



3000 3200

# NESTEKAASUGRILLIN OMISTAJAN OPAS

KOKOONPANO - S. 10



Onnittelut Weber®-grillin ostamisesta. Suojaa nyt sijoituksesi rekisteröimällä se muutamassa minuutissa osoitteessa [www.weber.com](http://www.weber.com)®.

## LUE TÄMÄ OMISTAJAN OPAS ENNEN GRILLIN KÄYTTÖÄ.

### ⚠ 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 räjähdyksen, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman tai vahingoittaa ympäristöä.

### ⚠ VAROITUS

- 1) Älä säilytä tai käytä bensiiniä tai muita syttyviä höyryjä tai nesteitä tämän tai minkään muun laitteen läheisyydessä.
- 2) Kytkemätöntä kaasusäiliötä ei saa säilyttää tämän tai minkään muun laitteen läheisyydessä.

⚠ VAROITUS: Noudata huolellisesti kaikkia tämän Omistajan oppaan vuotojen tarkistustoimia ennen grillin käyttämistä. Toimi näin, vaikka myyjä olisi koonnut grillin valmiiksi.

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

VAIN ULKOKÄYTTÖÖN.

**HUOMAUTUS ASENTAJALLE:**  
Nämä ohjeet on jätettävä omistajalle säilytettäväksi.

CE:845CO-0017  
ID: 0845

57561

FI - FINNISH  
07/31/13

## ⚠ VAARA

Jos tämän oppaan sisältämiä vaara-, varoitus- ja varovaisuusohjeita ei noudateta, seurauksena voi olla vakava vamma tai kuolema, tulipalo tai ympäristöä vahingoittava räjähdys.

## VAROITUKSET:

- ⚠ Väärin tehty grillin kokoonpano voi olla vaarallinen. Noudata huolellisesti kokoamisohjeita.
- ⚠ Älä käytä grilliä, jos kaikki osat eivät ole paikoillaan. Grilli on koottava oikein kokoamisohjeiden mukaisesti.
- ⚠ Lapset eivät ikinä saa käyttää Weber®-kaasugrilliä. Grillin käden ulottuvilla olevat osat saattavat olla hyvin kuumia. Pidä pienet lapset, vanhukset ja lemmikit poissa grillin luota käytön aikana.
- ⚠ 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 sytytettäessä tai grillattaessa.
- ⚠ Älä koskaan koske käsillä tai sormilla grillipohjan etureunaa, kun grilli on kuuma tai kansi on auki.
- ⚠ Koko grillipohja kuumenee käytettäessä. Älä koske sitä.
- ⚠ Älä koskaan yritä irrottaa kaasunsäädintä tai kaasuliittimiä, kun grilli on käytössä.
- ⚠ Käytä grillatessa kuumuudelta suojaavia grillaus- tai uunikintaita.
- ⚠ Noudata omaa grillityyppiäsi koskevia säätimen kytkentäohjeita..
- ⚠ Jos polttimet sammuvat grillaamisen aikana, sulje kaikki kaasuventtiilit. Avaa kansi ja odota viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää kaasuliekin uudelleen. Noudata sytytysohjeita.
- ⚠ Syttyviä materiaaleja ei saa säilyttää alle 60 senttimetrin säteellä grillistä. Mitta koskee grillin etu- ja takaosia, sivuja sekä ylä- ja alapuolta.
- ⚠ Älä kokoa tätä grillimallia mihinkään sisäänrakennettuun tai sisään liukuvaan 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 kaasusäiliötä 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®-kaasugrilliä, jos jokin kaasuliitäntä vuotaa.
- ⚠ Älä käytä kaasuvuotojen tarkistuksessa liekkiä.
- ⚠ Älä aseta grillin suojapeitettä tai mitään syttyvää grillin alla olevaan säilytystilaan tai sen päälle, kun grilliä käytetään tai se on kuuma.
- ⚠ Nestekaasu ei ole maakaasua. Jos yrität muuntaa tai käyttää maakaasua butaani-/propanikaasulaitteessa tai nestekaasua maakaasulaitteessa, aiheutat vaaran ja takuu raukeaa.
- ⚠ Pidä sähköjohdot ja kaasuletku poissa kuumilta pinnoilta.
- ⚠ Älä suurennu venttiilien putkia tai polttimen aukkoja puhdistuksen yhteydessä.
- ⚠ Weber®-kaasugrilli on puhdistettava huolella säännöllisin väliajoin.
- ⚠ Kolhiintunut tai ruostunut kaasusäiliö voi olla vaarallinen. Pyydä kaasuyhtiötä tarkistamaan se. Älä käytä kaasusäiliötä, jossa on vaurioitunut venttiili.
- ⚠ Vaikka nestekaasusäiliö vaikuttaa tyhjältä, siinä voi silti olla vielä kaasua. Kuljeta ja säilytä säiliötä tämän mukaisesti.
- ⚠ Jos rasva syttyy palamaan, sammuta kaikki polttimet ja pidä kansi suljettuna, kunnes tuli on sammunut.
- ⚠ Jos liekit leimahtavat hallitsemattomasti, siirrä ruoka pois liekkien tieltä, kunnes ne asettuvat.

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](http://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

Takuukäsittelyyn helpottamiseksi on tärkeää, että rekisteröid WEBER®-tuotteesi osoitteesta [www.weber.com](http://www.weber.com) tai Weberin asiakaspalvelussa, puh. 1-800-446-1071. Säilytä myös alkuperäinen kuitti ja/tai lasku. Rekisteröimällä WEBER®-tuotteesi varmistat takuun voimassaolon 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](mailto: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/kylläpylät;
- Ankarat sääolosuhteet, kuten rakeet, pyörremyrskyt, 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, läpiruostuminen ja -palaminen (maalille 2 vuosi haalistuminen ja värin muuttuminen pois lukien)

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

Polttinputket ruostumatonta terästä: 5 vuotta, läpiruostuminen ja -palaminen

Grilliritilät posliiniemaloitua valurautaa: 5 vuotta, läpiruostuminen ja -palaminen

Muoviosat: 5 vuotta, haalistuminen ja värin muuttuminen pois lukien

Kaikki muut osat: 2 vuotta

#### VASTUUVAPAUCLAUSEKKEET

TÄSSÄ MAINITUN LISÄKSI WEBER EI ANNA MUITA TAKUITA, JA KAIKKI EPÄSUORAT TAKUUT SOVELTUVUUDESTA KAUPANKÄYNNIN KOHTEEKSI JA SOPIVUUDESTA TIETTYYN TARKOITUKSEEN RAJOITUVAT SIIHEN MITÄ TÄSSÄ RAJOITETUSSA TAKUUSSA ON SUORAAN ESITETTY. MIKÄÄN TAKUU EI OLE VOIMASSA TÄMÄN RAJOITETUN TAKUUN SOVELTUVIEN AJANJAKSOJEN JÄLKEEN. WEBER 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 LAINKÄYTTÖALUEET EIVÄT SALLI VÄLILLISTEN TAI SEURAUKSENA OLEVIEN VAHINKOJEN POISSULKEMISTA TAI RAJOITTAMISTA TAI EPÄSUORAN TAKUUN KESTOAJAN RAJOITTAMISTA, 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 LAINKÄYTTÖALUEISTA RIIPPUEN.

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

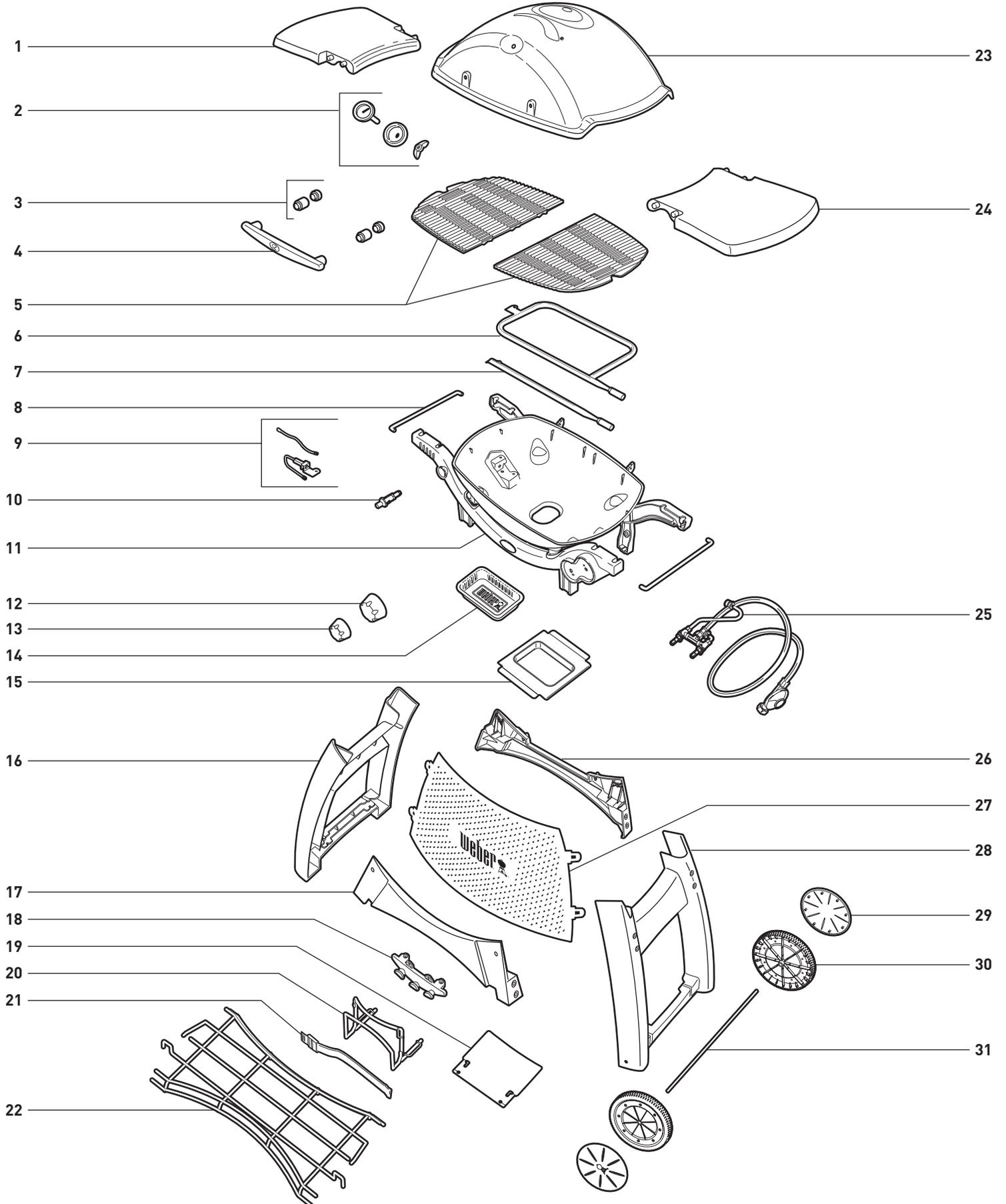
TÄMÄ RAJOITETTU TAKUU KOSKEE VAIN YKSITTÄISTEN KOTITALOUKSIEN KÄYTTÖÄ. TAKUU EI KOSKE WEBER-GRILLEJÄ, JOITA KÄYTETÄÄN KAUPALLISISSA, YHTEISISSÄ TAI USEIDEN YKSIKÖIDEN KOHTEITA, KUTEN RAVINTOLAT, HOTELLIT, VAPAA-AJAN KESKUKSET JA VUOKRAKINTEISTÖT.

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

VAROITUKSET	2
TAKUU	3
SISÄLLYSLUETTELO	3
WEBER® Q® 3000 RÄJÄYTYSKUVA	4
WEBER® Q® 3200 RÄJÄYTYSKUVA	6
OSALUETTELO	8
KOKOONPANO	10
SÄILYTYSMAHDOLLISUUKSIA	23
TÄRKEÄÄ TIETOA NESTEKAASU- JA KAASULIITÄNNÖISTÄ	24
MITÄ NESTEKAASU ON?	24
TURVALLISUUSOHJEITA NESTEKAASUSÄILIÖIDEN KÄSITTELYYN	24
OHJEET SÄILYTYKSEEN KÄYTTÖKERTOJEN VÄLILLÄ	24
NESTEKAASUSÄILIÖN VAATIMUKSET	24
SÄÄTIMEN LIITÄNNÄT JA VAATIMUKSET	24
NESTEKAASUSÄILIÖN ASENNUS	25
MIHIN NESTEKAASUSÄILIÖ SIJOITETAAN?	25
EDELITYKSET VAUNUUN ASENNUKSESSA	25
ASENNUS VAUNUUN	26
EDELITYKSET MAAHAN ASENNUKSESSA	26
ASENNUS MAAHAN	26
SÄÄTIMEN KYTKEMINEN	27
SÄÄTIMEN KYTKEMINEN NESTEKAASUSÄILIÖN	27
MIKÄ SÄÄDIN ON?	27
GRILLIN KÄYTÖN VALMISTELU	28
MITÄ VUOTOJEN TARKASTUS TARKOITTA?	28
KAASUVUOTOJEN TARKISTUS	28
SÄÄTIMEN IRROTTAMINEN	30
SÄÄTIMEN IRROTTAMINEN NESTEKAASUSÄILIÖSTÄ	30
NESTEKAASUSÄILIÖN TÄYTTÄMINEN	30
NESTEKAASUSÄILIÖN KYTKEMINEN TAKAISIN	30
TURVALLISUUSTARKISTUKSET ENNEN GRILLIN KÄYTTÖÄ	31
TURVALLISUUS ENNEN KAIKKEA	31
IRROTETTAVA KERÄILYASTIA JA KERTAKÄYTTÖINEN RASVANERUUASTIA	31
LETKUN TARKISTUS	31
POLTTIMEN SYTYTYS JA KÄYTTÖ	32
POLTTIMEN SYTYTYS TAPOJA	32
POLTTIMEN SYTYTYS	32
POLTTIMEN SAMMUTTAMINEN	32
GRILLAUSVINKKEJÄ	34
VINKKEJÄ JA NEUVOJA	34
ESILÄMMITYS	34
GRILLAAMINEN KANSI KIINNI	34
RASVANKERÄYSJÄRJESTELMÄ	34
KYSPENNYSTAVAT	36
SUORA MENETELMÄ VAI EPÄSUORA MENETELMÄ?	36
VIANETSINTÄ	37
YLEINEN VIANETSINTÄ	37
GRILL OUT® -KAHVAVALON VIANMÄÄRITYS	37
VUOSITTAINEN HUOLTO	38
WEBER®-KAASUGRILLIN PITÄMINEN HUIPPUKUNNOSSA	38
POLTTIMEN LIEKKIMALLI	38
WEBER® HYÖNTEISSUODATTIMET	38
POLTINPUTKEN AUKOT	38
POLTINPUTKIEN PUHDISTUS TAI VAIHTO	39
SÄÄNNÖLLINEN HUOLTO	41
UPEA – SISÄLTÄ JA ULKOJA	41
GRILLIN ULKOPINNAN PUHDISTUS	41
GRILLIN SISÄPINNAN PUHDISTUS	41
LETKUN TARKASTAMINEN	41
SYTYTYSJÄRJESTELMÄN TOIMINNOT	42
PAINONAPPISYTYTYSJÄRJESTELMÄN HUOLTO (Q® 3000)	42
ELEKTRONISEN SYTYTYSJÄRJESTELMÄN HUOLTO (Q® 3200)	42
GRILL OUT® KAHVAVALON (Q® 3200) HUOLTO	42

# WEBER® Q® 3000 RÄJÄYTYSKUVA

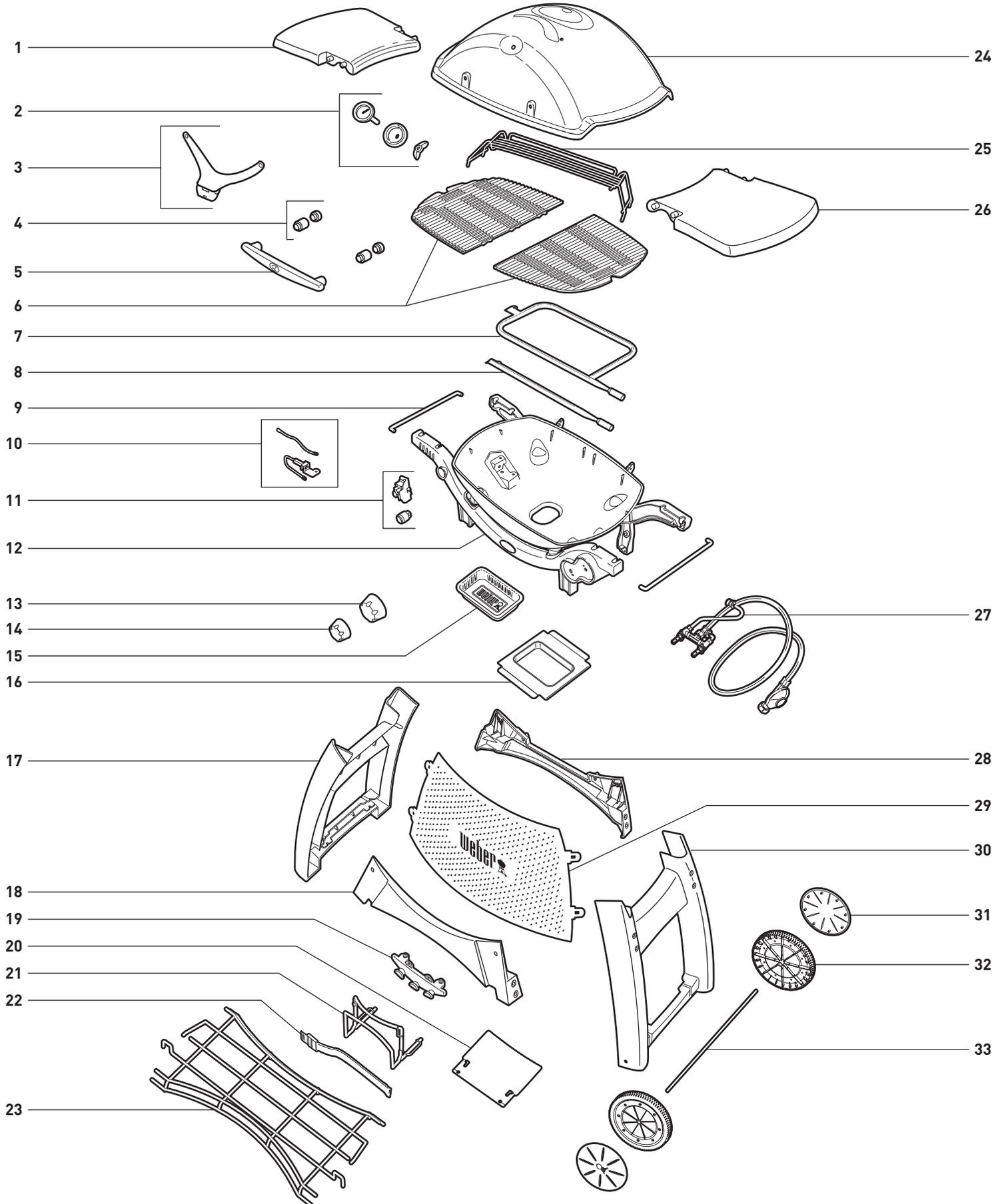
Q3000\_EURO\_LP\_073113



1. Vasen taittuva taso
2. Lämpömittarisetti
3. Kahvan välike
4. Kahva
5. Grilliritilä
6. Ulkopoltinputki
7. Sisäpoltinputki
8. Lankapidike
9. Sytytyselektrodiseti
10. Painonappisytytys
11. Grillipohja-/kehyssetti
12. Suuri polttimen säätönuppi
13. Pieni polttimen säätönuppi
14. Kertakäyttöinen rasvankeruuastia
15. Irrotettava keräysastia
16. Vasemman vaunun jalka
17. Eturistituki
18. Työkalupidike
19. Säiliön tuki
20. Säiliöpidikkeet
21. Säiliön kiinnitysvyö
22. Pohjateline
23. Kansi
24. Oikea taittuva taso
25. Venttiili ja haaritus - säädinsetti
26. Takaristituki
27. Säiliön suojus
28. Oikean vaunun jalka
29. Pyöränsuojus
30. Pyörä
31. Akseli

