

E-315 • E-325s • S-325s • SE-E-325s
E-415 • E-425s • SE-E-425s
E-335 • S-335 • E-435

SMART

EX-325s • SX-325s
EX-335 • EX-435 • SX-435 • EPX-335
SE-EPX-335 • EPX-435 • SE-EPX-435

Användarhandbok, gasol

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

REGISTRERA DIG IDAG

Vi är glada över att du vill göra sällskap med oss på vägen mot äkta grillglädje. Registrera din grill och få tillgång till rolig och inspirerande WEBER-information, inklusive tips, tricks och hur du får ut mesta möjliga av din grillupplevelse.

Viktig säkerhetsinformation

FARA, VARNING och VAR FÖRSIKTIG

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

⚠ **FARA!** Indikerar en farlig situation som, om den inte undviks, **resulterar i dödsfall eller allvarlig personskada**.

⚠ **VARNING!** Indikerar en farlig situation som, om den inte undviks, **kan resultera i dödsfall eller allvarlig personskada**.

⚠ **VAR FÖRSIKTIG!** Indikerar en farlig situation som, om den inte undviks, **kan resultera i lindrig eller måttlig personskada**.

ENDAST FÖR UTMOMHUSBRUK.

LÄS INSTRUKTIONERNA INNAN DU ANVÄNDER ENHETEN (GRILLEN).

INFORMATION TILL INSTALLATÖREN: Dessa instruktioner måste lämnas hos konsumenten.

MEDDELANDE TILL KONSUMENTEN: Behåll dessa instruktioner för framtida referens.

⚠ FARA

Om du känner gaslukt:

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

⚠ VARNING

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

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. Grillen måste också ha monterats korrekt enligt monteringsinstruktionerna.

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

⚠ **VARNING!** Utrustningen får inte ändras. Gasol är ingen naturgas. Det är farligt att utföra konverteringar av gasolenheter, att använda naturgas i en gasolenhet, eller gasol i en naturgasenhet, och om sådana ändringar görs gäller inte garantin.

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

Användning

⚠ **FARA!** Grillen får bara användas utomhus i god ventilation.

Använd inte i ett garage, en byggnad, takförsedda utrymmen mellan byggnader, tält, 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!** Vid användning bör brännbara material inte finnas inom 61 cm (24 tum) från grillens baksida eller sidor.

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

⚠ **FARA!** Utrustningen får inte placeras i närheten av lättantändligt material i samband med användning.

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

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

⚠ **VARNING!** De yttre delarna kan bli mycket varma. Håll små barn på behörigt avstånd.

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

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

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

⚠ **VARNING!** Flytta inte utrustningen medan den används.

⚠ **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.

När grillen inte används

⚠ **VARNING!** Stäng av gastillförseln på gasolflaskan efter användning.

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

⚠ **VARNING!** Om grillen har förvarats eller inte använts under en viss tid ska du kontrollera grillen avseende gasläckor eller blockeringar i brännarna innan den används på nytt.

• Förvaring av grillen inomhus är tillåten endast om gasolflaskan är bortkopplad och avlägsnas från grillen.



GRILLENS OLIKA FUNKTIONER

För fullständig användarinformation, skanna QR-koden och ange ditt serienummer.

Du kan även hämta informationen online på weber.com/literature-online

Serienummer

Skriv in serienumret på din grill i rutan ovan så du hittar det enkelt vid framtida behov. Serienumret finns på grillens dataetikett.

Strömförsörjning

- ⚠ VARNING: Denna grill är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas, eller har fått instruktioner om hur grillen ska användas, av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- ⚠ VARNING: Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med grillen.
- ⚠ VARNING! Använd endast den nätenhet som medföljer grillen.
- ⚠ VARNING: Denna grill har en jordanslutning som endast är till för funktionella ändamål.
- ⚠ VARNING: För att skydda mot risk för elstötar ska elkabel och kontakter aldrig sänkas ner i vatten eller annan vätska.
- ⚠ VARNING: Dra ut kontakten ur vägguttaget när grillen inte används och före rengöring. Låt den svalna innan du sätter på eller tar av delar.
- ⚠ VARNING: Använd aldrig en gasogrill om elkabeln eller kontakten är skadad, om grillen har fungerat dåligt eller om den har skadats på något sätt. Kontakta din lokala kundtjänst via kontaktuppgifterna på vår webbplats. Logga in på www.weber.com
- ⚠ VARNING: Låt inte elkabeln hänga ner över bordskanten eller komma i kontakt med varma ytor.
- ⚠ VARNING: Använd inte en gasogrill för andra ändamål än de avsedda.
- ⚠ VARNING: När du ansluter ska du först stoppa in kontakten i gasogrillen och därefter ansluta grillen till vägguttaget.
- ⚠ VARNING: Använd endast denna gasogrill i en elkrets som skyddas av en jordfelsbrytare.
- ⚠ VARNING: Ta aldrig bort jordningskontakten och använd aldrig grillen med en adapter som har två stift.
- ⚠ VARNING: Använd endast förlängningskablar som har jordad, trepolig kontakt, klassad för utrustningens effekt, och som är godkända för utomhusbruk.
- Anslut inte två eller flera förlängningskablar med varandra.
- Säkerställ alltid att det eluttag som används har korrekt spänning (230 V).

WEBER-löftet

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, USA ("WEBER") anstränger sig för att leverera en säker, hållbar och pålitlig produkt.

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

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

WEBERS FRIVILLIGA GARANTI

WEBER garanterar köparen av Weberprodukten (eller när det gäller en gåva eller en kampanjsituation, personen till vilken produkten köptes som en gåva eller kampanjprodukt), att Weberprodukten inte har material- eller tillverkningsfel under den tidsperiod som anges nedan när den monteras och används i enlighet med den medföljande användarmanualen. (Obs! Om du tappar bort användarmanualen från WEBER finns den att hämta på www.weber.com, eller på den landspecifika webbplats dit du kan bli omdirigerad.) Vid normal användning och normalt underhåll i en familjshus eller lägenhet förbinder sig Weber, inom ramen för denna garanti, att reparera eller byta defekta delar inom de tider och med de begränsningar 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 REKLAMKAMPANJ, SOM ANGIVET OVAN.

ÄGARENS ANSVAR ENLIGT DENNA GARANTI

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

Den ovanstående garantin gäller bara om ägaren vårdar WEBER-produkten genom att följa samtliga anvisningar för montering och användning samt utför förebyggande underhåll i enlighet med den medföljande användarmanualen, om inte ägaren kan visa att defekten eller felet är oberoende av ovanstående skyldigheter. Om du bor nära kusten eller om produkten är placerad i närheten av en simbasäng innefattar underhållet regelbunden tvätt och sköljning av externa ytor enligt medföljande användarmanual.

GARANTIUPPFYLLANDE/UNDANTAG FRÅN GARANTIN

Om du tror att du har en del som täcks av denna garanti kontaktar du Webers kundtjänst via kontaktinformationen på vår webbplats (www.weber.com eller den landspecifika webbplats dit du kan bli omdirigerad). Efter undersökning kommer WEBER att reparera eller (efter eget gottfinnande) byta ut en defekt del som täcks av denna 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. Transportavgifter måste betalas i förskott.

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

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

Användning och/eller installation av delar på din WEBER-produkt som inte kommer från WEBER gör garantin ogiltig och eventuella skador som uppkommer på grund av detta täcks inte av denna garanti. Konvertering av en gasogrill som inte godkänns av Weber och som inte utförts av en av Weber auktoriserad servicetekniker gör denna garanti ogiltig.

GARANTIPERIODER FÖR PRODUKTER

Grillåda: 12 år utan genomrostning eller genombränning (2 år för färgen, med undantag för avmattnig eller missfärgning)
Lock: 12 år utan genomrostning eller genombränning (2 år för färgen, med undantag för avmattnig eller missfärgning)
Brännarrör i rostfritt stål: 10 år utan genomrostning eller genombränning
Grillgaller i rostfritt stål: 10 år, utan genomrostning eller genombränning
FLAVORIZER BARS i rostfritt stål: 10 år, utan genomrostning eller genombränning
Porslinsemajerade grillgaller i gjutjärn: 10 år, utan genomrostning eller genombränning
WEBER CONNECT, komponenter: 3 år
Alla övriga delar: 5 år

FRISKRIVNINGSKLAUSULER

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

INGA GARANTIER GÄLLER EFTER GARANTIPERIODERNA. WEBER TAR INGET ANSVAR FÖR NÅGRA ANDRA GARANTIER SOM GES, DÄRIBLAND AV ÅTERFÖRSÄLJARE ELLER SÄLJARE, FÖR NÅGON PRODUKT (SOM "UTÖKADE GARANTIER"). DENNA 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 WEBER-PRODUKTEN.

DU ANSVARAR FÖR ALLA FÖRLUSTER, SKADOR ELLER PERSONSKADOR PÅ DIG OCH DIN EGENDOM OCH/ELLER PÅ ANDRA OCH DERAS EGENDOM SOM UPPKOMMER PÅ GRUND AV UNDERLÅTENHET ATT FÖLJA DE INSTRUKTIONER SOM GES AV WEBER I DEN MEDFÖLJANDE ANVÄNDARMANUALEN.

DELAR OCH TILLBEHÖR SOM ERSÄTTS MED DENNA GARANTI TÄCKS BARA AV GARANTIN UNDER DEN ÅTERSTÄNDE TIDEN FÖR OVANSTÄNDE URSPRUNGLIGA GARANTI.

DENNA GARANTI GÄLLER ENDAST ANVÄNDNING I ENFAMILJSHUS ELLER LÄGENHETER 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 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 över internationella kontor i slutet av denna användarmanual för ytterligare kontaktinformation.

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 det en gas om den inte är innesluten i en behållare. Men vid normalt tryck i en behållare, som en gasolflaska, är gasol flytande. När trycket sänks i gasolflaskan förångas vätskan och blir till gas.

Tips för säker hantering av gasolflaskor

- En rostig eller skadad gasolflaska kan vara farlig och ska kontrolleras av din gasolleverantör (LPG). Använd inte en flaska med en skadad ventil.
- Även om en gasolflaska verkar vara tom kan den fortfarande innehålla gas och ska därför transporteras och förvaras i enlighet med detta.
- Gasolflaskan måste installeras, transporteras och förvaras i en upprättstående och säker position. Flaskor får inte släppas i marken eller hanteras hårdhänt.
- Förvara eller transportera aldrig gasolflaskan där temperaturer kan nå 50°C (125°F) (gasolflaskan blir för varm för att hållas med handen).

Krav på gasolflaskor

- Använd cylindrar 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 – en enhet som ser till att ett enhetligt gastryck släpps ut från gasolflaskan.

Krav på regulator och slang

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

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

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

GENESIS Brännarventilens mynningsstorlekar och förbrukningsdata

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, Sydafrika, Sverige, Tjeckien, Turkiet, Ungern	I_{3B/P} (30 mbar eller 2,8 kPa)	Huvudbrännare 1,02 mm Searbrännare 1,02 mm Sidobrännare 1,02 mm	Huvudbrännare 0,98 mm Searbrännare 0,98 mm Sidobrännare 1,02 mm			
Belgien, Frankrike, Storbritannien, Grekland, Irland, Italien, Luxemburg, Portugal, Spanien, Schweiz	I₃₊ (28–30/37 mbar)	Huvudbrännare 0,94 mm Searbrännare 0,94 mm Sidobrännare 0,96 mm	Huvudbrännare 0,92 mm Searbrännare 0,92 mm Sidobrännare 0,96 mm			
Polen	I_{3B/P} (37 mbar)	Huvudbrännare 0,94 mm Searbrännare 0,94 mm Sidobrännare 0,96 mm	Huvudbrännare 0,92 mm Searbrännare 0,92 mm Sidobrännare 0,96 mm			
Österrike, Tyskland	I_{3B/P} (50 mbar)	Huvudbrännare 0,86 mm Searbrännare 0,86 mm Sidobrännare 0,85 mm	Huvudbrännare 0,84 mm Searbrännare 0,84 mm Sidobrännare 0,85 mm			
FÖRBRUKNING						
Gaskategori	315-modeller	325s-modeller	335-modeller	415-modeller	425s-modeller	435-modeller
I_{3B/P} (30 mbar eller 2,8 kPa)	11,4 kW propan 13,2 kW butan 801 g/h propan 944 g/h butan	15,2 kW propan 17,6 kW butan 1086 g/h propan 1281 g/h butan	18,7 kW propan 21,6 kW butan 1 336 g/h propan 1 572 g/h butan	14,1 kW propan 16,7 kW butan 991 g/h propan 1 195 g/h butan	17,6 kW propan 20,5 kW butan 1255 g/h propan 1493 g/h butan	21,1 kW propan 24,5 kW butan 1 505 g/h propan 1 784 g/h butan
I₃₊ (28–30/37 mbar)	11,4 kW propan 13,2 kW butan 801 g/h propan 944 g/h butan	15,2 kW propan 15,2 kW butan 1086 g/h propan 1106 g/h butan	18,7 kW propan 18,7 kW butan 1 336 g/h propan 1 361 g/h butan	14,1 kW propan 16,7 kW butan 991 g/h propan 1 195 g/h butan	17,6 kW propan 17,6 kW butan 1255 g/h propan 1278 g/h butan	21,1 kW propan 21,1 kW butan 1 505 g/h propan 1 533 g/h butan
I_{3B/P} (37 mbar)	11,4 kW propan 13,2 kW butan 801 g/h propan 944 g/h butan	15,2 kW propan 17,6 kW butan 1086 g/h propan 1281 g/h butan	18,7 kW propan 21,6 kW butan 1 336 g/h propan 1 572 g/h butan	14,1 kW propan 16,7 kW butan 991 g/h propan 1 195 g/h butan	17,6 kW propan 20,5 kW butan 1255 g/h propan 1493 g/h butan	21,1 kW propan 24,5 kW butan 1 505 g/h propan 1 784 g/h butan
I_{3B/P} (50 mbar)	11,4 kW propan 13,2 kW butan 801 g/h propan 944 g/h butan	15,2 kW propan 17,6 kW butan 1086 g/h propan 1281 g/h butan	18,7 kW propan 21,6 kW butan 1 336 g/h propan 1 572 g/h butan	14,1 kW propan 16,7 kW butan 991 g/h propan 1 195 g/h butan	17,6 kW propan 20,5 kW butan 1255 g/h propan 1493 g/h butan	21,1 kW propan 24,5 kW butan 1 505 g/h propan 1 784 g/h butan

Installera gasolflaskan

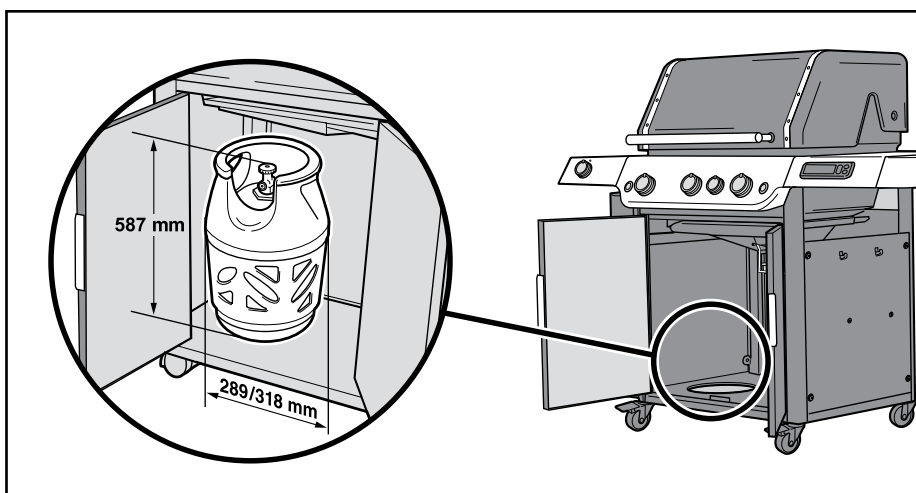
Krav rörande skåp

Gasolflaskan måste passa i grillskåpet. Maximal storlek för flaskor som placeras inuti skåpet är:

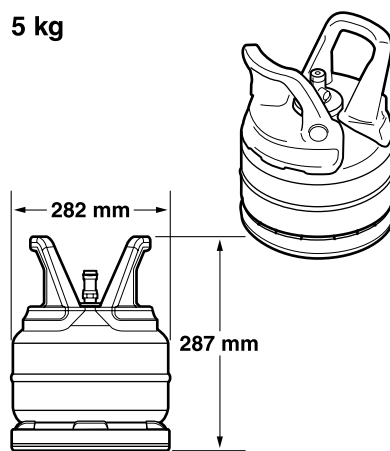
Kapacitet:	Max 13 kg
Höjd:	Max 587 mm
Bredd:	Max 289 mm (rektangulär botten) eller Max 318 mm (rund botten)

Gasolflaskans botten måste också passa mellan fästena och stå plant på bottenplåten.

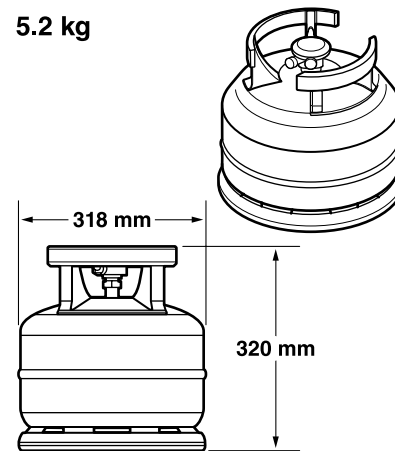
Här visas olika typer av gasolflaskor (inkl. mått).



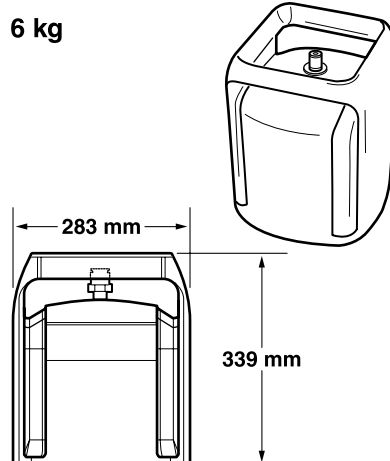
5 kg



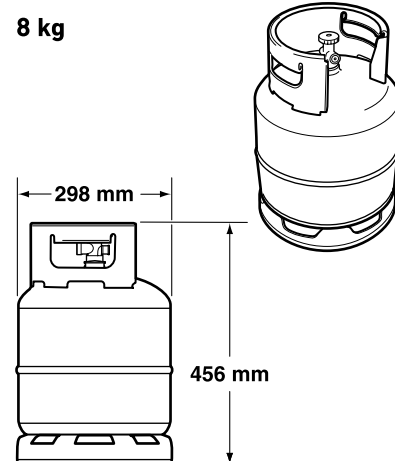
5.2 kg



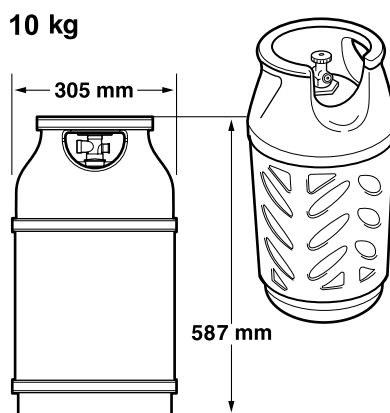
6 kg



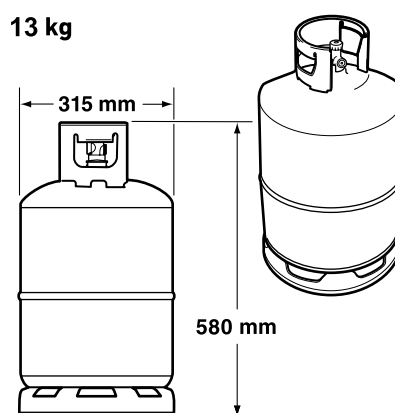
8 kg



10 kg



13 kg



⚠ **VARNING!** Använd inte en gasolflaska om den inte uppfyller kraven på flaskstorlek för placering i grillskåpet.

