

GENESIS II

E-210™ • E-310™ • E-410™ • E-610™ LPG

ANVÄNDARHANDBOK



► **Nyckeln till en lyckad grillning:** Registrera din Genesis® II-gasgrill och få tillgång till särskilt innehåll som gör dig till hjälte vid grillningen.

Det är enkelt att registrera sig och vi ber dig bara besvara några få frågor. På mindre än två minuter kan du aktivera ditt unika WeberID och få tillgång till all kunskap och alla tips från Weber. Behåll inspirationen.



TELEFON



MOBIL



E-POST



ONLINE



FOR LIFE

Behåll denna användarhandbok för framtida användning, läs igenom den ordentligt och kontakta oss direkt om du har några frågor – kontaktinformation finns på användarhandbokens baksida.

Välkommen till WEBER- VÄRLDEN

Vi är glada att du vill följa med oss på resan mot äkta grillningslycka. Läs igenom denna användarhandbok för att säkerställa att du kommer igång med din grillning snabbt och enkelt. Vi vill finnas där för dig under hela grillens livstid, så ta dig några minuter att registrera grillen. Vi lovar att vi aldrig kommer att sälja din information eller skicka en massa onödigt skräppost. Vad vi lovar är att vi kommer att finnas där för dig, hela vägen. När du registrerar dig för ditt WeberID får du tillgång till särskilt innehåll för bara dig och din grill.

Du kan ansluta dig online, via telefon eller på andra sätt.

Tack för att du valde Weber. Vi är glada att du är här.



Viktig säkerhetsinformation

FARA, VARNING och VAR FÖRSIKTIG används i denna användarhandbok för att markera kritisk och viktig information. Läs och följ dessa uppmaningar för att använda grillen säkert och undvika materiella skador. Påståendena definieras nedan.

⚠ FARA! Anger en farlig situation som om den inte undviks **kommer att leda till dödsfall eller allvarlig personskada**.

⚠ VARNING! Anger en farlig situation som om den inte undviks **kan leda till dödsfall eller allvarlig personskada**.

⚠ VAR FÖRSIKTIG! Anger en farlig situation som om den inte undviks **kan leda till mindre eller medelallvarliga personsador**.

⚠ FARA

Om du känner gaslukt:

- Stäng av gasen till enheten (grillen).
- Släck alla öppna lågor.
- Öppna locket.
- Om lukten kvarstår håller du dig på avstånd från enheten (grillen) och ringer din gasleverantör eller brandkåren.

ENDAST FÖR UTMOMHUSBRUK.

LÄS INSTRUKTIONERNA INNAN ANVÄNDNING.

⚠ VARNING

- Förvara och använd inte bensin eller andra brandfarliga vätskor eller ångor i närheten av denna (grill) eller andra enheter.
- En gasoltub som inte är ansluten för användning får inte förvaras i närheten av denna (grill) eller andra enheter.

INFORMATION TILL INSTALLATÖREN: Dessa instruktioner måste lämnas med användaren.

INFORMATION TILL ANVÄNDAREN: Behåll dessa instruktioner för framtida referens.



CE:845CR-0040
ID: 0845

Installation och montering

⚠ **FARA:** Denna grill är inte avsedd att installeras i eller på husbilar eller båtar.

⚠ **WARNING!** Använd inte denna grill om inte alla delar sitter på plats och grillen monterats korrekt enligt monteringsinstruktionerna.

⚠ **WARNING!** Montera inte denna grill i någon typ av inbyggt utförande eller i inskjutningsbara konstruktioner.

⚠ **WARNING!** Får inte modifieras. Flytande gasol är inte naturgas. Omvandling av eller användning av naturgas i en gasolenhet eller av gasol i en naturgasenhet är riskfyllt och gör garantin ogiltig.

• Delar som är förseglade av tillverkaren får inte modifieras av användaren.

Användning

⚠ **FARA:** Använd bara grillen utomhus i ett välventilerat område. Använd inte i ett garage, en byggnad, takförsedda utrymmen mellan byggnader, annat förslutet område eller under konstruktioner av brännbart material.

⚠ **FARA:** Använd inte grillen i något fordon eller i förvarings- eller lastutrymmet på något fordon. Detta omfattar, men är inte begränsat till, alla typer av bilar, lastbilar, husbilar och båtar.

⚠ **FARA:** Använd inte grillen inom 61 cm från brännbara material. Detta inkluderar grillens sidor samt dess över- och undersida.

⚠ **FARA:** Håll tillagningsområdet fritt från brandfarliga ångor, som bensin, alkohol o.s.v. samt från brännbara material.

⚠ **FARA:** Får inte användas i närheten av brandfarliga eller lättantändliga material.

⚠ **FARA:** Placera inte ett grillöverdrag eller något lättantändligt på eller i förvaringsutrymmet under grillen medan den används eller är varm.

⚠ **FARA:** Om en fettbrand uppstår stänger du av alla brännare och lämnar locket stängt tills elden slocknat.

⚠ **WARNING!** Delar kan bli mycket varma. Håll barn på avstånd.

⚠ **WARNING!** Alkoholförtäring, receptbelagda mediciner, receptfria mediciner samt droger kan påverka användarens förmåga att korrekt och säkert montera, flytta, förvara eller använda grillen.

⚠ **WARNING!** Lämna aldrig grillen oövervakad under förvärmning eller användning. Var försiktig vid användning av grillen. Hela grillådan blir varm vid användning.

⚠ **WARNING!** Får inte förflyttas under användning.

⚠ **WARNING!** Håll strömsladdar samt bränsleslangen på avstånd från varma ytor.

⚠ **VAR FÖRSIKTIG!** Denna produkt har säkerhetstestats och är endast certifierad för användning i ett specifikt land. Se landsbeteckningen på kartongens utsida.

• Använd inte kol, briketter eller lavastenar i grillen.

Förvaring och/eller längre tid utan användning

⚠ **WARNING!** Stäng av gasolen vid gasoltuben efter användning.

⚠ **WARNING!** Gasoltuber måste förvaras utomhus utom räckhåll för barn och får inte förvaras i en byggnad, ett garage eller annat slutet utrymme.

⚠ **WARNING!** Efter en period då grillen förvarats eller inte använts, ska grillen kontrolleras för att upptäcka gasläckor och blockeringar i brännarna innan användning.

• Förvaring av grillen inomhus är endast tillåten om gasoltuben är bortkopplad och har tagits bort från grillen.

De grillar som visas i denna användarhandbok kan skilja sig något från den köpta modellen.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

2 Välkommen till Weber

Viktig säkerhetsinformation

4 Produktegenskaper

GS4™-grillsystem med hög prestanda

Genesis II-funktioner

6 Tips och råd

Låga – direkt eller indirekt

Grillvett

8 Weber-löftet

Garanti

9 Kom igång

Hålstorlekar och förbrukningsinformation för Genesis® II-brännarventiler

Viktig information om flytande gasol och gasanslutningar

Installation av gasoltub och kontroll av läckage

12 Användning

Första gången du grillar

Varje gång du grillar

Tända grillen

14 Produktvård

Rengöring och underhåll

16 Felsökning

18 Grillguide

SE
TILL ATT
DU ALLTID HAR
DET SENASTE

Den senaste versionen av denna användarhandbok finns online.

GS4™ -GRILLSYSTEM MED HÖG PRESTANDA

GS4™-grillsystemet med hög prestanda höjer nivån när det gäller gasolgrillning och placerar Genesis® II i sin egen klass. Detta innovativa grillsystem baseras på över 30 års erfarenhet av grillning, innovation och hängivenhet, samt på behov och önskemål från vårt grillnings-community.

Grillsystemet GS4™ har brännare som tänder varje gång, mat som grillas jämnt oavsett var på gallret den placeras, rökt mat med hjälp av Webers klassiska Flavorizer™-stänger och enkel rengöring tack vare det förbättrade fetthanteringssystemet. Med Genesis® II har du tillgång till en urstark grill – som ser till att din grillning är problemfri och att du kan fokusera på det viktigaste – att föra samman människor runt grillen.



Flavorizer™-stänger

De klassiska Flavorizer™-stängerna är vinklade precis rätt för att ge maten en oemotståndlig röksmak när de fångar upp droppar som ryker och fräser. De droppar som inte förångas av Flavorizer™-stängerna rinner längs med den unika vinkeln och förs bort från brännarna och ned i fetthanteringssystemet.

Elektronisk tändning

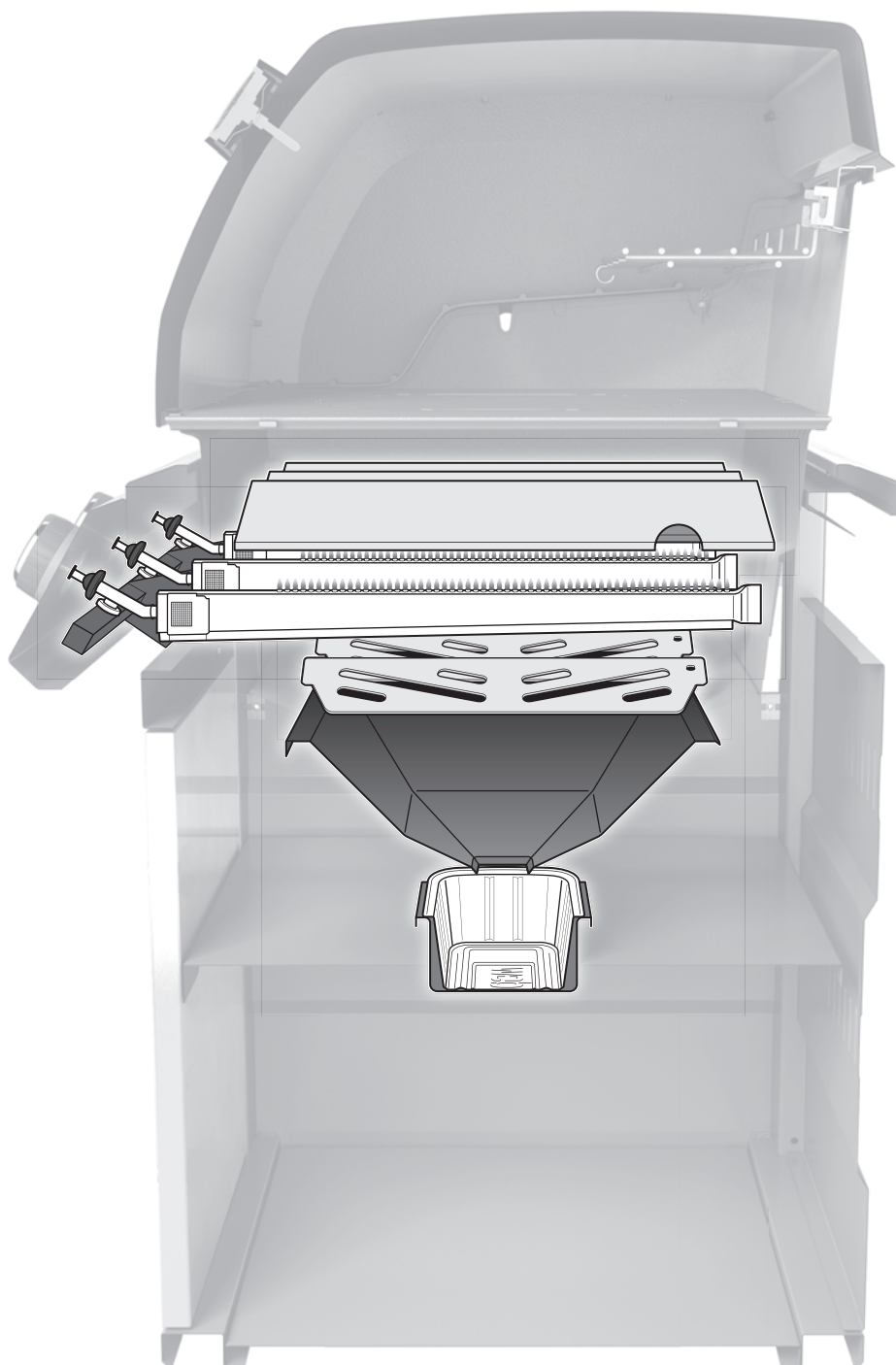
Den pålitliga elektroniska tändningen är byggd för att tända varje gång. Den generösa garantin gör att du kan vara säker på att du kommer att komma igång att grilla första gången, varje gång.