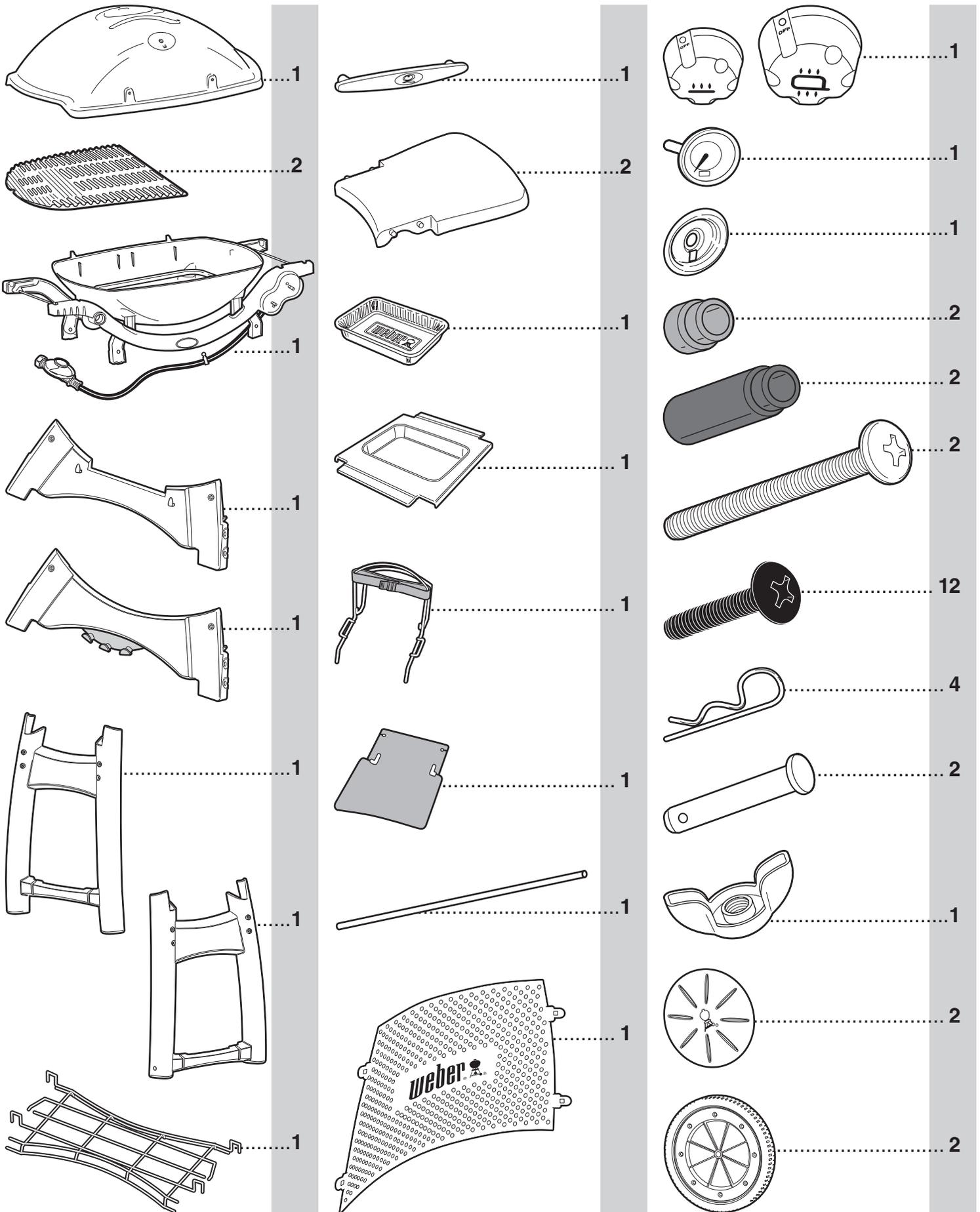
# WEBER® Q® 3200 RÄJÄYTYSKUVA

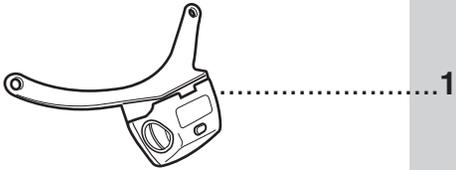
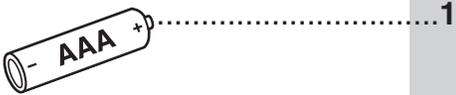
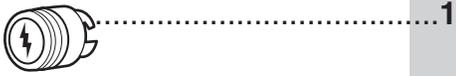
Q3200\_EURO\_LP\_073113



1. Vasen taittuva taso
2. Lämpömittarisetti
3. Grill Out® -kahvavalosetti
4. Kahvan välike
5. Kahva
6. Grilliritilä
7. Ulkopoltinputki
8. Sisäpoltinputki
9. Lankapidike
10. Sytytyselektrodiseti
11. Elektronisen sytytyksen nappi/  
Elektroninen sytytysyksikkö
12. Grillipohja-/kehyssetti
13. Suuri polttimen säätönappi
14. Pieni polttimen säätönappi
15. Kertakäyttöinen rasvankeruuastia
16. Irrotettava keräysastia
17. Vasemman vaunun jalka
18. Eturistituki
19. Työkalupidike
20. Säiliön tuki
21. Säiliöpidikkeet
22. Säiliön kiinnitysvyö
23. Pohjateline
24. Kansi
25. Lämmitysteline
26. Oikea taittuva taso
27. Venttiili ja haaroitus - säädinsetti
28. Takaristituki
29. Säiliön suojus
30. Oikean vaunun jalka
31. Pyöränsuojus
32. Pyörä
33. Akseli

# OSALUETTELO





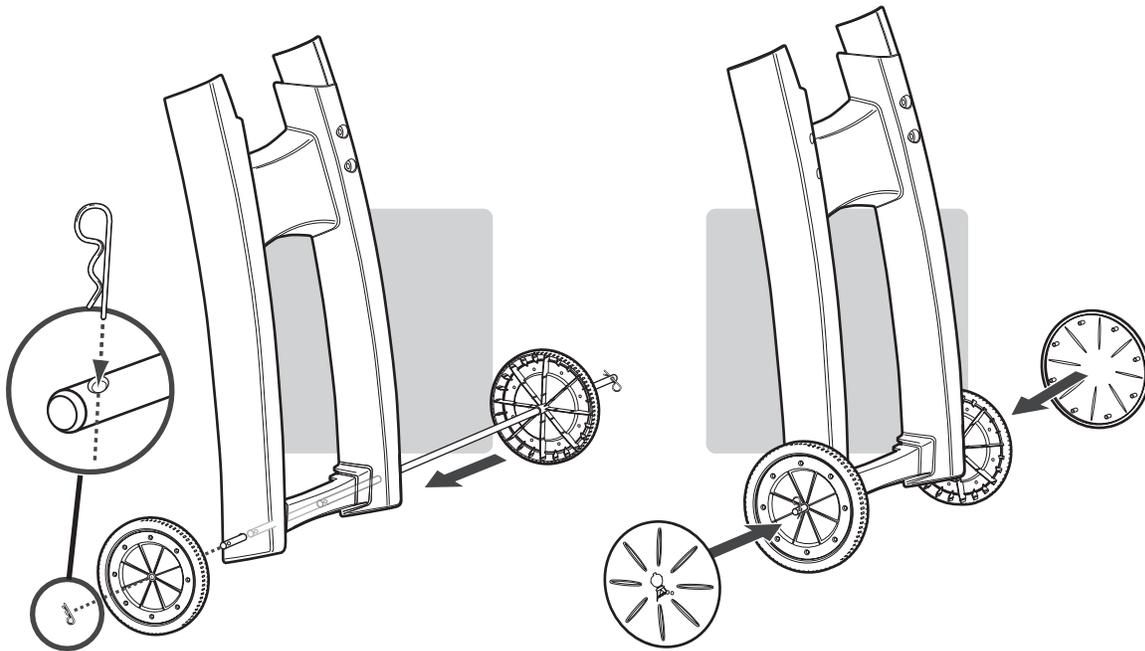
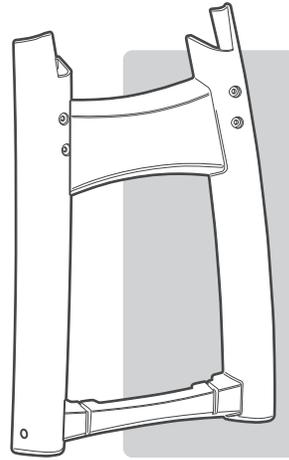
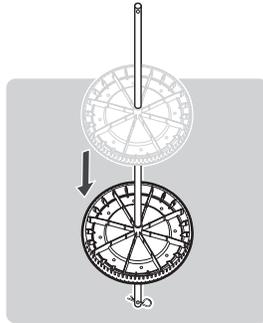
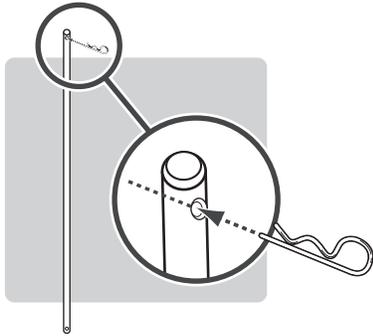
# KOKOONPANO

TARVITTAVAT TYÖKALUT:

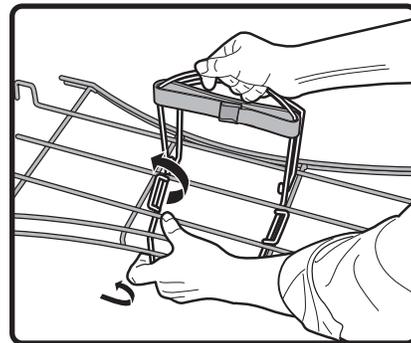
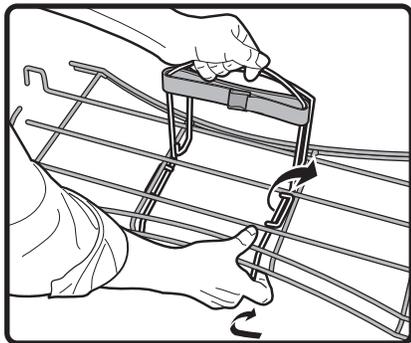
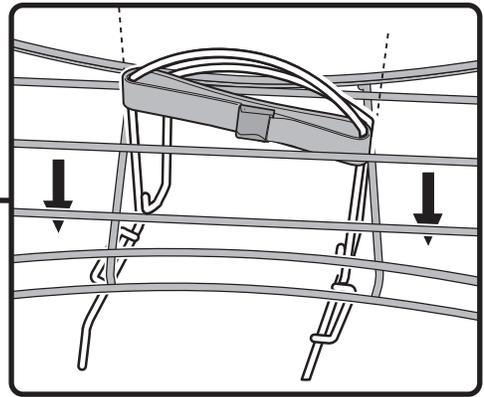
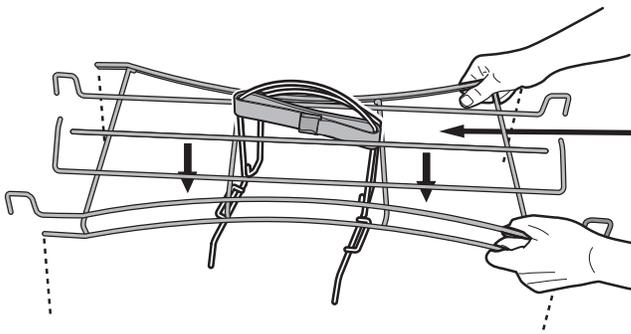
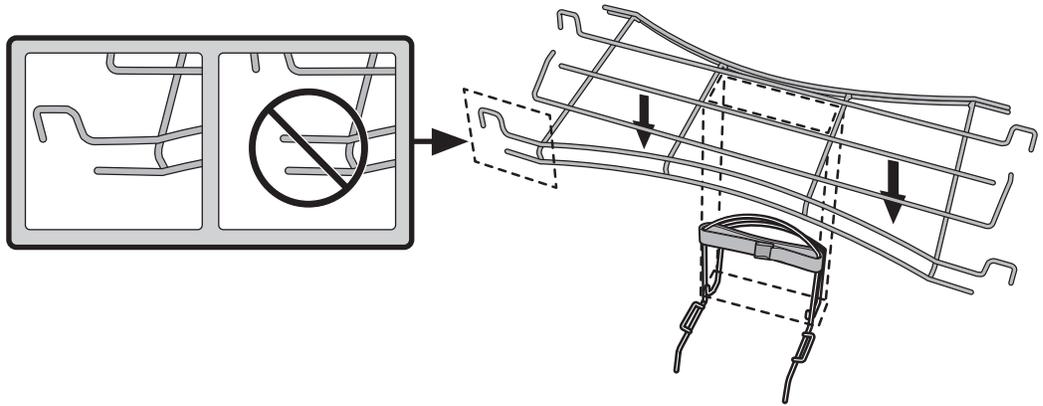


1

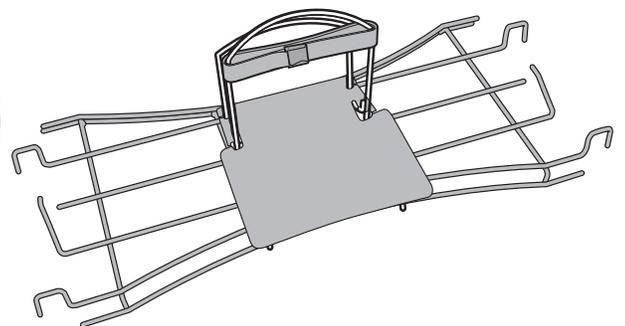
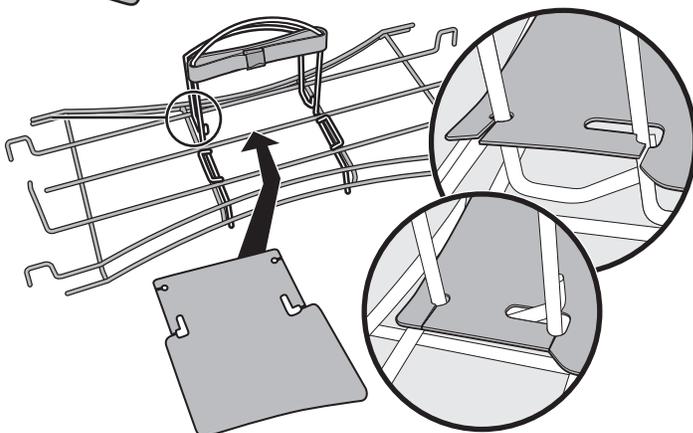
2-



2

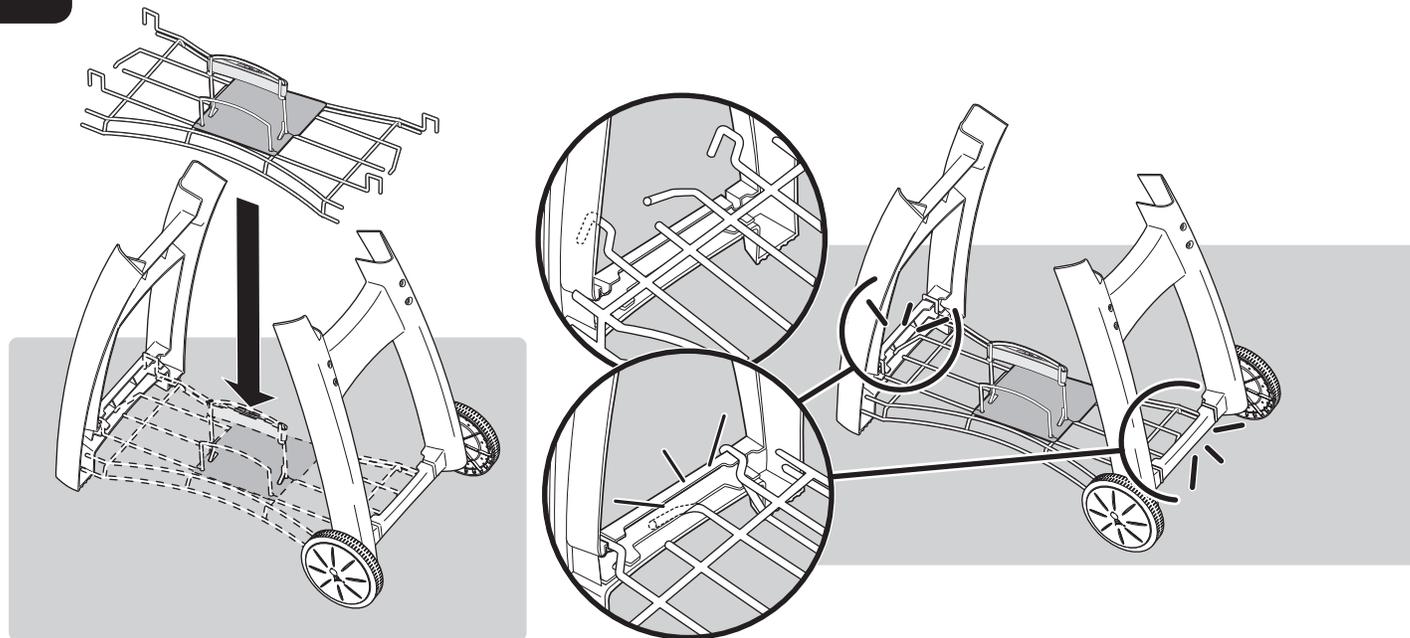


3



## 4

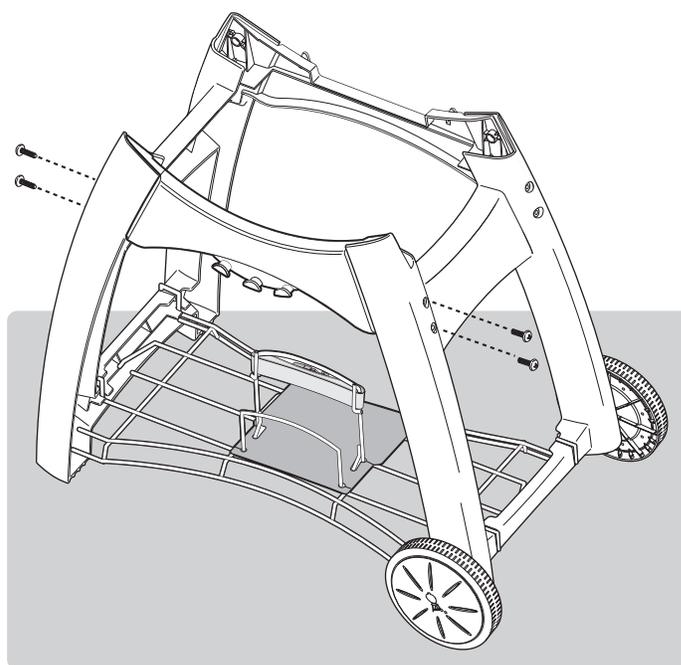
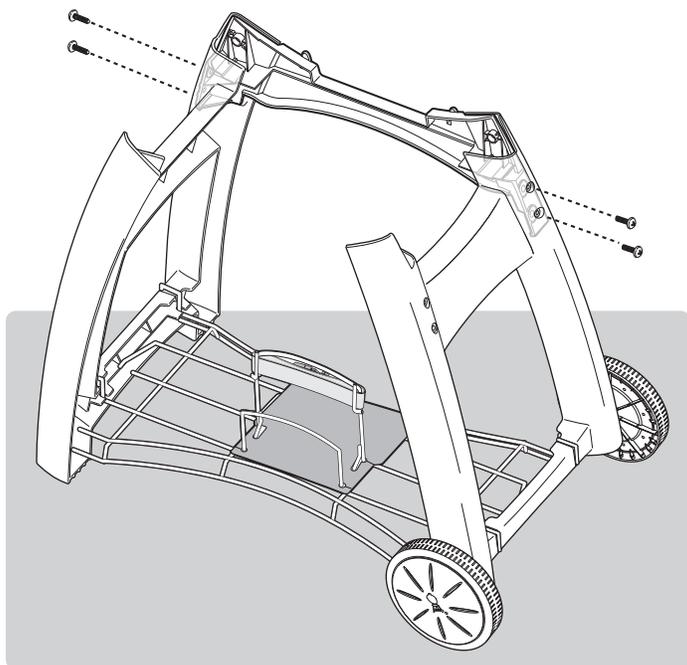
△ Sijoita pyöräkehys oikealle.



