

# SPIRIT



E-315 • E-415 • E-325 STEALTH • E-425 • E-425C  
EX-325 • EX-425 • E-435 • S-435  
EX-335 • EX-435 • EPX-435 • EPX-435R STEALTH

## Nestekaasu – käyttöopas

Säilytä tämä käyttöopas vastaisen varalle, 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

Käyttöoppaassa käytettyjen VAARALAUSEKKEIDEN, VAROITUSTEN ja HUOMAUTUSTEN avulla halutaan kiinnittää huomiota erityisen tärkeisiin tietoihin. Lue lausekkeet huolellisesti ja noudata niitä, jotta osaat käyttää grilliä turvallisesti ja ehkäiset omaisuusvahingot. Lausekkeet on määritelty alla.

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

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

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

VAIN ULKOKÄYTTÖÖN.

LUE OHJEET ENNEN LAITTEEN (GRILLIN) KÄYTTÖÄ.

HUOMAUTUS ASENTAJALLE: Nämä ohjeet on luovutettava kuluttajalle.

HUOMAUTUS KULUTTAJALLE: Säilytä nämä ohjeet vastaisen varalle.

#### ▲ VAARA

Jos haistat kaasua:

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

#### ▲ VAROITUS

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

Malli: WNR003

### 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 lastatallissa. 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 grilli laustila 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

tai selaamalla osoitteessa  
[weber.com/literature-online](http://weber.com/literature-online)

Sarjanumero

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

8658994\_121225 FI

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.

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

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

- Jos tuote sattuu olemaan villainen, asiakkailla on sovellettavien lakien nojalla muun muassa oikeus tuotteen korjauttamiseen tai vaihtamiseen, hinnanalennukseen ja vahingonkorvaukseen. Esimerkiksi Euroopan unionin alueella on 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-  
maailnslahjatuotteen saajalle), ettei  
WEBER-tuotteen materiaaleissa tai valmistuksessa ole vikaa  
seuraavana takuuajaksena / seuraavina takuuajoina, kun  
WEBER-tuote on koottu oikein ja sitä käytetään käyttöoppaassa  
annettujen ohjeiden mukaisesti. (Huomaa: Jos WEBER-  
tuotteen käyttöpaasa kataaa tai häviää, uuden oppaan voi ladata  
osoitteesta [www.weber.com](http://www.weber.com) tai vastaavalta maakohtaiselta  
verkkosivulta, jolle tuotteen omistaja mahdollisesti ohjataan.)  
Kun tuotetta käytetään ja huolletaan normaalisti yksityiskodissa,  
WEBER suostuu tämän takuun puitteissa korjaamaan tai  
vaihtamaan vialliset osat sovelletuina takuuajoina puitteissa  
seuraavassa luettelut rajoitukset ja poikkeukset huomioon  
ottaen. SOVELLETTAVAN LAIN MUKAISESTI TÄMÄ TAKUU  
KOSKEE VAIN TUOTTEEN ALKUPERÄISTÄ OSTAJAA, EIKÄ SITÄ  
VOI SIIRTÄÄ SEURAAVILLE OMISTAJILLE MUUTOIN KUIN EDELLÄ  
MAINITUISSA LAHJA- TAI MAINOSLAHJATAPUKSIISSA.

• **OMISTAJAN VASTUUT TÄMÄN TAKUUN PERUSTEELLA**

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

- Edellä mainittu takuu on voimassa vain, jos ostajista huolehtii WEBER-tuotteesta asianmukaisesti ja noudattaa kaikkia tuotteen mukana toimitetussa käyttöoppaassa olevia kokoamis-, käyttö- ja hoito-ohjeita, paitsi jos ostajista pystytään todistamaan, että vika ei johdu edellä mainittujen ehtojen täynnäilyyn.
- Jos asut rannikolla tai käytät tuotetta uima-altaan lähetyksillä, tuotteen ulkopinnat on pestävä ja huuhdeltava säännöllisesti käyttöoppaassa annettujen ohjeiden mukaisesti.

## TAKUUASIAN KÄSITTELY / TAKUUN RAJOITUKSET

- Jos uskot, ettei tuotteessasi on tämän takuun kattama osa, ota yhteyttä WEBERIN asiakaspalveluun. Yhteyshetiedot saat verkkosivostuoltamme ([www.weber.com](http://www.weber.com)) tai vastaavalta maakohtaiselta sivustolta, jolle sinut mahdollisesti ohjataan). WEBER korjaa tai vaihtaa (oman valintansa mukaisesti) takuun piiriin kuuluvan viallisen osan tutkittuaan asian. Jos osaa ei voi korjata tai vaihtaa, WEBER saattaa (oman valintansa mukaisesti) vaihtaa kyseisen grillin uuteen samanarvoiseen tai arvokkaampaan grilliin. WEBER saattaa pyytää omistajaa lähettämään osan tutkittaviksi ja maksaa tästä aiheutuvat rahittkulut.

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

- Väärinkäyttö, korjaustoimenpiteet, muuntelu, virheellinen käyttö, ilkivalta, laiminlyönti, vääränlainen kokoaminen tai asennus sekä normaalien ja rutiininomaisten huoltotoimien laiminlyönti.
- Hyönteisten (kuten hämähäkkien) ja jyrsijöiden (kuten oravien) vaurioittamat polttimet ja/tai kaasuletkut tai muut osat.
- Altistuminen suolalle ja/tai kloorille esimerkiksi uima- tai porealtaan lähellä.
- Ankarat säätö- ja/tai rakennus-, pyöröremyskyt, maanjäristykset, tsunamit tai tulvat, tornadot tai hirmumyrskyt.

- Muiden kuin alkuperäisten WEBER-osien käyttö grillissä ja/ tai niiden asentaminen grilliin mitoitä tämän takuun, eikä takuu korvaa mitään tästä aiheutuneita vaurioita. Kaasugrillin muuntaminen ilman WEBERIN hyväksyntää tai muun kuin WEBERIN valtuuttaman huoltoteknikon tekemät muokkaukset mitoitävät tämän takuun.

## TUOTETAKUUN VOIMASSAOLOAJAT

Grillaustila:  
10 vuotta, kattaa läpiruostumisen/läpipalamisen  
(2 vuoden maalitakuu, joka ei kata värin haalistumista eikä  
värimuutoksia)

Kansi:  
10 vuotta, kattaa läpiruostumisen/läpipalamisen  
(2 vuoden maalitytö, joka ei kata värin haalistumista tai  
muutoksia)

Poltinputket ruostumatonta terästä:  
10 vuotta, kattaa läpiruostumisen/läpipalamisen

Grilliritilät ruostumatonta terästä:  
5 vuotta, kattaa läpiruostumisen/läpipalamisen

FLAVORIZER BARS -tangot ruostumatonta terästä:  
5 vuotta, kattaa läpiruostumisen/läpipalamisen

Posliiniemaloidut valurautaiset grilliritilät:  
5 vuotta, kattaa läpiruostumisen/läpipalamisen

Elektroniikka ja WEBER CONNECT -komponentit:  
3 vuotta

Kaikki muut osat:  
2 vuotta

## VASTUUVAPAUSLAUSEKE

TÄMÄN TAKUUN JA SIINÄ MAINITTUIJEN  
VASTUUVAPAAUSLAUSEKKEIDEN LISÄKSI EI MYÖNNETÄ  
MITÄÄN NIMENOMAISIA TAI VAPAAEHTOISIA TAKUITA  
TAI VASTUUVUOVOITTEITA WEBERIN SOVELLETTAVIEN  
LAKISÄÄTEISTEN VASTUIDEN LISÄKSI. NYKYIEN  
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, JÄLLEENMYYYJÄ TAI  
VÄHITÄISKAPPAUS MUKAAN LUKIEN, MYÖNTÄMÄT MUUT  
TAKUUT (KUTEN NIIN SANOTUT 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 VOI MISSÄÄN TAPAUKSESSA YLITTÄÄ 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 KÄYTTÖOPPAAN OHJEITA EI OLE NOUDATETTU.

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

TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN YKSITYISKODEISSA KÄYTETTYJÄ TUOTTEITA. SE EI KOSKE WEBER-GRILLEJÄ, JOITA KÄYTETÄÄN KAUPALLISISSA, JULKISISSA TAI USEITA LAITTEITA SISÄLTÄVISSÄ KOHTEISSA, KUTEN RAVINTOLOISSA, HOTELLEISSA, LOMAKOHTEISSA TAI VUOKRAKINTEISTOISSÄ.

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

Käyttöoppaan lopussa olevassa luettelossa on eri maissa sijaitsevien toimipisteiden tarkemmat yhteystiedot.

## Integroitu WEBER CONNECT -teknologia

Digitaalinen Wi-Fi®-yhteys toimiva lämpömittari kuuluu vain tiettyihin malleihin.

### Tärkein ensimmäiseksi.

Lataa WEBER CONNECT -sovellus, niin saat:

- kääntö- ja tarjoiluohjeet
- ajat ruokien valmistumiseen
- muokattavat kypsyytason ilmoitukset
- vaihteittaiset grillausohjeet

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

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



- 1) Varmista, että älylaitteessasi on Bluetooth® käytössä ja laite on yhdistetty paikalliseen Wi-Fi®-verkkoon.
- 2) Lataa WEBER CONNECT -sovellus älylaitteellesi App Storesta (Apple-laitteet) tai Play Kaupasta (Android-laitteet).
- 3) Herätä näyttö painamalla Wi-Fi®-yhteydellä toimivan digitaalisen lämpömittarin päällä olevaa painiketta. Kun laite otetaan pakkauksesta, näytössä lukee "APP". Se tarkoittaa, että laite on käynnistetty.
- 4) Skannaa kaapin sisälle merkitty ainutlaatuinen QR-koodi älylaitteesi kameralla.
- 5) Avaa WEBER CONNECT -sovellus ja yhdistä WEBER-grilli noudattamalla sovelluksen antamia ohjeita.

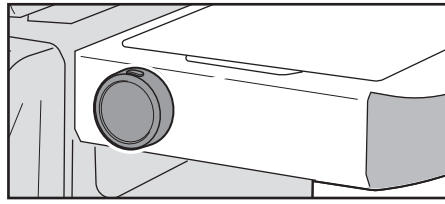
HUOMAA: Digitaalinen Wi-Fi®-yhteydellä toimiva lämpömittari on yhdistettävä älylaitteesi WEBER CONNECT -sovellukseen skannaamalla grillin ainutlaatuinen QR-koodi ennen ensimmäistä käyttökertaa. Tämä päivittää laiteohjelmiston ja käynnistää digitaalisen näytön toiminnot.

HUOMAA: Varmista ennen älylaitteesi yhdistämistä Wi-Fi®-verkon avulla, että grillissä on Bluetooth®-yhteys ja grilli on Wi-Fi®-reitittimen toiminta-alueella. Jos yhteyden muodostaminen ei onnistu, siirrä grilli Wi-Fi®-reitittimen toiminta-alueelle tai vahvista signaalia Wi-Fi®-laajentimella.

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



Vaatii erikseen myytävän WEBER CONNECT Smart Grilling Hubin tai digitaalisen Wi-Fi®-yhteydellä toimivan lämpömittarin, joka on integroitu vain tiettyihin malleihin.



## Digitaalinen Wi-Fi®-yhteydellä toimiva lämpömittari

Tämä ominaisuus on käytettävissä vain tietyissä malleissa.

Digitaalisesta Wi-Fi®-yhteydellä toimivasta lämpömittarista on kätevä tarkistaa grillin ja siihen yhdistetyn ruoan lämpötila-anturin lämpötilat. Noudata näitä digitaalisen lämpömittarin ohjeita grillin ollessa päällä:

HUOMAA: Digitaalinen Wi-Fi®-yhteydellä toimiva lämpömittari on yhdistettävä älylaitteesi WEBER CONNECT -sovellukseen skannaamalla grillin ainutlaatuinen QR-koodi ennen ensimmäistä käyttökertaa. Tämä päivittää laiteohjelmiston ja käynnistää digitaalisen näytön toiminnot.

### Näytön kytkeminen päälle

- 1) Käynnistä näyttö painamalla virtapainiketta. Virtapainike on näytön päällä.
- 2) Jos haluat vaihtaa fahrenheitasteiden (°F) ja celsiusasteiden (°C) välillä, käännä ja vedä näyttö irti, jotta pääset käsiksi sen takana olevaan painikkeeseen. Vaihda vaihtoehtojen välillä painamalla tätä painiketta.

