

GENESIS II

E-210 GBS • E-310 GBS • E-410 GBS • E-610 GBS

NESTEKAASU OMISTAJAN KÄSIKIRJA

GRILLAUKSEN ILOA



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

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



59220

030118
fi - Finnish



PUHELIN



MATKAPUHELIN



SÄHKÖPOSTI



VERKKOSIVUT

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

tervetuloa

WEBERIN MAAILMAAN

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

Voit rekisteröityä verkkosivuillamme, puhelimella tai muulla haluamallasi tavalla.

Kiitos, että valitsit WEBERin. Tervetuloa joukkoomme.



Tärkeää turvallisuuustietoa

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

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

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

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

⚠ VAARALAUSEKE

Jos tunnet kaasun hajua:

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

VAIN ULKOKÄYTTÖÖN.

LUE OHJEET ENNEN LAITTEEN (GRILLIN) KÄYTTÖÄ.

⚠ VAROITUS

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

HUOMAUTUS ASENTAJALLE: Nämä ohjeet on luovutettava kuluttajalle.

HUOMAUTUS KULUTTAJALLE: Säilytä nämä ohjeet tulevaa tarvetta varten.



CE:845CR-0040
ID:0845

Asennus ja kokoaminen

- △ VAARALAUSEKE: Grilliä ei saa asentaa matkailuajoneuvon tai veneeseen.
- △ VAROITUS: Älä käytä grilliä, jos sen kaikkia osia ei ole asennettu asennusohjeiden mukaisesti.
- △ VAROITUS: Älä asenna tätä grilliä kalusteisiin upotettaviin tai ulosvedettäviin rakenteisiin.
- △ VAROITUS: Älä tee laitteeseen muutoksia. Nestekaasu ei ole maakaasua. Takuu raukeaa, jos nestekaasugrilli muunnetaan maakaasun käyttöä varten tai jos nestekaasugrillissä yritetään käyttää maakaasua tai maakaasugrillissä nestekaasua, koska se vaarantaa grillin turvallisuuden.

• Käyttäjä ei saa kajota valmistajan sinetöimiin osiin.

Käyttö

- △ VAARALAUSEKE: Käytä grilliä vain ulkona hyvin ilmastoidussa paikassa. Älä käytä grilliä autotallissa, rakennuksen sisällä, katetulla käytävällä, teltassa tai muussa suljetussa paikassa tai helposti syttyvän rakenteen alla.
 - △ VAARALAUSEKE: Älä käytä grilliä minkäänlaisessa ajoneuvossa tai ajoneuvon tavara- tai lastaustilassa. Tämä käsittää mukaan lukien mutta ei rajoittuen henkilöautot, kuorma-autot, farmariautot, tila-autot, kutumaasturit, matkailuautot ja veneet.
 - △ VAARALAUSEKE: Varmista, että etäisyys helposti syttyviin materiaaleihin on grilliä käytettäessä vähintään 61 cm grillin ylä- ja alapuolella sekä takana ja sivuilla.
 - △ VAARALAUSEKE: Varmista, ettei grillausalueella ole helposti syttyviä kaasuja ja nesteitä, kuten bensiiniä, alkoholia tai muita palavia aineita.
 - △ VAARALAUSEKE: Laitte on pidettävä käytön aikana poissa helposti syttyvien materiaalien lähetyiltä.
 - △ VAARALAUSEKE: Älä laita grillin suojapeitettä tai muuta palavaa materiaalia grillin päälle tai sen alla olevaan säilytystilaan, kun grillin on käytössä tai kuuma.
 - △ VAARALAUSEKE: Mahdollisen rasvapalon sattuessa sammuta grillin kaikki polttimet ja pidä kansi kiinni, kunnes palo on sammunut.
 - △ VAROITUS: Osat saattavat olla erittäin kuumia. Pidä lapset poissa niiden ulottuvilta.
 - △ VAROITUS: Käytä grilliä käsitellessäsi lämmönkestäviä grillikintaita tai -käsineitä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötasoa 2.
 - △ VAROITUS: Alkoholin, reseptilääkkeiden, ilman reseptiä myytävien lääkkeiden tai laittomien päihteiden käyttö saattaa vaikuttaa henkilön kykyyn asentaa, siirtää, varastoida tai käyttää grilliä asianmukaisesti ja turvallisesti.
 - △ VAROITUS: Pidä grilliä koko ajan silmällä sen kuumentamisen ja käytön aikana. Noudata grilliä käytettäessä varovaisuutta. Koko grillaustila on käytön aikana kuuma.
 - △ VAROITUS: Älä siirrä laitetta käytön aikana.
 - △ VAROITUS: Varmista, ettei mahdollinen sähköjohto tai kaasuletku osu grillin kuumiin pintoihin.
 - △ HUOMAUTUS: Tämän tuotteen turvallisuus on testattu ja se on sertifioitu käytettäväksi vain tietyssä maassa. Maan nimi löytyy tuotepakkauksesta.
- Älä käytä grillissä hiiliä, brikettejä tai laavakiviä.

Säilytys ja/tai kun grilli on käyttämättä

- △ VAROITUS: Sammuta kaasu kaasusäiliöstä käytön jälkeen.
 - △ VAROITUS: Nestekaasusäiliöitä on säilytettävä ulkona lasten ulottumattomissa. Niitä ei saa säilyttää rakennuksen sisällä, autotallissa tai muussa suljetussa paikassa.
 - △ VAROITUS: Kun grilli on ollut jonkin aikaa varastossa ja/tai käyttämättä, tarkista ennen grillin käyttöä mahdolliset kaasuvuodot ja polttimien mahdollinen tukkeutuminen.
- Grilliä saa säilyttää sisätiloissa ainoastaan, jos nestekaasusäiliö on ensin kytketty pois ja irrotettu grillistä.

SISÄLLYSLUETTELO

- 2 Tervetuloa WEBERille
Tärkeää turvallisuustietoa
- 4 Tuotteen ominaisuudet
GS4-grillausjärjestelmä
GENESIS II -grillin ominaisuudet
- 6 Vinkkejä ja neuvoja
Liekki – suora vai epäsuora
Grillausohjeet
- 8 WEBERin lupaus
Takuu
- 9 Käyttöönotto
GENESIS II:n polttimien venttiilikoot ja kaasunkulutus
Tärkeää tietoa nestekaasusta ja kaasuliitännöistä
Nestekaasusäiliön asennus ja vuototarkastus
- 12 Käyttö
Ensimmäinen grillauskerta
Joka grillauskerta
Grillin sytyttäminen
- 14 Tuotehuolto
Puhdistus ja huolto
- 16 Vianmääritys
- 18 Grillausopas
- 19 Varaosat

VIIMEISIN VERSIO AINA SAATAVILLA

Omistajan käsikirjan viimeisin versio on saatavilla verkossa.

GS4 -GRILLAUSJÄRJESTELMÄ

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

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

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



1 INFINITY-sähkösytytys

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

2 Huipputehokkaat polttimet

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

3 FLAVORIZER BARS

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

4 Rasvanhallintajärjestelmä

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



GENESIS II -GRILLIN OMINAISUUDET



A Sivutasoissa välinekoukut

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

B Kannen lämpömittari

Kun tiedät grillin lämpötilan, voit tarvittaessa säätää sitä.

C GOURMET BBQ SYSTEM -grilliritilä

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

D TUCK-AWAY-lämmitysteline

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

E iGRILL 3-valmuis

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

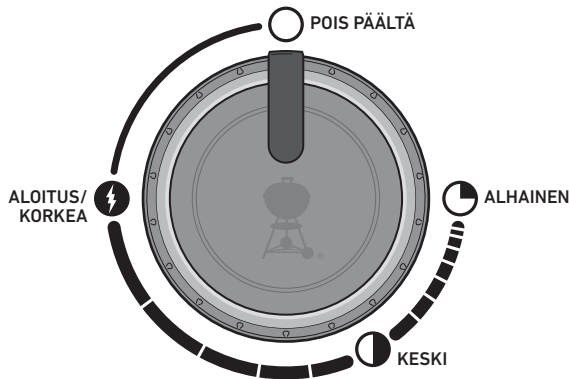
F Kaasusäiliö helposti saatavilla

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

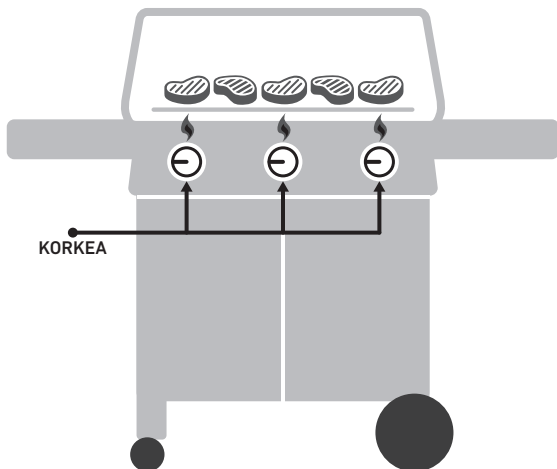
G Avovaunumalli

Virtaviivaisessa avovaunussa on runsaasti säilytystilaa ja grillausvälineet ovat aina kätevästi käsillä.