Brännare

Den unika avsmalnande formen på Genesis® II brännare ger ett konstant gasflöde framifrån och bakåt, vilket ger en jämn värmefördelning. Maten grillas jämnt var den än placeras på grillgallret.

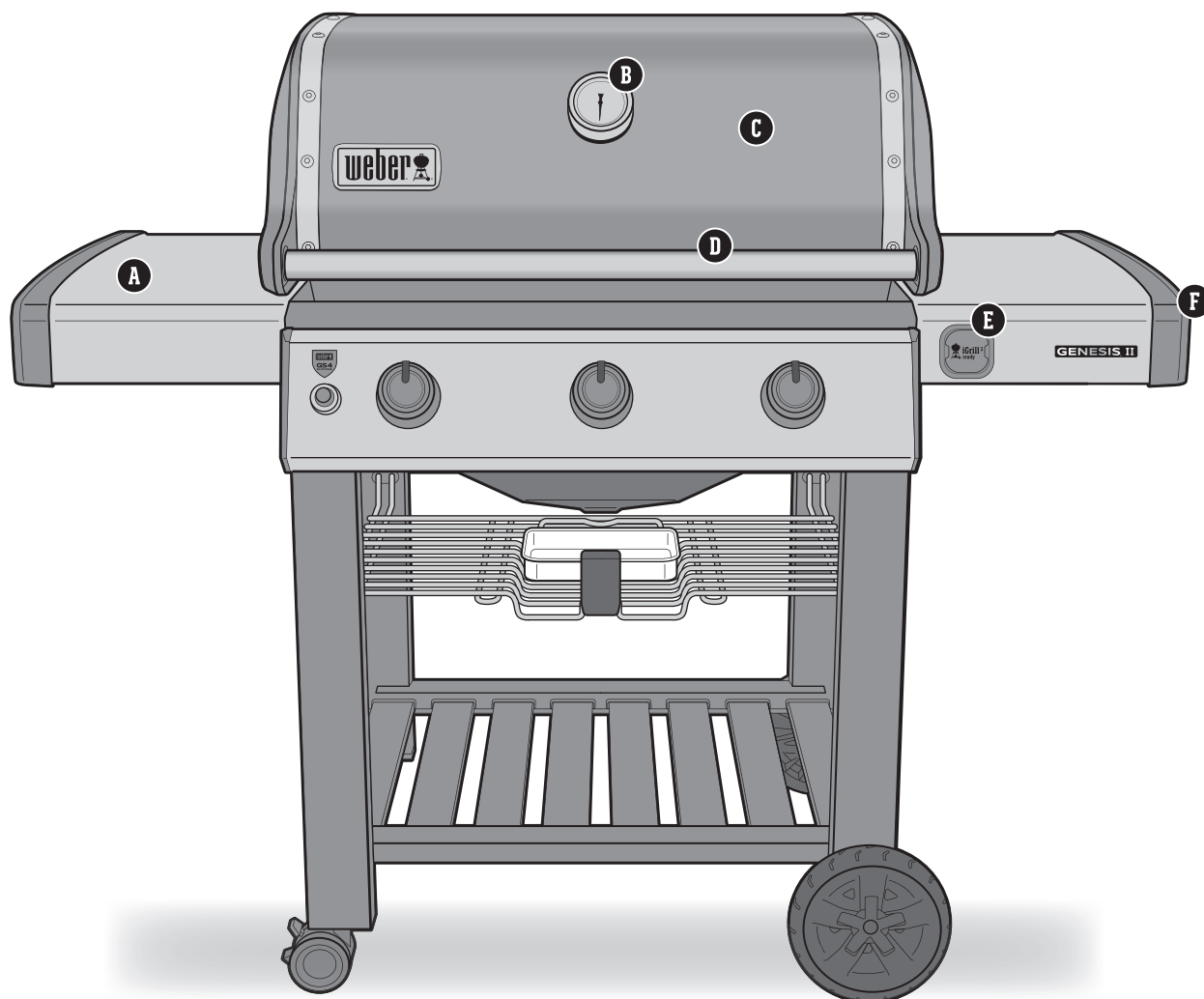
Fetthanteringssystem

Alla grillningsmoment ska vara lätta och säkra, från tändningen av brännarna till underhållet av grillen. Fetthanteringssystemet gör det lätt att ta bort safter och minskar risken för uppflamning. De droppar som inte förångas av Flavorizer™-stängerna leds bort från brännarna och ned i en lätt åtkomlig dropplåda under grillådan. Det är bara att tömma dropplådan efter varje användning eller slänga engångsdropppformen.



Genesis® II -FUNKTIONER

Produktegenskaper



A Sidobord

Håll fat, kryddor, tallrikar och verktyg inom räckhåll. Det vänstra sidobordet på Genesis® II-modeller med två och tre brännare kan fällas ned för enkel förvaring.

B Inbyggd termometer

Den inbyggda termometern i locket gör det onödigt att gissa när du grillar. Genom att alltid veta temperaturen inuti grillen kan du justera värmen efter behov.

C Tuck-Away™ värmehylla

Tuck-Away™ värmehylla håller mat varm, eller värmer hamburgerbröd, medan huvudrätten fortsätter att tillagas undertill. Den unika Tuck-Away™-funktionen gör att du kan fälla ned den när den inte används, vilket ger optimalt grillutrymme och ett praktiskt förvaringsutrymme i grillen.

D Vändbara grillgaller

Mångsidighet när den är som bäst. Det vändbara grillgallret ger dig fler möjligheter att vara kreativ vid matlagningen. Den tunnare delen av grillgallret är perfekt för känsligare mat, som fisk och räkor, medan den bredare sidan ger tjockare grillränder på större köttbitar.

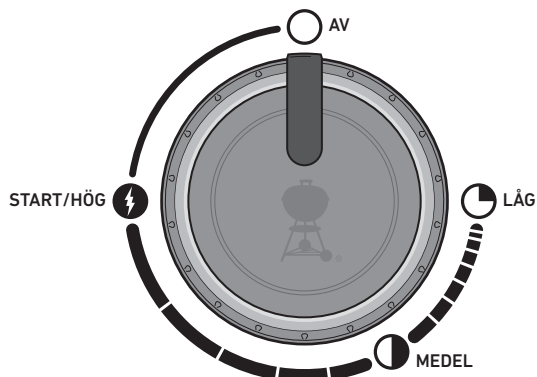
E Förberedd för iGrill™ 3

Den digitala Bluetooth-termometern iGrill™ 3 övervakar din mat från början till slut och visar temperaturen i realtid på din mobila enhet. När du laddat ned appen Weber iGrill™, ansluter du iGrill™ till Bluetooth och drar fram upp till fyra termometerstickor från grillen till maten. (iGrill™-enhet säljs separat.)

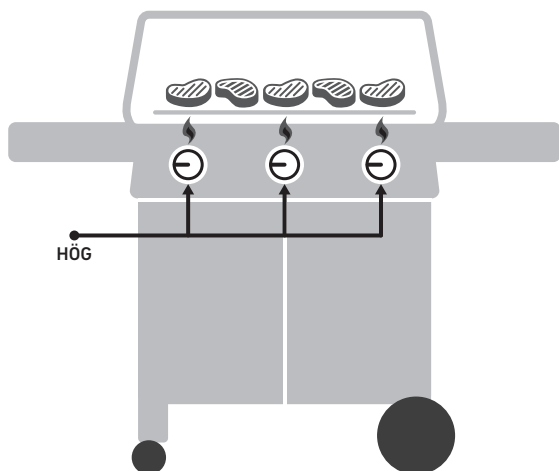
F Inbyggda redskapskrokar

Häng din stekspade, tång, grillborste och andra viktiga grillverktyg på de inbyggda redskapskrokarna på grillen. De tre krokarna på var sin sida om sidoborden ger enkel åtkomst och underlättar organisation av ditt arbetsutrymme.

Låga – direkt eller indirekt



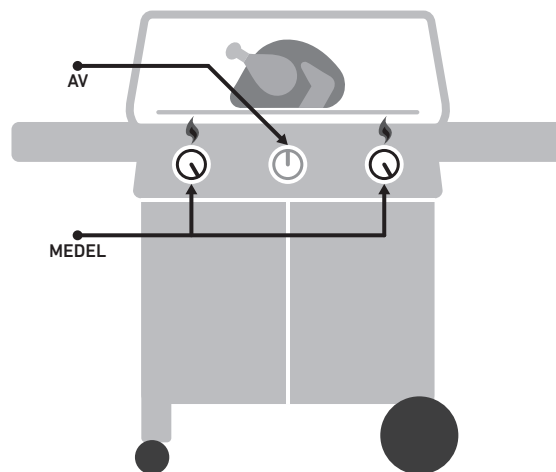
DIREKT VÄRME INSTÄLLNING



Använd den direkta metoden för små, möra matbitar som kan tillagas på mindre än 20 minuter, som: hamburgare, biffar, kotletter, grillspett, kycklingbitar utan ben, fiskfiléer, skaldjur och skurna grönsaker.

Med direkt värme är lågan direkt under maten. Den bryner ytan och skapar smaker, konsistens och karamellisering samtidigt som maten blir genomstekt.

INDIREKT VÄRME INSTÄLLNING



Använd den indirekta metoden för större köttbitar som kräver 20 minuter eller längre grilltid, eller för mat som är så känslig att direkt värme bränner eller torkar ut den, som: stekar, kycklingbitar med ben, hel fisk, känsliga fiskfiléer, hela kycklingar, kalkoner eller revbensspjäll. Indirekt värme kan även användas för att slutföra tillagningen av tjockare mat eller bitar med ben som först brynts eller fått färg över direkt värme.

Med indirekt värme tillförs värme på båda sidorna om grillen, eller på en sida av grillen. Maten placeras på den övermda delen av grillgallret.



Förvärm alltid.

Om grillgallret inte är tillräckligt varmt kommer mat att fastna, vilket gör att du inte kan bryna ordentligt eller få till de där fina grillränderna. Även om ett recept anger låg eller medelhög värme, ska grillen alltid förvärmas på högsta värme först. Öppna locket, vrid upp värmen, stäng locket och låt grillgallret värmas i cirka 10 minuter eller tills locktermometern visar 260 °C.

Grilla inte på smutsiga grillgaller.

Att lägga mat på grillgaller som inte gjorts rena är aldrig en god idé. Rester på grillgallret fungerar som klister som fäster på grillgallret och din nya mat. För att undvika smaken av gårdagens middag på dagens lunch, ska du se till att du har en ren arbetsyta. När gallret förvärmats använder du en grillborste i rostfritt stål för att få en ren, jämn yta.

Var närvarande i processen.

Se till att du har allt du behöver inom räckhåll innan du tänder grillen. Glöm inte dina grillverktyg, redan oljad och kryddad mat, glaze eller såser samt rena fat för tillagad mat. Om du måste springa fram och tillbaka till köket missar du inte bara det roliga, utan riskerar även att bränna maten. Franska kockar kallar detta "mise en place" ("allt på plats"). Vi kallar det att vara närvarande.