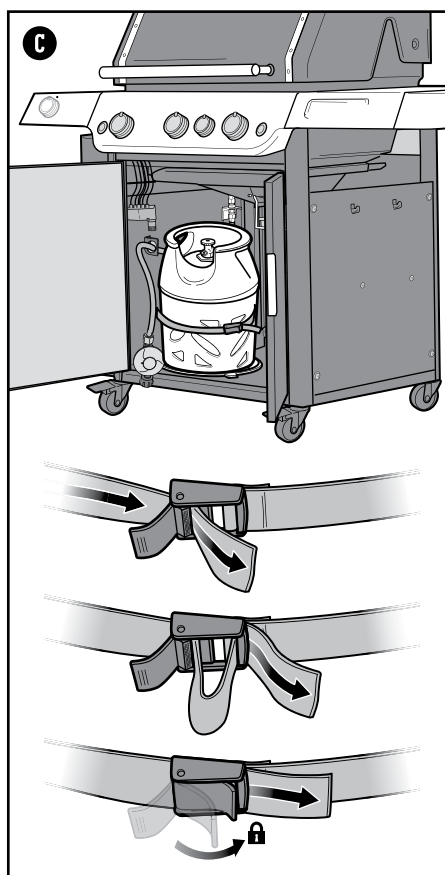
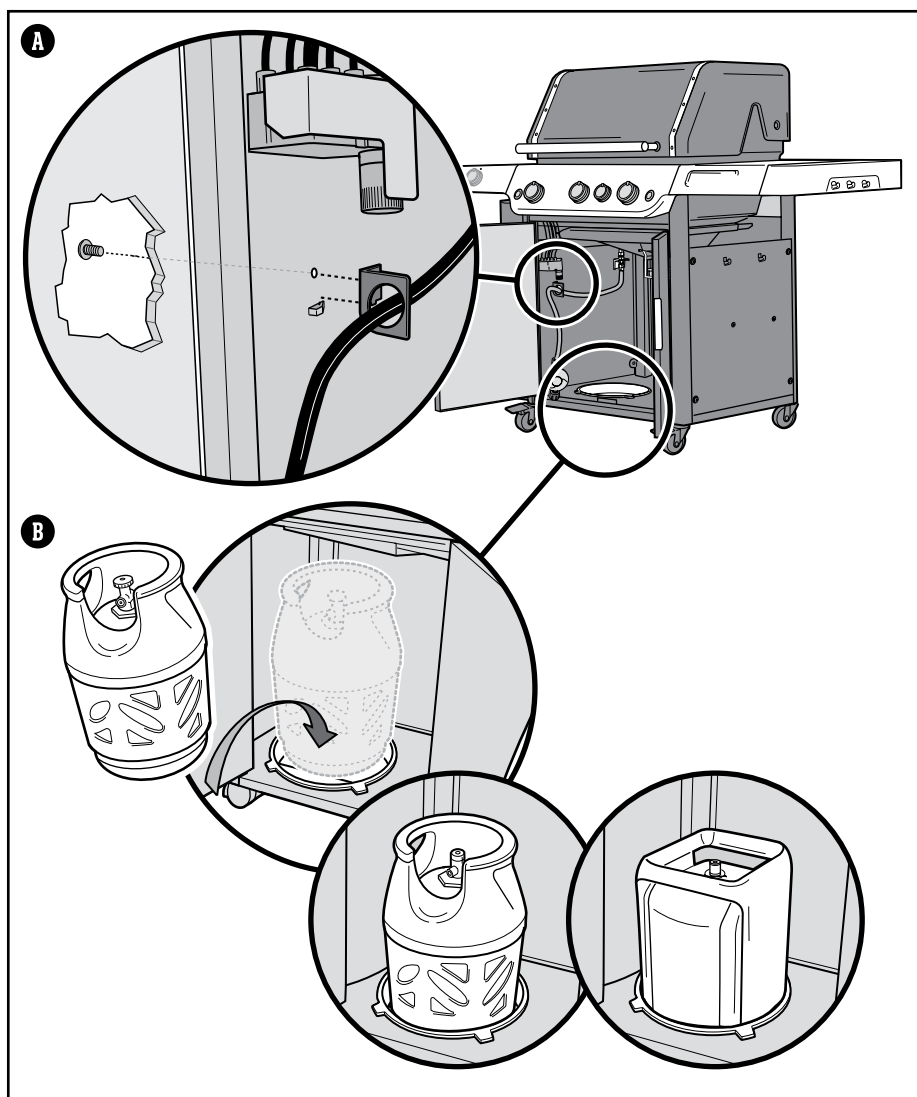
Installation av gasolflaska

Gasslangen ska fästas mot sidopanelen med medföljande slanghållarfäste.

- 1) Öppna skåpsdörrarna.
- 2) Skjut slanghållarfästet (A) längs slangen för att rikta in mot monteringsfliken inuti den vänstra panelen. Säkra med en stjärnskruv.

Installation av gasolflaska

- 1) Lyft och placera gasolflaskan i flaskhållaren (B) på bottenplåten. Flaskans bas måste passa i flaskhållaren.
- 2) Vrid gasolflaskan så att ventilöppningen är riktad mot grillens framsida.
- 3) Säkra flaskan med flaskremmen (C).
- 4) Anslut regulatorn till gasolflaskan. Läs i "ANSLUT REGULATORN TILL GASOLFLASKAN".



⚠ VARNING! Slangen ska fästas mot sidopanelen med slanghållarfästet. Vid felaktig installation kan slangen skadas vilken kan leda till brand eller explosion, vilket kan orsaka allvarlig kroppsskada eller dödsfall samt egendomsskada.

Maxkapacitet för gasolflaska INUTI skåpet är 13 kg.

Slangens längd får inte överstiga 1,5 meter.

Anslut gasolflaskan och kontrollera läckage

Anslut regulatorn till gasolflaskan

- 1) Kontrollera att alla brännarnas kontrollvred är i läget AV ○. Kontrollera genom att trycka in och vrida kontrollvredet medurs.
- 2) Identifiera din regulatorstyp och anslut regulatorn till gasolflaskan genom att följa lämpliga anslutningsinstruktioner.
Obs! Kontrollera att gasolflaskans ventil eller reglagespak är stängd innan du ansluter.

Anslut genom att vrida medurs (A)

Skruva på 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 på regulatorn på gasolflaskan genom att vrida anslutningen moturs.

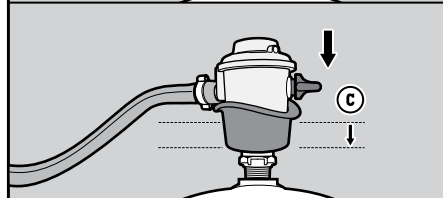
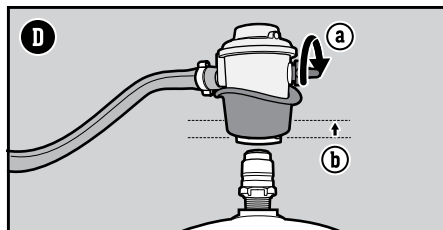
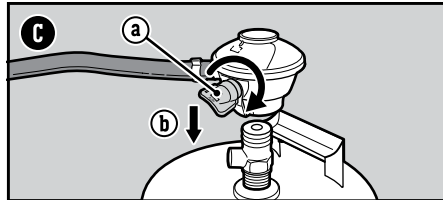
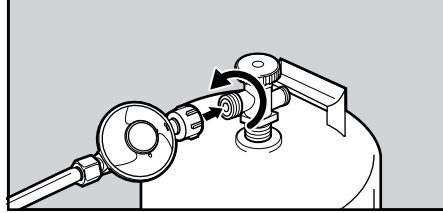
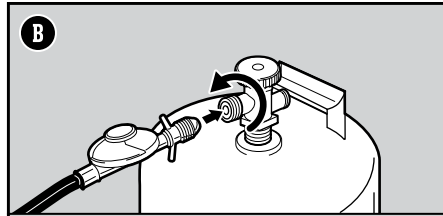
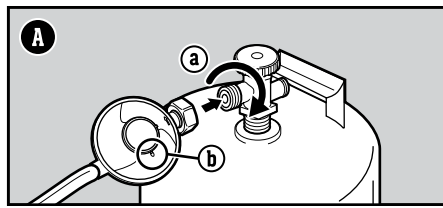
Anslut genom att vrida spaken och snäppa på plats (C)

Vrid regulatorspaken (a) medurs till läget AV. Tryck ned regulatorn på gasolflaskans ventil tills regulatorn klickar på plats (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 reglage som visas i den här handboken kanske inte liknar de reglage du använder till din grill. Det beror på att det finns olika regelverk i olika länder och regioner.



⚠ FARA! Använd inte öppen eld när du söker efter gasolläckor. Kontrollera att det inte finns några gnistor eller öppen eld i närområdet när du söker efter läckor.

⚠ FARA! Läckande gasol kan orsaka brand eller explosion.

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

⚠ FARA! Om du ser, känner lukten av eller hör ljudet av gas som pyser ut från gasolflaskan:

1. Flytta dig från gasolflaskan.
2. Försök inte åtgärda problemet själv.
3. Ring brandkåren.

⚠ FARA! Stäng alltid gasolflaskans ventil innan du kopplar från regulatorn. Försök inte koppla från gasregulatorn och slangen eller någon del av gastillförseln när grillen används.

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

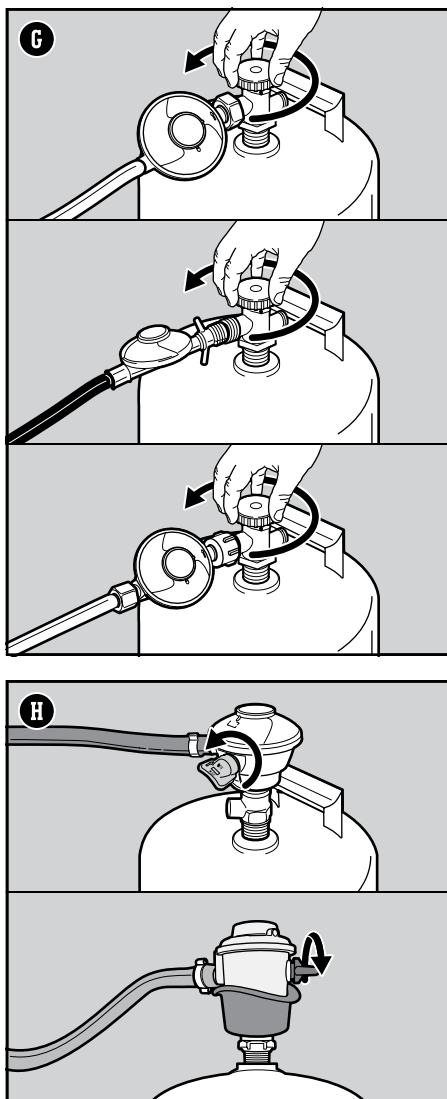
Vad är en läckagekontroll?

När gasolflaskan har installerats korrekt måste du göra en läckagekontroll. En läckagekontroll är ett pålitligt sätt att säkerställa att ingen gas läcker ut efter att du 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 med en tvållösning 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 avloppsavdelningen i järnaffären eller byggvaruhuset.
- 2) Identifiera din regulatortyp. Sätt på gasen genom att vrida gasoltubens ventil moturs (**G**) eller genom att flytta reglagespaken till läget (**H**).



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

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

⚠ VARNING! Var försiktig när du drar ut dropplådan och tar bort varmt fett.

⚠ VARNING! Använd värmeståliga grillvantar eller grillhandskar (som överensstämmer med EN 407, kontaktvärme nivå 2 eller högre) när du hanterar grillen.

⚠ VARNING! Grillborstar ska regelbundet kontrolleras för lösa borststrån och slitage. Byt borsten om du hittar lösa borst på grillgallret eller i borstet. 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.

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

- 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.
 - Om läckan finns vid någon av kopplingarna som visas i figur (**J**) ska du dra åt kopplingen med en skiftnyckel och sedan göra ännu en läckagekontroll med tvållösning. Om läckan kvarstår ska du stänga av gasolen. ANVÄND INTE GRILLEN.
 - Om läckan finns vid någon av kopplingarna som visas 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 det inte kommer några bubblor 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**).

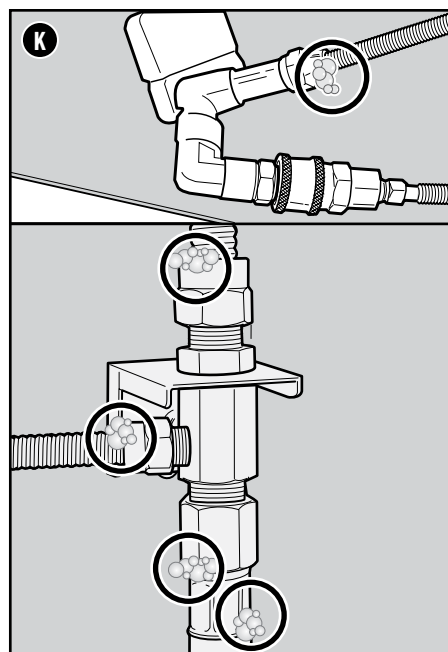
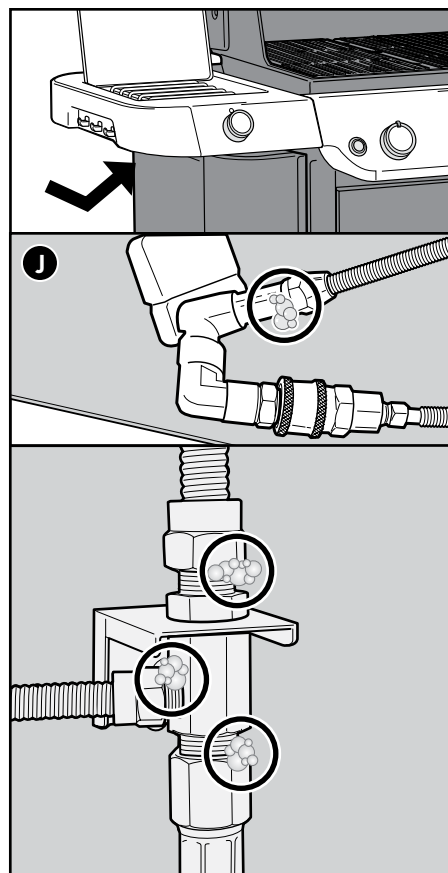
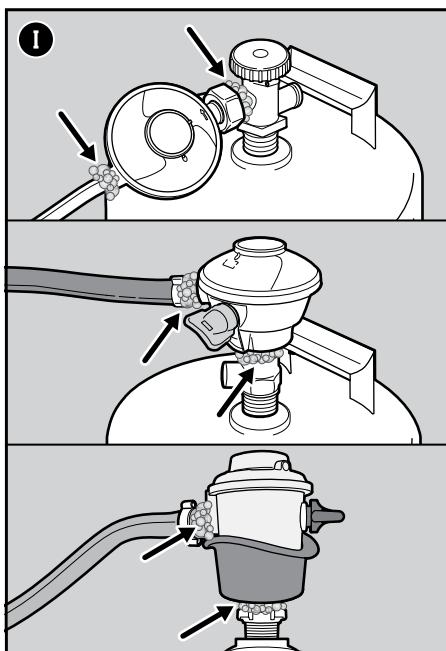
Följ anvisningarna i avsnittet "Söka efter gasolläckor".

Ta bort regulatören från gasolflaskan

För att ta bort flaskan:

- Kontrollera att gasolflaskans ventil eller regulatorspaken är helt stängd.
- Lossa spännet på flaskans fästrem från skåpets insida.
- Ta loss regulatören.
- Ta bort gasolflaskan.

Var försiktig när du byter gasolflaska vid tillagningen. Hela grillådan och fettuppsamlingsystemet blir varmt när de används. Använd alltid värmetåliga handskar eller grillvantar vid hantering av gasolflaskan. Fäst flaskremmen när den nya gasolflaskan har anslutits.

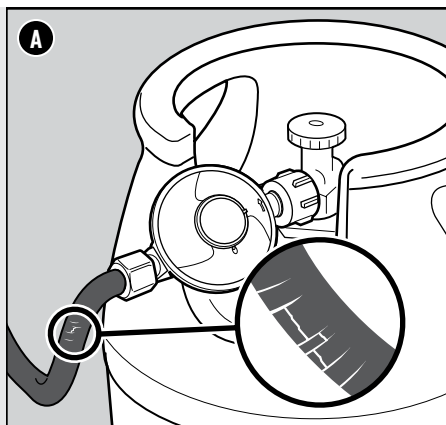


Kontrollera slangen

Det är nödvändigt att rutinemässigt kontrollera slangen.

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

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



Tänd grillen

Använda det elektroniska tändsystemet för att tända grillen

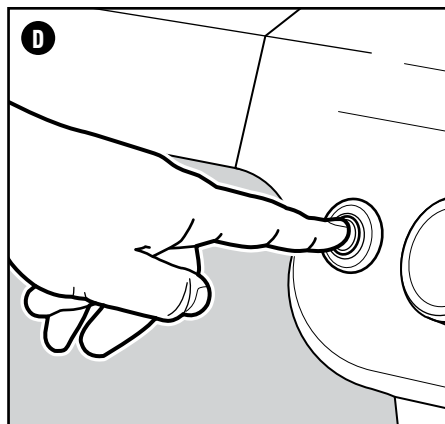
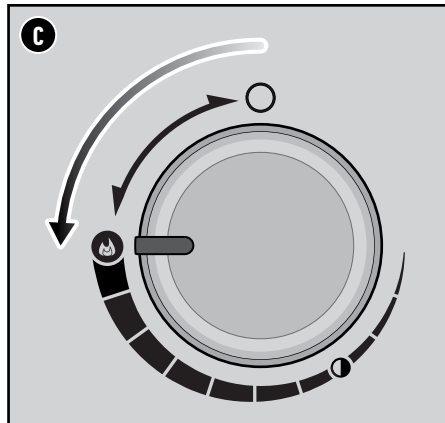
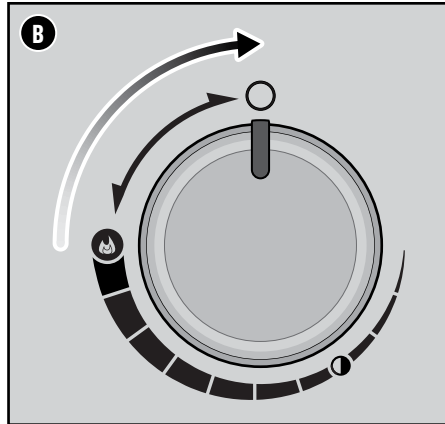
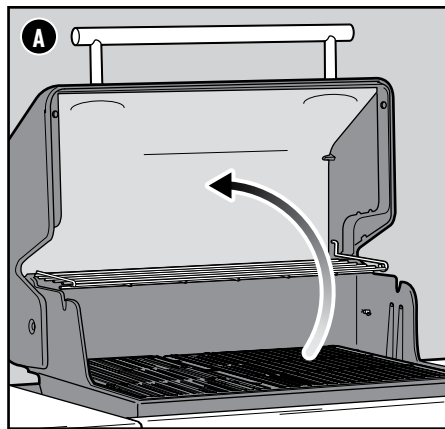
Varje kontrollratt styr en enskild brännare och varje brännare tänds separat. Tänd brännarna från vänster till höger. Alla brännare ska tändas under förvärmning, men alla brännare behöver inte användas vid grillning.

- 1) Öppna grilllocket (A).
- 2) Kontrollera att alla brännarnas kontrollvred är i avstängt O läge. Kontrollera genom att trycka in och vrida vreden medurs (B).
Obs! Det är viktigt att kontrollvreden för alla brännare är i avstängt O läge 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 mellan regulator och gasolflaska ser ut.
- 4) Börja med brännaren längst till vänster. Tryck in brännarens kontrollratt och vrid den moturs till läget start/hög (C).
- 5) Tryck och håll in knappen för elektronisk tändning (D). Du hör ett tickande ljud.
- 6) Kontrollera att brännaren är tänd genom att titta genom grillgallret och genom det halvcirkelformade hålet i FLAVORIZER BARS.
- 7) Om brännaren inte tänds vrider du brännarens kontrollvred till läget av O och väntar fem minuter, så att gasen hinner ventileras bort, innan du försöker tända brännaren igen.
- 8) Om brännaren tänds upprepar du stegen 4 till 6 för att tända de återstående brännarna.

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

Stänga av brännare

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



Så använder du Sear Zone

Att "bryna" är en grillteknik som används till kött, exempelvis biffar, styckningsdetaljer av fågel, fisk och kotletter. Att "bryna" innebär att matens yta blir brun och steks med hög temperatur. Genom att grilla båda sidorna av köttet karamelliserar man köttets yta och skapar en härligare smak.

Att tända brynbrännare görs på samma sätt som när man tänder huvudbrännaren, varje brännare tänds oberoende.

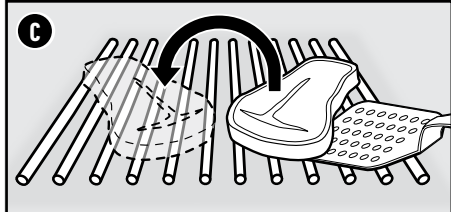
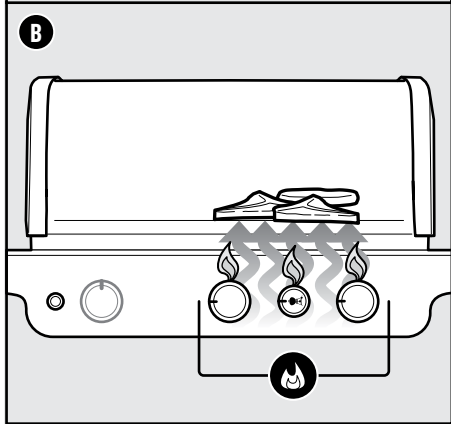
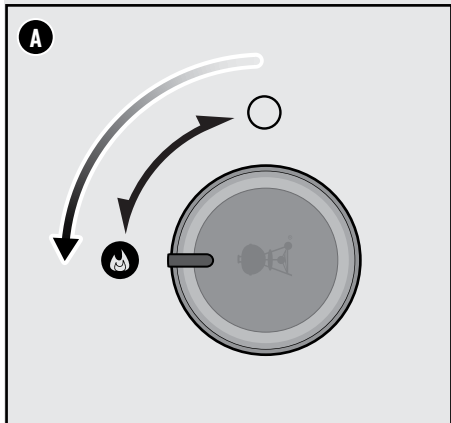
- 1) Öppna locket och starta alla brännarna, inklusive Sear-brännaren. Läs i ANVÄNDA DET ELEKTRONISKA TÄNDSYSTEMET FÖR ATT TÄNDA GRILLEN.
- 2) Förvärm grillen med stängt lock och med alla brännarna i läget start/hög (A) under 15 minuter.
- 3) När förvärmningen är klar lämnar du kontrollvredet för bryning och de intilliggande vreden för brännaren i läge start/hög (A). Searbrännaren fungerar tillsammans med intilliggande brännare (B). Resterande brännare kan stängas av eller ställas in på låg.
- 4) Lägg köttet direkt på Sear Zone och stäng locket. Grilla köttet mellan en till fyra minuter (C) per sida, beroende på typ av kött och tjocklek. När grillningen är klar kan köttet flyttas till medelhög värme och tillagas till önskad tillagningsgrad.

Obs! Tillaga alltid med stängt lock för att få maximal värme och undvika att det flamar upp.

I takt med att du blir mer erfaren att använda Sear zone vill vi uppmana dig att experimentera med olika bryntider för att hitta det som passar dig bäst.

Stänga av brännare

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



- ⚠ **VARNING!** Öppna locket vid tändning.
- ⚠ **VARNING!** Luta dig inte över den öppna grillen vid tändning eller matlagning.
- ⚠ **VARNING!** Varje brännare måste tändas separat genom att trycka på knappen för den elektroniska tändningen.
- ⚠ **VARNING!** Om grillen inte tänds inom fyra sekunder när du försöker tända den första brännaren ska du vrida brännarens kontrollvred till läget av. Vänta fem minuter så att gasen hinner ventileras bort och upprepa sedan tändningsproceduren.

