

GENESIS II

E-210™ • E-310™ • E-410™ • E-610™ LPG

BRUGERVEJLEDNING

SÅ SKAL DER GRILLES



► **Oplev glæden ved at grille:** Registrer din Genesis® II-gasgrill, og få adgang til særligt indhold, der kan gøre dig til en sand grillmester.

Det er let at registrere grillen, og vi har kun et par hurtige spørgsmål til dig. Du kan aktivere din unikke WeberID på mindre end to minutter. Så får du adgang til al Webers viden og vejledning – og inspiration til et helt liv med grillning.



TELEFON



MOBIL



E-MAIL



ONLINE



FOR LIFE

Opbevar denne brugervejledning, så du altid har den, hvis du skal bruge den på et senere tidspunkt. Læs den grundigt igennem, og kontakt os allerede i dag, hvis du har spørgsmål. Du kan finde kontaktoplysningerne bagest i denne vejledning.

Velkommen til WEBERS VERDEN

Vi er rigtig glade for, at du har valgt at slutte dig til os og blive en del af Webers verden af enestående grilloplevelser. Vi anbefaler dig at læse denne brugervejledning grundigt igennem, så du hurtigt og let kan komme i gang med at grille. Vi vil gerne være der for dig i hele din grills levetid, så sæt et par minutter af til at registrere din grill. Vi lover, at vi ikke vil overdænge dig med en masse salgssnak eller unødvendige e-mails. Vi lover til gengæld, at vi vil hjælpe dig så meget, som vi overhovedet kan. Opret et WeberID som en del af din registrering, så giver vi dig adgang til en masse spændende indhold, som både du og din grill kan få gavn af.

Så slut dig til os nu, og gør det via vores hjemmeside, over telefonen eller på en helt tredje måde – det er op til dig.

Tak, fordi du har valgt Weber. Vi er glade for, at du er her.



Vigtige sikkerhedsoplysninger

Signalordene **FARE**, **ADVARSEL** og **FORSIGTIG** bruges igennem hele denne brugervejledning til markering af særligt vigtige oplysninger og anvisninger. Læs og følg disse anvisninger, så der ikke sker skade på personer eller udstyr. Signalordene er defineret nedenfor.

- ⚠ **FARE:** Markerer en farlig situation, som – hvis der ikke tages højde for den – *vil medføre død eller alvorlige personskader.*
- ⚠ **ADVARSEL:** Markerer en farlig situation, som – hvis der ikke tages højde for den – *kan medføre død eller alvorlige personskader.*
- ⚠ **FORSIGTIG:** Markerer en farlig situation, som – hvis der ikke tages højde for den – *kan medføre mindre eller moderate personskader.*

⚠ FARE:

Hvis du lugter gas:

- Luk for gastilførslen til grillen.
- Sluk eventuel åben ild.
- Åbn låget.
- Hvis lugten ikke forsvinder, skal du holde dig væk fra grillen og straks kontakte din gasleverandør eller brandvæsenet.

KUN TIL UDENDØRS BRUG.

LÆS VEJLEDNINGEN INDEN IBRUGTAGNING.

⚠ ADVARSEL

- Opbevar ikke benzin eller andre brændbare væsker eller dampe i nærheden af denne grill eller andre lignende anordninger.
- En gasflaske, der ikke er sluttet til grillen, må ikke opbevares i nærheden af denne grill eller andre lignende anordninger.

TIL INSTALLATØREN: Disse anvisninger skal videregives til forbrugeren.

TIL FORBRUGEREN: Opbevar disse anvisninger til fremtidig brug.



CE :845CR-0040
ID: 0845

Installation og samling af grillen

△ FARE: Denne grill er ikke beregnet til at blive installeret i køretøjer eller på både.

△ ADVARSEL: Brug kun grillen, hvis alle dele er på plads, og grillen er blevet samlet korrekt i overensstemmelse med samleinstruktionerne.

△ ADVARSEL: Denne grill må ikke bygges ind i nogen form for anden konstruktion.

△ ADVARSEL: Der må ikke foretages modifikationer af apparatet. Flydende propangas er ikke naturgas. Ved forsøg på at bruge naturgas i en enhed, der er beregnet til flydende propangas, eller flydende propangas i en enhed, der er beregnet til naturgas, bortfalder garantien. Det er desuden forbundet med en vis sikkerhedsrisiko.

• Dele, der er forseglet af producenten, må ikke ændres af brugeren.

Brug

△ FARE: Grillen må kun anvendes udendørs på steder med god ventilation. Den må således ikke anvendes i garager, bygninger, telte, overdækkede passager eller under letantændelige konstruktioner.

△ FARE: Grillen må ikke anvendes inde i et køretøj eller i et område, hvor der opbevares køretøjer. Det omfatter, men er ikke begrænset til personbiler, lastbiler, varevogne, sportsvogne, autocampere, både m.m.

△ FARE: Grillen må ikke bruges inden for en radius af 61 cm fra brændbare materialer. Det gælder målt fra grillens top, bund, bagside og sider.

△ FARE: Sørg for, at brændbare dampe og væsker, som f.eks. benzin og alkohol, og brændbare materialer holdes på sikker afstand af stegeområdet.

△ FARE: Apparatet skal holdes på sikker afstand af brændbare materialer under brug.

△ FARE: Undlad at dække grillen med et betræk eller andet brændbart materiale eller opbevare dette i grillens opbevaringsrum, når grillen er i brug eller varm.

△ FARE: Hvis fedtet antændes, skal du slukke for alle brændere og lade låget være lukket, indtil ilden er gået ud igen.

△ ADVARSEL: Nogle tilgængelige dele af grillen kan være meget varme. Sørg for at holde mindre børn på sikker afstand.

△ ADVARSEL: Indtagelse af alkohol, medicin og euforiserende stoffer kan forringe brugerens evne til at samle, flytte, opbevare og anvende grillen på korrekt og sikker vis.

△ ADVARSEL: Grillen skal altid være under opsyn under opvarmning og brug. Udvis forsigtighed, når du bruger denne grill. Hele grillboksen bliver varm, når grillen er i brug.

△ ADVARSEL: Undlad at flytte apparatet under brug.

△ ADVARSEL: Hold netledninger og gaslange væk fra varme overflader.

△ FORSIGTIG! Dette produkt er blevet sikkerhedstestet og er kun beregnet til brug i et bestemt land. Se landeangivelsen på ydersiden af kassen.

• Brug ikke kul, briketter eller lavasten i grillen.

Opbevaring og/eller længere brugspauser

△ ADVARSEL: Luk for gassen på ventilen på gasflasken efter brug.

△ ADVARSEL: Gasflasker skal opbevares udendørs uden for børns rækkevidde og må ikke opbevares i bygninger, garager eller andre lukkede rum.

△ ADVARSEL: Efter opbevaring og/eller længere brugspauser skal grillen kontrolleres for gaslækager og tilstoppede brænderhuller.

• Det er kun tilladt at opbevare grillen indendørs, hvis gasflasken kobles fra grillen og fjernes.

De grill, der vises i denne brugervejledning, kan afvige lidt fra den model, du har købt.

INDHOLD

2	Velkommen til Weber
	Vigtige sikkerhedsoplysninger
4	Produktdetaljer
	GS4™ High Performance Grilling System
	Genesis® II Produktdetaljer
6	Tips og gode råd
	Flammen – Direkte eller indirekte
	Gode grillråd
8	Webers løfte
	Garanti
9	Sådan kommer du i gang
	Genesis® II – Størrelser på brænderventilåbninger og forbrugsdata
	Vigtige oplysninger om flydende propangas og gastilslutninger
	Installation af gasflaske og lækagekontrol
12	Brug
	Første gang du griller
	Hver gang du griller
	Sådan tænder du grillen
14	Produktpleje
	Rengøring og vedligeholdelse
16	Fejlfinding
18	Grillguide

ALTID DET NYESTE OG BEDSTE

Du kan finde den nyeste version af denne brugervejledning på vores hjemmeside.

GS4™ HIGH PERFORMANCE GRILLING SYSTEM



GS4™ High Performance Grilling System sætter nye standarder for gasgrillning, og Genesis® II er i en klasse helt for sig selv. Det innovative grillsystem er baseret på over 30 års grillerfaring, innovation og engagement og udviklet på baggrund af vores brugere og kunders ønsker og behov.

Med GS4™-grillsystemet får du brændere, der tænder hver gang, mad, der grilles ensartet, uanset hvor det ligger på risten, en dejlig røgsmag takket være Webers klassiske Flavorizer™ Bars og let rengøring med det forbedrede fedtopsamlingsystem. Med Genesis® II har du den bedste grill lige foran dig – som sikrer, at alle dine grilleventyr går som smurt, og du kan fokusere på det, der virkelig betyder noget: at samle familie og venner foran grillen.

Flavorizer™ Bars

De klassiske Weber® Flavorizer™ Bars er vinklet, så de opfanger dryppene, der ryger og syder, så din mad får den uimodståelige røgsmag, vi alle elsker. Alle dryp, som Flavorizer™ Bars ikke får til at fordampe, følger hældningen på den unikke vinkel, så de ledes væk fra brænderne og ned i fedtopsamlingsystemet.

Elektronisk tænding

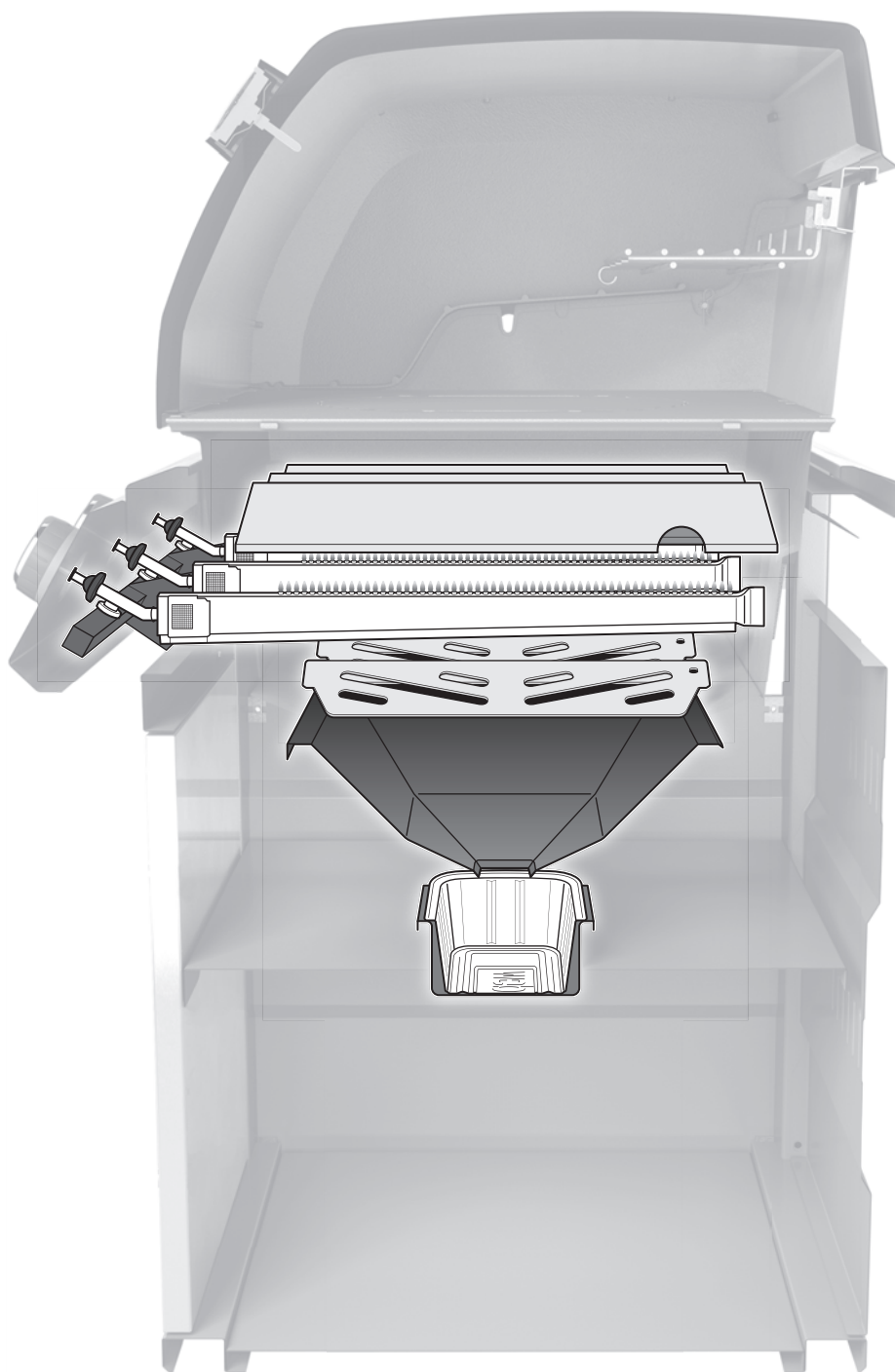
Den driftssikre elektroniske tænding er konstrueret til at virke hver gang. Du kan være helt sikker på, at den tænder første gang – hver gang. Det garanterer vi.

