

SUMMIT®



SV

GASOLGRILL

Handbok för LP gasolgrill

670



DU MÅSTE LÄSA DENNA HANDBOK INNAN DU ANVÄNDER GASOLGRILLEN.

⚠ FARA

Om du känner lukt av gasol:

1. Stäng av gasotillförseln 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 bensin 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.

INFORMATION FÖR INSTALLATÖREN:
Denna handbok måste finnas hos ägaren, som ska förvara den för framtida användning.

ENDAST AVSEDD FÖR UTOMHUSBRUK.

CE: 845BR-0035
ID: 0845

VARNINGAR

△ FARA

Underlåtelse att följa anvisningar betecknade med Fara, Varning och Var försiktig i denna bruksanvisning kan leda till allvarlig kroppsskada eller dödsfall, eller till brand eller explosion som orsakar skada på egendom.

△ VARNINGAR

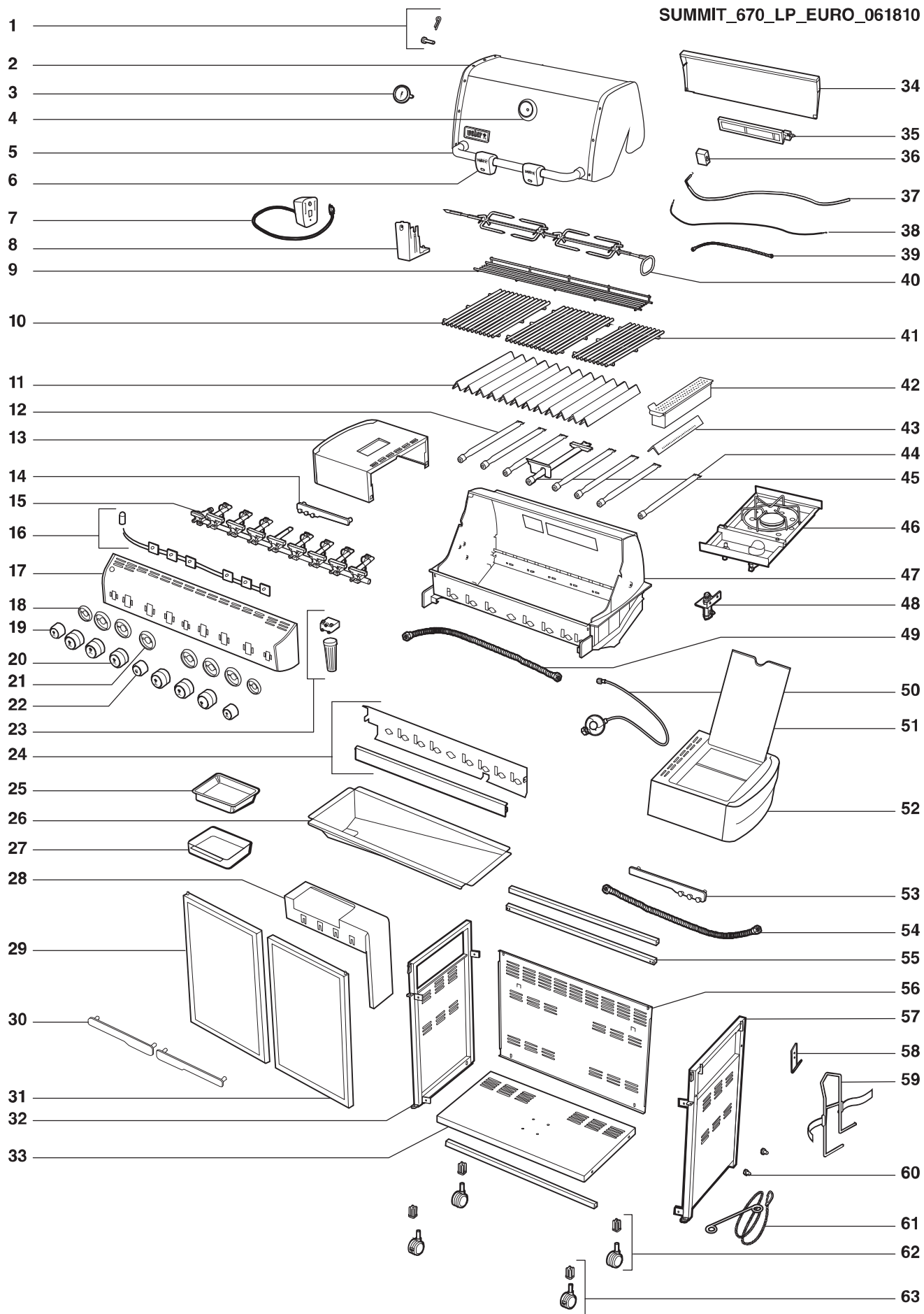
- △ Följ anvisningarna för anslutning av regulatören för din typ av gasogrill.
- △ Förvara inte en extra eller bortkopplad gasolflaska under eller nära denna grill.
- △ Lägg inte ett grillöverdrag eller något annat brännbart föremål på eller i förvaringsutrymmet under grillen.
- △ Felaktig montering kan vara farligt. Följ noga monteringsanvisningarna i denna handbok.
- △ Om Weber gasogrill 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 en eldslåga för att kontrollera om det finns gasolläckor.
- △ Använd inte din Weber® gasogrill om det finns läckande gasolanslutningar.
- △ Det får inte finnas något brännbart material inom cirka 60 cm från grillens baksida eller sidor.
- △ Din Weber® gasogrill ska inte användas av barn. Grillens tillgängliga delar kan bli mycket heta. Håll små barn på behörigt avstånd medan den används.
- △ Var försiktig när du använder Weber® gasogrill. Den är het vid tillagning eller rengöring, och ska aldrig lämnas oövervakad eller flyttas när den används.
- △ 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.
- △ Använd inte grillkol, briketter eller lavastenar i din Weber® gasogrill.
- △ När du använder grillen ska du aldrig luta dig över den öppna grillen eller lägga händer och fingrar på baljans framkant.
- △ Om lågor flamar upp på ett okontrollerbart sätt ska maten flyttas undan från lågorna tills uppflammandet avtar.
- △ Om fett börjar brinna ska du stänga av alla brännare och låta locket vara stängt tills elden är släckt.
- △ Weber® gasogrill ska rengöras noggrant med regelbundna intervall.
- △ Vid rengöring av ventiler och brännare ska du se till att inte göra öppningar och portar större.
- △ Propangas i flytande form är inte en naturgas. Övergång till eller försök att använda naturgas i en LP gasenhet är farligt och gör att din garanti blir ogiltig.
- △ 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. Flaskan ska transporteras och förvaras i enlighet med detta.
- △ Koppla under inga omständigheter bort gasolregulatorens eller någon gasolanslutning när grillen används.
- △ Använd värmetåligena grillvantar eller -handskar när du använder grillen.
- △ Använd inte denna grill om inte alla delar sitter på plats. Enheten måste vara korrekt ihopmonterad enligt anvisningarna i handbokens monteringsavsnitt.
- △ Placera inte en gasolflaska i skåpet.
- △ Bygg inte denna grillmodell i en inbyggd eller inskjutningsbar konstruktion. Att ignorera denna varning kan orsaka eldsvåda eller explosion som kan skada egendom eller ge livshotande skador. ♦

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

VARNINGAR	2	TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV SIDOBRÄNNARE	19
INNEHÅLLSFÖRTECKNING	3	TÄNDNING AV SIDOBRÄNNARE	19
SPRÄNGSKISS	4	FÖR ATT SLÄCKA	19
SPRÄNGSKISSLISTA	5	MANUELL TÄNDNING AV SIDOBRÄNNARE	20
GARANTI	6	FÖR ATT SLÄCKA	20
ALLMÄNNA ANVISNINGAR	6	TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV SEAR STATION®	21
FÖRVARING	6	TÄNDNING AV SEAR STATION®-BRÄNNARE	21
ANVÄNDNING	6	FÖR ATT SLÄCKA	21
GASOLANVISNINGAR	7	MANUELL TÄNDNING AV SEAR STATION®-BRÄNNARE	22
TIPS FÖR SÄKER HANTERING AV LP-GASFLASKOR	7	FÖR ATT SLÄCKA	22
MONTERING AV GASOLFLASKAN	8	ANVÄNDNING AV SEAR STATION®	22
PLACERINGSALTERNATIV FÖR MONTERING AV GASOLFLASKA	8	TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV RÖKBRÄNNARE	23
ANSLUTA GASOLFLASKAN MED FLYTANDE PROPAN	9	TÄNDNING AV RÖKBRÄNNARE	23
FÖRBEREDELSE FÖR LÄCKAGEKONTROLL	9	FÖR ATT SLÄCKA	23
KONTROLLERA OM DET FINNS GASOLLÄCKOR	10	MANUELL TÄNDNING AV RÖKBRÄNNARE	24
FYLLA PÅ GASOLFLASKAN MED FLYTANDE PROPAN	12	FÖR ATT SLÄCKA	24
ÅTERANSLUTA GASOLFLASKAN MED FLYTANDE PROPAN	12	ANVÄNDNING AV RÖKLÅDA	25
LJUSFUNKTIONER	12	RENGÖRA RÖKLÅDAN	25
WEBER® GRILL OUT™ HANDTAGS BELYSNING	12	TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV DET	
UPPLYSTA KONTROLLVRED	12	ROTERANDE GRILLSPETTETS BRÄNNARE	26
INNAN GRILLEN ANVÄNDS	13	TÄNDNING AV DET RÖTERANDE GRILLSPETTETS BRÄNNARE	26
UTDRAGBAR DROPPÅDA OCH ENGÅNGSDROPPFORM	13	FÖR ATT SLÄCKA	26
SLANGKONTROLL	13	MANUELL TÄNDNING AV DET RÖTERANDE	
KLICKTÄNDNING	14	GRILLSPETTETS BRÄNNARE	27
TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV HUVUDBRÄNNARE	15	FÖR ATT SLÄCKA	27
TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNARE	15	VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER	28
FÖR ATT SLÄCKA	15	ANVÄNDNING AV DET RÖTERANDE GRILLSPETTET	28
MANUELL TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNARE	16	TILLAGNING MED RÖTERANDE GRILLSPETT	29
FÖR ATT SLÄCKA	16	FÖRVARING AV DET RÖTERANDE GRILLSPETTETS MOTOR	29
GRILLTIPS & PRAKTISKA RÅD	17	FÖRVARING AV DET RÖTERANDE GRILLSPETTET	29
FÖRVÄRMNING	17	FELSÖKNING	30
TÄCKT GRILLNING	17	FELSÖKNING PÅ SIDOBRÄNNARE	30
DROPPAVLAGRINGAR OCH FETT	17	SEAR STATION® FELSÖKNING	31
FLAVORIZER®-SYSTEM	17	FELSÖKNING FÖR RÖTERANDE GRILLSPETT	31
SEAR STATION®	17	FELSÖKNING GRILL OUT™ HANDTAGS BELYSNING	31
GRILLNINGSMETODER	18	UNDERHÅLL	32
DIREKT GRILLNING	18	RENGÖRING	32
INDIREKT GRILLNING	18	SKYDDA DET ROSTFRIA STÅLET	32
		WEBER® SPINDEL/INSEKTSSKYDD	32
		RENGÖRING AV BRÄNNARRÖR	32
		BYTA HUVUDBRÄNNARNA	33
		UNDERHÅLL AV SIDOBRÄNNARE	35
		ÅRLIGT UNDERHÅLL	35

SPRÄNGSKISS

SUMMIT_670_LP_EURO_061810



SPRÄNGSKISSLISTA

1. Monteringsdelar till locket
2. Lock
3. Termometer
4. Termometerhållare
5. Handtag
6. Grill Out™ handtags belysning
7. Motor för roterande grillspett
8. Stöd för roterande grillspett
9. Uppvärmningsyta
10. Grillgaller
11. Flavorizer®-Bar
12. Brännarrör
13. Sidobord
14. Vänster redskapshållare
15. Grenrör
16. Elkablar till kontrollpanel
17. Kontrollpanel
18. Liten kontrollvredshållare
19. Litet kontrollvred
20. Stort kontrollvred
21. Stor kontrollvredshållare
22. Sear Station® kontrollvred
23. Batteriskydd
24. Skvalpskydd / Värmesköld
25. Droppform
26. Utdragbar dropplåda
27. Dropplåda
28. Hållare för dropplåda
29. Vänster dörr
30. Dörrhandtag
31. Höger dörr
32. Vänster rampanel
33. Underpanel
34. IR-brännarpanel
35. Infraröd brännare
36. IR-brännarlåda
37. Tändtråd för IR-brännare
38. Termoelement
39. Slang för IR-brännare
40. Roterande grillspett
41. Grillgaller
42. Röklåda
43. Flavorizer för röklåda
44. Rökbrännare
45. Brännarrör för Sear Station®
46. Sidobrännare
47. Balja
48. Gasanslutning
49. Slang till manifold/grenrör
50. Slang/Regulator
51. Lock för sidobrännare
52. Bord för sidobrännare
53. Höger redskapshållare
54. Sidobrännarens slang
55. Ramstöd
56. Baksida
57. Höger rampanel
58. Hållare till flaskhängaren
59. Gasolflaskhållare
60. Glidstycke för gasolflaska
61. Tändstickshållare
62. Hjul
63. Låsbart hjul

GARANTI

Weber-Stephen Nordic (Weber) garanterar härmed den URSPRUNGLIGA KÖPAREN av denna Weber® gasolgrill att den är fri från fel i material och utförande från inköpsdatum enligt följande:

Aluminiumgods 2 år på färg förutom blekning:	25 år
Lock i rostfritt stål:	25 år
Porslinemaljerat lock:	25 år
Brännarrör i rostfritt stål:	10 år
Brännare i rostfritt stål:	5 år ingen genomrostning eller genombränning
Flavorizer®-stänger i rostfritt stål:	5 år ingen genomrostning eller genombränning
Porslinemaljerat gjutjärn grillgaller:	5 år ingen genomrostning eller genombränning
Porslinemaljerad grillgaller:	3 år ingen genomrostning eller genombränning
Porslinemaljerad Flavorizer®-stänger:	2 år ingen genomrostning eller genombränning
Infraröd brännare för roterande grillspett:	2 år
Alla övriga delar:	2 år

när de monteras och används i enlighet med de tryckta anvisningar som medföljer produkten. Weber kan kräva bevis på inköpsdatum för din produkt. DÄRFÖR SKA DU SPARA KVITTOT ELLER FAKTURAN.

Detta garantisystem är begränsat till reparation eller byte av delar som visar sig vara felaktiga vid normal användning och service, och som efter undersökning enligt Webers bedömning visar sig vara felaktiga. Innan du returnerar några delar, var vänlig kontakta Webers kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Om Weber bekräftar felet och godkänner din fordran beslutar Weber om byte av felaktiga delar utan kostnad. Om du måste returnera felaktiga delar ska transportkostnaderna betalas i förskott. Weber returnerar delarna till köparen med frakt eller porto betalt i förskott.h

Detta garantisystem täcker inte fel eller driftproblem som uppstår på grund av olycka, våldsamhet, oaksamhet, ändringar, felaktig användning, vandalism, felaktig montering eller inkorrekt underhåll/service, eller vid underlåtelse att utföra normalt rutinunderhåll, vilket innefattar men inte begränsas till skada som orsakas av insekter i brännarrören enligt beskrivningen i denna handbok.

Försämrad funktion eller skada som beror på hårt väder som t.ex. hagel, orkan, jordbävning eller tromb, eller missfärgningar som uppstår för att produkten utsatts för kemikalier direkt eller genom luftföroreningar, täcks inte av detta garantisystem.

Det finns inga andra uttryckliga garantier förutom de som anges här, och varaktigheten för eventuella tillämpliga underförstådda garantier om säljbarhet och lämplighet begränsas till den period som täcks av detta uttryckliga skrivna garantisystem. I vissa regioner tilläts inte begränsningar för hur länge en underförstådd garanti varar, så denna garanti kanske inte gäller dig.

Weber ansvarar inte för särskilda eller indirekta skador eller följskador. I vissa regioner tilläts inte att tillfälliga skador eller följskador undantas eller begränsas, så detta undantag eller denna begränsning kanske inte gäller dig.

Weber tillåter inte att någon person eller något företag för Webers räkning påtar sig någon förpliktelse eller något ansvar i samband med försäljning, montering, användning, demontering, returnering eller byte av denna utrustning, och ingen sådan framställan är bindande för Weber.

Denna garanti gäller endast produkter som säljs i detaljhandeln.

Besök www.weber.com®, välj land, och registrera din grill i dag. ♦

ALLMÄNNA ANVISNINGAR

Din Weber® gasolgrill är en flyttbar tillagningsenhet för utomhusbruk. Med Weber® gasolgrill kan du grilla, steka och rosta mat på ett sätt som är svårt att åstadkomma med köksenheter för inomhusbruk. Det stängda locket och Flavorizer®-Bars ger maten den speciella grillsmaken.

Weber® gasolgrill är flyttbar så att du enkelt kan flytta runt den i trädgården eller på altanen. Du kan även ta med dig Weber® gasolgrill om du flyttar.

Flytande propangas (LP) är snabbare att använda och ger dig större kontroll över tillagningen än om du använder grillkoll.

