GENESIS II

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

ANVÄNDARHANDBOK, GASOL

Nyckeln till en lyckad grillning: Registrera din GENESIS II-gasolgrill och få tillgång till särskilt innehåll som gör dig till hjälte vid grillningen.

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

TELEFON MOBIL E-POST ONLINE

59225
030118
sv - Swedish

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

Välkommen till

WEBER-VÄRLDEN

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

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

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

Viktig säkerhetsinformation

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

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

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

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

⚠ FARA

Om du känner gaslukt:

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

ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK.

LÄS INSTRUKTIONERNA INNAN ANVÄNDNING.

⚠ VARNING

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

INFORMATION TILL INSTALLATÖREN: Dessa instruktioner måste lämnas med användaren.

INFORMATION TILL ANVÄNDARE: Behåll dessa instruktioner för framtida referens.

CE:845CR-0040
ID:0845

Installation och montering

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

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

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

⚠ **VARNING! Utrustningen får inte ändras. Gasol är ingen naturgas. Det är inte säkert att omvandla eller använda naturgas i en gasolenhet eller gasol i en naturgasenhet och om det görs gäller inte garantin.**

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

Användning

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ **VARNING! Använd värmetåliga grillvantar eller grillhandskar (som överensstämmer med EN 407, klass 2 eller högre för skydd mot kontaktvärme) när du använder grillen.**

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

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

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

• Använd inte kol, briketter eller lavastenar i grillen.

Förvaring och/eller längre tid utan användning

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

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

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

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

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

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

2 Välkommen till WEBER
Viktig säkerhetsinformation

4 Produktegenskaper
Grillsystemet GS4
GENESIS II-funktioner

6 Tips och råd
Låga – direkt eller indirekt
Grillvett

8 WEBER-löftet
Garanti

9 Kom igång
Hålstorlekar och förbrukningsinformation för GENESIS II-brännarventiler
Viktig information om gasol och gasanslutningar
Installation av gasoltub och kontroll av läckage

12 Användning
Första gången du grillar
Varje gång du grillar
Tända grillen

14 Produktvård
Rengöring och underhåll

16 Felsökning

18 Grillguide

19 Reservdelar

SE TILL ATT DU ALLTID HAR DET SENASTE

Den senaste versionen av denna användarhandbok finns online.

GS4 GRILLSYSTEM

GS4-grillsystemet med hög prestanda sätter en ny standard för matlagning utomhus och etablerar en helt ny klass för gasolgrillar med serierna GENESIS II och GENESIS II LX. Det här nyskapande grillsystemet bygger på mer än 30 års erfarenhet av grillning, matlagningsexpertis och, viktigast av allt, på feedback från de viktigaste av alla – hemmagrillarna.

Varje enskild komponent i GS4 har utformats för enkel användning och för att ge dig en oöverträffad grillupplevelse när du grillar utomhus. Grillsystemet har brännare som tänder varje gång och maten grillas jämnt oavsett var på gallret den placeras. Rengöringen är enkel, så att du kan fokusera på det viktigaste – att föra samman människor runt grillen.

Grillsystemet GS4 består av fyra huvudkomponenter: tändningssystem, brännare med hög prestanda, FLAVORIZER BARS och fettuppsamlingssystem. De här komponenterna ser till att du får en enkel och trygg grillupplevelse, från ögonblicket då du tänder brännarna tills det är dags att underhålla grillen. Tillsammans bildar de en mycket stark grillmotor i varje GENESIS II- och GENESIS II LX-grill.

1 INFINITY elektronisk tändning

Tändningssystemet garanterar att grillen tänds varje gång. Den generösa garantin gör att du kan vara säker på att komma igång och grilla första gången, varje gång.

2 Brännare med hög prestanda

Den unika avsmalnande formen ger ett konstant gasflöde från framsidan till baksidan. Därmed uppnås optimal värmefördelning så att maten alltid blir jämnt grillad, oavsett var på grillgallret du placerar den.

3 FLAVORIZER BARS

De klassiska WEBER FLAVORIZER BARS är vinklade precis rätt för att fånga upp droppar som kan börja ryka och fräsa, och ger oemotståndlig röksmak på din mat. Droppar som inte förångas rinner nedför kanten bort från brännarna och tas om hand av fettuppsamlingssystemet.

4 Fettuppsamlingssystem

Fettuppsamlingssystemet gör det enklare att ta bort fett och minskar risken för att lågor ska flamma upp. De droppar som inte förångas av FLAVORIZER BARS leds bort från brännarna och ned i en engångsdroppform, som sitter i droppplådan under grillådan. Ta bort droppplådan och byt ut engångsdroppformen vid behov.

GENESIS II FUNKTIONER

A Sidobord med redskapskrokar

Använd sidobordet så har du alltid fat, kryddor och verktyg inom räckhåll. Häng dina viktigaste grillverktyg på krokarna så har du dem nära till hands och får ordning på arbetsytan när du grillar. Hos de modeller som är utrustade med två eller tre brännare kan det vänstra sidobordet fällas ner.

B Inbyggd termometer

Om du har koll på temperaturen inuti grillen kan du justera värmen när det behövs.

C GOURMET BBQ SYSTEM grillgaller

Ta bort den runda gallerinsatsen och förvandla grillen till ett stekbord, en kycklinghållare, en pizzasten eller något annat av de många alternativen som GOURMET BBQ SYSTEM erbjuder.

D TUCK-AWAY värmehylla

TUCK-AWAY-värmehyllan håller maten varm och rostar hamburgerbröd medan huvudrätten tillagas undertill. Den unika TUCK-AWAY-funktionen gör att du kan fälla ner hyllan när den inte används, vilket ger optimalt grillutrymme och bekväm förvaring i grillen.

E Förberedd för iGRILL 3

Det senaste inom grillning – den digitala Bluetooth-termometern iGrill 3 – övervakar din mat från början till slut och visar temperaturen i realtid på din mobila enhet. När du har laddat ner WEBER iGRILL-appen ansluter du iGRILL till Bluetooth och drar upp till fyra termometerstickor från grillen till maten. (Säljs separat.)

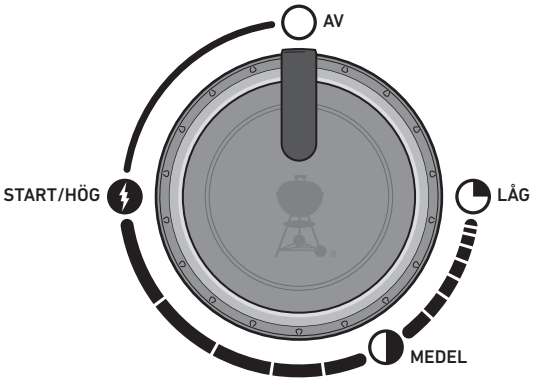
F Lättillgänglig förvaring av gasoltuben

Montera gasoltuben på utsidan av grillen så är den enkel att komma åt och ta bort, och ger dessutom mer plats i vagnen.

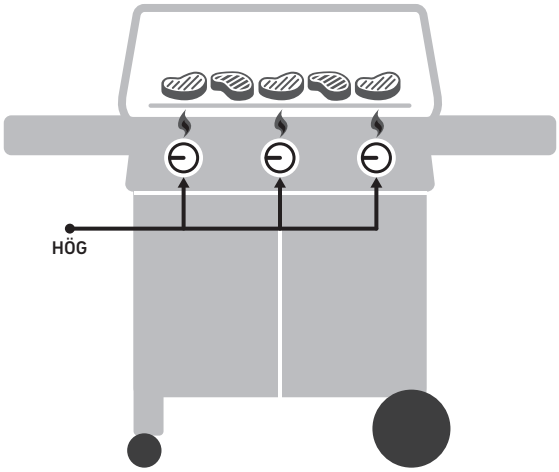
G Öppen vagn

Den smidiga, öppna vagnen ger extra plats åt dina grillredskap och gör dem lätta att komma åt.

Låga – direkt eller indirekt



DIREKT VÄRME INSTÄLLNING

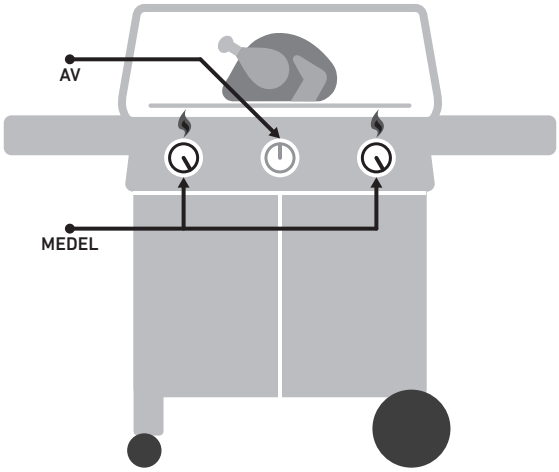


DIREKT VÄRME INSTÄLLNING

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

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

INDIREKT VÄRME INSTÄLLNING



INDIREKT VÄRME INSTÄLLNING

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

Med indirekt värme tillförs värme på båda sidorna om grillen, eller på en sida av grillen. Maten placeras på den del av grillgallret där brännarna inte är tända.

