

GENESIS II LX

E-240 GBS • E-340 GBS • E-440 GBS • E-640 GBS
S-240 GBS • S-340 GBS • S-440 GBS • S-640 GBS

NESTEKAASU OMISTAJAN KÄSIKIRJA

GRILLAUKSEN ILOA



► **Nauti grillauksen iloista:** Rekisteröimällä GENESIS II LX -kaasugrillisi saat meiltä kohdistettua sisältöä, jonka avulla sinusta voi tulla oikea kotipihan grillimestari.

Voit rekisteröidä grillin helposti vastaamalla muutamaan kysymykseen. Aktivoimalla ainutlaatuisen WEBER ID:n vain parissa minuutissa saat WEBERiltä tietoja ja opastusta, josta on sinulle iloa koko loppuelämäsi ajan. Anna meidän inspiroida sinua.



56752

040118
fi - Finnish



PUHELIN



MATKAPUHELIN



SÄHKÖPOSTI



VERKKOSIVUT

Laita omistajan käsikirja talteen, lue se huolellisesti ja ota meihin yhteyttä, jos sinulla on kysyttävää. Yhteystietomme löytyvät käsikirjan takasivulta.

tervetuloa

WEBERIN MAAILMAAN

Olemme erittäin iloisia siitä, että saamme tuoda grillauksen iloa myös sinun kotipihallesi. Tutustumalla omistajan käsikirjaan huolellisesti voit aloittaa grillaamisen uudella grillilläsi nopeasti ja kätevästi. Haluamme palvella sinua koko grillisi käyttöä ajan, joten käytä pari minuuttia grillisi rekisteröimiseen. Lupaamme, ettemme myy tietojasi edelleen tai lähetä sinulle tarpeettomia viestejä. Sen sijaan pysymme rinnallasi grillisi koko eliniän. Kun hankit rekisteröitymisen yhteydessä oman WEBER ID:n, saat meiltä omaan grilliisi liittyviä hyödyllisiä tietoja.

Voit rekisteröityä verkkosivuillamme, puhelimella tai muulla haluamallasi tavalla.

Kiitos, että valitsit WEBERin. Tervetuloa joukkoomme.



Tärkeää turvallisuustietoa

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

⚠ VAARALAUSEKE: Osoittaa vaarallisen tilanteen, joka **aiheuttaa kuoleman tai vakavan henkilövahingon**, jos sitä ei vältetä.

⚠ VAROITUS: Osoittaa vaarallisen tilanteen, joka **voisi aiheuttaa kuoleman tai vakavan henkilövahingon**, jos sitä ei vältetä.

⚠ HUOMAUTUS: Osoittaa vaarallisen tilanteen, joka **voisi aiheuttaa lievän tai kohtalaisen henkilövahingon**, jos sitä ei vältetä.

⚠ VAARALAUSEKE

Jos tunnet kaasun hajua:

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

VAIN ULKOKÄYTTÖÖN.

LUE OHJEET ENNEN LAITTEEN (GRILLIN) KÄYTTÖÄ.

⚠ VAROITUS

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

HUOMAUTUS ASENTAJALLE: Nämä ohjeet on luovutettava kuluttajalle.

HUOMAUTUS KULUTTAJALLE: Säilytä nämä ohjeet tulevaa tarvetta varten.



CE:845CR-0059
ID: 0845

Asennus ja kokoaminen

△ VAARALAUSEKE: Grilliä ei saa asentaa matkailuajoneuvon tai veneeseen.

△ VAROITUS: Älä käytä grilliä, jos sen kaikkia osia ei ole asennettu asennusohjeiden mukaisesti.

△ VAROITUS: Älä asenna tätä grilliä kalusteisiin upotettaviin tai ulosvedettäviin rakenteisiin.

△ VAROITUS: Älä tee laitteeseen muutoksia. Nestekaasu ei ole maakaasua. Takuu raukeaa, jos nestekaasugrilli muunnetaan maakaasun käyttöä varten tai jos nestekaasugrillissä yritetään käyttää maakaasua tai maakaasugrillissä nestekaasua, koska se vaarantaa grillin turvallisuuden.

• Käyttäjä ei saa kajota valmistajan sinetöimiin osiin.

Käyttö

△ VAARALAUSEKE: Käytä grilliä vain ulkona hyvin ilmastoidussa paikassa. Älä käytä grilliä autotallissa, rakennuksen sisällä, katetulla käytävällä, teltassa tai muussa suljetussa paikassa tai helposti syttyvän rakenteen alla.

△ VAARALAUSEKE: Älä käytä grilliä minkäänlaisessa ajoneuvossa tai ajoneuvon tavara- tai lastaustilassa. Tämä käsittää mukaan lukien mutta ei rajoittuen henkilöautot, kuorma-autot, farmariautot, tila-autot, katumaasturit, matkailuautot ja veneet.

△ VAARALAUSEKE: Varmista, että etäisyys helposti syttyviin materiaaleihin on grilliä käytettäessä vähintään 61 cm grillin ylä- ja alapuolella sekä takana ja sivuilla.

△ VAARALAUSEKE: Varmista, ettei grillausalueella ole helposti syttyviä kaasuja ja nesteitä, kuten bensiiniä, alkoholia tai muita palavia aineita.

△ VAARALAUSEKE: Laite on pidettävä käytön aikana poissa helposti syttyvien materiaalien lähetyviltä.

△ VAARALAUSEKE: Älä laita grillin suojapeitettä tai muuta palavaa materiaalia grillin päälle tai sen alla olevaan säilytystilaan, kun grillin on käytössä tai kuuma.

△ VAARALAUSEKE: Mahdollisen rasvapalon sattuessa sammuta grillin kaikki polttimet ja pidä kansi kiinni, kunnes palo on sammunut.

△ VAROITUS: Osat saattavat olla erittäin kuumia. Pidä lapset poissa niiden ulottuvilta.

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

△ VAROITUS: Alkoholin, reseptilääkkeiden, ilman reseptiä myytävien lääkkeiden tai laittomien päihteiden käyttö saattaa vaikuttaa henkilön kykyyn asentaa, siirtää, varastoida tai käyttää grilliä asianmukaisesti ja turvallisesti.

△ VAROITUS: Pidä grilliä koko ajan silmällä sen kuumenemisen ja käytön aikana. Noudata grilliä käytettäessä varovaisuutta. Koko grillaustila on käytön aikana kuuma.

△ VAROITUS: Älä siirrä laitetta käytön aikana.

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

△ HUOMAUTUS: Tämän tuotteen turvallisuus on testattu ja se on sertifioitu käytettäväksi vain tietyssä maassa. Maan nimi löytyy tuotepakkauksesta.

• Älä käytä grillissä hiiliä, brikettejä tai laavakiviä.

Säilytys ja/tai kun grilli on käyttämättä

△ VAROITUS: Sammuta kaasu kaasusäiliöstä käytön jälkeen.

△ VAROITUS: Nestekaasusäiliöitä on säilytettävä ulkona lasten ulottumattomissa. Niitä ei saa säilyttää rakennuksen sisällä, autotallissa tai muussa suljetussa paikassa.

△ VAROITUS: Kun grilli on ollut jonkin aikaa varastossa ja/tai käyttämättä, tarkista ennen grillin käyttöä mahdolliset kaasuvuodot ja polttimien mahdollinen tukkeutuminen.

• Grilliä saa säilyttää sisätiloissa ainoastaan, jos nestekaasusäiliö on ensin kytketty pois ja irrotettu grillistä.

SISÄLLYSLUETTELO

- 2 Tervetuloa WEBERille
Tärkeää turvallisuustietoa
- 4 Tuotteen ominaisuudet
GS4-grillausjärjestelmä
GENESIS II LX -grillin ominaisuudet
- 6 Vinkkejä ja neuvoja
Liekki – suora vai epäsuora
Grillausohjeet
- 8 WEBERin lupaus
Takuu
- 9 Käyttöönotto
Tärkeää tietoa nestekaasusta ja kaasuliitännöistä
Nestekaasusäiliön asennus
jaxvuototarkastus
GENESIS II LX:n polttimien venttiilikoot ja kaasunkulutus
- 13 Käyttö
Ensimmäinen grillauskerta
Joka grillauskerta
Pääpolttimien sytyttäminen
Sivupolttimen sytyttäminen
Grillaaminen yöllä
- 16 Tuotehuolto
Puhdistus ja huolto
- 18 Vianmääritys
- 22 Grillausopas
- 23 Varaosat

VIIMEISIN VERSIO AINA SAATAVILLA

Omistajan käsikirjan viimeisin versio on saatavilla verkossa.

GS4 -GRILLAUSJÄRJESTELMÄ

Huippuluokan GS4-grillausjärjestelmä mullistaa kaasugrillauksen ja tekee GENESIS II- ja GENESIS II° LX -kaasugrilleistä ylivertaisia. Innovatiivisen grillausjärjestelmän perustana on yli 30 vuoden grillauskokemus ja asiantuntemus sekä tietenkin grillaajien toiveiden ja tarpeiden jatkuva huomioon ottaminen.

GS4-järjestelmän jokainen komponentti on suunniteltu helpottamaan grillin käyttöä ja tarjoamaan grillaajalle ainutkertaisia grillauselämyksiä. Polttimet syttyvät varmasti joka kerta ja ruoka saa herkullista savunmakua ja kypsyy tasaisesti koko rutilällä. Lisäksi grilli on helppo puhdistaa. Kaiken tämän ansiosta sinä voit keskittyä kaikkein tärkeimpään – nauttimaan ystäväiesi seurasta grillin äärellä.

GS4-grillausjärjestelmän neljä tärkeintä komponenttia ovat: INFINITY-sähkösytytys, huipputehokkaat polttimet, FLAVORIZER BARS -tangot ja rasvanhallintajärjestelmä. Nämä komponentit varmistavat, että grillaamisen kaikki vaiheet sujuvat helposti ja turvallisesti: polttimien sytyttämisestä grillin huoltoon. Yhdessä ne tekevät GENESIS II- ja GENESIS II LX -grill todellisia tehopakkauksia.



1 INFINITY-sähkösytytys

INFINITY-sähkösytytys varmistaa grillin syttymisen. WEBERin myöntämän erinomaisen takuun ansiosta voit olla varma siitä, että grilli toimii joka ikinen kerta.

2 Huipputehokkaat polttimet

Ainutlaatuinen kartiomainen muoto varmistaa kaasun tasaisen virtauksen ja lämmön hyvän jakautumisen. Ruoka kypsyy siten tasaisesti koko grillirutilällä.

3 FLAVORIZER BARS

Juuri sopivaan kulmaan käännettyille klassisille WEBER FLAVORIZER BARS -tangoille tippuva rasva sihisee ja muodostaa savua antaen ruoalle vastustamatonta savunmakua. Ylimääräinen rasva ohjautuu tankoja pitkin pois polttimista grillin rasvanhallintajärjestelmään.

4 Rasvanhallintajärjestelmä

Rasvanhallintajärjestelmä auttaa poistamaan ruoista grillattaessa tippuvan rasvan ja ehkäisee liekkien leimahtelua. Ylimääräinen rasva ohjautuu FLAVORIZER BARS -tankoja pitkin pois polttimista grillaustilan alla sijaitsevassa tiputusastiassa olevaan rasva-astiaan, joka voidaan vaihtaa tarvittaessa.



GENESIS II LX - GRILLIN OMINAISUUDET

Tuotteen ominaisuudet



A Sivutasoissa välinekoukut

Sivutasoilla tarjoiluvadit, mausteet, ja grillausvälineet ovat aina kätevästi käsillä. Välinekoukuissa tärkeät grillausvälineet pysyvät hyvin ulottuvilla ja hyvässä järjestyksessä. Kahden ja kolmen polttimen grilleissä vasen sivutaso voidaan taittaa alas.

B HIGH+-asetus

Kaikki polttimet voidaan asettaa ääriasentoon, jolloin saat aina halutessasi lisää kuumuutta haluttuun kohtaan ritilällä. HIGH+-asetus kuumentaa grillin nopeammin ja mahdollistaa korkeamman grillauslämpötilan.

C Grillivalaisin

Tehokas LED valaisee koko grillausalueen, mikä helpottaa grillaamista hämärällä. Energian säästämiseksi valo sammuu automaattisesti, kun grillin kansi suljetaan.

D GOURMET BBQ SYSTEM -grilliritilä

Voit vaihtaa irrotettavan pyöreän keskiosan tilalle paistolevyn, kanatelineen, pizzakiven tai minkä tahansa monista muista GOURMET BBQ SYSTEM -tarvikkeista.

E TUCK-AWAY-lämmitysteline

TUCK-AWAY-lämmitystelineellä voit pitää ruoan lämpimänä tai lämmittää hampurilaissämpylät muiden ruokien kypsyessä grilliritilällä. Ainutlaatuisen TUCK-AWAY-ominaisuuden ansiosta teline voidaan taittaa kasaan, kun sitä ei käytetä, mikä optimoi grillaustilan ja helpottaa telineen säilytystä. Lämmitystelineeseen voidaan haluttaessa kiinnittää myös ELEVATIONS-tarvikkeita.

F iGRILL 3-valmius

Uusi välttämätön grillausväline iGRILL 3 digitaalinen Bluetooth-lämpömittari mittaa ruoan lämpötilan ja näyttää sen reaaliajassa valitsemassasi mobiililaitteessa. Kun olet ladannut WEBER iGRILL -sovelluksen, voit valvoa Bluetooth-yhteydellä samanaikaisesti jopa neljää lämpömittarin anturia. (Myydään erikseen.)

G Sivupoltin

Voit valmistaa sivupolttimella oman grillikastikkeen tai keittää perunat muiden ruokien kypsyessä grillin kannen alla.

H Valaistut säätönupit

Painiketta painamalla voit sytyttää valon myös grillin säätönuppeihin, mikä helpottaa grillaamista pimeällä. Grillaaminen käy kätevästi, järjestipä grillijuhlat mihin vuorokaudenaikaan tahansa.

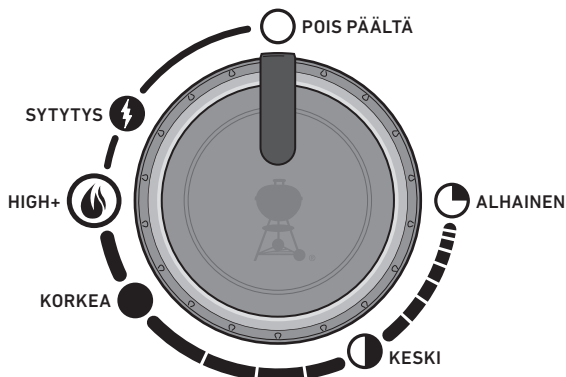
I Kaasusäiliö helposti saatavilla

Kaasusäiliön asentaminen grillin ulkopuolelle helpottaa säiliön käyttöä ja vaihtamista sekä säästää tilaa grillikaapissa.

