



HANDBOK FÖR GASOLGRILL

Tack för att du har köpt en grill från Weber.® Ägna någon minut för att skydda den genom att registrera din produkt online på www.weber.com.



DU MÅSTE LÄSA DENNA HANDBOK INNAN DU ANVÄNDER GASOLGRILLEN.

⚠ FARA

Om du känner lukt av gasol:

- 1) Stäng av gasoltillförseln till enheten.
- 2) Släck öppna eldslågor.
- 3) Öppna locket.
- 4) Om lukten kvarstår ska du hålla dig på avstånd från enheten och omedelbart kontakta gasolleverantören eller brandkåren.

Läckande gasol kan leda till brand eller explosion, vilket kan orsaka livshotande kroppsskador, eller skador på egendom.

⚠ VARNING

- 1) Förvara och använd inte bensen eller andra lättantändliga gaser eller vätskor i närheten av denna eller annan enhet.
- 2) En gasolflaska som inte är ansluten för användning bör inte förvaras i närheten av denna eller annan enhet.

⚠ **VARNING:** Utför alla läckagekontroller i denna handbok noga innan du använder grillen. Detta ska göras även om grillen monterats ihop av återförsäljaren.

⚠ **VARNING:** Tänd inte grillen utan att först ha läst avsnitten om **TÄNDNING AV BRÄNNARE** i den här handboken.

ENDAST AVSEDD FÖR UTOMHUSBruk.

INFORMATION TILL MONTÖREN:
Dessa instruktioner bör överlämnas till ägaren, som ska förvara dem för framtida användning.

MONTERING - S. 10

CE:845CO-0017
ID: 0845

48424

SV - SWEDISH
07/01/15

⚠ FARA

Underlåtelse att följa anvisningar betecknade med FARA, VARNING och VAR FÖRSIKTIG i denna handbok kan leda till allvarlig kroppsskada eller dödsfall, eller till brand eller explosion som orsakar skada på egendom.

VARNINGAR:

- ⚠ Felaktig montering av grillen kan vara farligt. Följ monteringsanvisningarna i denna handbok.
- ⚠ Använd inte denna grill om inte alla delar sitter på plats. Grillen måste vara korrekt ihopmonterad enligt anvisningarna i handboken.
- ⚠ Din Weber® gasolgrill ska aldrig användas av barn. Grillens åtkomliga delar kan bli mycket heta. Håll små barn, äldre personer och husdjur på behörigt avstånd medan grillen används.
- ⚠ Var försiktig när du använder Weber® gasolgrill. Den är het vid tillagning eller rengöring, och ska aldrig lämnas obevakad eller flyttas när den används.
- ⚠ Använd inte grillkol, briketter eller lavastenar i din Weber® gasolgrill.
- ⚠ Luta dig inte över öppen grill medan den är varm.
- ⚠ Lägg aldrig händer eller fingrar på baljans framkant när grillen är het eller när locket är öppet.
- ⚠ Hela baljan blir het under användning. Berör inte.
- ⚠ Koppla under inga omständigheter bort gasolregulatorn eller någon gasolanslutning när grillen används.
- ⚠ Använd värmetåligena grillvantar eller -handskar när du använder grillen.
- ⚠ Följ anvisningarna för anslutning av regulatorn för din typ av gasolgrill.
- ⚠ Om brännarna släcks under tillagning ska du stänga av alla gasolventiler. Öppna locket och vänta i fem minuter innan du försöker tända gasollågan igen enligt tändningsanvisningarna.
- ⚠ Det får inte finnas något brännbart material inom cirka 60 cm från grillen. Detta inkluderar ovansidan, undersidan, baksidan och sidorna på grillen.
- ⚠ Bygg inte denna grillmodell i en inbyggd eller inskjutningsbar konstruktion. Att ignorera denna VARNING kan orsaka eldsvåda eller explosion som kan skada egendom och orsaka livshotande skador.
- ⚠ Förvara inte en extra eller bortkopplad gasolflaska under eller nära denna grill.
- ⚠ Om Weber® gasolgrill har stått i förvaring och/eller inte har använts under en tid ska du kontrollera om det finns gasolläckor och igentäppta brännare innan du använder grillen. Läs anvisningarna i denna handbok för korrekt förfarande.
- ⚠ Använd inte din Weber® gasolgrill om det finns läckande gasolanslutningar.
- ⚠ Använd inte en eldslåga för att kontrollera om det finns gasolläckor.
- ⚠ Lägg inte ett grillöverdrag eller något annat brännbart föremål på eller i förvaringsutrymmet under grillen medan den är het.
- ⚠ Propangas i flytande form är inte en naturgas. Övergång till eller försök att använda naturgas i stället för propangas, eller vice versa, är farligt och gör att din garanti blir ogiltig.
- ⚠ Håll nätsladdar och gasolslangar borta från upphettade ytor.
- ⚠ Vid rengöring av ventiler och brännare ska du se till att inte göra ventilmunstycken och brännaröppningar större.
- ⚠ Weber® gasolgrill ska rengöras noggrant med regelbundna intervall.
- ⚠ En bucklig eller rostig gasolflaska kan vara farlig och ska kontrolleras av gasolleverantören. Använd inte en gasolflaska med en skadad ventil.
- ⚠ Även om din gasolflaska verkar vara tom kan den ändå innehålla gasol och dess hantering bör ske i enlighet med detta.
- ⚠ Om fett börjar brinna ska du stänga av alla brännare och låta locket vara stängt tills elden är släckt.
- ⚠ Om lågor flamar upp på ett okontrollerbart sätt ska maten flyttas undan från lågorna tills uppflammandet avtar.

GARANTI

Tack för att du har köpt en produkt från WEBER®. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") är stolta över att leverera en säker, hållbar och tillförlitlig produkt.

Detta är Webers begränsade garanti som ges till dig utan extra kostnad. Den innehåller information som du behöver vid reparation av din WEBER®-produkt, om den mot all förmodan skulle gå sönder eller vara defekt.

I enlighet med tillämpliga lagar har kunden flera rättigheter i den händelse produkten är defekt. Dessa rättigheter innefattar kompletterande prestanda eller ersättning, reducering av inköpspriset, samt kompensation. Inom EU, till exempel, skulle detta vara en två-års lagstadgad garanti från och med dagen för överlämnandet av produkten.

Dessa och andra lagstadgade rättigheter påverkas inte av denna garanti. I själva verket ger denna garanti ytterligare rättigheter till ägaren, vilka är oberoende av lagstadgade garantibestämmelser.

WEBERS BEGRÄNSADE GARANTI

Weber garanterar den ursprungliga köparen av WEBER®-produkten (eller person som tagit emot produkten som gåva eller i PR-sammanhang) att WEBER®-produkten är fri från material- och tillverkningsfel under garantiperioderna som anges nedan, såvida den monteras och används i enlighet med medföljande handbok. (Obs: Om du tappar bort eller förlorar din WEBER® handbok, kan en ny handbok laddas ner från www.weber.com, eller en landsspecifik webbplats som ägaren kan omdirigeras till.) Under normala förhållanden, vid användning och underhåll i privata enfamiljshem eller -lägenheter, reparerar eller byter Weber defekta delar inom gällande tidsperioder, begränsningar och undantag som anges nedan. DENNA BEGRÄNSADE GARANTI GÄLLER ENDAST DEN URSPRUNGLIGA KÖPAREN OCH KAN INTE ÖVERFÖRAS TILL EFTERFÖLJANDE ÄGARE, UTOM NÄR DET GÄLLER GÄVOR OCH REKLAMARTIKLAR SÅSOM ANGIVITS OVAN.

ÄGARENS SKYLDIGHETER UNDER DENNA GARANTI

För att säkerställa problemfri garantitäckning är det viktigt (men inget krav) att du registrerar din WEBER®-produkt online på www.weber.com, eller en landsspecifik webbplats som ägaren kan omdirigeras till. Kom dessutom ihåg att spara ditt inköpskvitto eller faktura. Genom att registrera din Weber®-produkt bekräftar du garantitäckningen och skapar en direktlänk mellan dig och Weber om vi behöver kontakta dig.

Ovanstående garanti gäller endast om ägaren med rimlig omsorg tar hand om WEBER®-produkten genom att följa alla monteringsinstruktioner, handböcker och förebyggande underhåll som beskrivs i den medföljande handboken, såvida inte ägaren kan bevisa att defekten eller felet uppstått oberoende av bristande efterlevnad av de ovan nämnda skyldigheterna. Om du bor i ett kustnära område eller om din produkt står nära en pool, ingår regelbunden tvätt och sköljning av de utvändiga ytor i underhållet, som beskrivs i medföljande handbok.

HANTERING AV GARANTIFRÅGOR / UNDANTAG FRÅN GARANTIN

Om du anser att du har en del som täcks av denna garanti, vänligen kontakta Weber Customer Service med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida (www.weber.com, eller en landsspecifik webbplats som ägaren kan omdirigeras till). Efter Webers bedömning reparerar eller byter Weber ut en defekt del som täcks av denna begränsade garanti. Om reparation eller byte inte är möjligt, kan Weber välja (efter egen bedömning) att byta ut aktuell grill mot en ny grill av motsvarande eller högre värde. Weber kan be dig att returnera delar för inspektion, vars fraktkostnader måste betalas i förväg.

Denna GARANTI förfaller om det finns skador, försämringar, missfärgningar och/eller rost som Weber inte kan hållas ansvarig för:

- Missbruk, vanvård, förändring, modifiering, felaktig användning, skadegörelse, försummelse, felaktig montering eller installation, och underlåtenhet att utföra normalt underhåll och rutinunderhåll.
- Insekter (såsom spindlar) och gnagare (såsom ekorrar), inklusive men inte begränsat till skador på brännrör och/eller gasolslangar.
- Exponering för salt luft och/eller klorkällorna såsom pooler och badtunnor/spa.
- Svåra väderförhållanden såsom hagel, orkaner, jordbävningar, tsunamis eller svallvågor, tornadoer eller svåra stormar.

Användningen och/eller installation av delar på din WEBER®-produkt som inte är äkta Weber-delar ogiltigförklarar denna begränsade garanti och eventuella skador som orsakas täcks inte av denna begränsade garanti. Alla typer av modifieringar på en gasolgrill som inte har godkänts av Weber och utförts av en auktoriserad servicetekniker från Weber leder till att garantin ogiltigförklaras.

Grillarna som visas i den här handboken kan skilja sig något från den modell du har köpt.

PRODUKTGARANTIPERIODER

Balja:
5 år, inte genomrostning/genombränning
(2 år målarbeten förutom blekning eller missfärgning)

Lock:
5 år, inte genomrostning/genombränning
(2 år målarbeten förutom blekning eller missfärgning)

Brännrör av rostfritt stål:
5 år, inte genomrostning/genombränning

Grillgaller av porlinsenmaljerat gjutjärn:
5 år, inte genomrostning/genombränning

Plastkomponenter:
5 år, förutom blekning eller missfärgning

Alla övriga delar:
2 år

UTESLUTANDE AV ANSVARIGHET

FÖRUTOM GARANTIN OCH FRISKRIVNINGSKLAUSULER SOM BESKRIVS I DENNA GARANTI, FINNS DET UTTRYCKLIGEN INTE NÅGON YTTERLIGARE GARANTI ELLER FRIVILLIGA DEKLARATIONER FÖR ANSVAR HÄR SOM GÅR UTÖVER DET LAGSTADGADE ANSVAR SOM GÄLLER FÖR WEBER. DEN NUVARANDE GARANTIN BEGRÄNSAR HELLER INTE ELLER UTESLUTER SITUATIONER ELLER KRAV DÄR WEBER HAR OBLIGATORISK ANSVARSFÖRSÄKRING SOM FÖRESKRIVS AV LAGEN.

INGA GARANTIER GÄLLER EFTER DE TILLÄMPLIGA PERIODERNA FÖR DENNA BEGRÄNSADE GARANTI. INGA ANDRA GARANTIER SOM GES AV NÅGON PERSON ELLER ORGANISATION, INKLUSIVE BUTIK ELLER ÅTERFÖRSÄLJARE VAD GÄLLER NÅGON PRODUKT (EXEMPELVIS "UTÖKADE GARANTIER"), KAN BINDA WEBER TILL NÅGOT ANSVAR. DEN ENDA ERSÄTTNING DENNA BEGRÄNSADE GARANTI TÄCKER ÄR REPARATION ELLER BYTE AV DEL ELLER PRODUKT.

UNDER INGA OMSTÄNDIGHETER KOMMER NÅGON TYP AV ERSÄTTNING VARA HÖGRE ÄN INKÖPSPRISET FÖR DEN SÅLDA WEBER-PRODUKTEN.

DU ANTAR RISK OCH ANSVAR FÖR FÖRLUSTER, MATERIELLA SKADOR ELLER PERSONSKADOR SOM BERÖR DIG ELLER ANDRA SOM BEROR PÅ EN FELAKTIG ANVÄNDNING ELLER MISSBRUK AV PRODUKTEN ELLER VID UNDERLÅTELSE ATT FÖLJA WEBERS ANVISNINGAR SOM ANGES I ÄGARHANDBOKEN.

GARANTI FÖR DELAR OCH TILLBEHÖR SOM BYTS UT UNDER DENNA BEGRÄNSADE GARANTIN GÄLLER ENDAST DEN/DE URSPRUNGLIGA GARANTIPERIODEN/-ERNA.

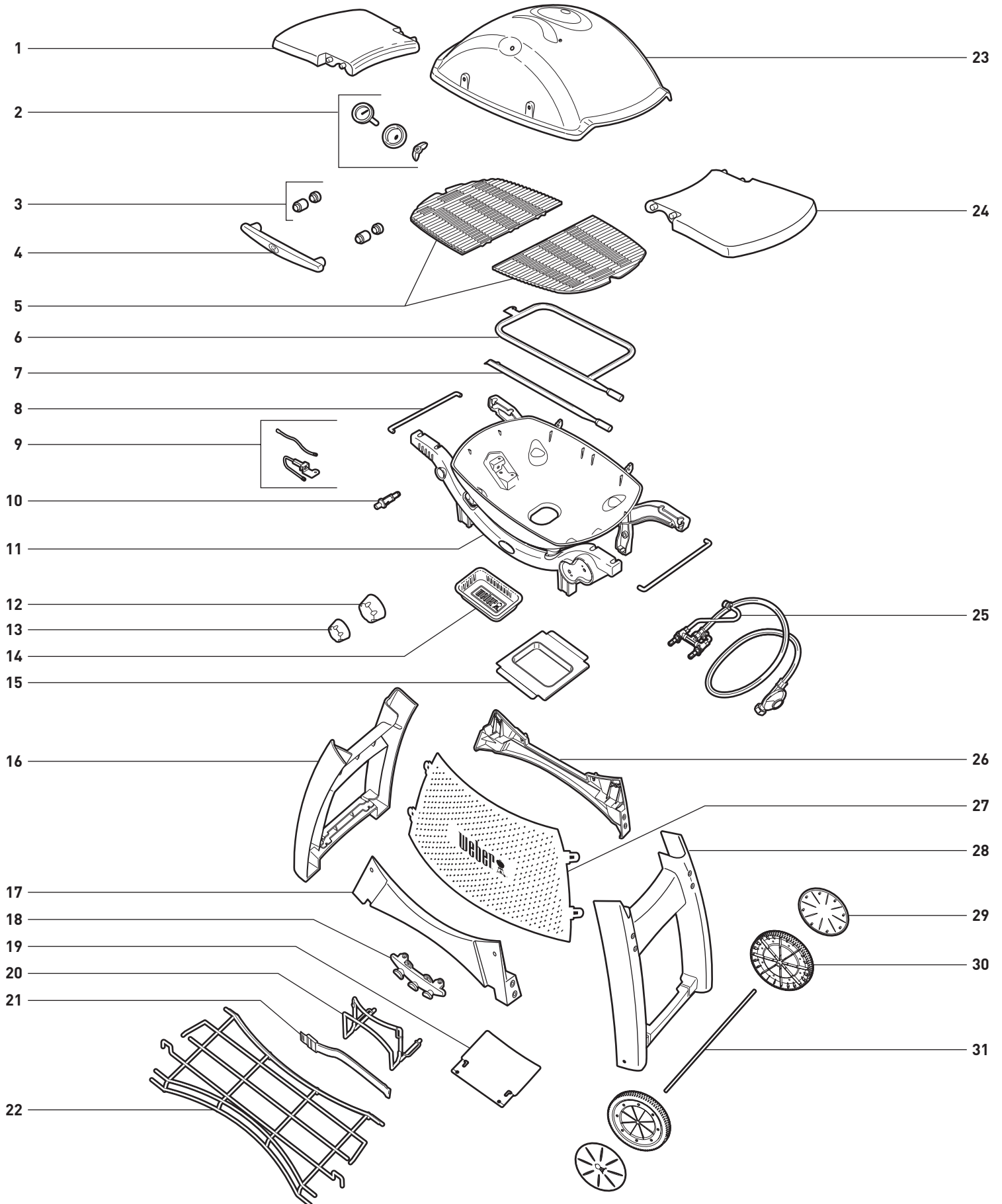
DENNA BEGRÄNSADE GARANTI GÄLLER ENDAST VID ANVÄNDNING I PRIVATA ENFAMILJSHEM ELLER - LÄGENHETER OCH GÄLLER INTE WEBER-GRILLAR SOM ANVÄNDS I KOMMERSIELLA, KOMMUNALA ELLER FLERFAMILJSSAMMANHANG, SÅSOM RESTAURANGER, HOTELL, RESORTER ELLER VID UTHYRNING.

WEBER KAN MED TIDEN ÄNDRA UTFORMNINGEN AV DERAS PRODUKTER. INGET I DENNA BEGRÄNSADE GARANTI KAN TVINGA WEBER ATT INFÖRLIVA SÅDANA KONSTRUKTIONSÄNDRINGAR PÅ TIDIGARE TILLVERKADE PRODUKTER. SÅDANA ÄNDRINGAR SKA HELLER INTE TOLKAS SOM ETT ERKÄNNANDE ATT TIDIGARE KONSTRUKTIONER VARIT DEFEKTA.

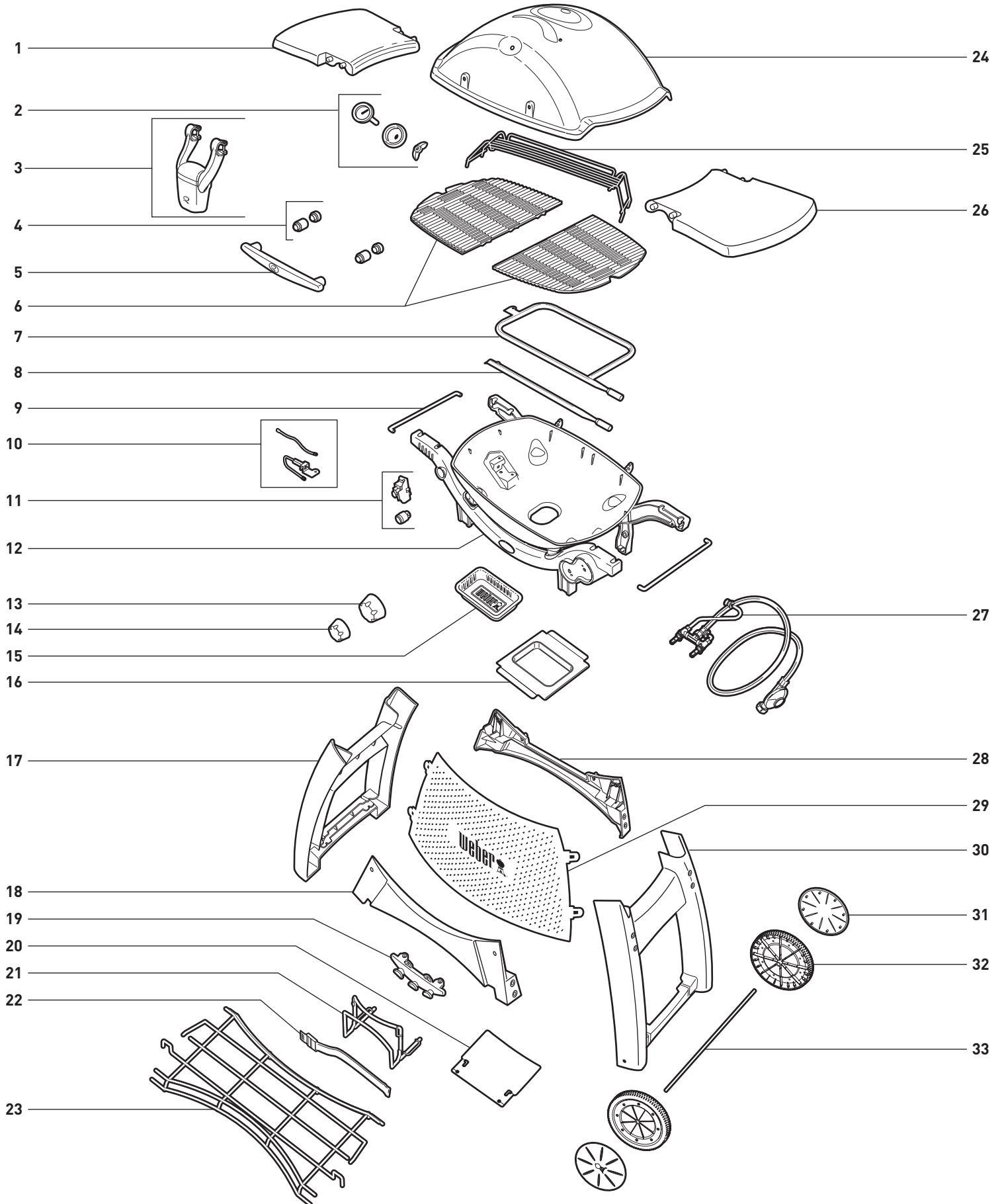
Se International Business Units i slutet av handboken för ytterligare kontaktinformation.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

VARNINGAR.....	2
GARANTI	3
INNEHÅLLSFÖRTECKNING	3
WEBER® Q® 3000 SPRÄNGSKISS	4
WEBER® Q® 3200 SPRÄNGSKISS	6
LISTA ÖVER DELAR	8
MONTERING	10
FÖRVARINGSFUNKTIONER	23
VIKTIG INFORMATION OM GASOL OCH GASOLANSLUTNINGAR	24
VAD ÄR LP GASOL?	24
SÄKER HANTERING AV GASOLFLASKOR	24
FÖRVARING OCH UPPEHÅLL I ANVÄNDNINGEN	24
FÖRESKRIFTER ANGÅENDE GASOLFLASKAN	24
ANSLUTNINGAR OCH FÖRESKRIFTER ANGÅENDE REGULATORN	24
INSTALLATION AV GASOLFLASKA	25
VAR SKA JAG STÄLLA GASOLFLASKAN?	25
FÖRESKRIFTER VID INSTALLATION PÅ VAGNEN	25
INSTALLATION PÅ VAGN	26
FÖRESKRIFTER VID INSTALLATION PÅ MARKEN	26
INSTALLATION PÅ MARKEN	26
ANSLUTA REGULATORN	27
ANSLUTA REGULATORN TILL GASOLFLASKAN	27
VAD ÄR EN REGULATOR?	27
FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING AV GRILLEN	28
VAD ÄR EN LÄCKAGEKONTROLL?	28
KONTROLLERA OM DET FINNS GASLÄCKOR	28
KOPPLA LOSS REGULATORN	30
KOPPLA LOSS REGULATORN FRÅN GASOLFLASKAN	30
FYLLA GASOLFLASKAN	30
ÅTERANSLUTA GASOLFLASKAN	30
SÄKERHETSKONTROLLER INNAN GRILLEN ANVÄNDS	31
SÄKERHETEN FÖRST	31
BORTTAGBAR DROPPLÅDA OCH ENGÅNGSDROPPFORM	31
SLANGKONTROLL	31
TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV BRÄNNAREN	32
METODER FÖR ATT TÄNDA BRÄNNAREN	32
TÄNDNING AV BRÄNNAREN	32
FÖR ATT SLÄCKA BRÄNNAREN	32
GRILLTIPS OCH PRAKTISKA RÅD	34
ANVÄNDBARA TIPS	34
FÖRVARMNING	34
TÄCKT GRILLNING MED LOCK	34
FETTUPPSAMLINGSSYSTEM	34
GRILLMETODER	36
DIREKT METOD ELLER INDIREKT METOD?	36
FELSÖKNING	37
ALLMÄN FELSÖKNING	37
FELSÖKNING AV GRILLYKTAN	37
ÅRLIGT UNDERHÅLL	38
HÅLLA DIN WEBER® GASOLGRILL I TOPPFORM	38
BRÄNNARENS LÅGMÖNSTER	38
WEBER® SPINDEL-/INSEKTSKYDD	38
BRÄNNARRÖRETS ÖPPNINGAR	38
RENGÖRING ELLER BYTE AV BRÄNNARRÖR	39
RUTINMÄSSIGT UNDERHÅLL	41
VACKER—INIFRÅN OCH UT	41
RENGÖRING AV GRILLENS UTSIDA	41
RENGÖRING AV GRILLENS INSIDA	41
KONTROLL AV SLANG	41
TÄNDNINGSSYSTEMETS FUNKTION	42
SKÖTSEL AV TRYCKKNAPPSTÄNDNINGSSYSTEMET (Q® 3000)	42
SKÖTSEL AV DET ELEKTRONISKA TÄNDNINGSSYSTEMET (Q® 3200)	42
GRILLYKTANS FUNKTION (Q 3200)	43
UNDERHÅLL AV GRILLYKTAN (Q 3200)	43