Brændere

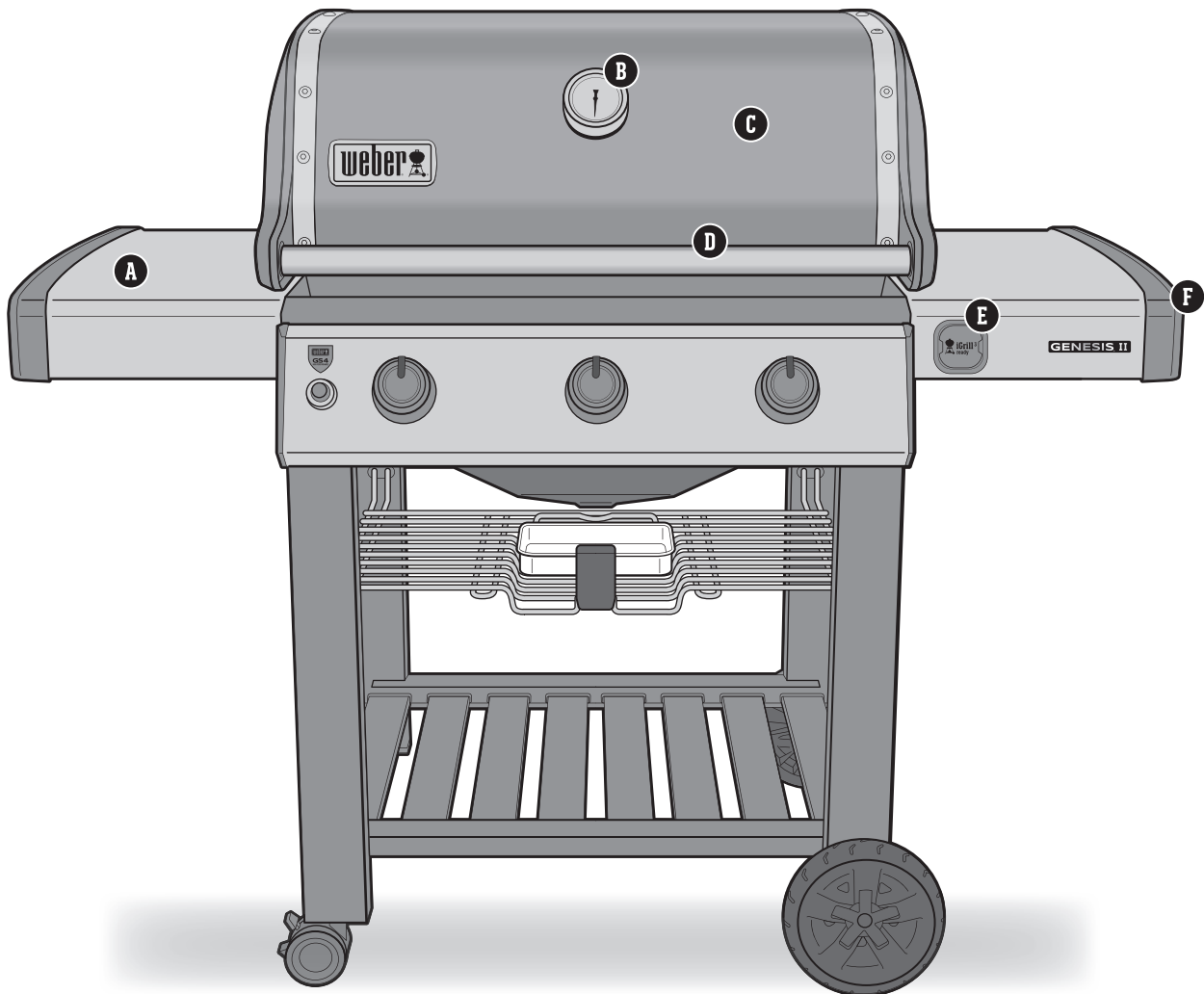
Den unikke koniske form på Genesis® II-brænderne sikrer en ensartet gastilførsel, både foran og bagved, så varmen fordeles optimalt. Din mad grilles ensartet overalt på stegeristen.

Fedtopsamlingsystem

Det skal være let og sikkert at grille. Og det gælder både, når du skal tænde brænderne, og når du skal rengøre grillen. Fedtopsamlingsystemet fjerner effektivt saft og fedt og reducerer risikoen for opflamning. Dryp, der ikke fordampes af Flavorizer™ Bars, ledes væk fra brænderne og ned i en lettilgængelig opsamlingsbakke under grillboksen. Du skal bare tømme opsamlingsbakken efter brug eller bortskaffe engangsdrypbakken.



Genesis® II PRODUKTDETALJER



A Sideborde

Hold fade, krydderier, tallerkener og redskaber inden for din nærmeste rækkevidde. Det venstre sidebord på Genesis® II-modeller med to og tre brændere klappes let sammen, så grillen er lettere at opbevare.

B Indbygget termometer

Med det indbyggede termometer i låget behøver du ikke længere gætte dig frem til, hvornår maden er færdig. Du kender altid temperaturen inde i grillen, og derfor kan du altid justere varmen efter behov.

C Tuck-Away™-brødhylde

Tuck-Away™-brødhylden holder maden varm eller rister burgerbollerne, mens resten af maden tilberedes nedenunder. Den unikke Tuck-Away™-funktion gør det muligt at klappe hylden ned, når den ikke er i brug, så du får et så stort grillområde og så meget opbevaringsplads inde i grillen som muligt.

D Vendbare grillriste

Fleksibilitet i særklasse De vendbare grillriste giver dig mulighed for at være endnu mere kreativ, når du griller. Den tyndeste side af grillristen er ideel til stegning af mindre fødevarer som fisk og rejer, mens den bredeste side laver tykke grillstriber og er særligt velegnet til større stykker kød.

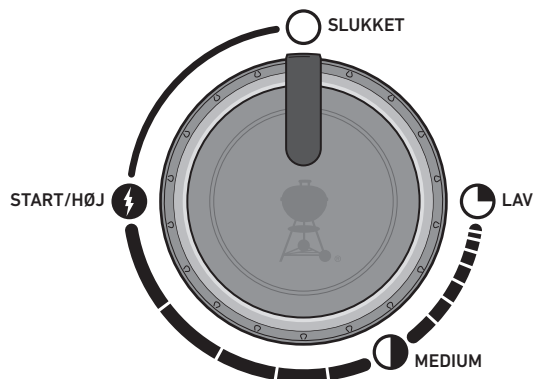
E iGrill™ 3-kompatibel

Det digitale Bluetooth-termometer iGrill™ 3 overvåger din mad fra begyndelsen til slutningen og viser hele tiden temperaturen i realtid på din mobile enhed. Når du har downloadet Weber iGrill™-appen, kan du oprette Bluetooth-forbindelse til op til fire termometerfølere fra grillen til maden (iGrill™-enheder sælges separat).

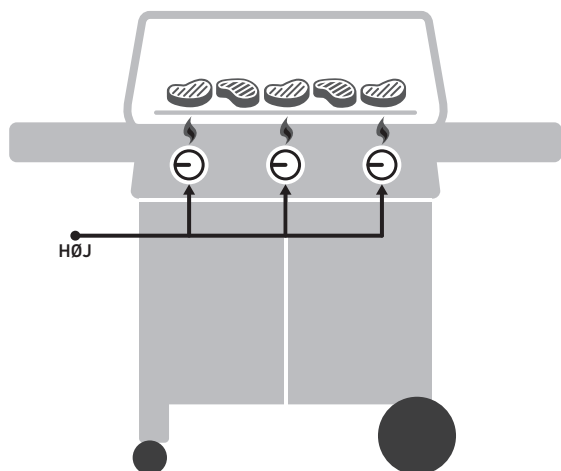
F Integrerede redskabskroge

Hæng palet, tænger, grillbørste og andre vigtige grillredskaber på de integrerede redskabskroge på grillen. Med de tre kroge på hvert sidebord har du altid styr på dine grillredskaber.

Flammen – Direkte eller indirekte



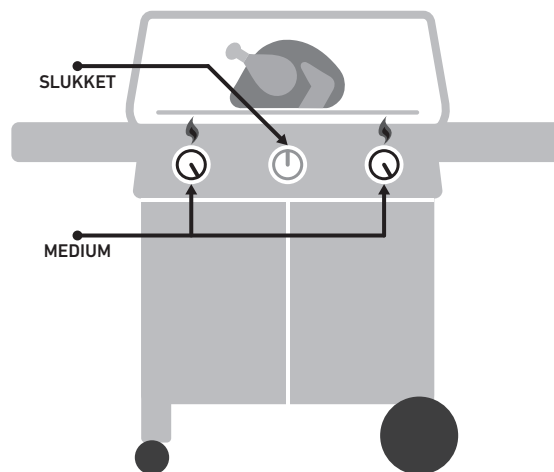
DIREKTE VARME OPSÆTNING



Brug direkte varme til små, møre stykker mad, som skal steges på under 20 minutter, som f.eks. hakkebøffer, steaks, koteletter, kebab, kyllingebryst, fiskefileter, skaldyr og skiveskårne grøntsager.

Ved grillning med direkte varme er maden placeret, så ilden er lige under den. Her brunes og karamelliseres overfladerne, så madens smag og tekstur udvikler sig, mens varmen spreder sig ind til madens kerne.

INDIREKTE VARME OPSÆTNING



Brug den indirekte metode til større kødudskæringer, som skal grilles i mindst 20 minutter, eller til fødevarer, der ikke må udsættes for direkte varme, da de ellers kan tørre ud eller brænde på, f.eks.: stege, fjerkræ med ben, hele fisk, fiskefileter, hele kyllinger, kalkuner og spareribs. Du kan også bruge indirekte varme, når du skal færdigstege tykke stykker kød eller udskæringer med ben, som først er blevet stegt eller brunet ved direkte varme.

Med indirekte varme er varmen tændt i begge sider af grillen eller slukket i den ene side. Maden er så placeret på de steder på risten, som ikke er udsat for direkte varme nedefra.



Gode grillråd

Sørg altid for at varme grillen godt op.

Hvis grillristene ikke er varme nok, vil maden sidde fast og med stor sandsynlighed ikke blive grillet korrekt og få de flotte grillstriber. Selv hvis opskriften siger, at maden skal grilles ved middel eller lav varme, skal du altid varme grillen op ved højeste temperaturindstilling. Åbn låget, skru op for varmen, luk låget og lad derefter grillristen varme op i omkring ti minutter, eller indtil termometeret ca. viser 260° C.

Sørg altid for at grille på rene riste.

