

GENESIS II

E-330 GBS

Användarhandbok, gasol



REGISTRERA DIG *i dag*



Nyckeln till en lyckad grillning: Registrera din GENESIS II gasolgrill och få tillgång till exklusivt innehåll som gör dig till en Backyard Hero.

Du registrerar dig snabbt genom att fylla i ett enkelt formulär. På mindre än två minuter kan du aktivera ditt unika WEBER-ID och få tillgång till användbara tips och råd från WEBER.



TELEFON



MOBIL



E-POST



ONLINE

Behåll den här användarhandboken för framtida användning, läs igenom den ordentligt och kontakta oss direkt om du har några frågor.

52537

111119
sv - Swedish

Viktig säkerhetsinformation

FARA, VARNING och VAR FÖRSIKTIG

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

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

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

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

⚠ FARA

Om du känner gaslukt:

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

⚠ VARNING

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

ENDAST FÖR UTMOMHUSBRUK.

LÄS INSTRUKTIONERNA INNAN ANVÄNDNING.

INFORMATION TILL INSTALLATÖREN:
Dessa instruktioner måste lämnas med användaren.

INFORMATION TILL ANVÄNDARE: Behåll dessa instruktioner för framtida referens.

Installation och montering

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

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

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

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

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

Användning

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

• Använd inte kol, briketter eller lavastenar i grillen.

Förvaring och/eller längre tid utan användning

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

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

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

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

CE:2531CS-0186
ID: 2531

Hej! Vi är glada att du vill följa med oss på resan mot äkta grillningslycka. Läs igenom den här användarhandboken så kommer du snabbt och enkelt igång med din grillning. Vi vill finnas där för dig under hela grillens livstid, så ta dig några minuter att registrera grillen. Vi lovar att vi aldrig kommer att sälja din information eller skicka en massa onödig skräppost. Vad vi lovar är att vi kommer att finnas där för dig, hela vägen. När du registrerar dig och får ett WEBER-ID skickar vi dig utvalt, grillrelaterat innehåll bara för dig.

Du kan ansluta dig via webben, på din smartphone eller på det sätt som passar dig.

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



TELEFON



MOBIL



E-POST



ONLINE

INNEHÅLLS- FÖRTECKNING

- 2 Välkommen till WEBER
Viktig säkerhetsinformation
- 4 WEBER-löftet
Garanti
- 5 Produktfunktioner
GENESIS II funktioner
Grillsystemet GS4
- 6 Tips och råd
Lågan – direkt eller indirekt
Grillvett
- 8 Komma igång
Viktig information om gasol och gasanslutningar
Storlekar på brännarventiler och förbrukningsuppgifter för GENESIS II
Installation av gasolflaska och kontroll av läckage
- 12 Användning
Första gången du grillar
Varje gång du grillar
Tända grillen
Tända sidobrännaren
- 16 Produktskötsel
Rengöring och underhåll
- 18 Felsökning
- 21 Grillningsguide
- 22 Reservdelar

WEBER-löftet (10 års frivillig garanti i EMEA)

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

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

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

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

WEBERs frivilliga garanti

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

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

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

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

Ägarens ansvar enligt denna frivilliga garanti/undantag från garantin

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

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

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

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

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

Garantiärenden

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

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

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

Ansvarsfriskrivningar

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

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

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

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

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

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

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

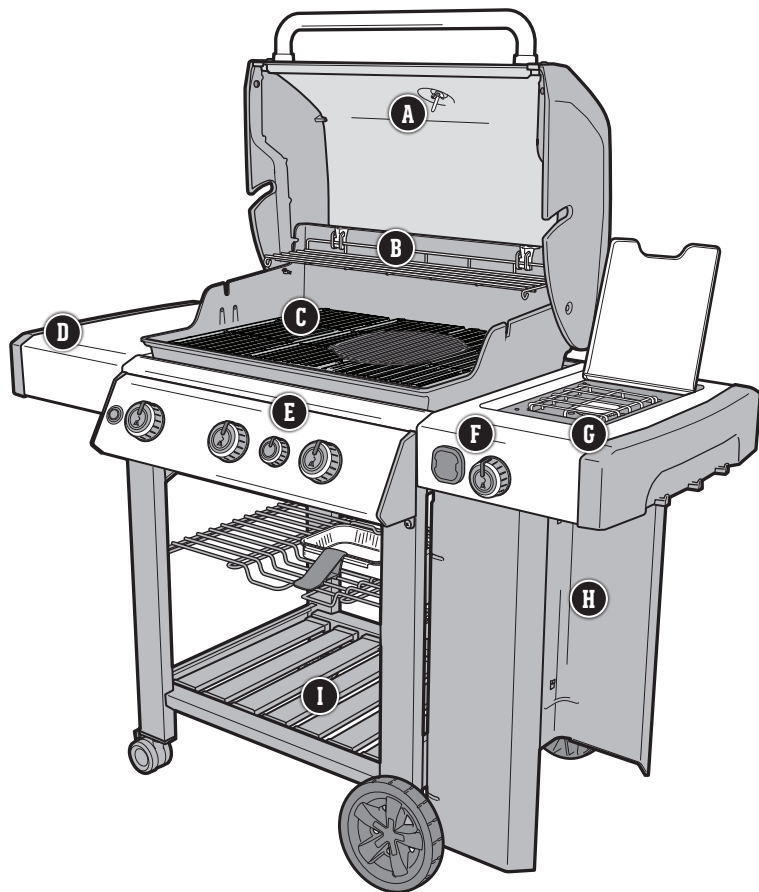
Se listan med internationella kontor i slutet av denna användarhandbok för ytterligare kontaktinformation.



SKYDDA DIN GRILL

Skydda din grill från vädrets makter med ett tåligt, premium grillöverdrag.

GENESIS II FUNKTIONER



A Inbyggd termometer

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

B TUCK-AWAY warming rack

Håller maten varm eller rostar brödet medan huvudrätten går klart på gallret. Vik ner den när den inte används för enkel förvaring.

C GOURMET BBQ SYSTEM grillgaller

Ta bort den runda gallerinsatsen och förvandla grillen till ett stekbord, en kycklinghållare, en pizzasten eller någon annan av de många GOURMET BBQ SYSTEM-insatser som finns att välja mellan.

D Sidobord med redskapskrokar

Använd sidobordet så har du alltid fat, kryddor och verktyg inom räckhåll. Häng dina viktigaste grillredskap på krokarna så har du dem nära till hands när du grillar.

E Sear Station

Sear Station är utformad för att skapa en intensiv värmezona för att snabbt få grillmönster på köttet.

F iGRILL 3-kompatibel

Den appanslutna termometern iGRILL 3 övervakar maten från början till slut och visar temperaturen i realtid på din mobila enhet. (Tillbehör säljs separat.)

G Sidobrännare

På sidobrännaren kan du låta BBQ-såsen puttra eller sautera grönsaker medan huvudrätten grillas under locket.

H Sidmonterad gasolflaska

Montering av gasolflaskan på utsidan av grillen gör den lättare att komma åt och ta bort.

I Öppen vagn

Den smidiga, öppna vagnen gör dina grillredskap lätta att komma åt.

GRILLSYSTEMET GS4



Prestandagrillsystemet GS4 sätter standarden i gasogrillningens värld, och placerar WEBER i en klass för sig. Det här kraftfulla grillsystemet bygger på mer än 65 års erfarenhet av grillning, matlagningsexpertis och, viktigast av allt, på feedback från de viktigaste av alla – våra hemmagrillare. Varje enskild komponent i GS4 har utformats för enkel användning och för att ge dig en oöverträffad grillupplevelse där hemma.

1 INFINITY-tändning



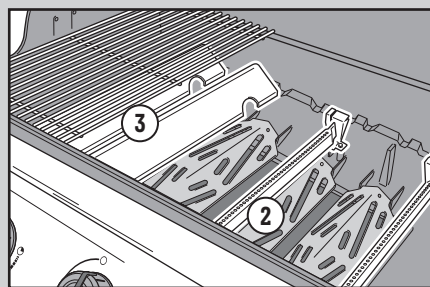
Infinity-tändningen tänder garanterat. Du kan lita på att du kommer igång med grillningen på första försöket, varje gång.

2 Brännare

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

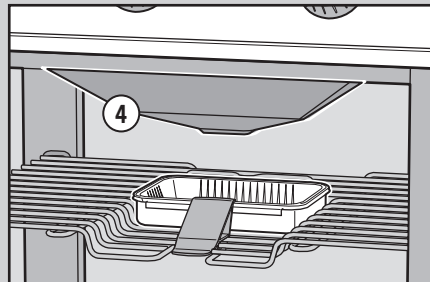
3 FLAVORIZER BARS

Våra FLAVORIZER BARS i rostfritt stål är vinklade precis rätt för att fånga upp droppar som kan börja ryka och fräsa, och ger oemotståndlig röksmak på din mat.