Liekki – suora vai epäsuora



SUORA LÄMPÖ ASETUKSET

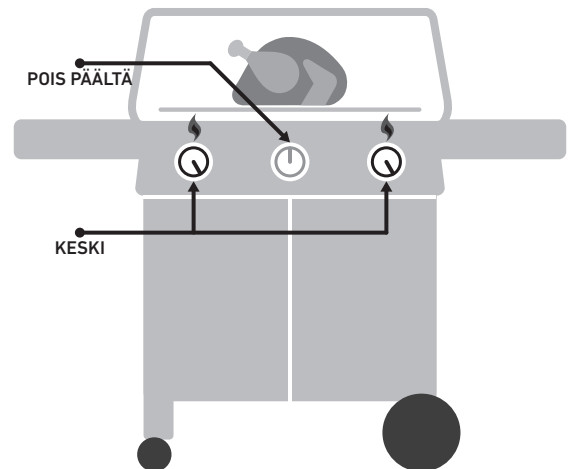


SUORA LÄMPÖ ASETUKSET

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

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

EPÄSUORA LÄMPÖ ASETUKSET



EPÄSUORA LÄMPÖ ASETUKSET

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

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

Anna ritilöiden kuumeta joka kerta.

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

Älä grillaa ruokaa likaisilla ritilöillä.

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

Pysy paikalla.

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

Jätä vähän liikkumavaraa.

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

Pidä kansi kiinni.

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

Käännä vain kerran.

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

Opi, milloin on aika lopettaa.

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

Kokeile rohkeasti.

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



PIHDIT

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



LASTA

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



AJASTIN

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

WEBERin lupaus (EMEA-alueen 10 vuoden vapaaehtoinen takuu)

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

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

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

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

WEBERin vapaaehtoinen takuu

WEBER takaa WEBER-tuotteen ostajalle (tai lahja- tai mainoslahjatapauksessa lahjan tai mainoslahjan saajalle) ("omistaja"), ettei tuotteen materiaaleissa tai valmistuksessa ole vikaa kymmenen (10) vuoden kuluessa ostopäivästä, kun tuote on asennettu oikein ja sitä käytetään omistajan oppaassa annettujen ohjeiden mukaisesti. (Huomaa: Jos menetät tai hukkaat WEBER-tuotteen omistajan oppaan, voit ladata uuden osoitteesta www.weber.com). Takuu on voimassa Euroopassa, Lähi-idässä ja Afrikassa (EMEA). WEBER suostuu korjaamaan tai vaihtamaan osan, jonka materiaaleissa tai valmistuksessa todetaan olevan vikaa, seuraavassa luettelut rajoitukset, vastuuvapauslausekkeet ja poikkeukset huomioon ottaen. SOVELLETTAVAN LAIN MUKAISESTI TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN TUOTTEEN ALKUPERÄISTÄ OSTAJAA EIKÄ SITÄ VOI SIIRTÄÄ SEURAAVILLE OMISTAJILLE MUUTOIN KUIN EDELLÄ MAINITUISSA LAHJA- TAI MAINOSLAHJATAPAUKSISSA.

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

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

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

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

Tähän vapaaehtoiseen takuuseen sisältyvät omistajan vastuut / Takuun rajoitukset

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

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

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

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

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

Takuukäsittely

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

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

- Tuotteen ostotodistus
- Väitettyä vikaa esittävä valokuva
- Tuotteen sarjanumero

Vastuuvapauslauseke

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

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

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

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

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

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

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

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



SUOJAA INVESTOINTISI

Suojaa grilliä sään vaihteluihin kestävällä ja laadukkaalla suojapeitteellä.

GENESIS II:n polttimien venttiilikoot ja kaasunkulutus

POLTTIMIEN VENTTIILIKOOT					
Maa	Kaasuluokka	2 polttimen mallit	3 polttimen mallit	4 polttimen mallit	6 polttimen mallit
Alankomaat, Etelä-Afrikka, Hongkong, Intia, Islanti, Israel, Japani, Kiina, Korea, Kypros, Latvia, Liettua, Malta, Norja, Romania, Ruotsi, Singapore, Slovakia, Slovenia, Suomi, Tanska, Tšekki, Turkki, Unkari, Venäjä, Viro	I _{3B/P} (30 mbar tai 2,8 kPa)	Pääpolttimet 1,02 mm	Pääpolttimet 1,00 mm	Pääpolttimet 1,00 mm	Pääpolttimet 0,90 mm
Belgia, Espanja, Irlanti, Iso-Britannia, Italia, Kreikka, Luxemburg, Portugali, Ranska, Sveitsi	I ₃ (28–30/37 mbar)	Pääpolttimet 0,94 mm	Pääpolttimet 0,94 mm	Pääpolttimet 0,92 mm	Pääpolttimet 0,84 mm
Puola	I _{3P} (37 mbar)	Pääpolttimet 0,94 mm	Pääpolttimet 0,94 mm	Pääpolttimet 0,92 mm	Pääpolttimet 0,84 mm
Itävalta, Saksa	I _{3B/P} (50 mbar)	Pääpolttimet 0,86 mm	Pääpolttimet 0,86 mm	Pääpolttimet 0,84 mm	Pääpolttimet 0,78 mm
KAASUNKULUTUS					
		2 polttimen mallit	3 polttimen mallit	4 polttimen mallit	6 polttimen mallit
		7,6 kW propaani 8,7 kW butaani	11,0 kW propaani 12,6 kW butaani	14,1 kW propaani 16,2 kW butaani	17,6 kW propaani 20,2 kW butaani
		543 g/h propaani 633 g/h butaani	786 g/h propaani 917 g/h butaani	1008 g/h propaani 1179 g/h butaani	1258 g/h propaani 1470 g/h butaani

Tärkeää tietoa nestekaasusta ja kaasuliitännöistä

Mitä on nestekaasu?

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

Nestekaasusäiliöiden turvallinen käsittely

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

Nestekaasusäiliötä koskevat vaatimukset

- Käytä 3–13 kg:n kokoisia säiliöitä.

Mikä on paineensäädin?

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

Paineensäädintä ja letkua koskevat vaatimukset

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

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

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




ERILAISIA SUTEJA

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



Nestekaasusäiliön asennus ja vuototarkastus

Säätimen kytkeminen säiliöön

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

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

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

Kytke kiertämällä myötäpäivään (A)

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

Kytke kiertämällä vastapäivään (B)

Ruuvaa säädin sylinteriin kiertämällä liitintä vastapäivään.

Kytke kääntämällä vipua ja napsauttamalla se oikeaan asentoon (C)

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

Kytke laippaa nostamalla (D)

