



1000 1200 2000 2200

NESTEKAASUGRILLIN OMISTAJAN OPAS



Onnittelut Weber®-grillin ostamisesta. Suojaa nyt sijoituksesi rekisteröimällä se muutamassa minuutissa osoitteessa www.weber.com®.

⚠ VAARA

Jos tunnet kaasun hajua, toimi seuraavasti:

- 1) Katkaise kaasun syöttö laitteeseen.
- 2) Sammuta mahdolliset liekit.
- 3) Avaa kansi.
- 4) Jos haju tuntuu edelleen, pysy poissa laitteen luota ja ota välittömästi yhteys kaasuyhtiöön tai palokuntaan.

Kaasuvuoto saattaa aiheuttaa tulipalon tai räjähdysten, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja, kuoleman tai omaisuusvahinkoja.

⚠ VAARA

- 1) Älä koskaan käytä laitetta valvomatta sitä.
- 2) Älä käytä grilliä alle 1,5 metrin säteellä syttyvästä materiaalista. Palavia materiaaleja ovat esimerkiksi käsitellyt puupinnat, kuistit ja terassit.
- 3) Älä koskaan käytä tätä laitetta alle 7,5 metrin säteellä syttyvästä nesteestä.
- 4) Tulipalon sattuessa pysy etäällä laitteesta ja soita heti hätänumeroon. Älä yritä sammuttaa öljy- tai rasvapaloa vedellä.

Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa tulipalon, räjähdysten tai palovamman vaaran, joka voi johtaa omaisuusvahinkoihin, henkilövammoihin tai kuolemaan.

⚠ **VAROITUS:** Noudata huolellisesti kaikkia tässä omistajan oppaassa olevia vuotojen tarkistustoimia ennen grillin käyttämistä. Toimi näin, vaikka myyjä olisi koonnut grillin valmiiksi.

⚠ **VAROITUS:** Älä sytytä tätä laitetta, ennen kuin olet lukenut tämän omistajan oppaan kohdan **POLTTIMEN SYTYTYS**.

TÄMÄ KAASUGRILLI ON TARKOITETTU AINOASTAAN ULKOKÄYTTÖÖN.

Tämä omistajan opas sisältää tärkeitä tietoja laitteen oikeaa kokoonpanoa ja turvallista käyttöä varten.

Lue huolellisesti kaikki varoitukset ja ohjeet ennen laitteen kokoamista ja käyttämistä.

Q - 1000/1200

CE:845CO-0015
ID: 0845

Q - 2000/2200

CE:845CO-0016
ID: 0845

57534

FI - FINNISH
07/01/13

▲ VAARA

Jos tämän oppaan sisältämiä VAARA-, VAROITUS- ja VAROVAISUUSOHJEITA ei noudateta, seurauksena voi olla vakava vamma tai kuolema, tulipalo tai ympäristöä vahingoittava räjähdys.

VAROITUKSET:

- ▲ Säilytä tämä omistajan opas myöhempää käyttöä varten.
- ▲ Noudata kaikkia varoituksia ja ohjeita laitteen käytön yhteydessä.
- ▲ Väärin koottu grilli voi olla vaarallinen. Noudata kokoamisohjeita huolellisesti.
- ▲ Älä käytä grilliä, jos kaikki osat eivät ole paikoillaan. Grilli on koottava oikein kokoamisohjeiden mukaisesti.
- ▲ Weber®-kaasugrilliiä ei saa koskaan antaa lasten käyttöön. Grillin käden ulottuvilla olevat osat saattavat olla hyvin kuumia. Pidä pienet lapset ja lemmikit poissa grillin luota käytön aikana.
- ▲ Tätä Weber®-kaasugrilliiä ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.
- ▲ Tätä Weber®-kaasugrilliiä ei ole tarkoitettu lämmittimeksi, eikä sitä saa koskaan käyttää lämmittimenä.
- ▲ Noudata varovaisuutta Weber®-kaasugrillin käytössä. Grilli on kuuma paistamisen ja puhdistamisen aikana. Grilliä ei saa koskaan jättää ilman valvontaa tai siirtää, kun se on käytössä.
- ▲ Älä käytä Weber®-kaasugrillissä hiiliä, brikettejä tai laavakiviä.
- ▲ Älä kumarru avoimen grillin päälle sytyttäessä tai grillattaessa.
- ▲ Älä koskaan koske käsillä tai sormilla grillipohjan etureunaa, kun grilli on kuuma tai kansi on auki.
- ▲ Älä yritä irrottaa kaasunsäädintä tai muuta kaasulaitetta, kun grilli on käytössä.
- ▲ Käytä grillatessa kuumuudelta suojaavia grillaus- tai uunikintaita.
- ▲ Käytä Weber®-kaasugrillin mukana toimitettua säädintä.
- ▲ Noudata omaa grillityyppiäsi koskevia säätimen kytkentäohjeita.
- ▲ Jos poltin sammuu grillin ollessa käytössä, sulje kaasuventtiili. Avaa kansi ja odota viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää kaasuliekin uudelleen. Noudata sytytysohjeita.
- ▲ Älä aseta grilliä lasipinnalle tai syttyvälle pinnalle. Kannettavien grillien jalat voivat johtaa lämpöä.
- ▲ Älä kokoa tätä grillimallia mihinkään sisäänrakennettuun tai sisäänliukuvaan rakenteeseen. Tämän VAROITUKSEN noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa tulipalon tai räjähdysten, joka voi aiheuttaa omaisuusvahingon ja vakavia vammoja tai kuoleman.
- ▲ Älä säilytä ylimääräistä (vara-) tai irrotettua kaasunsyöttöpatruunaa/-säiliötä grillin alla tai lähellä.
- ▲ Kun Weber®-kaasugrilli on ollut säilytyksessä ja/tai poissa käytöstä jonkin aikaa, se on tarkistettava kaasuvuotojen ja polttimen tukosten varalta ennen käyttöä. Tämä opas sisältää ohjeet toimenpidettä varten.
- ▲ Älä käytä Weber®-kaasugrilliiä, jos havaitset kaasuvuodon.
- ▲ Älä käytä kaasuvuotojen tarkistuksessa liekkiä.
- ▲ Älä aseta grillin suojapeitettä tai mitään syttyvää grillin päälle, kun se on käytössä tai kuumana.
- ▲ Butaani/propaani ei ole luonnonkaasua. Jos yrität muuntaa tai käyttää luonnonkaasua butaani-/propanikaasulaitteessa, aiheutat vaaran ja takuu raukeaa.
- ▲ Pidä sähköjohdot ja kaasuletku poissa kuumilta pinnoilta.
- ▲ Älä suurena venttiilien putkia tai polttimen aukkoja puhdistuksen yhteydessä.
- ▲ Weber®-kaasugrilli on puhdistettava huolella säännöllisin väliajoin.
- ▲ Kolhiintunut tai ruostunut kaasupatruuna/-säiliö voi olla vaarallinen. Pyydä kaasuyhtiötä tarkistamaan se. Älä käytä kaasupatruunaa/-säiliötä, jossa on vaurioitunut venttiili.
- ▲ Vaikka nestekaasupatruuna/-säiliö vaikuttaa tyhjältä, siinä voi silti olla vielä kaasua. Kuljeta ja säilytä patruunaa/-säiliötä tämän mukaisesti.
- ▲ Varmista, että olet ulkotilassa ja etäällä syttymislähteistä, kun vaihdat tai liität patruunan tai -säiliön.
- ▲ Jos rasva syttyy palamaan, sammuta poltin ja pidä kansi suljettuna, kunnes tuli on sammunut.
- ▲ Jos liekit leimahtavat hallitsemattomasti, siirrä ruoka pois liekkien tieltä, kunnes ne asettuvat.
- ▲ Alkoholien, reseptilääkkeiden, reseptivapaiden lääkkeiden tai huumeiden käyttö voi heikentää käyttäjän kykyä koota, siirtää, säilyttää tai käyttää laitetta oikein ja turvallisesti.

LISÄVAROITUKSET MALLIA Q® 1000/Q® 1200 VARTEN:

- ▲ Käytä kertakäyttöisiä butaani-/propanipatruunoita, joiden vähimmäiskapasiteetti on 430 g ja enimmäiskapasiteetti 460 g. Patruunassa on oltava EN417-venttiili tässä omistajan oppaassa olevan kuvan mukaisesti.

Kiitos WEBER®-tuotteen ostamisesta. Weber-Stephen Products LLC ("Weber") on ylpeä siitä, että sen toimittamat tuotteet ovat turvallisia, kestäviä ja luotettavia.

Tämä on Weberin rajoitettu takuu ilman lisäkustannuksia. Takuu sisältää tietoja siitä, miten saat WEBER®-tuotteesi korjattua siinä epätodennäköisessä tilanteessa, että tuotteessa ilmenee toimintahäiriö tai vika.

WEBERIN VASTUUT

Weber takaa WEBER®-tuotteen alkuperäiselle ostajalle (tai lahjan ja vastaavan tapauksessa sille henkilölle, jolle lahja annettiin), että WEBER®-tuotteessa ei ole materiaali- tai valmistusvikoja ostopäivän jälkeen alla kuvatun mukaisesti, kun tuote on koottu ja sitä on käytetty mukana toimitetun omistajan oppaan ohjeiden mukaisesti. (Huomautus: jos WEBER®-tuotteen omistajan opas katoaa, voit ladata uuden osoitteesta www.weber.com). Normaalisti yksittäisen kotitalouden käytössä Weber lupaa korjata tai vaihtaa uuteen vialliset osat alla lueteltujen, soveltuvien aikajaksojen, rajoitusten ja poikkeusten mukaisesti. TÄMÄ RAJOITETTU TAKUU KOSKEE VAIN ALKUPERÄISTÄ OSTAJAA EIKÄ SITÄ VOIDA SIIRTÄÄ MYÖHEMMILLE OMISTAJILLE, PAITSI JOS TUOTE ON ANNETTU LAHJANA TAI VASTAAVANA KUTEN EDELLÄ ON ESITETTY.

OMISTAJAN VASTUUT

Takuukäsittelyn helpottamiseksi on tärkeää, että rekisteröid WEBER®-tuotteesi osoitteesta www.weber.com tai Weberin asiakaspalvelussa, puh. 1-800-446-1071. Säilytä myös alkuperäinen kuitti ja/tai lasku. Rekisteröimällä WEBER®-tuotteesi varmistat takuun voimaansaolon ja samalla Weber saa tarvittavat yhteystiedot, jotta voimme ottaa sinuun tarvittaessa yhteyden.

Omistajan on pidettävä kohtuullista huolta WEBER®-tuotteesta ja noudatettava kaikkia kokoamis- ja käyttöohjeita sekä hoito-ohjeita omistajan käsikirjan mukaisesti. Mikäli asut rannikkoalueella tai tuote on uima-altaan lähellä, hoitoon sisältyy tuotteen ulkopintojen säännöllinen pesu ja huuhtelu omistajan käsikirjan ohjeiden mukaisesti. Jos uskot, että osa sisältyy tämän rajoitetun takuun piiriin, ota yhteyttä Weberin asiakaspalveluun numerossa 1-800-446-1071 tai lähetä viesti osoitteeseen support@weberstephen.com. Weber tekee arvioinnin ja korjaa tai vaihtaa (päätoimensä mukaan) tämän rajoitetun takuun piiriin kuuluvan viallisen osan. Mikäli osan korjaaminen tai vaihtaminen ei ole mahdollista, Weber voi (päätoimensä mukaan) vaihtaa kyseisen grillin uuteen, joka on arvoltaan vähintään kyseisen grillin suuruinen. Weber voi pyytää, että lähetät osia tarkistettavaksi, toimituskulut maksettuna ennakkoon.

Tämä RAJOITETTU TAKUU ei kata vaurioita, rappeutumista, värimuutoksia ja/tai ruostetta, jotka aiheutuvat seuraavista:

- Väärinkäyttö, virheellinen käyttö, muuntaminen, väärin soveltaminen, vandalismi, huolimattomuus, virheellinen kokoaminen tai asennus sekä normaalin ja säännöllisen hoidon tekemättä jättäminen;
- Hyönteiset (esim. hämähäkit) ja jyräjät (esim. oravat), mukaan lukien mutta rajoittamatta, poltinputkien ja/tai kaasuletkujen vauriot;
- Allistuminen suolaiselle ilmalle ja/tai kloorinlähteille, kuten uima-altaat ja kuumavesialtaat/kyllpylät;
- Ankarat sääolosuhteet, kuten rakeet, pyörremyrsky, maanjäristykset, hyökyaallot, trombit tai voimakkaat myrskyt.

Muiden kuin alkuperäisten Weber-osien käyttäminen ja/tai asentaminen WEBER®-tuotteeseen mitätöi tämän rajoitetun takuun, eikä tämä rajoitettu takuu korvaa tällaisesta mahdollisesti aiheutuvia vahinkoja. Mikä tahansa kaasugrillin tehty muutos, jota Weber ei ole valtuuttanut tai Weberin valtuuttama huoltohenkilö ole tehnyt, mitätöi tämän rajoitetun takuun.

Tämän omistajan oppaan kuvien grilli saattaa olla hieman erilainen kuin ostettu malli.

TUOTTEEN TAKUUAJAT

Grillipohja: 5 vuotta, läpירוostuminen ja -palaminen (maalille 2 vuosi haalistuminen ja värin muuttuminen pois lukien)

Kansikokoonpano: 5 vuotta, läpירוostuminen ja -palaminen (maalille 2 vuosi haalistuminen ja värin muuttuminen pois lukien)

Polttinputket ruostumatonta terästä: 5 vuotta, läpירוostuminen ja -palaminen

Grilliritilät posliiniemaloitua valurautaa: 5 vuotta, läpירוostuminen ja -palaminen

Muoviosat: 5 vuotta, haalistuminen ja värin muuttuminen pois lukien

Kaikki muut osat: 2 vuotta

VASTUUVAPAUCLAUSEKKEET

TÄSSÄ MAINITUN LISÄKSI WEBER EI ANNA MITÄ TAKUITA, JA KAIKKI EPÄSUORAT TAKUUT SOVELTUVAUDESTA KAUPANKÄYNNIN KOHTEEKSI JA SOPIVUUDESTA TIETYYN TARKOITUKSEEN RAJOITUVAT SIIHEN MITÄ TÄSSÄ RAJOITETUSSA TAKUUSSA ON SUORAAN ESITETTY. MIKÄÄN TAKUU EI OLE VOIMASSA TÄMÄN RAJOITETUN TAKUUN SOVELTUVIEN AJANJAKSOJEN JÄLKEEN. WEBERÄ EI SIDO MIKÄÄN MUU TAKUU, JONKA JOKU MUU HENKILÖ TAI TAHO ON ANTANUT, MUKAAN LUKIEN JÄLLEEN- TAI VÄHITTÄISMYYJÄ, MINKÄÄN TUOTTEEN OSALTA (ESIM. MAHDOLLINEN "JATKETTU TAKUU"). TÄMÄN RAJOITETUN TAKUUN AINOA KORVAUSVELOITE ON OSAN TAI TUOTTEEN KORJAAMINEN TAI VAIHTAMINEN. TÄMÄN RAJOITETUN TAKUUN EHDOT SISÄLTÄVÄT AINOAT KORVAUSTAVAT, JOTKA LIITYVÄT TÄSSÄ KUVATTUJEN TUOTTEIDEN MYyntiin. WEBER EI OLE VASTUUSSA ERITYISISTÄ, EPÄSUORISTA TAI SEURAUKSENA OLEVISTA VAHINGOISTA. JOTKIN LAINKÄYTTÖALUEE EIVÄT SALLI VÄLILLISTEN TAI SEURAUKSENA OLEVIEN VAHINKOJEN POISSULKEMISTA TAI RAJOITAMISTA TAI EPÄSUORAN TAKUUN KESTOAJAN RAJOITAMISTA, JOTEN TÄMÄ RAJOITUS TAI POISSULKEMINEN EI EHKÄ KOSKE OSTAJAA.

MAHDOLLISET KORVAUKSET EIVÄT MISSÄÄN TAPAUKSESSA YLITÄ MYYDYN WEBER-TUOTTEEN OSTOHINTAA.

KÄYTTÄJÄN VASTUULLA ON SELLAISET TAPPIOT, VAHINGOT SEKÄ HENKILÖ- JA OMAISUUSVAHINGOT KÄYTTÄJÄN JA MUIDEN OSALTA, JOTKA JOHTUVAT TUOTTEEN VIRHEELLISESTÄ TAI VÄÄRÄSTÄ KÄYTTÖSTÄ TAI WEBERIN TUOTTEEN MUKANA TOIMITETUSSA OMISTAJAN OPPAASSA ANTAMIEN OHJEIDEN NOUDATTAMATTA JÄTTÄMISESTÄ.

TÄMÄ RAJOITETTU TAKUU ANTAA TIETYT JURIDISET OIKEUDET, JA KÄYTTÄJÄLLÄ VOI OLLA MYÖS MUITA OIKEUKSIA LAINKÄYTTÖALUEESTA RIIPPUEEN.

TÄMÄN RAJOITETUN TAKUUN PUITTEISSA VAIHDETUT OSAT OVAT TAKUUN ALAISIA VAIN ALKUPERÄISTEN TAKUUVAIKIOJEN MUKAISESTI.

