

GENESIS



SMART

EX-335 • EX-435 • SX-435

EPX-335 • SE-EPX-335 • EPX-435 • SE-EPX-435

Nestekaasu – omistajan opas



REKISTERÖI JO TÄNÄÄN.

Meistä on erittäin mukavaa pystyä tarjoamaan grillauksen iloa myös sinulle. Rekisteröimällä grillisi saat käyttöösi hauskat ja kiinnostavat WEBER-tiedot, kuten vinkkejä ja neuvoja, joiden avulla voit parantaa grillauselämyksiäsi entisestään.

52164

11121
fi

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

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 määritetty 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.

⚠ 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.

VAIN ULKOKÄYTTÖÖN.

LUE OHJEET ENNEN LAITTEEN (GRILLIN) KÄYTTÖÄ.

HUOMAUTUS ASENTAJALLE: Nämä ohjeet on luovutettava kuluttajalle.

HUOMAUTUS KULUTTAJALLE: Säilytä nämä ohjeet tulevaa tarvetta varten.

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.

• Käyttäjää 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 lähetyiltä.

⚠ **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 kuumentamisen 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.

Virransyöttö

⚠ **VAROITUS:** Henkilöt (myös 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.

⚠ **VAROITUS:** Lapsia pitää valvoa, jotta he eivät leiki tällä laitteella.

⚠ **VAROITUS:** Käytä vain laitteen mukana toimitettua virtalähdettä.

⚠ **VAROITUS:** Tässä laitteessa on maadoitusliitäntä sen toimintaa varten.

⚠ **VAROITUS:** Sähköiskujen välttämiseksi älä upota johtoa tai pistokkeita veteen tai muuhun nesteeseen.

⚠ **VAROITUS:** Irrota pistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä ja ennen puhdistusta. Anna jäähtyä ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista.

⚠ **VAROITUS:** Älä käytä kaasutoimista ulkogrilliä, jos sen virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, tai jos laitteessa on toimintahäiriö tai jos se on vahingoittunut millään tavalla. Ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteyshiedot löytyvät verkkosivuiltamme. Kirjautu osoitteessa www.weber.com

⚠ **VAROITUS:** Älä anna virtajohton roikkua pöydän reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.

⚠ **VAROITUS:** Kaasutoimista ulkogrilliä saa käyttää vain sen ilmoitettuun käyttötarkoitukseen.

⚠ **VAROITUS:** Kun kytket laitteen, kytkä ensin pistoke kaasutoimiseen ulkogrilliin ja liitä laite sen jälkeen pistorasiaan.

⚠ **VAROITUS:** Käytä tämän kaasutoimisen ulkogrillin kanssa ainoastaan vikavirtakatkaisimella (GFI) suojattua piiriä.

⚠ **VAROITUS:** Älä koskaan irrota maadoituspistoketta tai käytä kaksipiikkistä sovitinta.

⚠ **VAROITUS:** Käytä vain sellaisia jatkojohtoja, joissa on kolmipiikkinen maadoituspistoke ja jotka on luokiteltu laitteen teholle ja hyväksytyt ulkokäyttöön W-A-merkinnällä.

• Älä liitä useampia jatkojohtoja yhteen.

SISÄLLYSLUETTELO

- 2 Tervetuloa
WEBERILLE
Tärkeää turvallisuustietoa
- 4 WEBERIN lupaus
- 5 Tuotteen toiminnot
GENESIS Smart -grillin ominaisuudet
Huipputehokas grillaus
- 6 Käyttöönotto
Tärkeää tietoa nestekaasusta ja kaasuliitännöistä
Nestekaasusäiliön asennus
Nestekaasusäiliön asennus ja vuototarkastus
- 12 Käyttö
Ensimmäinen grillauskerta
Joka grillauskerta
Grillin sytyttäminen
Sear Zone -alueen käyttäminen
Sivupolttimen sytyttäminen
WEBER CONNECT -tekniikka
WEBER CONNECT -moduulin käyttäminen
Lihan lämpötila-anturin hoito
- 18 Vinkkejä ja neuvoja
Liekki – suora vai epäsuora
Tutustu mahdollisuuksiin
Grillausohjeet
Aito savuaromi
Lisäosat
Enemmän grillaustilaa
Grillaaminen yöllä
- 22 Tuotehuolto
Puhdistus ja huolto
- 24 Vianmääritys
- 30 Grillausopas
- 31 Varaosat

HEI!

Meistä on erittäin mukavaa pystyä tarjoamaan grillauksen iloa myös sinulle. Tutustumalla omistajan oppaaseen huolellisesti voit aloittaa grillaamisen uudella grillilläsi nopeasti ja kätevästi. Haluamme palvella sinua koko grillisi käyttöiän ajan, joten käytä pari minuuttia grillisi rekisteröimiseen. Kun hankit rekisteröitymisen yhteydessä oman WEBER-ID-tunnuksen, saat meiltä omaan grilliisi liittyviä hyödyllisiä tietoja.

Voit rekisteröityä verkkosivuillamme, alylaitteella tai muulla haluamallasi tavalla.

Kiitos, että valitsit Weberin.

Tervetuloa joukkoomme.



Grillisi voi päivittää tilan itsestään

1 LATAA ILMAINEN SOVELLUS



3 YHDISTÄ JA VALVO

2 TYÖNNÄ ANTURI RUOKAAN

4 TÄYDELLINEN TULOS

OMINAISUUDET

ETU

GRILLIN ETÄVALVONTA

WI-FI JA BLUETOOTH® GRILLIN VALVONTA

Etägrillaustoiminnon ansiosta voit poistua paikalta ja valvoa grillisi lämpöä kätevästi älylaitteesta.

TARKAT GRILLAUSOHJEET

TÄYDELLINEN GRILLAUSTULOS

Ilmoitukset suoraan älypuhelimesi, kun on aika kääntää ruokaa, asettaa se sivuun tai kun se on valmis tarjoilua varten. Voit saada ilmoituksia esimerkiksi silloin, kun on aika kääntää tai tarjoilla ruoka.

SOVELLUKSESSA TOIMIVAT LIHAN LÄMPÖTILAMITTARIT

RUOAN TILAA KOSKEVAT PIKAILMOITUKSET

Voit tarkistaa ruoan lämpötilan ja kypsyyden kantta nostamatta. Lihan lämpötila-anturit tarkkailevat kypsyyden alusta loppuun ilmoittaen sovelluksen avulla, kun on aika kääntää tai asettaa ruoka sivuun tai tarjoilla se.

RUOKA- JA VALMISTUSOHJEET

WEBERIN RUOKAOHJEET JA GRILLAUSOHJELMAT

Weberin ruokaohjeet ja grillausohjelmat antavat yksityiskohtaisia ohjeita reaaliajassa omien valintojesi ja lihatyypin mukaan.

LED-NÄYTTÖ

KOONTINÄYTTÖ

Moduulin LCD-näytön koontinäytöstä voit tarkistaa lämpötilat, ilmoitukset, yhteystiedot ja ruoan kypsymisen.



Weberin lupaus

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

Kiitos, että ostit WEBER-tuotteen. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") toimittaa ylpeänä asiakkailleen turvallisia, kestäviä ja tuotettavia 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 mukaan mm. oikeus tuotteen korjauttamiseen tai vaihtamiseen, hinnanalennukseen ja vahingonkorvaukseen. Euroopan Unionin alueella on esimerkiksi voimassa kahden vuoden lakisääteinen takuu tuotteen luovutuspäivästä lähtien. Tämä takuujärjestely ei vaikuta siihen tai kuluttajan muihin lakisääteisiin oikeuksiin. Tämä takuu tarjoaa tuotteen omistajalle lakisääteisistä takuujärjestelyistä riippumattomia lisäoikeuksia.

WEBERIN VAPAAEHTOINEN TAKUU

WEBER takaa WEBER-tuotteen ostajalle (tai lahja- tai mainoslahjatapauksessa lahjan tai mainoslahjan saajalle), ettei Weber-tuotteen materiaaleissa tai valmistuksessa ole vikaa seuraavassa mainittuna/mainittuina takuujaksona/-jaksoina, kun WEBER-tuote on asennettu oikein ja sitä käytetään omistajan käsikirjassa annettujen ohjeiden mukaisesti. (Huomaa: Jos WEBER-tuotteen omistajan opas katoaa tai häviää, uuden oppaan voi ladata osoitteesta www.weber.com tai vastaavalla maakohtaisella verkkosivulta, jolle tuotteen omistaja mahdollisesti ohjataan.) Kun tuote on yksityisperheen kotona tai asunnossa normaalikäytössä, WEBER suostuu tämän takuun puitteissa korjaamaan tai vaihtamaan vialliset osat sovellettavien takuuajkojen kuluessa seuraavassa luetellut rajoitukset ja poikkeukset huomioon ottaen. SOVELLETTAVAN LAIN MUKAISESTI TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN TUOTTEEN ALKUPERÄISTÄ OSTAJAA EIKÄ SITÄ VOI SIIRTÄÄ SEURAAVILLE OMISTAJILLE MUUTOIN KUIN EDELLÄ MAINITUISSA LAHJA- TAI MAINOSLAHJATAPAUKSISSA.

OMISTAJAN VASTUUT TÄMÄN TAKUUN PERUSTEELLA

Takuuasioden sujuvan käsittelyn varmistamiseksi on tärkeää (ei kuitenkaan vaatimus rekisteröidä WEBER-tuote osoitteessa www.weber.com tai vastaavalla maakohtaisella verkkosivulla, jolle tuotteen omistaja mahdollisesti ohjataan. Muista myös säilyttää alkuperäinen ostokuitti ja/tai lasku. Rekisteröimällä WEBER-tuotteen voit varmistaa takuun voimassaolon ja saat helposti yhteyden WEBERIIN tarvittaessa.

Edellä mainittu takuu on voimassa vain, jos omistaja huolehtii WEBER-tuotteesta asianmukaisesti ja noudattaa kaikkia tuotteen mukana toimitettavassa omistajan käsikirjassa olevia asennus-, käyttö- ja hoito-ohjeita, mikäli omistaja ei pysty todistamaan, että vika ei ole seurausta edellä mainittujen ehtojen laiminlyönnistä. Jos asut rannikolla tai käytät tuotetta uima-altaan lähetyvillä, tuotteen ulkopinnat on pestävä ja huuhteltava säännöllisesti omistajan käsikirjassa annettujen ohjeiden mukaisesti.

TAKUUAASIAN KÄSITTELY / TAKUUN RAJOITUKSET

Jos uskot, että tuotteessasi on tämän takuun kattama osa, ota yhteyttä WEBERIN asiakaspalveluun. Yhteystiedot löytyvät verkkosivustoltamme (www.weber.com tai vastaavalla maakohtaisella verkkosivustolta, jolle tuotteen omistaja mahdollisesti ohjataan). WEBER korvaa, korjaa tai vaihtaa (oman valintansa mukaisesti) takuun piiriin kuuluvan viallisen osan tutkittuaan sen. 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 maksaa 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 sekä normaalien ja rutiinomaisten huoltotoimien laiminlyönti.
- Hyönteisten (kuten hämähäkkien) ja jyrssioiden (kuten oravien) vahingoittamat polttimet ja/tai kaasuletut tai muut osat.
- Altistuminen suolavedelle ja/tai kloorivedelle, kuten uima- tai porealtaalle.
- 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. Kaasugrillin muuntaminen ilman WEBERIN hyväksyntää tai muun kuin WEBERIN valtuuttaman huoltoteknikon toimesta aiheuttaa tämän takuun raukeamisen.

TUOTETAKUUN VOIMASSAOLOAJAT

Grillaustila:
12 vuotta, ei kata läpikuostumista/läpialamista
(2 vuoden maalitakuu, ei kata värin haalistumista tai muutoksia)

Kansi:
12 vuotta, ei kata läpikuostumista/läpialamista
(2 vuoden maalitakuu, ei kata värin haalistumista tai muutoksia)

Poltinputket ruostumatonta terästä:
10 vuotta, läpikuostuminen/läpialaminen

Ruostumattomat teräsritilät:
10 vuotta, ei kata läpikuostumista/läpialamista

Ruostumattomat teräksiset FLAVORIZER BARS -tangot:
10 vuotta, ei kata läpikuostumista/läpialamista

Grilliritilät postiliinemaloitua valurautaa:
10 vuotta, ei kata läpikuostumista/läpialamista

WEBER CONNECT -osat:
3 vuotta

Kaikki muut osat:
5 vuotta

VASTUUVAPAUCLAUSEKE

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

MITKÄÄN TAKUUT EIVÄT OLE SOVELLETTAVISSA TÄSSÄ TAKUUSSA MAINITTUJEN TAKUUAIKOJEN JÄLKEEN. KENENKÄÄN HENKILÖN, JÄLLEENMYYJÄ TAI VÄHITTÄISKAUPPIAS MUKAAN LUKIEN, MYÖNTÄMÄT MUUT TAKUUT (KUTEN NK. "JATKETUT TAKUUT") EIVÄT OLE WEBERILLE SITOVIA. AINOA TÄMÄN TAKUUN KORJAINEN KORJAAVA TOIMENPIDE ON OSAN TAI TUOTTEEN KORJAAMINEN TAI VAIHTAMINEN.

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

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

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

TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN YKSITYISPERHEEN KOTONAAN TAI ASUNNOSSAAN KÄYTTÄMIÄ TUOTTEITA. SE EI KOSKE WEBER®-GRILLEJÄ, JOITA KÄYTETÄÄN KAUPALLISISSA, KUNNALLISISSA TAI USEITA LAITTEITA SISÄLTÄVISSÄ KOHTEISSA, KUTEN RAVINTOLOISSA, HOTELLEISSA, LOMAKOHTAISISSA TAI VUOKRAKINTEISTÖISSÄ.

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

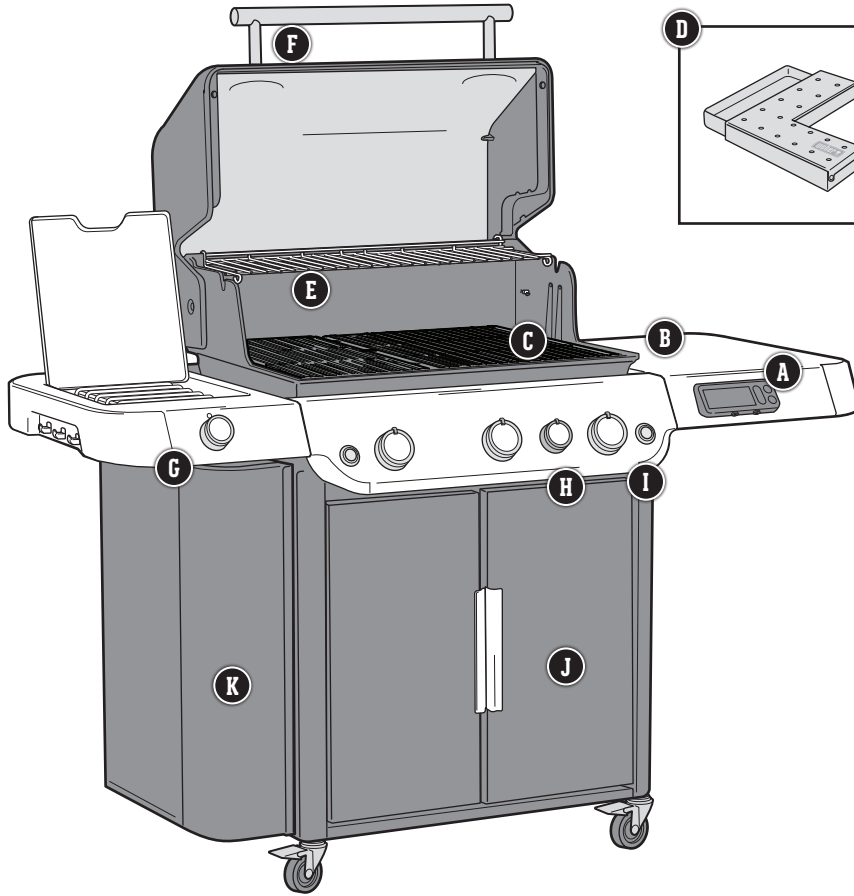
Omistajan oppaan lopussa olevassa luettelossa on eri maissa sijaitsevien toimipisteiden tarkemmat yhteystiedot.



SUOJAA INVESTOINTISI

Suojaa grilli sään vaihteluilta kestäväällä ja laadukkaalla suojapeitteellä.

GENESIS Smart- OMINAISUUDET



A WEBER CONNECT

WEBER CONNECT -tekniikan avulla voit tarkkailla grilliäsi ja viihdyttää vieraitasi luotettavasti. Tämä laite tarkkailee grillin sisälämpötilaa ja mahdollistaa lihan lämpötilan tarkkailemisen lihan lämpötila-anturien avulla. Voit myös tarkkailla grilliäsi älylaitteestasi WEBER CONNECT -sovelluksen avulla Bluetooth®- tai Wi-Fi-yhteyttä käyttäen.

Pakkaus sisältää yhden lihan lämpötila-anturin. Ylimääräisiä lihan lämpötila-antureita saa erikseen.

B Valmistelu ja tarjoilu

Sivutasoilla tarjoiluvadit, mausteet, ja grillausvälineet ovat aina kätevästi ulottuvilla. Välinekoukuissa tärkeät grillausvälineet pysyvät hyvin ulottuvilla ja hyvässä järjestyksessä.

C WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection -grilliritilät ja -kehys

Grilli sisältää Outdoor Kitchen Collection -järjestelmään yhteensopivat grilliritilät ja kehyksen. WEBER CRAFTED -grillitarvikkeet myydään erikseen.

(Premium-luokan ruostumattomasta teräksestä valmistetut grilliritilät saa vain SE-malleihin)

D Genesis-savustuslaatikko

Grilliritilöiden alla sijaitseva savustuslaatikko lisää grillaukseen jatkuvaa savua. (vain SE-mallit)

E Laajennettava ylägrilliritilä

Pitää ruoan lämpimänä tai paahtaa sämpylät pääruoan kypsyessä ritilällä. Taita se auki, kun tarvitset toisen grillausalueen.

F Grillivalot

Kannen kahvaan integroidut LED-valot valaisevat grillausalueen, jotta voit jatkaa grillaamista auringon laskiessa. (vain SE- ja Premium-mallit)

G Sivukeitin

Voit valmistaa sivukeittimellä grillikastikkeen tai kuullottaa vihannekset muiden ruokien kypsyessä grillin kannen alla.

H Sear Zone

Sear Zone -paistoalue luo erityisen korkean lämmön alueen, jonka avulla lihaan voi paistaa nopeasti ruskistusraidat.

I Valaistut säätönupit

Painike sytyttää valon myös grillin säätönuppeihin, mikä helpottaa grillaamista pimeällä. (Vain Premium-mallit)

J Grillikaappi

Grillikaapissa on runsaasti säilytystilaa kaikille tarkeille grillausvälineille ja lisävarusteille.

K WEBER CRAFTED -grillin lokero

Kätevän sivulokeron ansiosta voit pitää kaikkia WEBER CRAFTED -grillitarvikkeita käden ulottuvilla.

HUIPPUTEHOKAS GRILLAUS

Huipputehokas grillausjärjestelmä mullistaa kaasugrillauksen ja tekee Weber-grillistä yliveraisen. Tämän tehokkaan grillausjärjestelmän perustana on yli 65 vuoden grillauskokemus ja asiantuntemus sekä tietenkin grillaajien toiveiden ja tarpeiden jatkuva huomioon ottaminen. Jokainen komponentti on suunniteltu helpottamaan grillin käyttöä ja tarjoamaan grillaajalle ainutkertaisia grillauselämyksiä.

1 INFINITY-sytytys

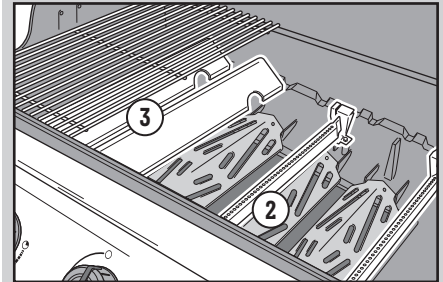
Infinity-sytytysjärjestelmä syttyy takuuvarmasti. Sen ansiosta voit olla varma siitä, että grilli toimii joka ikinen kerta.

2 Polttimet

Ainutlaatuinen kartiomainen muoto varmistaa kaasun tasaisen virtauksen Takaa lämmön hyvän jakautumisen. Ruoka kypsyy siten tasaisesti grilliritilöillä.

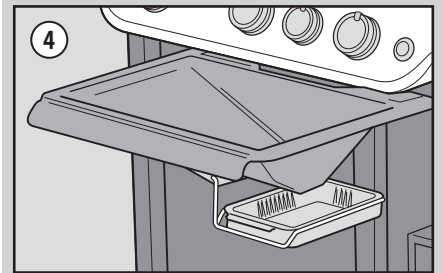
3 FLAVORIZER BARS -TANGOT

FLAVORIZER BARS -tangoille tippuva rasva sihisee ja muodostaa savua antaen ruoalle savunmakua.