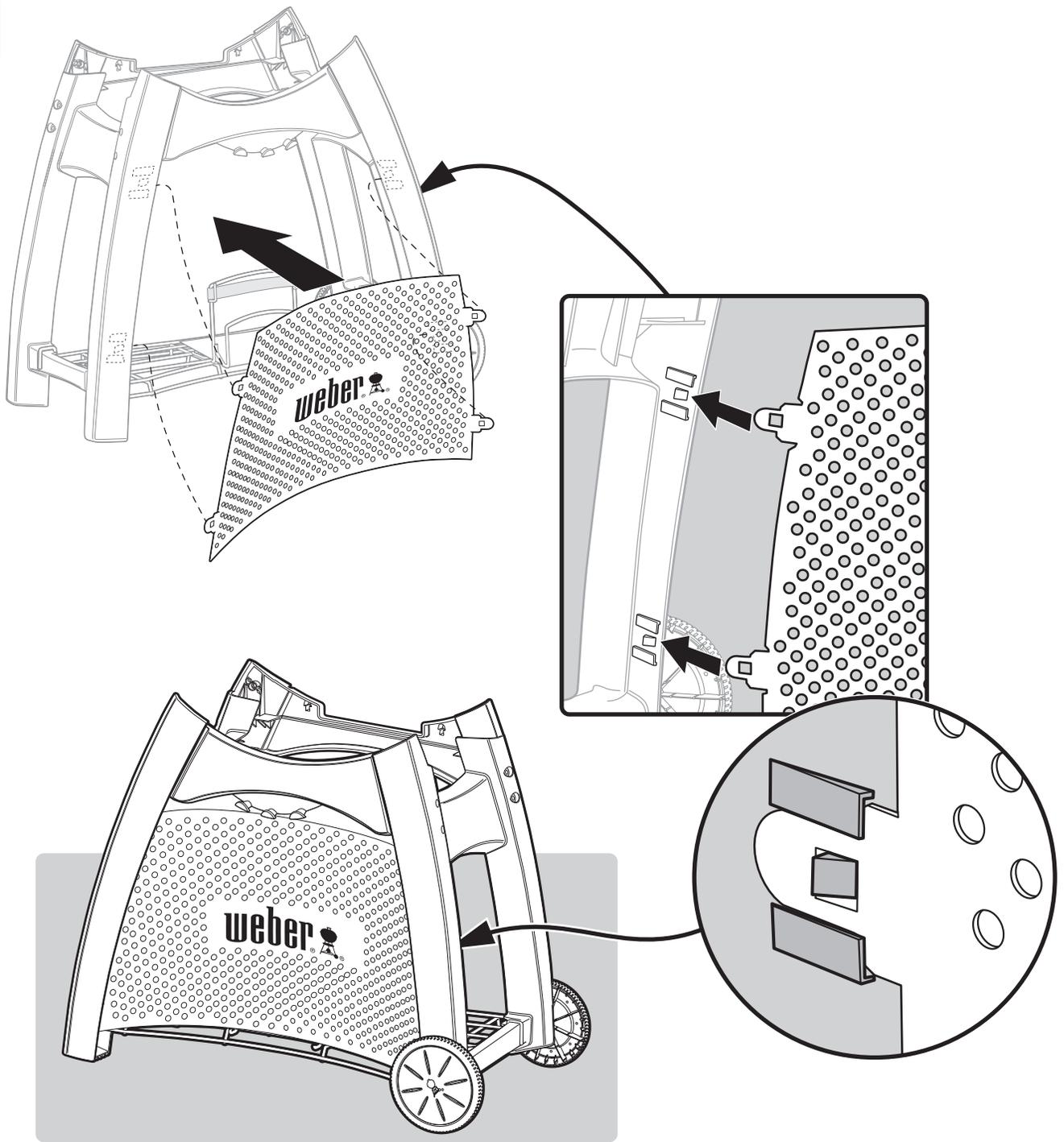
## 5



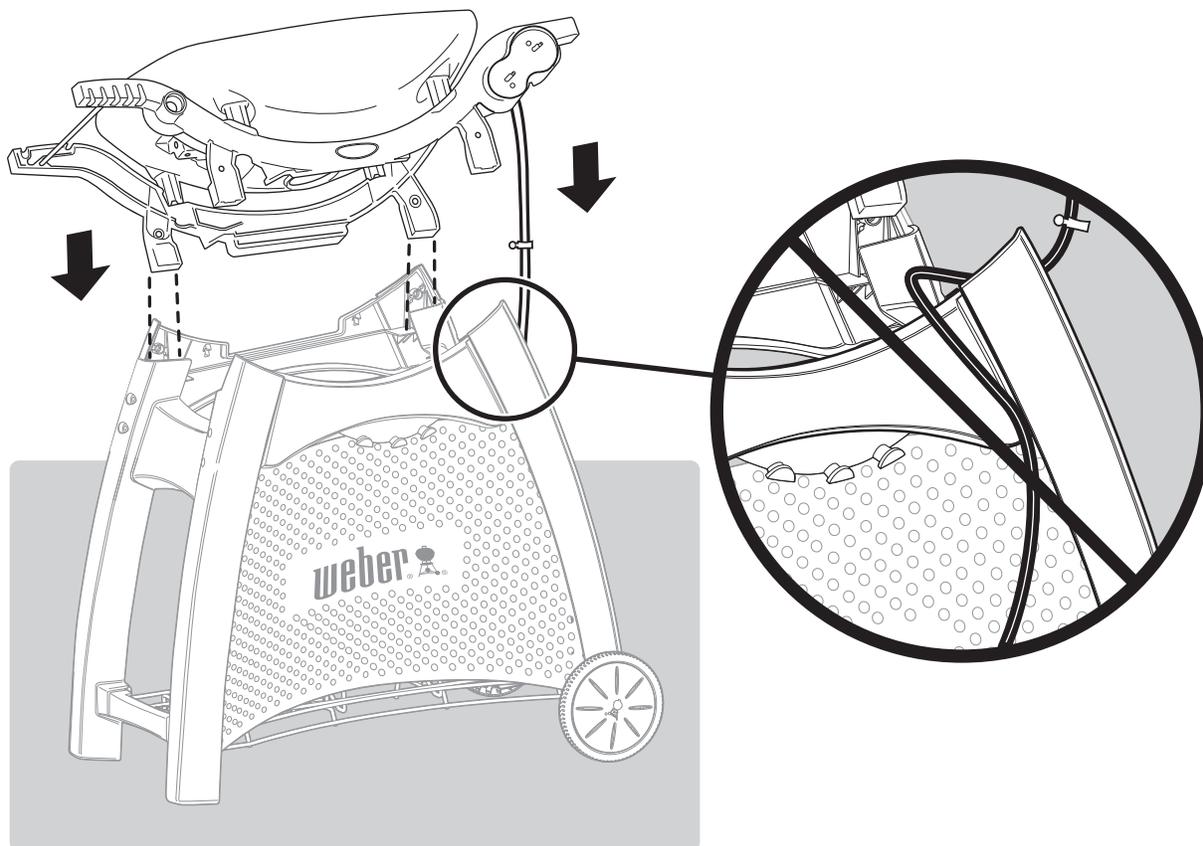
8-



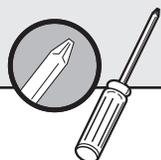
6



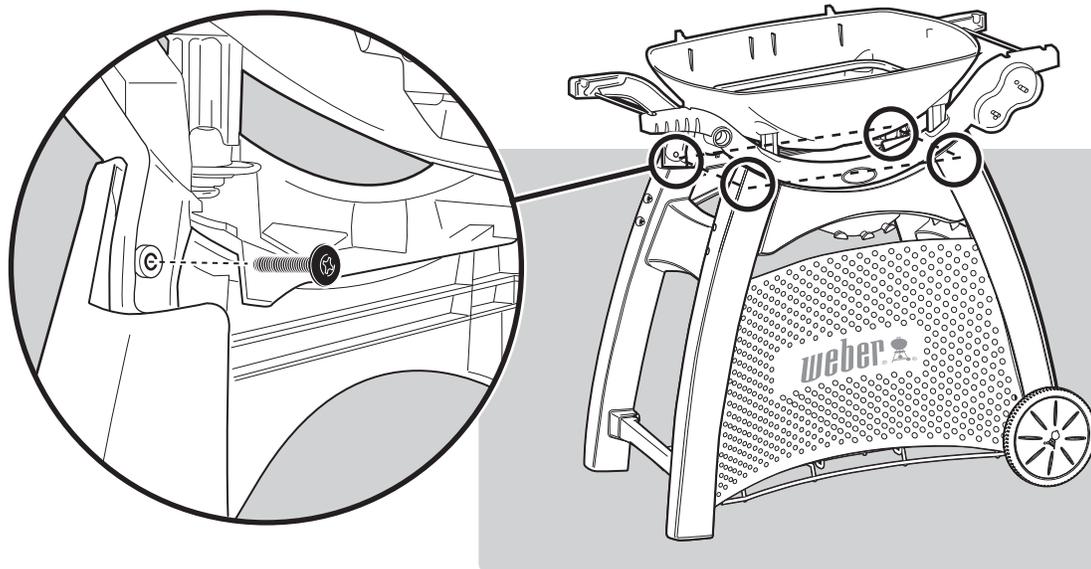
7



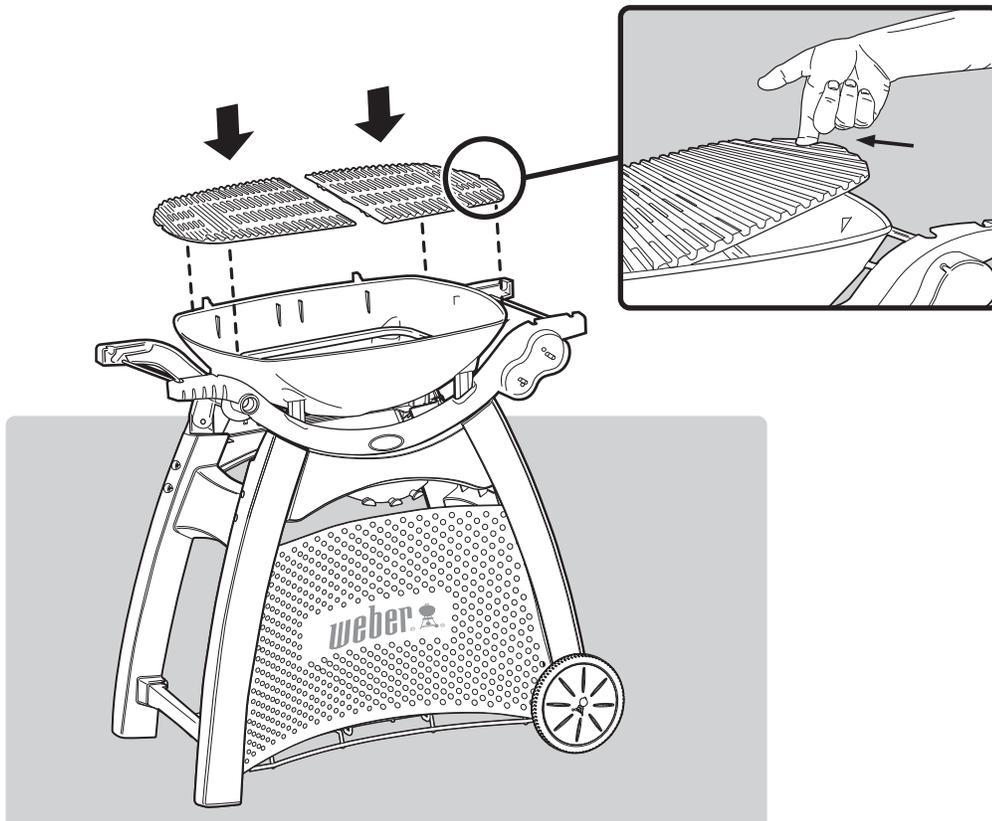
8



4-

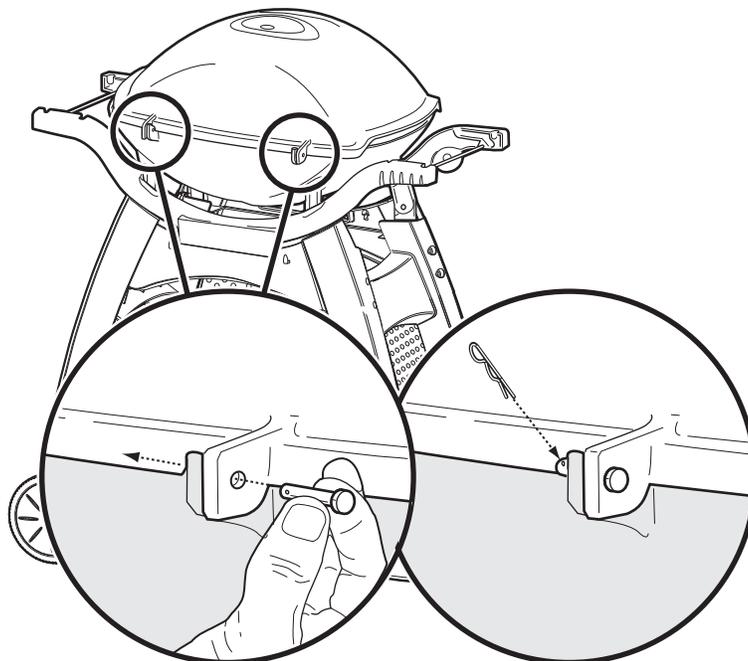


9

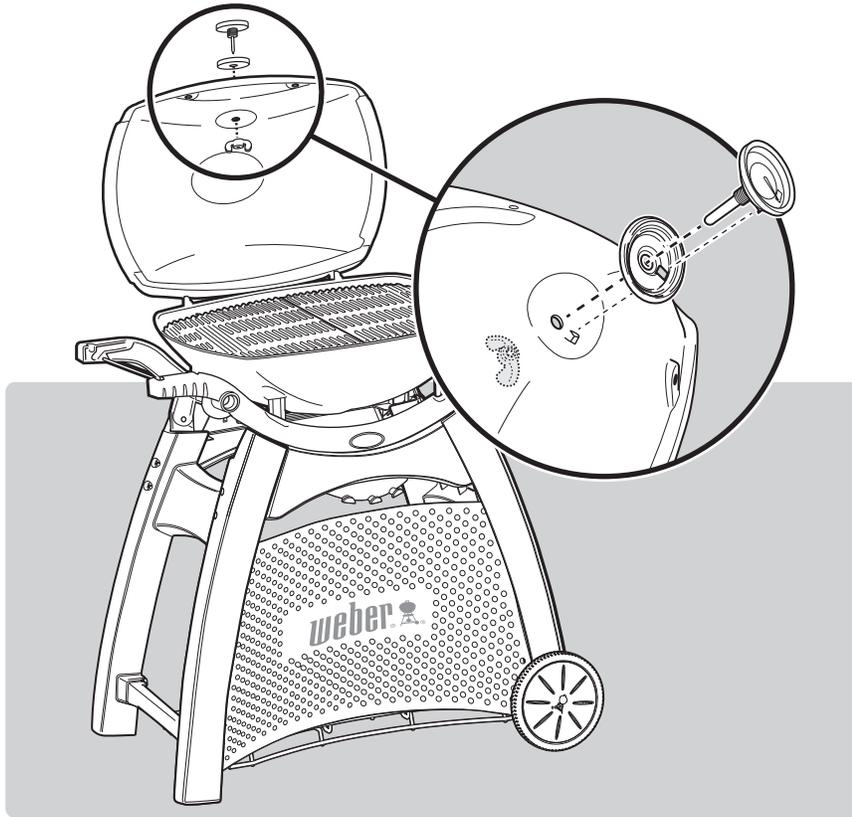


10

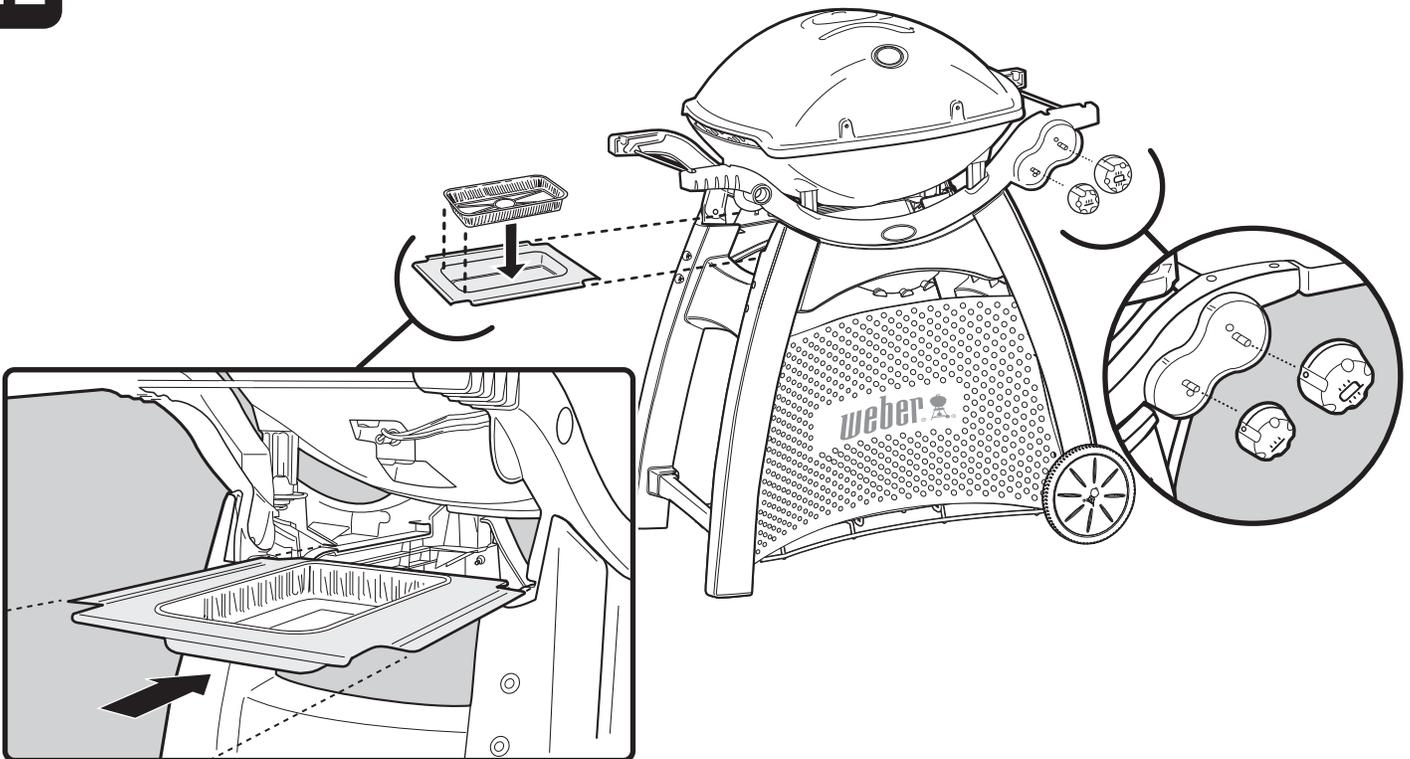
2-  2- 



11



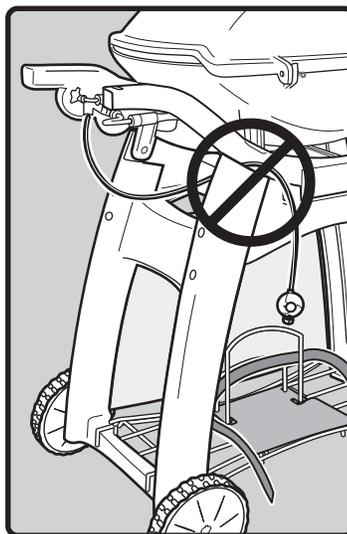
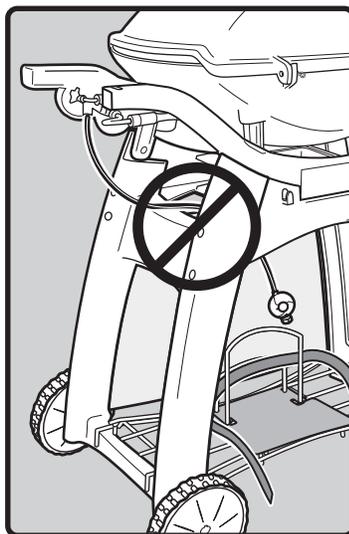
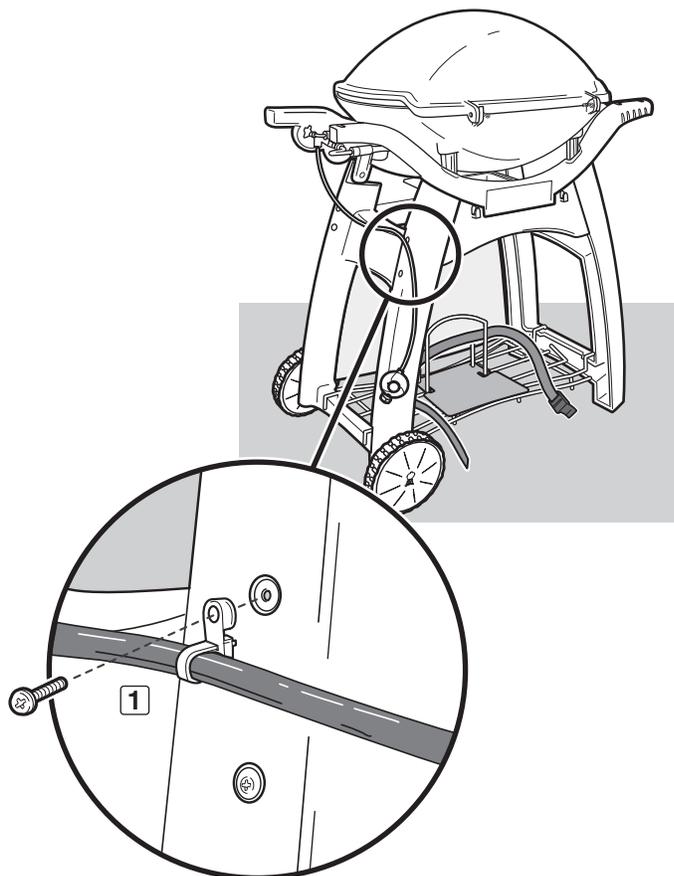
12



