



SUMMIT

GAS GRILL

LP Gas Grill Owner's Guide

E-470 · S-470

LP

**YOU MUST READ THIS OWNER'S GUIDE BEFORE
OPERATING YOUR GAS GRILL.**

REGISTER *today*

Unlock grilling happiness: Register your SUMMIT gas grill and receive special content to make you the ultimate backyard hero.

Registration is easy and we only ask a few quick questions. In less than two minutes, activate your unique WEBER-ID, and unlock a lifetime of WEBER knowledge and guidance. Stay inspired along the way.



weber.com

⚠ DANGER

If you smell gas:

- 1) Shut off gas to the appliance.
- 2) Extinguish any open flames.
- 3) Open lid.
- 4) If odour continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire service.

Leaking gas may cause a fire or explosion which can cause serious bodily injury, death, or damage to property.

⚠ WARNING

- 1) Do not store or use petrol or other flammable liquids or vapours in the vicinity of this or any other appliance.
- 2) A gas supply cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

⚠ WARNING: Carefully follow all leak-check procedures in this Owner's Guide prior to grill operation. Do this even if the grill was dealer-assembled.

OUTDOOR USE ONLY.

NOTICE TO INSTALLER: These instructions must be left with the owner, who should keep them for future use.

⚠ WARNING: Do not ignite this appliance without first reading the BURNER IGNITION sections of this Owner's Guide.

Keep this Owner's Manual for future reference, thoroughly read through it, and if you have any questions please contact us today.

CE:2531CS-0185
ID: 2531

52592

SV / NO / DA / FI / ET / LV / LT / IS
02/01/20

SV
NO
DA
FI
ET
LV
LT
IS



SUMMIT

GASOLGRILL

Handbok för LP gasolgrill

E-470 · S-470

LP

DU MÅSTE LÄSA DENNA HANDBOK INNAN DU ANVÄNDER GASOLGRILLEN.

REGISTRERA DIG *i dag*

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

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



weber.com

⚠ FARA

Om du känner lukt av gasol:

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

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

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

**ENDAST AVSEDD FÖR
UTOMHUSBOK.**

⚠ VARNING

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

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

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

CE:2531CS-0185
ID: 2531

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

SV - SLOVENIAN

VARNINGAR

⚠ FARA

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

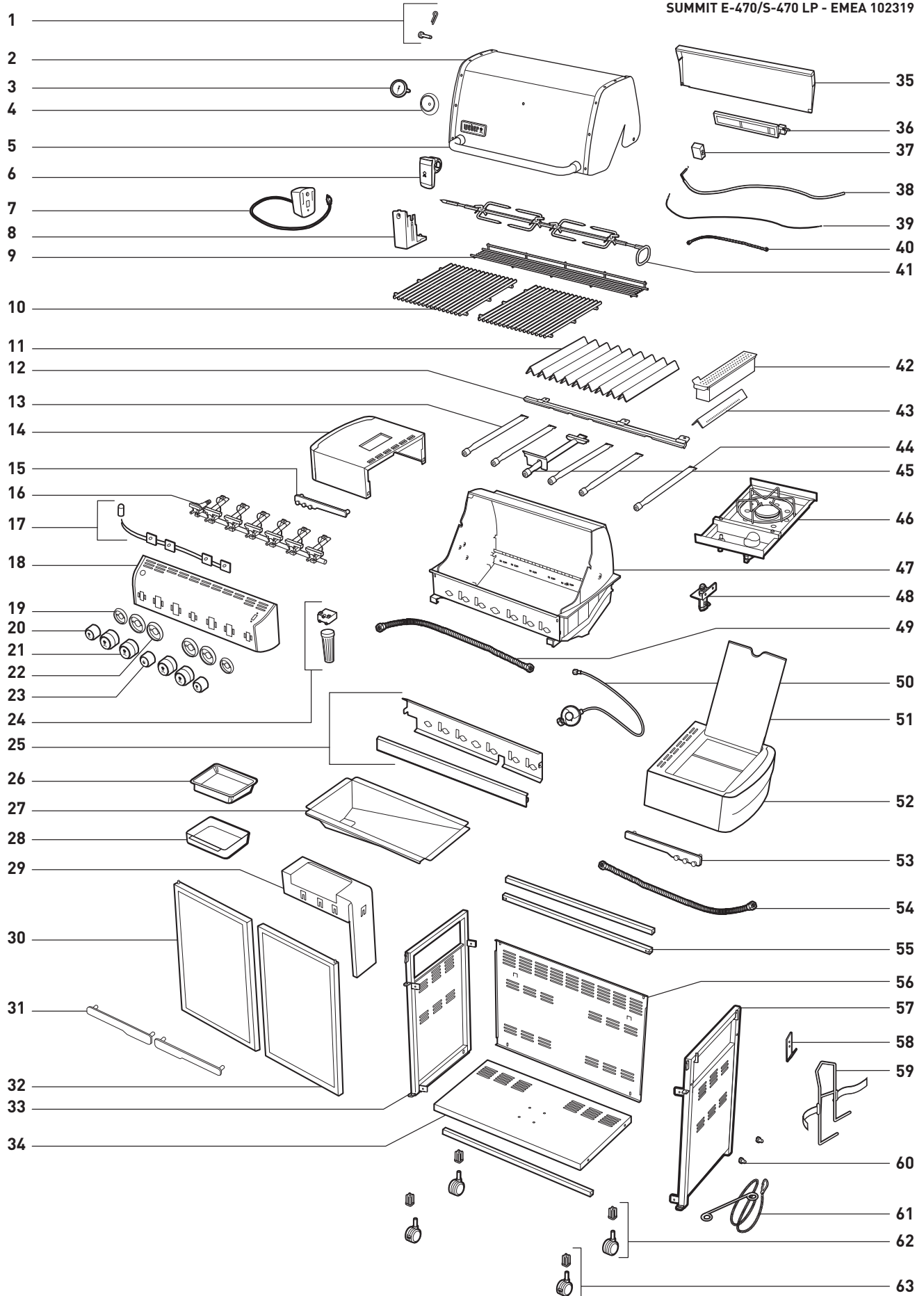
⚠ VARNINGAR

- ⚠ Följ anvisningarna för anslutning av regulatort för din typ av gasolgrill.
- ⚠ Förvara inte en extra eller bortkopplad gasolflaska under eller nära denna grill.
- ⚠ Lägg inte ett grillöverdrag eller något annat brännbart föremål på eller i förvaringsutrymmet under grillen.
- ⚠ Felaktig montering kan vara farligt. Följ noga monteringsanvisningarna i denna handbok.
- ⚠ Om WEBER gasolgrill har stått i förvaring och/eller inte har använts under en tid ska du kontrollera om det finns gasolläckor och igentäppta brännare innan du använder grillen. Läs anvisningarna i denna handbok för korrekt förfarande.
- ⚠ Använd inte en eldslåga för att kontrollera om det finns gasolläckor.
- ⚠ Använd inte din WEBER gasolgrill om det finns läckande gasolanslutningar.
- ⚠ Det får inte finnas något brännbart material inom cirka 60 cm från grillens baksida eller sidor.
- ⚠ Din WEBER gasolgrill ska inte användas av barn. Grillens tillgängliga delar kan bli mycket heta. Håll små barn på behörigt avstånd medan den används.
- ⚠ Var försiktig när du använder WEBER gasolgrill. Den är het vid tillagning eller rengöring, och ska aldrig lämnas obevakad eller flyttas när den används.
- ⚠ Om brännarna släcks under tillagning ska du stänga av alla gasolventiler. Öppna locket och vänta i fem minuter innan du försöker tända gasollågan igen enligt tändningsanvisningarna.
- ⚠ Använd inte grillkol, briketter eller lavastenar i din WEBER gasolgrill.
- ⚠ När du använder grillen ska du aldrig luta dig över den öppna grillen eller lägga händer och fingrar på baljans framkant.
- ⚠ Om lågor flammar upp på ett okontrollerbart sätt ska maten flyttas undan från lågorna tills uppflammandet avtar.
- ⚠ Om fett börjar brinna ska du stänga av alla brännare och låta locket vara stängt tills elden är släckt.
- ⚠ WEBER gasolgrill ska rengöras noggrant med regelbundna intervall.
- ⚠ Vid rengöring av ventiler och brännare ska du se till att inte göra öppningar och portar större.
- ⚠ Propangas i flytande form är inte en naturgas. Övergång till eller försök att använda naturgas i en LP gasenhet är farligt och gör att din garanti blir ogiltig.
- ⚠ En bucklig eller rostig gasolflaska kan vara farlig och ska kontrolleras av gasolleverantören. Använd inte en gasolflaska med en skadad ventil.
- ⚠ Även om din gasolflaska verkar vara tom kan den ändå innehålla gasol. Flaskan ska transporteras och förvaras i enlighet med detta.
- ⚠ Koppla under inga omständigheter bort gasolregulatort eller någon gasolanslutning när grillen används.
- ⚠ Använd värmeståliga grillvantar eller grillhandskar (som överensstämmer med EN 407, klass 2 eller högre för skydd mot kontaktvärme) när du använder grillen.
- ⚠ Använd inte denna grill om inte alla delar sitter på plats. Enheten måste vara korrekt ihopmonterad enligt anvisningarna i handbokens monteringsavsnitt.
- ⚠ Placera inte en gasolflaska i skåpet.
- ⚠ Bygg inte denna grillmodell i en inbyggd eller inskjutningsbar konstruktion. Att ignorera denna varning kan orsaka eldsvåda eller explosion som kan skada egendom eller ge livshotande skador. ♦

VARNINGAR	2	TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV SIDOBRÄNNARE	20
INNEHÅLLSFÖRTECKNING	3	TÄNDNING AV SIDOBRÄNNARE	20
SPRÄNGSKISS	4	FÖR ATT SLÄCKA	20
GARANTI	5	MANUELL TÄNDNING AV SIDOBRÄNNARE	20
ALLMÄNNA ANVISNINGAR	6	FÖR ATT SLÄCKA	20
FÖRVARING	6	TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV SEAR STATION	21
ANVÄNDNING	7	TÄNDNING AV SEAR STATION-BRÄNNARE	21
GASOLANVISNINGAR	7	FÖR ATT SLÄCKA	21
TIPS FÖR SÄKER HANTERING AV LP-GASFLASKOR	7	MANUELL TÄNDNING AV SEAR STATION-BRÄNNARE	22
MONTERING AV GASOLFLASKAN	8	FÖR ATT SLÄCKA	22
PLACERINGSALTERNATIV FÖR MONTERING AV GASOLFLASKA	8	ANVÄNDNING AV SEAR STATION	22
ANSLUTA GASOLFLASKAN MED FLYTANDE PROPAN	9	TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV RÖKBRÄNNARE	23
FÖRBEREDELSE FÖR LÄCKAGEKONTROLL	10	TÄNDNING AV RÖKBRÄNNARE	23
KONTROLLERA OM DET FINNS GASOLLÄCKOR	11	FÖR ATT SLÄCKA	23
FYLLA PÅ GASOLFLASKAN MED FLYTANDE PROPAN	13	MANUELL TÄNDNING AV RÖKBRÄNNARE	24
ÅTERANSLUTA GASOLFLASKAN MED FLYTANDE PROPAN	13	FÖR ATT SLÄCKA	24
LJUSFUNKTIONER	13	ANVÄNDNING AV RÖKLÅDA	25
UPPLYSTA KONTROLLVRED	13	RENGÖRA RÖKLÅDAN	25
INNAN GRILLEN ANVÄNDS	14	TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV DET	26
UTDRAGBAR DROPPLÅDA OCH ENGÅNGSDROPPFORM	14	ROTTERANDE GRILLSPETTETS BRÄNNARE	26
SLANGKONTROLL	14	TÄNDNING AV DET ROTTERANDE GRILLSPETTETS BRÄNNARE	26
KLICKTÄNDNING	15	FÖR ATT SLÄCKA	26
TÄNDNING OCH ANVÄNDNING	16	MANUELL TÄNDNING AV DET ROTTERANDE	27
AV HUVUDBRÄNNARE	16	GRILLSPETTETS BRÄNNARE	27
TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNARE	16	FÖR ATT SLÄCKA	27
FÖR ATT SLÄCKA	16	VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER	28
MANUELL TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNARE	17	ANVÄNDNING AV DET ROTTERANDE GRILLSPETTET	28
FÖR ATT SLÄCKA	17	TILLAGNING MED ROTTERANDE GRILLSPETT	29
GRILLTIPS & PRAKTISKA RÅD	18	FÖRVARING AV DET ROTTERANDE GRILLSPETTETS MOTOR	29
FÖRVÄRMNING	18	FÖRVARING AV DET ROTTERANDE GRILLSPETTET	29
TÄCKT GRILLNING	18	FELSÖKNING	30
DROPPAVLAGRINGAR OCH FETT	18	FELSÖKNING PÅ SIDOBRÄNNARE	30
FLAVORIZER-SYSTEM	18	SEAR STATION FELSÖKNING	31
SEAR STATION	18	FELSÖKNING FÖR ROTTERANDE GRILLSPETT	31
GRILLNINGSMETODER	19	UNDERHÅLL	32
DIREKT GRILLNING	19	RENGÖRING	32
INDIREKT GRILLNING	19	SKYDDA DET ROSTFRIA STÅLET	32
		WEBER SPINDEL/INSEKTSSKYDD	32
		RENGÖRING AV BRÄNNARRÖR	32
		BYTA HUVUDBRÄNNARNA	33
		UNDERHÅLL AV SIDOBRÄNNARE	35
		ÅRLIGT UNDERHÅLL	35

SPRÄNGSKISS

SUMMIT E-470/S-470 LP - EMEA 102319



WEBERlöftet (10 års frivillig garanti i EMEA)

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

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

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

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

WEBERs frivilliga garanti

WEBER garanterar köparen av WEBERprodukten (eller när det gäller en gåva eller en kampanjsituation, personen till vilken produkten köptes som en gåva eller kampanjprodukt) ("ägaren"), att WEBERprodukten inte har material- eller tillverkningsfel under tio (10) år från inköpsdatumet när den monteras och används i enlighet med den medföljande användarhandboken. (Obs! Om du tappar bort användarhandboken från WEBER finns den även på

www.weber.com.) Garantin gäller i Europa, Mellanöstern och Afrika (EMEA). WEBER samtycker till att reparera eller byta ut den del som är defekt i material eller utförande med de begränsningar, ansvarsfriskrivningar och undantag som listas nedan. I DEN UTSTRÄCKTADE TIDEN ÄR TILLÄTET I GÄLLANDE LAG, GÄLLER DENNA GARANTI ENDAST FÖR DEN URSPRUNGLIGA KÖPAREN AV PRODUKTEN OCH KAN INTE ÖVERFÖRAS TILL EFTERKOMMANDE ÄGARE, MED UNDANTAG FÖR KÖP SOM GÅVA ELLER FÖR ANVÄNDNING I EN KAMPANJ, SOM ANGIVET OVAN.

WEBER står bakom sina produkter och är glada att kunna lämna den beskrivna frivilliga garantin för materialfel i grillen eller dess relevanta komponenter, med undantag för normalt slitage.

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

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

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

Ägarens ansvar enligt denna frivilliga garanti/undantag från garantin

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

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

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

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

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

Garantiärenden

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

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

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

Ansvarsfriskrivningar

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

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

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

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

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

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

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

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



ALLMÄNNA ANVISNINGAR

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

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

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

- I dessa anvisningar anges minimikraven för montering av WEBER gasolgrill. Läs därför anvisningarna noga innan du använder din WEBER gasolgrill.
- Får ej användas av barn.
- Får ej anslutas till naturgas (stadsgas). Ventiler och munstycken är endast avsedda för LP-gas.
- Får ej användas tillsammans med kolbriketter eller lavastenar.
- Använd endast 3 kg-13 kg LP-gasflaska.
- I Storbritannien måste denna grill anslutas till en regulator som överensstämmer med BS 3016, som har en nominellt tryck på 37 millibar. (Medföljer grillen.)

- Undvik att klämma slangen.
- Längden på slangen får ej överstiga 1,5 meter.
- Vi rekommenderar att du byter gasolslangen till din WEBER gasolgrill vart femte år. I vissa länder finns krav på att gasolslangar ska bytas före fem års användning, följ då landets bestämmelser.
- Delar som förseglats av tillverkaren får inte ändras av användaren.
- Det kan vara farligt att utföra ändringar på enheten.
- Enbart godkända slangar och regulatorer får användas.
- Reservdelar i form av tryckregulatorer och slangar måste vara de som tillverkaren av utrustningen för matlagning utomhus har specificerat. ♦

FÖRVARING

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

ALLMÄNNA ANVISNINGAR

ANVÄNDNING

- ⚠ **VARNING:** Denna gasolenhet är endast avsedd för utomhusbruk och får aldrig användas i garage och takbeklädda eller inneslutna verandor eller altaner.
- ⚠ **VARNING:** WEBER gasolgrill får inte användas under ett oskyddat brännbart tak eller överhäng.
- ⚠ **VARNING:** Gasolgrillen får inte användas när det finns brännbart material närmare än 60 cm från grillens översida, undersida, baksida eller sidor.
- ⚠ **VARNING:** Din WEBER gasolgrill är inte avsedd för att installeras i eller på husvagnar och/eller båtar.
- ⚠ **VARNING:** Hela grillen blir het under användning. Lämna den inte obevakad.

- ⚠ **VARNING:** Håll nätsladdar och gasolslangar borta från upphettade ytor.
- ⚠ **VARNING:** Håll lättantändliga ångor och vätskor, t.ex. bensen, alkohol, etc., och annat brännbart material borta från tillagningsområdet.
- ⚠ **VARNING:** Förvara aldrig extra gasolflaskor nära WEBER gasolgrill.
- ⚠ **VARNING:** Denna grill blir mycket varm. Var speciellt försiktig när barn eller äldre befinner sig i närheten.
- ⚠ **VARNING:** Flytta inte grillen medan den brinner.
- ⚠ **VARNING!** Använd värmetåliga grillvantar eller grillhandskar (som överensstämmer med EN 407, klass 2 eller högre för skydd mot kontaktvärme) när du använder grillen. ♦

GASOLANVISNINGAR

TIPS FÖR SÄKER HANTERING AV LP-GASFLASKOR

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

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

FÖRBRUKNINGSDATA				
	Propan kW	Butan kW	Propan g/h	Butan g/h
SUMMIT 420	18,0	20,2	1287	1470
SUMMIT 460	22,5	26,2	1608	1907
SUMMIT 470	26,0	30,2	1858	2198

VENTILENS HÅLSTORLEK			
	LPG-gas		
	I ₃ B/P – 30 mbar	I _{3s} – 28-30/37 mbar	I ₃ B/P – 50 mbar
VENTILER FÖR HUVUDBRÄNNARE			
SUMMIT 420	0,99	0,96	0,86
SUMMIT 460	0,99	0,96	0,86
SUMMIT 470	0,99	0,96	0,86
VENTIL FÖR SIDOBRÄNNARE			
SUMMIT 420	0,98	0,94	0,85
SUMMIT 460	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt
SUMMIT 470	0,98	0,94	0,85
VENTIL FÖR BRYNBRÄNNARE			
SUMMIT 420	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt
SUMMIT 460	0,91	0,85	0,79
SUMMIT 470	0,91	0,85	0,79
VENTIL FÖR RÖKBRÄNNARE			
SUMMIT 420	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt
SUMMIT 460	0,74	0,70	0,66
SUMMIT 470	0,74	0,70	0,66
VENTIL FÖR INFRARÖD BRÄNNARE			
SUMMIT 420	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt
SUMMIT 460	0,94	0,86	0,82
SUMMIT 470	0,94	0,86	0,82

MONTERING AV GASOLFLASKAN

Införskaffa en full gasolflaska från lämplig återförsäljare av gasol

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

PLACERINGSALTERNATIV FÖR MONTERING AV GASOLFLASKA

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

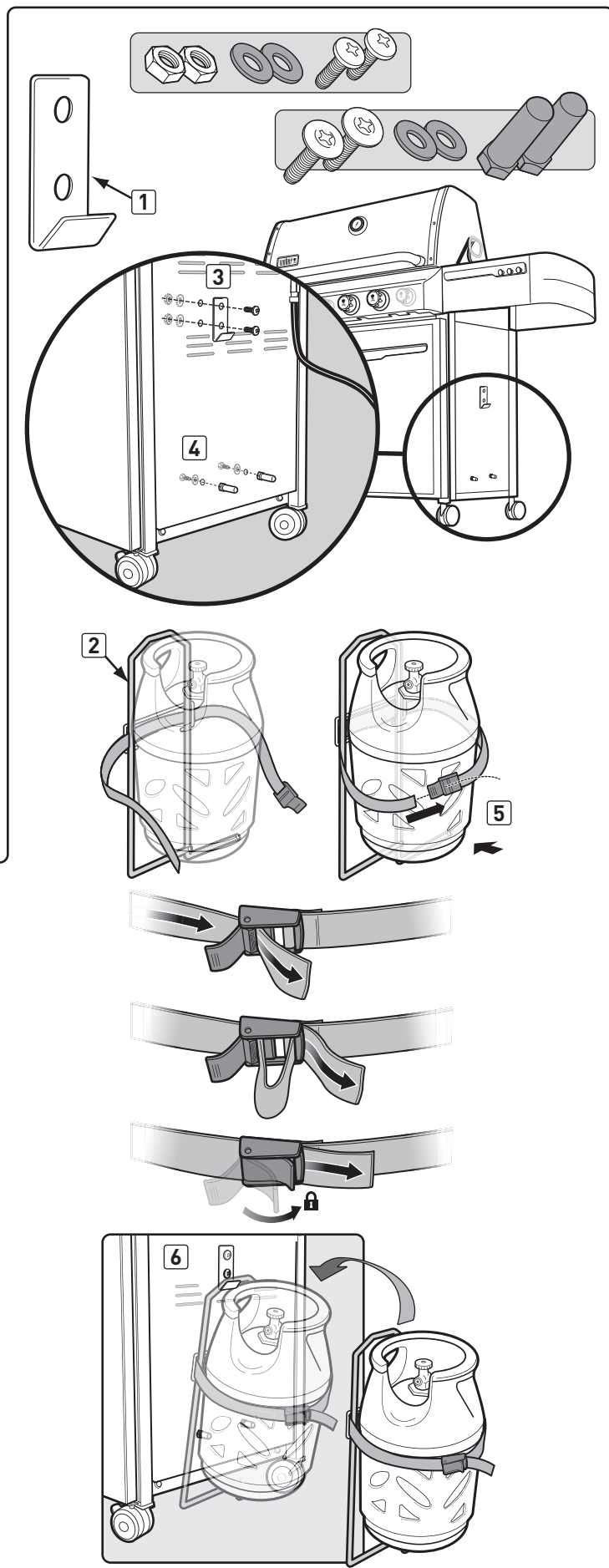
Montering av flaskhängaren

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

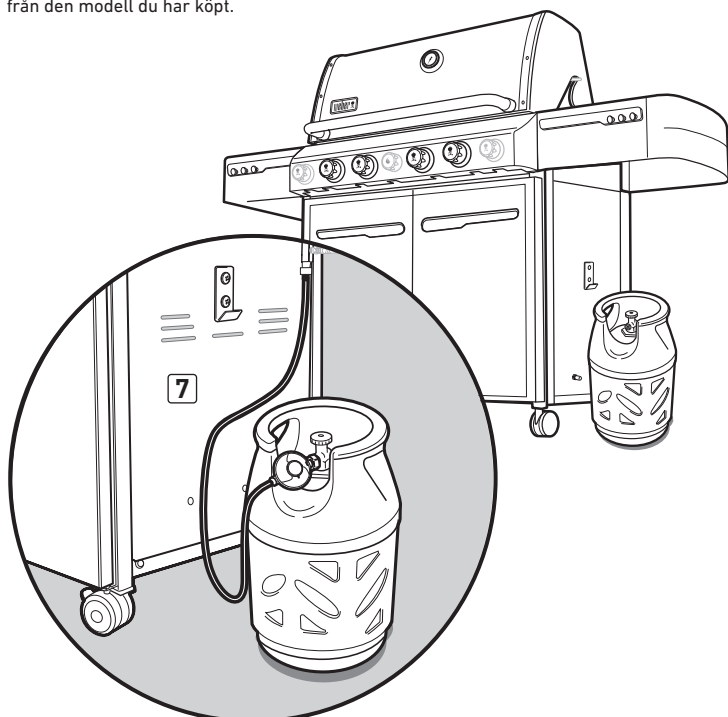
- Placera hållaren för flaskstativet på grillens högra sida. Använd skruvar, brickor och muttrar (3).
- Montera de två nedre flaskstöden (4) i de två hålen under hållaren för flaskstativet. Använd skruvar, brickor och muttrar.
- Vrid flaskan så att ventilöppningen är vänd mot grillens framsida.
- Håll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

Placering på marken

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



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



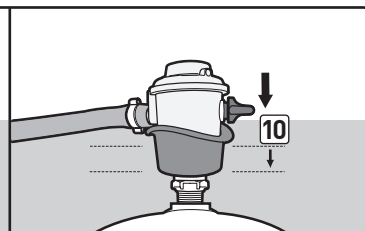
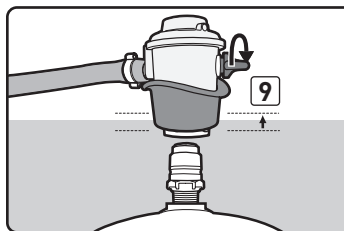
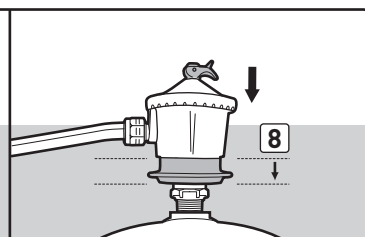
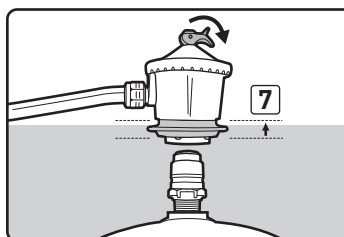
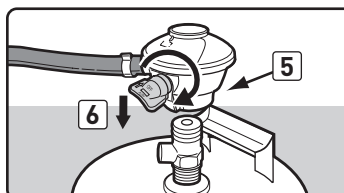
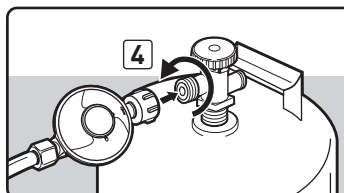
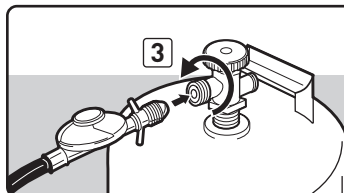
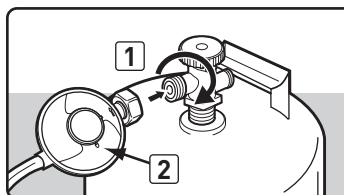
ANSLUTA GASOLFLASKAN MED FLYTANDE PROPAN

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

A) Anslut LP-flaskan.

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

- Skruva fast regulatorn på gasolflaskan genom att skruva medsols (1). Ställ regulatorn så att ventilhålet (2) är vänt nedåt.
- Skruva fast regulatorn på gasolflaskan genom att skruva motsols (3) (4).
- Vrid regulatorspaken (5) medurs till avstängt läge. Tryck ner regulatorn på gasolflaskans ventil tills dess regulatorn snäpper fast i läge (6).
- Kontrollera att regulatorspaken står i läge avstängd. För upp hylsan på regulatorn (7) (9). Tryck ner regulatorn på gasolflaskans ventil och håll den nertryckt. För ner hylsan (8) (10). Om regulatorn inte låses fast, måste momentet göras om. ♦



BYTE AV SLANG, REGULATOR OCH VENTIL

⚠ VIKTIGT MEDDELANDE: Vi rekommenderar att du byter gasolslang och tillhörande delar till din WEBER gasolgrill vart femte år. I vissa länder finns krav på att gasolslangar ska bytas inom fem års användning, följ då landets bestämmelser.

För ny slang, regulator och ventil, kontakta WEBERs kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på www.weber.com.

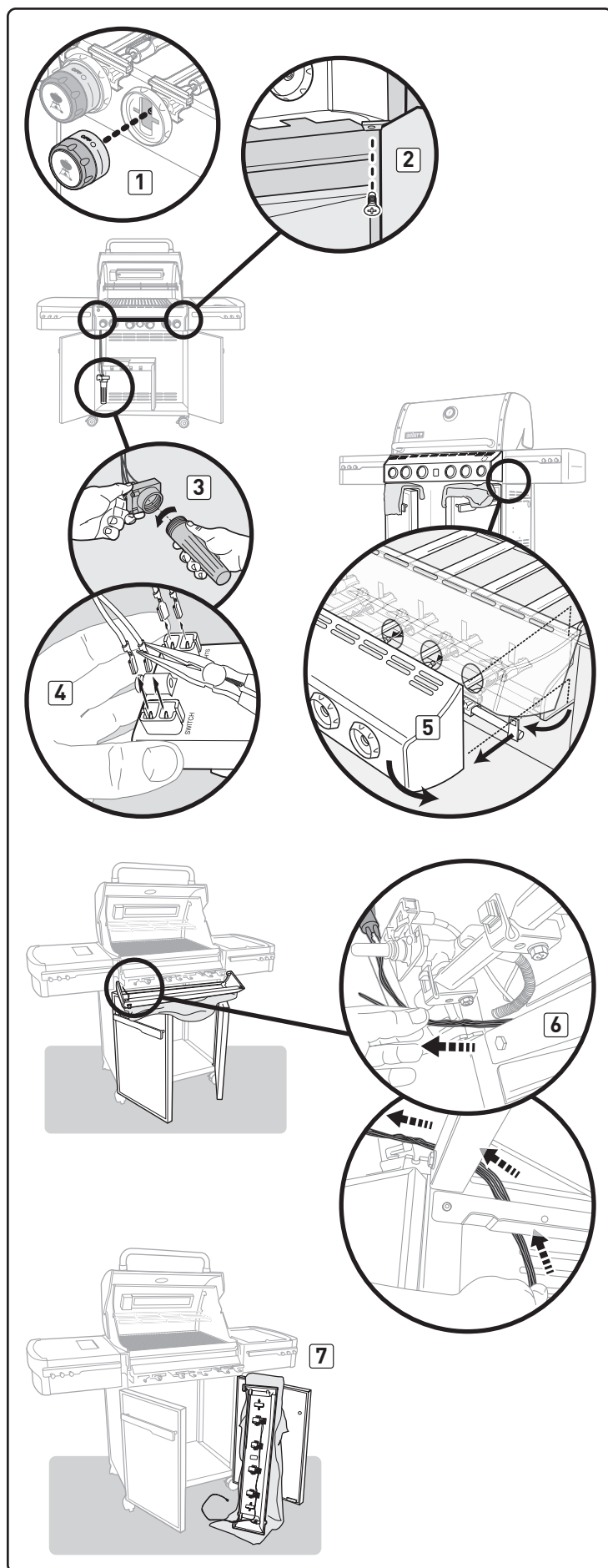
FÖRBEREDELSE FÖR LÄCKAGEKONTROLL

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

Ta bort kontrollpanelen

Verktyg som behövs: skruvmejsel, tång och handdukar.

- Ta bort brännarens kontrollvred (1).
 - Öppna båda dörrarna. Ta bort skruvarna från kontrollpanelens undersida (2) med en skruvmejsel.
 - Lyft upp och ta bort batteriskyddet som finns inuti grillens skåp (3).
 - Använd en spetstång och koppla från kabelskorna från batteriskyddets ovansida (4). Dra inte i trådarna. Ta bort dem genom att dra i kabelskorna.
 - Lägg handdukar ovanpå båda dörrarna.
- På detta sätt skyddas kontrollpanelen och dörrarna från att repas i nästa steg.**
- Tippa kontrollpanelens botten framåt. Lyft upp en aning (5) och vinkla kontrollpanelens framsida nedåt så att den vilar mot dörrarnas ovansida. (Var försiktig så att du inte drar av eller kopplar från trådarna till kontrollpanelbelysningen.)
 - Dra försiktigt ut batteritrådarna från grillens skåp (6).
 - Helt öppen höger dörr. Ställ ner kontrollpanelen på golvet och luta den mot handduken som täcker höger dörr (7).



KONTROLLERA OM DET FINNS GASOLLÄCKOR

⚠ FARA

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

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

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

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

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

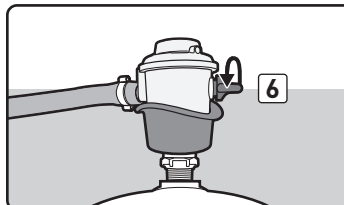
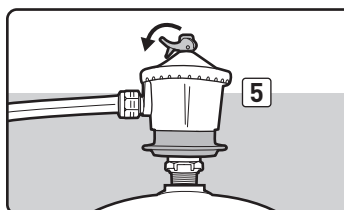
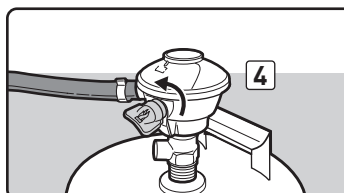
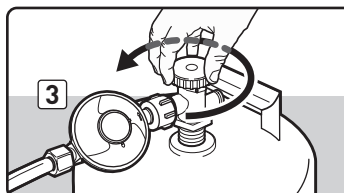
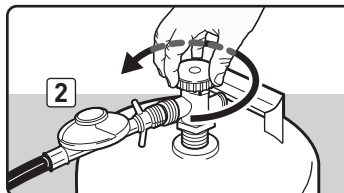
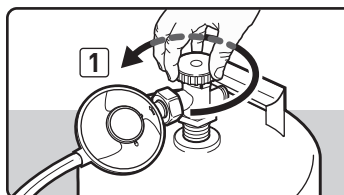
Om grillen har en sidobrännare ska du se till att den är avstängd.

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

⚠ **WARNING:** Tänd inte brännarna under läckagekontrollen.

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

- A) Blanda diskmedel och vatten.
- B) Vrid på flaskventilen enligt ett av alternativen beroende på typ av flaska och regulator.
 - a) Vrid flaskventilen motsols (1) (2) (3).
 - b) Vrid regulatorspaken moturs till avstängt läge (4).
 - c) För regulatorspaken till On-läget (5) (6).
- C) Kontrollera om det finns läckor genom att blöta anslutningen med tvållösning och se om bubblor bildas. Om det bildas bubblor, eller om en bubbla växer, innebär det att det finns en läcka. Om det finns en läcka ska du stänga av gasolen och dra åt anslutningen. Vrid på gasolen igen och utför läckagekontroll med tvållösning en gång till. Om läckan kvarstår, kontakta den kundtjänst där du bor, med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på www.weber.com.
- D) När läckagekontrollen är klar ska du stänga av gasoltillförseln vid källan och skölja av anslutningarna med vatten.



Kontrollera

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

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

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

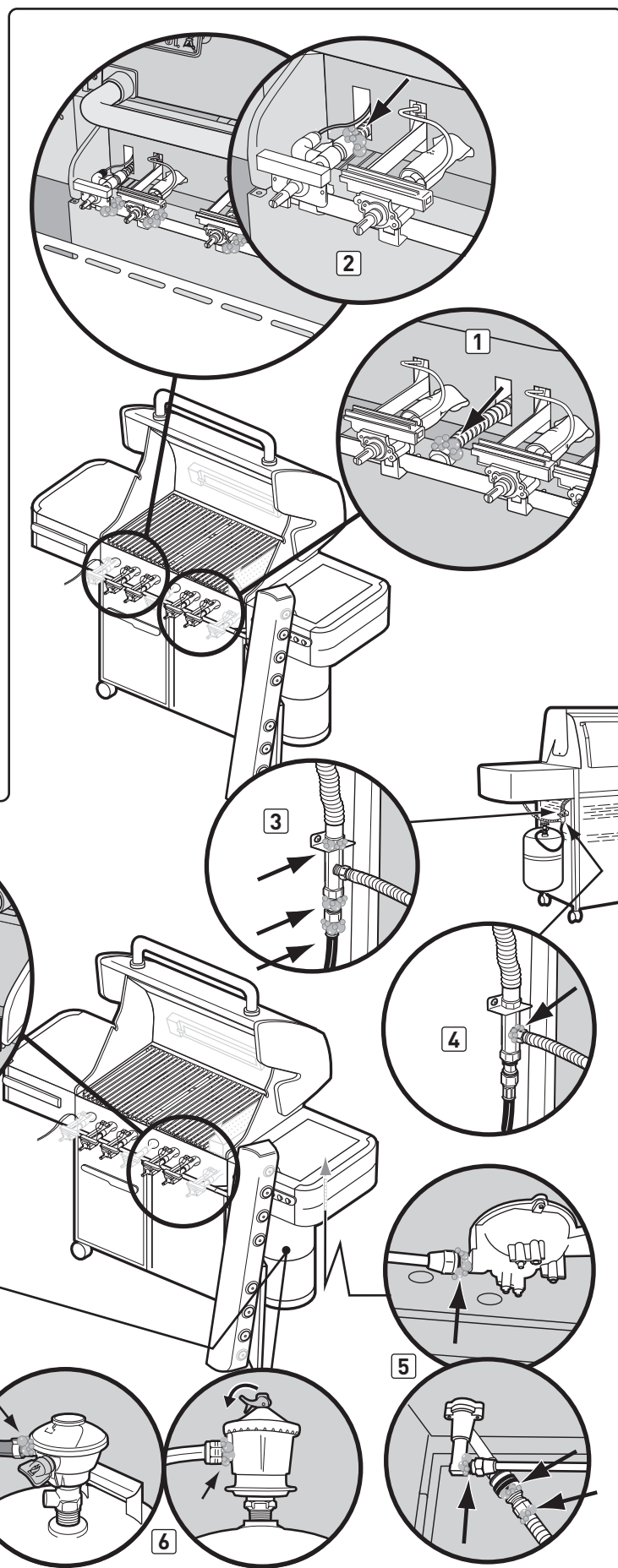
⚠ VARNING: Om det finns en läcka vid någon av anslutningarna (4, 5, 6, 7 eller 8), stäng av gasolen. ANVÄND INTE GRILLEN. Kontakta WEBERs kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på www.weber.com.

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

Sätta tillbaka kontrollpanelen

- A) För att sätta tillbaka kontrollpanelen igen, utför stegen i omvänd ordning för "Ta bort kontrollpanelen" som har beskrivits tidigare.
- B) Kontrollera att trådanslutningarna är korrekta. Se "LJUSFUNKTIONER".

⚠ VARNING! Se till att alla delar har monterats och är ordentligt åtdragna innan grillen används. Om du inte följer denna produktvarning kan dina handlingar leda till brand, explosion eller haveri, vilket kan orsaka allvarlig personskada eller dödsfall och skada på egendom. ♦



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

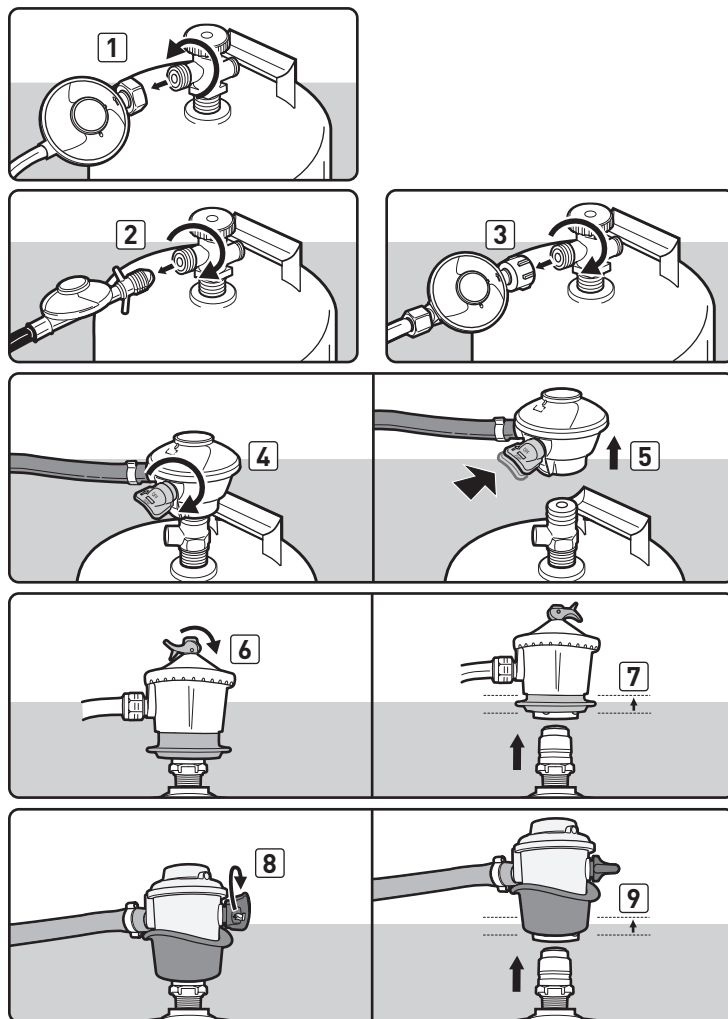
FYLLA PÅ GASOLFLASKAN MED FLYTANDE PROPAN

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

- A) Stäng av gasotillförseln och koppla loss slangen och regulatorn från cylindern. Följ anvisningarna som gäller för din regulator.
- Skruva loss regulatorn från gasolflaskan genom att skruva motsols (1).
 - Skruva loss regulatorn från gasolflaskan genom att vrida medsols (2) (3).
 - Vrid regulatorspaken (4) medurs till avstängt läge. Tryck in regulatorspaken tills den lossas från flaskan (5).
 - För regulatorspaken till off-läget (6) (8). För upp hylsan på regulatorn (7) (9) för att koppla loss från tanken.
- B) Byt ut den tomma flaskan mot en full flaska. ♦

ÅTERANSLUTA GASOLFLASKAN MED FLYTANDE PROPAN

Se "ANSLUTA GASOLFLASKAN MED FLYTANDE PROPAN". ♦



LJUSFUNKTIONER

UPPLYSTA KONTROLLVRED

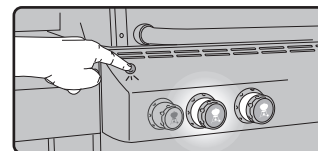
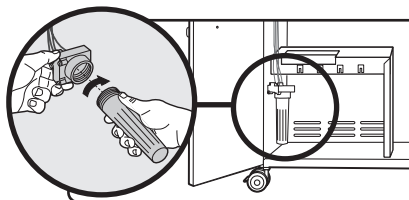
Din gasolgrill har kontrollvred som är upplysta så att du kan fininställa värmen också när ljuset är svagt.

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

Slå på strömbrytaren för att aktivera belysningen. ♦

BATTERISKYDDETS KABLAR

1	SVART TRÅD	
2	GRÖN TRÅD	
3	RÖD TRÅD	
4	RÖD TRÅD	



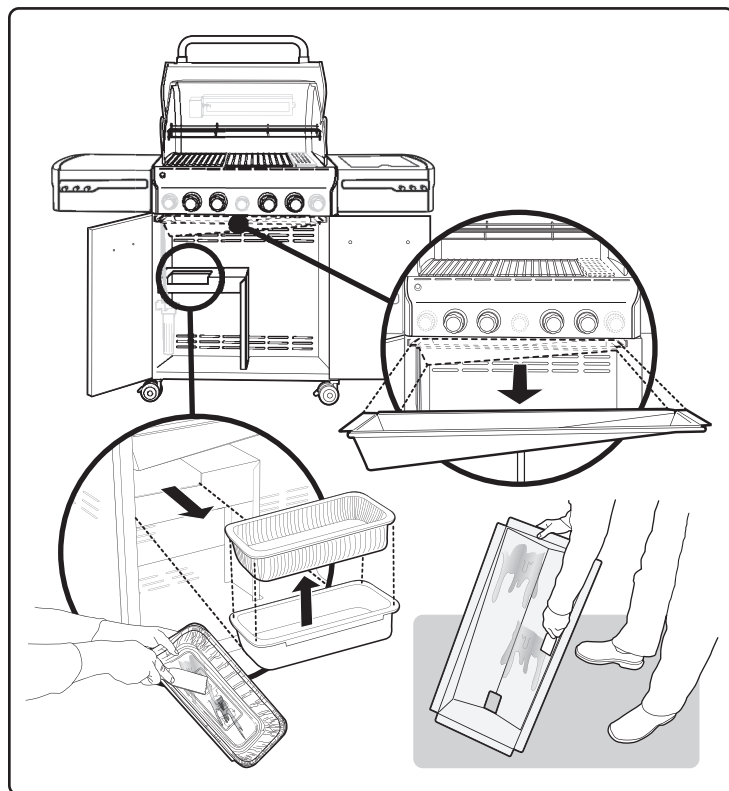
UTDRAGBAR DROPLÅDA OCH ENGÅNGSDROPPFORM

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

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

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

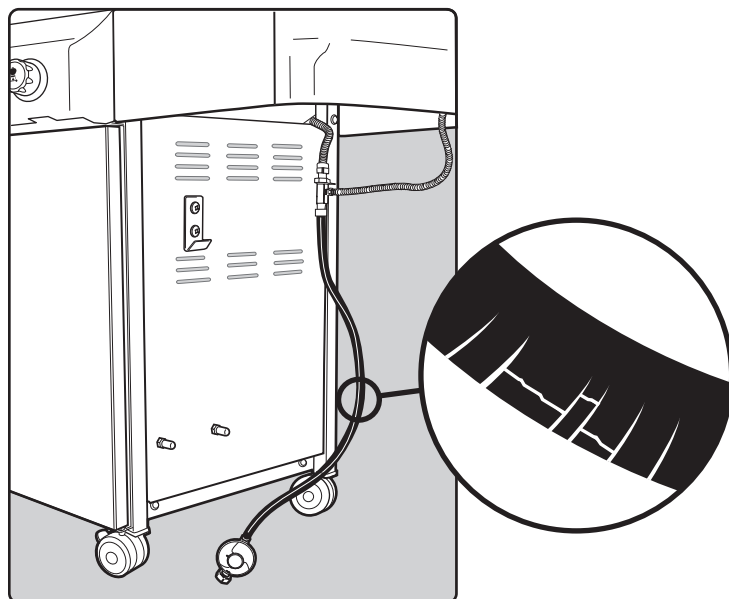
⚠ VAR FÖRSIKTIG: Klä inte den utdragbara droplådan med aluminiumfolie. ♦



SLANGKONTROLL

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

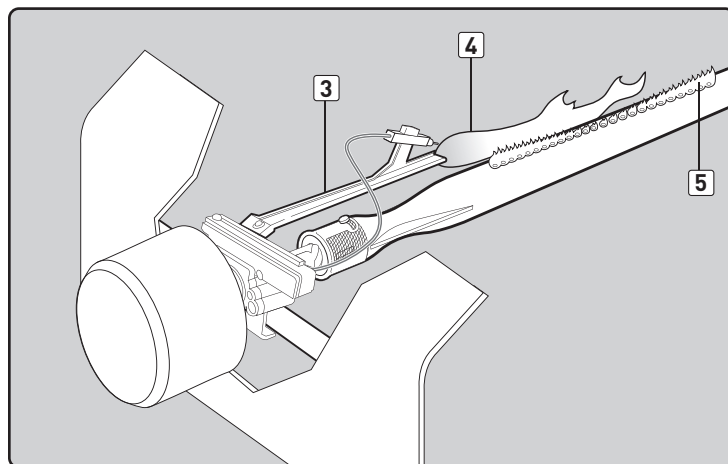
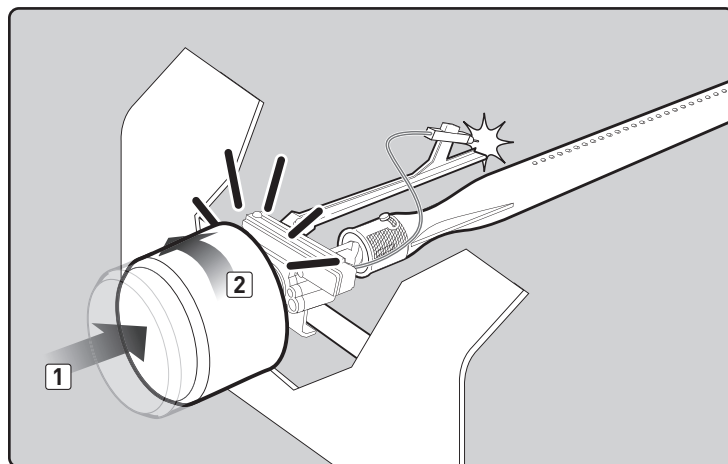
⚠ VARNING: Kontrollera om slangen har jack eller är skadad, sprucken eller sliten före varje användningstillfälle. Om slangen är skadad på något sätt ska grillen inte användas. Byt endast ut slangen mot en slang som är godkänd av WEBER. Kontakta WEBERs kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen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



⚠ Öppna alltid locket innan du tänder brännarna.

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

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



TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV HUVUDBRÄNNARE

TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNARE

⚠ FARA

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

Huvudbrännarens klicktändning

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

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

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

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

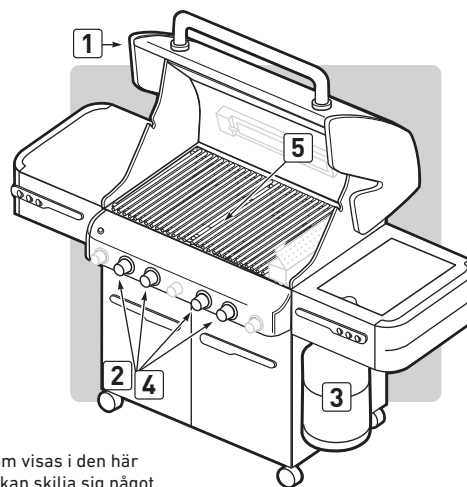
⚠ **WARNING: Luta dig inte över öppen grill.**

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

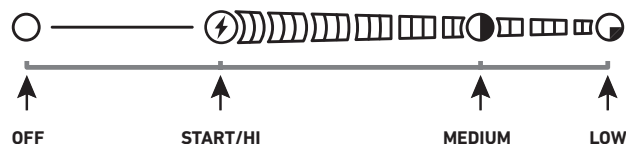
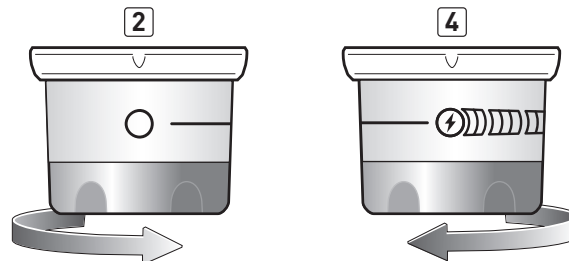
⚠ **WARNING: Om brännaren fortfarande inte tänds ska du vrida brännarens kontrollvred till OFF, och vänta i fem minuter för att låta gasolen skingras innan du försöker igen, eller innan du försöker tända med en tändsticka. ♦**

FÖR ATT SLÄCKA

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



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



TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV HUVUDBRÄNNARE

MANUELL TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNARE

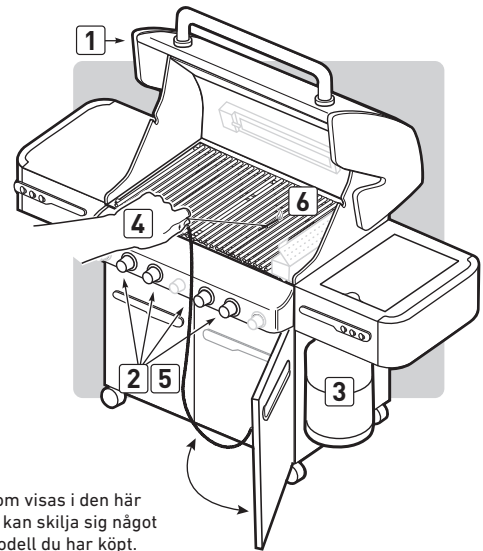
⚠ FARA

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

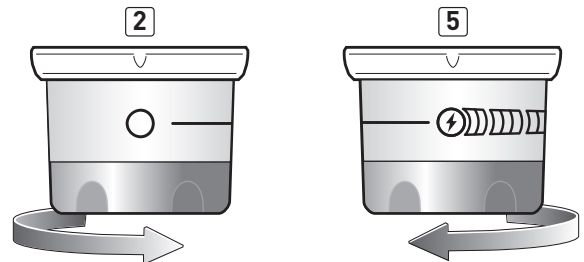
- A) Öppna locket (1).
- B) Se till att alla brännarnas kontrollvred är avstängda (2). (Tryck in varje vred och vrid dem medsols för att kontrollera att de är i läget OFF.)
- ⚠ **VARNING:** Brännarens kontrollvred måste vara i läget OFF innan du sätter på ventilen till flaskan med flytande propangas.
- C) Vrid på flaskventilen enligt ett av alternativen beroende på typ av flaskan och regulator (3).
- D) Sätt en tändsticka i tändstickshållaren och tänd tändstickan.
- ⚠ **VARNING:** Luta dig inte över öppen grill.
- E) För ner tändstickshållaren och den tända tändstickan mellan grillgallret och FLAVORIZER-stängerna för att tända avsedd brännare (4).
- F) Tryck in kontrollvredet och vrid det till START/HI (5).
- G) Kontrollera att brännaren är tänd genom att titta genom grillgallret. Du ska se en låga (6).
- ⚠ **VARNING:** Om brännaren inte tänds ska du stänga OFF brännarens kontrollvred och vänta i fem minuter för att låta gasolen skingras innan du försöker igen. ♦

FÖR ATT SLÄCKA

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



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



GRILLTIPS & PRAKTISKA RÅD

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

FÖRVÄRMNING

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

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

Obs: Rådande vind och väder kan innebära att brännarnas kontrollvred måste justeras för att rätt tillagningstemperatur ska uppnås.

Obs: Se felsökningsavsnittet om grillen tappar värme under tillagningen.

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

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

TÄCKT GRILLNING

All grillning sker med locket på för att ge jämnt cirkulerad värme. När locket är stängt lagas maten i gasogrillen ungefär som i en varmluftsgn. Termometern i locket anger tillagningstemperaturen i grillen. All förvärmning och grillning sker med locket på. Kika inte — värme försvinner varje gång du lyfter på locket. ♦

DROPPAVLAGRINGAR OCH FETT

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

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

FLAVORIZER-SYSTEM

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

SEAR STATION

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



Det som är viktigast att känna till om grillning är vilken grillmetod som ska användas för olika typer av mat, direkt eller indirekt. Skillnaden är enkel: placera maten direkt över elden, eller placera elden så att den riktas vid sidan om maten. Användning av rätt metod är det enklaste sättet att uppnå bra resultat - och bästa sättet att säkerställa att maten garanterat är färdiggrillad. ♦

DIREKT GRILLNING

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

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

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

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

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

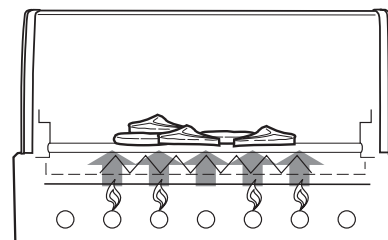
INDIREKT GRILLNING

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

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

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

4 BRÄNNARE

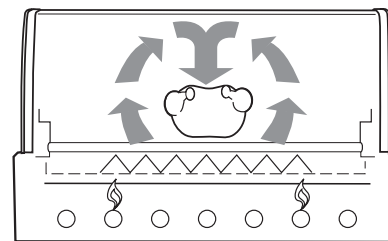


1 2 3 4
H H H H

DIREKT METOD

Maten placeras på grillgallret ovanför de tända brännarna.

4 BRÄNNARE



1 2 3 4
M M

INDIREKT METOD

Maten placeras på grillgallret mellan de tända brännarna.

TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV SIDOBRÄNNARE

TÄNDNING AV SIDOBRÄNNARE

⚠ FARA

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

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

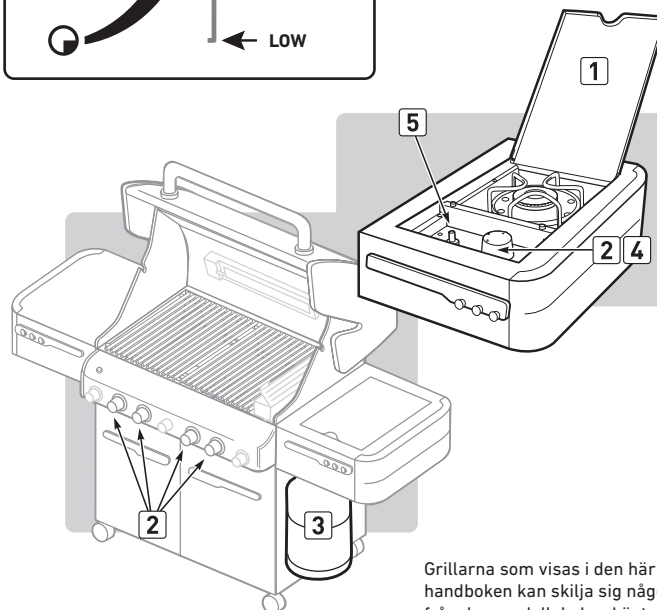
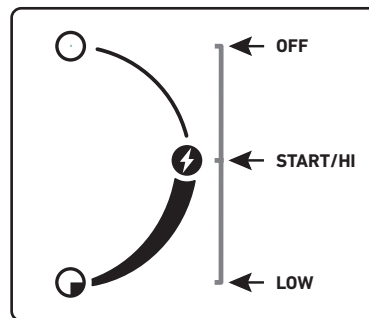
⚠ **VAR FÖRSIKTIG: Sidobrännarens låga kan vara svår att se en ljus, solig dag.**

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

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

FÖR ATT SLÄCKA

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



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

MANUELL TÄNDNING AV SIDOBRÄNNARE

⚠ FARA

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

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

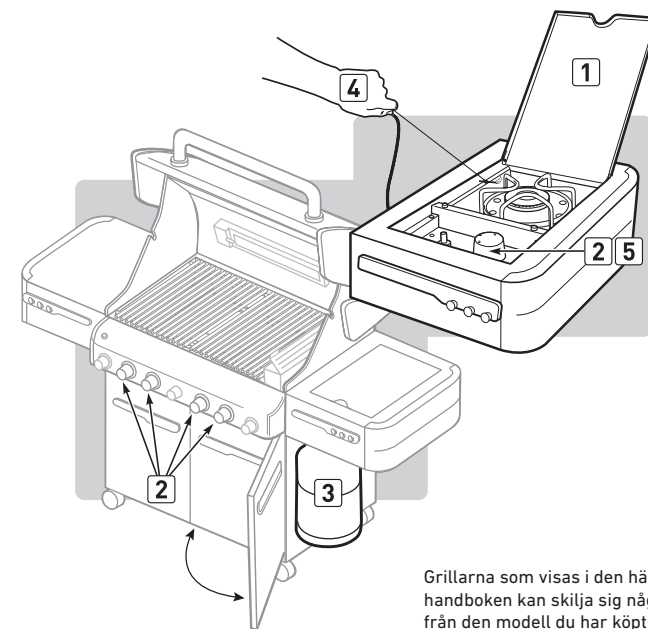
⚠ **VAR FÖRSIKTIG: Sidobrännarens låga kan vara svår att se en ljus, solig dag.**

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

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

FÖR ATT SLÄCKA

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



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

TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV SEAR STATION

TÄNDNING AV SEAR STATION-BRÄNNARE

⚠ FARA

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

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

Närliggande huvudbrännarens klicktändning

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

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

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

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

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

Tändning av SEAR STATION-brännaren: Tändning med en närliggande tänd huvudbrännare.

- F) Vrid SEAR STATION-brännarens kontrollvred till läge ON (6).
- G) Kontrollera att brännarens låga brinner (7).

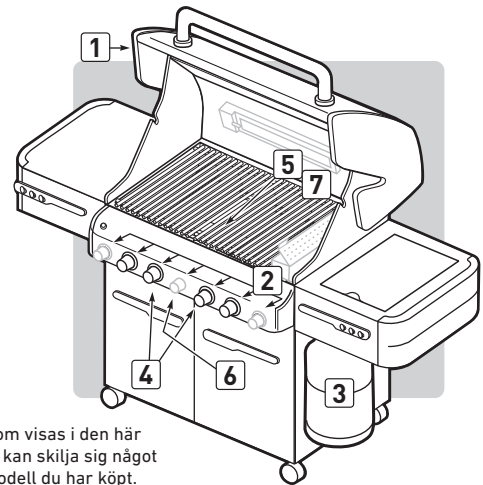
⚠ **WARNING:** Om brännaren inte tänds inom fem sekunder, ska du stänga av brännarens kontrollvred och vänta i fem minuter och upprepa steg F och G, eller se instruktionerna "MANUELL TÄNDNING AV SEAR STATION-BRÄNNARE".

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

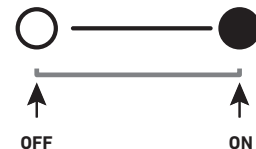
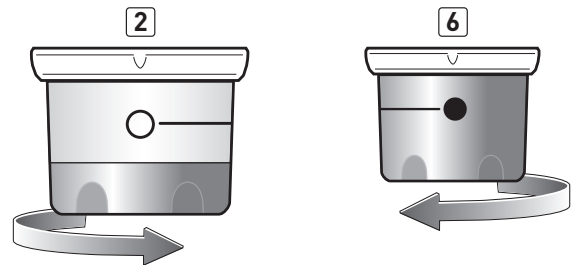
Obs! Se "UNDERHÅLL" för borttagning och rengöring av brännaren. ♦

FÖR ATT SLÄCKA

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



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



TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV SEAR STATION

MANUELL TÄNDNING AV SEAR STATION-BRÄNNARE

⚠ FARA

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

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

Närliggande huvudbrännarens klicktändning

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

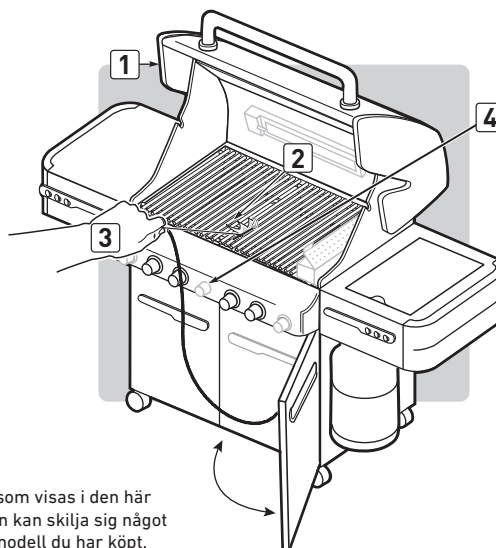
- Öppna locket (1).
 - Kontrollera att de närliggande SEAR STATION-huvudbrännarna har tänts genom att titta om lågorna brinner (2).
 - Sätt en tändsticka i tändstickshållaren och tänd tändstickan.
- ⚠ **WARNING: Luta dig inte över öppen grill.**
- För ner tändstickshållaren och den tända tändstickan mellan grillgallret och FLAVORIZER BARS för att tända SEAR STATION-brännaren (3).
 - Tryck in SEAR STATION-kontrollvredet och vrid det till ON (4).

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

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

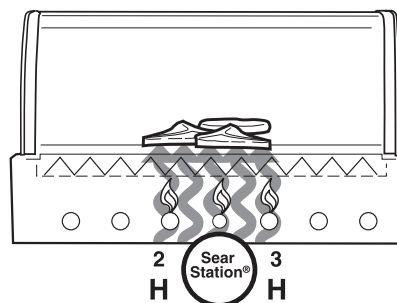
FÖR ATT SLÄCKA

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



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

4 BRÄNNARE



BRYNINGSMETOD

Maten placeras i området med hög värme mellan de tända brännarna.

ANVÄNDNING AV SEAR STATION

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

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

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

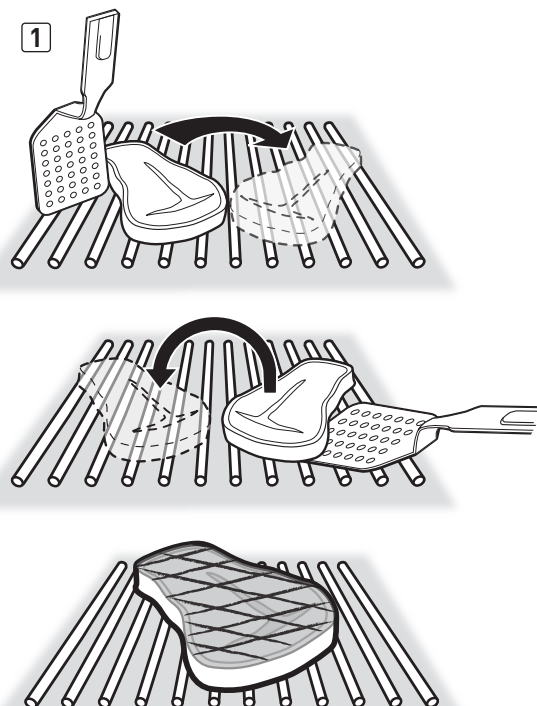
Innan bryning sker bör du vrida alla huvudbrännare på HI i 15 minuter för förvärmning av grillen. Obs: Grilla alltid med locket på för att erhålla maximal värme och undvika uppflamning.

När grillen är förvärmad, stäng av eller vrid ner de yttre brännarna. Lämna de två brännarna i mitten på HI och tänd SEAR STATION-brännaren.

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

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

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



TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV RÖKBRÄNNARE

TÄNDNING AV RÖKBRÄNNARE

⚠ FARA

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

Rökbrännarens klicktändning

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

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

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

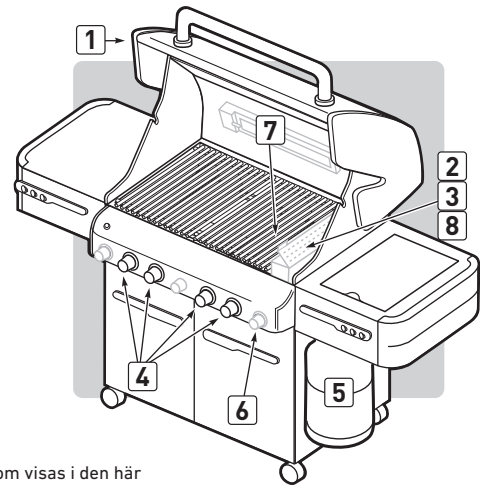
⚠ FARA

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

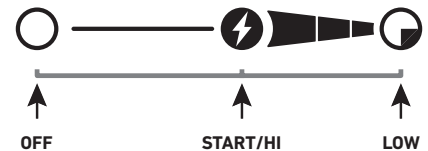
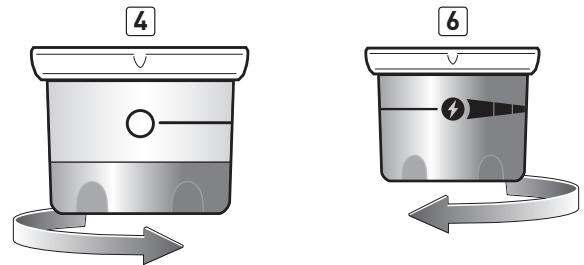
- H) Stäng röklådans lock när träet börjar ryka, och vrid kontrollvredet till LOW (8). ♦

FÖR ATT SLÄCKA

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



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



TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV RÖKBRÄNNARE

MANUELL TÄNDNING AV RÖKBRÄNNARE

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

A) Öppna locket (1).

⚠ FARA

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

- B) Öppna röklådans lock (2).
C) Fyll röklådan med träflis eller träbiter som har blöttagts i vatten (3).
D) Se till att alla brännarnas kontrollvred som inte används är avstängda (4). (Tryck in reglaget och vrid det medurs för att kontrollera att det står på avstängt läge).
- ⚠ **WARNING:** Brännarens kontrollvred måste stå på avstängt läge innan du sätter på ventilen till flaskan med flytande propangas.
- E) Vrid på flaskventilen enligt ett av alternativen beroende på typ av flaskan och regulator (5).
F) Sätt en tändsticka i tändstickshållaren och tänd tändstickan.
G) För ner tändstickshållaren och den tända tändstickan mellan grillgallret och FLAVORIZER BARS för att tända rökbrännaren (6).

⚠ **WARNING:** Luta dig inte över öppen grill när du tänder den.

- H) Tryck in rökbrännarens reglage och vrid det till START/HI (7).
I) Kontrollera att brännaren är tänd genom att titta genom grillgallret (8).

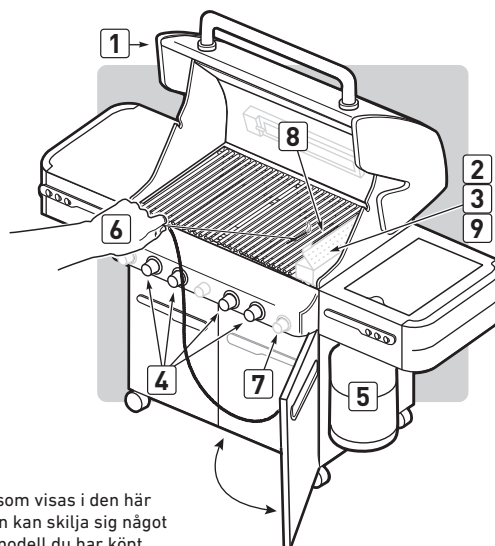
⚠ FARA

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

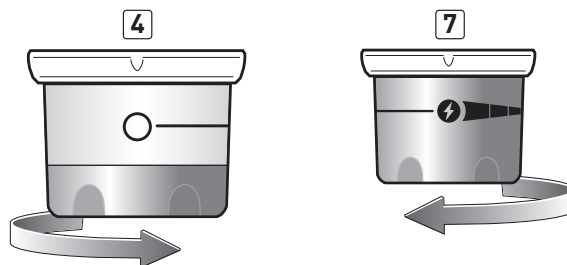
J) Stäng röklådans lock när träet börjar ryka, och vrid kontrollvredet till LOW (9). ♦

FÖR ATT SLÄCKA

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



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



ANVÄNDNING AV RÖKLÅDA

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

Börja med att blötlägga träflisen i vatten i 20 minuter innan användning. (Vått trä genererar mer röksmak.) Placera en handfull träflis eller några större träbitar i botten av röklådan (1). När du får större erfarenhet av rökning kan du öka eller minska mängden trä efter din egen smak.

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

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

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

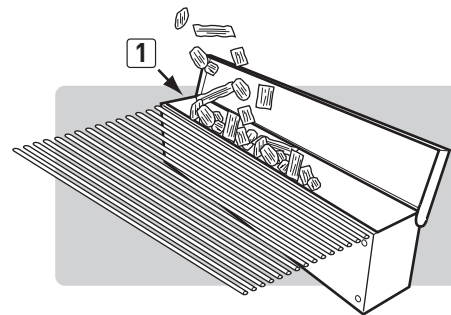
⚠ FARA

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

RENGÖRA RÖKLÅDAN

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

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



TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV DET Roterande GRILLSPETTETS BRÄNNARE

TÄNDNING AV DET Roterande GRILLSPETTETS BRÄNNARE

Grillspettsbrännarens klicktändning

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

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

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

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

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

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

⚠ FARA

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

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

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

A) Öppna locket (1).

B) Ta av uppvärmningshylla och grillgaller från baljan (2).

C) Se till att alla brännarnas kontrollvred är avstängda (3). (Tryck in reglaget och vrid det medurs för att kontrollera att det står på avstängt läge.)

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

D) Vrid på flaskventilen enligt ett av alternativen beroende på typ av flaskas och regulator (4).

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

E) Tryck in kontrollvredet och vrid det till START/HI. Med denna åtgärd tänds tändaren och det roterande grillspettets brännare. Fortsätt att använda klicktändaren tills det roterande grillspettets brännare har tänts. Fortsätt att hålla kontrollvredet nere till tjugo sekunder efter att brännaren har tänts. Släpp kontrollvredet (5).

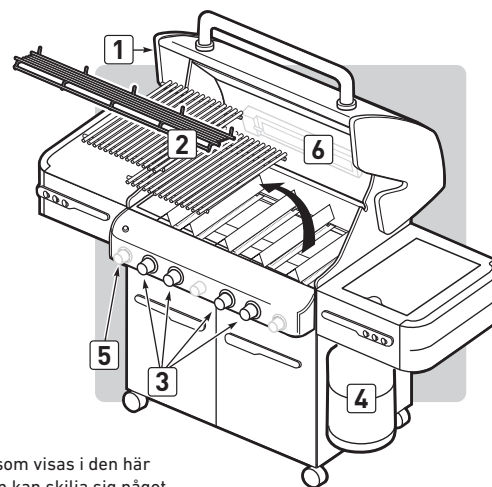
F) Kontrollera att det roterande grillspettets brännare är tänd genom att kontrollera att den lyser röd (6).

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

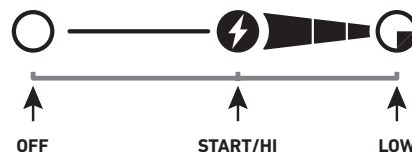
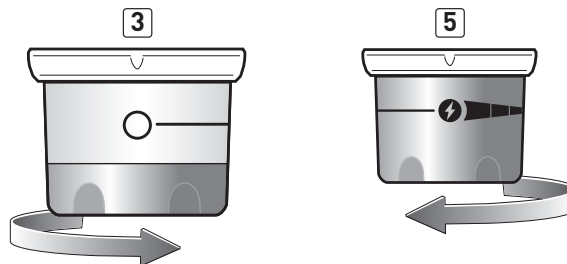
Obs! När du använder det roterande grillspettet med locket på ska du endast tända två av huvudbrännarna på vardera sidan om maten (se GRILLMETODER - INDIREKT GRILLNING). Kontrollera maten regelbundet för att förhindra att den steks för mycket på utsidan. Stäng av det roterande grillspettets brännare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

FÖR ATT SLÄCKA

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



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



TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV DET ROTERANDE GRILLSPETTETS BRÄNNARE

MANUELL TÄNDNING AV DET ROTERANDE GRILLSPETTETS BRÄNNARE

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

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

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

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

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

⚠ FARA

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

⚠ **VAR FÖRSIKTIG:** Brännarens låga kan vara svår att se en solig dag.

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

A) Öppna locket (1).

B) Ta av uppvärmningshylla och grillgaller från baljan (2).

C) Se till att alla brännarnas kontrollvred är avstängda (3). (Tryck ner kontrollvredet och vrid det medsols för att kontrollera att det står på avstängt läge.)

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

D) Vrid på flaskventilen enligt ett av alternativen beroende på typ av flaskan och regulator (4).

E) Sätt en tändsticka i tändstickshållaren och tänd tändstickan.

F) Håll tändstickshållaren och den tända tändstickan på höger sida om det roterande grillspettets brännare (5).

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

G) Tryck ner kontrollvredet till det roterande grillspettets brännare och vrid det till START/Hi. Fortsätt att hålla kontrollvredet nere till tjugo sekunder efter att brännaren har tänts (6).

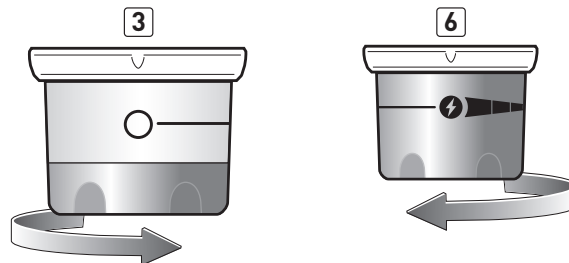
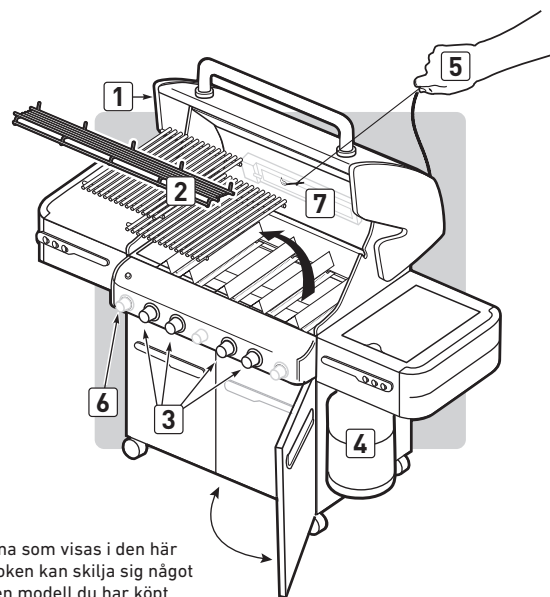
H) Kontrollera att det roterande grillspettets brännare är tänd genom att kontrollera att den lyser röd (7).

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

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

FÖR ATT SLÄCKA

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



TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV DET Roterande GRILLSPETTETS BRÄNNARE

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

OBS! Mät den bredaste punkten på maten innan du använder grillspettet. Om den överskrider 241,8 mm är den för stor för grillspettet. Om den är för stor kan maten tillagas med ett stekstativ och den indirekta tillagningsmetoden.

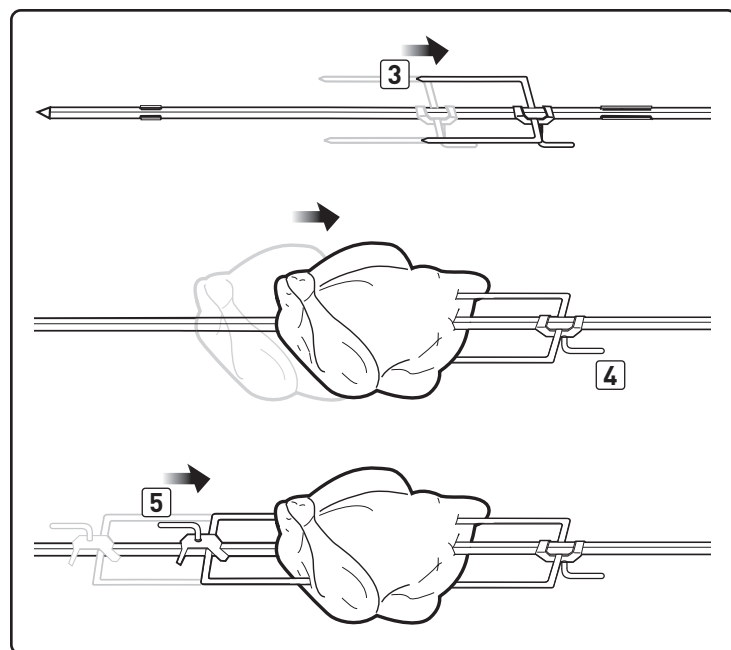
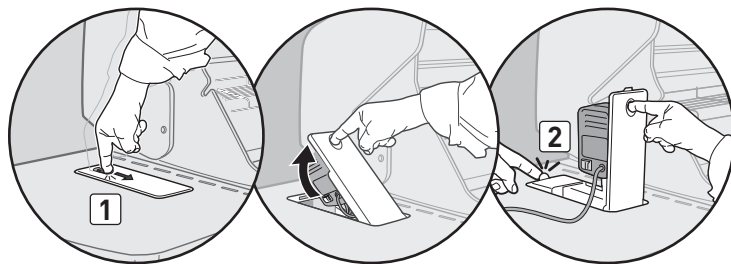
⚠ VARNINGAR

- ⚠ Läs alla anvisningar innan du använder grillspettet.
- ⚠ Grillspettet är endast avsett för utomhusbruk.
- ⚠ Utsätt det inte för regn.
- ⚠ Använd inte grillspettet för något annat ändamål än dess avsedda användning.
- ⚠ Grillspettet får inte användas av barn.
- ⚠ Använd värmeståliga grillvantar eller grillhandskar (som överensstämmer med EN 407, klass 2 eller högre för skydd mot kontaktvärme) när du använder grillen.
- ⚠ Se till att motorn är avstängd innan du placerar den på motorfästet.
- ⚠ Avlägsna motorn och förvara den på torr plats när den inte används.
- ⚠ Koppla bort motorn från uttaget när den inte används eller innan rengöring.
- ⚠ Använd inte grillspettsmotorn om det är fel på den.
- ⚠ Använd inte grillspettsmotorn med en skadad sladd eller kontakt.
- ⚠ Låt inte strömsladden hänga över en vass kant eller het yta.
- ⚠ Skydda mot elektriska faror genom att inte sänka ned sladden, kontakten eller motorn i vatten eller andra vätskor.
- ⚠ En kort sladd medföljer för att minska risken för att snubbla över sladden. Förlängningssladdar kan användas, med iakttagelse av försiktighet för att förhindra att någon snubblar över sladden.
- ⚠ Om en förlängningssladd används måste den vara lämplig för utomhusbruk och dimensionerad för 10A/230V.
- ⚠ Se till att förlängningssladden inte kommer i kontakt med en het eller vass kant.
- ⚠ Använd kortast möjliga förlängningssladd. Koppla inte ihop två eller flera förlängningssladdar.
- ⚠ För att minska risken för en elektrisk stöt, håll förlängningssladden torr och ovanför marken.
- ⚠ Apparaten ska anslutas till ett uttag som har en jordkontakt.
- ⚠ Om en elektrisk adapter används för kontakten måste den jorda apparaten.
- ⚠ Se alltid till att eluttaget som används har rätt spänning (230 V).
- ⚠ Underlåtenhet att följa dessa varningsföreskrifter kan resultera i en elektrisk stöt som kan orsaka allvarliga kroppsskador eller materiella skador. ♦

ANVÄNDNING AV DET Roterande GRILLSPETTET

⚠ **VARNING:** Sätt maten på det roterande grillspettet innan du tänds grillspettets brännare.

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



TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV DET Roterande GRILLSPETTETS BRÄNNARE

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

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

- I) Sätt på motorn. ♦

TILLAGNING MED Roterande GRILLSPETT

- Kött (förutom fågel och malet kött) ska vara rumstempererat vid tillagning. (20 till 30 minuter är tillräckligt för de flesta typer av kött. Fruset kött ska tinas helt före tillagning.)
- Bind upp kött och fågel med ett snöre vid behov, för att få dess form så jämn som möjligt innan köttet placeras på spettet.
- Ta bort grillgaller och uppvärmningshylla så att maten kan rotera fritt.
- Följ tändningsanvisningarna för det roterande grillspettets brännare.
- Ställ in grillspettets brännare på medel/hög beroende på utomhustemperaturen.
- Placera maten inom brännarens räckvidd.
- Om du vill spara droppavlagringarna för att göra sås ska du placera en droppform direkt under maten, ovanpå FLAVORIZER BARS.
- Förberedelserna är desamma för tillagning med roterande grillspett som för vanlig grillning.
- All tillagning sker med locket på.
- Om maten är för tung eller har oregelbunden form kanske den inte kan rotera ordentligt, och den ska då tillagas med indirekt grillning utan användning av det roterande grillspettet.
- Röklådan kan användas tillsammans med det roterande grillspettet för en rökigare smak.

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

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

FÖRVARING AV DET Roterande GRILLSPETTETS MOTOR

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

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

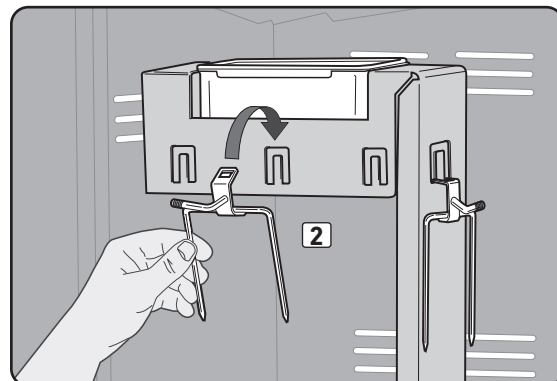
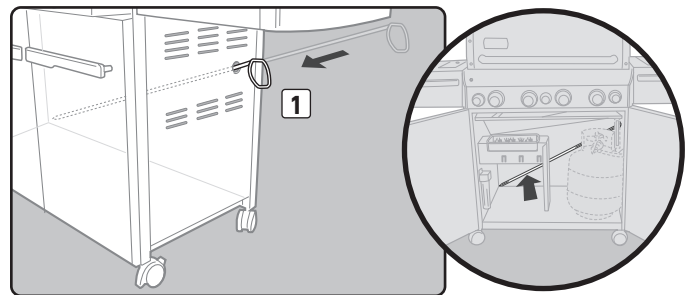
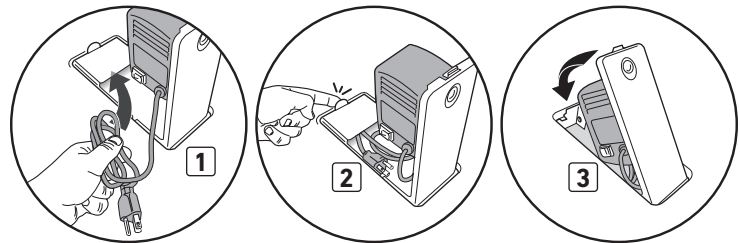
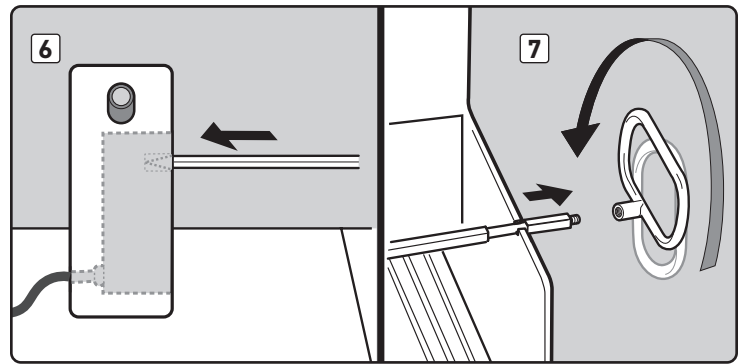
- B) Lossa panelen med ditt pekfinger (2). Dra panelen nedåt tills den säkert har snäppt på plats (3). ♦

FÖRVARING AV DET Roterande GRILLSPETTET

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

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

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



FELSÖKNING

PROBLEM	KONTROLLERA	LÖSNING
Brännarna brinner med en gul eller orange låga, i kombination med lukten av gasol (detta är normalt för brännarens tändningsrör).	Kontrollera om spindel/insektsskydden är igentäppta (blockerade hål).	Rengör spindel/insektsskydden. Se "ÅRLIGT UNDERHÅLL".
Symptom: Brännaren tänds inte, eller brännaren har en liten fladdrande låga i läge HI, eller grilltemperaturen når bara upp till 250°-300° i läge HI. <i>Vissa länder har regulatorer med en säkerhetsventil för gasolflöde.</i>	Säkerhetsventilen, som utgör en del av anslutningen mellan grillen och flaskan, kan ha aktiverats.	För att återställa säkerhetsventilen ska du stänga av alla brännarnas kontrollvred och flaskventilen. Koppla loss regulatorn från flaskan. Vrid brännarnas kontrollvred till HI. Vänta i minst 1 minut. Vrid brännarnas kontrollvred till OFF. Återanslut regulatorn till flaskan. Sätt på flaskventilen långsamt. Se "TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNARE".
Brännaren tänds inte, eller lågan är låg i läge HI.	Är LP-gasen nästan slut eller slut?	Fyll på LP-flaskan.
	Är gasolslangen veckad eller böjd?	Sträck gasolslangen.
	Går det att tända brännaren med en tändsticka?	Om det går att tända brännaren med en tändsticka bör du kontrollera tändningssystemet.
	Använde du klicktändningen flera gånger tills huvudbrännaren tändes?, se "TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNARE".	Håll kontrollvredet intryckt i två sekunder efter att du har klickat med tändaren och sett den orangefärgade lågan från brännarens tändningsrör.
	Fungerar tändaren? Ser du en gnista när du använder klicktändningen upprepade gånger?	Försök att tända brännaren manuellt. Se "MANUELL TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNARE". Kontakta kundservice.
Uppflamning förekommer: ⚠ VAR FÖRSIKTIG: Klä inte den utdragbara dropplådan med aluminiumfolie.	Värmer du upp grillen på föreskrivet sätt?	Alla brännare på HI i 10 till 15 minuter för förvärmning.
	Är grillgaller och FLAVORIZER BARS täckta med inbränt fett?	Rengör noga. Se "RENGÖRING".
	Är dropplådan smutsig och hindrar fett från att rinna ner i uppsamlingspannan?	Rengör den utdragbara dropplådan.
Brännarens lågmönster är oregelbundet. Lågan är låg när brännaren står på HI. Lågorna når inte fram hela vägen i brännarröret.	Är brännarna rena?	Rengör brännarna. Se "UNDERHÅLL".
Lockets insida verkar "flaga". (liknar färgflagor).	Locket består av porslinsmalj eller rostfritt stål, inte färg. Det kan inte "flaga". Vad du ser är bränt fett som har omvandlats till kol och flagar av. DETTA ÄR INTE ETT FEL.	Rengör noga. Se "RENGÖRING".
Skåpdörrar är inte inriktade.	Kontrollera inställningspinnen i nederkant på varje dörr.	Lossa justermuttern/muttrarna. Skjut sedan dörren/dörrarna tills den/de är inriktad(e). Dra åt muttern/muttrarna.
Grillar har en förmåga att tappa sin värme vid kall väderlek under 10°C (50°F).	Finns det frost/is på LP-flaskans utsida?	Den flytande propanen i flaskan förångas för långsamt för att hinna matas fram till brännarna som gas. Detta är på grund av att lufttemperaturen kylvärmer LP-flaskan vilket gör att förångningen går långsammare. Stäng av brännaren och stäng ventilen på LP-flaskan. Byt ut LP-flaskan och fortsätt med tillagningen.
Om problemen inte kan lösas på angivet sätt ska du kontakta WEBERs kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på www.weber.com .		

FELSÖKNING PÅ SIDOBRÄNNARE

PROBLEM	KONTROLLERA	LÖSNING
Sidobrännaren tänds inte. <i>Vissa länder har regulatorer med en säkerhetsventil för gasolflöde.</i>	Är gasoltillförseln avstängd? Säkerhetsventilen, som utgör en del av anslutningen mellan grillen och flaskan, kan ha aktiverats.	Sätt på gasen. För att återställa säkerhetsventilen ska du stänga av flaskventilen och alla brännarnas kontrollvred. Öppna locken för grill och sidobrännare. Öppna långsamt flaskventilen tills den är helt öppen. Vänta flera sekunder och tänd sedan sidobrännaren. Se "TÄNDNING AV SIDOBRÄNNARE."
Lågan är låg i läge HI.	Är bränsleslangen veckad eller böjd?	Sträck slangen.
Tryckknappständning fungerar inte.	Går det att tända brännaren med en tändsticka?	Om det går att tända brännaren med en tändsticka, kontrollera tändaren. Se "UNDERHÅLL AV SIDOBRÄNNARE."
Om problemen inte kan lösas på angivet sätt ska du kontakta WEBERs kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på www.weber.com .		

SEAR STATION FELSÖKNING

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

FELSÖKNING FÖR Roterande Grillspett

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

KONTAKTA KUNDTJÄNST

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

RESERVDELAR

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

RENGÖRING

⚠ **VARNING:** Stäng av din WEBER gasolgrill och vänta tills den svalnat innan du rengör den.

⚠ **VAR FÖRSIKTIG:** Rengör inte dina FLAVORIZER BARS eller grillgaller i en självrengörande ugn.

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

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

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

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

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

För information om tillgängliga reservgrillgaller och FLAVORIZER BARS, kontakta WEBERs kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på www.weber.com.

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

Termometer - Använd varmt tvålatten och plastborste vid rengöring.

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

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

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

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

SKYDDA DET ROSTFRIA STÅLET

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

⚠ **VIKTIGT:** Använd inte stålborste eller slipande rengöringsmedel på rostfritt stål eftersom det kan repa materialet.

⚠ **VIKTIGT:** När ytor av rostfritt stål rengörs, se till att skrubba/torka i stålets "fiberriktning" för att bibehålla stålets glans. ♦

WEBER SPINDEL/INSEKTSKYDD

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

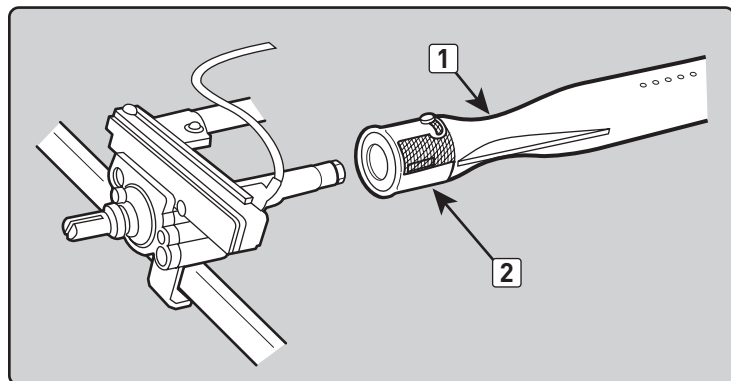
Brännarrörets förbränningslufthål har ett skydd av rostfritt stål (2) för att förhindra att spindlar och andra insekter kommer in i brännarrören genom förbränningslufthålen.

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

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

⚠ FARA

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



RENGÖRING AV BRÄNNARRÖR

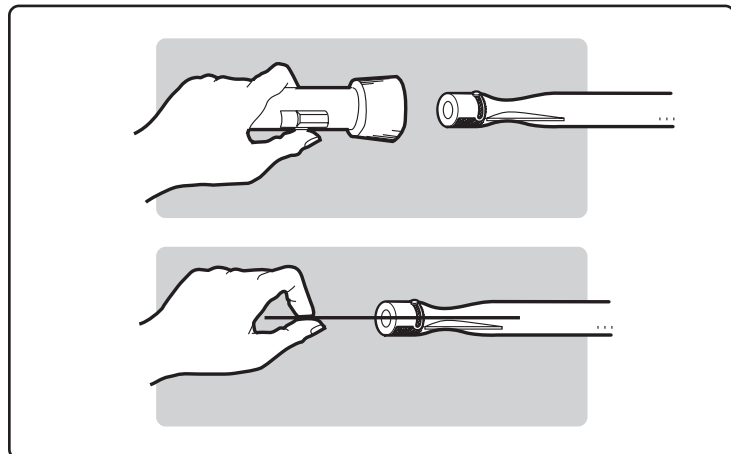
Stäng av gasoltillförseln.

Ta av grenröret (se "BYTA HUVUDBRÄNNARNA").

Undersök insidan på varje brännare med en ficklampa.

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

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



BYTA HUVUDBRÄNNARNA

Obs! Din SUMMIT gasolgrill måste vara avstängd och kall.

- Stäng av gasen på flaskan.
- Koppla loss gasotillförseln.
- Ta av grillgallren.
- Ta bort FLAVORIZER-stängerna.
- Ta av röklådan (om den finns i din modell).

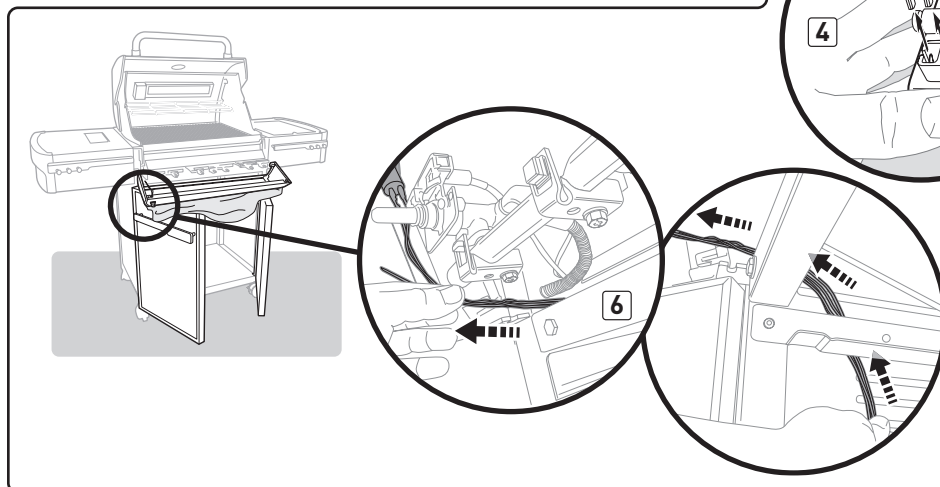
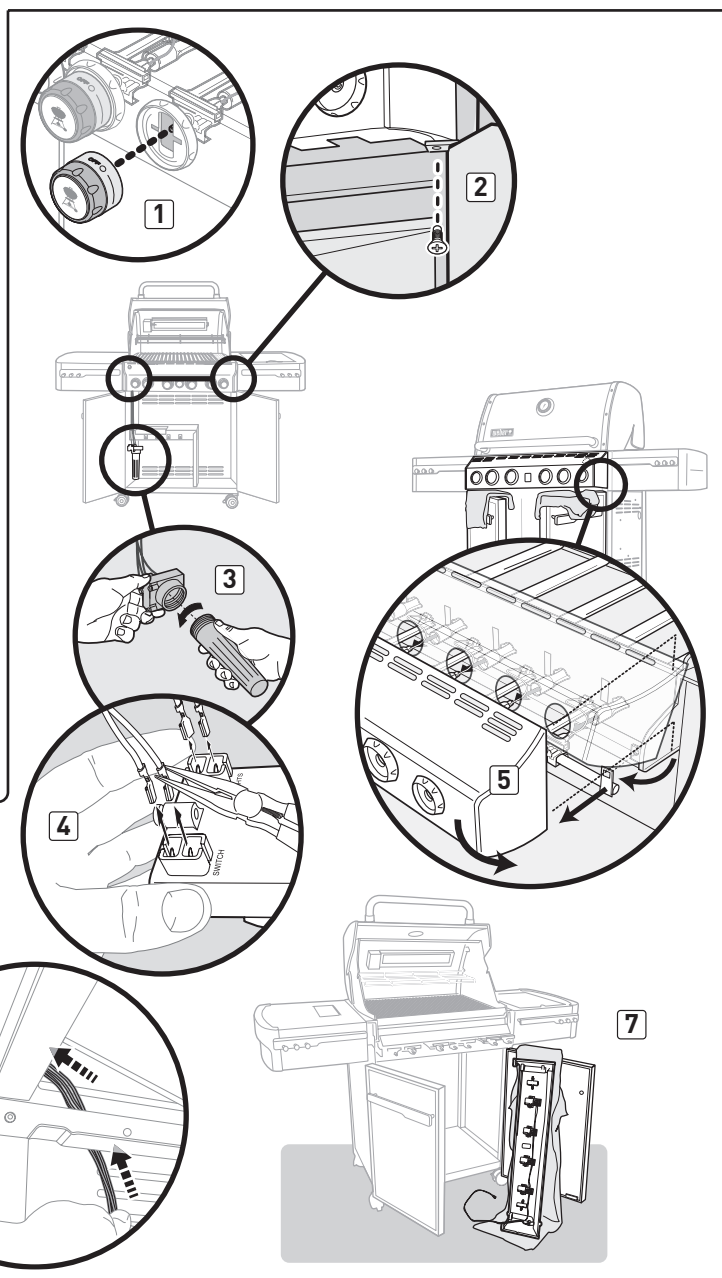
Ta bort kontrollpanelen

Verktyg som behövs: skruvmejsel, tång och handdukar.

- Ta bort brännarens kontrollvred (1).
- Öppna båda dörrarna. Ta bort skruvarna från kontrollpanelens undersida (2) med en skruvmejsel.
- Lift upp och ta bort batteriskyddet som finns inuti grillens skåp (3).
- Använd en spetstång och koppla från kabelskorna från batteriskyddets ovasida (4). Dra inte i trådarna. Ta bort dem genom att dra i kabelskorna.
- Lägg handdukar ovanpå båda dörrarna.

På detta sätt skyddas kontrollpanelen och dörrarna från att repas i nästa steg.

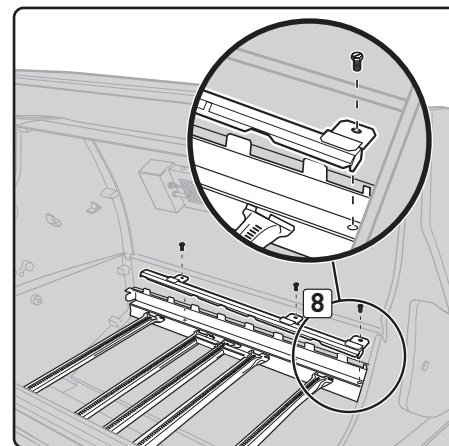
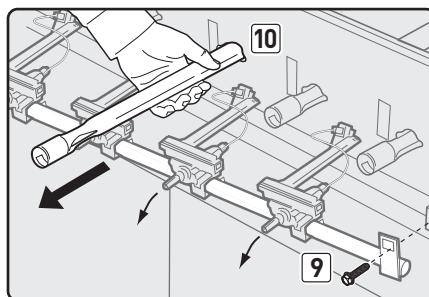
- Tippa kontrollpanelens botten framåt. Lyft upp en aning (5) och vinkla kontrollpanelens framsida nedåt så att den vilar mot dörrarnas ovasida. (Var försiktig så att du inte drar av eller kopplar från trådarna till kontrollpanelbelysningen.)
- Dra försiktigt ut batteritrådarna från grillens skåp (6).
- Helt öppen höger dörr. Ställ ner kontrollpanelen på golvet och luta den mot handduken som täcker höger dörr (7).



Borttagning av brännarrör

Verktyg som behövs: hylsnyckel 5/16" och 3/8".

- Använd hylsnyckel 5/16" och ta bort skruvarna som fäster CROSSOVER-kanalen. Ta bort CROSSOVER-kanalen från insidan på baljans (8) baksida.
- Använd hylsnyckel 3/8" och ta bort skruvarna som fäster grenröret på baljan. Dra bort grenröret från brännarrören och låt den hänga lös från grillens skåp (9). Koppla inte bort den blå tråden från grenrörets vänstra sida.
- Dra respektive brännarrör genom baljans framsida och byt mot nytt/nya brännarrör (10).



Borttagning av SEAR STATION-brännare

För att ta bort SEAR STATION-brännaren, dra brännarröret mot dig. På detta sätt lossnar brännarröret från låsningen (11). Vrid sedan röret medurs (12) så att skruven i änden av röret (13) passar genom låsningen i värmesköldens öppning (14). När brännarröret är löst, ta bort det från baljan (15).

Sätta tillbaka grenröret

A) För att sätta tillbaka grenröret igen, utför stegen i omvänd ordning för "Borttagning av brännarrör" som har beskrivits tidigare.

⚠ **VAR FÖRSIKTIG!** Brännaröppningarna (16) måste vara korrekt placerade över ventilöppningarna (17). Se till att motsatta änden av brännarrören (18) sitter korrekt i linje i spåren på baljans baksida. Kontrollera att grenröret är korrekt monterat innan du fäster det på plats.

⚠ **WARNING!** Du bör kontrollera om det förekommer gasläckor varje gång du kopplar bort och ansluter en gasanslutning. Se "KONTROLLERA OM DET FINNS GASOLLÄCKOR".

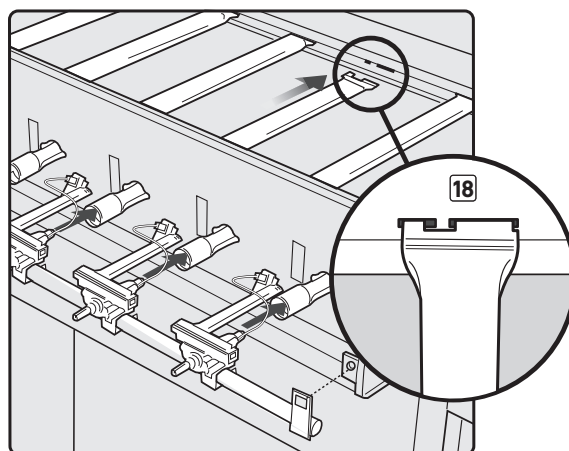
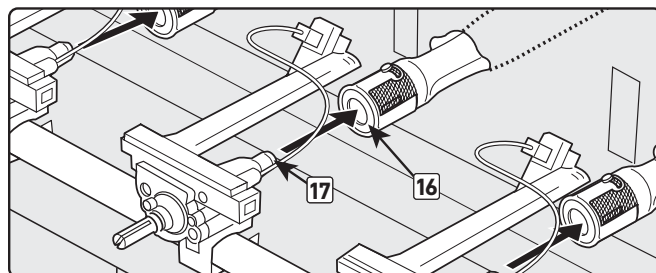
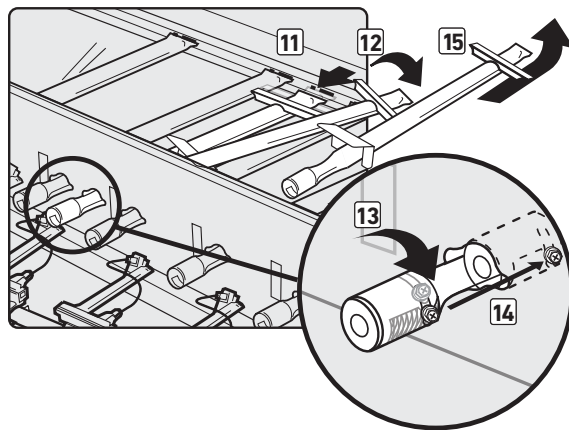
B) Sätt tillbaka baljkomponenter (ingen bild).

Sätta tillbaka kontrollpanelen

A) För att sätta tillbaka kontrollpanelen igen, utför stegen i omvänd ordning för "Ta bort kontrollpanelen" som har beskrivits tidigare.

B) Kontrollera att trådanslutningarna är korrekta. Se "LJUSFUNKTIONER".

⚠ **WARNING!** Se till att alla delar har monterats och är ordentligt åtdragna innan grillen används. Om du inte följer denna produktvarning kan dina handlingar leda till brand, explosion eller haveri, vilket kan orsaka allvarlig personskada eller dödsfall och skada på egendom. ♦



UNDERHÅLL AV SIDOBRÄNNARE

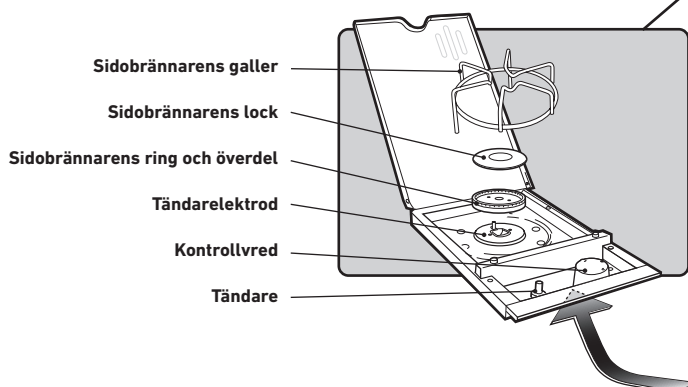
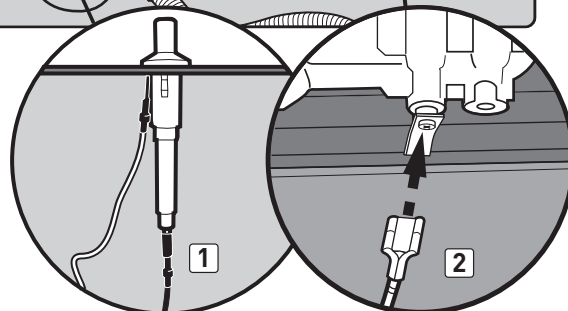
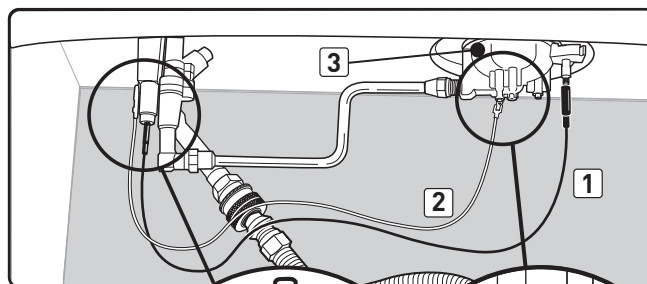
⚠ **WARNING:** Alla gasreglage och gasventiler bör stå i avstängt läge.

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

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

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

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



Sidobrännarens galler

Sidobrännarens lock

Sidobrännarens ring och överdel

Tändarelektrod

Kontrollvred

Tändare

ÅRLIGT UNDERHÅLL

Kontroll och rengöring av spindel- och insektsskydden

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

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

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

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

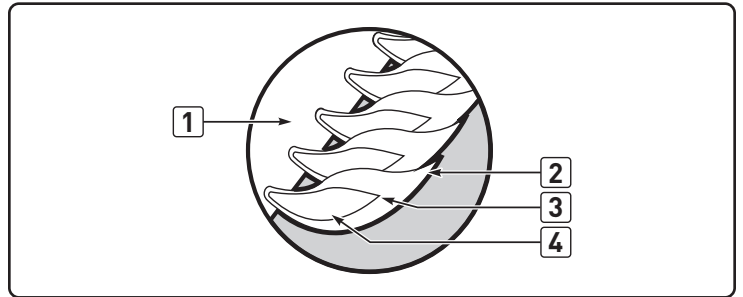
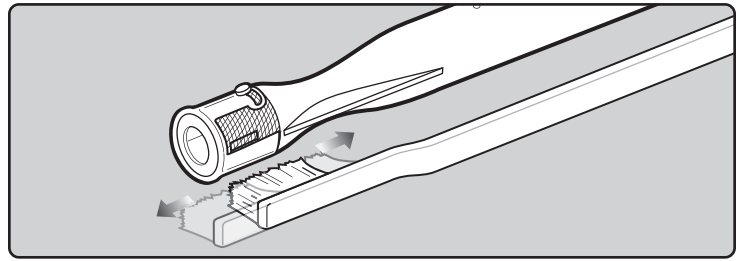
Insektsskyddet skadas och inte kan rengöras ska du kontakta WEBERs kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på www.weber.com.

Huvudbrännarens lågmönster

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

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

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



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

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

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

AUSTRIA

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

BELGIUM

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

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ISRAEL

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

ITALY

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

NETHERLANDS

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

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

SWITZERLAND

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

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

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

USA

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

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

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

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

weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com



SUMMIT

GASSGRILL

Brukerhåndbok for LP-gassgrill

NO

E-470 · S-470

LP

**DU MÅ LESE DENNE BRUKERVEILEDNINGEN
FØR DU BRUKER GASSGRILLEN.**

REGISTRER DEG *i dag*

Slipp grillgleden løs: Registrer din SUMMIT gassgrill og motta spesialinnhold som gjør deg til den perfekte Backyard Hero.

Det er enkelt å registrere seg, vi stiller bare noen kjappe spørsmål. På mindre enn to minutter kan du aktivere din unike WEBER-ID, og få tilgang til en enorm mengde kunnskap, inspirasjon og veiledning fra WEBER.



weber.com

⚠ FARE

Hvis det lukter gass:

- 1) Steng av gassen til apparatet.
- 2) Slukk eventuelle åpne flammer.
- 3) Åpne lokket.
- 4) Hvis lukten fremdeles er tilstede, hold deg unna apparatet og ring øyeblikkelig gassleverandøren eller brannvesenet.

Gass som lekker kan resultere i brann eller eksplosjon som kan forårsake alvorlig personskade, død, eller skade eiendom.

⚠ **ADVARSEL:** Du må ikke tenne dette apparatet uten først å lese avsnittet om **TENNING AV BRENNER** i denne brukerveiledningen.

BARE TIL UTENDØRS BRUK.

⚠ ADVARSEL

- 1) Ikke lagre eller bruk bensin eller andre brennbare væsker eller gasser i nærheten av dette eller andre apparater.
- 2) En gassbeholder som ikke er tilkoblet for bruk skal ikke lagres i nærheten av dette eller andre apparater.

⚠ **ADVARSEL:** Følg alle prosedyrer for lekkasjekontroll i denne brukerveiledningen før du bruker grillen. Gjør dette selv om grillen ble montert av forhandler.

MERKNAD TIL INSTALLATØREN: Disse instruksjonene må leveres til eieren, som skal beholde dem for fremtidig bruk.

CE:2531CS-0185
ID: 2531

Ta vare på denne brukerveiledningen for fremtidig bruk. Du bør lese den nøye, og hvis du har noen spørsmål, kontakter du oss med en gang.

NO - NORWEGIAN

⚠ FARE

Dersom du ikke etterkommer anvisningene under Fare, Advarsel og Obs! i denne brukerhåndboken, kan det medføre alvorlige personskader eller dødsfall, eller til brann eller eksplosjon som forårsaker materielle skader.

⚠ ADVARSEL

- ⚠ Følg instruksjonene for forskriftsmessig tilkobling for den aktuelle gassgrillen.
- ⚠ Oppbevar verken reservegassflasker eller frakoblede gassflasker under eller nær grillen.
- ⚠ Legg ikke trekket til grillen eller annet brennbart materiale på eller i oppbevaringsområdet under grillen.
- ⚠ Feilmontering kan være farlig. Følg monteringsanvisningene i denne håndboken nøye.
- ⚠ Etter en lagringsperiode og/eller hvis grillen ikke har vært i bruk, skal du kontrollere om WEBER-gassgrillen lekker gass eller om brennerne er blokkert før du bruker den. Se riktig fremgangsmåte i denne håndboken.
- ⚠ Bruk ikke en flamme til å finne eventuell gasslekkasje.
- ⚠ Bruk ikke WEBER-gassgrillen hvis det lekker gass fra noen av tilkoblingene.
- ⚠ Brennbare materialer skal ikke befinne seg nærmere enn ca. 60 cm fra baksiden eller sidene av grillen.
- ⚠ Barn skal ikke betjene WEBER-gassgrillen. Tilgjengelige deler fra grillen kan være svært varme. Hold barna dine på avstand mens den er i bruk.
- ⚠ Utvis forsiktighet ved bruk av WEBER-gassgrillen. Den blir varm under grilling eller rengjøring, og skal aldri forlates uten tilsyn, eller flyttes mens den er i bruk.
- ⚠ Skru av alle gassventiler hvis brennerne skulle slukke under grilling. Åpne lokket og vent fem minutter før du prøver å tenne gassflammen på nytt. Les også tenningsinstruksjonene.
- ⚠ Bruk ikke kull, briketter eller lavastein i WEBER-gassgrillen.
- ⚠ Len deg aldri over den åpne grillen, eller legg ikke hendene eller fingrene på kanten foran grillboksen når du griller.

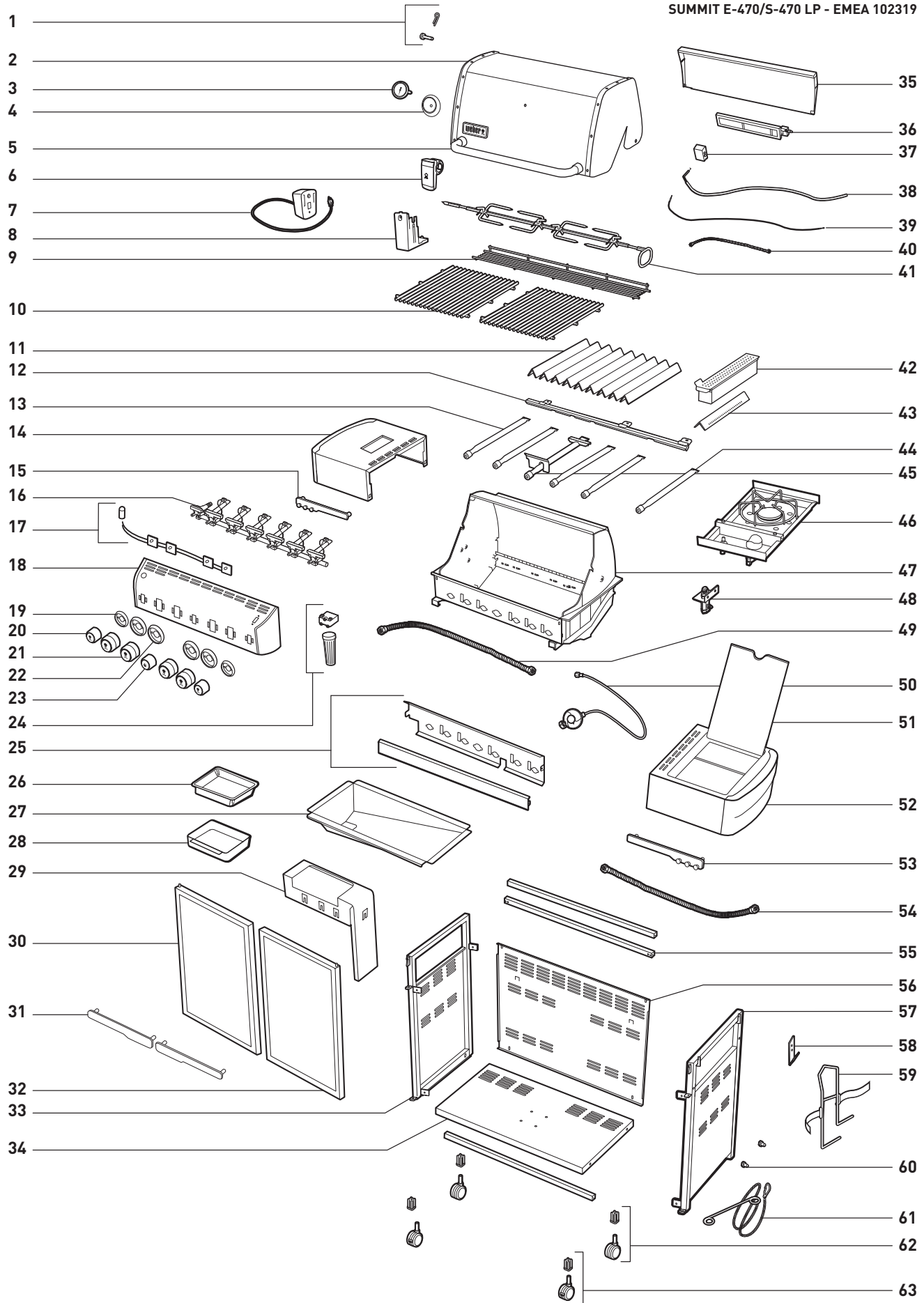
- ⚠ Dersom det forekommer ukontrollerte stikkflammer, flytter du maten bort fra flammene inntil de slukker.
- ⚠ Skulle det oppstå en fettbrann, skruer du av brennerne og holder lokket på inntil flammene er slukket.
- ⚠ WEBER-gassgrillen skal rengjøres grundig med jevne mellomrom.
- ⚠ Gjør ikke munninger eller åpninger større når du rengjør ventiler eller brennere.
- ⚠ Flytende propangass er ikke naturgass. Ombygging eller forsøk på bruk av naturgass i en LP butan-/propangassenhet er farlig og vil annullere garantien.
- ⚠ En bulket eller rusten gassbeholder kan være farlig og bør kontrolleres av gassleverandøren. Bruk ikke en gassbeholder med ødelagt ventil.
- ⚠ Selv om gassbeholderen er tilsynelatende tom, kan den fremdeles inneholde gass. Gassbeholderen skal transporteres og lagres i samsvar med dette.
- ⚠ Du skal ikke under noen omstendigheter prøve å koble fra gassregulatoren eller noen gasstilkobling mens du griller.
- ⚠ Bruk varmebestandige grillvotter eller -hansker (som er i overensstemmelse med EN 407, vurderingsnivå 2 eller høyere for berøringsvarme) når du bruker grillen.
- ⚠ Bruk ikke denne grillen med mindre alle deler er på plass. Enheten må settes sammen i henhold til instruksjonene som er gjengitt i "Monteringsinstruksjonene".
- ⚠ Sett ikke en drivstofftank på innsiden av kabinettet.
- ⚠ Denne grillmodellen må ikke bygges inn i eller skyves inn i noen konstruksjon. Hvis denne advarselen ikke følges, kan det føre til brann eller en eksplosjon som kan medføre skade på eiendom eller forårsake alvorlig personskade eller død. ♦

INNOLDSFORTEGNELSE

ADVARSLER	2	TENNING OG BRUK AV SIDEBRENNER	20
INNOLDSFORTEGNELSE	3	TENNING AV SIDEBRENNEREN	20
SPRENGSKISSE	4	SLUKKING AV GRILLEN	20
GARANTI	5	MANUELL TENNING AV SIDEBRENNEREN	20
GENERELLE INSTRUKSJONER	6	SLUKKING AV GRILLEN	20
LAGRING	6	SEAR STATION TENNING OG BRUK	21
BRUK	7	SEAR STATION, TENNE BRENNEREN	21
GASSINSTRUKSJONER	7	SLUKKING AV GRILLEN	21
TIPS FOR SIKKER HÅNTERING AV LP-GASSBEHOLDERE	7	SEAR STATION MANUELL TENNING AV BRENNEREN	22
MONTERE BEHOLDEREN	8	SLUKKING AV GRILLEN	22
PLASSERING VED MONTERING AV BEHOLDER	8	BRUKE SEAR STATION	22
TILKOBLING AV PROPANBEHOLDER	9	TENNING OG BRUK AV SMOKERBRENNER	23
LEKKASJESJEKK	10	TENNING AV SMOKERBRENNER	23
SJEKK OM DET ER GASSLEKKASJER	11	SLUKKING AV GRILLEN	23
ETTERFYLLING AV PROPANBEHOLDER	13	MANUELL TENNING AV SMOKERBRENNER	24
TILKOBLE PROPANBEHOLDEREN	13	SLUKKING AV GRILLEN	24
LYS	13	BRUKE SMOKER (RØKEBOKS)	25
REGULERINGSKNAPPER MED LYS	13	RENGJØRING AV SMOKER	25
FØR DU BRUKER GRILLEN	14	TENNING OG BRUK AV ROTISSERIEBRENNER	26
SKYVE UT OPPSAMLINGSSKUFFE FOR FETT OG ENGANGS DRYPPANNE	14	TENNING AV ROTISSERIEBRENNER	26
KONTROLL AV SLANGE	14	SLUKKING AV GRILLEN	26
TRYKKFUNKSJON PÅ TENNING	15	MANUELL TENNING AV ROTISSERIEBRENNER	27
TENNING OG BRUK AV HOVEDBRENNER	16	SLUKKING AV GRILLEN	27
TENNING AV HOVEDBRENNER	16	VIKTIGE BESKYTTELSESTILTAK	28
SLUKKING AV GRILLEN	16	BRUKE ROTISSERIE	28
MANUELL TENNING AV HOVEDBRENNER	17	ROTISSERIESTEKING	29
SLUKKING AV GRILLEN	17	LAGRING AV ROTISSERIE MOTOREN	29
GRILLTIPS OG GODE RÅD	18	LAGRING AV ROTISSERIESPYDET	29
FORVARMING	18	FEILSØKING	30
TILDEKKET STEKING	18	FEILSØKING AV SIDEBRENNER	30
AVRENNING OG FETT	18	SEAR STATION FEILSØKING	31
FLAVORIZER-SYSTEM	18	ROTISSEIE FEILSØKING	31
SEAR STATION	18	VEDLIKEHOLD	32
STEKEMETODER	19	RENGJØRING	32
DIREKTE GRILLING	19	BEVARE RUSTFRITT STÅL	32
INDIREKTE GRILLING	19	WEBER EDDERKOPP-/INSEKTNETT	32
		RENGJØRING AV BRENNERRØR	32
		SKIFTING AV HOVEDBRENNERE	33
		VEDLIKEHOLD AV SIDEBRENNER	35
		ÅRLIG VEDLIKEHOLD	35

SPRENGSKISSE

SUMMIT E-470/S-470 LP - EMEA 102319



WEBER-løftet (10 år frivillig garanti for EMEA)

Hos WEBER streber vi etter to ting: lage griller som varer, og å gi en enestående kundeservice som varer hele livet.

Takk for at du kjøpte et WEBER-produkt. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 og sine internasjonale forretningsenheter (nevnt i slutten av denne veiledningen) ("WEBER") streber etter å levere et trygt, slitesterkt og pålitelig produkt.

Her får du WEBERs frivillige garanti, som ikke koster noe ekstra. Den inneholder informasjonen du trenger hvis du må reparere eller erstatte WEBER-produktet ditt, i tilfelle det oppstår en feil eller det er defekt.

Ifølge gjeldende lovgivning har eieren flere rettigheter i tilfelle produktet er defekt. Disse rettighetene kan omfatte tilleggsprodukt eller erstatningsprodukt, refusjon av kjøpsprisen, og kompensasjon. I enkelte land i EU vil dette for eksempel tilsvare en to års lovbestemt rettighet som starter på tidspunktet for overlevering av produktet. Disse og andre lovbestemte rettigheter påvirkes ikke av bestemmelsene i denne frivillige garantien. Denne frivillige garantien gir faktisk ytterligere rettigheter for eieren utover lovbestemte forpliktelser.

WEBERs frivillige garanti

WEBER garanterer ovenfor kjøperen av WEBER-produktet (eller i tilfelle det er en gave eller en kampanjesituasjon, personen som det ble kjøpt som en gave eller kampanjeprodukt til) ("Eier"), at WEBER-produktet er fri for defekter i materiale og utførelse i ti (10) år fra kjøpsdatoen, når produktet er montert og betjent i samsvar med den medfølgende brukerveiledningen. (Merk: Hvis du mister eller ikke finner brukerveiledningen for WEBERgrillen, kan du laste ned en kopi på nettet på www.weber.com). Garantien gjelder i Europa, Midtøsten og Afrika (EMEA). WEBER godtar å reparere eller erstatte den delen som er defekt når det kommer til materiale eller produksjonsfeil underlagt begrensningene, ansvarsfraskrivelsene og ekskluderingsene som er nevnt nedenfor. I DEN GRAD DET ER TILLATT I HENHOLD TIL GJELDENE LOVGIVNING GIS DENNE GARANTIEN BARE TIL OPPRINNELIG KJØPER, OG KAN IKKE OVERFØRES TIL SENERE EIERE, MED UNNTAK AV BESTEMMELSENE OM GAVER OG KAMPANJEPRODUKTER SOM ANGITT OVENFOR.

WEBER står bak produktene sine og er glad for å kunne gi deg den frivillige garantien for materialfeil på grillen eller dets relevante komponenter, normal slitasje kan forekomme.

- "Normal slitasje" inkluderer overfladiske og annen immateriell forringelse som oppstår fra eierskapet av grillen over tid, som for eksempel overflaterust, bulker/riper osv.

Men WEBER står bak den frivillige garantien for grillen eller dens relevante komponenter, der skade eller manglende funksjon oppstår på grunn av en materialfeil.

- "Materialfeil" inkluderer gjennomrusting eller -brenning av visse deler, eller annen skade eller feil som gjør at du ikke kan bruke grillen trygt/sikkert.

Eiers ansvar i henhold til denne frivillige garantien / ekskluderingen til garantien

For å sikre en problemfri garantidekning er det viktig (men ikke påkrevd) at du registrerer WEBER-produktet ditt på nett på www.weber.com. Ta også vare på den opprinnelige salgskvitteringen og/eller kvitteringen, da kjøpsbevis er påkrevd for garantidekning. WEBER krever også bilder av alle påståtte defekter og serienummeret på grillen din, før du begynner å behandle en garantikrav. Når du registrerer WEBER-produktet ditt, bekreftes garantidekningen og du får en direkte forbindelse med WEBER i tilfelle vi må kontakte deg.

Ovennevnte frivillige garanti gjelder bare hvis eieren på en rimelig måte tar vare på WEBER-produktet ved å følge alle monteringsinstruksjoner, bruksinstruksjoner og forebyggende vedlikeholdsinstruksjoner som angitt i den medfølgende brukerveiledningen, med mindre eieren kan bevise at materialdefekten eller -feilen er uavhengig av manglende overholdelse av forpliktelsene ovenfor. Hvis du bor ved kysten eller produktet er plassert ved et svømmebasseng, omfatter vedlikeholdet jevnlig vasking og skylling av de utvendige overflatene som angitt i den medfølgende brukerveiledningen.

Denne frivillige garantien gjelder ikke i tilfelle skader, forringelser, misfarging og/eller rust som WEBER ikke er ansvarlig for og som er forårsaket av:

- Mishandling, feil bruke, endringer, feil bruk, vandalisme, uaktsomhet, feil montering eller installasjon, og manglende gjennomføring av normal og rutinemessig vedlikehold
- Insekter (som for eksempel edderkopper) og gnagere (som for eksempel ekorn), inkludert, men ikke begrenset til, skade på gasslanger
- Påvirkning av saltholdig luft og/eller klorkilder, som for eksempel svømmebasseng og badestamper/spaanlegg
- Alvorlige værforhold som for eksempel hagl, orkan, jordskjelv, tsunamier eller bølger, tornadoer eller alvorlige stormer.
- Sur nedbør og andre miljøfaktorer.

Bruk og/eller installasjon av deler på WEBER-produktet som ikke er originale WEBER-deler, gjør denne frivillige garantien ugyldig, og eventuelle skader som oppstår som resultat av dette, dekkes ikke av denne frivillige garantien. All konvertering av en gassgrill som ikke er godkjent av WEBER og utført av en autorisert WEBER servicetekniker, gjør denne frivillige garantien ugyldig.

Garantibehandling

Hvis du mener at du har en del som er dekket av denne frivillige garantien, kan du ta kontakt med din forhandler. Hvis det er behov for det, kan du også kontakte WEBER kundeservice ved hjelp av kontaktopplysningene på våre hjemmesider (www.weber.com). WEBER vil, etter å ha gjennomført undersøkelser, reparere eller skifte ut (etter eget for godtbefinnende) en defekt del som dekkes av denne frivillige garantien. I tilfelle det ikke er mulig å reparere eller skifte ut delen, kan WEBER velge (etter eget for godtbefinnende) å bytte ut den aktuelle grillen med en ny grill av samme eller større verdi. WEBER kan be deg om å returnere deler for inspeksjon, fraktkostnadene forhåndsbetales av eieren. Fraktkostnader vil bli refundert til eieren hvis defekten er dekket av garantien.

Når du kontakter forhandleren, må du ha følgende informasjon tilgjengelig:

- Kjøpsbevis
- Bilder av den påståtte defekten
- Produktets serienummer

Ansvarsfraskrivelse

UTOVER DENNE GARANTIEN OG ANSVARSFRASKRIVELSENE SOM ER BESKREVET I DENNE FRIVILLIGE GARANTIERKLÆRINGEN, GIS DET INGEN YTTERLIGERE GARANTIER ELLER FRIVILLIGE ERKLÆRINGER OM ANSVAR SOM GÅR UT OVER WEBERs LOVFESTEDE ANSVAR. DEN GJELDENE FRIVILLIGE GARANTIERKLÆRINGEN VERKEN BEGRENSER ELLER EKSKLUDERER SITUASJONER ELLER KRAV DER WEBER HAR ET LOVFESTET ANSVAR SOM BESKREVET I GJELDENE LOVGIVNING.

INGEN GARANTIER SKAL GJELDE ETTER DEN FRIVILLIGE GARANTIENS TIÅRSPERIODE (10 ÅR). INGEN ANDRE GARANTIER FOR ET PRODUKT GITT AV ANDRE PERSONER, INKLUDERT EN FORHANDLER ELLER GROSSIST (SOM FOR EKSEMPEL «UTVIDEDE GARANTIER») SKAL BINDE WEBER. DENNE FRIVILLIGE GARANTIENS EKSKLUSIVE RETTSMIDDEL ER REPARASJON ELLER UTSKIFTNING AV DELEN ELLER PRODUKTET.

DENNE FRIVILLIGE GARANTIEN SKAL IKKE I NOE TILFELLE GI STØRRE KOMPENSASJON ENN KJØPSPRISEN PÅ DET SOLGTE WEBER-PRODUKTET. DELER OG TILBEHØR SOM SKIFTES UT I HENHOLD TIL DENNE FRIVILLIGE GARANTIEN, OMFATTES AV GARANTI BARE FOR DEN GJENVÆRENDE FRIVILLIGE GARANTIPERIODEN SOM ANGITT FOR DEN OPPRINNELIGE TIÅRSPERIODEN (10) OVENFOR.

DENNE BEGRENSNINGEN GJELDER IKKE I TILFELLER AV HENSIKT OG GROV UAKTSOMHET OG TILFELLER AV SKADE PÅ MENNESKELIG LIV ELLER HELSE ELLER PERSONSKADER, SELV OM DENNE SKADEN VAR WEBERs FEIL ELLER DETS JURIDISKE REPRESENTANTER ELLER AGENTER.

DENNE FRIVILLIGE GARANTIEN GJELDER BARE FOR PRIVAT BRUK, OG GJELDER IKKE FOR WEBER-GRILLER BRUKT I KOMMERSIELLE, KOMMUNALE ELLER FLERBRUKSSAMMENHENGER, SOM FOR EKSEMPEL RESTAURANTER, HOTELLER, RESORTER ELLER UTLIEIEEINDOMMER.

WEBER KAN FRA TID TIL ANNEN ENDE DESIGNEN PÅ SINE PRODUKTER. INGENTING I DENNE FRIVILLIGE GARANTIEN SKAL TOLKES SOM EN FORPLIKTELSE FOR WEBER Å GJENNOMFØRE SLIKE DESIGNENDRINGER OGSÅ FOR TIDLIGERE PRODUSERT PRODUKTER, OG SLIKE ENDRINGER SKAL HELLER IKKE TOLKES SOM EN INNRØMMELSE AV AT TIDLIGERE DESIGN HAR VÆRT DEFEKTE.

Les listen Internasjonale enheter mot slutten av denne brukerveiledningen for ytterligere kontaktinformasjon.



GENERELLE INSTRUKSJONER

WEBER-gassgrillen er en grill til utendørsbruk. Med WEBER-gassgrillen kan du grille, steke og bake med resultater det er vanskelig å etterligne med komfyrer og ovner på kjøkkenet. Fremgangsmåten med lokket på og FLAVORIZER BARS gir "utendørs" smak på kjøttet.

WEBER-gassgrillen er bærbar, slik at du lett kan endre plasseringen i hagen eller på terrassen. Bærbarhet betyr at du kan ta med deg WEBER-gassgrillen på tur.

Butan/propan (LP) er lett å bruke og gir bedre kontroll på grillingen enn ved bruk av kull.

- Disse anvisningene gir minstekravene for å montere WEBER-gassgrillen. Vi anbefaler deg derfor å lese nøye gjennom før du bruker WEBER-gassgrillen.
- Skal ikke betjenes av barn.
- Må ikke kobles til naturgass (lysgass). Ventiler og åpninger er designet kun for LP-gass.
- Må ikke brukes med briketter eller lavastein.
- Bruk bare en 3 kg - 13 kg LP-gassbeholder.
- I Storbritannia må dette apparatet monteres med en regulator som tilfredsstiller BS 3016, som har en nominell effekt på 37 millibar. (Leveres med grillen).
- Slangen må ikke få knekk.
- Lengden på slangen må ikke være mer enn 1,5 meter.
- Vi anbefaler at du skifter gassslangen på WEBER gassgrill hvert 5. år. Noen land kan ha krav om at gassslangen skal skiftes oftere enn 5 år, da vil landets krav ha forrang.
- Eventuelle deler som er forseglet av produsenten, skal ikke endres av brukeren.
- Eventuelle endringer av apparatet kan være farlig.
- Det må bare brukes en nasjonal godkjent lav-trykkslange og regulator.
- Reserve-trykkregulatorer og slanger må være spesifisert til utendørs grilling av leverandøren. ♦

LAGRING

- Slå av gasstilførselen med beholderventilen når WEBER-gassgrillen ikke er i bruk.
- Koble fra gasstilførselsledningen når WEBER-gassgrillen lagres innendørs. Gassbeholderen må lagres utendørs på et godt ventilert sted.
- Hvis gassbeholderen ikke fjernes fra WEBER-gassgrillen, må hele grillen og gassbeholderen lagres på et godt ventilert sted utendørs.
- Gassbeholdere må lagres utendørs på et godt ventilert sted og holdes borte fra kontakt med barn. Gassbeholdere som er koblet fra, må ikke lagres i en bygning, garasje eller i et annet lukket område. ♦

BRUK

- ⚠ **ADVARSEL: Dette apparatet er bare ment for utendørs bruk og skal ikke brukes i garasjer og bislag eller verandaer.**
- ⚠ **ADVARSEL: WEBER-gassgrillen må ikke brukes under et ubeskyttet, brennbart tak eller overheng.**
- ⚠ **ADVARSEL: Brennbare materialer skal ikke befinne seg nærmere enn ca. 60 cm fra toppen, bunnen, baksiden eller på hver side av grillen.**

GENERELLE INSTRUKSJONER

- ⚠ **ADVARSEL:** WEBER-gassgrillen skal ikke monteres i eller på campingvogner og/eller båter.
- ⚠ **ADVARSEL:** Hele grillen blir varm når den er i bruk. Forlat ikke grillen uten tilsyn.
- ⚠ **ADVARSEL:** Hold elektrisk tilførselsledning og drivstofftilførselsledning borte fra varme overflater.
- ⚠ **ADVARSEL:** Hold grillområdet fritt for antenkelige gasser og væsker slik som bensin, parafin, alkohol, etc., og andre brennbare materialer.

- ⚠ **ADVARSEL:** Ikke lagre en ekstra (reserve) gassbeholder nær WEBER-gassgrillen.
- ⚠ **ADVARSEL:** Dette apparatet blir veldig varmt. Pass ekstra godt på når det er barn eller eldre mennesker tilstede.
- ⚠ **ADVARSEL:** Flytt ikke på apparatet mens det er tent.
- ⚠ **ADVARSEL:** Bruk varmebestandige grillvotter eller -hansker (som er i overensstemmelse med EN 407, vurderingsnivå 2 eller høyere for berøringsvarme) når du bruker grillen. ♦

GASSINSTRUKSJONER

TIPS FOR SIKKERE HÅNDTERING AV LP-GASSBEHOLDERE

- Flytende propan (LP)-gass er et petroleumsprodukt på samme måte som bensin og naturgass. LP-gass er i gassform ved normale temperaturer og trykk. Under moderat trykk er LP-gassen en væske, inne i beholderen. Når trykket slippes, fordampes væsken og blir til gass.
- LP-gass lukter som naturgass. Vær oppmerksom på denne lukten.
- LP-gass er tyngre enn luft. Lekkasje av LP-gass kan samles i lave områder og hindre uttynning.
- LP-beholderen må alltid monteres, transporteres og lagres i stående stilling. LP-beholdere må ikke mistes eller håndteres røft.
- Du må ikke lagre eller transportere LP-beholderen der hvor temperaturene kan nå 51 °C (for varm å holde i hånden - for eksempel: la ikke LP-beholderen ligge i bilen på en varm dag).
- Håndter "tomme" LP-beholdere med samme forsiktighet som da de var fulle. Selv når LP-beholderen er tom for væske, kan det fremdeles være gasstrykk i beholderen. Steng alltid beholderventilen før frakobling.
- Bruk ikke en skadet LP-beholder. En bulket eller rusten LP-beholder eller beholder med skadet ventil kan være farlig og skal umiddelbart erstattes med en ny.
- Forbindelsen hvor slangen kobles til LP-beholderen må testes for lekkasje hver gang den tilkobles igjen. F.eks. test hver gang LP-beholderen etterfylles.
- Pass på at regulatoren blir montert med det lille ventilhullet pekende nedover, slik at det ikke samler seg vann. Denne ventilen skal være fri for skitt, fett, insekter etc. ♦

LAND	GASSTYPE OG -TRYKK
Bulgaria, Danmark, Estland, Finland, Island, Kypros, Latvia, Litauen, Malta, Nederland, Norge, Romania, Slovakia, Slovenia, Sverige, Tsjekkia, Tyrkia, Ungarn	I ₃ B/P - 30 mbar
Belgia, Frankrike, Hellas, Irland, Italia, Luxembourg, Portugal, Spania, Storbritannia, Sveits	I ₃ - 28-30 / 37 mbar
Polen	I ₃ P - 37 mbar
Tyskland, Østerrike	I ₃ B/P - 50 mbar

FORBRUKSDATA

	Propan kW	Butan kW	Propan g/h	Butan g/h
SUMMIT 420	18,0	20,2	1287	1470
SUMMIT 460	22,5	26,2	1608	1907
SUMMIT 470	26,0	30,2	1858	2198

VENTILÅPNING

	LPG		
	I ₃ B/P - 30 mbar	I ₃ - 28-30 / 37 mbar	I ₃ B/P - 50 mbar
VENTILER PÅ HOVEDBRENNER			
SUMMIT 420	0,99	0,96	0,86
SUMMIT 460	0,99	0,96	0,86
SUMMIT 470	0,99	0,96	0,86
VENTILER PÅ SIDEBRENNER			
SUMMIT 420	0,98	0,94	0,85
SUMMIT 460	–	–	–
SUMMIT 470	0,98	0,94	0,85
VENTILER PÅ BRUNINGSBRENNER			
SUMMIT 420	–	–	–
SUMMIT 460	0,91	0,85	0,79
SUMMIT 470	0,91	0,85	0,79
VENTIL PÅ SMOKER-BRENNER			
SUMMIT 420	–	–	–
SUMMIT 460	0,74	0,70	0,66
SUMMIT 470	0,74	0,70	0,66
VENTIL PÅ IR-BRENNER			
SUMMIT 420	–	–	–
SUMMIT 460	0,94	0,86	0,82
SUMMIT 470	0,94	0,86	0,82

MONTERE BEHOLDEREN

Kjøp en full gassbeholder hos gassforhandleren din

Beholderen må alltid monteres, transporteres og lagres i stående stilling. Beholderen må ikke slippes eller håndteres uforsvarlig. Beholderen må ikke lagres der hvor temperaturen kan overskride 51 ° C (for varm å holde i hånden). La f.eks. ikke beholderen ligge i bilen på varme dager. (Se: "SIKRE HÅNDTERINGSTIPS FOR LP-GASSBEHOLDERE"). ♦

PLASSERING VED MONTERING AV BEHOLDER

Du kan montere beholderen på det høyre sidepanelet ved å bruke beholderoppheng eller plassere beholderen på bakken. Beholderen må plasseres utenfor sokkelkabinettet, på den høyre siden av grillen. Ikke forsøk å montere beholderen inne i sokkelkabinettet.

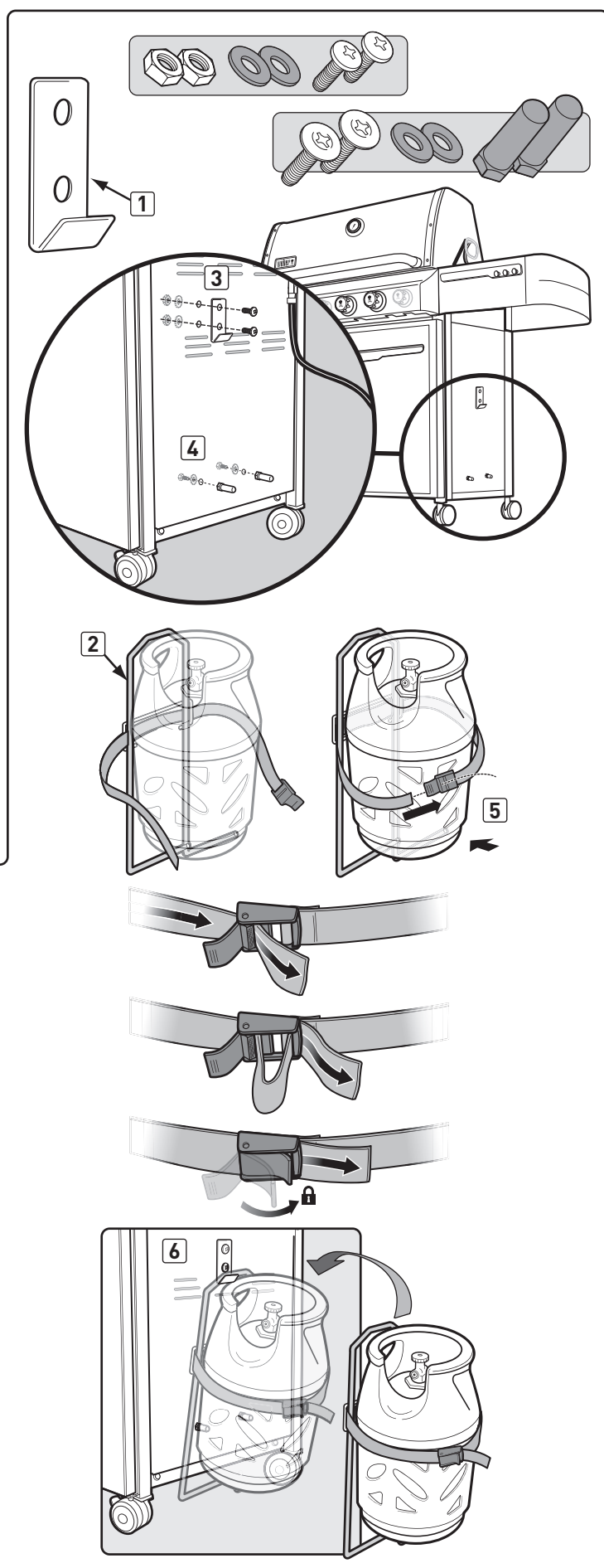
Montere beholderoppheng

Du trenger: braketten til beholderoppheng (1) og beholderoppheng (2).

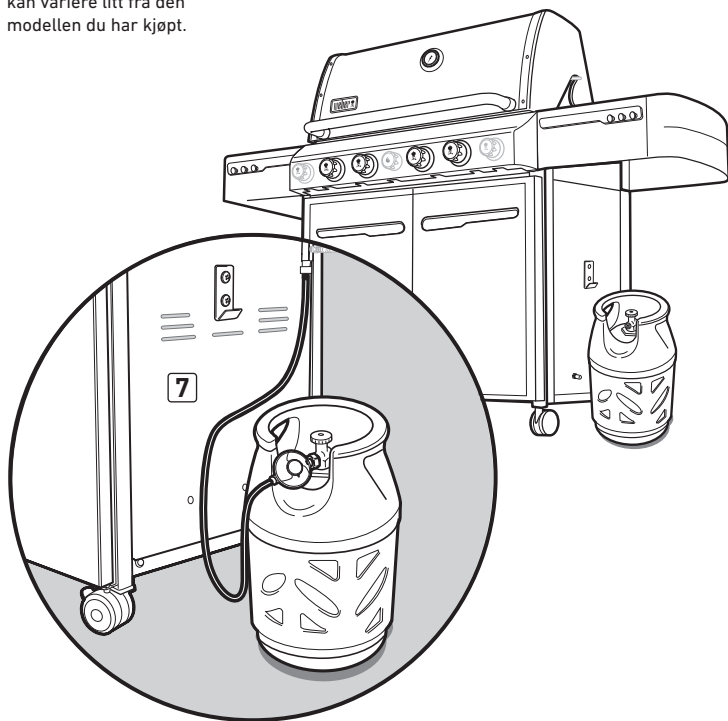
- Plasser opphengsbraketten til beholderen på høyre side av det utvendige panelet på grillen. Fest den med skruer, skiver og muttere (3).
- Monter beholdergliderne (4) i de to hullene under opphengsbraketten til beholderen. Festes med skruer, skiver og muttere.
- Plasser beholderen slik at ventilåpningen peker forover på grillen.
- Hold beholderoppheng og tipp beholderen slik at de to bøyde støttene på beholderoppheng plasseres under sokkelen på beholderen. Juster stroppen slik at den er stram mot sylindringen (5).
- Løft og plasser beholderoppheng på beholderbraketten som vist (6).

Plassering på bakken

- Plasser beholderen på bakken, på utsiden av sokkelkabinettet, på høyre side av grillen (7).
- Drei LP-beholderen slik at ventilåpningen peker mot fronten av WEBER-gassgrillen. ♦



Grillene som vises i denne brukerhåndboken kan variere litt fra den modellen du har kjøpt.



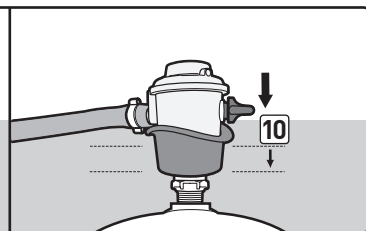
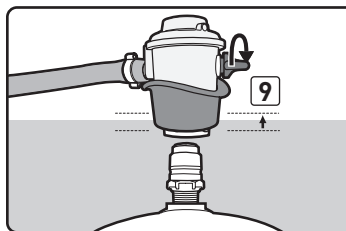
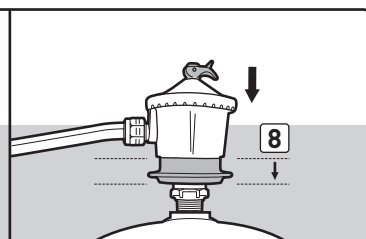
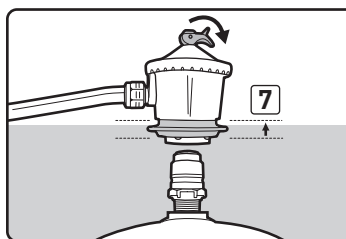
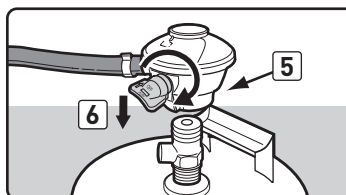
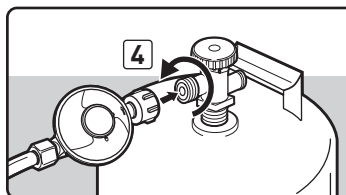
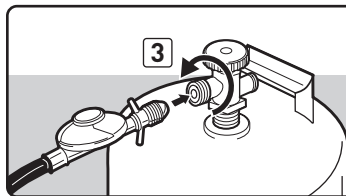
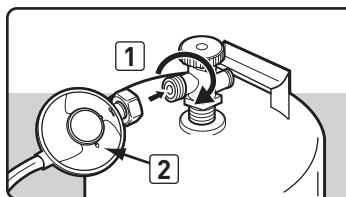
TILKOBLING AV PROPANBEHOLDER

⚠ Advarsel: Pass på at LP-beholderen eller regulatorventilen er stengt.