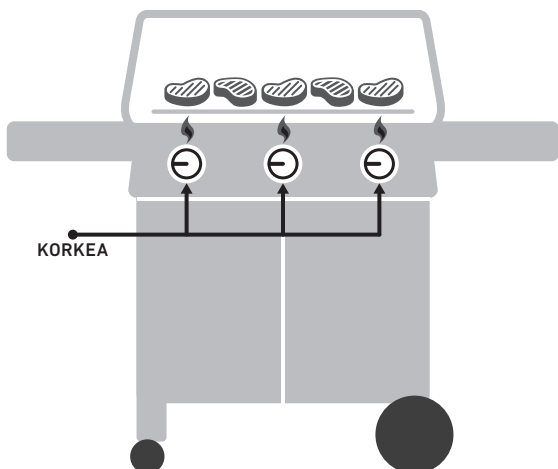
J Grillikaappi

Grillikaapissa on runsaasti säilytystilaa kaikille tärkeille grillausvälineille, jotka ovat aina tarvittaessa helposti saatavilla.

Lieki – suora vai epäsuora



SUORA LÄMPÖ ASETUKSET

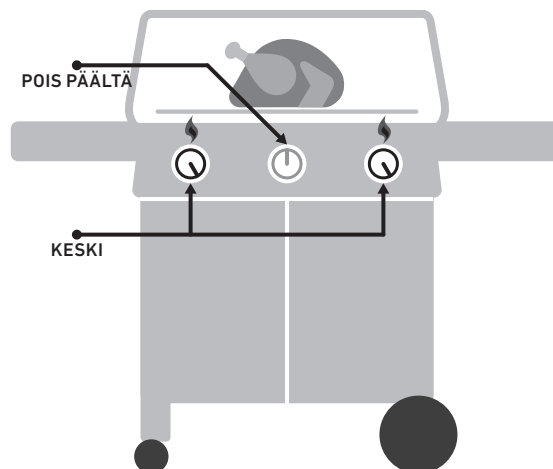


SUORA LÄMPÖ ASETUKSET

Käytä suoraa grillausmenetelmää alle 20 minuutissa kypsyvien pienten ja pehmeiden ruokien grillaamiseen. Sellaisia ovat mm. hampurilaiset, pihvit, kyljykset, kebabit, luuttomat broilerinpalat, kalafileet, äyriäiset ja viipaloidut vihannekset.

Suoraa lämpöä käytettäessä lämmönlähde on aivan ruoan alapuolella. Ruoan pinta ruskistuu ja karamellisoituu kauniisti samalla kun ruoka saa herkullista makua ja kypsyy läpikypsäksi.

EPÄSUORA LÄMPÖ ASETUKSET



EPÄSUORA LÄMPÖ ASETUKSET

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

Epäsuoraa lämpöä käytettäessä grillin molemmat puolet tai toinen puoli ovat kuumat ja ruoka asetetaan sytyttämättömien polttimien päälle.

Grillausohjeet

Anna ritilöiden kuumeta joka kerta.

Jos grilliritilät eivät ole tarpeeksi kuumia, ruoka tarttuu niihin kiinni eikä se ruskistu kunnolla. Ruokaan ei myöskään jää upeita grilliraitoja. Vaikka ruoka tulisi ohjeen mukaan kypsentää keski- tai alhaisella lämmöllä, kuumenna grilli ensin aina korkeimmalla lämpötila-asetuksella. Avaa grillin kansi, käännä lämpö päälle, sulje kansi ja anna grilliritilän kuumeta noin 10 minuuttia tai kunnes kannen lämpömittarin lukema on 260 °C.

Älä grillaa ruokaa likaisilla ritilöillä.

Puhdista grilliritilät aina ennen uusien ruokien grillaamista. Ritilöihin jääneet ruoantähteet tarttuvat liinan tavoin kiinni ritilään ja uuteen ruokaan. Jos et halua tämän päivän lounaan maistuvan eiliseltä illalliselta, puhdista ritilät huolellisesti ennen grillaamista. Kun ritilät ovat kuumenneet, harjaa ne puhtaaksi teräsharjalla.

Pysy paikalla.

Varmista ennen grillin sytyttämistä, että olet ottanut esille kaiken tarpeellisen: tarvitsemasi grillausvälineet, öljyllä voidellut ja maustetut ruoat, glazet ja kastikkeet sekä puhtaat tarjoiluvärit grillattuja ruokia varten. Jos joudut käymään keittiössä kesken grillauksen, ruoka saattaa päästä palamaan. Ranskalaiskokkien tästä käyttämä ilmaus on "mise en place" (tarkoittaa vapaasti suomennettuna "pane paikalleen"). Me kutsumme sitä paikalla pysymiseksi.

Jätä vähän liikkumavaraa.

Ruokien pakkaaminen ritilöille liian tiheään rajoittaa grillaajan toimintavapautta. Jätä vähintään neljäsosa ritilöiden grillaustilasta vapaaksi sekä runsaasti tilaa ruokien ympärille, jolloin voit tarvittaessa kätevästi käännellä ja siirrellä ruokia. Joskus ruokia on pystyttävä siirtämään esimerkiksi ritilän toiseen päähän hyvinkin nopeasti. Huolehdi siis siitä, että sinulla on tilaa toimia.

Pidä kansi kiinni.

Grillin kannella on muitakin tehtäviä kuin suojata grilliä sateelta. Ennen kaikkea se estää liikaa ilmaa virtaamasta grilliin ja kuumuutta ja savua työntymästä grillistä ulos. Kannen alla grilliritilät pysyvät kuumempina, grillausajat lyhenevät, savunmaku on voimakkaampaa ja liekkien leimahtelu vähäisempää. Laita siis kansi kiinni!

Käännä vain kerran.

Onko mitään herkullisempaa, kuin kauniisti ruskistunut mehukas pihvi? Tämä onnistuu, kun ruoka saa olla grillissä rauhassa. Meillä on joskus tapana käännellä ruokia jo ennen kuin niissä on tarpeeksi väriä ja makua. Melkein kaikki ruoat kannattaa kuitenkin kääntää grillatessa vain kerran. Ruokien turha kääntely aiheuttaa myös sen, että joudut avaamaan kannen suotta aivan liian usein. Astu siis askel taaksepäin ja luota siihen, että grilli hoitaa hommansa.

Opi, milloin on aika lopettaa.

Grillattaessa on joskus tärkeintä tietää, milloin on aika lopettaa. Luotettavin tapa tarkistaa ruoan sopiva kypsyyssaste on hankkia hyvä pikalämpömittari. Pieni kätevä apuväline osoittaa, milloin ruoka on parhaimmillaan.

Kokeile rohkeasti.

1950-luvulla grillaaminen tarkoitti vain yhtä asiaa: lihan (ja pelkän lihan) kärkevää valmistamista avotulella. Nykypäivän grillikokki ei tarvitse täydellisen aterian valmistamiseen keittiötä lainkaan. Voit valmistaa grillissä niin herkullisia alkupaloja ja ruokien lisukkeita kuin jälkiruokiakin. Rekisteröimällä grillisi saat itsellesi kohdistettua inspiroivaa sisältöä. Haluamme mielellämme osallistua grillausseikkailuihisi.



LASTA

Hanki lasta, jonka pitkä kahva on taivutettu siten, että lastan terä sijoittuu käytettäessä kahvaa alemmaksi. Sen avulla ruokia on helpompi nostella grilliritilällä.



AJASTIN

Vältä polttamasta ruokia käyttämällä ajastinta. Yksinkertainen ja helppokäyttöinen ajastin hoitaa homman luotettavasti.

WEBERin lupaus (EMEA-alueen 10 vuoden vapaaehtoinen takuu)

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

Kiitos, että ostit WEBER-tuotteen. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ja sen kansainväliset liiketoimintayksiköt (jotka on luettelut tämän käyttöohjeen lopussa) ("WEBER") toimittavat ylpäänä asiakkailleen turvallisia, kestäviä ja luotettavia tuotteita.

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

Jos tuote sattuisi olemaan viallinen, sen omistajalla on sovellettavien lakien mukaan erilaisia oikeuksia. Omistajalla voi mm. olla oikeus tuotteen korjauttamiseen tai vaihtamiseen, hinnanalennukseen ja vahingonkorvaukseen. Esimerkiksi muutamissa Euroopan Unionin maissa tällainen oikeus on lakisääteisesti voimassa kahden vuoden ajan tuotteen luovutuspäivästä lähtien. Tämä vapaaehtoinen takuu ei vaikuta kyseiseen oikeuteen tai kuluttajan muihin lakisääteisiin oikeuksiin. Sen sijaan tämä vapaaehtoinen takuu tarjoaa tuotteen omistajalle lakisääteisistä järjestelyistä riippumattomia lisäoikeuksia.

WEBERin vapaaehtoinen takuu

WEBER takaa WEBER-tuotteen ostajalle (tai lahja- tai mainoslahjatapauksessa lahjan tai mainoslahjan saajalle) ("omistaja"), ettei tuotteen materiaaleissa tai valmistuksessa ole vikaa kymmenen (10) vuoden kuluessa ostopäivästä, kun tuote on asennettu oikein ja sitä käytetään omistajan oppaassa annettujen ohjeiden mukaisesti. (Huomaa: Jos menetät tai hukkaat WEBER-tuotteen omistajan oppaan, voit ladata uuden osoitteesta www.weber.com). Takuu on voimassa Euroopassa, Lähi-idässä ja Afrikassa (EMEA). WEBER suostuu korjaamaan tai vaihtamaan osan, jonka materiaaleissa tai valmistuksessa todetaan olevan vikaa, seuraavassa luettelut rajoitukset, vastuuvapauslausekkeet 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.

WEBER luottaa tuotteidensa laatuun ja tarjoaa asiakkailleen tässä kuvatun vapaaehtoisen takuun, joka koskee grillin materiaaleja tai sen asiaankuuluvia osia, näiden normaalia käyttöä ja kulumista lukuun ottamatta.

- "Normaali käyttö ja kulumisen" käsittää ulkonäöllisen ja muun vähäisen kulumisen, jota grillissä saattaa esiintyä ajan mittaan, kuten pintaruosteen, kuhumut, naarmut jne.

WEBER kuitenkin hoitaa tässä vapaaehtoisessa takuussa ilmoitetut velvollisuutensa, mikäli grillin tai sen asiaankuuluvien osien vaurio tai toimintahäiriö johtuu materiaaliavista.

- "Materiaaliavika" käsittää tiettyjen osien läpiruostumisen tai -palamisen tai muun vian tai vaurion, jonka vuoksi grilliä ei voi käyttää turvallisesti tai asianmukaisesti.

Tähän vapaaehtoiseen takuuseen sisältyvät omistajan vastuut / Takuun rajoitukset

Takuuasuiden sujuvan käsittelyn varmistamiseksi on tärkeää (ei kuitenkaan vaatimus), että rekisteröi WEBER-tuotteen sivustolla www.weber.com. Muista myös tallentaa alkuperäinen ostokuitti ja/tai lasku, koska takuun käsittely edellyttää, että pystyt esittämään tuotteen ostotodistuksen. WEBERille on myös toimitettava väitettyä vauriota esittävä valokuva sekä grillin sarjanumero, ennen kuin takuuvaatimus voidaan ottaa käsittelyyn. Rekisteröimällä WEBER-tuotteen voit varmistaa takuun voimassaolon ja saat helposti yhteyden WEBERiin tarvittaessa.

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

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

- Väärinkäyttö, korjaustoimenpide, muuntelu, virheellinen käyttö, ilkeä, laiminlyönti, vääränlainen asennus tai käyttö sekä normaalien ja rutiinomaisten huoltotoimien laiminlyönti.
- Hyönteisten (kuten hämähäkkien) ja jyrssiöiden (kuten oravien) vahingoittamat kaasuletkut tai muut osat.
- Altistaminen suolavedelle ja/tai kloorivedelle, kuten uima- tai porealtaalle.
- Ankarat sääolot, kuten raekuurot, pyörremyrskyt, maanjäristykset, tsunamit tai tulvat, tornadot tai hirmumyrskyt.
- Happosateet ja muut ympäristölliset tekijät.

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

Takuukäsittely

Jos uskot, että tuotteessasi on tämän vapaaehtoisen takuun kattama osa, ota yhteys tuotteen jälleenmyyjään. Tarvittaessa voit ottaa yhteyden myös WEBERin asiakaspalveluun. Yhteystiedot löytyvät verkkosivustoltamme (www.weber.com). Tutkittuaan tuotteen WEBER korjaa tai vaihtaa (oman valintansa mukaisesti) tämän vapaaehtoisen takuun kattaman viallisen osan. Mikäli osan korjaaminen tai vaihtaminen ei ole mahdollista, WEBER saattaa (oman valintansa mukaisesti) vaihtaa kyseisen grilliin uuteen samanarvoiseen tai arvokkaampaan grilliin. WEBER saattaa pyytää grillin omistajaa lähettämään osat tutkittavaksi, jolloin omistaja maksaa tästä aiheutuvat rahtikulut. Toimituskulut palautetaan omistajalle, jos takuu kattaa vian.

Kun otat yhteyttä tuotteen jälleenmyyjään, varmista, että saatavillasi ovat seuraavat tiedot:

- Tuotteen ostotodistus
- Väitettyä vikaa esittävä valokuva
- Tuotteen sarjanumero

Vastuuvapauslauseke

TÄMÄN VAPAAEHTOISEN TAKUUN JA SIINÄ MAINITTUJEN VASTUUVAPAUSLAUSEKKEIDEN LISÄKSI EI MYÖNNETÄ MITÄÄN NIMENOMIAISIA TAI VAPAAEHTOISIA TAKUITA TAI VASTUUVELVOITTEITA WEBERIIN SOVELLETTAVIEN LAKISÄÄTEISTEN VASTUIDEN LISÄKSI. NYKYINEN VAPAAEHTOINEN TAKUULAUSEKE EI MYÖSKÄÄN RAJOITA TAI SULJE POIS TILANTEITA TAI VAATIMUKSIA, JOISSA WEBERILLÄ ON SITOVA LAKISÄÄTEINEN VASTUU.

MITKÄÄN TAKUUT EIVÄT OLE SOVELLETTAVISSA TÄSSÄ VAPAAEHTOISESSA TAKUUSSA MAINITUN KYMMENEN (10) VUODEN TAKUUAJAN JÄLKEEN. KENENKÄÄN HENKILÖN, JÄLLEENMYYJÄ TAI VÄHITTÄISKAUPPIAS MUKAAN LUKIEN, MYÖNTÄMÄT MUUT TAKUUT (KUTEN NK. "JATKETUT TAKUUT") EIVÄT OLE WEBERILLE SITOVIA. AINOA TÄMÄN VAPAAEHTOISEN TAKUUN MUKAINEN KORJAAVA TOIMENPIDE ON OSAN TAI TUOTTEEN KORJAAMINEN TAI VAIHTAMINEN.

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

TÄMÄN VAPAAEHTOISEN TAKUUN VOIMASSAOLOAIKANA VAHDETTUJEN OSIEN JA TARVIKKEIDEN TAKUU ON VOIMASSA AINOASTAAN EDELLÄ MAINITUSTA ALKUPERÄISESTÄ KYMMENESTÄ (10) VUODESTA JÄLJELLÄ OLEVAN AJAN.