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

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

Nestekaasusäiliön sijoitus

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

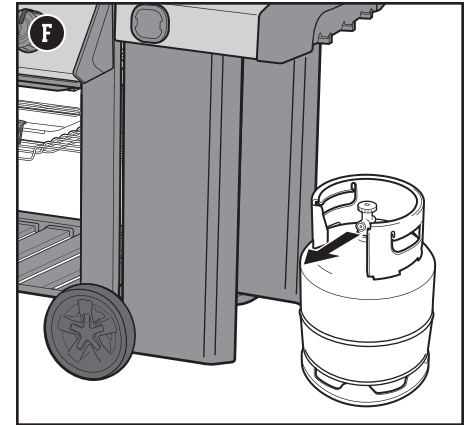
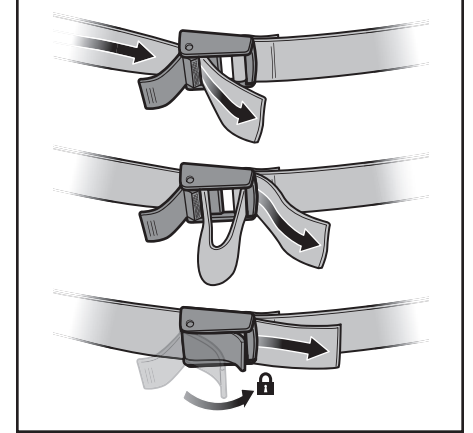
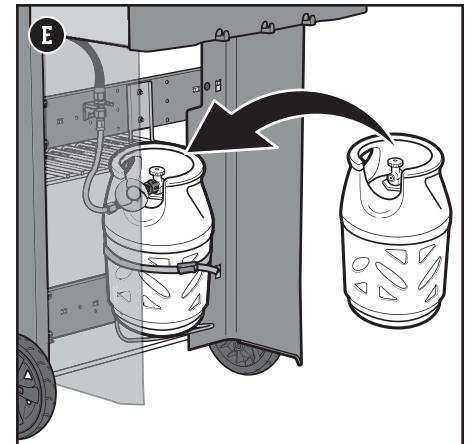
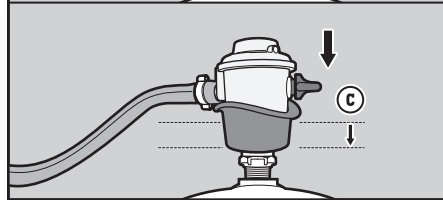
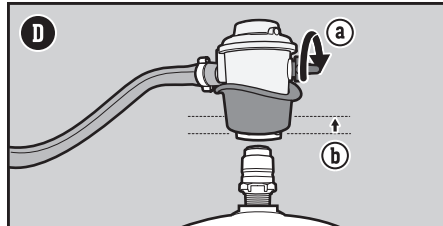
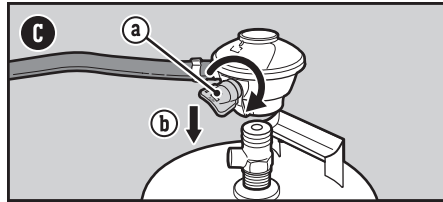
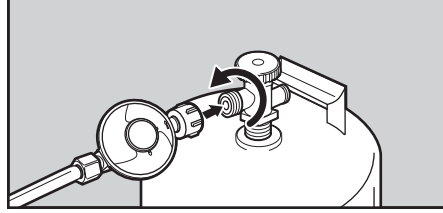
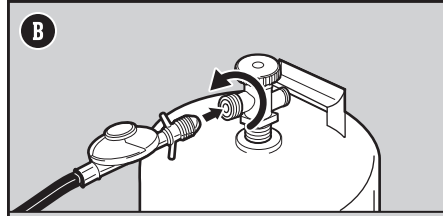
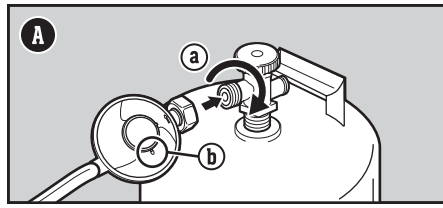
1) Tarkista nestekaasusäiliön tyyppi ja noudata sopivia sijoitusohjeita.

Sijoitus pidikkeeseen (E)

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

Sijoitus maahan (F)

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



Mikä on vuototarkastus?

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

Vuototarkastuksen tekeminen

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

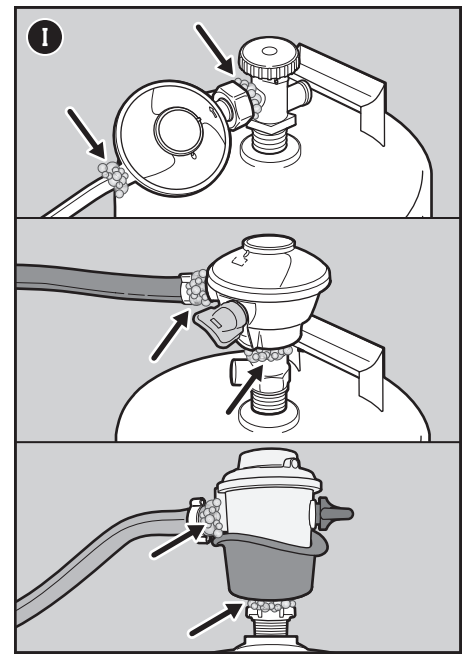
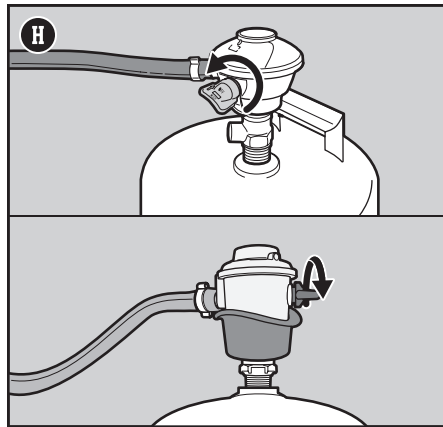
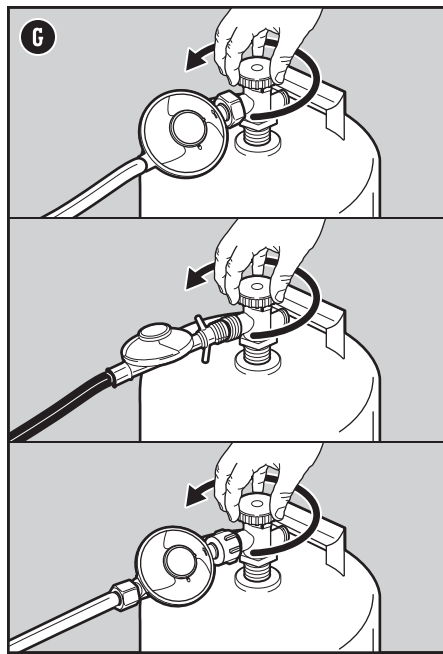
HUOMAA: Koska jotkut vuototarkastuksessa käytettävät liuokset, kuten saippuavesi, saattavat aiheuttaa ruostumista, kaikki liitännät tulee huuhdella vedellä vuototarkastuksen jälkeen.

Muiden liitäntöjen vuototarkastus

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

Säätimen irrottaminen säiliöstä

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



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

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

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

⚠ **VAARALAUSEKE:** Jos näet, haistat tai kuulet, että nestekaasusäiliöstä vuotaa kaasua:
 1. Siirry pois nestekaasusäiliön luota.
 2. Älä yritä korjata ongelmaa itse.
 3. Ota yhteys hätänumeroon.

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

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



Ensimmäinen grillauskerta

Kuumennus ennen grillaamista

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

Joka grillauskerta

Grillauskertojen välinen huolto

Noudata seuraavia yksinkertaisia mutta tärkeitä ohjeita joka kerta ennen grillaamista.

Rasvan tarkistaminen

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

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

Letkun tarkistaminen

Letku on tärkeää tarkistaa säännöllisin väliajoin.

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

Kuumenna grilli

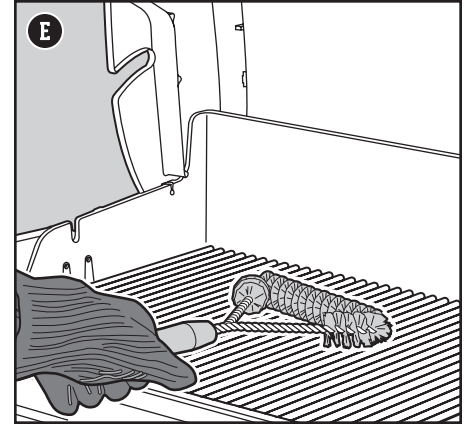
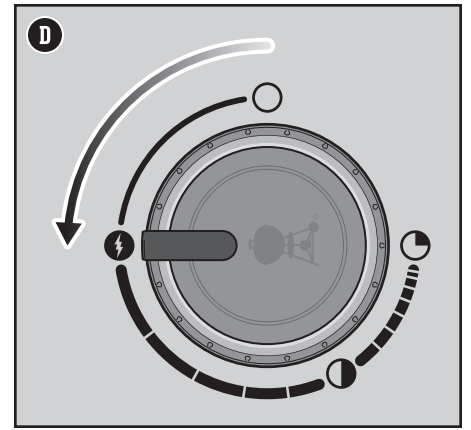
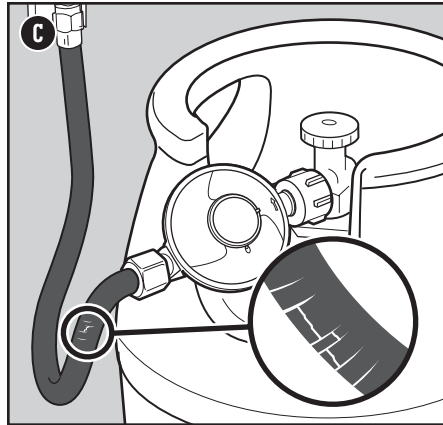
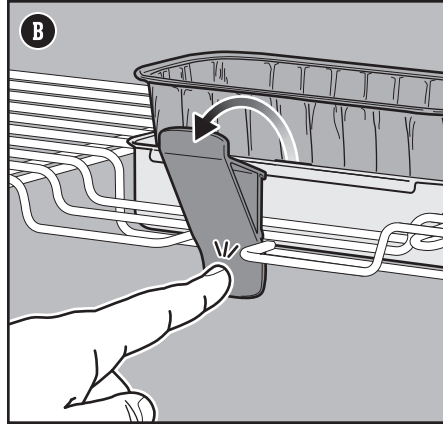
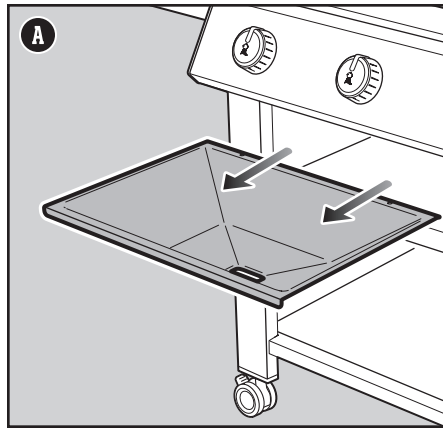
Grillin kuumentaminen on tärkeää grillauksen onnistumiseksi. Kuumentaminen ehkäisee ruokien tarttumista ritilään ja varmistaa, että ritilät ovat tarpeeksi kuumia ruokien ruskistamiseen. Siten myös aikaisemmin grillattujen ruokien jäänteet palavat pois.