Det er aldrig en god idé at komme mad på ristene, inden du har rengjort dem. Overskydende "snavs" fra maden på ristene virker som lim og binder sig til maden og ristene. For at undgå smagen af gårsdagens aftensmad på dagens frokost skal du derfor altid kontrollere, at du arbejder på en ren rist. Når ristene er varme, skal du rengøre dem med en børste af rustfrit stål, så de får en ren og glat overflade.

Vær til stede i processen.

Kontrollér, inden du tænder grillen, at alt det, du skal bruge, er inden for din rækkevidde. Det kan f.eks. være de vigtigste grillredskaber, maden (penslet med olie og krydret), marinader eller saucer og rene fade til den grillede mad. Hvis du hele tiden skal løbe rutefart mellem køkkenet og grillen, går du ikke kun glip af alt det sjove, men du risikerer også, at maden brænder på. I kokkesproget kalder man det for "mise en place" (dvs. at lægge tingene klar). Vi kalder det at være til stede.

Giv dig selv lidt råderum.

Hvis du parkerer alt for meget mad på grillristene, begrænser du din fleksibilitet og dit råderum. Sørg altid for, at mindst en fjerdedel af grillristen er fri, og at der er rigelig plads mellem de forskellige fødevarer på grillen, så du kan manøvrere med tangen og let flytte maden rundt. Nogle gange skal man træffe hurtige beslutninger ved grillen og hurtigt kunne flytte maden fra ét område til et andet. Så sørg altid for, at du har lidt ekstra plads at gøre godt med.

Luk låget.

Låget på grillen skal ikke kun holde regnen ude. Dets vigtigste funktion er at forhindre, at der kommer for meget luft ind, og at der slipper for meget varme og røg ud. Når låget er lukket, er grillristene varmere, tilberedningstiden kortere, røgsmagen mere intens, og opflamninger sjældnere. Så luk låget!

Vend kun én gang.

Hvad er bedre end en saftig steak med dybe grillstreger og en smukt karamelliseret overflade? Det opnår du bedst ved at lade maden stå i fred og ro på grillristen. Vi har sommetider en tendens til at vende maden, inden den har fået den ønskede farve og smag. Som en hovedregel bør du aldrig vende maden mere end én gang. Hvis du vender den oftere, åbner du sikkert også låget for meget – og det kan godt give problemer. Så træd et skridt tilbage, og stol på grillen.

Vid, hvornår du skal tæmme flammen.

Når man griller, er det vigtigt, at man ved, hvornår nok er nok. Og det finder man bedst ud af ved at bruge et stegetermometer. Så kan du helt præcist aflæse, hvornår maden er færdig og smager optimalt.

Vær ikke bange for at eksperimentere.

I 1950'erne grillede man kun én ting: kød (og kun kød), som blev forkullet over åbne flammer. Nutidens grillmester har ikke brug for et køkken for at tilberede et komplet måltid. Brug din grill til at lave små forretter, tilbehør til hovedretten eller måske endda desserter. Registrer din grill, og få adgang til en masse inspirerende indhold. Vi vil så gerne med, når du tager på grillventyrl!



TANG

Se på tangen som en forlængelse af din hånd. En god tang skal være relativt let at presse sammen, have greb, der er behagelige at røre ved, og så skal den kunne låses, så den ikke fylder så meget, når den ikke er i brug.



SPATEL

Se efter en spatel med et langt håndtag og en bøjet hals, så selve bladet sidder lavere og dermed er forskudt i forhold til håndtaget. Det gør det nemmere at løfte maden op fra grillristen.



TIMER

Undgå at brænde maden på, og brug en timer. Den behøver ikke at være særlig avanceret, men skal bare være brugervenlig og til at stole på.

Webers løfte

Hos Weber er vi især stolte over to ting: Vi laver holdbare produkter og tilbyder fremragende kundeservice i hele produktets levetid.

Garanti

Tak, fordi du købte et Weber-produkt. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("Weber") leverer sikre, holdbare og pålidelige produkter.

Det følgende er en frivillig garanti, som Weber yder uden omkostninger for dig. Den indeholder de oplysninger, du skal bruge for at få dit Weber-produkt repareret i tilfælde af en defekt.

I henhold til gældende lovgivning har kunden en række rettigheder, hvis produktet er defekt. Disse rettigheder omfatter supplerende ydelser eller udskiftning af produktet, prisnedslag eller kompensation. I EU gælder f.eks. en toårig lovbestemt garanti, som træder i kraft ved udlevering af produktet. Disse og andre lovbestemte rettigheder påvirkes ikke af nærværende garanti. Denne garanti giver tværtimod ejeren yderligere rettigheder uafhængigt af de lovpligtige garantiforpligtelser.

Webers frivillige garanti

Weber garanterer over for køberne af Weber-produktet (eller – hvis der er tale om en personlig gave, reklamegave eller lign. – over for modtageren heraf), at Weber-produktet ikke har materiale- eller fabriktionsfejl i den periode, der er specificeret nedenfor, hvis produktet samles og bruges i overensstemmelse med anvisningerne herom i den medfølgende brugervejledning. (Bemærk: Hvis du mister eller forlægger din brugervejledning fra Weber, kan du få et nyt eksemplar på www.weber.com eller et andet landespecifikt website herunder, som du måtte blive omdirigeret til). Ved normal brug og vedligeholdelse i en almindelig husstand indvilliger Weber inden for rammerne af denne garanti i at reparere eller erstatte defekte dele inden for det tidsrum og med de begrænsninger og undtagelser, der er anført nedenfor. I DET OMFANG, DET ER TILLADT I HENHOLD TIL GÆLDENDE LOVGIVNING, GÆLDER DENNE GARANTI KUN DEN OPRINDELIGE KØBER OG KAN IKKE OVERFØRES TIL EFTERFØLGENDE EJERE, MEDMINDRE DER ER TALE OM GAVER OG REKLAMEGAVER, JF. OVENFOR.

Ejers ansvar under denne garanti

For at sikre, at der ikke opstår problemer i forbindelse med garantiens dækning, er det vigtigt (men ikke påkrævet), at du registrerer dit produkt på www.weber.com eller et andet landespecifikt website herunder, som du måtte blive omdirigeret til. Sørg desuden for at gemme din originale købskvittering og/eller faktura. Ved registrering af dit Weber-produkt bekræftes din garanti, og der etableres en direkte relation mellem dig og Weber, så vi kan kontakte dig personligt, hvis der skulle være behov for det.

Ovenstående garanti gælder kun, hvis ejeren følger alle anvisninger vedrørende samling, brug og forebyggende vedligeholdelse af sit Weber-produkt som beskrevet i den medfølgende brugervejledning, medmindre ejeren kan påvise, at defekten eller fejlen ikke skyldes manglende opfyldelse af de ovenfor nævnte forpligtelser. Hvis du bor i et kystnært område, eller hvis dit produkt er placeret i nærheden af en swimmingpool, er det i forbindelse med vedligeholdelsen også påkrævet, at du vasker og skyller produktets udvendige overflader som beskrevet i den medfølgende brugervejledning.

Garanti / bortfald af garanti

Hvis du mener, at du har en del, der er omfattet af denne garanti, bedes du kontakte Webers kundeservice via kontaktoplysningerne på vores hjemmeside (www.weber.com) eller et andet landespecifikt website herunder, som du måtte blive omdirigeret til). Weber vil, efter at have undersøgt de nærmere omstændigheder, reparere eller udskifte (efter eget valg) en defekt del, som er omfattet af denne garanti. Hvis en reparation eller udskiftning ikke er mulig, kan Weber vælge (efter eget valg) at erstatte den pågældende grill med en ny grill af samme eller højere værdi. Weber kan bede dig om at returnere dele med henblik på nærmere undersøgelse. Weber afholder de hermed forbundne forsødsomkostninger.

Denne garanti bortfalder, hvis der er skader, misfarvninger og/eller rust på produktet, som Weber ikke er ansvarlig for, og som skyldes:

- misbrug, forkert brug, ændringer, modificeringer, fejlanvendelse, hærværk, forsømmelse, forkert samling eller installation og manglende normal og rutinemæssig vedligeholdelse
- skader på brændere og/eller gaslanger m.m. forårsaget af insekter (som f.eks. edderkopper) og gnavere (som f.eks. egern)
- eksponering for saltholdig luft og/eller klor, som f.eks. ved swimmingpools og spabade
- barske vejrforhold, som f.eks. hagl, orkaner, jordskælv, tsunamier eller store bølger, tornadoer eller kraftige storme.

Ved brug og/eller installation af dele på dit Weber-produkt, som ikke er originale Weber-dele, bortfalder denne garanti, og skader, der sker som følge heraf, er ikke omfattet af denne garanti. Ved en ombygning af denne gasgrill, som ikke er autoriseret af Weber, eller som ikke er foretaget af en autoriseret Weber-servicetekniker, bortfalder denne garanti.

Produktgarantiperioder

Grillboks:

10 år, ingen gennemtæring af rust/gennembrænding (2 år på maling; omfatter ikke blegning eller misfarvning)

Låg:

10 år, ingen gennemtæring af rust/gennembrænding (2 år på maling; omfatter ikke blegning eller misfarvning)

Brændere i rustfrit stål:

10 år, ingen gennemtæring af rust/gennembrænding

Grillriste i rustfrit stål:

10 år, ingen gennemtæring af rust/gennembrænding

Flavorizer® Bars i rustfrit stål:

10 år, ingen gennemtæring af rust/gennembrænding

Tændingsystem (modul, elektrode, kabler og kontakt):

10 år, tændingsstart (omfatter ikke batteri og skade på batteri)

Fedtopsamlingsystem

(udtagelig fedtbakke og opsamlingsbakke):

10 år, ingen gennemtæring af rust/gennembrænding

Porcelænsmaletterede grillriste i støbejern:

5 år, ingen gennemtæring af rust/gennembrænding

Porcelænsmaletterede Flavorizer™ Bars:

5 år, ingen gennemtæring af rust/gennembrænding

Alle øvrige dele:

2 år

Ansvarsfraskrivelse

BORTSET FRA DENNE GARANTI OG ANSVARSFRASKRIVELSE, SOM DE ER BESKREVET I DENNE GARANTIERKLÆRING, GIVES DER HER INGEN UDTRYKKELIGE YDERLIGERE GARANTIER ELLER FRIVILLIGE ERKLÆRINGER OM ANSVAR, DER GÅR UD OVER DET ANSVAR, SOM WEBER IFØLGE LOVGIVNINGEN HAR. NÆRVÆRENDE GARANTIERKLÆRING BEGRÆNSER ELLER UDELUKKER DESUDEN IKKE SITUATIONER ELLER KRAV, HVOR WEBER IFØLGE LOVEN HAR ET UFRAVIGELIGT ANSVAR.

EFTER UDLØB AF DE I DENNE GARANTI BESKREVNE GARANTIPERIODER GÆLDER INGEN YDERLIGERE GARANTIER. GARANTIER GIVET AF EN HVILKEN SOM HELST ANDEN PERSON, HERUNDER FORHANDLERE, VEDRØRENDE ET HVILKET SOM HELST PRODUKT (SOM F.EKS. "UDVIDEDE GARANTIER") FORPLIGTER IKKE WEBER PÅ NOGEN MÅDE. DE ENESTE FORMER FOR AFHJÆLPNING, DER TILBYDES I FORBINDELSE MED DENNE GARANTI, ER REPARATION ELLER UDSKIFTNING AF PRODUKTET.

ERSTATNINGER UNDER DENNE FRIVILLIGE GARANTI KAN PÅ INTET TIDSPUNKT VÆRE STØRRE END KØBSPRISEN FOR DET PÅGÆLDENDE WEBER-PRODUKT DU BÆRER RISIKOEN OG ANSVARET VED TAB, SKADER PÅ DIG OG DINE EJENDELE OG/ELLER PÅ ANDRE OG DISSES EJENDELE, SOM SKYLDES MISBRUG ELLER BRUG AF PRODUKTET ELLER MANGLENDE OVERHOLDELSE AF WEBERS ANVISNINGER I DEN MEDFØLGENDE BRUGERVEJLEDNING.