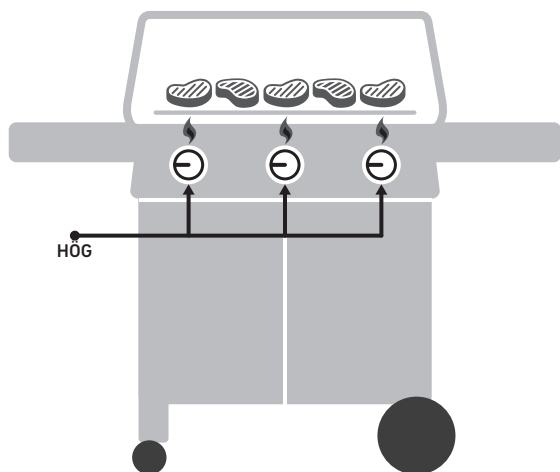


4 Fettuppsamlingssystem

De droppar som inte förångas av FLAVORIZER BARS leds bort från brännarna och ned i en engångsdroppform, som sitter i den utdragbara dropplådan under grilllådan. Ta bort dropplådan och byt ut engångsdroppformen vid behov.



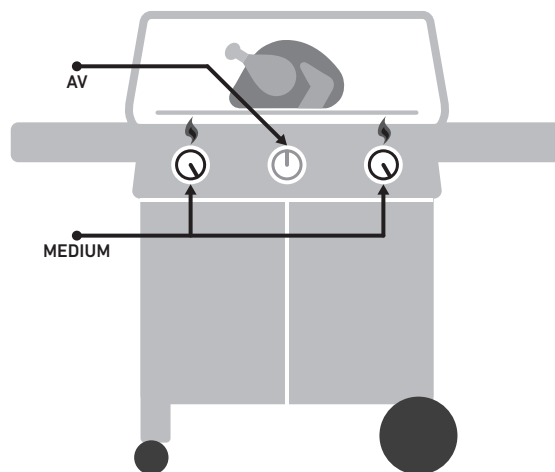
Låga – direkt eller indirekt



DIREKT VÄRME INSTÄLLNING

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

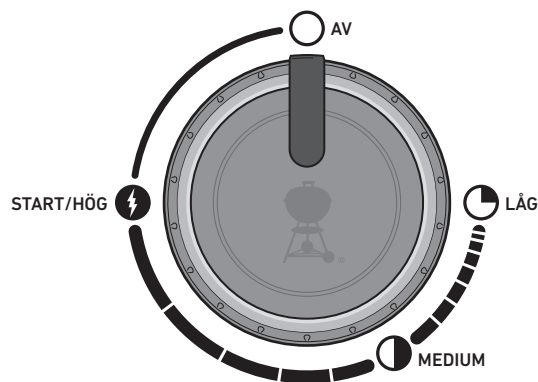
Med direkt värme är lågan direkt under maten. Den bryner ytan och skapar smaker, konsistens och karamellisering samtidigt som maten blir genomstekt.



INDIREKT VÄRME INSTÄLLNING

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

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



TIMER

Ställ en matlagningstimer och undvik att bli besviken för att du bränt vid middagen. Den behöver inte vara avancerad – bara den är pålitlig och enkel att använda.

GRILLVANTAR

Om du tvekar – ta på dem. De riktiga varianterna är isolerade och skyddar både hand och underarm.

Förvärm alltid.

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

Grilla inte på smutsiga grillgaller.

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

Var närvarande i processen.

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

Skapa lite svängrum.

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

Undvik att smygkika.

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

Vänd bara en gång.

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

Veta när det är dags att släcka lågan.

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

Var inte rädd för att experimentera.

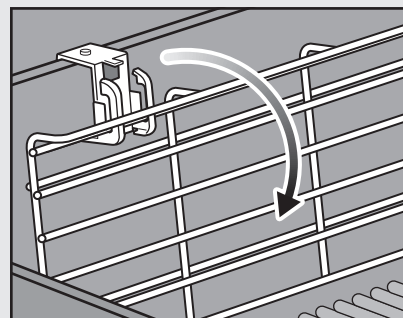
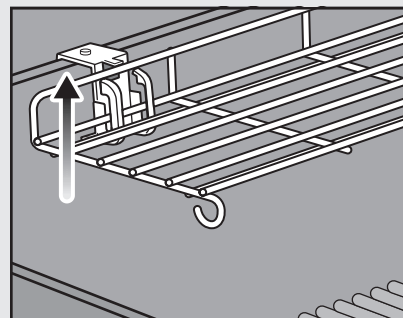
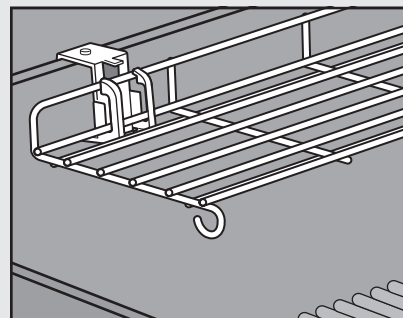
På 50-talet betydde grillning bara en sak: att bränna vid kött (och bara kött) över öppen låga. Dagens trädgårdskockar behöver inte ett kök för att laga till en hel måltid. Använd grillen för att grilla förrätter, sidorätter och till och med efterrätter. Registrera din grill och få tillgång till särskilt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

Utöka grillytan

Med TUCK-AWAY warming rack

Använd värmehyllan för att hålla maten varm eller fäll ner den när den inte används.

Lyft gallret något och rotera det nedåt för att fälla ner värmehyllan. Använd värmetaliga vantar eller handskar (som överensstämmer med EN 407, klass 2 eller högre för skydd mot kontaktvärme) när du justerar hyllan.



Viktig information om gasol och gasanslutningar

Vad är gasol?

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

Tips för säker hantering av gasoltuber

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

Krav på gasoltuber

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

Vad är en regulator?

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

Krav på regulator och slang

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

Storlekar på brännarventiler och förbrukningsuppgifter för GENESIS II

HÅLSTORLEKAR FÖR BRÄNNARVENTILER			
Land	Gaskategori	Modeller med 3 brännare	Modeller med 4 brännare
Cypern, Danmark, Estland, Finland, Hongkong, Indien, Island, Israel, Japan, Kina, Korea, Lettland, Litauen, Malta, Nederländerna, Norge, Rumänien, Ryssland, Singapore, Slovakien, Slovenien, Sverige, Sydafrika, Tjeckien, Turkiet, Ungern	I _{3B/P} (30 mbar eller 2,8 kPa)	Huvudbrännare 1,02 mm Searing-brännare 0,84 mm Sidobrännare 1,02 mm	Huvudbrännare 0,98 mm Searing-brännare 0,84 mm Sidobrännare 1,02 mm
Belgien, Frankrike, Grekland, Irland, Italien, Luxemburg, Portugal, Schweiz, Spanien, Storbritannien	I ₃ (28-30/37 mbar)	Huvudbrännare 0,94 mm Searing-brännare 0,78 mm Sidobrännare 0,96 mm	Huvudbrännare 0,91 mm Searing-brännare 0,78 mm Sidobrännare 0,96 mm
Polen	I _{3P} (37 mbar)	Huvudbrännare 0,94 mm Searing-brännare 0,78 mm Sidobrännare 0,96 mm	Huvudbrännare 0,91 mm Searing-brännare 0,78 mm Sidobrännare 0,96 mm
Tyskland, Österrike	I _{3B/P} (50 mbar)	Huvudbrännare 0,86 mm Searing-brännare 0,72 mm Sidobrännare 0,85 mm	Huvudbrännare 0,82 mm Searing-brännare 0,72 mm Sidobrännare 0,85 mm
FÖRBRUKNINGSDATA			
Modeller med 3 brännare		Modeller med 4 brännare	
17,5 kW propan 20,1 kW butan		20,2 kW propan 23,3 kW butan	
1251 g/h propan 1463 g/h butan		1444 g/h propan 1696 g/h butan	

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

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

Installation av gasolflaska och kontroll av läckage

Anslut regulatorn till gasolflaskan

- 1) Kontrollera att alla brännarnas kontrollrattar är i läget av O. Kontrollera genom att trycka in och vrida rattarna medurs.

- 2) Identifiera din regulatorstyp och anslut regulatorn till gasolflaskan genom att följa lämpliga anslutningsinstruktioner.

Obs! Kontrollera att gasolflaskans ventil eller regulatorspaken är stängd innan du ansluter.

Anslut genom att vrida medurs (A)

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

Anslut genom att vrida moturs (B)

Skruva fast regulatorn på gasolflaskan genom att vrida anslutningen moturs.

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

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

Anslut med skjutkrage (D)

Kontrollera att regulatorspaken är i läget av (a). Skjut upp regulatorns krage (b). Tryck ned regulatorn på gasolflaskans ventil och håll kvar med samma tryck. Skjut ned kragen för att låsa fast (c). Om regulatorn inte låses fast upprepar du proceduren.