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

Grilliritilän puhdistaminen

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

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



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

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

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

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

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

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

Grillin sytyttäminen

Sähkösytytyksen käyttö grillin sytyttämiseen

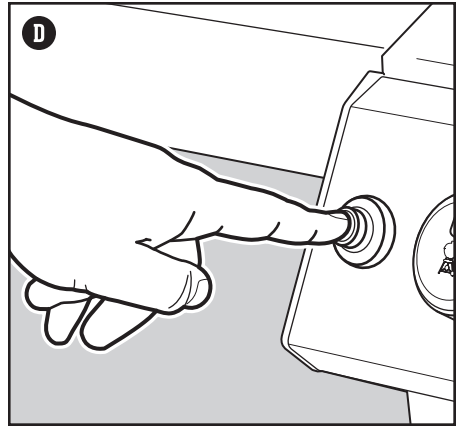
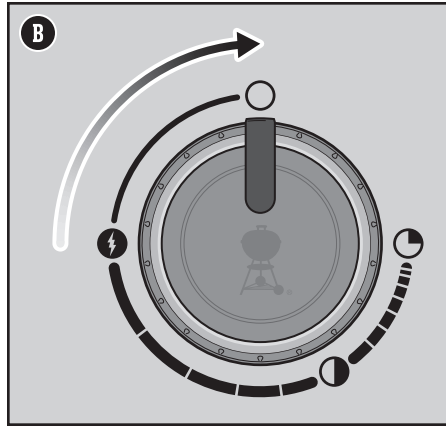
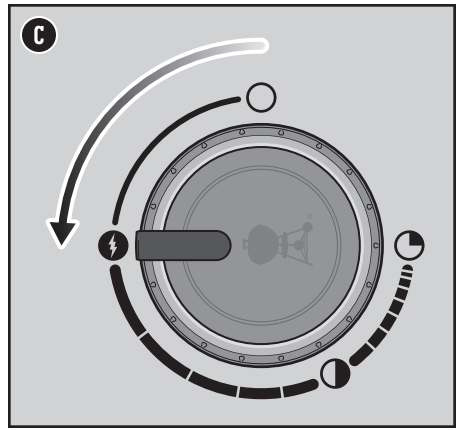
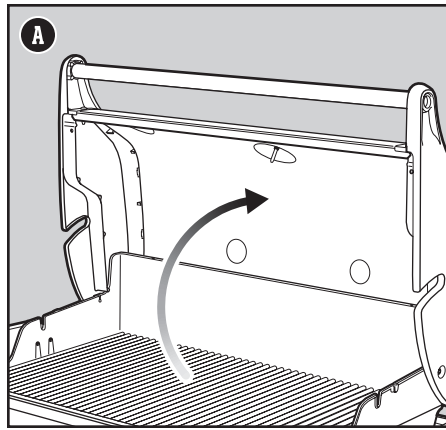
Jokaisella polttimella on oma säätönuppi, ja polttimet syttyvät erikseen. Sytytä polttimet järjestyksessä vasemmalta oikealle. Kaikki polttimet on sytytettävä grillin kuumentamista varten, mutta kaikkia ei ole pakko käyttää grillattaessa.

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

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

Polttimien sammuttaminen

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



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

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

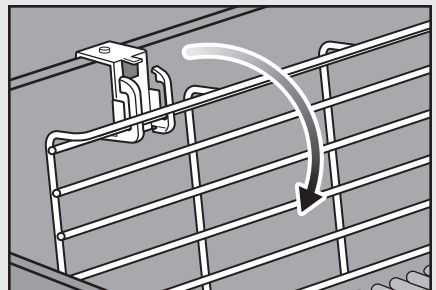
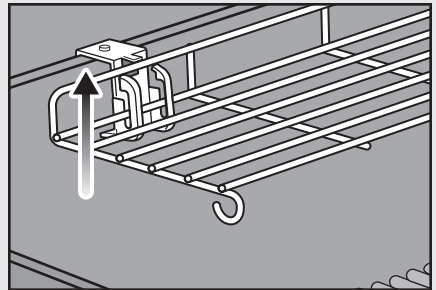
⚠ **VAROITUS:** Polttimet on sytytettävä yksi kerrallaan sähkösytytyspainikkeilla.

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

Optimoi grillaustila

käyttämällä TUCK-AWAY-lämmitystelinettä

Pidä ruoka lämpimänä lämmitystelineellä tai taita teline kasaan, kun sitä ei käytetä. Taita lämmitysteline alas nostamalla sitä ensin hieman ja kiepauttamalla se sen jälkeen alas. Käytä telineä säätäessäsi lämmönkestäviä grillikintaita tai -käsineitä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötasoa 2.



Puhdistus ja huolto

Grillin sisäpintojen puhdistaminen

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

Kannen puhdistaminen

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

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

Grilliritilöiden puhdistaminen

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

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

FLAVORIZER BARS -tankojen puhdistaminen

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

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

Polttimien puhdistaminen

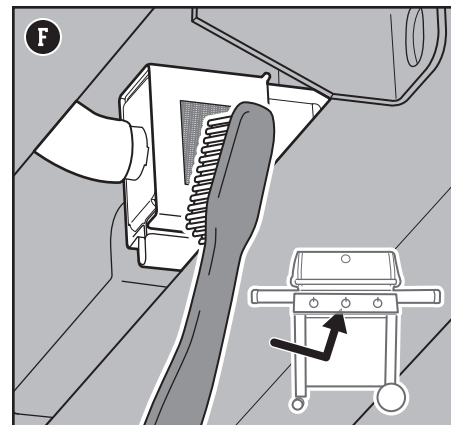
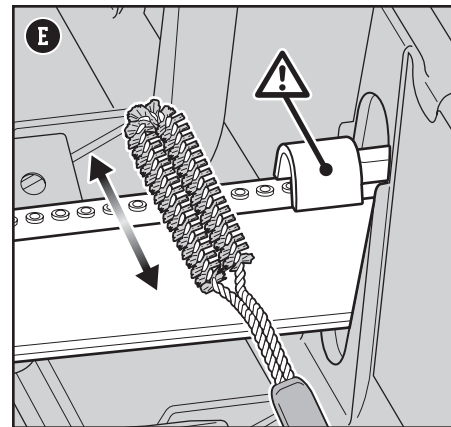
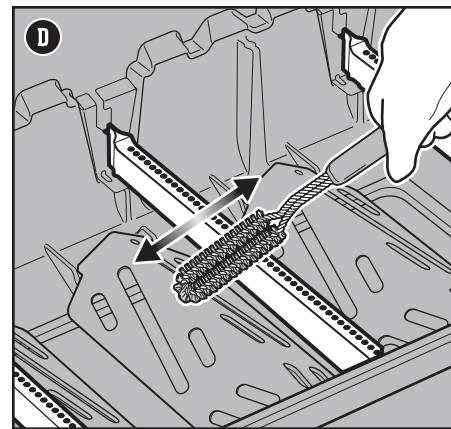
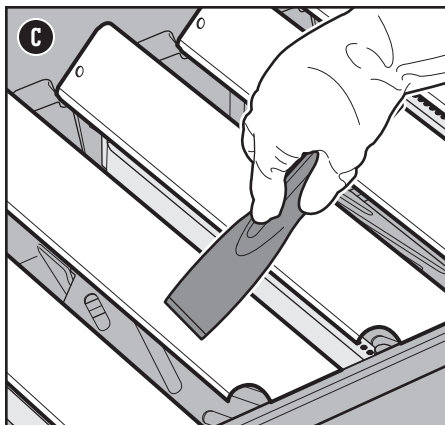
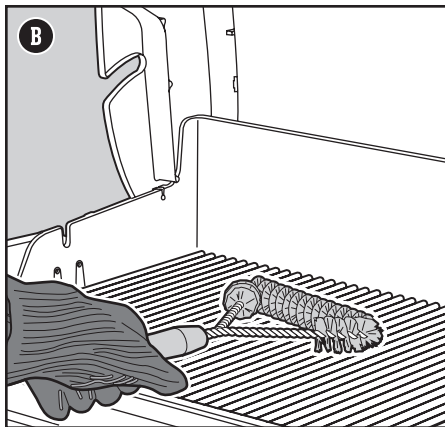
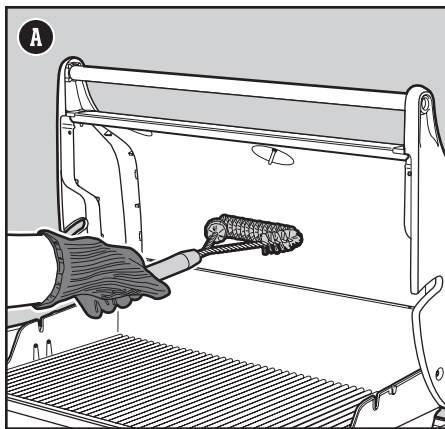
Polttimien toimivuuden kannalta tärkeimpiä ovat polttimien reiät (pienet reiät koko polttimen pituudella) ja polttimien päissä olevat hyönteisverkot. Nämä alueet on tärkeää pitää puhtaina polttimien turvallisen toiminnan varmistamiseksi.

