



Hiiligrillin käyttöopas

Performer-älyhiiligrilli / Performer Premium -älyhiiligrilli 57 cm (22")

Säilytä tämä käyttöopas vastaisen varalle, lue se huolellisesti ja ota yhteyttä, jos sinulla on kysyttävää.

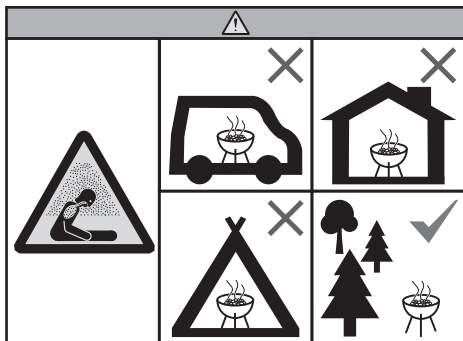
Älä hävitä tätä käyttöopasta, sillä siinä on tärkeitä vaaralausekkeita, varoituksia ja huomautuksia. Kokoamisohjeet ovat kokoamisoppaassa. Grilliä ei saa käyttää sisällä!

Käy osoitteessa www.weber.com, valitse asuinmaasi ja rekisteröi grillisi jo tänään.

TURVALLISUUS

Tämän käyttöoppaan VAARALAUSEKKEIDEN, VAROITUSTEN ja HUOMAUTUSTEN noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa vakavan loukkaantumisen, kuoleman tai omaisuusvahinkoihin johtavan tulipalon tai räjähdysriskin. Lue tämän käyttöoppaan turvallisuusohjeet ennen grillin käyttöä.

- VAROITUS! Älä käytä sisällä! Tämä grilli on suunniteltu käytettäväksi ulkona hyvin tuuletetussa tilassa. Sitä ei saa käyttää lämmittimenä. Myrkylliset savukaasut tiivistyvät sisätiloissa ja aiheuttavat vakavia vammoja tai kuoleman.
- VAROITUS! Grilli kuumenee erittäin kuumaksi, joten älä siirrä sitä käytön aikana.
- VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikkieläimet loitolla.
- VAROITUS! Älä käytä bensiiniä tai alkoholia sytytysnesteinä! Käytä ainoastaan standardin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä.
- VAROITUS! Aloita grillaus vasta, kun hiilloksen päällä on tuhakerros.
- VAROITUS! Grilliä ei saa koskaan käyttää ahtaissa tiloissa ja / tai asuntoissa, kuten talon sisällä, teltassa, asuntovaunussa, mobiilikodissa tai veneessä, koska se voi aiheuttaa häkämärkytyksen ja kuoleman.



VAARAT

- Grilliä ei saa käyttää autotallissa, rakennuksen sisällä, katetulla käytävällä tai muussa suljetussa paikassa.
- Älä lisää kuumille tai lämpimille hiilille sytytysnesteitä tai sytytysnesteellä kyllästettyjä hiiliä. Sulje sytytysnestepullo käytön jälkeen ja aseta se turvalliselle etäisyydelle grillistä.
- Varmista, ettei grillausalueella ole helposti syttyviä kaasuja ja nesteitä, kuten bensiiniä, alkoholia tai muita palavia aineita.

VAROITUKSET

- Grilliä saa käyttää vain, jos kaikki sen osat on asennettu paikoilleen. Kokoaa grilliä asianmukaisesti kokoamisohjeita noudattaen. Virheellinen kokoonpano saattaa olla vaarallinen.
- Älä käytä grilliä ilman tuhka-astiaa.
- Älä käytä grilliä minkään palavan rakenteen alla.
- Alkoholien, reseptilääkkeiden tai ilman reseptiä myytävien lääkkeiden käyttö saattaa vaikuttaa kykyyn koota tai käyttää grilliä asianmukaisesti ja turvallisesti.
- Ole varovainen, kun käytät grilliä. Grilli on kuuma grillauksen ja puhdistamisen aikana. Älä koskaan jätä kuumaa grilliä ilman valvontaa.

- Älä käytä hiilien sytyttämiseen bensiiniä, alkoholia tai muita herkästi syttyviä nesteitä. Jos käytät sytytysnesteitä (mitä ei suositella), neste voi kertyä tuhka-astiaan ja syttyä, jolloin grillin alle syttyy tulipalo. Poista tuhka-astiaan valunut sytytysneste ennen hiilien sytyttämistä.
- Tätä grilliä ei saa asentaa matkailuajoneuvon tai veneeseen.
- Älä käytä tätä grilliä alle 60 cm:n etäisyydellä palavista materiaaleista. Palavia materiaaleja ovat muun muassa tavalliset ja painekäsittellyt puuterassit, patiot, kuistit, vinyyliverhoukset ja ovet.
- Aseta grilli aina vakaalle ja tasaiselle alustalle turvalliselle etäisyydelle palavista materiaaleista.
- Älä aseta grilliä lasipinnalle tai palavalle alustalle.
- Älä käytä grilliä kovalla tuulella.
- Älä käytä grilliä sytyttäessäsi tai käyttäessäsi vaatteita, joissa on väljät, liehuvat hihat.
- Älä kokeile grilli- tai hiiliritilän, tuhkan, hiilten tai grillin kuumuutta käsin koskettamalla.
- Sammuta hiillos, kun lopetat grillauksen. Sulje alaosan ilmanvaihtoaukko, kansipelti ja kansi hiilloksen tukahduttamiseksi.
- Käytä lämmönkestäviä grillikintaita tai -käsineitä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpöä 2, kun laitat ruokaa, säädät ilmanvaihtoaukkoja (peltejä), lisää hiiliä ja käsittelet lämpömittaria tai kantta.
- Käytä asianmukaisia grillausvälineitä, joissa on pitkät, lämmönkestävät varret.
- Aseta hiilet aina hiiliritilälle (alemman ritilälle). Älä aseta hiiliä suoraan grillin pohjalle.
- Älä kaada kuumia hiiliä paikkaan, jossa joku voisi astua niiden päälle tai jossa ne voisivat aiheuttaa palovaaran. Älä hävitä tuhkaa tai hiilenpaljoja ennen kuin ne ovat sammuneet kokonaan.
- Siirrä grilli varastoon vasta, kun tuhka ja hiilet ovat sammuneet kokonaan.
- Poista tuhka vasta, kun kaikki hiilet ovat palaneet loppuun ja sammuneet ja grilli on jäähtynyt.
- Pidä sähköjohdot kaukana grillin kuumista pinnoista ja kävelyreiteiltä.
- 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.
- Pidä sähköjohdot kaukana grillin kuumista pinnoista ja kävelyreiteiltä, ettei niistä aiheudu kompastumisvaaraa.
- Käytä grilliä vain tässä käyttöoppaassa annettujen ohjeiden mukaisesti. Ohjeiden laiminlyöminen voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai loukkaantumisen.
- Tämän laitteen saa kytkeä vain maadoitettuun pistorasiaan. Älä käytä pistorasiasovittimia. Jos tarvitset jatkojohtoa, valitse ulko käyttöön sopiva 2 mm² (AWG 14) -johto, jossa on maadoitettu pistotulppa. Jatkojohdon suurin sallittu pituus on 4 metriä. Käytä mahdollisimman lyhyttä jatkojohtoa. Tarkasta jatkojohto ennen käyttöä ja vaihda uuteen, jos se on vaurioitunut. Käytä omaisuus- ja henkilövahinkojen välttämiseksi vain tämän käyttöoppaan vaatimuksia vastaavaa jatkojohtoa.
- Tarkista säännöllisesti, ettei virtajohtossa tai pistotulpassa ole vaurioita. Älä käytä laitetta, jos johto tai pistotulppa on vahingoittunut.

Sarjanumero

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

- Älä käytä laitetta, jos pistorasia on vahingoittunut.
 - Irrota johto aina pistotulpasta vetämällä. Älä vedä johdosta.
 - Ruoan lämpötila-anturit ovat erittäin teräviä ja saattavat kuumentua käytön aikana. Käsittele antureita loukkaantumisen riskin vuoksi varovaisesti.
 - Jos valvot grilliä WEBER CONNECT -sovelluksella, varmista ennen grillin käyttämistä, että kaikki grillin käyttöön liittyvät varoimet on otettu huomioon. Grillin läheisyydessä pitää olla ainakin yksi henkilö, joka tuntee grillin toiminnan ja voi puuttua mahdollisiin hätätilanteisiin. Grilliä ei saa jättää valvomatta.
 - Varmista, että kaikki sähköliitännät ovat kuivia ja irti maasta.
 - Varmista ennen laitteen kytkemistä verkkovirtaan, että verkon jännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä.
 - Irrota grilli pistorasiasta aina kun sitä ei käytetä ja ennen puhdistusta. Anna grillin jäähtyä ennen huoltotoimenpiteitä.
 - Yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistit ovat tavallista heikommalla tasolla, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisuudessa tai jos heille annetaan ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
 - Tätä laitetta saa käyttää vain laitteen mukana toimitetun virtalähteen kanssa.
- ### HUOMAUTUKSET
- Älä käytä rasvapalojen tai hiilten sammuttamiseen vettä.
 - Alaosan vuorautusfoliolla heikentää ilman virtausta. Kerää lihasta epäsuorassa lämmössä grillattaessa tippuva rasva sen sijaan tiputusastiaan.
 - Tarkasta grilliharjojen kulumisen ja harjasten irtoilu säännöllisesti. Vaihda harja uuteen, jos siitä irtoaa harjaksia. WEBER suosittelee hankkimaan uuden teräksisen grilliharjan aina kauden alussa.
 - Älä ripusta kantta grillin kahvaan.

MUITA VAROITUKSIA

- Älä nosta tai siirrä grilliä tarttumalla TUCK-AWAY-kansipidikkeeseen.

8659435

FI

03/18/26

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

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

Jos tuote sattuu olemaan viallinen, asiakkaalla on sovellettavien lakien nojalla 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 takuujärjestelyistä riippumattomia lisäoikeuksia.

WEBERIN VAPAAEHTOINEN TAKUU

WEBER takaa WEBER-tuotteen ostajalle (tai lahja- tai mainoslahjatapauksessa lahjan tai mainoslahjan saajalle), ettei WEBER-tuotteen materiaaleissa tai valmistuksessa ole vikaa seuraavana takuujaksona / seuraavina takuujaksoina, kun tuote on koottu 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 vastaavalla 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 takuuaikojen puitteissa seuraavassa luetellut rajoitukset ja poikkeukset huomioon ottaen. SOVELLETTAVAN LAIN MUKAISESTI TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN TUOTTEEN ALKUPERÄISTÄ OSTAJAA EIKÄ SITÄ VOI SIIRTÄÄ SEURAAVILLE OMISTAJILLE MUUTOIN KUIN EDELLÄ MAINITUISSA LAHJA- TAI MAINOSLAHJATAPAUKSISSA.

TAKUUN ALAISET OMISTAJAN VASTUUT

Takuuasiodien 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.

TAKUUSIAN KÄSITTELY / TAKUUN RAJOITUKSET

Jos uskot, että tuotteessasi on tämän takuun kattama osa, ota yhteyttä WEBERIN asiakaspalveluun. Yhteyshenkilöt saat verkkosivustoltamme (www.weber.com tai vastaavalla 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 grilliin uuteen samanarvoiseen tai arvokkaampaan grilliin. WEBER saattaa pyytää omistajaa lähettämään osat tutkittavaksi ja maksamaan tästä aiheutuvat rahtikulut.

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

- Väärinkäyttö, korjaustoimenpide, muuntelu, virheellinen käyttö, ilkivalta, laiminlyönti, vääranlainen asennus tai käyttö tai normaalin ja rutiniinomaisten huoltotoimien laiminlyönti

- Hyönteiset ja jyrjsiät

- 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 asentaminen grilliin aiheuttaa tämän takuun raukeamisen, eikä takuu korvaa mitään siitä aiheutuneita vaurioita.