### Kirkkaus

Näyttö on virran kytkemisen jälkeen täydellä kirkkausasetuksella kahden minuutin ajan ja himmenee sitten hieman virran säästämiseksi. Kirkkauden voi säätää sataan prosenttiin napauttamalla virtapainiketta.

### Ruoan lämpötila-anturin liittäminen

Kun ruoan lämpötila-anturi on liitetty digitaaliseen lämpömittariin, anturin merkkivalo syttyy näyttöön. Näytössä näkyväksi lämpötilaksi voi vaihtaa grillin sisälämpötilan tai ruoan lämpötila-anturin painamalla näytön päällä olevaa painiketta.

### Näytön sammuttaminen

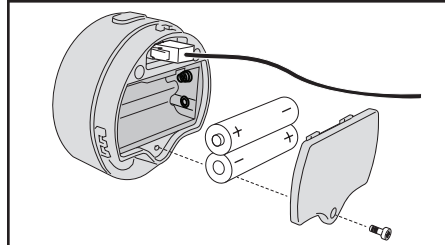
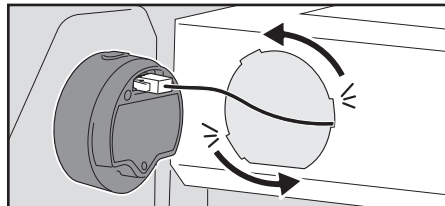
- 1) Sammuta näyttö manuaalisesti painamalla virtapainiketta kolmen sekunnin ajan.

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

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

### Paristot

Kun kaksi AAA-paristoa on aika vaihtaa, näytössä näkyy alhaisen paristovirran kuva. Käännä ja vedä näyttö irti, jotta saat avattua paristokotelon kannen. Käytä vain alkaliparistoja. Älä käytä sekaisin vanhoja ja uusia paristoja tai erityyppisiä paristoja (vakio-, alkali- tai ladattavia paristoja).



## Grillaaminen ruoan lämpötila-anturien kanssa

Pakkaukseen kuuluvan ruoan lämpötila-anturin avulla voi tarkkailla ruoan kypsymistä ja varmistaa täydellisen lopputuloksen jokaisella käyttökerralla.

Käytä ruoan lämpötila-antureita seuraavasti:

- 1) Avaa kuumennetun grillin kansi ja puhdista grillirillit grilliharjalla tai kaapimella. Aseta sen jälkeen säädin haluamasi grillauslämpötilan kohdalle.
- 2) Työnnä lämpötila-anturi(t) lihan paksuimpaan kohtaan.
- 3) Aseta liha grillirillilälle.
- 4) Kytke lämpötila-anturi(t) diginäytön porttiin ja ohjaa anturin johto grillin sivulle (A). Käytä lämmönkestäviä grillikäsineitä tai -kintaita.
- 5) Sulje grillin kansi.

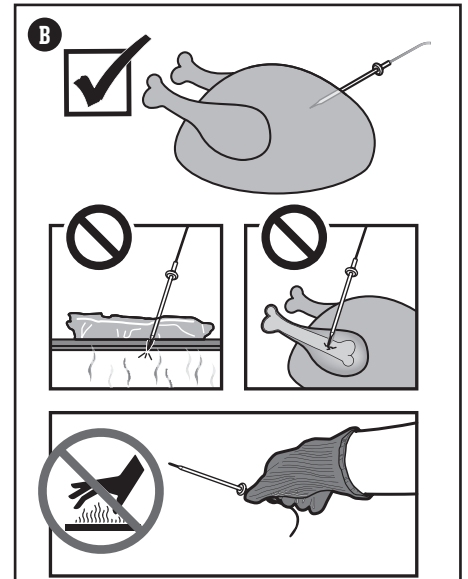
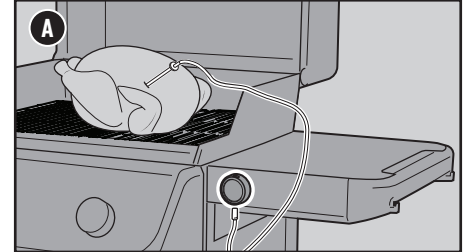
### Vinkkejä lämpötila-anturin käyttöön

- Työnnä ruoan lämpötila-anturi tarkan lukeman varmistamiseksi vähintään yhden senttimetrin syvyyteen lihan sisään (B). Broileria grillattaessa lämpötila-anturi kannattaa työntää reiden tai rinnan paksuimpaan kohtaan, ei luuhun. Paksumia lihapaloja grillattaessa lämpötila-anturi kannattaa työntää lihan keskelle päältä tai sivulta.

Ruoan lämpötila-anturin turvallisen käytön varmistamiseksi ja anturin vaurioitumisen estämiseksi:

- Älä päästä lämpötila-anturia tai sen johtoa kosketuksiin grillirillitöiden kanssa.
- Älä upota lämpötila-anturia tai sen johtoa mihinkään nesteeseen.
- Lämpötila-anturi ei ole konepesun kestävä.

Tärkeä huomautus: Varmista lämpötila-anturia käyttäessäsi, ettei johto joudu kosketuksiin liekkien kanssa tai altistu yli 380 asteen (715 °F) lämpötilalle. Älä altista anturia alle -30 asteen (-22 °F) lämpötilalle. Alle -30 asteen (-22 °F) tai yli +300 asteen (+572 °F) lämpötila ei näy sovelluksessa ja johtaa lämpötila-anturin yhteyden katkeamiseen.



### VAROITUS

- △ Loukkaantumisvaara! Lämpötila-anturit ovat erittäin teräviä. Käsittele niitä varovasti.
- △ Palovammojen vaara! Lämpötila-anturien käsitteleminen paljain käsin aiheuttaa vakavia palovammoja. Antureihin ei saa koskea paljain käsin grillin käytön aikana, koska ne eivät ole lämpöeristettyjä. Suojaudu käytön aikana lämmönkestävillä käsineillä, ettei saa palovammoja.

## 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 kosketeltavaksi).
- 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 nestekaasupullostsa vapautuvan kaasun painetta ja pidetään se tasaisena.

### Paineensäädintä ja letkua koskevat vaatimukset

- Isossa-Britanniassa grilliin on asennettava asetuksen BS 3016 mukainen säädin, jonka nimellislämpöpaine 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.

## Nestekaasupullon asennus

### Kaapin vaatimukset

Kaapin sisäpuolelle asennettavien pullojen enimmäiskoko:

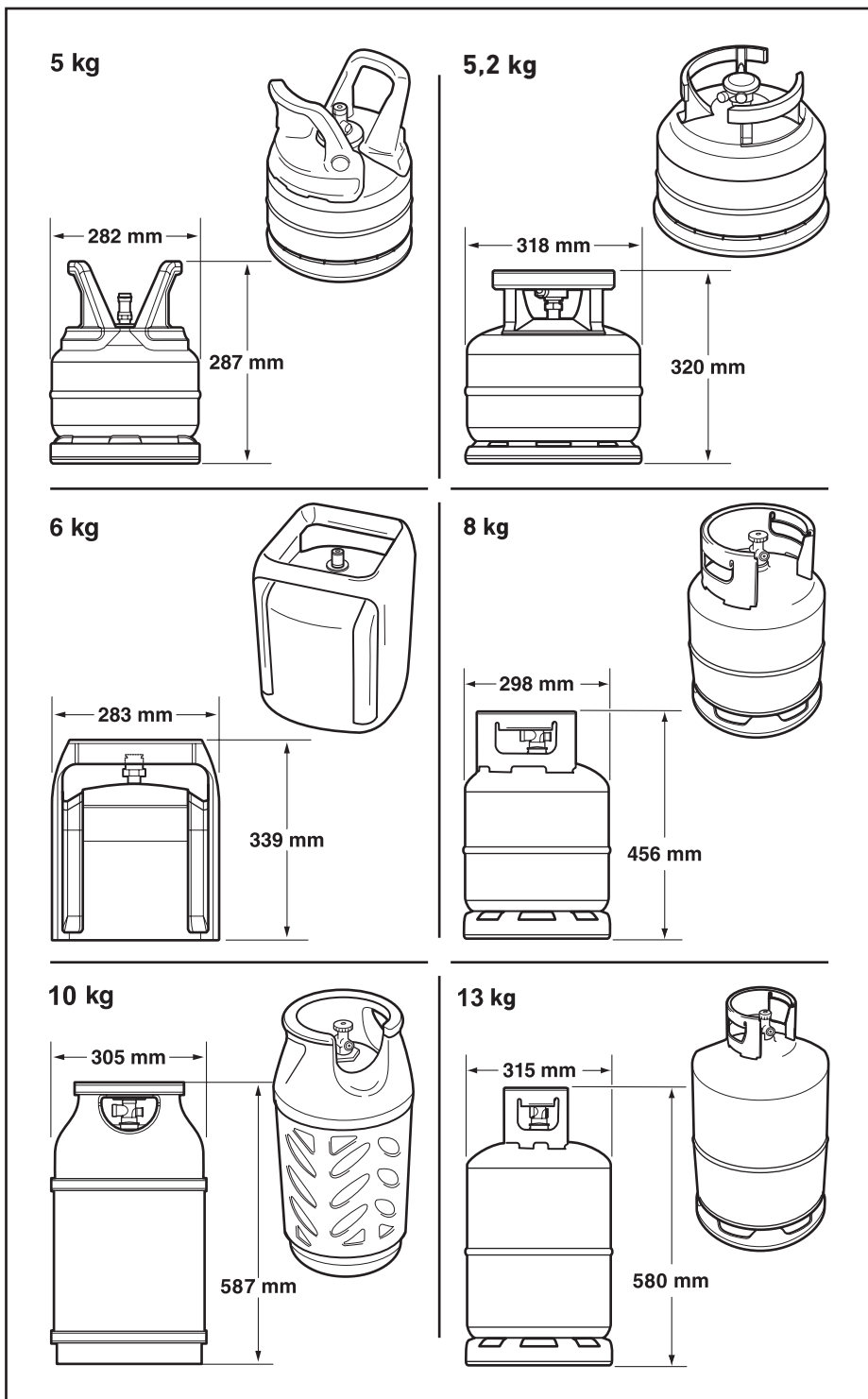
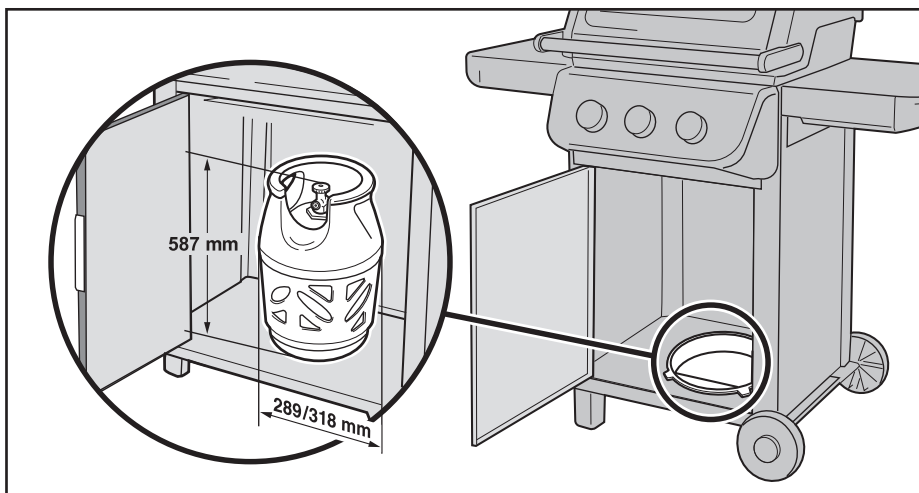
|                         |                                                                           |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pullon tilavuus:</b> | enintään 13 kg                                                            |
| <b>Pullon korkeus:</b>  | enintään 587 mm                                                           |
| <b>Pullon leveys:</b>   | enintään 289 mm (suorakulmainen pohja) tai enintään 318 mm (pyöreä pohja) |

Pullon pohjan on sovittava pullon pidikkeeseen ja oltava pohjalla suorassa.

Oheisissa kuvissa on eri pullomalleja mittoineen. Nämä mallit on hyväksytty asennettavaksi kaapin sisälle.

Jos pullo ei sovi kokonsa puolesta asennettavaksi kaapin sisälle, se on sijoitettava maahan kaapin ulkopuolelle.

