



SLATE™

GP71

Ruostumaton 71 cm:n parila

NESTEKAASU – KÄYTTÖOPAS

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

Käyttöoppaan **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 annettava kuluttajalle.

HUOMAUTUS KULUTTAJALLE: Säilytä nämä ohjeet vastaisen varalle.

Tärkeää: Tutustu laitteen toimintaan lukemalla nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen kaasupullon liittämistä grilliin. Säilytä nämä ohjeet vastaisen varalle.

⚠ **VAARA**

Jos haistat kaasua:

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

⚠ **VAROITUS**

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

⚠ **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 lähetyviltä.

⚠ **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 kuumenemisen ja käytön aikana. Ole varovainen käyttäessäsi grilliä. Koko grillaustila on käytön aikana kuuma.

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

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

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

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

⚠ **HUOMAUTUS:** Tämän tuotteen turvallisuus on testattu ja se on hyväksytty vain tiettyä käyttöä varten. Maan nimi löytyy tuotepakkauksesta.

• Grillissä ei saa käyttää hiiliä, brikettejä tai laavakiviä.

Säilytys ja/tai kun grilli on käytämättä

⚠ **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.



GRILLIN OMINAISUUDET

Täydelliset tiedot saat skannaamalla QR-koodin ja antamalla tuotteen

sarjanumeron tai etsimällä grillisi osoitteesta weber.com/literature-online

Sarjanumero

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

8657147_051925 FI



TAKUU

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 tuotteesta vastoin odotuksia sattuisi olemaan vikaa tai vaurioita.

Jos tuote sattuu olemaan viallinen, asiakkaalla 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- tai mainoslahjatapauksessa lahjan tai mainoslahjan saajalle), ettei WEBER-tuotteen materiaaleissa tai valmistuksessa ole vikaa seuraavana takuuajaksena / seuraavina takuuajaksina, kun WEBER-tuote on asennettu oikein ja sitä käytetään käyttöoppaassa annettujen ohjeiden mukaisesti. (Huomaa: Jos WEBER-tuotteen käyttöopas katoaa tai häviää, uuden oppaan voi ladata osoitteesta 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 sovellettavien takuuajkojen kuluessa seuraavassa luettelut rajoitukset ja poikkeukset huomioon ottaen. SOVELLETTAVAN LAIN MUKAISESTI TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN TUOTTEEN ALKUPERÄISTÄ OSTAJAA, EIKÄ SITÄ VOI SIIRTÄÄ SEURAVILLE OMISTAJILLE MUUTOIN KUIN EDELLÄ MAINITUISSA LAHJA- TAI MAINOSLAHJATAPAUKSISSA.

OMISTAJAN VASTUUT TÄMÄN TAKUUN PERUSTEELLA

Takuuasuiden sujuvan käsittelyn varmistamiseksi sinun on hyvä (ei kuitenkaan pakko) rekisteröidä Weber-tuotteesi osoitteessa www.weber.com tai vastaavalla maakohtaisella verkkosivulla, jolle sinut mahdollisesti ohjataan. Muista myös säilyttää alkuperäinen ostokuitti ja/tai lasku. Rekisteröimällä WEBER-tuotteen varmistat takuun voimassaolon ja saat tarvittaessa helposti yhteyden WEBERIIN.

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

TAKUUAasian käsittely / TAKUUN RAJOITUKSET

Jos uskot, että tuotteessasi on tämän takuun kattama osa, ota yhteyttä WEBERIN asiakaspalveluun. Yhteystiedot saat verkkosivustoltamme (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. Mikäli osaa ei voi korjata tai vaihtaa, Weber saattaa (oman valintansa mukaisesti) vaihtaa kyseisen grillin uuteen samanarvoiseen tai arvokkaampaan grilliin. WEBER saattaa pyytää omistajaa lähettämään osat tutkittaviksi ja maksaa tästä aiheutuvat rahtikulut.

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

- Väärinkäyttö, korjaustoimenpiteet, muuntelu, virheellinen käyttö, ilkvialta, laiminlyönti, vääranlainen kokoaminen tai asennus sekä normaalien ja rutiinomaisten huoltotoimien laiminlyönti.
- Hyönteisten (tai hämähäkkien) ja jyrssiöiden (kuten oravien) vaurioittamat polttimet ja/tai kaasulekut tai muut osat.
- Altistuminen suolalle ja/tai kloorille esimerkiksi uima- tai porealtaan lähellä.
- Ankarat sääolot, kuten raekuurot, pyörremyrsky, maanjäristykset, tsunamit tai tulvat, tornadot tai hirmumyrskyt.

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

TUOTETAKUUN VOIMASSAOLAJAT

Grillaustila:

5 vuotta, kattaa läpiruostumisen/läpialamisen (2 vuoden maalitakuu, joka ei kata värin haalistumista eikä värimuutoksia)

Kova suojajaksi:

5 vuotta, kattaa läpiruostumisen/läpialamisen (2 vuoden maalitakuu, joka ei kata värin haalistumista eikä värimuutoksia)

Poltinputket ruostumatonta terästä:

5 vuotta, kattaa läpiruostumisen/läpialamisen

Parila:

5 vuotta (ei koske ruostetta)

Kaikki muut osat:

2 vuotta (lukuun ottamatta normaalia kulumista)

VASTUUVAPAAUSLAUSEKE

TÄMÄN TAKUUN JA SIINÄ MAINITTUJEN VASTUUVAPAAUSLAUSEKKEIDEN 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 VASTUUN.