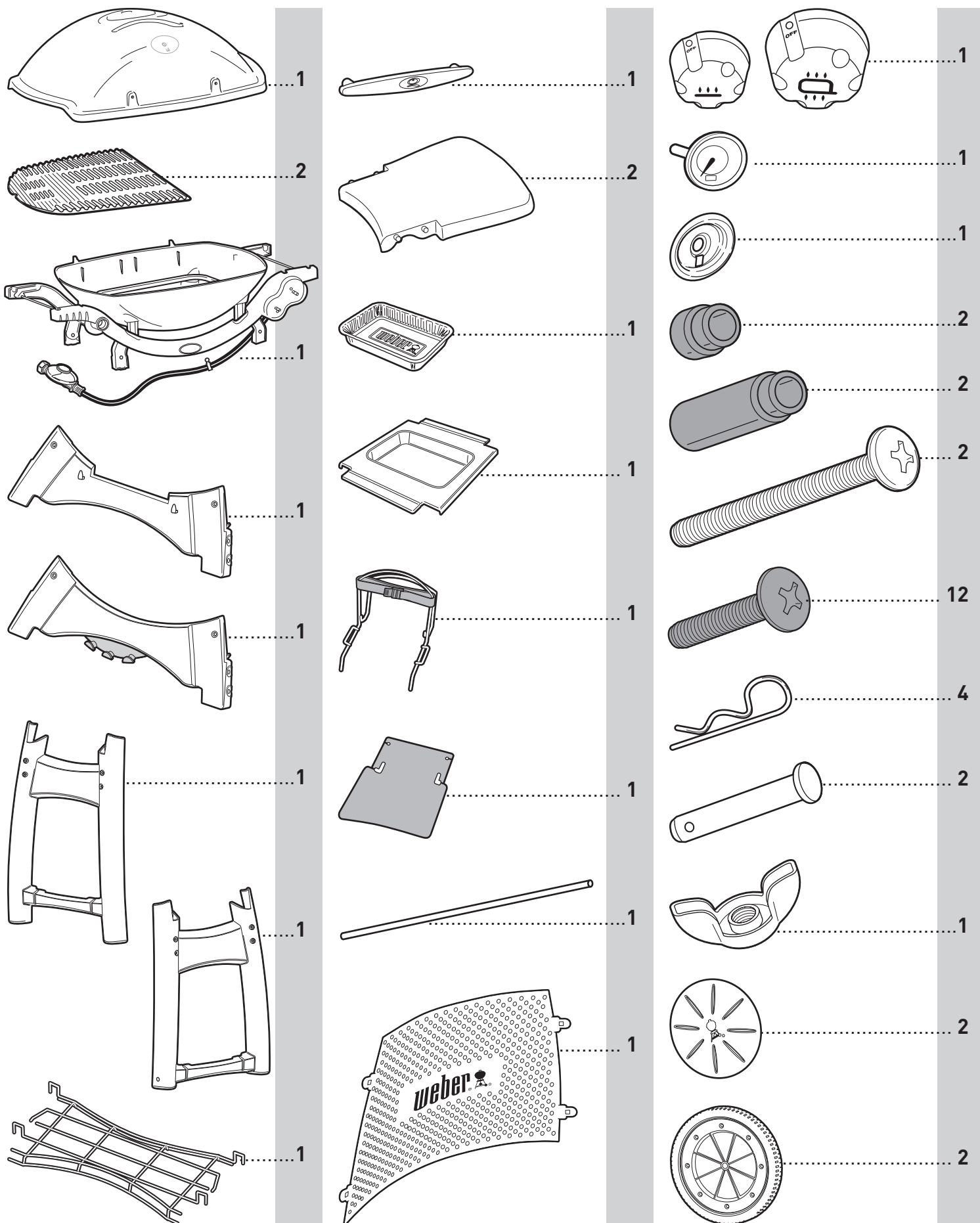


1. Vänster sidobord, nedfällbart
2. Termometer
3. Avståndsstycke till handtaget
4. Handtag
5. Grillgaller
6. Yttre brännarrör
7. Inre brännarrör
8. Stöd till vajer
9. Tändarelektrod
10. Tryckknappständning
11. Balja/vagga
12. Kontrollvred till stor brännare
13. Kontrollvred till liten brännare
14. Droppform för engångsbruk
15. Borttagbar dropplåda
16. Vänster vagnsben
17. Främre krysstag
18. Redskapshållare
19. Gasolflaskstöd
20. Gasolflaskhållare
21. Rem för gasolflaska
22. Nedre hylla
23. Lock
24. Höger sidobord, nedfällbart
25. Ventil och grenrör - regulatorenhet
26. Bakre krysstag
27. Skydd för gasolflaska
28. Höger vagnsben
29. Hjulskydd
30. Hjul
31. Axel



1. Vänster sidobord, nedfällbart
2. Termometer
3. Montering av grilllyktan
4. Avståndsstycke till handtaget
5. Handtag
6. Grillgaller
7. Yttre brännarrör
8. Inre brännarrör
9. Stöd till vajer
10. Tändarelektrod
11. Elektronisk tändknapp/
Elektronisk tändmodul
12. Balja/vagga
13. Kontrollvred till stor brännare
14. Kontrollvred till liten brännare
15. Droppform för engångsbruk
16. Borttagbar dropplåda
17. Vänster vagnsben
18. Främre krysstag
19. Redskapshållare
20. Gasolflaskstöd
21. Gasolflaskhållare
22. Rem för gasolflaska
23. Nedre hylla
24. Lock
25. Värmehylla
26. Höger sidobord, nedfällbart
27. Ventil och grenrör - regulatorenhet
28. Bakre krysstag
29. Skydd för gasolflaska
30. Höger vagnsben
31. Hjulskydd
32. Hjul
33. Axel

LISTA ÖVER DELAR





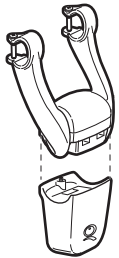
1



1



1



1

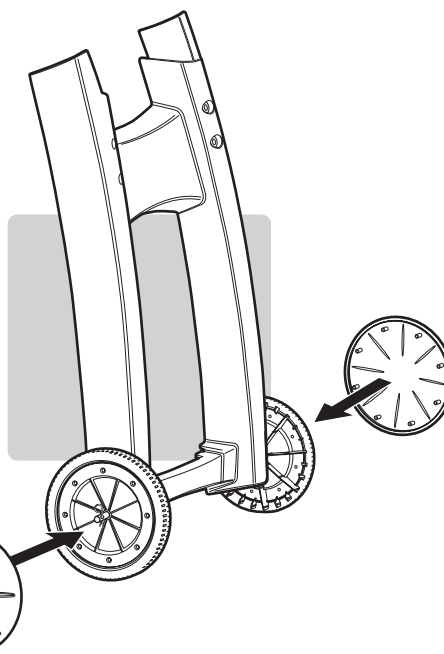
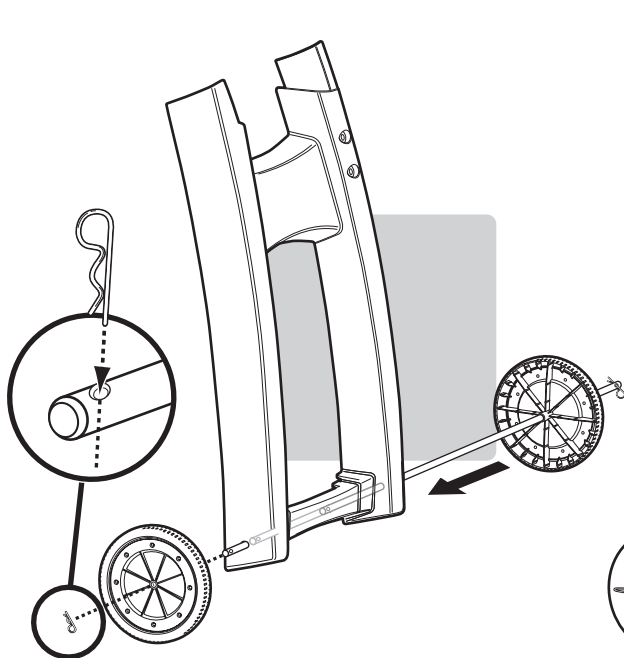
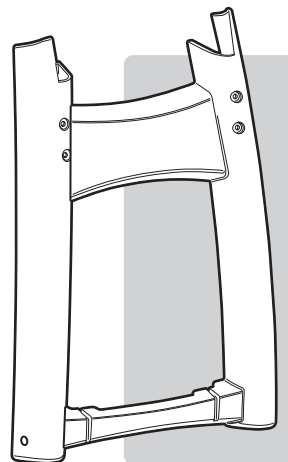
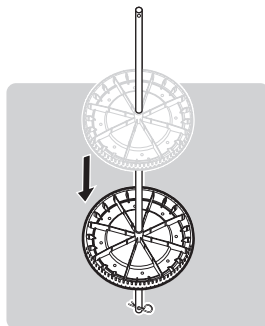
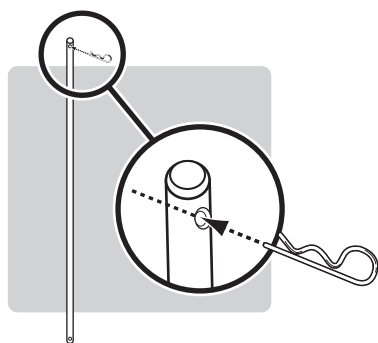
MONTERING

VERKTYG SOM BEHÖVS:

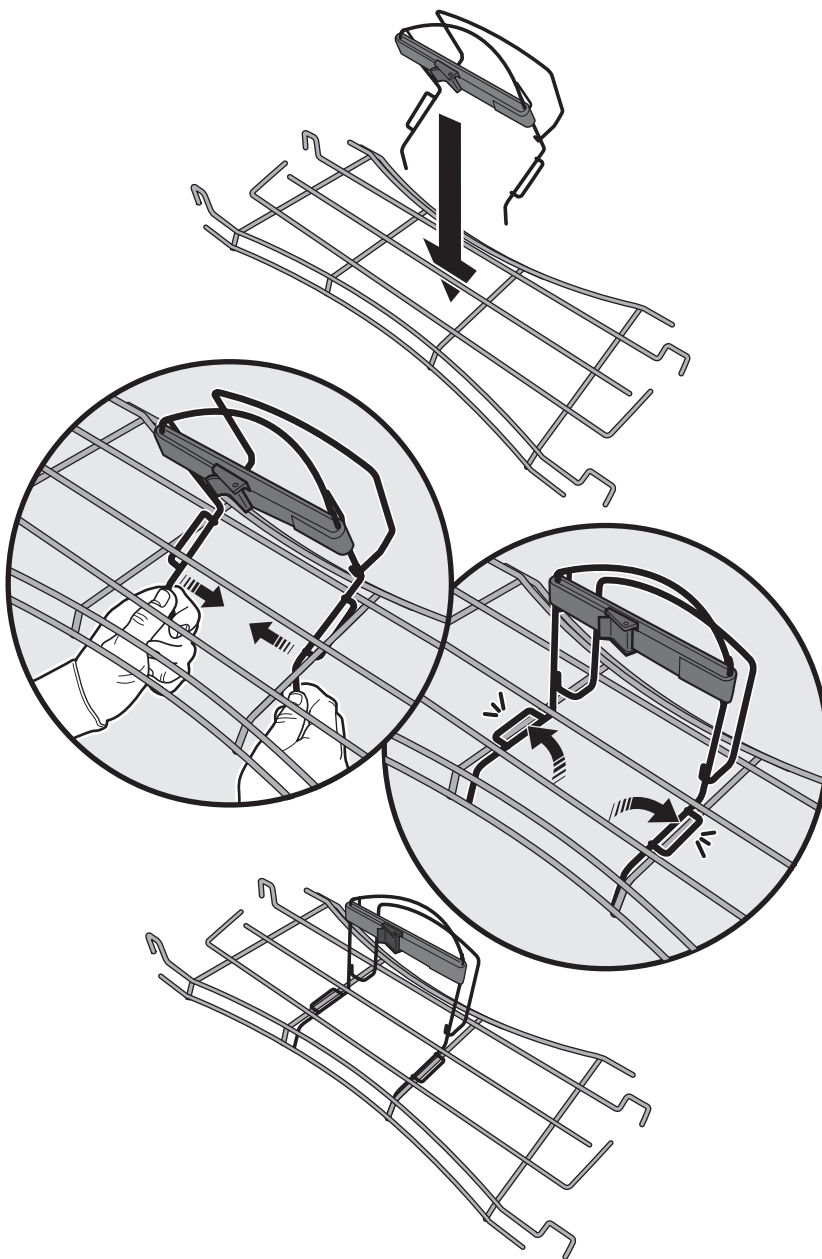


1

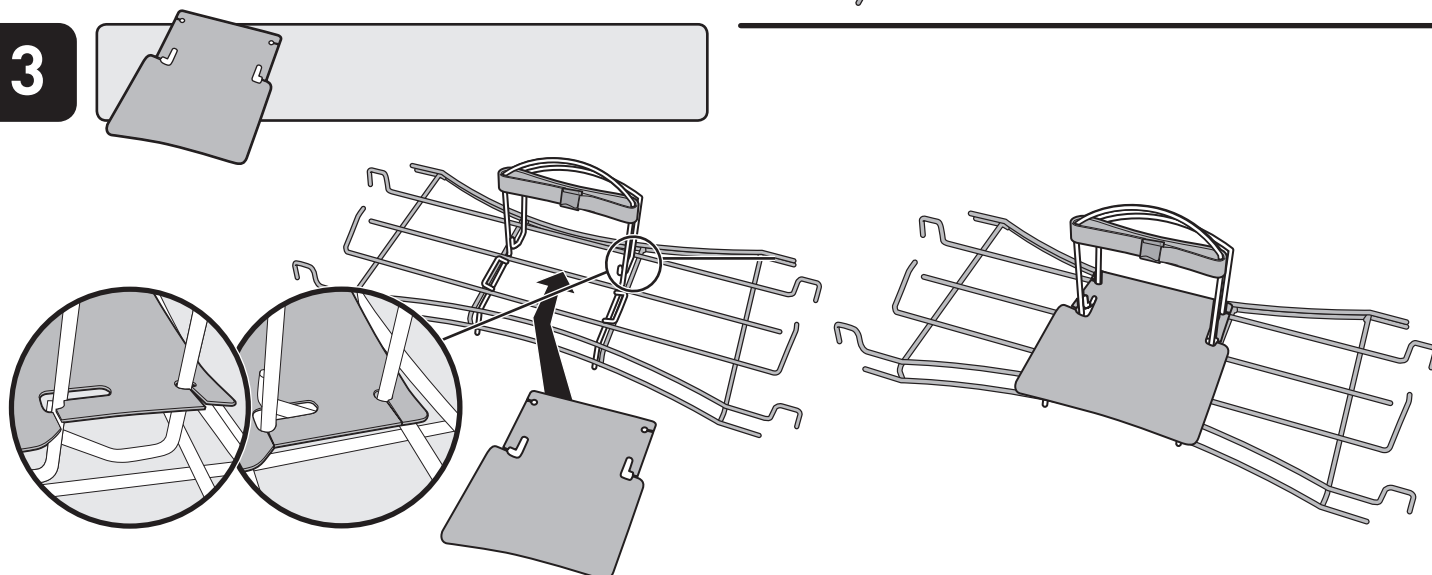
2-



2

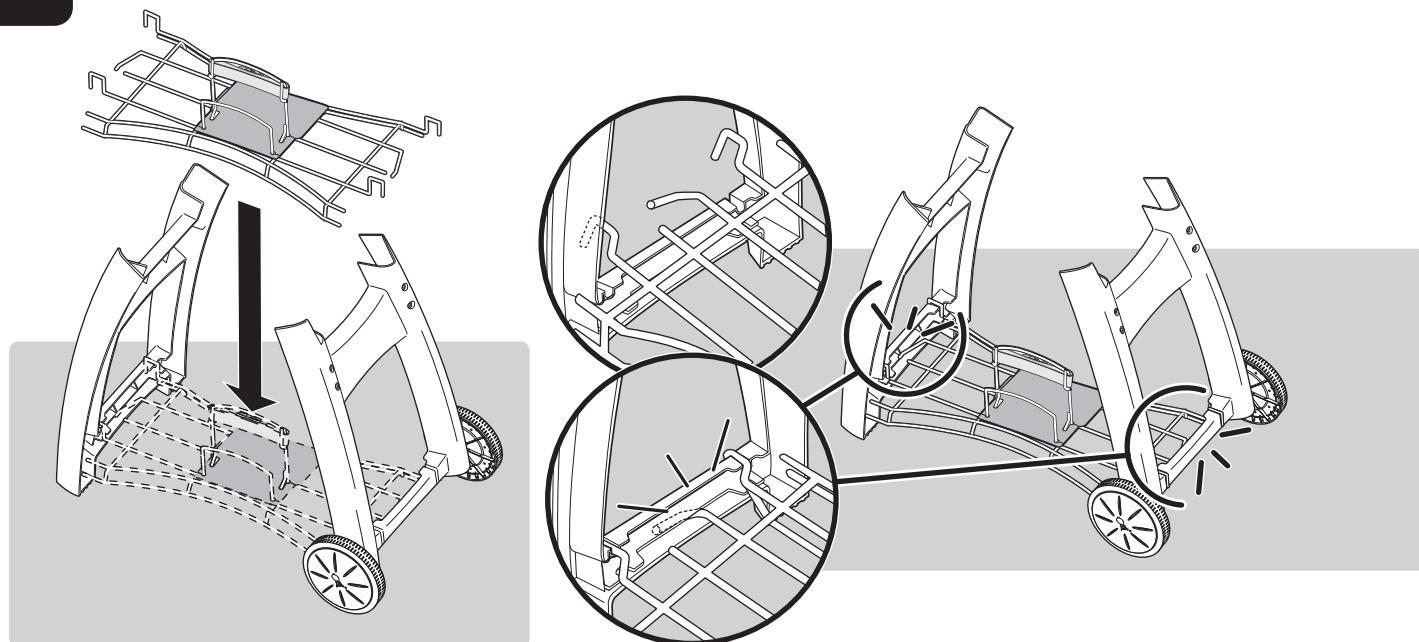


3



4

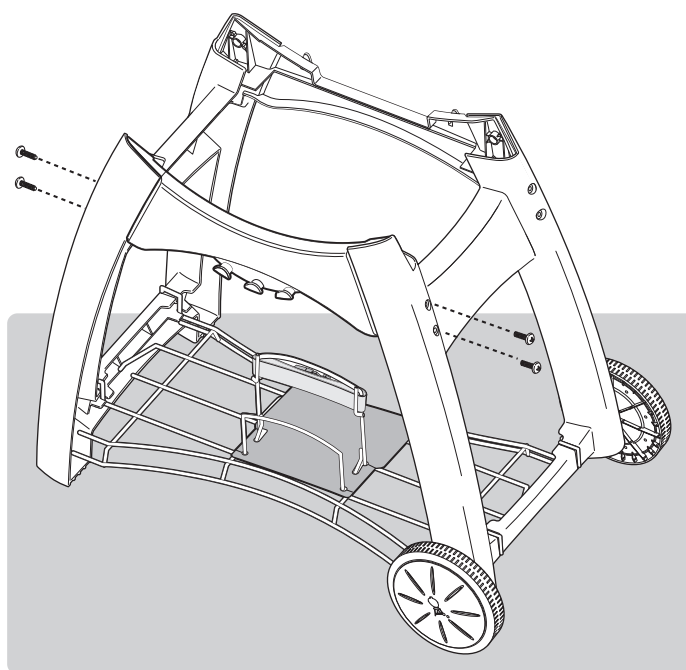
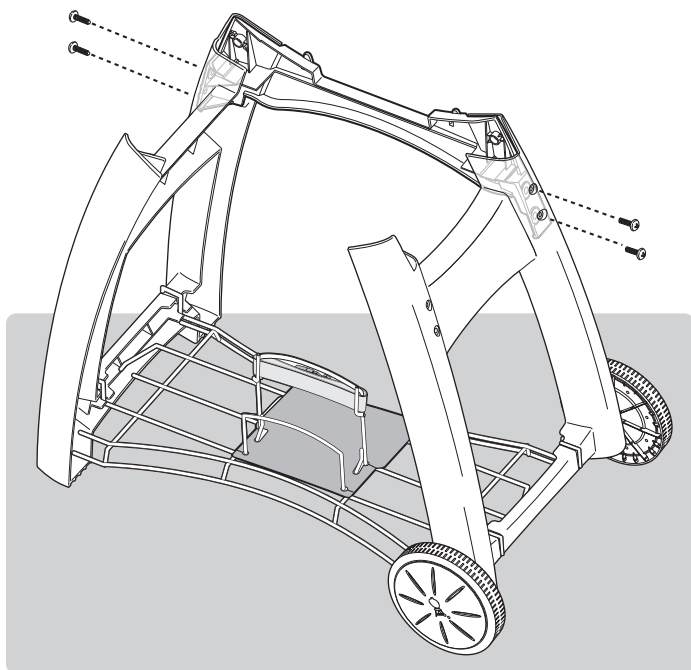
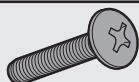
△ Placera hjulram till höger.