**VAROITUS:** Jos nestekaasupullo ei täytä kaapin sisälle soveltuvan pullon kokovaatimuksia, älä yritä asettaa tai liittää sitä kaapin sisälle. Aseta pullo kaapin ulkopuolelle ja liitä grilliin sieltä. Muutoin letku saattaa vaurioitua. Vaurioituneen letkun aiheuttama tulipalo tai räjähdys voi johtaa vakavaan loukkaantumiseen, kuolemaan tai omaisuusvahinkoihin.



## Nestekaasupullon asennuksen valmistelutoimet

Asennuksen jälkeen pullo on kiinnitettävä kaapin seinään.

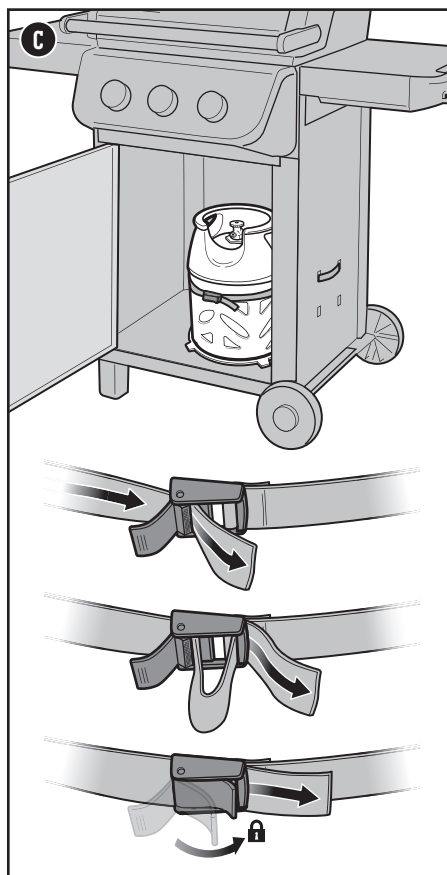
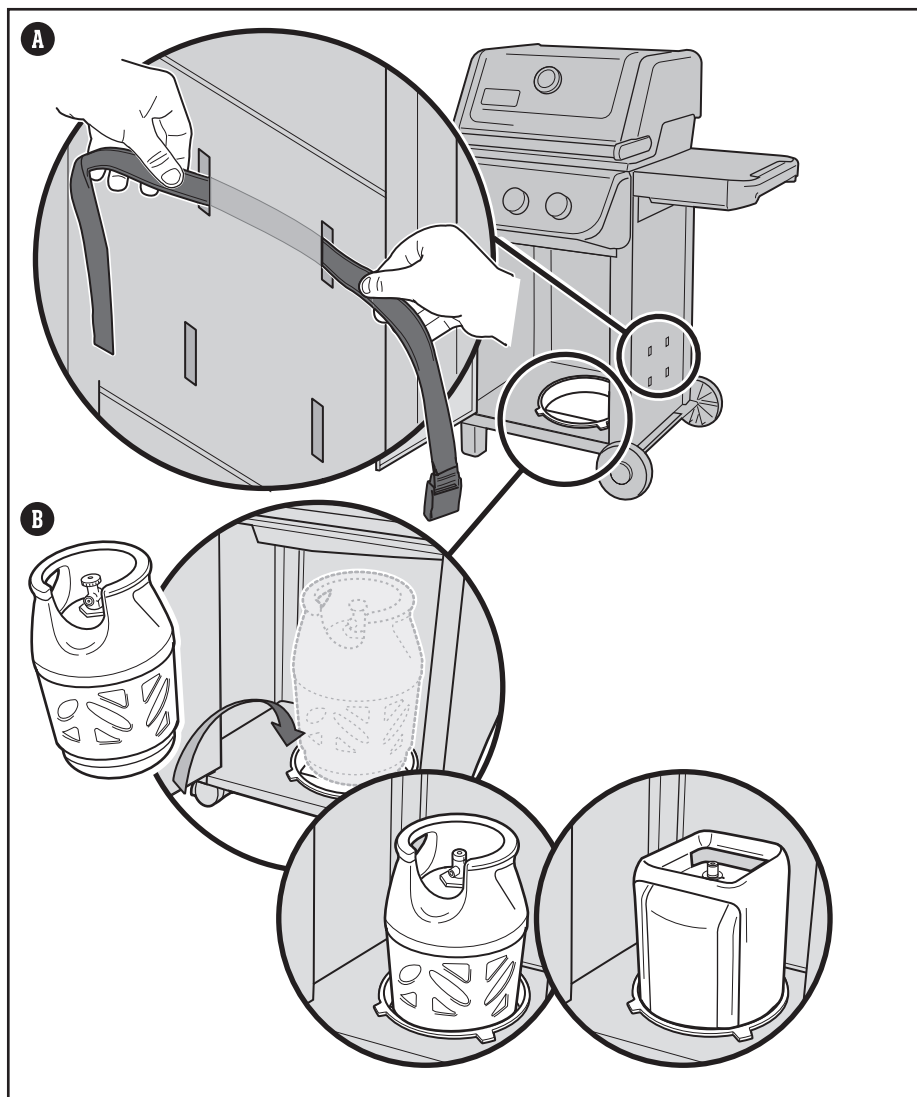
- 1) Avaa kaapin ovi.
- 2) Pujota pullon hihna kahden sivupaneelissa olevan aukon läpi (A). Valitse alemmat tai ylemmät aukot kaasupullon korkeuden mukaan.

## Nestekaasupullon asennus

- 1) Aseta pullo kaapin pohjalla olevaan säiliön pidikkeeseen (B). Pullon pohjan tulee sopia säiliön pidikkeeseen.
- 2) Käännä pulloa siten, että venttiilin aukko osoittaa grillin etupuolta kohti.
- 3) Kiinnitä pullo hihnalla (C).
- 4) Kytke säädin nestekaasupulloon. Katso kohta "SÄÄTIMEN KYTKEMINEN PULLOON".

## Asennus maahan

- 1) Avaa kaapin ovi.
- 2) Pujota säätimen letku takapaneelissa olevan aukon läpi.
- 3) Aseta pullo maahan grillin taakse.
- 4) Käännä pulloa siten, että venttiilin aukko osoittaa grillin etupuolta kohti.
- 5) Kytke säädin nestekaasupulloon. Katso kohta "SÄÄTIMEN KYTKEMINEN PULLOON".



**⚠ TÄRKEÄÄ:** Suosittelemme vaihtamaan kaasugrillin letkun viiden vuoden välein. Joissakin maissa kaasuletku pitää vaihtaa määräysten mukaan tätä useammin. Noudata siinä tapauksessa kyseisiä määräyksiä.

Jos haluat vaihtaa letkun, säätimen tai venttiilin, ota yhteyttä oman alueesi asiakaspalveluun, jonka yhteystiedot saat verkkosivustoltamme. Osoite on [weber.com](http://weber.com).

**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 off-asentoon . Tarkista painamalla säätönupit sisään ja kääntämällä niitä myötäpäivään.

- 2) Selvitä säätimen tyyppi ja kytkä säädin nestekaasupulloon asiaankuuluvien liitäntäohjeiden mukaisesti.

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

#### Kytke kiertämällä myötäpäivään (A)

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

#### Kytke kiertämällä vastapäivään (B)

Ruuvaa säädin pulloon kiertämällä liitintä vastapäivään.

#### Kytke kääntämällä vipua ja napsauttamalla se oikeaan asentoon (C)

Käännä säätimen vipua (a) myötäpäivään pois päältä. Paina säädintä alas pulloon venttiiliin, kunnes säädin napsauttaa 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 vaiheet.

*Huomaa: Tämän oppaan kuvissa näkyvät säätimet saattavat erota oman grillisi säätimestä käyttömaasta tai paikallisista säännöksistä johtuen.*

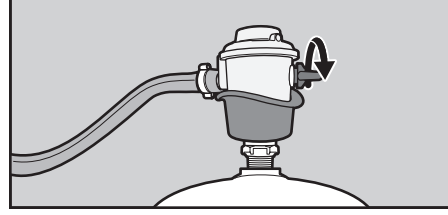
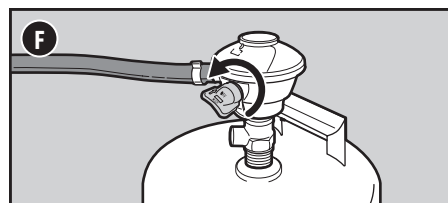
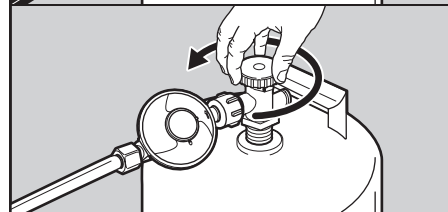
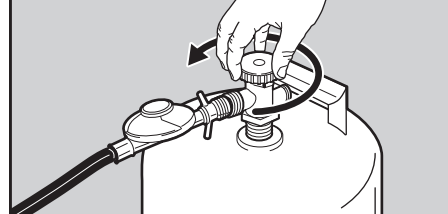
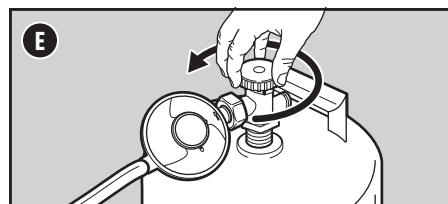
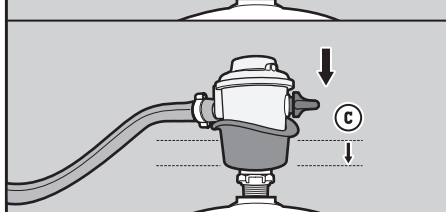
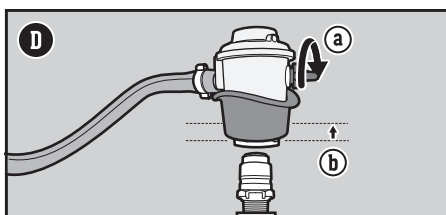
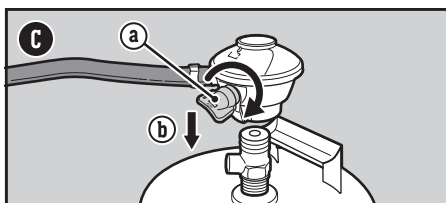
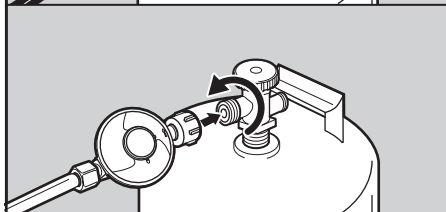
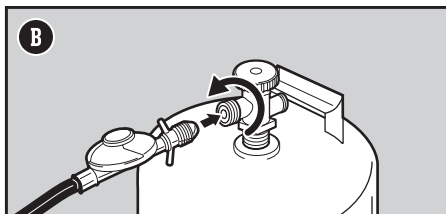
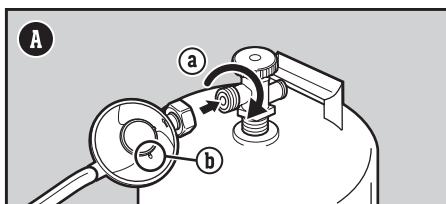
### Mitä vuototarkastus tarkoittaa?

Nestekaasupullon asentamisen jälkeen on tärkeää tehdä vuototarkastus. Sillä varmistetaan, ettei kaasua pääse vuotamaan pullon kytkemisen jälkeen. Seuraavat liitännät tulee tarkastaa joka kerta, kun pullo on täytetty ja asennettu uudelleen:

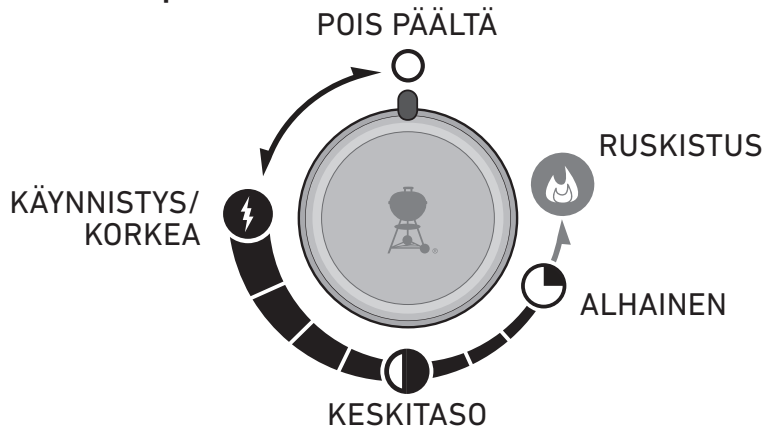
- Säätimen ja pullon välinen liitäntä.
- Kaasuletkun ja välikappaleen välinen liitäntä.
- Välikappaleen ja poimutetun kaasuletkun välinen liitäntä.

