

GENESIS II

LX

E-240™ GBS™ · E-340™ GBS™ · E-440™ GBS™ · E-640™ GBS™
S-240™ GBS™ · S-340™ GBS™ · S-440™ GBS™ · S-640™ GBS™

ANVÄNDARHANDBOK, GASOL

NU GRILLAR VI



► **Nyckeln till en lyckad grillning:** Registrera din Genesis® II LX-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 WeberID och få tillgång till all kunskap och alla tips från Weber. Behåll inspirationen.



TELEFON



MOBIL



E-POST



ONLINE



FOR LIFE

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

Välkommen till WEBER- VÄRLDEN

Vi är glada att du vill följa med oss på resan mot äkta grillningslycka. Läs igenom denna användarhandbok så kommer du 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 WeberID får du tillgång till särskilt innehåll för bara dig och din grill.

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

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



Viktig säkerhetsinformation

FARA, VARNING och VAR FÖRSIKTIG används i denna användarhandbok för att markera kritisk och viktig information. Läs och följ dessa uppmaningar för att använda grillen säkert och undvika materiella skador. Uppmaningarna 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 omedelbart till din gasleverantör eller brandkåren.

⚠ VARNING

- Förvara och använd inte bensen 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.

ENDAST FÖR UTOMHUSBK.

LÄS INSTRUKTIONERNA INNAN DU ANVÄNDER ENHETEN (GRILLEN).

INFORMATION TILL INSTALLATÖREN: Dessa instruktioner måste lämnas hos användaren.

INFORMATION TILL ANVÄNDAREN: Behåll dessa instruktioner för framtida referens.



CE:845CR-0059
ID: 0845

Installation och montering

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

△ WARNING! Använd inte denna grill om inte alla delar sitter på plats eller om grillen inte monterats korrekt enligt monteringsinstruktionerna.

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

△ WARNING! Utrustningen får inte modifieras. Flytande gasol är inte naturgas. Omvandling av eller användning av naturgas i en gasolenhet eller av gasol i en naturgasenhet är riskfyllt och gör garantin ogiltig.

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

Användning

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

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

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

△ FARA: Håll tillagningsområdet fritt från brandfarliga ångor, som bensen, alkohol o.s.v. samt från brännbara material.

△ FARA: Utrustningen får inte placeras i närheten av lättantändligt material i samband med användning.

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

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

△ WARNING! Tillgängliga delar kan vara mycket varma. Håll små barn på avstånd.

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

△ WARNING! Lämna aldrig grillen obevakad under förvärmning eller användning. Var försiktig vid användning av grillen. Hela grillådan blir varm vid användning.

△ WARNING! Flytta inte utrustningen medan den används.

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

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

• Använd inte kol, briketter eller lavastenar i grillen.

Förvaring och/eller längre tid utan användning

△ WARNING! Stäng av gastillförseln på gasolfaskan efter användning.

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

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

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

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

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

2	Välkommen till Weber
	Viktig säkerhetsinformation
4	Produktegenskaper
	GS4™-grillsystemet
	Genesis® II LX-funktioner
6	Tips och råd
	Låga – direkt eller indirekt
	Grillvett
8	Weber-löftet
	Garanti
9	Kom igång
	Viktig information om flytande gasol och gasanslutningar
	Installation av gasoltub och kontroll av läckage
	Hålstorlekar och förbrukningsinformation för Genesis® II LX-brännarventiler
13	Användning
	Första gången du grillar
	Varje gång du grillar
	Tända huvudbrännarna
	Tända sidobrännaren
	Grilla efter mörkrets inbrott
16	Produktvård
	Rengöring och underhåll
18	Felsökning
22	Grillguide

SE TILL
ATT DU
ALLTID HAR
DET SENASTE

Den senaste versionen
av denna användarhandbok
finns online.

GS4™ - GRILLSYSTEMET

GS4™-grillsystemet med hög prestanda sätter en ny standard för matlagning utomhus och etablerar en helt ny klass för gasolgrillar i serierna Genesis® II och Genesis® II LX. Det här är ett nyskapande grillsystem som bygger på mer än 30 års erfarenhet av grillning, matlagningsexpertis och, viktigast av allt, på feedback från hemmagrillare.

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.

GS4™-grillsystemet består av fyra huvudkomponenter: den elektroniska tändningen E2i™, brännare med hög prestanda, Flavorizer™-stänger och fettuppsamlingssystemet. Komponenterna ser till att du får en enkel och trygg grillupplevelse ur alla aspekter, från ögonblicket då du tänder brännarna tills det är dags att underhålla grillen. Tillsammans ger de en urstark grill oavsett vilken modell av Genesis® II och Genesis® II LX du väljer.



1 E2i™ Elektronisk tändning

Den elektroniska tändningen E2i™ tänder garanterat varje gång. Den generösa garantin gör att du kan vara säker på att du kommer att komma igång att grilla första gången, varje gång.

2 Brännare med hög prestanda

Den unika avsmalnande formen ger ett konstant gasflöde i brännarna. På så sätt uppnås optimal värmefördelning så att maten alltid blir jämnt grillad, oavsett var på grillgallret du placerar den.

3 Flavorizer™-stänger

De klassiska Flavorizer™-stängerna är vinklade precis rätt för att ge maten en oemotståndlig röksmak när de fångar upp droppar som ryker och fräser. Vätska 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 uppflamning. De droppar som inte förångas av Flavorizer™-stängerna leds bort från brännarna och ned i en lätt engångsdroppform, som sitter i dropplådan under grillådan. Ta bort dropplådan och byt ut engångsdroppformen vid behov.



Genesis® II LX FUNKTIONER



A Sidobord med inbyggda redskapskrokar

Använd sidobordet för att hålla fat, kryddor, tallrikar och verktyg inom räckhåll. Häng dina viktigaste grillverktyg på krokarna så att du har dem lättillgängliga och får ordning på arbetsytan när du grillar ute. På modeller med två eller tre brännare kan sidobordet fällas ned.

B High+ -inställning

Alla brännare kan skruvas upp till högsta inställningen och ge extra värme på valfri del av grillgallret. Med inställningen High+ får du snabbare förvärmning och högre grilltemperaturer.

C Grillampa

Den kraftfulla LED-lampan lyser upp hela grillytan på grillen så att du ser matens färg tydligt. Lampan släcks automatiskt när locket stängs för att spara energi.

D Gourmet BBQ System™ grillgaller

Ta bort den runda gallerinsatsen och förvandla grillen till ett gjutjärnsfat, en kycklinghållare, en pizzasten eller någon av de många insatserna i Gourmet BBQ System™ som du kan välja mellan.

E Tuck-Away™ värmehylla

Tuck-Away™ värmehylla håller mat varm, eller värmer hamburgerbröd, medan huvudrätten tillagas undertill. Den unika Tuck-Away™-funktionen gör att du kan fälla ned hyllan när den inte används, vilket ger optimalt grillutrymme och ett praktiskt förvaringsutrymme i grillen. Värmehyllan kan även användas som en bas för Elevations™ tillbehören.

F Förberedd för iGrill™ 3

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

G Sidobrännare

Använd sidobrännaren för att låta din egenkomponerade BBQ-sås puttra eller koka potatis medan huvudrätten grillas under locket.

H Kontrollvred med belysning

Tryck bara på knappen, så tänds alla kontrollvred och du får optimal kontroll när du grillar efter mörkrets inbrott. Oavsett om du bjuder på grillmiddag eller BBQ-lunch grillar du alltid lika bekvämt och användarvänligt som i dagsljus.

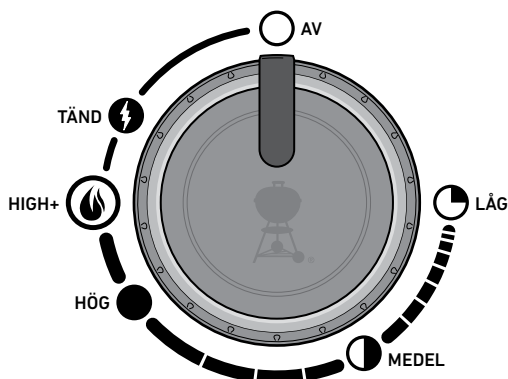
I Lättillgänglig förvaring av gasolflaskan

Genom att montera gasolflaskan på grillens utsida blir flaskan smidigare att komma åt och ta bort, och du får dessutom mer plats över i skåpet.