TÄTÄ RAJOITUSTA EI SOVELLETA, JOS ON KYSE TAHALLISESTA JA TÖRKEÄSTÄ HUOLIMATTOMUUDESTA EIKÄ MYÖSKÄÄN KUOLEMANTAPAUKSISTA TAI LOUKKAANTUMISISSA, JOIDEN AIHEUTAJA ON WEBER TAI YRITYKSEN LAILLINEN EDUSTAJA.

TÄMÄ VAPAAEHTOINEN TAKUU KOSKEE VAIN YKSITYISKÄYTTÖSSÄ OLEVIA TUOTTEITA EIKÄ WEBER-GRILLEJÄ, JOITA KÄYTETÄÄN KAUPALLISISSA, KUNNALLISISSA TAI USEITA LAITTEITA SISÄLTÄVISSÄ KOHTEISSA, KUTEN RAVINTOLOISSA, HOTELLEISSA, LOMAKOhteissa TAI VUOKRAKÄYTTÖÖSSÄ.

WEBER SAATTAA TOISINAAN MUUTTAA TUOTTEIDENSA MUOTOILUA. MITÄÄN TÄHÄN VAPAAEHTOISEEN TAKUUSEEN SISÄLTYYVÄÄ TIETOA EI VOIDA TULKITA SITEN, ETTÄ WEBER ON VELVOITETTU TEKEMÄÄN VASTAAVAT MUUTOKSET AIKAIKSEMMIN VALMISTETTUIHIN TUOTTEISIIN, EIKÄ MUUTOKSIA MYÖSKÄÄN VOI TULKITA SITEN, ETTÄ EDELLISET MALLIT OLISIVAT JOLLAKIN TAVALLA VIALLISIA.

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



**SUOJAA
INVESTOINTISI**

Suojaa grilliä sään vaihteluilta
kestävällä ja laadukkaalla
suojapeitteellä.

Tärkeää tietoa nestekaasusta ja kaasuliitännöistä

Mitä on nestekaasu?

Nestekaasu (LPG tai LP) on grillin polttoaineena käytettävä helposti syttyvä petrolipohjainen tuote. Normaalissa lämpötilassa ja paineessa tuote esiintyy kaasumuodossa, kun sitä ei ole pakattu säiliöön. Säiliön sisällä nestekaasu kuitenkin on nestemäistä normaalissa paineessa. Kun säiliön paine vapautetaan, neste kaasuuntuu.

Nestekaasusäiliöiden turvallinen käsittely

- Kolhiintunut tai ruostunut nestekaasusäiliö voi olla vaarallinen käytössä ja se pitää viedä nestekaasun myyneeseen yritykseen tarkastettavaksi. Älä käytä säiliötä, jonka venttiili on vaurioitunut.
- Vaikka nestekaasusäiliö vaikuttaisi tyhjältä, se saattaa sisältää kaasua, ja säiliötä tulee sen vuoksi kuljettaa ja säilyttää tämän mukaisesti.
- Nestekaasusäiliö tulee asentaa ja sitä tulee kuljettaa ja varastoida tukevassa pystyasennossa. Sylinteriä ei saa pudottaa tai käsitellä kovakouraisesti.
- Älä koskaan säilytä tai kuljeta nestekaasusäiliötä paikassa, jossa lämpötila voi ylittää 50°C (säiliö on tällöin liian kuuma käsin kosketeltavaksi).

Nestekaasusäiliötä koskevat vaatimukset

- Käytä 3–13 kg:n kokoisia säiliöitä.

Mikä on paineensäädin?

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

Paineensäädintä ja letkua koskevat vaatimukset

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

△ TÄRKEÄÄ: Suosittelemme vaihtamaan kaasugrillin letkun joka viides vuosi. Joissakin maissa voimassa olevien suositusten mukaan kaasuletku tulee vaihtaa useammin. Noudata siinä tapauksessa kyseisiä suosituksia.

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



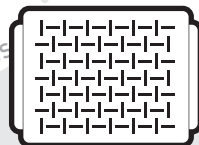
ERILAISIA SUTEJA

Hyvässä grillisudissa on silikoniharjakset ja pitkä kahva. Pitkäharjaksinen suti puolestaan soveltuu erinomaisesti ohuimmille viinietikkakastikkeille.



PIHDIT

Pihdit ovat kätesi jatke. Parhaat pihdit sulkeutuvat kevyesti, ovat mukavat kädessä ja voidaan lukita kokoon tilan säästämiseksi.



GRILLIPANNU

Rei'itetyllä grillipannulla voidaan kypsentää pieniksi paloitetuja ja helposti murenevia ruokia ilman että ne tippuvat ritilöiden välistä grilliin.

Nestekaasusäiliön asennus ja vuototarkastus

Säätimen kytkeminen säiliöön

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

- 2) Tarkista säätimen tyyppi ja kytke säädin nestekaasusäiliöön noudattamalla asianomaisia ohjeita.

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

Kytke kiertämällä myötäpäivään (A)

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

Kytke kiertämällä vastapäivään (B)

Ruuvaa säädin sylinteriin kiertämällä liitintä vastapäivään.

Kytke kääntämällä vipua ja napsauttamalla se oikeaan asentoon (C)

Käännä säätimen vipua (a) vastapäivään pois päältä. Paina säädin alas sylinterin venttiiliin, kunnes säädin napsahtaa paikalleen (b).

Kytke laippaa nostamalla (D)

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

Huomaa: Tässä käsikirjassa näkyvien säätimien kuvat saattavat erota omassa grillissäsi olevasta säätimestä grillin käyttömaasta tai paikallisista säännöksistä riippuen.

Nestekaasusäiliön sijoitus

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

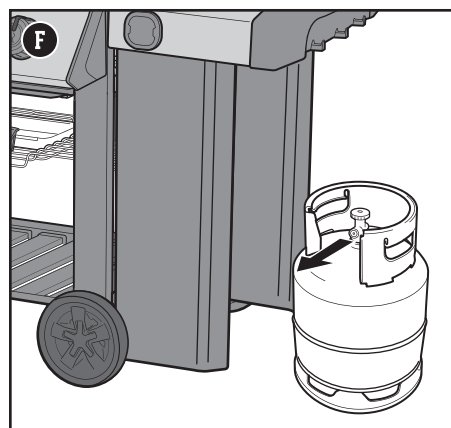
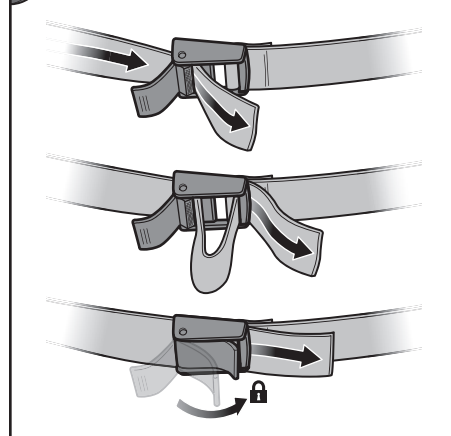
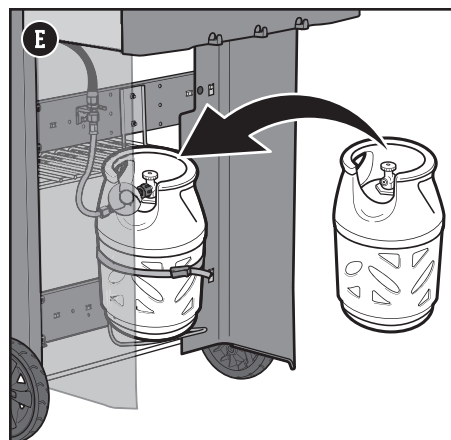
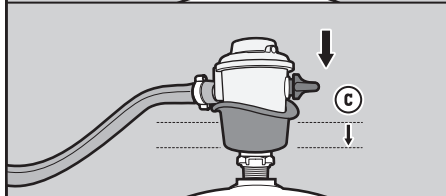
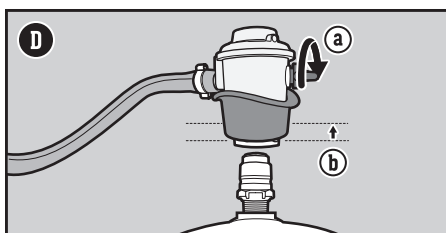
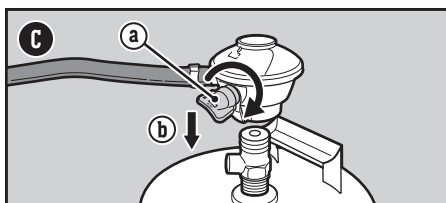
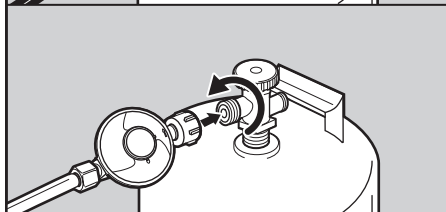
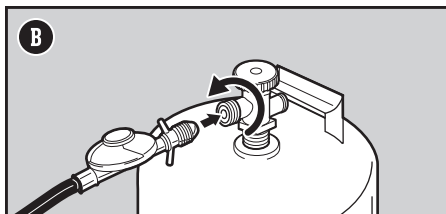
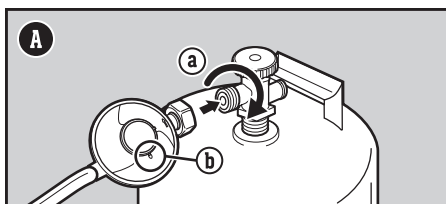
- 1) Tarkista nestekaasusäiliön tyyppi ja noudata sopivia sijoitusohjeita.

Sijoitus pidikkeeseen (E)

Aseta säiliö siten, että venttiilin aukko osoittaa grillin etupuolta päin. Nosta säiliö pidikkeeseen Kiristä kiinnityshihna.

Sijoitus maahan (F)

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



Mikä on vuototarkastus?

Nestekaasusäiliön asentamisen jälkeen on tärkeää tehdä vuototarkastus. Näin varmistetaan, ettei kaasua pääse vuotamaan säiliön kytkemisen jälkeen. Säätimen ja säiliön välinen liitäntä on tarkastettava joka kerta, kun säiliö on täytetty ja asennettu uudelleen.

Vuototarkastuksen tekeminen

- 1) Kostuta sylinterin ja säätimen liitännät saippualluoksella. Käytä suihkepulloa, harjaa tai riepua. Voit tehdä oman saippualluoksen sekoittamalla 20 % nestesaippuaa ja 80 % vettä tai voit ostaa valmista liuosta rakennustarvikekaupasta.
- 2) Tarkista säätimen tyyppi. Avaa kaasuntulo kiertämällä säiliön venttiiliä vastapäivään (G) tai kääntämällä säätimen vipu päälle (H).
- 3) Mikäli säätimen ja säiliön liitoskohdassa tai säätimen ja letkun liitoskohdassa (I) näkyy kuplia, liitäntä vuotaa:
 - a) Käänä kaasua pois päältä. ÄLÄ KÄYTÄ GRILLIÄ. Ota yhteyttä oman alueesi asiakaspalveluun, yhteystiedot löytyvät verkkosivuiltamme.
- 4) Jos kuplia ei esiinny, liitännät ovat tiiviit.
 - a) Käänä kaasua pois päältä ja huuhtelee liitännät vedellä.

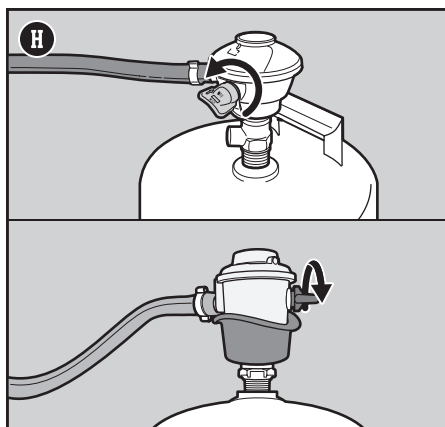
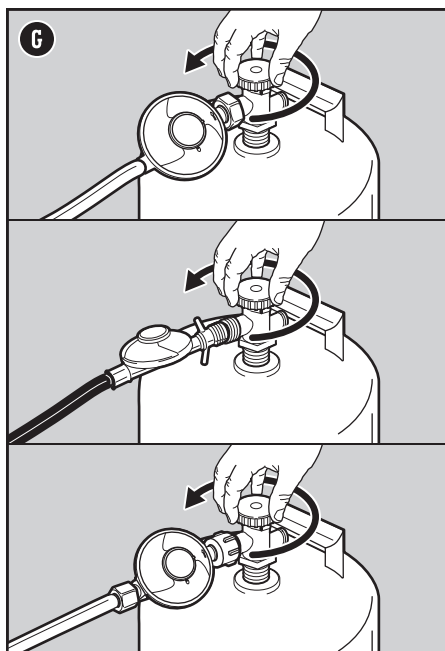
HUOMAA: Koska jotkut vuototarkastuksessa käytettävät liuokset, kuten saippuavesi, saattavat aiheuttaa ruostumista, kaikki liitännät tulee huuhdella vedellä vuototarkastuksen jälkeen.

Muiden liitäntöjen vuototarkastus

Grillin polttoainejärjestelmässä on myös muita liitäntöjä. Nämä tehdasvalmisteiset liitännät on testattu huolellisesti vuotojen varalta ja kaikille polttimille on tehty liekkitestit. WEBER suosittelee tekemään perusteellisen vuototarkastuksen grillin kokoamisen jälkeen sekä jatkossa kerran vuodessa verkkosivuiltamme Weber.com olevien ohjeiden mukaisesti.

Säätimen irrottaminen säiliöstä

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



⚠ **VAARALAUSEKE:** Älä käytä liekkiä kaasuvuotojen tarkastamiseen. Varmista ennen kaasuvuotojen tarkastamista, ettei lähellä ole kipinöitä tai liekkejä.

⚠ **VAARALAUSEKE:** Kaasuvuoto saattaa aiheuttaa tulipalon tai räjähdyksen.

⚠ **VAARALAUSEKE:** Älä käytä grilliä, jos liitännät vuotavat.

⚠ **VAARALAUSEKE:** Jos näet, haistat tai kuulet, että nestekaasusäiliöstä vuotaa kaasua:

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

⚠ **VAARALAUSEKE:** Sulje aina säiliön venttiili ennen säätimen irrottamista. Älä yritä irrottaa kaasusäädintä tai letkua, kun grilli on käytössä.

⚠ **VAARALAUSEKE:** Älä säilytä varanestekaasusäiliötä grillin alla tai sen läheisyydessä. Älä koskaan täytä säiliöön enempää nestekaasua kuin korkeintaan 80 % säiliön tilavuudesta. Näiden lausekkeiden noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa tulipalon, jonka seurauksena voi olla kuolemantapaus tai vakava loukkaantuminen.



ALUMIINIVUOAT

Käytä tiputusastian sisällä alumiinivuokaa puhdistamisen helpottamiseksi.