Polttimen reikien puhdistaminen

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

Hyönteisverkkojen puhdistaminen

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



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

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

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

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

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

Lämmönohjaimien puhdistaminen

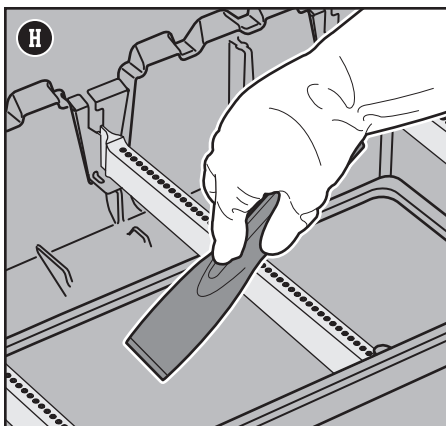
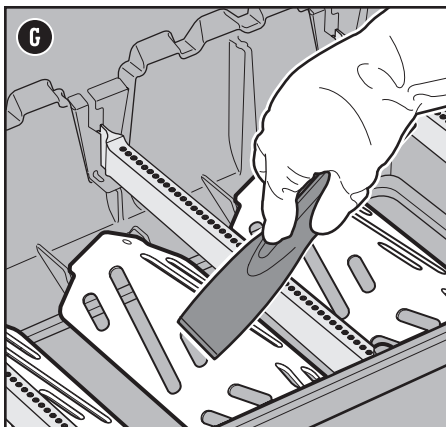
Polttimien alla sijaitsevat lämmönohjaimet levittävät lämmön tasaisesti grillin grillaustilaan. Lämmönohjaimien säännöllinen puhdistaminen parantaa grillin tehoa.

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

Grillaustilan puhdistaminen

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

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



Rasvanhallintajärjestelmän puhdistaminen

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

Grillin ulkopintojen puhdistaminen

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

Teräspintojen puhdistaminen

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

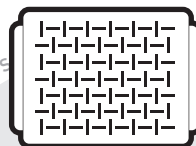
Huomaa: Varo naarmuttamasta teräspintoja hankaavilla aineilla. Tällaiset aineet eivät puhdistaa ja kiillota metallipintaa, vaan ne muuttavat sen väriä poistamalla pintaa suojaavan kromioksidikalvon.

Maalattujen, posliiniemaloitujen ja muovisten pintojen puhdistaminen

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

Erityisen rankoissa ympäristöissä käytettävien grillien ulkopintojen puhdistaminen

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



GRILLIPANNU

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



LÄMPÖMITTARI

Pienen ja melko edullisen lämpömittarin avulla voit tarkistaa nopeasti lihan sisälämpötilan grillauksen aikana.



GRILLIHARJA

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

GRILLI EI SYTY

ONGELMA

• Poltin ei syty noudatettaessa tämän omistajan oppaan ”Käyttö”-luvussa olevia sähkösytytyksestä annettuja ohjeita.

SYY

Kaasuntulo on estynyt.

Sähkösytytys ei toimi.

RATKAISU

Jos grilli ei syty, tarkista ensin, saavatko polttimet kaasua. Tarkista tämä noudattamalla kohdassa ”Grillin sytyttäminen tulitikulla” annettuja ohjeita.

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

Jos grilli ei syty, tarkista ensin, saavatko polttimet kaasua. Tarkista tämä noudattamalla kohdassa ”Grillin sytyttäminen tulitikulla” annettuja ohjeita.

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

Polttimien kaasunsaannin tarkastaminen tulitikun avulla

- 1) Avaa grillin kansi.
- 2) Varmista, että kaikkien polttimien säätönupit on käännetty pois päältä asentoon **O** painamalla säätönupit sisään ja kiertämällä niitä myötäpäivään. Huomaa: Kaikki polttimet on tärkeää kytkeä pois päältä asentoon **O** ennen nestekaasusäiliön venttiilin avaamista.
- 3) Avaa kaasuntulo kiertämällä säiliön venttiiliä vastapäivään tai kääntämällä säätimen vipu päälle riippuen käytetystä säätimestä / sylinterin liitännästä.
- 4) Aloita vasemmassa laidassa olevasta polttimesta. Laita tulitikku tulitikunpidikkeeseen ja sytytä se. (Tulitikunpidike on grillin oikeanpuoleisen sivutason alla.) Työnnä sytytetty tulitikku grilliritilän läpi ja FLAVORIZER BARS -tankojen ohi polttimen viereen **(A)**.
- 5) Paina säätimen nuppi sisään ja käännä sitä vastapäivään aloitusasentoon **(I)**.
- 6) Varmista, että poltin on syttynyt tarkastamalla asia grilliritilän ja FLAVORIZER BARS -tangan puolipyörän muotoisen aukon läpi.
- 7) Jos poltin ei syty 4 sekunnin kuluessa, käännä polttimen säätönuppi pois päältä asentoon **O** ja odota viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää polttimen uudelleen. Jos poltin ei syty toistuvista yrityksistä huolimatta, noudata seuraavalla sivulla olevia kaasuntulossa esiintyviä ongelmia koskevia ohjeita.
- 8) Jos poltin syttyy, ongelma on sytytysjärjestelmässä. Noudata kohdassa ”Sähkösytytysjärjestelmän komponenttien tarkastaminen” olevia ohjeita.
- 9) Ripusta tulitikunpidike takaisin paikalleen oikeanpuoleisen sivutason alle **(B)**.

Sähkösytytysjärjestelmän komponenttien tarkastaminen

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

Pariston tarkastaminen

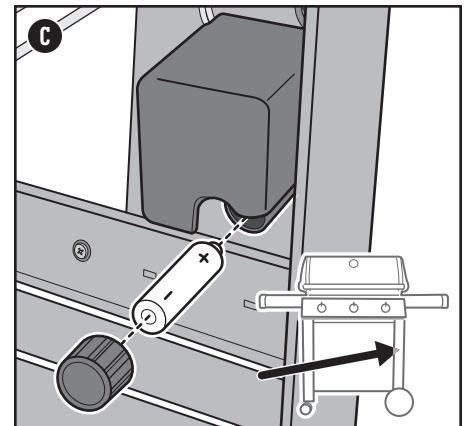
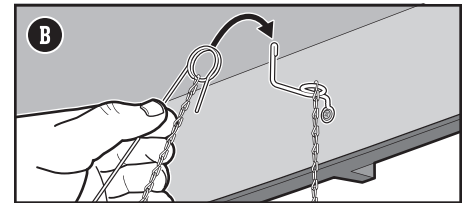
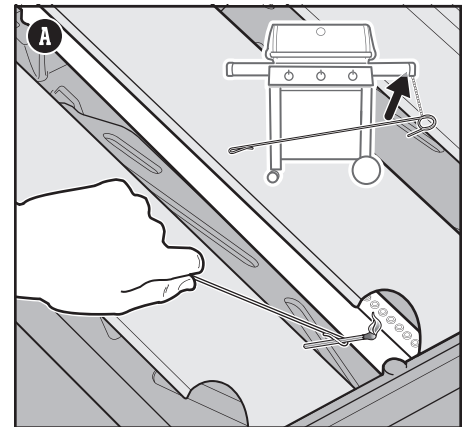
Sytytysmoduulin paristosta on syytä tarkistaa kolme eri seikkaa:

- 1) Joidenkin paristojen ympärillä on muovikääre. (Älä sekoita sitä pariston etikettiin.) Varmista, että muovikääre on poistettu.
- 2) Varmista, että paristo on asennettu oikein **(C)**.
- 3) Jos paristo on vanhentunut, vaihda se uuteen.