TÄMÄ RAJOITETTU TAKUU KOSKEE VAIN YKSITTÄISTEN KOTITALOUKSIEN KÄYTTÖÄ. TAKUU EI KOSKE WEBER-GRILLEJÄ, JOITA KÄYTETÄÄN KAUPALLISISSA, YHTEISSÄ TAI USEIDEN YKSIKÖIDEN KOHTEITA, KUTEN RAVINTOLAT, HOTELLIT, VAPAA-AJAN KESKUKSET JA VUOKRAKINTEISTÖT.

WEBER VOI AJOITTAIN MUUTTA TUOTTEIDEN RAKENNETTA. MIKÄÄN TÄMÄN RAJOITETUN TAKUUN OSA EI VELOITA WEBERÄ SISÄLLYTTÄMÄÄN TÄLLAISIA TUOTEMUUTOKSIA AIEMMIN VALMISTETTUIHIN TUOTTEISIIN, EIVÄTKÄ TÄLLAISIA MUUTOKSET OSOITA, ETTÄ AIEMMAT RAKENTEET OLISIVAT VIALLISIA.

VAROITUKSET 2

TAKUU 3

SISÄLLYSLUETTELO 3

OSALUETTELO 4

KOKOONPANO 5

RÄJÄYTYSKUVA WEBER® Q® 1000 6

RÄJÄYTYSKUVA WEBER® Q® 1200 7

RÄJÄYTYSKUVA WEBER® Q® 2000 8

RÄJÄYTYSKUVA WEBER® Q® 2200 9

TÄRKEÄÄ TIETOA NESTEKAASU- JA KAASULIITÄNNÖISTÄ 10

MITÄ NESTEKAASU ON? 10
TURVALLISUUSOHJEITA PATRUUNOIDEN JA SÄILIÖIDEN KÄSITTELYYN 10
OHJEET SÄILYTYKSEEN KÄYTTÖKERTOJEN VÄLILLÄ 10
SÄÄTIMEN LIITÄNNÄT JA VAATIMUKSET 10

SÄÄTIMEN KYTKEMINEN PATRUUNAAN 12

MIKÄ SÄÄDIN ON? 12
SÄÄTIMEN KYTKEMINEN PATRUUNAAN 12

SÄÄTIMEN KYTKEMINEN SÄILIÖÖN 13

SÄÄTIMEN KYTKEMINEN SÄILIÖÖN 13

GRILLIN KÄYTÖN VALMISTELU - PATRUUNAAN KYTKETTYNÄ 14

MITÄ VUOTOJEN TARKASTUS TARKOITTA? 14
KAASUVUOTOJEN TARKISTUS PATRUUNAN KYTKEMISEN JÄLKEEN 14

GRILLIN KÄYTÖN VALMISTELU - SÄILIÖÖN KYTKETTYNÄ 15

KAASUVUOTOJEN TARKISTUS SÄILIÖN KYTKEMISEN JÄLKEEN 15

SÄÄTIMEN IRROTTAMINEN 16

SÄÄTIMEN IRROTTAMINEN PATRUUNASTA 16
SÄÄTIMEN IRROTTAMINEN SÄILIÖSTÄ 16

TURVALLISUUSTARKISTUKSET ENNEN GRILLIN KÄYTTÖÄ 17

TURVALLISUUS ENNEN KAIKKEA 17
IRROTTETTAVA KERÄILYASTIA JA KERTAKÄYTTÖINEN RASVANKERUUASTIA 17
LETKUN TARKISTUS 17

POLTTIMEN SYTYTYKSET JA KÄYTTÖ 18

POLTTIMEN SYTYTYKSET 18
POLTTIMEN SYTYTYKSET 18
POLTTIMEN SAMMUTTAMINEN 18
POLTTIMEN SYTYTYKSET 19
POLTTIMEN SAMMUTTAMINEN 19

GRILLAUSVINKKEJÄ 20

VINKKEJÄ JA NEUVOJA 20
ESILÄMMITYS 20
GRILLAAMINEN KANSI KIINNI 20
RASVANKERÄYSJÄRJESTELMÄ 20

VIANETSINTÄ 22

VUOSITTAINEN HUOLTO 23

WEBER®-KAASUGRILLIN PITÄMINEN HUIPPUKUNNOSSA 23
POLTTIMEN LIEKIMALLI 23
WEBER® HYÖNTEISSUODATTIMET 23
POLTTINPUTKEN AUKOT 23
POLTTINPUTKIEN PUHDISTUS TAI VAIHTO 24

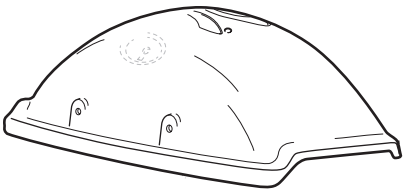



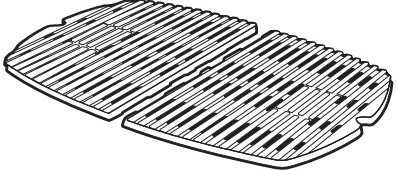
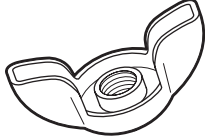
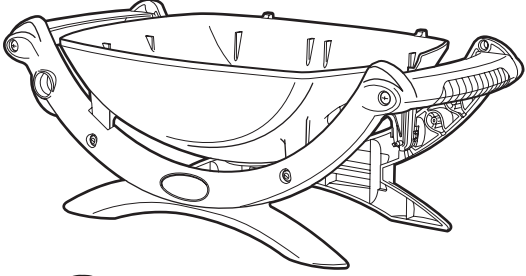

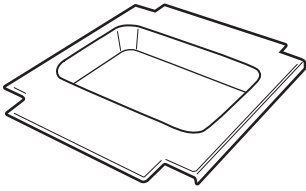
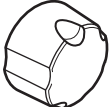
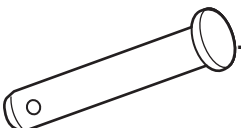

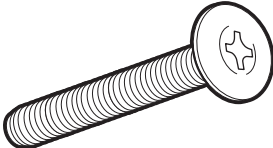
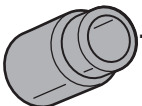
SÄÄNNÖLLINEN HUOLTO 25

UPEA - SISÄLTÄ JA ULKOKA 25
GRILLIN ULKOPINNAN PUHDISTUS 25
GRILLIN SISÄPINNAN PUHDISTUS 25
SYTYTYSJÄRJESTELMÄN TOIMINNOT 26
PAINONAPPISYTYTYSJÄRJESTELMÄN HUOLTO 26
ELEKTRONISEN SYTYTYSJÄRJESTELMÄN HUOLTO 26

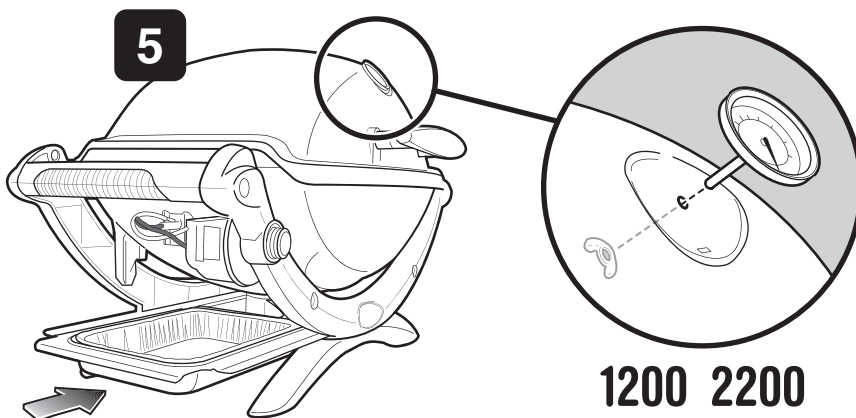
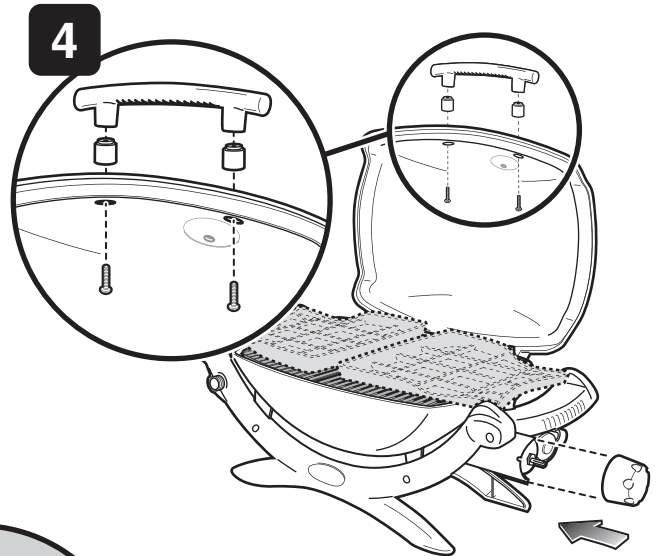
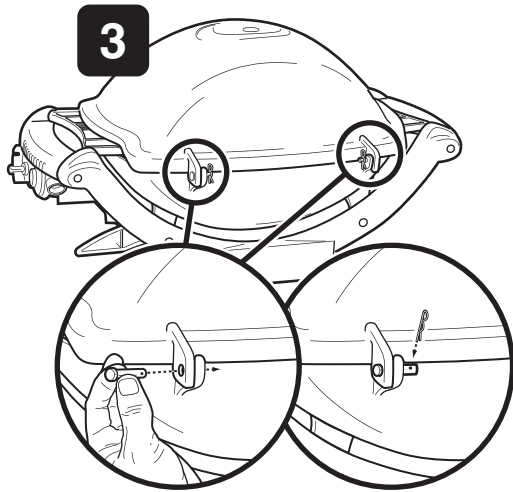
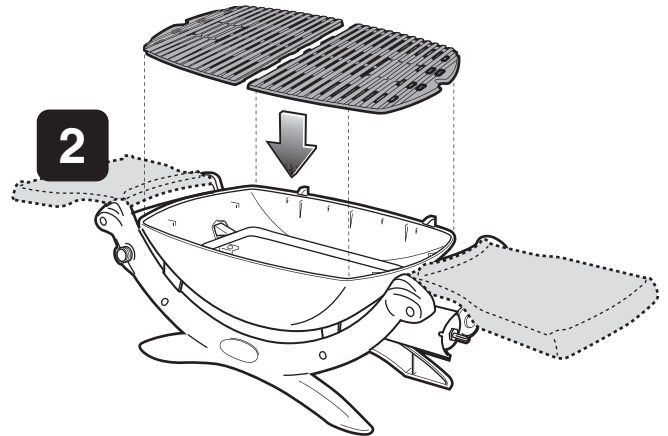
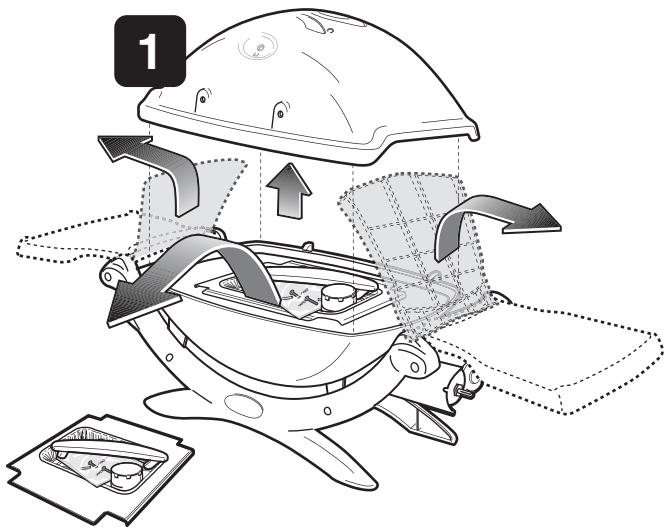
MUISTINPANOT 27

OSALUETTELO

1200 2200

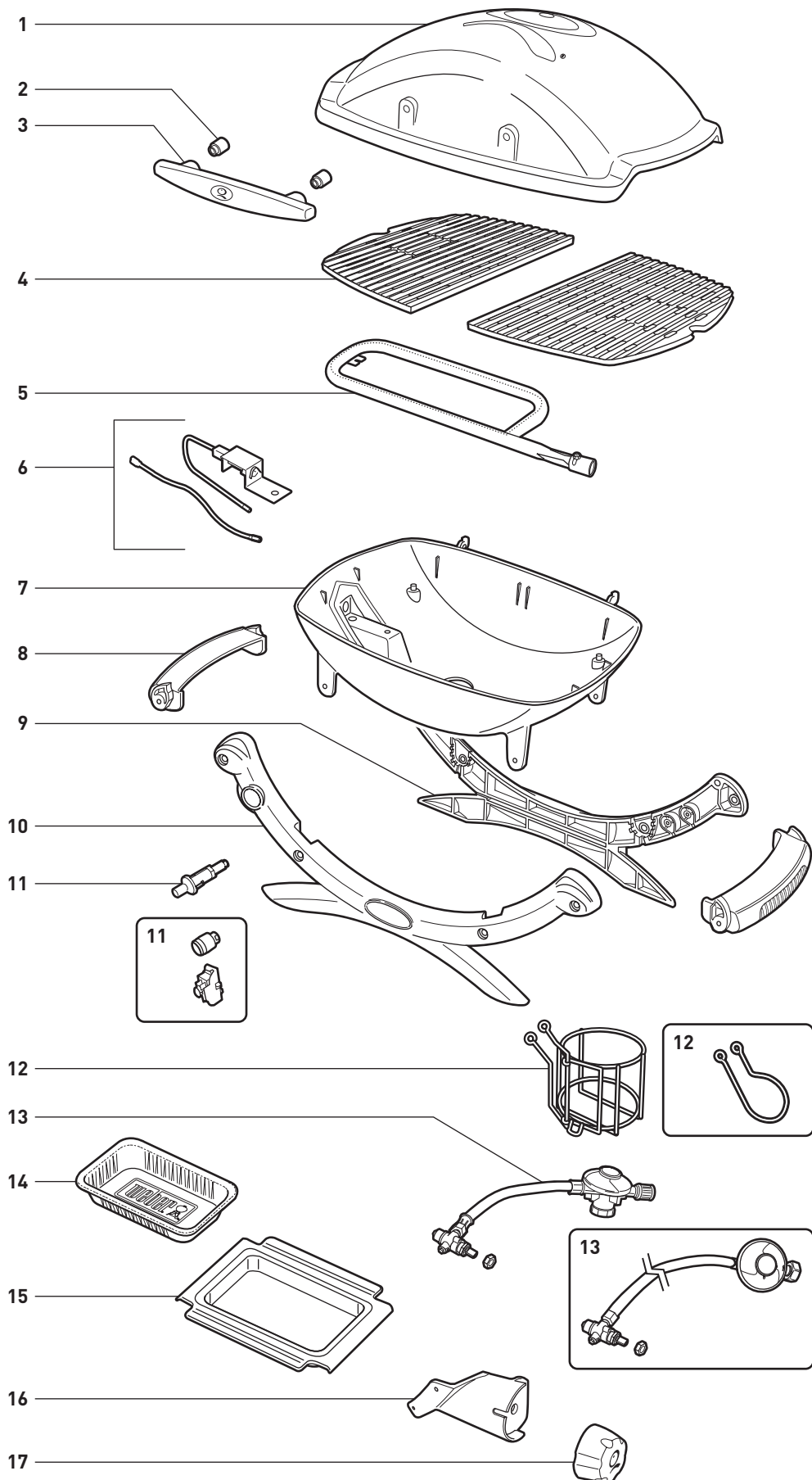
	1		1
	1		1
	1		1
	1		
	1		
	1		
	1		
	2		
	2		
	2		
	2		