MITKÄÄN TAKUUT EIVÄT OLE SOVELLETTAVISSA TÄSSÄ TAKUUSSA MAINITTUJEN TAKUUAIKOJEN JÄLKEEN. KENENKÄÄN HENKILÖN, JÄLLEENMYYYJÄ TAI VÄHITTÄISKAUPPIAS 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 MYDYIN WEBER-TUOTTEEN OSTOHINTAA.

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

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

TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN YKSITYISTALOUIKSSA KÄYTETTYJÄ TUOTTEITA. SE EI KOSKE WEBER-GRILLEJÄ, JOITA KÄYTETÄÄN KAUPALLISISSA, KUNNALLISISSA TAI USEITA LAITTEITA SISÄLTÄVISSÄ KOHTEISSA, KUTEN RAVINTOLOISSA, HOTELLEISSA, LOMAKOHEISSA 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 valmisteituihin TUOTTEISIIN, EIKÄ MUUTOKSIA MYÖSKÄÄN VOIDA TULKITA SITEN, ETTÄ EDELLISET MALLIT OLISIVAT JOLLAKIN TAVALLA VIALLISTA.

Käyttöoppaan 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 kosketteltavaksi).
- Kun kaasupulloa käsitellään tai vaihdetaan, lähellä ei saa olla sytytyslähteitä

Nestekaasupulloa koskevat vaatimukset

- Käytä 3–13 kg:n kokoisia säiliöitä.

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.
- Korvaavan säätimen ja letkun tulee noudattaa Weber-Stephen Products LLC:n määräyksiä.





Nestekaasusäiliön asennus ja vuototarkastus

Säätimen kytkeminen pulloon

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

- 2) Selvitä säätimen tyyppi ja kytke 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 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 pullon venttiiliin, kunnes säädin napsahtaa paikalleen (b).

Kytke laippaa nostamalla (D)

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

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

Nestekaasusäiliön sijoitus

Säiliön koko ja muoto ratkaisevat, sijoitetaanko säiliö sille varattuun pidikkeeseen vai maahan.

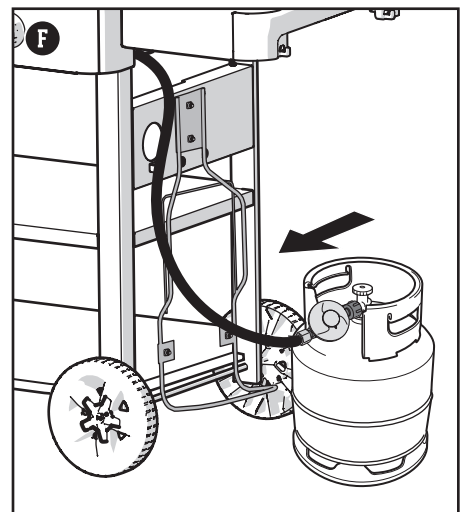
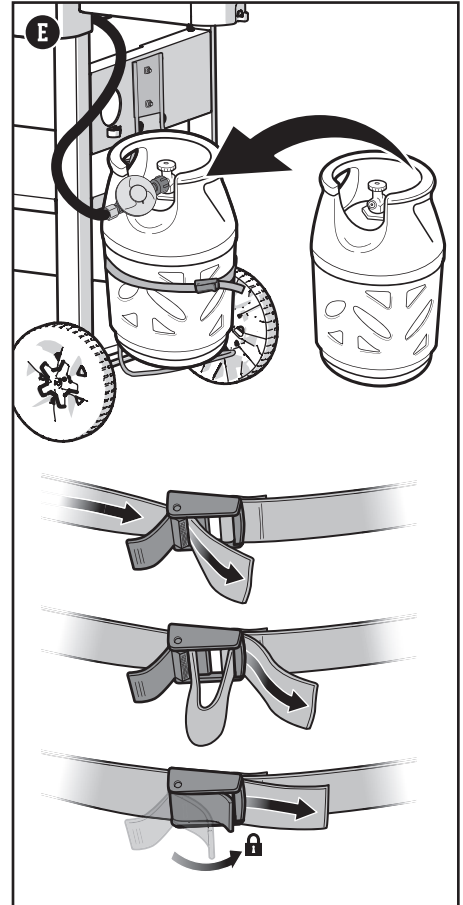
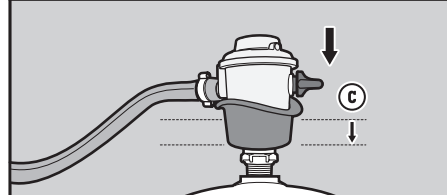
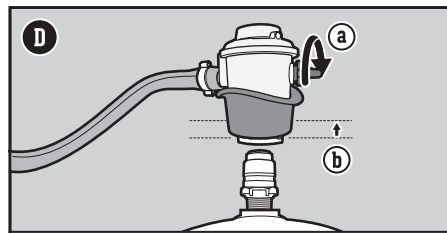
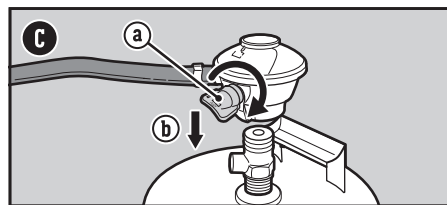
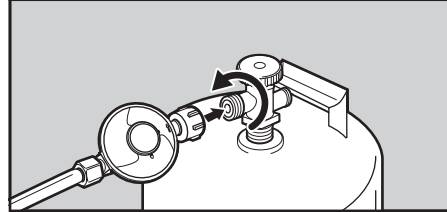
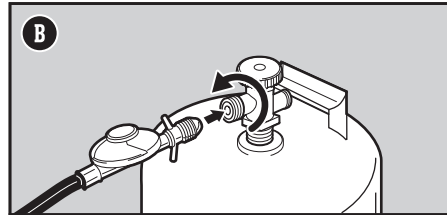
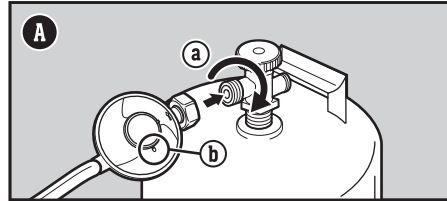
- 1) Tarkista nestekaasusäiliön tyyppi ja noudata sopivia sijoitusohjeita.

