

GENESIS II

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

LPG-VEJLEDNING

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 WEBER ID 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

59221

030118
da - Danish

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 WEBER ID 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.

TIL INSTALLATØREN: Disse anvisninger skal videregives til forbrugeren.

△ ADVARSEL

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

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 konstruktion, såsom udekøkken.

△ ADVARSEL: Foretag ikke ændringer på denne grill. 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 monteret på forhånd 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 overskydende fedt 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: Anvend varmeafvisende grillhandsker (i henhold til DS/EN 407, Kontaktvarme, niveau 2 eller højere) ved betjening af grillen.

△ ADVARSEL: Undlad at flytte apparatet under brug.

△ ADVARSEL: Hold strømførende ledninger 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: WEBER anbefaler at opbevare gasflasker udendørs uden for børns rækkevidde og henstiller til ikke at opbevares gasflasker 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-grillsystemet
	GENESIS II Funktioner
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
19	Reservedele

**ALTID DET
NYESTE OG
BEDSTE**

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

GS4 GRILLSYSTEM

GS4 High Performance Grilling System sætter nye standarder inden for grillning og placerer GENESIS II og GENESIS II LX gasgrill-serierne i en klasse for sig. Det innovative grillsystem er baseret på 30 års erfaring med grillning og madlavning, og sidst, men ikke mindst på behovene og kravene fra dem, der betyder allermost: grillentusiasterne.

Hver eneste del af GS4 er designet til at være let at bruge og gøre dine grilloplevelser til noget helt særligt. Du får brændere, der tænder hver gang, mad, der grilles ensartet, uanset hvor den ligger på risten, og en grill, der er let at rengøre – så kan du fokusere på det, det hele handler om: at samle dem, du holder af, omkring grillen.

GS4-grillsystemet består af fire vigtige komponenter: INFINITY ignition, High Performance-brændere, FLAVORIZER BARS og Grease Management System. Disse komponenter sikrer, at din grill altid fungerer perfekt og giver dig gode grilloplevelser – lige fra du skal tænde den, til du skal rengøre og vedligeholde den. Og sammen udgør de den fantastiske grillmotor, der ligger til grund for enhver GENESIS II- og GENESIS II LX-grill.



1 INFINITY Electronic Ignition

Den nye INFINITY Ignition tænder hver gang. Vi garanterer, at grillen tænder første gang, hver gang.

2 High Performance-brændere

Den unikke koniske form sikrer ensartet gastilførsel hele vejen igennem brænderrøret. Dette giver en optimal varmfordeling, så maden grilles jævnt og ensartet overalt på risten.

3 FLAVORIZER BARS

De klassiske WEBER FLAVORIZER BARS er vinklet, så de opfanger dryppene, der ryger og syder og giver maden den uimodståelige røgsmag, vi alle elsker. Fedt, der ikke fordampes, følger hældningen på den unikke vinkel og føres væk fra brænderne og ned i fedtopsamlingssystemet.

4 Grease Management System

Fedtopsamlingssystemet (Grease Management System) fjerner effektivt fedt og reducerer risikoen for opflamning. Dryp, der ikke fordampes af FLAVORIZER BARS, ledes væk fra brænderne og ned i drypbakken, der er placeret i opsamlingsbakken under grillboksen. Tag opsamlingsbakken ud, og udskift drypbakken, når der er behov for det.



GENESIS II FUNKTIONER



A Sideborde med integrerede redskabskroge

Brug sidebordene til at have tallerkener, krydderier og grillredskaber inden for rækkevidde. Hæng de vigtigste grillredskaber på krogene, så du har nem adgang til dem og et ryddeligt arbejdsområde. Det venstre sidebord kan klappes ned på modeller med to og tre brændere.

B Integreret termometer

Hvis du kender temperaturen inde i grillen, kan du regulere varmen, når det er nødvendigt.

C GOURMET BBQ SYSTEM grillrist

Fjern den runde ristindsats, og erstat den med en støbejernsrist, kyllingeholder, pizzasten eller en hvilken som helst anden af de mange GOURMET BBQ SYSTEM-indsatser, du kan vælge imellem.

D TUCK-AWAY varmehylde

TUCK-AWAY varmehylden holder maden varm eller rister burgerbollerne, mens hovedretten tilberedes nedenunder. Den unikke TUCK-AWAY varmehylde kan klappes ned, når den ikke er i brug, så der er mest mulig plads til at grille.

E iGrill 3-kompatibel

Den nyeste grill-musthave: Det digitale Bluetooth-termometer iGrill 3 overvåger maden fra start til slut og viser den aktuelle temperatur i realtid på din mobile enhed. Når du har downloadet WEBER iGrill-appen, skal du forbinde iGrill til din mobile enhed via Bluetooth. Så kan du føre op til fire termometersonder fra din grill til maden. (Sælges separat).

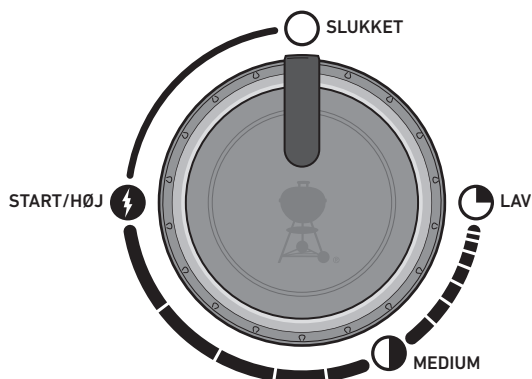
F Lettilgængelig opbevaring af gasflasker

Hvis du monterer gasflasken på ydersiden af grillen, bliver det lettere at komme til gasflasken og fjerne den, samtidig med at opbevaringspladsen ind i selve vognen øges markant.

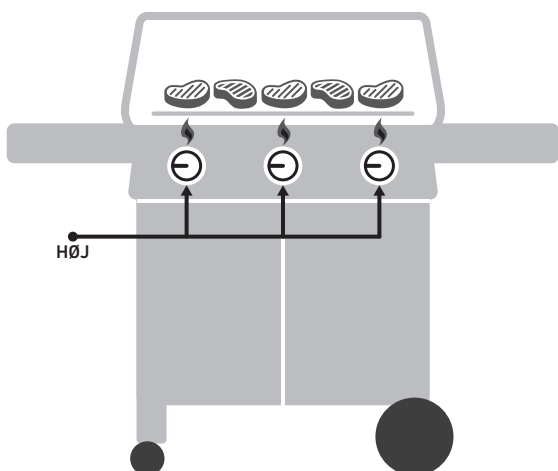
G Åben vogn

Den smarte åbne vogn giver ekstra opbevaringsplads og gør det nemmere at få fat på grillredskaberne.

Flammen – Direkte eller indirekte



DIREKTE VARME OPSÆTNING

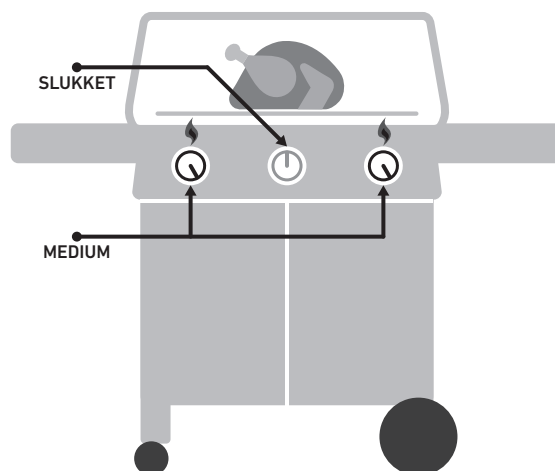


DIREKTE VARME OPSÆTNING

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 varmekilden 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



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

Varm altid 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.

Grill altid 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 ruteft 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.

Ikke at smugkigge.

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 opflammeringer 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.

Tæm 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 grilleventyr!



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.

WEBER-løftet (10 års frivillig garanti, EMEA)

Hos WEBER er vi især stolte over to ting: Vi laver grill, der holder, og yder fremragende kundeservice i hele produktets levetid.