KOKOONPANO



RÄJÄYTYSKUVA WEBER® Q® 1000

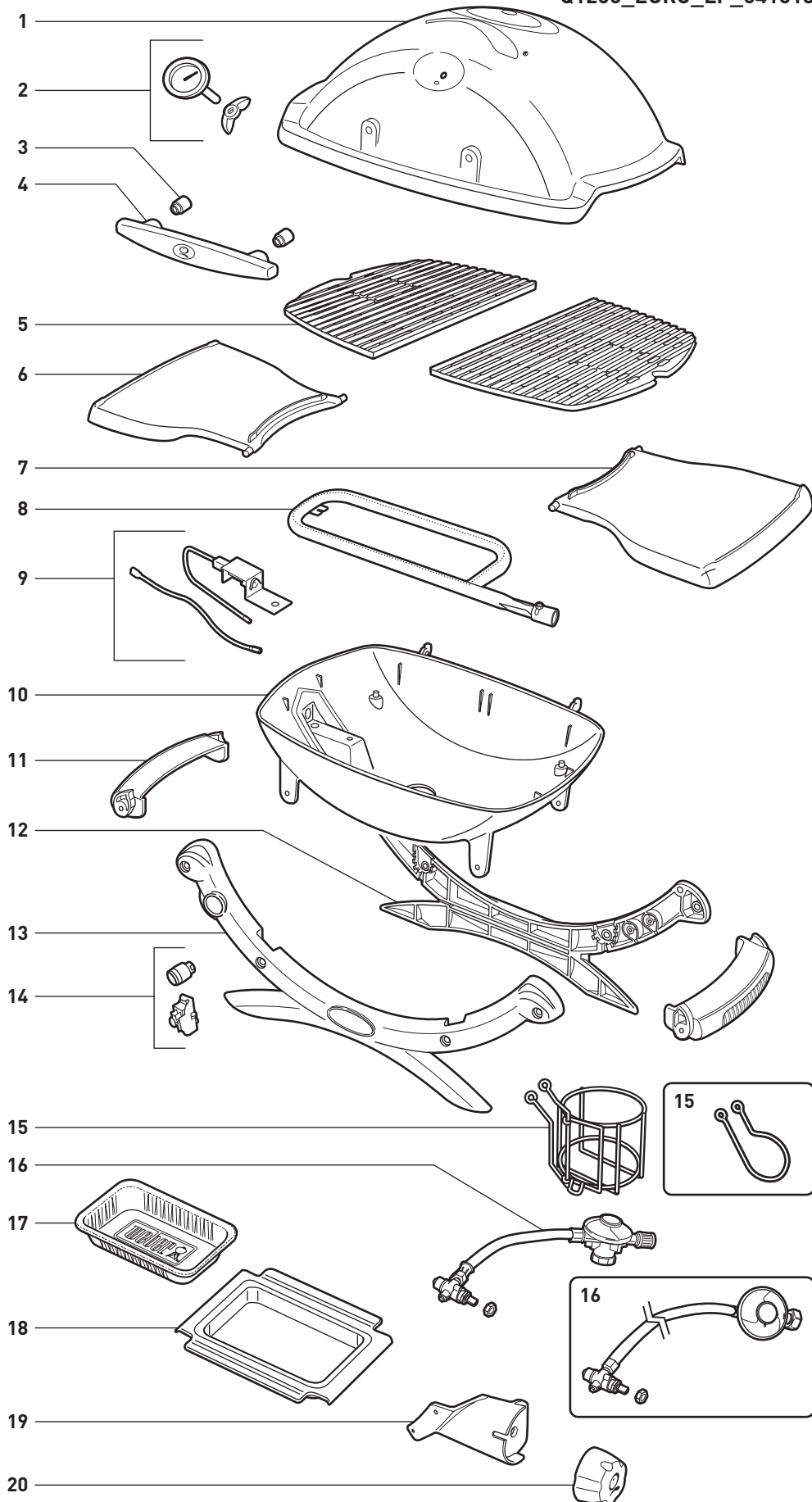
Q1000_EURO_LP_041613



1. Kansi
2. Kahvan välike
3. Kahva
4. Grilliritilä
5. Poltinputki
6. Sytytys elektrodikokoonpano
7. Grillipohja
8. Kantokahva
9. Takakehys
10. Etukehys
11. Painonappisytytys /
Elektronisen sytytyksen nappi ja yksikkö
12. Kaasupatruunan tukiteline /
Etkunkiinnike
13. Kaasupatruunan venttiilin, letkun ja
säätimen kokoonpano /
Venttiilin, letkun ja säätimen kokoonpano
(Letku ja säädin ei välttämättä mukana)
14. Kertakäyttöinen rasvankeruuastia
15. Irrotettava keräilyastia
16. Kiinnike
17. Polttimen säätönappi

RÄJÄYTYSKUVA WEBER® Q® 1200

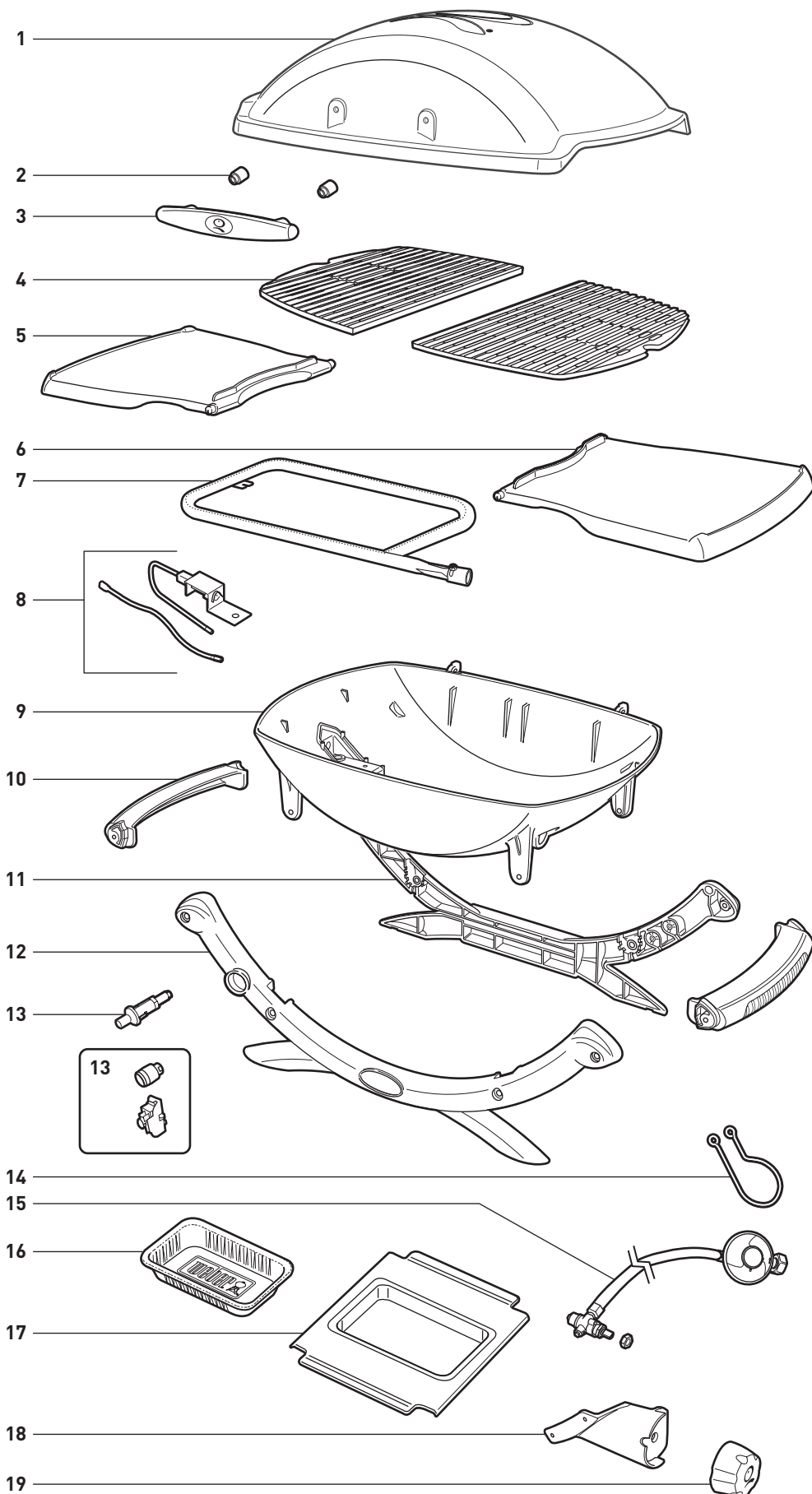
Q1200_EURO_LP_041613



1. Kansi
2. Lämpömittari
3. Kahvan välike
4. Kahva
5. Grilliritilä
6. Vasemmanpuoleinen taso
7. Oikeanpuoleinen taso
8. Poltinputki
9. Sytytys elektrodikokoonpano
10. Grillipohja
11. Kantokahva
12. Takakehys
13. Etukehys
14. Elektronisen sytytyksen nappi ja yksikkö
15. Kaasupatruunan tukiteline / Etkun kiinnike
16. Kaasupatruunan venttiilin, letkun ja säätimen kokoonpano / Venttiilin, letkun ja säätimen kokoonpano (Letku ja säädin ei välttämättä mukana)
17. Kertakäyttöinen rasvankeruuastia
18. Irrotettava keräilyastia
19. Kiinnike
20. Polttimen säätönuppi

RÄJÄYTYSKUVA WEBER® Q® 2000

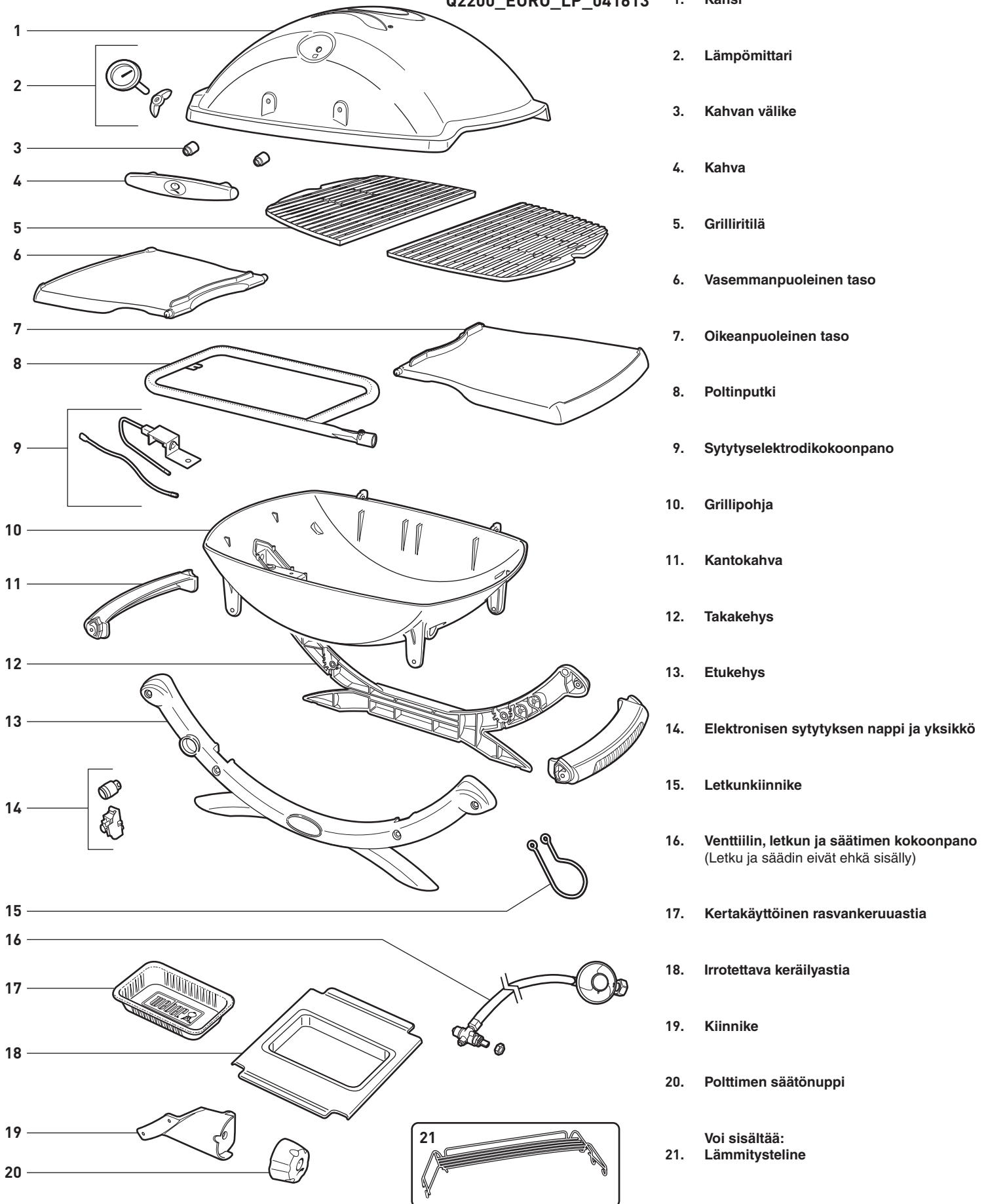
Q2000_EURO_LP_041613



1. Kansi
2. Kahvan välike
3. Kahva
4. Grilliritilä
5. Vasemmanpuoleinen taso
6. Oikeanpuoleinen taso
7. Poltinputki
8. Sytytys elektrodikokoonpano
9. Grillipohja
10. Kantokahva
11. Takakehys
12. Etukehys
13. Painonappisytytys / Elektronisen sytytyksen nappi ja yksikkö
14. Letkunkiinnike
15. Venttiilin, letkun ja säätimen kokoonpano (Letku ja säädin eivät ehkä sisälly)
16. Kertakäyttöinen rasvankeruuastia
17. Irrotettava keräilyastia
18. Kiinnike
19. Polttimen säätönappi

RÄJÄYTYSKUVA WEBER® Q® 2200

Q2200_EURO_LP_041613

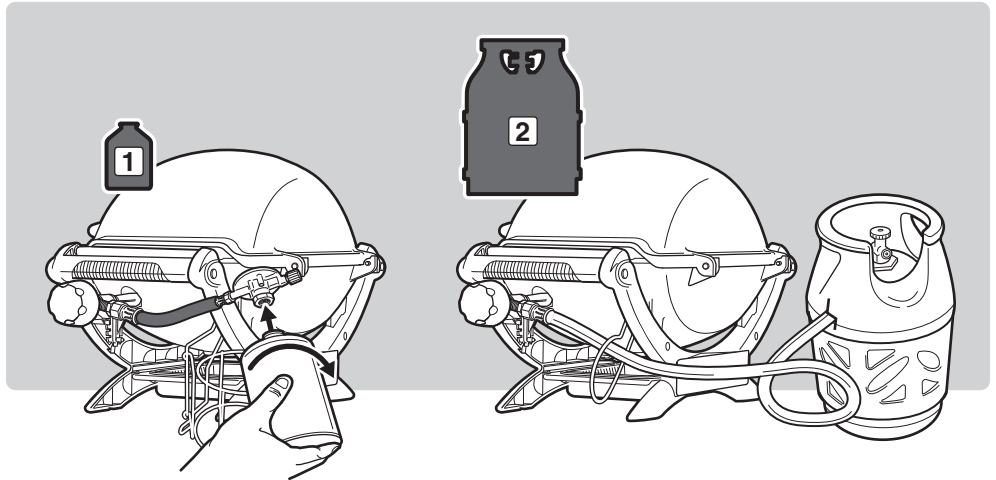


MITÄ NESTEKAASU ON?

Nestekaasu eli nesteytetty propaani tai butaani on herkästi syttyvä öljynjalostustuote, jota käytetään grillin polttoaineena. Nestekaasu on kaasua normaalilämpötilassa ja -paineessa. Kohtuullisessa paineessa säiliön (tai patruunan) sisällä nestekaasu on nestettä. Paineen vapautuessa patruunasta tai säiliöstä neste höyrystyy nopeasti kaasuksi.

- Nestekaasun haju muistuttaa maakaasua. Opettele tunnistamaan tämä haju.
- Nestekaasu on raskaampaa kuin ilma. Vuotanut nestekaasu voi kerääntyä syvennyksiin, mikä hidastaa kaasun haihtumista.

TÄRKEÄÄ TIETOA NESTEKAASU- JA KAASULIITÄNNÖISTÄ



Tässä omistajan oppaassa kuvataan kahdenlaisten kaasulähteiden asennus. Ne ovat kertakäyttöiset butaanipatruunat (1) ja suuremmat täytettävät propaanisäiliöt (2). Ostamassasi grillissä on käytössä jompikumpi vaihtoehto. Noudata omaan grilliisi sopivia kaasuliitäntäohjeita.

TURVALLISUUSOHJEITA PATRUUNOIDEN JA SÄILIÖIDEN KÄSITTELYYN

Nestekaasugrillia käytettäessä on pidettävä mielessä useita ohjeita ja turvallisuustekijöitä. Lue nämä ohjeet huolellisesti, ennen kuin alat käyttää Weber®-kaasugrillia.

Vihjeitä patruunoiden ja säiliöiden käyttöön

- Älä käytä vaurioitunutta patruunaa/säiliötä. Kolhiintunut tai ruostunut patruuna/säiliö tai patruuna/säiliö, jossa on vaurioitunut venttiili, voi olla vaarallinen. Vaihda patruuna/säiliö uuteen välittömästi.
- Käsittele "tyhjiä" patruunoita/säiliöitä yhtä huolellisesti kuin täysiä. Nesteestä tyhjentyneessä patruunassa/säiliössä saattaa yhä olla kaasupainetta.
- Patruuna/säiliö ei saa pudota eikä sitä saa käsitellä kovakouraisesti.
- Patruunaa/säiliötä ei saa koskaan säilyttää tai kuljettaa yli 51 °C:n lämpötilassa (liian kuuma käsin kosketettavaksi). Esimerkkejä: Älä jätä patruunaa/säiliötä autoon kuumalla ilmalla.
- Testaa aina uudelleenkytkemisen jälkeen säätimen ja patruunan/säiliön välinen liitäntä vuotojen varalta. Esimerkkejä: Testaa joka kerta, kun patruuna/säiliö asennetaan takaisin.
- Patruunat/säiliöt on pidettävä lasten ulottumattomissa.
- Älä kytke maakaasuliitäntään (kaupunkikaasu). Aukot ja venttiilit on suunniteltu ainoastaan nestekaasua varten.
- Patruunan/säiliön ympärillä ei saa olla roskia.
- Patruunaa/säiliötä ei saa vaihtaa syttymislähteen lähellä.

Lisävihje patruunoiden käyttöön

- Sulje aina säiliön kaasunsäätöventtiili ennen säätimen irrottamista.

Lisävihjeitä säiliöiden käyttöön

- Sulje säiliön venttiili aina ennen säätimen irrottamista.
- Säiliöt tulee asentaa, kuljettaa ja säilyttää pystyasennossa.