Pidikkeen sijoitus (E)

Aseta säiliö siten, että venttiilin aukko osoittaa grillin etupuolta päin. Nosta ja sijoita säiliö pidikkeeseen. Ja kiristä kiinnityshihna.

Asettaminen maahan (F)

Laita säiliö maahan grillin oikealle puolelle kaapin ulkopuolelle. Aseta säiliö siten, että venttiilin aukko osoittaa grillin etupuolta päin.



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

⚠ **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.

⚠ Tämä laite ei sovellu asennettavaksi tai kytkettäväksi kiinteään kaasuverkkoon.



KÄYTTÖÖNOTTO

Mikä vuototarkastus on?

Nestekaasupullon asentamisen jälkeen on tärkeää tehdä vuototarkastus. Sillä varmistetaan, ettei kaasua pääse vuotamaan kaasupullon kytkemisen jälkeen. Seuraavat liitännät on tarkastettava aina, kun pullo on täytetty ja asennettu uudelleen:

- Säätimen ja pullon välinen liitäntä.

Vuototarkastuksen tekeminen

- 1) Kostuta liitännät saippualluksella. Käytä tähän suihkepulloa, harjaa tai riepua. Voit tehdä oman saippualluksen sekoittamalla 20 % nestesaippuaa ja 80 % vettä tai ostaa valmista liuosta rakennustarvikeliikkeestä.
- 2) Selvitä säätimen tyyppi. Avaa kaasuntulo kiertämällä pullon venttiiliä vastapäivään (G) tai kääntämällä säätimen vipu päälle (H).
- 3) Jos kuplia tulee, liitäntä vuotaa:
 - a) Jos vuoto on säätimen ja pullon tai säätimen ja letkun liitoskohdassa (I), 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) Käänä kaasua pois päältä ja huuhtelee liitännät vedellä.

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

Muiden liitäntöjen vuototarkastus

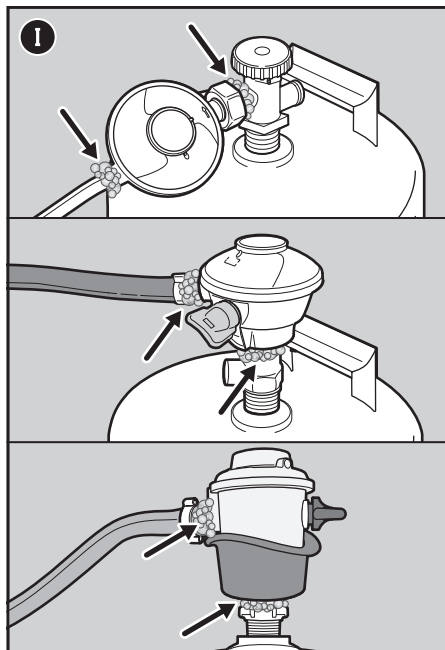
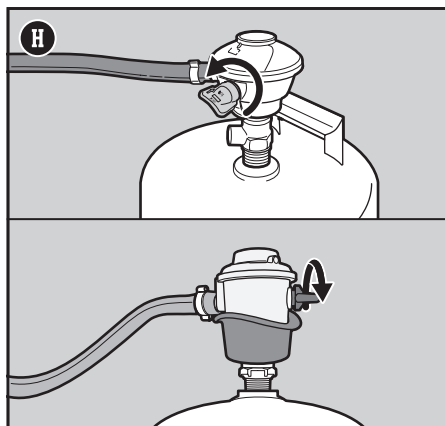
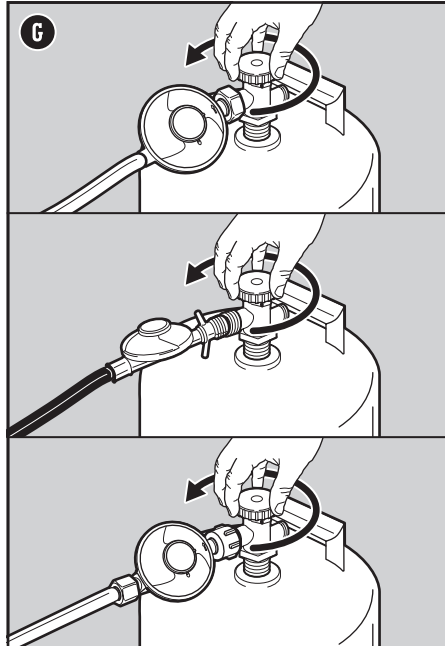
Seuraavat liitännät on tarkastettava kaasuvuotojen varalta aina, kun pullo on täytetty ja asennettu uudelleen:

- Säätimen ja pullon välinen liitäntä (I).