4 Rasvanhallintajärjestelmä

Ylimääräinen rasva ohjautuu FLAVORIZER BARS -tankoja pitkin pois polttimista, joka voidaan vaihtaa tarvittaessa.



Jotkin luetellut ominaisuudet ovat käytettävissä vain tietyissä malleissa.

Oppaan kuvissa näkyvät grillit saattavat erota hieman ostetusta mallista.

Tärkeää tietoa nestekaasusta ja kaasuliitännöistä

Mitä nestekaasu on?

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

Nestekaasusäiliöiden turvallinen käsittely

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

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 taittumaan.
- Vaihdetun säätimen ja letkun tulee noudattaa Weber-Stephen Products LLC:n antamia määräyksiä.

GENESIS -grillin polttimien venttiilikoot ja kaasunkulutus

		POLTTIMIEN VENTTIILIKOOT	
Maa	Kaasuluokka	335-mallit	435-mallit
Alankomaat, Etelä-Afrikka, Hongkong, Intia, Islanti, Israel, Japani, Kiina, Korea, Kypros, Latvia, Liettua, Malta, Norja, Romania, Ruotsi, Singapore, Slovakia, Slovenia, Suomi, Tanska, Tšekki, Turkki, Unkari, Venäjä, Viro	I _{3B/P} (30 mbar tai 2,8 kPa)	Pääpolttimet 1,02 mm Ruskistuspolttin 1,02 mm Sivukeitin 1,02 mm	Pääpolttimet 0,98 mm Ruskistuspolttin 0,98 mm Sivukeitin 1,02 mm
Belgia, Ranska, Iso-Britannia, Kreikka, Irlanti, Italia, Luxemburg, Portugali, Espanja, Sveitsi	I _{3*} (28–30/37 mbar)	Pääpolttimet 0,94 mm Ruskistuspolttin 0,94 mm Sivukeitin 0,96 mm	Pääpolttimet 0,92 mm Ruskistuspolttin 0,92 mm Sivukeitin 0,96 mm
Puola	I _{3B/P} (37 mbar)	Pääpolttimet 0,94 mm Ruskistuspolttin 0,94 mm Sivukeitin 0,96 mm	Pääpolttimet 0,92 mm Ruskistuspolttin 0,92 mm Sivukeitin 0,96 mm
Itävalta, Saksa	I _{3B/P} (50 mbar)	Pääpolttimet 0,86 mm Ruskistuspolttin 0,86 mm Sivukeitin 0,85 mm	Pääpolttimet 0,84 mm Ruskistuspolttin 0,84 mm Sivukeitin 0,85 mm
		KAASUNKULUTUS	
Kaasuluokka		335-mallit	435-mallit
I _{3B/P} (30 mbar tai 2,8 kPa)		18,7 kW propaania 21,6 kW butaania 1336 g/h propaania 1572 g/h butaania	21,1 kW propaania 24,5 kW butaania 1505 g/h propaania 1784 g/h butaania
I _{3*} (28–30/37 mbar)		18,7 kW propaania 18,7 kW butaania 1336 g/h propaania 1361 g/h butaania	21,1 kW propaania 21,1 kW butaania 1505 g/h propaania 1533 g/h butaania
I _{3B/P} (37 mbar)		18,7 kW propaania 21,6 kW butaania 1336 g/h propaania 1572 g/h butaania	21,1 kW propaania 24,5 kW butaania 1505 g/h propaania 1784 g/h butaania
I _{3B/P} (50 mbar)		18,7 kW propaania 21,6 kW butaania 1336 g/h propaania 1572 g/h butaania	21,1 kW propaania 24,5 kW butaania 1505 g/h propaania 1784 g/h butaania

△ **TÄRKEÄÄ:** Suosittelemme vaihtamaan kaasugrillin letkun joka viides vuosi. Joissakin maissa kaasuletku pitää vaihtaa määräysten mukaan tätä useammin. Noudata siinä tapauksessa kyseisiä määräyksiä.

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

Nestekaasusäiliön sijoitus

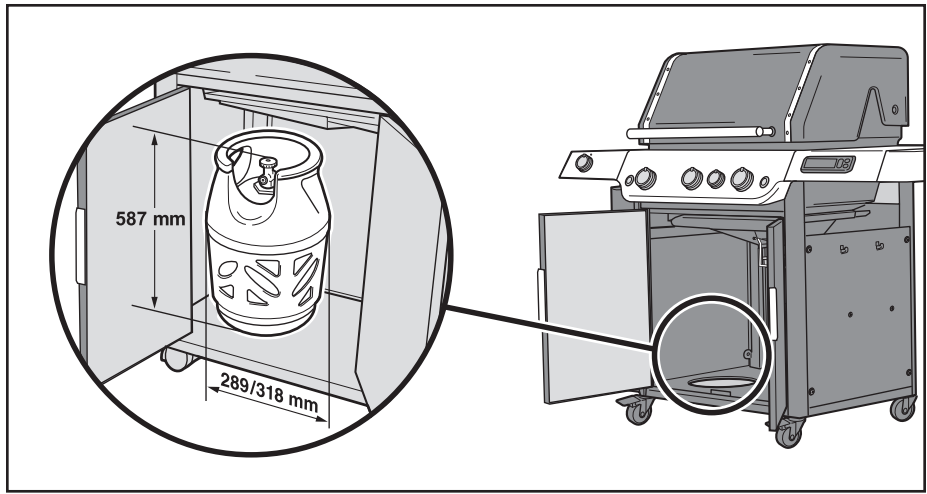
Kaapin vaatimukset

Nestekaasusäiliön on sovittava grillikaapin sisään. Kaapin sisäpuolelle asennettavien säiliöiden enimmäiskoko:

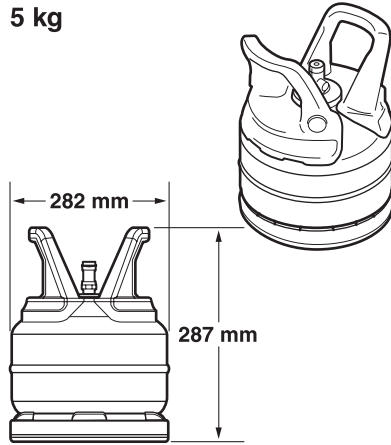
- Säiliön tilavuus:** enintään 13 kg
- Säiliön korkeus:** enintään 587 mm (suorakulmainen jalanjälki) tai enintään 318 mm (pyöreä jalanjälki)
- Säiliön leveys:** enintään 289 mm

Säiliön pohjan on sovittava säiliön pidikkeeseen ja oltava tasaisesti alatasolla.

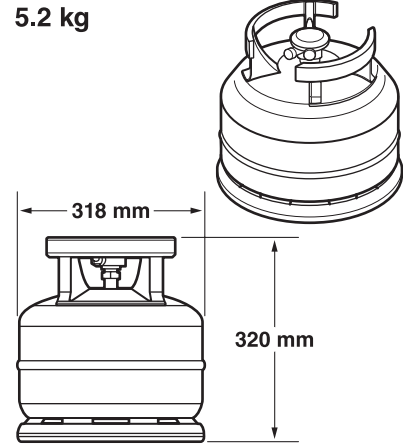
Kuvassa on esitetty useita eri säiliömalleja, jotka on hyväksytty asennettavaksi kaapin sisälle (mitat mukaan lukien).



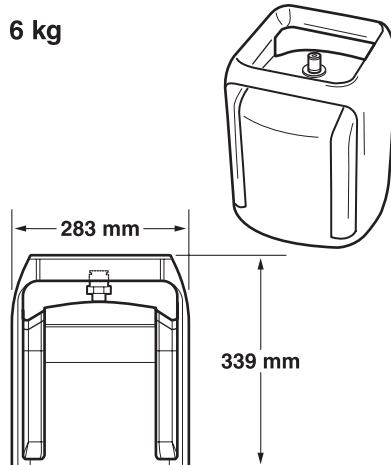
5 kg



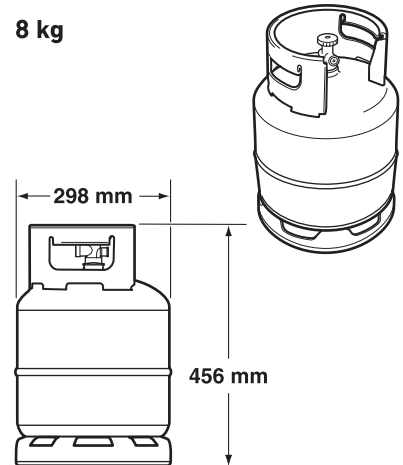
5.2 kg



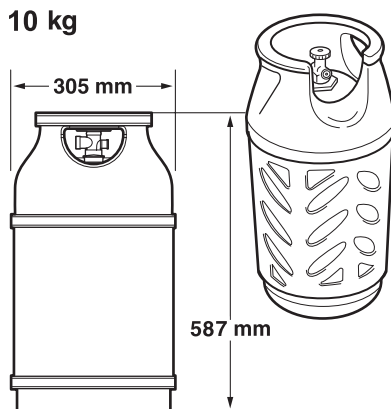
6 kg



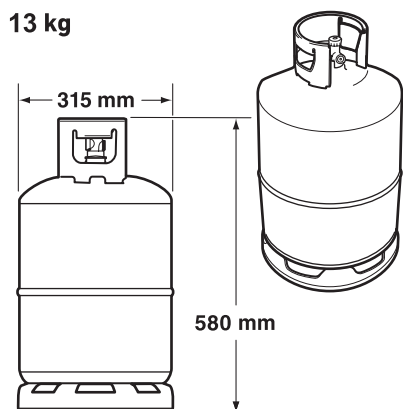
8 kg



10 kg



13 kg



⚠ VAROITUS: Älä käytä nestekaasusäiliötä, jos se ei täytä säiliön kokovaatimuksia, jotka koskevat sen sijoittamista kaapin sisään.

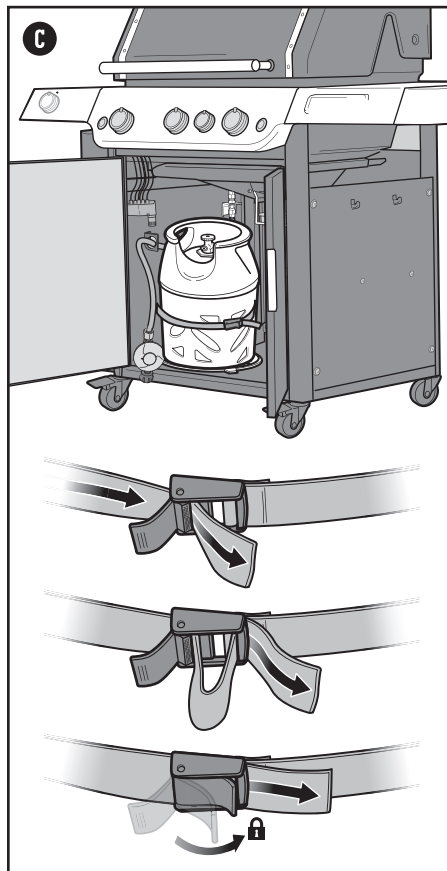
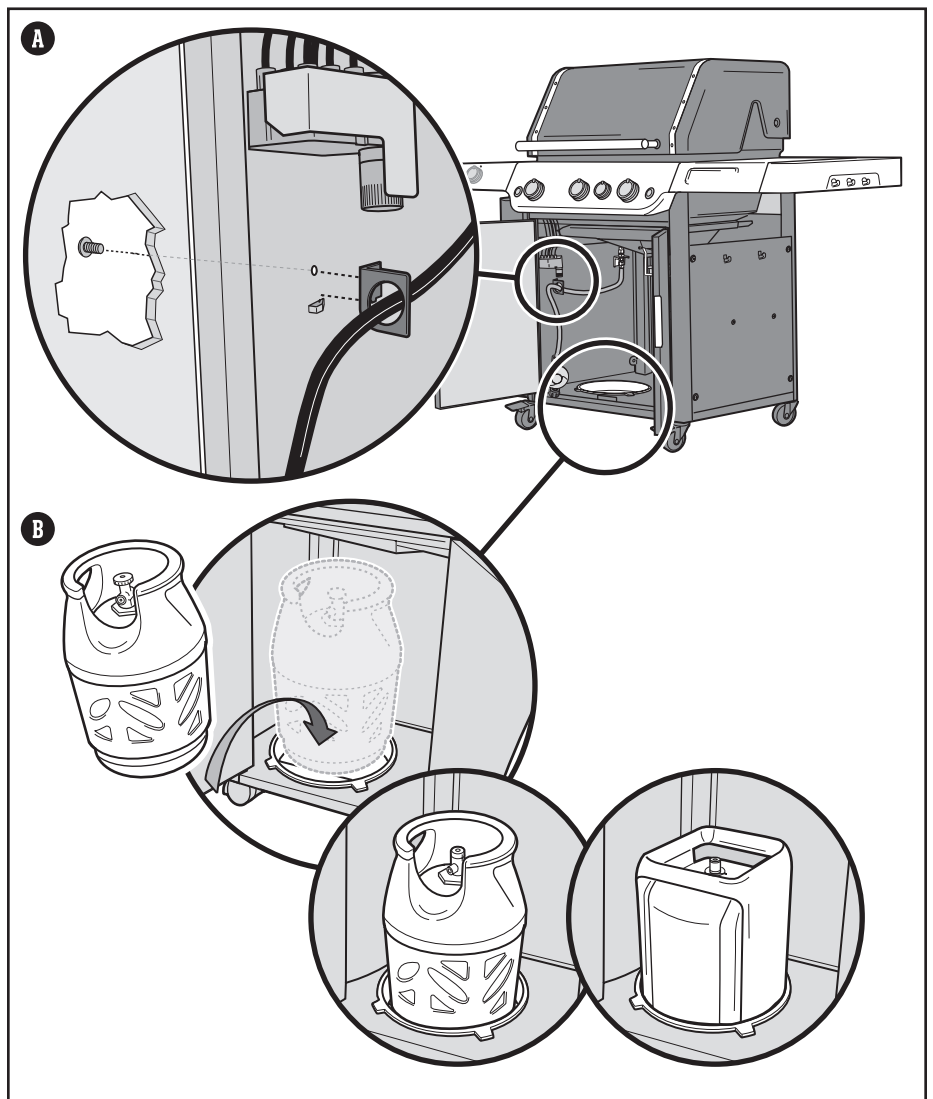
Nestekaasusäiliön asennuksen valmistelutoimet

Kaasuletku on kiinnitettävä sivupaneeliin mukana toimitetulla letkun kiinnityspidikkeellä.

- 1) Avaa kaapin ovet.
- 2) Liu'uta letkun kiinnityspidikettä (A) letkua pitkin kohdistaaksesi sen vasemman paneelin sisällä olevaan kiinnityskielekkeeseen. Kiinnitä yhdellä ristipääruuvilla.

Nestekaasusäiliön asennus

- 1) Nosta ja aseta säiliö alapaneelissa olevaan säiliön pidikkeeseen (B). Säiliön pohjan tulee sopia säiliön pidikkeeseen.
- 2) Käännä säiliö siten, että venttiilin aukko osoittaa grillin etuosaan.
- 3) Kiinnitä säiliö kaasusäiliön hinnalla (C).
- 4) Säätimen kytkeminen nestekaasusäiliöön. Katso kohta "SÄÄTIMEN KYTKEMINEN SÄILIÖÖN".




**Nestekaasusäiliön
maksimitilavuus kaapin
SISÄLLÄ on 13 kg.**

**Letkun pituus saa olla
korkeintaan 1,5 metriä.**

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

Nestekaasusäiliön asennus ja vuototarkastus

Säätimen kytkeminen säiliöön

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

2) Tarkista säätimen tyyppi ja kytke säädin nestekaasusäiliöön asianomaisten liitäntäohjeiden mukaisesti.

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

Kytke kiertämällä myötäpäivään (A)

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

Kytke kiertämällä vastapäivään (B)

Ruuvaa säädin sylinteriin kiertämällä liittintä vastapäivään.

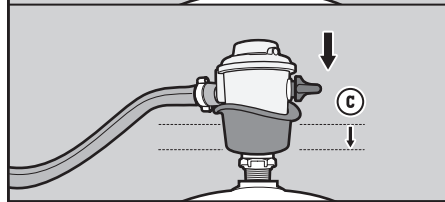
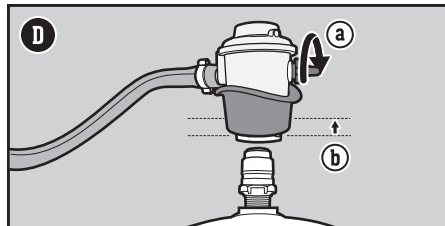
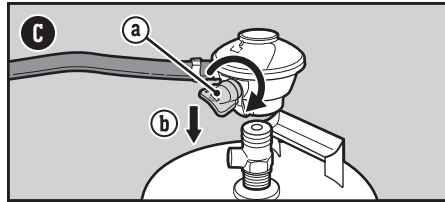
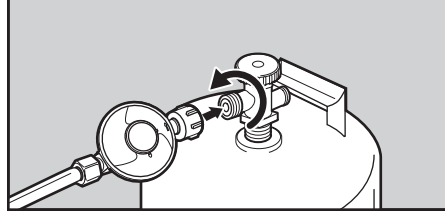
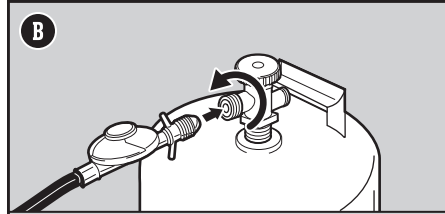
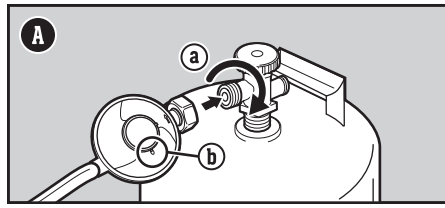
Kytke kääntämällä vipua ja napsauttamalla se oikeaan asentoon (C)

Käännä säätimen vipua (a) myötäpäivään pois päältä. Paina säädintä 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 ja jatka painamista. 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.



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

⚠ VAARA: Kaasuvuoto saattaa aiheuttaa tulipalon tai räjähdysen.

⚠ VAARA: Älä käytä grilliä, jos liittännät vuotavat.

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

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

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

⚠ VAARA: Älä säilytä varanestekaasusäiliötä grillin alla tai sen läheisyydessä. Älä koskaan täytä säiliöön enempää nestekaasua kuin korkeintaan 80 % säiliön tilavuudesta. Näiden lausekkeiden noudattamatta jättämisestä saattaa seurata kuolemantapaus tai vakava loukkaantuminen.

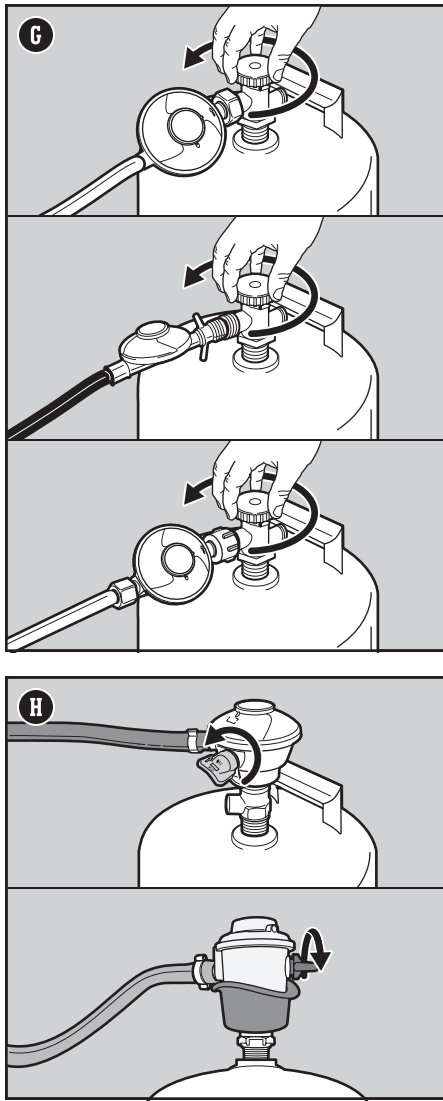
Mikä vuototarkastus on?