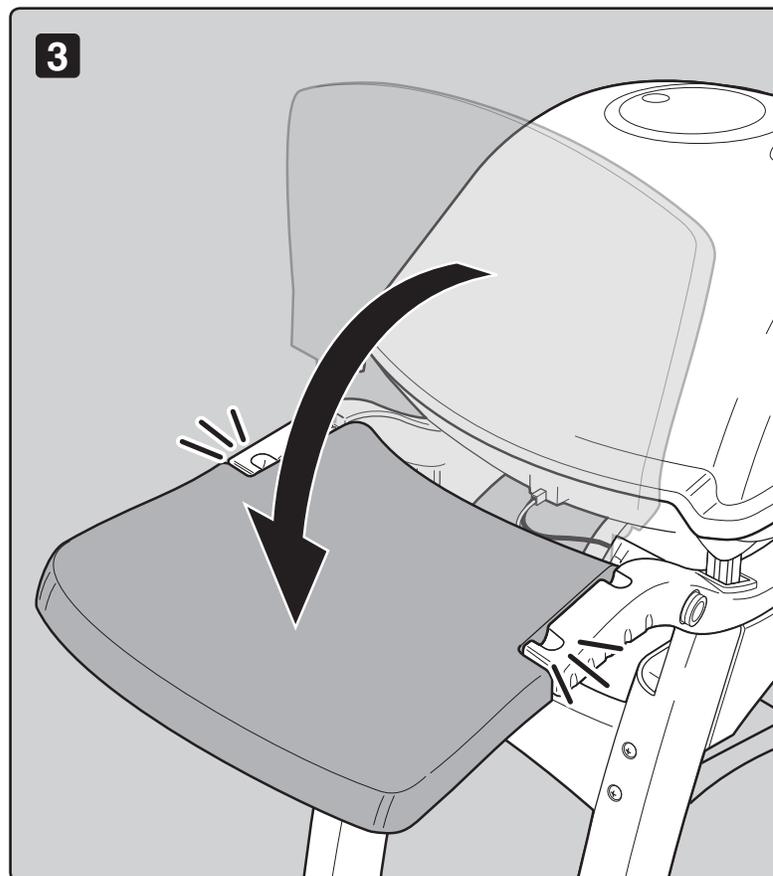
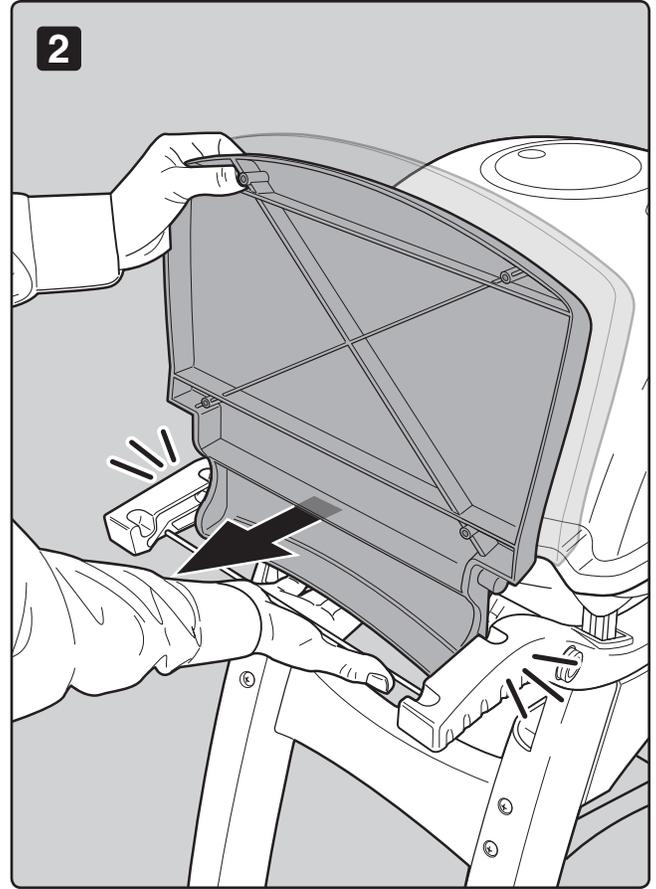
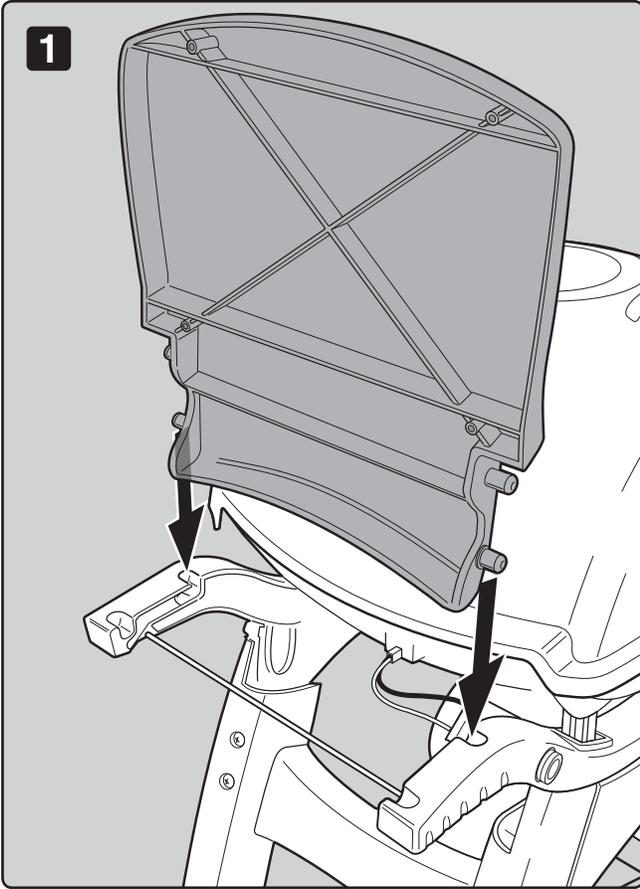
## 13

- A) Irrota Weber® Q® 3000/3200:n letku ja säädin.
- B) Irrota jalan ruuvi ja kiinnitä sen jälkeen letku ja pidike (1) vaunun jalkaan.

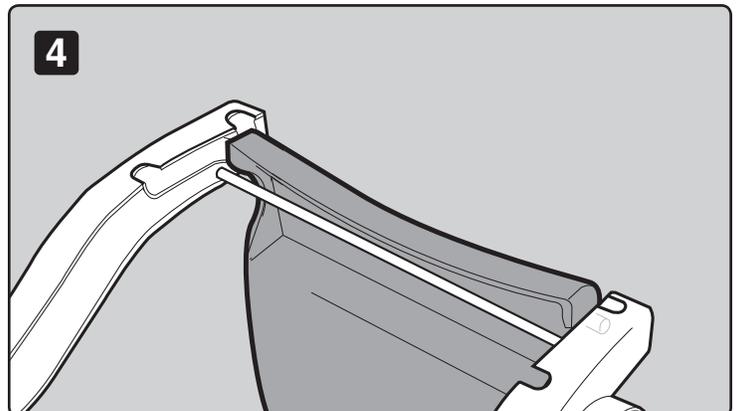
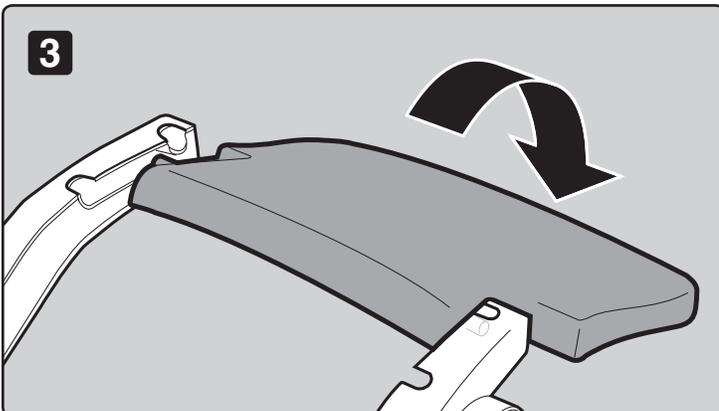
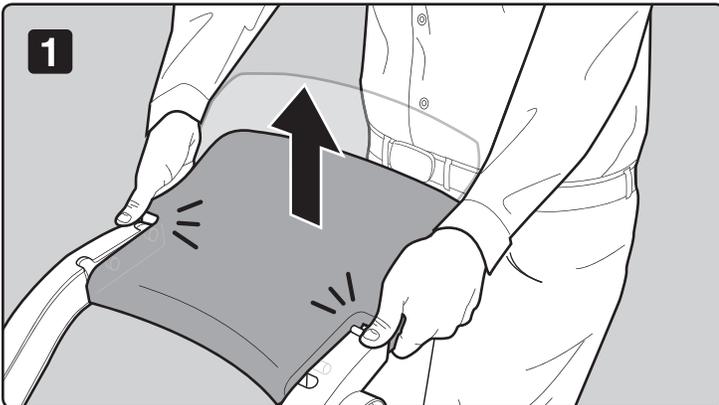
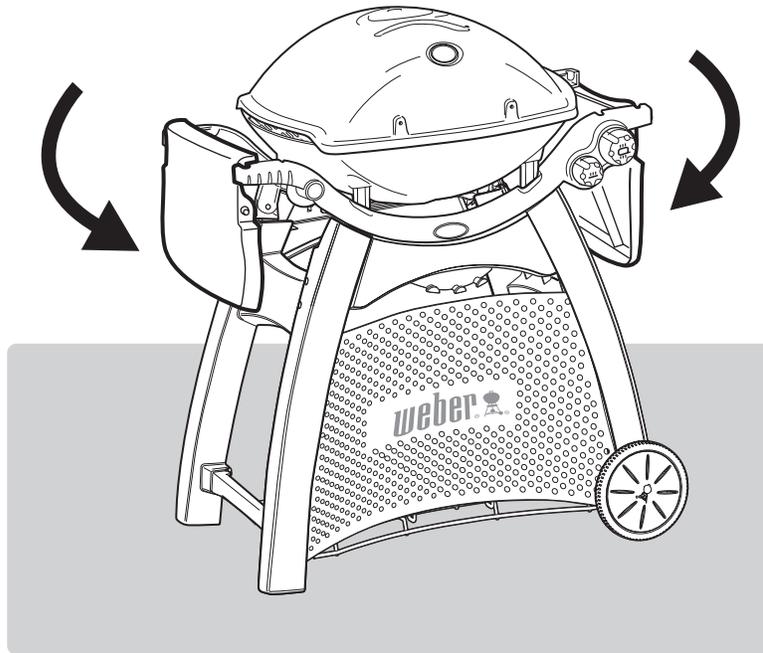
⚠ **VAROITUS:** Letku on kiinnitettävä vaunun jalkaan letkunpidikkeellä. Muutoin letku voi vaurioitua ja tämä voi aiheuttaa tulipalon tai räjähdyksen, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman sekä omaisuusvahinkoja.



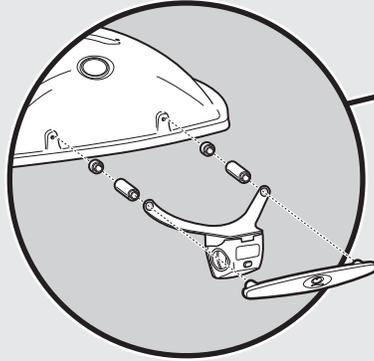
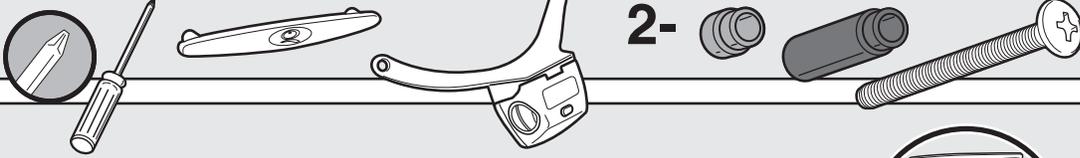
14



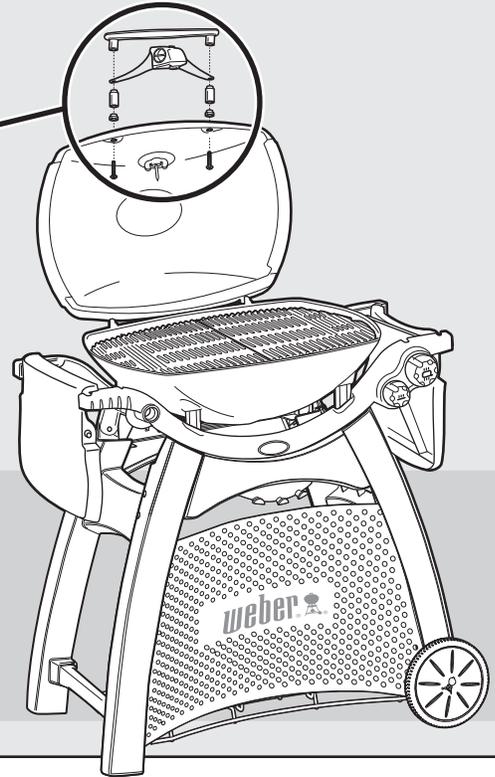
15



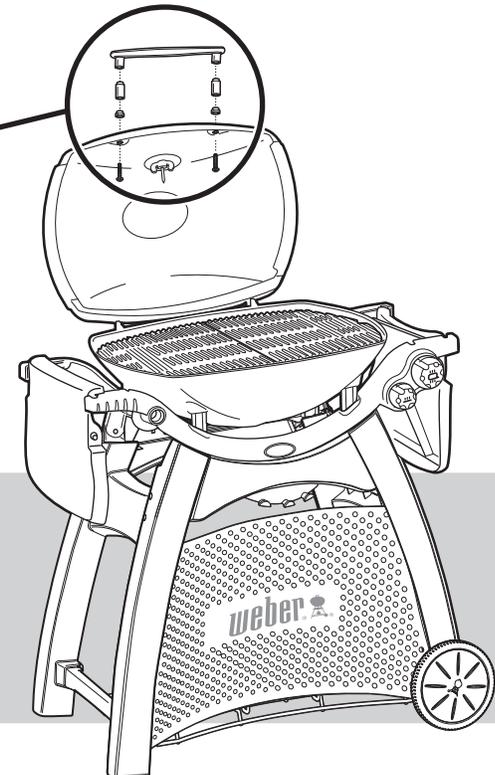
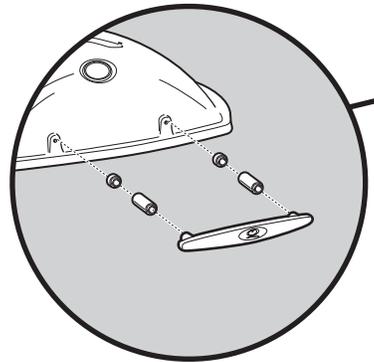
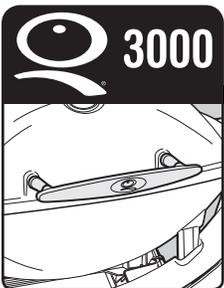
16



Valaisinkotelosta voi kuulua helinää. Tämä on normaalia.



16



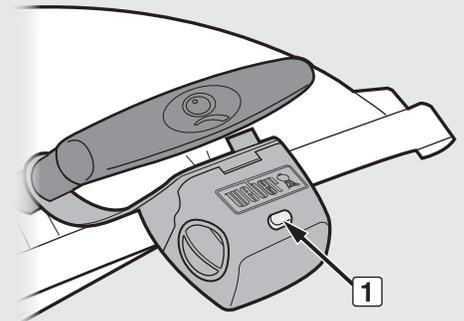
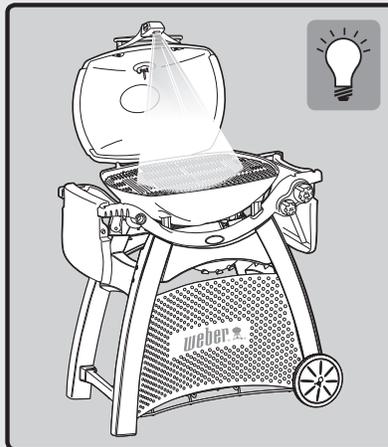
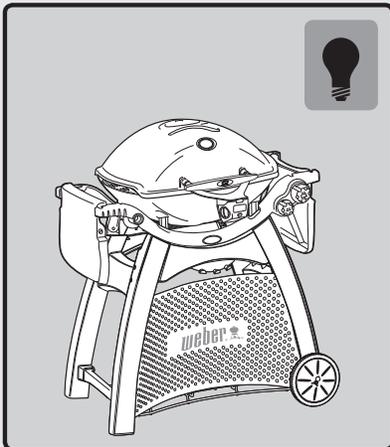
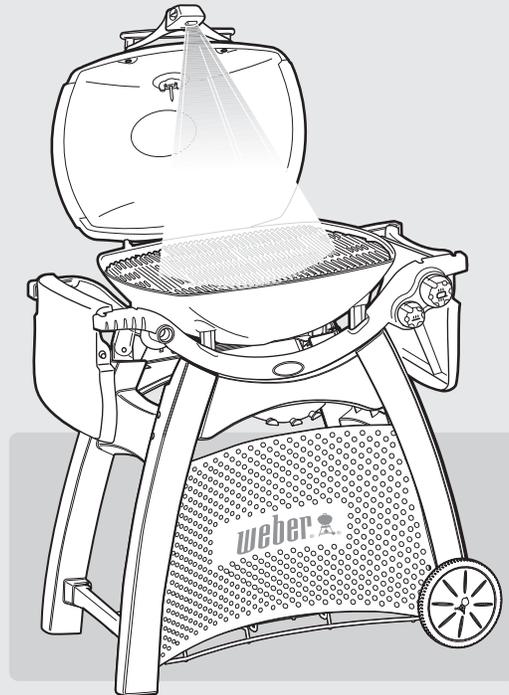
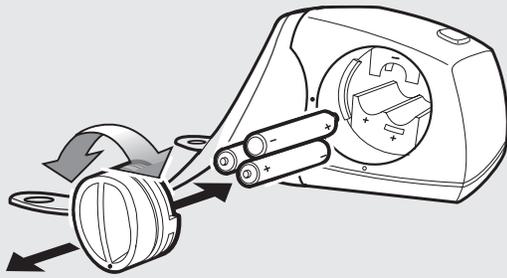
# 17

# 3- AAA -

# Q 3200

Tarvitset 3 "AAA"-paristoa (eivät sisälly).