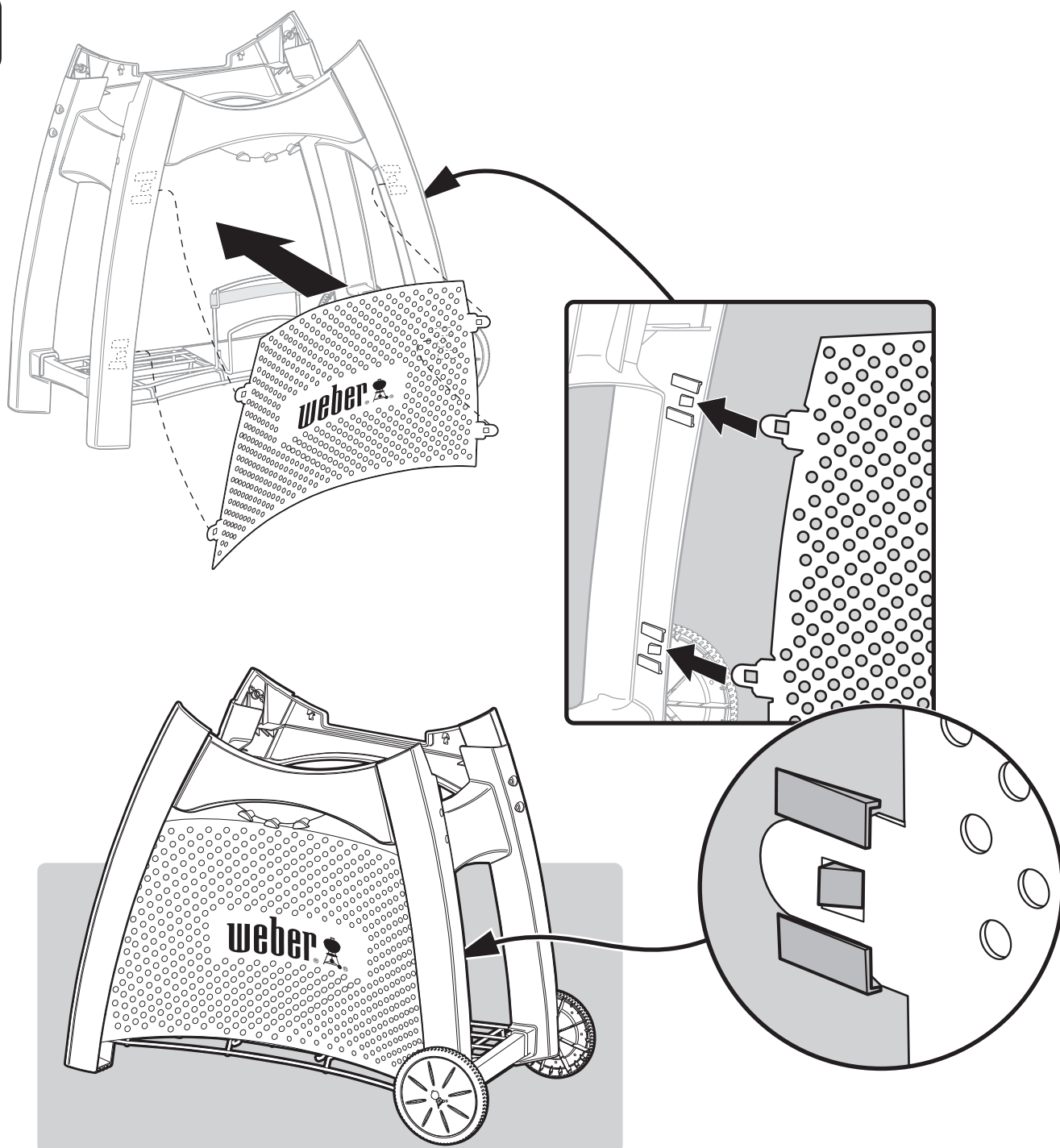
5



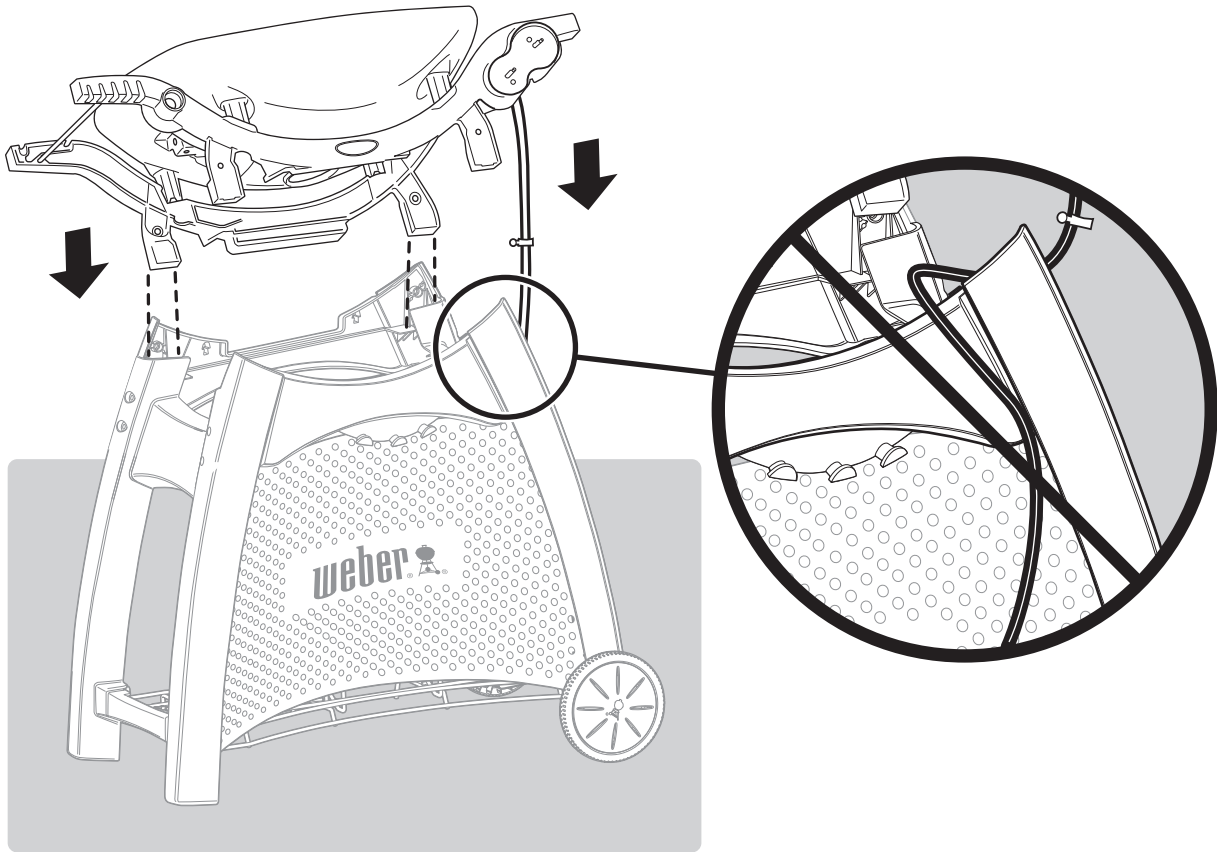
8-



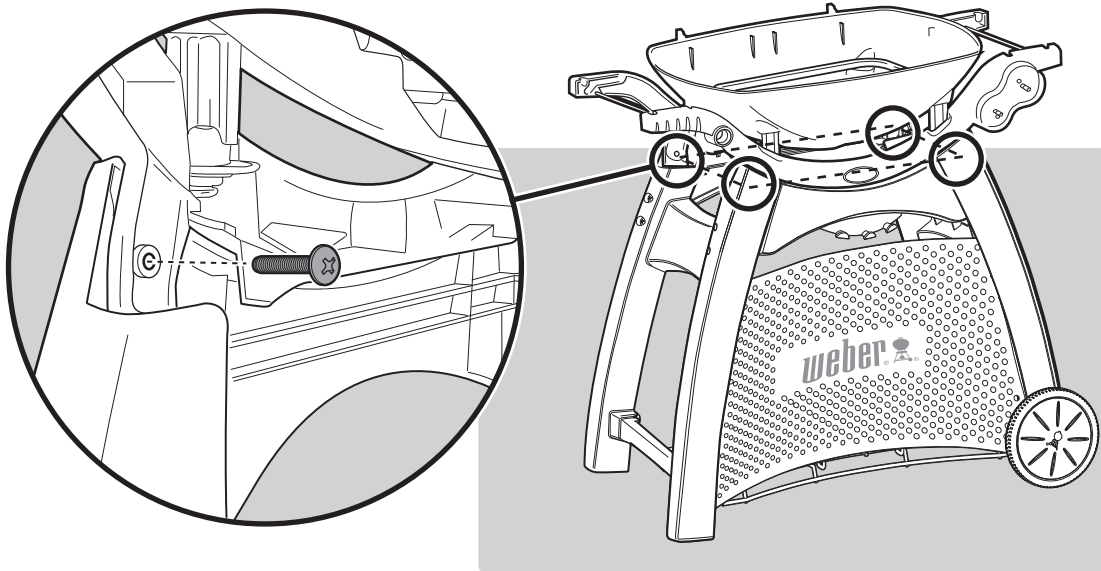
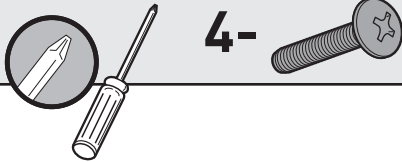
6



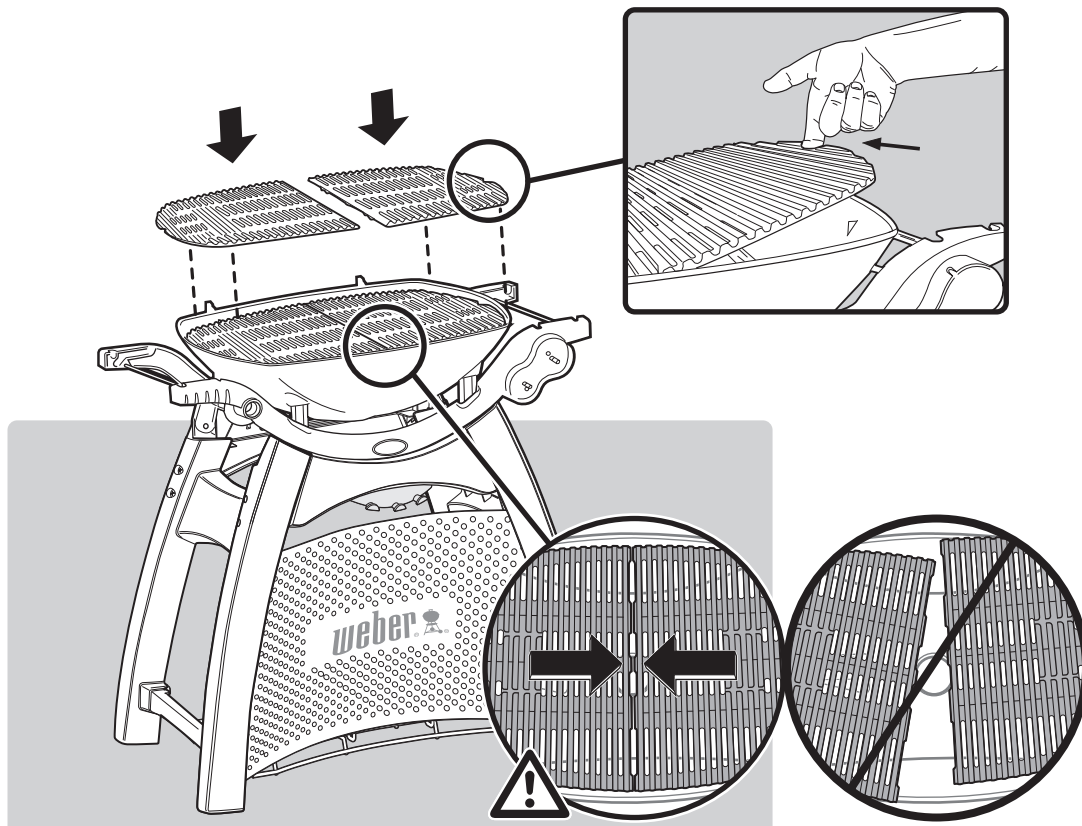
7



8

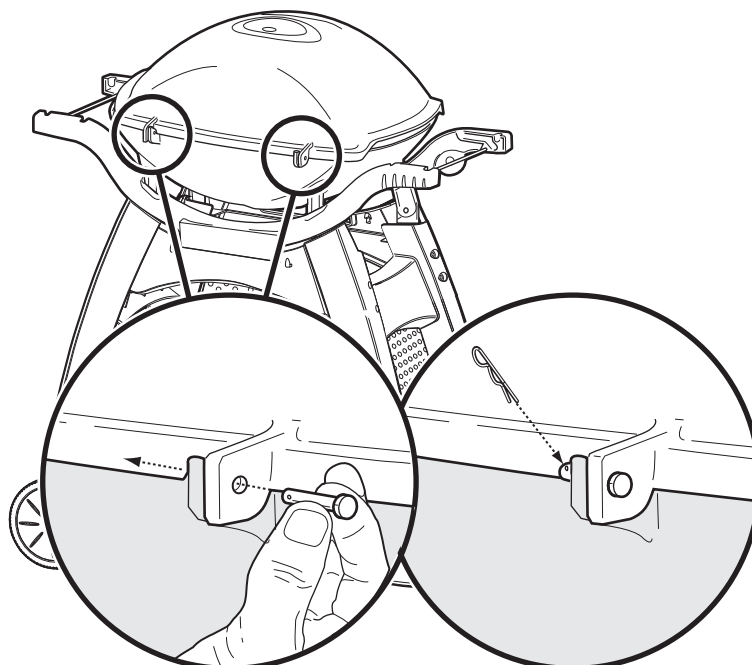


9

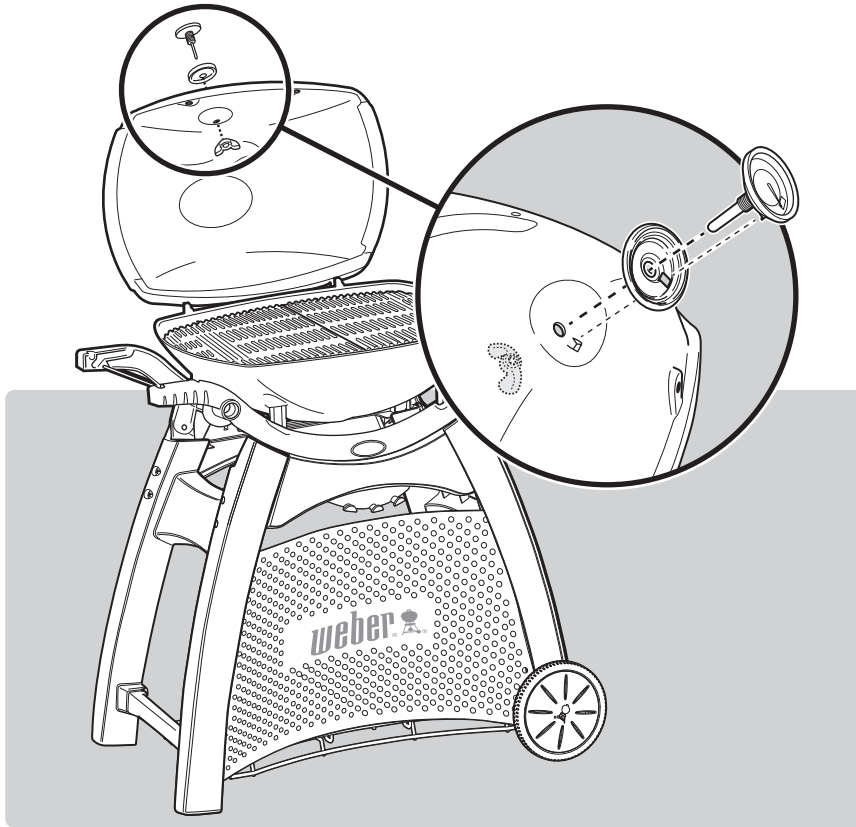


10

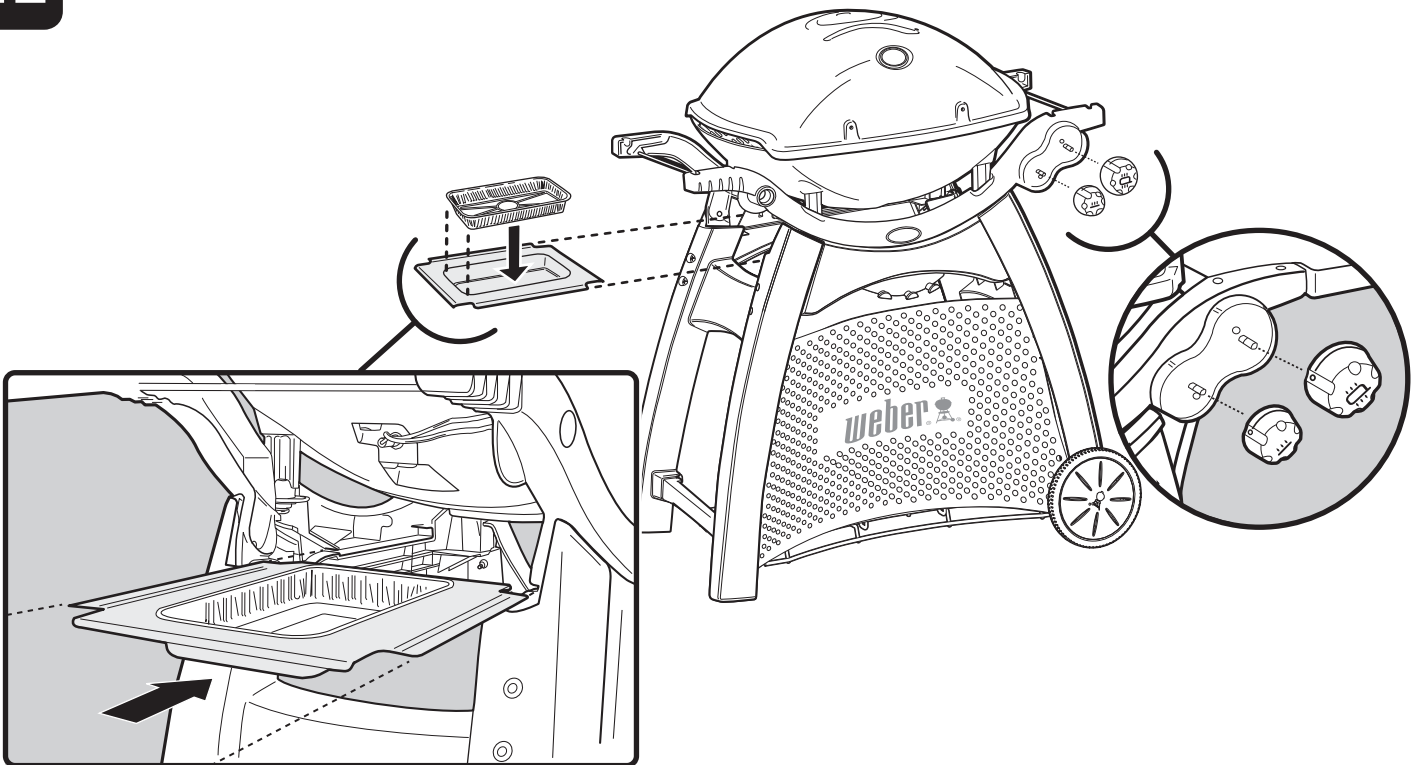
2-  2- 



11



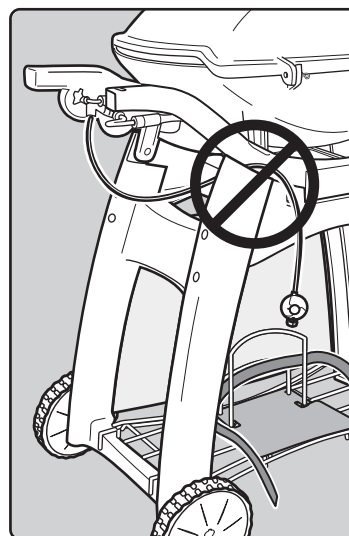
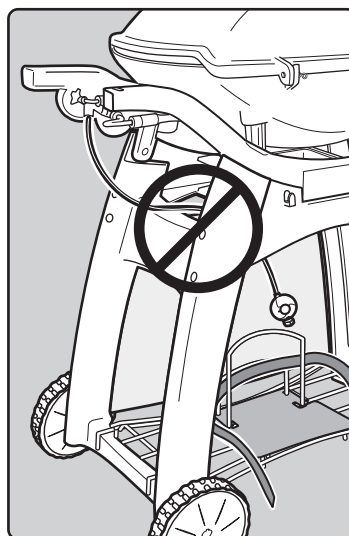
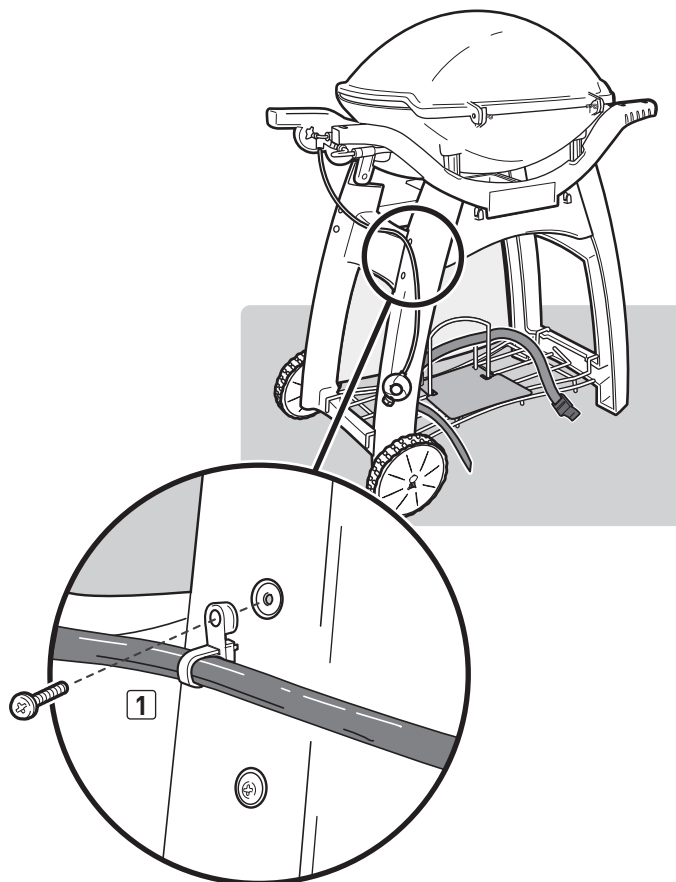
12



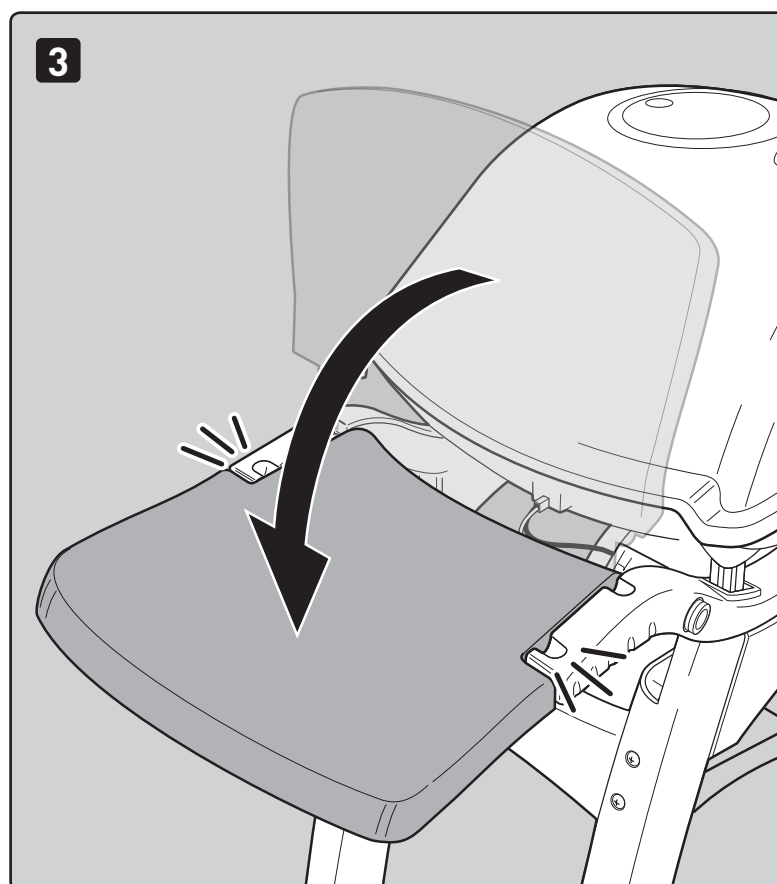
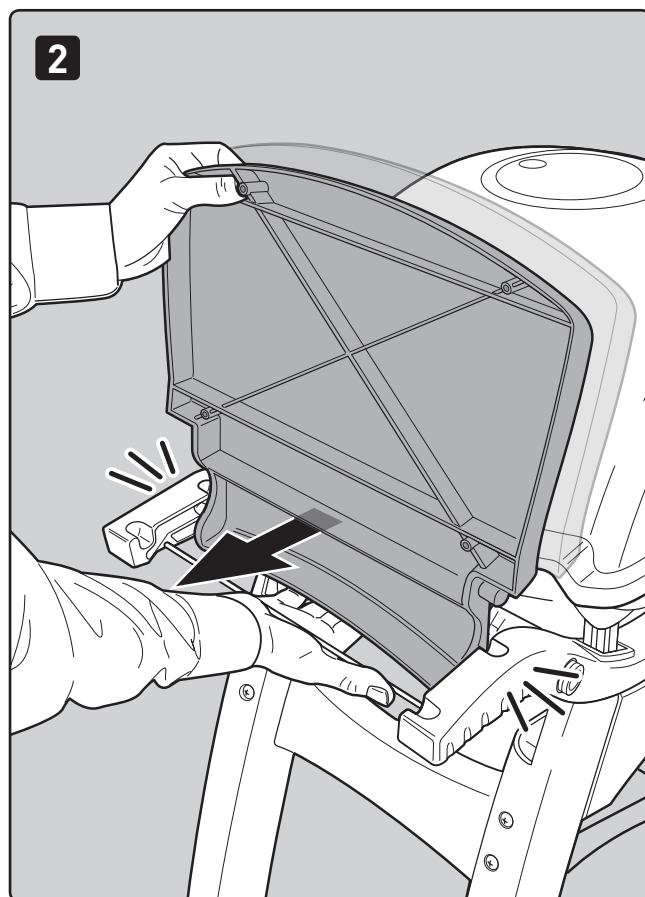
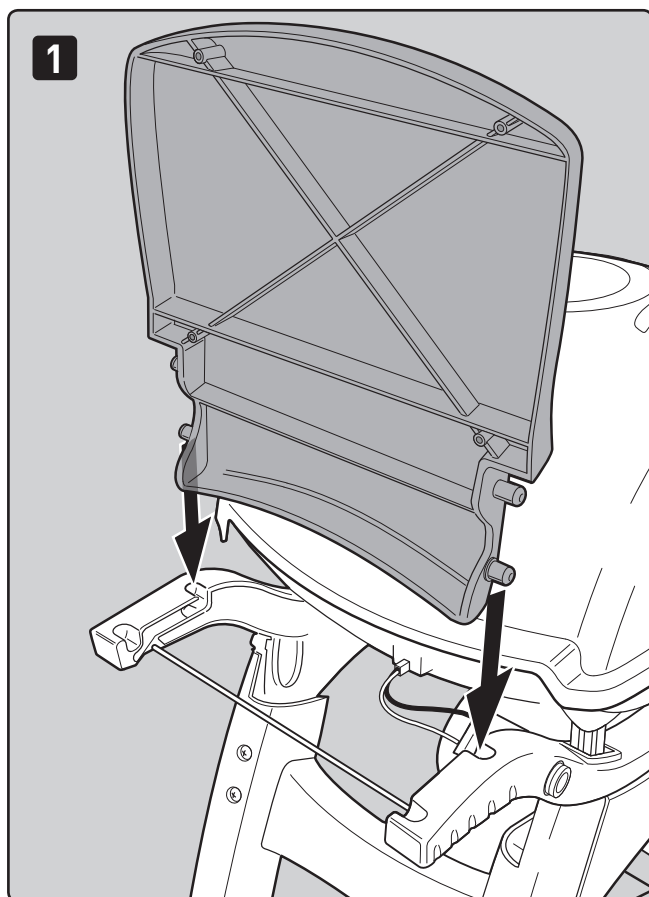
13

- A) Rulla ut slangen och regulatorn som tillhör Weber® Q® 3000/3200.
- B) Ta av benschruven sedan fästs slang och fasthållningsklips (1) på kärrans ben.