GENESIS II LX:n polttimien venttiilikoot ja kaasunkulutus

		POLTTIMIEN VENTTIILIKOOT			
Maa	Kaasuluokka	2 polttimen mallit	3 polttimen mallit	4 polttimen mallit	6 polttimen mallit
Alankomaat, Etelä-Afrikka, Hongkong, Intia, Islanti, Israel, Japani, Kiina, Korea, Kypros, Latvia, Liettua, Malta, Norja, Romania, Ruotsi, Singapore, Slovakia, Slovenia, Suomi, Tanska, Tšekki, Turkki, Unkari, Venäjä, Viro	I_{3B/P} (30 mbar tai 2,8 kPa)	Pääpolttimet 1,06 mm Sivupoltin 1,02 mm	Pääpolttimet 1,06 mm Sivupoltin 1,02 mm	Pääpolttimet 1,03 mm Sivupoltin 1,02 mm	Pääpolttimet 0,98 mm Sivupoltin 1,02 mm
Belgia, Espanja, Irlanti, Iso-Britannia, Italia, Kreikka, Luxemburg, Portugali, Ranska, Sveitsi	I₃ (28–30/37 mbar)	Pääpolttimet 0,98 mm Sivupoltin 0,96 mm	Pääpolttimet 1,02 mm Sivupoltin 0,96 mm	Pääpolttimet 0,96 mm Sivupoltin 0,96 mm	Pääpolttimet 0,92 mm Sivupoltin 0,96 mm
Puola	I_{3P} (37 mbar)	Pääpolttimet 0,98 mm Sivupoltin 0,96 mm	Pääpolttimet 1,02 mm Sivupoltin 0,96 mm	Pääpolttimet 0,96 mm Sivupoltin 0,96 mm	Pääpolttimet 0,92 mm Sivupoltin 0,96 mm
Itävalta, Saksa	I_{3B/P} (50 mbar)	Pääpolttimet 0,93 mm Sivupoltin 0,85 mm	Pääpolttimet 0,94 mm Sivupoltin 0,85 mm	Pääpolttimet 0,86 mm Sivupoltin 0,85 mm	Pääpolttimet 0,84 mm Sivupoltin 0,85 mm
		KAASUNKULUTUS			
		2 polttimen mallit	3 polttimen mallit	4 polttimen mallit	6 polttimen mallit
		12,0 kW propaani 13,8 kW butaani	16,3 kW propaani 18,7 kW butaani	18,7 kW propaani 21,5 kW butaani	24,6 kW propaani 28,3 kW butaani
		858 g/h propaani 1004 g/h butaani	1165 g/h propaani 1361 g/h butaani	1337 g/h propaani 1565 g/h butaani	1758 g/h propaani 2059 g/h butaani

Ensimmäinen grillauskerta

Kuumennus ennen grillaamista

Anna grillin kumeta korkeimmalla lämmöllä kansi kiinni vähintään 20 minuuttia ennen ensimmäistä grillauskertaa.

Joka grillauskerta

Grillauskertojen välinen huolto

Noudata seuraavia yksinkertaisia mutta tärkeitä ohjeita joka kerta ennen grillaamista.

Rasvan tarkistaminen

Grillin rasvanhallintajärjestelmä ohjaa ruoasta tippuvan rasvan vaihdettavaan keräysastiaan. Grillattaessa rasva kerääntyy ulosvedettävään rasva-astiaan ja tiputusastian sisällä olevaan vaihdettavaan astiaan. Nämä astiat tulee puhdistaa joka kerta ennen grillaamista, ettei rasva pääse syttymään.

- 1) Varmista, että grilli on pois päältä ja jäähtynyt.
- 2) Irrota ulosvedettävä rasva-astia vetämällä se ulos grillin kaapista (A). Poista rasvajäänteet muovikaapimella.
- 3) Irrota tiputusastia (B). Tarkista tiputusastian sisällä olevaan vaihdettavaan astiaan kertyneen rasvan määrä. Vaihda kertakäyttöastia uuteen tarvittaessa.
- 4) Laita kaikki osat takaisin paikalleen.

Letkun tarkistaminen

Letku on tärkeää tarkistaa säännöllisin väliajoin.

- 1) Varmista, että grilli on pois päältä ja jäähtynyt.
- 2) Tarkista, onko letkussa halkeamia, hankauksia tai viiltoja (C). Älä käytä grilliä, jos letku on jollakin tavoin vahingoittunut.

Grillin kuumentaminen

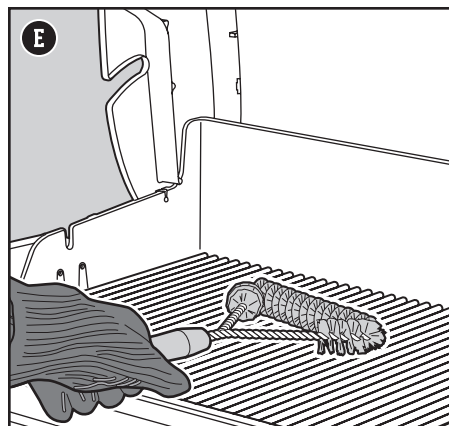
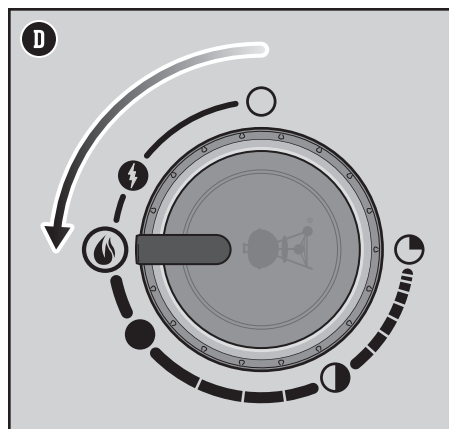
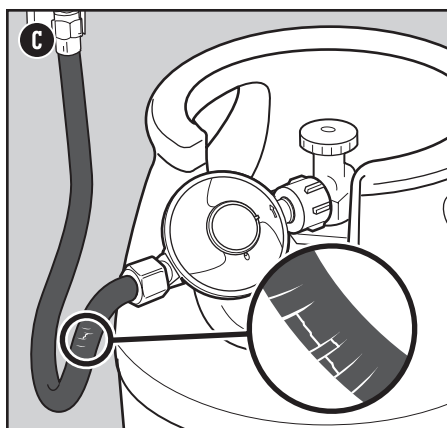
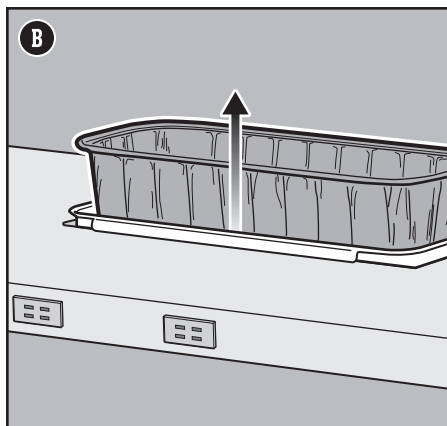
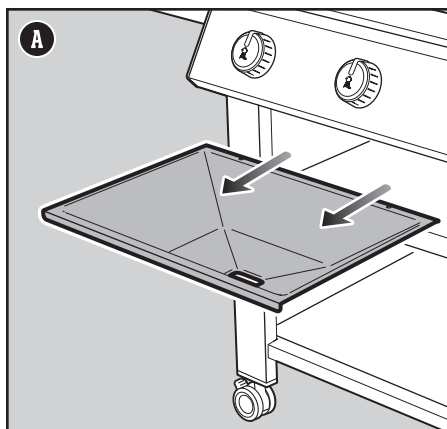
Grillin kuumentaminen on tärkeää grillauksen onnistumiseksi. Kuumentaminen ehkäisee ruokien tarttumista ritilään ja varmistaa, että ritilät ovat tarpeeksi kuumia ruokien ruskistamiseen. Siten myös aikaisemmin grillattujen ruokien jäänteet palavat pois.

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

Grilliritilän puhdistaminen

Kuumentamisen jälkeen ritilöistä on helpompi harjata pois edelliseltä grillauskerralta jääneet ruoantähteet ja lika. Grillattava ruoka ei myöskään tartu puhtaisiin ritilöihin yhtä herkästi.

- 1) Harjaa ritilät teräsharjalla heti kuumentamisen jälkeen (E).



VAARALAUSEKE: Älä laita alumiinifoliota ulosvedettävän rasva-astian tai grillaustilan pohjalle.

VAARALAUSEKE: Tarkista ulosvedettävän rasva-astian ja tiputusastian rasvamäärä joka kerta ennen grillaamista. Poista rasvajäänteet rasvapalon välttämiseksi.

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

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

VAROITUS: Älä käytä grilliä, jos letku on jollakin tavoin vahingoittunut. Vahingoittuneen letkun saa korvata vain WEBERin hyväksymällä uudella letkulla.

VAROITUS: Pidä säiliön ympärillä olevat tuuletusaukot puhtaina äläkä anna niiden tukkeutua.



Pääpolttimien sytyttäminen

Sähkösytytyksen käyttö pääpolttimien sytyttämiseen

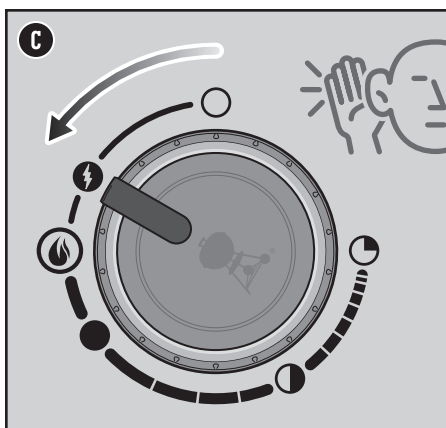
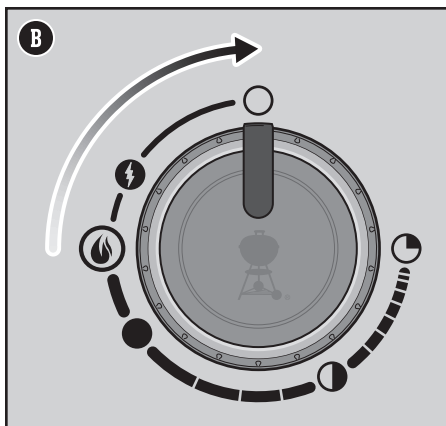
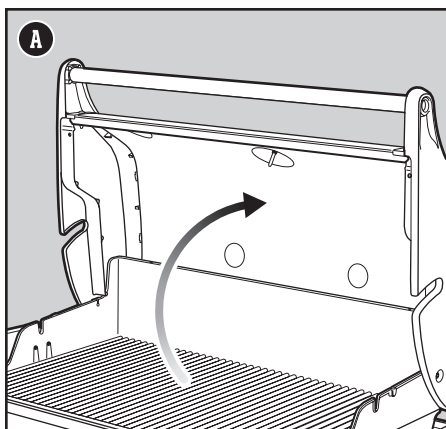
Jokaisella polttimella on oma säätönuppi, ja polttimet syttyvät erikseen. Sytytä pääpolttimet järjestyksessä vasemmalta oikealle. Kaikki polttimet on sytytettävä grillin kuumentamista varten, mutta kaikkia ei ole pakko käyttää grillattaessa.

- 1) Avaa grillin kansi (A).
- 2) Varmista, että kaikkien polttimien (myös sivupoltin) säätönupit on käännetty pois päältä asentoon  painamalla säätönupit sisään ja kiertämällä niitä myötäpäivään (B).
Huomaa: Kaikki polttimet on tärkeää kytkeä pois päältä asentoon  ennen nestekaasusäiliön venttiilin avaamista.
- 3) Avaa kaasuntulo kiertämällä säiliön venttiiliä vastapäivään tai kääntämällä säätimen vipu päälle riippuen käytetystä säätimestä / sylinterin liitännästä.
- 4) Aloita vasemmassa laidassa olevasta polttimesta. Paina polttimen säätönuppi sisään ja kierrä sitä hitaasti vastapäivään kohti sytytysasentoa , kunnes kuulet tikittävän äänen (C). Tikittysäänen alkaessa pidä nuppia paikallaan 1–2 sekuntia ja jatka sen jälkeen nupin kääntämistä hitaasti vastapäivään. Polttimen pitäisi syttyä, ennen kuin säätönuppi on asennossa .
- 5) Varmista, että poltin on syttynyt tarkastamalla asia grilliritilän ja FLAVORIZER BARS -tangon puoliympyrän muotoisen aukon läpi.
- 6) Kun poltin on syttynyt, käännä nuppia vastapäivään haluttuun asentoon.
- 7) Jos poltin ei syty 4 sekunnin kuluessa, käännä polttimen säätönuppi pois päältä asentoon  ja odota viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää polttimen uudelleen.
- 8) Kun poltin on syttynyt, toista vaiheet 4–6 muilla pääpolttimilla.

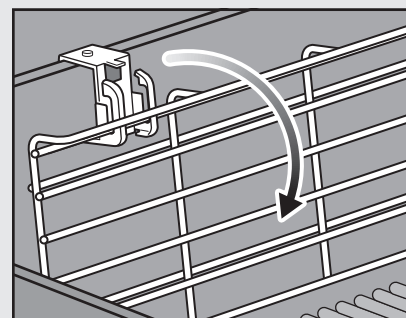
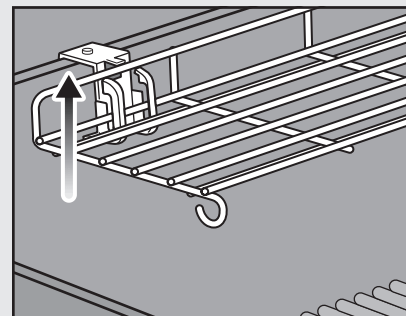
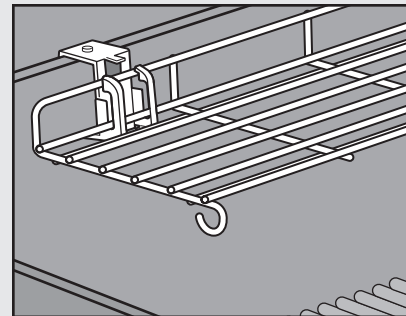
Jos sähkösytytys ei sytytä polttimia, katso ohjeet kohdasta VIANMÄÄRITYS. Siellä on ohjeet grillin sytyttämiseen tulitikutin avulla sekä ongelman syiden määrittämiseen.

Pääpolttimien sammuttaminen

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



Optimoi grillaustila



käyttämällä Tuck-Away-lämmitystelinettä

- Pidä ruoka lämpimänä lämmitystelineellä tai taita teline kasaan, kun sitä ei käytetä.
- Alas taitettuun lämmitystelineeseen voidaan haluttaessa kiinnittää myös ELEVATIONS-tarvikkeita.
- Taita lämmitysteline alas nostamalla sitä ensin hieman ja kiepauttamalla se sen jälkeen alas. Käytä telinettä säätäessäsi lämmönkestäviä grillikintaita tai -käsineitä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötasoa 2.