DELE OG TILBEHØR, SOM ER BLEVET ERSTATTET UNDER DENNE GARANTI, ER KUN OMFATTET HERAF I DEN GARANTIPERIODE, SOM GÆLDER FOR DET OPRINDELIGE KØB.

DENNE GARANTI GÆLDER KUN FOR PRIVATE HUSSTANDE OG GÆLDER SÅLEDES IKKE FOR WEBER-GRILL, DER ANVENDES I KOMMERCIELLE ELLER OFFENTLIGE SAMMENHÆNGE ELLER I SAMMENHÆNGE, HVORI DER INDGÅR FLERE ENHEDER, SOM F.EKS. RESTAURANTER, HOTELLER, FERIERESORTS ELLER UDLEJNINGSEJENDOMME.

WEBER KAN TIL ENHVER TID ÆNDRE DESIGNET AF SINE PRODUKTER. INTET I DENNE GARANTI KAN ANSES FOR EN FORPLIGTELSE FOR WEBER TIL AT INKORPORERE SÅDANNE DESIGNÆNDRINGER I TIDLIGERE FREMTILLEDE PRODUKTER, EJ HELLER KAN SÅDANNE ÆNDRINGER OPFATTES SOM EN INDRØMMELSE AF, AT TIDLIGERE DESIGN HAR VÆRET DEFEKTE ELLER MANGELFULDE.

Du kan finde yderligere kontaktoplysninger til de forskellige internationale forretningsenheder i slutningen af denne brugervejledning.



BESKYT DIN INVESTERING

Beskyt din grill mod elementernes rasen med et kraftigt grillbetræk.



REGISTRERING = GARANTI

Genesis® II - Størrelser på brænderventilåbninger og forbrugsdata

Sådan kommer du i gang

STØRRELSE PÅ BRÆNDERVENTILÅBNINGER					
Land	Gaskategori	Model med 2 brændere	Model med 3 brændere	Model med 4 brændere	Model med 6 brændere
Bulgarien, Cypern, Danmark, Estland, Finland, Holland, Hongkong, Island, Indien, Japan, Kina, Korea, Letland, Litauen, Malta, Norge, Rumænien, Singapore, Slovakiet, Slovenien, Sverige, Tjekkiet, Tyrkiet, Ungarn	I _{3B/P} (30 mbar eller 2,8 kPa)	Hovedbrændere 1,02 mm	Hovedbrændere 1,00 mm	Hovedbrændere 1,00 mm	Hovedbrændere 0,90 mm
Belgien, Frankrig, Grækenland, Irland, Italien, Luxembourg, Portugal, Schweiz, Spanien, Storbritannien	I ₃ (28-30/37 mbar)	Hovedbrændere 0,94 mm	Hovedbrændere 0,94 mm	Hovedbrændere 0,92 mm	Hovedbrændere 0,84 mm
Polen	I _{3P} (37 mbar)	Hovedbrændere 0,94 mm	Hovedbrændere 0,94 mm	Hovedbrændere 0,92 mm	Hovedbrændere 0,84 mm
Tyskland, Østrig	I _{3B/P} (50 mbar)	Hovedbrændere 0,86 mm	Hovedbrændere 0,86 mm	Hovedbrændere 0,84 mm	Hovedbrændere 0,78 mm

FORBRUGSDATA			
Model med 2 brændere	Model med 3 brændere	Model med 4 brændere	Model med 6 brændere
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 1112,4 g/h butan	1236,0 g/h propan 1390,5 g/h butan

Vigtige oplysninger om flydende propangas og gastilslutninger

Hvad er flydende propangas?

Propangas eller liquefied petroleum gas (LPG), som det også kaldes, er det brændbare petroleumsbaserede produkt, der bruges i din grill. Det er en gasart ved moderate temperaturer og tryk, når det ikke befinder sig i en beholder. Men ved moderat tryk inde i en beholder, som f.eks. en gasflaske, har LPG væskeform. I takt med at tryk frigives fra gasflasken, fordampes væsken og bliver til flydende propangas.

Tips til sikker håndtering af gasflasker

- En bulet eller rusten gasflaske kan være farlig og skal kontrolleres af din gasflaskeleverandør. Brug ikke en gasflaske, hvis ventilen er beskadiget.
- Selvom din gasflaske kan synes tom, kan der stadig være gas i den, og flasken skal derfor transporteres og opbevares i overensstemmelse hermed.
- Gasflasken skal monteres, transporteres og opbevares i opretstående, sikker position. Gasflasker må ikke tabes på jorden og skal håndteres forsigtigt.
- Opbevar eller transportér aldrig gasflasken på steder, hvor temperaturen kan overstige 50° C. Flasken vil i så fald blive for varm til, at du kan holde den med hånden.

Krav til gasflaske

- Brug gasflasker med en minimumkapacitet på 3 kg og en maksimumkapacitet på 13 kg.

Hvad er en regulator?

Din gasgrill er udstyret med en trykregulator. Det er en enhed, som bruges til at kontrollere og opretholde et ensartet gastryk, når gassen frigives fra gasflasken.

Krav til regulator og slange

- I Storbritannien skal denne grill være udstyret med en regulator, der overholder BS 3016 og har et nominelt gastryk på 37 millibar.
- Slangens længde må ikke overstige 1,5 meter.
- Slangen må ikke snoes.
- En eventuel erstatningsregulator og -slange skal opfylde de krav, der specificeres af Weber-Stephen Products LLC.

⚠ VIGTIGT: Vi anbefaler, at du udskifter gasslangen hvert femte år. I nogle lande kan der være krav om, at gasslangen udskiftes inden fem år. I sådanne tilfælde tilsidesætter den lokale lovgivning Webers anbefalinger.

Kontakt din lokale kundeservicerepræsentant ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside, hvis du vil udskifte slangen, regulatoren eller ventilen. Log på weber.com.



BØRSTE OG MOPPE

Brug en børste med varmebestandige silikonebørstehår og et langt håndtag. Og en moppe med lange bomuldstråde, der kan suge tynde, eddikebaserede saucer op.

Installation af gasflaske og lækagekontrol

Tilkobling af regulatoren til gasflasken

1) Kontrollér, at alle reguleringsknapper står i OFFO-stilling ved at trykke knapperne ind og dreje dem med uret.

2) Find ud af, hvilken type din regulator er. Slut herefter regulatoren til gasflasken ved at følge anvisningerne til den pågældende regulatorstype. *Bemærk: Inden tilslutning skal du kontrollere, at flaskeventilen og regulatorgrebet er lukkede.*

Tilslutning ved at dreje med uret (A)

Skrue regulatoren på gasflasken ved at dreje fittingen med uret (a). Placer regulatoren, så ventilationshullet (b) vender nedad.

Tilslutning ved at dreje mod uret (B)

Skrue regulatoren på gasflasken ved at dreje fittingen mod uret (a).

Tilslutning ved at dreje grebet, så det klikker i position (C)

Drej regulatorgrebet (a) med uret, til det står i OFF-position. Skub regulatoren ned på gasflaskeventilen, indtil regulatoren klikker i position (b).

Tilslutning ved hjælp af krave (D)

Kontrollér, at regulatorgrebet står i OFF-position (a). Skub kraven på regulatoren op (b). Skub regulatoren ned på gasflaskeventilen, og bliv ved med at trykke den ned. Skub så kraven ned, til den låser (c). Gentag proceduren, hvis den ikke låser.

Bemærk: Den regulator, der vises på billederne i denne vejledning, kan afvige fra regulatoren til din grill, afhængigt af de regionale eller nationale bestemmelser.

Placering af gasflasken

Gasflaskens størrelse og form afgør, om flasken kan hænges på den dertil indrettede bøjle, eller om den skal stilles på jorden.

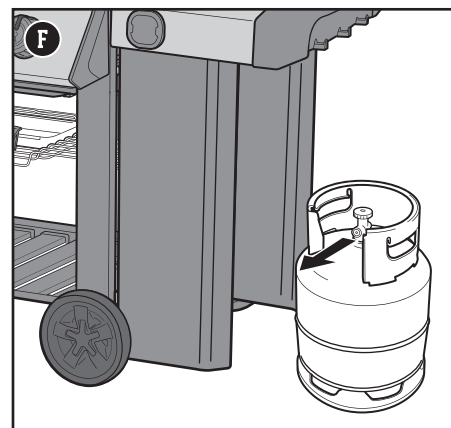
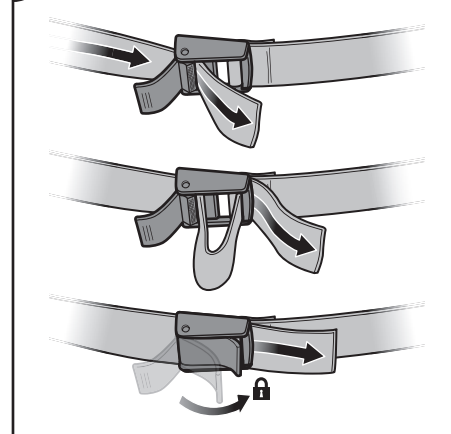
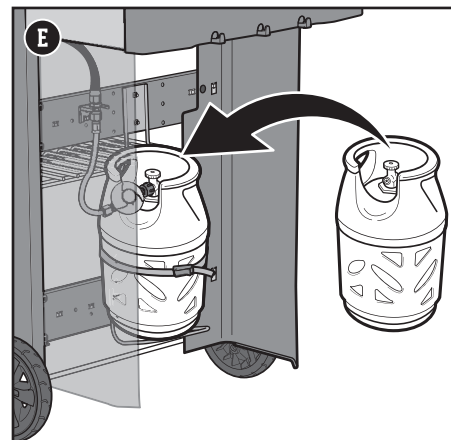
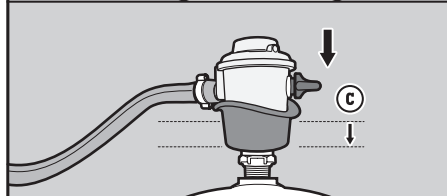
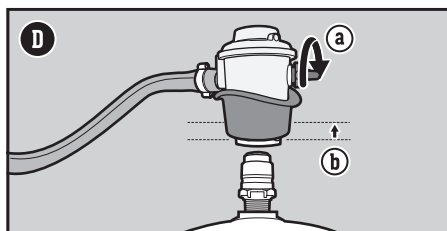
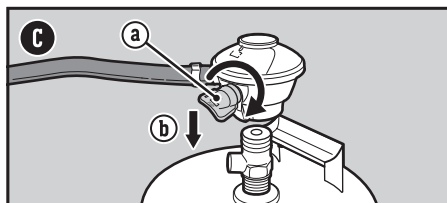
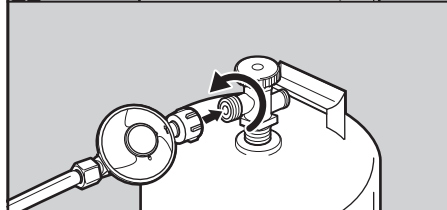
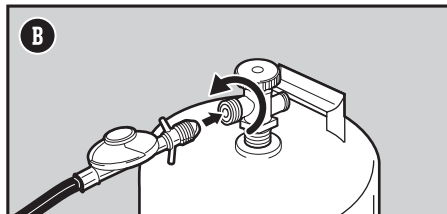
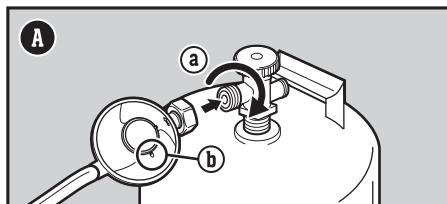
1) Find ud af, hvilken type din gasflaske er, og følg så placeringsanvisningerne for denne type.