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

Placering av gasolflaskan

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

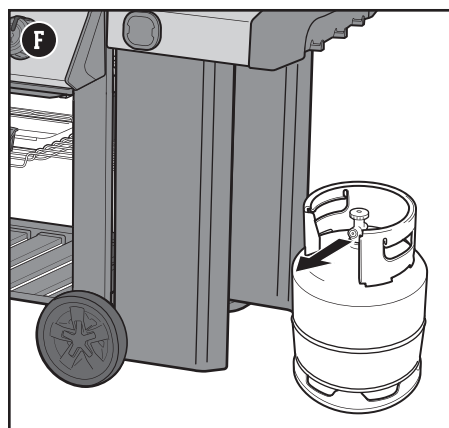
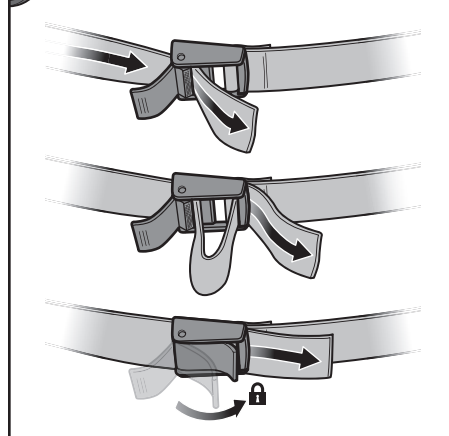
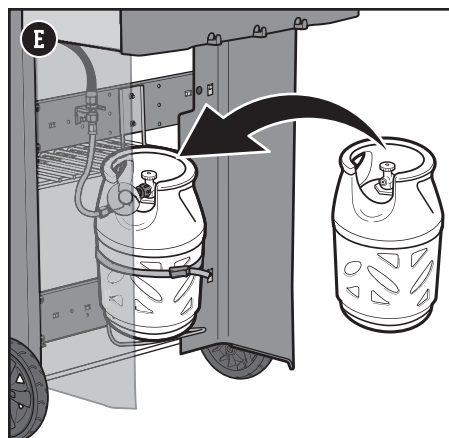
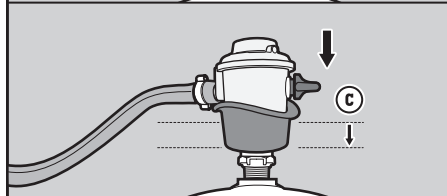
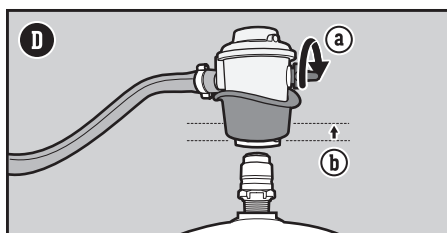
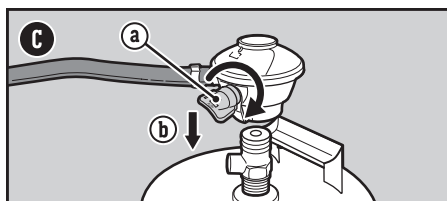
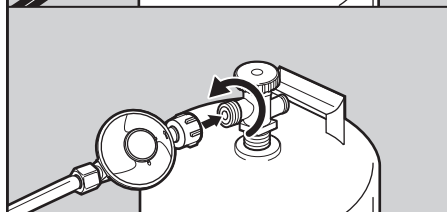
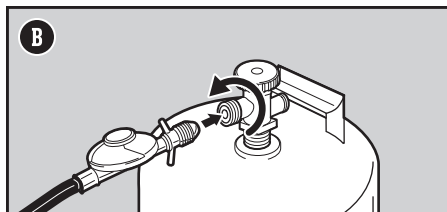
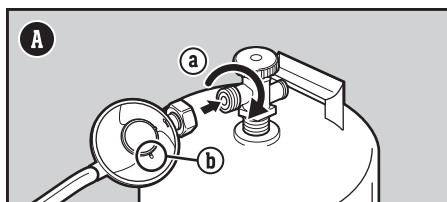
- 1) Identifiera din typ av gasolflaska och följ lämpliga placeringsinstruktioner.

Hyllplacering (E)

Vrid gasolflaskan så att ventilöppningen är riktad mot grillens framsida. Lyft upp och placera gasolflaskan på hyllan. Justera remmen så den sitter åt mot gasolflaskan.

Placering på marken (F)

Placera gasolflaskan på marken utanför baskabinettet på höger sida av grillen. Vrid gasolflaskan så att ventilöppningen är riktad mot grillens framsida.



Komma igång

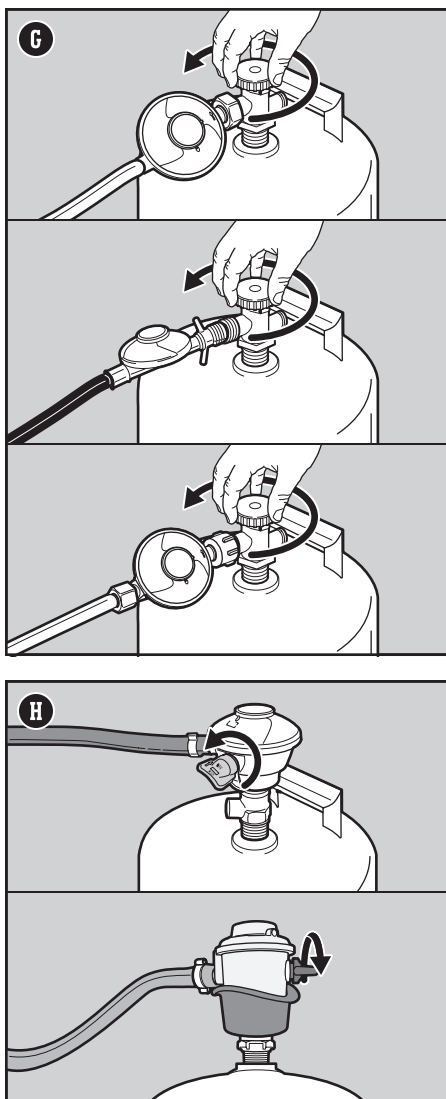
Vad är en läckagekontroll?

När gasolflaskan har installerats korrekt måste du göra en läckagekontroll. En läckagekontroll är ett pålitligt sätt att kontrollera att ingen gas läcker ut sedan du har anslutit gasolflaskan. Följande kopplingar ska testas varje gång en gasolflaska fylls på och installeras igen:

- Där regulatören ansluter till gasolflaskan.
- Där gasslangen ansluter till regulatören.
- Där regulatören ansluter till den korrugerade gasledningen.

Kontrollera om gasol läcker

- 1) Fukta kopplingarna på gasolflaskan och regulatören med en tvålvattenlösning, med hjälp av en sprejflaska, borste eller trasa. Du kan göra din egen tvållösning genom att blanda 20 % flytande tvål med 80 % vatten eller köpa en lösning för läckagekontroll på järnaffärens röravdelning.
- 2) Identifiera din regulatortyp. Sätt på gasen genom att vrida gasflaskans ventil moturs (G) eller genom att flytta regulatorspaken till läget på (H).



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

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

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

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

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

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

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

3) Om det kommer bubblor finns det en läcka:

- Om läckan finns vid kopplingen mellan regulatören och gasolflaskan eller mellan regulatören och slangen (**I**) ska du stänga av gasolen. ANVÄND INTE GRILLEN. Kontakta din lokala kundtjänst via kontaktuppgifterna på vår webbplats.
- Om läckan finns vid någon av kopplingarna i figur (**J**) ska du dra åt kopplingen med en skiftnyckel och kontrollera med tvållösning om läckan kvarstår. Om läckan kvarstår ska du stänga av gasolen. ANVÄND INTE GRILLEN.
- Om läckan finns vid någon av kopplingarna i figur (**K**) ska du stänga av gasolen. ANVÄND INTE GRILLEN.

Om det finns en läcka kontaktar du den lokala kundtjänsten. Kontaktuppgifter finns på vår webbplats.

4) Om inga bubblor uppkommer är läckagekontrollen slutförd:

- Stäng av gasolförsörjningen och skölj av anslutningarna med vatten.

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

Ytterligare försiktighetsåtgärder vid läckagekontroll

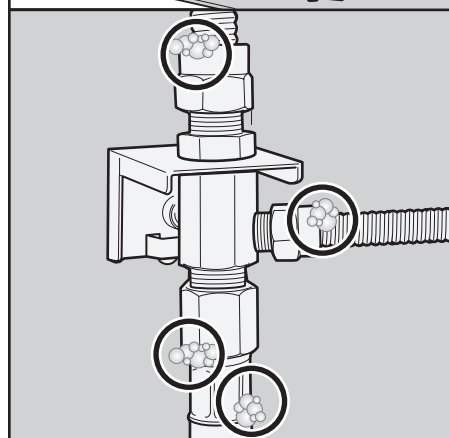
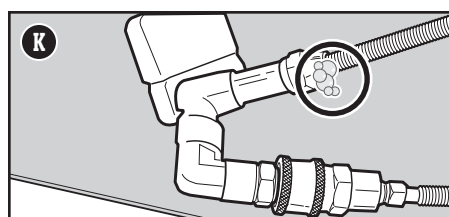
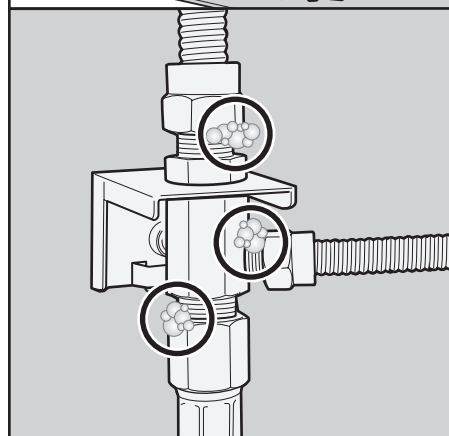
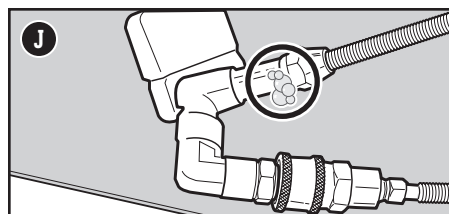
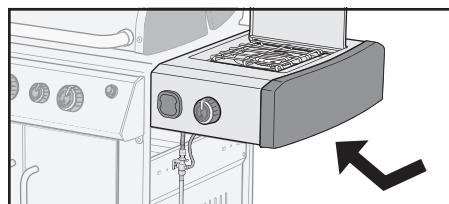
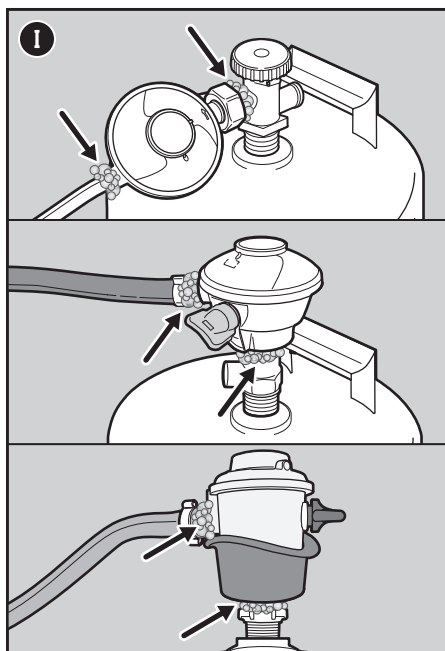
Följande kopplingar ska testas för gasläckor varje gång en behållare fylls på och installeras igen:

- Vid regulatören och där regulatören ansluter till gasolflaskan (**I**).

Följ anvisningarna i avsnittet "Kontrollera om gasol läcker".

Ta bort regulatören från gasolflaskan

- Kontrollera att gasolflaskans ventil eller regulatorspaken är helt stängd.
- Ta loss regulatören.



Första gången du grillar

Utför en inledande avbränning

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

Varje gång du grillar

Underhåll mellan grillningar

Den här underhållsplanen innehåller några enkla, men viktiga steg som alltid ska utföras före varje grillning.

Kontrollera om det finns fett

Grillen är utrustad med ett fetthanteringssystem som leder bort fett från maten och ner i en engångsbehållare. När du lagar mat rinner fett ner längs den utdragbara fettbrickan och ner i en engångsdroppform som är placerad i droplådan. Systemet ska rengöras varje gång du grillar för att förhindra bränder.

- 1) Kontrollera att grillen är avstängd och sval.
- 2) Ta ut den utdragbara fettbrickan genom att dra ut den ur skåpet (A). Ta bort överflödigt fett med en plastskrapa.
- 3) Ta ut droplådan genom att trycka ned spärren (B). Kontrollera om det finns för mycket fett i engångsdroppformen som står i droplådan. Kassera engångsdroppformen vid behov och byt till en ny.
- 4) Sätt tillbaka alla komponenterna.

Kontrollera slangen

Det är nödvändigt att rutinmässigt kontrollera slangen.

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

Förvärm grillen

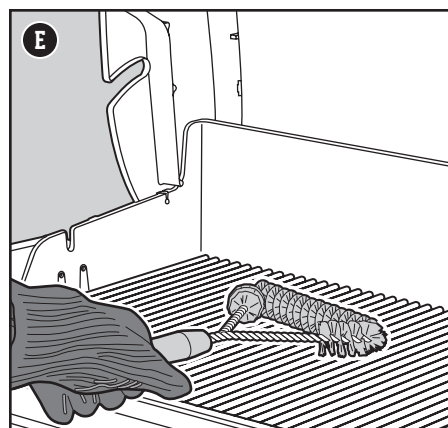
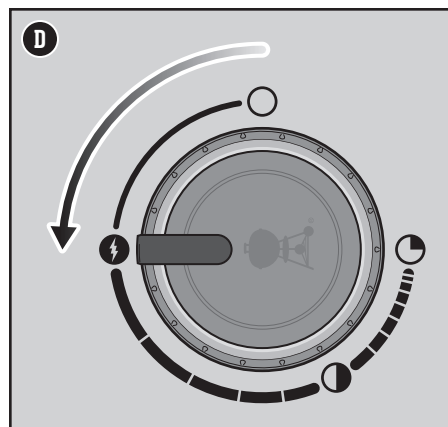
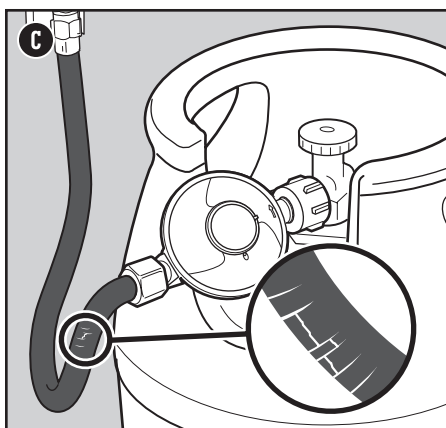
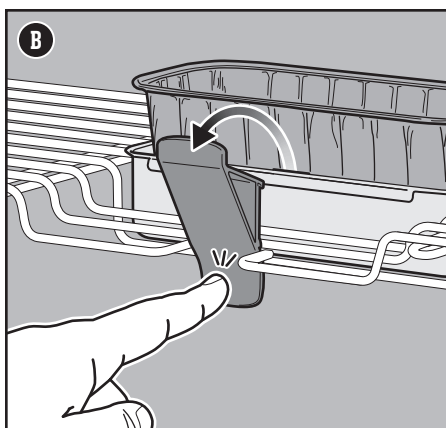
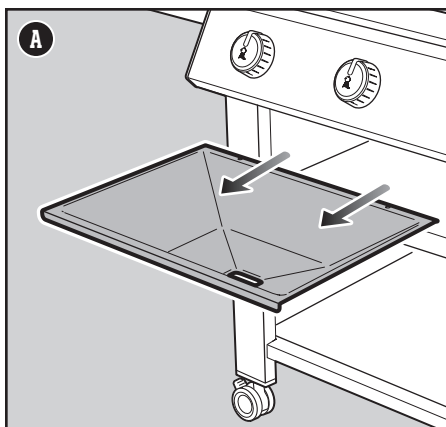
Att förvärm grillen är viktigt för en lyckad grillning. Förvärmning förhindrar att mat fastnar på grillgallret och ser till att gallret är tillräckligt varmt för att bryna ordentligt. Det bränner även bort rester från föregående grillning.

- 1) Öppna grillens lock.
- 2) Tänd grillen enligt instruktionerna i denna användarhandbok.
- 3) Stäng locket.
- 4) Förvärm grillen med alla brännarna i läget start/hög ⑤ i 10 till 15 minuter eller tills termometern visar 260 °C (D).

Rengör grillgallret

Efter förvärmning är det lättare att rengöra grillgallret. Ett rent galler förhindrar även att mat fastnar när du grillar nästa gång.

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



⚠ FARA! Täck inte den utdragbara fettbrickan eller grilllådan med aluminiumfolie.

⚠ FARA! Kontrollera den utdragbara fettbrickan och droplådan för fettrester före varje användning. Ta bort överskottsfett för att undvika fettbrand.

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

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

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

⚠ VARNING! Håll ventilationsöppningarna runt behållaren öppna och fria från smuts.