Johtojen tarkastaminen

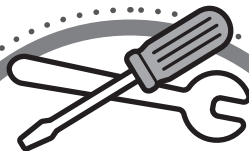
Tarkista kaksi mahdollisesti ongelmia aiheuttavaa seikkaa:

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



OTA YHTEYTTÄ ASIAKASPALVELUUN

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



VARAOSAT

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

KAASUNTULO

ONGELMA

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

SYY


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

Nestekaasusäiliö on melkein tyhjä tai tyhjä.

Kaasuletku on taipunut tai kiertynyt.

Polttimen reiät ovat likaiset.

RATKAISU

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

Täytä nestekaasusäiliö.

Kiristä kaasuletku.

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

ONGELMA

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

SYY

Polttimen hyönteisverkot ovat tukossa.

RATKAISU

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

ONGELMA

- Tunnet kaasun hajua ja/tai kuulet heikkoa sihinää.

SYY

Nestekaasusäiliön sisällä oleva kumitiiviste voi olla vahingoittunut.

RATKAISU

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

RASVAINEN GRILLI (halkeileva maali ja liekkien leimahtelu)

ONGELMA

- Kannen sisäpuolella on halkeilevaa maalipintaa muistuttavia kerrostumia.

SYY

Kerrostumat ovat hiiltynyttä rasvaa.

RATKAISU

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

ONGELMA

- Liekkien leimahtelu grillattaessa tai grilliä kuumennettaessa.

SYY

Grilliin on jäänyt ruoantähteitä edelliseltä grillauskerralta.

Grillin sisäpinnat on puhdistettava huolellisesti.

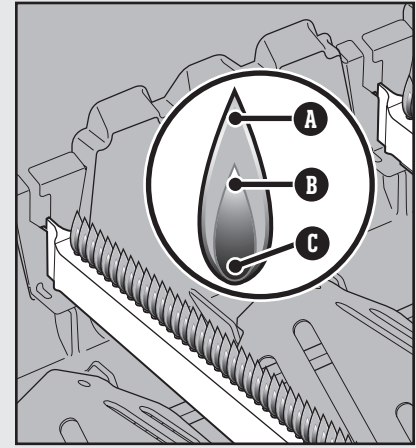
RATKAISU

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

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

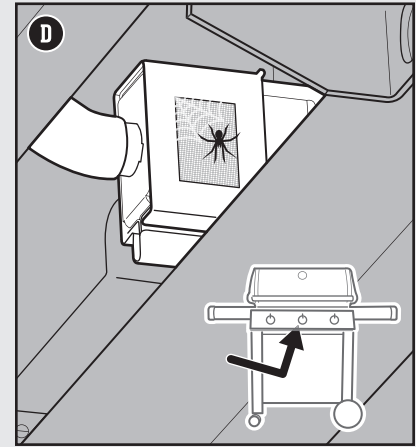
Kunnolla palava liekki

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



Hyönteisverkot






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



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

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

Grillausopas

Ruoka	Paksuus/paino	Kokonaisgrillausaika noin
 PUNAINEN LIHA		
	19 mm	4–6 minuuttia suora korkea lämpö
Pihvi: ulkofileepihvi, häränkyljys, välikyljys, T-tuupihvi ja filee mignon (sisäfileepihvi)	25 mm	6–8 minuuttia suora korkea lämpö
	50 mm	14–18 minuuttia ruskista 6–8 minuuttia suoralla korkealla lämmöllä ja jatka kypsentämistä 8–10 minuuttia epäsuoralla korkealla lämmöllä
Kylkipaisti	0,68–0,90 kg, 19 mm	8–10 minuuttia suora keskilämpö
Jauhelihapihvi	19 mm	8–10 minuuttia suora keskilämpö
Sisäfilee	1,3–1,8 kg	45–60 minuuttia 15 minuuttia suoralla keskilämmöllä ja sen jälkeen 30–45 epäsuoralla keskilämmöllä
 SIANLIHA		
Braatuvusti: tuore	85 g	20–25 minuuttia suora alhainen lämpö
	19 mm	6–8 minuuttia suora korkea lämpö
Kyljys: luuton tai luullinen	31–38 mm	10–12 minuuttia ruskista 6 minuuttia suoralla korkealla lämmöllä ja jatka kypsentämistä 4–6 minuuttia epäsuoralla korkealla lämmöllä
Grillikylki: baby ribs	1,3–1,8 kg	1½–2 tuntia epäsuora keskilämpö
Grillikylki: luullinen	1,3–1,8 kg	1½–2 tuntia epäsuora keskilämpö
Sisäfilee	0,454 kg	30 minuuttia ruskista 5 minuuttia suoralla korkealla lämmöllä ja jatka kypsentämistä 25 minuuttia epäsuoralla keskilämmöllä
 SIIPIKARJA		
Broilerinrinta: luuton, nahaton	170–226 g	8–12 minuuttia suora keskilämpö
Broilerinreisi: luuton, nahaton	113 g	8–10 minuuttia suora keskilämpö
Broilerinpalat: luulliset, sekalaiset	85–170 g	36–40 minuuttia 6–10 minuuttia suoralla alhaisella lämmöllä ja sen jälkeen 30 minuuttia epäsuoralla keskilämmöllä
Broileri: kokonainen	1,8–2,2 kg	1¼–1 tuntia epäsuora keskilämpö
Broileri	0,68–0,90 kg	60–70 minuuttia epäsuora keskilämpö
Kalkkuna: kokonainen, ilman täytettä	4,5–5,4 kg	2–2½ tuntia epäsuorakeskilämpö
 KALA JA ÄYRIÄISET		
Kala, filee ja pihvit: ruijanpallas, punanapsija, lohi, meribassi, miekkakala ja tonnikala	6,3–12,7 mm	3–5 minuuttia suora keskilämpö
	25–31 mm	10–12 minuuttia suora keskilämpö
Kala: kokonainen	0,454 kg	15–20 minuuttia epäsuora keskilämpö
	1,36 kg	30–45 minuuttia epäsuora keskilämpö
Katkaravut	42,5 g	2–4 minuuttia suora korkea lämpö
 VIHANNEKSET		
Parsa	läpimitta noin 12,7 mm	6–8 minuuttia suora keskilämpö
Maissi	kuorimaton	25–30 minuuttia suora keskilämpö
	kuorittu	10–15 minuuttia suora keskilämpö
Sienet	shiitake tai herkkusienet	8–10 minuuttia suora keskilämpö
	portobello	10–15 minuuttia suora keskilämpö
Sipuli	puolikas	35–40 minuuttia epäsuora keskilämpö
	noin 12,7 mm:n viipaleet	8–12 minuuttia suora keskilämpö
Peruna	kokonainen	45–60 minuuttia epäsuora keskilämpö
	noin 12,7 mm:n viipaleet	9–11 minuuttia keitä 3 minuuttia ja grilla sen jälkeen 6–8 minuuttia suoralla keskilämmöllä