Käytä ainoastaan alkaliparistoja. Älä käytä sekaisin vanhoja ja uusia paristoja tai eri tyyppisiä paristoja (tavallisia paristoja, alkaliparistoja tai ladattavia paristoja). Jos et usko käyttäväsi Weber Q Grill Out™ -kahvaloa yli kuukauteen, ota paristot pois.



Weber Q Grill Out™ -kahvalossa on "kallistusanturi": Kansi ylhäällä - ON / Kansi kiinni - OFF. "Kallistusanturi" kytketään päälle ja pois päältä virtanappia (1) painamalla. Kytke päiväkäytössä anturi pois päältä painamalla virtanappia (1).

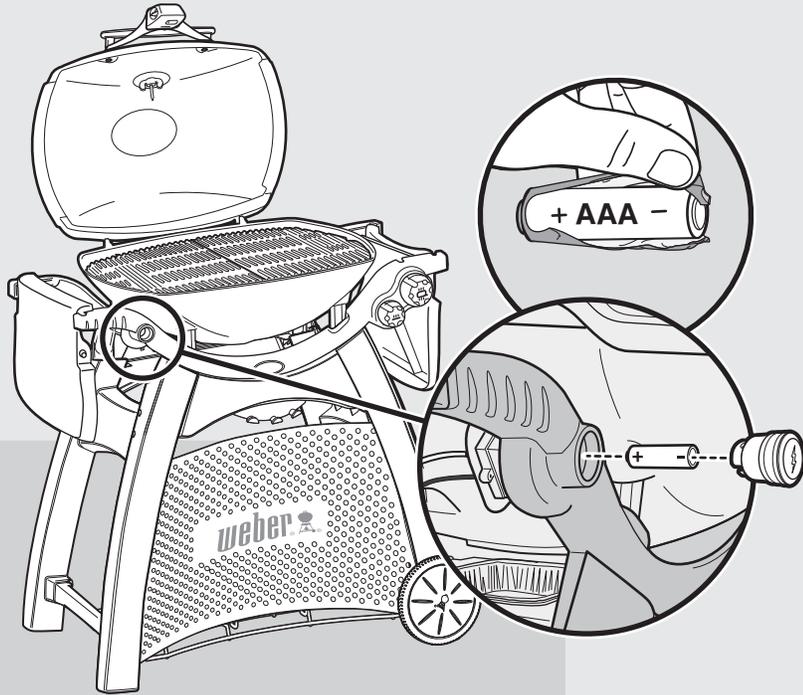
18



1-



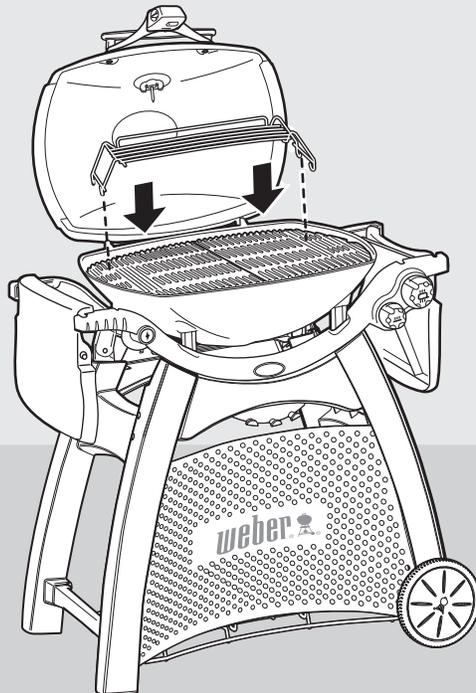
3200

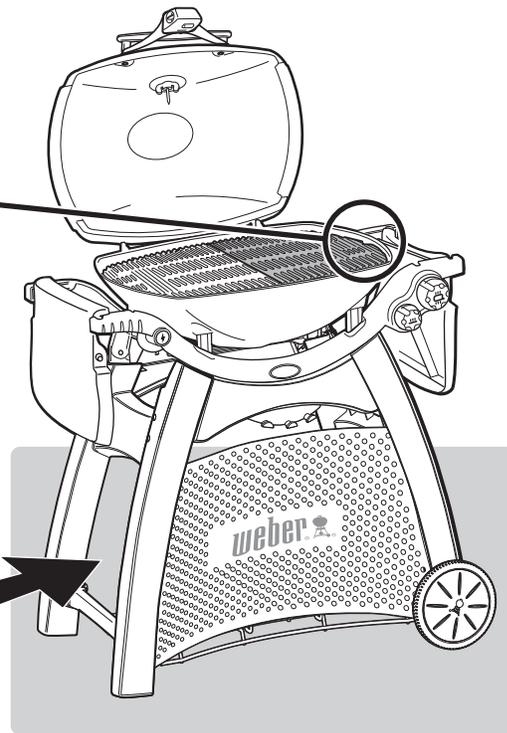
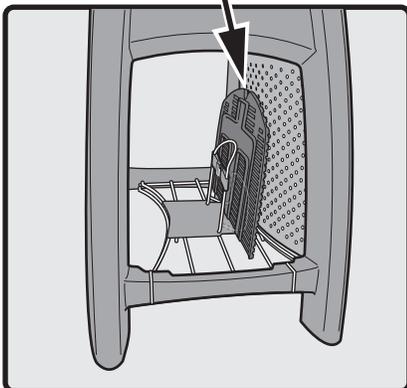
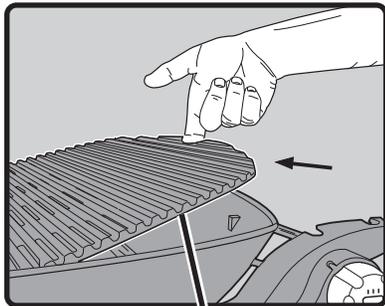
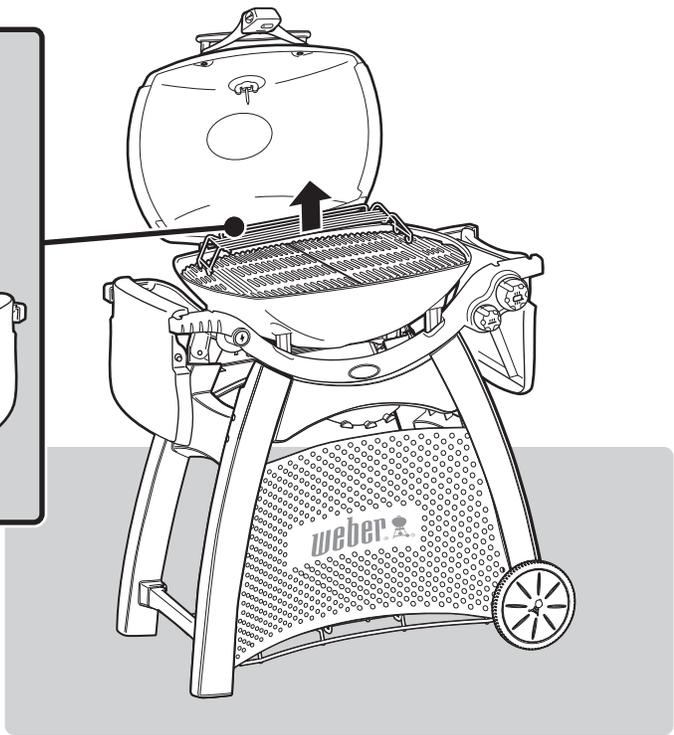
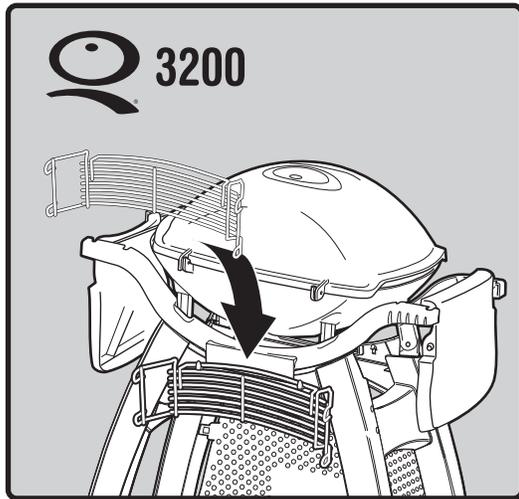


19



3200





## MITÄ NESTEKAASU ON?

Nestekaasu eli nesteytetty propaani tai butaani on herkästi syttyvä öljynjalostustuote, jota käytetään grillin polttoaineena. Nestekaasu on kaasua normaalilämpötilassa ja -paineessa. Mutta kohtuullisessa paineessa säiliön sisällä nestekaasu on nestettä. Paineen vapautuessa 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.

## TURVALLISUUSOHJEITA NESTEKAASUSÄILIÖIDEN KÄSITTELYYN

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

- Sulje aina säiliön venttiili ennen säätimen irrottamista.
- Älä käytä vaurioitunutta säiliötä. Kolhiintunut tai ruostunut säiliö tai säiliö, jossa on vaurioitunut venttiili, voi olla vaarallinen. Vaihda säiliö uuteen välittömästi.
- Käsittele tyhjiä nestekaasusäiliötä yhtä huolellisesti kuin täysiä. Nesteestä tyhjentyneessä säiliössä saattaa yhä olla kaasupainetta.
- Säiliöt tulee asentaa, kuljettaa ja säilyttää pystyasennossa. Säiliö ei saa pudota eikä sitä saa käsitellä kovakouraisesti.
- Säiliötä ei saa säilyttää tai kuljettaa yli 51 °C lämpötilassa (liian kuuma käsin kosketettavaksi). Esimerkiksi: älä jätä säiliötä autoon kuumalla ilmalla.
- Testaa aina uudelleenkytkemisen jälkeen säätimen ja kaasusäiliön välinen liitäntä vuotojen varalta. Esimerkiksi: testaa joka kerta kun säiliö on täytetty ja asennetaan takaisin.
- Kaasusäiliöt on pidettävä lasten ulottumattomissa.
- Älä kytke maakaasuliitäntään (kaupunkikaasu). Aukot ja venttiilit on suunniteltu ainoastaan nestekaasua varten.
- Kaasusäiliön ympärillä ei saa olla roskia.
- Säiliötä ei saa vaihtaa syttymislähteen lähellä.

## OHJEET SÄILYTYKSEEN KÄYTTÖKERTOJEN VÄLILLÄ

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

- Weber®-kaasugrillin kaasunsyöttö on katkaistava säiliöstä, kun grilli ei ole käytössä.
- ⚠ **VAROITUS: Varmista, että kaasusäiliön venttiili on suljettu, kun grilliä ei käytetä.**
- Kun Weber®-kaasugrilliiä säilytetään sisätiloissa, on kaasunsyöttö KATKAISTAVA ja kaasusäiliö siirrettävä ulkotiloissa säilytettäväksi hyvin tuuletetussa paikassa.
- Irroitettua kaasusäiliötä ei saa säilyttää rakennuksessa, autotallissa tai muussa suljetussa tilassa.

- Jos kaasusäiliötä ei irroteta Weber®-kaasugrillistä, tulee sekä grilli että kaasusäiliö säilyttää hyvin tuuletetussa paikassa ulkona.
- Varmista, että grillipohjan alla olevissa tiloissa ja irrotettavassa keräilyastiassa ei ole roskia, jotka voisivat haitata palo- tai tuuletusilman virtausta.
- Weber®-kaasugrilli on tarkistettava kaasuvuotojen ja poltintekijöiden tukosten varalta ennen käyttöä.
- Myös hyönteisverkot on tarkistettava tukosten varalta.

## NESTEKAASUSÄILIÖN VAATIMUKSET

- Käytä vain 3 - 13 kg säiliötä.

## SÄÄTIMEN LIITÄNNÄT JA VAATIMUKSET

- Isossa-Britanniassa laitteessa on oltava BS 3016:n mukainen säädin, nimellisarvoltaan 37 millibaaria. (Toimitetaan grillin mukana.)
- Letkun pituus ei saa ylittää 1,5 metriä.
- Vältä letkun taivuttamista mutkalle.
- Vaihda joustava letku, kun kansalliset määräykset edellyttävät sitä.
- Käyttäjät ei saa muuttaa mitään valmistajan sinetöimiä osia.
- Laitteen muokkaaminen voi olla vaarallista.
- Käytettävä vain kansallisesti hyväksytyyn matalapaineletkun ja säätimen kanssa.
- Vaihtopainesäätimien ja letkun osien on oltava ulkokäyttöisten kaasulaitteiden valmistajan määrittelemiä.
- Varmista, että säätimessä on pieni tuuletusreikä alapäin, jotta se ei kerää vettä. Tuuletusreiässä ei saa olla likaa, rasvaa, hyönteisiä tai muuta roskaa.

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

	KULUTUSTIEDOT			
	Propaani kW	Butaani kW	Propaani g/h	Butaani g/h
Weber® Q® 3000	6,1	6,36	434	453
Weber® Q® 3200	6,1	6,36	434	453

## 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](http://www.weber.com).

## MIHIN NESTEKAASUSÄILIÖ SIJOITETAAN?

Hankitun säiliön tyyppi ja koko määrää säiliön asennuksen sijainnin.

Asennusvaihtoehtoja on kaksi: kiinnitä vaunun pohjatelteen säiliöpidikkeisiin tai aseta maahan grillin taakse.

### ⚠ VAARA

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

### EDELLYTYKSET VAUNUUN ASENNUKSESSA

Nestekaasusäiliö voidaan asentaa vaunun pohjatelteen, jos säiliö ei ylitä vaunun asennuksen enimmäiskokoa:

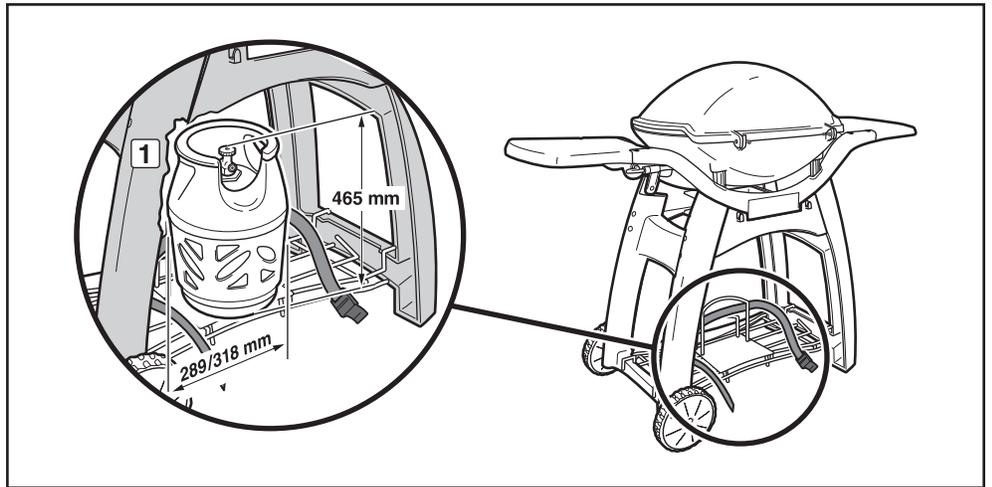
Säiliön koko: enintään 6 kg

Säiliön korkeus: enintään 465 mm

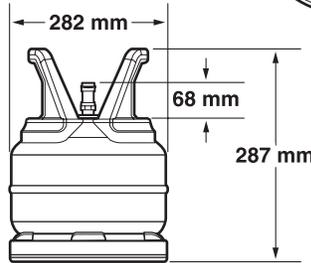
Säiliö täytyy kiinnittää pohjatelteen säiliöpidikkeisiin mukana toimitetulla vyöllä (1).

⚠ **VAROITUS:** Jos säiliön koko ylittää suurimman sallitun, älä yritä asettaa tai liittää säiliötä vaunuun. Sijoita säiliö maahan grillin taakse ja kytke se. Muutoin letku voi vaurioitua ja tämä voi aiheuttaa tulipalon tai räjähdysen, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman sekä omaisuusvahinkoja.

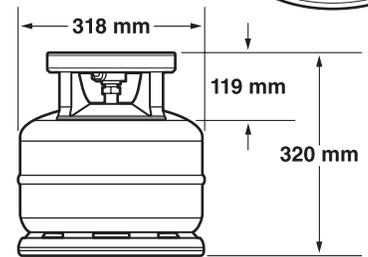
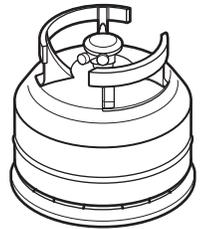
Kuvissa on esitetty mittoineen useita säiliömalleja, joiden mitat ovat hyväksyttäviä vaunuun asennusta varten.



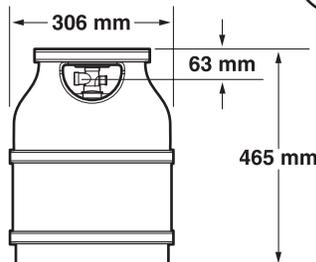
### CALOR 5 kg



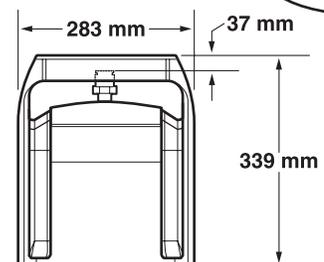
### PRIMAGAZ 5.2 kg



### BP 5 kg



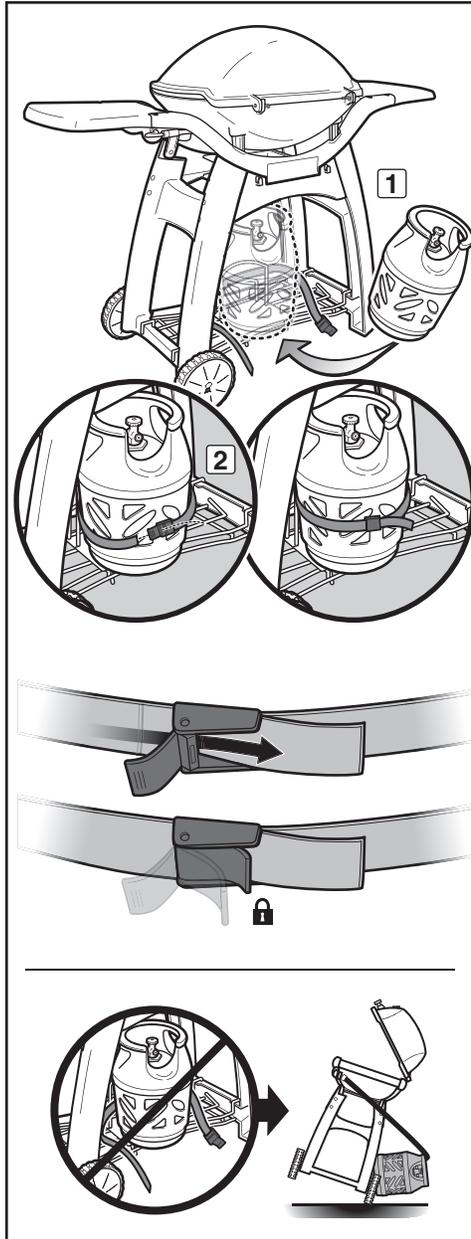
### BUTAGAZ 6 kg



# NESTEKAASUSÄILIÖN ASENNUS

## ASENNUS VAUNUUN

- Varmista, että säiliön tuki on asennettu, jotta pohjataline ei naarmuunnu. Nosta nestekaasusäiliö ja aseta se säiliön tukeen (1).
  - Käännä säiliö niin, että venttiilin aukko on kohti grillin oikeata sivua tai takaosaa.
  - Kiinnitä säiliö säiliöpidikkeisiin säiliön kiinnitysvyöllä (2).
- VAROITUS: Säiliön pitää olla kiinnitettynä säiliöpidikkeisiin, kun grilliä käytetään.**
- Kytke säädin säiliöön. Katso kohta "SÄÄTIMEN KYTKEMINEN NESTEKAASUSÄILIÖÖN."