A) Koble til LP-beholderen.

Noen regulatorer presses PÅ for å tilkobles og trekkes AV for å frakobles, mens andre har en mutter med venstregjenger som kobler dem til ventilen på beholderen. Følg en av de spesielle illustrerte instruksjonene for tilkobling av regulatoren som passer til din regulatorstype.

- Skrut regulatortilkoblingen på beholderen ved å vri den med klokka (1). Still inn regulatoren slik at ventilhullet (2) peker ned.
- Skrut regulatortilkoblingen på beholderen ved å vri den mot klokka (3) (4).
- Drei regulatorspaken (5) med klokka til av-stillingen. Trykk regulatoren ned på beholderventilen inntil regulatoren låses i stilling (6).
- Påse at regulatorarmen står i av-stillingen. Skyv opp kraven på regulatoren (7) (9). Trykk regulatoren ned på beholderventilen og oppretthold trykk. Lås med kraven (8) (10). Gjenta prosedyren hvis regulatoren ikke låses. ♦



RESERVEVLANGE, REGULATOR OG MANIFOLD

⚠ VIKTIG MERKNAD: Vi anbefaler at du skifter gasslangen på WEBER-gassgrillen hvert 5. år. Noen land kan ha krav om at gasslangen skal skiftes oftere enn hvert 5 år, da vil landets lov ha forrang.

For utskifting av slange, regulator og manifold må du kontakte kundeservice-representanten i ditt område ved å bruke kontaklinformasjonen på vår webside. Logg deg inn på www.weber.com.

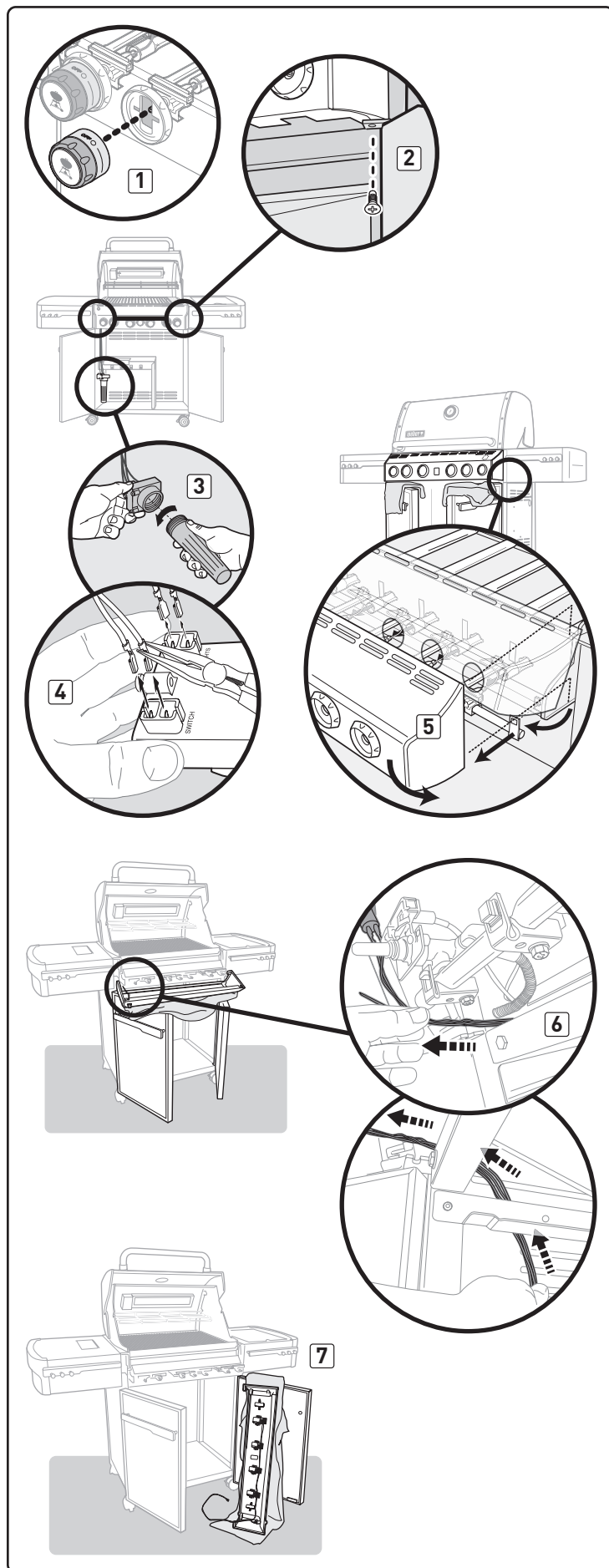
LEKKASJESJEKK

⚠ ADVARSEL: Gasskoblingene til SUMMIT-gassgrillen er fabrikktestet. Vi anbefaler likevel at du kontrollerer alle gasskoblinger for lekkasje før du bruker SUMMIT-gassgrillen.

Ta av kontrollpanelet

Verktøy som trengs: Skrutrekker, tang og håndklær.

- A) Fjern kontrollknappene for brenneren (1).
- B) Åpne begge dørene. Med en skrutrekker fjernes skruene fra undersiden av kontrollpanelet (2).
- C) Løft og fjern batterihuset på innsiden av grillkabinettet (3).
- D) Ved hjelp av en nebbtang, koble ledningskontaktene fra toppen på batterihuset (4). Ikke trekk i ledningene; fjern dem ved å trekke i ledningskontaktene.
- E) Plasser håndklær på toppen av begge dørenhetene. **Disse vil beskytte kontrollpanel og dørenheter fra å få skrammer under det neste trinnet.**
- F) Vipp bunnen av kontrollpanelet fremover. Løft litt (5) og roter det deretter med forsiden ned slik at det hviler på toppen av dørenhetene. **(Vær forsiktig så du ikke brekker eller kobler fra ledningene til lyset på kontrollpanelet.)**
- G) Trekk forsiktig batteriledningene ut fra innsiden av grillkabinettet (6).
- H) Åpne høyre dør fullstendig. Plasser kontrollpanelet på gulvet, og la det støtte seg mot håndkleet som dekker høyre dørenhet (7).



SJEKK OM DET ER GASSLEKKASJER

⚠ FARE

Bruk ikke åpen flamme for å sjekke om det er gasslekkasjer. Påse at det ikke finnes gnister eller åpne flammer i området mens du sjekker for lekkasjer. Gnister eller flammer vil resultere i brann eller eksplosjon, noe som kan medføre alvorlige personskader eller død, så vel som skade på eiendom.

⚠ **ADVARSEL:** Du bør sjekke om det er gasslekkasjer hver gang du kobler fra og kobler til en gasstillkobling.

Merk: Alle fabrikklagde tilkoblinger er blitt grundig testet for gasslekkasjer. Brennerne er blitt flammetestet. Som en sikkerhetsregel anbefaler vi likevel at du sjekker alle tilkoblingene på WEBER-gassgrillen din før bruk. Transport og pakking kan ha forårsaket at en gasstillkobling har løsnet eller blitt skadet.

⚠ **ADVARSEL:** Utfør disse lekkasjesjekkene selv om grillen ble satt sammen av forhandler eller forretning.

Merk: Siden noen oppløsninger for lekkasjetesting, også såpevann, kan forårsake korrosjon, bør alle forbindelsene skylles med rent vann etter lekkasjetesting.

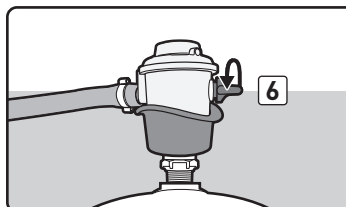
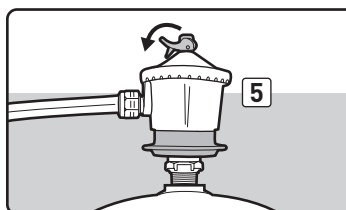
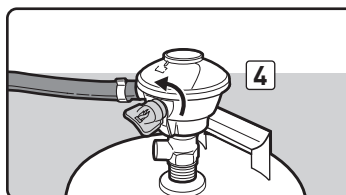
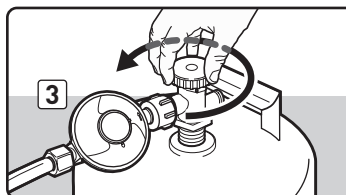
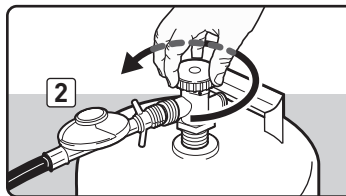
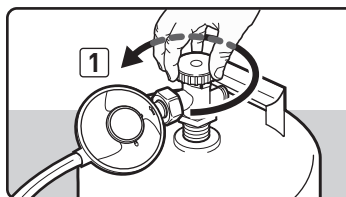
Påse at sidebrenneren er av, hvis grillen har sidebrenner.

Slik utfører du lekkasjesjekker: åpne beholderventilen ved å dreie håndhjulet på beholderen mot klokka.

⚠ **ADVARSEL:** Tenn ikke brennerne når det utføres lekkasjesjekk.

Du trenger: en oppløsning av såpe og vann og en klut eller pensel for å påføre dette.

- A) Bland såpe og vann.
- B) Åpne opp ventilen på beholderen ved å bruke det alternativet som passer til din beholder og regulatorstype.
 - a) Dreie beholderventilen mot klokka (1) (2) (3).
 - b) Dreie regulatorspaken mot klokka til på-stillingen (4).
 - c) Sett regulatorarmen til på-stillingen (5) (6).
- C) Sjekk for lekkasjer ved å fukte alle forbindelsene med såpevann og se etter om det bobler. Oppstår det bobler, eller hvis boblene vokser, er det en lekkasje. Hvis det er en lekkasje, skru av gassen og ettertrekk forbindelsen. Skru på gassen igjen og sjekk på ny med såpevann. Hvis det fortsatt lekker, kontakt Kundeservice hos din lokale forhandler, ved å bruke kontaktinformasjonen på vår webside. Logg deg på www.weber.com.
- D) Når lekkasjesjekken er gjennomført, så skru du av gasstilførselen ved kilden og skyll forbindelsene med rent vann.



Sjekk

- A) Hovedgassledningen til manifoldforbindelsene (1).
- B) Rotisserie (I.R. brenner) gassledningsforbindelse (2).
- C) Skilleplate og gasstilførselsforbindelser (3).

⚠ ADVARSEL: Hvis det er en lekkasje ved forbindelsen (1, 2 eller 3), trekk til forbindelsen igjen med en nøkkel og sjekk med såpevannoppløsning igjen om det er lekkasjer. Steng av gassen, hvis det forekommer lekkasje etter at tilkoblingen er ettertrukket. **BRUK IKKE GRILLEN.** Kontakt Kundeservice hos din lokale forhandler ved hjelp av kontaklinformasjonen på vår webside.
Logg deg på www.weber.com.

- D) Sidebrennerslange på skilleplate (4).
- E) Sidebrennerslange til hurtigkobling, sidebrennerventil og åpningsforbindelser (5).
- F) Slange til regulatorforbindelse (6).
- G) Regulator til beholderforbindelse (7).
- H) Ventiler til manifoldforbindelser (8).

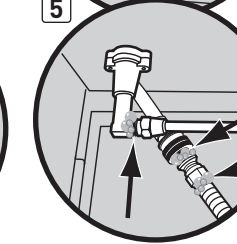
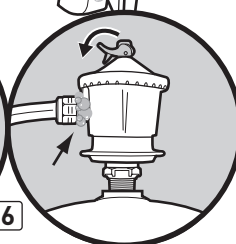
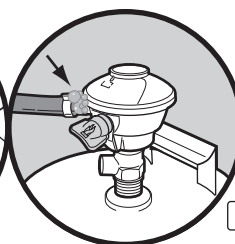
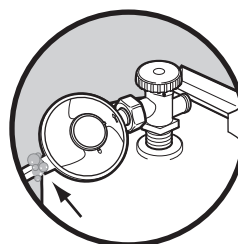
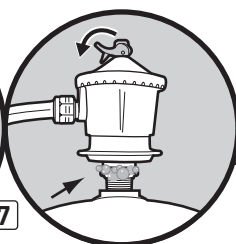
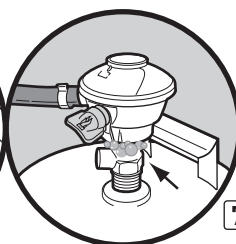
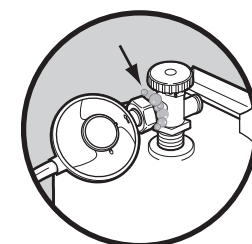
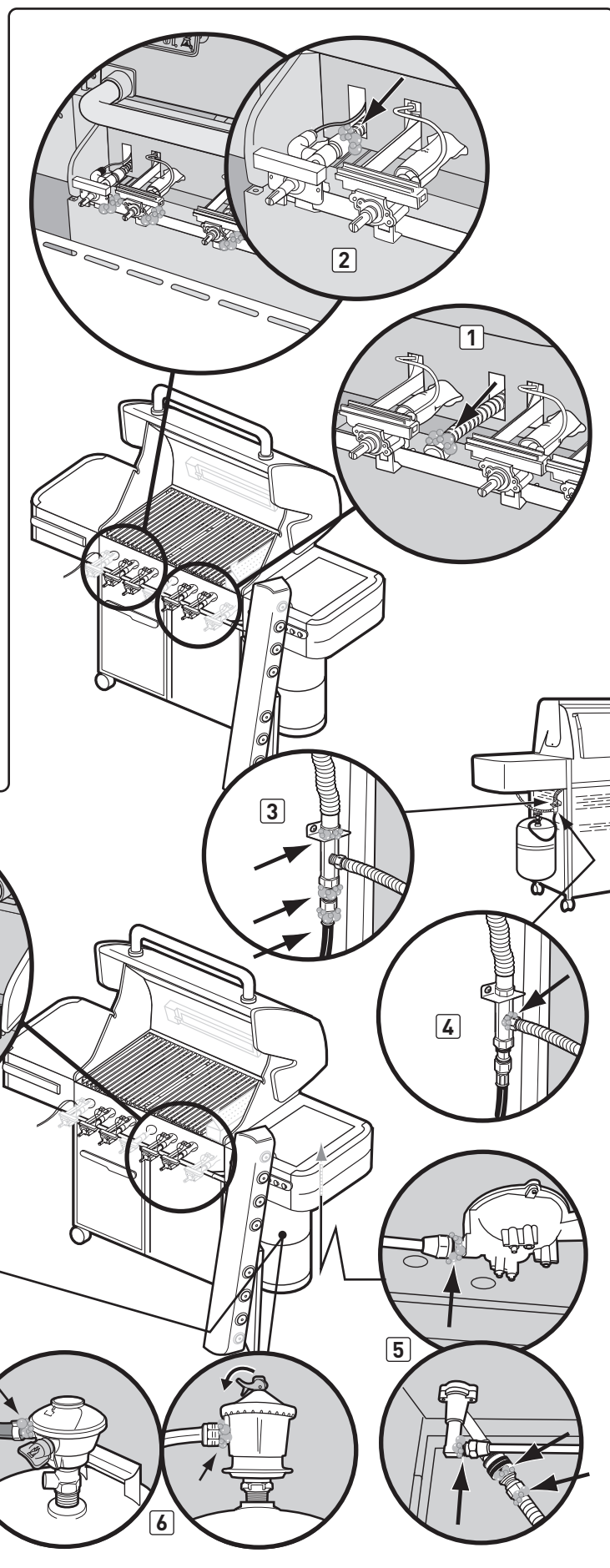
⚠ ADVARSEL: Steng av gassen, hvis det er lekkasje ved forbindelsene (4, 5, 6, 7 eller 8). **BRUK IKKE GRILLEN.** Kontakt Kundeservice hos din lokale forhandler ved hjelp av kontaklinformasjonen på vår webside.
Logg deg på www.weber.com.

Når du har gjennomført sjekk for gasslekkasje, skal du skru gasstilførselen av og skylle forbindelsene med vann.

Remonterings av kontrollpanelet

- A) For montere kontrollpanelet igjen, utfør trinnene for "Fjern kontrollpanelet" som tidligere beskrevet.
- B) Bekreft at ledningene sitter godt. Se: "LYS".

⚠ ADVARSEL: Pass på at alle delene er montert og at alle mekaniske deler er helt trukket til før du bruker grillen. Hvis du ikke etterkommer denne produktadvarselen, kan det føre til brann, eksplosjon eller konstruksjonsskade som resulterer i alvorlig personskade eller død samt skade på eiendom. ♦



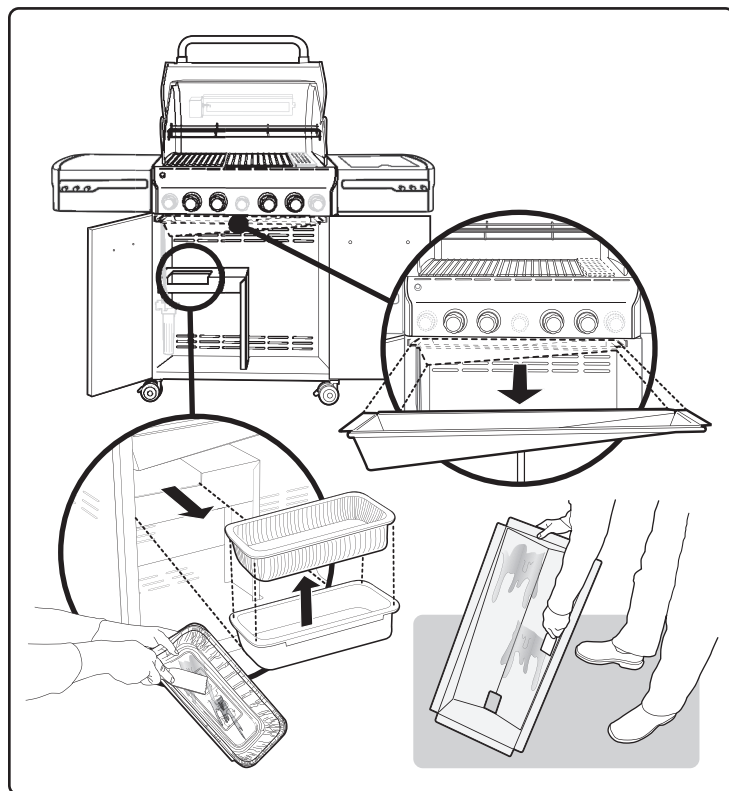
Grillene som vises i denne brukerhåndboken kan variere litt fra den modellen du har kjøpt.

SKYVE UT OPPSAMLINGSSKUFFE FOR FETT OG ENGANGS DRYPPANNE

Grillen din er konstruert med et oppsamlingssystem for fett. Sjekk den uttrekkbare oppsamlingsskuffen for fett og engangs dryppannen for fettoppsamling før hver bruk.

Fjern overflødig fett med en plastspatel, se illustrasjon. Hvis nødvendig kan du vaske oppsamlingsskuffen og dryppannen med såpevann, skyll så med rent vann. Skift engangs dryppannen hvis nødvendig.

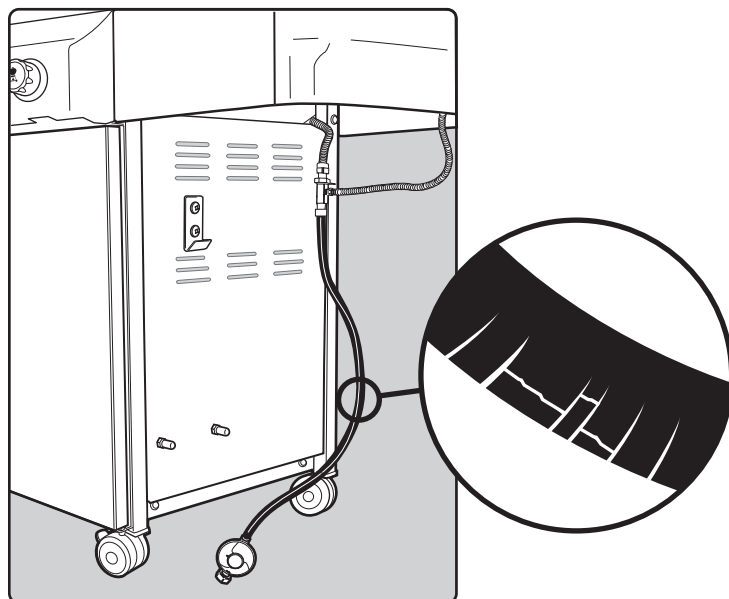
- ⚠ **ADVARSEL:** Sjekk den uttrekkbare oppsamlingsskuffen for fett og dryppannen for fettoppsamling før hver bruk. Fjern overflødig fett for å unngå en fettbrann. En fettbrann kan forårsake alvorlig personskade eller skade på eiendom.
- ⚠ **FORSIKTIG:** Legg ikke aluminiumsfolie i den uttrekkbare oppsamlingsskuffen for fett. ♦



KONTROLL AV SLANGE

Kontroller slangen for tegn på brudd.

- ⚠ **ADVARSEL:** Sjekk slangen om den har knekk, brudd, skrammer eller kutt, før hver gang du bruker grillen. Hvis slangen er skadet på noen måte, må du ikke bruke grillen. Bruk bare WEBER-godkjent slange ved utskifting. Kontakt Kundeservice hos din lokale forhandler ved hjelp av kontaktinformasjonen på vår webside. Logg deg på www.weber.com. ♦

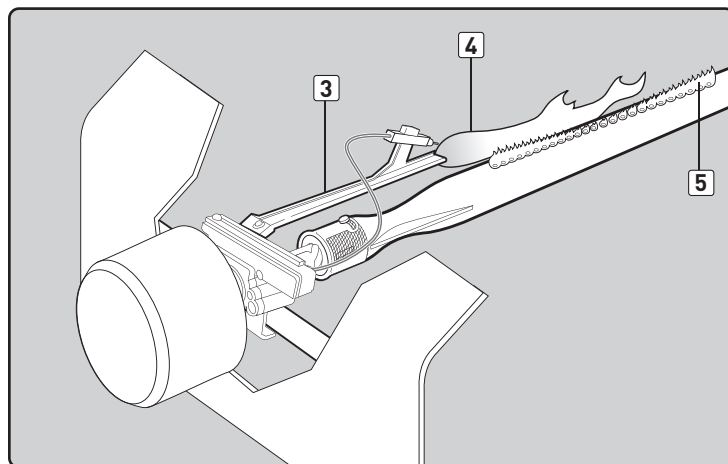
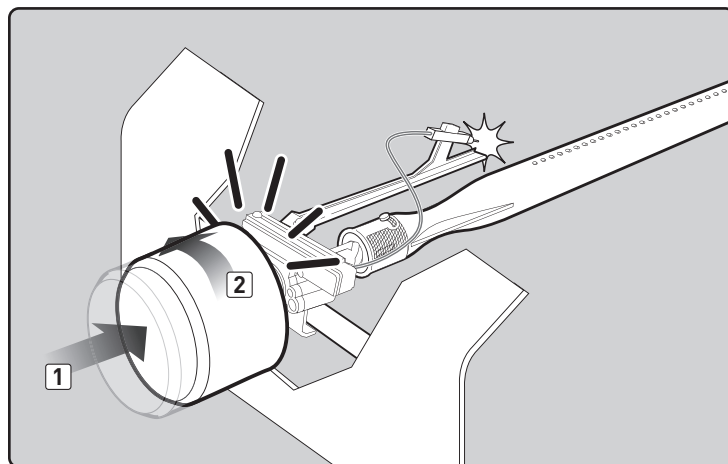


TRYKKFUNKSJON PÅ TENNING

⚠ Lokket må alltid åpnes før brennerne tennes.

- A) Hver reguleringsknapp har sin egen innebygde tennerelektrode. For å lage gnist må du trykke inn reguleringsknappen (1) og dreie den til START/HØY (2).
- B) Dette vil starte en gasstrøm og en gnist i tennerrøret på brenneren (3). Du kan høre et "klikk" fra tenneren. Du vil også se en oransje flamme på 7 mm (3") - 12 mm (5") som kommer fra tennerrøret på brenneren på venstre side av brenneren (4).
- C) **Fortsett å hold reguleringsknappen på brenneren i to sekunder etter "klikket".** Dette gjør at det strømmer gass helt ned i brennerrøret (5) og sikrer tenning.
- D) Sjekk at brenneren tennes ved å se ned gjennom grillristene. Du skal nå se en flamme. Hvis brenneren ikke tenner på første forsøk, trykker du inn reguleringsknappen og dreier til AV. Gjenta tenningsprosedyren en gang til.

⚠ **ADVARSEL:** Hvis brenneren ikke tennes, skru reguleringsknappen til "AV" og vent fem minutter slik at gassen luftes ut før du prøver igjen, eller før du prøver å tenne med en fyrstikk. ♦



TENNING OG BRUK AV HOVEDBRENNER

TENNING AV HOVEDBRENNER

⚠ FARE

Hvis du ikke åpner lokket når du tenner grillen, eller ikke venter fem minutter for å luften ut gassen hvis grillen ikke lar seg tenne, kan dette resultere i en eksplosiv oppflamming som kan forårsake alvorlig brannskade eller død.

Trykknfunksjon på hovedbrenner

Merk: Hver reguleringsknapp har trykknfunksjon som lager en gnist fra tennerelektroden til tennerrøret i brenneren. Du skaper energi til en gnist ved å trykke inn reguleringsknappen og dreie til START/HØY. Dette vil tenne hver enkelt brenner.

A) Åpne lokket (1).

B) Påse at alle reguleringsknappene på brenneren er slått av (2). (Trykk inn kontrollknappen og vri den med klokka for å sjekke at den står i AV-stilling.)

⚠ **ADVARSEL:** Reguleringsknappene på brenneren må stå i AV-stilling før ventilen på propanbeholderen slås på.

C) Åpne opp ventilen på beholderen ved å bruke det aktuelle alternativet som passer til din beholder og regulatortype (3).

⚠ **ADVARSEL:** Bøy deg ikke over grillen når den er åpen.

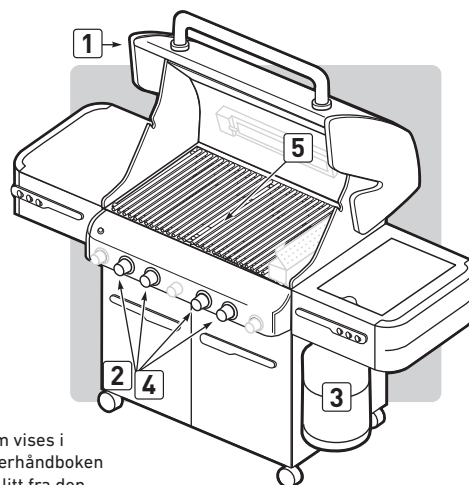
D) Trykk inn reguleringsknappen og dreie til START/HØY til du hører tennerklikket - fortsett å holde inn reguleringsknappen i to sekunder. Dette vil skape gnist i tenneren, tennerrøret på brenneren og så hovedbrenneren (4).

E) Sjekk at brenneren tennes ved å se ned gjennom grillristene. Du skal nå se en flamme (5). Hvis brenneren ikke tenner på første forsøk, trykker du inn reguleringsknappen og dreier til AV. Gjenta tenningsprosedyren en gang til.

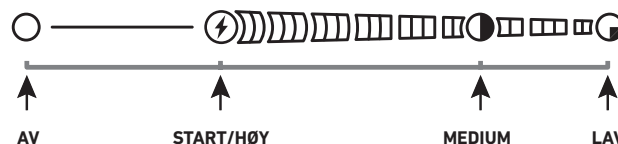
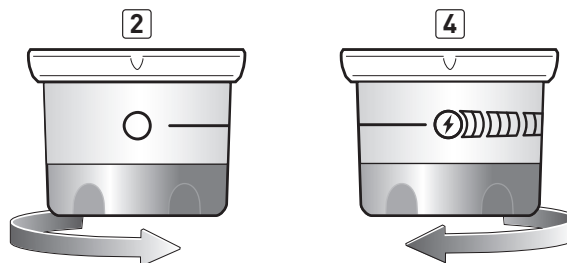
⚠ **ADVARSEL:** Hvis brenneren ikke tennes, skru reguleringsknappen til AV og vent fem minutter slik at gassen luftes ut før du prøver igjen, eller før du prøver å tenne med en fyrstikk. ♦

SLUKKING AV GRILLEN

Trykk inn og vri hver reguleringsknapp på brenneren med klokka til AV-stilling. Slå av gasstilførselen ved kilden. ♦



Grillene som vises i denne brukerhåndboken kan variere litt fra den modellen du har kjøpt.



MANUELL TENNING AV HOVEDBRENNER

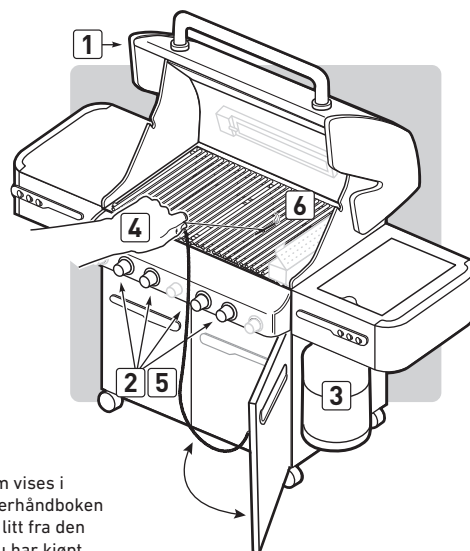
⚠ FARE

Hvis du ikke åpner lokket når du tenner grillen, eller ikke venter fem minutter for å lufte ut gassen hvis grillen ikke lar seg tenne, kan dette resultere i en eksplosiv oppflamming som kan forårsake alvorlig brannskade eller død.

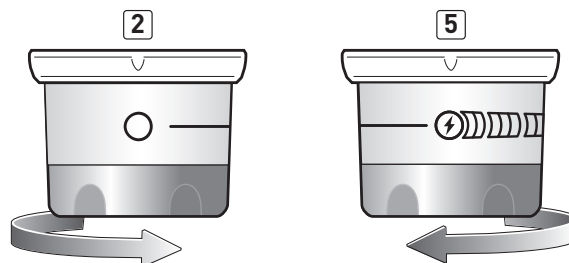
- A) Åpne lokket (1).
- B) Påse at alle reguleringsknappene på brenneren er slått av (2). (Trykk inn reguleringsknappen og vri den med klokka for å sjekke at den står i AV-stillingen.)
- ⚠ **ADVARSEL:** Reguleringsknappene på brenneren må stå i AV-stillingen før ventilen på propanbeholderen slås på.
- C) Åpne opp ventilen på beholderen ved å bruke det aktuelle alternativet som passer til din beholder og regulatortype (3).
- D) Sett fyrstikk i fyrstikkholderen og tenn den.
- ⚠ **ADVARSEL:** Bøy deg ikke over grillen når den er åpen.
- E) Plasser fyrstikkholderen og tenn på brenneren gjennom grillristene og FLAVORIZER BARS for å tenne den brenneren som er valgt (4).
- F) Trykk inn reguleringsknappen og dreii til START/HØY (5).
- G) Sjekk at brenneren tennes ved å se ned gjennom grillristene. Du skal nå se en flamme (6).
- ⚠ **ADVARSEL:** Hvis brenneren ikke tennes, vrir du reguleringsknappen til AV og vent fem minutter slik at gassen luftes ut før du prøver igjen. ♦

SLUKKING AV GRILLEN

Trykk inn og vri hver regulatorknapp på brenneren med klokka til AV-stilling. Slå av gasstilførselskilden. ♦



Grillene som vises i denne brukerhåndboken kan variere litt fra den modellen du har kjøpt.



- Grillen må alltid forvarmes før steking. Sett alle brennerne på HØY-varme og lukk lokket, varmes opp i 10 minutter, eller inntil termometeret viser 260 ° - 288 °C (500 ° - 550 °F).
- Brun kjøttet og stek med lokket på, for å få perfekt grillet kjøtt hver gang.
- Grilltidene i oppskriftene er basert på 20 °C (70 °F) vær og lite eller ingen vind. Forleng grilltiden på en kald dag eller dager med vind, eller i store høyder. Forkort steketiden i ekstremt varmt vær.
- Grilltidene kan variere på grunn av været, eller mengden, størrelsen og formen på kjøttet som grilles.
- Temperaturen på gassgrillen kan bli varmere enn normalt de første gangene den er i bruk.
- Grillforholdene kan kreve justering av brennerreguleringene for å oppnå riktige steketemperaturer.
- Generelt vil store kjøttstykker trenge lengre steketid per kilo enn mindre kjøttstykker. Grillrist med mange kjøttstykker trenger lenger steketid enn bare noen få kjøttstykker. Mat som grilles i bokser, slik som bøtter i tomatsovs, vil trenge mer tid hvis den stekes i en dyp kjele eller en lav stekepanne.
- Skjær bort overflødig fett fra biffer, kjøttstykker og steker, ikke spar mer enn knapt 6,4 mm (¼ ") med fett. Mindre fett gjør det lettere å rengjøre, og er en god garanti mot stikkflammer.
- Kjøtt som er plassert på grillristen direkte over brennerne kan trenge å vendes eller flyttes til et mindre varmt område.
- Bruk heller tang enn en gaffel for å vende og håndtere kjøtt, for å unngå at kjøtsaften siver ut. Bruk to spatler for å håndtere hel fisk.
- Slå av alle brennerne og flytt kjøttet til et annet område på grillristen, hvis det skulle oppstå stikkflammer. Flammene vil slukke. Tenn på grillen igjen etter at flammene er slukket. BRUK IKKE VANN TIL Å SLUKKE FLAMMER PÅ EN GASSGRILL.
- Kjøtt slik som gryterett eller tynne fiskefileter, trenger en beholder til steking. Engangs foliepanner er godt egnet, men metallpanne med ildfaste håndtak kan også brukes.
- Pass på at oppsamlingsskuffen for fett og oppsamlingspannen er ren og uten fastbrente rester.
- Legg ikke folie i den uttrekkbare oppsamlingsskuffen for fett. Dette kan hindre at fett flyter inn i oppsamlingspannen.
- Ved å bruke tidsur kan det varsle deg når det er "gjennomstekt" og ikke "overstekt". ♦

FORVARMING

WEBER-gassgrillen er et energi-effektivt apparat. Den drives med en økonomisk lav BTU-sats. Forvarming av grillen før grilling er viktig. Tenn opp grillen i henhold til instruksjonene i denne håndboken. Forvarming: etter tenning dreier du alle brennerne til START/HØY, lukker lokket, og varmer opp inntil temperaturen står mellom 260 ° og 288 °C (500 °F og 550 °F), den anbefalte koketemperaturen. Dette vil ta 10 til 15 minutter avhengig av slike forhold som lufttemperatur og vind.

Du kan justere hver brenner for seg, som du ønsker. Kontrollinnstillingene er AV, START/HØY, MEDIUM, eller LAV.

Merk: Grillforholdene, slik som vind og vær, kan kreve justering av reguleringsknappene for å oppnå riktige grilltemperaturer.

Merk: Se på feilsøkingsdelen i denne håndboken, hvis grillen mister varme under grillingen.

⚠ ADVARSEL: Ikke flytt WEBER-gassgrillen når den er i bruk eller fortsatt er varm.

Hvis brenneren slukker under grilling, åpne lokket, skru av alle brennerne, og vent fem minutter før du tenner på ny. ♦

TILDEKKET STEKING

All grilling blir gjort med lokket nede for å gi jevn varmesirkulering. Gassgrill steker som en varmluftsovn når lokket er lukket. Termometeret i lokket viser steketemperaturen inne i grillen. All forvarming og grilling gjøres med lokket på. Ikke kikk — du mister varme hver gang du løfter på lokket. ♦

AVRENNING OG FETT

FLAVORIZER BARS er designet for å "røke" riktig mengde med avrenninger for å gi velsmakende steking. Overflødig avrenning og fett vil samles i oppsamlingspannen under den uttrekkbare oppsamlingsskuffen for fett. Dryppanner til engangsbruk som passer i oppsamlingspannen er å få kjøpt.

⚠ ADVARSEL: Sjekk den uttrekkbare oppsamlingsskuffen for fett og oppsamlingspannen for fettoppsamling før hver bruk. Fjern overflødig fett for å unngå fettbrann i den uttrekkbare oppsamlingsskuffen. ♦

FLAVORIZER-SYSTEM

Når det drypper kjøtsaft fra kjøttet på de spesielt vinklede FLAVORIZER BARS, skaper de røk som gir kjøttet en uimotståelig grillsmak. Takket være den unike designen på brennere, FLAVORIZER BARS og fleksible temperaturreguleringer, blir ukontrollerte stikkflammer eliminert, fordi DU kontrollerer flammene. På grunn av den spesielle designen på FLAVORIZER BARS og brennerne, renner overflødig fett direkte gjennom den uttrekkbare oppsamlingsskuffen for fett inn i oppsamlingspannen for fett. ♦

SEAR STATION

WEBER-gassgrillen din kan ha en brenner for brunng av tynt kjøtt og fisk. SEAR STATION-brenneren har en PÅ eller AV kontrollinnstilling som fungerer sammen med de to nærliggende hovedbrennerne. Med de nærliggende brennerne kan du brune kjøttet effektivt, mens du bruker andre grillområder med moderat varme (se "SEAR STATION TENNING OG BRUK"). ♦



STEKEMETODER

Det viktigste å vite om grilling er hvilken stekemetode som skal brukes til et spesielt kjøtt, direkte eller indirekte. Forskjellen er enkel: plasser kjøttet direkte over flammen, eller arranger flammen på begge sider av det. Bruke riktig metode er det den korteste veien til flotte resultater — og den beste måten å sikre gjennomsteking. ♦

DIREKTE GRILLING

Den direkte metoden, som ligner steking, betyr at kjøttet blir stekt direkte over varmekilden. For jevn steking skal kjøttet vendes en gang halvveis under grilltiden.

Bruk den direkte metoden på kjøtt som tar mindre enn 25 minutter å steke: biffer, kjøttstykker, kebab, pølser, grønnsaker, og mer.

Direkte grilling er også nødvendig for å brune kjøtt. Bruning skaper en vidunderlig sprø, karamellisert struktur når kjøttet treffer risten. Det gir også fin farge og smak på hele overflaten. Det er en fordel å brune biffer, kjøttstykker, kyllingbryst, og store kjøttstykker.

For å brune kjøttet plasserer du det direkte over høy varme i 2 til 5 minutter per side. Mindre stykker trenger mindre tid for å brunes. Etter bruning avsluttes vanligvis stekingen av kjøttet ved en lavere temperatur. Du kan avslutte hurtigsteking av maten med den direkte metoden; ved å bruke den indirekte metoden til lengre steking av maten.

Du gjør gassgrillen klar til direkte steking ved å forvarme grillen med alle brennerne på HØY. Plasser kjøttet på grillristen, og juster deretter alle brennerne til temperaturen som står i oppskriften. Lukk lokket på grillen og løft det bare opp for å snu kjøttet eller teste om det er ferdig, på slutten av den anbefalte steketiden. ♦

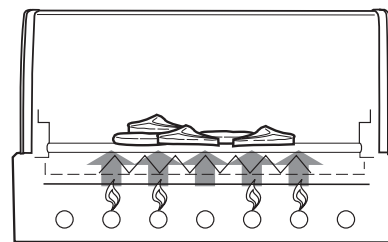
INDIREKTE GRILLING

Den indirekte metoden ligner steking i ovn, men med flere fordeler som grillstrukturen, smaken og utseendet, enn det du får i en ovn. Du skal tenne gassbrennerne på begge sider av kjøttet, men ikke direkte under det, for å stille inn indirekte steking. Varmen stiger og reflekteres i lokket og overflatene inne i grillen, og sirkulerer og steker kjøttet sakte og jevnt på alle sider, mye likt en varmluftsovn, slik at man ikke trenger å snu kjøttet.

Bruk den indirekte metoden på kjøtt som trenger 25 minutter eller mer grilltid, eller som er så fintfølede at direkte flamme ville tørke det ut eller svi det. Eksempler er steker, ribber, hele kyllinger, kalkuner, og andre store kjøttstykker, så vel som fiskefileter.

Du gjør gassgrillen klar til indirekte steking ved å forvarme grillen med alle brennerne på HØY. Juster så brennerne på hver side av kjøttet til temperaturren som står i oppskriften og slå av brenneren(e) som er direkte under kjøttet. Plasser steker, fjærkre, eller store kjøttstykker på et grillstativ inne i en solid engangs foliepanne, for å få best resultat. Tilsett vann i foliepannen for å unngå at dryppingen brenner fast, ved lengre steketider. Saften som drypper ned kan du bruke til å helle over eller lage sauser. ♦

4 BRENNERE

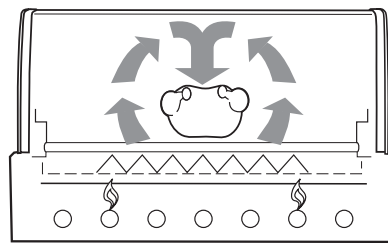


1 2 3 4
H H H H

DIREKTE METODE

Plasser kjøttet på området på grillristene direkte over brennerne som er tent.

4 BRENNERE



1 2 3 4
M M

INDIREKTE METODE

Plasser kjøttet på området på grillristene mellom brennerne som er tent.

TENNING AV SIDEBRENNEREN

⚠ FARE

Hvis du ikke åpner lokket når du tenner sidebrenneren, eller ikke venter fem minutter for å lufte ut gassen hvis sidebrenneren ikke lar seg tenne, kan dette resultere i en eksplosiv oppflamming som kan forårsake alvorlig brannskade eller død.

- Åpne lokket på sidebrenneren (1).
- Sjekk at sidebrennerventilen er slått av (Trykk reguleringsknappen inn og vri den med klokka for å sikre at den står i AV-stillingen), og vri alle brennerne som ikke brukes til AV-stillingen (trykk inn og vri med klokka) (2).
- Åpne opp ventilen på beholderen ved å bruke det aktuelle alternativet som passer til din beholder og regulatortype (3).
- Trykk ned og vri reguleringsventilen på sidebrenneren til START/HØY (4).
- Trykk ned tennerknappen flere ganger slik at den klikker hver gang, inntil du ser en flamme (5).

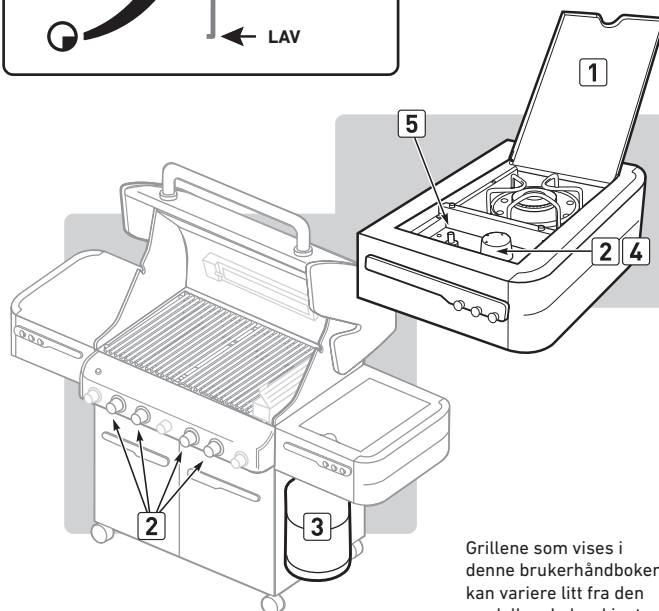
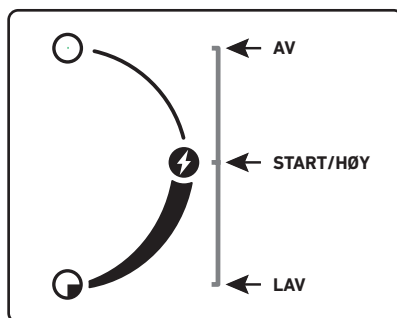
⚠ FORSIKTIG: Sidebrennerflammen kan være vanskelig å se på en solskinnsdag.

⚠ ADVARSEL: Hvis sidebrenneren ikke tenner innen fem sekunder:

- Slå av reguleringsventilen på sidebrenneren, hovedbrennerne og gasstilførselskilden.
- Vent fem minutter slik at gassen luftes ut før du prøver igjen, eller før du prøver å tenne med en fyrstikk (se "MANUELL TENNING AV SIDEBRENNER"). ♦

SLUKKING AV GRILLEN

Trykk inn og vri reguleringsknappen til sidebrenneren med klokka til AV-stillingen. Pass på at brenneren er slått av og kald før du lukker lokket på sidebrenneren. ♦



Grillene som vises i denne brukerhåndboken kan variere litt fra den modellen du har kjøpt.

MANUELL TENNING AV SIDEBRENNEREN

⚠ FARE

Hvis du ikke åpner lokket når du tenner sidebrenneren, eller ikke venter fem minutter for å lufte ut gassen hvis sidebrenneren ikke lar seg tenne, kan dette resultere i en eksplosiv oppflamming som kan forårsake alvorlig brannskade eller død.

- Åpne lokket på sidebrenneren (1).
- Sjekk at sidebrennerventilen er slått av (2) (Trykk reguleringsknappen inn og vri den med klokka for å sikre at den står i AV-stillingen), og vri alle brennerne som ikke brukes til AV-stillingen (trykk inn og vri med klokka).
- Åpne opp ventilen på beholderen ved å bruke det aktuelle alternativet som passer til din beholder og regulatortype (3).
- Sett inn en fyrstikk i fyrstikkholderen og tenn den.
- Hold fyrstikkholderen og tenn på begge sider av sidebrenneren (4).
- Trykk ned og vri reguleringsventilen på sidebrenneren til START/HØY (5).

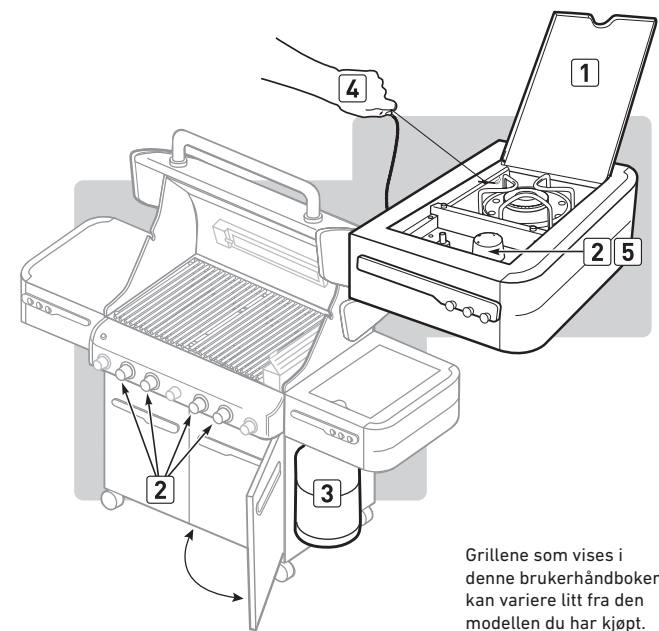
⚠ FORSIKTIG: Sidebrennerflammen kan være vanskelig å se på en solskinnsdag.

⚠ ADVARSEL: Hvis sidebrenneren ikke tenner innen fem sekunder:

- Slå av reguleringsventilen på sidebrenneren, hovedbrennerne og gasstilførselskilden.
- Vent fem minutter slik at gassen luftes ut før du prøver igjen.

SLUKKING AV GRILLEN

Trykk inn og vri reguleringsknappen til sidebrenneren med klokka til AV-stillingen. Pass på at brenneren er slått av og kald før du lukker lokket på sidebrenneren. ♦



Grillene som vises i denne brukerhåndboken kan variere litt fra den modellen du har kjøpt.

SEAR STATION, TENNE BRENNEREN

⚠ FARE

Hvis du ikke åpner lokket når du tenner grillen, eller ikke venter fem minutter for å luften ut gassen hvis grillen ikke lar seg tenne, kan dette resultere i en eksplosiv oppflamming som kan forårsake alvorlig brannskade eller død.

SEAR STATION-brenneren har en på- eller av- reguleringsinnstilling. For å tenne SEAR STATION-brenneren må du først tenne de to nærliggende hovedbrennerne.

Nærliggende hovedbrenner, trykkfunksjon

Merk: Hver reguleringsknapp på hovedbrenneren har trykkfunksjon som lager en gnist fra tennerelektroden til tennerrøret i brenneren. Du skaper energi til en gnist ved å trykke inn reguleringsknappen og dreie til START/HØY. Dette vil tenne hver enkelt brenner.

⚠ **ADVARSEL:** Sjekk slangen om den har knekk, brudd, skrammer eller kutt, før hver gang du bruker grillen. Hvis slangen er skadet på noen måte, må du ikke bruke grillen. Bruk bare WEBER-godkjent slange ved utskifting. Kontakt Kundeservice hos din lokale forhandler ved hjelp av kontaktinformasjonen på vår webside.

Logg deg på www.weber.com.

- A) Åpne lokket (1).
- B) Påse at alle reguleringsknappene på brenneren er slått av (2). (Trykk inn kontrollknappen og vri den med klokka for å sjekke at den står i AV-stilling.)
- C) Åpne opp ventilen på beholderen ved å bruke det aktuelle alternativet som passer til din beholder og regulator type (3).

⚠ **ADVARSEL:** Bøy deg ikke over grillen når den er åpen.

- D) Tenn hver nærliggende SEAR STATION-hovedbrenner (4). Trykk inn reguleringsknappen og dreie til START/HØY til du hører tennerklikket - fortsett å holde inn reguleringsknappen i to sekunder. Dette vil skape gnist i tenneren, tennerrøret på brenneren og så hovedbrenneren.
- E) Sjekk at brenneren tennes ved å se ned gjennom grillristene (5). Du skal nå se en flamme. Hvis brenneren ikke tenner på første forsøk, trykker du inn reguleringsknappen og dreier til AV. Gjenta tenningsprosedyren en gang til.

Lys på SEAR STATION-brenner: Tennes av en nærliggende tent hovedbrenner

- F) Vri reguleringsknappen på SEAR STATION-brenneren til stillingen PÅ (6).
- G) Sjekk om brenneren er tent ved å se om det er en flamme (7).

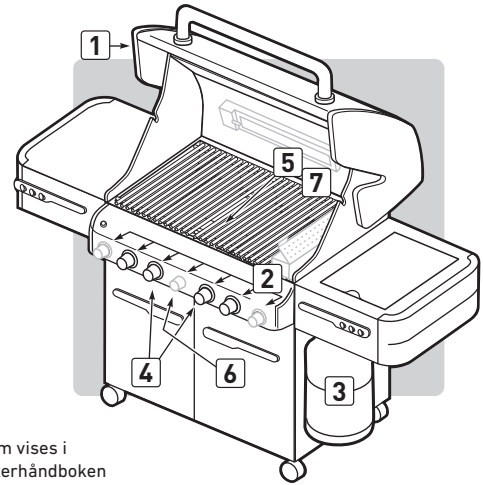
⚠ **ADVARSEL:** Slå brennerreguleringen AV, hvis det ikke tennes innen fem sekunder, vent fem minutter, og gjenta trinnene F og G, eller se instruksjonene "SEAR STATION MANUELL TENNING AV BRENNER".

⚠ **ADVARSEL:** Hvis brenneren ikke tennes, skru reguleringsknappen til AV og vent fem minutter slik at gassen luftes ut før du prøver igjen, eller før du prøver å tenne med en fyrstikk.

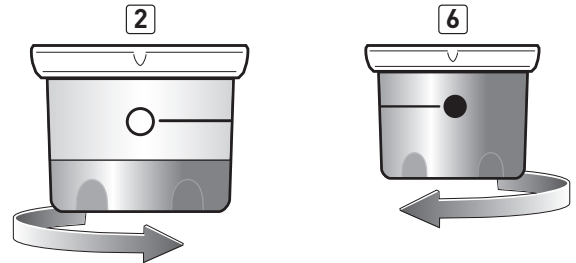
Merk: Se "VEDLIKEHOLD" for å ta av brenneren og rengjøringsprosedyre. ♦

SLUKKING AV GRILLEN

Trykk inn og vri hver reguleringsknapp på brenneren med klokka til AV-stilling. Slå av gasstilførselen ved kilden. ♦



Grillene som vises i denne brukerhåndboken kan variere litt fra den modellen du har kjøpt.



SEAR STATION TENNING OG BRUK

SEAR STATION MANUELL TENNING AV BRENNEREN

⚠ FARE

Hvis du ikke åpner lokket når du tenner grillen, eller ikke venter fem minutter for å lufte ut gassen hvis grillen ikke lar seg tenne, kan dette resultere i en eksplosiv oppflamming som kan forårsake alvorlig brannskade eller død.

SEAR STATION-brenneren har en på- eller av- reguleringsinnstilling. For å tenne SEAR STATION-brenneren må du først tenne de to nærliggende hovedbrennerne.

Nærliggende hovedbrenner, trykkfunksjon

Merk: Hver reguleringsknapp på hovedbrenneren har trykkfunksjon som lager en gnist fra tennerelektroden til tennerrøret i brenneren. Du skaper energi til en gnist ved å trykke inn reguleringsknappen og dreie til START/HØY. Dette vil tenne hver enkelt brenner.

- A) Åpne lokket (1).
- B) Forsikre at hver nærliggende SEAR STATION-hovedbrenner er tent, ved visuelt å kontrollere flammen (2).
- C) Sett fyrstikk i fyrstikkholderen og tenn den.

⚠ ADVARSEL: Bøy deg ikke over grillen når den er åpen.

- D) Plasser fyrstikkholderen og tenn på brenneren gjennom grillristene og FLAVORIZER BARS for å tenne SEAR STATION-brenneren (3).
- E) Trykk inn reguleringsknappen på SEAR STATION og vri til stillingen PÅ (4).

⚠ ADVARSEL: Hvis brenneren ikke tennes, vrir du reguleringsknappen til AV og venter fem minutter slik at gassen luftes ut før du prøver igjen.

Merk: Se "VEDLIKEHOLD" for å ta av brenneren og rengjøringsprosedyre. ♦

SLUKKING AV GRILLEN

Trykk inn og vri hver reguleringsknapp på brenneren med klokka til AV-stilling. Slå av gasstilførselen ved kilden. ♦

BRUKE SEAR STATION

WEBER-gassgrillen din har en bruningsbrenner for brunning av kjøtt slik som biff, deler av fjærkre, fisk og koteletter.

Bruning er en direkte grillteknikk som bruner overflaten på kjøttet ved høy temperatur. Ved å brune begge sidene på kjøttet vil du få en mer delikat smak med karamellisering av kjøttets overflate. Bruning vil også gi kjøttet fint utseende med bruningsmerker fra grillristene. Dette sammen med kontrasten på strukturen og smaken gjør kjøttet mer delikat på tallerkenen.

SEAR STATION-brenneren har en på eller av reguleringsinnstilling som fungerer sammen med de to nærliggende hovedbrennerne. Med de nærliggende brennerne kan du brune kjøttet effektivt mens du bruker andre grillområder med moderat varme.

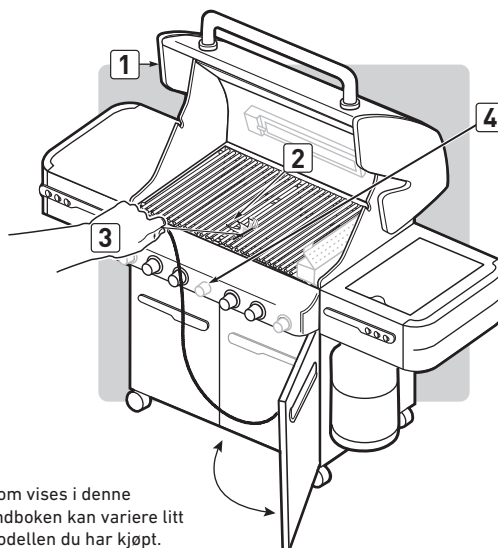
Før bruningen bør du sette alle hovedbrennerne på HØY i 15 minutter for å forvarme grillen. Merk: Grill alltid med lokket på for å få maksimal varme og for å unngå stikkflammer.

Når grillen er forvarmet kan du slå de ytre brennerne av eller ned på lav. La de to senterbrennerne stå på HØY og tenn SEAR STATION-brenneren.

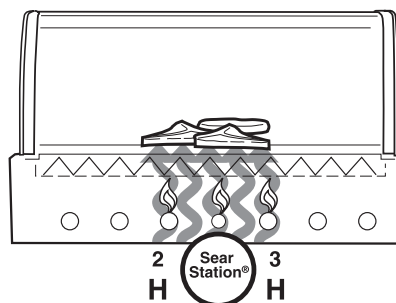
Plasser kjøttet direkte over SEAR STATION. Du kan brune hver side fra ett til fire minutter, avhengig av kjøtttype og tykkelse. Du kan snu kjøttet en kvart runde for å få kryssende bruningsmerker (1) før du bruner den andre siden på samme måte.

Når du er ferdig med bruningen kan du avslutte grillingen ved å flytte kjøttet til mer moderat varme over de utvendige brennerne for å få ønsket gjennomsteking.

Når du får mer erfaring med å bruke SEAR STATION, oppfordrer vi deg til å forsøke med forskjellige bruningstider for å finne det resultatet som passer best for deg. ♦

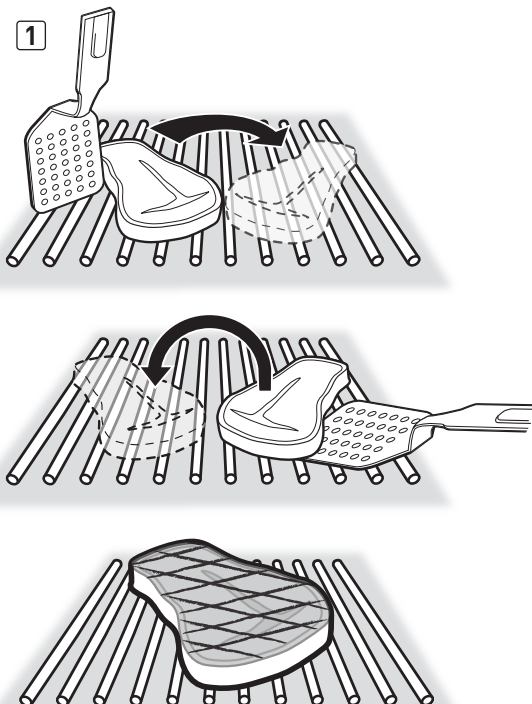


4 BRENNERE



SEAR (BRUNING) METODE

Plasser kjøttet i det intense området mellom de tente brennerne.



TENNING OG BRUK AV SMOKERBRENNER

TENNING AV SMOKERBRENNER

⚠ FARE

Hvis du ikke åpner lokket når du tenner grillen, eller ikke venter fem minutter for å lufte ut gassen hvis grillen ikke lar seg tenne, kan det resultere i en eksplosiv oppflamming som kan forårsake alvorlig brannskade eller død.

Trykkfunksjon på røkeboks-brenner

Merk: Reguleringsknappen har trykkfunksjon som lager en gnist fra tennerelektroden til tennerrøret i brenneren. Du skaper energi til en gnist ved å trykke inn reguleringsknappen og dreie til START/HØY. Dette vil tenne røkeboks-brenneren.

⚠ **ADVARSEL:** Sjekk slangen om den har knekk, brudd, skrammer eller kutt, før hver gang du bruker grillen. Hvis slangen er skadet på noen måte, må du ikke bruke grillen. Bruk bare WEBER-godkjent slange ved utskifting. Kontakt Kundeservice hos din lokale forhandler ved hjelp av kontaktinformasjonen på vår webside.

Logg deg på www.weber.com.

- A) Åpne grilllokket (1).
- B) Åpne røkebokslokket (2).
- C) Fyll røkeboksen med trebiter eller treflis som har ligget i bløt i vann (3).
- D) Påse at alle reguleringsknappene på brennerne som ikke er i bruk er slått AV (4). (Trykk inn reguleringsknappen og vri den med klokka for å sjekke at den står i stillingen AV.)
- ⚠ **ADVARSEL:** Reguleringsknappene på brenneren må stå i AV-stilling før ventilen på propanbeholderen slås på.
- E) Åpne opp ventilen på beholderen ved å bruke det aktuelle alternativet som passer til din beholder og regulatortype (5).
- ⚠ **ADVARSEL:** Len deg ikke over den åpne grillen mens du tenner opp.
- F) Trykk inn reguleringsknappen og dreie til START/HØY til du hører tennerklikket (6), fortsett å holde inn reguleringsknappen i to sekunder. Dette vil skape gnist i tenneren, tennerrøret på brenneren og så hovedbrenneren.
- G) Sjekk at brenneren tennes ved å se ned gjennom grillristene (7). Du skal nå se en flamme. Hvis brenneren ikke tenner på første forsøk, trykker du inn reguleringsknappen og dreier til AV. Gjenta tenningsprosedyren en gang til.

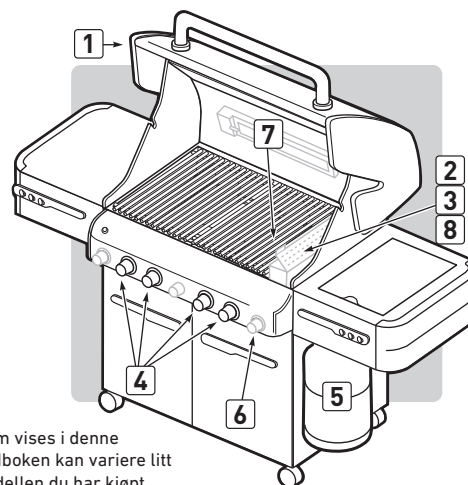
⚠ FARE

Hvis brenneren ikke tennes, skrur du reguleringsknappen til AV og venter fem minutter slik at gassen luftes ut før du prøver igjen, eller før du prøver å tenne med en fyrstikk (se "MANUELL TENNING AV SMOKERBRENNER").

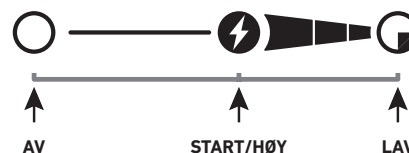
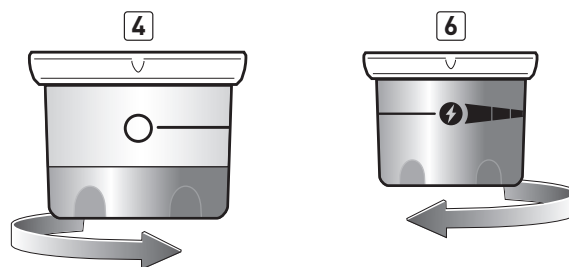
- H) Steng røkeboksdekslet når trebitene begynner å smuldre opp og dreier reguleringsknappen til LAV (8). ♦

SLUKKING AV GRILLEN

Trykk inn og vri hver reguleringsknapp på brenneren med klokka til AV-stilling. Slå av gasstilførselen ved kilden. ♦



Grillene som vises i denne brukerhåndboken kan variere litt fra den modellen du har kjøpt.



TENNING OG BRUK AV SMOKERBRENNER

MANUELL TENNING AV SMOKERBRENNER

⚠ ADVARSEL: Sjekk slangen om den har knekk, brudd, skrammer eller kutt, før hver gang du bruker grillen. Hvis slangen er skadet på noen måte, må du ikke bruke grillen. Bruk bare WEBER-godkjent slange ved utskifting. Kontakt Kundeservice hos din lokale forhandler ved hjelp av kontaklinformasjonen på vår webside.

Logg deg på www.weber.com.

A) Åpne lokket (1).

⚠ FARE

Hvis du ikke åpner lokket når du tenner grillen, eller ikke venter fem minutter for å lufte ut gassen hvis grillen ikke lar seg tenne, kan det resultere i en eksplosiv oppflamming som kan forårsake alvorlig brannskade eller død.

B) Åpne røkeboksløkket (2).

C) Fyll røkeboksen med trebiter eller treflis som har ligget i bløt i vann (3).

D) Påse at alle reguleringsknappene på brennerne som ikke er i bruk er slått AV (4). (Trykk inn reguleringsknappen og vri den med klokka for å sjekke at den står i stillingen AV.)

⚠ ADVARSEL: Reguleringsknappene på brenneren må stå i AV-stilling før ventilen på propanbeholderen slås på.

E) Åpne opp ventilen på beholderen ved å bruke det aktuelle alternativet som passer til din beholder og regulatortype (5).

F) Sett en fyrstikk i fyrstikkholderen og tenn den.

G) Plasser fyrstikkholderen og tenn på brenneren gjennom grillristene og FLAVORIZER BARS for å tenne smokerbrenneren (6).

⚠ ADVARSEL: Len deg ikke over den åpne grillen mens du tenner opp.

H) Trykk inn reguleringsknappen på smokerbrenneren og dreii til START/HØY (7).

I) Sjekk at brenneren tennes ved å se ned gjennom grillristen (8).

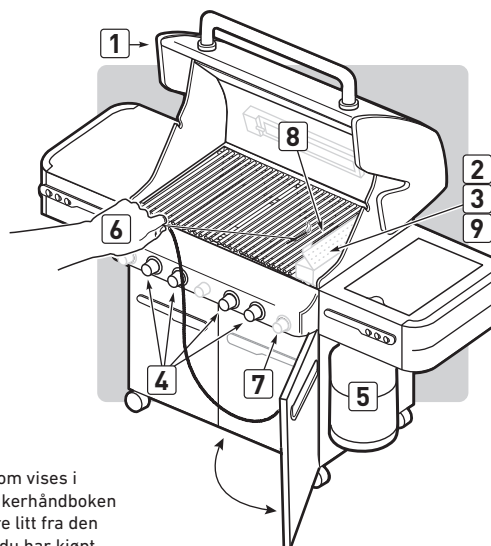
⚠ FARE

Hvis smokerbrenneren ikke tennes, vrir du reguleringsknappen til AV og venter fem minutter slik at gassen luftes ut før du prøver igjen.

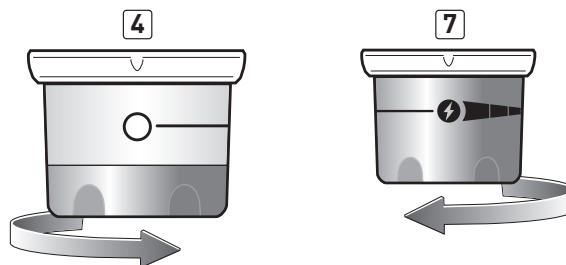
J) Steng røkeboksekslet når trebitene begynner å smuldre opp og dreii reguleringsknappen til LAV (9). ♦

SLUKKING AV GRILLEN

Trykk inn og vri hver reguleringsknapp på brenneren med klokka til AV-stilling. Slå av gasstilførselen ved kilden. ♦



Grillene som vises i denne brukerhåndboken kan variere litt fra den modellen du har kjøpt.



BRUKE SMOKER (RØKEBOKS)

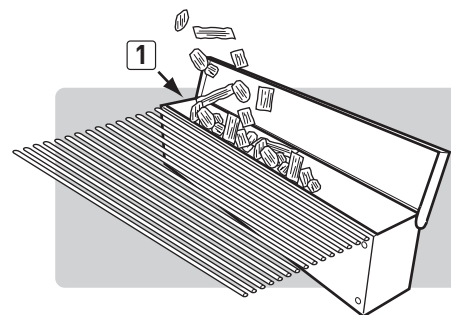
Røkeboksen bruker krydrede treflis. Vi anbefaler bruk av finértreflis fordi de tenner og lager røk hurtigere, noe som gir bedre resultater med hurtigere steking av kjøtt som biff, hamburgere og kjøttstykker, etc. For lengre steking av kjøtt som steker, kylling og kalkun, etc., anbefaler vi å bruke større trestykker fordi de tenner sakte og avgir røk over lengre tid. Når du får erfaring med å bruke røkeboks, vil vi oppmuntre deg til å prøve forskjellige kombinasjoner av treflis og -stykker, for å finne den røkesmaken som passer deg best.

Start med å legge treflisene i vann minst 20 minutter før bruk. (Vått tre vil produsere mer røkesmak). Plasser en håndfull med treflis eller noen få større trebiter i bunnen av røkeboksen (1). Når du får erfaring med røking, øker eller minsker du mengden med tre, så det passer din smak.

Merk: Grill alltid med lokket lukket for å la røken komme helt inn i kjøttet. Tenn smokerbrenneren ved å følge instruksjonene for "TENNING AV SMOKERBRENNER". Når trebitene begynner å smuldre opp dreier du reguleringsknappen til LAV.

Røkingen vil begynne om ca. 10 minutter og vare så lenge som 45 minutter. Etterfyll røkeboksen med treflis og/eller trestykker, hvis du vil ha mer røkesmak. Hold lokket på grillen lukket under steking.

Merk: Etter at røkeboksen er etterfylt, vil det ta ca. 10 til 15 minutter før røkingen starter igjen. Røkeboksen kan brukes til kjøtt-, fjærkre- og fiskeoppskrifter. Stek med lokket på i henhold til tiden som indikeres i tabellene eller oppskriftene.



⚠ FARE

Ikke bruk brennbar væske i røkeboksen for å tenne opp trebitene. Dette kan forårsake alvorlig brannskade. ♦

RENGJØRING AV SMOKER

Tøm røkeboksen for aske for å gi riktig luftstrøm, før hver gang den brukes.

Merk: Røking gir et "røk"-belegg på overflaten av røkeboksen. Disse restene kan ikke fjernes og vil ikke ha innvirkning på driften av røkeboksen. "Røke"-belegget vil i mindre grad samles på innsiden av gassgrillen. Disse restene behøver ikke å fjernes og vil ikke ha noen negativ innvirkning på gassgrillen. ♦

TENNING AV ROTISSERIEBRENNER

Trykkfunksjon på rotisseriebrenner

Merk: Hver reguleringsknapp har trykkfunksjon som lager en gnist fra tennerelektroden til tennerrøret i brenneren. Du skaper energi til en gnist ved å trykke inn reguleringsknappen og dreie til START/HØY. Dette vil tenne hver enkelt brenner.

⚠ VÆR OPPMERKSOM PÅ: LES DETTE FØR DU TENNER ROTISSERIEBRENNEREN

Vent noen sekunder for at gasstilførselsledningen skal fylles, før tenning av rotisseriebrenneren, hvis den ikke har vært i bruk på en stund.

Når trykktenneren brukes vil du se et flammebluss som beveger seg fra venstre mot overflaten på rotisseriebrenneren, og den er ikke tent før hele keramikkoverflaten har flamme.

Start med å telle 20 sekunder før reguleringsknappen på rotisseriebrenneren slippes.

Overflaten på rotisseriebrenneren vil gløde rødt når brenneren er helt opptent.

⚠ FARE

Hvis du ikke åpner lokket når du tenner grillen, eller ikke venter fem minutter for å lufte ut gassen hvis grillen ikke lar seg tenne, kan det resultere i en eksplosiv oppflamming som kan forårsake alvorlig brannskade eller død.

⚠ **FORSIKTIG:** Flammen på rotisseriebrenneren kan være vanskelig å se på en solskinnsdag.

⚠ **ADVARSEL:** Sjekk slangen om den har knekk, brudd, skrammer eller kutt, før hver gang du bruker grillen. Hvis slangen er skadet på noen måte, må du ikke bruke grillen. Bruk bare en WEBER-godkjent slange ved utskifting. Kontakt Kundeservice hos din lokale forhandler ved hjelp av kontaktinformasjonen på vår webside. Logg deg på www.weber.com.

A) Åpne lokket (1).

B) Ta varmeristen og grillristene av grillboksen (2).

C) Påse at alle reguleringsknappene på brenneren er slått av (3). (Trykk inn kontrollknappen og vri den med klokka for å sjekke at den står i AV-stilling.)

⚠ **ADVARSEL:** Reguleringsknappene på brenneren må stå i AV-stilling før ventilen på propanbeholderen slås på.

D) Åpne opp ventilen på beholderen ved å bruke det aktuelle alternativet som passer til din beholder og regulatortype (4).

⚠ **ADVARSEL:** Bøy deg ikke over grillen når den er åpen.

E) Trykk inn reguleringsknappen og dreie til START/HØY. Dette vil gi gnist i tenneren og tenne rotisseriebrenneren. Forsett å bruke trykktenneren inntil rotisseriebrenneren er opptent. Fortsett å holde reguleringsknappen ned i tjue sekunder etter at brenner er opptent. Slipp reguleringsknappen (5).

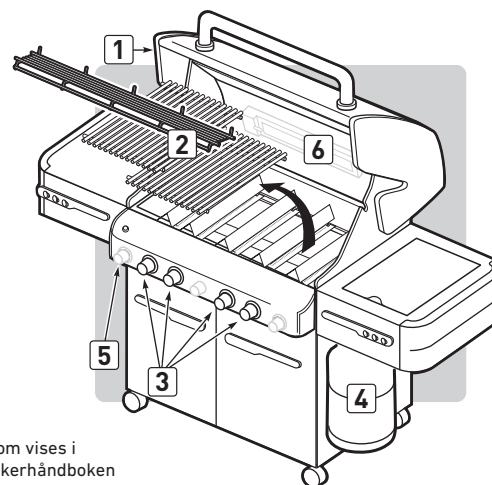
F) Sjekk om brenneren er tent ved å se om rotisseriebrenneren gløder rødt (6).

⚠ **ADVARSEL:** Hvis rotisseriebrenneren ikke tennes, skru reguleringsknappen til AV, og vent fem minutter slik at gassen luftes ut før du prøver igjen, eller før du prøver å tenne med en fyrstikk.

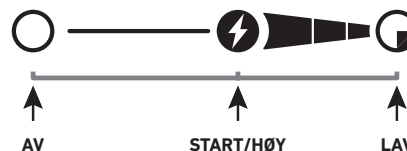
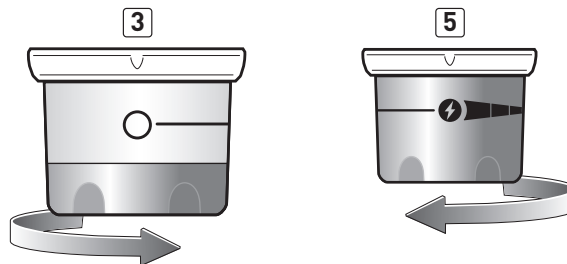
Merk: Når rotisseriet brukes med lokket lukket, må det bare tennes to hovedbrennere på hver side av kjøttet (se GRILLMETODER-INDIREKTE STEKING). Sjekk kjøttet med jevne mellomrom for å hindre oversteiking på utsiden. Steng av rotisseriebrenneren med en gang kjøttet er brunet til ønsket farge. Avslutt steking på indirekte varme. ♦

SLUKKING AV GRILLEN

Trykk inn og vri reguleringsknappen på rotisseriebrenneren med klokka til stillingen AV. Slå av gasstilførselen ved kilden. ♦



Grillene som vises i denne brukerhåndboken kan variere litt fra den modellen du har kjøpt.



TENNING OG BRUK AV ROTISSERIEBRENNER

MANUELL TENNING AV ROTISSERIEBRENNER

⚠ VÆR OPPMERKSOM PÅ: LES DETTE FØR DU TENNER ROTISSERIEBRENNEREN

Vent noen sekunder før at gasstilførselsledningen skal fylles, før tenning av rotisseriebrenneren, hvis den ikke har vært i bruk på en stund.

Når det holdes en fyrstikk på rotisseriebrenneren vil du se et flammebluss som beveger seg fra venstre mot overflaten på rotisseriebrenneren, og den er ikke tent før hele keramikkoverflaten har flamme.

Start med å telle 20 sekunder før reguleringsknappen på rotisseriebrenneren slippes.

Overflaten på rotisseriebrenneren vil gløde rødt når brenneren er helt opptent.

⚠ FARE

Hvis du ikke åpner lokket når du tenner grillen, eller ikke venter fem minutter for å lufte ut gassen hvis grillen ikke lar seg tenne, kan det resultere i en eksplosiv oppflamming som kan forårsake alvorlig brannskade eller død.

⚠ **FORSIKTIG:** Flammen på rotisseriebrenneren kan være vanskelig å se på en solskinnsdag.

⚠ **ADVARSEL:** Sjekk slangen om den har knekk, brudd, skrammer eller kutt, før hver gang du bruker grillen. Hvis slangen er skadet på noen måte, må du ikke bruke grillen. Bruk bare en WEBER-godkjent slange ved utskifting. Kontakt Kundeservice hos din lokale forhandler ved hjelp av kontaktinformasjonen på vår webside. Logg deg på www.weber.com.

A) Åpne lokket (1).

B) Ta varmeristen og grillristene av grillboksen (2).

C) Påse at alle reguleringsknappene på brenneren er slått av (3). (Trykk inn reguleringsknappen, og vri den med klokka for å sjekke at den står i AV-stilling.)

⚠ **ADVARSEL:** Reguleringsknappene på brenneren må stå i AV-stilling før ventilen på propanbeholderen slås på.

D) Åpne opp ventilen på beholderen ved å bruke det aktuelle alternativet som passer til din beholder og regulatortype (4).

E) Sett en fyrstikk i fyrstikkholderen og tenn den.

F) Hold fyrstikkholderen og tenn på høyre side av rotisseriebrenneren (5).

⚠ **ADVARSEL:** Bøy deg ikke over grillen når den er åpen.

G) Trykk ned reguleringsknappen på rotisseriebrenneren og vri til START/HØY. Fortsett å holde reguleringsknappen ned i tju sekunder etter at brenner er opptent (6).

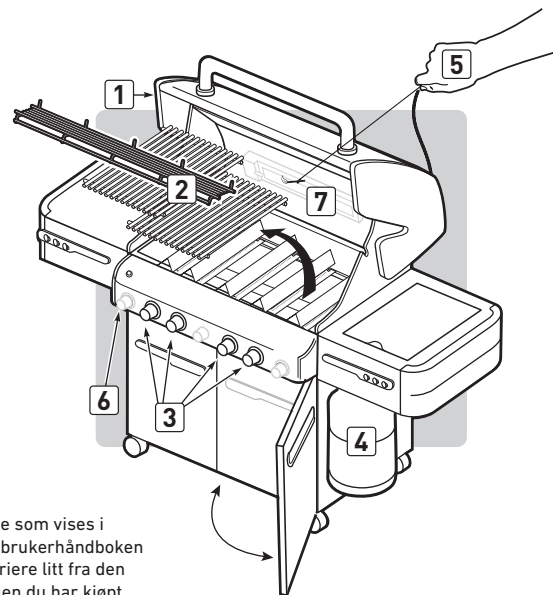
H) Sjekk om brenneren er tent ved å se om rotisseriebrenneren gløder rødt (7).

⚠ **ADVARSEL:** Hvis rotisseriebrenneren ikke tennes, vrir du reguleringsknappen til AV og venter fem minutter slik at gassen luftes ut før du prøver igjen.

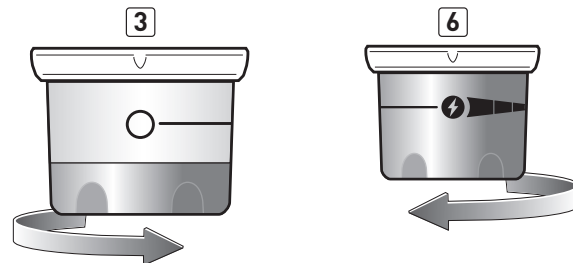
Merk: Når rotisseriet brukes med lokket lukket, må det bare tennes to hovedbrennere under kjøttet (se "GRILLMETODER-INDIREKTE STEKING"). Sjekk kjøttet med jevne mellomrom for å hindre oversteking på utsiden. Steng av rotisseriebrenneren med en gang kjøttet er brunet til ønsket farge. Avslutt steking på indirekte varme. ♦

SLUKKING AV GRILLEN

Trykk inn og vri reguleringsknappen på rotisseriebrenneren med klokka til stillingen AV. Slå av gasstilførselen ved kilden. ♦



Grillene som vises i denne brukerhåndboken kan variere litt fra den modellen du har kjøpt.



VIKTIGE BESKYTTELSESENHETER

MERK: Før du bruker rotisserien, mål maten på det bredeste punktet. Hvis den overstiger 241,8 mm, er den for stor til å passe på rotisserien. Hvis den er for stor, kan maten tilberedes med en stekholder og indirekte grillmetode.

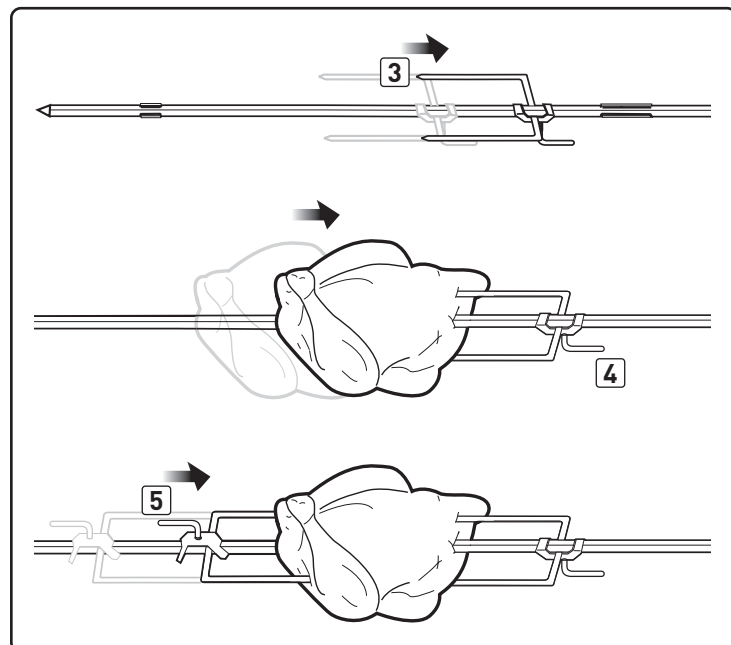
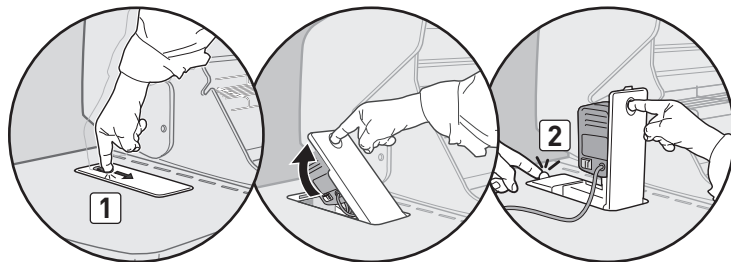
⚠ ADVARSLER

- ⚠ Les alle instruksjoner før du bruker rotisserien.
- ⚠ Denne rotisserien er kun for utendørs bruk.
- ⚠ Må ikke utsettes for regn.
- ⚠ Ikke bruk rotisserien til noe annet enn det tiltenkte formålet.
- ⚠ Denne rotisserien er ikke for bruk av barn.
- ⚠ Bruk varmebestandige grillvotter eller -hansker (som er i overensstemmelse med EN 407, vurderingsnivå 2 eller høyere for berøringsvarme) når du bruker grillen.
- ⚠ Kontroller at motoren er avslått før du legger den på motorbraketten.
- ⚠ Fjern motoren og oppbevar den på et tørt sted når den ikke er i bruk.
- ⚠ Koble motoren fra stikkkontakten når den ikke er i bruk eller før rengjøring.
- ⚠ Ikke bruk rotisseri-motoren dersom det er noe feil med den.
- ⚠ Ikke bruk rotisseri-motoren dersom ledningen eller pluggen er skadet.
- ⚠ Ikke la strømledningen henge over en skarp kant eller varm overflate.
- ⚠ For å beskytte mot elektriske farer må du ikke senke ledningen, støpselet eller motoren ned i vann eller andre væsker.
- ⚠ Det følger med en kort strømledning for å redusere risikoen for å snuble over ledningen. Skjøteledninger kan brukes, men forsiktighet må tas for å unngå å snuble over kabelen.
- ⚠ Hvis du bruker en skjøteledning, må den være beregnet for utendørs bruk og oppgitt til 10A / 230V.
- ⚠ Når du bruker en skjøteledning, sørg for at den ikke er i kontakt med varme eller skarpe overflater.
- ⚠ Bruk den korteste lengden av skjøteledning som er mulig. Ikke koble to eller flere skjøteledninger sammen.
- ⚠ For å redusere risikoen for elektrisk støt, hold pluggen på skjøtekabelen tørr og opp fra bakken.
- ⚠ Apparatet skal kobles til en stikkontakt med en jordet kontakt.
- ⚠ Hvis det benyttes en elektrisk adapter, må den jorde apparatet.
- ⚠ Pass alltid på at den elektriske kontakten som brukes har riktig spenning (230 V).
- ⚠ Hvis ikke disse advarslene følges kan det føre til elektrisk støt, som kan resultere i alvorlig personskade eller skade på eiendom. ♦

BRUKE ROTISSERIE

⚠ ADVARSEL: Still inn rotisseriet med kjøtt før brenneren tennes.

- A) For å stille inn rotisserimotoren, trykker du på knappen på det uttrekkbare panelet til rotisseriet(1). Dra rotisseriepanelet oppover. Trykk på låsehaken (2) inntil den låses på plass.
- B) Ta ut den elektriske ledningen og sett den i en strømkilde.
- ⚠ **FORSIKTIG: Ikke før den elektriske ledningen til rotisseriemotoren gjennom åpningen i den uttrekkbare rotisserieåpningen til sidebordet.**
- ⚠ **FORSIKTIG: Kontroller strømledningen før hvert bruk. Hvis ledningen er skadet, skal den ikke brukes. Kontakt Kundeservice hos din lokale forhandler ved hjelp av kontaklinformasjonen på vår webside. Logg deg på www.weber.com.**
- C) Påse at håndtaket til rotisserieakselen er ordentlig festet. Skyv ett av spydene gjennom høyre side av rotisserieakselen, og sørg for at spissene vender mot venstre og skruen til gaffelen vender ned (3).
- D) Trykk rotisserieakselen gjennom midten av kjøttet. Sett spissene på gaffelspydene inn i kjøttet. Kjøttet bør sentreres på akselen. Trekk til skruen på gaffelspydet (4).
- E) Sett et annet gaffelspyd på rotisserieakselen, og sørg for at spydene vender mot høyre og at skruen på gaffelspydet vender opp. Sett spissene på gaffelspydene inn i kjøttet. Trekk til skruen på gaffelspydet (5).
- F) Sett pilenden på rotisserieakselen inn på motoren. Senk rotisseriespydet i sporene på grillboksen (6).



TENNING OG BRUK AV ROTISSERIEBRENNER

- G) Rotisserieakselen skal rotere slik at den tunge siden av kjøttet eller fjærkreet roterer ned mot bunnen. Det kan være nødvendig å ta av grillristene og varmeristen for å gi full rotering på akselen, hvis det er store kjøttstykker. Sett kjøttet på igjen hvis det er nødvendig, for å få bedre balanse.
- H) Ta av håndtaket til rotisserieakselen, håndtaket har venstregjenger, ved å dreie håndtaket med klokka inntil det går av gjengene (7).

⚠ FORSIKTIG: Håndtaket kan være varmt hvis det er festet til rotisserieakselen under steking. Du må ikke steke med håndtaket montert.

- I) Slå på motoren. ♦

ROTISSERIESTEKING

- Kjøttstykker (unntatt fjærkre og malt kjøtt) bør ligge i romtemperatur før steking. (20 til 30 minutter bør passe til de fleste kjøtttyper. Hvis det er frosset må det tines før steking.)
- Bind opp kjøtt eller fjærkre med en tråd, hvis nødvendig, for å gjøre formen så jevn som mulig før den settes på spydet.
- Ta av grillristene og varmeristen for at kjøttet skal rotere fritt.
- Følg tenningsinstruksjonene for rotisseriebrenner.
- Still rotisseriebrenneren på middels-høy basert på lufttemperaturen utendørs.
- Plasser kjøttet innenfor området til brenneren.
- Plasser en dryppanne direkte under kjøttet på toppen av FLAVORIZER BARS, hvis du ønsker å spare dryppingen til å helle over.
- Trinnene for tillaging av kjøtt er de samme for rotisseriesteking som for vanlig steking.
- All grilling blir gjort med lokket på.
- Hvis kjøttet er for stort eller har uregelmessige former, kan det ikke rotere ordentlig og bør grilles med den indirekte metoden uten bruk av rotiseriet.
- Røkeboks kan brukes i tillegg til rotisserie for å gir mer røksmak.

Merk: Når rotisseriebrenneren brukes vil ikke grilltermometeret reflektere temperaturen på innsiden av stekeboksen.

⚠ FORSIKTIG: Før du tar rotiseriet med det stekte kjøttet av grillen, må du huske på å sette håndtaket på rotisserieakselen tilbake, ved å dreie det mot klokka inntil det er ordentlig festet på akselen. ♦

LAGRING AV ROTISSERIE MOTOREN

- A) Før du trekker inn rotiseriet i sidebordet, må du ta ut den elektriske ledningen og sette kontakten/elektriske ledningen forsiktig i lagringsområdet til rotiseriet (1).

⚠ FORSIKTIG: Hvis du ikke lagrer strømledningen til rotisserie skikkelig, kan det føre til skader på strømledningen når du åpner og lukker panelet til rotisserie.

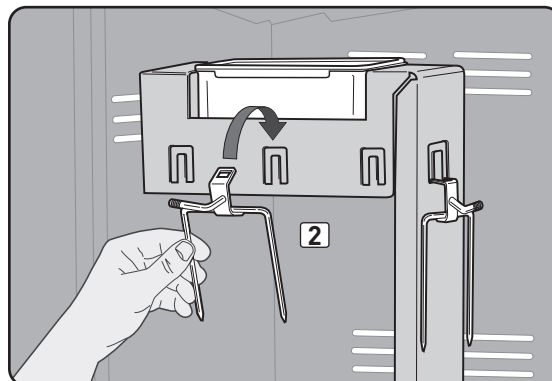
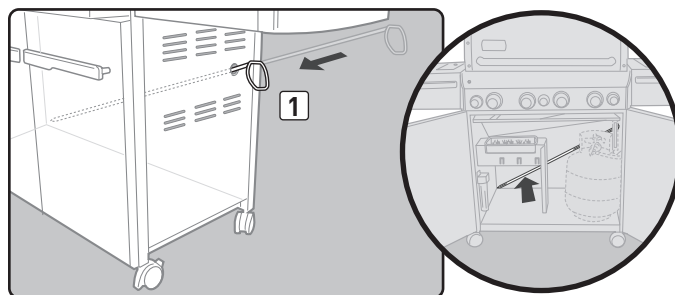
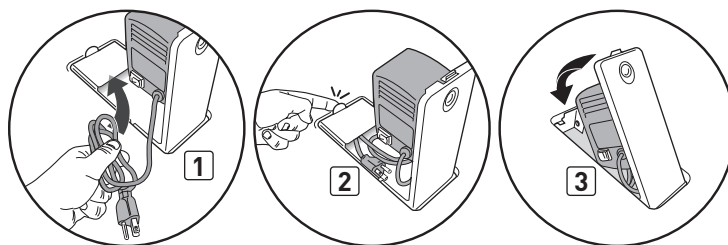
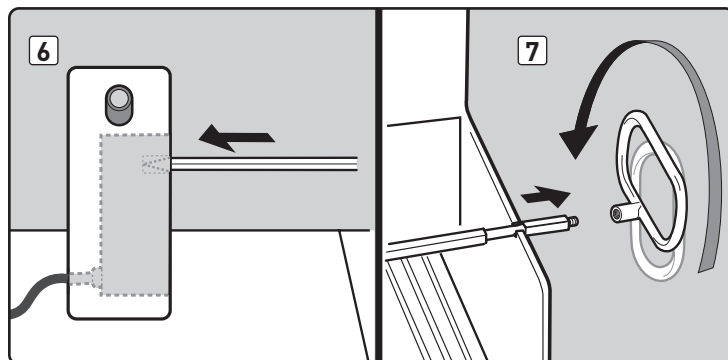
- B) Løsne det uttrekkbare rotisseriepanelet ved å bruke pekefingeren (2). Trykk panelet ned til det låses på plass (3). ♦

LAGRING AV ROTISSERIESPYDET

- A) Fjern gaflene fra rotisseriespydet. Sett tilbake håndtaket på rotisserieakselen. Sett spydet forsiktig inn i kabinettet ved å skyve det gjennom hullet i det høyre sidepanelet (1).

⚠ FORSIKTIG: Ikke la rotisseriespydet komme i kontakt med noen gassledninger.

- B) Lagre rotisseriespagaflene ved å plassere dem på krokene som sitter på oppsamlingspannen i grillkabinettet (2). ♦



FEILSØKING

PROBLEM	SJEKK	LØSNING
Brenneren brenner med en gul eller oransje flamme, i tillegg til gasslukket (dette er normalt for tenningsrøret på brenneren).	Kontroller om edderkopp-/insektnettene har hindringer (blokkering av hull).	Rengjør edderkopp-/insektnettene. Se "ÅRLIG VEDLIKEHOLD".
Symptomer: Brennerne kan ikke tennes, eller brennerne har en liten flakkende flamme i stillingen HØY, eller steketemperaturen når bare 250 ° til 300 ° i stillingen HØY. <i>Enkelte land har regulatorer med en sikkerhetsinnretning for overflødig gasstrøm.</i>	Sikkerhetsinnretningen for overflødig strøm, som er en del av forbindelsen mellom grillen og beholderen, kan være aktivert.	Hvis du skal gjeninnstille sikkerhetsinnretningen for overflødig strøm, må du slå av alle reguleringsknapper på brenneren og beholderventilen. Koble regulatoren fra beholderen. Vri reguleringsknappene på brenneren til HØY. Vent minst 1 minutt. Vri reguleringsknappene på brenneren til AV. Koble regulatoren til beholderen igjen. Vri beholderventilen sakte på. Se "TENNING AV HOVEDBRENNER".
Brenneren tenner ikke, eller flammen er lav i stillingen HØY.	Er LP-gassbeholdningen lav eller tom?	Etterfyll LP-beholderen.
	Er drivstoffslangen bøyd eller har knekk?	Rett inn slangen.
	Kan brenneren tennes med en fyrstikk?	Hvis brenneren lar seg tenne med en fyrstikk, så sjekk tenningsystemet.
	Brukte du trykktenneren flere ganger inntil hovedbrenneren tente? Se "TENNING AV HOVEDBRENNER".	Husk på å holde reguleringsknappen inne i to sekunder etter trykkteningen, og du ser en oransje flamme fra tennerrøret på brenneren.
	Fungerer tenneren? Ser du en gnist når du bruker trykktenneren flere ganger?	Prøv manuell tenning av brenneren. Se "MANUELL TENNING AV HOVEDBRENNER". Ring Kundeservice.
Stikkflammer blusser opp: ⚠ FORSIKTIG: Legg ikke aluminiumsfolie i den uttrekkbare oppsamlingsskuffen for fett.	Forvarmer du grillen slik det er anbefalt?	Alle brennerne skal stå på HØY i 10 til 15 minutter ved forvarming.
	Er grillristene og FLAVORIZER BARS dekket med for mye brent fett?	Rengjør grundig. Se "RENGJØRING".
	Er den uttrekkbare oppsamlingsskuffen for fett skitten, og forårsaker at fett ikke strømmer til oppsamlingspannen?	Rengjør oppsamlingsskuffen for fett.
Brennerflammen har feil mønster. Flammen er lav når brenneren står på HØY. Flammene går ikke langs hele lengden av brennerrøret.	Er brennerne rene?	Rengjør brennerne. Se "VEDLIKEHOLD".
Innsiden av lokket "flasser". (Ligner på avflasset maling.)	Lokket er av porselensemaling eller rustfritt stål, ikke malt. Det kan ikke "flasse" av. Det du ser er fastbrent fett, som er blitt forkullet og flasser av. DETTE ER INGEN DEFEKT.	Rengjør grundig. Se "RENGJØRING".
Kabinett dørene er ikke rettet inn.	Kontroller justeringspinnen i bunnen av hver dør.	Løsne justeringsmutteren(e). Skyv døren(e) til den/de er rettet inn. Trekk til mutteren.
Grillen ser ut til å miste varme under steking i kaldt vær med temperaturer på 10°C (50 °F) eller kaldere.	Er det frost/is på utsiden av LP-beholderen?	Den flytende propangassen i beholderen omdannes for langsomt til damp for å tilføre gass til brennerne. Dette er på grunn av at lufttemperaturen avkjøler LP-beholderen, noe som forsinker fordampningsprosessen. Slå av reguleringsknappene på brenneren og LP-beholderen. Skift til en reserve LP-beholder og fortsett steking.
Hvis dine problemer ikke kan løses ved bruk av disse metodene, vennligst kontakt Kundeservice hos din lokale forhandler, ved å bruke kontaktinformasjonen på vår webside. Logg deg på www.weber.com .		

FEILSØKING AV SIDEBRENNER

PROBLEM	SJEKK	LØSNING
Sidebrenner tenner ikke. <i>Enkelte land har regulatorer med en sikkerhetsinnretning for overflødig gasstrøm.</i>	Er gasstilførselen av? Sikkerhetsinnretningen for overflødig strøm, som er en del av forbindelsen mellom grillen og beholderen, kan være aktivert.	Skru på gasstilførselen. Steng gassbeholderventilen og drei alle reguleringsknappene på brenneren til stillingen AV, for å gjeninnstille sikkerhetsinnretningen for overflødig strøm. Åpne grill- og sidebrennerlokkene. Drei gasstankventilen sakte inntil den er helt åpen. Vent flere sekunder før du tenner sidebrenneren. Se "TENNING AV SIDEBRENNER."
Flammen er lav i HØY-stilling.	Er drivstoffslangen bøyd eller har knekk?	Rett inn slangen.
Trykknappen på tenneren virker ikke.	Kan brenneren tennes med en fyrstikk?	Hvis brenneren kan tennes med fyrstikk, kontroller tenneren. Se "VEDLIKEHOLD AV SIDEBRENNER."
Hvis dine problemer ikke kan løses ved bruk av disse metodene, vennligst kontakt Kundeservice hos din lokale forhandler, ved å bruke kontaktinformasjonen på vår webside. Logg deg på www.weber.com .		

SEAR STATION FEILSØKING

PROBLEM	SJEKK	LØSNING
Brenneren brenner med en gul eller oransje flamme, i tillegg til gasslukt (dette er normalt for tenningsrøret på brenneren). SEAR STATION-brenneren tennes ikke.	Kontroller om edderkopp-/insektnettene har hindringer. (Blokking av hullene).	Rengjør edderkopp-/insektnettene. Se "ÅRLIG VEDLIKEHOLD".
	Tente du de to nærliggende hovedbrennerne? Se instruksjonene "SEAR STATION TENNING OG BRUK" om sikker tenningsprosedyre.	Forsikre at den nærliggende hovedbrenneren er tent ved å se om det er en flamme. ⚠ ADVARSEL: Slå brennerreguleringen AV, hvis det ikke tennes inn fem sekunder, venter du fem minutter slik at gassen luftes ut før du prøver igjen.
	Kan brenneren tennes med en fyrstikk?	Hvis brenneren lar seg tenne med en fyrstikk, så sjekk CROSSOVER Channel på sear burner (bruningsbrenneren). Se ("VEDLIKEHOLD") for å ta av brenneren og rengjøringsprosedyre.
	Fungerer tenneren? (Ser du en gnist når du bruker trykktenneren flere ganger?)	Prøv manuell tenning av brenneren. Se "SEAR STATION TENNING OG BRUK". Ring Kundeservice.
Generelle symptomer: Brenneren tenner ikke. - eller - brenneren har en liten flakkende flamme. <i>Enkelte land har regulatorer med en sikkerhetsinnretning for overflødig gasstrøm.</i>	Sikkerhetsinnretningen for overflødig strøm, som er en del av forbindelsen mellom grillen og beholderen, kan være aktivert.	Steng alle reguleringsknappene på brenneren og beholderventilen AV, for å gjeninnstille sikkerhetsinnretningen for overflødig strømming. Koble regulatoren fra beholderen. Vri reguleringsknappene på brenneren til START/HØY. Vent minst ett minutt. Vri reguleringsknappene på brenneren til AV. Koble regulatoren til beholderen igjen. Vri beholderventilen sakte på. Se "TENNING AV HOVEDBRENNER".
Hvis dine problemer ikke kan løses ved bruk av disse metodene, vennligst kontakt Kundeservice hos din lokale forhandler, ved å bruke kontaktinformasjonen på vår webside. Logg deg på www.weber.com.		

ROTISSERIE FEILSØKING

PROBLEM	SJEKK	LØSNING
Rotisseriebrenner tenner ikke.	Trykket du ned reguleringsknappen på brenneren og holdt den inne i 20 sekunder inntil brenneren tente?	Prøv å tenne brenneren opp igjen ved å holde reguleringsknappen på brenneren inne og fortsette å holde den inne i 20 sekunder etter at brenneren er tent.
	Ventet du med å se om hele keramikkoverflaten ble tent før det var gått 20 sekunder?	Når brenneren tennes opp igjen ved å holde reguleringsknappen inne, må du vente og se om hele keramikkoverflaten blir tent før det har gått 20 sekunder.
	Brukte du trykktenneren flere ganger inntil brenneren tente?	Vent fem minutter for å luften ut gassen, prøv å bruke trykktenneren inntil brenneren tennes. Se "TENNING OG BRUK AV ROTISSERIEBRENNER".
	Fungerer tenneren? Ser du en gnist når du bruker trykktenneren flere ganger?	Prøv manuell tenning av brenneren. Se "MANUELL TENNING AV ROTISSERIEBRENNER". Ring Kundeservice.
Generelle symptomer: Brenneren tenner ikke, eller brenneren har en liten flakkende flamme. <i>Enkelte land har regulatorer med en sikkerhetsinnretning for overflødig gasstrøm.</i>	Sikkerhetsinnretningen for overflødig strøm, som er en del av forbindelsen mellom grillen og beholderen, kan være aktivert.	Steng alle reguleringsknappene på brenneren og beholderventilen AV, for å gjeninnstille sikkerhetsinnretningen for overflødig strømming. Koble regulatoren fra beholderen. Vri reguleringsknappene på brenneren til START/HØY. Vent minst 1 minutt. Vri reguleringsknappene på brenneren til AV. Koble regulatoren til beholderen igjen. Vri beholderventilen sakte på. Se "TENNING AV HOVEDBRENNER".
Hvis dine problemer ikke kan løses ved bruk av disse metodene, vennligst kontakt Kundeservice hos din lokale forhandler, ved å bruke kontaktinformasjonen på vår webside. Logg deg på www.weber.com.		

RING KUNDESERVICE

Hvis du fremdeles opplever problemer, kontakter du kundeservicerepresentanten i ditt område ved bruk av kontaktinformasjonen på [weber.com](http://www.weber.com).

RESERVEDELER

Hvis du trenger reservedeler, kontakter du den lokale forhandleren i ditt område eller logger på [weber.com](http://www.weber.com).

RENGJØRING

- ⚠ **ADVARSEL:** Skru WEBER-gassgrillen din av, og la den avkjøles før rengjøring.
- ⚠ **FORSIKTIG:** Ikke rengjør FLAVORIZER-profilene eller grillristene i en selvrensende ovn.

Utvendige flater - Bruk varmt såpevann til rengjøring, skyll deretter med rent vann.

- ⚠ **FORSIKTIG:** Ikke bruk ovnsrens, skuremiddel (stålull etc.), vaskemiddel som inneholder sitronsyre eller vaskesvampo med gryteskrubb på grillens overflater eller vognoverflater.

Uttrekkbar oppsamlingskuffe for fett - Fjern overflødig fett, vask så med varmt såpevann, skyll deretter.

- ⚠ **FORSIKTIG:** Legg ikke aluminiumsfolie i den uttrekbare oppsamlingskuffen for fett.

FLAVORIZER BARS og grillrister - Rengjøres med en egnet børste i rustfritt stål. Ved behov fjernes de fra grillen, vaskes med varmt såpevann, og skylles med rent vann.

Hvis grillristene og FLAVORIZER BARS trengs å skiftes ut, kontakt Kundeservice hos din lokale forhandler ved hjelp av informasjonen på vår webside. Logg deg på www.weber.com.

Oppsamlingspanne - Engangs folieformer kan er å få kjøpt, eller du kan legge aluminiumsfolie i oppsamlingspannen. Oppsamlingspannen vaskes med varmt såpevann, og skylles med rent vann.

Termometer - Tørkes med varmt såpevann, rengjøres med en plastskrubb.

Grillboks - Børst vekk fastbrente rester på brennerrørene. IKKE UTVID BRENNERÅPNINGENE (HULLENE). Vask innsiden av grillboksen med varmt såpevann og skyll med rent vann.

Innsiden av lokket - Tørk innsiden av lokket med tørkepapir når lokket er varmt, for å hindre at det samler seg fett her. Avflassing av fettrester ligner på lakkavflassing.

Overflater i rustfritt stål - Vask med en myk klut og såpe og vann. Det må ikke brukes kornete skrubb på rustfritt stål.

Bruk ikke vaskemidler som inneholder syre, white spirit eller xylen. Skyll godt etter rengjøring. ♦

BEVARE RUSTFRITT STÅL

Grillen eller kabinettet, lokket, kontrollpanelet og hyllene kan være laget av rustfritt stål. Det er en enkel sak å bevare det fine utseendet på rustfritt stål. Rengjør med såpe og vann, skyll med rent vann og tørk. Bruk børste som ikke er av metall på vanskelige partikler.

- ⚠ **VIKTIG:** Bruk ikke metallbørste eller skuremidler på de rustfrie ståloverflatene på grillen din, fordi det vil gi riper.
- ⚠ **VIKTIG:** Husk å gni/tørke overflatene i teksturretningen når overflatene rengjøres, slik at du bevarer utseendet på det rustfrie stålet. ♦

WEBER EDDERKOPP-/INSEKTNETT

WEBER-gassgrill og eventuelle andre gassapparater som brukes utendørs, er et yndet sted for edderkopper og andre insekter. Disse kan slå seg til i venturidelen (1) i brennerrørene. Den normale gasstrømmen blir dermed blokkert, slik at gassen kan strømme bakover og ut av luftåpningen. Dette kan forårsake brann i og rundt luftspjeldene, under kontrollpanelet, noe som kan påføre grillen alvorlige skader.

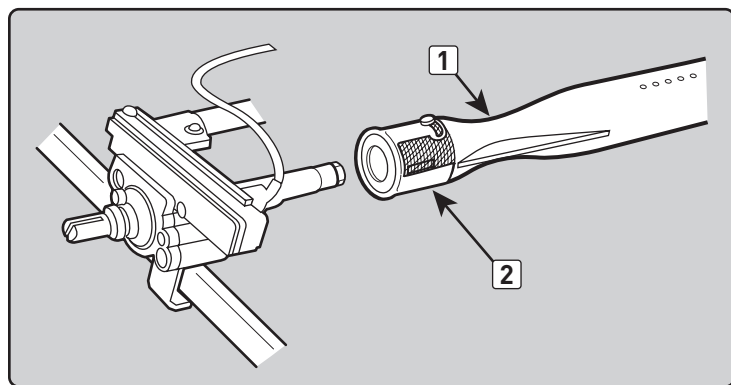
Luftspjeldet i brennerrøret er utstyrt med et nett av rustfritt stål (2) som hindrer at det kommer edderkopper og andre insekter inn i brennerrørene gjennom luftspjeldene.

Vi anbefaler at du kontrollerer edderkopp/insektnett minst en gang i året. (Se "ÅRLIG VEDLIKEHOLD"). Kontroller og rengjør dessuten edderkopp-/insektnett hvis noen av følgende symptomer skulle oppstå:

- A) Lukten av gass i tillegg til brennerflammene er gule og brenner langsomt.
- B) Grillen ikke oppnår riktig temperatur.
- C) Grillen varmes ujevnt opp.
- D) En eller flere av brennerne ikke tennes.

⚠ FARE

Dersom disse symptomene ikke rettes på, kan det resultere i en brann som kan medføre alvorlig personskade eller død, og skade på eiendom. ♦



RENGJØRING AV BRENNERRØR

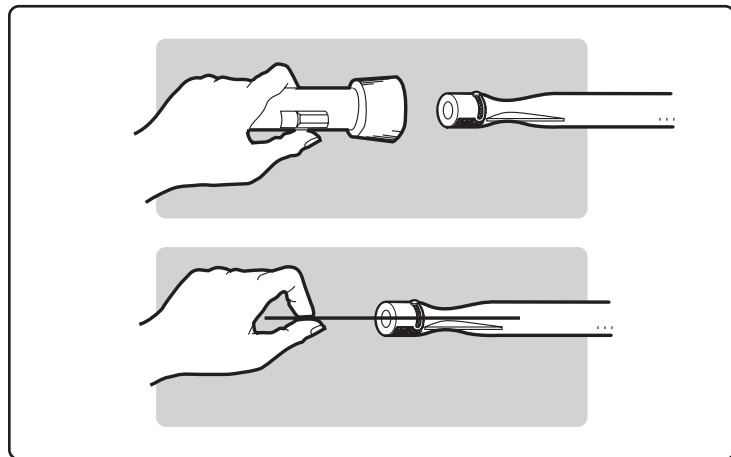
Steng av gasstilførselen.

Ta av manifolden (se "SKIFTING AV HOVEDBRENNERE").

Se på innsiden av hver brenner med en lommelykt.

Rengjør innsiden av brennerne med en ståltråd (en utrettet kleshenger kan brukes). Sjekk og rengjør åpningen på luftspjeldet på endene av brennerne. Sjekk og rengjør ventilåpningene ved ventilbunnene. Bruk en stålborste til rengjøring av utsiden på brennerne. Dette er for å være sikker på at alle brenneråpningene er helt åpne.

- ⚠ **FORSIKTIG:** Ikke utvid brenneråpningene under rengjøring. ♦



SKIFTING AV HOVEDBRENNERE

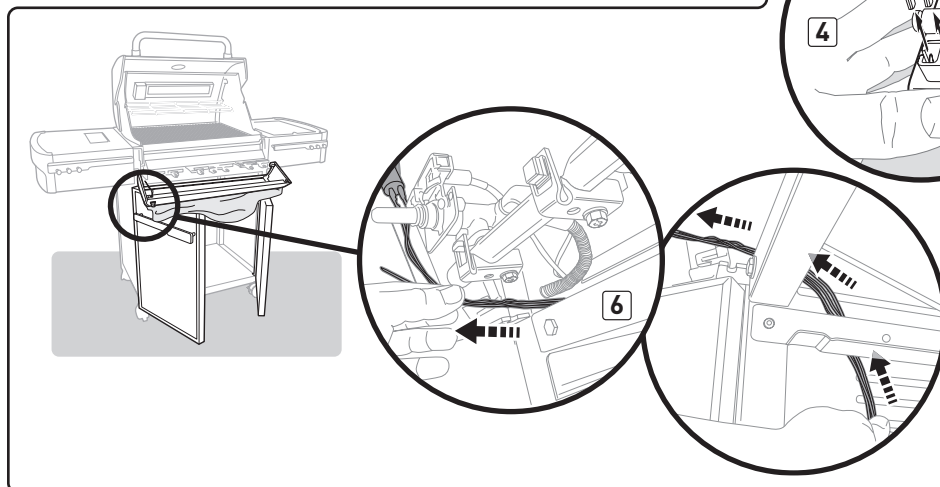
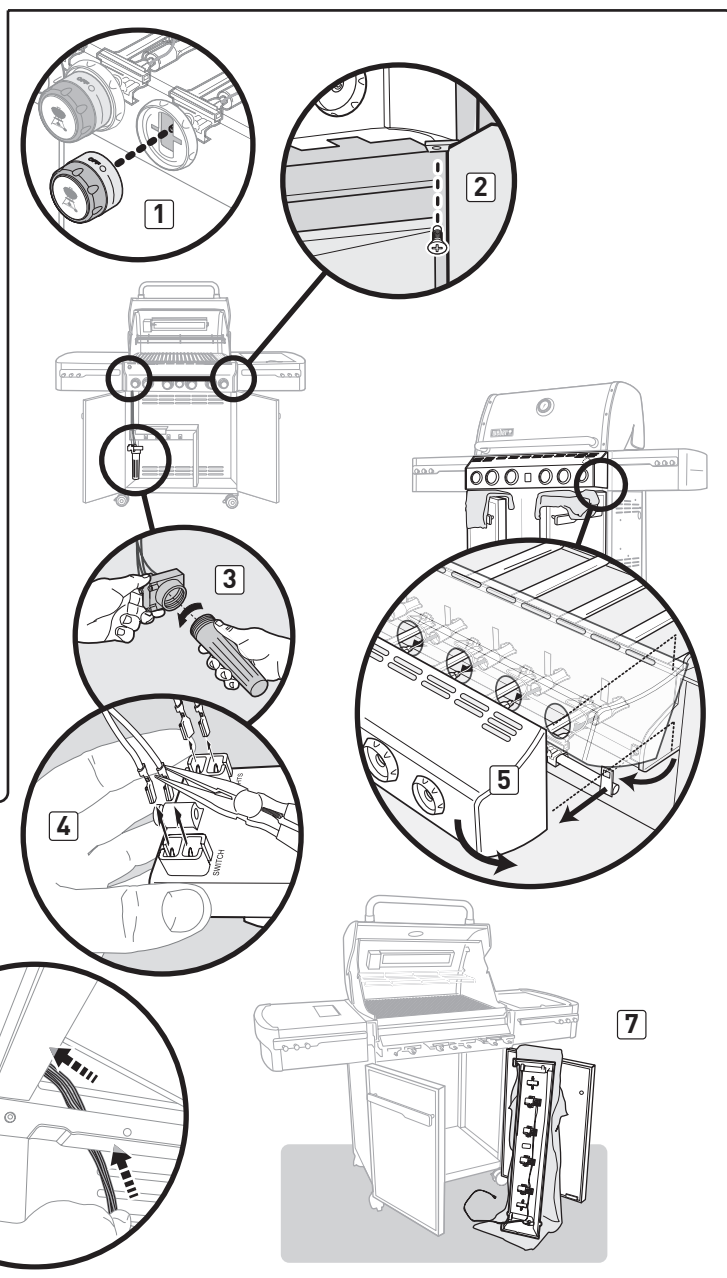
Merk: SUMMIT-gassgrillen må være avslått og kald.

- Slå av gassen ved kilden.
- Koble fra gasstilførselen.
- Fjern grillristene.
- Ta av FLAVORIZER-stengene.
- Fjern røkeboksen (hvis inkludert på din modell).

Ta av kontrollpanelet

Verktøy som trengs: Skrutrekker, tang og håndklær.

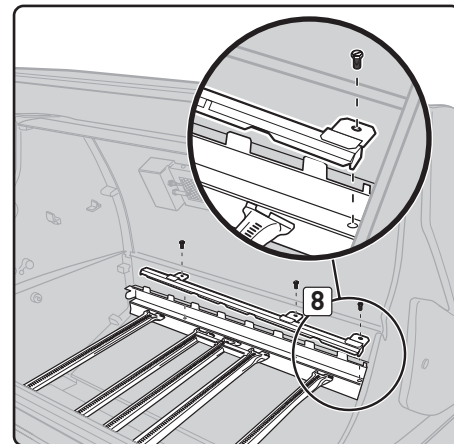
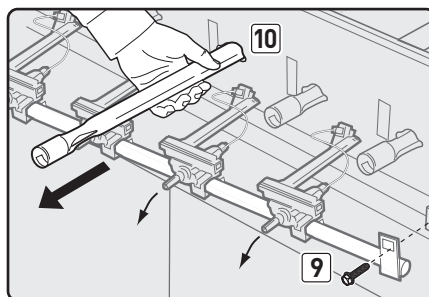
- Fjern kontrollknappene for brenneren (1).
 - Åpne begge dørene. Med en skrutrekker fjernes skruene fra undersiden av kontrollpanelet (2).
 - Løft og fjern batterihuset på innsiden av grillkabinettet (3).
 - Ved hjelp av en nebbtang, koble ledningskontaktene fra toppen på batterihuset (4). Ikke trekk i ledningene; fjern dem ved å trekke i ledningskontaktene.
 - Plasser håndklær på toppen av begge dørenhetene.
- Disse vil beskytte kontrollpanel og dørenheter fra å få skrammer under det neste trinnet.**
- Vipp bunnen av kontrollpanelet fremover. Løft litt (5) og roter det deretter med forsiden ned slik at det hviler på toppen av dørenhetene. (Vær forsiktig så du ikke brekker eller kobler fra ledningene til lyset på kontrollpanelet.)
 - Trekk forsiktig batteriledningene ut fra innsiden av grillkabinettet (6).
 - Åpne høyre dør fullstendig. Plasser kontrollpanelet på gulvet, og la det støtte seg mot håndkleet som dekker høyre dørenhet (7).



Fjern brennerrør

Verktøy som trengs: 5/16" og 3/8" pipetrekker.

- Ved hjelp av en 5/16" pipetrekker, fjern skruene som fester CROSSOVER-kanalen. Fjern CROSSOVER-kanalen fra innsiden bak i grillboksen (8).
- Ved hjelp av en 3/8" pipetrekker, fjern skruene som fester den komplette manifolden til grillboksen. Trekk den komplette manifolden bort fra brennerrørene og la den henge løst fra grillkabinettet (9). Ikke koble den blå ledningen fra venstre side av den komplette manifolden.
- Ta de(t) valgte brennerrør(ene) gjennom fremsiden av grillboksen og skift dem med nytt/nye brennerrør (10).



Fjern SEAR STATION-brennerne

For å fjerne SEAR STATION-brenneren, trekk brennerrøret mot deg. Dette fjerner det fra brennerrørsporet (11). Roter røret deretter med klokken (12), slik at skruen ved enden av røret (13) passer i sporet på varmeskjoldåpningen (14). Når brennerrøret er frigjort, fjern det fra grillboksen (15).

Remonter manifolden

A) For å remontere den komplette manifolden, gjør trinnene i motsatt rekkefølge for "Fjern brennerrør" som beskrevet tidligere.

⚠ **MERK:** Brenneråpningene (16) må plasseres nøyaktig over ventilåpningene (17). Påse at den motsatte enden at brennerrørene (18) plasseres nøyaktig i sporene på baksiden av grillboksen. Kontroller enheten nøyaktig før manifolden festes på plass.

⚠ **ADVARSEL:** Du bør se etter gasslekkasjer hver gang du kobler fra eller til en gasstilkobling. Se "KONTROLLERING OM DET ER GASSLEKKASJER".

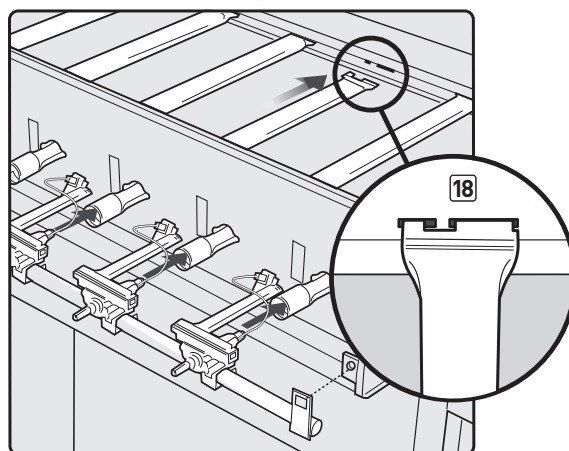
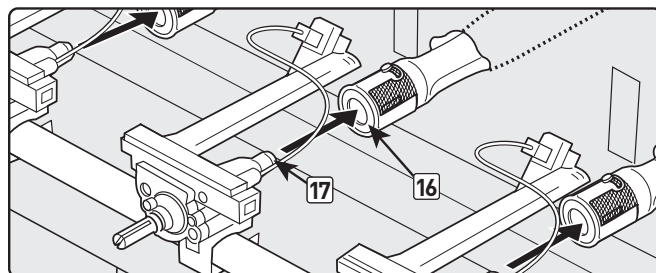
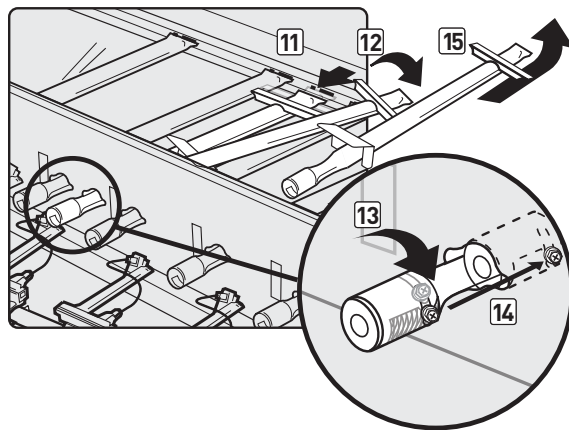
B) Skifte grillboks-komponenter (ikke avbildet).

Remonteringen av kontrollpanelet

A) For å montere kontrollpanelet igjen, utfør trinnene for "Fjern kontrollpanelet" som tidligere beskrevet.

B) Bekreft at ledningene sitter godt. Se: "LYS".

⚠ **ADVARSEL:** Pass på at alle delene er montert og at alle mekaniske deler er helt trukket til før du bruker grillen. Hvis du ikke etterkommer denne produktadvarselen, kan det føre til brann, eksplosjon eller konstruksjonsskade som resulterer i alvorlig personskade eller død samt skade på eiendom. ♦



VEDLIKEHOLD AV SIDEBRENNER

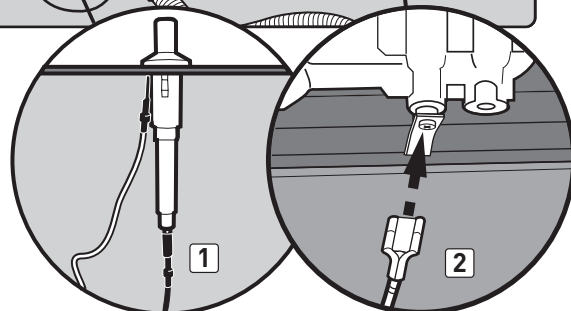
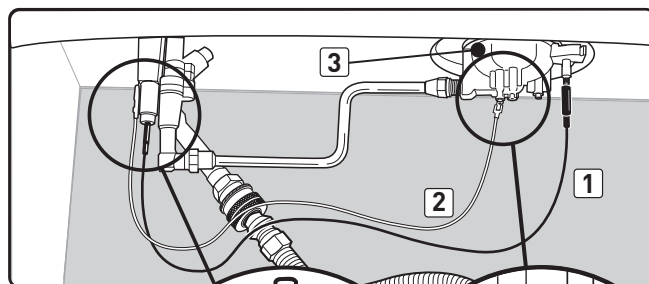
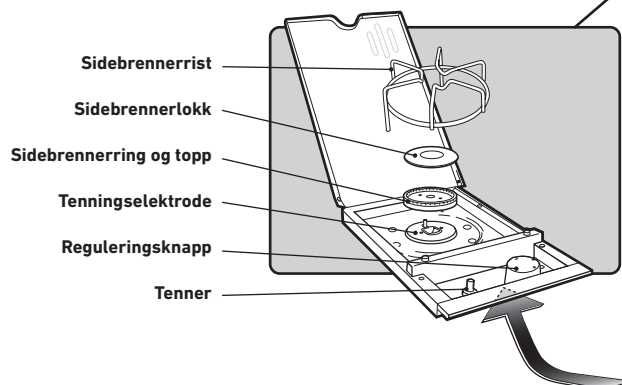
⚠ **ADVARSEL:** Alle reguleringsknapper for gass og tilførselsventiler skal stå i stillingen AV.

Pass på at den svarte ledningen er tilkoblet mellom tenneren og elektrodene.

Pass på at den hvite ledningen er tilkoblet mellom tenneren og jordingsklipset.

Gnisten skal ha en hvit/blå farge, ikke gul.

- A) Tennerledning (1)
- B) Jordledning (2)
- C) Brenner (3) ♦



ÅRLIG VEDLIKEHOLD

Inspeksjon og rengjøring av edderkopp-/insektnett

Ta av kontrollpanelet for å inspisere edderkopp-/insektnettene. Hvis det er støv eller smuss på nettene, fjern brennerne slik at nettene kan rengjøres.

Børst forsiktig av edderkopp-/insektnettene med en myk børste (f.eks. en gammel tannbørste).

⚠ FORSIKTIG: Rengjør ikke edderkopp-/insektnettene med harde eller skarpe redskaper. Flytt ikke på edderkopp-/insektnettene eller utvid ikke åpningene.

Bank forsiktig på brenneren for å få ut rester og smuss av brennerrøret. Sett brennerne tilbake etter at edderkopp-/insektnettene er rengjort.

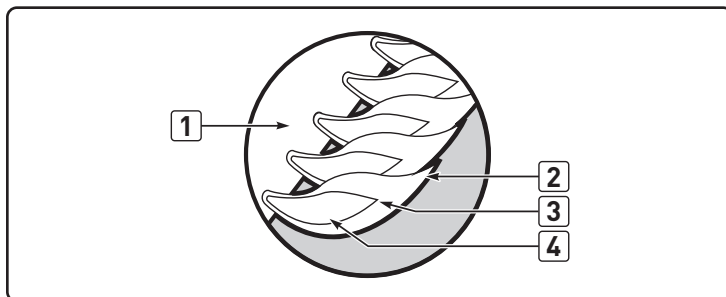
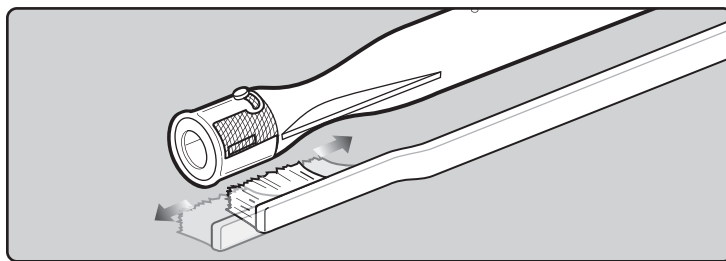
Hvis edderkopp-/insektnettene blir skadet eller ikke kan rengjøres, vennligst kontakt Kundeservice hos din lokale forhandler ved hjelp av kontaktinformasjonen på vår webside. Logg deg på www.weber.com.

Flammemønster på brenner

WEBER-gassgrillen er innstilt av fabrikken for riktig luft- og gassblanding. Det riktige flammemønsteret er vist.

- A) Brennerrør (1)
- B) Toppene blir av og til gule (2)
- C) Lyse blå (3)
- D) Mørk blå (4)

Hvis flammene ikke synes å være jevne langs hele brennerrøret, følg prosedyrene for rengjøring av brenner. ♦



⚠ VÆR OPPMERKSOM PÅ: Dette produktet er blitt sikkerhetstestet og er bare sertifisert for bruk i et spesielt land. Se på landsmerkingen som sitter utenpå kartongen.

Disse delene kan være gassførende eller gassbrennende komponenter. Vennligst kontakt Weber-Stephen Products LLC Kundeserviceavdelingen for informasjon om originale Weber-Stephen Products LLC reservedeler.

⚠ ADVARSEL: Gjør ikke forsøk på å reparere noen gassførende eller gassbrennende komponenter uten å kontakte Weber-Stephen Products LLC kundeserviceavdeling. Hvis du ikke etterfølger denne produktadvarselen, kan det forårsake en brann eller en eksplosjon som resulterer i alvorlig personskade eller død og skade på eiendom.

AUSTRIA

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

BELGIUM

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

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ISRAEL

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

ITALY

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

NETHERLANDS

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

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

SWITZERLAND

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

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

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

USA

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

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

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

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

weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com



SUMMIT GASGRILL

Brugervejledning til LP gasgrill

DA

E-470 · S-470

LP

**DU SKAL LÆSE DENNE BRUGERVEJLEDNING,
FØR DU BETJENER GASGRILLEN.**

TILMELD DIG *i dag*

Oplev glæden ved at grille: Registrer din SUMMIT-gasgrill, og få adgang til særligt indhold, der kan gøre dig til en sand grillmester.

Det er let at registrere grillen, og vi har kun et par hurtige spørgsmål til dig. Du kan aktivere dit unikke WEBER-ID på mindre end to minutter. Så får du adgang til al WEBERs viden og vejledning – og inspiration til et helt liv med grilning.



weber.com

⚠ FARE

Hvis du lugter gas:

- 1) Luk for gasapparatet.
- 2) Luk al åben ild.
- 3) Åbn låget.
- 4) Hvis lugten vedvarer, skal du holde dig på afstand af apparatet, og straks tilkalde din gasleverandør eller brandvæsenet.

Udsivende gas kan forårsage brand eller eksplosion, som kan forårsage alvorlige personskader, død eller materielle skader.

⚠ ADVARSEL

- 1) Opbevar og brug ikke benzin eller andre brandfarlige væsker eller dampe i nærheden af dette eller noget andet apparat.
- 2) En forsyningsgasflaske, der ikke er tilsluttet til brug, må ikke opbevares i nærheden af dette eller alle andre apparater.

⚠ **ADVARSEL:** Følg nøje alle fremgangsmåder for lækagekontrol i denne brugervejledning, før grillen tændes. Dette skal også gøres, selv om grillen blev samlet af forhandleren.

⚠ **ADVARSEL:** Tænd ikke dette apparat uden først at have læst afsnittet om **TÆNDING AF BRÆNDERs** i denne brugervejledning.

KUN TIL UDENDØRS BRUG.

**BRUGSANVSNISNING TIL
INSTALLATØREN:** Disse anvisninger skal opbevares af ejeren for evt. fremtidig brug.

CE:2531CS-0185
ID: 2531

Gem denne brugervejledning til senere brug. Læs den grundigt igennem, og kontakt os allerede i dag, hvis du har spørgsmål.

DA - DANISH

⚠ FARE

Tager man ikke hensyn til de farer og advarsler, der ses i brugervejledningen, kan det ende med alvorlige personskader eller døden, eller med en brand eller eksplosion, der forårsager materielle skader.

⚠ ADVARSLER

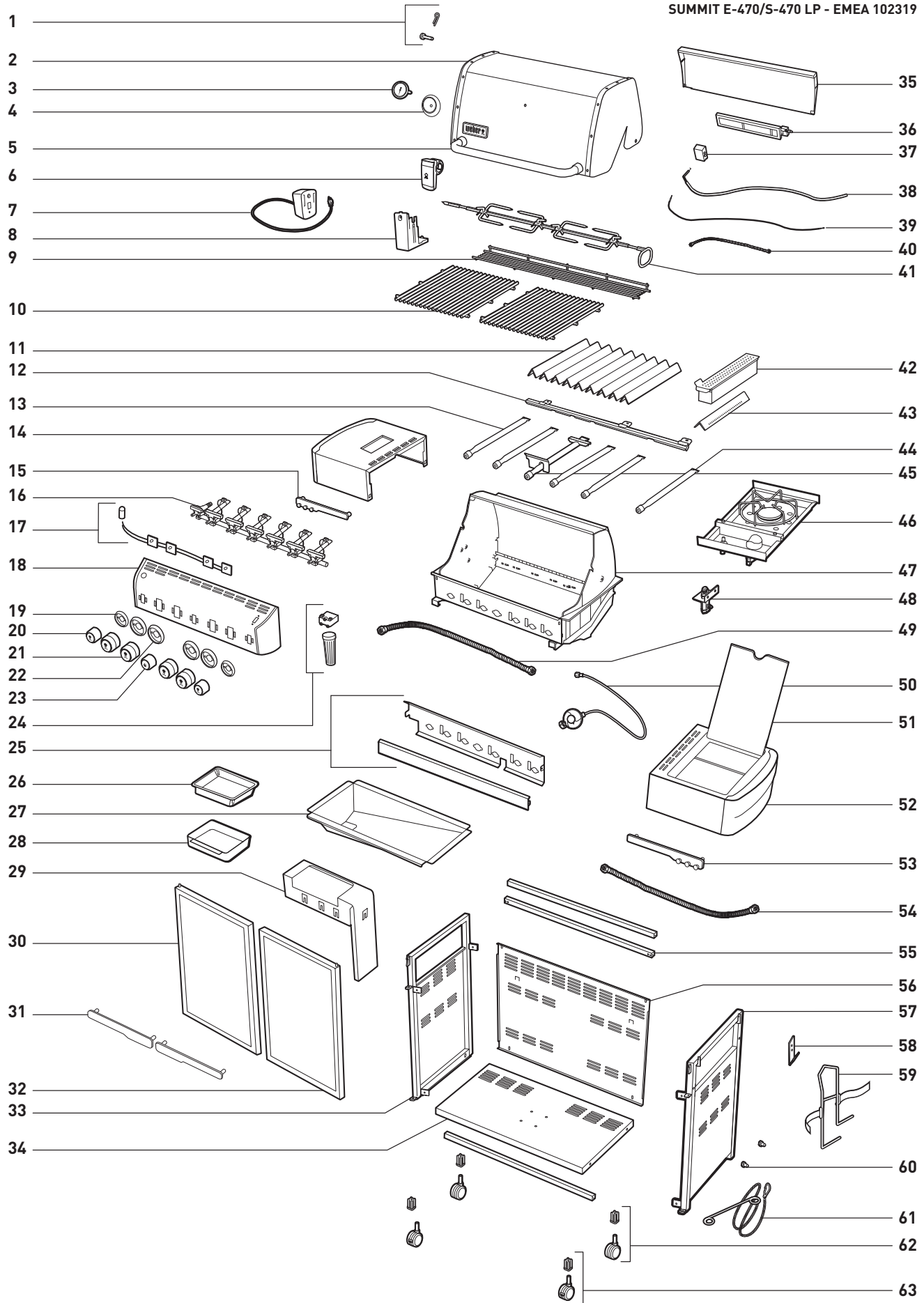
- ⚠ For regulatorens tilslutning følges vejledningen, der passer til din type gasgrill.
- ⚠ Opbevar ikke en ekstra eller frakoblet gasflaske under eller i nærheden af grillen.
- ⚠ Læg ikke et grillovertræk eller andet brændbart materiale på eller i opbevaringsområdet under grillningen.
- ⚠ Forkert samling kan være farlig. Sørg for at følge instruktionerne for samling i denne vejledning meget omhyggeligt.
- ⚠ Når WEBER gasgrillen i nogen tid har været opbevaret og/eller stået ubrugt, skal den kontrolleres for gaslækager og tilstopning af brænderen, inden den tages i brug. Læs instrukserne i denne vejledning for de korrekte fremgangsmåder.
- ⚠ Brug ikke en flamme til at kontrollere, om der er gaslækage.
- ⚠ Betjen aldrig WEBER gasgrillen, hvis der lækker gas ud fra nogen tilslutninger.
- ⚠ Der må ikke findes antændelige materialer inden for ca. 60 cm fra grillens bagside og sider.
- ⚠ Din WEBER gasgrill må ikke anvendes af børn. De dele af grillen, man kan røre ved, kan blive meget varme. Hold små børn væk, mens den er i brug.
- ⚠ Vær forsigtig, når du bruger din WEBER gasgrill. Den er varm under madlavning eller rengøring, og den må aldrig efterlades uden opsyn eller flyttes, mens den er i brug.
- ⚠ Hvis brænderen går ud, mens der grilles, så sluk for alle gasventilerne. Åbn låget, og vent i 5 minutter, inden der gøres forsøg på at tænde gasflammen igen, idet vejledningen i optænding følges.
- ⚠ Brug aldrig kul, briketter eller lavasten i din WEBER gasgrill.
- ⚠ Man må aldrig læne sig ind over den åbne grill eller lægge hænderne eller fingrene på grillboksens forkant, mens der grilles.
- ⚠ Er der en ukontrolleret opflamning, skal maden fjernes fra ilden, indtil opflamningen aftager.
- ⚠ Antændes fedtstoffet, slukkes der for alle brændere, og låget holdes lukket, indtil ilden er slukket.
- ⚠ WEBER gasgrillen skal rengøres grundigt med regelmæssige mellemrum.
- ⚠ Når ventiler eller brændere rengøres, må hullerne eller åbningerne ikke gøres større.
- ⚠ Flydende propangas er ikke naturgas. Det er farligt at ændre eller forsøge at bruge naturgas i en LP gasenhed, og det ophæver garantien.
- ⚠ En bulet eller rusten gasflaske kan være farlig, og den skal kontrolleres af gasleverandøren. Brug ikke en gasflaske med beskadiget ventil.
- ⚠ Gasflasken ser måske ud til at være tom, men den kan stadigvæk indeholde gas. Gasflasken skal derfor transporteres og opbevares, som om den stadig indeholder gas.
- ⚠ Man må under ingen omstændigheder forsøge at løsne gasregulatoren eller nogen som helst gastilslutning, mens grillen er i brug.
- ⚠ Anvend varmeafvisende grillhandsker (i henhold til DS/EN 407, Kontaktvarme, niveau 2 eller højere) ved betjening af grillen.
- ⚠ Anvend ikke grillen, medmindre alle dele er på plads. Enheden skal samles korrekt i overensstemmelse med anvisningerne i afsnittet "Samlevejledning".
- ⚠ Sæt aldrig en gasflaske ind i kabinettet.
- ⚠ Denne grillmodel må ikke indbygges eller indgå i en omkranset konstruktion. Ignorerer denne advarsel, kan det forårsage brand eller eksplosion, der kan medføre materielle skader eller alvorlige kvæstelser eller døden. ♦

INDHOLDSFORTEGNELSE

ADVARSLER	2	TÆNDING OG BRUG AF SIDEBRÆNDEREN	20
INDHOLDSFORTEGNELSE	3	TÆNDING AF SIDEBRÆNDER	20
SPLITTEGNING	4	SÅDAN SLUKKES	20
GARANTI	5	MANUEL TÆNDING AF SIDEBRÆNDER	20
GENEREL VEJLEDNING	6	SÅDAN SLUKKES	20
OPBEVARING	6	SEAR STATION TÆNDING OG BRUG	21
BETJENING	7	SEAR STATION TÆNDING AF BRÆNDER	21
GASVEJLEDNING	7	SÅDAN SLUKKES	21
TIPS FOR SIKKER HÅNDTERING AF FLASKER MED FLYDENDE PROPANGAS	7	MANUEL TÆNDING AF SEAR STATION BRÆNDER	22
INSTALLATION AF GASFLASKEN	8	SÅDAN SLUKKES	22
PLACERINGSMULIGHEDER FOR GASFLASKEN	8	BRUG AF SEAR STATION	22
SÅDAN TILSLUTTES FLASKEN MED FLYDENDE PROPANGAS	9	TÆNDING OG BRUG AF SMOKERBRÆNDEREN	23
FORBEREDELSE TIL KONTROL AF GASLÆKAGER	10	TÆNDING AF SMOKERBRÆNDER	23
KONTROL AF GASLÆKAGER	11	SÅDAN SLUKKES	23
SÅDAN PÅFYLDES FLASKEN MED FLYDENDE PROPANGAS	13	MANUEL TÆNDING AF SMOKERBRÆNDER	24
SÅDAN TILSLUTTES FLASKEN MED FLYDENDE PROPANGAS IGEN	13	SÅDAN SLUKKES	24
LYSFINESSE	13	BRUG AF SMOKER	25
KONTROLKNAPPER MED LYS	13	RENGØRING AF SMOKEREN	25
FØR DU BRUGER GRILLEN	14	TÆNDING OG BRUG AF ROTISSERI	26
AFTAGELIG FEDTOPSAMLINGSBAKKE OG ENGANGSDRYPBAKKE	14	TÆNDING AF ROTISSERI	26
EFTERSYN AF SLANGE	14	SÅDAN SLUKKES	26
ELEKTRONISK TÆNDING	15	MANUEL TÆNDING AF ROTISSERI	27
TÆNDING OG BRUG AF HOVEDBRÆNDEREN	16	SÅDAN SLUKKES	27
TÆNDING AF HOVEDBRÆNDER	16	VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER	28
SÅDAN SLUKKES	16	BETJENING AF ROTISSERI	28
MANUEL TÆNDING AF HOVEDBRÆNDER	17	GRILLNING MED ROTISSERI	29
SÅDAN SLUKKES	17	OPBEVARING AF ROTISSERIMOTOR	29
GRILLTIPS & GODE RÅD	18	OPBEVARING AF ROTISSERISPYD	29
FORVARMNING	18	FEJLFINDING	30
GRILLNING UNDER LÅG	18	FEJLFINDING FOR SIDEBRÆNDEREN	30
DRYP OG FEDT	18	SEAR STATION FEJLFINDING	31
FLAVORIZER SYSTEM	18	FEJLFINDING FOR ROTISSERI	31
SEAR STATION	18	VEDLIGEHOLDELSE	32
GRILLMETODER	19	RENGØRING	32
DIREKTE GRILLNING	19	PÅS PÅ DIT RUSTFRI STÅL	32
INDIREKTE GRILLNING	19	WEBER INSEKTNET	32
		RENGØRING AF BRÆNDERRØR	32
		UDSKIFTNING AF HOVEDBRÆNDERE	33
		VEDLIGEHOLDELSE AF SIDEBRÆNDER	35
		ÅRLIG VEDLIGEHOLDELSE	35

SPLITTEGNING

SUMMIT E-470/S-470 LP - EMEA 102319



WEBER-løftet (10 års frivillig garanti, EMEA)

Hos WEBER er vi især stolte over to ting: Vi laver grill, der holder, og yder fremragende kundeservice i hele produktets levetid.

Tak, fordi du har købt et WEBER-produkt. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, USA, og virksomhedens udenlandske forretningsenheder (anført i slutningen af denne vejledning) ("WEBER") er stolte af at levere sikre, holdbare og pålidelige produkter.

Det følgende er en frivillig garanti, som WEBER yder uden omkostninger for dig. Den indeholder de oplysninger, du skal bruge for at få dit WEBER-produkt repareret eller udskiftet i tilfælde af en fejl.

I henhold til gældende lovgivning har ejeren en række rettigheder, hvis produktet er fejlbehæftet. Disse rettigheder kan omfatte supplerende ydelser eller udskiftning af produktet, prisnedslag eller kompensation. I nogle lande i EU gælder f.eks. en toårig lovbestemt garantirettighed, som træder i kraft ved udlevering af produktet. Disse og andre lovbestemte rettigheder påvirkes ikke af nærværende frivillige garanti. Denne frivillige garanti giver tværtimod ejeren yderligere rettigheder uafhængigt af de lovpålagte forpligtelser.

WEBERs frivillige garanti

WEBER garanterer over for køberen af WEBER-produktet (eller – hvis der er tale om en personlig gave, reklamegave eller lign. – over for modtageren heraf), at WEBER-produktet ikke har materiale- eller fabriktionsfejl i en periode på ti (10) år fra produktionsdatoen, hvis produktet samles og bruges i overensstemmelse med anvisningerne herom i den medfølgende brugervejledning. (Bemærk: Hvis du mister eller forlægger din WEBER-brugervejledning, kan du finde den på www.weber.com). Garantien gælder i Europa, Mellemøsten og Afrika (EMEA). WEBER påtager sig at reparere eller udskifte den del, som er fejlbehæftet i forhold til materialet eller den håndværksmæssige udførelse med de begrænsninger, ansvarsfraskrivelser og undtagelser, der er anført nedenfor. I DET OMFANG, DET ER TILLADT I HENHOLD TIL GÆLDENDE LOVGIVNING, GÆLDER DENNE GARANTI KUN DEN OPRINDelige KØBER OG KAN IKKE OVERFØRES TIL EFTERFØLGENDE EJERE, MEDMINDRE DER ER TALE OM GAVEN OG REKLAMEGAVEN, JF. OVENFOR. WEBER står inde for kvaliteten af sine produkter og tilbyder dig med glæde den beskrevne frivillige garanti for fejl på grillen eller dennes komponenter. Almindelig slidage er dog ikke omfattet heraf.

- "Almindelig slidage" omfatter kosmetiske og andre forringelser af produktet, som opstår i løbet af produktets levetid, som f.eks. overfladerust, buler/ridser osv.

Hvis en skade eller et funktionssvigt skyldes en materialefejl, er denne imidlertid omfattet af WEBERs frivillige garanti på denne grill og dens komponenter.

- "Materialefejl" omfatter gennemtæring eller gennembrænding af visse dele eller andre skader eller fejl, som begrænser eller hindrer dig i at bruge din grill sikkert/korrekt.

Ejers ansvar under denne frivillige garanti / ansvarsfraskrivelse

For at sikre problemfri garantidækning er det vigtigt (men ikke påkrævet), at du registrerer dit WEBER-produkt online på www.weber.com. Du bedes også opbevare den originale kvittering eller faktura som bevis på købet, da du skal være i besiddelse af et købsbevis, for at garantien dækker. WEBER vil også se fotografier af de påståede fejl og have oplyst serienummeret på din grill, inden vi behandler din reklamation. Ved registrering af dit WEBER-produkt bekræftes din garanti, og der etableres en direkte relation mellem dig og WEBER, så vi kan kontakte dig personligt, hvis der skulle være behov for det.

Ovenstående frivillige garanti gælder kun, hvis ejeren følger alle anvisninger vedrørende samling, brug og forebyggende vedligeholdelse af sit WEBER-produkt som beskrevet i den medfølgende brugervejledning, medmindre ejeren kan påvise, at materialefejl eller fejlen ikke skyldes manglende opfyldelse af de ovenfor nævnte forpligtelser. Hvis du bor i et kystnært område, eller hvis dit produkt er placeret i nærheden af en swimmingpool, er det i forbindelse med vedligeholdelsen også påkrævet, at du vasker og skyller produktets udvendige overflader som beskrevet i den medfølgende brugervejledning.

Denne frivillige garanti bortfalder, hvis der er skader, misfarvninger og/eller rust på produktet, som WEBER ikke er ansvarlig for, og som skyldes:

- misbrug, forkert brug, ændringer, modificeringer, fejlanvendelse, hæværk, forsømmelse, forkert samling eller installation og manglende normal og rutinemæssig vedligeholdelse
- insekter (som f.eks. edderkopper) og gnavere (som f.eks. egern), herunder, men ikke begrænset til, skader på gaslanger
- eksponering for saltholdig luft og/eller klor, som f.eks. ved swimmingpools og spabade
- barske vejrforhold, som f.eks. hagl, orkaner, jordskælv, tsunamier eller store bølger, tornadoer eller kraftige storme
- syreregn eller anden miljøpåvirkning.

Ved brug og/eller installation af dele på dit WEBER-produkt, som ikke er originale WEBER-dele, bortfalder denne frivillige garanti, og skader, der sker som følge heraf, er ikke omfattet af denne frivillige garanti. Ved en ombygning af en gasgrill, som ikke er autoriseret af WEBER, eller som ikke er foretaget af en autoriseret WEBER-servicetekniker, bortfalder denne frivillige garanti.

Reklamationsbehandling

Hvis du mener, at du har en del, som er omfattet af denne frivillige garanti, skal du kontakte din forhandler. Hvis det er nødvendigt, kan du også kontakte WEBERs kundeservice ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside (www.weber.com). WEBER vil, efter at have undersøgt de nærmere omstændigheder, reparere eller udskifte (efter eget valg) en fejlbehæftet del, som er omfattet af denne frivillige garanti. Hvis en reparation eller udskiftning ikke er mulig, kan WEBER vælge (efter eget valg) at erstatte den pågældende grill med en ny grill af samme eller højere værdi. WEBER kan bede dig om at returnere dele med henblik på nærmere undersøgelse. WEBER afholder de hermed forbundne forsendelsesomkostninger for ejeren. Forsendelsesomkostningerne vil blive refunderet til ejeren, hvis defekten er omfattet af garantien.

Når du kontakter din forhandler, skal du have følgende oplysninger klar:

- Købsbevis
- Fotografier af den påståede fejl
- Produktets serienummer

Ansvarsfraskrivelse

BORTSET FRA DENNE GARANTI OG ANSVARSFRASKRIVELSE, SOM DE ER BESKREVET I DENNE FRIVILLIGE GARANTIERKLÆRING, GIVES DER HER INGEN UDTRYKKELIGE YDERLIGERE GARANTIER ELLER FRIVILLIGE ERKLÆRINGER OM ANSVAR, DER GÅR UD OVER DET ANSVAR, SOM WEBER IFØLGE LOVGIVNINGEN HAR. NÆRVÆRENDE FRIVILLIGE GARANTIERKLÆRING BEGRÆNSER ELLER UDELUKKER DESUDEN IKKE SITUATIONER ELLER KRÆV, HVOR WEBER IFØLGE LOVEN HAR ET UFRAVIGELIGT ANSVAR.

EFTER UDLØB AF DEN I DENNE FRIVILLIGE GARANTI BESKREVNE GARANTIPERIODE PÅ TI (10) ÅR GÆLDER INGEN YDERLIGERE GARANTIER. GARANTIER GIVET AF EN HVILKEN SOM HELST ANDEN PERSON, HERUNDER FORHANDLERE, VEDRØRENDE ET HVILKET SOM HELST PRODUKT (SOM F.EKS. "UDVIDEDE GARANTIER") FORPLIGTER IKKE WEBER PÅ NOGEN MÅDE. DE ENESTE FORMER FOR AFHJÆLPNING, DER TILBYDES I FORBINDELSE MED DENNE FRIVILLIGE GARANTI, ER REPARATION ELLER UDSKIFTNING AF PRODUKTET.