Noudata kohdassa "Vuototarkastuksen tekeminen" olevia ohjeita.

Säätimen irrottaminen kaasupullosta

- 1) Varmista, että nestekaasupullon venttiili tai säätimen vipu on kokonaan kiinni.
- 2) Irrota säädin.



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

⚠ VAARA: Kaasuvuoto saattaa aiheuttaa tulipalon tai räjähdyksen.

⚠ VAARA: Älä käytä grilliä, jos liitännät vuotavat.

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

1. Siirry pois nestekaasusäiliön luota.
2. Älä yritä korjata ongelmaa itse.
3. Soita hätänumeroon.

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

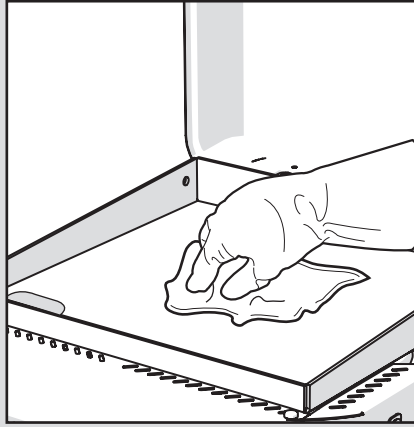
⚠ VAARA: Älä säilytä varanestekaasupulloa grillin alla tai sen läheisyydessä. Pulloon saa täyttää nestekaasua enintään 80 % pullon tilavuudesta. Näiden lausekkeiden noudattamatta jättämisestä saattaa seurata kuolemantapaus tai vakava loukkaantuminen.



Ennen grillaamista

Käyttö ja huolto

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



- ⚠ **VAARA:** Älä laita alumiinifoliota ulosvedettävän rasva-astian tai grillaustilan pohjalle.
- ⚠ **VAARA:** Tarkasta ulosvedettävän rasva-astian ja tiputusastian rasvamäärä aina ennen grillaamista. Poista rasvanjäänteet rasvapalon välttämiseksi.
- ⚠ **VAROITUS:** Käsittele tiputusastiaa ja sen sisältämää kuumaa rasvaa varovasti.
- ⚠ **VAROITUS:** Suojautu grilliä käyttäessäsi lämmönkestävillä grillikintailta tai -käsineillä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpöäsoa 2.
- ⚠ **VAROITUS:** Varmista, ettei pullon reunoilla oleiviin tuuletusaukkoihin kerry likaa ja roskia.
- ⚠ **VAROITUS:** Varmista, ettei mahdollinen sähköjohto tai kaasuletku osu grillin kuumiin pintoihin.
- ⚠ **VAROITUS:** Älä käytä grilliä, jos letku on millään tavoin vaurioitunut. Vaurioituneen letkun saa korvata vain WEBERIN hyväksymällä uudella letkulla.
- ⚠ **VAROITUS:** Parilan lähellä olevat esineet kuumevat.
- ⚠ **VAROITUS:** Pidä paperipyyhkeet kaukana avotulesta ja kuumuudesta.
- ⚠ **VAROITUS:** ÄLÄ irrota parilaa ennen kuin grilli on sammutettu ja täysin jäähtynyt.
- ⚠ **HUOMAUTUS:** Älä koskaan kaada kerralla suuria määriä kylmää vettä koko parilan pinnalle. Muutoin parila voi vääntyä.
- ⚠ **HUOMAUTUS:** Jos kuumalle parilalle lisätään suuri määrä kylmää tai pakastettua ruokaa (tai erittäin nestepitoista ruokaa), seurauksena voi olla parilan vääntyminen.
- ⚠ **HUOMAUTUS:** Älä suihkuta kylmää vettä grillausalueelle grillauksen aikana.
- ⚠ **HUOMAUTUS:** Ole varovainen, kun käännät ruokaa grillauksen aikana, jotta kuuma rasva ei roisku.

Grillin sytyttäminen

Snap-sytytysjärjestelmän käyttö polttimien sytyttämiseen

Kunkin säätönupin Snap-sytytin aiheuttaa kipinän sytytys elektrodista 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 esikuumentamista varten, mutta kaikkia ei ole pakko käyttää grillauksen aikana.