- I dessa anvisningar anges minimikraven för montering av Weber® gasolgrill. Läs därför anvisningarna noga innan du använder din Weber® gasolgrill.
- Får ej användas av barn.
- Får ej anslutas till naturgas (stadsgas). Ventiler och munstycken är endast avsedda för LP-gas.
- Får ej användas tillsammans med kolbriketter eller lavastenar.
- Använd endast 3 kg-13 kg LP-gasflaska.
- I Storbritannien måste denna grill anslutas till en regulator som överensstämmer med BS 3016, som har en nominellt tryck på 37 millibar. (Medföljer grillen.)
- Undvik att klämma slangen.
- Längden på slangen får ej överstiga 1,5 meter.
- Vi rekommenderar att du byter gasolslangen till din Weber gasolgrill vart femte år. I vissa länder finns krav på att gasolslangar ska bytas före fem års användning, följ då landets bestämmelser.
- 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. ♦

FÖRVARING

- Stäng av huvudventilen på gasolflaskan om Weber® gasolgrill inte används.
- Lossa anslutningen till gasolflaskan om Weber® gasolgrill förvaras inomhus. Gasolflaskan bör förvaras utomhus, på en plats med god ventilation.
- Om gasolflaskan inte kopplas loss från Weber® gasolgrill, måste hela grillen med gasolflaska förvaras utomhus, på en plats med god ventilation.
- Gasolflaskan bör förvaras utomhus, på en plats med god ventilation och utom räckhåll för barn. Gasolflaskor som kopplats loss får inte förvaras i byggnader, garage eller andra inneslutna områden. ♦

ANVÄNDNING

- ⚠ **VARNING: Denna gasolenhet är endast avsedd för utomhusbruk och får aldrig användas i garage och takbeklädda eller inneslutna verandor eller altaner.**
- ⚠ **VARNING: Weber® gasolgrill får inte användas under ett oskyddat brännbart tak eller överhäng.**
- ⚠ **VARNING: Gasolgrillen får inte användas när det finns brännbart material närmare än 60 cm från grillens översida, undersida, baksida eller sidor.**
- ⚠ **VARNING: Din Weber® gasolgrill är inte avsedd för att installeras i eller på husvagnar och/eller båtar.**
- ⚠ **VARNING: Hela grillen blir het under användning. Lämna den inte obevakad.**
- ⚠ **VARNING: Håll nätsladdar och gasolslangar borta från upphettade ytor.**
- ⚠ **VARNING: Håll lättantändliga ångor och vätskor, t.ex. bensin, alkohol, etc., och annat brännbart material borta från tillagningsområdet.**
- ⚠ **VARNING: Förvara aldrig extra gasolflaskor nära Weber® gasolgrill.**
- ⚠ **VARNING: Denna grill blir mycket varm. Var speciellt försiktig när barn eller äldre befinner sig i närheten.**
- ⚠ **VARNING: Flytta inte grillen medan den brinner.**
- ⚠ **VARNING: Använd skyddshandskar när grillen används. ♦**

TIPS FÖR SÄKER HANTERING AV LP-GASFLASKOR

- Flytande propangas (LP) är en petroleumprodukt som bensin och naturgas. LP-gas är en gas vid normala temperaturer och tryck. Vid ett visst tryck inne i en flaska är LP-gas en vätska. När trycket lättar förångas vätskan snabbt och blir en gas.
- LP-gas har en lukt som påminner om naturgas. Du ska vara uppmärksam på denna lukt.
- LP-gas är tyngre än luft. Läckande LP-gas kan ansamlas i lågt belägna utrymmen, vilket förhindrar att den skingras.
- LP-flaskan måste monteras, transporteras och förvaras stående. LP-flaskor får inte tappas eller hanteras ovarsamt.
- Förvara eller transportera aldrig LP-flaskan där temperaturen kan stiga till 51 °C (för varm att hålla i handen - lämna t.ex. inte LP-flaskan i bilen en varm dag).
- Behandla "tomma" LP-flaskor lika varsamt som fulla flaskor. LP-flaskan kan fortfarande innehålla gastryck även om den är tom på vätska. Stäng alltid flaskventilen innan du kopplar loss flaskan.
- Använd inte en skadad LP-flaska. Buckliga eller rostiga LP-flaskor eller LP-flaskor med en skadad ventil kan vara farliga och ska omedelbart bytas ut mot en ny flaska.
- Anslutningsfogen mellan slangen och LP-flaskan måste läckagetestas varje gång LP-flaskan återansluts. Du ska t.ex. utföra läckagetest varje gång LP-flaskan fyllts på.
- 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. ♦

RESERVSLANG OCH -REGULATOR

Land	Artike#
Tjeckien / Lettland / Litauen / Rumänien / Slovakien / Slovenien	41576
Storbritannien	41588
Danmark / Finland / Norge / Portugal / Spanien	41619
Frankrike	41638
Belgien	41639
Schweiz	41676
Sverige	41677
Österrike / Tyskland	41679
Grekland / Italien	41680
Nederländerna	41681
Polen	43196
Ungern	43197
Estland	89169
Kalkon	89170

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

LAND	GASOLTYP OCH TRYCK
Bulgarien, Cypern, Tjeckien, Danmark, Estland, Finland, Ungern, Island, Lettland, Litauen, Malta, Nederländerna, Norge, Rumänien, Slovakien, Slovenien, Spanien, Sverige, Turkiet	I ₃ B/P - 30 mbar
Belgien, Frankrike, Grekland, Irland, Italien, Luxemburg, Portugal, Schweiz, Storbritannien	I ₃₊ - 28-30 / 37 mbar
Polen	I ₃ B/P - 37 mbar
Österrike, Tyskland	I ₃ B/P - 50 mbar

FÖRBRUKNING

kW	Propan	Butan
Summit® 420	18,0	20,2
Summit® 470	26,0	30,2
Summit® 620	21,1	24,0
Summit® 670	29,3	33,4
g/h	Propan	Butan
Summit® 420	1.287	1.470
Summit® 470	1.858	2.198
Summit® 620	1.508	1.747
Summit® 670	2.094	2.431

MONTERING AV GASOLFLASKAN

Införskaffa en full gasolflaska från lämplig återförsäljare av gasol

Gasolflaskan måste alltid monteras, transporteras och förvaras stående. Se till att gasolflaskan aldrig kan falla eller hanteras ovarsamt. Förvara aldrig en gasolflaska där temperaturen kan överstiga 51 °C (för varmt för att lägga handen på). Exempelvis bör inte gasolflaskan förvaras i bilen under varma dagar. (Se: "TIPS FÖR SÄKER HANTERING AV LP GASOLFLASKOR").

PLACERINGSLTERNATIV FÖR MONTERING AV GASOLFLASKA

Du kan montera flaskan på den högra sidopanelen med flaskhängaren eller placera flaskan på marken. Cylindern måste placeras utanför skåpet till höger om grillen. Försök inte montera cylindern i skåpet.

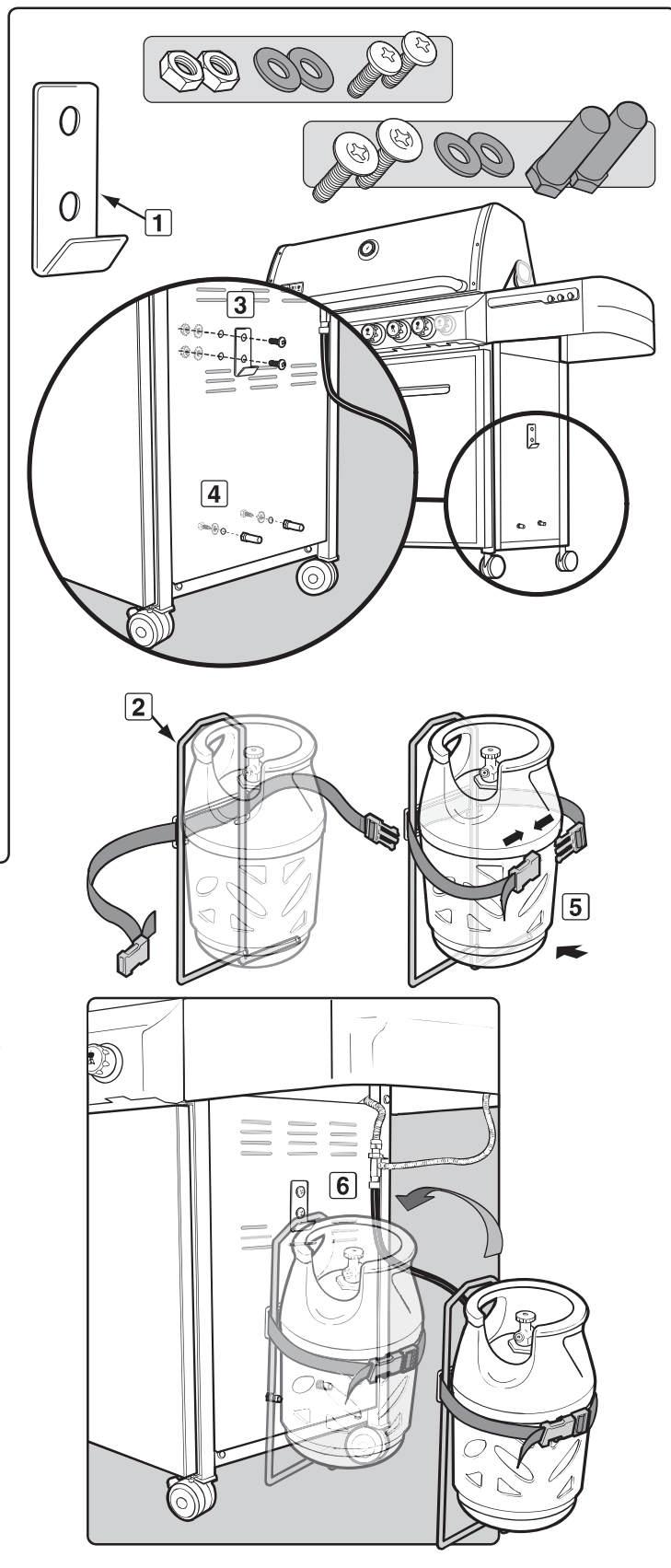
Montering av flaskhängaren

Du behöver: hållare för flaskstativet (1) flaskstativ (2).

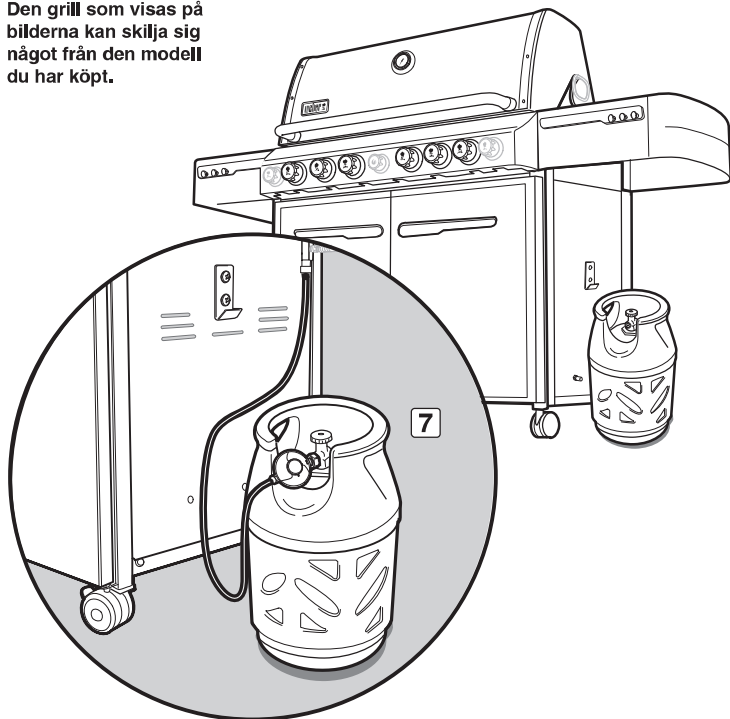
- Placera hållaren för flaskstativet på grillens högra sida. Använd skruvar, brickor och muttrar (3).
- Montera de två nedre flaskstöden (4) i de två hålen under hållaren för flaskstativet. Använd skruvar, brickor och muttrar.
- Vrid flaskan så att ventilöppningen är vänd mot grillens framsida.
- Håll fast flaskhängaren och luta flaskan så att de två böjda stöden på hängaren går emot gasolflaskan. Justera längden på remmen och spänn fast flaskan (5).
- Lyft och häng fast gasolflaskan med flaskstativet på flaskhängaren som visas (6).

Placering på marken

- Placera flaskan på marken utanför skåpet till höger om grillen (7).
- Vrid LP-flaskan så att ventilöppningen är vänd mot framsidan av Weber® gasolgrillen.



Den grill som visas på bilderna kan skilja sig något från den modell du har köpt.



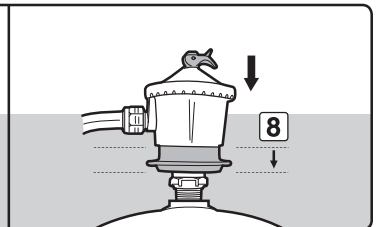
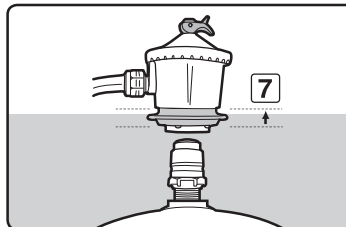
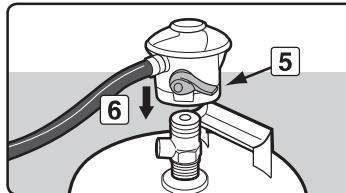
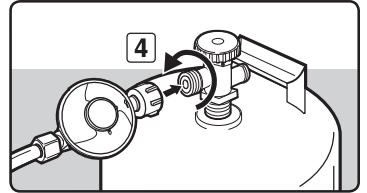
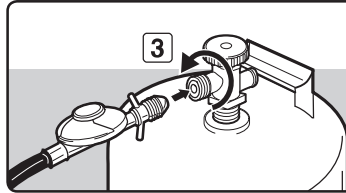
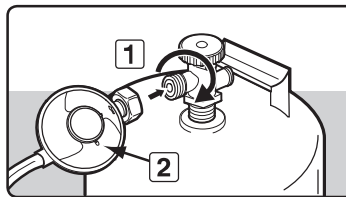
ANSLUTA GASOLFLASKAN MED FLYTANDE PROPAN

⚠ Varning: Se till att ventilen på LP-gasolflaskan eller regulatorn är stängd.

A) Anslut LP-flaskan.

På vissa regulatorer trycker man på ON för att ansluta och drar på OFF för att koppla bort, på andra finns en mutter med vänstergängning som ansluts till flaskventilen. Följ anvisningarna som gäller för din regulator.

- Skruva fast regulatorn på gasolflaskan genom att skruva medsols (1). Ställ regulatorn så att ventilhålet (2) är vänt nedåt.
- Skruva fast regulatorn på gasolflaskan genom att skruva motsols (3) (4).
- Kontrollera att regulatorspaken (5) står i läge ner/avstängd. Tryck ner regulatorn på gasolflaskans ventil tills dess regulatorn snäpper fast i läge (6).
- Kontrollera att regulatorspaken står i läge avstängd. För upp hylsan på regulatorn (7). Tryck ner regulatorn på gasolflaskans ventil och håll den nertryckt. För ner hylsan (8). Om regulatorn inte låses fast, måste momentet göras om. ♦



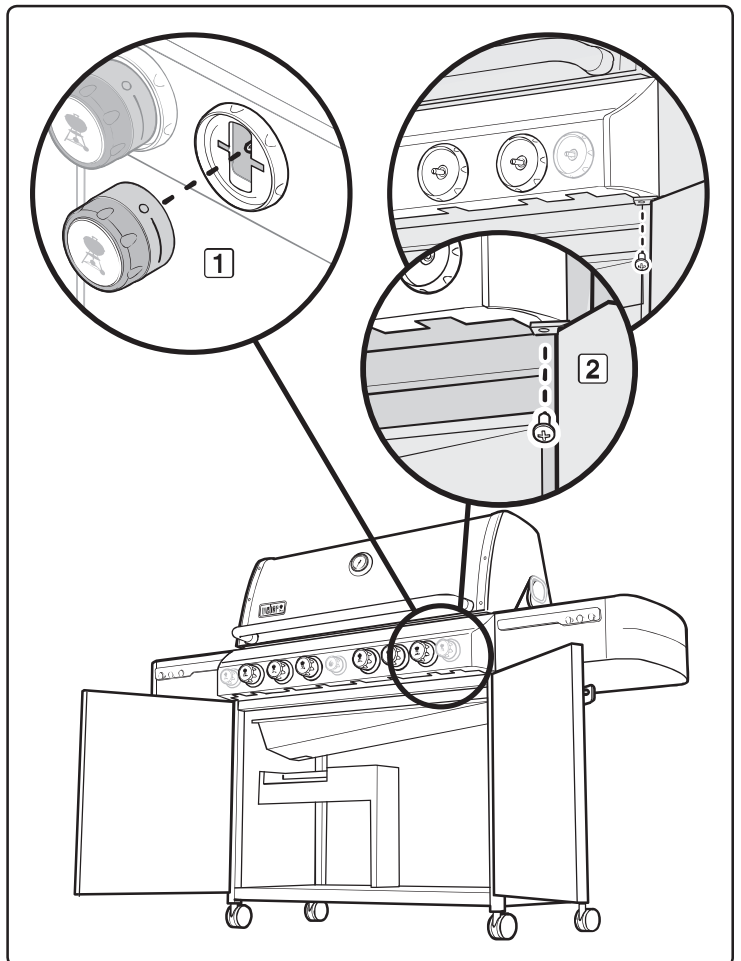
FÖRBEREDELSE FÖR LÄCKAGEKONTROLL

⚠ VARNING: Gasanslutningarna på din Summit® gasolgrill har testats på fabrik. Vi rekommenderar emellertid att du kontrollerar alla gasolanslutningar innan du tänds din Summit® gasolgrill.

Ta bort kontrollpanelen

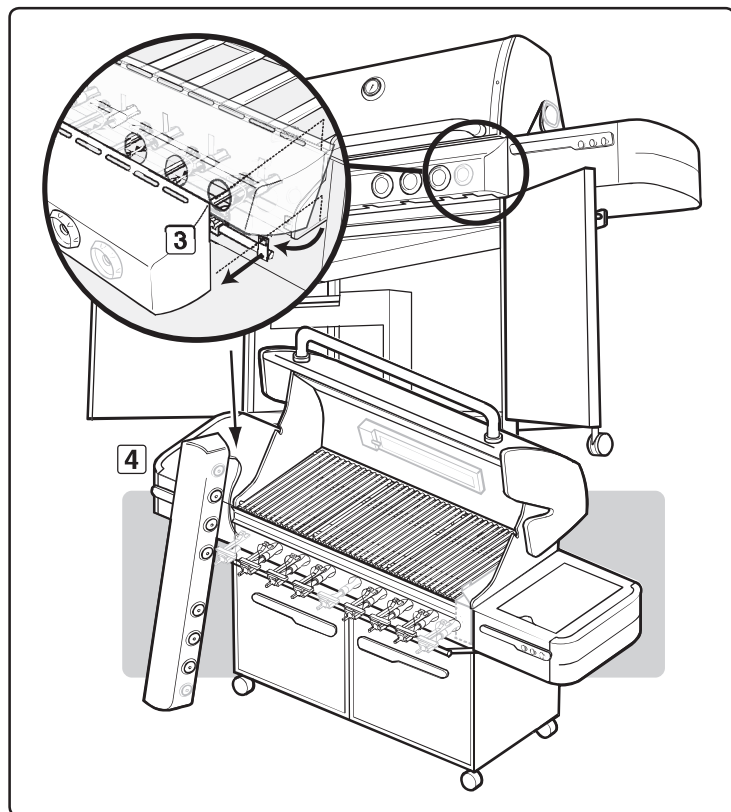
Verktyg som behövs: Phillips skruvmejsel.

- Ta bort brännarens kontrollvred (1).
- Skruva loss de två skruvarna som håller kontrollpanelen på ramen (2).



GASOLANVISNINGAR

- C) Ta bort kontrollpanelen. Luta panelen framåt, lyft upp och lyft sedan av den från grillen (3). Var försiktig så att du inte skadar eller kopplar ur ledningarna till kontrollpanelbelysningen.
- D) Luta kontrollpanelen mot grillens vänstra sida (4) för att komma åt ventiler, brännare, tändare och grenrör. ♦



KONTROLLERA OM DET FINNS GASOLLÄCKOR

⚠ FARA

Använd inte en öppen eldslåga för att kontrollera om det finns gasolläckor. Se till att det inte förekommer gnistor eller lågor i närheten när du utför läckagekontrollen. Gnistor och öppna lågor leder till brand eller explosion, vilket kan orsaka allvarlig kroppsskada eller dödsfall, samt skada på egendom.

- ⚠ **VARNING:** Du ska kontrollera om det finns läckor varje gång du kopplar bort och ansluter en gasanslutning.

Obs! Alla fabriksstillverkade anslutningar har genomgått noggranna läckagekontroller. Brännarnas lågor har testats. Som en säkerhetsåtgärd ska du dock utföra läckagekontroller på alla anslutningar innan du använder Weber® gasogrill. Gasanslutningarna kan ha lossnat eller skadats vid transport och hantering.

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

Obs: Eftersom vissa lösningar som används vid läckagekontroll, även tvållösning, kan vara lite frätande ska alla anslutningar sköljas med vatten efter utförda läckagekontroller.

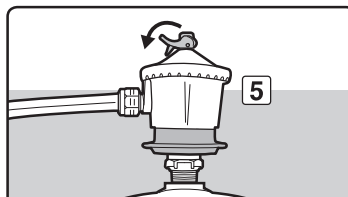
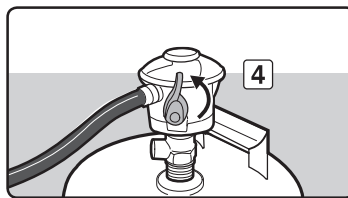
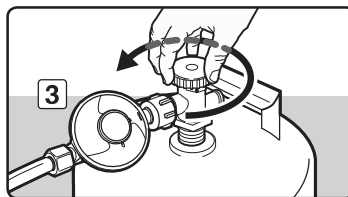
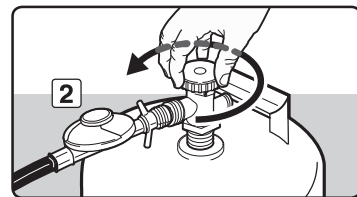
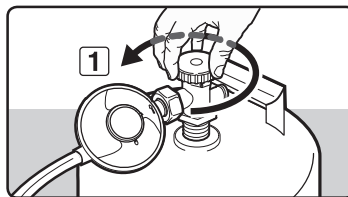
Om grillen har en sidobrännare ska du se till att den är avstängd.