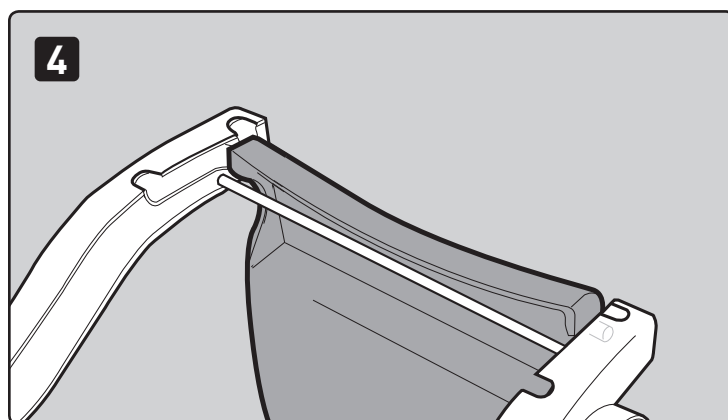
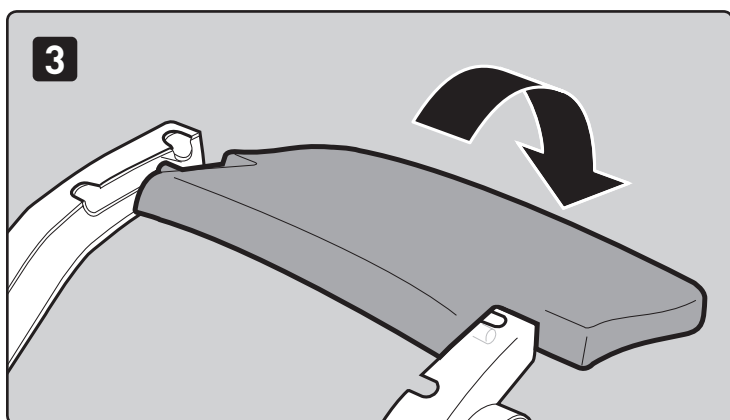
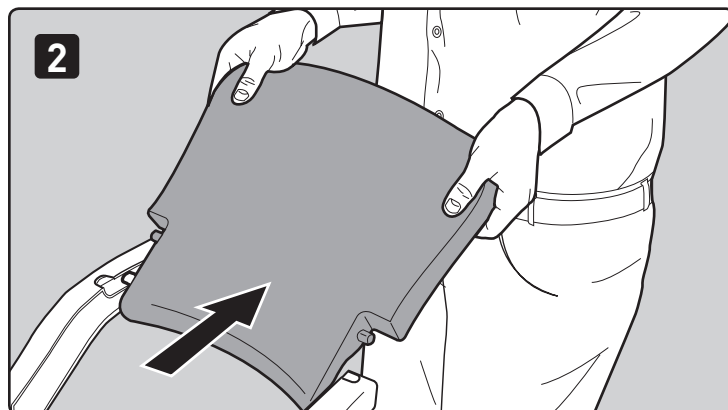
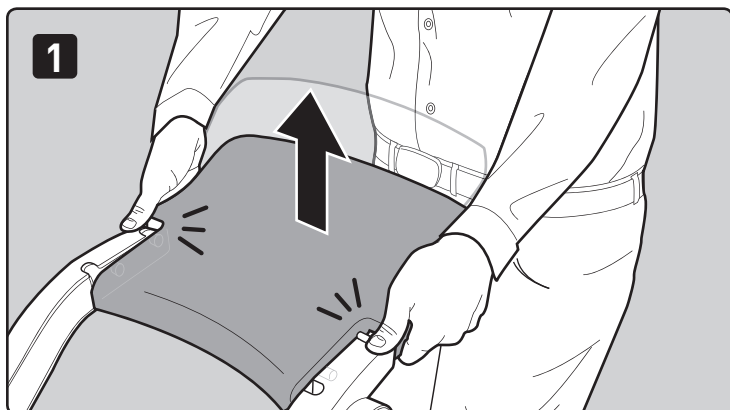
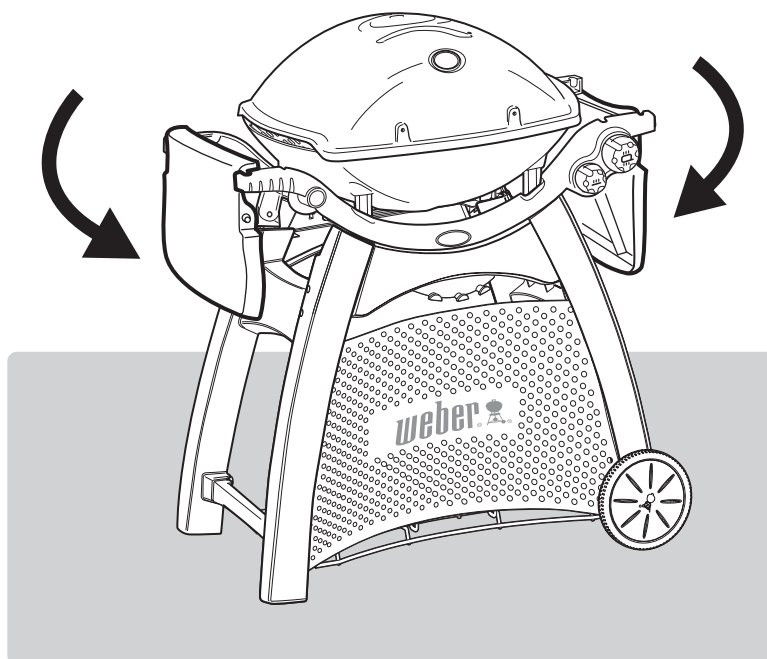
⚠ VARNING: Slangen måste fästas på kärrans ben med slangens fasthållningsklips. Om detta inte görs kan det leda till skador på slangen, vilket riskerar att leda till brand eller explosion som kan ge upphov till allvarlig kroppsskada eller dödsfall, samt skador på egendom.



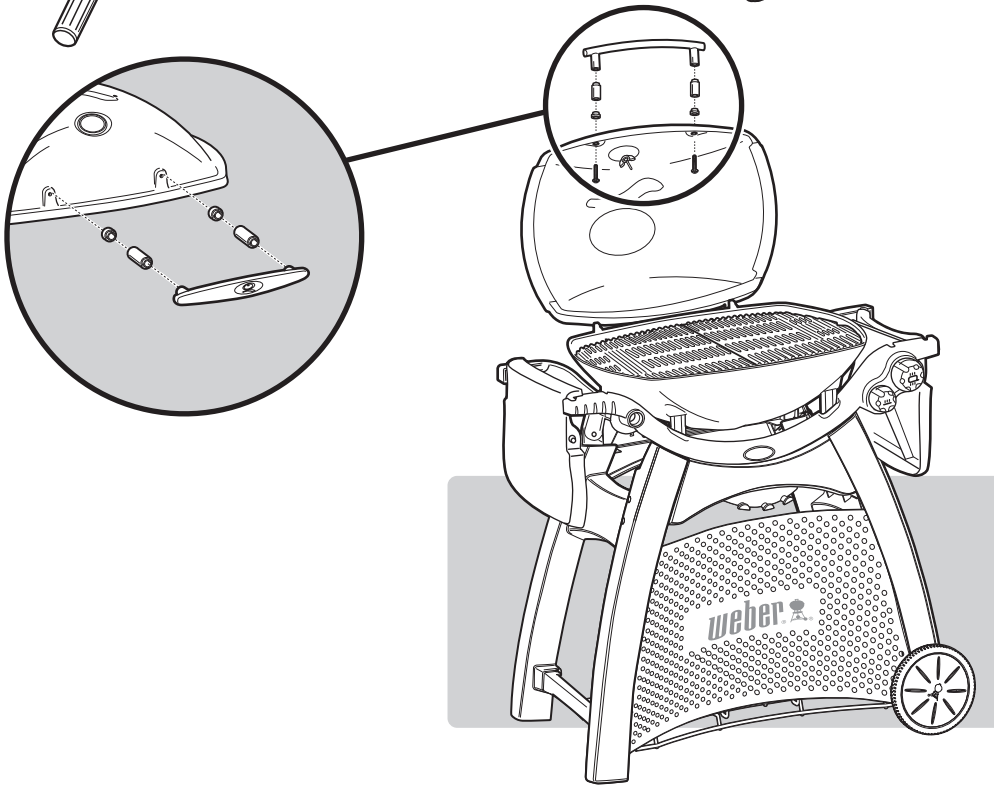
14



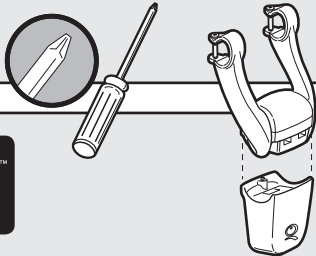
15



16

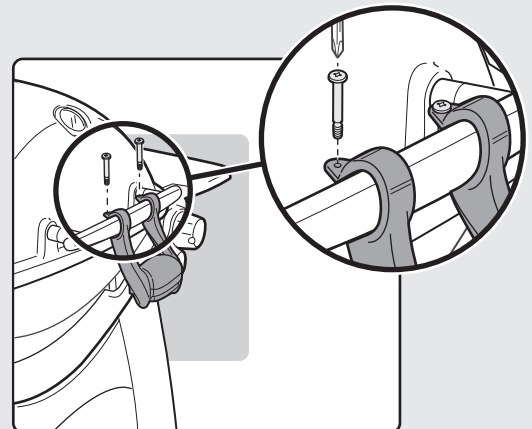
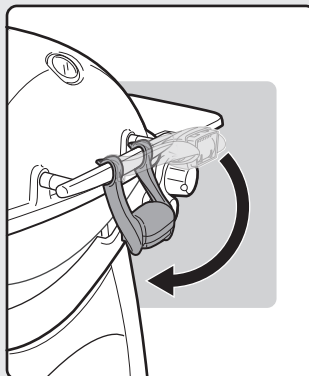
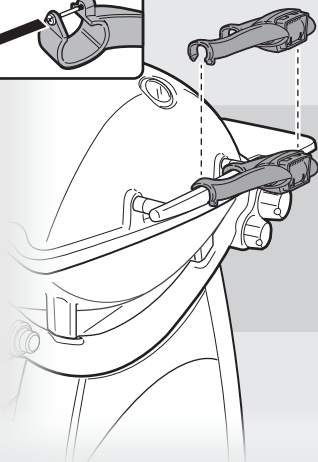
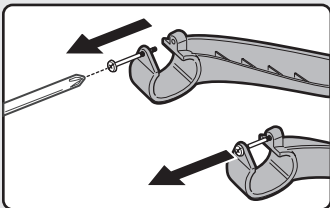


17



⚠ Dra inte åt skruvarna för hårt.

Q 3200™



18

3- AAA



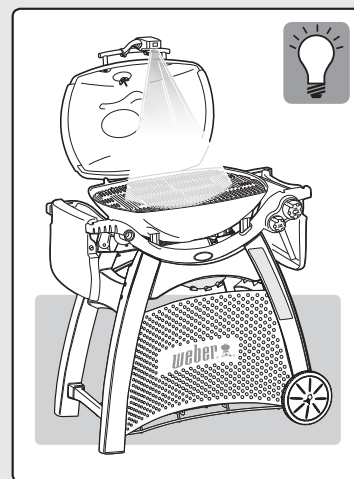
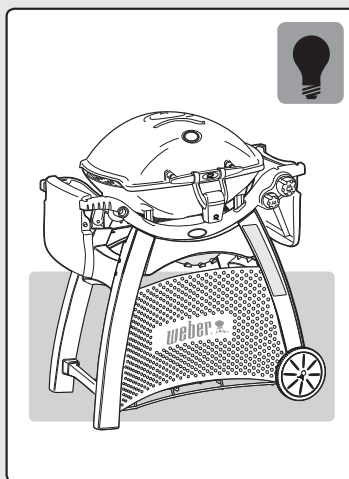
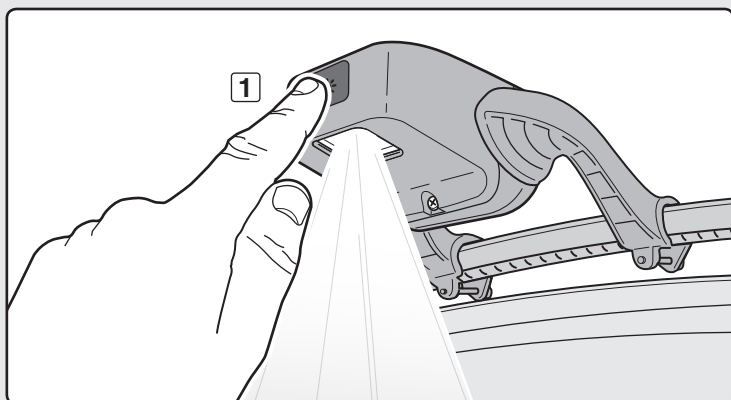
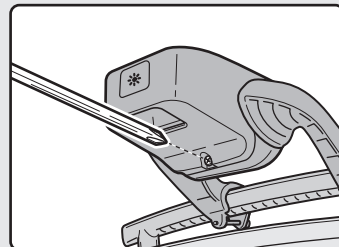
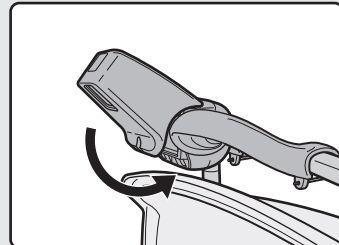
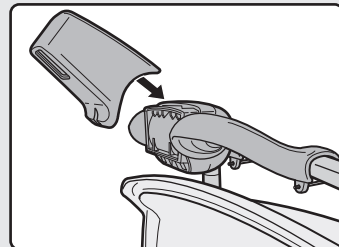
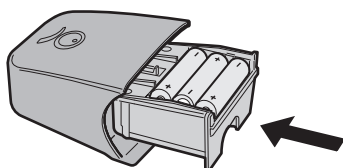
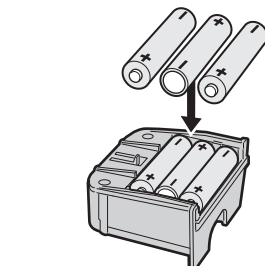
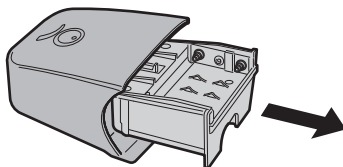
Kräver tre alkaliska "AAA"-batterier (ingår ej).

Kontrollera att batteriernas plastomslag har tagits bort när batterierna installeras. Förväxla inte plastomslaget med batterietiketten. Blanda inte gamla och nya batterier eller olika typer av batterier (standard, alkaliska och laddningsbara). Kontrollera att batterierna är i gott skick och har installerats på rätt sätt. Avlägsna batterierna om lyktan inte kommer att användas under en månad eller mer.

Tryck på VAKNA-knappen för att aktivera grilllyktan. Lyktan har en "lutningsgivare" som slår på lyktan när grilllocket öppnas och stänger av den när grilllocket stängs. Om locket är öppet eller stängt i mer än 30 minuter avaktiveras grilllyktan. Slå på lyktan igen genom att trycka på VAKNA-knappen (1).

OBS: Lyktan stängs inte AV när VAKNA-knappen trycks in.

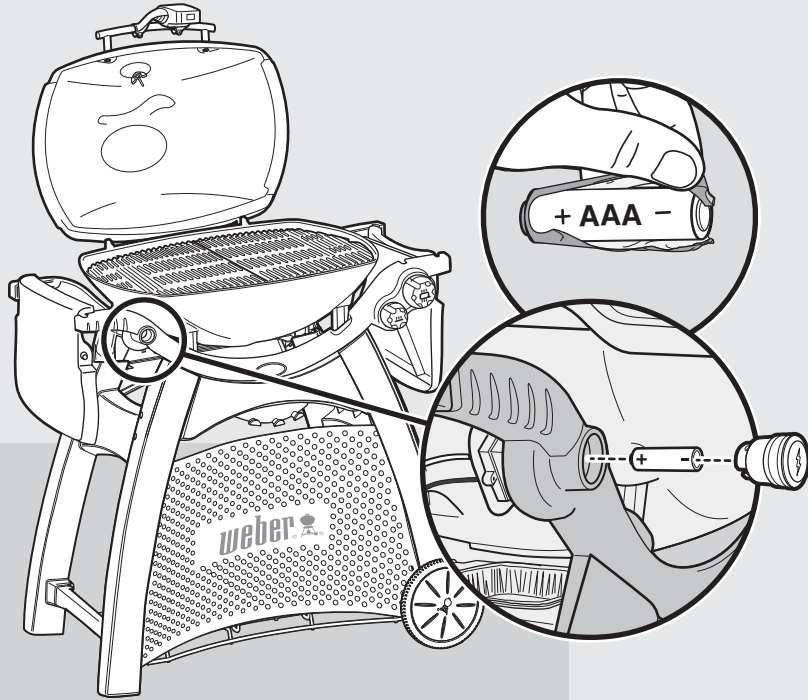
3 - AAA



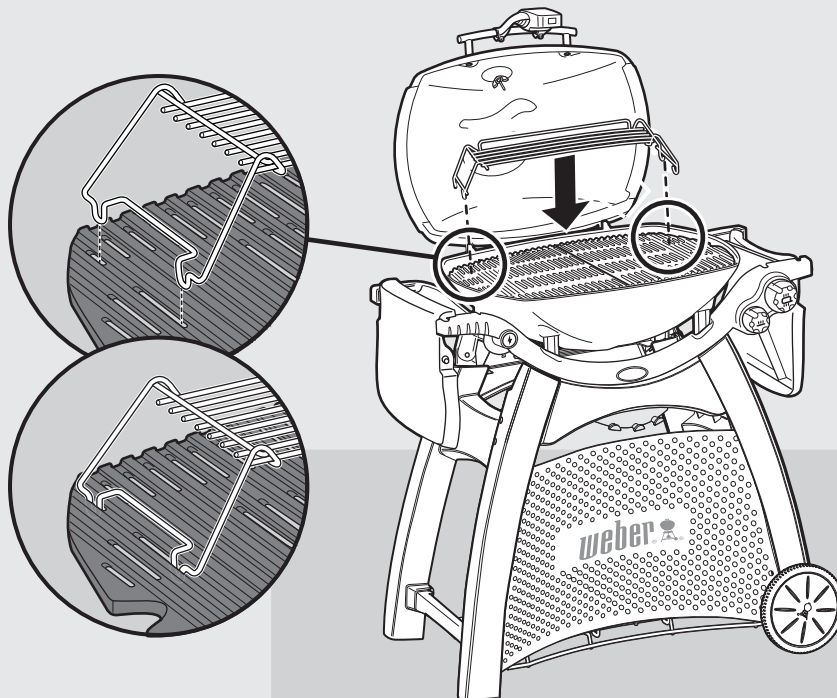
19



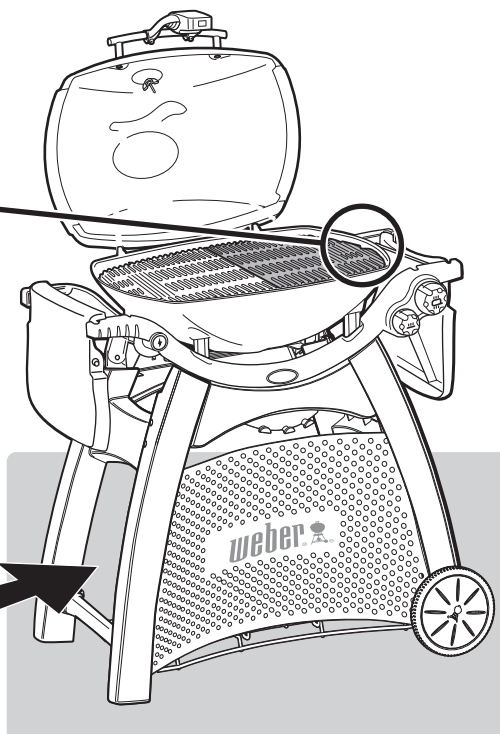
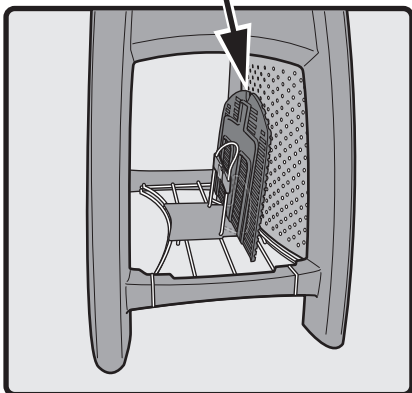
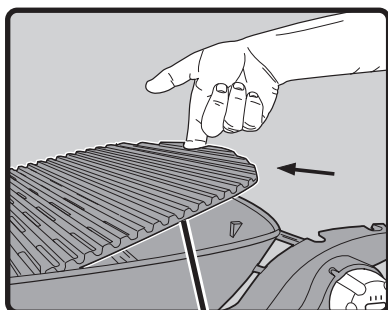
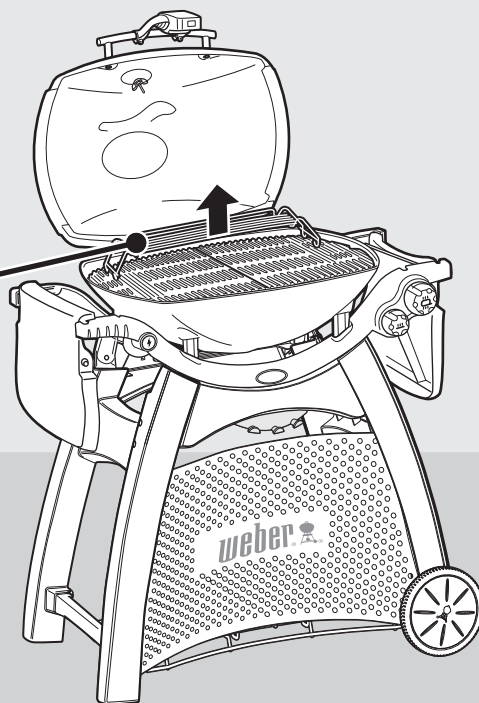
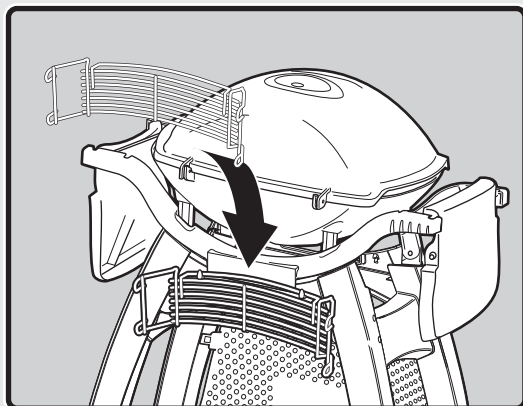
1- + AAA -



20



Q 3200™



VAD ÄR LP GASOL?