- 1) Avaa kova suojakansi (A).
- ⚠ **VAROITUS:** Älä käytä grilliä kovan suojakannen ollessa suljettuna. Kovaa suojakantta saa käyttää vain parilan suojaamiseen säilytystä varten.
- 2) Varmista, että kaikkien polttimien säätönupit on käännetty sammutusasentoon ○. Tee tarkastus painamalla säätönuppi sisään ja kiertämällä niitä myötäpäivään (B).
- 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. Paina polttimen säätönuppiä kohdassa (C) ja käännä sitä vastapäivään aloitusasentoon ●, kunnes kuulet napsahduksen (D). Pidä säätönuppiä painettuna vielä kaksi sekuntia napsahduksen jälkeen. Tämä toiminto sytyttää sytyttimen ja polttimen.
- 5) Tarkista, että poltin on syttynyt katsomalla grillausalueen ja ohjauspaneelin välisen tilan läpi.
- 6) Jos poltin ei syty, käännä polttimen säätönuppi pois päältä asentoon ○ ja toista sytytysmenettely vielä kerran. Jos poltin ei edelleenkaan syty, käännä säätönuppi sammutusasentoon ja anna kaasun haihtua viisi minuuttia ennen kuin yrität sytyttää polttimen uudelleen. Vaihtoehtoisesti voit kokeilla sytyttämistä tulitikulla.
- 7) Kun poltin on syttynyt, toista vaiheet 4–6 muilla polttimilla.

Jos sähkösytytys ei sytytä polttimia, katso ohjeet käyttöoppaan kohdasta VIANMÄÄRITYS. Siellä on ohjeet ongelman syiden selvittämiseen ja grillin sytyttämiseen tulitikulla.

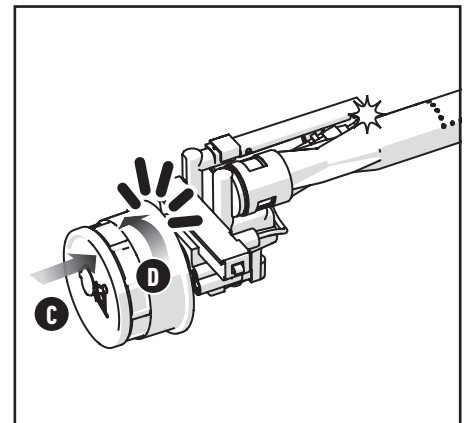
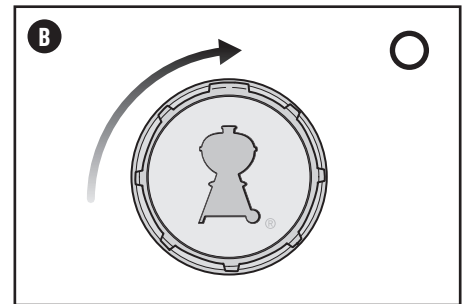
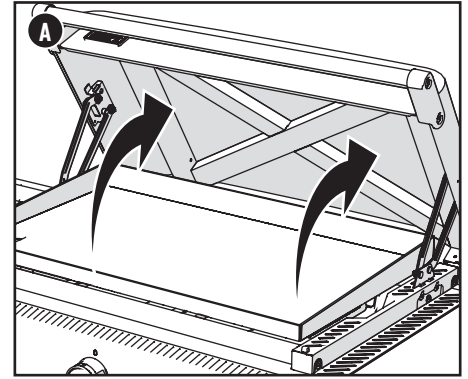
Parilan kuumennus

Parilan kuumennus on onnistuneen grillauksen salaisuus. Se estää ruokaa tarttumasta kiinni ja varmistaa, että parila on riittävän kuuma ruoan kypsentämiseen. Lisäksi se auttaa polttamaan aiemmin grillattujen ruokien jäännökset pois.

1. Avaa kova suojakansi.
2. Sytytä grilli käyttöoppaassa annettujen ohjeiden mukaisesti.
3. Anna parilan kuumentua 10 minuuttia. WEBER suosittelee parilan kuumennusta grillauslämpötilaan (esim. jos valmistat ohukaisia, kuumenna **matalalla** lämmöllä. Jos valmistat hampurilaisia, kuumenna **korkealla** lämmöllä).

Polttimien sammuttaminen

- 1) Paina polttimien säätönuppi sisään ja käännä ne vastapäivään sammutusasentoon ○.
- 2) Sammuta kaasuntulo nestekaasupullostasta.



⚠ **VAROITUS:** Älä käytä grilliä kova suojakansi suljettuna. Kovaa suojakantta saa käyttää vain parilan suojaamiseen.

⚠ **VAROITUS:** Avaa kova suojakansi sytytyksen ajaksi. Jos kovaa suojakantta ei avata ennen grillin polttimien sytyttämistä tai jos kaasun ei anneta haihtua odottamalla viisi minuuttia grillin sytyttämisen epäonnistuttua, räjähdysmäinen liekehdintä voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.

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

⚠ **VAROITUS:** Polttimet on sytytettävä yksittellen napsautussytytyksellä.

⚠ **VAROITUS:** Jos poltin ei syty neljän sekunnin kuluessa, käännä polttimen säätönuppi pois päältä ja toista sytytysmenettely vielä kerran. Jos poltin ei edelleenkaan syty, käännä säätönuppi OFF-asentoon ja odota viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää polttimen uudelleen tai kokeile sytyttämistä tulitikulla.

Polttimen säätönupin asetukset

POIS PÄÄLTÄ

KÄYNNISTYS/KORKEA

KESKITASO

ALHAINEN





TUOTEHUOLTO

Puhdistus ja huolto

Parilan puhdistus ja huolto

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

1. Kun grilli on sammutettu ja sen on annettu jäähtyä viisi minuuttia, kaavi ylimääräinen rasva, öljy ja ruoantähteet lastalla tai kaapimella parilan aukkoon (A).