Grillvett

Förvärm alltid.

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

Grilla inte på smutsiga grillgaller.

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

Var närvarande i processen.

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

Skapa lite svängrum.

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

Undvik att smygkika.

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

Vänd bara en gång.

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

Veta när det är dags att släcka lågan.

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

Var inte rädd för att experimentera.

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

TÅNG

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

STEKSPADE

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

TIMER

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

WEBERlöftet (10 års frivillig garanti i EMEA)

Vi på WEBER är stolta över två saker: att vi gör grillar som håller och att vi ger livslång och riktigt bra kundservice.

Tack för att du köpt en produkt från WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 och våra internationella affärsenheter (förtecknade i slutet av denna handbok) ("WEBER") är stolta över att leverera en säker, hållbar och pålitlig produkt.

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

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

WEBERs frivilliga garanti

WEBER garanterar köparen av WEBERprodukten (eller när det gäller en gåva eller en kampanjsituation, personen till vilken produkten köptes som en gåva eller kampanjprodukt) ("ägaren"), att WEBERprodukten inte har material- eller tillverkningsfel under tio (10) år från inköpsdatumet när den monteras och används i enlighet med den medföljande användarhandboken. (Obs! Om du tappar bort användarhandboken från WEBER finns den även på www.weber.com.) Garantin gäller i Europa, Mellanöstern och Afrika (EMEA). WEBER samtycker till att reparera eller byta ut den del som är defekt i material eller utförande med de begränsningar, ansvarsfriskrivningar och undantag som listas nedan. I DEN UTSTRÄCKNING DET ÄR TILLÅTET I GÄLLANDE LAG, GÄLLER DENNA GARANTI ENDAST FÖR DEN URSPRUNGLIGA KÖPAREN AV PRODUKTEN OCH KAN INTE ÖVERFÖRAS TILL EFTERKOMMANDE ÄGARE, MED UNDANTAG FÖR KÖP SOM GÅVA ELLER FÖR ANVÄNDNING I EN KAMPANJ, SOM ANGIVET OVAN.

WEBER står bakom sina produkter och är glada att kunna lämna den beskrivna frivilliga garantin för materialfel i grillen eller dess relevanta komponenter, med undantag för normalt slitage.

- "Normalt slitage" omfattar kosmetisk och annan oväsentlig försämring som kan uppkomma med ägandet av grillen över tid, såsom ytrost, bucklor, repor o.s.v.

WEBER kommer emellertid att uppfylla denna frivilliga garanti för grillen eller dess relevanta komponenter där skada eller dysfunktion uppkommit på grund av materialfel.

- "Materialfel" omfattar genomrostning eller genombränning av vissa delar, eller andra skador eller fel som påverkar möjligheten att använda grillen på ett säkert/korrekt sätt.

Ägarens ansvar enligt denna frivilliga garanti/undantag från garantin

För att säkerställa problemfritt uppfyllande av garantin är det viktigt (men inte obligatoriskt) att du registrerar din WEBERprodukt online på www.weber.com. Spara även originalkvittot och/eller fakturan eftersom inköpsbevis krävs för garantin. Innan något garantianspråk bearbetas kräver WEBER också fotografier av påstådda fel samt serienumret på din grill. Genom att registrera din WEBERprodukt bekräftar du garantin och skapar en direkt länk mellan dig och WEBER om vi behöver kontakta dig.

Den ovanstående frivilliga garantin gäller bara om ägaren vårdar WEBERprodukten genom att följa samtliga anvisningar för montering och användning samt utför förebyggande underhåll i enlighet med den medföljande användarhandboken, om inte ägaren kan visa att materialdefekten eller felet är oberoende av ovanstående skyldigheter. Om du bor nära kusten eller om produkten är placerad i närheten av en simbassäng, inkluderar underhållet regelbunden tvätt och sköljning av externa ytor enligt medföljande användarhandbok.

Denna frivilliga garanti gäller inte om det finns skador, förslitningar, missfärgningar och/eller rost som WEBER inte ansvarar för, orsakade av

- vanvård, felaktig användning, modifieringar, vandalism, felaktig montering eller installation samt underlåtenhet att korrekt utföra normalt och regelbundet underhåll
- insekter (även spindlar) och gnagare (som ekorrar), inklusive, men inte begränsat till skador på gasslangar
- exponering för salt i luften och/eller klorkällor som simbassänger och badkar/bubbelpooler
- svåra väderförhållanden som hagel, orkaner, jordbävningar, tsunamis eller flodvågor, tromber eller svåra stormar
- surt regn och andra miljöfaktorer.

Användning och/eller installation av delar på din WEBERprodukt som inte kommer från WEBER gör denna frivilliga garanti ogiltig och eventuella skador som uppkommer på grund av detta täcks inte av denna frivilliga garanti. Konvertering av en gasolgrill som inte godkänts av WEBER och som inte utförts av en av WEBER auktoriserad servicetekniker gör denna frivilliga garanti ogiltig.

Garantiärenden

Om du tror att du har en del som täcks av denna frivilliga garanti ber vi dig kontakta återförsäljaren där du köpte produkten. Om det behövs kan du också kontakta WEBERs kundtjänst via kontaktinformationen på vår webbplats (www.weber.com). Efter undersökning kommer WEBER att reparera eller (efter eget gottfinnande) byta ut en defekt del som täcks av denna frivilliga garanti. Om reparation eller byte inte är möjligt kan WEBER (efter eget gottfinnande) välja att ersätta grillen med en ny grill med samma eller högre värde. WEBER kan be dig skicka delar för inspektion. Fraktavgifter måste betalas i förskott av ägaren. Fraktavgiften återbetalas till ägaren om felet täcks av garantin.

När du kontaktar din återförsäljare, vänligen ha följande information tillgänglig:

- inköpsbevis
- fotografier av det påstådda felet
- produktens serienummer.

Ansvarsfriskrivningar

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

INGA GARANTIER GÄLLER EFTER GARANTIPERIODEN OM TIO (10) ÅR FÖR DENNA FRIVILLIGA GARANTI. WEBER TAR INGET ANSVAR FÖR NÅGRA ANDRA GARANTIER SOM GES, DÄRIBLAND AV ÅTERFÖRSÄLJARE ELLER SÄLJARE, FÖR NÅGON PRODUKT (SOM "UTÖKADE GARANTIER"). DENNA FRIVILLIGA GARANTI GER ENDAST RÄTT TILL REPARATION ELLER BYTE AV DELEN ELLER PRODUKTEN.

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

DELAR OCH TILLBEHÖR SOM ERSÄTTS MED DENNA FRIVILLIGA GARANTI TÄCKS BARA AV GARANTIN UNDER DEN ÅTERSTÅENDE TIDEN FÖR DEN URSPRUNGLIGA GARANTIPERIODEN OM TIO (10) ÅR FÖR DENNA FRIVILLIGA GARANTI.

DENNA BEGRÄNSNING GÄLLER INTE I FALL AV UPPSÅT OCH GROV VÅRDSLÖSHET OCH SKADA PÅ LIV OCH HÄLSA ELLER PERSONSKADA OM SÅDAN ORSAKADES AV WEBER ELLER DESS RÄTTSLIGA FÖRETRÄDARE ELLER AGENTER.

DENNA FRIVILLIGA GARANTI GÄLLER ENDAST FÖR PRIVAT BRUK OCH GÄLLER INTE FÖR WEBER-GRILLAR SOM ANVÄNDS I KOMMERSIELLA ELLER KOMMUNALA LOKALER ELLER I MULTIFUNKTIONSLOKALER SOM RESTAURANGER, HOTELL, TURISTANLÄGGNINGAR ELLER HYRESFASTIGHETER.

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

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

SKYDDA DIN INVESTERING

Skydda din grill från vädrets makter med ett hållbart premiumgrillöverdrag.

Hålstorlekar och förbrukningsinformation för GENESIS II-brännarventiler

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

	FÖRBRUKNING		
Modeller med 2 brännare	Modeller med 3 brännare	Modeller med 4 brännare	Modeller med 6 brännare
7,6 kW propan 8,7 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

Viktig information om gasol och gasanslutningar

Vad är gasol?

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

Tips för säker hantering av gasoltuber

- En rostig eller skadad gasoltub kan vara farlig och ska kontrolleras av din gasolleverantör. Använd inte en tub med en skadad ventil.
- Även om en gasoltub verkar vara tom, kan den fortfarande innehålla gas, och ska därför transporteras och förvaras i enlighet med detta.
- Gasoltuben måste installeras, transporteras och förvaras i en upprättstående och säker position. Tuber ska inte släppas i marken eller hanteras hårdhänt.
- Förvara eller transportera aldrig gasoltuben där temperaturer kan nå 50 °C (gasoltuben blir för varm för att hållas med handen).

Krav på gasoltuber

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

Vad är en regulator?