Tända sidobrännaren

Använd elektronisk tändning för att tända sidobrännaren

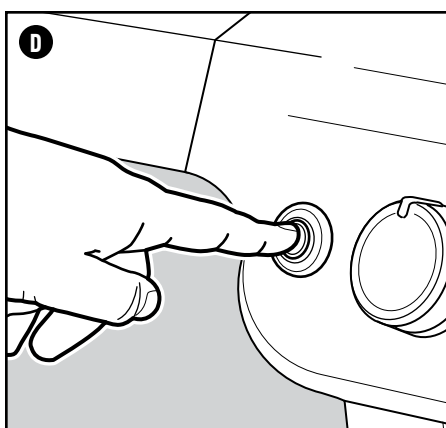
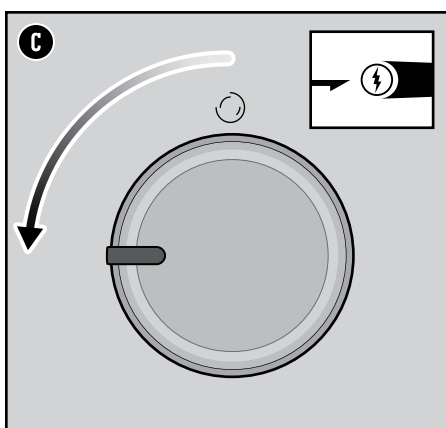
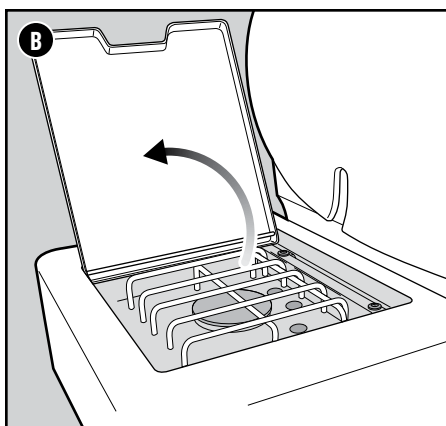
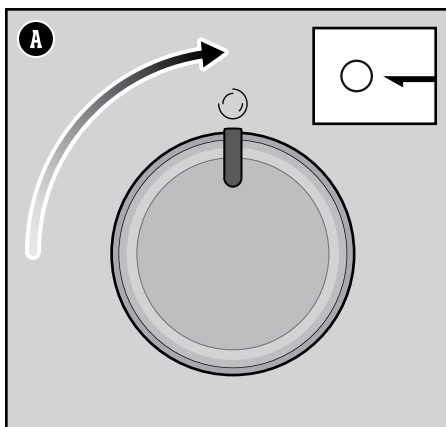
Om en eller flera av huvudbrännarna på grillen redan är tända och du vill tända sidobrännaren kan du gå direkt till steg 3. Om ingen av huvudbrännarna är tända och du bara ska använda sidobrännaren börjar du med steg 1.

- 1) Kontrollera att sidobrännarens kontrollvred är i läget **AV**. Kontrollera genom att trycka in och vrida vredet medurs (**A**). Kontrollera även att alla kontrollvred till huvudbrännaren är i avstängt läge **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 reglagespaken till påsatt läge, beroende på hur din anslutning till reglage/ gasolflaska ser ut.
- 3) Öppna locket på sidobrännaren (**B**).
- 4) Tryck in och vrid sidobrännarens kontrollvred moturs till **läge 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 är tänd fortsätter du att vrida vredet motsols tills du når önskad position.
- 7) Om sidobrännaren inte tänds inom 4 sekunder vrid du sidobrännarens kontrollvred till läget **AV** och väntar fem minuter för att gasen ska hinna skingras 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.

Släcka sidobrännaren

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



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 påminner om färgflagor. Dessa flagor är inte giftiga, men de kan ramlar ned i din mat 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 som ryker och fräser 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 flamar upp i grillen och skyddar brännarna från att tappas igen.

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

Rengöra brännarna

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

Rengöra brännarnas portar

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

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 (**E**).

⚠ **VARNING!** Öppna locket till sidobrännaren vid tändning.
 ⚠ **VARNING!** Luta dig inte över sidobrännaren vid tändning eller matlagning.
 ⚠ **VARNING!** Om tändning inte sker inom de första fyra sekunderna när du försöker tända sidobrännaren vrid du brännarens kontrollvred till läget **AV**. Vänta fem minuter så att gasen hinna ventileras bort och upprepa sedan tändningsproceduren.

Rengöra värmereflektorerna

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

- 1) Skrapa värmereflektorerna med en plastskrapa.
- 2) Borsta värmereflektorn med en borste i rostfritt stål om det behövs.
- 3) Ta bort värmereflektorerna och ställ dem åt sidan.

Rengöra grillådan

Kontrollera om det finns ansamlad fett eller överblivna matbitar i grillådan. Större ansamlingar av fett eller matrester kan orsaka brand.

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

Rengöra fetthanteringssystemet

Fetthanteringssystemet består av en snedställd utskjutbar 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.

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 och rengör det rostfria stålet i slipriktningen. Använd inte pappershanddukar.

Obs! Undvika slipande krämer som kan repa ditt rostfria stål. Krämer varken rengör eller polerar. De ändrar i stålet metallens färg genom att avlägsna den täckande 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.

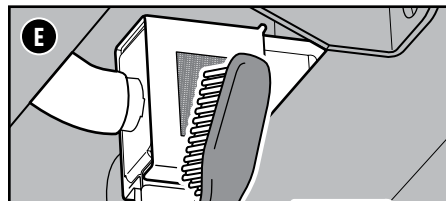
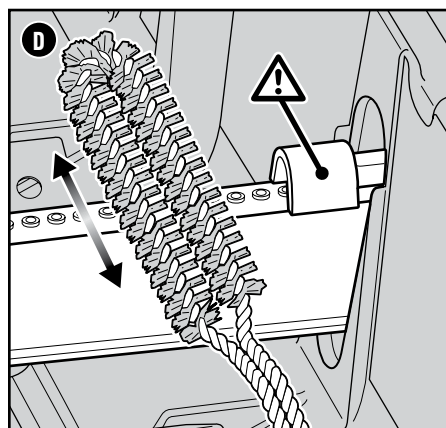
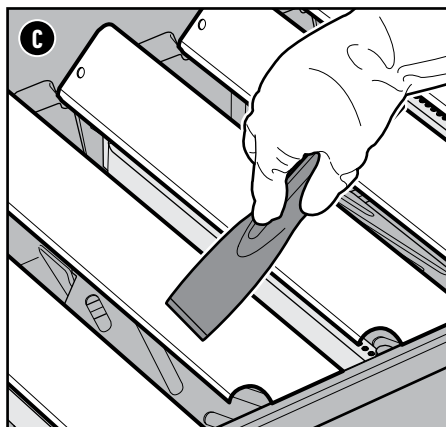
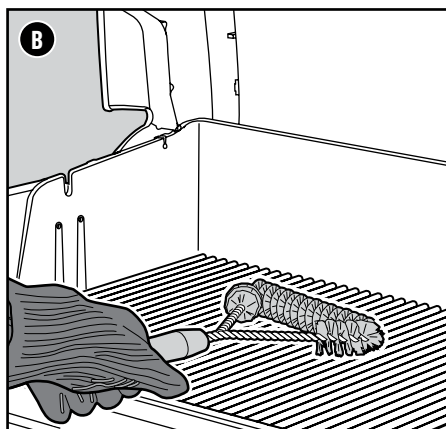
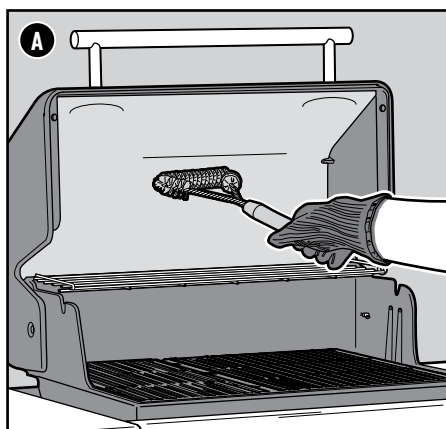
Rengöra utsidan på grillar som står i särskilda miljöer

Om din grill står i en särskilt utsatt miljö bör du rengöra utsidan oftare. Surt regn, kemikalier som används i simbassänger och saltvatten kan orsaka rostkador på ytan. Torka av utsidan på grillen med varmt såpvatten. Avsluta med att skölja och torka ordentligt. Du kan även applicera rengöringsmedel för rostfritt stål två gånger i veckan för att förebygga ytrost.

Rengöring runt de elektroniska komponenterna

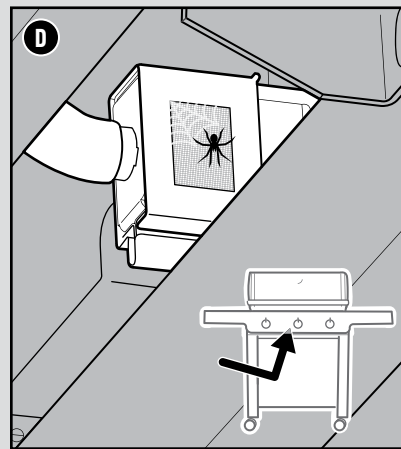
Använd en mjuk, fuktig trasa för att torka rent inne i grillskåpet och runt sidoborden. Var försiktig så att du inte drar i någon av kabelanslutningarna när du gör rent runt elektroniska komponenter

VAR FÖRSIKTIG: SPRUTA ALDRIG GRILLEN MED EN JÄMN VATTENSTRÅLE, T.EX. FRÅN EN TRÄDGÅRDSSLANG ELLER HÖGTRYCKSVÄTT. ELEKTRONISKA KOMPONENTER KAN SKADAS.



Spindelskydd

Brännarnas luftintag (D) är utrustade med skydd i rostfritt stål för att förhindra att spindlar och insekter väver nät eller bygger bon i brännarrörets munstycke. Dessa bon kan hindra ett normalt gasflöde och få gas att flöda tillbaka ut ur luftintagen. Symtom på denna typ av hinder är gaslukt i kombination med gula och svaga lågor. Denna igentäppning kan orsaka brand i och runt gasventilerna och på så sätt allvarligt skada din grill. Damm och smuts kan ansamlas på spindel-/insektskyddens utsida och hindra luftflödet till brännarna. Håll spindelskydden rena. Se "Rengöra spindelskydden" i avsnittet Produktskötsel.



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

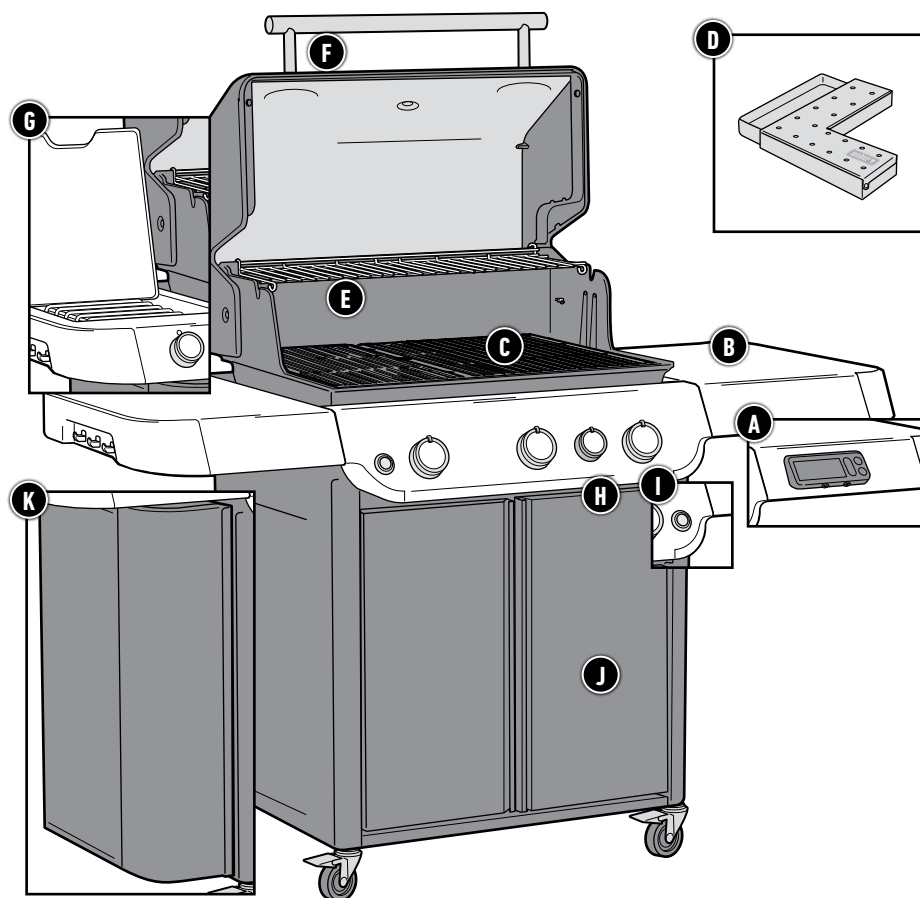
⚠ **VARNING!** Över tid kan det bildas skrovliga ytor på FLAVORIZER BARS. Använd handskar när du hanterar dem. Rengör inte FLAVORIZER BARS eller grillgaller i en diskho, diskmaskin eller i en självrengörande ugn.

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

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

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

GENESIS FUNKTIONER



Fullständig lista med funktioner

Funktionerna i nedanstående lista är endast tillgängliga på utvalda modeller.

A WEBER CONNECT

Ta väl hand om både grillen och gästerna med hjälp av den inbyggda smarta tekniken WEBER CONNECT. Enheten övervakar grillens invändiga temperatur och använder mattemperaturgivare så att du kan övervaka matens temperatur. Du kan även övervaka grillen via en smartenhet med hjälp av appen WEBER CONNECT via Bluetooth® eller Wi-Fi-anslutning.

En mattemperaturgivare ingår i den integrerade smarta tekniken WEBER CONNECT. Ytterligare mattemperaturgivare säljs separat.

B Bord för förberedelser och servering

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 och får ordning på arbetsytan när du grillar.

C WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection grillgaller och ram

Din grill är förberedd för Outdoor Kitchen Collection med de medföljande grillgallren och ramen. Ytterligare tillbehör till Outdoor Kitchen Collection säljs separat.

D Genesis Röklåda

Röklådan som placeras under grillgallren ger din grill kontinuerlig rök.

E Fällbart övre grillgaller

Håller maten varm eller värmer bröd/bullar, samtidigt som huvudrätten grillas på grillgallret. Du fäller ut det när du behöver en andra tillagningsyta.

F Grillampa

Den inbyggda LED-lampan i lockets handtag lyser upp grillytan så att du kan fortsätta grilla när solen går ner.

G Sidobrännare

Använd sidobrännaren för att låta BBQ-såsen puttra eller sautera grönsaker medan huvudrätten grillas under locket.

H Sear zone

Sear zone är en zon med intensiv värme som snabbt ger brynmärken på köttet.

I Kontrollvred med belysning

Tryck bara på knappen, så tänds alla kontrollvred och du får optimal kontroll när du grillar efter mörkrets inbrott.

J Grillskåp

Grillskåpet skapar ett stängt förvaringsutrymme för alla dina viktigaste grillredskap och tillbehör.

K WEBER CRAFTED Grillskåp

Praktisk förvaring på sidan som gör det enkelt att komma åt och ta bort tillbehör.

GRILLNING MED HÖG PRESTANDA

Grillsystemet med hög prestanda höjer nivån inom gasgrillning och placerar Weber i en helt egen klass. Detta kraftfulla grillsystem bygger på mer än 65 års erfarenhet av grillning, matlagningsexpertis och, viktigast av allt, på feedback från hemmagrillare. Varje enskild komponent har utformats för enkel användning och för att ge dig en överträffad grillupplevelse där hemma.



1 INFINITY-tändning

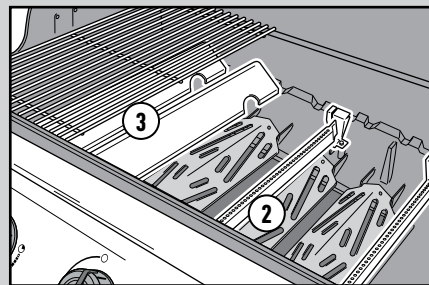
Garanterad tändning med Infinity-tändning. Du kan vara säker på att komma igång och grilla första gången, varje gång.

2 PUREBLU-högvärmebrännare

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

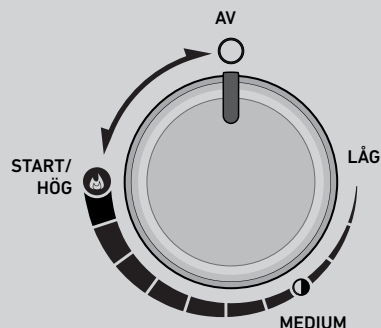
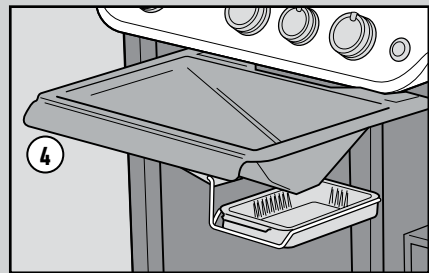
3 FLAVORIZER BARS

WEBER® 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 Fettuppsamlingsystem

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



Grillarna som visas i denna användarmanual kan skilja sig något från den köpta modellen.

Upptäck vad som är möjligt

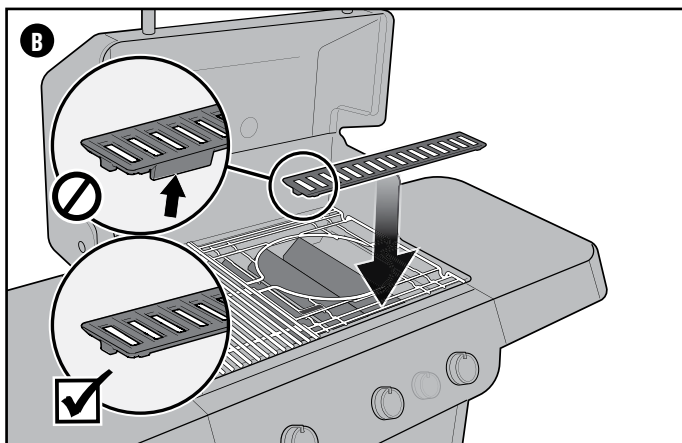
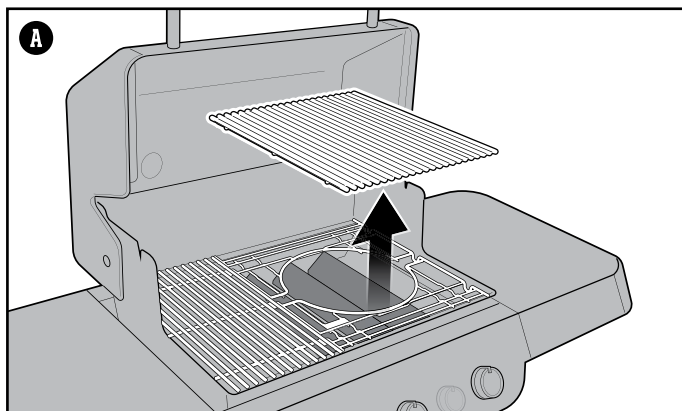
Förberedd för WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Den här funktionen är bara tillgänglig på utvalda modeller.

Vissa modeller är förberedda för Outdoor Kitchen Collection, med medföljande grillgaller och ram. Ta bort det högra grillgallret. Placera ramen på höger sida i grillådan för största möjliga värmekontroll (A).

Spacer som medföljer grillen används bara vid tillagning med WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection (B).

Se mer om dessa och andra tillbehör på weber.com.



Extra vid sidan om

WEBER CRAFTED Grillskåp

Den här funktionen är bara tillgänglig på utvalda modeller.

Sidoförvaringen (A) är perfekt för förvaring av tillbehör och grillredskap.

Justerbar kryddkorg gör att du har mindre föremål nära till hands.

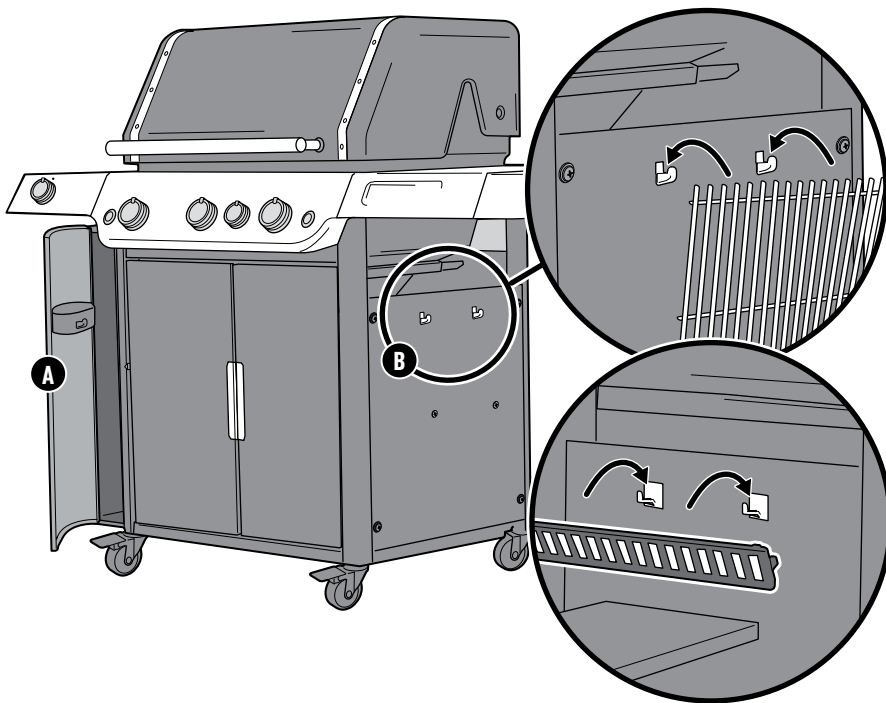
Se alltid till att gummimattan är på plats för att skydda ytorna.