TUOTETAKUUN VOIMASSAOLAJAT

Alaosaa ja kansi:
10 vuotta läpiruostumista/läpialamasta vastaan

Ruostumattomat teräsosat:
5 vuotta läpiruostumista/läpialamasta vastaan

ONE-TOUCH-puhdistusjärjestelmä:
5 vuotta läpiruostumista/läpialamasta vastaan

Muoviosat:
5 vuotta, ei kata haalistumista eikä värimuutoksia

Kaikki muut osat:
2 vuotta

VASTUUVAPAAUSLAUSEKE

TÄMÄN TAKUUN JA SIINÄ MAINITTUJEN VASTUUVAPAAUSLAUSEKKEIDEN LISÄKSI EI MYÖNNETÄ MITÄÄN NIMENOMAISIA TAI VAPAAEHTOISIA TAKUITA TAI VASTUUVELVOITTEITA WEBERIIN SOVELLETTAVIEN LAKISÄÄTEISTEN VASTUIDEN LISÄKSI. NYKYINEN TAKUULAUSEKE EI 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 VÄHITTÄISKAPPIAS MUKAAN LUKIEN, MYÖNTÄMÄT MUUT TAKUUT (KUTEN NIIN SANOTUT LAAJENNETUT TAKUUT) EIVÄT SIDO WEBERIÄ. AINOAA 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 OSTOINTAA.

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

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

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

WEBER SAATTAA TOISINAAN MUUTTAA TUOTTEIDENSA RAKENNETTA, MITÄÄN TÄHÄN TAKUUSEEN SISÄLTYYVÄÄ TIETOA EI VOIDA TULKITA SITEN, ETTÄ WEBER OLISI VELVOITETTU TEKEMÄÄN VASTAAVAT MUUTOKSET Aiemmin VALMISTETTUIHIN TUOTTEISIIN, EIKÄ MUUTOKSIA MYÖSKÄÄN VOIDA TULKITA SITEN, ETTÄ EDELLISET MALLIT OLSIVAT JOLLAKIN TAVALLA YLLÄSISSÄ.

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

GRILLAUSJÄRJESTELMÄ

WEBER-hiiligrillissä grillausjärjestelmässä on älykäs puhallin / lämpötilan säätöominaisuus. Grilliä voi käyttää oman mieltymyksen mukaan joko ominaisuutta hyödyntäen tai ilman sitä. Tulokset ovat erinomaisia molemmilla valmistusmenetelmillä.

A Puhalltimen säädin

Puhallinta ja sitä myöden grillausta voi hallita tarkasti Wi-Fi®-yhteydellä toimivalla LCD-säätimellä. Jos suljet alaosan ilmanvaihtaukset ja asetat tavoitelämpötilan, voit hallita ja valvoa grillin sisälämpötilaa.

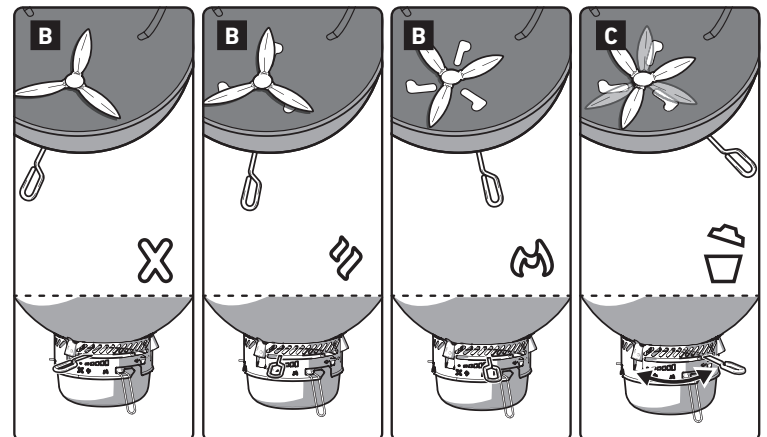
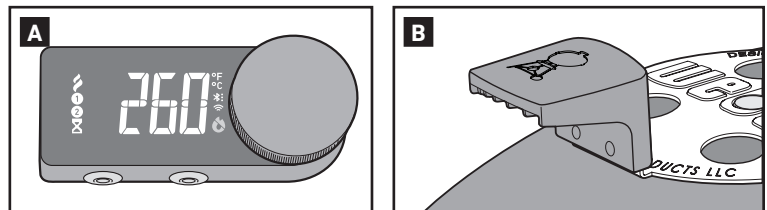
WEBER-hiiligrillit on suunniteltu erityisen huolellisesti. Niiden pitää toimia moitteetta, ettei sinun tarvitse huolehtia leikkien leimahtelusta, epätasaisesta lämmöstä tai ruokien palamisesta. Niiden suorituskyky on erinomainen, säätäminen tarkkaa ja tulokset aina herkullisia.

B Pellit ja ilmanvaihtaukset

Ilmalla on hiiligrillauksessa merkittävä rooli. Mitä enemmän grilliin pääsee ilmaa, sitä kuumemmaksi grillin lämpötila nousee. Grillauksen aikana grillin sisälämpötilaa voi säätää helposti alaosan ilmanvaihtaukoilla ja kansipellillä. Jos tavoitteena on korkea lämpötila suoraa grillausta varten, alaosan ilmanvaihtaukset ja kansipelti kannattaa pitää täysin auki. Jos tarkoituksena on grillata epäsuorasti alemmassa lämpötilassa, voit panna alaosan ilmanvaihtaukset ja kansipellin puoliksi kiinni. Aukkojen sulkeminen kokonaan katkaisee hapen virtauksen ja sammuttaa hiilet.

C ONE-TOUCH-puhdistusjärjestelmä

ONE-TOUCH-puhdistusjärjestelmä tekee puhdistuksesta helppoa. Kun kahvaa liikutetaan edestakaisin, grillin alaosassa olevat kolme lapaa kaapivat tuhkan grillin pohjalta tuhka-astiaan. Samojen reikien avulla voi antaa tulelle happea tai sammuttaa tulen helposti.



LISÄOMINAISUUDET

Ostamastasi mallista riippuen grillissäsi ei välttämättä ole kaikkia tällä sivulla kuvattuja ominaisuuksia.

D WEBERIN Wi-Fi®-yhteydellä toimiva LCD-säädin

WEBERIN Wi-Fi®-yhteydellä toimiva LCD-säädin auttaa valvomaan lämpötilaa ja pitämään sen tasaisena koko grillauksen ajan. Säätimen näytöllä näkyvät grillin lämpötila, ajastin ja ruoan lämpötila-anturien toiminnot.

E Ruoan lämpötila-anturi

Toimitukseen sisältyvä ruoan lämpötila-anturi (tai anturit) mittaa lämpötilan tarkasti ja lähettää ilmoituksia säätimeen ja langattomalle laitteelle.

F TUCK-AWAY-kansipidike

TUCK-AWAY-kansipidikkeen ansiosta kansi on helppo siirtää sivuun kypsymisasteen tarkistamista tai hiiltien lisäämistä varten.

G WEBER CRAFTED -yhteensopiva grilliritilä

Saranoitu grilliritilä taittuu kummaltakin puolelta ylös niin, että hiiliä on helppo lisätä. Lisäksi siinä on irrotettava keskiosa. Tämän ominaisuuden ansiosta grilliin on helppo lisätä erityisiä WEBER CRAFTED -grillaustarvikkeita, esimerkiksi paahtoritilä, kanateline tai pizzakivi (tarvikkeet myydään erikseen). Tarvikkeet tarjoavat rajattomasti mahdollisuuksia kokeilla uusia reseptejä. Koko WEBER CRAFTED -tarvikevalikoima on esillä osoitteessa www.weber.com.

H Suuri tuhka-astia

Suuri umpinainen tuhka-astia estää tuhkan leviämisen ympäristöön, ja se on helppo irrottaa tuhkan hävittämistä varten.

I Grilliritilän kaarevat kahvat

Kaarevat kahvat mahdollistavat grilliritilän ripustamisen grillin reunaan.

Huomaa: WEBER CRAFTED -grilliritilät on irrotettava ennen ritilöiden ripustamista alaosan reunaan.

J Pöytätas

Pöytätas tarjoaa kätevän paikan ruokien valmisteluun.

K WEBER WORKS -taso

Tässä tasossa on irrotettava keskiosa, jonka tilalle voi laskea WEBER WORKS -tarvikkeita.

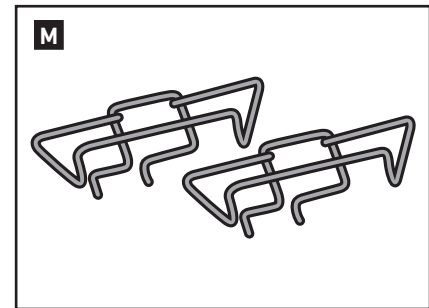
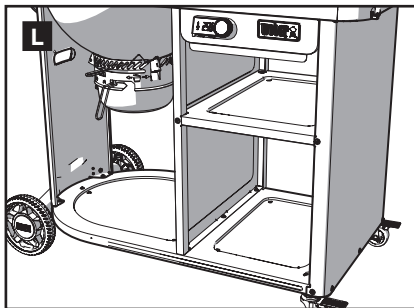
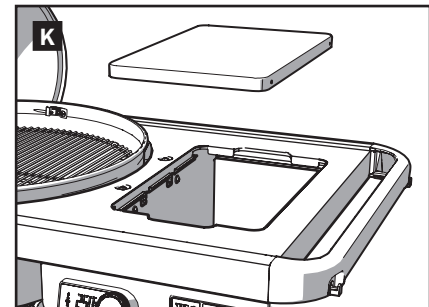
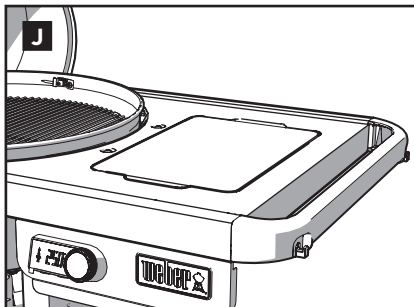
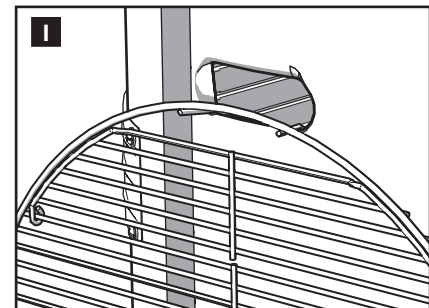
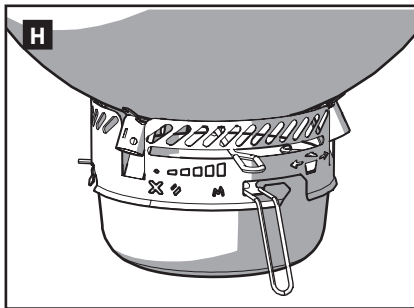
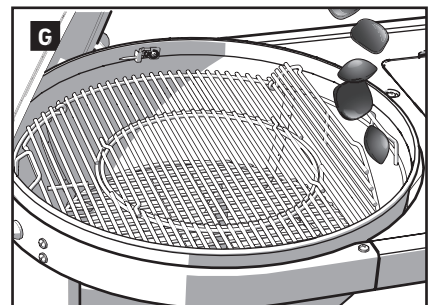
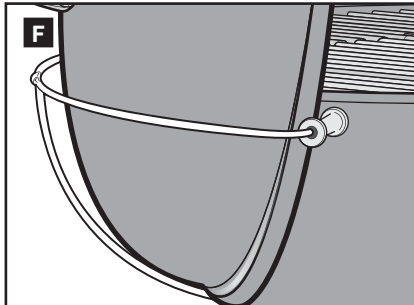
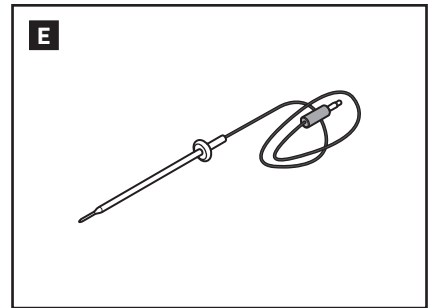
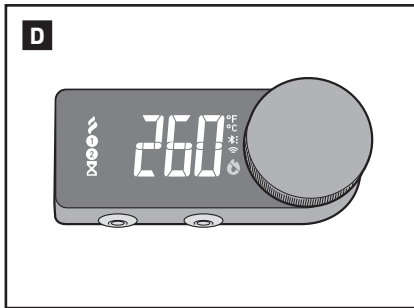
Tämä ominaisuus on käytettävissä vain tietyissä malleissa.