Nestekaasusäiliön asentamisen jälkeen on tärkeää tehdä vuototarkastus. Siten varmistetaan, ettei kaasua pääse vuotamaan säiliön kytkemisen jälkeen. Seuraavat liitännät tulee tarkastaa joka kerta, kun säiliö on täytetty ja asennettu uudelleen:

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

Vuototarkastuksen tekeminen

- 1) Kostuta liitännät saippualluoksella. Käytä tähän suihkepulloa, harjaa tai riepua. Voit tehdä oman saippualluoksen sekoittamalla 20 % nestesaippuaa ja 80 % vettä tai ostaa valmiista liuosta rakennustarvikeliikkeestä.
- 2) Tarkista säätimen tyyppi. Avaa kaasuntulo kiertämällä säiliön venttiiliä vastapäivään **(G)** tai kääntämällä säätimen vipu päälle **(H)**.



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

△ VAARA: Kaasuvuoto saattaa aiheuttaa tulipalon tai räjähdysen.

△ VAARA: Älä käytä grilliä, jos liitännät vuotavat.

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

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

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

△ VAARA: Älä säilytä varanestekaasusäiliötä grillin alla tai sen läheisyydessä. Älä koskaan täytä säiliöön enempää nestekaasua kuin korkeintaan 80 % säiliön tilavuudesta. Näiden lausekkeiden noudattamatta jättämisestä saattaa seurata kuolemantapaus tai vakava loukkaantuminen.

3) Jos kuplia tulee, liitäntä vuotaa:

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

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

4) Jos kuplia ei tule, liitännät ovat tiiviit:

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

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

Muiden liitäntöjen vuototarkastus

Seuraavien liitäntöjen tiiviyys tulee tarkastaa joka kerta, kun säiliö on täytetty ja asennettu uudelleen:

- Säätimen ja säiliön välinen liitäntä (I).

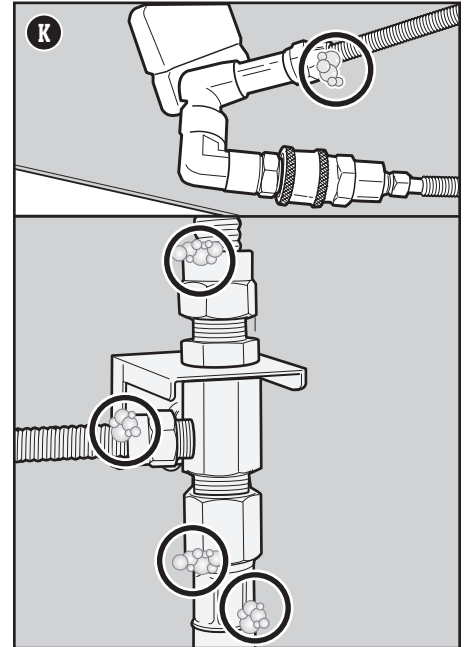
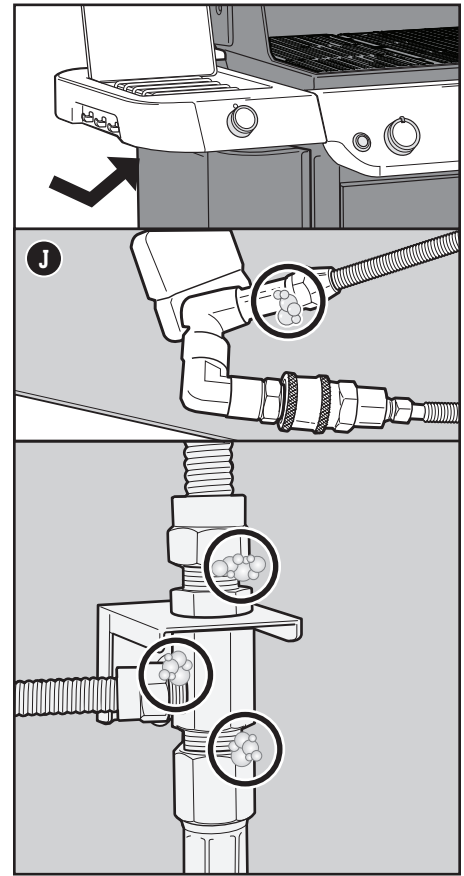
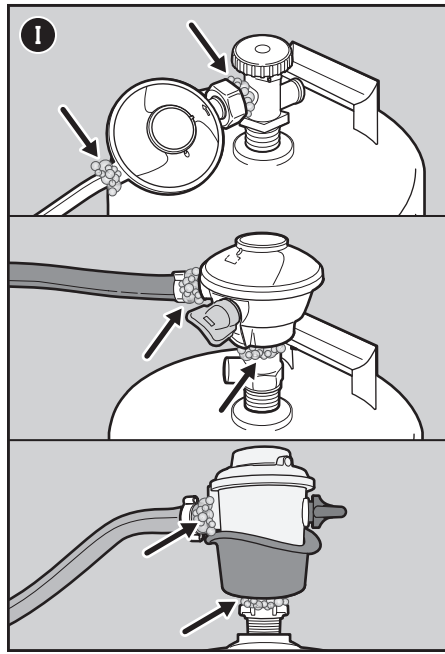
Noudata kohdassa "Vuototarkastuksen tekeminen" olevia ohjeita.

Säätimen irrottaminen säiliöstä

Säiliön irrottaminen:

- 1) Varmista, että nestekaasusäiliön venttiili tai säätimen vipu on kokonaan kiinni.
- 2) Vapauta säiliön kiinnityshihnan lukitus kaapin sisäpuolelta.
- 3) Irrota säädin.
- 4) Poista säiliö.

Noudata varovaisuutta, jos nestekaasusäiliö vaihdetaan grillauksen aikana. Koko grillaustila ja rasvanhallintajärjestelmä kuumenevat käytön aikana. Käytä aina lämmönkestäviä grillikintaita tai -käsineitä, kun käsittelet nestekaasusäiliötä. Kiinnitä säiliön hihna uuden säiliön liittämisen jälkeen.



Ensimmäinen grillauskerta

Kuumennus ennen grillaamista

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

Joka grillauskerta

Grillauskertojen välinen huolto

Noudata seuraavia yksinkertaisia mutta tärkeitä ohjeita ennen jokaista grillauskertaa.

Tarkista rasvan määrä

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

1. Varmista, että grilli on pois päältä ja jäähtynyt.
2. Avaa ovet.
3. Pääset ulosvedettävään rasva-astiaan vetämällä alustaa itseäsi kohti, kunnes se pysähtyy **(A)**. Poista rasvajäänteet muovikaapimella. Kaavi rasva rasva-astian aukon läpi alla olevaan tiputusastiaan.
4. Irrota tiputusastia **(B)**. Tarkista tiputusastian asetettuun kertakäyttövuokaan kertyneen rasvan määrä. Vaihda kertakäyttöastia tarvittaessa uuteen.
5. Laita kaikki osat takaisin paikalleen.

Letkun tarkistaminen

Letku pitää tarkistaa säännöllisesti.

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

Tarkista virtajohto

Virtajohto on tarkistettava säännöllisesti.

1. Varmista, että grilli on pois päältä ja jäähtynyt.
2. Tarkista virtajohto viiltojen ja vaurioiden varalta. Grilliä ei saa käyttää, jos virtajohto on jollakin tavoin vaurioitunut.
3. Kytke virtajohto sivutason alla olevaan liittimeen **(D)** ennen kuin kytket sen maadoitettuun pistorasiaan.
4. Kytke päävirtakytkin **(E)** päälle.

Esikuumenna grilli

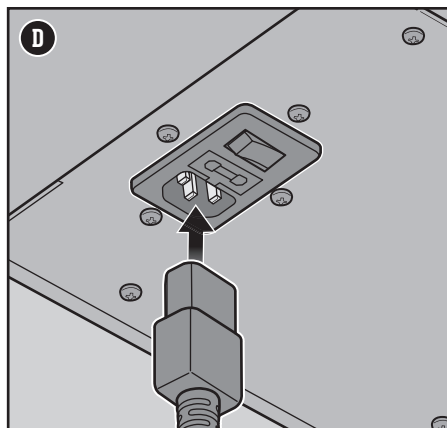
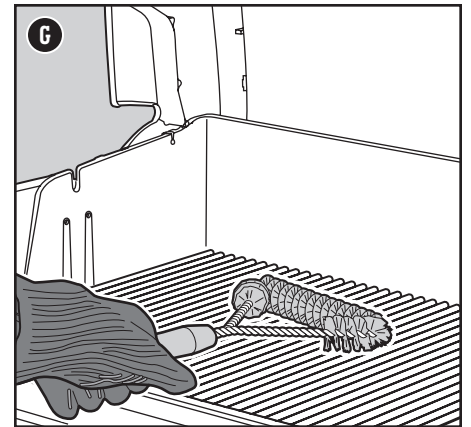
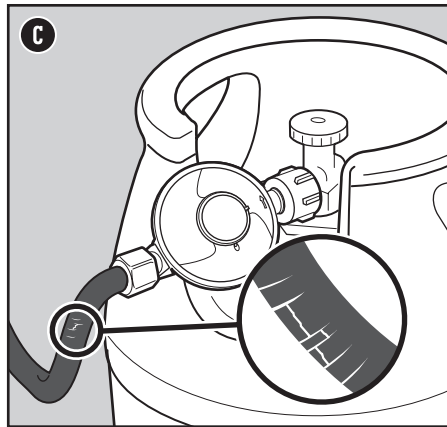
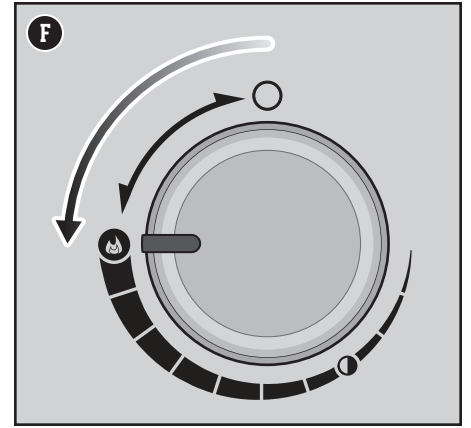
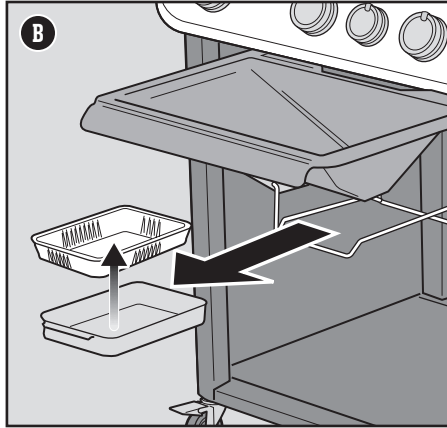
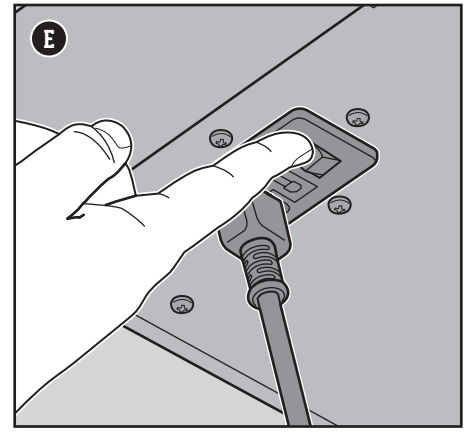
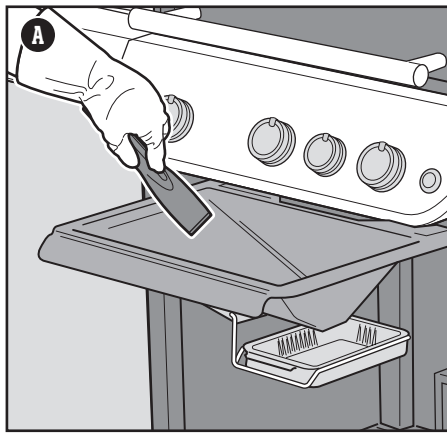
Esilämmitys on onnistuneen grillauksen salaisuus. Kuumentaminen ehkäisee ruokien tarttumista ritilään ja varmistaa, että ritilät ovat tarpeeksi kuumia ruokien ruskistamiseen. Siten myös aikaisemmin grillattujen ruokien jäänteet palavat pois.

1. Avaa grillin kansi.
2. Sytytä grilli omistajan käsikirjassa annettujen ohjeiden mukaisesti.
3. Sulje kansi.
4. Aseta kaikki polttimet aloitusasentoon **(F)** ja anna grillin kuumeta 15 minuuttia **(F)**.

Grilliritilän puhdistaminen

Kuumentamisen jälkeen edellisen grillauskerran ruoantähteet ja lika irtoavat helposti ritilöistä. Grillattava ruoka ei myöskään tartu puhtaisiin ritilöihin yhtä herkästi.

1. Harjaa ritilät teräsharjalla heti kuumentamisen jälkeen **(G)**.



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

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

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

⚠ **VAROITUS:** Käytä grillatessasi lämmönkestäviä grillikintaita.

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

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

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

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

Grillin sytyttäminen

CROSSOVER-sytytysjärjestelmän käyttö

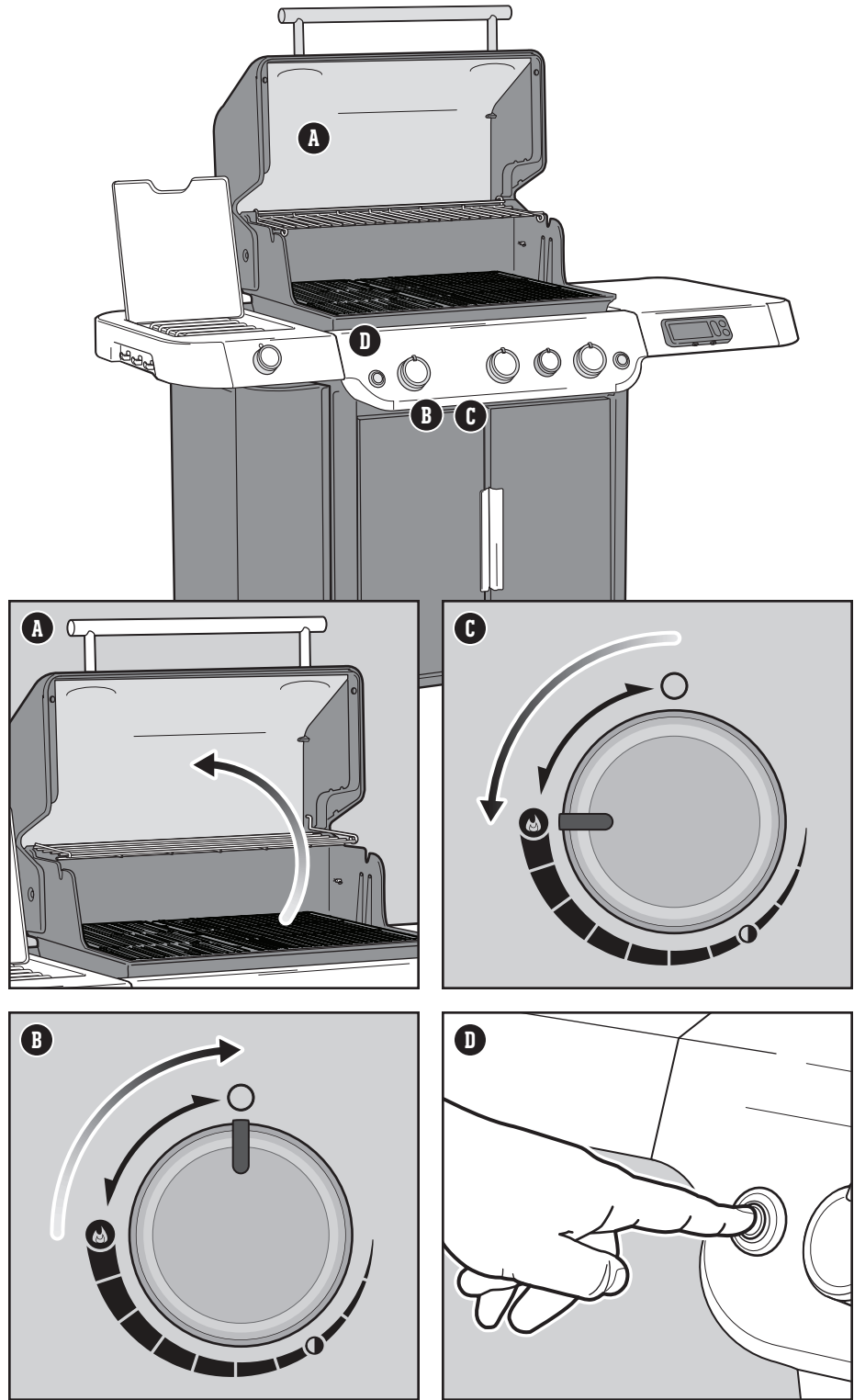
Jokaisella polttimella on oma säätönuppi, ja polttimet syttyvät erikseen. Sytytä polttimet järjestyksessä vasemmalta oikealle. Kaikki polttimet on sytytettävä grillin esikuumentamista varten, mutta kaikkia ei ole pakko käyttää grillauksen aikana.

- 1) Avaa grillin kansi (A).
- 2) Varmista, että kaikkien polttimien säätönuppi on käännetty pois päältä. Tee tarkistus painamalla säätönuppi sisään ja kiertämällä niitä myötäpäivään (B).
Huomaa: Kaikki polttimet on tärkeää kytkeä pois päältä O asentoon ennen nestekaasusäiliön venttiilin avaamista.
- 3) Avaa kaasuntulo kiertämällä säiliön venttiiliä vastapäivään tai kääntämällä säätimen vipu päälle riippuen käytetystä säätimestä / sylinterin liitännästä.
- 4) Aloita vasemman laidan polttimesta. Paina säätimen nuppi sisään ja käännä sitä vastapäivään aloitusasentoon (C).
- 5) Paina sähkösytytyspainike alas ja pidä sitä alhaalla (D), kunnes kuulet naksahdusta.
- 6) Varmista, että poltin on syttynyt katsomalla grilliritilän ja FLAVORIZER BARS -tankojen läpi (B).
- 7) Jos poltin ei syty, käännä säätönuppi pois päältä O asentoon ja odota viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää polttimen uudelleen.
- 8) Kun poltin on syttynyt, toista vaiheet 4–6 muilla polttimilla.

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

Polttimien sammuttaminen

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



⚠ VAROITUS: Pidä grillin kansi auki sytytyksen aikana.

⚠ VAROITUS: Avoimen grillin päälle ei saa kumartua sytyttämisen tai grillaamisen aikana.

⚠ VAROITUS: Polttimet on sytytettävä yksi kerrallaan sähkösytytyspainikkeilla.

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

Sear Zone -alueen käyttäminen

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

Ruskistuspolttin sytytetään pääpolttimen tapaan. Polttimet sytyvät yksitellen.

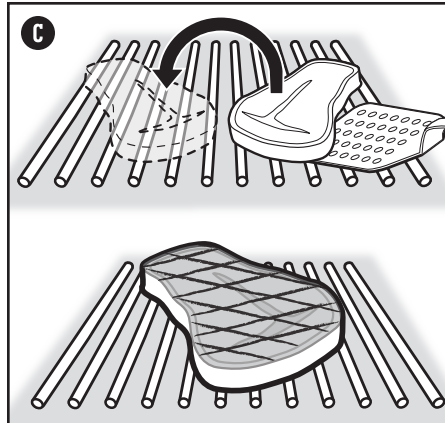
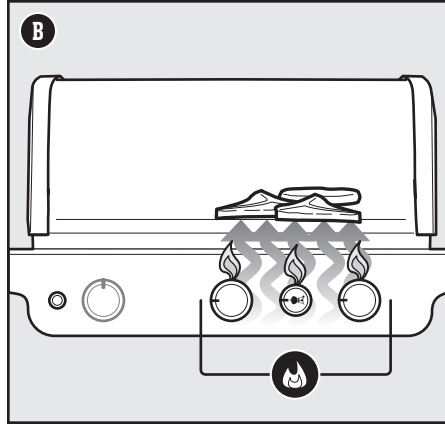
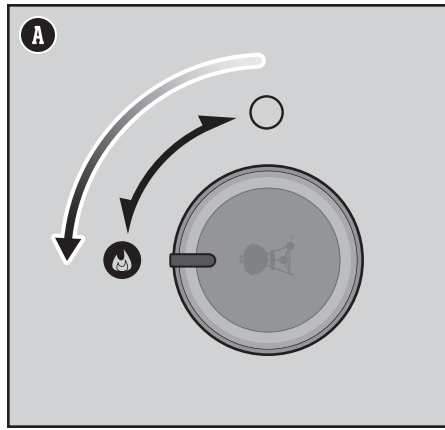
- 1) Avaa kansi ja sytytä kaikki polttimet, ruskistuspolttin mukaan lukien. Katso kohta "SÄHKÖSYTYTYKSEN KÄYTTÖ GRILLIN SYTYTTÄMISEEN".
- 2) Aseta kaikki polttimet aloitusasentoon **(A)** ja anna grillin kuumeta kansi suljettuna 15 minuuttia.
- 3) Kun grilli on esilämmitetty, jätä ruskistuspolttimen säätönuppi ja sen vieressä olevien polttimien säätönupit aloitusasentoon **(A)**. Ruskistuspolttin toimii samanaikaisesti sen viereisten polttimien kanssa **(B)**. Muut polttimet voidaan sammuttaa tai asettaa alhaiselle teholle.
- 4) Aseta liha suoraan Sear Zone -alueelle ja sulje kansi. Ruskista lihaa molemmin puolin 1–4 **(C)** minuuttia riippuen lihan tyypistä ja paksuudesta. Ruskistuksen jälkeen liha voidaan siirtää keskilämmölle ja kypsentää haluttuun kypsyytasoon.