Förvaringskrokar

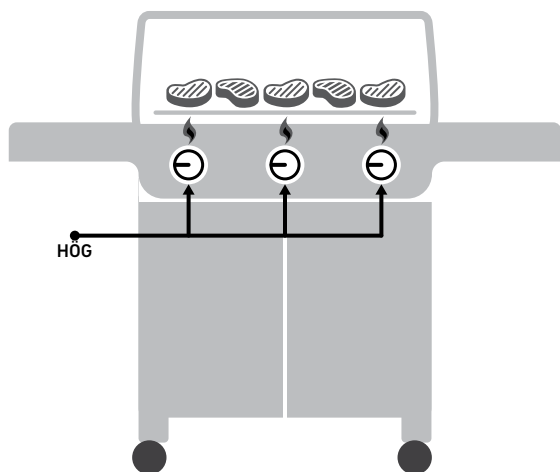
Den här funktionen är bara tillgänglig på utvalda modeller.

Använd de dubbelsidiga krokarna på sidan av skåpet (B) för bekväm förvaring av grillgallren på utsidan av grillen. Det finns ytterligare krokar på insidan av skåpet med plats för WEBER CRAFTED spacer-galler, som kan användas med WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection-grillredskap.

Obs! Placera inte varma grillgaller på förvaringskrokarna.



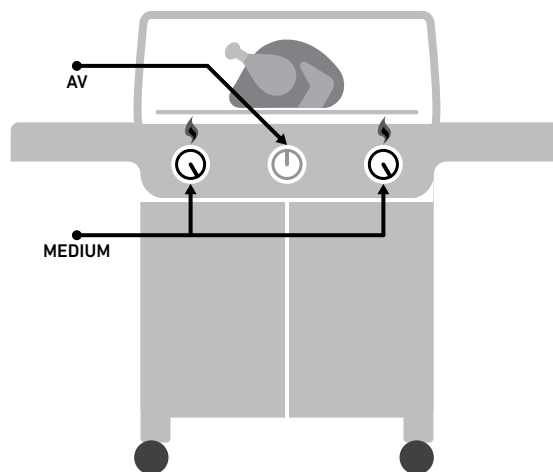
Låga – direkt eller indirekt



DIREKT VÄRME INSTÄLLNING

Använd den direkta metoden för små, möra matbitar som kan tillagas på mindre än 20 minuter, som hamburgare, biffar, kottletter, 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.

Vid indirekt värme finns värmen på en eller två sidor av grillen. Maten placeras på den ovärmda delen av grillgallret.

Grillvett

Förvärm alltid.

Om grillgallret inte är tillräckligt varmt kommer mat att fastna, vilket gör att du inte kan bryna ordentligt eller få till de där fina grillränderna. Även om ett recept anger låg eller medelhög värme, ska grillen alltid förvärmas på högsta värme först. Öppna locket, vrid upp värmen, stäng locket och låt grillgallret värmas i 15 minuter på hög värme.

Grilla inte på smutsiga grillgaller.

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

Var närvarande i processen.

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

Se till att 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 förmåga att flytta mat från ett område till ett annat. Så se till att du har tillräckligt med arbetsutrymme på grillen.

Försök att inte 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 uppfrysningarna 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 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 trädgårdskökar 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.

Grilla efter mörkrets inbrott

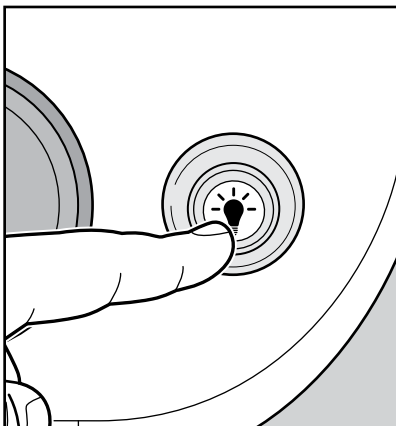
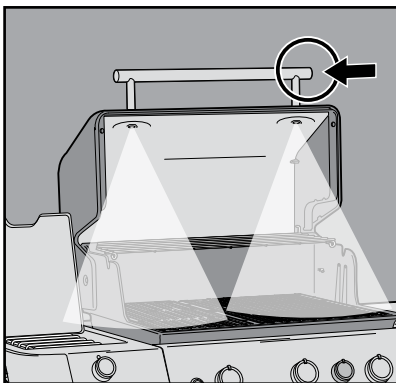
Den här funktionen är bara tillgänglig på utvalda modeller.

Använda grillens belysning

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

Använda kontrollvreden med belysning

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

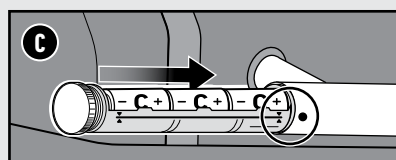
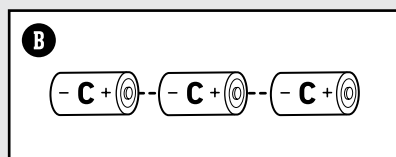
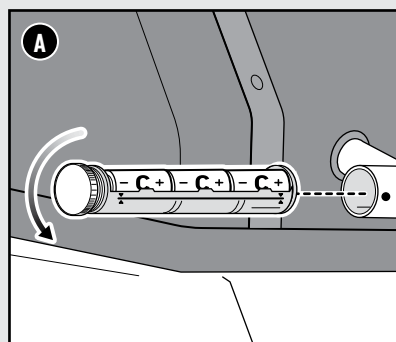


Byta batterierna i grilllampan

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

- 1) Stäng locket. Lokalisera batterihållaren på sidan av lockets handtag och skruva av locket (A). Byt inte batterier med locket öppet.
- 2) Ta bort batterihylsan.
- 3) Sätt i tre C-batterier (B).
- 4) Rikta in markeringarna (C) på hylsan och handtaget när du sätter tillbaka hylsan. Dra åt locket.

Obs! Torka regelbundet av linserna med en fuktig trasa för att hålla lamporna rena.

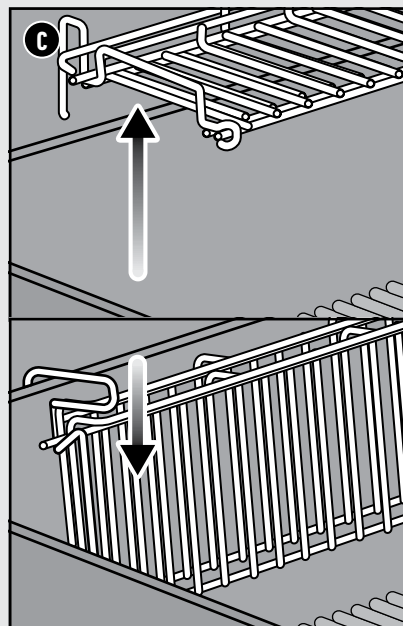
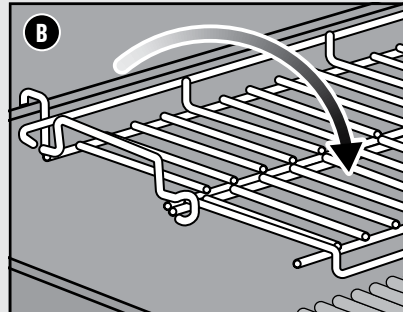
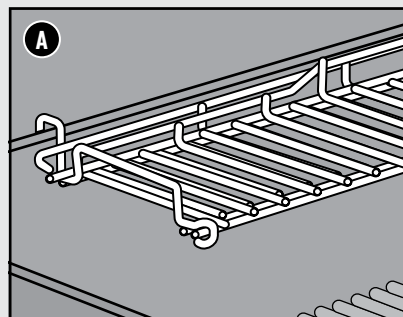


Mer grillyta

Den här funktionen är bara tillgänglig på utvalda modeller.

Använda det fällbara övre grillgallret

Använd den som värmehylla för att hålla maten varm (A) eller fäll ut den när du behöver en andra tillagningsyta. Fäll ut gallret genom att lyfta den främre halvan en aning och vrida den utåt (B). För förvaring, fäll ihop gallret och lyft upp hela gallret ur grillådan (C). Häng gallret vertikalt på grillådans baksida. Använd värmetåliga vantar eller handskar när du justerar hyllan.



Äkta röksmak

Använda röklådan

Den här funktionen är bara tillgänglig på utvalda modeller.

Använd torrt rökrä i röklådan eftersom de antänds snabbt och ger rök snabbare. Vid längre tillagning, av t.ex. stekar, kyckling, kalkon osv., fyll hela röklådan med rökrä. Rökräet antänds i änden av röklådan, som placeras över brännaren och fortsätter att brinna långsamt i röklådan för att ge rök under hela tillagningen. I takt med att du blir mer erfaren att använda rökenheten vill vi uppmana dig att experimentera med olika kombinationer av rökrä för att hitta det som passar dig bäst.

Alternativ 1: Förbered för grillning med indirekt värme

- 1) Öppna grillens lock.
- 2) Kontrollera att alla brännarnas kontrollvred är i avstängt  läge och att grillen är sval. Kontrollera genom att trycka in och vrida kontrollvreden medurs.
- 3) Ta bort grillgallren för att komma åt FLAVORIZER BARS (A).
- 4) Öppna locket röklådans lock.
- 5) Fyll röklådan med rökrä från kant till kant (B). Stäng röklådans lock.
- 6) När grillen är avstängd placerar du röklådan över de två FLAVORIZER BARS på höger sida, nära grillens framsida. Se till att bara den smala delen med WEBER-logotypen är direkt ovanför en tänd brännare (C). Det är här som rökräet tänds först. Röklådans huvuddel är riktad efter en FLAVORIZER BAR, med en släckt brännare under den.
- 7) Tillsätt vatten i röklådans vattentråg (D) för mer smakrik rök under tillagningen.
- 8) Sätt tillbaka grillgallret över röklådan (E).
- 9) Tänd grillen och förvärm i 10 minuter med enbart huvudbrännarna, på hög värme. Se avsnittet "Tända grillen". Efter förvärmning, stäng av mittbrännaren och sänk de yttre brännarna till låg värme (F).

Röken börjar inom cirka 10 minuter och varar upp till 90 minuter. Försök inte flytta varma komponenter för att fylla på röken med rökrä. Håll grillens lock stängt under tillagningen.

Alternativ 2: Förbered för grillning med direkt värme

Röklådan placeras med Weber-logotypen över mittbrännaren under grillning, med huvudbrännarna inställda på låg värme (G).

Obs!

För bästa rökresultat bör brännarna vara inställda på låg värme. Placera inte huvuddelen av röklådan direkt över en brännare. Detta kan antända allt rökrä på en gång, vilket leder till kortare rökstider.

Grilla alltid med locket stängt så att röken kan tränga in ordentligt i maten.

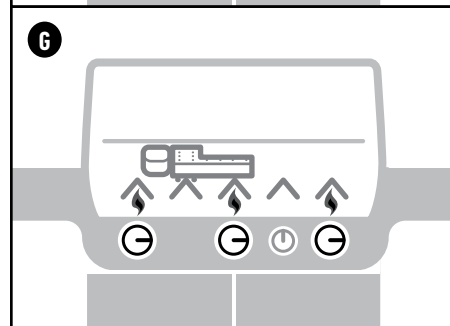
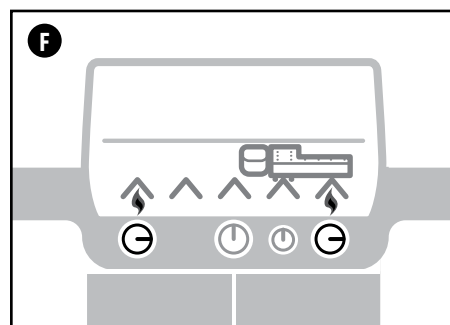
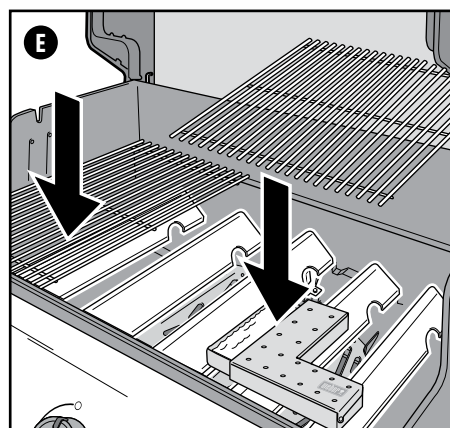
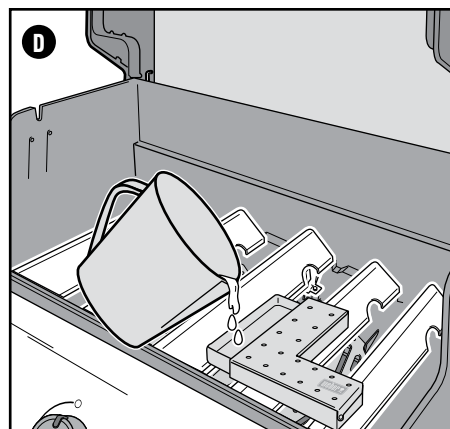
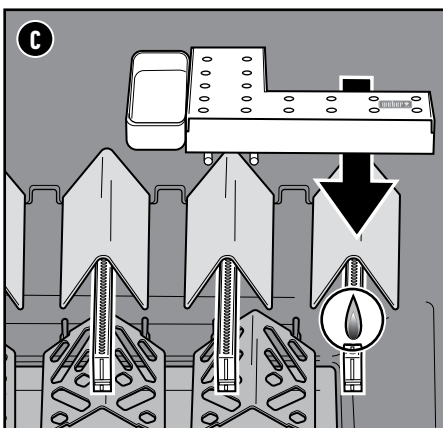
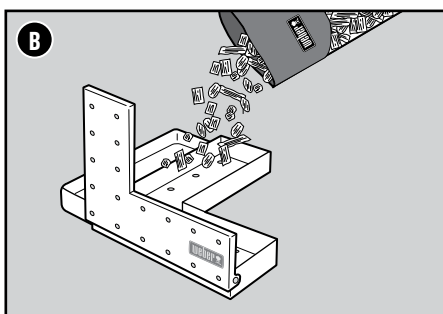
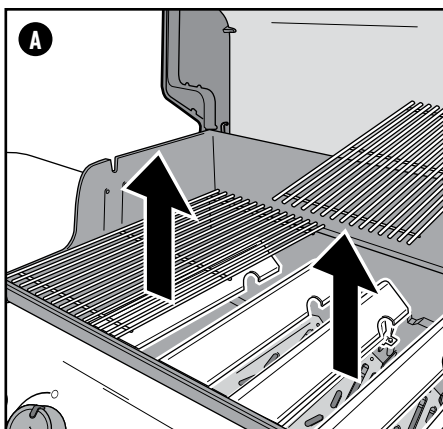
När du har rökt klart stänger du av brännarna och stänger grillens lock tills rökräet har släckts.

Ta bort röklådan från grillen om den inte används.

Rengöra röklådan

Töm röken på aska före varje användningstillfälle så att luftflödet blir tillräckligt.

Obs! Rökning lämnar "rökrester" på röklådans yta. Dessa rester kan inte avlägsnas och påverkar inte rökens funktion. Det kommer även att samlas rökrester, i mindre utsträckning, på insidan av din gasolgrill. Dessa rester behöver inte avlägsnas och har ingen negativ inverkan på din gasolgrills funktion.



⚠ FARA! Använd inte lättantändliga vätskor eller lättantändliga produkter i röken för att antända rökrä. Det kan orsaka allvarliga personskador.

⚠ WARNING! Ta inte bort heta komponenter från grillen när den är i gång.

⚠ WARNING! Använd aldrig trä som har behandlats med eller exponerats för kemikalier.

⚠ Undvik alltid mjuka, kådahaltiga träslag som furu, ceder och asp.

	APPLE FIRESPICE	CHERRY FIRESPICE	PECAN FIRESPICE	HICKORY FIRESPICE	MESQUITE FIRESPICE
	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓	✓	
	✓	✓	✓	✓	✓
			✓		✓
			✓	✓	✓
	✓	✓			

HUVUDBRÄNNARE ELLER SIDOBRÄNNARE TÄNDS INTE

SYMPTOM

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

ORSAK

LÖSNING

Det är problem med gasflödet.

Om en brännare inte tänds är första steget att avgöra om det kommer fram gas till brännaren (eller brännarna). För att kontrollera detta följer du instruktionerna nedan: "Tänd grillen med en lång tändare".

Om tändning med tändsticka INTE LYCKAS, följer du instruktionerna för att koppla bort och återansluta gasolflaskan.

Det är problem med det elektroniska tändsystemet.

Om en brännare inte tänds är första steget att avgöra om det kommer fram gas till brännaren (eller brännarna). För att kontrollera detta följer du instruktionerna nedan: "Tänd grillen med en lång tändare".

Om tändning av brännare LYCKAS följer du instruktionerna "Kontrollera komponenterna i det elektroniska tändsystemet".

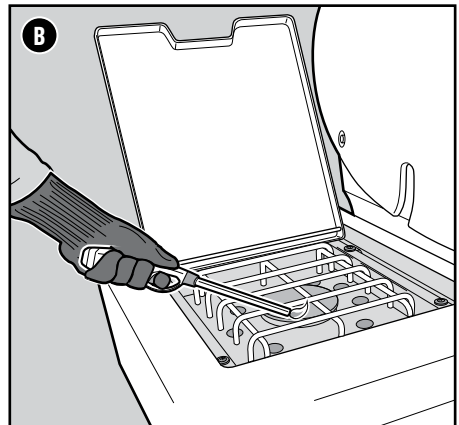
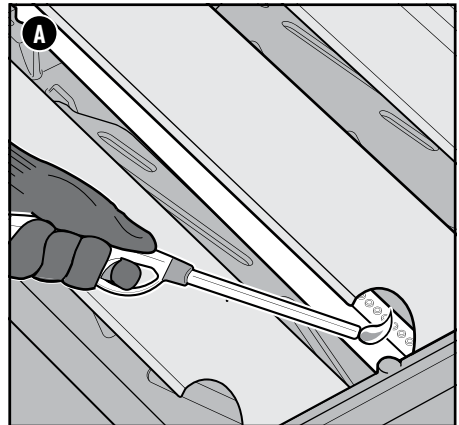
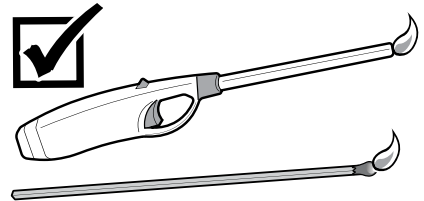
Tänd grillen med en lång tändare

Använd en lång tändare eller en lång tändsticka för att avgöra om det kommer fram gas till huvudbrännarna

- 1) Öppna grilllocket.
- 2) Kontrollera att alla brännarreglage (även reglaget till sidobrännaren) är i avstängt läge ○. Kontrollera genom att trycka in och vrida kontrollreglaget 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 läget på, beroende på hur anslutningen mellan regulator och gasolflaska ser ut.
- 4) Börja med brännaren längst till vänster. För ner en tänd, lång tändare genom grillgallret, förbi FLAVORIZER BARS och håll den intill brännaren (A).
- 5) Tryck in brännarens reglage och vrid det långsamt moturs mot läget start/högt ●.
- 6) Kontrollera att brännaren är tänd genom att titta genom grillgallret och genom hålet i FLAVORIZER bar.
- 7) Om brännaren inte tänds inom 4 sekunder vrider du brännarens reglage till läget av ○ och väntar fem minuter, så att gasen ska hinna ventileras bort, innan du försöker tända brännaren igen.
- 8) Om brännaren tänds finns problemet i tändningssystemet. Följ anvisningarna i avsnittet "Kontrollera komponenterna i det elektroniska tändningssystemet".

Använd en lång tändare eller en lång tändsticka för att avgöra om det kommer fram gas till sidobrännaren

- 1) Öppna locket på sidobrännaren.
- 2) Kontrollera att alla brännarreglage (även reglaget till sidobrännaren) är i läget av ○. Kontrollera genom att trycka in och vrida kontrollreglaget 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 mellan regulator och gasolflaska ser ut.
- 4) Håll en tänd, lång tändare intill sidobrännaren (B).
- 5) Tryck in sidobrännarens kontrollvred och vrid den långsamt moturs mot läget start/högt ●.
- 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 reglage till läget av ○ och väntar fem minuter för att gasen ska hinna ventileras bort innan du försöker tända brännaren igen.
- 8) Om brännaren tänds följer du anvisningarna i avsnittet "Kontrollera komponenterna i det elektroniska tändningssystemet".

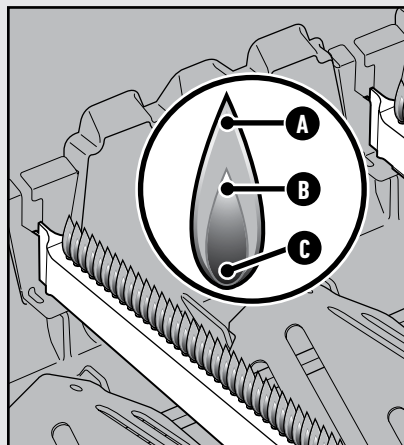


RESERVDELAR

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

Korrekta lågmönster

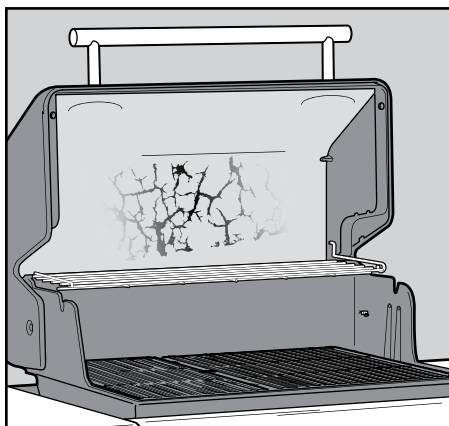
Brännarna i din grill är fabriksinställda för korrekt blandning av gas och luft. När brännarna fungerar korrekt ser lågorna ut på ett visst sätt. Topparna kan då och då bli gula (A), med en sjunkande ljusblå (B) till mörkblå låga (C).



⚠ **WARNING!** Försök inte utföra reparationer på gasolledande eller gasolbrännande komponenter, tändkomponenter eller andra delar utan kontakta i stället kundtjänst hos Weber-Stephen Products LLC.

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

⚠ **VAR FÖRSIKTIG!** Brännarrörets öppningar måste placeras korrekt över ventilöppningarna.