L Säilytyshyllyt

Grillaustarvikkeet pysyvät käden ulottuvilla säilytyshyllyillä. Säilytyshyllyjä on vain tietyissä malleissa.

M Hiili-/briketituet

Helpottavat hiiltien asettelua epäsuoraa grillausta varten.



VALMISTELUT JA KÄYTTÖ WEBERIN WI-FI®-YHTEYDELLÄ TOIMIVALLA LCD-SÄÄTIMELLÄ

KÄYTTÖÖNOTTO

WEBER CONNECT -sovellus



Tärkein ensimmäiseksi.
Lataa WEBER CONNECT -sovellus.

Avaa sovellus, niin:

- Voit säätää lämpötilaa tarkasti
- Voit käyttää kokkaustiloja, joihin kuuluvat esimerkiksi paistaminen, savustaminen ja ruskistaminen
- Voit valvoa grilliä etäältä
- Saat vaihteittaiset grillausohjeet
- Voit käyttää sovellukseen yhdistettyjä ruoan lämpötila-antureita
- Saat ruoka- ja valmistusohjeita
- ...ja paljon muuta!

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

WEBER-grillin voi yhdistää Bluetooth®- tai Wi-Fi®-verkkoyhteyden avulla seuraavasti:

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

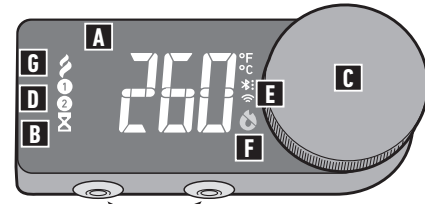
- 1) Kytke näyttö päälle kääntämällä lämpötilasäätimen valitsinta.
- 2) Varmista, että älylaitteesi on liitetty Bluetooth®-yhteydellä tai yhdistetty paikalliseen Wi-Fi®-verkkoon.
- 3) Lataa WEBER CONNECT -sovellus älylaitteellesi App Storesta (Apple-laitteet) tai Play Kaupasta (Android-laitteet).
- 4) Avaa WEBER CONNECT -sovellus ja yhdistä WEBER-grillisi noudattamalla sovelluksen antamia ohjeita.
- 5) Varmista, että lämpötilasäädin on kytketty virtalähteeseen. Virtajohdon yksi pää on liitettävä säädinmoduulin pöytätason alta ja toinen pää asianmukaisesti maadoitettuun pistorasiaan.

HUOMAA: Jotta älylaitteen ja grillin yhdistäminen paikallisen Wi-Fi®-verkon avulla onnistuisi, grillin Bluetooth®-yhteys pitää ensin aktivoida ja grillin on oltava Wi-Fi®-reitittimen toiminta-alueella. Jos yhteyden muodostaminen ei onnistu, siirrä grilli Wi-Fi®-reitittimen kantaman sisäpuolelle tai vahvista signaalia lisäreitittimellä.

Skannaa QR-koodi ja lataa WEBER CONNECT -sovellus.



WEBERIN WI-FI®-YHTEYDELLÄ TOIMIVA LCD-SÄÄDIN



Ruoan lämpötila-anturien portit

A Näyttö

Säätimen LCD-näytöltä näet lämpötilat ja ilmoitukset sekä tiedot yhteyden tilasta ja ruoan kypsymisestä.

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

B Ajastin

Tiimalasikuvake viittaa ajastintoimintoon.

C Päävalitsin

Valitsinta kiertämällä voi säätää grillin lämpötilaa, siirtyä kuvakkeesta toiseen ja asettaa ajastimen.

D Ruoan lämpötila-anturien kuvakkeet

Grillissä on kaksi porttia ruoan lämpötila-antureille. Anturien ansiosta grillausta on helppo valvoa ja tulokset ovat täydellisiä.

E Yhteyskuvakkeet

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

F Liekkikuvake

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

G Manuaalinen tila

Tämän kuvakkeen kohdalla voi aktivoida manuaalisen puhallintoiminnon.

GRILLAUKSEN ALOITUS WEBERIN WI-FI®-YHTEYDELLÄ TOIMIVALLA LCD-SÄÄTIMELLÄ

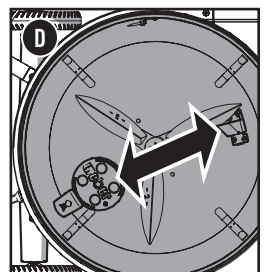
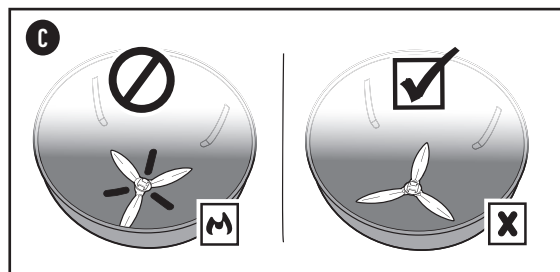
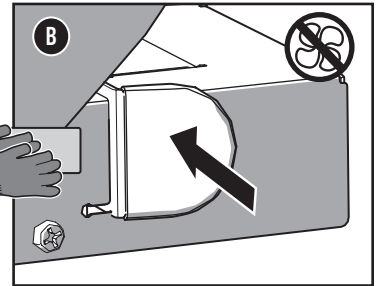
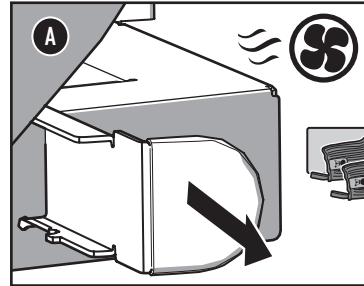
TÄRKEÄÄ:

Hiili tarvitsee palaakseen happea. Varmista siksi, että puhaltimen luukku on oikeassa asennossa, kun sytytät ja sammutat grillin.

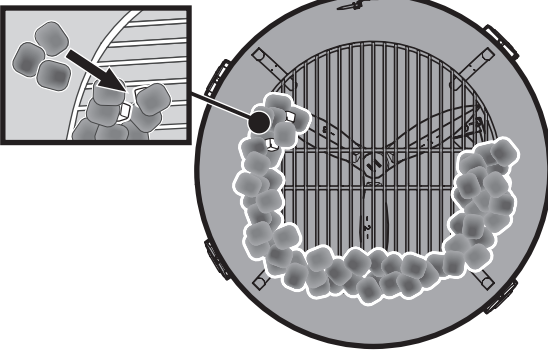
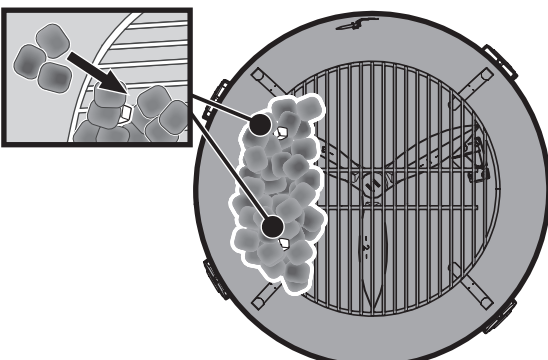
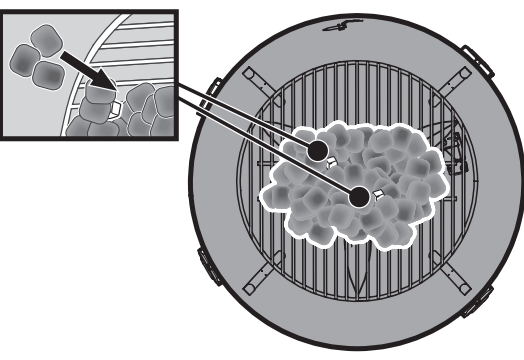
• Avaa puhaltimen luukku vetämällä sitä itseäsi kohti, jotta happi pääsee virtaamaan grillaustilaan grilliä sytytettäessä (A). Käytä puhaltimen luukkuja säätäessäsi lämmönkestäviä grillikintaita tai -käsineitä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötilaa 2.

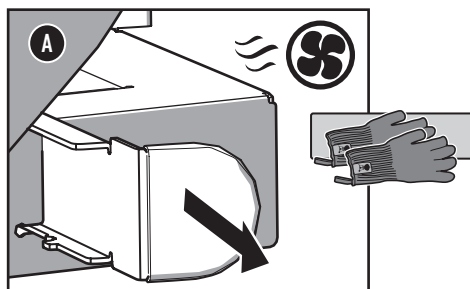
• Estä hapen virtaus grilliin sammutusvaiheessa työntämällä puhaltimen luukku kiinni (B). Käytä puhaltimen luukkuja säätäessäsi lämmönkestäviä grillikintaita tai -käsineitä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötilaa 2.

1. Irrota kansi ja nosta grilliritilä (ylempi ritilä) pois grillistä.
2. **TÄRKEÄÄ:** Sulje grillin alaosan ilmanvaihtaukut kokonaan (C).
3. valitse haluamasi valmistusmenetelmä kohdasta "Hiiltien suositeltu sijoittelu Weberin Wi-Fi®-yhteydellä toimivaa LCD-säädintä käytettäessä". Jatka sitten kohtaan "Tavoitelämpötilan asettaminen".
4. Aseta kansipelti puhallintunneliin nähden vastakkaiselle puolelle (D).
5. Tee **KANSIPELLIN** lopulliset säädöt grillauksen aikana. Älä sulje kokonaan.
- Käytä lämmönkestäviä grillikintaita tai -käsineitä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötilaa 2, kun laitat ruokaa, säädät ilmanvaihtaukkoja (peltejä), lisää hiiliä, säädät puhaltimen luukkuja ja käsittelit lämpömittaria tai kantta.