Gasol, även kallad LPG, LP-gasol, flytande propan eller helt enkelt propan eller butan, är en brandfarlig oljebaserad produkt som används som bränsle för din grill. Det är en gas med måttliga temperaturer och tryck när den inte är innesluten. Men vid måttligt tryck inuti en behållare, såsom en flaska, är gasol en vätska. När trycket lättar förångas vätskan snabbt och blir en LP gasol.

- LP gasol har en lukt som påminner om naturgas. Du ska vara uppmärksam på denna lukt.
- LP gasol är tyngre än luft. Läckande LP gasol kan ansamlas i lågt belägna utrymmen, vilket förhindrar att den skingras.

SÄKER HANTERING AV GASOLFLASKOR

Det finns olika riktlinjer och säkerhetsfaktorer som du behöver tänka på när du använder LP gasol. Följ dessa anvisningar noga innan du använder din Weber® gasolgrill.

- Stäng alltid gasolflaskventilen innan du kopplar loss regulatorn.
- Använd inte en skadad flaska. Buckliga eller rostiga flaskor eller flaskor med en skadad ventil kan vara farliga och ska omedelbart bytas ut mot en ny flaska.
- Behandla "tomma" flaskor lika varsamt som fulla flaskor. Flaskan kan fortfarande innehålla gastryck även om den är tom på vätska.
- Flaskor måste monteras, transporteras och förvaras stående. Flaskor får inte tappas eller hanteras ovarsamt.
- Förvara aldrig eller transportera flaskan där temperaturen kan överstiga 51 °C (flaskan blir för varmt för att lägga handen på). Exempel: Lämna inte flaskan i bilen under varma dagar.
- Läckagetesta kopplingen där regulatorn är ansluten till flaskan varje gång som regulatorn ansluts. Exempel: Gör ett test varje gång flaskan fylls på och återinstalleras.
- Flaskor bör förvaras utom räckhåll för barn.
- Får ej anslutas till naturgas (stadsgas). Ventiler och munstycken är endast avsedda för LP gasol.
- Området runt flaskan måste vara fritt och allt skräp måste vara avlägsnat.
- Flaskan bör inte bytas i närheten av en antändningskälla.

FÖRVARING OCH UPPEHÅLL I ANVÄNDNINGEN

För grillar som har förvarats under en längre tid, är det viktigt att följa dessa riktlinjer:

- Gasen måste vara avstängd på gasolflaskan när Weber® gasolgrill inte används.
- ⚠ **VARNING! Kontrollera att gasolflaskventilen är stängd när grillen inte används.**
- Vid förvaring av Weber® gasolgrill inomhus, ska gasoltillförseln först KOPPLAS FRÅN och förvara gasolflaskan utomhus på en plats med god ventilation.
- Förvara inte en fränkopplad flaska i en byggnad, garage eller annat stängt utrymme.
- Om du inte kopplar från cylindern från Weber® gasolgrill, ska du förvara både grillen och flaskan utomhus på en plats med god ventilation.
- Kontrollera att områdena under baljan och den borttagbara dropplådan är fria från skräp som kan blockera flödet av förbrännings- och ventilationsluft.
- Kontrollera först att inga gasläckor eller eventuella igensättningar i brännarrören förekommer innan Weber® gasolgrill används.
- Kontrollera även om spindel/insektsskydden är igentäppta.

FÖRESKRIFTER ANGÅENDE GASOLFLASKAN

- Använd endast 3 kg-13 kg LP-gasolflaska.

ANSLUTNINGAR OCH FÖRESKRIFTER ANGÅENDE REGULATORN

- I Storbritannien måste denna grill anslutas till en regulator som överensstämmer med BS 3016, som har en nominellt tryck på 37 millibar. (Medföljer grillen.)
- Längden på slangen får ej överstiga 1,5 meter.
- Undvik att klämma slangen.
- Byt slangen när nationell lagstiftning så kräver.
- Delar som förseglats av tillverkaren får inte ändras av användaren.
- Det kan vara farligt att utföra ändringar på enheten.
- Enbart godkända slangar och regulatorer får användas.
- Reservdelar i form av tryckregulatorer och slangar måste vara de som tillverkaren av utrustningen för matlagning utomhus har specificerat.
- Se till att regulatorn monteras med det lilla ventilhålet riktat nedåt så att den inte fylls med vatten. Denna ventil ska vara fri från smuts, fett, insekter och dylikt.

LAND	KATEGORI (TRYCK)
Bulgarien, Kina, Cypern, Tjeckien, Danmark, Estland, Finland, Ungern, Island, Indien, Japan, Korea, Lettland, Litauen, Malta, Nederländerna, Norge, Rumänien, Singapore, Slovakien, Slovenien, Sverige, Turkiet	I _{3B/P} (30 mbar eller 2,8 kPa)
Belgien, Frankrike, Grekland, Irland, Italien, Luxemburg, Portugal, Spanien, Schweiz, Storbritannien	I ₃ (28-30/37 mbar)
Polen	I _{3P} (37 mbar)
Österrike, Tyskland	I _{3B/P} (50 mbar)

STORLEK PÅ VENTILMUNSTYCKE FÖR Q-BRÄNNARE

	I _{3B/P} (30 mbar eller 2,8 kPa)	I ₃ (28-30/37 mbar)	I _{3B/P} (50 mbar)
BRÄNNARE (UTSIDA)			
Q 3000, Q 3200:	1,02 mm	0,96 mm	0,91 mm
BRÄNNARE (INSIDA)			
Q 3000, Q 3200:	0,75 mm	0,71 mm	0,66 mm

Q FÖRBRUKNINGSSUPPGIFTER

	PROPAN kW	BUTAN kW	PROPAN g/h	BUTAN g/h
Q 3000, Q 3200:	6,2	7,0	443	509

VAR SKA JAG STÄLLA GASOLFLASKAN?

Typen av flaska och storleken avgör var du ska ställa gasolflaskan. Det finns två olika installationsalternativ: Fäst vid gasolflaskhållaren på vagnens nedre hylla eller placerad på marken bakom grillen.

⚠ VARNING

Förvara inte en extra (reserv) eller fränkopplad gasflaska under eller nära denna grill.

FÖRESKRIFTER VID INSTALLATION PÅ VAGNEN

Gasolflaskan kan monteras på vagnens nedre hylla såvida inte flaskan överskrider den maximala storleken för installation på vagnen:

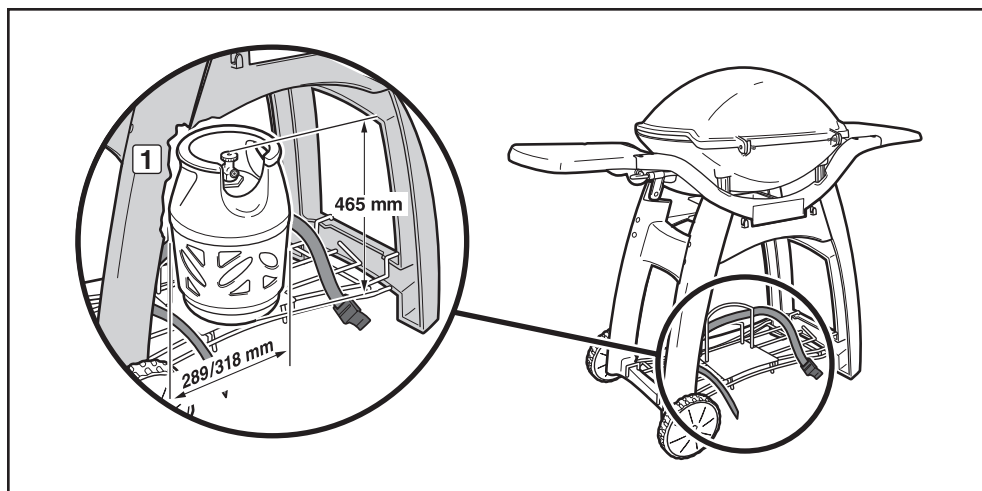
Flaskstorlek: max. 6 kg

Flaskhöjd: max. 465 mm

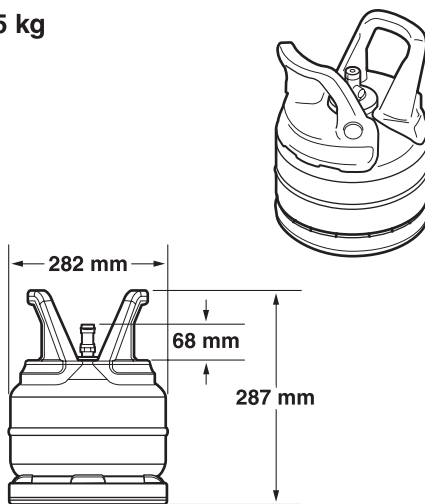
Flaskan måste fästas ordentligt på gasolflaskhållaren på vagnens nedre hylla med respektive rem [1].

⚠ VARNING! Om flaskan överskrider den maximala flaskstorleken för installation på vagnen, ska du inte försöka ställa eller ansluta flaskan på vagnen. Ställ och anslut flaskan på marken bakom grillen. Om detta inte görs kan det leda till skador på slangen, vilket riskerar att leda till brand eller explosion som kan ge upphov till allvarlig kroppsskada eller dödsfall, samt skador på egendom.

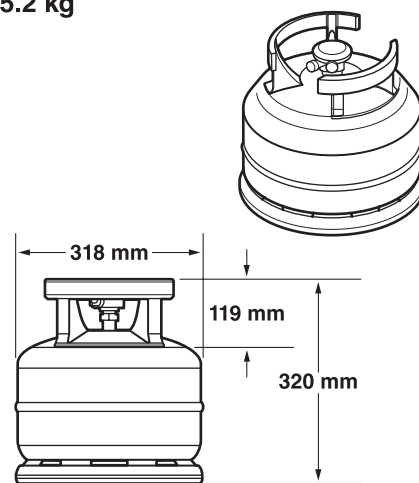
Många olika godkända flaskmodeller som är godkända för installation på vagnen visas på bilden tillsammans med respektive mått.



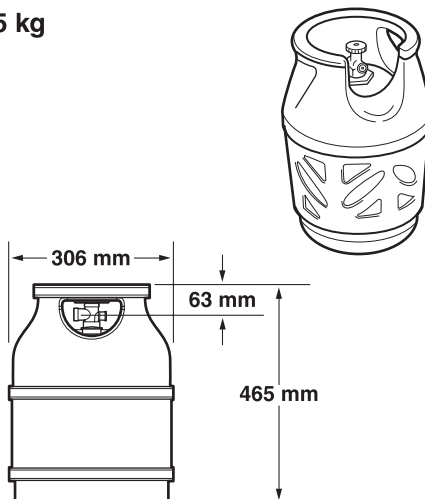
5 kg



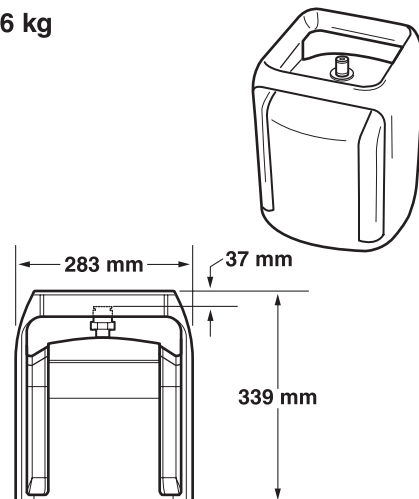
5.2 kg



5 kg



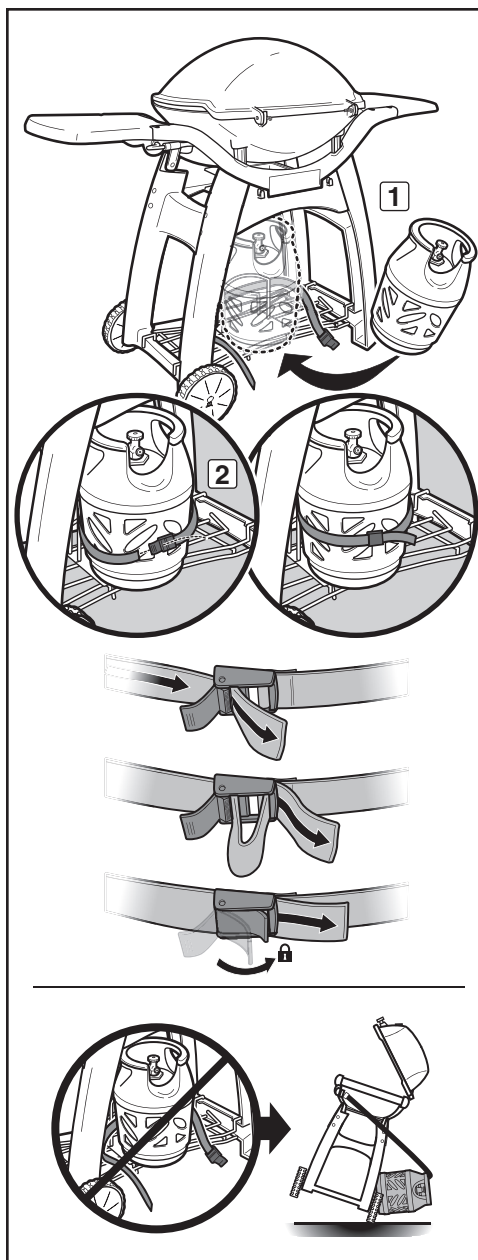
6 kg



INSTALLATION AV GASOLFLASKA

INSTALLATION PÅ VAGN

- A) Kontrollera att gasolflaskstödet har installerats för att undvika att repa den nedre hyllan. Lyft upp och placera gasolflaskan på gasolflaskstödet (1).
 - B) Vrid flaskan så att ventilöppningen är vänd mot grillens högra sida eller baksida.
 - C) Fäst flaskan på gasolflaskhållaren med respektive rem (2).
- ⚠ VARNING! Flaskan måste fästas ordentligt på gasolflaskhållaren när grillen används.**
- D) Anslut regulatorn till flaskan. Se "ANSLUTA REGULATORN TILL GASOLFLASKAN".



Maximum gasolflaskstorlek vid INSTALLATION PÅ VAGN under grillen är 6 kg.

Längden på slangen får ej överstiga 1,5 meter.

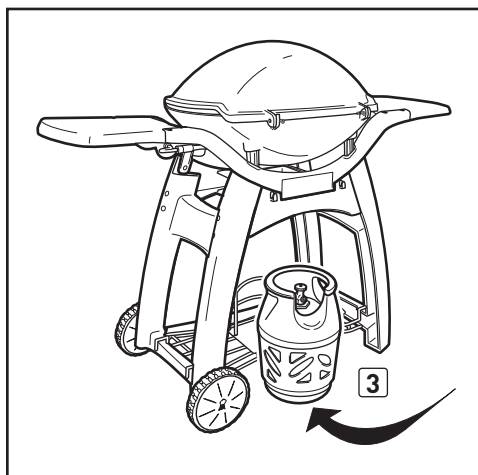
FÖRESKRIFTER VID INSTALLATION PÅ MARKEN

Om din gasolflaska överskrider den maximala storleken för installation på vagn, måste flaskan ställas på marken bakom grillen. Den maximala storleken på flaskor installerade på marken är:

- Flaskstorlek:** max. 13 kg
- Flaskhöjd:** max. 587 kg
- Flaskbredd:** max. 306 kg

INSTALLATION PÅ MARKEN

- A) Ställ gasolflaskan på marken bakom grillen (3).
- B) Vrid flaskan så att ventilöppningen är vänd mot grillens högra sida eller baksida.
- C) Anslut regulatorn till flaskan. Se "ANSLUTA REGULATORN TILL GASOLFLASKAN".



Maximum gasolflaskstorlek vid INSTALLATION PÅ MARKEN är 13 kg.

Längden på slangen får ej överstiga 1,5 meter.

VAD ÄR EN REGULATOR?

Din Weber® gasolgrill är utrustad med en tryckregulator. Det är en enhet som ser till att det blir ett konstant gasflöde med konstant tryck när gasen strömmar ut från LPG-flaskan.

ANSLUTA REGULATORN TILL GASOLFLASKAN

Använd endast gasolflaskor med en kapacitet på minst 3 kg och högst 13 kg.

A) Ta bort skruven från vagnens högra ben. Sätt in slangens fasthållningsklips. Sätt tillbaka skruven.

⚠ VARNING! Slangen måste fästas på vagnens ben med slangens fasthållningsklips. Om detta inte görs kan det leda till skador på slang, vilket riskerar att leda till brand eller explosion som kan ge upphov till allvarlig kroppsskada eller dödsfall, samt skador på egendom.

B) Anslut regulatorn till flaskan.

⚠ VARNING! Kontrollera att gasolflaskan eller regulatorventilen är stängd.

Vissa regulatorer trycks fast för att ansluta och dras loss för att koppla från. Andra har en mutter med vänstergänga som ansluts till cylinderventilen. Fastställ din regulatortyp och följ en av anslutningsinstruktionerna som är specifik för den regulatorn.

Anslut genom att vrida medurs

Skruva fast regulatorn på cylindern genom att vrida kopplingen medurs (1). Placera regulatorn så att ventilationshålet (2) pekar nedåt.

Koppla från genom att vrida moturs

Skruva fast regulatorn på flaskan genom att vrida kopplingen moturs (3) (4).

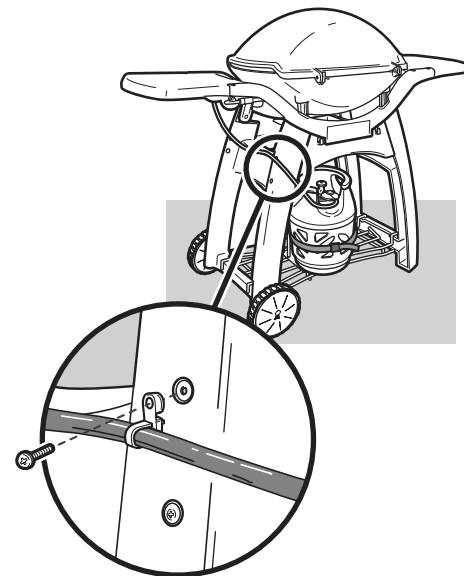
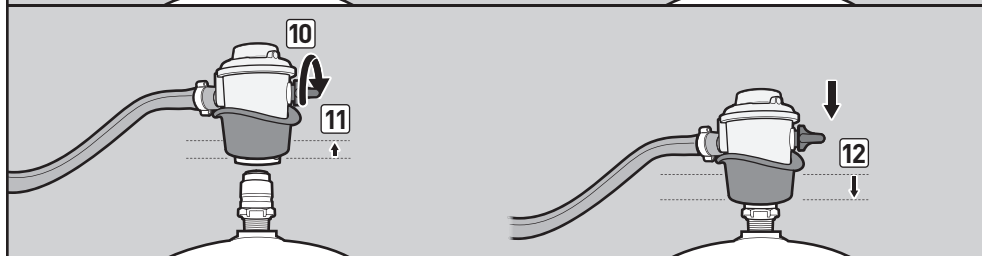
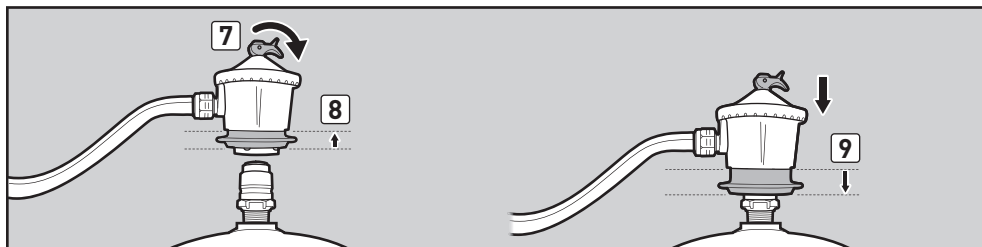
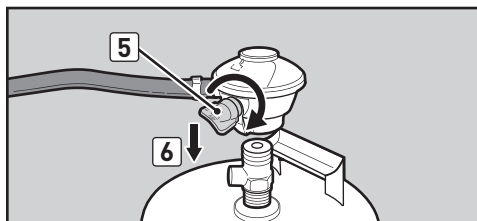
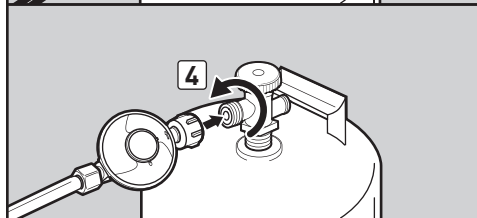
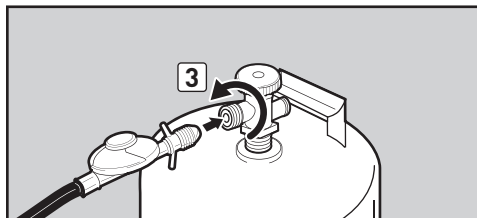
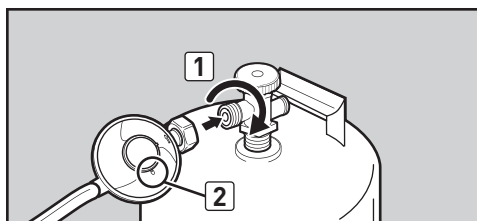
Anslut genom att vrida spaken/snäppa regulatorn på plats

Vrid regulatorspaken medurs (5) till avstängt läge. Tryck ner regulatorn på gasolflaskan tills regulatorn snäpper på plats (6).

Anslut glidringen

Kontrollera att regulatorspaken är i avstängt läge (7) (10). Skjut regulatorns glidring uppåt (8) (11). Tryck ned regulatorn på cylinderventilen och upprätthåll trycket. Skjut ned glidringen för att stänga (9) (12). Om regulatorn inte låser, upprep proceduren.

Notera! Det kan hända att regulatorn på bilderna i denna handbok inte ser ut som den du använder till din grill. Detta beror på olikheter i lagstiftningen mellan olika länder eller regioner.



BYTE AV SLANG, REGULATOR OCH VENTIL

⚠ VIKTIGT MEDDELANDE: Vi rekommenderar att du byter gasolslangen på din Weber® gasolgrill vart femte år. I vissa länder finns krav på att gasolslangar ska bytas före fem års användning, följ då landets bestämmelser.

För utbytesdelar såsom slang, regulator och ventil, ska du kontakta Webers kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Gå logga in på www.weber.com.

VAD ÄR EN LÄCKAGEKONTROLL?

På din grills gassystem finns anslutningar och kopplingar. En läckagekontroll är ett tillförlitligt sätt att se till att ingen gas läcker ut från någon av anslutningarna eller kopplingarna.

Även om alla fabrikstillverkade anslutningar har genomgått noggranna läckagekontroller är det viktigt att göra en läckagekontroll innan du använder grillen första gången. Detta gäller även när du kopplar från och sedan kopplar till en koppling och varje gång du utför rutinunderhåll.

⚠ VARNING

Använd inte en öppen låga för att leta efter gasläckage. Se till att det inte förekommer gnistor eller öppna lågor i närheten när du utför läckagekontrollen. Gnistor eller öppna lågor leder till brand eller explosion, vilket kan orsaka allvarlig kroppsskada eller dödsfall och skador på egendom.

⚠ **VARNING!** Gasanslutningarna på din gasgrill har testats på fabriken. Vi rekommenderar emellertid att du kontrollerar alla gasanslutningar innan du tänder din gasgrill.

⚠ **VARNING!** Utför dessa läckagekontroller även om grillen har monterats ihop av en återförsäljare eller i butik.

⚠ **VARNING!** Du bör kontrollera om det förekommer gasläckor varje gång du kopplar bort och ansluter en gasanslutning.

NOTERA! Alla fabrikstillverkade anslutningar har genomgått noggranna läckagekontroller och brännarna har flamtestats. Som en säkerhetsåtgärd ska du dock utföra läckagekontroller på alla anslutningar innan du använder din Weber® gasgrill. Gasanslutningarna kan ha lossnat eller skadats vid transport och hantering.

KONTROLLERA OM DET FINNS GASLÄCKOR

Du behöver: En lösning bestående av diskmedel och vatten och en sprayflaska, trasa eller borste för att stryka på tvålösningen. (Du kan göra din egna blandning genom att blanda 20 % flytande tvål med 80 % vatten eller så kan du köpa din lösning på VVS-avdelningen i en järnaffär.)

A) Kontrollera att **ALLA** brännarvred är i avstängt läge. Kontrollera genom att trycka in och vrida brännarvreden medurs tills det tar stopp.