### Vuototarkastuksen tekeminen

- 1) Kostuta liitännät saippualliuksella. 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 (E) tai kääntämällä säätimen vipu päälle (F).



## Polttimen säätönupin asetukset



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

⚠ VAARA: Kaasuvuoto saattaa aiheuttaa tulipalon tai räjähdysvaaran.

⚠ VAARA: Älä käytä grilliä, jos liitännät vuotavat.

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

1. Siirry kauemmas nestekaasupullostasi.
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 lisätä nestekaasua enintään 80 % pullon tilavuudesta. Näiden lausekkeiden laiminlyönnistä voi seurata kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen johtava tulipalo.

3) Jos kuplia tulee, liitäntä vuotaa:

- a) Jos vuoto on säätimen ja pullon tai säätimen ja letkun liitoskohdassa **(G)**, sulje kaasuntulo. **ÄLÄ KÄYTÄ GRILLIÄ.**

Jos vuotoa esiintyy, ota yhteyttä oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot saat verkkosivustoltamme.

4) Jos kuplia ei tule, liitännät ovat tiiviit.

- a) Käännä kaasu pois päältä ja huuhtelee liitännät vedellä.

**HUOMAA:** Koska vuototarkastuksessa käytettävät liuokset (kuten saippuavesi) saattavat aiheuttaa ruostumista, kaikki liitännät pitää huuhdella vedellä vuototarkastuksen jälkeen.

## Muiden liitännöiden vuototarkastus

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

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

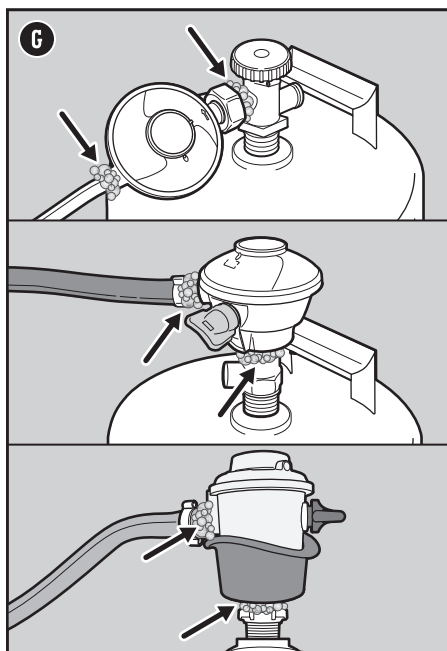
Noudata kohdassa "Vuototarkastuksen tekeminen" olevia ohjeita.

## Säätimen irrottaminen pullosta

Pullon irrottaminen:

- 1) Varmista, että nestekaasupullon venttiili tai säätimen vipu on kokonaan kiinni.
- 2) Avaa kaapin sisällä oleva pullon kiinnityshihnan solki.
- 3) Irrota säädin.
- 4) Ota pullo ulos kaapista.

Toimi varovaisesti, jos nestekaasupullo vaihdetaan kesken grillauksen. Koko grillaustila 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 rasvankeräysalustan tai grillaustilan pohjalle.

⚠ **VAARA:** Tarkasta ulosvedettävän rasvankeräysalustan ja keräilyastian rasvamäärä aina ennen grillauksia. Poista ylimääräinen rasva rasvapalon välttämiseksi.

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

⚠ **VAROITUS:** Suojaudu grilliä käyttäessäsi lämmönkestävillä grillikintailta tai -käsineillä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötasoa 2.

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

⚠ **VAROITUS:** Älä käytä grilliä, jos letku on jollain tavoin vaurioitunut. Vaurioituneen letkun saa vaihtaa vain WEBERIN hyväksymään uuteen letkuun.

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

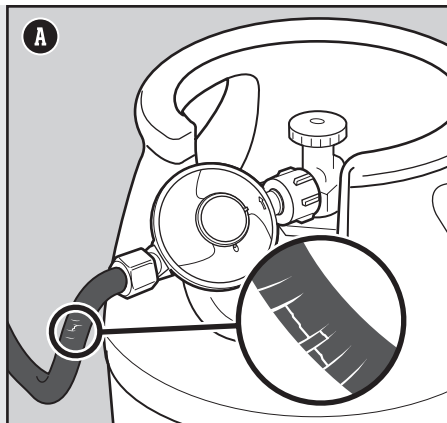
⚠ **VAROITUS:** Varmista, ettei mahdollinen sähköjohto tai kaasuletku osu grillin kuumiin pintoihin.

## Letkun tarkastaminen

Letku pitää tarkastaa säännöllisesti.

- 1) Varmista, että grilli on pois päältä ja jäähtynyt.
- 2) Tarkasta letku halkeamien, hankaumien tai viiltojen varalta **(A)**. Älä käytä grilliä, jos letku on jollain tavoin vaurioitunut.

⚠ **VAROITUS:** Älä käytä grilliä, jos letku on jollain tavoin vaurioitunut. Vaurioituneen letkun saa korvata vain WEBERIN hyväksymällä uudella letkulla.



## Grillin sytyttäminen

### Snap-sytytysjärjestelmän käyttäminen polttimien sytyttämiseen

Kukin säätönuppi aiheuttaa kipinän sytytuselektrodista polttimen sytytysputkeen. Kipinä saadaan aikaan painamalla säätönuppiä ja kääntämällä se aloitusasentoon. Jokaisella polttimella on oma säätönuppi, ja polttimet sytyvät erikseen. Sytytä polttimet järjestyksessä vasemmalta oikealle. Kaikki polttimet on sytytettävä grillin kuumennuksen ajaksi, mutta kaikkia ei ole pakko käyttää grillauksen aikana.

- 1) Avaa kansi (A).
- 2) Varmista, että kaikkien polttimien säätönupit on käännetty pois päältä O. Tee tarkastus painamalla säätönupit sisään ja kiertämällä niitä myötäpäivään (B).  
*Huomaa: Kaikki polttimet on tärkeää kääntää sammutusasentoon O ennen nestekaasupullon venttiilin avaamista.*
- 3) Avaa kaasuntulo käytetystä säätimestä / pullon liitännästä riippuen joko kiertämällä pullon venttiiliä vastapäivään tai kääntämällä säätimen vipu päälle.
- 4) Aloita vasemman reunan polttimesta. Paina polttimen säätönuppiä kahden sekunnin ajan (C) ja käännä sitä sitten vastapäivään aloitusasentoon O, kunnes kuulet napsahduksen (D). Pidä säätönuppiä painettuna vielä kaksi sekuntia napsahduksen jälkeen. Tämä toiminto sytyttää sytyttimen ja polttimen.
- 5) Varmista polttimen syttyminen katsomalla grilliritilöiden läpi.
- 6) Jos poltin ei syty, käännä polttimen säätönuppi pois päältä O ja toista sytytysprosessi vielä kerran. Jos poltin ei edelleen käännä syty, käännä säätönuppi OFF-asentoon ja anna kaasun haihtua viisi minuuttia ennen kuin yrität sytyttää polttimen uudelleen. Vaihtoehtoisesti voit kokeilla sytyttämistä tulitikutulla.
- 7) Kun poltin on syttynyt, toista vaiheet 4–6 muilla polttimilla.

Jos polttimet eivät syty Snap-sytytyksellä, katso ohjeita tämän käyttöoppaan "VIANMÄÄRITYS"-kohdasta. Siellä on ohjeet ongelman syiden määrittämiseen ja grillin sytyttämiseen tulitikutun avulla.

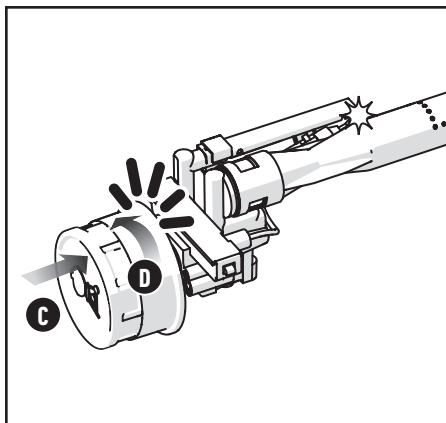
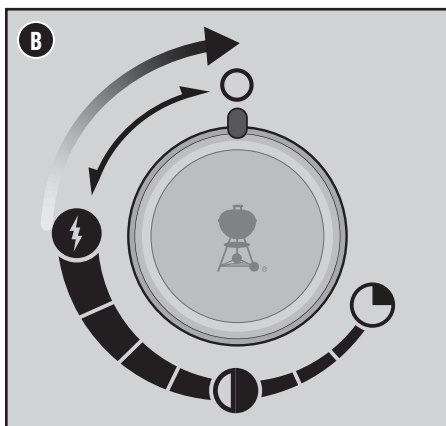
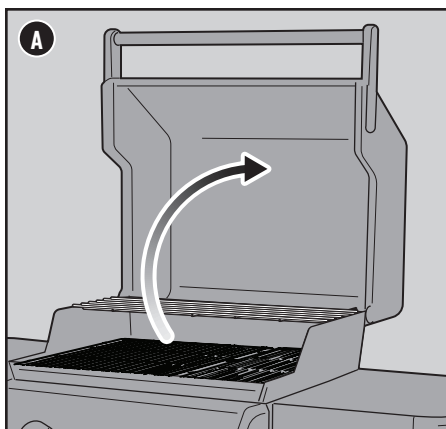
### Grillin kuumentaminen

Kuumennus on onnistuneen grillauksen salaisuus. Kuumennus estää ruokaa tarttumasta kiinni ritilään ja varmistaa, että ritilät ovat tarpeeksi kuumia ruokien ruskistamiseen. Lisäksi se polttaa edellisen kerran tähteet pois.

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

### Polttimien sammuttaminen

- 1) Paina polttimien säätönupit sisään ja käännä myötäpäivään sammutusasentoon O.
- 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:

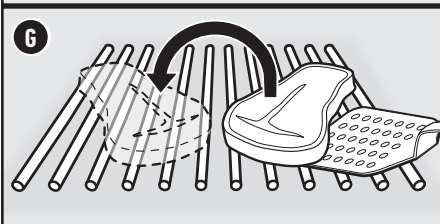
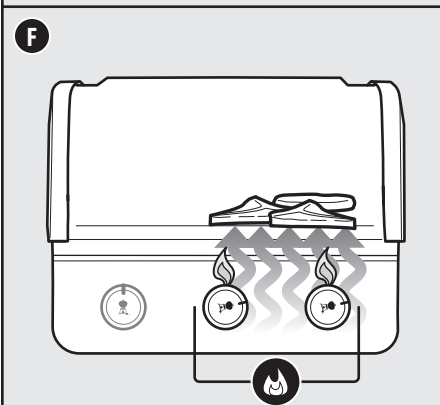
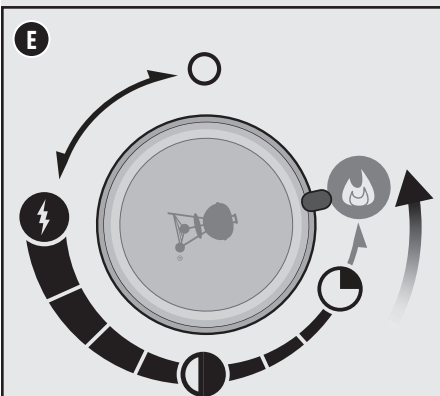
- 1) Avaa kansi ja sytytä kaikki polttimet. Katso kohta "GRILLIN SYTYTTÄMINEN".
- 2) Aseta kaikkien polttimien säätönupit aloitusasentoon I ja anna grillin kuumeta kansi kiinni 15 minuuttia.
- 3) Paina kaksi polttimen säätönuppiä sisään ja käännä niitä vastapäivään ruskistusasentoon E (E). Ruskistuspolttimet 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 tyyppiä ja paksuudesta riippuen. Ruskistuksen jälkeen liha voidaan siirtää keskilämmölle ja kypsentää haluttuun kypsyyss tasoon.

*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 O.
- 2) Sammuta kaasuntulo.