Utför läckagekontroll på följande sätt: öppna flaskventilen genom att vrida flaskventilens vridratt moturs.

- ⚠ **VARNING:** Tänd inte brännarna under läckagekontrollen.

Du behöver: en lösning bestående av diskmedel och vatten och en trasa eller borste för att stryka på tvållösningen.

- Blanda diskmedel och vatten.
- Vrid på flaskventilen enligt ett av alternativen beroende på typ av flaska och regulator.
 - Vrid flaskventilen motsols (1) (2) (3).
 - För regulatorspaken till läget upp/på (4).
 - För regulatorspaken till On-läget (5).
- Kontrollera om det finns läckor genom att blöta anslutningen med tvållösning och se om bubblor bildas. Om det bildas bubblor, eller om en bubbla växer, innebär det att det finns en läcka. Om det finns en läcka ska du stänga av gasolen och dra åt anslutningen. Vrid på gasolen igen och utför läckagekontroll med tvållösning en gång till. Om läckan kvarstår, kontakta den kundtjänst där du bor, med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på www.weber.com.
- När läckagekontrollen är klar ska du stänga av gasoltillförseln vid källan och skölja av anslutningarna med vatten.



Kontrollera

- A) Anslutning mellan gasotillförsel och grenrör (1).
- B) Anslutningen till gasotillförsel för roterande grillspett (2) (IR-brännare).
- C) Anslutning mellan gasanslutning och gasotillförsel (3).

⚠ VARNING: Om det finns en läcka vid någon av anslutningarna (1, 2 eller 3), dra åt anslutningen med en nyckel och utför läckagekontroll igen med hjälp av en lösning bestående av diskmedel och vatten. Om läckan finns kvar när anslutningen dragits åt ska du stänga av gasolen. ANVÄND INTE GRILLEN. Kontakta Webers kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på www.weber.com.

- D) Anslutning mellan sidobrännarens slang och gasanslutningen (4).
- E) Anslutningarna mellan sidobrännarens slang och snabbkoppling, sidobrännarens ventil och munstycke (5).
- F) Anslutningen mellan slang och regulator (6).
- G) Anslutning mellan regulator och flaska (7).
- H) Anslutningarna mellan ventiler och grenrör (8).

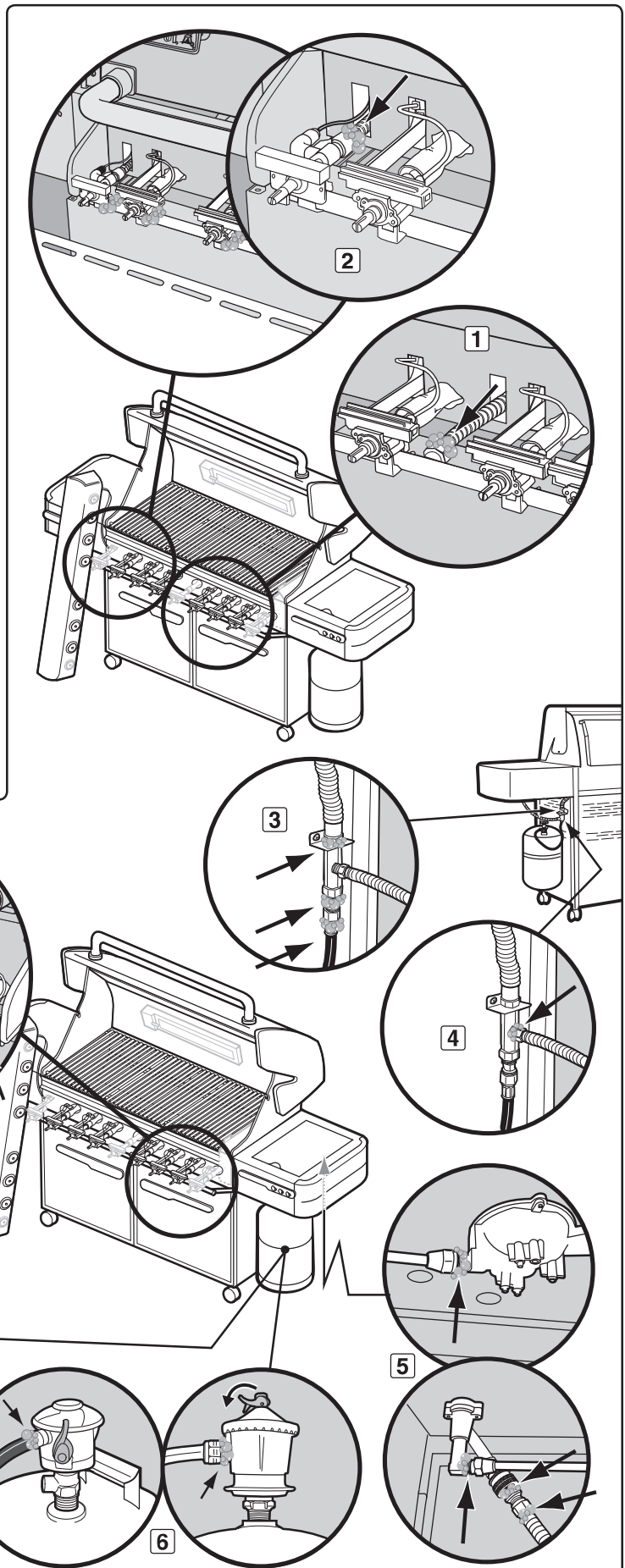
⚠ VARNING: Om det finns en läcka vid någon av anslutningarna (4, 5, 6, 7 eller 8), stäng av gasolen. ANVÄND INTE GRILLEN. Kontakta Webers kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på www.weber.com.

När läckagekontrollerna är klara ska du stänga av gasotillförseln vid källan och skölja av anslutningarna med vatten.

Sätt tillbaka kontrollpanelen igen

Delar som krävs: kontrollpanel, skruvar och kontrollvred till brännare.

- A) Haka fast reglagepanelens överkant på kontrollpanelens hållare på båda sidor av baljans framsida.
- B) Rikta in skruvarna mot skruvhålen på både kontrollpanelens hållare och på ramen.
- C) Dra åt skruvarna.
- D) Placera kontrollvreden på respektive ventilkägla. ♦



Den grill som visas på bilderna kan skilja sig något från den modell du har köpt.

GASOLANVISNINGAR

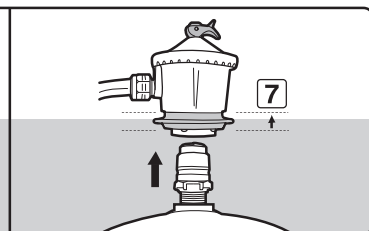
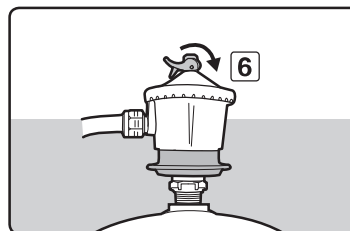
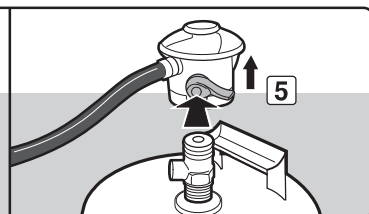
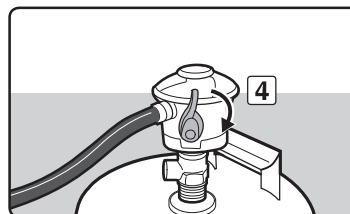
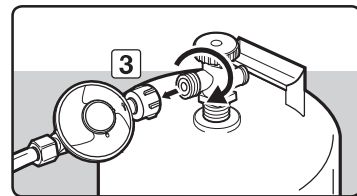
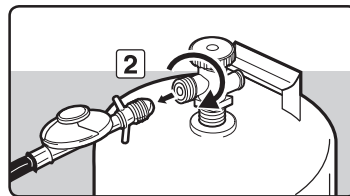
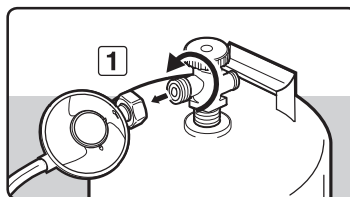
FYLLA PÅ GASOLFLASKAN MED FLYTANDE PROPAN

Vi rekommenderar att du fyller på LP-flaskan innan den är helt tom. För att fylla på LP-flaskan ska du ta med den till en återförsäljare av propangas. Borttagning av gasolflaska:

- A) Stäng av gasotillförseln och koppla loss slangen och regulatorn från cylindern. Följ anvisningarna som gäller för din regulator.
- Skruva loss regulatorn från gasolflaskan genom att skruva motsols (1).
 - Skruva loss regulatorn från gasolflaskan genom att vrida medsols (2) (3).
 - Flytta regulatorspaken (4) till läge ner/avstängd. Tryck in regulatorspaken (5) tills den lossas från flaskan.
 - För regulatorspaken till off-läget (6). För upp hylsan på regulatorn (7) för att koppla loss från tanken.
- B) Byt ut den tomma flaskan mot en full flaska. ♦

ÅTERANSLUTA GASOLFLASKAN MED FLYTANDE PROPAN

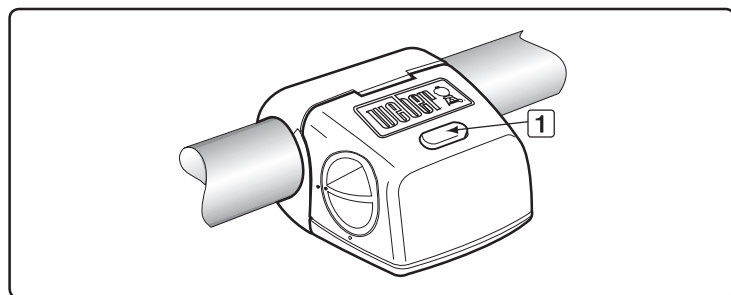
Se "ANSLUTA GASOLFLASKAN MED FLYTANDE PROPAN". ♦



LJUSFUNKTIONER

WEBER® GRILL OUT™ HANDTAGS BELYSNING

Weber Grill Out™ handtags belysning har en inbyggd "lutningsgivare". När strömbrytarknappen (1) är aktiverad tänds belysningen när grilllocket är öppet. Belysningen släcks när locket stängs. När grillen används under dagtid kan lutningsgivaren stängas av med strömbrytaren. ♦

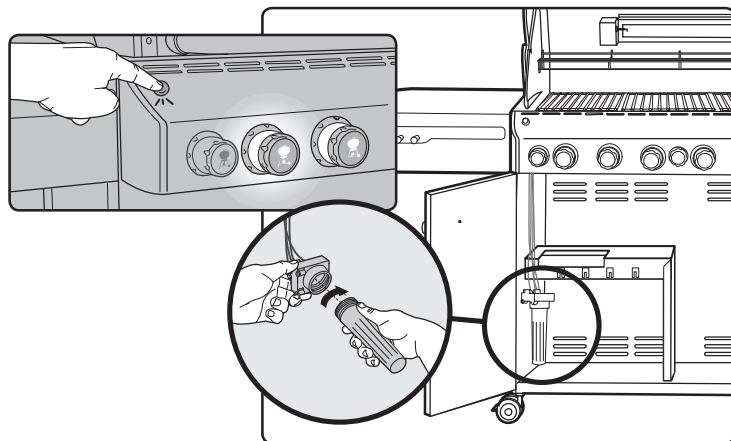


UPPLYSTA KONTROLLVRED

Din gasolgrill har kontrollvred som är upplysta så att du kan finjustera värmen också när ljuset är svagt.

Kräver tre alkaliska batterier av typ "D". Blanda inte nya och gamla batterier eller olika batterityper (standard, alkaliska eller laddningsbara). Batteriluckan finns i skåpet på vänster sida.

Slå på strömbrytaren för att aktivera belysningen. ♦



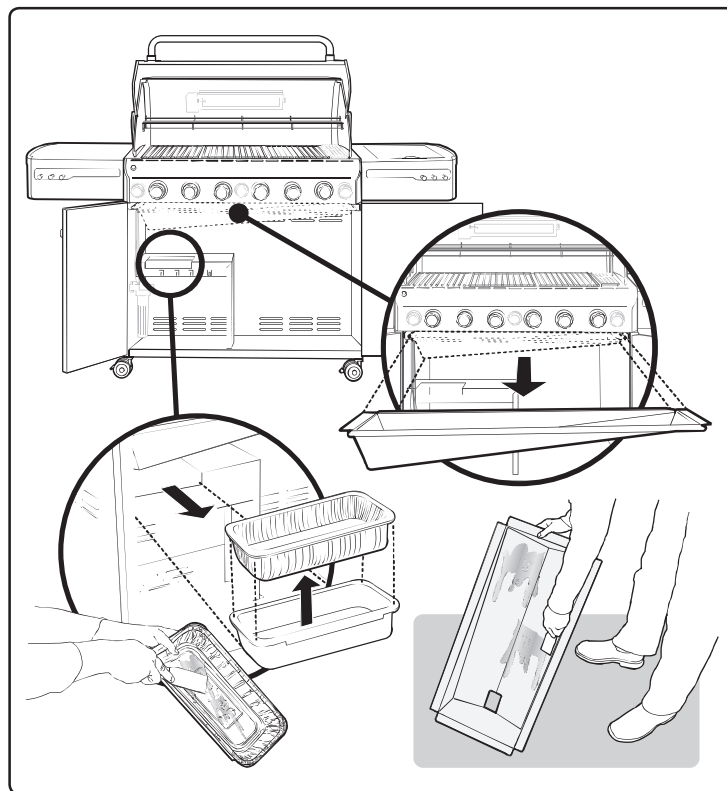
UTDRAGBAR DROPLÅDA OCH ENGÅNGSDROPPFORM

Din grill har ett fettuppsamlingsystem. Kontrollera om det finns fettavlagringar i den utdragbara droplådan och engångsdroppformen inför varje användning.

Avlägsna eventuella fettavlagringar med en plastspatel, se bilden. Tvätta vid behov droplådan och droppformen med en lösning som består av diskmedel och vatten. Skölj sedan med vatten. Byt engångsdroppformen vid behov.

⚠ VARNING: Kontrollera om det finns fettavlagringar i den utdragbara droplådan och engångsdroppformen inför varje användningstillfälle. Avlägsna eventuellt fett för att undvika en fettbrand. En fettbrand kan orsaka allvarliga kroppsskador och skada på egendom.

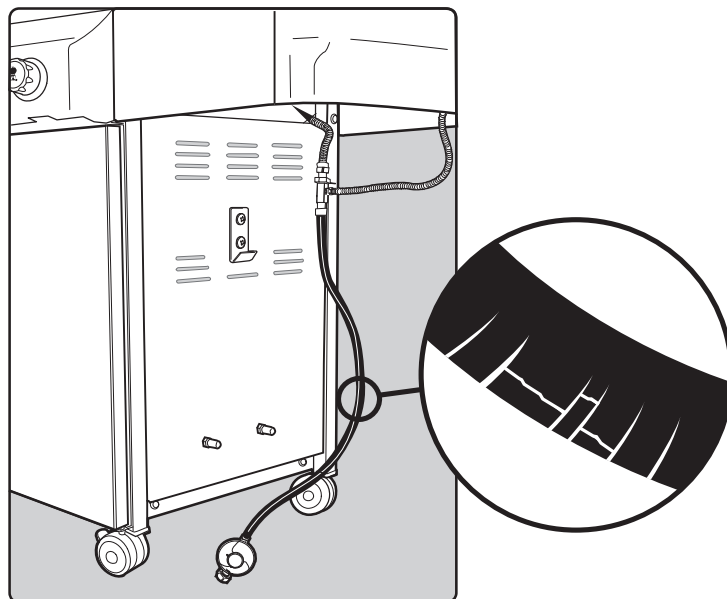
⚠ VAR FÖRSIKTIG: Klä inte den utdragbara droplådan med aluminiumfolie. ♦



SLANGKONTROLL

Slangen måste kontrolleras så det inte finns några tecken på sprickor.

⚠ 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 Webers kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på www.weber.com®. ♦

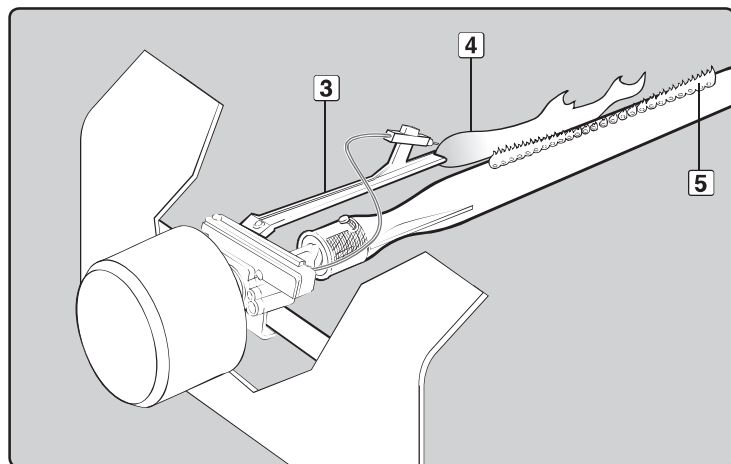
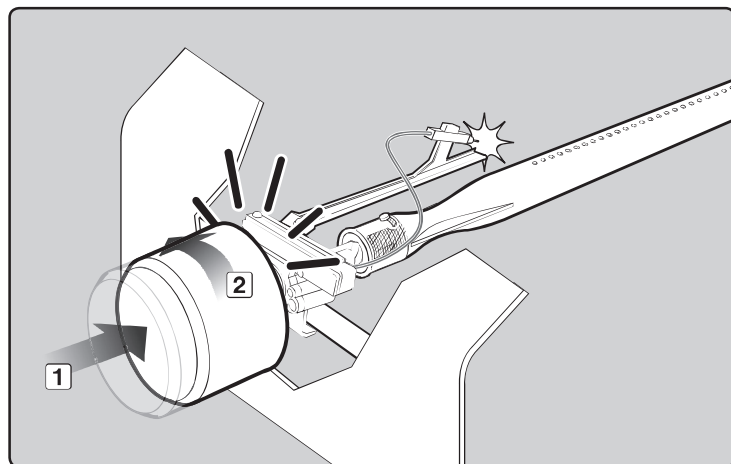


KLICKTÄNDNING

⚠ Öppna alltid locket innan du tänder brännarna.

- A) Varje kontrollvred har sin egen inbyggda tändarelektrod. För att generera en gnista måste du trycka in kontrollvredet (1) och vrida det till "START/HI" (2).
- B) Med denna åtgärd genereras ett gasöflöde och en gnista i brännarens tändningsrör (3). Du hör ett "klick" från tändaren. Du ser också en orangefärgad låga på 7 mm (3") - 12 mm (5") slå ut från brännarens tändningsrör på brännarens vänstra sida (4).
- C) **Håll brännarens kontrollvred intryckt i två sekunder efter "klicket".** På detta sätt kan gasolen flöda ner i brännarröret (5) så att tändning kan utföras.
- D) Kontrollera att brännaren är tänd genom att titta genom grillgallret. Du ska se en låga. Om brännaren inte tänds vid första försöket ska du trycka in kontrollvredet och vrida det till OFF. Upprepa tändningen en andra gång.

⚠ **VARNING: Om brännaren fortfarande inte tänds ska du vrida brännarens kontrollvred till OFF, och vänta i fem minuter för att låta gasolen skingras innan du försöker igen, eller innan du försöker tända med en tändsticka. ♦**



TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV HUVUDBRÄNNARE

TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNARE

Ett sammandrag av tändningsanvisningarna finns på insidan av vänster skåpsdörr.

⚠ FARA

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

Huvudbrännarens klicktändning

Obs! Klicktändningen för varje kontrollvred genererar en gnista från tändarelektroden till brännarens tändningsrör. Du genererar energi till gnistan genom att trycka in kontrollvredet och vrida det till START/HI. På detta sätt tänds varje enskild brännare.

⚠ **WARNING:** 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 Webers kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på www.weber.com®.