ERSTATNINGER UNDER DENNE FRIVILLIGE GARANTI KAN PÅ INTET TIDSPUNKT VÆRE STØRRE END KØBSPRISEN FOR DET PÅGÆLDENDE WEBER-PRODUKT

DELE OG TILBEHØR, SOM ER BLEVET ERSTATTET UNDER DENNE FRIVILLIGE GARANTI, ER KUN OMFATTET HERAF I DEN RESTERENDE DEL AF DEN FRIVILLIGE GARANTIPERIODE PÅ TI (10) ÅR, SOM GÆLDER FOR DET OPRINDELIGE KØB.

DENNE BEGRÆNSNING GÆLDER IKKE I TILFÆLDE AF FORSÆT OG GROV UAGTSOMHED ELLER VED PERSONSKADER ELLER DØDSFALD, UANSET OM SKADEN ER SKET PÅ GRUND AF WEBER ELLER DENNES JURIDISKE REPRÆSENTANTER ELLER BEFULDMÆGTIGEDE.

DENNE FRIVILLIGE GARANTI GÆLDER KUN FOR PRIVAT BRUG OG GÆLDER SÅLEDES IKKE FOR WEBER-GRILL, DER ANVENDES I KOMMERCIELLE ELLER OFFENTLIGE SAMMENHÆNGE ELLER I SAMMENHÆNGE, HVORI DER INDGÅR FLERE ENHEDER, SOM F.EKS. RESTAURANTER, HOTELLER, FERIERESORTS ELLER UDLJNINGSEJENDOMME.

WEBER KAN TIL ENHVER TID ÆNDRE DESIGNET AF SINE PRODUKTER. INTET I DENNE FRIVILLIGE GARANTI KAN ANSES FOR EN FORPLIGTELSE FOR WEBER TIL AT INKORPORERE SÅDANNE DESIGNÆNDRINGER I TIDLIGERE FREMSTILLEDE PRODUKTER, EJ HELLER KAN SÅDANNE ÆNDRINGER OPFATTES SOM EN INDRØMMELSE AF, AT TIDLIGERE DESIGN HAR VÆRET FEJLBÆHÆFTEDE ELLER MANGELFULDE.

Du kan finde yderligere kontaktoplysninger til WEBERs internationale afdelinger i slutningen af denne brugervejledning.



GENEREL VEJLEDNING

Din WEBER gasgrill er mobil og til madlavning udendørs. Med WEBER gasgrillen kan du grille, stege og bage mad med et resultat, som det er svært at opnå i et almindeligt indendørs køkken. Med lukket låg og FLAVORIZER BARS får maden den der særlige "udendørs" smag.

WEBER gasgrillen er mobil, så du let kan flytte rundt med den i haven eller på terrassen. Dens lette konstruktion betyder at du let kan tage den med når du flytter.

Flydende propangas (LP, Liquid Propane) er hurtigere at bruge og giver bedre stegekontrol end briketter.

- Disse vejledninger indeholder minimumskraverne for samling af din WEBERgasgrill. Vi beder dig derfor om at læse den omhyggeligt, inden du tager WEBER gasgrillen i brug.
- Må ikke anvendes af børn.
- Må aldrig tilsluttes naturgasforsyningen (bygas). Ventilerne og hullerne er kun beregnede til flydende propangas (LP).
- Må ikke anvendes med briketter eller lavasten.
- Anvend kun en gasflaske på 3-13 kg.
- I Storbritannien skal dette apparat udstyres med en regulator, der er i overensstemmelse med BS 3016, med en nominel effekt på 37 millibar. (Leveres med grillen.)

- Undgå knæk på slangen.
- Slangens længde må ikke være mere end 1,5 meter.
- Vi anbefaler, at du udskifter gasslangen på din WEBER gasgrill hvert 5. år. I nogle lande er der krav om at gasslangen skal udskiftes hyppigere end hvert 5. år, i disse tilfælde skal du naturligvis følge landets bestemmelser.
- Brugeren må ikke ændre nogen af de dele, producenten har forseglet.
- Enhver ændring af apparatet kan være farlig.
- Der må kun anvendes en lavtryksslange og regulator, som er godkendt i landet.
- Udskiftning af trykregulatorer og slangesamlinger skal gøres med de typer, som producenten af den udendørs madlavningsgas har specificeret. ♦

OPBEVARING

- Luk for gasflaskens ventil, når WEBER gasgrillen ikke er i brug.
- Frakobl gastilførselsslangen, når WEBER gasgrillen opbevares indendørs. Selve gasflasken skal opbevares udendørs på et sted med god ventilation.
- Fjernes gasflasken ikke fra WEBER gasgrillen, skal hele grillen og gasflasken opbevares udendørs på et sted med god ventilation.
- Gasflasker skal opbevares udendørs på et område med god ventilation, hvor børn ikke kan få fat i dem. Løse gasflasker skal opbevares i en bygning, garage eller andet lukket område. ♦

BETJENING

- ⚠ **ADVARSEL:** Dette apparat må kun anvendes udendørs og aldrig i garager og havestuer eller lukkede terrasser eller verandaer.
- ⚠ **ADVARSEL:** WEBER gasgrillen må aldrig anvendes under et ubeskyttet tag eller udhæng, som kan antændes.
- ⚠ **ADVARSEL:** Grillen må ikke anvendes, når der er antændelige materialer mindre end 60 cm fra grillens top, bund, bagside eller sider.
- ⚠ **ADVARSEL:** Din WEBER gasgrill må ikke installeres i eller på campingvogne og/eller både.
- ⚠ **ADVARSEL:** Hele grillen bliver meget varm, når den er i brug. Efterlad den aldrig uden tilsyn.

- ⚠ **ADVARSEL:** Hold elektriske ledninger og brændstofslinger borte fra de varme overflader.
- ⚠ **ADVARSEL:** Hold alle brandfarlige dampe og væsker, såsom benzin, alkohol osv. og andre antændelige materialer, væk fra grillområdet.
- ⚠ **ADVARSEL:** Opbevar aldrig en ekstra (reserve-) gasflaske i nærheden af WEBER gasgrillen.
- ⚠ **ADVARSEL:** Dette apparat bliver meget varmt. Pas især på, når der er børn eller ældre mennesker i nærheden
- ⚠ **ADVARSEL:** Flyt ikke apparatet andre steder hen, mens det er tændt.
- ⚠ **ADVARSEL:** Anvend varmeafvisende grillhandsker (i henhold til DS/EN 407, Kontaktvarme, niveau 2 eller højere) ved betjening af grillen.

GASVEJLEDNING

TIPS FOR SIKKER HÅNDTERING AF FLASKER MED FLYDENDE PROPANGAS

- Flydende propangas (LP for "Liquid Propane") er et råolieprodukt ligesom benzin og naturgas. Flydende propangas er en gasart ved normale temperaturer og tryk. Under moderat tryk, som inde i en gasflaske, er denne gasart flydende. Efterhånden som trykket lukkes ud, fordamper væsken hurtigt og bliver til gas.
- Flydende propangas lugter som naturgas. Vær altid opmærksom på denne lugt.
- Flydende propangas er tungere end luft. Lækker flydende propangas kan det samle sig på lave områder, hvor det ikke spredes.
- Flasken med flydende propangas skal altid installeres, transporteres og opbevares i opretstående stilling. Flasker med flydende propangas må ikke tabes eller håndteres voldsomt.
- Flasken med propangas må aldrig opbevares eller transporteres, hvor temperaturen kan nå op på 51 °C (for varmt til at berøre med hænderne - f.eks.: Efterlad aldrig flasken med propangas i bilen på en meget varm dag).
- Vær lige så påpasselig med "tomme" gasflasker, som når de er fulde. Selv når den flydende propanflaske er tømt for væske, kan der stadig være gastryk inden i flasken. Luk altid gasventilen, inden den frakobles.
- Anvend aldrig en beskadiget gasflaske. Bulede eller rustne gasflasker eller med beskadiget ventil kan være farlige og skal straks udskiftes med en ny.
- Den samling, hvor slangen tilsluttes gasflasken, skal hver gang testes for lækage, når gasflasken igen tilsluttes. Test den eksempelvis hver gang gasflasken fyldes op igen.
- Se efter, at regulatoren er monteret, så det lille ventileringshul vender nedad, så der ikke samler sig vand i det. Der må ikke være snavs, fedt, insekter osv. i ventileringen. ♦

LAND	GASTYPE & TRYK
Bulgarien, Cypern, Tjekkiet, Danmark, Estland, Finland, Ungarn, Island, Letland, Litauen, Malta, Holland, Norge, Rumænien, Slovakiet, Slovenien, Sverige, Tyrkiet	I ₃ B/P - 30 mbar
Belgien, Frankrig, Grækenland, Irland, Italien, Luxembourg, Portugal, Spanien, Schweiz, Storbritannien	I ₃₊ - 28-30 / 37 mbar
Polen	I ₃ P - 37 mbar
Østrig, Tyskland	I ₃ B/P - 50 mbar

FORBRUGSDATA				
	Propan kW	Butan kW	Propan g/h	Butan g/h
SUMMIT 420	18,0	20,2	1.287	1.470
SUMMIT 460	22,5	26,2	1.608	1.907
SUMMIT 470	26,0	30,2	1.858	2.198

STØRRELSE AF VENTILDYSE			
LPG-Gas			
	I ₃ B/P - 30 mbar	I ₃₊ - 28-30 / 37 mbar	I ₃ B/P - 50 mbar
HOVEDBRÆNDERVENTILER			
SUMMIT 420	0,99	0,96	0,86
SUMMIT 460	0,99	0,96	0,86
SUMMIT 470	0,99	0,96	0,86
SIDEBRÆNDERVENTILER			
SUMMIT 420	0,98	0,94	0,85
SUMMIT 460	NA	NA	NA
SUMMIT 470	0,98	0,94	0,85
SEAR-BRÆNDERVENTIL			
SUMMIT 420	NA	NA	NA
SUMMIT 460	0,91	0,85	0,79
SUMMIT 470	0,91	0,85	0,79
SMOKER-BRÆNDERVENTIL			
SUMMIT 420	NA	NA	NA
SUMMIT 460	0,74	0,70	0,66
SUMMIT 470	0,74	0,70	0,66
IR-BRÆNDERVENTIL			
SUMMIT 420	NA	NA	NA
SUMMIT 460	0,94	0,86	0,82
SUMMIT 470	0,94	0,86	0,82

INSTALLATION AF GASFLASKEN

Køb en fuld gasflaske fra gasforhandleren

Gasflasken skal altid installeres, transporteres og opbevares i opretstående stilling. Tillad aldrig, at gasflasken falder eller håndteres uforsigtigt. Opbevar aldrig gasflasken, hvor temperaturen kan komme over 51 °C (for varmt til at håndtere med hånden). Lad for eksempel ikke gasflasken ligge i bilen på meget varme dage. (Læs: "GODE RÅD OM SIKKER HÅNTERING AF LP GASFLASKER"). ♦

PLACERINGSMULIGHEDER FOR GASFLASKEN

Du kan installere gasflasken i højre sidepanel ved brug af flaskehængeren eller anbringe den på jorden. Gasflasken skal under alle omstændigheder anbringes uden for bundkabinettet, på grillens højre side. Forsøg ikke at installere gasflasken inde i bundkabinettet.

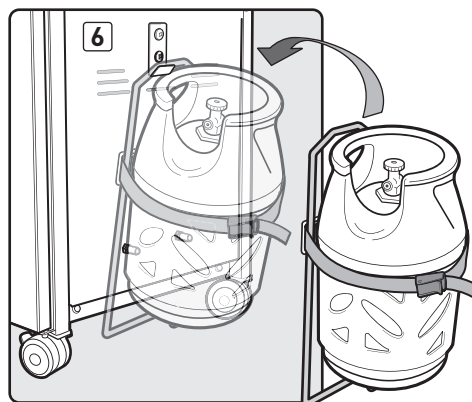
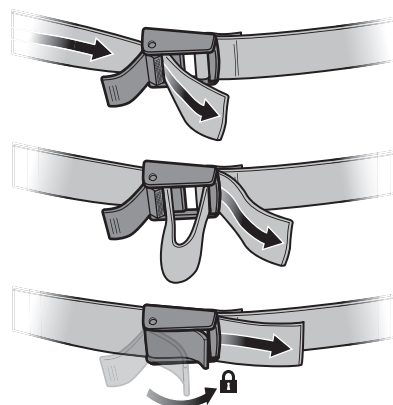
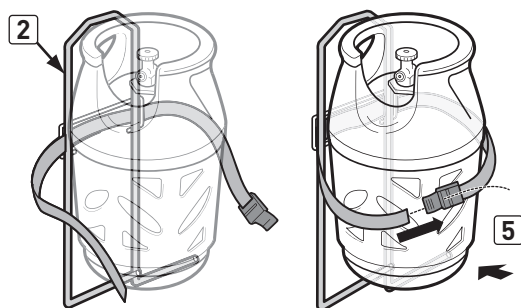
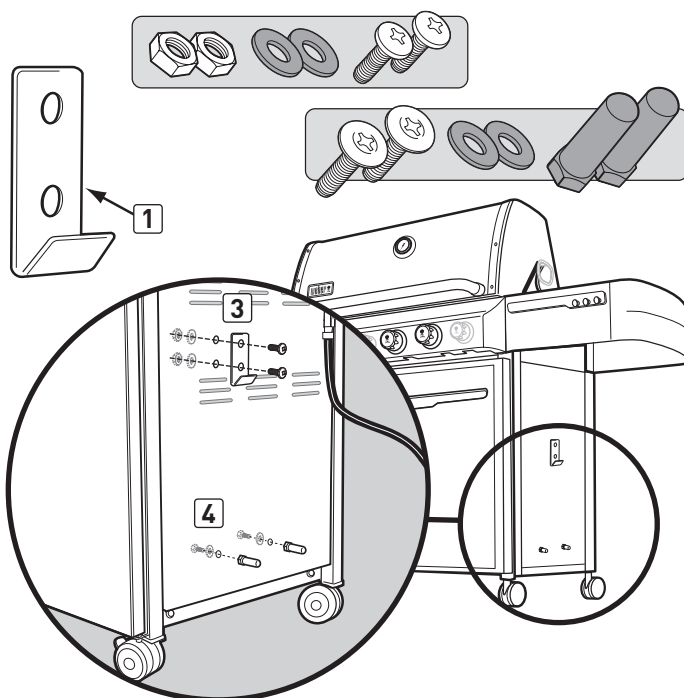
Installation ved brug af gasflaskeholder

Du skal bruge følgende: beslaget til gasflaskeholderen (1) og gasflaskeholderen (2).

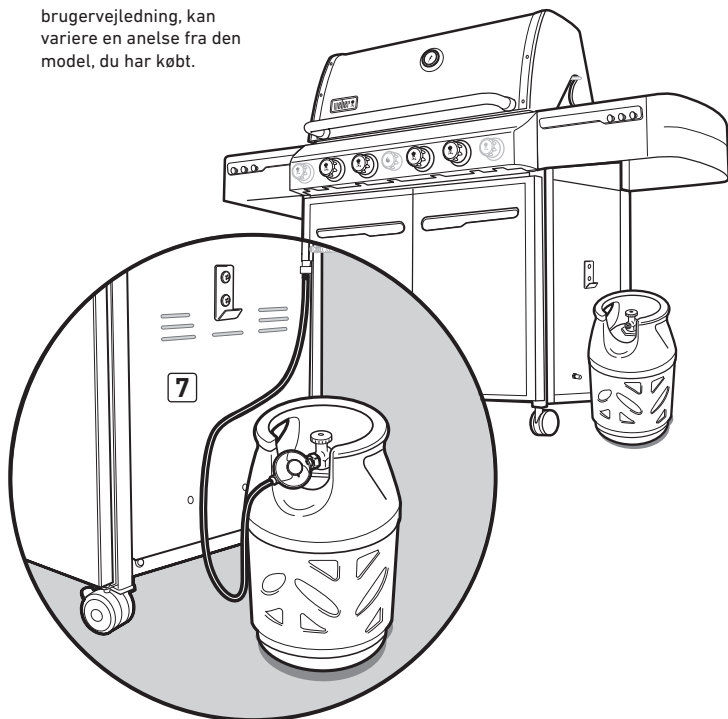
- Placér beslaget til gasflaskeholderen på grillens højre udvendige panel. Fastgør med skruer, spændeskiver og møtrikker (3).
- Monter gasflaskens antiskridbeslag (4) ind i de 2 huller neden for gasflaskeholderen. Fastgør med skruer, spændeskiver og møtrikker.
- Drej gasflasken, så ventilåbningen vender mod grillens forside.
- Hold på gasflaskeholderen, og vip gasflasken, så holderens 2 bøjede støtter sidder under gasflaskens bund. Juster remmen, så den er stram i forhold til cylinderen (5).
- Løft og sæt gasflaskeholderen på beslaget, som det ses på illustrationen (6).

Placering på jorden

- Sæt gasflasken på jorden uden for bundkabinettet på grillens højre side (7).
- Drej LP gasflasken således, at ventilåbningen vender mod forsiden af WEBER gasgrillen. ♦



De grillmodeller, der er illustreret i denne brugervejledning, kan variere en anelse fra den model, du har købt.



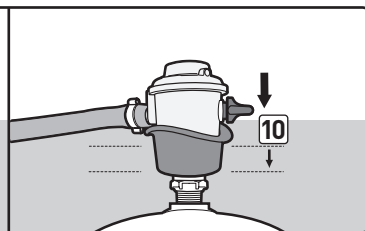
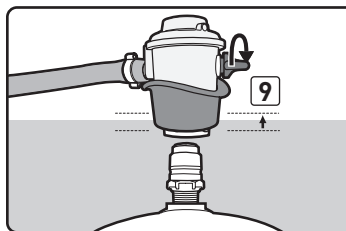
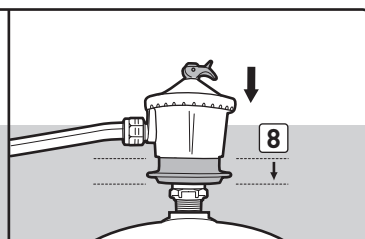
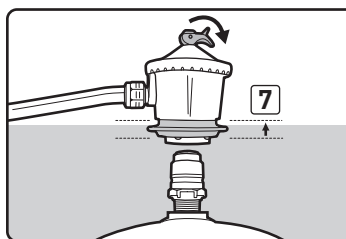
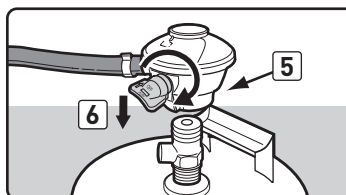
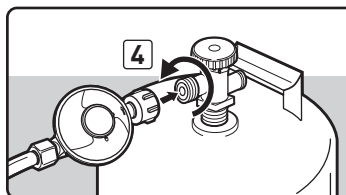
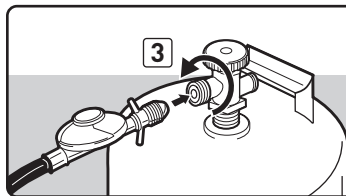
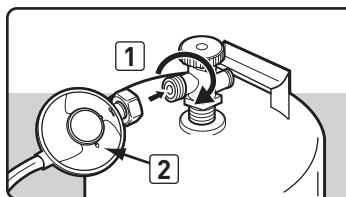
SÅDAN TILSLUTTES FLASKEN MED FLYDENDE PROPANGAS

⚠ Advarsel: Se efter, at ventilen på flasken med flydende propangas er lukket.

A) Tilslut flasken med flydende propangas.

På nogle regulatorer trykkes der på ON (til) for at tilslutte og trækkes i OFF (fra) for at løsne, mens andre har en møtrik med venstregevind, der er forbundet med flaskeventilen. Følg de illustrerede instruktioner for tilkobling af regulator, der passer til din regualtortype.

- Skrue regulatorens tilslutning over på tanken ved at dreje med uret (1). Indstil regulatoren så lufthullet (2) peger nedad.
- Skrue regulatorens tilslutning over på tanken ved at dreje mod uret (3) (4).
- Drej regulatorgrebet (5) med uret til positionen OFF. Tryk regulatoren ned på gasflaskens ventil, indtil regulatoren klikker på plads (6).
- Sørg for, at regulatorstangen står på positionen off (lukket). Skub regulatorkraven op (7) (9). Skub regulatoren ned oven på tankventilen, og oprethold trykket. Skub kraven til den er lukket (8) (10). Gentag proceduren, hvis regulatoren ikke låser. ♦



UDSKIFTNING AF SLANGE, REGULATOR OG VENTIL

⚠ VIGTIGT OPLYSNING: Vi anbefaler, at du udskifter gaslangen på din WEBER gasgrill hvert 5. år. I nogle lande er der krav om, at gaslangen skal udskiftes hyppigere end hvert 5. år, i disse tilfælde skal du naturligvis følge landets bestemmelser.

For udskiftning af slange, regulator og ventil bedes du kontakte kundeservicerepræsentanten i dit område ved at bruge kontaktoplysningerne på vores websted. Gå ind på www.weber.com.

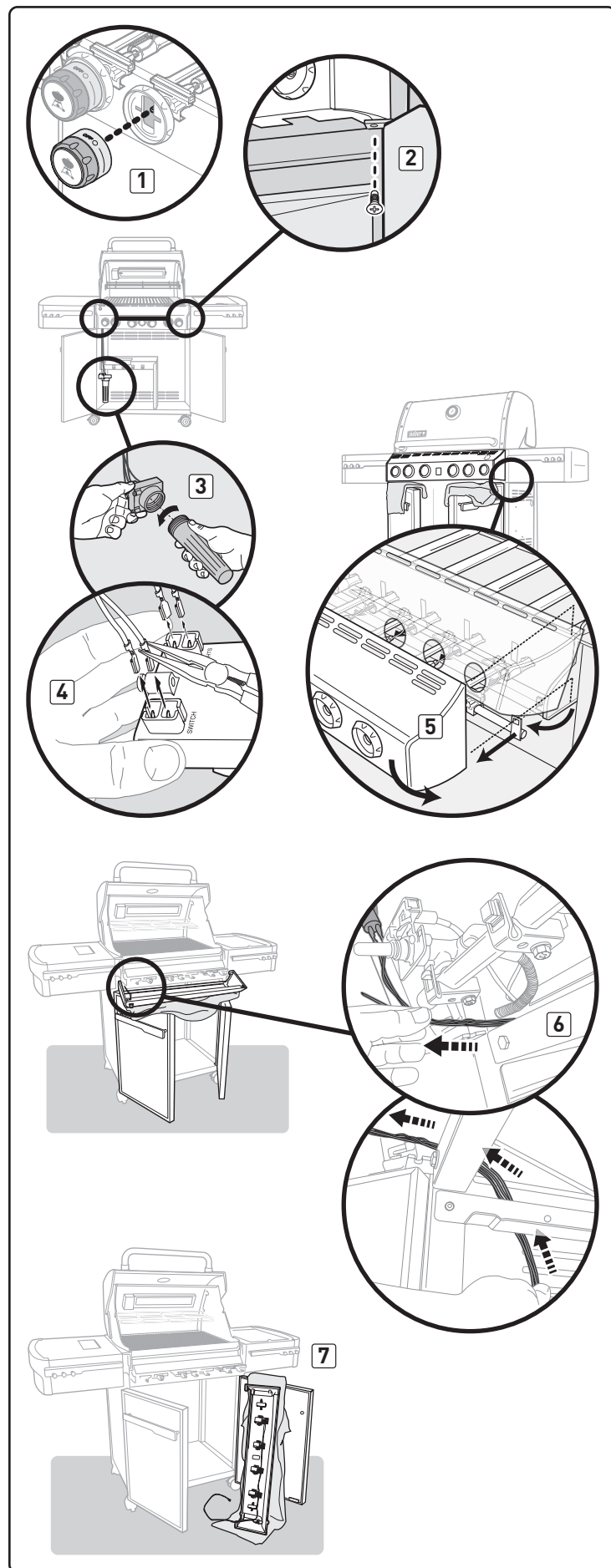
FORBEREDELSE TIL KONTROL AF GASLÆKAGER

⚠ ADVARSEL: Gastilslutningerne på din SUMMIT gasgrill er blevet testet på fabrikken. Vi anbefaler dog, at du kontrollerer alle gastilslutninger for lækager, inden din SUMMIT gasgrill betjenes.

Fjern betjeningspanelet

Nødvendigt værktøj: Skruetrækker, tang og håndklæder.

- A) Fjern brænderens reguleringsknapper (1).
- B) Åbn begge døre. Fjern skruerne fra undersiden af betjeningspanelet med en skruetrækker (2).
- C) Løft batterihuset ud af grillkabinettet (3).
- D) Brug en spidstang til at frakoble ledningsterminalerne på toppen af batterihuset (4). Træk ikke i ledningerne – fjern dem ved at trække i ledningsterminalerne.
- E) Læg håndklæder på toppen af begge dørmoduler. **Det vil beskytte betjeningspanelet og dørmodulerne mod at blive ridset i det næste trin.**
- F) Vip bunden af betjeningspanelet fremad. Løft det en anelse (5), og vend det, så det ligger med bunden i vejret på dørmodulerne. **(Pas på, at ledningerne til betjeningspanelets lamper ikke ødelægges eller løsnes.)**
- G) Træk forsigtigt batteriledningerne ud inde fra grillkabinettet (6).
- H) Åbn den højre dør helt. Læg betjeningspanelet på gulvet, så det læner sig op ad det håndklæde, der dækker det højre dørmodul (7).



KONTROL AF GASLÆKAGER

⚠ FARE

Brug ikke åben ild til at kontrollere, om der er udsivning af gas. Sørg for, at der ikke er gnister eller åben ild i nærheden, mens det kontrolleres, om der er gasudsvining. Gnister eller åben ild vil medføre brand eller eksplosion, som kan forårsage alvorlige kvæstelser, døden eller materielle skader.

⚠ ADVARSEL: Man skal hver gang en gastilslutning løsnes og sættes på igen, kontrollere, om gassen lækker

Bemærk: Alle tilslutninger, som fabrikken har lavet, er grundigt kontrolleret for gaslækager. Brænderne er blevet flammetestet. Som en sikkerhedsforanstaltning bør du dog kontrollere alle samlinger for lækager, inden du tager din WEBER gasgrill i brug. En gassamling kan være løsnet eller ødelagt under forsendelsen og håndteringen.

⚠ ADVARSEL: Udfør disse lækagekontroller, også selv om forhandleren eller butikken har samlet grillen.

Bemærk: Da nogle testopløsninger til lækager, herunder sæbevand, kan være let rustfremkaldende, skal alle tilslutninger skylles med vand, efter lækagekontrollen er udført.

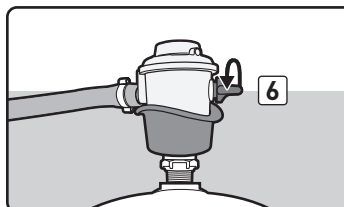
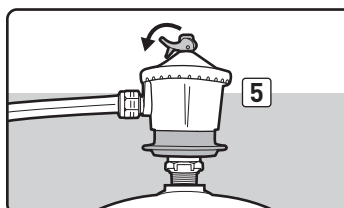
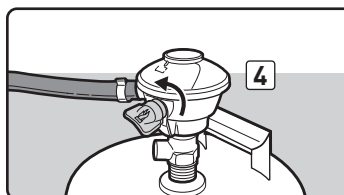
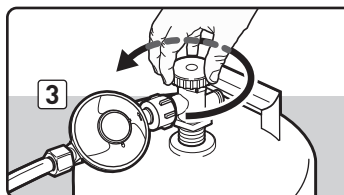
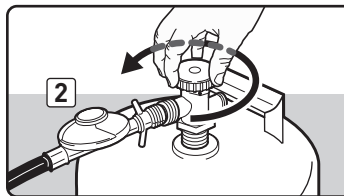
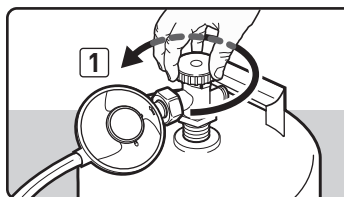
Sørg for, at sidebrænderen er slukket, hvis grillen har en sådan.

Sådan udføres kontrollerne for gasudsvining: Åbn gasflaskens ventil ved at dreje flaskeventilens håndhjul mod uret.

⚠ ADVARSEL: Tænd aldrig for brænderne, mens der kontrolleres for lækager.

Du skal bruge følgende: sæbevand og en klud eller børste til påføring.

- A) Bland sæbe og vand.
- B) Åbn for flaskeventilen ved brug af en af de metoder, der passer til din flaske og regulatorstype.
 - a) Drej flaskeventilen mod uret (1) (2) (3).
 - b) Drej regulatorgrebet mod uret til positionen ON (4).
 - c) Flyt regulatorgrebet til åben position (5) (6).
- C) Kontroller, om der er udsivning ved at væde tilslutningen med sæbevand, og se, om der opstår bobler. Dannes der bobler, eller vokser en boble, så er der en lækage. Sluk for gassen, og stram tilslutningen, hvis der er lækage. Tænd for gassen igen, og kontroller igen ved hjælp af sæbevandet. Stopper lækagen ikke, så kontakt områdets kundeservicerepræsentant via kontaktoplysningerne på vores websted. Se mere på www.weber.com.
- D) Når lækagekontrollen er færdig, så sluk for gastilførslen ved kilden, og skyl tilslutningerne med vand.



Kontrollér

- A) Hovedgasledning til manifoldens tilslutning (1).
- B) Rotisseri (I.R. brænders) gasledningstilslutning (2).
- C) Tilslutning af skillevæg og gasslange (3).

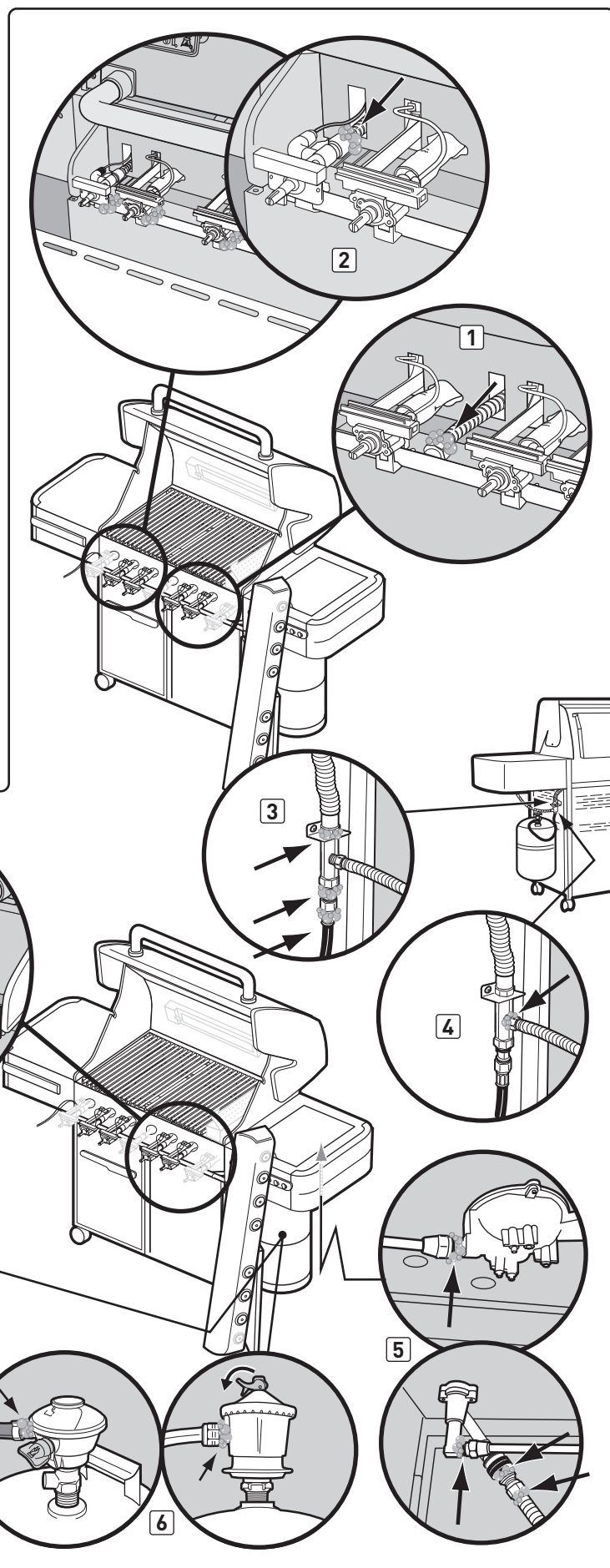
⚠ **ADVARSEL:** Er der en lækage ved tilslutning (1, 2 eller 3), strammes tilslutningen igen med en skrueøgle, og det kontrolleres igen med brug af sæbevand, om der er nogen gasudsvingninger. Lækker det stadig, efter tilslutningen igen er strammet, lukkes der for gassen. **BRUG IKKE GRILLEN.** Kontakt områdets kundeservicerepræsentant via kontaktoplysningerne på vores websted. Besøg www.weber.com.

- D) Sidebrænderslange til skillevæg (4).
- E) Sidebrænderslange til hurtig frakobling, sidebrænderventil og tilslutninger til åbninger (5).
- F) Slange til regulatortilslutning (6).
- G) Regulator til gasflasketilslutning (7).
- H) Ventiler til manifoldtilslutninger (8).

⚠ **ADVARSEL:** Luk for gassen, hvis det lækker ved tilslutningerne (4, 5, 6, 7 eller 8). **BETJEN IKKE GRILLEN.** Kontakt områdets kundeservicerepræsentant via kontaktoplysningerne på vores websted.

Se mere på www.weber.com.

Når lækagekontrollerne er færdige, lukkes for gassen ved kilden, og tilslutningerne skylles med vand.



De grillmodeller, der er illustreret i denne brugervejledning, kan variere en anelse fra den model, du har købt.

GASVEJLEDNING

Genmontering af betjeningspanelet

- A) Følg trinnene i "Fjern betjeningspanel", som beskrevet ovenfor, i omvendt rækkefølge for at genmontere betjeningspanelet.
B) Kontrollér, at ledningerne er tilsluttet korrekt. Læs "LYSFUNKTIONER".

⚠ ADVARSEL: Sørg for, at alle dele er samlet, og at beslag og skruer sidder helt stramt, inden grillen betjenes. Følger du ikke denne produktadvarsel, kan dine handlinger forårsage en brand eller eksplosion eller få konstruktionen til at bryde sammen, hvilket kan medføre alvorlige personskader eller døden samt materielle skader. ♦

SÅDAN PÅFYLDES FLASKEN MED FLYDENDE PROPANGAS

Vi anbefaler, at du igen fylder flasken med flydende propangas, inden den er helt tom.

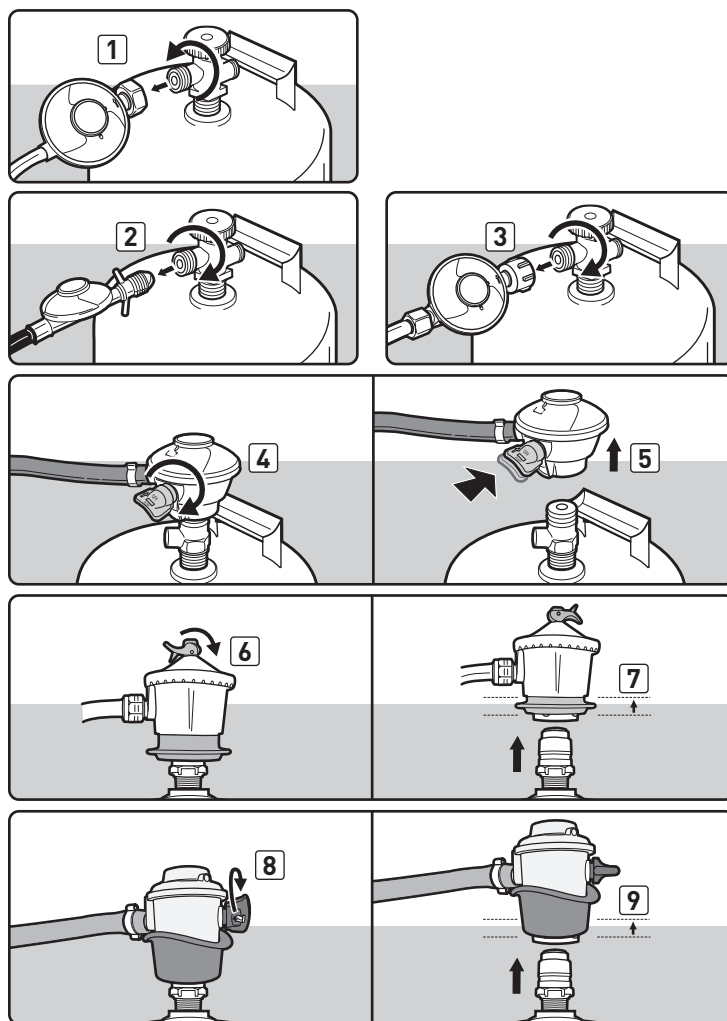
Tag flasken til flydende propangas (LP) med til forhandleren af propangas for at få den fyldt op.

Sådan tages gasflasken ud:

- A) Sluk for gasforsyningen, og frakobl slange og regulatormodul fra gasflasken. Følg de illustrerede instruktioner for tilkobling af regulator, der passer til din regualtortype.
- Skrue regulatorens tilslutning fra tanken ved at dreje mod uret (1).
 - Skrue regulatorens tilslutning fra tanken ved at dreje med uret (2) (3).
 - Drej regulatorgrebet med uret (4) til positionen OFF. Tryk regulatorgrebet ind, indtil det slipper gasflasken (5).
 - Flyt regulatorgrebet til lukket position (6) (8). Skub regulatorkraven op (7) (9) så det løsnes fra tanken.
- B) Udskift den tomme gasflaske med en fuld. ♦

SÅDAN TILSLUTTES FLASKEN MED FLYDENDE PROPANGAS IGEN

Læs "SÅDAN TILSLUTTES FLASKEN MED FLYDENDE PROPANGAS". ♦



LYSFINESSER

KONTROLKNAPPER MED LYS

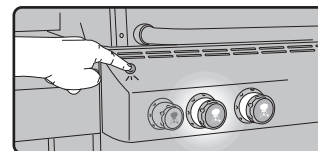
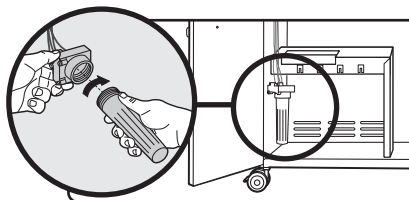
Din gasgrill leveres med kontrolknapper, der kan lyse. På den måde kan du finindstille varmen, selv under forhold med kun lidt lys.

Der skal bruges 3 stk. "D" batterier. Bland ikke gamle eller nye batterier eller forskellige typer batterier (almindelige, alkaline eller genopladelige). Batterihuset er placeret i kabinettet i venstre side.

Tryk på power-knappen for at aktivere lyset. ♦

LEDNINGER TIL BATTERIHUS

1	SORT LEDNING	
2	GRØN LEDNING	
3	RØD LEDNING	
4	RØD LEDNING	



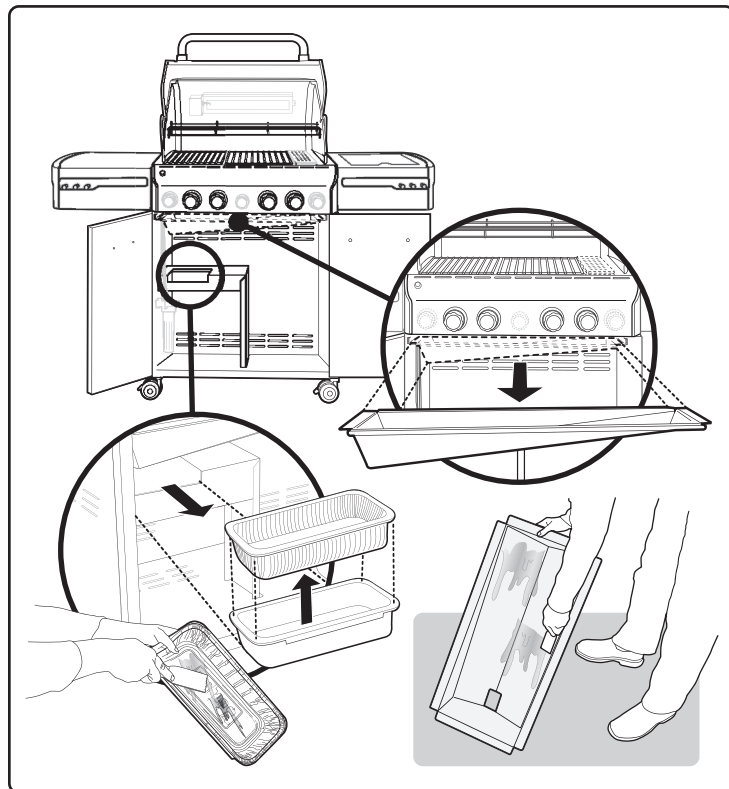
AFTAGELIG FEDTOPSAMLINGSBAKKE OG ENGANGSDRYPBAKKE

Din grill har et fedtopsamlingsystem. Kontrollér hver gang før brug, om der har samlet sig fedt i den aftagelige fedtopsamlingsbakke og engangsdrypbakken.

Fjern overskydende fedt med en plastspatel. Se illustrationen. Hvis det er nødvendigt, vaskes fedtbakken og drypbakken med sæbevand, og skylles derefter i rent vand. Udskift engangsdrypbakken, når det er nødvendigt.

⚠ ADVARSEL: Kontrollér hver gang før brug, om der har samlet sig fedt i den aftagelige fedtopsamlingsbakke og engangsdrypbakken. Fjern overskydende fedt, for at undgå at det bliver antændt. Antænding af fedtstof kan medføre alvorlige kvæstelser eller materielle skader.

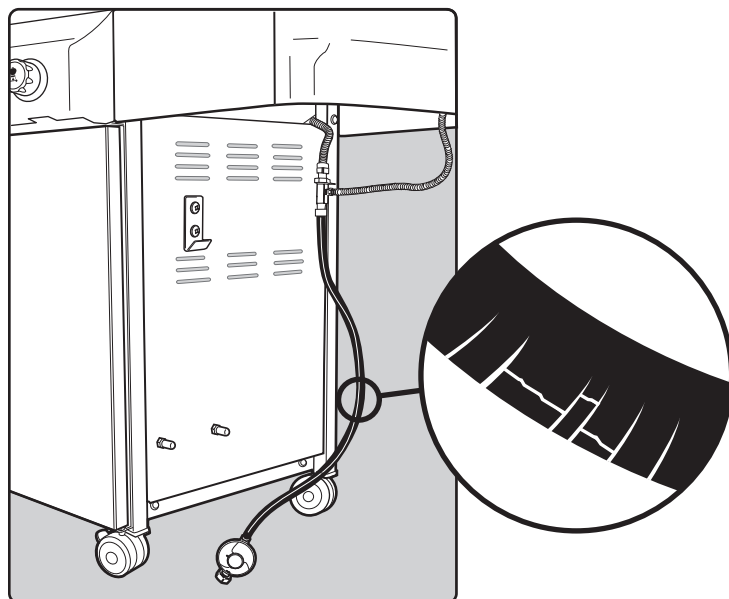
⚠ FORSIGTIG: Den aftagelige fedtopsamlingsbakke må ikke fores med alufolie. ♦



EFTERSYN AF SLANGE

Slangen skal efterses for tegn på revner.

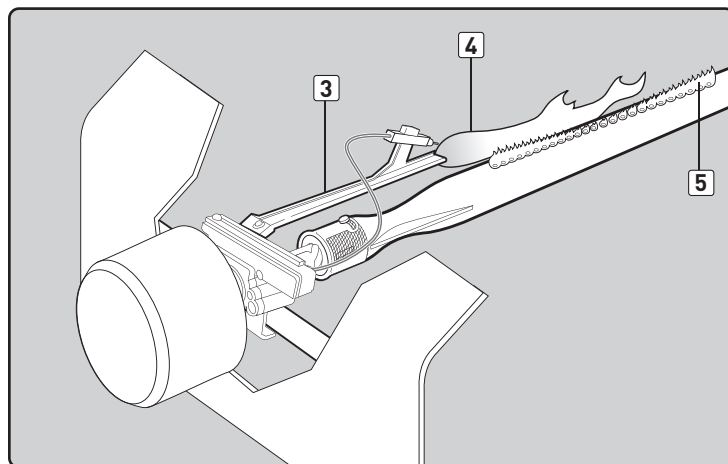
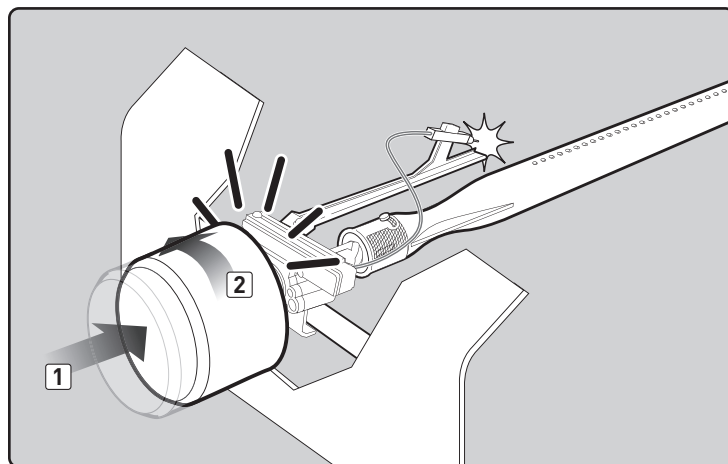
⚠ ADVARSEL: Før hver anvendelse af grillen, skal det kontrolleres, om der er ridser, revner, afskrabninger eller snit på slangen. Grillen må ikke benyttes, hvis slangen er beskadiget på nogen som helst måde. Udskift kun med godkendt WEBER udskiftningsslange. Kontakt områdets kundeservicerepræsentant via kontaktoplysningerne på vores websted. Se mere på www.weber.com. ♦



⚠ Låget skal altid åbnes, inden brænderne antændes.

- A) Hver kontrolknop har sin egen indbyggede antændingselektrode. For at lave en gnist skal kontrolknappen trykkes ind (1) og drejes til START/HI (start/høj) (2).
- B) Denne handling får gassen til at strømme og udløser en gnist, der antænder brænderens tændingsrør (3). Man hører et "klik" fra tændingsmekanismen. Du kan også se en 7 - 12 mm (3" - 5") orange flamme, der kommer fra brænderens tændingsrør i venstre side af brænderen (4).
- C) **Fortsæt med at holde brænderens kontrolknop ind i 2 sekunder efter "klikket".** Det sikrer, at gassen strømmer hele vejen ned i brænderrøret (5) og antændes.
- D) Kontrollér, at brænderen er tændt ved at kigge gennem grillristen. Man skal kunne se en flamme. Hvis brænderen ikke tændes i første forsøg, trykkes kontrolknappen ind og drejes til OFF (fra). Gentag tændingsproceduren.

⚠ ADVARSEL: Antændes brænderen stadigvæk ikke, skal du dreje brænderens kontrolknop på OFF (fra), og vente i 5 minutter, så gassen kan forsvinde, før du prøver igen eller prøver at tænde med en tændstik. ♦



TÆNDING OG BRUG AF HOVEDBRÆNDEREN

TÆNDING AF HOVEDBRÆNDER

⚠ FARE

Åbnes låget ikke, mens grillens brændere antændes, eller ventes der ikke i fem minutter, så gassen kan forsvinde, såfremt grillen ikke tænder, kan der opstå en eksplosiv opflamning, der kan forårsage alvorlige personskader eller døden.

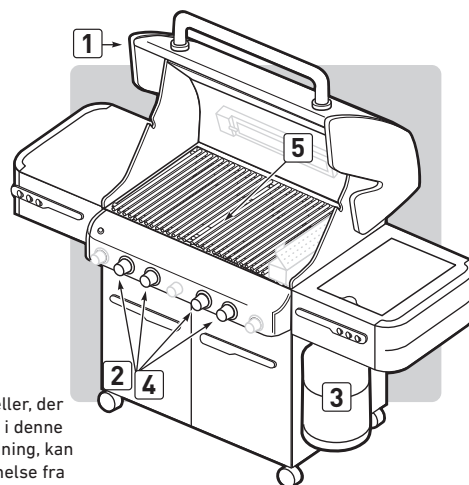
Elektronisk tænding af hovedbrænderen

Bemærk: Hver kontrolknaps klik-tænder danner en gnist fra tændingselektroden til brænderens tændingsrør. Du frembringer selv energien til gnisten ved trykke på kontrolknappen og dreje den til START/HI (start/høj). Derved tændes hver enkelt brænder.

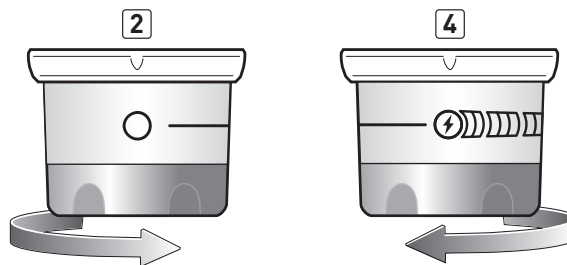
- A) Åbn låget (1).
- B) Se efter, at alle brændernes kontrolknapper er drejet på off (fra) (2). (Skub kontrolknappen ind, og drej med uret, så du er sikker på, at den er i position OFF (fra).)
- ⚠ **ADVARSEL:** Brændernes kontrolknapper skal stå på positionen **OFF (fra)**, inden ventilen på flasken med propangas åbnes.
- C) Drej flaskeventilen ved brug af en af de metoder, der passer til din flaske og regulatortype (3).
- ⚠ **ADVARSEL:** Læn dig ikke ind over den åbne grill.
- D) Skub kontrolknappen ind, og drej den til START/HI (start/høj), indtil du hører tændingen klikke - fortsæt med at holde kontrolknappen inde i 2 sekunder. Denne handling sender en gnist til tænderen, brændernes optændingsrør og hovedbrænderen (4).
- E) Kontrollér, at brænderen er tændt ved at kigge gennem grillristen. Man skal kunne se en flamme (5). Hvis brænderen ikke tændes i første forsøg, trykkes kontrolknappen ind og drejkes til OFF (fra). Gentag tændingsproceduren.
- ⚠ **ADVARSEL:** Antændes brænderen stadigvæk ikke, skal du dreje brænderens kontrolknop på **OFF (fra)**, og vente i 5 minutter, så gassen kan forsvinde, før du prøver igen eller prøver at tænde med en tændstik. ♦

SÅDAN SLUKKES

Tryk hver brænders kontrolknop ind, og drej den med uret til positionen OFF (fra). Luk for gastilførslen ved kilden. ♦



De grillmodeller, der er illustreret i denne brugervejledning, kan variere en anelse fra den model, du har købt.



TÆNDING OG BRUG AF HOVEDBRÆNDEREN

MANUEL TÆNDING AF HOVEDBRÆNDEREN

⚠ FARE

Åbnes låget ikke, mens grillens brændere antændes, eller ventes der ikke i fem minutter, så gassen kan forsvinde, såfremt grillen ikke tænder, kan der opstå en eksplosiv opflamning, der kan forårsage alvorlige personskader eller døden.

- A) Åbn låget (1).
B) Se efter, at alle brændernes kontrolknapper er drejet på off (fra) (2). (Skub hver kontrolknop ind, og drej den med uret for at være sikker på, at den står på positionen OFF (fra).)

⚠ **ADVARSEL:** Brænderens kontrolknapper skal stå på positionen **OFF (fra)**, inden ventilen på flasken med propangas åbnes.

- C) Drej flaskeventilen ved brug af en af de metoder, der passer til din flaske og regulatortype (3).
D) Sæt en tændstik i tændstikholderen, og stryg tændstikken.

⚠ **ADVARSEL:** Læn dig ikke ind over den åbne grill.

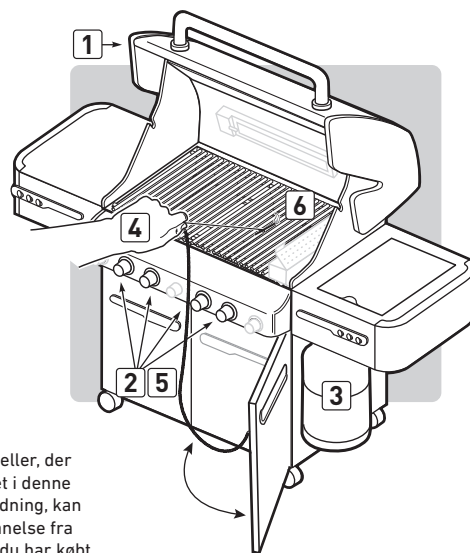
- E) Stik tændstikholderen og den tændte tændstik ned gennem grillristen og FLAVORIZER BARS, så den valgte brænder tændes (4).
F) Tryk kontrolknappen ind, og drej om til START/HI (start/høj) (5).

- G) Kontrollér, at brænderen er tændt ved at kigge gennem grillristen. Man skal kunne se en flamme (6).

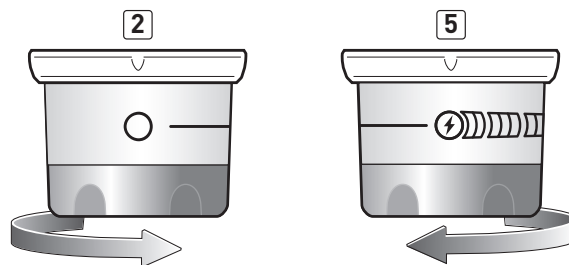
⚠ **ADVARSEL:** Antændes brænderen ikke, skal du dreje brænderens kontrolknop på **OFF (fra)**, og vente i 5 minutter, så gassen kan forsvinde, før du prøver igen. ♦

SÅDAN SLUKKES

Tryk ind, og drej hver brænders kontrolknop med uret til positionen OFF (fra). Luk for gastilførslen ved kilden. ♦



De grillmodeller, der er illustreret i denne brugervejledning, kan variere en anelse fra den model, du har købt.



GRILLTIPS & GODE RÅD

- Forvarm altid grillen, inden maden tilberedes. Sæt alle brændere på HI (høj) varme, og luk låget; varm i 10 minutter, eller indtil termometeret viser 260°-288°C (500°-550°F).
- Svits kødet og grill med lukket låg, så maden hver gang grilles perfekt.
- Opskrifternes grillningstider er baseret på, at der er 20°C (70°F) udenfor og ingen eller kun lidt vind. Afsæt længere grillningstid på kolde eller blæsende dage eller ved store højder over havet. Beregn kortere grillningstid, når vejret er usædvanligt varmt.
- Grillningstiderne kan veksle på grund af vejret eller mængden, størrelsen eller formen på den grillede mad.
- Temperaturen i din gasgrill kan være varmere end normalt de første par gange, den bruges.
- Grillningsforholdene kan gøre det nødvendigt at justere brænderreguleringerne, så de korrekte grilltemperaturer opnås.
- Som tommelfingerregel skal store kødstykker grilles længere pr. kilo end små kødstykker. En grillrist, der er tæt pakket med mad, skal grille længere, end hvis der kun er lidt mad på den. Mad, der grilles i beholdere, f.eks. baked beans, skal grilles i længere tid, hvis der grilles i en dyb kasserolle i stedet for en lav brædepande.
- Skær overskydende fedt af bøffer, udsåret kød og stege, så der ikke er mere end knap 6,4 mm (1/4 tomme) fedt tilbage. Mindre fedt gør det lettere at gøre rent bagefter og er næsten en garanti mod uønskede opflamninger.
- Mad, der på grillristen lægges lige over brænderne, skal muligvis vendes eller flyttes til et mindre varmt område.
- Det er bedre at bruge tænger end en gaffel til at vende og håndtere kødstykkerne, så man undgår at miste den naturlige saft og kraft. Brug 2 paletknive til at håndtere store, hele fisk.
- Indtræffer der en uønsket opflamning, slukkes alle brænderne, og maden flyttes til et andet område på grillristen. Eventuelle flammer mindskes hurtigt. Tænd igen grillen, når flammerne er helt væk. LUK LÅGET. BRUG ALDRIG VAND TIL AT SLUKKE FLAMMERNE PÅ EN GASGRILL.
- Til nogle fødevarer, f.eks. en gryderet eller tynde fiskefileter, skal der bruges en beholder. Engangsfoliebakker er meget praktiske, men enhver metalbakke med ovnsikre håndtag kan også benyttes.
- Sørg altid for, at bund- og fedtopsamlingsbakken er ren og uden madrester.
- Bundbakken må ikke fores med alufolie. Det kan forhindre fedtet i at flyde ned i fedtopsamlingsbakken.
- Et stopur vil være en hjælp til at advare dig, når "gennemstegt" er ved at blive til "overstegt." ♦

FORVARMNING

Din WEBER gasgrill er et energibesparende apparat. Den fungerer med en økonomisk lav BTU værdi. Det er vigtigt at forvarme grillen, inden der grilles. Tænd din grill ifølge instrukserne i denne brugervejledning. Sådan forvarmes: efter tænding sættes alle brændere på START/HI (start/høj), låget lukkes, og grillen forvarmes, indtil temperaturen når mellem 260° og 288° C (500°F og 550°F), den anbefalede grilltemperatur. Forvarmningen tager mellem 10 og 15 minutter, afhængigt af forholdene, f.eks. lufttemperatur og vind.

De enkelte brændere kan justeres efter ønske. Kontrolindstillingerne er OFF (fra), START/HI (start/høj), MEDIUM, or LOW (lav).

Bemærk: De forhold, der grilles under, såsom vind og vejr, kan gøre det nødvendigt at justere brænderreguleringen, så de rette grilltemperaturer opnås.

Bemærk: Mister grillen varme, mens der grilles, så læs afsnittet om fejlfinding i denne vejledning.

⚠ ADVARSEL: Flyt ikke WEBER gasgrillen, mens den er i brug eller er varm.

Går brænderne ud, mens der grilles, så åbn låget, sluk for alle brænderne, og vent i 5 minutter, inden der tændes op igen. ♦

GRILLNING UNDER LÅG

Al grillning gøres med låget lagt på, så varmen bliver ensartet og jævnt fordelt. Når låget er lagt på, griller gasgrillen meget ligesom en konvektionsovn. Termometeret i låget viser stegetemperaturen inden i grillen. Al forvarmning og grillning gøres med låget på. Smugkig ikke — varme går tabt hver gang, du letter på låget. ♦

DRYP OG FEDT

FLAVORIZER BARS er udformede til at "ryge" den rette mængde saft og fedt, så maden får en god smag. Overskydende saft og fedt løber ned i opsamlingsbakken under den aftagelige fedtopsamlingsbakke. Der fås engangsfoliedrypbakker, som passer ind i opsamlingsbakken.

⚠ ADVARSEL: Kontrollér hver gang før brug, om der har samlet sig fedt i den aftagelige fedtopsamlingsbakke og bundbakken. Fjern overskydende fedt, så fedtet ikke antændes i den aftagelige fedtopsamlingsbakke. ♦

FLAVORIZER SYSTEM

Når der drypper kødsaft fra maden ned på de specielt vinklede FLAVORIZER BARS, afgiver de røg, der giver maden en uimodståelig grillsmag. Takket være brændernes enestående design, FLAVORIZER BARS og den fleksible temperaturstyring, er ukontrollerede opflamninger praktisk talt eliminerede, fordi det er DIG, der styrer flammerne. FLAVORIZER BARS og brændernes helt specielle udformning bevirker, at overskydende fedt føres gennem den aftagelige fedtopsamlingsbakke og ned i fedtopsamlingsbakken. ♦

SEAR STATION

Din WEBER gasgrill kan have en searbrænder til svitsning af kød og fisk. SEAR STATION brænderen har en tænd eller sluk kontrolindstilling, der fungerer med de to hovedbrændere ved siden af. Med svitseren og brænderne ved siden af, kan kødet svitses effektivt, mens andre grillområder bruges til at grille ved moderat varme. (Læs "SEAR STATION TÆNDING OG BRUG"). ♦



GRILLMETODER

Det vigtigste, man skal vide, når man griller, er hvilken stegemetode, der skal bruges til en bestemt fødevarer - direkte eller indirekte. Forskellen er enkel: Enten lægges maden direkte oven på ilden, eller ilden arrangeres i siderne. Brug af den rette metode er den lige vej til gode resultater - og den bedste måde til at sikre at maden er gennemstegt. ♦

DIREKTE GRILLNING

Den direkte metode betyder, at maden grilles direkte over varmekilden. Maden skal vendes én gang halvejs gennem grilltiden, så grillningen bliver ensartet.

Benyt den direkte metode til fødevarer, der tager mindre end 25 minutter at grille: Bøffer, udskåret kød, kebab, pølser, grøntsager med mere.

Direkte grillning er også nødvendig til at svitse kødstykker. Svitsning skaber det vidunderligt sprøde karamelpræg, der hvor maden hviler på risten. Det giver også hele overfladen en fin farve og smag. Bøffer, udskåret kød, kyllingebryst og større kødstykker har alt sammen godt af svitsning.

Kød svitses ved at lægge det over direkte varme i 2-5 minutter på hver side. Mindre stykker skal ikke svitses så længe. Efter svitsningen gøres grillningen som regel færdig ved en lavere temperatur. Hurtigt tilberedte fødevarer kan grilles færdige med den direkte metode, mens den indirekte bruges til fødevarer, der skal grilles i længere tid.

For at gøre gasgrillen klar til direkte grillning, skal grillen forvarmes med alle brændere sat på HI (høj). Læg maden på grillristen, hvorefter alle brændere justeres til den anførte temperatur i opskriften. Luk grillens låg, og løft det kun for at vende maden eller for at teste om den er gennemstegt, når den anbefalede grilltid er gået. ♦

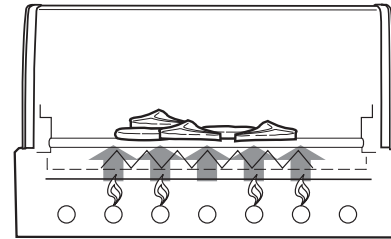
INDIREKTE GRILLNING

Den indirekte metode ligner stegning, men med den grillede overflade smag og udseende, man ikke opnår i en ovn. Indirekte grillning forberedes ved at tænde for gasbrænderne ved siden af maden, men ikke direkte under den. Varmen stiger opad, kastes tilbage fra låget og grillens indvendige sider og cirkulerer, så maden langsomt grilles ensartet på alle sider, stort set som i en konvektionsovn, så det er ikke nødvendigt at vende maden.

Brug den indirekte metode til fødevarer, der skal grilles i 25 minutter eller længere, eller som er så sarte, at de vil udtørre eller blive sortsvedne, hvis de blev udsat for åben ild. Eksempelvis stege, ribben, hele kyllinger, kalkuner og andre store kødstykker samt sarte fiskefileter.

For at gøre gasgrillen klar til direkte grillning, skal grillen forvarmes med alle brændere sat på HI (høj). Dernæst indstilles brænderne på hver side af maden til den temperatur, der står i opskriften, og brænderen/brænderne lige under maden slukkes. De bedste resultater opnås ved at lægge stege, fjerkræ eller store kødstykker på en stegehylde, der er sat ind i en kraftig engangsfoliebakke. Skal der grilles i længere tid, kommer der vand i foliebakken, så det, der drypper ned i den, ikke antændes. Drypvæsken kan bruges til at lave sauce. ♦

4 BRÆNDER

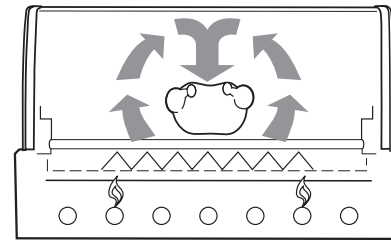


1 2 3 4
H H H H

DIREKTE METODE

Maden lægges på det område af grillristen, der er lige over de tændte brændere.

4 BRÆNDER



1 2 3 4
M M

INDIREKTE METODE

Maden lægges på det område af grillristen, der er mellem de tændte brændere.

TÆNDING OG BRUG AF SIDEBRÆNDEREN

TÆNDING AF SIDEBRÆNDER

⚠ FARE

Åbn låget ikke, mens sidebrænderen tændes, eller ventes der ikke i 5 minutter, så gassen kan forsvinde, såfremt sidebrænderen ikke tænder, kan der opstå en eksplosiv opflamning, der kan forårsage alvorlige personskader eller døden.

- A) Åbn låget på sidebrænderen (1).
- B) Kontrollér, at sidebrænderens ventil er lukket (skub kontrolknappen ind, og drej den med uret for at være sikker på, at den står på positionen OFF (FRA), alle brændere, der ikke bruges, drejes på positionen OFF (tryk ind, og drej med uret) (2).
- C) Åbn for flaskeventilen ved brug af en af de metoder, der passer til din flaske og regulatorstype (3).
- D) Tryk ned, og drej sidebrænderens kontrolventil på START/HI (START/HØJ) (4).
- E) Tryk på tændingsknappen flere gange, så den gnister hver gang, indtil du ser en flamme (5).

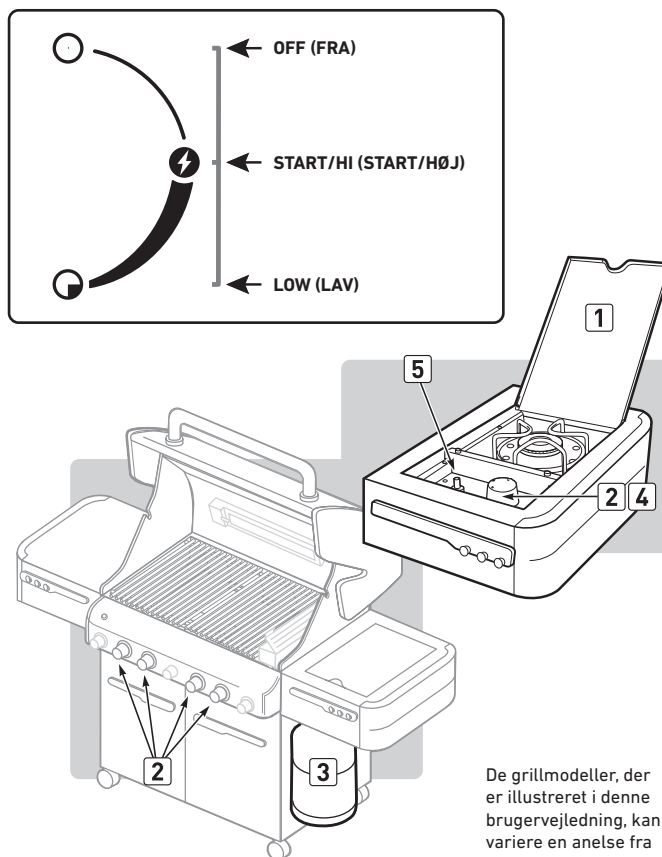
⚠ **FORSIGTIG:** Sidebrænderens flamme kan være vanskelig at se på en dag med klart solskin.

⚠ **ADVARSEL:** Såfremt sidebrænderen ikke tændes i løbet af fem sekunder:

- a) Luk for sidebrænderens kontrolventil, hovedbrænderne og gastilførslen ved kilden.
- b) Vent i 5 minutter, så gassen kan forsvinde, inden du prøver igen, eller prøver at tænde med en tændstik (Læs "MANUEL TÆNDING AF SIDEBRÆNDER"). ♦

SÅDAN SLUKKES

Tryk hver sidebrænders kontrolknop ned, og drej den med uret til positionen OFF (FRA). Sørg for, at brænderen er slukket og afkølet, før du lukker sidebrænderlåget. ♦



MANUEL TÆNDING AF SIDEBRÆNDER

⚠ FARE

Åbn låget ikke, mens sidebrænderen tændes, eller ventes der ikke i 5 minutter, så gassen kan forsvinde, såfremt sidebrænderen ikke tænder, kan der opstå en eksplosiv opflamning, der kan forårsage alvorlige personskader eller døden.

- A) Åbn låget på sidebrænderen (1).
- B) Kontrollér, at sidebrænderens ventil er lukket (2) (skub kontrolknappen ind, og drej den med uret for at være sikker på, at den står på positionen OFF (FRA)), alle brændere, der ikke bruges, drejes på positionen OFF (tryk ind, og drej med uret).
- C) Åbn for flaskeventilen ved brug af en af de metoder, der passer til din flaske og regulatorstype (3).
- D) Sæt en tændstik i tændstikholderen, og stryg tændstikken.
- E) Hold tændstikholderen, og den tændte tændstik på hver side af sidebrænderen (4).
- F) Tryk ned, og drej sidebrænderens kontrolventil på START/HI (START/HØJ) (5).

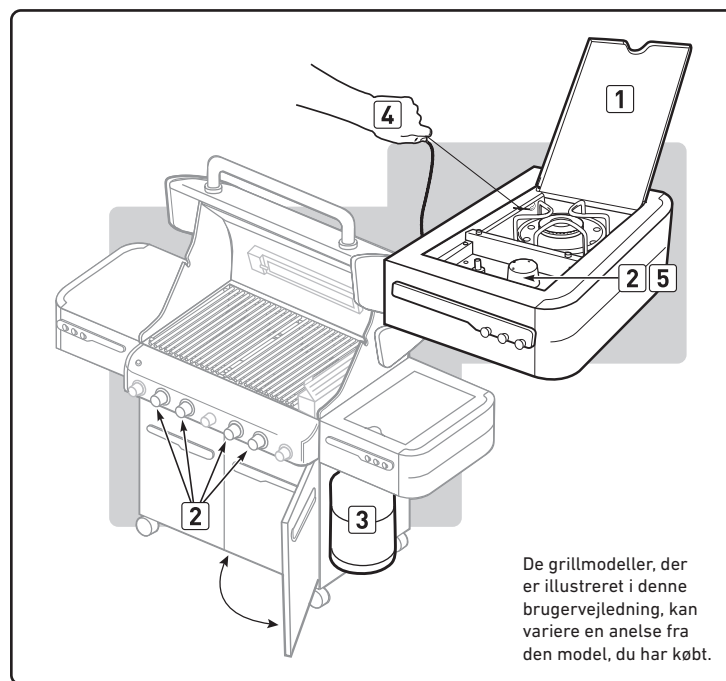
⚠ **FORSIGTIG:** Sidebrænderens flamme kan være vanskelig at se på en dag med klart solskin.

⚠ **ADVARSEL:** Såfremt sidebrænderen ikke tændes i løbet af fem sekunder:

- a) Luk for sidebrænderens kontrolventil, hovedbrænderne og gastilførslen ved kilden.
- b) Vent i 5 minutter, så gassen kan forsvinde, inden du prøver igen. ♦

SÅDAN SLUKKES

Tryk hver sidebrænders kontrolknop ned, og drej den med uret til positionen OFF (FRA). Sørg for, at brænderen er slukket og afkølet, før du lukker sidebrænderlåget. ♦



SEAR STATION TÆNDING AF BRÆNDER

⚠ FARE

Åbnes låget ikke, mens grillens brændere antændes, eller ventes der ikke i fem minutter, så gassen kan forsvinde, såfremt grillen ikke tænder, kan der opstå en eksplosiv opflamning, der kan forårsage alvorlige personskader eller døden.

SEAR STATION brænderen har en tænd og sluk kontrolindstilling. For at tænde SEAR STATION brænderen, skal man først tænde de 2 hovedbrændere ved siden af.

Elektronisk tænding af hovedbrænderen ved siden af

Bemærk: Hver kontrolknap på hovedbrænderens elektroniske tænder danner en gnist fra tændingselektroden til brænderens tændingsrør. Du frembringer selv energien til gnisten ved trykke på kontrolknappen og dreje den til START/HI (start/høj). Derved tændes hver enkelt brænder.

⚠ **ADVARSEL:** Før hver anvendelse af grillen, skal det kontrolleres, om der er ridser, revner, afskrabninger eller snit på slangen. Grillen må ikke benyttes, hvis slangen er beskadiget på nogen som helst måde. Udskift kun med godkendt WEBER udskiftningsslange. Kontakt områdets kundeservicerepræsentant via kontaktoplysningerne på vores websted. Se mere på www.weber.com.

- A) Åbn låget (1).
- B) Se efter, at alle brændernes kontrolknapper er drejet på off (fra) (2). (Skub kontrolknappen ind, og drej med uret, så du er sikker på, at den er i position OFF (fra).)
- C) Åbn for flaskeventilen ved brug af en af de metoder, der passer til din flaske og regulatorstype (3).

⚠ **ADVARSEL:** Læn dig ikke ind over den åbne grill.

- D) Antænd hver hovedbrænder ved siden af SEAR STATION (4). Skub kontrolknappen ind, og drej den til START/HI (start/høj), indtil du hører tændingen klikke - fortsæt med at holde kontrolknappen inde i 2 sekunder. Denne handling sender en gnist til tænderen, brændernes optændingsrør og hovedbrænderen.
- E) Kontrollér, at brænderen er tændt ved at kigge gennem grillristene (5). Man skal kunne se en flamme. Hvis brænderen ikke tændes i første forsøg, trykkes kontrolknappen ind og drejes til OFF (fra). Gentag tændingsproceduren.

Antænding af SEAR STATION brænder: Antænding via en tændt hovedbrænder ved siden af

- F) Drej SEAR STATION brænderens kontrolknap til positionen ON (til) (6).
- G) Kontrollér, at brænderen er tændt ved at se efter, om der er en flamme (7).

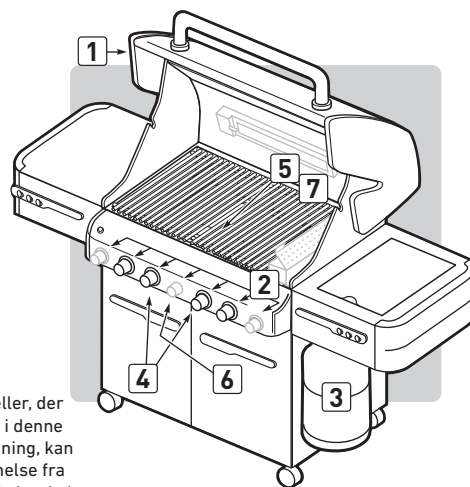
⚠ **ADVARSEL:** Tændes der ikke i løbet af fem sekunder, skal du dreje brænderkontrollen på OFF (fra), vente i fem minutter, og gentage trin F og G, eller læse instruktionerne i "VEJLEDNING FOR MANUEL TÆNDING AF SEAR STATION".

⚠ **ADVARSEL:** Antændes brænderen stadigvæk ikke, skal du dreje brænderens kontrolknap på OFF (fra), og vente i 5 minutter, så gassen kan forsvinde, før du prøver igen eller prøver at tænde med en tændstik.

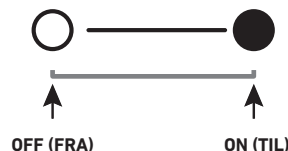
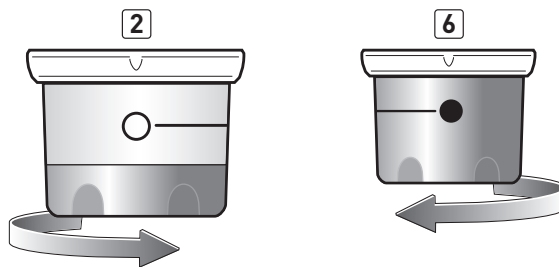
Bemærk: Læs afsnittet "VEDLIGEHOLDELSE", for oplysning om, hvordan brænderen tages af og renses. ♦

SÅDAN SLUKKES

Tryk hver brænders kontrolknap ind, og drej den med uret til positionen OFF (fra). Luk for gastilførslen ved kilden. ♦



De grillmodeller, der er illustreret i denne brugervejledning, kan variere en anelse fra den model, du har købt.



MANUEL TÆNDING AF SEAR STATION BRÆNDER

⚠ FARE

Åbnes låget ikke, mens grillens brændere antændes, eller ventes der ikke i fem minutter, så gassen kan forsvinde, såfremt grillen ikke tænder, kan der opstå en eksplosiv opflamning, der kan forårsage alvorlige personskader eller døden.

SEAR STATION brænderen har en tænd og sluk kontrolindstilling. For at tænde SEAR STATION brænderen, skal man først tænde de 2 hovedbrændere ved siden af.

Elektronisk tænding af hovedbrænderen ved siden af

Bemærk: Hver kontrolknop på hovedbrænderens elektroniske tænder danner en gnist fra tændingselektroden til brænderens tændingsrør. Du frembringer selv energien til gnisten ved trykke på kontrolknappen og dreje den til START/HI (start/høj). Derved tændes hver enkelt brænder.

- A) Åbn låget (1).
- B) Kontroller at hver hovedbrænder ved siden af SEAR STATION er tændt ved at se efter, om der er en flamme (2).
- C) Sæt en tændstik i tændstikholderen, og stryg tændstikken.

⚠ ADVARSEL: Læn dig ikke ind over den åbne grill.

- D) Stik tændstikholderen og den tændte tændstik ned gennem grillristene og FLAVORIZER BARS, så SEAR STATION brænderen tændes (3).
- E) Tryk SEAR STATION brænderens kontrolknop ind og drej den til positionen ON (til) (4).

⚠ ADVARSEL: Antændes brænderen ikke, skal du dreje brænderens kontrolknop på OFF (fra), og vente i 5 minutter, så gassen kan forsvinde, før du prøver igen.

Bemærk: Læs afsnittet "VEDLIGEHOLDELSE", for oplysning om, hvordan brænderen tages af og renses. ♦

SÅDAN SLUKKES

Tryk hver brænders kontrolknop ind, og drej den med uret til positionen OFF (fra). Luk for gastilførslen ved kilden. ♦

BRUG AF SEAR STATION

Med din WEBER gasgrill følger der en Sear brænder, der bruges til at svitse kød, f.eks. bøf, fjerkræstykker, fisk og kødstykker.

Svitsning er en teknik med direkte grillning, der bruner madens overflade ved høj temperatur. Ved at svitse eller brune begge side af kødet, får man en bedre smag, fordi madens overflade karameliseres. Svitsning får også kødet til at se bedre ud med svitsmærker fra grillristen. Dette sammen med kontrasten mellem tekstur og smag gør maden mere interessant at smage.

SEAR STATION brænderen har en tænd eller sluk kontrolindstilling, der fungerer med de to hovedbrændere ved siden af. Med svitseren og brænderne ved siden af, kan kødet svitses effektivt, mens andre grillområder bruges til at grille ved moderat varme.

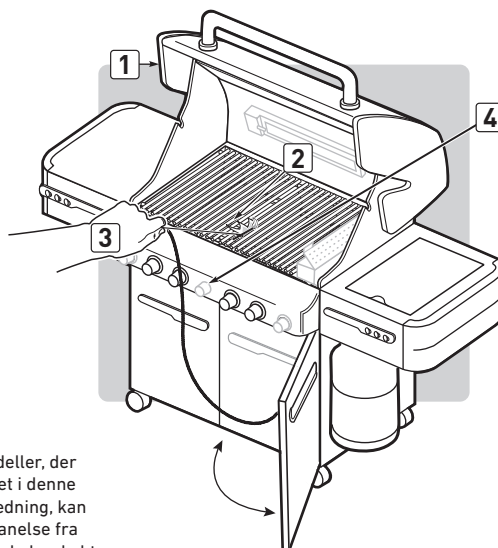
Inden der svitses, skal alle hovedbrændere drejes om på HI (høj) i 15 minutter, så grillen forvarmes. Bemærk: Grill altid med lukket låg, så de holder mest muligt på varmen, og opflamninger undgås.

Når grillen er forvarmet, slukkes der for de udvendige brændere, eller de sættes ned på lav varme. Lad de to midterbrændere forblive på HI (høj), og tænd SEAR STATION brænderen.

Læg kødet direkte på SEAR STATION. Hver side svitses i 1-4 minutter, alt afhængigt af kødtypen og -tykkelsen. Man kan vende maden en kvart omgang, så der dannes ternede svitsningsmærker (1), inden den anden side svitses på samme måde.

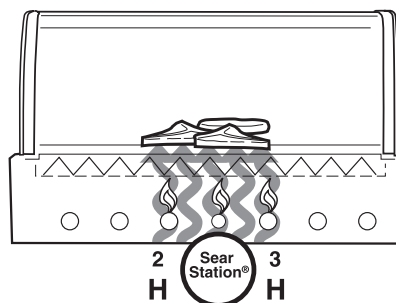
Når svitsningen er færdig, kan grillningen gøres færdig ved at flytte kødet hen på mere moderat varme over de udvendige brændere, så det bliver perfekt gennemstegt.

Efterhånden som du finder ud af at bruge din SEAR STATION, er det en god idé at eksperimentere med forskellige svitsningstider, så du får de resultater, du synes smager bedst. ♦



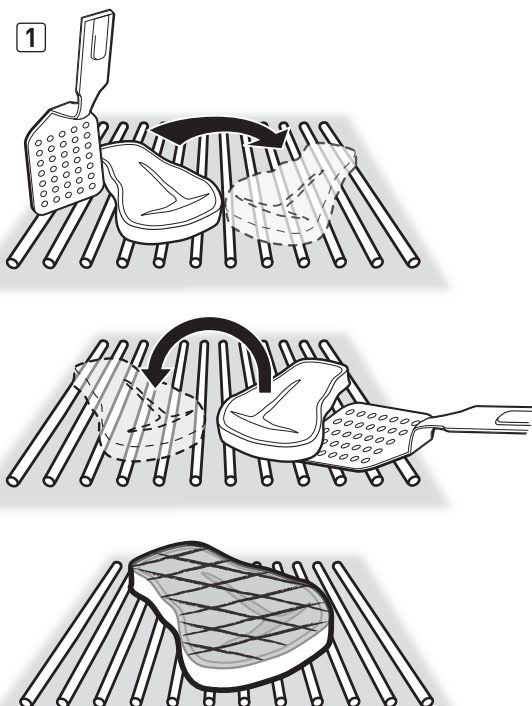
De grillmodeller, der er illustreret i denne brugervejledning, kan variere en anelse fra den model, du har købt.

4 BRÆNDER



SVITSNINGSMETODE

Maden lægges på området med kraftig varme mellem de tændte brændere.



TÆNDING OG BRUG AF SMOKERBRÆNDEREN

TÆNDING AF SMOKERBRÆNDER

⚠ FARE

Åbnes låget ikke, mens grillen tændes, eller ventes der ikke i fem minutter, så gassen kan forsvinde, såfremt grillen ikke tænder, kan det medføre en eksplosiv opflamning, der kan forårsage alvorlige personskader eller døden.

Elektronisk tænding af smokerbrænderen

Bemærk: Hver kontrolknaps klicktænder danner en gnist fra tændingselektroden til brænderens tændingsrør. Du frembringer selv energien til gnisten ved trykke på kontrolknappen og dreje den om til START/HI (start/høj). Derved tændes smokerbrænderen.

⚠ **ADVARSEL:** Hver gang før grillen anvendes, skal det kontrolleres, om slangen har ridser, revner, afskrabninger eller snit. Grillen må ikke benyttes, hvis slangen er beskadiget på nogen som helst måde. Udskift kun med en udskiftningsslange, der er godkendt af WEBER. Kontakt områdets kundeservicerepræsentant via kontaktoplysningerne på vores websted. Se mere på www.weber.com.

- A) Åbn grilllåget (1).
- B) Åbn smokerboksens låg (2).
- C) Fyld smokeren med træstykker eller -flis, der har ligget i blød i vand (3).
- D) Se efter, at kontrolknapperne på alle brændere, der ikke bruges, står på OFF (fra) (4). (Skub kontrolknappen ind, og drej med uret, så du er sikker på, at den er i positionen OFF (fra)).
- ⚠ **ADVARSEL:** Brændernes kontrolknapper skal stå på positionen OFF (fra), inden ventilen på gasflasken med flydende propangas åbnes.
- E) Drej flaskeventilen ved brug af en af de metoder, der passer til din flaske og regulatorstype (5).
- ⚠ **ADVARSEL:** Læn dig aldrig ind over den åbne grill, mens den antændes.
- F) Skub kontrolknappen ind, og drej den til START/HI (start/høj), indtil du hører tændingen klikke (6), fortsæt med at holde kontrolknappen inde i 2 sekunder. Denne handling sender en gnist til tænderen, brændernes optændingsrør og hovedbrænderen.
- G) Kontrollér, at brænderen er tændt ved at kigge gennem grillristen (7). Man skal kunne se en flamme. Hvis brænderen ikke tændes i første forsøg, trykkes kontrolknappen ind og drejес til OFF (fra). Gentag tændingsproceduren.

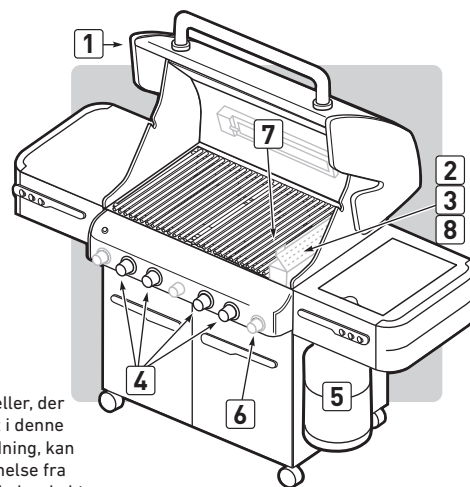
⚠ FARE

Antændes smokerbrænderen stadigvæk ikke, så drej brænderens kontrolknap på OFF (fra), og vent i 5 minutter, så gassen kan forsvinde, før du prøver igen eller prøver at tænde med en tændstik (læs "MANUEL TÆNDING AF HOVEDBRÆNDER").

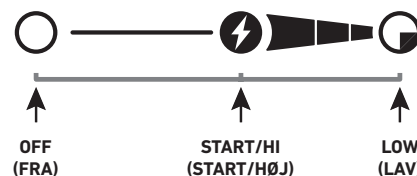
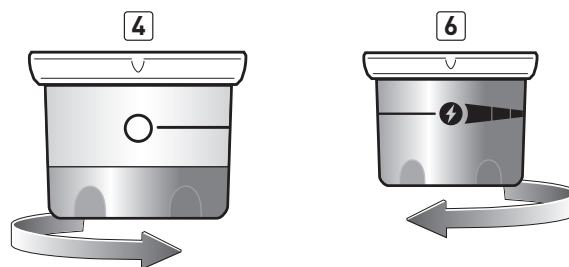
- H) Luk smokerdækslet, efter at træet er begyndt at gløde, og drej kontrolknappen om på LOW (lav) (8). ♦

SÅDAN SLUKKES

Tryk hver brænderes kontrolknap ind, og drej den med uret til positionen OFF (fra). Luk for gastilførslen ved kilden. ♦



De grillmodeller, der er illustreret i denne brugervejledning, kan variere en anelse fra den model, du har købt.



TÆNDING OG BRUG AF SMOKERBRÆNDEREN

MANUEL TÆNDING AF SMOKERBRÆNDER

- ⚠ **ADVARSEL:** Hver gang før grillen anvendes, skal det kontrolleres, om slangen har ridser, revner, afskrabninger eller snit. Grillen må ikke benyttes, hvis slangen er beskadiget på nogen som helst måde. Udskift kun med en udskiftningsslange, der er godkendt af WEBER. Kontakt områdets kundeservicerepræsentant via kontaktoplysningerne på vores websted.
Se mere på www.weber.com.

A) Åbn låget (1).

⚠ FARE

Åbnes låget ikke, mens grillen tændes, eller ventes der ikke i fem minutter, så gassen kan forsvinde, såfremt grillen ikke tænder, kan det medføre en eksplosiv opflamning, der kan forårsage alvorlige personskader eller døden.

- B) Åbn smokerboksens låg (2).
C) Fyld smokeren med træstykker eller -flis, der har ligget i blød i vand (3).
D) Se efter, at kontrolknapperne på alle brændere, der ikke bruges, står på OFF (fra) (4). (Skub kontrolknappen ind, og drej med uret, så du er sikker på, at den er i positionen OFF (fra)).

- ⚠ **ADVARSEL:** Brændernes kontrolknapper skal stå på positionen OFF (fra), inden ventilen på gasflasken med flydende propangas åbnes.

- E) Åbn for flaskeventilen ved brug af en af de metoder, der passer til din flaske og regulatortype (5).
F) Sæt en tændstik i tændstikholderen, og stryg tændstikken.
G) Stik tændstikholderen og den tændte tændstik ned gennem grillristen og FLAVORIZER BARS, så smokerbrænderen tændes (6).

- ⚠ **ADVARSEL:** Læn dig aldrig ind over den åbne grill, mens den antændes.

- H) Skub smokerbrænderens kontrolknap ind, og drej om til START/HI (start/høj) (7).
I) Kontrollér, at brænderen er tændt ved at kigge ned gennem grillristen (8).

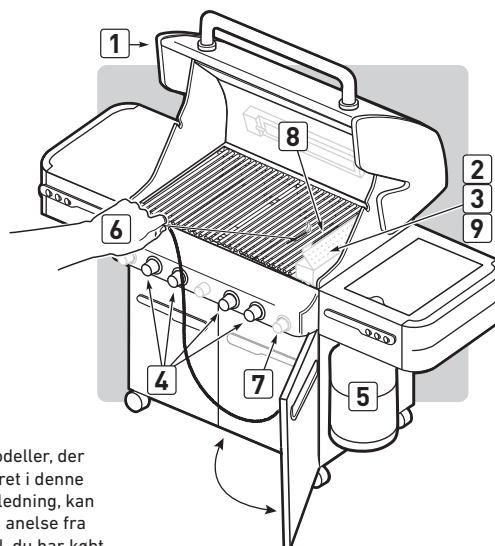
⚠ FARE

Antændes smokerbrænderen ikke, så drej brænderens kontrolknap på OFF (fra), og vent i 5 minutter, så gassen kan forsvinde, før du prøver igen.

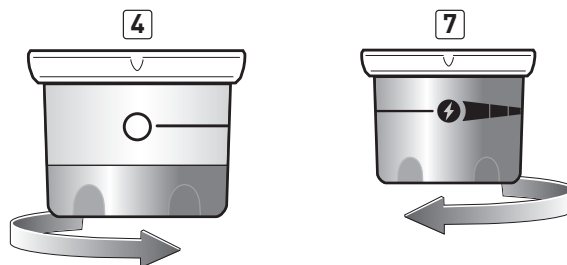
- J) Luk smokerdækslet, efter at træet er begyndt at gløde, og drej kontrolknappen om på LOW (lav) (9). ♦

SÅDAN SLUKKES

Tryk hver brænderens kontrolknap ind, og drej den med uret til positionen OFF (fra). Luk for gastilførslen ved kilden. ♦



De grillmodeller, der er illustreret i denne brugervejledning, kan variere en anelse fra den model, du har købt.



BRUG AF SMOKER

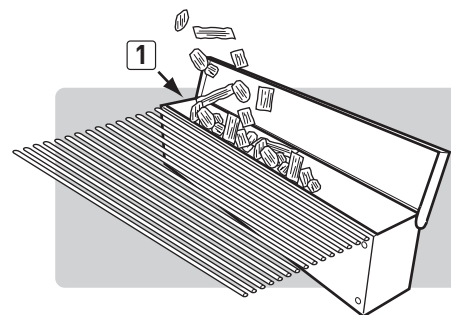
Smokeren bruger rygeflis, der har været lagt i blød. For at få de bedste resultater med mad, der grilles hurtigt, såsom bøffer, burgere og mindre kødstykker osv., anbefaler vi at benytte de mindre rygeflis, da de antændes og ryger hurtigere. Til mad, der skal grilles længere tid, såsom stege, kyllinger og kalkuner osv., anbefaler vi, at der bruges større træstykker, da de antændes langsomt og ryger i længere tid. Efterhånden som du får erfaring i at bruge smokeren, er det en god idé at eksperimentere med forskellige kombinationer af træflis og -stykker, så du finder frem til den røgsmag, du bedst kan lide.

Til at begynde med lægges træflisene i blød i vand i mindst 20 minutter, inden de bruges. (Vådt træ giver mere røgsmag.) Læg en håndfuld træflis eller nogle få større stykker i smokerens bund (1). Efterhånden som du får erfaring med rygningen, kan mængden af træ øges eller reduceres, så rygningen passer efter din smag.

Bemærk: Grill altid med lukket låg, så røgen virkelig kan gennemtrænge maden. Tænd smokerbrænderen ved at følge instruktionerne for "TÆNDING AF SMOKERBRÆNDER". Når træet begynder at gløde, sættes kontrolknappen på LOW (lav).

Røgen starter efter ca. 10 minutter og varer i hele 45 minutter. Har du brug for mere røgsmag, flydes smokeren igen med træflis og/eller -stykker. Hold grillens låg lukket, mens der grilles.

Bemærk: Efter yderligere påfyldning af smokeren, tager det ca. 10 til 15 minutter før røgen udvikles igen. Smokeren kan bruges til at fremhæve smagen i retter med kød, fjerkræ og fisk. Grill med lukket låg i henhold til de tider, der er anført i oversigter eller opskrifter.



⚠ FARE

Anvend aldrig nogen form for brandfarlig væske i smokeren til at antænde træet. Det vil medføre alvorlige personskader. ♦

RENGØRING AF SMOKEREN

Tøm asken ud af smokeren hver gang før brug, så der er ordentlig lufttilførsel.

Bemærk: Røgning efterlader en "røghinde" på smokerens overflade. Denne hinde kan ikke fjernes og har ingen indflydelse på, hvordan smokeren fungerer. En mindre "røghinde" samler sig på gasgrillens inderside. Det er ikke nødvendigt at fjerne denne hinde, og den har ingen negativ indflydelse på, hvordan gasgrillen fungerer. ♦

TÆNDING AF ROTISSERI

Elektronisk tænding af rotisseri

Bemærk: Hver kontrolknaps kliklåder danner en gnist fra tændingselektroden til brænderens tændingsrør. Du frembringer selv energien til gnisten ved trykke på kontrolknappen og dreje den til START/HI (start/høj). Derved tændes hver enkelt brænder.

⚠ VIGTIGT: LÆSES INDEN TÆNDING AF ROTISSERI

Når rotisseriet ikke har været brugt i et stykke tid, kan der gå nogle få sekunder med at fylde gasledningen, før den antændes.

Når den elektroniske tænder benyttes, ses der et flammeglimt fra venstre mod højre hen over rotisserioverflade, og den er ikke tændt, før hele keramikfladen blusser.

På dette tidspunkt begynder man at tælle til 20 sekunder, inden rotisserikontrolknappen slippes.

Rotisserioverfladen er rødgldende, når først brænderen er helt antændt.

⚠ FARE

Åbnes låget ikke, mens grillen tændes, eller ventes der ikke i fem minutter, så gassen kan forsvinde, såfremt grillen ikke tænder, kan det medføre en eksplosiv opflamning, der kan forårsage alvorlige personskader eller døden.

⚠ **FORSIGTIG:** Rotisseriflammen kan være vanskelig at se på en dag med klart solskin.

⚠ **ADVARSEL:** Hver gang før grillen anvendes, skal det kontrolleres, om slangen har ridser, revner, afskrabninger eller snit. Grillen må ikke benyttes, hvis slangen er beskadiget på nogen som helst måde. Udskift kun med en udskiftningsslange, der er godkendt af WEBER. Kontakt områdets kundeservicerepræsentant via kontaktoplysningerne på vores websted.
Se mere på www.weber.com.

- A) Åbn låget (1).
- B) Fjern varmehylden og grillrister fra grillboksen (2).
- C) Se efter, at alle brændernes kontrolknapper er drejet på off (fra) (3). (Skub kontrolknappen ind, og drej med uret, så du er sikker på, at den er i position OFF (fra).)

⚠ **ADVARSEL:** Brændernes kontrolknapper skal stå på positionen OFF (fra), inden ventilen på flasken med propangas åbnes.

- D) Åbn for flaskeventilen ved brug af en af de metoder, der passer til din flaske og regulatortype (4).

⚠ **ADVARSEL:** Man må ikke læne sig ind over den åbne grill.

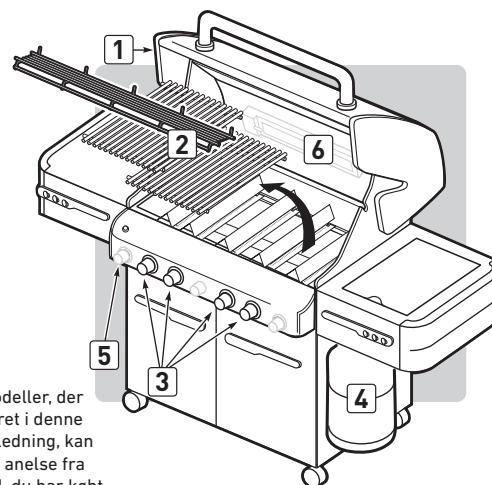
- E) Tryk kontrolknappen ind, og drej om til START/HI (start/høj). Denne handling vil sende gnister fra antænderen og tænde rotisseriet. Fortsæt med at bruge den elektroniske tænder, indtil rotisseriet er tændt. Fortsæt med at holde kontrolknappen nede, til der er gået 20 sekunder, efter at brænderen blev antændt. Slip så kontrolknappen (5).
- F) Kontrollér, at brænderen er tændt ved at se efter, om rotisseriet er rødgldende (6).

⚠ **ADVARSEL:** Hvis rotisseriet ikke antændes, skal du dreje brænderens kontrolknapp på OFF (fra) og vente i 5 minutter, så gassen kan forsvinde, før du prøver igen eller prøver at tænde med en tændstik.

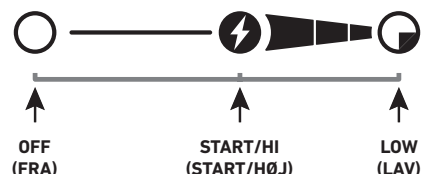
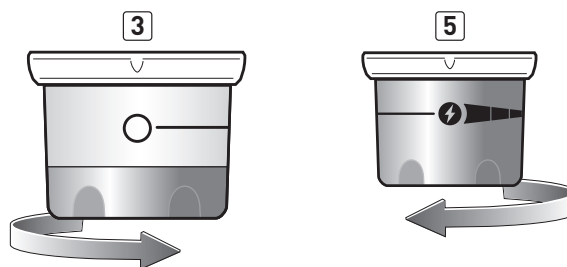
Bemærk: Tænd kun 2 af hovedbrænderne på hver side af maden, når rotisseriet bruges med lukket låg (læs om GRILLNINGSMETODER - INDIREKTE GRILLNING). Se regelmæssigt til maden, så den ikke bliver overstegt på ydersiden. Sluk for rotisseriet, så snart maden er tilstrækkeligt brunet. Gør grillningen færdig med indirekte varme. ♦

SÅDAN SLUKKES

Tryk ind, og drej rotisserikontrolknappen med uret til positionen OFF (fra). Luk for gastilførslen ved kilden. ♦



De grillmodeller, der er illustreret i denne brugervejledning, kan variere en anelse fra den model, du har købt.



MANUEL TÆNDING AF ROTISSERI

⚠ VIGTIGT: LÆSES INDEN TÆNDING AF ROTISSERI

Når rotisseriet ikke har været brugt i et stykke tid, kan der gå nogle få sekunder med at fylde gasledningen, før den antændes.

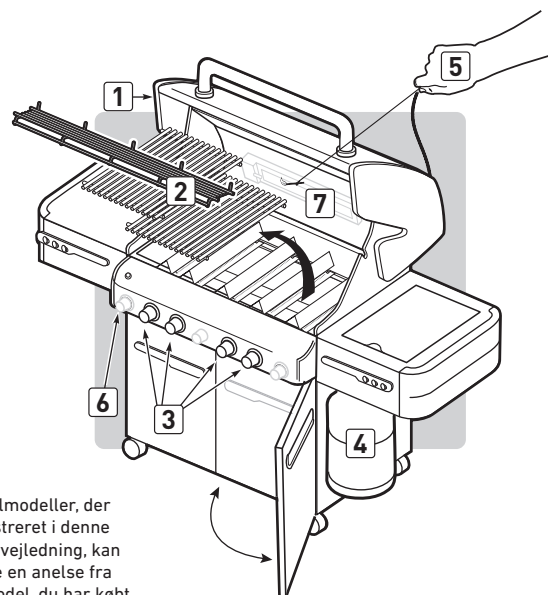
Når der holdes en tændstik til rotisseriet, ses et flammeglimt fra venstre mod højre hen over rotisserioverflade, og den er ikke tændt, før hele keramikfladen blusser.

På dette tidspunkt begynder man at tælle til 20 sekunder, inden rotisserikontrolknappen slippes.

Rotisserioverfladen er rødglødende, når først brænderen er helt antændt.

⚠ FARE

Åbnes låget ikke, mens grillen tændes, eller ventes der ikke i fem minutter, så gassen kan forsvinde, såfremt grillen ikke tænder, kan det medføre en eksplosiv opflamning, der kan forårsage alvorlige personskader eller døden.



De grillmodeller, der er illustreret i denne brugervejledning, kan variere en anelse fra den model, du har købt.

⚠ **FORSIGTIG:** Den roterende grillbrænders flamme kan være vanskelig at se på en solskinsdag.

⚠ **ADVARSEL:** Hver gang før grillen anvendes, skal det kontrolleres, om slangen har ridser, revner, afskrabninger eller snit. Grillen må ikke benyttes, hvis slangen er beskadiget på nogen som helst måde. Udskift kun med en udskiftningsslange, der er godkendt af WEBER. Kontakt områdets kundeservicerepræsentant via kontaktoplysningerne på vores websted.
Se mere på www.weber.com.

A) Åbn låget (1).

B) Fjern varmehylden og grillriste fra grillboksen (2).

C) Se efter, at alle brændernes kontrolknapper er drejet på off (fra) (3). (Tryk kontrolknappen ned, og drej den med uret for at være sikker på, at den står på positionen OFF (fra).)

⚠ **ADVARSEL:** Brændernes kontrolknapper skal stå på positionen OFF (fra), inden ventilen på gasflasken med flydende propangas åbnes.

D) Åbn for flaskeventilen ved brug af en af de metoder, der passer til din flaske og regulatorstype (4).

E) Sæt en tændstik i tændstikholderen, og stryg tændstikken.

F) Hold tændstikholderen, og den tændte tændstik ved rotisseriets højre side (5).

⚠ **ADVARSEL:** Man må ikke læne sig ind over den åbne grill.

G) Tryk rotisserikontrolknappen ind, og drej til START/HI (start/høj). Fortsæt med at holde kontrolknappen nede, til der er gået 20 sekunder, efter at brænderen blev antændt (6).

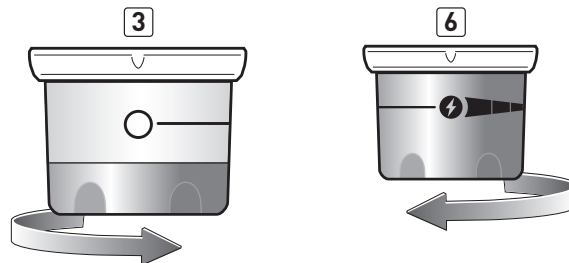
H) Kontrollér, at brænderen er tændt ved at se efter, om rotisseriet er rødglødende (7).

⚠ **ADVARSEL:** Hvis rotisseriet ikke antændes, skal du dreje brænderens kontrolknapp på OFF (fra) og vente i 5 minutter, så gassen kan forsvinde, før du prøver igen eller prøver at tænde med en tændstik.

Note: Tænd kun 2 af hovedbrænderne på hver side af maden, når rotisseriet bruges med lukket låg (læs om "GRILLNINGSMETODER - INDIREKTE GRILLNING"). Se regelmæssigt til maden, så den ikke bliver overstegt på ydersiden. Sluk for rotisseriet, så snart maden er tilstrækkeligt brunet. Gør grillningen færdig med indirekte varme. ♦

SÅDAN SLUKKES

Tryk ind, og drej rotisserikontrolknappen med uret til positionen OFF (fra). Luk for gastilførslen ved kilden. ♦



VIGTIGE BESKYTTELSESFORANSTALTNINGER

BEMÆRK: Mål den bredeste del af maden, inden rotisseriet anvendes. Hvis maden er bredere end 241,8 mm, er den for stor til rotisseriet. Hvis maden er for stor, kan den grilles i en stegholder vha. den indirekte grillmetode.

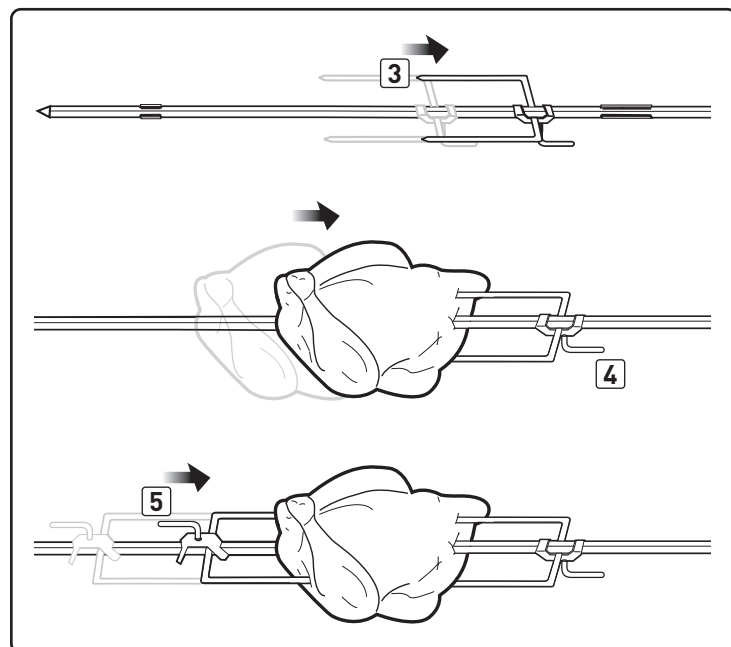
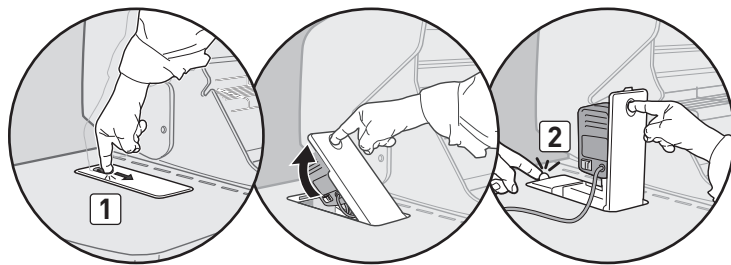
⚠ ADVARSLER

- ⚠ Læs alle vejledninger, inden rotisseriet tages i brug.
- ⚠ Dette rotisserie er udelukkende beregnet til udendørs brug.
- ⚠ Må ikke udsættes for regn.
- ⚠ Rotisseriet må ikke anvendes til andre formål end det tilsigtede.
- ⚠ Dette rotisserie må ikke anvendes af børn.
- ⚠ Anvend varmeafvisende grillhandsker (i henhold til DS/EN 407, Kontaktvarme, niveau 2 eller højere) ved betjening af grillen.
- ⚠ Sørg for, at motoren er slukket, inden den sættes på motorbeslaget.
- ⚠ Fjern motoren, og opbevar den tørt, når den ikke er i brug.
- ⚠ Kobl motoren fra stikkontakten, når den ikke er i brug eller inden rengøring.
- ⚠ Anvend ikke rotisserie-motoren, hvis den fejlfungerer.
- ⚠ Anvend ikke rotisserie-motoren, hvis ledningen eller stikket er beskadiget.
- ⚠ Lad ikke netledningen hænge hen over en skarp kant eller varm overflade.
- ⚠ For at beskytte mod elektriske farer må ledningen, stikket eller motoren ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- ⚠ Der medfølger en kort ledning for at reducere risikoen for at snuble over ledningen. Forlængerledninger kan anvendes, men der skal udvises forsigtighed for at undgå at snuble over ledningen.
- ⚠ Hvis der anvendes en forlængerledning, skal den være beregnet til udendørs brug og normeret til 10A/230V.
- ⚠ Når der anvendes en forlængerledning, skal det sikres, at den ikke har kontakt med en varm eller skarp overflade.
- ⚠ Den anvendte forlængerledning skal være så kort som muligt. To eller flere forlængerledninger må ikke forbindes med hinanden.
- ⚠ For at mindske risikoen for elektrisk stød, skal forlængerledningens forbindelse holdes tør og væk fra jorden.
- ⚠ Apparatet skal tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse.
- ⚠ Hvis der anvendes en el-stikadapter, skal den jordforbinde apparatet.
- ⚠ Sørg altid for, at den elektriske stikdåse, der anvendes, har den rette spænding (230V).
- ⚠ Hvis disse advarsler ikke følges kan det forårsage elektrisk stød, hvilket kan resultere i alvorlig personskade eller skade på ejendom. ♦

BETJENING AF ROTISSERI

⚠ ADVARSEL: Installer rotisseriet med maden, inden det tændes.

- A) Rotisserimotoren gøres klar ved at trykke på knappen på panelet på rotisseriet med tilbagetrækning (1). Træk rotisseripanelet opad. Tryk på låsetappen (2), indtil den klikker på plads.
- B) Fjern strømkablet, og tilslut det i strømtikket.
- ⚠ **FORSIGTIG: Strømkablet til rotisserimotoren må ikke føres igennem åbningen til rotisseriets tilbagetrækning i sidebordet.**
- ⚠ **ADVARSEL: Efterse strømkablet hver gang, før det bruges. Er kablet beskadiget, må det ikke anvendes. Kontakt områdets kundeservicerepræsentant via kontaktoplysningerne på vores websted. Besøg www.weber.com.**
- C) Kontroller at rotisserihåndtaget sidder godt fast. Lad den ene af spydgafflerne glide mod højre side af rotisseriakselen, mens det sikres, at spyddene peger mod venstre, og gaffelskruen vender nedad (3).
- D) Skub rotisseriakselen gennem midten på det mad, der skal grilles. Stik begge spydgafflers spidser ind i maden. Maden skal sidde helt midt på akslen. Stram spydgafflens skrue (4).
- E) Lad den anden spydgaffel glide over på rotisseriakselen, mens det sikres, at spyddene vender til højre og gaffelskruen vender opad. Stik begge spydgafflers spidser ind i maden. Stram spydgafflens skrue (5).
- F) Stik rotisseriakselens spidse ende ind i motoren. Sænk rotisserispyddet ind i grillboksens riller (6).



- G) Rotisseriakselen skal rotere, så kødets eller fjerkræets tunge side roterer ned til bunden. Med store kødstykker kan det være nødvendigt at fjerne grillriste og varmehylde, så akslen kan dreje helt rundt. Omplacer maden, hvis det er nødvendigt for at få bedre balance.
- H) Tag rotisseriakselhåndtaget af; håndtaget har venstregevind, drej håndtaget med uret, indtil det er fri fra gevindet (7).

⚠ FORSIGTIG: Håndtaget kan blive meget varmt, hvis det er fastgjort til rotisseriakselen under grillningen. Grill ikke med håndtaget installeret.

- I) Tænd for motoren. ♦

GRILLNING MED ROTISSERI

- Kød (undtagen fjerkræ og kødfars) skal have stuetemperatur, inden det grilles. (20-30 minutter skulle være nok for de fleste fødevarer. Er maden dybfrossen, skal den tøs helt op, inden den grilles.)
- Bind bomuldssnor omkring kød eller fjerkræ, hvis det er påkrævet, så faconen bliver så ensartet som muligt, inden det sættes på spyddet.
- Fjern grillristen og varmehylden, så maden kan dreje uhindret.
- Følg instruktionerne for tænding af rotisseri.
- Indstil rotisseriet på medium-høj, alt efter hvordan luftens temperatur er.
- Placér maden inden for brænderområdet.
- Ønsker du at bruge det, der drypper, til saucen, så sæt en drypbakke lige under maden oven på FLAVORIZER BARS.
- Madens tilberedelsestrin er de samme for grillning med brug af rotisseri som ved almindelig grillning.
- Al grillning gøres med lukket låg.
- Er maden for tung eller uregelmæssigt formet, vil den muligvis ikke rotere særlig godt, og den bør derfor grilles med den indirekte metode uden brug af rotisseri.
- Smokeren kan bruges sammen med rotisseriet, hvilket giver mere røgsmag.

Bemærk: Når rotisseriet anvendes, viser grilltermometeret ikke temperaturen inde i grillboksen.

⚠ FORSIGTIG: Før rotisseriet fjernes fra grillen med den tilberedte mad, skal du huske at sætte rotisseriakselhåndtaget på igen ved at dreje håndtaget mod uret, indtil det er sikkert fastgjort på akselen. ♦

OPBEVARING AF ROTISSERIMOTOR

- A) Før rotisseriet trækkes tilbage ind i sidebordet, tages strømkablet ud af stikket og lægges omhyggeligt ind i opbevaringsområdet på rotisserimodul (1).

⚠ FORSIGTIG: Opbevares rotisseriets strømkabel ikke ordentligt, kan det blive beskadiget, når panelet til rotisseriet åbnes og lukkes.

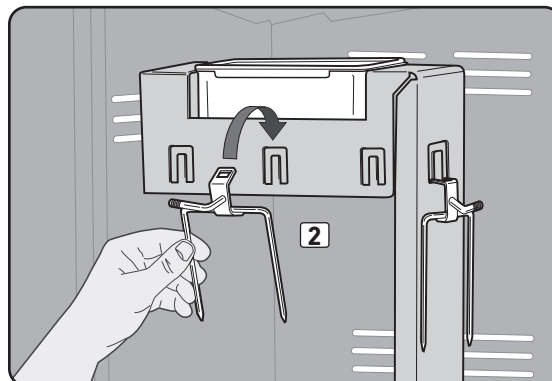
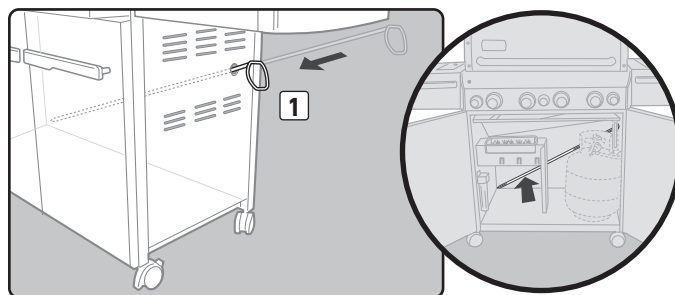
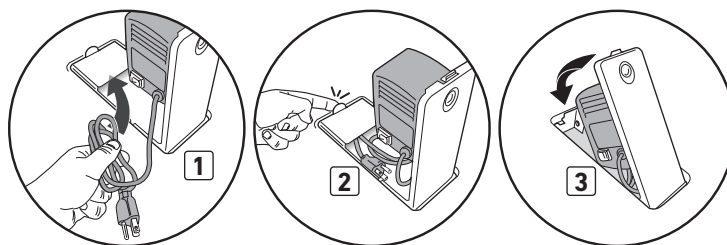
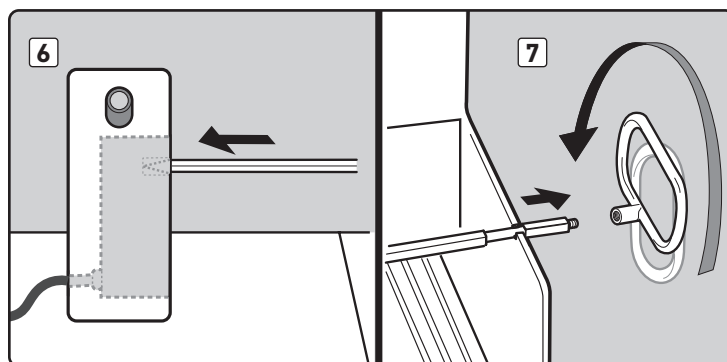
- B) Brug pegefingern til at løsne panelet på rotisseriet med tilbagetrækning (2). Skub panelet ned, til det klikker sikkert på plads (3). ♦

OPBEVARING AF ROTISSERISPYD

- A) Tag gaflerne af rotisserispyddet. Sæt rotisseriakselhåndtaget på igen. Stik forsigtigt spyddet ind i kabinettet ved at lade det glide igennem hullet i højre sidepanel (1).

⚠ FORSIGTIG: Rotisserispyddet må aldrig berøre nogen gaslanger.

- B) Opbevar rotisseriets gafler ved at sætte dem på krogene på holderen til opsamlingsbakken inde i grillkabinettet (2). ♦



FEJLFINDING

PROBLEM	KONTROLLER	LØSNING
Brænderne brænder med gul eller orange flamme, og det lugter af gas (dette er normalt for brændertænderet).	Undersøg om insektnettene kan være blokerede (tilstopning af huller).	Rens insektnettene. Læs "ÅRLIG VEDLIGEHOLDELSE".
Symptomer: Brænderne antænder ikke, eller brænderne har en lille filmrende flamme i HI (høj) position, eller grilltemperaturen når kun 250° til 300° i HI (høj) position. <i>Nogle lande har regulatorer med en sikkerhedsmekanisme, der gør, at der ikke strømmer for meget gas.</i>	Det er muligt, at sikkerhedsmekanismen mod for meget gas, som indgår i forbindelsen mellem grill og gasflaske, er blevet aktiveret.	Sluk for alle brændernes kontrolknapper og for flaskeventilen for at nulstille sikkerhedsmekanismen mod for meget gasstrømning. Kobl regulatoren fra gasflasken. Drej brændernes kontrolknapper om på HI (høj). Vent i mindst 1 minut. Drej brændernes kontrolknapper på OFF (fra). Tilslut igen regulatoren til gasflasken. Åbn langsomt for gasflaskens ventil. Læs "TÆNDING AF HOVEDBRÆNDER".
Brænderen tænder ikke, eller flammen er lav i positionen HI (høj).	Er der meget lidt eller ingen flydende propangas tilbage?	Fyld flasken med flydende propangas op igen.
	Er brændstofslangen bøjet eller med knæk?	Ret slangen ud.
	Kan brænderen tændes med en tændstik?	Hvis du kan tænde brænderen med en tændstik, så kontroller antændingssystemet.
	Brugte du den elektroniske tænder flere gange, inden hovedbrænderen blev tændt? Læs "TÆNDING AF HOVEDBRÆNDER".	Sørg for at holde kontrolknappen inde i to sekunder, efter du har klikket med tænderen og set den orange flamme fra brændertænderet.
	Virker tænderen? Ser du en gnist, når du bruger de elektroniske tænderen flere gange?	Prøv at tænde brænderen manuelt. Læs "MANUEL TÆNDING AF HOVEDBRÆNDER". Ring til kundeservice.
Der kommer opflamninger: ⚠ FORSIGTIG: Bundbakken må ikke fores med alufolie.	Forvarmer du grillen som foreskrevet?	Alle brændere skal stå på HI (høj) i 10-15 minutter for at forvarme.
	Er der et tykt, fastbrændt fedtlag på grillristen og FLAVORIZER BARS?	Rengør grundigt. Læs "RENGØRING".
	Er den aftagelige fedtopsamlingsbakke snavset, så fedt forhindres i at flyde ned i opsamlingsbakken?	Rengør den aftagelige fedtopsamlingsbakke.
Brænderflammen er ustabil. Flammen er lav, når brænderen står på HI (høj). Flammerne når ikke hele vejen gennem brænderet.	Er brænderne rene?	Rengør brænderne. Læs "VEDLIGEHOLDELSE".
Lågets inderside ser ud, som om den "skaller af". (Ligner afskallet maling.)	Låget er porcelæsemaljeret eller af rustfrit stål, ikke maling. Det kan ikke "skalle af". Det, som du kan se, er brændt fedt, der er forkullet, og som skaller af. DET ER IKKE EN FEJL.	Rengør grundigt. Læs "RENGØRING".
Kabinetdørene flugter ikke.	Kontrollér justeringsstiften, som sidder nederst på hver dør.	En eller flere justeringsmøtrikker løsnes. Skub på døren eller dørene til de flugter. Stram møtrik.
Grillen synes at miste varme, når jeg griller i køligt vejr med 10 °C (50 °F) eller koldere.	Er der rim/is uden på propangasflasken?	Den flydende propan i gasflasken omdannes for langsomt til damp og kan ikke forsyne brænderne med tilstrækkelig gas. Det skyldes, at lufttemperaturen afkøler gasflasken, hvilket gør fordampningsprocessen langsom. Luk brænderens kontrolknapper, og luk for gasflasken. Udskift med en ekstra gasflaske, og fortsæt med grilningen.
Hvis problemet ikke kan løses som anvist, skal du kontakte din lokale kundeservicerepræsentant ved at følge kontaktoplysningerne på vort websted. Besøg www.weber.com .		

FEJLFINDING FOR SIDEBRÆNDEREN

PROBLEM	KONTROLLER	LØSNING
Sidebrænderen tænder ikke. <i>Nogle lande har regulatorer med en sikkerhedsmekanisme, der gør, at der ikke strømmer for meget gas.</i>	Er gastilførslen afbrudt? Det er muligt, at sikkerhedsmekanismen mod for meget gas, som indgår i forbindelsen mellem grill og gasflaske, er blevet aktiveret.	Luk op for gasforsyningen. Luk for gasflaskeventilen, og drej alle brændernes kontrolknapper på OFF (fra) for at nulstille sikkerhedsmekanismen mod for meget gasstrømning. Åbn låget for grillen og sidebrænderne. Drej langsomt gasflaskeventilen, indtil den er helt åben. Vent flere sekunder, og tænd så for grillen. Læs "TÆNDING AF SIDEBRÆNDER."
Flammen er lav i positionen HI (høj).	Er brændstofslangen bøjet eller med knæk?	Ret slangen ud.
Tryknapstændingen fungerer ikke.	Kan brænderen tændes med en tændstik?	Hvis brænderen kan tændes med tændstik, så undersøg tændingen. Læs "VEDLIGEHOLDELSE AF SIDEBRÆNDER."
Hvis problemet ikke kan løses, som anvist, skal du kontakte din lokale kundeservicerepræsentant ved at følge kontaktoplysningerne på vort websted. Besøg www.weber.com .		

SEAR STATION FEJLFINDING

PROBLEM	KONTROLLER	LØSNING
Brænderne brænder med gul eller orange flamme, og det lugter af gas (dette er normalt for brændertændrøret). SEAR STATION brænderen vil ikke tænde.	Undersøg om insektnettene kan være blokerede. (blokering af huller.)	Rens insektnettene. Læs "ÅRLIG VEDLIGEHOLDELSE".
	Har du tændt de to hovedbrændere ved siden af? Læs instruktioner i "SEAR STATION TÆNDING OG BRUG" for en sikker fremgangsmåde for tænding.	Bekræft, at hovedbrænderen ved siden af er tændt ved at se efter om der er en flamme. ⚠ ADVARSEL: Tændes der ikke i løbet af fem sekunder, skal du dreje brænder kontrollen på OFF, vente i 5 minutter, så gassen kan forsvinde, inden der prøves igen.
	Kan brænderen tændes med en tændstik?	Kan brænderen tændes med en tændstik, så kontroller CROSSOVER kanalen på sear brænderen. Læs afsnittet "VEDLIGEHOLDELSE", for oplysning om, hvordan brænderen tages af og renses.
	Virker tænderen? (Ser du en gnist, når du bruger den elektroniske tænder flere gange?)	Prøv at tænde brænderen manuelt. Læs "SEAR STATION TÆNDING OG BRUG". Ring til kundeservice.
Generelle symptomer: Brænderen tænder ikke. - eller - Brænderens flamme er meget svag og ustabil. <i>Nogle lande har regulatorer med en sikkerhedsmekanisme, der gør, at der ikke strømmer for meget gas.</i>	Det er muligt, at sikkerhedsmekanismen mod for meget gas, som indgår i forbindelsen mellem grill og gasflaske, er blevet aktiveret.	Drej alle brændernes kontrolknapper på OFF (fra) for at nulstille sikkerhedsmekanismen mod for meget gasstrømning. Kobl regulatoren fra gasflasken. Drej brændernes kontrolknapper på START/Hi (start/høj). Vent i mindst 1 minut. Drej brændernes kontrolknapper på OFF (fra). Tilslut igen regulatoren til gasflasken. Åbn langsomt for gasflaskens ventil. Læs "TÆNDING AF HOVEDBRÆNDER".
Hvis problemet ikke kan løses, som anvist, skal du kontakte din lokale kundeservicerepræsentant ved at følge kontaktoplysningerne på vort websted. Besøg www.weber.com.		

FEJLFINDING FOR ROTISSERI

PROBLEM	KONTROLLER	LØSNING
Rotisseriet tænder ikke.	Fortsatte du med at holde brænderens kontrolknap trykket ind i 20 sekunder, efter brænderen tændte?	Prøv igen at tænde brænderen ved at holde dens kontrolknap inde og fortsætte med at holde den inde, til der er gået 20 sekunder, efter at brænderen tændte.
	Afventede du, at hele keramikfladen blussede op, inden du talte til 20 sekunder?	Når du igen tænder brænderen ved at holde dens kontrolknap inde, så vent på at hele keramikfladen blusser op, inden du begynder at tælle til 20 sekunder.
	Brugte du den elektroniske tænding flere gange, indtil brænderen blev antændt?	Vent i 5 minutter, så gassen kan forsvinde, prøv så at bruge den elektriske tænder flere gange, indtil brænderen antændes. Læs "TÆNDING OG BRUG AF ROTISSERI".
	Virker tænderen? Ser du en gnist, når du bruger de elektroniske tænder flere gange?	Prøv at tænde brænderen manuelt. Læs "MANUEL TÆNDING AF ROTISSERI". Ring til kundeservice.
Generelle symptomer: Brænderen tænder ikke, eller brænderen har en lille, ustabil flamme. <i>Nogle lande har regulatorer med en sikkerhedsmekanisme, der gør, at der ikke strømmer for meget gas.</i>	Det er muligt, at sikkerhedsmekanismen mod for meget gas, som indgår i forbindelsen mellem grill og gasflaske, er blevet aktiveret.	Drej alle brændernes kontrolknapper på OFF (fra) for at nulstille sikkerhedsmekanismen mod for meget gasstrømning. Kobl regulatoren fra gasflasken. Drej brændernes kontrolknapper på START/Hi (start/høj). Vent i mindst 1 minut. Drej brændernes kontrolknapper på OFF (fra). Tilslut igen regulatoren til gasflasken. Åbn langsomt for gasflaskens ventil. Læs "TÆNDING AF HOVEDBRÆNDER".
Hvis problemet ikke kan løses, som anvist, skal du kontakte din lokale kundeservicerepræsentant ved at følge kontaktoplysningerne på vort websted. Besøg www.weber.com.		

RING TIL KUNDESERVICE

Hvis du stadig har problemer med din grill, kan du kontakte WEBERs kundeservice ved hjælp af kontaktoplysningerne på weber.com.

RESERVEDELE

Hvis du mangler reservedele, kan du kontakte din lokale forhandler eller WEBERs kundeservice.

RENGØRING

- ⚠ **ADVARSEL:** Sluk for din WEBER gasgrill, og vent til den er kold, inden den gøres ren.
- ⚠ **ADVARSEL:** Rens ikke dine FLAVORIZER BARS eller grillriste i en selvrensende ovn.

Ydre overflader - Brug en varm sæbevandsopløsning til at rengøre, skyl derefter med vand.

- ⚠ **FORSIGTIG:** Brug ikke ovnrens, slibende rensmidler (køkkenrensemidler), slibemidler med citrusindhold eller skuresvampe på grillen.

Aftagelig fedtopsamlingsbakke - Fjern overskydende fedt, vask efter med varmt sæbevand, og skyl.

- ⚠ **FORSIGTIG:** Den aftagelige fedtopsamlingsbakke må ikke fores med alufolie.

FLAVORIZER BARS og grillriste - Rengør med passende rustfri stålborste. Tages ud af grillen efter behov og vaskes med varmt sæbevand, hvorefter der skylles med vand.

For at få at vide, om grillriste og FLAVORIZER BARS fås til udskiftning, kontaktes områdets kundeservicerepræsentant via de kontaktoplysninger, der findes på vores websted. Besøg www.weber.com.

Opsamlingsbakke - Der kan fås engangsfoliebakker, eller opsamlingsbakken kan fores med alufolie. Rengør opsamlingsbakken, vask den med varmt sæbevand, og skyl efter.

Termometer - Aftørres med varmt sæbevand og renses med skrubbekugle af plast.

Grillboks - Børst snavs af brænderrørene. GØR IKKE BRÆNDERPORTENE STØRRE (ÅBNINGERNE). Vask grillboksens inderside med varmt sæbevand, og skyl med vand.

Lågets inderside - Indersiden aftørres med køkkenrulle, mens låget er varmt, så fedtstoffet ikke ophobes. Fastbrændt fedt i flager ligner krakeleret maling.

Overflader af rustfrit stål - Vask med en blød klud og sæbevand. Pas på, at der skrubbes med retningen i det rustfrie stål.

Brug ikke rensmidler der indeholder syre, mineralsprit eller xylen. Skyl grundigt efter rengøringen. ♦

PAS PÅ DIT RUSTFRI STÅL

Din grill eller dens kabinet, låg, kontrolpanel og hylder kan være lavet af rustfrit stål. Det er ingen sag at sørge for, at det rustfrie stål bliver ved med at være pænt. Rens det med sæbevand, skyl med rent vand, og aftør, til det er tørt. En børste, der ikke indeholder metal, kan bruges til vanskelige partikler.

- ⚠ **VIGTIGT:** Anvend aldrig en stålborste eller ridsende rensmidler på grillens overflader af rustfrit stål, da de efterlader ridser.
- ⚠ **VIGTIGT:** Sørg for at gnide/aftørre i overfladens retning, mens der rengøres, så det rustfrie stål bliver ved med at se godt ud. ♦

WEBER INSEKTNET

Din WEBERgasgrill kan som ethvert andet udendørs udstyr, blive udsat for edderkopper og insekter. De kan slå sig ned i blandingskammeret (1) i brænderrørene. Derved blokerer de for den normale gasstrøm og kan få gassen til at strømme tilbage ud af antændingsluftåbningen. Det kan forårsage brand i og omkring luftåbningerne til antænding under kontrolpanelet, hvilket i høj grad beskadiger din grill.

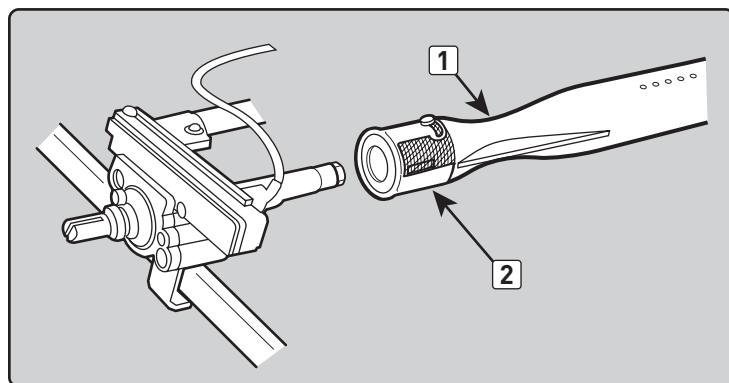
Brænderrørets luftåbning til antænding er udstyret med net af rustfrit stål (2) som skal forhindre edderkopper og andre insekter i at komme ind i brænderrørene via luftåbningerne til antændelse.

Vi anbefaler, at insektnettene inspiceres mindst 1 gang årligt. (Læs "ÅRLIG VEDLIGEHOOLDSE") Du skal endvidere inspicere og rengøre insektnettene, hvis der er tegn på et af følgende symptomer:

- A) Gaslugt i forbindelse med at brænderflammen virker gullig og slap.
- B) Grillen bliver ikke varm.
- C) Grillen bliver ikke varm over det hele.
- D) En eller flere brændere antændes ikke.

⚠ FARE

Rettes ovennævnte symptomer ikke, så kan det medføre brand, der kan forårsage alvorlige personskader og materielle skader eller døden. ♦



RENGØRING AF BRÆNDERRØR

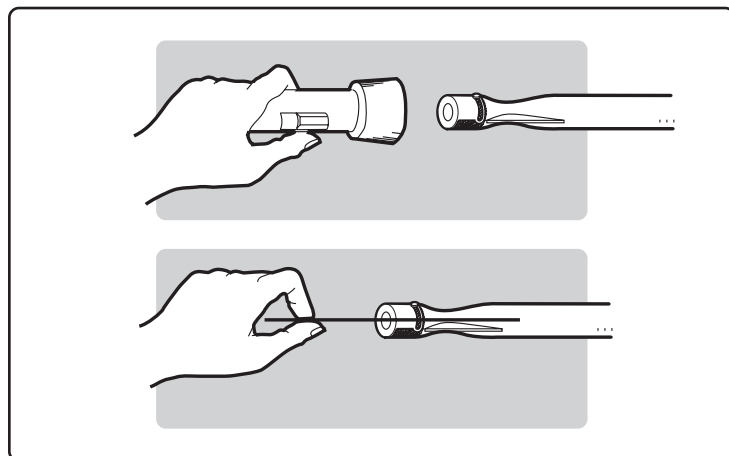
Luk for gasforsyningen.

Fjern manifolden (læs "UDSKIFT HOVEDBRÆNDERE").

Kig ind i hver brænder med en lommelygte.

Rengør indersiden af brænderne med en wire (en udrettet trådbøjle kan bruges). Kontrollér, og rens åbningen i luftlemmen i hver ende af brænderne. Kontrollér, og rens ventilhullerne i bunden af ventilerne. Brug en stålborste til at rens brændernes yderside. Det skal gøres for at sikre, at alle brænderporte er helt åbne.

- ⚠ **FORSIGTIG:** Lad være med at gøre brændeportene større, når de renses. ♦



UDSKIFTNING AF HOVEDBRÆNDERE

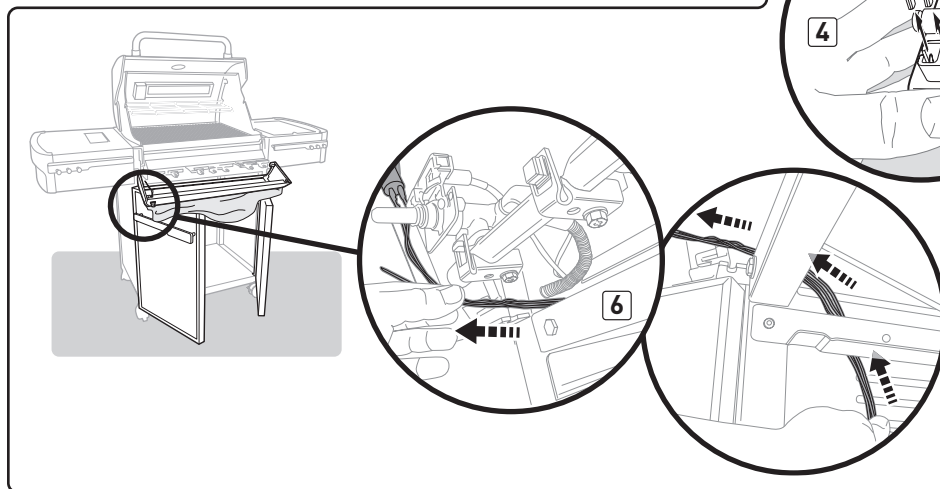
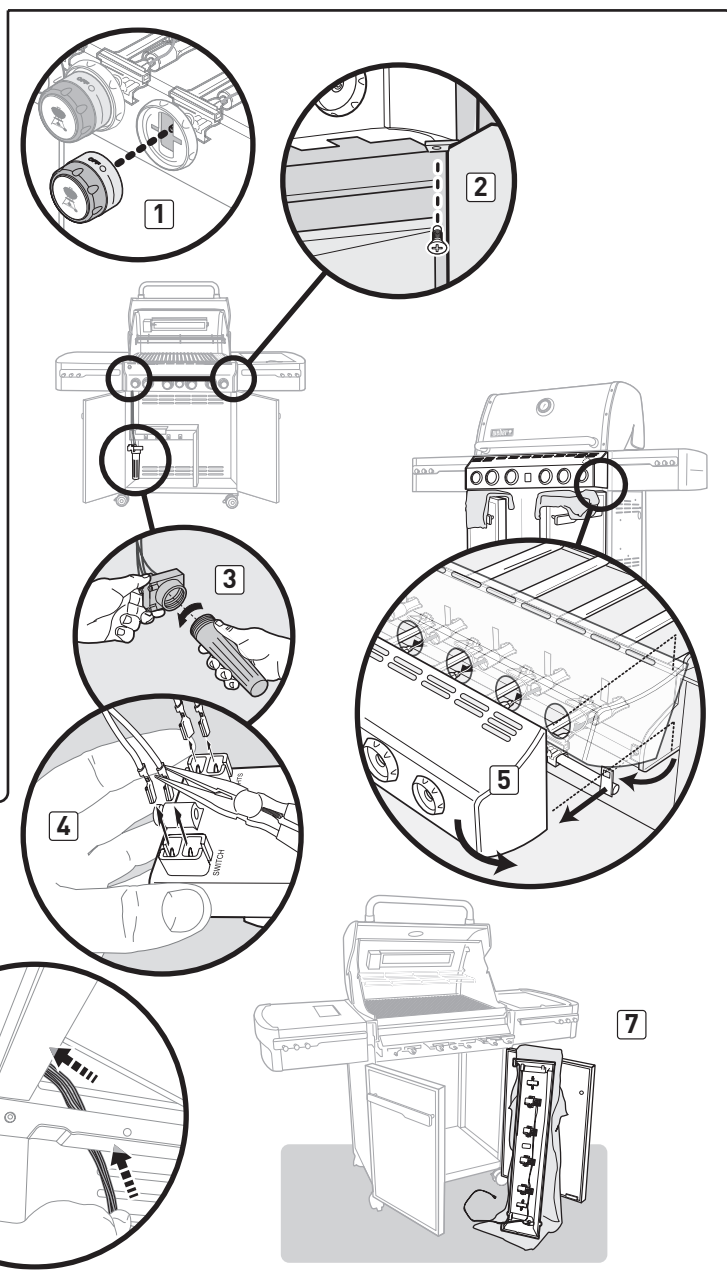
Bemærk: Din SUMMIT gasgrill skal være slukket og kold.

- A) Luk for gassen ved kilden.
- B) Frakobl gasforsyningen.
- C) Fjern grillristene.
- D) Fjern FLAVORIZER BARS.
- E) Fjern røgboxen (hvis den er inkluderet i din model).

Fjern betjeningspanelet

Nødvendigt værktøj: Skruetrækker, tang og håndklæder.

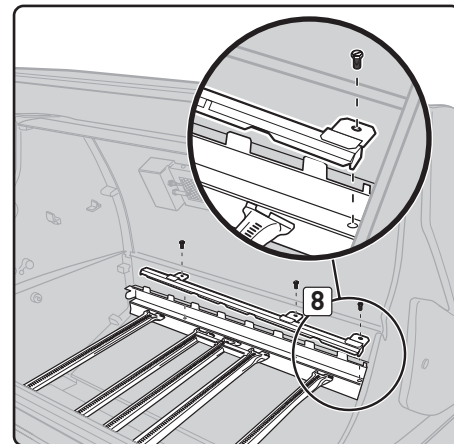
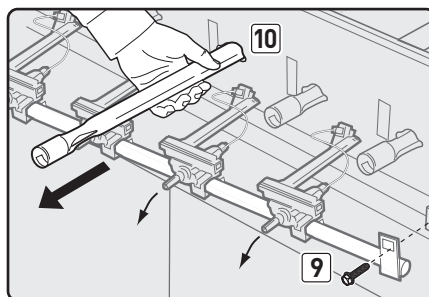
- A) Fjern brænderens reguleringsknapper (1).
- B) Åbn begge døre. Fjern skruerne fra undersiden af betjeningspanelet med en skruetrækker (2).
- C) Løft batterihuset ud af grillkabinettet (3).
- D) Brug en spidstang til at frakoble ledningsterminalerne på toppen af batterihuset (4). **Træk ikke i ledningerne – fjern dem ved at trække i ledningsterminalerne.**
- E) Læg håndklæder på toppen af begge dørmøduler. **Det vil beskytte betjeningspanelet og dørmødulerne mod at blive ridet i det næste trin.**
- F) Vip bunden af betjeningspanelet fremad. Løft det en anelse (5), og vend det, så det ligger med bunden i vejret på dørmødulerne. (Pas på, at ledningerne til betjeningspanelets lamper ikke ødelægges eller løsnes.)
- G) Træk forsigtigt batteriledningerne ud inde fra grillkabinettet (6).
- H) Åbn den højre dør helt. Læg betjeningspanelet på gulvet, så det læner sig op ad det håndklæde, der dækker det højre dørmøduler (7).



Fjern brænderrørene

Nødvendigt værktøj: 5/16" og 3/8" topskruetrækkere.

- A) Fjern ved hjælp af en 5/16" topskruetrækker de skruer, der fastgør CROSSOVER-kanalen. Fjern CROSSOVER-kanalen fra grillkassens indvendige bagside (8).
- B) Fjern ved hjælp af en 3/8" topskruetrækker de skruer, hvormed manifolden er fastgjort til grillkassen. Træk manifolden væk fra brænderrørene, og lad det hænge løst ned fra grillkabinettet (9). **Frakobl ikke den blå ledning fra venstre side af manifoldmodulet.**
- C) Træk det/de valgte brænderrør gennem grillkassens forside, og erstat det/dem med nye brænderrør (10).



Fjern SEAR STATION-brænderen

Træk brænderrøret mod dig for at fjerne SEAR STATION-brænderen. Derved fjernes det fra brænderrørets indhak (11). Dernæst drejes røret med uret (12), så skruen på rørets ende (13) passer ind gennem indhakket i varmeskjoldets åbning (14). Når brænderrøret er løsnet helt, tages det ud af grillkassen (15).

Genmontering af manifold

A) Følg trinnene i "Fjern brænderrør", som beskrevet ovenfor, i omvendt rækkefølge for at genmontere manifoldmodulet.

⚠ **FORSIGTIG: Brænderåbningerne (16) skal være placeret korrekt over ventilhullerne (17). Sørg for, at den modsatte ende af brænderørene (18) flugter ordentligt med åbningsrillerne på grillkassens bagside. Kontrollér, at samlingen er korrekt, inden manifolden fastgøres på sin plads.**

⚠ **ADVARSEL: Man skal kontrollere, om gassen lækker, hver gang en gastilslutning løsnes og sættes på igen. Læs "KONTROL AF GASLÆKAGER".**

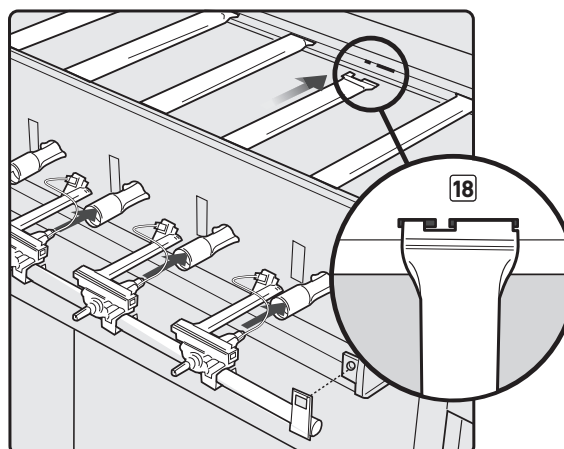
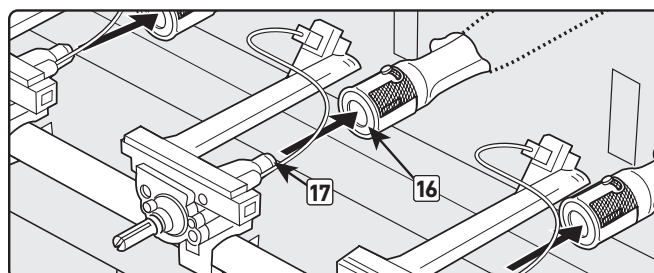
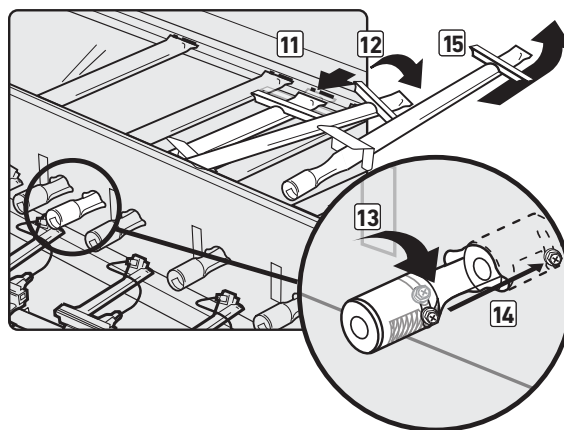
B) Sæt grillboksens komponenter på plads igen (ikke vist).

Genmontering af betjeningspanelet

A) Følg trinnene i "Fjern betjeningspanel", som beskrevet ovenfor, i omvendt rækkefølge for at genmontere betjeningspanelet.

B) Kontrollér, at ledningerne er tilsluttet korrekt. Læs "LYSFUNKTIONER".

⚠ **ADVARSEL: Sørg for, at alle dele er samlet, og at beslag og skruer sidder helt stramt, inden grillen betjenes. Følger du ikke denne produktadvarsel, kan dine handlinger forårsage en brand eller eksplosion eller få konstruktionen til at bryde sammen, hvilket kan medføre alvorlige personskader eller døden samt materielle skader. ♦**



VEDLIGEHOELDELSE AF SIDEBRÆNDER

⚠ **ADVARSEL: Alle gasreguleringer og forsyningsventiler skal stå på positionen OFF (fra).**

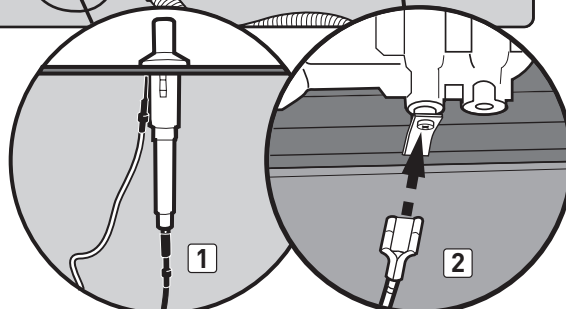
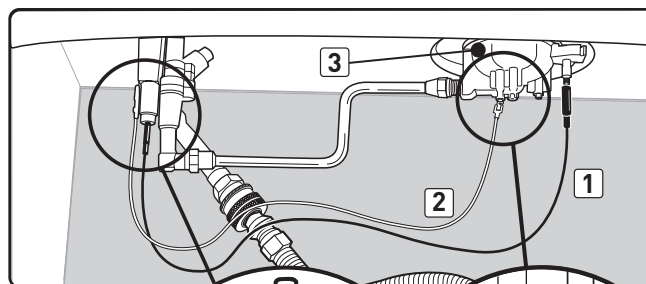
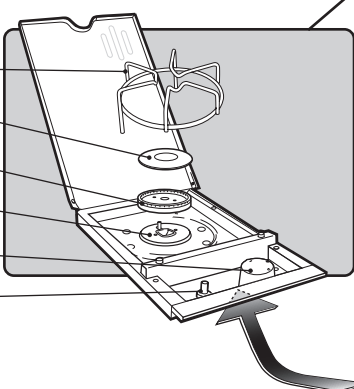
Kontrollér, at den sorte ledning forbinder tændingen og elektroden.

Kontrollér, at den hvide ledning forbinder tændingen og jordklemmen.

Gnistens farve skal være blåhvid, ikke gul.

- A) Ledning til tænder (1)
- B) Jordledning (2)
- C) Brænder (3) ♦

Sidebrænderrist
Sidebrænderhætte
Sidebrænderring og -hoved
Tændingselektrode
Kontrolknap
Tænder



ÅRLIG VEDLIGEHOLDELSE

Inspektion og rengøring af insektnettene

Fjern kontrolpanelet, så insektnettene kan undersøges. Er der støv eller snavs på nettene, fjernes brænderne, så nettene kan rengøres.

Børst insektnettene let af med en blød børste (f.eks. en gammel tandbørste).

⚠ FORSIGTIG: Insektnettene må ikke renses med hårde eller skarpe redskaber. Pas på, at insektnettene ikke forskubbes, eller at netåbningerne ikke gøres større.

Bank let på brænderen for at fjerne rester og snavs fra røret. Så snart insektnettene og brænderne er rene, sættes brænderne på plads igen.

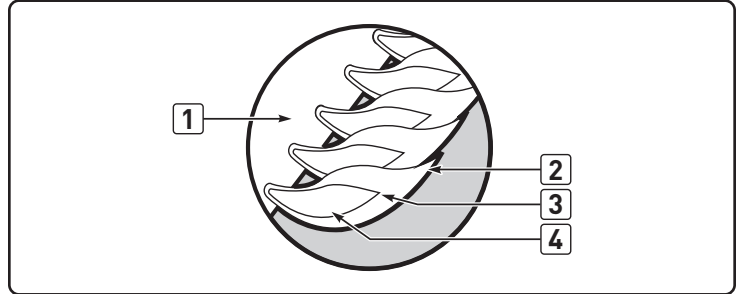
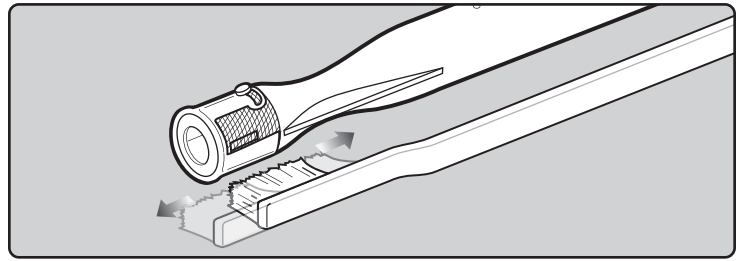
Bliver insektnettet beskadiget eller kan det ikke renses, så ret henvendelse til områdets kundeservicerepræsentant via kontaktoplysninger på vores websted. Besøg www.weber.com.