Tak, fordi du har købt et WEBER-produkt. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, USA, og virksomhedens udenlandske forretningsenheder (anført i slutningen af denne vejledning) ("WEBER") er stolte af at levere 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 eller udskiftet i tilfælde af en fejl.

I henhold til gældende lovgivning har ejeren en række rettigheder, hvis produktet er fejlbehæftet. Disse rettigheder kan omfatte supplerende ydelser eller udskiftning af produktet, prisnedslag eller kompensation. I nogle lande i EU gælder f.eks. en toårig lovbestemt garantirettighed, som træder i kraft ved udlevering af produktet. Disse og andre lovbestemte rettigheder påvirkes ikke af nærværende frivillige garanti. Denne frivillige garanti giver tværtimod ejeren yderligere rettigheder uafhængigt af de lovpålagte forpligtelser.

WEBERs frivillige garanti

WEBER garanterer over for køberen 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 en periode på ti (10) år fra produktionsdatoen, hvis produktet samles og bruges i overensstemmelse med anvisningerne herom i den medfølgende brugervejledning. (Bemærk: Hvis du mister eller forlægger din WEBER-brugervejledning, kan du finde den på www.weber.com). Garantien gælder i Europa, Mellemøsten og Afrika (EMEA). WEBER påtager sig at reparere eller udskifte den del, som er fejlbehæftet i forhold til materialet eller den håndværksmæssige udførelse med de begrænsninger, ansvarsfraskrivelser 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.

WEBER står inde for kvaliteten af sine produkter og tilbyder dig med glæde den beskrevne frivillige garanti for fejl på grillen eller dennes komponenter. Almindelig slitage er dog ikke omfattet heraf.

- "Almindelig slitage" omfatter kosmetiske og andre forringelser af produktet, som opstår i løbet af produktets levetid, som f.eks. overfladerust, buler/ridser osv.

Hvis en skade eller et funktionssvigt skyldes en materialefejl, er denne imidlertid omfattet af WEBERs frivillige garanti på denne grill og dens komponenter.

- "Materialefejl" omfatter gennemtæring eller gennembrænding af visse dele eller andre skader eller fejl, som begrænser eller hindrer dig i at bruge din grill sikkert/korrekt.

Ejers ansvar under denne frivillige garanti / ansvarsfraskrivelse

For at sikre problemfri garantidækning er det vigtigt (men ikke påkrævet), at du registrerer dit WEBER-produkt online på www.weber.com. Du bedes også opbevare den originale kvittering eller faktura som bevis på købet, da du skal være i besiddelse af et købsbevis, for at garantien dækker. WEBER vil også se fotografier af de påståede fejl og have oplyst serienummeret på din grill, inden vi behandler din reklamation. 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 frivillige 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 materialefejlen 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 uvendige overflader som beskrevet i den medfølgende brugervejledning.

Denne frivillige 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, hæværk, forsømmelse, forkert samling eller installation og manglende normal og rutinemæssig vedligeholdelse
- insekter (som f.eks. edderkopper) og gnavere (som f.eks. egern), herunder, men ikke begrænset til, skader på gaslanger
- eksponering for saltholdig luft og/eller klor, som f.eks. ved swimmingpools og spaade
- barske vejrforhold, som f.eks. hagl, orkaner, jordskælv, tsunamier eller store bølger, tornadoer eller kraftige storme
- syrerregn eller anden miljøpåvirkning.

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

Reklamationsbehandling

Hvis du mener, at du har en del, som er omfattet af denne frivillige garanti, skal du kontakte din forhandler. Hvis det er nødvendigt, kan du også kontakte WEBERs kundeservice ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside (www.weber.com). WEBER vil, efter at have undersøgt de nærmere omstændigheder, reparere eller udskifte (efter eget valg) en fejlbehæftet del, som er omfattet af denne frivillige 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 forsendelsesomkostninger for ejeren. Forsendelsesomkostningerne vil blive refunderet til ejeren, hvis defekten er omfattet af garantien.

Når du kontakter din forhandler, skal du have følgende oplysninger klar:

- Købsbevis
- Fotografier af den påståede fejl
- Produktets serienummer

Ansvarsfraskrivelse

BORTSET FRA DENNE GARANTI OG ANSVARSFRASKRIVELSE, SOM DE ER BESKREVET I DENNE FRIVILLIGE 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 FRIVILLIGE GARANTIERKLÆRING BEGRÆNSER IKKE UDELUKKER DESUDEN IKKE SITUATIONER ELLER KRAV, HVOR WEBER IFØLGE LOVEN HAR ET UFRAGELIGT ANSVAR.

EFTER UDLØB AF DEN I DENNE FRIVILLIGE GARANTI BESKREVNE GARANTIPERIODE PÅ TI (10) ÅR GÆLDER INGEN YDERLIGERE GARANTIER. GARANTIER GIVET AF EN HVILKEN SOM HELST ANDEN PERSON, HERUNDER FORHANDLERE, VEDRØRENDE ET HVILKET SOM HELST PRODUKT (SOM F.E.KS. "UDVIDEDE GARANTIER") FORPLIGTER IKKE WEBER PÅ NOGEN MÅDE. DE ENESTE FORMER FOR AFHJÆLPNING, DER TILBYDES I FORBINDELSE MED DENNE FRIVILLIGE 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

DELE OG TILBEHØR, SOM ER BLEVET ERSTATTET UNDER DENNE FRIVILLIGE GARANTI, ER KUN OMFATTET HERAF I DEN RESTERENDE DEL AF DEN FRIVILLIGE GARANTIPERIODE PÅ TI (10) ÅR, SOM GÆLDER FOR DET OPRINDELIGE KØB.

DENNE BEGRÆNSNING GÆLDER IKKE I TILFÆLDE AF FORSÆT OG GROV UAGTSOMHED ELLER VED PERSONSKADER ELLER DØDSFALD, UANSET OM SKADEN ER SKET PÅ GRUND AF WEBER ELLER DENNES JURIDISKE REPRÆSENTANTER ELLER BEFULDMÆGTIGEDE.

DENNE FRIVILLIGE GARANTI GÆLDER KUN FOR PRIVAT BRUG OG GÆLDER SÅLEDES IKKE FOR WEBER-GRILL, DER ANVENDES I KOMMERCIELLE ELLER OFFENTLIGE SAMMENHÆNGE ELLER I SAMMENHÆNGE, HVORI DER INDGÅR FLERE ENHEDER, SOM F.E.KS. RESTAURANTER, HOTELLER, FERIERESORTS ELLER UDLEJNINGSEJENDOMME.

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

Du kan finde yderligere kontaktoplysninger til WEBERs internationale afdelinger i slutningen af denne brugervejledning.



BESKYT DIN INVESTERING

Beskyt din grill mod elementernes rasen med et kraftigt grillbetræk.

GENESIS II - Størrelser på brænderventilåbninger og forbrugsdata

		STØRRELSE PÅ BRÆNDERVENTILÅBNINGER			
Land	Gaskategori	Model med 2 brændere	Model med 3 brændere	Model med 4 brændere	Model med 6 brændere
Cypern, Danmark, Estland, Finland, Holland, Hongkong, Indien, Island, Israel, Japan, Kina, Korea, Letland, Litauen, Malta, Norge, Rumænien, Rusland, Singapore, Slovakiet, Slovenien, Sverige, Sydafrika, 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	I₃ (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 8,7 kW butan	11,0 kW propan 12,6 kW butan	14,1 kW propan 16,2 kW butan	17,6 kW propan 20,2 kW butan
		543 g/h propan 633 g/h butan	786 g/h propan 917 g/h butan	1008 g/h propan 1179 g/h butan	1258 g/h propan 1470 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 petroleumbaserede 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 gas.

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 (når flasken er for varm til at du kan holde den i 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 regulator type.

Tilslutning ved at dreje med uret (A)

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

Tilslutning ved at dreje mod uret (B)

Skru 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.