**GASFLÖDE****SYMPTOM**

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

ORSAK

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

Gasolflaskan är nästan tom eller tom.

Bränsleslangen är böjd eller knäckt.

Brännarportarna är smutsiga.

LÖSNING

Återställ den "flödesbegränsande enheten" genom att stänga gasolflaskans ventil och se till att alla brännarnas kontrollvred är i avstängt  läge. Vänta fem minuter så att ansamlad gas kan ventileras bort och tänd sedan grillen igen enligt instruktionerna i avsnittet "Användning".

Fyll på gasolflaskan.

Räta ut bränsleslangen.

Rengör brännarportarna. Se "Rengöra brännarnas portar".

SYMPTOM

- Gaslukt samt brännarlågor som är gulaktiga och långsamma.

ORSAK

Spindelskydden på brännarna är blockerade.

LÖSNING

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

SYMPTOM

- Gaslukt och/eller ett svagt väsende ljud.

ORSAK

Den interna gummipackningen i gasolflaskans ventil kan vara skadad.

LÖSNING

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

FETTAVLAGRINGAR PÅ GRILLEN (liknar flagnande färg och uppflamningar)**SYMPTOM**

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

ORSAK

Flagorna är ansamlade grilllångor som omvandlats till kol, och är INTE färg.

LÖSNING

Detta sker med tiden och efter att du använt grillen flera gånger. Det är ingen defekt. Rengör locket. Se avsnittet "Produktskötsel".

SYMPTOM

- Uppflamning inträffar vid grillning eller förvärmning.

ORSAK

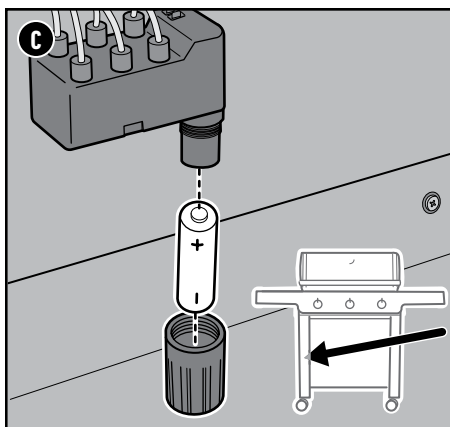
Det finns överbliven mat från föregående grillning.

Insidan av grillen måste rengöras grundligt.

LÖSNING

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

Följ stegen i avsnittet "Rengöring och underhåll" för att rengöra insidan av grillen uppifrån och ner.



Kontrollera komponenterna i det elektroniska tändsystemet

När du trycker på tändknappen bör du höra ett klickande ljud. Om du inte kan höra 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 isatt (C).
- 3) Om batteriet är gammalt, sätt i ett nytt batteri.

Kontrollera kablarna

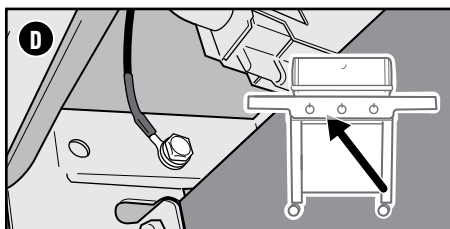
Det finns två möjliga fel som ska kontrolleras:

- 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.

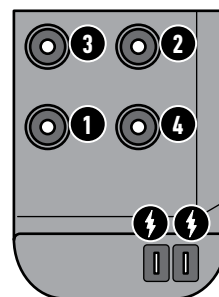
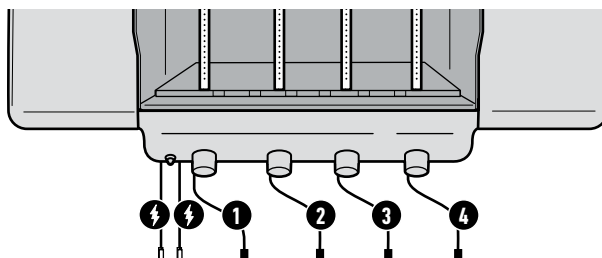
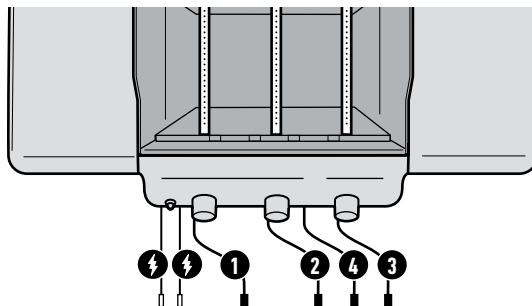
Kontrollera jordningskabeln

Modellerna 315, 425s och 435 har en jordningskabel ansluten till fördelningsrörets fäste. Denna kan man se under kontrollpanelen (D):

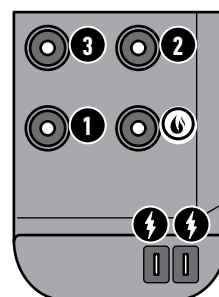
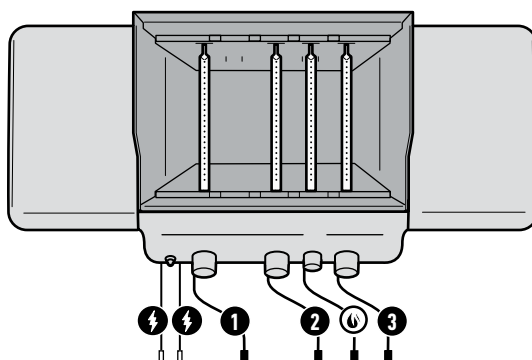
- 1) Kontrollera att jordningskabeln är ordentligt fastskruvad.



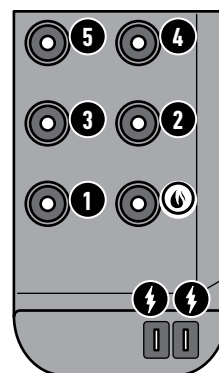
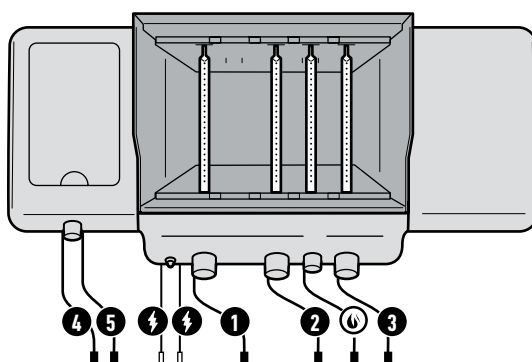
315/415 Kabeldragning för tändmodulen



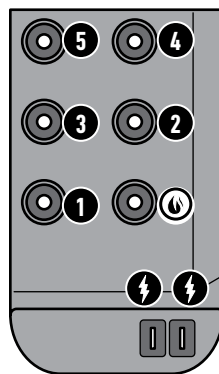
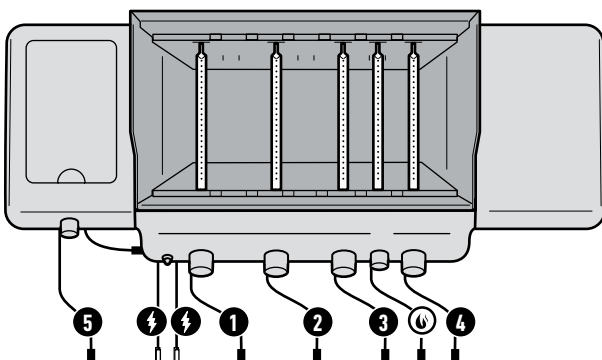
325s/330 Kabeldragning för tändmodulen



335 Kabeldragning för tändmodulen



435 Kabeldragning för tändmodulen



Upptäck smart grillning

Vi är glada över att du vill göra sällskap med oss på ditt stora grilläventyr. 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. När du genomför registreringen får du ett Weber konto och du får också tillgång till särskilt grillrelaterat innehåll för just dig.

Du kan ansluta dig online, via din smarta enhet eller på annat sätt.

Tack för att du valde WEBER.

Vi är glada att du är här.



Även grillen kan uppdatera aktuell status

1 LADDA NER DEN KOSTNADSFRIA APPEN



2 SÄTT I GIVAREN

3 ANSLUT OCH ÖVERVAKA

4 PERFEKT RESULTAT

FUNKTION	FÖRDEL
FJÄRRÖVERVAKNING AV GRILLEN	GRILLÖVERVAKNING VIA WI-FI OCH BLUETOOTH® Med fjärranslutning till grillen kan du lugnt gå en liten runda och övervaka värmen direkt från din smartphone.
GRILLNING STEG-FÖR-STEG	PERFEKT GRILLAD MAT Få reda på när det är dags att vända, låta vila och servera direkt i din smartphone. Få notiser om allt från när det är dags att vända maten till en nedräkningstimer för när maten är klar.
APP-AKTIVERADE MATTERMOMETRAR	DIREKT AVLÄSNING AV MATENS STATUS Se matens temperatur och tillagningsgrad utan att lyfta på locket. Mattemperaturgivarna övervakar tillagningsgraden, från början till slut, och ger dig en notis via appen när det är dags att vända maten, låta den vila och servera den.
RECEPT OCH ANVISNINGAR	WEBER RECEPT OCH TILLAGNINGSPROGRAM Webers recept och tillagningsprogram ger dig grillhjälp steg för steg i realtid, specifikt anpassat för dina önskemål och den mat du tillagar.
LED-DISPLAY	INSTRUMENTPANEL Via startskärmen på modulens LED-display kan du kontrollera temperaturer, få notiser, se anslutningsstatus och kontrollera tillagningsstatus.



Kräver WEBER CONNECT HUB som säljs separat, eller den integrerade WC2-styrenheten som endast finns på utvalda modeller.

Inbyggd WEBER CONNECT-teknik



Appen WEBER CONNECT

Vi tar det steg för steg.

Ladda ner appen WEBER CONNECT.

Öppna appen för att få:

- Meddelanden om att vända och servera
- Timer för när maten är färdig
- Specialanpassade alarm om tillagningsgrad
- GRILLHJÄLP STEG-FÖR-STEGET

Ansluta din grill till Bluetooth® eller ett Wi-Fi-nätverk

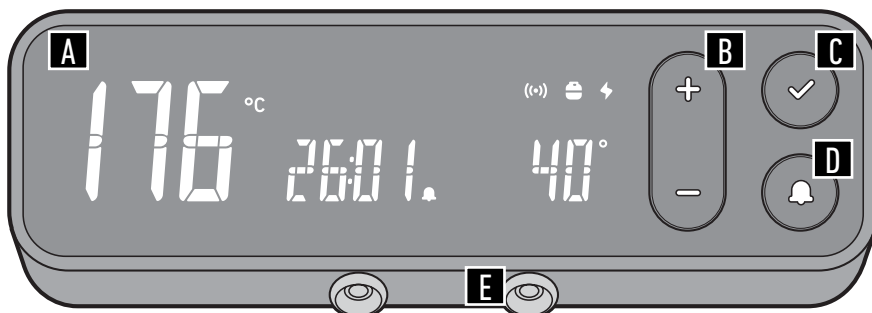
Följ dessa steg för att ansluta din WEBER-grill via Bluetooth® eller ditt lokala Wi-Fi-nätverk:

Obs! WEBER rekommenderar att din smarta enhet har den senaste versionen av operativsystemet innan du försöker ansluta grillen till Bluetooth® eller Wi-Fi-nätverk.

- 1) Tryck på valfri knapp på temperaturreglaget för att starta (ON) WEBER CONNECT-modulen.
- 2) Kontrollera att din smartphone är ansluten till Bluetooth® eller ditt lokala Wi-Fi-nätverk.
- 3) Via din smartphone laddar du ner den nya appen WEBER CONNECT från App Store för Apple-enheter eller Play Store för Android-enheter.
- 4) Starta appen WEBER CONNECT och följ anvisningarna i appen för att ansluta till din WEBER-grill.

Obs! För att kunna ansluta din smartphone till din grill via ett Wi-Fi-nätverk måste du se till att grillen är parkopplad via Bluetooth® och att grillen har kontakt med din Wi-Fi-router. Om du inte lyckas ansluta enheterna kan du försöka flytta grillen närmare routern eller utöka ditt system med en signalförlängare för att få en starkare nätverkssignal.

Använda WEBER CONNECT-modulen



Modell: WC2-STYRENHET

A Instrumentpanel

Via startskärmen på modulens LED-display kan du kontrollera temperaturer, få notiser, se anslutningsstatus och kontrollera tillagning.



Tryck på knapparna (+) eller (-) för att höja eller sänka måltemperaturen. Tryck på knappen (✓) för att bekräfta ditt val.

C (✓) Bekräfta val/stäng av displayen

Efter val av måltemperatur trycker du på knappen (✓) för att bekräfta valet. Håll inne samma knapp i tre sekunder för att stänga av displayen.

D (🔔) Måltemperaturvarning

Tryck på knappen (🔔) för att ställa in alarm för grillen och/eller temperaturgivare. Tryck på knapparna (+) eller (-) för att öka eller minska önskad måltemperaturen. Tryck på knappen (✓) för att bekräfta alarm för måltemperatur. Om du vill nollställa larmet väljer du önskad ingång och trycker på/håller ner knappen (-) tills ett streck visas.

E Givare för mattemperatur

Din nya WEBER CONNECT-modul kan hantera upp till två separata temperaturgivare (en givare medföljer) för svårslagen kyll på grillen och perfekt resultat varje gång.

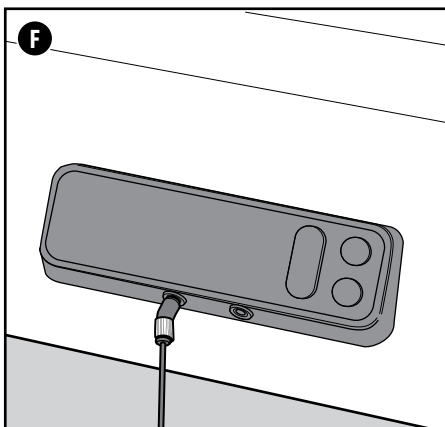
Obs! Ladda ner appen WEBER CONNECT för att få det senaste grillprogrammet och de senaste funktionerna.

Notifikationer	
	Strömindikator
	En grön trådlös symbol visas på WEBER CONNECT-modulens display när den är ansluten till WEBER CONNECT-appen via Wi-Fi-nätverket. En blå trådlös symbol visas på WEBER CONNECT-modulens display när den är ansluten till WEBER CONNECT-appen via Bluetooth®.
	Symbolen för alarm visas när måltemperatur har ställts in.

Ställa in notis för grilltemperatur

Följ dessa steg för att ställa in notis som varnar när grillen har uppnått den inställda måltemperaturen:

- 1) Tryck på valfri knapp på temperaturreglaget för att starta (ON) WEBER CONNECT-modulen.
- 2) Tryck på knappen med ringklockan för att aktivera notis om grilltemperatur.
- 3) När displayen blinkar trycker du på knapparna + eller - för att ställa in grillens måltemperatur. Tryck på knappen med en bock för att bekräfta ditt val.
- 4) Upprepa stegen 2 och 3 för att uppdatera eller ställa in ny måltemperatur.
- 5) När grillen har uppnått måltemperaturen kommer knappen med ringklockan att blinka och styrenheten avger en ljudsignal, om du använder WEBER CONNECT-appen får du en notis via din smartphone.
- 6) Samtliga av dessa funktioner i WEBER CONNECT-modulen kan även ställas in trådlöst via Wi-Fi eller Bluetooth® från appen WEBER CONNECT på din smartphone.

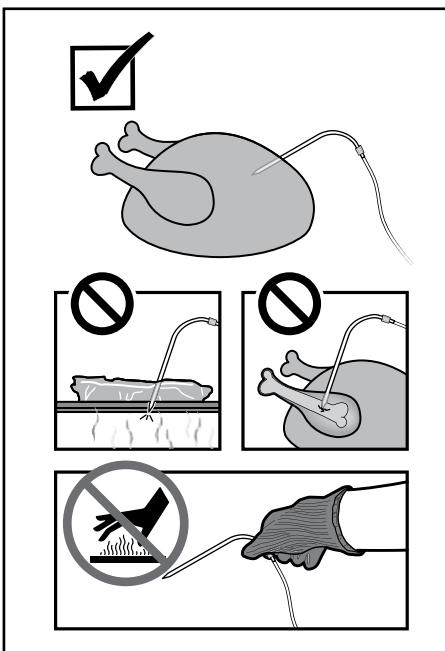
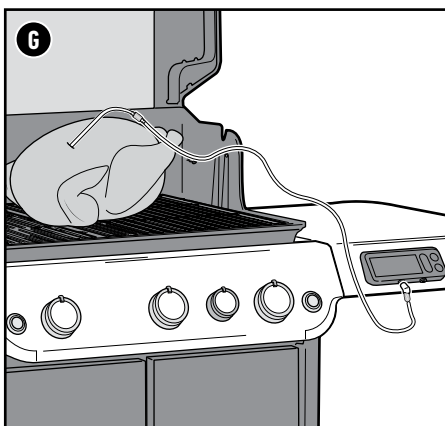


Grilla med mattemperaturgivare

Använd den medföljande temperaturgivaren för att övervaka din WEBER-grill, så att maten blir perfekt varje gång.

Följ dessa steg när du ska använda temperaturgivare:

- 1) När grillen har förvärmats, öppna grilllocket och rengör grillgallret med hjälp av en grillborste eller skrapa, ställ därefter in kontrollvreden på önskad grilltemperatur.
- 2) Lägg maten på grillgallret.
- 3) Anslut mattemperaturgivare i uttagen på WEBER CONNECT-modulen (F) och placera mattemperaturgivarnas, använd värmetåliga handskar, kablar i grillens sidokanal (G).
- 4) Sätt in temperaturgivarna i mitten av den tjockaste delen av maten.
- 5) Stäng grillens lock.
- 6) Tryck på valfri knapp på temperaturreglaget för att starta (ON) WEBER CONNECT-modulen.
- 7) Tryck på knappen med ringklockan för att växla mellan grilltemperatur och mattemperatur för givare 1 och 2.
- 8) När du valt vilken givare som ska användas trycker du på knapparna + eller - för att ställa in matens måltemperatur. Tryck på knappen med en bock för att bekräfta ditt val.
- 9) Upprepa stegen 7 och 8 för att uppdatera eller ställa in ny måltemperatur.
- 10) När givaren har uppnått måltemperaturen kommer knappen med ringklockan att blinka och styrenheten avger en ljudsignal, om du använder WEBER CONNECT-appen får du en notis via din smartphone.
- 11) Samtliga av dessa funktioner i WEBER CONNECT-modulen kan även ställas in trådlöst via Wi-Fi eller Bluetooth® från appen WEBER CONNECT på din smartphone.



Mattemperaturgivare, skötsel

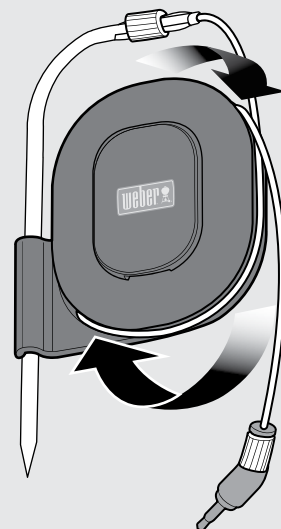
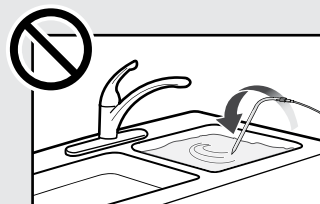
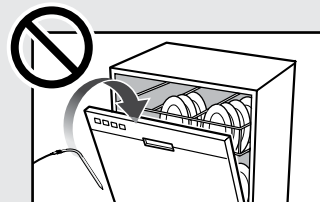
Rengöra mattemperaturgivare

Rengör temperaturgivaren innan den används första gången. Temperaturgivarna ska rengöras med vatten och en fuktig trasa.

Temperaturgivarna klarar inte maskindiskning, är inte vattentåliga och kan skadas av för mycket vatten. Sänk aldrig ner givarna i vatten eller andra vätskor.

Förvaring av mattemperaturgivare

Efter rengöring, linda försiktigt upp givarna på hållaren och förvara de inomhus när de inte används.



⚠ VARNING

⚠ Risk för skador! Mattemperaturgivarna är mycket vassa. Var försiktig när du hanterar temperaturgivare.

⚠ Risk för brännskador! Hantering av temperaturgivarna utan skyddshandskar kan leda till allvarliga brännskador. De färgade indikatorerna på givarna är inte avsedda att vidröras med händerna när grillen används eftersom de inte är värmeisolerade. Använd alltid värmetåliga handskar vid användning av produkten för att undvika brännskador.

Extra ineffekt

Ansluta en extern strömbank

Som ett alternativ till att använda ett vägguttag för att driva WEBER CONNECT-modulen under tillagning går det bra att använda en extern uppladdningsbar strömbank, säljs separat.

Strömbanken ska ha en minsta kapacitet på 10 000 mAh, med en 5 V micro-USB-A kontakt. På grund av Genesis Smart-grillens låga strömförbrukning måste du använda strömbankens USB-A-port till grillens USB-C-ingång, med en USB-A till USB-C-kabel som säljs separat.

Strömbanken kan placeras på hyllan under sidobordet, under förutsättning att den inte är större än 10 cm bred x 17,75 cm djup x 3 cm hög.