Nestesäiliön enimmäiskoko  
**ASENNETTAESSA VAUNUUN**  
grillin alle on 6 kg.

Letkun pituus ei saa ylittää  
1,5 metriä.

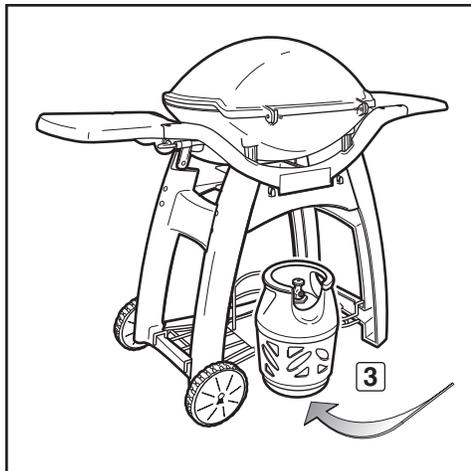
## EDELLYTYKSET MAAHAN ASENNUKSESSA

Jos nestekaasusäiliö on liian suuri vaunuun asennettavaksi, säiliö on sijoitettava maahan grillin taakse. Enimmäiskoot maahan sijoitettaville säiliöille:

Säiliön koko:	enintään 13 kg
Säiliön korkeus:	enintään 587 mm
Säiliön leveys:	enintään 306 mm

## ASENNUS MAAHAN

- Aseta nestekaasusäiliö maahan grillin taakse (3).
- Käännä säiliö niin, että venttiilin aukko on kohti grillin oikeata sivua tai takaosaa.
- Kytke säädin säiliöön. Katso kohta "SÄÄTIMEN KYTKEMINEN NESTEKAASUSÄILIÖÖN."



Nestesäiliön enimmäiskoko  
**ASENNETTAESSA MAAHAN**  
on 13 kg.

Letkun pituus ei saa ylittää  
1,5 metriä.

## MIKÄ SÄÄDIN ON?

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

## SÄÄTIMEN KYTKEMINEN NESTEKAASUSÄILIÖÖN

Käytä nestekaasusäiliötä, joiden vähimmäiskapasiteetti on 3 kg ja enimmäiskapasiteetti 13 kg.

A) Irrota ruuvi vaunun oikeanpuoleisesta jalasta. Aseta letkun pidike. Kierrä ruuvi takaisin.

**VAROITUS: Letku on kiinnitettävä vaunun jalkaan letkunpidikkeellä. Muutoin letku voi vaurioitua ja tämä voi aiheuttaa tulipalon tai räjähdyksen, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman sekä omaisuusvahinkoja.**

B) Kytke säädin säiliöön.

**VAROITUS: Varmista, että nestekaasusäiliön tai säätimen venttiili on kiinni.**

Jotkin säätimet kytetään painamalla ja irrotetaan vetämällä. Muissa on mutteri vasenkätisellä kierteellä säiliön venttiiliin kiinnitystä varten. Tunnista säätimen tyyppi ja noudata sitä koskevia kytkentäohjeita.

### Kytke kiertämällä myötäpäivään

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

### Kytke kiertämällä vastapäivään

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

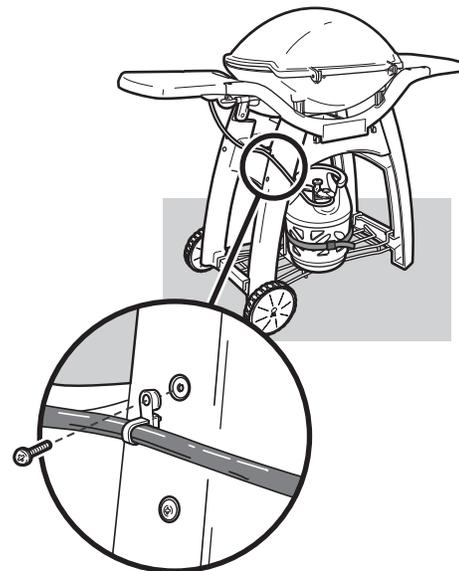
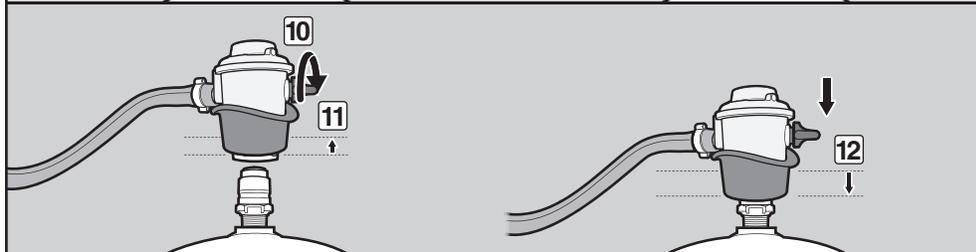
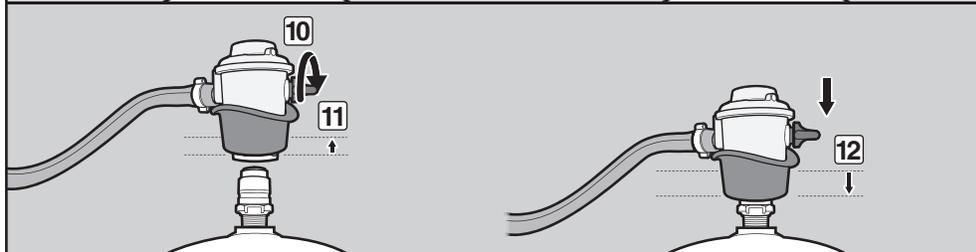
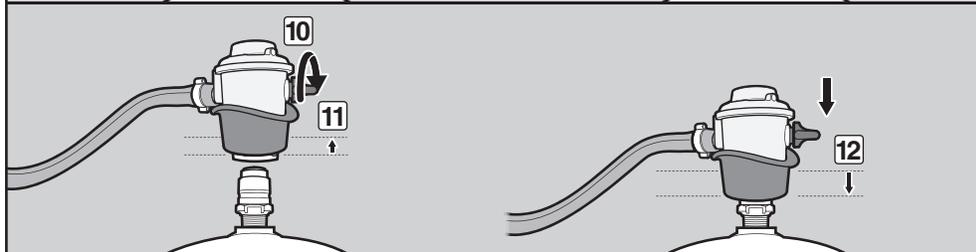
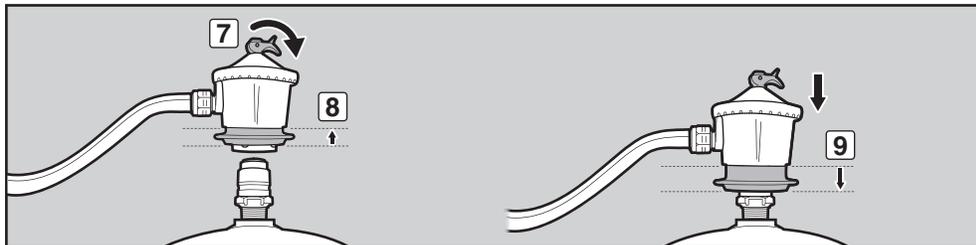
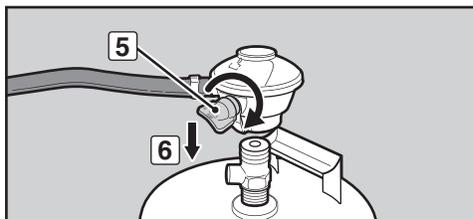
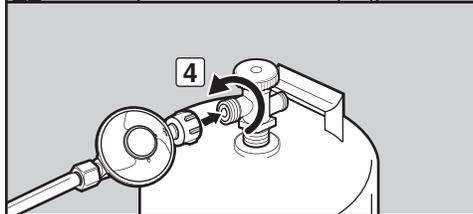
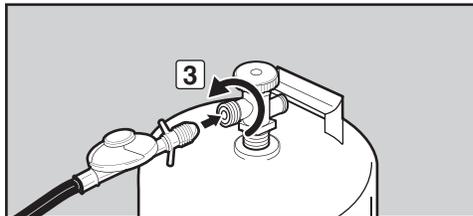
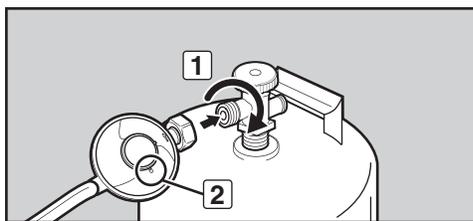
### Kytke kääntämällä vivusta / napsauttamalla paikalleen

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

### Kytke 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.*



## MITÄ VUOTOJEN TARKASTUS TARKOITTAÄ?

Grillin kaasujärjestelmässä on monia liittäntöjä ja liittimiä. Vuotojen tarkistus on luotettava tapa varmistaa, ettei kaasu vuoda liittännöistä tai liittimistä.

Vaikka kaikki valmistuksen yhteydessä tehdyt liittännät 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 koennut 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

Tarvitset seuraavat välineet: Suihkepullo tai harja tai rätti sekä saippuavettä. (Voit tehdä saippualliuoksen sekoittamalla 20 % nestesaippuaa ja 80 % vettä tai osta se rautakaupasta.)

A) Varmista, että **KAIKKI** polttimien säätönupit ovat Off-asennossa. Tarkista painamalla polttimen säätönuppeja sisään ja kiertämällä myötäpäivään vasteeseen asti.

B) Kytke kaasunsyöttö.

Tunnista säätimen tyyppi. Noudata säädintä koskevia ohjeita.

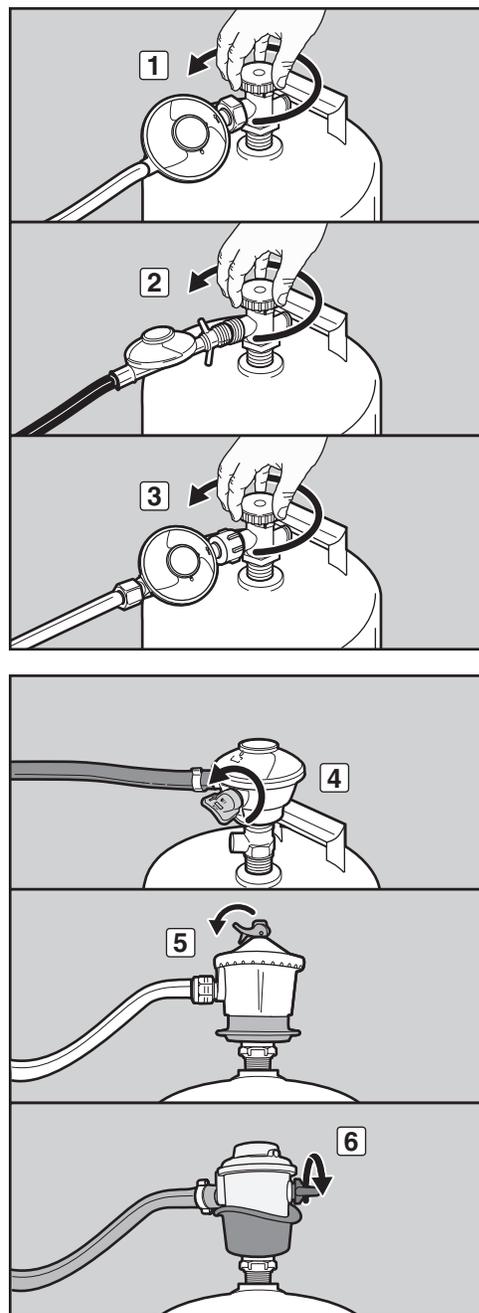
### Kiertoventtiili

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.



# GRILLIN KÄYTÖN VALMISTELU

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:

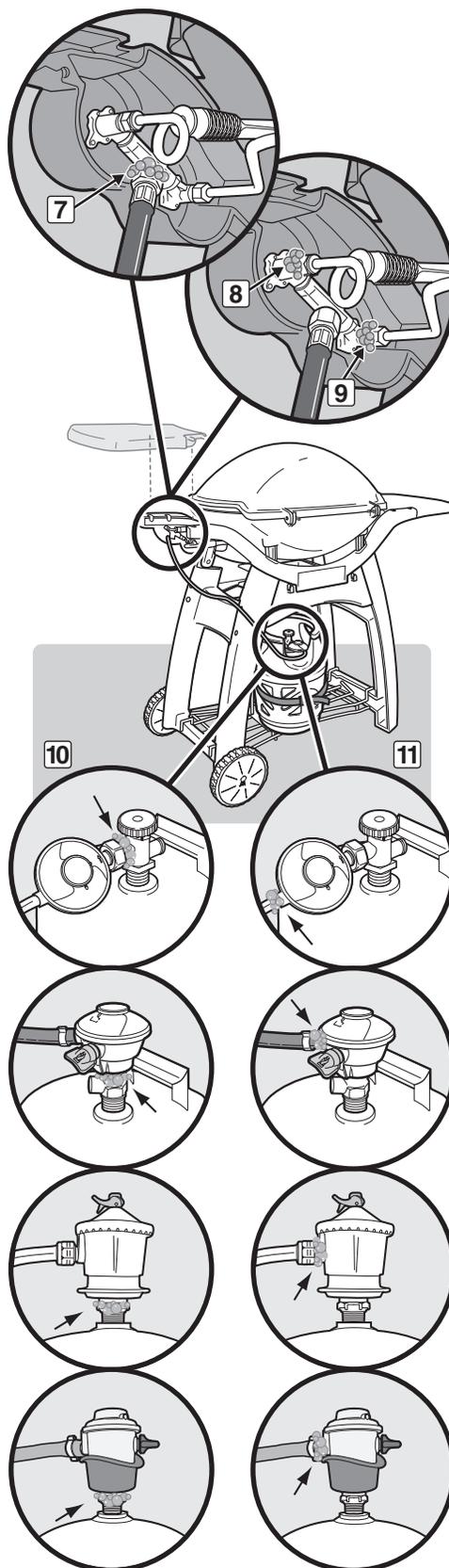
- Haaroituksen ja letkun liitäntä (7).
- Venttiilin ja ulkopoltinputken kaasulinjan liitäntä (8).
- Venttiilin ja sisäpoltinputken kaasulinjan liitäntä (9).
- Säätimen ja säiliön liitäntä (10).
- Säätimen letkun ja säätimen liitäntä (11).

⚠ **VAROITUS: Jos liitännöissä (7, 8, 9, 10 tai 11) on vuoto, katkaise kaasunsyöttö. ÄLÄ KÄYTÄ GRILLIÄ.** Ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen [www.weber.eu](http://www.weber.eu).

D) Kun olet tarkistanut mahdolliset vuodot, katkaise kaasunsyöttö säiliöstä 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 NESTEKAASUSÄILIÖSTÄ

A) Poista nestekaasusäiliö katkaisemalla kaasunsyöttö ja irrottamalla letku ja säädin -yhdistelmä säiliöstä.

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

Tunnista säätimen tyyppi. Noudata säädintä koskevia irroitusohjeita.

### Irroita kiertämällä vastapäivään

Kierrä säädin irti säiliöstä kääntämällä liitintä vastapäivään (1).

### Irroita kiertämällä myötäpäivään

Irroita säädin säiliöstä kääntämällä liitintä myötäpäivään (2) (3).

### Irroita vipua kääntämällä

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

### Irroitus liukukauluksella

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

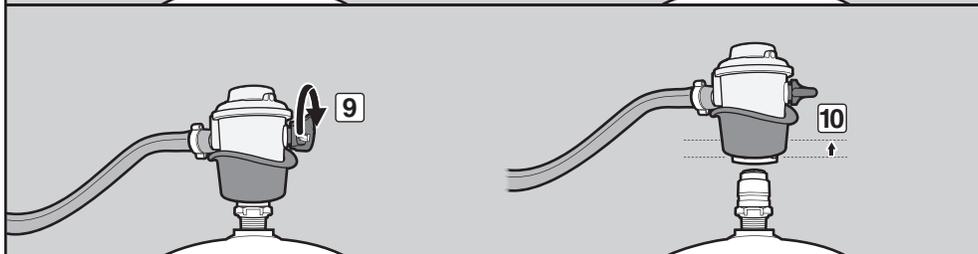
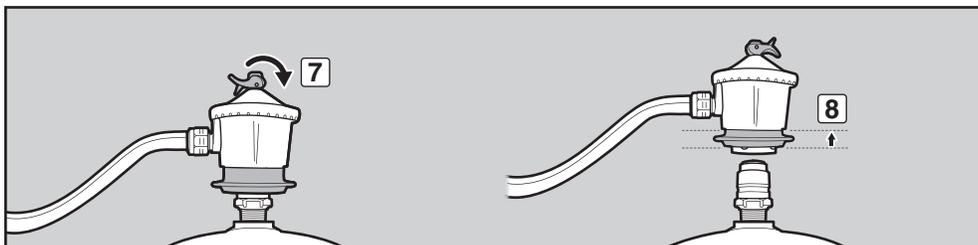
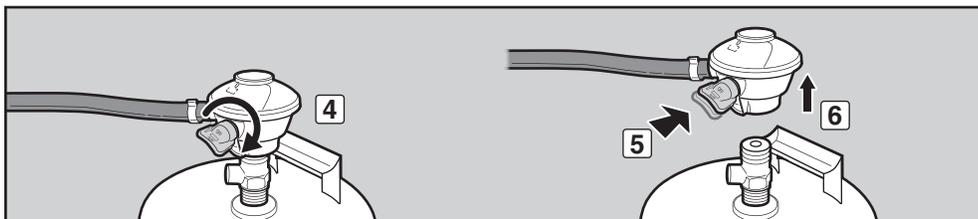
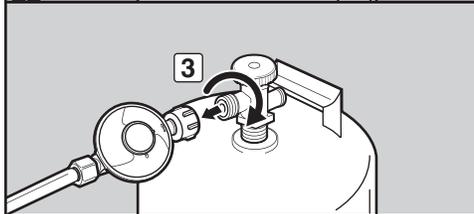
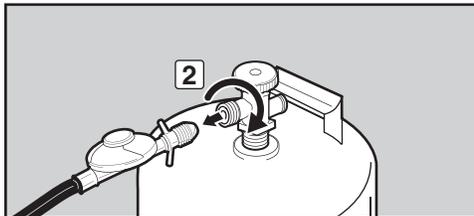
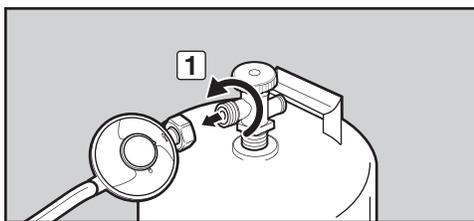
B) Vaihda tyhjä säiliö täyteen.

## NESTEKAASUSÄILIÖN TÄYTTÄMINEN

Suosittellemme nestekaasusäiliön täyttämistä uudelleen ennen kuin se on täysin tyhjä. Vie säiliö täyttämistä varten "nestekaasun" jälleenmyyjälle.

## NESTEKAASUSÄILIÖN KYTKEMINEN TAKAISIN

Katso kohta "SÄÄTIMEN KYTKEMINEN  
NESTEKAASUSÄILIÖN".



## 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:

- ⚠ Laitte on tarkoitettu vain ulkokäyttöön. Sitä ei saa käyttää autotalleissa tai katetulla kuistilla.
- ⚠ Weber®-kaasugrillia ei saa käyttää suojaamattoman syttyvän katon tai räystään alla.
- ⚠ Weber®-kaasugrillia ei ole tarkoitettu asennettavaksi asuntovaunuihin ja/tai veneisiin.
- ⚠ Syttyviä materiaaleja ei saa säilyttää noin alle 60 senttimetrin säteellä grillistä. Mitta koskee grillin etu- ja takaosia, sivuja sekä ylä- ja alapuolta.
- ⚠ Huolehdi siitä, että paistoalueella ei ole syttyviä höyryjä ja nesteitä, kuten bensiiniä tai alkoholia, eikä muita syttyviä materiaaleja.
- ⚠ Laitte kuumenee voimakkaasti. Noudata erityistä varovaisuutta lastenläsnäollessa.
- ⚠ Älä liikuttele grilliä, kun siinä on tuli.
- ⚠ Käytä grilliä vain tasaisella ja vaakasuoralla alustalla.