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

Krav på regulator och slang

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

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

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

Installation av gasoltub och kontroll av läckage

Anslut regulatorn till gasoltuben

1) Kontrollera att alla brännarnas kontrollrattar är i läget av ○. Kontrollera genom att trycka in och vrida rattarna medurs.
2) Identifiera din regulatortyp och anslut regulatorn till gasoltuben genom att följa lämpliga anslutningsinstruktioner.
   Obs! Kontrollera att gasoltubens ventil eller regulatorvredet är stängd innan du ansluter.

   Anslut genom att vrida medurs (A)
   Skruva på regulatorn på gasoltuben genom att vrida anslutningen medurs **(a)**. Placera regulatorn så att ventilationshålet (**b**) är riktat nedåt.

   Anslut genom att vrida moturs (B)
   Skruva på regulatorn på gasoltuben genom att vrida anslutningen moturs.

   Anslut genom att vrida vred och snäppa på plats (C)
   Vrid regulatorvredet **(a)** medurs till läget av. Tryck ned regulatorn på gasoltubens ventil tills regulatorn snäpper i läge **(b)**.

   Anslut med skjutkrage (D)
   Kontrollera att regulatorvredet är i läget av **(a)**. Skjut upp regulatorns krage **(b)**. Tryck ned regulatorn på gasoltubens ventil och bibehåll trycket. Skjut ned kragen för att låsa fast **(c)**. Om regulatorn inte låses fast upprepar du proceduren.

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

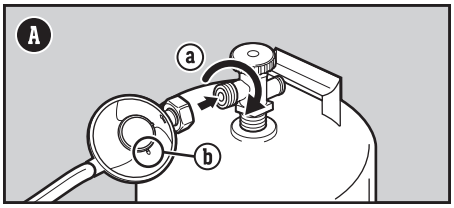
Placering av gasoltuben

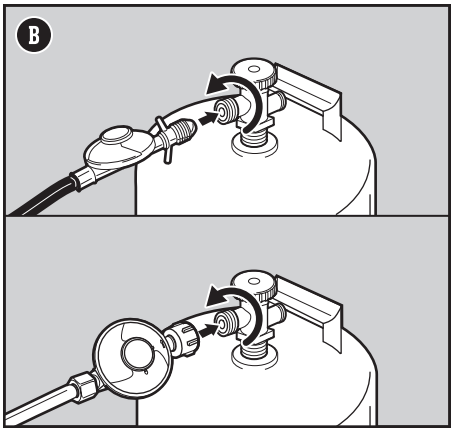
Gasoltubens storlek och form avgör om den placeras på hyllan eller på marken.

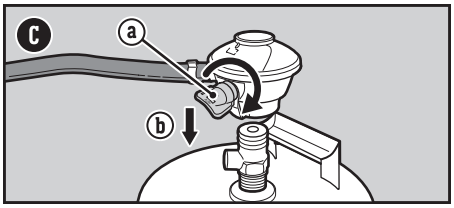
1) Identifiera din gasoltubstyp och följ lämpliga placeringsinstruktioner.

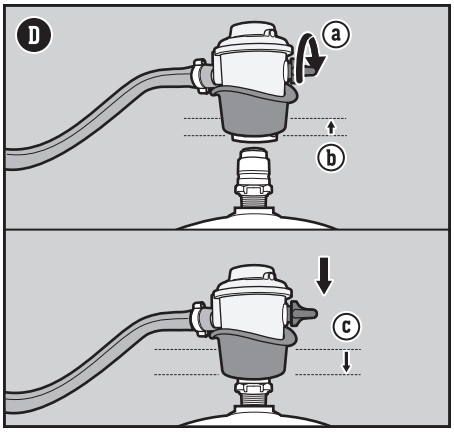
   Hyllplacering (E)
   Vrid gasoltuben så att ventilöppningen är riktad mot grillens framsida. Lyft och placera gasoltuben på hyllan. Justera remmen så den sitter åt mot gasoltuben.

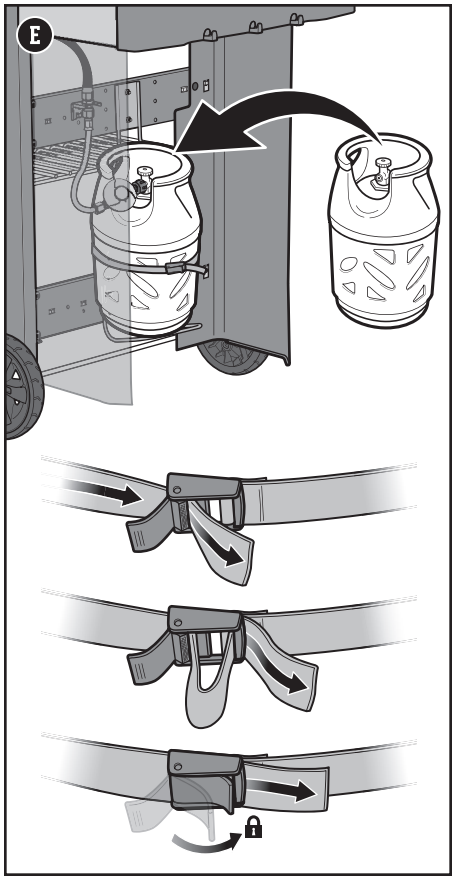
   Placering på marken (F)
   Placera gasoltuben på marken utanför baskabinettet på höger sida av grillen. Vrid gasoltuben så att ventilöppningen är riktad mot grillens framsida.

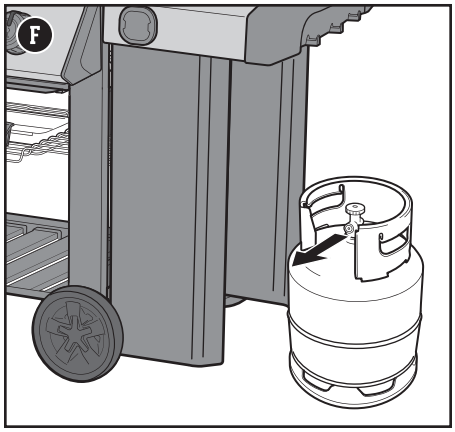












Vad är en läckagekontroll?

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

Kontrollera om gasol läcker

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

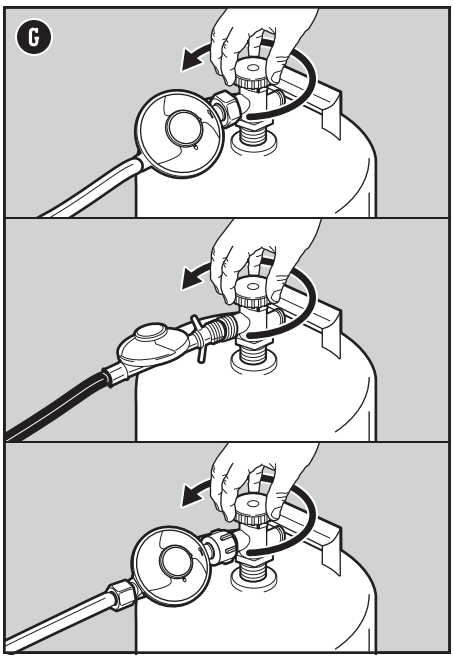
OBS! Eftersom vissa lösningar för läckagetest, inklusive tvål och vatten, kan vara något korrosiva, ska alla anslutningar sköljas med vatten efter läckagekontrollen.

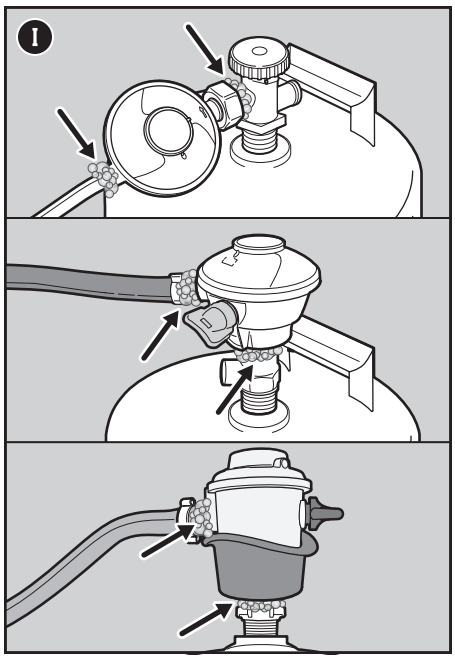
Ytterligare läckagekontroller

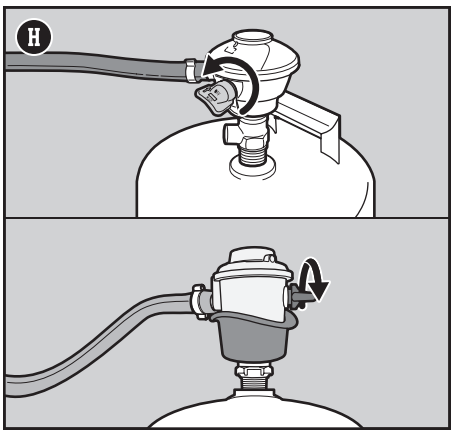
Bränslesystemet i din grill har andra anslutningar och kopplingar. Dessa fabrikstillverkade anslutningar har kontrollerats noggrant för läckage och brännarna har testats med öppen låga. WEBER rekommenderar att ytterligare en läckagekontroll utförs efter installation samt årligen. Instruktioner för detta finns online på WEBER.com

Ta bort regulatorn från gasoltuben

1) Kontrollera att gasoltubens ventil eller regulatorvredet är helt stängd.
2) Ta loss regulatorn.