HIILTEN SUOSITELTU SIIJOITTELU WEBERIN Wi-Fi®-YHTEYDELLÄ TOIMIVAA LCD-SÄÄDINTÄ KÄYTETTÄESSÄ

	Polttoaineen määrä	Lämpötila	Kansipelti	Hiiltien sijoittelu	Ohjeet
Hidas kypsennys alhaisessa lämmössä	1,4 kg – kapea rivi briquettejä (55-60 briquettejä)	Noin 80-105 °C (180-220 °F)	½ auki		Kypsennys alhaisessa lämpötilassa (80-145 °C) (180- 295 °F) Hiilet asetetaan renkaaksi grillin alaosan reunoille. Se mahdollistaa hitaan kypsennyksen alhaisella lämmöllä. <i>Huomaa: Briquettejen määrä ja rivin paksuus auttavat pitämään grillausalueen lämpötilan vakana pitkään kestävä grillauksen aikana.</i> - Hiiliritilän keskelle voi tarvittaessa asettaa suuren tiputusastian. - Kaada tiputusastian ympärille rivi briquettejä. Jätä 10-13 cm (4-5") väliä lämpötila-anturiin ja päätt kierros ennen puhallintunnelia. - Aseta kaksi sytytyskuutiota suoraan hiiliritilälle hiiltien alkukohtaan (alaosan vasempaan takareunaan) ja varmista, etteivät kuutiot ole aivan vierekkäin. - Sytytä sytytyskuutiot. - Aseta 3-4 talteen otettua briquetteä sytytyskuutioiden päälle pitkäkartisilla pihdeillä. Anna sytytyskuutioiden palaa 2-3 minuuttia. - Aseta grillin tavoitelämpötila kääntämällä säädintä. Vahvista valinta painamalla valitsinta. - Suojaa kätesi lämmönkestävillä grillikintailla tai -käsineillä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötasoa 2 ja avaa puhaltimen luukku vetämällä kahvaa itseäsi kohti (A), jotta ilma alkaa virrata. - Käytä lämmönkestäviä grillikintaita tai -käsineitä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötasoa 2, kun asetat grilliritilän grillin sisään. - Aseta kansi alaosan päälle. - Avaa kansipeltiä ¼. <i>Lisätietoja on osoitteessa weber.com.</i>
	Yli 1,8 kg – leveämpi rivi briquettejä (75-80 briquettejä)	Noin 110-145 °C (225-295 °F)			
Paistaminen / epäsuora lämpö	1,4 kg (55-60 briquettejä)	Noin 150-205 °C (300-395 °F)	½ auki		Paistaminen / kypsennys epäsuorassa lämmössä (150-230 °C) (300-445 °F) Hiilet asetetaan grillin takaosaan, puhallintunneliin nähden vastakkaiselle puolelle. Se luo grillausalueelle epäsuoraa lämpöä. Alaosan vastakkaiselle puolelle voi asettaa suuren tiputusastian keräämään ruoasta tippuvan rasvan. - Kaada hiiliritilän vasempaan reunaan sopiva määrä briquettejä. Jätä briquettejen ja puhallintunnelin / lämpötila-anturin väliin vähintään 10-13 cm (4-5") tyhjää. Toimitukseen sisältyviä hiilitukia voi käyttää briquettejen pitämiseen paikallaan. - Aseta kaksi sytytyskuutiota suoraan hiiliritilälle briquettekasan vastakkaisiin päihin. - Sytytä sytytyskuutiot. - Aseta 3-4 talteen otettua briquetteä sytytyskuutioiden päälle pitkäkartisilla pihdeillä. Anna sytytyskuutioiden palaa 2-3 minuuttia. - Aseta grillin tavoitelämpötila kääntämällä säädintä. Vahvista valinta painamalla valitsinta. - Suojaa kätesi lämmönkestävillä grillikintailla tai -käsineillä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötasoa 2 ja avaa puhaltimen luukku vetämällä kahvaa itseäsi kohti (A), jotta ilma alkaa virrata. - Suojaa kätesi lämmönkestävillä grillikintailla tai -käsineillä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötasoa 2, kun asetat grilliritilän grillin sisään. - Aseta kansi alaosan päälle. - Avaa kansipeltiä ½. <i>Lisätietoja on osoitteessa weber.com.</i>
	1,8 kg (75-80 briquettejä)	Noin 205-230 °C (395-445 °F)			
Ruskistaminen / suora lämpö	2,7 kg (~100 briquettejä)	Yli 230 °C (yli 450 °F)	Täysin auki		Ruskistaminen / grillaaminen suorassa lämmössä (yli 230 °C) (yli 450 °F) Briquetteit asetetaan alaosan keskelle. Se luo grillausalueelle suoraa lämpöä. - Kaada sopiva määrä briquettejä hiiliritilän keskelle. Jätä briquettejen ja puhallintunnelin / lämpötila-anturin väliin vähintään 10-13 cm (4-5") tyhjää. - Aseta kaksi sytytyskuutiota suoraan hiiliritilälle niin, etteivät ne ole aivan vierekkäin. - Sytytä sytytyskuutiot. - Aseta 3-4 talteen otettua briquetteä sytytyskuutioiden päälle pitkäkartisilla pihdeillä. Anna sytytyskuutioiden palaa 2-3 minuuttia. - Aseta grillin tavoitelämpötila kääntämällä säädintä. Vahvista valinta painamalla valitsinta. - Suojaa kätesi lämmönkestävillä grillikintailla tai -käsineillä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötasoa 2 ja avaa puhaltimen luukku vetämällä kahvaa itseäsi kohti (A), jotta ilma alkaa virrata. - Suojaa kätesi lämmönkestävillä grillikintailla tai -käsineillä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötasoa 2, kun asetat grilliritilän grillin sisään. - Aseta kansi alaosan päälle. - Avaa kansipelti kokonaan. <i>Lisätietoja on osoitteessa weber.com.</i>



TAVOITELÄMPÖTILAN VALINTA

Aloituis Weberin Wi-Fi®-yhteydellä toimivalla LCD-säätimellä

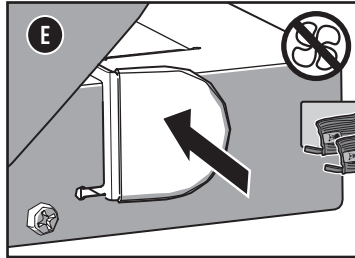
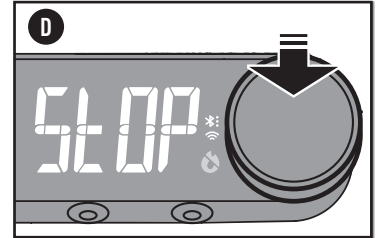
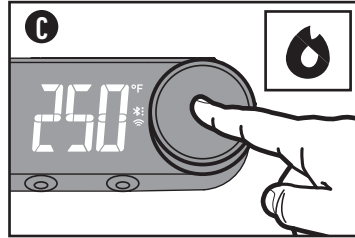
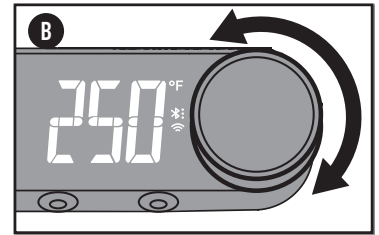
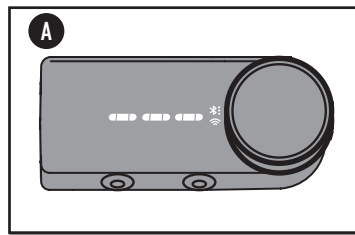
Jos kaipaat apua hiiltien sytyttämiseen säätimen avulla, palaa lukemaan grillin ja polttoaineen valmisteluohjeet.

1. Varmista, että grilli on kytketty virtalähteeseen. Näytössä näkyy kolme viivaa (A). Jos grilli on kytketty verkkovirtaan, mutta näytössä ei ole valoja, herätä grilli painamalla valitsinta.
2. Valitse hiiltien sijoittelutapa ja sytytysmenetelmä tämän käyttöoppaan aiempien osien perusteella.
3. Valitse tavoitelämpötila **kääntämällä** valitsinta (B).
4. Vahvasta valinta **painamalla** valitsinta. Punainen liekkikuvake syttyy ja vilkkuu grillin kuumentuessa (C).
5. Aseta kansi alaosaan päälle.
6. Avaa kansipelti kokonaan.
7. Pidä kansi kiinni ja kuumenna grilli haluamaasi lämpötilaan.
8. Kun grilli on saavuttanut valitun lämpötilan, avaa kansi ja puhdista grilliritilä grilliharjalla tai kaapimella.
9. Aseta ruoat grilliritilälle ja sulje kansi. Tarkasta kypsennysaika ruokaohjeesta.

Säätimen sammuttaminen ja kypsennyksen lopettaminen

1. Sammuta näyttö **painamalla** valitsinta kolme sekuntia, kunnes näytössä lukee **StOP** (D). Vaihtoehtoisesti voit napauttaa **OFF WEBER CONNECT** -sovelluksessa.
2. Vahvasta sammutus **painamalla** valitsinta vielä kerran.
3. **TÄRKEÄÄ!** Suojaa kätesi lämmönkestävillä grillikintailla tai -käsineillä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötilaa 2 ja työnä puhaltimen luokku kiinni (E).
4. Sulje kansipelti. Kansipellin ja puhaltimen luokun pitää olla kiinni, jotta grilli sammuu kunnolla.
5. Irrota grilli virtalähteestä. **ÄLÄ IRROTA VIRTALÄHTEESTÄ** ennen kuin grilli on jäähtynyt.

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



LISÄTOIMINNOT

GRILLAUSAJASTIMEN ASETTAMINEN

1. **Paina** valitsinta.
2. Avaa päävalikko ja **käännä** valitsinta vastapäivään, kunnes näyttöön ilmestyy tiimalasikuvake (A).
3. **Paina** valitsinta kerran, jotta pääset ajastimen säätötilaan (B).
4. **Käännä** valitsinta ja valitse aika. Oletusaika alkaa 5 minuutista (C).
5. **Vahvasta valinta ja käynnistä ajastin** painamalla valitsinta.

Huomaa: Ajastuksen voi peruuttaa WEBER CONNECT -sovelluksessa.

MANUAALINEN TILA

- Manuaalisessa tilassa puhaltimen nopeutta voi säätää manuaalisesti.
1. Käännä **valitsinta** päävalikossa ääriasentoon vasemmalle tai oikealle, kunnes näytössä lukee **FAN** (PUHALLIN).
 2. **Paina** valitsinta ja valitse puhaltimen nopeus **kääntämällä** valitsinta. Puhaltimen nopeuden voi säätää asteikolla 1-10 (nopein asetus).
 3. **Vahvasta valinta** painamalla **valitsinta**.

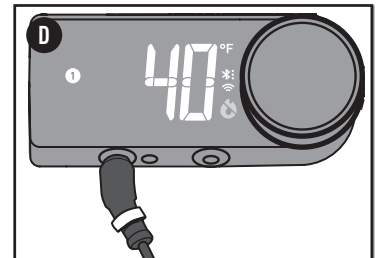
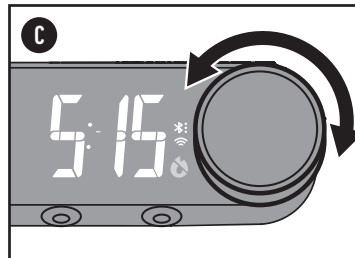
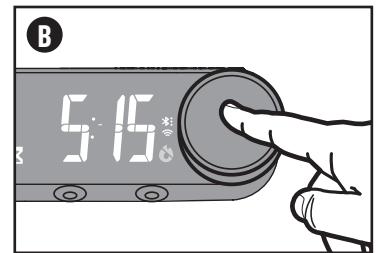
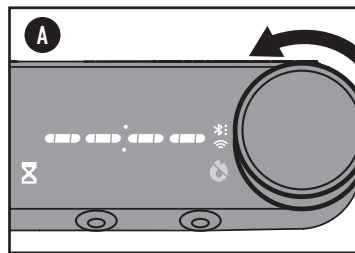
RUOAN LÄMPÖTILA-ANTURIEN KÄYTTÄMINEN

Ruoan lämpötila-anturin tavoitelämpötilan asettaminen:

1. Liitä ruoan lämpötila-anturi säätimen alareunaan. Säätimeen voi liittää kerrallaan enintään kaksi ruoan lämpötila-anturia.
2. Aseta ruoan lämpötila-anturin tavoitelämpötila aloitusnäytöltä **kääntämällä** valitsinta vastapäivään, kunnes näyttöön syttyy ruoan lämpötila-anturin merkkivalo (1) tai (2) (D).
3. **Paina** valitsinta kerran, jotta pääset lämpötila-anturin säätötilaan.
4. Valitse lämpötila-anturin tavoitelämpötila **kääntämällä** valitsinta. Oletuslämpötila on 75 °C (165 °F).
5. Vahvasta valinta **painamalla** valitsinta.
6. Vaihtoehtoisesti voit valita WEBER CONNECT -sovelluksesta haluamasi ruoan tai grillausohjelman. Saat ilmoituksen, kun ruoka on saavuttanut tavoitelämpötilan ja kypsennys on päättynyt.

TÄRKEITÄ KÄYTTÖOHJEITA

- **Älä käytä liian paljon hiiliä.** Suositellun määrän ylittäminen voi vaurioittaa elektronisia osia.
- **Ylikuumenemissuoja:** Älä irrota grillin pistoketta pistorasiasta ennen kuin grilli on jäähtynyt kokonaan. Elektronikkakotelon sisällä on lämpötila-anturi. Jos se havaitsee liikaa lämpöä, puhallin pyörii hitaalla nopeudella ja jäädyttää kotelo riippumatta siitä, onko kypsennys käynnissä vai ei.
- Kun valmistele grilliä ruskistamiseen tai paistamiseen suorassa lämmössä, noudata edellisellä sivulla annettuja suositeltuja hiilimääriä, jotta grillauslämpötila pysyy turvallisena.
- Koska ilma kiertää grillin sisällä, grillaustulokset ovat tasaisia eikä grilliritilän asentoa tarvitse vaihtaa grillausajan aikana.