OHJEET SÄILYTYKSEEN KÄYTTÖKERTOJEN VÄLILLÄ

Jos grilliä säilytetään pidemmän aikaa käyttämättä, on tärkeää noudattaa seuraavia ohjeita:

- Irrotettua patruunaa/säiliötä ei saa säilyttää rakennuksessa, autotallissa tai muussa suljetussa tilassa.
- Varmista, että grillipohjan alla olevissa tiloissa ja irrotettavassa keräilyastiassa ei ole roskia, jotka voisivat häiritä palo- tai tuuletusilman virtausta.
- Weber®-kaasugrilli on tarkistettava kaasuvuotojen ja poltintietokujien tukosten varalta ennen käyttöä. (Katso kohta "VUOSITTAINEN HUOLTO".)
- Myös hyönteisverkot on tarkistettava tukosten varalta. (Katso kohta "VUOSITTAINEN HUOLTO".)

Lisäohjeita patruunoiden käyttöön

- Kytke säiliö irti seuraavissa tilanteissa: 1) Se on tyhjä. 2) Grilliä säilytetään autotallissa tai muussa suljetussa tilassa. 3) Grilliä kuljetetaan.

Lisäohjeita säiliöiden käyttöön

- Weber®-kaasugrillin kaasunsyöttö on katkaistava säiliöstä, kun grilli ei ole käytössä.
- ⚠ **VAROITUS: Varmista, että kaasusäiliön venttiili on suljettu, kun grilliä ei käytetä.**
- Kun Weber®-kaasugrillia säilytetään sisätiloissa, on kaasunsyöttö KATKAISTAVA ja kaasusäiliö siirrettävä ulkotiloissa säilytettäväksi hyvin tuulettuvassa paikassa.
- Jos kaasusäiliötä ei irroteta Weber®-kaasugrillistä, tulee sekä grilli että kaasusäiliö säilyttää hyvin tuulettuvassa paikassa ulkona.

SÄÄTIMEN LIITÄNNÄT JA VAATIMUKSET

Sekä patruunoita että säiliöitä koskevat vaatimukset


- Vältä letkun taivuttamista mutkalle.
- Vaihda joustava letku, kun kansalliset määräykset edellyttävät sitä.
- Käyttäjä ei saa muuttaa mitään valmistajan sinetöimiä osia.
- Laitteen muokkaaminen voi olla vaarallista.

Säiliöitä koskevat lisävaatimukset

- Isossa-Britanniassa laitteessa on oltava BS 3016:n mukainen säädin, nimellisarvoltaan 37 millibaaria.
- Letkun pituus ei saa ylittää 1,5 metriä.
- Käytettävä vain kansallisesti hyväksytyn matalapaineletkun ja säätimen kanssa.
- Vaihtopainesäätimien ja letkun osien on oltava ulkokäyttöisten kaasulaitteiden valmistajan määrittelemiä.

TÄRKEÄÄ TIETOA NESTEKAASU- JA KAASULIITÄNNÖISTÄ

MAA	KAASUN TYYPI JA PAINE
Bulgaria, Kypros, Tsekki, Tanska, Viro, Suomi, Unkari, Islanti, Latvia, Liettua, Malta, Alankomaat, Norja, Romania, Slovakia, Slovenia, Ruotsi, Turkki	I ₃ B/P - 30 mbar
Belgia, Ranska, Kreikka, Irlanti, Italia, Luxemburg, Portugali, Espanja, Sveitsi, Iso-Britannia	I ₃₊ - 28-30 / 37 mbar
Puola	I ₃ B/P - 37 mbar
Itävalta, Saksa	I ₃ B/P - 50 mbar

	PATRUUNAN KULUTUSTIEDOT		
		kW	g/h
	PATRUUNA, PÄÄPOLTIN MAXIMUM	2,8	202

	SÄILIÖN KULUTUSTIEDOT		
		kW	g/h
	SÄILIÖ, PÄÄPOLTIN MAXIMUM	3,7	264

VAIHTOLETKU, SÄÄDIN JA VENTTIILIKOKOONPANO

⚠ **TÄRKEÄÄ:** Suosittelemme Weber®-kaasugrillin kaasuletkukokonaisuuden vaihtamista viiden vuoden välein. Joissakin maissa edellytetään kaasuletkun vaihtamista useammin kuin viiden vuoden välein, jolloin tätä on noudatettava.

Kysy vaihtoletkua, säädintä ja venttiilikokoonpanoa oman alueesi asiakaspalvelusta. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com®.

MIKÄ SÄÄDIN ON?

Weber®-kaasugrilli on varustettu paineensäätimellä, joka säätää ja ylläpitää tasaisen kaasunpaineen, kun kaasu vapautuu patruunasta tai säiliöstä.

⚠ VAARA

Älä säilytä ylimääräistä (vara-) tai irrotettua kaasunsyöttöpatruunaa tai -säiliötä grillin alla tai lähellä.

SÄÄTIMEN KYTKEMINEN PATRUUNAAN

SÄÄTIMEN KYTKEMINEN PATRUUNAAN

Käytä vain kertakäyttöisiä butaani-/propanipatruunoita, joiden vähimmäiskapasiteetti on 430 g ja enimmäiskapasiteetti 460 g. Patruunassa on oltava EN417-venttiili kuvan mukaisesti (1).

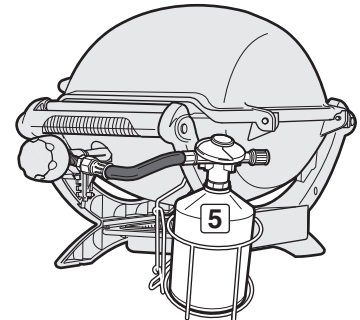
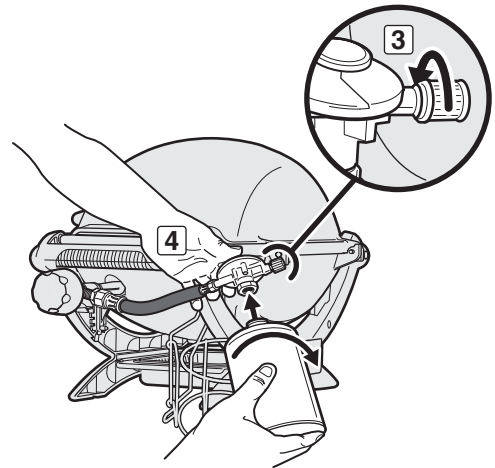
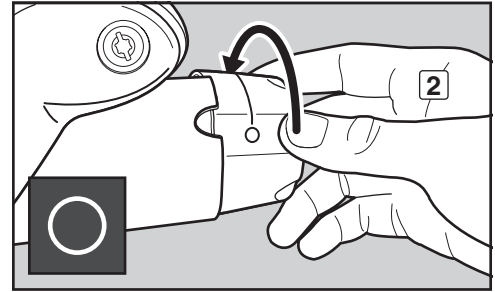
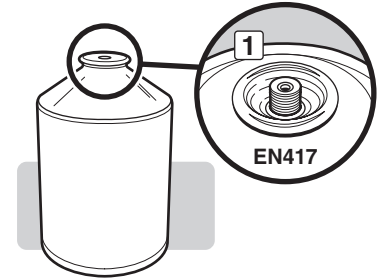
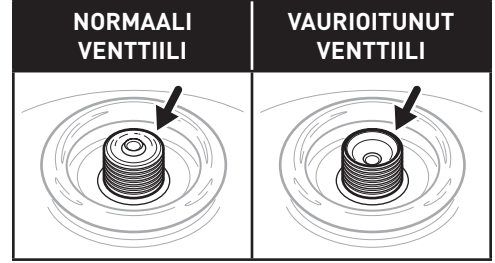
⚠ **HUOMIO:** Käytä vain patruunoita, joissa on merkintä "PROPAANIA" tai "BUTAANIN JA PROPAANIN SEOSTA".

- Varmista, että polttimen säätönuppi on OFF-asennossa, painamalla sitä ja kääntämällä se myötäpäivään OFF-asentoon (○) (2).
- Varmista, että säätimen kaasunsäätöventtiili on käännetty OFF-asentoon, kääntämällä sitä myötäpäivään tiukaksi (3).
- Työnnä kertakäyttöinen patruuna säätimeen ja kierrä myötäpäivään tiukaksi (4).

⚠ **VAROITUS:** Kiristä vain käsin. Liiallinen voimankäyttö voi vahingoittaa säätimen liitäntää ja patruunan venttiiliä. Tästä voi seurata vuoto tai kaasun virtauksen estyminen.

- Aseta kertakäyttöinen patruuna kaasupatruunan tukikehikkoon (5).

⚠ **VAROITUS:** Kertakäyttöisen patruunan on mahdolltava tukikehikkoon.



PATRUUNAN OHJEET



Tämä symboli tarkoittaa ohjeita, jotka ovat tarkoitettu vain KERTAKÄYTTÖISIÄ BUTAANIPATRUUNOITA käyttäville grilleille.

SÄILIÖN OHJEET



Tämä symboli tarkoittaa ohjeita, jotka on tarkoitettu vain TÄYTETTÄVIÄ PROPAANISÄILIÖITÄ käyttäville grilleille.

SÄÄTIMEN KYTKEMINEN SÄILIÖÖN

SÄÄTIMEN KYTKEMINEN SÄILIÖÖN

Käytä vain säiliöitä, joiden vähimmäiskapasiteetti on 2,5 kg ja enimmäiskapasiteetti 13 kg.

A) Kytke säädin säiliöön.

VAROITUS: Varmista, että säiliön tai säätimen venttiili on kiinni.

Jotkin säätimet kytetään painamalla ON ja irrotetaan painamalla OFF. Joissakin taas on mutteri, jonka vasenkätinen kierre kytkeytyy säiliön venttiiliin. Tunnista säätimen tyyppi ja noudata sitä koskevia kytkentäohjeita.

Kytkeminen kiertämällä myötäpäivään

Ruuvaa säädin säiliöön kiertämällä liittintä myötäpäivään (1). Sijoita säädin niin, että ilma-aukko (2) on alaspäin.

Kytkeminen kiertämällä vastapäivään

Ruuvaa säädin säiliöön kiertämällä liittintä vastapäivään (3) (4).

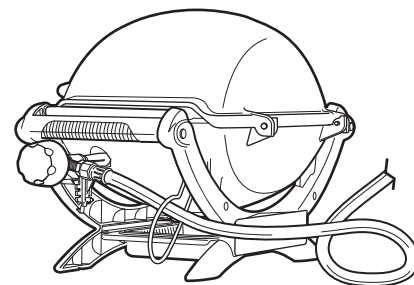
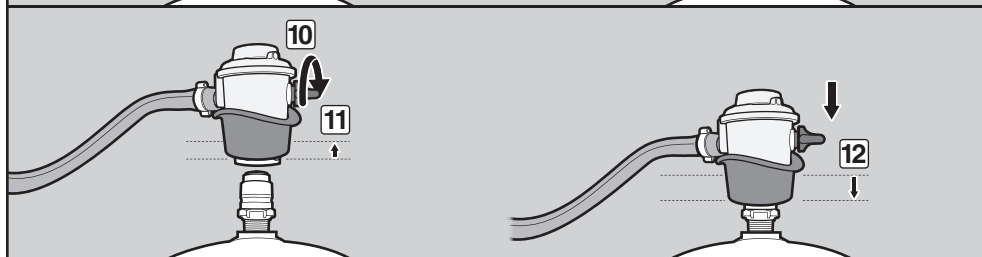
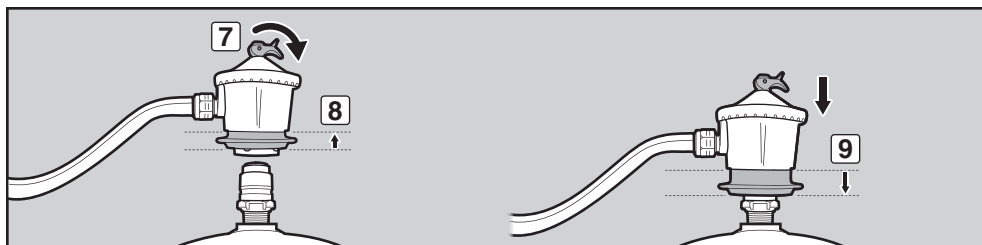
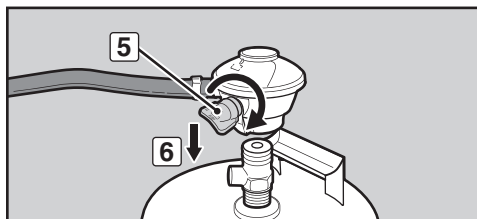
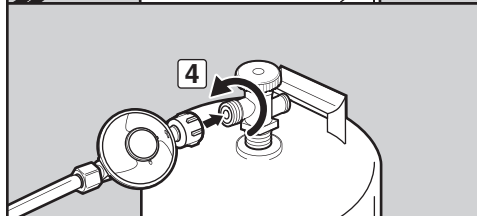
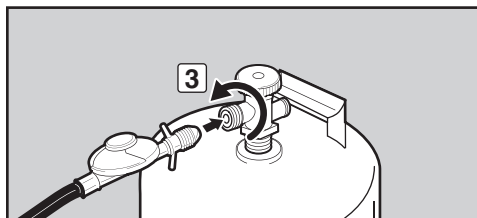
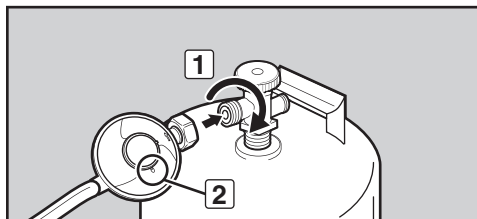
Kytkeminen kääntämällä vivusta / Napsauttamalla paikalleen

Kierrä säätimen vipua (5) myötäpäivään OFF-asentoon. Paina säädintä säiliön venttiiliin, kunnes se napsahtaa paikoilleen (6).

Kytkeminen liukukauluksella

Varmista, että säätimen vipu on OFF-asennossa (7) (10). Liu'uta säätimen kaulus ylös (8) (11). Paina säädintä säiliön venttiiliin ja pidä se painettuna. Liu'uta kaulus kiinni alas (9) (12). Toista toimenpide, jos säädin ei lukitu.

Huomautus: Tämän oppaan kuvissa näkyvät säätimet eivät ehkä vastaa oman grillisi säädintä maa- tai aluekohtaisten määräysten vuoksi.



GRILLIN KÄYTÖN VALMISTELU - PATRUUNAAN KYTKETTYNÄ

MITÄ VUOTOJEN TARKASTUS TARKOITTAÄ?

Grillin kaasujärjestelmässä on monia liitäntöjä ja liittimiä. Vuotojen tarkistus on luotettava tapa varmistaa, ettei kaasua vuoda liitännöistä tai liittimistä.

Vaikka kaikki valmistuksen yhteydessä tehdyt liitännät on tarkistettu huolellisesti kaasuvuotojen varalta, on tärkeää tarkistaa vuodot ennen grillin ensimmäistä käyttökertaa sekä aina, kun irrotat liittimen ja kytket sen takaisin, ja säännöllisen huollon yhteydessä.

VAARA

Älä käytä kaasuvuotojen tarkistuksessa liekkiä. Varmista vuotojen tarkistuksen yhteydessä, että lähellä ei ole kipinöitä tai liekkejä. Kipinät tai liekit saattavat aiheuttaa tulipalon tai räjähdysen, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman sekä omaisuusvahingon.

VAROITUS: Kaasugrillisi kaasuliitännät on testattu tehtaalla. Suosittelemme kuitenkin kaasuliitännöiden vuotojen tarkistamista ennen kaasugrillin käyttöä.

VAROITUS: Tee vuotojen tarkastukset, vaikka jälleenmyyjä tai ostopaikan työntekijä olisi koonnut grillin.

VAROITUS: Tarkista kaasuvuodot joka kerta kun irrotat kaasuliittimen ja kytket sen uudelleen.

HUOMAUTUS: Kaikki valmistuksen yhteydessä tehdyt kytkennät on tarkistettu huolellisesti kaasuvuotojen varalta, ja polttimet on testattu tulella. Tarkista kaikki liittimet kuitenkin varmuuden vuoksi uudelleen vuotojen varalta ennen Weber®-kaasugrillin käyttöä. Kaasuliitännät ovat voineet löystyä tai vaurioitua kuljetuksen ja käsittelyn aikana.

KAASUVUOTOJEN TARKISTUS PATRUUNAN KYTKEMISEN JÄLKEEN

Tarvitset seuraavat välineet: Suihkepullo, harja tai rätti ja saippuavettä. (Voi tehdä saippualliuoksen sekoittamalla 20 % nestesaippuaa ja 80 % vettä tai ostaa sitä rautakaupasta.)

- A) Varmista, että polttimen säätönappi on OFF-asennossa, painamalla sitä ja kääntämällä se myötäpäivään OFF-asentoon (1).
- B) Kytke kaasunsyöttö päälle kääntämällä säätimen kaasunsäätöventtiiliä vastapäivään (2).
- VAROITUS:** Älä sytytä polttimia, kun tarkastat mahdollisia vuotoja.