Huomaa: Kypsennä aina kannen alla, jotta grilli lämpenisi mahdollisimman kuumaksi eikä liekehtisi.

Kun olet saanut kokemusta Sear Zone -alueen käytöstä, suosittelemme kokeilemaan eripituisia ruskistusaikoja omaan makuun sopivimman lopputuloksen löytämiseksi.

Polttimien sammuttaminen






- 1) Paina polttimien säätönupit sisään ja käännä ne vastapäivään sammutusasentoon **(O)**.
- 2) Käännä kaasu pois päältä.



Sivukeittimen sytyttäminen


Sivukeittimen sytyttäminen sähkösytytyksellä

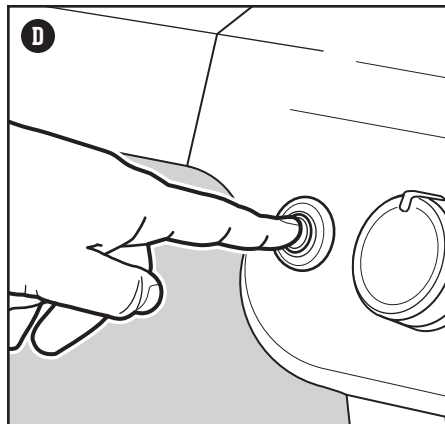
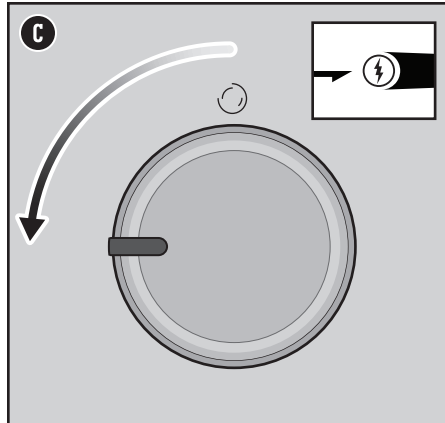
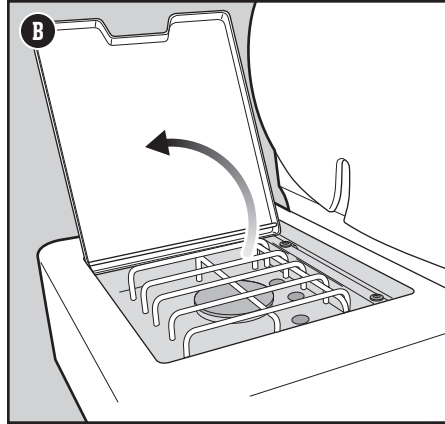
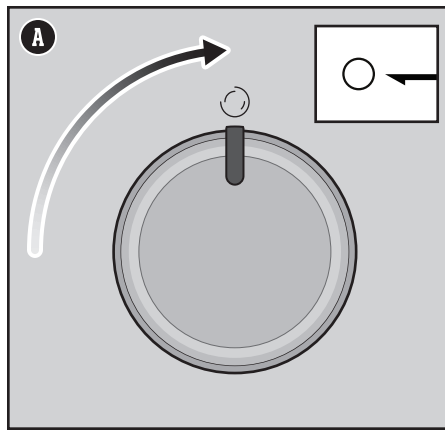
Jos vähintään yksi grillin pääpolttimista on sytytetty ja haluat sytyttää sivukeittimen, siirry vaiheeseen 3. Jos pääpolttimia ei ole sytytetty ja haluat käyttää vain sivukeitintä, aloita vaiheesta 1.

- 1) Varmista, että sivukeittimen säätönuppi on käännetty sammutusasentoon . Varmista painamalla säätönuppi sisään ja kiertämällä sitä myötäpäivään **(A)**. Varmista myös, että kaikkien pääpolttimien säätönupit on käännetty sammutusasentoon .
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 sivukeittimen kansi **(B)**.
- 4) Paina sisään ja kierrä sivukeittimen säätönuppi vastapäivään aloitusasentoon  **(C)**.
- 5) Paina sähkösytytyspainike alas ja pidä sitä alhaalla **(D)**, jolloin sytytin naksahtaa. Varmista, että sivukeitin on syttynyt. Aurinkoisena päivänä sivukeittimen liekkiä voi olla vaikea nähdä.
- 6) Kun sivukeitin on syttynyt, käännä nuppia vastapäivään haluttuun asentoon.
- 7) Jos sivukeitin ei syty 4 sekunnin kuluessa, käännä sen säätönuppi sammutusasentoon  ja odota viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää sen uudelleen.

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

Sivukeittimen sammuttaminen

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



⚠ **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.

WEBER CONNECT -tekniikka



WEBER CONNECT -sovellus

Tärkein ensimmäiseksi.

Lataa WEBER CONNECT -sovellus.

Saat seuraavat avaamalla sovelluksen:

- kääntö- ja tarjoiluilmoitukset
- Jäljellä oleva aika ruoan valmistumiseen
- Muokattujen kypsystasojen ilmoitukset
- yksityiskohtaiset grillausohjeet.

Grillin Bluetooth®- tai Wi-Fi-verkkoyhteyden muodostaminen

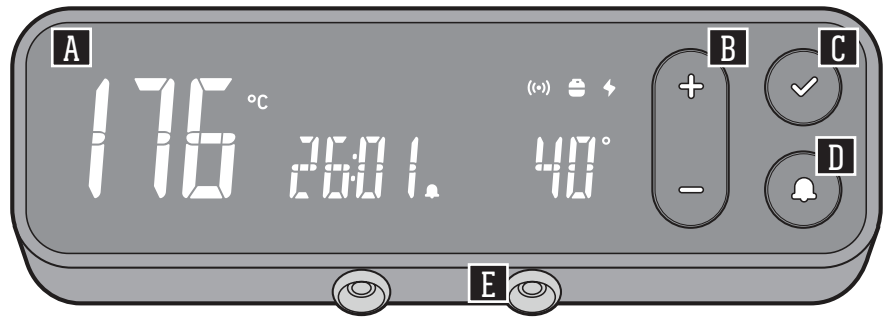
Saat yhteyden WEBER-grilliisi Bluetooth®- tai Wi-Fi-verkkoyhteyden avulla seuraavasti:

HUOMAA: WEBER suosittelee päivittämään älylaitteen käyttöjärjestelmän uusimpaan versioon, ennen kuin yrität yhdistää grillin Bluetooth® tai Wi-Fi-verkkoosi.

- 1) Kytke WEBER CONNECT -moduuli PÄÄLLE painamalla mitä tahansa lämpötilasäätimen painiketta.
- 2) Tarkista, että älypuhelimesi on yhdistetty Bluetooth®-verkkoon tai paikalliseen Wi-Fi-verkkoon.
- 3) Lataa WEBER CONNECT -sovellus älypuhelimiesi App Storesta (Apple-laitteet) tai Play Storesta (Android-laitteet).
- 4) Avaa WEBER CONNECT -sovellus ja yhdistä WEBER-grilli noudattamalla sovelluksen antamia ohjeita.

HUOMAA: Yhdistä älylaitteesi grilliin Wi-Fi-verkon avulla varmistamalla ensin, että grillissäsi on Bluetooth®-yhteys ja grilliisi on Wi-Fi-reitittimen toiminta-alueella. Jos yhteyden muodostaminen ei onnistu, siirrä grilli Wi-Fi-reitittimen toiminta-alueelle tai vahvista signaalia asentamalla lisäreititin.

WEBER CONNECT -moduulin käyttäminen



Malli: WC2-OHJAIN

A Koontinäyttö

Moduulin LCD-näytön koontinäytöstä voit tarkistaa lämpötilat, ilmoitukset, yhteystiedot ja ruoan kypsymisen.



Voit lisätä tai laskea kohdelämpötiloja painamalla painiketta (+) tai (-).
Vahvista valinta painamalla ✓-painiketta.

C ✓ Vahvista valinta / sammuta näyttö

Kun olet valinnut kohdelämpötilan, vahvista valinta painamalla ✓-painiketta.
Sammuta näyttö painamalla painiketta kolme sekuntia.

D 📢 Kohdelämpötilan hälytys

Aseta grillin ja/tai lihan lämpötila-anturin hälytys painamalla painiketta 📢.
Voit lisätä tai laskea kohdelämpötilaa painamalla painiketta (+) tai (-).
Vahvista kohdelämpötilan hälytys painamalla ✓-painiketta. Voit poistaa hälytyksen valitsemalla haluamasi arvon ja painamalla painiketta (-), kunnes viivamerkit tulevat näkyviin.

E Paistolämpötila-anturit

Uuteen WEBER CONNECT -moduuliin voi kytkeä jopa kaksi erillistä lihan lämpötila-anturia (yksi anturi sisältyy), joilla saavutat täydelliset tulokset joka kerta.

HUOMAA: Lataamalla WEBER CONNECT -sovelluksen saat käyttöösi grillin uusimman ohjelmiston ja toiminnot.

Ilmoitukset	
((•))	WEBER CONNECT -moduulin näytössä näkyy vihreä langattoman yhteyden symboli, kun yhteys WEBER CONNECT -sovellukseen on luotu paikallisen Wi-Fi-verkon avulla. WEBER CONNECT -moduulin näytössä näkyy sininen langattoman yhteyden symboli, kun yhteys WEBER CONNECT -sovellukseen on luotu Bluetooth®-verkon avulla.
📢	Hälytyksen kuvake tulee näkyviin, kun kohdelämpötila on asetettu.

Grillin lämpötilailmoitusten asettaminen

Aseta grillin kohdelämpötilan saavuttamisesta ilmoittavat ilmoitukset toimimalla seuraavasti:

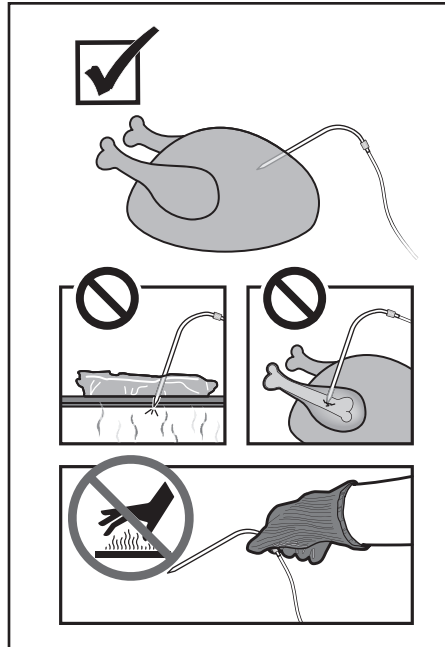
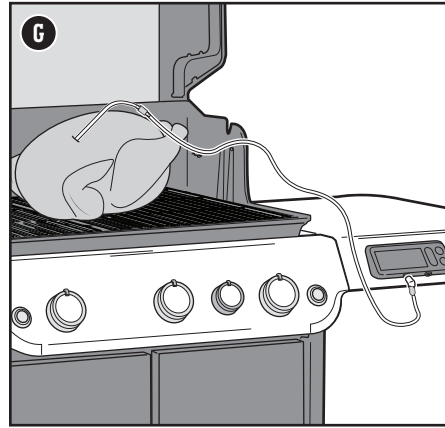
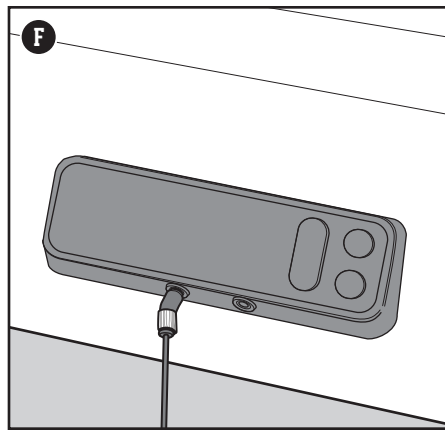
- 1) Kytke WEBER CONNECT -moduuli PÄÄLLE painamalla mitä tahansa lämpötilasäätimen painiketta.
- 2) Kytke grillin lämpötilailmoitukset päälle painamalla kellonpainiketta.
- 3) Aseta grillin kohdelämpötila painamalla painiketta + tai - näytön vilkkussa. Vahvista valinta painamalla valintamerkin painiketta.
- 4) Päivitä tai aseta uusi kohdelämpötila toistamalla vaiheet 2 ja 3.
- 5) Kun grilli on saavuttanut kohdelämpötilan, kellonpainike vilkkuu, säätimestä kuuluu äänimerkki, ja jos käytössä on WEBER CONNECT -sovellus, saat älylaitteeseesi pikailmoituksen.
- 6) Nämä WEBER CONNECT -moduulin kaikki toiminnot voidaan asettaa myös langattomasti Wi-Fi tai Bluetooth®-yhteyden avulla älylaitteesi WEBER CONNECT -sovellusta käyttäen.

Grillaaminen lihan lämpötila-antureilla

Pakkaukseen kuuluvan lihan lämpötila-anturin avulla voit tarkkailla WEBER-grilliäsi ja varmistaa siten täydellisen lopputuloksen jokaisella käyttökerralla.

Käytä lämpötila-antureita seuraavasti:

- 1) Kun grilli on esilämmitetty, avaa grillin kansi ja puhdista grillausritilät grilliharjalla tai kaapimella. Aseta sen jälkeen säätimet haluamasi grillauslämpötilan kohdalle.
- 2) Laita ruoka grillausritilöille.
- 3) Liitä lihan lämpötila-anturi(t) WEBER CONNECT -moduulin liitäntöihin (F) ja vie lihan lämpötila-anturin kaapelit grillisivukanavan läpi käyttäen lämmönkestäviä grillikintaita (G).
- 4) Tarkan lukeman saa työntämällä anturin kärjen pihvin keskelle sen paksuimmassa kohdassa.
- 5) Sulje grillin kansi.
- 6) Kytke WEBER CONNECT -moduuli PÄÄLLE painamalla mitä tahansa lämpötilasäätimen painiketta.
- 7) Voit siirtyä grillin lämpötila-anturin ja lihan lämpötila-anturien 1 ja 2 välillä painamalla kellonpainiketta.
- 8) Kun olet valinnut haluamasi anturin, aseta kohdelämpötila painamalla painiketta + tai -. Vahvista valinta painamalla valintamerkin painiketta.
- 9) Päivitä tai aseta uusi kohdelämpötila toistamalla vaiheet 7 ja 8.
- 10) Kun anturi on saavuttanut kohdelämpötilan, kellonpainike vilkkuu, säätimestä kuuluu äänimerkki, ja jos käytössä on WEBER CONNECT -sovellus, saat älylaitteeseesi pikailmoituksen.
- 11) Nämä WEBER CONNECT -moduulin kaikki toiminnot voidaan asettaa myös langattomasti Wi-Fi tai Bluetooth®-yhteyden avulla älylaitteesi WEBER CONNECT -sovellusta käyttäen.



Lihan lämpötila-anturin hoito

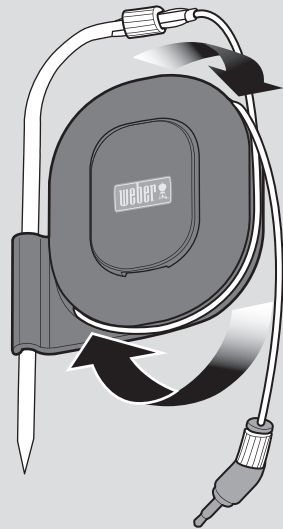
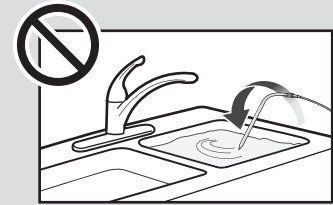
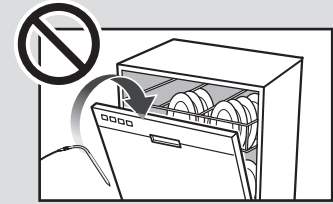
Lihan lämpötila-anturin puhdistaminen

Puhdista anturi ennen ensimmäistä käyttöä. Anturi puhdistetaan pyyhkimällä se vedellä ja kostealla pyyhkeellä.

Lihan lämpötila-antureita ei voi pestä astianpesukoneessa eivätkä ne ole vesitiiviitä, joten liiallinen vesi voi vahingoittaa niitä. Antureita ei saa koskaan upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.

Lihan lämpötila-anturin säilyttäminen

Kiedo anturi puhdistamisen jälkeen siististi kelalle ja säilytä sitä sisätilassa.

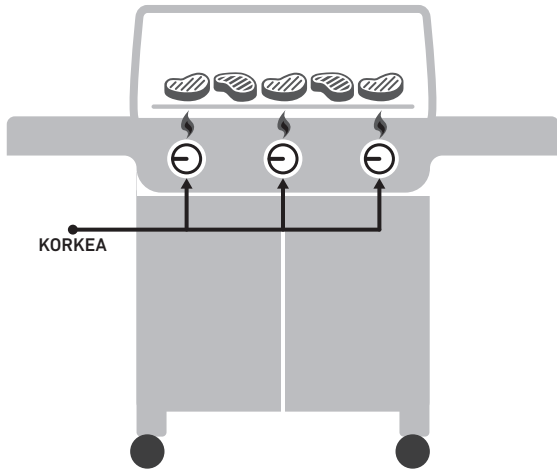


⚠ VAROITUS

⚠ Loukkaantumisen vaara! Lihan lämpötila-anturit ovat erittäin teräviä. Käsittele niitä varovasti.

⚠ Palovammojen vaara! Lämpötila-antureiden käsitteleminen paljain käsin aiheuttaa vakavia palovammoja. Anturin värillisiin merkkivaloihin ei saa koskea paljain käsin grillin käytön aikana, koska ne eivät ole lämpöeristettyjä. Vältä palovammat käyttämällä kuumuudelta suojaavia käsineitä aina, kun käytät tätä tuotetta.

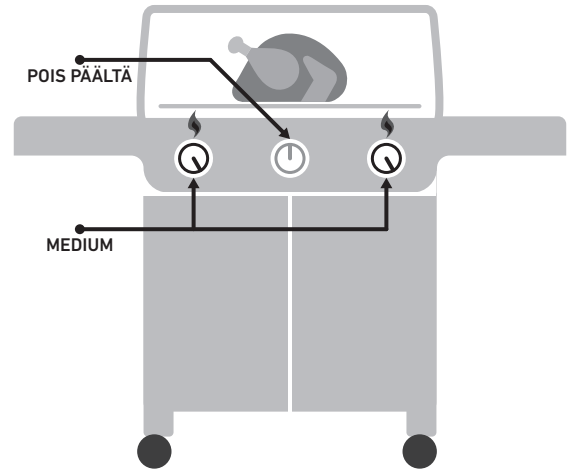
Liekki – suora vai epäsuora



SUORA LÄMPÖ ASETUS

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

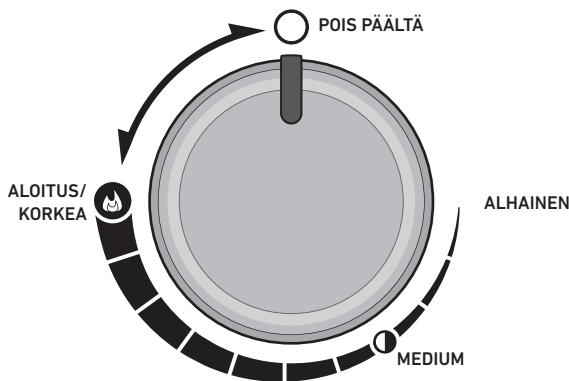
Suoraa lämpöä käytettäessä lämmönlähde on aivan ruoan alapuolella. Ruoan pinta ruskistuu ja karamellisoituu kauniisti samalla kun ruoka saa herkullista makua ja kypsyy läpikypsäksi.



EPÄSUORA LÄMPÖ ASETUS

Käytä epäsuoraa grillausmenetelmää yli 20 minuutin kypsymisajan 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.

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



GRILLIKINTAAT

Käytä grillikintaita. Hyvät grillikintaat suojaavat sekä käsiä että kyynärvarsia.