Tända grillen

Tända grillen med det elektroniska tändsystemet

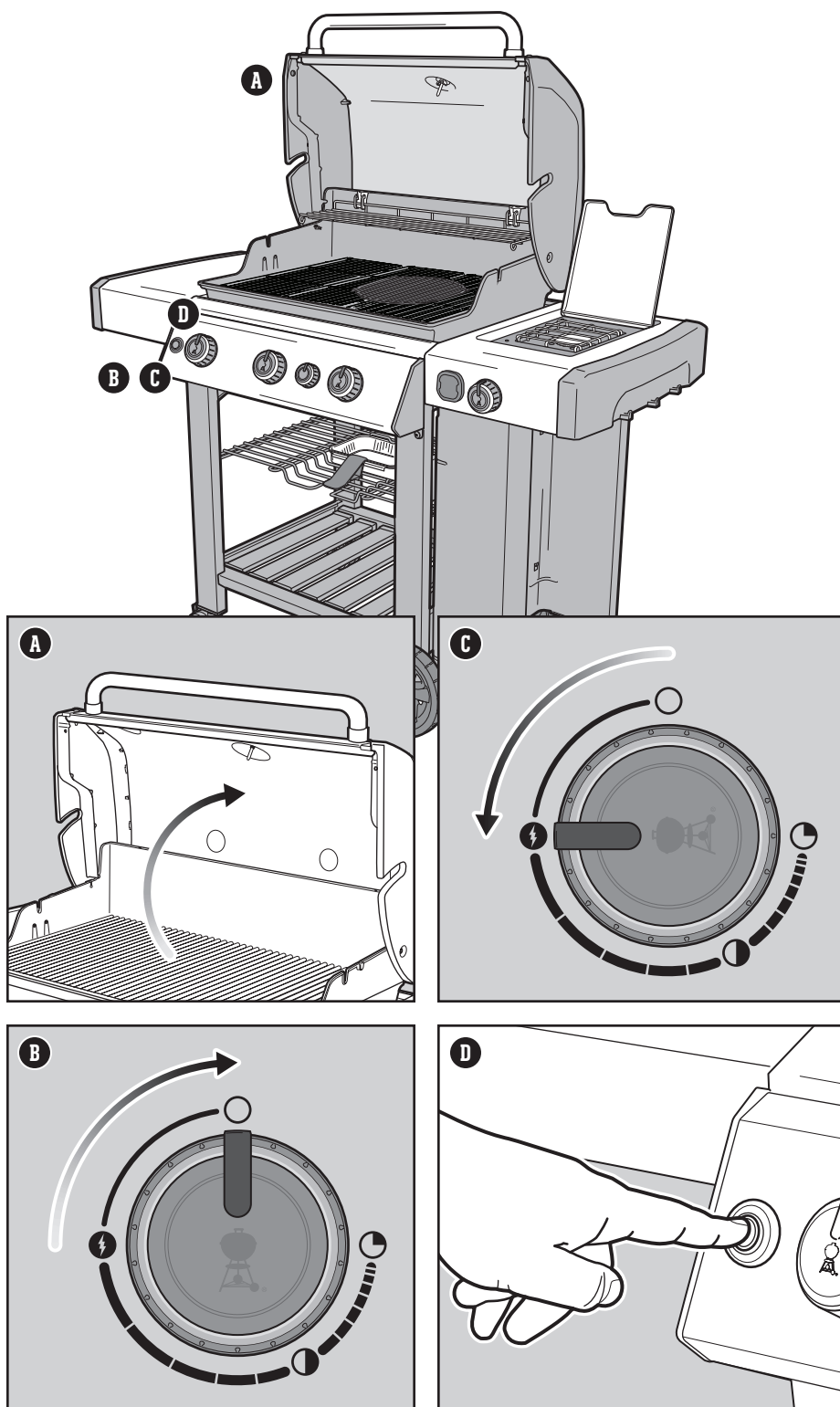
Varje kontrollvred styr en enskild brännare, och varje brännare tänds separat. Tänd brännarna från vänster till höger. Alla brännare ska tändas under förvärmningen, men alla brännare behöver inte användas vid grillning.

- 1) Öppna grillens lock (A).
- 2) Kontrollera att alla brännarnas kontrollvred är i läget av O. Kontrollera genom att trycka in och vrida vreden medurs (B).
Obs! Det är viktigt att alla brännarnas kontrollvred är i läget av O innan gasolflaskan öppnas.
- 3) Slå på gasen genom att vrida gasolflaskans ventil moturs eller genom att flytta regulatorspaken till on-läge, beroende på hur anslutningen regulator-gasolflaska ser ut.
- 4) Börja med brännaren längst till vänster. Tryck in brännarens kontrollvred och vrid det moturs till läget start/hög (C).
- 5) Tryck och håll in knappen för elektronisk tändning (D). Du hör ett tickande ljud.
- 6) Kontrollera att brännaren tänds genom att titta genom grillgallret och genom det halvcirkelformade hålet i FLAVORIZER BARS.
- 7) Om brännaren inte tänds vrid du brännarens kontrollvred till läget av O och väntar fem minuter för att gasen ska hinna ventileras bort innan du försöker tända brännaren igen.
- 8) Om brännaren tänds upprepar du steg 4 till 6 för att tända de återstående brännarna.

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

Stänga av brännare

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



⚠ VARNING! Öppna locket vid tändning.

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

⚠ VARNING! Varje brännare måste tändas individuellt genom att trycka på den elektroniska tändningsknappen.

⚠ VARNING! Om grillen inte tänds inom fyra sekunder när du försöker tända den första brännaren ska du vrida brännarens kontrollvred till av-läge. Vänta fem minuter så att gasen hinna ventileras bort och upprepa sedan tändningsproceduren.

Använda Sear Station

Searing är en direkt grillteknik som används på kött, såsom biffar, delar av fågel, fisk och kotletter. Det innebär att du bryner matens yta på hög temperatur. Genom bryna båda sidor av köttet karamelliserar du ytan, vilket skapar en fantastisk smak.

Searing-brännaren tänds ☉ på samma sätt som en huvudbrännare. Varje brännare tänds självständigt.

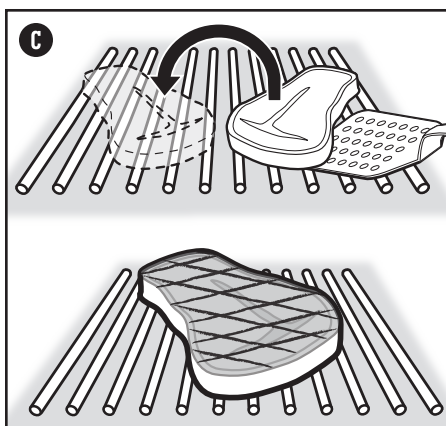
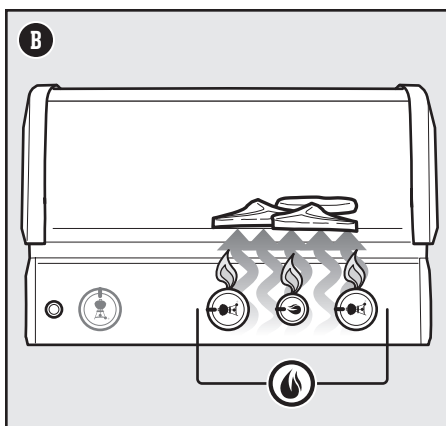
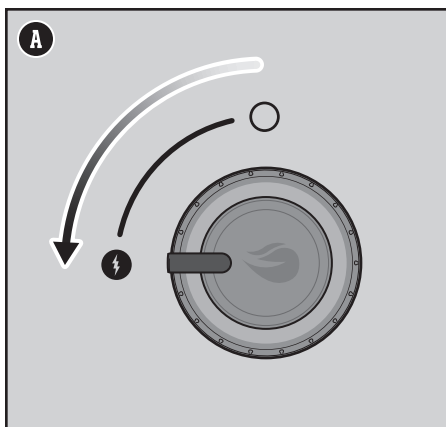
- 1) Öppna locket och tänd alla brännare, inklusive searing-brännaren ☉. Se TÄNDA GRILLEN MED DET ELEKTRONISKA TÄNDSYSTEMET.
- 2) Förvärm grillen med locket stängt och med alla brännarna i läget start/hög 🔥 i 10 till 15 minuter eller tills termometern visar 260 °C.
- 3) Efter förvärmningen lämnar du searing-brännarens kontrollvred ☉ och de intilliggande kontrollvreden i läget start/hög 🔥 (A). Searing-brännaren ska användas tillsammans med de intilliggande brännarna (B). De(n) andra brännaren/brännarna kan sättas på av eller låg.
- 4) Placera köttet direkt över Sear Station och stäng locket. Bryn varje sida i en till fyra minuter (C), beroende på typ och tjocklek av kött. När köttet har brynts kan det flyttas till måttlig värme tills det är så genomstekt som du vill ha det.

Obs! Grilla alltid med locket stängt för att få maximal värme och undvika upplammande lågor.

När du blir van vid att använda Sear Station uppmuntrar vi dig att experimentera med olika bryningstider så att du får till ett resultat precis som du vill ha det.

Stänga av brännare

- 1) Tryck in varje kontrollvred och vrid medurs till läget av ○.
- 2) Stäng av gasen vid gasolflaskan.



Tända sidobrännaren

Tända sidobrännaren med den elektroniska tändningen

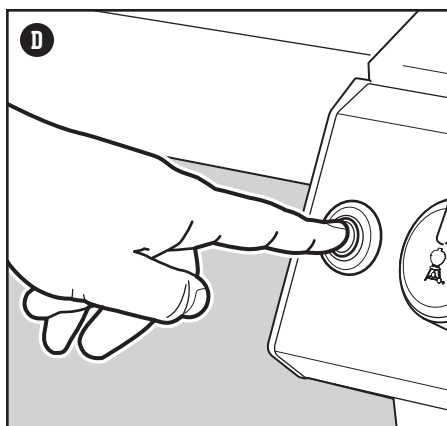
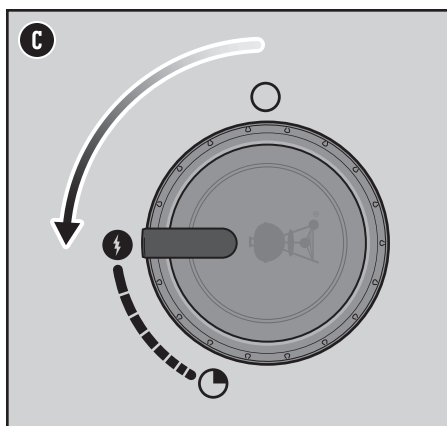
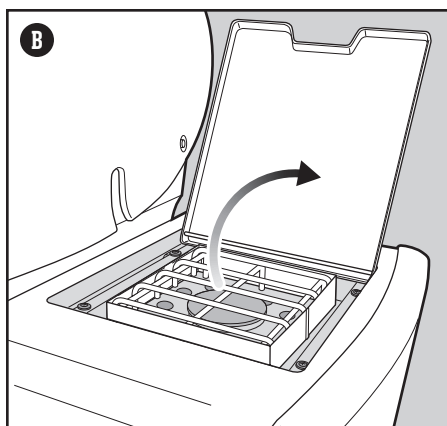
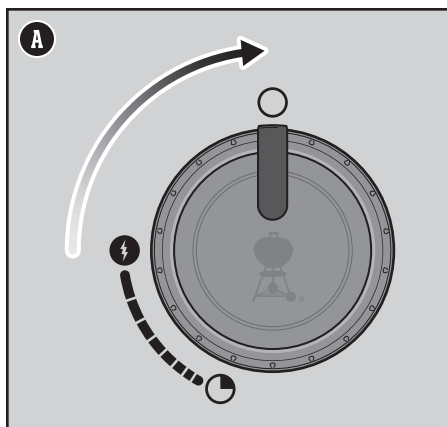
Om en eller flera av huvudbrännarna på grillen redan är tända och du vill tända sidobrännaren ska du gå vidare till steg 3. Om ingen av huvudbrännarna är tända och du bara använder sidobrännaren ska du börja med steg 1.