- C) Tarkasta mahdolliset vuodot kastelemalla liitokset saippuavedellä. Käytä suihkepulloa ja harjaa tai rättiä. Jos kuplia muodostuu tai kupla kasvaa, kyseessä on vuoto. Levitä saippuavettä seuraaviin liitäntöihin:

a) Säätimen ja patruunan liitäntä (3).

- VAROITUS:** Jos liitännässä (3) on vuoto, poista patruuna. ÄLÄ KÄYTÄ GRILLIÄ. Asenna toinen patruuna ja tarkista vuodot uudelleen saippuaveden avulla. Jos vuoto jatkuu uuden patruunan asennuksen jälkeen, katkaise kaasua. ÄLÄ KÄYTÄ GRILLIÄ. Ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com.

b) Venttiilin ja säätimen letkun liitäntä (4).

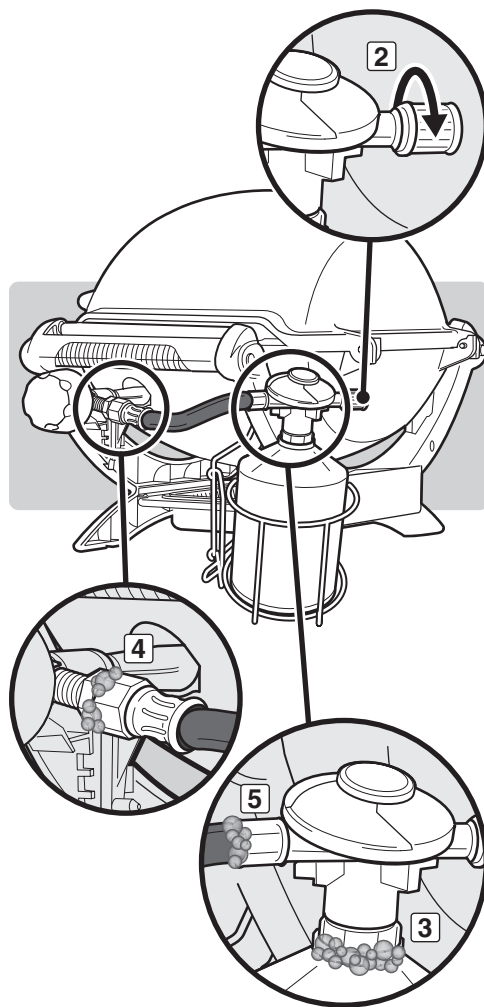
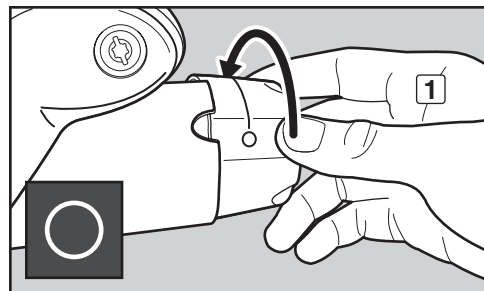
c) Säätimen letkun ja säätimen liitäntä (5).

- VAROITUS:** Jos liitännässä (4 tai 5) on vuoto, katkaise kaasua. ÄLÄ KÄYTÄ GRILLIÄ. Ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com.

- D) Kun olet tarkistanut mahdolliset vuodot, katkaise kaasunsyöttö säiliöltä ja huuhtelee liitännät vedellä.

HUOMAUTUS: Koska eräät vuodontestausliuokset, saippuavesi mukaan lukien, ovat lievästi syövyttäviä, kaikki liitännät on huuhdeltava vedellä vuotojen tarkistuksen jälkeen.

Nyt grilli on käyttövalmis.



GRILLIN KÄYTÖN VALMISTELU - SÄILIÖÖN KYTKETTYNÄ

KAASUVUOTOJEN TARKISTUS SÄILIÖN KYTKEMISEN JÄLKEEN

Tarvitset seuraavat välineet: Suihkepullo, harja tai rätkki ja saippuavettä. (Voit tehdä saippualliuoksen sekoittamalla 20 % nestesaippuaa ja 80 % vettä tai ostaa sitä rautakaupasta.)

- A) Varmista, että polttimen säätönuppi on OFF-asennossa, painamalla sitä ja kääntämällä se myötäpäivään OFF-asentoon (O).
B) Kytke kaasunsyöttö.

Tunnista säätimen tyyppi. Noudata säädintä koskevia ohjeita.

Kierrä venttiiliä

Kierrä säiliön venttiiliä vastapäivään (1) (2) (3).

Käännä vipua

Käännä säätimen vipu ON-asentoon (4) (5) (6).

⚠ VAROITUS: Älä sytytä polttimia, kun tarkastat mahdollisia vuotoja.

- C) Tarkasta mahdolliset vuodot kastelemalla liitokset saippuavedellä. Käytä suihkepulloa ja harjaa tai rätkkiä. Jos kuplia muodostuu tai kupla kasvaa, kyseessä on vuoto. Levitä saippuavettä seuraaviin liitäntöihin:

- a) Venttiilin ja säätimen letkun liitäntä (7).
b) Säätimen letkun ja säätimen liitäntä (8).
c) Säätimen ja säiliön liitäntä (9).

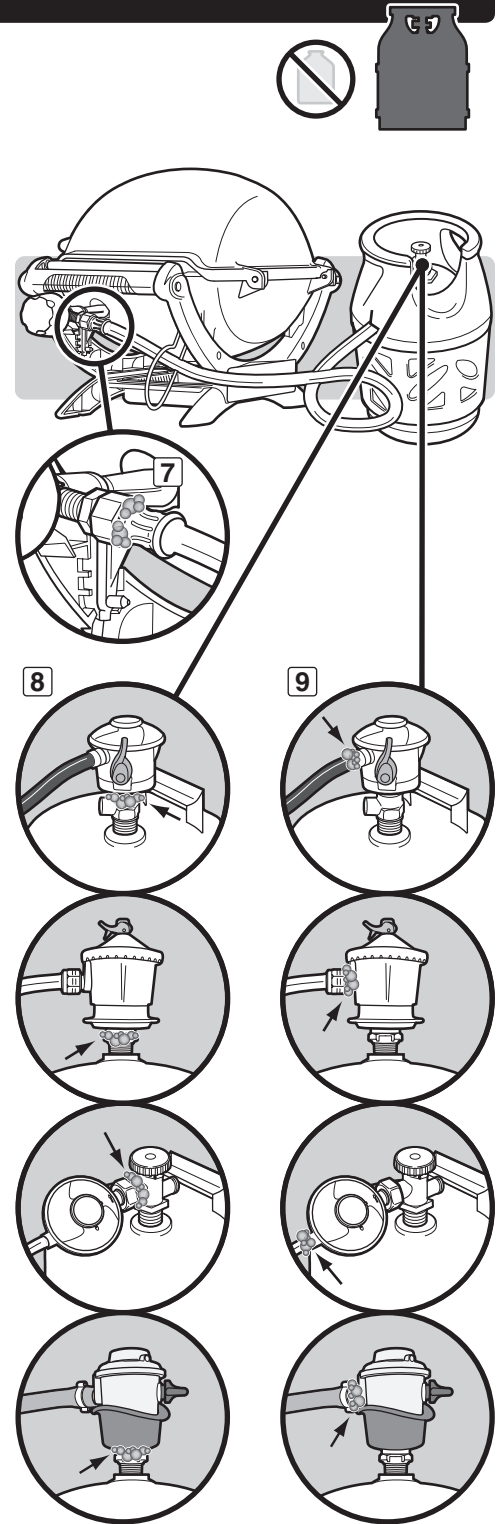
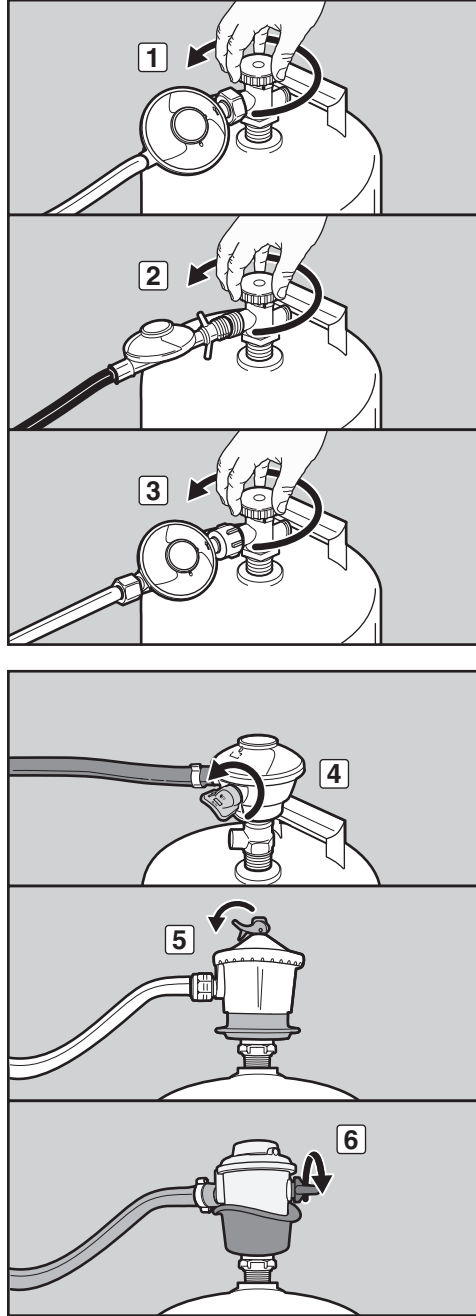
⚠ VAROITUS: Jos liitännässä (7, 8 tai 9) on vuoto, katkaise kaasu. ÄLÄ KÄYTÄ GRILLIÄ. Ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme.

Siirry osoitteeseen www.weber.com.

- D) Kun olet tarkistanut mahdolliset vuodot, katkaise kaasunsyöttö säiliöltä ja huuhtelee liitännät vedellä.

HUOMAUTUS: Koska eräät vuodontestausliuokset, saippuavesi mukaan lukien, ovat lievästi syövyttäviä, kaikki liitännät on huuhdeltava vedellä vuotojen tarkistuksen jälkeen.

Nyt grilli on käyttövalmis.

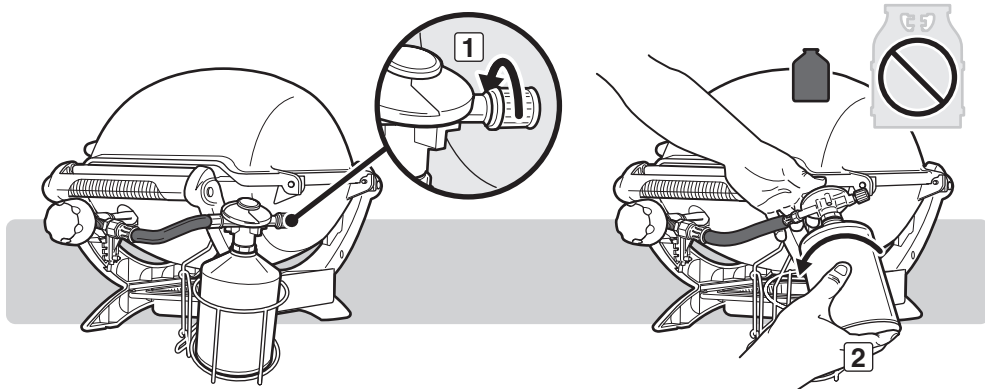


SÄÄTIMEN IRROTTAMINEN

SÄÄTIMEN IRROTTAMINEN PATRUUNASTA

Kun patruuna on vaihdettava, noudata näitä ohjeita.

- Varmista, että polttimen säätönuppi on OFF-asennossa, painamalla sitä ja kääntämällä se myötäpäivään OFF-asentoon (O).
- Varmista, että säätimen kaasunsäätöventtiili on OFF-asennossa, kääntämällä se tiukaksi myötäpäivään (1).
- Irrota kertakäyttöinen patruuna säätimestä kääntämällä sitä vastapäivään (2).



SÄÄTIMEN IRROTTAMINEN SÄILIÖSTÄ

Suosittellemme säiliön täyttämistä uudelleen, ennen kuin se on täysin tyhjä. Vie säiliö täyttämistä varten nestekaasun jälleenmyyjälle.

- Poista säiliö katkaisemalla kaasunsyöttö ja irrottamalla letku ja säädin -kokoontulo säiliöstä.

VAROITUS: Varmista, että säiliön tai säätimen venttiili on kiinni.

Tunnista säätimen tyyppi. Noudata säädintä koskevia irrotusohjeita.

Irrotus kiertämällä vastapäivään

Kierrä säädin irti säiliöstä kääntämällä liittintä vastapäivään (1).

Irrotus kiertämällä myötäpäivään

Irrota säädin säiliöstä kääntämällä liittintä myötäpäivään (2) (3).

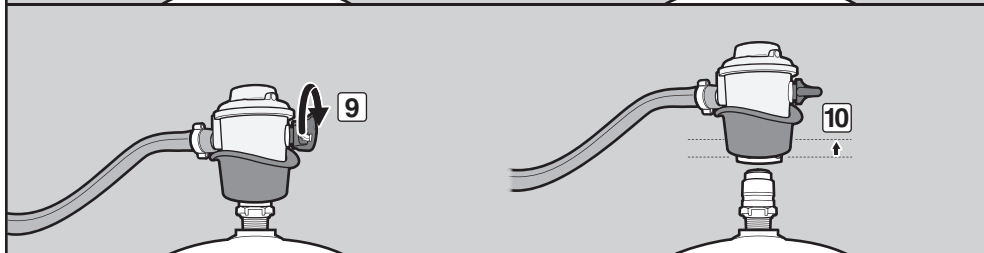
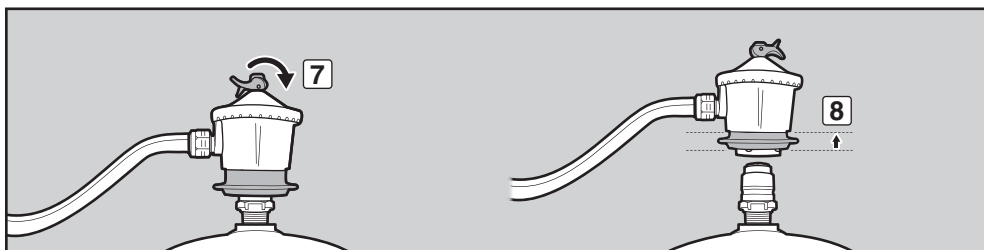
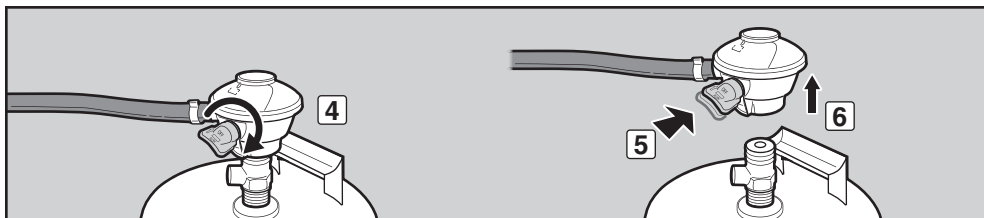
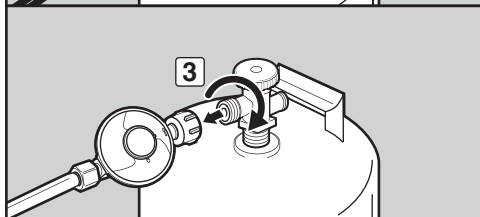
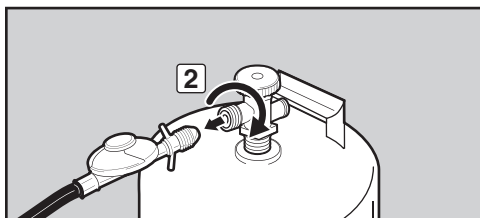
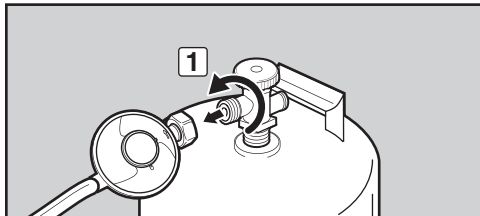
Irrotus vipua kääntämällä

Kierrä säätimen vipua (4) myötäpäivään OFF-asentoon. Paina säätimen vipua (5) sisään, kunnes se irtoaa säiliöstä (6).

Irrotus liukukauluksella

Varmista, että säätimen vipu on OFF-asennossa (7) (9). Irrota säiliöstä liu'uttamalla säätimen kaulusta ylös (8) (10).

- Vaihda tyhjä säiliö täyteen.



TURVALLISUUS ENNEN KAIKKEA

On hyvä ottaa tavaksi tehdä muutama turvallisuuteen liittyvä tarkistus ennen grillaamista.

Huomioi turvallisuus, kun harkitset grillin sijoitus- ja käyttöpaikkaa. Lue seuraavat varoitukset ennen grillin asentamista tai käyttöä.