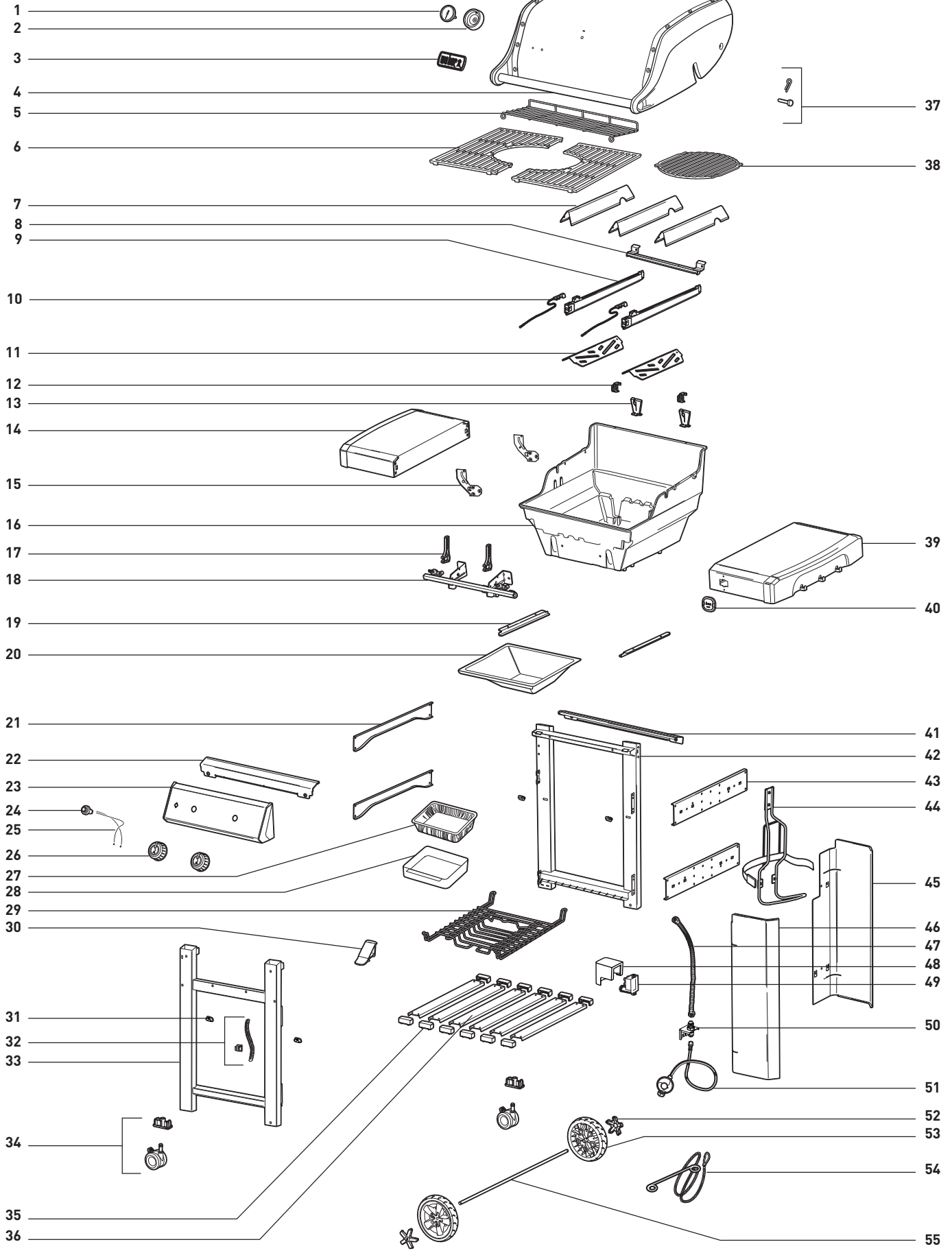
Yllä mainitut ruoat sekä niiden paksuudet, painot ja grillausajat ovat ohjeellisia. Erilaiset tekijät, kuten grillauspaikan korkeus, tuuli ja ulkoilman lämpötila, saattavat vaikuttaa grillausaikaan. Kaksi peukalosääntöä: Grilla pihvit, kalafilet, luuttomat broilerinpalat ja vihannekset suoralla grillausmenetelmällä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