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

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

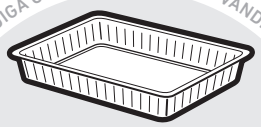
⚠ FARA! Använd inte grillen om det finns en gasolläcka.

⚠ FARA! Om du ser, luktar eller hör väsandet från gas som kommer från gasoltuben:
1. Flytta dig från gasoltuben.
2. Försök inte korrigera problemet själv.
3. Ring brandkåren.

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

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

NÖDVÄNDIGA GRILLVERKTYG • NÖDVÄNDIGA GRILLVERKTYG • NÖDVÄNDIGA GRILLVERKTYG • NÖDVÄNDIGA GRILLVERKTYG •



ALUMINIUM-FORMAR

Perfekt att ställa i droppplådan så att rengöringen går lätt och smidigt.

Första gången du grillar

Utför en inledande avbränning

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

Varje gång du grillar

Underhåll mellan grillningar

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

Kontrollera om det finns fett

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

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

Kontrollera slangen

Det är nödvändigt att rutinmässigt kontrollera slangen.

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

Förvärm grillen

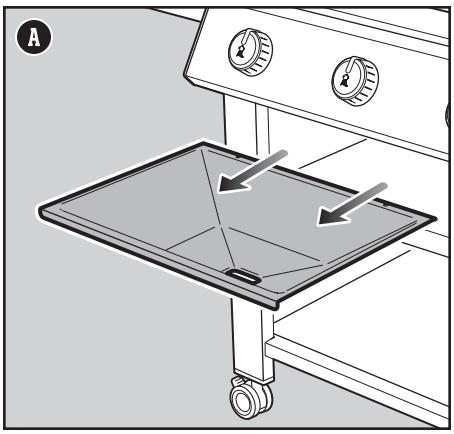
Att förvärma grillen är viktigt för en lyckad grillning. Förvärmning förhindrar att mat fastnar på grillgallret och ser till att gallret är tillräckligt varmt för att bryna ordentligt. Det bränner även bort rester från föregående tillagning.

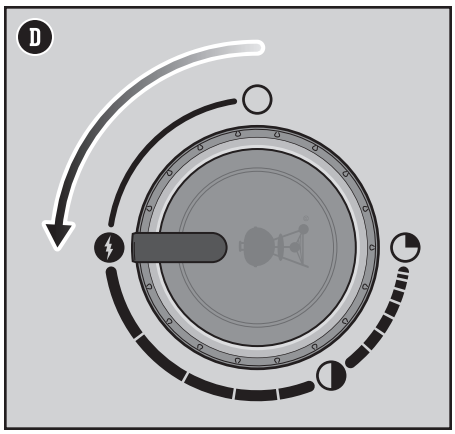
1) Öppna grillens lock.
2) Tänd grillen enligt instruktionerna i denna användarhandbok.
3) Stäng locket.
4) Förvärm grillen med alla brännarna i läget start/hög under 10 till 15 minuter eller tills termometern visar 260 °C **(D)**.

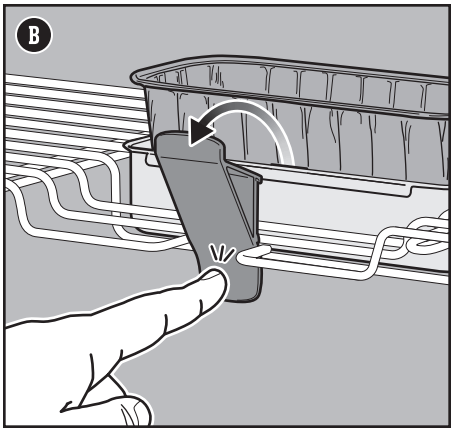
Rengör grillgallret

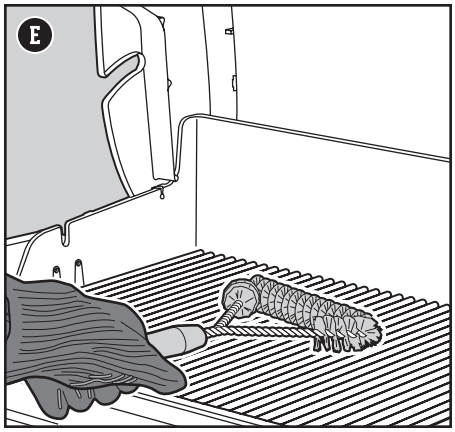
Efter förvärmning är det lättare att ta bort matrester från föregående användning. Ett rent grillgaller förhindrar även att mat fastnar när du grillar nästa gång.

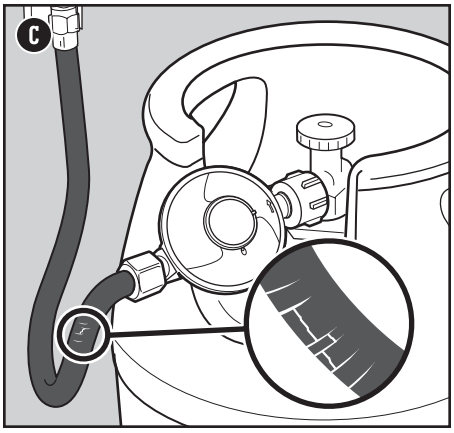
1) Borsta grillgallret med en grillborste i rostfritt stål direkt efter förvärmning **(E)**.











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

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

⚠ VARNING! Använd värmetåliga grillvantar eller grillhandskar (som överensstämmer med EN 407, klass 2 eller högre för skydd mot kontaktvärme) när du använder grillen.

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

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

⚠ VARNING: Se till att ventilationsöppningarna runt tuben är öppna och fria från skräp.

Tända grillen

Använda det elektroniska tändsystemet för att tända grillen

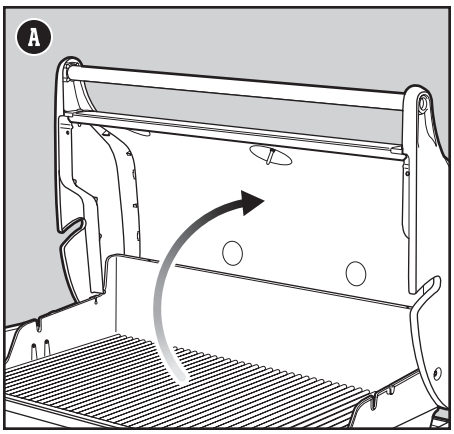
Varje kontrollratt styr en enskild brännare och varje brännare tänds separat. Tänd brännarna från vänster till höger. Alla brännare ska tändas under förvärmning, men alla brännare behöver inte användas vid grillning.

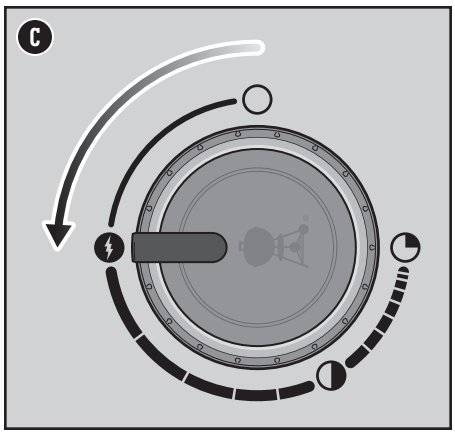
1) Öppna grillens lock **(A)**.
2) Kontrollera att alla brännarnas kontrollrattar är i läget av ○. Kontrollera genom att trycka in och vrida rattarna medurs **(B)**.
   Obs! Det är viktigt att alla brännarnas kontrollrattar är i läget av ○ innan gasoltuben öppnas.
3) Sätt på gasen genom att vrida gasoltubens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

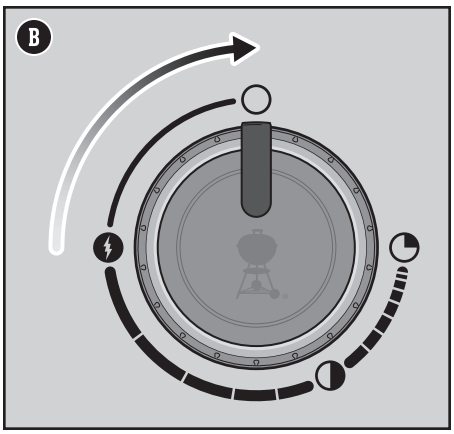
Om brännarna inte tänds med det elektroniska tändsystemet kan du läsa avsnittet FELSÖKNING. Där finns instruktioner om hur du tänder grillen med en tändsticka för att ta reda på exakt vad problemet är.