- ⚠ VAROITUS: Pidä grillin kansi auki sytytyksen aikana.
- ⚠ VAROITUS: Avoimen grillin päälle ei saa kumartua sytyttämisen tai grillaamisen aikana.
- ⚠ VAROITUS: Polttimet on sytytettävä yksi kerrallaan sähkösytytyspainikkeella.
- ⚠ VAROITUS: Jos poltin ei syty neljän sekunnin kuluessa, käännä polttimen säätönuppi sammutusasentoon. Odota viisi minuuttia, jotta kertynyt kaasu ehtii haihtua, ja toista sytytysprosessi sen jälkeen uudelleen.

## Sivukeittimen sytyttäminen

### Sivukeittimen sytyttäminen Snap-sytytyksellä

Tämä ominaisuus on käytettävissä vain tietyissä malleissa.

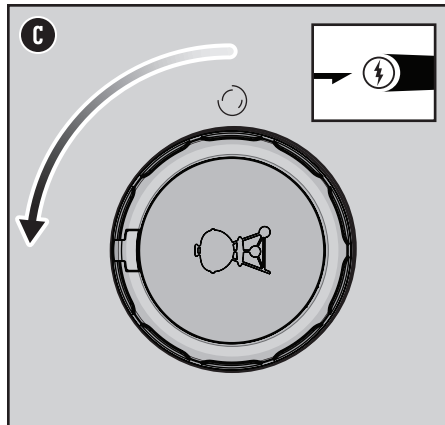
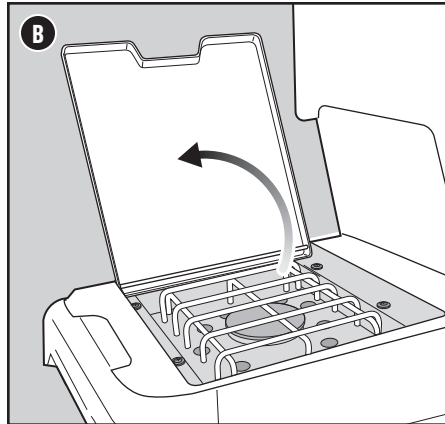
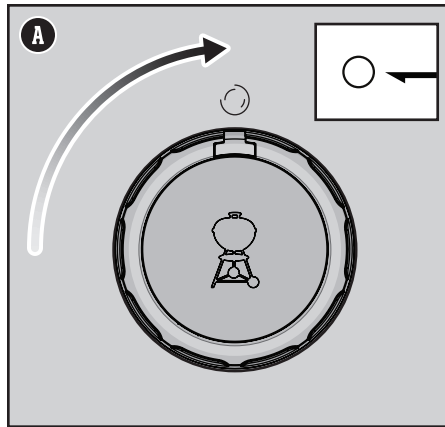
Jos vähintään yksi grillin pääpolttimista on jo käytössä ja haluat sytyttää sivukeittimen, siirry suoraan vaiheeseen 3. Jos yhtään pääpoltinta ei ole sytytetty ja haluat käyttää vain sivukeitintä, aloita vaiheesta 1.

- 1) Varmista, että sivukeittimen säätönuppi on käännetty sammutusasentoon  painamalla se sisään ja kääntämällä sitä myötäpäivään (A). Tarkista myös, että kaikkien pääpolttimien säätönupit on käännetty sammutusasentoon .  
*Huomaa: Kaikki polttimet on tärkeää kääntää sammutusasentoon  ennen nestekaasupullon venttiilin avaamista.*
- 2) Avaa kaasuntulo käytetystä säätimestä / pullon liitännästä riippuen joko kiertämällä pullon venttiiliä vastapäivään tai kääntämällä säätimen vipu päälle.
- 3) Avaa sivukeittimen kansi (B).
- 4) Paina polttimen säätönuppi sisään (C) ja käännä sitä vastapäivään aloitusasentoon , kunnes kuulet napsahduksen. Pidä säätönuppia painettuna vielä kaksi sekuntia napsahduksen jälkeen. Tämä toiminto sytyttää sytyttimen ja polttimen.
- 5) Tarkasta, että sivukeitin on syttynyt. Aurinkoisena päivänä sivukeittimen liekkiä voi olla vaikea nähdä.
- 6) Jos poltin ei syty, käännä polttimen säätönuppi pois päältä  ja toista sytytysprosessi vielä kerran. Jos poltin ei edelleen syty, käännä säätönuppi OFF-asentoon ja anna kaasun haihtua viisi minuuttia ennen kuin yrität sytyttää polttimen uudelleen. Vaihtoehtoisesti voit kokeilla sytyttämistä tulitikulla.
- 7) Kun sivukeitin on syttynyt, käännä säätönuppia vastapäivään haluttuun asentoon.
- 8) Jos sivukeitin ei syty neljän sekunnin kuluessa, käännä säätönuppi sammutusasentoon . Odota viisi minuuttia, jotta kertynyt kaasu ehtii haihtua, ja sytytä sen jälkeen uudelleen.

Jos sivukeitin ei syty Snap-sytytyksellä, katso ohjeita "VIANMÄÄRITYS"-kohdasta. Siellä on ohjeet ongelman syiden määrittämiseen ja sivukeittimen sytyttämiseen tulitikun avulla.

### Sivukeittimen sammuttaminen

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



### Sivukeitimellä käytettävän pannun koko

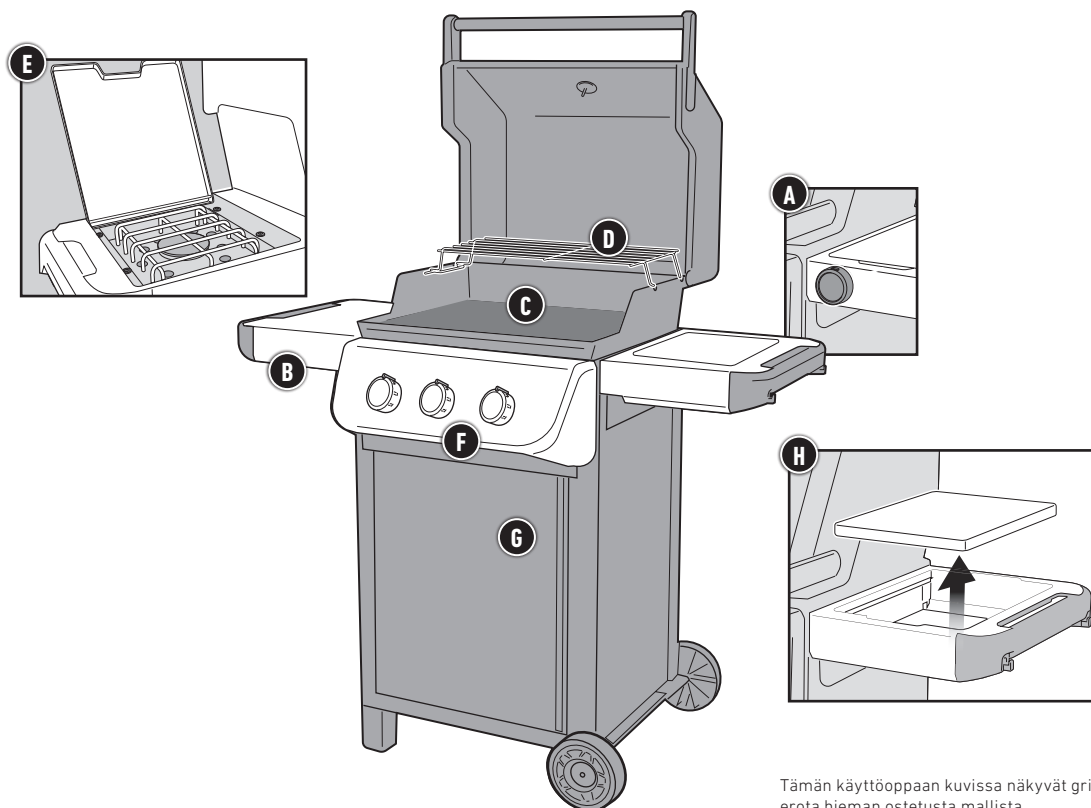
Pienin halkaisija: 18 cm

Suurin halkaisija: 26 cm

- ⚠ **VAROITUS:** Pidä sivukeittimen kansi auki sytytyksen aikana.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä kumarru sivukeittimen päälle sytyttämisen tai grillaamisen aikana.
- ⚠ **VAROITUS:** Jos sivukeitin ei syty neljän sekunnin kuluessa, käännä sen säätönuppi sammutusasentoon. Odota viisi minuuttia, jotta kertynyt kaasu ehtii haihtua, ja sytytä sen jälkeen uudelleen.

# SPIRIT

## OMINAISUUDET



Tämän käyttöoppaan kuvissa näkyvät grillit saattavat erota hieman ostetusta mallista.

### Täydellinen luettelo ominaisuuksista

Alla luetellut ominaisuudet ovat käytettävissä vain tietyissä malleissa.

#### A Digitaalinen Wi-Fi®-yhteydellä toimiva lämpömittari

Digitaalisesta Wi-Fi®-yhteydellä toimivasta lämpömittarista on kätevä tarkistaa grillin ja siihen yhdistetyn ruoan lämpötila-anturin lämpötilat.

#### B Sivutasot

Tarjoiluastiat, mausteet ja grillaustarvikkeet pysyvät sivutasoilla aina käden ulottuvilla. Kaikki tärkeät grillaustarvikkeet pysyvät hyvässä järjestyksessä välinekoukuissa.

#### C WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection -grilliritilät

Grillissä on valmiina Outdoor Kitchen Collection -järjestelmään sopivat grilliritilät. Muut Outdoor Kitchen Collection -tarvikkeet myydään erikseen.

#### D Lämmitysteline

Pitää ruoan lämpimänä tai paahtaa sämpylät pääruoan kypsyydessä alempana.

#### E Sivukeitin

Sivukeittimellä voi hauduttaa grillikastikkeen tai kuullottaa vihannekset muiden ruokien kypsyydessä grillin kannen alla.

#### F Sear Zone

Sear Zone on erityisen kuuma alue, jolla lihaan saa nopeasti ruskistusraidat.

#### G Grillin kaappi

Grillin kaapissa on runsaasti säilytystilaa kaikille tärkeille grillaustarvikkeille.

#### H WEBER WORKS Järjestelmä valmisteluun, grillaukseen ja säilyttämiseen

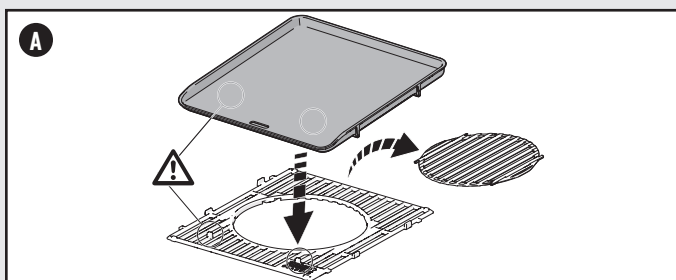
Tämä grilli sopii yhteen valmisteluun, grillaukseen ja säilyttämiseen tarkoitetun WEBER WORKS -järjestelmän kanssa. Järjestelmän osien (myydään erikseen) avulla voi pitää grillaustarvikkeet käden ulottuvilla, kuljettaa tavaroita keittiöstä, muuntaa sivutason valmistelutilaksi, piilottaa tarpeettomat tarvikkeet ja paljon muuta.

### WEBER CRAFTED -tarvikkeiden käyttö

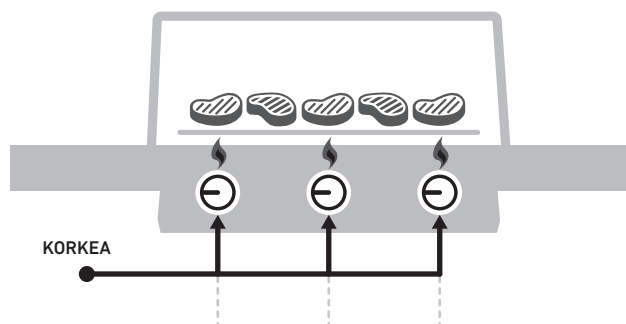
WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection -tarvikkeet myydään erikseen.

Käännettävän grilliritilän toisella sivulla on tilaa WEBER CRAFTED -tarvikkeille.

- 1) Irrota pyöreä grilliosa.
- 2) Käännä grilliritilä ympäri.
- 3) Asenna tarvike kiinnitystappeihin (A).