B) Sätt på gasflödet på källan.

Fastställ din regulatortyp. Följ anvisningarna för respektive regulator.

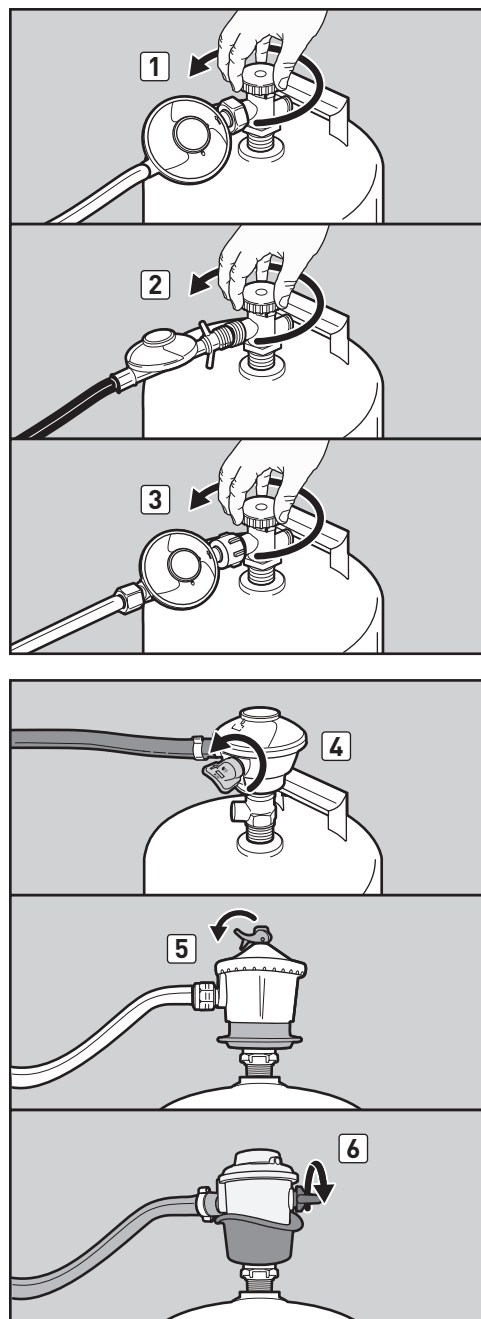
Vrid på ventilen

Vrid flaskventilen moturs (1) (2) (3).

Vrid spaken

För regulatorspaken till On-läget (4) (5) (6).

⚠ **VARNING!** Tänd inte brännarna vid läckagekontroll.



FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING AV GRILLEN

C) Blöt kopplingar med tvållösning med hjälp av en sprayflaska, borste eller trasa för att kontrollera om det förekommer läckage. Om det bildas bubblor eller om en bubbla växer finns det en läcka. Lägg på en lösning bestående av diskmedel och vatten på följande anslutningar:

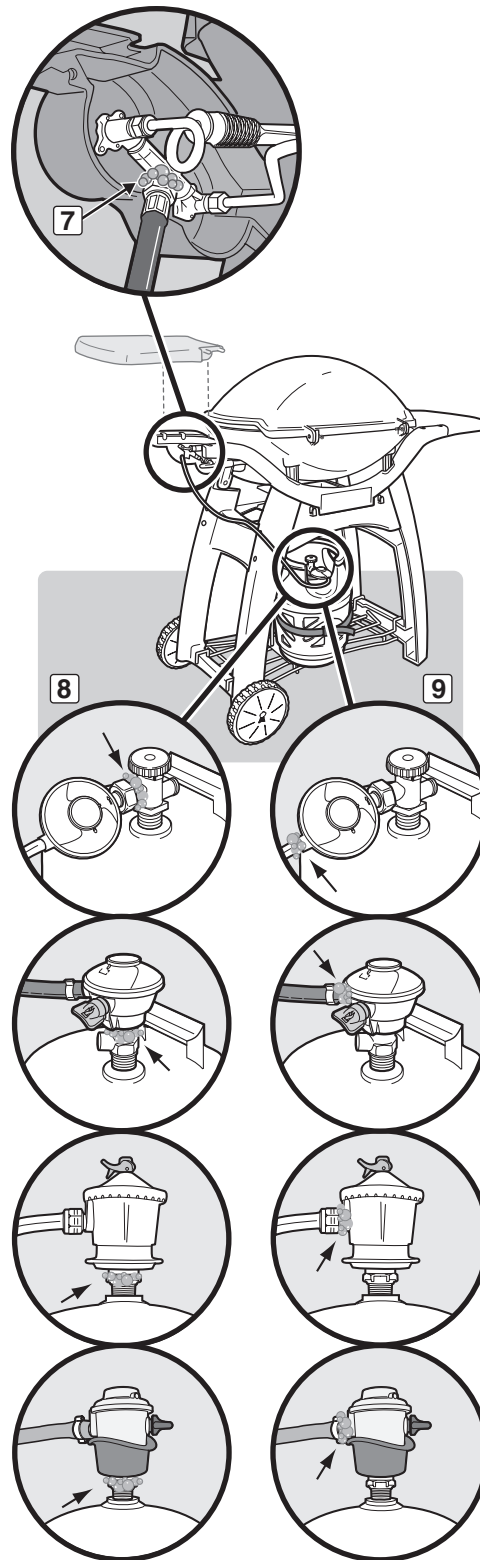
- a) Anslutningen mellan grenrör och regulatorslang (7).
- b) Anslutning mellan regulator och flaska (8).
- c) Anslutning mellan regulatorslang och regulator (9).

⚠ VARNING! Stäng av gasen om det finns en läcka på anslutningarna (7, 8 eller 9). ANVÄND INTE GRILLEN. Kontakta en kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på www.weber.com.

D) När läckagekontrollen är klar, stäng av gasolförsörjningen vid källan och skölj av anslutningarna med vatten.

NOTERA! Eftersom vissa lösningar som används vid läckagekontroll (även tvållösning) kan vara lite frätande ska alla anslutningar sköljas med vatten efter utförda läckagekontroller.

Nu du är klar att använda din grill.



KOPPLA LOSS REGULATORN FRÅN GASOLFLASKAN

A) Ta bort gasolflaskan genom att stänga av gasförsörjningen och koppla från slangen och regulatorn från flaskan.

⚠ VARNING! Kontrollera att flaskan eller regulatorventilen är stängd.

Fastställ din regulator typ. Följ frångkopplingsanvisningarna för respektive regulator.

Koppla från genom att vrida moturs

Skruva loss regulatorn från flaskan genom att vrida kopplingen moturs (1).

Koppla från genom att vrida medurs

Skruva loss regulatorn från flaskan genom att vrida kopplingen medurs (2) (3).

Koppla från genom att vrida spaken

Vrid regulatorspaken medurs (4) till avstängt läge. Tryck in regulatorspaken (5) tills den lossnar från flaskan (6).

Koppla från genom att skjuta glidringen

Kontrollera att regulatorspaken är i avstängt läge (7) (9). Skjut regulatorns ring uppåt (8) (10) för att koppla från den från flaskan.

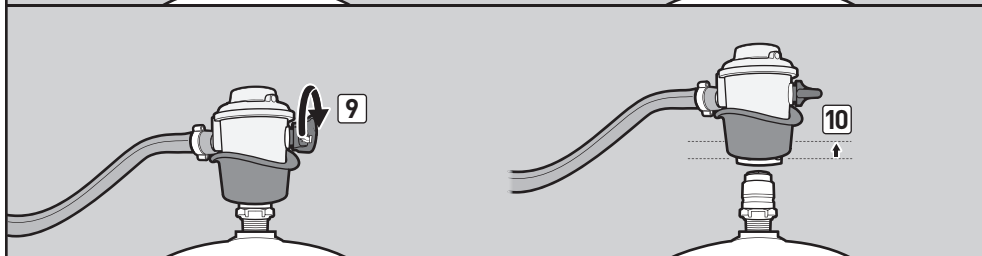
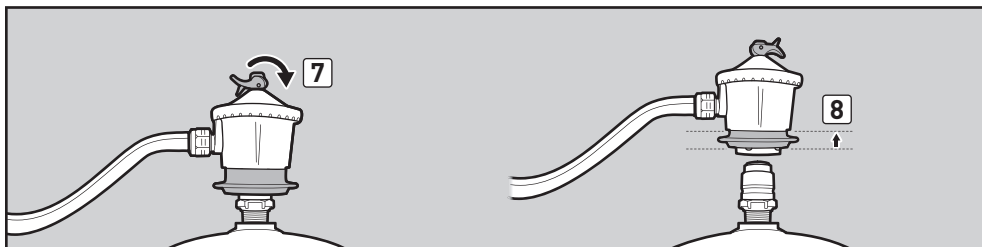
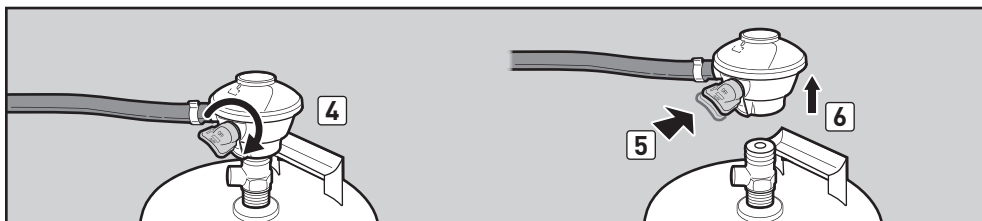
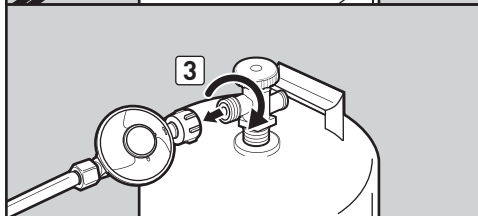
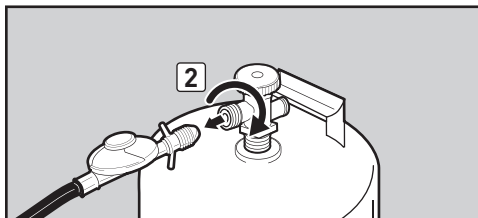
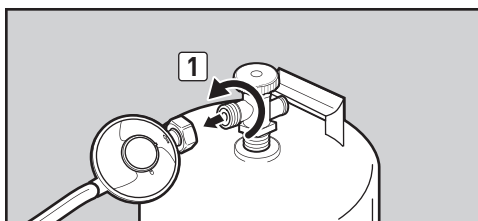
B) Byt ut den tomma flaskan mot en full flaska.

FYLLA GASOLFLASKAN

Vi rekommenderar att du fyller på gasolflaskan innan den är helt tom. För att fylla på gasolflaskan ska du ta med den till en återförsäljare av propangas.

ÅTERANSLUTA GASOLFLASKAN

Se "ANSLUTA REGULATORN TILL GASOLFLASKAN".



SÄKERHETEN FÖRST

Det rekommenderas att få in vanan att utföra några säkerhetskontroller före grillningen.

Säkerhet måste beaktas när du bestämmer var du ska placera och använda grillen. Se till att läsa följande varningar innan du installerar eller använder din grill.

VARNINGAR:

- ⚠ Denna utrustning är endast avsedd för utomhusbruk och får aldrig användas i garage, takbeklädda eller inneslutna verandor eller altaner.
- ⚠ Din Weber® gasolgrill ska aldrig användas under ett oskyddat brännbart tak eller överhäng.
- ⚠ Din Weber® gasolgrill är inte avsedd att installeras i eller på husvagnar eller båtar.
- ⚠ Det får inte finnas något brännbart material inom cirka 60 cm från grillen. Detta inkluderar grillens ovansida, undersida, baksida och sidor.
- ⚠ Håll lättantändliga ångor och vätskor, t.ex. bensin, alkohol, o.s.v., och annat brännbart material borta från tillagningsområdet.
- ⚠ Denna utrustning blir mycket varm. Var speciellt försiktig när barn eller äldre befinner sig i närheten.
- ⚠ Flytta aldrig utrustningen när den är tänd.
- ⚠ Använd bara grillen på en plan och vågrät yta.

BORTTAGBAR DROPPLÅDA OCH ENGÅNGSDROPPFORM

Din grill har ett fettuppsamlingsystem som kanaliserar bort fett från maten ned i en borttagbar dropplåda. Av praktiska skäl kan du även klä den löstagbara dropplådan med en Weber® engångsdroppform som hjälper till att hålla den löstagbara dropplådan ren längre tid.

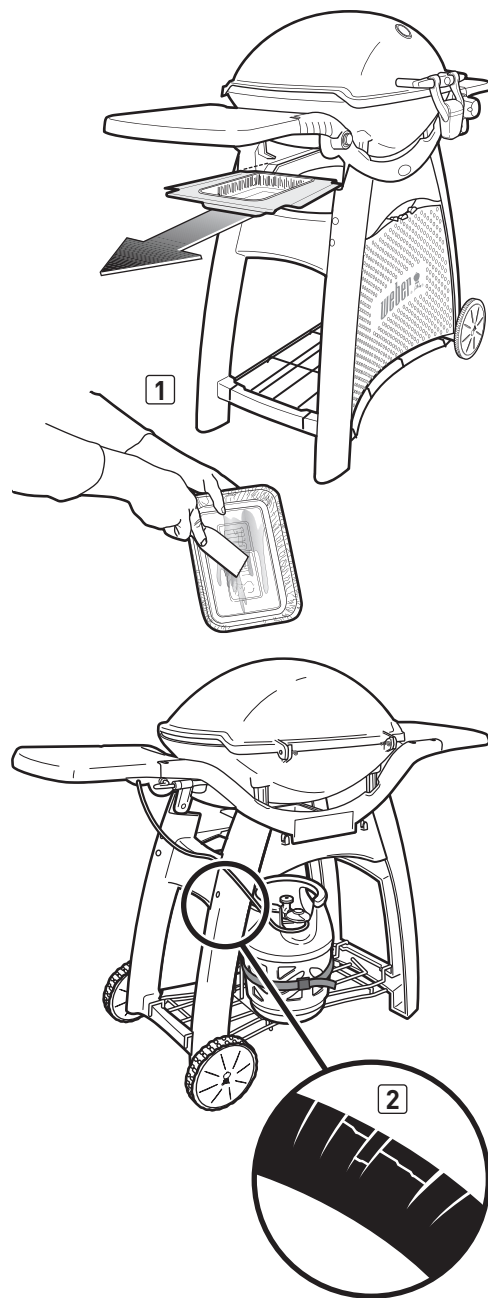
Att rengöra den borttagbara dropplådan är lika viktigt som att rengöra baljan. Kontrollera om det finns fettavlagringar i dropplådan varje gång du använder grillen. Ta bort eventuella fettavlagringar med en plastskrapa (1). Tvätta den borttagbara dropplådan med varmt tvålsvatten och skölj med vatten.

- ⚠ **VARNING!** Kontrollera om det finns fettavlagringar i den borttagbara dropplådan och engångsdroppformen inför varje användningstillfälle. Avlägsna eventuellt fett för att undvika en fettbrand. En fettbrand kan orsaka allvarliga kroppsskador och skada på egendom.
- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG!** Klä inte baljan, den borttagbara dropplådan eller engångsdroppformen med aluminiumfolie.

SLANGKONTROLL

Kontrollera regelbundet slangen att det inte finns några tecken på sprickor (2).

- ⚠ **VARNING!** Kontrollera om slangen har jack eller är skadad, sprucken eller sliten före varje användningstillfälle. Om slangen är skadad på något sätt ska grillen inte användas. Byt endast ut slangen mot en slang som är godkänd av Weber®. Kontakta en kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på www.weber.com®.



METODER FÖR ATT TÄNDA BRÄNNAREN

Brännaren kan tändas på två olika sätt. Det första är att använda grillens inbyggda tändsystem. Det andra är att tända med en tändsticka.

Här intill beskrivs stegen för att tända din grill med tändsystemet. På nästa sida beskrivs stegen för att tända din grill med en tändsticka.

TÄNDNING AV BRÄNNAREN

A) Öppna grilllocket (1).

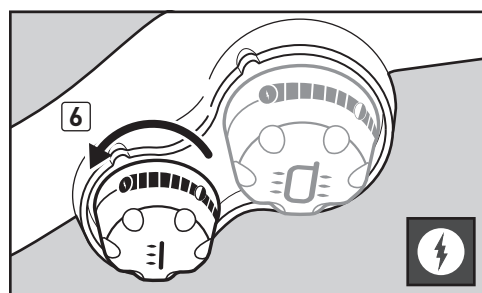
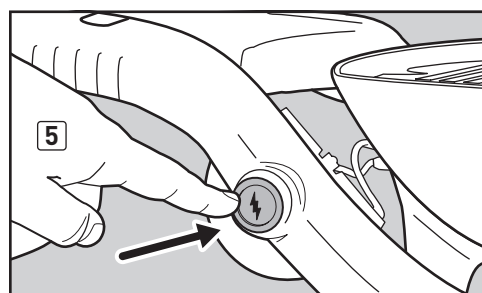
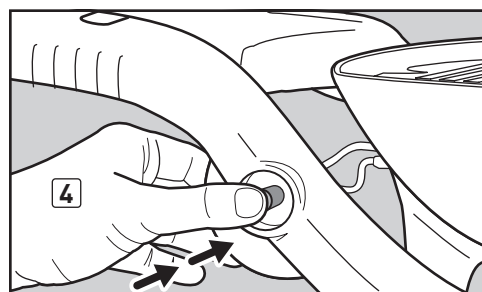
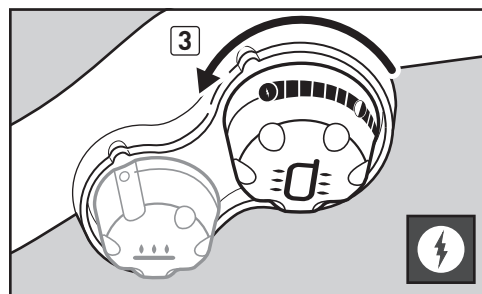
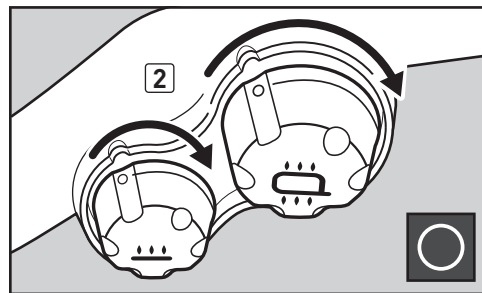
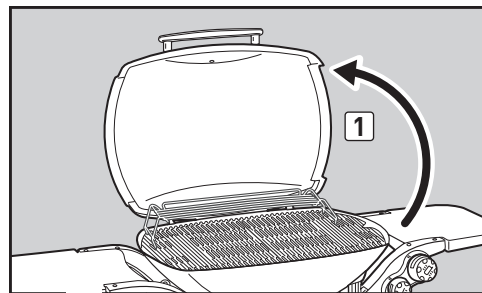
⚠ VARNING

Om du inte öppnar locket när du tänder grillen, eller om du inte väntar i fem minuter för att låta gasen skingras om grillen inte tänds, kan en explosiv uppflamning inträffa, vilket kan orsaka allvarlig kroppsskada eller t.o.m. dödsfall.

- B) Kontrollera att **ALLA** brännarvred är i avstängt läge (2). Kontrollera genom att trycka in och vrida brännarvreden medurs tills det tar stopp.
 - C) Vrid på flaskventilen enligt ett av alternativen beroende på typ av flaska och regulator.
 - D) Tänd den yttre brännaren genom att trycka in det stora brännarvredet och vrida det moturs till läget START/HÖG (†) (3).
 - E1) Tryck på den röda tändningsknappen flera gånger så att den klickar varje gång (4) (Q® 3000).
ELLER
 - E2) Tryck in och håll den elektroniska tändknappen intryckt (5) (Q® 3200). Du hör att det klickar till när du trycker in knappen.
 - F) Kontrollera att brännaren är tänd genom att titta genom grillgallret. Du ska se en låga.
- ⚠ **WARNING! Luta dig aldrig över en öppen grill när den tänds eller under tillagning.**
- ⚠ **WARNING! Om brännaren inte tänds inom 5 sekunder bör du stänga av brännarvredet och vänta fem minuter så att gasen skingras innan du försöker tända igen eller använder en tändsticka för att tända.**
- G) När den yttre brännaren är tänd kan du sätta på den inre brännaren. Tryck in det lilla brännarvredet och vrid till läget START/HÖG (†) (6). Den inre brännaren tänds sedan av den yttre brännaren.

FÖR ATT SLÄCKA BRÄNNAREN

Tryck in och vrid alla brännarvred medurs till avstängt läge (O). Stäng av gastillförseln vid källan.



Vissa batterier har skyddande plast runt sig. Denna plast måste tas av innan du försöker tända grillen. Förväxla inte plasten med batterietiketten.

TÄNDNING AV BRÄNNAREN

Tända med en tändsticka

A) Öppna grilllocket (1).

⚠ VARNING

Om du inte öppnar locket när du tänder grillen, eller om du inte väntar i fem minuter för att låta gasen skingras om grillen inte tänds, kan en explosiv uppflamning inträffa, vilket kan orsaka allvarlig kroppsskada eller t.o.m. dödsfall.

- B) Kontrollera att **ALLA** brännarvred är i avstängt läge (2). Kontrollera genom att trycka in och vrida brännarvreden medurs tills det tar stopp.
- C) Vrid på flaskventilen enligt ett av alternativen beroende på typ av flaska och regulator.
- D) Tänd en tändsticka och för lågan under tändhålet (3). När du håller i den tända tändstickan, tänd den yttre brännaren genom att trycka på det stora brännarvredet och vrida det moturs till START/HÖG (†) (4).
- E) Kontrollera att brännaren är tänd genom att titta genom grillgallret. Du ska se en låga.

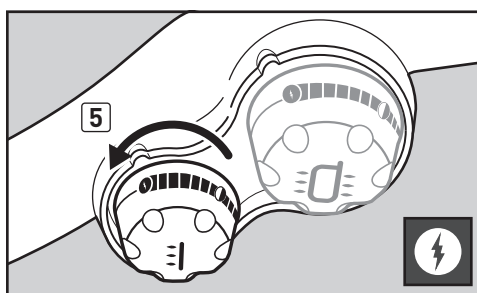
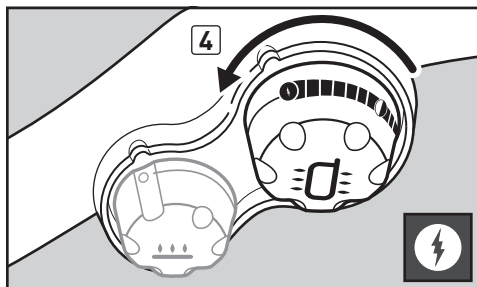
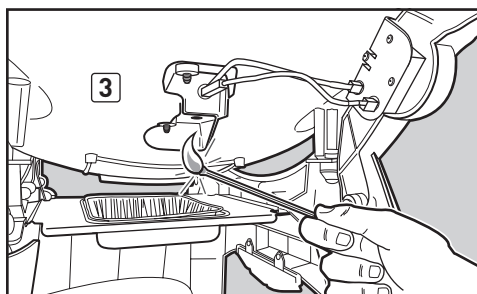
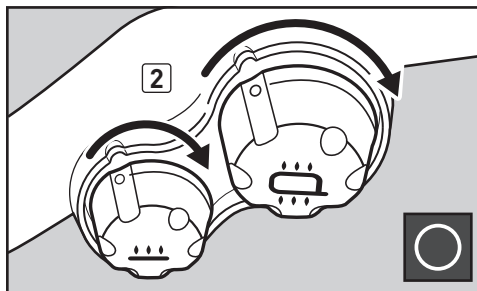
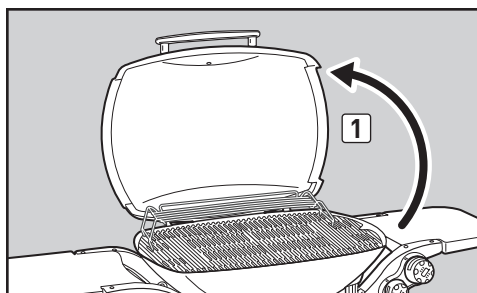
⚠ **VARNING!** Luta dig inte över en öppen grill när du tänder. Håll ansikte och kropp på minst 30 centimeters avstånd från tändhålet när du tänder grillen.

⚠ **VARNING!** Om brännaren inte tänds inom 5 sekunder bör du stänga av brännarvredet och vänta fem minuter så att gasen skingras innan du försöker tända igen eller använder en tändsticka för att tända.