Placering på bøjle (E)

Drej gasflasken, så ventilåbningen vender ind mod grillens front. Løft gasflasken, og anbring den på bøjlen. Juster remmen, så den spændes til om flasken.

Placering på jorden (F)

Anbring gasflasken på jorden uden for opbevaringsskabet på højre side af grillen. Drej gasflasken, så ventilåbningen vender ind mod grillens front.



Hvad er en lækagekontrol?

Når gasflasken er monteret korrekt, skal du foretage en lækagekontrol. En lækagekontrol er en pålidelig metode til at kontrollere, at der ikke siver gas ud efter tilslutning af gasflasken. Fittingen mellem regulator og gasflaske skal kontrolleres, hver gang du tilslutter en gasflaske.

Kontrol for gaslækager

- 1) Væd fittingen ved gasflaske og regulator ved hjælp af sæbevand og en sprayflaske samt en børste eller klud. Du kan lave din egen sæbe-vand-opløsning ved at blande 20 % flydende sæbe med 80 % vand, eller du kan købe en særlig testopløsning i VVS-afdelingen i et byggemarked eller lign.
- 2) Tjek, hvilken regulatorstype der sidder på din gasflaske. Åbn for gassen ved at dreje flaskeventilen mod uret (**G**) eller ved at flytte regulatorgrebet til ON (**H**).
- 3) Hvis det bobler (**I**) ved forbindelsen mellem regulatoren og gasflasken eller mellem regulatorslangen og regulatoren, er der en lækage:
 - a) Luk for gassen. UNDLAD AT BRUGE GRILLEN. Kontakt din lokale kundeservicerepræsentant ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside.
- 4) Hvis der ikke forekommer bobler, er lækagekontrollen fuldført:
 - a) Åbn for gassen, og skyl forbindelserne med vand.

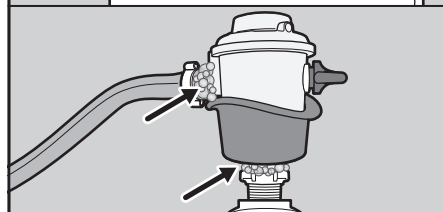
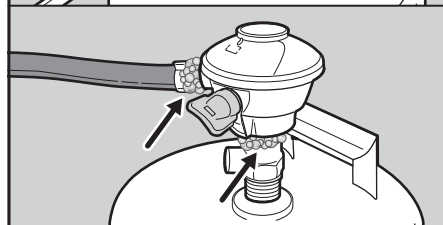
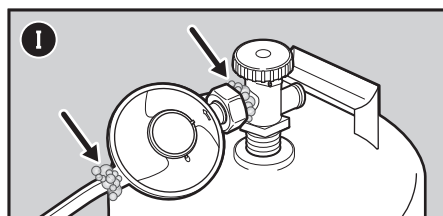
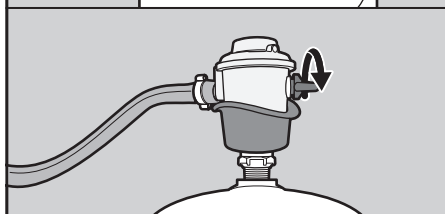
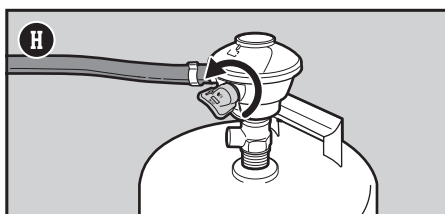
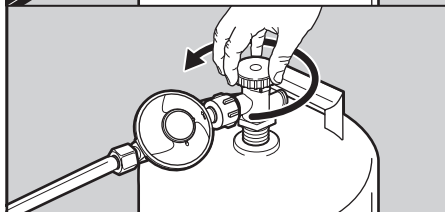
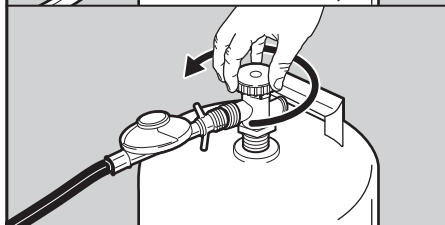
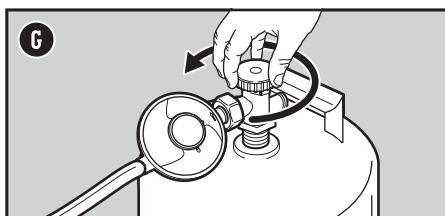
BEMÆRK: Da nogle testopløsninger, herunder sæbe og vand, kan være let korroderende, bør alle samlinger skylles med vand efter en lækagekontrol.

Yderligere forsigtighedsregler ved lækagekontrol

Brændstofssystemet i grillen består af en række tilslutninger og fittings. Disse fabriksfremstillede forbindelser er blevet grundigt kontrolleret for gaslækager, og brænderne er blevet flammetestet. Det anbefales dog at udføre en grundig lækagekontrol én gang om året. En vejledning i dette findes online på weber.com.

Frakobling af regulatoren fra gasflasken

- 1) Kontrollér, at flaskeventilen eller regulatorgrebet er helt lukket.
- 2) Frakobl regulatoren.



△ FARE: Brug ikke ild til at kontrollere for gaslækager. Kontrollér, at der ikke forekommer gnister eller åben ild i området, når du kontrollerer for lækager.

△ FARE: Udsivende gas kan forårsage brand eller eksplosion.

△ FARE: Brug ikke grillen ved gaslækage.

△ FARE: Hvis du kan se, lugte eller høre gas, der siver ud af gasflasken:

1. Gå væk fra gasflasken.
2. Forsøg ikke at løse problemet selv.
3. Kontakt brandvæsenet.

△ FARE: Luk altid flaskeventilen, før regulatoren frakobles. Forsøg ikke at frakoble gasregulatoren, slangesamlingen eller andre gasfittings, mens grillen er tændt.

△ FARE: Opbevar ikke ekstra gasflasker under eller i nærheden af grillen. Fyld aldrig gasflasken mere end 80 % op. Hvis du ikke følger disse anvisninger, kan der opstå brand, som kan medføre død eller alvorlige personskader.

Første gang du griller

Afbrænding af grillen, inden den tages i brug

Før du bruger grillen første gang, skal du "brænde den af" ved at varme den op på højeste indstilling med låget lukket i mindst 20 minutter.

Hver gang du griller

Almindelig vedligeholdelse

Den almindelige vedligeholdelse består af disse enkle, men vigtige skridt, som du altid bør udføre, inden du griller.

Kontrollér for fedt

Grillen har et indbygget fedtsamlingsystem, som leder fedtet væk fra maden og ned i en engangsbeholder. Når du griller, løber fedtet via den udtagelige fedtsamlingsbakke ned i en engangsdrypbakke, som placeres i opsamleren. Dette system bør rengøres, hver gang du griller, for at forebygge brand.

- 1) Kontrollér, at grillen er slukket og afkølet.
- 2) Tag fedtsamlingsbakken ud af opbevaringskabet (A). Fjern fedtet i bakken med en plastskraber.
- 3) Tag opsamleren ud ved trykke låsen til opsamleren ned (B). Hvis der er meget fedt i engangsdrypbakken i opsamleren, udskiftes bakken.
- 4) Sæt alle dele tilbage på plads.

Efterse slangen

Slangen skal efterses regelmæssigt.

- 1) Kontrollér, at grillen er slukket og afkølet.
- 2) Kontrollér slangen for tegn på revner, hakker eller slid (C). Hvis slangen på nogen måde er beskadiget, må du ikke bruge grillen.

Forvarm grillen

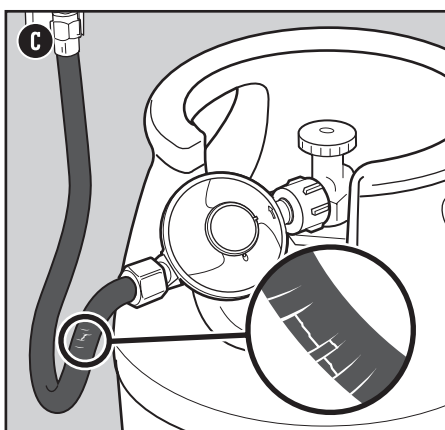
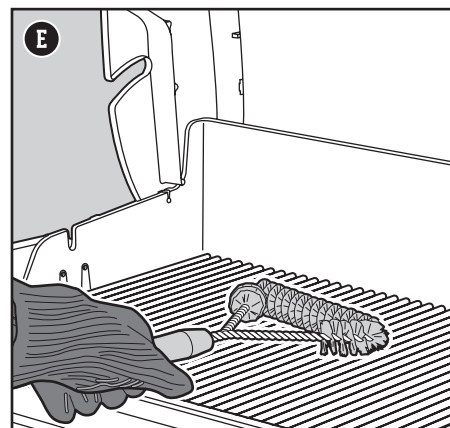
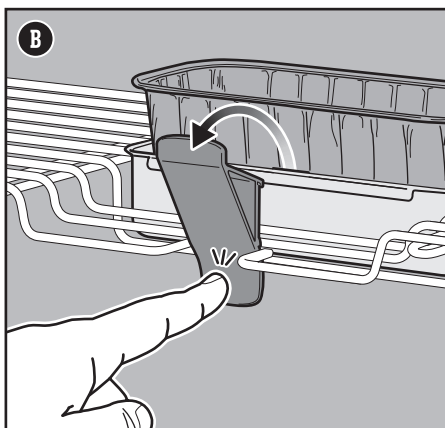
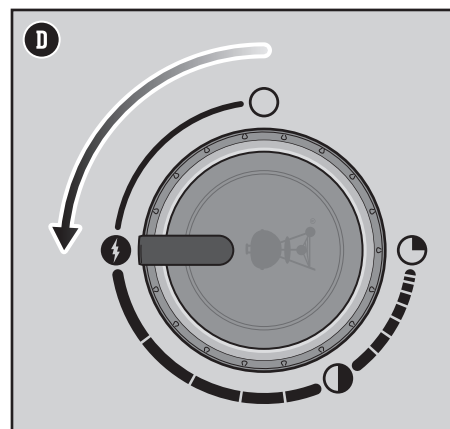
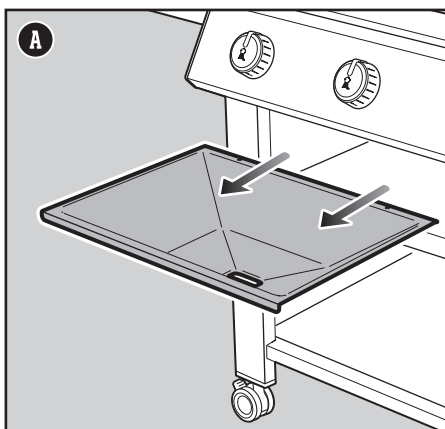
Forvarmning af grillen er afgørende for en vellykket grillning. Forvarmningen hjælper med at forhindre maden i at hænge fast i risten og gør risten varm nok til, at der kan opnås en effektiv bruning. Endvidere brændes rester fra tidligere måltider af.

- 1) Åbn låget.
- 2) Tænd grillen som beskrevet i afsnittet om tænding i denne brugervejledning.
- 3) Luk låget.
- 4) Forvarm grillen med alle brændere i højeste stilling (1) i 10-15 minutter, eller indtil termometeret viser 260 °C (D).

Rengør risten

Efter forvarmningen er madrester og snavs fra tidligere lettere at fjerne. En rengjort rist forhindrer også, at maden hænger fast, næste gang du griller.

- 1) Rengør risten med en grillbørste i rustfrit stål umiddelbart efter forvarmning (E).



△ FARE: Kom ikke staniol i den udtagelige fedtsamlingsbakke eller grillboksen.