Tutustu mahdollisuuksiin

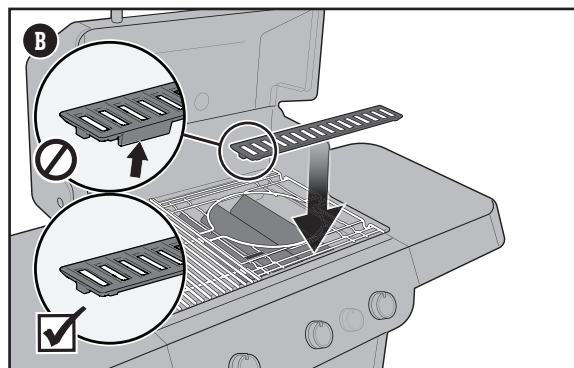
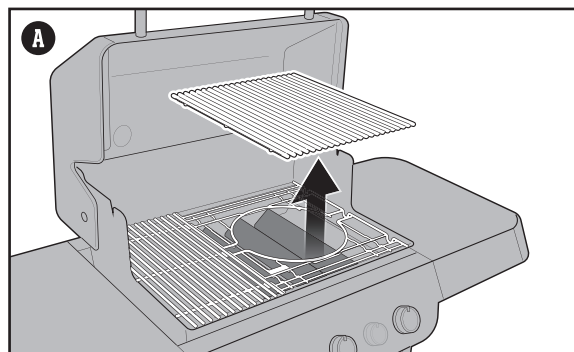
WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection -yhteensopiva

Tämä ominaisuus on käytettävissä vain tietyissä malleissa.

Jotkin mallit sisältävät Outdoor Kitchen Collection -yhteensopivat grilliritilät ja kehysten. Poista oikeanpuoleinen grilliritilä. Aseta kehys grillaustilan oikealle puolelle niin, että se sisältää mahdollisimman suuren lämpötila-alueen (A).

Grillin mukana toimitettua välikappaletta käytetään vain grillattaessa WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection -sarjalla (B).

Nämä ja muut tarvikkeet ovat saatavilla osoitteesta weber.com.



Grillausohjeet

Anna ritilöiden kuumeta joka kerta.

Jos grilliritilät eivät ole tarpeeksi kuumia, ruoka tarttuu niihin kiinni eikä se ruskiestu 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 15 minuuttia korkealla lämmöllä.

Älä grilla ruokaa likaisilla ritilöillä.

Puhdista grilliritilät aina ennen uusien ruokien grillaamista. Ritolöihin jääneet ruoantähteet tarttuvat liiman 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, kuorrutukset ja kastikkeet sekä puhtaata tarjoiluvädit 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 rajoittaa ilman pääsyä grilliin sekä lämmön ja savun työntymistä grillistä ulos. Kannen alla grilliritilät pysyvät kuumempina, grillausajat lyhenevät, savunmaku on voimakkaampaa ja liekkien leimahtelu vähäisempää. Pidä 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 käänntää grillatessa vain kerran. Ruokien turha käänntely 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) kärkeäntämistä 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.

Aito savuaromi

Savustuslaatikon käyttö

Tämä ominaisuus on käytettävissä vain tietyissä malleissa.

Käytä savustuslaatikossa kuivia savustuslastuja, sillä ne syttyvät nopeasti ja tuottavat savua nopeammin. Pitemmän kypsennysajan vaativien ruokien, kuten paistien, kanan ja kalkkunoiden, kypsentämiseksi savustuslaatikko on täytettävä savustuslastuilla sen koko pituudelta. Savustuslastut sytytetään polttimen päälle sijoitetun savustuslaatikon päässä, ja ne palavat hitaasti savustuslaatikossa savun muodostamiseksi koko grillauksen ajan. Kun saat kokemusta savustimen käytöstä, suosittelemme kokeilemaan erilaisia savustuslastujen yhdistelmiä, jotta löydät omaan makuusi sopivimman savun maun.

Vaihtoehto 1: Valmistelut epäsuoralla lämmöllä grillaamiseen

- 1) Avaa grillikaappi.
- 2) Varmista, että kaikkien polttimien säätönupit on käännetty pois **O** päältä ja grilli on jäähtynyt. Painamalla säätönupit sisään ja kiertämällä niitä myötäpäivään.
- 3) Poista grilliritilät, jotta FLAVORIZER BARS -tangot tulevat esiin (A).
- 4) Avaa savustuslaatikon kansi.
- 5) Täytä savustuslaatikko puulastuilla päästä päähän (B). Sulje savustuslaatikon kansi.
- 6) Kun grilli on pois päältä, aseta savustuslaatikko kahden oikeanpuoleisen FLAVORIZER BARS -tangon yläpuolelle lähelle grillin etuosaa ja varmista, että vain kapea, WEBER-logolla varustettu pää on suoraan sytytetyn polttimen päällä (C). Savustuslastut sytyvät ensimmäiseksi tässä päässä. Savustuslaatikon runko kohdistuu FLAVORIZER BAR -tankoon ilman sen alla olevaa sytytettyä poltinta.
- 7) Lisää vettä savustuslaatikon vesiastiaan (D), jotta savusta tulee aromikkaampaa grillauksen aikana.
- 8) Asenna grilliritilät takaisin savustuslaatikon päälle (E).
- 9) Sytytä grilli ja kuumenna sitä 10 minuuttia niin, että vain pääpolttimet toimivat korkealla lämmöllä. Katso kohta "Grillin sytyttäminen". Sammuta keskimäinen poltin kuumennuksen jälkeen ja laske ulommat polttimet matalalle lämmölle (F).

Savua alkaa muodostua noin 10 minuutissa ja sitä muodostuu jopa 90 minuuttia. Älä yritä siirtää kuumia osia täyttääksesi savustimen savustuslastuilla. Pidä grillin kansi suljettuna grillaamisen aikana.

Vaihtoehto 2: Valmistelut suoralla lämmöllä grillaamiseen

Savustuslaatikko sijoitetaan Weber-logon päälle keskimäiseen polttimeen grillauksen ajaksi siten, että pääpolttimet ovat alhaisella lämmöllä (G).

Muistiinpanoja:

Parhaan savustustuloksen saavuttamiseksi käytössä olevien polttimien tulee toimia matalalla lämmöllä. Älä aseta savustuslaatikon runkoa suoraan polttimen päälle. Tämä voi sytyttää kaikki savustuslastut kerralla, jolloin savustusaika lyhenee.

Grillaa aina kansi suljettuna, jotta savu ehtii imeytyä kokonaan ruokaan.

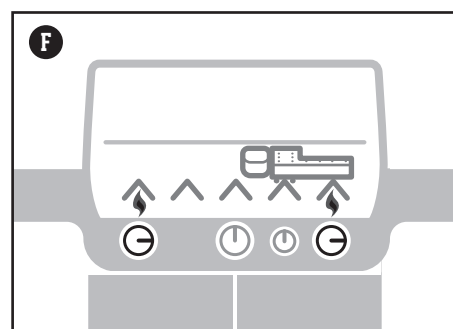
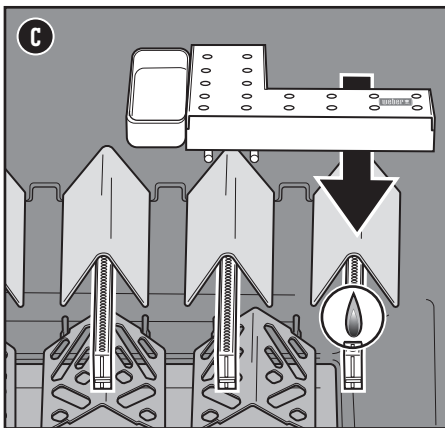
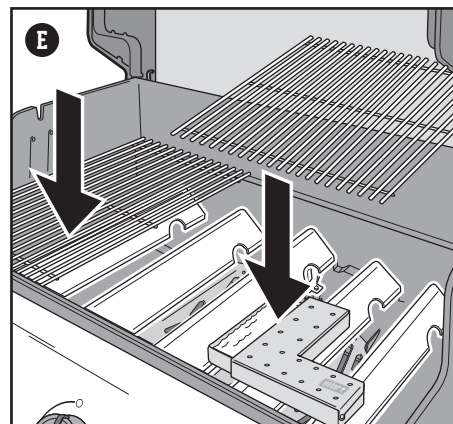
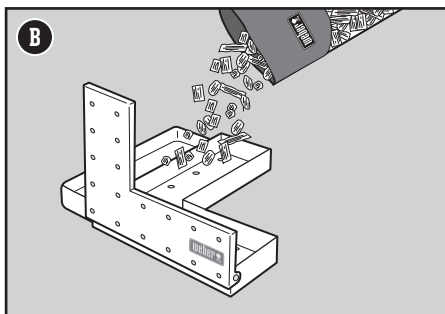
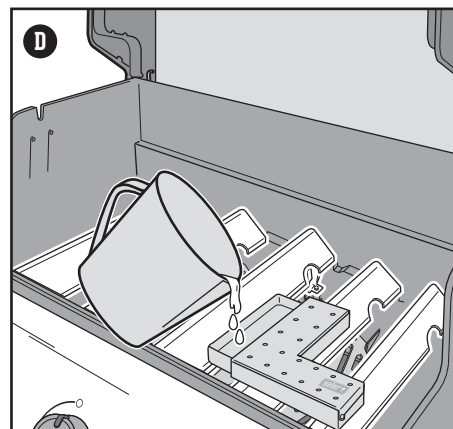
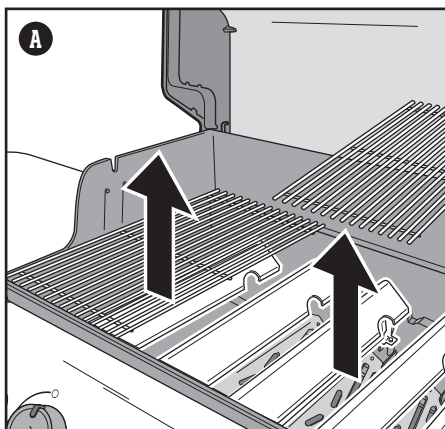
Kun lopetat savustamisen, sammuta polttimet ja sulje grillin kansi, kunnes savustuslastut ovat sammuneet.

Poista savustuslaatikko grillistä, jos sitä ei käytetä.

Savustuslaatikon puhdistaminen

Tyhjennä savustin tuhkaista ennen jokaista käyttökertaa, jotta ilma pääsee virtaamaan kunnolla.

Huomaa: Savustuksen seurauksena savustimen pintaan jää savujäämiä. Näitä jäämiä ei voi poistaa, eivätkä ne vaikuta savustimen toimintaan. Savua kertyy vähemmän kaasugrillin sisälle. Näitä jäämiä ei tarvitse poistaa, eivätkä ne vaikuta haitallisesti kaasugrillin toimintaan.

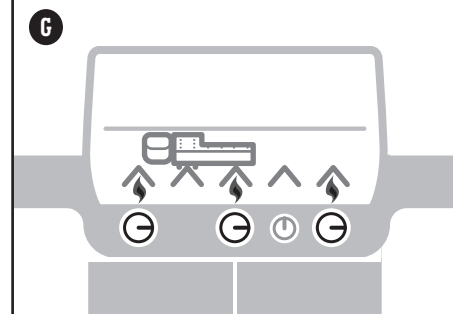


⚠ **VAARA:** Älä käytä savustimessa syttyviä nesteitä tai palavia aineita savustuslastujen sytyttämiseen. Tämä aiheuttaa vakavia vammoja.

⚠ **VAROITUS:** Älä poista kuumia osia grillistä käytön aikana.

⚠ **VAROITUS:** Älä koskaan käytä käsiteltyä tai kemikaaleille altistunutta puuta.

⚠ Vältä aina pehmeitä, hartsimaisia puulajeja, kuten mäntyä, setriä ja haapatetta.



	APPLE FIRESPIKE	CHERRY FIRESPIKE	PECAN FIRESPIKE	HICKORY FIRESPIKE	MESQUITE FIRESPIKE
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓
			✓	✓	✓
			✓	✓	✓
	✓	✓			

Lisäosat

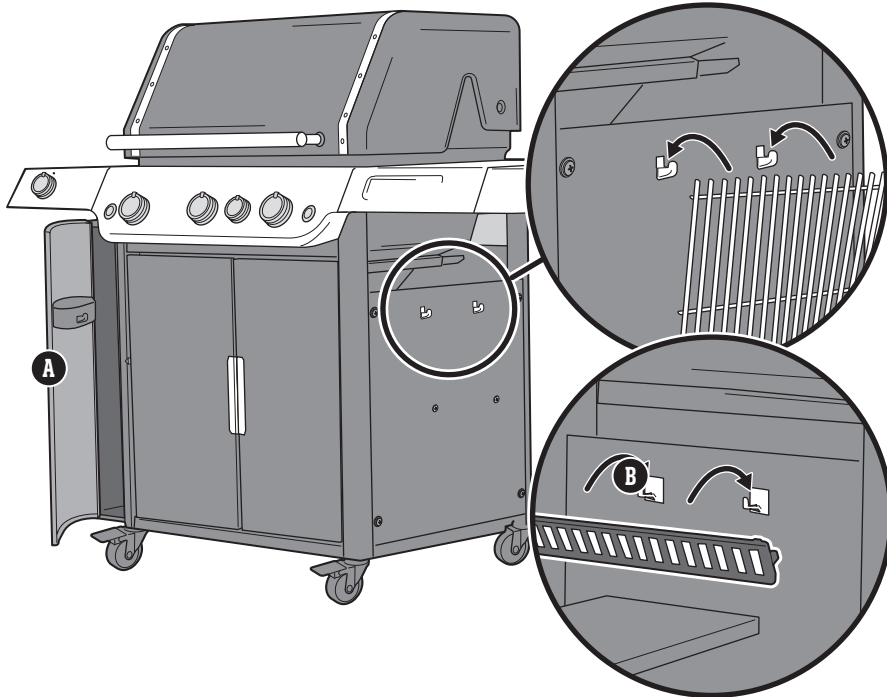
WEBER CRAFTED -grillin lokero

Tämä ominaisuus on käytettävissä vain tietyissä malleissa.

Sivulokero (A) sopii erinomaisesti lisävarusteiden ja grillitarvikkeiden säilyttämiseen.

Säädettyä maustekori pitää pienemmät tarvikkeet käden ulottuvilla.

Varmista aina, että kumimatto on paikallaan pintojen suojaamiseksi.



Säilytyskoukut

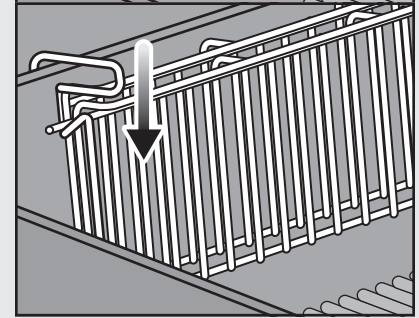
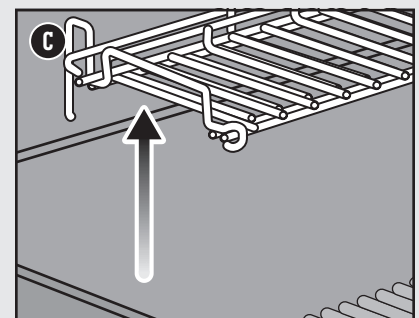
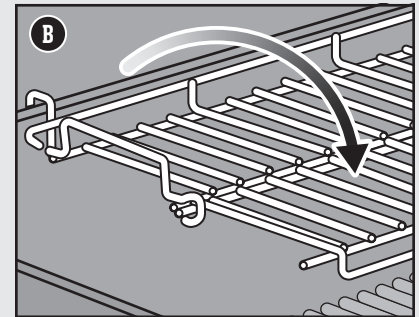
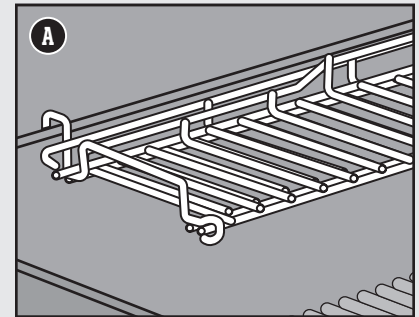
Käytä kaapin sivussa olevia kaksipuolisia koukkuja (B) grilliritilöiden kätevään säilytykseen grillin ulkopuolella. Kaapin sisällä on lisäkoukkuja WEBER CRAFTED -välikappaleen ritilälle, jota voidaan käyttää WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection -grillitarvikkeiden kanssa.

Huomautus: Älä aseta kuumia ruoanlaitto ritilöitä säilytyskoukkujen päälle.

Enemmän grillaustilaa

Laajennettavan ylempän grilliritilän käyttö

Käytä sitä lämmitystelineenä, kun haluat pitää ruoan lämpimänä (A) tai taita se auki, kun tarvitset toisen grillausalueen. Avaa ritilä nostamalla sen etupuoliskoa hieman ja kääntämällä sitä ulospäin (B). Kun haluat asettaa ritilän säilöön, taita se ja nosta koko ritilä pois grillaustilasta (C). Ripusta ritilä pystyasentoon grillaustilan takareunaan. Käytä telinettä käsitellessäsi aina lämmönkestäviä grillikintaita tai -käsineitä.



Grillaaminen yöllä

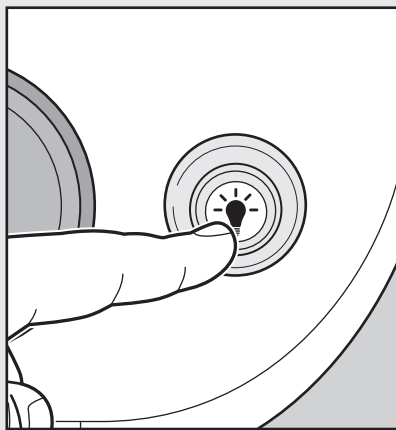
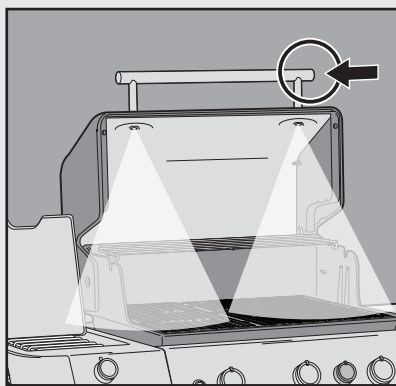
Tämä ominaisuus on käytettävissä vain tietyissä malleissa.

Grillivalaisimen käyttö

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

Valaistujen säätönappien käyttö

Polttimien säätönappien valo sytytetään painiketta painamalla. Voit sytyttää ja sammuttaa säätönappien valon painamalla ohjauspaneelin oikeassa reunassa olevaa käynnistuspainiketta.



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 ritilöihin, grilliä ei ole puhdistettu ja huollettu kunnolla. Kun grilli on pois päältä ja jäähtynyt, puhdista sen sisäpinnat ylhäältä alas. Suosittelemme puhdistamaan grillin perusteellisesti vähintään kahdesti vuodessa. Jos grilliä käytetään usein, se kannattaa puhdistaa 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 hiutaleita ruokiin, jos kanta 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 kuumaa).