Brænderens flammemønster

WEBER gasgrillens brændere er fabriksindstillede til den korrekte blanding af luft og gas. Her vises det korrekte brændemønster.

- A) Brænderrør (1)
- B) Spidserne kan til tider blinke gult (2)
- C) Lyseblå (3)
- D) Mørkeblå (4)

Virker flammen ikke ensartet i hele brænderøret, så følg brænderens rengøringsanvisning.



⚠ VIGTIGT: Dette produkt er sikkerhedstestet og kun certificeret til brug i et bestemt land. Find landeangivelsen, som er anført uden på kassen.

Disse komponentdele kan være gasførende eller gasafbrændende. Kontakt Weber-Stephen Products LLC kundeservice for oplysninger om originale reservedele til Weber-Stephen Products LLC.

⚠ ADVARSEL: Forsøg ikke at på reparere gasførende eller gasbrændende dele uden at kontakte kundeservice hos Weber-Stephen Products LLC Overholder du ikke denne produktadvarsel, kan dine handlinger forårsage brand eller eksplosion, som medfører alvorlige person- og materielskader eller døden.

AUSTRIA

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

BELGIUM

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

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ISRAEL

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

ITALY

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

NETHERLANDS

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

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

SWITZERLAND

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

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

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

USA

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

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

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

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

weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com



SUMMIT

KAASUGRILLI

Nestekaasugrillin omistajan opas



E-470 · S-470

LP

REKISTERÖI tänään

Nauti grillauksen iloista:

Rekisteröimällä SUMMIT -kaasugrillisi saat meiltä kohdistettua sisältöä, jonka avulla sinusta voi tulla oikea kotipihan grillimestari.

Voit rekisteröidä grillin helposti vastaamalla muutamaan kysymykseen. Aktivoimalla ainutlaatuisen WEBER-ID:n vain parissa minuutissa saat WEBERILTÄ tietoja ja opastusta, josta on sinulle iloa koko loppuelämäsi ajan. Anna meidän inspiroida sinua.



weber.com

⚠ VAARA

Jos tunnet kaasun hajua, toimi seuraavasti:

- 1) Katkaise kaasun syöttö laitteeseen.
- 2) Sammuta mahdolliset liekit.
- 3) Avaa kansi.
- 4) Jos haju tuntuu edelleen, pysy poissa laitteen luota ja ota välittömästi yhteys kaasuyhtiöön tai palokuntaan.

Kaasuvuoto saattaa aiheuttaa tulipalon tai räjähdysen, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman tai vahingoittaa ympäristöä.

VAIN ULKOKÄYTTÖÖN.

HUOMAUTUS ASENTAJALLE:

Nämä ohjeet on jätettävä omistajalle säilytettäväksi.

⚠ VAROITUS

- 1) Älä säilytä tai käytä bensiiniä tai muita syttyviä höyryjä tai nesteitä tämän tai minkään muun laitteen läheisyydessä.
- 2) Kytkemätöntä kaasusäiliötä ei saa säilyttää tämän tai minkään muun laitteen läheisyydessä.

⚠ VAROITUS: Noudata huolellisesti kaikkia tämän Omistajan oppaan vuotojen tarkistustoimia ennen grillin käyttämistä. Toimi näin, vaikka myyjä olisi koonnut grillin valmiiksi.

⚠ VAROITUS: Älä yritä sytyttää tätä laitetta, ennen kuin olet lukenut tämän oppaan kohdan POLTTIMEN SYTYTYS.

CE:2531CS-0185
ID: 2531

Laita omistajan opas talteen, lue se huolellisesti ja ota meihin yhteyttä, jos sinulla on kysyttävää.

FI - FINNISH

⚠ VAARA

Jos tämän oppaan sisältämiä vaara-, varoitus- ja varovaisuusohjeita ei noudateta, seurauksena voi olla vakava vamma tai kuolema, tulipalo tai ympäristöä vahingoittava räjähdys.

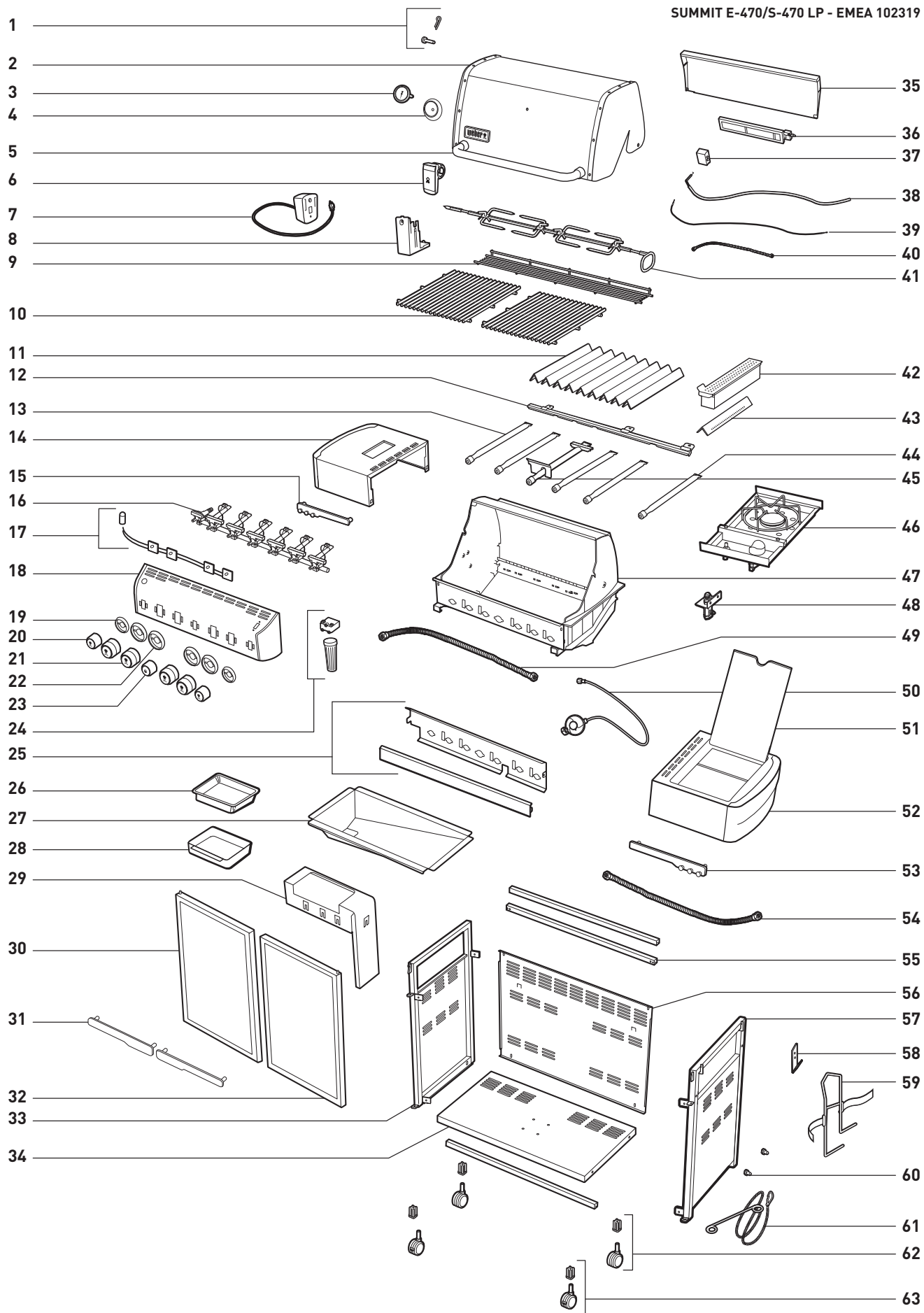
⚠ VAROITUKSET

- ⚠ Noudata omaa grillityyppiäsi koskevia säätimen kytkentäohjeita.
- ⚠ Älä säilytä ylimääräistä tai irrotettua kaasusäiliötä grillin alla tai lähellä.
- ⚠ Älä aseta grillin suojapeitettä tai mitään syttyvää grillin alla olevaan säilytystilaan tai sen päälle.
- ⚠ Väärin tehty kokoonpano voi olla vaarallinen. Noudata tämän oppaan kokoamisohjeita huolellisesti.
- ⚠ Kun WEBER-kaasugrilli on ollut säilytyksessä ja/tai poissa käytöstä jonkin aikaa, se on tarkistettava kaasuvuotojen ja polttimen tukosten varalta ennen käyttöä. Tämä opas sisältää ohjeet tarkistusta varten.
- ⚠ Älä käytä kaasuvuotojen tarkistuksessa liekkiä.
- ⚠ Älä käytä WEBER-kaasugrilliä, jos jokin kaasuliitäntä vuotaa.
- ⚠ Syttyviä materiaaleja ei saa säilyttää alle 60 senttimetrin säteellä grillin takana tai sivuilla.
- ⚠ WEBER-kaasugrilliä ei saa antaa lasten käyttöön. Grillin käden ulottuvilla olevat osat saattavat olla hyvin kuumia. Pidä pienet lapset poissa grillin luota käytön aikana.
- ⚠ Noudata varovaisuutta WEBER-kaasugrillin käytössä. Grilli on kuuma paistamisen ja puhdistamisen aikana. Grilliä ei saa koskaan jättää ilman valvontaa tai siirtää, kun se on käytössä.
- ⚠ Jos polttimet sammuvat paistamisen aikana, sammuta kaikki kaasuventtiilit. Avaa kansi ja odota viisi minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää kaasuliekin uudelleen. Noudata sytytysohjeita.
- ⚠ Älä käytä WEBER-kaasugrillissä hiiliä, brikettejä tai laavakiviä.
- ⚠ Kun kypsennät grillissä ruokaa, älä koskaan kumarru avoimen grillin päälle, äläkä koske käsillä tai sormilla grillipesän etureunaan.
- ⚠ Jos liekit leimahtavat hallitsemattomasti, siirrä ruoka pois liekkien tieltä, kunnes ne asettuvat.
- ⚠ Jos rasva syttyy palamaan, sammuta kaikki polttimet ja pidä kansi suljettuna, kunnes tuli on sammunut.
- ⚠ WEBER-kaasugrilli on puhdistettava huolella säännöllisin väliajoin.
- ⚠ Älä suurenni aukkoja tai kanavia, kun puhdistat venttiileitä tai polttimia.
- ⚠ Nestekaasu ei ole maakaasua. Jos yrität käyttää maakaasua nestekaasulaitteessa, aiheutat vaaran ja takuu raukeaa.
- ⚠ Kolhiintunut tai ruostunut kaasusäiliö voi olla vaarallinen. Pyydä kaasuyhtiötä tarkistamaan se. Älä käytä kaasusäiliötä, jossa on vaurioitunut venttiili.
- ⚠ Vaikka kaasusäiliö vaikuttaa tyhjältä, siinä voi silti olla vielä kaasua. Kuljeta ja säilytä säiliö tämän mukaisesti.
- ⚠ Älä koskaan yritä irrottaa kaasunsäädintä tai muuta kaasulaitetta, kun grilli on käytössä.
- ⚠ Käytä grilliä käsitellessäsi lämmönkestäviä grillikintaita tai -käsineitä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötasoa 2.
- ⚠ Älä käytä grilliä, jos kaikki osat eivät ole paikoillaan. Laite on koottava oikein omistajan oppaan kohdan "Kokoamisohjeet" mukaisesti.
- ⚠ Älä laita polttoainesäiliötä kaappiin.
- ⚠ Älä kokoa tätä grillimallia mihinkään sisäänrakennettuun tai sisään liukuvaan rakenteeseen. Tämän varoituksen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa tulipalon tai räjähdysen, joka voi aiheuttaa omaisuusvahingon ja vakavia vammoja tai kuoleman. ♦

VAROITUKSET	2	SIVUPOLTTIMEN SYTYTYS JA KÄYTTÖ	20
SISÄLLYSLUETTELO	3	SIVUKEITTIMEN SYTYTYS	20
RÄJÄYTYSKUVA	4	SAMMUTTAMINEN	20
TAKUU	5	SIVUKEITTIMEN SYTYTYS KÄSIN	20
YLEISET OHJEET	6	SAMMUTTAMINEN	20
SÄILYTYS	6	SEAR STATION SYTYTYS JA KÄYTTÖ	21
KÄYTTÖ	7	SEAR STATION POLTTIMEN SYTYTYS	21
KAASUOHJEET	7	SAMMUTTAMINEN	21
TURVALLISUUSOHJEITA		SEAR STATION-POLTTIMEN SYTYTYS KÄSIN	22
NESTEKAASUSÄILIÖIDEN KÄSITTELYYN	7	SAMMUTTAMINEN	22
SÄILIÖN ASENTAMINEN	8	SEAR STATION-POLTTIMEN KÄYTTÖ	22
SÄILIÖN ASENNUSPAIKAN VAIHTOEHDOT	8	SAVUSTUSPOLTTIMEN SYTYTYS & KÄYTTÖ	23
NESTEKAASUSÄILIÖN KYTKEMINEN	9	SAVUSTUSPOLTTIMEN SYTYTYS	23
VUOTOJEN TARKASTUKSEN VALMISTELU	10	SAMMUTTAMINEN	23
TARKISTA KAASUVUODOT	11	SAVUSTUSPOLTTIMEN SYTYTYS KÄSIN	24
NESTEKAASUSÄILIÖN TÄYTTÄMINEN	13	SAMMUTTAMINEN	24
NESTEKAASUSÄILIÖN UUDELLEEN KYTKEMINEN	13	SAVUSTIMEN KÄYTTÖ	25
VALOTOIMINNOT	13	SAVUSTIMEN PUHDISTUS	25
VALAISTUT SÄÄTÖNUPIT	13	VARRASPOLTTIMEN SYTYTYS & KÄYTTÖ	26
ENNEN GRILLIN KÄYTTÄMISTÄ	14	VARRASPOLTTIMEN SYTYTYS	26
ULOSVEDETTÄVÄ RASVANKERÄYSASTIA		SAMMUTTAMINEN	26
JA KERTAKÄYTTÖINEN TIPUTUSASTIA	14	VARRASPOLTTIMEN SYTYTYS KÄSIN	27
LETKUN TARKISTUS	14	SAMMUTTAMINEN	27
PIKASYTYTYSTOIMINNOT	15	TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA	28
PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS JA KÄYTTÖ	16	VARTAA KÄYTTÖ	28
PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS	16	VARRASKYSENNYS	29
SAMMUTTAMINEN	16	VARTAA MOOTTORIN SÄILYTYS	29
PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS KÄSIN	17	VARRASHAARUKAN SÄILYTYS	29
SAMMUTTAMINEN	17	VIANETSINTÄ	30
GRILLAUSVINKKEJÄ	18	SIVUKEITTIMEN VIANMÄÄRITYS	30
ESILÄMMITYS	18	SEAR STATION VIANMÄÄRITYS	31
PEITETTY GRILLAAMINEN	18	VARTAA VIANMÄÄRITYS	31
ROISKEET JA RASVA	18	HUOLTO	32
FLAVORIZER-JÄRJESTELMÄ	18	PUHDISTUS	32
SEAR STATION	18	RUOSTUMATTOMAN TERÄKSEN HOITO	32
KYPSENNYSTAVAT	19	WEBER-HYÖNTEISSUODATTIMET	32
SUORA KYPSENNYS	19	POLTINPUTKEN PUHDISTUS	32
EPÄSUORA KYPSENNYS	19	PÄÄPOLTTIMIEN VAIHTAMINEN	33
		SIVUKEITTIMEN HUOLTO	35
		SIVUKEITTIMEN HUOLTO	35

RÄJÄYTYSKUVA

SUMMIT E-470/S-470 LP - EMEA 102319



WEBERin lupaus (EMEA-alueen 10 vuoden vapaaehtoinen takuu)

WEBERillä olemme ylpeitä ennen kaikkea kahdesta asiasta: valmistamme kestäviä grillejä ja tarjoamme asiakkaillemme jatkuvasti erinomaista asiakaspalvelua.

Kiitos, että ostit WEBER-tuotteen. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ja sen kansainväliset liiketoimintayksiköt (jotka on luettelut tämän käyttöohjeen lopussa) ("WEBER") toimittavat ylpeänä asiakkailleen turvallisia, kestäviä ja luotettavia tuotteita.

Asiakkaamme saavat WEBERin vapaaehtoisen takuun ilman lisäveloitusta. Takuu sisältää tarvitsemasi tiedot WEBER-tuotteen korjauttamista tai korvaamista varten, mikäli tuotteessa vastoin odotuksia sattuisi olemaan vikaa tai vaurioita.

Jos tuote sattuisi olemaan viallinen, sen omistajalla on sovellettavien lakien mukaan erilaisia oikeuksia. Omistajalla voi mm. olla oikeus tuotteen korjauttamiseen tai vaihtamiseen, hinnanalennukseen ja vahingonkorvaukseen. Esimerkiksi muutamissa Euroopan Unionin maissa tällainen oikeus on lakisääteisesti voimassa kahden vuoden ajan tuotteen luovutuspäivästä lähtien. Tämä vapaaehtoinen takuu ei vaikuta kyseiseen oikeuteen tai kuluttajan muihin lakisääteisiin oikeuksiin. Sen sijaan tämä vapaaehtoinen takuu tarjoaa tuotteen omistajalle lakisääteisistä järjestelyistä riippumattomia lisäoikeuksia.

WEBERin vapaaehtoinen takuu

WEBER takaa WEBER-tuotteen ostajalle (tai lahja- tai mainoslahjatapaüksessa lahjan tai mainoslahjan saajalle) ("omistaja"), ettei tuotteen materiaaleissa tai valmistuksessa ole vikaa kymmenen (10) vuoden kuluessa ostopäivästä, kun tuote on asennettu oikein ja sitä käytetään omistajan oppaassa annettujen ohjeiden mukaisesti. (Huomaa: Jos menetät tai hukkaat WEBER-tuotteen omistajan oppaan, voit ladata uuden osoitteesta www.weber.com). Takuu on voimassa Euroopassa, Lähi-idässä ja Afrikassa (EMEA). WEBER suostuu korjaamaan tai vaihtamaan osan, jonka materiaaleissa tai valmistuksessa todetaan olevan vikaa, seuraavassa luettelut rajoitukset, vastuuvapauslausekkeet ja poikkeukset huomioon ottaen. SOVELLETTAVAN LAIN MUKAISESTI TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN TUOTTEEN ALKUPERÄISTÄ OSTAJAA EIKÄ SITÄ VOI SIIRTÄÄ SEURAAVILLE OMISTAJILLE MUUTOIN KUIN EDELLÄ MAINITUISSA LAHJA- TAI MAINOSLAHJATAPAUKSISSA.

WEBER luottaa tuotteidensa laatuun ja tarjoaa asiakkailleen tässä kuvatussa vapaaehtoisen takuun, joka koskee grillin materiaaleja tai sen asiaankuuluvia osia, näiden normaalia käyttöä ja kulumista lukuun ottamatta.

- "Normaali käyttö ja kuluminen" käsittää ulkonäöllisen ja muun vähäisen kulumisen, jota grillissä saattaa esiintyä ajan mittaan, kuten pintaruosteen, kuhmut, naarmut jne.

WEBER kuitenkin hoitaa tässä vapaaehtoisessa takuussa ilmoitetut velvollisuutensa, mikäli grillin tai sen asiaankuuluvien osien vaurio tai toimintahäiriö johtuu materiaaliavista.

- "Materiaalivika" käsittää tiettyjen osien läpikuivumisen tai -palamisen tai muun vian tai vaurion, jonka vuoksi grilliä ei voi käyttää turvallisesti tai asianmukaisesti.

Tähän vapaaehtoiseen takuuseen sisältyvät omistajan vastuut / Takuun rajoitukset

Takuuasioiden sujuvan käsittelyn varmistamiseksi on tärkeää (ei kuitenkaan vaatimus), että rekisteröi WEBER-tuotteen sivustolla www.weber.com.

Muista myös tallentaa alkuperäinen ostokuitti ja/tai lasku, koska takuun käsittely edellyttää, että pystyt esittämään tuotteen ostotodistuksen. WEBERille on myös toimitettava väitettyä vauriota esittävä valokuva sekä grillin sarjanumero, ennen kuin takuuvaatimus voidaan ottaa käsitteilyyn. Rekisteröimällä WEBER-tuotteen voit varmistaa takuun voimassaolon ja saat helposti yhteyden WEBERiin tarvittaessa.

Edellä mainittu vapaaehtoinen takuu on voimassa vain, jos omistaja huolehtii WEBER-tuotteesta asianmukaisesti ja noudattaa kaikkia tuotteen mukana toimitettavassa omistajan oppaassa olevia asennus-, käyttö- ja hoito-ohjeita, mikäli omistaja ei pysty todistamaan, että materiaaliavika tai -häiriö on riippumaton edellä mainittujen ehtojen laiminlyönnistä. Jos asut rannikolla tai käytät tuotetta uima-altaan lähetyvillä, tuotteen ulkopinnat on pestävä ja huuhteltava säännöllisesti omistajan oppaassa annettujen ohjeiden mukaisesti.

Tämä vapaaehtoinen takuu raukeaa, mikäli tuote on vaurioitunut, heikentynyt, värjäntynyt ja/tai ruostunut seuraavista syistä, joista WEBER ei ole vastuussa:

- Väärinkäyttö, korjaustoimenpide, muuntelu, virheellinen käyttö, ilkiavilta, laiminlyönti, vääränlainen asennus tai käyttö sekä normaalien ja rutiinomaisten huoltotoimien laiminlyönti.
- Hyönteisten (kuten hämähäkkien) ja jyrsijöiden (kuten oravien) vahingoittamat kaasuotkut tai muut osat.
- Alttistaminen suolavedelle ja/tai kloorivedelle, kuten uima- tai porealtaalle.
- Ankarat sääolot, kuten raekuurot, pyörremyrskyt, maanjäristykset, tsunamit tai tulvat, tornadot tai hirmumyrskyt.
- Happosateet ja muut ympäristölliset tekijät.

Muiden kuin alkuperäisten WEBER-osien käyttö grillissä ja/tai asentaminen grilliin aiheuttaa tämän vapaaehtoisen takuun raukeamisen, eikä takuu korvaa mitään siitä aiheutuneita vaurioita. Kaasugrillin muuntaminen ilman WEBERin hyväksyntää tai muun kuin WEBERin valtuuttaman huoltoteknikon toimesta aiheuttaa tämän vapaaehtoisen takuun raukeamisen.

Takuukäsittely

Jos uskot, että tuotteessasi on tämän vapaaehtoisen takuun kattama osa, ota yhteys tuotteen jälleenmyyjään. Tarvittaessa voit ottaa yhteyden myös WEBERin asiakaspalveluun. Yhteystiedot löytyvät verkkosivustoltamme (www.weber.com).

Tutkittuun tuotteen WEBER korjaa tai vaihtaa (oman valintansa mukaisesti) tämän vapaaehtoisen takuun kattaman viallisen osan. Mikäli osan korjaaminen tai vaihtaminen ei ole mahdollista, WEBER saattaa (oman valintansa mukaisesti) vaihtaa kyseisen grilliin uuteen samanarvoiseen tai arvokkaampaan grilliin. WEBER saattaa pyytää grillin omistajaa lähettämään osat tutkittavaksi, jolloin omistaja maksaa tästä aiheutuvat rahdikulut. Toimituskulut palautetaan omistajalle, jos takuu kattaa vian.

Kun otat yhteyttä tuotteen jälleenmyyjään, varmista, että saatavillasi ovat seuraavat tiedot:

- Tuotteen ostotodistus
- Väitettyä vikaa esittävä valokuva
- Tuotteen sarjanumero

Vastuuvapauslauseke

TÄMÄN VAPAAEHTOISEN TAKUUN JA SIINÄ MAINITTUVAN VASTUUVAPAUSSLAUSEKKEIDEN LISÄKSI EI MYÖNNETÄ MITÄÄN NIMENOMIAISIA TAI VAPAAEHTOISIA TAKUITA TAI VASTUUVELVOITTEITA WEBERIN SOVELLETTAVIEN LAKISÄÄTEISTEN

VASTUIDEN LISÄKSI. NYKYINEN VAPAAEHTOINEN TAKUULAUSEKE EI MYÖSKÄÄN RAJOITA TAI SULJE POIS TILANTEITA TAI VAATIMUKSIA, JOISSA WEBERILLÄ ON SITOVA LAKISÄÄTEINEN VASTUU.

MITKÄÄN TAKUUT EIVÄT OLE SOVELLETTAVISSA TÄSSÄ VAPAAEHTOISessa TAKUUSSA MAINITUN KYMMENEN (10) VUODEN TAKUUAJAN JÄLKEEN. KENENKÄÄN HENKILÖN, JÄLLEENMYYYJÄ TAI VÄHITTÄISKAUPPIAS MUKAAN LUKIEN, MYÖNTÄMÄT MUUT TAKUUT (KUTEN NK. "JATKETUT TAKUUT") EIVÄT OLE WEBERILLE SITOVIA. AINOA TÄMÄN VAPAAEHTOISEN TAKUUN MUKAINEN KORJAAVA TOIMENPIDE ON OSAN TAI TUOTTEEN KORJAAMINEN TAI VAIHTAMINEN.

TÄMÄN VAPAAEHTOISEN TAKUUN PUITTEISSA MYÖNNETTÄVÄ KORVAUS EI MISSÄÄN TAPAUKSESSA YLITÄ MYYDYN WEBER-TUOTTEEN OSTOHINTAA.

TÄMÄN VAPAAEHTOISEN TAKUUN VOIMASSAOLAIKANA VAIHDETTUJEN OSIEN JA TARVIKKEIDEN TAKUU ON VOIMASSA AINOASTAAN EDELLÄ MAINITUSTA ALKUPERÄISESTÄ KYMMENESTÄ (10) VUODESTA JÄLJELLÄ OLEVAN AJAN.

TÄTÄ RAJOITUSTA EI SOVELLETTA, JOS ON KYSE TAHALLISESTA JA TÖRKEÄSTÄ HUOLIMATTOMUUDESTA EIKÄ MYÖSKÄÄN KUOLEMANTAPAUKSISSA TAI LOUKKAANTUMISISSA, JOIDEN AIHEUTTAJA ON WEBER TAI YRITYKSEN LAILLINEN EDUSTAJA.

TÄMÄ VAPAAEHTOINEN TAKUU KOSKEE VAIN YKSITYISKÄYTÖSSÄ OLEVIA TUOTTEITA EIKÄ WEBER-GRILLEJÄ, JOITA KÄYTETÄÄN KAUPALLISISSA, KUNNALLISISSA TAI USEITA LAITTEITA SISÄLTÄVISSÄ KOHTEISSA, KUTEN RAVINTOLOISSA, HOTELLEISSA, LOMAKOhteissa TAI VUOKRAKIINTEISTOISSA.

WEBER SAATTAA TOISINAAN MUUTTAA TUOTTEIDENSA MUOTOILUA, MITÄÄN TÄHÄN VAPAAEHTOISEEN TAKUUSEEN SISÄLTYYVÄÄ TIETOA EI VOIDA TULKITA SITEN, ETTÄ WEBER ON VELVOITETTU TEKEMÄÄN VASTAAVAT MUUTOKSET AIKAIEMMIN VALMISTETTUIHIN TUOTTEISIIN, EIKÄ MUUTOKSIA MYÖSKÄÄN VOI TULKITA SITEN, ETTÄ EDELLISET MALLIT OLISIVAT JOLLAKIN TAVALLA VIALLISTA.

Omistajan oppaan lopussa olevassa luettelossa on eri maissa sijaitsevien toimipisteiden tarkemmat yhteystiedot.



YLEISET OHJEET

WEBER-kaasugrilli on kannettava, ulkona tapahtuvaan ruoanvalmistukseen tarkoitettu laite. WEBER-kaasugrillin avulla voit grillata, paahtaa ja paistaa niin hyviä ruokia, että samaan tulokseen on vaikea päästä tavallisilla keittölaitteilla. Suljettu kansi ja FLAVORIZER barit antavat ruoalle "ulkona" paistetun makusävyksen.

WEBER-kaasugrilli on kannettava, joten voit siirrellä sitä helposti puutarhassa tai patiolla. Kannettavuuden ansiosta voit ottaa WEBER-kaasugrillin mukaan muuttaessasi.

Nestekaasua on nopea käyttää ja sen avulla paistotulosta on helpompi säädellä kuin brikettejä käytettäessä.

- Nämä ohjeet sisältävät vähimmäisvaatimukset WEBER-kaasugrillin kokoamista varten. Lue ne huolellisesti ennen WEBER-kaasugrillin käyttöönottoa.
- Ei sovi lasten käyttöön.
- Älä kytke maakaasuliitäntään (kaupunkikaasu). Aukot ja venttiilit on suunniteltu ainoastaan nestekaasua varten.
- Ei saa käyttää brikettien tai laavakivien kanssa.
- Käytä ainoastaan 3–13 kg:n painoista nestekaasusäiliötä.
- Isossa-Britanniassa laitteessa on oltava BS 3016:n mukainen säädin, nimellisarvoltaan 37 millibaaria. (Toimitetaan grillin mukana.)
- Vältä letkun taivuttamista mutkalle.
- Letkun pituus ei saa ylittää 1,5 metriä.

- Suosittelemme WEBER-kaasugrillin kaasuletkun vaihtamista 5 vuoden välein. Joissakin maissa edellytetään kaasuletkun vaihtamista useammin kuin 5 vuoden välein, jolloin tätä on noudatettava.
- Käyttäjä ei saa muuttaa mitään valmistajan sinetöimiä osia.
- Laitteen muokkaaminen voi olla vaarallista.
- Käytettävä vain kansallisesti hyväksytyn matalapaineletkun ja säätimen kanssa.
- Vaihtopainesäätimien ja letkun osien on oltava ulkokäyttöisten kaasulaitteiden valmistajan määrittelemiä. ♦

SÄILYTYS

- Sulje kaasusäiliön venttiili kun et käytä WEBER-kaasugrilliä..
- Irrota kaasunsyöttöjohto, kun säilytät WEBER-kaasugrilliä sisätiloissa. Säilytä kaasusäiliö ulkona hyvin tuulettuvassa paikassa.
- Jos kaasusäiliötä ei irroteta WEBER-kaasugrillistä, tulee koko grilli ja kaasusäiliö säilyttää hyvin tuulettuvassa paikassa ulkona.
- Kaasusäiliöt on säilytettävä ulkona hyvin tuulettuvassa paikassa lasten ulottumattomissa. Irrotettuja kaasusäiliöitä ei saa säilyttää rakennuksessa, autotallissa tai muussa suljetussa tilassa. ♦

YLEISET OHJEET

KÄYTTÖ

- VAROITUS: Laite on tarkoitettu vain ulkokäyttöön. Sitä ei saa käyttää autotalleissa tai katetulla kuistilla.
- VAROITUS: WEBER-kaasugrilliä ei saa käyttää suojaamattoman syttyvän katon tai räystään alla.
- VAROITUS: Syttyviä materiaaleja ei saa säilyttää alle 60 senttimetrin säteellä grillin päällä, alla, takana tai sivuilla.
- VAROITUS: WEBER-kaasugrilliä ei ole tarkoitettu asennettavaksi asuntovaunuihin ja/tai veneisiin.
- VAROITUS: Koko grilli kuumenee käytettäessä. Älä koskaan jätä sitä ilman valvontaa.

- VAROITUS: Pidä sähköjohdot ja kaasuletku poissa kuumilta pinnoilta.
- VAROITUS: Huolehdi siitä, että paistoalueella ei ole syttyviä höyryjä ja nesteitä, kuten bensiiniä tai alkoholia eikä muita syttyviä materiaaleja.
- VAROITUS: Älä koskaan säilytä ylimääräistä (vara-)kaasusäiliötä WEBER-kaasugrillin lähellä.
- VAROITUS: Laite kuumenee voimakkaasti. Noudata erityistä varovaisuutta lasten läsnäollessa.
- VAROITUS: Älä liikuttele grilliä, kun siinä on tuli.
- VAROITUS: Käytä grilliä käsitellessäsi lämmönkestäviä grillikintaita tai -käsineitä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötasoa 2. ♦

KAASUOHJEET

TURVALLISUUSOHJEITA NESTEKAASUSÄILIÖIDEN KÄSITTELYYN

- Nestekaasu on öljynjalostustuote samoin kuin bensiini ja maakaasu. Nestekaasu on kaasua normaaliämpötilassa ja -paineessa. Nestekaasu on säiliön sisällä vallitsevassa kohtuullisessa paineessa nestettä. Paineen vapautuessa neste höyrystyy nopeasti kaasuksi.
- Nestekaasun haju muistuttaa maakaasua. Opettele tunnistamaan tämä haju.
- Nestekaasu on raskaampaa kuin ilma. Vuotanut nestekaasu voi kerääntyä syvennyksiin, mikä estää kaasun haihtumisen.
- Säiliö tulee asentaa, kuljettaa ja säilyttää pystyasennossa. Nestekaasusäiliö ei saa pudota eikä sitä saa käsitellä kovakouraisesti.
- Säiliötä ei saa säilyttää tai kuljettaa yli 51 °C lämpötilassa (liian kuuma käsin kosketettavaksi - esim: älä jätä säiliötä autoon kuumalla ilmalla).
- Käsittele "tyhjiä" nestekaasusäiliötä yhtä huolellisesti kuin täysiä. Nesteestä tyhjentyneessä säiliössä saattaa yhä olla kaasupainetta. Sulje säiliön venttiili aina ennen irrottamista.
- Älä käytä vaurioitunutta nestekaasusäiliötä. Kolhiintunut tai ruostunut nestekaasusäiliö tai säiliö, jossa on vaurioitunut venttiili, voi olla vaarallinen. Vaihda säiliö uuteen välittömästi.
- Testaa letkun ja nestekaasusäiliön liitos vuotojen varalta aina kun kytket säiliön uudelleen. Suorita testi esimerkiksi joka kerta kun säiliö on täytetty uudelleen.
- Varmista, että säätimessä on pieni tuuletusreikä alaspäin, jotta se ei kerää vettä. Tuuletusreiässä ei saa olla likaa, rasvaa, hyönteisiä jne. ♦

MAA	KAASUN TYYPPI JA PAINE
Bulgaria, Kypros, Tsekin tasavalta, Tanska, Eesti, Suomi, Unkari, Islanti, Latvia, Liettua, Malta, Alankomaat, Norja, Romania, Slovakian tasavalta, Slovenia, Ruotsi, Turkki	I ₃ B/P - 30 mbar
Belgia, Ranska, Kreikka, Irlanti, Italia, Luxemburg, Portugali, Espanja, Sveitsi, Yhdistynyt Kuningaskunta	I ₃ - 28 - 30 / 37 mbar
Puola	I ₃ P - 37 mbar
Itävalta, Saksa	I ₃ B/P - 50 mbar

KULUTUSTIEDOT				
	Propani kW	Butaani kW	Propani g/h	Butaani g/h
SUMMIT 420	18,0	20,2	1287	1470
SUMMIT 460	22,5	26,2	1608	1907
SUMMIT 470	26,0	30,2	1858	2198

VENTTIILIN SUUTINAUKON KOKO			
LPG-kaasu			
	I ₃ B/P - 30 mbar	I ₃ - 28 - 30 / 37 mbar	I ₃ B/P - 50 mbar
PÄÄPOLTTIMEN VENTTIILIT			
SUMMIT 420	0,99	0,96	0,86
SUMMIT 460	0,99	0,96	0,86
SUMMIT 470	0,99	0,96	0,86
SIVUPOLTTIMEN VENTTIILI			
SUMMIT 420	0,98	0,94	0,85
SUMMIT 460	Ei ole	Ei ole	Ei ole
SUMMIT 470	0,98	0,94	0,85
KÄRVENNYSPOLTTIMEN VENTTIILI			
SUMMIT 420	Ei ole	Ei ole	Ei ole
SUMMIT 460	0,91	0,85	0,79
SUMMIT 470	0,91	0,85	0,79
SAVUSTUSPOLTTIMEN VENTTIILI			
SUMMIT 420	Ei ole	Ei ole	Ei ole
SUMMIT 460	0,74	0,70	0,66
SUMMIT 470	0,74	0,70	0,66
IR-POLTTIMEN VENTTIILI			
SUMMIT 420	Ei ole	Ei ole	Ei ole
SUMMIT 460	0,94	0,86	0,82
SUMMIT 470	0,94	0,86	0,82

SÄILIÖN ASENTAMINEN

Osta täysi kaasusäiliö jälleenmyyjältäsi.

Säiliö tulee asentaa, kuljettaa ja säilyttää pystyasennossa. Säiliö ei saa koskaan kaatua, eikä sitä saa käsitellä huolimattomasti. Säiliötä ei saa säilyttää yli 51° C lämpötilassa (liian kuuma käsin pidettäväksi). Älä esimerkiksi jätä säiliötä autoon kuumalla ilmalla. (Katso kohdasta: "TURVALLISUUSOHJEITA NESTEKAASUSÄILIÖIDEN KÄSITTELYYN"). ♦

SÄILIÖN ASENNUSPAIKAN VAIHTOEHDOT

Voit kiinnittää säiliön oikeaan sivuseinään käyttämällä ripustinta tai asettaa säiliön maahan. Säiliö on sijoitettava alakaapin ulkopuolelle grillin oikealle puolelle. Älä yritä asentaa säiliötä alakaapin sisälle.

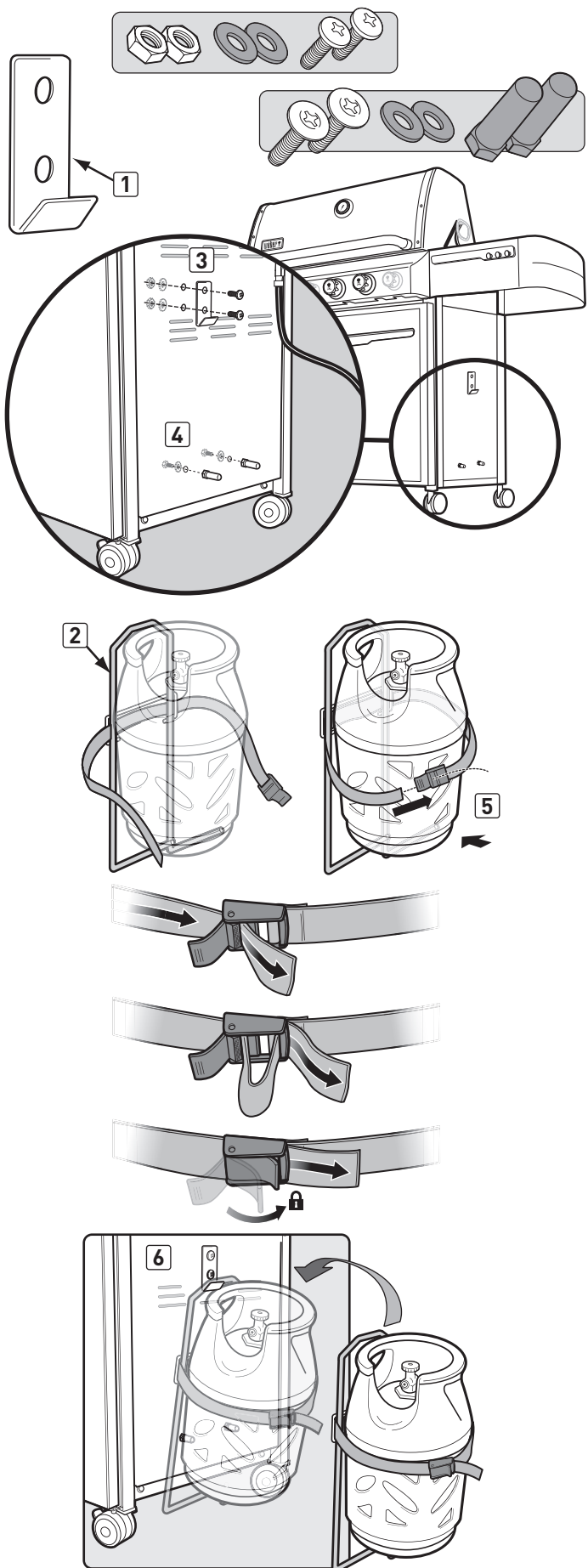
Säiliön ripustimen asennus

Tarvitset seuraavat välineet: säiliön ripustimen kiinnike (1) ja säiliön ripustin (2).

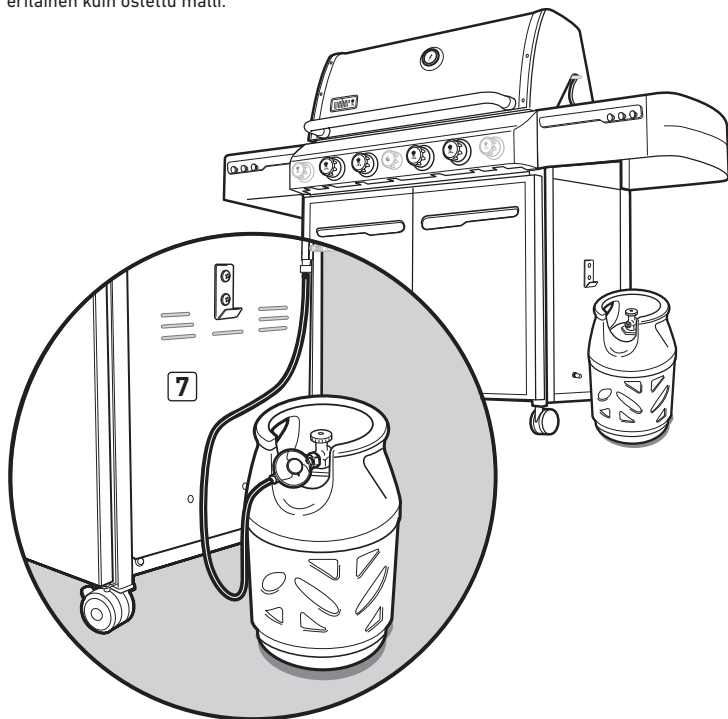
- Aseta säiliön ripustimen kiinnike grillin oikeanpuoleiseen ulkoseinään. Kiristä ruuveilla, aluslevyillä ja muttereilla (3).
- Asenna säiliön liukukappaleet (4) säiliön ripustimen kiinnikkeen alapuolella oleviin kahteen reikään. Kiristä ruuveilla, aluslevyillä ja muttereilla.
- Käännä säiliö siten, että venttiilin aukko osoittaa grillin etuosaa.
- Pidä ripustinta ja kallista säiliötä niin, että ripustimen kaksi taivutettua kannaketta ovat säiliön pohjalaipan alla. Säädä hihnaa siten, että se on tiukasti säiliötä vasten (5).
- Nosta säiliön ripustin ja aseta se säiliön pidikkeeseen kuvan (6) osoittamalla tavalla.

Sijoitus maahan

- Aseta säiliö maahan alakaapin ulkopuolelle grillin oikealle puolelle (7).
- Käännä nestekaasusäiliö siten, että venttiilin aukko on kohti WEBER-kaasugrillin etuosaa. ♦



Tämän omistajan oppaan kuvien grilli saattaa olla hieman erilainen kuin ostettu malli.



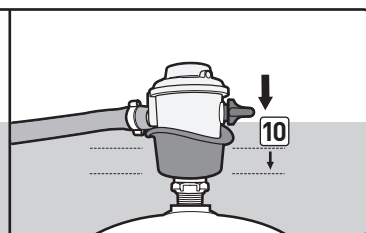
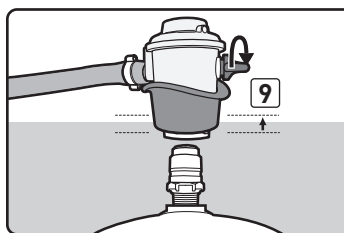
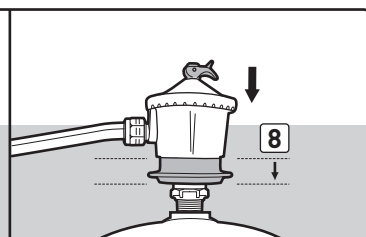
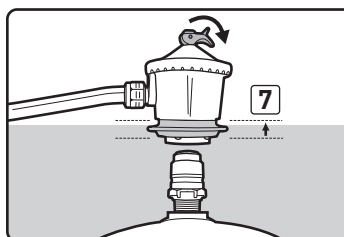
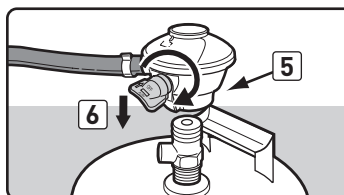
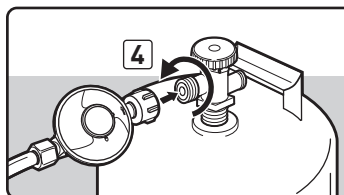
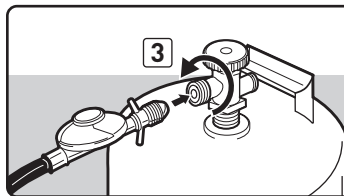
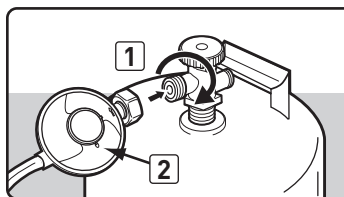
NESTEKAASUSÄILIÖN KYTKEMINEN

⚠ Varoitus: Varmista, että nestekaasusäiliön tai säätimen venttiili on kiinni.

A) Kytke nestekaasusäiliö.

Jotkin säätimet kytketään painamalla ON ja irrotetaan painamalla OFF. Joissakin taas on mutteri, jonka vasenkätinen kierre kytkeytyy säiliön venttiiliin. Noudata säätimen kytkentäohjeita kuvattuna säätimesi tyypin mukaan.

- Ruuvaa säädin säiliöön kääntämällä myötäpäivään (1). Sijoita säädin niin, että ilma-aukko (2) on alaspäin.
- Ruuvaa säädin säiliöön kääntämällä vastapäivään (3) (4).
- Kierrä säätimen vipua (5) myötäpäivään Off-asentoon. Paina säädintä säiliön venttiiliin, kunnes se napsahtaa paikoilleen (6).
- Varmista, että säätimen vipu on off-asennossa. Liu'uta säätimen kehys ylös (7) (9). Paina säädintä säiliön venttiiliin ja pidä se painettuna. Liu'uta kehys kiinni (8) (10). Toista toimenpide, jos säädin ei lukitu. ♦



VAIHTOLETKU, SÄÄDIN JA VENTTIILIKOKOONPANO

⚠ TÄRKEÄÄ: Suosittelemme WEBER-kaasugrillin kaasuletkukokoonpanon vaihtamista 5 vuoden välein. Joissakin maissa edellytetään kaasuletkun vaihtamista useammin kuin 5 vuoden välein, jolloin tätä on noudatettava.

Vaihtoletkua, säädintä ja venttiilikokoonpanoa varten ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com.

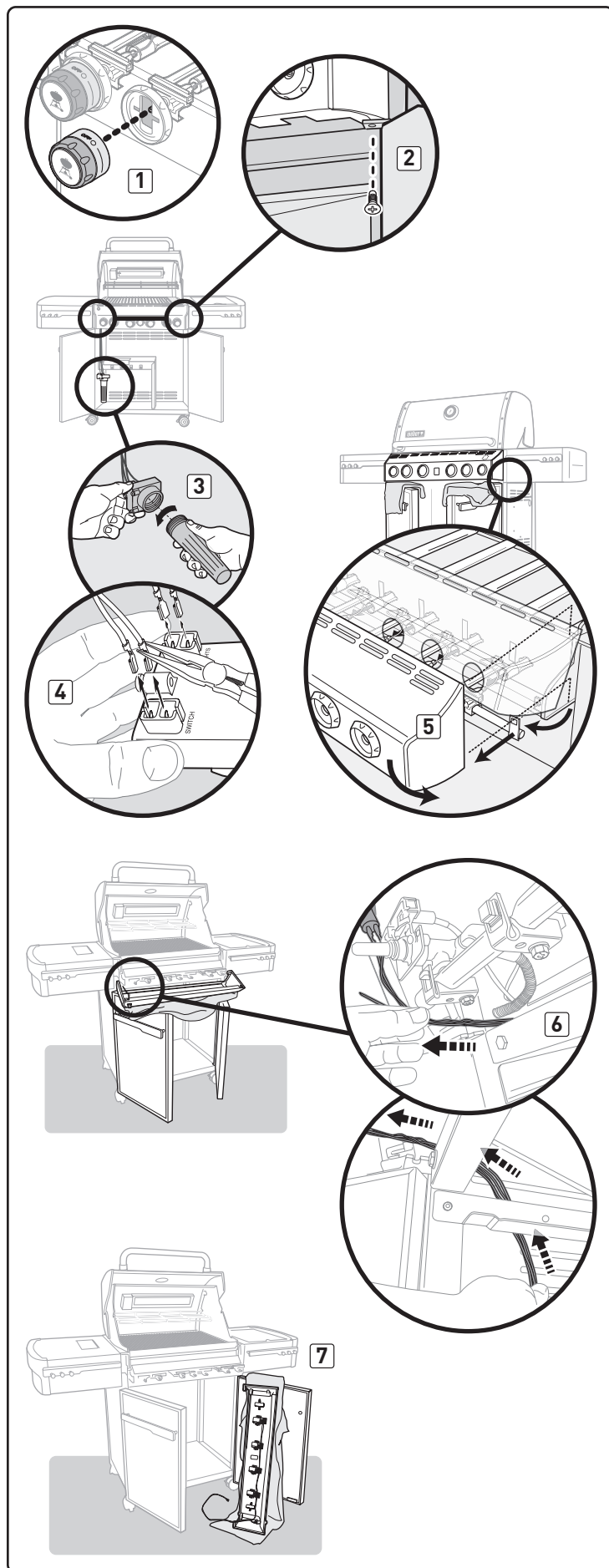
VUOTOJEN TARKASTUKSEN VALMISTELU

VAROITUS: SUMMIT-kaasugrillin kaasuliitännät on testattu tehtaalla. Suosittelemme kuitenkin kaasuliitännöjen vuotojen tarkistamista ennen SUMMIT-kaasugrillin käyttöä.

Irroita säädintaulu

Tarvittavat työkalut: Ruuvitaltta, pihdit ja pyyhkeitä.

- A) Irroita polttimen säätönupit (1).
- B) Avaa molemmat ovet. Irroita ruuvitaltalla ruuvit säädintaulun alapuolelta (2).
- C) Nosta ja irroita paristokotelo grillin kaapin sisäpuolelta (3).
- D) Irroita kärkipihdeillä johtojen liittimet paristokotelon yläosasta (4). Älä vedä johdoista, vaan irroita ne liittimistä vetämällä.
- E) Aseta pyyhkeet molempien ovikokoonpanojen yläosien peitoksi. **Tämä suojaa säädintaulua ja ovikokoonpanoja naarmuuntumiselta seuraavassa vaiheessa.**
- F) Kallista säädintaulun alaosa eteenpäin. Nosta sitä hieman (5) ja kierrä sitten etuosa alaspäin ovikokoonpanojen yläosien päälle. **(Ole varovainen, että et katkaise tai irrota ohjauspaneelin LED-valojen johtoja.)**
- G) Vedä varovasti paristojen johdot grillin kaapin sisäpuolelta (6).
- H) Avaa oikea ovi täysin. Aseta säädintaulu lattialle siten, että se nojaa vasten oikean oven päällä olevaa pyyhettä (7).



TARKISTA KAASUVUODOT

⚠ VAARA

Älä käytä kaasuvuotojen tarkistuksessa tulenliekkiä. Varmista vuotojen tarkistuksen yhteydessä, että lähellä ei ole kipinöitä tai liekkejä. Kipinät tai liekit saattavat aiheuttaa tulipalon tai räjähdysriskin, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman sekä omaisuusvahingon.

⚠ **VAROITUS:** Tarkista kaasuvuodot joka kerta kun irrotat kaasulaitteen ja kytket sen uudelleen.

Huomautus: Kaikki valmistuksen yhteydessä tehdyt kytkennät on tarkistettu huolellisesti kaasuvuotojen varalta. Polttimet on testattu tulella. Tarkista kaikki laitteet kuitenkin varmuuden vuoksi uudelleen vuotojen varalta ennen WEBER-kaasugrillin käyttöä. Kaasuliitännät ovat voineet löystyä tai vaurioitua kuljetuksen ja käsittelyn aikana.

⚠ **VAROITUS:** Tee vuototarkistukset, vaikka jälleenmyyjä tai ostopaikan työntekijä olisi koonnut grillin.

Huomautus: Koska eräät vuodon testausliuokset, kuten saippuavesi, ovat lievästi syövyttäviä, kaikki liitännät on huuhdeltava vedellä vuotojen tarkistuksen jälkeen.

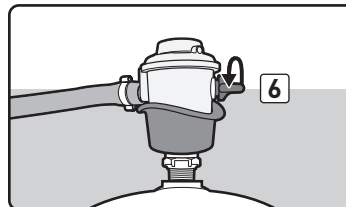
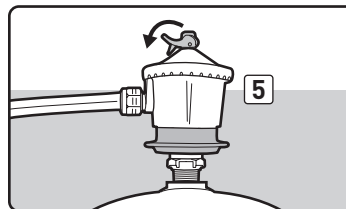
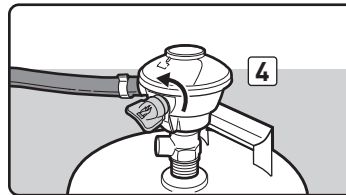
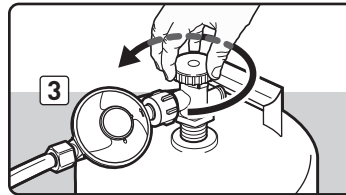
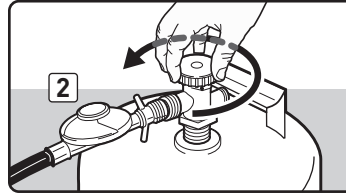
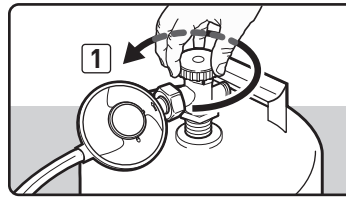
Jos grillissä on sivukeitin, varmista että se on suljettu.

Vuotojen tarkistus: avaa säiliön venttiili kääntämällä sen käsipyörää vastapäivään.

⚠ **VAROITUS:** Älä sytytä polttimia kun tarkistat mahdollisia vuotoja.

Tarvitset seuraavat välineet: saippuavettä ja räsy tai harja.

- A) Sekoita saippua veteen.
- B) Kytke säiliön venttiili käyttöön valitsemalla säiliösi ja säätimesi malliin sopiva vaihtoehto.
 - a) Käännä säiliön venttiiliä vastapäivään (1) (2) (3).
 - b) Käännä säätimen vipua vastapäivään On-asentoon (4).
 - c) Käännä säätimen vipu ylös On-asentoon (5) (6).
- C) Tarkista mahdolliset vuodot kastelemalla liitos saippuavedellä ja etsimällä kuplia. Jos kuplia muodostuu tai kupla kasvaa, kyseessä on vuoto. Jos olet löytänyt vuodon, katkaise kaasu ja kiristä laite. Käännä kaasu takaisin käyttöön ja tee uusi tarkistus saippuavedellä. Jos vuoto ei lakkaa, ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com.
- D) Kun olet tarkistanut mahdolliset vuodot, käännä kaasunsyöttö asentoon OFF säiliöltä ja huuhtelee liitännät vedellä.



Tarkista

- A) Pääkaasulinjan ja haaroituksen liitäntä (1).
- B) Vartaan (infrapunapoltin) ja kaasulinjan liitäntä (2).
- C) Tuen ja kaasuletkun liitäntä (3).

VAROITUS: Jos liitännässä (1, 2 tai 3) on vuoto, kiristä liitäntä jakoavaimella ja tarkista vuodot uudelleen saippuaveden avulla. Jos vuoto jatkuu liitännän uudelleen kiristämisen jälkeen, sammuta kaasu. **ÄLÄ KÄYTÄ GRILLIÄ.** Ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com.

- D) Sivukeitinletku tukeen (4).
- E) Sivukeitinletku pikaliittimeen, sivupolttimen venttiili- ja putkiliitännät (5).
- F) Letkun ja säätimen liitäntä (6).
- G) Säätimen ja säiliön liitäntä (7).
- H) Venttiilien ja haaroitusten liitännät (8).

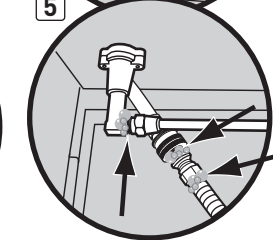
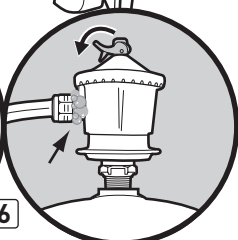
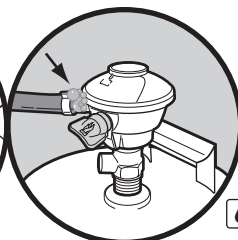
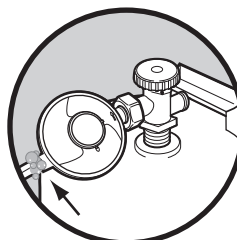
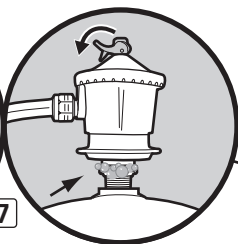
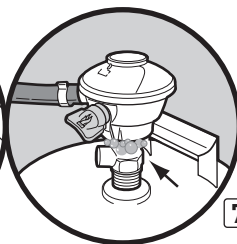
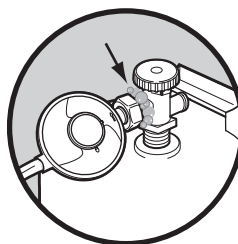
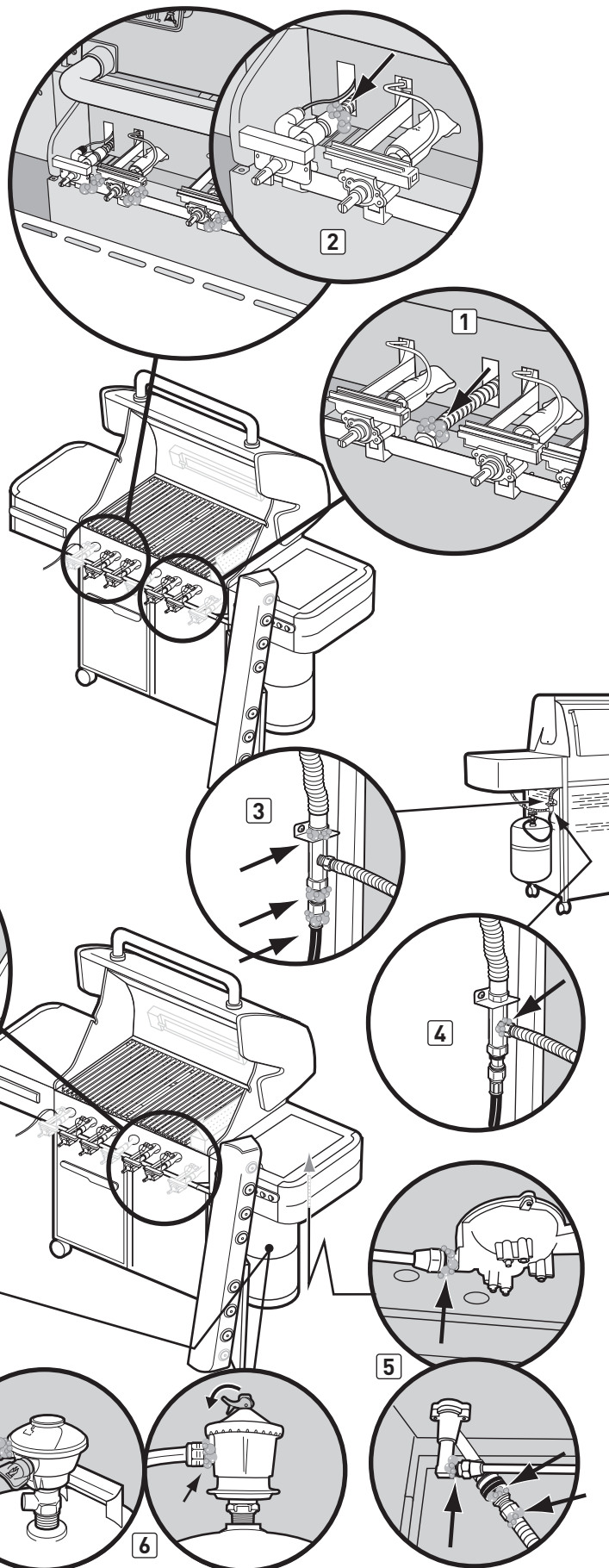
VAROITUS: Jos liitännöissä (4, 5, 6, 7 tai 8) on vuoto, sammuta kaasu. **ÄLÄ KÄYTÄ GRILLIÄ.** Ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com.

Kun olet tarkistanut mahdolliset vuodot, käännä kaasunsyöttö asentoon OFF säiliöltä ja huuhtelee liitännät vedellä.

Asenna säädintaulu takaisin

- A) Asenna säädintaulu takaisin tekemällä edellä kuvatun kohdan "Irroita säädintaulu" vaiheet käänteisessä järjestyksessä.
- B) Tarkista johtojen oikea kytkentä. Katso kohta "VALOTOIMINNOT".

VAROITUS: Varmista ennen grillin käyttöä, että kaikki osat on asennettu ja kiinnittimet kiristetty tiukasti paikoilleen. Jos et noudata tähän tuotteeseen liittyviä varoituksia, saatat aiheuttaa tulipalon, räjähdysen tai rikkoutumisen ja sitä kautta vakavia vammoja, kuoleman ja omaisuusvahinkoja. ♦



Tämän omistajan oppaan kuvien grilli saattaa olla hieman erilainen kuin ostettu malli.

NESTEKAASUSÄILIÖN TÄYTTÄMINEN

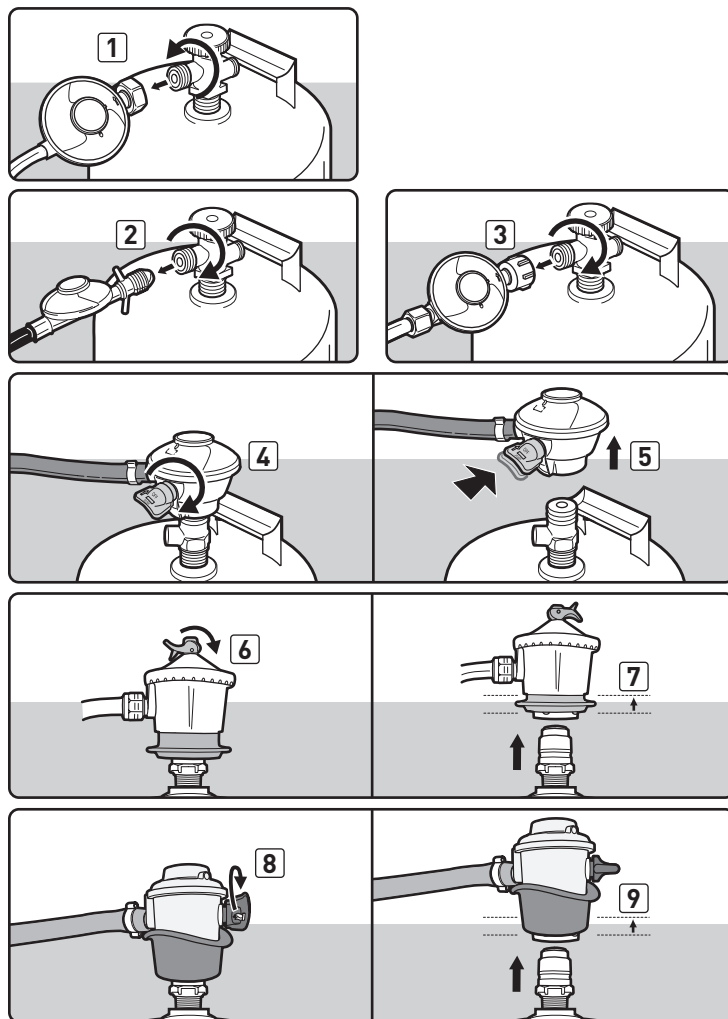
Suosittelimme, että täytät nestekaasusäiliön uudelleen ennen kuin se on täysin tyhjä. Vie säiliö täyttämistä varten "nestekaasun" jälleenmyyjälle.

Kaasusäiliön irrottaminen:

- A) Sulje kaasu ja irrota letku ja säädin säiliöstä. Noudata säätimen kytkentäohjeita kuvattuna säätimesi tyyppin mukaan.
- Irrota säätimen ruuvit säiliöstä kääntämällä vastapäivään (1).
 - Irrota säätimen ruuvit säiliöstä kääntämällä myötäpäivään (2) (3).
 - Kierrä säätimen vipua (4) myötäpäivään Off-asentoon. Paina säätimen vipua sisään, kunnes se irtoaa säiliöstä (5).
 - Käännä säätimen vipu off-asentoon (6) (8). Irrota säiliöstä liu'uttamalla säätimen kehys ylös (7) (9).
- B) Vaihda tyhjä säiliö täyteen. ♦

NESTEKAASUSÄILIÖN UUELLEEN KYTKEMINEN

Katso "NESTEKAASUSÄILIÖN KYTKEMINEN". ♦



VALOTOIMINNOT

VALAISTUT SÄÄTÖNUPIT

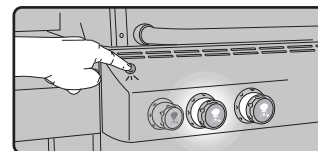
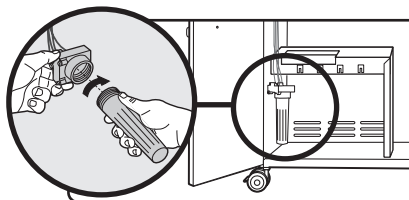
Kaasugrillissäsi on valaistut säätönupit, joiden avulla voit hienosäätää lämpöasetuksia jopa heikoissa valo-olosuhteissa.

Tarvitsee kolme "LR20"-alkaliparistoa. Älä käytä sekaisin vanhoja ja uusia paristoja tai eri tyyppisiä paristoja (tavallisia paristoja, alkaliparistoja tai ladattavia paristoja). Paristokotelo sijaitsee kaapin sisäpuolella vasemmalla.

Käynnistä painamalla virtanappia. ♦

PARISTOKOTELON JOHDOT

1	MUSTA JOHTO	
2	VIHREÄ JOHTO	
3	PUNAINEN JOHTO	
4	PUNAINEN JOHTO	



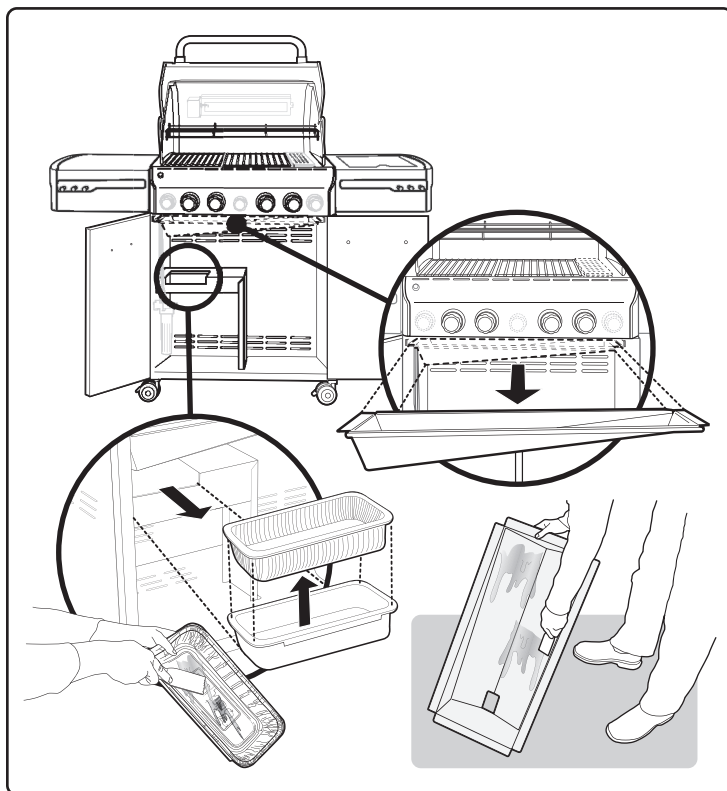
ENNEN GRILLIN KÄYTTÄMISTÄ

ULOSVEDETTÄVÄ RASVANKERÄYSASTIA JA KERTAKÄYTTÖINEN TIPUTUSASTIA

Grillissä on yhdysrakenteinen rasvankeräysjärjestelmä. Tarkista ennen jokaista käyttöä, onko rasvankeräysastiaan ja tiputusastiaan kertynyt rasvaa.

Poista ylimääräinen rasva muovilastalla, katso kuva. Tarvittaessa pese keräysastia ja tiputusastia saippuavedellä ja huuhtelee puhtaalla vedellä. Vaihda tiputusastia tarpeen mukaan.

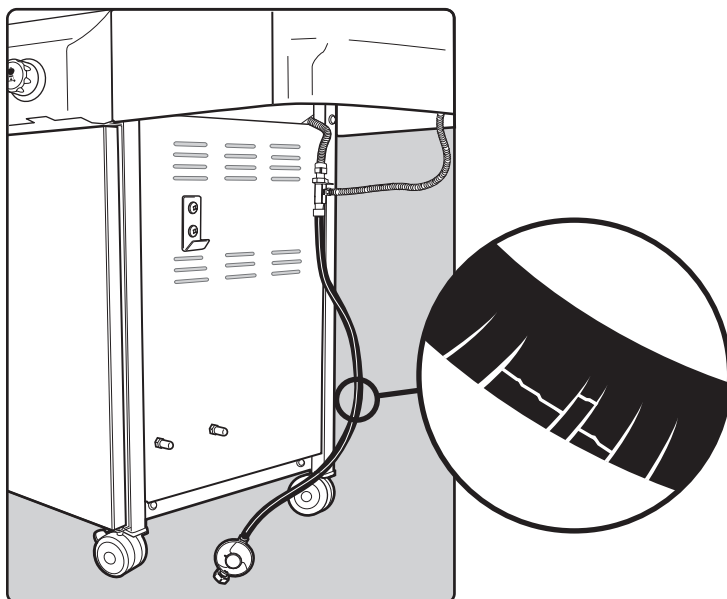
- ⚠ **VAROITUS:** Tarkista ennen jokaista käyttöä, onko keräysastiaan ja kertakäyttöiseen tiputusastiaan kertynyt rasvaa. Poista kertynyt rasva välttääksesi rasvapalon. Rasvapalo voi tuottaa vakavia vammoja tai omaisuusvahinkoja.
- ⚠ **NOUDATA VAROVAISUUTTA:** Älä vuoraa ulos vedettävää rasvankeräysastiaa foliolla. ♦



LETKUN TARKISTUS

Letku tulee tarkastaa halkeamien varalta.

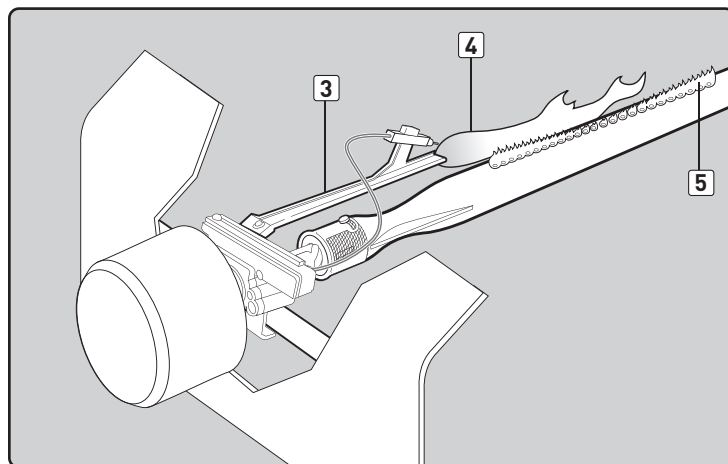
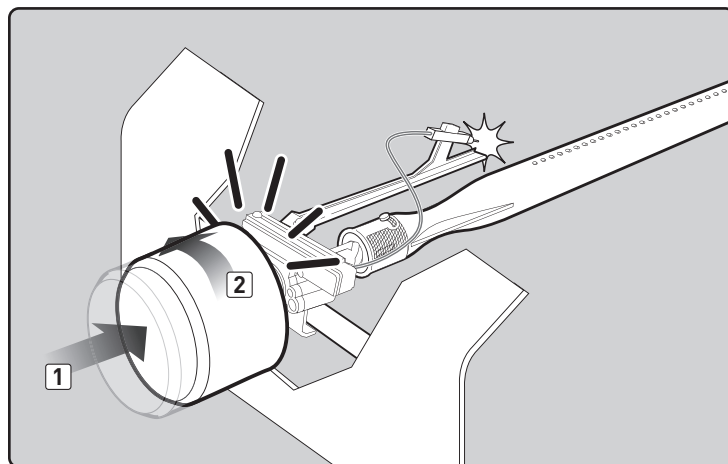
- ⚠ **VAROITUS:** Tarkista letku ennen jokaista käyttöä lovien, murtumien, kulumien tai viiltojen varalta. Älä käytä grilliä, jos letku on viallinen. Vaihda letku ainoastaan WEBER-valtuutettuun vaihtoletkuun. Ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com. ♦



⚠ Avaa kansi aina ennen polttimien sytyttämistä.

- A) Jokaisessa säätönupissa on sisään rakennettu sytytys elektrodi. Sytytys tapahtuu painamalla säätönuppi sisään (1) ja kääntämällä asentoon START/Hi (2).
- B) Tästä seuraa kaasun virtaus ja kipinä polttimen sytytysputkeen (3). Sytytysyksiköstä kuuluu "napsahdus". Polttimen sytytysputkesta polttimen vasemmalta puolelta tulee 7 mm (3") - 12 mm (5") kokoinen oranssi liekki (4).
- C) **Pitä polttimen säätönuppia painettuna kaksi sekuntia "napsahduksen" jälkeen.** Tällöin kaasu virtaa kokonaan alas polttimeen (5) ja sytytys varmistuu.
- D) Varmista katsomalla grilliritilöiden läpi, että poltin on syttynyt. Näkyvissä pitäisi olla liekki. Jos poltin ei syty ensimmäisellä kerralla, paina säätönuppi sisään ja käännä asentoon OFF. Toista sytytystoimenpide.

⚠ **VAROITUS:** Jos poltin ei syty, käännä polttimen säätönuppi asentoon OFF ja odota kaasun poistumista viisi minuuttia, ennen kuin yrität uudelleen tai yrität sytyttää grillin tulitikulla. ♦



PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS JA KÄYTTÖ

PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS

⚠ VAARA

Jos kanta ei avata grillin poltinta sytytettäessä tai jos kaasun poistumista ei ole odotettu viittä minuuttia grillin jäädessä syttymättä, saattaa aiheutua räjähdysmäinen palo, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.

Pääpolttimen pikasytytys

Huomautus: Säätonuppien pikasytytysyksiköt saavat aikaan kipinän sytytys elektrodista polttimen sytytysputkeen. Painamalla säätonupin sisään ja kääntämällä sen asentoon START/ HI saat aikaan energiaa kipinää varten. Tämä sytyttää yksittäiset polttimet.

- A) Avaa kansi (1).
B) Varmista, että polttimien säätonupit ovat asennossa OFF (2). (Paina säätonuppi sisään ja käännä myötäpäivään. Näin varmistat, että se on asennossa OFF.)

⚠ **VAROITUS:** Polttimien säätonuppien täytyy olla asennossa OFF ennen nestekaasusäiliön venttiilin avaamista.

- C) Kytke säiliön venttiili käyttöön valitsemalla säiliösi ja säätimesi malliin sopiva vaihtoehto (3).

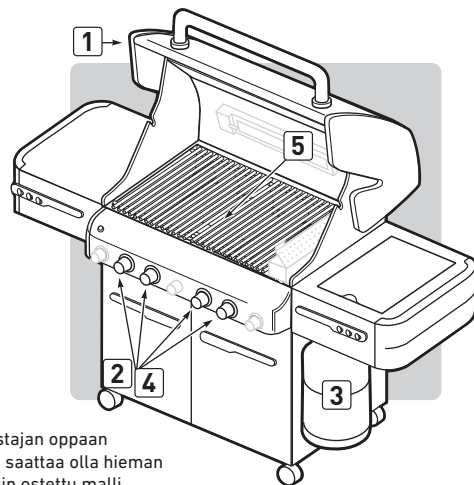
⚠ **VAROITUS:** Älä kumarru avoimen grillin päälle.

- D) Paina säätonuppi sisään ja käännä asentoon START/ HI, kunnes sytytysyksiköstä kuuluu napsahdus - pidä säätonuppiä painettuna kaksi sekuntia. Toimenpide sytyttää sytytyslaitteen, polttimen sytytysputken ja pääpolttimen (4).
E) Varmista katsomalla grilliritoilöiden läpi, että poltin on syttynyt. Näkyvissä pitäisi olla liekki (5). Jos poltin ei syty ensimmäisellä kerralla, paina säätonuppi sisään ja käännä asentoon OFF. Toista sytytystoimenpide.

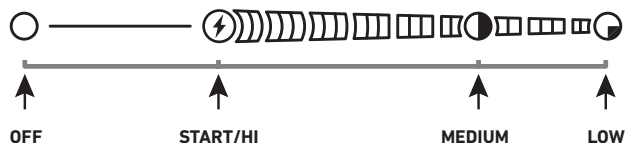
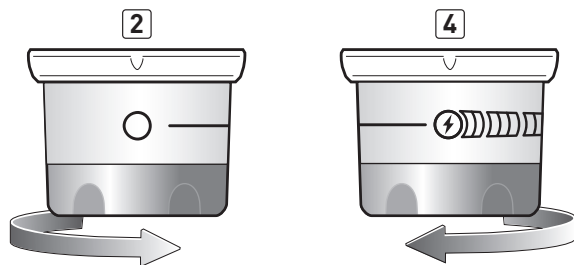
⚠ **VAROITUS:** Jos poltin ei syty, käännä polttimen säätonuppi asentoon OFF ja odota kaasun poistumista viisi minuuttia, ennen kuin yrität uudelleen tai yrität sytyttää grillin tulitikulla. ♦

SAMMUTTAMINEN

Paina polttimien säätonupit sisään ja käännä niitä myötäpäivään asentoon OFF. Katkaise kaasunsyöttö. ♦



Tämän omistajan oppaan kuvien grilli saattaa olla hieman erilainen kuin ostettu malli.



PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS JA KÄYTTÖ

PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS KÄSIN

⚠ VAARA

Jos kantta ei avata grillin poltinta sytytettäessä tai jos kaasun poistumista ei ole odotettu viittä minuuttia grillin jäädessä syttymättä, saattaa aiheutua räjähdysmäinen palo, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.

- A) Avaa kansi (1).
B) Varmista, että polttimien säätönupit ovat asennossa OFF (2). (Paina säätönuppi sisään ja käännä myötäpäivään. Näin varmistat, että se on asennossa OFF.)

⚠ **VAROITUS:** Polttimien säätönuppien täytyy olla asennossa OFF ennen nestekaasusäiliön venttiilin avaamista.

- C) Kytke säiliön venttiili käyttöön valitsemalla säiliösi ja säätimesi malliin sopiva vaihtoehto (3).

- D) Aseta tulitikku tulitikun pidikkeeseen ja sytytä se.

⚠ **VAROITUS:** Älä kumarru avoimen grillin päälle.

- E) Sytytä valittu poltin työntämällä tulitikunpidike ja sytytetty tulitikku grilliritilöiden ja FLAVORIZER barien välistä (4).

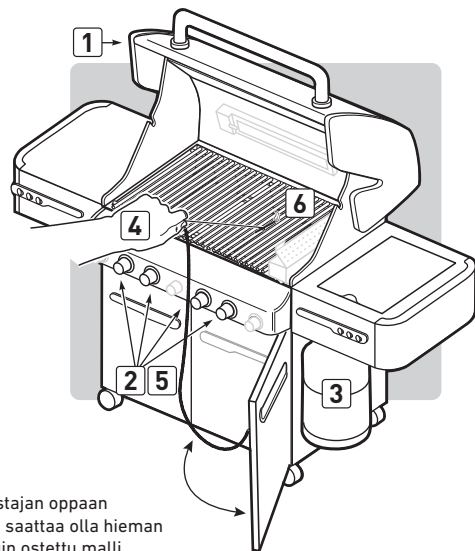
- F) Paina säätönuppi sisään ja käännä asentoon START/HI (5).

- G) Varmista katsomalla grilliritilöiden läpi, että poltin on syttynyt. Näkyvissä pitäisi olla liekki (6).

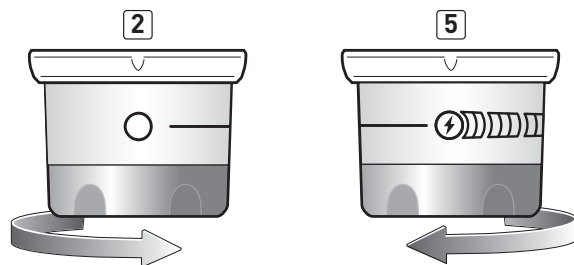
⚠ **VAROITUS:** Jos poltin ei syty, käännä polttimen säätönuppi asentoon OFF ja odota kaasun poistumista viisi minuuttia ennen kuin yrität uudelleen. ♦

SAMMUTTAMINEN

Paina polttimen säätönuppi sisään ja käännä sitä myötäpäivään asentoon OFF. Sulje kaasunsyöttö. ♦



Tämän omistajan oppaan kuvien grilli saattaa olla hieman erilainen kuin ostettu malli.



- Esilämmitä grilli ennen ruoanvalmistusta. Aseta kaikki polttimet kuumuudelle HI ja sulje kansi. Lämmitä 10 minuuttia tai kunnes lämpömittari näyttää 260°-288°C (500°-550°F).
- Paahda ja kypsennä liha kansi kiinni, niin ruoka onnistuu joka kerta.
- Ruokaohjeiden grillausajoissa oletuksena on 20 °C (70°F) ulkolämpötila ja tyyni tai vähätuulinen sää. Varaa kylmällä tai tuulisella säällä tai korkealla paikalla enemmän aikaa. Varaa kuumalla ilmalla vähemmän aikaa kypsennykseen.
- Grillausaikaan vaikuttavat sää sekä grillattavan ruoan määrä, koko ja muoto.
- Kaasugrillin lämpötila voi olla ensimmäisillä käyttökerroilla normaalia korkeampi.
- Grillausolosuhteet saattavat edellyttää polttimen säätimen käyttämistä oikean paistolämpötilan saavuttamiseksi.
- Suurten lihapalojen kypsennysaika kiloa kohti on pidempi kuin pienten palojen. Täynnä ruokaa oleva grilliristilä tarvitsee pidemmän kypsennysajan. Syvissä astioissa grillattava ruoka tarvitsee pidemmän ajan kuin matalassa paistinpannussa.
- Poista ylimääräinen rasva pihveistä, kytjyksistä ja paisteista. Jätä vain reilu 6,4 millin (¼") kerros rasvaa. Vähärasvaisuus helpottaa puhdistamista ja suojaa leimahduksilta.
- Suoraan polttimien yläpuolella olevia ruokia saattaa joutua kääntämään tai siirtämään viileämpään kohtaan.
- Käytä lihaa käsiteltäessä mieluummin pihtejä kuin haarukkaa, jotta lihasnesteet eivät karkaa. Käytä suurta kalaa käsiteltäessä kahta lastaa.
- Jos liekit leimahtavat, sammuta polttimet ja siirrä ruoka toiseen kohtaan grillausristilää. Liekit asettuvat pian. Sytytä grilli uudelleen liekkien asetuttua. **ÄLÄ KÄYTÄ VETTÄ KAASUGRILLIN SAMMUTUKSESSA.**
- Tietyt ruoat, kuten pataruoat ja kalafileet, grillataan astiassa. Kätevien kertakäyttöisten folioastoiden lisäksi voidaan käyttää mitä tahansa uunin kestäviä metallikattiloita.
- Varmista, että pohjalevy ja rasvan keräilyastia ovat puhtaita ja että niillä ei ole roskia.
- Älä vuoraa ulos vedettävää rasvankeräysastiaa foliolla. Se voi estää rasvan valumisen keräysastiaan.
- Käyttämällä ajastinta saat varoituksen, kun "kypsästä" on tulossa "yli kypsää". ♦

ESILÄMMITYS

WEBER-kaasugrillisi on energiatehokas laite. Se toimii taloudellisesti matalalla BTU-tasolla. Grillin esilämmittäminen ennen grillausta on tärkeää. Sytytä grilli tämän oppaan sytyttämistä käsittelevien ohjeiden mukaisesti. Esilämmittäminen: sytytyksen jälkeen käännä kaikki polttimet asentoon START/HI, sulje kansi, ja lämmitä kunnes lämpötila on 260° ja 288° C (500°F ja 550°F) välillä, suositellussa paahtolämpötilassa. Esilämmitä grilliä 10 - 15 minuuttia olosuhteiden, kuten lämpötilan ja tuulen mukaan.

Voit säätää yksittäisiä polttimia haluamallasi tavalla. Säätöasetukset ovat OFF, START/HI, MEDIUM, tai LOW.

Huomautus: Tuuli ja sää saattavat edellyttää polttimen säätönupin käyttöä oikean paistolämpötilan saavuttamiseksi.

Huomautus: Jos grilli viilenee grillatessa, katso tämän oppaan kohta Vianetsintä.

VAROITUS: Älä siirrä WEBER-kaasugrillii, kun se on käytössä tai kuumana.

Jos poltin sammuu paistamisen aikana, avaa kansi, kytke pois kaikki polttimet ja odota viisi minuuttia, ennen kuin sytytät polttimet uudelleen. ♦

PEITETTY GRILLAAMINEN

Grillaaminen tapahtuu kansi kiinni tasaisen lämmönjakautumisen takaamiseksi. Kansi suljettuna kaasugrilli toimii samaan tapaan kuin tavallinen uuni. Kannen lämpömittari näyttää grillin lämpötilan. Esilämmittäminen ja grillaus tehdään kansi kiinni. Älä kurki – lämpöä katoaa joka kerta kun nostat kannen. ♦

ROISKEET JA RASVA

FLAVORIZER barit on suunniteltu "savustamaan" sopiva määrä roiskeita maukkuuden takaamiseksi. Ylimääräiset roiskeet ja rasva kerääntyvät keräilyastian ulos vedettävän rasvavelyn alle. Saatavilla on keräilyastiaan sopivia, kertakäyttöisiä tiputusastioita.

VAROITUS: Tarkista ennen jokaista käyttöä, onko rasvavelyyn ja keräilyastian kertynyt rasvaa. Poista kertynyt rasva välttääksesi rasvapalon. ♦

FLAVORIZER-JÄRJESTELMÄ

Kun lihasta valuu nesteitä FLAVORIZER bareille, ne synnyttävät savua, joka antaa ruoalle vastustamattoman grillatun maun. Polttimien ainutlaatuisen suunnittelun, FLAVORIZER barien ja monipuolisen lämpötilan säädön ansiosta leimahduksien mahdollisuus on käytännössä poissuljettu, koska SINÄ ohjaat liekkejä. FLAVORIZER barit ja polttimet on suunniteltu ohjaamaan ylimääräinen rasva rasvavelyn kautta keräilyastiaan. ♦

SEAR STATION

WEBER-kaasugrillisi voi sisältää paahtopolttimen ohuiden lihanpalojen ja kalan paahtamiseksi. SEAR STATION-polttimessa on päälle-pois-ohjaus, joka toimii kahden viereisen pääpolttimen kanssa. Paahtopolttimella ja viereisillä polttimilla voit tehokkaasti paahtaa lihaa samalla kun käytät muita keittämiä kohtuullisella lämmöllä kypsentämiseen (katso "SEAR STATION-POLTTIMEN SYTYTYS & KÄYTTÖ") ♦



Grillauksessa on tärkeintä tietää, pitääkö ruokaa varten käyttää suoraa vai epäsuoraa kypsennystä. Ero on yksinkertainen: aseta ruoka tulen päälle tai tuli ruoan sivuille. Valitsemalla sopivan grillaustavan pääset nopeammin parhaisiin tuloksiin – ja varmistat, että ruoka on täysin kypsää. ♦

SUORA KYPSENNYS

Samoin kuin grillatessa, suorassa kypsennyksessä ruoka kypsennetään suoraan lämmönlähteen yläpuolella. Jotta lämpö jakautuisi tasaisesti, käännä ruoka kertaalleen grillauksen puolivälissä.

Käytä suoraa kypsennystä ruokiin, joiden kypsytys kestää alle 25 minuuttia: pihvit, kyljykset, kebabit, makkarat, vihannekset yms.

Suoraa kypsennystä käytetään lihan paahtamiseen. Kun ruoka paahtettaessa koskettaa ritilää, se saa ihanan rapean kuoren. Pinta saa myös lisää makua ja väriä. Paahtaminen on eduksi pihvien, kyljyksien, broilerinrintojen ja suurten lihapalojen valmistuksessa.

Liha paahtetaan asettamalla se kuumalla lämmöllä suoran tulen päälle 2–5 minuutiksi puolta kohden. Pienemmät palat tarvitsevat lyhyemmän paahtoajan. Paahtamisen jälkeen ruoka viimeistellään yleensä matalammalla lämmöllä. Voit viimeistellä nopeasti valmistuvat ruoat suoraan menetelmällä. Käytä hitaammin valmistuviin ruokiin epäsuoraa menetelmää.

Voit käyttää suoraa kypsennystä esilämmittämällä grillin polttimet asennossa HI. Aseta ruoka grilliritilälle ja säädä polttimet ruokaohjeessa mainittuun lämpötilaan. Sulje grillin kansi ja avaa se vain ruoan kääntämistä varten tai kypsennysajan loppupuolella sen kypsytyksen tarkistamista varten. ♦

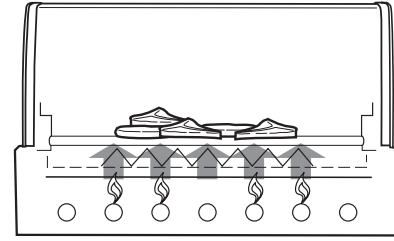
EPÄSUORA KYPSENNYS

Epäsuoraa grillausmenetelmää voidaan verrata uunissa paistamiseen, lisäetuna grillattu koostumus, maku ja ulkonäkö, joita ei saa uunissa. Epäsuorassa kypsennyksessä polttimet palavat ruoan molemmin puolin, mutta eivät suoraan sen alapuolella. Nouseva lämpö heijastuu kannesta ja grillin sisäpinnoista. Kiertävä lämpö kypsentää ruoan tasaisesti joka puolelta kiertoilmauunin tapaan. Ruokaa ei tarvitse kääntää.

Käytä epäsuoraa menetelmää ruokiin, joiden kypsytys kestää yli 25 minuuttia tai jotka suora liekki voi kuivattaa tai polttaa. Tällaisia ruokia ovat muun muassa paistit, kyljykset, kokonaiset broilerit, kalkkunat ja muut suuret lihapalat sekä kalafileet.

Voit käyttää epäsuoraa kypsennystä esilämmittämällä grillin polttimet asennossa HI. Säädä sitten ruoan molemmin puolin olevat polttimet ruokaohjeessa mainittuun lämpötilaan ja sammuta suoraan ruoan alapuolella olevat polttimet. Parhaan tuloksen saat asettamalla paistit, siipikarjan tai isot lihapalat paistitelineeseen kertakäyttöisen folioastian sisälle. Kun kypsennysaika on pidempi, lisää vettä folioastiaan, ettei tippuva neste syty palamaan. Kerätyn nesteen voi käyttää kastikkeisiin. ♦

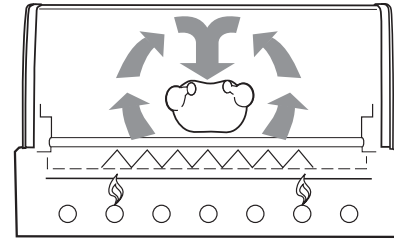
4 POLTINTA



SUORA MENETELMÄ

Ruoka sijoitetaan grilliritilöille suoraan palavien polttimien yläpuolelle.

4 POLTINTA



EPÄSUORA MENETELMÄ

Ruoka sijoitetaan grilliritilöille palavien polttimien väliin.

SIVUPOLTTIMEN SYTYTYS JA KÄYTTÖ

SIVUKEITTIMEN SYTYTYS

⚠ VAARA

Jos kantha ei avata grillin sivukeitintä sytytettäessä tai jos kaasun poistumista ei ole odotettu viittä minuuttia sivukeittimen jäädessä syttymättä, siitä saattaa aiheutua räjähdysmäinen palo, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.

- A) Avaa sivukeittimen kansi (1).
- B) Tarkista, että sivukeittimen venttiili on suljettu (paina säätönuppi sisään ja käännä myötäpäivään varmistaaksesi, että se on asennossa OFF) ja että käyttämättömien polttimien säätöventtiilit on suljettu (paina sisään ja käännä myötäpäivään) (2).
- C) Kytke säiliön venttiili käyttöön valitsemalla säiliösi ja säätimesi malliin sopiva vaihtoehto (3).
- D) Paina sivukeittimen säätöventtiili alas ja käännä se asentoon START/HI (4).
- E) Paina sytytysnappia useaan kertaan, niin että se napsahtaa joka kerta, kunnes näet liekin (5).

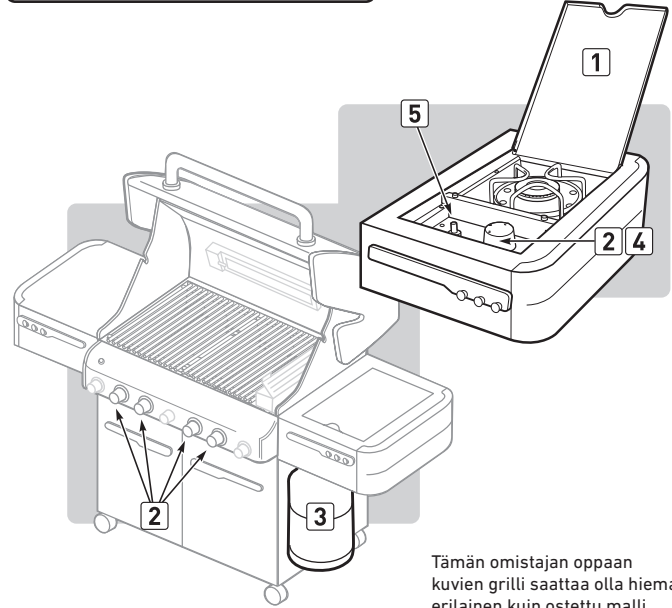
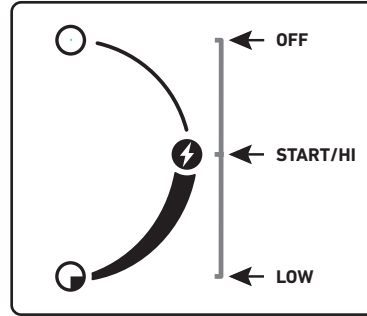
⚠ **NOUDATA VAROVAISUUTTA:** Sivukeittimen liekki voi olla vaikea havaita kirkkaalla säällä.

⚠ **VAROITUS:** Jos sivukeitin ei syty viidessä sekunnissa:

- a) Sulje sivukeittimen säätöventtiili, pääpolttimet ja kaasunsyöttö.
- b) Odota kaasun poistumista 5 minuuttia ennen kuin yrität uudelleen tai yrität sytyttää grillin tulitikulla (katso kohta "SIVUKEITTIMEN SYTYTTÄMINEN KÄSIN"). ♦

SAMMUTTAMINEN

Paina polttimen säätönuppi sisään ja käännä se asentoon OFF. Varmista ennen sivukeittimen kannen sulkemista, että poltin on OFF-asennossa ja jäähtynyt. ♦



Tämän omistajan oppaan kuvien grilli saattaa olla hieman erilainen kuin ostettu malli.

SIVUKEITTIMEN SYTYTYS KÄSIN

⚠ VAARA

Jos kantha ei avata grillin sivukeitintä sytytettäessä tai jos kaasun poistumista ei ole odotettu viittä minuuttia sivukeittimen jäädessä syttymättä, saattaa aiheutua räjähdysmäinen palo, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.

- A) Avaa sivukeittimen kansi (1).
- B) Tarkista, että sivukeittimen venttiili on suljettu (2) (paina säätönuppi sisään ja käännä myötäpäivään varmistaaksesi, että se on asennossa OFF), ja että käyttämättömien polttimien säätöventtiilit on suljettu (paina sisään ja käännä myötäpäivään).
- C) Kytke säiliön venttiili käyttöön valitsemalla säiliösi ja säätimesi malliin sopiva vaihtoehto (3).
- D) Aseta tulitikku tulitikut pidikkeeseen ja sytytä se.
- E) Pidä tulitikut pidikettä ja sytytettyä tulitikkoa sivukeittimen kummalla tahansa puolella (4).
- F) Paina sivukeittimen säätöventtiili alas ja käännä se asentoon START/HI (5).

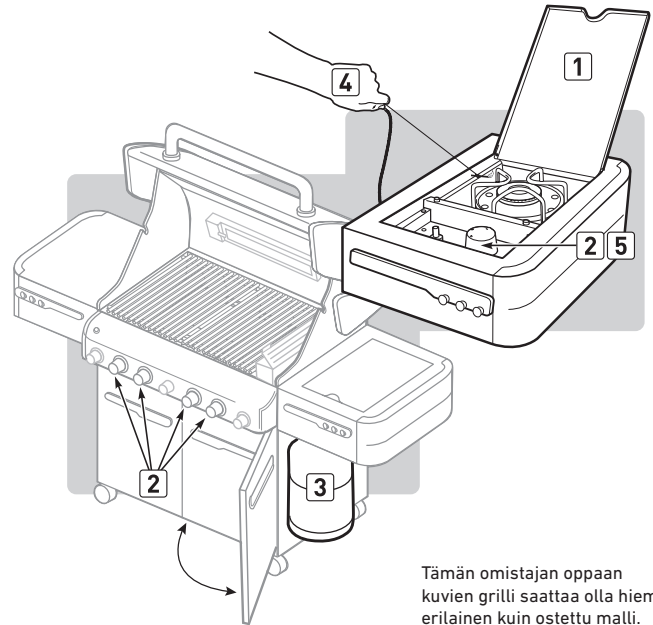
⚠ **NOUDATA VAROVAISUUTTA:** Sivukeittimen liekki voi olla vaikea havaita kirkkaalla säällä.

⚠ **VAROITUS:** Jos sivukeitin ei syty viidessä sekunnissa:

- a) Sulje sivukeittimen säätöventtiili, pääpolttimet ja kaasunsyöttö.
- b) Odota kaasun poistumista viisi minuuttia ennen kuin yrität uudelleen. ♦

SAMMUTTAMINEN

Paina polttimen säätönuppi sisään ja käännä se asentoon OFF. Varmista ennen sivukeittimen kannen sulkemista, että poltin on OFF-asennossa ja jäähtynyt. ♦



Tämän omistajan oppaan kuvien grilli saattaa olla hieman erilainen kuin ostettu malli.

SEAR STATION POLTTIMEN SYTYTYS

⚠ VAARA

Jos kantta ei avata grillin poltinta sytyttäessä tai jos kaasun poistumista ei ole odotettu viittä minuuttia grillin jäädessä syttymättä, saattaa aiheutua räjähdysmäinen palo, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.

The SEAR STATION-polttimessa on päälle-pois-säätö. SEAR STATION-polttimen sytyttämiseksi sytytä ensin kaksi sen viereistä pääpoltinta.

Viereisen pääpolttimen pikasytytys

Huomautus: Kunkin pääpolttimen säätönupin pikasytytysyksikkö saa aikaan kipinän sytytys Elektrodiasta polttimen sytytysputkeen. Painamalla säätönupin sisään ja kääntämällä sen asentoon START/Hi saat aikaan energiaa kipinää varten. Tämä sytyttää yksittäiset polttimet.

⚠ **VAROITUS:** Tarkista letku ennen jokaista käyttöä lovien, murtumien, kulumien tai viiltojen varalta. Älä käytä grilliä, jos letku on viallinen. Vaihda letku ainoastaan WEBER-valtuutettuun vaihtoletkuun. Ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com.

- A) Avaa kansi (1).
- B) Varmista, että polttimien säätönupit ovat asennossa OFF (2). (Paina säätönuppi sisään ja käännä myötäpäivään. Näin varmistat, että se on asennossa OFF.)
- C) Kytke säiliön venttiili käyttöön valitsemalla säiliösi ja säätimesi malliin sopiva vaihtoehdo (3).

⚠ **VAROITUS:** Älä kumarru avoimen grillin päälle.

- D) Sytytä viereiset SEAR STATION-pääpolttimet (4). Paina säätönuppi sisään ja käännä asentoon START/Hi, kunnes sytytysyksiköstä kuuluu napsahdus - pidä säätönuppiä painettuna kaksi sekuntia. Toimenpide sytyttää sytytyslaitteen, polttimen sytytysputken ja pääpolttimen.
- E) Varmista katsomalla grilliritilöiden läpi, että poltin on syttynyt (5). Näkyvissä pitäisi olla liekki. Jos poltin ei syty ensimmäisellä kerralla, paina säätönuppi sisään ja käännä asentoon OFF. Toista sytytystoimenpide.

SEAR STATION-polttimen sytytys: Poltin syttyy viereisen sytytetyn pääpolttimen avulla

- F) Käännä SEAR STATION-polttimen säätönuppi asentoon ON (6).
- G) Varmista polttimen syttyminen katsomalla, että liekki näkyy (7).

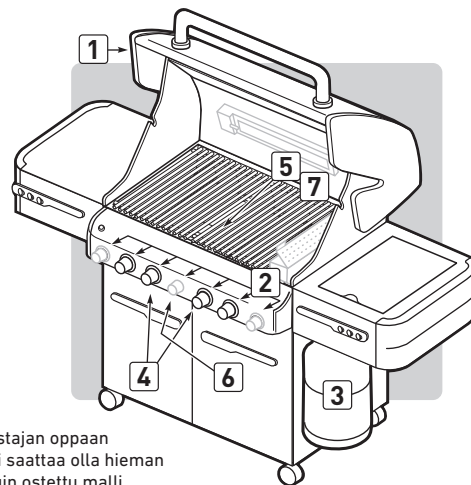
⚠ **VAROITUS:** Jos kaasu ei syty viidessä sekunnissa, käännä polttimen säädin OFF-asentoon, odota 5 minuuttia ja toista vaiheet F & G, tai katso "SEAR STATION POLTTIMEN SYTYTYS KÄSIN"-ohjeet.

⚠ **VAROITUS:** Jos poltin ei syty, käännä polttimen säätönuppi asentoon OFF ja odota kaasun poistumista viisi minuuttia, ennen kuin yrität uudelleen tai yrität sytyttää grillin tulitikulla.

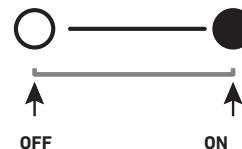
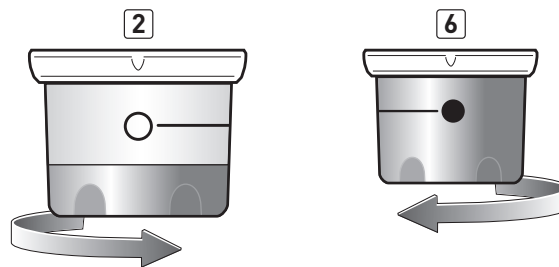
Huomautus: Katso polttimen irrotus- ja puhdistusohjeet kohdasta "HUOLTO". ♦

SAMMUTTAMINEN

Paina polttimien säätönupit sisään ja käännä niitä myötäpäivään asentoon OFF. Katkaise kaasunsyöttö. ♦



Tämän omistajan oppaan kuvien grilli saattaa olla hieman erilainen kuin ostettu malli.



SEAR STATION SYTYTYS JA KÄYTTÖ

SEAR STATION-POLTTIMEN SYTYTYS KÄSIN

⚠ VAARA

Jos kantha ei avata grillin poltinta sytytettäessä tai jos kaasun poistumista ei ole odotettu viittä minuuttia grillin jäädessä syttymättä, saattaa aiheutua räjähdysmäinen palo, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.

The SEAR STATION-polttimessa on päälle-pois-säätö. SEAR STATION-polttimen sytyttämiseksi sytytä ensin kaksi sen viereistä pääpoltinta.

Viereisen pääpolttimen pikasytytys

Huomautus: Kunkin pääpolttimen säätönupin pikasytytysyksikkö saa aikaan kipinän sytytys Elektrodit polttimen sytytysputkeen. Painamalla säätönupin sisään ja kääntämällä sen asentoon START/Hi saat aikaan energiaa kipinää varten. Tämä sytyttää yksittäiset polttimet.

- A) Avaa kansi (1).
- B) Varmista viereisen SEAR STATION-pääpolttimen syttyminen katsomalla, että liekki näkyy (2).
- C) Aseta tulitikki tulitikut pidikkeeseen ja sytytä se.

⚠ VAROITUS: Älä kumarru avoimen grillin päälle.

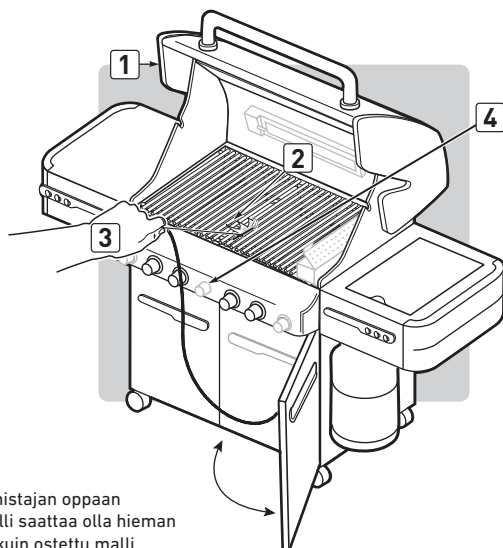
- D) Sytytä SEAR STATION-poltin työntämällä tulitikutpidike ja sytytetty tulitikki grilliritilöiden ja FLAVORIZER barien välistä (3).
- E) Paina SEAR STATION-säätönuppi sisään ja käännä se ON-asentoon (4).

⚠ VAROITUS: Jos poltin ei syty, käännä polttimen säätönuppi asentoon OFF ja odota kaasun poistumista viisi minuuttia ennen kuin yrität uudelleen.

Huomautus: Katso polttimen irrotus- ja puhdistusohjeet kohdasta "HUOLTO". ♦

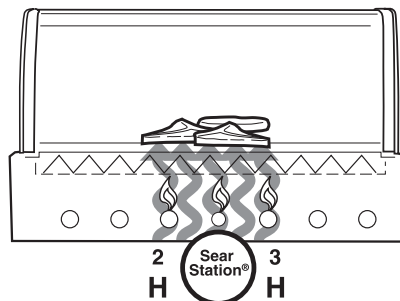
SAMMUTTAMINEN

Paina polttimen säätönuppi sisään ja käännä niitä myötöpäivään asentoon OFF. Katkaise kaasunsyöttö. ♦



Tämän omistajan oppaan kuvien grilli saattaa olla hieman erilainen kuin ostettu malli.

4 POLTINTA



PAAHTOMENETELMÄ

Ruoka sijoitetaan korkeaan kuumuuteen palavien polttimien väliin.

SEAR STATION-POLTTIMEN KÄYTTÖ

WEBER-kaasugrillisi on varustettu paahtopolttimella lihan, kuten pihvien, siipikarjan palojen, kalan ja kyljysten paahtamiseksi.

Paahtaminen on suora grillaustapa, jossa ruoan pinta ruskistuu korkeassa lämpötilassa. Paahtamalla tai ruskistamalla lihan molemmilta puolin saat houkuttelevan maun, kun ruoan pinta karamelloituu. Paahtaminen antaa myös hyvän ulkonäön lihalle, kun grilliritilästä jää paahtojäljet lihaan. Tämä yhdistettynä koostumukseen ja makuihin tekee ruoasta herkullista.

SEAR STATION-polttimessa on päälle-pois-ohjaus, joka toimii kahden viereisen pääpolttimen kanssa. Paahtopolttimella ja viereisillä polttimilla voit tehokkaasti paahtaa lihaa samalla kun käytät muita keittämiä kohtuullisella lämmöllä kypsentämiseen.

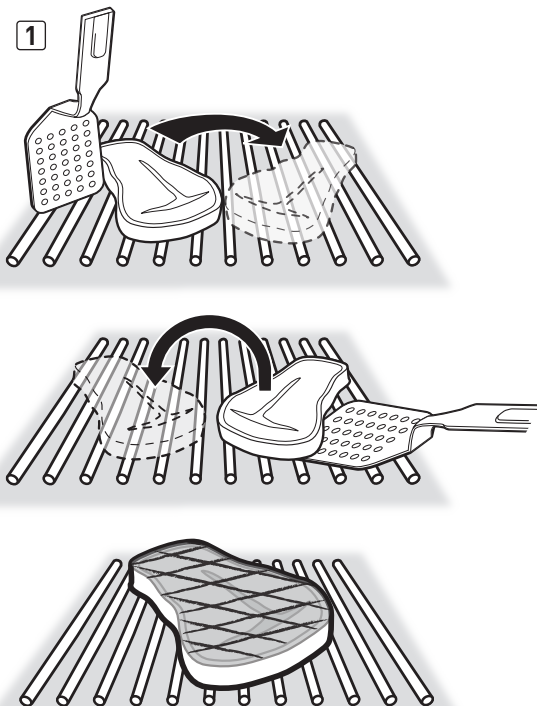
Ennen paahtamista käännä kaikki pääpolttimet asentoon HI 15 minuutiksi grillin esilämmitystä varten. *Huomautus: Grillaa aina kansi suljettuna, jolloin saat korkeimman lämpötilan ja vältät liekkien leimahtelun.*

Grillin esilämmityksen jälkeen sammuta ulommat polttimet tai säädä ne pienelle liekille. Jätä kaksi keskipoltinta asentoon HI ja sytytä SEAR STATION-poltin.

Aseta liha suoraan SEAR STATION-polttimen päälle. Paahtaa lihaa molemmilta puolilta 1–4 minuuttia sen tyyppin ja paksuuden mukaan. Saat ristikkäiset paahtojäljet (1) kääntämällä lihan vaakatasossa neljänneskierröksen, ennen kuin paahtat toisen puolen samalla tavoin.

Paahtamisen jälkeen voit viimeistellä grillaamisen siirtämällä lihan kohtuulliseen lämpöön ulkopolttimien päälle, jotta saat halutun kypsyyssasteen.

Kun saat kokemusta SEAR STATION-polttimen käytöstä, voit kokeilla erilaisia paahtoajoja, jotta saat makuasi parhaiten tyydyttävät tulokset. ♦



SAVUSTUSPOLTTIMEN SYTYTYS & KÄYTTÖ

SAVUSTUSPOLTTIMEN SYTYTYS

⚠ VAARA

Jos kantha ei avata grillin poltinta sytytettäessä tai jos kaasun poistumista ei ole odotettu viittä minuuttia grillin jäädessä syttymättä, saattaa aiheutua räjähdysmäinen palo, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.

Savustuspoltin pikasytytys

Huomautus: Säätonupin pikasytytysyksikkö saa aikaan kipinän sytytys elektrodista poltinputkeen. Painamalla säätonupin sisään ja kääntämällä sen asentoon START/HI saat aikaan energian kipinää varten. Tämä sytyttää savustuspoltin.

⚠ **VAROITUS:** Tarkista letku ennen jokaista grillin käyttöä lovien, murtumien, kulumien tai viiltojen varalta. Älä käytä grilliä, jos letku on viallinen. Vaihda letku ainoastaan WEBERin® hyväksymään vaihtoletkuun. Ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com.

- A) Avaa grillin kansi (1).
B) Avaa savustuslaatikon kansi (2).
C) Täytä savustin vedessä liotetuilla puupaloilla tai -lastuilla (3).
D) Varmista, että kaikkien keittimien säätonupit on käännetty asentoon OFF (4). (Paina säätonuppi sisään ja käännä myötäpäivään. Näin varmistat, että se on asennossa OFF).

⚠ **VAROITUS:** Polttimien säätonuppien täytyy olla asennossa OFF ennen nestekaasusäiliön venttiilin avaamista.

- E) Kytke säiliön venttiili käyttöön valitsemalla säiliösi ja säätimesi malliin sopiva vaihtoehto (5).

⚠ **VAROITUS:** Älä kumarru avoimen grillin päälle sytytettäessä.

- F) Paina säätonuppi sisään ja käännä asentoon START/HI, kunnes sytytysyksiköstä kuuluu napsahdus (6), pidä säätonuppiä painettuna kaksi sekuntia. Toimenpide antaa kipinän sytytyslaitteeseen, polttimen sytytysputkeen ja pääpolttimeen.
G) Varmista katsomalla grilliritilöiden läpi, että poltin on syttynyt (7). Näkyvissä pitäisi olla liekki. Jos poltin ei syty ensimmäisellä yrityksellä, paina säätonuppi sisään ja käännä asentoon OFF. Toista sytytystoimenpide.

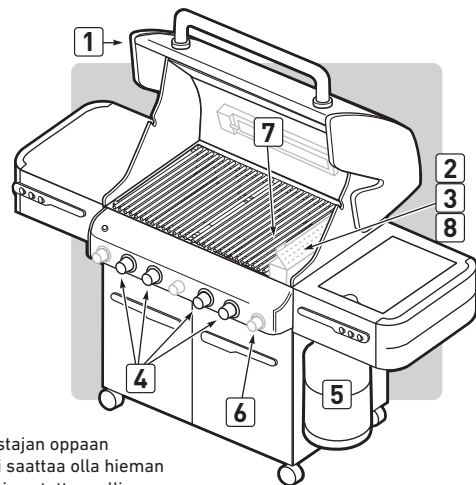
⚠ VAARA

Jos savustuspoltin ei vielä kukaan syty, käännä polttimen säätonuppi asentoon OFF ja odota kaasun poistumista viisi minuuttia ennen kuin yrität uudelleen tai yrität sytyttää grillin tulitikulla (katso "SAVUSTUSPOLTTIMEN SYTYTYS KÄSIN").

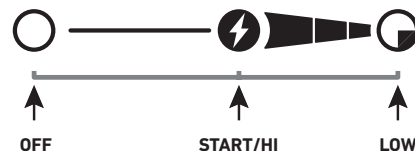
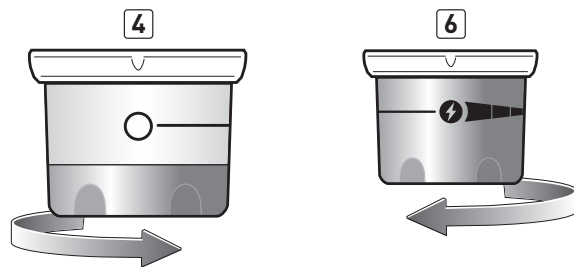
- H) Sulje savustimen kansi, kun puu alkaa kytä. Käännä säätonuppi asentoon LOW (8). ♦

SAMMUTTAMINEN

Paina polttimien säätonupit sisään ja käännä niitä myötäpäivään asentoon OFF. Katkaise kaasunsyöttö. ♦



Tämän omistajan oppaan kuvien grilli saattaa olla hieman erilainen kuin ostettu malli.



SAVUSTUSPOLTTIMEN SYTYTYS & KÄYTTÖ

SAVUSTUSPOLTTIMEN SYTYTYS KÄSIN

- ⚠ **VAROITUS:** Tarkista letku ennen jokaista grillin käyttöä lovien, murtumien, kulumien tai viiltojen varalta. Älä käytä grilliä, jos letku on viallinen. Vaihda letku ainoastaan WEBERin® hyväksymään vaihtoletkuun. Ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com.

A) Avaa kansi (1).

⚠ VAARA

Jos kantha ei avata grillin poltinta sytytettäessä tai jos kaasun poistumista ei ole odotettu viittä minuuttia grillin jäädessä syttymättä, saattaa aiheutua räjähdysmäinen palo, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.

- B) Avaa savustuslaatikon kansi (2).
C) Täytä savustin vedessä liotetuilla puupaloilla tai -lastuilla (3).
D) Varmista, että kaikkien keittimien säätönupit on käännetty asentoon OFF (4). (Paina säätönuppi sisään ja käännä myötäpäivään. Näin varmistat, että se on asennossa OFF).
⚠ **VAROITUS:** Polttimien säätönappien täytyy olla asennossa OFF ennen nestekaasusäiliön venttiilin avaamista.
E) Kytke säiliön venttiili käyttöön valitsemalla säiliösi ja säätimesi malliin sopiva vaihtoehto (5).
F) Aseta tulitikku tulitikun pidikkeeseen ja sytytä se.
G) Sytytä savustuspoltin työntämällä tulitikunpidike ja sytytetty tulitikku grilliritilöiden ja FLAVORIZER barrien välistä (6).
⚠ **VAROITUS:** Älä kumarru avoimen grillin päälle sytytettäessä.
H) Paina savustuspolttimen säätönuppi sisään ja käännä asentoon START/HI (7).
I) Varmista katsomalla grilliritilän läpi, että poltin on syttynyt (8).

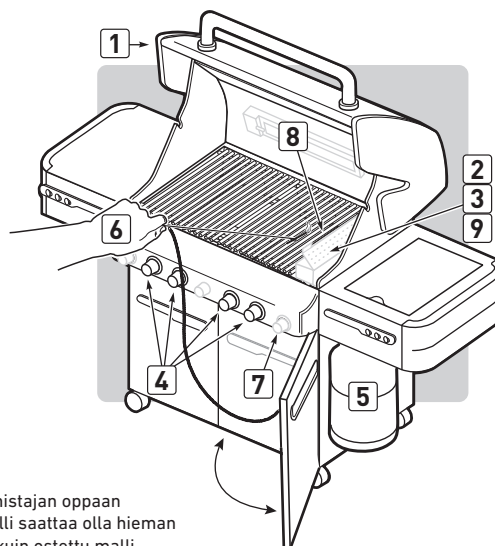
⚠ VAARA

Jos savustuspoltin ei syty, käännä polttimen säätönuppi asentoon OFF ja odota kaasun poistumista viisi minuuttia ennen kuin yrität uudelleen.

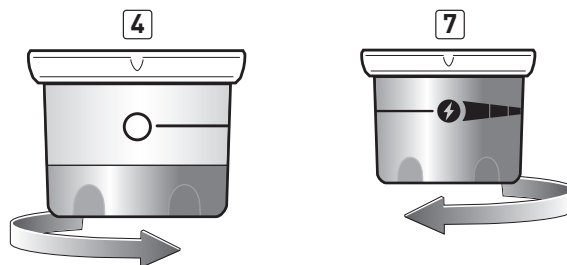
J) Sulje savustimen kansi, kun puu alkaa kytteä. Käännä säätönuppi asentoon LOW (9). ♦

SAMMUTTAMINEN

Paina polttimien säätönupit sisään ja käännä niitä myötäpäivään asentoon OFF. Katkaise kaasunsyöttö. ♦



Tämän omistajan oppaan kuvien grilli saattaa olla hieman erilainen kuin ostettu malli.



SAVUSTIMEN KÄYTTÖ

Savustimessa käytetään esikäsiteltyjä puulastuja. Nopeampien ruokien, kuten pihvien, hampurilaisten ja kyljysten, valmistuksessa on suositeltavaa käyttää ohuempia puulastuja, koska ne syttyvät ja kehittävät savua nopeammin. Pidempää kypsennysaikaa vaativille ruoille, kuten paistit, kana ja kalkkuna, on suositeltavaa käyttää suurempia puupaloja, koska ne syttyvät hitaasti ja kehittävät savua pidemmän aikaa. Kun saat kokemusta savustimesi käytöstä, voit kokeilla erilaisia puulastujen ja -palojen yhdistelmiä jotta löydät makuusi parhaiten sopivan savuaromin.

Liota puulastuja vedessä vähintään 20 minuuttia ennen käyttöä. (Märstä puusta lähtee enemmän savuaroja.) Aseta kourallinen puulastuja tai muutama suurempi puupala savustimen pohjalle (1). Voit lisätä tai vähentää puun määrää makusi mukaisesti.

Huomautus: Grilla aina kansi suljettuna, jotta savu imeytyy kunnolla ruokaan. Sytytä savustuspoltin noudattamalla kohdassa "SAVUSTUSPOLTTIMEN SYTYTYS" annettuja ohjeita. Kun puu alkaa kytkeä, käännä säätönuppi asentoon LOW.

Savuaminen alkaa noin 10 minuutissa ja kestää jopa 45 minuuttia. Lisää savustimeen puulastuja ja/tai -paloja, jos haluat enemmän savuaroja. Pidä grillin kansi suljettuna savustuksen aikana.

Huomautus: Puun lisäämisen jälkeen savuaminen alkaa uudelleen 10–15 minuutin kuluttua. Savustimella saadaan lisämakua liha-, siipikarja- ja kalaruokiin. Kypsennä kansi suljettuna ohjeissa annettujen aikojen mukaisesti.

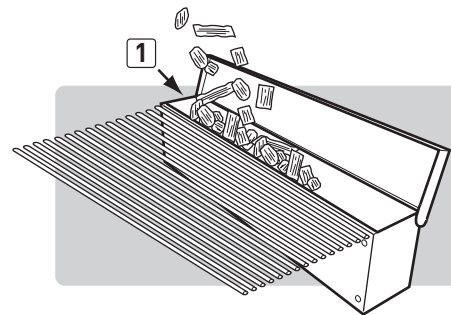
⚠ VAARA

Älä käytä palavaa nestettä puun sytyttämiseen. Se voi aiheuttaa vakavia vammoja. ♦

SAVUSTIMEN PUHDISTUS

Tyhjennä tuhka savustimesta ennen käyttöä, jotta ilma pääsee kiertämään kunnolla.

Huomautus: Savustuksesta jää "savu"jäämiä savustimen pinnalle. Jäämiä ei voi poistaa eivätkä ne vaikuta savustimen toimintaan. "Savu"jäämiä kerääntyy jonkin verran myös kaasugrillin sisäpuolelle. Jäämiä ei tarvitse poistaa eivätkä ne vaikuta haitallisesti kaasugrillin toimintaan. ♦



VARRASPOLTTIMEN SYTYTYS & KÄYTTÖ

VARRASPOLTTIMEN SYTYTYS

Varraspolttimen pikasytytys

Huomautus: Säätonuppien pikasytytysyksiköt saavat aikaan kipinän sytytuselektrodista polttimen sytytysputkeen. Painamalla säätonupin sisään ja kääntämällä sen asentoon START/ HI saat aikaan energiaa kipinää varten. Tämä sytyttää yksittäiset polttimet.

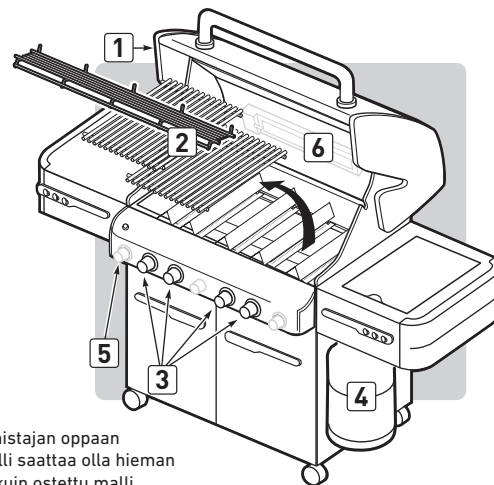
⚠ HUOMAUTUS: LUE ENNEN VARRASPOLTTIMEN SYTYTTÄMISTÄ

Kun grilliä ei ole käytetty vähän aikaan, kaasulinjan täyttymiselle on varattava muutama sekunti aikaa ennen varraspolttimen sytyttämistä.

Pikasytytysyksikköä käytettäessä näkyy varraspolttimen pinnalla vasemmalta oikealle liikkuvia liekkejä tai välähdyksiä. Varraspolttin on syttynyt vasta sitten kun koko keraaminen pinta on liekeissä.

Laske tällöin 20 sekuntia ennen kuin päästät irti varraspolttimen säätonupista.

Varraspolttimen pinta hehkuu punaisena, kun polttin on syttynyt.



Tämän omistajan oppaan kuvien grilli saattaa olla hieman erilainen kuin ostettu malli.

⚠ VAARA

Jos kantta ei avata grillin poltinta sytytettäessä tai jos kaasun poistumista ei ole odotettu viittä minuuttia grillin jäädessä syttymättä, saattaa aiheutua räjähdysmäinen palo, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.

⚠ NOUDATA VAROVAISUUTTA: Varraspolttimen liekki voi olla vaikea havaita kirkkaalla säällä.

⚠ VAROITUS: Tarkista letku ennen jokaista käyttöä lovien, murtumien, kulumien tai viiltojen varalta. Älä käytä grilliä, jos letku on viallinen. Vaihda letku ainoastaan WEBER-valtuutettuun vaihtoletkuun. Ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com.

A) Avaa kansi (1).

B) Poista lämmitysteline ja grillirivit grillipesästä (2).

C) Varmista, että polttimien säätonupit ovat asennossa OFF (3). (Paina säätonuppi sisään ja käännä myötäpäivään. Näin varmistat, että se on asennossa OFF.)

⚠ VAROITUS: Polttimien säätonuppien täytyy olla asennossa OFF ennen nestekaasusäiliön venttiilin avaamista.

D) Kytke säiliön venttiili käyttöön valitsemalla säiliösi ja säätitimesi malliin sopiva vaihtoehto (4).

⚠ VAROITUS: Älä kumarru avoimen grillin päälle.

E) Paina polttimen säätonuppi sisään ja käännä asentoon START/HI. Toimenpide saa aikaan kipinän sytytyslaitteessa, joka sytyttää varraspolttimen. Jatka pikasytyttämistä kunnes varraspolttin on syttynyt. Pidä säätonuppia painettuna alas 20 sekunnin ajan sen jälkeen kun polttin on syttynyt. Päästä irti säätonupista (5).

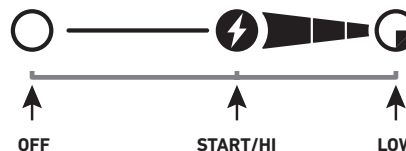
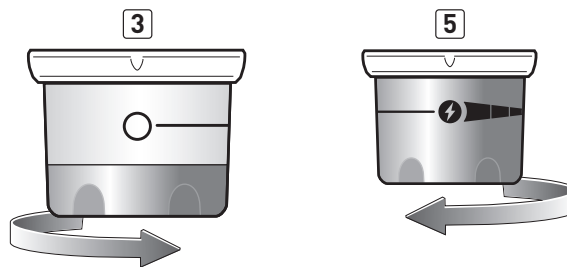
F) Varmista katsomalla alas grillirivit läpi, että vartaan polttin hehkuu punaisena (6).

⚠ VAROITUS: Jos varraspolttin ei syty, käännä polttimen säätonuppi asentoon OFF ja odota kaasun poistumista viisi minuuttia, ennen kuin yrität uudelleen tai yrität sytyttää grillin tulitikulla.

Huomautus: Kun käytät varrasta kansi suljettuna, sytytä vain kaksi pääpoltinta ruoan molemmin puolin (katso KYPSENNUSTAVAT-EPÄSUORA KYPSENNUKSEEN). Tarkista ajoittain, ettei ruoka pala pinnalta. Sulje vartaan polttin, kun ruoka on ruskistunut kauniisti. Viimeistelet kypsennys epäsuorassa lämmössä. ♦

SAMMUTTAMINEN

Paina polttimen säätonuppi sisään ja käännä sitä myötäpäivään asentoon OFF. Katkaise kaasunsyöttö. ♦



VARRASPOLTTIMEN SYTYTYS KÄSIN

⚠ HUOMAUTUS: LUE ENNEN VARRASPOLTTIMEN SYTYTTÄMISTÄ

Kun grilliä ei ole käytetty vähän aikaan, kaasulinjan täyttymiselle on varattava muutama sekunti aikaa ennen varraspolttimen sytyttämistä.

Tulitikkua käytettäessä näkyy varraspolttimen pinnalla vasemmalta oikealle liikkuvia liekkien välähdyksiä. Varraspolttin on syttynyt vasta sitten kun koko keraaminen pinta on liekeissä.

Laske tällöin 20 sekuntia ennen kuin päästät irti varraspolttimen säätönupista.

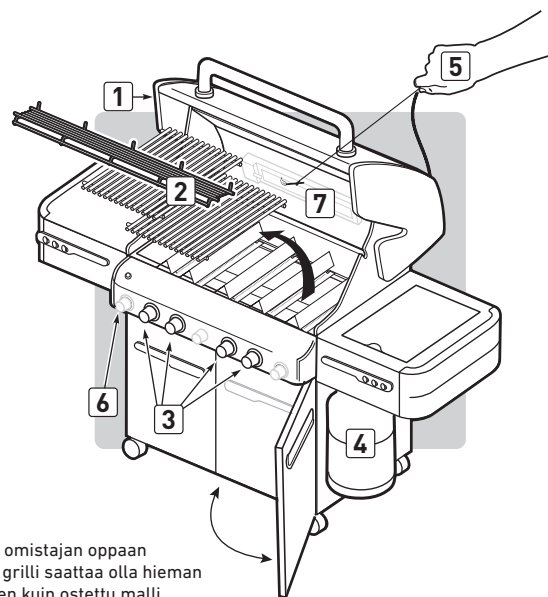
Varraspolttimen pinta hehkuu punaisena, kun poltin on syttynyt.

⚠ VAARA

Jos kantta ei avata grillin poltinta sytytettäessä tai jos kaasun

poistumista ei ole odotettu viittä minuuttia grillin jäädessä syttymättä, saattaa aiheutua räjähdysmäinen palo, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.

⚠ NOUDATA VAROVAISUUTTA: Varraspolttimen liekki voi olla vaikea havaita kirkkaalla säällä.



Tämän omistajan oppaan kuvien grilli saattaa olla hieman erilainen kuin ostettu malli.

⚠ VAROITUS: Tarkista letku ennen jokaista käyttöä lovien, murtumien, kulumien tai viiltojen varalta. Älä käytä grilliä, jos letku on viallinen. Vaihda letku ainoastaan WEBER-valtuutettuun vaihtoletkuun. Ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com.

- A) Avaa kansi (1).
- B) Poista lämmitysteline ja grilliritilät grillipesästä (2).
- C) Varmista, että polttimien säätönupit ovat asennossa OFF (3). (Paina säätönuppi sisään ja käännä myötäpäivään. Näin varmistat, että se on asennossa OFF.)

⚠ VAROITUS: Polttimien säätönuppien täytyy olla asennossa OFF ennen nestekaasusäiliön venttiilin avaamista.

- D) Kytke säiliön venttiili käyttöön valitsemalla säiliösi ja säätimesi malliin sopiva vaihtoehto (4).
- E) Aseta tulitikki tulitikun pidikkeeseen ja sytytä se.
- F) Pidä tulitikunpidikettä ja sytytettyä tulitikkua varraspolttimen vierellä (5).

⚠ VAROITUS: Älä kumarru avoimen grillin päälle.

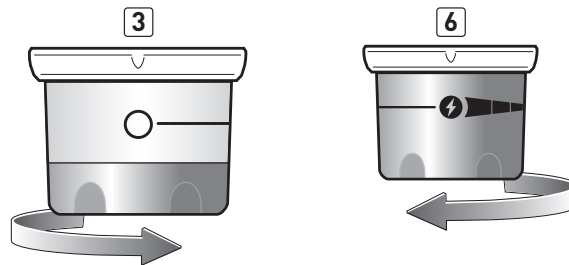
- G) Paina varraspolttimen säätönuppi sisään ja käännä asentoon START/HI. Pidä säätönuppiä painettuna alas 20 sekunnin ajan sen jälkeen kun poltin on syttynyt (6).
- H) Varmista katsomalla alas grilliritilän läpi, että vartaan poltin hehkuu punaisena (7).

⚠ VAROITUS: Jos varraspolttin ei syty, käännä polttimen säätönuppi asentoon OFF ja odota kaasun poistumista viisi minuuttia, ennen kuin yrität uudelleen.

Huomautus: Kun käytät varrasta kansi suljettuna, sytytä vain kaksi pääpoltinta ruoan molemmin puolin (katso "KYPSENNYSTAVAT-EPÄSUORA KYPSENNYS"). Tarkista ajoittain, ettei ruoka pala pinnalta. Sulje vartaan poltin, kun ruoka on ruskistunut kauniisti. Viimeistelet kypsennys epäsuorassa lämmössä. ♦

SAMMUTTAMINEN

Paina polttimen säätönuppi sisään ja käännä sitä myötäpäivään asentoon OFF. Katkaise kaasunsyöttö. ♦



TÄRKEÄT TURVATOIMET

HUOMAUTUS: Mittaa ruoka sen leveimmästä kohdasta ennen kuin käytät varrasta. Jos se on yli 241,8 mm, se on liian suuri eikä sovi vartaaseen. Jos se on liian suuri, ruoka voidaan kypsentää paistipidikkeessä epäsuoralla kypsennysmenetelmällä.

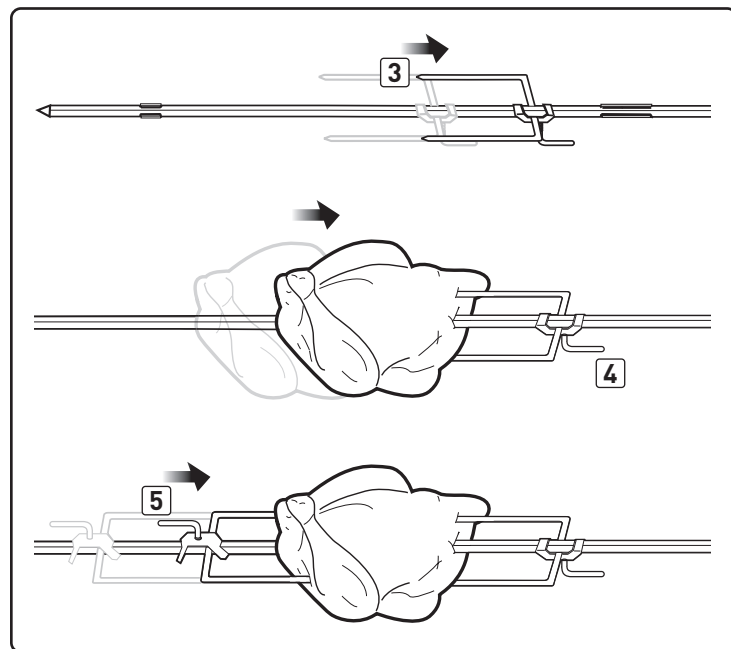
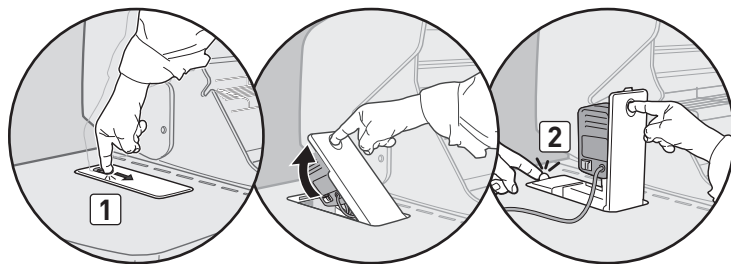
VAROITUKSET

- ⚠ Lue kaikki ohjeet ennen vartaan käyttöä.
- ⚠ Tämä varras on vain ulkokäyttöön.
- ⚠ Ei saa altistaa sateelle.
- ⚠ Varrasta ei saa käyttää mihinkään muuhun kuin sen omaan käyttötarkoitukseen.
- ⚠ Lapset eivät saa käyttää tätä varrasta.
- ⚠ Käytä grilliä käsitellessäsi lämmönkestäviä grillikintaita tai -käsineitä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötasoa 2.
- ⚠ Varmista, että moottori on pois päältä ennen kuin asetat sen moottoripidikkeeseen.
- ⚠ Irrota moottori ja säilytä sitä kuivassa paikassa, kun sitä ei käytetä.
- ⚠ Kytke moottori irti pistorasiasta, kun sitä ei käytetä tai ennen puhdistamista.
- ⚠ Varrasmoottoria ei saa käyttää, jos se ei toimi kunnolla.
- ⚠ Varrasmoottoria ei saa käyttää vaurioituneen virtajohtoon tai pistokkeen kanssa.
- ⚠ Älä anna virtajohtoon roikua minkään terävän kulman tai kuuman pinnan päällä.
- ⚠ Sähkövaarojen vuoksi virtajohtoa, pistoketta tai moottoria ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- ⚠ Pakkauksen mukana toimitetaan lyhyt virtajohto, joka vähentää siihen kompastumisriskiä. Jatkojohtoja voi käyttää, mutta niihin on varottava kompastumasta.
- ⚠ Jos jatkojohtoa käytetään, sen on oltava ulkokäyttöön tarkoitettu ja luokituksen on oltava 10A/230V.
- ⚠ Jatkojohtoa käytettäessä on varmistettava, ettei se pääse kosketuksiin kuuman tai terävän pinnan kanssa.
- ⚠ Käytä mahdollisimman lyhyttä jatkojohtoa. Älä kytke kahta tai useampaa jatkojohtoa yhteen.
- ⚠ Vähennä sähköiskun riskiä pitämällä jatkojohto kuivana ja irti maasta.
- ⚠ Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- ⚠ Jos sähköjohdon liitintä käytetään, sen on maadoitettava laite.
- ⚠ Varmista aina, että käytetyssä pistorasiassa on oikea jännite (230 V).
- ⚠ Näiden varoitusten noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun, jonka seurauksena voi olla vakava henkilövamma tai aineellinen vahinko. ♦

VARTAAN KÄYTTÖ

VAROITUS: Aseta ruoka vartaaseen ennen varraspolttimen sytyttämistä.

- A) Käynnistä vartaan moottori painamalla vartaan paneelin (1) painiketta. Vedä vartaan paneelia ylöspäin. Paina lukituskielekettä (2), kunnes se napsahtaa paikalleen.
- B) Ota virtajohto ja kytke se pistorasiaan.
- ⚠ **NOUDATA VAROVAISUUTTA:** Älä vie vartaan moottorin virtajohtoa tasossa olevan vartaan aukon läpi.
- ⚠ **NOUDATA VAROVAISUUTTA:** Tarkista virtajohto ennen jokaista käyttöä. Älä käytä vaurioitunutta johtoa. Ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com.
- C) Varmista, että vartaan varsi on tukevasti kiinni. Liu'uta yhtä varrashaarukkaa vartaan varrella oikealle ja tarkista, että sen piikit ovat vasemmalle ja että haarukan ruuvi on alaspäin (3).
- D) Työnnä vartaan varsi ruoan keskeltä läpi. Työnnä varrashaarukoiden piikit ruokaan. Ruoan tulisi olla vartaan keskellä. Kiristä varrashaarukan ruuvi (4).
- E) Liu'uta toinen varrashaarukka vartaan varrelle ja tarkista, että sen piikit ovat oikealle ja että haarukan ruuvi on alaspäin. Työnnä varrashaarukoiden piikit ruokaan. Kiristä varrashaarukan ruuvi (5).



- F) Työnnä vartaan varren terävä pää moottoriin. Laske varras grillipesän (6) uriin.
- G) Vartaan varren tulisi pyöriä niin, että lihan tai siipikarjan painavampi puoli pyörii pohjan kautta. Jos paistat isoja lihapaloja, poista grillirillitilat ja lämmitysteline, jotta varras mahtuu pyörimään paremmin. Kiinnitä ruoka tarvittaessa uudestaan vartaaseen paremman tasapainon saavuttamiseksi.
- H) Poista vartaan varren kahva; kahvassa on vasenkätiset kierteet, kääntämällä kahvaa myötäpäivään kunnes se irtaantuu kierteistä (7).

⚠️ NOUDATA VAROVAISUUTTA: Kahva voi kuumeta, jos se jätetään kiinni vartaan varteen kypsennyksen ajaksi. Älä kypsennä ruokaa, kun kahva on kiinnitetty.

- I) Käynnistä moottori. ♦

VARRASKYSENNYS

- Lihan (siipikarjaa ja jauhelihaa lukuun ottamatta) annetaan lämmitä huoneenlämpöiseksi. (20 - 30 minuuttia riittää useimmille ruoille. Anna pakasteen sulaa kokonaan ennen kypsennystä.)
- Sido liha tai kana tarvittaessa langalla, jotta sen muoto olisi mahdollisimman tasainen kun laitat sen haarukkaan.
- Poista grillirillitilat ja lämmitysteline, jotta ruoka mahtuu pyörimään kunnolla.
- Noudata varraspoltin sytytysohjeita.
- Säädä varraspoltin keskilämmölle ulkolämpötilan mukaan.
- Aseta ruoka poltinalueelle.
- Jos haluat säästää nesteen kastiketta varten, aseta keräilyastia suoraan ruoan alle, FLAVORIZER barin päälle.
- Ruoan valmistusvaiheet ovat samat kuin tavallisessa grillauksessa.
- Grillaus tapahtuu kansi suljettuna.
- Liian painava tai muodoltaan epätasainen ruoka ei pyöri kunnolla. Käytä sen valmistamiseen epäsuoraa menetelmää ilman varrasta.
- Vartaassa grillattavaan ruokaan voi lisätä savuromia savustimella.

Huomautus: Kun käytät varraspoltinta, grillin lämpömittari ei näytä grillipesän sisäpuolen lämpötilaa.

⚠️ NOUDATA VAROVAISUUTTA: Ennen kuin poistat kypsennetyn ruoan vartaassa grillistä, varmista, että vartaan varren kahva on paikallaan kääntämällä kahvaa vastapäivään, kunnes se on tukevasti kiinni varressa. ♦

VARTAAN MOOTTORIN SÄILYTYS

- A) Ennen vartaan taittamista takaisin tasolle, irrota virtajohto pistorasiasta ja aseta johto huolellisesti varraskokonaisuuden (1) säilytystilaan.

⚠️ NOUDATA VAROVAISUUTTA: Aseta virtajohto huolellisesti, muutoin se voi vaurioitua, kun taittavan vartaan paneelia avataan ja suljetaan.

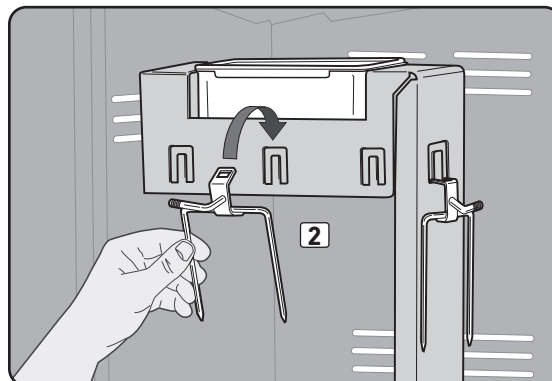
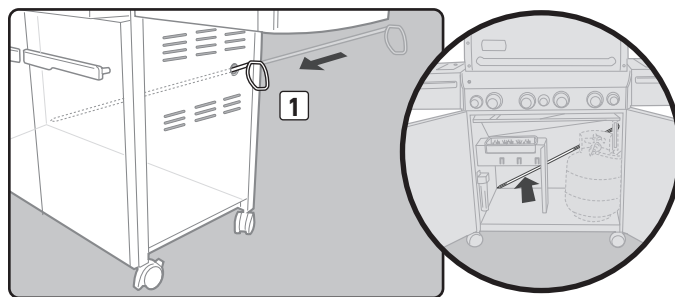
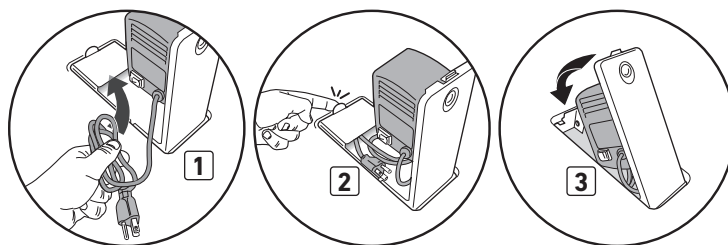
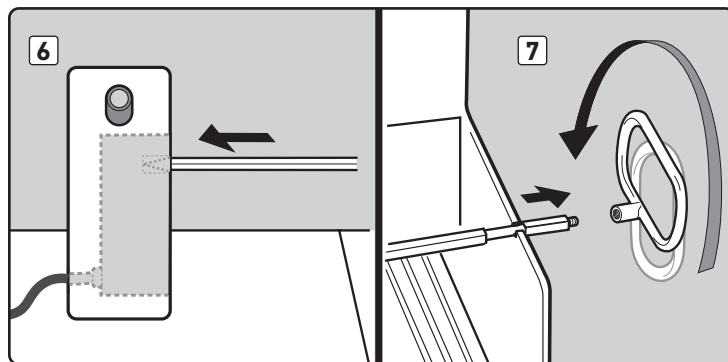
- B) Irrota etusormella taitettava vartaan paneeli (2). Paina paneelia alaspäin, kunnes se napsahtaa paikalleen (3). ♦

VARRASHAARUKAN SÄILYTYS

- A) Irrota haarukat vartaasta. Kiinnitä vartaan varren kahva. Työnnä varras varovasti kaappiin oikeassa sivuseinässä (1) olevasta reiästä.

⚠️ NOUDATA VAROVAISUUTTA: Huolehdi, että varras ei osu kaasulinjoihin.

- B) Säilytä varrashaarukat grillin kaapin (2) keräilyastian pidikkeen koukuissa. ♦



VIANETSINTÄ

ONGELMA	TARKISTA	RATKAISU
Polttimien liekki näyttää keltaiselta tai oranssilta. Lisäksi tuntuu kaasun hajua. (Tämä on normaalia polttimen sytytysputkelle).	Tarkista hyönteissuodattimet tukosten varalta (reikien tukkeutuminen).	Puhdista hyönteissuodattimet. Katso "VUOSITTAINEN HUOLTO".
Oireet: Polttimet eivät syty, tai polttimessa on pieni väpättävä liekki asennossa HI, tai grillin lämpötila ei saavuta yli 250–300° asennossa HI. <i>Joidenkin maiden säätimissä on liiallisen kaasunvirtauksen turvalaite.</i>	Grillin ja säiliön välisen liitännän osana oleva liiallisen virtauksen turvalaite on kytkeytynyt päälle.	Voit nollata turvalaitteen kääntämällä kaikki polttimien säätönupit ja säiliön venttiili asentoon OFF. Irrota säädin säiliöstä. Käänä polttimien säätönupit asentoon HI. Odota vähintään minuutti. Käänä polttimien säätönupit asentoon OFF. Kytke säädin takaisin säiliöön. Avaa säiliön venttiili hitaasti. Katso "PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS".
Poltin ei syty tai liekki on matala asennossa HI.	Onko säiliön nestekaasu vähissä tai lopussa?	Täytä nestekaasusäiliö.
	Onko polttoaineletku taipunut tai taittunut?	Suorista letku.
	Syttykö poltin tulitikulla?	Jos poltin syttyy tulitikulla, tarkista sytytysjärjestelmä.
	Käytitkö pikasytyttämistä useamman kerran kunnes pääpoltin syttyi? Katso "PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS".	Pidä säätönuppia painettuna kaksi sekuntia sytytysyksikön napsahduksen ja poltinputken oranssin liekin jälkeen.
	Toimiiko sytytysyksikkö? Näetkö kipinän kun käytät toistuvasti pikasytytintä?	Yritä sytyttää poltin käsin. Katso "PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS KÄSIN". Soita asiakaspalveluun.
Liekkien leimahtaminen: ⚠ NOUDATA VAROVAISUUTTA: Älä vuoraa ulos vedettävää rasvankeräysastiaa foliolla.	Oletko esilämmittänyt grillin ohjeissa kuvatulla tavalla?	Säädä kaikki polttimet asentoon HI 10–15 minuutiksi esilämmittämistä varten.
	Onko grilliritilään ja FLAVORIZER bareihin kerääntynyt paljon palanutta rasvaa?	Puhdista huolellisesti. Katso "PUHDISTUS".
	Onko rasvavevy likainen, jolloin rasva ei pääse valumaan keräilyastiaan?	Puhdista ulos vedettävä rasvankeräysastia.
Polttimen liekki palaa epätasaisesti. Liekki on matala polttimen ollessa asennossa HI. Liekit eivät kulje polttimen koko pituudella.	Ovatko polttimet puhtaat?	Puhdista polttimet. Katso "PUHDISTUS".
Kannen sisäpinta näyttää hilseilevän. (Muistuttaa hilseilevää maalia.)	Kansi on posliinimaliaa tai ruostumatonta terästä, ei maalia. Se ei siis voi "hilseillä". Kyseessä on kiinni paistunut rasva, joka on muuttunut hiileksi ja kuoriutuu pois. TÄMÄ EI OLE VIKA.	Puhdista huolellisesti. Katso "PUHDISTUS".
Kaapinovia ei ole kohdistettu.	Käytä kunkin oven alareunassa olevaa säätötappia.	Löysää säätömutteri(t). Säädä ovet kohdalleen. Kiristä mutterit.
Grillin lämpöteho tuntuu vähenevän alle 10 °C (50 °F) lämpötilassa.	Kertykö nestekaasusäiliön pintaan huurretta tai jäätä?	Säiliön nestekaasu höyrystyy liian hitaasti kaasuksi polttimille. Tämä johtuu nestekaasusäiliön kylmenemisestä, jolloin höyrystyminen hidastuu. Sammuta polttimet ja sulje nestekaasusäiliön hana. Vaihda uusi nestekaasusäiliö käyttöön ja jatka grillaamista.
Jos ongelma ei ratkea näitä ohjeita noudattamalla, ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com .		