## 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.

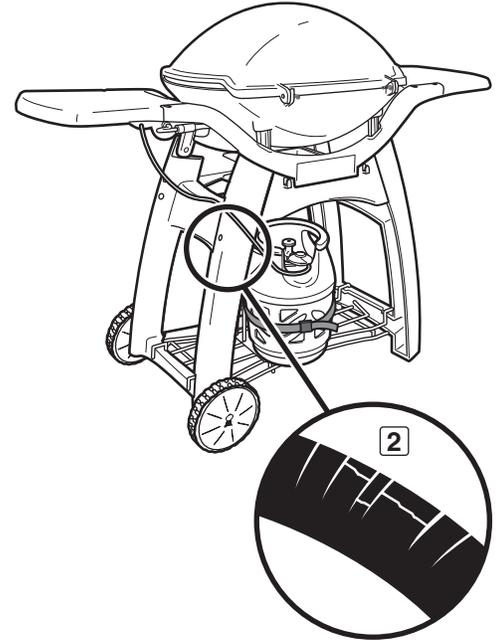
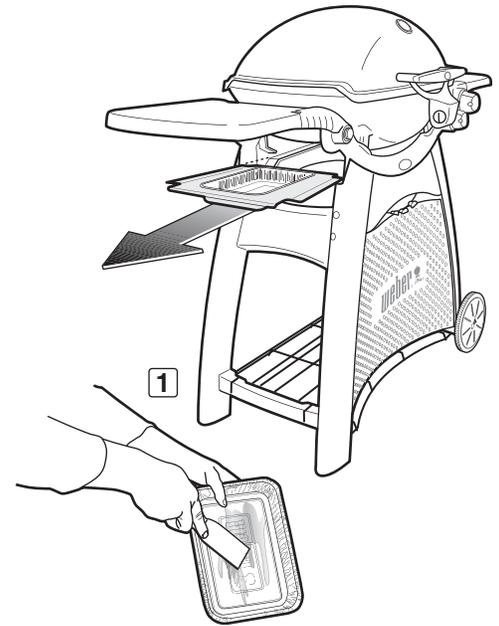
- ⚠ **VAROITUS:** Tarkista ennen jokaista käyttöä, onko keräilyastian ja kertakäyttöiseen rasvankeruuastiaan kertynyt rasvaa. Poista kertynyt rasva välttääksesi rasvapalon. Rasvapalo voi tuottaa vakavia vammoja tai omaisuusvahinkoja.

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

## 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](http://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 liekkien leimahdus, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.**

- B) Varmista, että **KAIKKI** polttimien säätönupit ovat Off-asennossa (2). Tarkista painamalla polttimen säätönuppeja sisään ja kiertämällä myötäpäivään vasteeseen asti.
- C) Kytke säiliön venttiili käyttöön valitsemalla säiliön ja säätimen malliin sopiva vaihtoehto.
- D) Sytytä ulkopoltin painamalla polttimen suurta säätönuppia ja kiertämällä sitä vastapäivään asentoon start/high (†) (3).
- E1) Paina punaista sytytysnappia useaan kertaan niin, että se napsahtaa joka kerta (4) (Q® 3000).

**TAI**

- E2) Paina elektronisen sytytyksen nappia ja pidä se painettuna (5) (Q® 3200). Kuulet sytytysyksikön napsahtavan.
- F) Varmista katsomalla grilliritilöiden läpi, että poltin on syttynyt. Näkyvissä pitäisi olla liekki.

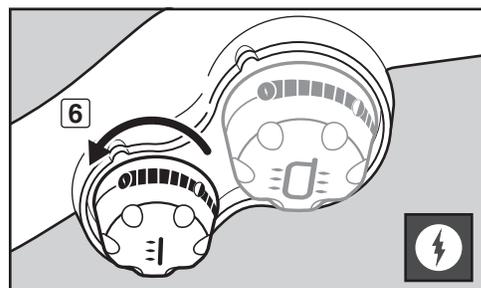
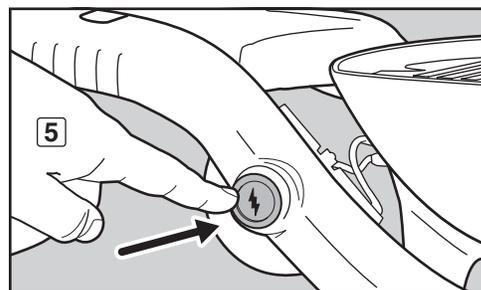
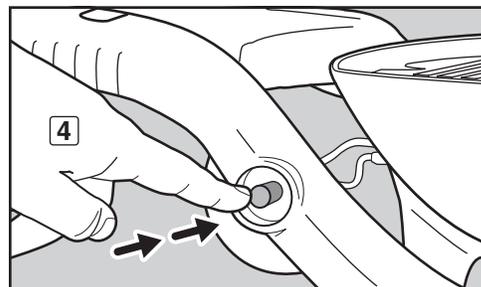
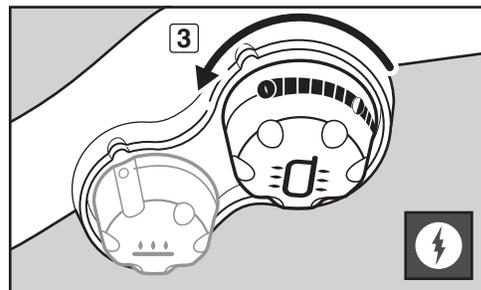
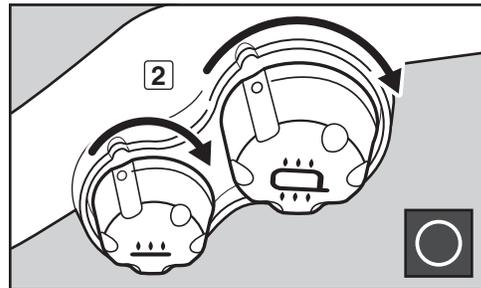
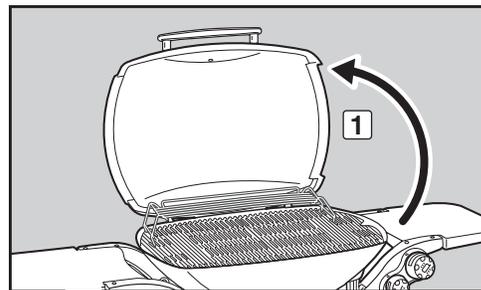
⚠ **VAROITUS: Älä kumarru avoimen grillin päälle sytytettäessä tai grillattaessa.**

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

- G) Kun ulkopoltin palaa, voit sytyttää sisäpoltin. Paina polttimen pieni säätönuppi sisään ja kierrä se asentoon start/high (†) (6). Ulkopoltin sytyttää sitten sisäpoltin.

## POLTTIMEN SAMMUTTAMINEN

Paina kunkin polttimen säätönuppi sisään ja käännä sitä myötäpäivään Off-asentoon (○). Katkaise kaasunsyöttö.



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 liekkien leimahdus, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.**

- B) Varmista, että **KAIKKI** polttimien säätönupit ovat Off-asennossa (2). Tarkista painamalla polttimen säätönuppeja sisään ja kiertämällä myötäpäivään vasteeseen asti.
- C) Kytke säiliön venttiili käyttöön valitsemalla säiliön ja säätimen malliin sopiva vaihtoehto.
- D) Sytytä tulitikku ja vie liekki sytytysaukon alle (3). Pidä tikkua ja sytytä ulkopoltin painamalla polttimen suurta säätönuppia ja kiertämällä sitä vastapäivään asentoon start/high (†) (4).
- E) Varmista katsomalla grilliritilöiden läpi, että poltin on syttynyt. Näkyvissä pitäisi olla liekki.

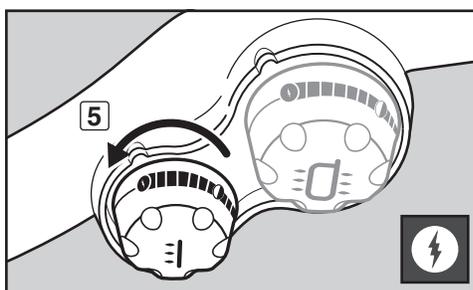
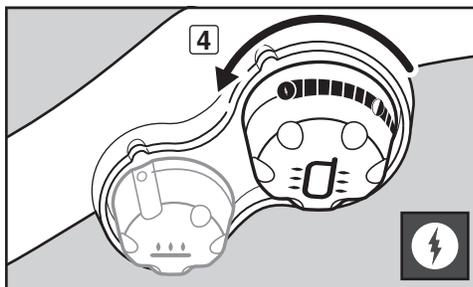
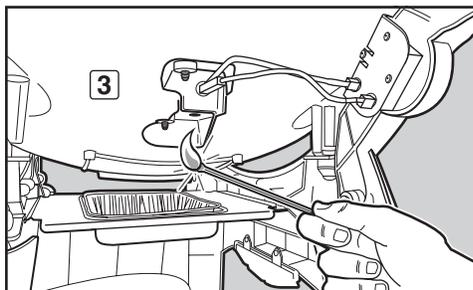
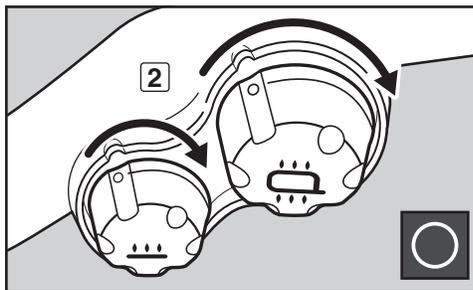
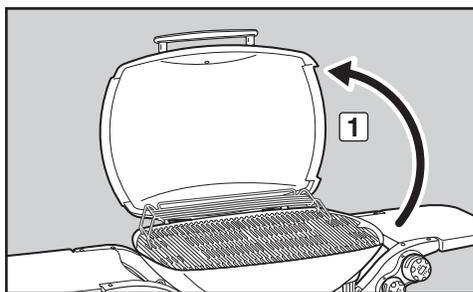
⚠ **VAROITUS: Älä kumarru avoimen grillin päälle sytytettäessä. Pidä kasvat ja vartalo vähintään 30 senttimetrin päässä sytytysaukosta, kun sytytät grilliä.**

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

- F) Kun ulkopoltin palaa, voit sytyttää sisäpolttimen. Paina polttimen pieni säätönuppi sisään ja kierrä se asentoon start/high (†) (5). Ulkopoltin sytyttää sitten sisäpolttimen.

## POLTTIMEN SAMMUTTAMINEN

Paina kunkin polttimen säätönuppi sisään ja käännä sitä myötäpäivään Off-asentoon (○). Katkaise kaasunsyöttö.



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

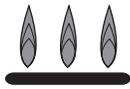
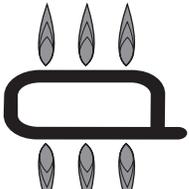
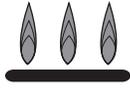
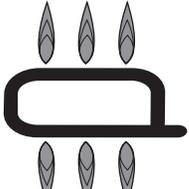
\*\*Myydään erikseen.

# KYPSENNYSTAVAT

## SUORA MENETELMÄ VAI EPÄSUORA MENETELMÄ?

Grillauksessa on tärkeintä tietää, pitääkö ruokaa varten käyttää suoraa vai epäsuoraa kypsennystä. Ero on yksinkertainen. Suorassa kypsennyksessä, samoin kuin paahtamisessa, ruoka kypsennetään suoraan lämmönlähteen yläpuolella. Epäsuorassa kypsennyksessä, liekki on ruoan sivuilla. Epäsuoraa grillausmenetelmää voidaan verrata uunissa paistamiseen, lisäetuna grillattu koostumus, maku ja ulkonäkö, joita ei saa uunissa kypsentämällä. Valitsemalla sopivan grillaustavan pääset nopeammin parhaisiin tuloksiin ja varmistat ruoan kypsyden.

Voit säätää polttimia haluamallasi tavalla kummallakin kypsennystavalla. Säätöasetukset — HIGH, MEDIUM, LOW tai OFF — on kuvattu kaaviossa oikealla. Jos esimerkiksi haluat paahtaa pihvejä, säädä molemmat polttimet asentoon HI ja viimeistelee kypsennys säätämällä molemmat polttimet asentoon LOW. Inspiroidu grillaamisesta osoitteessa [www.weber.com/recipes](http://www.weber.com/recipes).

KYPSENNYS- JA KÄYTTÖTAVAT	SISÄPOLTTIMEN SÄÄTÖ	ULKOPOLTTIMEN SÄÄTÖ
<b>ESILÄMMITTÄMINEN</b>	 HIGH	 HIGH
<b>SUORA LOW</b> Broilerinpalat, makkarat	 LOW	 LOW
<b>PAAHTAMINEN</b> Pihvit ja paahtamista edellyttävät ruoat <i>Paahda aluksi paksut pihvit suoralla korkealla lämmöllä...</i>  <i>...ja viimeistelee kypsentyminen suoralla matalalla lämmöllä</i>	 HIGH	 HIGH
	 LOW	 LOW
<b>EPÄSUORA</b> Pieni kokonainen kana	 OFF	 MEDIUM

## YLEINEN VIANETSINTÄ

ONGELMA	RATKAISU
Poltin ei syty sytytysnapia painettaessa.	<p>Varmista kaasun virtaus polttimissa yrittämällä polttimen sytytystä tulitikulla. Katso kohta "POLTTIMEN SYTYTYYS—sytytys tulitikulla." Jos sytytys onnistuu tulitikulla, ongelma on sytytysjärjestelmässä. Katso kohta "PAINONAPPISYTYTYYSJÄRJESTELMÄN HUOLTO (Q® 3000)" tai "ELEKTRONISEN SYTYTYYSJÄRJESTELMÄN HUOLTO (Q® 3200)."</p> <p>Varmista, että johtimet on liitetty oikein sytytys elektrodikokoonpanoon. Tarkista, että johdot on kytketty painonappisytyttimen liittimiin (Q® 3000) tai elektronisen sytytysyksikön liittimiin (Q® 3200). Katso kohta "PAINONAPPISYTYTYYSJÄRJESTELMÄN HUOLTO (Q® 3000)" tai "ELEKTRONISEN SYTYTYYSJÄRJESTELMÄN HUOLTO (Q® 3200)."</p> <p>Varmista uuden pariston asennuksessa, että sen muovikääre on poistettu. Tarkista, että paristo on kunnossa ja oikein asennettu. Katso kohta "ELEKTRONISEN SYTYTYYSJÄRJESTELMÄN HUOLTO (Q® 3200)."</p>
<p>Polttimet eivät syty.</p> <p>Polttimissa on pieni väpättävä liekki, kun polttimien säätönupit ovat high-asennossa (†).</p> <p>Grillin lämpötila ei nouse yli 121°-149° (250°-300°F), kun polttimien säätönupit ovat high-asennossa (†).</p>	<p><i>Joidenkin maiden säätimissä on liiallisen kaasuvirtauksen turvalaite.</i> Grillin ja säiliön välisen liittännän osana oleva liiallisen kaasuvirtauksen turvalaite on kytkettyyn päälle. Voit nolata turvalaitteen sulkemalla kaasusäiliön venttiilin ja kääntämällä kaikki polttimien säätönupit off-asentoon (O). Avaa grillin kansi. Odota kaasun poistumista vähintään viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää grillin. Kierrä <b>HITAASTI</b> kaasusäiliön venttiiliä, kunnes se on täysin auki. Odota joitakin sekunteja; sytytä grilli. Katso kohta "PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYYS JA KÄYTTÖ:"</p>
<p>Poltin ei syty tai liekki on matala polttimen ollessa high-asennossa (†).</p>	<p>Säiliön kaasu voi olla vähissä tai lopussa. Täytä kaasusäiliö.</p> <p>Kaasuletku voi olla taipunut tai taitunut. Suorista letku.</p>
<p>Polttimen liekki palaa epätasaisesti.</p> <p>Liekki on matala polttimen ollessa high-asennossa (†).</p> <p>Liekit eivät kulje polttimen koko pituudella.</p>	<p>Puhdista polttimen aukot polttinputken koko pituudella. Katso kohta "VUOSITTAINEN HUOLTO:"</p>
<p>Polttimien liekki on keltainen tai oranssi. Lisäksi tuntuu kaasun hajua.</p>	<p>Tarkista hyönteissuodattimet tukosten varalta. (Reikien tukkeutuminen.) Puhdista hyönteissuodattimet. Katso kohta "VUOSITTAINEN HUOLTO:"</p>
<p>Liekkien leimahdukset.</p> <p><b>⚠ HUOMIO: Älä vuoraa grillipohjaa alumiinifoliolla.</b></p>	<p>Esilämmitä grilli pitäen kaikkia polttimia korkealla lämmöllä 10 - 15 minuuttia.</p> <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>
<p>Kannen sisäpinta näyttää "hilseilevän" (Muistuttaa hilseilevää maalia.)</p>	<p>Kannen sisäpuoli on valettua alumiinia. Sitä ei ole maalattu. Se ei siis voi "hilseillä". Kyseessä on kiinni paistunut rasva, joka on muuttunut hiileksi ja kuoriutuu pois. <b>TÄMÄ EI OLE VIKA.</b> Puhdista huolellisesti. Katso kohta "GRILLIN SISÄPINNAN PUHDISTUS:"</p>

Jos ongelma ei ratkea näitä ohjeita noudattamalla, ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen [www.weber.eu](http://www.weber.eu).

## GRILL OUT® -KAHVAVALON VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	RATKAISU
Grill Out® Handle Light does not light.	<p>Varmista uuden pariston asennuksessa, että sen muovikääre on poistettu. Tarkista, että paristo on kunnossa ja oikein asennettu. Katso kohta "GRILL OUT® -KAHVAVALON HUOLTO:"</p> <p>Valo syttyy vain, kun kansi on auki ja virtanappia ON-asennossa. Nosta kansi yläasentoon ja paina virtanappi ON-asentoon.</p>

Jos ongelma ei ratkea näitä ohjeita noudattamalla, ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen [www.weber.eu](http://www.weber.eu).