Skapa lite svängrum.

För mycket mat på grillgallret begränsar din flexibilitet. Lämna minst en fjärdedel av grillgallret fritt och ha gott om utrymme mellan varje matbit. Det gör det lättare att komma åt med tången och flytta runt maten. Grillning kan innebära snabba beslut och förmågan att flytta mat från ett område till ett annat. Så se till att du har tillräckligt med arbetsutrymme på grillen.

Undvik att smygkika.

Locket på grillen är inte bara till för att hålla regnet borta. Dess viktigaste funktion är att förhindra att för mycket luft kommer in samt att för mycket värme eller rök kommer ut. När locket är stängt är grillgallret varmare, grilltiderna kortare, röksmakerna starkare och uppflamningarna färre. Så lägg locket på!

Vänd bara en gång.

Finns det något bättre än en saftig stek med en djup bryning och många vackert karamelliserade bitar? Nyckeln till dessa resultat är att hålla maten på plats. Ibland har vi en tendens att vända på maten innan den når önskad nivå av färg och smak. I nästan alla fall ska du bara vända maten en gång. Om du rör den mer än så öppnar du antagligen också locket för ofta, vilket orsakar andra problem. Ta ett steg tillbaka och lita på grillen.

Veta när det är dags att släcka lågan.

När det gäller grillning är det viktigaste ibland att veta när det är dags att sluta. Det bästa sättet att ta reda på om maten är klar är att investera i en termometer med snabbavläsning. Den hjälper dig att ta reda på precis när din mat är som bäst.

Var inte rädd för att experimentera.

På 50-talet betydde grillning bara en sak: att bränna vid kött (och bara kött) över öppen låga. Dagens trädgårdskockar behöver inte ett kök för att laga till en hel måltid. Använd grillen för att grilla förrätter, sidosätter och till och med efterrätter. Registrera din grill och få tillgång till särskilt innehåll som kommer att inspirera dig. Vi vill gärna följa dina grillningsäventyr.



TÅNG

Se den som en förlängning av din arm. En bra tång ska vara lätt knipa ihop, ha ett bekvämt grepp och en låsmekanism för att hålla den hopfälld.



STEKSPADE

Det bästa är en stekspade med ett långt handtag och ett böjt fäste så att stekspadens blad är placerat lägre än handtaget. Det gör det lättare att lyfta mat från grillgallret.



TIMER

Undvik att bli besviken för att du bränt vid middagen genom att ställa in en matlagningstimer. Den behöver inte vara avancerad – bara pålitlig och lättanvänd.

Weber-löftet

På Weber är vi stolta över två saker: att vi gör grillar som håller och att vi ger livslång och riktigt bra kundservice.

Garanti

Tack för att du köpt en produkt från Weber. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("Weber") anstränger sig för att leverera en säker, hållbar och pålitlig produkt.

Detta är Webers frivilliga garanti som tillhandahålls utan kostnad. Den innehåller den information du behöver för att reparera din Weberprodukt, om den skulle gå sönder eller drabbas av ett fel.

I enlighet med tillämpliga lagar har kunden flera rättigheter om produkten är defekt. Dessa rättigheter omfattar korrigering av prestanda eller utbyte, sänkning av inköpspris samt kompensation. I Europeiska unionen är detta exempelvis en tvåårig obligatorisk garanti som börjar gälla det datum då produkten överlämnas. Dessa och andra lagstadgade rättigheter påverkas inte av denna garanti. Denna garanti ger ytterligare rättigheter till ägaren, oberoende av den lagstadgade garantin.

Webers frivilliga garanti

Weber garanterar köparen av Weberprodukten (eller när det gäller en gåva eller en kampanjsituation, personen till vilken produkten köptes som en gåva eller kampanjprodukt), att Weberprodukten inte har material- eller tillverkningsfel under den tidsperiod som anges nedan när den monteras och används i enlighet med den medföljande användarhandledningen. (Obs! Om du tappar bort användarhandledningen från Weber, finns den tillgänglig online på www.weber.com, eller på den landsspecifika webbplats dit ägaren kan omdirigeras.) Vid normal användning och normalt underhåll i enfamiljshus eller lägenhet förbinder sig Weber, inom ramverket för denna garanti, att reparera eller byta defekta delar inom de tider och med de begränsningar och undantag som listas nedan. I DEN UTSTRÄCKNING SOM DET ÄR TILLÅTET I GÄLLANDE LAG, GÄLLER DENNA GARANTI ENDAST FÖR DEN URSPRUNGLIGA KÖPAREN AV PRODUKTEN OCH KAN INTE ÖVERFÖRAS TILL EFTERKOMMANDE ÄGARE, MED UNDANTAG FÖR KÖP SOM GÅVA ELLER FÖR ANVÄNDNING I EN KAMPANJ, SOM ANGIVET OVAN.

Ägarens ansvar för denna garanti

För att säkerställa problemfritt uppfyllande av garantin är det viktigt (men inte obligatoriskt) att du registrerar din Weberprodukt online på www.weber.com eller på den landsspecifika webbplats dit ägaren kan omdirigeras. Spara även det ursprungliga kvittot och/eller fakturan. Genom att registrera din Weberprodukt bekräftar du garantin och skapar en direkt länk mellan dig och Weber om vi behöver kontakta dig.

Den ovanstående garantin gäller bara om ägaren vårdar Weberprodukten genom att följa alla monteringsanvisningar och användningsinstruktioner samt utför förebyggande underhåll i enlighet med den medföljande användarhandledningen, om inte ägaren kan visa att defekten eller felet är oberoende av ovanstående skyldigheter. Om du bor nära kusten eller om produkten är placerad i närheten av en simbassäng, inkluderar underhållet regelbunden tvätt och sköljning av externa ytor enligt medföljande användarhandledning.

Garantiuppfyllande/ Undantag från garantin

Om du tror att du har en del som täcks av denna garanti, kontaktar du Weber kundtjänst via kontaktinformationen på vår webbplats (www.weber.com eller den landsspecifika webbplats dit ägaren kan omdirigeras). Weber kommer, efter undersökning, att reparera eller byta (enligt eget gottfinnande) en defekt del som täcks av denna garanti. Om reparation eller byte inte är möjligt, kan Weber välja (enligt eget gottfinnande) att ersätta grillen med en ny grill med samma eller högre värde. Weber kan be dig skicka delar för inspektion. Transportavgifter måste betalas i förskott.

Denna GARANTI gäller inte om det finns skador, försämlningar, missfärgningar och/eller rost som Weber inte ansvarar för, orsakade av:

- Vanvård, felaktig användning, modifieringar, vandalisim, felaktig montering eller installation samt underlåtenhet att korrekt utföra normalt och regelbundet underhåll;
- Insekter (även spindlar) och gnagare (som ekorrar), inklusive, men inte begränsat till skador på brännare och/eller gasslangar;
- Exponering för salt i luften och/eller klorer som simbassänger och badkar/bubbelpooler;
- Svåra väderförhållanden som hagel, orkaner, jordbävningar, tsunamis eller flodvågor, tromber eller svåra stormar.

Användning och/eller installation av delar på din Weberprodukt som inte kommer från Weber gör garantin ogiltig och eventuella skador som uppkommer på grund av detta täcks inte av denna garanti. Konvertering av en gasgrill som inte godkänts av Weber och inte utförts av en auktoriserad servicetekniker från Weber gör garantin ogiltig.

Produktgarantiperioder

Grillåda:

10 år utan genomrostning eller genombränning (2 år för färgen, med undantag för avmattnings eller missfärgning)

Lock:

10 år utan genomrostning eller genombränning (2 år för färgen, med undantag för avmattnings eller missfärgning)

Brännare i rostfritt stål:

10 år utan genomrostning eller genombränning

Grillgaller i rostfritt stål:

10 år utan genomrostning eller genombränning

Flavorizer™-stänger i rostfritt stål:

10 år utan genomrostning eller genombränning

Tändsystem (modul, elektrodenhet, kablar och strömbrytare):

10 år, tändning (med undantag för batteri och batteriskador)

Fetthanteringssystem

(utskjutbar fettbricka och droplåda):

10 år utan genomrostning eller genombränning

Porlinsmaljerade grillgaller i gjutjärn:

5 år utan genomrostning eller genombränning

Porlinsmaljerade Flavorizer™-stänger:

5 år utan genomrostning eller genombränning

Alla övriga delar:

2 år

Ansvarsfriskrivningar

BORTSETT FRÅN DEN GARANTI OCH DE ANSVARSFRISKRIVNINGAR SOM BESKRIVS I DENNA GARANTITEXT, FINNS DET INGA YTTERLIGARE GARANTIER ELLER FRIVILLIGA UTLÅTANDEN OM ANSVAR SOM STRÄCKER SIG BORTOM DE LAGSTADGADE KRAVEN PÅ WEBER. DETTA GARANTIUTLÅTANDE BEGRÄNSAR INTE OCH UNDANTAR INTE SITUATIONER ELLER ÄRENDE DÄR WEBER ENLIGT LAG ÄR ANSVARIG.

INGA GARANTIER GÄLLER EFTER GARANTIPERIODERNA. WEBER TAR INGET ANSVAR FÖR NÅGRA ANDRA GARANTIER SOM GES, INKLUSIVE EN ÅTERFÖRSÄLJARE ELLER SÄLJARE, FÖR NÅGON PRODUKT (SOM "UTÖKADE GARANTIER"). DENNA GARANTI GER ENDAST RÄTT TILL REPARATION ELLER BYTE AV DELEN ELLER PRODUKTEN.

UNDER INGA OMSTÄNDIGHETER GER DENNA FRIVILLIGA GARANTI RÄTT TILL ERSÄTTNING AV NÅGOT SLAG SOM ÖVERSTIGER INKÖPSPRISET FÖR WEBERPRODUKTEN.

DU ANSVARAR FÖR ALLA FÖRLUSTER, SKADOR ELLER PERSONSKADOR PÅ DIG OCH DIN EGENDOM OCH/ELLER PÅ ANDRA OCH DERAS EGENDOM SOM UPPKOMMER PÅ GRUND AV UNDERLÅTENHET ATT FÖLJA DE INSTRUKTIONER SOM GES AV WEBER I DEN MEDFÖLJANDE ANVÄNDARHANDLEDNINGEN. DELAR OCH TILLBEHÖR SOM ERSÄTTS MED DENNA GARANTI TÄCKS BARA AV GARANTIN UNDER DEN ÅTERSTÅENDE TIDEN FÖR OVANSTÅENDE URSPRUNGLIGA GARANTI.

DENNA GARANTI GÄLLER ENDAST ANVÄNDNING I ENFAMILJSHUS ELLER LÄGENHETER OCH GÄLLER INTE FÖR WEBERGRILLAR SOM ANVÄNDS I KOMMERSELLA ELLER GEMENSAMMA UTRYMMEN ELLER I UTRYMMEN MED FLERA ENHETER, SOM RESTAURANGER, HOTELL, TURISTANLÄGGNINGAR ELLER HYRESFASTIGHETER.

WEBER KAN ÄNDRA DESIGNEN PÅ SINA PRODUKTER. INGENTING I DENNA GARANTI SKA UPPFATTAS SOM ETT LÖFTE FRÅN WEBER ATT INFÖRLIVA SÅDANA DESIGNFÖRÄNDRINGAR I TIDIGARE TILLVERKADE PRODUKTER ELLER SOM ETT MEDGIVANDE OM ATT TIDIGARE DESIGNER VAR DEFEKTA.

Se listan med internationella kontor i slutet av denna användarhandledning för ytterligare kontaktinformation.