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

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

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

Sivupolttimen sytyttäminen

Sähkösytytyksen käyttö sivupolttimen sytyttämiseen

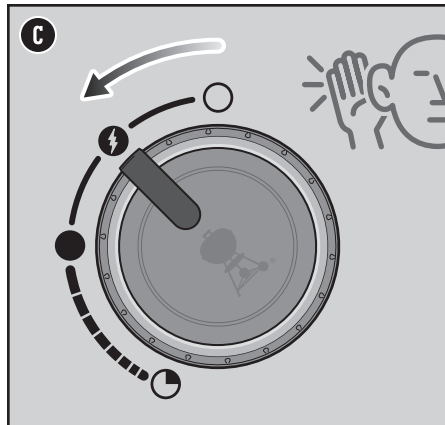
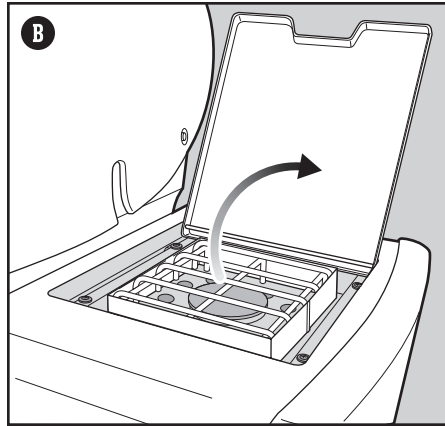
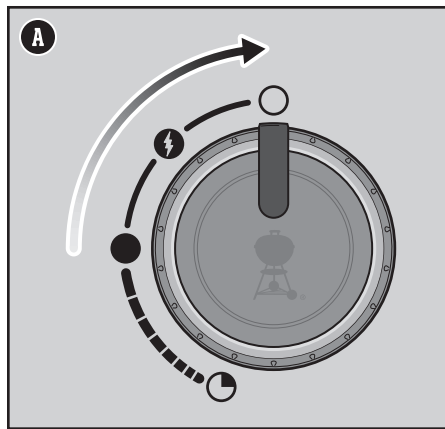
Jos vähintään yksi grillin pääpolttimista on sytytetty ja haluat sytyttää sivupolttimen, siirry vaiheeseen 3. Jos pääpolttimia ei ole sytytetty ja haluat käyttää vain sivupoltinta, aloita vaiheesta 1.

- 1) Varmista, että sivupolttimen säätönuppi on käännetty pois päältä asentoon  painamalla säätönuppi sisään ja kiertämällä sitä myötäpäivään (A). Varmista myös, että kaikkien pääpolttimien säätönupit on käännetty pois päältä asentoon . *Huomaa: Kaikki polttimet on tärkeää kytkeä pois päältä asentoon  ennen nestekaasusäiliön venttiilin avaamista.*
- 2) Avaa kaasuntulo kiertämällä säiliön venttiiliä vastapäivään tai kääntämällä säätimen vipu päälle riippuen käytetystä säätimestä / sylinterin liitännästä.
- 3) Avaa sivupolttimen kansi (B).
- 4) Paina sivupolttimen säätönuppi sisään ja kierrä sitä hitaasti vastapäivään kohti sytytysasentoa , kunnes kuulet tikittävän äänen (C). Tikitysäänen alkaessa pidä nuppia paikallaan 1–2 sekuntia ja jatka sen jälkeen nupin kääntämistä hitaasti vastapäivään. Polttimen pitäisi syttyä, kun säätönuppi on asennossa .
- 5) Tarkista, että sivupoltin on syttynyt. Aurinkoisena päivänä sivupolttimen liekkiä voi olla vaikea nähdä.
- 6) Kun sivupoltin on syttynyt, käännä nuppia vastapäivään haluttuun asentoon.
- 7) Jos sivupoltin ei syty 4 sekunnin kuluessa, käännä polttimen säätönuppi pois päältä asentoon  ja odota viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää polttimen uudelleen.

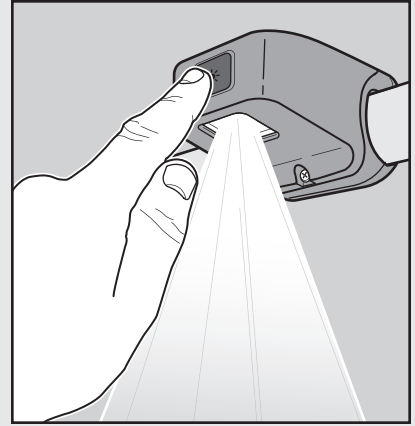
Jos sähkösytytys ei sytytä sivupoltinta, katso ohjeet kohdasta VIANMÄÄRITYS. Siellä on ohjeet sivupolttimen sytyttämiseen tulitikin avulla sekä ongelman syiden määrittämiseen.

Sivupolttimen sammuttaminen

- 1) Paina sivupolttimen säätönuppi sisään ja käännä sitä myötäpäivään asentoon .
- 2) Sammuta kaasuntulo nestekaasusäiliöstä.



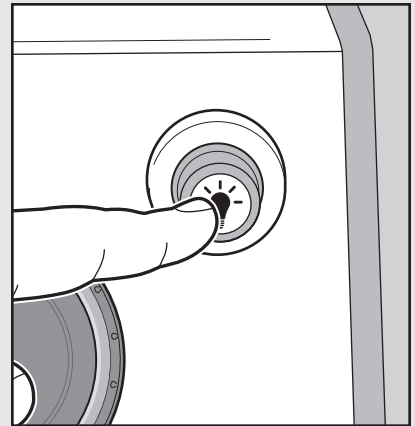
Grillaaminen yöllä



Grillivalaisimen käyttö

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

HUOMAA: Valoa ei voi sammuttaa käynnistyspainiketta painamalla.



Valaistujen säätönuppien käyttö

Polttimien säätönuppien valo sytytetään painiketta painamalla. Voit sytyttää ja sammuttaa säätönuppien valon painamalla ohjauspaneelin oikeassa reunassa olevaa käynnistyspainiketta.

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

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

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

Puhdistus ja huolto

Grillin sisäpintojen puhdistaminen

Grillin teho saattaa ajan mittaan heiketä, jos siitä ei pidetä hyvää huolta. Jos grilli ei kuumene kunnolla tai se kuumenee epätasaisesti ja ruoka tarttuu rutilöihin, grilliä ei ole puhdistettu ja huollettu kunnolla. Kun grilli on pois päältä ja jäähtynyt, puhdistaa sen sisäpinnat ylhäältä alas. Suosittelemme puhdistamaan grillin perusteellisesti vähintään kahdesti vuodessa. Jos grilliä käytetään usein, se kannattaa puhdistaa neljästi vuodessa.

Kannen puhdistaminen

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

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

Grilliritilöiden puhdistaminen

Jos puhdistat grilliritilät aina ohjeiden mukaan, niihin ei pääse kertymään likaa.

- 1) Harjaa grillin sisällä olevat ritilät puhtaiksi teräsharjalla (B).
- 2) Nosta ritilät grillistä ja laita ne sivuun.

FLAVORIZER BARS -tankojen puhdistaminen

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

- 1) Poista rasva FLAVORIZER BARS -tangoista muovikaapimella (C).
- 2) Harjaa FLAVORIZER BARS -tangot tarvittaessa teräsharjalla.
- 3) Irrota FLAVORIZER BARS -tangot grillistä ja laita ne sivuun.

Polttimien puhdistaminen

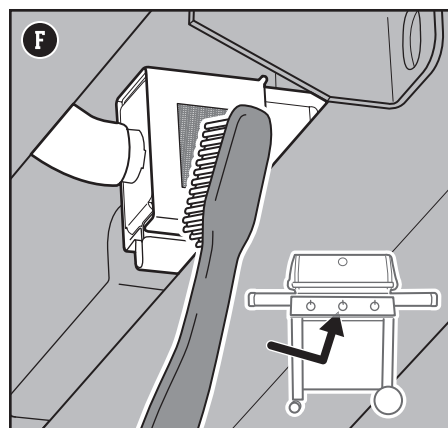
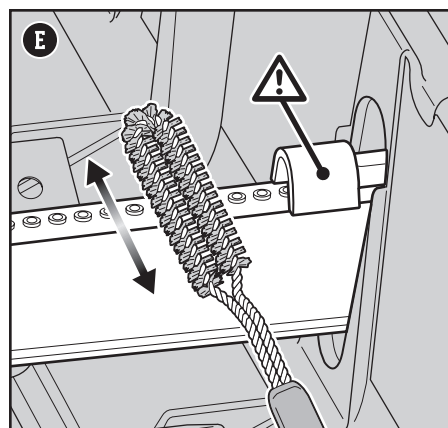
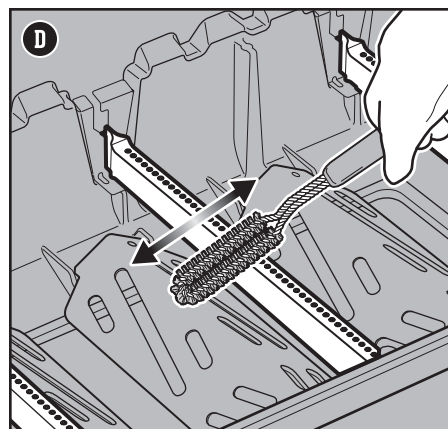
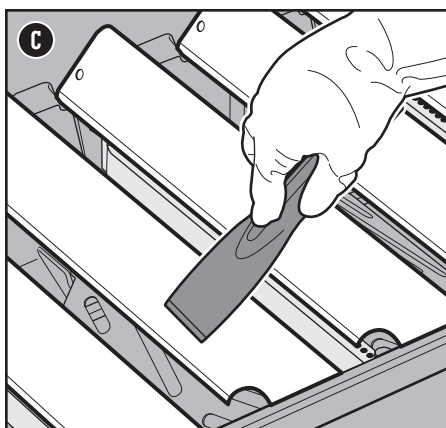
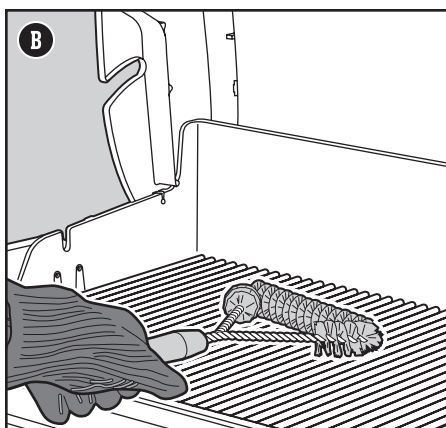
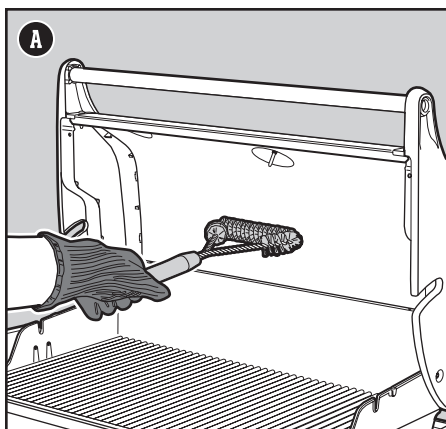
Polttimien toimivuuden kannalta tärkeimpiä ovat polttimien reiät (pienet reiät koko polttimen pituudella) ja polttimien päissä olevat hyönteisverkot. Nämä alueet on tärkeää pitää puhtaina polttimien turvallisen toiminnan varmistamiseksi.

Polttimen reikien puhdistaminen

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

Hyönteisverkkojen puhdistaminen

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



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

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

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

⚠ HUOMAUTUS: Älä aseta grillin osia sivutasoille, koska ne saattavat naarmuttaa tasojen maali- tai teräspintaa.

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

Lämmönohjaimien puhdistaminen

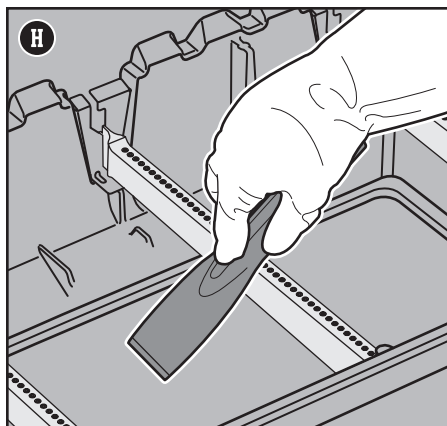
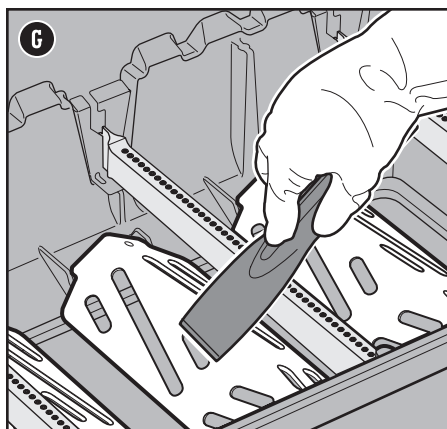
Polttimien alla sijaitsevat lämmönohjaimet levittävät lämmön tasaisesti grillin grillaustilaan. Lämmönohjaimien säännöllinen puhdistaminen parantaa grillin tehoa.

- 1) Poista lika lämmönohjaimista muovikaapimella (G).
- 2) Harjaa lämmönohjaimet tarvittaessa puhtaiksi teräsharjalla.
- 3) Nosta lämmönohjaimet grillistä ja laita ne sivuun.

Grillaustilan puhdistaminen

Tarkista, onko grillaustilaan kertynyt rasvaa tai ruoanjäänteitä. Liialliset kerrostumat saattavat syttyä palamaan.

- 1) Kaavi grillin sivuissa ja pohjalla oleva lika muovikaapimella grillaustilan pohjalla olevaan aukkoon (H), josta lika päätyy ulosvedettävään rasva-astiaan.



Rasvanhallintajärjestelmän puhdistaminen

Rasvanhallintajärjestelmä käsittää viiston ulosvedettävän rasva-astian ja tiputusastian. Osat on suunniteltu siten, että ne on helppo irrottaa, puhdistaa ja vaihtaa tarvittaessa, mikä on tärkeää ennen jokaista grillauskertaa. Ohjeet rasvanhallintajärjestelmän tarkistamiseen löytyvät kohdasta GRILLAUSKERTOJEN VÄLINEN HUOLTO.

Grillin ulkopintojen puhdistaminen

Grillin ulkopinta saattaa koostua teräs-, posliiniemali- ja muovipinnoista. WEBER suosittelee puhdistamaan eri pinnat seuraavasti.

Teräspintojen puhdistaminen

Käytä teräspintojen puhdistukseen myrkytöntä ja hankaamatonta teräksenpuhdistusainetta tai ulkona käytettävälle tuotteille ja grilleille tarkoitettua kiillotusainetta. Pyyhi pinnat mikrokuituliinalla teräskuitujen suuntaisesti. Älä käytä talouspaperia.

Huomaa: Varo naarmuttamasta teräspintoja hankaavilla aineilla. Tällaiset aineet eivät puhdistaa ja kiillota metallipintaa, vaan ne muuttavat sen väriä poistamalla pintaa suojaavan kromioksidikalvon.