- A) Öppna locket (1).
B) Se till att alla brännarnas kontrollvred är avstängda (2). (Tryck in reglaget och vrid det medurs för att kontrollera att det står på avstängt läge.)

⚠ **WARNING:** Brännarens kontrollvred måste stå på avstängt läge innan du sätter på ventilen till flaskan med flytande propangas.

- C) Vrid på flaskventilen enligt ett av alternativen beroende på typ av flaska och regulator (3).

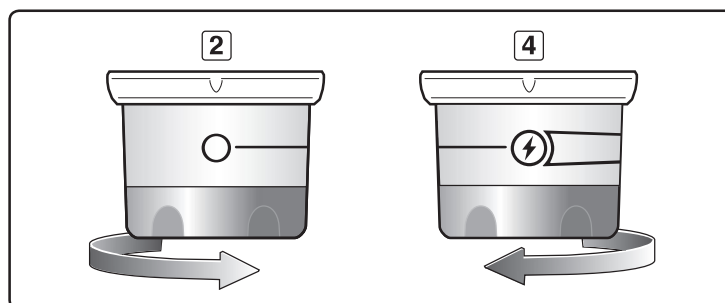
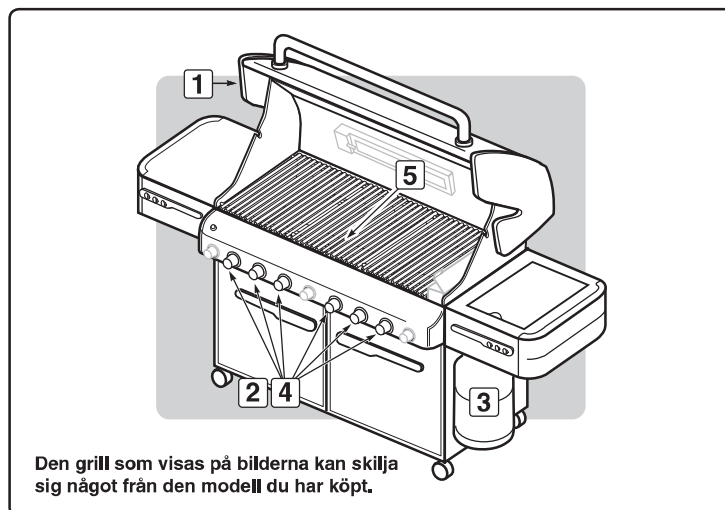
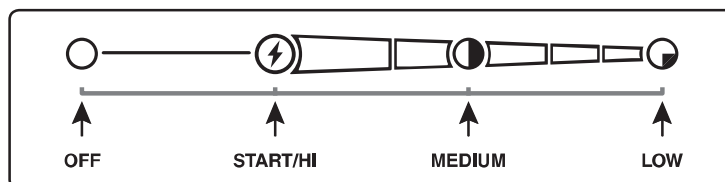
⚠ **WARNING:** Luta dig inte över öppen grill.

- D) Tryck in kontrollvredet och vrid det till START/HI tills du hör tändaren klicka till - fortsätt att hålla kontrollvredet intryckt i två sekunder. Med denna åtgärd tänds tändaren, brännarens tändningsrör och sedan huvudbrännaren (4).
E) Kontrollera att brännaren är tänd genom att titta genom grillgallret. Du ska se en låga (5). Om brännaren inte tänds vid första försöket ska du trycka in kontrollvredet och vrida det till OFF. Upprepa tändningen en andra gång.

⚠ **WARNING:** Om brännaren fortfarande inte tänds ska du vrida brännarens kontrollvred till OFF, och vänta i fem minuter för att låta gasolen skingras innan du försöker igen, eller innan du försöker tända med en tändsticka. ♦

FÖR ATT SLÄCKA

Tryck in och vrid varje brännarens kontrollvred medsols till OFF. Stäng av gasotillförseln vid källan. ♦



TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV HUVUDBRÄNNARE

MANUELL TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNARE

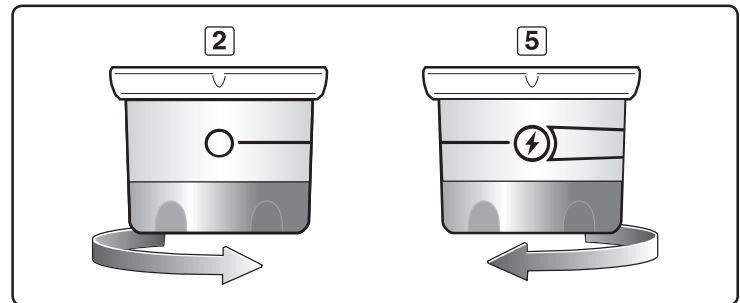
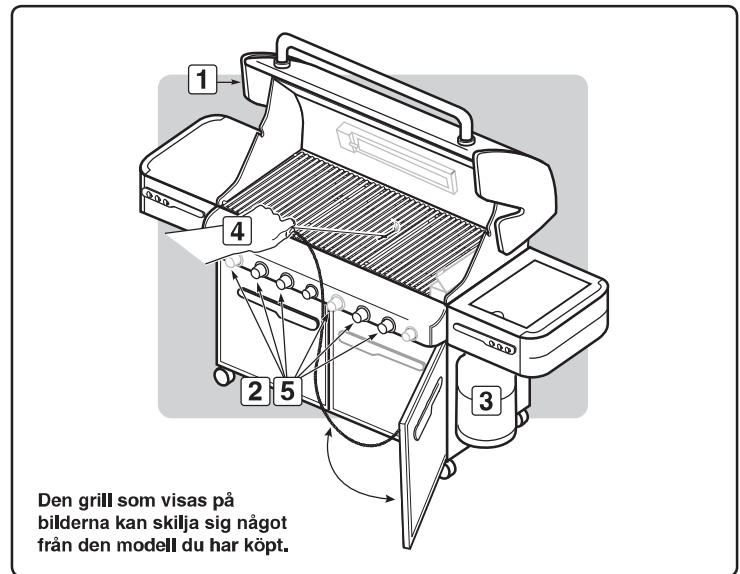
⚠ FARA

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

- A) Öppna locket (1).
- B) Se till att alla brännarnas kontrollvred är avstängda (2). (Tryck in varje vred och vrid dem medsols för att kontrollera att de är i läget OFF.)
- ⚠ **VARNING: Brännarens kontrollvred måste vara i läget OFF innan du sätter på ventilen till flaskan med flytande propangas.**
- C) Vrid på flaskventilen enligt ett av alternativen beroende på typ av flaska och regulator (3).
- D) Sätt en tändsticka i tändstickshållaren och tänd tändstickan.
- ⚠ **VARNING: Luta dig inte över öppen grill.**
- E) För ner tändstickshållaren och den tända tändstickan mellan grillgallret och Flavorizer®-stängerna för att tända avsedd brännare (4).
- F) Tryck in kontrollvredet och vrid det till START/HI (5).
- ⚠ **VARNING: Om brännaren inte tänds ska du stänga OFF brännarens kontrollvred och vänta i fem minuter för att låta gasolen skingras innan du försöker igen. ♦**

FÖR ATT SLÄCKA

Tryck in och vrid varje brännarens kontrollvred medsols till läget OFF. Stäng av gasotillförseln vid källan. ♦

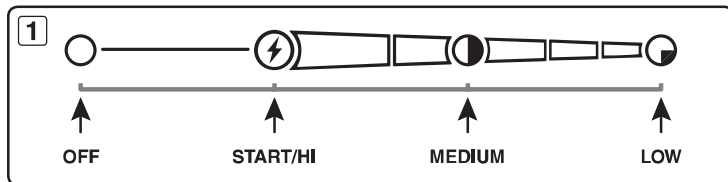


- Grillen ska alltid förvärmas före tillagning. Ställ in alla brännare på HI värme och stäng locket, värm grillen i 10 minuter eller tills termometern visar 260 °-288 °C (500°-550°F).
- Bryn kött och tillaga med locket på för att få perfekt grillad mat varje gång.
- Grilltiderna i recepten är avsedda för en utomhustemperatur på 20 °C (70°F) och lite eller ingen vind. Förläng tillagningstiden kalla eller blåsiga dagar, eller på högre höjder. Förkorta tillagningstiden i extremt varmt väder.
- Grilltiden kan variera beroende på vädet, eller på matens mängd, storlek och form.
- Temperaturen på din gasogrill kan bli högre än normalt vid de första användningarna.
- Förhållandena vid grillning kan innebära att brännarnas kontrollvred måste regleras för att korrekt tillagningstemperatur ska uppnås.
- I allmänhet kräver stora köttbitar längre tillagningstid per kilo än mindre köttbitar. Om det ligger mycket mat på grillgallret krävs längre tillagningstid än om det bara ligger ett par matbitar. Mat som tillagas i kokkärl, t.ex. vita bönor i tomatås, kräver mer tid vid tillagning i en djup kastrull än t.ex. i en långpanna.
- Skär bort överflödigt fett från bifår, kotletter och stekar, och lämna endast kvar knappt 6,4 mm (¼") fett. Mindre fett underlättar rengöringen, och utgör en faktisk garanti mot oönskad uppflamning.
- Mat som placeras på grillgallret direkt ovanför brännarna kan behöva vändas eller flyttas till en mindre het plats.
- Använd hellre tång än gaffel när du vänder och hanterar kött, för att undvika förlust av kötsaft. Använd två stekspadar vid hantering av hela, större fiskar.
- Om oönskad uppflamning uppstår ska du stänga av alla brännare 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.
- 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.
- Kontrollera alltid att dropplådan och fettuppsamlingspannan är rena och fria från smuts.
- Klä inte den utdragbara dropplådan med aluminiumfolie. Detta kan hindra fett från att rinna ner i fettuppsamlingspannan.
- Använd en timer för att varna när "välstekt" håller på att övergå till "för hårt stekt".

Obs: Se felsökningsavsnittet om grillen tappar värme under tillagningen.

⚠ VARNING: Flytta inte Weber® gasogrill under användning eller när grillen är het.

Du kan ställa in de olika brännarna efter eget önskemål. Inställningarna (1) är OFF, START/HI, MEDIUM och LOW.



Obs! Temperaturen i baljan kan under de första grilltillfällena vara högre än de temperaturer som anges i ditt kokbokshäfte eftersom ytorna fortfarande är nya och reflekterar mycket. Rådande vind och väder kan innebära att brännarnas kontrollvred måste justeras för att rätt tillagningstemperatur ska uppnås.

Om brännaren släcks under tillagning ska du öppna locket, stänga av brännaren och vänta i fem minuter innan du tänder den igen.

⚠ VARNING: Kontrollera om det finns fettavlagringar i den utdragbara dropplådan och uppsamlingspannan inför varje användningstillfälle. Avlägsna eventuella fettavlagringar för att undvika att fett i dropplådan börjar brinna. ♦

FÖRVÄRMNING

Din Weber® gasogrill är energieffektiv. Den brinner med en ekonomiskt låg energiförbrukning. Det är viktigt att förvärma grillen före grillning. Tänd din gasogrill enligt instruktionerna i denna handbok. För att förvärma: efter tändning vrid alla brännare till START/HI, stäng locket, och värm tills temperaturen blir mellan 260 ° och 288 °C (500°F och 550°F), rekommenderad grilltemperatur. Detta tar 10-15 minuter beroende på förhållanden som lufttemperatur och vind. ♦

TÄCKT GRILLNING

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 anger tillagningstemperaturen i grillen. All förvärmning och grillning sker med locket på. Kika inte — värme försvinner varje gång du lyfter på locket. ♦

DROPPAVLAGRINGAR OCH FETT

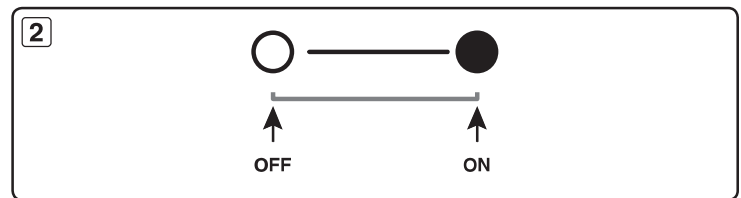
Flavorizer®-Bars är konstruerade för att "röka" rätt mängd dropp för att erhålla en smakfull grillning. Droppavlagringar och fett samlas i uppsamlingspannan under den utdragbara dropplådan. Det finns droppformar i folie för engångsbruk som passar i uppsamlingspannan. ♦

FLAVORIZER®-SYSTEM

När det droppar kötsaft från maten på de vinklade Flavorizer®-Bars, bildas en rök som ger maten en oemotståndlig grillsmak. Tack vare brännarnas unika design, Flavorizer®-Bars och de flexibla temperaturreglagen har förekomsten av okontrollerad uppflamning i stort sett eliminerats, eftersom DU kontrollerar lågorna. På grund av Flavorizer®-Bars och brännarnas specialdesign leds överflödigt fett genom den utdragbara dropplådan till fettuppsamlingspannan. ♦

SEAR STATION®

Din Weber® gasogrill kanske har en bryningsbrännare för bryning av tunt kött och fisk. Sear Station®-brännaren har inställningarna ON och OFF (2) som fungerar tillsammans med de två närliggande huvudbrännarna. Med bryningsbrännaren och de närliggande brännarna kan du effektivt bryna kött samtidigt som du använder andra tillagningssytor för tillagning på medelvärme (se "TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV SEAR STATION®"). ♦



GRILLNINGSMETODER

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: placera maten direkt över elden, eller placera elden så att den riktas vid sidan om maten. Användning av rätt metod är det enklaste sättet att uppnå bra resultat - och bästa sättet att säkerställa att maten garanterat är färdigrillad. ♦

DIREKT GRILLNING

Den direkta metoden, som liknar grillning, innebär att maten tillagas direkt över värmekällan. För att uppnå jämnt grillresultat ska maten vändas efter halva grilltiden.

Använd direkt grillning för mat som tar kortare tid än 25 minuter att tillaga: biff, kotlett, kebab, korv, grönsaker med mera.

Direkt grillning måste också användas för att bryna kött. Bryning innebär att maten får den där underbara knapriga, karamelliserade strukturen där den ligger an mot gallet. Hela ytan får dessutom en fantastisk färg och smak. Biff, kotlett, kycklingbröst och större köttbitar passar bäst att bryna.

För att bryna kött, placera det över hög direktvärme i 2-5 minuter per sida. Mindre bitar kräver kortare tid att bryna. Efter bryning brukar man avsluta tillagningen på lägre temperatur. Du kan avsluta tillagning av mat med kort tillagningstid med direkt grillning, och använda indirekt grillning för mat med längre tillagningstid.

För att förbereda gasogrillen för direkt grillning ska grillen förvärmas med alla brännare på HI. Placera maten på grillgallret och ställ sedan in alla brännare på den temperatur som anges i receptet. Stäng grillens lock och lyft endast på det för att vända på maten eller kontrollera färdighetsgraden mot slutet av rekommenderad tillagningstid. ♦

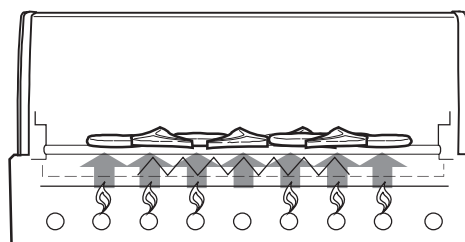
INDIREKT GRILLNING

Indirekt grillning påminner om ugnstekning, men med grillningens fördelar i fråga om konsistens, smak och utseende som inte kan uppnås i ugn. För att förbereda för indirekt grillning tänds gasbrännarna vid sidan om maten, men inte direkt under den. Värmen stiger, reflekteras från locket och grillens inre ytor, och cirkulerar så att maten tillagas långsamt och jämnt på alla sidor, på liknande sätt som i en varmluftsugn, så maten behöver inte vändas.

Använd indirekt grillning för mat som kräver en tillagningstid på 25 minuter eller mer, eller som är så känslig att direkt exponering för lågor torkar ut eller bränner den. Exempel: stek, revbensspjäll, hel kyckling, kalkon och andra stora köttbitar, samt känslig fiskfilé.

För att förbereda gasogrillen för indirekt grillning ska grillen förvärmas med alla brännare på HI. Ställ sedan in brännarna på båda sidor om maten till den temperatur som anges i receptet, och stäng av brännaren (brännarna) direkt under maten. För att uppnå bästa möjliga resultat ska stek, fågel och stora köttbitar placeras på stekstativ i en engångsform av kraftig folie. Vid längre tillagningstid ska du hälla vatten i folieformen för att förhindra att droppavlagringarna bränns vid. Droppavlagringarna kan användas för att göra sås. ♦

6 BRÄNNARE

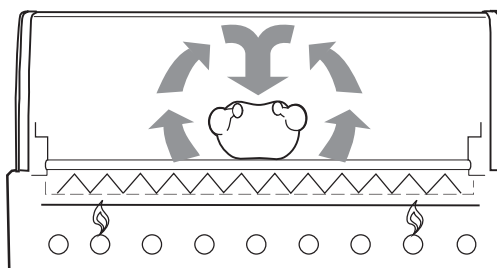


1 2 3 4 5 6
H H H H H H

DIREKT METOD

Maten placeras på grillgallret ovanför de tända brännarna.

6 BRÄNNARE



1 2 3 4 5 6
M M

INDIREKT METOD

Maten placeras på grillgallret mellan de tända brännarna.

TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV SIDOBRÄNNARE

TÄNDNING AV SIDOBRÄNNARE

⚠ FARA

Om du inte öppnar locket när du tänds sidobrännaren, eller om du inte väntar i fem minuter för att låta gasolen skingras om sidobrännaren inte tänds, kan en explosiv upplamning inträffa, vilket kan orsaka livsfarliga kroppsskador.

⚠ **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 Webers kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på www.weber.com®.

- A) Öppna sidobrännarens lock (1).
- B) Kontrollera att sidobrännarens ventil är avstängd (tryck in kontrollvredet och vrid det medsols för att kontrollera att det står på avstängt läge) och att alla huvudbrännarens reglage är avstängda (tryck in och vrid medsols) (2).
- C) Vrid på flaskventilen enligt ett av alternativen beroende på typ av flaska och regulator (3).
- D) Tryck ner och vrid sidobrännarens reglage till START/HI (4).
- E) Tryck på tändknappen flera gånger så att den klickar varje gång tills du ser en låga (5).

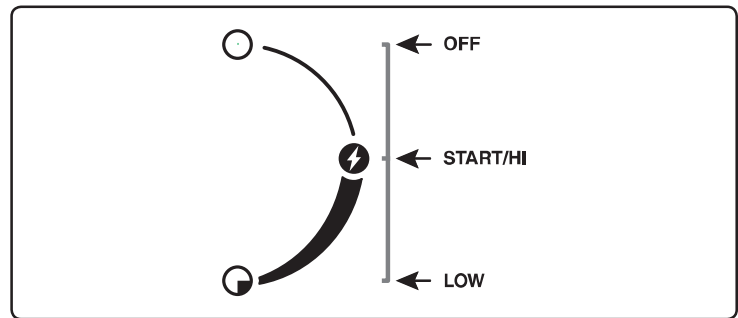
⚠ **VAR FÖRSIKTIG:** Sidobrännarens låga kan vara svår att se en ljus, solig dag.