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

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

Polttimien puhdistus

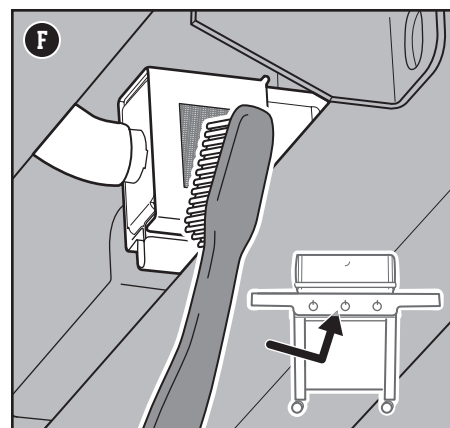
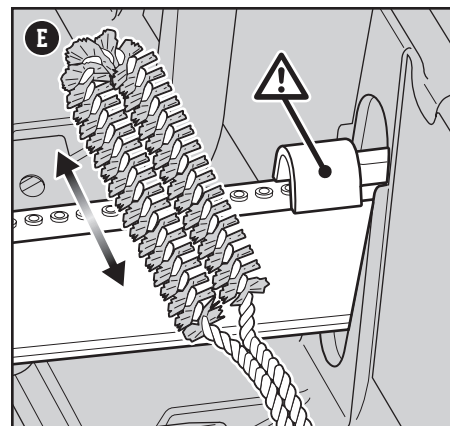
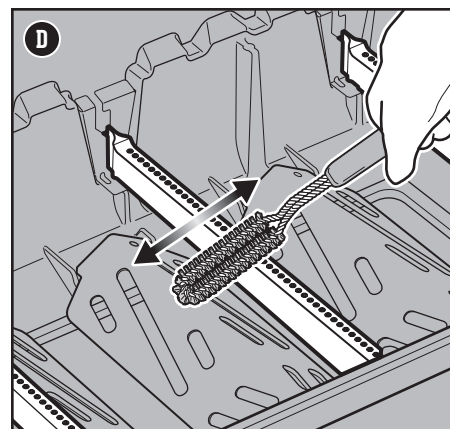
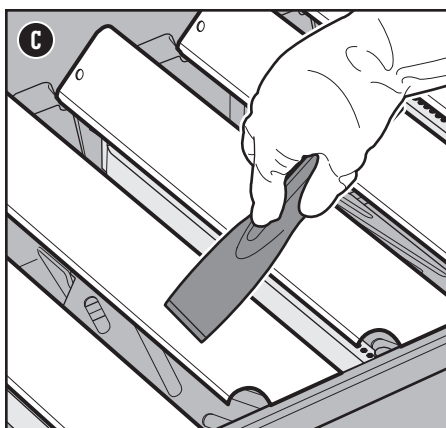
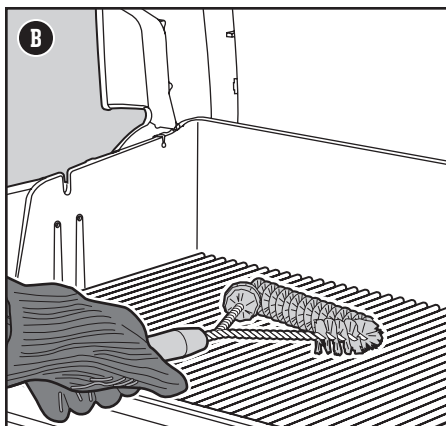
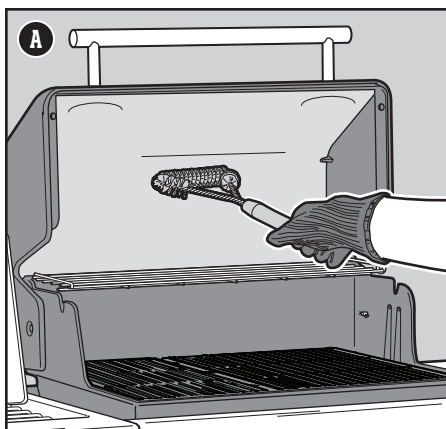
Polttimien toimivuuden kannalta tärkeimpiä ovat polttimien suuttimet (pienet reiät koko polttimen pituudella) ja polttimien päissä olevat hyönteisverkot. Nämä alueet on pidettävä puhtaina polttimien turvallisen toiminnan varmistamiseksi.

Polttimen reikien puhdistaminen

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

Hyönteisverkkojen puhdistaminen

- 1) Polttimien päät ovat ohjauspaneelin alapuolella venttiilien liitoskohdassa.
- 2) Puhdista polttimien päissä olevat hyönteisverkot pehmeäharjaisella 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. Polttimien reikiin ei saa koskaan työntää teräviä esineitä.

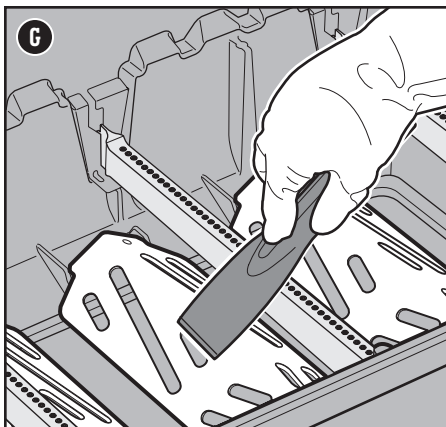
⚠ HUOMAUTUS: Älä aseta grillin osia sivutasoille, koska ne saattavat naarmuttaa tasojen maali- tai teräspintaa.

⚠ HUOMAUTUS: Grilliä ei saa puhdistaa seuraavilla tuotteilla: hankaavat teräksenkiillotusaineet tai maalit, happoa sisältävät puhdistusaineet, mineraalitärpätti tai ksyleeni, uuninpuhdistusaine, hankaavat puhdistusaineet tai hankaavat sienet.

Polttimien puhdistus

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

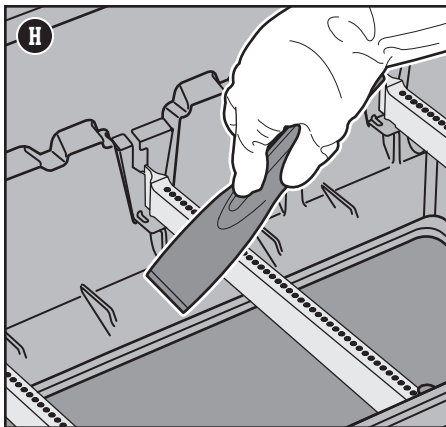
- 1) Poista rasva FLAVORIZER BARS -tangoista muovikaapimella (C).
- 2) Harjaa FLAVORIZER BARS -tangot tarvittaessa teräsharjalla.
- 3) Nosta FLAVORIZER BARS -tangot grillistä ja laita ne sivuun.



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 tiputusastiaan.



Rasvanhallintajärjestelmän puhdistaminen

Rasvanhallintajärjestelmä käsittää viiston ulosvedettävän rasva-astian ja tiputusastian (H). 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.

Ruostumattomien teräspintojen puhdistus

Käytä teräspintojen puhdistukseen myrkytöntä ja hankaamatonta teräksenpuhdistusainetta tai ulkona käytettäville tuotteille ja grilleille tarkoitettua kiillotusainetta. Pyyhi pinnat mikrokuutiulinalla teräksen raesuuntaan. Talouspaperia ei saa käyttää.

Huomaa: Teräspintoja ei kannata naarmuttaa hankausaineilla. Tällaiset aineet eivät puhdista ja kiillota pintaa. Vaan ne muuttavat sen väriä poistamalla pintaa suojaavan kromioksidikalvon.

Maalattujen, posliiniemaloitujen ja muovipintojen puhdistaminen

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

Erityisen vaativissa ympäristöissä käytettävien grillien ulkopintojen puhdistaminen

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

Elektronisten komponenttien ympäristön puhdistaminen

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

HUOMAUTUS: ÄLÄ KOSKAAN KASTELE GRILLIÄ SUIHKULLA, KUTEN PUUTARHALETKULLA TAI PAINEPESURILLA. MUUTOIN SÄHKÖOSAT VOIVAT VAURIOITUA.

ALUMIINIVUOAT
Tiputusastian asetettu alumiinivuoka helpottaa puhdistusta.

GRILLIHARJA
Ehdoton apuväline ennen jokaista grillauskertaa. Harjaamalla ritilät puhtaaksi ennen grillaamista varmistat, ettei grillattavaan ruokaan tartu edellisen ruoan tähteitä.

VALTTAMATTOMAT GRILLAUSSTARVIKKEET • VALTTAMATTOMAT GRILLAUSSTARVIKKEET • VALTTAMATTOMAT GRILLAUSSTARVIKKEET • VALTTAMATTOMAT GRILLAUSSTARVIKKEET • VALTTAMATTOMAT GRILLAUSSTARVIKKEET • VALTTAMATTOMAT GRILLAUSSTARVIKKEET • VALTTAMATTOMAT GRILLAUSSTARVIKKEET • VALTTAMATTOMAT GRILLAUSSTARVIKKEET • VALTTAMATTOMAT GRILLAUSSTARVIKKEET • VALTTAMATTOMAT GRILLAUSSTARVIKKEET

PÄÄPOLTTIN/-POLTTIMET tai SIVUKEITIN EIVÄT SYTY

ONGELMA

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

SYY

Kaasuntulo on estynyt.

Sähkösytytys ei toimi.

RATKAISU





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

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





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

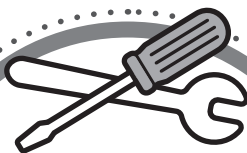
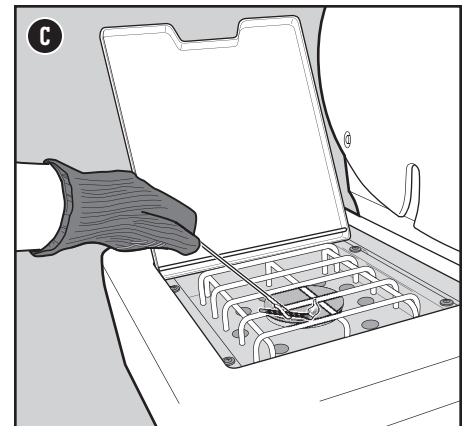
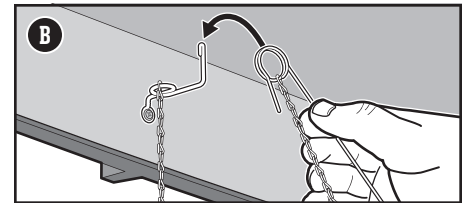
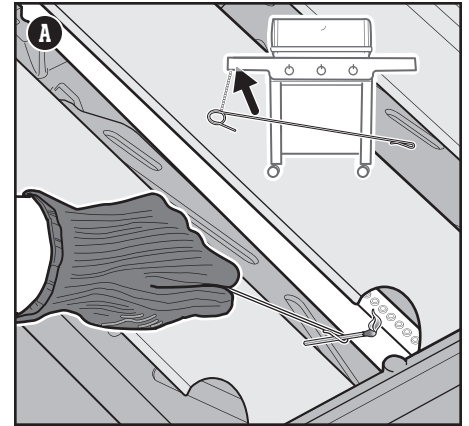
Jos **grillin sytyttäminen tulitikulla ONNISTUU**, noudata kohdassa "Sähkösytytysjärjestelmän komponenttien tarkastaminen" annettuja ohjeita.

Grillin sytyttäminen tulitikulla**Pääpolttimien kaasunsaannin tarkastaminen tulitikulla**

- 1) Avaa grillikaappi.
- 2) Varmista, että kaikkien polttimien (myös sivukeittimen) säätönupit on käännetty sammutusasentoon , 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 vasemman laidan polttimesta. Laita tulitikku tulitikunpidikkeeseen ja sytytä se. (Tulitikunpidike on grillin vasemmanpuoleisen sivutason alla.) Työnnä sytytetty tulitikku grilliritilän läpi ja FLAVORIZER BAR -tankojen ohi polttimen viereen (A).
- 5) Paina säätimen nuppi sisään ja käännä sitä hitaasti vastapäivään aloitusasentoa  kohti.
- 6) Varmista katsomalla grilliritilän ja FLAVORIZER BAR -tangon aukon läpi, että poltin on syttynyt.
- 7) Jos poltin ei syty 4 sekunnin kuluessa, käännä polttimen säätönuppi sammutusasentoon  ja odota viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää polttimen uudelleen. Jos poltin ei syty toistuvista yrityksistä huolimatta, selvitä kaasuntulon ongelmat seuraavan sivun ohjeiden avulla.
- 8) Jos poltin syttyy, ongelma on sytytysjärjestelmässä. Noudata kohdassa "Sähkösytytysjärjestelmän komponenttien tarkastaminen" olevia ohjeita.
- 9) Ripusta tulitikunpidike takaisin paikalleen vasemmanpuoleisen sivutason alle (B).

Sivukeittimen kaasunsaannin tarkastaminen tulitikulla

- 1) Avaa sivukeittimen kansi.
- 2) Varmista, että kaikkien polttimien (myös sivukeittimen) säätönupit on käännetty sammutusasentoon , 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) Laita tulitikku tulitikunpidikkeeseen ja sytytä se. (Tulitikunpidike on grillin vasemmanpuoleisen sivutason alla.) Pitele sytytettyä tulitikkua sivukeittimen vieressä (C).
- 5) Paina sivukeittimen säätönuppi sisään ja kierrä sitä hitaasti vastapäivään aloitusasentoa  kohti.
- 6) Tarkista, että sivukeitin on syttynyt. Aurinkoisena päivänä sivukeittimen liekkiä voi olla vaikea nähdä.
- 7) Jos sivukeitin ei syty 4 sekunnin kuluessa, käännä sen säätönuppi sammutusasentoon  ja odota viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää sen uudelleen. Jos poltin ei syty toistuvista yrityksistä huolimatta, selvitä kaasuntulon ongelmat seuraavan sivun ohjeiden avulla.
- 8) Jos poltin syttyy, noudata kohdassa "Sähkösytytysjärjestelmän komponenttien tarkastaminen" olevia ohjeita.

**VARAOSAT**

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

KAASUNTULO

ONGELMA

- Grilli ei kuumene riittävästi 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. Näin voi käydä, kun kaasu avataan nestekaasusäiliöstä eikä yhden tai useamman polttimen säätönappia ole käännetty pois päältä. Se saattaa käydä myös, jos nestekaasusäiliön venttiili avataan liian nopeasti.

RATKAISU

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

Nestekaasusäiliö on melkein tyhjä tai tyhjä.

Täytä nestekaasusäiliö.

Kaasuletku on taipunut tai kiertynyt.

Kiristä kaasuletku.

Polttimen reiät ovat likaiset.

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

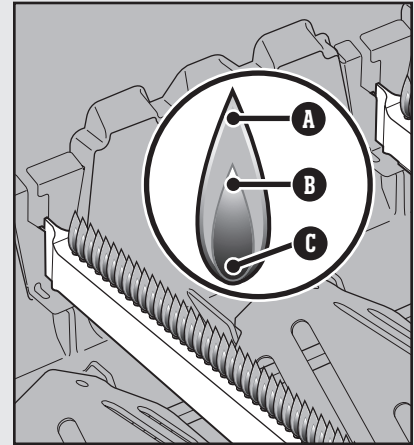
Nestekaasusäiliön venttiilin sisäinen kumitiiviste voi olla vaurioitunut.

RATKAISU

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

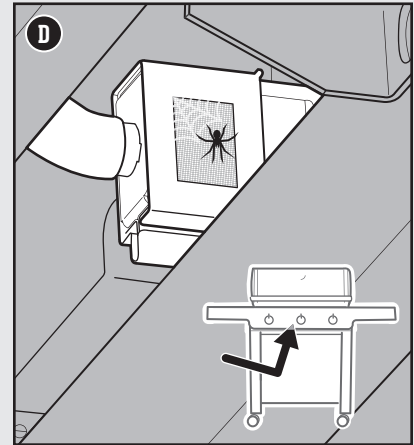
Kunnolla palava liekki

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



Hyönteisverkot

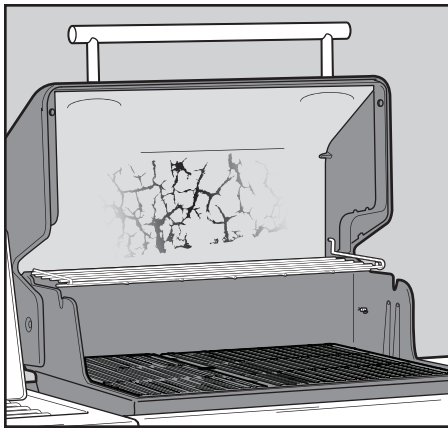
Polttimien ilmanottoaukoissa (E) olevat teräsverkot estävät hämähäkkejä ja muita hyönteisiä kutomaan verkkoja ja rakentamaan pesää polttimien sisälle. Hyönteisverkon ulkopintaan kertyvä pöly ja lika saattaa kuitenkin tukkia verkon ja estää ilmanvirtauksen polttimeen.



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

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

⚠ HUOMAUTUS: Poltinputkien aukot on sijoitettava oikein venttiilin aukkojen päälle.



RASVAINEN GRILLI (halkeileva maali ja liekkien leimahtelu)

ONGELMA

- Kannen sisäpuolella on halkeilevaa maalipintaa muistuttavia kerrostumia.

SYY

Kerrostumat ovat hiiltynyttä rasvaa.

RATKAISU

Tämä tapahtuu ajan mittaan, kun grilliä käytetään toistuvasti. Tämä ei ole vika. Puhdista kansi, kohdassa "Tuotehuolto" annettujen ohjeiden mukaisesti.

ONGELMA

- Liekkien leimahtelu grillattaessa tai grilliä kuumennettaessa.

SYY

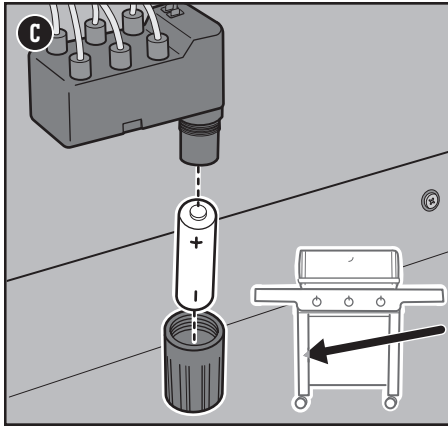
Grilliin on jäänyt ruoantähteitä edelliseltä grillauskerralta.

Grillin sisäpuoli on puhdistettava perusteellisesti.

RATKAISU

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

Puhdista grilli perusteellisesti luvun Puhdistus ja huolto ohjeiden mukaisesti.



Sähösytytysjärjestelmän komponenttien tarkastaminen

Sytytyspainiketta painettaessa pitää kuulua naksahdus. Jos et kuule naksahdusta, tarkista ensin paristo ja sitten johdot. Irrota lämpösuoja tarkistaaksesi nämä osat.

Pariston tarkastaminen

Sytytysmoduulin paristosta 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 paristo on asennettu oikein (C).
- 3) Jos paristo on vanha, vaihda se uuteen.

Johtojen tarkistaminen

Tarkista kaksi mahdollisesti ongelmia aiheuttavaa seikkaa:

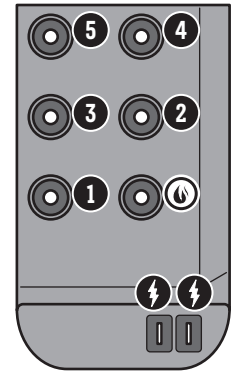
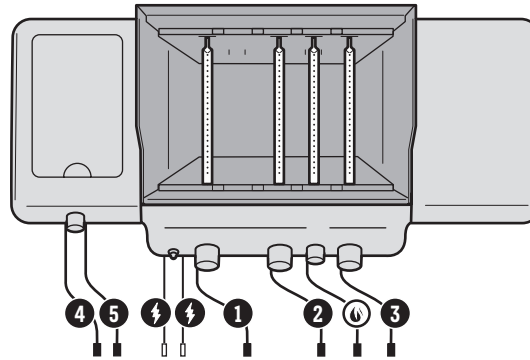
- 1) Varmista, että sytyttimen johdot on kiinnitetty tukevasti ohjauspaneelin alla oleviin sytytyspainikkeen liittimiin.
- 2) Varmista, että sytyttimen johdot on kiinnitetty kunnolla sytytysmoduuliin. Johtojen liittimet on värikoodattu samalla tavalla kuin sytytysmoduulin liittimet. Johtojen määrä vaihtelee grillimallin mukaan.

HUOMAA: Vaihda sytytysmoduulin lämpösuoja.

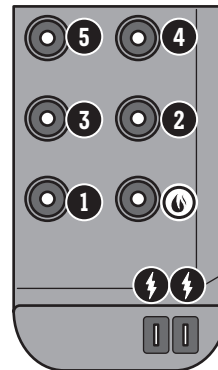
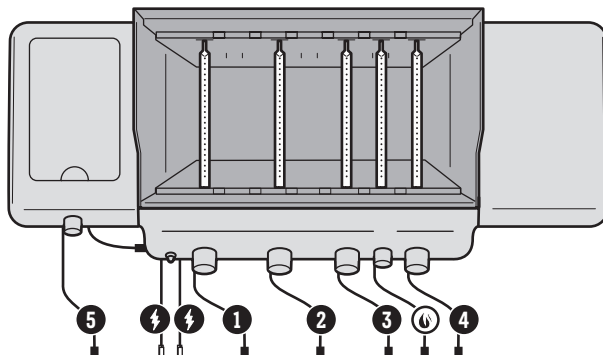
OTA YHTEYTTÄ ASIAKASPALVELUUN

Jos ongelmat jatkuvat, ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat verkkosivuiltamme osoitteessa weber.com.

335-sytytysmoduulin kytkentäkaavio



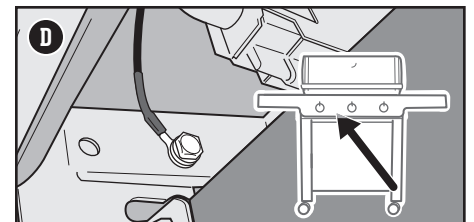
435-sytytysmoduulin kytkentäkaavio



Maadoitusjohdon tarkistaminen

Malleissa 425s ja 435 on maadoitusjohto, joka on liitetty jakoventtiin pidikkeeseen. Tämä näkyy ohjauspaneelin alla (D):

- 1) Tarkista, että maadoitusjohto on kiinnitetty oikein ruuvilla.