- F) När den yttre brännaren är tänd kan du sätta på den inre brännaren. Tryck in det lilla brännarvredet och vrid till läget START/HÖG (†) (5). Den inre brännaren tänds sedan av den yttre brännaren.

FÖR ATT SLÄCKA BRÄNNAREN

Tryck in och vrid alla brännarvred medurs till avstängt läge (O). Stäng av gastillförseln vid källan.



ANVÄNDBARA TIPS

- Grillen ska alltid förvärmas före tillagning. Ställ in brännaren/-arna på hög värme och stäng locket. Förvärm i 10 till 15 minuter.
- Temperaturen på din gasogrill kan bli högre än normalt vid de första användningarna.
- Grilltiderna i recepten är avsedda för en utomhustemperatur på 21 °C och lite eller ingen vind. Förläng tillagningstiden kalla eller blåsiga dagar, eller på högre höjder. Förkorta tillagningstiden i extremt varmt väder.
- Förhållandena vid grillning kan innebära att brännarvreden måste regleras för att korrekt tillagningstemperatur ska uppnås.
- Bryn kött och tillaga med locket på för att få perfekt grillad mat varje gång.
- Om maten pressas samman på ett grillgaller krävs det mer tid för att laga maten.
- Skär bort överflödigt fett från biffar, kotletter och stekar, och lämna endast kvar knappt 6,4 mm fett. Mindre fett underlättar rengöringen, och utgör en faktisk garanti mot oönskad uppflamning.
- I allmänhet kräver stora köttbitar längre tillagningstid per kilo än mindre köttbitar.
- Vissa typer av mat, t.ex. grytor eller tunna fiskfiléer, kräver ett kokkärl vid tillagning. Engångsformar av folie är mycket praktiskt, men vilket metallkärl som helst med ugnssäkra handtag kan användas.
- Mat som tillagas i kokkärl, t.ex. vita bönor i tomatsås, kräver mer tid vid tillagning i en djup kastrull än t.ex. i en långpanna.
- Använd hellre tång än gaffel när du vänder och hanterar kött, för att undvika förlust av köttsaft. Använd två stekspadar vid hantering av hela, större fiskar.
- Kontrollera alltid att baljan och den borttagbara dropplådan är rena och fria från smuts.
- Klä inte baljan med aluminiumfolie. Detta kan hindra fett från att rinna ner i fettuppsamlingspannan.
- Om oönskad uppflamning uppstår ska du stänga av brännaren/-arna och flytta maten till en annan del av grillgallret. Eventuella lågor avtar snabbt. Tänd grillen igen när lågorna har avtagit. ANVÄND ALDRIG VATTEN FÖR ATT SLÄCKA LÅGOR PÅ EN GASOLGRILL.
- Använd en timer för att varna när "välstekt" håller på att övergå till "för hårt stekt."
- Ett tunt lager olja ger maten jämn färg och förhindrar att den fastnar på grillgallret. Du ska alltid pensla eller spreja oljan på maten, inte direkt på grillgallret.
- När du använder marinad, sås eller glaze med hög sockerhalt, eller annan ingrediens som lätt bränns vid, ska denna penslas på maten när endast 5 till 10 minuters grillning återstår.

FÖRVÄRMNING

Det är viktigt att förvärma grillen före grillning. Förvärmning: Tänd grillen enligt instruktionerna i handboken. Vrid sedan brännarvreden till läget START/HÖG (!), stäng locket och förvärm grillen. Detta tar 10-15 minuter beroende på förhållanden som lufttemperatur och vind. Efter förvärmningen kan du ställa in brännaren/-na efter eget önskemål.

⚠ VARNING! Om brännaren/-na släcks när grillen används ska du stänga brännarvredet/-en. Öppna locket och vänta i fem minuter innan du försöker tända grillen igen. Följ tändningsanvisningarna.

TÄCKT GRILLNING MED LOCK

All grillning sker med locket på för att ge jämnt cirkulerad värme. När locket är stängt lagas maten i gasogrillen ungefär som i en varmluftsugn. Termometern i locket (finns på vissa av våra grillar) anger tillagningstemperaturen inuti grillen. All förvärmning och grillning sker med locket på. Kika inte, värme försvinner varje gång du lyfter på locket.

FETTUPPSAMLINGSSYSTEM

Unikt grillgallerfunktion med vinklad form. Gjutjärnsskenor som leder bort dropp från brännarröret/-en för att förhindra uppflamningar som kan bränna maten. De återstående dropparna rinner ner i en borttagbar dropplåda som kan dras ut för en smidig rengöring.

För att få ytterligare grilltips och recept kan du gå in på www.weber.com.

GRILLTIPS OCH PRAKTISKA RÅD

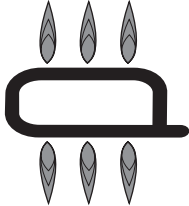
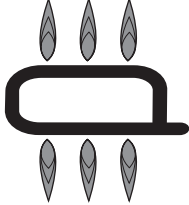
RÖTT KÖTT	Tjocklek/vikt	Ungefärlig total grilltid
Biff: New York strip, rib-eye och filet mignon (fläskkarré)	2 cm (¾ tum) tjock	3 - 5 minuter hög direktvärme
	2,5 cm (1 tum) tjock	6 - 8 minuter hög direktvärme
Biff: Porterhouse och T-bone	2 cm (¾ tum) tjock	4 - 6 minuter hög direktvärme
	2,5 cm (1 tum) tjock	8 - 10 minuter hög direktvärme
Flankstek	700 - 900 gram (1½ - 2 pound), 2 cm (¾ tum) tjock	12 - 14 minuter hög direktvärme
Färsbiff	2 cm (¾ tum) tjock	8 - 10 minuter medel direktvärme
Fläskkarré	1,4 - 1,8 kg (3 - 4 pound)	25 - 30 minuter bryn 10 minuter på hög direktvärme och grilla 15 - 20 minuter på indirekt låg värme
FLÄSK	Tjocklek/vikt	Ungefärlig total grilltid
Bratwurst: Färsk	150 gram (5 ounce) korvkedja	10 - 15 minuter låg direktvärme
Kotlett: Benfri eller med ben	2 cm (¾ tum) tjock	10 - 15 minuter bryn 6 minuter på hög direktvärme och grilla 4 - 8 minuter på indirekt låg värme
	3¼ - 3½ cm (1¼ - 1½ tum) tjock	14 - 18 minuter bryn 8 minuter på hög direktvärme och grilla 6 - 10 minuter på indirekt låg värme
Revbensspjäll: Små hela revbensspjäll	1,4 - 1,8 kg (3 - 4 pound)	1 - 1½ timme indirekt låg värme (revbensspjäll som sitter ihop**)
Revbensspjäll: revbensspjäll	1,4 - 1,8 kg (3 - 4 pound)	1 - 1½ timme indirekt låg värme, 30 minuter bryna ned, vänd sedan var 10:e - 15:e minut
Fläskkarré	450 gram (1 pound)	20 - 25 minuter bryn 10 minuter på hög direktvärme (vänd 3 gånger) och grilla 10 - 15 minuter på indirekt låg värme
FÅGEL	Tjocklek/vikt	Ungefärlig total grilltid
Kycklingbröst: utan ben och skinn	175 - 230 gram (6 - 8 ounce)	12 - 16 minuter medel direktvärme
Kycklingbitar: med ben, olika slag	85 - 175 gram (3 - 6 ounce)	35 - 45 minuter låg direktvärme
Kyckling: Hel	1,8 - 2,3 kg (4 - 5 pound)	1 - 1½ timme indirekt medelvärme (med stekstativ**)
Kyckling, cornish game	1,4 - 1,8 kg (3 - 4 pound)	30 - 35 minuter indirekt medelvärme (med stekstativ**)
Kalkonbröst: Med ben	2,3 - 2,7 kg (5 - 6 pound)	1 - 1½ timme indirekt låg värme
SKALDJUR	Tjocklek/vikt	Ungefärlig total grilltid
Fisk, filé eller fiskstek: Lax, svärdfisk och tonfisk	¾ - 1¼ cm (¼ - ½ tum) tjock	6 - 8 minuter medel direktvärme
	2½ - 3¼ cm (1 - 1¼ tum) tjock	8 - 10 minuter medel direktvärme
Fisk, filé eller fiskstek: Hälleflundra och havsabborre	¾ - 1¼ cm (¼ - ½ tum) tjock	10 - 12 minuter medel direktvärme
	2½ - 3¼ cm (1 - 1¼ tum) tjock	12 - 14 minuter medel direktvärme
Räkor	50 gram (1½ ounce)	3 - 5 minuter medel direktvärme
GRÖNSAKER	Tjocklek/vikt	Ungefärlig total grilltid
Sparris	1¼ cm (½ tum) diameter	3 - 5 minuter medel direktvärme
Majs	i skal	25 - 30 minuter medel direktvärme
	skalad	10 - 15 minuter medel direktvärme
Svamp	shiitake eller liten champinjon	8 - 10 minuter medel direktvärme
	portabello	12 - 15 minuter medel direktvärme
Lök	1¼ cm (½ tum) skivor	8 - 12 minuter medel direktvärme
Potatis	hel	45 - 60 minuter indirekt låg värme
	1¼ cm (½ tum) skivor	14 - 16 minuter medel direktvärme

**Säljs separat.

DIREKT METOD ELLER INDIREKT METOD?

Det som är viktigast att känna till om grillning är vilken grillmetod som ska användas för olika typer av mat, direkt eller indirekt. Skillnaden är enkel. Vid direkt grillning, som liknar stekning, tillagas maten direkt över elden. Vid indirekt grillning arrangeras elden på vardera sida om maten. Indirekt grillning påminner om ugnstekning, men med grillningens fördelar i fråga om konsistens, smak och utseende som inte kan uppnås i ugn. Användning av rätt metod är det enklaste sättet att uppnå bra resultat - och bästa sättet att säkerställa rätt färdighetsgrad.

Med båda metoderna kan du ställa in brännarna efter eget önskemål. Inställningarna — HÖG, MEDEL, LÅG eller OFF — beskrivs i tabellen till höger. För att exempelvis bryna biffar, sätt bägge brännarna på HÖG och sätt dem sedan på LÅG för att laga klart. För härlig grillinspiration www.weber.com/recipes.

TILLAGNINGSMETODER OCH ANVÄNDNING	KONTROLLVREDETS INSTÄLLNING INRE BRÄNNARE	KONTROLLVREDETS INSTÄLLNING YTTRE BRÄNNARE
FÖRVÄRMNING	 HÖG	 HÖG
DIREKT LÅG Kycklingbitar, korv	 LÅG	 LÅG
BRYNING Biff och annat som behöver brynas <i>Starta genom att bryna tjocka stekar över direkt hög värme...</i> <i>...avsluta med tillagning över direkt låg värme</i>	 HÖG	 HÖG
	 LÅG	 LÅG
INDIREKT Hel liten kyckling	 AV	 MEDEL

FELSÖKNING

ALLMÄN FELSÖKNING

PROBLEM	LÖSNINGAR
Brännaren tänds inte när du trycker på tändknappen.	Kontrollera att det strömmar gas till brännarna genom att försöka tända din brännare med tändstickor. Se "TÄNDNING AV BRÄNNARE - Tända med en tändsticka". Om det går att tända med tändsticka finns problemet i tändningssystemet. Se "SKÖTSEL AV TRYCKKNAPPSTÄNDNINGSSYSTEMET (Q® 3000)" eller "SKÖTSEL AV DET ELEKTRONISKA TÄNDNINGSSYSTEMET (Q® 3200)". Kontrollera att alla trådar är rätt monterade i kontakterna på tändarelektroden. Kontrollera att trådarna är anslutna till kontakterna på tändknappen (Q® 3000) eller den elektroniska tändmodulen (Q® 3200). Se "SKÖTSEL AV TRYCKKNAPPSTÄNDNINGSSYSTEMET (Q® 3000)" eller "SKÖTSEL AV DET ELEKTRONISKA TÄNDNINGSSYSTEMET (Q® 3200)". Om ett nytt batteri har satts i, kontrollera att batteriets plastskydd har tagits bort. Kontrollera att batteriet är i gott skick och att det sitter rätt monterat. Se "SKÖTSEL AV DET ELEKTRONISKA TÄNDNINGSSYSTEMET (Q® 3200)".
Brännarna tänds inte. Brännarna har en liten flämtande låga när brännarvredet är i läge HÖG (↑). Grilltemperaturen når endast 121° till 149° C (250° to 300° F) när brännarvreden är i läge HÖG (↑).	Vissa länder har regulatorer med en säkerhetsventil för gasolflöde. Säkerhetsventilen, som utgör en del av anslutningen mellan grillen och flaskan, kan ha aktiverats. För att återställa säkerhetsventilen ska du vrida flaskventilen och alla brännarnas kontrollvred till läge OFF (○). Öppna grilllocket. Vänta minst fem minuter så att gasen skingras innan du försöker tända grillen. Vrid LÅNGSAMT ventilen på gasolflaskan tills den är helt öppen. Vänta flera sekunder och tänd sedan grillen. Se "TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV HUVUDBRÄNNAREN".
Sidobrännaren tänds inte eller lågan är låg när brännarvredet är i läge HÖG (↑).	Gasen kan vara nästan slut eller slut. Fyll på flaskan. Gasolslangen kan vara klämd eller vikt. Räta ut gasolslangen.
Brännarens lågmönster är oregelbundet. Lågan är låg när brännarvredet är i läge HÖG (↑). Lågorna når inte fram hela vägen i brännarröret.	Rengör de brännaröppningar som löper efter brännarrörets längd. Se "ÅRLIGT UNDERHÅLL".
Brännarna brinner med en gul eller orange låga, i kombination med lukten av gasol.	Kontrollera om spindel/insektsskydden är igentäppta. (Blockerade håll.) Rengör spindel/insektsskydden. Se "ÅRLIGT UNDERHÅLL".
Höga lågor förekommer.	Grillen måste förvärmas med alla brännare på HÖG i 10 till 15 minuter.
⚠ VAR FÖRSIKTIG! Klä inte baljan med aluminiumfolie.	Rengör noggrant grillgallret för att få bort fett. Se "RENGÖRING AV GRILLENS INSIDA". Baljan kan vara smutsig och hindrar fettets från att rinna ner i den borttagbara dropplådan. Rengör baljan. Se "RENGÖRING AV GRILLENS INSIDA".
Lockets insida verkar "flagna". (liknar färgflakor).	Lockets insida är av aluminiumgods. Det är inte målat. Det kan inte "flagna". Vad du ser är bränt fett som har omvandlats till kol och flagnar av. DETTA ÄR INTE EN DEFEKT. Rengör noggrant. Se "RENGÖRING AV GRILLENS INSIDA".

Om problemen inte kan lösas på angivet sätt ska du kontakta Webers kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på www.weber.com.

FELSÖKNING AV GRILLYKTAN

PROBLEM	LÖSNINGAR
Grillyktan lyser inte.	Grillyktan aktiveras endast när locket är öppet. Lyft upp locket och tryck på VAKNA-knappen. Installera nya batterier. Kontrollera att batteriernas plastomslag har tagits bort när tre nya batterier (endast alkaliska) installeras. Kontrollera att batterierna är i gott skick och har installerats på rätt sätt. Läs "UNDERHÅLL AV GRILLYKTAN."
Grillyktan stängdes av och slås inte på igen.	Lyktan är programmerad att stängas av automatiskt efter 30 minuters inaktivitet. Aktivera lyktan igen genom att se till att locket är öppet och trycka på VAKNA-knappen. Läs "UNDERHÅLL AV GRILLYKTAN."
Grillyktan stängs inte av.	Grillyktan är utrustad med en lutningsgivare. Lutningsgivaren slår PÅ lyktan när grilllocket öppnas och stänger AV den när grilllocket stängs. OBS: Lyktan stängs inte AV när VAKNA-knappen trycks in. Stäng av grillyktan genom att stänga locket.

Om problemen inte kan lösas på angivet sätt ska du kontakta Webers kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på www.weber.com.

HÅLLA DIN WEBER® GASOLGRILL I TOPPFORM

⚠ VARNING

Om problemen som beskrivs på denna sida inte åtgärdas kan brand uppstå, vilket kan orsaka allvarlig kroppsskada och dödsfall, och leda till skada på egendom.

För att din Weber® gasolgrill ska fungera på ett säkert och effektivt sätt precis som första dagen, rekommenderar vi att du kontrollerar och rengör spindel-/insektsskyddet/-en och brännarrören minst en gång per år. Nedan ges viktig information om dessa två områden på grillen som ska genomgå årligt underhåll.

Om du ser att lågmönstret är oregelbundet eller att ett brännarrör är igensatt, läs anvisningarna "RENGÖRING ELLER BYTE AV BRÄNNARRÖR" på nästa sida.

BRÄNNARENS LÅGMÖNSTER

Brännarröret/-en på din Weber® gasolgrill brännare är fabriksinställd för rätt blandning av luft och gasol. Det korrekta lågmönstret visas i figuren och beskrivs nedan:

- Brännarrör (1)
- FlammanSpetsarna skiftar emellanåt i gult (2)
- Ljusblått (3)
- Mörkblått (4)

Kontrollera huvudbrännarens lågmönster. Om lågorna inte motsvarar beskrivningen ovan, kan det hända att spindel-/insektsskyddet/-en har blivit smutsigt eller igensatt.

WEBER® SPINDEL-/INSEKTSSKYDD

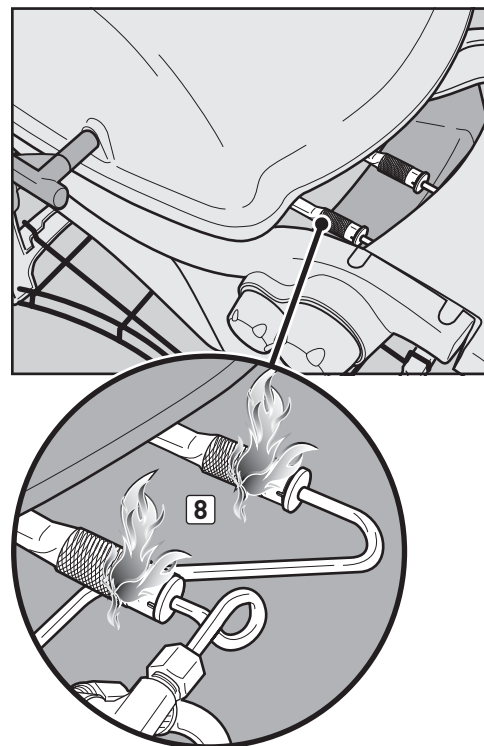
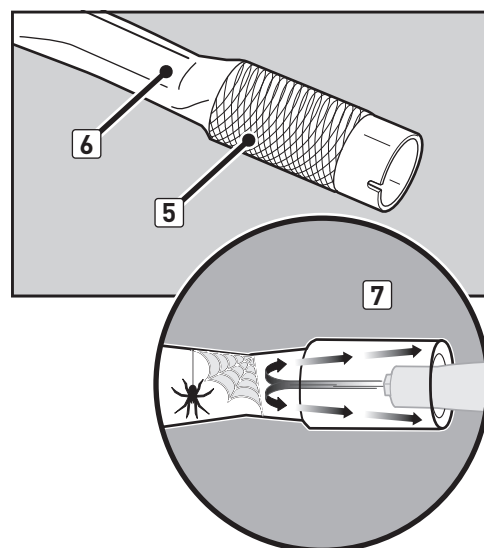
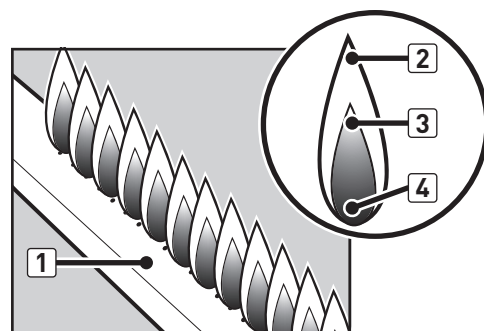
På förbränningslufthålet/-en på brännarröret/-en (5) sitter nät av rostfritt stål monterat för att förhindra att spindlar eller andra insekter spinner spidelnät eller bygger bo inuti brännarrörets/-ens venturid (6). Sådana bon kan blockera det normala gasolflödet och leda till att gasolen leds tillbaka ut ur förbränningslufthålet/-en (7). Tecken på denna typ av igensättning är lukten av gas i kombination med att brännarlågan är gulaktig och trög. Denna igensättning kan leda till brand i och runt luftspjället/-en, vilket skadar grillen allvarligt (8).

NOTERA! Om ett spindel-/insektsskydd skadas eller inte kan rengöras ska du kontakta Webers kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på www.weber.com.

BRÄNNARRÖRETS ÖPPNINGAR

Vid upprepad användning av grillen blir med tiden brännarrörets öppningar smutsiga. Igensatta och smutsiga öppningar kan begränsa hela gasflödet. Nedan beskrivs tecken på om brännarrörets öppningar är smutsiga eller igensatta.

- Grillen når inte önskad temperatur
- Grillen värms upp ojämnt
- En eller flera brännare tänds inte



RENGÖRING ELLER BYTE AV BRÄNNARRÖR

Kontrollera att grillen är avstängd och kall

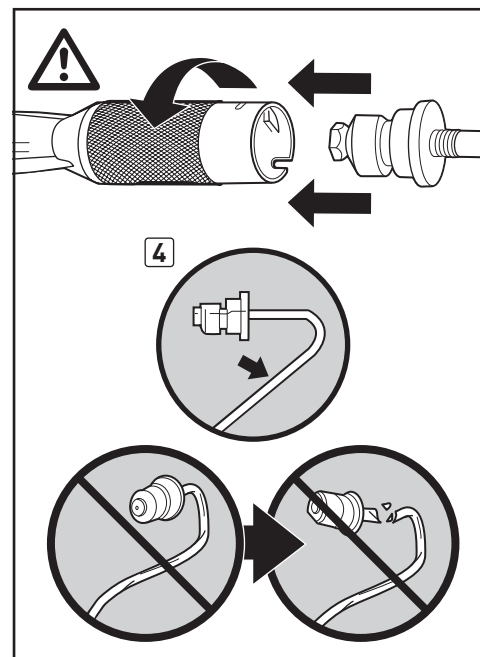
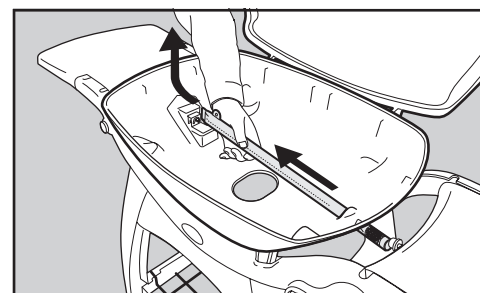
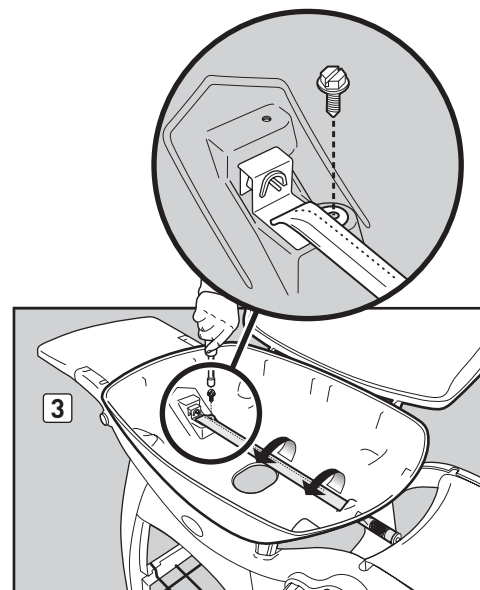
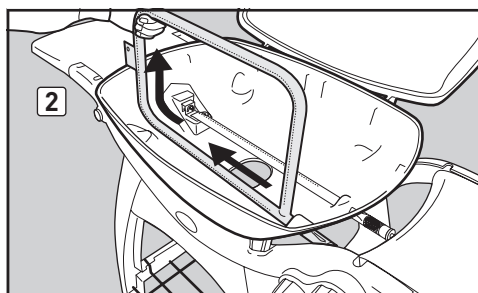
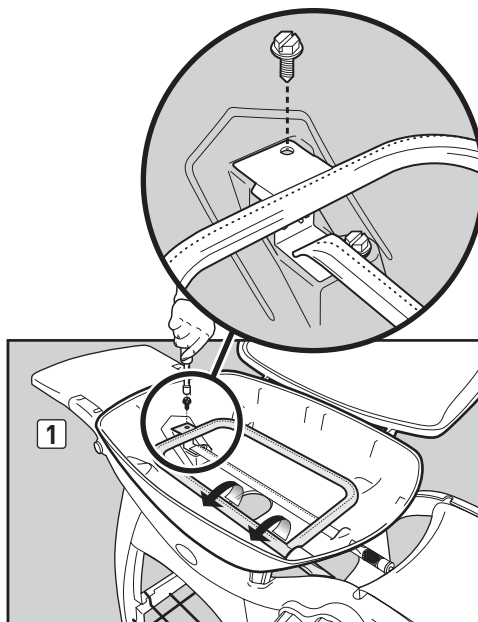
- A) Stäng av gastillförseln vid källan och koppla från gasolflaskan.
- B) Se till att alla brännarnas kontrollvred är i läge OFF (O). Kontrollera genom att trycka in och vrida brännarvreden medurs tills det tar stopp. Om det inte går att vrida dem är de redan avstängda. Om det går att vrida dem, fortsätt att vrida dem medurs tills det tar stopp, då är de avstängda.
- C) Öppna locket och ta bort baljkomponenterna.