⚠ **VARNING:** Om sidobrännaren inte tänds inom fem sekunder:

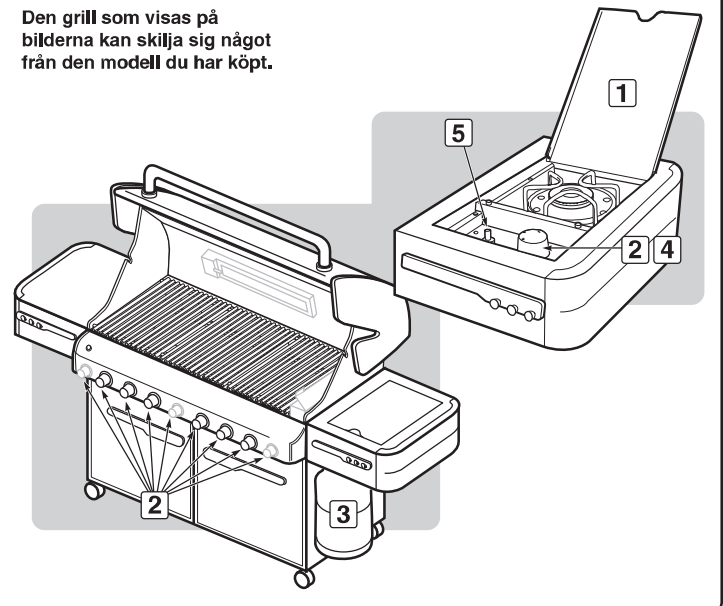
- a) Stäng av sidobrännarens reglage, huvudbrännarna och gasotillförseln vid källan.
- b) Vänta i fem minuter för att låta gasolen skingras innan du försöker igen, eller innan du försöker tända med en tändsticka (se "MANUELL TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNARE"). ♦

FÖR ATT SLÄCKA

Tryck ner och vrid sidobrännarens kontrollvred till avstängt läge. Kontrollera att brännaren är avstängd och kall innan sidobrännarens lock stängs. ♦



Den grill som visas på bilderna kan skilja sig något från den modell du har köpt.



TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV SIDBRÄNNARE

MANUELL TÄNDNING AV SIDBRÄNNARE

⚠ FARA

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

- A) Öppna sidbrännarens lock (1).
- B) Kontrollera att sidbrännarens ventil är avstängd (2) (tryck in kontrollvredet och vrid det medsols för att kontrollera att det står på avstängt läge) och att alla huvudbrännarnas reglage är avstängda (tryck in och vrid medsols).
- C) Vrid på flaskventilen enligt ett av alternativen beroende på typ av flaska och regulator (3).
- D) Sätt en tändsticka i tändstickshållaren och tänd tändstickan.
- E) Håll tändstickshållaren och den tända tändstickan på ena sidan om sidbrännaren (4).
- F) Tryck ner och vrid sidbrännarens reglage till START/HI (5).

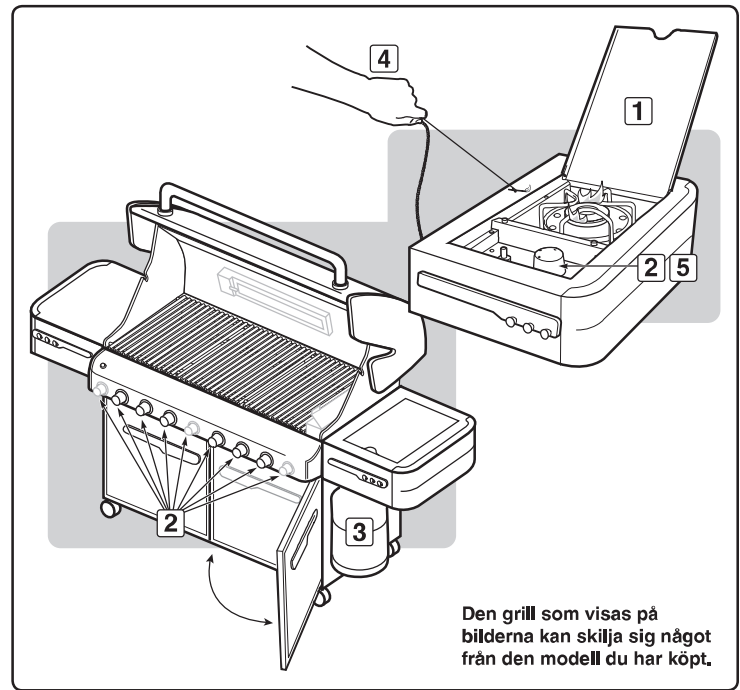
⚠ **VAR FÖRSIKTIG:** Sidbrännarens låga kan vara svår att se en ljus, solig dag.

⚠ **VARNING:** Om sidbrännaren inte tänds inom fem sekunder:

- a) Stäng av sidbrännarens reglage, huvudbrännarna och gasoltillförseln vid källan.
- b) Vänta i fem minuter för att låta gasolen skingras innan du försöker igen. ♦

FÖR ATT SLÄCKA

Tryck ner och vrid sidbrännarens kontrollvred till avstängt läge. Kontrollera att brännaren är avstängd och kall innan sidbrännarens lock stängs. ♦



TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV SEAR STATION®

TÄNDNING AV SEAR STATION®-BRÄNNARE

Ett sammandrag av tändningsanvisningarna finns på insidan av vänster skåpsdörr.

⚠ FARA

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

Sear Station®-brännaren har en inställning för på och av. För att tända brännaren i Sear Station® måste först de två närliggande huvudbrännarna tändas.

Närliggande huvudbrännarens klicktändning

Obs: Klicktändningen för varje kontrollvred genererar en gnista från tändarelektroden till huvudbrännarens tändningsrör. Du genererar energi till gnistan genom att trycka in kontrollvredet och vrida det till START/HI. På detta sätt tänds varje enskild brännare.

⚠ **WARNING:** 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 Webers kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på www.weber.com®.

- A) Öppna locket (1).
- B) Se till att alla brännarnas kontrollvred är avstängda (2). (Tryck in reglaget och vrid det medurs för att kontrollera att det står på avstängt läge.)
- C) Vrid på flaskventilen enligt ett av alternativen beroende på typ av flaska och regulator (3).

⚠ **WARNING:** Luta dig inte över öppen grill.

- D) Tänd respektive närliggande Sear Station®-huvudbrännare (4). Tryck in kontrollvredet och vrid det till START/HI tills du hör tändaren klicka till - fortsätt att hålla kontrollvredet intryckt i två sekunder. Med denna åtgärd tänds tändaren, brännarens tändningsrör och sedan huvudbrännaren.
- E) Kontrollera att brännaren är tänd genom att titta genom grillgallren (5). Du ska se en låga. Om brännaren inte tänds vid första försöket ska du trycka in kontrollvredet och vrida det till OFF. Upprepa tändningen en andra gång.

Tändning av Sear Station®-brännaren: Tändning med en närliggande tänd huvudbrännare.

- F) Vrid Sear Station®-brännarens kontrollvred till läge ON (6).
- G) Kontrollera att brännarens låga brinner (7).

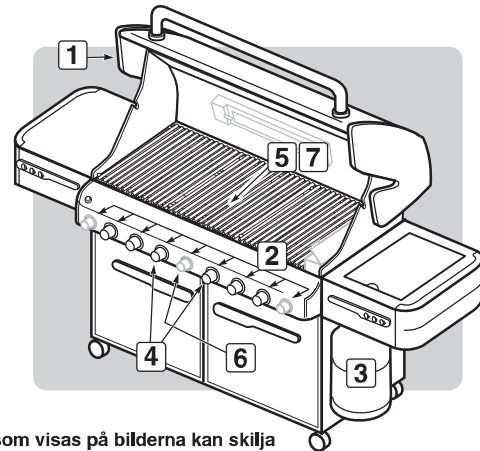
⚠ **WARNING:** Om brännaren inte tänds inom fem sekunder, ska du stänga av brännarens kontrollvred och vänta i fem minuter och upprepa steg F och G, eller se instruktionerna "MANUELL TÄNDNING AV SEAR STATION®-BRÄNNARE".

⚠ **WARNING:** Om brännaren fortfarande inte tänds ska du vrida brännarens kontrollvred till OFF, och vänta i fem minuter för att låta gasolen skingras innan du försöker igen, eller innan du försöker tända med en tändsticka.

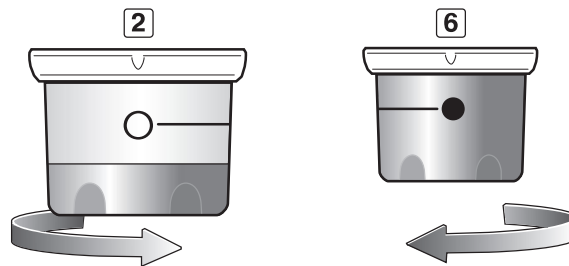
Obs! Se "UNDERHÅLL" för borttagning och rengöring av brännaren. ♦

FÖR ATT SLÄCKA

Tryck in och vrid varje brännarens kontrollvred medsols till OFF. Stäng av gasotillförseln vid källan. ♦



Den grill som visas på bilderna kan skilja sig något från den modell du har köpt.



TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV SEAR STATION®

MANUELL TÄNDNING AV SEAR STATION®-BRÄNNARE

⚠ FARA

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

Sear Station®-brännaren har en inställning för på och av. För att tända brännaren i Sear Station® måste först de två närliggande huvudbrännarna tändas.

Närliggande huvudbrännarens klicktändning

Obs: Klicktändningen för varje kontrollvred genererar en gnista från tändarelektroden till huvudbrännarens tändningsrör. Du genererar energi till gnistan genom att trycka in kontrollvredet och vrida det till START/HI. På detta sätt tänds varje enskild brännare.

- Öppna locket (1).
 - Kontrollera att de närliggande Sear Station®-huvudbrännarna har tänts genom att titta om lågorna brinner (2).
 - Sätt en tändsticka i tändstickshållaren och tänd tändstickan.
- ⚠ **VARNING: Luta dig inte över öppen grill.**
- För ner tändstickshållaren och den tända tändstickan mellan grillgallret och Flavorizer®-Bars för att tända Sear Station®-brännaren (3).
 - Tryck in Sear Station®-kontrollvredet och vrid det till ON (4).
- ⚠ **VARNING: Om brännaren inte tänds ska du stänga OFF brännarens kontrollvred och vänta i fem minuter för att låta gasolen skingras innan du försöker igen.**

Obs! Se "UNDERHÅLL" för borttagning och rengöring av brännaren. ♦

FÖR ATT SLÄCKA

Tryck in och vrid varje brännarens kontrollvred medsols till OFF. Stäng av gasotillförseln vid källan. ♦

ANVÄNDNING AV SEAR STATION®

Din Weber® gasolgrill har en bryningsbrännare för bryning av stekar, kycklingbitar, fisk och kotletter.

Bryning är en direkt grillningsteknik som bryner ytan på maten vid hög temperatur. Genom att bryna båda sidor på köttet erhålls en angenämare smak genom att ytan karamelliseras. Bryning kommer även att förbättra utseendet på köttet med sina grillmärken från grillgallret. Detta tillsammans med kontrasten på textur och smak kan göra maten mera intressant för gommen.

Sear Station®-brännaren har en inställning för på och av som fungerar tillsammans med de två närliggande huvudbrännarna. Med bryningsbrännaren och de närliggande brännarna kan du effektivt bryna kött samtidigt som du använder andra tillagningsytor för tillagning på medelvärme.

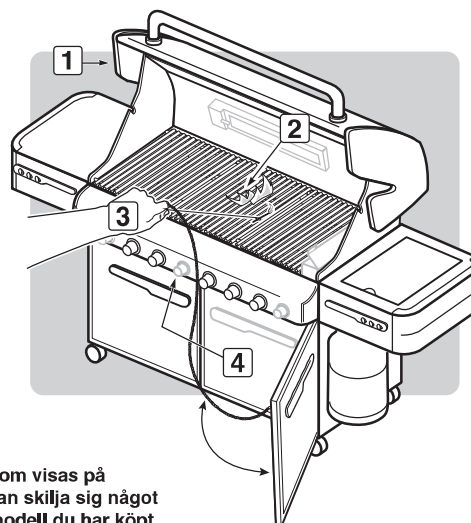
Innan bryning sker bör du vrida alla huvudbrännare på HI i 15 minuter för förvärmning av grillen. Obs: Grilla alltid med locket på för att erhålla maximal värme och undvika uppflamning.

När grillen är förvärd, stäng av eller vrid ner de yttre brännarna. Lämna de två brännarna i mitten på HI och tänd Sear Station®-brännaren.

Placera köttet direkt ovanpå Sear Station®. Varje sida bryns i 1 till 4 minuter, beroende på kötttyp och tjocklek. Du kan vrida maten ett kvarts varv för att erhålla korsande bryningar (1) innan du bryner andra sidan på samma sätt.

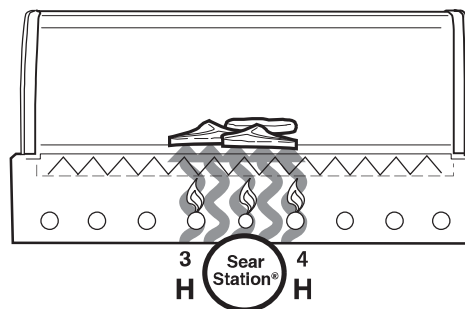
När bryningen är klar kan du slutföra grillningen genom att flytta maten till en lägre värme över de yttre brännarna.

När du får större erfarenhet av att använda din Sear Station® kan du experimentera med olika bryningstider för att hitta det resultat som bäst passar din smak. ♦



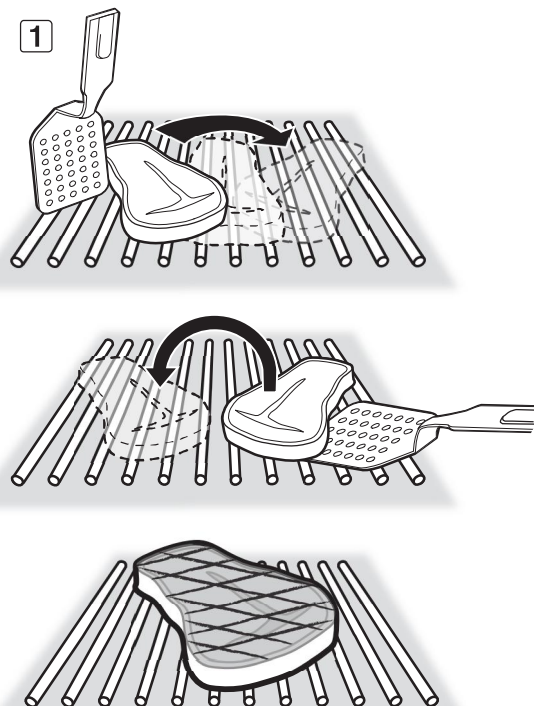
Den grill som visas på bilderna kan skilja sig något från den modell du har köpt.

6 BRÄNNARE



BRYNINGSMETOD

Maten placeras i området med hög värme mellan de tända brännarna



TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV RÖKBRÄNNARE

TÄNDNING AV RÖKBRÄNNARE

⚠ FARA

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

Rökbrännarens klicktändning

Obs! Kontrollvredets klicktändning genererar en gnista från tändarelektroden till brännarens tändningsrör. Du genererar energi till gnistan genom att trycka in kontrollvredet och vrida det till START/HI. På detta sätt tänds rökbrännaren.

⚠ **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 Webers kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på www.weber.com®.

- A) Öppna grilllocket (1).
- B) Öppna röklådans lock (2).
- C) Fyll röklådan med träflis eller träbitar som har blötats i vatten (3).
- D) Se till att alla brännarnas kontrollvred som inte används är avstängda (4). (Tryck in reglaget och vrid det medurs för att kontrollera att det står på avstängt läge).
- ⚠ **VARNING:** Brännarens kontrollvred måste stå på avstängt läge innan du sätter på ventilen till flaskan med flytande propangas.
- E) Vrid på flaskventilen enligt ett av alternativen beroende på typ av flaskan och regulator (5).
- ⚠ **VARNING:** Luta dig inte över öppen grill när du tänds den.
- F) Tryck in kontrollvredet och vrid det till START/HI tills du hör tändaren klicka till (6), fortsätt att hålla kontrollvredet intryckt i två sekunder. Med denna åtgärd tänds tändaren, brännarens tändningsrör och sedan huvudbrännaren.
- G) Kontrollera att brännaren är tänd genom att titta genom grillgallren (7). Du ska se en låga. Om brännaren inte tänds vid första försöket ska du trycka in kontrollvredet och vrida det till OFF. Upprepa tändningen en andra gång.

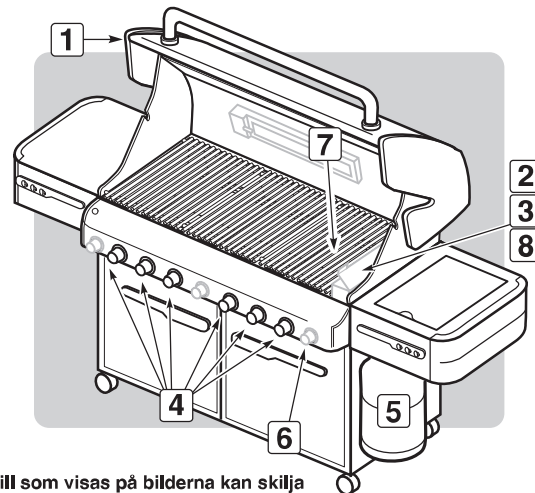
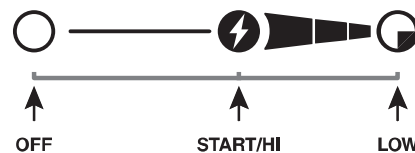
⚠ FARA

Om rökbrännaren fortfarande inte tänds ska du stänga AV brännarens kontrollvred och vänta i fem minuter för att låta gasolen skingras innan du försöker igen, eller innan du försöker tända med en tändsticka (se "MANUELL TÄNDNING AV RÖKBRÄNNARE").

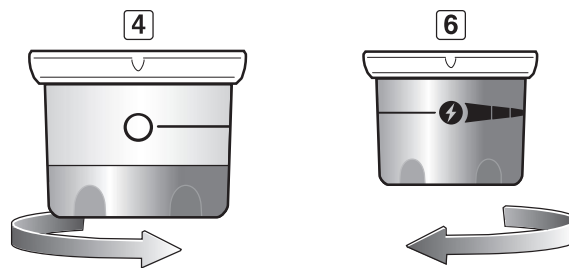
- H) Stäng röklådans lock när träet börjar ryka, och vrid kontrollvredet till LOW (8). ♦

FÖR ATT SLÄCKA

Tryck in och vrid varje brännarens kontrollvred medurs till OFF. Stäng av gasotillförseln vid källan. ♦



Den grill som visas på bilderna kan skilja sig något från den modell du har köpt.



TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV RÖKBRÄNNARE

MANUELL TÄNDNING AV RÖKBRÄNNARE

- ⚠ **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 Webers kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på www.weber.com®.

- A) Öppna locket (1).

⚠ FARA

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

- B) Öppna röklädans lock (2).
C) Fyll röklädan med träflis eller träbitar som har blötats i vatten (3).
D) Se till att alla brännarnas kontrollvred som inte används är avstängda (4). (Tryck in reglaget och vrid det medurs för att kontrollera att det står på avstängt läge).

- ⚠ **VARNING:** Brännarens kontrollvred måste stå på avstängt läge innan du sätter på ventilen till flaskan med flytande propangas.

- E) Vrid på flaskventilen enligt ett av alternativen beroende på typ av flaskan och regulator (5).

- F) Sätt en tändsticka i tändstickshållaren och tänd tändstickan.
G) För ner tändstickshållaren och den tända tändstickan mellan grillgallret och Flavorizer®-Bars för att tända rökbrännaren (6).

- ⚠ **VARNING:** Luta dig inte över öppen grill när du tänds den.

- H) Tryck in rökbrännarens reglage och vrid det till START/HI (7).

- I) Kontrollera att brännaren är tänd genom att titta genom grillgallret (8).

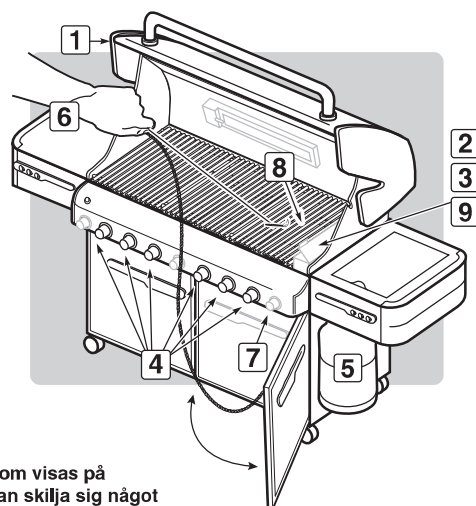
⚠ FARA

Om rökbrännaren inte tänds ska du stänga AV brännarens kontrollvred och vänta i fem minuter för att låta gasolen skingras innan du försöker igen.