E2 – Puhaltimen virhe

E3 – Liekki on sammunut

E4 – Tiedonsiirtovirhe

E5 – Grilli on liian kuuma

E8 – Lämpötila-anturin virhe

E10 – Ilmoitus virheellisestä sammutuksesta

E13 – Vianmääritysosien virhe

E16 – Grillin tunnusvirhe

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

E18 – Ilmoitus lämpötilan laskusta

E34 – Puhaltimen luokun virhe

E36 – Sisäisen ohjelmistopäivityksen virhe

E37 – Lämpötila-anturi on ylikuumentunut

VALMISTELUT JA KÄYTTÖ ILMAN WEBERIN WI-FI®-YHTEYDELLÄ TOIMIVAA LCD-SÄÄDINTÄ

WEBER-hiiligrilliä voi käyttää ilman WEBERIN Wi-Fi®-yhteydellä toimivaa LCD-säädintä. Syytää vain hiilet haluamallasi tavalla käyttämällä sytytyskuutioita. Hapen määrää saat hallittua säätämällä alaosan ilmanvaihtoaukkoja ja kansipeltiä. Seuraa alla olevia vaiheita, kun valmistelet grilliä suoraan ja epäsuoraan grillaukseen ja sytytät sen.

ENNEN SYTYTTÄMISTÄ

Grillaukseen sopivan sijoituspaikan valitseminen

- Grilliä saa käyttää vain ulkona hyvin ilmastoidussa paikassa. Grilliä ei saa käyttää autotallissa, rakennuksen sisällä, katetulla käytävällä tai muussa suljetussa paikassa.
- Aseta grilli aina vakaalle ja tasaiselle alustalle.
- Älä käytä grilliä alle 60 cm:n etäisyydellä palavista materiaaleista. Palavia materiaaleja ovat muun muassa tavalliset ja painekäsittellyt puuterassit, patiot ja kuistit.

Selvitä sopiva hiilten määrä

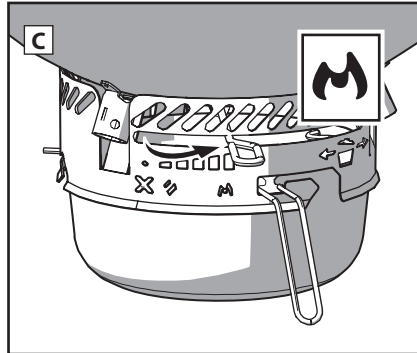
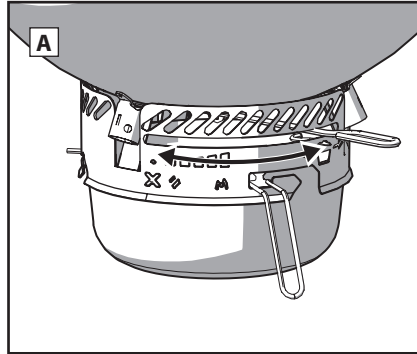
Hiilten määrä riippuu grillin koosta ja siitä, mitä aiot grillata. Jos grillaat pieniä mureita ruoanpaloja, jotka kypsyvät alle 20 minuutissa, katso taulukko **Hiilten määrä suorassa grillauksessa**. Jos grillaat suuria lihanpaloja, joiden kypsymisaika on yli 20 minuuttia, tai helposti murenevia ruokia, katso taulukko **Hiilten määrä epäsuorassa grillauksessa**. Lisätietoa suoran ja epäsuoran grillauksen eroista on luvussa **GRILLAUSMENETELMÄT**.

Ensimmäinen grillaukset

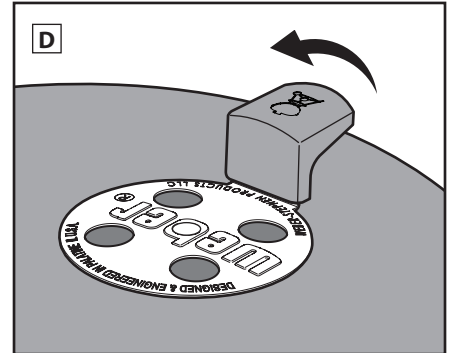
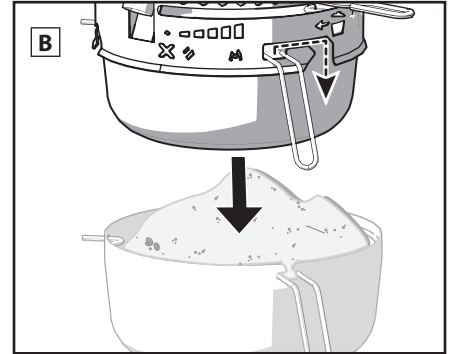
Ennen ensimmäistä käyttökertaa grilliä kannattaa kuumentaa kansi kiinni ja hiilet punaisina vähintään 30 minuuttia, jotta mahdolliset valmistuksen aikaiset jäämät palavat pois.

Grillin valmistelu sytyttämistä varten

- Avaa kansi ja työnnä se TUCK-AWAY-kansipidikkeeseen.
- Nosta grilliritilä pois grillistä.
- Irrota hiiliritilä (alaritilä) ja puhdista tuhkat ja vanhat hiilenpalat grillin pohjalta ONE-TOUCH -puhdistusjärjestelmällä. Hiili tarvitsee palaakseen hapetta. Varmista siksi, ettei ilmanvaihtoaukkoissa ole tukoksia. Siirrä tuhka ja hiilenpalat grillin pohjalta tuhka-astiaan liikuttamalla kahvaa edestakaisin (A).
- Irrota suuri tuhka-astia nostamalla sen kahvaa ja kääntämällä sitä oikealle, jotta tuhka-astia irtaantuu grillistä. Hävitä tuhkat (B).
- Avaa alaosan ilmanvaihtoaukot kokonaan liikuttamalla ONE-TOUCH -kahvaa (C).
- Laske hiiliritilä (alempi ritilä) takaisin paikalleen.



7. Avaa kannen ilmanvaihtoaukot kääntämällä kansipelti kokonaan auki (D).



Huomaa: Sytytysnesteen käyttöohjeet on jätetty pois tästä käyttöoppaasta tarkoituksella. Sytytysnesteen käyttö on sotkuista ja saattaa tuoda ruokiin kemiallista makua. Sytytyskuutioilla (myydään erikseen) ei ole samaa vaikutusta. Jos päätät käyttää sytytysnestettä, noudata valmistajan ohjeita äläkä KOSKAAN ruiskuta sytytysnestettä liekkeihin.

HIILTEN SYTYTTÄMINEN

Päätä käytettävä grillausmenetelmä ennen hiilten sytyttämistä. Ostamastasi mallista riippuen grillissäsi ei välttämättä ole kaikkia seuraavilla sivuilla kuvattuja ominaisuuksia.

Grillin valmistelu suoraa grillausta varten

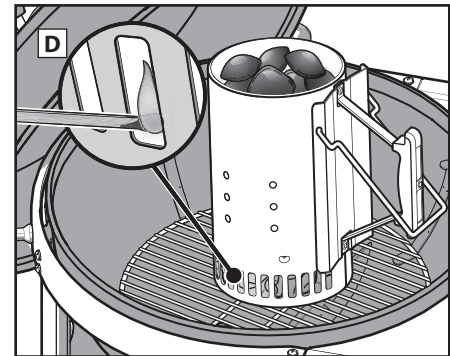
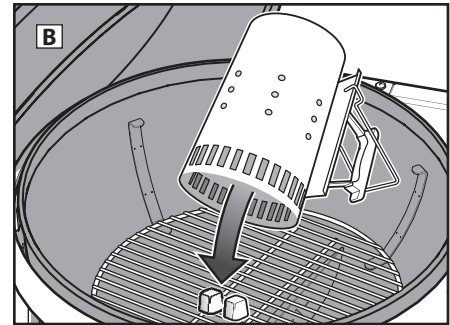
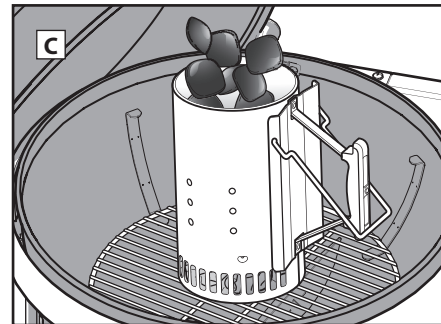
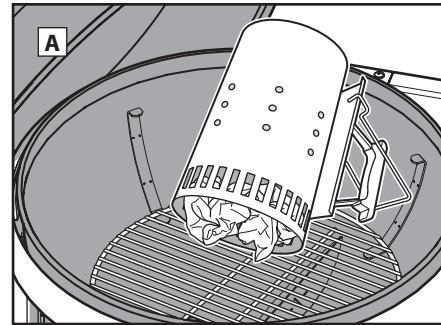
Hiilten sytyttäminen piippusytyttimen avulla

WEBER RAPIDFIRE -piippusytytyn (myydään erikseen) on mutkattomin ja perusteellisin tapa kaikenlaisten hiilten sytyttämiseen. Lue RAPIDFIRE-piippusytyttimen mukana toimitetut varoitukset ennen hiilten sytyttämistä.

- Rypistä piippusytyttimen pohjalle pari sanomalehden sivua ja laske piippusytytyn hiiliritilälle (alempi ritilä) (A) tai aseta hiiliritilän keskelle pari sytytyskuutiota (myydään erikseen) ja laske piippusytytyn niiden päälle (B).
- Täytä piippusytytyn hiilillä (C).
- Sytytä sytytyskuutiot tai sanomalehti pitkällä tulitikulla tai sytyttimellä piippusytyttimen alareunassa olevien reikien läpi (D).
- Pida piippusytytyn paikallaan, kunnes hiilet ovat syttyneet kokonaan. Valmiin hiililoksen tunnistaa siitä, että se on valkoisen tuhkakerroksen peitossa.

Huomaa: Varmista, että sytytyskuutiot ovat palaneet loppuun ja hiillok on valmis ennen kuin asetat ruokia grilliritilälle. Aloita grillaus vasta, kun hiililoksen päällä on tuhkakerrok.

- Kun hiilet ovat syttyneet, katso seuraavilla sivuilla ohjeet niiden asetteluun ja aloita grillaus valitsemallasi grillausmenetelmällä.



Käytä vain standardin EN 1860-2 mukaisia hiiliä.

Hiilten määrä suorassa lämmössä

Grillin halkaisija	WEBER-hiilibriketit	Hiilibriketit	Puuhiilisekoitus*
57 cm	30 brikettiä	40 brikettiä	0,87 kg

Hiilten määrä epäsuorassa lämmössä

Grillin halkaisija	WEBER-hiilibriketit		Hiilibriketit		Puuhiilisekoitus*	
	Ensimmäisen tunnin briketit/puoli	Lisäbriketit/ tunti/puoli	Ensimmäisen tunnin briketit/puoli	Lisäbriketit/ tunti/puoli	Ensimmäisen tunnin hiilet/puoli	Lisähiilet/ tunti/puoli
57 cm	15 brikettiä	4 brikettiä	20 brikettiä	7 brikettiä	0,36 kg	0,12 kg

HIILTEN SYTYTTÄMINEN

Hiilten sytyttäminen ilman piippusytytintä

1. Kokoa hiilet keoksi hiiliritilän (alempi ritilä) keskelle ja työnnä keon sisään pari sytytyskuutiota (myydään erikseen).
2. Sytytä sytytyskuutiot pitkällä tulitikulla tai sytyttimellä. Sytytyskuutiot sytyttävät hiilet (E).
3. Odota, kunnes hiilet ovat syttyneet täysin. Valmiin hiilloksen tunnistaa siitä, että se on valkoisen tuhkakerroksen peitossa.
Huomaa: Varmista, että sytytyskuutiot ovat palaneet loppuun ja hiillos on valmis ennen kuin asetat ruokia grilliritilälle. Aloita grillaus vasta, kun hiilloksen päällä on tuhkakeros.
4. Kun hiilet ovat syttyneet, katso seuraavilta sivuilta ohjeet niiden asetteluun ja aloita grillaus valitsemallasi grillausmenetelmällä.

Grillin valmistelu epäsuoraa grillausta varten

Epäsuoraa grillausmenetelmää käyttäessäsi voit levittää hiilet suoraan hiiliritilälle (alempi ritilä) alaosan vastakkaisille reunoille tai käyttää WEBERin hiilitukia tai CHAR-BASKET-hiilikoreja (myydään erikseen).