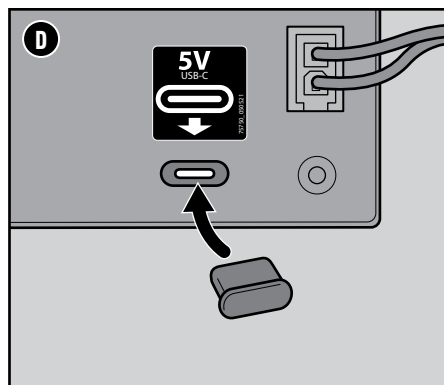
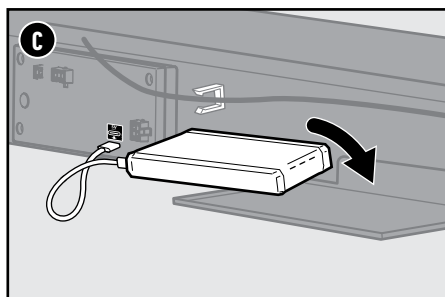
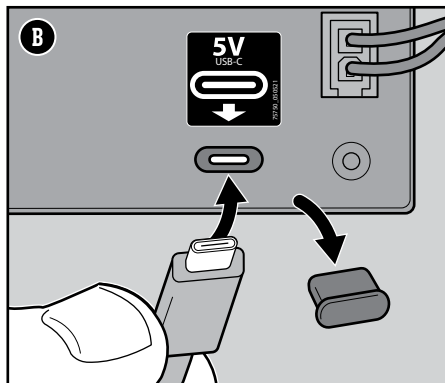
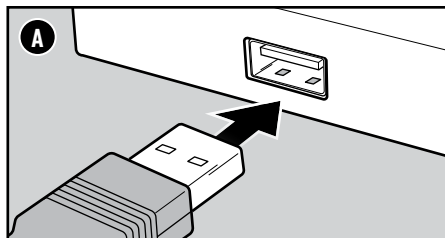
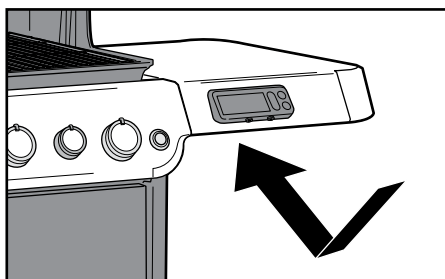
WEBER CONNECT-modulen drar automatiskt ström från strömbanken om nätspanningen försvinner eller om den kopplas bort. Strömbrytaren styr endast strömmen från vägguttaget till grillen.

- 1) Anslut USB-A till USB-C-kabeln till strömbankens USB-A-port **(A)**.
- 2) Ta bort dammskyddet av silikon från manöverpanelen. Anslut kabeln till manöverpanelens USB-C-port **(B)**.
- 3) Kontrollera att strömbanken är igång.
- 4) Placera strömbanken på den lilla hyllan under sidobordet **(C)**.

Läs i tillverkarens bruksanvisning om hur man fulladdar strömbanken.

Ytterligare information om hur man använder en strömbank:

- Anslut aldrig strömbanken till ett externt eluttag när den är ansluten till grillen.
- Efter användning ska strömbanken kopplas bort från grillen och förvaras inomhus. Sätt tillbaka dammskyddet av silikon över USB-C-porten på manöverpanelen **(D)**.
- Strömbanken matar inte ström till brännarnas tändare. Läs i "Kontrollera komponenterna i det elektroniska tändsystemet".
- USB-C-anslutningen på manöverpanelen är endast avsedd för ingående ström och ger ingen ström ut.
- USB-C-kontakten på manöverpanelen är inte avsedd för dataöverföring.
- Förvara inte strömbanken utomhus.
- Ladda upp strömbanken helt innan du använder den. Grillen övervakar inte strömbankens batterinivå.
- Bör endast användas om utomhustemperaturen är mellan -12 °C till 38 °C, om inte strömbanken är klassad för högre och/eller lägre temperaturer. Följ tillverkarens anvisningar.



FÖRLORAD EFFEKT

SYMPTOM

- WEBER CONNECT-modulen och reglagevredens belysning startas inte.

ORSAK

LÖSNING

Kablarna är fränkopplade.

Kontrollera att alla kablar är säkert anslutna i kontakterna på baksidan av WEBER CONNECT-modulen och i kontrollpanelen under sidobordet. Läs i "WEBER CONNECT Kabeldragning".

Elkabeln är fränkopplad.

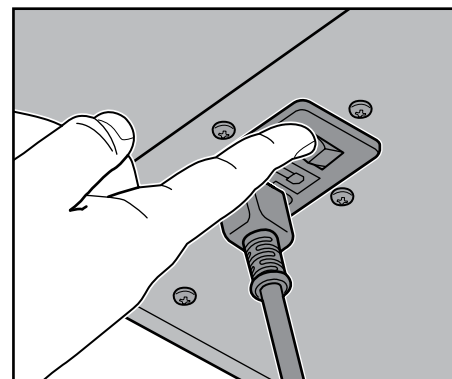
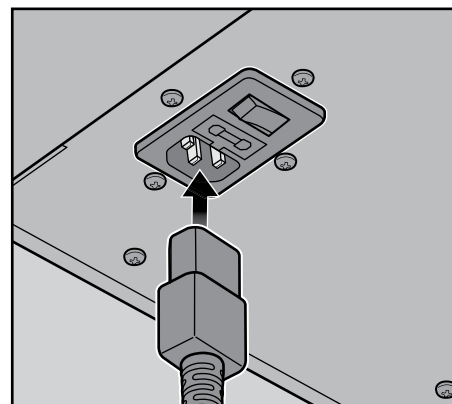
Kontrollera att elkabeln är ansluten till uttaget under sidobordet och till vägguttaget. Kontrollera att strömbrytaren under sidobordet är påslagen. Se "Kontrollera strömkabeln".

Säkring har löst ut.

Om grillen fortfarande inte startar när du har utfört ovanstående kontroller är det troligen säkring som har gått. För anvisningar om hur du byter grillens säkring, se "Byta säkring".

Alternativt kan den externa strömbanken vara urladdad.

Om du använder en extern strömbank, säljs separat, ska den kopplas bort från kontrollpanelen och läs sedan i tillverkarens bruksanvisning för information om uppladdning. Läs i "Ansluta en extern strömbank".

**WEBER CONNECT HAR ANSLUTNINGSPROBLEM**

SYMPTOM

- Bluetooth® har problem med att behålla anslutning eller parkoppling med en smartenhet.

ORSAK

LÖSNING

Bluetooth®-signaler har kort räckvidd.

När WEBER CONNECT-modulen är igång är den redo att parkoppla. Se till att Bluetooth® är aktiverat på smartphone/surfplatta och att den är nära grillen.

Bluetooth® har anslutit till en annan enhet.

Om Bluetooth®-indikatorn lyser med fast sken är den redan parkopplad med en smartenhet. Stäng av Bluetooth® på de smarta enheter som du inte längre vill ska ansluta till grillen.

SYMPTOM

- Wi-Fi har problem med att bibehålla anslutning till Wi-Fi-nätverk.

ORSAK

LÖSNING

Grillen har inte kontakt med Wi-Fi-nätverket.

För att kunna ansluta din smartphone till din grill via ett Wi-Fi-nätverk måste grillen vara inom din Wi-Fi-routers räckvidd. Om du inte lyckas ansluta enheterna kan du försöka flytta grillen närmare routern eller utöka ditt system med en signalförlängare för att få en starkare nätverkssignal.

FELKOD VISAS PÅ DISPLAYEN

SYMPTOM

- En felkod visas på den digitala displayen under uppstart eller grillning.

ORSAK

LÖSNING

WEBER CONNECT-modulen är känslig för vissa yttre faktorer. Variationer i strömtillförsel eller radiofrekvens kan påverka driften.

Kontakta din lokala kundtjänst via kontaktuppgifterna på weber.com.

KONTAKTA KUNDTJÄNST

Om du fortfarande har problem kontaktar du din lokala kundtjänst via kontaktinformationen på weber.com.

Byta säkring

Om din WEBER CONNECT-modul inte startar trots att alla elektriska anslutningar har kontrollerats kan det hända att grillens säkring har löst ut. Grillens strömförsörjning använder en säkring av smälttyp. Säkringen kan enkelt bytas enligt följande instruktioner:

VAR FÖRSIKTIG: Använd alltid säkring med rätt märkning och storlek. I annat fall kan det medföra fara och upphäva garantin. Rätt säkring är:

1,6A

250 V

5x20 mm

Snabb

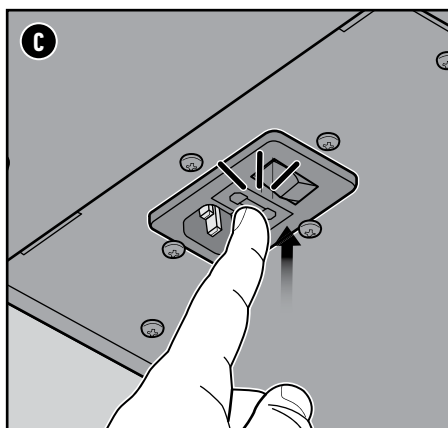
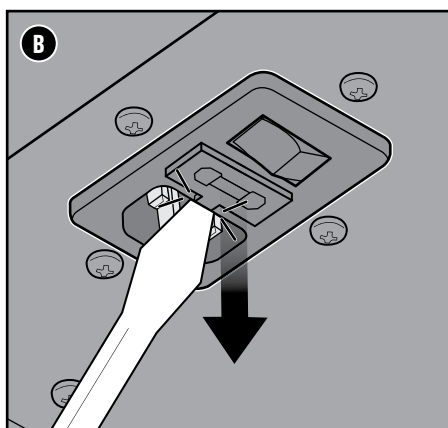
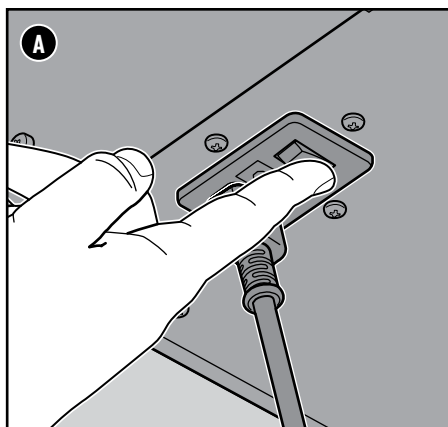
1. Se till att grillen är helt sval, stäng sedan av strömbrytaren och koppla bort grillen från strömkällan **(A)**.
2. Säkringen sitter inuti säkringshållaren som du hittar på undersidan av sidobordet. Använd en platt skruvmejsel för att försiktigt bända upp säkringshållaren och ta ut säkringen **(B)**.

Obs! WEBER rekommenderar att säkringen byts ut om man misstänker fel.

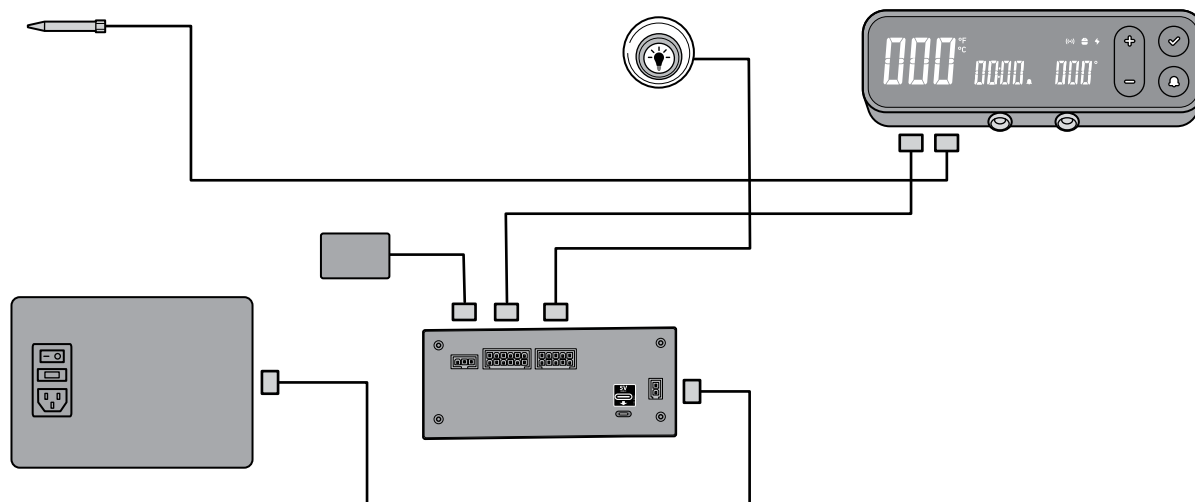
3. Installera en ny säkring i säkringshållaren och sätt tillbaka säkringshållaren i strömmodule **(C)**.

VAR FÖRSIKTIG! Se till att säkringshållaren är korrekt monterad och stäng igen innan du startar grillen.