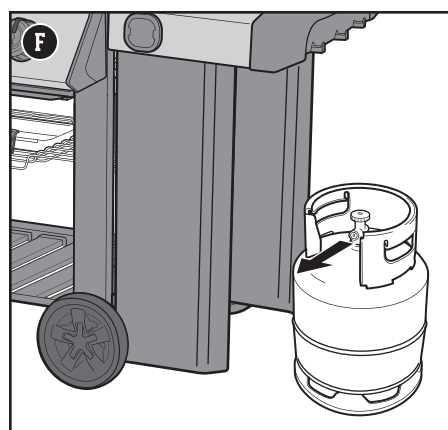
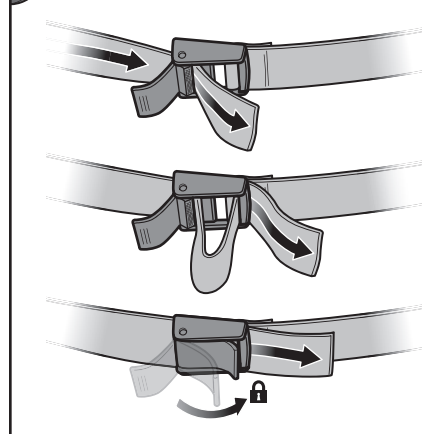
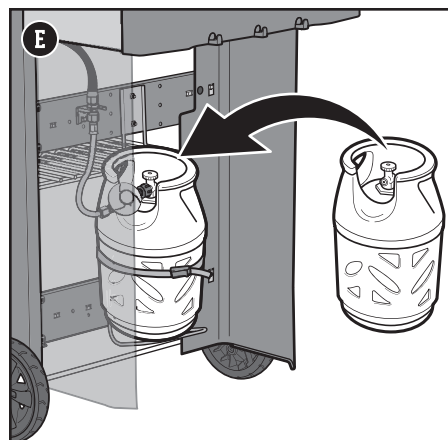
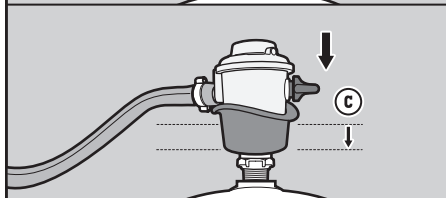
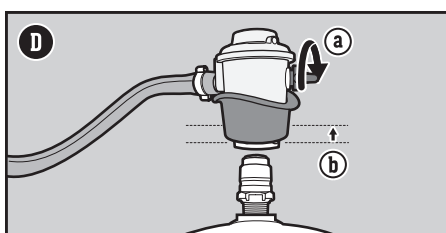
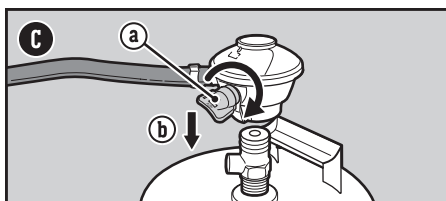
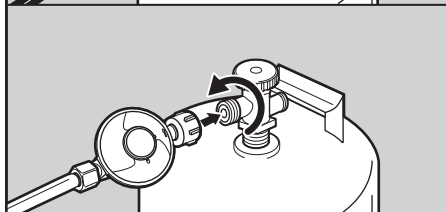
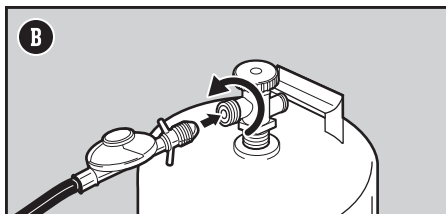
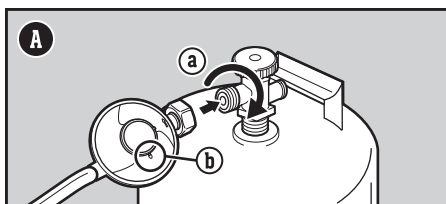
- 1) Find ud af, hvilken type din gasflaske er, og følg så placeringsanvisningerne for denne type.

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 opbevaringskabet 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.

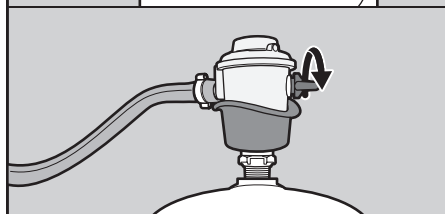
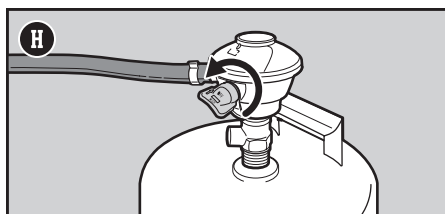
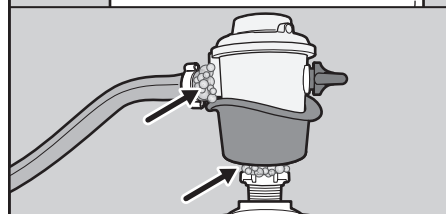
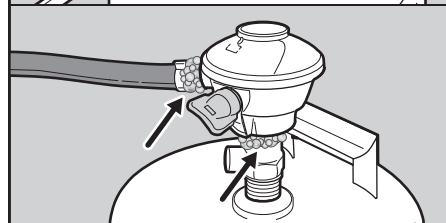
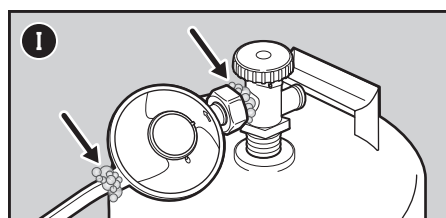
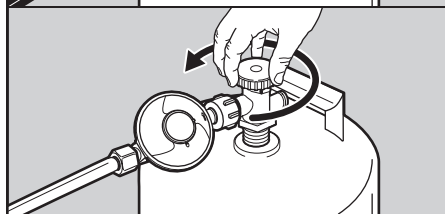
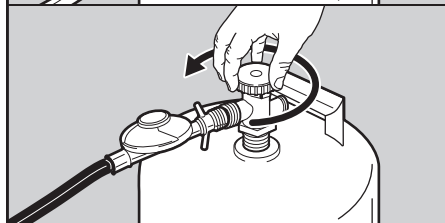
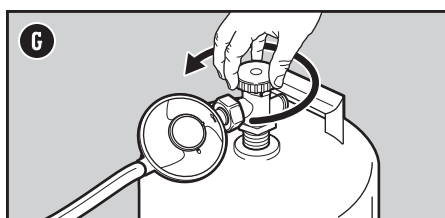
BEMÆRK: Da nogle testopløsninger, herunder sæbe og vand, kan være let korroderende, bør alle samlinger skylles med vand efter en lækagekontrol.

Yderligere forsigtighedsregler ved lækagekontrol

Brændstofsyste­met i grillen består af en række tilslutninger og fittings. Disse fabriksfremstillede forbindelser er blevet grundigt kontrolleret for gaslækager, og brænderne er blevet flammetestet. WEBER anbefaler, at du udfører endnu en grundig lækagekontrol efter samling, og at du desuden udfører en lækagekontrol hvert år. 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.



Forste gang du griller

Afbænding 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 fedtopsamlingsystem, som leder fedtet væk fra maden og ned i en engangsbeholder. Når du griller, løber fedtet via den udtagelige fedtopsamlingsbakke 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 fedtopsamlingsbakken ud af opbevaringsskabet (A). Fjern fedtet i bakken med en plastskraber.
- 3) Tag opsamleren ud ved at 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