⚠ Älä aseta hiiliä suoraan lämpömittarin ja kansipellin alle.

⚠ Kun käytät hiilitukia tai CHAR-BASKET-hiilikoreja, ne on asetettava hiiliritilälle (alempi ritilä) ennen hiilten sytyttämistä.

Kiinnitä hiilituet hiiliritilän ulompiin pinoihin (A) ja työnnä tukien etuosa alas. Hiilitukien etuosaan tulee napsahtaa hiiliritilän neljännes pinnan yli (B).

Hiilten sytyttäminen piippusytyttimen avulla

WEBER RAPIDFIRE -piippusytytyn (myydään erikseen) on mutkattomin ja perusteellisin tapa kaikenlaisten hiilten sytyttämiseen. Lue RAPIDFIRE-piippusytyttimen mukana toimitetut varoitukset ennen hiilten sytyttämistä.

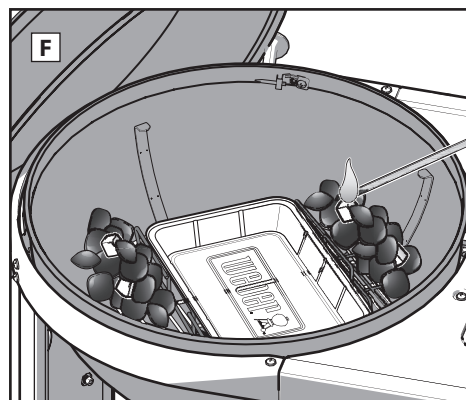
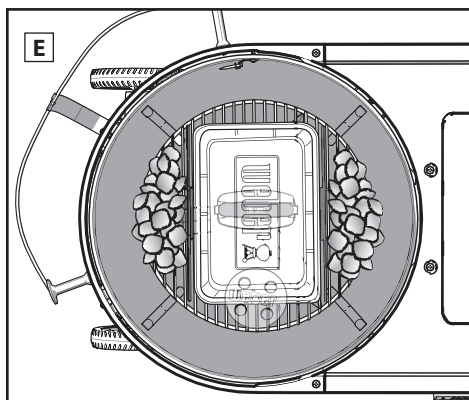
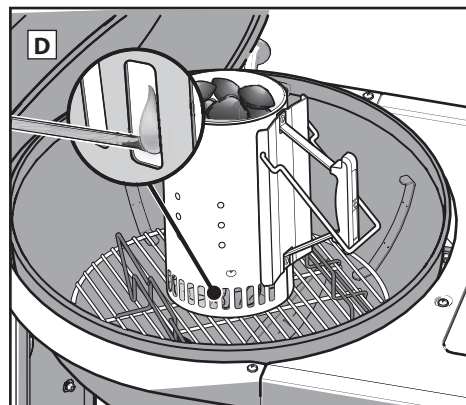
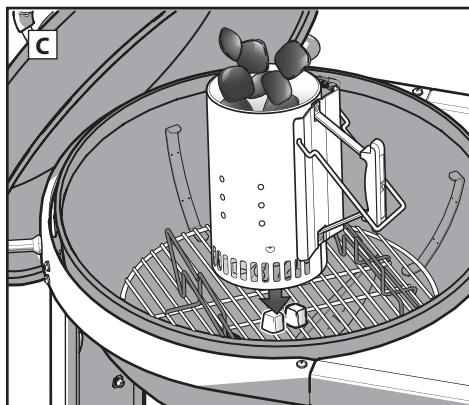
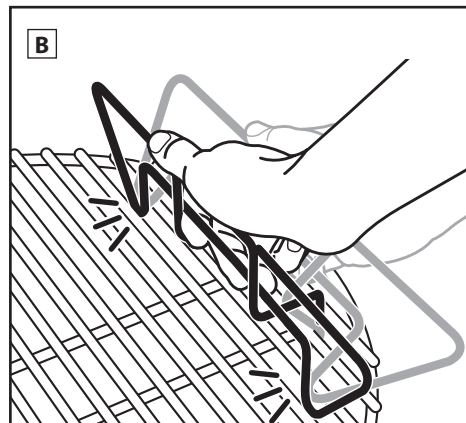
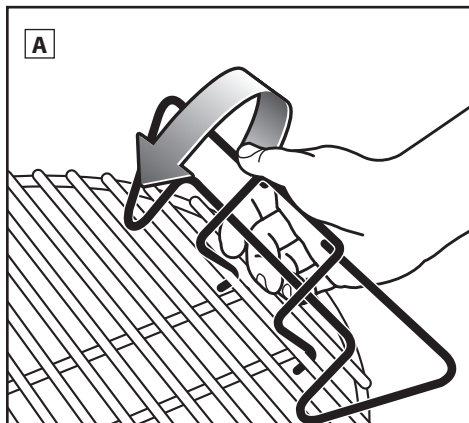
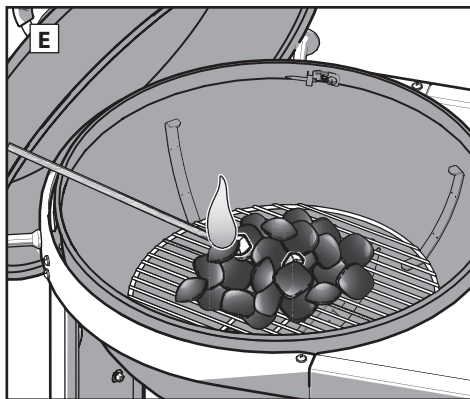
1. Rypistä piippusytyttimen pohjalle pari sanomalehden sivua ja aseta piippusytytyn hiiliritilälle (alempi ritilä) hiilitukien tai CHAR-BASKET-hiilikorien väliin, jos käytät niitä. Vaihtoehtoisesti voit asettaa hiiliritilän (alempi ritilä) keskelle pari sytytyskuutiota (myydään erikseen). Laske piippusytytyn sytytyskuutioiden päälle ja täytä piippusytytyn hiillillä (C).
2. Sytytä sytytyskuutiot tai sanomalehti pitkällä tulitikulla tai sytyttimellä piippusytyttimen alareunassa olevien reikien läpi (D).
3. Pidä piippusytytyn paikallaan, kunnes hiilet ovat syttyneet kokonaan. Valmiin hiilloksen tunnistaa siitä, että se on valkoisen tuhkakerroksen peitossa.
Huomaa: Varmista, että sytytyskuutiot ovat palaneet loppuun ja hiillos on valmis ennen kuin asetat ruokia grilliritilälle. Aloita grillaus vasta, kun hiilloksen päällä on tuhkakeros.
4. Kun hiilet ovat syttyneet, katso seuraavilta sivuilta ohjeet niiden asetteluun ja aloita grillaus valitsemallasi grillausmenetelmällä.

Hiilten sytyttäminen ilman piippusytytintä

⚠ Älä aseta hiiliä suoraan lämpömittarin ja kansipellin alle.

⚠ Jos käytät hiilitukia tai CHAR-BASKET-hiilikoreja, ne on asetettava grillin alaosaan hiiliritilälle (alempi ritilä) ennen hiilten sytyttämistä.

1. Aseta hiilituet tai CHAR-BASKET-hiilikorit hiiliritilälle (alempi ritilä) alaosan vastakkaisille reunoille.
2. Täytä hiilituet tai CHAR-BASKET-hiilikorit haluamillasi hiillillä. Älä aseta hiiliä suoraan lämpömittarin ja kansipellin alle (E).
3. Laita hiilten sekaan pari sytytyskuutiota (myydään erikseen).
Huomaa: Sytytyskuutiot pitää painaa kevyesti hiilten alle.
4. Sytytä sytytyskuutiot pitkällä tulitikulla tai sytyttimellä (F). Sytytyskuutiot sytyttävät hiilet.
5. Odota, kunnes hiilet ovat syttyneet täysin. Valmiin hiilloksen tunnistaa siitä, että se on valkoisen tuhkakerroksen peitossa.
Huomaa: Varmista, että sytytyskuutiot ovat palaneet loppuun ja hiillos on valmis ennen kuin asetat ruokia grilliritilälle. Aloita grillaus vasta, kun hiilloksen päällä on tuhkakeros.
6. Kun hiilet ovat syttyneet, katso seuraavilta sivuilta ohjeet niiden asetteluun ja aloita grillaus valitsemallasi grillausmenetelmällä.



GRILLAUSMENETELMÄT – SUORA LÄMPÖ

Hiiltien asettelu suoraa grillausta varten

1. Suojaa kätesi hiiligrilliä käyttäessä aina grillikintailta tai -käsineillä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötasoa 2.
HUOMAUTUS: Grilli, sen kahvat ja pellin/ilmanvaihtoaukkojen kahvat kuumelevat. Ehkäise palovammat käyttämällä grillikintaita tai -käsineitä.

2. Kun hiilet ovat syttyneet kokonaan, levitä ne tasaisesti hiiliritilälle pitkävartisilla pihdeillä (A) tai WEBERin hiili-/brikettikaapimella (myydään erikseen).

3. Varmista, että ONE-TOUCH-puhdistusjärjestelmän kahva ja kansipelti ovat täysin auki (B), (C).

4. Kun hiiltien pinnalla on tuhkerkerros, aseta grilliritilä paikalleen.

5. Sulje grillin kansi.

6. Kuumenna grilliritilää noin 10–15 minuuttia.

7. Kun grilliritilä on kuuma, avaa kansi. Puhdista grilliritilä grilliharjalla tai kaapimella.

Huomaa: Vaihda teräksinen grilliharja uuteen, jos havaitset grilliritilällä tai harjassa irtoneaisia harjaksia.

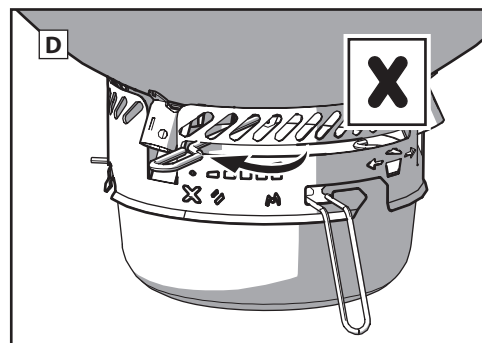
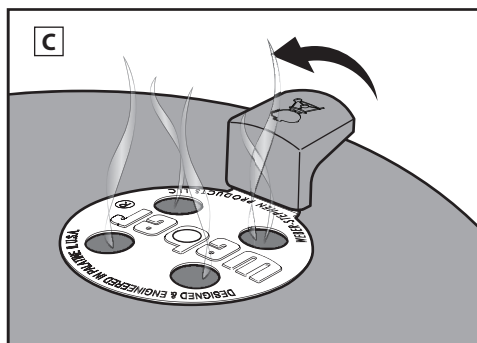
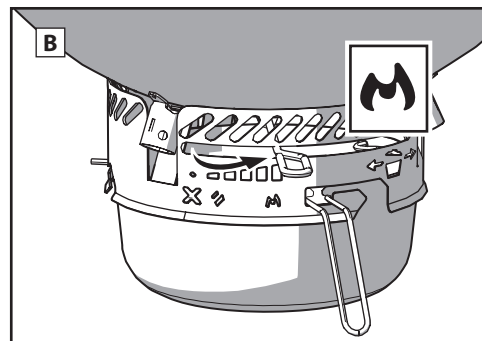
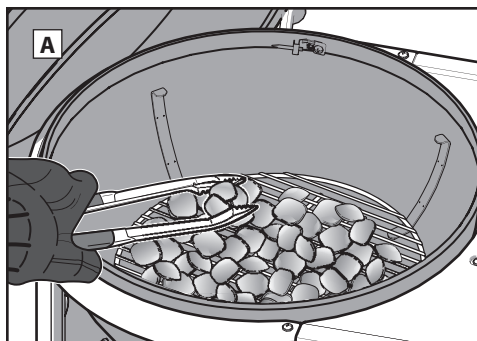
8. Aseta ruoka grilliritilälle.

Huomaa: Kun poistat grillin kannen grillauksen aikana, työnnä se sivulle sen sijaan, että nostaisit sen suoraan ylös. Nostaminen suoraan ylöspäin voi aiheuttaa imua, jonka seurauksena tuhkaa voi lentää ruokaan.