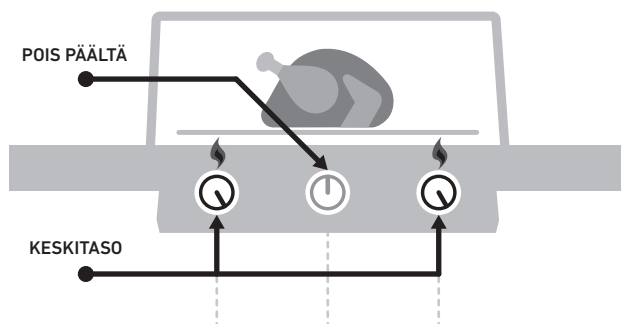
# Liekki – suora tai epäsuora



## SUORA LÄMPÖ ASETUKSET

Käytä suoraa lämpöä alle 20 minuutissa kypsävien pienten ja pehmeiden ruokien grillaamiseen. Tällaisia ovat muun muassa hampurilaiset, pihvit, kyljykset, kebabit, luuttomat broilerinpalat, kalafileet, äyriäiset ja viipaloidut vihannekset.

Suoraa lämpöä käytettäessä lämmönlähde on heti ruoan alapuolella. Ruoan pinta ruskistuu ja karamelloituu herkullisen rapeaksi, ja ruoka kypsyy samalla läpikotaisin.



## EPÄSUORA LÄMPÖ ASETUKSET

Käytä epäsuoraa lämpöä yli 20 minuutin kypsymisajan vaativien isojen lihanpalojen grillaamiseen tai sellaisten ruokien kypsentämiseen, jotka kuivuisivat tai kärventyisivät suoralla lämmöllä. Tällaisia ovat esimerkiksi paistit, luulliset broilerinpalat, kokonaiset kalat, herkästi kärventyvät kalafileet, kokonainen broileri tai kalkkuna sekä grillikyljet. Myös ensin suoralla lämmöllä ruskistetut isot tai luulliset lihapalat voidaan kypsentää valmiiksi epäsuoralla lämmöllä.

Epäsuorassa grillauksessa lämmönlähde on grillin yhdellä sivulla tai molemmilla sivuilla ja ruoka asetetaan sytyttämättömien polttimien päälle.

# Grillausohjeet

## Esikuumenna grilli jokaisella käyttökerralla.

Jos grilliritilät eivät ole tarpeeksi kuumat, ruoka tarttuu kiinni eikä ruskistu kunnolla. Ruokaan ei myöskään jää upeita ruskitusraitoja. Vaikka ruoka pitäisi ohjeen mukaan kypsentää keski- tai alhaisella lämmöllä, grilli on aina ensin kuumennettava korkeimmalla lämpötila-asetuksella. Avaa grillin kansi, käännä lämpö päälle, sulje kansi ja anna grilliritilän kuumeta noin 15 minuuttia korkealla lämmöllä.

## Älä grillaa ruokaa likaisilla ritilöillä.

Puhdista grilliritilät aina ennen uusien ruokien grillaamista. Ruoantähteet ovat kuin liimaa, joka tarttuu kiinni ritilöihin ja uuteen ruokaan. Jos et halua tämän päivän lounaan maistuvan eiliseltä illalliselta, puhdista ritilät huolellisesti ennen grillaamista. Kun ritilät ovat kuumenneet, harjaa ne puhtaaksi ja sileäksi teräsharjalla.

## Ole läsnä.

Varmista ennen grillin sytyttämistä, että olet ottanut esille kaiken tarpeellisen: grillaustarvikkeet, öljyllä voidellut ja maustetut ruoat, glaseerausliemet ja kastikkeet sekä puhtaat tarjoiluvädit grillaattuja ruokia varten. Jos joudut käymään keittiössä kesken grillauksen, ruoka saattaa päästä palamaan. Ranskalaiskokiit käyttävät tästä ilmausta "mise en place" (vapaasti suomennettuna "pane paikalleen"). Me kutsumme sitä läsnäoloksi.

## Jätä vähän liikkumavaraa.

Ruokien pakkaaminen liian tiheään rajoittaa grillaajan toimintavapautta. Jätä vähintään neljäsosa ritilöiden pinta-alasta vapaaksi ja runsaasti tilaa ruokien ympärille, jotta niitä voi käännellä ja siirrellä vaivatta. Joskus ruokia on pystyttävä siirtämään esimerkiksi ritilän toiseen päähän hyvinkin nopeasti. Huolehdi siis siitä, että sinulla on tilaa toimia.

## Pidä kansi kiinni.

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

## Käännä vain kerran.

Onko mitään herkullisempaa kuin kauniisti ruskistunut mehukas pihvi? Pihvistä tulee täydellinen, kun se saa olla grillissä rauhassa. Monilla on tapana käännellä ruokia jo ennen kuin niissä on tarpeeksi väriä ja makua. Melkein kaikki ruoat kannattaa kääntää vain kerran. Turhan kääntelyn takia kanttakin joutuu avaamaan aivan liian usein. Astu siis askel taaksepäin ja luota siihen, että grilli hoitaa hommansa.

## Opi, milloin on aika lopettaa.

Joskus kaikkein tärkeintä on tietää, milloin grillaaminen on aika lopettaa. Luotettavimmin kypsyyssasteen saa selville hyvällä pikalämpömittarilla. Pieni kätevä apuväline osoittaa, milloin ruoka on parhaimmillaan.

## Kokeile rohkeasti.

1950-luvulla grillaaminen tarkoitti vain yhtä asiaa: lihan (ja pelkän lihan) kärventämistä avotulella. Nykypäivän grillikokki ei tarvitse täydellisen aterian valmistamiseen keittiötä lainkaan. Voihan grillissä valmistaa niin herkullisia alkupaloja ja lisukkeita kuin jälkiruokiakin. Rekisteröimällä grillisi saat itsellesi kohdistettua inspiroivaa sisältöä. Otathan meidät mukaasi grillausseikkailuihisi.

## 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, puhdista sen sisäpinnat ylhäältä alas. Suosittelemme puhdistamaan grillin perusteellisesti vähintään kahdesti vuodessa. Jos grilliä käytetään usein, se kannattaa puhdistaa neljä kertaa vuodessa.

### Kannen puhdistaminen

Kannen sisäpintaan saattaa ajan mittaan kerääntyä lohkeilevaa maalipintaa muistuttavia kerrostumia. Grilliä käytettäessä kannen sisäpintaan kertyy hiiltynyttä rasvaa ja savua. Hiiltyneet kerrostumat saattavat irrota kuin lohkeileva maalipinta. Kerrostumat ovat myrkyttömiä, mutta hiutaleet saattavat tippua ruokiin, jos kantta ei puhdisteta säännöllisesti.

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

### Grilliritilöiden puhdistaminen

Grilliritilöiden puhdistaminen estää ruokaa tarttumasta niihin. Säännöllinen puhdistus vähentää lian määrää grilliritilöissä.

- 1) Harjaa grilliin asennetut ritilät puhtaiksi teräsharjalla (B).
- 2) Nosta ritilät grillistä ja laita ne sivuun.

### FLAVORIZER BARS -tankojen puhdistaminen

FLAVORIZER BARS -tangoille tippuva rasva sihisee, savua ja antaa ruokaan savun makua. 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 pois grillistä ja laita ne sivuun.

### Polttimien puhdistaminen

Polttimien toimivuuden kannalta tärkeimpiä ovat pienet reiät koko polttimen pituudella ja polttimien päissä olevat hyönteisverkot. Nämä alueet on pidettävä puhtaina grilliä turvallisuuksien varmistamiseksi.

#### Polttimen reikien puhdistaminen

- 1) Puhdista polttimien reiät harjaamalla teräsharjalla niiden päältä poikittais suunnassa (D).
- 2) Harjaa sytytuselektrodin ympäriltä varovasti, ettei se vahingoitu.

#### Hyönteisverkkojen puhdistaminen

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

### Lämmönohjaimen puhdistus

Polttimien alla sijaitseva lämmönohjain jakaa lämmön tasaisesti grillin grillilaustilaan. Lämmönohjaimen säännöllinen puhdistaminen parantaa grillin tehoa.

- 1) Poista lika lämmönohjaimesta muovikaapimella.
- 2) Harjaa lämmönohjain tarvittaessa teräsharjalla.
- 3) Nosta lämmönohjain pois grillistä ja laita sivuun.

⚠ **Varmista puhdistuksen jälkeen, että lämmönohjain on kunnolla paikallaan.**

### Grillaustilan puhdistaminen

Tarkasta, onko grilliäustilaan kertynyt rasvaa tai ruoantähteitä. Liialliset kertymät saattavat sytyä palamaan.

- 1) Kaavi grillin sivuissa ja pohjalla oleva lika muovikaapimella grilliäustilan pohjalla olevaan aukkoon, josta se päätyy ulosvedettävään rasvankeräysalustaan.

### Rasvanhallintajärjestelmän puhdistaminen

Rasvanhallintajärjestelmä käsittää viiston ulosvedettävän rasvankeräysalustan ja keräilyastian. Osat on suunniteltu siten, että ne on helppo irrottaa, puhdistaa ja vaihtaa tarvittaessa, mikä on tärkeää ennen jokaista grillauksia.

### Grillin ulkopintojen puhdistaminen

Grillin ulkopinnassa voi olla terästä, posliiniemalia 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, posliiniemaloitujen ja muovisten pintojen puhdistaminen

Pyyhi maalatut, emaloidut ja muoviset pinnat puhtaiksi lämpimällä pesuainevedellä ja talouspaperilla tai pyyhkeellä. Huuhtelee ja kuivaa ne lopuksi huolellisesti.

### Erityisen vaativissa ympäristöissä käytettävien grillien ulkopintojen puhdistaminen

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

### Grillin siirtäminen

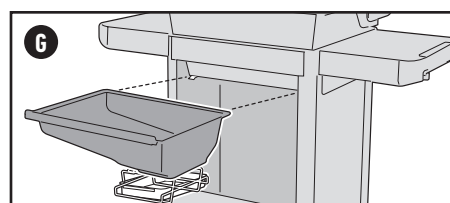
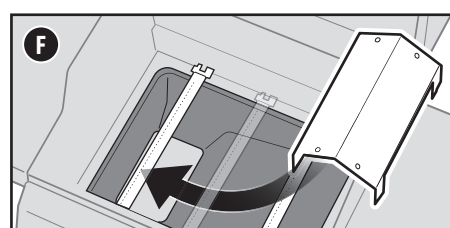
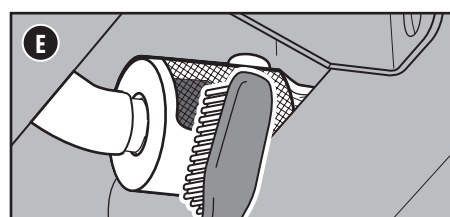
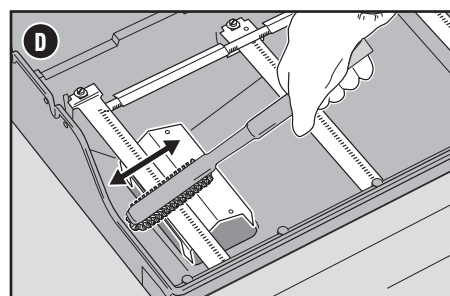
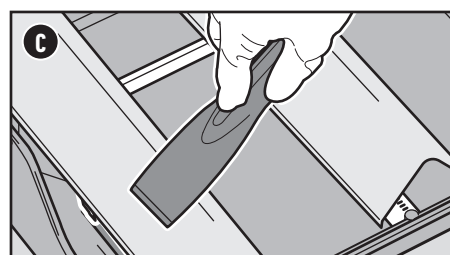
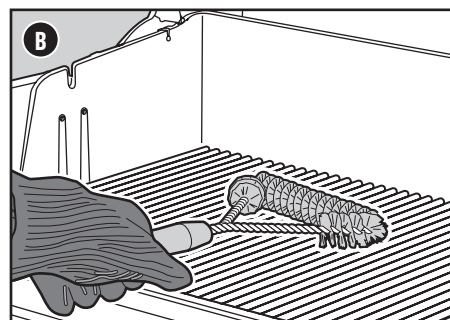
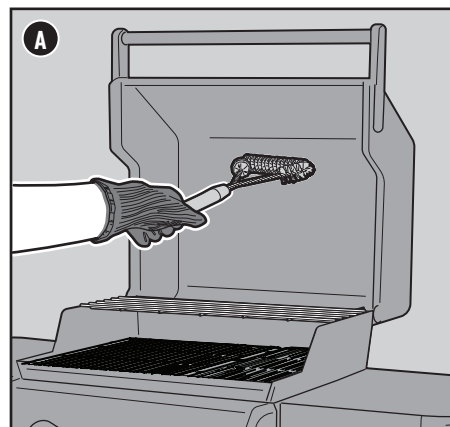
Tarkista grillin sisäosat aina kun siirrät grilliä ja varmista, että ne ovat paikoillaan.