Maalattujen, posliiniemaloitujen ja muovisten pintojen puhdistaminen

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

Erityisen rankoissa ympäristöissä käytettävien grillien ulkopintojen puhdistaminen

Jos grilliä käytetään erityisen rankassa ympäristössä, sen ulkopinnat tulee puhdistaa useammin. Happosateet, uima-altaan kemikaalit ja suolainen merivesi saattavat ruostuttaa grillin pintaa. Pyyhi grillin ulkopinnat puhtaiksi lämpimällä saippuavedellä ja huuhtelee ja kuivaa ne huolellisesti. Voit myös ehkäistä grillin ruostumista puhdistamalla grillin pinnat viikoittain teräksenpuhdistusaineella.

Grillivalaisimen puhdistaminen

Pyyhi grillivalaisin puhtaaksi kostealla liinalla. Valaisin kestää sadetta ja lunta mutta se ei ole vedenpitävä. Älä upota valaisinta veteen.



PÄÄPOLTTIN/-POLTTIMET tai SIVUPOLTIN EIVÄT SYTY

ONGELMA

• Pääpolttimet tai sivupoltin eivät syty noudatettaessa tämän omistajan käsikirjan luvussa ”Käyttö” olevia sähkösytytyksestä annettuja ohjeita.

SYY

Kaasuntulo on estynyt.

Sähkösytytys ei toimi.

RATKAISU

Jos jokin poltin ei syty, tarkista ensin, saako poltin/polttimet kaasua. Tarkista tämä noudattamalla kohdassa ”Grillin sytyttäminen tulitikulla” annettuja ohjeita.

Jos grillin **sytyttäminen tulitikulla EI onnistu**, noudata seuraavalla sivulla olevia ohjeita kaasuntulossa esiintyvien ongelmien ratkaisemiseksi.

Jos jokin poltin ei syty, tarkista ensin, saako poltin/polttimet kaasua. Tarkista tämä noudattamalla kohdassa ”Grillin sytyttäminen tulitikulla” annettuja ohjeita.

Jos grillin **sytyttäminen tulitikulla ONNISTUU**, noudata kohdassa ”Sähkösytytysjärjestelmän komponenttien tarkastaminen” annettuja ohjeita.

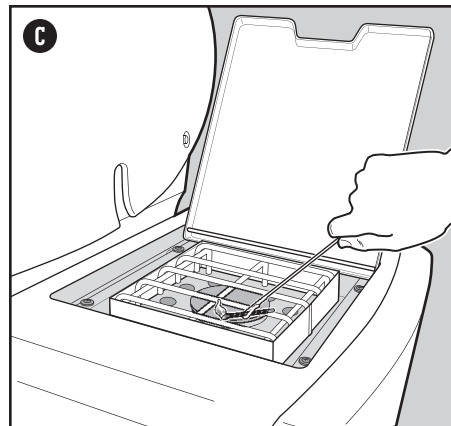
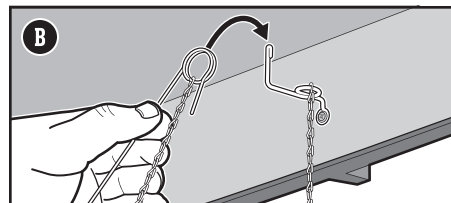
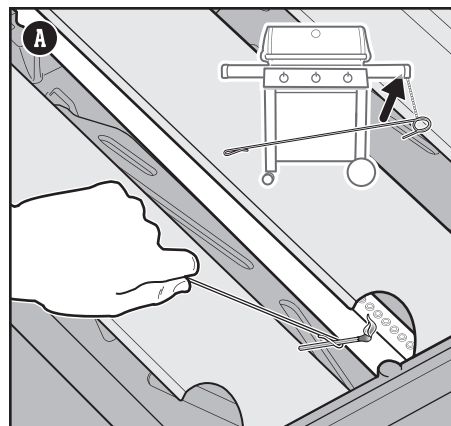
Grillin sytyttäminen tulitikulla

Pääpolttimien kaasunsaannin tarkastaminen tulitikun avulla

- 1) Avaa grillin kansi.
- 2) Varmista, että kaikkien polttimien (myös sivupolttimen) säätönupit on käännetty pois päältä asentoon  painamalla säätönupit sisään ja kiertämällä niitä myötäpäivään. Huomaa: Kaikki polttimet on tärkeää kytkeä pois päältä asentoon **ennen** nestekaasusäiliön venttiilin avaamista.
- 3) Avaa kaasuntulo kiertämällä säiliön venttiiliä vastapäivään tai kääntämällä säätimen vipu päälle riippuen käytetystä säätimestä / sylinterin liitännästä.
- 4) Aloita vasemmassa laidassa olevasta polttimesta. Laita tulitikku tulitikunpidikkeeseen ja sytytä se. (Tulitikunpidike on grillin oikeanpuoleisen sivutason alla.) Työnnä sytytetty tulitikku grilliritilän läpi ja FLAVORIZER BARS -tankojen ohi polttimen viereen (A).
- 5) Paina polttimen säätönuppi sisään ja kierrä sitä hitaasti vastapäivään kohti sytytysasentoa , kunnes kuulet tikittävän äänen. Tikitysäänen alkaessa pidä nuppia paikallaan 1–2 sekuntia ja jatka sen jälkeen nupin kääntämistä hitaasti vastapäivään. Polttimen pitäisi syttyä, ennen kuin säätönuppi on asennossa .
- 6) Varmista, että poltin on syttynyt tarkastamalla asia grilliritilän ja FLAVORIZER BARS -tangon puoliympyrän muotoisen aukon läpi.
- 7) Jos poltin ei syty 4 sekunnin kuluessa, käännä polttimen säätönuppi pois päältä asentoon  ja odota viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää polttimen uudelleen. Jos poltin ei syty toistuvista yrityksistä huolimatta, noudata seuraavalla sivulla olevia kaasuntulossa esiintyviä ongelmia koskevia ohjeita.
- 8) Jos poltin syttyy, ongelma on sytytysjärjestelmässä. Noudata kohdassa ”Sähkösytytysjärjestelmän komponenttien tarkastaminen” olevia ohjeita.
- 9) Ripusta tulitikunpidike takaisin paikalleen oikeanpuoleisen sivutason alle (B).

Sivupolttimen kaasunsaannin tarkastaminen tulitikun avulla

- 1) Avaa sivupolttimen kansi.
- 2) Varmista, että sivupolttimen säätönuppi on käännetty pois päältä asentoon  painamalla säätönuppi sisään ja kiertämällä sitä myötäpäivään. Varmista myös, että kaikkien pääpolttimien säätönupit on käännetty pois päältä asentoon . Huomaa: Kaikki polttimet on tärkeää kytkeä pois päältä asentoon **ennen** nestekaasusäiliön venttiilin avaamista.
- 3) Avaa kaasuntulo kiertämällä säiliön venttiiliä vastapäivään tai kääntämällä säätimen vipu päälle riippuen käytetystä säätimestä / sylinterin liitännästä.
- 4) Laita tulitikku tulitikunpidikkeeseen ja sytytä se. (Tulitikunpidike on grillin oikeanpuoleisen sivutason alla.) Pitele sytytettyä tulitikku sivupolttimen vieressä (C).
- 5) Paina sivupolttimen säätönuppi sisään ja kierrä sitä hitaasti vastapäivään kohti sytytysasentoa , kunnes kuulet tikittävän äänen. Tikitysäänen alkaessa pidä nuppia paikallaan 1–2 sekuntia ja jatka sen jälkeen nupin kääntämistä hitaasti vastapäivään. Polttimen pitäisi syttyä, kun säätönuppi on asennossa .
- 6) Tarkista, että sivupoltin on syttynyt. Sivupolttimen liekkiä voi olla vaikea nähdä aurinkoisena päivänä.
- 7) Jos sivupoltin ei syty 4 sekunnin kuluessa, käännä polttimen säätönuppi pois päältä asentoon  ja odota viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää polttimen uudelleen. Jos poltin ei syty toistuvista yrityksistä huolimatta, noudata seuraavalla sivulla olevia kaasuntulossa esiintyviä ongelmia koskevia ohjeita.
- 8) Jos poltin syttyy, noudata kohdassa ”Sähkösytytysjärjestelmän komponenttien tarkastaminen” olevia ohjeita.



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

⚠ VAROITUS: Jos korjauksia tehtäessä tai osia vaihdettaessa ei käytetä Weber-Stephenin alkuperäisiä varaosia, takuu raukeaa.

KAASUNTULO

ONGELMA

- Grilli ei kuumene tarpeeksi tai se kuumenee epätasaisesti.
- Yksi tai useampi poltin ei syty.
- Liekki palaa pienenä, vaikka poltin on käännetty yläasentoon.
- Liekkejä ei näy koko polttimen pituudelta.
- Polttimen liekki on epätasainen.

SYY

Joissakin maissa säätimissä käytetään nk. kaasunrajoitinta, joka on nyt kytkeytynyt päälle. Tämä turvaominaisuus rajoittaa kaasuntuloa kaasuvuodon sattuessa. Olet saattanut vahingossa käynnistää tämän ominaisuuden, vaikkei kaasuvuotoa olisi sattunutkaan. Tämä voi tapahtua, kun kaasu avataan nestekaasusäiliöstä eikä yhden tai useampien polttimien säätönuppeja ole käännetty pois päältä. Se saattaa sattua myös, jos nestekaasusäiliön venttiili avataan liian nopeasti.

Nestekaasusäiliö on melkein tyhjä tai tyhjä.

Kaasuletku on taipunut tai kiertynyt.

Polttimen reiät ovat likaiset.

RATKAISU

Poista kaasunrajoitin sulkemalla nestekaasusäiliön venttiili ja kääntämällä kaikkien polttimien säätönupit kiinni asentoon O. Odota viisi minuuttia, jotta kerääntynyt kaasu ehtii haihtua, ja sytytä grilli sen jälkeen uudelleen noudattamalla "Käyttö"-kohdassa annettuja ohjeita.

Täytä nestekaasusäiliö.

Kiristä kaasuletku.

Puhdista polttimen reiät. Katso kohta "Polttimen reikien puhdistaminen".

ONGELMA

- Tunnet kaasun hajua ja polttimen liekit palavat keltaisina tai heikkoina.

SYY

Polttimen hyönteisverkot ovat tukossa.

RATKAISU

Puhdista hyönteisverkot. Katso kohta "Hyönteisverkkojen puhdistaminen". Tutustu myös tässä luvussa oleviin liekkejä ja hyönteisverkkoja koskeviin tietoihin ja kuviin.

ONGELMA

- Tunnet kaasun hajua ja/tai kuulet heikkoa sihinää.

SYY

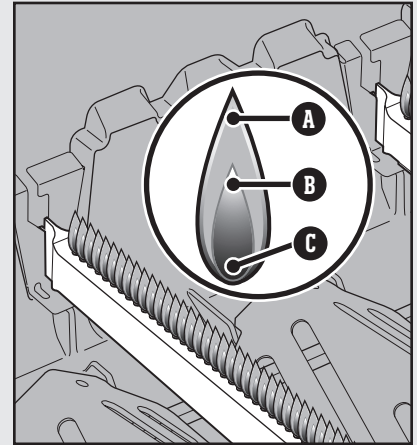
Nestekaasusäiliön sisällä oleva kumitiiviste voi olla vahingoittunut.

RATKAISU

Tarkista kumitiiviste. Jos se on vahingoittunut, palauta säiliö jälleenmyyjälle.

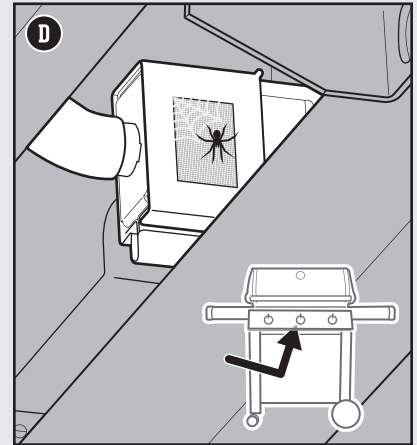
Kunnolla palava liekki

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



Hyönteisverkot

Polttimien ilmanottoaukoissa (D) olevat teräsverkot estävät hämähäkkejä ja muita hyönteisiä kutomaan verkkoja ja rakentamaan pesää polttimien sisälle. Hyönteisverkon ulkopintaan kertyvä pöly ja lika saattaa kuitenkin tukkia verkon ja ehkäistä ilmanvirtausta polttimeen.



Sähkösytytysjärjestelmän komponenttien tarkastaminen

Säätönuppia käännettäessä tulee kuulua tikittävä ääni. Jos et kuule tikitystä, tarkista ensin paristo ja sitten johdot.

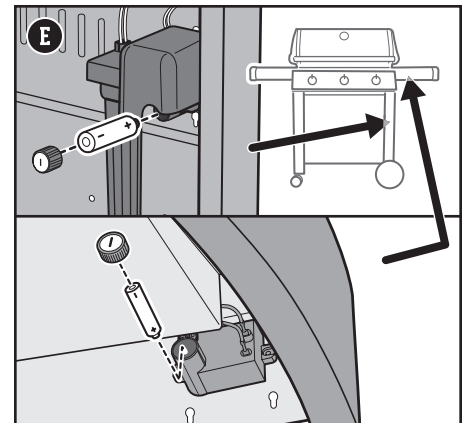
Paristojen tarkistaminen

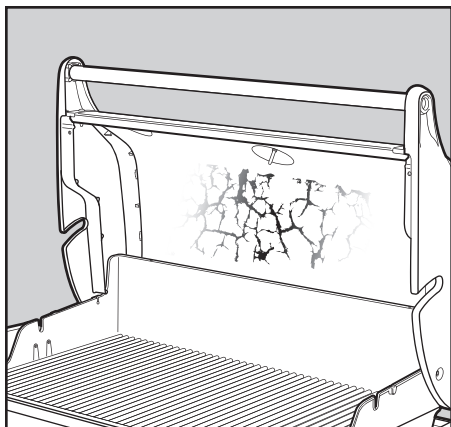
Sytytysmoduulin paristoista on syytä tarkistaa kolme eri seikkaa:

- 1) Joidenkin paristojen ympärillä on muovikääre. (Älä sekoita sitä pariston etikettiin.) Varmista, että muovikääre on poistettu.
- 2) Varmista, että paristot on asennettu oikein (E).
- 3) Jos paristot ovat vanhentuneet, vaihda ne uusiin.

Johtojen tarkistaminen

- 1) Varmista, että sytyttimen johdot on kiinnitetty kunnolla sytytysmoduuliin. Johtojen liittimet on värikoodattu samalla tavalla kuin sytytysmoduulin liittimet. Johtojen määrä vaihtelee grillimallin mukaan.





RASVAINEN GRILLI (halkeileva maali ja liekkien leimahtelu)

ONGELMA

- Kannen sisäpuolella on halkeilevaa maalipintaa muistuttavia kerrostumia.

SYY

Kerrostumat ovat hiiltynyttä rasvaa.