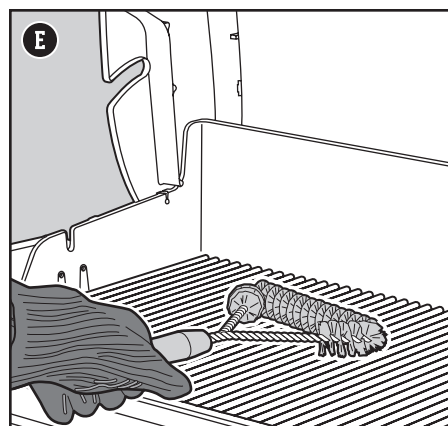
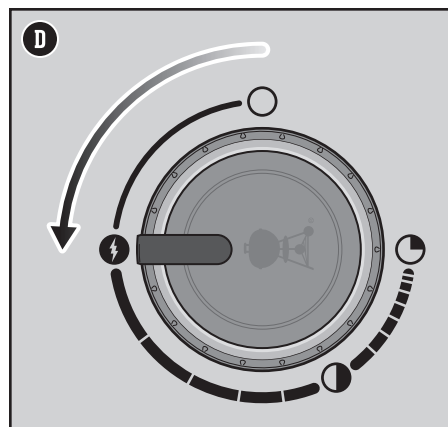
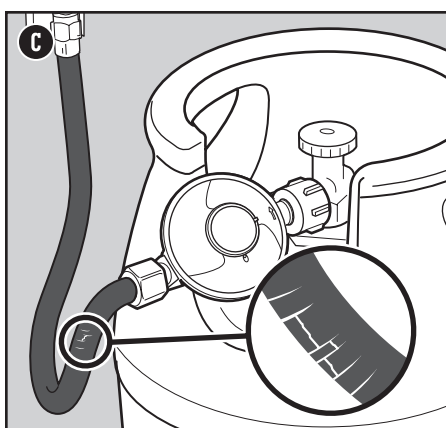
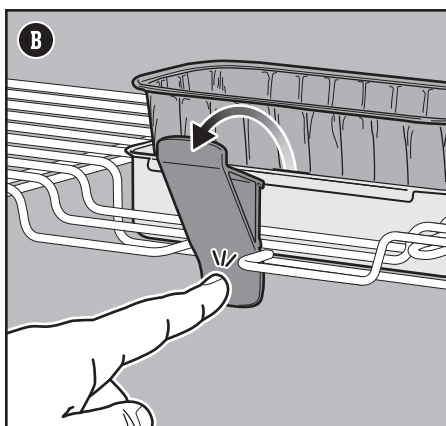
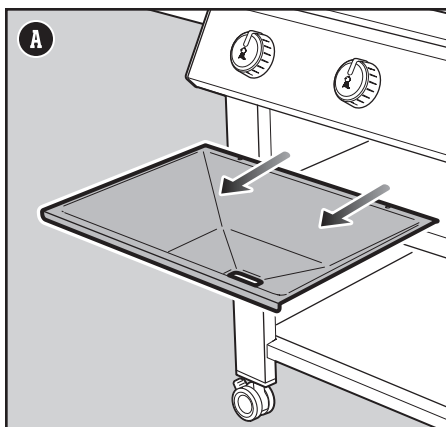
Forvarmning af grillen er afgørende for en vellykket grillning. Forvarmningen hjælper med at forhindre maden i at hænge fast i risten og gør risten varm nok til, at der kan opnås en effektiv bruning. Endvidere brændes rester fra tidligere måltider af.

- 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 (D) i 10-15 minutter, eller indtil termometeret viser 260 °C (E).

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 stanniol i den udtagelige fedtopsamlingsbakke eller grillboksen.

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

⚠ ADVARSEL: Anvend varmeafvisende grillhandsker (i henhold til DS/EN 407, Kontaktvarme, niveau 2 eller højere) ved betjening af 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 stålborste hvert forår.

⚠ ADVARSEL: Hvis slangen på nogen måde er beskadiget, må du ikke bruge grillen. Brug kun originale WEBER-slanger.

⚠ ADVARSEL: Hold ventilationsåbningerne omkring gasflasken åbne og fri for snavs.

Sådan tænder du grillen

Brug af det elektroniske tændingssystem

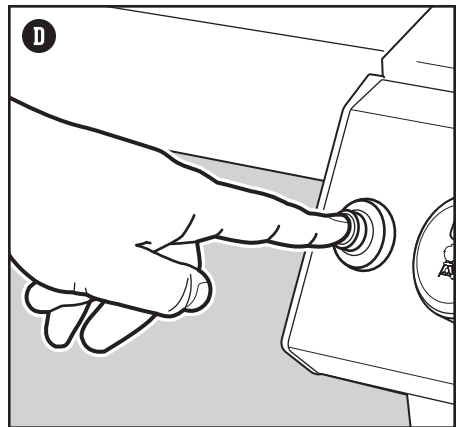
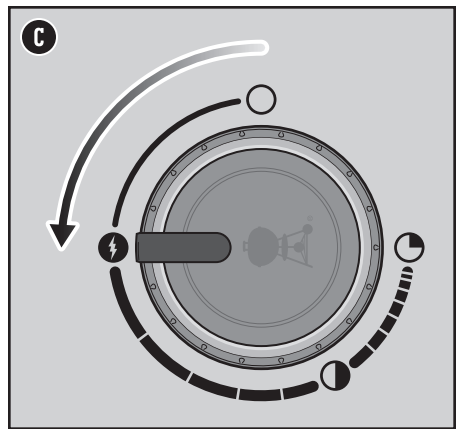
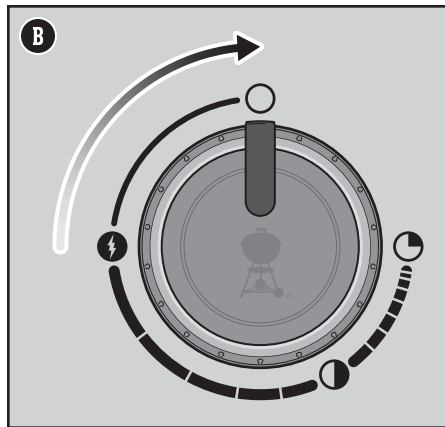
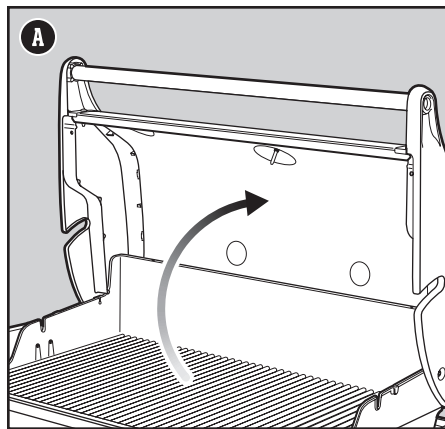
Hver enkelt brænder har sin egen reguleringsknap, og brænderne tændes hver for sig. Tænd brænderne en ad gangen fra venstre mod højre. Alle brænderne skal lyse som tegn på, at de forvarmes, men de behøver ikke alle være tændt under grilning.

- 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 (●) (C).
- 5) Hold den elektroniske tændingsknap (D) inde, hvorefter du vil høre et lille klik.
- 6) Kig ned gennem risten og halvcirkel-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, 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.

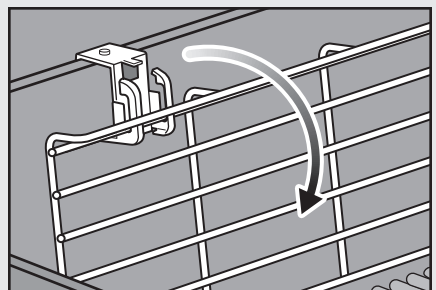
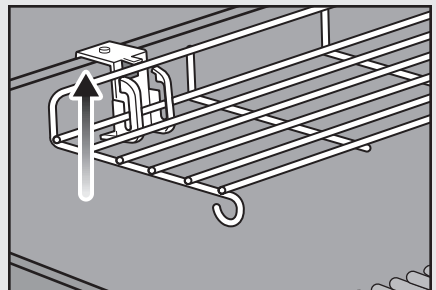
⚠ ADVARSEL: Brænderne skal tændes hver for sig ved at trykke på den elektroniske tændingsknap.

⚠ 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.

Optimering af grillområde

Brug af TUCK AWAY varmehylden

- Hold maden varm ved hjælp af varmehylden, og klap hylden ned, når den ikke er i brug. For at klappe varmehylden sammen skal du løfte den lidt og rotere den nedad. Anvend varmeafvisende handsker (i henhold til DS/EN 407, Kontaktvarme, niveau 2 eller højere) ved justering af stativ.