GENESIS II E-210 GBS

GENESIS II_E210_LP_EN_110117

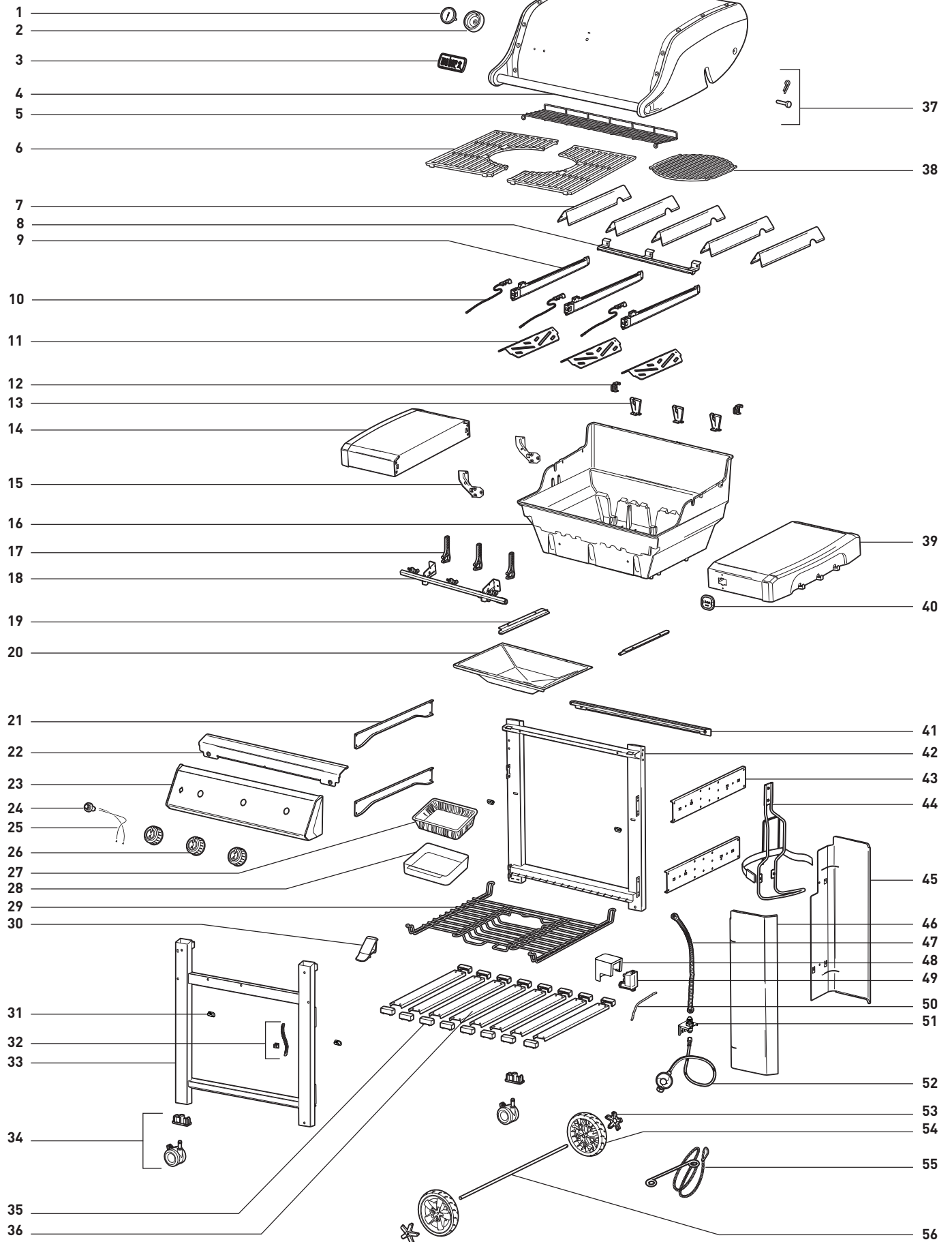
Varaosat



weber.com

GENESIS II E-310 GBS

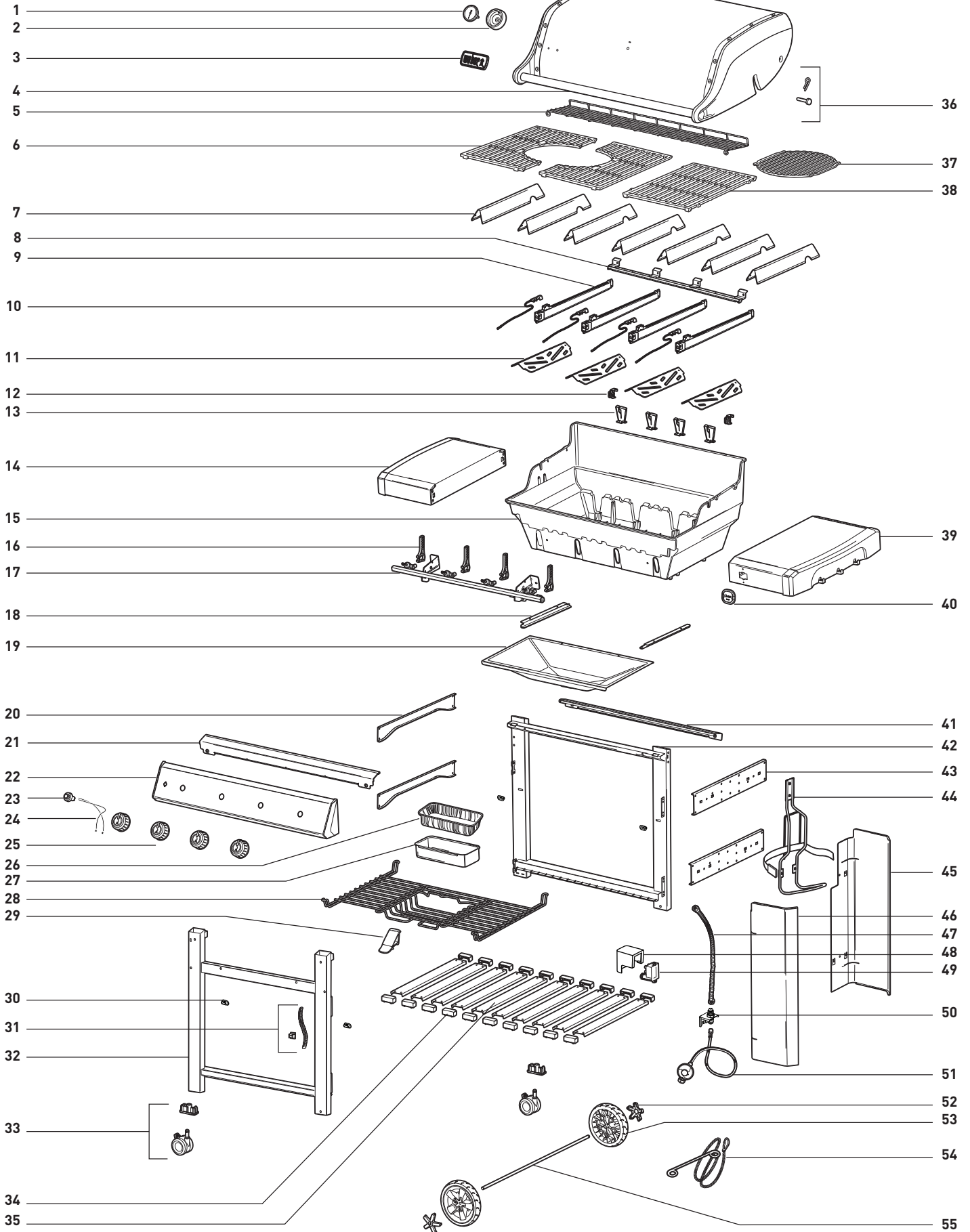
GENESIS II_E310_LP_EN_110117



GENESIS II E-410 GBS

GENESIS II_E410_wGBS_LP_EN_110117

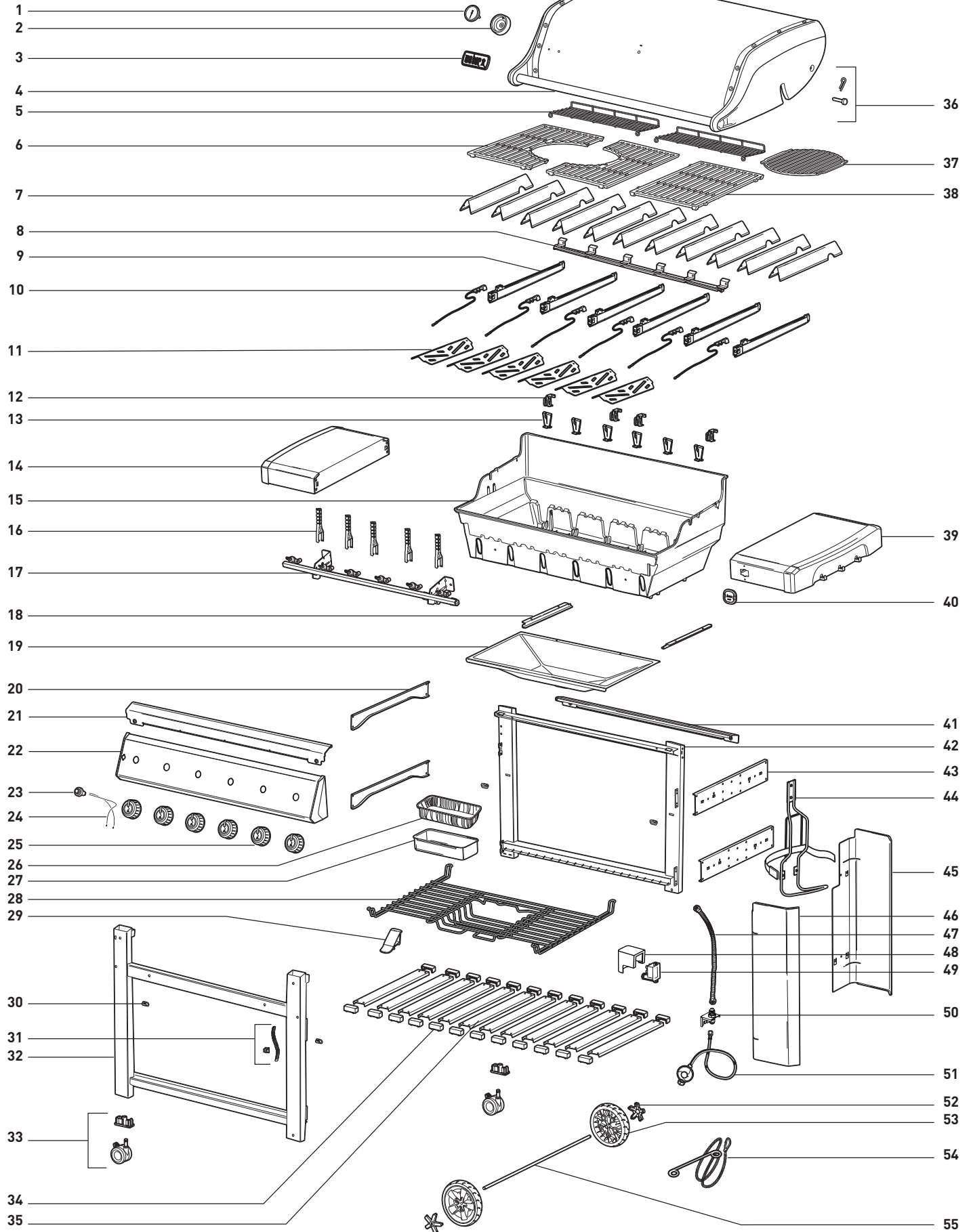
Varaosat



weber.com

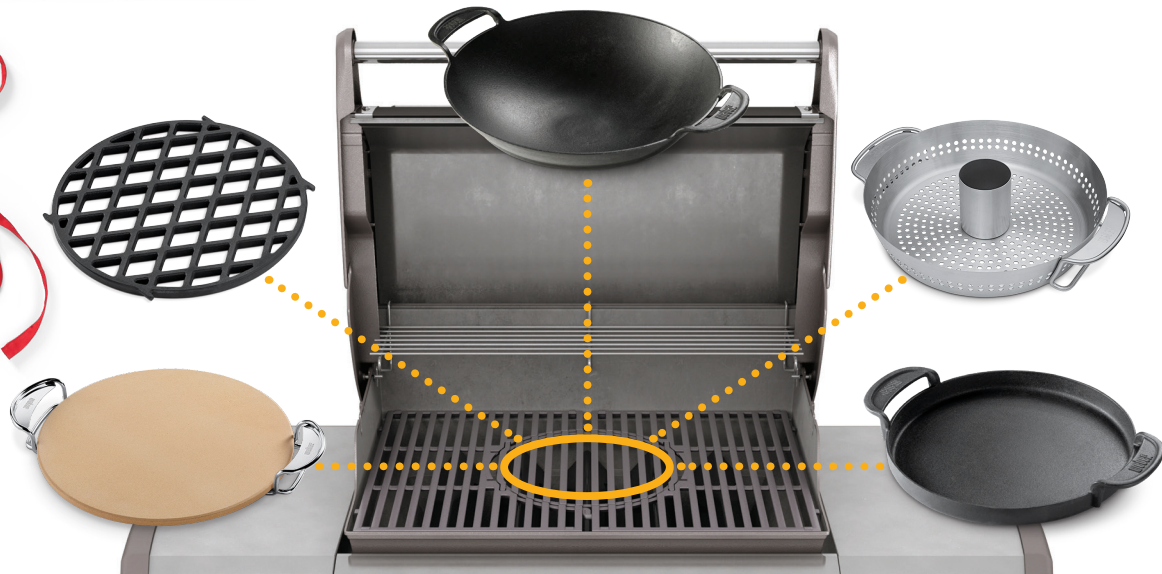
GENESIS II E-610 GBS

GENESIS II_E610_LP_EN_110117



WEBER-TARVIKKEET

WEBERin ensiluokkaisten välineiden ja keittoastioiden avulla saavutat erinomaisia grillaustuloksia.





Sarjanumero



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

AUSTRALIA

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

AUSTRIA

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

BELGIUM

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

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

HUNGARY

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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ISRAEL

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

ITALY

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

MEXICO

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

NETHERLANDS

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

NEW ZEALAND

WEBER New Zealand ULC
+64 9 570 6630

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

SWITZERLAND

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

TURKEY

WEBER Stephen Turkey
Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti
+90 212 659 64 80

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Nordic Middle East
+971 4 360 9256
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
customerserviceuk@weberstephen.com

USA

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

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

For other eastern European countries, such as ROMANIA,
SLOVENIA, CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

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

weber.com