SIVUKEITTIMEN VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	TARKISTA	RATKAISU
Sivukeitin ei syty <i>Joidenkin maiden säätimissä on liiallisen kaasunvirtauksen turvalaite.</i>	Onko kaasunsyöttö kytketty pois? Grillin ja säiliön välisen liitännän osana oleva liiallisen virtauksen turvalaite on kytkeytynyt päälle.	Kytke kaasunsyöttö. Voit nollata turvalaitteen sulkemalla kaasusäiliön venttiilin ja kääntämällä kaikki polttimien säätönupit asentoon OFF. Avaa grillin ja sivukeittimen kannet. Kierrä hitaasti kaasusäiliön venttiiliä, kunnes se on täysin auki. Odota hetki ennen sivukeittimen sytyttämistä. Katso "SIVUKEITTIMEN SYTYTYS."
Liekki on matala HI-asennossa.	Onko polttoaineletku taipunut tai taittunut?	Suorista letku.
Painonappisytytys ei toimi.	Syttykö poltin tulitikulla?	Jos poltin syttyy tulitikulla, tarkista sytytyslaite. Katso "SIVUKEITTIMEN HUOLTO."
Jos ongelma ei ratkea näitä ohjeita noudattamalla, ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com .		

SEAR STATION VIANMÄÄRITYS

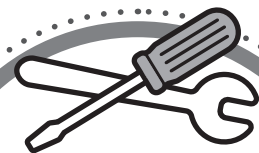
ONGELMA	TARKISTA	RATKAISU
Polttimien liekki näyttää keltaiselta tai oranssilta. Lisäksi tuntuu kaasun hajua. (Tämä on normaalia polttimien sytytysputkelle). SEAR STATION-poltin ei syty.	Tarkista hyönteissuodattimet tukosten varalta. (Reikien tukkeutuminen.)	Puhdista hyönteissuodattimet. Katso "VUOSITTAINEN HUOLTO".
	Sytytökö kaksi vierekkäistä pääpoltinta? Katso "SEAR STATION SYTYTYS JA KÄYTTÖ" ohjeet turvalliseen sytytykseen.	Varmista viereisen pääpolttimen syttyminen katsomalla, että liekki näkyy. ⚠ VAROITUS: Jos kaasu ei syty 5 sekunnissa, käännä polttimen säädin OFF-asentoon, odota viisi minuuttia kaasun poistumista ennen kuin yrität uudelleen.
	Syttykö poltin tulitukilla?	Jos poltin syttyi tulitukilla, tarkista paahtopolttimen CROSSOVER-sytytysjärjestelmä. Katso polttimen irrotus- ja puhdistusohjeet kohdasta "HUOLTO".
	Toimiiko sytytysyksikkö? (Näetkö kipinän kun käytät toistuvasti pikasytytintä?)	Yritä sytyttää poltin käsin. Katso "SEAR STATION SYTYTYS JA KÄYTTÖ". Soita asiakaspalveluun.
Yleisiä vikoja: Poltin ei syty. -tai- polttimessa on pieni väpättävä liekki <i>Joidenkin maiden säätimissä on liiallisen kaasunvirtauksen turvalaite.</i>	Grillin ja säiliön välisen liittännän osana oleva liiallisen virtauksen turvalaite on kytkeytynyt päälle.	Voit nollata turvalaitteen kääntämällä kaikki polttimien säätönupit ja säiliön venttiili asentoon OFF. Irrota säädin säiliöstä. Käännä polttimien säätönupit asentoon START/HI. Odota vähintään minuutti. Käännä polttimien säätönupit asentoon OFF. Kytke säädin takaisin säiliöön. Avaa säiliön venttiili hitaasti. Katso "PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS".
Jos ongelma ei ratkea näitä ohjeita noudattamalla, ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com.		

VARTAA VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	TARKISTA	RATKAISU
Varraspoltin ei syty.	Piditkö polttimen säätönupia painettuna 20 sekuntia polttimen sytyttämisen jälkeen?	Sytytä poltin uudelleen painamalla säätönupia sisään ja pitämällä sitä painettuna 20 sekuntia polttimen syttymisen jälkeen.
	Odotitko, että koko keraaminen pinta oli liekeissä ennen kuin laskit 20 sekuntia?	Kun sytytät polttimen uudelleen pitämällä kiinni säätönupista, odota, että koko keraaminen pinta on liekeissä ennen kuin lasket 20 sekuntia.
	Käytitkö toistuvasti pikasytyttämistä, kunnes poltin syttyi?	Odota viisi minuuttia kaasun poistumista ja yritä sitten toistuvasti pikasytytystä, kunnes poltin syttyi. Katso "VARRASPOLTTIMEN SYTYTYS JA KÄYTTÖ".
	Toimiiko sytytysyksikkö? Näetkö kipinän kun käytät toistuvasti pikasytytintä?	Yritä sytyttää poltin käsin. Katso "VARRASPOLTTIMEN SYTYTYS KÄSIN". Soita asiakaspalveluun.
Yleisiä vikoja: Poltin ei syty, tai polttimessa on pieni väpättävä liekki <i>Joidenkin maiden säätimissä on liiallisen kaasunvirtauksen turvalaite.</i>	Grillin ja säiliön välisen liittännän osana oleva liiallisen virtauksen turvalaite on kytkeytynyt päälle.	Voit nollata turvalaitteen kääntämällä kaikki polttimien säätönupit ja säiliön venttiili asentoon OFF. Irrota säädin säiliöstä. Käännä polttimien säätönupit asentoon START/HI. Odota vähintään minuutti. Käännä polttimien säätönupit asentoon OFF. Kytke säädin takaisin säiliöön. Avaa säiliön venttiili hitaasti. Katso "PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS".
Jos ongelma ei ratkea näitä ohjeita noudattamalla, ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com.		

OTA YHTEYTTÄ ASIAKASPALVELUUN

Jos ongelmat eivät häviä,
ota yhteyttä oman alueesi
asiakaspalveluun, yhteystiedot
löytyvät verkkosivuiltamme
osoitteesta weber.com.



VARAOSAT

Varaosia voi tilata WEBER-grillien
jälleenmyyjältä tai osoitteesta
weber.com.

PUHDISTUS

- ⚠ **VAROITUS:** Sammuta WEBER-kaasugrilli ja odota sen jäähtymistä ennen puhdistusta.
- ⚠ **NOUDATA VAROVAISUUTTA:** FLAVORIZER bareja tai grilliritilöitä ei saa puhdistaa itsepuhdistuvassa uunissa.

Ulkopinnat - puhdista lämpimällä saippuavedellä ja huuhtelee vedellä.

- ⚠ **NOUDATA VAROVAISUUTTA:** Älä käytä grilliin tai vaunun pinnoille uuninpuhdistusainetta, hankaavia puhdistusaineita (keittiöpuhdistusaineita), sitruustuotteita sisältäviä puhdistusaineita tai hankaavia puhdistustynyjä.

Ulos vedettävä rasvankeräysastia - poista ylimääräinen rasva, pese lämpimällä saippuavedellä ja huuhtelee.

- ⚠ **NOUDATA VAROVAISUUTTA:** Älä vuoraa ulos vedettävää rasvankeräysastiaa foliolla.

FLAVORIZER barit ja grilliritilät - puhdista sopivalla ruostumattomalla teräsharjalla. Irrota tarvittaessa grillistä, pese lämpimällä saippuavedellä ja huuhtelee.

Kysy alueesi asiakaspalvelusta uusien grilliritilöiden ja FLAVORIZER barien saatavuudesta. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com.

Keräilyastia - saatavilla on kertakäyttöisiä folioastioita. Voit myös vuorata keräilyastian alumiinifoliolla. Pese keräilyastia lämpimällä saippuavedellä ja huuhtelee.

Lämpömittari - pyyhi lämpimällä saippuavedellä ja puhdista muovisella hankaustynyllä.

Grillipesä - poista mahdolliset roskat poltintupkien päältä. **ÄLÄ SUURENNA** POLTINAUKKOJA. Pese grillipesän sisäpuoli lämpimällä saippuavedellä ja huuhtelee vedellä.

Kannen sisäpinta - kun kansi on lämmin, pyyhi sen sisäpinta paperipyyhkeellä. Näin ehkäiset rasvan kertymistä. Hilseilevä kertynyt rasva muistuttaa hilseilevää maalia.

Ruostumattomat teräspinnat - pese pehmeällä liinalla ja saippuavedellä. Hankaava ruostumatonta terästä sen syiden suuntaisesti.

Älä käytä happoa, lakkabensiiniä tai ksyleeniä sisältäviä puhdistusaineita. Huuhtelee hyvin puhdistuksen jälkeen. ♦

RUOSTUMATTOMAN TERÄKSEN HOITO

Grilli, sen kaappi, kansi, säädintaulu ja hyllyt saattavat olla ruostumatonta terästä. Ruostumatonta terästä on helppo pitää hyväkuntoisena. Puhdista se saippualla ja vedellä. Huuhtelee ja pyyhi puhtaaksi. Hankalat kohdat voi puhdistaa harjalla joka ei ole metallia.

- ⚠ **TÄRKEÄÄ:** Älä käytä grillin ruostumattomien teräspintojen puhdistukseen harjaa tai hankaavia puhdistusaineita, sillä ne aiheuttavat naarmuja.

- ⚠ **TÄRKEÄÄ:** Hankaava / pyyhi pinnat syiden suuntaisesti. Näin ruostumatonta terästä säilyy hyväkuntoisena. ♦

WEBER-HYÖNTEISSUODATTIMET

WEBER-kaasugrilli on muiden ulkokäyttöisten kaasulaitteiden tavoin alttiina hämähäkeille ja muille hyönteisille. Ne saattavat pesiä polttimen suppilo-osassa (1). Tällöin normaali kaasunvirtaus estyy, jolloin kaasu voi virrata takaisin päin ulos paloilmaluukusta. Tämä saattaa sytyttää tulipalon paloilmaluukkujen ympärillä säädintaulun alla ja vaurioittaa grilliä vakavasti.

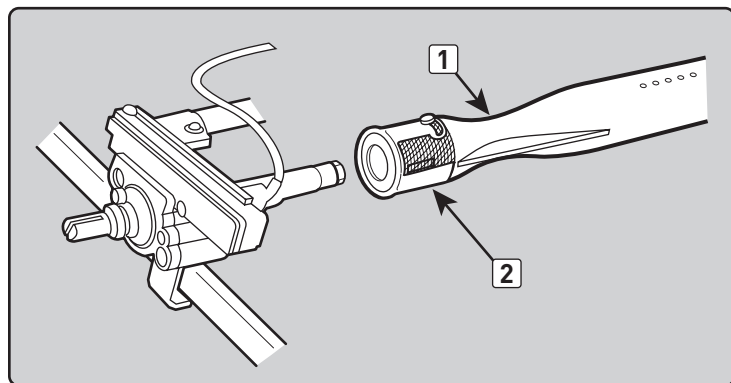
Poltinputken paloilmaluukuissa on ruostumattomasta teräksestä valmistettu verkko (2) estämässä hämähäkkien ja muiden hyönteisten pääsyn polttimiin ilmaluukun aukoista.

Suosittellemme hyönteissuodattimien tarkistamista vähintään kerran vuodessa. (Katso "VUOSITTAINEN HUOLTO"). Tarkista ja puhdista hyönteissuodatin myös silloin, kun jokin seuraavista tilanteista ilmenee:

- A) Kaasun haju polttimen liekkien näyttäessä keltaisilta ja laimeilta.
- B) Grilli ei saavuta tarvittavaa lämpötilaa.
- C) Grilli kuumenee epätasaisesti.
- D) Vähintään yksi polttiin ei syty.

⚠ VAARA

Jos näihin vikoihin ei puututa, saattaa syttyä tulipalo, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman tai omaisuusvahingon. ♦



POLTINPUTKEN PUHDISTUS

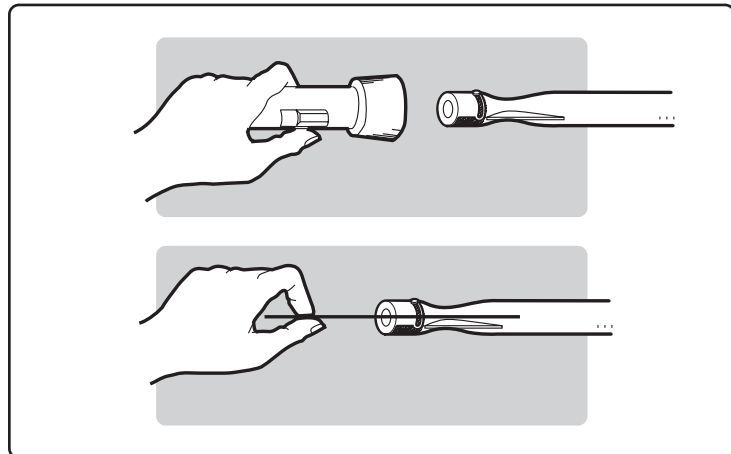
Sammuta kaasunsyöttö.

Irrota haaroitus (katso "PÄÄPOLTTIMIEN VAIHTAMINEN").

Katso polttimen sisään taskulampun avulla.

Puhdista polttimien sisäpuolet vaijerilla (suoristettu vaateripustin sopii tähän). Tarkista ja puhdista polttimien päissä oleva ilmaluukku. Tarkista ja puhdista venttiilien alaosassa oleva aukko. Puhdista polttimet ulkopuolelta teräsharjalla. Näin varmistat, että kaikki polttimen aukot ovat täysin auki.

- ⚠ **NOUDATA VAROVAISUUTTA:** Älä suurennat polttimen aukkoja puhdistuksen yhteydessä. ♦



PÄÄPOLTTIMIEN VAIHTAMINEN

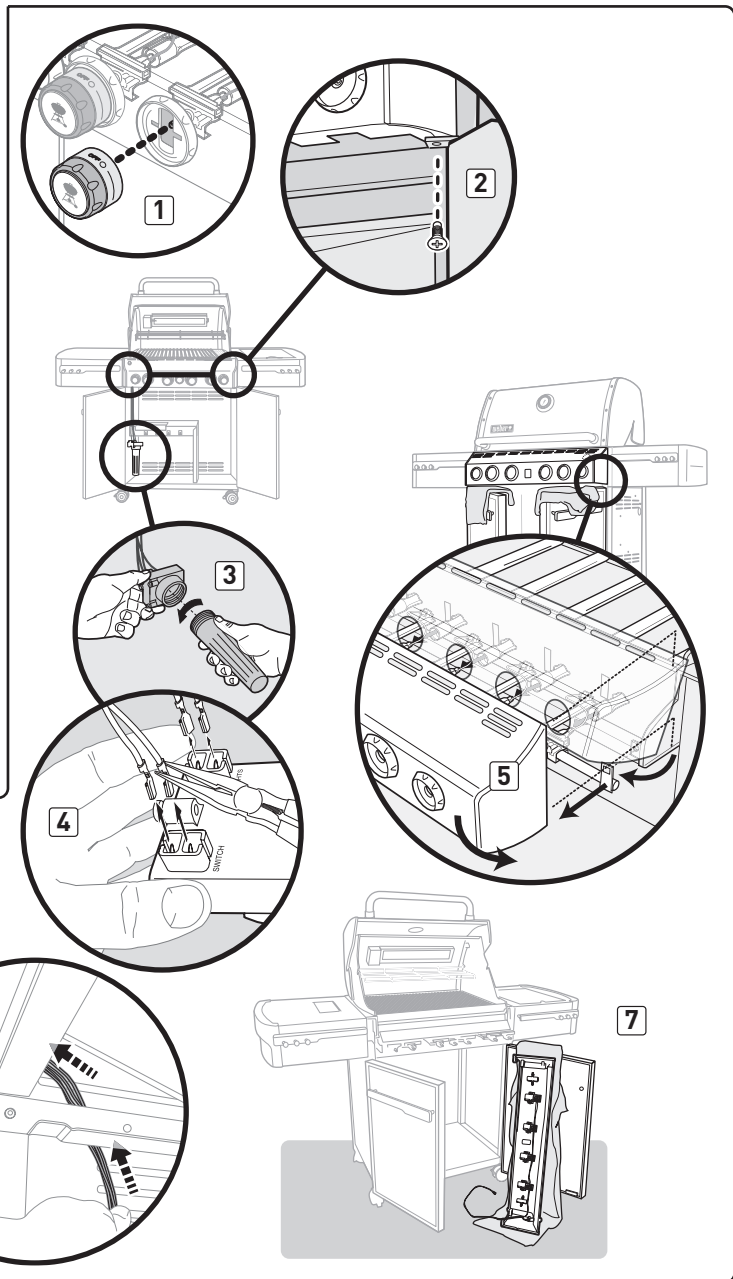
Huomautus: SUMMIT-kaasugrillin on oltava poissa käytöstä ja viileä.

- Katkaise kaasunsyöttö.
- Irroita kaasunsyöttö.
- Poista grilliritilät.
- Irroita FLAVORIZER barit.
- Irroita savustuslaatikko (jos mallin varusteena).

Irroita säädintaulu

Tarvittavat työkalut: Ruuvitaltta, pihdit ja pyyhkeitä.

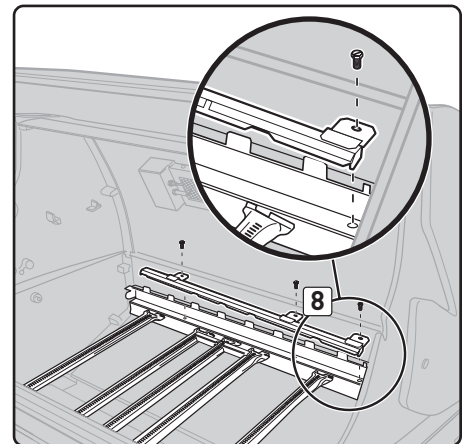
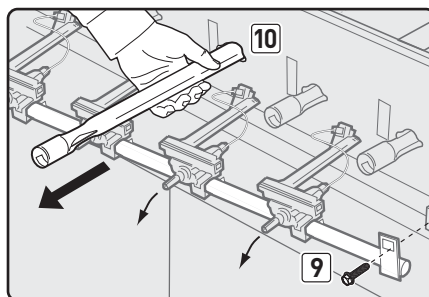
- Irroita polttimen säätönupit (1).
- Avaa molemmat ovet. Irroita ruuvitaltalla ruuvit säädintaulun alapuolelta (2).
- Nosta ja irroita paristokotelo grillin kaapin sisäpuolelta (3).
- Irroita kärkipihdeillä johtojen liittimet paristokotelon yläosasta (4). Älä vedä johdoista, vaan irroita ne liittimistä vetämällä.
- Aseta pyyhkeet molempien ovikokoonpanojen yläosien peitoksi. Tämä suojaa säädintaulua ja ovikokoonpanoja naarmuuntumiselta seuraavassa vaiheessa.
- Kallista säädintaulun alaosa eteenpäin. Nosta sitä hieman (5) ja kierrä sitten etuosa alaspäin ovikokoonpanojen yläosien päälle. (Ole varovainen, että et katkaise tai irrota ohjauspaneelin LED-valojen johtoja.)
- Vedä varovasti paristojen johdot grillin kaapin sisäpuolelta (6).
- Avaa oikea ovi täysin. Aseta säädintaulu lattialle siten, että se nojaa vasten oikean oven päällä olevaa pyyhettä (7).



Irroita poltinputket

Tarvittavat työkalut: 5/16" ja 3/8" kiintoavaimia.

- Käytä 5/16" kiintoavainta ja irrota ruuvit, jotka kiinnittävät CROSSOVER-kanavan. Irrota CROSSOVER-kanava grillipohjan (8) takaosan sisältä.
- Irrota 3/8" kiintoavaimen avulla ruuvit, jotka kiinnittävät haarotusrungon grillipesään. Vedä haarotusrunko irti poltinputkista ja anna sen roikkua irti grillin kaapista (9). Älä irrota sinistä johtoa haarotusrungon vasemmalta puolelta.
- Vedä valitut poltinputket läpi grillipohjan etuosasta ja vaihda uusiin poltinputkiin (10).



Irrota SEAR STATION-poltin

SEAR STATION -poltin irrottamiseksi vedä poltinputkea itseäsi kohti. Näin putki irtaantuu kourusta (11). Kierrä sitten putkea myötäpäivään (12) siten, että putken (13) päässä oleva ruuvi osuu lämpösuoja-aukossa (14) olevan loven läpi. Kun poltinputki on vapaa, irrota se grillipohjasta (15).

Haaroituksen asennus takaisin

A) Asenna haaroitusrunko takaisin tekemällä edellä kuvatus kohdan "Irrota poltinputket" vaiheet käänteisessä järjestyksessä.

⚠ **HUOMIO:** Polttimen aukot (16) on sijoitettava oikein venttiiliaukkojen (17) päälle. Varmista, että poltinputkien (18) vastakkaiset päät kohdistuvat oikein grillipesän takana oleviin reikiin. Tarkista kokoonpano, ennen kuin kiristät haaroituksen paikoilleen.

⚠ **VAROITUS:** Tarkista kaasuvuodot joka kerta kun irrotat kaasuliittimen ja kytket sen uudelleen. Katso kohta "KAASUVUOTOJEN TARKISTUS".

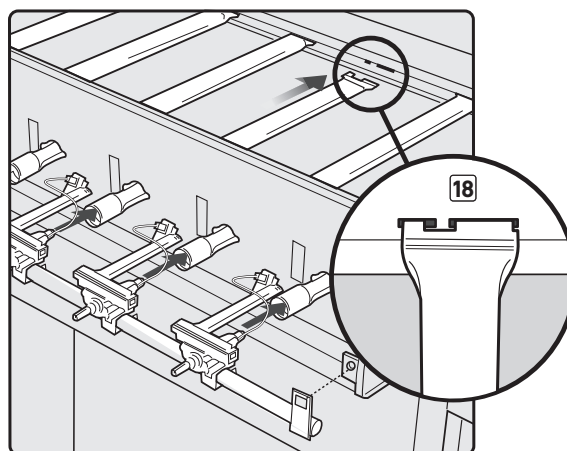
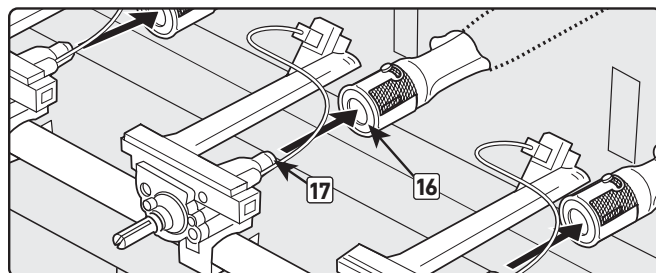
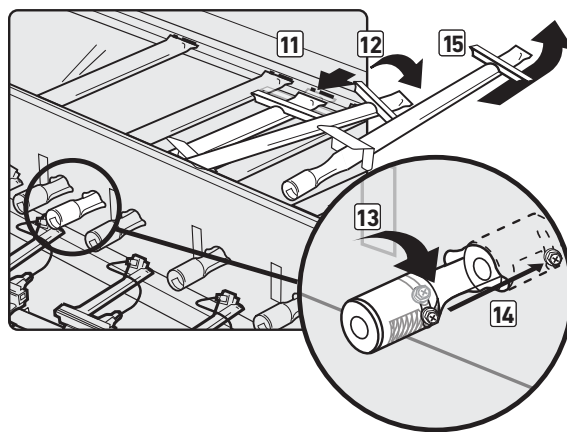
B) Aseta grillipohjan osat takaisin (ei kuvaa).

Asenna säädintaulu takaisin

A) Asenna säädintaulu takaisin tekemällä edellä kuvatus kohdan "Irrota säädintaulu" vaiheet käänteisessä järjestyksessä.

B) Tarkista johtojen oikea kytkentä. Katso kohta "VALOTOIMINNOT".

⚠ **VAROITUS:** Varmista ennen grillin käyttöä, että kaikki osat on asennettu ja kiinnittimet kiristetty tiukasti paikoilleen. Jos et noudata tähän tuotteeseen liittyviä varoituksia, saatat aiheuttaa tulipalon, räjähdys tai rikkoutumisen ja sitä kautta vakavia vammoja, kuoleman ja omaisuusvahinkoja. ♦



SIVUKEITTIMEN HUOLTO

⚠ **VAROITUS:** Kaasusäätimien ja venttiilien tulee olla asennossa OFF.

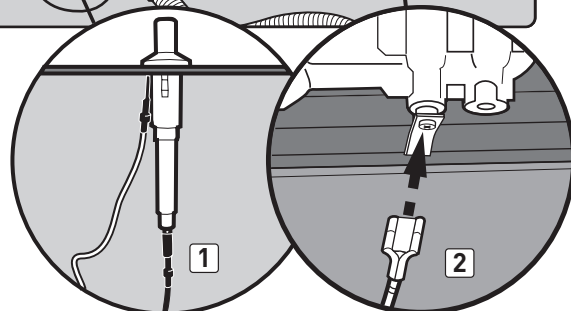
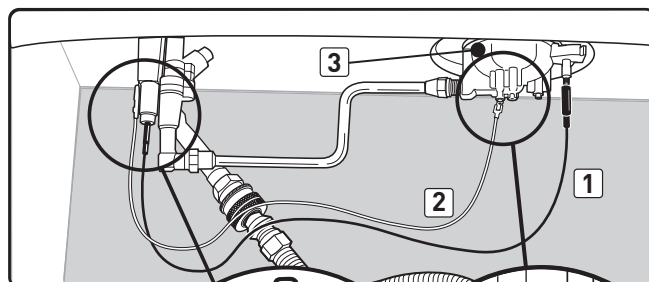
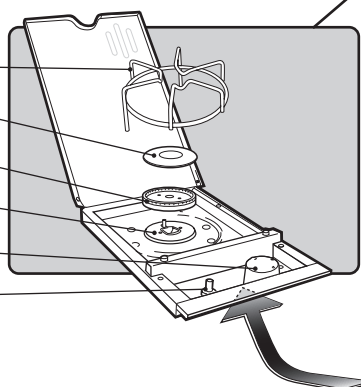
Varmista, että musta johto on liitetty sytytysyksikköön ja elektrodiin.

Varmista, että valkoinen johto on liitetty sytytysyksikköön ja maadoituskenkään.

Kipinän tulee olla valkoinen/sininen, ei keltainen.

- A) Sytytysyksikön johto (1)
- B) Maadoitusjohto (2)
- C) Poltin (3) ♦

- Sivukeittimen ritilä
- Sivukeittimen kansi
- Sivukeittimen rengas ja pääty
- Sytytys elektrodi
- Säätönuppi
- Sytytysyksikkö



VUOSITTAINEN HUOLTO

Hyönteissuodattimen tarkistus ja puhdistus

Aloita hyönteissuodattimen tarkistus irrottamalla säädintaulu. Jos hyönteissuodattimissa on pölyä tai likaa, irrota poltin suodattimien puhdistusta varten.

Harjaa hyönteissuodatinta kevyesti pehmeällä harjalla (esimerkiksi vanhalla hammasharjalla).

⚠ NOUDATA VAROVAISUUTTA: Älä puhdistu hyönteissuodatinta kovilla tai terävillä työkaluilla. Älä irrota hyönteissuodatinta tai suurennu sen aukkoja.

Taputa poltinta kevyesti, jotta saat roskat ja lian ulos polttimesta. Kun hyönteissuodattimet ja polttimet on puhdistettu, aseta polttimet takaisin paikalleen.

Jos ongelma ei ratkea näitä ohjeita noudattamalla, ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme.

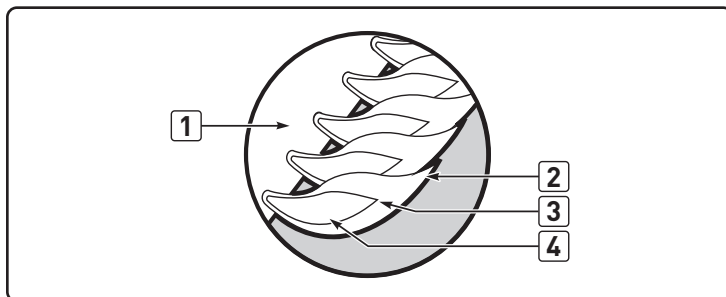
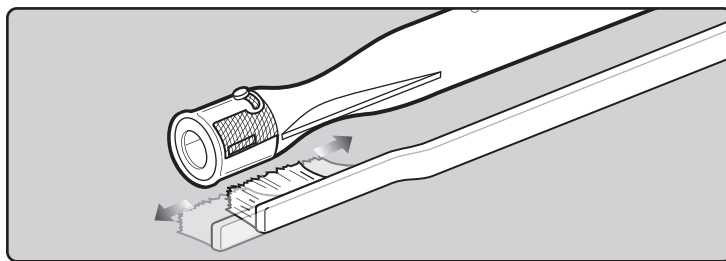
Siirry osoitteeseen www.weber.com.

Pääpolttimen liekkimalli

WEBER-kaasugrilliin on säädetty valmistuksen yhteydessä oikea ilman ja kaasun seos. Seuraavassa on oikea liekkimalli.

- A) Poltinputki (1)
- B) Pääät vilkkuvat toisinaan keltaisina (2)
- C) Vaaleansininen (3)
- D) Tummansininen (4)

Jos liekit eivät näytä samanlaisilta kaikkialla polttimessa, noudata polttimen puhdistusohjeita. ♦



⚠ HUOM: Tämän tuotteen turvallisuus on testattu ja se on saanut käyttöluvan vain tietyssä maassa. Katso lisätietoja pakkauksen maatiedoista.

Nämä osat on tarkoitettu kaasun siirtoon tai polttamiseen. Pyydä Weber-Stephen Products LLC -yhtiön asiakaspalveluosastolta lisätietoja aidoista Weber-Stephen Products LLC -varaosista.

⚠ VAROITUS: Älä yritä korjata kaasun säilytykseen tai polttamiseen tarkoitettuja osia ottamatta yhteyttä Weber-Stephen Products LLC -yhtiön asiakaspalveluun. Jos et noudata tähän tuotteeseen liittyviä varoituksia, saatat aiheuttaa tulipalon tai räjähdysen ja sitä kautta vakavia vammoja, kuoleman tai omaisuusvahinkoja.

AUSTRIA

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

BELGIUM

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

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ISRAEL

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

ITALY

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

NETHERLANDS

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

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

SWITZERLAND

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

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

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

USA

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

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

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

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

weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com



SUMMIT

GAASIGRILL

Vedelpropan (LP) gaasigrilli
kasutusjuhend

13

E-470 · S-470

LP

REGISTREERIGE *täna*

Leidke tee õnneliku grillimise juurde: registreerige oma SUMMIT gaasigrill ning saate nõuandeid, mis teevad teist tõelise grilliguru.

Registreerimine on lihtne ja nõuab vaid mõnele küsimusele vastamist. Saate vähem kui kahe minutiga aktiveerida oma kordumatu WEBER-ID ning eluaegse juurdepääsu WEBERI teadmistele ja juhiste. Nii saate grillimiseks pidevalt uut inspiratsiooni.



weber.com

TE PEATE LUGEMA SEDA KASUTUSJUHANDIT ENNE GAASIGRILLI KASUTAMA HAKKAMIST.

⚠ OHT

Kui te tunnete gaasilõhna, toimige järgmiselt.

- 1) Keerake kinni gaasi pealevool seadmesse.
- 2) Kustutage kõik lahtised leegid.
- 3) Avage kaas.
- 4) Kui lõhn ei kao, hoiduge seadmest eemale ning helistage kohe oma gaasimüüjale või kohalikku päästeametise.

Lekkiv gaas või põhjustada süttimist või plahvatust, mille tagajärjeks võib olla raske kehavigastus, surm või ka materiaalne kahju.

⚠ HOIATUS.

- 1) Ärge hoidke või kasutage bensiini ega teisi tuleohtlikke vedelikke või aure selle ega teiste seadmete läheduses.
- 2) Kasutamiseks külge ühendamata gaasiballooni ei tohi hoida selle või teiste seadmete läheduses.

KASUTAMISEKS AINULT VÄLITINGIMUSTES.

MÄRKUS PAIGALDAJALE. Need juhised tuleb jätta omanikule, kes peab need alles hoidma edaspidiseks kasutamiseks.

⚠ HOIATUS. Järgige hoolikalt lekke otsimise protseduure, mida selles kasutusjuhendis kirjeldatakse, enne grilli kasutama hakkamist. Tehke sedasi isegi siis, kui grilli pani kokku edasimüüja.

⚠ HOIATUS. Ärge süüdake seda seadet enne, kui olete lugenud läbi jaotise PÕLETI SÜÜTAMINE, mille leiate sellest kasutusjuhendist.

CE:2531CS-0185
ID: 2531

Hoidke kasutusjuhend edaspidiseks kasutamiseks alles, lugege see hoolikalt läbi ja küsimuste korral pöörduge meie poole.

ET - ESTONIAN

⚠ OHT

Käesolevas juhendis sisalduvate Ohtude, Hoiatuste ja Ettevaatusabinõude punktide täitmata jätmise tagajärjeks võib olla raske kehavigastus või surm ning vara kahjustav tulekahju või plahvatus.

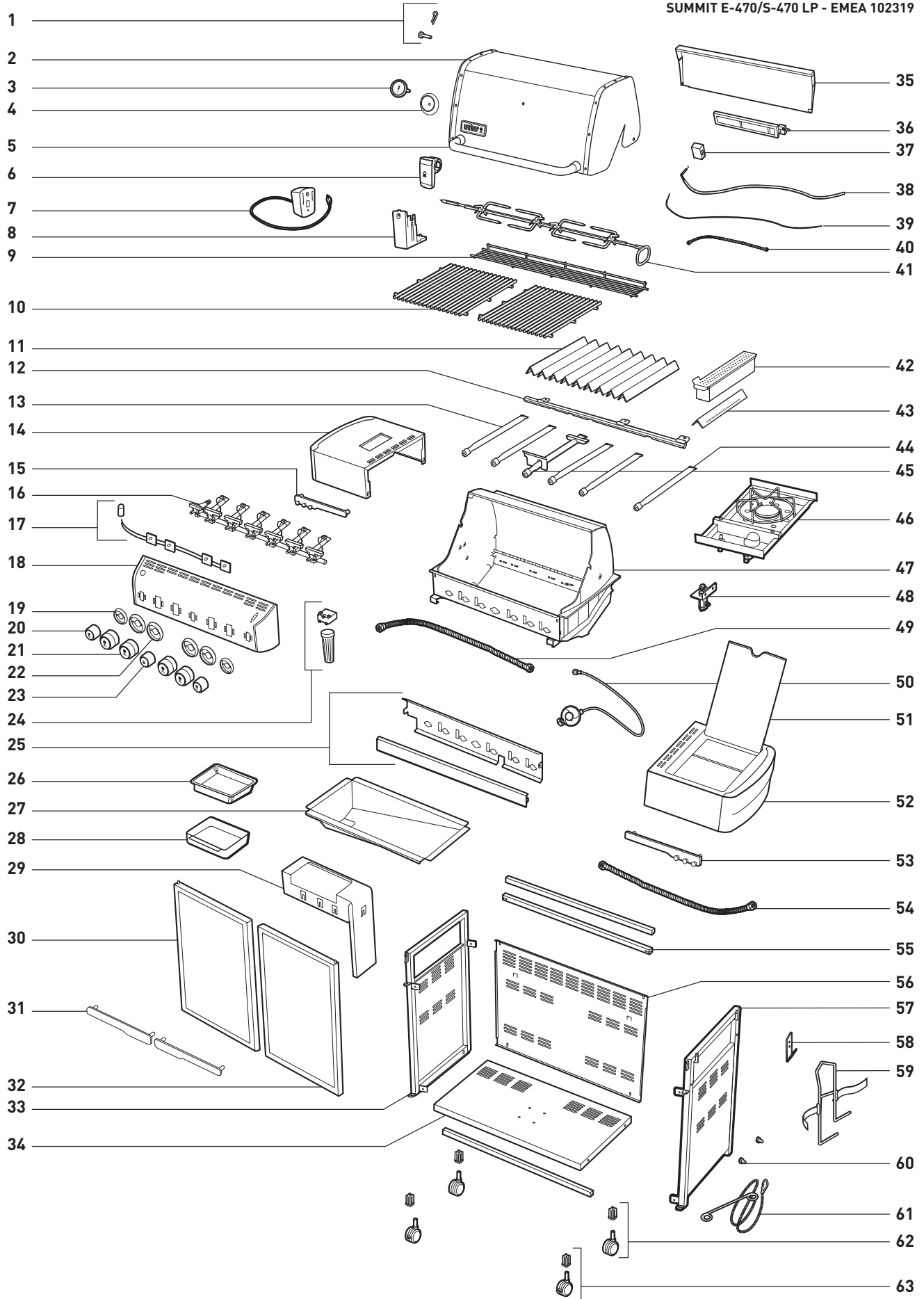
⚠ HOIATUSED

- ⚠ Järgige oma gaasigrilli tüübile ette nähtud regulaatori ühendamise juhiseid.
- ⚠ Ärge hoidke lahtiühendatud või tagavaragaasiballooni grilli all või selle läheduses.
- ⚠ Ärge pange grillikatet ega kergesti süttivaid asju grilli peale või grilli all asuvasse hoiukohta.
- ⚠ Vale monteerimine võib olla ohtlik. Järgige tähelepanelikult selles juhendis esitatud montaažijuhiseid.
- ⚠ Kui olete hoidnud grilli hoiukohas ja/või ei ole seda mõnda aega kasutanud, tuleb WEBERi gaasigrilli enne kasutamist kontrollida gaasilekete ning põleti ummistuste suhtes. Õigete võtete kohta lugege sellest juhendist.
- ⚠ Ärge kasutage gaasilekete kontrollimiseks lahtist leeki.
- ⚠ Ärge kasutage oma WEBER gaasigrilli, kui gaasiühendused lekivad.
- ⚠ Kergestisüttivad materjalid tuleb hoida grilli külgedest ja tagaseinast umbes 60 cm kaugusel.
- ⚠ Teie WEBER gaasigrill ei ole mõeldud lastele kasutamiseks. Grilli käesulatusse jäävad detailid võivad olla väga kuumad. Hoidke väikesed lapsed töötavast grillist eemal.
- ⚠ Olge oma WEBER gaasigrilli kasutades ettevaatlik. Seade on töötamise või puhastamise ajal kuum ning töötavat seadet ei tohi kunagi jätta järelevalveta ega liigutada.
- ⚠ Kui põletid peaks küpsetamise ajal kustuma, keerake kõik gaasikraanid kinni. Avage kaas ning oodake viis minutit, enne kui üritate gaasileeki uuesti süüdata, pidades samal ajal kinni põletite süütamisjuhistest.
- ⚠ Ärge kasutage oma WEBER gaasigrillil sütt, brikette ega laavakive.
- ⚠ Ärge nõjatuge küpsetamise ajal üle avatud gaasigrilli ega asetage käsi või sõrmi küpsetuskarbi esiservale.
- ⚠ Kui tuli peaks kontrollimatult lahvutama, tõmmake toit leegist eemale ja oodake leegi vaibumist.
- ⚠ Kui rasv peaks süttima, keerake kõik põletid kinni ning jätke kaas suletuks kuni leek on kustunud.
- ⚠ WEBER gaasigrilli tuleb regulaarsete ajavahemike tagant põhjalikult puhastada.
- ⚠ Ventileid või põleteid puhastades ärge suurendage avasid ega düüse.
- ⚠ Vedel propaangaas ei ole maagaas. Maagaasi ümbertöötlemine või kasutamine vedelpropaangaasi seadmes on ohtlik ning muudab teie seadme garantii kehtetuks.
- ⚠ Roostes või mõlgitud gaasiballoon võib olla ohtlik ning see tuleb kohaliku gaasimüüja juures üle kontrollida. Ärge kasutage vigastatud ventiiliga gaasiballoone.
- ⚠ Isegi kui teie gaasiballoon tundub olevat tühi, võib selles ikkagi gaasi olla. Ballooni tuleb nõuetekohaselt vedada ja hoiustada.
- ⚠ Mitte mingil juhul ei tohi te lahti ühendada gaasiregulaatorit ega mõnda muud gaasi ühendusseadet grilli töötamise ajal.
- ⚠ Kasutage grilli kasutamise ajal kuumakindlaid pjalappe või -kindaid (kooskõlas standardi EN 407 kohase kontaktkuumuse tasemega 2 või kõrgema tasemega).
- ⚠ Ärge kasutage seadet, kui kõik selle detailid ei ole oma kohale kinnitatud. Seade peab olema korralikult kokku monteeritud kasutusjuhendi peatükis "Montaažijuhised" esitatud juhiste kohaselt.
- ⚠ Ärge pange kütusepaaki kapi sisse.
- ⚠ Ärge integreerige seda grillimudelit mööblisse ega muudesse konstruktsioonidesse. Selle hoiatuse eiramise tagajärjeks võib olla tulekahju või plahvatus, mis võib põhjustada vara kahjustumise või raske kehavigastuse või surma. ♦

HOIATUSED	2	KÜLGPÕLETI SÜÜTAMINE JA KASUTAMINE	20
SISUKORD	3	KÜLGPÕLETI SÜÜTAMINE	20
AVATUD VAADE	4	KUSTUTAMINE	20
GARANTII	5	KÜLGPÕLETI KÄSITSI SÜÜTAMINE	20
ÜLDJUHISED	6	KUSTUTAMINE	20
HOIUSTAMINE	6	SEAR STATION SÜÜTAMINE JA KASUTAMINE	21
KASUTAMINE	7	SEAR STATION PÕLETI SÜÜTAMINE	21
GAASI KASUTAMISE JUHISED	7	KUSTUTAMINE	21
VEDELPROPAANGAASI BALLOONIDE		SEAR STATION PÕLETI KÄSITSI SÜÜTAMINE	22
OHUTU KÄSITSEMISE NÄPUNÄITED	7	KUSTUTAMINE	22
GAASIBALLOONI PAIGALDAMINE	8	SEAR STATION-I KASUTAMINE	22
BALLOONI PAIGALDAMISKOHA VALIMINE	8	SUITSUTAJA PÕLETI SÜÜTAMINE	23
VEDELPROPAANI BALLOONI ÜHENDAMINE	9	SUITSUTAJA PÕLETI SÜÜTAMINE	23
LEKKEKONTROLLIKS ETTEVALMISTUMINE	10	KUSTUTAMINE	23
GAASILEKETE KONTROLLIMINE	11	SUITSUTAJA PÕLETI KÄSITSI SÜÜTAMINE	24
VEDELPROPAANI BALLOONI TÄITMINE	13	KUSTUTAMINE	24
ÜHENDAGE VEDELPROPAANI BALLOON UUESTI	13	SUITSUTAJA KASUTAMINE	25
VALGUSTI OMADUSED	13	SUITSUTAJA PUHASTAMINE	25
VALGUSTATUD JUHTNUPUD	13	GRILLVARDA PÕLETI SÜÜTAMINE	26
ENNE GRILLI KASUTAMIST	14	GRILLVARDA PÕLETI SÜÜTAMINE	26
TÕMMAKE VÄLJA RASVAVANN JA		KUSTUTAMINE	26
ÜHEKORDSELT KASUTATAV RASVAPANN	14	GRILLVARDA PÕLETI KÄSITSI SÜÜTAMINE	27
VOOLIKU KONTROLLIMINE	14	KUSTUTAMINE	27
PLÖKSSÜÜTE KASUTAMINE	15	OLULISED OHUTUSJUHISED	28
PÕHIPÕLETI SÜÜTAMINE JA KASUTAMINE	16	GRILLVARDA KASUTAMINE	28
PÕHIPÕLETI SÜÜTAMINE	16	GRILLVARDAGA KÜPSETAMINE	29
KUSTUTAMINE	16	GRILLVARDA MOOTORI HOIUSTAMINE	29
PÕHIPÕLETI KÄSITSI SÜÜTAMINE	17	GRILLVARDA HOIUSTAMINE	29
KUSTUTAMINE	17	TÕRKETUVASTUS	30
NÄPUNÄITED JA KASULIKUD	18	KÜLGPÕLETI TÕRKETUVASTUS	30
NÕUANDED GRILLIMISEKS	18	SEAR STATION TÕRKETUVASTUS	31
EELKUMUTAMINE	18	GRILLVARDA TÕRKETUVASTUS	31
KAANE ALL KÜPSETAMINE	18	HOOLDAMINE	32
RASV JA VEDELIKUD	18	PUHASTAMINE	32
SÜSTEEM FLAVORIZER	18	ROOSTEVABA TERASE HOIDMINE	32
SEAR STATION	18	WEBER ÄMBLIKU- JA PUTUKAKATTED	32
KÜPSETUSVIISID	19	PÕLETITORU PUHASTAMINE	32
OTSENE KUUMUTAMINE	19	PÕHIPÕLETITE VAHETAMINE	33
KAUDNE KUUMUTAMINE	19	KÜLGPÕLETI HOOLDAMINE	35
		IGA-AASTANE HOOLDAMINE	35

AVATUD VAADE

SUMMIT E-470/S-470 LP - EMEA 102319



WEBERi lubadus (10 aasta pikkune EMEA vabatahtlik garantii)

Ettevõtte WEBER tunneb uhkust vastupidavate grillahjude tootmise ja eluaegse suurepärase klienditeeninduse üle.

Täname, et ostsite WEBERi toote. Ettevõtte Weber-Stephen Products LLC, asukohaga 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, ja selle rahvusvahelised äriüksused (üksuste loend lisatud käesoleva kasutusjuhendi lõppu) (edasipidi „WEBER“) tunnevad uhkust vastupidavate grillahjude tootmise ja eluaegse suurepärase klienditeeninduse üle.

Käesolev dokument on WEBERi vabatahtlik garantii, mis antakse ilma lisatasuta. See sisaldab teavet, mida vajate WEBERi toote parandamiseks või asendamiseks juhul, kui tootel esineb vigu või defekte.

Kehtivate õigusaktide kohaselt on omanikul defektse toote korral mitmeid õigusi. Nende seas võib olla õigus defektse toote parandamisele või asendamisele, ostuhinna alandamisele ja hüvitise maksmisele. Näiteks on mõnes ELi riigis seadusjärgne õigus kaheaastasele garantiile, mis hakkab kehtima toote üleandmise hetkest. Käesolev vabatahtlik garantii ei mõjuta neid ega teisi seadusega kehtestatud õiguseid. See vabatahtlik garantii annab seadme omanikule hoopis täiendavaid õigusi, mis ei olene teistest õiguslikest sätetest.

WEBERi vabatahtlik garantii

Ettevõtte WEBER tagab WEBERi toote ostjale (kinkimise või reklaami korral isikule, kellele toode kingiks või reklaamiks osteti) (edasipidi „omanik“), et WEBERi tootel ei teki materjali- ega tootmisvigu kümme (10) kasutusaasta jooksul alates ostukuupäevast. Seda eeldusel, et toode on kokku pandud ja seda on kasutatud kooskõlas kaasasoleva kasutusjuhendiga. (Märkus. WEBERi kasutusjuhendi kaotamisel saate selle alla laadida veebiaadressilt www.weber.com.) Käesolev garantii kehtib Euroopas, Lähis-Idas ja Aafrikas (EMEA). WEBER on nõus parandama või asendama toote materjali- või tootmisveaga osa. Vastutusest loobumise erandid on loetletud allpool. KÄESOLEV GARANTII KOHALDUB ÕIGUSAKTIDES LUBATUD ULATUSES AINULT ALGSELE OSTJALE EGA OLE ÜLEKANTAV JÄRGMISTELE OMANIKELE, VÄLJA ARVATUD JUHUL KUI TEGEMIST ON KINGITUD JA REKLAAMI EESMÄRGIL OSTETUD TOOTEGA, NAGU EESPOOL KIRJELDATUD.

WEBER vastutab enda toodete eest ja tagab teile käesoleva vabatahtliku garantii grillahju ja selle asjakohaste osade materjalivigade korral, võttes arvesse tavapärase kulumist.

- Tavapärase kulumine tähendab kosmeetilisi ja teisi materjalist mittesõltuvaid defekte, mis tekivad grillahju kasutamine ajal, näiteks pinnarooste, mõlgid/ kriimustused jne.

WEBERi vabatahtlik garantii katab grillahju ja asjakohaste osade materjalivea tõttu tekkinud defektid.

- Materjaliviga tähendab teatud osade täielikku roostetamist või läbi põlemist ning teiste osade kahjustumist või tõrkumist, mis takistavad grillahju ohutut ja õiget kasutamist.

Käesoleva vabatahtliku garantiiga sätestatud omaniku kohustused / garantii erandid

Probleemideta garantii katvuse tagamiseks on oluline (kuid mitte kohustuslik) registreerida WEBERi toode veebisaidil www.weber.com. Säilitage ka algne ostutšekk ja/või arve juhaks, kui on vaja esitada tõend toote ostmise kohta. Ettevõtte WEBER nõuab enne garantiinõude töötlemist grillahju seerianumbrit ja pilte väidetava defekti kohta. WEBERi toote registreerimisel saate kinnituse garantii kehtivuse kohta ja annate WEBERile võimaluse endaga vajaduse korral otse ühendust võtta.

Eespool kirjeldatud vabatahtlik garantii kehtib ainult juhul, kui omanik hoolitseb WEBERi toote eest kooskõlas kõigi kokkupaneku- ja kasutusjuhistega ning järgib ennetava hoolduse nõudeid, mida kirjeldatakse kaasasolevas kasutusjuhendis, välja arvatud juhul kui omanik suudab tõestada, et materjaliviga või tõrge on tekkinud eespool kirjeldatud kohustuste täitmisest olenemata. Kui elate rannikualal või kasutate toodet basseini läheduses, lisandub toote tavapärasele hooldusele ka regulaarne välispinna pesu ja kuivatus, nagu kirjeldatakse kaasasolevas kasutusjuhendis.

Käesolev vabatahtlik garantii ei kehti olukordades, kus puudused, värvimuutused ja/või rooste on tekkinud järgmistel põhjustel.

- Tootte kuritarvitamine, väärkasutamine, muutmine, täiustamine, mitteotstarbeline kasutamine, vandalism, hooletus, ebaõige kokkupanek või paigaldus ja tavapärase rutiinse hoolduse tegemata jätmine.
- Putukate, ämblike ja närliste tekitatud gaasivoolikute kahjustused.
- Kokkupuude soolase õhu ja/või klooriga, näiteks basseini ääres ning mullivanni/spaa läheduses.
- Karmid ilmastikutingimused, näiteks rahe, orkaan, maavärin, tsunami või tulv, tornaado või tugev torm.
- Happevihm ja teised keskkonnatingimused.

Käesolev vabatahtlik garantii lõpetab kehtivuse, kui WEBERi tootel kasutatakse või sellele paigaldatakse osad, mis ei ole WEBERi originaalosad, ja sellest tekkinud kahjud ei kuulu hüvitamisele. WEBERi poolt heakskiitmata muudatused ja WEBERi poolt volitamata tehniku tehtud parandused muudavad käesoleva vabatahtliku garantii kehtetuks.

Kuidas garantii töötab

Kui arvate, et teil on õigus siinse vabatahtliku garantii teenusele, võtke ühendust edasimüüjaga. Vajaduse korral võite ühendust võtta ka WEBERi klienditeenindusega, kasutades meie veebilehel olevaid kontaktandmeid (www.weber.com). Pärast vea analüüsi parandab või asendab WEBER (oma äranägemise järgi) käesoleva vabatahtliku garantii alla kuuluva defektse osa. Juhul kui parandamine või asendamine ei ole võimalik, võib WEBER (oma äranägemise järgi) asendada defektse grillahju teise samaväärse grillahjuga, mille kvaliteet on kas sama või parem. WEBER võib paluda saata osad omaniku kulul ülevaatusse. Transpordikulud hüvitatakse omanikule, kui defekt kuulub garantii alla. Kui võtate ühendust grillahju edasimüüjaga, hoidke käepärast ostudokumendid või materjalid, mis sisaldavad järgmist teavet.

- Ostutõend
- Fotod väidetavast veast
- Tootte seerianumber

Lahtiütlus

PEALE KÄESOLEVAS GARANTIIDEKLARATSIOONIS KIRJELDATUD VABATAHTLIKULE GARANTIILE JA LAHTIÜTLUSELE EI OLE ÜHTEGI TEIST GARANTIID EGA VABATAHTLIKU VASTUTUSE DEKLARATSIOONI, MIS ÜLETAKS WEBERi SEADUSJÄRGSEID KOHUSTUSI. KÄESOLEV VABATAHTLIK GARANTIIDEKLARATSIOON EI PIIRA EGA VÄLISTA OLUKORDI VÕI NÕUDEID, KUS WEBERIL ON SEADUSJÄRGSED KOHUSTUSED.

PÄRAST KÜMNNE (10) AASTA PIKKUSE GARANTIIAJA MÖÖDUMIST EI RAKENDU TEISI GARANTIISID. TEISTES KOLMANDATE OSAPOOLE ANTUD GARANTIIDES (NÄITEKS EDASIMÜÜJA VÕI JAEMÜÜJA) TOODUD KOHUSTUSED EI OLE WEBERi JAOKS SIDUVAD. KÄESOLEV VABATAHTLIK GARANTII HÕLMAB AINULT TOOTE VÕI SELLE OSA PARANDAMIST VÕI ASENDAMIST.

KÄESOLEVA VABATAHTLIKU GARANTIIGA EI HÜVITATA ÜHELGI JUHUL WEBERi TOOTE OSTUHNAST SUUREMAT SUMMAT.

SIINSE VABATAHTLIKU GARANTII ALLA KUULUVAID OSASID JA LISATARVIKUID VAHETATAKSE AINULT ÜLALTOODUD KÜMNNE (10) AASTA PIKKUSE GARANTIIAJA JOOKSUL.

SEDA PIIRANGUT EI KOHALDATA TAHTLIKU JA TÕSISE HOOLETUSE KORRAL NING SIIS, KUI ON PÕHJUSTATUD KEHAVIGASTUSI, TERVISEKAHJUSTUSI VÕI VARAKAHJU, HOOLIMATA SELLEST, KAS NEED TEKISID WEBERi VÕI WEBERi SEADUSLIKE ESINDAJATE SÜÜL.

KÄESOLEV VABATAHTLIK GARANTII KEHTIB AINULT JUHUL, KUI SEADE ON OLNUD ISIKLIKUS KASUTAMISEKS JA SEE EI KOHALDU WEBERi GRILLAHJUDELE, MIDA ON KASUTATUD ÄRIOTSTARBE, NÄITEKS RESTORANIS, HOTELLIS, PUHKEKESKUSES JA RENDISUTUSES.

WEBER VÕIB AEG-AJALT MUUTA OMA TOODETE DISAINI. KÄESOLEVA VABATAHTLIKU GARANTII TINGIMUSI EI TÕLGENDATA NII, ET WEBERIL OLEKS KOHUSTUS LISADA VAREM TOODETUD GRILLAHJUDELE DISAINIÜVENDUSI, SAMUTI EI TÕLGENDATA VAREM TOODETUD GRILLAHJUDE DISAINI SELLISES OLUKORRAS DEFEKTSEKS.

Kontaktandmete saamiseks vaadake kasutusjuhendi lõpus väljatoodud rahvusvaheliste äriüksuste loendit.



ÜLDJUHISED

Teie WEBER gaasigrill on teiseldatav vabaõhu küpsetamiseseade. WEBER gaasigrilliga saate te grillida, röstida ja küpsetada paremate tulemustega, kui see oleks võimalik siseruumides kasutatavate köögiseadmetega. Suletud kaas ja FLAVORIZER vardad aitavad anda toidule õues küpsetatud toidu maitse.

WEBER gaasigrill on teiseldatav, mistõttu saate lihtsalt muuta selle asukohta oma aias või õues. Teiseldatav tähendab ka seda, et saate võtta oma WEBER gaasigrilli endaga kaasa, kui te mujale kolite.

Vedelpropaangaasi (LP) saab hakata kiiremini kasutama ning sellega on parem küpsetamist reguleerida kui söega.

- Käesolevas juhendis on toodud minimaalsed nõudmised teie WEBER gaasigrilli kokku panemiseks. Seetõttu palume teil juhend tähelepanelikult läbi lugeda enne, kui asute oma WEBER gaasigrilli kasutama.
- Ei ole mõeldud lastele kasutamiseks.
- Ärge ühendage maagaasitrassiga (üldine gaasivõrk). Ventiilid ja avad on spetsiaalselt kavandatud vedelpropaangaasiga kasutamiseks.
- Ei ole mõeldud kasutamiseks koos söebrikettide ega laavakiviga.
- Kasutage ainult 3-13 kg vedelpropaangaasi ballooni.
- Ühendkuningriigis peab käesolev seade olema varustatud BS 3016 nõuetele vastava regulaatoriga, mille nominaalseks väljundiks on 37 millibaari. (Tarnitakse koos grilliga.)
- Ärge muljuge voolikut.
- Voolik ei tohi olla pikem kui 1,5 m.
- Soovitame teil vahetada oma WEBER gaasigrilli gaasivoolik iga 5 aasta tagant välja.

Mõnes riigis võivad kehtida eeskirjad, mis nõuavad gaasivooliku väljavahetamist enne 5 aasta möödumist. Sellisel juhul tuleb täita selles riigis kehtivaid nõudeid.

- Kasutaja ei tohi muuta tootja isoleeritud detaile.
- Seadme igasugune muutmine võib olla ohtlik.
- Kasutada tohib ainult konkreetsetes riigis heaks kiidetud madalsurvevoolikut ja regulaatorit.
- Õues kasutatava gaasiga küpsetusseadme tootja peab olema heaks kiitnud asendusrõhuregulaatorid ja -voolikud. ♦

HOIUSTAMINE

- Kui WEBER gaasigrilli ei kasutata, keerake gaasivarustusballooni ventiil kinni.
- WEBER gaasigrilli siseruumides hoiustamisel ühendage gaasivarustustoru lahti. Gaasiballooni tuleb hoiustada õues hästi tuulutatud kohas.
- Kui gaasivarustusballooni WEBER gaasigrillilt ei eemaldata, tuleb kogu grilli ja gaasivarustusballooni hoiustada õues hästi ventileeritud kohas.
- Gaasivarustusballooni tuleb hoiustada õues hästi tuulutatud kohas, kus lapsed neid kätte ei saa. Lahti ühendatud gaasivarustusballoone ei tohi hoiustada hoones, garaažis ega mõnes muus suletud ruumis. ♦

KASUTAMINE

⚠ HOIATUS: See seade on mõeldud ainult välitingimustes kasutamiseks ning seda ei tohi mitte mingil juhul kasutada garaažides, katusega kaetud või suletud verandadel või eeskodades.

- ⚠ **HOIATUS:** WEBER gaasigrilli ei tohi mitte mingil juhul kasutada kaitsmata kergesti süttiva katuse või räästa all.
- ⚠ **HOIATUS:** Grilli ei tohi kasutada, kui selle kohal, all, taga või külgedel on kergsüttivaid materjale, mis paiknevad lähemal kui 60 cm.
- ⚠ **HOIATUS:** Teie WEBER gaasigrill ei ole mõeldud paigaldamiseks karavanidele ja/ega paatidele.
- ⚠ **HOIATUS:** Kasutamise ajal muutub kogu grill kuumaks. Ärge jätke grilli järelevalveta.
- ⚠ **HOIATUS:** Hoidke elektrijuhtmed ja küttevoolikud kuumadest pindadest eemal.
- ⚠ **HOIATUS:** Hoidke küpsetusala puhas kergesti süttivatest aurudest ja vedelikest, nagu näiteks bensiinist, alkoholist jms ning kergesti süttivatest materjalidest.
- ⚠ **HOIATUS:** Ärge hoidke tagavara gaasivarustusballooni WEBER gaasigrilli läheduses.
- ⚠ **HOIATUS:** Kõnesolev seade läheb väga kuumaks. Olge eriti ettevaatlik, kui seadme lähedal viibivad lapsed või vanemad inimesed.
- ⚠ **HOIATUS:** Ärge liigutage seadet, kui see on põlema süüdatud.
- ⚠ **HOIATUS:** Kasutage grilli kasutamise ajal kuumakindlaid pajalappe või -kindaid (kooskõlas standardi EN 407 kohase kontaktkuumuse tasemega 2 või kõrgema tasemega). ♦

GAASI KASUTAMISE JUHISED

VEDELPROPAANGAASI BALLOONIDE OHUTU KÄSITSEMISE NÄPUNÄITED

- Vedelpropaangaas on naftasaadus nagu ka bensiin ja maagaas. Vedelpropaangaas on tavaliste temperatuuride ja rõhkude juures gaasilises olekus. Vedelpropaangaas on balloonis mõõdukalt rõhul vedelas olekus. Rõhu vabastamisel aurustub vedelik kergesti ja muutub gaasiks.
- Vedelpropaangaasil on maagaasiga sarnane lõhn. Peaksite seda lõhna tundma.
- Vedelpropaangaas on õhust raskem. Lekkiv vedelpropaangaas võib koguneda madalatesse kohtadesse ning mitte hajuda.
- Vedelpropaangaasi balloon tuleb paigaldada, seda tuleb vedada ja hoiustada püstiasendis. Vedelpropaani ballooni ei tohi lasta maha kukkuda ega hooletult käsitseta.
- Ärge hoiustage ega transportige vedelpropaani balloone kohtades, kus temperatuur võib tõusta üle 51°C (liiga kuum käes hoidmiseks; näiteks, ärge jätke vedelpropaani ballooni palaval päeval autosse).
- Käsitsege tühje vedelpropaani balloone sama hoolikalt kui täisballoone. Isegi kui vedelpropaani paak on vedelikust tühi, võib balloonis siiski veel gaasisurvet olla. Sulgege ballooni ventiil alati enne lahti ühendamist.
- Ärge kasutage kahjustatud vedelpropaani ballooni. Mõlkis või roostes vedelpropaani balloon või vigastatud ventiiliga vedelpropaani balloon võib olla ohtlik ning see tuleb kohe uue vastu vahetada.
- Vooliku ja vedelpropaani ballooni ühenduskohta tuleb lekke suhtes kontrollida iga kord, kui vedelpropaani balloon uuesti seadme külge ühendatakse. Näiteks, kontrollige võimalikku leket iga kord pärast vedelpropaani ballooni täitmist.
- Kontrollige, et regulaator oleks paigaldatud väikese tuulutusavaga allapoole, et sinna ei saaks vett koguneda. Tuulutusava ei tohi olla must, seal ei tohi olla rasva, putukaid jms. ♦

RIIK	GAASI LIIK JA SURVE
Bulgaaria, Küpros, Tšehhi Vabariik, Taani, Eesti, Soome, Ungari, Island, Läti, Leedu, Malta, Holland, Norra, Rumeenia, Slovaki Vabariik, Sloveenia, Rootsi, Türgi	I ₃ B/P - 30 mbar
Belgia, Prantsusmaa, Kreeka, Iirimaa, Itaalia, Luksemburg, Portugal, Hispaania, Šveits, Ühendkuningriik	I ₃ - 28-30 / 37 mbar
Poola	I ₃ P - 37 mbar
Austria, Saksamaa	I ₃ B/P - 50 mbar

TARBIMISANDMED				
	Propaan kW	Butaan kW	Propaan g/h	Butaan g/h
SUMMIT 420	18,0	20,2	1287	1470
SUMMIT 460	22,5	26,2	1608	1907
SUMMIT 470	26,0	30,2	1858	2198

VENTIILI AVA SUURUS			
	Vedelgaas		
	I ₃ B/P - 30 mbar	I ₃₄ - 28-30 / 37 mbar	I ₃ B/P - 50 mbar
PÕHIPÕLETI VENTIILID			
SUMMIT 420	0,99	0,96	0,86
SUMMIT 460	0,99	0,96	0,86
SUMMIT 470	0,99	0,96	0,86
KÜLGPOLETI VENTIIL			
SUMMIT 420	0,98	0,94	0,85
SUMMIT 460	E/k	E/k	E/k
SUMMIT 470	0,98	0,94	0,85
KUUMUST REGULEERIVA PÕLETI VENTIIL			
SUMMIT 420	E/k	E/k	E/k
SUMMIT 460	0,91	0,85	0,79
SUMMIT 470	0,91	0,85	0,79
SMOKER-PÕLETI VENTIIL			
SUMMIT 420	E/k	E/k	E/k
SUMMIT 460	0,74	0,70	0,66
SUMMIT 470	0,74	0,70	0,66
INFRAPUNAPÕLETI VENTIIL			
SUMMIT 420	E/k	E/k	E/k
SUMMIT 460	0,94	0,86	0,82
SUMMIT 470	0,94	0,86	0,82

GAASIBALLOONI PAIGALDAMINE

Ostke oma gaasimüüjalt täis gaasiballoon

Balloon tuleb alati paigaldada, seda tuleb transportida ja hoiustada püstiasendis. Ärge laske balloonil maha kukkuda ega käsitsege seda hooletult. Ärge kunagi hoidke ballooni kohtades, kus temperatuur võib tõusta üle 51 °C (liiga kuum käes hoidmiseks). Näiteks, ärge jätke ballooni palavatel päevadel autosse. (Vaadake: "VEDELPROPAANGAASI BALLOONIDE OHUTU KÄSITLEMISE VÕTTED"). ♦

BALLOONI PAIGALDAMISKOHA VALIMINE

Balloon võite paigaldada kinnituse abil paremale külgsaneelile või maha. Balloon tuleb asetada põhikapist väljapoole, grilli paremale küljele. Ballooni ei tohi paigaldada põhikapist.

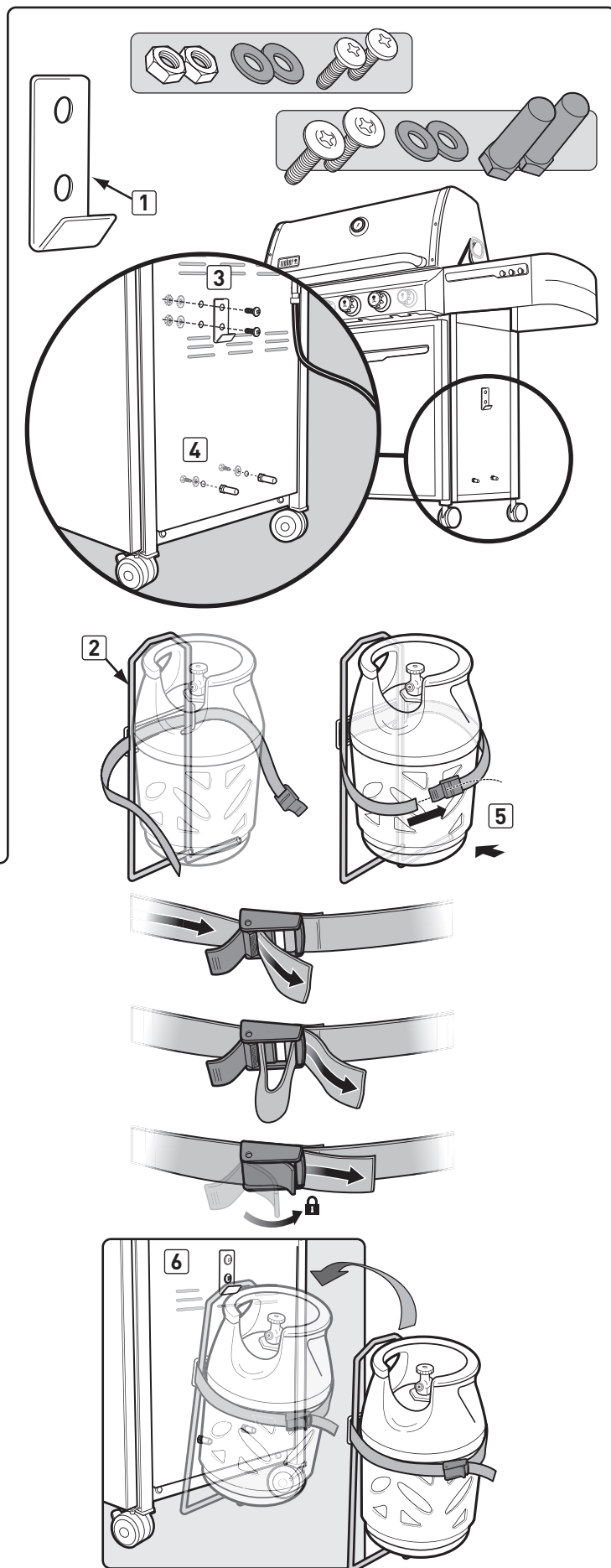
Ballooni kinnituse paigaldamine

Teil läheb vaja ballooni kinnitusklabrit (1) ja ballooni kinnitust (2).

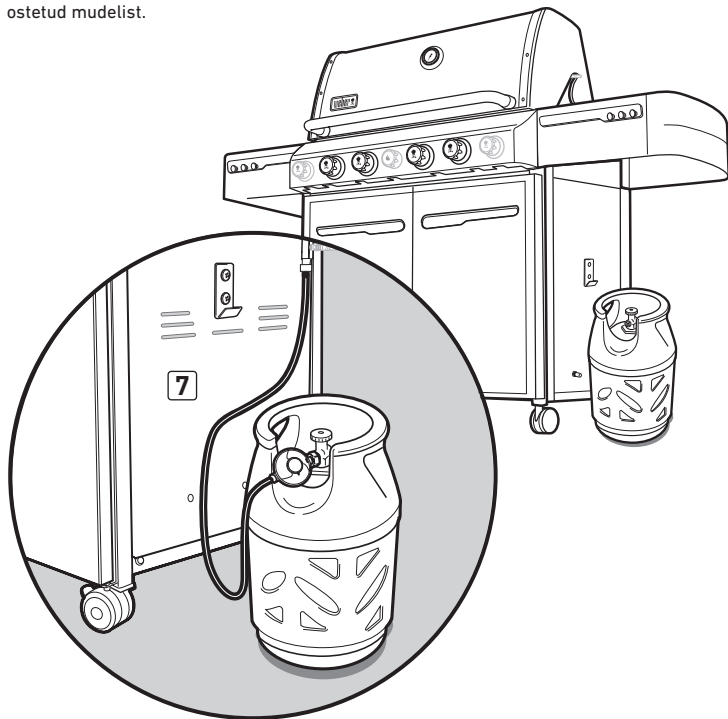
- Asetage ballooni kinnitusklambrid grilli paremale välispaneelile. Kinnitage kruvide, seibide ja mutritega (3).
- Paigaldage ballooni juhikud (4) ballooni kinnitusklabri all asuvasse kahte avasse. Kinnitage kruvide, seibide ja mutritega.
- Keerake ballooni nii, et ventiili ava jääks grilli esiosa poole.
- Hoidke ballooni kinnitust ning kallutage ballooni nii, et ballooni kinnituse kaks painutatud tuge jääksid ballooni alusääriku alla. Reguleerige rihma nii, et see hoiaks ballooni tugevalt kinni (5).
- Tõstke ning asetage ballooni kinnitus ballooni kinnitusklabrile joonisel näidatud viisil (6).

Maapinnale asetamine

- Asetage balloon väljaspoole põhikapist maapinnale, grilli paremale küljele (7).
- Keerake vedelpropanballooni nii, et ventiili ava jääks WEBER gaasigrilli esiosa poole.



Kasutusjuhendi joonistel näidatud grillid võivad pisut erineda teie ostetud mudelist.



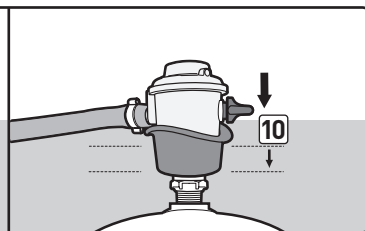
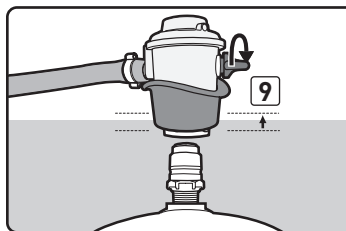
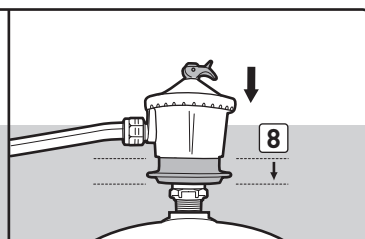
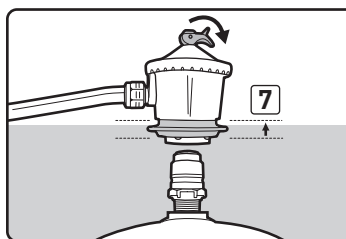
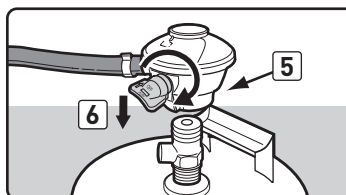
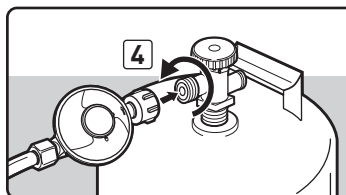
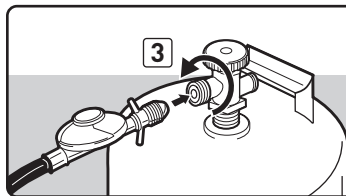
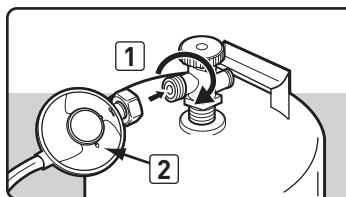
VEDELPROPAANI BALLOONI ÜHENDAMINE

⚠ Hoiatus: Veenduge, et vedelpropaani balloon või regulaatorventiil on suletud.

A) Ühendage vedelpropaani balloon.

Osasid regulaatoreid tuleb ühendamiseks SISSE suruda ning lahti ühendamiseks VÄLJA tõmmata, teistel on vasakkeermega mutter, millega balloon ventiili külge ühendatakse. Tegutsege oma regulaatoritüübile vastavatele regulaatori ühendamise juhistele.

- Keerake regulaatoriliitmik päripäeva keerates paagi külge (1). Paigutage regulaator nii, et tuulutussava (2) avaneks allapoole.
- Keerake regulaatoriliitmik vastupäeva keerates paagi külge (3) (4).
- Pöörake regulaatori kang (5) päripäeva suletud asendisse. Vajutage regulaator alla paagi ventiilile, kuni regulaator oma kohale klõpsatab (6).
- Veenduge, et regulaatori hoob oleks suletud asendis. Lükake regulaatori krae üles (7) (9). Suruge regulaator alla paagi ventiilile ning hoidke survet. Lükake krae suletud asendisse (8) (10). Kui regulaator ei lukustu, korrake toimingut. ♦



ASENDUSVOOLIK, REGULAATOR JA VENTIIL

⚠ OLULINE MÄRKUS. Soovitame teil vahetada WEBERi gaasigrilli gaasivoolik välja iga 5 aasta tagant. Mõnes riigis võivad kehtida nõuded, mis näevad ette, et gaasivoolik tuleb välja vahetada enne 5 aasta möödumist ning seega tuleb täita selles riigis kehtivat nõuet.

Asendusvoolikut, regulaatorit ja ventiili puudutava küsimuse korral pöörduge oma piirkonna klienditeeninduse esindaja poole, kasutades meie veebilehel olevaid andmeid. Logige aadressile www.weber.com.

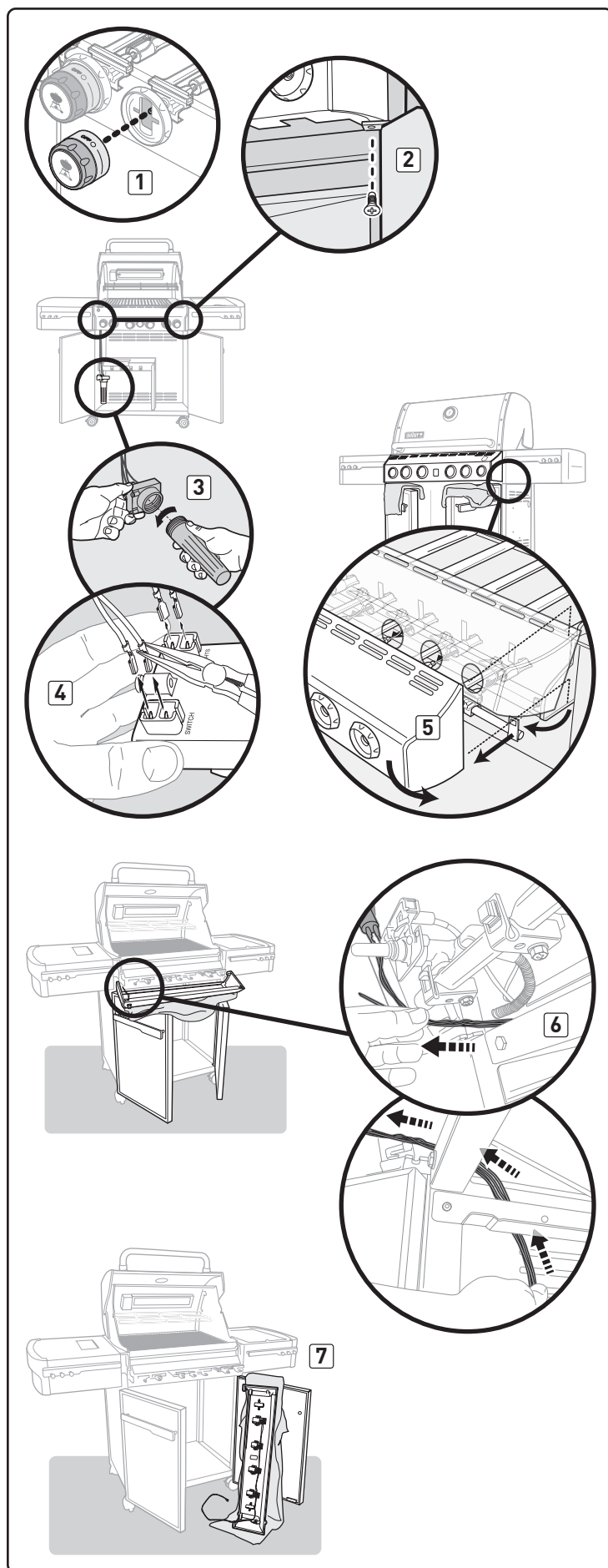
LEKKEKONTROLLIKS ETTEVALMISTUMINE

⚠ HOIATUS: Teie SUMMIT gaasigrilli gaasiühendused on tehases kontrollitud. Sellegipoolest soovime teil kontrollida oma SUMMIT gaasigrilli kõiki gaasiühendusi lekete suhtes.

Juhtpaneeli eemaldamine

Vajaminevad tööriistad: Kruvikeeraja, näpistangid ja käterätik.

- Eemaldage põleti juhtnupud (1).
- Avage mõlemad uksed. Kruvige kruvikeerajaga lahti juhtpaneeli alumisel küljel olevad kruvid (2).
- Tõstke üles ja eemaldage grilli kapis paiknev patareipesa (3).
- Ühendage juhtmeklemmid teravaotsaliste näpistangide abil patareipesa pealt lahti (4). Ärge tõmmake juhtmetest. Juhtmete eemaldamiseks tõmmake juhtmeklemmidest.
- Pange käterätikud mõlema uksekoostu peale. See hoiab ära juhtpaneeli ja uksekoostude kriimustamise järgmise toimingu tegemisel.
- Kallutage juhtpaneeli alumist osa ettepoole. Tõstke seda natuke üles (5), keerake seejärel tagurpidi ja toetage uksekoostude peale. (Olge ettevaatlik, et mitte kahjustada ega lahti ühendada juhtpaneeli valgusdiodide juhtmeid.)
- Tõmmake patareijuhtmed ettevaatlikult grilli kapist välja (6).
- Avage täielikult parempoolne uks. Asetage juhtpaneel pörandale ja toetage see parempoolset uksekoostu katva käterätiku vastu (7).



GAASILEKETE KONTROLLIMINE

⚠ OHT

Ärge kasutage gaasilekete kontrollimiseks lahtist leeki. Veenduge, et lekete kontrollimise ajal ei oleks ümbruskonnas mingeid sädemeid ega lahtist leeki. Sädemed või lahtine tuli võivad tekitada tulekahju või plahvatuse, mis võib tuua kaasa raskeid kehavigastusi või surma ning kahjustada vara.

⚠ HOIATUS: Gaasilekkeid tuleb kontrollida iga kord, kui te gaasiliitmiku lahti ja tagasi kokku ühendate.

Märkus: Kõiki tehases tehtud ühendusi on gaasilekete suhtes põhjalikult kontrollitud. Põletid on leegi suhtes katsetatud. Ohutusabinõuna tuleks teil aga sellegipoolest kõik liitmikud lekete suhtes üle kontrollida, enne oma WEBER gaasigrilli kasutama asumist. Gaasiliitmikud võivad vedamise ja käsitsemise ajal lahti loksuda või viga saada.

⚠ HOIATUS: Korraldage nimetatud lekkekонтроllid ka siis, kui teie grill on kokku pandud edasimüüja juures või kaupluses.

Märkus: Et mõnedel lekke kontrollimiseks kasutatavatel lahustel, sealhulgas seebiveel, võivad olla korrodeerivad omadused, tuleb kõik ühendused pärast lekkekонтроlli üle loputada.

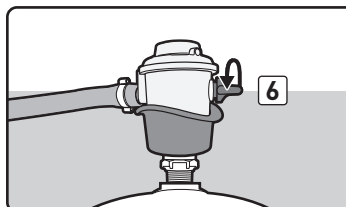
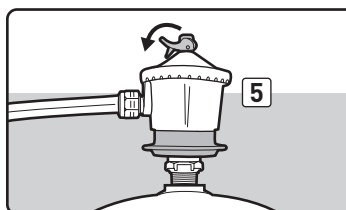
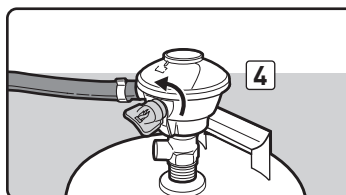
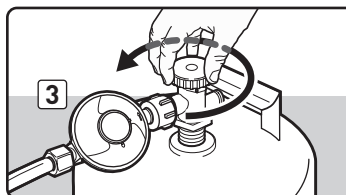
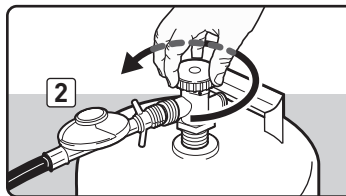
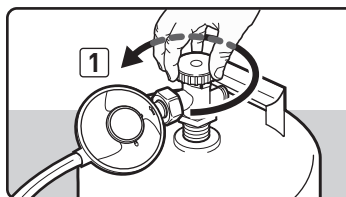
Kui teie grillil on külgpõleti, siis veenduge, et külgpõleti oleks välja lülitatud.

Lekkekонтроlli tegemiseks avage ballooni ventiil, keerates ballooni ventiili käsiratast vastupäeva.

⚠ HOIATUS: Ärge süüdake põleteid lekkekонтроlli ajal.

Vaja läheb seebivett ning harja või lappi selle pealekandmiseks.

- A) Segage seep ja vesi.
- B) Keerake ballooni ventiil lahti ühel teie ballooni ja regulaatori tüübile sobival viisil.
 - a) Keerake ballooni ventiili vastupäeva (1) (2) (3).
 - b) Pöörake regulaatori kang vastupäeva sees-asendisse (4).
 - c) Liigutage regulaatori hoob avatud asendisse (5) (6).
- C) Lekete kontrollimiseks tehke vastav liitmik seebiveega märjaks ning vaadake, kas tekivad mullid. Kui tekivad mullid või kui mullid lähevad suuremaks, on tegemist gaasilekkega. Lekke korral keerake gaas kinni ning pingutage liitmik üle. Keerake gaas taas lahti ning kontrollige seebiveega uuesti lekke olemasolu. Kui leket ei õnnestunud kõrvaldada, võtke ühendust klienditeeninduse esindajaga kasutades meie veebilehel asuvaid kontaktandmeid. Logige veebiaadressile www.weber.com.
- D) Kui lekkekонтроll on tehtud, keerake gaasivarustus allika juurest kinni ning loputage ühendused veega puhtaks.



Kontrollige

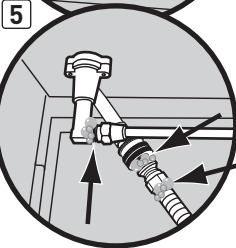
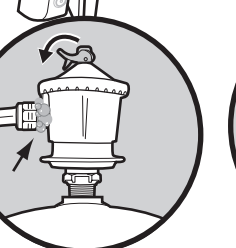
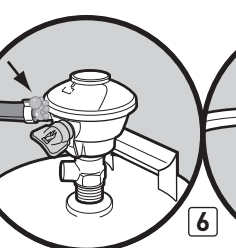
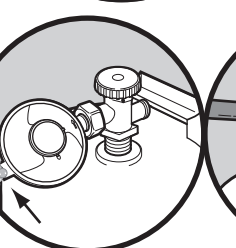
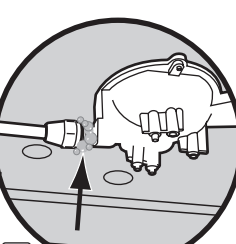
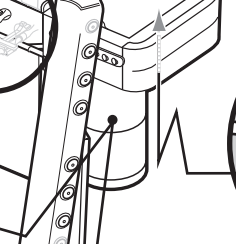
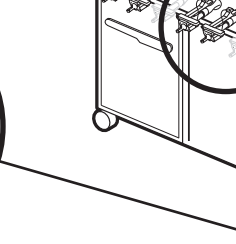
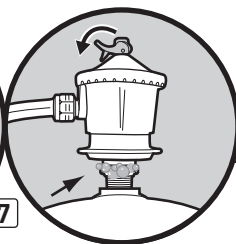
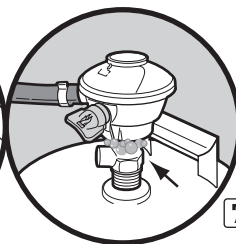
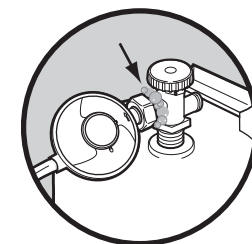
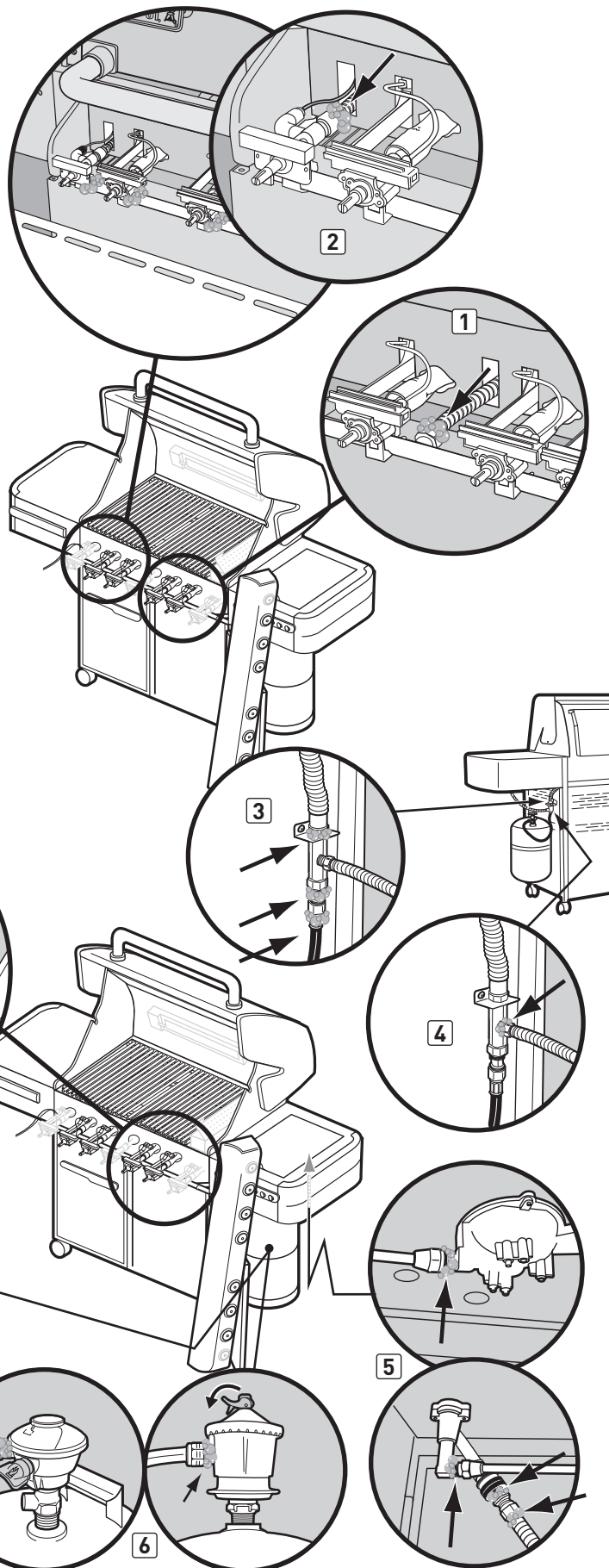
- A) Põhigaasitoru ja jaoturi ühendust (1).
- B) Grillvarda (infrapuna põleti) gaasitoru ühendust (2).
- C) Vaheseina ja gaasivarustusvooliku ühendust (3).

⚠ HOIATUS: Kui ühendus (1, 2 või 3) lekib, pingutage ühendus võtmega üle ning kontrollige seebiveega veel kord lekke olemasolu. Kui ühenduse pingutamise ei õnnestu leket kõrvaldada, keerake gaas kinni. **ÄRGE KASUTAGE GRILLI.** Võtke ühendust oma piirkonna klienditeeninduse esindajaga, kelle andmed leiate meie veebilehelt. Logige veebiaadressile www.weber.com.

- D) Külgpõleti vooliku ja vaheseina ühendust (4).
- E) Kiirelt lahti ühendatav külgpõleti vooliku, külgpõleti ventiili ja ava ühendusi (5).
- F) Vooliku ja regulaatori ühendust (6).
- G) Vooliku ja ballooni ühendust (7).
- H) Ventiilide ja jaoturi ühendusi (8).

⚠ HOIATUS: Kui ühenduste (4, 5, 6, 7 või 8) juures on leke, keerake gaas kinni. **ÄRGE KASUTAGE GRILLI.** Võtke ühendust oma piirkonna klienditeeninduse esindajaga, kelle andmed leiate meie veebilehelt. Logige veebiaadressile www.weber.com.

Kui olete teinud lekkekontrollid, keerake gaasivarustus allika juurest kinni ning loputage ühendused veega puhtaks.



Kasutusjuhendi joonistelt näidatud grillid võivad pisut erineda teie ostetud mudelist.

GAASI KASUTAMISE JUHISED

Juhtpaneeli tagasi paigaldamine

- A) Juhtpaneeli tagasi paigaldamiseks tehke eelnevalt kirjeldatud "Juhtpaneeli Eemaldamine" toimingud vastupidises järjekorras.
B) Veenduge juhtmete nõuetekohases ühendatuses. Vt jaotist "VALGUSTI OMADUSED".

⚠ OHT! Veenduge enne grilli kasutama hakkamist, et kõik detailid on külge monteeritud ning kinnitustahendid on korralikult kinnitatud. Kui te ei järgi seda hoiatust, võib teie tegevus põhjustada tulekahju, plahvatuse või konstruktsiooni purunemise, mis võib põhjustada raskeid kehavigastusi või surma ning ka kahjustada vara. ♦

VEDELPROPAANI BALLOONI TÄITMINE

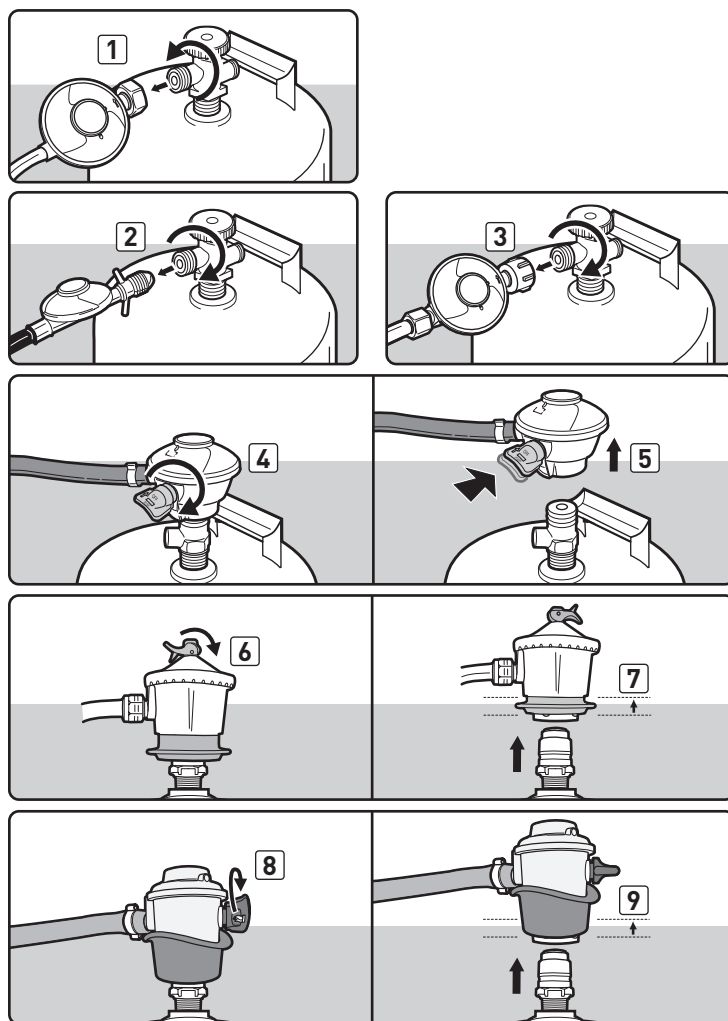
Soovitame teil täita vedelpropaani balloon enne, kui see on täielikult tühjenenud.

Viige vedelpropaani balloon täitmiseks propaangaasi edasimüüja juurde. Gaasivarustuse balloon eemaldamine.

- A) Sulgege gaasi pealevool ning ühendage voolik ja regulaatori koost balloonni küljest lahti. Toimige oma regulaatori tüübi kohta kehtivate juhiste järgi.
- Keerake regulaatoriliitmik vastupäeva keerates paagi küljest lahti (1).
 - Keerake regulaatoriliitmik päripäeva keerates paagi küljest lahti (2) (3).
 - Pöörake regulaatori kang (4) päripäeva suletud asendisse. Vajutage regulaatori kangi sisse, kuni see tuleb paagi (5) küljest lahti.
 - Liigutage regulaatori hoob suletud asendisse (6) (8). Lükake regulaatori krae üles (7) (9), et see paagi küljest lahti ühendada.
- B) Vahetage tühi balloon täis balloonni vastu. ♦

ÜHENDAGE VEDELPROPAANI BALLOON UUESTI

Vaadake jaotist "VEDELPROPAANI BALLOONI ÜHENDAMINE". ♦



VALGUSTI OMADUSED

VALGUSTATUD JUHTNUPUD

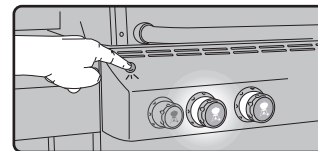
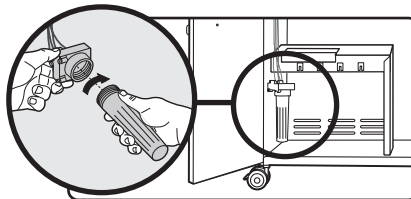
Teie gaasigrillil on valgustatud juhtnupud, mistõttu saate reguleerida kuumust täpselt isegi hämaras.

Valgusti töötab DDD-leelispatareidiga. Ärge kasutage korraga vanu ja uusi või erinevat tüüpi patareisid (tavalisi, laetavaid või leelispatareisid). Patareipesa asub kapi sees vasakul küljel.

Kasutamiseks vajutage toitenupule. ♦

PATAREIPESA JUHTMED

1	MUST JUHE	
2	ROHELINE JUHE	
3	PUNANE JUHE	
4	PUNANE JUHE	



ENNE GRILLI KASUTAMIST

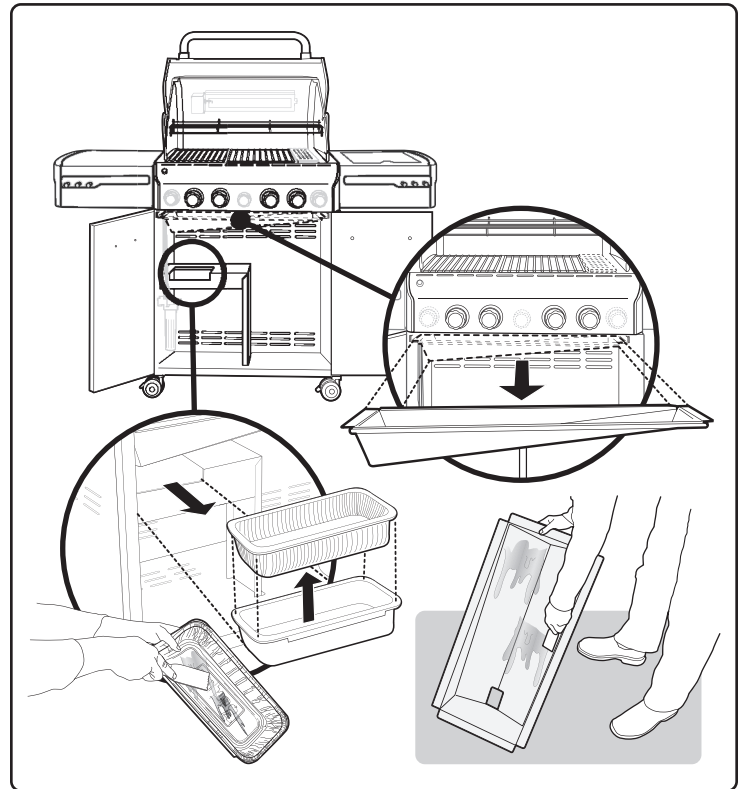
TÕMMAKE VÄLJA RASVAVANN JA ÜHEKORDSELT KASUTATAV RASVAPANN

Teie grill on varustatud rasvakogumissüsteemiga. Enne iga kasutuskorda kontrollige, kas välja tõmmatavas rasvavanni ja ühekorrakogumispannile on kogunenud rasva.

Eemaldage plastspaatiliga liigne rasv; vaadake juuresolevat joonist. Vajaduse korral peske rasvavanni ja rasvapanni seebiveega ning loputage seejärel puhta veega. Vahetage ühekordselt kasutatav rasvavann vastavalt vajadusele välja.

⚠ **HOIATUS:** Enne iga kasutuskorda kontrollige, et rasvavanni ja ühekorrarasvapannile ei oleks kogunenud rasva. Eemaldage liigne rasv, et vältida rasva süttimist. Põlev rasv võib tekitada raskeid kehavigastusi või varalisi kahjustusi.

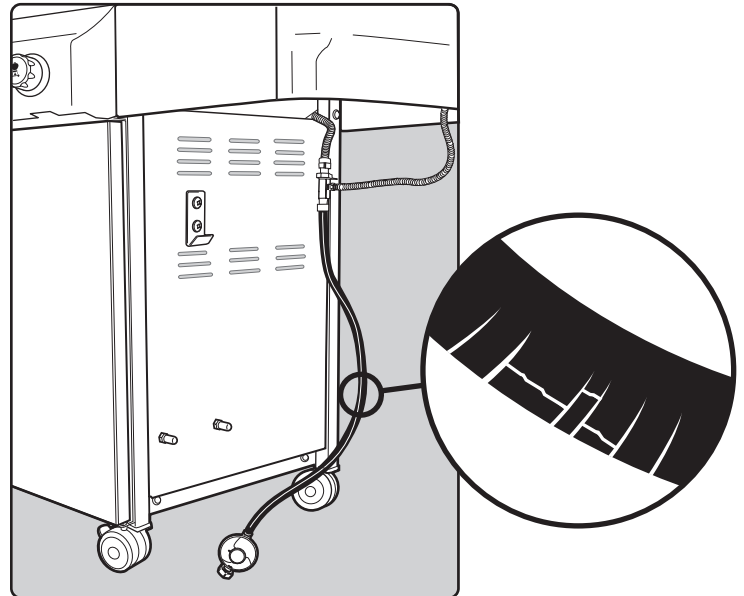
⚠ **TÄHELEPANU:** Ärge katke väljatõmmatavat rasvavanni alumiiniumfooliumiga. ♦



VOOLIKU KONTROLLIMINE

Voolikut tuleb kontrollida pragunemiste suhtes.

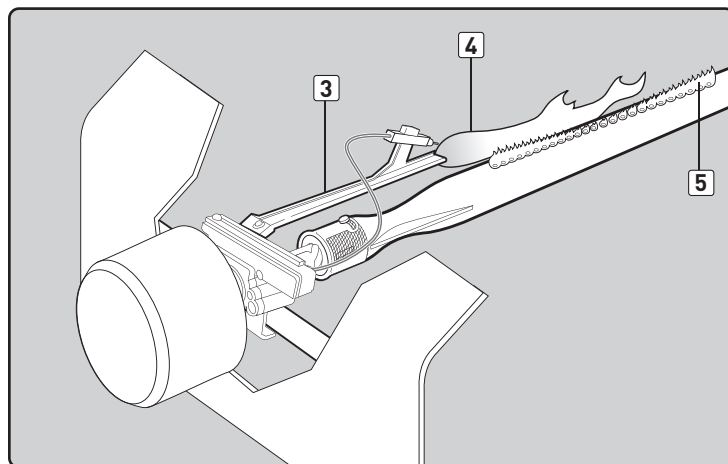
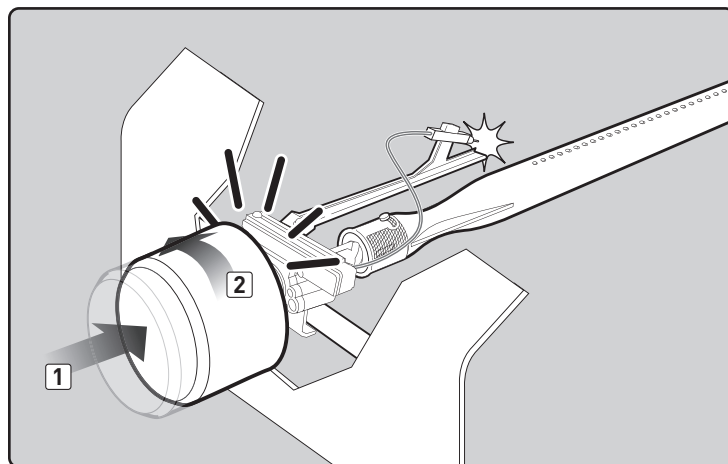
⚠ **HOIATUS:** Iga kord enne grilli kasutamist kontrollige, et voolikul ei oleks särke, pragusid, kulunud kohti ega sisselõikeid. Ärge kasutage grilli, kui voolik on ükskõik millisel viisil vigastada saanud. Vahetage voolik välja ainult WEBER-i heaks kiidetud. Võtke ühendust oma piirkonna klienditeeninduse esindajaga, kelle andmed leiate meie veebilehelt. Logige veebiaadressile www.weber.com. ♦



⚠ Enne põletite süütamist avage alati kaas.

- Iga juhtnupu sees on oma süüteelektrood. Sädeme tekitamiseks lükake juhtnupp alla (1) ning keerake see asendisse START/SUUR (START/HI) (2).
- Nii hakkab gaas voolama ning tekib säde põleti süütamistorus (3). Süütajast kostub "plöks". Samuti näete põleti vasakul küljel põletitorust väljumas 7–12 mm pikkust oranži leeki (4).
- Pärast plöksatust hoidke põleti juhtnuppu all veel kahe sekundi vältel. Nii saab gaas hästi mööda põletitoru (5) allapoole liikuda ning tagatakse korralik süütamine.
- Kontrollige läbi küpsetusrestide vaadates, kas põleti on süttinud. Peaksite nägema leeki. Kui põleti esimesel katsel ei sütti, vajutage juhtnupp sisse ning keerake asendisse VÄLJAS (OFF). Süüdake veel kord.

⚠ **HOIATUS:** Kui põleti ikka ei sütti, keerake põleti juhtnupp asendisse VÄLJAS (OFF) ning oodake viis minutit, et gaas saaks lahtuda, enne kui proovite uuesti samal viisil või tikuga süüdata.



PÕHIPÕLETI SÜÜTAMINE JA KASUTAMINE

PÕHIPÕLETI SÜÜTAMINE

⚠ OHT

Kui grilli põletite süütamise ajaks ei tõsteta kaant üles või kui grilli mitte süütamise korral ei oodata gaasi lahtumist vähemalt viis minutit, siis võib leek tugevalt põlema lahvatada ning põhjustada raske kehavigastuse või surma.

Põhipõleti plöksuga süütamine

Märkus: Iga juhtnupu süütaja tekitab süüteelektroodi abil põleti süütetorus sädeme. Sädeme tekitab sellega, kui vajutate juhtnupu alla ning keerate selle asendisse START/SUUR (START/HI). Nii süttivad kõik põletid.

A) Avage kaas (1).

B) Veenduge, et kõik põleti juhtnupud on kinni keeratud (2). (Vajutage juhtnupp alla ja keerake seda päripäeva veendumaks, et see on asendis VÄLJAS (OFF).)

⚠ **HOIATUS:** Põleti juhtnupud peavad olema asendis VÄLJAS enne vedelpropani ballooni ventiili avamist.

C) Keerake ballooni ventiil lahti, tehes seda ühel teie balloonile ja regulaatorile sobival viisil (3).

⚠ **HOIATUS:** Ärge kummarduge üle avatud grilli.

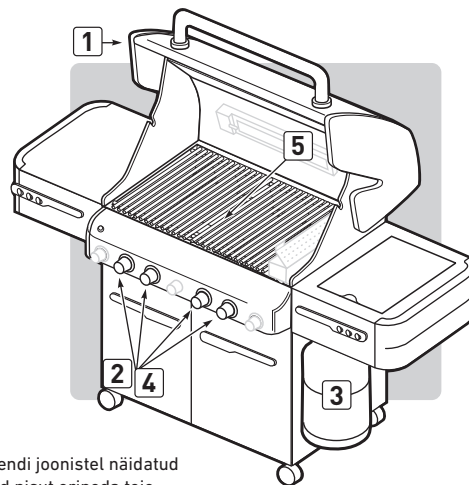
D) Vajutage juhtnupp sisse ning pöörake asendisse START/SUUR (START/HI), kuni kuulete süütaja plöksatust ning hoidke juhtnupu all veel kahe sekundi vältel. Nii tekib süütajas, põleti süütetorus ja seejärel põhipõletis säde (4).

E) Kontrollige läbi küpsetusrestide vaadates, kas põleti on süttinud. Peaksite nägema leeki (5). Kui põleti esimesel katsel ei sütti, vajutage juhtnupp alla ning keerake asendisse OFF (VÄLJA). Süüdake veel kord.

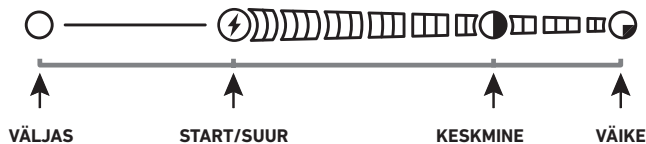
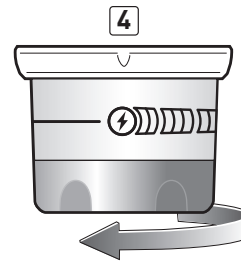
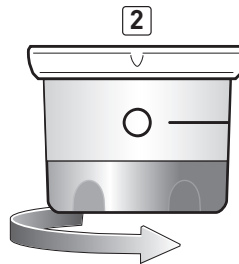
⚠ **HOIATUS:** Kui põleti ikka ei sütti, keerake põleti juhtnupp VÄLJA (OFF) ning oodake viis minutit, et gaas saaks lahtuda, enne kui proovite uuesti samal viisil või tikuga süüdata. ♦

KUSTUTAMINE

Vajutage nupp sisse ning keerake päripäeva asendisse VÄLJAS (OFF). Keerake gaasivarustus allika juurest välja. ♦



Kasutusjuhendi joonistel näidatud grillid võivad pisut erineda teie ostetud mudelist.



PÕHIPÕLETI KÄSITSI SÜÜTAMINE

⚠ OHT

Kui grilli põletite süütamise ajaks ei tõsteta kaant üles või kui grilli mitte süttimise korral ei oodata gaasi lahtumist vähemalt viis minutit, siis võib leek tugevalt põlema lahvatada ning põhjustada raske kehavigastuse või surma.

- A) Avage kaas (1).
- B) Veenduge, et kõik põleti juhtnupud on kinni keeratud (2). (Vajutage iga nupp eraldi alla ja keerake neid päripäeva veendumaks, et kõik nad on asendis VÄLJAS (OFF).)

⚠ **HOIATUS:** Põleti juhtnupud peavad olema asendis VÄLJAS enne vedelpropani ballooni ventiili avamist.

- C) Keerake ballooni ventiil lahti, tehes seda ühel teie balloonile ja regulaatorile sobival viisil (3).

- D) Pange tikk tuletikuhoidjasse ning süüdake tikk.

⚠ **HOIATUS:** Ärge kummarduge üle avatud grilli.

- E) Viige tikuhoidja koos süüdatud tikuga läbi küpsetusrestide ja FLAVORIZER varraste, et süüdata sobiv põleti (4).

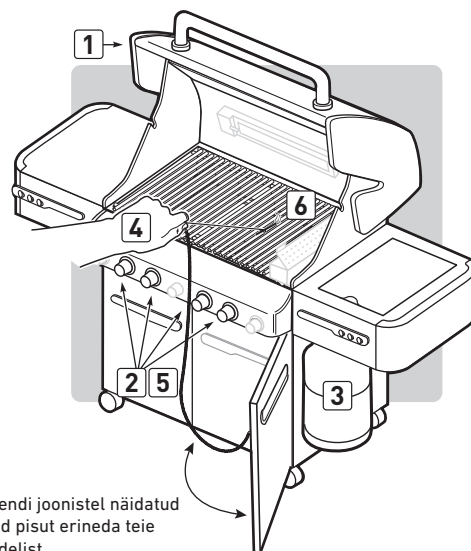
- F) Vajutage juhtnupp sisse ning keerake asendisse START/SUUR (START/HI) (5).

- G) Kontrollige läbi küpsetusrestide vaadates, kas põleti on süttinud. Peaksite nägema leeki (6).

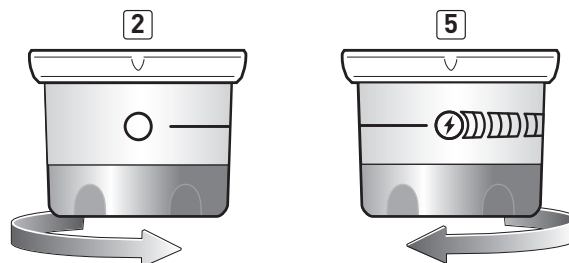
⚠ **HOIATUS:** Kui põleti ei sütti, keerake põleti juhtnupp asendisse VÄLJAS (OFF) ja oodake viis minutit, et gaas saaks lahtuda, enne kui proovite uuesti põletit süüdata. ♦

KUSTUTAMINE

Vajutage nupp sisse ning keerake päripäeva asendisse VÄLJAS (OFF). Keerake gaasivarustus allika juurest välja. ♦



Kasutusjuhendi joonistel näidatud grillid võivad pisut erineda teie ostetud mudelist.



NÄPUNÄITED JA KASULIKUD NÕUANDED GRILLIMISEKS

- Eelkuumutage grilli alati enne küpsetamist. Keerake kõik põletid asendisse SUUR (HI) ja sulgege kaas. Kuumutage 10 minutit või kuni termomeeter näitab temperatuuri vahemikus 260°-288°C (500°-550°F).
- Hästi grillitud toidu saamiseks pruunistage liha ja küpsetage seda suletud kaane all.
- Retseptides toodud grillimisajad kehtivad välistemperatuuril 20°C ja nõrga tuule või tuulevaikuse korral. Suurtel kõrgustel ja külma või tuulise ilmaga tuleb küpsetusaega pikendada. Väga palava ilmaga võib küpsetusaega lühendada.
- Grillimisega sõltub ilmast ja grillitava toidu kogusest, suurusest ja kujust.
- Mõnel esimesel kasutuskorral võib teie gaasigrilli temperatuur olla tavalisest kõrgem.
- Grillimistingimuste tõttu võib olla vajalik reguleerida põletite juhtnuppe, selleks et saavutada õigeid küpsetamistemperatuure.
- Tavaliselt on suuri lihatükke vaja ühe kilogrammi liha kohta pikemat aega küpsetada, kui väiksemaid tükke. Kui küpsetusrestil on korraga palju toitu, siis kulub selle küpsetamiseks kauem aega, kui ainult mõne üksiku tüki korral. Nõudes grillitavad toidud, näiteks küpsetatud oad, nõuavad rohkem aega, kui neid valmistatakse sügavas potis madala küpsetuspanni asemel.
- Eemaldage steikidelt, lihalõikudelt ja praetükidelt liigne pekk, jättes alles vaid napi 6,4 mm (1/4 tolli) pekihi. Vähem rasva teeb puhastamise lihtsamaks ning aitab samas ära hoida soovimatut leegi lahvatamist.
- Vajaduse korral peate otse põletite kohale asetatud toituaineid ümber pöörama või väiksema kuumusega alale tõstma.
- Loomulike lihamahlade säilitamiseks on soovitatav liha liigutamiseks kasutada tange, mitte kahvit. Suure terve kala tõstmiseks kasutage kahte spaatlit.
- Kui tuli peaks kontrollimatult lahvatama, keerake kõik põletid kinni ja liigutage toiduained küpsetusrestil teise kohta. Tuli kustub kiiresti. Pärast leekide kustumist süüdake grill uuesti. MITTE MINGIL JUHUL ÄRGE KASUTAGE GAASIGRILLI LEEKIDE KUSTUTAMISEKS VETT.
- Mõnede toitude nagu vormiroogade või õhukese kalafilee grillimiseks on vaja kasutada eraldi nõud. Ühekorrafooliumpannid on väga mugavad, kuid samuti võib kasutada kõiki ahjukindlate käepidemetega metallist panne.
- Kontrollige alati, et rasvavann ning kogumispann oleksid puhtad ning ilma prahita.
- Ärge katke väljatõmmatavat rasvavanni seest fooliumiga. See ei lase rasval kogumispanni voolata.
- Taimeri kasutamine annab teile märku, mil "küps" on muutumas "üleküpseks". ♦

EELKUUMUTAMINE

Teie WEBER gaasigrill on energiasäästlik seade. See seade töötab säästliku madala BTU-ga. Tähtis on grill enne grillimist üles kuumutada. Süüdake oma grill käesoleva kasutusjuhendi juhiste järgi. Eelkuumutamiseks keerake kõik põletid pärast süütamist asendisse START/SUUR (START/HI), sulgege kaas ning kuumutage kuni temperatuur tõuseb vahemikku 260°C kuni 288°C (500°F kuni 550°F) - soovituslikku praadimistemperatuurini. Olenevalt välistingimustest nagu õhutemperatuur ja tuul kulub selleks 10-15 minutit.

Teil on võimalik reguleerida üksikuid põletiteid vastavalt oma soovile. Valitavad reguleerimisasead on VÄLJAS (OFF), START/SUUR (START/HI), KESKINE (MEDIUM) või VÄIKE (LOW).

Märkus: Küpsetamistingimuste, näiteks tuule ja teiste ilmaolude tõttu võib juhtuda, et teil on vaja õige küpsetamistemperatuuri saavutamiseks põleti juhtnuppe reguleerida.

Märkus: Kui grill kaotab küpsetamise ajal kuumust, vaadake palun käesoleva juhendi tõrketuvastuse jaotist.

⚠ HOIATUS: Ärge liigutage WEBER gaasigrilli, kui see töötab või kui grill on kuum.

Kui põletid küpsetamise ajal kustuvad, avage kaas, keerake kõik põletid kinni ning oodake viis minutit enne, kui põletid uuesti süütate. ♦

KAANE ALL KÜPSETAMINE

Ühesuguse, ühtlaselt tsirkuleeritud kuumuse saavutamiseks toimub kogu grillimine suletud kaane all. Suletud kaanega küpsetab gaasigrill üpris sarnaselt tavalise ahjuga. Kaanel asuv termomeeter näitab küpsetamistemperatuuri grilli sees. Kogu eelkuumutamine ja grillimine toimub suletud kaanega. Piiluda ei ole vaja - iga kord kui te kaane tõstate, läheb osa kuumust kaotsi. ♦

RASV JA VEDELIKUD

FLAVORIZER vardad on mõeldud sobiva koguse toidust väljatilkuva mahla suitsutamiseks maitsva küpsetise saamiseks. Üleliigsed mahlad ja rasv kogunevad väljatõmmatava rasvavanni all asuval kogumispannile. On olemas kogumispannile pandavad sobiva suurusega ühekorrafooliumpannid.

⚠ HOIATUS: Eemaldage liigne rasv, et rasv väljatõmmatavas rasvavannis ei süttiks. Eemaldage liigne rasv, et vältida rasva süttimist väljatõmmatavas rasvavannis. ♦

SÜSTEEM FLAVORIZER

Kui lihamahlad tilguvad toidust spetsiaalsesse kaldus asendis FLAVORIZER varrastele, tekitavad nad suitsu, mis annab toidule vastupandamatu grillimaitse. Tänu põletite ainulaadsele konstruktsioonile, FLAVORIZER varrastele ja paindlikele temperatuuri juhtnuppudele, on tule kontrollimatu lahvatamine praktiliselt välistatud, sest TEIE kontrollite tuld. Tänu FLAVORIZER varraste ja põletite erilisele ehitusele juhitakse liigne rasv väljatõmmatava rasvavanni kaudu rasva kogumispannile. ♦

SEAR STATION

Teie WEBER gaasigrillil võib olla pruunistamispõleti õhukeste lihatükkide ja kala pruunistamiseks. SEAR STATION põletil on reguleerimisasead SEES (ON) ja VÄLJAS (OFF), mis töötavad koos kahe kõrvalasuva põhipõletiga. Pruunistamise ja külgmiste põletitega on teil võimalik liha hästi pruunistada, kasutades samas teisi küpsetamisalasid mõõduka kuumusega grillimiseks (vaadake jaotist "SEAR STATION!" SÜÜTAMINE JA KASUTAMINE"). ♦



Grillimise puhul on kõige tähtsam teada, millist küpsetamisviisi, kas otsest või kaudset, kasutada. Nende kahe meetodi erinevus on ilmselge: toit asetatakse otse leegi kohale või seatakse tuli toidu mõlemale küljele. Õige viisi kasutamine on lühim tee parimate tulemusteni - ning parimaks viisiks toidu ohutu läbiküpsemise tagamiseks. ♦

OTSENE KUUMUTAMINE

Grillimisega sarnane otsemeetod tähendab, et toitu küpsetatakse otse kuumusallika kohal. Ühtlase küpsetamise tagamiseks tuleb toitu poole grillimisaja möödudes ümber keerata.

Kasutage otsest meetodit toitude puhul nagu steigid, lihalõigud, kebabid, vorstid, köögiviljad jms, mis valmivad vähem kui 25 minutiga.

Otsene kuumutamine on vajalik ka liha pruunistamiseks. Pruunistamine tekitab toidu ja resti kokkupuutekohtades suurepärase krõbeda karamellistunud tekstuuri. Samuti lisab pruunistamine kogu toidu pinnale nii värvi kui ka maitset. Steigid, lihalõigud, kana rinnatükid ja suuremad lihalõigud on kõige parem üle pruunistada.

Liha pruunistamiseks hoidke neid 2-5 minutit igal küljel otse suure kuumuse kohal. Väiksemate tükide pruunistamiseks kulub vähem aega. Pärast pruunistamist küpsetatakse toitu tavaliselt edasi madalamal temperatuuril. Kiirelt küpsevate toitude küpsetamise saate te lõpetada otseste meetodiga; kauem valmivate toitude puhul kasutage kaudset meetodit.

Grilli ettevalmistamisel otseste meetodi kasutamiseks eelkuumutage grilli, keerates kõik põletid asendisse SUUR (HI). Asetage toit küpsetusrestile ning reguleerige seejärel kõik põletid vastavalt retseptis märgitud temperatuurile. Sulgege grilli kaas ning avage see ainult toidu pööramiseks või läbiküpsemise kontrollimiseks soovitud valmistamisaja lõpul. ♦

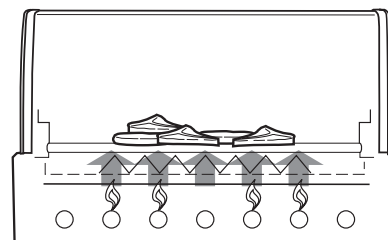
KAUDNE KUUMUTAMINE

Kaudne meetod sarnaneb ahjus küpsetamisega, kuid lisaks saab toit tekstuuri, maitse ja väljanägemise, mida ahjus ei ole võimalik saavutada. Grilli ettevalmistamisel kaudse meetodi kasutamiseks, süüdake gaasipõletid toidu mõlemal küljel, kuid mitte otse toidu all. Kuumus suureneb, peegeldub kaanelt ja grilli sisepindadelt tagasi ning ringleb ümber toidu selle ühtlase küpsetamiseks ürgis sarnaselt tavalise ahjuga nii, et toitu ei ole vaja ümber keerata.

Kasutage kaudset meetodit toitude puhul, mille grillimiseks kulub aega 25 minutit ja enam või mis on nii õrnad, et otsene leek võiks need kuivatada või söestada. Sellised toiduained on praetükid, terved kanad, kalkunid, teised suured lihatükid ning samuti õrnad kalafileed.

Grilli ettevalmistamisel kaudse meetodi kasutamiseks eelkuumutage grilli, keerates kõik põletid asendisse HI (SUUR). Seejärel reguleerige mõlemal küljel asuvad põletid retseptis ettenähtud toiduvalmistamise temperatuurile ning keerake otse toidu all asuv(ad) põletid(d) kinni. Parimate tulemuste saamiseks asetage praetükid, linnuliha või suured lihatükid küpsetusrestile paksuseinalisel ühekorrafooliumpannil. Pikemate küpsetusaegade korral lisage fooliumpannile vett, et välja tilkuv rasv kõrbema ei läheks. Välja valgunud rasva saab kasutada kastmete valmistamiseks. ♦

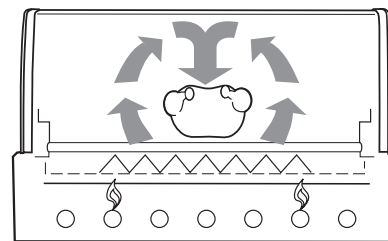
4 PÕLETI



OTSESE KUUMUTAMISE MEETOD

Toit asetatakse küpsetusrestidele otse põlevate põletite kohale.

4 PÕLETI



KAUDSE KUUMUTAMISE MEETOD

Toit asetatakse küpsetusrestidele põlevate põletite vahele.

KÜLGPÕLETI SÜÜTAMINE JA KASUTAMINE

KÜLGPÕLETI SÜÜTAMINE

⚠ OHT

Kui külgpõletite süütamise ajaks ei tõsteta kaant üles või kui külgpõletit mitte süttimise korral ei oodata gaasi hajumist vähemalt viis minutit, siis võib leek tugevalt põlema lahvatada ning põhjustada raske kehavigastuse või surma.

- Avage külgpõletit kaas (1).
- Veenduge, et külgpõletit ventiil oleks keeratud kinni (vajutage juhtnupp sisse ning keerake päripäeva veendumaks, et nupp on asendis VÄLJAS (OFF)), keerake kõik põletid, mida ei kasutata asendisse VÄLJAS (vajutage sisse ning keerake päripäeva) (2).
- Keerake ballooni ventiil lahti, tehes seda ühel teie ballooni ja regulaatorile sobival viisil (3).
- Suruge külgpõletit juhtventiil sisse ning keerake asendisse START/SUUR (START/HI) (4).
- Vajutage mitu korda süütaja nupule nii, et kuulete iga kord klõpsatust kuni näete leeki (5).

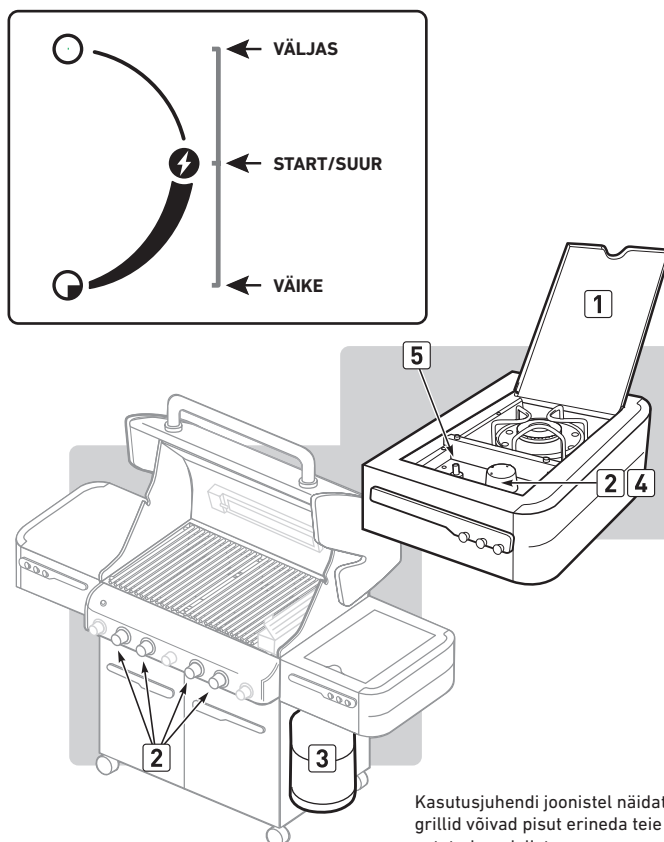
⚠ **TÄHELEPANU:** Päikesepaistelisel päeval võib olla külgpõletit leeki raske märgata.

⚠ **HOIATUS:** Kui külgpõletit ei sütti viie sekundi jooksul:

- Keerake külgpõletit juhtventiil, põhipõletid ja gaasivarustus allika juurest välja.
- Oodake viis minutit, et gaas saaks hajuda, enne kui proovite põletit uuesti või tikuga süüdata (vaadake jaotist "KÜLGPÕLETI KÄSITSI SÜÜTAMINE"). ♦

KUSTUTAMINE

Vajutage külgpõletit juhtnupp alla ja keerake asendisse VÄLJAS. Veenduge enne külgpõletit kaane sulgemist, et põletit on välja lülitatud ja maha jahtunud. ♦



Kasutusjuhendi joonistel näidatud grillid võivad pisut erineda teie ostetud mudelist.

KÜLGPÕLETI KÄSITSI SÜÜTAMINE

⚠ OHT

Kui külgpõletite süütamise ajaks ei tõsteta kaant üles või kui külgpõletit mitte süttimise korral ei oodata gaasi hajutamist vähemalt viis minutit, siis võib leek tugevalt põlema lahvatada ning põhjustada raske kehavigastuse või surma.

- Avage külgpõletit kaas (1).
- Veenduge, et külgpõletit ventiil oleks kinni keeratud (2) (vajutage juhtnupp sisse ning keerake päripäeva veendumaks, et nupp on asendis VÄLJAS (OFF)), keerake kõik põletid, mida ei kasutata asendisse VÄLJAS (OFF) (vajutage sisse ning keerake päripäeva).
- Keerake ballooni ventiil lahti, tehes seda ühel teie ballooni ja regulaatorile sobival viisil (3).
- Pange tikk tuletikuhoidjasse ning süüdake tikk.
- Hoidke tuletikuhoidjat ning süüdake tikk külgpõletit mõlemal küljel (4).
- Suruge külgpõletit juhtventiil sisse ning keerake asendisse START/SUUR (START/HI) (5).

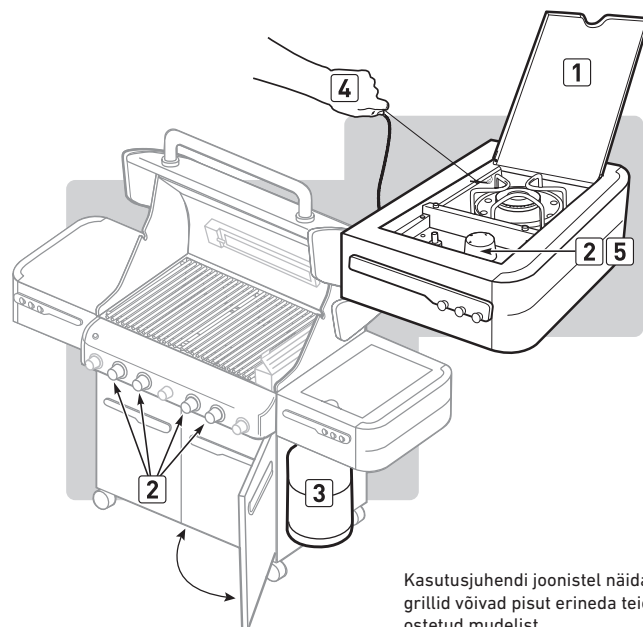
⚠ **TÄHELEPANU:** Päikesepaistelisel päeval võib olla külgpõletit leeki raske märgata.

⚠ **HOIATUS:** Kui külgpõletit ei sütti viie sekundi jooksul:

- Keerake külgpõletit juhtventiil, põhipõletid ja gaasivarustus allika juurest välja.
- Oodake viis minutit, et gaas saaks hajuda, enne kui proovite põletit uuesti süüdata. ♦

KUSTUTAMINE

Vajutage külgpõletit juhtnupp alla ja keerake asendisse VÄLJAS. Veenduge enne külgpõletit kaane sulgemist, et põletit on välja lülitatud ja maha jahtunud. ♦



Kasutusjuhendi joonistel näidatud grillid võivad pisut erineda teie ostetud mudelist.

SEAR STATION SÜÜTAMINE JA KASUTAMINE

SEAR STATION PÕLETI SÜÜTAMINE

⚠ OHT

Kui grilli põletite süütamise ajaks ei tõsteta kaant üles või kui ei oodata gaasi lahtumist vähemalt viis minutit, siis võib leek tugevalt põlema lahvatada ning põhjustada raske kehavigastuse või surma.

SEAR STATION põletil on sisse ja välja lülitamise juhtseaded. SEAR STATION põleti süütamiseks tuleb teil esmalt süüdata kaks kõrvalasuvat põhipõletit.

Kõrvalasuva põhipõleti plöksuga süütamine

Märkus: Iga põhipõleti juhtnupu süütaja tekitab süüteelektroodi abil põleti süüdetorus sädeme. Sädeme tekitate sellega, kui vajutate juhtnupu alla ning keerate selle asendisse START/SUUR (START/HI). Nii süttivad kõik põletid.

⚠ **HOIATUS:** Enne grilli kasutamist kontrollige, et voolikul ei oleks sälke, pragusid, kulunud kohti ega sisselõikeid. Ärge kasutage grilli, kui voolik on ükskõik millisel viisil vigastada saanud. Vahetage voolik välja ainult WEBER heakskiiduga asendusvooliku vastu. Võtke ühendust oma piirkonna klienditeeninduse esindajaga, kelle andmed leiate meie veebilehelt.

Logige veebiaadressile www.weber.com.

- A) Avage kaas (1).
- B) Veenduge, et kõik põleti juhtnupud on kinni keeratud (2). (Vajutage nupp alla ja keerake seda päripäeva veendumaks, et nupp on asendis VÄLJAS (OFF).)
- C) Keerake ballooni ventiil lahti, tehes seda ühel teie balloonile ja regulaatorile sobival viisil (3).

⚠ **HOIATUS:** Ärge kummarduge üle avatud grilli.

- D) Süüdake iga kõrvalasuv SEAR STATION põhipõleti (4). Vajutage juhtnupp sisse ning pöörake asendisse START/SUUR (START/HI) kuni kuulete süütaja plöksatust ning hoidke juhtnuppu all veel kahe sekundi vältel. Nii tekib süütajas, põleti süüdetorus ja seejärel põhipõletis säde.
- E) Kontrollige läbi küpsetusrestide vaadates, kas põleti süttis (5). Peaksite nägema leeki. Kui põleti esimesel katsel ei sütti, vajutage juhtnupp sisse ning keerake asendisse VÄLJA (OFF). Süüdake veel kord.

SEAR STATION põleti süütamine kõrvalasuva põhipõletiga

- F) Keerake SEAR STATION põleti juhtnupp asendisse SEES (ON). (6).
- G) Silmaga leeki kontrollides veenduge, et põleti on süttinud (7).

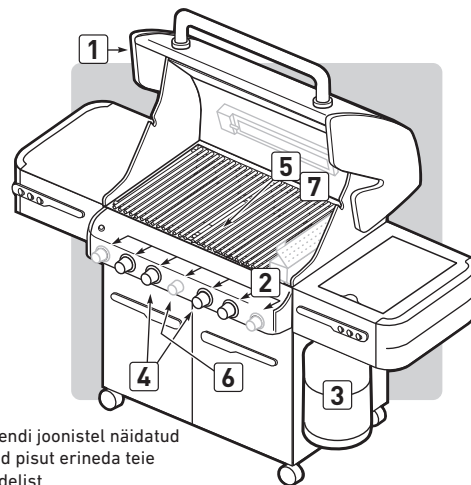
⚠ **HOIATUS:** Kui süütamine viie sekundi jooksul ei õnnestu, keerake põleti juhtnupp asendisse VÄLJAS (OFF), oodake viis minutit ning korrake samme F ja G, või vaadake juhiseid jaotisest "SEAR STATION PÕLETI KÄSITSI SÜÜTAMINE".

⚠ **HOIATUS:** Kui põleti ikka ei sütti, keerake põleti juhtnupp asendisse VÄLJAS (OFF) ning oodake viis minutit, et gaas saaks lahtuda, enne kui proovite süüdata põletit uuesti samal viisil või siis tikuga.

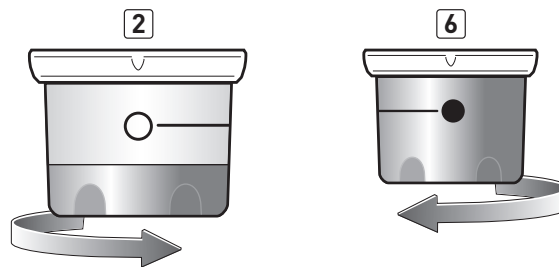
Märkus: Põleti eemaldamise ja puhastamise toimingute kohta vaadake lähemalt jaotist "HOOLDAMINE". ♦

KUSTUTAMINE

Vajutage nupp sisse ning keerake päripäeva suunas asendisse VÄLJAS (OFF). Keerake gaasivarustus allika juurest välja. ♦



Kasutusjuhendi joonistel näidatud grillid võivad pisut erineda teie ostetud mudelist.



SEAR STATION SÜÜTAMINE JA KASUTAMINE

SEAR STATION PÕLETI KÄSITSI SÜÜTAMINE

⚠ OHT

Kui grilli põletite süütamise ajaks ei tõsteta kaant üles või kui ei oodata gaasi lahtumist vähemalt viis minutit, siis võib leek tugevalt põlema lahvatada ning põhjustada raske kehavigastuse või surma.

SEAR STATION põletil on sisse ja välja lülitamise juhtseaded. SEAR STATION põleti süütamiseks tuleb teil esmalt süüdata kaks kõrvalasuvat põhipõletit.

Kõrvalasuva põhipõleti plöksuga süütamine

Märkus: Iga põhipõleti juhtnupu süütaja tekitab süüteelektroodi abil põleti süüdetorus sädeme. Sädeme tekitab sellega, kui vajutate juhtnupu alla ning keerate selle asendisse START/SUUR (START/HI). Nii süttivad kõik põletid.

- A) Avage kaas (1).
- B) Leeki silmaga kontrollides veenduge, et mõlemad SEAR STATION põhipõletid on süttinud (2).
- C) Pange tikk tuletikuhoidjasse ning süüdake tikk.

⚠ HOIATUS: Ärge kummarduge üle avatud grilli.

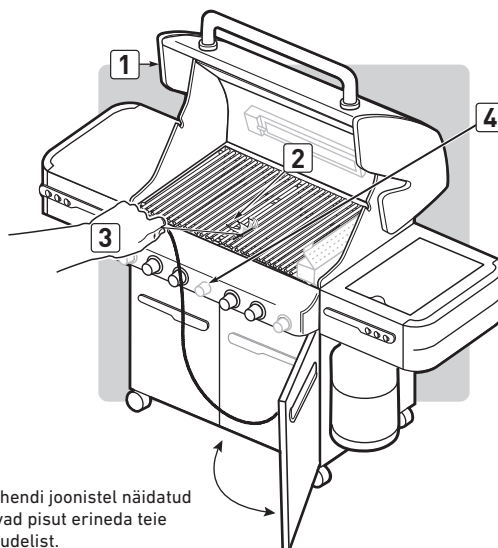
- D) Sisestage tuletikuhoidja ja süüdatud tikk läbi küpsetusresti ja FLAVORIZER varraste alla, et süüdata SEAR STATION põleti (3).
- E) Vajutage SEAR STATION põleti juhtnupp sisse ja keerake asendisse SEES (ON). (4).

⚠ HOIATUS: Kui põleti ei sütti, keerake põleti asendisse VÄLJAS (OFF) ning oodake viis minutit, et gaas saaks lahtuda enne kui proovite uuesti.

Märkus: Põleti eemaldamise ja puhastamise toimingute kohta vaadake lähemalt jaotist "HOOLDAMINE". ♦

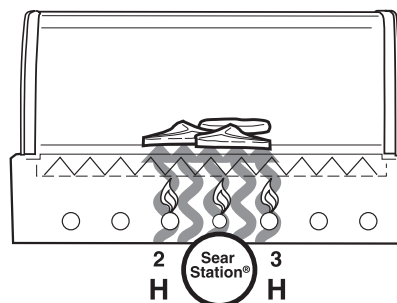
KUSTUTAMINE

Vajutage ja keerake iga põleti juhtnupu päripäeva asendisse VÄLJAS (OFF). Keerake gaasivarustus allika juurest välja. ♦



Kasutusjuhendi joonistel näidatud grillid võivad pisut erineda teie ostetud mudelist.

4 PÕLETI



PRUUNISTAMISE MEETOD

Toit asetatakse suure kuumusega alale süüdatud põletite vahele.

SEAR STATION-I KASUTAMINE

Teie WEBER gaasigrillil on pruunistamispõleti, mida kasutatakse liha, nagu näiteks steikide, linnulihtade, kala ja lihalõikude pruunistamiseks.

Pruunistamine on otsese grillimise viis, mille käigus pruunistatakse toidu pind kõrgel temperatuuril. Liha mõlemat külge pruunistades või kõrgel temperatuuril töödeldes loote toidupinna karamellistamisega palju hõrguma maitse. Pruunistamine parandab ka liha väljanägemist, sest jätab sellele tumedamad triibud. See koos tekstuuride ja maitsete kontrastiga muudab toidu maitsemismeelele palju huvitavamaks.

SEAR STATION põletil on sisse- ja väljalülituse seade, mis funktsioneerib koos kahe kõrvalasuva põhipõletiga. Pruunistamise ja külgmiste põletitega saate liha hästi pruunistada, kasutades samas teisi alasid keskmise kuumusega grillimiseks.

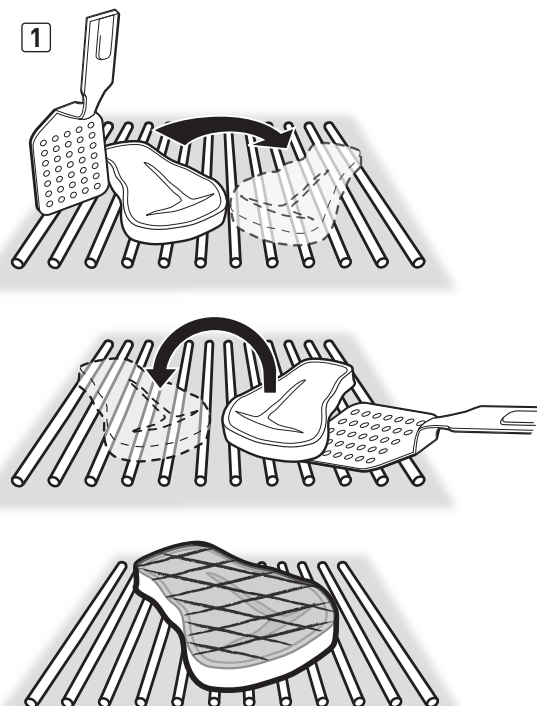
Enne pruunistamist keerake kõik põhipõletid grilli eelkuumutamiseks 15 minutiks asendisse SUUR (HI). Märkus: Grillige alati suletud kaanega, et saavutada suurim võimalik kuumus ning vältida leegi lahvatamist.

Kui grill on eelkuumutatud, keerake välised põletid kinni või keerake nende leek väikeseks. Jätke keskmised kaks põletit asendisse SUUR ning süüdake põleti SEAR STATION.

Asetage liha otse SEAR STATIONi kohale. Pruunistage iga külge 1 kuni 4 minutit sõltuvalt liha tüübist ja paksusest. Lihale ruudumustri (1) tegemiseks võite liha veerandi võrra pöörata ning korrata seejärel sama toimingut liha teise küljega.

Pruunistamise lõppedes võite grillimise lõpule viia tõstes liha mõõdukamale kuumusele väliste põletite peale ning grillides kuni soovitud küpsusastme saavutamiseni.

Kui olete juba piisavalt kogunud SEAR STATION kasutaja, soovime teil katsetada erinevaid pruunistamisaegu, et leida sobivaim, mis tagab toidule teile kõige meeldivamad maitseomadused. ♦



SUITSUTAJA PÕLETI SÜÜTAMINE JA KASUTAMINE

SUITSUTAJA PÕLETI SÜÜTAMINE

⚠ OHT

Kui grilli süütamise ajaks ei tõsteta kaant üles või kui grilli mitte süttimise korral ei oodata gaasi hajumist vähemalt viis minutit, siis võib leek tugevalt põlema lahvatada ning põhjustada raske kehavigastuse või surma.

Suitsutaja põleti plöksuga süütamine

Märkus: Juhtnupu süütaja tekitab süüteelektroodi abil põleti süüdetorus sädeme. Sädeme tekitab sellega, kui vajutate juhtnupu alla ning keerate selle asendisse START/SUUR (START/HI). Nii süttib suitsutaja põleti.

⚠ **HOIATUS:** Iga kord enne grilli kasutamist kontrollige, et voolikul ei oleks sälke, pragusid, kulunud kohti ega sisselõikeid. Ärge kasutage grilli, kui voolik on ükskõik millisel viisil vigastada saanud. Vahetage voolik välja ainult WEBER-i heaks kiidetud heakskiiduga asendusvooliku vastu. Võtke ühendust oma piirkonna klienditeeninduse esindajaga, kelle andmed leiате meie veebilehelt. Logige veebiaadressile www.weber.com.

- A) Avage grilli kaas (1).
- B) Avage suitsutamiskarbi kaas (2).
- C) Taitke suitsutaja vees immutatud puutükkide või -laastudega (3).
- D) Veenduge, et kõik põleti juhtnupud, mida ei kasutata, oleksid keeratud asendisse VÄLJAS (OFF) (4). (Vajutage juhtnupp alla ja keerake seda päripäeva kontrollimaks, et see on asendis VÄLJAS (OFF).)

⚠ **HOIATUS:** Põleti juhtnupud peavad olema asendis VÄLJAS enne vedelpropani ballooni ventiili avamist.

- E) Keerake ballooni ventiil lahti, tehke seda ühel teie ballooni ja regulaatorile sobival viisil (5).

⚠ **HOIATUS:** Ärge kummarduge süütamise ajal üle avatud grilli.

- F) Vajutage juhtnupp sisse ning pöörake asendisse START/SUUR (START/HI), kuni kuulete süütaja plöksatust (6), hoidke juhtnupu all veel kahe sekundi vältel. Nii tekib süütajas, põleti süüdetorus ja seejärel põhipõletis säde.
- G) Kontrollige läbi küpsetusrestide vaadates, kas põleti on süttinud (7). Peaksite nägema leeki. Kui põleti esimesel katsel ei sütti, vajutage juhtnupp sisse ning keerake see asendisse VÄLJAS (OFF). Süüdake põletit veel kord.

⚠ OHT

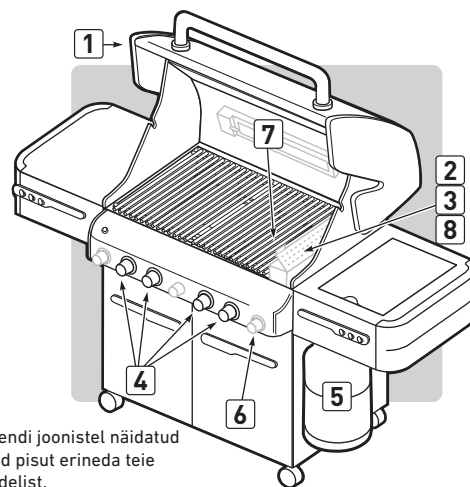
Kui suitsutaja põleti ikka ei sütti, keerake põleti juhtnupp asendisse VÄLJAS (OFF) ning oodake gaasi hajumist vähemalt viis minutit, enne kui proovite põletit uuesti samal viisil või tikuga süüdata (vaadake jaotist "SUITSUTAJA PÕLETI KÄSITSI SÜÜTAMINE").

- H) Kui puit on hakanud hõõguma, sulgege suitsutaja kate ning keerake juhtnupp

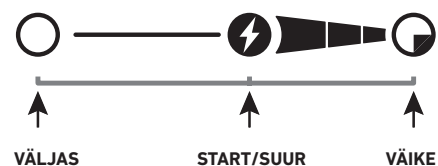
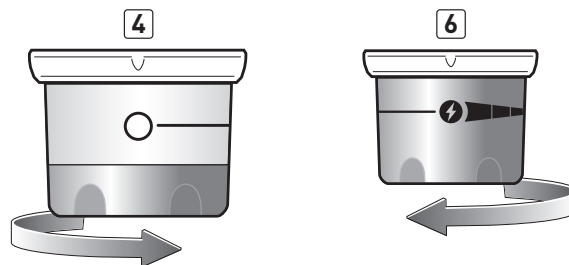
asendisse VÄIKE (LOW) (8). ♦

KUSTUTAMINE

Vajutage nupp sisse ning keerake päripäeva asendisse VÄLJAS (OFF). Keerake gaasivarustus allika juurest välja. ♦



Kasutusjuhendi joonistel näidatud grillid võivad pisut erineda teie ostetud mudelist.



SUITSUTAJA PÕLETI SÜÜTAMINE JA KASUTAMINE

SUITSUTAJA PÕLETI KÄSITSI SÜÜTAMINE

⚠ HOIATUS: Iga kord enne grilli kasutamist kontrollige, et voolikud ei oleks sälke, pragusid, kulunud kohti ega sisselõikeid. Ärge kasutage grilli, kui voolik on ükskõik millisel viisil vigastada saanud. Vahetage voolik välja ainult WEBER heakskiiduga asendusvooliku vastu. Võtke ühendust oma piirkonna klienditeeninduse esindajaga, kelle andmed leiate meie veebilehelt.

Logige veebiaadressile www.weber.com.

A) Avage kaas (1).

⚠ OHT

Kui grilli süütamise ajaks ei tõsteta kaant üles või kui grilli mitte süttimise korral ei oodata gaasi hajutamist vähemalt viis minutit, siis võib leek tugevalt põlema lahvatada ning põhjustada raske kehavigastuse või surma.

B) Avage suitsutamiskarbi kaas (2).

C) Täitke suitsutaja vees immutatud puutükkide või -laastudega (3).

D) Veenduge, et kõik põleti juhtnupud, mida ei kasutata, oleksid keeratud asendisse VÄLJAS (OFF) (4). (Vajutage juhtnupp alla ja keerake seda päripäeva kontrollimaks, et see oleks asendis VÄLJAS (OFF).)

⚠ HOIATUS: Põleti juhtnupud peavad olema asendis VÄLJAS enne vedelpropani ballooni ventiili avamist.

E) Keerake ballooni ventiil lahti, tehes seda ühel teie balloonile ja regulaatorile sobival viisil (5).

F) Pange tikk tulekühoidjasse ning süüdake tikk.

G) Viige tulekühoidja ja süüdatud tikk läbi küpsetusresti ja FLAVORIZER varraste alla, et süüdata suitsutaja põleti (6).