- 1) Kontrollera att sidobrännarens kontrollvred är i läget av . Kontrollera genom att trycka in och vrida vredet medurs (A). Kontrollera även att huvudbrännarnas kontrollvred är i läget av . *Obs! Det är viktigt att alla brännarnas kontrollvred är i läget av  innan gasolflaskan öppnas.*
- 2) Slå på gasen genom att vrida gasolflaskans ventil moturs eller genom att flytta regulatorspaken till on-läge, beroende på hur anslutningen regulator-gasolflaska ser ut.
- 3) Öppna locket på sidobrännaren (B).
- 4) Tryck in och vrid sidobrännarens kontrollvred moturs till positionen start/hög  (C).
- 5) Tryck och håll in knappen för elektronisk tändning (D). Du kommer att höra tändsystemet klicka. Kontrollera att sidobrännaren är tänd. Det kan vara svårt att se lågan på sidobrännaren i starkt solljus.
- 6) När sidobrännaren har tänts fortsätter du vrida ratten moturs tills du når önskad position.
- 7) Om sidobrännaren inte tänds inom 4 sekunder vrider du sidobrännarens kontrollvred till av-läge  och väntar 5 minuter för att gasen ska hinna ventileras bort innan du försöker tända brännaren igen.

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

Stänga av sidobrännaren

- 1) Tryck in sidobrännarens kontrollvred och vrid medurs hela vägen till av-läget .
- 2) Stäng av gasen vid gasolflaskan.



⚠ **WARNING!** Öppna sidobrännarens lock när du ska tända den.

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

⚠ **WARNING!** Om sidobrännaren inte tänds inom fyra sekunder när du försöker tända den ska du vrida brännarens kontrollvred till av-läge. Vänta fem minuter så att gasen hinna ventileras bort och upprepa sedan tändningsproceduren.

Rengöring och underhåll

Rengöra grillens insida

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

Rengöra locket

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

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

Rengöra grillgallret

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

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

Rengöra FLAVORIZER BARS

FLAVORIZER BARS fångar upp droppar av fett och köttssaft och ger din mat god smak. De droppar som inte förångas av FLAVORIZER BARS leds bort från brännarna. Detta bidrar till att förhindra att lågor flammor upp i grillen och skyddar brännarna från att täppas igen.

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

Rengöra brännarna

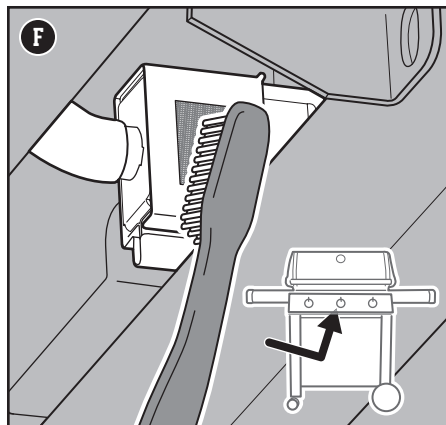
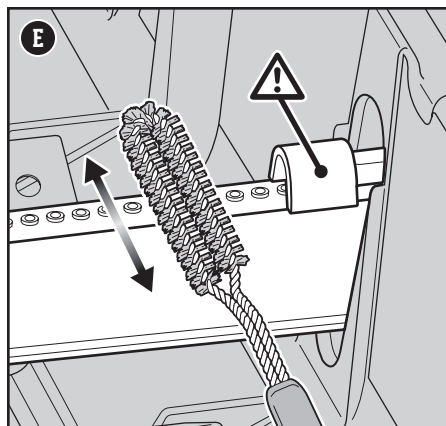
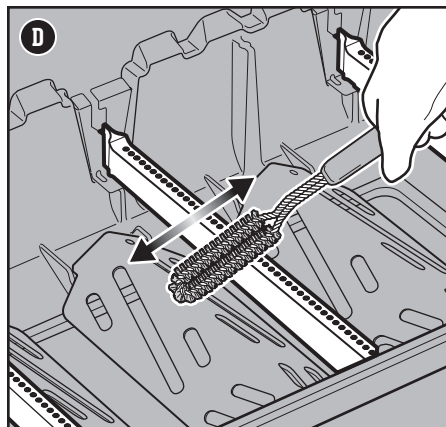
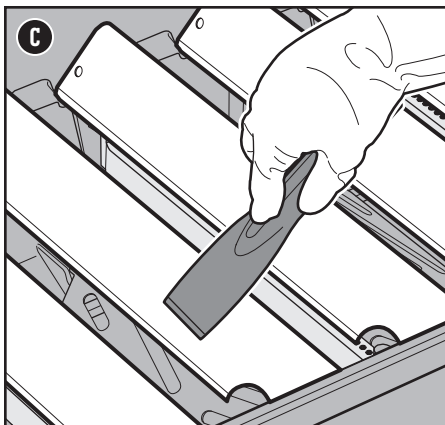
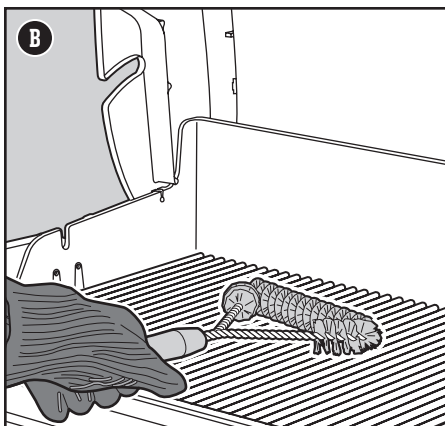
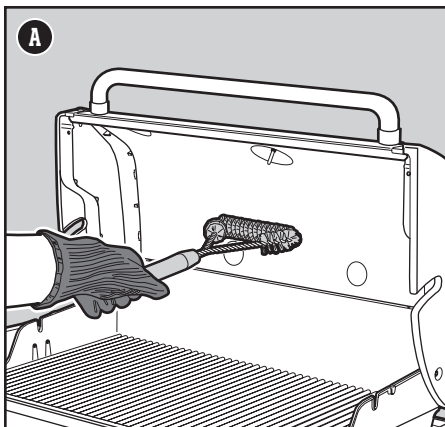
Två områden på brännarna som är avgörande för bästa funktion är portarna (små upphöjda öppningar längs brännarna) och spindel-/insektsskydden på brännarens ändar. De här områdena måste hållas rena för säker drift.

Rengöra brännarnas portar

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

Rengöra spindelskydden

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



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

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

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

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

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

Rengöra värmedeflektorerna

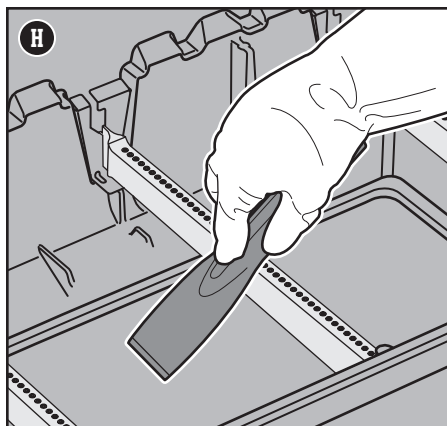
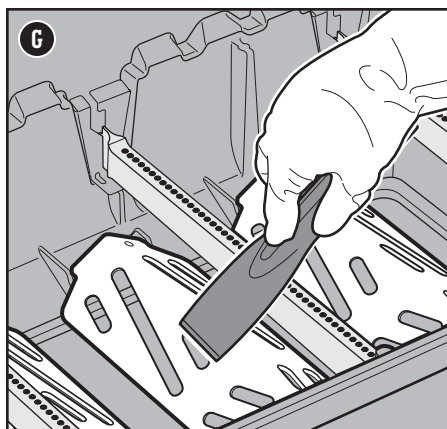
Under brännarna sitter värmedeflektorerna som sprider värmen jämnt i grilllådan vid matlagning. Grillen fungerar bättre om du håller värmedeflektorerna rena.

- 1) Skrapa av värmedeflektorerna med en plastskrapa (G).
- 2) Borsta värmedeflektorerna med en borste i rostfritt stål om det behövs.
- 3) Ta bort värmedeflektorerna och ställ åt sidan.