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

2. Pese parila käsin miedolla astianpesuaineella.
3. Huuhtelee ja kuivaa se huolellisesti. Pyyhi ja kuivaa parilan pinta talouspaperilla. Ohjaa ylimääräinen rasva, öljy ja ruoantähteet parilan aukkoon.
4. Parila ei ole konepesun kestävä.
5. Älä upota parilaa veteen.

Vinkkejä syväpuhdistukseen

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

1. Poista irtotähteet parilasta mahdollisimman tarkasti.
2. Sekoita kolme osaa ruokasoodaa yhteen osaan vettä. Seoksesta pitäisi tulla tahnaa.
3. Levitä paksu kerros tahnaa parilan pinnalle niin, että koko pinta peittyy.
4. Anna vaikuttaa muutama tunti tai yön yli. Ripottele parilalle lisää ruokasoodaa ja puhdista se hankaamattomalla nailonharjalla tai sienellä.
5. Huuhtelee puhtaaksi ja kuivaa.

HUOMAA: Erityisen sitkeiden tahrojen päälle voi kaataa etikkaa juuri ennen puhdistamista. Kun poreilu loppuu, jatka puhdistamista ja huuhtelee.

Polttimien puhdistus

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

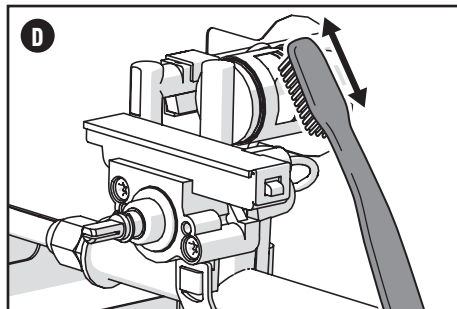
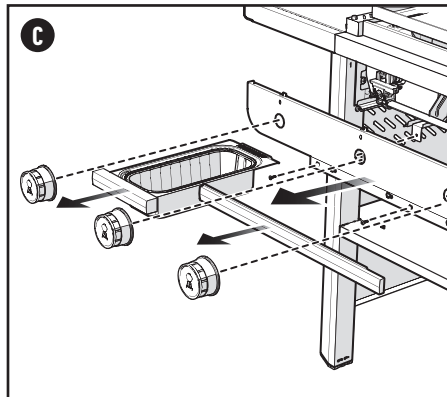
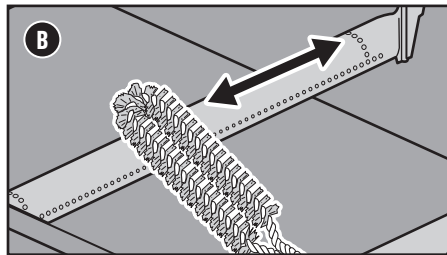
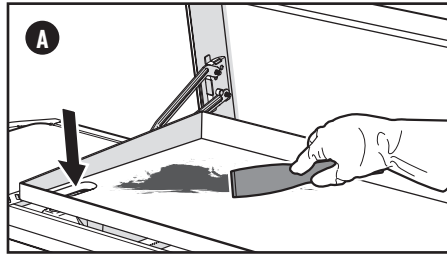
Polttimien reikien puhdistus

- 1) Kun grilli on sammutettu, nestekaasupullon kaasunsyöttö katkaistu ja grilli jäähtynyt, nosta parila grillikintaiden tai -käsineiden avulla sivuun.
- 2) Puhdista polttimien reiät harjaamalla niitä puhtaalla teräsharjalla poikittaissuunnassa (B).

Hyönteisverkkojen puhdistus

Hyönteisverkkoihin pääsee irrottamalla säätöpaneelin (C). Säätöpaneeli irrotetaan seuraavasti:

- 1) Irrota ulosvedettävä rasvankeräysalusta ja laita se sivuun.
- 2) Irrota säätönupit ja laita ne sivuun.
- 3) Irrota punainen säätöpaneelin suojus liu'uttamalla sitä vasemmalle ja vetämällä se pois säätöpaneelin alaosa.
- 4) Irrota kaksi ruuvia, joilla säätöpaneeli on kiinnitetty grillin runkoon, ja laita ruuvit sivuun.
- 5) Irrota säätöpaneeli vetämällä se ylös ripustuskielekkeistä ja laita se sivuun.
- 6) Puhdista poltinputkien päissä olevat hyönteisverkot pehmeäharjaisella harjalla (D).
- 7) Kiinnitä kaikki osat takaisin paikoilleen.

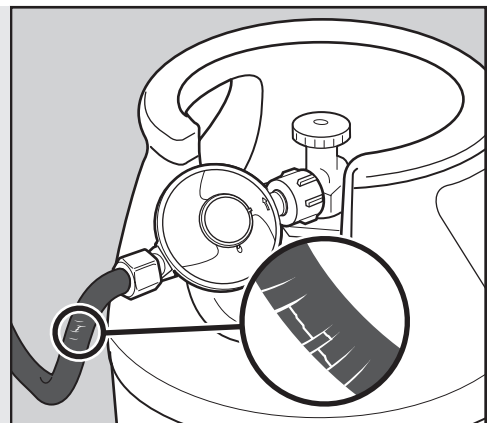


Letkun tarkastaminen

Letku pitää tarkastaa säännöllisesti.