SKYDDA DIN INVESTERING

Skydda din grill från vädrets
makter med ett hållbart
premiumgrillöverdrag.



Hålstorlekar och förbrukningsinformation för Genesis® II-brännarventiler

Komma igång

HÅLSTORLEKAR FÖR BRÄNNARVENTILER					
Land	Gaskategori	Modeller med 2 brännare	Modeller med 3 brännare	Modeller med 4 brännare	Modeller med 6 brännare
Bulgarien, Kina, Cypern, Tjeckien, Danmark, Estland, Finland, Hongkong, Ungern, Island, Indien, Japan, Korea, Lettland, Litauen, Malta, Nederländerna, Norge, Rumänien, Singapore, Slovakien, Slovenien, Sverige, Turkiet	I _{3B/P} (30 mbar eller 2,8 kPa)	Huvudbrännare 1,02 mm	Huvudbrännare 1,00 mm	Huvudbrännare 1,00 mm	Huvudbrännare 0,90 mm
Belgien, Frankrike, Grekland, Irland, Italien, Luxemburg, Portugal, Spanien, Schweiz, Storbritannien	I ₃ (28-30/37 mbar)	Huvudbrännare 0,94 mm	Huvudbrännare 0,94 mm	Huvudbrännare 0,92 mm	Huvudbrännare 0,84 mm
Polen	I _{3P} (37 mbar)	Huvudbrännare 0,94 mm	Huvudbrännare 0,94 mm	Huvudbrännare 0,92 mm	Huvudbrännare 0,84 mm
Österrike, Tyskland	I _{3B/P} (50 mbar)	Huvudbrännare 0,86 mm	Huvudbrännare 0,86 mm	Huvudbrännare 0,84 mm	Huvudbrännare 0,78 mm

FÖRBRUKNING			
Modeller med 2 brännare	Modeller med 3 brännare	Modeller med 4 brännare	Modeller med 6 brännare
7,6 kW Propan 8,8 kW Butan	11,0 kW Propan 12,8 kW Butan	14,1 kW Propan 16,0 kW Butan	17,6 kW Propan 20,0 kW Butan
535,6 g/h Propan 602,5 g/h Butan	772,5 g/h Propan 869,1 g/h Butan	988,8 g/h Propan 1 112,4 g/h Butan	1 236,0 g/h Propan 1 390,5 g/h Butan

Viktig information om flytande gasol och gasanslutningar

Vad är flytande gasol?

Gasol (Liquefied petroleum gas – LPG) är den brännbara, petroleumbaserade produkt som används för att värma din grill. Vid normala temperaturer och tryck är det en gas om den inte är innesluten i en behållare. Men vid normalt tryck i en behållare, som en gastub, är gasol flytande. När trycket sänks i gastuben förångas vätskan och blir till flytande gasol.

Tips för säker hantering av gasoltuber

- En rostig eller skadad gasoltub kan vara farlig och ska kontrolleras av din gasolleverantör. Använd inte en tub med en skadad ventil.
- Även om en gasoltub verkar vara tom, kan den fortfarande innehålla gas, och ska därför transporteras och förvaras i enlighet med detta.
- Gasoltuben måste installeras, transporteras och förvaras i en upprättstående och säker position. Tuber ska inte släppas i marken eller hanteras hårdhänt.
- Förvara eller transportera aldrig gasoltuben där temperaturer kan nå 51,7 °C (gastuben blir för varm för att hållas med handen).

Krav på gasoltuber

- Använd tuber med en lägsta kapacitet på 3 kg och en högsta kapacitet på 13 kg.

Vad är en regulator?

Din gasolgrill är utrustad med en tryckregulator, som är en enhet som ser till att ett enhetligt gastryck släpps ut från gasoltuben.

Krav på regulator och slang

- I Storbritannien måste denna grill utrustas med en regulator som uppfyller BS 3016, med ett nominellt utflöde på 37 millibar.
- Slangens längd får inte överstiga 1,5 meter.
- Slangen får inte kinka sig.
- Regulator och slangar för byte måste vara enligt specifikationerna från Weber-Stephen Products LLC.

⚠ **VIKTIGT:** Vi rekommenderar att du byter gaslangen och tillhörande delar på din gasolgrill vart 5:e år. I vissa länder kan det krävas att gaslang byts oftare än vart femte år och då gäller det landets bestämmelser.

Kontakta den lokala kundservicerepresentanten via kontaktinformationen på vår webbplats för information om reservdelar för slang, regulator och ventiler. Logga in på weber.com.



PENSEL OCH MOPP

Använd en pensel med värmebeständiga silikonstrådar och ett långt handtag. En mopp med långa bomullstrådar som suger upp tunnare, vinägerbaserade såser.

Installation av gasoltub och kontroll av läckage

Anslut regulatortyp till gasoltuben

- 1) Kontrollera att alla brännarnas kontrollrattar är i läget av O. Kontrollera genom att trycka in och vrida rattarna medurs.
- 2) Identifiera din regulatortyp och anslut regulatortyp till gasoltuben genom att följa lämpliga anslutningsinstruktioner.

Obs! Kontrollera att gasoltubens ventil eller regulatorspaken är stängd innan du ansluter.

Anslut genom att vrida medurs (A)

Skruva på regulatortypen på gasoltuben genom att vrida anslutningen medurs (a). Placera regulatortypen så att ventilationshållet (b) är riktat nedåt.

Anslut genom att vrida moturs (B)

Skruva på regulatortypen på gasoltuben genom att vrida anslutningen moturs.

Anslut genom att vrida spak och snäppa på plats (C)

Vrid regulatorspaken (a) medurs till läget av. Tryck ned regulatortypen på gasoltubens ventil tills regulatortypen snäpper i läge (b).

Anslut med skjutkrage (D)

Kontrollera att regulatorspaken är i läget av (a). Skjut upp regulatortypens krage (b). Tryck ned regulatortypen på gasoltubens ventil och bibehåll trycket. Skjut ned kragen för att låsa fast (c). Om regulatortypen inte låses fast upprepar du proceduren.

Obs! Illustrationerna av regulatorerna som visas nedan kanske inte liknar de regulatorer du använder, på grund av skilda regelverk i olika länder.

Placering av gasoltuben

Gasoltubens storlek och form avgör om den placeras på hyllan eller på marken.

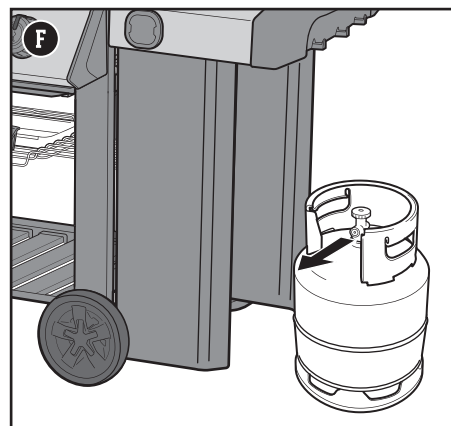
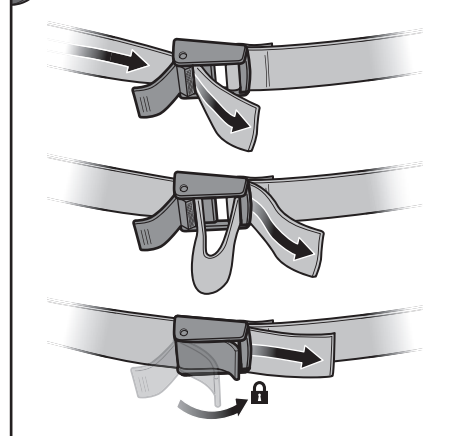
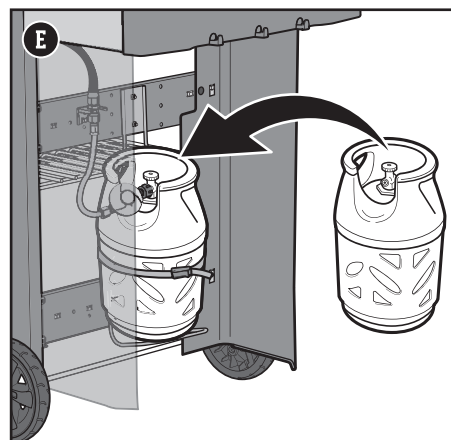
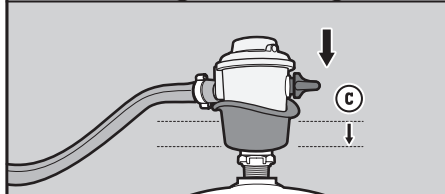
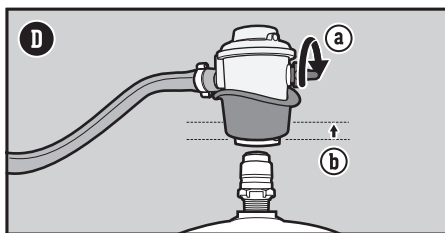
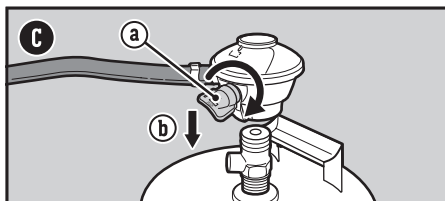
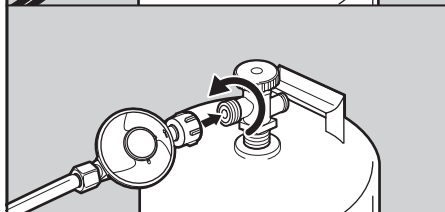
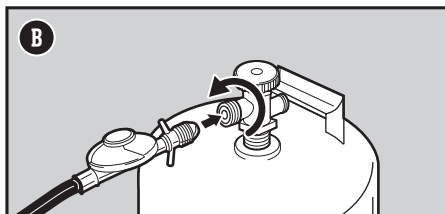
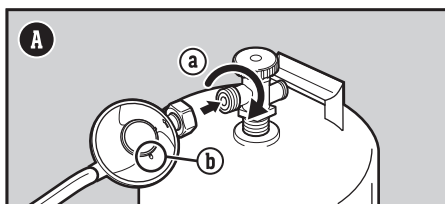
- 1) Identifiera din gasoltubstyp och följ lämpliga placeringsinstruktioner.

Hyllplacering (E)

Vrid gasoltuben så att ventilöppningen är riktad mot grillens framsida. Lyft och placera gasoltuben på hyllan. Justera remmen så den sitter åt mot gasoltuben.

Placering på marken (F)

Placera gasoltuben på marken utanför baskabinettet på höger sida av grillen. Vrid gasoltuben så att ventilöppningen är riktad mot grillens framsida.



Vad är en läckagekontroll?

När gasoltuben är korrekt installerad måste en läckagekontroll utföras. En läckagekontroll är ett pålitligt sätt att säkerställa att ingen gas läcker ut efter att du anslutit gasoltuben. Den anslutning där regulatören ansluter till gasoltuben ska testas varje gång en gasoltub fylls på och installeras igen.

Kontrollera om gasol läcker

- 1) Fukta kopplingarna på gasoltuben och regulatören med en tvålsvamplösning, med hjälp av en sprejflaska, borste eller trasa. Du kan göra din egen tvålsvamplösning genom att blanda 20 % flytande tvål med 80 % vatten eller köpa en lösning för läckagekontroll i järnaffärens röravdelning.
- 2) Identifiera din regulatorstyp. Sätt på gasen genom att vrida gastubens cylinderventil moturs **(G)** eller genom att flytta regulatorspaken till läget på **(H)**.
- 3) Om bubblor uppstår **(I)** vid anslutningen mellan regulatören och gasoltuben eller där regulatören ansluter till slangen finns det en läcka:
 - a) Stäng av gasolen. ANVÄND INTE GRILLEN. Kontakta den lokala kundservicerepresentanten via kontaktinformationen på vår webbplats.
- 4) Om inga bubblor uppkommer är läckagekontrollen slutförd:
 - a) Stäng av gasolförsörjningen och skölj av anslutningarna med vatten.