⚠ HOIATUS: Ärge kummarduge süütamise ajal üle avatud grilli.

H) Vajutage suitsutaja põleti juhtnupp sisse ning keerake asendisse START/SUUR (START/HI) (7).

I) Kontrollige läbi küpsetusresti vaadates, kas põleti on süttinud (8).

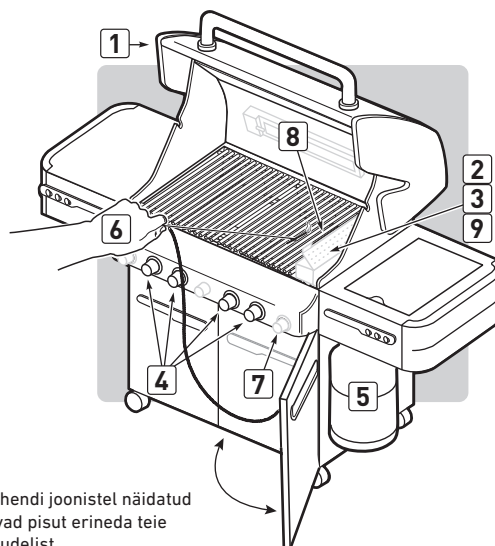
⚠ OHT

Kui suitsutaja põleti ei sütti, keerake põleti juhtnupp asendisse VÄLJAS (OFF) ning oodake viis minutit, et gaas saaks hajuda, enne kui proovite põletit uuesti süüdata.

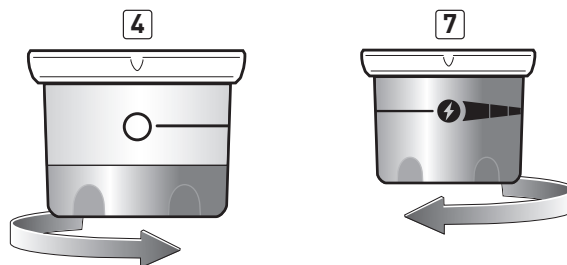
J) Kui puit on hakanud hõõguma, sulgege suitsutaja kate ning keerake juhtnupp asendisse VÄIKE (LOW) (9). ♦

KUSTUTAMINE

Vajutage nupp sisse ning keerake päripäeva suunas asendisse VÄLJAS (OFF). Keerake gaasivarustus allika juurest välja. ♦



Kasutusjuhendi joonistel näidatud grillid võivad pisut erineda teie ostetud mudelist.



SUITSUTAJA KASUTAMINE

Suitsutajas kasutatakse eelleotatud puidutükke. Maitsvate kiireti küpsevate toitude nagu steikide, burgerite, lihalõikude jms valmistamiseks soovime kasutada väiksemaid puidutükke, sest need süttivad ja tekitavad suitsu kergemini. Kui oskate suitsutajat juba hästi käsitada, soovime teil katsetada puidulaastude ja -tükide erinevate segudega, et teie valmistatud toit omandaks teile kõige enam meeldiva suitsumaitse.

Kõigepealt leotage puidutükke vähemalt 20 minutit vees. (Märg puit tekitab tugevamat suitsumaitset.) Pange peotäis puidutükke või mõned suuremad tükid suitsutaja korpuse põhja (1). Kui tulete suitsutamisele juba hästi toime, suurendage või vähendage puidu kogust, et anda toidule teile meeldiv maitse.

Märkus: Grillige alati suletud kaanega selleks, et suits saaks täielikult toitu tungida. Süüdake suitsutaja põleti jaotises "SUITSUTAJA PÕLETI SÜÜTAMINE" esitatud juhiste järgi. Kui puit on hakanud hõõguma, keerake juhtnupp asendisse VÄIKE (LOW).

Suits hakkab tekkima umbes 10 minuti pärast ning seda tekib kuni 45 minutit. Kui vajate rohkem suitsulõhna, pange suitsutajasse puidulaaste ja/või tükke juurde. Hoidke grilli kaas toidu valmistamise ajal suletuna.

Märkus: Suitsutaja uuesti täitmise järel hakkab suits taas eralduma 10-15 minuti pärast. Suitsutajat võib kasutada liha-, linnuliha- või kalatoitude maitse parandamiseks. Küpsetage toitu suletud kaane all tabelites või retseptides toodud aja jooksul.

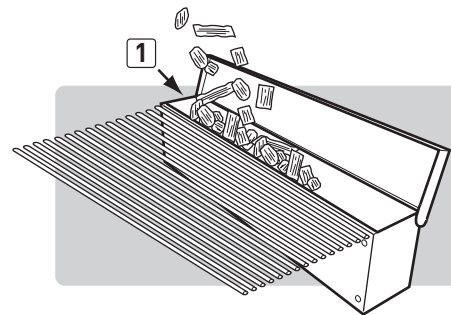
⚠ OHT

Ärge kasutage suitsutajas puidutükkide süütamiseks kergsüttivat vedelikku. See võib põhjustada raskeid kehavigastusi. ♦

SUITSUTAJA PUHASTAMINE

Enne iga kasutamist tühjendage suitsutaja tuhist, et õhk korralikult liikuda saaks.

Märkus: Suitsutamine jätab suitsutaja pinnale suitsujäägi. Seda ei saa ära puhastada ning see ei mõjuta suitsutaja toimimist. Teie gaasigrilli sisepinnale koguneb vähemal määral suitsujääki. Seda ei ole tarvis ära puhastada ning see ei halvenda teie gaasigrilli funktsioneerimist. ♦



GRILLVARDA PÕLETI SÜÜTAMINE JA KASUTAMINE

GRILLVARDA PÕLETI SÜÜTAMINE

Grillvarda põleti plöksuga süütamine

Märkus: Iga juhtnupu süütaja tekitab süüteelektroodi abil põleti süüdetorus sädeme. Sädeme tekitab, kui vajutate juhtnupu alla ning keerate selle asendisse START/SUUR (START/HI). Nii süttivad kõik põletid.

⚠ TÄHELEPANU: LUGEGE LÄBI ENNE GRILLVARDA PÕLETI SÜÜTAMIST

Kui grilli ei ole mõnda aega kasutatud, siis tuleb enne grillvarda põleti süütamist mõni sekund oodata, kuni gaasivarustustoru täitub gaasiga.

Plöksuga süütaja kasutamisel näete te leeki liikumas vasakult paremale üle grillvarda põleti; grillvarda põleti ei sütti enne, kui kogu keraamiline pind on leekides.

Sel hetkel hakake lugema 20 sekundini, enne kui lasete grillvarda põleti juhtnupu lahti.

Grillvarda põleti pind hakkab punaselt hõõguma, kui põleti on täielikult süttinud.

⚠ OHT

Kui grilli süütamise ajaks ei tõsteta kaant üles või kui grilli mitte süttimise korral ei oodata gaasi hajumist vähemalt viis minutit, siis võib leek tugevalt põlema lahvatada ning põhjustada raske kehavigastuse või surma.

⚠ TÄHELEPANU: Päikesepaistelisel päeval võib grillvarda põleti leeki olla raske märgata.

⚠ HOIATUS: Iga kord enne grilli kasutamist kontrollige, et voolikul ei oleks sälke, pragusid, kulunud kohti ega sisselõikeid. Ärge kasutage grilli, kui voolik on ükskõik millisel viisil vigastada saanud. Asendage ainult WEBER heakskiidetud asendusvoolikuga. Võtke ühendust oma piirkonna klienditeeninduse esindajaga, kelle andmed leiате meie veebilehelt.

Logige veebiaadressile www.weber.com.

A) Avage kaas (1).

B) Eemaldage küpsetuskarbilt soojendusrest ning küpsetusrestid (2).

C) Veenduge, et kõik põleti juhtnupud on kinni keeratud (3). (Vajutage juhtnupp alla ja keerake seda päripäeva veendumaks, et see on asendis VÄLJAS (OFF).)

⚠ HOIATUS: Põleti juhtnupud peavad olema asendis VÄLJAS enne vedelpropani ballooni ventiili avamist.

D) Keerake ballooni ventiil lahti, tehke seda ühel teie ballooni ja regulaatorile sobival viisil (4).

⚠ HOIATUS: Ärge kummarduge üle avatud grilli.

E) Vajutage juhtnupp sisse ning keerake asendisse START/SUUR (START/HI). Nii tekib süütajas säde ning süütab grillvarda põleti. Jätkake plöksuga süütaja kasutamist kuni grillvarda põleti on süttinud. Hoidke juhtnupu all veel 20 sekundit pärast põleti süttimist. Vabastage juhtnupp (5).

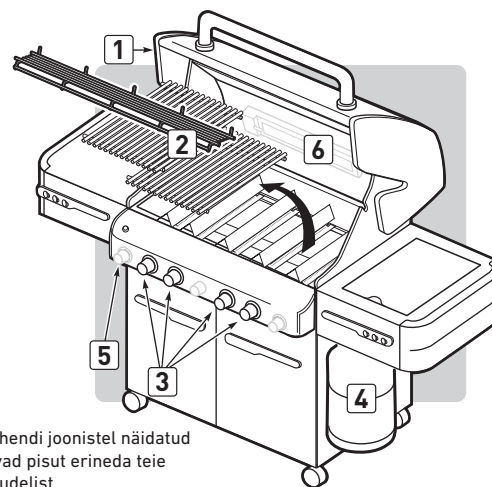
F) Kontrollige, kas põleti on süttinud, jälgides, kas grillvarda põleti hakkab punaselt hõõguma (6).

⚠ HOIATUS: Kui grillvarda põleti ei sütti, keerake põleti juhtnupp asendisse VÄLJAS (OFF) ning oodake viis minutit, et gaas saaks hajuda, enne kui proovite põletit uuesti samal viisil või tikuga süüdata.

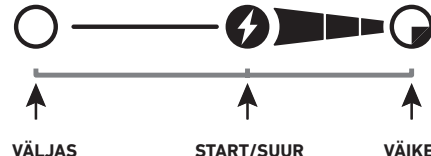
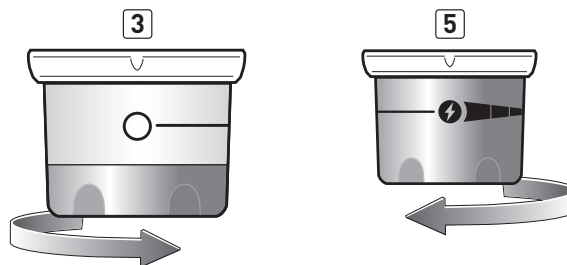
Märkus: Kui grillvarrast kasutatakse suletud kaanega, süüdake ainult kaks põhipõletit toidu mõlemal küljel (vaadake jaotist "KUUMUTAMISEETODID - KAUDNE KUUMUTAMINE". Kontrollige toitu regulaarselt, et see väljast liiga üle ei küpseks. Lülitage grillvarda põleti välja, kui toit on soovitud määral pruunistunud. Lõpetada küpsetamine kaudse kuumusega. ♦

KUSTUTAMINE

Vajutage grillvarda põleti juhtnupp sisse ning keerake päripäeva asendisse VÄLJAS (OFF). Keerake gaasivarustus allika juurest välja. ♦



Kasutusjuhendi joonistel näidatud grillid võivad pisut erineda teie ostetud mudelist.



GRILLVARDA PÕLETI SÜÜTAMINE JA KASUTAMINE

GRILLVARDA PÕLETI KÄSITSI SÜÜTAMINE

⚠ TÄHELEPANU: LUGEGE LÄBI ENNE GRILLVARDA PÕLETI SÜÜTAMIST

Kui grilli ei ole mõnda aega kasutatud, siis tuleb enne grillvarda põleti süütamist mõni sekund oodata, kuni gaasivarustustoru täitub gaasiga.

Hoides tikku grillvarda põleti lähedal, näete te leeki liikumas vasakult paremale üle grillvarda põleti; grillvarda põleti ei sütti enne, kui kogu keraamiline pind on leekides.

Sellest hetkest oodake 20 sekundit, enne kui lasete grillvarda põleti juhtnupu lahti.

Grillvarda põleti pind hakkab punaselt hõõguma, kui põleti on täielikult süttinud.

⚠ OHT

Kui grilli süütamise ajaks ei tõsteta kaant üles või kui grilli mitte süttimise korral ei oodata gaasi hajumist vähemalt viis minutit, siis võib leek tugevalt põlema lahvatada ning põhjustada raske kehavigastuse või surma.

⚠ **TÄHELEPANU:** Päikesepaistelisel päeval võib grillvarda põleti leeki olla raske märgata.

⚠ **HOIATUS:** Iga kord enne grilli kasutamist kontrollige, et voolikul ei oleks sälke, pragusid, kulunud kohti ega sisselõikeid. Ärge kasutage grilli, kui voolik on ükskõik millisel viisil vigastada saanud. Asendage ainult WEBER-i heaks kiidetud asendusvoolikuga. Võtke ühendust oma piirkonna klienditeeninduse esindajaga, kelle andmed leiate meie veebilehelt.

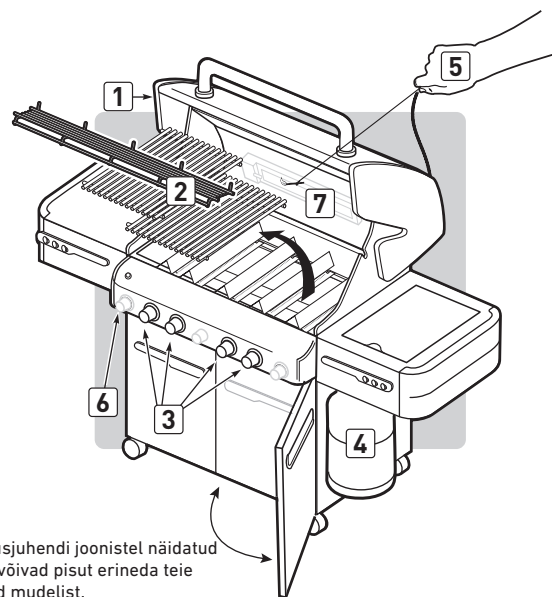
Logige veebiaadressile www.weber.com.

- A) Avage kaas (1).
- B) Eemaldage küpsetuskarbilt soojendusrest ning küpsetusrestid (2).
- C) Veenduge, et kõik põleti juhtnupud on kinni keeratud (3). (Vajutage juhtnupp alla ja keerake seda päripäeva veendumaks, et see on asendis VÄLJAS (OFF).)
- ⚠ **HOIATUS:** Põleti juhtnupud peavad olema asendis VÄLJAS enne vedelpropaani ballooni ventiili avamist.
- D) Keerake ballooni ventiil lahti, tehes seda ühel teie ballooni ja regulaatorile sobival viisil (4).
- E) Pange tikk tulekühoidjasse ning süüdake tikk.
- F) Hoidke tulekühoidjat ning süüdake tikk grillvarda põleti paremal küljel (5).
- ⚠ **HOIATUS:** Ärge kummarduge üle avatud grilli.
- G) Vajutage grillvarda põleti juhtnupp sisse ning keerake asendisse START/SUUR (START/HI). Hoidke juhtnuppu all veel 20 sekundit pärast põleti süttimist (6).
- H) Kontrollige, kas põleti on süttinud, jälgides, kas grillvarda põleti hakkab punaselt hõõguma (7).
- ⚠ **HOIATUS:** Kui grillvarda põleti ei sütti, keerake põleti juhtnupp asendisse VÄLJAS (OFF) ning oodake viis minutit, et gaas saaks hajuda, enne kui proovite põletit uuesti süüdata.

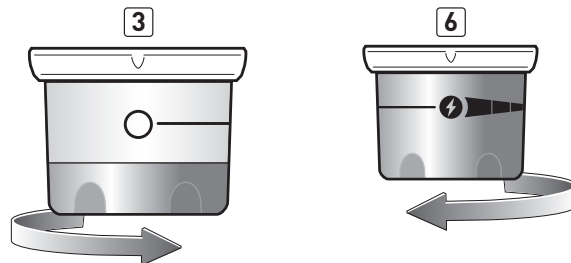
Märkus: Kui grillvarrast kasutatakse suletud kaanega, süüdake ainult kaks põhipõletit toidu all (vaadake jaotist "KUUMUTAMISMEETODID - KAUDNE KUUMUTAMINE"). Kontrollige toitu regulaarselt, et see väljast liiga ära ei küpseks. Lülitage grillvarda põleti välja, kui toit on soovitud määral pruunistunud. Lõpetada küpsetamine kaudse kuumusega. ♦

KUSTUTAMINE

Vajutage grillvarda põleti juhtnupp sisse ning keerake päripäeva asendisse VÄLJAS (OFF). Keerake gaasivarustus allika juurest välja. ♦



Kasutusjuhendi joonistel näidatud grillid võivad pisut erineda teie ostetud mudelist.



TÄHTSAD OHUTUSREEGLID

MÄRKUS. Enne röstri kasutamist mõõtko toitu üle kõige paksemast kohast. Kui selle paksus ületab 241,8 mm, on see röstrisse mahtumiseks liiga suur. Kui toit on liiga suur, võib seda valmistada röstimishoidjal ja kasutada kaudset küpsetusviisi.

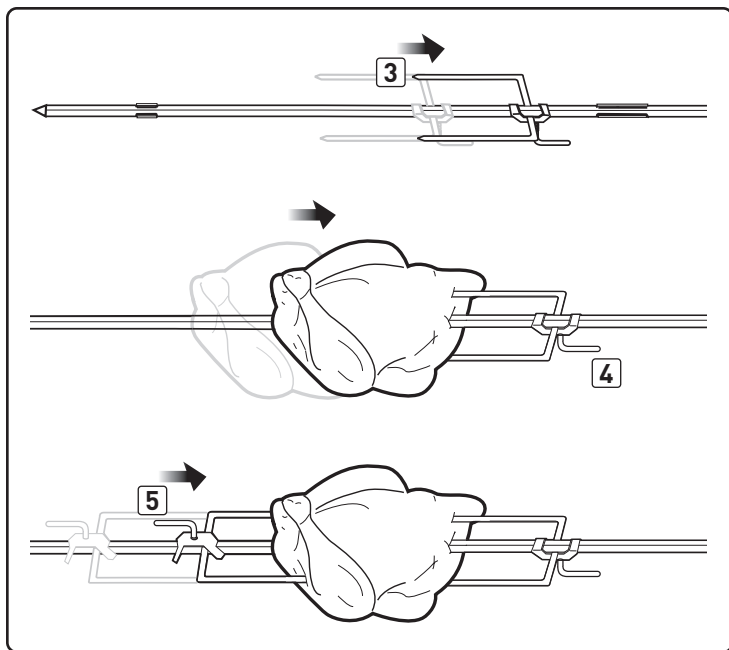
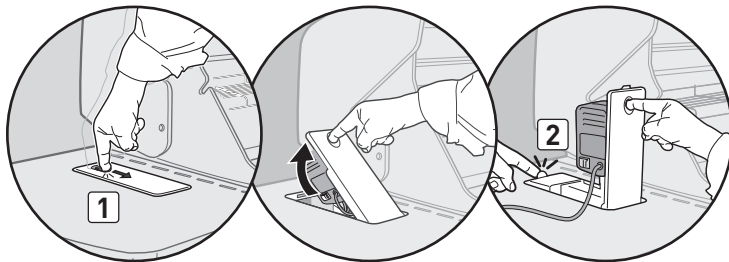
HOIATUSED

- ⚠ Enne röstri kasutamist tutvuge kõigi juhistega.
- ⚠ Rõster on mõeldud kasutamiseks ainult välitingimustes.
- ⚠ Rõster ei talu vihma.
- ⚠ Ärge kasutage rõstrit muul kui ettenähtud otstarbel.
- ⚠ Rõster ei sobi kasutamiseks lastele.
- ⚠ Kasutage grilli kasutamise ajal kuumakindlaid pajalappe või -kindaid (kooskõlas standardi EN 407 kohase kontaktkuumuse tasemega 2 või kõrgema tasemega).
- ⚠ Enne mootori paigutamist konsoolile, veenduge, et mootor on välja lülitatud.
- ⚠ Kui te seadet ei kasuta, eemaldage mootor ja pange see hoiule kuiva kohta.
- ⚠ Kui te seadet ei kasuta või kui soovite seda puhastada, ühendage mootor vooluvõrgust lahti.
- ⚠ Ärge kasutage rõstri mootorit, kui sellel ilmneb mõni viga.
- ⚠ Ärge kasutage rõstri mootorit, kui toitejuhe või -pistik on kahjustatud.
- ⚠ Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle terava serva või kuumale pinna.
- ⚠ Elektrilöögi ohu vältimiseks jälgige, et juhtmele, pistikule ega mootorile ei satuks vett või muud vedelikku.
- ⚠ Vältimaks ohtu juhtmele komistada, on seade varustatud lühikese toitejuhtmega. Pikendusjuhtme kasutamine on lubatud, kuid tuleb tagada juhtme selline paigutus, et sellele ei saa komistada.
- ⚠ Kui kasutate pikendusjuhet, peab see olema mõeldud kasutamiseks välitingimustes ja võimsusele 10A/230V.
- ⚠ Pikendusjuhtme kasutamisel veenduge, et see ei satuks kuumale pinnale või teravale servale.
- ⚠ Kasutage lühimat võimalikku pikendusjuhet. Ärge ühendage kokku kahte või enam pikendusjuhet.
- ⚠ Elektrilöögiohu vähendamiseks jälgige, et pikendusjuhe on kuiv ja maapinnast eemal.
- ⚠ Seadme tohib ühendada ainult maandusega pistikupesaga.
- ⚠ Kui kasutate mis tahes pistikuadaptrit, peab sellel olema maandus.
- ⚠ Veenduge alati, et kasutatav pistikupesa on õige pingega (230 V).
- ⚠ Hoiatuste mittejärgimine võib kaasa tuua elektrilöögi, mis omakorda võib põhjustada tõsiseid kehavigastusi või varalist kahju. ♦

GRILLVARDA KASUTAMINE

⚠ **HOIATUS:** Enne grillvarda põleti süütamist valmistage grillvarras koos toiduainega ette.

- A) Grillvarda mootori ettevalmistamiseks vajutage grillvarda paneelil olevat nuppu (1). Tõmmake grillvarda paneeli üles. Vajutage lukustussakki (2), kuni see klõpsatusega oma kohale kinnitub.
- B) Eemaldage toitejuhe ja ühendage vooluallikaga.
- ⚠ **TÄHELEPANU:** Ärge pange grillvarda mootori toitejuhet läbi külglauas asuva grillvarda ava.
- ⚠ **TÄHELEPANU:** Kontrollige toitejuhet enne iga kasutamist. Kui toitejuhe on kahjustatud, siis ärge seda kasutage. Võtke ühendust oma piirkonna klienditeeninduse esindajaga, kelle andmed leiate meie veebilehelt. Logige veebiaadressile www.weber.com.
- C) Veenduge, et grillvarda käepide oleks kindlalt kinnitatud. Lükake üks grillvarda kahvlitest grillvarda paremale poole, jälgides, et harud oleks suunatud vasakule ja kahvli kruvi oleks suunatud alla (3).
- D) Lükake grillvarras läbi toidu keskkoha. Lükake mõlema kahvli harud toidu sisse. Toit peab jääma varda keskele. Keerake grillvarda kahvli kruvi kinni (4).
- E) Lükake teine grillvarda kahvel grillvardale, jälgides, et harud oleks suunatud paremale ning kahvli kruvi üles. Lükake mõlema kahvli harud toidu sisse. Keerake grillvarda kahvli kruvi kinni (5).



GRILLVARDA PÕLETI SÜÜTAMINE JA KASUTAMINE

- F) Sisestage grillvarda terav ots mootoris. Pange grillvarras küpsetuskarbi soontesse (6).
- G) Grillvarras peab pöörlema nii, et liha või linnuliha raskem pool pöördu all. Suurte tükkide korral on vaja soojendusrest ja küpsetusrestid ära võtta, et varras saaks vabalt pöörlema. Parema tasakaalu saamiseks võite toidu uuesti vardale paigutada.
- H) Eemaldage grillvarda käepide (käepide on vasakpoolse keermega), keerates käepidet päripäeva, kuni see tuleb keermelt lahti (7).

⚠ TÄHELEPANU: Kui käepide jäetakse küpsetamise ajaks grillvarda külge, siis see võib kuumeneda. Ärge küpsetage, kui käepide on grillvarda küljes.

- I) Lülitage mootor sisse. ♦

GRILLVARDAGA KÜPSETAMINE

- Liha (välja arvatud linnuliha ja hakkliha) temperatuur peab olema enne küpsetamist toatemperatuuril. (Enamiku toitude korral piisab 20-30 minutist. Külmunud toit laske enne küpsetamist täielikult üles sulada.)
- Vajaduse korral siduge liha või linnuliha kinni, et anda sellele enne vardale ajamist võimalikult ühtlane väliskuju.
- Eemaldage küpsetusrestid ja soojendusrest, et toit vabalt pöörlema saaks.
- Järgige grillvarda põleti süütamise juhiseid.
- Olenevalt õhutemperatuurist valige grillvarda põletil keskmine või suur temperatuur.
- Asetage toit põleti alasse.
- Kui te soovite tilkuvat mahla kastme jaoks alles hoida, asetage otse toidu alla FLAVORIZER varraste peale rasvapann.
- Grillvardaga küpsetamisel on toiduvalmistamise etapid samad, mis tavalise küpsetamise korral.
- Küpsetage toiduaineid suletud kaane all.
- Kui toiduained on liiga rasked või ebaühtlase kujuga, ei pruugi nad korralikult pöörlema, ning sellisel juhul tuleb neid küpsetada kaudsel meetodil ilma grillvardata.
- Tugevama suitsumaitse saamiseks võib koos grillvardaga kasutada suitsutajat.

Märkus: Grillvarda põletit kasutades ei näita grilli termomeeter küpsetuskarbi sees olevat temperatuuri.

⚠ TÄHELEPANU: Enne kui hakkate grillvarrast koos küpsetatud toiduga grillilt maha võtma, pange tagasi grillvarda käepide, keerates seda vastupäeva, kuni see on kindlalt grillvarda küljes. ♦

GRILLVARDAGA HOIUSTAMINE

- A) Enne kui panete grillvarda külglaua külge tagasi, ühendage lahti toitejuhe ning asetage pistik/toitejuhe ettevaatlikult grillvarda hoiustamiskohta (1).

⚠ TÄHELEPANU: Kui grillvarda toitejuhe on hoiustamiskohta pandud valesti, võib toitejuhe saada kokkupandava grillvarda paneeli avamisel ja sulgemisel vigastada.

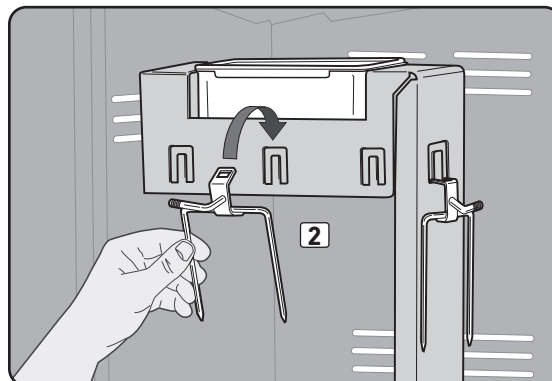
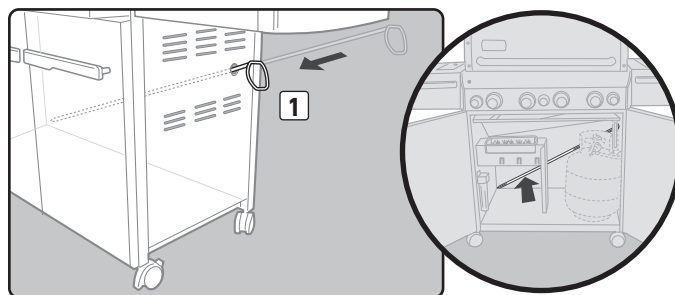
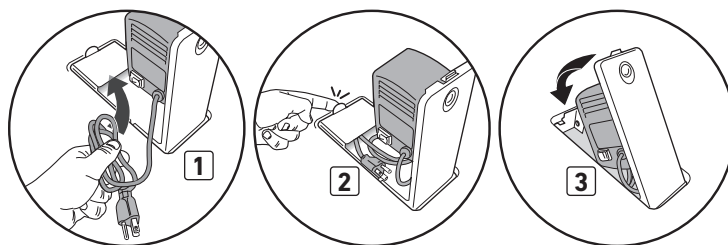
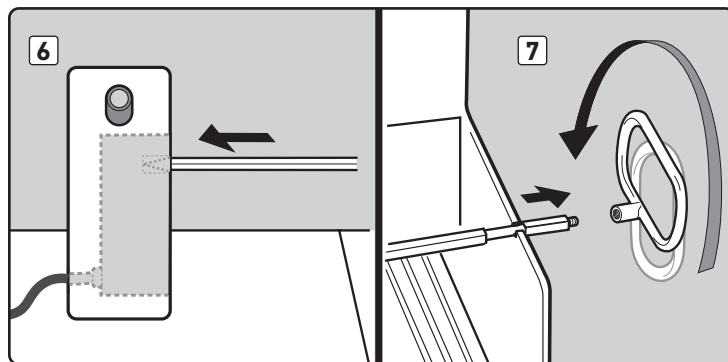
- B) Võtke kokkupandava grillvarda paneel lahti, kasutades selleks nimetissõrme (2). Vajutage paneel alla, kuni see klõpsatusega oma kohale kinnitub (3). ♦

GRILLVARDAGA HOIUSTAMINE

- A) Eemaldage kahvlid grillvardalt. Pange grillvarda käepide tagasi oma kohale. Sisestage grillvarras ettevaatlikult oma kohale, lükates selle läbi paremas külpaneelis asuva ava (1).

⚠ TÄHELEPANU: Jälgige, et grillvarras ei puutuks vastu gaasitorusid.

- B) Hoiustage grillvarda kahvlid asetades need grillkapis kogumispanni hoidjal asuvatele konksudele (2). ♦



TÕRKETUVASTUS

PROBLEEM	KONTROLLIGE	LAHENDUS
Põletid põlevad kollase või oranži leegiga ning põlemisega kaasneb gaasi lõhn (see on põleti süüdetoru puhul tavapärane).	Kontrollige, ega ämbliku-/putukakatted ole ummistunud (avad on kinni).	Puhastage ämbliku-/putukakatted. Vt jaotist "IGA-AASTANE HOOLDAMINE".
Tunnused: Põletid ei sütti või põletitel on asendis SUUR (HI) ainult väike võbelev leek või grill saavutab asendis SUUR temperatuuri ainult 250 või 300 kraadi. <i>Mõnes riigis on regulaatoritel liigse gaasi turvaseade.</i>	Grilli ja ballooni ühenduse osaks olev liigse gaasi turvaseade võib olla aktiveerunud.	Liigse gaasi turvaseadme lähtestamiseks keerake kõik põleti juhtnupud ja ballooni ventiil kinni. Ühendage regulaator balloonilt lahti. Keerake põleti juhtnupud asendisse SUUR (HI). Oodake vähemalt 1 minut. Keerake põleti juhtnupud asendisse asendisse VÄLJAS (OFF). Ühendage regulaator uuesti ballooni külge. Keerake ballooni ventiil aeglaselt lahti. Vaadake jaotist "PÕHIPÕLETI SÜÜTAMINE".
Põleti ei sütti või leek on asendis SUUR (HI) väike.	Kas vedelpropaan on otsakorral või on balloon tühjaks saanud?	Täitke vedelpropaani balloon.
	Kas kütusevoolik on paindes või voltis?	Sirgestage kütusevoolik.
	Kas põleti süttib tikuga põlema?	Kui te saate põleti tikuga põlema süüdata, siis kontrollige süütesüsteemi.
	Kas kasutasite plökssüütajat mitu korda, enne kui põhipõleti süttis? Vaadake jaotist "PÕHIPÕLETI SÜÜTAMINE".	Pärast süütaja plöksatust hoidke kindlasti juhtnuppu veel kahe sekundi vältel all ja veenduge, et näete põleti süüdetoru oranži leeki.
	Kas süütaja töötab? Kas näete sädet süütajat järjest plöksutades?	Proovige põletit käsitsi süüdata. Vaadake jaotist "PÕHIPÕLETI KÄSITSI SÜÜTAMINE". Võtke ühendust klienditeenindusega.
Leegi lahvatamine: ⚠ TÄHELEPANU: Ärge katke väljatõmmatavat rasvavanni alumiiniumfooliumiga.	Kas te eelkuumutate grilli ettenähtud moel?	Eelkuumutamiseks peavad kõik põletid olema 10 kuni 15 minutit asendis SUUR.
	Kas küpsetusrestid ja FLAVORIZER vardad on paksult kaetud külge põlenud rasvaga?	Puhastage põhjalikult. Vaadake jaotist "PUHASTAMINE".
	Kas väljatõmmatav rasvavann on määrdunud ning ei lase rasval kogumispannile voolata?	Puhastage väljatõmmatav rasvavann.
Leek on madal, kui põleti on asendis SUUR (HI). Leeki ei ole ühtlaselt kogu põletitoru pikkuses.	Kas põletid on puhtad?	Puhastage põletid. Vaadake jaotist "HOOLDAMINE".
Tundub, nagu kaane sisepind kooruks maha. (Meenutab värvi koorumist.)	Kaas on roostevabast terasest või kaetud portselanemaili, mitte värviga. Seega ei saa kaane sisepind maha kooruda. Näete kanne pinnale kogunenud rasva, mis on nüüd söestunud ja koorub kaanelt lahti. SEE EI OLE DEFEKT.	Puhastage põhjalikult. Vaadake jaotist "PUHASTAMINE".
Kapi ukseid ei ole kohakuti.	Kontrollige iga ukse all asuvat reguleerimissõrme.	Vabastage reguleerimismutter või -mutrid. Lükake ust või uksi, kuni need on paiknevad õigesti. Keerake mutter kinni.
Grilliaparaadi kuumus näib vähenevat, kui küpsetamine toimub külma ilma tingimustes (10 °C (50 °F) või külmem).	Kas LPG ballooni välispinnal on härmatis/jää?	Balloonis olev vedel propaan aurustub liiga aeglaselt põletite gaasiga varustamiseks. Põhjuseks on õhutemperatuur, mis jahutab veeldatud naftagaasiga (LPG) ballooni ja aeglustab seega aurustumisprotsessi. Lülitage välja põleti juhtnupud ja LPG balloon. Asendage balloon uue LPG ballooniga ja jätkake küpsetamist.
Kui teil ei õnnestu tõrkeid loetletud viisil kõrvaldada, võtke palun ühendust oma piirkonna klienditeeninduse esindajaga kasutades meie veebilehel asuvaid kontaktandmeid. Logige veebiaadressile www.weber.com.		

KÜLGPÕLETI TÕRKETUVASTUS

PROBLEEM	KONTROLLIGE	LAHENDUS
Külgpõleti ei sütti. <i>Mõnes riigis on regulaatoritel liigse gaasi turvaseade.</i>	Kas gaasivarustus on kinni keeratud? Grilli ja ballooni ühenduse osaks olev liigse gaasi turvaseade võib olla aktiveerunud.	Keerake gaas lahti. Liigvoolu ohutusseadme lähtestamiseks sulgege LPG (vedelgaas) ballooni ventiil ja keerake põleti kõik juhtnupud asendisse OFF (Väljas). Avage grilliseadme ja külgmise põleti kaaned. Keerake aeglaselt LPG ballooni ventiili, kuni see on täielikult avatud. Oodake mitu sekundit, seejärel süüdata endapoolne põleti. Vt "KÜLGMISE PÕLETI SÜÜTAMINE."
Asendis SUUR (HI) on leek väike.	Kas kütusevoolik on paindes või voltis?	Sirgestage voolik.
Rõhklülitiga süütamine ei toimi.	Kas põleti süttib tikuga põlema?	Kui põletit on võimalik tikuga süüdata, siis kontrollige süütajat. Vaadake jaotist "KÜLGPÕLETI HOOLDAMINE."
Kui teil ei õnnestu tõrkeid loetletud viisil kõrvaldada, võtke palun ühendust oma piirkonna klienditeeninduse esindajaga kasutades meie veebilehel asuvaid kontaktandmeid. Logige veebiaadressile www.weber.com.		

SEAR STATION TÕRKETUVASTUS

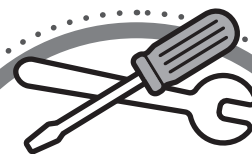
PROBLEEM	KONTROLLIGE	LAHENDUS
Põletid põlevad kollase või oranži leegiga ning põlemisega kaasneb gaasi lõhn (see on põleti süüdetoru puhul tavapärane). SEAR STATION põleti ei sütti.	Kontrollige, ega ämbliku-/putukakatted ole ummistunud (avad on kinni).	Puhastage ämbliku-/putukakatted. Vt jaotist "IGA-AASTANE HOOLDAMINE".
	Kas te süütasite kaks kõrvalasuvat põhipõletit. Vaadake ohutu süütamise juhiseid jaotisest "SEAR STATION SÜÜTAMINE JA KASUTAMINE".	Veenduge, et kõrvalasuvat põhipõletit on süttinud, kontrollides seda visuaalselt. ⚠ HOIATUS: Kui põleti ei sütti viie sekundi jooksul, keerake põleti juhtnupp asendisse VÄLJAS (OFF) ning oodake viis minutit gaasi hajumist, enne kui proovite põletit uuesti süüdata.
	Kas põleti süttib tikuga põlema?	Kui te saate põletit süüdata tikuga, siis kontrollige pruunistamis põletil asuvat CROSSOVER kanalit. Põleti eemaldamise ja puhastamise toimingute kohta vaadake lähemalt jaotist "HOOLDAMINE".
	Kas süütaja töötab? (Kas näete sädet süütajat järjest plöksutades?)	Proovige põletit käsitsi süüdata. Vaadake jaotist "SEAR STATION SÜÜTAMINE JA KASUTAMINE". Võtke ühendust klienditeenindusega.
Üldised tunnused. Põleti ei sütti või põletil on väike, võbelev leek. <i>Mõnes riigis on regulaatoritel liigse gaasi turvaseade.</i>	Grilli ja ballooni ühenduse osaks olev liigse gaasi turvaseade võib olla aktiveerunud.	Liigse gaasi turvaseadme lähtestamiseks keerake kõik põleti juhtnupud ja balloniventil asendisse VÄLJAS (OFF). Ühendage regulaator balloonilt lahti. Keerake põleti juhtnupud asendisse START/SUUR (START/HI). Oodake vähemalt üks minut. Keerake põleti juhtnupud asendisse VÄLJAS (OFF). Ühendage regulaator uuesti ballooni külge. Keerake ballooni ventiil aeglaselt lahti. Vaadake jaotist "PÕHIPÕLETI SÜÜTAMINE".
Kui teil ei õnnestu tõrkeid loetletud viisil kõrvaldada, võtke palun ühendust oma piirkonna klienditeeninduse esindajaga kasutades meie veebilehel asuvaid kontaktandmeid. Logige veebiaadressile www.weber.com.		

GRILLVARDA TÕRKETUVASTUS

PROBLEEM	KONTROLLIGE	LAHENDUS
Grillvarda põleti ei sütti.	Kas vajutasite põleti juhtnupu sisse ja hoidsite seda all 20 sekundi vältel pärast põleti süttimist?	Proovige põletit uuesti süüdata hoides põleti juhtnuppu sees ning jätkates nupu allhoidmist veel 20 sekundi jooksul pärast põleti süttimist.
	Kas ootasite enne 20 sekundi lugema hakkamist, et kogu keraamiline pind läheks põlema?	Kui süütate põletit uuesti juhtnupu all hoides, siis oodake, kuni kogu keraamiline pind läheb põlema, enne kui hakkate 20 sekundit lugema.
	Kas kasutasite plöks süütajat mitu korda, enne kui põleti süttis?	Pärast seda, kui olete oodanud viis minutit gaasi hajumist, kasutage mitu korda plöksuga süütajat, kuni põleti süttib. Vaadake jaotist "GRILLVARDA PÕLETI SÜÜTAMINE JA KASUTAMINE".
	Kas näete sädet süütajat järjest plöksutades?	Proovige põletit käsitsi süüdata. Vaadake jaotist "GRILLVARDA PÕLETI KÄSITSI SÜÜTAMINE". Võtke ühendust klienditeenindusega.
Üldised tunnused. Põleti ei sütti põlema või põletil on väike ja võbelev leek. <i>Mõnes riigis on regulaatoritel liigse gaasi turvaseade.</i>	Grilli ja ballooni ühenduse osaks olev liigse gaasi turvaseade võib olla aktiveerunud.	Liigse gaasi turvaseadme lähtestamiseks keerake kõik põleti juhtnupud ja balloniventil asendisse VÄLJAS (OFF). Ühendage regulaator balloonilt lahti. Keerake põleti juhtnupud asendisse START/SUUR (START/HI). Oodake vähemalt 1 minut. Keerake põleti juhtnupud asendisse VÄLJAS (OFF). Ühendage regulaator uuesti ballooni külge. Keerake ballooni ventiil aeglaselt lahti. Vaadake jaotist "PÕHIPÕLETI SÜÜTAMINE".
Kui teil ei õnnestu tõrkeid loetletud viisil kõrvaldada, võtke palun ühendust oma piirkonna klienditeeninduse esindajaga kasutades meie veebilehel asuvaid kontaktandmeid. Logige veebiaadressile www.weber.com.		

KLIENDITEENINDUS

Kui teil on endiselt probleeme, võtke ühendust oma piirkonna klienditeeninduse esindajaga, kasutades veebilehel weber.com toodud kontaktandmeid.



VARUOSAD

Varuosade hankimiseks pöörduge lähima edasimüüja poole või minge veebilehele weber.com.

PUHASTAMINE

- ⚠ **HOIATUS:** Lülitage oma WEBER gaasigrill kinni ning laske sellel maha jahtuda.
- ⚠ **TÄHELEPANU:** Ärge puhastage oma FLAVORIZER vardaid ega küpsetusreste isepuhastavas ahjus.

Välispindade puhastamiseks kasutage sooja seebiveet ja loputage need veega üle.

- ⚠ **TÄHELEPANU:** Ärge kasutage grilli või käru pindade puhastamiseks ahjupuhastusvahendeid, abrasiivseid puhastusvahendeid (köögipuhasteid), tsitrustooteid sisaldavaid puhasteid ega abrasiivseid puhastamisšvamme.

Väljatõmmatava rasvavanni puhastamiseks eemaldage liigne rasv, peske seejärel sooja seebiveega ning loputage.

- ⚠ **TÄHELEPANU:** Ärge katke väljatõmmatavat rasvavanni alumiiniumfooliumiga.

FLAVORIZER vardad ja küpsetusrestid puhastage sobiva roostevabast terasest harjaga. Vajaduse korral eemaldage grillilt ning peske sooja seebiveega ja loputage seejärel veega.

Asendusküpsetusrestide ja FLAVORIZER varraste saadavuse osas võtke palun meie veebilehel leiduvat teavet kasutades ühendust oma piirkonna klienditeeninduse esindajaga. Logige veebiaadressile www.weber.com.

Kogumispänn on saadaval ühekorrafooliumvannid, millega on võimalik katta kogumispänni sisepind. Kogumispänni puhastamiseks peske seda sooja seebiveega ja loputage puhtaks.

Termomeetri puhastamiseks pühkige seda sooja seebiveega ning puhastage plastist küürimiskäsna.

Küpsetuskarbi puhastamiseks harjake põletitorudelt praht maha. ÄRGE TEHKE PÕLETIAVASID SUUREMAKS. Peske küpsetuskarbi sisemust sooja seebiveega ja loputage veega.

Kaane sisepind. Rasva kogunemise vältimiseks pühkige kaane sisepinda paberkäterätikuga, kui kaas on veel soe. Kogunenud rasva koorumine meenutab värvi koorumist.

Roostevabast terasest pinnad peske pehme lapi ja seebiveega. Jälgige, et te küüriks roostevaba terast lihvimisjälgi pidi.

Ärge kasutage puhastusvahendeid, mis sisaldavad hapet, lakibensiini või ksüleeni. Pärast puhastamist loputage põhjalikult. ♦

ROOSTEVABA TERASE HOIDMINE

Teie grill või selle kaas, juhtpaneel ja riiulid võivad olla valmistatud roostevabast terasest. Roostevaba terase hea väljanägemise säilitamine on lihtne ülesanne. Puhastage seda seebiveega, loputage puhta veega ning pühkige kuivaks. Tugevalt määrdunud kohtade puhastamiseks kasutage harja, mis ei ole valmistatud metallist.

- ⚠ **TÄHTIS:** Ärge puhastage oma grilli roostevabast terasest pindu traatharja ega abrasiivsete puhastusvahenditega, sest need kriimustavad pinda.
- ⚠ **TÄHTIS:** Roostevabast terasest pindu pühkides/küürides jälgige, et te puhastaks neid ilusa väljanägemise hoidmiseks lihvimisjälgi pidi. ♦

WEBER ÄMBLIKU- JA PUTUKAKATTED

Teie WEBER gaasigrill, nagu ka kõik teised välitingimustes kasutatavad gaasiseadmed, on ämblike ja teiste putukate sihtmärgiks. Nad võivad pesitseda põletitorude Venturi toru osas (1). Nii takistub normaalne gaasivool, mille tagajärjeks võib olla gaasi tagasivool põlemisõhu ava kaudu, mis võib põhjustada põlemisõhu avade ja juhtpaneeli all ja ümber tule süttimise ning kahjustada rängalt teie grilli.

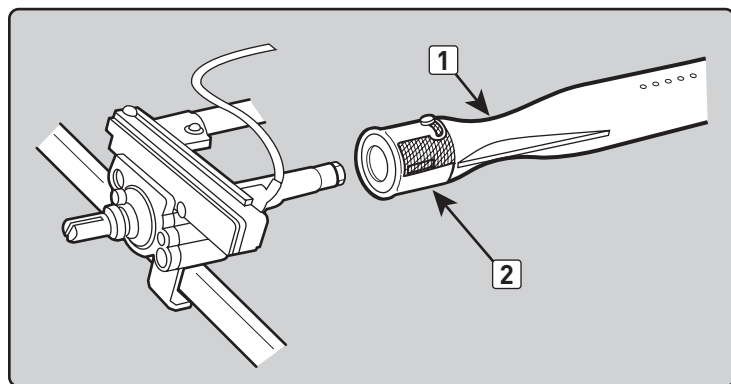
Põletitoru põlemisõhu ava on varustatud roostevabast terasest kattega (2), et ämblikud ja muud putukad ei satuks põlemisõhu avade kaudu põletitorudesse.

Soovitame teil vähemalt kord aastas ämbliku-/putukakatte üle kontrollida. (Vt jaotist "IGA-AASTANE HOOLDAMINE"). Kontrollige ja puhastage ämbliku-/putukakat ka siis, kui peaks juhtuma mõni alljärgnevatest sündmustest.

- A) Gaasi lõhn koos kollaste ja aeglaste põletileekidega.
- B) Grill ei saavuta temperatuuri.
- C) Grill kuumutab ebaühtlaselt.
- D) Üks või mitu põletit ei sütti.

⚠ OHT

Eelnimetatud tõrgete kõrvaldamata jätmine võib põhjustada süttimise, mille tagajärjeks võib olla raske kehavigastus või surm ning ka materiaalne kahju. ♦



PÕLETITORU PUHASTAMINE

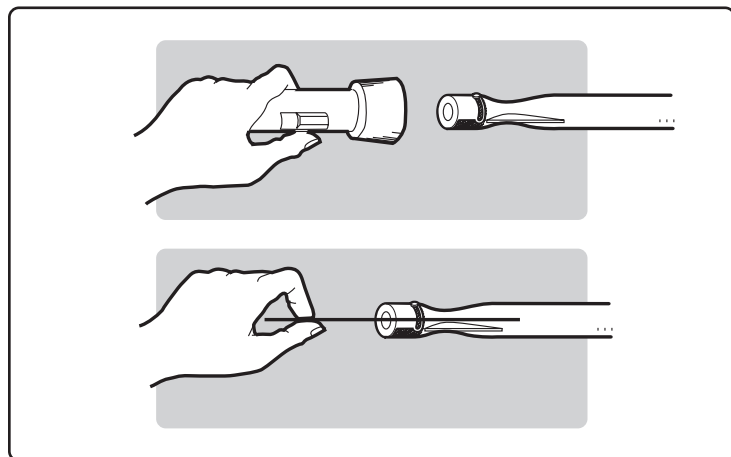
Keerake gaasivarustus kinni.

Eemaldage jaotur (vaadake jaotist "PÕHIPÕLETITE VAHETAMINE").

Vaadake taskulambiga iga põleti sisse.

Puhastage põletid seest traadiga (selleks sobib hästi sirgeks painutatud traat). Kontrollige ja puhastage põletite otstes asuva õhuklapi ava. Kontrollige ja puhastage ventiilide põhjas asuvad ventiiliavad. Puhastage põletite välispind traatharjaga. See tagab, et kõik põletiavad on täielikult avatud.

- ⚠ **TÄHELEPANU:** Ärge tehke põletiavasid puhastamise käigus suuremaks. ♦



PÕHIPÕLETITE VAHETAMINE

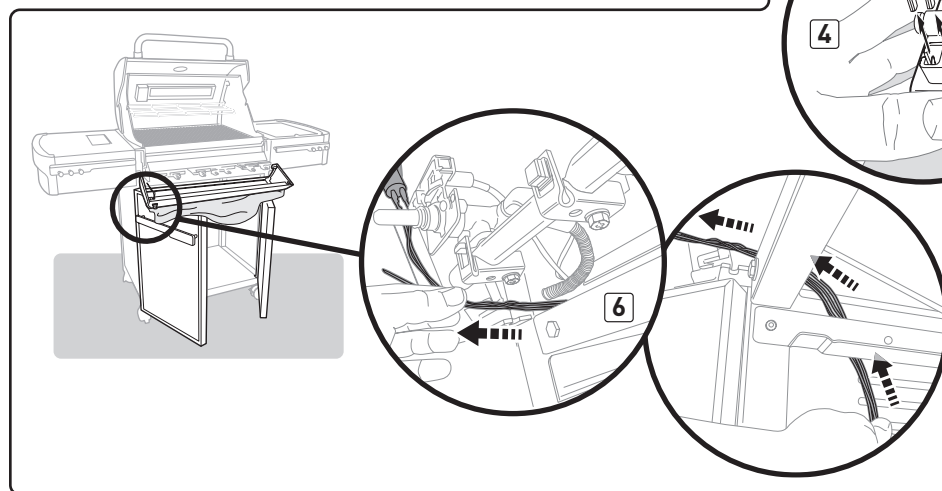
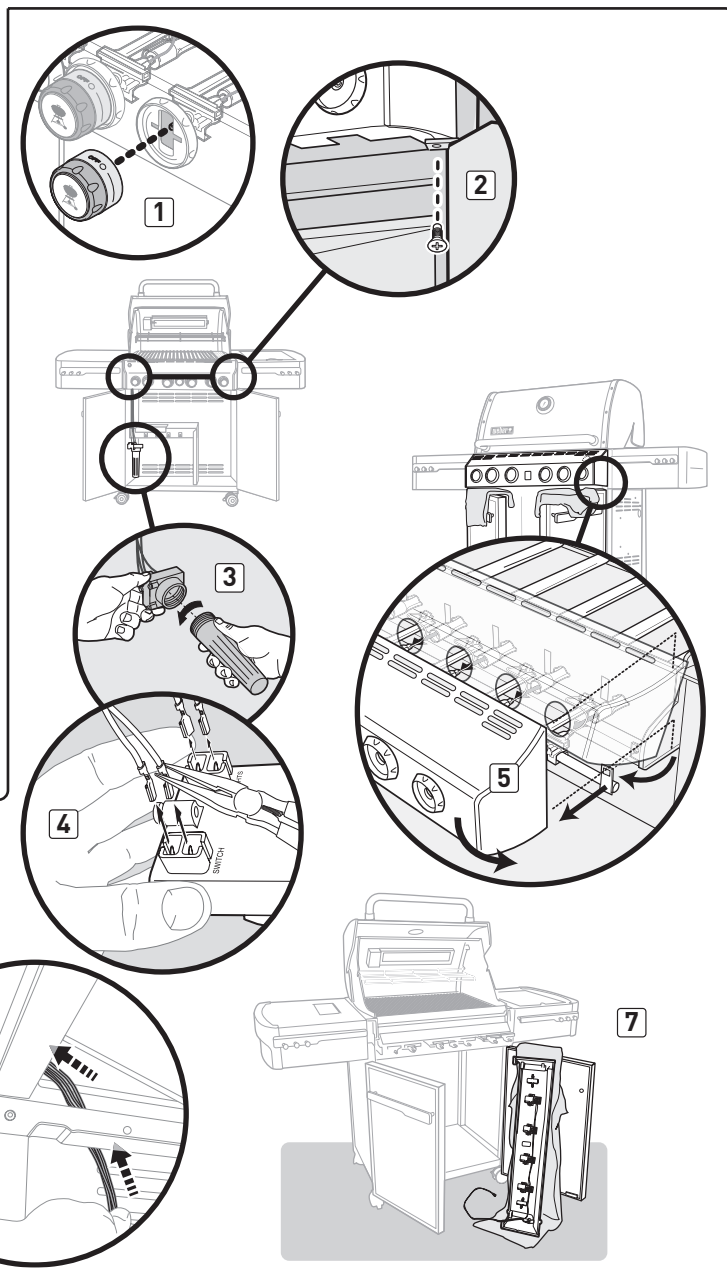
Märkus. Teie SUMMIT-i gaasigrill peab olema välja lülitatud ning maha jahtunud.

- Keerake gaas ballooni kinni.
- Ühendage gaasivarustus lahti.
- Eemaldage küpsetusrestid.
- Eemaldage FLAVORIZER-i vardad.
- Eemaldage suitsutuskast (kui teie mudelil on see olemas).

Juhtpaneeli eemaldamine

Vajaminevad tööriistad: Kruvikeeraja, näpistangid ja käterätik.

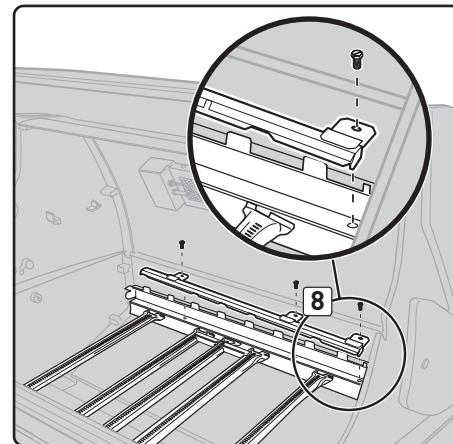
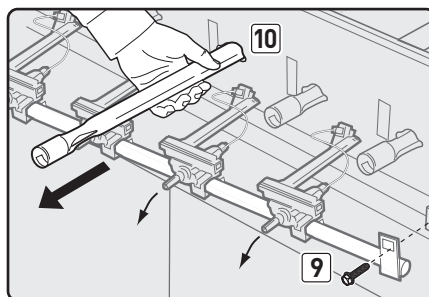
- Eemaldage põleti juhtnupud (1).
- Avage mõlemad ukSED. Kruvige kruvikeerajaga lahti juhtpaneeli alumisel küljel olevad kruvid (2).
- Tõstke üles ja eemaldage grilli kapis paiknev patareipesa (3).
- Ühendage juhtmeklemmid teravaotsaliste näpistangide abil patareipesa pealt lahti (4). Ärge tõmmake juhtmetest. Juhtmete eemaldamiseks tõmmake juhtmeklemmidest.
- Pange käterätikud mõlema uksekoostu peale. See hoiab ära juhtpaneeli ja uksekoostude kriimustamise järgmise toimingu tegemisel.
- Kallutage juhtpaneeli alumist osa ettepoole. Tõstke seda natuke üles (5), keerake seejärel tagurpidi ja toetage uksekoostude peale. (Olge ettevaatlik, et mitte kahjustada ega lahti ühendada juhtpaneeli valgusdiiodide juhtmeid.)
- Tõmmake patareijuhtmed ettevaatlikult grilli kapist välja (6).
- Avage täielikult parempoolne uks. Asetage juhtpaneel põrandale ja toetage see parempoolset uksekoostu katva käterätiku vastu (7).



Põletitorude eemaldamine

Vajaminevad tööriistad: 5/16" ja 3/8" mutrivõtmed.

- Keerake 5/16" mutrivõtmega lahti kruvid, mis hoiavad kinni CROSSOVER-i siini. Eemaldage CROSSOVER-i siin küpsetuskasti tagumise otsa seest (8).
- Keerake 3/8" mutrivõtmega lahti kruvid, mis kinnitavad jaoturikoostu küpsetuskasti külge. Tõmmake jaoturikoost põletitorudest eemale ja laske sellel grilli kapis vabalt välja rippuda (9). Ärge ühendage sinist juhet lahti jaoturikoostu vasakult küljelt.
- Tõmmake valitud põletitoru(d) küpsetuskasti eesmise osa kaudu välja ja asendage uu(t)e põletitoru(de)ga (10).



SEAR STATION-i põleti eemaldamine

SEAR STATION-i põleti eemaldamiseks tõmmake põletitoru enda poole. Nii eemaldate põletitoru põletitoru sakilt (11). Seejärel pöörake toru päripäeva (12) nii, et toru otsas olev kruvi (13) mahub läbi kuumuskiilbi avas oleva saki (14). Kui põletitoru on vaba, võtke see küpsetuskastist välja (15).

Jaoturi tagasi paigaldamine

A) Jaoturikoostu tagasi paigaldamiseks tehke eelnevalt kirjeldatud "Põletitorude Eemaldamine" toimingud vastupidises järjekorras.

⚠ **ETTEVAATUST!** Põletiavad (16) peavad olema paigutatud korralikult ventiiliavade (17) kohale. Veenduge, et põletitorude vastasotsad (18) sobituvad korralikult küpsetuskasti taga asuvatesse piludesse. Veenduge enne jaoturi kinnitamist, et kõik detailid on nõuetekohaselt paigaldatud.

⚠ **OHT!** Gaasilekete puudumises tuleb veenduda iga kord, kui ühendate gaasiliitmiku lahti ja uuesti külge. Vt jaotist "GAASILEKETE OTSIMINE".

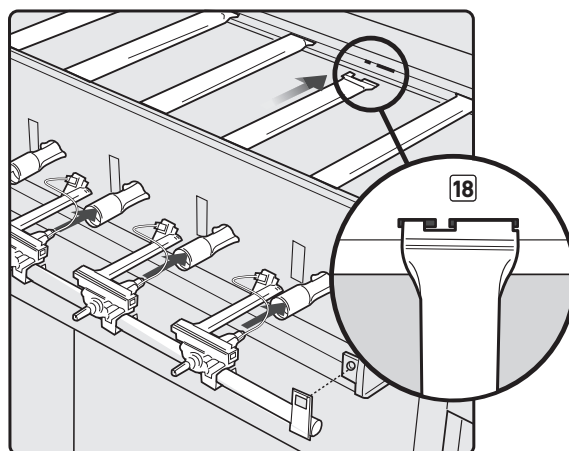
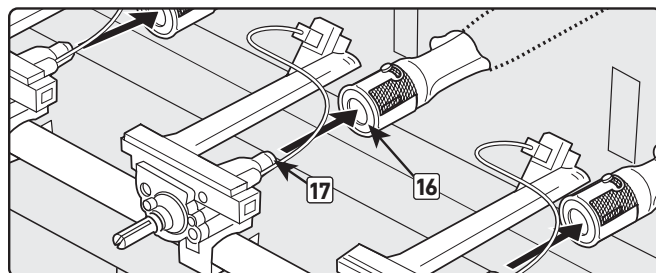
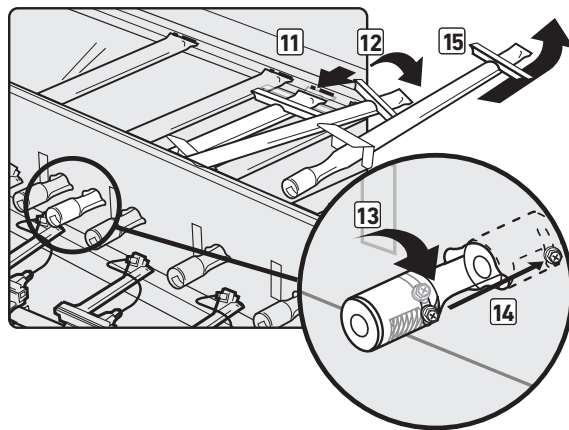
B) Paigaldage küpsetuskasti detailid tagasi (ei ole kujutatud joonisel).

Juhtpaneeli tagasi paigaldamine

A) Juhtpaneeli tagasi paigaldamiseks tehke eelnevalt kirjeldatud "Juhtpaneeli Eemaldamine" toimingud vastupidises järjekorras.

B) Veenduge juhtmete nõuetekohases ühendatuses. Vt jaotist "VALGUSTI OMADUSED".

⚠ **OHT!** Veenduge enne grilli kasutama hakkamist, et kõik detailid on külge monteeritud ning kinnitusvahendid on korralikult kinnitatud. Kui te ei järgi seda hoiatust, võib teie tegevus põhjustada tulekahju, plahvatuse või konstruktsiooni purunemise, mis võib põhjustada raskeid kehavigastusi või surma ning ka kahjustada vara. ♦



KÜLGPÕLETI HOOLDAMINE

⚠ **HOIATUS:** Kõik gaasivoolu reguleerivad juhtnupud ja gaasivarustusventiilid peavad olema asendis VÄLJAS (OFF).

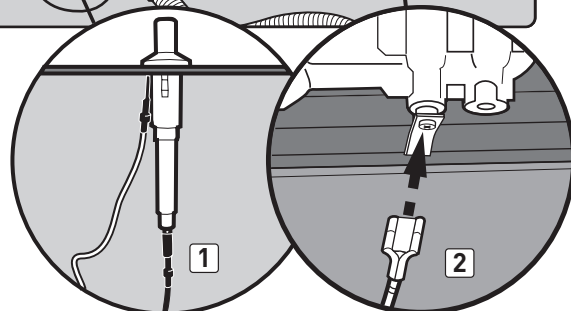
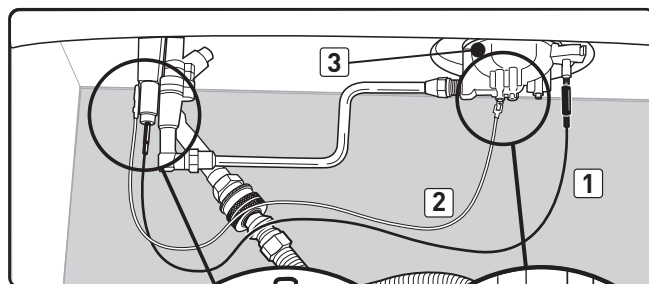
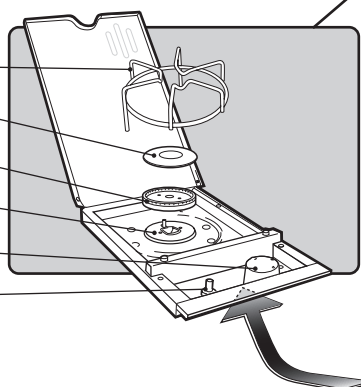
Veenduge, et must juhe on ühendatud süütaja ja elektroodi vahele.

Veenduge, et valge juhe on ühendatud süütaja ja maanduskambri vahele.

Säde peab olema valget/sinist värvi ja mitte kollane.

- A) Süütaja juhe (1)
- B) Maanduse juhe (2)
- C) Põleti (3) ♦

Külgpõleti rest
Külgpõleti kate
Külgpõleti rõngas ja pea
Süütaja elektrood
Juhtnupp
Süütaja



IGA-AASTANE HOOLDAMINE

Ämbliku-/putukakatete hooldamine ja puhastamine

Ämbliku-/putukakatete kontrollimiseks eemaldage juhtpaneel. Kui katetel on tolmu või mustust, võtke põletid katete puhastamiseks ära.

HARJAKE ämbliku-/putukakatteid kergelt pehme harjaga (näiteks vana hambaharjaga).

⚠ TÄHELEPANU: Ärge puhastage ämbliku-/putukakatteid tugevate või teravate tööriistadega. Ärge nihutage ämbliku-/putukakatteid oma kohalt ära ega suurendada katte avasid.

Põletitorust prahi ja mustuse eemaldamiseks koputage õrnalt põletile. Kui ämbliku-/putukakatted ja põletid on puhtad, pange põletid tagasi oma kohale.

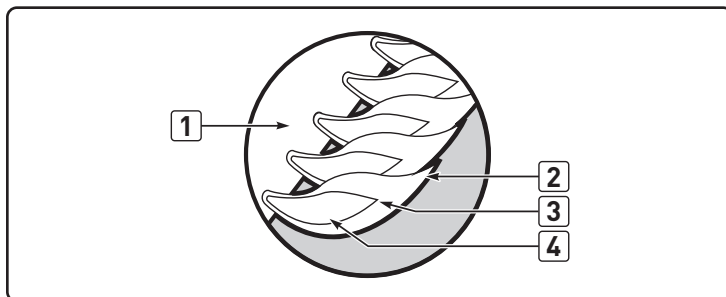
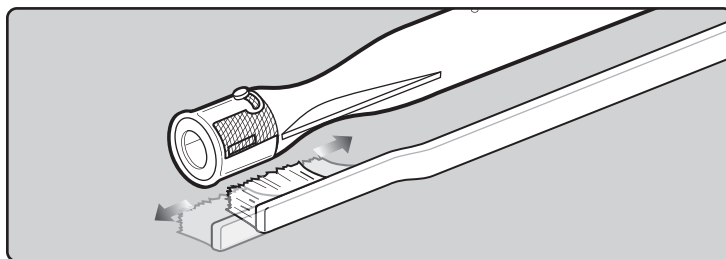
Kui ämbliku-/putukakate saab kahjustada või seda ei ole võimalik puhastada, võtke palun ühendust oma piirkonna klienditeeninduse esindajaga kasutades meie veebilehel asuvaid kontaktandmeid. Logige veebiaadressile www.weber.com.

Põleti leegi kuju

WEBER gaasigrillid on tehases seadistatud õigele õhu ja gaasi segule. Näidatud on õige leegikuju.

- A) Põletitoru (1)
- B) Leegi tipud vilguvad aeg-ajalt kollaselt (2)
- C) Helesinine (3)
- D) Tumehall (4)

Kui leegid ei paista kogu põletitoru ulatuses olevat ühtlased, siis toimige põleti puhastamise protseduuri järgi. ♦



⚠ TÄHELEPANU. Selle toote ohutust on katsetatud ning seda seadet on lubatud kasutada. Tutvuge karbil olevate riigitähistega.

Sellised detailid võivad olla gaasi edastavad või gaasi põletavad komponendid. Ehtsa(te) Weber-Stephen Products LLC varuosa(de) kohta lisateabe saamiseks võtke palun ühendust Weber-Stephen Products LLC klienditeenindusosakonnaga.

⚠ HOIATUS. Ärge püüdke remontida gaasi edastavaid või gaasi põletavaid detaile ilma Weber-Stephen Products LLC, klienditeenindusosakonnaga ühendust võtmata. Kui te ei pea kinni sellest tootehoiatuses, võite oma tegevusega põhjustada süttimise või plahvatuse, mille tagajärjeks võib olla raske kehavigastus või surm ja materiaalne kahju.

AUSTRIA

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

BELGIUM

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

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ISRAEL

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

ITALY

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

NETHERLANDS

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

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

SWITZERLAND

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

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

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

USA

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

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

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

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

weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com



SUMMIT

GĀZES GRILS

Šķidrā propāna gāzes grila
īpašnieka rokasgrāmata

E-470 · S-470

LP



JUMS JĀIZLASA ŠĪ ĪPAŠNIEKA ROKASGRĀMATA
PIRMS GĀZES GRILA LIETOŠANAS.

REĢISTRĒJĒTIES *jau šodien*

Atklājiet grilēšanas sniegtās priekšrocības: reģistrējiet savu SUMMIT gāzes grilu un saņemiet īpašu saturu, kas jums palīdzēs kļūt par īstu iekšpagalma varoni.

Reģistrācija ir ļoti vienkārša, un jums ir jāatbild tikai uz dažiem īsiem jautājumiem. Mazāk nekā divās minūtēs varat aktivizēt savu unikālo WEBER-ID un iegūt neierobežotu piekļuvi WEBER informācijai un padomiem. Grilējiet ar iedvesmu!



weber.com

⚠ BĪSTAMI

Ja sajūtat gāzes smaku:

- 1) Izslēdziet gāzes padevi ierīcei.
- 2) Nodzēsiet visas atklātās liesmas.
- 3) Atveriet vāku.
- 4) Ja smaka saglabājas, netuvojieties ierīcei un nekavējoties izsauciet gāzes pakalpojumu sniedzēju vai ugunsdzēsējus.

Gāzes noplūde var izraisīt aizdegšanos vai sprādzienu, kas var novest pie nopietniem un pat nāvējošiem savainojumiem vai mantas bojājumiem.

**IERĪCE PAREDZĒTA
IZMANTOŠANAI TIKAI ĀRA
APSTĀKĻOS.**

PIEZĪME UZSTĀDĪTĀJAM:
šīm instrukcijām jāpaliek pie
īpašnieka, kuram tās jā saglabā
turpmākai izmantošanai.

⚠ BRĪDINĀJUMS

- 1) Neglabājiet un neizmantojiet šīs vai jebkuras citas ierīces tuvumā benzīnu vai citus viegli uzliesmojošus šķidrumus vai izgarojošas vielas.
- 2) Šīs vai jebkuras citas ierīces tuvumā nedrīkst glabāt gāzes balonu, kas nav pievienots un netiek izmantots.

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** rūpīgi veiciet visas šajā īpašnieka rokasgrāmatā aprakstītās gāzes noplūdes pārbaudes, pirms lietojat grilu. Tas jāizdara pat tad, ja grila montāžu veicis izplatītājs.

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** neiededziet šo ierīci, kamēr neesat izlasījis nodaļas par DEĢĻU IEDEĢŠANU, kas atrodas šajā īpašnieka rokasgrāmatā.

CE:2531CS-0185
ID: 2531

Saglabājiet šo īpašnieka rokasgrāmatu turpmākām uzziņām, rūpīgi izlasiet tās saturu un, ja jums rodas jebkādi jautājumi, sazinieties ar mums jau šodien.

LV - LATVIAN

⚠ BĪSTAMI

Ja netiek ievēroti šajā īpašnieka rokasgrāmatā ietvertie norādījumi, kas apzīmēti ar Bīstami, Brīdinājums vai Uzmanību, var gūt nopietnus miesas bojājumus vai nodarīt bojājumus īpašumam.

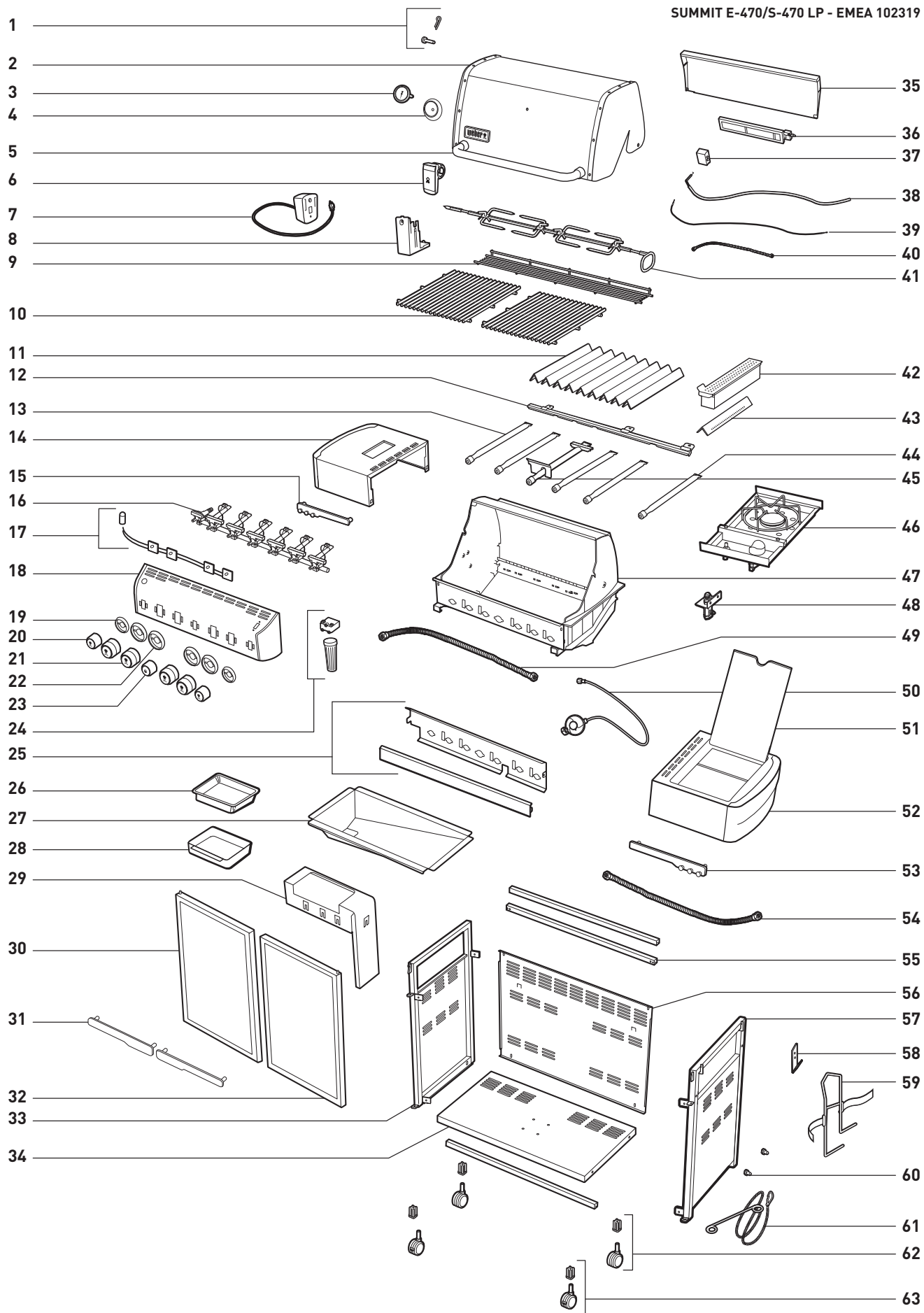
⚠ BRĪDINĀJUMI

- ⚠ Izpildiet norādījumus par regulatora savienojumu savam gāzes grilam.
- ⚠ Neglabājiēt rezerves vai atvienotu gāzes padeves cilindru zem grila vai tā tuvumā.
- ⚠ Nelieciēt grila vāku vai ugunsnedrošus priekšmetus uzglabāšanas zonā zem grila.
- ⚠ Nepareiza montāža var būt bīstama. Lūdzu, rūpīgi ievērojiet šajā rokasgrāmatā esošos montāžas norādījumus.
- ⚠ Uzsākot lietot pēc glabāšanas un/vai nelietošanas perioda, jāpārbauda, vai WEBER gāzes grilam nav gāzes noplūdes un vai deglis nav aizsprostots. Izlasiet šajā rokasgrāmatā esošos norādījumus, lai rīkotos pareizi.
- ⚠ Neizmantojiet liesmu, lai pārbaudītu gāzes noplūdes esamību.
- ⚠ Neizmantojiet WEBER gāzes grilu, ja gāzes savienojumiem ir noplūde.
- ⚠ Ugunsnedroši materiāli nedrīkst atrasties apmēram 60 cm atstatumā no grila aizmugures vai malām.
- ⚠ WEBER gāzes grilu nedrīkst izmantot bērni. Grila pieejamās daļas var būt ļoti karstas. Lietošanas laikā neļaujiēt grila tuvumā atrasties bērniem.
- ⚠ Izmantojot WEBER gāzes grilu, rīkojieties uzmanīgi. Cepšanas vai tīrīšanas laikā grils būs karsts, un lietošanas laikā to nedrīkst atstāt bez uzraudzības vai pārvietot.
- ⚠ Ja gatavošanas laikā degļi nodziest, izslēdziet visus gāzes vārstus. Atveriet vāku un pagaidiet piecas minūtes, pirms mēģināt atkārtoti iededzināt gāzes liesmu, vienlaikus ievērojot iededzināšanas norādījumus.
- ⚠ WEBER gāzes grilā neizmantojiet kokogles, briķetes vai lavas akmeņus.
- ⚠ Gatavošanas laikā nekad neliecieties pār atvērtu grilu un nelieciēt rokas vai pirkstus uz cepšanas kastes priekšējās malas.
- ⚠ Nekontrolēta uzliesmojuma gadījumā pārvietojiet ēdienu tālāk no liesmām, līdz liesmas norimst.
- ⚠ Ja aizdegas tauki, izslēdziet visus degļus un turiet vāku aizvērtu, līdz liesmas ir nodzisušas.
- ⚠ WEBER gāzes grilu vajadzētu rūpīgi regulāri notīrīt.
- ⚠ Tirot vārstus vai degļus, nepaplašiniēt atveres vai portus.
- ⚠ Šķidrā propāna gāze nav dabasgāze. LP gāzes ierīces modifikācijas vai dabasgāzes izmantošanas mēģinājums ir bīstama rīcība un var izraisīt garantijas anulēšanu.
- ⚠ Ieliekti vai sarūsējis gāzes padeves cilindrs var būt bīstams, un to vajadzētu pārbaudīt gāzes pakalpojumu sniedzējam. Neizmantojiet gāzes padeves cilindru ar bojātu vārstu.
- ⚠ Kaut arī var šķist, ka gāzes padeves cilindrs ir tukšs, tajā joprojām var būt gāze. Cilindrs ir atbilstoši jāpāravadā un jāuzglabā.
- ⚠ Nekādā gadījumā grila darbības laikā nevajadzētu mēģināt atvienot gāzes regulatoru vai kādu gāzes uzstādījumu.
- ⚠ Lietojot grilu, izmantojiet karstumizturīgus grilēšanas cimdus vai aizsargcimdus (kas atbilst vismaz 2. saskares karstumizturības līmenim atbilstoši standartam EN 407).
- ⚠ Nelietojiet šo grilu, ja visas detaļas nav vietā. Ierīcei ir jābūt pareizi samontētai atbilstoši norādījumiem, kas sniegti sadaļā "Montāžas norādījumi".
- ⚠ Nelieciēt degvielas tvertni nodaļījumā.
- ⚠ Nelieciēt šo grila modeli iebūvētā vai iebīdāmā konstrukcijā. Ignorējot šo brīdinājumu, var izraisīt aizdegšanos vai sprādzienu, kas savukārt var radīt īpašuma bojājumus vai izraisīt nopietnas traumas vai nāvi. ♦

BRĪDINĀJUMI	2	SĀNU DEĢĻA AIZDEDZE UN IZMANTOŠANA	20
SATURA RĀDĪTĀJS	3	SĀNU DEĢĻA IEDEGŠANA	20
DETALIZĒTS SKATĪJUMS	4	LAI NODZĒSTU	20
GARANTIJA	5	SĀNU DEĢĻA MANUĀLA IEDEGŠANA	20
VISPĀRĒJIE NORĀDĪJUMI	6	LAI NODZĒSTU	20
UZGLABĀŠANA	6	SEAR STATION AIZDEDZE UN IZMANTOŠANA	21
EKSPLOATĀCIJA	7	SEAR STATION DEĢĻA AIZDEDZE	21
NORĀDĪJUMI PAR GĀZI	7	LAI NODZĒSTU	21
IETEIKUMI PAR DROŠU DARBU AR ŠKIDRĀ PROPĀNA GĀZES CILINDRIEM	7	SEAR STATION DEĢĻA MANUĀLĀ AIZDEDZE	22
CILINDRA UZSTĀDĪŠANA	8	LAI NODZĒSTU	22
CILINDRA UZSTĀDĪŠANAS VIETAS IESPĒJAS	8	SEAR STATION IZMANTOŠANA	22
ŠKIDRĀ PROPĀNA CILINDRA PIEVIEŅOŠANA	9	DŪMU DEĢĻA AIZDEDZE UN IZMANTOŠANA	23
NOPLŪDES PĀRBAUDES SAGATAVOŠANA	10	DŪMU DEĢĻA AIZDEGŠANA	23
PĀRBAUDIET, VAI NAV GĀZES NOPLŪŽU	11	LAI NODZĒSTU	23
ŠKIDRĀ PROPĀNA CILINDRA UZPILDĪŠANA	13	DŪMU DEĢĻA MANUĀLA AIZDEGŠANA	24
ŠKIDRĀ PROPĀNA CILINDRA PIEVIEŅOŠANA	13	LAI NODZĒSTU	24
GAISMAS ĪPAŠĪBAS	13	DŪMU KASTES IZMANTOŠANA	25
APGAISMOTAS VADĪBAS POGAS	13	DŪMU KASTES TĪRĪŠANA	25
PIRMS GRILA IZMANTOŠANAS	14	ROTĒJOŠĀ DEĢĻA AIZDEDZE UN IZMANTOŠANA	26
IZBĪDIET TAUKU PAPLĀTI UN VIENREIZLIETOJAMO ŠKIDRUMU SAVĀKŠANAS PANNU	14	ROTĒJOŠĀ IESMA DEĢĻA AIZDEGŠANA	26
ŠĻŪTENES PĀRBAUDE	14	LAI NODZĒSTU	26
KLIKŠĶA AIZDEDZES DARBĪBA	15	ROTĒJOŠĀ IESMA DEĢĻA MANUĀLA IEDEGŠANA	27
GALVENĀ DEĢĻA AIZDEDZE UN IZMANTOŠANA	16	LAI NODZĒSTU	27
GALVENĀ DEĢĻA IEDEGŠANA	16	SVARĪGI AIZSARGI	28
LAI NODZĒSTU	16	ROTĒJOŠĀ IESMA IZMANTOŠANA	28
GALVENĀ DEĢĻA MANUĀLA IEDEGŠANA	17	GATAVOŠANA AR ROTĒJOŠO IESMU	29
LAI NODZĒSTU	17	ROTĒJOŠĀ IESMA MOTORA UZGLABĀŠANA	29
IETEIKUMI UN DERĪGAS NORĀDES	18	ROTĒJOŠĀ IESMA UZGLABĀŠANA	29
PRIEKŠSILDĪŠANA	18	PROBLĒMU NOVĒRŠANA	30
CEPŠANA ZEM VĀKA	18	SĀNU DEĢĻA PROBLĒMU NOVĒRŠANA	30
NOTECĒJUMI UN TAUKI	18	SEAR STATION PROBLĒMU NOVĒRŠANA	31
FLAVORIZER SISTĒMA	18	ROTĒJOŠĀ IESMA PROBLĒMU NOVĒRŠANA	31
SEAR STATION	18	APKOPE	32
ĒDIENA GATAVOŠANAS METODES	19	TĪRĪŠANA	32
TIEŠĀ GATAVOŠANA	19	NERŪSOŠĀ TĒRAUDA UZTURĒŠANA	32
NETIEŠĀ GATAVOŠANA	19	WEBER ZIRNEKĻU/KUKAIŅU SIETI	32
		DEĢĻA CAURULES TĪRĪŠANA	32
		GALVENO DEĢĻU AIZSTĀŠANA	33
		SĀNU DEĢĻA APKOPE	35
		IKGADĒJĀ APKOPE	35

DETALIZĒTS SKATĪJUMS

SUMMIT E-470/S-470 LP - EMEA 102319



WEBER solījums (10 gadu brīvprātīgā garantija EMEA reģionā)

Mēs, WEBER darbinieki, lepojamies ar divām lietām: izturīgu grilu ražošanu un nevainojamas klientu apkalpošanas nodrošināšanu visā grila kalpošanas laikā.

Paldies, ka iegādājāties WEBER izstrādājumu. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 un tā starptautiskās struktūrvienības (kas ir norādītas šīs rokasgrāmatas beigās) (turpmāk tekstā — "WEBER") lepojas ar drošu, izturīgu un uzticamu izstrādājumu nodrošināšanu.

Šī ir WEBER brīvprātīgā garantija, kas jums tiek sniegta bez papildu maksas. Tajā ir ietverta informācija, kas ir vajadzīga, lai jūsu WEBER izstrādājums tiktu remontēts vai nomainīts maz ticamā darbības traucējumu vai defektu gadījumā.

Saskaņā ar piemērojamajiem tiesību aktiem īpašniekam ir noteiktas tiesības gadījumā, ja izstrādājumam ir defekti. Šādā gadījumā klientam var būt tiesības saņemt papildu pakalpojumus, aizvietošanu, pirkšanas cenas samazinājumu vai kompensāciju. Dažās Eiropas Savienības valstīs, piemēram, tās ir ar likumu noteiktas divu gadu tiesības, kas stājas spēkā izstrādājuma saņemšanas datumā. Šīs brīvprātīgās garantijas noteikumi neietekmē šīs un citas ar likumu noteiktās tiesības. Patiesībā šī brīvprātīgā garantija sniedz īpašniekam papildu tiesības, kas nav atkarīgas no ar likumu noteiktajām tiesībām.

WEBER brīvprātīgā garantija

WEBER garantē WEBER izstrādājuma pircējam (vai gadījumā, ja izstrādājums ir saņemts kā dāvana vai reklāmas materiāls, personai, kurai izstrādājums ir nopirkts kā dāvana vai reklāmas materiāls) (turpmāk tekstā — "īpašnieks"), ka WEBER izstrādājumam desmit (10) gadu laikā pēc iegādes brīža neradīsies materiālu un ražošanas defekti, ja tas tiks samontēts un lietots saskaņā ar komplektācijā ietverto īpašnieka rokasgrāmatu. (Piezīme: ja esat pazuudis savu WEBER īpašnieka rokasgrāmatu, jaunu eksemplāru varat lejupielādēt vietnē www.weber.com.) Šī garantija ir spēkā Eiropā, Tuvajos un Vidējos Austrumos un Āfrikā (EMEA). WEBER apņemas saremontēt vai nomainīt daļu, kurai ir konstatēti materiālu vai ražošanas defekti, saskaņā ar tālāk norādītajiem ierobežojumiem, atrunām un izņēmumiem. CIKĻĀL TO ATĻĀUJ PIEMĒROJAMIE TIESĪBU AKTI, ŠĪ GARANTIJA TIEK SNIEGTA TIKAI SĀKOTNĒJAM PIRČĒJAM UN NAV NODODAMA NĀKAMAJIEM ĪPAŠNIEKIEM, IZNĒMOT IEPRIEKŠ MINĒTOS GADĪJUMUS, KAD IZSTRĀDĀJUMS IR SAŅEMTS KĀ DĀVANA VAI REKLĀMAS MATERIĀLS.

WEBER galvo par saviem izstrādājumiem un labprāt piedāvā jums šeit aprakstīto brīvprātīgo garantiju attiecībā uz grilu un tā saistīto sastāvdaļu materiālu defektiem, izņemot parastu nolietojumu un nodilumu.

• Par "parastu nolietojumu un nodilumu" ir uzskatāma izskata pasliktināšanās un citi nesvarīgi bojājumi, kas ar laiku var rasties, lietojot grilu, piemēram, virsmas sarūsēšana, iespaidumi, skrāpējumi utt.

Taču WEBER izpildīs šīs grila un tā komponentu brīvprātīgās garantijas noteikumus, ja tiks konstatēti materiālu defektu izraisīti bojājumi vai darbības traucējumi.

• Par "materiālu defektu" tiek uzskatīti noteiktu daļu rūsas/degšanas radīti caurumi vai citi bojājumi vai darbības traucējumi, kas neļauj droši un pienācīgi lietot grilu.

Īpašnieka pienākumi saskaņā ar šo brīvprātīgo garantiju/garantijas anulēšana

Lai saņemtu garantijas pakalpojumus bez sarežģījumiem, ir svarīgi (taču ne obligāti) reģistrēt WEBER izstrādājumu vietnē www.weber.com. Saglabājiet arī savu oriģinālo pirkuma čeku un/vai rēķinu, jo garantijas pakalpojumu saņemšanai ir jāuzrāda pirkuma apliecinājums. Turklāt pirms garantijas prasības apstrādes WEBER būs nepieciešami visu iespējamo defektu fotoattēli un grila sērijas numurs. Reģistrējot WEBER izstrādājumu, tiek apstiprinātas garantijas saistības un tiek izveidots tiešas saziņas kanāls starp jums un WEBER, ko varam izmantot, lai ar jums sazinātos.

Iepriekš minētā brīvprātīgā garantija ir spēkā tikai tad, ja īpašnieks pienācīgi rūpējas par WEBER izstrādājumu, izpildot visus montāžas un lietošanas norādījumus un veicot profilaktisko apkopi, kā tas ir aprakstīts komplektācijā ietvertajā īpašnieka rokasgrāmatā, izņemot gadījumu, ja īpašnieks var pierādīt, ka materiālu defekts vai darbības traucējumi nav saistīti ar iepriekš minēto pienākumu nepildīšanu. Ja dzīvojat piekrastes zonā vai jūsu izstrādājums atrodas netālu no peldbaseina, apkopes ietvaros ir regulāri jāmazgā un jāskalo ārējās virsmas, kā tas ir aprakstīts komplektācijā ietvertajā īpašnieka rokasgrāmatā.

Šī brīvprātīgā garantija tiek anulēta, ja tiek konstatēti bojājumi, krāsas izmaiņas un/vai rūsa, kas nav radušies WEBER vainas dēļ un ko ir izraisījuši:

- Jaunprātīga izmantošana, nepareiza lietošana, pārveidošana, izmaiņošana, izmantošana nepiemērotiem mērķiem, vandālisms, nolaidība, nepareiza montāža vai uzstādīšana, kā arī parastās un regulārās apkopes neveikšana;
- kukaipi, piemēram, zirnekļi, un graužēji, piemēram, vāveres (tostarp cita starpā gāzes šļūtenu bojājumi);
- sāļa gaisa iedarbība un/vai hlorā avoti, piemēram, peldbaseini un karstās vannas/ūdensdziedniecības vannas;
- nelabvēlīgi laika apstākļi, piemēram, krusa, orkāni, zemestrīces, cunami vai bangas, viesuļvētras vai stipras vētras;
- skābais lietus un citi vides faktori.

Ja jūsu WEBER izstrādājumam tiek uzstādītas un/vai ar to kopā tiek lietotas daļas, kas nav oriģinālās WEBER daļas, tiek anulēta šī brīvprātīgā garantija un tā neattiecas ne uz kādiem bojājumiem, ko ir izraisījušas šādas daļas. Jebkādi gāzes grila pārveidojumi, ko nav atļāvis WEBER un veicis WEBER pilnvarots apkopes tehniķis, anulē šo brīvprātīgo garantiju.

Garantijas process

Ja uzskatāt, ka uz kādu no jūsu izstrādājuma daļām attiecas šī brīvprātīgā garantija, sazinieties ar izplatītāju, no kura iegādājāties izstrādājumu. Ja tas ir vajadzīgs, varat arī sazināties ar WEBER klientu apkalpošanas dienestu, izmantojot mūsu vietnē (www.weber.com) pieejamo kontaktinformāciju. Ja izmeklēšanas laikā tiks konstatēts, ka uz bojāto daļu attiecas šī brīvprātīgā garantija, WEBER nodrošinās šīs daļas remontu vai nomaiņu (pēc saviem ieskatiem). Ja remontu vai nomaiņu nevar veikt, WEBER var izvēlēties (pēc saviem ieskatiem) nomainīt konkrēto grilu pret jaunu grilu, kam ir tāda pati vai lielāka vērtība. WEBER var lūgt jums nosūtīt detaļas pārbaudei, un šādā gadījumā īpašniekam ir iepriekš jāsedz sūtīšanas izmaksas. Ja uz defektu attiecas garantija, īpašniekam tiek atmaksātas sūtīšanas izmaksas.

Kad sazināties ar izplatītāju, no kura iegādājāties izstrādājumu, sagatavojiet šādu informāciju:

- pirkuma apliecinājums;
- iespējamā defekta fotoattēli;
- izstrādājuma sērijas numurs.

Atrunas

IZŅEMOT ŠAJĀ PAZIŅOJUMĀ PAR BRĪVPRĀTĪGO GARANTIJU APRAKSTĪTO GARANTIJU UN ATRUNAS, AR ŠO NETIEK SNIEGTAS NEKĀDAS CITAS GARANTIJAS UN BRĪVPRĀTĪGI PAZIŅOJUMI PAR SAISTĪBĀM, KAS PĀRSNIEDZ AR LIKUMU NOTEIKTĀS WEBER SAISTĪBAS. ŠIS PAZIŅOJUMS PAR BRĪVPRĀTĪGO GARANTIJU ARĪ NEIEROBEŽO UN NEIZSLĒDZ TĀDUS GADĪJUMUS VAI PRASĪBAS, UZ KO ATTIECAS WEBER OBLIGĀTĀS SAISTĪBAS, KAS IR NOTEIKTAS STATŪTOS.

PĒC ŠIS BRĪVPRĀTĪGĀS GARANTIJAS DESMIT (10) GADU PERIODA BEIGĀM NAV SPĒKĀ NEKĀDAS GARANTIJAS. WEBER NAV SAISTOŠAS NEKĀDAS CITAS JEBKURA IZSTRĀDĀJUMA GARANTIJAS (PIEMĒRAM, PAPLAŠINĀTĀS GARANTIJAS), KO IR SNIEGUSI JEBKURA PERSONA, TOSTARP IZPLATĪTĀJS VAI MAZUMTIRGOTĀJS. ŠĪ BRĪVPRĀTĪGĀ GARANTIJA NODROŠINA TIKAI UN VIENĪGI DETĀĻAS VAI IZSTRĀDĀJUMA REMONTU VAI NOMAIŅU.

ZAUDĒJUMU ATLĪDZINĀŠANAS SUMMA ŠIS BRĪVPRĀTĪGĀS GARANTIJAS IETVAROS NEKĀDĀ GADĪJUMĀ NEPĀRSNIEGS PĀRDOTĀ WEBER IZSTRĀDĀJUMA PIRKŠANAS CENU.

SASKAŅĀ AR ŠO BRĪVPRĀTĪGO GARANTIJU NOMAINĪTĀJĀM DAĻĀM UN PIEDERUMIEM GARANTIJA IR SPĒKĀ TIKAI ATLIKUŠO LAIKU LĪDZ IEPRIEKŠ MINĒTĀ SĀKOTNĒJĀ DESMIT (10) GADU BRĪVPRĀTĪGĀS GARANTIJAS PERIODA BEIGĀM.

ŠIS IEROBEŽOJUMS NEATTIECAS UZ TĪŠAS UN RUPJAS NOLAIĒĪBAS GADĪJUMIEM UN CILVĒKU NĀVES, KAITĒJUMA VESELĪBAI UN TRAUMU GADĪJUMIEM NEATKARĪGI NO TĀ, VAI TRAUMAS IR GŪTAS WEBER VAI TĀ OFICIĀLO PĀRSTĀVJU VAI AĢENTU VAINAS DĒĻ.

ŠĪ BRĪVPRĀTĪGĀ GARANTIJA ATTIECAS TIKAI UZ PRIVĀTIEM MĒRĶIEM IZMANTOTAJIEM WEBER GRILIEM UN NEATTIECAS UZ GRILIEM, KAS TIEK IZMANTOTI KOMERCIĀLĀ, SABIEDRISKĀ VAI VAIRĀKU IEKĀRTU VIDĒ, PIEMĒRAM, RESTORĀNOS, VIESNĪCĀS, KŪRORTOS VAI NOMĀJAMOS ĪPAŠUMOS.

WEBER VAR LAIKU PA LAIKAM MAINĪT SAVU IZSTRĀDĀJUMU KONSTRUKCIJU. NEVIENS NO ŠIS BRĪVPRĀTĪGĀS GARANTIJAS NOTEIKUMIEM NEUZLIEK WEBER PIENĀKUMU IEKĻAUT ŠĀDAS KONSTRUKCIJAS IZMAIŅAS IEPRIEKŠ SARAŽOTĀJOS IZSTRĀDĀJUMOS, KĀ ĀRĪ ŠĀDAS IZMAIŅAS NAV UZSKATĀMAS PAR PIERĀDĪJUMU TAM, KA IEPRIEKŠĒJĀS KONSTRUKCIJAS IR BIJUŠAS NEPIILNĪGAS.

Papildu kontaktinformāciju skatiet šīs īpašnieka rokasgrāmatas beigās esošajā starptautisko struktūrvienību sarakstā.



AIZSARGĀJIET SAVU ĪPAŠUMU

Sargājiet grilu no laikapstākļu iedarbības, izmantojot izturīgu augstākās kvalitātes grila pārsegu.

WEBER gāzes grils ir pārvietojama, ārpus telpām izmantojama gatavošanas iekārta. Izmantojot WEBER gāzes grilu, jūs varat grilēt un cept ar dažādiem paņēmieniem tā, ka to ir grūti paveikt, izmantojot virtuves iekārtas, kas paredzētas izmantošanai telpās. Pateicoties aizvērtajam vākam un FLAVORIZER režģiem, ēdiens iegūst "āra" aromātu.

WEBER gāzes grils ir pārvietojams, tātad tā atrašanās vietu dārzā vai iekšējā pagalmā var viegli mainīt. Pateicoties WEBER gāzes grila pārvietošanas iespējām, varat to paņemt sev līdzi.

Šķidrās propāns (LP) ir ātrāk izmantojams un nodrošina labāku ēdiena gatavošanas kontroli nekā kokogļu kurināmais.

- Šajās instrukcijās ir ietvertas WEBER gāzes grila montāžas minimālās prasības. Tāpēc atbilstoši mūsu prasībām tās ir uzmanīgi jāizlasa pirms WEBER gāzes grila izmantošanas.
- To nedrīkst izmantot bērni.
- Nepievienojiet pie dabasgāzes padeves (pilsētas gāzes). Vārsti un atveres ir izstrādātas tikai LP gāzei.
- Nedrīkst izmantot ar kokogļu briketēm vai lavas akmeņiem.
- Izmantojiet tikai 3–13 kg LP gāzes cilindru.
- Apvienotajā Karalistē šī ierīce ir jāapriko ar BS 3016 atbilstošu regulatoru, kura nominālā izeja ir 37 milibāri (ietilpst grila komplektācijā).
- Izvairieties no šļūtenes samezģlošanās.

- Šļūtenes garums nedrīkst pārsniegt 1,5 metrus.
- WEBER gāzes grila gāzes šļūteni ieteicams nomainīt ik pēc 5 gadiem. Dažās valstīs, iespējams, pastāv prasības, ka gāzes šļūtene ir jānomaina ātrāk kā pēc 5 gadiem; šādā gadījumā noteicošā ir valsts prasība.
- Lietotājs nedrīkst modificēt nevienu no ražotāja noplombētajām daļām.
- Jebkuras iekārtas modifikācijas var būt bīstamas.
- Jāizmanto tikai valstī apstiprināta zema spiediena šļūtene un regulators.
- Kā rezerves spiediena regulatori un šļūtenes montāžas jāizmanto arī lietojamo gāzes iekārtu ražotāja ieteiktās daļas. ♦

UZGLABĀŠANA

- Laikā, kad WEBER gāzes grils netiek izmantots, izslēdziet gāzes padeves cilindra vārstu.
- Ja WEBER gāzes grils tiek uzglabāts telpās, atvienojiet gāzes padeves līniju. Pats gāzes cilindrs ir jāuzglabā ārā, labi vēdināmā vietā.
- Ja gāzes padeves cilindrs nav noņemts no WEBER gāzes grila, tad viss grils un gāzes padeves cilindrs ir jāuzglabā labi vēdināmā vietā ārā.
- Gāzes padeves cilindri ir jāuzglabā ārā, bērniem nepieejamā labi vēdināmā vietā. Atvienotus gāzes padeves cilindrus nedrīkst uzglabāt ēkā, garāžā vai citā slēgtā telpā. ♦

VISPĀRĒJIE NORĀDĪJUMI

EKSPLOATĀCIJA

- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** šī iekārta ir paredzēta tikai izmantošanai ārā, un to nekad nevajadzētu izmantot garāžās un slēgtos vai jumta pārklājuma lieveņos vai verandās.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** WEBER gāzes grilu nedrīkst izmantot zem neaizsargāta, viegli uzliesmojoša jumta vai nojumes.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** grilu nedrīkst izmantot, ja 60 cm atstatumā no tā augšas, apakšas, aizmugures vai sāniem atrodas ugunsnedroši materiāli.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** jūsu WEBER gāzes grilu nav paredzēts uzstādīt treileros un/vai laivās.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** lietošanas laikā grils sakarst. Nekad to neatstājiel bez uzraudzības.

- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** elektriskās strāvas vadu un degvielas padeves šļūteni uzglabājiel pietiekamā atstatumā no karstām virsmām.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** gatavošanas zonā nedrīkst atrasties ugunsnedroši garaiņi un šķidrumi, piemēram, benzīns un spirts, kā arī uzliesmojoši materiāli.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** rezerves (papildus) gāzes cilindru nekad neuzglabājiel WEBER gāzes grila tuvumā.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** šī iekārta ļoti sakarst. Bērnu un vecāku cilvēku klātbūtnē rīkojielies ļoti uzmanīgi.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** nekad nepārvielojiel iekārta, kad tā ir iedegta.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Lietojot grilu, izmantojiel karstumizturīgus grilēšanas cimdu vai aizsargcimdu (kas atbilst vismaz 2. saskares karstumizturības līmenim atbilstoši standartam EN 407). ♦

NORĀDĪJUMI PAR GĀZI

IETEIKUMI PAR DROŠU DARBU AR ŠĶIDRĀ PROPĀNA GĀZES CILINDRIEM

- Šķidrā propāna (LP) gāze ir naftas produkts tāpat kā benzīns un dabasgāze. LP gāze ir gāzveida viela normālas temperatūras un spiediena apstākļos. Mērena spiediena apstākļos cilindra iekšpusē LP gāze ir šķidrums. Izlaižot spiedienu, šķidrums iztvaiko un kļūst par gāzi.
- LP gāzes smaka ir līdzīga dabasgāzes smakai. Jums to vajadzētu pazīt.
- LP gāze ir smagāka par gaisu. Izplūstošā LP gāze var sakrāties zemākās vietās un neizkļīst.
- LP cilindrs ir jāuzstāda, jāpārveda un jāuzglabā vertikālā stāvoklī. LP cilindri nedrīkst nokrist, un ar tiem ir jārīkojas uzmanīgi.
- Nekad neuzglabājiel un nepārveda LP cilindru vietās, kur temperatūra var sasniegt 51 °C (pārāk karsts, lai turētu rokā, piemēram, karstā laikā neatstājiel LP cilindru automašīnā).
- Ar "tukšiem" LP cilindriem rīkojielies tikpat uzmanīgi kā ar pilniem. Pat tad, kad LP tvertnē nav šķidruma, cilindrs joprojām var būt gāzes spiediens. Pirms atvienošanas vienmēr aizveriet cilindra vārstu.
- Neizmantojiel bojātu LP cilindru. Ja LP cilindrs ir ieliekts vai rūsējis vai arī tam ir bojāts vārsts, tas var būt bīstams, un to vajadzētu nekavēji aizstāt ar jaunu.
- Katru reizi, pievienojot LP cilindru, jāpārbauda savienojums, kas tiek izmantots šļūtenes pievienošanai pie LP cilindra. Piemēram, pārbaudiel to katrā LP cilindra uzpildīšanas reizē.
- Regulatoram ir noteikti jābūt uzstādītam ar mazo ventilācijas atveri uz leju, lai tajā neuzkrātos ūdens. Šajā ventilācijas atverē nedrīkst atrasties, piemēram, netīrumi, tauki un kukaiņi. ♦

VALSTS	GĀZES VEIDS UN SPIEDIENS
Bulgārija, Kipra, Čehija, Dānija, Igaunija, Somija, Ungārija, Islande, Latvija, Lietuva, Malta, Nīderlande, Norvēģija, Rumānija, Slovākija, Zviedrija, Turcija	I ₃ B/P - 30 mbar
Beļģija, Francija, Grieķija, Īrija, Itālija, Luksemburga, Portugāle, Spānija, Šveice, Apvienotā Karaliste	I ₃ - 28-30 / 37 mbar
Polija	I ₃ P - 37 mbar
Austrija, Vācija	I ₃ B/P - 50 mbar

PATĒRIŅA DATI				
	Propāns kW	Butāns kW	Propāns g/h	Butāns g/h
SUMMIT 420	18,0	20,2	1287	1470
SUMMIT 460	22,5	26,2	1608	1907
SUMMIT 470	26,0	30,2	1858	2198

VĀRSTA ATVERES IZMĒRS			
Sašķidrinātā dabasgāze			
	I ₃ B/P - 30 mbar	I ₃ - 28-30 / 37 mbar	I ₃ B/P - 50 mbar
GALVENĀ DEĢĻA VĀRSTI			
SUMMIT 420	0,99	0,96	0,86
SUMMIT 460	0,99	0,96	0,86
SUMMIT 470	0,99	0,96	0,86
SĀNU DEĢĻA VĀRSTI			
SUMMIT 420	0,98	0,94	0,85
SUMMIT 460	NA	NA	NA
SUMMIT 470	0,98	0,94	0,85
GRAUZDĒŠANAS DEĢĻA VĀRSTI			
SUMMIT 420	NA	NA	NA
SUMMIT 460	0,91	0,85	0,79
SUMMIT 470	0,91	0,85	0,79
KŪPINĀŠANAS DEĢĻA VĀRSTI			
SUMMIT 420	NA	NA	NA
SUMMIT 460	0,74	0,70	0,66
SUMMIT 470	0,74	0,70	0,66
INFRASARKANĀ DEĢĻA VĀRSTI			
SUMMIT 420	NA	NA	NA
SUMMIT 460	0,94	0,86	0,82
SUMMIT 470	0,94	0,86	0,82

CILINDRA UZSTĀDĪŠANA

No gāzes izplatītāja iegādājieties pilnu gāzes cilindru

Cilindrs ir vienmēr jāuzstāda, jāpārvalda un jāuzglabā vertikālā stāvoklī. Nekad nepieļaujiet, lai cilindrs nokristu, un rīkojieties ar to uzmanīgi. Cilindra uzglabāšanas temperatūra nedrīkst pārsniegt 51 °C (pārāk karsts, lai turētu rokā). Piemēram, karstā laikā neatstājiet cilindru automašīnā. (Skatiet sadaļu "IETEIKUMI LP GĀZES CILINDRU DROŠAI EKSPLOATĀCIJAI"). ♦

CILINDRA UZSTĀDĪŠANAS VIETAS IESPĒJAS

Cilindru var uzstādīt pie labās puses panela, izmantojot cilindra pakaramo, vai arī novietot zemē. Cilindrs ir jānovieto ārpus pamatnes nodalījuma, grīla labajā pusē. Nemēģiniet cilindru uzstādīt pamatnes nodalījuma iekšpusē.

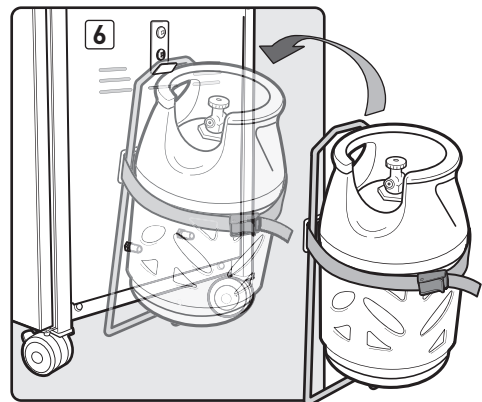
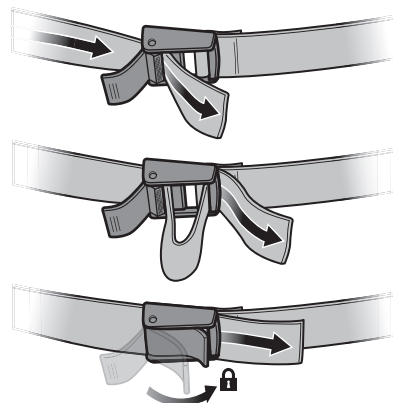
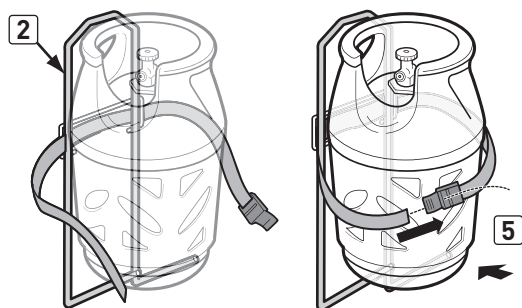
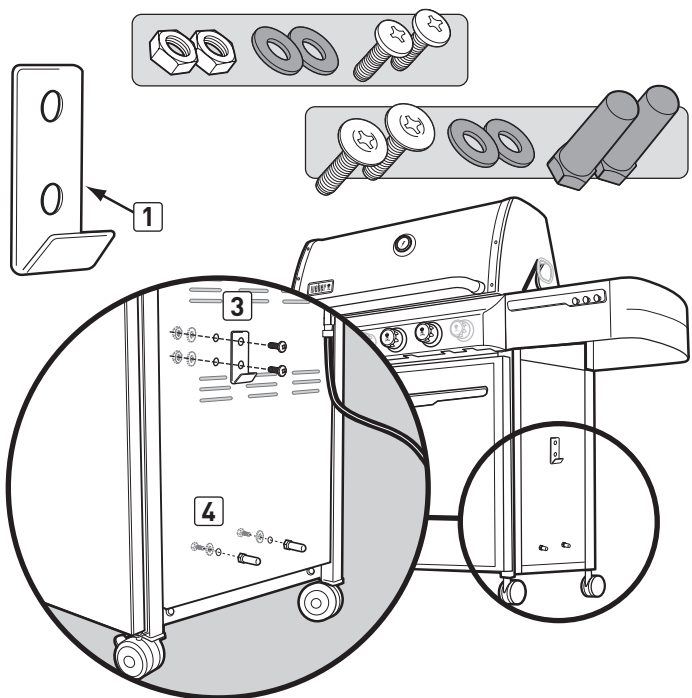
Cilindra pakaramā uzstādīšana

Jums ir nepieciešams: cilindra pakaramā konsole (1) un cilindra pakaramais (2).

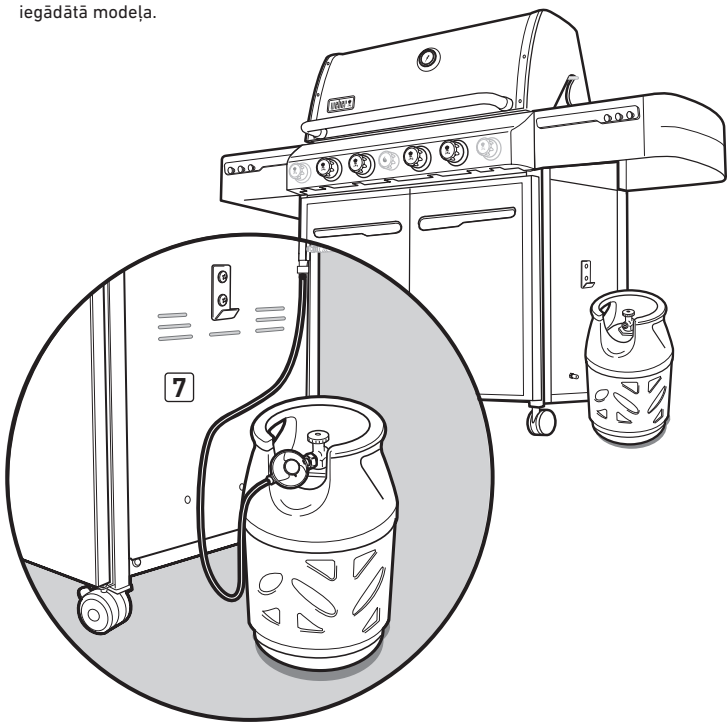
- Cilindra pakaramā konsoli novietojiet tieši uz grīla labā ārējā panela. Nostipriniet ar skrūvēm, paplāksnēm un uzgriežņiem (3).
- Cilindra slīdes (4) uzstādiet divos caurumos zem cilindra pakaramā konsoles. Nostipriniet ar skrūvēm, paplāksnēm un uzgriežņiem.
- Pagrieziet cilindru tā, lai vārsta atvere būtu pavērsta pret grīla priekšpusi.
- Turiet cilindra pakaramo un sasveriet cilindru tā, lai abi liektie cilindra pakaramie atrastos zem cilindra pamatnes atloka. Noregulējiet siksnu, lai tā cieši piegulētu cilindra virsmai (5).
- Cilindra pakaramo paceliet un novietojiet uz cilindra pakaramā konsoles kā parādīts (6).

Novietošana uz zemes

- Novietojiet cilindru zemē ārpus pamatnes nodalījuma grīla labajā pusē (7).
- Pagrieziet LP cilindru tā, lai vārsta atvērums būtu vērsts pret WEBER gāzes grīla priekšpusi. ♦



Grili, kas attēloti šajā īpašnieka rokasgrāmatā, var nedaudz atšķirties no jūsu iegādātā modeļa.



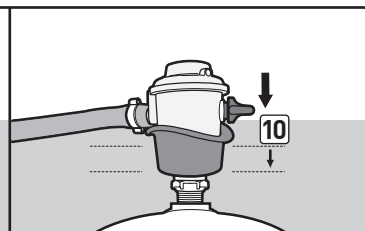
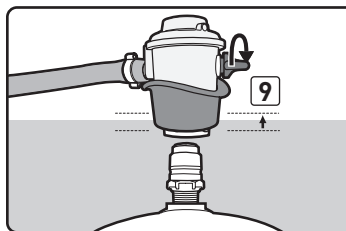
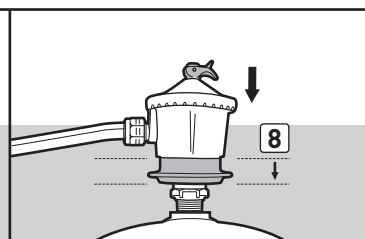
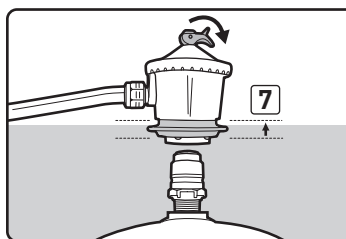
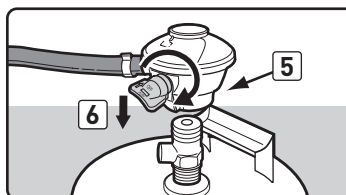
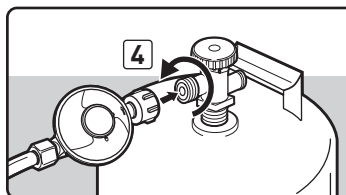
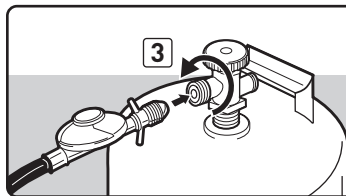
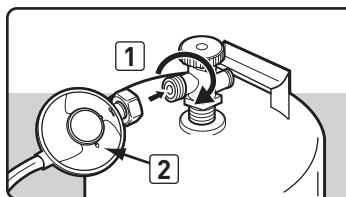
ŠĶIDRĀ PROPĀNA CILINDRA PIEVIENOŠANA

⚠ Brīdinājums: pārliecinieties, vai LP cilindra vai regulatora vārsts ir aizvērts.

A) Pievienojiet LP cilindru.

Daži regulatori ir jāuzspiež, lai pievienotu, un jānovelk, lai atvienotu, bet citiem ir kreisās vītnes uzgrieznis, kas izveido savienojumu ar cilindra vārstu. Izpildiet vienu no specifiskajām regulatora pievienošanas norādījumiem, pamatojoties uz regulatora veidu.

- Uzskrūvējiet regulatora montāžu uz tvertnes, griežot pulksteņrādītāju kustības virzienā (1). Novietojiet regulatoru tā, lai ventilācijas atvere (2) būtu pavērsta leļup.
- Uzskrūvējiet regulatora montāžu uz tvertnes, griežot pulksteņrādītāju kustības virzienā (3) (4).
- Pagrieziet regulatora sviru (5) pulksteņrādītāju kustības virzienā līdz izslēgtam stāvoklim. Uzspiediet regulatoru uz balona vārsta, līdz regulators nofiksējas savā vietā (6).
- Pārliecinieties, vai regulatora svira ir izslēgtā pozīcijā. Regulatora ieliktni pabīdiet augšup (7) (9). Regulatoru uzspiediet uz tvertnes vārsta un uzturiet spiedienu. Slīdošais ieliktnis aizvērts (8) (10). Ja regulators nenobloķējas, atkārtojiet procedūru. ♦



ŠĻŪTENES, REGULATORA UN VENTIĻA NOMAIŅA

⚠ SVARĪGA NORĀDE: Mēs iesakām nomainīt jūsu WEBER gāzes grila šļūteni ar regulatoru un ventili ik pēc 5 gadiem. Dažās valstīs var būt ar likumu noteikta prasība nomainīt gāzes šļūteni biežāk nekā reizi 5 gados; šādos gadījumos prioritāte ir valsts prasībai.

Lai iegādātos šļūtenes ar regulatoru un ventili, sazinieties ar jūsu vietējo klientu apkalpošanas daļas pārstāvi, izmantojot kontakttinformāciju, kas pieejama mūsu interneta vietnē. Apmeklējiet www.weber.com.

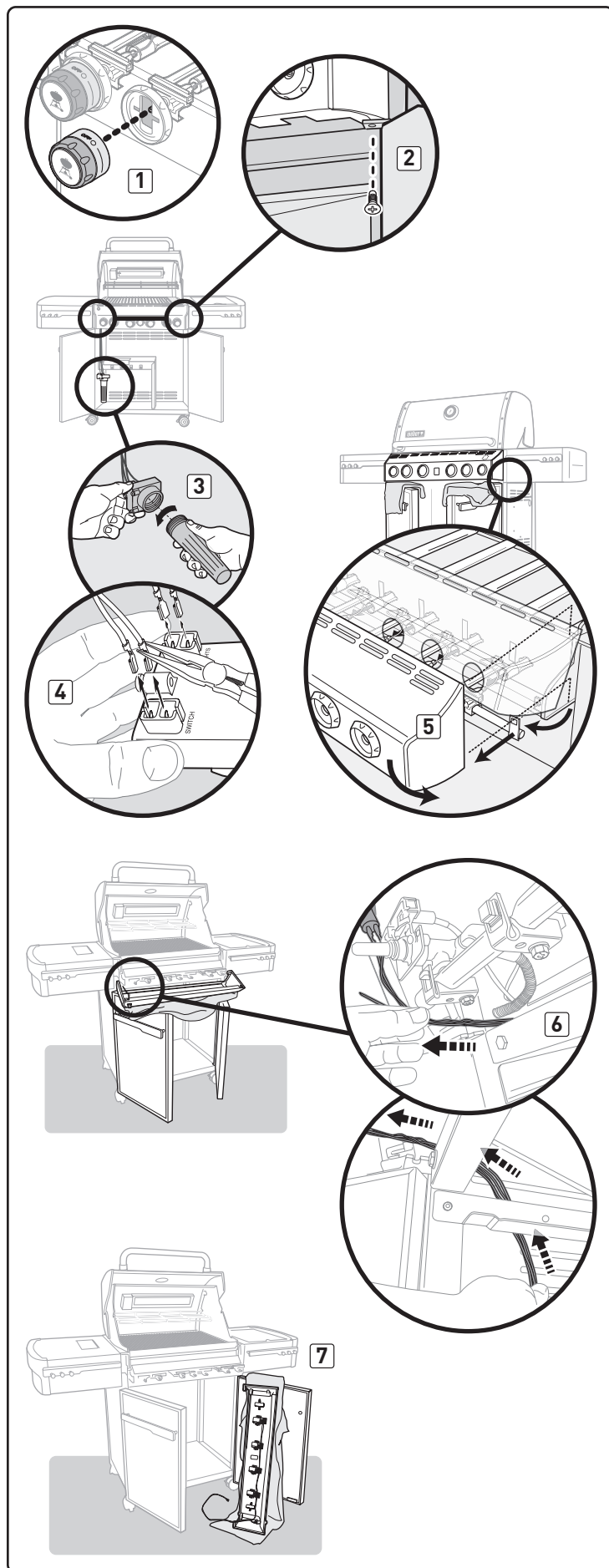
NOPLŪDES PĀRBAUDES SAGATAVOŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS: Jūsu SUMMIT gāzes grila gāzes savienojumi ir pārbaudīti rūpnīcā. Tomēr mēs iesakām pirms SUMMIT gāzes grila izmantošanas pārbaudīt visus gāzes savienojumus, vai tiem nav noplūdes.

Noņemiet vadības paneli

Nepieciešamie instrumenti: skrūvgriezis, kņabes un dvielī.

- A) Noņemiet degļu vadības pogas (1).
 - B) Atveriet abas durtiņas. Ar skrūvgriezi izskrūvējiet skrūves no vadības paneļa apakšpuses (2).
 - C) Paceliet uz augšu un noņemiet bateriju korpusu, kas atrodas grila skapīša iekšpusē (3).
 - D) Izmantojot kņabes ar smailiem galiem, atvienojiet vadu spaiļus no bateriju korpusa virspuses (4). Nevelciet aiz vadiem; atvienojiet tos, velkot aiz spailēm.
 - E) Pārklājiet abas durtiņas ar dvielīem.
- Šādi jūs pasargāsiet vadības paneli un durtiņas no skrāpējumiem, veicot nākamo darbību.**
- F) Sasveriet vadības paneli ar apakšējo malu uz priekšu. Nedaudz paceliet to uz augšu (5) un tad pagrieziet ar priekšpusi uz leju, un atbalstiet pret durtiņu augšējām malām. (Rīkojieties uzmanīgi, lai nepārrautu un neatvienotu vadības paneļa gaismas diodžu vadus.)
 - G) Uzmanīgi izvelciet bateriju vadus no grila skapīša (6).
 - H) Līdz galam atveriet labās puses durtiņas. Novietojiet vadības paneli uz grīdas, atslēņot to pret labās puses durtiņām, kas pārklātas ar dvielī (7).



PĀRBAUDIET, VAI NAV GĀZES NOPLŪŽU

⚠ BĪSTAMI

neizmantojiet atklātu liesmu, lai pārbaudītu gāzes noplūdes esamību. Kamēr jūs pārbaudāt, vai nav noplūžu, nodrošiniet, lai tuvumā nebūtu dzirksteļu vai atklātas liesmas. Dzirksteles vai atklātas liesmas var izraisīt aizdegšanos vai eksploziju, tādējādi radot nopietnus miesas bojājumus vai nāvi, kā arī mantas bojājumus.

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Ik reizi, atvienojot un atkal pievienojot gāzes montāžu, pārbaudiet, vai nav gāzes noplūdes.

Piezīme: visi rūpnīcā izveidotie savienojumi ir rūpīgi pārbaudīti, vai nav noplūžu. Degļi ir pārbaudīti attiecībā uz liesmām. Tomēr drošības nolūkos pirms WEBER gāzes grila izmantošanas vajadzētu vēlreiz pārbaudīt visu montāžu. Pārvadāšanas un pārvietošanas rezultātā gāzes montāža vai kļūt valīga vai gūt bojājumus.

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** šīs noplūdes pārbaudes veiciet pat tad, ja grils ir samontēts pie izplatītāja vai veikalā.

Piezīme: tā kā dažas noplūdes pārbaudes metodes, tostarp ar ziepjūdeni, var izraisīt koroziju, visus savienojumus vajadzētu noskalot ar ūdeni pēc noplūdes pārbaudes veikšanas.

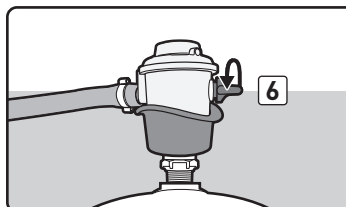
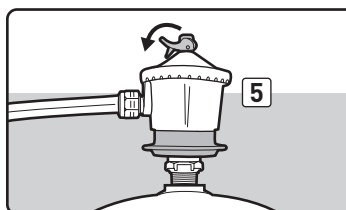
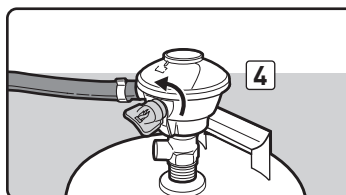
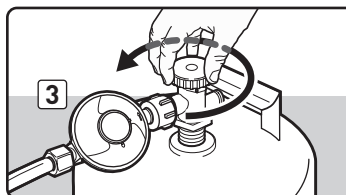
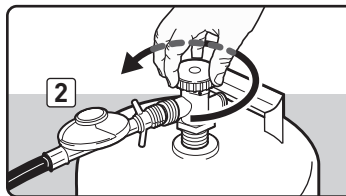
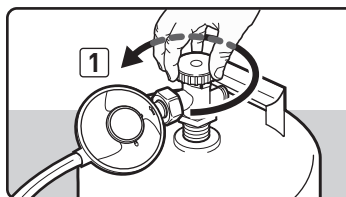
Ja grilam ir sānu deglis, pārliecinieties, vai sānu deglis ir izslēgts.

Lai veiktu noplūdes pārbaudes: atveriet cilindra vārsti, pagriežot tā rokas ritenīti pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam.

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** veicot noplūžu pārbaudi, neiededziniet degļus.

Jums ir nepieciešams: ziepjūdens un drāniņa vai suka cauruļu samitrināšanai.

- A) Sajauciet ziepes ar ūdeni.
- B) Ieslēdziet cilindra vārstu, izmantojot vienu no atbilstīgajām opcijām, kuras ir atkarīgas no jūsu cilindra un regulatora veida.
 - a) Pagrieziet cilindra vārstu pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam (1) (2) (3).
 - b) Pagrieziet regulatora sviru pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam līdz ieslēgtam stāvoklim (4).
 - c) Pārvietojiet regulatora sviru augšējā pozīcijā (5) (6).
- C) Pārbaudiet, vai nav noplūdes, samitrinot caurules ar ziepjūdeni un vērojot, vai nav redzami burbuļi. Ja veidojas burbuļi vai tiek kļūst lielāki, ir noplūde. Noplūdes gadījumā noslēdziet gāzi un pievelciet montāžu. Atkal pieslēdziet gāzi un atkārtoti pārbaudiet ar ziepjūdeni. Ja noplūde turpinās, sazinieties ar klientu servisa pārstāvi savā reģionā, izmantojot mūsu vietnē esošo kontaktinformāciju. Piesakieties www.weber.com.
- D) Kad noplūdes pārbaude ir pabeigta, aizgrieziet gāzes padevi pie gāzes avota un noskalojiet savienojumus ar ūdeni.



Pārbaudiet

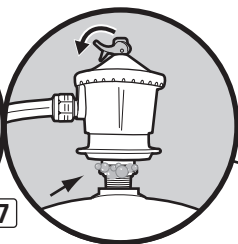
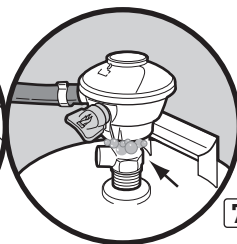
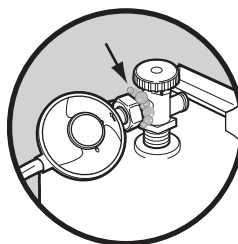
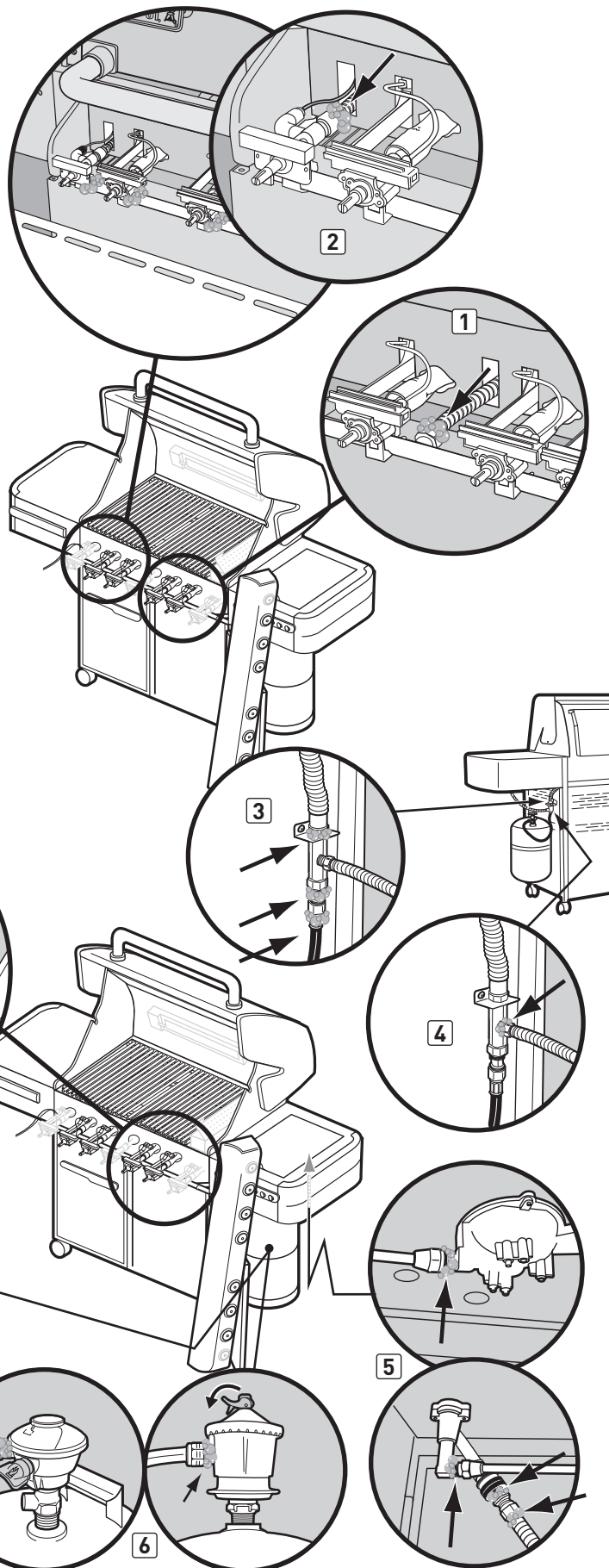
- A) Galveno gāzes līniju uz kolektora savienojumu (1).
- B) Rotējošā iesma (I.R. deglis) gāzes līnijas savienojumu (2).
- C) Starpsienu un gāzes padeves šļūtenes savienojumu (3).

⚠ BRĪDINĀJUMS: ja pie savienojuma (1, 2 vai 3) ir noplūde, vēlreiz pievelciet caurules ar uzgriežņu atslēgu un pārbaudiet ar ziepjuūdeni, vai nav noplūdes. Ja pēc uzstādījuma atkārtotas pievilkšanas joprojām vērojama noplūde, aizgrieziet gāzes padevi. **NELIETOJIET GRILU.** Sazinieties ar klientu servisa pārstāvi savā reģionā, izmantojot mūsu tīmekļa vietnē esošo kontaktinformāciju. Piesakieties www.weber.com.

- D) Sānu degļa šļūteni pie starpsienas (4).
- E) Sānu degļa šļūteni pie ātrā savienojuma, sānu degļa vārsta un atveru savienojumus (5).
- F) Šļūteni pie regulatora savienojuma (6).
- G) Regulatoru pie cilindra savienojuma (7).
- H) Vārstus pie kolektora savienojumiem (8).

⚠ BRĪDINĀJUMS: ja pie savienojumiem (4, 5, 6, 7 vai 8) ir noplūde, aizgrieziet gāzes padevi. **NELIETOJIET GRILU.** Sazinieties ar klientu servisa pārstāvi savā reģionā, izmantojot mūsu tīmekļa vietnē esošo kontaktinformāciju. Piesakieties www.weber.com.

Kad noplūdes pārbaude ir pabeigta, aizgrieziet gāzes padevi pie gāzes avota un noskalojiet savienojumus ar ūdeni.



Grili, kas attēloti šajā
īpašnieka rokasgrāmatā, var
nedaudz atšķirties no jūsu
iegādātā modeļa.

NORĀDĪJUMI PAR GĀZI

Uzstādiet atpakaļ vadības paneli

- A) Lai uzstādītu atpakaļ vadības paneli, veiciet sadaļā "Noņemiet vadības paneli" aprakstītās darbības apgrieztā secībā.
B) Pārbaudiet, vai vadi ir pievienoti pareizi. Skatiet nodaļu "APGAISMOJUMA FUNKCIJAS".

⚠ BRĪDINĀJUMS: Pirms lietojat grilu, pārliecinieties, vai visas detaļas ir samontētas un pilnīgi nostiprinātas. Šī brīdinājuma neievērošana var izraisīt aizdegšanos, sprādzienu vai konstrukcijas bojājumus, kas var novest pie nopietniem vai pat nāvējošiem savainojumiem, kā arī pie mantas bojājumiem. ♦

ŠĶIDRĀ PROPĀNA CILINDRA UZPILDĪŠANA

LP cilindru ieteicams uzpildīt, pirms tas ir pilnīgi tukšs.

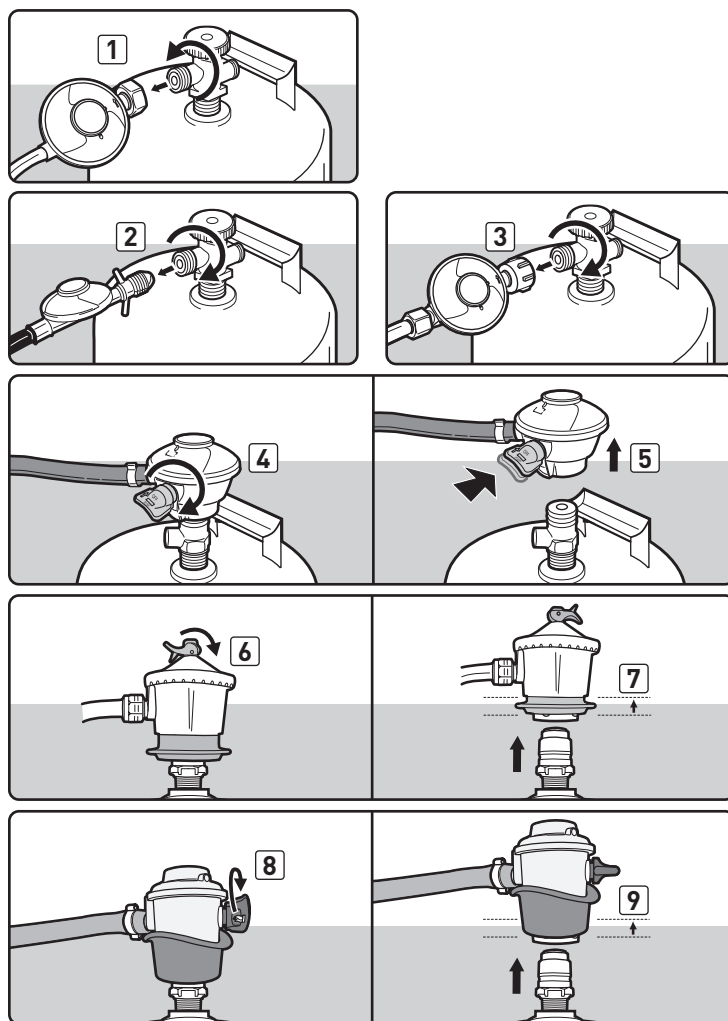
LP cilindru uzpildīšanai nogādājiet pie propāna gāzes izplatītāja.

Gāzes padeves cilindra noņemšana:

- A) Izslēdziet gāzes padevi un no cilindra atvienojiet šļūtenes un regulatora montāžu. Izpildiet vienu no specifiskajām regulatora pievienošanas norādījumiem, pamatojoties uz regulatora veidu.
- Uzskrūvējiet regulatora montāžu uz tvertnes, griežot pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam (1).
 - Atskrūvējiet regulatora montāžu no tvertnes, griežot pulksteņrādītāju kustības virzienā (2) (3).
 - Pagrieziet regulatora sviru pulksteņrādītāju kustības virzienā (4) līdz izslēgtam stāvoklim. Iespiediet regulatora sviru uz iekšu, līdz regulators atvienojas no balona (5).
 - Pārvietojiet regulatora sviru izslēgšanas pozīcijā (6) (8). Regulatora ieliktni pabīdīet augšup (7) (9), lai atvienotu no tvertnes.
- B) Tukšā cilindra vietā uzstādiet pilnu cilindru. ♦

ŠĶIDRĀ PROPĀNA CILINDRA PIEVIEŅOŠANA

Skatiet sadaļu "ŠĶIDRĀ PROPĀNA CILINDRA PIEVIEŅOŠANA". ♦



GAISMAS ĪPAŠĪBAS

APGAISMOTAS VADĪBAS POGAS

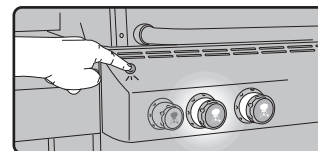
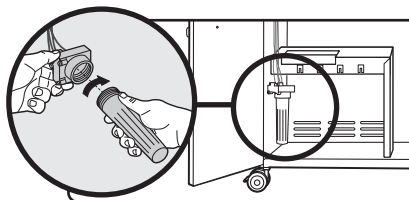
Jūsu gāzes grilam ir vadības pogas, kas iedegas; ar tām var precīzi noregulēt karstuma iestatījumus pat vāja apgaismojuma apstākļos.

Nepieciešamas trīs "D" sārnu baterijas. Nelietojiet vienlaicīgi lietotas un jaunas baterijas vai dažāda veida baterijas (standarta, sārnu vai lādējamās). Bateriju korpuss atrodas nodaļumā kreisajā pusē.

Lai to darbinātu, aktivizējiet barošanas pogu. ♦

BATERIJU KORPUSA VADOJUMS

1	MELNS VADS	
2	ZAĻŠ VADS	
3	SARKANS VADS	
4	SARKANS VADS	



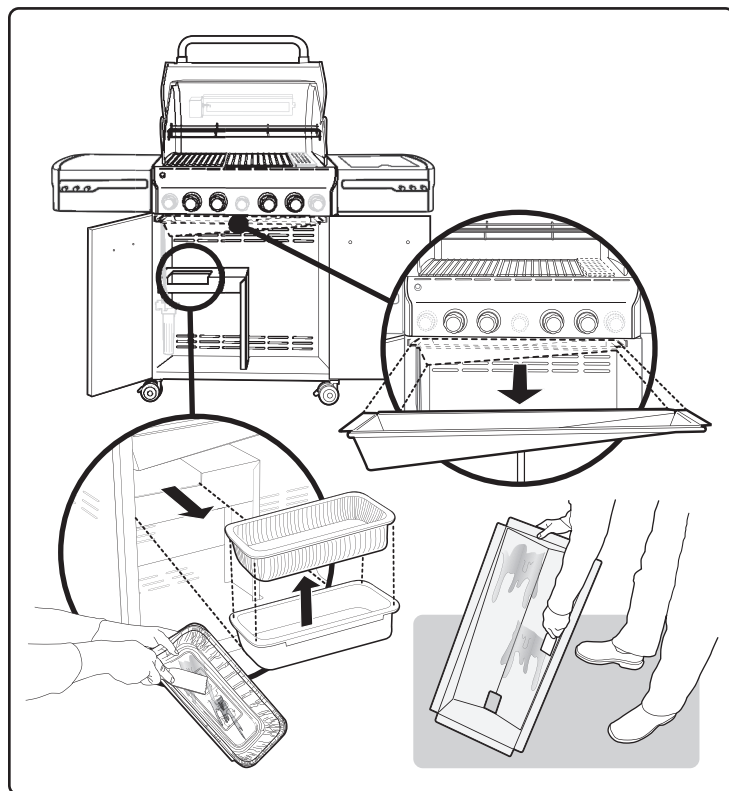
PIRMS GRILA IZMANTOŠANAS

IZBĪDIET TAUKU PAPLĀTI UN VIENREIZLIETOJAMO ŠĶIDRUMU SAVĀKŠANAS PANNU

Jūsu grilam ir tauku savākšanas sistēma. Pirms katras grila lietošanas pārbaudiet izbīdāmo tauku paplāti un tauku uzkrāšanās pannu.

Noņemiet liekos taukus ar plastmasas lāpstiņu; skatiet attēlu. Ja nepieciešams, nomazgājiet tauku paplāti un šķidrumu savākšanas pannu ar ziepjūdeni, pēc tam noskalojiet ar tīru ūdeni. Pēc nepieciešamības uzlieciet šķidrumu savākšanas pannu.

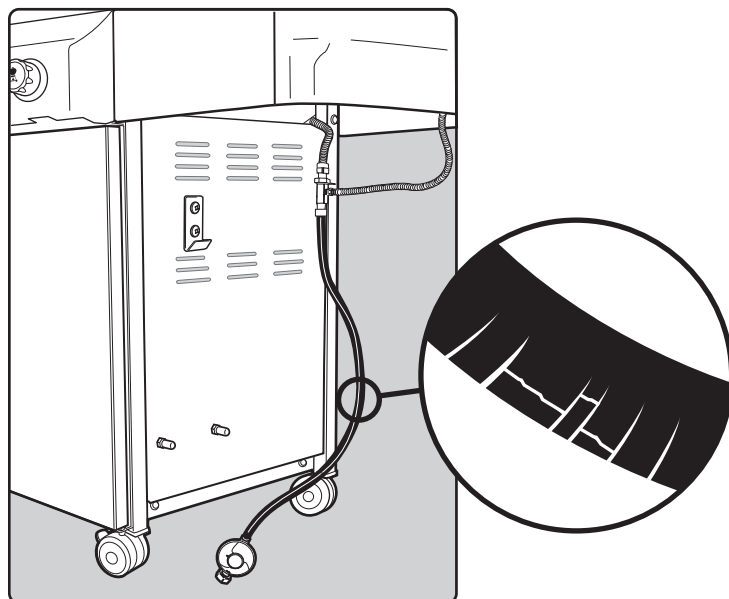
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** pirms katras lietošanas pārbaudiet izbīdāmo tauku paplāti un vienreizlietojamo tauku uzkrāšanās pannu. Lai izvairītos no tauku aizdegšanās, noņemiet liekos taukus. Degoši tauki var izraisīt nopietnas traumas vai īpašuma bojājumus.
- ⚠ **UZMANĪBU:** neizklājiet izbīdāmo tauku paplāti ar alumīnija foliju.



ŠĻŪTENES PĀRBAUDE

Pārbaudiet, vai šļūtenei nav plaisāšanas pazīmju.

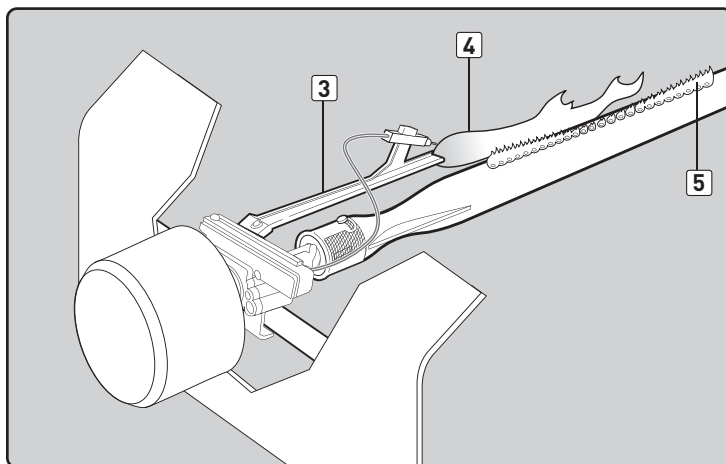
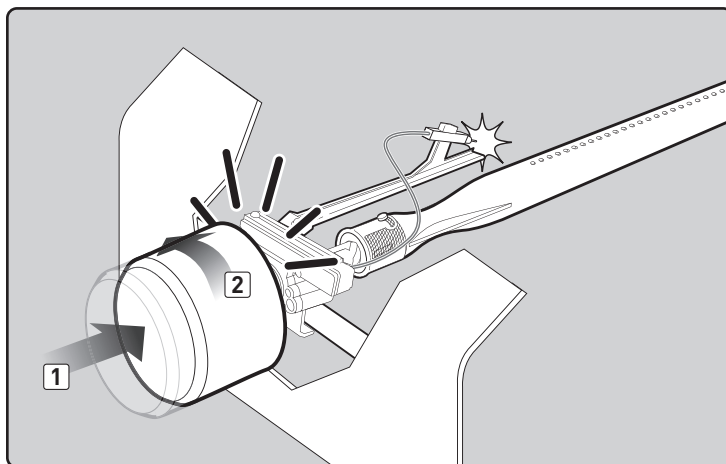
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** pirms katras grila izmantošanas pārbaudiet, vai šļūtenei nav spraugu, plaisu, nodiluma vai griezumumu. Ja tiek atklāts, ka šļūtene ir kaut kādā veidā bojāta, neizmantojiet grilu. Nomainiet, izmantojot tikai WEBER apstiprinātu rezerves šļūteni. Sazinieties ar klientu servisa pārstāvi savā reģionā, izmantojot mūsu tīmekļa vietnē esošo kontaktinformāciju. Piesakieties www.weber.com.



⚠ **Pirms degļu iededzināšanas vienmēr atveriet vāku.**

- Katrai vadības pogai ir savs iebūvētais aizdedzinātāja elektrods. Lai radītu dzirksteli, vadības poga jāiespiež **(1)** un jāpagriež uz START/Hi (Sākt/augsts) **(2)**.
- Tādējādi tiks nodrošināta gāzes plūsma un dzirkstele uz degļa iededzināšanas cauruli **(3)**. Būs dzirdams aizdedzinātāja klikšķi. Turklāt būs redzama 7 mm (3") - 12 mm (5") oranža liesma no degļa iededzināšanas caurules degļa kreisajā pusē **(4)**.
- Pēc klikšķa vēl divas sekundes paturiet degļa vadības pogu.** Tādējādi gāze varēs pilnībā aizplūst līdz degļa caurulei **(5)** un nodrošināt iededzināšanu.
- Pārbaudiet, vai deglis ir aizdedzināts, skatoties caur cepšanas režģi. Jums vajadzētu redzēt liesmu. Ja deglis neiedegas ar pirmo mēģinājumu, iespiediet vadības pogu un pagrieziet uz Izslēgts. Vēlreiz atkārtojiet iedegšanas procedūru.

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** ja deglis joprojām neiedegas, pagrieziet degļa vadības pogu uz Izslēgts un pagaidiet piecas minūtes, lai gāze izklīstu, pirms mēģināt vēlreiz vai mēģināt iededzināt ar sērskociņu. ♦



GALVENĀ DEĢĻA AIZDEDZE UN IZMANTOŠANA

GALVENĀ DEĢĻA IEDEGŠANA

⚠ BĪSTAMI

Ja grila deġļu iedegšanas laikā netiek atvērts vāks vai arī jūs nepagaidāt piecas minūtes, lai gāze nenodzistu, ja grils neiedegas, tas var izraisīt eksplozīvu uzliesmojumu, kas savukārt var būt par iemeslu nopietnai traumai vai nāvei.

Galvenā deġļa aizdegšana ar klikšķi

Piezīme: katrs vadības pogas klikšķa aizdedzinātājs izveido dzirksteli no aizdedzinātāja elektroda uz aizdedzinātāja iedegšanas cauruli. Jūs ģenerējat enerģiju dzirkstelei, iespiežot vadības pogu un pagriežot uz START/HI (Sākt/augsts). Tādējādi tiek iededzināts katrs atsevišķais deġlis.

- Atveriet vāku (1).
- Pārliecinieties, vai visas deġļa vadības pogas ir izslēgtas (2) (iespiediet vadības pogu un pagriežiet pulksteņrādītāju kustības virzienā, lai pārliecinātos, vai tā atrodas pozīcijā Izslēgts).

⚠ BRĪDINĀJUMS: deġļa vadības pogām ir jābūt izslēgšanas pozīcijā pirms šķidrā propāna cilindra tvertnes vārsta ieslēgšanas.

- Ieslēdziet cilindra vārstu, izmantojot vienu no atbilstīgajām opcijām, kuras ir atkarīgas no jūsu cilindra un regulatora veida (3).

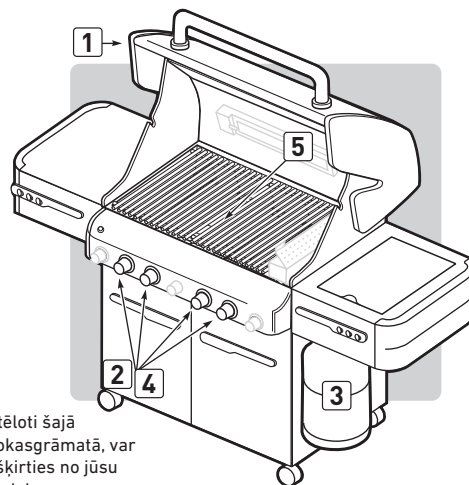
⚠ BRĪDINĀJUMS: nepārliecieties pār atvērtu grilu.

- Iespiediet vadības pogu un pagriežiet uz Sākt/augsts, līdz dzirdat aizdedzinātāja klikšķi — turpiniet turēt vadības pogu divas sekundes. Veicot šo darbību, ar dzirksteli tiks iededzināts aizdedzinātājs, deġļa apgaismojuma caurule un pēc tam galvenais deġlis (4).
- Pārbaudiet, vai deġlis ir aizdedzināts, skatoties caur cepšanas režģi. Jums vajadzētu redzēt liesmu (5). Ja deġlis neiedegas ar pirmo mēģinājumu, iespiediet vadības pogu un pagriežiet uz Izslēgts. Vēlreiz atkārtojiet iedegšanas procedūru.