TEHON HEIKKENEMINEN

ONGELMA

• WEBER CONNECT -moduuli ja säätönappien valot eivät kytkeydy päälle.

SYY

RATKAISU

Johdot on irrotettu.

Varmista, että kaikki johdot on kiinnitetty pitävästi WEBER CONNECT -moduulin takana oleviin liittimiin ja sivutason alla olevaan ohjauspaneeliin. Katso kohta "WEBER CONNECT -johdotuskaavio".

Virtajohto on irrotettu.

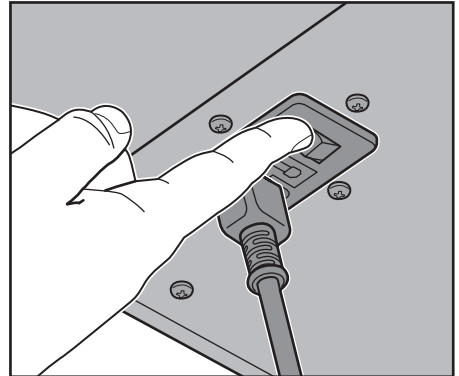
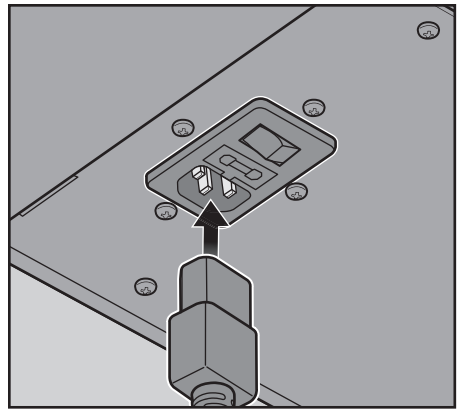
Tarkista, että virtajohto on kytketty sivutason alla olevaan liittimeen ja pistorasiaan. Tarkista, että sivutason alla oleva kytkin on päällä. Katso kohta "Virtajohdon tarkistus".

Sulake on lauennut.

Jos grilli ei kytkeydy päälle, kun olet suorittanut edellä mainitut tarkastukset, sulake on todennäköisesti lauennut. Katso ohjeet grillin sulakkeen vaihtamiseen kohdasta "Sulakkeen vaihtaminen".

Vaihtoehtoinen ulkoinen virtalähde on voinut tyhjentyä.

Jos käytät erikseen saatavilla olevaa valinnaista ulkoista virtalähdettä, irrota se ohjauslevystä ja tarkista latausohjeet valmistajan toimittamasta ohjekirjasta. Katso kohta "Ulkoisen virtalähteen liittäminen".



WEBER CONNECT -YHTEYDESSÄ ESIINTYVÄ ONGELMIA

ONGELMA

• Bluetooth®-yhteydessä ilmenee ongelmia tai se ei pysty muodostamaan yhteyttä älylaitteeseen.

SYY

RATKAISU

Bluetoothin® toimintasäde on lyhyt.

Kun WEBER CONNECT -moduuli on päällä, voit luoda siihen yhteyden. Varmista, että Bluetooth® on päällä älylaitteessasi ja että laite on grillin lähellä.

Bluetooth® on jo muodostanut yhteyden toiseen älylaitteeseen.

Jos Bluetooth®-merkkivalo on päällä mutta ei vilku, yhteys on jo muodostettu älylaitteeseen. Sulje Bluetooth®-toiminto älylaitteesta, jonka et halua olevan yhteydessä grilliin.

ONGELMA

• Wi-Fi ei pysty ylläpitämään yhteyttä Wi-Fi-verkkoon.

SYY

RATKAISU

Grilli on Wi-Fi-verkkosignaalin toiminta-alueen ulkopuolella.

Voit yhdistää älypuhelimesi paikallisen Wi-Fi-verkon avulla vain, kun grillisi on Wi-Fi-reitittimen toiminta-alueella. Jos yhteyden muodostaminen ei onnistu, siirrä grilli Wi-Fi-reitittimen toiminta-alueelle tai vahvista signaalia asentamalla lisäreititin.

NÄYTÖSSÄ NÄKYVÄ VIRHEKOODI

ONGELMA

• Digitaalinäytössä näkyy virhekoodi käynnistyksen tai grillauksen aikana.

SYY

RATKAISU

Jotkut ulkoiset tekijät voivat vaikuttaa WEBER CONNECT -moduulin toimintaan. Virransyötössä ja radiotaajuudessa esiintyvät vaihtelut.

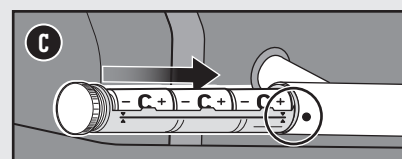
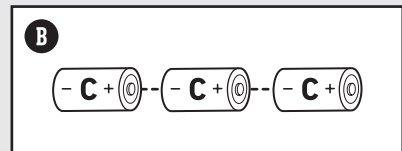
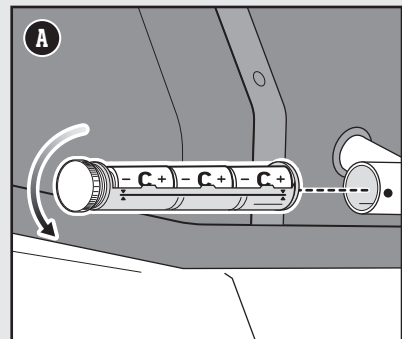
Ota yhteyttä oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot löytyvät verkkosivuiltamme osoitteesta weber.com.

Grillivalaisimen paristojen vaihtaminen

Käytä vain alkaliparistoja. Vanhoja ja uusia akkuja tai erityyppisiä paristoja ei saa käyttää sekaisin (vakio-alkali- tai akkuparisto). Jos et aio käyttää grilliä vähintään kuukauteen, poista paristot.

- 1) Sulje kansi. Paikanna paristokotelo kannen kahvan sivussa ja ruuvaa kansi irti (A). Älä vaihda paristoja kansi auki.
- 2) Poista paristojen laippa.
- 3) Aseta paikoilleen kolme uutta C-paristoa (B).
- 4) Kohdista laipassa ja kahvassa olevat graafiset ilmaismet (C) samalla, kun asennat laipan takaisin paikalleen. Kiinnitä kansi tiukasti paikoilleen.

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



Sulakkeen vaihto

Jos WEBER CONNECT -moduuli ei reagoi edes kaikkien sähköliitännöiden varmistamisen jälkeen, grillin sulake on saattanut laueta. Grillin virtalähde on suojattu putkisulakkeella. Tämä yksinkertainen ja edullinen osa on helppo vaihtaa seuraavasti:

HUOMAUTUS: Korvaa sulake aina oikeankokoisella ja samanarvoisella sulakkeella. Tämän laiminlyönti mitätöi takuun. Oikea sulake on:

1,6 A

250 V

5 x 20 mm

Fast blow (nopeasti laukeava)

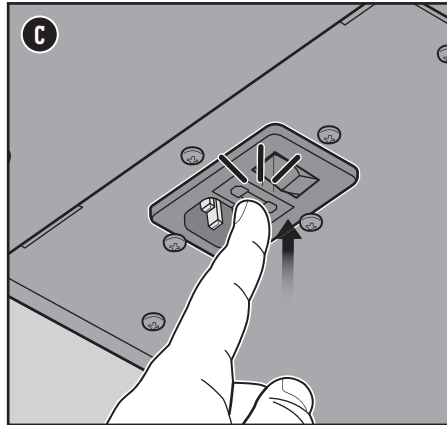
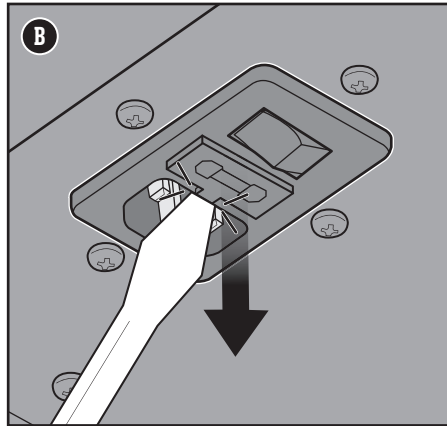
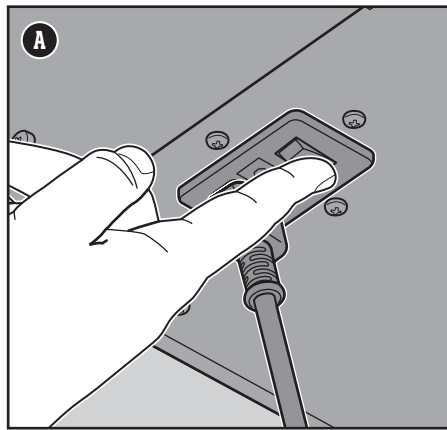
1. Varmista, että grilli on täysin jäähtynyt, katkaise virta ja irrota virtajohto pistorasiasta **(A)**.
2. Sulake asennetaan sivutason alapuolella sijaitsevaan sulakkeenpitimeen. Kampea sulakkeenpidin varovasti auki ruuvitaltalla ja irrota sulake **(B)**.

HUOMAA: WEBER suosittelee vaihtamaan sulakkeen, jos sen epäillään olevan vioittunut.

3. Asenna uusi sulake sulakkeenpitimeen ja asenna sulakkeenpidin takaisin virtalähteeseen **(C)**.

HUOMAUTUS: Varmista ennen grillin käyttöä, että sulakkeenpidin on asennettu ja suljettu.

4. Kytke pistoke pistorasiaan ja kytke virta päälle, jotta moduuli voi toimia.



Lisäteholähde

Ulkoisen virtalähteen liittäminen

Pistorasian sijaan voit liittää WEBER CONNECT -moduulin ulkoisen ladattavan virtalähteen, joka myydään erikseen.

Virtalähteen tehon on oltava vähintään 10 000 milliampeerituntia 5 voltin USB-A-liitintä käyttäessä. Ladattavaa virtalähdettä käytettäessä Genesis Smart -grillin alhaisen tehon vuoksi virtalähteen USB-A-liitin on on liitettävä grillin USB-C-liitäntään USB-A-USB-C-kaapelilla (myytävänä erikseen).

Sivutason alla olevaan hyllyyn mahtuu enintään 10 cm leveä, 17,75 cm syvä ja 3 cm korkea virtalähde.

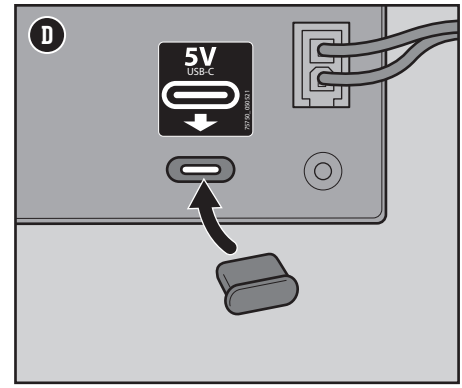
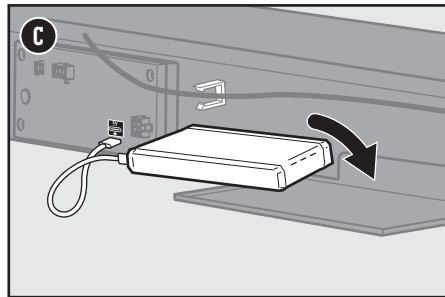
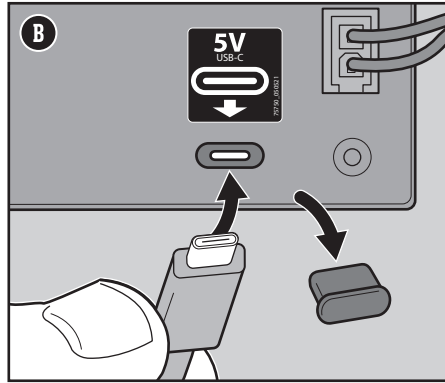
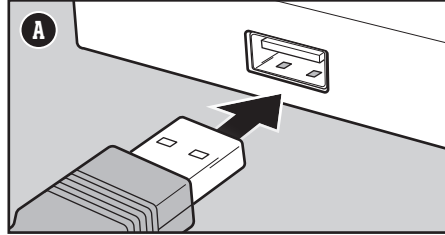
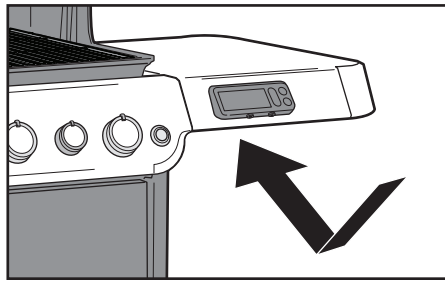
WEBER CONNECT -moduuli saa automaattisesti virtaa virtalähteestä, jos verkkovirta katkeaa tai se irrotetaan. Virtakytkimellä säädetään ainoastaan pistorasiasta grilliin välittyvää virtaa.

- 1) Liitä kaapeli USB-A-USB-C-kaapelilla virtalähteen USB-A-liittimeen **(A)**.
- 2) Irrota silikonipölysuojus ohjauskortista. Liitä kaapeli ohjaustaulun USB-C-liittimeen **(B)**.
- 3) Varmista, että virtalähde on päällä.
- 4) Aseta virtalähde pienelle hyllylle sivutason alle **(C)**.

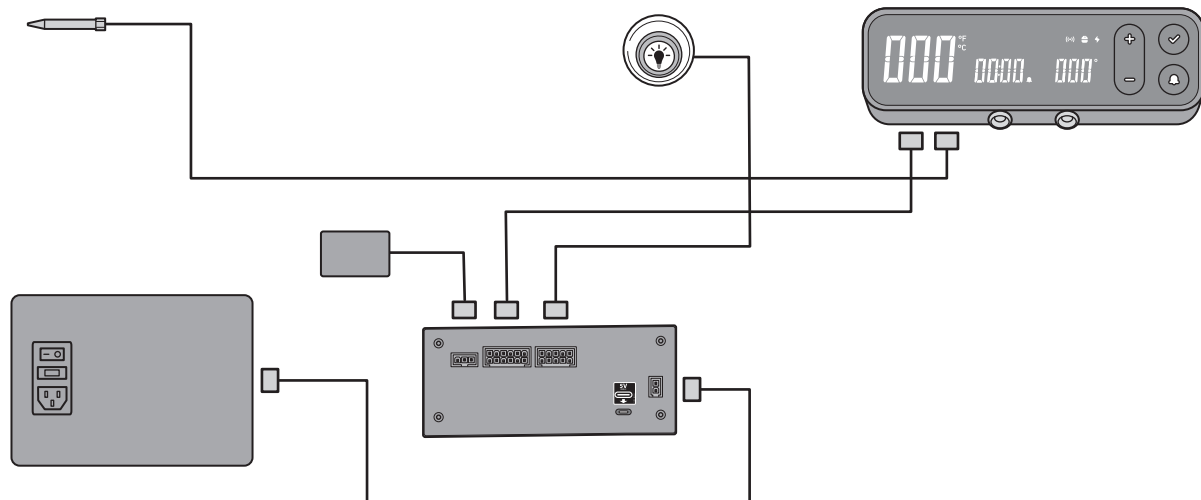
Katso virtalähteen lataamisohjeet valmistajan toimittamasta ohjekirjasta.

Lisätietoa virtalähteen käytöstä:






- Älä liitä virtalähdettä ulkoiseen pistorasiaan sen ollessa kytkettynä grilliin.
- Irrota virtalähde grillistä ja siirrä se sisätilaan käytön jälkeen. Aseta silikonipölysuojus takaisin ohjauskortin USB-C-portin päälle **(D)**.
- Virtalähde ei syötä virtaa polttimien syyttimiin. Sähkösytytysjärjestelmän komponenttien tarkastaminen
- Ohjaustaulun USB-C-liitin on tarkoitettu vain syöttöteholle, eikä se tuota virtaa.
- Ohjaustaulun USB-C-liitintä ei ole tarkoitettu tiedonsiirtoon.
- Virtalähdettä ei saa säilyttää ulkona.
- Lataa virtalähde täyteen ennen jokaista käyttökertaa. Grilli ei valvo virtalähteen akun varaustasoa.
- Käytettävä vain -12–38 °C (-10–100 °F) ulkolämpötilassa, ellei virtalähdettä ole tarkoitettu käytettäväksi tätä kuumemmassa ja/tai kylmemmässä. Noudata valmistajan toimittamia käyttöohjeita.