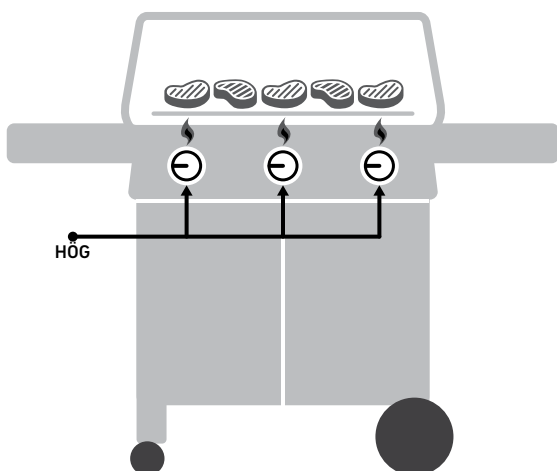
J Grillskåp

Grillskåpet skapar extra förvaringsutrymme för alla dina viktigaste grillredskap. Allt du behöver finns nära tillhands när du behöver det.

Låga – direkt eller indirekt



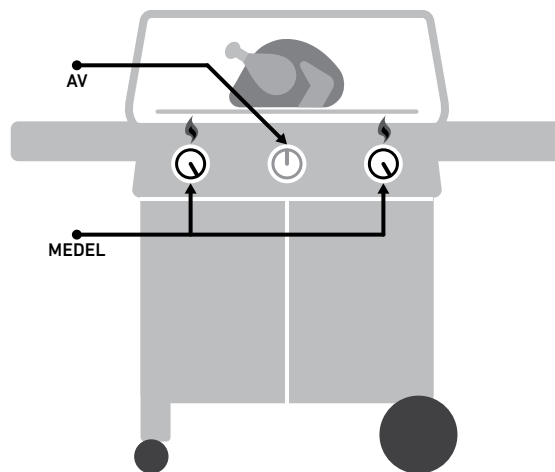
DIREKT VÄRME INSTÄLLNING



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

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

INDIREKT VÄRME INSTÄLLNING



Använd den indirekta metoden för större köttbitar som kräver 20 minuter eller längre grilltid, eller för mat som är så känslig att direkt värme bränner eller torkar ut den: 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 ovärmda delen av grillgallret.



Förvärm alltid.

Om grillgallret inte är tillräckligt varma 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 är det viktigt att du grillar på ett rent grillgaller. När gallret har förvärmats använder du en grillborste i rostfritt stål för att få en ren, jämn yta.

Var närvarande i processen.

Se till att du har allt du behöver inom räckhåll innan du tänder grillen. Glöm inte dina grillverktyg, i förväg 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.



STEKSPADE

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



TIMER

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

Weber-löftet

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

Garanti

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

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

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

Webers frivilliga garanti

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

Ägarens ansvar för denna garanti

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

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

Garantiuppfyllande/ Undantag från garantin

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

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

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

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

Produktgarantiperioder

Grilllåda:

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

Lock:

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

Brännare i rostfritt stål:

10 år utan genomrostning eller genombränning

Grillgaller i rostfritt stål:

10 år utan genomrostning eller genombränning

Flavorizer™-stänger i rostfritt stål:

10 år utan genomrostning eller genombränning

Tändsystem (modul, elektrodenhet, kablar och strömbrytare):

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

Fetthanteringssystem (utskjutbar fettbricka och droplåda):

10 år utan genomrostning eller genombränning

Porcelainiserade grillgaller i gjutjärn:

5 år utan genomrostning eller genombränning

Porcelainiserade Flavorizer™-stänger:

5 år utan genomrostning eller genombränning

Alla övriga delar:

2 år

Ansvarsfriskrivningar

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

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

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

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

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

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

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



SKYDDA DIN INVESTERING

Skydda din grill från vädrets
makter med ett hållbart
premiumgrillöverdrag.



Viktig information om flytande gasol och gasanslutningar

Vad är flytande gasol?

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

Tips för säker hantering av gasoltuber

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

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 böja 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.



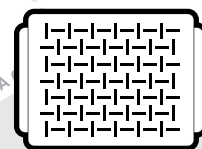
PENSEL OCH MOPP

Försök att hitta en pensel med värmebeständiga silikonstrådar och långt handtag, och en mopp med långa bomullstrådar som suger upp tunnare, vinägerbaserade såser.



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 hopfädd.



GRILLFORM

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

Installation av gasoltub och kontroll av läckage

Anslut regulatorn till gasoltuben

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

Anslut genom att vrida medurs (A)

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

Anslut genom att vrida moturs (B)

Skruva på regulatorn på gasoltuben genom att vrida anslutningen moturs.

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

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

Anslut med skjutkrage (D)

Kontrollera att regulatorspaken 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.

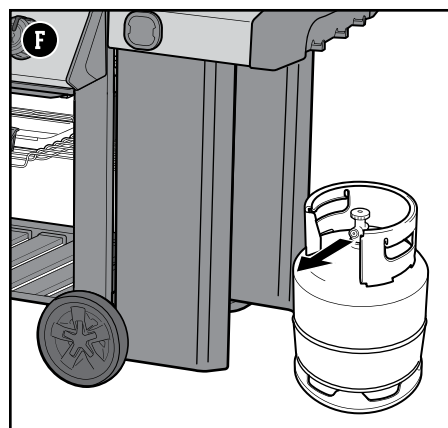
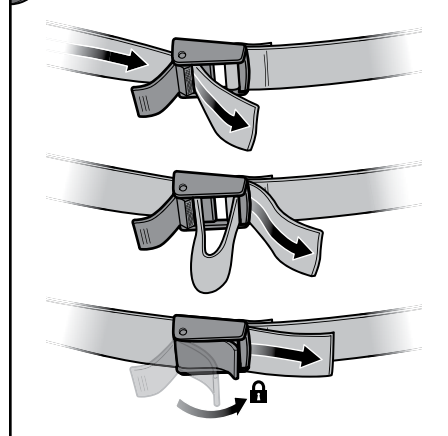
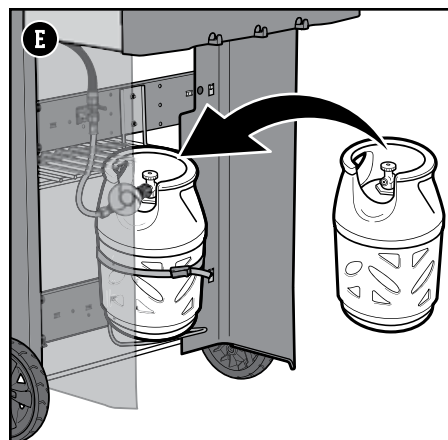
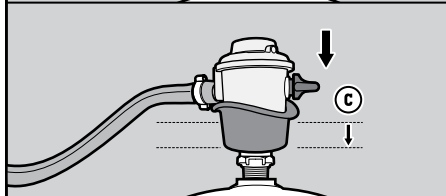
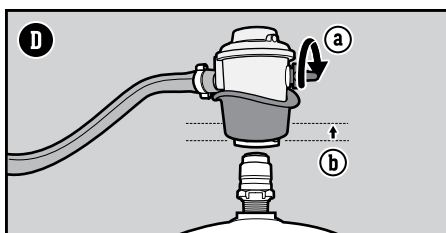
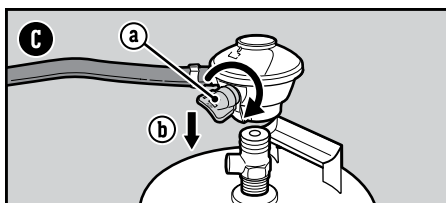
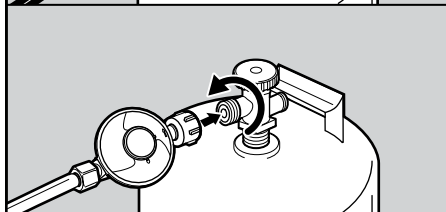
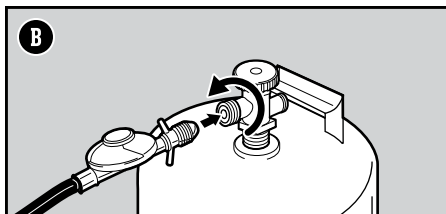
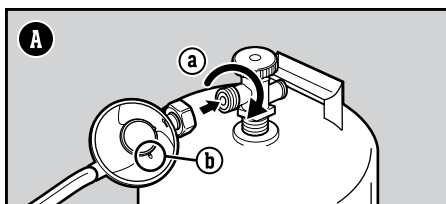
- 1) Identifiera din gasoltubstyp och följ lämpliga placeringsinstruktioner.