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

FLAVORIZER BARS opsamler fedt og kødsaft, der 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 opflammer 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

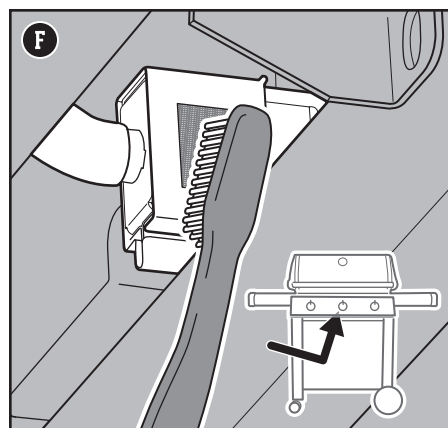
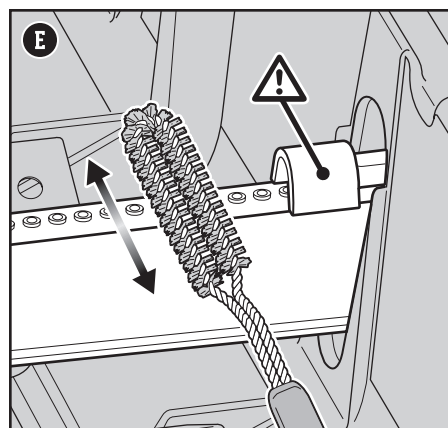
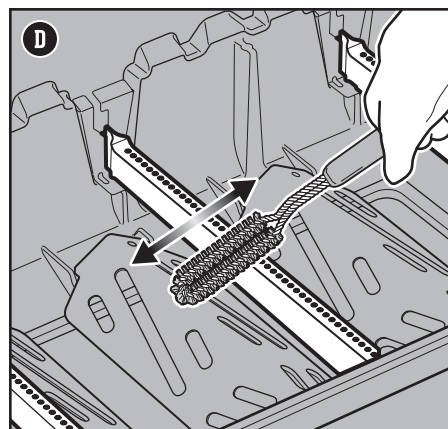
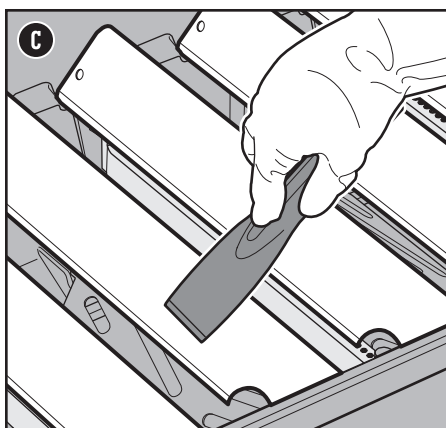
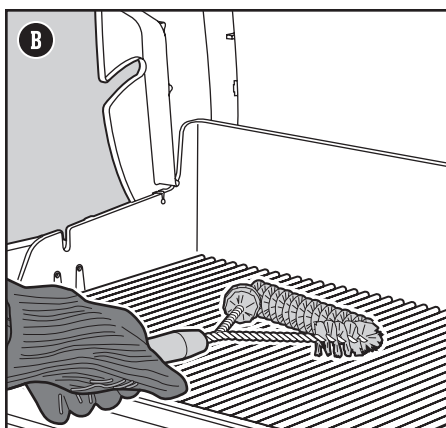
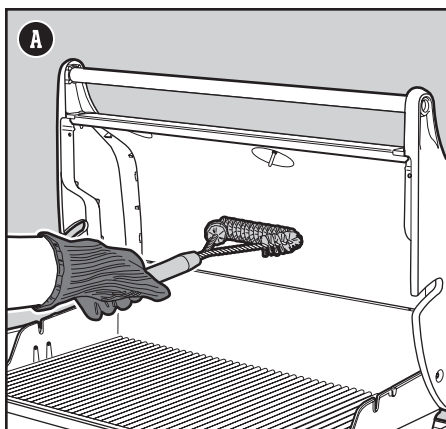
De to områder på brænderne, der er afgørende for optimal ydeevne, er portene (de små åbninger på langs af brænderne) og insektnettet for enden af brænderne. Renholdelse af disse områder er vigtigt af sikkerhedshensyn.

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 du bruger handsker, når du rører ved dem. Rengør aldrig FLAVORIZER BARS eller grillriste i en vask, i en opvaskemaskine eller i en 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, mineralsk terpentin eller xylen, ovnrens, slibemidler til køkkenbrug eller skuresvampe.

Rengøring af varmedeflektorerne

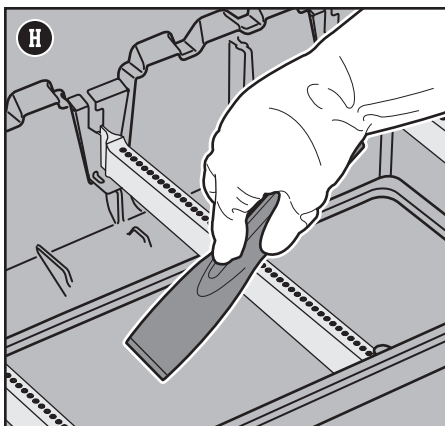
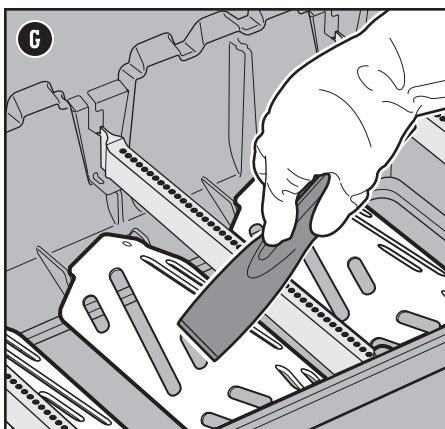
Varmedeflektorerne, der er placeret under brænderne, fordeler varmen jævnt i hele grillboksen under grillningen. Ved at holde varmedeflektorerne rene sikrer du, at din grill fungerer optimalt.

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

Rengøring af grillboksen

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

- 1) Brug en plastskraber til at skrape 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 fedtopsamlingssystemet

Fedtopsamlingssystemet 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 fedtopsamlingssystemet, 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 polér overfladen i stålets sliberetning. Brug ikke køkkenrulle.

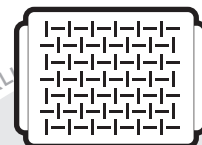
Bemærk: Brug ikke slibepastaer. De hverken rengør eller polerer overfladen, og du risikerer at ridse stålet. Desuden ændrer de farven på metallet, idet de fjerner chromoxidfilmen.

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.

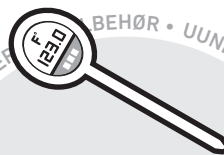
Rengøring af ydersiden på grill i barske miljøer

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 kerntemperaturen 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 tændingssystem.

LØSNING

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

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

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

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

Sådan kontrollerer du gastilførslen til brænderne med en tændstik

- 1) Åbn låget.
- 2) Kontrollér, at alle reguleringsknapper står i slukket O position. Det gør du ved at trykke knapperne ind og dreje dem med uret.
Bemærk: Det er vigtigt, at alle reguleringsknapperne står på OFF O, inden du åbner 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 brænderen 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 positionen start/høj I.
- 6) Kig ned gennem risten og halvcirkel-udskæringen i grillens FLAVORIZER BARS for at kontrollere, om brænderen tændes.
- 7) Hvis brænderen ikke tændes inden for 4 sekunder, skal du dreje reguleringsknappen til slukket position O og vente 5 minutter, indtil gassen er forsvundet, før du forsøger at tænde brænderen igen. Hvis det mislykkes flere gange, skal du følge vejledningen vedrørende fejlfinding i gastilførslen på næste side.
- 8) Hvis brænderen tænder, ligger problemet i tændingssystemet. Følg vejledningen til "Sådan kontrollerer du delene i det elektroniske tændingssystem".
- 9) Udskift tændstikholderen under bordet i højre side (B).