4. Sätt i kontakten och slå på strömmen med brytaren så att modulen kan startas.

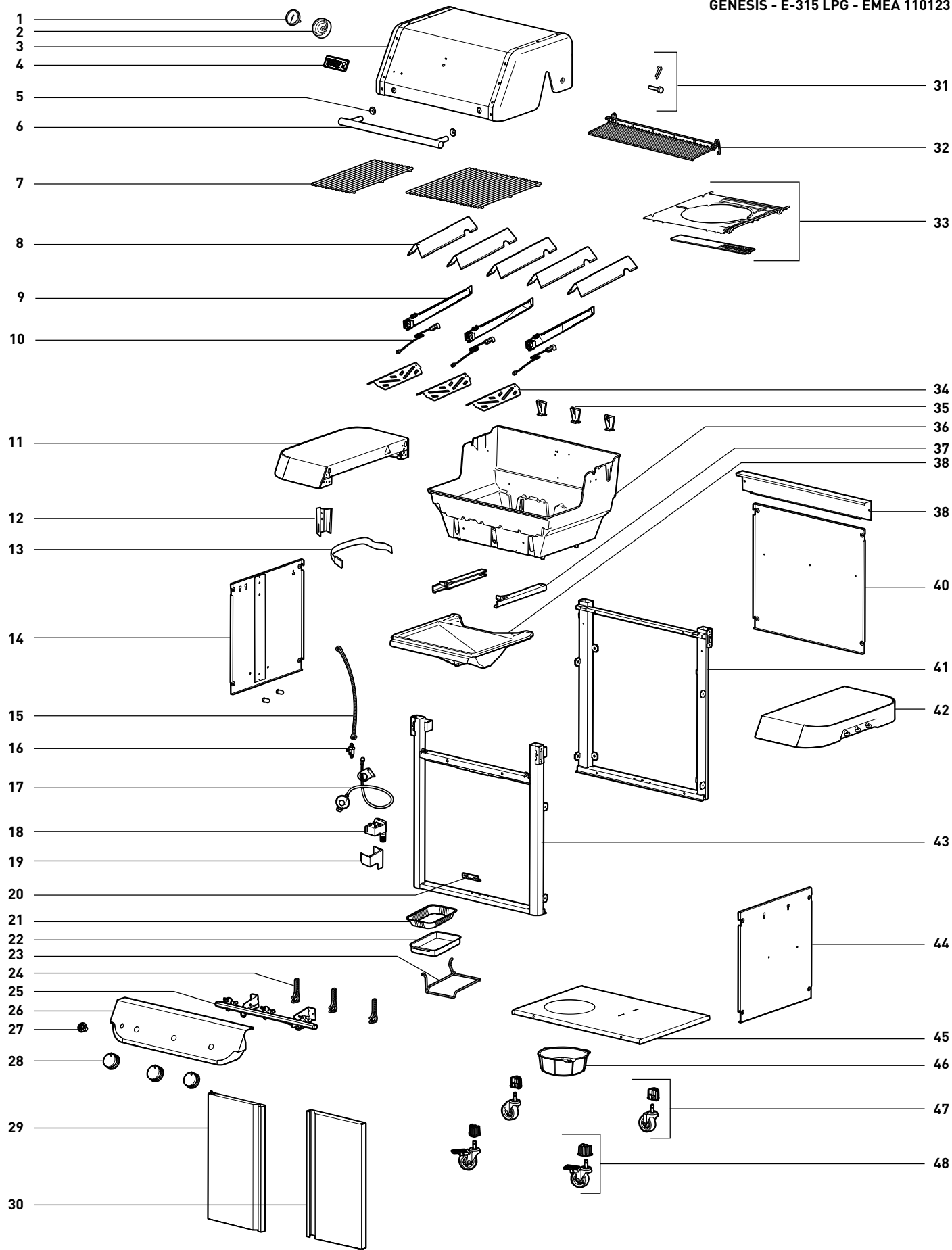


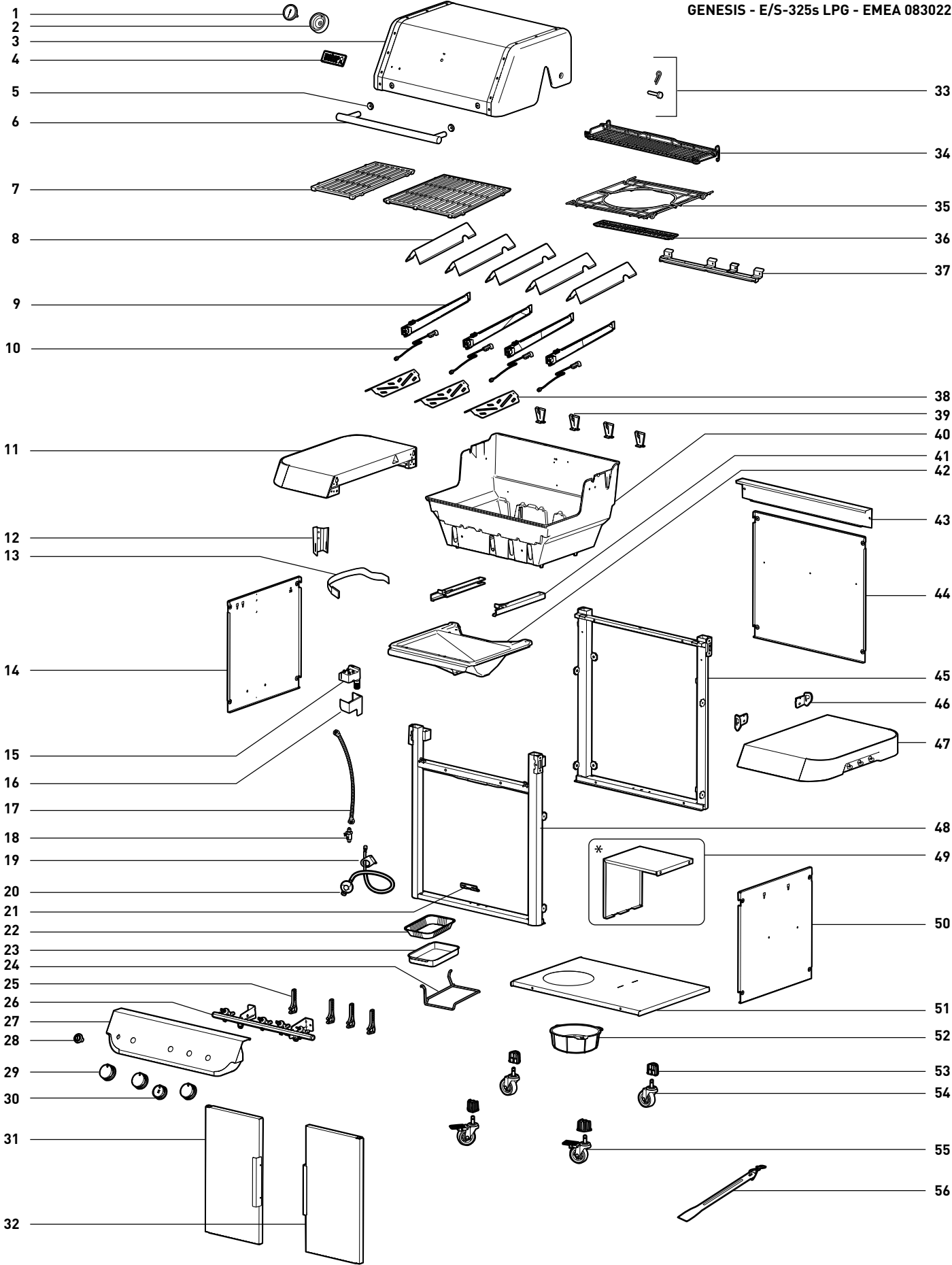
WEBER CONNECT Kabeldragning



GENESIS E-315

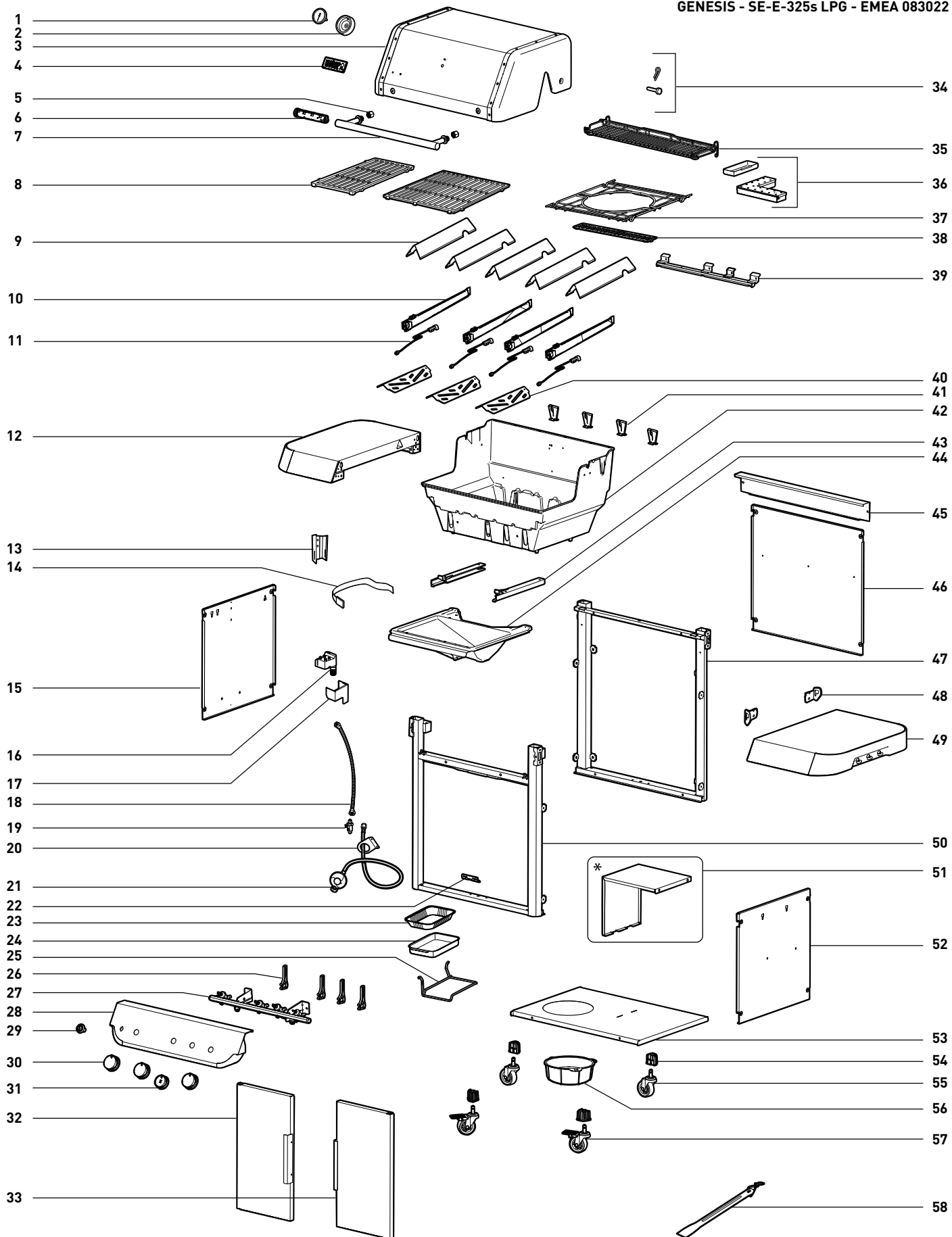
GENESIS - E-315 LPG - EMEA 110123

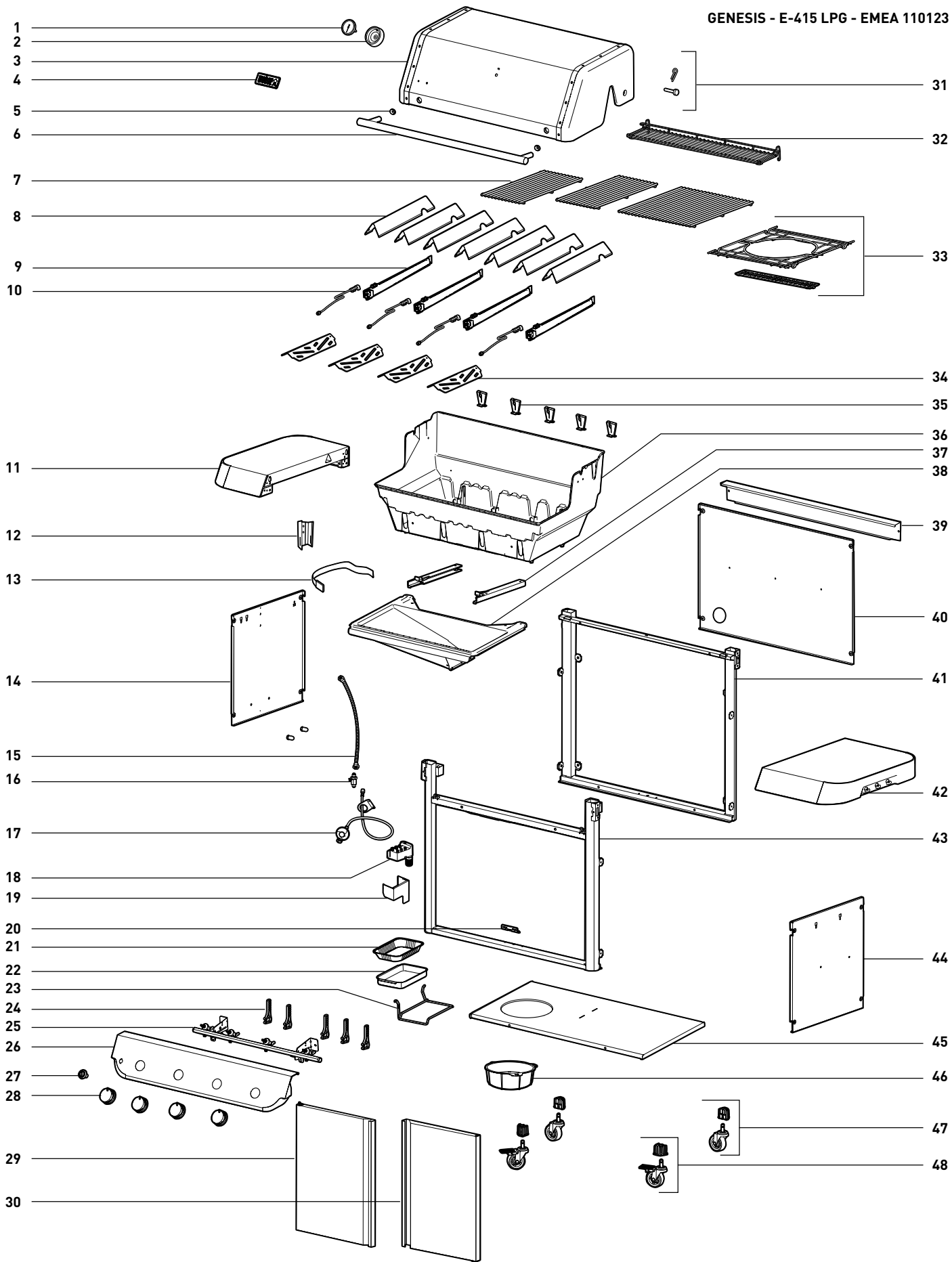




GENESIS SE-E-325s

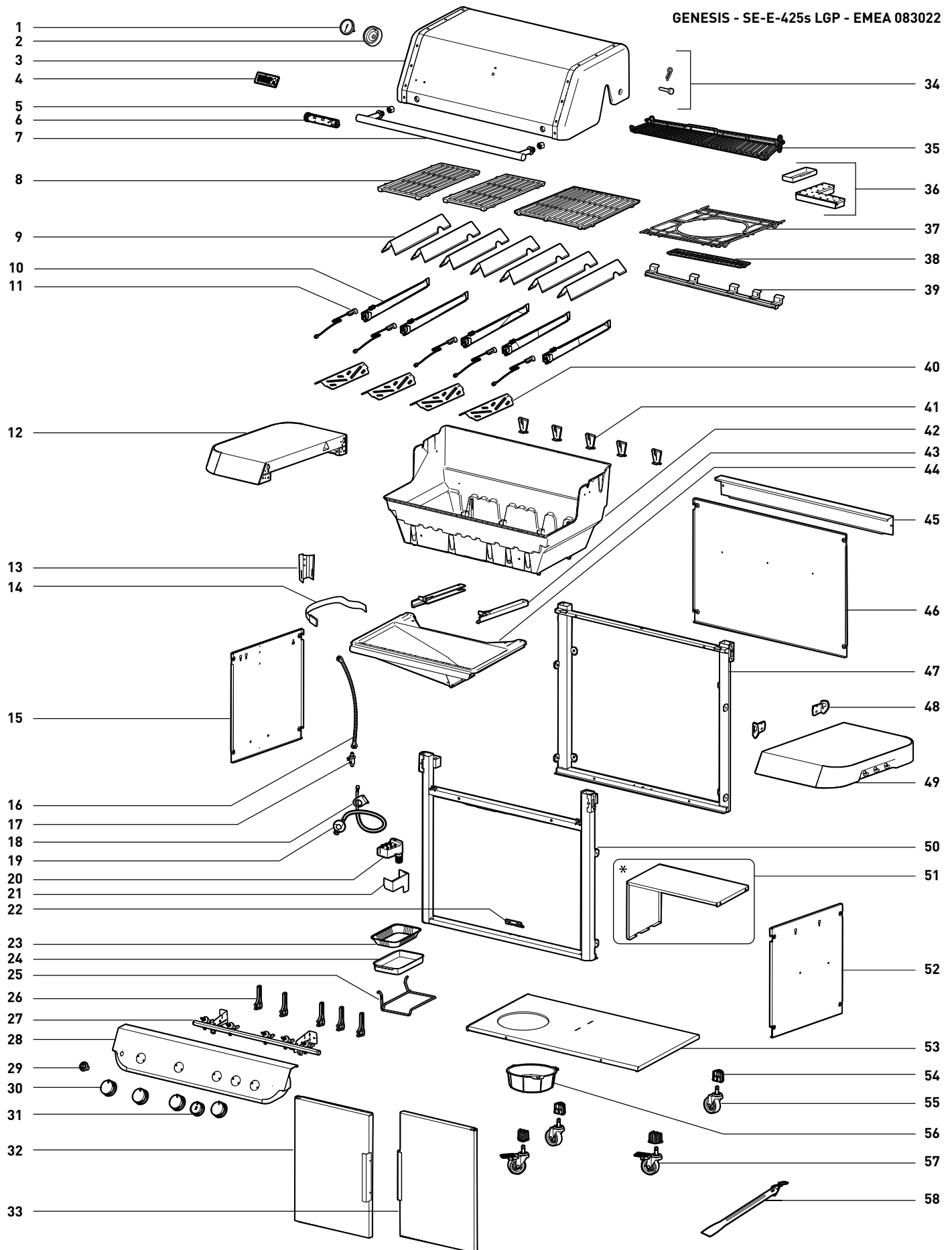
GENESIS - SE-E-325s LPG - EMEA 083022

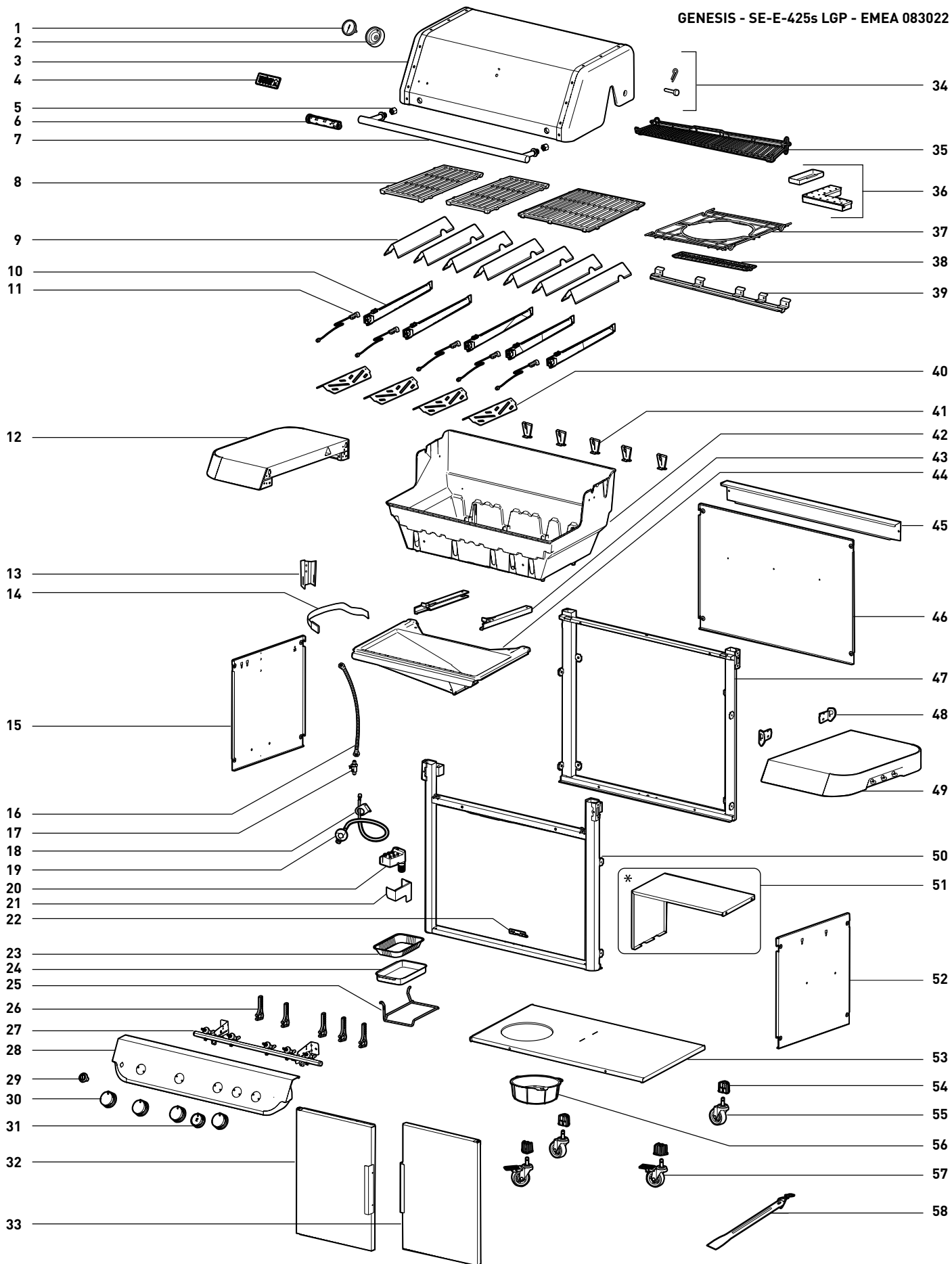


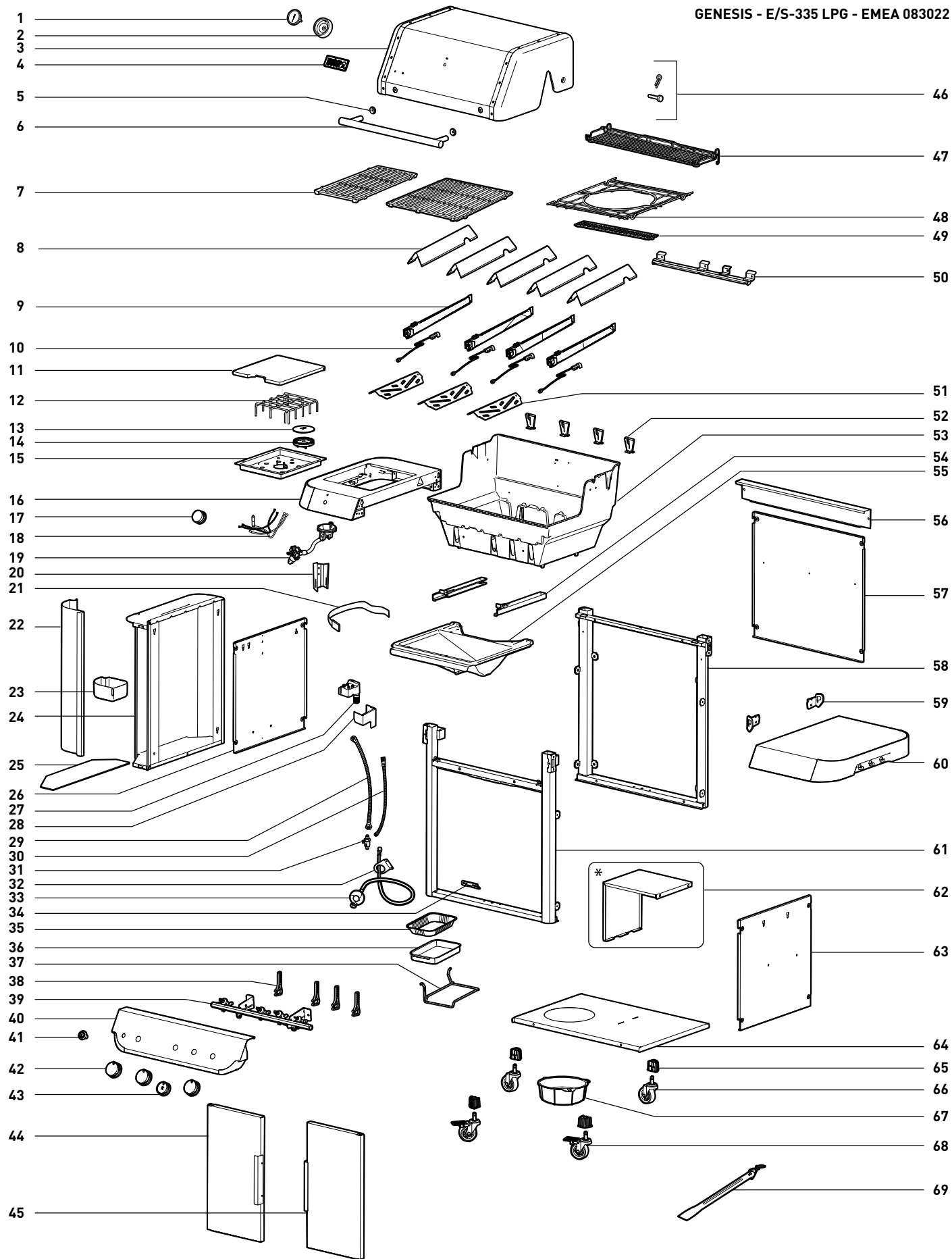


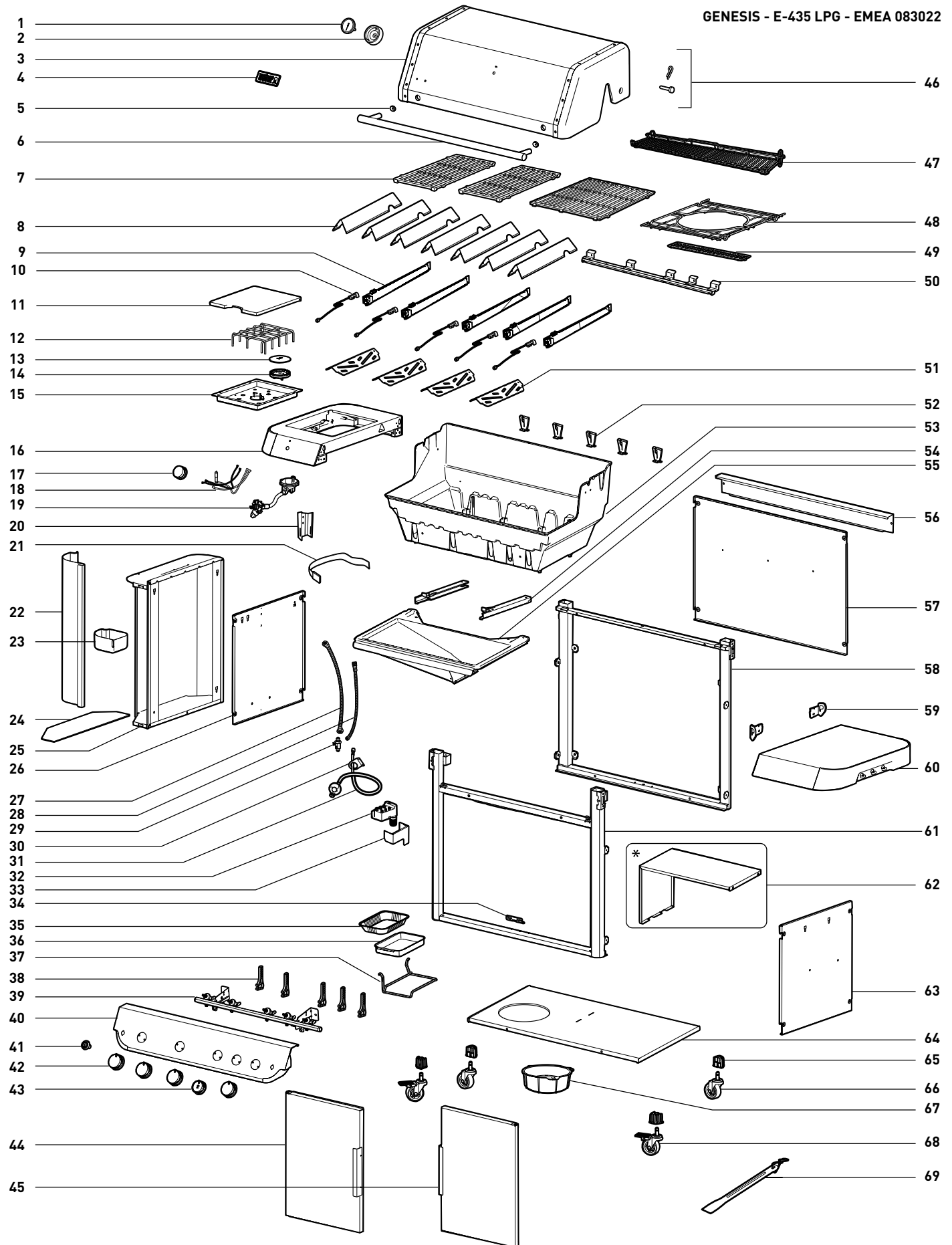
GENESIS E-425s

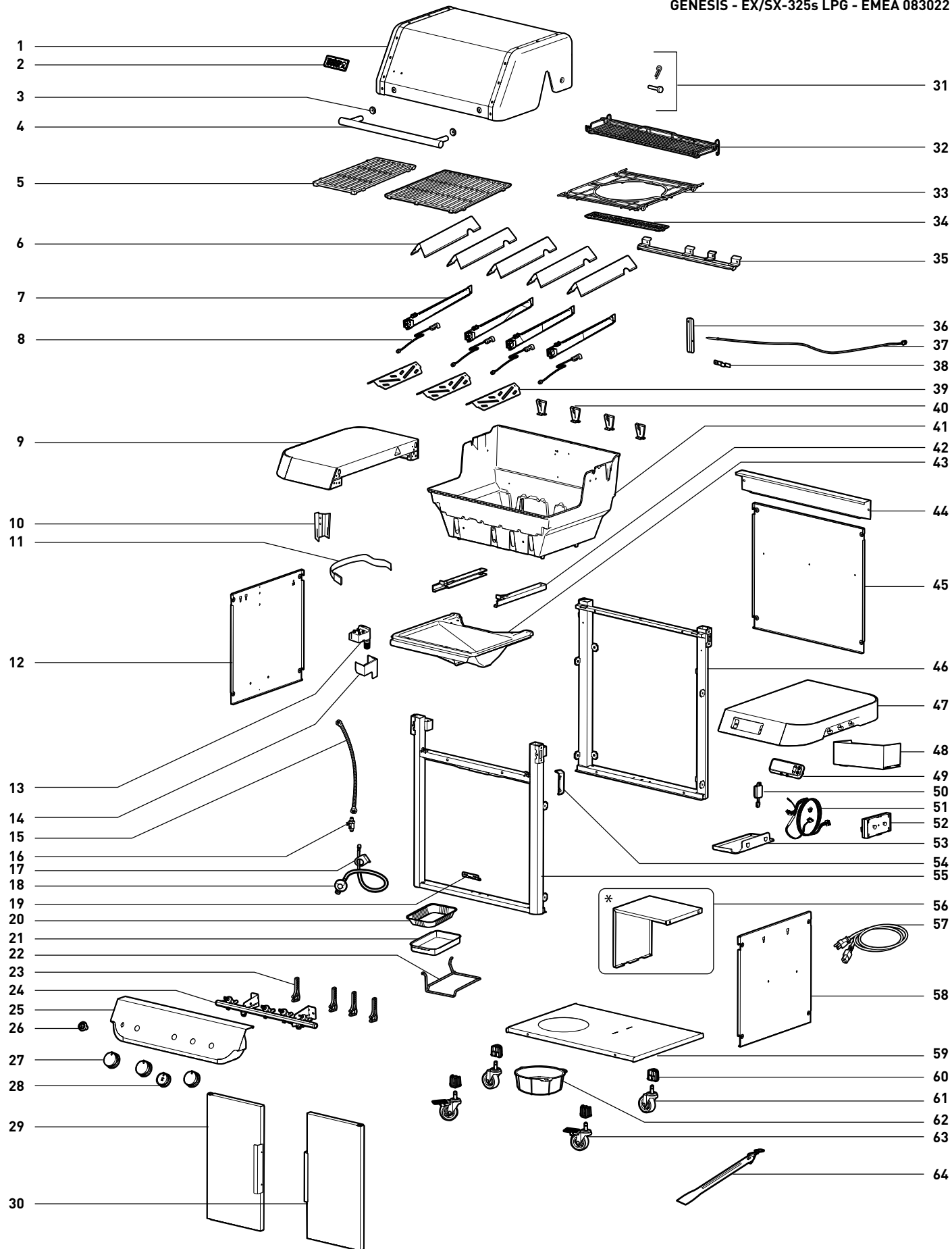
GENESIS - SE-E-425s LGP - EMEA 083022

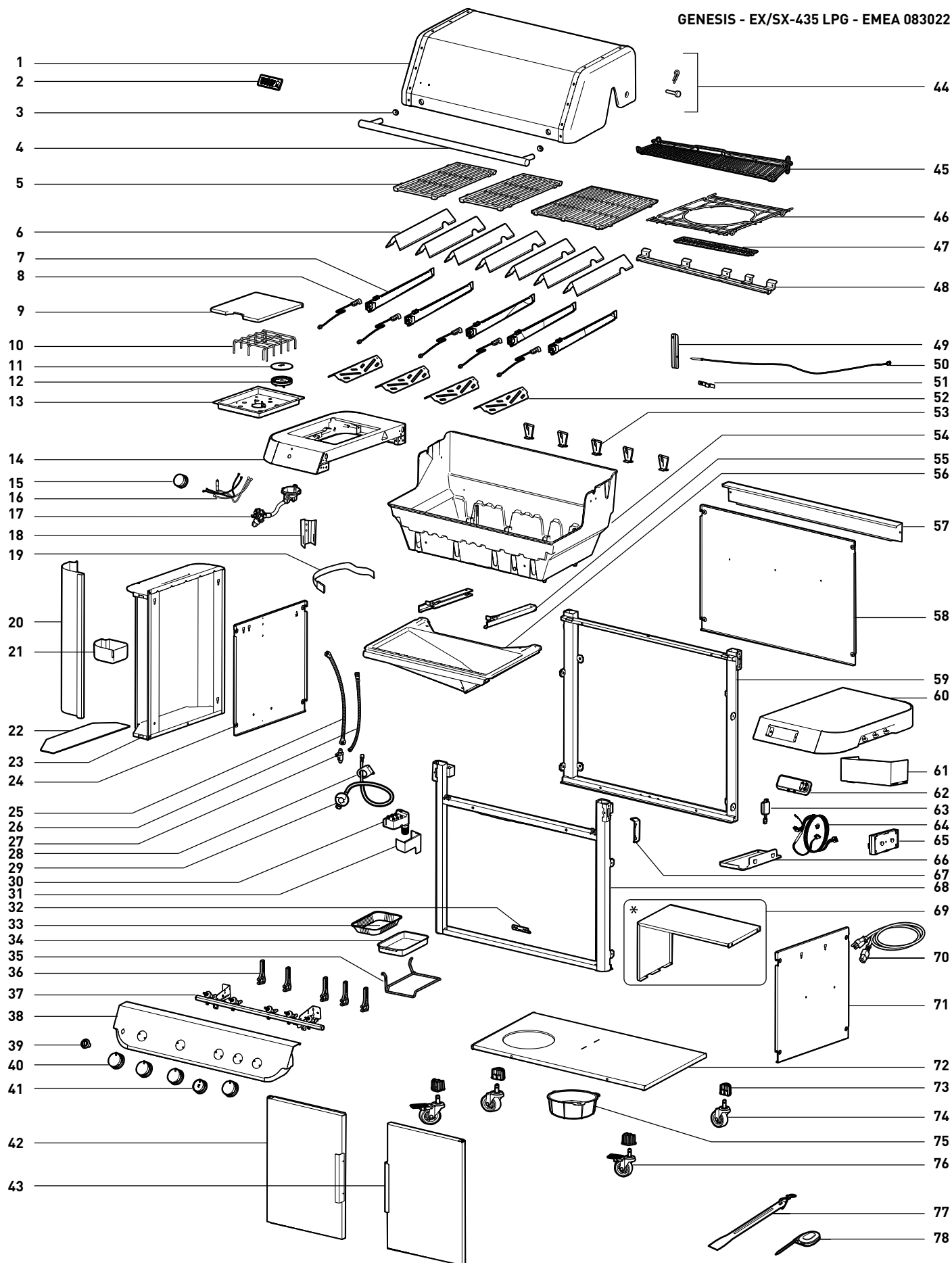


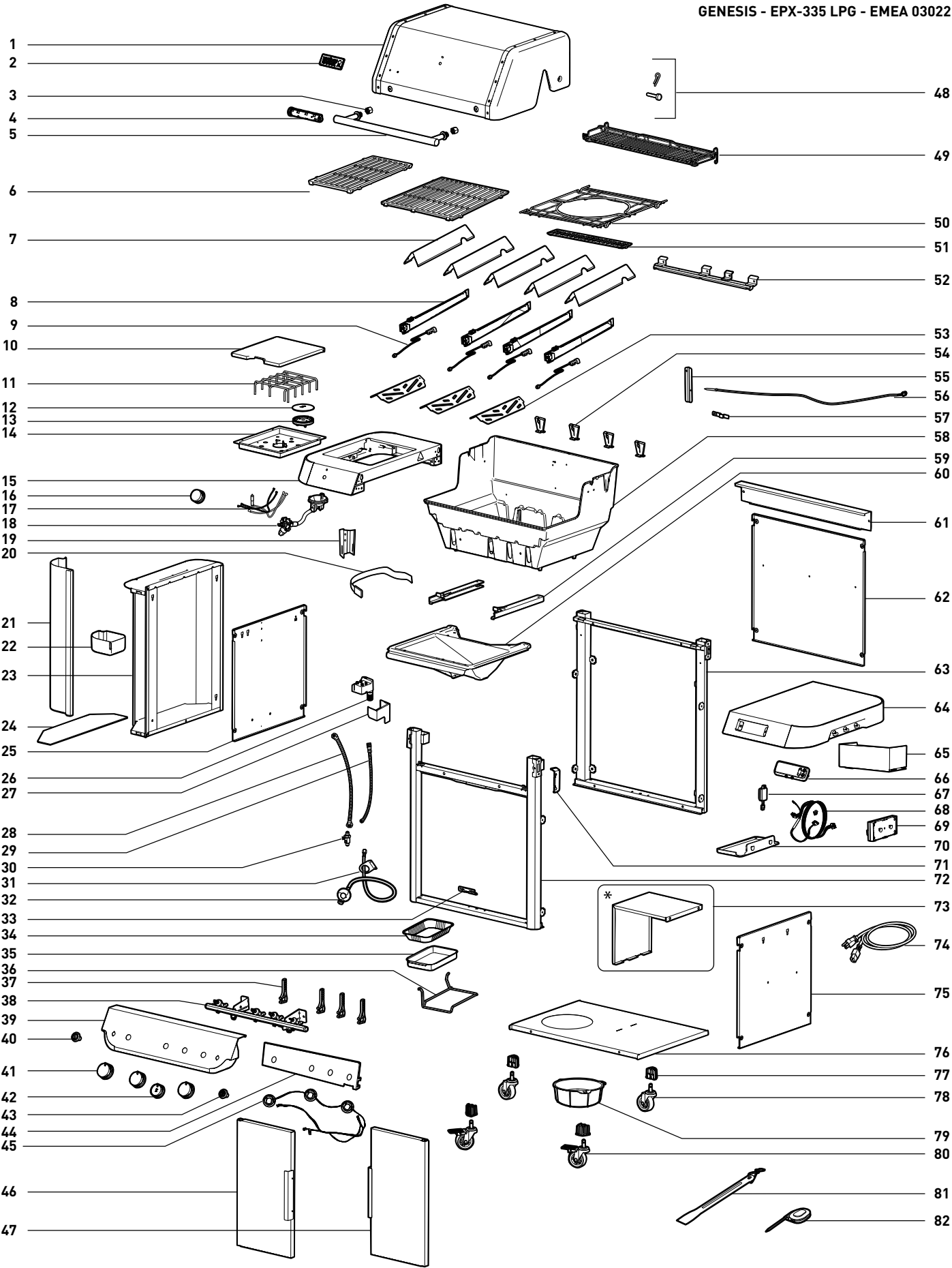


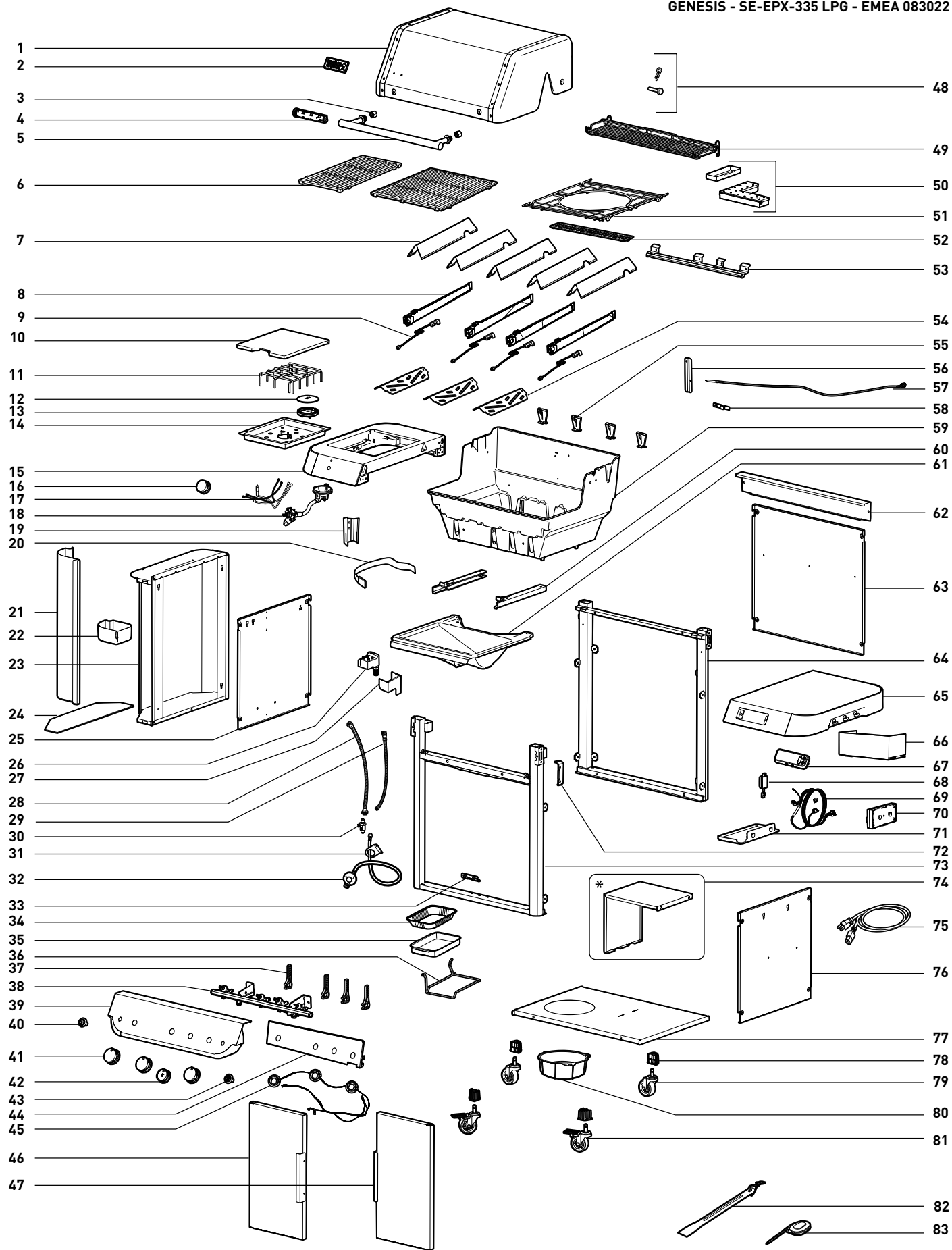


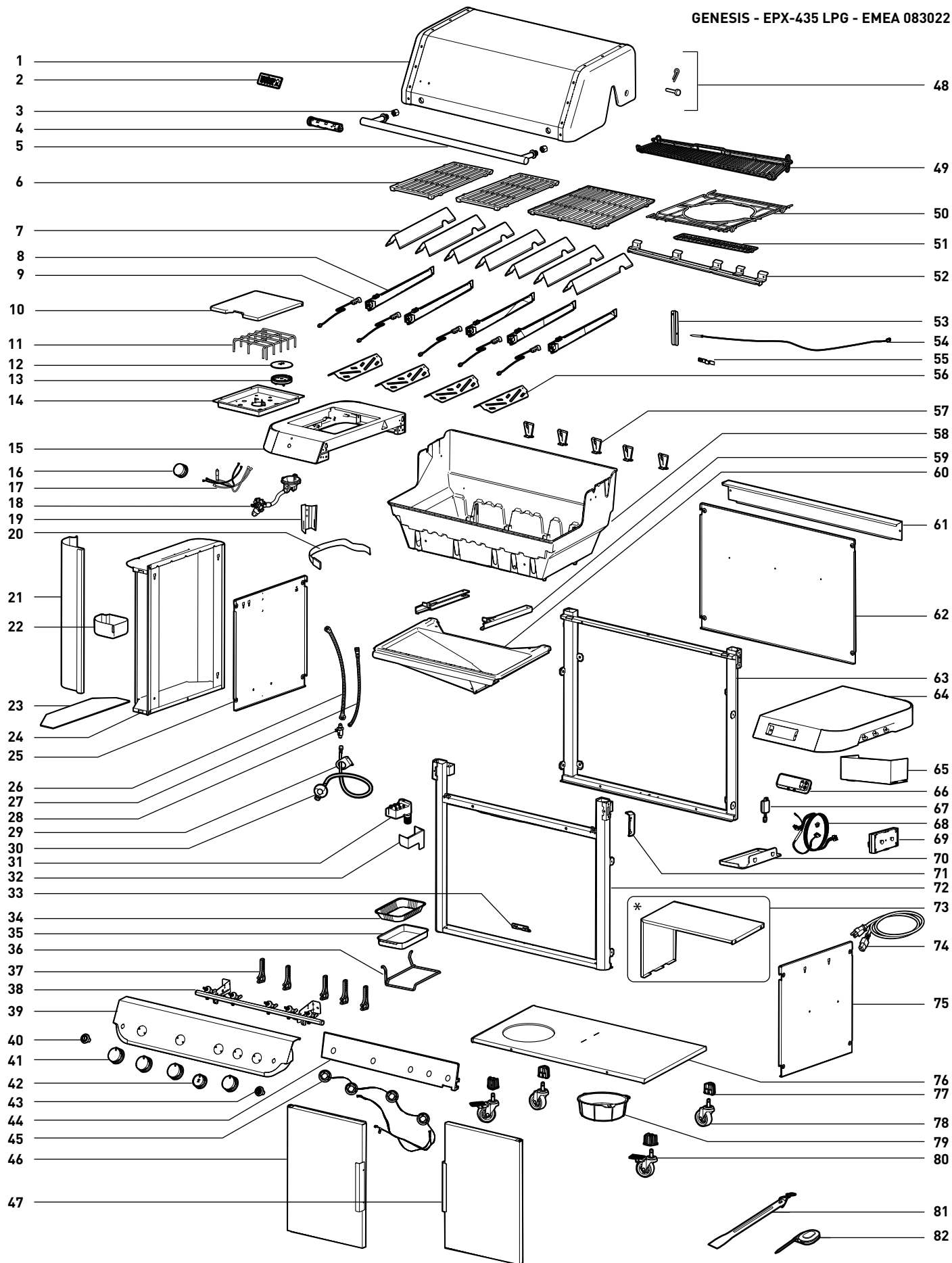


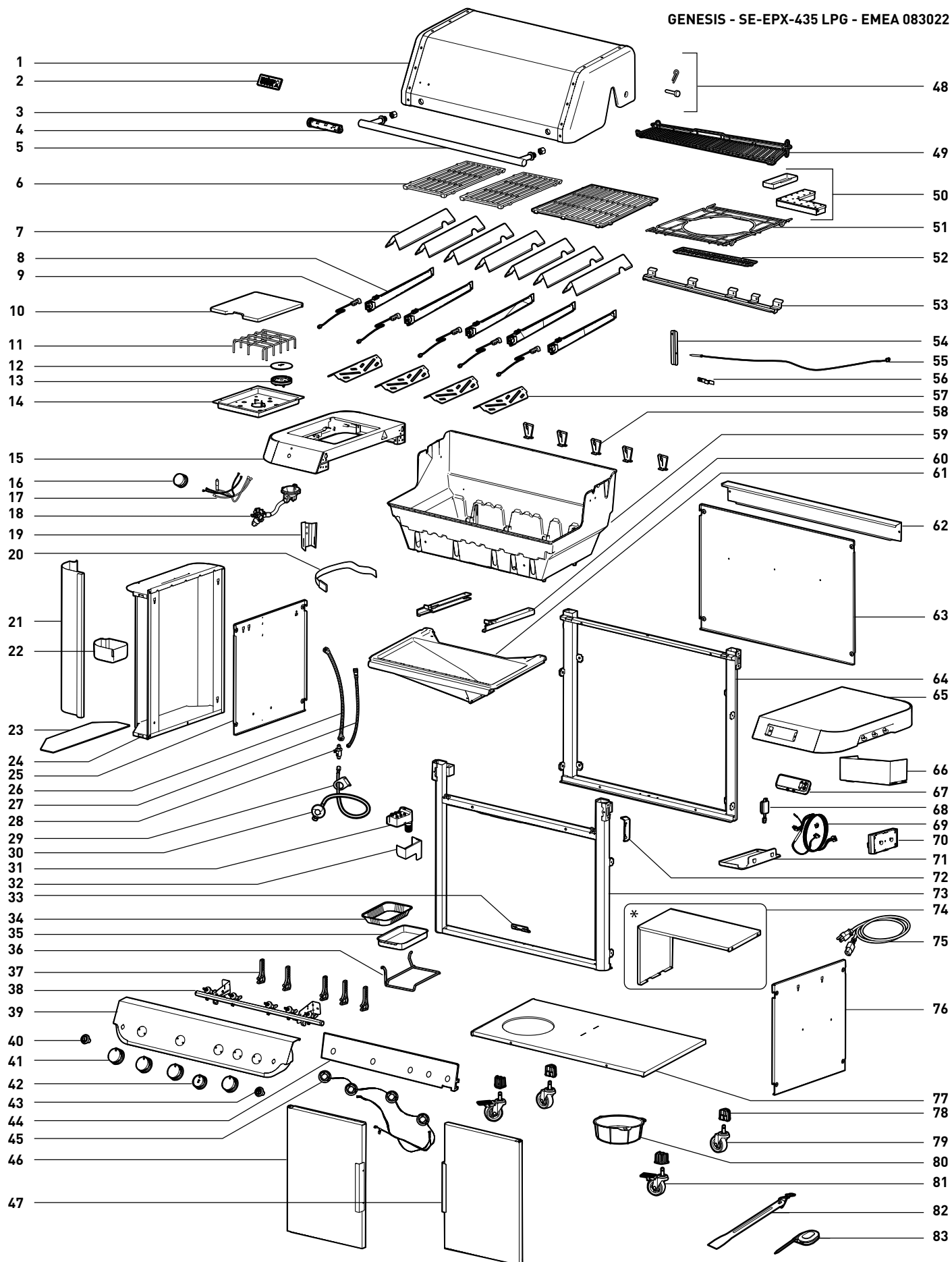














Tillverkare:

Weber-Stephen Products LLC

1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067-6266
USA

Importör:

Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH

Franklinstraße 28/29
10587 Berlin
Tel: (+49) 307554184-0

Weber-Stephen Products LLC försäkrar härmed att den specificerade typen av radioutrustning överensstämmer med direktiv 2014/53/EU och andra tillämpliga direktiv.

• Modell: WC2-STYRENHET

Den fullständiga texten i EU:s deklaration om överensstämmelse finns på följande webbadress:

<https://www.weber.com/declarations-of-conformity/>

PROBLEM? FRÅGOR?

Returnera inte produkten till butiken.

Vi hjälper dig!

Om du har frågor som rör montering, användning eller underhåll av din grill eller om du behöver reservdelar är du välkommen att kontakta Webers kundtjänst. Serienummer och modellnummer finns på omslaget till användarmanualen, dessa uppgifter krävs vid alla typer av servicesamtal.

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 99
service-be@weber.com

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+420 228 882 385
service-cz@weber.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 Grill Products India Pvt. Ltd.
080 42406666
customercare@weberindia.com

ITALY

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

NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 (0) 513 4 333 22
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.

KONTAKTA KUNDTJÄNST

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

Modell: GEN1

weber.com



Apple och Apple-logotypen är varumärken som tillhör Apple Inc. och är registrerade i USA och andra länder. App Store är ett servicemärke som tillhör Apple Inc. Android och Google Play är varumärken som tillhör Google Inc.

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.

© 2023 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.