## 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

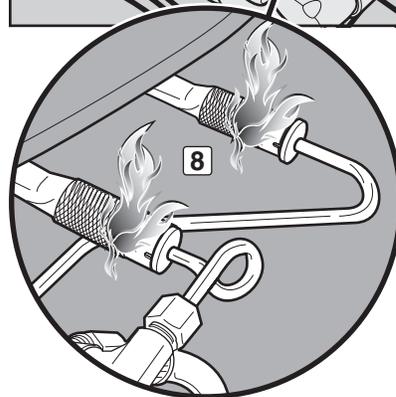
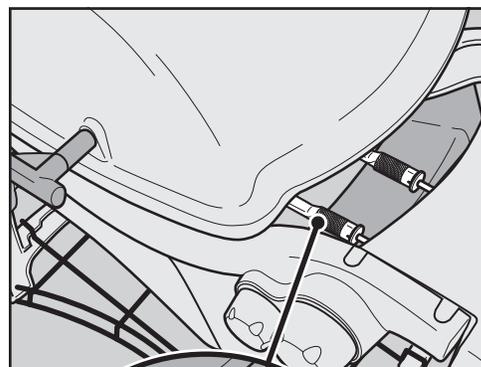
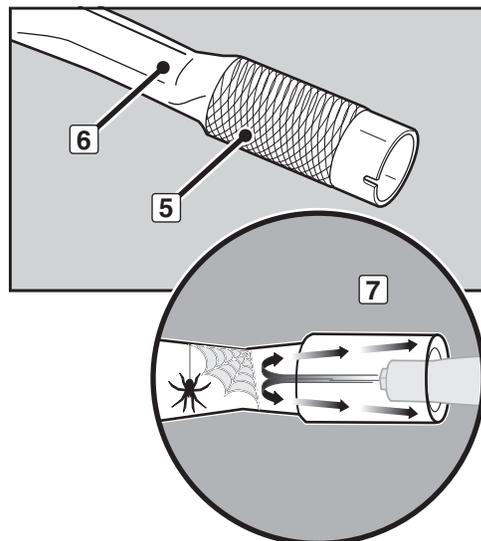
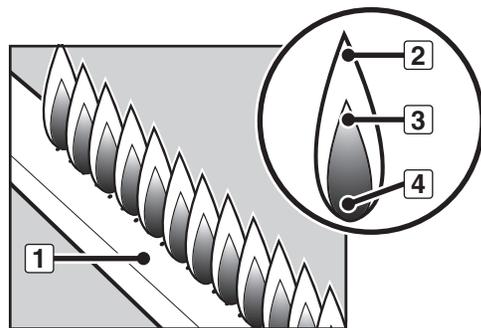
Poltinputkien (5) paloilmaluukuissa on ruostumattomasta teräksestä valmistetut verkot, jotka estävät hämähäkkejä ja muita hyönteisiä tekemästä verkkoja ja pesiä poltinputkien suppilo-osaan (6). Tällaiset pesät voivat estää normaalin kaasuvirtauksen, jolloin kaasu voi virrata takaisinpäin ulos paloilmaluukuista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



## POLTINPUTKIEN PUHDISTUS TAI VAIHTO

Tarkista, että grilli on sammutettu ja jäähtynyt

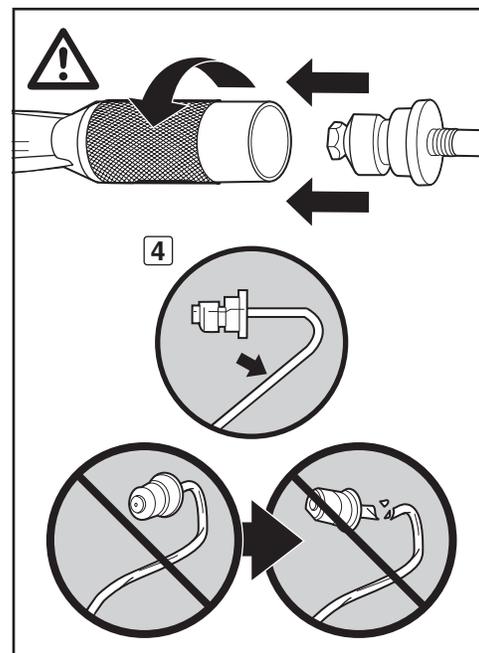
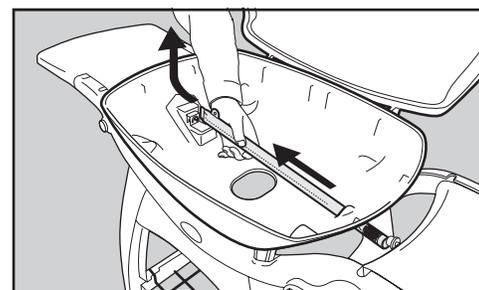
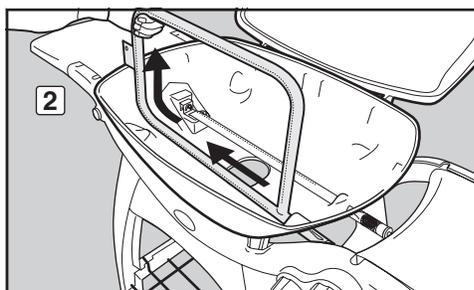
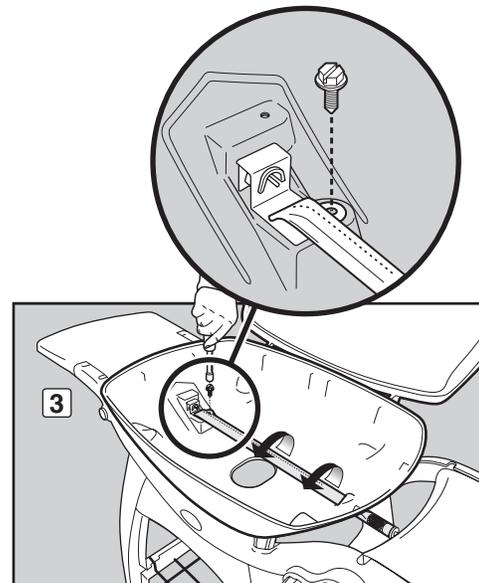
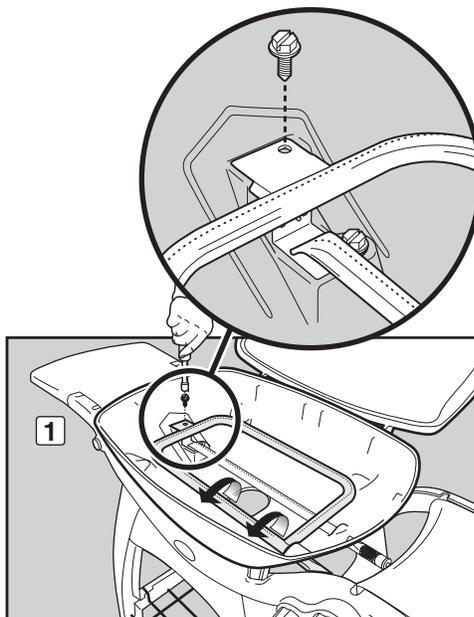
- A) Katkaise kaasunsyöttö ja irrota nestekaasusäiliö.
- B) Tarkista, että kaikkien polttimien säätönupit ovat off-asennossa (○). Tarkista painamalla polttimen säätönuppeja sisään ja kiertämällä myötäpäivään vasteeseen asti. Jos säätönuppi ei kierry, se on jo suljettu. Jos se kiertyy, kierrä sitä myötäpäivään vasteeseen asti, jolloin se on suljettu.
- C) Avaa kansi ja poista grillipohjan osat.

### Irrota poltinputket

Tarvitset seuraavat välineet: 3/8" kiintoavain.

- A) Irrota ruuvi, joka kiinnittää ulkopoltinputken grillipohjaan (1).
- B) Kierrä ulkopoltinputkea 90°. Liu'uta ja nosta poltinputki pois venttiin putkesta ja poista se grillipohjasta (2).
- C) Toista nämä vaiheet sisäpoltinputkelle (3).

**⚠ HUOMIO: Ole varovainen irrottaessasi poltinputkia ja asentaessasi niitä takaisin. Älä taita äläkä taivuta kaasulinjoja, jotka yhdistävät säätöventtiilit poltinputkiin (4).**



## Poltinputkien puhdistus

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

- A) Katso jokaisen poltinputken sisään taskulampun avulla (5).
- B) Puhdista mahdollinen lika tai tukkeuma poltinputkista vaijerilla (6).
- C) Tarkasta hyönteissuodattimet poltinputkien päistä ja puhdista ne pehmeällä harjalla (7).

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

- D) Puhdista poltinputket ulkopuolelta teräsharjalla. Näin varmistat, että kaikki polttimien aukot poltinputkien varrella ovat täysin auki (8).

**⚠ HUOMIO: Älä suurena polttimien aukkoja puhdistuksen yhteydessä.**

## Poltinputkien asennus takaisin

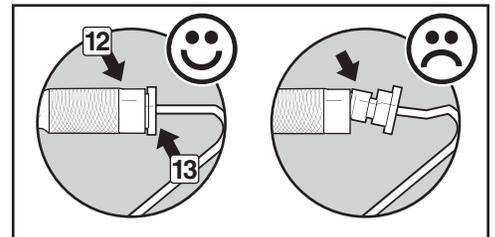
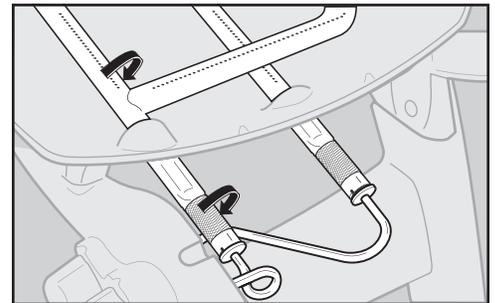
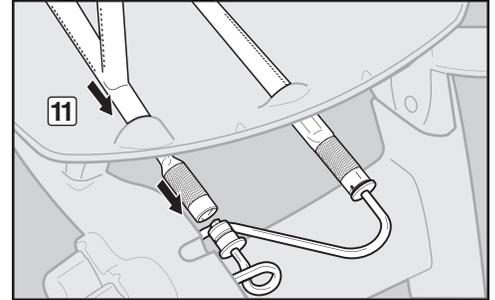
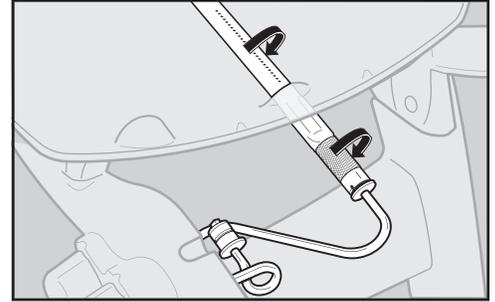
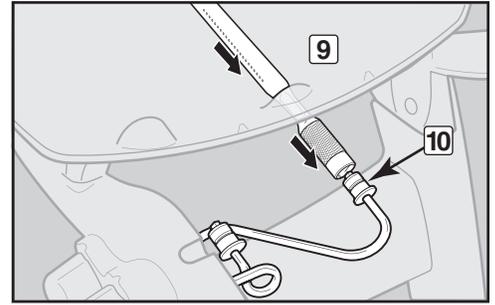
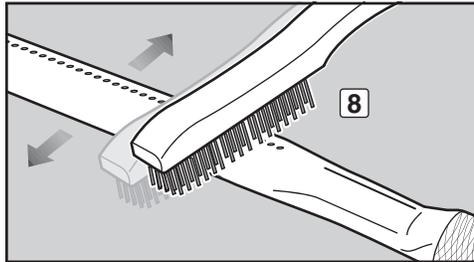
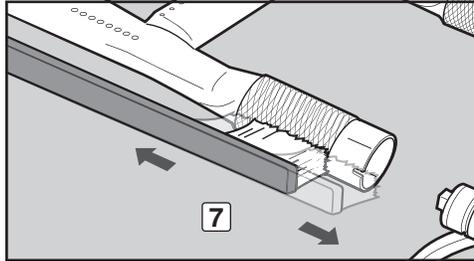
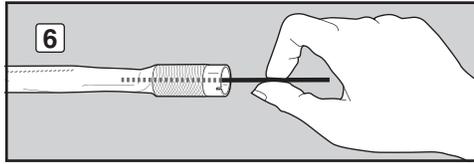
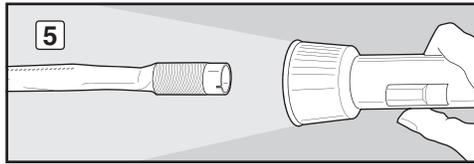
Tarvitset seuraavat välineet: 3/8" kiintoavain.

- A) Liu'uta sisäpoltinputki varovasti takaisin grillipohjan oikealla puolella sijaitsevaan reikään kohdistuen venttiiliin putken poltinputken aukkoon (9) (10).
- B) Asenna takaisin ruuvi, joka kiinnittää sisäpoltinputken grillipohjaan.
- C) Toista nämä vaiheet ulkopoltinputkelle (11).

**⚠ HUOMIO: Poltinputkien aukot (12) on sijoitettava oikein venttiilien putkien (13) päälle.**

**⚠ VAROITUS: Tarkista kaasuvuodot joka kerta kun irrotat kaasuliittimen ja kytket sen uudelleen. Katso kohta "KAASUVUOTOJEN TARKISTUS."**

- D) Vaihda grillipohjan osat.



## 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 grilli ulkopuolelta siistin näköisenä puhdistamalla se seuraavien ohjeiden mukaisesti.

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

#### Maalaut, emaloidut ja muoviset pinnat

Ulkopinnat voi puhdistaa lämpimällä saippuvedellä ja huuhdella vedellä.

**TÄRKEÄÄ:** Älä käytä happoa, lakkabensiiniä tai ksyleeniä sisältäviä puhdistusaineita. Älä käytä grilliin tai vaunun pinnoille uuninpuhdistusainetta, hankaavia puhdistusaineita (keittiöpuhdistusaineita), sitruustuotteita sisältäviä puhdistusaineita tai hankaavia puhdistustynyjä.

Taittuvia tasoja ei saa käyttää leikkuulautoina.

### 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 paperipyyhkeellä. Näin ehkäiset rasvan kertymistä. Pese kannen sisäpinta lämpimällä saippuvedellä, ja huuhdella vedellä.

#### Grillipohjan osat ja poltinputket

Tarvitset seuraavat välineet: Ruostumaton teräsharja ja jäykkä muovilasta.

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

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

⚠ **HUOMIO:** Grilliritiloita ei saa puhdistaa itsepuhdistavassa uunissa.

B) Harjaa pois mahdolliset roskat poltinputkien päältä. Älä suurena poltinaukkoja poltinputken varrella (1).

C) Aseta puhdistuksen jälkeen grilliritilät takaisin.

#### Grillipohja

Pese grillipohjan sisäpinta lämpimällä saippuvedellä, ja huuhdella vedellä.

### Irroitettava keräilyastia ja kertakäyttöinen rasvankeruuastia

Grilli sisältää rasvankeräysjärjestelmän, joka ohjaa rasvan pois ruoasta irroitettavaan keräilyastiaan. Voit myös vuorata irroitettavan keräilyastian kertakäyttöisellä Weber® rasvankeruuastialla, jolloin irroitettava 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 saippuvedellä ja huuhtelee vedellä.

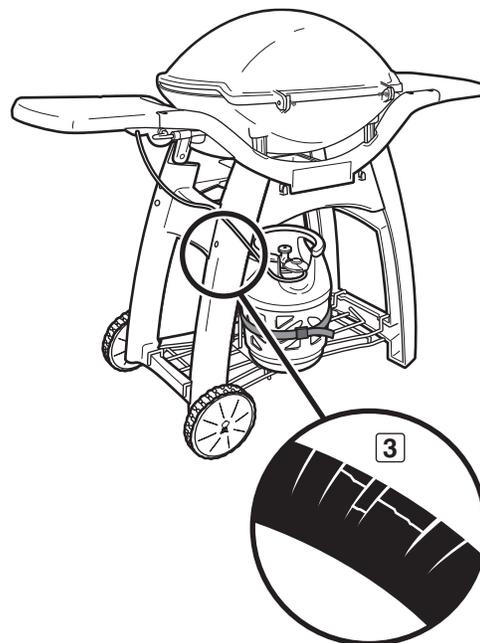
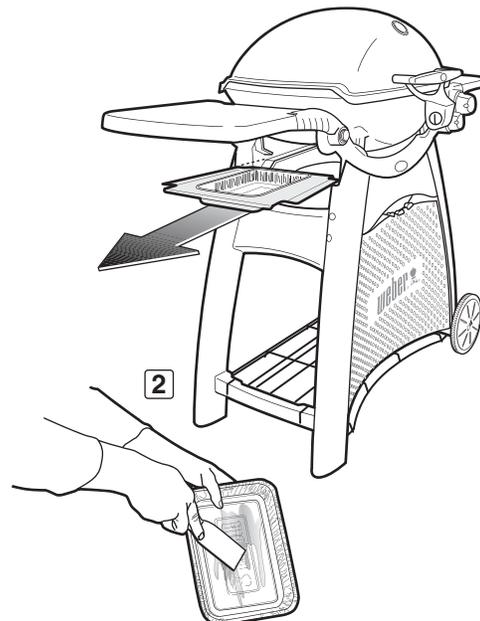
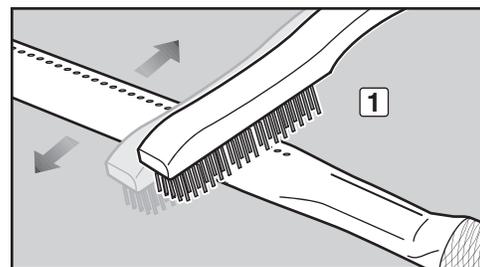
⚠ **VAROITUS:** Tarkista ennen jokaista käyttöä, onko keräilyastiaan ja kertakäyttöiseen tiputusastiaan kertynyt rasvaa. Poista kertynyt rasva välttääksesi rasvapalon. Rasvapalo voi tuottaa vakavia vammoja tai omaisuusvahinkoja.

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

### LETKUN TARKASTAMINEN

Letku tulee säännöllisesti tarkastaa halkeamien varalta (3).

⚠ **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.eu](http://www.weber.eu).



**Jos tarvitset uusia kertakäyttöisiä rasvankeruuastioita ja grilliritiloita, ota yhteys paikalliseen jälleenmyyjään tai siirry osoitteeseen [www.weber.com](http://www.weber.com). Jos tarvitset lisää apua, ota yhteys asiakaspalveluun.**

## SYTYTYSJÄRJESTELMÄN TOIMINNOT

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

**VAROITUS: Kaas säätimien ja venttiilien tulee olla asennossa OFF.**

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

## PAINONAPPISYTYTYSJÄRJESTELMÄN HUOLTO (Q® 3000)

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

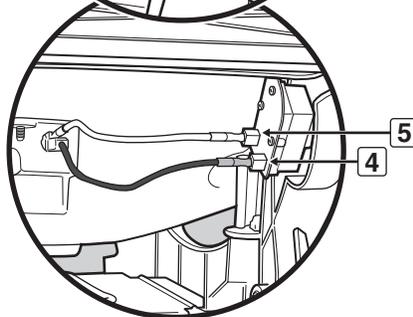
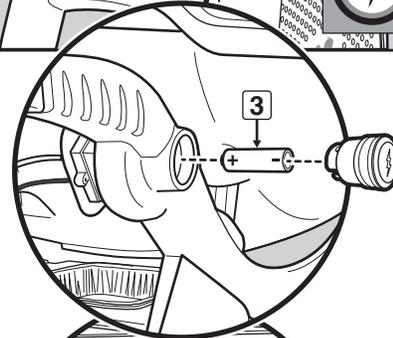
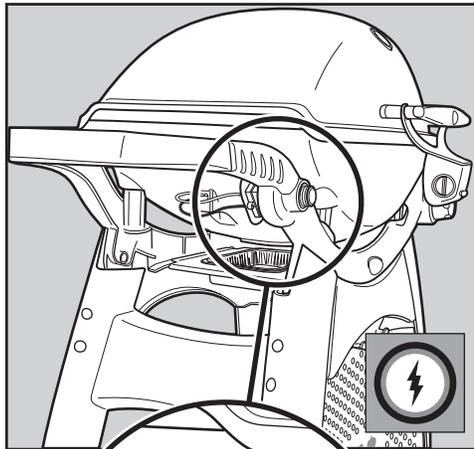
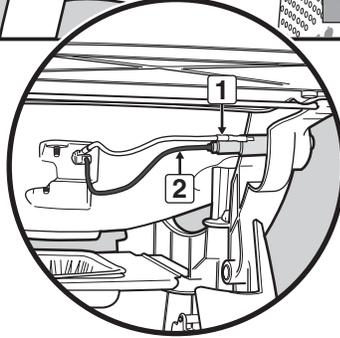
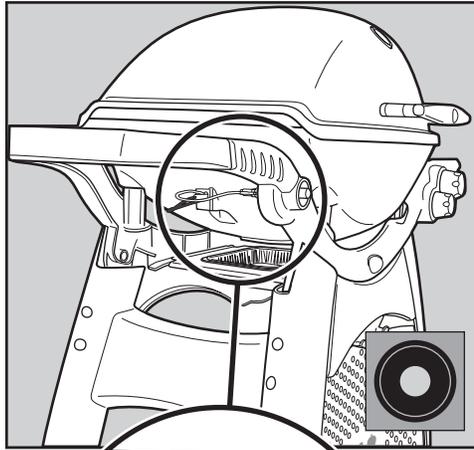
## ELEKTRONISEN SYTYTYSJÄRJESTELMÄN HUOLTO (Q® 3200)

- 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 tarkkaillemalla, kipinöikö poltin.

Jos elektroninen sytytysjärjestelmä ei edelleenkään sytytä poltinta, ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen [www.weber.eu](http://www.weber.eu).

## GRILL OUT® KAHVAVALON (Q® 3200) HUOLTO

- Varmista, että kaikki kolme AAA-paristoa (vain alkali) ovat hyvässä kunnossa ja oikein asennettu. Katso kohta "KOKOONPANO."
- Joissakin paristoissa on muovikääre. Tämä muovi tulee poistaa ennen pariston asentamista. Älä sekoita tätä muovia pariston etikettiin.





**⚠ 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](http://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 Hajovny 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 WHOLESAL 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](http://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.

Weber® Q® -grilli sisältää rakenteita ja ominaisuuksia, jotka Robert DeMars Original Ideas, Inc. -yrityksestä on alunperin luonut.

Q® Cart® sisältää rakenteita ja ominaisuuksia, jotka Robert DeMars Original Ideas, Inc. -yrityksestä on alunperin luonut.