Ta bort brännarrör

Du behöver: En 3/8" hylsnyckel.

- A) Ta bort skruven som fäster det yttre brännarröret i baljan (1).
- B) Roter det yttre brännarröret 90°. Skjut ut och lyft bort brännarröret från ventilöppningen och ta bort baljan (2).
- C) Upprepa denna procedur för det inre brännarröret (3).

⚠ VAR FÖRSIKTIG! Försiktighet måste iaktas när brännarrören tas bort eller återmonteras. Gasledningarna som ansluter brännarrören (4) till reglagen får inte böjas eller utsättas för kraft.



Rengöra brännarrör

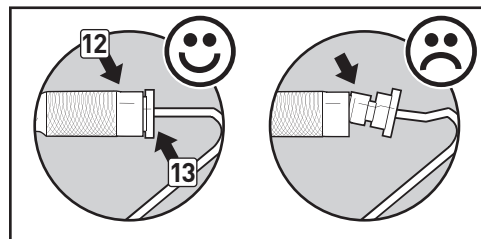
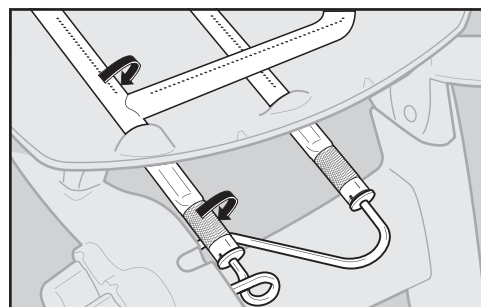
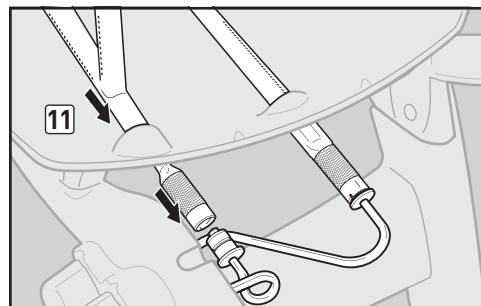
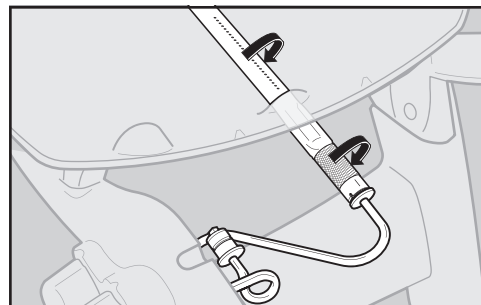
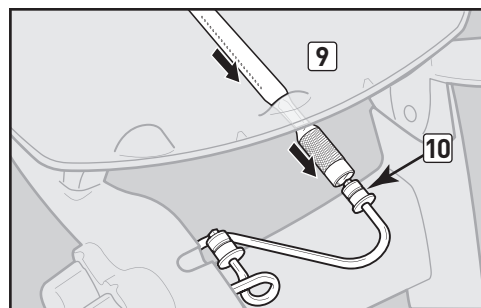
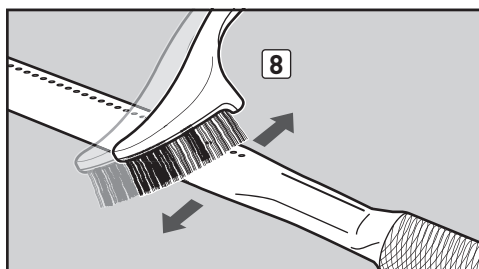
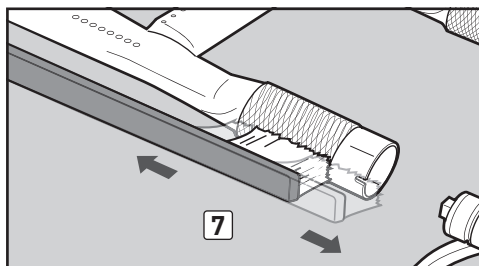
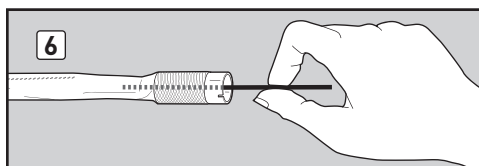
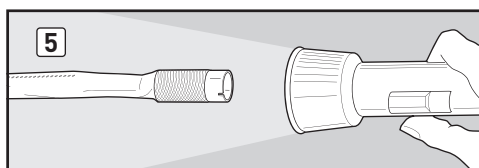
Du behöver: En ficklampa, en ståltråd (en uträtad galge), en lämplig rostfri stålborste och en mjuk borste (tandborste).

- A) Undersök insidan på varje brännare med en ficklampa (5).
- B) Rengör brännarrörens insida från smuts och igensättningar med ståltråden (6).
- C) Kontrollera spindel/insektsskydden i änden av brännarrören och rengör dem med en mjuk borste (7).
- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG! Rengör inte spindel/insektsskydden med hårda eller skarpa verktyg. Rubba inte spindel/insektsskydden och se till att skyddens öppningar inte blir större.**
- D) Använd en stålborste för att rengöra utsidan av brännarrören. Detta är för att se till att alla öppningar längs brännarrörens längd är helt öppna (8).
- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG! Se till att brännarens öppningar inte blir större vid rengöringen.**

Sätt tillbaka brännarrör

Du behöver: En 3/8" hylsnyckel.

- A) Skjut försiktigt in det inre brännarröret tillbaka i hålet på baljans högra sida (9). Se till att brännarrörets öppning är i linje med ventilöppningen (10).
- B) Sätt tillbaka skruven som fäster det inre brännarröret i baljan.
- C) Upprepa denna procedur för det yttre brännarröret (11).
- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG! Brännarrörets öppningar (12) måste vara korrekt placerade över ventilöppningarna (13).**
- ⚠ **WARNING! Du bör kontrollera om det förekommer gasläckor varje gång du kopplar bort och ansluter en gasanslutning. Se "KONTROLLERA OM DET FINNS GASOLLÄCKOR".**
- D) Sätt tillbaka baljkomponenterna.



VACKER— INIFRÅN OCH UT

Ägare av Weber®-grillar är mycket stolta över sina grillar. Stoltsera med din stolthet och glädje. Håll din grill ren och vacker—inifrån och ut—genom att följa dessa rutinmässiga underhållssteg.

RENGÖRING AV GRILLENS UTSIDA

För att din grill ska se bra ut ska du följa dessa riktlinjer för en säker rengöring.

⚠ VARNING! Stäng av din Weber® gasolgrill och vänta tills den svalnat innan du rengör den.

Lackerade, emaljerade och plasttytor

Använd en varm tvålslösning vid rengöring av grillens utsida. Skölj sedan med vatten.

VIKTIGT! Använd inte rengöringsmedel som innehåller syra, mineralterpentin eller xylen. Använd inte ugnsgrengöringsmedel, rengöringsmedel med slipmedel (köksrengöringsmedel), rengöringsmedel som innehåller citrusprodukter eller rengöringssvampar med slipmedel på grillen eller vagnen.

De nedfällbara borden får inte användas som skärbrädor.

RENGÖRING AV GRILLENS INSIDA

För att din grill ska fungera på ett säkert och effektivt sätt, är det viktigt att ta bort eventuellt skräp och överflödigt fett som kan ha samlats på grillens insida. Se följande riktlinjer för en säker rengöring.

Inuti locket

Flagande fettavlagringar liknar färgflagor. Torka av lockets insida med hushållspapper för att förhindra att fettavlagringar bildas. Tvätta lockets insida med varmt tvålsvatten. Skölj sedan med vatten.

Baljans komponenter och brännarrör

Du behöver: En rostfri stålborste och en styv plastskrapa.

A) Skrapa och borsta grillgaller med skrapan och borsten. Ta bort grillgallren och ställ undan dem.

⚠ VAR FÖRSIKTIG! Kontrollera regelbundet om det förekommer lösa strån från grillborstarna och att de inte är alltför slitna. Byt borste om du hittar lösa strån på grillgallren eller borsten. Weber rekommenderar att köpa ny rostfri stålborste i början av varje vår.

⚠ VAR FÖRSIKTIG! Rengör inte grillgaller i en självrengörande ugn.

B) Borsta av eventuell smuts från brännarrören. Gör inte brännarröret större längs brännarrörets längd (1).

C) Sätt tillbaka grillgallren när rengöringen är klar.

Balja

Rengör inuti baljan med varmt tvålsvatten. Skölj sedan med vatten.

Borttagbar dropplåda och engångsdroppform

Din grill har ett fettuppsamlingsystem som kanaliserar bort fett från maten ned i en borttagbar dropplåda. Av praktiska skäl kan du även klä den borttagbara dropplådan med en Weber® engångsdroppform som hjälper till att hålla den borttagbara dropplådan ren längre tid.

Att rengöra den borttagbara dropplådan är lika viktigt som att rengöra baljan. Kontrollera om det finns fettavlagringar i dropplådan varje gång du använder grillen. Ta bort eventuella fettavlagringar med en plastskrapa (2). Tvätta den borttagbara dropplådan med varmt tvålsvatten och skölj med vatten.

⚠ VARNING! Kontrollera om det finns fettavlagringar i den borttagbara dropplådan och engångsdroppformen inför varje användningstillfälle.

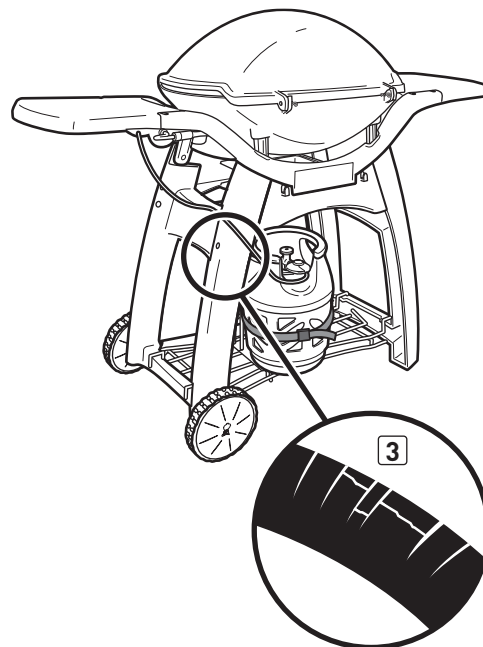
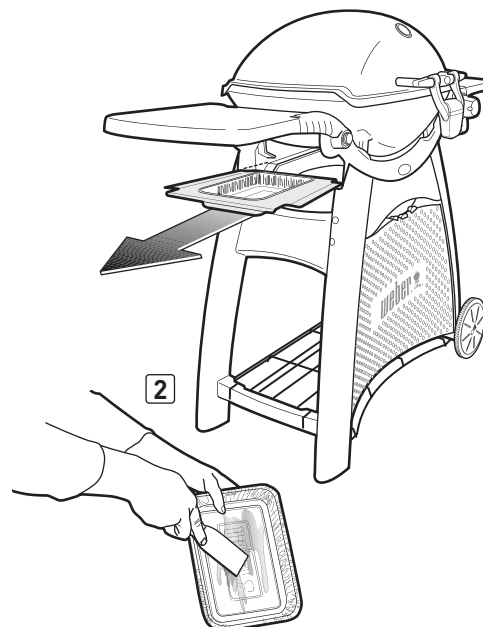
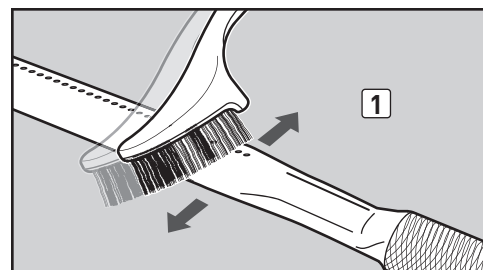
Avlägsna eventuellt fett för att undvika en fettbrand. En fettbrand kan orsaka allvarliga kroppsskador och skada på egendom.

⚠ VAR FÖRSIKTIG! Klä inte baljan, den borttagbara dropplådan eller engångsdroppformen med aluminiumfolie.

KONTROLL AV SLANG

Slangen måste kontrolleras regelbundet så att det inte finns några tecken på sprickor (3).

⚠ VARNING! Kontrollera om slangen är skadad, har jack, är sprucken eller sliten före varje användningstillfälle. Om slangen är skadad på något sätt ska grillen inte användas. Byt endast ut slangen mot en slang som är godkänd av Weber®. Kontakta en kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på www.weber.com®.



För att beställa droppformar för engångsbruk och grillgaller, kontakta din lokala återförsäljare eller logga in på www.weber.com®. Om du behöver ytterligare hjälp, kontakta Webers kundtjänst.

TÄNDNINGSSYSTEMETS FUNKTION

Tändaren skickar en gnista till tändarelektroden. Oavsett om du utför rutinmässigt underhåll eller en felsökningskontroll på tändningssystemet, läs följande för att hålla ditt tändningssystem i ett fungerande skick.

⚠ VARNING! Alla gasreglage och gasventiler ska vara i avstängt läge (OFF).

Om tändaren inte lyckas tända din Q®-grill måste du ta reda på var problemet har uppstått: I gasflödet eller i tändningssystemet. Börja med att försöka tända din brännare med en tändsticka. Se "TÄNDNING AV BRÄNNARE - Tända med en tändsticka". Om det går att tända med tändsticka finns problemet i tändningssystemet.

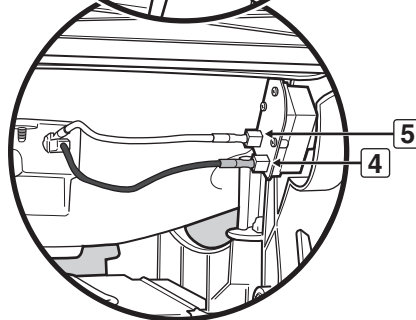
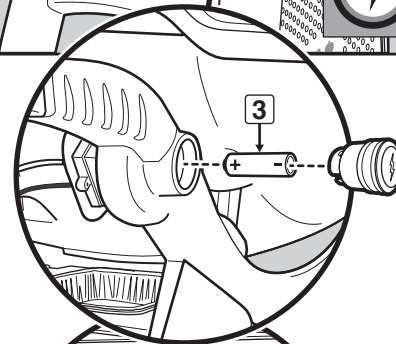
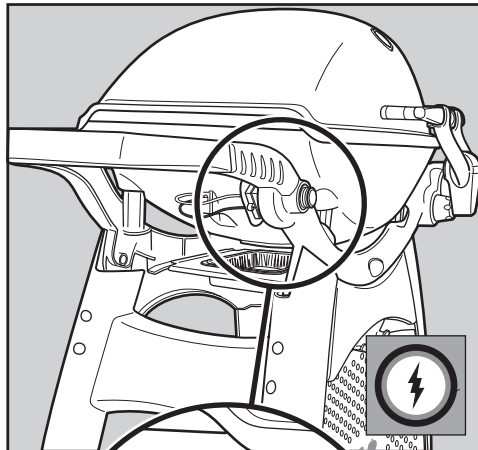
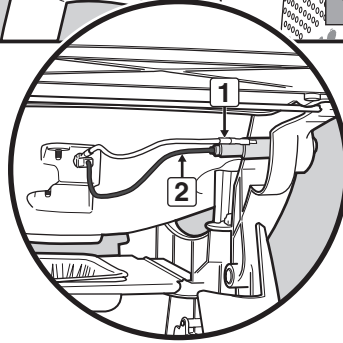
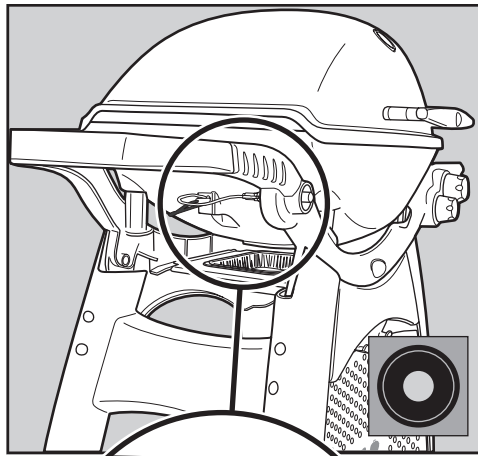
SKÖTSEL AV TRYCKKNAPPSTÄNDNINGSSYSTEMET (Q® 3000)

- Kontrollera att både de vita (1) och svarta (2) tändtrådarna är ordentligt fästa.
- Kontrollera att tändningsknappen trycks in, klickar och går tillbaka till ytterläget.

SKÖTSEL AV DET ELEKTRONISKA TÄNDNINGSSYSTEMET (Q® 3200)

- Kontrollera att AAA-batteriet (endast alkaliskt) är i gott skick och att det är korrekt isatt (3). Vissa batterier har skyddande plast runt sig. Denna plast måste tas av innan batteriet sätts i. Förväxla inte plasten med batterietiketten.
- Kontrollera att båda tändtrådarna är ordentligt fastsatta vid tändmodulen. Svart tråd till svart anslutning (4) och vit tråd till vit anslutning (5).
- Kontrollera att den elektroniska tändknappen fungerar genom att lyssna efter klickljud och titta efter gnistor vid brännaren.

Om det elektroniska tändningssystemet fortfarande inte tänds ska du kontakta Webers kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på www.weber.com.



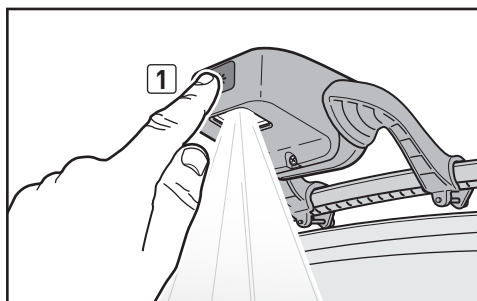
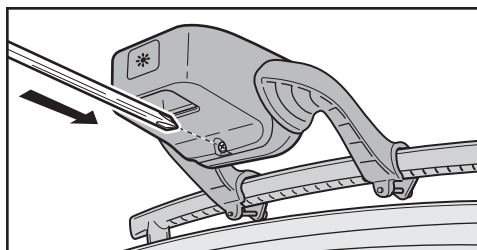
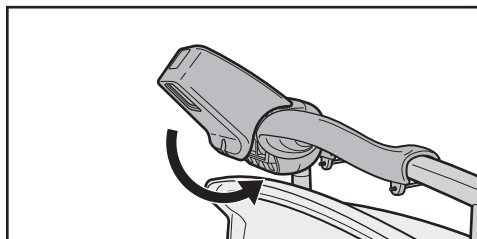
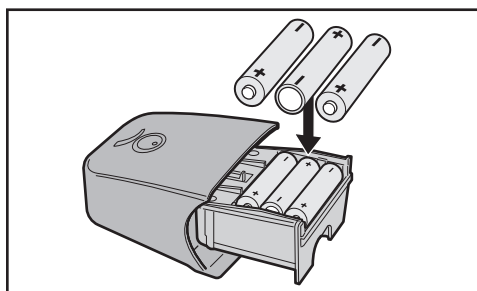
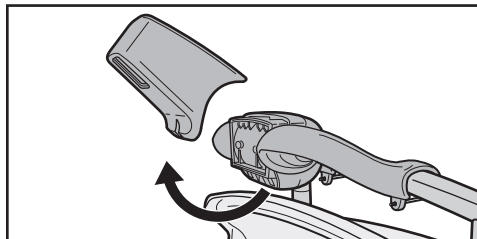
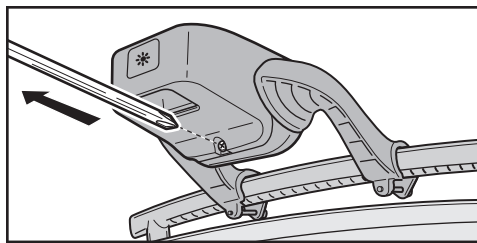
GRILLYKTANS FUNKTION (Q 3200)

Tryck på VAKNA-knappen för att aktivera grilllyktan. Lyktan har en "lutningsgivare" som slår på lyktan när grilllocket öppnas och stänger av den när grilllocket stängs. Om locket är öppet eller stängt i mer än 30 minuter avaktiveras grilllyktan. Slå på lyktan igen genom att trycka på VAKNA-knappen **(1)**.

OBS: Lyktan stängs inte AV när VAKNA-knappen trycks in.

UNDERHÅLL AV GRILLYKTAN (Q 3200)

- Kontrollera att batteriernas plastomslag har tagits bort när tre nya AAA-batterier (endast alkaliska) installeras. Förväxla inte plastomslaget med batterietiketten.
- Blanda inte gamla och nya batterier eller olika typer av batterier (standard, alkaliska och laddningsbara).
- Kontrollera att batterierna är i gott skick och har installerats på rätt sätt.
- Avlägsna batterierna om lyktan inte kommer att användas under en månad eller mer.
- Torka endast rent lyktan med fuktig trasa. Använd inte alkoholbaserade eller repande rengöringsmedel.
- Lyktan är väderbeständig mot regn och snö men inte vattentät. Sänk inte ned lyktan i vatten/vätskor.
- Lyktan är värmebeständig. Brinnande fett eller en grill på hög värme under en alltför lång tid kan skada de inbyggda komponenterna.



⚠ OBSERVERA: Denna produkt har säkerhetstestats och är endast godkänd för att användas i ett specifikt land. Landsbeteckningen anges på ytterförpackningen.

Dessa delar kan innehålla gasolbärande eller gasolbrännande komponenter. Kontakta kundtjänstavdelningen på Weber-Stephen Products LLC för information om originalreservdelar från Weber-Stephen Products LLC.

⚠ WARNING: Försök inte reparera gasolbärande eller gasolbrännande komponenter utan att först kontakta kundtjänstavdelningen på Weber-Stephen Products LLC. Om du inte följer denna produktvarning kan dina handlingar leda till brand eller explosion, vilket kan orsaka allvarlig personskada eller dödsfall och skada på egendom.



Denna symbol innebär att produkten inte kan kastas i hushållsavfallet. För att få anvisningar om korrekt kassering av denna produkt i Europa, gå in på www.weber.com och kontakta den importör som anges för ditt land. Om du inte har tillgång till Internet kan du kontakta återförsäljaren för att få namn, adress och telefonnummer till importören.

När du bestämmer dig för att kassera eller slänga grillen, ska alla elektriska delar (motorn till det roterande grillspettet, batterierna, tändningssystemet och belysningen) demonteras och kasseras separat och på korrekt sätt enligt WEEE-direktivet. De ska kasseras separat från grillen.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIA
Tel: +61.8.8221.6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
Tel: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

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

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

U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
Tel: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

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

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

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

WEBER-STEPHEN FRANCE

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

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

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

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavík
ICELAND
Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

11/2 Haudin Road,
Ulsoor
Bangalore - 560042
Karnataka
INDIA
Tel: 18001023102; Tel: 080 42406666

D&S IMPORTS

14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
Tel: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povoletto di Dueville – Vicenza
ITALY
Tel: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

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

Calle José Guadalupe Zuno #2302 P.H.
Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P. 44160
MEXICO
RFC- WPR030919ND4
Tel: +01800-00-Weber [93237] Ext. 105

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

Tsjökemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
Tel: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

WEBER NEW ZEALAND ULC

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

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

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

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

(South Africa) (Pty) Ltd.

141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
Tel: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
Tel: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

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

WEBER STEPHEN TURKEY

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

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
Tel: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

Griffin House, First Floor,
Broughton Hall Business Park,
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN
UNITED KINGDOM
Tel: +44 01756 692611; customerservicewe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
Tel: 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,
info-EE@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com

© 2015 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.

Weber® Q®-grillen innehåller design och funktioner som ursprungligen skapats av Robert DeMars på Original Ideas, Inc.

Q® Cart® innehåller design och funktioner som ursprungligen skapats av Robert DeMars på Original Ideas, Inc.