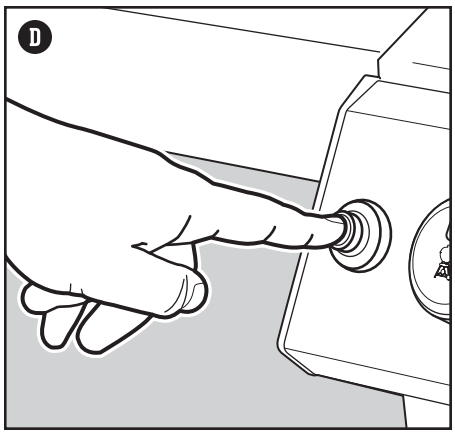
Stänga av brännare

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









⚠ VARNING! Ha locket öppet vid tändning.

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

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

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

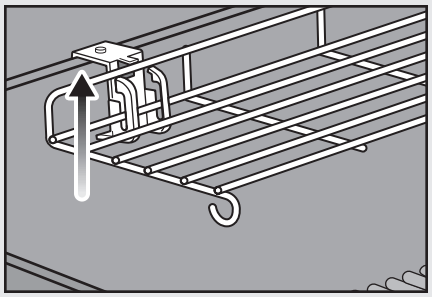
GRILLVANTAR

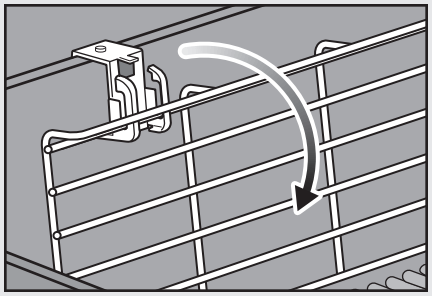
Använd dem om du är osäker. De riktiga varianterna är isolerade och skyddar både hand och underarm.

Optimera grillutrymmet

med hjälp av TUCK-AWAY värmehylla

Använd värmehyllan för att hålla maten varm eller fäll ner den när den inte används. Lyft gallret något och rotera det nedåt för att fälla ner värmehyllan. Använd värmetåliga vantar eller handskar (som överensstämmer med EN 407, klass 2 eller högre för skydd mot kontaktvärme) när du justerar hyllan.





Rengöring och underhåll

Rengöra grillens insida

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

Rengöra locket

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

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

Rengöra grillgallret

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

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

Rengöra FLAVORIZER BARS

FLAVORIZER BARS fångar upp droppar som kan börja ryka och fräsa, och ger din mat god smak. De droppar som inte förångas av FLAVORIZER BARS leds bort från brännarna. Detta bidrar till att förhindra att lågor flammar upp i grillen och skyddar brännarna från att täppas igen.

1) Skrapa av FLAVORIZER BARS med en plastskrapa **(C)**.
2) Borsta FLAVORIZER BARS med en borste i rostfritt stål om det behövs.
3) Ta bort FLAVORIZER BARS och ställ åt sidan.

Rengöra brännarna

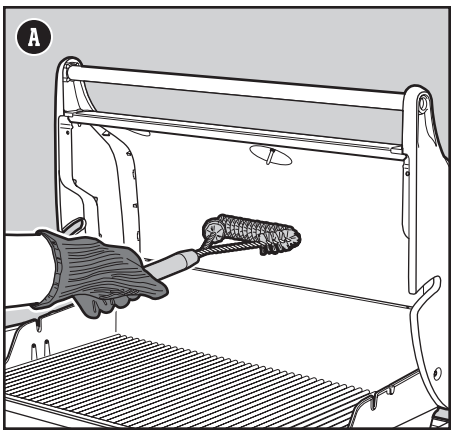
De två områden på brännarna som är viktiga för bästa funktion är portarna (små upphöjda öppningar längs med brännarnas längd) och spindel-/insektsskydden på brännarens ändar. Att hålla dessa områden rena är nödvändigt för säker användning.

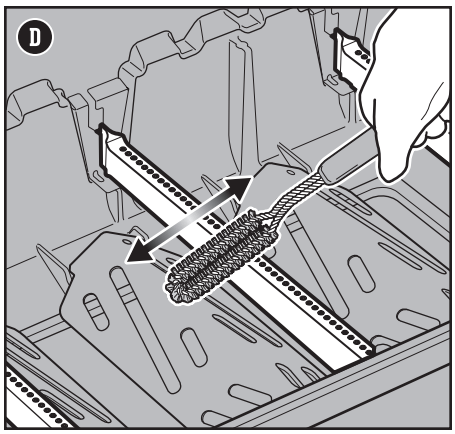
Rengöra brännarnas portar

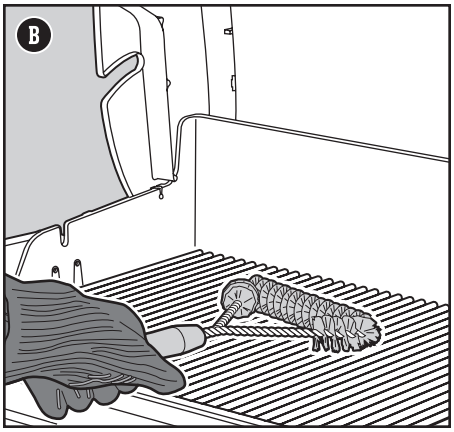
1) Använd en ren grillborste i rostfritt stål för att rengöra brännarnas utsida genom att borsta på brännarnas portar **(D)**.
2) När brännarna rengörs måste du vara försiktig så att du inte skadar tändelektroden genom att försiktigt borsta runt den **(E)**.

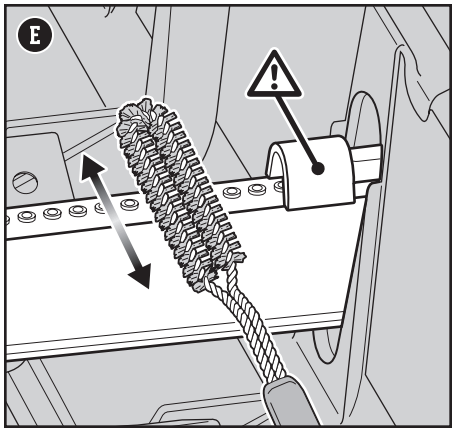
Rengöra spindelskydden

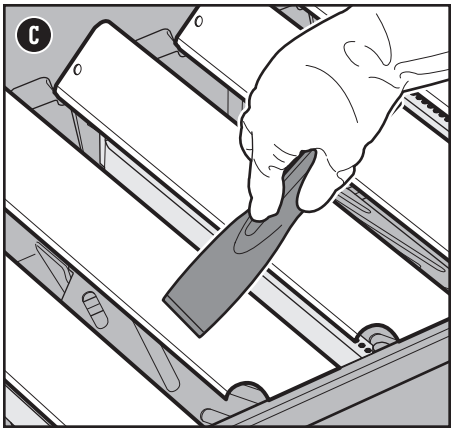
1) Leta upp brännarnas ändar på undersidan av kontrollpanelen, där de möter ventilerna.
2) Rengör spindel-/insektsskydden på varje brännare med en mjuk borste **(F)**.

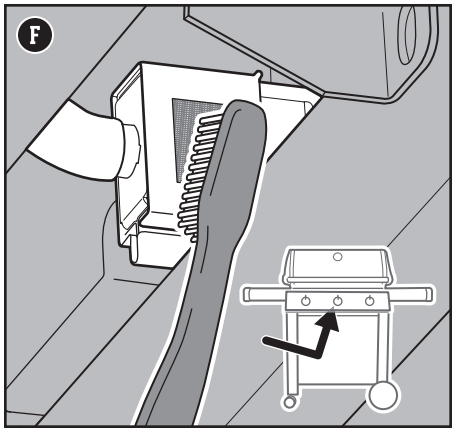












⚠ VARNING! Stäng av grillen och vänta tills den svalnat innan du utför en grundlig rengöring.

⚠ VARNING! Över tid kan det bildas skrovliga ytor på FLAVORIZER BARS. Använd handskar när du hanterar dem. Rengör inte FLAVORIZER BARS eller grillgaller i en diskho, diskmaskin eller i en självrengörande ugn.

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

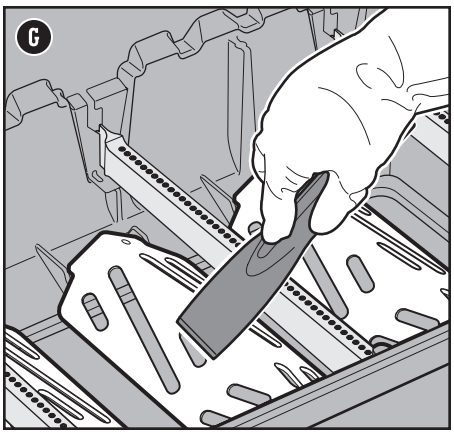
⚠ VAR FÖRSIKTIG! Placera inga grillkomponenter på sidoborden eftersom de kan repa färgen eller de rostfria ytorna.