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 regulatören ansluter till gasoltuben ska testas varje gång en gasoltub fylls på och installeras igen.

Kontrollera om gasol läcker

- 1) Fukta kopplingarna på gasoltuben och regulatören med en 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 regulatorstyp. Sätt på gasen genom att vrida gastubens cylinderventil moturs **(G)** eller genom att flytta regulatorspaken till läget på **(H)**.
- 3) Om bubblor uppstår **(I)** vid anslutningen mellan regulatören och gasoltuben eller där regulatören ansluter till slangen finns det en läcka:
 - a) Stäng av gasolen. ANVÄND INTE GRILLEN. Kontakta den lokala kundservicerepresentanten via kontaktinformationen på vår webbplats.
- 4) Om inga bubblor uppkommer är läckagekontrollen slutförd:
 - a) Stäng av gasolförsörjningen och skölj av anslutningarna med vatten.

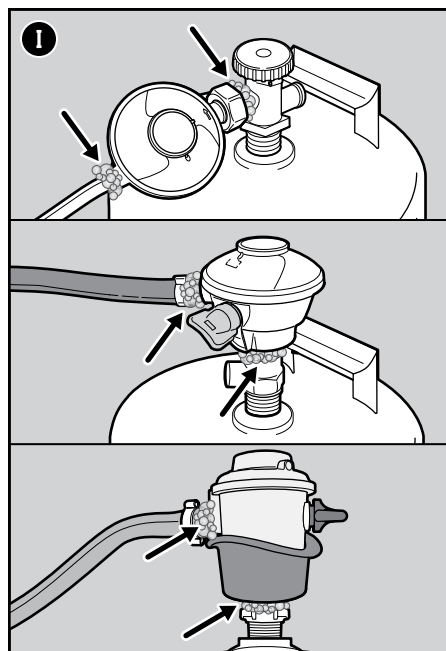
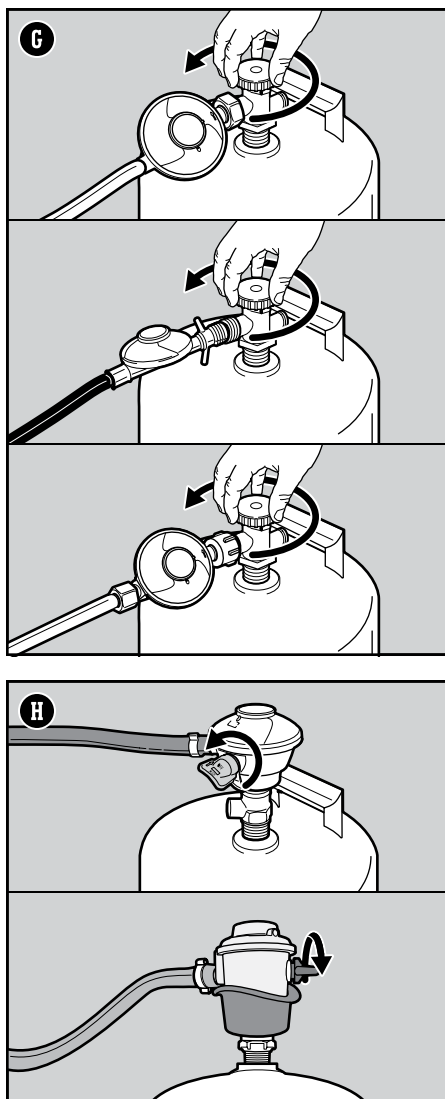
OBS! Eftersom vissa lösningar för läckagetest, inklusive tvål och vatten, kan vara något korrosiva, ska alla anslutningar sköljas med vatten efter läckagekontrollen.

Ytterligare läckagekontroller

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

Ta bort regulatören från gasoltuben

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



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

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

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

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

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

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

⚠ FARA: Förvara inte en reservgasoltub under eller nära grillen. Fyll aldrig gasoltuben mer än 80 %. Om dessa uppmaningar inte följs fullt ut kan dödsfall inträffa eller allvarliga skador uppstå.



Hålstorlekar och förbrukningsinformation för Genesis® II LX-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, Island, Indien, Japan, Kina, Korea, Lettland, Litauen, Malta, Nederländerna, Norge, Rumänien, Singapore, Slovakien, Slovenien, Sverige, Tjeckien, Turkiet, Ungern	I_{3B/P} (30 mbar eller 2,8 kPa)	Huvudbrännare 1,06 mm Sidobrännare 1,02 mm	Huvudbrännare 1,06 mm Sidobrännare 1,02 mm	Huvudbrännare 1,03 mm Sidobrännare 1,02 mm	Huvudbrännare 0,98 mm Sidobrännare 1,02 mm
Belgien, Frankrike, Grekland, Irland, Italien, Luxemburg, Portugal, Schweiz, Spanien, Storbritannien	I_{3A} (28-30/37 mbar)	Huvudbrännare 0,98 mm Sidobrännare 0,96 mm	Huvudbrännare 1,02 mm Sidobrännare 0,96 mm	Huvudbrännare 0,96 mm Sidobrännare 0,96 mm	Huvudbrännare 0,92 mm Sidobrännare 0,96 mm
Polen	I_{3P} (37 mbar)	Huvudbrännare 0,98 mm Sidobrännare 0,96 mm	Huvudbrännare 1,02 mm Sidobrännare 0,96 mm	Huvudbrännare 0,96 mm Sidobrännare 0,96 mm	Huvudbrännare 0,92 mm Sidobrännare 0,96 mm
Tyskland, Österrike	I_{3B/P} (50 mbar)	Huvudbrännare 0,93 mm Sidobrännare 0,85 mm	Huvudbrännare 0,94 mm Sidobrännare 0,85 mm	Huvudbrännare 0,86 mm Sidobrännare 0,85 mm	Huvudbrännare 0,84 mm Sidobrännare 0,85 mm
FÖRBRUKNING					
		Modeller med 2 brännare	Modeller med 3 brännare	Modeller med 4 brännare	Modeller med 6 brännare
		12,0 kW Propan 13,8 kW Butan	16,3 kW Propan 18,7 kW Butan	18,7 kW Propan 21,5 kW Butan	24,6 kW Propan 28,3 kW Butan
		858 g/h Propan 1004 g/h Butan	1165 g/h Propan 1361 g/h Butan	1337 g/h Propan 1565 g/h Butan	1758 g/h Propan 2059 g/h Butan



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 några 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 dropplådan. Detta system ska rengöras varje gång du grillar för att förhindra bränder.

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

Kontrollera slangen

Det är nödvändigt att rutinmässigt kontrollera slangen.