- 1) **Lämmönohjain (F)** – Varmista, että se on työnnetty perille saakka grilliäustilaan.
- 2) **Ulos vedettävä rasvankeräysalusta (G)** – Varmista, että grillin takaa ulos liukuva rasvankeräysalusta on työnnetty kokonaan sisään.

### Puhdistus elektronisten komponenttien ympäriltä

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

**HUOMAUTUS: GRILLIÄ EI SAA KOSKAAN SUIHKUTTA PUUTARHALETKULLA, PAINEPESURILLA TAI MUULLA VASTAAVALLA VESISUIHKULLA, KOSKA SE VOI VAHINGOITTA ELEKTRONISIA OSIA.**



- ⚠ **VAROITUS:** Sammuta grilli ja anna sen jäähtyä ennen perusteellista puhdistusta.
- ⚠ **VAROITUS:** FLAVORIZER BARS -tankojen pinta saattaa muuttua ajan mittaan rosoiseksi. Suosittelemme käsittelemään tankoja käsiin kädessä. Älä puhdista FLAVORIZER BARS -tankoja tai grilliritilöitä pesualtaassa, astianpesukoneessa tai itsepuhdistuvassa uunissa.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä käytä polttimien puhdistamiseen samaa harjaa kuin grilliritilöiden puhdistamiseen äläkä työnnä polttimien reikiin teräviä esineitä.
- ⚠ **HUOMAUTUS:** Älä aseta grillin osia sivutasoille, koska ne saattavat naarmuttaa tasojen maali- tai teräspintaa.
- ⚠ **HUOMAUTUS:** Grilliä ei saa puhdistaa seuraavilla tuotteilla: hankaavat teräsenkiillotusaineet tai maalit, happoa sisältävät puhdistusaineet, mineraalitärpätti tai ksyleeni, uuninpuhdistusaine, hankaavat puhdistusaineet tai hankaavat sienet.

# PÄÄPOLTIN (POLTTIMET) tai SIVUKEITIN EI SYTY

## ONGELMA

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

### SYY

Kaasuntulo on estynyt.

Sytytysjärjestelmä ei toimi.

### RATKAISU

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

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

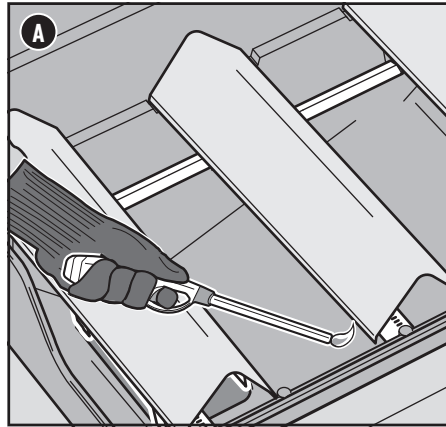
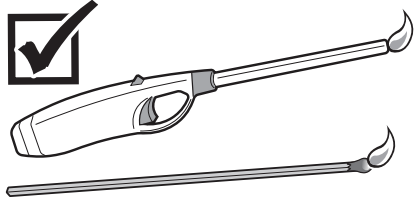
Jos jokin poltin ei syty, selvitä ensin, saavatko polttimet kaasua. Tarkasta tämä noudattamalla kohdassa ”Grillin sytyttäminen takkasytyttimellä” annettuja ohjeita.

**Jos polttimen sytytys ONNISTUI**, ota yhteyttä asiakaspalveluun sytytysjärjestelmän tarkistamiseksi.

## Grillin sytyttäminen takkasytyttimellä

### Pääpolttimien kaasunsaannin tarkastaminen takkasytyttimellä tai takkatikulla

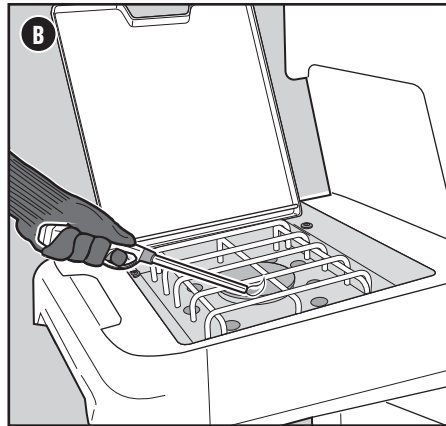
- 1) Avaa grillin kansi.
- 2) Varmista, että kaikkien polttimien (myös sivukeittimen) säätönupit on käännetty sammutusasentoon . Tarkista painamalla säätönupit sisään ja kääntämällä niitä myötäpäivään.  
*Huomaa: Kaikki polttimet pitää kääntää sammutusasentoon  ennen nestekaasupullon venttiilin avaamista.*
- 3) Avaa kaasuntulo käytetystä säätimestä / pullon liitännästä riippuen joko kiertämällä pullon venttiiliä vastapäivään tai kääntämällä säätimen vipu päälle.
- 4) Aloita vasemman reunan polttimesta. Työnä sytytetty takkasytytin grilliritilöiden läpi ja FLAVORIZER BARS -tankojen ohi polttimen viereen **(A)**.
- 5) Paina polttimen säätönuppi sisään ja käännä sitä hitaasti vastapäivään kohti aloitusasentoa .
- 6) Varmista katsomalla grilliritilöiden ja FLAVORIZER BARS -tangon aukon läpi, että poltin on syttynyt.
- 7) Jos poltin ei syty neljän sekunnin kuluessa, käännä polttimen säätönuppi sammutusasentoon  ja odota viisi minuuttia ennen uutta yritystä, jotta kaasu ehtii haihtua.
- 8) Jos poltin syttyy, ongelma on sytytysjärjestelmässä. Ota yhteyttä WEBERIN asiakaspalveluun sytytysjärjestelmän tarkistamiseksi.



### Sivukeittimen kaasunsaannin tarkastaminen takkasytyttimellä tai takkatikulla

Tämä ominaisuus on käytettävissä vain tietyissä malleissa.

- 1) Avaa sivukeittimen kansi.
- 2) Varmista, että kaikkien polttimien (myös sivukeittimen) säätönupit on käännetty sammutusasentoon . Tarkista painamalla säätönupit sisään ja kääntämällä niitä myötäpäivään.  
*Huomaa: Kaikki polttimet pitää kääntää sammutusasentoon  ennen nestekaasupullon venttiilin avaamista.*
- 3) Avaa kaasuntulo käytetystä säätimestä / pullon liitännästä riippuen joko kiertämällä pullon venttiiliä vastapäivään tai kääntämällä säätimen vipu päälle.
- 4) Pidä sytytettyä takkasytytintä sivukeittimen vieressä **(B)**.
- 5) Paina sivukeittimen säätönuppi sisään ja käännä sitä hitaasti vastapäivään kohti aloitusasentoa .
- 6) Tarkasta, että sivukeitin on syttynyt. Aurinkoisena päivänä sivukeittimen liekkiä voi olla vaikea nähdä.
- 7) Jos sivukeitin ei syty neljän sekunnin kuluessa, käännä sen säätönuppi sammutusasentoon  ja odota viisi minuuttia ennen kuin yrität sytyttää sen uudelleen.
- 8) Jos poltin syttyy, ota yhteyttä WEBERIN asiakaspalveluun sytytysjärjestelmän tarkistamiseksi.



## Ruoan lämpötila-anturien hoito

Tämä ominaisuus on käytettävissä vain tietyissä malleissa.

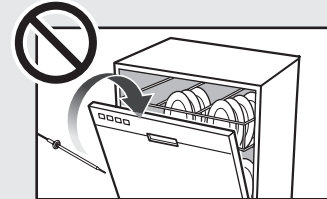
### Ruoan lämpötila-anturien puhdistus

Puhdista lämpötila-anturi ennen ensimmäistä käyttöä. Pyyhi anturi vedellä ja kostealla pyyhkeellä.

Lämpötila-anturit eivät ole konepesun kestäviä eivätkä vesitiiviitä. Liiallinen vesi voi vahingoittaa niitä. Älä upota antureita veteen tai muuhun nesteeseen.

### Ruoan lämpötila-anturien säilyttäminen

Kääri puhdistettu lämpötila-anturi siististi kokoon ja säilytä sitä sisätiloissa.



## VARAOSAT

Varaosia voi tilata paikalliselta jälleenmyyjältä tai osoitteesta [weber.com](http://weber.com).

## KAASUNTULO

### ONGELMA

- Grilli ei saavuta haluttua lämpötilaa tai kuumenee epätasaisesti.
- Yksi tai useampi poltin ei syty.
- Liekki palaa pienenä, vaikka poltin on täysillä.
- Liekit eivät pala koko polttimen pituudella.
- Polttimen liekki on epätasainen.

### SYY

Joissakin maissa säätimissä käytetään niin kutsuttua kaasunrajoitinta, joka on nyt kytkeytynyt päälle. Tämä turvaominaisuus rajoittaa kaasuntuloa kaasuvuodon sattuessa. Olet saattanut käynnistää ominaisuuden vahingossa, vaikkei kaasua olisi vuotanut. Näin voi käydä, kun kaasua avataan nestekaasupullosta eikä yhden tai useamman polttimen säätönappia ole käännetty sammutusasentoon tai jos nestekaasupullon venttiili avataan liian nopeasti.

Nestekaasupullo on melkein tyhjä tai tyhjä.

Kaasuletku on taipunut tai sykkyrällä.

Polttimien reiät ovat likaiset.

### RATKAISU

Nollaa kaasunrajoitin sulkemalla nestekaasupullon venttiili ja kääntämällä kaikkien polttimien säätönupit sammutusasentoon O. Odota viisi minuuttia, jotta kertynyt kaasu ehtii haihtua, ja sytytä grilli sen jälkeen uudelleen noudattamalla "Käyttö"-kohdassa annettuja ohjeita.

Täytä nestekaasupullo.

Suorista kaasuletku.

Puhdista polttimien reiät. Katso kohta "Polttimien reikien puhdistaminen".

### ONGELMA

- Tunnet kaasun hajua, ja polttimien liekit palavat keltaisina tai heikkoina.

### SYY

Polttimien hyönteisverkot ovat tukossa.

### RATKAISU

Puhdista hyönteisverkot. Katso tuotehuollon kohta "Hyönteisverkkojen puhdistaminen". Tutustu myös tämän luvun kuviin ja tietoihin liekkien muodoista ja hyönteisverkoista.

### ONGELMA

- Tunnet kaasun hajua ja/tai kuulet heikkoa sähinää.

### SYY

Nestekaasupullon venttiilin sisäinen kumitiiviste voi olla vaurioitunut.

### RATKAISU

Tarkista kumitiiviste. Jos se on vaurioitunut, palauta pullo jälleenmyyjälle.

## RASVAINEN GRILLI (halkeileva maali ja liekkien leimahtelu)

### ONGELMA

- Kannen sisäpuolella on halkeilevaa maalipintaa muistuttavia kerrostumia.

### SYY

Kerrostumat EIVÄT ole maalia, vaan hiiltynyttä rasvaa.

### RATKAISU

Kerrostumia muodostuu ajan mittaan, kun grilliä käytetään toistuvasti. Se ei ole vika. Puhdista kansi kohdassa "Tuotehuolto" annettujen ohjeiden mukaisesti.

### ONGELMA

- Liekkien leimahtelu grillattaessa tai grilliä kuumennettaessa.

### SYY

Grilliin on jäänyt ruoantähteitä edelliseltä grillauskerralta.

Grillin sisäpuoli on puhdistettava perusteellisesti.