△ FARE: Kontrollér altid, om der har samlet sig fedt i fedtsamlingsbakken og opsamleren, inden du griller. Fjern fedtet for at undgå fedtbrand.

△ ADVARSEL: Brug grillhandsker, når du betjener grillen.

△ ADVARSEL: Grillbørster skal jævnligt kontrolleres for løse børstehår og slid. Udskift børsten, hvis du finder løse børstehår på risten eller børsten. Weber anbefaler, at du køber en ny stålbørste hvert forår.

△ ADVARSEL: Hvis slangen på nogen måde er beskadiget, må du ikke bruge grillen. Brug kun originale Weber-slanget.



Sådan tænder du grillen

Brug af det elektroniske tændingssystem

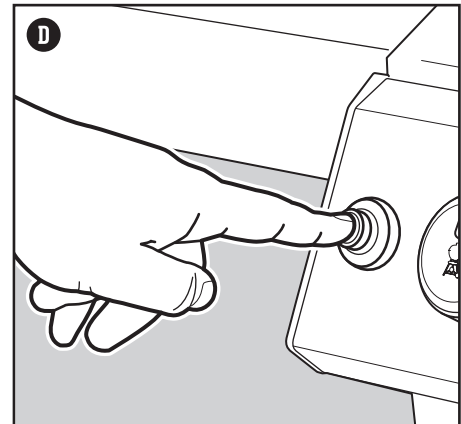
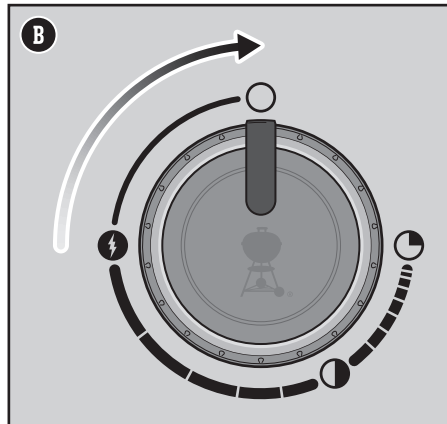
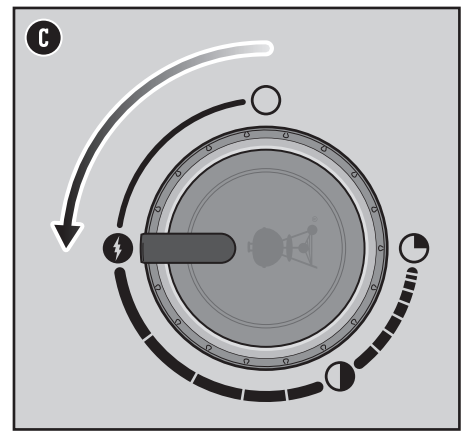
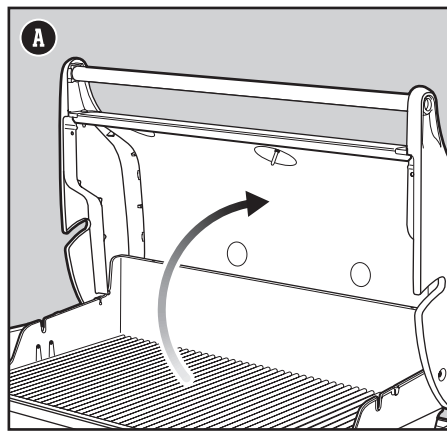
Hver enkelt brænder har sin egen reguleringsknap, og brænderne tændes hver for sig. Tænd brænderne en ad gangen fra venstre mod højre. Alle brænderne skal lyse som tegn på, at de forvarmes, men de behøver ikke alle være tændt under grilning.

- 1) Åbn låget (A).
- 2) Kontrollér, at alle reguleringsknapper står i OFF-stilling (O). Dette kontrolleres ved at trykke knapperne ind og dreje dem med uret (B).
Bemærk: Det er vigtigt, at alle reguleringsknapperne står i OFF-stilling O, før der tændes for gassen.
- 3) Åbn for gassen ved at dreje flaskeventilen mod uret eller ved at dreje regulatorgrebet til ON-stilling, afhængigt af forbindelsen mellem regulatoren og gasflasken.
- 4) Begynd med den brænder længst til venstre. Tryk reguleringsknappen ind, og drej den mod uret til højeste stilling (I) (C).
- 5) Hold den elektroniske tændingsknap (D) inde, hvorefter du vil høre et lille klik.
- 6) Kig ned gennem risten og udsikringen i grillens Flavorizer™ Bars for at kontrollere, at brænderen er tændt.
- 7) Hvis brænderen ikke tændes, skal du dreje reguleringsknappen til OFF-stilling (O) og vente fem minutter, indtil gassen er forsvundet, før du forsøger at tænde brænderen igen.
- 8) Hvis brænderen tændes, skal du gentage trin 4-6 for at tænde de øvrige brændere.

Hvis du ikke kan tænde brænderne med det elektroniske tændingssystem, kan du hente hjælp i afsnittet om fejlfinding. Her finder du en vejledning i, hvordan du tænder grillen med en tændstik og finder årsagen til problemet.

Slukning af brænderne

- 1) Tryk hver enkelt reguleringsknap ind, og drej den med uret til OFF-stilling (O).
- 2) Luk for gassen på gasflasken.



⚠ ADVARSEL: Låget skal være åbent, når grillen tændes.

⚠ ADVARSEL: Læn dig ikke ind over grillen, når du tænder den eller griller.

⚠ ADVARSEL: Brænderne skal tændes hver for sig ved at trykke på den elektroniske tændingsknap.

⚠ ADVARSEL: Hvis grillen ikke tændes inden for fem sekunder efter, at du har forsøgt at tænde den første brænder, skal du dreje reguleringsknappen til OFF-stilling. Vent i fem minutter, indtil eventuelt ophobet gas er forsvundet, og forsøg derefter at tænde grillen igen.



ALUBAKKER

Ideelle til at lægge i opsamlere, så den bliver let at rengøre.



GRILLHANDSKER

Brug dem hellere én gang for meget end én gang for lidt. Gode grillhandsker er forede og beskytter både hånd og underarm.

Rengøring og vedligeholdelse

Rengøring af grillens inderside

Din grills ydeevne kan blive forringet med tiden, hvis grillen ikke vedligeholdes korrekt. Lave temperaturer, ujævn varme og mad, der sidder fast i risten, er tegn på, at grillen ikke er blevet rengjort og vedligeholdt som anbefalet. Start med at gøre grillen ren indvendigt oppefra og ned, når den er slukket og kold. Det anbefales at rengøre grillen grundigt mindst to gange om året. Hvis grillen bruges ofte, kan det være nødvendigt at rengøre den fire gange om året.

Rengøring af låget

Fra tid til anden kan der dannes noget, der ligner afskallet maling, på indersiden af låget. Under brug omdannes fedt og røg langsomt til kulstof og aflejres på låget. Disse aflejringer vil med tiden begynde at skalle af, lidt ligesom maling. Aflejringerne er ikke giftige, men kan drysse ned over maden, hvis ikke låget rengøres regelmæssigt.

- 1) Børst det forkullede fedt af lågets inderside med en grillbørste i rustfrit stål (A). For at minimere yderligere aflejringer kan låget aftørres med køkkenrulle efter grilning, før grillen er kølet helt af (ikke mens den er varm).

Rengøring af risten

Hvis du har rengjort risten som anbefalet, bør der kun være minimalt snavs på den.

- 1) Børst snavset af risten, mens den sidder i, med en grillbørste i rustfrit stål (B).
- 2) Tag risten ud, og stil den til side.

Rengøring af Flavorizer™ Bars

Grillens Flavorizer™ Bars opsamler fedt og kødsaft fra maden, som ryger og syder og giver maden ekstra smag. Al fedt og kødsaft, som ikke brændes af på Flavorizer™ Bars, ledes væk fra brænderne. Dette er med til at forhindre opflammeringer i grillen og beskytte brænderne mod tilstopning.

- 1) Skrab snavset af Flavorizer™ Bars med en plastskraber (C).
- 2) Børst dem eventuelt også af med en grillbørste i rustfrit stål.
- 3) Tag Flavorizer™ Bars ud, og sæt dem til side.

Rengøring af brænderne

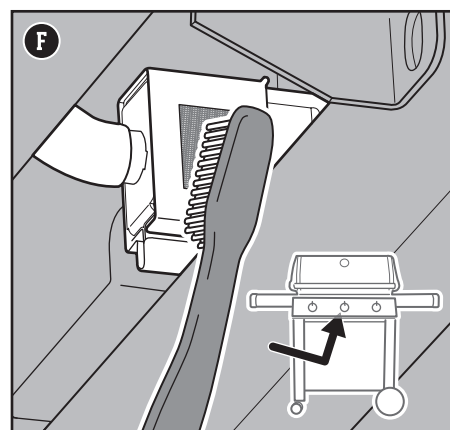
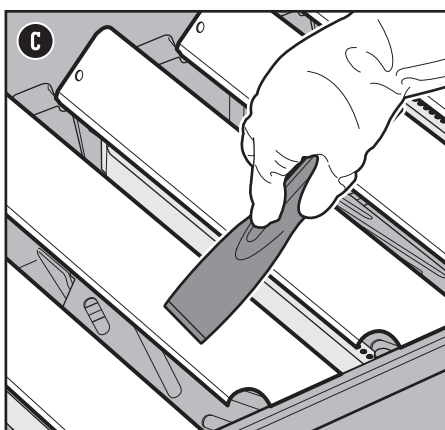
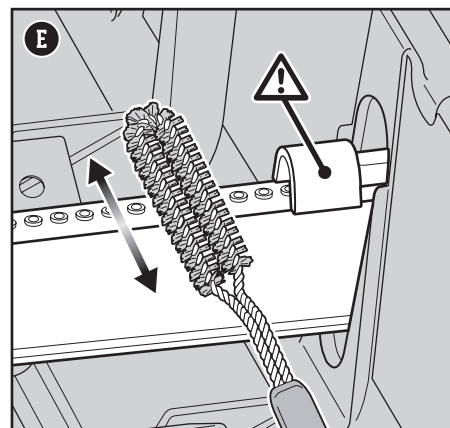
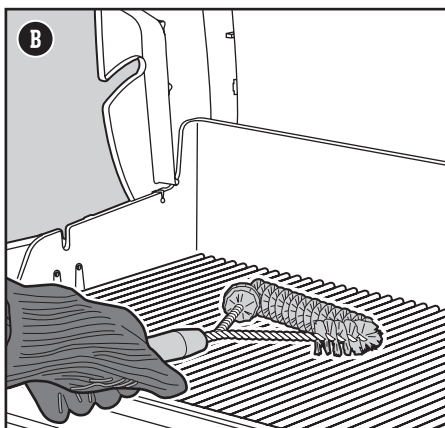
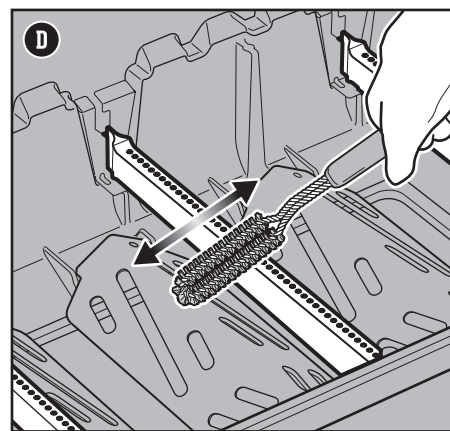
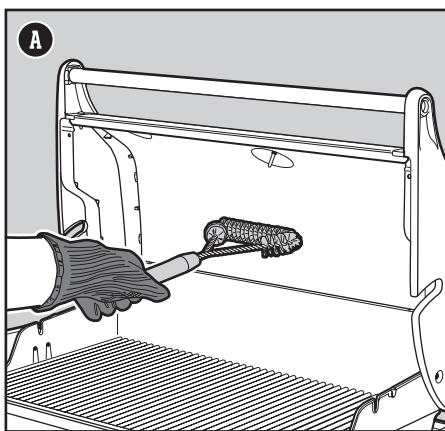
De to områder på brænderne, der er afgørende for optimal ydeevne, er portene (de små åbninger på langs af brænderne) og insektnettet for enden af brænderne. Renholdelse af disse områder er vigtigt af sikkerhedshensyn.