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

Förvärm grillen

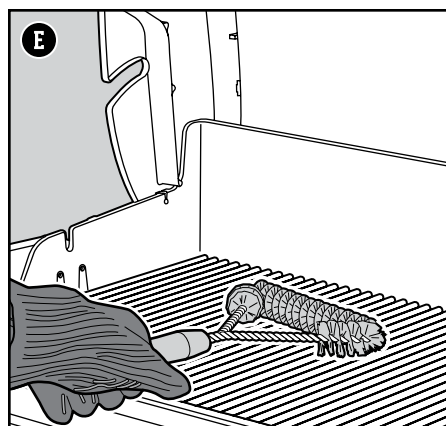
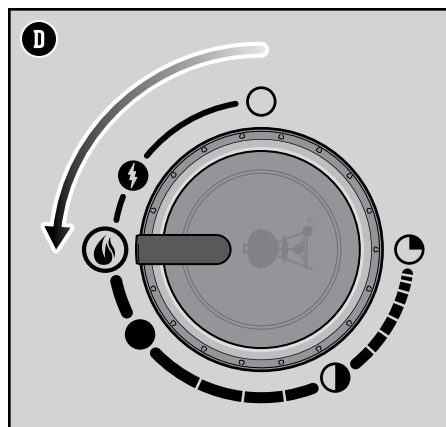
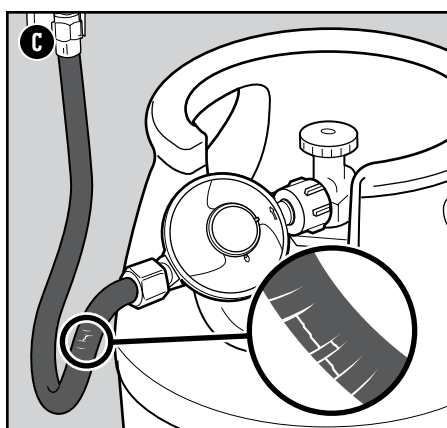
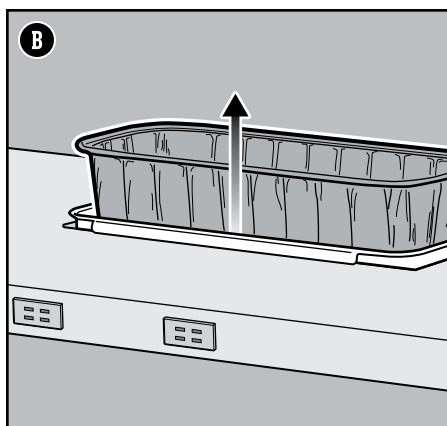
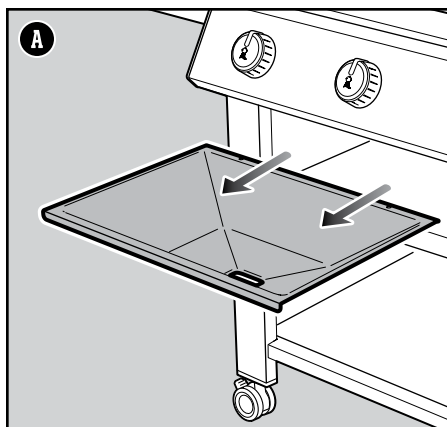
Att förvärm grillen är viktigt för en lyckad grillning. Förvärmning förhindrar att mat fastnar på grillgallret och ser till att gallret är tillräckligt varmt för att bryna ordentligt. Det bränner även bort rester från föregående tillagning.

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

Rengör grillgallret

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

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



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

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

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

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

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



Tända huvudbrännarna

Använda det elektroniska tändsystemet E2i™ för att tända huvudbrännarna

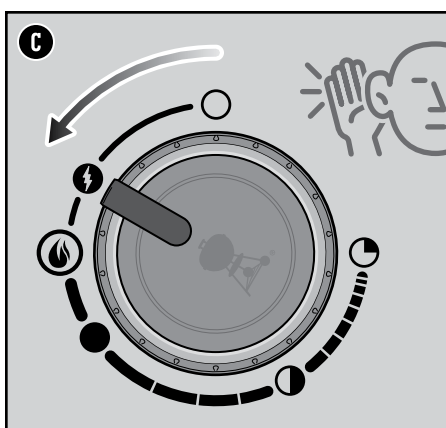
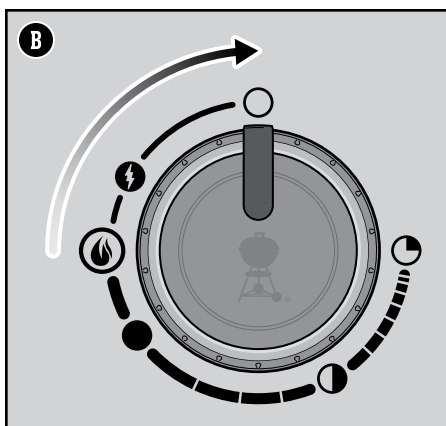
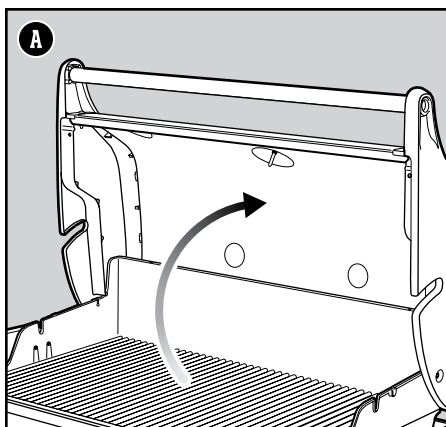
Varje kontrollratt styr en enskild brännare och varje brännare tänds separat. Tänd huvudbrännarna från vänster till höger. Alla brännare ska tändas under förvärmning, men alla brännare behöver inte användas vid grillning.

- 1) Öppna grillens lock (A).
- 2) Kontrollera att alla brännarreglage (även reglaget till sidobrännaren) är i läget av O. Kontrollera genom att trycka in och vrida rattarna medurs (B). *Obs! Det är viktigt att alla brännarnas kontrollrattar är i läget av O innan gasoltuben öppnas.*
- 3) Sätt på gasen genom att vrida gasoltubens cylinderventil moturs eller genom att flytta regulatorspaken till läget på, beroende på din regulator-/gasoltubsanslutning.
- 4) Börja med brännaren längst till vänster. Tryck in reglaget på brännaren och vrid det långsamt motsols mot tändningsläget 1 tills du hör ett tickande ljud (C). När du hör det tickande ljudet håller du kvar reglaget i samma läge i 1–2 sekunder, och fortsätter sedan att vrida det motsols. Brännaren bör tändas innan den når läget hög+ ⑤.
- 5) Kontrollera att brännaren är tänd genom att titta genom grillgallret och genom det halvcirkelformade hålet i Flavorizer™-stängen.
- 6) När brännaren är tänd fortsätter du att vrida reglaget motsols tills du når önskad position.
- 7) Om brännaren inte tänds inom 4 sekunder vrider du brännarens reglage till läget av O och väntar fem minuter för att gasen ska hinna ventileras bort innan du försöker tända brännaren igen.
- 8) Om brännaren tänds upprepar du stegen 4 till 6 för att tända de återstående huvudbrännarna.

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.

Släcka huvudbrännarna

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



⚠ VARNING! Ha locket öppet vid tändning.