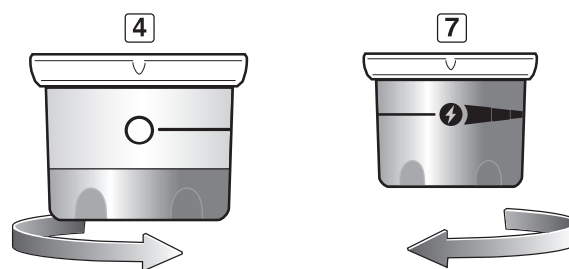
- J) Stäng röklädans lock när träet börjar ryka, och vrid kontrollvredet till LOW (9). ♦

FÖR ATT SLÄCKA

Tryck in och vrid varje brännarens kontrollvred medurs till OFF. Stäng av gasotillförseln vid källan. ♦



Den grill som visas på bilderna kan skilja sig något från den modell du har köpt.



TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV RÖKBRÄNNARE

ANVÄNDNING AV RÖKLÅDA

I röklådan används blötlagd träflis. För att uppnå bästa resultat vid snabb tillagningstid som vid grillning av biff, hamburgare, kotletter och dylikt rekommenderar vi användning av finare träflis, eftersom denna både tänds och genererar rök snabbare. För mat med längre tillagningstid som stek, kyckling, kalkon och dylikt rekommenderar vi användning av större träbitar, eftersom de tänds långsamt och genererar rök under en längre tidsperiod. När du får större erfarenhet av att använda din röklåda kan du experimentera med olika kombinationer av träflis och träbitar för att hitta den röksmak som bäst passar din smak.

Börja med att blötlägga träflisen i vatten i 30 minuter innan användning. (Vått trä genererar mer röksmak.) Placera en handfull träflis eller några större träbitar i botten av röklådan (1). När du får större erfarenhet av rökning kan du öka eller minska mängden trä efter din egen smak.

Obs: Grilla alltid med locket på så att röken kan tränga in i maten ordentligt. Tänd rökbrännaren enligt instruktionerna i "TÄNDNING AV RÖKBRÄNNARE". När träet börjar ryka, vrid kontrollvredet till LOW.

Rökutvecklingen startar efter cirka 10 minuter och varar i upp till 45 minuter. Om du vill ha mer röksmak kan du fylla på träflis och/eller träbitar i röklådan. Låt locket vara på grillen under tillagning.

Obs! När du fyllt på röklådan tar det 10 till 15 minuter för rökutvecklingen att komma igång igen. Röklådan kan användas för att förbättra rätter med kött, fågel och fisk. Grilla med locket på så länge som anges i tabeller eller recept.

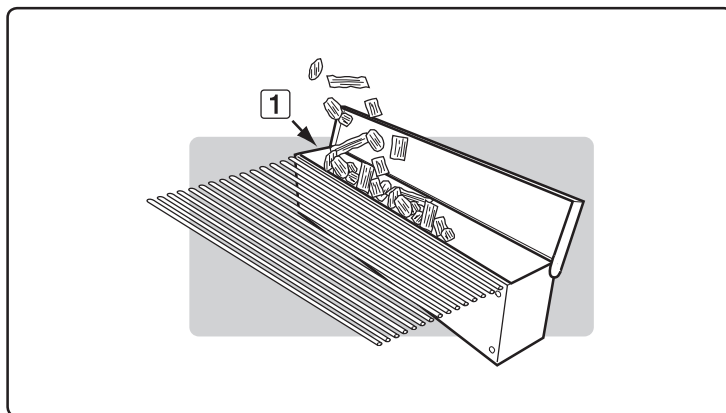
⚠ FARA

Använd inte tändvätska i röklådan för att tända träflisen. Detta kan leda till allvarlig personskada. ♦

RENGÖRA RÖKLÅDAN

Före varje användningstillfälle ska du tömma ut askan från röklådan för att möjliggöra ett ordentligt luftflöde.

Obs! Rökning lämnar en rökavlagring på röklådans yta. Avlagringen kan inte avlägsnas och påverkar inte röklådans funktion. En mindre rökavlagring bildas på insidan av gasolgrillen. Denna avlagring behöver inte avlägsnas och påverkar inte gasolgrillens funktion på ett negativt sätt. ♦



TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV DET ROTERANDE GRILLSPETTETS BRÄNNARE

TÄNDNING AV DET ROTERANDE GRILLSPETTETS BRÄNNARE

Grillspettsbrännarens klicktändning

Obs! Klicktändningen för varje kontrollvred genererar en gnista från tändarelektroden till brännarens tändningsrör. Du genererar energi till gnistan genom att trycka in kontrollvredet och vrida det till START/Hi. På detta sätt tänds varje enskild brännare.

⚠ OBSERVERA: LÄS DETTA INNAN DU TÄNDER DET ROTERANDE GRILLSPETTETS BRÄNNARE

Efter ett uppehåll i användningen måste du låta gasoltillförselslangen fyllas i några sekunder innan du tänder det roterande grillspettets brännare.

När du använder klicktändaren ser du en flamma eller lågor som rör sig från vänster till höger över ytan på grillspettets brännare. Brännaren är inte tänd förrän hela keramikytan är antänd.

När detta sker, starta en nedräkning på tjugo sekunder innan du släpper brännarens kontrollvred.

Ytan på det roterande grillspettets brännare lyser röd när brännaren är helt tänd.

⚠ FARA

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

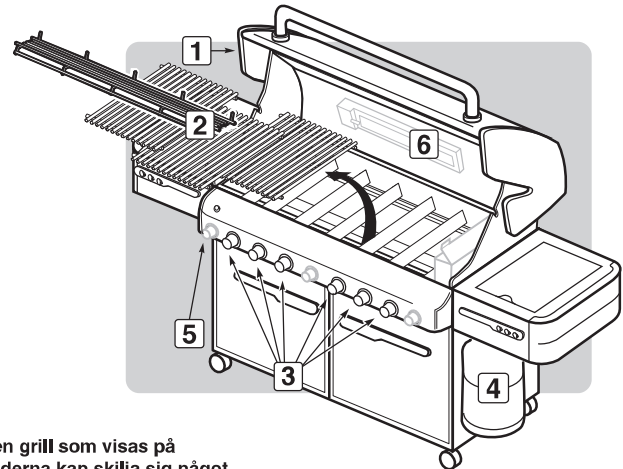
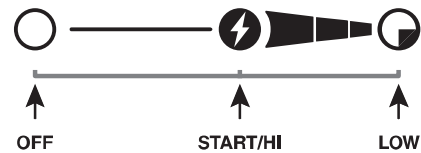
- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG:** Brännarens låga kan vara svår att se en ljus, solig dag.
- ⚠ **VARNING:** Kontrollera om slangen har jack eller är skadad, sprucken eller sliten före varje användningstillfälle. Om slangen är skadad på något sätt ska grillen inte användas. Byt endast ut slangen mot en slang som är godkänd av Weber®. Kontakta Webers kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på www.weber.com®.

- A) Öppna locket (1).
- B) Ta av uppvärmningshylla och grillgaller från baljan (2).
- C) Se till att alla brännarnas kontrollvred är avstängda (3). (Tryck in reglaget och vrid det medurs för att kontrollera att det står på avstängt läge.)
- ⚠ **VARNING:** Brännarens kontrollvred måste stå på avstängt läge innan du sätter på ventilen till flaskan med flytande propangas.
- D) Vrid på flaskventilen enligt ett av alternativen beroende på typ av flask och regulator (4).
- ⚠ **VARNING:** Luta dig inte över öppen grill.
- E) Tryck in kontrollvredet och vrid det till START/Hi. Med denna åtgärd tänds tändaren och det roterande grillspettets brännare. Fortsätt att använda klicktändaren tills det roterande grillspettets brännare har tänts. Fortsätt att hålla kontrollvredet nere till tjugo sekunder efter att brännaren har tänts. Släpp kontrollvredet (5).
- F) Kontrollera att det roterande grillspettets brännare är tänd genom att kontrollera att den lyser röd (6).
- ⚠ **VARNING:** Om det roterande grillspettets brännare fortfarande inte tänds ska du vrida brännarens kontrollvred till OFF, och vänta i fem minuter för att låta gasolen skingras innan du försöker igen, eller innan du försöker tända med en tändsticka.

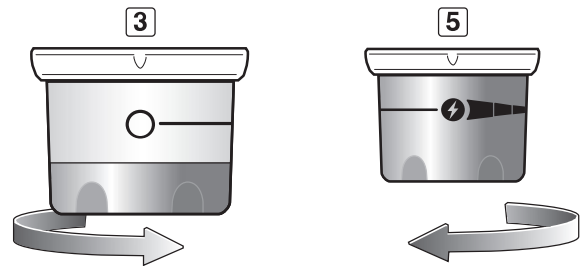
Obs! När du använder det roterande grillspettet med locket på ska du endast tända två av huvudbrännarna på vardera sidan om maten (se GRILLMETODER - INDIREKT GRILLNING). Kontrollera maten regelbundet för att förhindra att den steks för mycket på utsidan. Stäng av det roterande grillspettets brännare när maten har brynts till önskad färg. Avsluta tillagningen med indirekt grillning. ♦

FÖR ATT SLÄCKA

Tryck in och vrid kontrollvredet till det roterande grillspettets brännare medsols till avstängt läge. Stäng av gasoltillförseln vid källan. ♦



Den grill som visas på bilderna kan skilja sig något från den modell du har köpt.



TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV DET ROTERANDE GRILLSPETTETS BRÄNNARE

MANUELL TÄNDNING AV DET ROTERANDE GRILLSPETTETS BRÄNNARE

⚠ OBSERVERA: LÄS DETTA INNAN DU TÄNDER DET ROTERANDE GRILLSPETTETS BRÄNNARE

Efter ett uppehåll i användningen måste du låta gasotillförselslangen fyllas i några sekunder innan du tänder det roterande grillspettets brännare.

När du håller en tändsticka mot det roterande grillspettets brännare ser du en flamma eller lågor som rör sig från vänster till höger över ytan på grillspettets brännare. Brännaren är inte tänd förrän hela keramikytan är antänd.

När detta sker, starta en nedräkning på tjuugo sekunder innan du släpper brännarens kontrollvred.

Ytan på det roterande grillspettets brännare lyser röd när brännaren är helt tänd.

⚠ FARA

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

- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG:** Brännarens låga kan vara svår att se en solig dag.
- ⚠ **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 Webers kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på www.weber.com®.

- A) Öppna locket (1).
- B) Ta av uppvärmningshylla och grillgaller från baljan (2).
- C) Se till att alla brännarnas kontrollvred är avstängda (3). (Tryck ner kontrollvredet och vrid det medsols för att kontrollera att det står på avstängt läge.)

- ⚠ **VARNING:** Brännarens kontrollvred måste stå på avstängt läge innan du sätter på ventilen till flaskan med flytande propangas.

- D) Vrid på flaskventilen enligt ett av alternativen beroende på typ av flaska och regulator (4).
- E) Sätt en tändsticka i tändstickshållaren och tänd tändstickan.
- F) Håll tändstickshållaren och den tända tändstickan på höger sida om det roterande grillspettets brännare (5).

- ⚠ **VARNING:** Luta dig inte över öppen grill.

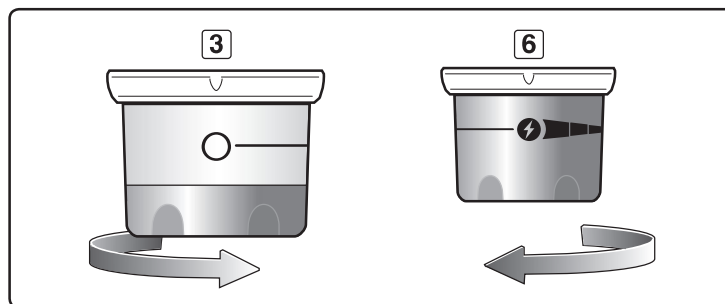
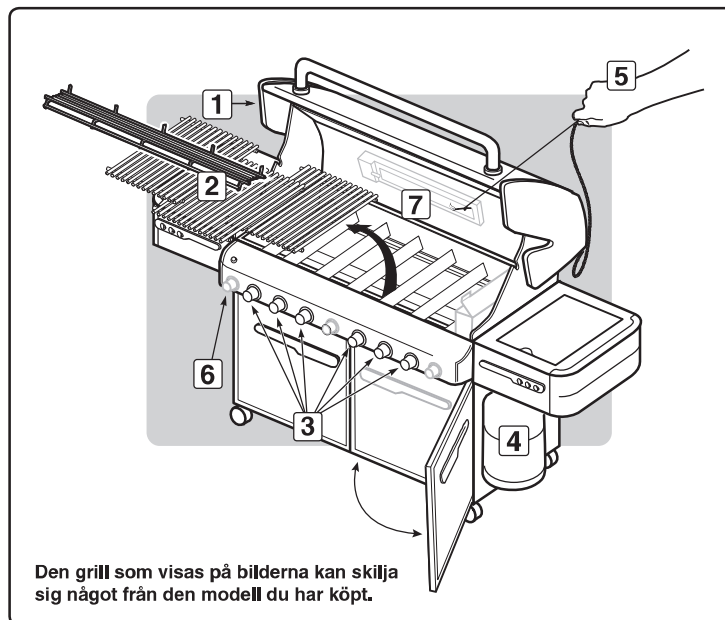
- G) Tryck ner kontrollvredet till det roterande grillspettets brännare och vrid det till START/HI. Fortsätt att hålla kontrollvredet nere till tjuugo sekunder efter att brännaren har tänts (6).
- H) Kontrollera att det roterande grillspettets brännare är tänd genom att kontrollera att den lyser röd (7).

- ⚠ **VARNING:** Om brännaren inte tänds ska du stänga OFF brännarens kontrollvred och vänta i fem minuter för att låta gasolen skingras innan du försöker igen.

Obs! När du använder det roterande grillspettet med locket på ska du endast tända två av huvudbrännarna under maten (se "GRILLMETODER - INDIREKT GRILLNING"). Kontrollera maten regelbundet för att förhindra att den steks för mycket på utsidan. Stäng av det roterande grillspettets brännare när maten har brynts till önskad färg. Avsluta tillagningen med indirekt grillning. ♦

FÖR ATT SLÄCKA

Tryck in och vrid kontrollvredet till det roterande grillspettets brännare medsols till avstängt läge. Stäng av gasotillförseln vid källan. ♦



TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV DET Roterande GRILLSPETTETS BRÄNNARE

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

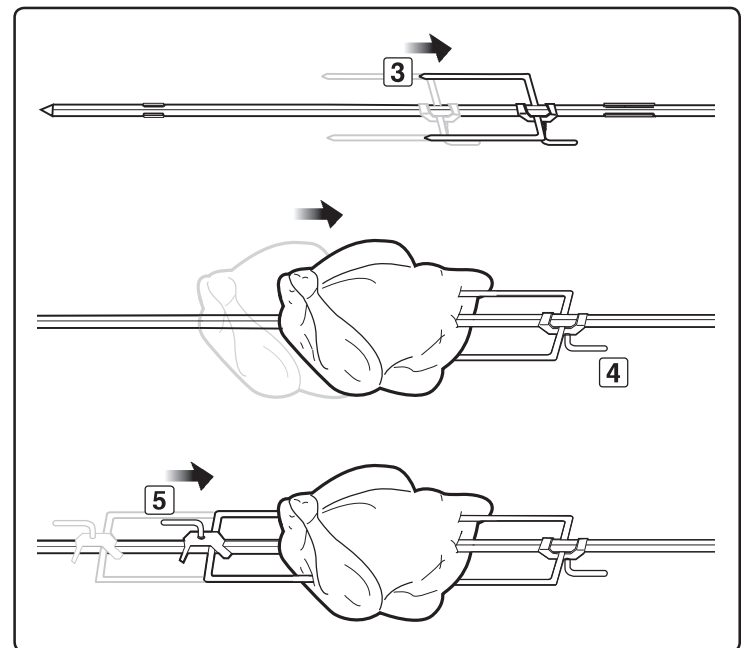
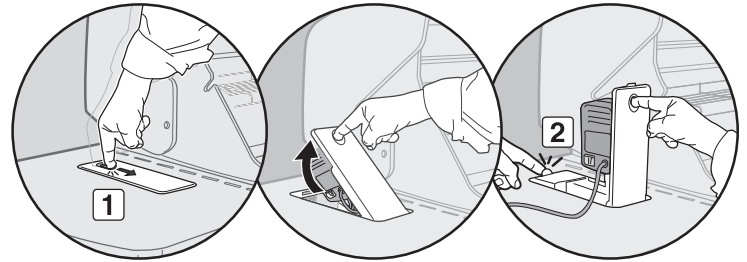
Obs! Innan du använder det roterande grillspettet ska du mäta matbiten där den är som tjockast. Om den är tjockare än 241,8 mm (9 1/2") är den för stor för det roterande grillspettet. Om den är för stor kan du använda en stekhållare och metoden indirekt grillning.

⚠ VARNINGAR

- ⚠ Läs alla instruktioner innan du använder det roterande grillspettet.
- ⚠ Det roterande grillspettet är endast för utomhusbruk.
- ⚠ Ta av motorn och förvara den på ett torrt ställe när den inte används.
- ⚠ Vidrör inte heta ytor. Använd grillvantar.
- ⚠ Det roterande grillspettet ska inte användas av barn.
- ⚠ För att förhindra elektrisk stöt ska strömsladd, kontakter och motor inte dränkas in i vatten eller annan vätska.
- ⚠ Dra ur motorn från uttaget när den inte används, eller före rengöring.
- ⚠ Använd inte det roterande grillspettet för annat än avsett bruk.
- ⚠ Se till att motorn är avstängd innan du placerar den på motorhållaren.
- ⚠ Använd inte det roterande grillspettets motor om strömsladden eller kontakten är skadad.
- ⚠ Använd inte det roterande grillspettets motor om den inte fungerar korrekt.
- ⚠ När du använder en förlängningssladd ska du se till att den inte kommer i kontakt med heta ytor eller vassa föremål.
- ⚠ Låt inte strömsladden hänga över en vass kant eller en het yta.
- ⚠ Använd den endast utomhus och utsätt den inte för regn.
- ⚠ För att minska risken för elektriska stötar ska förlängningssladdens anslutning hållas torr och inte ligga på marken.
- ⚠ Den medföljande nätsladden är kort för att minska risken för att någon snubblar över sladden. Förlängningssladdar kan användas, men försiktighet måste iaktas för att förhindra att någon snubblar över sladden.
- ⚠ Använd endast en förlängningssladd som är märkt för utomhusbruk och för bruk med utomhusapparater. ♦

ANVÄNDNING AV DET Roterande GRILLSPETTET

- ⚠ **VARNING:** Sätt maten på det roterande grillspettet innan du tänder grillspettets brännare.
- A) För att installera motorn till det roterande grillspettet, tryck på knappen på panelen till det indragbara roterande grillspettet (1). Dra panelen uppåt. Tryck på spärr (2) tills den snäpper på plats.
- B) Ta ut nätsladden, och anslut den till ett strömuttag.
- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG:** Dra inte nätsladden genom det indragbara roterande grillspettets öppning i sidobordet.
- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG:** Inspektera nätsladden innan den används. Om nätsladden är skadad, använd den inte. Kontakta Webers kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på www.weber.com.
- C) Kontrollera att handtaget till det roterande grillspettet är ordentligt fastsatt. Skjut en av spettgafflarna mot höger sida av spettet, kontrollera att spetsarna riktas mot vänster och gaffelns skruv är vänd nedåt (3).
- D) Tryck spettet genom matbitens mitt. För in spettgaffelns båda spetsar i matbiten. Matbiten ska sitta mitt på spettet. Dra åt spettgaffelns skruv (4).
- E) Skjut på en annan spettgaffel på spettet, kontrollera att spetsarna riktas mot höger och gaffelns skruv är vänd uppåt. För in spettgaffelns båda spetsar i matbiten. Dra åt spettgaffelns skruv (5).



TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV DET ROTERANDE GRILLSPETTETS BRÄNNARE

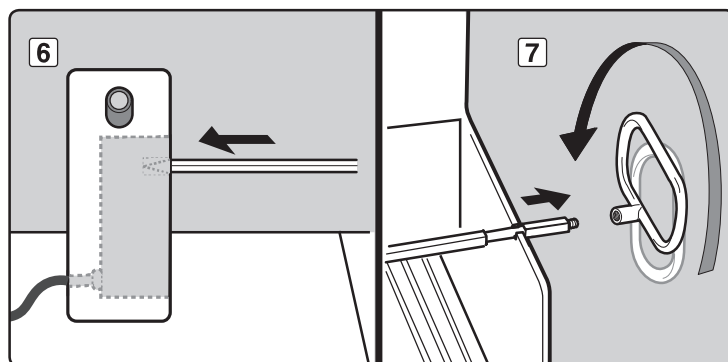
- F) För in det roterande grillspettets spetsiga ände i motorn. Sänk ner det roterande grillspettet i spåren på baljan (6).
- G) Det roterande grillspettet ska rotera så att köttets eller fågelns tunga sida roterar ner till botten. Vid tillagning av stora bitar kan grillgaller och uppvärmningshylla behövas tas bort för att spettet ska kunna rotera fullt ut. Placera om maten vid behov för bättre balans.
- H) Ta av handtaget till det roterande grillspettet genom att vrida det medurs (handtaget är vänstergångat) (7).

⚠ **VAR FÖRSIKTIG: Handtaget kan bli hett om det lämnas kvar på grillspettet under tillagning. Ta av handtaget vid grillning.**

- I) Sätt på motorn. ♦

TILLAGNING MED ROTERANDE GRILLSPETT

- Kött (förutom fågel och malet kött) ska vara rumstempererat vid tillagning. (20 till 30 minuter är tillräckligt för de flesta typer av kött. Fruset kött ska tinas helt före tillagning.)
- Bind upp kött och fågel med ett snöre vid behov, för att få dess form så jämn som möjligt innan köttet placeras på spettet.
- Ta bort grillgaller och uppvärmningshylla så att maten kan rotera fritt.
- Följ tändningsanvisningarna för det roterande grillspettets brännare.
- Ställ in grillspettets brännare på medel/hög beroende på utomhustemperaturen.
- Placera maten inom brännarens räckvidd.
- Om du vill spara droppavlagringarna för att göra sås ska du placera en droppform direkt under maten, ovanpå Flavorizer®-Bars.
- Förberedelserna är desamma för tillagning med roterande grillspett som för vanlig tillagning.
- All tillagning sker med locket på.



- Om maten är för tung eller har oregelbunden form kanske den inte kan rotera ordentligt, och den ska då tillagas med indirekt grillning utan användning av det roterande grillspettet.
- Röklådan kan användas tillsammans med det roterande grillspettet för en rökigare smak.

Obs: Vid användning av det roterande grillspettets brännare anger inte grilltermometer temperaturen inuti baljan.

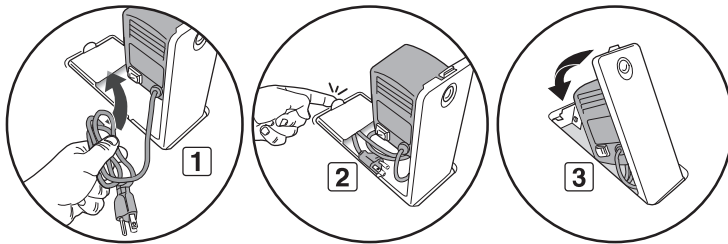
⚠ **VAR FÖRSIKTIG: Innan grillspettet med den färdiga maten tas av från grillen, sätt på handtaget genom att vrida det moturs tills det sitter ordentligt fast på spettet.** ♦

FÖRVARING AV DET ROTERANDE GRILLSPETTETS MOTOR

- A) Innan det roterande grillspettet dras tillbaka till sidobordet, dra ur nätsladden och lägg den försiktigt i förvaringsområdet för det roterande grillspettet (1).

⚠ **VAR FÖRSIKTIG: Om nätsladden inte förvaras på rätt sätt kan den skadas när panelen till det indragbara roterande grillspettet öppnas och stängs.**

- B) Lossa panelen med ditt pekfinger (2). Dra panelen nedåt tills den säkert har snäppt på plats (3). ♦

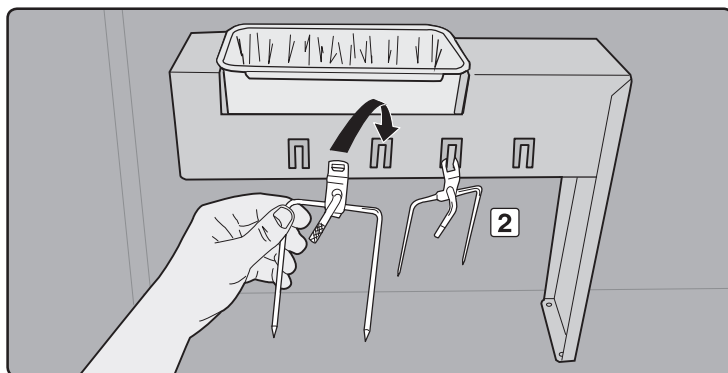
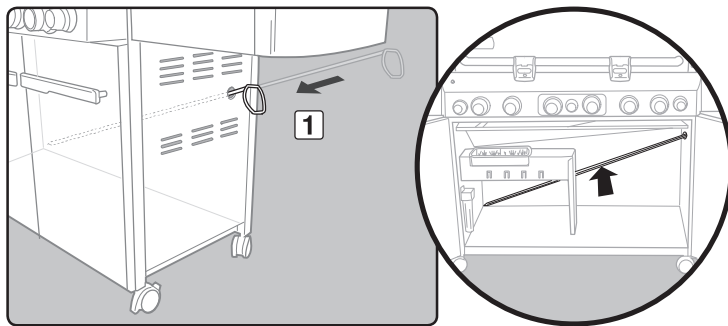


FÖRVARING AV DET ROTERANDE GRILLSPETTET

- A) Ta av gafflarna från det roterande spettet. Sätt på grillspettets handtag. För försiktigt in spettet i skåpet genom att skjuta det genom hålet i den högra sidopanelen (1).

⚠ **VAR FÖRSIKTIG: Låt inte spettet komma i kontakt med gasledningarna.**

- B) Förvara grillgafflarna genom att placera dem på krokarna på hållaren för dropplådan i grillskåpet (2). ♦



FELSÖKNING

PROBLEM	KONTROLLERA	LÖSNING
Brännarna brinner med en gul eller orange låga, i kombination med lukten av gasol (detta är normalt för brännarens tändningsrör).	Kontrollera om spindel/insektsskydden är igentäppta (blockerade hål).	Rengör spindel/insektsskydden. Se "ÅRLIGT UNDERHÅLL"
Symptom: Brännaren tänds inte, eller brännaren har en liten fladdrande låga i läge HI, eller grilltemperaturen når bara upp till 250°-300° i läge HI. <i>Vissa länder har regulatorer med en säkerhetsventil för gasolflöde.</i>	Säkerhetsventilen, som utgör en del av anslutningen mellan grillen och flaskan, kan ha aktiverats.	För att återställa säkerhetsventilen ska du stänga av alla brännarnas kontrollvred och flaskventilen. Koppla loss regulatorn från flaskan. Vrid brännarnas kontrollvred till HI. Vänta i minst 1 minut. Vrid brännarnas kontrollvred till OFF. Återanslut regulatorn till flaskan. Sätt på flaskventilen långsamt. Se "TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNARE"
Brännaren tänds inte, eller lågan är låg i läge HI.	Är LP-gasen nästan slut eller slut?	Fyll på LP-flaskan.
	Är gasolslangen veckad eller böjd?	Sträck gasolslangen.
	Går det att tända brännaren med en tändsticka?	Om det går att tända brännaren med en tändsticka bör du kontrollera tändningssystemet.
	Använde du klicktändningen flera gånger tills huvudbrännaren tändes?, se "TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNARE"	Håll kontrollvredet intryckt i två sekunder efter att du har klickat med tändaren och sett den orangefärgade lågan från brännarens tändningsrör.
	Fungerar tändaren? Ser du en gnista när du använder klicktändningen upprepade gånger?	Försök att tända brännaren manuellt. Se "MANUELL TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNARE". Kontakta kundservice.
Uppflamning förekommer: ⚠ VAR FÖRSIKTIG: Klä inte den utdragbara dropplådan med aluminiumfolie.	Värmer du upp grillen på föreskrivet sätt?	Alla brännare på HI i 10 till 15 minuter för förvärmning.
	Är grillgaller och Flavorizer®-Bars täckta med inbränt fett?	Rengör noga. Se "RENGÖRING"
	Är dropplådan smutsig och hindrar fett från att rinna ner i uppsamlingspannan?	Rengör den utdragbara dropplådan.
Brännarens lågmönster är oregelbundet. Lågan är låg när brännaren står på HI. Lågorna når inte fram hela vägen i brännarröret.	Är brännarna rena?	Rengör brännarna. Se "UNDERHÅLL"
Lockets insida verkar "flaga" (liknar färgflagor).	Locket består av porslinsmalj eller rostfritt stål, inte färg. Det kan inte "flaga". Vad du ser är bränt fett som har omvandlats till kol och flagar av. DETTA ÄR INTE ETT FEL.	Rengör noga. Se "RENGÖRING"
Skåpdörrar är inte inriktade.	Kontrollera inställningspinnen i nederkant på varje dörr.	Lossa justermuttern/muttrarna. Skjut sedan dörren/dörrarna tills den/de är inriktad(e). Dra åt muttern/muttrarna.
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 PÅ SIDOBRÄNNARE

PROBLEM	KONTROLLERA	LÖSNING
Sidobrännaren tänds inte. <i>Vissa länder har regulatorer med en säkerhetsventil för gasolflöde.</i>	Är gasoltillförseln avstängd? Säkerhetsventilen, som utgör en del av anslutningen mellan grillen och flaskan, kan ha aktiverats.	Sätt på gasolen. För att återställa säkerhetsventilen ska du stänga av alla brännarnas kontrollvred och flaskventilen. Koppla loss regulatorn från flaskan. Vrid brännarnas kontrollvred till START/HI. Vänta i minst 1 minut. Vrid brännarnas kontrollvred till OFF. Återanslut regulatorn till flaskan. Sätt på flaskventilen långsamt. Se "TÄNDNING AV SIDOBRÄNNARE"
Lågan är låg i läge HI.	Är bränsleslangen veckad eller böjd?	Sträck slangen.
Tryckknappständning fungerar inte.	Går det att tända brännaren med en tändsticka?	Om det går att tända brännaren med en tändsticka, kontrollera tändaren. Se "UNDERHÅLL AV SIDOBRÄNNARE"
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 .		

SEAR STATION® FELSÖKNING

PROBLEM	KONTROLLERA	LÖSNING
Brännarna brinner med en gul eller orange låga, i kombination med lukten av gasol (detta är normalt för brännarens tändningsrör). Brännaren i Sear Station® tänds inte.	Kontrollera om spindel- och insektskyddet är igentäppta. (Blockerade hål.)	Rengör spindel/insektsskyddet. Se "ÅRLIGT UNDERHÅLL"
	Tände du de två närliggande huvudbrännarna. Se instruktionerna "TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV SEAR STATION®" för säker tändning.	Kontrollera att lågorna till de närliggande huvudbrännarna brinner. ⚠ VARNING: Om brännaren inte tänds inom fem sekunder ska du stänga OFF brännarens kontrollvred och vänta i fem minuter för att låta gasolen skingras innan du försöker igen.
	Går det att tända brännaren med en tändsticka?	Om du kan tända brännaren med en tändsticka bör du kontrollera Crossover®-kanalen på bryningsbrännaren. Se "UNDERHÅLL" för borttagning och rengöring av brännaren.
	Fungerar tändaren? (Ser du en gnista när du använder klicktändningen upprepade gånger?)	Försök att tända brännaren manuellt. Se "TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV SEAR STATION®"; Kontakta kundservice.
Allmänna symptom: Brännaren tänds inte. -eller- Brännaren har en liten flämtande låga. <i>Vissa länder har regulatorer med en säkerhetsventil för gasolflöde.</i>	Säkerhetsventilen, som utgör en del av anslutningen mellan grillen och flaskan, kan ha aktiverats.	För att återställa säkerhetsventilen ska du stänga av alla brännarnas kontrollvred och flaskventilen. Koppla loss regulatorn från flaskan. Vrid brännarnas kontrollvred till START/HI. Vänta i minst 1 minut. Vrid brännarnas kontrollvred till OFF. Återanslut regulatorn till flaskan. Sätt på flaskventilen långsamt. Se "TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNARE".
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 FÖR ROTERANDE GRILLSPETT

PROBLEM	KONTROLLERA	LÖSNING
Det roterande grillspettets brännare tänds inte.	Tryckte du in brännarens kontrollvred och höll det intryckt i 20 sekunder efter att brännaren tänts?	Försök tända brännaren igen genom att hålla brännarens kontrollvred intryckt och fortsätta att hålla det intryckt i 20 sekunder efter att brännaren tänts.
	Väntade du för att se att hela den keramiska ytan tänts innan du räknade till 20 sekunder?	När du tänder brännaren genom att hålla in brännarens kontrollvred ska du vänta tills du ser att hela den keramiska ytan antänts innan du räknar till 20 sekunder.
	Använde du klicktändningen upprepade gånger tills brännaren tändes?	Vänta i fem minuter för att låta gasolen skingras och använd sedan klicktändningen upprepade gånger tills brännaren tänds. Se "TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV DET ROTERANDE GRILLSPETTETS BRÄNNARE".
	Fungerar tändaren? Ser du en gnista när du använder klicktändningen upprepade gånger?	Försök att tända brännaren manuellt. Se "MANUELL TÄNDNING AV DET ROTERANDE GRILLSPETTETS BRÄNNARE"; Kontakta kundservice.
Allmänna symptom: Brännaren tänds inte eller har en liten fladdrande låga. <i>Vissa länder har regulatorer med en säkerhetsventil för gasolflöde.</i>	Säkerhetsventilen, som utgör en del av anslutningen mellan grillen och flaskan, kan ha aktiverats.	För att återställa säkerhetsventilen ska du stänga av alla brännarnas kontrollvred och flaskventilen. Koppla loss regulatorn från flaskan. Vrid brännarnas kontrollvred till START/HI. Vänta i minst 1 minut. Vrid brännarnas kontrollvred till OFF. Återanslut regulatorn till flaskan. Sätt på flaskventilen långsamt. Se "TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNARE".
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 GRILL OUT™ HANDTAGS BELYSNING

PROBLEM	KONTROLLERA	LÖSNING
Weber Grill Out™ handtags belysning tänds inte.	Är batterierna gamla?	Byt batterierna.
	Sitter batterierna korrekt?	Se monteringsbilden.
	Är locket uppfällt med strömbrytarknappen PÅ?	Belysningen aktiveras när locket är öppet.
	Är Weber Grill Out™ handtags belysning aktiverad?	Tryck på strömbrytarknappen.
	Är Weber Grill Out™ handtags belysning korrekt placerad på handtaget?	Korrigera läget. Se monteringsbilden.
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®.		

RENGÖRING

- ⚠ **VARNING:** Stäng av din Weber® gasolgrill och vänta tills den svalnat innan du rengör den.
- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG:** Rengör inte dina Flavorizer®-Bars eller grillgaller i en självrengörande ugn.

Utsidan - Använd varmt tvålatten vid rengöring, och skölj sedan med vatten.

- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG:** Använd inte ugnrensmedel, rengöringsmedel med slipmedel (köksrengöringsmedel), rengöringsmedel som innehåller citrusprodukter eller rengöringsdynor med slipmedel på grillen.

Dra ut dropplådan - Avlägsna fettavlagringar och rengör sedan med varmt tvålatten. Skölj av.

- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG:** Klä inte den utdragbara dropplådan med aluminiumfolie.

Flavorizer®-Bars och grillgaller - Rengör med lämplig rostfri stålborste. Ta vid behov av det från grillen och rengör det med varmt vatten och diskmedel, och skölj sedan av det med vatten.

För information om tillgängliga reservgrillgaller och Flavorizer®-Bars, kontakta Webers kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på www.weber.com.

Uppsamlingspanna - Folieformar för uppsamlingspannan finns att köpa. Rengör uppsamlingspannan genom att tvätta den med varmt tvålatten, och skölj sedan av den.

Termometer - Använd varmt tvålatten och plastborste vid rengöring.

Balja - Borsta av eventuell smuts från brännarrören. GÖR INTE BRÄNNARHÅLEN STÖRRE. Rengör baljans insida med varmt tvålatten och skölj med vatten.

Inuti locket - Torka av locket insida med hushållspapper när locket är varmt, för att förhindra att fettavlagringar bildas. Förkolnat fett som flagnar liknar färgflagor.

Ytor i rostfritt stål - Rengör med en mjuk trasa och en lösning av diskmedel och vatten. Se till att skrubba i det rostfria stålets "fiberriktning".

Använd inte rengöringsmedel som innehåller syra, mineralterpentin eller xylen. Skölj noga efter rengöring. ♦

SKYDDA DET ROSTFRIA STÅLET

Grillen eller dess skåp, lock, kontrollpanel och hyllor kan vara tillverkade i rostfritt stål. Det är lätt att bibehålla den fina ytan på rostfritt stål. Rengör det med diskmedel och vatten, skölj och torka av. För envis avlagring kan en borste (ej metall) användas.

- ⚠ **VIKTIGT:** Använd inte stålborste eller slipande rengöringsmedel på rostfritt stål eftersom det kan repa materialet.
- ⚠ **VIKTIGT:** När ytor av rostfritt stål rengörs, se till att skrubba/torka i stålets "fiberriktning" för att bibehålla stålets glans. ♦

WEBER® SPINDEL/INSEKTSKYDD

Din Weber® gasolgrill kan, liksom andra gasolenheter för utomhusbruk, dra till sig spindlar och andra insekter. De kan krypa in i brännarrörets (1) venturidel. Detta gör att gasolflödet blockeras, och kan leda till att gasolen leds tillbaka ut ur förbränningsluftålet. Detta kan leda till brand i och runt förbränningsluftålen under kontrollpanelen, vilket skadar grillen allvarigt.

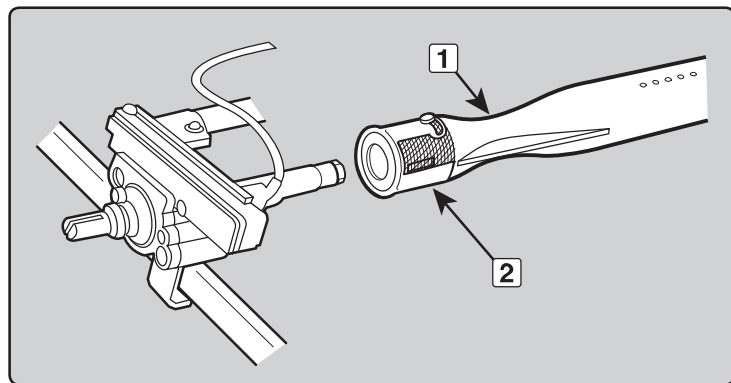
Brännarrörets förbränningsluftåle har ett skydd av rostfritt stål (2) för att förhindra att spindlar och andra insekter kommer in i brännarrören genom förbränningsluftålen.

Vi rekommenderar att du kontrollerar spindel-/insektsskydden minst en gång per år. (Se "ÅRLIGT UNDERHÅLL"). Kontrollera och rengör även insektsskydden om något av följande symptom förekommer:

- A) Gasolukt i kombination med att brännarlågan är gul och trög.
- B) Grillen uppnår inte rätt temperatur.
- C) Grillen värms upp ojämnt.
- D) En eller flera brännare tänds inte.