- 1) Varmista, että grilli on poissa päältä ja jäähtynyt.
- 2) Tarkasta letku halkeamien, hankaumien ja 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 rungon puhdistus

Grillin ulkopinnassa voi olla ruostumatonta terästä, posliiniemalia ja muovia. 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. Älä käytä talouspaperia.

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

Maalattujen, posliiniemaloitujen ja muovisten pintojen puhdistus

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 puhdistus

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 ehkäistä grillin ruostumista myös puhdistamalla pinnat viikoittain teräksenpuhdistusaineella.

Rasvan määrän tarkistaminen

Parilassa on rasvanhallintajärjestelmä, joka kerää rasvan ja ruoantähteet kertakäyttöiseen keräysastiaan. Rasva ja ruoantähteet ohjautuvat rasvankeräysalustan sisällä olevaan kertakäyttöiseen tiputusastiaan. Tämä järjestelmä on puhdistettava ennen grillaamista rasvapalojen välttämiseksi.

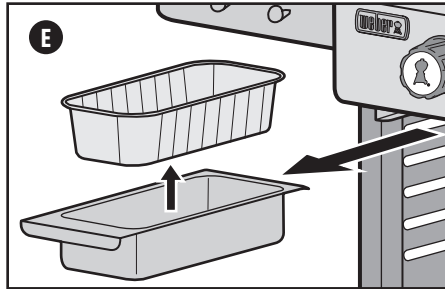
1. Varmista, että grilli on pois päältä ja täysin jäähtynyt.
2. Poista ylimääräinen rasva ja ruoantähteet kaapimella ja pyyhi parila puhtaaksi talouspaperilla. Kaavi rasva ja ruoantähteet parilan grillausalueen aukon kautta sen alla olevaan kertakäyttöiseen tiputusastiaan.
3. Irrota rasvankeräysalusta.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

HUOMAA: Vaikeissa sääolosuhteissa rasvankeräysalustalle ja kertakäyttöiseen tiputusastiaan voi päästä vettä. Tarkista kertakäyttöisen tiputusastian ja rasvankeräysalustan vesimäärä ja tyhjennä tarvittaessa.

Grillausalueen puhdistaminen

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

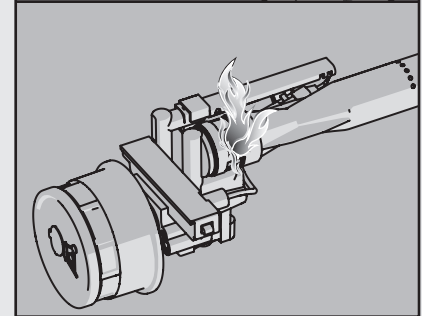
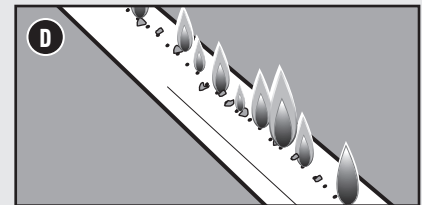
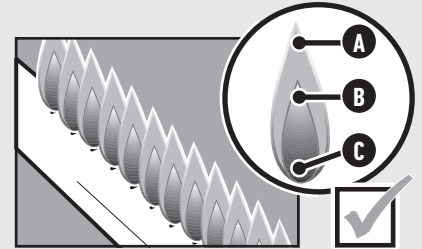
1. Kuumenna grilli ja kaavi grillausalue kaapimella. Ohjaa ylimääräinen rasva ja ruoantähteet parilan grillausalueen kulmassa olevaan reikään.



Kunnolla palava liekki

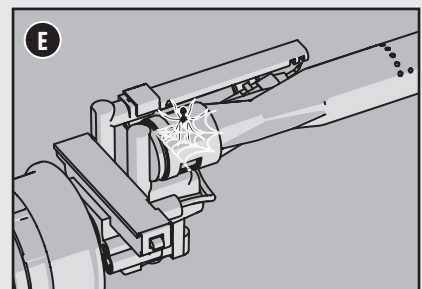
Polttimeen tehtäällä tehdyt säädöt varmistavat ilman ja kaasun sopivan sekoitussuhteen. Kun poltin toimii kunnolla, tulesta muodostuu tietynlainen liekkikuvio. Liekin kärki lepattaa välillä keltaisena (A), ja liekin väri muuttuu alaspäin mentäessä vaaleansinisestä (B) tummansinisestä (C).

VAROITUS: Polttimen suuttimien tukkeutuminen tai likaantuminen saattaa estää kaasun vapaan virtauksen ja sytyttää tulen (D) kaasuventtiilissä tai sen lähellä, jolloin grilli voi vaurioitua vakavasti.



Hyönteisverkot

Teräsverkot polttimien ilmanottoaukoissa (E) estävät hämähäkkejä ja 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 polttimen liekit. Tukos voi aiheuttaa tulipalon kaasuventtiilissä ja sen ympärillä ja vaurioittaa grilliä pahoin. Hyönteisverkon ulkopintaan kertyvä pöly ja lika saattaa estää ilman virtaamisen polttimeen. Pidä hyönteisverkot puhtaina. Katso kohta "Hyönteisverkkojen puhdistus".



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

VAROITUS: Älä käytä polttimien puhdistamiseen samaa harjaa kuin grilliritilöiden puhdistamiseen. Älä koskaan työnä teräviä esineitä polttimien reikiin.