Rengöra grilllådan

Kontrollera om det finns ansamlad fett eller överblivna matbitar i grilllådan. Ansamlingar av fett eller matrester kan orsaka brand.

- 1) Skrapa bort smuts från sidorna och botten av grillen med en plastskrapa och skrapa ner det i öppningen i botten av grilllådan (H). Smutsen ramlar ner genom öppningen och hamnar på den utdragbara fettbrickan.



Rengöra fetthanteringssystemet

Fetthanteringssystemet består av en vinklad, utdragbar fettbricka och en dropplåda. De här delarna är utformade för att smidigt kunna tas ut, rengöras och sättas på plats igen – ett viktigt steg varje gång du förbereder en grillning. Instruktioner för inspektion av fetthanteringssystemet finns i UNDERHÅLL MELLAN GRILLNINGAR.

Rengöra grillens utsida

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

Rengöra ytor av rostfritt stål

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

Obs! Undvik att repa ditt rostfria stål med slipande rengöringsmedel. Rengöringsmedel med slipande effekt rengör eller polerar inte. Det ändrar i stället metallens färg genom att avlägsna den översta beläggningen av kromoxid.

Rengöra målade och porslinsmaljerade ytor och plastkomponenter

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

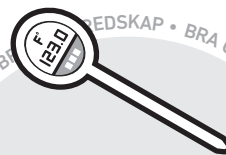
Rengöra utsidan på grillar som står i särskilda miljöer

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



ALUMINIUM-FORMAR

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



TERMOMETER

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



GRILLBORSTE

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

HUVUDBRÄNNARE eller SIDOBRÄNNARE TÄNDS INTE

SYM TOM

• Huvudbrännarna eller sidobrännaren tänds inte när du följer instruktionerna för elektronisk tändning i avsnittet "Användning" i den här handboken.

ORSAK

Det är problem med gasflödet.

Det är problem med det elektroniska tändsystemet.

LÖSNING

Om någon av brännarna inte tänds är det första steget att avgöra om det kommer gas till brännarna. Kontrollera detta genom att följa instruktionerna nedan för "Tända grillen med en tändsticka".

Om **det INTE går att tända med en tändsticka** följer du felsökningsförslagen för "GASFLÖDE" på nästa sida.

Om någon av brännarna inte tänds är det första steget att avgöra om det kommer gas till brännarna. Kontrollera detta genom att följa instruktionerna nedan för "Tända grillen med en tändsticka".

Om **det GÅR att tända med en tändsticka** följer du anvisningarna i avsnittet "Kontrollera komponenterna i det elektroniska tändningssystemet".

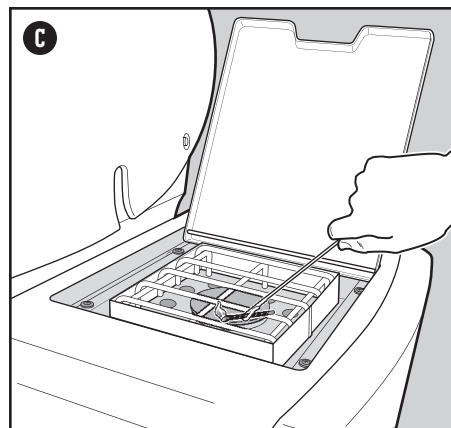
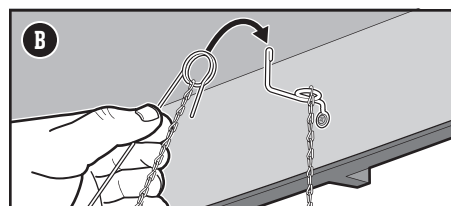
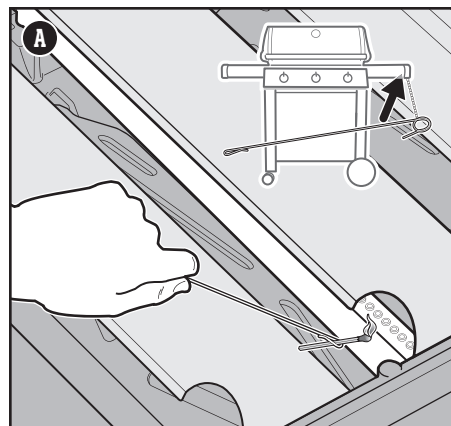
Tända grillen med en tändsticka

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

- 1) Öppna grillens lock.
- 2) Kontrollera att brännarnas kontrollvred (även vredet till sidobrännaren) är i av-läge ○. Kontrollera genom att trycka in och vrida vreden medurs.
Obs! Det är viktigt att alla brännarnas kontrollvred är i läget av innan gasolflaskan öppnas ○.
- 3) Slå på gasen genom att vrida gasolflaskans ventil moturs eller genom att flytta regulatorspaken till on-läge, beroende på hur anslutningen regulator-gasolflaska ser ut.
- 4) Börja med brännaren längst till vänster. Sätt en tändsticka i tändstickshållaren och tänd tändstickan. (Tändstickshållaren finns under det högra sidobordet.) För ner den tända tändstickan genom grillgallret, förbi FLAVORIZER BARS och till brännaren (A).
- 5) Tryck in brännarens kontrollvred och vrid det långsamt moturs mot läget start/hög ●.
- 6) Kontrollera att brännaren tänds genom att titta genom grillgallret och genom det hålet i FLAVORIZER BAR.
- 7) Om brännaren inte tänds inom 4 sekunder vrider du brännarens vred till av-läge ○ och väntar 5 minuter för att gasen ska hinna ventileras bort innan du försöker tända brännaren igen. Om flera försök misslyckas följer du anvisningarna för felsökning av gasflödet på nästa sida.
- 8) Om brännaren tänds finns problemet i tändningssystemet. Följ anvisningarna i avsnittet "Kontrollera komponenterna i det elektroniska tändningssystemet".
- 9) Sätt tillbaka tändstickshållaren genom att hänga den under det högra sidobordet (B).

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

- 1) Öppna locket på sidobrännaren.
- 2) Kontrollera att brännarnas kontrollvred (även vredet till sidobrännaren) är i av-läge ○. Kontrollera genom att trycka in och vrida vreden medurs.
Obs! Det är viktigt att alla brännarnas kontrollvred är i läget av innan gasolflaskan öppnas ○.
- 3) Slå på gasen genom att vrida gasolflaskans ventil moturs eller genom att flytta regulatorspaken till on-läge, beroende på hur anslutningen regulator-gasolflaska ser ut.
- 4) Sätt en tändsticka i tändstickshållaren och tänd tändstickan. (Tändstickshållaren finns under det högra sidobordet.) Håll den tända tändstickan intill sidobrännaren (C).
- 5) Tryck in sidobrännarens kontrollvred och vrid det moturs till läget start/hög ●.
- 6) Kontrollera att sidobrännaren är tänd. Det kan vara svårt att se lågan på sidobrännaren i starkt solljus.
- 7) Om sidobrännaren inte tänds inom 4 sekunder vrider du sidobrännarens kontrollvred till av-läge ○ och väntar 5 minuter för att gasen ska hinna ventileras bort innan du försöker tända brännaren igen. Om flera försök misslyckas följer du anvisningarna för felsökning av gasflödet på nästa sida.
- 8) Om brännaren tänds följer du anvisningarna i avsnittet "Kontrollera komponenterna i det elektroniska tändningssystemet".



RESERVDELAR

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

GASFLÖDE

SYM TOM

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

ORSAK

LÖSNING

Vissa länder har regulatorer med en "flödesbegränsande enhet" som aktiverats. Denna säkerhetsfunktion som är inbyggd i regulatorn begränsar gasflödet vid en gasläcka. Du kan oavsiktligt aktivera denna funktion utan att ha en gasläcka. Detta inträffar normalt när du sätter på gasen vid gasoltuben och en eller flera av kontrollrattarna inte är i läget av. Det kan även inträffa om du öppnar gasoltuben för snabbt.

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

Gasoltuben är nästan tom eller tom.

Fyll på gasoltuben.

Bränsleslangen är böjd eller har en kink.

Räta ut bränsleslangen.

Brännarportarna är smutsiga.

Rengör brännarportarna. Se "Rengöra brännarnas portar".

SYM TOM

- Gaslukt samt brännarlågor som är gulaktiga och långsamma.

ORSAK

LÖSNING

Spindelskydden på brännarna är blockerade.

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

SYM TOM

- Gaslukt och/eller ett svagt väsande ljud.

ORSAK

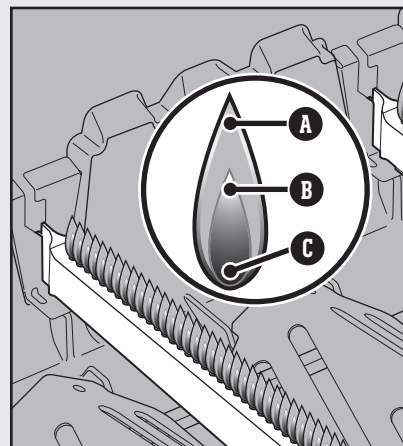
LÖSNING

Den interna gummipackningen i gasoltubens ventil kan vara skadad.