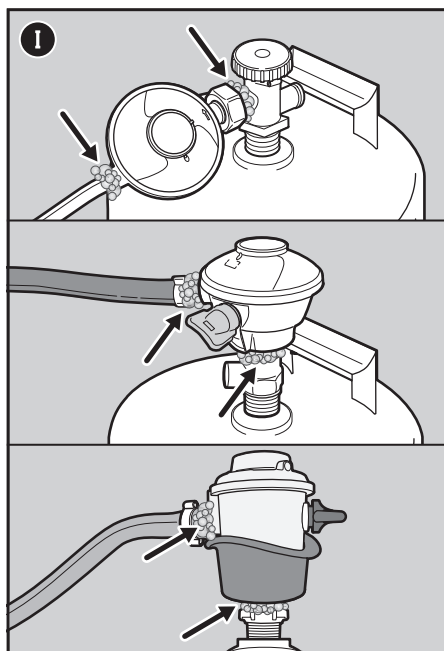
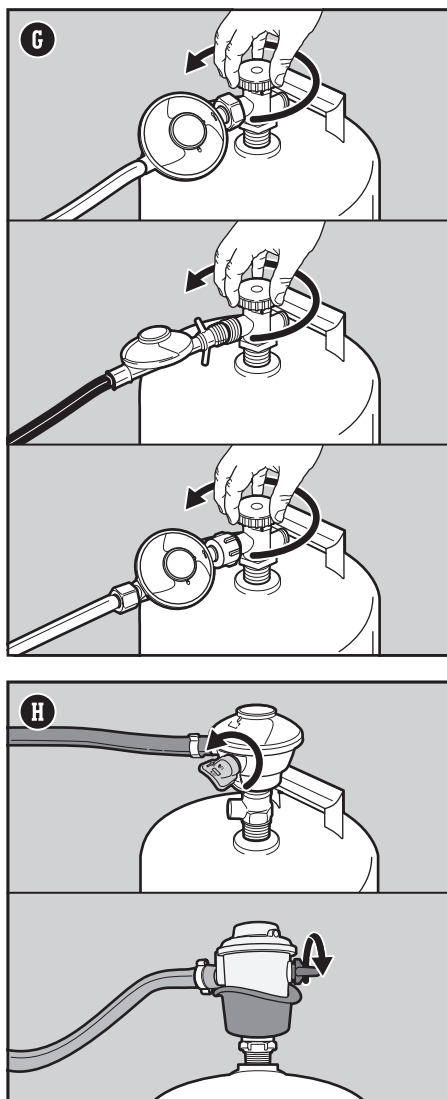
OBS! Eftersom vissa lösningar för läckagetest, inklusive tvål och vatten, kan vara något korrosiva, ska alla anslutningar sköljas med vatten efter läckagekontrollen.

Ytterligare läckagekontroller

Bränslesystemet i din grill har andra anslutningar och kopplingar. Dessa fabriktillverkade anslutningar har kontrollerats noggrant för läckage och brännarna har testats med öppen låga. Det rekommenderas dock att en utförlig läckagekontroll utförs årligen. Instruktioner för detta finns online på weber.com.

Ta bort regulatören från gasoltuben

- 1) Kontrollera att gasoltubens ventil eller regulatorspaken är helt stängd.
- 2) Ta loss regulatören.



⚠ FARA: Använd inte öppen eld vid sökning efter gasläckor. Se till att det inte finns gnistor eller öppen eld i området när du letar efter läckage.

⚠ FARA: Gasol som läcker ut kan orsaka en eldsvåda eller en explosion.

⚠ FARA: Använd inte grillen om det finns en gasläcka.

⚠ FARA! Om du ser, luktar eller hör väsandet från gas som kommer från gasoltuben:

1. Flytta dig från gasoltuben.
2. Försök inte korrigera problemet själv.
3. Ring brandkåren.

⚠ FARA: Stäng alltid gasoltubens ventil innan regulatören kopplas bort. Försök inte koppla bort regulatören och slangen eller någon gaskoppling medan grillen används.

⚠ FARA: Förvara inte en reservgasoltub under eller nära grillen. Fyll aldrig gasoltuben mer än 80 %. Om inte dessa instruktioner följs exakt kan det leda till en eldsvåda som kan orsaka dödsfall eller allvarlig skada.

Första gången du grillar

Utför en inledande avbränning

Värm grillen på högsta värme, med locket stängt, i minst 20 minuter innan du grillar första gången.

Varje gång du grillar

Underhåll mellan grillningar

Denna underhållsplan innehåller följande enkla, men viktiga steg som alltid ska utföras innan varje grillning.

Kontrollera om det finns fett

Grillen är utrustad med ett fetthanteringssystem som för bort fett från maten och in i en engångsbehållare. När du lagar mat förs fett längs med den utskjutbara fettbrickan och in i en engångsdroppform som sitter i dropplådan. Detta system ska rengöras varje gång du grillar för att förhindra bränder.

- 1) Kontrollera att grillen är avstängd och sval.
- 2) Ta bort den utskjutbara fettbrickan genom att dra ut den från kabinettet (A). Ta bort överskottsfett med en plastskrapa.
- 3) Ta bort dropplådan genom att trycka ned spärren för dropplådan (B). Kontrollera nivån av fett i engångsdroppformen som sitter i dropplådan. Släng vid behov engångsdroppformen och ersätt med en ny.
- 4) Sätt tillbaka alla komponenterna.

Kontrollera slangen

Det är nödvändigt att rutinmässigt kontrollera slangen.

- 1) Kontrollera att grillen är avstängd och sval.
- 2) Kontrollera att slangen inte visar tecken på sprickor, nötning eller skärskador (C). Använd inte grillen om slangen är skadad på något sätt.

Förvärm grillen

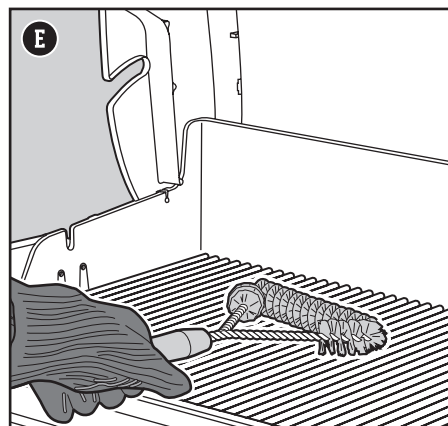
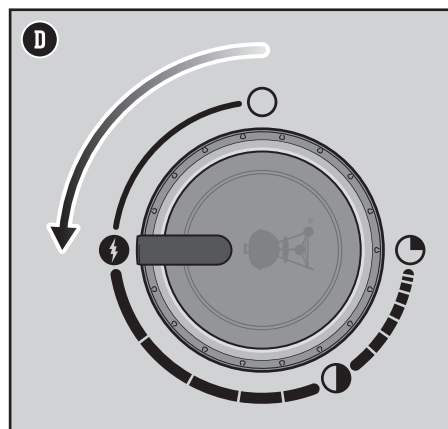
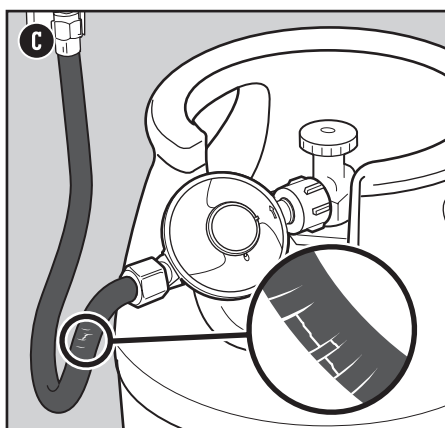
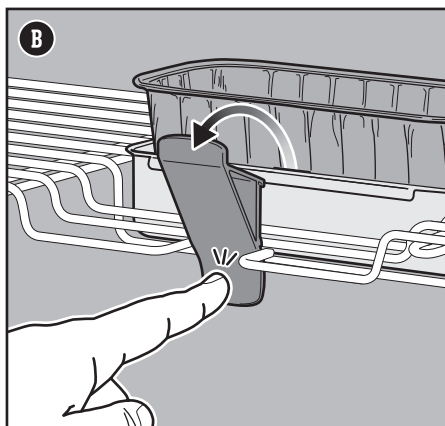
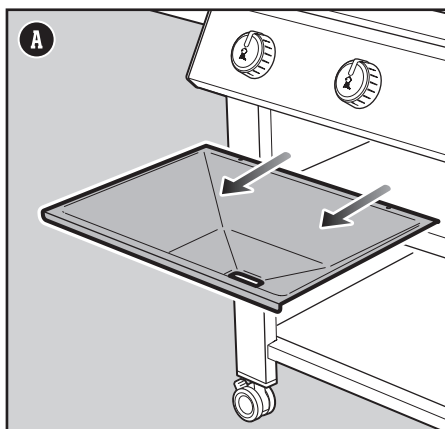
Att förvärm grillen är viktigt för en lyckad grillning. Förvärmning förhindrar att mat fastnar på grillgallret och ser till att gallret är tillräckligt varmt för att bryna ordentligt. Det bränner även bort rester från föregående tillagning.

- 1) Öppna grillens lock.
- 2) Tänd grillen enligt instruktionerna i denna användarhandbok.
- 3) Stäng locket.
- 4) Förvärm grillen med alla brännarna i läget start/hög (I) under 10 till 15 minuter eller tills termometern visar 260 °C (D).

Rengör grillgallret

Efter förvärmning är det lättare att ta bort matrester från föregående användning. Ett rent grillgaller förhindrar även att mat fastnar när du grillar nästa gång.

- 1) Borsta grillgallret med en grillborste i rostfritt stål direkt efter förvärmning (E).



⚠ FARA: Täck inte den utskjutbara fettbrickan eller grilllådan med aluminiumfolie.

⚠ FARA: Kontrollera den utskjutbara fettbrickan och dropplådan för fettrester innan varje användning. Ta bort överskottsfett för att undvika en fettbrand.

⚠ VARNING! Använd värmetåliga grillvantar eller handskar när du använder grillen.

⚠ VARNING! Grillborstar ska regelbundet kontrolleras för lösa borst och slitage. Byt borsten om lösa borst hittas på grillgaller eller borste. Weber rekommenderar att du köper en ny grillborste i rostfritt stål i början av varje vår.

⚠ VARNING! Använd inte grillen om slangen är skadad på något sätt. Byt endast mot en av Weber godkänd ersättnings slang.