VAROITUKSET:

- ⚠ Käytä tätä grilliä vain ulkona hyvin tuulettuvassa paikassa. Älä käytä grilliä autotallissa, rakennuksessa, katoksessa, vajassa tai muussa suljetussa tilassa.
- ⚠ Weber®-kaasugrillii ei saa koskaan käyttää suojaamattoman syttyvän katon tai räystään alla.
- ⚠ Weber®-kaasugrillii ei ole tarkoitettu asennettavaksi asuntovaunuihin ja/tai veneisiin.
- ⚠ Älä käytä Weber®-kaasugrillii ajoneuvon tavaratilassa tai farmariautossa, minibussissa tai asuntovaunussa.
- ⚠ Huolehdi siitä, että paistoalueella ei ole syttyviä höyryjä ja nesteitä, kuten bensiiniä tai alkoholia, eikä muita syttyviä materiaaleja.
- ⚠ Koko grillipohja kuumenee käytettäessä. Älä koske siihen.
- ⚠ Älä siirrä Weber®-kaasugrillii, kun se on käytössä tai kuuma.
- ⚠ Käytön aikana laitteen on oltava tasaisella ja vakaalla alustalla, eikä sen lähellä saa olla syttyviä materiaaleja.

IRROTETTAVA KERÄILYASTIA JA KERTAKÄYTTÖINEN RASVANKERUUASTIA

Grilli sisältää rasvankeräysjärjestelmän, joka ohjaa rasvan pois ruoasta irrotettavan keräilyastian. Voit myös vuorata irrotettavan keräilyastian kätevästi kertakäyttöisellä Weber®-rasvankeruuastialla, jolloin irrotettava keräilyastia pysyy pidempään puhtaana.

Keräilyastian puhdistaminen on yhtä tärkeää kuin grillipohjan puhdistaminen. Tarkista aina ennen grillin käyttöä, onko keräilyastiaan kertynyt rasvaa. Poista ylimääräinen rasva muovilastalla (1). Pese keräilyastia lämpimällä saippuavedellä ja huuhtelee vedellä.

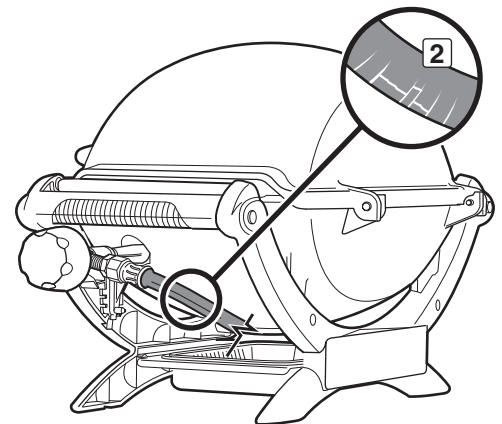
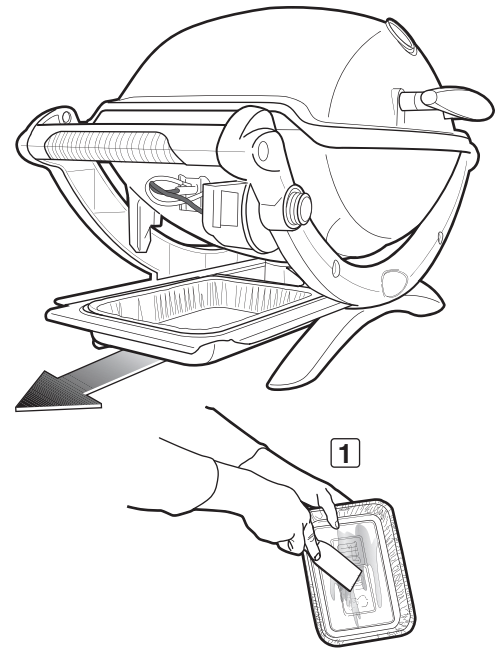
- ⚠ **VAROITUS:** Tarkista ennen jokaista käyttöä, onko keräilyastiaan ja kertakäyttöiseen rasvankeruuastiaan kertynyt rasvaa. Poista kertynyt rasva välttääksesi rasvapalon. Rasvapalo voi tuottaa vakavia vammoja tai omaisuusvahinkoja.

- ⚠ **HUOMIO:** Älä vuoraa grillipohjaa, irrotettavaa keräilyastiaa tai kertakäyttöistä rasvankeruuastiaa alumiinifoliolla.

LETKUN TARKISTUS

Letku tulee tarkistaa säännöllisesti halkeamien varalta (2).

- ⚠ **VAROITUS:** Tarkista letku ennen jokaista käyttöä lovien, murtumien, kulumien tai viiltojen varalta. Älä käytä grilliä, jos letku on viallinen. Vaihda letku ainoastaan Weber®-valtuutettuun vaihtoletkuun. Ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com®.



POLTTIMEN SYTYTYSTAPOJA

Polttimen voi sytyttää kahdella tavalla. Ensimmäinen tapa on grillin sisäänrakennetun sytytysjärjestelmän käyttö. Toinen tapa on käyttää tulitikkaa.

Seuraavassa kuvataan grillin sytytys sytytysjärjestelmän avulla. Seuraavalla sivulla kuvataan grillin sytytys tulitikulla.

POLTTIMEN SYTYTYS

A) Avaa grillin kansi (1).

⚠ VAARA

Jos kantta ei avata ennen grillin polttimen sytytystä tai jos kaasun poistumista ei ole odotettu viittä minuuttia grillin jäädessä syttymättä, saattaa aiheutua räjähdysmäinen palo, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.

B) Taita tasot auki (2) (Q® 1200, Q® 2000, Q® 2200).

C) Varmista, että polttimen säätönappi on OFF-asennossa (O) (3). Tarkista painamalla säätönappi sisään ja kääntämällä myötäpäivään, kunnes se pysähtyy.

D) Varmista, että patruuna tai säiliö on asennettu oikein.

E) Kytke säätimen venttiili käyttöön valitsemalla säätimen malliin sopiva vaihtoehto.

F) Paina polttimen säätönappi sisään ja käännä se vastapäivään sytytys/HIGH-asentoon (H) (4).

G1) Paina punaista sytytysnappia useita kertoja niin, että se napsahtaa joka kerta (5).

TAI

G2) Paina elektronisen sytytyksen nappia ja pidä se painettuna (6). Kuulet sytytysyksikön napsahtavan.

H) Varmista katsomalla grilliritilöiden läpi, että poltin on syttynyt. Näkyvissä pitäisi olla liekki.

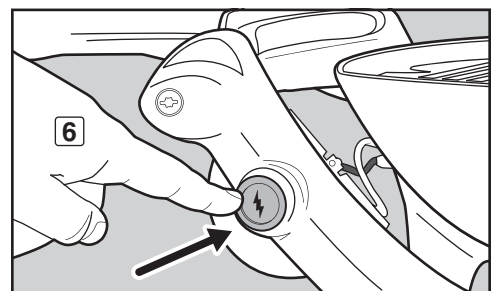
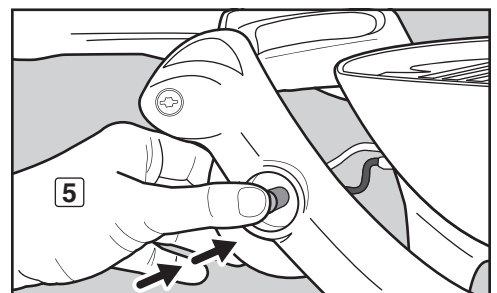
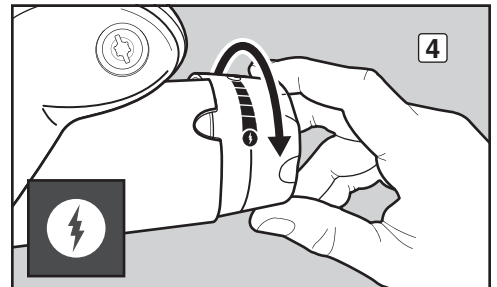
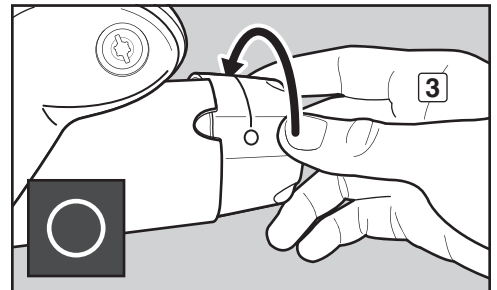
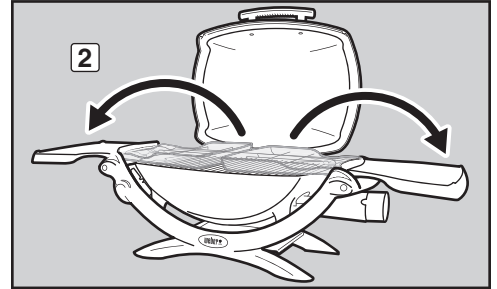
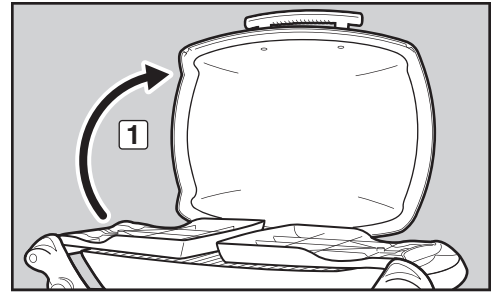
⚠ **VAROITUS: Älä kumarru avoimen grillin päälle sytytettäessä.**

⚠ **VAROITUS: Jos poltin ei syty viidessä sekunnissa, käännä polttimen säätönappi OFF-asentoon ja odota kaasun poistumista viisi minuuttia, ennen kuin yrität uudelleen tai yrität sytyttää grillin tulitikulla.**

POLTTIMEN SAMMUTTAMINEN

Paina polttimen säätönappi sisään ja käännä se myötäpäivään OFF-asentoon (O).

⚠ **HUOMIO: Älä taita tasoja sisään, ennen kuin grilli on jäähtynyt (Q® 1200, Q® 2000, Q® 2200).**



Joissakin paristoissa on muovikääre. Poista tämä muovikääre, ennen kuin yrität sytyttää grillin. Älä sekoita tätä muovia pariston etikettiin.

POLTTIMEN SYTYTYS

Sytytys tulitikulla

A) Avaa grillin kansi (1).

⚠ VAARA

Jos kantta ei avata ennen grillin polttimen sytytystä tai jos kaasun poistumista ei ole odotettu viittä minuuttia grillin jäädessä syttymättä, saattaa aiheutua räjähdysmäinen palo, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.

B) Taita tasot auki (2) (Q® 1200, Q® 2000, Q® 2200).

C) Varmista, että polttimen säätönappi on OFF-asennossa (O) (3). Tarkista painamalla säätönappi sisään ja kääntämällä myötäpäivään, kunnes se pysähtyy.

D) Varmista, että patruuna tai säiliö on asennettu oikein.

E) Kytke säätimen venttiili käyttöön valitsemalla säätimen malliin sopiva vaihtoehto.

F) Sytytä tulitikku ja vie liekki sytytysaukon alle (4). Pidä palavaa tulitikkuja, paina polttimen säätönappi sisään ja käännä se vastapäivään sytytys/HIGH-asentoon (5).

G) Varmista katsomalla grilliritilöiden läpi, että poltin on syttynyt. Näkyvissä pitäisi olla liekki.

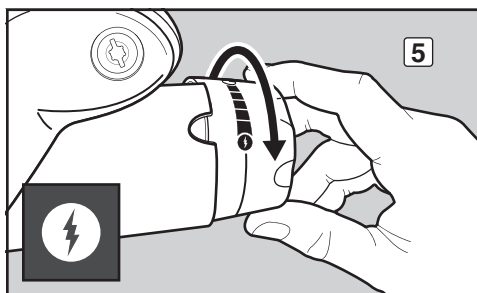
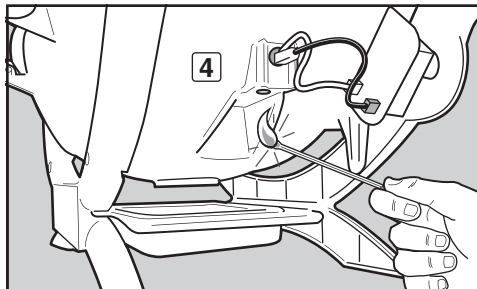
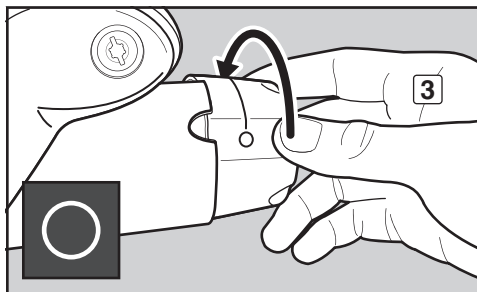
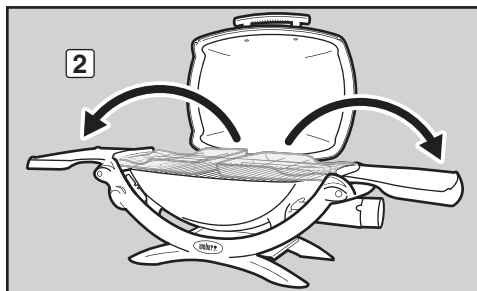
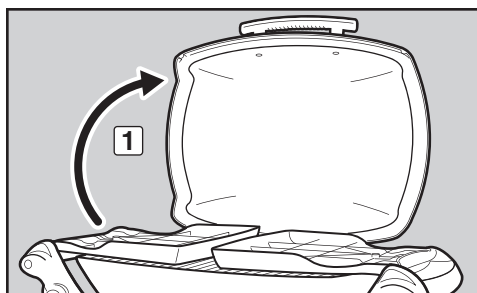
⚠ **VAROITUS: Älä kumarru avoimen grillin päälle sytytettäessä. Pidä kasvot ja vartalo vähintään 30 senttimetrin päässä sytytysaukosta, kun sytytät grilliä.**

⚠ **VAROITUS: Jos poltin ei syty viidessä sekunnissa, käännä polttimen säätönappi OFF-asentoon ja odota kaasun poistumista viisi minuuttia, ennen kuin yrität uudelleen.**

POLTTIMEN SAMMUTTAMINEN

Paina polttimen säätönappi sisään ja käännä se myötäpäivään OFF-asentoon (O).

⚠ **HUOMIO: Älä taita tasoja sisään, ennen kuin grilli on jäähtynyt (Q® 1200, Q® 2000, Q® 2200).**



VINKKEJÄ JA NEUVOJA

- Esilämmitä grilli ennen ruoanvalmistusta. Aseta polttimet kuumalle ja sulje kansi. Esilämmitä 10 - 15 minuuttia.
- Kaasugrillin lämpötila voi olla ensimmäisillä käyttökerroilla normaalia korkeampi.
- Ruokaohjeiden grillausajoissa on oletuksena 21°C:n lämpötila ja tyyni tai vähätuulinen sää. Varaa kylmällä tai tuulisella säällä tai korkealla paikalla enemmän aikaa. Kuumalla ilmalla kypsennys käy nopeammin.
- Grillausolosuhteet saattavat edellyttää polttimen säätönuppien käyttämistä oikean paistolämpötilan saavuttamiseksi.
- Paahda ja kypsennä liha kansi kiinni, niin ruoka onnistuu joka kerta.
- Täynnä ruokaa oleva grilliritilä tarvitsee pidemmän kypsennysajan.
- Poista ylimääräinen rasva pihveistä, kyljyksistä ja paisteista. Jätä vain reilu 6,4 millin kerros rasvaa. Vähärasvaisuus helpottaa puhdistamista ja suojaa leimahduksilta.
- Suurten lihapalojen kypsennysaika kiloa kohti on pidempi kuin pienten palojen.
- Tietyt ruoat, kuten pataruoat ja kalafileet, grillataan astiassa. Kätevien kertakäyttöisten folioastioiden lisäksi voidaan käyttää mitä tahansa uunin kestäviä metallikattiloita.
- Syvissä astioissa grillattava ruoka tarvitsee pidemmän kypsennysajan kuin matalassa paistinpannussa paistettava ruoka.
- Käytä lihaa käsitellessäsi mieluummin pihtejä kuin haarukkaa, jotta lihasnesteet eivät karkaa. Käytä suurta kokonaista kalaa käsitellessäsi kahta lastaa.
- Varmista aina, että grillipohja ja irrotettava keräilyastia ovat puhtaita ja roskattomia.
- Älä vuoraa grillipohjaa foliolla. Se voi estää rasvan valumisen irrotettavaan keräilyastiaan.
- Jos liekit leimahtavat, sammuta polttimet ja siirrä ruoka toiseen kohtaan grillausritilällä. Liekit asettuvat pian. Sytytä grilli uudelleen liekkien asetuttua. **ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ VETTÄ KAASUGRILLIN SAMMUTUKSESSA.**
- Käyttämällä ajastinta saat varoituksen, kun "kypsästä" on tulossa "ylikypsää".
- Kevyt voitelu öljyllä auttaa ruskistamaan ruoan tasaisesti ja estää sitä takertumasta grilliritilään. Harjaa tai suihkuta öljy aina ruoan päälle, älä suoraan grilliritilälle.
- Kun käytät marinadia, kastiketta, hyvin sokeripitoista kuorrutusta tai muuta helposti syttyvää raaka-ainetta, harjaa se ruoan päälle vasta 5 - 10 minuuttia ennen grillaamista.

ESILÄMMITYS

Grillin esilämmitys ennen grillausta on tärkeää. Esilämmitys: Sytytä grilli tässä omistajan oppaassa olevien ohjeiden mukaisesti. Käännä sitten polttimet SYTYTYYS/HIGH-asentoon (†), sulje kansi ja esilämmitä grilli. Tämä kestää 10 - 15 minuuttia olosuhteista, kuten lämpötilasta ja tuulesta riippuen. Esilämmityksen jälkeen voit säätää yksittäisiä polttimia haluamallasi tavalla.