Rengøring af brænderportene

- 1) Rengør ydersiden af brænderne med en grillbørste i rustfrit stål ved at børste hen over brænderportene på tværs af brænderen (D).
- 2) Børst forsigtigt rundt om tændingselektroden for ikke at beskadige den (E).

Rengøring af insektnettene

- 1) Find enderne af brænderne under betjeningspanelet ved ventilerne.
- 2) Rengør insektnettene med en blød børste (F).



⚠ ADVARSEL: Sluk for grillen, og lad den køle af, før du rengør den.

⚠ ADVARSEL: Med tiden kan overfladen på grillens Flavorizer™ Bars blive ru. Det anbefales derfor at bruge handsker, når du tager ved dem. Rengør ikke Flavorizer™ Bars eller risten i en vask, opvaskemaskine eller selvrensende ovn.

⚠ ADVARSEL: Brug aldrig en børste, der har været brugt til at rengøre risten, når du rengør brænderne. Stik aldrig skarpe genstande ind i porthullerne på brænderne.

⚠ FORSIGTIG! Anbring ikke dele fra grillen på sidebordene, da de kan ridse lakken eller det rustfrie stål.

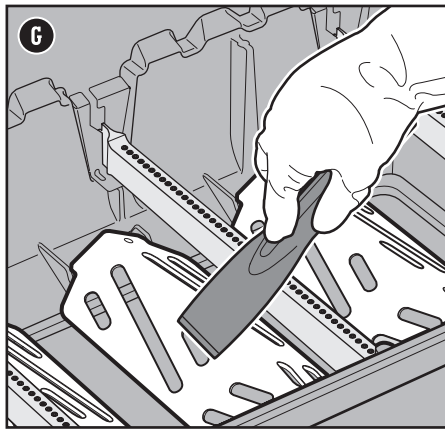
⚠ FORSIGTIG! Brug ikke nogen af følgende midler til at rengøre grillen: slibende poleringsmidler beregnet til rustfrit stål, syreholdige rengøringsmidler, mineralisk terpentin eller xylene, ovnrens, slibemidler til køkkenbrug eller skuresvampe.



Rengøring af varmedeflektorerne

Varmedeflektorerne, der er placeret under brænderne, fordeler varmen jævnt i hele grillboksen under grillningen. Ved at holde varmedeflektorerne rene sikrer du, at din grill fungerer optimalt.

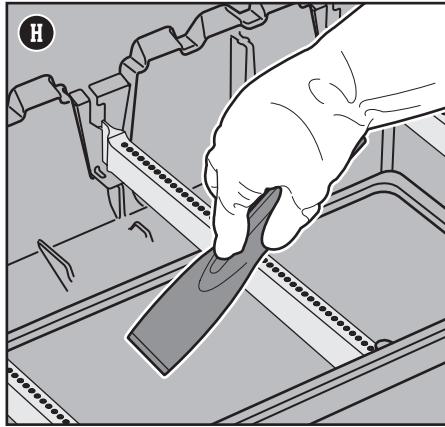
- 1) Rengør varmedeflektorerne med en plasticskraber (G).
- 2) Børst dem eventuelt også af med en grillbørste.
- 3) Tag varmedeflektorerne ud, og sæt dem til side.



Rengøring af grillboksen

Kontroller grillboksen indvendigt for ophobning af fedt og madrester. Overdreven ophobning kan forårsage brand.

- 1) Brug en plasticskraber til at skrabe snavs af grillens sider og bund, så det ledes igennem åbningen i bunden af grillboksen (H) og videre ned i den udtagelige fedtopsamlingsbakke.



Rengøring af fedtopsamlingsystemet

Fedtopsamlingsystemet består af en vinklet, udtagelig fedtopsamlingsbakke og en opsamler. Disse dele er beregnet til let at kunne tages ud, rengøres og sættes på plads igen, hvilket du bør gøre, hver gang du griller. Vejledning i, hvordan du efterser fedtopsamlingsystemet, findes i afsnittet om almindelig vedligeholdelse.

Rengøring af grillens yderside

Ydersiden af din grill kan bestå af overflader i rustfrit stål, porcelænsemalje og plast. Weber anbefaler, at du følger nedenstående fremgangsmåder for de forskellige overflader.

Rengøring af overflader i rustfrit stål

Rustfrit stål rengøres med et giftfrit, ikke-slibende rengørings- eller poleringsmiddel beregnet til rustfrit stål, der anvendes udendørs. Brug en mikrofiberklud, og poler overfladen i stålets sliberetning. Brug ikke køkkenrulle.

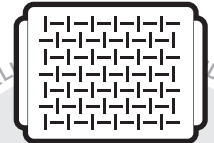
Bemærk: Brug ikke slibepastaer. De hverken rengør eller polerer overfladen, og du risikerer at ridse stålet. Desuden ændrer de farven på metallet, idet de fjerner chromoxidfilmen.

Rengøring af malede, porcelænsemaljerede overflader og plastdele

Rengør malede, porcelænsemaljerede overflader og plastdele med varmt sæbevand og køkkenrulle eller en klud. Når overfladerne er vasket af, skylles de og tørres grundigt af.

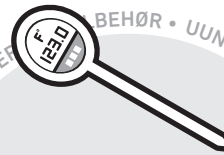
Rengøring af ydersiden på grill i barske miljøer

Hvis din grill er særligt udsat for vind og vejr, skal den rengøres udvendigt oftere. Syreregn, kemikalier til swimmingpools og saltvand kan forårsage rustdannelse. Aftør ydersiden af grillen med varmt sæbevand. Skyl efter, og tør overfladerne grundigt af. Derudover kan du én gang om ugen gøre grillen ren med et rengøringsmiddel til rustfrit stål for at forhindre overfladerust.



GRILLBAKKE

Beregnet til fødevarer, der enten er for små eller for sarte til at ligge direkte på risten. Grillbakken sørger for, at maden bliver på grillen i stedet for at falde ned i den.



TERMOMETER

Dette lille og relativt billige termometer er uundværligt, hvis du hurtigt vil måle kernetemperaturen på det kød, du griller.



GRILLBØRSTE

Bruges altid, inden du begynder at grille. Ved at køre børsten et par gange hen over den varme rist sikrer du, at forkullede madrester fra tidligere ikke hænger fast i den mad, du skal til at tilberede.

GRILLEN TÆNDES IKKE

PROBLEM

• Brænderen tændes ikke, selv om jeg følger anvisningerne for elektronisk tænding i afsnittet "Betjening" i denne brugervejledning.

ÅRSAG

Der er problemer med gastilførslen.

Der er problemer med det elektroniske tændingsystem.

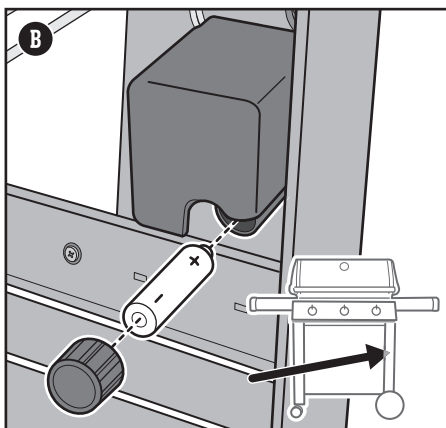
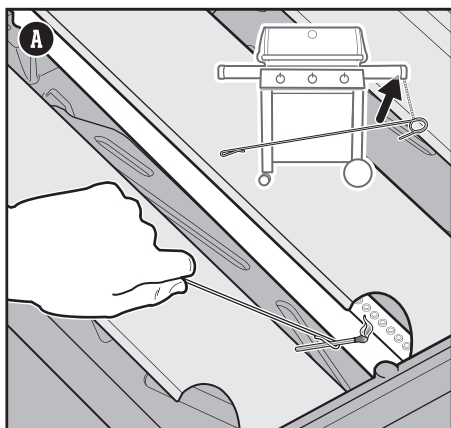
LØSNING

Hvis grillen ikke tændes, skal du som det første kontrollere gastilførslen til brænderne. Følg nedenstående vejledning "Sådan tænder du grillen med en tændstik".

Hvis **det ikke lykkes at tænde grillen med en tændstik**, skal du følge fejlfindingstrinnene vedrørende gastilførslen på næste side.

Hvis grillen ikke tændes, skal du som det første kontrollere gastilførslen til brænderne. Følg nedenstående vejledning "Sådan tænder du grillen med en tændstik".

Hvis **det lykkes at tænde grillen med en tændstik**, skal du følge nedenstående anvisninger "Sådan kontrollerer du delene i det elektroniske tændingsystem."



Sådan kontrollerer du gastilførslen til brænderne med en tændstik

- 1) Åbn låget.
- 2) Kontrollér, at alle reguleringsknapper står i OFF-stilling (O) ved at trykke knapperne ind og dreje dem med uret.
Bemærk: Det er vigtigt, at alle reguleringsknapperne står i OFF-stilling (O), før der tændes for gassen.
- 3) Åbn for gassen ved at dreje flaskeventilen mod uret eller ved at dreje regulatorgrebet til ON-stilling, afhængigt af forbindelsen mellem regulatoren og gasflasken.
- 4) Begynd med den brænder længst til venstre. Sæt en tændstik i tændstikholderen, og stryg den. (Tændstikholderen er placeret under det højre sidebord.) Stik den tændte tændstik gennem risten, forbi grillens Flavorizer™ Bars og ned til brænderen (A).
- 5) Tryk reguleringsknappen ind, og drej den mod uret til højeste stilling (●).
- 6) Kig ned gennem risten og udskæringen i grillens Flavorizer™ Bars for at kontrollere, om brænderen tændes.
- 7) Hvis brænderen ikke tændes, skal du dreje reguleringsknappen til OFF-stilling (O) og vente fem minutter, indtil gassen er forsvundet, før du forsøger at tænde brænderen igen.
- 8) Hvis brænderen tændes, kan du gentage trin 4-6 for at tænde de øvrige brændere, hvis du skal i gang med at grille. Hvis du er i gang med fejlfinding på grillen, fordi du ikke kan tænde den, er næste skridt at kontrollere delene i det elektroniske tændingsystem.

Sådan kontrollerer du delene i det elektroniske tændingsystem

Når du trykker på tændingsknappen, bør du høre en kliklyd. Hvis du ikke kan høre en kliklyd, skal du først kontrollere batteriet og dernæst kablerne.

Kontrol af batteriet

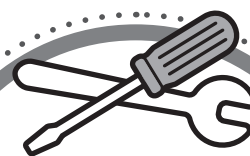
Der er tre ting, du skal kontrollere på batteriet, der forsyner tændingsmodulet med strøm:

- 1) Nogle batterier er pakket ind i plastfolie. (Dette er ikke at forveksle med batterimærkatens). Kontrollér, at plastfolien er fjernet.
- 2) Kontrollér, at batteriet er isat korrekt (B).
- 3) Udskift batteriet, hvis det er gammelt.

Kontrol af kablerne

Der er to potentielle problemområder, som skal kontrolleres:

- 1) Kontrollér, at tændkablerne er forsvarligt tilsluttet til klemmerne på tændingsknappen under betjeningspanelet.
- 2) Sørg for, at tændkablerne er forsvarligt tilsluttet til tændingsmodulet. Klemmerne på kablerne er farvekodede, så de svarer til klemmerne på tændingsmodulet. Antallet af kabler afhænger af modellen. Oplysninger om korrekt tilslutning af kablerne findes i samlevejledningen.



RESERVEDELE

Hvis du mangler reservedele, kan du kontakte din lokale forhandler eller gå ind på weber.com.