Sådan kontrollerer du delene i det elektroniske tændingssystem

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

Kontrol af batteriet

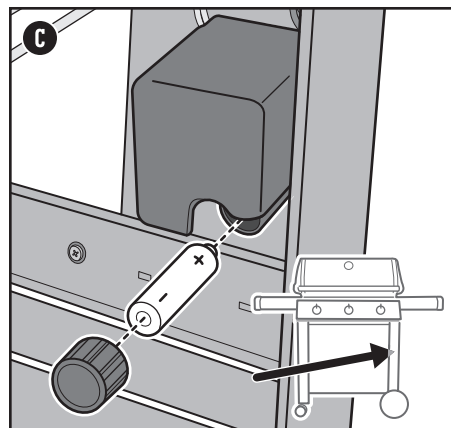
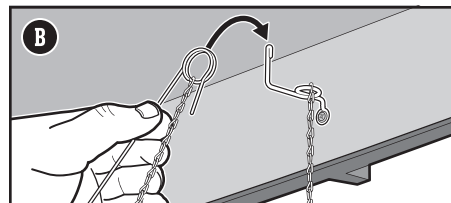
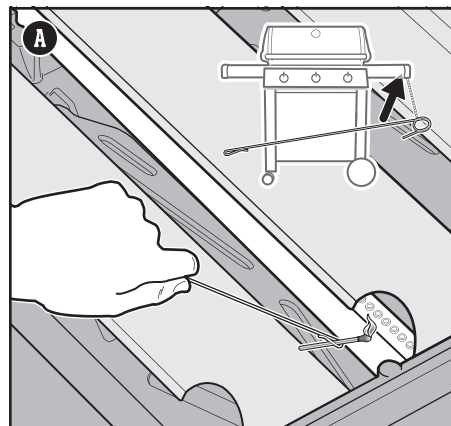
Der er tre ting, du skal kontrollere på batteriet, der forsyner tændingsmodulet med strøm:

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

Kontrol af kablerne

Der er to potentielle problemområder, som skal kontrolleres:

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



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.

RESERVEDELE

Hvis du mangler reservedele, kan du kontakte din lokale forhandler eller gå ind på 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 slags 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".

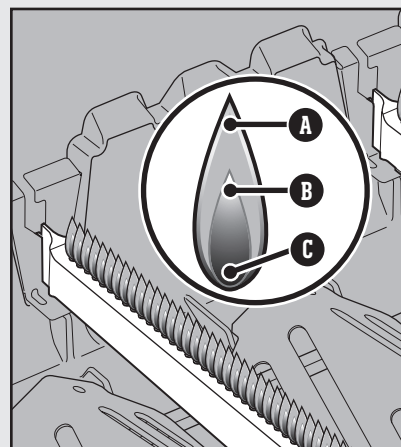
PROBLEM

- Der forekommer opflamninger under grillning eller forvarmning.

ÅRSAG	LØSNING
Der er madrester fra tidligere på risten.	Forvarm altid grillen på højeste trin i 10 til 15 minutter.
Indersiden af grillen skal rengøres grundigt.	Rengør grillen oppefra og ned ved at følge fremgangsmåden i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".

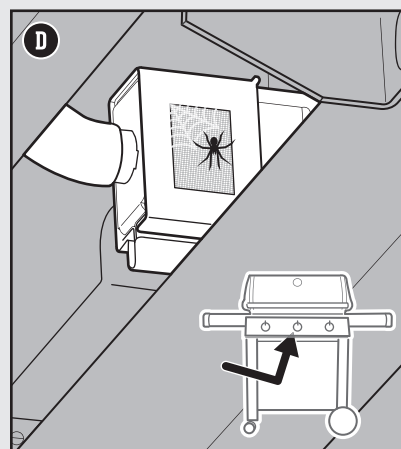
Korrekt flammemønster

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 gasledende dele eller dele der er beregnet til afbrænding og tænding af gas, eller konstruktionsdele uden først at kontakte WEBERs kundeservice.

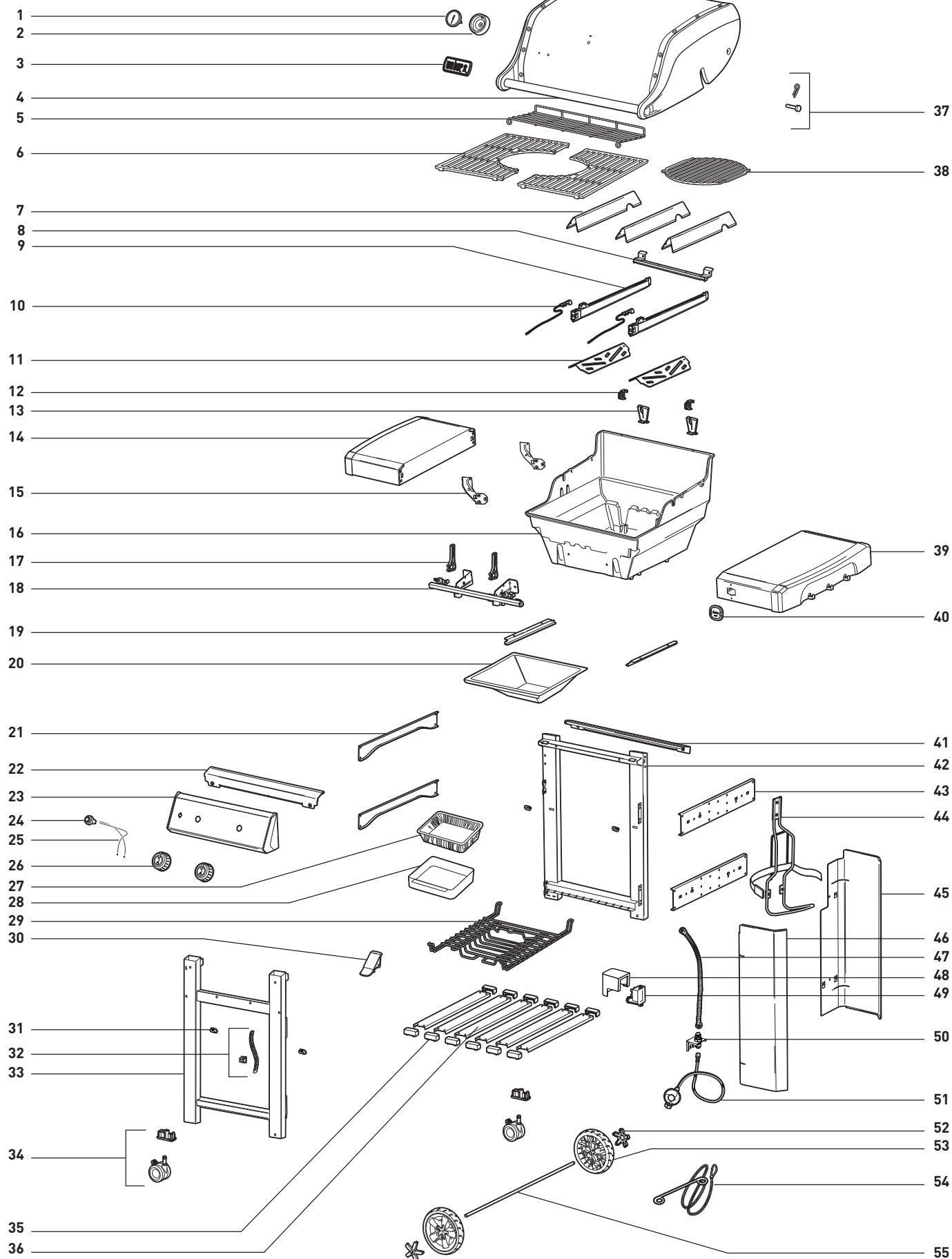
⚠ ADVARSEL: Ved brug af andre dele end originale Weber-Stephen Products reservedele til reparation eller udskiftning bortfalder enhver garanti.