9. Sulje kansi ja tarkasta suositeltu kypsennysaika ruokaohjeesta.

Grillauksen jälkeen

Sammuta hiillos sulkemalla kansipelti ja alaosan ilmanvaihtoaukot (D).



GRILLAUSMENETELMÄT – EPÄSUORA LÄMPÖ

Hiiltien asettelu epäsuoraa grillausta varten

1. Suojaa kätesi hiiligrilliä käyttäessä aina grillikintailta tai -käsineillä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötasoa 2.
HUOMAUTUS: Grilli, sen kahvat, pelti ja ilmanvaihtoaukot kuumelevat. Ehkäise palovammat käyttämällä grillikintaita tai -käsineitä.

2. Kun hiilet ovat syttyneet valitulla epäsuoralla grillauksella (katso Hiiltien sytyttäminen), asettele ne alaosan vastakkaisille reunoille pitkävartisilla grillauspihdeillä. Käytä grillikintaita tai -käsineitä. Älä aseta hiiliä alaosan kahvojen viereen tai suoraan lämpömittarin ja kansipellin alle (A). Hiiltien väliin voi asettaa tiputusastian keräämään ruoasta tippuvan rasvan.

3. Varmista, että ONE-TOUCH-puhdistusjärjestelmän kahva ja kansipelti ovat täysin auki (B), (C).

4. Kun hiiltien pinnalla on tuhkerkerros, aseta grilliritilä takaisin paikalleen. Jos grilliritilässä on saranoidut reunat, aseta ne suoraan hiiltien yläpuolelle. Näin hiiliä/brikettejä on helppo lisätä tarvittaessa.

5. Sulje grillin kansi.

6. Kuumenna grilliritilää noin 10–15 minuuttia.

7. Kun grilliritilä on kuuma, avaa kansi. Puhdista grilliritilä grilliharjalla tai kaapimella.

Huomaa: Vaihda teräksinen grilliharja uuteen, jos havaitset grilliritilällä tai harjassa irtoneaisia harjaksia.

8. Aseta ruuat grilliritilän keskelle mahdollisen tiputusastian yläpuolelle.

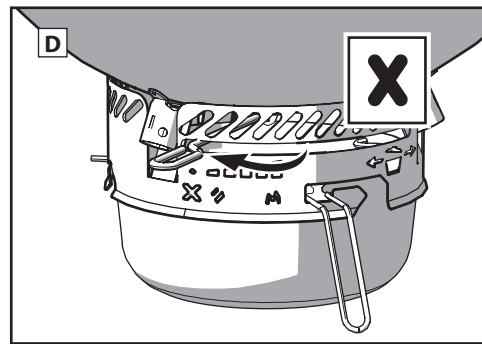
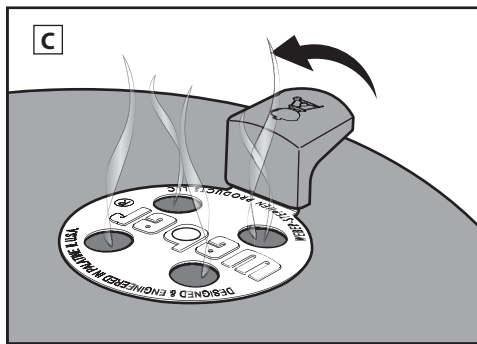
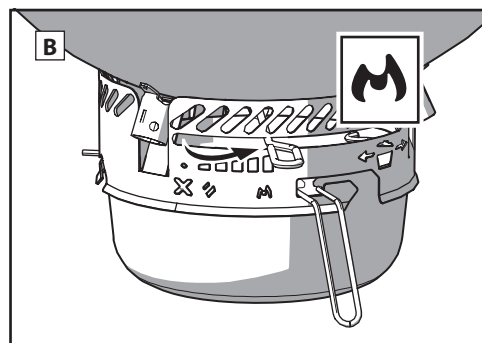
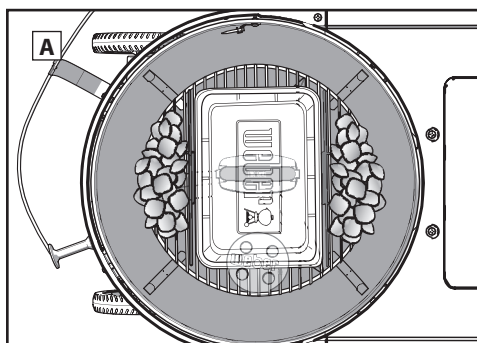
Huomaa: Kun poistat grillin kannen grillauksen aikana, työnnä se sivulle sen sijaan, että nostaisit sen suoraan ylös. Nostaminen suoraan ylöspäin voi aiheuttaa imua, ja tuhkaa voi sen seurauksena päästä ruokaan.

9. Sulje kansi. Aseta kansi aina niin, ettei lämpömittari ole hiilloksen yläpuolella, jossa se altistuisi suoralle lämmölle. Tarkasta suositeltu kypsennysaika ruokaohjeesta. Laske tarvittaessa grillin sisälämpötilaa säättämällä kansipeltiä ja alaosan ilmanvaihtoaukkoja.

Huomaa: Lämpötilaa saa nostettua avaamalla kansipeltiä ja laskettua sulkemalla sitä.

Grillauksen jälkeen

Sammuta hiillos sulkemalla kansipelti ja alaosan ilmanvaihtoaukot (D).



VINKKEJÄ JA NEUVOJA

Käytä käsineitä

Suojaa kätesi hiiligrilliä käyttäessä aina grillikintailla tai -käsineillä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötasoa 2. Ilmanvaihtoaukut, pellit, kahvat ja alaosa kuumenevat grillauksen aikana. Suojaa siksi kätesi ja käsivartesi.

Älä käytä sytytysnestettä

Vältä sytytysnesteen käyttöä, koska se voi tuoda ruokaan kemiallista makua. Piippusytytin (myydään erikseen) ja sytytyskuutiot (myydään erikseen) ovat paljon puhtaampi ja tehokkaampi tapa sytyttää hiilet.

Kuumenna grilli

Valmistele grilliritilä grillausta varten kuumentamalla grilliä kansi kiinni 10–15 minuuttia. Kun koko hiillos hehkuu punaisena, sisälämpötilan tulisi olla 260 °C (500 °F). Kuumuus irrottaa ritilään tarttuneet ruoanpalat, jolloin ne on helppo puhdistaa ruostumattomalla teräsharjalla. Kuumentaminen ehkäisee ruokien tarttumista ritilään ja varmistaa komeat ruskistusraidat.

Huomaa: Käytä teräsharjaa. Jos harjasta irtoaa harjaksia, vaihda se uuteen.

Öljyä ainekset, älä ritilää

Öljy estää ruokia tarttumasta kiinni ja tekee niistä maukkaampia ja mehukkaampia. Ainesten voiteleminen tai suihkuttaminen öljyllä toimii paremmin kuin ritilän öljyminen.

Varmista ilmavirta

Hiillos tarvitsee ilmaa. Pidä kansi mahdollisimman paljon kiinni, mutta jätä kansipelti ja alaosan ilmanvaihtoaukut auki. Poista tuhka grillin pohjalta säännöllisesti, ettei se tuki ilmanvaihtoaukkoja.

Pidä kansi kiinni

Kansi tulisi pitää kiinni mahdollisimman paljon neljästä syystä.

- 1. Ritilä pysyy tarpeeksi kuumana ruskistamaan.
- 2. Kypsyminen nopeutuu eivätkä ruoat kuivu.
- 3. Ruokien rasvoista ja nesteistä muodostuva savu jää grillin sisään.
- 4. Kansi estää rasvapalot rajoittamalla hapensaantia.

Liekit kuriin

Rasvapaloja syttyy ja niin pitääkin, sillä ne ruskistavat ruoan pinnan. Liialliset rasvapalot saattavat kuitenkin polttaa ruoan. Pidä kansi mahdollisimman paljon kiinni. Se rajoittaa grillin sisällä olevan hapen määrää ja tukahduttaa leimahtelut. Jos liekit palavat hallitsemattomasti, siirrä ruoat epäsuoralle lämmölle siihen saakka, että liekit hiipuvat.

Pakastettua vai tuoretta?

Noudata aina pakkauksessa annettuja turvallisuusohjeita ja kypsennä suositeltuun sisälämpötilaan riippumatta siitä, grillaatko pakastettuja vai tuoreita aineksia. Pakasteet kypsyvät hitaammin ja saattavat vaatia enemmän polttoainetta.

Grillin puhdistaminen

Näillä muutamilla hoito-ohjeilla pidät grillisi tyylikkäänä ja toimivana vuosien ajan.

- Poista tuhkat ja hiilenpalat grillin pohjalta ja tuhka-astiasta ennen käyttöä ilmavirran parantamiseksi. Varmista ennen ulkopintojen puhdistamista, että hiillos on sammunut täysin ja grilli on jäähtynyt.
- Kannen sisäpintaan saattaa kerääntyä lohkeilevaa maalipintaa muistuttavia kerrostumia. Grilliä käytettäessä kannen sisäpintaan kertyy hiiltynyttä rasvaa ja savua. Harjaa hiiltynyt rasva kannen sisäpinnasta teräsharjalla. Kerrostumien syntymistä voi ehkäistä pyyhkimällä kannen sisäpinnan talouspaperilla grillauksen jälkeen, kun kansi on vielä lämmin (ei kuuma).
- Pyyhi grillin maalatut, postliiniemaloidut ja muoviset ulkopinnat puhtaiksi lämpimällä saippuavedellä ja hankaamattomalla liinalla.
- 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.
- Älä käytä grillin puhdistamiseen seuraavia: hankaavat teräksenkiillotusaineet tai maalit, happoa sisältävät puhdistusaineet, mineraalitärpätti tai ksyleeni, uuninpuhdistusaine, hankaavat puhdistusaineet ja hankaavat sienet.

ELINTARVIKETURVALLISUUS

Elintarviketurvallisuus

- Älä sulata lihaa, kalaa tai siipikarjaa huoneenlämmössä. Sulata ne jääkaapissa.
- Pese kädet huolella kuumalla vedellä ja saippualla ennen kuin aloitat ruuanlaiton ja aina käsiteltyäsi raakaa lihaa, kalaa tai siipikarjaa.
- Älä koskaan aseta kypsää ruokaa samalle lautaselle, jolla raa'at ainekset olivat.
- Pese kaikki raa'an lihan, kalan tai siipikarjan kanssa kosketuksissa olleet lautaset ja aterimet kuumalla saippuavedellä.

Osoitteessa weber.com on ruokaohjeita ja grillausvinkkejä.