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

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



Tända sidobrännaren

Använda det elektroniska tändsystemet E2i™ för att tända sidobrännaren

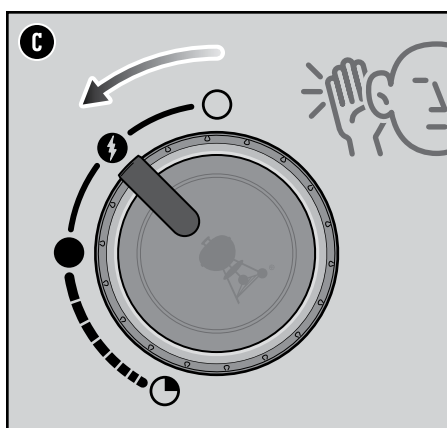
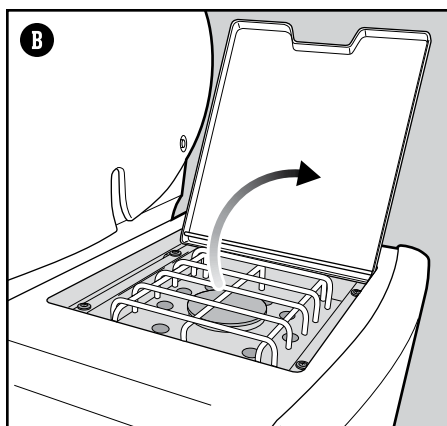
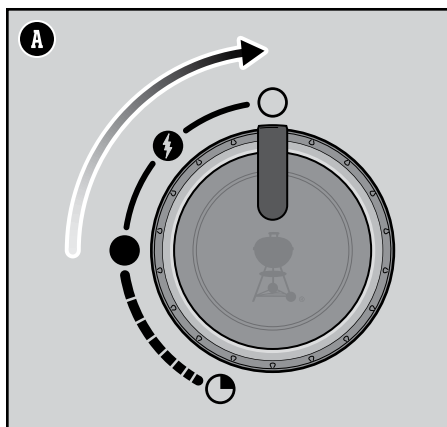
Om en eller flera av huvudbrännarna på grillen redan är tända och du vill tända sidobrännaren kan du gå direkt till steg 3. Om ingen av huvudbrännarna är tända och du bara ska använda sidobrännaren börjar du med steg 1.

- 1) Kontrollera att alla brännarnas kontrollrattar är i läget av O. Kontrollera genom att trycka in och vrida rattarna medurs (A). Kontrollera även att alla brännarnas kontrollrattar är i läget av O.
Obs! Det är viktigt att alla brännarnas kontrollrattar är i läget av O innan gasolttuben öppnas.
- 2) Sätt på gasen genom att vrida gasolttubens cylinderventil moturs eller genom att flytta regulatorspaken till läget på, beroende på din regulator-/gasolttubsanslutning.
- 3) Öppna locket på sidobrännaren (B).
- 4) Tryck in reglaget på sidobrännaren och vrid det långsamt motsols mot tändningsläget (1) tills du hör ett tickande ljud (C). När du hör det tickande ljudet håller du kvar reglaget i samma läge i 1–2 sekunder, och fortsätter sedan att vrida det motsols. Brännaren bör tändas i läget (2) hög.
- 5) Kontrollera att sidobrännaren är tänd. Det kan vara svårt att se lågan på sidobrännaren i starkt solljus.
- 6) När sidobrännaren är tänd fortsätter du att vrida reglaget motsols tills du når önskad position.
- 7) Om sidobrännaren inte tänds inom 4 sekunder vrider du sidobrännarens reglage till läget av O och väntar fem minuter för att gasen ska hinna ventileras bort innan du försöker tända brännaren igen.

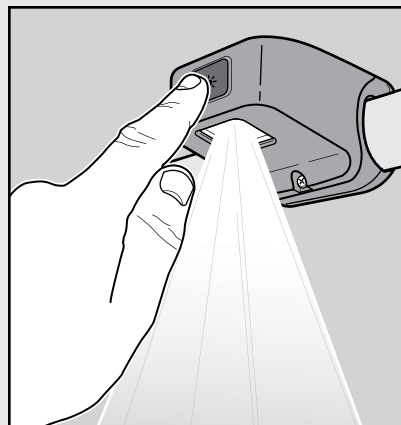
Om sidobrännarna inte tänds med det elektroniska tändsystemet kan du läsa avsnittet FELSÖKNING. Där finns instruktioner om hur du tänder sidobrännaren med en tändsticka för att ta reda på exakt vad problemet är.

Släcka sidobrännaren

- 1) Tryck in reglaget till sidobrännaren och vrid medurs till läget av O.
- 2) Stäng av gasen vid gasolttuben.



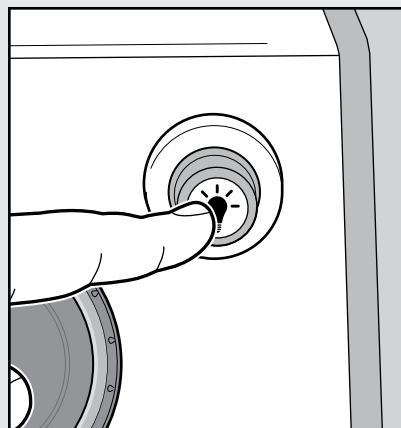
Grilla efter mörkrets inbrott



Använda grilllampan

Grilllampan aktiveras med ett tryck på väckningsknappen. Grilllampan har en lutningssensor som tänder lampan om grillens lock är öppet och släcker lampan när grillens lock är stängt. Om locket är öppet eller stängt i över 30 minuter inaktiveras grilllampan automatiskt. Tryck på väckningsknappen om du vill tända lampan igen.

OBS: Det går inte att släcka lampan med väckningsknappen.



Använda kontrollvreden med belysning

Du tänder brännarens kontrollvred genom att trycka på knappen. Du kan tända och släcka vreden genom att trycka på strömknappen som sitter till höger om kontrollpanelen.

⚠ **VARNING!** Öppna locket till sidobrännaren vid tändning.

⚠ **VARNING!** Luta dig inte över sidobrännaren vid tändning eller matlagning.

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

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 flakor av "färg" på insidan av locket. Vid användning omvandlas fett och rök långsamt till kol och fastnar på lockets insida. De lossnar så småningom och är då väldigt lika färgflakor. Flagorna 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 flakor kan insidan av locket torkas av med en pappershandduk efter grillning, medan grillen fortfarande är lite varm (inte het).

Rengöra grillgallret

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

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

Rengöra Flavorizer™-stängerna

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

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

Rengöra brännarna

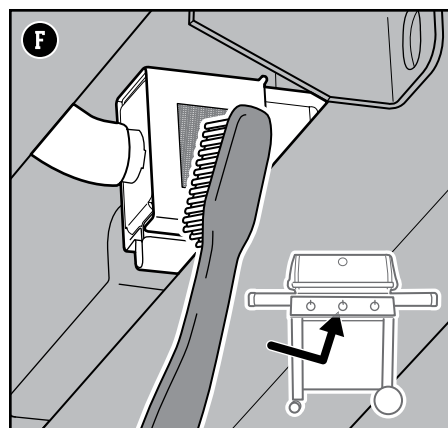
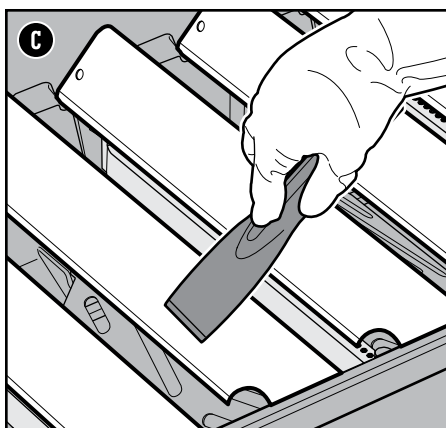
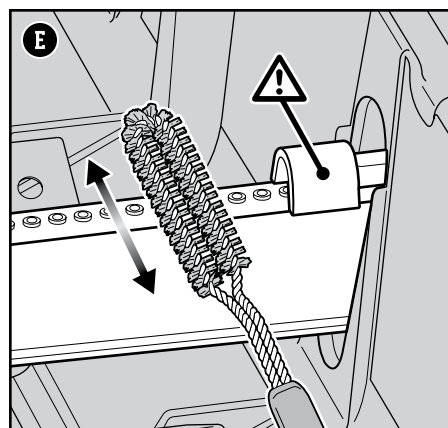
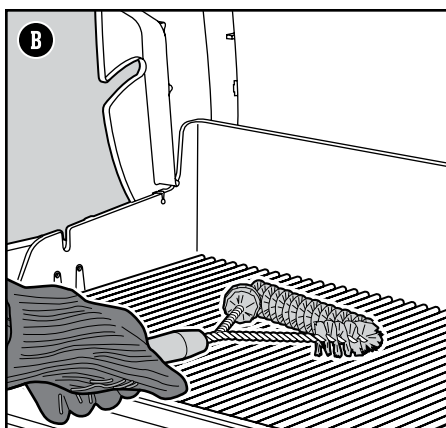
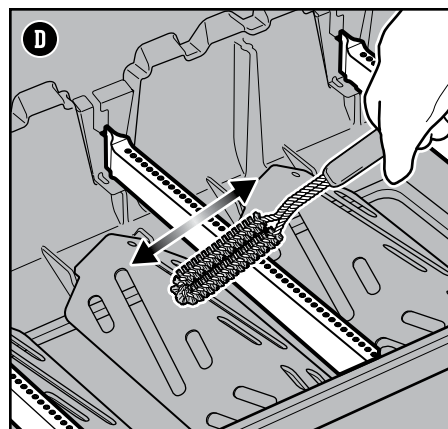
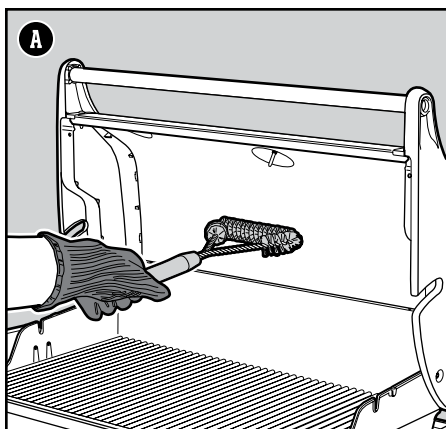
De två områden på brännarna som är viktiga för bästa funktion är portarna (små upphöjda öppningar längs med brännarnas längd) och spindel-/insektsskydden på brännarens ändar. Att hålla dessa områden rena är nödvändigt för säker användning.