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

Rengöra värmereflektorerna

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

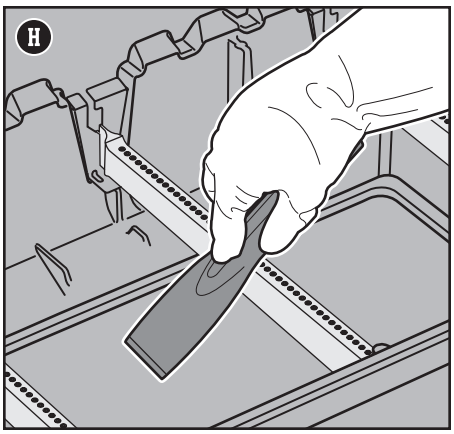
1) Skrapa värmereflektorerna med en plastskrapa **(G)**.
2) Borsta om nödvändigt värmereflektorerna med en grillborste i rostfritt stål.
3) Ta bort värmereflektorerna och ställ dem åt sidan.



Rengöra grillådan

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

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



Rengöra fetthanteringssystemet

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

Rengöra grillens utsida

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

Rengöra ytor av rostfritt stål

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

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

Rengöra målade och porslinsemaljerade ytor och plastkomponenter

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

Rengöra utsidan på grillar som står i särskilda miljöer

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

GRILLEN TÄNDER INTE

SYMTOM

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

ORSAK	LÖSNING
Det finns ett problem med gasflödet.	Om grillen inte tänds är det första steget att avgöra om det kommer fram gas till brännarna. För att kontrollera detta följer du instruktionerna i ”Använda en tändsticka för att avgöra om det kommer fram gas till brännarna” nedan. Om **tändning med tändsticka INTE LYCKAS**, följer du stegen för felsökning av gasflöde på nästa sida.
Det elektroniska tändsystemet har ett problem.	Om grillen inte tänds är det första steget att avgöra om det kommer fram gas till brännarna. För att kontrollera detta följer du instruktionerna i ”Använda en tändsticka för att avgöra om det kommer fram gas till brännarna” nedan. Om **tändning med tändsticka LYCKAS**, följer du instruktionerna ”Kontrollera komponenterna i det elektroniska tändsystemet” nedan.

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

1) Öppna grillocket.
2) Kontrollera att brännarnas kontrollvred är i ○ off-läge. Kontrollera genom att trycka in och vrida kontrollvreden medurs.
   OBS: Det är viktigt att brännarnas kontrollvred är i off-läge ○ innan gasolbehållaren öppnas.
3) Slå på gasen genom att vrida gasolbehållarens cylinderventil moturs eller genom att flytta regulatorvredet till on-läge, beroende på din regulator-/gasolbehållarsanslutning.
4) Börja med brännaren längst till vänster. Sätt en tändsticka i tändstickshållaren och tänd tändstickan. (Tändstickshållaren finns under det högra sidobordet.) För ner den tända tändstickan genom grillgallret, förbi FLAVORIZER BARS och till brännaren **(A)**.
5) Tryck in brännarens kontrollvred och vrid det moturs till läget start/high ⧫.
6) Kontrollera att brännaren tänds genom att titta genom grillgallret och genom det halvcirkelformade hålet i FLAVORIZER BAR.
7) Om brännaren inte tänds inom 4 sekunder vrider du brännarens vred till off-läge och väntar 5 minuter för att gasen ska hinna ventileras bort innan du försöker tända brännaren igen. ○ Om flera försök misslyckas följer du anvisningarna för felsökning av gasflödet på nästa sida.
8) Om brännaren tänds finns problemet i tändningssystemet. Följ anvisningarna i avsnittet ”Kontrollera komponenterna i det elektroniska tändningssystemet”.
9) Sätt tillbaka tändstickshållaren genom att hänga den under det högra sidobordet **(B)**.

Kontrollera komponenterna i det elektroniska tändsystemet

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

Kontrollera batteriet

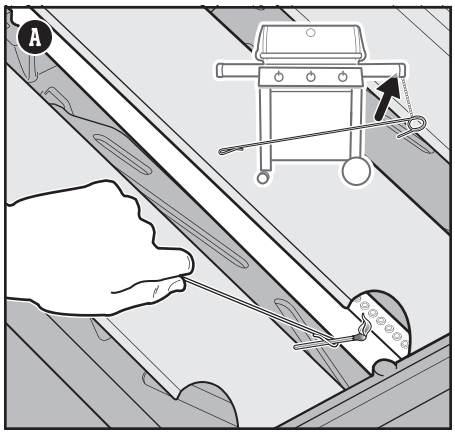
Det finns tre möjliga fel på batteriet som leder ström till tändningsmodulen som du ska kontrollera:

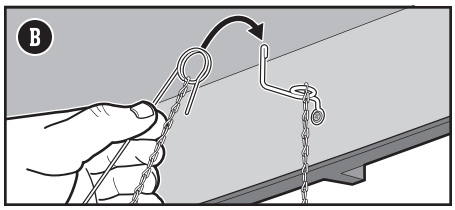
1) Vissa batterier är försedda med skyddsplast. (Förväxla inte denna plast med själva batterietiketten.) Kontrollera att denna skyddsplast har tagits bort.
2) Kontrollera att batteriet är korrekt insatt **(C)**.
3) Om batteriet är gammalt, sätt i ett nytt batteri.

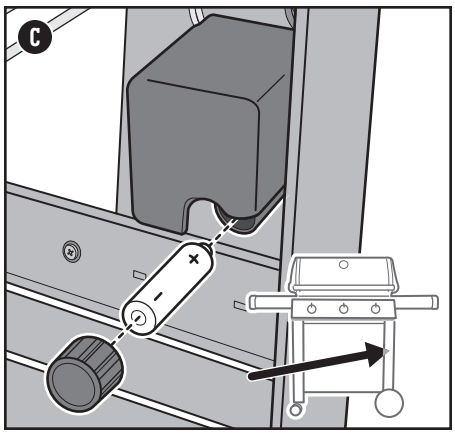
Kontrollera kablarna

Det finns två möjliga fel som ska kontrolleras:

1) Kontrollera att tändkablarna är ordentligt fastsatta i kontakterna på tändknappen under kontrollpanelen.
2) Kontrollera att tändkablarna är ordentligt fastsatta i tändmodulen. Kabelkontakterna är färgkodade för att överensstämma med kontakterna på tändmodulen. Antalet kablar varierar beroende på modell.







KONTAKTA KUNDTJÄNST

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

RESERVDELAR

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

GASFLÖDE

SYMTOM

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

ORSAK	LÖSNING
Vissa länder har regulatorer med en "flödesbegränsande enhet" som aktiverats. Denna säkerhetsfunktion som är inbyggd i regulatorn begränsar gasflödet vid en gasläcka. Du kan oavsiktligt aktivera denna funktion utan att ha en gasläcka. Detta inträffar normalt när du sätter på gasen vid gasoltuben och en eller flera av kontrollrattarna inte är i läget av. Det kan även inträffa om du öppnar gasoltuben för snabbt.	Återställ den "flödesbegränsande enheten" genom att stänga gasoltubens ventil och se till att alla brännarnas kontrollrattar är i läget av ○. Vänta fem minuter så att ansamlad gas kan ventileras bort och tänd sedan grillen igen enligt instruktionerna i avsnittet "Användning".
Gasoltuben är nästan tom eller tom.	Fyll på gasoltuben.
Bränsleslangen är böjd eller har en kink.	Räta ut bränsleslangen.
Brännarportarna är smutsiga.	Rengör brännarportarna. Se "Rengöra brännarnas portar".

SYMTOM

- Gaslukt samt brännarlågor som är gulaktiga och långsamma.

ORSAK	LÖSNING
Spindelskydden på brännarna är blockerade.	Rengör spindelskydden. Se "Rengöra spindelskydden" i avsnittet Produktvård. Se även illustrationerna och informationen i detta avsnitt om korrekta lågmönster och spindelskydd.

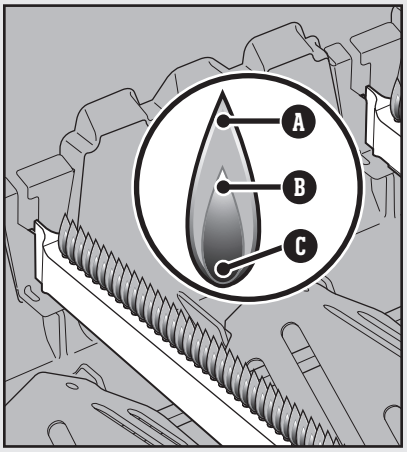
SYMTOM

- Gaslukt och/eller ett svagt väsande ljud.

ORSAK	LÖSNING
Den interna gummipackningen i gasoltubens ventil kan vara skadad.	Kontrollera om gummipackningen är skadad. Om den är skadad returnerar du gasoltuben till den lokala återförsäljaren.