Tända grillen

Använda det elektroniska tändsystemet för att tända grillen

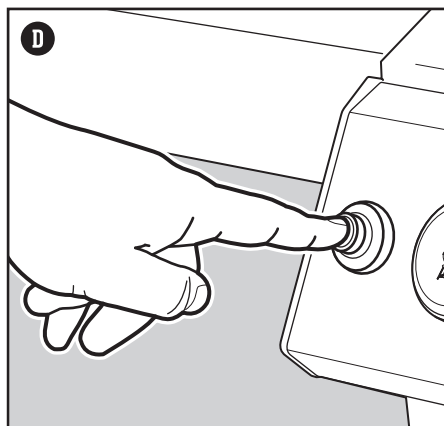
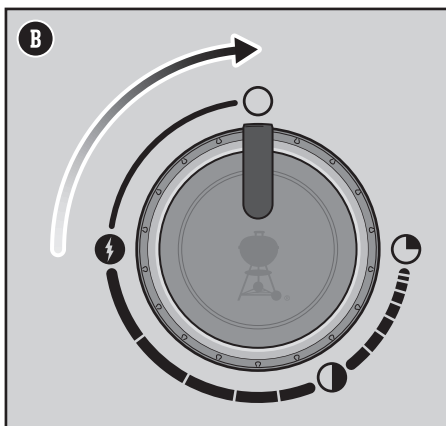
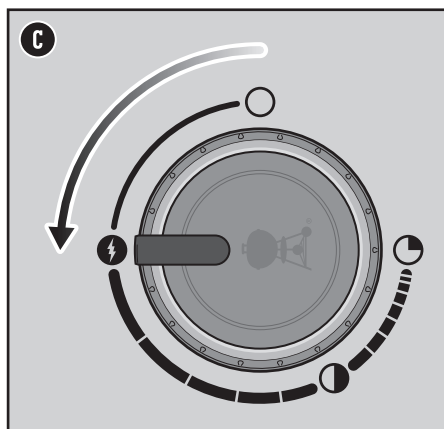
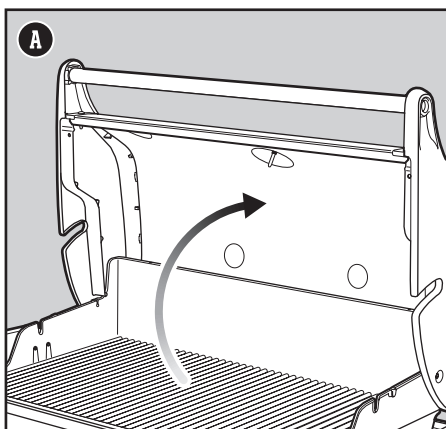
Varje kontrollratt styr en enskild brännare och varje brännare tänds separat. Tänd brännarna från vänster till höger. Alla brännare ska tändas under förvärmning, men alla brännare behöver inte användas vid grillning.

- 1) Öppna grillens lock (A).
- 2) Kontrollera att alla brännarnas kontrollrattar är i läget av O. Kontrollera genom att trycka in och vrida rattarna medurs (B).
Obs! Det är viktigt att alla brännarnas kontrollrattar är i läget av O innan gasoltuben öppnas.
- 3) Sätt på gasen genom att vrida gasoltubens cylinderventil moturs eller genom att flytta regulatorspaken till läget på, beroende på din regulator-/gasoltubsanslutning.
- 4) Börja med brännaren längst till vänster. Tryck in brännarens kontrollratt och vrid den moturs till läget start/hög (C).
- 5) Tryck och håll in knappen för elektronisk tändning (D). Du hör ett tickande ljud.
- 6) Kontrollera att brännaren är tänd genom att titta genom grillgallret och genom det halvcirkelformade hålet i Flavorizer™-stången.
- 7) Om brännaren inte tänds vrid du brännarens kontrollratt till läget av O och väntar fem minuter för att gasen ska hinna ventileras bort innan du försöker tända brännaren igen.
- 8) Om brännaren tänds upprepar du stegen 4 till 6 för att tända de återstående brännarna.

Om brännarna inte tänds med det elektroniska tändsystemet kan du läsa avsnittet FELSÖKNING. Där finns instruktioner om hur du tänder grillen med en tändsticka för att ta reda på exakt vad problemet är.

Stänga av brännare

- 1) Tryck in varje kontrollratt och vrid medurs till läget av O.
- 2) Stäng av gasen vid gasoltuben.



⚠ VARNING! Ha locket öppet vid tändning.

⚠ VARNING! Luta dig inte över den öppna grillen vid tändning eller matlagning.

⚠ VARNING! Varje brännare måste tändas separat genom att trycka på knappen för den elektroniska tändningen.

⚠ VARNING! Om tändning inte sker inom de första fem sekunderna när du försöker tända den första brännaren vrid du brännarens kontrollratt till läget av. Vänta fem minuter så att gasen hinna ventileras bort och upprepa sedan tändningsproceduren.



ALUMINIUM-FORMAR

Perfekt att ställa in i dropplådan för att göra rengöringen lätt och bekväm.



GRILLVANTAR

Om du är osäker, använd dem. De bra vantarna är isolerade och skyddar både hand och underarm.

• NÖDVÄNDIGA GRILLVERKTYG •

Rengöring och underhåll

Rengöra grillens insida

Med tiden kan din grill fungera sämre om den inte har underhållits korrekt. Låga temperaturer, ojämn värme och mat som fastnar på grillgallret är tecken på att det är hög tid att utföra rengöring och underhåll. När grillen är avstängd och sval börjar du med att rengöra insidan, uppifrån och ned. En grundlig rengöring rekommenderas minst två gånger om året. Regelbunden användning kan göra att det krävs rengöring var tredje månad.

Rengöra locket

Då och då kan du se flågor av "färg" på insidan av locket. Vid användning omvandlas fett och rök långsamt till kol och fastnar på lockets insida. Detta lossnar så småningom och är då väldigt likt färgflågor. Dessa flågor är inte giftiga, men de kan ramlas ned i din mat om du inte rengör locket regelbundet.

- 1) Borsta bort det förkolnade fettet från lockets insida med en grillborste i rostfritt stål (A). För att minimera uppbyggnaden av dessa flågor kan insidan av locket torkas av med en pappershandduk efter grillning, medan grillen fortfarande är lite varm (inte het).

Rengöra grillgallret

Om du rengjort grillgallret enligt rekommendationerna bör det inte finnas mycket rester på gallret.

- 1) Med grillgallret installerat borstar du bort rester från grillgallret med en grillborste i rostfritt stål (B).
- 2) Ta ut grillgallret och ställ åt sidan.

Rengöra Flavorizer™-stängerna

Flavorizer™-stänger ger maten smak när köttsaft och fett droppar ner på stängerna och skapar rök. De droppar som inte förångas av Flavorizer™-stängerna leds bort från brännarna. Detta hjälper till att förhindra uppfamningar i grillen och skyddar brännarna från att täppas igen.

- 1) Skrapa Flavorizer™-stängerna med en plastskrapa (C).
- 2) Borsta om nödvändigt Flavorizer™-stängerna med en grillborste i rostfritt stål.
- 3) Ta bort Flavorizer™-stängerna och sätt dem åt sidan.

Rengöra brännarna

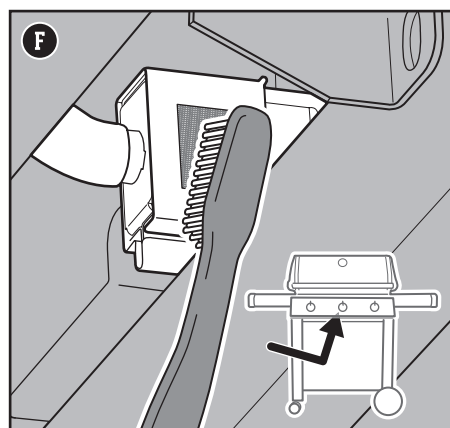
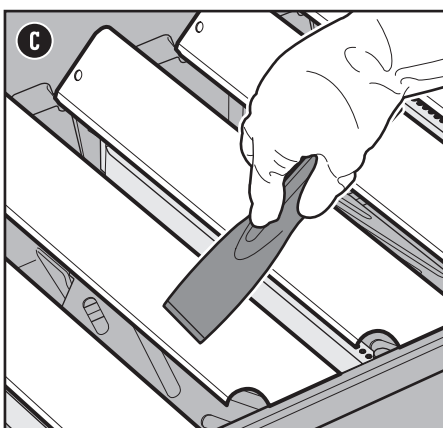
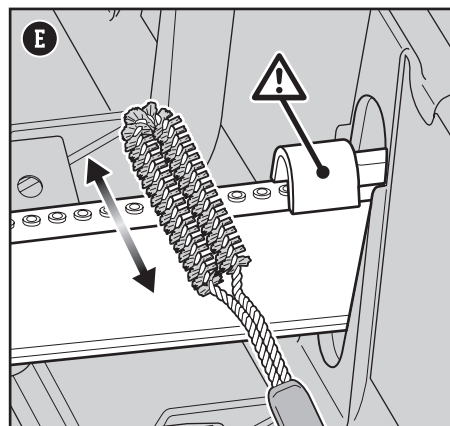
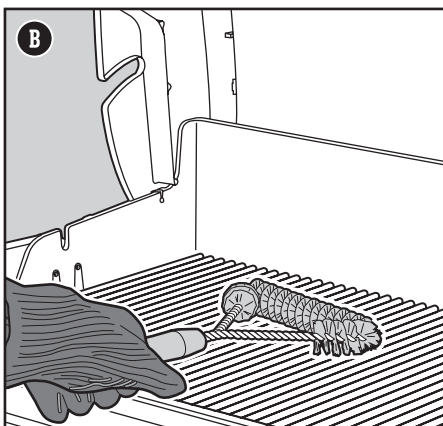
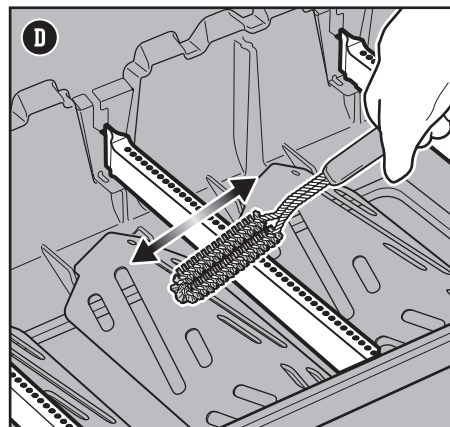
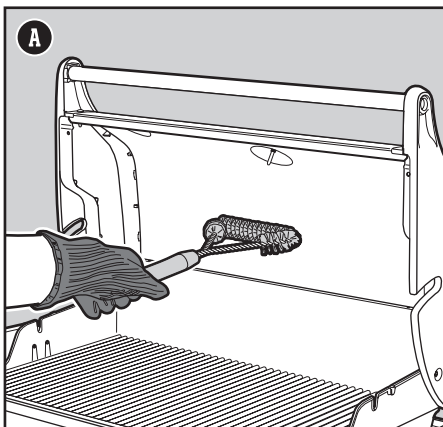
De två områden på brännarna som är viktiga för bästa funktion är portarna (små upphöjda öppningar längs med brännarnas längd) och spindel-/insektsskydden på brännarens ändar. Att hålla dessa områden rena är nödvändigt för säker användning.

Rengöra brännarnas portar

- 1) Använd en ren grillborste i rostfritt stål för att rengöra brännarnas utsida genom att borsta på brännarnas portar (D).
- 2) När brännarna rengörs måste du vara försiktig så att du inte skadar tändelektroden genom att försiktigt borsta runt den (E).

Rengöra spindelskydden

- 1) Leta upp brännarnas ändar på undersidan av kontrollpanelen, där de möter ventilerna.
- 2) Rengör spindel-/insektsskydden på varje brännare med en mjuk borste (F).



⚠ **VARNING!** Stäng av grillen och vänta tills den svalnat innan du utför en grundlig rengöring.

⚠ **VARNING!** Över tid kan det bildas skrovliga ytor på Flavorizer™-stängerna. Använd handskar när de hanteras. Rengör inte Flavorizer™-stänger eller grillgaller i vasken, i en tvättmaskin eller i en självrengörande ugn.

⚠ **VARNING!** Vid rengöring av brännarna får du inte använda en borste som redan använts för att rengöra grillgallret. För aldrig in vassa föremål i brännarens porthål.

⚠ **VAR FÖRSIKTIG!** Placera inga grillkomponenter på sidoborden eftersom de kan repa färgen eller de rostfria ytorna.