Rengöra brännarnas portar

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

Rengöra spindelskydden

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



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

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

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

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

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



Rengöra värmereflektorerna

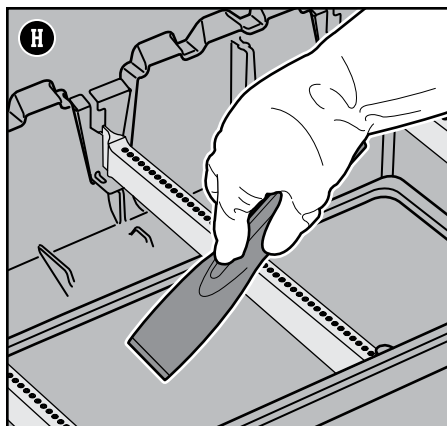
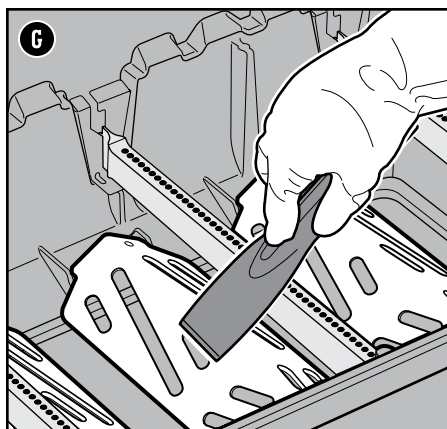
Värmereflektorerna är placerade under brännarna och distribuerar värmen jämnt i grilllådan vid matlagning. Att hålla värmereflektorerna rena förbättrar grillens prestanda.

- 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 grilllådan

Kontrollera om det finns ansamlad fett eller överblivna matbitar i grilllådan. 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 grilllådans undersida (H). Denna öppning leder smutsen till den utskjutbara fettbrickan.



Rengöra fetthanteringssystemet

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

Rengöra grillens utsida

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

Rengöra ytor av rostfritt stål

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

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

Rengöra målade och porslinsmaljerade ytor och plastkomponenter

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

Rengöra utsidan på grillar som står i särskilda miljöer

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

TERMOMETER

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

GRILLBORSTE

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

HUVUD- ELLER SIDOBRÄNNARE TÄNDS INTE

SYMPTOM

- Huvud- eller sidobrännarna tänds inte när instruktionerna för elektronisk tändning följs enligt avsnittet "Användning" i denna användarhandbok.

ORSAK

Det finns ett problem med gasflödet.

Det elektroniska tändsystemet har ett problem.

LÖSNING

Om någon av tändarna inte tänds är det första steget att avgöra om det kommer fram gas till brännarna. För att kontrollera detta följer du instruktionerna i "Tända grillen med en tändsticka" nedan.

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

Om någon av tändarna inte tänds är det första steget att avgöra om det kommer fram gas till brännarna. För att kontrollera detta följer du instruktionerna i "Tända grillen med en tändsticka" nedan.

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

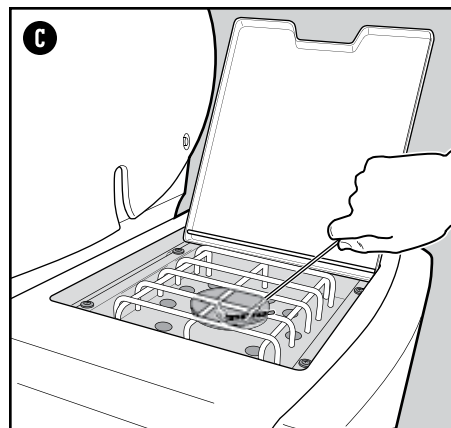
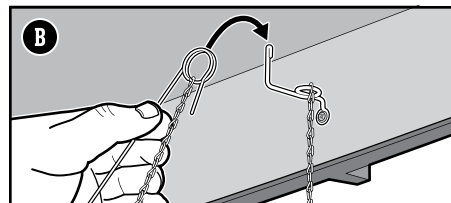
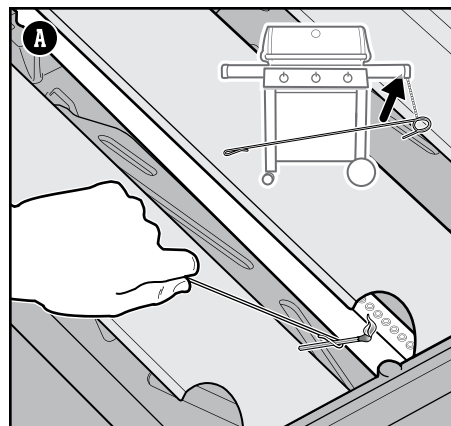
Tända grillen med en tändsticka

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

- 1) Öppna grillens lock.
- 2) Kontrollera att alla brännarreglage (även reglaget till sidobrännaren) är i läget av **O**. Kontrollera genom att trycka in och vrida rattarna medurs. *Obs! Det är viktigt att alla brännarnas kontrollrattar är i läget av **O** innan gasoltuben öppnas.*
- 3) Sätt på gasen genom att vrida gasoltubens cylinderventil moturs eller genom att flytta regulatorspaken till läget på, beroende på din regulator-/gasoltubsanslutning.
- 4) Börja med brännaren längst till vänster. Fäst en tändsticka i tändstickshållaren och tänd tändsticken. (Tändstickshållaren finns under det vänstra bordet.) För ner den tända tändsticken genom grillgallret, förbi Flavorizer™-stängerna och intill brännaren (**A**).
- 5) Tryck in reglaget på brännaren och vrid det långsamt motsols mot tändningsläget **I** tills du hör ett tickande ljud. När du hör det tickande ljudet håller du kvar reglaget i samma läge i 1–2 sekunder, och fortsätter sedan att vrida det motsols. Brännaren bör tändas innan den når läget hög+ **⊕**.
- 6) Kontrollera att brännaren är tänd genom att titta genom grillgallret och genom det halvcirkelformade hålet i Flavorizer™-stängerna.
- 7) Om brännaren inte tänds inom 4 sekunder vrid du brännarens reglage till läget av **O** och väntar fem 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 hos tändningssystemet. Följ anvisningarna i avsnittet "Kontrollera komponenterna i det elektroniska tändsystemet".
- 9) Byt tändstickshållaren genom att hänga den under det högra bordet (**B**).