Grillguide

Type	Tykkelse/vægt	Omtrentlig tilberedningstid
 RØDT KØD		
Bøf: New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone og filet mignon (mørbrad)	19 mm tyk 25 mm tyk 50 mm tyk	4-6 min. ved direkte, høj varme 6-8 min. ved direkte, høj varme 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		
Grillmedister: fersk	85 g (pr. stk.) 19 mm tyk	20-25 min. ved direkte, lav varme 6-8 min. ved direkte, høj varme
Kotelet: med eller uden skaft	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
Ribs: baby-back-ribs, spareribs	1,3-1,8 kg	1½-2 timer ved indirekte, middel varme
Revelsben:	1,3-1,8 kg	1½-2 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	1-1½ time ved indirekte, middel varme
Cornish Game Hen	0,68-0,90 kg	60-70 min. ved indirekte, middel varme
Kalkun: hel, uden fylt	4,5-5,4 kg	2-2½ 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 25-31 mm tyk 0,454 kg	3-5 min. ved direkte, middel varme 10-12 min. ved direkte, middel varme 15-20 min. ved indirekte, middel varme
Fisk: hel	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 in diameter med blade	6-8 min. ved direkte, middel varme 25-30 min. ved direkte, middel varme
Majs	uden blade	10-15 min. ved direkte, middel varme
Svampe	shiitake og champignon portobello	8-10 min. ved direkte, middel varme 10-15 min. ved direkte, middel varme
Løg	halve 12,7 mm skiver	35-40 min. ved indirekte, middel varme 8-12 min. ved direkte, middel varme
Kartofler	hele 12,7 mm skiver	45-60 min. ved indirekte, middel varme 9-11 min. forkoges i 3 min. og steges derefter i 6-8 min. ved direkte, middel varme

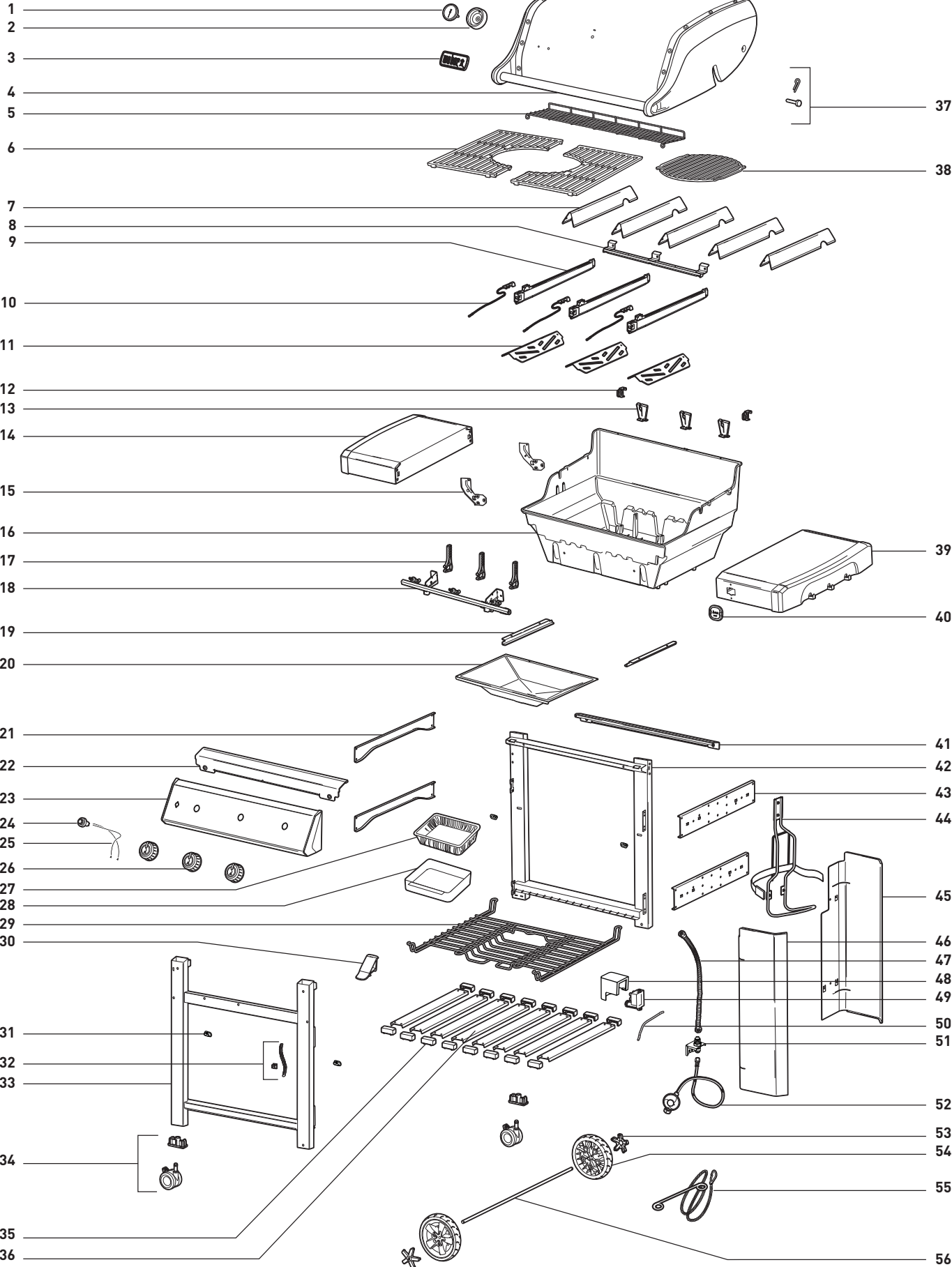
Oplysningerne i ovenstående tabel om udskæringer, tykkelser, vægt og tilberedningstider er vejledende. Faktorer såsom højde over havet, vind og omgivelsestemperatur kan påvirke tilberedningstiden. Der er dog disse to tommelfingerregler: Steaks, fiskefileter, kyllingestykker uden ben og grøntsager grilles 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 og aflæst ved hjælp af et digitalt stegetermometer). Medmindre andet er angivet, indikerer tilberedningstiden for oksekød og lam, at kødet er medium-stegt. Lad stege, større stykker kød samt tykke koteletter og bøffer hvile i 5-10 minutter før udskæring. Kødens kerntemperatur stiger med 5-10 grader i løbet af hviletiden.