RATKAISU

Hiiltynyttä rasvaa kertyy grilliin käytön aikana. Tämä ei ole merkki grillin vioittumisesta. Puhdista kansi kohdassa "Tuotehuolto" annettujen ohjeiden mukaisesti.

ONGELMA

- Liekkien leimahtelu grillattaessa tai grilliä kuumennettaessa.

SYY

Grilliin on jäänyt ruoantähteitä edelliseltä grillauskerralta.

Grillin sisäpinnat on puhdistettava huolellisesti.

RATKAISU

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

Nouda grillin sisäpintojen puhdistuksessa kohdassa "Puhdistus ja huolto" annettuja ohjeita.

VALAISTUT SÄÄTÖNUPIT

ONGELMA

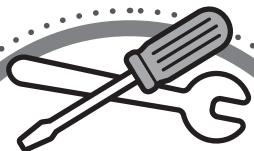
- Säätonuppien valo ei syty painettaessa käynnistyspainiketta.

SYY

Paristot ovat vanhentuneet.

RATKAISU

Vaihda paristot. Katso ohjeet tämän sivun kohdasta "Valaistujen säätonuppien paristojen vaihtaminen".



VARAOSAT

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

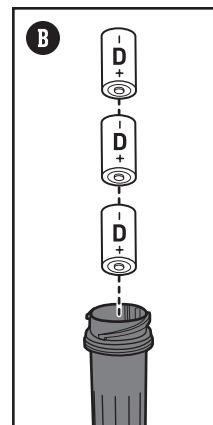
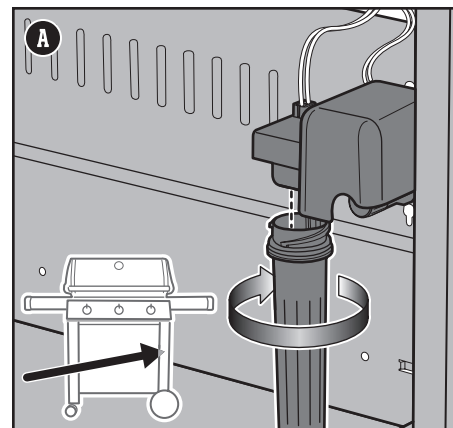
OTA YHTEYTTÄ ASIAKAS- PALVELUUN

Jos ongelmat eivät häviä, ota yhteyttä
oman alueesi asiakaspalveluun,
yhteystiedot löytyvät osoitteesta
weber.com.

Valaistujen säätonuppien paristojen vaihtaminen

Käytä ainoastaan alkaaliparistoja. Älä käytä yhtä aikaa vanhoja ja uusia paristoja tai erityyppisiä paristoja (vakioparistot, alkaaliparistot tai ladattavat paristot). Jos et aio käyttää valaisinta vähintään kuukauteen, poista paristot.

- 1) Paristokotelo sijaitsee kaapin sisällä oikeassa alareunassa.
- 2) Avaa paristokotelo kiertämällä sitä vastapäivään (A).
- 3) Vaihda kolme D-paristoa (B).



GRILLIVALAISIN

ONGELMA

• Grillivalaisin ei syty.

SYY

Grillivalaisin syttyy vain kannen ollessa auki.

Paristot ovat vanhentuneet.

RATKAISU

Avaa grillin kansi ja paina valaisimen käynnistuspainiketta.

Vaihda paristot. Katso ohjeet tämän sivun kohdasta "Grillivalaisimen paristojen vaihtaminen".

ONGELMA

• Grillivalaisimen valo on sammunut eikä se käynnisty uudelleen.

SYY

Grillivalaisin on ohjelmoitu sammumaan automaattisesti, kun se on ollut käyttämättä 30 minuutin ajan.

RATKAISU

Käynnistä grillivalaisimen uudelleen avaamalla grillin kansi ja painamalla käynnistuspainiketta.

ONGELMA

• Grillivalaisin ei sammu.

SYY

Grillivalaisinta ei voi sammuttaa käynnistuspainikkeesta.

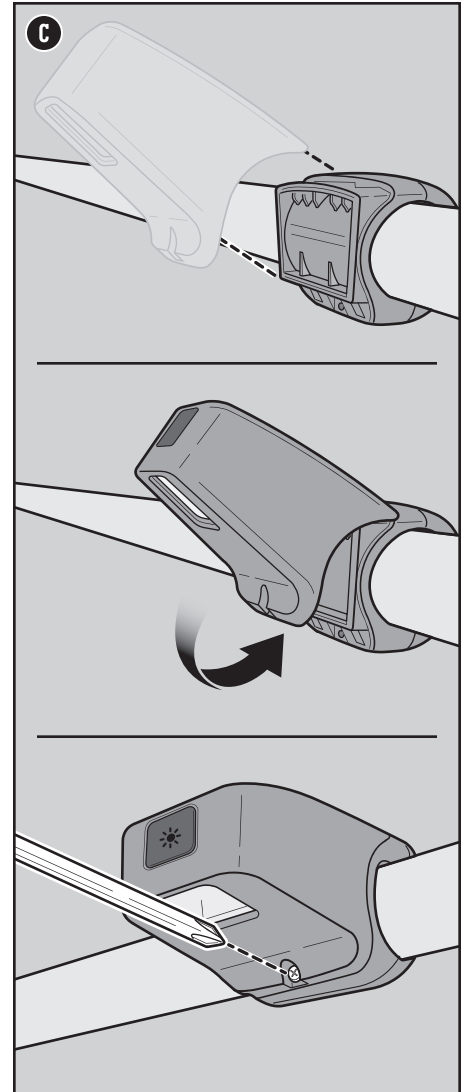
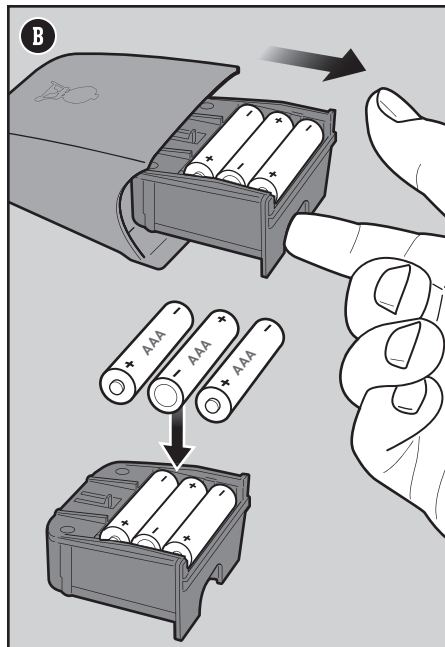
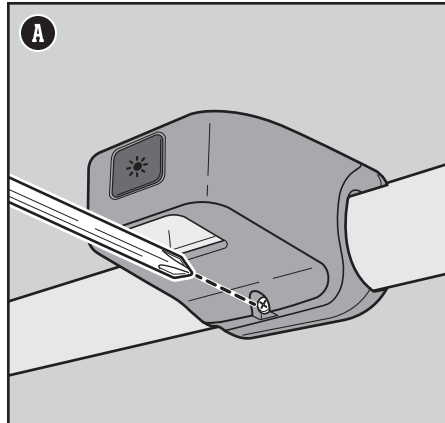
RATKAISU

Grillivalaisimen anturi sammuttaa valaisimen, kun grillin kansi lasketaan alas. Katso kohta "Grillivalaisimen käyttö" tämän käsikirjan luvusta "Käyttö".

Grillivalaisimen paristojen vaihtaminen

Käytä ainoastaan alkaaliparistoja. Älä käytä yhtä aikaa vanhoja ja uusia paristoja tai erityyppisiä paristoja (vakioaristot, alkaaliparistot tai ladattavat paristot). Jos et aio käyttää valaisinta vähintään kuukauteen, poista paristot.

- 1) Irrota valaisin grillin kahvasta ristipääruuvitaltan avulla (A).
- 2) Avaa paristolokero ja vaihda kolme AAA-paristoa (B).
- 3) Kiinnitä valaisin takaisin grillin kahvaan (C).



Grillausopas

Ruoka	Paksuus/paino	Kokonaisgrillausaika noin
 PUNAINEN LIHA		
Pihvi: ulkofileepihvi, häränkyljys, välikyljys, T-luupihvi ja filee mignon (sisäfileepihvi)	19 mm 25 mm 50 mm	4–6 minuuttia suora korkea lämpö 6–8 minuuttia suora korkea lämpö 14–18 minuuttia ruskista 6–8 minuuttia suoralla korkealla lämmöllä ja jatka kypsentämistä 8–10 minuuttia epäsuoralla korkealla lämmöllä
Kylkipaisti	0,68–0,90 kg, 19 mm	8–10 minuuttia suora keskilämpö
Jauhelihapihvi	19 mm	8–10 minuuttia suora keskilämpö
Sisäfilee	1,3–1,8 kg	45–60 minuuttia 15 minuuttia suoralla keskilämmöllä ja sen jälkeen 30–45 epäsuoralla keskilämmöllä
 SIANLIHA		
Braatuvusti: tuore	85 g 19 mm	20–25 minuuttia suora alhainen lämpö 6–8 minuuttia suora korkea lämpö
Kyljys: luuton tai luullinen	31–38 mm	10–12 minuuttia ruskista 6 minuuttia suoralla korkealla lämmöllä ja jatka kypsentämistä 4–6 minuuttia epäsuoralla korkealla lämmöllä
Grillikylki: baby ribs	1,3–1,8 kg	1½–2 tuntia epäsuora keskilämpö
Grillikylki: luullinen	1,3–1,8 kg	1½–2 tuntia epäsuora keskilämpö
Sisäfilee	0,454 kg	30 minuuttia ruskista 5 minuuttia suoralla korkealla lämmöllä ja jatka kypsentämistä 25 minuuttia epäsuoralla keskilämmöllä
 SIIPIKARJA		
Broilerinrinta: luuton, nahaton	170–226 g	8–12 minuuttia suora keskilämpö
Broilerinreisi: luuton, nahaton	113 g	8–10 minuuttia suora keskilämpö
Broilerinpalat: luulliset, sekalaiset	85–170 g	36–40 minuuttia 6–10 minuuttia suoralla alhaisella lämmöllä ja sen jälkeen 30 minuuttia epäsuoralla keskilämmöllä
Broileri: kokonainen	1,8–2,2 kg	1½–1 tuntia epäsuora keskilämpö
Broileri	0,68–0,90 kg	60–70 minuuttia epäsuora keskilämpö
Kalkkuna: kokonainen, ilman täytettä	4,5–5,4 kg	2–2½ tuntia epäsuorakeskilämpö
 KALA JA ÄYRIÄISET		
Kala, filee ja pihvit: ruijanpallas, punanapsija, lohi, meribassi, miekkakala ja tonnikala	6,3–12,7 mm 25–31 mm	3–5 minuuttia suora keskilämpö 10–12 minuuttia suora keskilämpö
Kala: kokonainen	0,454 kg 1,36 kg	15–20 minuuttia epäsuora keskilämpö 30–45 minuuttia epäsuora keskilämpö
Katkaravut	42,5 g	2–4 minuuttia suora korkea lämpö
 VIHANNEKSET		
Parsa	läpimitta noin 12,7 mm	6–8 minuuttia suora keskilämpö
Maissi	kuorimaton kuorittu	25–30 minuuttia suora keskilämpö 10–15 minuuttia suora keskilämpö
Sienet	shiitake tai herkkusienet portobello	8–10 minuuttia suora keskilämpö 10–15 minuuttia suora keskilämpö
Sipuli	puolikas noin 12,7 mm:n viipaleet	35–40 minuuttia epäsuora keskilämpö 8–12 minuuttia suora keskilämpö
Peruna	kokonainen noin 12,7 mm:n viipaleet	45–60 minuuttia epäsuora keskilämpö 9–11 minuuttia keitä 3 minuuttia ja grilla sen jälkeen 6–8 minuuttia suoralla keskilämmöllä

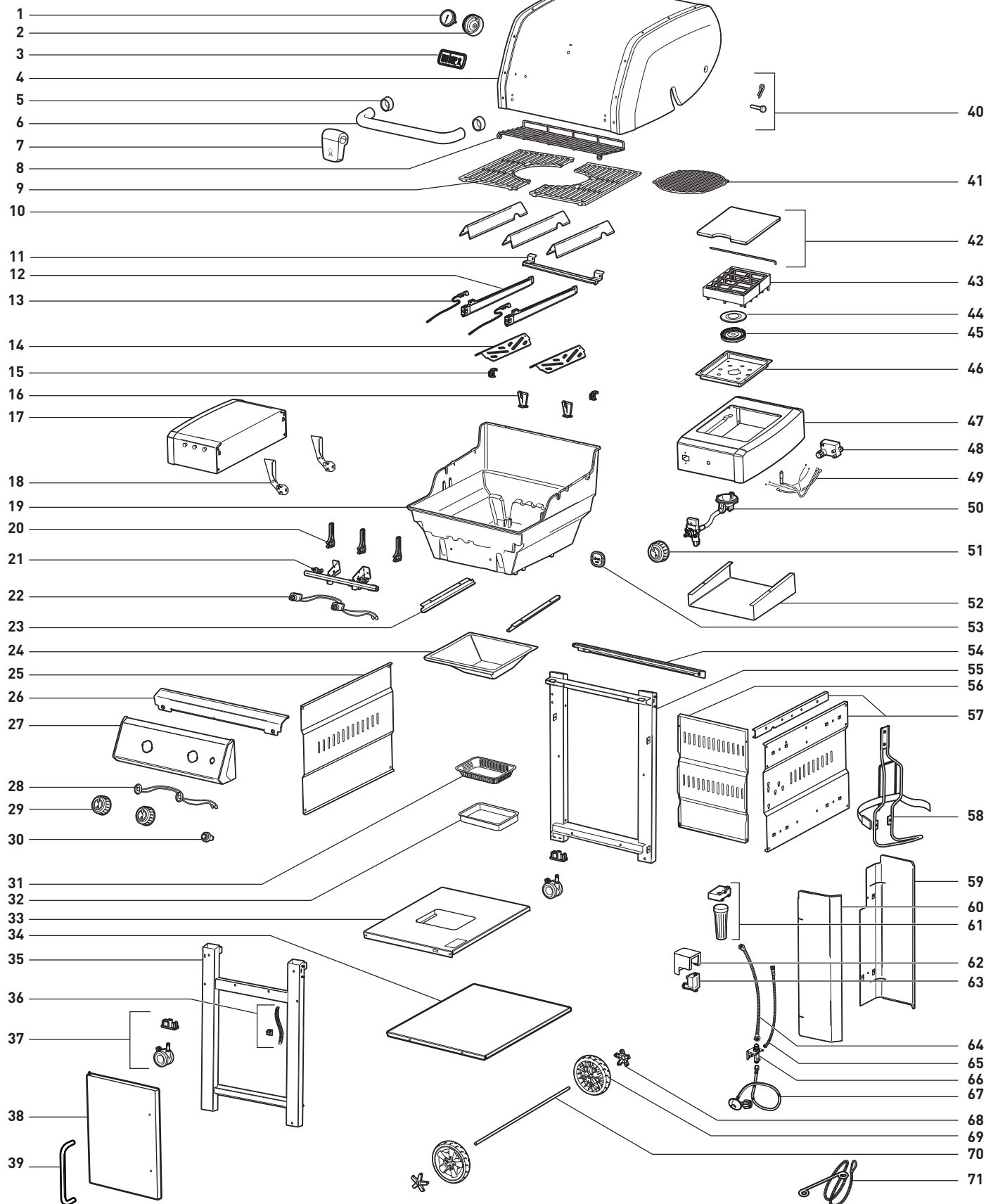
Yllä mainitut ruoat sekä niiden paksuudet, painot ja grillausajat ovat ohjeellisia. Erilaiset tekijät, kuten grillauspaikan korkeus, tuuli ja ulkoilman lämpötila, saattavat vaikuttaa grillausaikaan. Kaksi peukalosääntöä: Grilla pihvit, kalafileet, luuttomat broilerinpalat ja vihannekset suoralla grillausmenetelmällä taulukossa ilmoitetun ajan (tai haluamaasi kypsyyteen). Käännä ruoat vain kerran grillauksen puolivälissä. Grilla paistit, kokonainen siipikarja, luulliset broilerinpalat, kokonaiset kalat ja paksummat lihapalat epäsuoralla grillausmenetelmällä taulukossa ilmoitetun ajan (tai kunnes pikalämpömittari näyttää toivotun sisälämpötilan). Naudan- ja lampaanlihan kypsymisajat noudattavat medium-kypsästä lihasta annettuja suosituksia, mikäli muuta ei mainita. Anna paistien ja muiden isompien lihojen levätä grillaamisen jälkeen 5–10 minuuttia ennen lihan leikkaamista. Lihan sisälämpötila nousee tällöin 5–10 astetta.