⚠ **VAR FÖRSIKTIG!** Använd inte följande för att rengöra grillen: slipande putsmedel för rostfritt stål, rengöringsmedel som innehåller syra, lacknфта eller xylene, medel för ugnrensning, rengöringsmedel med slipmedel (rengöringsmedel för kök) eller tvättsvampar som repar.



Rengöra värmereflektorerna

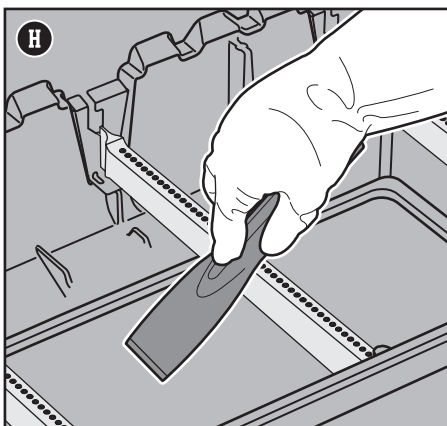
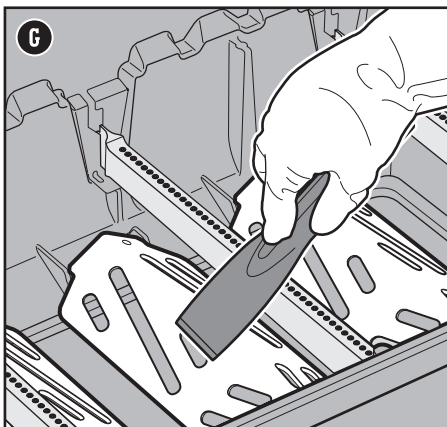
Värmereflektorerna är placerade under brännarna och distribuerar värmen jämnt i grillådan vid matlagning. Att hålla värmereflektorerna rena förbättrar grillens prestanda.

- 1) Skrapa värmereflektorerna med en plastskrapa (G).
- 2) Borsta om nödvändigt värmereflektorerna med en grillborste i rostfritt stål.
- 3) Ta bort värmereflektorerna och ställ dem åt sidan.

Rengöra grillådan

Kontrollera om det finns ansamlad fett eller överblivna matbitar i grillådan. Ansamlingar av fett eller matrester kan orsaka en brand.

- 1) Använd en plastskrapa för att skrapa bort smuts från grillens sidor och botten till öppningen i grillådens undersida (H). Denna öppning leder smutsen till den utskjutbara fettbrickan.



Rengöra fetthanteringssystemet

Fetthanteringssystemet består av en snedställd utskjutbar fettbricka och en dropplåda. Dessa komponenter är utformade för att vara enkla att ta bort, rengöra och sätta på plats – ett viktigt steg varje gång du förbereder en grillning. Instruktioner för inspektion av fetthanteringssystemet finns i UNDERHÅLL MELLAN GRILLNINGAR.

Rengöra grillens utsida

Grillens utsida kan omfatta ytor i rostfritt stål och plast samt porslinsmaljerade ytor. Weber rekommenderar följande metoder baserat på typ av yta.

Rengöra ytor av rostfritt stål

Rengör rostfritt stål med ett rengöringsmedel för rostfritt stål som inte är giftigt och som är utformat för användning på utomhusprodukter och grillar. Använd en mikrofiberduk för att rengöra det rostfria stålet i slipningens riktning. Använd inte pappershanddukar.

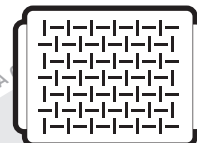
Obs! Undvik att repa ditt rostfria stål med slipande rengöringspasta. Rengöringspasta rengör eller polerar inte. De ändrar metallens färg genom att avlägsna den översta beläggningen av kromoxid.

Rengöra målade och porslinsmaljerade ytor och plastkomponenter

Rengör målade och porslinsmaljerade komponenter samt plastkomponenter med varmt såpvatten samt pappershanddukar eller trasor. När ytorna torkats av ska de sköljas och torkas ordentligt.

Rengöra utsidan på grillar som står i särskilda miljöer

Om din grill står i en särskilt svår miljö måste du rengöra utsidan oftare. Surt regn, kemikalier som används i simbassänger och saltvatten kan orsaka rostskador på ytan. Torka av utsidan på grillen med varmt såpvatten. Följ upp med en sköljning och en ordentlig torkning. Du kan även applicera rengöringsmedel för rostfritt stål två gånger i veckan för att förebygga ytrost.



GRILLFORM

Används för mat som är för liten eller för känslig för att placeras på grillgallret. En perforerad grillform ser till att maten håller sig på grillen – inte i den.



TERMOMETER

Det här lilla och relativt billiga tillbehöret är viktigt för att snabbt ta reda på köttets interna temperatur vid grillning.



GRILLBORSTE

Måste användas innan du ens funderar på att grilla. En snabb avborstning av ett varmt grillgaller ser till att de förkolnade resterna från tidigare måltider inte fastnar på dagens mat.

GRILLEN TÄNDER INTE

SYMPTOM

• Brännaren tänds inte när instruktionerna för elektronisk tändning följs enligt avsnittet "Användning" i denna användarhandbok.

ORSAK

Det finns ett problem med gasflödet.

Det elektroniska tändsystemet har ett problem.

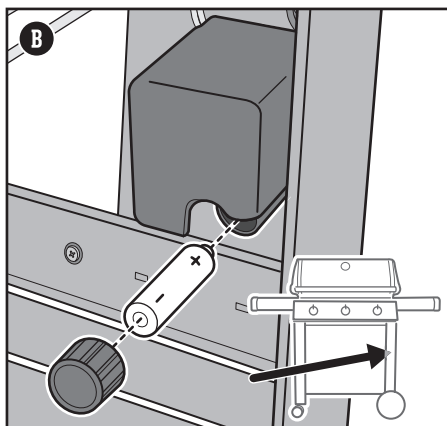
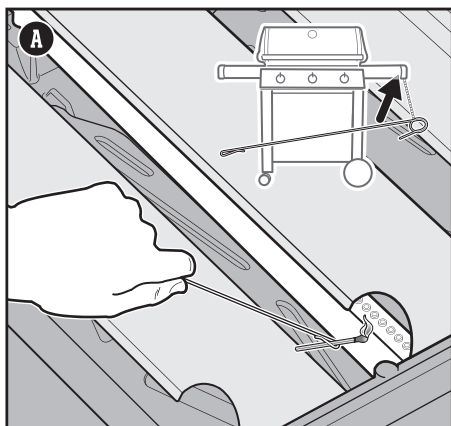
LÖSNING

Om grillen inte tänds är det första steget att avgöra om det kommer fram gas till brännarna. För att kontrollera detta följer du instruktionerna i "Använda en tändsticka för att tända grillen" nedan.

Om **tändning med tändsticka inte lyckas**, följer du stegen för felsökning av gasflöde på nästa sida.

Om grillen inte tänds är det första steget att avgöra om det kommer fram gas till brännarna. För att kontrollera detta följer du instruktionerna i "Använda en tändsticka för att tända grillen" nedan.

Om **tändning med tändsticka lyckas**, följer du instruktionerna "Kontrollera komponenterna i det elektroniska tändsystemet" nedan.



Använda en tändsticka för att avgöra om gas kommer fram till brännarna

- 1) Öppna grillens lock.
- 2) Kontrollera att alla brännarnas kontrollrattar är i läget av O. Kontrollera genom att trycka in och vrida rattarna medurs.
Obs! Det är viktigt att alla brännarnas kontrollrattar är i läget av O innan gasoltuben öppnas.
- 3) Sätt på gasen genom att vrida gasoltubens cylinderventil moturs eller genom att flytta regulatorspaken till läget på, beroende på din regulator-/gasoltubsanslutning.
- 4) Börja med brännaren längst till vänster. Fäst en tändsticka i tändstickehållaren och tänd tändstickan. (Tändstickehållaren finns under det vänstra bordet.) För ner den tända tändstickan genom grillgallret, förbi Flavorizer™-stängerna och intill brännaren (A).
- 5) Tryck in brännarens kontrollratt och vrid den moturs till läget start/hög ①.
- 6) Kontrollera att brännaren är tänd genom att titta genom grillgallret och genom det halvcirkelformade hålet i Flavorizer™-stängerna.
- 7) Om brännaren inte tänds vrid du brännarens kontrollratt till läget av O och väntar fem minuter för att gasen ska hinna ventileras bort innan du försöker tända brännaren igen.
- 8) Om brännaren tänds kan du upprepa stegen 4 till 6 för att tända de återstående brännarna om du vill använda grillen. Om du håller på att felsöka varför grillen inte tänds är nästa steg att kontrollera komponenterna i det elektroniska tändsystemet.

Kontrollera komponenterna i det elektroniska tändsystemet

När du trycker på tändknappen bör du höra ett klickande ljud. Om du inte kan höra ett klickande ljud kontrollerar du först batteriet och sedan kablarna.

Kontrollera batteriet

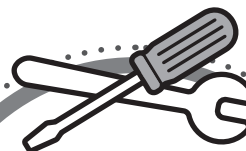
Du behöver kontrollera tre felkällor för batteriet som leder ström till tändningsmodulen:

- 1) Vissa batterier är inslagna i skyddsplast. (Inte att förväxlas med själva batterietiketten.) Kontrollera att denna skyddsplast tagits bort.
- 2) Kontrollera att batteriet är korrekt installerat (B).
- 3) Om batteriet är gammalt byter du det mot ett nytt.

Kontrollera kablarna

Det finns två potentiella felkällor som måste kontrolleras:

- 1) Kontrollera att tändkablarna är ordentligt fastsatta i kontakterna på tändknappen under kontrollpanelen.
- 2) Kontrollera att tändkablarna är ordentligt fastsatta i tändmodulen. Kabelkontakterna är färgkodade för att överensstämja med kontakterna på tändmodulen. Antalet kablar varierar beroende på modell. Se monteringsinstruktionerna för information om korrekt kabelinstallation.



RESERVDELAR

För att erhålla reservdelar kontaktar du den lokala återförsäljaren i ditt område eller loggar in på weber.com.

KONTAKTA KUNDTJÄNST

Om du fortfarande har problem, kontaktar du den lokala kundservicerepresentanten via kontaktinformationen på weber.com.

GASFLÖDE

SYMPTOM

- Grillen kommer inte upp i önskad temperatur eller värms ojämnt.
- En eller flera brännare tänds inte.
- Lågan är låg när brännaren är i läget hög.
- Lågorna finns inte längs med hela brännaren.
- Brännarens lågor är oregelbundna.

ORSAK

LÖSNING

Vissa länder har regulatorer med en "flödesbegränsande enhet" som aktiverats. Denna säkerhetsfunktion som är inbyggd i regulatorn begränsar gasflödet vid en gasläcka. Du kan oavsiktligt aktivera denna funktion utan att ha en gasläcka. Detta inträffar normalt när du sätter på gasen vid gasoltuben och en eller flera av kontrollrattarna inte är i läget av. Det kan även inträffa om du öppnar gasoltuben för snabbt.

Återställ den "flödesbegränsande enheten" genom att stänga gasoltubens ventil och se till att alla brännarnas kontrollrattar är i läget av . Vänta fem minuter så att ansamlad gas kan ventileras bort och tänd sedan grillen igen enligt instruktionerna i avsnittet "Användning".

Gasoltuben är nästan tom eller tom.

Fyll på gasoltuben.

Bränsleslangen är böjd eller har en kink.

Räta ut bränsleslangen.

Brännarportarna är smutsiga.

Rengör brännarportarna. Se "Rengöra brännarnas portar".