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

- 1) Öppna locket på sidobrännaren.
- 2) Kontrollera att alla brännarnas kontrollrattar är i läget av **O**. Kontrollera genom att trycka in och vrida rattarna medurs. Kontrollera även att alla brännarnas kontrollrattar är i läget av **O**. *Obs! Det är viktigt att alla brännarnas kontrollrattar är i läget av **O** innan gasoltuben öppnas.*
- 3) Sätt på gasen genom att vrida gasoltubens cylinderventil moturs eller genom att flytta regulatorspaken till läget på, beroende på din regulator-/gasoltubsanslutning.
- 4) Fäst en tändsticka i tändstickshållaren och tänd tändsticken. (Tändstickshållaren finns under det vänstra bordet.) Håll den tända tändsticken intill sidobrännaren (**C**).
- 5) Tryck in reglaget på sidobrännaren och vrid det långsamt motsols mot tändningsläget **I** tills du hör ett tickande ljud. När du hör det tickande ljudet håller du kvar reglaget i samma läge i 1–2 sekunder, och fortsätter sedan att vrida det motsols. Brännaren bör tändas i läget **●** hög.
- 6) Kontrollera att sidobrännaren är tänd. Det kan vara svårt att se lågan på sidobrännaren i starkt solljus.
- 7) Om sidobrännaren inte tänds inom 4 sekunder vrid du sidobrännarens reglage till läget av **O** och väntar fem 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 följer du anvisningarna i avsnittet "Kontrollera komponenterna i det elektroniska tändsystemet".



⚠ **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.

GASFLÖDE

SYMPTOM

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

ORSAK

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.

Gasoltuben är nästan tom eller tom.

Bränsleslangen är böjd eller har en kink.

Brännarportarna är smutsiga.

LÖSNING

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

Fyll på gasoltuben.

Räta ut bränsleslangen.

Rengör brännarportarna. Se "Rengöra brännarnas portar".

SYMPTOM

- Gaslukt samt brännarlågor som är gulaktiga och långsamma.

ORSAK

Spindelskyddet på brännarna är blockerade.

LÖSNING

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

SYMPTOM

- Gaslukt och/eller ett svagt väsande ljud.

ORSAK

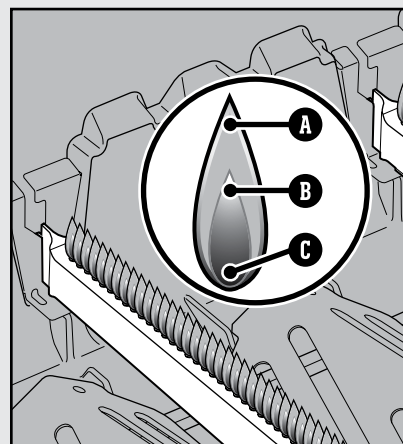
Den interna gummipackningen i gasoltubens ventil kan vara skadad.

LÖSNING

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

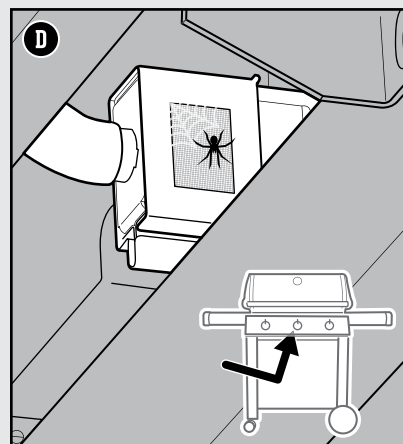
Korrekta lågmönster

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-/insektsskyddets utsida och hindra luftflödet till brännarna.



Kontrollera komponenterna i det elektroniska tändsystemet

När du vrider på reglaget bör du höra ett tickande ljud. Om du inte kan höra det klickande ljudet kontrollerar du först batteriet och sedan kablarna.

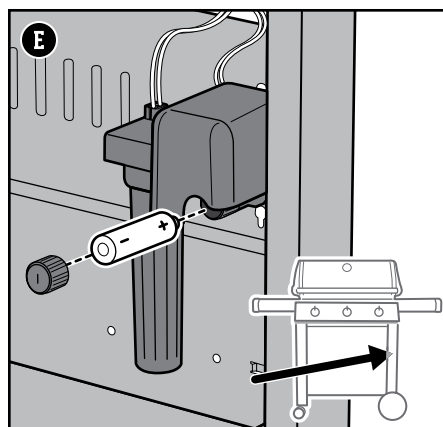
Kontrollera batteriet

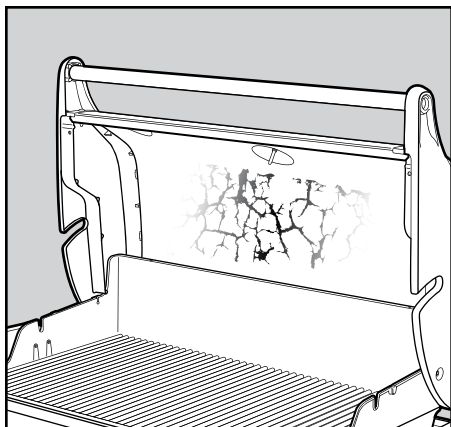
Du behöver kontrollera tre felkällor för batteriet som leder ström till tändningsmodulen:

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

Kontrollera kablarna

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





GRILL MED FETTAVLAGRINGAR (Flagor och uppflamning)

SYMPTOM

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

ORSAK

Flagorna är ansamlade grillångor som omvandlats till kol.

LÖSNING

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

SYMPTOM

- Uppflamning inträffar vid förvärmning eller grillning.

ORSAK

Det finns överbliven mat från föregående grillning.

Grillens insida måste rengöras ordentligt.

LÖSNING

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

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

KONTROLLVRED MED BELYSNING

SYMPTOM

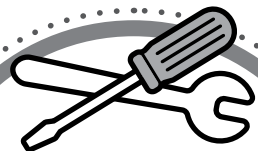
- Det går inte att tända kontrollvreden med strömknappen.

ORSAK

Batterierna är gamla.

LÖSNING

Sätt i nya batterier. Läs mer under "Byta batterier för kontrollvreden med belysning" på den här sidan.



RESERVDELAR

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

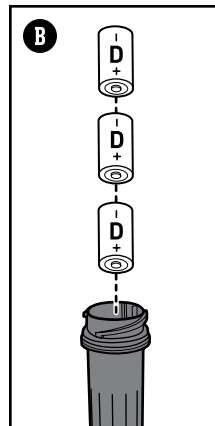
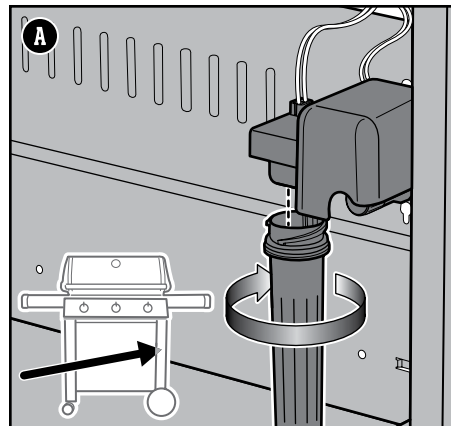
KONTAKTA KUNDTJÄNST

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

Byta batterier för kontrollvreden med belysning

Använd endast alkaliska batterier. Blanda inte nya och gamla batterier eller olika typer av batterier (standard, alkaliska eller laddningsbara). Ta ur batterierna om du inte planerar att använda lampan under en månad eller mer.

- 1) Leta rätt på batterifacket längst ned till höger på skåpets insida.
- 2) Öppna batterifacket genom att vrida det motsols (A).
- 3) Byt ut tre D-batterier (B).



GRILLAMPA

SYMPTOM

• Grillampan tänds inte.

ORSAK

Grillampan tänds bara när locket är öppet.

Batterierna är gamla.

LÖSNING

Lyft på locket så att det är öppet och tryck på väckningsknappen.

Sätt i nya batterier. Se "Byta batterierna i grillampan" på den här sidan.