GRILLAUSOPAS

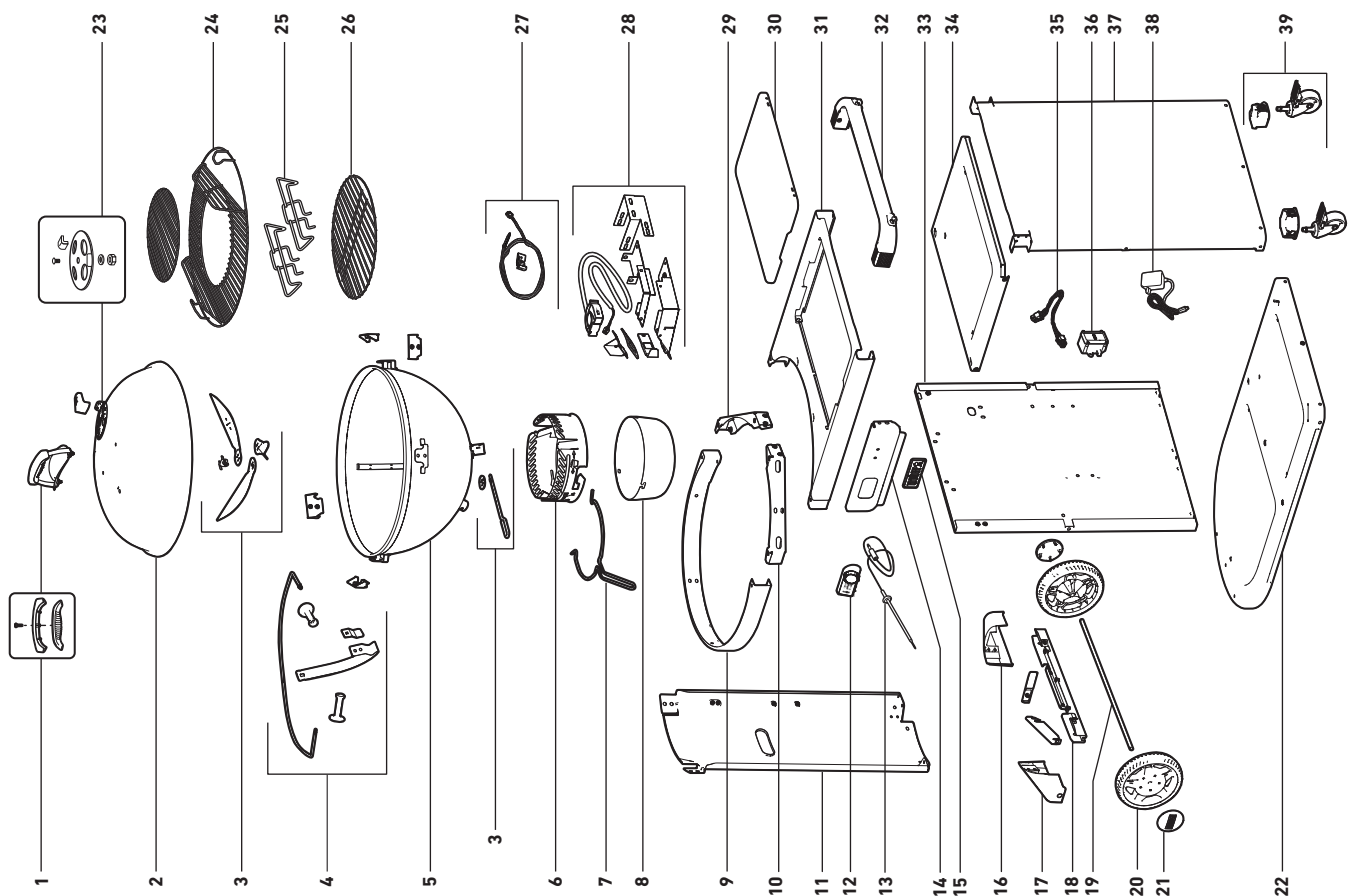
Naudan- ja lampaanlihan kypsymisajat noudattavat Yhdysvaltain maatalousviraston medium-kypsää lihaa koskevia suosituksia, ellei muuta mainita. Palat, paksuudet, painot ja kypsennysajat ovat ohjeellisia. Erilaiset tekijät, kuten grillauspaikan korkeus, tuuli ja ulkoilman lämpötila, voivat vaikuttaa kypsennysaikoihin.

Lisää ruokaohjeita ja vinkkejä saat osoitteesta www.weber.com.

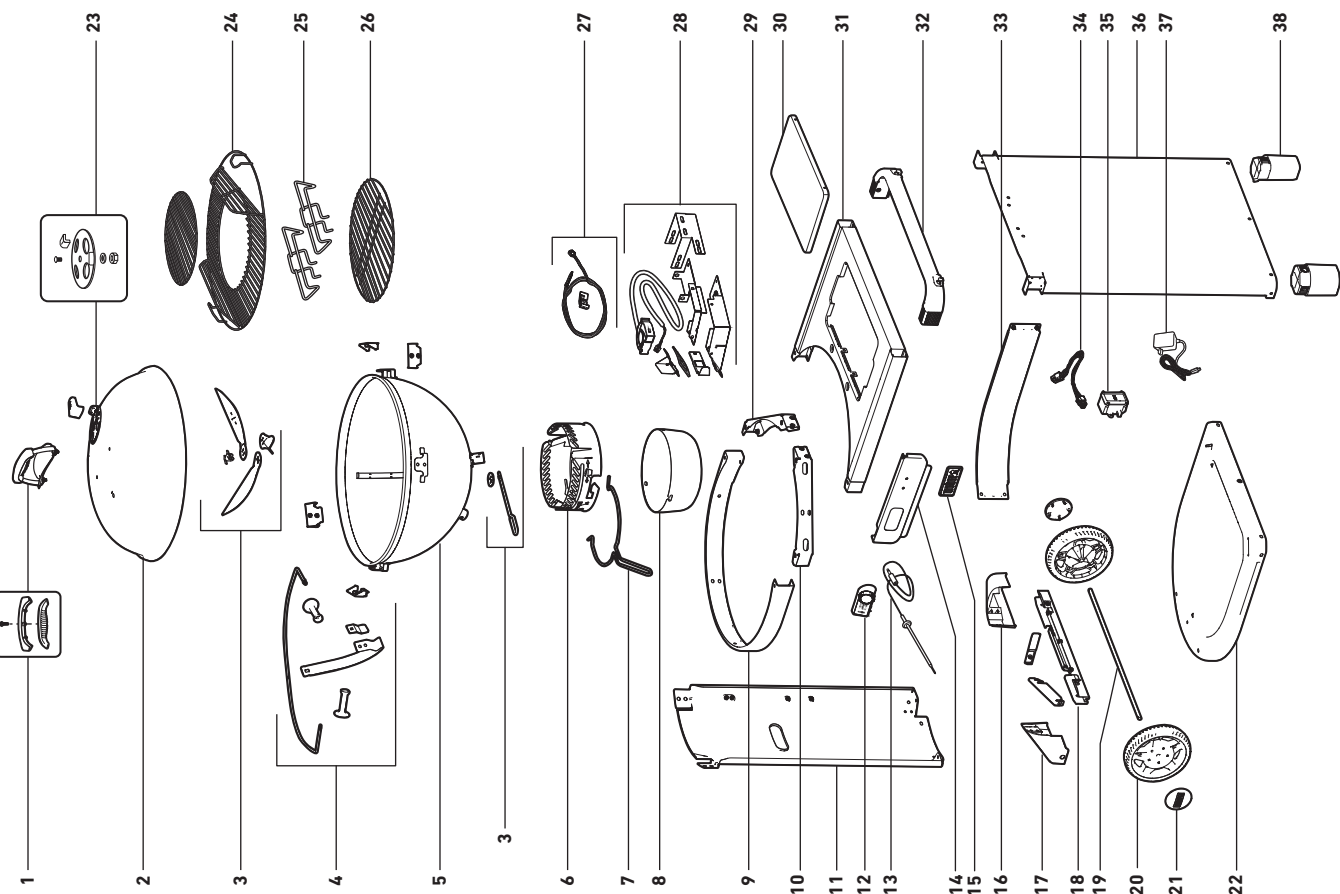
		Paksuus/paino	Arvioitu kokonaisgrillausaika
PUNAINEN LIHA	Pihvi: New York Strip -pihvi, häränkyljys, välikyljys, T-luupihvi ja filee mignon (sisäfileepihvi)	2 cm paksu	4–6 minuuttia suorassa korkeassa lämmössä
		2,5 cm paksu	6–8 minuuttia suorassa korkeassa lämmössä
		5 cm paksu	14–18 minuuttia Ruskista ensin 6–8 minuuttia suorassa korkeassa lämmössä ja sitten vielä 8–10 minuuttia epäsuorassa korkeassa lämmössä
	Naudan kuve	0,7–1 kg, 2 cm paksu	8–10 minuuttia suorassa keskilämmössä
	Jauhelihapihvi	2 cm paksu	8–10 minuuttia suorassa keskilämmössä
PORSAAHLIHA	Braatuvusti: tuore	85 g	20–25 minuuttia suorassa alhaisessa lämmössä
		2 cm paksu	6–8 minuuttia suorassa korkeassa lämmössä
	Kyljys: luuton tai luullinen	3–4 cm paksu	10–12 minuuttia Ruskista 6 minuuttia suorassa korkeassa lämmössä ja jatka kypsentämistä 4–6 minuuttia epäsuorassa korkeassa lämmössä
	Grillikyljet: baby ribs	1,4–1,8 kg	1½–2 tuntia epäsuorassa keskilämmössä
	Grillikyljet: maalaistyyliin, luulla	1,4–1,8 kg	1½–2 tuntia epäsuorassa keskilämmössä
SIIPIKARJA	Sisäfilee	0,5 kg	30 minuuttia Ruskista 5 minuuttia suorassa korkeassa lämmössä ja jatka kypsennystä 25 minuuttia epäsuorassa keskilämmössä
	Broilerinrinta: luuton, nahaton	170–227 g	8–12 minuuttia suorassa keskilämmössä
	Broilerin reisipalat: luuton, nahaton	113 g	8–10 minuuttia suorassa keskilämmössä
	Broilerinpalat: luulliset, sekalaiset	85–170 g	36–40 minuuttia 6–10 minuuttia suorassa alhaisessa lämmössä ja sen jälkeen 30 minuuttia epäsuorassa keskilämmössä
KALA JA ÄYRIÄISET	Broileri: kokonainen	1,8–2,25 kg	1–1½ tuntia epäsuorassa keskilämmössä
	Broileri	0,7–0,9 kg	60–70 minuuttia epäsuorassa keskilämmössä
	Kalkkuna: kokonainen, ilman täytettä	4,5–5,5 kg	2–2½ tuntia epäsuorassa keskilämmössä
	Kala, filee tai pihvi: ruijanpallas, punanapsija, lohi, meribassi, miekkakala, tonnikala	0,6–1,25 cm paksu	3–5 minuuttia suorassa keskilämmössä
		2,5–3 cm paksu	10–12 minuuttia suorassa keskilämmössä
VIHANNEKSET	Kala: kokonainen	0,5 kg	15–20 minuuttia epäsuorassa keskilämmössä
		1,4 kg	30–45 minuuttia epäsuorassa keskilämmössä
	Katkaravut	14 g	2–4 minuuttia suorassa korkeassa lämmössä
	Parsa	Halkaisija 1,25 cm	6–8 minuuttia suorassa keskilämmössä
	Maissi	Kuorimaton	25–30 minuuttia suorassa keskilämmössä
		Kuorittu	10–15 minuuttia suorassa keskilämmössä
	Sienet	Siitake tai herkkusieni	8–10 minuuttia suorassa keskilämmössä
		Portobello	10–15 minuuttia suorassa keskilämmössä
	Sipuli	Puolikas	35–40 minuuttia epäsuorassa keskilämmössä
		1,25 cm viipaleet	8–12 minuuttia suorassa keskilämmössä
PERUNA	Kokonainen		45–60 minuuttia epäsuorassa keskilämmössä
		1,25 cm viipaleet	9–11 minuuttia Keitä 3 minuuttia ja grillaa sen jälkeen 6–8 minuuttia suorassa keskilämmössä

Varmista, että ruokien ja suljetun kannen väliin jää noin 2,5 cm (1") tyhjää tilaa.

Performer SMART Premium - 22.5 (57cm) - EMEA 102525



Performer - SMART 22.5 (57cm) - EMEA 102525





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 sovellettävien direktiivien mukainen.

• Type: WCR001

EU:n vaatimustenmukaisuusvakuutus on luettavissa kokonaisuudessaan osoitteessa

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

Type: WCR001

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

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
Customerserviceuk@weberstephen.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.

OTA YHTEYTTÄ ASIAKASPALVELUUN

Jos ongelmat eivät häviä, ota yhteyttä oman alueesi asiakaspalveluun.

Yhteystiedot saat verkkosivustoltamme osoitteesta weber.com.

Apple ja Apple-logo ovat Apple Inc:n Yhdysvalloissa ja muissa maissa rekisteröimä 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 käyttöluupa. Muut tavamerkit ja tuotenimet ovat omistajiensa omaisuutta.

Statement of Compliance

To the best of our knowledge, Weber wireless products conform to the applicable requirements in "The Product Security and Telecommunications Infrastructure Regulations 2023, Schedule 2", per ETSI EN 303 645 V2.1.1 (2020-06) (provisions 5.1-1, 5.1-2, 5.2-1, 5.3-13). The latest security update support information can be found at the following URL: https://www.weber.com/UKPSTI_Policy/



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com

© 2026 Suunnittelu ja valmistus: Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.

weber.com