SYMPTOM

- Gaslukt samt brännarlågor som är gulaktiga och långsamma.

ORSAK

LÖSNING

Spindelskydden på brännarna är blockerade.

Rengör spindelskydden. Se "Rengöra spindelskydden" i avsnittet Produktvård. Se även illustrationerna och informationen i detta avsnitt om korrekta lågmönster och spindelskydd.

SYMPTOM

- Gaslukt och/eller ett svagt väsande ljud.

ORSAK

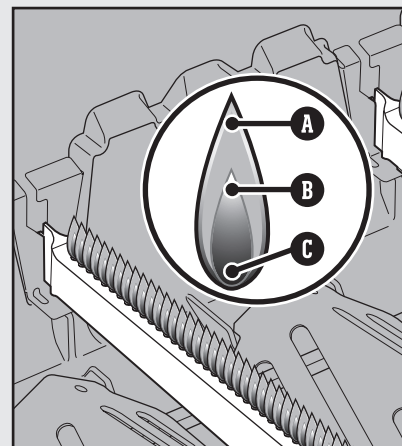
LÖSNING

Den interna gummipackningen i gasoltubens ventil kan vara skadad.

Kontrollera om gummipackningen är skadad. Om den är skadad returnerar du gasoltuben till den lokala återförsäljaren.

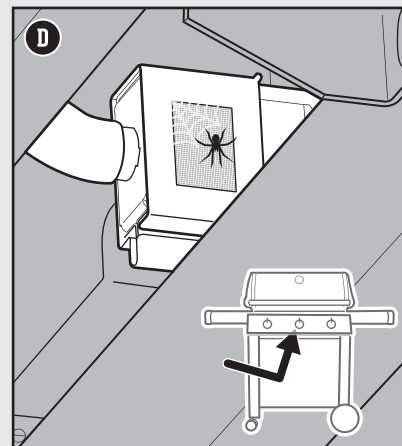
Korrekta lågmönster

Brännarna i din grill är fabriksinställda för korrekt blandning av gas och luft. När brännarna fungerar korrekt ser lågorna ut på ett visst sätt. Topparna kan då och då bli gula (A), med en sjunkande ljusblå (B) till mörkblå låga (C).



Spindelskydd

Brännarnas luftintag (D) är utrustade med skydd i rostfritt stål för att förhindra att spindlar och insekter väver nät eller bygger bon i brännarna. Damm och smuts kan ansamlas på spindel-/insektsskyddens utsida och hindra luftflödet till brännarna.



GRILL MED FETTAVLAGRINGAR (Flagor och uppflamning)

SYMPTOM

- Lockets insida ser ut som om det är täckt med flagnande färg.

ORSAK

LÖSNING

Flagorna är ansamlade grillångor som omvandlats till kol.

Detta sker med tiden och efter att du använt grillen flera gånger. Detta är inte en defekt. Rengör locket. Se avsnittet "Produktvård".

SYMPTOM

- Uppflamning inträffar vid förvärmning eller grillning.

ORSAK

LÖSNING

Det finns överbliven mat från föregående grillning.

Förvärm alltid grillen med alla brännarna i läget start/hög under 10 till 15 minuter.

Grillens insida måste rengöras ordentligt.

Följ stegen i avsnittet "Rengöring och underhåll" för att rengöra grillens insida uppifrån och ned.

⚠ VARNING! Försök inte utföra reparationer på gasolledande eller gasolbrännande komponenter, tändkomponenter eller andra delar utan att kontakta Weber-Stephen Products LLC:s kundservice.

⚠ VARNING! Om inte originalreservdelar från Weber-Stephen används för alla reparationer och byten upphör alla garantier att gälla.

Grillguide

Typ	Tjocklek/vikt	Ungefärlig total grilltid
 RÖTT KÖTT		
	19 mm tjock	4 till 6 minuter direkt hög värme
Stek: New York strip, porterhouse, entrecote, ryggbiff och filé	25 mm tjock	6 till 8 minuter direkt hög värme
	50 mm tjock	14 till 18 minuter bryna 6 till 8 minuter i direkt hög värme och sedan 8 till 10 minuter indirekt hög värme
Flankstek	0,68 till 0,90 kg, 19 mm tjock	8 till 10 minuter direkt medelhög värme
Nötfärs i hamburgerform	19 mm tjock	8 till 10 minuter direkt medelhög värme
Filé	1,3 till 1,8 kg	45 till 60 minuter 15 minuter direkt medelhög värme och sedan 30 till 45 minuter indirekt medelhög värme
 FLÄSKKÖTT		
Bratwurst: färsk	85 g enhet	20 till 25 minuter direkt låg värme
	19 mm tjock	6 till 8 minuter direkt hög värme
Kotlett: med eller utan ben	31 till 38 mm tjock	10 till 12 minuter bryna 6 minuter i direkt hög värme och sedan 4 till 6 minuter indirekt hög värme
Revben: kamben, revbensspjäll	1,3 till 1,8 kg	1½ till 2 timmar indirekt medelhög värme
Revben: country-style, med ben	1,3 till 1,8 kg	1½ till 2 timmar indirekt medelhög värme
Filé	0,454 kg	30 minuter bryna 5 minuter i direkt hög värme och sedan 25 minuter indirekt medelhög värme
 FÅGEL		
Kycklingbröst: benfritt, utan skinn	170 till 226 g	8 till 12 minuter direkt medelhög värme
Kycklinglår: benfritt, utan skinn	113 g	8 till 10 minuter direkt medelhög värme
Kycklingbitar: med ben, blandade	85 till 170 g	36 till 40 minuter 6 till 10 minuter direkt låg värme och sedan 30 minuter indirekt medelhög värme
Kyckling: hel	1,8 till 2,2 kg	1 till 1¼ timmar indirekt medelhög värme
Liten kyckling	0,68 till 0,90 kg	60 till 70 minuter indirekt medelhög värme
Kalkon: hel, ej stoppad	4,5 till 5,4 kg	2 till 2½ timmar indirekt medelhög värme
 FISK OCH SKALDJUR		
Fisk, filé eller steg: hälleflundra, red snapper, lax, havsabborre, svärdfisk och tonfisk	6,3 till 12,7 mm tjock	3 till 5 minuter direkt medelhög värme
	25 till 31 mm tjock	10 till 12 minuter direkt medelhög värme
	0,454 kg	15 till 20 minuter indirekt medelhög värme
Fisk: hel	1,36 kg	30 till 45 minuter indirekt medelhög värme
Räkor	42,5 g	2 till 4 minuter direkt hög värme
 GRÖNSAKER		
Sparris	12,7 mm i diameter	6 till 8 minuter direkt medelhög värme
	med blad	25 till 30 minuter direkt medelhög värme
Majskolv	skalad	10 till 15 minuter direkt medelhög värme
	shiitake eller champinjon	8 till 10 minuter direkt medelhög värme
Svamp	portobello	10 till 15 minuter direkt medelhög värme
	halvor	35 till 40 minuter indirekt medelhög värme
Lök	12,7 mm skivor	8 till 12 minuter direkt medelhög värme
	hel	45 till 60 minuter indirekt medelhög värme
Potatis	12,7 mm skivor	9 till 11 minuter 3 minuters förvällning och sedan 6 till 8 minuter direkt medelhög värme

Livsmedelstyperna, tjocklekarna, vikterna och grillningstiderna ovan är avsedda som riktlinjer. Faktorer som höjd, vind och utomhustemperatur kan påverka tillagningstiderna. Två tumregler: Grilla biffar, fiskfiléer, kycklingbitar utan ben och grönsaker med den direkta metoden under den tid som anges i tabellen (eller till önskad nivå), och vänd maten en gång efter halva grilltiden. Grilla stekar, hela kycklingar, kycklingbitar med ben, hel fisk och tjockare delar med den indirekta metoden under den tid som anges i tabellen (eller tills en stektermometer visar önskad interna temperatur). Tillagningstider för nöt och lamm använder USDA:s definition av genomstekningsgraden medium om inget annat anges. Innan de skärs upp ska stekar, större köttbitar och tjocka kotletter vila i 5 till 10 minuter efter tillagning. Köttets interna temperatur kommer att stiga med 5 till 10 grader under denna tid.



WEBER-TILLBEHÖR

Nödvändiga verktyg och kokkärl för
att få bästa möjliga grillupplevelse.



WEBER.COM



FOR LIFE

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

R. McDonald Co. PTY. LTD.

A.C.N., 007 905 384

104 South Terrace

Adelaide, SA 5000

AUSTRALIEN

Tel: +61.8.8221.6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Kienzlstrasse 17

A-4600 Wels

ÖSTERRIKE

Tel: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

Blarenberglaan 6 Bus 4

Industriezone Noord

BE-2800 Mechelen

BELGIEN

Tel: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

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

U Hajovny 246

25243 Průhonice

TJECKIEN

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 DEUTSCHLAND GmbH

Rheinstraße 194

55218 Ingelheim

TYSKLAND

Tel: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN FRANCE

C.S. 80322 – Eragny sur Oise

95617 Cergy Pontoise Cedex

FRANKRIKE

Tel: +33 810 19 32 37; service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

1138 Budapest, Váci út 186.

UNGERN

Tel: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

JARN & GLER WHOLESAL EHF

Skutuvogur 1H

1-104 Reykjavík

ISLAND

Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

11/2 Haudin Road,

Ulsoor

Bangalore - 560042

Karnataka

INDIEN

Tel: 18001023102; Tel: 080 42406666

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 Povolara di Dueville – Vicenza

ITALIEN

Tel: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.

Calle José Guadalupe Zuno #2302 P.H.

Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P. 44160

MEXIKO

RFC: WPR030919ND4

Tel: +01800-00-Weber [93237] Ext. 105

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

Tsjükemarwei 12

8521 NA Sint Nicolaasga

Postbus 18

8520 AA Sint Nicolaasga

NEDERLANDERNA

Tel: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

WEBER NEW ZEALAND ULC

6 Maurice Road

Penrose, Auckland 1643

NYA ZEELAND

Tel: +64 9 570 6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Trakt Lubelski 153

04-766 Warszawa

POLEN

Tel: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

142784 Moscow Region,

Leninskiy District

Rumyantsevo Village, Building 1

RYSSLAND

Tel: +7 495 989 56 34; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

(South Africa) (Pty) Ltd.

141-142 Hertz Draai

Meadowdale, Edenvale

Gauteng

SYDAFRIKA

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

SPANIEN

Tel: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

Serienummer



Skriv din grillens serienummer i rutan ovan för framtida referens. Serienumret finns på etiketten som sitter på grillens bakre högra sida.

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

Talackerstr. 89a

8404 Winterthur

SCHWEIZ

Tel: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER STEPHEN TURKEY

Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti

İstic Toplantılar Çarşısı C Blok 4. Kat No: 31

34219 Mahmutbey / Güneşli / İstanbul

TÜRKİET

Tel: +90 212 659 64 80; Fax: +90 212 659 64 83

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ

P.O. Box 10559

FÖRENADE ARABEMIRATEN

Tel: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

Griffin House, First Floor,

Broughton Hall Business Park,

Skipton, North Yorkshire BD23 3AN

STORBRITANNIEN

Tel: +44 01756 692611; customerservicenwe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

1415 S. Roselle Road

Palatine, IL 60067

USA

Tel: 847 934 5700; support@weberstephen.com

För Irland, kontakta:

Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

För andra östeuropeiska länder,

som RUMÄNIEN, SLOVENIEN,

KROATIEN eller GREKLAND, kontakta:

Weber-Stephen Deutschland GmbH,

info-EE@weberstephen.com.

För de baltiska länderna, kontakta:

Weber-Stephen Nordic ApS.



59225

060116
SV - SWEDISH