RING TIL KUNDESERVICE

Hvis du stadig har problemer med din grill, kan du kontakte din lokale kundeservicerepræsentant ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside weber.com.

GASTILFØRSEL

PROBLEM

- Grillen når ikke den ønskede temperatur eller varmer ujævnt.
- En eller flere af brænderne tændes ikke.
- Flammen er lav, selv om brænderen står i høj stilling.
- Der er ikke flammer langs hele brænderen.
- Brænderens flammemønster er uregelmæssigt.

ÅRSAG

LØSNING

I nogle lande er regulatorerne forsynet med en stags gastilførselsbegrænser, som kan være blevet aktiveret. Denne sikkerhedsanordning, som er indbygget i regulatoren, begrænser gastilførslen i tilfælde af gaslækage. Du kan utilsigtet komme til at aktivere denne sikkerhedsanordning, selv om der ikke er en gaslækage. Det sker typisk, når du åbner for gassen på gasflasken, og en eller flere af betjeningsknapperne er ikke i OFF-stilling. Det kan også ske, hvis du åbner for hurtigt for gassen.

Nulstil gastilførselsbegrænseren ved at lukke ventilen på gasflasken og dreje alle betjeningsknapperne til OFF-stilling (O). Vent i fem minutter, indtil eventuelt ophobet gas er forsvundet, og tænd derefter grillen igen som beskrevet i afsnittet "Betjening".

Der er kun lidt eller ingen gas i gasflasken.

Påfyld gas.

Brændstofslangen er bøjet eller knækket.

Ret brændstofslangen ud.

Brænderportene er snavsede.

Rengør brænderportene. Se afsnittet "Rengøring af brænderportene".

PROBLEM

- Jeg kan lugte gas, og flammerne fra brænderne er gullige og "dovne".

ÅRSAG

LØSNING

Insektnettene på brænderne er tilstoppede.

Rengør insektnettene. Se afsnittet "Rengøring af insektnettene" under "Produktpleje". Du kan også finde illustrationer og oplysninger vedrørende korrekt flammemønster og insektnet i dette afsnit.

PROBLEM

- Jeg kan lugte gas og høre en svag hvislen.

ÅRSAG

LØSNING

Den indvendige gummipakning i ventilen på gasflasken er muligvis beskadiget.

Kontrollér gummipakningen for skader. Hvis den er beskadiget, skal du aflevere gasflasken til din lokale forhandler.

FEDTET GRILL (aflejringer og opflamninger)

PROBLEM

- På indersiden af låget sidder der noget, der ligner afskallet maling.

ÅRSAG

LØSNING

De flager, du kan se, er aflejringer af dampe fra maden, som er omdannet til kulstof.

Dette sker med tiden, efterhånden som du bruger grillen, og er helt normalt. Rengør låget som beskrevet i afsnittet "Produktpleje".

PROBLEM

- Der forekommer opflamninger under grillning eller forvarmning.

ÅRSAG

LØSNING

Der er madrester fra tidligere på risten.

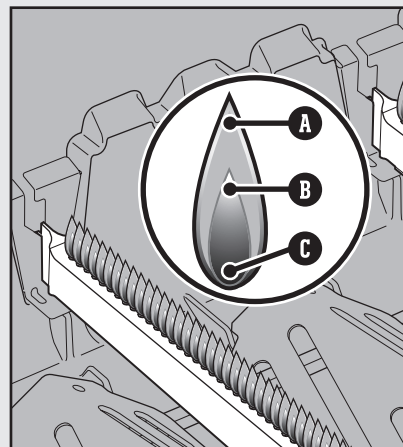
Forvarm altid grillen med alle brændere i højeste stilling i 10-15 minutter.

Indersiden af grillen skal rengøres grundigt.

Rengør grillen oppefra og ned ved at følge fremgangsmåden i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".

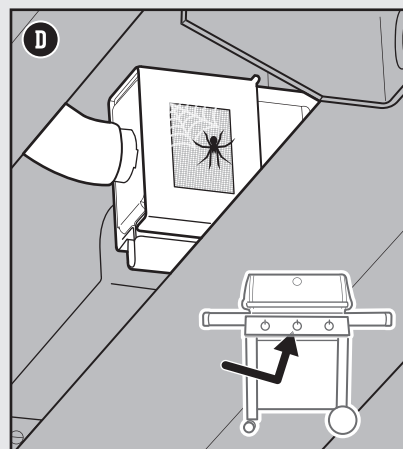
Korrekt flammemønster

Brænderne i din grill er fabriksindstillet til den korrekte luft-gas-blanding. Når brænderne fungerer korrekt, vil du se et helt bestemt flammemønster. Spidserne kan lejlighedsvis være gule (A) og resten af flammen fra lyseblå (B) til mørkeblå (C).



Insektnet






Forbrændingsluftåbningerne på brænderne (D) er forsynet med et insektnet i rustfrit stål for at forhindre edderkopper og andre insekter i at lave spindelvæv og bygge reder inde i brænderne. Der kan samle sig støv og snavs på ydersiden af insektnettet, som kan blokere for ilttilførslen til brænderne.



⚠ ADVARSEL: Forsøg ikke at reparere dele, der er beregnet til transport, brænding og tænding af gas, eller konstruktionsdele uden først at kontakte Weber-Stephen Products LLC's kundeserviceafdeling.

⚠ ADVARSEL: Ved brug af andre dele end originale Weber-Stephen-dele til reparation eller udskiftning bortfalder enhver garanti.

Grillguide

Type	Tykkelse/vægt	Omtrentlig tilberedningstid
 RØDT KØD		
Bøf: New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone og filet mignon (mørbrad)	19 mm tyk	4-6 min. ved direkte, høj varme
	25 mm tyk	6-8 min. ved direkte, høj varme
	50 mm tyk	14-18 min. brunes 6-8 min. ved direkte, høj varme og steges derefter i 8-10 min. ved indirekte, høj varme
Flanksteak	0,68-0,90 kg, 19 mm tyk	8-10 min. ved direkte, middel varme
Hakkebøf	19 mm tyk	8-10 min. ved direkte, middel varme
Mørbrad	1,3-1,8 kg	45-60 min. 15 min. ved direkte, middel varme og derefter 30-45 min. ved indirekte, middel varme
 SVINEKØD		
Bratwurst: fersk	85 g	20-25 min. ved direkte, lav varme
Kotelet: med eller uden skaft	19 mm tyk	6-8 min. ved direkte, høj varme
	31-38 mm tyk	10-12 min. brunes 6 min. ved direkte, høj varme og steges derefter i 4-6 min. ved indirekte, høj varme
Spareribs:	1,3-1,8 kg	1,5-2 timer ved indirekte, middel varme
Revelsben:	1,3-1,8 kg	1,5-2 timer ved indirekte, middel varme
Mørbrad	0,454 kg	30 min. brunes 5 min. ved direkte, høj varme og steges derefter i 25 min. ved indirekte, middel varme
 FJERKRÆ		
Kyllingebryst: uden skind og ben	170-226 g	8-12 min. ved direkte, middel varme
Kyllingelår: uden skind og ben	113 g	8-10 min. ved direkte, middel varme
Kyllingestykker: forskellige, med ben	85-170 g	36-40 min. 6-10 min. ved direkte, lav varme og derefter 30 min. ved indirekte, middel varme
Kylling: hel	1,8-2,2 kg	1-1,25 timer ved indirekte, middel varme
Cornish Game Hen	0,68 kg-0,90 kg	60-70 min. ved indirekte, middel varme
Kalkun: hel, uden fylt	4,5-5,4 kg	2-2,5 timer ved indirekte, middel varme
 FISK OG SKALDYR		
Hel fisk, fileter eller steaks: helleflynder, laks, havaborre, sværdfisk og tun	6,3-12,7 mm tyk	3-5 min. ved direkte, middel varme
	25-31 mm tyk	10-12 min. ved direkte, middel varme
Fisk: hel	0,454 kg	15-20 min. ved direkte, middel varme
	1,36 kg	30-45 min. ved indirekte, middel varme
Rejer	42,5 g	2-4 min. ved direkte, høj varme
 GRØNTSAGER		
Asparges	12,7 mm i diameter	6-8 min. ved direkte, middel varme
Majs	med blade	25-30 min. ved direkte, middel varme
	uden blade	10-15 min. ved direkte, middel varme
Svampe	shiitake og champignon	8-10 min. ved direkte, middel varme
	portobello	10-15 min. ved direkte, middel varme
Løg	halve	35-40 min. ved indirekte, middel varme
	skiver på ca. 12,7 mm	8-12 min. ved direkte, middel varme
Kartofler	hele	45-60 min. ved indirekte, middel varme
	skiver på ca. 12,7 mm	9-11 min. forkoges i 3 min. og steges derefter i 6-8 min. ved direkte, middel varme

Oplysningerne i ovenstående tabel om udskæringer, tykkelser, vægt og tilberedningstider er vejledende. Faktorer såsom højde, vind og omgivelsestemperatur kan påvirke tilberedningstiden. Der er dog disse to tommelfingerregler: Steaks, fiskefileter, kyllingestykker uden ben og grøntsager grilles over direkte varme i det antal minutter, der er angivet i tabellen (eller som ønsket), idet kødet vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået. Stege, helt fjerkræ, fjerkræstykker med ben, hele fisk og tykkere udskæringer grilles over indirekte varme i det antal minutter, der er angivet i tabellen (eller indtil den ønskede kerntemperatur er opnået - aflæses med et digitalt stegetermometer). Medmindre andet er angivet, indikerer tilberedningstiden for oksekød, at kødet er medium-stegt. Lad stege, større stykker kød samt tykke koteletter og bøffer hvile i 5-10 minutter før udskæring. Kødets kerntemperatur stiger med 5-10 grader i løbet af hviletiden.





FOR LIFE

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIEN
Tlf.: +61 8 8221 6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Kienzistrasse 17
A-4600 Wels
ÖSTRIG
Tlf.: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

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

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

U Hajovny 246
25243 Průhonice
TJEKKIET
Tlf.: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

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

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

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

WEBER-STEPHEN FRANCE

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

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

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

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavík
ISLAND
Tlf.: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

11/2 Haudin Road,
Ulsoor
Bangalore - 560042
Karnataka
INDIEN
Tlf.: 18001023102; Tlf.: 080 42406666

D&S IMPORTS

14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
Tlf.: +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
Tlf.: +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
MEXICO
RFC- WPR030919ND4
Tlf.: +01800-00-Weber (93237), lokalnr. 105

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

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

WEBER NEW ZEALAND ULC

6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tlf.: +64 9 570 6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

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

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village, Building 1
RUSLAND
Tlf.: +7 495 989 56 34; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (South Africa) (Pty) Ltd.

141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SYDAFRIKA
Tlf.: +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
Tlf.: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

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

WEBER STEPHEN TURKEY

Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti
İstoç Toptancılar Çarşısı C Blok 4. Kat No: 31
34219 Mahmutbey / Güneşli / İstanbul
TYRKIET
Tlf.: +90 212 659 64 80; Fax: +90 212 659 64 83

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
FORENEDE ARABISKE EMIRATER
Tlf.: +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
STORBRIANNIEN
Tlf.: +44 01756 692611; customerservicenwe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
USA
Tlf.: 847 934 5700; support@weberstephen.com

Ved henvendelser fra Republikken Irland kontaktes:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

Ved henvendelser fra andre østeuropæiske lande, f.eks.
RUMÆNIEN, SLOVENIEN,
KROATIEN eller GRÆKENLAND, kontaktes:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com.

Ved henvendelser fra de baltiske lande kontaktes:
Weber-Stephen Nordic ApS.



Serienummer



Notér serienummeret på din grill i ovenstående felt til fremtidig brug. Serienummeret fremgår af datamærkaten, der er placeret bag på grillen i højre side.



59221

060116
DA - DANSK