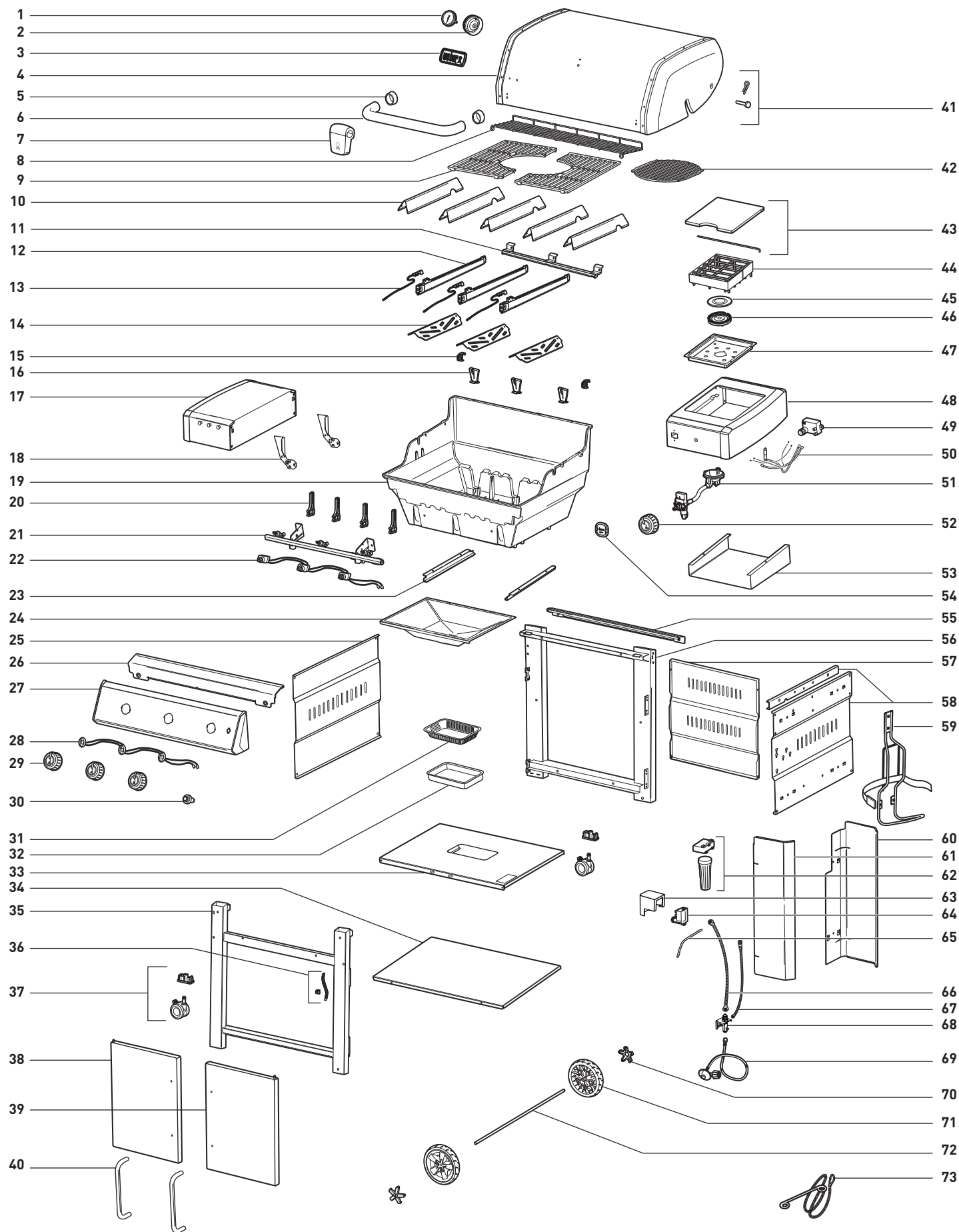


GENESIS II LX E/S 240 GBS

Genesis II LX_E/S240 wGBS_LP_EN_110117

Varaosat

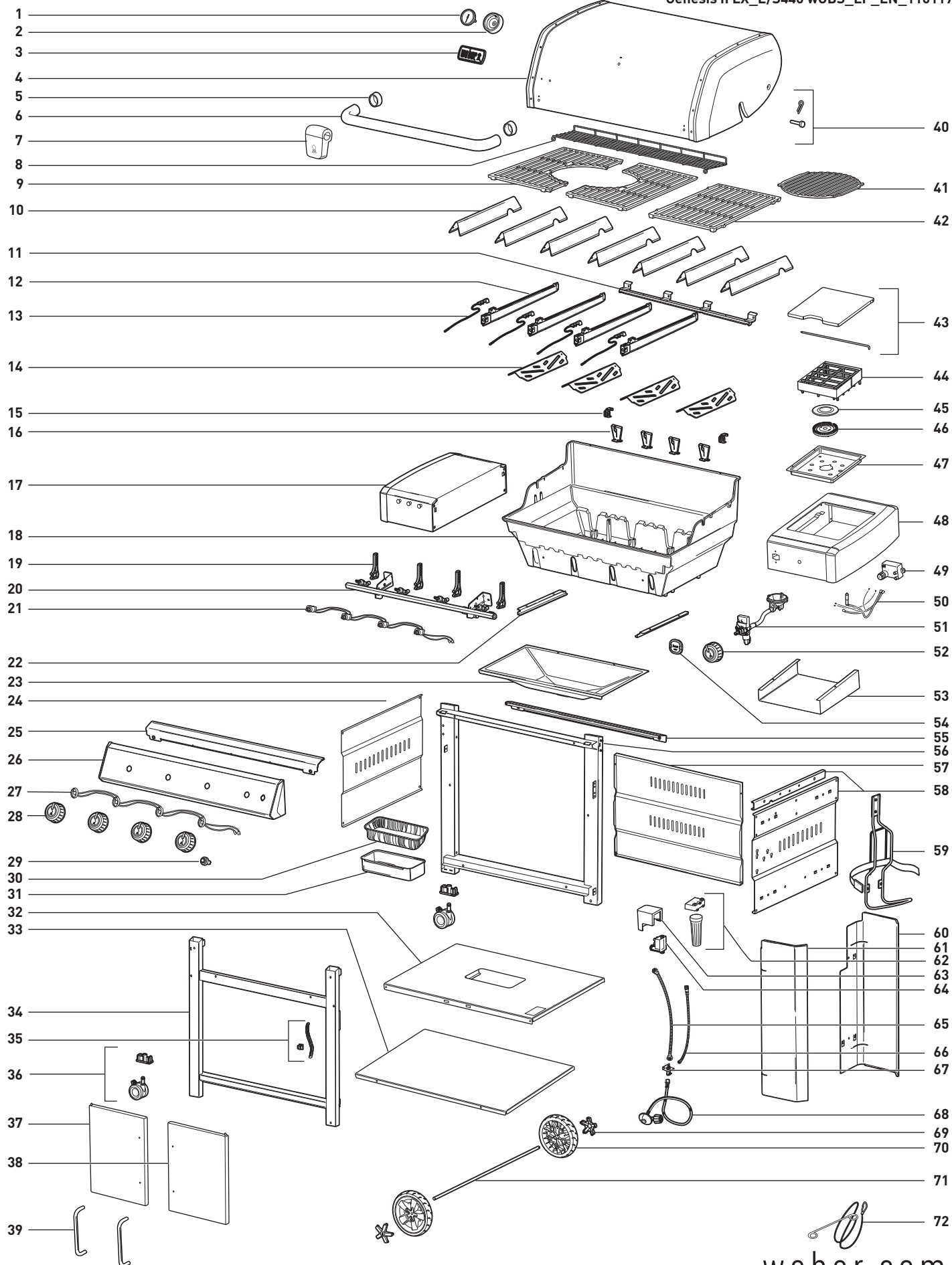




GENESIS II E/S 440 GBS

Genesis II LX_E/S440 wGBS_LP_EN_110117

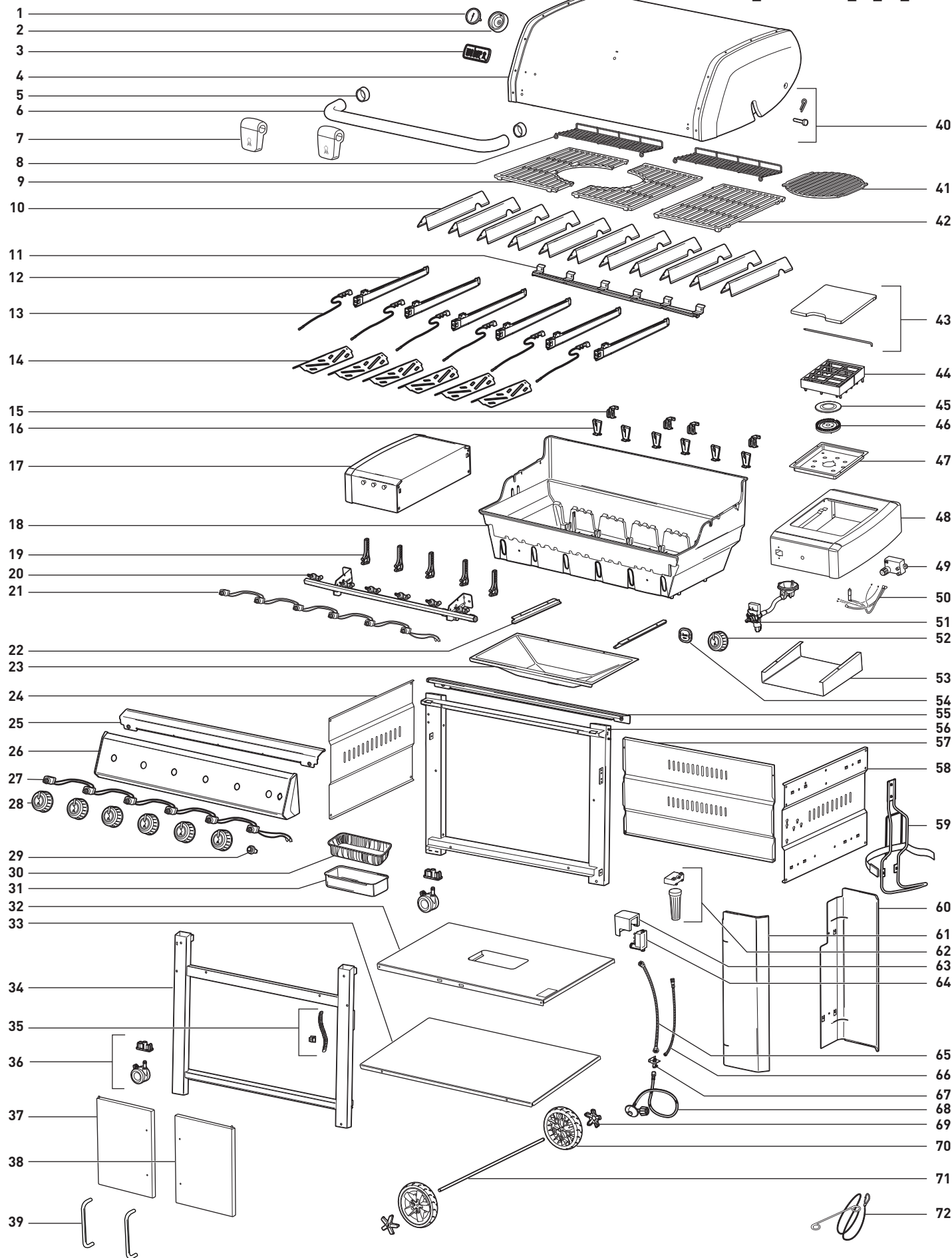
Varaosat



weber.com

GENESIS II E/S 640 GBS

Genesis II LX_E/S640 wGBS_LP_EN_120117



WEBER-TARVIKKEET

WEBERin ensiluokkaisten välineiden ja keittoastioiden avulla saavutat erinomaisia grillaustuloksia.



weber.com



Sarjanumero



Kirjoita grillin sarjanumero yllä olevaan ruutuun tulevaa tarvetta varten. Sarjanumero löytyy etiketistä, joka sijaitsee rungon takaosassa grillin oikealla puolella.

AUSTRALIA

Weber-Stephen Products LLC
R. McDonald Co. PTY. LTD.
+61.8.8221.6111

AUSTRIA

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 7242 890 135 0
info-at@weberstephen.com

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 015 28 30 90
infobelux@weberstephen.com

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+42 267 312 973
info-cz@weberstephen.com

DENMARK

Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
info@weberstephen.dk

FRANCE

Weber-Stephen France
+33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

GERMANY

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

HUNGARY

Weber-Stephen Magyarország Kft.
+36 70 / 70-89-813
info-hu@weberstephen.com

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ISRAEL

D&S Imports
+972 392 41119
info@weber.co.il

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 360 590
info-italia@weberstephen.com

MEXICO

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.
+01800-00-WEBER [93237] Ext. 105

NETHERLANDS

Weber-Stephen Netherlands B.V.
+31 513 4333 22
info@weberbarbecues.nl

NEW ZEALAND

WEBER New Zealand ULC
+64 9 570 6630

POLAND

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

RUSSIA

Weber-Stephen Vostok LTD.
+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 Iberica Srl
+34 93 584 40 55
infoiberica@weberstephen.com

SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
info-ch@weberstephen.com

TURKEY

Dost Bahce Dis Ticaret Müessilik Anonim Sirketi
+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Nordic Middle East
+971 4 360 9256
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.

weber.com