⚠ VAROITUS: Jos polttimet sammuvat grillin ollessa käytössä, käännä polttimet OFF-asentoon. Avaa kansi ja odota viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää kaasuliekin uudelleen. Noudata sytytysohjeita.

GRILLAAMINEN KANSI KIINNI

Grillaaminen tapahtuu kansi kiinni tasaisen lämmönjakautumisen takaamiseksi. Kansi suljettuna kaasugrilli toimii samaan tapaan kuin kiertoilmauuni. Joidenkin grillien kannessa on lämpömittari, joka osoittaa lämpötilan grillin sisällä. Esilämmitys ja grillaus tehdään kansi kiinni. Älä avaa kanttia – lämpöä katoaa joka kerta kun nostat kannen.

RASVANKERÄYSJÄRJESTELMÄ

Yksilöllisissä grilliritilöissä on kulmikkaat valurautakiskot, jotka ohjaavat roiskeet pois poltinputkista. Näin ne estävät leimahduksia, joista voi lentää roiskeita ruokaan. Loput roiskeet putoavat irrotettavaan keräilyastiaan, joka liukuu helposti ulos puhdistusta varten.

Lisää grillausvinkkejä ja ruokaohjeita on osoitteessa www.weber.com®.

GRILLAUSVINKKEJÄ

PUNAINEN LIHA	Paksuus/paino	Grillausaika yhteensä suunnilleen
Pihvi: Häränulkofile, entrecôte ja filet mignon (sisäfile)	2 cm (¾ tuuman) paksuinen	3 - 5 minuuttia kuumalla lämmöllä
	2,5 cm (1 tuuman) paksuinen	6 - 8 minuuttia kuumalla lämmöllä
Pihvi: Porterhouse ja T-luupihvi	2 cm (¾ tuuman) paksuinen	4 - 6 minuuttia kuumalla lämmöllä
	2,5 cm (1 tuuman) paksuinen	8 - 10 minuuttia kuumalla lämmöllä
Flank Steak	700-900 g (1½ - 2 paunaa), 2 cm (¾ tuuman) paksuinen	12 - 14 minuuttia kuumalla lämmöllä
Jauhelihapihvi	2 cm (¾ tuuman) paksuinen	8 - 10 minuuttia keskikuumalla lämmöllä
Sisäfile	1,4-1,8 kg (3-4 paunaa)	25 - 30 minuuttia paahda 10 minuuttia kuumalla lämmöllä ja grillaa 15 - 20 minuuttia matalalla lämmöllä
SIANLIHA	Paksuus/paino	Grillausaika yhteensä suunnilleen
Bratwurst: raaka	150 g (5 unssin) ketju	10 - 15 minuuttia matalalla lämmöllä
Kyljys: luuton tai luineen	2 cm (¾ tuuman) paksuinen	10 - 15 minuuttia paahda 6 minuuttia kuumalla lämmöllä ja grillaa 4 - 8 minuuttia matalalla lämmöllä
	¾ - ¾ cm (1¼ - 1½ tuumaa) paksu	14 - 18 minuuttia paahda 8 minuuttia kuumalla lämmöllä ja grillaa 6 - 10 minuuttia matalalla lämmöllä
Grillikylki: porsaan*	1,4-1,8 kg (3-4 paunaa)	1 - 1½ tuntia matalalla lämmöllä (grillikylkitelineessä**)
Grillikylki: grillikylki	1,4-1,8 kg (3-4 paunaa)	1 - 1½ tuntia matalalla lämmöllä, 30 minuuttia luupuoli alaspäin, käännä sitten 10 - 15 minuutin välein
Sisäfile	450 g (1 pauna)	20 - 25 minuuttia paahda 10 minuuttia kuumalla lämmöllä (käännä 3 kertaa) ja grillaa 10 - 15 minuuttia matalalla lämmöllä
SIIPIKARJA	Paksuus/paino	Grillausaika yhteensä suunnilleen
Broilerinrinta: luuton, nahaton	170-230 g (6-8 unssia)	12 - 16 minuuttia keskikuumalla lämmöllä
Broilerinpalat: luineen, erilaisia	85-175 g (3-6 unssia)	35 - 45 minuuttia matalalla lämmöllä
Broileri: kokonainen*	1,8-2,3 kg (4-5 paunaa)	1 - 1½ tuntia keskikuumalla lämmöllä (paistitelineessä**)
Pieni kana	1,4-1,8 kg (3-4 paunaa)	30 - 35 minuuttia keskikuumalla lämmöllä (paistitelineessä**)
Kalkkunanrinta: luulla*	2,3-2,7 kg (5-6 paunaa)	1 - 1½ tuntia matalalla lämmöllä
Kala ja äyriäiset	Paksuus/paino	Grillausaika yhteensä suunnilleen
Kala, -file, -pihvi: lohi, miekkakala ja tonnikala	¾- 1¼ cm (¼ - ½ tuuman) paksuinen	6 - 8 minuuttia keskikuumalla lämmöllä
	2½ - 3¼ cm (1 - 1¼ tuuman) paksu	8 - 10 minuuttia keskikuumalla lämmöllä
Kala, -file, -pihvi: ruijanpallas ja meribassi	¾- 1¼ cm (¼ - ½ tuuman) paksuinen	10 - 12 minuuttia keskikuumalla lämmöllä
	2½ - 3¼ cm (1 - 1¼ tuuman) paksu	12 - 14 minuuttia keskikuumalla lämmöllä
Katkaravut	50 g (1½ unssia)	3 - 5 minuuttia keskikuumalla lämmöllä
KASVIKSET	Paksuus/paino	Grillausaika yhteensä suunnilleen
Parsa	halkaisija 4 cm (1½ tuumaa)	3 - 5 minuuttia keskikuumalla lämmöllä
Maissintähkä	peitinlehtineen	25 - 30 minuuttia keskikuumalla lämmöllä
	ilman peitinlehtiä	10 - 15 minuuttia keskikuumalla lämmöllä
Sienet	siitake tai herkkusieni	8 - 10 minuuttia keskikuumalla lämmöllä
	portabello	12 - 15 minuuttia keskikuumalla lämmöllä
Sipuli	reilun 1¼ cm viipaleet (½ tuumaa)	8 - 12 minuuttia keskikuumalla lämmöllä
Peruna	kokonainen	45 - 60 minuuttia matalalla lämmöllä
	reilun 1¼ cm viipaleet (½ tuumaa)	14 - 16 minuuttia keskikuumalla lämmöllä

*Lihanpalat, jotka voidaan grillata vain Weber® Q® 2000 -sarjan kaasugrilleissa.

**Myydään erikseen.

VIANETSINTÄ

ONGELMA	RATKAISU
Polttin ei syty sytytysnappia painettaessa.	<p>Varmista kaasun virtaus polttimessa yrittämällä sytytystä tulitikulla. Katso kohta "POLTTIMEN SYTYTYS— Sytytys tulitikulla". Jos sytytys onnistuu tulitikulla, ongelma on sytytysjärjestelmässä. Katso kohta "PAINONAPPISYTYTYSJÄRJESTEMÄN HUOLTO" tai "ELEKTRONISEN SYTYTYSJÄRJESTELMÄN HUOLTO".</p> <p>Varmista, että johtimet on työnnetty oikein sytytyselektrodikokoonpanoon. Varmista, että johtimet on kiinnitetty painonappisytyttimen liittimiin tai elektronisen sytytysyksikön liittimiin. Katso kohta "PAINONAPPISYTYTYSJÄRJESTEMÄN HUOLTO" tai "ELEKTRONISEN SYTYTYSJÄRJESTELMÄN HUOLTO".</p> <p>Varmista uuden pariston asennuksessa, että sen muovikääre on poistettu. Varmista, että paristo on kunnossa ja oikein asennettu. Katso kohta "ELEKTRONISEN SYTYTYSJÄRJESTELMÄN HUOLTO".</p>
Polttin ei syty tai liekki on matala polttimen ollessa HIGH-asennossa (†).	Säiliön kaasu voi olla vähissä tai lopussa. Vaihda patruuna tai vaihda tai täytä säiliö.
Polttimen liekki palaa epätasaisesti. Liekki on matala polttimen ollessa HIGH-asennossa (†). Liekit eivät kulje poltinputken koko pituudella.	Puhdista polttimen aukot poltinputken koko pituudelta. Katso kohta "VUOSITTAINEN HUOLTO".
Polttimessa on keltainen tai oranssi liekki. Lisäksi tuntuu kaasun hajua.	Tarkista hyönteissuodatin tukosten varalta. (Reikien tukkeutuminen.) Puhdista hyönteissuodatin. Katso kohta "VUOSITTAINEN HUOLTO."
Liekkien leimahduksia.	Esilämmitä grilli pitäen poltinta korkealla lämmöllä 10 - 15 minuuttia.
⚠ HUOMIO: Älä vuoraa grillipohjaa alumiinifoliolla.	<p>Puhdista grilliritilät huolellisesti rasvasta. Katso kohta "GRILLIN SISÄPINNAN PUHDISTUS".</p> <p>Grillipohja voi olla likainen, jolloin rasva ei pääse valumaan irrotettavaan keräilyastiaan. Puhdista grillipohja. Katso kohta "GRILLIN SISÄPINNAN PUHDISTUS".</p>
Kannen sisäpinta näyttää "hilseilevän". (Muistuttaa hilseilevää maalia.)	Kannen sisäpuoli on valettu alumiinia. Sitä ei ole maalattu. Se ei siis voi "hilseillä". Kyseessä on kiinni palanut rasva, joka on muuttunut hiileksi ja kuoriutuu pois. TÄMÄ EI OLE VIKA. Puhdista huolellisesti. Katso kohta "GRILLIN SISÄPINNAN PUHDISTUS".

Jos ongelma ei ratkea näitä ohjeita noudattamalla, ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com®.

WEBER®-KAASUGRILLIN PITÄMINEN HUIPPUKUNNOSSA

⚠ VAARA

Jos tällä sivulla kuvattuja ongelmia ei korjata, saattaa syttyä tulipalo, joka voi aiheuttaa vakavia ruumiillisia vammoja tai kuoleman tai vahingoittaa ympäristöä.

Jotta Weber®-kaasugrillisi toimisi yhtä turvallisesti ja tehokkaasti kuin ostohetkellä, suosittelemme hyönteissuodattimen ja poltinputkien tarkistamista vähintään kerran vuodessa. Jäljempänä on tärkeitä tietoja näistä kahdesta grillin alueesta, jotka tulisi huoltaa vuosittain.

Jos havaitset epätasaisen liekin tai tukkeutuneet polttimen aukot, katso kohdan "POLTINPUTKIEN PUHDISTUS TAI VAIHTO" -ohjeet seuraavalla sivulla.

POLTTIMEN LIEKKIMALLI

Weber®-kaasugrillin poltinputkiin on säädetty valmistuksen yhteydessä oikea ilman ja kaasun seos. Oikea liekkimalli näkyy kuvassa ja sen kuvaus on alla:

- Poltinputket (1)
- Päätt vilkkuvat toisinaan keltaisina (2)
- Vaaleansininen (3)
- Tummansininen (4)

Tarkista polttimen liekkimalli. Jos liekki ei vastaa edellä olevaa kuvausta, se voi olla merkinä siitä, että hyönteissuodattimet ovat likaiset tai tukkeutuneet.

WEBER® HYÖNTEISSUODATTIMET

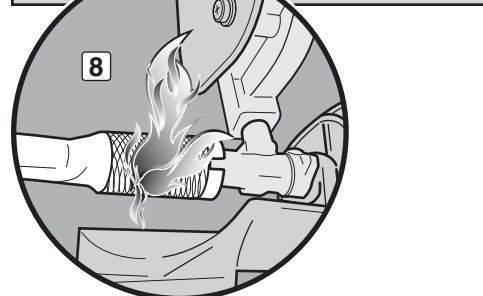
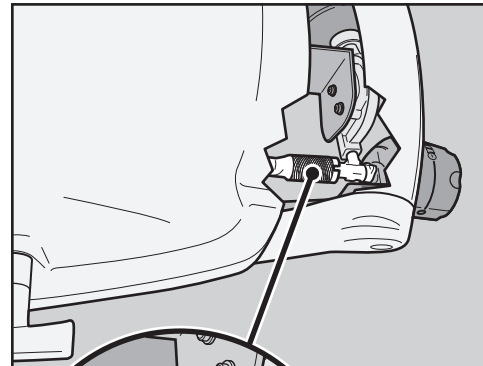
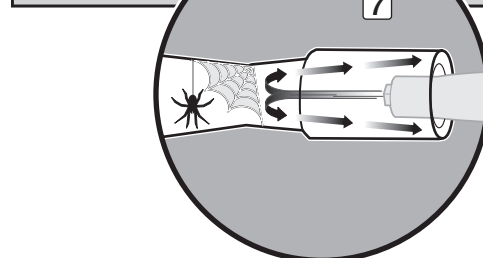
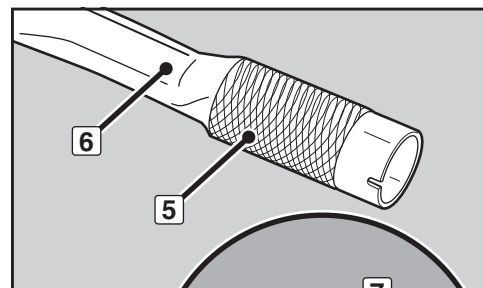
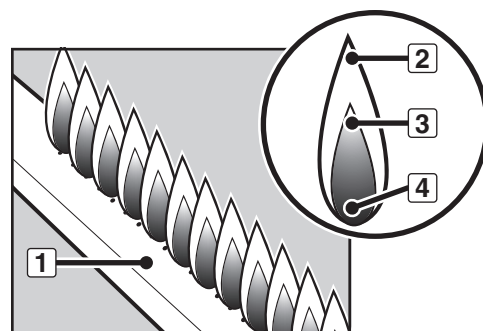
Poltinputkien (5) paloilmaluukuissa on ruostumattomasta teräksestä valmistetut verkot, jotka estävät hämähäkkejä ja muita hyönteisiä tekemästä verkkoja ja pesiä poltinputkien suppilo-osaan (6). Tällaiset pesät voivat estää normaalin kaasuvirtauksen, jolloin kaasu voi virrata takaisinpäin ulos paloilmaluukuista (7). Tällaisen tukoksen oireena on kaasun haju polttimen liekkien näyttäessä keltaisilta ja laimeilta. Tukos saattaa sytyttää tulipalon kaasuventiileissä ja niiden ympärillä ja vaurioittaa grilliä vakavasti (8).

HUOMAUTUS: Jos hyönteissuodatin vaurioituu tai sitä ei voi puhdistaa, ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com.

POLTINPUTKEN AUKOT

Poltinputket likaantuvat ajan mittaan, kun grilliä käytetään toistuvasti. Tukkeutuneet ja likaiset aukot rajoittavat täyttää kaasuvirtausta. Ohessa tavat määrittää, ovatko poltinputkien aukot likaiset tai tukkeutuneet.

- Grilli ei saavuta haluttua lämpötilaa
- Grilli kuumenee epätasaisesti
- Vähintään yksi poltin ei syty



POLTINPUTKIEKSI PUHDISTUS TAI VAIHTO

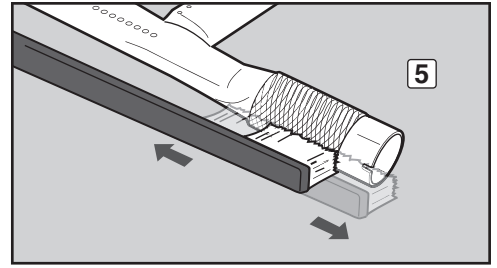
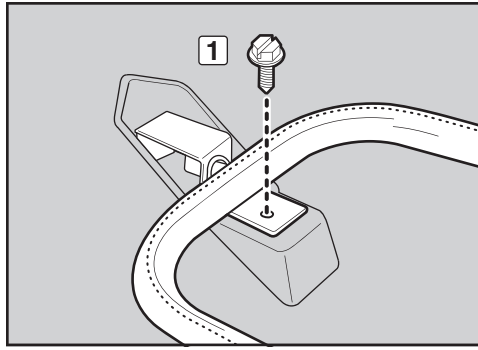
Tarkista, että grilli on sammutettu ja jäähtynyt

- A) Tarkista, että kaikkien polttimien säätönupit ovat OFF-asennossa (O). Tarkista painamalla säätönuppi sisään ja kääntämällä myötäpäivään, kunnes se pysähtyy.
- B) Kytke kaasusäiliö irti.
- C) Irrota kansi.
- D) Poista grilliritilät.

Irrota poltinputket

Tarvitset seuraavat välineet: 3/8" kiintoavain.