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

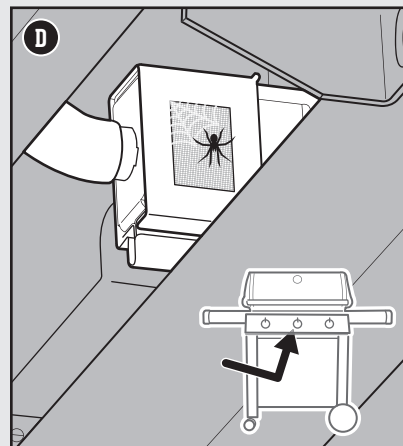
Korrekta lågmönster

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



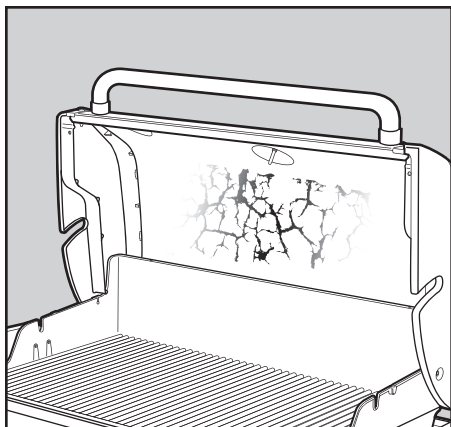
Spindelskydd

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



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

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



GRILL MED FETTAVLAGRINGAR (Flagor och uppflamning)

SYMPTOM

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

ORSAK

Flagorna är ansamlade grillångor som omvandlats till kol.

LÖSNING

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

SYMPTOM

- Uppflamning inträffar vid förvärmning eller grillning.

ORSAK

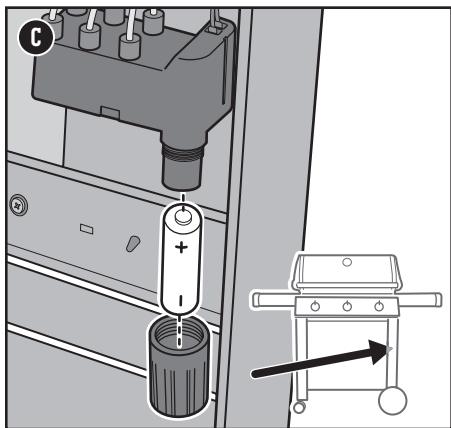
Det finns överbliven mat från föregående grillning.

Grillens insida måste rengöras ordentligt.

LÖSNING

Grillen ska alltid förvärmas på högsta värme i 10 till 15 minuter.

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



Kontrollera komponenterna i det elektroniska tändsystemet

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

Kontrollera batteriet

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

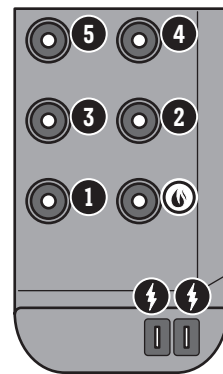
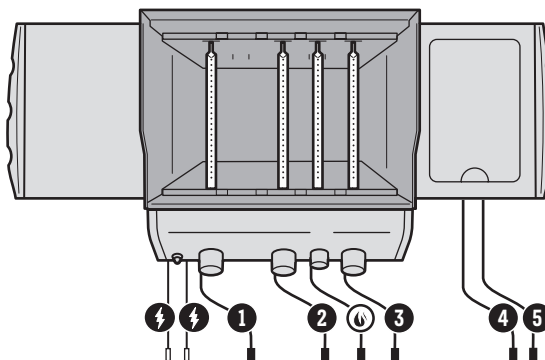
- 1) Vissa batterier är försedda med skyddsplast. (Förväxla inte denna plast med själva batterietiketten.) Kontrollera att denna skyddsplast har tagits bort.
- 2) Kontrollera att batteriet är korrekt insatt (C).
- 3) Om batteriet är gammalt, sätt i ett nytt batteri.

Kontrollera kablarna

Det finns två möjliga fel som ska kontrolleras:

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

Kabeldragning för tändmodul 330



KONTAKTA KUNDTJÄNST

Om du fortfarande har problem ber vi dig kontakta kundservice i ditt land via kontaktinformationen på weber.com.

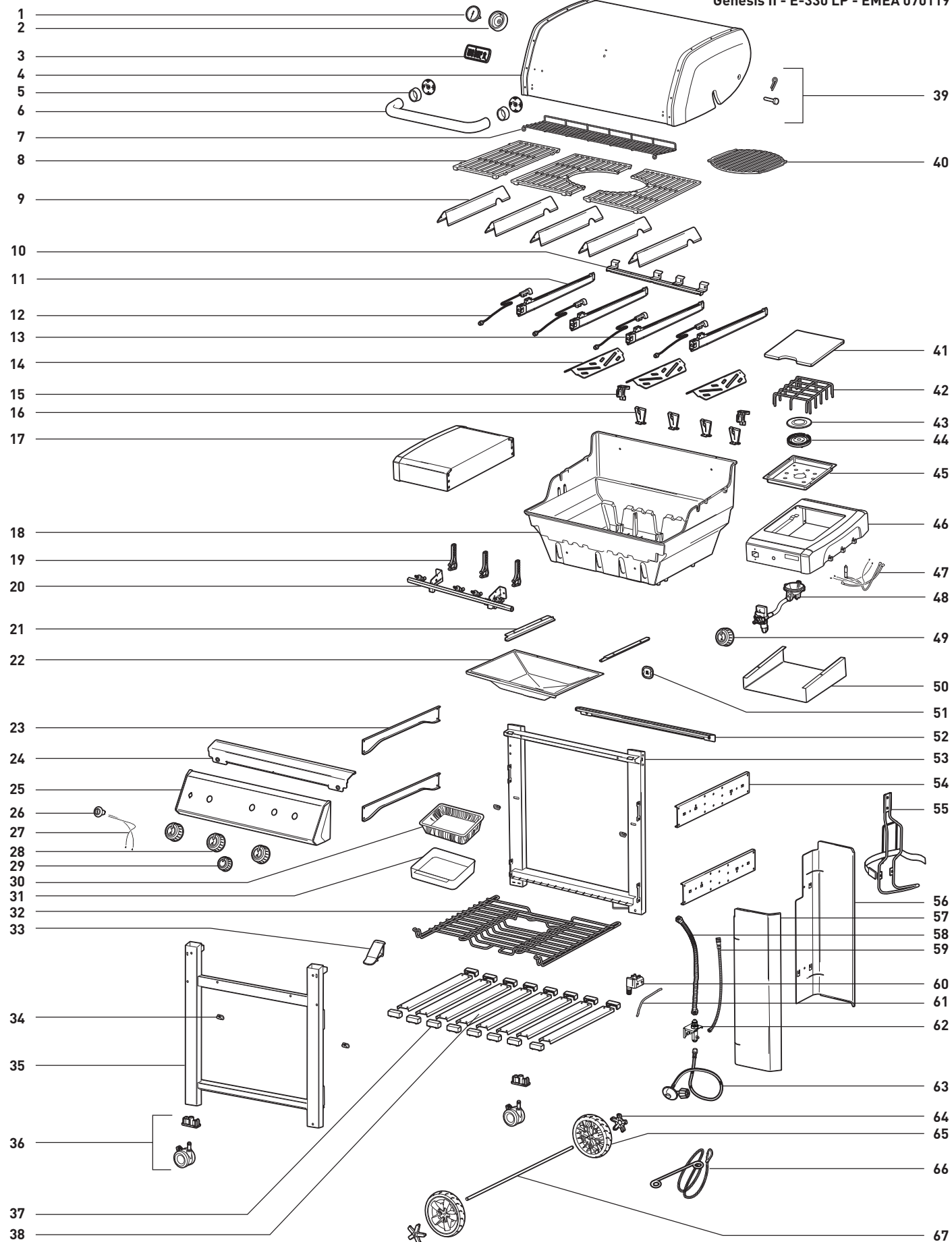
Typ	Tjocklek/vikt	Ungefärlig total grilltid
 RÖTT KÖTT		
	19 mm tjock	4 till 6 minuter direkt hög värme
Stek: New York strip, porterhouse, entrecote, ryggbiff och filé	25 mm tjock	6 till 8 minuter direkt hög värme
	50 mm tjock	14 till 18 minuter bryna 6 till 8 minuter i direkt hög värme och sedan 8 till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

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



GENESIS II E-330 GBS

Genesis II - E-330 LP - EMEA 070119





Serienummer



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

AUSTRIA

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 (0)7 242 89 0135
service-at@weber.com

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 90
service-be@weber.com

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
service-dk@weber.com

FRANCE

Weber-Stephen France SAS
+33 0810 19 32 37
service-fr@weber.com

GERMANY

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 (0) 30 219 0710
service-de@weber.com

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ISRAEL

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

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 367 911
service-it@weber.com

NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 202 623 978
service-nl@weber.com

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

Weber-Stephen Ibérica SRL
+34 935 844 055
service-es@weber.com

SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
service-ch@weber.com

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Dubai Branch
+971 4 454 1626
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
service-uk@weber.com

USA

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

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

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

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



weber.com

Ordmärket och logotyperna för Bluetooth® är registrerade varumärken som tillhör Bluetooth SIG, Inc., och Weber-Stephen Products LLC använder dessa under licens. Andra varumärken och märkesnamn tillhör respektive ägare.

© 2019 Designad och tillverkad av Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.