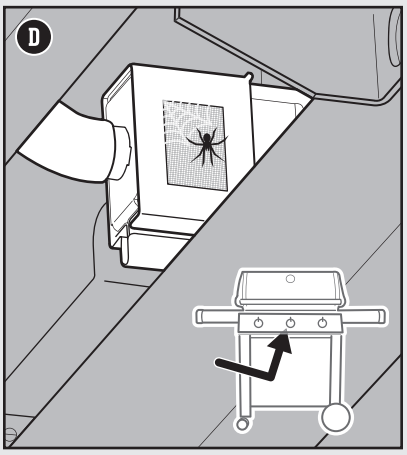
Korrekta lågmönster

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



Spindelskydd

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



GRILL MED FETTAVLAGRINGAR (Flagor och uppflamning)

SYMTOM

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

ORSAK	LÖSNING
Flagorna är ansamlade grillångor som omvandlats till kol.	Detta sker med tiden och efter att du använt grillen flera gånger. Detta är inte en defekt. Rengör locket. Se avsnittet "Produktvård".

SYMTOM

- Uppflamning inträffar vid förvärmning eller grillning.

ORSAK	LÖSNING
Det finns överbliven mat från föregående grillning.	Grillen ska alltid förvärmas på högsta värme i 10 till 15 minuter.
Grillens insida måste rengöras ordentligt.	Följ stegen i avsnittet "Rengöring och underhåll" för att rengöra grillens insida uppifrån och ned.

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

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

Grillguide

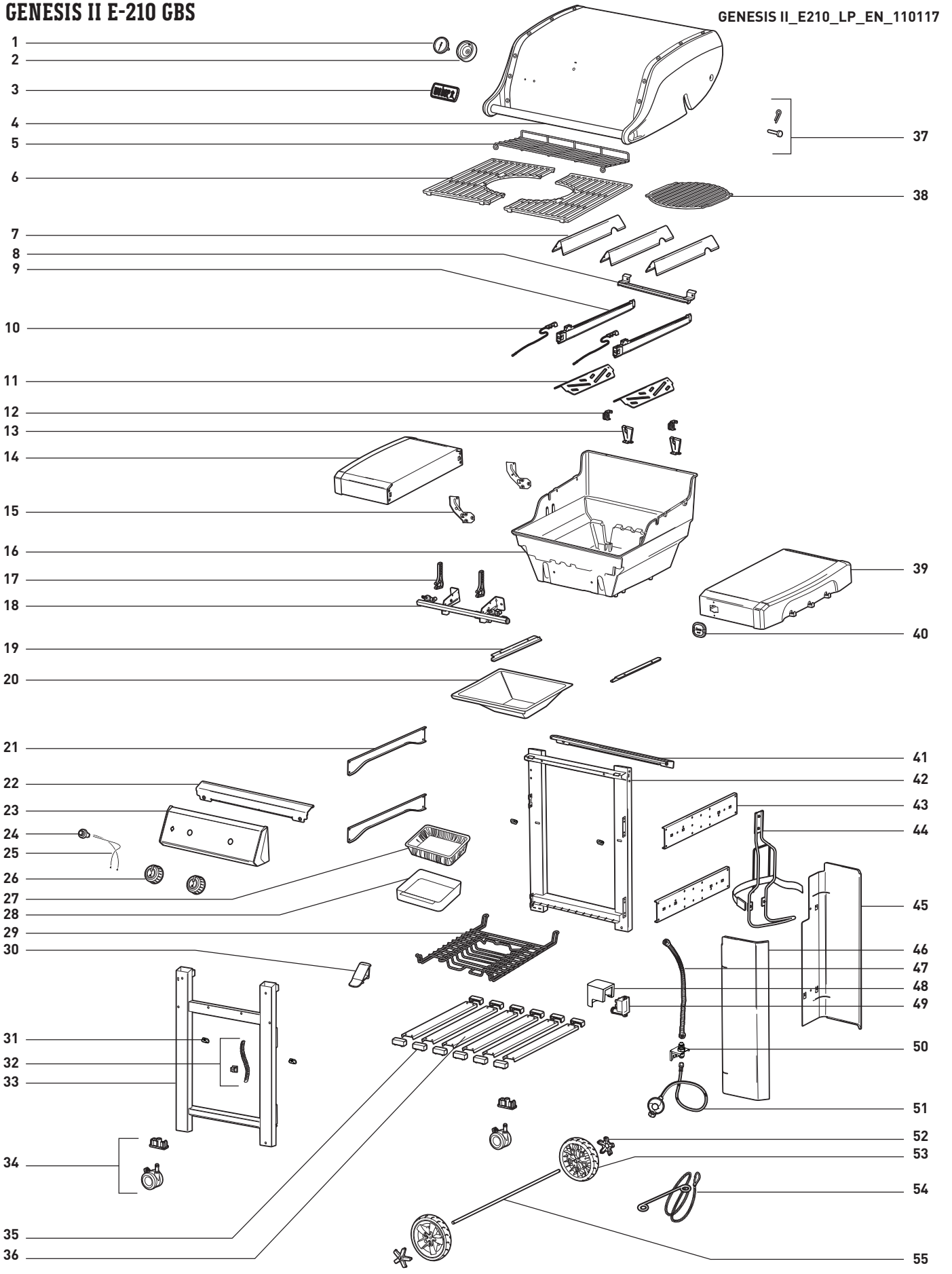
Typ	Tjocklek/vikt	Ungefärlig total grilltid
RÖTT KÖTT		
Stek: New York strip, porterhouse, entrecote, ryggbiff och filé	19 mm tjock	**4 till 6 minuter** direkt hög värme
	25 mm tjock	**6 till 8 minuter** direkt hög värme
	50 mm tjock	**14 till 18 minuter** bryna 6 till 8 minuter i direkt hög värme och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