HUOMAUTUS: Älä käytä grillin puhdistamiseen seuraavia: hankaavat teräsenkiillotusaineet tai maalit, happoa sisältävät puhdistusaineet, mineraalitärpätti tai ksyleeni, uuninpuhdistusaine, hankaavat puhdistusaineet tai hankaavat sienet.

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.



VIANMÄÄRITYS

PÄÄPOLTIN TAI -POLTTIMET EIVÄT SYTY

ONGELMA

- Pääpolttimet eivät syty, vaikka tämän käyttöoppaan Käyttö-luvussa olevia sytytysohjeita on noudatettu.

SYY

Kaasuntulo on estynyt.

Sähkösytytys 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 ONNISTUU, ota yhteyttä asiakaspalveluun sytytysjärjestelmän tarkastamiseksi.

Grillin sytyttäminen tulitikulla

Pääpolttimien kaasunsaannin tarkastaminen takkasytyttimellä tai takkatikulla

Tulitikunpidike on käytettävissä vain tietyissä malleissa.

1) Avaa kova suojakansi.

VAROITUS: Älä käytä grilliä kovan suojakannen ollessa suljettuna. Kovaa suojakantta saa käyttää vain parilan suojaamiseen säilytystä varten.

2) Varmista, että kaikkien polttimien säätönupit on käännetty sammutusasentoon . Varmista painamalla säätönupit sisään ja kiertämällä niitä myötäpäivään.

Huomaa: Kaikki polttimet pitää kääntää sammutusasentoon ennen nestekaasupullon venttiilin avaamista.

3) Avaa kaasuntulo käytetystä säätimestä / pullon liittännästä riippuen joko kiertämällä pullon venttiiliä vastapäivään tai kääntämällä säätimen vipu päälle.

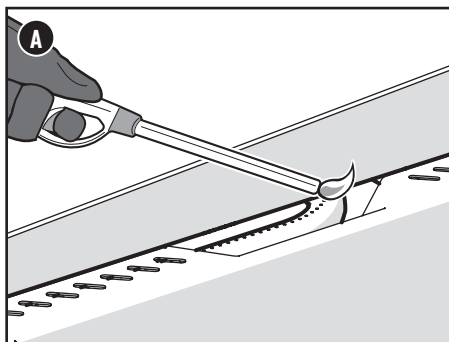
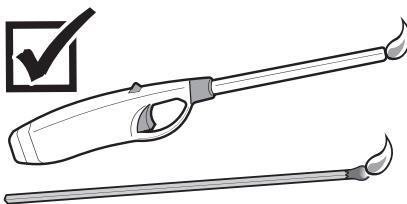
4) Aloita vasemman laidan polttimesta. Työnnä sytytetty takkasytytin parilan sivuaukon läpi polttimen viereen (A).

5) Paina polttimen säätönuppi sisään ja käännä sitä hitaasti vastapäivään aloitusasentoon .

6) Varmista polttimen syttyminen kurkistamalla parilan ja grillin rungon väliin.

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 voi olla sytytysjärjestelmässä. Ota yhteyttä WEBERin asiakaspalveluun sytytysjärjestelmän tarkastamiseksi.



VARAOSAT

Varaosia voi tilata paikalliselta jälleenmyyjältä tai osoitteesta weber.com.



Polttimien venttiilikoot ja kaasunkulutus

		POLTTIMIEN VENTTIILIKOOT
Maa	Kaasuluokka	GP71
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 0,98 mm
Belgia, Ranska, Iso-Britannia, Kreikka, Irlanti, Italia, Luxemburg, Portugal, Espanja, Sveitsi	I _{3s} (28–30/37 mbar)	Pääpolttimet 0,93 mm
Puola	I _{3B/P} (37 mbar)	Pääpolttimet 0,93 mm
Itävalta, Saksa	I _{3B/P} (50 mbar)	Pääpolttimet 0,86 mm
		KAASUNKULUTUS
Kaasuluokka		GP71
I _{3B/P} (30 mbar tai 2,8 kPa)		10,6 kW propaani 12,0 kW butaani 742 g/h propaani 858 g/h butaani
I _{3s} (28–30/37 mbar)		10,6 kW propaani 10,6 kW butaani 742 g/h propaani 742 g/h butaani
I _{3B/P} (37 mbar)		10,6 kW propaani 12,0 kW butaani 742 g/h propaani 858 g/h butaani
I _{3B/P} (50 mbar)		10,6 kW propaani 12,0 kW butaani 742 g/h propaani 858 g/h butaani

[illegible]

[illegible]



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

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

AUSTRIA

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

BELGIUM

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

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 130120
service-it@weber.com

NETHERLANDS

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

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

OTA YHTEYTTÄ ASIAKASPALVELUUN

Jos ongelmat jatkuvat, ota yhteyttä oman alueesi asiakaspalveluun.

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

SWITZERLAND

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

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

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

USA

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

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

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

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

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

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

Mikäli sinulla on kysyttävää grillin kokoamiseen, käyttöön tai ylläpitoon liittyen tai tarvitset varaosia, ota yhteyttä Weberin asiakaspalveluun. Huoltoa koskevista asioista tarvitaan aina sarja- ja mallinumero, jotka on merkitty käyttöoppaan kanteen.

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