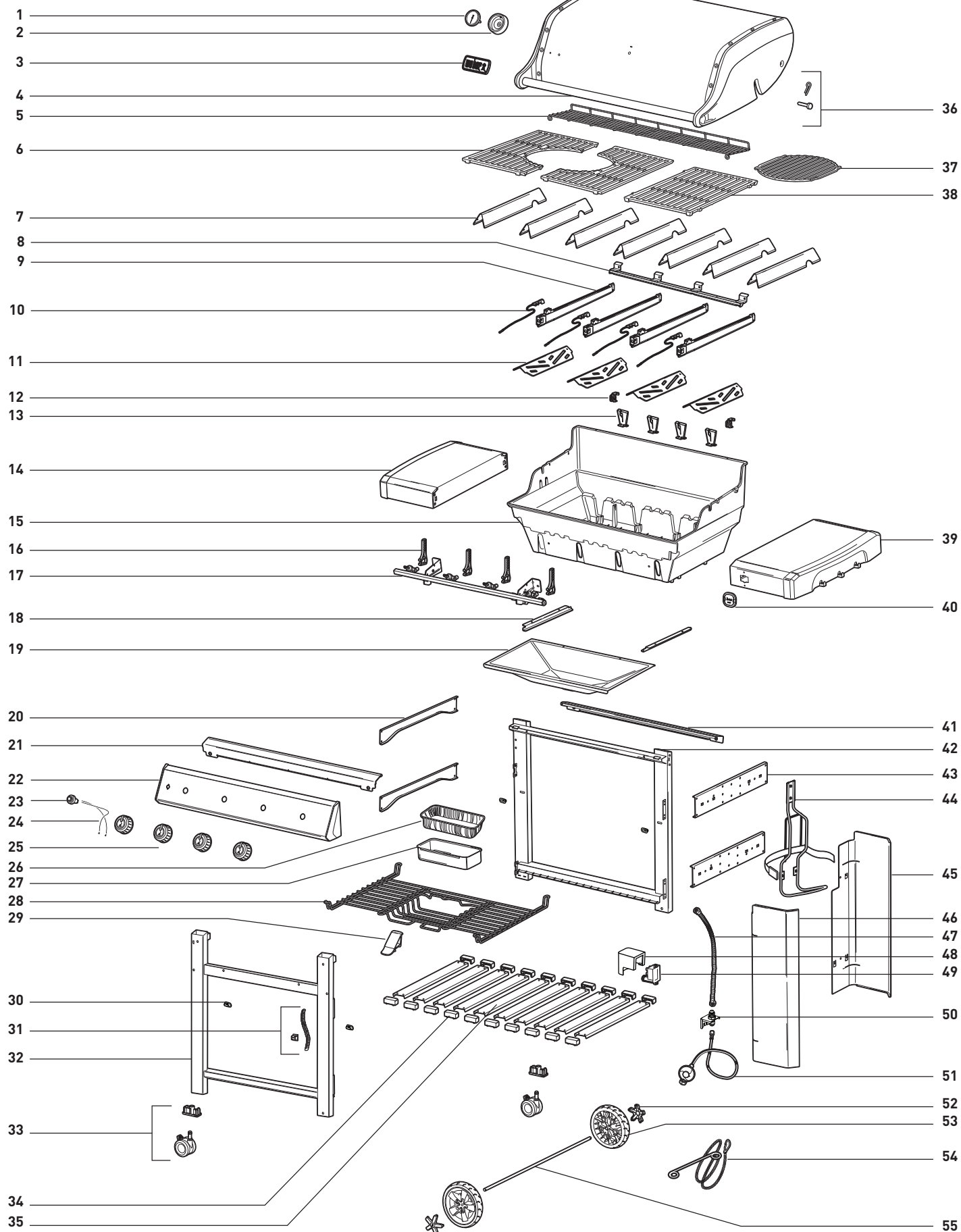




GENESIS II E-310 GBS

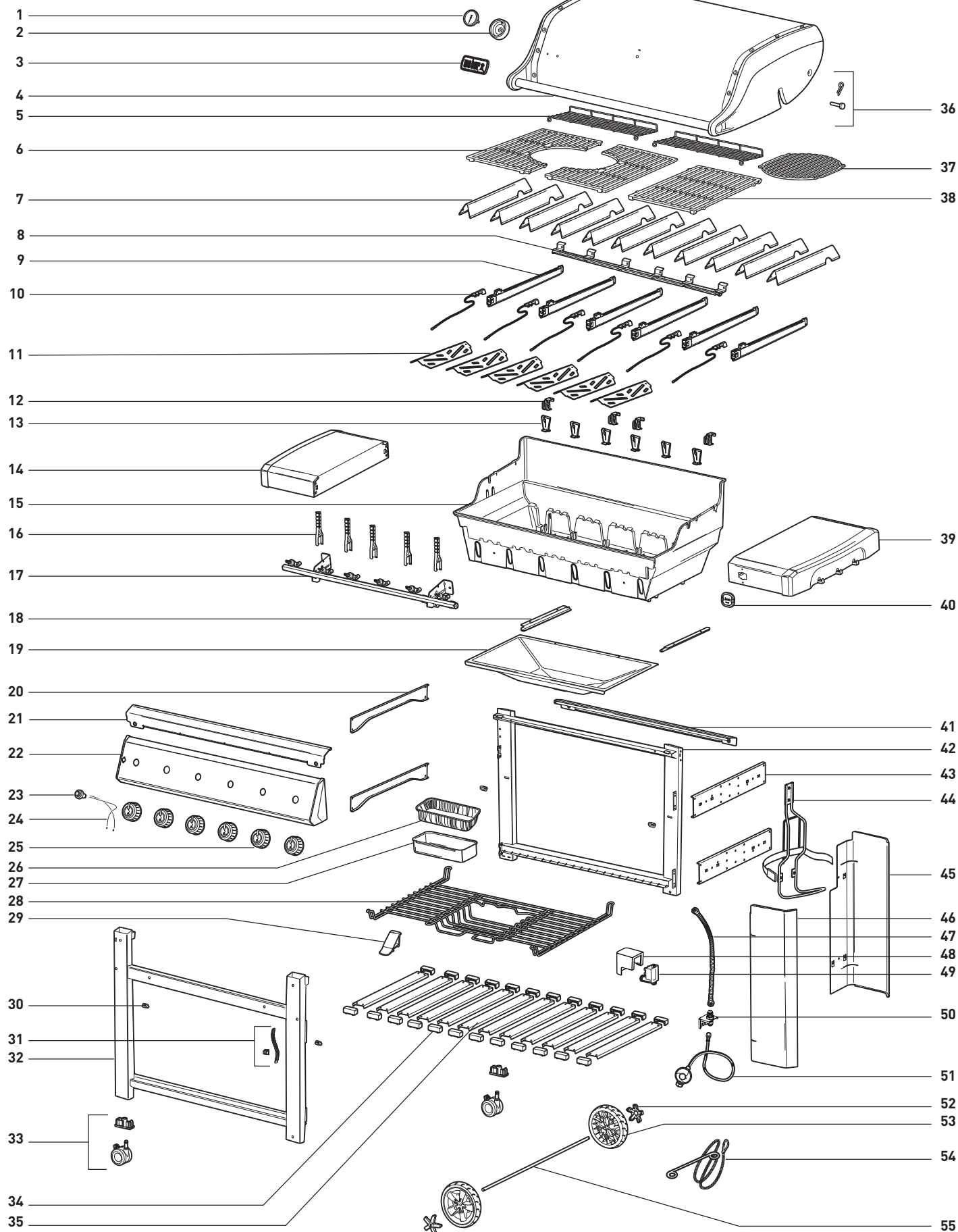
GENESIS II_E310_LP_EN_110117





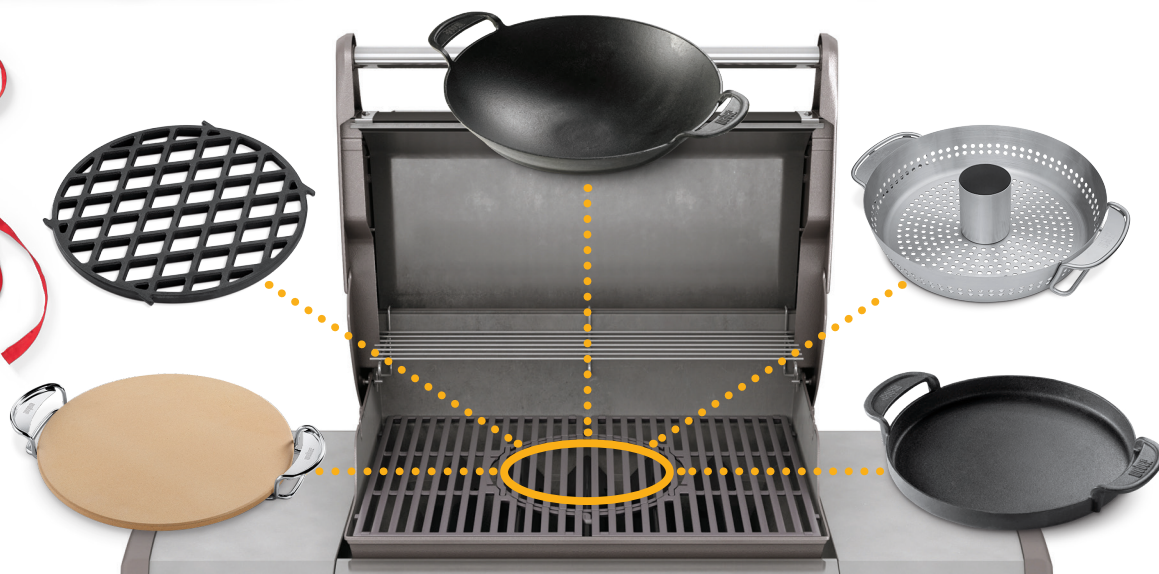
GENESIS II E-610 GBS

GENESIS II_E610_LP_EN_110117



WEBER-TILBEHØR

Gør grilloplevelsen til noget særligt med WEBERs uundværlige tilbehør og kogegej.





Serialnummer



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

AUSTRALIA

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

AUSTRIA

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

BELGIUM

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

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

HUNGARY

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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ISRAEL

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

ITALY

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

MEXICO

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

NETHERLANDS

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

NEW ZEALAND

WEBER New Zealand ULC
+64 9 570 6630

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

SWITZERLAND

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

TURKEY

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

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

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

USA

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

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

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

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

weber.com