WEBER CONNECT -johdotuskaavio

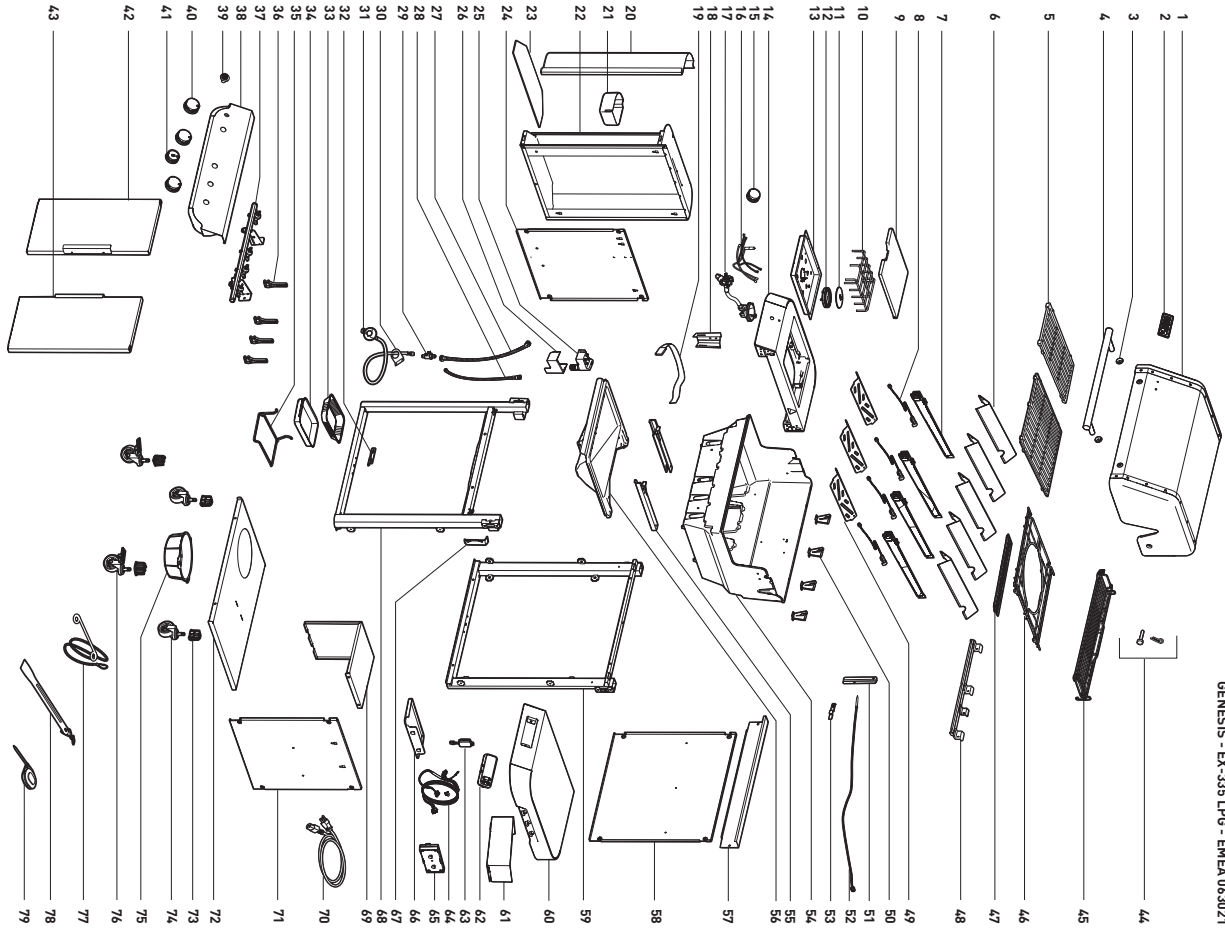


Grillausopas

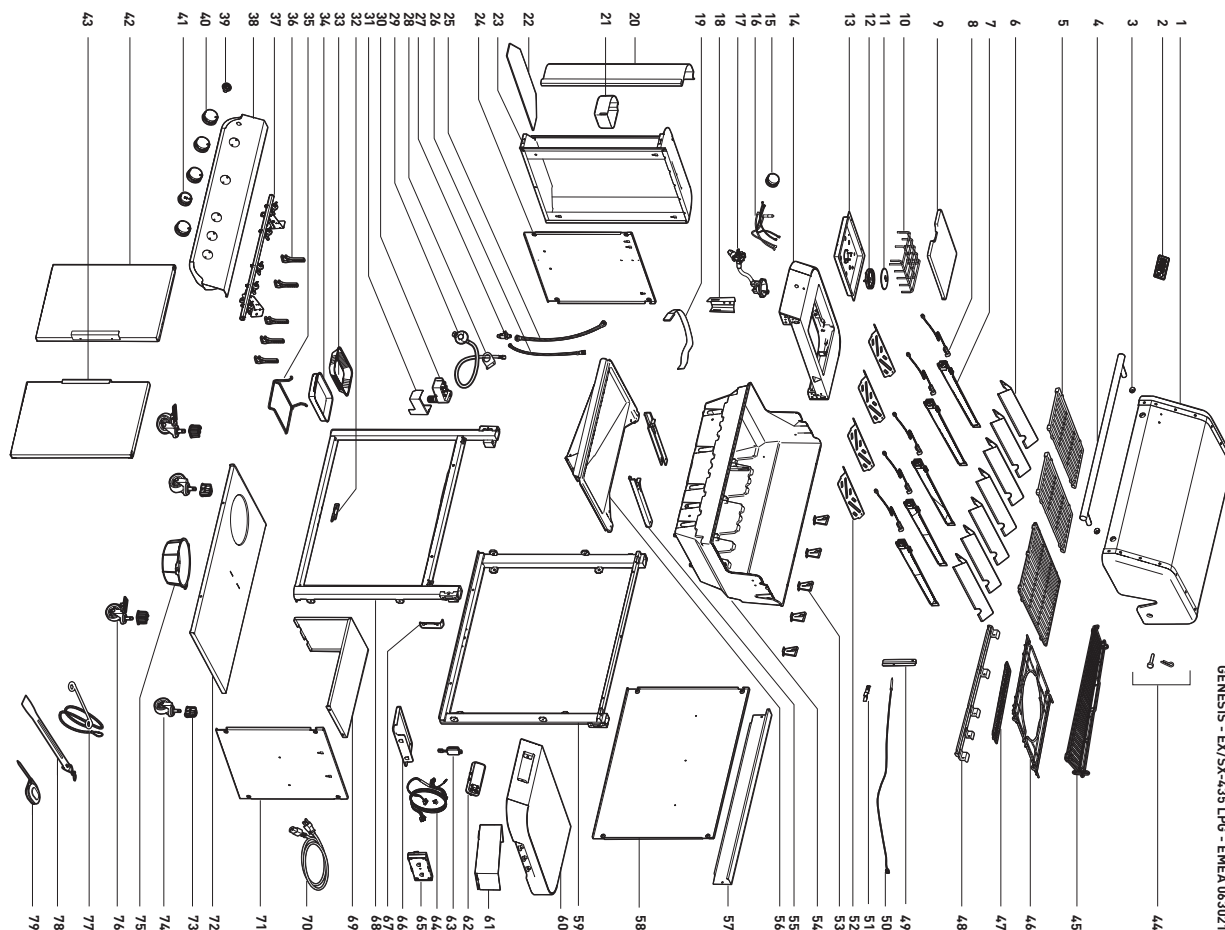
Ruoka	Paksuus/paino	Kokonaisgrillausaika noin
 PUNAINEN LIHA		
	19 mm	4–6 minuuttia suora korkea lämpö
Pihvi: ulkofileepihvi, häränkyljys, välikyljys, T-tuupihvi ja filee mignon (sisäfileepihvi)	25 mm	6–8 minuuttia suora korkea lämpö
	50 mm	14–18 minuuttia ruskista 6–8 minuuttia suoralla korkealla lämmöllä 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	20–25 minuuttia suora alhainen lämpö
	19 mm	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	1¼–1 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	3–5 minuuttia suora keskilämpö
	25–31 mm	10–12 minuuttia suora keskilämpö
Kala: kokonainen	0,454 kg	15–20 minuuttia epäsuora keskilämpö
	1,36 kg	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	25–30 minuuttia suora keskilämpö
	kuorittu	10–15 minuuttia suora keskilämpö
Sienet	shiitake tai herkkusienet	8–10 minuuttia suora keskilämpö
	portobello	10–15 minuuttia suora keskilämpö
Sipuli	puolikas	35–40 minuuttia epäsuora keskilämpö
	noin 12,7 mm:n viipaleet	8–12 minuuttia suora keskilämpö
Peruna	kokonainen	45–60 minuuttia epäsuora keskilämpö
	noin 12,7 mm:n viipaleet	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 paksimmat 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 EX-335

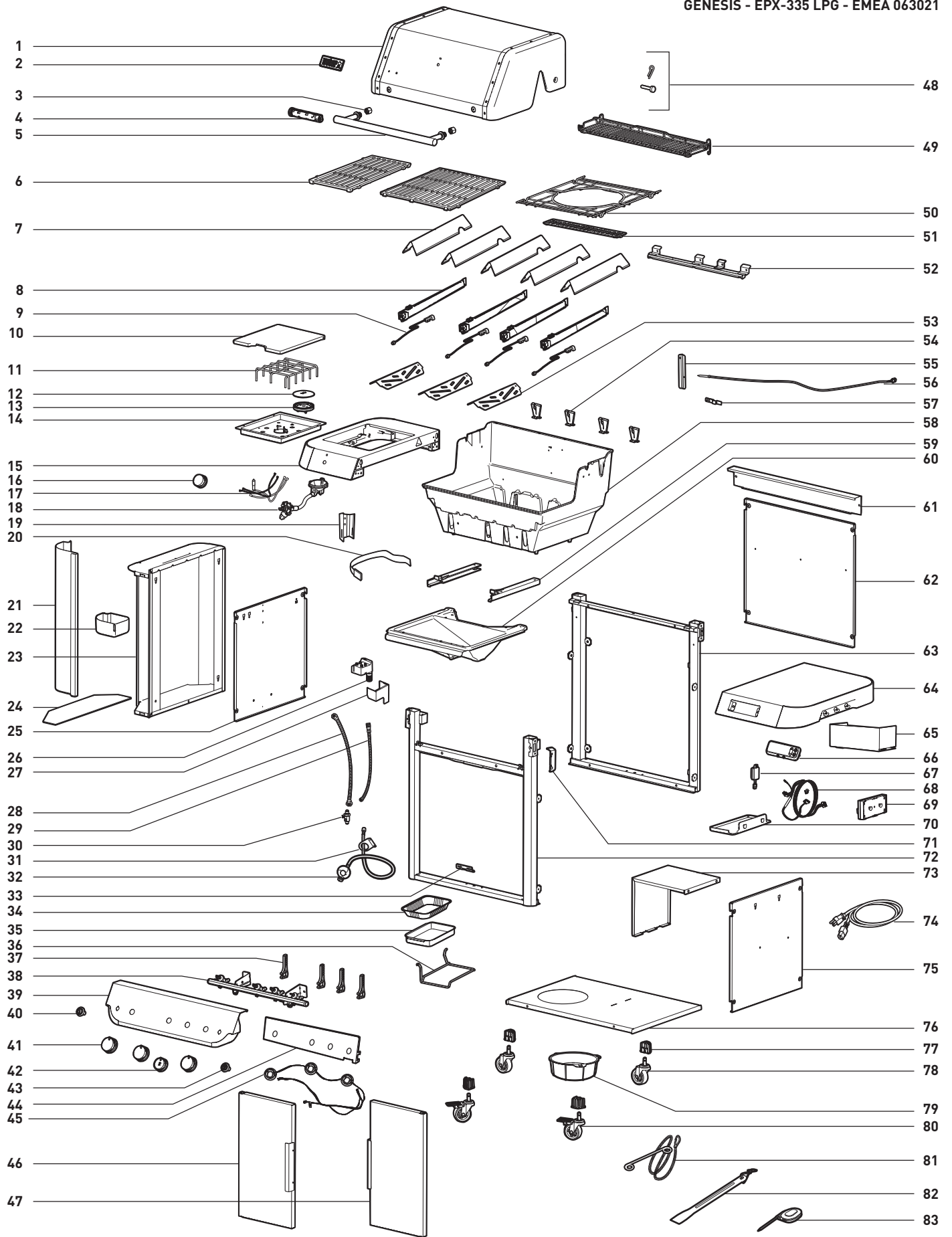


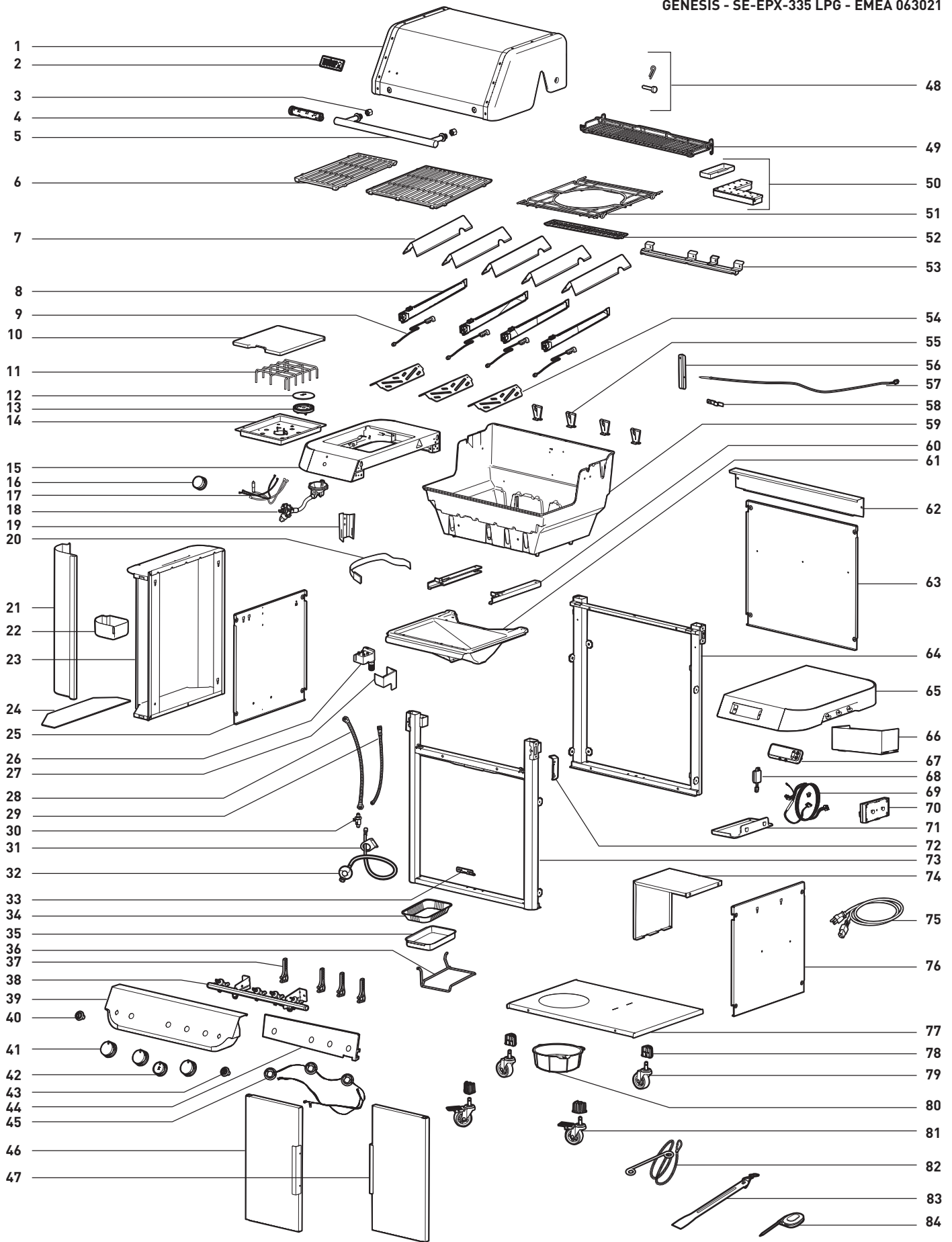
GENESIS EX-435 · SX-435



GENESIS EPX-335

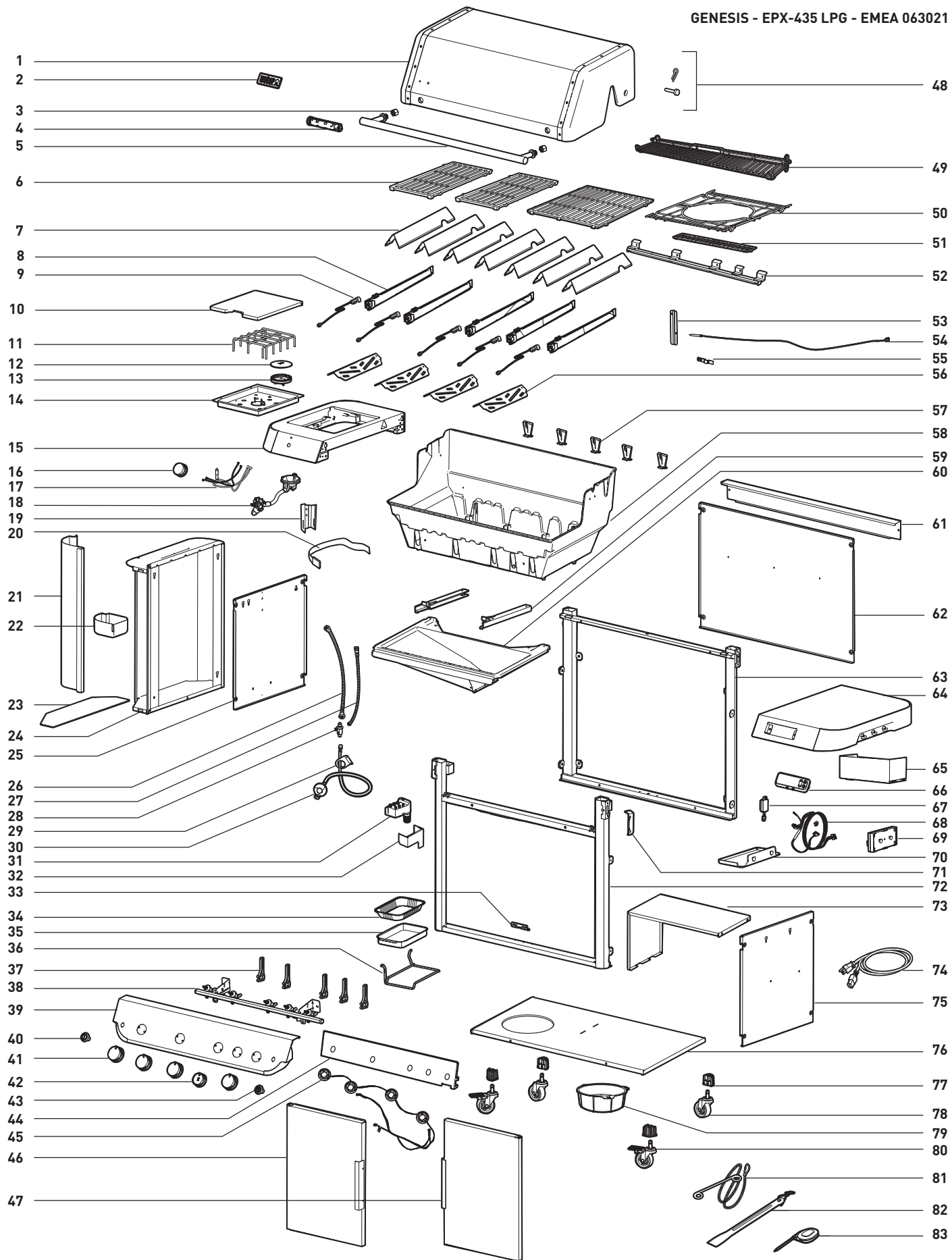
GENESIS - EPX-335 LPG - EMEA 063021

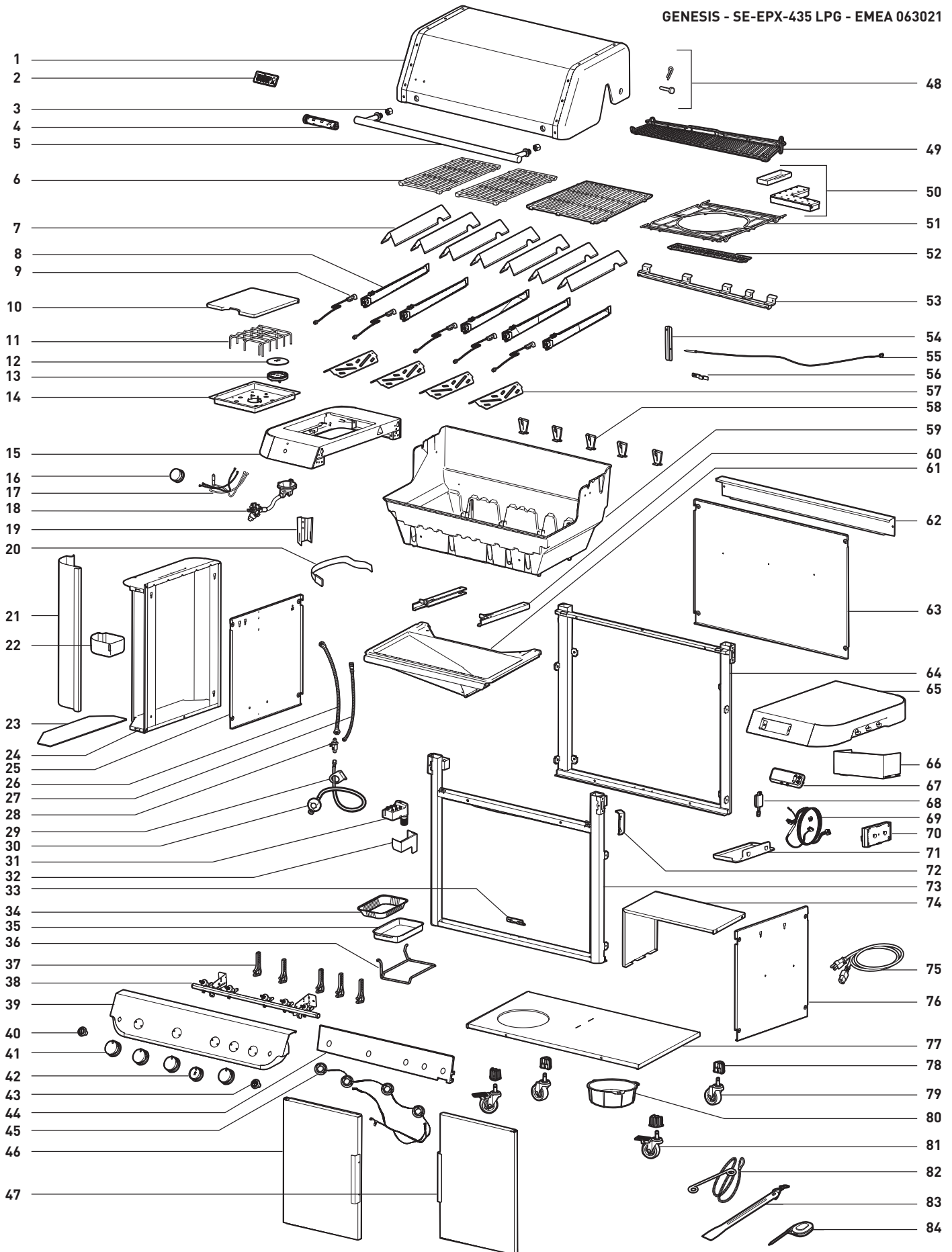




GENESIS EPX-435

GENESIS - EPX-435 LPG - EMEA 063021







Valmistaja:

Weber-Stephen Products LLC

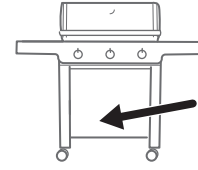
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067-6266
USA

Maahantuoja:

Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH

Franklinstraße 28/29
10587 Berlin
Puhelin: (+49) 307554184-0

Sarjanumero



Kirjoita grillin sarjanumero yllä olevaan ruutuun tulevaa tarvetta varten. Sarjanumero löytyy etiketistä, joka sijaitsee kaapin sisällä.

Malli: GEN1

ITÄVALTA

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

BELGIA

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

CHILE

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

TŠEIKIN TASAVALTA

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

TANSKA

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

RANSKA

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

SAKSA

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

ISLANTI

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INTIA

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

ISRAEL

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

ITALIA

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

HOLLANTI

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

PUOLA

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

VENÄJÄ

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

ETELÄ-AFRIKKA

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

ESPANJA

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

SVEITSI

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

YHDISTYNEET ARABIEMIIRIKUNNAT

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

ISO-BRITANNIA

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

YHDYSVALLAT

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

Irlannin tasavalta, ota yhteys:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

Muut Itä-Euroopan maat, kuten ROMANIA, SLOVENIA, KROATIA tai KREIKKA, ota yhteys:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

Baltian maat, ota yhteys:
Weber-Stephen Nordic ApS.

weber.com



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

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

© 2021 Suunnittelu ja valmistus: Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.