⚠ FARA

Om problemen som nämns ovan inte åtgärdas kan brand uppstå, vilket kan orsaka allvarlig kroppsskada och dödsfall, och leda till skada på egendom. ♦



RENGÖRING AV BRÄNNARRÖR

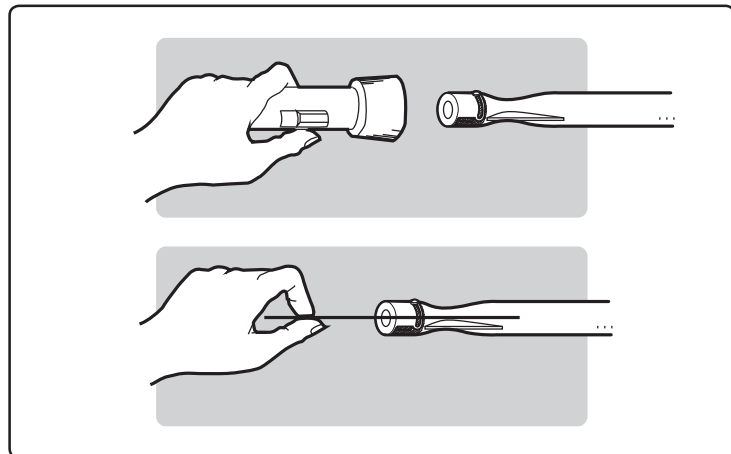
Stäng av gasoltilförseln.

Ta av grenröret (se "BYTA HUVUDBRÄNNARNA").

Undersök insidan på varje brännare med en ficklampa.

Rengör brännarnas insida med en ståltråd (t.ex. en uträdat galge). Kontrollera och rengör luftspjällets öppning vid brännarnas ändar. Kontrollera och rengör ventilöppningarna vid ventilernas nederdel. Använd en stålborste för att rengöra brännarnas utsida. Detta är för att se till att alla brännarens öppningar är helt öppna.

- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG:** Se till att brännarens öppningar inte blir större vid rengöringen. ♦

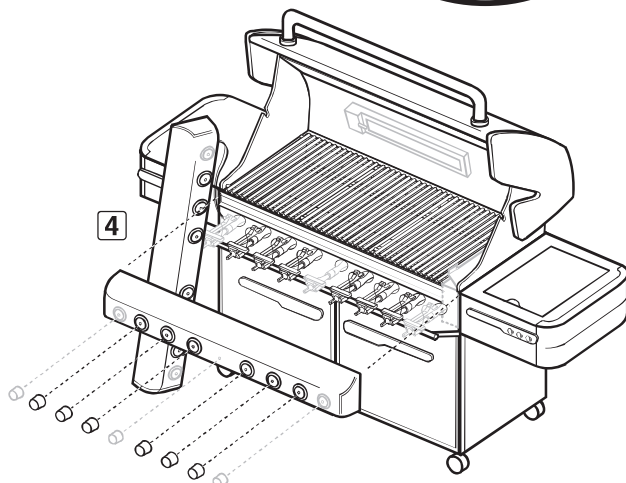
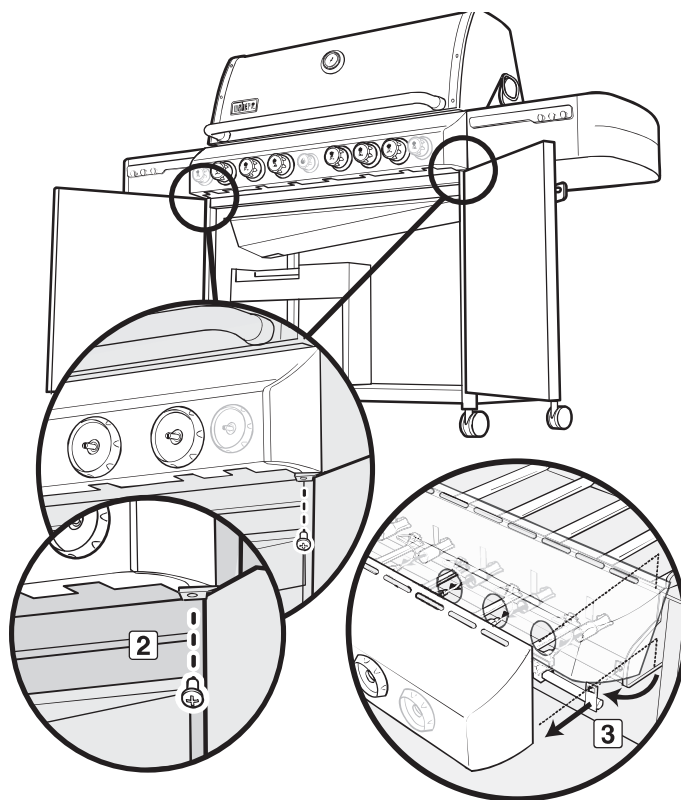
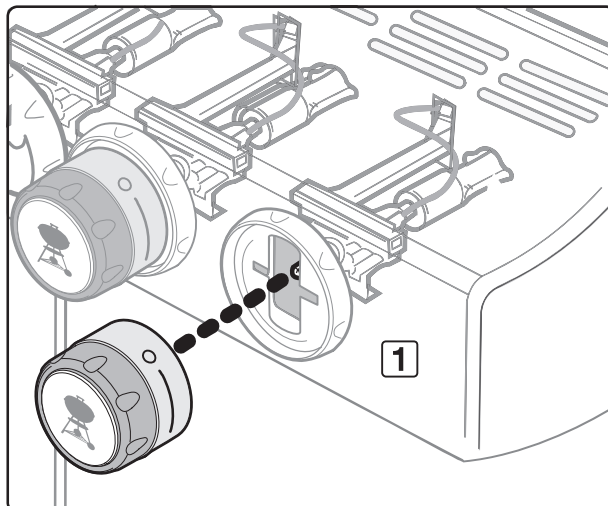


BYTA HUVUDBRÄNNARNA

- A) Din Summit® gasolgrill måste vara avstängd och kall.
- B) Stäng av gasen på flaskan.
- C) Koppla loss gasotillförseln.
- D) Ta av grillgallren.
- E) Ta av röklådan (om den finns i din modell).
- F) Ta av Flavorizer®-Bars.

Ta bort kontrollpanelen

- G) Verktyg som behövs: Phillips skruvmejsel.
 - a) Ta bort brännarens kontrollvred (1).
 - b) Skruva loss de två skruvarna som håller kontrollpanelen på ramen (2).
 - c) Ta bort kontrollpanelen. Luta panelen framåt, lyft upp och lyft sedan av den från grillen (3). Var försiktig så att du inte skadar eller kopplar ur ledningarna till kontrollpanelbelysningen.
 - d) Luta kontrollpanelen mot grillens vänstra sida (4) för att komma åt ventiler, brännare, tändare och grenrör.



- H) Skruva loss de två skruvarna som håller fast grenröret på baljan. Dra ut grenröret från dess ram (5).
- I) Dra valt (valda) brännarrör från grenrörets ram och byt mot nytt brännarrör (6).

Borttagning av Sear Station®-brännaren

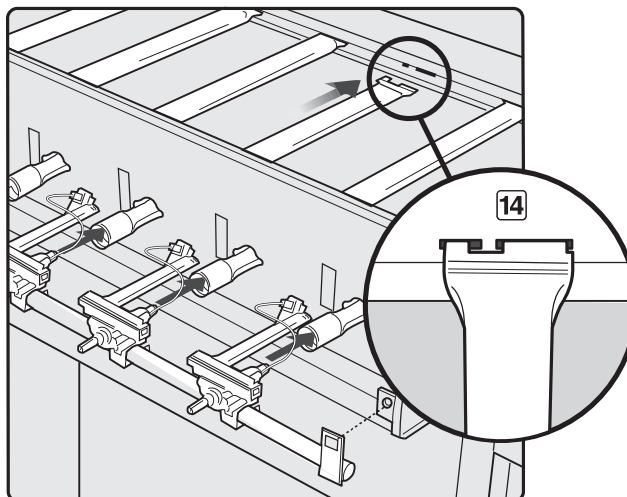
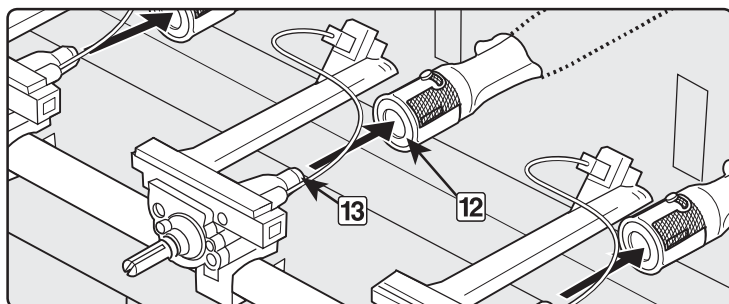
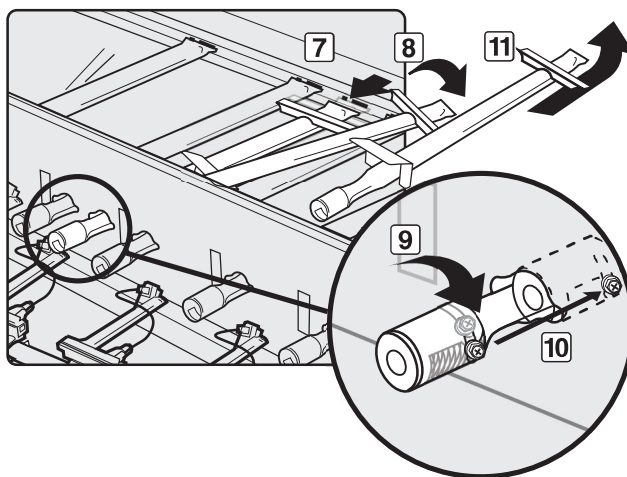
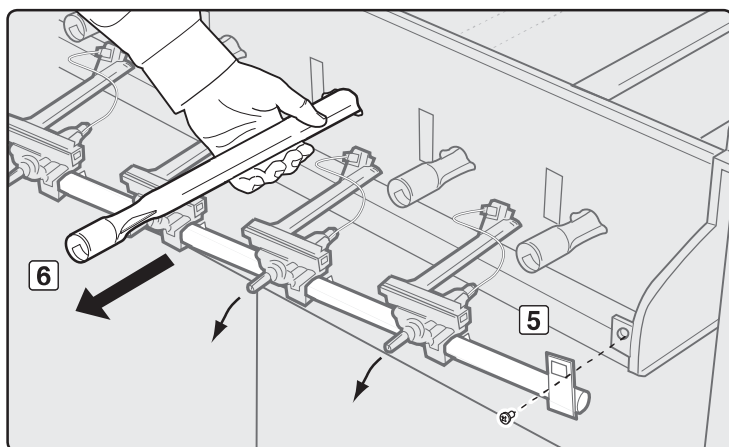
För att ta bort Sear Station®-brännaren, dra upp brännarröret mot dig. Det lossar brännarröret från låsningen (7). Vrid sedan röret medurs (8) och se till att brännarröret vrids så att skruven i änden på röret (9) passar genom låsningen i värmesköldens öppning (10). När brännarröret är lossat, ta bort det från brännarlådan (11).

- J) För att montera grenröret igen, utför steg G t.o.m. I i omvänd ordning.

⚠ **VAR FÖRSIKTIG: Brännaröppningarna (12) måste vara korrekt placerade över ventilöppningarna (13).**

Se till att motsatta änden av brännarrören (14) sitter korrekt inriktade i spåren på baljans baksida. Kontrollera att grenröret är korrekt monterad innan du sätter den på plats.

⚠ **VARNING: När gasledningarna har återmonterats ska de läckagekontrolleras med en lösning bestående av diskmedel och vatten innan grillen används (se "KONTROLLERA OM DET FINNS GASOLLÄCKOR").** ♦



UNDERHÅLL AV SIDOBRÄNNARE

⚠ VARNING: Alla gasreglage och gasventiler bör stå i avstängt läge.

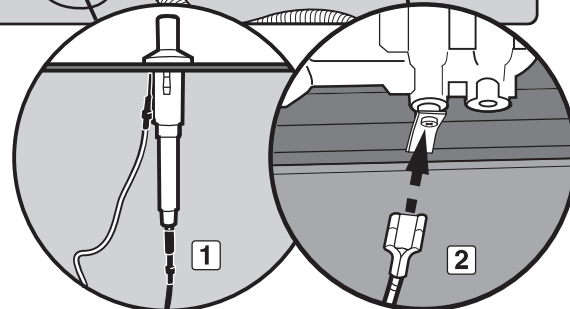
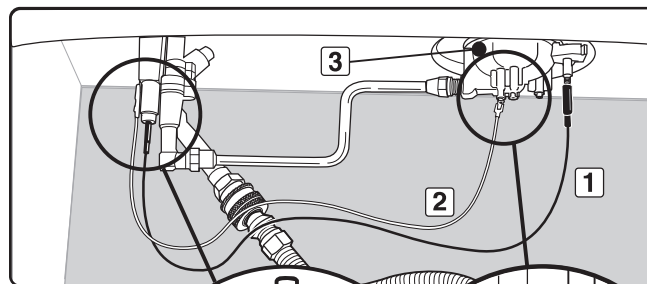
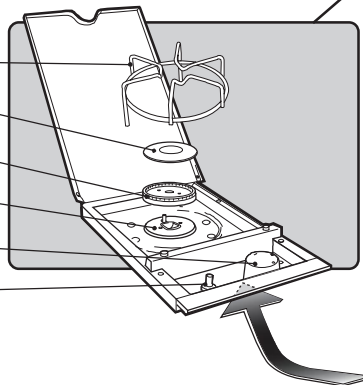
Kontrollera att den svarta ledningen mellan tändaren och elektroden är ansluten.

Kontrollera att den vita ledningen mellan tändaren och jordkontakten är ansluten.

Gnistan bör ha en vit/blå färg, inte gul.

- A) Tändledning (1)
- B) Jordledning (2)
- C) Brännare (3) ♦

Sidobrännarens galler
Sidobrännarens lock
Sidobrännarens ring och överdel
Tändarelektrod
Kontrollvred
Tändare



ÅRLIGT UNDERHÅLL

Kontroll och rengöring av spindel- och insektsskydden

För att kontrollera spindel- och insektsskydden, ta av kontrollpanelen. Om det finns damm eller smuts på skydden ska du ta av brännarna för att rengöra skydden.

Borsta spindel- och insektsskydden lätt med en mjuk borste (t.ex. en gammal tandborste).

⚠ VAR FÖRSIKTIG: Rengör inte spindel- och insektsskydden med hårda eller skarpa verktyg. Rubba inte insektsskydden, och se till att skyddens öppningar inte blir större.

Knacka lätt på brännaren för att få ut smuts och skräp ur brännarröret. Sätt tillbaka brännarna när spindel- och insektsskydd samt brännare är rena.

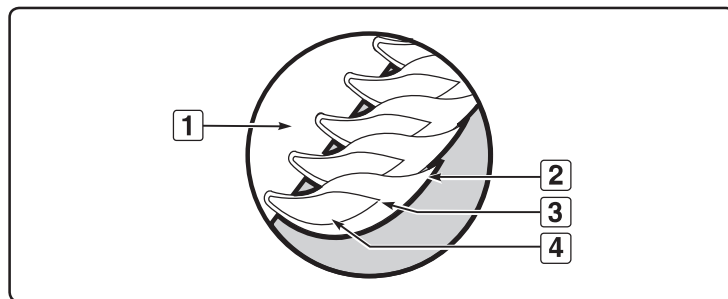
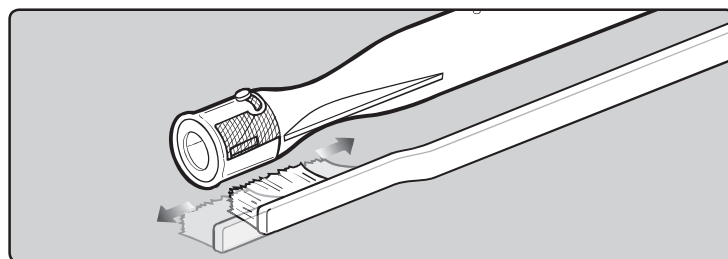
Insektsskyddet skadas och inte kan rengöras ska du kontakta Webers kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på www.weber.com. ♦

Huvudbrännarens lågmönster

The Weber® gasolgrillbrännare är fabriksinställda för rätt blandning av luft och gasol. Lågornas korrekta utseende visas.

- A) Brännarrör (1)
- B) Spetsarna skiftar emellanåt i gult (2)
- C) Ljusblå (3)
- D) Mörkblå (4)

Om lågorna inte ser likadana ut på hela brännarröret ska du följa anvisningarna för rengöring av brännare. ♦



⚠ 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 Nordic för information om originalreservdelar från Weber-Stephen Nordic.

⚠ VARNING: Försök inte reparera gasolbärande eller gasolbrännande komponenter utan att först kontakta kundtjänstavdelningen på Weber-Stephen Nordic. 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 ÖSTERREICH GMBH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
PH: +43.7242.890 135.0
Main Fax: +43.7242.890 135.45
info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

Chaussee de Waterloo 200 Bte 3
Waterloosesteenweg 200 Bus 3
1640 St. Genesius Rode
BELGIUM
PH: 32.2.359.98.10

GRAHAM SA/NV

Parc Industriel 21
1440 Wauthier-Braine
BELGIUM
PH: 32.2.367.1611

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

U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
PH: +42.267.312.973
Main Fax: +42.267.750.897
info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC

Boegildsmindevej 23B
9400 Noerresundby
Denmark
PH: 45.99.36.30.10

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559, UAE
PH: +971 4 360 9256
Fax: +971 4 421 5263
ASJensen@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN FRANCE SARL

Parc d'activité des Bellevues
Le Hyde Park Immeuble "Le Picadilly"
16 Allée Rosa Luxembourg
95610 Ergany sur Oise
FRANCE
PH: 33.1.39.09.9000

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GMBH

Rheinstraße 194
55128 Ingelheim
GERMANY
PH: +49.6132.8999.0
Main Fax: +49.6132.8999.69
info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN HOLLAND B.V.

Tsjükemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
HOLLAND
PH: +31.513.4333.22
Main Fax: +31.513.4333.23
info@weberbarbecues.nl

JARN & GLER WHOLESAL EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
PH: 354.58.58.900

D&S IMPORTS
14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
PH: 972.392.41119

MAGI & CO P.S.C.L. SIGNORI DEL BARBECUE

Via Masetti 14
40033 Casalecchio di Reno
Bologna
ITALY
PH: 39.051.613.3257

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Minerska 29 lok.1
04-506 Warszawa
POLSKA
PH: +48.22.392.04.69
Main Fax: +48.22.397.70.52
info-pl@weberstephen.com

GALACTEX OURDOOR (PTY) LTD.

141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng, SOUTH AFRICA
PH: 27.11.454.2369

WEBER-STEPHEN IBERICA, S.R.L.

Av. Alcalde Barnils 64-68
Edificio A, 3º2º, 08190
Sant Cugat del Vallés
Barcelona
SPAIN
PH: 00.34.935.844.055

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GMBH

Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
Switzerland
PH: +41.52.24402.50
Main Fax: +41.52.24402.59
info-ch@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS – NORTHERN EUROPE REGION

The Four Columns
Broughton Hall Business Park
Skipton
North Yorkshire
BD23 3AE
United Kingdom
PH: 44.1756.692600

WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.

200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
PH: 847.934.5700

WEBER – STEPHEN Vostok LTD®

119270, office 105,
2/4 building 3, Luzhnetskaya
naberezhnaya Moscow
PH: +7 495 973 16 49
Main Fax: +7 95 336 31 11
info-ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

1037 Budapest, Montevideó u. 2/b.
HUNGARY
PH: +36 70 / 70-89-813

RÖSLER SLOVENIJA - MATIC STROPNIK

Rajšpova ul.22, 2250 Ptuj, SLO
SLOVENIA/CROATIA
PH: +386 2 749 38 62

For Republic of Ireland please contact:
Weber-Stephen Products - Northern Europe Region

For other Eastern Europe countries,
TURKEY, GREECE please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.,
info-de@weberstephen.com

For Baltic States please contact:
Weber-Stephen Nordic.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.

www.weber.com®