SYMPTOM

• Grillampan släcktes och går inte att tända igen.

ORSAK

Grillampan är programmerad för att släckas automatiskt efter 30 minuters inaktivitet.

LÖSNING

Aktivera grillampan igen. Öppna locket och tryck på väckningsknappen.

SYMPTOM

• Grillampan släcks inte.

ORSAK

Det går inte att släcka grillampan med väckningsknappen.

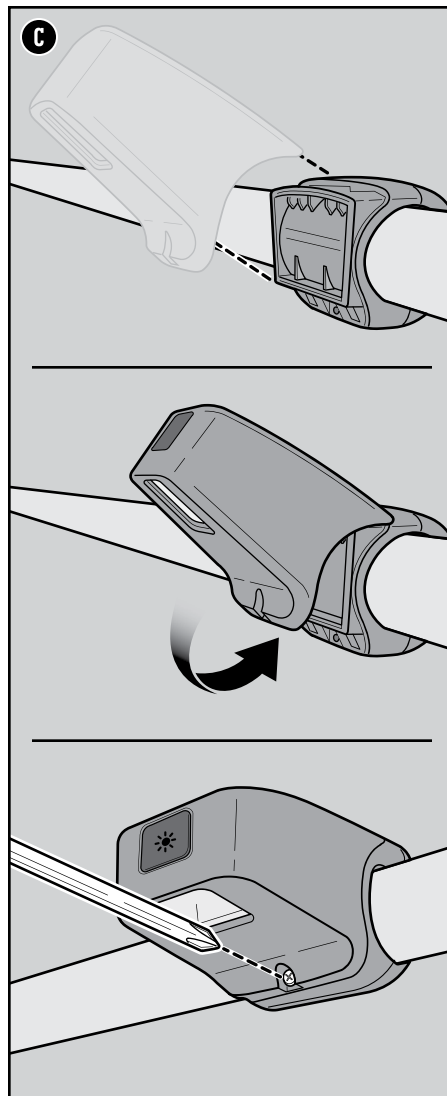
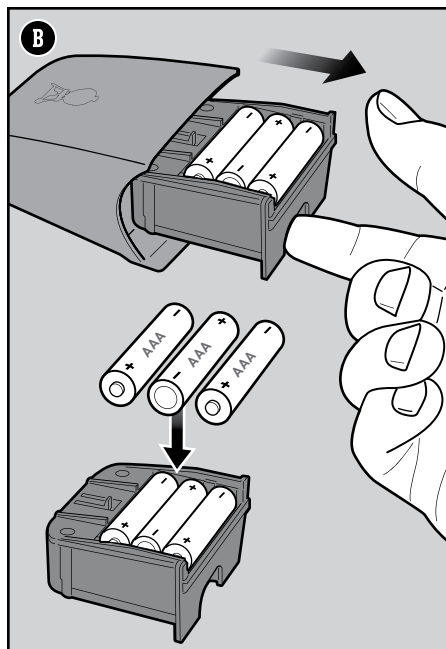
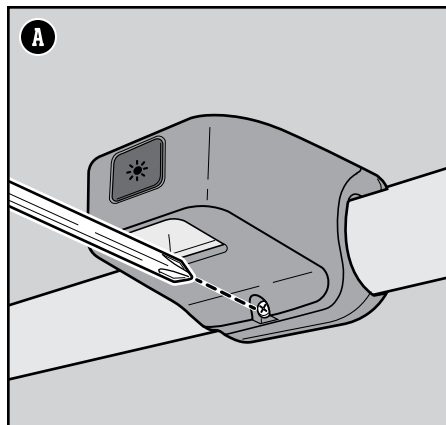
LÖSNING

Grillampan är utrustad med en lutningssensor. Släck lampan genom att stänga locket. Se avsnittet "Använda grillampan" i den här handboken.

Byta batterierna i grillampan

Använd endast alkaliska batterier. Blanda inte nya och gamla batterier eller olika typer av batterier (standard, alkaliska eller laddningsbara). Ta ur batterierna om du inte planerar att använda lampan under en månad eller mer.

- 1) Lossa lampan från fästet med hjälp av en skruvmejsel (A).
- 2) Skjut ut batterifacket och byt ut de tre AAA-batterierna (B).
- 3) Sätt tillbaka lampan i fästet (C).



Grillguide

Typ	Tjocklek/vikt	Ungefärlig total grilltid
 RÖTT KÖTT		
	19 mm tjock	4 till 6 minuter direkt hög värme
Stek: New York strip, porterhouse, entrecote, ryggbiff och filé	25 mm tjock	6 till 8 minuter direkt hög värme
	50 mm tjock	14 till 18 minuter bryna 6 till 8 minuter i direkt hög värme och sedan 8 till 10 minuter indirekt hög värme
Flankstek	0,68–0,90 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
	19 mm tjock	6 till 8 minuter direkt hög värme
Kotlett: med eller utan ben	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 1½ 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
	0,454 kg	15 till 20 minuter indirekt medelhög värme
Fisk: hel	1,36 kg	30 till 45 minuter indirekt medelhög värme
Räkor	42,5 g	2 till 4 minuter direkt hög värme
 GRÖNSAKER		
Sparris	12,7 mm i diameter	6 till 8 minuter direkt medelhög värme
	med blad	25 till 30 minuter direkt medelhög värme
Majskolv	utan blad	10 till 15 minuter direkt medelhög värme
	shiitake eller champinjon	8 till 10 minuter direkt medelhög värme
Svamp	portobello	10 till 15 minuter direkt medelhög värme
	halvor	35 till 40 minuter indirekt medelhög värme
Lök	12,7 mm skivor	8 till 12 minuter direkt medelhög värme
	hel	45 till 60 minuter indirekt medelhög värme
Potatis	12,7 mm skivor	9 till 11 minuter 3 minuters förvällning och sedan 6 till 8 minuter direkt medelhög värme

Livsmedelstyperna, tjocklekarna, vikterna och grillningstiderna ovan är avsedda som riktlinjer. Faktorer som höjd, vind och utomhustemperatur kan påverka tillagningstiderna. Två tumregler: Grilla biffar, fiskfiléer, kycklingbitar utan ben och grönsaker med den direkta metoden under den tid som anges i tabellen (eller till önskad nivå), och vänd maten en gång efter halva grilltiden. Grilla stekar, hela kycklingar, kycklingbitar med ben, hel fisk och tjockare delar med den indirekta metoden under den tid som anges i tabellen (eller tills en stektermometer visar önskad interna temperatur). Tillagningstider för nöt och lamm 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.



WEBER-TILLBEHÖR

Nödvändiga verktyg och kokkärl för att få bästa möjliga grillupplevelse.



WEBER.COM



FOR LIFE

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

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

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Kienzlstrasse 17
A-4600 Wels
ÖSTERRIKE
Tel: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM SpA

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

WEBER-STEPHEN CHILE SpA.

Ave. Nueva Costanera 3705
Vitacura, Santiago
CHILE
Tel: +01 56 2-3224-3936

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

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

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

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

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

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

WEBER-STEPHEN FRANCE

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

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

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

JARN & GLER WHOLESAL EHF

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

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

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

D&S IMPORTS

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

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

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

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

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

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

WEBER NEW ZEALAND ULC

6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NYA ZEELAND
Tel: +64 9 570 6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

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

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

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

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

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

Serienummer



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

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

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

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

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

WEBER STEPHEN TURKEY

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

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

10th Floor
Metro Building
1 Butterwick
London
W6 8DL
GROSSBRITANNIEN
+44 (0)203 630 1500; customerserviceuk@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

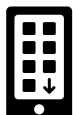
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
USA
Tel: 847 934 5700; support@weberstephen.com

För Irland, kontakta:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

För andra östeuropeiska länder,
som RUMÄNIEN, SLOVENIEN,
KROATIEN eller GREKLAND, kontakta:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com.

För de baltiska länderna, kontakta:
Weber-Stephen Nordic ApS.

WEBER.COM



52369

080116
SV - SWEDISH