### RATKAISU

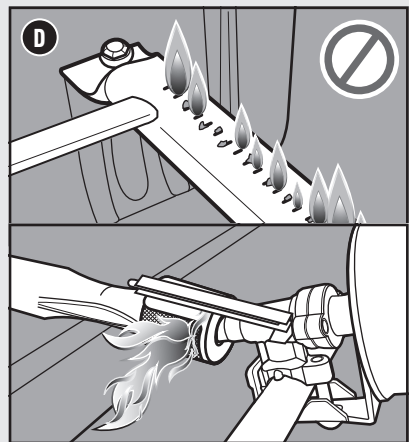
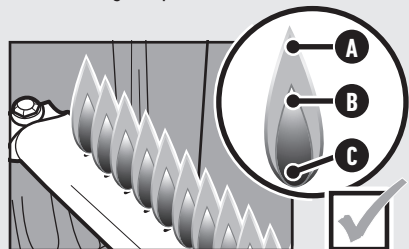
Kuumenna grilliä aina ensin korkeimmalla lämpötila-asetuksella 10–15 minuuttia.

Puhdista grillin sisäpuoli "Puhdistus ja huolto" -luvun ohjeiden mukaisesti ylhäältä alaspäin.

## Kunnolla palava liekki

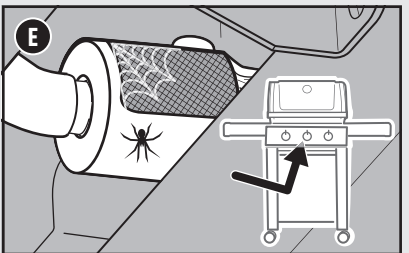
Polttimiin tehtaalla tehty säädöt varmistavat ilman ja kaasun sopivan sekoitussuhteen. Kun polttimet palavat kunnolla, ne muodostavat tietyn liekkikuvion. Liekin kärki lepattaa välillä keltaisena (A), ja liekin väri muuttuu alaspäin mentäessä vaaleansinisestä (B) tummansiniseen (C).

**VAROITUS:** Suuttimien tukkeutuminen tai likaantuminen saattaa estää kaasun vapaan virtauksen ja aiheuttaa tulipalon (D) kaasuventtiilissä tai sen ympärillä sekä vaurioittaa grilliä pahoin.



## Hyönteisverkot

Teräsverkot polttimien ilmanottoaukoissa (E) estävät hämähäkkejä ja muita hyönteisiä kutomasta verkkoja ja rakentamasta pesiä polttimien sisälle. Pesät voivat estää normaalin kaasuvirtauksen ja aiheuttaa kaasun virtaamisen takaisin ulos palamisilman aukoista. Tukoksen merkkejä ovat kaasun haju sekä keltaisilta ja heikoilta näyttävät polttimien liekit. Tukos voi aiheuttaa tulipalon kaasuventtiilissä ja sen ympärillä ja vaurioittaa grilliä pahoin. Myös hyönteisverkon ulkopintaan kertyvä pöly ja lika saattavat estää hapen virtauksen polttimeen. Pidä hyönteisverkot puhtaina. Katso Tuotehuolto-osion kohta "Hyönteisverkkojen puhdistaminen".



**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.

# SPIRIT-kaasugrillin polttimien venttiilikoot ja kaasunkulutus

| POLTTIMIEN VENTTIILIKOOT                                                                                                                                                                                                      |                                               |                      |                                                                    |                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Maa                                                                                                                                                                                                                           | Kaasuluokka                                   | 2 polttimen mallit   | 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 | <b>I<sub>3B/P</sub> (30 mbar tai 2,8 kPa)</b> | Pääpolttimet 1,03 mm | Pääpolttimet 0,95 mm<br>High+-poltin 0,95 mm<br>Sivukeitin 0,97 mm | Pääpolttimet 0,91 mm<br>High+-poltin 0,91 mm<br>Sivukeitin 0,97 mm |
| Belgia, Ranska, Iso-Britannia, Kreikka, Irlanti, Italia, Luxemburg, Portugali, Espanja, Sveitsi                                                                                                                               | <b>I<sub>3+</sub> (28–30/37 mbar)</b>         | Pääpolttimet 0,96 mm | Pääpolttimet 0,89 mm<br>High+-poltin 0,89 mm<br>Sivukeitin 0,91 mm | Pääpolttimet 0,85 mm<br>High+-poltin 0,85 mm<br>Sivukeitin 0,91 mm |
| Puola                                                                                                                                                                                                                         | <b>I<sub>3B/P</sub> (37 mbar)</b>             | Pääpolttimet 0,96 mm | Pääpolttimet 0,89 mm<br>High+-poltin 0,89 mm<br>Sivukeitin 0,91 mm | Pääpolttimet 0,85 mm<br>High+-poltin 0,85 mm<br>Sivukeitin 0,91 mm |
| Itävalta, Saksa                                                                                                                                                                                                               | <b>I<sub>3B/P</sub> (50 mbar)</b>             | Pääpolttimet 0,90 mm | Pääpolttimet 0,82 mm<br>High+-poltin 0,82 mm<br>Sivukeitin 0,84 mm | Pääpolttimet 0,79 mm<br>High+-poltin 0,79 mm<br>Sivukeitin 0,84 mm |

| KAASUNKULUTUS                                 |                                                                                  |                                                                                  |                                                                                   |                                                                                      |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Kaasuluokka                                   | 210-mallit                                                                       | 310/315-mallit                                                                   | 325-mallit                                                                        | 335-mallit                                                                           |
| <b>I<sub>3B/P</sub> (30 mbar tai 2,8 kPa)</b> | 7,8 kW propaania<br>8,7 kW butaania<br><br>548 g/h propaania<br>623 g/h butaania | 7,0 kW propaania<br>8,4 kW butaania<br><br>494 g/h propaania<br>601 g/h butaania | 9,1 kW propaania<br>10,1 kW butaania<br><br>639 g/h propaania<br>725 g/h butaania | 12,6 kW propaania<br>14,1 kW butaania<br><br>886 g/h propaania<br>1 012 g/h butaania |
| <b>I<sub>3+</sub> (28–30/37 mbar)</b>         | 7,8 kW propaania<br>7,8 kW butaania<br><br>548 g/h propaania<br>548 g/h butaania | 7,0 kW propaania<br>7,0 kW butaania<br><br>494 g/h propaania<br>494 g/h butaania | 9,1 kW propaania<br>9,1 kW butaania<br><br>639 g/h propaania<br>639 g/h butaania  | 12,6 kW propaania<br>12,6 kW butaania<br><br>886 g/h propaania<br>886 g/h butaania   |
| <b>I<sub>3B/P</sub> (37 mbar)</b>             | 7,8 kW propaania<br>8,7 kW butaania<br><br>548 g/h propaania<br>623 g/h butaania | 7,0 kW propaania<br>8,4 kW butaania<br><br>494 g/h propaania<br>601 g/h butaania | 9,1 kW propaania<br>10,1 kW butaania<br><br>639 g/h propaania<br>725 g/h butaania | 12,6 kW propaania<br>14,1 kW butaania<br><br>886 g/h propaania<br>1 012 g/h butaania |
| <b>I<sub>3B/P</sub> (50 mbar)</b>             | 7,8 kW propaania<br>8,7 kW butaania<br><br>548 g/h propaania<br>623 g/h butaania | 7,0 kW propaania<br>8,4 kW butaania<br><br>494 g/h propaania<br>601 g/h butaania | 9,1 kW propaania<br>10,1 kW butaania<br><br>639 g/h propaania<br>725 g/h butaania | 12,6 kW propaania<br>14,1 kW butaania<br><br>886 g/h propaania<br>1 012 g/h butaania |

| KAASUNKULUTUS                                 |                                                                                  |                                                                                    |                                                                                      |                                                                                        |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Kaasuluokka                                   | 410/415-mallit                                                                   | 425-mallit                                                                         | 435-mallit                                                                           | 445-mallit                                                                             |
| <b>I<sub>3B/P</sub> (30 mbar tai 2,8 kPa)</b> | 8,2 kW propaania<br>9,1 kW butaania<br><br>577 g/h propaania<br>650 g/h butaania | 10,3 kW propaania<br>11,3 kW butaania<br><br>721 g/h propaania<br>811 g/h butaania | 13,8 kW propaania<br>15,3 kW butaania<br><br>968 g/h propaania<br>1 097 g/h butaania | 15,8 kW propaania<br>17,6 kW butaania<br><br>1 112 g/h propaania<br>1 257 g/h butaania |
| <b>I<sub>3+</sub> (28–30/37 mbar)</b>         | 8,2 kW propaania<br>8,2 kW butaania<br><br>577 g/h propaania<br>577 g/h butaania | 10,3 kW propaania<br>10,3 kW butaania<br><br>721 g/h propaania<br>721 g/h butaania | 13,8 kW propaania<br>13,8 kW butaania<br><br>968 g/h propaania<br>968 g/h butaania   | 15,8 kW propaania<br>15,8 kW butaania<br><br>1 112 g/h propaania<br>1 112 g/h butaania |
| <b>I<sub>3B/P</sub> (37 mbar)</b>             | 8,2 kW propaania<br>9,1 kW butaania<br><br>577 g/h propaania<br>650 g/h butaania | 10,3 kW propaania<br>11,3 kW butaania<br><br>721 g/h propaania<br>811 g/h butaania | 13,8 kW propaania<br>15,3 kW butaania<br><br>968 g/h propaania<br>1 097 g/h butaania | 15,8 kW propaania<br>17,6 kW butaania<br><br>1 112 g/h propaania<br>1 257 g/h butaania |
| <b>I<sub>3B/P</sub> (50 mbar)</b>             | 8,2 kW propaania<br>9,1 kW butaania<br><br>577 g/h propaania<br>650 g/h butaania | 10,3 kW propaania<br>11,3 kW butaania<br><br>721 g/h propaania<br>811 g/h butaania | 13,8 kW propaania<br>15,3 kW butaania<br><br>968 g/h propaania<br>1 097 g/h butaania | 15,8 kW propaania<br>17,6 kW butaania<br><br>1 112 g/h propaania<br>1 257 g/h butaania |



Valmistaja:

**Weber-Stephen Products LLC**

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

Maahantuoja:

**Weber-Stephen Deutschland GmbH**

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



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

• Malli: WNR003

EU:n vaatimustenmukaisuusvakuutus on luettavissa kokonaisuudessaan osoitteessa

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

**Malli: WNR003**

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

### AUSTRIA

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

### BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl  
+32 15 28 30 99  
[service-be@weber.com](mailto: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](mailto:service-cz@weber.com)

### DENMARK

Weber-Stephen Nordic ApS  
+45 99 36 30 10  
[service-dk@weber.com](mailto:service-dk@weber.com)

### FRANCE

Weber-Stephen France SAS  
+33 0810 19 32 37  
[service-fr@weber.com](mailto:service-fr@weber.com)

### GERMANY

Weber-Stephen Deutschland GmbH  
+49 (0) 30 219 0710  
[service-de@weber.com](mailto: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](mailto:customercare@weberindia.com)

### ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl  
+39 0444 130120  
[service-it@weber.com](mailto:service-it@weber.com)

### NETHERLANDS

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

### POLAND

Weber-Stephen Polska Sp. z o.o.  
+48 22 392 04 69  
[info-pl@weberstephen.com](mailto:info-pl@weberstephen.com)

### RUSSIA

Weber-Stephen Vostok LLC  
+7 495 956 63 21  
[info.ru@weberstephen.com](mailto:info.ru@weberstephen.com)

### SOUTH AFRICA

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

### SPAIN

Weber-Stephen Ibérica SRL  
+34 935 844 055  
[service-es@weber.com](mailto:service-es@weber.com)

## OTA YHTEYTTÄ ASIAKASPALVELUUN

Jos ongelmat eivät häviä, ota yhteyttä oman alueesi asiakaspalveluun.

Yhteystiedot saat verkkosivustoltamme osoitteesta [weber.com](http://weber.com).

### SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH  
+41 52 24402 50  
[service-ch@weber.com](mailto:service-ch@weber.com)

### UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Dubai Branch  
+971 4 454 1626  
[info@weberstephen.ae](mailto:info@weberstephen.ae)

### UNITED KINGDOM

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

### USA

Weber-Stephen Products LLC  
847 934 5700  
[support@weberstephen.com](mailto: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

Apple ja Apple-logo ovat Apple Inc:n Yhdysvalloissa ja muissa maissa rekisteröimiä tavaramerkkejä. App Store on Apple Inc:n tavaramerkki. Android on Google LLC:n tavaramerkki. Google Play ja Google Play -logo ovat Google LLC:n tavaramerkkejä.

Bluetooth®-sanamerkki ja -logot ovat Bluetooth SIG, Inc:n rekisteröityjä tavaramerkkejä, ja Weber-Stephen Products LLC:llä on niiden käyttöluva. Muut tavaramerkit ja tuotenimet ovat omistajiensa omaisuutta.

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