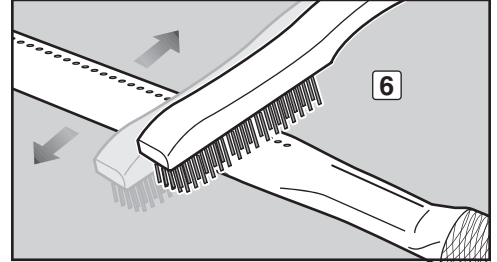
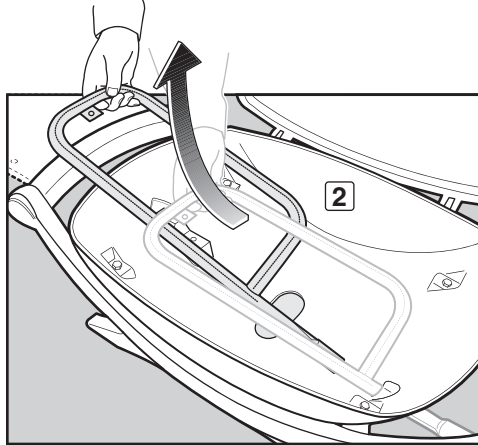
- A) Irrota ruuvi, joka kiinnittää poltinputken grillipohjaan (1).
- B) Liu'uta poltinputki varovasti ulos grillipohjasta (2).



Poltinputken puhdistus

Tarvitset seuraavat välineet: Taskulamppu, vaijeri (suoristettu vaateripustin), sopiva ruostumaton teräsharja ja pehmeä harja (hammasharja).

- A) Katso poltinputken sisään taskulampun avulla (3).
- B) Puhdista mahdollinen lika tai tukkeuma poltinputkista vaijerilla (4).
- C) Tarkista hyönteissuodatin poltinputken päästä ja puhdista se pehmeällä harjalla (5).



⚠ HUOMIO: Älä puhdista hyönteissuodatinta kovilla tai terävillä työkaluilla. Älä irrota hyönteissuodatinta tai suurena sen aukkoja.

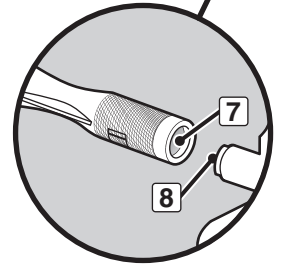
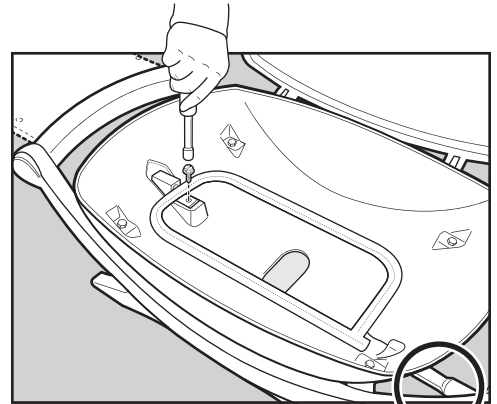
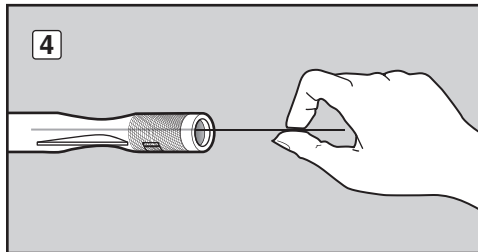
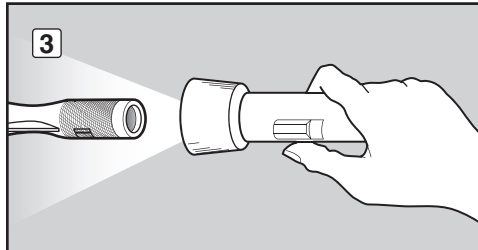
- D) Puhdista poltinputki ulkopuolelta teräsharjalla. Näin varmistat, että kaikki polttimien aukot poltinputken varrella ovat täysin auki (6).

⚠ HUOMIO: Älä suurena polttimien aukkoja puhdistuksen yhteydessä.

Asenna poltinputki takaisin

Tarvitset seuraavat välineet: 3/8" kiintoavain.

- A) Liu'uta poltinputki varovasti takaisin grillipohjan oikealle puolelle sijaitsevaan reikään kohdistamalla venttiiliin putki poltinputken aukkoon.
- B) Asenna takaisin ruuvi, joka kiinnittää poltinputken grillipohjaan.
- ⚠ HUOMIO: Poltinputken aukko (7) on sijoitettava oikein venttiiliin putken (8) päälle.**
- ⚠ VAROITUS: Tarkista kaasuvuodot joka kerta kun irrotat kaasuliittimen ja kytket sen uudelleen.**



- C) Asenna kansi takaisin.
- D) Aseta grilliritilät takaisin.

UPEA – SISÄLTÄ JA ULKOA

Weber®-grillin omistajat ovat ylpeitä grillistään. Huolehdi silmäterästäsi. Pidä grillisi puhtaana ja näyttävänä sisältä ja ulkoa tekemällä nämä huoltotoimet säännöllisesti.

GRILLIN ULKOPINNAN PUHDISTUS

Pidä grillin ulkopinnat siistinä puhdistamalla se seuraavien ohjeiden mukaisesti.

⚠ **VAROITUS: Sammuta Weber®-kaasugrilli ja odota sen jäähtymistä ennen puhdistusta.**

Maalautut, emaloidut ja muoviset pinnat

Ulkopinnat voi puhdistaa lämpimällä saippuavedellä ja huuhtella vedellä.

TÄRKEÄÄ: Älä käytä happoa, lakkabensiiniä tai ksyleenii sisältäviä puhdistusaineita. Älä käytä grilliin tai vaunun pinnoille uuninpuhdistusainetta, hankaavia puhdistusaineita (keittiöpuhdistusaineita), sitrustuotteita sisältäviä puhdistusaineita tai hankaavia puhdistustyynejä.

Auki taittuvia tasoja (Q® 1200, Q® 2000, Q® 2200) ei saa käyttää leikkuuautoina.

GRILLIN SISÄPINNAN PUHDISTUS

Jotta grilli toimii turvallisesti ja tehokkaasti, on tärkeää poistaa lika ja ylimääräinen rasva, jota voi kertyä grillin sisäpuolelle. Noudata seuraavia puhdistusohjeita.

Kannen sisäpinta

Hilseilevä kertynyt rasva muistuttaa hilseilevää maalia. Pyyhi kannen sisäpinta paperipyhkeellä. Näin ehkäiset rasvan kertymistä. Pese kannen sisäpinta lämpimällä saippuavedellä ja huuhtelee vedellä.

Grillipohjan osat ja poltinputki

Tarvitset seuraavat välineet: Ruostumaton teräsharja ja jäykkä muovilasta.

A) Kaavi ja harjaa grilliritilät lastalla ja harjalla. Irrota grilliritilät ja aseta sivuun.

⚠ **HUOMIO: Tarkista grilliharja säännöllisesti irtonaisten harjasten ja loppuun kulumisen varalta. Vaihda harja uuteen, jos grilliritilöillä tai harjassa on irtonaisia harjaksia. Weber suosittelee uuden ruostumattoman teräsgrilliharjan hankkimista joka kevät.**

⚠ **HUOMIO: Grilliritilöitä ei saa puhdistaa itsepuhdistuvassa uunissa.**

B) Harjaa mahdolliset roskat pois poltinputken päältä. Älä suurena polttimeen aukkoja poltinputken varrella (1).

C) Aseta puhdistuksen jälkeen grilliritilät takaisin.

Grillipohja

Pese grillipohjan sisäpinta lämpimällä saippuavedellä ja huuhtelee vedellä.

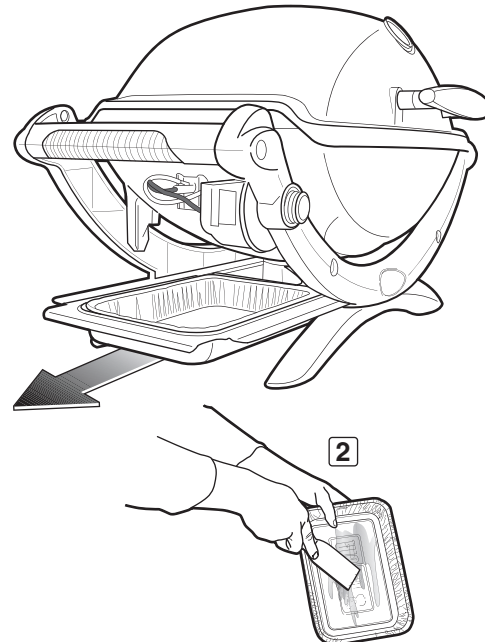
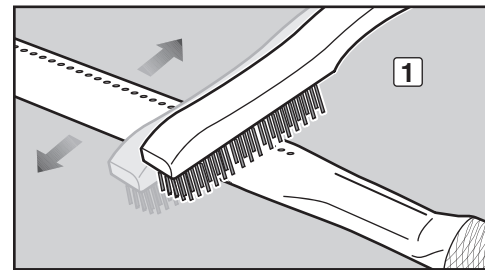
Irrotettava keräilyastia ja kertakäyttöinen rasvankeruuastia

Grilli sisältää rasvankeräysjärjestelmän, joka ohjaa rasvan pois ruoasta irrotettavan keräilyastian. Voit myös vuorata irrotettavan keräilyastian kätevästi kertakäyttöisellä Weber®-rasvankeruuastialla, jolloin irrotettava keräilyastia pysyy pidempään puhtaana.

Keräilyastian puhdistaminen on yhtä tärkeää kuin grillipohjan puhdistaminen. Tarkista aina ennen grillin käyttöä, onko keräilyastian kertynyt rasvaa. Poista ylimääräinen rasva muovilastalla (2). Pese keräilyastia lämpimällä saippuavedellä ja huuhtelee vedellä.

⚠ **VAROITUS: Tarkista ennen jokaista käyttöä, onko keräilyastian ja kertakäyttöiseen rasvankeruuastiaan kertynyt rasvaa. Poista kertynyt rasva välttääksesi rasvapalon. Rasvapalo voi tuottaa vakavia vammoja tai omaisuusvahinkoja.**

⚠ **HUOMIO: Älä vuoraa grillipohjaa, irrotettavaa keräilyastiaa tai kertakäyttöistä rasvankeruuastiaa alumiinifoliolla.**



Jos tarvitset uusia kertakäyttöisiä rasvankeruuastioita ja grilliritilöitä, ota yhteys paikalliseen jälleenmyyjään tai siirry osoitteeseen www.weber.com®. Jos tarvitset lisäapua, ota yhteys asiakaspalveluun.

SYTYTYSJÄRJESTELMÄN TOIMINNOT

Sytytysyksikkö syöttää kipinän sytytys elektrodikokoonpanoon. Teetä sitten säännöllistä huoltoa tai sytytysjärjestelmän vianetsintätarkistusta, voit pitää sytytysjärjestelmän kunnossa noudattamalla seuraavia ohjeita.

VAROITUS: Kaasusäätimien ja venttiilien tulee olla asennossa OFF.

Jos sytytysyksikkö ei sytytä Q® grilliä, on ongelman syy selvitetävä: kaasunvirtaus vai sytytysjärjestelmä. Yritä ensin sytyttää poltin tulitikulla. Katso kohta "POLTTIMEN SYTYTYYS—Sytytys tulitikulla". Jos sytytys onnistuu tulitikulla, ongelma on sytytysjärjestelmässä.

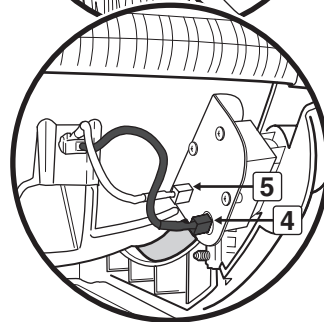
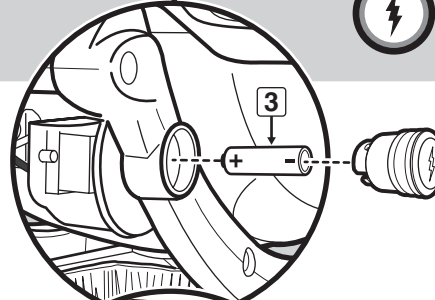
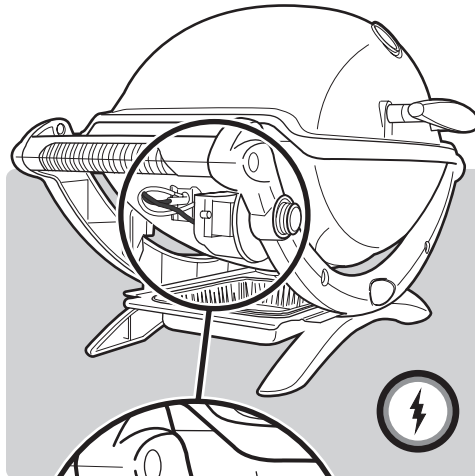
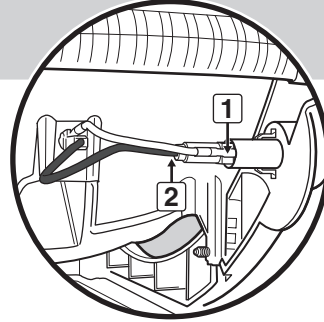
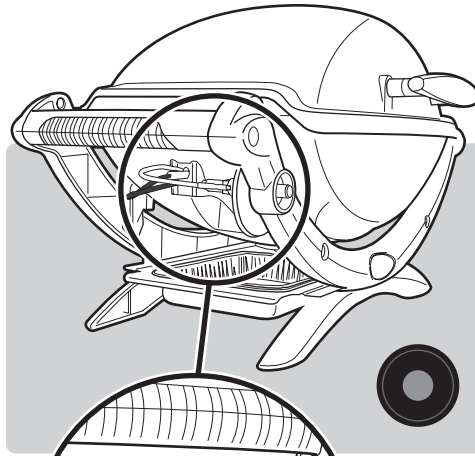
PAINONAPPISYTYTYSJÄRJESTELMÄN HUOLTO

- Varmista, että sekä valkoinen (1) että musta (2) sytytysjohto ovat kunnolla kiinni.
- Varmista, että sytytysnappi painuu sisään, naksahtaa ja palaa takaisin ulompaan asentoon.

ELEKTRONISEN SYTYTYSJÄRJESTELMÄN HUOLTO

- Varmista, että AAA-paristo (vain alkali) on hyvässä kunnossa ja oikein asennettu (3). Joissakin paristoissa on muovikääre. Tämä muovi tulee poistaa ennen pariston asentamista. Älä sekoita tätä muovia pariston etikettiin.
- Varmista, että molemmat sytytysyksikön johdot on kiinnitetty oikein sytytysyksikköön. Musta johto mustaan liittimeen (4), valkoinen johto valkoiseen liittimeen (5).
- Varmista, että elektroninen sytytysnappi toimii tarkkailemalla, kipinöikö poltin.

Jos elektroninen sytytysjärjestelmä ei edelleenkään sytytä poltinta, ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com.



⚠ HUOM: Tämän tuotteen turvallisuus on testattu ja se on saanut käyttöluvan vain tietyssä maassa. Katso lisätietoja pakkauksen maatiedoista.

Nämä osat on tarkoitettu kaasun siirtoon tai polttamiseen. Pyydä Weber-Stephen Products LLC -yhtiön asiakaspalveluosastolta lisätietoja aidoista Weber-Stephen Products LLC -varaosista.

⚠ VAROITUS: Älä yritä korjata kaasun säilytykseen tai polttamiseen tarkoitettuja osia ottamatta yhteyttä Weber-Stephen Products LLC -yhtiön asiakaspalveluun. Jos et noudata tähän tuotteeseen liittyviä varoituksia, saat aiheuttaa tulipalon tai räjähdysten ja sitä kautta vakavia vammoja, kuoleman tai omaisuusvahinkoja.



Tämä symboli osoittaa, että tuotetta ei voi hävittää kotitalousroskien mukana. Ohjeet tuotteen hävittämiseksi Euroopassa saat sivustosta www.weber.com® tai ottamalla yhteys maahantuojaan. Jos sinulla ei ole Internet-yhteyttä, saat maahantuojan yhteystiedot jälleenmyyjältä.

Kun päätät hävittää tai heittää pois grillisi, kaikki sähköosat (esimerkiksi vartaan moottori, paristot, sytytysyksikkö, kahvalot) on irrotettava ja hävitettävä oikein WEEE:n mukaisesti. Ne on hävitettävä grillistä erillään.

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
TEL: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
TEL: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.

U Hájovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
TEL: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

Bøgildsmindevej 23, DK-9400 Nørresundby
DANMARK
TEL: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
TEL: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN FRANCE SAS

Eragny sur Oise – C.S. 80322
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
TÉL: +33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
TEL: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

Tsjükemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
TEL: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

JARN & GLER WHOLESale EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
TEL: +354 58 58 900

D&S IMPORTS

14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
TEL: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolaro di Dueville – Vicenza
ITALY
TEL: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
POLSKA
TEL: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

GALACTEX OUTDOOR (PTY) LTD.

141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
TEL: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
TEL: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
TEL: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

The Four Columns,
Broughton Hall Business Park
Skipton, North Yorkshire BD23 3AE
UNITED KINGDOM
TEL: +44 01756 692611;
customerservicenwe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
TEL: 847 934 5700; support@weberstephen.com

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village
Building 1
RUSSIA
TEL: +7 495 973 16 49; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

1138 Budapest, Váci út 186.
HUNGARY
TEL: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

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

For other eastern European countries,
such as ROMANIA, SLOVENIA, CROATIA,
TURKEY, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com®

© 2013 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.

Printed in U.S.A.