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

GLÖM INTE ATT REGISTRERA DIG

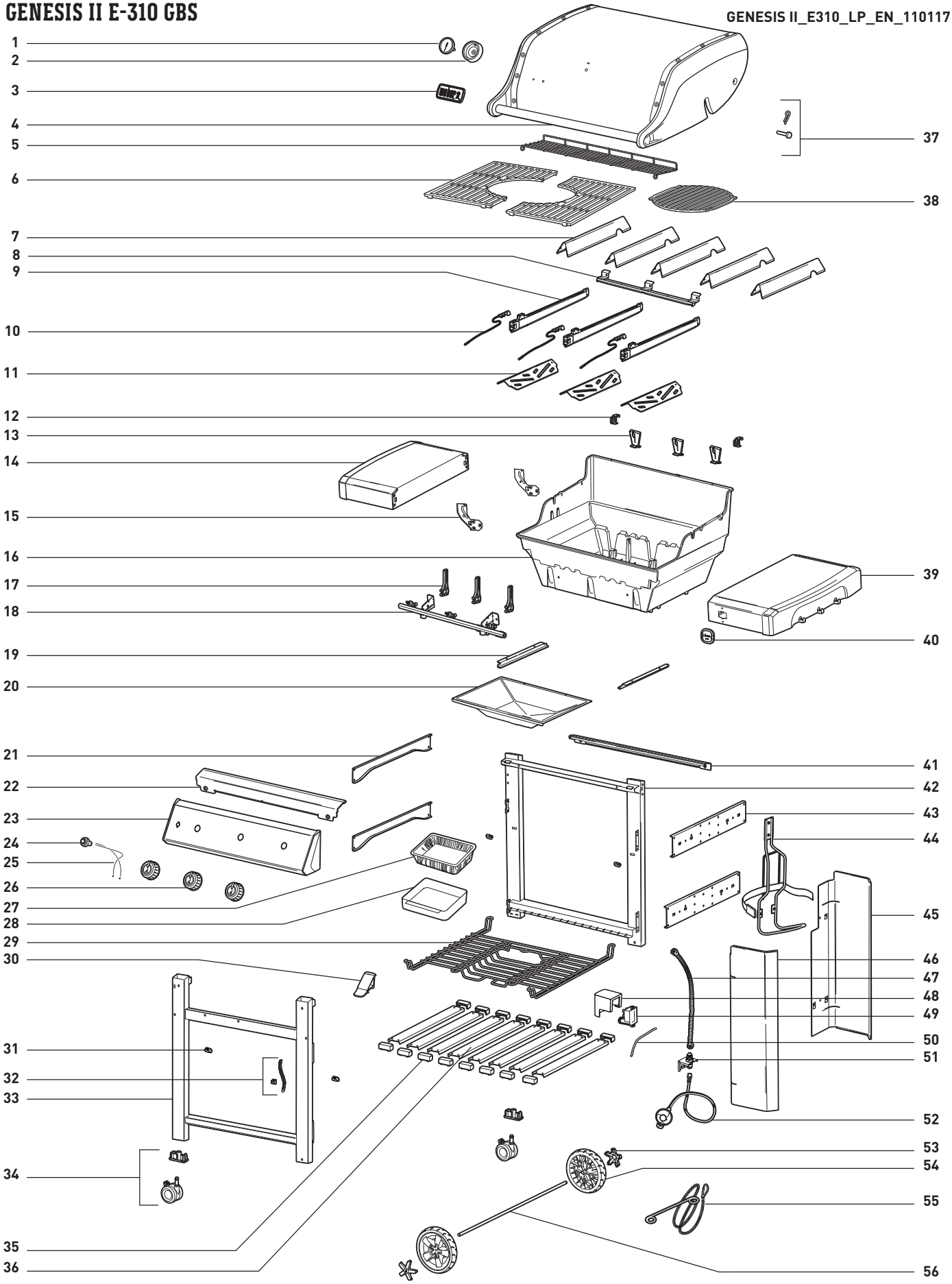
GENESIS II E-210 GBS

GENESIS II_E210_LP_EN_110117



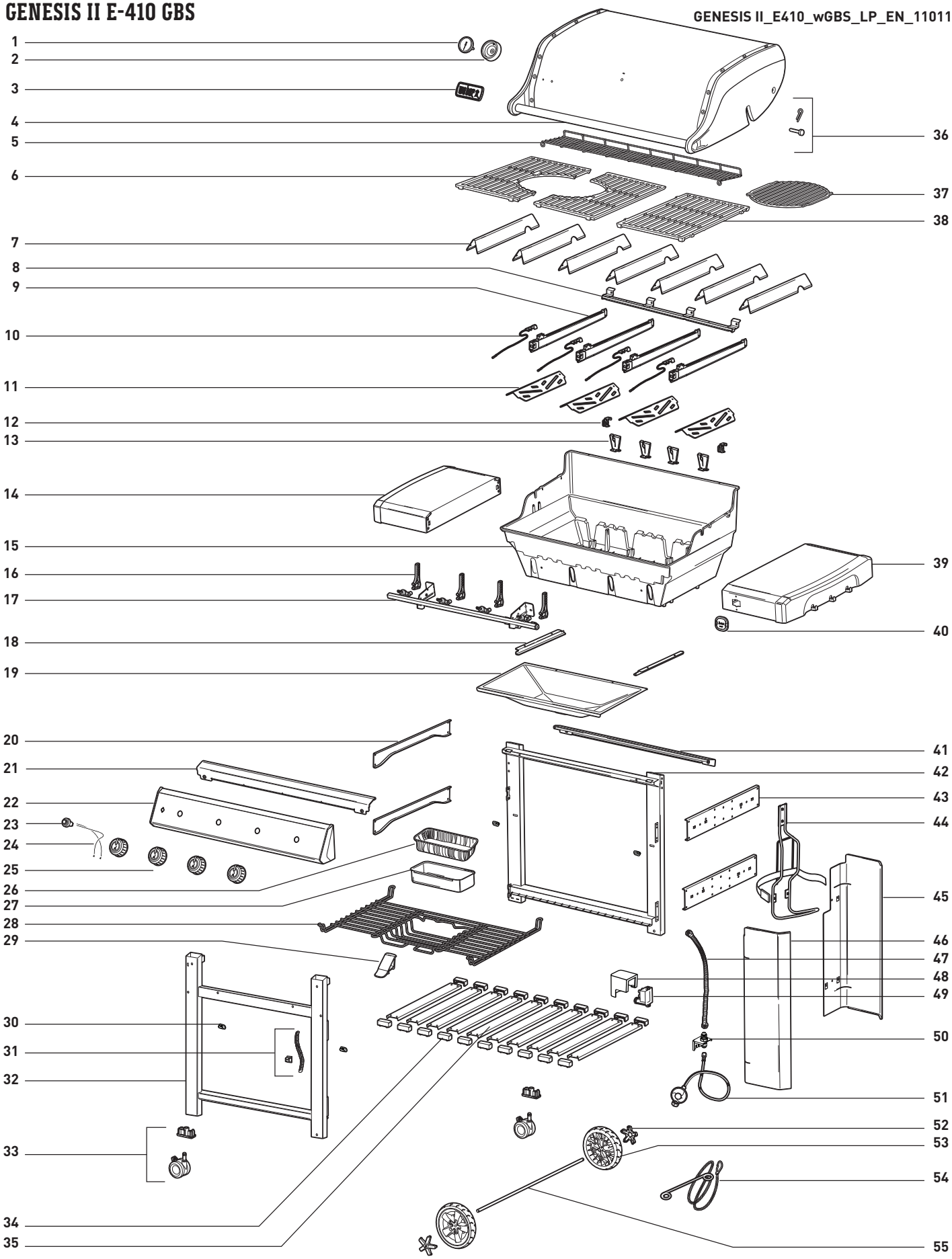
GENESIS II E-310 GBS

GENESIS II_E310_LP_EN_110117



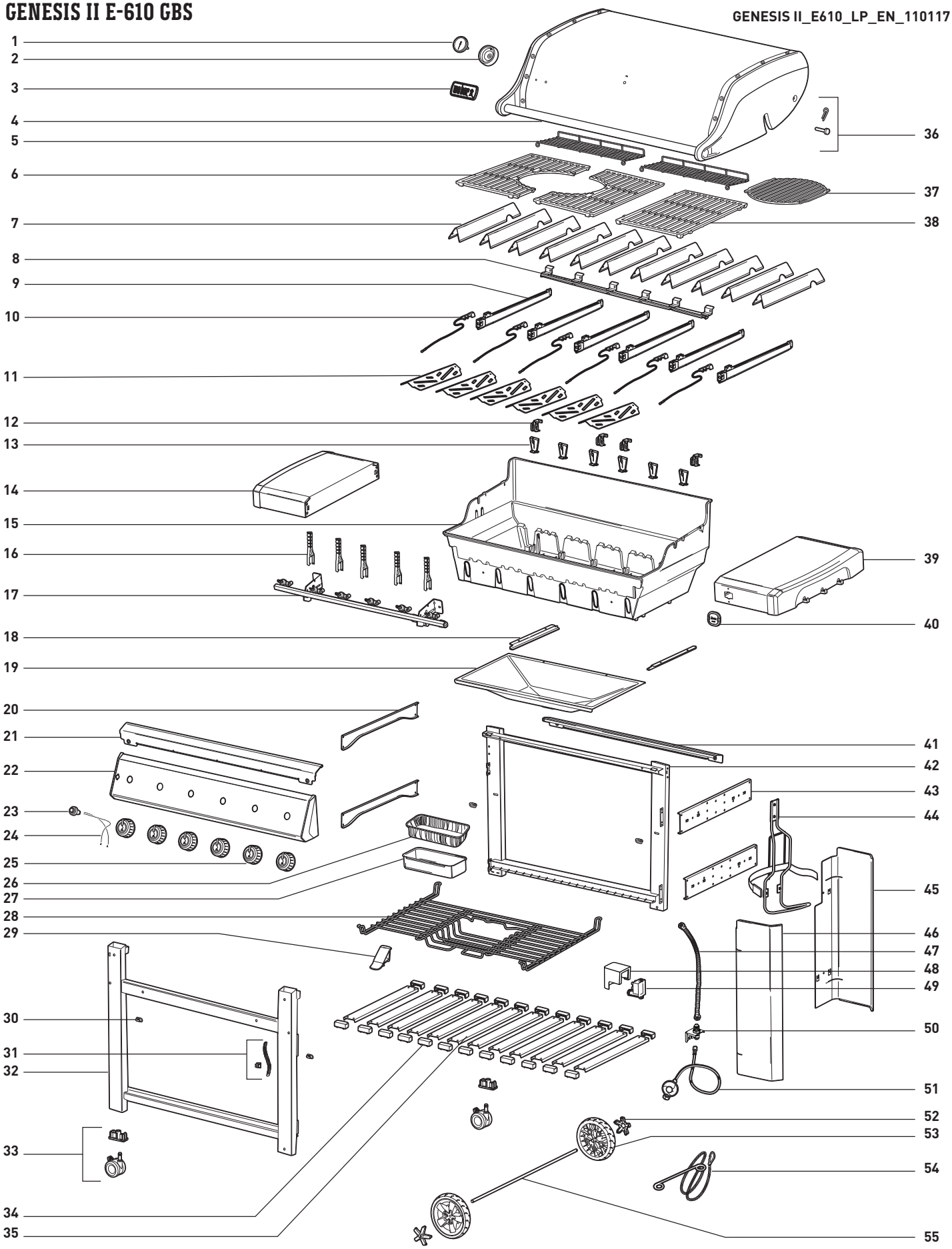
GENESIS II E-410 GBS

GENESIS II_E410_wGBS_LP_EN_110117



GENESIS II E-610 GBS

GENESIS II_E610_LP_EN_110117



WEBER-TILLBEHÖR

Nödvändiga verktyg och kokkärl för
att få bästa möjliga grillupplevelse.

Serienummer

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ICELAND
Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

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

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

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

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

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

NEW ZEALAND
WEBER New Zealand ULC
+64 9 570 6630

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

weber.com

© 2018 Designad och tillverkad av Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.