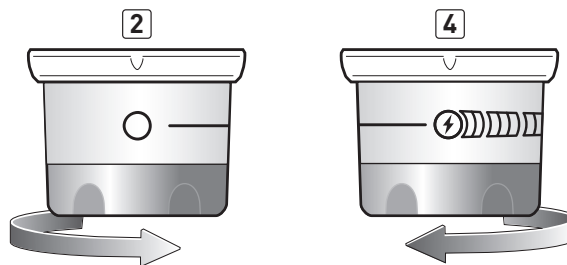
⚠ BRĪDINĀJUMS: ja deġlis joprojām neiedegas, pagriežiet deġļa vadības pogu uz Izslēgts un pagaidiet piecas minūtes, lai gāze izklīstu, pirms mēģināt vēlreiz vai mēģināt iededzināt ar sērskociņu. ♦

LAI NODZĒSTU

Katru deġļa vadības pogu iespiediet un pagriežiet pulksteņrādītāju kustības virzienā pozīcijā Izslēgts. Izslēdziet gāzes padevi pie gāzes avota. ♦



Grili, kas attēloti šajā īpašnieka rokasgrāmatā, var nedaudz atšķirties no jūsu iegādātā modeļa.



GALVENĀ DEĢĻA MANUĀLA IEDEGŠANA

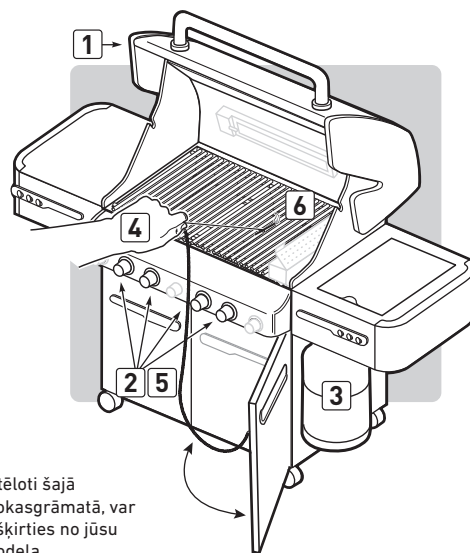
⚠ BĪSTAMI

Ja grila deġļu iedegšanas laikā netiek atvērts vāks vai arī jūs nepagaidāt piecas minūtes, lai gāze nenodzistu, ja grils neiedegas, tas var izraisīt eksplozīvu uzliesmojumu, kas savukārt var būt par iemeslu nopietnai traumai vai nāvei.

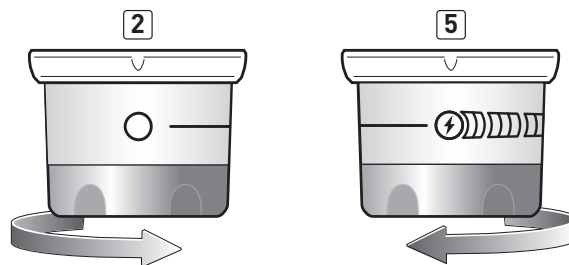
- A) Atveriet vāku (1).
- B) Pārliedzieties, vai visas deġļa vadības pogas ir izslēgtas (2) (iespiediet katru pogu un pagrieziet pulksteņrādītāju kustības virzienā, lai pārliedzītos, vai tās atrodas pozīcijā Izslēgts).
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** deġļa vadības pogām ir jābūt izslēgšanas pozīcijā pirms šķidrā propāna cilindra cilindra vārsta ieslēgšanas.
- C) Ieslēdziet cilindra vārstu, izmantojot vienu no atbilstīgajām opcijām, kuras ir atkarīgas no jūsu cilindra un regulatora veida (3).
- D) Sērkoksiņu ievietojiet sērkoksiņu turētājā un uzšķīliet.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** nepārliedzieties pār atvērtu grilu.
- E) Ievietojiet sērkoksiņu turētāju un aizdedziniet sērkoksiņu caur cepšanas režģiem un FLAVORIZER restēm, lai iedegzinātu izvēlēto deġli (4).
- F) Iespiediet vadības pogu un pagrieziet to uz START/HI (Sākt/augsts) (5).
- G) Pārbaudiet, vai deġlis ir aizdedzināts, skatoties caur cepšanas režģi. Jums vajadzētu redzēt liesmu (6).
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** ja deġlis neiedegas, pagrieziet deġļa vadības pogu uz Izslēgts un pagaidiet piecas minūtes, lai gāze izklīstu, pirms mēģināt vēlreiz. ♦

LAI NODZĒSTU

Katru deġļa vadības pogu iespiediet un pagrieziet pulksteņrādītāju kustības virzienā pozīcijā Izslēgts. Ieslēdziet gāzes padevi pie gāzes avota. ♦



Grili, kas attēloti šajā īpašnieka rokasgrāmatā, var nedaudz atšķirties no jūsu iegādātā modeļa.



GRILĒŠANAS IETEIKUMI UN DERĪGAS NORĀDES

- Vienmēr pirms ēdiena gatavošanas uzkaršējiet grilu. Visus degļus iestatiet uz karstumu Augsts un aizveriet vāku; karsējiet 10 minūtes vai tikmēr, kamēr termometrs reģistrē 260-288 °C (500-550 °F) temperatūru.
- Kaltējiet gaļu un gatavojiet ar nolaistu vāku, lai katru reizi iegūtu nevainojami grilētu ēdienu.
- Receptēs norādīto grilēšanas laiku pamatā ir 20 °C (70 °F) apkārtējā temperatūra un bezvēja laiks vai neliels vējš. Aukstās vai vējainās dienās, kā arī lielākā augstumā ir nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks. Īpaši karstā laikā gatavošanas laiks ir īsāks.
- Grilēšanas laiki var atšķirties laikapstākļu, kā arī grilējamā ēdiena daudzuma, lieluma un formas dēļ.
- Dažās pirmajā lietošanas reizēs gāzes grila temperatūra var būt augstāka kā parasti.
- Degļu vadība var būt jāneregulē atbilstoši grilēšanas apstākļiem, lai iegūtu pareizo gatavošanas temperatūru.
- Parasti lieliem gaļas gabaliem būs nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks uz mārciņu nekā maziem gaļas gabaliņiem. Ja uz cepšanas režģa ir daudz ēdiena, tā pagatavošanai būs nepieciešams vairāk laika nekā nelielam daudzumam. Konteineros grilētiem ēdieniem, piemēram, ceptām pupiņām, būs nepieciešams vairāk laika, grilējot dziļā kastrolī nekā seklā cepšanas pannā.
- Nogrieziet liekos taukus no steikiem, gaļas šķēlēm un cepešiem, atstājot ne vairāk kā tikai 6,4 mm (¼ collu) tauku. Mazāks tauku daudzums atvieglo tīrīšanu, un ir faktiska garantija pret nevēlamām uzliesmojumiem.
- Ēdiens, kas uz cepšanas režģa novietots tieši virs degļiem, iespējams, ir jāpagriež vai jāpārvieto ne tik karstā vietā.
- Gaļas pagriešanai un apstrādei labāk izmantotiet knaibles nekā dakšu, lai izvairītos no dabiskās sulas zudumiem. Lielām veselām zivīm izmantotiet divas lāpstīņas.
- Nevēlamas uzliesmošanas gadījumā izslēdziet visus degļus un pārvietojiet ēdienu citā cepšanas režģa vietā. Jebkuras liesmas ātri apdzisis. Pēc liesmu apdzīšanas atkal aizdedziniet grilu. GĀZES GRILA LIESMU APDZĒŠANAI NEKAD NEIZMANTOJDIET ŪDENI.
- Dažu ēdienu, piemēram, sautējuma vai plānu zivs fileju, grilēšanai būs nepieciešams konteiners. Ļoti ērtas ir vienreizlietojamās folijas pannas, tomēr var izmantot jebkuru metāla pannu ar rokturiem, kurus var izmantot cepeškrāsnī.
- Vienmēr pārliecinieties, vai tauku paplāte un statīvs ir tīrs un bez gružiem.
- Neizklājiet izbīdāmo tauku paplāti ar foliju. Tādējādi var novērst taukvielu ieplūšanu statīvā.
- Izmantojiet taimeru, lai saņemtu brīdinājumu, kad "gatavs" gatavojas kļūt par "pārgatavu". ♦

PRIEKŠSILDĪŠANA

Jūsu WEBER gāzes grils ir energoefektīva ierīce. Tā darbojas ekonomiski zemā BTU līmenī. Pirms grilēšanas ir svarīgi veikt grila priekšsildīšanu. Iedeziniet grilu atbilstoši šajā īpašnieka rokasgrāmatā sniegtajiem norādījumiem. Priekšsildīšana: pēc iedezināšanas visus degļus pagriežiet uz SĀKT/AUGSTS, aizveriet vāku un karsējiet, līdz temperatūra sasniedz ieteicamo cepināšanas temperatūru (starp 260 un 288 °C (500 °F un 550 °F)). Priekšsildīšana ilgs 10-15 minūtes atkarībā no apstākļiem, piemēram, gaisa temperatūras un vēja.

Pēc nepieciešamības var neregulēt atsevišķus degļus. Vadības iestatījumi ir OFF (Izslēgts), START/HI (Sākt/augsts), MEDIUM (Vidējs) vai LOW (Zems).

Piezīme: degļu vadības elementi, lai iegūtu pareizo gatavošanas temperatūru, iespējams, ir jāpielāgo atbilstoši gatavošanas apstākļiem.

Piezīme: ja grils gatavošanas laikā zaudē karstumu, skatiet šīs rokasgrāmatas problēmu novēršanas sadaļu.

⚠ BRĪDINĀJUMS: Nepārvietojiet WEBER gāzes grilu darbības laikā vai kamēr tas ir karsts.

Ja degļi gatavošanas laikā nodziest, atveriet vāku, izslēdziet visus degļus un, pirms iedegt atkārtoti, pagaidiet piecas minūtes. ♦

CEPŠANA ZEM VĀKA

Visa grilēšana tiek veikta ar nolaistu vāku, lai nodrošinātu vienmērīgu, vienmērīgi cirkulējošu karstumu. Ar aizvērtu vāku gāzes grila gatavošanas darbība ir vairāk līdzīga konvekcijas cepeškrāsnij. Vāciņa termometrs parāda gatavošanas temperatūru grila iekšpusē. Visa priekšsildīšana un grilēšana notiek ar nolaistu vāciņu. Nekādas skatīšanās — ik reizi, paceļot vāciņu, zūd karstums. ♦

NOTECĒJUMI UN TAUKI

FLAVORIZER restes ir paredzētas pareizā notecējumu daudzumu "kūpināšanai", lai pagatavotais ēdiens būtu aromātisks. Liekie notecējumi un tauki uzkrāsies statīvā zem izbīdāmās tauku paplātes. Ir pieejamas statīvam atbilstošas vienreizlietojamās folijas pannas.

⚠ BRĪDINĀJUMS: pirms katras lietošanas pārbaudiet izbīdāmo tauku paplāti un statīvu. Noņemiet liekos taukus, lai izvairītos no tauku aizdegšanās izbīdāmajā tauku paplātē. ♦

FLAVORIZER SISTĒMA

Kad gaļas sula no ēdiena pil uz īpaši novietotām FLAVORIZER restēm, tā rada dūmus, kas ēdienam piešķir neatvairāmu grilēšanas aromātu. Pateicoties degļu unikālajai konstrukcijai, FLAVORIZER restēm un elastīgajiem temperatūras vadības elementiem, nekontrolētie uzliesmojumi tiek būtiski ierobežoti, jo JŪS kontrolējat liesmas. Pateicoties FLAVORIZER restu un degļu īpašajai konstrukcijai, liekie tauki caur izbīdāmo tauku paplāti tiek novirzīti uz tauku pannu. ♦

SEAR STATION

Jūsu WEBER gāzes grilam var būt kaltēšanas deglis plānas gaļas un zivju kaltēšanai. SEAR STATION deglim ir ieslēgts vai izslēgts vadības iestatījums, kas darbojas kopā ar diviem blakus esošiem galvenajiem degļiem. Ar kaltēšanas un blakus esošu degļu palīdzību var efektīvi kaltēt gaļu, vienlaikus citas cepšanas zonas izmantojot gatavošanai mērenā karstumā (skatiet "SEAR STATION IEDEDZINĀŠANA UN IZMANTOŠANA"). ♦



ĒDIENA GATAVOŠANAS METODES

Vissvarīgākais, kas jāzina par grilēšanu, ir tas, kuru metodi izmantot konkrētam ēdienam — tiešo vai netiešo metodi. Atšķirība ir vienkārša: uzlieciet produktu tieši virs uguns vai arī uguni novietojiet tā sānos. Izmantojot pareizo metodi, var vislabāk sasniegt lieliskus rezultātus, turklāt tas ir labākais drošas ēdiena gatavošanas paņēmieni. ♦

TIEŠĀ GATAVOŠANA

Tiešā metode līdzīgi grilēšanai ir ēdiena gatavošana tieši virs karstuma avota. Lai gatavošana būtu vienmērīga, ēdiena vienreiz grilēšanas laikā apgrieziet uz otru pusi.

Lai pagatavotu ēdiena, kura gatavošanai ir nepieciešamas mazāk kā 25 minūtes, izmantojiet tiešo metodi, piemēram, steikam, gaļas šķēlēm, kebabam, desiņām un dārzeņiem.

Tiešā gatavošana ir nepieciešama arī gaļas kaltēšanai. Kaltējot vietās, kur ēdiens saskaras ar režģi, izveidojas apbrīnājami kraukšķīga un karamelizēta struktūra. Tādējādi arī visai virsmai tiek piešķirta lieliska krāsa un aromāts. Kaltējot var lieliski uzlabot steiku, gaļas šķēles, vistas krūtiņas un lielākus gaļas gabalus.

Kaltēšanai gaļu novietojiet virs tiešā lielā karstuma uz 2-5 minūtēm katrai pusei. Mazākiem gabaliem ir nepieciešams īsāks kaltēšanas laiks. Parasti pēc kaltēšanas ēdiena gatavošana ir jāpabeidz zemākā temperatūrā. Ātri gatavojamo produktu gatavošanu var pabeigt ar tiešās metodes palīdzību, bet ilgāk gatavojamiem produktiem izmantojiet netiešo metodi.

Lai gāzes grilu sagatavotu tiešajai gatavošanai, uzsildiet to, visus degļus ieslēdzot uz HI (Augsts). Novietojiet produktu uz cepšanas restēm un pēc tam visus degļus noregulējiet uz receptē norādīto temperatūru. Aizveriet grila vāku un paceliet to tikai, lai pagrieztu ēdiena vai pārbaudītu gatavību ieteicamā gatavošanas laika beigās. ♦

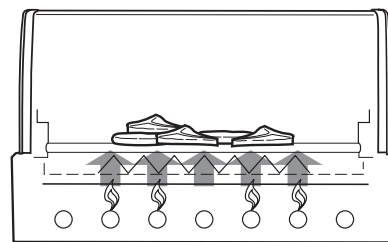
NETIEŠĀ GATAVOŠANA

Netiešā metode ir līdzīga cepšanai, turklāt tai ir dažādas priekšrocības — grilējuma struktūra, aromāts un izskats. Netiešās gatavošanas režīmā gāzes degļi tiek iedegti abās ēdiena pusēs, bet ne tieši zem tā. Siltums paceļas, atstarojas no vāka un grila iekšējām virsmām un lēnām cirkulē, lai ēdiens tiktu vienmērīgi pagatavots no visām pusēm (līdzīgi konvekcijas krāsnij), līdz ar to produkts nav jāapgriež.

Lai pagatavotu ēdiena, kura gatavošanai ir nepieciešams vismaz 25 minūtes ilgs grilēšanas laiks vai kuri ir tik jutīgi, ka, pakļaujot tiešai liesmu iedarbībai, tie izžūs vai apsvīls. Tie ir, piemēram, cepeši, ribiņas, veselas vistas, tītari un citi lieli gaļas gabali, kā arī smalkas zivs filejas.

Lai gāzes grilu sagatavotu netiešajai gatavošanai, uzsildiet to, visus degļus ieslēdzot uz HI (Augsts). Pēc tam degļus katrā produkta pusē noregulējiet uz receptē norādīto temperatūru un izslēdziet degļi(lus) tieši zem produkta. Lai iegūtu pēc iespējas labākus rezultātus, cepešus, putnu gaļu vai lielus gaļas gabalus novietojiet uz cepšanas paliktņa, kas atrodas vienreizlietojamās lielā standarta folijas pannas iekšpusē. Lai cepšanas laiks būtu ilgāks un notecējumi nesadegtu, folijas pannā pielejiet ūdeni. Notecējumus var izmantot dažādu mērču pagatavošanai. ♦

4 DEGLIS

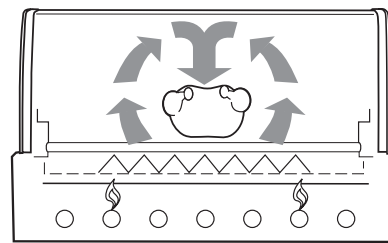


1 2 3 4
H H H H

TIEŠĀ METODE

Ēdiens tiek novietots cepšanas režģa zonā tieši virs aizdegtiem degļiem.

4 DEGLIS



1 2 3 4
M M M M

NETIEŠĀ METODE

Ēdiens tiek novietots cepšanas režģa zonā starp aizdegtiem degļiem.

SĀNU DEĢĻA AIZDEDZE UN IZMANTOŠANA

SĀNU DEĢĻA IEDEGŠANA

⚠ BĪSTAMI

Ja sānu deģļa iedegšanas laikā netiek atvērts vāks vai arī jūs nepagaidāt piecas minūtes, lai gāze nenodzistu, ja grils neiedegas, tas var izraisīt eksplozīvu uzliesmojumu, kas savukārt var būt par iemeslu nopietnai traumai vai nāvei.

- Atveriet sānu deģļa vāku (1).
- Pārbaudiet, vai sānu deģļa vārsts ir izslēgts (iespiediet vadības pogu un pagrieziet to pulksteņrādītāju kustības virzienā, lai tā nonāktu izslēgšanas pozīcijā), visus neizmantotos deģļus pagrieziet izslēgšanas pozīcijā (iespiediet un pagrieziet pulksteņrādītāju kustības virzienā) (2).
- Ieslēdziet cilindra vārstu, izmantojot vienu no atbilstīgajām opcijām, kuras ir atkarīgas no jūsu cilindra un regulatora veida (3).
- Nospiediet un pagrieziet sānu deģļa vadības vārstu uz START/HI (Sākt/augsts) (4).
- Vairākas reizes nospiediet aizdedzinātāja pogu, lai tā ik reizi noklikšķētu, līdz redzēsiet liesmu (5).

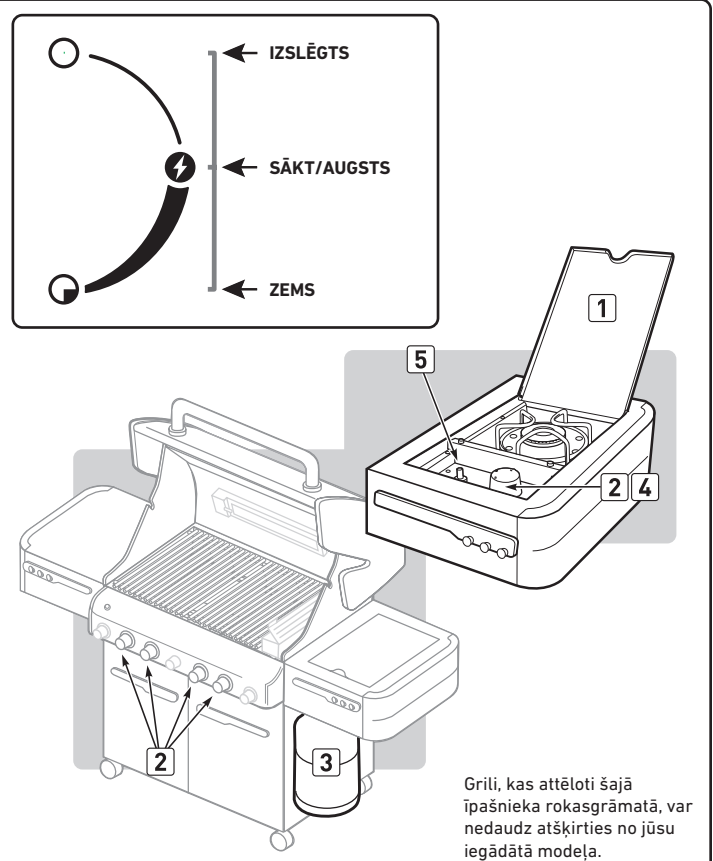
⚠ UZMANĪBU: sānu deģļa liesma var būt grūti saskatāma spilgtā saules gaismā.

⚠ BRĪDINĀJUMS: ja sānu deģlis neiedegas piecu sekunžu laikā:

- Izslēdziet sānu deģļa vadības vārstu, galvenos deģļus un gāzes padevi pie gāzes avota.
- Pagaidiet piecas minūtes, lai gāze izklīstu, pirms mēģināt vēlreiz vai mēģināt iededzināt ar sērskociņu (skatiet sadaļu "SĀNU DEĢĻA MANUĀLA IEDEDZINĀŠANA"). ♦

LAI NODZĒSTU

Nospiediet un pagrieziet sānu deģļa vadības pogu izslēgtā pozīcijā. Pirms aizverat sānu deģļa vāku, pārliecinieties, ka deģlis ir izslēgts un atdzisis. ♦



SĀNU DEĢĻA MANUĀLA IEDEGŠANA

⚠ BĪSTAMI

Ja sānu deģļa iedegšanas laikā netiek atvērts vāks vai arī jūs nepagaidāt piecas minūtes, lai gāze nenodzistu, ja grils neiedegas, tas var izraisīt eksplozīvu uzliesmojumu, kas savukārt var būt par iemeslu nopietnai traumai vai nāvei.

- Atveriet sānu deģļa vāku (1).
- Pārbaudiet, vai sānu deģļa vārsts ir izslēgts (2) (iespiediet vadības pogu un pagrieziet to pulksteņrādītāju kustības virzienā, lai tā nonāktu izslēgšanas pozīcijā), visus neizmantotos deģļus pagrieziet izslēgšanas pozīcijā (iespiediet un pagrieziet pulksteņrādītāju kustības virzienā).
- Ieslēdziet cilindra vārstu, izmantojot vienu no atbilstīgajām opcijām, kuras ir atkarīgas no jūsu cilindra un regulatora veida (3).
- Sērskociņu ievietojiet sērskociņu turētājā un uzšķīliet.
- Turiet sērskociņu turētāju un iededziniet sērskociņu pie rotējošā deģļa labās puses (4).
- Nospiediet un pagrieziet sānu deģļa vadības vārstu uz START/HI (Sākt/augsts) (5).

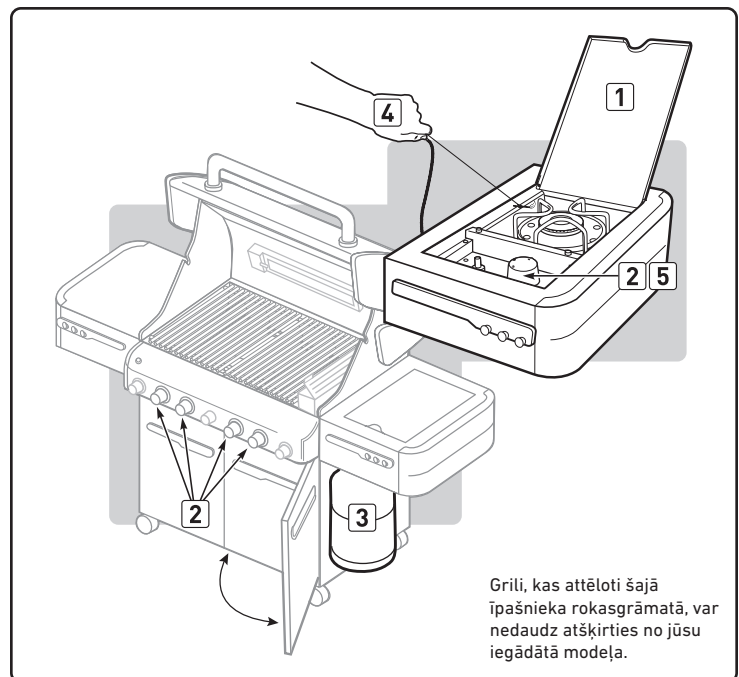
⚠ UZMANĪBU: sānu deģļa liesma var būt grūti saskatāma spilgtā saules gaismā.

⚠ BRĪDINĀJUMS: ja sānu deģlis neiedegas piecu sekunžu laikā:

- Izslēdziet sānu deģļa vadības vārstu, galvenos deģļus un gāzes padevi pie gāzes avota.
- Pagaidiet piecas minūtes, lai gāze izklīstu, pirms mēģināt vēlreiz. ♦

LAI NODZĒSTU

Nospiediet un pagrieziet sānu deģļa vadības pogu izslēgtā pozīcijā. Pirms aizverat sānu deģļa vāku, pārliecinieties, ka deģlis ir izslēgts un atdzisis. ♦



SEAR STATION DEĢĻA AIZDEDZE

⚠ BĪSTAMI

Ja grila degļu iedegšanas laikā netiek atvērts vāks vai arī jūs nepagaidāt piecas minūtes, lai gāze nenodzistu, ja grils neiedegas, tas var izraisīt eksplozīvu uzliesmojumu, kas savukārt var būt par iemeslu nopietnai traumai vai nāvei.

SEAR STATION deglim ir ieslēgšanas vai izslēgšanas vadības iestatījums. Lai aizdedzinātu SEAR STATION degli, vispirms aizdedziniet divus blakus esošos galvenos degļus.

Blakus esošā galvenā degļa klikšķa aizdedze

Piezīme: katrs galvenā degļa vadības pogas klikšķa aizdedzinātājs izveido dzirksteli no aizdedzinātāja elektroda uz aizdedzinātāja apgaismojuma cauruli. Jūs ģenerējat enerģiju dzirkstelei, iespiežot vadības pogu un pagriežot uz START/HI (Sākt/augsts). Tādējādi tiks aizdedzināts katrs atsevišķais deglis.

⚠ BRĪDINĀJUMS: pirms katras grila izmantošanas pārbaudiet, vai šļūtenei nav spraugu, plaisu, nodiluma vai griezumus. Ja tiek atklāts, ka šļūtene ir kaut kādā veidā bojāta, neizmantojiet grilu. Nomainiet, izmantojot tikai WEBER apstiprinātu rezerves šļūteni. Sazinieties ar klientu servisa pārstāvi savā reģionā, izmantojot mūsu tīmekļa vietnē esošo kontaktinformāciju. Piesakieties www.weber.com.

- A) Atveriet vāku (1).
- B) Pārliedzinieties, vai visas degļa vadības pogas ir izslēgtas (2) (iespiediet vadības pogu un pagriežiet pulkstenrādītāju kustības virzienā, lai pārliedzinātos, vai tā atrodas pozīcijā Izslēgts).
- C) Ieslēdziet cilindra vārstu, izmantojot vienu no atbilstīgajām opcijām, kuras ir atkarīgas no jūsu cilindra un regulatora veida (3).

⚠ BRĪDINĀJUMS: nepārliedzinieties pār atvērtu grilu.

- D) Aizdedziniet katru blakus esošo SEAR STATION galveno degli (4). Iespiediet vadības pogu un pagriežiet uz START/HI (Sākt/augsts), līdz dzirdat aizdedzinātāja klikšķi — turpiniet turēt vadības pogu divas sekundes. Veicot šo darbību, ar dzirksteli tiks iedegzināts aizdedzinātājs, degļa apgaismojuma caurule un pēc tam galvenais deglis.
- E) Pārbaudiet, vai deglis ir aizdedzināts, skatoties caur cepšanas režģi (5). Jums vajadzētu redzēt liesmu. Ja deglis neiedegas ar pirmo mēģinājumu, iespiediet vadības pogu un pagriežiet uz Izslēgts. Vēlreiz atkārtojiet iedegšanas procedūru.

SEAR STATION degļa iedegzināšana: iedegzināšana ar blakus esošo iedegzināto galveno degli

- F) Pagriežiet SEAR STATION degļa vadības pogu pozīcijā Ieslēgts (6).
- G) Pārbaudiet degļa aizdedzi, apskatot liesmu (7).

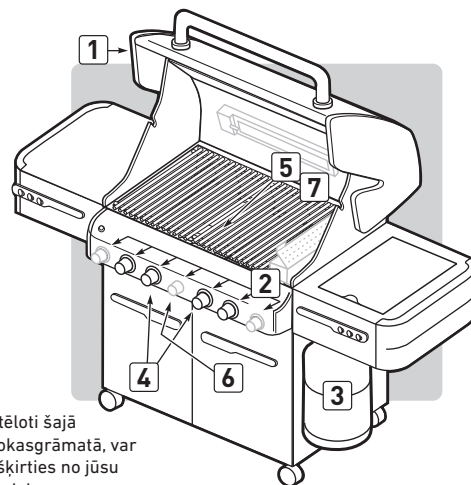
⚠ BRĪDINĀJUMS: ja nevar iedegzināt piecu sekunžu laikā, izslēdziet degļa vadību, pagaidiet piecas minūtes un atkārtojiet darbības F un G vai skatiet "SEAR STATION DEĢĻA MANUĀLĀS AIZDEDZES" norādījumus.

⚠ BRĪDINĀJUMS: ja deglis joprojām neiedegas, pagriežiet degļa vadības pogu uz Izslēgts un pagaidiet piecas minūtes, lai gāze izklīstu, pirms mēģināt vēlreiz vai mēģināt iedegzināt ar sērskociņu.

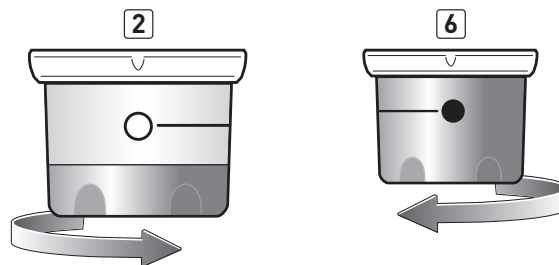
Piezīme: degļa noņemšanas un tīrīšanas procedūru skatiet sadaļā "APKOPE".

LAI NODZĒSTU

Katru degļa vadības pogu iespiediet un pagriežiet pulkstenrādītāju kustības virzienā pozīcijā Izslēgts. Izslēdziet gāzes padevi pie gāzes avota. ♦



Grili, kas attēloti šajā īpašnieka rokasgrāmatā, var nedaudz atšķirties no jūsu iegādātā modeļa.



SEAR STATION AIZDEDZE UN IZMANTOŠANA

SEAR STATION DEGLA MANUĀLĀ AIZDEDZE

⚠ BĪSTAMI

Ja grila degļu iedegšanas laikā netiek atvērts vāks vai arī jūs nepagaidāt piecas minūtes, lai gāze nenodzistu, ja grils neiedegas, tas var izraisīt eksplozīvu uzliesmojumu, kas savukārt var būt par iemeslu nopietnai traumai vai nāvei.

SEAR STATION deglim ir ieslēgšanas vai izslēgšanas vadības iestatījums. Lai aizdedzinātu SEAR STATION degli, vispirms aizdedziniet divus blakus esošos galvenos degļus.

Blakus esošā galvenā degļa klikšķa aizdedze

Piezīme: katrs galvenā degļa vadības pogas klikšķa aizdedzinātājs izveido dzirksteli no aizdedzinātāja elektroda uz aizdedzinātāja apgaismojuma cauruli. Jūs ģenerējat enerģiju dzirkstelei, iespiežot vadības pogu un pagriežot uz START/HI (Sākt/augsts). Tādējādi tiks aizdedzināts katrs atsevišķais deglis.

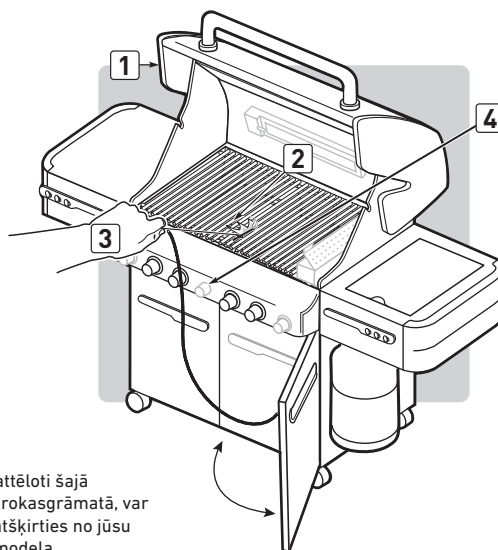
- Atveriet vāku (1).
 - Pārbaudiet katru blakus esošo SEAR STATION galveno degli, vai tas ir iedegts, vizuāli apskatot liesmu (2).
 - Ievietojiet sērkoku sērkoku turētājā un uzvelciet sērkoku.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS: nepārliecieties pār atvērtu grilu.**
- Ievietojiet sērkoku turētāju un aizdedziniet sērkoku caur cepšanas režģiem un FLAVORIZER restēm, lai iedegtinātu SEAR STATION degli (3).
 - Iespiediet SEAR STATION vadības pogu un pagrieziet to pozīcijā Ieslēgts (4).

⚠ **BRĪDINĀJUMS: ja deglis neiedegas, pagrieziet degļa vadības pogu uz Izslēgts un pagaidiet piecas minūtes, lai gāze izklietu, pirms mēģināt vēlreiz.**

Piezīme: degļa noņemšanas un tīrīšanas procedūru skatiet sadaļā "APKOPE". ♦

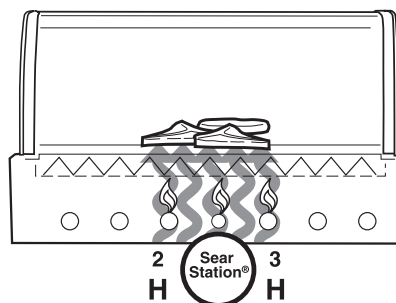
LAI NODZĒSTU

Katru degļa vadības pogu iespiediet un pagrieziet pulksteņrādītāja kustības virzienā pozīcijā Izslēgts. Izslēdziet gāzes padevi pie gāzes avota. ♦



Grili, kas attēloti šajā īpašnieka rokasgrāmatā, var nedaudz atšķirties no jūsu iegādātā modeļa.

4 DEGLIS



KALTĒŠANAS METODE

Ēdiens tiek novietots intensīva karstuma zonā starp aizdedziem degļiem.

SEAR STATION IZMANTOŠANA

Jūsu WEBER gāzes grilam ir kaltēšanas deglis gaļas, piemēram, steika, putnu gaļas, zivju un gaļas šķēļu, kaltēšanai.

Kaltēšana ir tiešās grilēšanas metode, ar kuras palīdzību ēdiena virsma tiek apbrūnināta augstā temperatūrā. Apkaltējot vai apbrūninot abas gaļas puses, var iegūt labāku aromātu, jo ēdiena virspuse karamelizējas. Turklāt kaltējot tiek uzlabots gaļas izskats, jo uz tās parādās cepšanas režģu atstātās zīmes. Tās kopā ar struktūru un aromātu kontrastu var radīt interesantākas ēdiena garšas izjūtas.

SEAR STATION deglim ir ieslēgts vai izslēgts vadības iestatījums, kas darbojas kopā ar diviem blakus esošiem galvenajiem degļiem. Ar kaltēšanas un blakus esošu degļu palīdzību var efektīvi kaltēt gaļu, vienlaikus citas cepšanas zonas izmantojot grilēšanai mērenā karstumā.

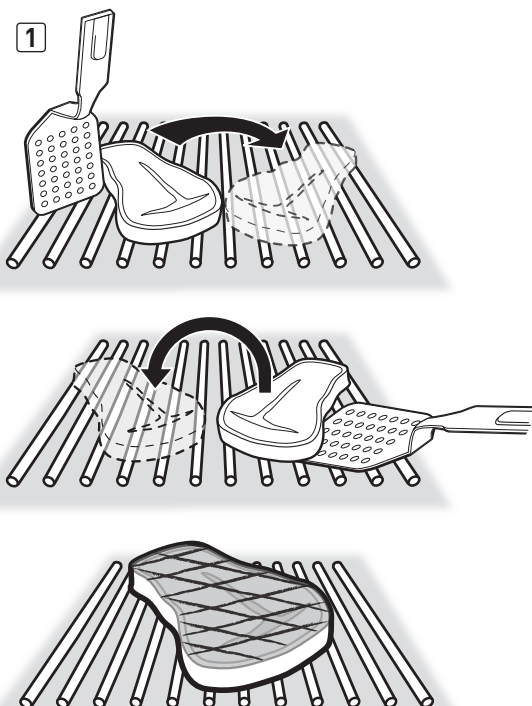
Pirms kaltēšanas vajadzētu veikt grila uzsildīšanu, visus galvenos degļus uz 15 minūtēm ieslēdzot režīmā HI (Augsts). Piezīme: vienmēr grilējiet ar aizvērtu vāku, lai nodrošinātu maksimālu siltumu un izvairītos no uzliesmojumiem.

Pēc grila uzsildīšanas izslēdziet ārējos degļus vai pagrieziet tos uz neliela karstuma režīmu. Divus centrālos degļus atstājiet uz HI (Augsts) un iedegtiniet SEAR STATION degli.

Gaļu novietojiet tieši virs SEAR STATION. Katru pusi vajadzētu kaltēt apmēram 1-4 minūtes atkarībā no gaļas veida un biezuma. Pirms tādā pašā veidā kaltēt otru pusi, ēdiena var pagriezt par ceturtdaļpagriezienu, lai izveidotu krustiskās zīmes (1).

Kad kaltēšana pabeigta, varat turpināt grilēšanu, pārvietojot gaļu mērenā siltuma vietā virs ārējiem degļiem, lai sasniegtu vēlamo gatavību.

Kad jums jau būs zināma SEAR STATION izmantošanas pieredze, ieteicams eksperimentēt ar dažādiem kaltēšanas laikiem, lai iegūtu savai garšas izjūtai vispiemērotākos rezultātus. ♦



DŪMU DEĢĻA AIZDEDZE UN IZMANTOŠANA

DŪMU DEĢĻA AIZDEĢŠANA

⚠ BĪSTAMI

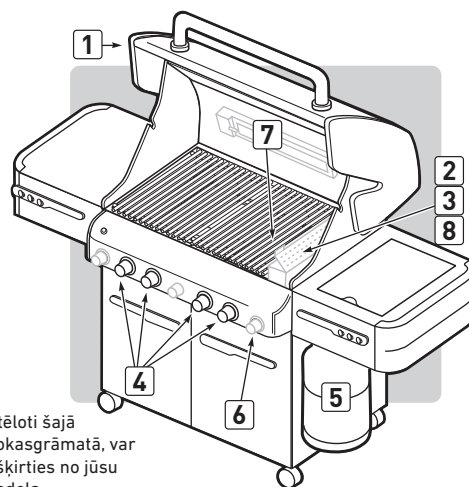
Ja grila iedegšanas laikā netiek atvērts vāks vai arī jūs nepagaidāt piecas minūtes, lai gāze nenodzistu, ja grils neiedegas, tas var izraisīt eksplozīvu uzliesmojumu, kas savukārt var būt par iemeslu nopietnai traumai vai nāvei.

Dūmu deģļa aizdegšana ar klikšķi

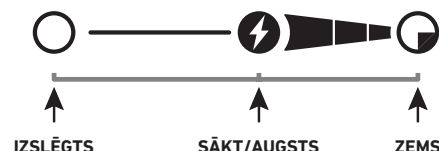
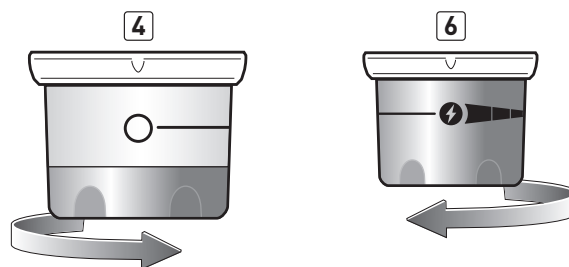
Piezīme: vadības pogas klikšķa aizdedzinātājs izveido dzirksteli no aizdedzinātāja elektroda uz aizdedzinātāja iedegšanas cauruli. Jūs ģenerējat enerģiju dzirkstelei, iespiežot vadības pogu un pagriežot uz START/HI (Sākt/augsts). Tādējādi tiks aizdedzināts dūmu deģlis.

⚠ BRĪDINĀJUMS: pirms katras grila izmantošanas pārbaudiet, vai šļūtenei nav spraugu, plaisu, nodiluma vai griezumus. Ja tiek atklāts, ka šļūtene ir kaut kādā veidā bojāta, neizmantojiet grilu. Nomainiet, izmantojot tikai WEBER apstiprinātu rezerves šļūteni. Sazinieties ar klientu servisa pārstāvi savā reģionā, izmantojot mūsu tīmekļa vietnē esošo kontaktinformāciju. Piesakieties www.weber.com.

- Atveriet grila vāku (1).
 - Atveriet dūmu kastes vāku (2).
 - Uzpildiet dūmu kastī ar ūdenī iemērcētiem koka gabaliem vai skaidām (3).
 - Pārliedzieties, vai visas neizmantotās deģļa vadības pogas ir izslēgtas (4) (iespiediet vadības pogu un pagriežiet pulkstenrādītāju kustības virzienā, lai pārliedzinātos, vai tā atrodas pozīcijā Izslēgts).
- ⚠ BRĪDINĀJUMS:** deģļa vadības pogām ir jābūt izslēgšanas pozīcijā pirms šķidrā propāna cilindra tvertnes ieslēgšanas.
- Ieslēdziet cilindra vārstu, izmantojot vienu no atbilstīgajām opcijām, kuras ir atkarīgas no jūsu cilindra un regulatora veida (5).
- ⚠ BRĪDINĀJUMS:** iedegzināšanas laikā nepārliedzieties pār atvērtu grilu.
- Iespiediet vadības pogu un pagriežiet uz START/HI (Sākt/augsts), līdz dzirdat aizdedzinātāja klikšķi (6), turpiniet turēt vadības pogu divas sekundes. Veicot šo darbību, ar dzirksteli tiks iedegzināts aizdedzinātājs, deģļa iedegzināšanas caurule un pēc tam galvenais deģlis.
 - Pārbaudiet, vai deģlis ir aizdedzināts, skatoties caur cepšanas režģi (7). Jums vajadzētu redzēt liesmu. Ja deģlis neiedegas ar pirmo mēģinājumu, iespiediet vadības pogu un pagriežiet uz Izslēgts. Vēlreiz atkārtojiet iedegšanas procedūru.



Grili, kas attēloti šajā īpašnieka rokasgrāmatā, var nedaudz atšķirties no jūsu iegādātā modeļa.



⚠ BĪSTAMI

ja deģlis joprojām neiedegas, pagriežiet deģļa vadības pogu uz Izslēgts un pagaidiet piecas minūtes, lai gāze izklīstu, pirms mēģināt vēlreiz vai mēģināt iedegzināt ar sērskociņu (skatiet sadaļu "DŪMU DEĢĻA MANUĀLA IEDEGINĀŠANA").

- Aizveriet dūmu vāku pēc tam, kad koks sāk gruzdēt, un pagriežiet vadības pogu uz LOW (Zems) (8).

LAI NODZĒSTU

Katru deģļa vadības pogu iespiediet un pagriežiet pulkstenrādītāju kustības virzienā pozīcijā Izslēgts. Ieslēdziet gāzes padevi pie gāzes avota.

DŪMU DEĢĻA AIZDEDEZE UN IZMANTOŠANA

DŪMU DEĢĻA MANUĀLA AIZDEGŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS: pirms katras grila izmantošanas pārbaudiet, vai šļūtenei nav spraugu, plaisu, nodiluma vai griezumumu. Ja tiek atklāts, ka šļūtene ir kaut kādā veidā bojāta, neizmantojiet grilu. Nomainiet, izmantojot tikai WEBER apstiprinātu rezerves šļūteni. Sazinieties ar klientu servisa pārstāvi savā reģionā, izmantojot mūsu tīmekļa vietnē esošo kontaktinformāciju. Piesakieties www.weber.com.

A) Atveriet vāku (1).

⚠ BĪSTAMI

Ja grila iedegšanas laikā netiek atvērts vāks vai arī jūs nepagaidāt piecas minūtes, lai gāze nenodzistu, ja grils neiedegas, tas var izraisīt eksplozīvu uzliesmojumu, kas savukārt var būt par iemeslu nopietnai traumai vai nāvei.

B) Atveriet dūmu kastes vāku (2).

C) Uzpildiet dūmu kastī ar ūdeni izmērcētiem koka gabaliem vai skaidām (3).

D) Pārļiecinieties, vai visas neizmantotās degļa vadības pogas ir izslēgtas (4) (iespiediet vadības pogu un pagrieziet pulkstenrādītāju kustības virzienā, lai pārļiecinātos, vai tā atrodas pozīcijā Izslēgts).

⚠ BRĪDINĀJUMS: degļa vadības pogām ir jābūt izslēgšanas pozīcijā pirms šķidrā propāna cilindra tvertnes vārsta ieslēgšanas.

E) Ieslēdziet cilindra vārstu, izmantojot vienu no atbilstīgajām opcijām, kuras ir atkarīgas no jūsu cilindra un regulatora veida (5).

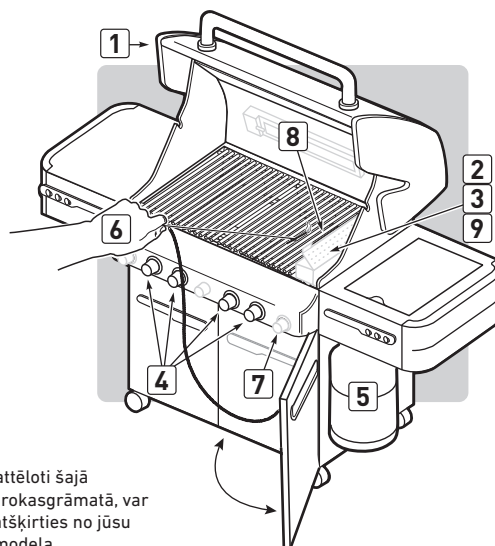
F) Ievietojiet sērkoksiņu sērkoksiņu turētājā un uzšķīliet to.

G) Ievietojiet sērkoksiņu turētāju un aizdedziniet sērkoksiņu caur cepšanas režģiem un FLAVORIZER restēm, lai iededzinātu dūmu degli (6).

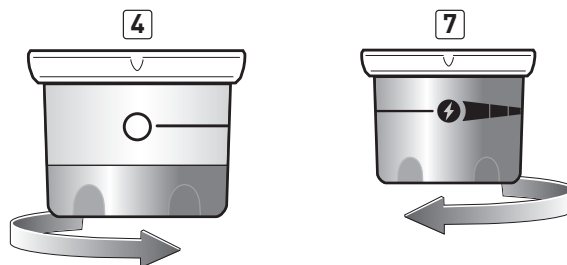
⚠ BRĪDINĀJUMS: iededzināšanas laikā nepārļiecinieties pār atvērtu grilu.

H) Iespiediet dūmu degļa vadības pogu un pagrieziet to uz START/HI (Sākt/augsts) (7).

I) Pārbaudiet, vai deglis ir aizdedzināts, skatoties caur cepšanas režģi (8).



Grili, kas attēloti šajā īpašnieka rokasgrāmatā, var nedaudz atšķirties no jūsu iegādātā modeļa.



⚠ BĪSTAMI

ja dūmu deglis neiedegas, pagrieziet degļa vadības pogu uz Izslēgts un, pirms mēģināt vēlreiz, pagaidiet piecas minūtes, lai gāze izkļūtu.

J) Aizveriet dūmu kastes vāku pēc tam, kad koks sāk gruzdēt, un pagrieziet vadības pogu uz LOW (Zems) (9). ♦

LAI NODZĒSTU

Katru degļa vadības pogu iespiediet un pagrieziet pulkstenrādītāju kustības virzienā pozīcijā Izslēgts. Izslēdziet gāzes padēvi pie gāzes avota. ♦

DŪMU KASTES IZMANTOŠANA

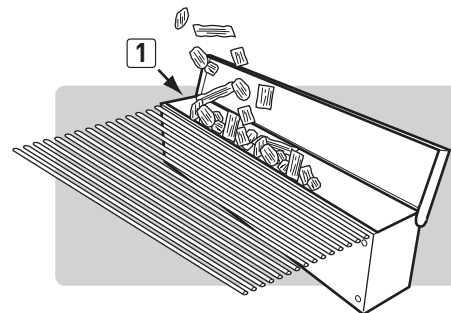
Dūmu kastē izmantojiet iepriekš piesūcinātas koka šķīlas. Lai iegūtu vislabākos rezultātus ar ātri gatavojamiem ēdieniem, piemēram, steikiem, burgeriem, gaļas šķēlēm, iesakām izmantot sīkākas koka šķīlas, jo tās aizdegies un radīs dūmus ātrāk. Ilgi gatavojamiem ēdieniem, piemēram, cepešiem, vistām un tītariem, iesakām izmantot lielākus koka gabalus, jo tie aizdegies lēnāk un dūmos ilgāku laika periodu. Ar laiku, lietojot dūmu kasti, jūs gūsit pieredzi, tāpēc iesakām eksperimentēt ar dažādām koka gabalu un skaidu kombinācijām, lai iegūtu dūmu garšu, kas vislabāk atbilst jūsu gaumei.

Sākumā pirms lietošanas vismaz 20 minūtes piesūciniet koka skaidas ar ūdeni (slapjš koks radīs vairāk dūmu garšas). Ielieciet sauju koka skaidu vai dažus lielākus gabalus dūmu kastes apakšā (1). Ar laiku gūstot pieredzi, palieliniet vai samaziniet koka daudzumu atbilstoši savai gaumei.

Piezīme: vienmēr grilējiet ar aizvērtu vāku, lai ļautu dūmiem pilnībā piesātināt ēdienu. Iededziniet dūmu degli atbilstoši norādījumiem, kas sniegti sadaļā "DŪMU DEĢĻA AIZDEGŠANA". Kad koks sāk gruzdēt, pagrieziet vadības pogu uz LOW (Zems).

Dūmošana sāksies pēc aptuveni 10 minūtēm un ilgs ne vairāk kā 45 minūtes. Ja vēlaties lielāku dūmu garšu, papildiniet dūmu kasti ar koka skaidām un/vai gabaliem. Cepšanas laikā turiet grila vāku aizvērtu.

Piezīme: pēc dūmu kastes atkārtotas uzpildīšanas līdz dūmu veidošanās brīdim paies apmēram 10-15 minūtes. Dūmu kasti var izmantot gaļas, putnu gaļas un zivju ēdienu receptu uzlabošanai. Cepiet ar aizvērtu vāku atbilstoši tabulās un receptēs norādītajiem laikiem.



⚠ BĪSTAMI

Dūmu kastē koka aizdedzināšanai neizmantojiet viegli uzliesmojošus šķidrumus. Tādējādi var izraisīt nopietnus miesas bojājumus. ♦

DŪMU KASTES TĪRĪŠANA

Pirms katras lietošanas reizes izberiet pelnus no dūmu kastes, lai nodrošinātu pareizu gaisa plūsmu.

Piezīme: dūmi atstās nosēdumus uz dūmu kastes virsmas. Šos nosēdumus nevar noņemt, bet tie neietekmēs dūmu kastes funkcionalitāti. Nedaudz dūmu nosēdumu uzkrāsies arī gāzes grila iekšpusē. Šie nosēdumi nav jānoņem, un tie nelabvēlīgi neietekmē gāzes grila funkcionalitāti. ♦

ROTĒJOŠĀ DEĢĻA AIZDEDZE UN IZMANTOŠANA

ROTĒJOŠĀ IESMA DEĢĻA AIZDEGŠANA

Rotējošā iesma deģļa aizdegšana ar klikšķi

Piezīme: katrs vadības pogas klikšķa aizdedzinātājs izveido dzirksteli no aizdedzinātāja elektroda uz aizdedzinātāja iedegšanas cauruli. Jūs ģenerējat enerģiju dzirkstelei, iespiežot vadības pogu un pagriežot uz Sākt/augsts. Tādējādi tiks aizdedzināts katrs atsevišķais deģlis.

⚠ BRĪDINĀJUMS: IZLASIET PIRMS ROTĒJOŠĀ IESMA DEĢĻA IEDEDZINĀŠANAS

Ja rotējošā iesma deģlis kādu laiku nav izmantots, pirms tā iededzināšanas jāpaiet dažām sekundēm, lai uzpildītos gāzes padeves līnija.

Izmantojot klikšķa aizdedzinātāju, būs redzams uzliesmojums, kas no kreisās uz labo pusi pārvietosies pār rotējošā iesma deģļa virsmu; rotējošā iesma deģlis neiedegas, pirms ir iedegusies visa keramiskā virsma.

Šajā brīdī pirms rotējošā iesma deģļa vadības pogas atlaišanas jāpaiet divdesmit sekundēm.

Kad deģlis ir iededzies pilnībā, rotējošā iesma virsma iekvēlosies sarkana.

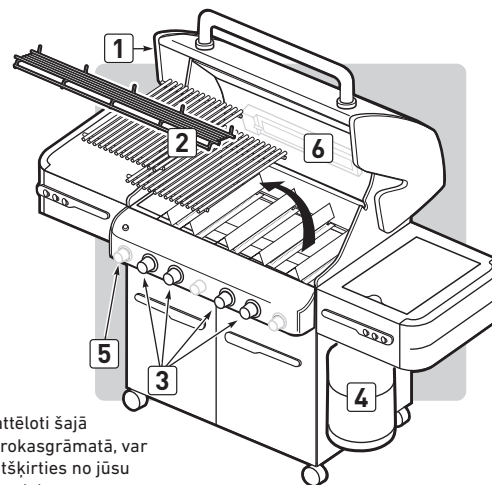
⚠ BĪSTAMI

Ja grila iedegšanas laikā netiek atvērts vāks vai arī jūs nepagaidāt piecas minūtes, lai gāze nenodzistu, ja grils neiedegas, tas var izraisīt eksplozīvu uzliesmojumu, kas savukārt var būt par iemeslu nopietnai traumai vai nāvei.

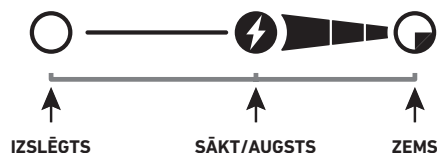
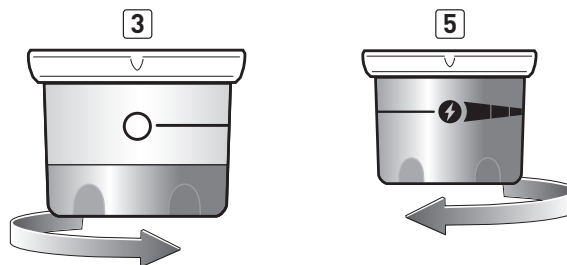
- ⚠ **UZMANĪBU:** rotējošā iesma deģļa liesma var būt grūti saskatāma spilgtā saules gaismā.
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** pirms katras grila izmantošanas pārbaudiet, vai šļūtenei nav spraugu, plaisu, nodiluma vai griezumus. Ja tiek atklāts, ka šļūtene ir kaut kādā veidā bojāta, neizmantojiet grilu. Nomainiet, izmantojot tikai WEBER apstiprinātu rezerves šļūteni. Sazinieties ar klientu servisa pārstāvi savā reģionā, izmantojot mūsu tīmekļa vietnē esošo kontaktinformāciju. Piesakieties www.weber.com.

- A) Atveriet vāku (1).
- B) No cepšanas kastes noņemiet sildīšanas paliktni un cepšanas restes (2).
- C) Pārliecinieties, vai visas deģļa vadības pogas ir izslēgtas (3) (iespiediet vadības pogu un pagrieziet pulksteņrādītāju kustības virzienā, lai pārliecinātos, vai tā atrodas pozīcijā Izslēgts).
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** deģļa vadības pogām ir jābūt izslēgšanas pozīcijā pirms šķidrā propāna cilindra tvertnes vārsta ieslēgšanas.
- D) Ieslēdziet cilindra vārstu, izmantojot vienu no atbilstīgajām opcijām, kuras ir atkarīgas no jūsu cilindra un regulatora veida (4).
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** nepārliecinieties pār atvērtu grilu.
- E) Iespiediet vadības pogu un pagrieziet to uz START/HI (Sākt/augsts). Tādējādi ar dzirksteli tiks iededzināts aizdedzinātājs un iedegts rotējošā iesma deģlis. Turpiniet izmantot klikšķa aizdedzinātāju, līdz iededzināts rotējošā iesma deģlis. Pēc deģļa iededzināšanas joprojām vēl divdesmit sekundes turiet nospiegtu vadības pogu. Atlaidiet vadības pogu (5).
- F) Pārbaudiet, vai deģlis ir iedegts, apskatot, vai rotējošā iesma deģlis ir iekvēlojies sarkans (6).
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** ja rotējošais deģlis neiedegas, pagrieziet deģļa vadības pogu uz Izslēgts un pagaidiet piecas minūtes, lai gāze izklīstu, pirms mēģināt vēlreiz vai mēģināt iededzināt ar sērskociņu.

Piezīme: izmantojot rotējošo iesmu ar aizvērtu vāku, iededziniet tikai divus no galvenajiem deģļiem katrā ēdiena pusē (skatiet sadaļu ĒDIENA GATAVOŠANAS METODES — NETIEŠĀ GATAVOŠANA). Regulāri pārbaudiet ēdienu, lai novērstu tā pārgatavošanos no ārpuses.



Grili, kas attēloti šajā īpašnieka rokasgrāmatā, var nedaudz atšķirties no jūsu iegādātā modeļa.



Izslēdziet rotējošā iesma deģli, kad ēdiens ir apbrūnināts nepieciešamajā krāsā. Pabeidziet gatavošanu ar netiešā siltuma palīdzību. ♦

LAI NODZĒSTU

Rotējošā iesma deģļa vadības pogu iespiediet un pagrieziet pulksteņrādītāju kustības virzienā pozīcijā Izslēgts. Izslēdziet gāzes padevi pie gāzes avota. ♦

ROTĒJOŠĀ DEĢĻA AIZDEDZE UN IZMANTOŠANA

ROTĒJOŠĀ IESMA DEĢĻA MANUĀLA IEDEGŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS: IZLASIET PIRMS ROTĒJOŠĀ IESMA DEĢĻA IEDEDZINĀŠANAS

Ja rotējošā iesma deģlis kādu laiku nav izmantots, pirms tā iededzināšanas jāpaiet dažām sekundēm, lai uzpildītos gāzes padeves līnija.

Turot sērkokciņu pie rotējošā iesma deģļa, būs redzams uzliesmojums, kas no kreisās uz labo pusi pārvietosies pār rotējošā iesma deģļa virsmu; rotējošā iesma deģlis neiedegas, pirms ir iedegusies visa keramiskā virsma.

Šajā brīdī pirms rotējošā iesma deģļa vadības pogas atlaišanas jāpaiet divdesmit sekundēm.

Kad deģlis ir iededzies pilnībā, rotējošā iesma virsma iekvēlosies sarkana.

⚠ BĪSTAMI

Ja grila iedegšanas laikā netiek atvērts vāks vai arī jūs nepagaidāt piecas minūtes, lai gāze nenodzistu, ja grils neiedegas, tas var izraisīt eksplozīvu uzliesmojumu, kas savukārt var būt par iemeslu nopietnai traumai vai nāvei.

⚠ **UZMANĪBU:** rotējošā iesma deģļa liesma saulainā dienā var būt grūti saskatāma.

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** pirms katras grila izmantošanas pārbaudiet, vai šļūtenei nav spraugu, plaisu, nodiluma vai griezumu. Ja tiek atklāts, ka šļūtene ir kaut kādā veidā bojāta, neizmantojiet grilu. Nomainiet, izmantojot tikai WEBER apstiprinātu rezerves šļūteni. Sazinieties ar klientu servisa pārstāvi savā reģionā, izmantojot mūsu tīmekļa vietnē esošo kontaktinformāciju. Piesakieties www.weber.com.

A) Atveriet vāku (1).

B) No cepšanas kastes noņemiet sildīšanas paliktni un cepšanas restes (2).

C) Pārliedzieties, vai visas deģļa vadības pogas ir izslēgtas (3) (nospiediet vadības pogu uz leju un pagrieziet pulkstenrādītāju kustības virzienā, lai pārliedzītos, vai tā atrodas pozīcijā Izslēgts).

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** deģļa vadības pogām ir jābūt izslēgšanas pozīcijā pirms šķidrā propāna cilindra tvertnes vārsta ieslēgšanas.

D) Ieslēdziet cilindra vārstu, izmantojot vienu no atbilstīgajām opcijām, kuras ir atkarīgas no jūsu cilindra un regulatora veida (4).

E) Ievietojiet sērkokciņu sērkokciņu turētājā un uzšķīliet to.

F) Turiet sērkokciņu turētāju un iedeziniet sērkokciņu pie rotējošā deģļa labās puses (5).

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** nepārliedzieties pār atvērtu grilu.

G) Nospiediet rotējošā deģļa vadības pogu un pagrieziet to uz START/HI (Sākt/augsts). Pēc deģļa iededzināšanas (6) joprojām vēl divdesmit sekundes turiet nospiestu vadības pogu.

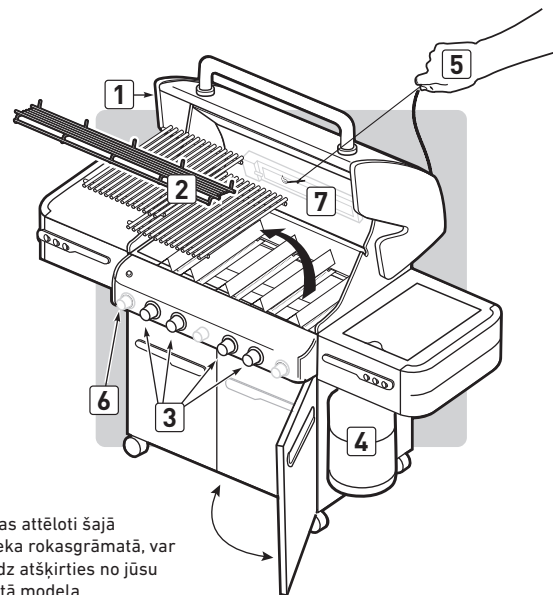
H) Pārbaudiet, vai deģlis ir iedegts, apskatot, vai rotējošā iesma deģlis ir iekvēlojis sarkans (7).

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** ja rotējošā iesma deģlis neiedegas, pagrieziet deģļa vadības pogu uz Izslēgts un pagaidiet piecas minūtes, lai gāze izklīstu, pirms mēģināt vēlreiz.

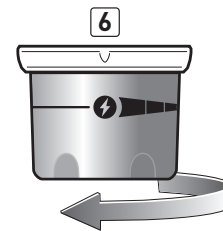
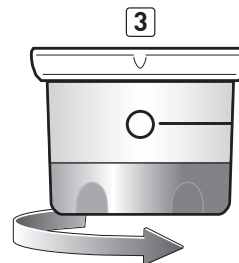
Piezīme: izmantojot rotējošo iesmu ar aizvērtu vāku, iedeziniet tikai divus no galvenajiem deģļiem zem ēdiena (skatiet sadaļu "ĒDIENA GATAVOŠANAS METODES — NETIEŠĀ GATAVOŠANA"). Regulāri pārbaudiet ēdienu, lai novērstu tā pārgatavošanos no ārpuses. Izslēdziet rotējošā iesma deģli, kad ēdiens ir apbrūnināts nepieciešamajā krāsā. Pabeidziet gatavošanu ar netiešā siltuma palīdzību. ♦

LAI NODZĒSTU

Rotējošā iesma deģļa vadības pogu iespiediet un pagrieziet pulkstenrādītāju kustības virzienā pozīcijā Izslēgts. Izslēdziet gāzes padevi pie gāzes avota. ♦



Grili, kas attēloti šajā īpašnieka rokasgrāmatā, var nedaudz atšķirties no jūsu iegādātā modeļa.



SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

PIEZĪME. Pirms rotējošā iesma lietošanas izmēriet ēdienu platākajā vietā. Ja rezultāts pārsniedz 241,8 mm, ēdiens ir pārāk liels cepšanai uz rotējošā iesma. Ja ēdiens ir pārāk liels, to var pagatavot, izmantojot cepšanas resti un netiešo gatavošanas metodi.

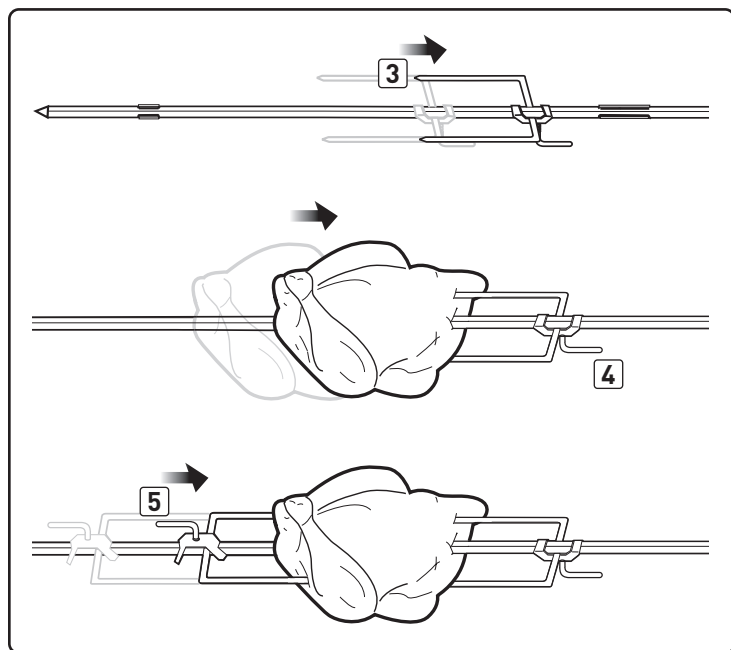
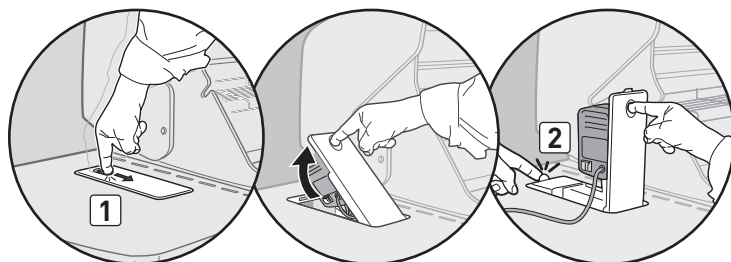
BRĪDINĀJUMI

- ▲ Pirms rotējošā iesma lietošanas izlasiet visas instrukcijas.
- ▲ Šis rotējošais iesms ir paredzēts lietošanai tikai ārpus telpām.
- ▲ Neatstājiet lietū.
- ▲ Izmantojiet rotējošo iesmu tikai paredzētajam mērķim.
- ▲ Šo rotējošo iesmu nedrīkst lietot bērni.
- ▲ Lietojot grilu, izmantojiet karstumizturīgus grilēšanas cimdus vai aizsargcimdus (kas atbilst vismaz 2. saskares karstumizturības līmenim atbilstoši standartam EN 407).
- ▲ Pirms motora piestiprināšanas kronšteinam pārliedcinieties, ka motors ir izslēgts.
- ▲ Kad motors netiek lietots, noņemiet motoru un uzglabājiet sausā vietā.
- ▲ Pēc motora lietošanas un pirms tā tīrīšanas atvienojiet motoru no kontaktligzdas.
- ▲ Neiedarbiniet rotējošā iesma motoru, ja ir aizdomas par tā darbības traucējumiem.
- ▲ Neiedarbiniet rotējošā iesma motoru, ja ir bojāts vads vai spraudnis.
- ▲ Nekariet strāvas vadu virs asām malām vai karstām virsmām.
- ▲ Lai novērstu elektriskās strāvas trieciena risku, neiegremdējiet vadu, spraudni vai motoru ūdenī vai citos šķidrums.
- ▲ Lai mazinātu risku aizķerties aiz vada, ir nodrošināts īss vads. Drīkst lietot pagarinātājus, taču ir jāievēro piesardzība, lai neaizķertos aiz vada.
- ▲ Ja izmantojat pagarinātāju, tam ir jābūt piemērotam lietošanai āra apstākļos, un tā nominālajai vērtībai ir jābūt 10 A/230 V.
- ▲ Izmantojot pagarinātāju, pārliedcinieties, ka tas nesaskaras ar karstām vai asām virsmām.
- ▲ Lietojiet pēc iespējas īsāku pagarinātāju. Nesavienojiet kopā divus vai vairākus pagarinātājus.
- ▲ Lai mazinātu elektriskās strāvas trieciena risku, turiet pagarinātāja savienojumu sausumā un nelieciet to uz zemes.
- ▲ Iekārta ir jāsavieno ar zemētu kontaktligzdu.
- ▲ Ja izmantojat elektriskā spraudņa adapteri, tam jānodrošina iekārtas zemējums.
- ▲ Vienmēr pārbaudiet, vai izmantotā elektriskā kontaktligzda nodrošina pareizo spriegumu (230 V).
- ▲ Šo brīdinājumu neievērošana var izraisīt elektriskās strāvas triecienus, kas var radīt nopietnus savainojumus vai bojājumus īpašumam. ♦

ROTĒJOŠĀ IESMA IZMANTOŠANA

▲ **BRĪDINĀJUMS:** uzlieciet ēdienu uz rotējošā iesma pirms rotējošā iesma deģļa iedegšanas.

- A) Lai iestatītu rotējošā iesma motoru, nospiediet pogu uz izvelkamā rotējošā iesma paneļa (1). Pavelciet rotējošā iesma paneli uz augšu. Piespiediet bloķēšanas izciliņi (2), līdz tas ar klikšķi nonāk vietā.
- B) Paņemiet barošanas vadu un pieslēdziet strāvas avotam.
- ▲ **UZMANĪBU:** rotējošā iesma strāvas vadu nevelciet caur noņemamā rotējošā iesma sānu plāksnes atveri.
- ▲ **UZMANĪBU:** pirms katras lietošanas pārbaudiet strāvas vadu. Ja vads ir bojāts, neizmantojiet to. Sazinieties ar klientu servisa pārstāvi savā reģionā, izmantojot mūsu tīmekļa vietnē esošo kontaktinformāciju. Piesakieties www.weber.com.
- C) Pārliedcinieties, vai rotējošā iesma ass rokturis ir stingri nostiprināts. Pabīdīet vienu no divzaru iesmiem uz rotējošā iesma ass labo pusi, pārliedcinoties, vai smailes ir pavērstas pa kreisi un dakšas skrūve — uz leju (3).
- D) rotējošā iesma asi izduriet caur ēdiena vidū. Ieduriet abus divzaru iesma zarus ēdiena. Ēdienam jāatrodas ass vidū. Pievelciet divzaru iesma dakšas skrūvi (4).
- E) Otru divzaru iesmu uzbīdīet uz rotējošā iesma ass, pārliedcinoties, vai smailes ir pavērstas pa labi un dakšas skrūve — uz augšu. Abu divzaru iesmu dakšu zarus iespraudiet ēdiena. Pievelciet divzaru iesma skrūvi (5).
- F) Ievietojiet rotējošā iesma ass smailo galu motorā. Rotējošo iesmu nolaidiet cepšanas kastes gropēs (6).



ROTĒJOŠĀ DEGLĀ AIZDEDZE UN IZMANTOŠANA

- G) Rotējošā iesma asij ir jāgriežas tā, lai gaļas smagākā puse varētu griezties pilnībā līdz apakšai. Grilējot lielus gabalus, var būt nepieciešams izņemt cepšanas režģi un sildīšanas paliktņi, lai ļautu asij pilnībā griezties. Ja nepieciešams, uzdurieliet veltreiz ēdienu labākam līdzsvaram.
- H) Noņemiet pagriežamā iesma ass rokturi, kuram ir kreisās vītnes, griežot rokturi pulksteņrādītāju kustības virzienā, līdz tas ir atbrīvots (7).

⚠ UZMANĪBU: ja rokturis gatavošanas laikā ir palicis pie rotējošā iesma, tas var sakarst. Negatavojiet ēdienu ar uzstādītu rokturi.

- I) Ieslēdziet motoru. ♦

GATAVOŠANA AR ROTĒJOŠO IESMU

- Gaļai (izņemot putnu un malto gaļu) pirms cepšanas ir jābūt istabas temperatūrā. (Lielākajai daļai ēdienu pietiks ar 20-30 minūtēm. Saldētus produktus pirms cepšanas pilnībā atkausējiet.)
- Ja nepieciešams, pirms uzdūšanas uz divzaru iesmiem sasieniet gaļu ar auklu, lai gaļas forma būtu pēc iespējas vienveidīgāka.
- Noņemiet cepšanas režģi un sildīšanas paliktņi, lai ļautu ēdienam brīvi griezties.
- Izpildiet rotējošā iesma degļa iedegšanas norādījumus.
- Rotējošo degli ieslēdziet uz vidēju-augstu karstumu (atkarībā no āra gaisa temperatūras).
- Novietojiet ēdienu degļa zonā.
- Ja vēlaties iztecējušo sulu izmantot mērcei, novietojiet šķidrumu savākšanas pannu zem ēdiena uz FLAVORIZER restēm.
- Cepot ēdienu uz rotējošā iesma, gaļa jāgatavo tāpat kā vienkāršai cepšanai.
- Visa gatavošana ir jāveic ar aizvērtu vāku.
- Ja pārtikas produkti ir pārāk smagi vai atšķirīgi pēc formas, tie, iespējams, negriezīsies pareizi un tie būs jāgatavo, izmantojot netiešo metodi, bez rotējošā iesma.
- Kopā ar rotējošo iesmu var izmantot dūmu kasti, lai iegūtu lielāku dūmu aromātu.

Piezīme: izmantojot rotējošā iesma degli, grila termometrs nerādīs cepšanas kastes iekšējo temperatūru.

⚠ UZMANĪBU: pirms no grila noņemt rotējošo iesmu ar gatavo ēdienu, noteikti uzlieciet rotējošā iesma ass rokturi, griežot to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, līdz tas ir stingri nostiprināts uz ass. ♦

ROTĒJOŠĀ IESMA MOTORA UZGLABĀŠANA

- A) Pirms rotējošā iesma ievilkšanas atpakaļ sānu plāksnē atslēdziet strāvas vadu un to kopā ar spraudni ievietojiet ievelkamā rotējošā iesma montāžas uzglabāšanas zonā (1).

⚠ UZMANĪBU: ja rotējošā iesma strāvas vads netiek pareizi uzglabāts, atverot un aizverot ievelkamo rotējošā iesma paneli, var sabojāt strāvas vadu.

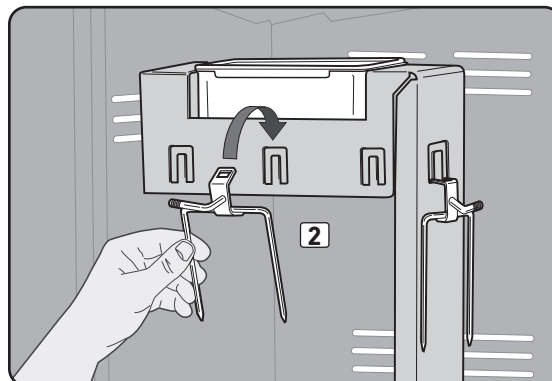
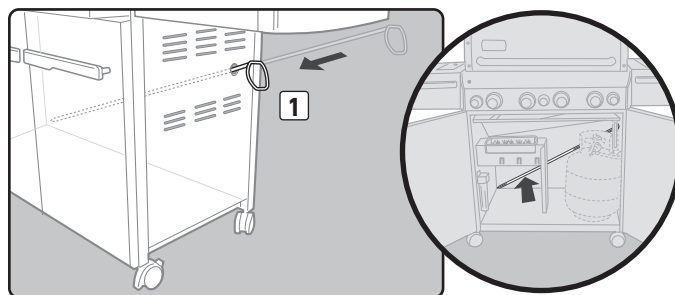
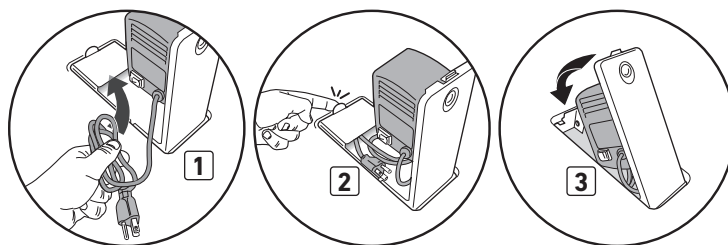
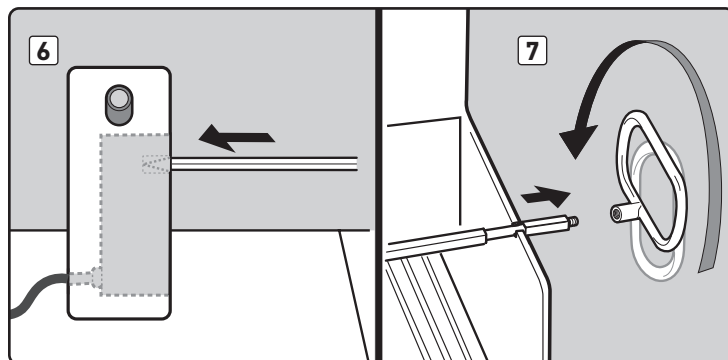
- B) Ar rādītājpirkstu atslēdziet ievelkamo rotējošā iesma paneli (2). Piespiediet paneli, līdz tas ar klikšķi stingri nonāk vietā (3). ♦

ROTĒJOŠĀ IESMA UZGLABĀŠANA

- A) No rotējošā iesma noņemiet dakšas. Uzlieciet rotējošā iesma ass rokturi. Uzmanīgi ievietojiet iesmu nodalījumā, izbīdot caur atveri labās puses paneli (1).

⚠ UZMANĪBU: nepieļaujiet rotējošā iesma nonākšanu saskarē ar gāzes līnijām.

- B) Rotējošā iesma dakšas uzglabājiet, tās novietojot uz āķiem, kas atrodas grilēšanas nodalījumā uz statīva turētāja (2). ♦



PROBLĒMU NOVĒRŠANA

PROBLĒMA	PĀRBAUDE	RISINĀJUMS
Degļi deg ar dzeltenu vai oranžu liesmu, un ir jūtama gāzes smaka (tā parasti notiek, izmantojot degļa aizdedzināšanas caurulīti).	Pārbaudiet, vai nav nosprostoti zirnekļu/kukaiņu sieti (caurumu nosprostošanās).	Notīriet zirnekļu/kukaiņu sietus. Skatiet sadaļu "IKGADĒJĀ APKOPE".
Simptomi: Degļi neiedegas vai arī pozīcijā HI (Augsts) deg ar mazu, mirgojošu liesmu, vai arī grila temperatūra pozīcijā HI (Augsts) sasniedz tikai 250-300°. <i>Dažās valstīs ir regulatori ar pārmērīgas gāzes plūsmas drošības ierīci.</i>	Pārmērīgas plūsmas drošības ierīce, kas ir daļa no grila-cilindra savienojuma, iespējams, ir aktivizēta.	Lai atiestatītu pārmērīgas plūsmas drošības ierīci, visas degļa vadības pogas un cilindra vārstu pagrieziet uz Izslēgts. Atvienojiet regulatoru no cilindra. Degļa vadības pogas pagrieziet uz HI (Augsts). Pagaidiet vismaz 1 minūti. Degļa vadības pogas pagrieziet uz Izslēgts. Pievienojiet regulatoru atpakaļ pie cilindra. Lēnām ieslēdziet cilindra vārstu. Skatiet sadaļu "GALVENĀ DEGLĀ IEDEDZINĀŠANA".
Deglis neiedegas vai arī liesma pozīcijā HI (Augsts) ir zema.	Vai LP degvielai nav zems līmenis un vai tā nav beigusies?	Uzpildiet LP cilindru.
	Vai degvielas šļūtene nav saliekusies vai samezģojusies?	Iztaisnojiet degvielas šļūteni.
	Vai degļi var iededzināt, izmantojot sērķociņu?	Ja degļi var iededzināt ar sērķociņu, pārbaudiet iededzināšanas sistēmu.
	Vai klikšķa aizdedzinātāju neizmantojāt vairākas reizes, līdz iedegās galvenais deglis? Skatiet sadaļu "GALVENĀ DEGLĀ IEDEDZINĀŠANA".	Pēc aizdedzinātāja noklikšķināšanas un oranžas liesmas no degļa aizdedzināšanas caurules parādīšanās paturiet vadības pogu iespiestu divas sekundes.
	Vai aizdedzinātājs darbojas? Vai, atkārtoti izmantojot klikšķa aizdedzinātāju, redzat dzirksteli?	Mēģiniet degli iededzināt manuāli. Skatiet sadaļu "GALVENĀ DEGLĀ MANUĀLA IEDEDZINĀŠANA". Piezvaniet uz klientu servisu.
Uztiesmojumu gadījumā: ⚠ UZMANĪBU: Neizklājiet izbīdāmo tauku paplāti ar alumīnija foliju.	Vai jūs uzsildījāt grilu atbilstoši ieteikumiem?	Lai uzsildītu grilu, visi degļi 10-15 minūtes ir ieslēgti uz HI (Augsts).
	Vai uz cepšanas restēm un FLAVORIZER režģiem ir liels piedegušu tauku pārklājums?	Rūpīgi notīriet. Skatiet nodaļu "TĪRĪŠANA".
	Vai izbīdāmā tauku paplāte ir netīra un tauki nevar ieklūst statīvā?	Notīriet izbīdāmo tauku paplāti.
Degļa liesma deg savādi. Kad deglis ieslēgts uz HI (Augsts), liesma ir zema. Liesmas nav visā degļa caurules garumā.	Vai degļi ir tīri?	Notīriet degļus. Skatiet sadaļu "APKOPE".
Izskatās, it kā vāks lobītos (atgādina krāsas lobīšanos).	Vāks ir izgatavots no porcelāna emaljas vai nerūsošā tērauda, tas nav krāsots. Tas nevar nlobīties. Tas, ko jūs redzat, ir piecepšies tauki, kas pārvērtušies par ogli un noslāņojas. TAS NAV DEFEKTS.	Rūpīgi notīriet. Skatiet nodaļu "TĪRĪŠANA".
Nodalījuma durtiņas nav noregulētas.	Pārbaudiet regulācijas tapu katru durtiņu apakšējā daļā.	Atļaidiet regulācijas uzgriezni(žņus). Pabīdiet durtiņas, līdz tās ir noregulētas. Pievelciet uzgriezni.
Aukstā laikā, kad gaisa temperatūra ir zemāka par 10°C (50°F), šķiet, ka grils zaudē karstumu.	Vai LP cilindrs no ārpuses ir apsarmojis vai apledojis?	Šķidrās propāns cilindrs pārvēršas tvaikā pārkā lēni, lai piegādātu degļiem gāzi. Tas notiek tāpēc, ka aukstais gaiss atdziest LP cilindru, palēninot iztvaikošanas procesu. Aizgrieziet degļu vadības pogas un LP cilindru. Nomainiet LP cilindru ar rezerves cilindru un turpiniet ēdiena gatavošanu.
Ja problēmas nevar novērst, izmantojot kādu no šiem paņēmieniem, lūdzu, sazinieties ar klientu servisa pārstāvi savā reģionā vai izmantojiet mūsu vietnē sniegto kontaktinformāciju. Piesakieties www.weber.com .		

SĀNU DEGLĀ PROBLĒMU NOVĒRŠANA

PROBLĒMA	PĀRBAUDE	RISINĀJUMS
Sānu deglis neiedegas. <i>Dažās valstīs ir regulatori ar pārmērīgas gāzes plūsmas drošības ierīci.</i>	Vai gāzes padeve ir izslēgta? Pārmērīgas plūsmas drošības ierīce, kas ir daļa no grila-cilindra savienojuma, iespējams, ir aktivizēta.	Ieslēdziet gāzes padevi. Lai atiestatītu pārmērīgas plūsmas drošības ierīci, aizveriet šķidrā propāna balona vārstu un pagrieziet visas degļu vadības pogas izslēgtā stāvoklī. Atveriet grila un sānu degļa vākus. Lēnām griezt šķidrā propāna balona vārstu, līdz tas ir pilnībā atvērts. Nogaidiet vairākas sekundes un tad aizdedziet sānu degli. Skatīt "SĀNU DEGLĀ IEDEGŠANA."
Liesma ir neliela pozīcijā HI (Augsts).	Vai degvielas šļūtene nav saliekusies vai samezģojusies?	Iztaisnojiet šļūteni.
Spiežampogas aizdedze nedarbojas.	Vai degļi var iededzināt, izmantojot sērķociņu?	Ja degļi var iedegt ar sērķociņu, pārbaudiet aizdedzinātāju. Skatiet sadaļu "SĀNU DEGLĀ APKOPE."
Ja problēmas nevar novērst, izmantojot kādu no šiem paņēmieniem, lūdzu, sazinieties ar klientu servisa pārstāvi savā reģionā vai izmantojiet mūsu vietnē sniegto kontaktinformāciju. Piesakieties www.weber.com .		

SEAR STATION PROBLĒMU NOVĒRŠANA

PROBLĒMA	PĀRBAUDE	RISINĀJUMS
Degļi deg ar dzeltenu vai oranžu liesmu, un ir jūtama gāzes smaka (tā parasti notiek, izmantojot degļa aizdedzināšanas caurulīti). SEAR STATION deglis neiedegas.	Pārbaudiet, vai nav nosprostoti zirnekļu/kukaiņu sieti (nosprostoti caurumi).	Notīriet zirnekļu/kukaiņu sietus. Skatiet sadaļu "IKGADĒJĀ APKOPE".
	Vai jūs iedezinājāt divus blakus esošos galvenos degļus? Drošas iedezināšanas procedūru skatiet sadaļā "SEAR STATION IEDEDZINĀŠANA UN IZMANTOŠANA".	Vizuāli pārbaudiet liesmu, lai pārliecinātos, vai iedegti divi blakus esošie galvenie degļi. ⚠ BRĪDINĀJUMS: ja tie neiedegas piecu sekunžu laikā, izslēdziet degļa vadību un, pirms mēģināt vēlreiz, pagaidiet piecas minūtes, lai izkļūtu gāze.
	Vai degļi var iedezināt, izmantojot sērkokciņu?	Ja degļi var iedezināt ar sērkokciņu, pārbaudiet kaltēšanas degļa CROSSOVER kanālu. Degļa noņemšanas un tīrīšanas procedūru skatiet sadaļā "APKOPE".
	Vai aizdedzinātājs darbojas? (Vai, atkārtoti izmantojot klikšķa aizdedzinātāju, redzat dzirksteli?)	Mēģiniet degli iedezināt manuāli. Skatiet sadaļu "SEAR STATION IEDEDZINĀŠANA UN IZMANTOŠANA". Piezvaniet uz klientu servisu.
Vispārējie simptomi: degļis neiedegas vai deglim ir maza, mirgojoša liesma. <i>Dažās valstīs ir regulatori ar pārmērīgas gāzes plūsmas drošības ierīci.</i>	Pārmērīgas plūsmas drošības ierīce, kas ir daļa no grila-cilindra savienojuma, iespējams, ir aktivizēta.	Lai atiestatītu pārmērīgas plūsmas drošības ierīci, visas degļa vadības pogas un cilindra vārstu pagrieziet uz Izslēgts. Atvienojiet regulatoru no cilindra. Degļa vadības pogas pagrieziet uz START/HI (Sākt/augsts). Pagaidiet vismaz vienu minūti. Degļa vadības pogas pagrieziet uz Izslēgts. Pievienojiet regulatoru atpakaļ pie cilindra. Lēnām ieslēdziet cilindra vārstu. Skatiet sadaļu "GALVENĀ DEGLĀ IEDEDZINĀŠANA".
Ja problēmas nevar novērst, izmantojot kādu no šiem paņēmieniem, lūdzu, sazinieties ar klientu servisa pārstāvi savā reģionā vai izmantojiet mūsu vietnē sniegto kontaktinformāciju. Piesakieties www.weber.com.		

ROTĒJOŠĀ IESMA PROBLĒMU NOVĒRŠANA

PROBLĒMA	PĀRBAUDE	RISINĀJUMS
Rotējošā iesma deglis neiedegas.	Vai jūs nospiedāt degļa vadības pogu un pēc degļa iedezināšanas to paturējāt 20 sekundes?	Mēģiniet atkārtoti iedezināt degli, turot nospiestu degļa vadības pogu, un turpiniet to turēt 20 sekundes pēc degļa iedezināšanas.
	Vai pirms 20 sekunžu skaitīšanas pagaidījāt, lai redzētu, vai ir iedegusies visa keramiskā virsma?	Ja degli iedezināt atkārtoti, turot iespiestu degļa vadības pogu, pirms 20 sekunžu skaitīšanas pagaidiet, lai redzētu, vai iedegusies visa keramiskā virsma.
	Vai pēc degļa iedezināšanas jūs atkārtoti izmantojāt klikšķa aizdedzi?	Pagaidiet piecas minūtes, lai izkļūtu gāze, un pēc tam atkārtoti mēģiniet izmantot klikšķa aizdedzinātāju, līdz deglis iedegas. Skatiet sadaļu "ROTĒJOŠĀ IESMA DEGLĀ IEDEDZINĀŠANA UN IZMANTOŠANA".
	Vai aizdedzinātājs darbojas? Vai, atkārtoti izmantojot klikšķa aizdedzinātāju, redzat dzirksteli?	Mēģiniet degli iedezināt manuāli. Skatiet sadaļu "ROTĒJOŠĀ IESMA DEGLĀ MANUĀLA IEDEDZINĀŠANA". Piezvaniet uz klientu servisu.
Vispārējie simptomi: Deglis neiedegas vai arī tam ir maza mirgojoša liesma. <i>Dažās valstīs ir regulatori ar pārmērīgas gāzes plūsmas drošības ierīci.</i>	Pārmērīgas plūsmas drošības ierīce, kas ir daļa no grila-cilindra savienojuma, iespējams, ir aktivizēta.	Lai atiestatītu pārmērīgas plūsmas drošības ierīci, visas degļa vadības pogas un cilindra vārstu pagrieziet uz Izslēgts. Atvienojiet regulatoru no cilindra. Degļa vadības pogas pagrieziet uz START/HI (Sākt/augsts). Pagaidiet vismaz 1 minūti. Degļa vadības pogas pagrieziet uz Izslēgts. Pievienojiet regulatoru atpakaļ pie cilindra. Lēnām ieslēdziet cilindra vārstu. Skatiet sadaļu "GALVENĀ DEGLĀ IEDEDZINĀŠANA".
Ja problēmas nevar novērst, izmantojot kādu no šiem paņēmieniem, lūdzu, sazinieties ar klientu servisa pārstāvi savā reģionā vai izmantojiet mūsu vietnē sniegto kontaktinformāciju. Piesakieties www.weber.com.		

ZVANIET KLIENTU APKALPOŠANAS DIENESTAM

Ja joprojām rodas kādas problēmas, sazinieties ar vietējo klientu apkalpošanas dienesta pārstāvi, izmantojot vietnē www.weber.com pieejamo kontaktinformāciju.

REZERVES DAĻAS

Lai iegūtu rezerves daļas, sazinieties ar vietējo mazumtirgotāju savā reģionā vai piesakieties vietnē [weber.com](http://www.weber.com).

TĪRĪŠANA

- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Pirms tīrīšanas izslēdziet WEBER gāzes grilu un pagaidiet, līdz tas atdziest.
- ⚠ **UZMANĪBU:** Netīriet FLAVORIZER stieņus vai gatavošanas restes paštīrošajā cepeškrāsnī.

Ārējās virsmas - Mazgāšanai izmantojiet siltu ziepjūdeni, pēc tam noskalojiet ar ūdeni.

- ⚠ **UZMANĪBU:** Grila vai ratiņu virsmai neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus, abrazīvos ķīmiskos tīrītājus (virtuves ķīmiskos tīrītājus), tīrītājus, kas satur citrusu produktus, vai abrazīvos tīrīšanas uzliktnus.

Izbīdīet tauku paplāti - Noņemiet liekos taukus, pēc tam nomazgājiet ar siltu ziepjūdeni un noskalojiet.

- ⚠ **UZMANĪBU:** neizklājiet izbīdāmo tauku paplāti ar alumīnija foliju.

FLAVORIZER stieņi un cepšanas restes - Notīriet ar piemērotu nerūsējošā tērauda sārū suku. Pēc nepieciešamības noņemiet no grila un nomazgājiet ar siltu ziepjūdeni, pēc tam noskalojiet ar ūdeni.

Lai iegūtu informāciju par rezerves gatavošanas restu un FLAVORIZER stieņu pieejamību, sazinieties ar klientu servisa pārstāvi savā reģionā, izmantojot mūsu vietnē esošo kontaktinformāciju. Piesakieties www.weber.com.

Statīvs - Ir pieejamas vienreizlietojamās folijas paplātes vai arī statīvu var izklāt ar alumīnija foliju. Lai iztīrītu statīvu, izmazgājiet to ar siltu ziepjūdeni, pēc tam izskalojiet.

Termometrs - Notīriet ar siltu ziepjūdeni; tīrīšanai izmantojiet plastmasas berzamo bumbiņu.

Cepšanas kaste - Ar suku notīriet netīrumus no degļa caurulēm. NEPAPLAŠINIET DEGLA PORTUS (ATVERES). Cepšanas kastes iekšpusi izmazgājiet ar siltu ziepjūdeni un izskalojiet ar ūdeni.

Vāka iekšpuse - Kamēr vāks ir silts, izslaukiet iekšpusi ar papīra dvieli, lai novērstu tauku uzkrāšanos. Izveidojies tauku noslāņojums atgādina krāsas slāņus.

Nerūsējošā tērauda virsmas - Mazgājiet ar mīkstu drāniņu un ziepjūdeni. Berziet uzmanīgi nerūsējošā tērauda struktūras virzienā.

Neizmantojiet tīrītājus, kas satur skābi, minerālos spirtus vai ksilēnu. Pēc tīrīšanas kārtīgi noskalojiet. ♦

NERŪSĒJĀ TĒRAUDA UZTURĒŠANA

Jūsu grils vai tā nodalījums, vāks, vadības panelis un plaukti var būt izgatavoti no nerūsējošā tērauda. Nerūsējošā tērauda saglabāšana pēc iespējas labākā izskatā nav sarežģīta lieta. Notīriet to ar ziepēm un ūdeni, noskalojiet ar tīru ūdeni un noslaukiet. Grūti notīrāmām vietām var izmantot nemetālisku suku.

- ⚠ **SVARĪGI:** grila nerūsējošā tērauda virsmu tīrīšanai neizmantojiet stieplu suku vai abrazīvus tīrītājus, lai tās nesaskrāpētu.
- ⚠ **SVARĪGI:** virsmas berziet/slaukiet to struktūras virzienā, lai saglabātu nerūsējošā tērauda izskatu. ♦

WEBER ZIRNEKĻU/KUKAIŅU SIETI

WEBER gāzes grils, tāpat kā jebkura ārā izmantojama gāzes iekārta, piesaista zirnekļus un citus kukaiņus. Tie var veidot mīgas degļa cauruļu ierobežojuma daļā (1). Tādējādi tiek bloķēta normāla gāzes plūsma, un tas var radīt gāzes atpakaļplūsmu no sadegšanai nepieciešamā gaisa atveres. Tas var izraisīt aizdegšanos sadegšanai nepieciešamā gaisa atverēs un ap tām, zem vadības paneļa, radot nopietnus grila bojājumus.

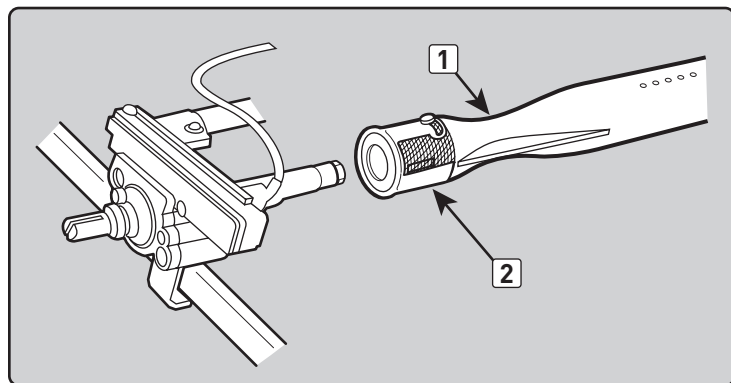
Degļa caurules sadegšanai nepieciešamā gaisa atverei ir uzstādīts nerūsējošā tērauda siets (2), lai zirnekļi un citi kukaiņi caur šīm atverēm neieklātu degļa caurulēs.

Zirnekļu/kukaiņu sietus ieteicams pārbaudīt vismaz vienreiz gadā (skatiet sadaļu "IKGADĒJĀ APKOPE"). Turklāt zirnekļu/kukaiņu sieti ir jāpārbauda un jānotīra, ja vērojama kāda no šīm pazīmēm:

- A) gāzes smaka un dzeltenas, lēnas degļa liesmas;
- B) grils neuzkarst;
- C) grils sakarst nevienmērīgi;
- D) neiedegas viens vai vairāki degļi.

⚠ BĪSTAMI

Ja kādu no iepriekš minētajām problēmām neizdodas novērst, tas var izraisīt aizdegšanos, kas savukārt var būt par iemeslu nopietnām traumām vai nāvei, kā arī īpašuma bojājumiem. ♦



DEGLA CAURULES TĪRĪŠANA

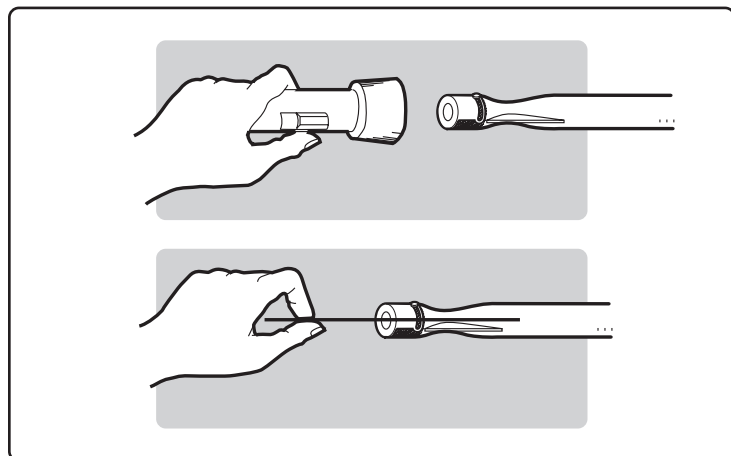
Izslēdziet gāzes padevi.

Noņemiet kolektoru (skatiet sadaļu "GALVENO DEGLU NOMAĪŅA").

Ar lukturīti ieskatieties katrā degļa iekšpusē.

Degļu iekšpusi iztīriet ar vadu (var izmantot iztaisnotu drēbju pakaramo). Pārbaudiet un iztīriet gaisa aizvara atveri degļa galos. Pārbaudiet un iztīriet vārsta atveres pie vārsta pamatnes. Degļu ārpusi tīrīšanai izmantojiet tērauda sārū suku. Tādējādi var nodrošināt to, ka visi degļa caurumi ir pilnīgi atvērti.

- ⚠ **UZMANĪBU:** tīrīšanas laikā nepaplašiniet degļa caurumus. ♦



GALVENO DEĢĻU NOMAĪŅA

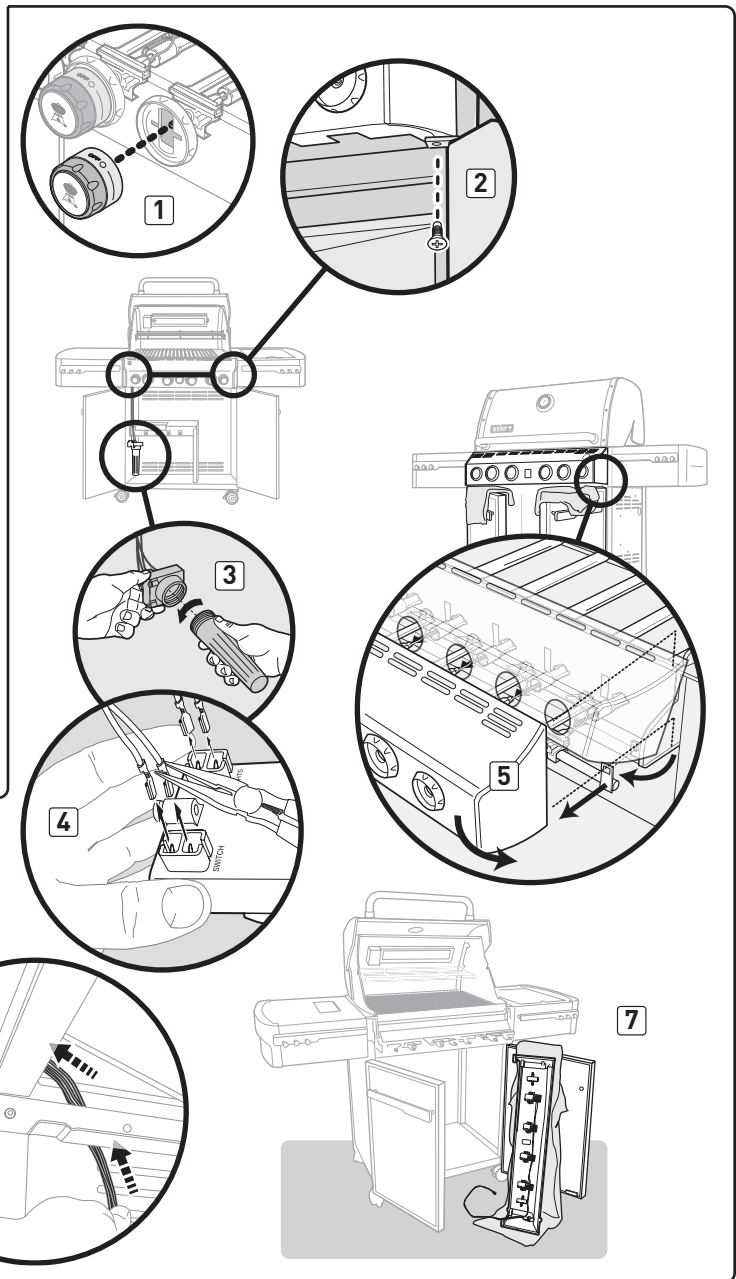
Piezīme: jūsu SUMMIT gāzes grilam ir jābūt izslēgtam un atdzisušam.

- Noslēdziet gāzes padevi pie gāzes avota.
- Atvienojiet gāzes padevi.
- Noņemiet cepšanas režģus.
- Noņemiet FLAVORIZER restes.
- Noņemiet kūpinātavas kasti (ja tāda ir iekļauta jūsu grila modeļa komplektācijā).

Noņemiet vadības paneli

Nepieciešamie instrumenti: skrūvgriezis, knaibles un dvielis.

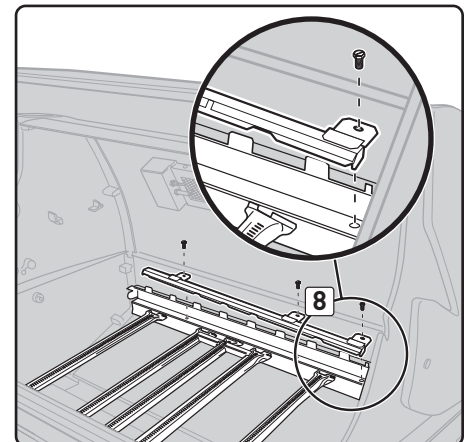
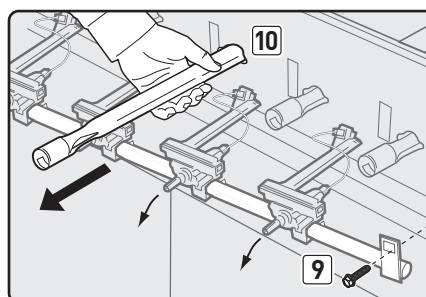
- Noņemiet degļu vadības pogas (1).
- Atveriet abas durtiņas. Ar skrūvgriezi izskrūvējiet skrūves no vadības paneļa apakšpusēs (2).
- Paceliet uz augšu un noņemiet bateriju korpusu, kas atrodas grila skapīša iekšpusē (3).
- Izmantojot knaibles ar smailiem galiem, atvienojiet vadu spaiļas no bateriju korpusa virspuses (4). Nevelciet aiz vadiem; atvienojiet tos, velkot aiz spailēm.
- Pārkāļiet abas durtiņas ar dvielēm.
- Šādi jūs pasargāsiet vadības paneli un durtiņas no skrāpējumiem, veicot nākamo darbību.**
- Sasveriet vadības paneli ar apakšējo malu uz priekšu. Nedaudz paceliet to uz augšu (5) un tad pagrieziet ar priekšpusi uz leju, un atbalstiet pret durtiņu augšējām malām. **(Rīkojieties uzmanīgi, lai nepārrautu un neatvienotu vadības paneļa gaismas diodzu vadus.)**
- Uzmanīgi izvelciet bateriju vadus no grila skapīša (6).
- Līdz galam atveriet labās puses durtiņas. Novietojiet vadības paneli uz grīdas, atslēdodot to pret labās puses durtiņām, kas pārklātas ar dvielī (7).



Noņemiet degļu caurules

Nepieciešamie instrumenti: 5/16" un 3/8" uzgriežngrieži.

- Izmantojot 5/16" uzgriežngriezi, izskrūvējiet skrūves, ar kurām nostiprināts CROSSOVER kanāls. Izņemiet CROSSOVER kanālu no cepšanas kastes aizmugurējās daļas (8).
- Izmantojot 3/8" uzgriežngriezi, izskrūvējiet skrūves, ar kurām kolektors piestiprināts pie cepšanas kastes. Velkot atvienojiet kolektoru no degļu caurulēm un ļaujiet tam nokarāties no grila skapīša (9). Neatvienojiet zilo vadu no kolektora kreisās malas.
- Caur cepšanas kastes priekšpusi izvelciet laukā vajadzīgās degļu caurules un nomainiet tās ar jaunām (10).



Noņemiet SEAR STATION degli

Lai noņemtu SEAR STATION degli, velciet degļa cauruli uz sevi. Tādējādi tā tiek atvienota no degļa caurules ierobežuma (11). Pēc tam pagrieziet cauruli pulksteņrādītāju kustības virzienā (12) tā, lai skrūvi caurules galā (13) būtu iespējams izvilkst cauri karstuma aizsarga atveres ierobežojumam (14). Kad degļa caurule ir atbrīvota, izņemiet to no cepšanas kastes (15).

Uzstādiet atpakaļ kolektoru

A) Lai uzstādītu atpakaļ kolektoru, veiciet sadaļā "Noņemiet degļu caurules" aprakstītās darbības apgrieztā secībā.

⚠ UZMANĪBU: Degļu atveres (16) ir jānovieto precīzi virs vārstu sprauslām (17). Pārļiecinieties, vai degļu cauruļu pretējie gali (18) ir precīzi ievietoti spraugās, kas atrodas cepšanas kastes aizmugurējā daļā. Pirms kolektora nostiprināšanas vietā pārbaudiet, vai montāža ir veikta pareizi.

⚠ BRĪDINĀJUMS: Ik reizi, atvienojot un atkal pievienojot kādu gāzes savienojumu, pārbaudiet, vai nenotiek gāzes noplūde. Skatiet nodaļu "GĀZES NOPLŪDES PĀRBAUDE."

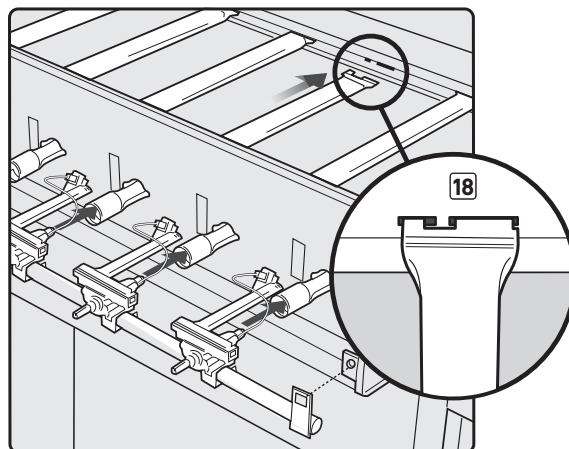
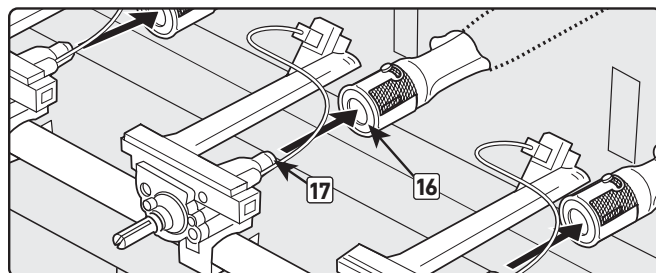
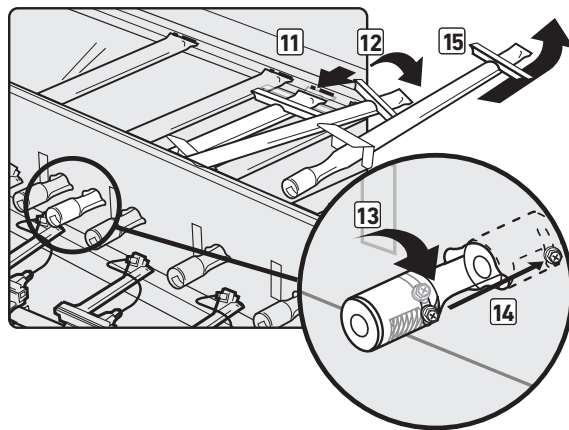
B) Uzstādiet atpakaļ cepšanas kastes sastāvdaļas (nav attēla).

Uzstādiet atpakaļ vadības paneli

A) Lai uzstādītu atpakaļ vadības paneli, veiciet sadaļā "Noņemiet vadības paneli" aprakstītās darbības apgrieztā secībā.

B) Pārbaudiet, vai vadi ir pievienoti pareizi. Skatiet nodaļu "APGAISMOJUMA FUNKCIJAS".

⚠ BRĪDINĀJUMS: Pirms lietotat grilu, pārļiecinieties, vai visas detaļas ir samontētas un pilnīgi nostiprinātas. Šī brīdinājuma neievērošana var izraisīt aizdegšanos, sprādzienu vai konstrukcijas bojājumus, kas var novest pie nopietniem vai pat nāvējošiem savainojumiem, kā arī pie mantas bojājumiem. ♦



SĀNU DEGLĀ APKOPE

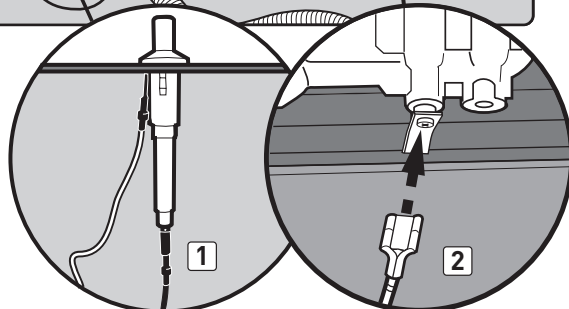
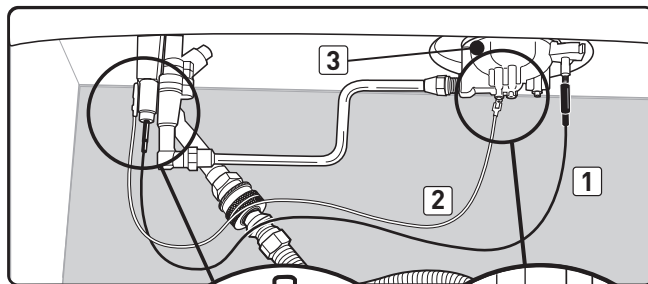
⚠ BRĪDINĀJUMS: visiem gāzes vadības un padeves vārstiem ir jābūt izslēgšanas pozīcijā.

Pārļiecinieties, vai melnais vads ir pievienots starp aizdedzinātāju un elektrodu.

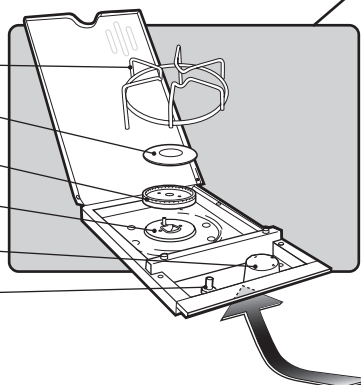
Pārļiecinieties, vai baltais vads ir pievienots starp aizdedzinātāju un zemējuma klipsi.

Dzirkstelei vajadzētu būt baltā/zilā krāsā, bet ne dzeltenai.

- A) Aizdedzinātāja vads (1)
- B) Zemējuma vads (2)
- C) Deglis (3) ♦



- Sānu degļa restes
- Sānu degļa vāciņš
- Sānu degļa gredzens un galva
- Aizdedzinātāja elektrod
- Vadības poga
- Aizdedzinātājs



IKGADĒJĀ APKOPE

Zirnekļu/kukaiņu sietu pārbaude un tīrīšana

Lai pārbaudītu zirnekļu/kukaiņu sietus, noņemiet vadības paneli. Ja uz sietiem ir putekļi vai netīrumi, noņemiet degļus, lai notīrītu sietus.

Viegli notīriet zirnekļu/kukaiņu sietus ar mīkstu saru suku (piemēram, ar vecu zobu birstīti).

⚠ UZMANĪBU: netīriet zirnekļu/kukaiņu ekrānus ar cietiem vai asiem instrumentiem. Nepārvietojiet zirnekļu/kukaiņu sietus un nepalieliniet ekrāna atvērumus.

Viegli uzsietiet pa degli, lai no degļa caurules izkristu gruži un netīrumi. Pēc zirnekļu/kukaiņu sietu un degļu notīrīšanas uzlieciet degļus.

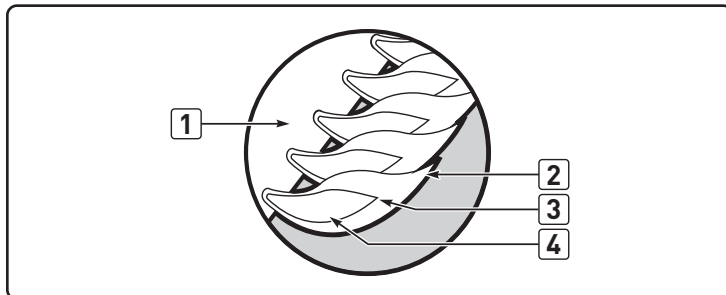
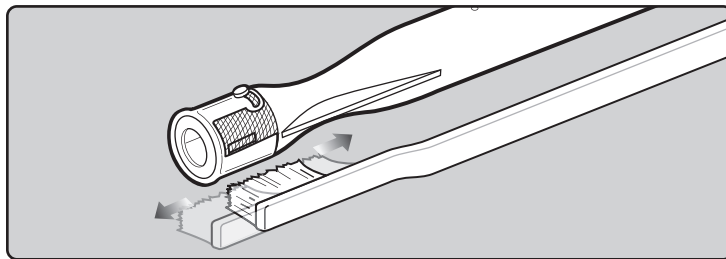
Ja zirnekļu/kukaiņu ekrānam radušies bojājumi vai tos nevar notīrīt, lūdzu, sazinieties ar klientu servisa pārstāvi savā reģionā vai izmantojiet mūsu vietnē sniegto kontaktinformāciju. Piesakieties www.weber.com.

Degļa liesmas veids

WEBER gāzes grīla degļi ir rūpnīcā iestatīti, lai iegūtu pareizo gaisa un gāzes maisījumu. Ir parādīts pareizais liesmas veids.

- A) Aizdedzinātāja caurule (1)
- B) Galiņi reizēm mirgo dzeltenā krāsā (2)
- C) Gaišzila (3)
- D) Tumšzila (4)

Ja šķiet, ka liesmas nenāk vienmērīgi caur degļa cauruli, izpildiet degļa tīrīšanas procedūras. ♦



UZMANĪBU: šim izstrādājumam ir veiktas drošības pārbaudes, un tas ir sertificēts lietošanai tikai attiecīgajā valstī.

Apskatiet valsts nosaukumu kastes ārpusē.

Šīs detaļas var būt gāzi saturošas vai gāzi dedzinošas sastāvdaļas. Lūdzu, sazinieties ar Weber-Stephen Products LLC, klientu apkalpošanas nodaļu, lai iegūtu informāciju par oriģinālajām Weber-Stephen Products LLC rezerves daļām.

BRĪDINĀJUMS: nemēģiniet veikt gāzi saturošu vai gāzi dedzinošu detaļu remontu, nesazinoties ar Weber-Stephen Products LLC, klientu apkalpošanas nodaļu. Ja neievērosiet šo brīdinājumu, jūs varat izraisīt aizdegšanos vai sprādzienu, tādējādi radot nopietnus miesas bojājumus vai nāvi, kā arī bojājumus mantai.

AUSTRIA

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

BELGIUM

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

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ISRAEL

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

ITALY

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

NETHERLANDS

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

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

SWITZERLAND

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

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

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

USA

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

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

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

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

weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com



SUMMIT

DUJINĖ KEPSNINĖ

Žemo slėgio dujinės kepsninės
savininko vadovas

E-470 · S-470

LP

LABAI SVARBU PERSKAIYTI ŠĮ NAUDOJIMO VADOVĄ
PRIEŠ NAUDOJANT ĮSIGYTĄ DUJINĘ KEPSNINĘ.



REGISTRUOKITĖS

šiandien

Atraskite kepimo malonumą:
registruokite savo SUMMIT dujinę
kepsninę ir gaukite specialaus turinio,
kuris pavers jus tikru kepimo virtuozu.

Registruotis paprasta – mes
užduosime kelis paprastus klausimus.
Per trumpiau nei dvi minutes
suaktyvinkite unikalų WEBER-ID ir
mėgaukitės WEBER sukauptomis
žiniomis ir rekomendacijomis. Juskite
įkvėpimą.



weber.com

⚠ PAVOJUS

Jei užuodžiate dujų kvapą:

- 1) Sustabdykite dujų tiekimą į prietaisą.
- 2) Užgesinkite degančią liepsną.
- 3) Atidarykite dangtį.
- 4) Jei kvapas išlieka, laikykitės toliau nuo prietaiso ir iš karto susisiekite su dujų tiekėju arba priešgaisrine tarnyba.

Nutekančios dujos gali sukelti gaisrą ar sprogimą, dėl ko galite sunkiai susižeisti, žūti ar sugadinti turtą.

⚠ ĮSPĖJIMAS: atidžiai atlikite visas nuotėkio tikrinimo procedūras, aprašytas naudojimo vadove, prieš kepsninę naudodami. Jas reikia atlikti net ir tuo atveju, jei kepsninę surinko pardavėjas.

⚠ ĮSPĖJIMAS: nedekite šio prietaiso, kol neperskaitėte DEGIKLIO UŽDEGIMAS skyrių, pateiktų naudojimo vadove.

NAUDOJIMUI TIK LAUKE.

PASTABA MONTUOTOJUI:
šias instrukcijas reikia palikti savininkui, kuris privalo jas laikyti ateičiai.

⚠ ĮSPĖJIMAS

- 1) Šalia šio ar kokio nors kito prietaiso nelaikykite ir nenaudokite benzino ar kokių nors kitų degių skysčių ar garų.
- 2) Nelaikykite neprijungto ir nenaudojamo dujų tiekimo baliono šalia šio ar kokio nors kito įrenginio.

CE:2531CS-0185
ID: 2531

Pasilikite naudotojo vadovą, kad galėtumėte perskaityti jį ateityje.
Jei turite klausimų, susisiekite su mumis.

LT - LITHUANIAN

⚠ PAVOJUS

Jei nesilaikysite šių naudojimo instrukcijos saugos nurodymų, įspėjimų ir nurodymų apie pavojus, galite patirti rimtų kūno sužalojimų arba sugadinti nuosavybę kilusio gaisro ar sprogimo metu.

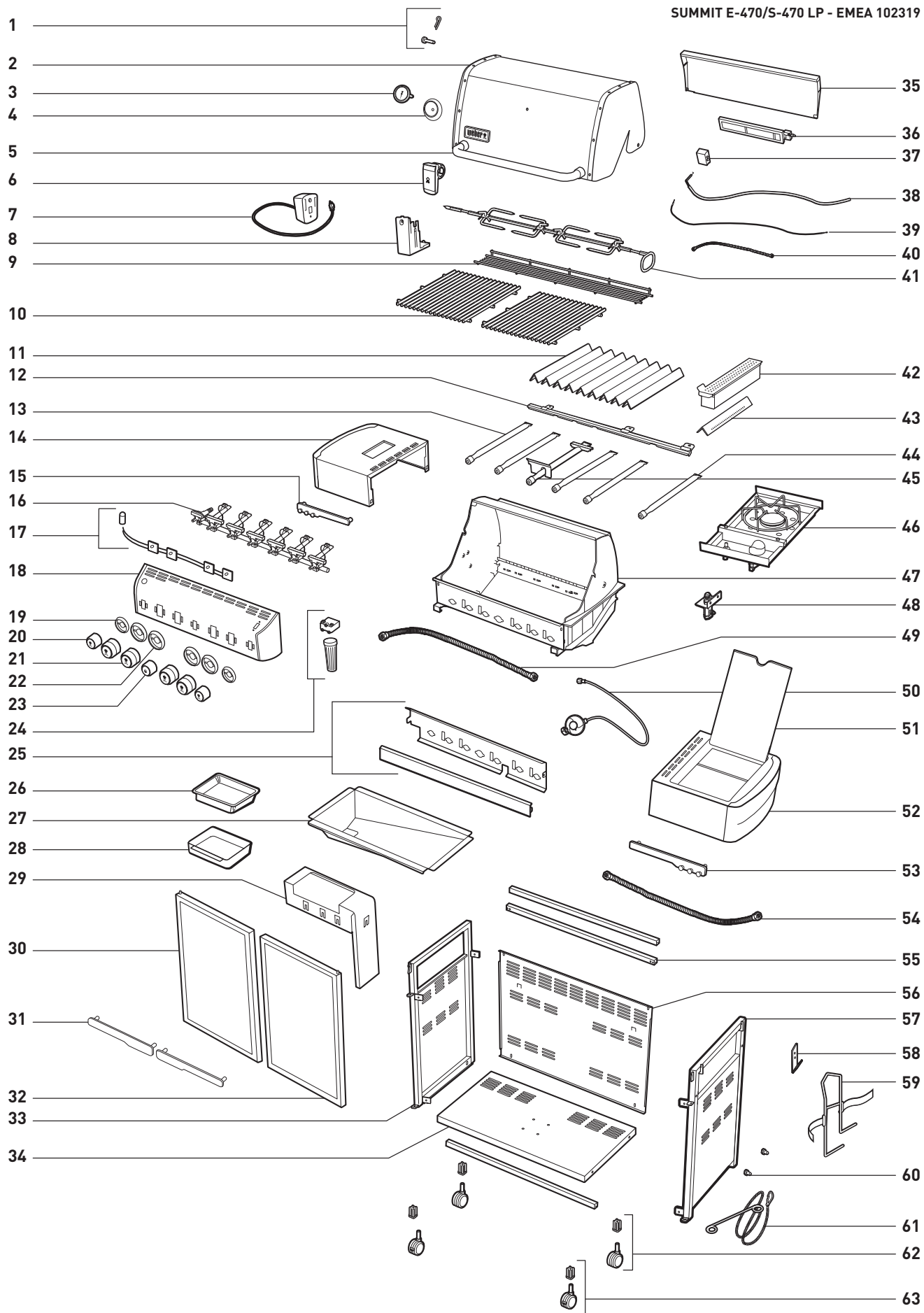
⚠ PERSPĖJIMAI

- ⚠ Vadovaukitės savo dujinės kepsninės modelio reguliatoriaus prijungimo instrukcijomis.
- ⚠ Prie kepsninės ar po ja nelaikykite atsarginio ar atjungto dujų tiekimo cilindro.
- ⚠ Nedėkite kepsninės dangčio ant jokio degaus paviršiaus arba į laikymo vietą po kepsnine.
- ⚠ Netinkamai surinktas įrenginys kelia pavojų. Atidžiai vykdykite vadove pateiktas surinkimo instrukcijas.
- ⚠ Po ilgo laikymo ir / arba nenaudojimo prieš naudojant "WEBER" reikia patikrinti, ar dujinėje kepsninėje nėra dujų nuotėkio ir degiklio užsikimšimų. Šioje naudojimo instrukcijoje rasite tinkamo naudojimo procedūras.
- ⚠ Nebandykite liepsnos pagalba tikrinti, ar yra dujų nuotėkis.
- ⚠ Nenaudokite savo "WEBER" dujinės kepsninės, jei iš žarnų nuteka dujos.
- ⚠ Maždaug 60 cm atstumu nuo kepsninės šonų ir galinės dalies neturi būti jokių degių objektų.
- ⚠ Jūsų "WEBER" dujinė kepsninė neskirta naudoti vaikams. Pasiekiamos kepamojo rėmo dalys gali būti labai karštos. Ją naudodami žiūrėkite, kad maži vaikai būtų atokiau.
- ⚠ Kepdami maistą "WEBER" dujinėje kepsninėje būkite atidūs ir atsargūs. Kepimo ar valymo metu prietaisas bus karštas, todėl negalima palikti jo be priežiūros ar judinti, kai veikia.
- ⚠ Jei kepimo metu degikliai užgęsta, užsukite visas dujų sklendes. Atidenkite dangtį ir palaukite penkias minutes prieš bandydami iš naujo užkurti degiklius. Laikykites instrukcijų.
- ⚠ Savo "WEBER" dujinėje kepsninėje nenaudokite anglių, medžio briketų ar lavos akmenų.
- ⚠ Kepdami nesilenkite virš atviros kepsninės, nedėkite rankų ar pirštų ant priekinio kepimo dėžės krašto.
- ⚠ Jei pliūptelėjo liepsna, patraukite maistą nuo liepsnos, kol ji užges.
- ⚠ Jei užsidega riebalai, išjunkite degiklį ir palikite dangį uždarytą, kol ugnis užges.
- ⚠ "WEBER" dujų kepsninę reikia reguliariai kruopščiai valyti.
- ⚠ Valydami vožtuvus ir degiklius neaplaškite angų ar prievadų.
- ⚠ Skysto propano dujos nėra gamtinės dujos. Bandant suskystinto propano dujiniame įrenginyje naudoti gamtines dujas gali kilti pavojus, be to, nustos galioti įrenginiui teikiama garantija.
- ⚠ Įlenktas ar surūdijęs dujų tiekimo cilindras gali būti pavojingas, jį turi patikrinti jūsų dujų tiekėjas. Nenaudokite dujų tiekimo cilindro, jei vožtuvas yra pažeistas.
- ⚠ Nors gali atrodyti, kad jūsų dujų tiekimo cilindras yra tuščias, jame vis tiek gali būti likusių dujų. Cilindrą reikia transportuoti ir laikyti laikantis visų atitinkamų saugos priemonių.
- ⚠ Jokiomis aplinkybėmis nebandykite atjungti dujų reguliatoriaus arba dujų jungčių, kol naudojātės kepsnine.
- ⚠ Kai dirbate su kepsnine, mūvėkite karščiui atsparias kepimo pirštines arba kitas pirštines (atitinkančias EN 407 standartą ir priskirtas 2 arba aukštesnei sąlytinės šilumos klasei).
- ⚠ Nenaudokite šio kepamojo rėmo, jei nėra visų dalių. Prietaisą reikia pilnai surinkti laikantis instrukcijų, laikantis instrukcijų, pateiktų skyriuje "Surinkimo instrukcija".
- ⚠ Į spintą nedėkite kuro bako.
- ⚠ Nemontuokite šio modelio kepsninės integruotoje arba įstumiamoje konstrukcijoje. Nepaisant šio įspėjimo gali kilti gaisras ar sprogimas, kurio metu galima sunkiai ar net mirtinai susižaloti ir sukelti turtinę žalą. ♦

ĮSPĖJIMAI	2	ŠONINIO DEGIKLIO UŽDEGIMAS	20
TURINYS	3	IR NAUDOJIMAS	20
IŠSKLEISTAS VAIZDAS	4	ŠONINIO DEGIKLIO UŽDEGIMAS	20
GARANTIJA	5	KAIP UŽGESINTI LIEPSNĄ	20
BENDROSIOJOS INSTRUKCIJOS	6	ŠONINIO DEGIKLIO UŽDEGIMAS RANKINIŲ BŪDU	20
LAIKYMAS	6	KAIP UŽGESINTI LIEPSNĄ	20
NAUDOJIMAS	7	“SEAR STATION” UŽDEGIMAS	21
DARBO SU DUJOMIS INSTRUKCIJOS	7	IR NAUDOJIMAS	21
SAUGAUS DARBO SU SKYSTO PROPANO		“SEAR STATION” DEGIKLIO UŽDEGIMAS	21
DUJŲ CILINDRAIS PATARIMAI	7	KAIP UŽGESINTI LIEPSNĄ	21
CILINDRO SUMONTAVIMAS	8	“SEAR STATION” DEGIKLIO UŽDEGIMAS RANKINIŲ BŪDU	22
CILINDRO SUMONTAVIMO VIETOS VARIANTAI	8	KAIP UŽGESINTI LIEPSNĄ	22
SKYSTO PROPANO DUJŲ CILINDRO PRIJUNGIMAS	9	“SEAR STATION” NAUDOJIMAS	22
PATIKRINIMAS, AR NĖRA NUOTĖKIO	10	RŪKYKLOS DEGIKLIO	23
PATIKRINIMAS, AR NĖRA DUJŲ NUOTĖKIO	11	UŽDEGIMAS IR NAUDOJIMAS	23
SKYSTO PROPANO DUJŲ CILINDRO PRIPILDYMAS	13	RŪKYKLOS DEGIKLIO UŽDEGIMAS	23
VĖL PRIJUNKITE SKYSTO PROPANO DUJŲ CILINDRĄ	13	KAIP UŽGESINTI LIEPSNĄ	23
APŠVIETIMAS	13	RŪKYKLOS DEGIKLIO UŽDEGIMAS RANKINIŲ BŪDU	24
ŠVIEČIANČIOS VALDYMO RANKENOS	13	KAIP UŽGESINTI LIEPSNĄ	24
PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI KEPSNINĘ	14	RŪKYKLOS NAUDOJIMAS	25
IŠTRAUKIAMAS RIEBALŲ SURINKIMO DĖKLAS		RŪKYKLOS VALYMAS	25
IR VIENKARTINIS RINKTUVAS	14	SUKAMO IEŠMO DEGIKLIO	26
ŽARNOS PATIKRINIMAS	14	UŽDEGIMAS IR NAUDOJIMAS	26
UŽDEGIMAS KIBIRKŠTIMI	15	SUKAMO IEŠMO DEGIKLIO UŽDEGIMAS	26
PAGRINDINIO DEGIKLIO UŽDEGIMAS	16	KAIP UŽGESINTI LIEPSNĄ	26
IR NAUDOJIMAS	16	SUKAMO IEŠMO DEGIKLIO UŽDEGIMAS RANKINIŲ BŪDU	27
PAGRINDINIO DEGIKLIO UŽDEGIMAS	16	KAIP UŽGESINTI LIEPSNĄ	27
KAIP UŽGESINTI LIEPSNĄ	16	SVARBIOS APSAUGOS PRIEMONĖS	28
PAGRINDINIO DEGIKLIO UŽDEGIMAS RANKINIŲ BŪDU	17	SUKIMO IEŠMO NAUDOJIMAS	28
KAIP UŽGESINTI LIEPSNĄ	17	MAISTO KEPIMAS ANT IEŠMO	29
NAUDINGI KEPIMO PATARIMAI	18	SUKAMO IEŠMO VARIKLIO LAIKYMAS	29
PAŠILDYMAS	18	SUKAMO IEŠMO LAIKYMAS	29
KEPIMAS UŽDENGUS DANGČIU	18	TRIKČIŲ DIAGNOSTIKA	30
LAŠAI IR RIEBALAI	18	ŠONINIO DEGIKLIO TRIKČIŲ DIAGNOSTIKA	30
“FLAVORIZER” SISTEMA	18	“SEAR STATION” TRIKČIŲ DIAGNOSTIKA	31
“SEAR STATION”	18	SUKAMO IEŠMO TRIKČIŲ DIAGNOSTIKA	31
KEPIMO METODAI	19	TECHNINĖ PRIEŽIŪRA	32
TIESIOGINIS KEPIMAS	19	VALYMAS	32
NETIESIOGINIS KEPIMAS	19	SAUGOKITE NERŪDIJANČIOJO PLIENO PAVIRŠIUS	32
		“WEBER” EKRANAI NUO VABZDŽIŲ IR VORŲ	32
		DEGIKLIO VAMZDELIO VALYMAS	32
		PAGRINDINIŲ DEGIKLIŲ NUĖMIMAS	33
		ŠONINIO DEGIKLIO PRIEŽIŪRA	35
		METINĖ PRIEŽIŪRA	35

IŠSKLEISTAS VAIZDAS

SUMMIT E-470/S-470 LP - EMEA 102319



WEBER pažadas (10 metų savanoriška garantija EMEA šalyse)

WEBER didžiuojasi dviem dalykais: gaminamomis ilgalaikėmis kepsninėmis ir nepriekaištingu klientų aptarnavimu.

Dėkojame, kad įsigijote WEBER produktą. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, ir jos tarptautiniai verslo padaliniai (išvardyti šio vadovo pabaigoje) („WEBER“) didžiuojasi tiekiamais saugiais, patikimais ir ilgaamžiais produktais.

Teikiama WEBER savanoriška garantija jums nieko nekainuoja. Joje rasite informacijos, kurios reikės tuo mažai tikėtiniu atveju, jei jūsų WEBER produktą reikėtų remontuoti arba keisti dėl gedimo ar defekto.

Pagal galiojančius įstatymus, Savininkas turi tam tikras teises tuo atveju, jei šis produktas turėtų defektų. Tos teisės gali apimti papildomus veiksmus arba pakeitimą, sumokėtos kainos padengimą ir pinigų grąžinimą. Pavyzdžiui, kai kuriose Europos Sąjungos šalyse tai yra privalomos dviejų metų statutinės teisės, kurios įsigalioja nuo tos dienos, kai produktas parduodamas. Ši ir kitos statutinės teisės garantuojamos nepriklausomai nuo mūsų savanoriškos garantijos nuostatų. Ši savanoriška garantija suteikia papildomas teises Savininkui, kurios nepriklauso nuo statutinių nuostatų.

WEBER savanoriška garantija

WEBER garantuoja savo produkto pirkėjui (arba, jei produktas buvo padovanotas arba gautas per reklaminių akciją, – asmeniui, kuriam jis buvo padovanotas) („Savininkas“), kad WEBER produktas neturės medžiagų ir gamybos defektų dešimt (10) metų nuo pirkimo datos, jei jis bus sumontuotas ir eksploatuojamas laikantis nurodymų, pateikiamų pridedamame savininko vadove. (Pastaba: jei pametėte savo WEBER savininko vadovą, kopiją rasite internete, svetainėje www.weber.com.) Ši garantija galioja Europoje, Artimuosiuose Rytuose ir Afrikoje (EMEA šalyse). WEBER sutinka suremontuoti arba pakeisti dalį, kurioje yra medžiagos arba gamybos defektų, pagal apribojimus, atsakomybės atsisakymo nuostatas ir išimtis, išvardytas toliau. IKI VISOS PAGAL ĮSTATYMUS LEISTINOS APIMTIES ŠI GARANTIJA GALIOJA TIK PIRMAJAM PIRKĖJUI IR NĖRA PERDUODAMA VĖLESNIEMS NAUDOTOJAMS, IŠSKYRUS TUO ATVEJU, JEI ĮRENGINYS YRA DOVANOJAMAS ARBA PERDUODAMAS REKLAMINĖS AKCIJOS LAIMĖTOJUI, KAIP TAI APIBRĖŽTA PIRMIAU. WEBER didžiuojasi savo produktais ir su džiaugsmu jums teikia pirmiau apibūdintą savanorišką garantiją dėl kepsninės ar atitinkamų jos dalių medžiagų defektų, išskyrus įprastą nusidėvėjimą.

• „Įprastas nusidėvėjimas“ apima kosmetinį ir kitą neesminį išvaizdos pasikeitimą, kuris gali atsirasti dėl ilgalaikio kepsninės naudojimo, tokį kaip paviršiaus rūdijimas, įlenkimai, subraižymai ir pan.

Tačiau WEBER laikysis šios savanoriškos garantijos kepsninei ar atitinkamoms jos dalims, kai žala padaroma arba jos veikimas sutrinka dėl medžiagos defekto.

• „Medžiagos defektas“ apima atskirų dalių prarūdijimą arba pradegimą, arba būklę, kai nebegalite saugiai ir tinkamai naudotis kepsnine.

Savininko atsakomybė pagal šią savanorišką garantiją ir garantijos išimtis

Kad būtų galima užtikrinti tinkamą garantijos galiojimą, svarbu (bet neprivaloma) užregistruoti savo WEBER produktą interneto svetainėje www.weber.com. Išsaugokite originalų pirkimo kvitą ir (arba) sąskaitą faktūrą, nes kreipiantis dėl garantinio aptarnavimo reikia pateikti pirkimą patvirtinančius

dokumentus. Prieš nagrinėjant pareiškimą dėl garantinio aptarnavimo WEBER taip pat reikės nuotraukų, įrodančių bet kokį įtariamą defektą, ir serijos numerio, nurodyto ant kepsninės. Jūsų WEBER produkto registracija patvirtina jums taikomą garantiją ir užtikrina tiesioginį jūsų ryšį su WEBER tuo atveju, jei jums reikėtų su jumis susisiekti.

Pirmiau nurodyta savanoriška garantija taikoma tik tuo atveju, jei Savininkas tinkamai rūpinasi WEBER produktu, laikosi surinkimo, naudojimo ir prevencinės priežiūros procedūrų, kaip tai yra apibrėžta pridedamame savininko vadove, išskyrus atvejį, jei Savininkas gali įrodyti, kad medžiagos defektas ar trūkis nėra susijęs su pirmiau išvardytą įsipareigojimų nesilaikymu. Jei gyvenate netoli jūros arba įrenginys stovi prie baseino, jį reikia reguliariai nuplauti ir nuvalyti išorinius paviršius, kaip tai numatyta savininko vadove.

Ši savanoriška garantija negalioja, jei esama pažeidimų, prietaiso spalva pasikeitė ir (ar) atsirado rūdžių, už kurias WEBER negali atsakyti, jei jų atsirado dėl šių priežasčių:

- netinkamas naudojimas, pakeitimas, modifikavimas, naudojimas ne pagal paskirtį, vandalizmas, aplaidumas, netinkamas surinkimas ar montavimas, tinkamų ir įprastų priežiūros procedūrų grafiko nesilaikymas;
- vabzdžių (pvz., vorų) ir graužikų (pvz., voverių) pažeidimai, įskaitant (bet neapsiribojant) dujų žarnų pažeidimus;
- kontaktas su druskingu oru ir (arba) chloro šaltiniais, pvz., baseiniais, karštomis voniomis;
- ekstremalios oro sąlygos, tokios kaip kruša, uraganas, žemės drebėjimas, cunamis, štormas, tornadas ar audra;
- rūgštus lietaus poveikis bei kiti aplinkos veiksniai.

Naudojant ir (ar) montuojant jį jūsų WEBER produktą ne originalias WEBER dalis, ši savanoriška garantija nustos galioti ir nebus taikoma jokiems dėl to atsiradusiems pažeidimams. Jei dujinės kepsninės modifikavimas atliekamas ne WEBER įgaliotojo techninės priežiūros specialisto ir be WEBER leidimo, savanoriška garantija negalios.

Kreipimasis dėl garantinio remonto

Jei manote, kad jūsų komponentui galioja ši savanoriška garantija, susisiekite su savo pardavėju. Jei reikia, taip pat galite susisiekti su WEBER klientų aptarnavimo tarnyba pagal mūsų svetainėje (www.weber.com) nurodytą kontaktinę informaciją. Išnagrinėjusi jūsų atvejį WEBER savo nuožiūra suremontuos arba pakeis defektų turinčią dalį, kuriai galioja ši savanoriška garantija. Jei suremontuoti arba pakeisti dalies bus neįmanoma, WEBER savo nuožiūra gali pasirinkti pakeisti kepsninę nauja tokios pačios arba didesnės vertės kepsnine. WEBER gali prašyti grąžinti dalis apžiūrai, tokiu atveju siuntimo išlaidas iš anksto apmokės Savininkas. Jei defektui galioja garantija, Savininkui siuntimo išlaidos bus atlygintos. Jei reikia kreiptis į pardavėją, turėkite su savimi tokią informaciją:

- pirkimą įrodančius dokumentus;
- tariamo defekto nuotraukas;
- gaminio serijos numerį.

Atsakomybės neprisiėmimas
IŠSKYRUS ŠIAME SAVANORIŠKO GARANTIJOS PAREIŠKIME APIBRĖŽTĄ GARANTIJĄ IR ATSAKOMYBĖS NEPRISIĖMIMO TEKSTĄ,

NETEIKIAMOS JOKIOS KITOKIOS GARANTIJOS AR SAVANORIŠKI GARANTINIAI PAREIŠKIMAI, IŠEINANTYS UŽ STATUTINĖS WEBER ATSAKOMYBĖS PAREIŠKIMŲ RIBŲ. ŠIS SAVANORIŠKOS GARANTIJOS PAREIŠKIMAS TAIP PAT NERIBOJA ARBA NEATMETA SITUACIJŲ AR PAREIŠKIMŲ, KAI WEBER TURI JURIDINIŲ ĮSIPAREIGOJIMŲ, KAIP TAI APIBRĖŽIA GALIOJANTYS ĮSTATYMAI.

JOKIOS GARANTIJOS NEBEGALIOS PRAEJUS DEŠIMČIAI (10) METŲ NUO ŠIOS SAVANORIŠKOS GARANTIJOS ĮSIGALIOJIMO DATOS. WEBER NEBUS PRIVALOMOS JOKIOS KITOKIOS JOKIO KITO ASMENS PATEIKTOS GARANTIJOS, ĮSKAITANT PARDAVĖJĄ AR PERPARDAVĖJĄ (PVZ., „IŠPLĖSTINĖS GARANTIJOS“). VIENINTELĖ ŽALOS ATLYGINIMO PRIEMONĖ PAGAL ŠIĄ SAVANORIŠKĄ GARANTIJĄ YRA PRODUKTO AR JO DALIES SUREMONTAVIMAS ARBA PAKEITIMAS.

JOKIU ATVEJU BET KOKIA SUMA, GRAŽINTA PAGAL ŠIĄ SAVANORIŠKĄ GARANTIJĄ, NEBUS DIDESNĖ UŽ SUMĄ, SUMOKĖTĄ UŽ PARDUOTĄ WEBER PRODUKTĄ.

DALIMS IR PRIEDAMS, PAKEISTIEMS PAGAL ŠIĄ SAVANORIŠKĄ GARANTIJĄ, GARANTIJA GALIOS TIK LIKUSIAI DALIAI IŠ PIRMIAU NURODYTŲ DEŠIMTIES (10) SAVANORIŠKOS GARANTIJOS GALIOJIMO METŲ.

ŠIS APRIBOJIMAS NETAIKOMAS SĄMONINGO IR BENDROJO DIDELIO APLAUDUMO ATVEJAIS BEI TAIS ATVEJAIS, KAI BUVO SUŽALOTI ŽMONĖS AR KILO PAVOJUS ŽMONIŲ GYVYBEI, NEPRIKLAUSOMAI NUO TO, AR TOKS SUŽALOJIMAS BUVO PATIRTAS DĖL WEBER AR JOS JURIDINIŲ ATSTOVŲ IR TARPININKŲ KALTĖS.

ŠI SAVANORIŠKA GARANTIJA GALIOJA TIK PRIVAČIOJE APLINKOJE NAUDOJAMOMS WEBER KEPSNINĖMS, JI NEGALIOJA KEPSNINĖMS, NAUDOJAMOMS KOMERCINĖJE APLINKOJE, BENDRUOMENINIUOSE RENGINIUOSE IR PAN., ĮSKAITANT RESTORANUS, VIEŠBUČIUS, KURORTUS AR NUOMOJAMAS PATALPAS.

LAIKAS NUO LAIKO WEBER GALI PAKEISTI SAVO PRODUKTŲ DIZAINĄ. JOKS ŠIOS SAVANORIŠKOS GARANTIJOS PAREIŠKIMAS NEGALI BŪTI TRAKTUOJAMAS KAIP WEBER ĮSIPAREIGOJIMAS ĮTRAUKTI TOKIUS DIZAINO PAKEITIMUS Į ANKŠČIAU PAGAMINTUS PRODUKTUS, IR TOKIE PAKEITIMAI NEBUS VERTINAMI KAIP PRIPAŽINIMAS, KAD ANKSTESNIS DIZAINAS TURĖJO DEFEKTŲ.

Papildomos kontaktinės informacijos ieškokite Tarptautinių padalinių sąrašė šio savininko vadovo pabaigoje.



BENDROSIOS INSTRUKCIJOS

Jūsų "WEBER" dujinė kepsninė yra nešiojamas, lauke naudojamas kepimo prietaisas. Su "WEBER" dujine kepsnine galite kepti, skrudinti, šildyti ir troškinti maistą bei išgauti tokį skonį, kurį sunku atkartoti ruošiant maistą įprastoje virtuvėje. Uždarius dangtį "FLAVORIZER" juostos suteikia maistui lauke gaminto maisto skonį.

"WEBER" dujinė kepsninė yra nešiojama, todėl ją nesunkiai pernešite į norimą vietą sode ar verandoje. Tai reiškia, kad galite vežtis "WEBER" dujinę kepsninę su savimi, jei persikeliate į kitą vietą.

Skysto propano (LP) dujos yra panaudojamos greičiau ir su jomis kepimo procesą galima valdyti geriau negu naudojant anglis.

- Šiose instrukcijose pateikiami minimalūs "WEBER" dujinės kepsninės sumontavimo reikalavimai. Taigi prieš naudodamiesi savo "WEBER" dujine kepsnine juos atidžiai perskaitykite.
- Prietaisas neskirtas naudoti vaikams.
- Nejunkite prie gamtinių dujų tiekimo šaltinio (miesto dujų linijos). Vožtuvai ir angos yra skirtos naudoti būtent su skysto propano dujomis.
- Nenaudokite su anglies briketais ar lavos akmenimis.
- Naudokite tik 3-13 kg skysto propano dujų cilindrus.
- Jungtinėje Karalystėje šiame prietaise turi būti sumontuotas reguliatorius, atitinkantis BS 3016 reikalavimus, su nominaliu 37 milibarų išvadu. (Jis pateikiamas kartu su kepsnine.)
- Nesusukite žarnos.
- Žarnos ilgis neturi viršyti 1,5 metro.

- Rekomenduojame keisti WEBER dujinės kepsninės dujų tiekimo žarną kas 5 metus. Kai kuriose šalyse reikalaujama dujų tiekimo žarną keisti dažniau nei po 5 metų. Tokiu atveju galioja konkrečios šalies reikalavimai.
- Vartotojas negali keisti gamintojo užplombuotų detalių.
- Modifikuoti prietaisą yra pavojinga.
- Galima naudoti tik šalyje patvirtintą žemo slėgio dujų tiekimo žarną ir reguliatorių.
- Atsarginiai slėgio reguliatoriai ir žarnų mechanizmai turi būti nurodyti lauke naudojamo dujinio kepimo prietaiso gamintojo. ♦

LAIKYMAS

- Jei "WEBER" dujinės kepsninės nenaudojate, užsukite dujų tiekimo cilindro vožtuvą.
- Kai laikote "WEBER" dujinę kepsninę patalpoje, atjunkite dujų tiekimo liniją. Patį dujų cilindą laikykite lauke gerai vėdinamoje vietoje.
- Jei neatjungiate dujų tiekimo cilindro nuo "WEBER" dujinės kepsninės, visą kepsninę ir dujų tiekimo cilindrą laikykite lauke gerai vėdinamoje vietoje.
- Dujų tiekimo cilindrus reikia laikyti lauke gerai vėdinamoje vietoje, vaikams nepasiekiamoje vietoje. Atjungto dujų tiekimo cilindro nelaikykite pastate, garaže ar kokioje nors kitoje uždaroje vietoje. ♦

NAUDOJIMAS

⚠ PERSPĖJIMAS: šis prietaisas skirtas naudoti tik lauke, jo negalima naudoti garaže, įstiklintose verandose, verandose ar priegangiuose su stogu.

BENDROSIOS INSTRUKCIJOS

- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** “WEBER” dujinės kepsninės negalima naudoti po neapsaugotų degių stogu ar altana.
- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** 60 cm atstumu nuo kepsninės priekio, šonų ir galo neturi būti degių medžiagų.
- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** Jūsų “WEBER” dujinė kepsninė neskirta montuoti mobiliuose nameliuose ant ratų ar laivuose.
- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** naudojant visa kepsninė įkaista. Nepalikite jos be priežiūros.
- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** laikykite elektros laidus ir dujų tiekimo žarną patraukę nuo įkaitusių paviršių.

- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** valykite kepimo zoną, kad ant jos nebūtų degių garų ir skysčių, pvz., benzino, alkoholio ir pan., ar degių medžiagų.
- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** Prie “WEBER” dujinės kepsninės niekada nelaikykite papildomų (atsarginių) dujų tiekimo cilindrus.
- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** šis prietaisas labai įkaista. Jei aplink yra vaikų ar senyvo amžiaus žmonių, elkitės labai atsargiai.
- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** nekilnokite veikiančio prietaiso.
- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** Kai dirbate su kepsnine, mūvėkite karščiui atsparias kepimo pirštines arba kitas pirštines (atitinkančias EN 407 standartą ir priskirtas 2 arba aukštesnei sąlytinės šilumos klasei). ♦

DARBO SU DUJOMIS INSTRUKCIJOS

SAUGAUS DARBO SU SKYSTO PROPANO DUJŲ CILINDRAIS PATARIMAI

- Skysto propano (LP) dujos yra naftos produktas, toks pats kaip benzinai ir gamtinės dujos. Skysto propano dujos normalioje temperatūroje ir esant normaliam slėgiui yra dujų pavidalo. Esant vidutiniam slėgiui cilindre skysto propano dujos yra skystos. Slėgį išleidus, skystis greitai išgarinamas ir virsta garais.
- Skysto propano dujos kvepia panašiai kaip gamtinės dujos. Visada turėkite šį kvapą omenyje.
- Skysto propano dujos yra sunkesnės už orą. Nutekėjusios dujos gali kauptis žemose vietose ir neleisti išsisklaidyti.
- Skysto propano dujų cilindrus sumontuoti, transportuoti ir laikyti galima tik pastatytą stačiai. Jo negalima numesti arba elgtis su juo neatsargiai ir neapgalvotai.
- Niekada nelaikykite ir netransportuokite skysto propano dujų cilindro vietose, kur temperatūra gali siekti 51 °C (būtų per karšta jį suimti ranka: pvz., nepalikite cilindro mašinoje karštą dieną).
- Su “tuščiais” skysto propano dujų cilindrais elkitės taip pat atsargiai, kaip ir su pilnais. Net jei cilindre nėra skysčio, jame vis dar gali būti likę slėgio veikiamų dujų. Prieš atjungdami visada uždarykite cilindro vožtuvą.
- Nenaudokite pažeisto skysto propano dujų cilindro. Įlenkti arba aprūdiję cilindrai bei cilindrai su pažeistu vožtuvu gali kelti pavojų, todėl juos reikia nedelsiant pakeisti naujais.
- Kiekvieną kartą prijungus cilindrus reikia tikrinti jungtį, kur žarna prijungiama prie cilindro, ar nuteka skysto propano dujos. Pavyzdžiui, tikrinkite kiekvieną kartą, kai cilindras pripildomas.
- Reguliatorių montuokite atsukę mažąją vėdinimo angą žemyn, kad joje nesikaupytų vanduo. Šioje angoje neturi būti purvo, riebalų, vabzdžių ir pan. ♦

ŠALIS	DUJŲ TIPAS IR SLĖGIS
Bulgarija, Kipras, Čekijos Respublika, Danija, Estija, Suomija, Vengrija, Islandija, Latvija, Lietuva, Malta, Nyderlandai, Norvegija, Rumunija, Slovakijos Respublika, Slovėnija, Švedija, Turkija	I ₃ B/P – 30 mbar
Belgija, Prancūzija, Graikija, Airija, Italija, Liuksemburgas, Portugalija, Ispanija, Šveicarija, Jungtinė Karalystė	I ₃ , – 28–30 / 37 mbar
Lenkija	I ₃ P – 37 mbar
Austrija, Vokietija	I ₃ B/P – 50 mbar

SUVARTOJIMO DUOMENYS				
	Propanas kW	Butanas kW	Propanas g/h	Butanas g/h
SUMMIT 420	18,0	20,2	1287	1470
SUMMIT 460	22,5	26,2	1608	1907
SUMMIT 470	26,0	30,2	1858	2198

VOŽTUVO ANGOS DYDIS			
Suskystintos naftos dujos			
	I ₃ B/P – 30 mbar	I ₃ , – 28–30 / 37 mbar	I ₃ B/P – 50 mbar
PAGRINDINIO DEGIKLIO VOŽTUVAS			
SUMMIT 420	0,99	0,96	0,86
SUMMIT 460	0,99	0,96	0,86
SUMMIT 470	0,99	0,96	0,86
ŠONINIO DEGIKLIO VOŽTUVAS			
SUMMIT 420	0,98	0,94	0,85
SUMMIT 460	netaikoma	netaikoma	netaikoma
SUMMIT 470	0,98	0,94	0,85
SKRUDINIMO DEGIKLIO VOŽTUVAS			
SUMMIT 420	netaikoma	netaikoma	netaikoma
SUMMIT 460	0,91	0,85	0,79
SUMMIT 470	0,91	0,85	0,79
RŪKYKLOS DEGIKLIO VOŽTUVAS			
SUMMIT 420	netaikoma	netaikoma	netaikoma
SUMMIT 460	0,74	0,70	0,66
SUMMIT 470	0,74	0,70	0,66
INFRARAUDONŲJŲ SPINDULIŲ DEGIKLIO VOŽTUVAS			
SUMMIT 420	netaikoma	netaikoma	netaikoma
SUMMIT 460	0,94	0,86	0,82
SUMMIT 470	0,94	0,86	0,82

CILINDRO SUMONTAVIMAS

Įsigykite dujų pripildytą cilindrą iš savo dujų tiekėjo

Cilindrą sumontuoti, transportuoti ir laikyti galima tik pastatytą stačiai. Saugokite, kad cilindras niekada nenukristų, su juo visada elkitės atsargiai. Nelaikykite cilindro aukštesnėse nei 51 ° C temperatūrose (kur būtų per karšta jį suimti ranka). Pavyzdžiui, nepalikite cilindro mašinoje karštomis dienomis. (Žr. sk. "SAUGUS SKYSTO PROPANO DUJŲ CILINDRŲ NAUDOJIMAS"). ♦

CILINDRO SUMONTAVIMO VIETOS VARIANTAI

Galite cilindrą sumontuoti prie dešinės šoninės plokštės naudodami cilindro laikiklį arba pastatyti cilindrą ant žemės. Cilindras turi būti pagrindo spintos išorėje, kepsninės dešinėje. Nemontuokite cilindro pagrindo spintos viduje.

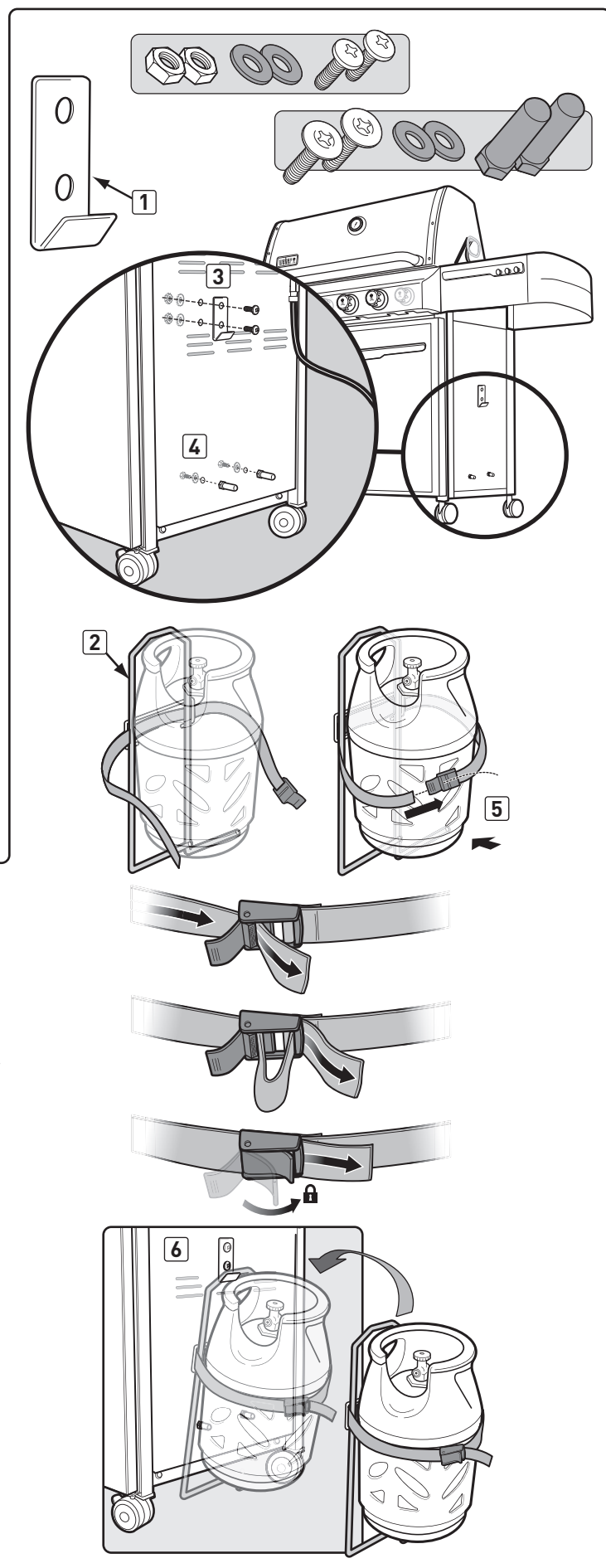
Cilindro laikiklio sumontavimas

Ko jums prireiks: cilindro laikiklio rėmo (1) ir cilindro laikiklio (2).

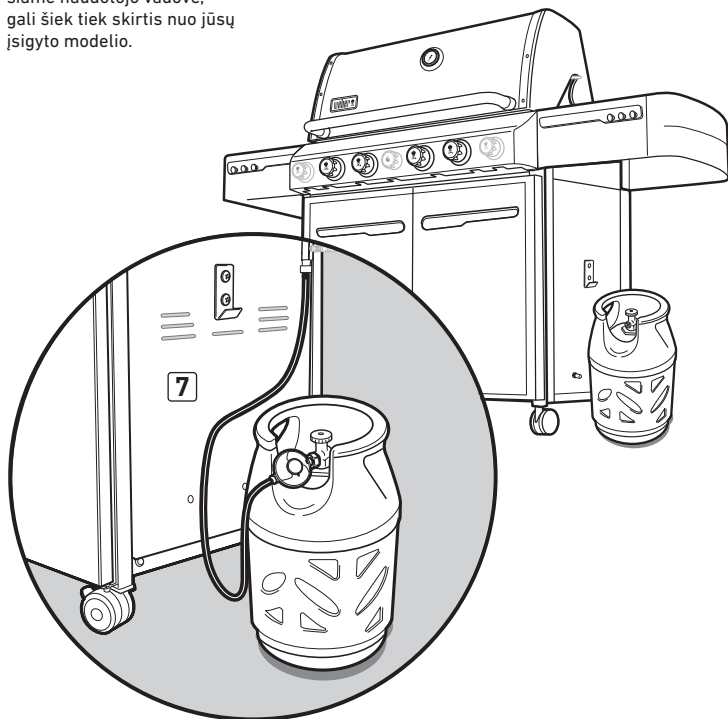
- Nustatykite cilindro laikiklio rėmą ant kepsninės dešinės plokštės iš išorinės dalies. Priveržkite varžtais su veržlėmis ir poveržlėmis (3).
- Įstatykite cilindro šliaužiklius (4) į dvi angas po cilindro laikiklio rėmu. Priveržkite varžtais su veržlėmis ir poveržlėmis.
- Pasukite cilindrą, kad vožtuvo anga būtų atsukta į kepsninės priekinę dalį.
- Suimkite cilindro laikiklį ir pakelkite cilindrą, kad abi cilindro laikiklio lenktos atramos atsidurtų po cilindro pagrindu. Sureguliuokite diržą, kad jis būtų priveržtas prie cilindro (5).
- Pakelkite ir uždėkite cilindro laikiklį ant cilindro laikiklio rėmo, kaip parodyta (6).

Statymas ant žemės

- Pastatykite cilindrą ant žemės prie pagrindo spintos iš išorinės pusės, kepsninės dešinėje (7).
- Pasukite skystų propano dujų cilindrą taip, kad vožtuvo anga būtų atsukta į "WEBER" dujinės kepsninės priekinę dalį. ♦



Kepsninės, pavaizduotos šiame naudotojo vadove, gali šiek tiek skirtis nuo jūsų įsigyto modelio.



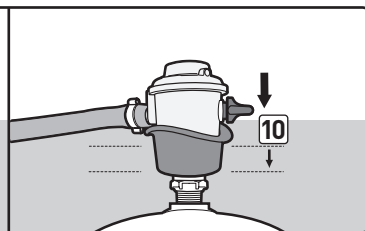
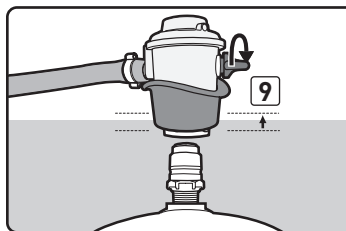
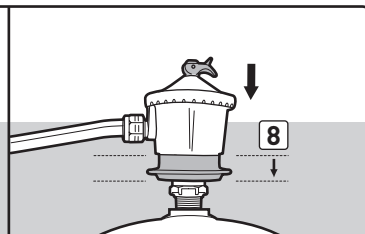
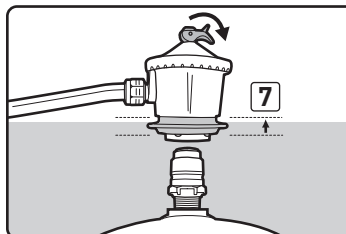
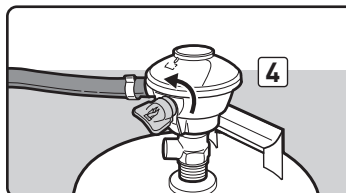
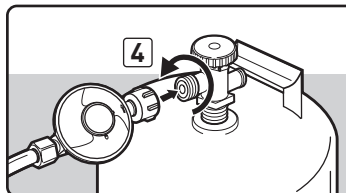
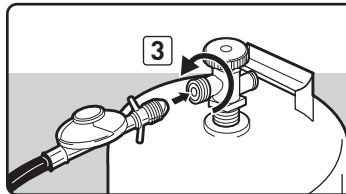
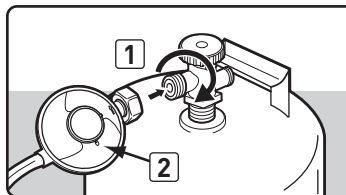
SKYSTO PROPANO DUJŲ CILINDRO PRIJUNGIMAS

⚠ Perspėjimas: Patikrinkite, kad būtų uždarytas skysto propano dujų cilindro ar reguliatoriaus vožtuvas.

A) Prijunkite skysto propano dujų cilindrą.

Kai kurie reguliatoriai paspaudus ĮJUNGTI yra prijungiami, paspaudus IŠJUNGTI yra išjungiami. Kituose reguliatoriuose naudojama veržlė su kairiniu sriegiu, prijungiama prie cilindro sklandės. Priklausomai nuo reguliatoriaus tipo taikykite atitinkamą reguliatoriaus prijungimo procedūrą.

- Prisukite reguliatoriaus jungiamąją detalę ant bako, sukdami pagal laikrodžio rodyklę (1). Nustatykite taip, kad ventiliatoriaus anga (2) būtų atsukta žemyn.
- Prisukite reguliatoriaus jungiamąją detalę ant bako, sukdami prieš laikrodžio rodyklę (3) (4).
- Pasukite reguliatoriaus svirtį (5) pagal laikrodžio rodyklę į išjungimo padėtį. Spauskite reguliatorių ant baliono vožtuvo tol, kol reguliatorius užsifiksuos reikiamoje padėtyje (6).
- Patikrinkite, kad reguliatoriaus svirtis būtų išjungtoje padėtyje. Patraukite reguliatoriaus žiedą aukštyn (7) (9). Užstumkite reguliatorių žemyn ant vožtuvo ir išlaikykite slėgį. Užstumkite žiedą (8) (10). Jei reguliatorius neužsifiksuoja, procedūrą pakartokite. ♦



ATSARGINĖ ŽARNA, REGULIATORIUS IR VOŽTUVO KOMPLEKSINIS BLOKAS

⚠ SVARBI PASTABA: rekomenduojame, kad kas 5 metus keistumėte „WEBER“ kėpsninės dujų žarnos kompleksinį bloką. Kai kuriose šalyse gali būti keliami reikalavimai, kad dujų žarna būtų keičiama greičiau nei po 5 metų, todėl būtina vadovaukitės nacionaliniais reikalavimais.

Kad pakeistumėte žarną, reguliatorių ir vožtuvo kompleksinius blokus, kreipkitės į artimiausią klientų aptarnavimo atstovybę pagal mūsų svetainėje pateikiamą kontaktinę informaciją. Apsilankykite www.weber.com.

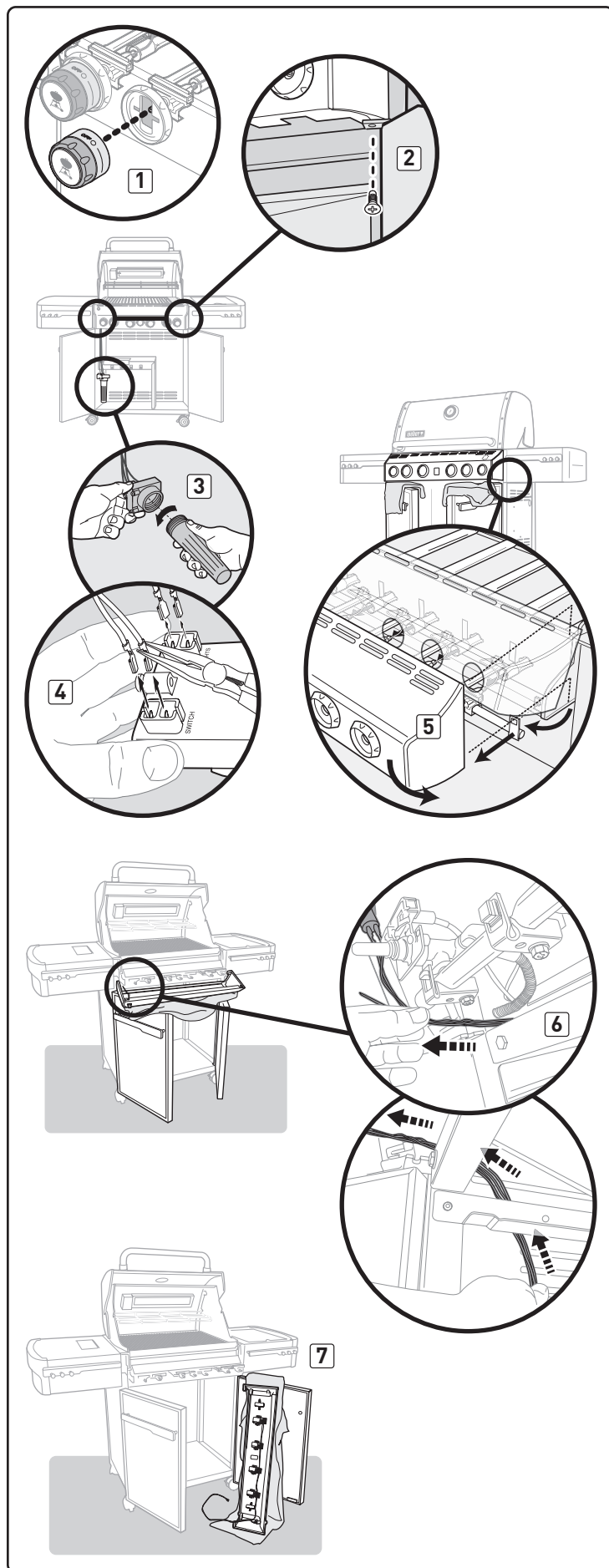
PATIKRINIMAS, AR NĖRA NUOTĖKIO

⚠ **PERSPĖJIMAS:** Jūsų “SUMMIT” dujinės kepsninės dujų tiekimo linijos buvo patikrintos gamykloje, tačiau mes rekomenduojame prieš pradedant darbą su savo “SUMMIT” dujine kepsnine patikrinti visas dujų jungtis.

Nuimkite valdymo skydelį

Reikalingi įrankiai: atsuktuvus, replės ir rankšluosčiai.

- Nuimkite degiklio valdymo rankenėles (1).
- Atidarykite abi duris. Atsuktuvu atsukite varžtus nuo valdymo skydelio apačios (2).
- Pakelkite ir nuimkite baterijos korpusą, kuris yra kepsninės spintos viduje (3).
- Smailiosiomis replėmis atjunkite laidų jungtis nuo baterijos korpuso viršaus (4). Netraukite už laidų; išimkite laidus patraukę už jų jungčių.
- Uždėkite rankšluosčius ant abiejų durų komplektų viršaus. **Tai apsaugos valdymo skydelį ir durų komplektus, kad per kitus etapus jų nesubraižytumėte.**
- Pakreipkite valdymo skydelio apačią į priekį. Šiek tiek pakelkite (5) ir tada pasukite priekiu į apačią, kad atsiremtų ant durų komplektų viršaus. **(Būkite atsargūs, kad nenutrauktumėte ar neatjungtumėte valdymo skydo LED lempučių laidų.)**
- Atsargiai ištraukite baterijos laidus iš kepsninės spintos vidaus (6).
- Iki galo atidarykite dešiniąsias duris. Padėkite valdymo skydelį ant grindų, atremdami j rankšluosčiu uždengtą dešinįjį durų komplektą (7).



PATIKRINIMAS, AR NĖRA DUJŲ NUOTĖKIO

⚠ PAVOJUS

Nebandykite atviros liepsnos pagalba tikrinti ar yra dujų nuotėkis. Įsitikinkite, kad toje vietoje, kur tikrinsite, ar nėra nuotėkio, jokių žiežirbų ar atviros liepsnos šaltinių. Žiežirbos arba atvira liepsna gali sukelti gaisrą ar sprogimą, kurio metu galima sunkiai ar net mirtinai susižaloti ir sugadinti turtą.

⚠ **PERSPĖJIMAS:** kiekvieną kartą prijungdami ir atjungdami dujų jungtį patikrinkite, ar nėra dujų nuotėkio.

Pastaba: visos gamyklinės jungtys buvo kruopščiai patikrintos, kad nebūtų dujų nuotėkių. Degikliai buvo patikrinti liepsna. Tačiau saugumo sumetimais prieš naudodamiesi savo "WEBER" dujine kepsnine dar kartą patikrinkite visas jungtis, ar nėra nuotėkio. Transportuojant dujų jungtis gali atsipalaiduoti arba būti pažeista.

⚠ **PERSPĖJIMAS:** net jei jūsų kepsninė buvo surinkta parduotuvėje ar atstovybėje, šiuos patikrinimus nuo dujų nuotėkio atlikti privaloma.

Pastaba: kadangi kai kurie nuotėkio tikrinimo metodai, įskaitant muiluotą vandenį, gali šiek tiek koroduoti paviršius, pabaigus tikrinimą visas jungtis reikia praskalauti vandeniu.

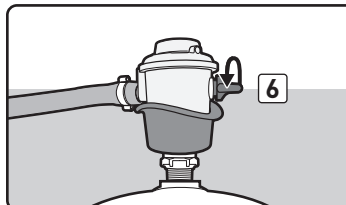
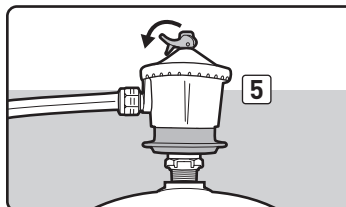
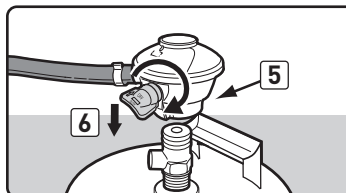
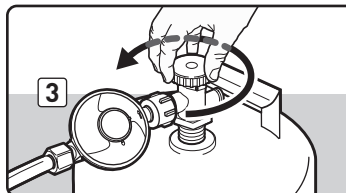
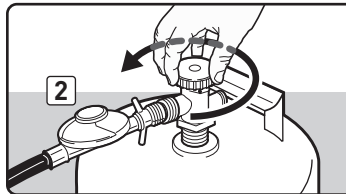
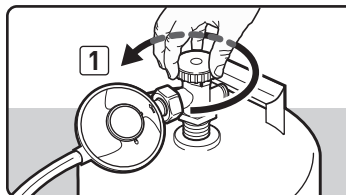
Jei jūsų kepsninėje yra šoninis degiklis, įsitikinkite, kad jis užsuktas.

Kaip patikrinti, ar nėra nuotėkio: atidarykite cilindro vožtuvą pasukdami cilindro vožtuvo ratą prieš laikrodžio rodyklę.

⚠ **PERSPĖJIMAS:** kol tikriname, ar nėra nuotėkių, degiklių neuždekite.

Ko jums prireiks: muiluoto vandens ir šluostės.

- A) Sumaišykite vandenį su muilu.
- B) Įjunkite cilindro vožtuvą vienu iš leistinų būdų, priklausomai nuo savo cilindro ir reguliatoriaus tipo.
 - a) Pasukite cilindro vožtuvą prieš laikrodžio rodyklę **(1) (2) (3)**.
 - b) Pasukite reguliatoriaus svirtį prieš laikrodžio rodyklę į įjungimo padėtį **(4)**.
 - c) Perkelkite reguliatoriaus svirtį į įjungtą padėtį **(5) (6)**.
- C) Patikrinkite, ar nėra nuotėkių, sudrėkindami jungtį muiluotu vandeniu ir stebėdami, ar nėra burbuliukų. Jei susidaro arba didėja burbulas, esama nuotėkio. Jei aptikote nuotėkį, dujas išjunkite ir priveržkite jungtį. Vėl įjunkite dujas ir dar kada patikrinkite su muiluotu vandeniu. Jei nuotėkio pašalinti nepavyksta, susisieki su klientų aptarnavimo atstovu savo regione naudodamiesi mūsų tinklalapyje nurodyta kontaktine informacija. Prisijunkite prie www.weber.com.
- D) Baigę nuotėkio patikrinimą, išjunkite dujų tiekimo šaltinį ir praskalaukite jungtis vandeniu.



Patikrinkite

- A) Pagrindinės dujų tiekimo linijos jungtį su kolektoriumi (1).
- B) Sukamo ieško (I.R. degiklio) ir dujų tiekimo linijos jungtį (2).
- C) Atraminės sienelės ir dujų tiekimo žarnos jungtį (3).

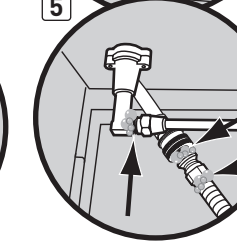
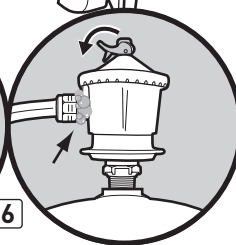
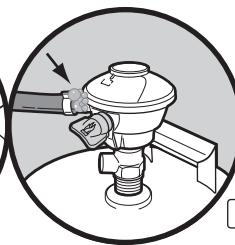
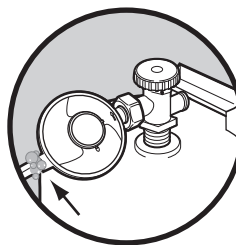
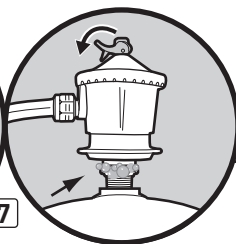
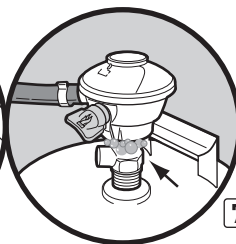
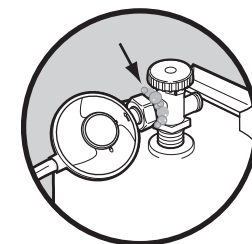
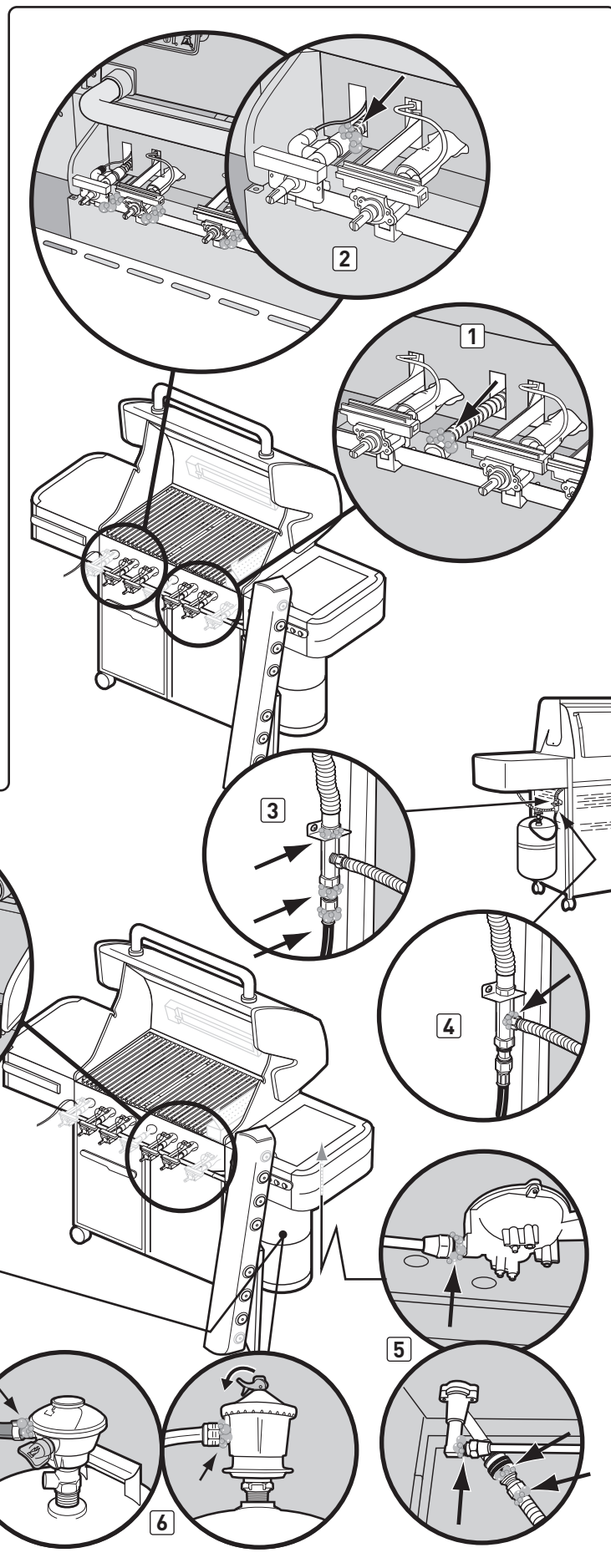
⚠ PERSPĖJIMAS: jei ties jungtimi (1, 2 arba 3) pastebite nuotėkį, priveržkite detalę veržliarakčiu ir su muiluotu vandeniu dar kartą patikrinkite, ar nėra nuotėkio. Jei nuotėkis išlieka po to, kai detalę iš naujo priveržiate, išjunkite dujų tiekimo liniją. **KEPSNINĖS NENAUDOKITE.** Susisiekite su klientų aptarnavimo atstovu savo regione naudodamiesi mūsų tinklalapyje nurodyta kontaktine informacija. Prisijunkite prie www.weber.com.

- D) Šoninio degiklio žarnos jungtį su atramine sienele (4).
- E) Degiklio žarnos prijungimą prie greitai atjungiamos jungties, šoninio degiklio vožtuvo ir antgalio jungčių (5).
- F) Žarnos prijungimą prie reguliatoriaus (6).
- G) Reguliatoriaus prijungimą prie cilindro (7).
- H) Vožtuvų jungtis su kolektoriumi (8).

⚠ PERSPĖJIMAS: jei ties jungtimis (4, 5, 6, 7 arba 8) esama nuotėkio, dujų tiekimą išjunkite. **KEPSNINĖS NENAUDOKITE.** Susisiekite su klientų aptarnavimo atstovu savo regione naudodamiesi mūsų tinklalapyje nurodyta kontaktine informacija.

Prisijunkite prie www.weber.com.

Baigę nuotėkio patikrinimą, išjunkite dujų tiekimo šaltinį ir praskalaukite jungtis vandeniu.



Kepsninės, pavaizduotos šiame naudotojo vadove, gali šiek tiek skirtis nuo jūsų įsigyto modelio.

Vėl pritvirtinkite valdymo skydelį

- A) Kad iš naujo pritvirtintumėte valdymo skydelio komplektą, atbuline tvarka atlikite veiksmus, aprašytus „Valdymo skydelio nuėmimas“.
- B) Patikrinkite, ar laidai gerai sujungti. Žr. UŽDEGIMO FUNKCIJOS.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Prieš naudodami kepsninę, įsitikinkite, kad visos dalys sumontuotos ir kad įranga tinkamai priveržta. Jei nepaisysite įspėjimų dėl įrenginio naudojimo, gali kilti gaisras, įvykti sprogdimas arba konstrukcija gali sulūžti, todėl galite sunkiai susižeisti, žūti ar apgadinti turtą. ♦

SKYSTO PROPANO DUJŲ CILINDRO PRIPILDYMAS

Rekomenduojame pripildyti skysto propano dujų cilindą, kol jis iki galo neištuštėja.

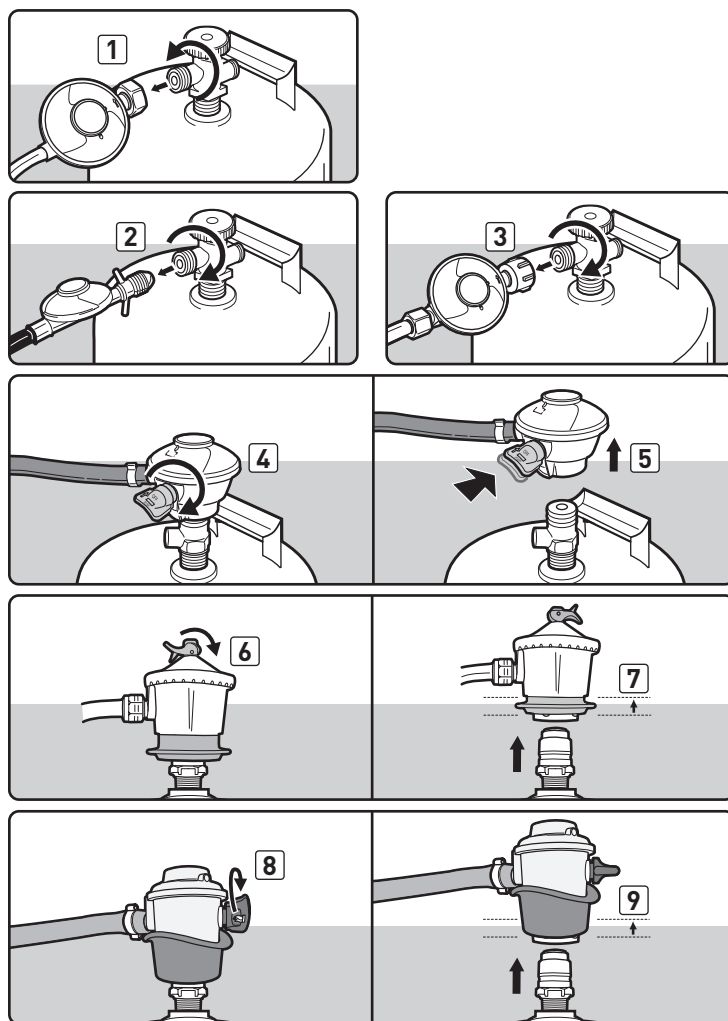
Nuvežkite jį pripildyti propano dujų tiekėjui.

Dujų tiekimo cilindro nuėmimas:

- A) Išjunkite dujų tiekimą ir atjunkite nuo cilindro žarną ir reguliatoriaus mechanizmą. Priklausomai nuo reguliatoriaus tipo taikykite atitinkamą reguliatoriaus prijungimo procedūrą.
- Atsukite reguliatoriaus jungiamąją detalę nuo bako, sukdami prieš laikrodžio rodyklę (1).
 - Atsukite reguliatoriaus jungiamąją detalę nuo bako, sukdami pagal laikrodžio rodyklę (2) (3).
 - Pasukite reguliatoriaus svirtį pagal laikrodžio rodyklę (4) į išjungimo padėtį. Stumkite į vidų reguliatoriaus svirtį, kol ji atsilaisvins nuo baliono (5).
 - Perkelkite reguliatoriaus svirtį į išjungtą padėtį (6) (8). Patraukite reguliatoriaus žiedą aukštyn (7) (9) ir atjunkite jį nuo bako.
- B) Pakeiskite tuščią cilindrą pilnu cilindru. ♦

VĖL PRIJUNKITE SKYSTO PROPANO DUJŲ CILINDRĄ

Žr. sk. „SKYSTO PROPANO DUJŲ CILINDRO PRIJUNGIMAS“. ♦



APŠVIETIMAS

ŠVIEČIANČIOS VALDYMO RANKENOS

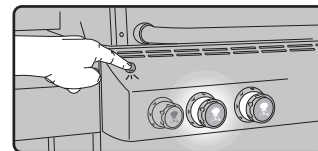
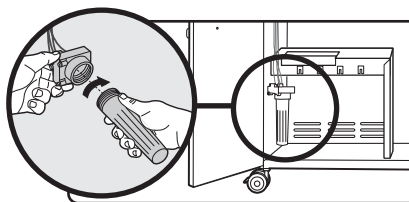
Jūsų dujinės kepsninės valdymo rankenos gali šviesti, kad galėtumėte tiksliai nustatyti norimą šilumą net tuo atveju, jei aplink tamsu.

Tam reikia trijų 3 D tipo šarminių baterijų. Vienu metu nenaudokite senų ir naujų baterijų arba skirtingo tipo baterijų (standartinių, šarminių ar pakartotinai įkraunamų). Baterijų korpusas yra spintelės kairėje.

Norėdami koreguoti, įjunkite maitinimo mygtuką. ♦

BATERIJŲ KORPUSO LAIDAI

1	JUODAS LAIDAS	
2	ŽALIAS LAIDAS	
3	RAUDONAS LAIDAS	
4	RAUDONAS LAIDAS	

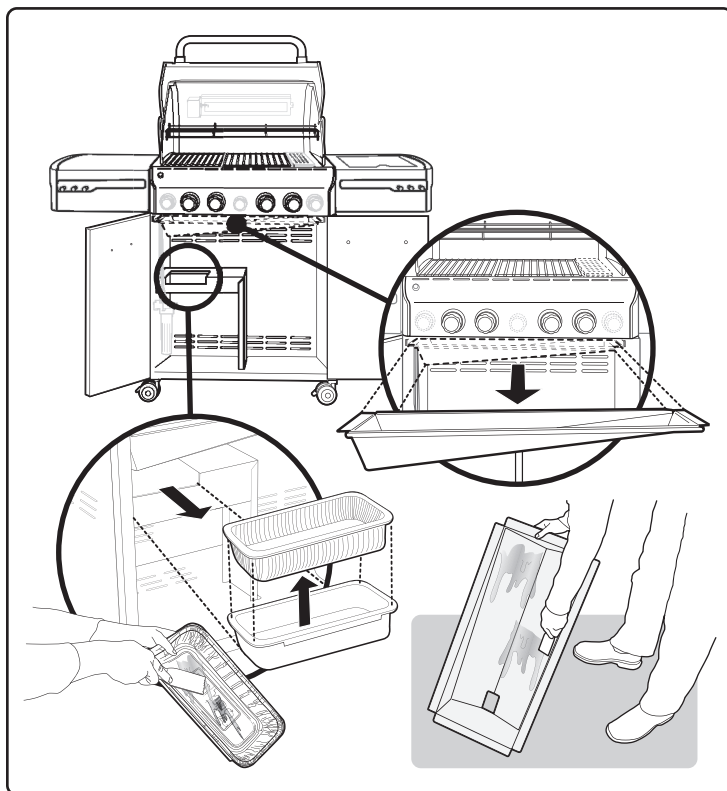


IŠTRAUKIAMAS RIEBALŲ SURINKIMO DĖKLAS IR VIENKARTINIS RINKTUVAS

Jūsų kepsninė sukurta su riebalų surinkimo sistema. Prieš kiekvieną kepimą patikrinkite ištraukiamą riebalų surinkimo dėklą ir rinktuvą, ar juose nėra susikaupusių riebalų.

Pašalinkite riebalų perteklių plastikine mentele (žr. pav.). Jei reikia, nuplaukite riebalų surinkimo dėklą ir rinktuvą muiluotu vandeniu ir nuskalaukite švriu vandeniu. Jei reikia, riebalų rinktuvą pakeiskite.

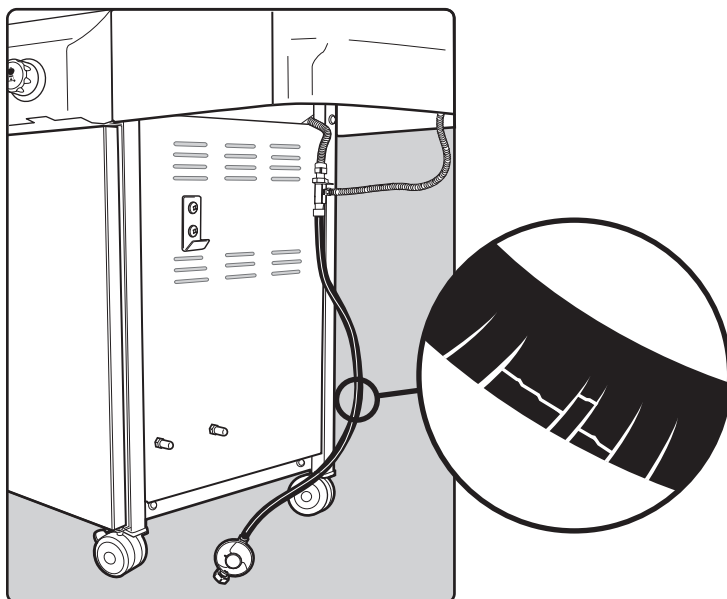
- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** prieš kiekvieną kepimą patikrinkite ištraukiamą riebalų surinkimo dėklą ir rinktuvą, ar juose nėra susikaupusių riebalų. Kad riebalai neužsidegtų, nuvalykite jų perteklių. Užsidegę riebalai gali sunkiai sužaloti ar sugadinti turtą.
- ⚠ **ATSARGIAI:** neuždenkite ištraukiamo riebalų surinkimo dėklo aliuminio folija. ♦



ŽARNOS PATIKRINIMAS

Reikia patikrinti, ar žarna nėra pažeista ar sutrūkinėjusi.

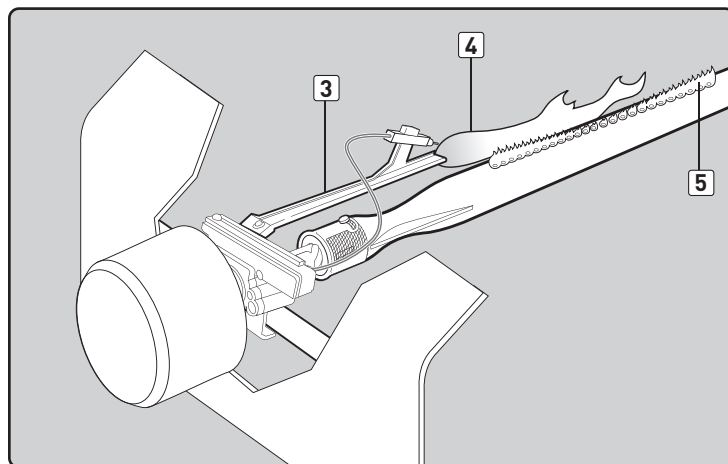
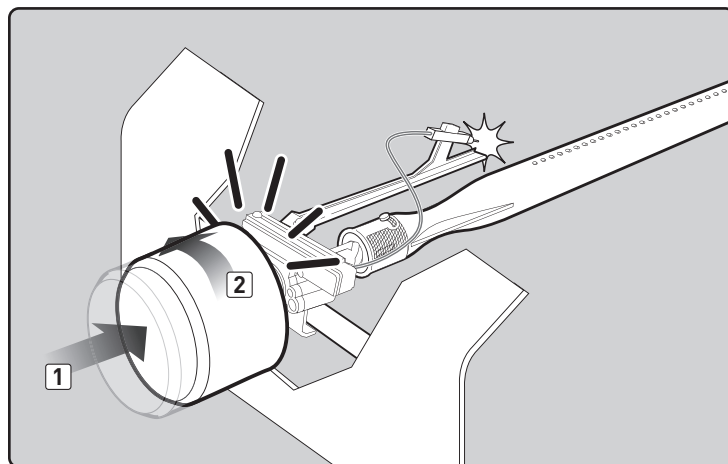
- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** kiekvieną kartą prieš naudodami kepsninę, patikrinkite kiekvieną žarną, ar ji nepažeista, neįtrūkusi, neprapjauta ir nenubraižyta. Jei žarna kaip nors pažeista, kepsninės nenaudokite. Pakeiskite ją tik "WEBER" patvirtinta atsargine žarna. Susisiekite su klientų aptarnavimo atstovu savo regione naudodamiesi mūsų tinklalapyje nurodyta kontaktine informacija. Prisijunkite prie www.weber.com. ♦



⚠ Prieš uždegdami degiklius visada atidarykite dangtį.

- A) Kiekvienoje valdymo rankenoje yra įmontuotas atskiras kibirkšties įžiebimo elektrodas. Kad įžiebtumėte kibirkštį, turite paspausti valdymo rankeną **(1)** ir pasukti ją į padėtį **PALEIDIMAS / AUKŠT. (2)**.
- B) Šiuo veiksmu paleidžiamas dujų srautas ir į degiklio uždegimo vamzdelį paduodama kibirkštis **(3)**. Išgirsite, kaip spragtelės degiklis. Taip pat pamatysite iš degiklio uždegimo vamzdelio sklindančią 7-12 mm (3-5 ") oranžinę liepsną degiklio kairėje pusėje **(4)**.
- C) **Po spragtelėjimo dar laikykite degiklio valdymo rankeną nuspaustą dvi sekundes.** Tai suteiks laiko dujoms visiškai pratekėti degiklio vamzdeliu **(5)**, ir degiklis tikrai užsidegs.
- D) Patikrinkite, ar degiklis dega, pažiūrėdami per keпамąsias groteles. Turėtumėte pamatyti liepsną. Jei degiklis neužsidega iš pirmo karto, paspauskite valdymo rankeną ir pasukite į padėtį **IŠJUNGTA**. Pakartokite uždegimo procedūrą antrą kartą.

⚠ PERSPĖJIMAS: jei degiklis vis tiek neįsijungia, pasukite degiklio valdymo rankeną į padėtį **IŠJUNGTA** ir palaukite penkias minutes, kad dujos taptų skaidrios, prieš bandydami dar kartą, arba bandykite uždegti degtuką. ♦



PAGRINDINIO DEGIKLIO UŽDEGIMAS IR NAUDOJIMAS

PAGRINDINIO DEGIKLIO UŽDEGIMAS

⚠ PAVOJUS

Uždegant kepsninės degiklius prieš tai neatidarius dangčio arba nepalaukus penkių minučių, kol dujos taps skaidrios, jei kepsninė neužsidega, gali susikaupti dujų kamuolys, kuris sprogęs gali sunkiai ar net mirtinai sužeisti.

Pagrindinio degiklio uždegimas kibirkštimi

Pastaba: valdymo rankenos uždegimo kibirkštimi mechanizmas sukelia kibirkštį iš kibirkšties mechanizmo elektrodo, kuri skeliama į degiklio uždegimo vamzdelį. Kibirkščiai energija sukelia paspaudžiant valdymo rankeną ir pasukant ją į padėtį PALEIDIMAS / AUKŠTAS. Tai uždegs kiekvieną degiklį atskirai.

A) Atidarykite dangtį (1).

B) Įsitikinkite, kad visos degiklių valdymo rankenos yra išjungtos (2). (Įstumkite valdymo rankeną ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad įsitikintumėte, jog ji yra IŠJUNGTA.)

⚠ **PERSPĖJIMAS: degiklio valdymo rankenos turi būti padėtyje IŠJUNGTA prieš atsukant skysto propano cilindro rezervuaro sklendę.**

C) Įjunkite cilindro vožtuvą vienu iš leistinų būdų, priklausomai nuo savo cilindro ir reguliatoriaus tipo (3).

⚠ **PERSPĖJIMAS: nesilenkite virš kepsninės jei dangtis yra atviras.**

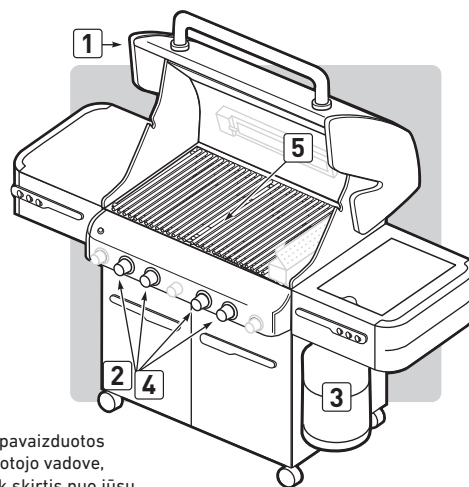
D) Įstumkite valdymo rankeną ir pasukite į padėtį PALEIDIMAS / AUKŠT., kol išgirsite uždegimo kibirkštimi mechanizmą, – po to dar laikykite valdymo rankeną nuspaudę dvi sekundes. Šiuo veiksmu sukelsite kibirkštį, užsidegs degiklio uždegimo vamzdelis, o po to – pagrindinis degiklis (4).

E) Patikrinkite, ar degiklis dega, pažiūrėdami per kepamąsias groteles. Turėtumėte pamatyti liepsną (5). Jei degiklis neužsidega iš pirmo karto, paspauskite valdymo rankeną ir pasukite į padėtį IŠJUNGTA. Pakartokite uždegimo procedūrą antrą kartą.

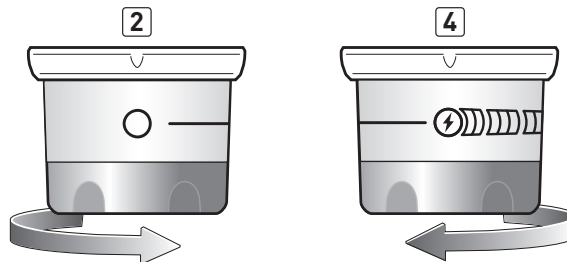
⚠ **PERSPĖJIMAS: jei degiklis vis tiek neįsijungia, pasukite degiklio valdymo rankeną į padėtį IŠJUNGTA ir palaukite penkias minutes, kad dujos taptų skaidrios, prieš bandydami dar kartą, arba bandykite uždegti degtuką. ♦**

KAIP UŽGESINTI LIEPSNĄ

Pastumkite ir pasukite kiekvieno degiklio valdymo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę į padėtį IŠJUNGTA. Išjunkite dujų tiekimo šaltinį. ♦



Kepsninės, pavaizduotos šiame naudotojo vadove, gali šiek tiek skirtis nuo jūsų įsigyto modelio.



PAGRINDINIO DEGIKLIO UŽDEGIMAS IR NAUDOJIMAS

PAGRINDINIO DEGIKLIO UŽDEGIMAS RANKINIU BŪDU

⚠ PAVOJUS

Uždegant kepsninės degiklius prieš tai neatidarius dangčio arba nepalaukus penkių minučių, kol dujos taps skaidrios, jei kepsninė neužsidega, gali susikaupti dujų kamuolys, kuris sprogs gali sunkiai ar net mirtinai sužeisti.

- A) Atidarykite dangtį (1).
- B) Įsitinkinkite, kad visos degiklių valdymo rankenos yra išjungtos (2). (Iš eilės paspauskite po vieną abi valdymo rankenas ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad įsitikintumėte, jog jos yra IŠJUNGOTOS.)

⚠ **PERSPĖJIMAS:** degiklio valdymo rankenos turi būti padėtyje IŠJUNGTA prieš atsukant skysto propano cilindro sklendę.

- C) Įjunkite cilindro vožtuvą vienu iš leistinų būdų, priklausomai nuo savo cilindro ir reguliatoriaus tipo (3).
- D) Įdėkite degtuką į degtukų laikiklį ir uždekite.

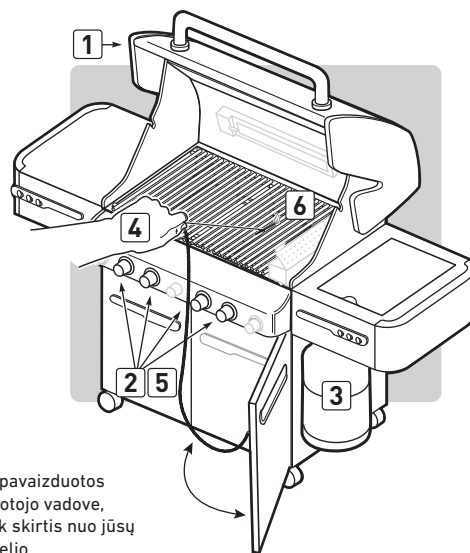
⚠ **PERSPĖJIMAS:** nesilenkite virš kepsninės atdaru dangčiu.

- E) Įkiškite degtukų laikiklį su uždegtu degtuku per kepamąsias groteles ir "FLAVORIZER" juostas, taip uždegdami pasirinktą degiklį (4).
- F) Įstumkite valdymo rankeną ir pasukite į padėtį PALEIDIMAS / AUKŠT. (5).
- G) Patikrinkite, ar degiklis dega, pažiūrėdami per kepamąsias groteles. Turėtumėte pamatyti liepsną (6).

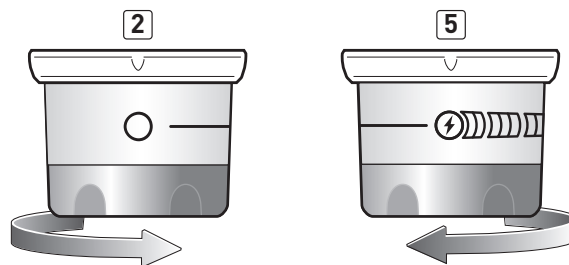
⚠ **PERSPĖJIMAS:** jei degiklis neįsijungia, pasukite degiklio valdymo rankeną į padėtį IŠJUNGTA ir palaukite penkias minutes, kad dujos taptų skaidrios, prieš bandydami dar kartą. ♦

KAIP UŽGESINTI LIEPSNĄ

Pastumkite ir pasukite kiekvieno degiklio valdymo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę į padėtį IŠJUNGTA. Išjunkite dujų tiekimo šaltinį. ♦



Kepsninės, pavaizduotos šiame naudotojo vadove, gali šiek tiek skirtis nuo jūsų įsigyto modelio.



- Prieš kepančią maistą, kepsninę visada pašildykite. Nustatykite visus degiklius į AUKŠTO intensyvumo padėtį, uždenkite dangtį, palikite kaisti 10 minučių arba iki kol termometras pasiekis 260°-288°C (500°-550°F).
- Paskrudinkite mėsą ir kepkite uždengę dangtį, kad maistas visada idealiai iškeptų.
- Kepimo kepsninėje laikas receptuose skaičiuojamas kepančią 20°C (70°F) temperatūroje be vėjo (arba esant nedideliame vėjui). Jei kepatė šaltą ar vėjuotą dieną, arba aukštis nuo žūros lygio yra didesnis, kepkite ilgiau. Jei kepatė itin karštu oru, kepti reikės trumpiau.
- Kepimo laikas gali skirtis dėl oro arba kepančios maisto kiekio, dydžio ir formos.
- Pirmus kelis kartus kepančią dujinės kepsninės temperatūra gali būti aukštesnė negu paprastai.
- Dėl kepančios sąlygų gali reikėti pakoreguoti degiklio valdiklius, kad būtų nustatyta tinkama kepančios temperatūra.
- Dažniausiai dideliems mėsos gabalams iškepti reikia daugiau laiko (kiekvienam kilogramui) negu mažiesiems gabalėliams. Jei maisto kiekis esantis ant kepančių grotelių yra didelis, jis iškeps lėčiau negu paskleisti keli gabalėliai. Kepant maistą induose, pvz., žirnius, aukštame puode jie šils ilgiau negu žemoje keptuvėje.
- Nuo žlėgtinių, karbonadų ir kepsnių gabalų nupjaukite riebalų perteklių, kad likęs riebalų sluoksnis neviršytų 6,4 mm (1/4 colio). Kuo mažiau riebalų, galėsite nuvalyti grotelės ir galėsite išvengti liepsnos pliūpsnių.
- Maistą, kepančią padėtą ant kepančių grotelių tiesiai virš degiklių, gali reikėti apversti arba perkelti į ne tokią karštą vietą.
- Mėsai apversti naudokite ne šakutę, o kepančios žnyplės, kad iš mėsos neišbėgtų sultys. Dideles žuvis verskite dviem mentelėmis.
- Jei blykstelė užsiliiepsnoję riebalai, išjunkite visus degiklius ir perkelkite maistą ant kitos kepančių grotelių vietos. Liepsna greitai užges. Kai liepsna užges, uždekite kepsninę iš naujo. NIEKADA NEGESINKITE LIEPSNOS ANT DUJINĖS KEPSNINĖS VANDENIU.
- Kai kuriems patiekalams, pavyzdžiui, kepsniui ar žuvies kepsneliams, reikalingas kepančios indas. Labai patogiu naudoti vienkartinės folijos formas, bet galima naudoti ir bet kokią metalinę keptuvę su rankena, kuri yra skirta naudojimui kepančią orkaitėje.
- Visada naudokite švariai nuvalytą riebalų surinkimo dėklą ir rinktuvą.
- Neuždenkite ištraukiamo riebalų surinkimo dėklo folija. Dėl to riebalai gali nutekėti į rinktuvą.
- Laikmačio dėka galėsite kontroliuoti, kad maistas būtų gerai iškeptas ir neperkeptas. ♦

PAŠILDYMAS

Jūsų "WEBER" dujinė kepsninė yra energiją taupiai naudojantis prietaisas. Jis veikia su ekonomišku žemu BTU lygiu. Svarbu prieš kepančią maistą kepsninę pašildyti. Užkurkite kepsninę pagal šiam savininko vadove pateiktas instrukcijas. Kaip pašildyti: uždegti visus degiklius, nustatykite juos į padėtį PALEIDIMAS / AUKŠT., uždarykite dangtį ir kaitinkite, kol temperatūra pasiekia rekomenduojamą gaminimo temperatūrą 260°-288° C (500°-550°F). Priklausomai nuo tokių sąlygų kaip oro temperatūra ir vėjas, tam prireiks 10-15 minučių.

Atskirus degiklius galite nustatyti pagal savo poreikius. Valdymo nustatymai yra tokie: IŠJUNGT, PALEIDIMAS / AUKŠTAS, VIDUTINIS arba ŽEMAS intensyvumas.

Pastaba: degiklių valdiklius gali prireikti reguliuoti priklausomai nuo tokių sąlygų kaip vėjas ir oras, kad maistas keptų tinkamoje temperatūroje.

Pastaba: jei kepančią kepsninę staiga ima vėsti, žr. šio vadovo skyrių apie trikčių diagnostiką.

⚠ PERSPĖJIMAS: Niekelkite "WEBER" dujinės kepsninės į kitą vietą, kol ja naudojatis arba kol kepsninė yra įkaitusi.

Jei kepančios metu degikliai užgesa, užsukite visus degiklius ir prieš vėl juos uždegdami palaukite penkias minutes. ♦

KEPIMAS UŽDENGUS DANGČIU

Maistą kepančią uždengus dangčiu tinkamai pasiskirsto ir cirkuliuoja karštis. Kai dangtis yra uždarytas, dujinė kepsninė kepa maistą kaip įprasta orkaitė. Termometras ant dangčio rodo kepančios temperatūrą kepsninėje. Kepsninė pašildoma ir maistas kepančios nuleidus dangtį. Nežvilgiokite į vidų – kiekvieną kartą pakeldami dangtį prarasite dalį šilumos. ♦

LAŠAI IR RIEBALAI

"FLAVORIZER" yra skirtos "išrūkyti" tam tikrą kiekį nulašėjusių riebalų, kad mėsa įgautų patrauklų skonį. Lašų ir riebalų perteklius susikaups rinktuvėje po ištraukiamu riebalų surinkimo dėklu. Pateikiami vienkartiniai rinktuvai iš folijos, kuriuos galima dėti į surinkimo dėklą.

⚠ PERSPĖJIMAS: prieš kiekvieną kepančią patikrinkite ištraukiamą riebalų surinkimo dėklą ir rinktuvą, ar juose nėra susikaupusių riebalų. Kad riebalai ištraukiamame riebalų surinkimo dėkle neužsiliiepsnotų, juos išpilkite. ♦

"FLAVORIZER" SISTEMA

Dėl unikalaus degiklių dizaino, "FLAVORIZER" juostų ir lanksčių temperatūros valdiklių, praktiškai nepasitaiko netikėtų liepsnos pliūpsnių, nes JŪS kontroliuojate ugnį. Dėl specifinio "FLAVORIZER" juostų ir degiklių dizaino riebalų perteklius nukreipiamas per ištraukiamą riebalų surinkimo dėklą tiesiai į riebalų rinktuvą. ♦

"SEAR STATION"

Jūsų "WEBER" dujinėje kepsninėje gali būti skrudinimo degiklis, skirtas apskrudinti plonus mėsos gabalėlius ir žuvį. "SEAR STATION" degiklyje taip pat yra įjungimo ir išjungimo valdiklis, kuris veikia su dviem gretimais pagrindiniais degikliais. Su skrudinimo ir šalia esančiais degikliais galite patogiai apskrudinti maistą, o tuo pačiu metu ant kitų kepančios sričių ant nedidelės ugnies galima kepančią mėsą. (žr. sk. "SEAR STATION UŽDEGIMAS IR NAUDOJIMAS"). ♦



Kepant reikia žinoti, kurį kepimo metodą - tiesioginį ar netiesioginį reikia naudoti konkrečioms produktams. Skirtumas yra paprastas: arba dėti maistą tiesiai virš ugnies, arba nustatyti ugnį iš kraštų. Tinkamu metodu greičiausiai pasieksite puikių rezultatų – ir būsite tikri, kad maistas tikrai pilnai iškeps. ♦

TIESIOGINIS KEPIMAS

Tiesioginis kepimas yra panašus į kepimą ant grotelių, tai reiškia, kad maistas yra kepamas tiesiai virš šilumos šaltinio. Kad maistas lygiai apkeptų, praėjus pusei kepimo laiko jį reikia apversti.

Tiesioginį metodą naudokite maistui, kuris iškepa greičiau nei per 25 minutes: žlėgtainiams, karbonadams, kebabams, dešrelėms, daržovėms ir pan.

Kepant tiesioginiu metodu taip pat apskrudinama mėsa. Apskrudinant toje vietoje, kur maistas liečiasi prie grotelių, susidaro traški karamelizuota tekstūra. Tai taip pat prideda puikios spalvos ir skonio visam maisto paviršiui. Verta apskrudinti žlėgtainius, karbonatus, viščiukų krūtinėles ir didelius pjaustytus mėsos gabalus.

Norėdami mėsą apskrudinti, uždėkite ją virš tiesioginės liepsnos ir AUKŠTO intensyvumo režimu kiekvieną pusę skrudinkite po 2-5 minutes. Mažesniems gabalėliams apskrudinti reikia mažiau laiko. Paprastai apskrudinus mėsa baigiama kepti žemesnėje temperatūroje. Galima baigti kepti greitą maistą tiesioginio kepimo metodu. Netiesioginio kepimo metodą naudokite ilgiau kepantiems patiekalams.

Norėdami nustatyti savo dujinę kepsninę veikti tiesioginio kepimo režimu, pašildykite ją atsukę visus degiklius į AUKŠTO intensyvumo padėtį. Sudėkite maistą ant keпамųjų grotelių, tada nustatykite visus degiklius iki temperatūros, nurodytos recepte. Uždenkite kepsninės dangtį ir pakelkite jį tik norėdami maistą apversti arba patikrinti, ar jis jau iškepė, praėjus rekomenduojamam kepimo laikui. ♦

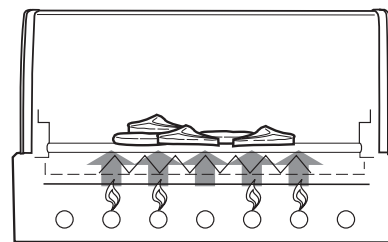
NETIESIOGINIS KEPIMAS

Netiesioginio kepimo metodas yra panašus į troškinimą, tačiau jam taip pat būdingi tokie privalumai kaip kepto ant grotelių patiekalo tekstūra, skonis ir išvaizda, kurio orkaitėje išgauti neįmanoma. Norėdami nustatyti netiesioginį kepimą, reikia uždegti dujų degiklius iš abiejų maisto pusių, tačiau ne tiesiai po juo. Karštis pakyla, atsispindi nuo dangčio ir vidinių kepsninės paviršių bei cirkuliuodamas iš visų pusių tolygiai kepa maistą panašiai kaip konvekciniame krosnelėje, taigi maisto vartyti nereikia.

Netiesioginiu kepimo metodu kepkite produktus, kuriems iškepti reikia 25 minučių ar daugiau, arba jei jie tokie trapūs, kad tiesioginė liepsna juos išdžiovintų arba deformuotų. Pavyzdžiai: kepsniai, šonkauliukai, viščiukai (visi) ir kiti dideli pjaustyti mėsos gabalai bei trapi žuvies filė.

Norėdami nustatyti savo dujinę kepsninę veikti netiesioginio kepimo režimu, pašildykite ją atsukę visus degiklius į AUKŠTO intensyvumo padėtį. Tada nustatykite degiklius iš maisto kraštų iki temperatūros nurodytos recepte ir išjunkite degiklius tiesiai po maistu. Kad gautumėte pasiekti geriausių rezultatų, kepsnį, vištieną ar didelius pjaustytus mėsos gabalus sudėkite ant troškinimo grotelių sunkioje vienkartinėje sutvirtintoje folijos formoje. Jei kepsite ilgiau, į folijos formą įpilkite vandens, kad nepradėtų degti nulašę riebalai. Iš šių lašų galima gaminti puikius padažus. ♦

4 DEGIKLIS

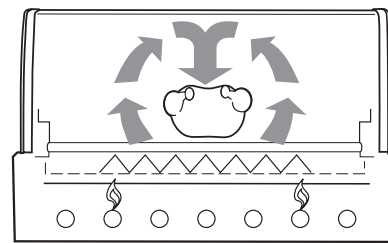


1 2 3 4
H H H H

TIESIOGINIS METODAS

Maistas yra dedamas ant keпамųjų grotelių tiesiai virš degančių degiklių.

4 DEGIKLIS



1 2 3 4
M M M M

NETIESIOGINIS METODAS

Maistas yra dedamas ant keпамųjų grotelių tarp degančių degiklių.

ŠONINIO DEGIKLIO UŽDEGIMAS IR NAUDOJIMAS

ŠONINIO DEGIKLIO UŽDEGIMAS

⚠ PAVOJUS

Uždegant šoninį degiklį, prieš tai neatidarius dangčio arba nepalaukus penkių minučių, kol dujos taps skaidrios, jei šoninis degiklis neužsidega, gali susikaupti dujų kamuolys, kuris sprogs gali sunkiai ar net mirtinai sužeisti.

- Atidarykite šoninio degiklio dangtį (1).
- Patikrinkite, ar šoninio degiklio vožtuvas yra išjungtas (paspauskite valdymo rankeną ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad ji būtų nustatyta į padėtį IŠJUNGTA), visus nenaudojamus vožtuvus nustatykite į padėtį IŠJUNGTA (paspauskite ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę) (2).
- Ijunkite cilindro vožtuvą vienu iš leistinų būdų, priklausomai nuo savo cilindro ir regulatoriaus tipo (3).
- Paspauskite ir pasukite šoninio degiklio valdymo vožtuvą į padėtį PALEIDIMAS / AUKŠTAS (4).
- Kelias kartus paspauskite kibirkšties įžiebimo mygtuką, kad jis spragtelėtų, kol pamatysite liepsną (5).

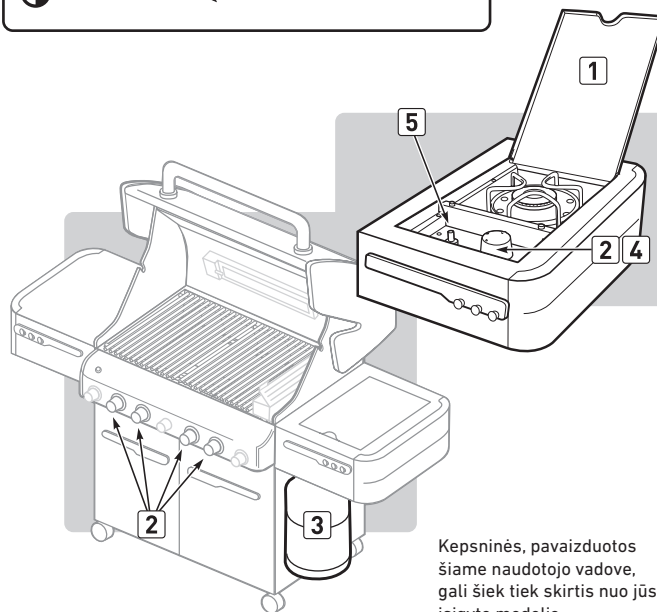
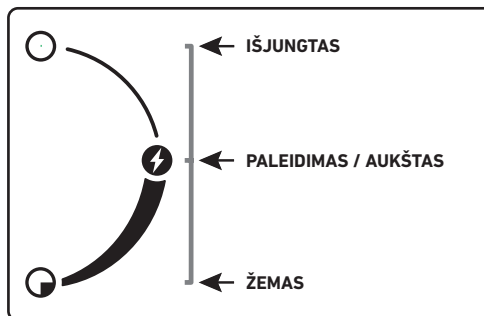
⚠ ATSARGIAI: ryškią saulėtą dieną šoninio degiklio liepsną gali būti sunku pamatyti.

⚠ PERSPĖJIMAS: jei šoninis degiklis per penkias sekundes neužsidega:

- Užsukite šoninio degiklio valdymo vožtuvą, pagrindinius degiklius ir išjunkite dujų tiekimo šaltinį.
- Palaukite penkias minutes, kad dujos išsisklaidytų, prieš bandydami uždegti pakartotinai arba uždekte su degtuku (žr. sk. "ŠONINIO DEGIKLIO UŽDEGIMAS RANKINIŲ BŪDU").

KAIP UŽGESINTI LIEPSNĄ

Pastūmę žemyn pasukite kiekvieno degiklio valdymo rankenėlę į padėtį IŠJUNGTA. Prieš uždarydami degiklio dangtį įsitikinkite, kad degiklis išjungtas ir atvėsęs. ♦



Kepsninės, pavaizduotos šiame naudotojo vadove, gali šiek tiek skirtis nuo jūsų įsigyto modelio.

ŠONINIO DEGIKLIO UŽDEGIMAS RANKINIŲ BŪDU

⚠ PAVOJUS

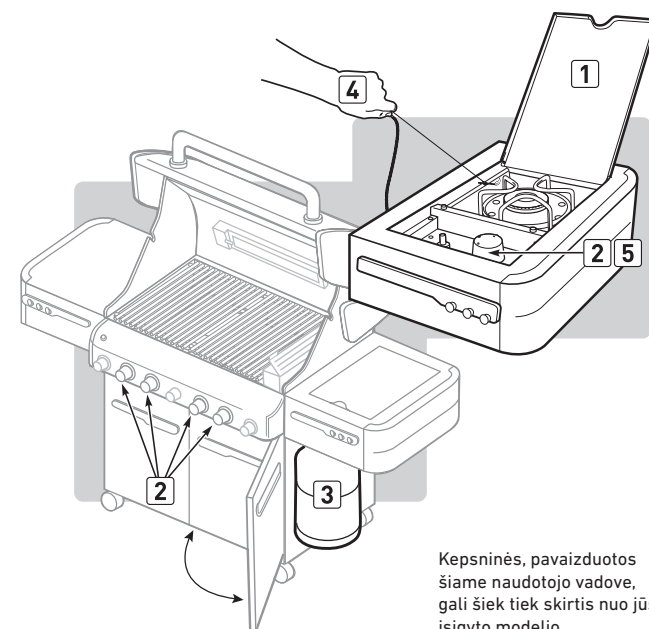
Uždegant šoninį degiklį prieš tai neatidarius dangčio arba nepalaukus penkių minučių, kol dujos taps skaidrios, jei šoninis degiklis neužsidega, gali susikaupti dujų kamuolys, kuris sprogs gali sunkiai ar net mirtinai sužeisti.

- Atidarykite šoninio degiklio dangtį (1).
- Patikrinkite, ar šoninio degiklio vožtuvas yra išjungtas (2) (paspauskite valdymo rankeną ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad ji būtų nustatyta į padėtį IŠJUNGTA), visus nenaudojamus vožtuvus nustatykite į padėtį IŠJUNGTA (paspauskite ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę).
- Ijunkite cilindro vožtuvą vienu iš leistinų būdų, priklausomai nuo savo cilindro ir regulatoriaus tipo (3).
- Įdėkite degtuką į degtukų laikiklį ir uždekite.
- Suimkite degtuką laikiklį ir prikiškite uždegtą degtuką prie šoninio degiklio (4) iš kurios nors pusės.
- Paspauskite ir pasukite šoninio degiklio valdymo vožtuvą į padėtį PALEIDIMAS / AUKŠTAS (5).

⚠ ATSARGIAI: ryškią saulėtą dieną šoninio degiklio liepsną gali būti sunku pamatyti.

⚠ PERSPĖJIMAS: jei šoninis degiklis per penkias sekundes neužsidega:

- Užsukite šoninio degiklio valdymo vožtuvą, pagrindinius degiklius ir išjunkite dujų tiekimo šaltinį.
- Prieš bandydami įjungti pakartotinai, palaukite penkias minutes, kad dujos išsisklaidytų. ♦



Kepsninės, pavaizduotos šiame naudotojo vadove, gali šiek tiek skirtis nuo jūsų įsigyto modelio.

KAIP UŽGESINTI LIEPSNĄ

Pastūmę žemyn pasukite kiekvieno degiklio valdymo rankenėlę į padėtį IŠJUNGTA. Prieš uždarydami degiklio dangtį įsitikinkite, kad degiklis išjungtas ir atvėsęs. ♦

"SEAR STATION" UŽDEGIMAS IR NAUDOJIMAS

"SEAR STATION" DEGIKLIO UŽDEGIMAS

⚠ PAVOJUS

Uždegant kepsninės degiklius prieš tai neatidarius dangčio arba nepalaukus penkių minučių, kol dujos taps skaidrios, jei kepsninė neužsidega, gali susikaupti dujų kamuolys, kuris sprogs gali sunkiai ar net mirtinai sužeisti.

"SEAR STATION" degiklis turi įjungimo ir išjungimo valdiklį. Norėdami uždegti "SEAR STATION" degiklį, visų pirma turite uždegti du šalia esančius pagrindinius degiklius.

Dviejų gretimų pagrindinių degiklių uždegimas kibirkštimi

Pastaba: kiekvieno pagrindinio degiklio valdymo rankenos uždegimo kibirkštimi mechanizmas sugeneruoja kibirkštį iš kibirkšties mechanizmo elektrodo, kuri skeliama į degiklio uždegimo vamzdelį. Kibirkščiai energija sugeneruojama paspaudžiant valdymo rankeną ir pasukant ją į padėtį PALEIDIMAS / AUKŠTAS. Tai uždegs kiekvieną degiklį atskirai.

⚠ **PERSPĖJIMAS:** kiekvieną kartą prieš naudodami kepsninę, patikrinkite kiekvieną žarną, ar ji nepažeista, neįtrūkusi, neprapjauta ir nenubraižyta. Jei žarna kaip nors pažeista, kepsninės nenaudokite. Pakeiskite ją tik "WEBER" patvirtinta atsargine žarna. Susisiekite su klientų aptarnavimo atstovu savo regione naudodamiesi mūsų tinklalapyje nurodyta kontaktine informacija. Prisijunkite prie www.weber.com.

- Atidarykite dangtį (1).
 - Įsitikinkite, kad visos degiklių valdymo rankenos yra išjungtos (2). (Įstumkite valdymo rankeną ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad įsitikintumėte, jog ji yra IŠJUNGTA.)
 - Įjunkite cilindro vožtuvą vienu iš leistinų būdų, priklausomai nuo savo cilindro ir reguliatoriaus tipo (3).
- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** nesilenkite virš kepsninės atdaru dangčiu.
- Uždekite gretimus "SEAR STATION" pagrindinius degiklius (4). Įstumkite valdymo rankeną ir pasukite į padėtį PALEIDIMAS / AUKŠTAS, kol išgirsite uždegimo kibirkštį mechanizmą, – po to dar laikykite valdymo rankeną nuspaudę dvi sekundes. Šiuo veiksmu sugeneruosite kibirkštį, užsidegs degiklio uždegimo vamzdelį, o po to – pagrindinis degiklis.
 - Patikrinkite, ar degiklis dega, pažiūrėdami pro kepačiąsias groteles (5). Turėtumėte pamatyti liepsną. Jei degiklis neužsidega iš pirmo karto, paspauskite valdymo rankeną ir pasukite į padėtį IŠJUNGTA. Pakartokite uždegimo procedūrą antrą kartą.

SEAR STATION degiklio lemputė: uždegimas gretimu uždegtu pagrindiniu degikliu

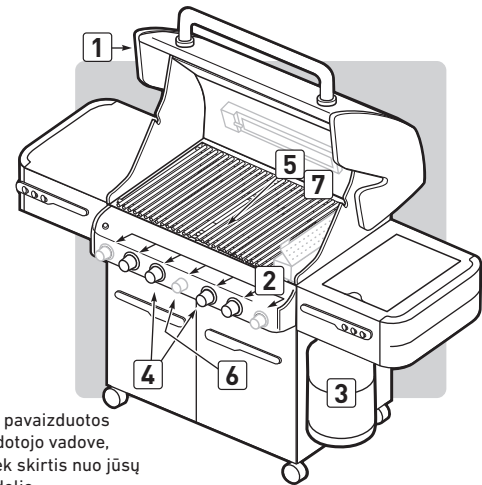
- Pasukite "SEAR STATION" degiklio valdymo rankeną į padėtį ĮJUNGTA (6).
 - Patikrinkite, ar degiklis dega, – pažiūrėkite, ar matote liepsną (7).
- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** Jei per penkias sekundes degiklis neužsidega, nustatykite degiklio valdiklį į padėtį IŠJUNGTA, palaukite penkias minutes, tada pakartokite veiksmus F ir G. Arba žr. instrukciją "SEAR STATION DEGIKLIO UŽDEGIMAS RANKINIŲ BŪDU".

⚠ **PERSPĖJIMAS:** jei degiklis vis tiek neįsijungia, pasukite degiklio valdymo rankeną į padėtį "IŠJUNGTA" ir palaukite penkias minutes, kad dujos taptų skaidrios, prieš bandydami dar kartą, arba bandykite uždegti degtuką.

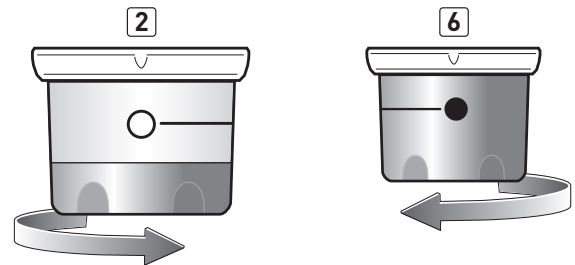
Pastaba: kaip išimti ir išvalyti degiklį, žr. sk. "TECHNINĖ PRIEŽIŪRA". ♦

KAIP UŽGESINTI LIEPSNĄ

Pastumkite ir pasukite kiekvieno degiklio valdymo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę į padėtį IŠJUNGTA. Išjunkite dujų tiekimo šaltinį. ♦



Kepsninės, pavaizduotos šiame naudotojo vadove, gali šiek tiek skirtis nuo jūsų įsigyto modelio.



“SEAR STATION” UŽDEGIMAS IR NAUDOJIMAS

“SEAR STATION” DEGIKLIO UŽDEGIMAS RANKINIŲ BŪDU

⚠ PAVOJUS

Uždegant kepsninės degiklius prieš tai neatidarius dangčio arba nepalaukus penkių minučių, kol dujos taps skaidrios, jei kepsninė neužsidega, gali susikaupti dujų kamuolys, kuris sprogs gali sunkiai ar net mirtinai sužeisti.

“SEAR STATION” degiklis turi įjungimo ir išjungimo valdiklį. Norėdami uždegti “SEAR STATION” degiklį, visų pirma turite uždegti du gretimus pagrindinius degiklius.

Dviejų gretimų pagrindinių degiklių uždegimas kibirkštimi

Pastaba: kiekvieno pagrindinio degiklio valdymo rankenos uždegimo kibirkštimi mechanizmas sugeneruoja kibirkštį iš kibirkšties mechanizmo elektrodo, kuri skeliama į degiklio uždegimo vamzdelį. Kibirkščiai energija sugeneruojama paspaudžiant valdymo rankeną ir pasukant ją į padėtį PALEIDIMAS / AUKŠTAS. Tai uždegs kiekvieną degiklį atskirai.

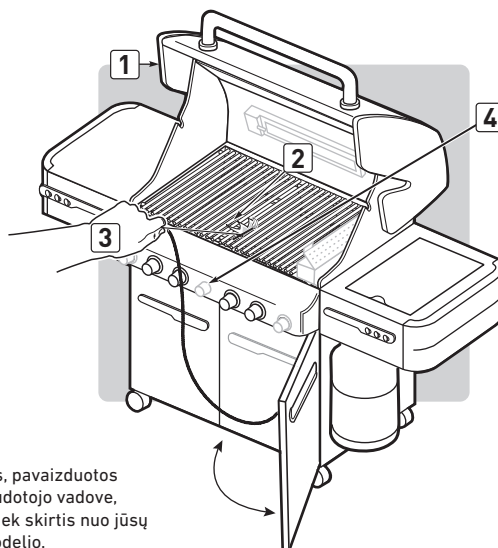
- Atidarykite dangtį (1).
 - Patikrinkite, ar gretimi “SEAR STATION” pagrindiniai degikliai dega, pažiūrėdami, ar matote liepsną (2).
 - Įdėkite degtuką į degtukų laikiklį ir uždekite.
- ⚠ **PERSPĖJIMAS: nesilenkite virš kepsninės atdaru dangčiu.**
- Įkiškite degtukų laikiklį su uždegtu degtuku per kepamąsias grotelės ir “FLAVORIZER” juostas, taip uždegdami “SEAR STATION” degiklį (3).
 - Paspauskite “SEAR STATION” valdymo rankeną ir pasukite į padėtį ĮJUNGTAS (4).

⚠ **PERSPĖJIMAS: jei degiklis neįsijungia, pasukite degiklio valdymo rankeną į padėtį IŠJUNGTAS ir palaukite penkias minutes, kad dujos taptų skaidrios, prieš bandydami dar kartą.**

Pastaba: kaip išimti ir išvalyti degiklį, žr. sk. “TECHNINĖ PRIEŽIŪRA”. ♦

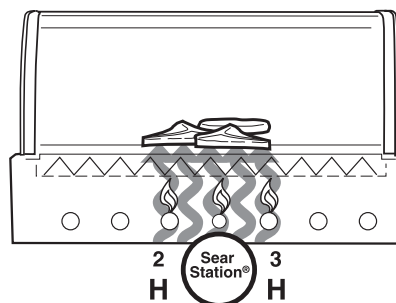
KAIP UŽGESINTI LIEPSNĄ

Pastumkite ir pasukite kiekvieno degiklio valdymo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę į padėtį IŠJUNGTAS. Išjunkite dujų tiekimo šaltinį. ♦



Kepsninės, pavaizduotos šiame naudotojo vadove, gali šiek tiek skirtis nuo jūsų įsigyto modelio.

4 DEGIKLIS



SEAR METODAS

Maistas yra dedamas didelio karščio zonoje tarp degančių degiklių.

“SEAR STATION” NAUDOJIMAS

Jūsų “WEBER” dujinės kepsninės kepimo rėmą įeina skrudinimo degiklis tokių patiekalų kaip bifštekasai, vištienos gabaliukai, žuvis ir bulvytės skrudinimui.

Skrudinimas yra tiesioginio kepimo technika, kuri apskrudina maisto paviršių aukštoje temperatūroje. Iš abiejų pusių apskrudintas (parudavęs) maistas dėl karamelizuoto paviršiaus yra skanesnis. Apskrudęs maistas dėl atsispaudusių ant mėsos grotelių atrodo patrauklesnis. Kartu su tekstūrų ir skonių kontrastu tai leidžia geriau atskleisti skonį.

“SEAR STATION” degiklyje taip pat yra įjungimo ir išjungimo valdiklis, kuris veikia su dviem gretimais pagrindiniais degikliais. Su skrudinimo ir šalia esančiais degikliais galite patogiai apskrudinti maistą, o tuo pačiu metu ant kitų kepimo sričių galima kepti mėsą ant nedidelės ugnies.

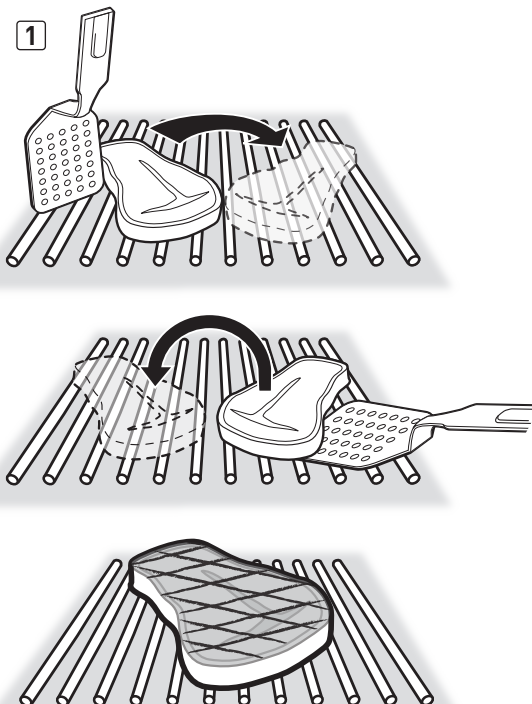
Prieš skrudindami mėsą įjunkite pagrindinius degiklius į nustatymą AUKŠTAS 15-ai minučių ir pakaitinkite kepsninę. Pastaba: Kepdami visada uždenkite dangtį, kad viduje susikauptų kuo daugiau karščio, bet nebūtų liepsnos pliūpsnių.

Kai kepsninė pašyla, išjunkite arba prisukite išorinius degiklius. Palikite centrinius du degiklius nustatytus į režimą AUKŠTAS ir uždekite “SEAR STATION” degiklį.

Padėkite mėsą tiesiai ant “SEAR STATION”. Skrudinkite mėsą iš visų pusių 1–4 minutes, priklausomai nuo mėsos storio ir tipo. Galite pasukti mėsą 90 laipsnių, kad ant jos liktų kryžminių grotelių atspaudas (1), prieš apskrudinant kitą pusę tokiu pat būdu.

Baigę skrudinti galite užbaigti mėsos kepimą kepti mėsą perkeldami ją ant vidutinio intensyvumo išorinių degiklių, kad mėsa apskrustų iki norimo rudumo.

Kai įgysite patirties kepdami su “SEAR STATION”, rekomenduojame pabandyti skirtingą skrudinimo trukmę, kad atrastumėte, skaniausią mėsos paruošimo būdą. ♦



RŪKYKLOS DEGIKLIO UŽDEGIMAS IR NAUDOJIMAS

RŪKYKLOS DEGIKLIO UŽDEGIMAS

⚠ PAVOJUS

Uždegant kepsninės degiklius prieš tai neatidarius dangčio arba nepalaukus penkių minučių, kol dujos taps skaidrios, jei kepsninė neužsidega, gali susikaupti dujų kamuolys, kuris sprogs gali sunkiai ar net mirtinai sužeisti.

Rūkyklos degiklio uždegimas kibirkštimi

Pastaba: valdymo rankenos uždegimo kibirkštimi mechanizmas sugeneruoja kibirkštį iš kibirkšties mechanizmo elektrodo, kuri skeliama į degiklio uždegimo vamzdelį. Kibirkščiai energija sugeneruojama paspaudžiant valdymo rankeną ir pasukant ją į padėtį PALEIDIMAS / AUKŠTAS. Tai uždegs kiekvieną rūkyklos degiklį.

⚠ **PERSPĖJIMAS:** prieš kiekvieną kartą naudodami kepsninę, patikrinkite kiekvieną žarną, ar ji nepažeista, neįtrūkusi, neprapjauta ir nenubraižyta. Jei žarna kaip nors pažeista, kepsninės nenaudokite. Pakeiskite ją tik "WEBER" patvirtinta atsargine žarna. Susisiekite su klientų aptarnavimo atstovu savo regione naudodamiesi mūsų tinklalapyje nurodyta kontaktine informacija. Prisijunkite prie www.weber.com.

- A) Atidarykite kepsninės dangtį (1).
- B) Atidarykite rūkyklos dėžės dangtį (2).
- C) Pridėkite į rūkyklą vandenyje išmirkytų medžio malkų ar skiedrų (3).
- D) Įsitinkite, kad visų degiklių, kurių nenaudojate, valdymo rankenos yra IŠJUNGTOS (4). (Įstumkite valdymo rankeną ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad įsitikintumėte, jog ji yra IŠJUNGTA.)

⚠ **PERSPĖJIMAS:** Degiklio valdymo rankenos turi būti padėtyje IŠJUNGTA prieš atsukant skysto propano cilindro rezervuaro sklendę.

- E) Įjunkite cilindro vožtuvą vienu iš leistinų būdų, priklausomai nuo savo cilindro ir reguliatoriaus tipo (5).

⚠ **PERSPĖJIMAS:** uždegdami nesilenkite virš kepsninės jei dangtis yra atviras dangčiu.

- F) Įstumkite valdymo rankeną ir pasukite į padėtį PALEIDIMAS / AUKŠTAS, kol išgirsite uždegimo kibirkštimi mechanizmą (6), – po to dar laikykite valdymo rankeną nuspaudę dvi sekundes. Šiuo veiksmu sugeneruosite kibirkštį, užsidegs degiklio uždegimo vamzdelį, o po to – pagrindinis degiklis.
- G) Patikrinkite, ar degiklis dega, pažiūrėdami pro keпамąšias grotelės (7). Turėtumėte pamatyti liepsną. Jei degiklis neužsidega iš pirmo karto, paspauskite valdymo rankeną ir pasukite į padėtį IŠJUNGTA. Pakartokite uždegimo procedūrą antrą kartą.

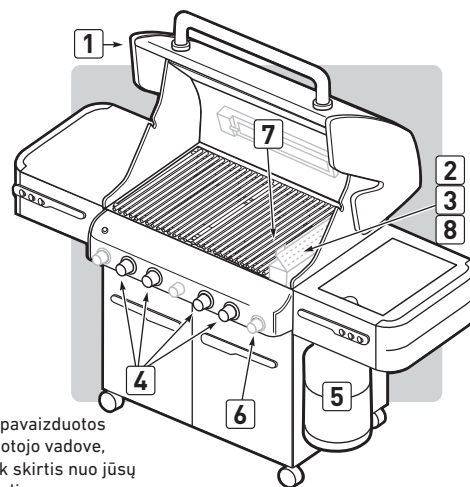
⚠ PAVOJUS

Jei rūkyklos degiklis vis tiek neįsijungia, pasukite degiklio valdymo rankeną į padėtį IŠJUNGTA ir palaukite penkias minutes, kad dujos taptų skaidrios, prieš bandydami dar kartą, arba bandykite uždegti degtuku (žr. sk. "RŪKYKLOS DEGIKLIO UŽDEGIMAS RANKINIŲ BŪDU").

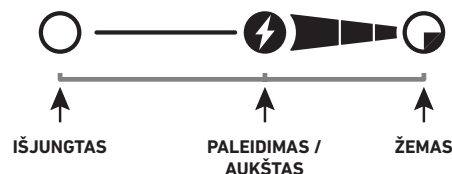
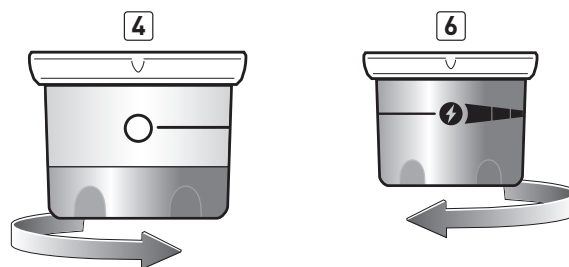
- H) Kai mediena pradės smilksti, uždarykite rūkyklos dangtį ir nustatykite valdymo rankeną į ŽEMO intensyvumo nustatymą (8). ♦

KAIP UŽGESINTI LIEPSNĄ

Pastumkite ir pasukite kiekvieno degiklio valdymo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę į padėtį IŠJUNGTA. Išjunkite dujų tiekimo šaltinį. ♦



Kepsninės, pavaizduotos šiame naudotojo vadove, gali šiek tiek skirtis nuo jūsų įsigyto modelio.



- H) Kai mediena pradės smilksti, uždarykite rūkyklos dangtį ir nustatykite valdymo rankeną į ŽEMO intensyvumo nustatymą (8). ♦

RŪKYKLOS DEGIKLIO UŽDEGIMAS IR NAUDOJIMAS

RŪKYKLOS DEGIKLIO UŽDEGIMAS RANKINIŲ BŪDU

- ⚠ PERSPĖJIMAS:** prieš kiekvieną kartą naudodami kepsninę, patikrinkite kiekvieną žarną, ar ji nepažeista, neįtrūkusi, neprapjauta ir nenubraižyta. Jei žarna kaip nors pažeista, kepsninės nenaudokite. Pakeiskite ją tik "WEBER" patvirtinta atsargine žarna. Susisiekite su klientų aptarnavimo atstovu savo regione naudodamiesi mūsų tinklalapyje nurodyta kontaktine informacija. Prisijunkite prie www.weber.com.

A) Atidarykite dangtį (1).

⚠ PAVOJUS

Uždegant kepsninės degiklius prieš tai neatidarius dangčio arba nepalaukus penkių minučių, kol dujos taps skaidrios, jei kepsninė neužsidega, gali susikaupti dujų kamuolys, kuris sprogęs gali sunkiai ar net mirtinai sužeisti.

- B) Atidarykite rūkyklos dėžės dangtį (2).
C) Pridėkite į rūkyklą vandenyje išmirkytų medžio malkų ar skiedrų (3).
D) Įsitinkite, kad visų degiklių, kurių nenaudojate, valdymo rankenos yra IŠJUNGOTOS (4). (Įstumkite valdymo rankeną ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad įsitikintumėte, jog ji yra IŠJUNGTA.)

- ⚠ PERSPĖJIMAS:** Degiklio valdymo rankenos turi būti padėtyje IŠJUNGTA prieš atsukant skysto propano cilindro rezervuaro sklendę.

- E) Įjunkite cilindro vožtuvą vienu iš leistinų būdų, priklausomai nuo savo cilindro ir reguliatoriaus tipo (5).
F) Įdėkite degtuką į degtukų laikiklį ir uždekite.
G) Įkiškite degtukų laikiklį su uždegtu degtuku per kepamąsias groteles ir "FLAVORIZER" juostas, taip uždegdami rūkyklos degiklį (6).

- ⚠ PERSPĖJIMAS:** uždegdami nesilenkite virš kepsninės atdarų dangčių.

- H) Įstumkite rūkyklos degiklio valdymo rankeną ir pasukite į padėtį PRADĖJIMAS / AUKŠT. (7).
I) Patikrinkite, ar degiklis dega, pažiūrėdami pro kepamąsias groteles (8).

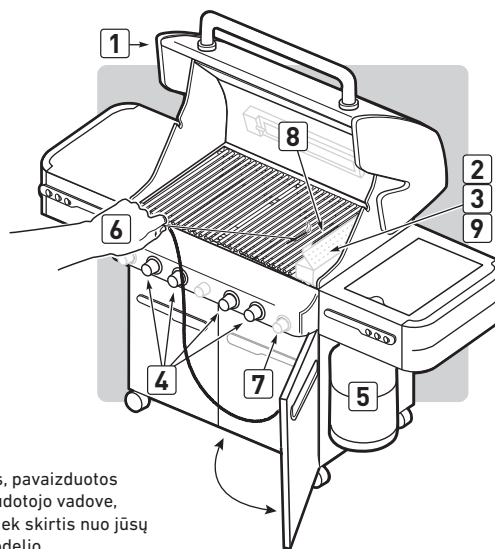
⚠ PAVOJUS

Jei rūkyklos degiklis neįsijungia, pasukite degiklio valdymo rankeną į padėtį IŠJUNGTA ir palaukite penkias minutes, kad dujos taptų skaidrios, prieš bandydami dar kartą.

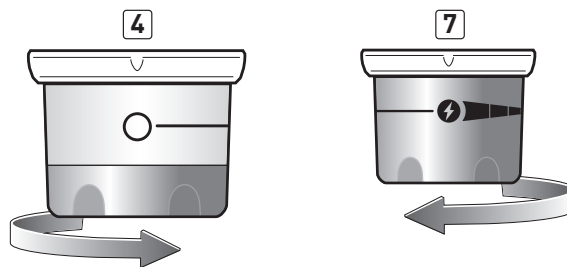
- J) Kai mediena pradės smilkti, uždarykite rūkyklos dangtį ir nustatykite valdymo rankeną į intensyvumo nustatymą ŽEMAS (9). ♦

KAIP UŽGESINTI LIEPSNĄ

Pastumkite ir pasukite kiekvieno degiklio valdymo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę į padėtį IŠJUNGTA. Išjunkite dujų tiekimo šaltinį. ♦



Kepsninės, pavaizduotos šiame naudotojo vadove, gali šiek tiek skirtis nuo jūsų įsigyto modelio.



RŪKYKLOS NAUDOJIMAS

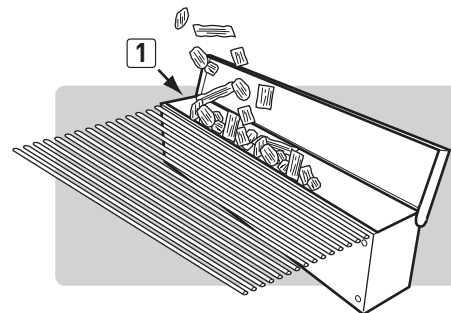
Rūkyklai naudojamos išmirkytos medžio skiedros. Kad pasiekti geriausių rezultatų gaminant greitą maistą, pavyzdžiui, kepsnius, kotletus, mustinius ir pan., rekomenduojame naudoti smulkesnes medžio skiedras, nes jos greičiau užsidega ir rūksta. Kad pasiekti geriausių rezultatų gaminant ilgo gaminimo maistą, pavyzdžiui, didelius kepsnius, viščiukus, kalakutus ir pan., rekomenduojame naudoti didesnes medžio atplaišas, nes jos lėtai užsidega ir rūksta ilgiau. Kai įgysite daugiau patirties naudodami rūkyklą, paeksperimentuokite su įvairiomis medžio skiedrų ir atplaišų kombinacijomis, kad atrastumėte labiausiai Jums patinkantį dūmo skonį.

Pirmiausia prieš naudodami pamirkykite medžio skiedras vandenyje mažiausiai 20 minučių (drėgna mediena skleis daugiau dūmo kvapo). Į rūkyklos korpuso apačią dėkite pilną saują medžio skiedrų ar kelias didesnes atplaišas (1). Išmokę rūkyti maistą didinkite arba mažinkite malkų kiekį pagal savo skonį.

Pastaba: kad dūmai visiškai įsiskverbtų į maistą, visada kepkite ant grotelių uždarytą dangtį. Uždekite rūkyklos degiklį, laikydamiesi instrukcijų, pateiktų sk. "RŪKYKLOS DEGIKLIO UŽDEGIMAS". Kai medis pradės smilkti, nustatykite rankeną į intensyvumo padėtį ŽEMAS.

Dūmai pradės rūkti po maždaug 10 minučių ir rūks 45 minutes. Jei Jums reikia dar daugiau dūmo skonio, vėl pripildykite rūkyklą medžio skiedromis ir / arba atplaišomis. Gamindami maistą laikykite kepsninės dangtį uždarytą.

Pastaba: iš naujo pripildžius rūkyklą po maždaug 10–15 minučių dūmai vėl ims rūkti. Rūkyklą galima naudoti siekiant patobulinti mėsos, paukštienos ar žuvies receptus. Gaminkite uždarytą dangtį atsižvelgdami į laiką, nurodytą lentelėse ar receptuose.



⚠ PAVOJUS

Nenaudokite degiojo skysčio uždegti rūkykloje medienos skiedras. Taip galima sunkiai susižaloti. ♦

RŪKYKLOS VALYMAS

Prieš kiekvieną naudojimą išvalykite iš rūkyklos pelenus, kad būtų tinkama oro apytaka.

Pastaba: po rūkymo ant rūkyklos paviršiaus liks „dūmų“ nuosėdų. Šių nuosėdų negalima pašalinti ir jos natūros rūkyklos darbo. Mažiau „dūmų“ nuosėdų susikaups Jūsų dujinės kepsninės viduje. Šių nuosėdų nereikia pašalinti ir jos neturės neigiamos įtakos neigiamai Jūsų dujinės kepsninės darbui. ♦

SUKAMO IEŠMO DEGIKLIO UŽDEGIMAS IR NAUDOJIMAS

SUKAMO IEŠMO DEGIKLIO UŽDEGIMAS

Sukamo iešmo degiklio uždegimas kibirkštimi

Pastaba: valdymo rankenos uždegimo kibirkštimi mechanizmas sugeneruoja kibirkštį iš kibirkšties mechanizmo elektrodo, kuri skeliama į degiklio uždegimo vamzdelį. Kibirkščiai energija sugeneruojama paspaudžiant valdymo rankeną ir pasukant ją į padėtį PALEIDIMAS / AUKŠT. Tai uždegs kiekvieną degiklį atskirai.

⚠ DĖMESIO: PERSKAITYKITE ŠIĄ INFORMACIJĄ PRIEŠ UŽDEGDAMI SUKAMO IEŠMO DEGIKLĮ

Jei kepsninės ilgą laiką nenaudojote, prieš uždegdami sukamo iešmo degiklį, kad dujų tiekimo linija prisipildytų, turi praeiti kelios sekundės.

Kai naudojate uždegimo kibirkštimi mechanizmą, pamatysite iš kairės į dešinę per sukamo iešmo degiklio paviršių sklindančią liepsną, sukamo iešmo degiklis neužsidegs, kol nedegs visas keraminis paviršius.

Dabar pradėkite skaičiuoti dvidešimt sekundžių, po to atleiskite sukamo iešmo degiklio valdymo rankeną.

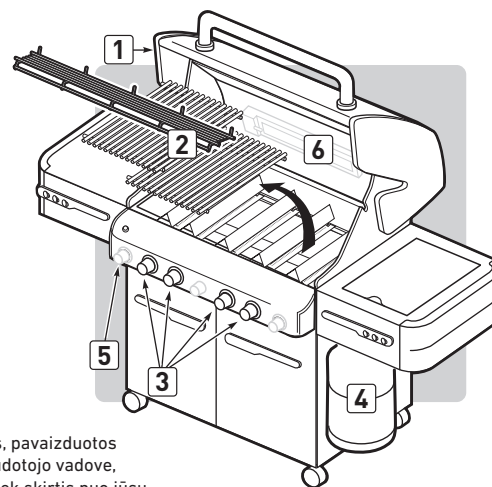
Kai degiklis pilnai užsidegs, sukamo iešmo degiklio paviršius paraudonos.

⚠ PAVOJUS

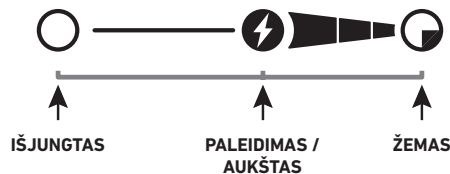
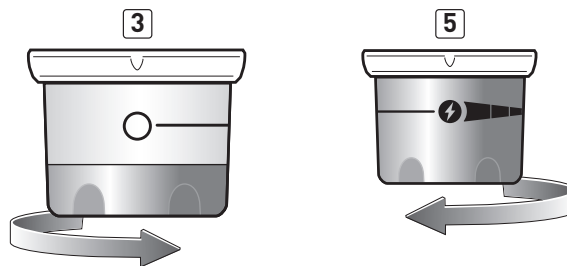
Uždegant kepsninės degiklius prieš tai neatidarius dangčio arba nepalaukus penkių minučių, kol dujos taps skaidrios, jei kepsninė neužsidega, gali susikaupti dujų kamuolys, kuris sprogs gali sunkiai ar net mirtinai sužeisti.

- ⚠ **ATSARGIAI:** ryškią saulėtą dieną sukamo iešmo degiklio liepsna gali būti sunku pamatyti.
- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** kiekvieną kartą prieš naudodami kepsninę, patikrinkite kiekvieną žarną, ar ji nepažeista, neįtrūkusi, neprapjauta ir nenubraižyta. Jei žarna kaip nors pažeista, kepsninės nenaudokite. Pakeiskite ją tik "WEBER" patvirtinta atsargine žarna. Susisiekite su klientų aptarnavimo atstovu savo regione naudodamiesi mūsų tinklalapyje nurodyta kontaktine informacija. Prisijunkite prie www.weber.com.

- A) Atidarykite dangtį (1).
- B) Išimkite iš kepimo dėžės groteles maistui pašildyti ir kepačiąsias groteles (2).
- C) Įsitikinkite, kad visos degiklių valdymo rankenos yra išjungtos (3). (Įstumkite valdymo rankeną ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad įsitikintumėte, jog ji yra IŠJUNGTĄ.)
- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** Degiklio valdymo rankenos turi būti padėtyje IŠJUNGTĄ prieš atsukant skysto propano cilindro rezervuaro sklendę.
- D) Įjunkite cilindro vožtuvą vienu iš leistinų būdų, priklausomai nuo savo cilindro ir regulatoriaus tipo (4).
- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** nesilenkite virš kepsninės atdaru dangčiu.
- E) Įstumkite valdymo rankeną ir pasukite į padėtį PALEIDIMAS / AUKŠT. Šiuo veiksmu sugeneruosite kibirkštį, ir sukamo iešmo degiklis užsidegs. Naudokite kibirkšties mechanizmą, kol sukamo iešmo degiklis užsidegs. Laikykite nuspaudę valdymo rankeną dar dvidešimt sekundžių po to, kai degiklis užsidegs. Atleiskite valdymo rankeną (5).
- F) Patikrinkite, ar degiklis dega, pažiūrėdami, ar sukamo iešmo degiklis paraudonavo (6).
- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** jei sukamo iešmo degiklis vis tiek neįsijungia, pasukite degiklio valdymo rankeną į padėtį IŠJUNGTĄ ir palaukite penkias minutes, kad dujos taptų skaidrios, prieš bandydami dar kartą, arba bandykite uždegti degtuku.



Kepsninės, pavaizduotos šiame naudotojo vadove, gali šiek tiek skirtis nuo jūsų įsigyto modelio.



Pastaba: kai naudojate sukamą iešmą su uždarytu dangčiu, uždekite tik du pagrindinius degiklius iš kiekvienos mėsos pusės (žr. sk. KEPIMO METODAI – NETIESIOGINIS KEPIMAS). Nuolat tikrinkite maistą, kad jis iš išorės neperkeptų. Kai maistas paruduoja iki norimo atspalvio, sukamo iešmo degiklį išjunkite. Baikite kepti ant netiesioginės liepsnos. ♦

KAIP UŽGESINTI LIEPSNĄ

Pastumkite ir pasukite sukamo iešmo degiklio valdymo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę į padėtį IŠJUNGTĄ. Išjunkite dujų tiekimo šaltinį. ♦

SUKAMO IEŠMO DEGIKLIO UŽDEGIMAS IR NAUDOJIMAS

SUKAMO IEŠMO DEGIKLIO UŽDEGIMAS RANKINIU BŪDU

⚠ DĖMESIO: PERSKAITYKITE ŠIĄ INFORMACIJĄ PRIEŠ UŽDEGDAMI SUKAMO IEŠMO DEGIKLĮ

Jei kepsninės ilgą laiką nenaudojote, prieš uždegdami sukamo iešmo degiklį, kad dujų tiekimo linija prisipildytų, turi praeiti kelios sekundės.

Kai prie sukamo iešmo degiklio prikišite degtuką, pamatysite iš kairės į dešinę per sukamo iešmo degiklio paviršių sklindančią liepsną, sukamo iešmo degiklis neužsidegs, kol nedegs visas keraminis paviršius.

Dabar pradėkite skaičiuoti dvidešimt sekundžių, po to atleiskite sukamo iešmo degiklio valdymo rankeną.

Kai degiklis pilnai užsidegs, sukamo iešmo degiklio paviršius paraudonuos.

⚠ PAVOJUS

Uždegant kepsninės degiklius prieš tai neatidarius dangčio arba nepalaukus penkių minučių, kol dujos taps skaidrios, jei kepsninė neužsidega, gali susikaupti dujų kamuolys, kuris sprogs gali sunkiai ar net mirtinai sužeisti.

- ⚠ **ATSARGIAI:** saulėtą dieną sukamo iešmo degiklio liepsną gali būti sunku pamatyti.
- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** kiekvieną kartą prieš naudodami kepsninę, patikrinkite kiekvieną žarną, ar ji nepažeista, neįtrūkusi, neprapjauta ir nenubraižyta. Jei žarna kaip nors pažeista, kepsninės nenaudokite. Pakeiskite ją tik "WEBER" patvirtinta atsargine žarna. Susisiekite su klientų aptarnavimo atstovu savo regione naudodamiesi mūsų tinklalapyje nurodyta kontaktine informacija. Prisijunkite prie www.weber.com.

- A) Atidarykite dangtį (1).
- B) Išimkite iš kepimo dėžės groteles maistui pašildyti ir kepančias groteles (2).
- C) Įsitikinkite, kad visos degiklių valdymo rankenos yra išjungtos (3). (Istumkite valdymo rankeną ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad įsitikintumėte, jog ji yra IŠJUNGTA.)

- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** Degiklio valdymo rankenos turi būti padėtyje IŠJUNGTA prieš atsukant skysto propano cilindro rezervuaro sklendę.

- D) Įjunkite cilindro vožtuvą vienu iš leistinų būdų, priklausomai nuo savo cilindro ir reguliatoriaus tipo (4).
- E) Įdėkite degtuką į degtukų laikiklį ir uždekite.
- F) Suimkite degtukų laikiklį ir prikiškite uždegtą degtuką prie sukamo iešmo degiklio (5) iš dešinės pusės.

- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** nesilenkite virš kepsninės pakeltu dangčiu.

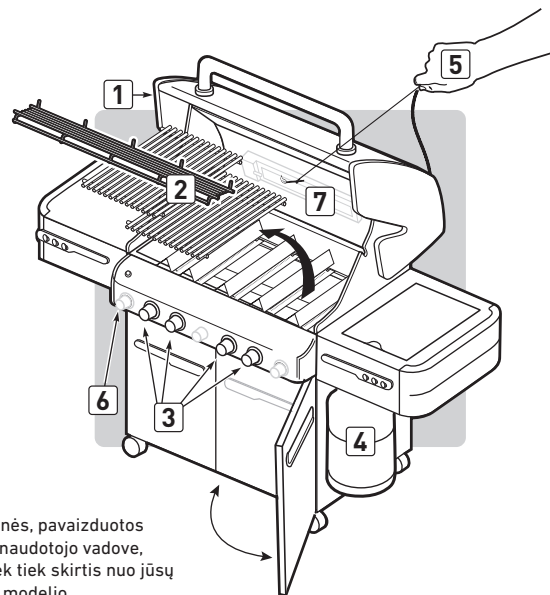
- G) Įstumkite sukamo iešmo degiklio valdymo rankeną ir pasukite į padėtį PALEIDIMAS / AUKŠT. Laikykite nuspaudę valdymo rankeną dar dvidešimt sekundžių po to, kai degiklis užsidegs (6).
- H) Patikrinkite, ar degiklis dega, pažiūrėdami, ar sukamo iešmo degiklis paraudonavo (7).

- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** jei sukamo iešmo degiklis neįsijungia, pasukite degiklio valdymo rankeną į padėtį IŠJUNGTA ir palaukite penkias minutes, kad dujos taptų skaidrios, prieš bandydami dar kartą.

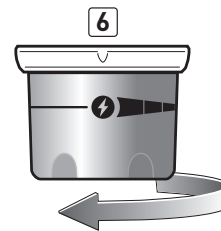
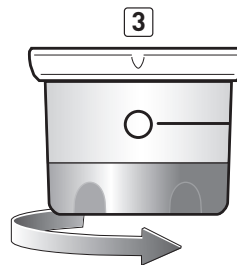
Pastaba: kai naudojate sukamą iešmą su uždarytu dangčiu, uždekite tik du pagrindinius degiklius po mėsa (žr. sk. "KEPIMO METODAI – NETIESIOGINIS KEPIMAS"). Nuolat tikrinkite maistą, kad jis iš išorės neperkeptų. Kai maistas paruduoja iki norimo atspalvio, sukamo iešmo degiklį išjunkite. Baikite kepti ant netiesioginės liepsnos. ♦

KAIP UŽGESINTI LIEPSNĄ

Pastumkite ir pasukite sukamo iešmo degiklio valdymo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę į padėtį IŠJUNGTA. Išjunkite dujų tiekimo šaltinį. ♦



Kepsninės, pavaizduotos šiame naudotojo vadove, gali šiek tiek skirtis nuo jūsų įsigyto modelio.



SVARBIOS SAUGOS PRIEMONĖS

PASTABA. Prieš naudodami keptuvą su sukioju iešmu, išmatuokite maisto, kurį kepsite, didžiausią plotį. Jei jis viršija 241,8 mm, tuomet maistas į keptuvą su sukioju iešmu netilps. Per didelius maisto gabalus galite ruošti naudodami kepsnio laikiklį, netiesioginio kepimo metodu (ugniai esant iš šonų, ne po kepsniu).

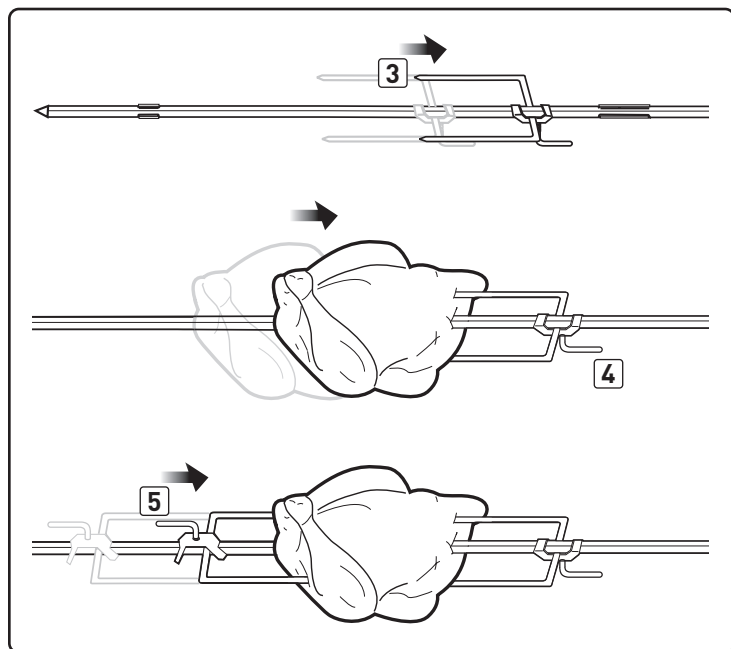
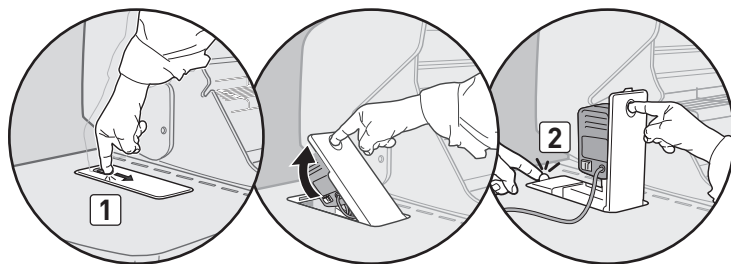
⚠ ĮSPĖJIMAI

- ⚠ Prieš naudodami keptuvą su sukioju iešmu, perskaitykite visas instrukcijas.
- ⚠ Šis keptuvas su sukioju iešmu skirtas naudoti tik lauke.
- ⚠ Apsaugokite nuo lietaus.
- ⚠ Nenaudokite keptuvo su sukioju iešmu nenumatyti paskirčiai.
- ⚠ Šio keptuvo su sukioju iešmu negali naudot vaikai.
- ⚠ Kai dirbate su kepsnine, mūvėkite karščiui atsparias kepmo pirštines arba kitas pirštines (atitinkančias EN 407 standartą ir priskirtas 2 arba aukštesnei sąlytinės šilumos klasei).
- ⚠ Prieš uždedami variklį ant laikiklio, įsitikinkite, kad variklis išjungtas.
- ⚠ Nenaudojamą variklį nuimkite ir laikykite sausoje vietoje.
- ⚠ Atjunkite variklį nuo maitinimo tinklo, kai jo nenaudojate arba norite išvalyti.
- ⚠ Sukamojo iešmo variklio nenaudokite, jei jo veikimas sutrikęs.
- ⚠ Sukamojo iešmo variklio nenaudokite, jei pažeistas jo laidas ar kištukas.
- ⚠ Nekabinkite maitinimo laido virš aštrių briaunų ar karštų paviršių.
- ⚠ Kad išvengtumėte elektros keliamų pavojų, nemerkite laido, kištuko ar variklio į vandenį arba kitokį skystį.
- ⚠ Trumpas maitinimo laidas pateiktas siekiant sumažinti pavojų užkliūti už laido. Galite naudoti ilginamuosius kabelius, bet reikia elgtis atsargiai, kad neužkliūtumėte už kabelio.
- ⚠ Jei naudojate ilginamąjį kabelį, jis turi būti tinkamas naudoti lauke, skirtas 10 A / 230 V srovei.
- ⚠ Jei naudojate ilginamąjį kabelį, saugokite, kad jis nesiliestų prie karštų ar aštrių paviršių.
- ⚠ Naudokite kiek įmanoma trumpesnį ilginamąjį kabelį. Nejunkite kartu dviejų ar daugiau ilginamųjų kabelių.
- ⚠ Siekdami sumažinti elektros smūgio pavojų, ilginamojo laido jungtį laikykite sausai ir pakeltą nuo žemės.
- ⚠ Prietaisą reikia jungti prie įžeminto elektros lizdo.
- ⚠ Jei naudojamas elektros kištuko adapteris, jis turi įžeminti prietaisą.
- ⚠ Visada įsitikinkite, kad elektros lizdo įtampa tinkama (230 V).
- ⚠ Nepaisant šių perspėjimų galima patirti elektros smūgį, todėl žmogus gali patirti rimtą traumą arba gali būti sugadintas turtas.

SUKIMO IEŠMO NAUDOJIMAS

⚠ PERSPĖJIMAS: Prieš uždegdami sukimo iešmo degiklį, ant sukimo iešmo uždėkite mėsą.

- A) Norėdami nustatyti sukimo iešmo variklį, paspauskite mygtuką ant nuimamos šašlykinės iešmo pulto (1). Patraukite šašlykinės skydą aukštyn. Pastumkite fiksavimo svirtį (2), kol ji spragtelėdama užsifiksuos.
- B) Išimkite maitinimo laidą ir prijunkite prie maitinimo šaltinio.
- ⚠ **ATSARGIAI:** Nekiškite šašlykinės variklio maitinimo laido per nuimamos šašlykinės angą ant šoninio stalo.
- ⚠ **ATSARGIAI:** kiekvieną kartą prieš naudodami maitinimo laidą, jį patikrinkite. Jei laidas pažeistas, jo nenaudokite. Susisieki su klientų aptarnavimo atstovu savo regione naudodamiesi mūsų tinklalapyje nurodyta kontaktine informacija. Prisijunkite prie www.weber.com.
- C) Įsitikinkite, kad šašlykinės rankena yra tvirtai pritvirtinta. Pastumkite vieną iešmo šakutę link sukimo iešmo veleno dešinės, kad šakutės būtų atsuktos į kairę ir varžtas būtų atsuktas į apačią (3).
- D) Stumkite sukamo iešmo ašį per maisto vidurį. Įkiškite abiejų iešmo šakučių dantukus į maistą. Maistas turi būti išcentruotas ant ašies. Priveržkite šakutės varžtą (4).
- E) Pastumkite kitą iešmo šakutę ant sukimo iešmo veleno, kad šakutės būtų atsuktos į dešinę ir varžtas būtų atsuktas į viršų. Įkiškite abiejų iešmo šakučių dantukus į maistą. Priveržkite šakutės varžtą (5).
- F) Kiškite į variklį smailą sukamo iešmo ašies galą. Įleiskite iešmą į kepimo dėžės griovelius (6).
- G) Sukamo iešmo ašis turi sukstis taip, kad sunkioji mėsos ar paukštienos pusė sukstys



SUKAMO IEŠMO DEGIKLIO UŽDEGIMAS IR NAUDOJIMAS

į apačią. Kepant didelius gabalus gali prireikti nuimti kepamąsias groteles ir groteles maistui pašildyti, kad ašis pilnai suktųsi. Jei kepamas gabalas netinkamai subalansuotas, uždėkite jį iš naujo.

H) Nuimkite sukimo iešmo veleno rankeną (rankena su trim grioveliais pirštams), pasukdami rankeną laikrodžio rodyklės kryptimi, kol ji atsilaisvins (7).

⚠ **ATSARGIAI: jei kepant sukimo iešmo rankeną paliekama neatjungta, ji gali įkaisti. Nekepkite prisukę rankenos.**

I) Įjunkite variklį. ♦

MAISTO KEPIMAS ANT IEŠMO

- Prieš kepat, mėsa (išskyrus paukštieną ir maltą mėsą) turi būti kambario temperatūros. (20–30 minučių daugeliui maisto produktų turėtų pakakti. Jei jie užšaldyti, prieš kepimą visiškai atitirpinkite.)
- Prieš dėdami ant iešmo, jei reikia, suriškite mėsą ar paukštieną virvute, kad forma būtų kaip galima tolygesnė.
- Nuimkite kepamąsias groteles ir groteles maistui pašildyti, kad maistas suktųsi laisvai.
- Laikykitės sukimo iešmo degiklio uždegimo instrukcijų.
- Nustatykite sukimo iešmo degiklį nuo vidutinio iki aukšto intensyvumo, priklausomai nuo aplinkos temperatūros.
- Ant degiklio zonos uždėkite mėsos.
- Jei norite padažui panaudoti riebalus, padėkite ant "FLAVORIZER" strypų tiesiai po maistu padėklą lašams.
- Maistas kepti ant sukamo iešmo ruošiamas įprastai.
- Maistas kepamas dangtį uždengus.
- Jei maistas per sunkus ar netaisyklingos formos, jis gali nesisukti tinkamai, todėl jį reikia kepti netiesioginio šildymo metodu be sukamo iešmo.
- Kartu su sukimo iešmu galima naudoti rūkyklą, kad mėsa būtų geresnio skonio.

Pastaba: kai naudojate sukimo iešmo degiklį, kepsninės termometras nepriklausys nuo temperatūros kepimo dėžėje.

⚠ **ATSARGIAI: prieš išimdami sukimo iešmą su iškepusiu maistu ♦**

SUKAMO IEŠMO VARIKLIO LAIKYMAS

A) Prieš sutraukdami sukamą iešmą atgal į šoninį stalėlį, atjunkite maitinimo laidą ir atsargiai įdėkite laidą su kištuku į laikymo vietą nuimamos šašlykinės korpuse (1).

⚠ **ATSARGIAI: neteisingai sudėjus šašlykinės iešmo maitinimo laidą, atidarant ir uždarant nuimamą šašlykinės skydą galima pažeisti maitinimo laidą.**

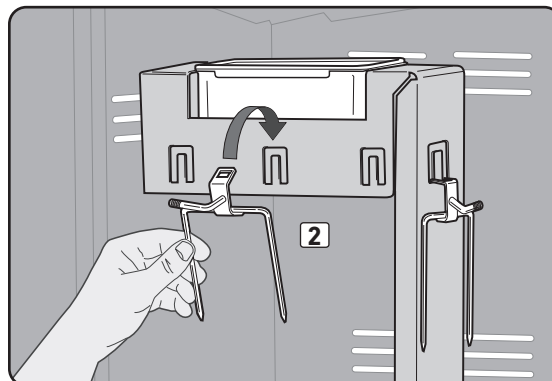
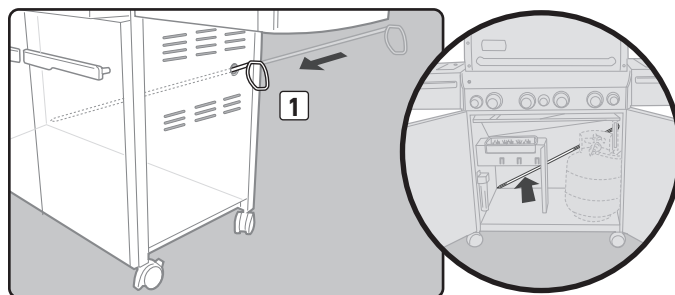
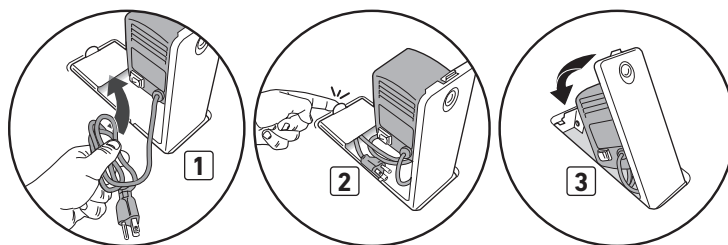
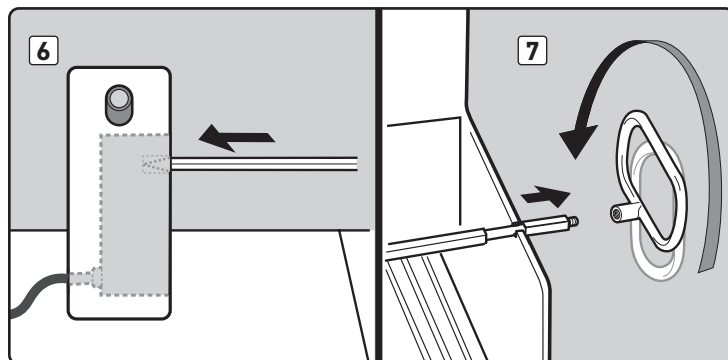
B) Rodomuoju pirštu atjunkite nuimamą šašlykinės skydą (2). Pastumkite skydą žemyn, kol jis spragtelėdamas užsifiksuos (3). ♦

SUKAMO IEŠMO LAIKYMAS

A) Išimkite šakutes iš iešmo. Sumontuokite sukimo iešmo veleno rankeną. Atsargiai įdėkite iešmą į spintą, pastumdami jį per angą dešiniojoje šoninėje plokštėje (1).

⚠ **ATSARGIAI: saugokite, kad iešmas neprisiliestų prie dujų tiekimo linijų.**

B) Laikykite sukamo iešmo šakutes ant rinktuvo laikiklio kabliukų kepsninės spintoje (2). ♦



TRIKČIŲ DIAGNOSTIKA

PROBLEMA	PATIKRINKITE	SPRENDIMAS
Degikliai dega geltona arba oranžine liepsna, jaučiamas dujų kvapas (degiklio uždegimo vamzdeliui tai yra normalu).	Patikrinkite vorų ir vabzdžių ekranus, ar nėra jokių kliūčių (neužstotos angos).	Nuvalykite vorų ir vabzdžių ekranus. Žr. sk. "KASMETINĖ PRIEŽIŪRA".
Požymiai: Degikliai neužsidega arba AUKŠTO intensyvumo padėtyje dega maža virpančia liepsna, arba kepsninės temperatūra AUKŠTO intensyvumo padėtyje siekia tik 250°-300°. <i>Kai kuriose šalyse naudojami reguliatoriai su dujų srauto pertekliaus saugikliu.</i>	Gali būti įjungtas dujų srauto pertekliaus saugiklis, kuris sudaro kepsninės ir cilindro jungties dalį.	Norėdami atjungti dujų srauto pertekliaus saugiklį, pasukite visas degiklio valdymo rankenas ir cilindro vožtuvą į padėtį IŠJUNGTĄ. Atjunkite reguliatorių nuo cilindro. Pasukite degiklio valdymo rankenas į AUKŠTO intensyvumo padėtį. Bent 1 minutę palaukite. Pasukite degiklio valdymo rankenas į padėtį IŠJUNGTĄ. Vėl prijunkite reguliatorių nuo cilindro. Lėtai atidarykite cilindro vožtuvą. Žr. sk. "PAGRINDINIO DEGIKLIO UŽDEGIMAS".
Degiklis neužsidega arba AUKŠTO intensyvumo padėtyje liepsna yra maža.	Ar nesibaigė skysto propano dujos cilindre?	Pripildykite skysto propano dujų cilindrą.
	Ar nesulenкта ir nesusisukusi dujų tiekimo žarna?	Ištiesinkite dujų tiekimo žarną.
	Ar nuo degtuko degiklis užsidega?	Jei galima uždegti degiklį degtuku, patikrinkite kibirkšties įžiebimo sistemą.
	Ar kol užsidegė pagrindinis degiklis kibirkštis buvo skelta kelis kartus? Žr. sk. "PAGRINDINIO DEGIKLIO UŽDEGIMAS".	Išitinkinkite, kad palaikėte valdymo rankeną nuspausť dvi minutes po to, kai kibirkštis įžiebimo mechanizmas spragtelėjote ir pamatėte oranžinę liepsną, sklindančią iš degiklio uždegimo vamzdelio.
	Ar veikia kibirkšties mechanizmas? Ar spausdami kibirkšties jungiklį matote žybsinčią kibirkštį?	Pabandykite uždegti degiklį rankiniu būdu. Žr. sk. "PAGRINDINIO DEGIKLIO UŽDEGIMAS RANKINIŲ BŪDU". Skambinkite į klientų pagalbos skyrį.
Jei kartojasi liepsnos plūpsniai: ⚠ ATSARGIAI: neuždenkite ištraukiamo riebalų surinkimo dėklo aliuminio folija.	Ar tinkamai pakaitinote kepsninę?	Pakaitinant visus degiklius reikia nustatyti į AUKŠTO intensyvumo padėtį 10-15 minučių.
	Ar kepmosios grotelės ir "FLAVORIZER" juostos nėra padengtos storu sudegusių riebalų sluoksniu?	Kruopščiai nuvalykite. Žr. sk. "VALYMAS".
	Ar ištraukiamas riebalų surinkimo dėklas nėra purvinas ir netrukdo riebalams nutekėti į rinktuvą?	Nuvalykite ištraukiamą riebalų surinkimo dėklą.
Degiklio liepsna dega netolygiai. Nustčius degiklį į AUKŠTO intensyvumo padėtį, liepsna yra silpna. Liepsna dega ne per visą degiklio vamzdelio ilgį.	Ar degikliai yra švarūs?	Nuvalykite degiklius. Žr. sk. "TECHNINĖ PRIEŽIŪRA".
Vidinė dėklo dalis "atsilupusi". (Primena atsilupusius dažus.)	Dangtis yra pagamintas iš porceliano emalės arba nerūdijančio plieno, o ne nudažytas. Jis negali "luptis". Jūs matote prikepusius riebalus, kurie pavirto anglimi ir trupėdami atlimpa nuo paviršiaus. TAI NĖRA DEFEKTAS.	Kruopščiai nuvalykite. Žr. sk. "VALYMAS".
Nelygiai nustatytos spintos durelės.	Patikrinkite reguliavimo kaištį abiejų durių apatinėje dalyje.	Atsukite reguliavimo varžtus. Pastumkite dureles, kol jas tinkamai išlygiuosite. Priveržkite veržles.
Kepsninė per mažai įkaista, kai maistas kepmas šaltu oru, esant 10 °C (50 °F) arba šalčiau.	Ar SP balionas iš išorės yra apšerkšnijęs/apledijęs?	Skystas propanas balione per lėtai virsta garais, kad patektų reikiamas dujų kiekis į degiklį. Taip yra dėl to, kad lauko oras atšaldo SP balioną, todėl sulėtėja garavimo procesas. Užsukite degiklio valdymo rankenėles ir SP balioną. Pakeiskite SP balioną kitu ir toliau kepkite maistą.
Jei problemos negalima pataisyti vienu iš aprašytų būdų, susisiekite su klientų aptarnavimo atstovu savo regione naudodamiesi mūsų tinklalapyje nurodyta kontaktine informacija. Prisijunkite prie www.weber.com .		

ŠONINIO DEGIKLIO TRIKČIŲ DIAGNOSTIKA

PROBLEMA	PATIKRINKITE	SPRENDIMAS
Šoninis degiklis neužsidega. <i>Kai kuriose šalyse naudojami reguliatoriai su dujų srauto pertekliaus saugikliu.</i>	Ar neužsukta dujų tiekimo linija? Gali būti įjungtas dujų srauto pertekliaus saugiklis, kuris sudaro kepsninės ir cilindro jungties dalį.	Ijunkite dujų tiekimą. Kad iš naujo nustatytumėte dujų srauto pertekliaus saugiklį, užsukite baliono sklendę ir nustatykite visas degiklio valdymo rankenas į padėtį IŠJUNGTĄ. Atidarykite kepsninės ir šoninio degiklio dangčius. Palengva sukite baliono sklendę tol, kol ji bus visiškai atsukta. Palaukite kelias sekundes, tada uždekite šoninį degiklį. Žr. "ŠONINIO DEGIKLIO UŽDEGIMAS."
AUKŠTO intensyvumo padėtyje liepsna yra silpna.	Ar nesulenкта ir nesusisukusi dujų tiekimo žarna?	Ištiesinkite žarną.
Paspaudus mygtuką, kibirkštis neskeliama.	Ar nuo degtuko degiklis užsidega?	Jei degiklį galima uždegti degtuku, patikrinkite kibirkšties įžiebimo mechanizmą. Žr. sk. "ŠONINIO DEGIKLIO TECHNINĖ PRIEŽIŪRA."
Jei problemos negalima pataisyti vienu iš aprašytų būdų, susisiekite su klientų aptarnavimo atstovu savo regione naudodamiesi mūsų tinklalapyje nurodyta kontaktine informacija. Prisijunkite prie www.weber.com .		

“SEAR STATION” TRIKČIŲ DIAGNOSTIKA

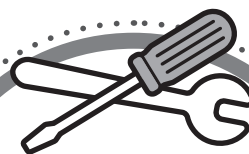
PROBLEMA	PATIKRINKITE	SPRENDIMAS
Degikliai dega geltona arba oranžine liepsna, jaučiamas dujų kvapas (degiklio uždegimo vamzdeliui tai yra normalu). “SEAR STATION” degiklis neužsidega.	Patikrinkite vorų ir vabzdžių ekranus, ar nėra jokių kliūčių (neužsikimšusios angos.)	Nuvalykite vorų ir vabzdžių ekranus. Žr. sk. “KASMETINĖ PRIEŽIŪRA”.
	Ar uždegėte abu gretimus pagrindinius degiklius. Saugaus uždegimo instrukciją žr. sk. “SEAR STATION UŽDEGIMAS IR NAUDOJIMAS”.	Patikrinkite, ar gretimi pagrindiniai degikliai dega, – pažiūrėkite, ar matote liepsną. ⚠ PERSPĖJIMAS: Jei degiklis per penkias sekundes neužsidega, IŠJUNKITE degiklio valdiklį ir prieš bandydami dar kartą, palaukite penkias minutes, kad dujos išsisklaidytų.
	Ar nuo degtuko degiklis užsidega?	Jei galite uždegti degiklį su degtuku, patikrinkite skrudinimo degiklio “CROSSOVER” kanalą, kaip išimti ir išvalyti degiklį, žr. sk. “TECHNINĖ PRIEŽIŪRA”.
	Ar veikia kibirkšties mechanizmas? (ar spausdami kibirkšties jungiklį matote žybsinį kibirkštį?)	Pabandykite uždegti degiklį rankiniu būdu. Žr. sk. “SEAR STATION UŽDEGIMAS IR NAUDOJIMAS”. Skambinkite į klientų pagalbos skyrių.
Bendrieji simptomai: Degiklis neužsidega. -arba- Degiklis dega silpnai, virpančia liepsna. <i>Kai kuriose šalyse naudojami reguliatoriai su dujų srauto pertekliaus saugikliu.</i>	Gali būti įjungtas dujų srauto pertekliaus saugiklis, kuris sudaro kepsninės ir cilindro jungties dalį.	Norėdami atjungti dujų srauto pertekliaus saugiklį, pasukite visas degiklio valdymo rankenas ir cilindro vožtuvą į padėtį IŠJUNGTĄ. Atjunkite reguliatorių nuo cilindro. Pasukite degiklio valdymo rankenas į padėtį PALEIDIMAS / AUKŠT. Bent minutę palaukite. Pasukite degiklio valdymo rankenas į padėtį IŠJUNGTĄ. Vėl prijunkite reguliatorių nuo cilindro. Lėtai atidarykite cilindro vožtuvą. Žr. sk. “PAGRINDINIO DEGIKLIO UŽDEGIMAS”).
Jei problemos negalima išspręsti vienu iš aprašytų būdų, susisiekite su klientų aptarnavimo atstovu savo regione naudodamiesi mūsų tinklalapyje nurodyta kontaktine informacija. Prisijunkite prie www.weber.com.		

SUKAMO IEŠMO TRIKČIŲ DIAGNOSTIKA

PROBLEMA	PATIKRINKITE	SPRENDIMAS
Sukimo ieško degiklis neužsidega.	Ar paspaudėte degiklio valdymo rankeną ir laikėte ją paspaustą 20 sekundžių po to, kai degiklis užsidegė?	Pabandykite dar kartą uždegti degiklį, laikydami degiklio valdymo rankeną paspaustą 20 sekundžių po to, kai degiklis užsidegė
	Ar palaukėte, kol visas keraminis paviršius užsidegs, prieš suskaičiuodami 20 sekundžių?	Kai pakartotinai uždegate degiklį laikydami nuspaustą degiklio valdymo rankeną, palaukite, kol visas keraminis paviršius užsidegs, prieš suskaičiuodami 20 sekundžių.
	Ar paspaudėte kibirkšties mechanizmą kelis kartus, kol užsidegė degiklis?	Palaukę penkias minutes, kol dujos išsisklaidys, dar kartą pabandykite uždegti degiklį kibirkšties mechanizmu. Žr. sk. “SUKIMO IEŠMO DEGIKLIO UŽDEGIMAS IR NAUDOJIMAS”.
	Ar veikia kibirkšties mechanizmas? Ar spausdami kibirkšties jungiklį matote žybsinį kibirkštį?	Pabandykite uždegti degiklį rankiniu būdu. Žr. sk. “SUKIMO IEŠMO DEGIKLIO UŽDEGIMAS RANKINIU BŪDU”. Skambinkite į klientų pagalbos skyrių.
Bendrieji simptomai: Degiklis neužsidega arba dega silpnai mirksinčia liepsna. <i>Kai kuriose šalyse naudojami reguliatoriai su dujų srauto pertekliaus saugikliu.</i>	Gali būti įjungtas dujų srauto pertekliaus saugiklis, kuris sudaro kepsninės ir cilindro jungties dalį.	Norėdami atjungti dujų srauto pertekliaus saugiklį, pasukite visas degiklio valdymo rankenas ir cilindro vožtuvą į padėtį IŠJUNGTĄ. Atjunkite reguliatorių nuo cilindro. Pasukite degiklio valdymo rankenas į padėtį PALEIDIMAS / AUKŠT. Bent 1 minutę palaukite. Pasukite degiklio valdymo rankenas į padėtį IŠJUNGTĄ. Vėl prijunkite reguliatorių nuo cilindro. Lėtai atidarykite cilindro vožtuvą. Žr. sk. “PAGRINDINIO DEGIKLIO UŽDEGIMAS”.
Jei problemos negalima išspręsti vienu iš aprašytų būdų, susisiekite su klientų aptarnavimo atstovu savo regione naudodamiesi mūsų tinklalapyje nurodyta kontaktine informacija. Prisijunkite prie www.weber.com.		

KREIPKITĖS Į KLIENTŲ APTARNAVIMO TARNYBĄ

Jei problemos nepavyko pašalinti, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnybos atstovu savo vietovėje naudodami kontaktinę informaciją, pateiktą svetainėje weber.com.



ATSARGINĖS DALYS

Jei reikia įsigyti atsarginių dalių, kreipkitės į vietinį pardavėją arba prisijunkite prie svetainės weber.com.

VALYMAS

- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** Išjunkite savo “WEBER” dujinę kepsninę ir prieš valydami palaukite, kol ji atvės.
- ⚠ **ATSARGIAI:** Nevalykite “FLAVORIZER” juostų ar keпамųjų grotelių automatiškai išsivalančioje orkaitėje.

Dėl galimybės pakeisti keпамąsias grotelas ir “FLAVORIZER” susisieki su klientų aptarnavimo atstovu savo regione naudodamiesi mūsų tinklalapyje nurodyta kontaktine informacija. Prisijunkite prie www.weber.com.

Išoriniai paviršiai – nuvalykite šiltu muilinu vandeniu, po to nuskalaukite švari vandeniu.

- ⚠ **ATSARGIAI:** Nenaudokite orkaitių valiklių, abrazyvinių virtuvių skirtų valiklių, valiklių su citrusinių vaisių produktais ar kempinėlių šiurkščiais paviršiais valydami kepsninės ar vežimėlio paviršius.

Ištraukiamas riebalų surinkimo dėklas – nuvalykite riebalų perteklių, tada nuplaukite šiltu muiluotu vandeniu ir nuskalaukite švari vandeniu.

- ⚠ **ATSARGIAI:** neuždenkite ištraukiamo riebalų surinkimo dėklo aliuminio folija.

“FLAVORIZER” juostos ir keпамosios grotelės – nuvalykite su tinkamu šepetėliu su metaliniais šereliais. Prireikus ištraukite iš kepsninės ir nuvalykite šiltu muiluotu vandeniu, tada nuskalaukite švari vandeniu.

Rinktuvas – galima naudoti vienkartinės folijos formas arba padengti rinktuvą aliuminio folija. Nuvalykite rinktuvą nuplaudami šiltu muiluotu vandeniu ir nuskalaukite po švari vandeniu.

Termometras – nuvalykite šluoste, sudrėkinta šiltu muiluotu vandeniu, nuvalykite plastikiniu šveistuku.

Kepimo dėžė – nuvalykite nuo degiklių vamzdelių prilipusius maisto likučius. NEDIDINKITE DEGIKLIŲ PRIEVADŲ (ANGŲ). Nuplaukite kepimo dėžės vidinę dalį muiluotu vandeniu ir nuskalaukite švari vandeniu.

Dangčio vidinė dalis: – kol dangtis yra šiltas, nuvalykite jį iš vidinės pusės popieriniu rankšluosčiu, kad ant jo nesikauptų riebalai. Riebalais apsitaškęs dangtis atrodo padengtas dėmelėmis.

Metaliniai paviršiai – plaukite juos minkšta šluoste skudurėliu ir muiluotu vandeniu. Nevalykite metalinio paviršiaus šiurkščiaja kempinėle puse.

Nenaudokite valiklių su rūgštimis, mineraliniu spiritu ar ksilenu. Nuvalę kruopščiai nuskalaukite. ♦

SAUGOKITE NERŪDIJANČIOJO PLIENO PAVIRŠIUS

Jūsų kepsninė, jos spinta, dangtis, valdymo skydas ir lentynėlės gali būti metalinės (iš nerūdijančiojo plieno). Labai paprasta pasirūpinti, kad metalas visada atrodytų nepriekaištingai. Nuvalykite jį su muiluotu vandeniu, nuskalaukite švari vandeniu ir sausai nuvalykite. Nenaudokite metalinių šepetėlių priekpusiems likučiams valyti.

- ⚠ **SVARBU:** nenaudokite vielinio šepetėlio arba abrazyvių valiklių ant savo kepsninės metalinių paviršių, nes taip juos subraižysite.
- ⚠ **SVARBU:** Valydami paviršius valykite nuosekliai pagal metalo kryptį, kad paviršius visada atrodytų puikiai. ♦

“WEBER” EKRANAI NUO VABZDŽIŲ IR VORŲ

“WEBER” dujinę kepsninę kaip ir bet koks kitas dujinis lauke naudojamas prietaisas traukia vabzdžius ir vorus. Jie gali susisukti lizdus degiklių vamzdelių difuzoriaus srityje (1). Tai blokuoja įprastą dujų srautą ir dujos gali pradėti skliti iš sudeginamo oro angos. Taip galima sukelti gaisrą sudeginamo oro angose ir aplink jas ar po valdymo skydu, kurio metu galima sugadinti kepsninę.

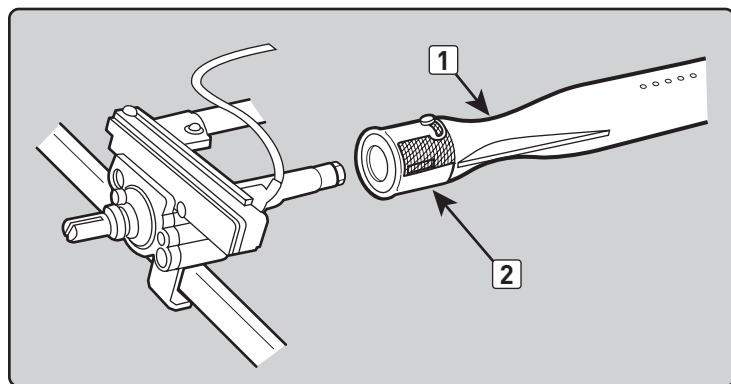
Degiklio vamzdelio sudeginamo oro anga yra uždengta metaliniu ekranu (2), kad per sudeginamo oro angas į degiklio vamzdelius nepriklstų vorų ir vabzdžių.

Rekomenduojame bent kartą per metus patikrinti ekranus nuo vorų ir vabzdžių. (Žr. sk. “KASMETINĖ PRIEŽIŪRA”.) Taip pat patikrinkite ekranus nuo vorų ir vabzdžių tokiais atvejais, jei pastebite tokių požymių:

- A) Kvepia dujomis, degiklio liepsna geltona ir silpna.
- B) Kepsninė nepasiekia reikiamos temperatūros.
- C) Kepsnina šyla netolygiai.
- D) Vienas ar keli degikliai neužsidega.

⚠ PAVOJUS

Nepašalinus aukščiau minėtų požymių gali kilti gaisras, kurio metu galima sunkiai ar net mirtinai susižaloti ir sugadinti turtą. ♦



DEGIKLIO VAMZDELIO VALYMAS

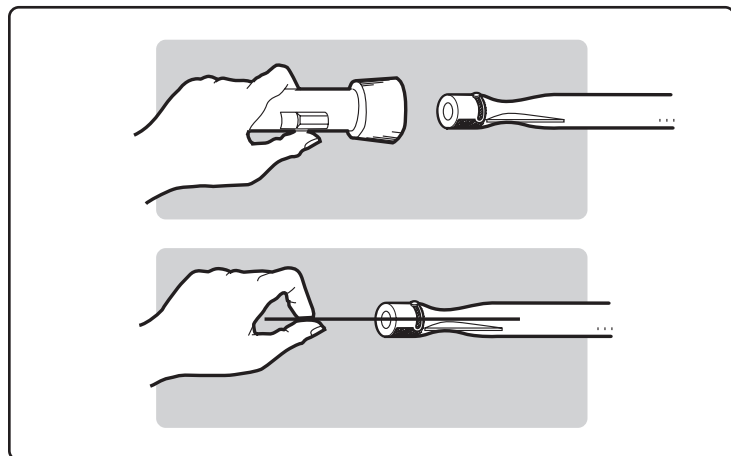
Išjunkite dujų tiekimo šaltinį.

Nuimkite kolektorių (žr. sk. “PAGRINDINIŲ DEGIKLIŲ NUĖMIMAS”).

Pažiūrėkite į kiekvieną degiklį, šviesdami žibintuvėliu.

Nuvalykite degiklių vidų su laidu (galima naudoti ištiesintą metalinę kabyklą). Patikrinkite ir nuvalykite oro sklendės angą ties degiklių galais. Patikrinkite ir nuvalykite vožtuvų angas ties vožtuvų pagrindu. Ne degikliams valyti naudokite šepetėlį su metaliniais šereliais. Įsitikinkite, kad visi degiklio prievadai pilnai atidaryti.

- ⚠ **ATSARGIAI:** valydami nepraplėskite degiklio prievadų. ♦



PAGRINDINIŲ DEGIKLIŲ KEITIMAS

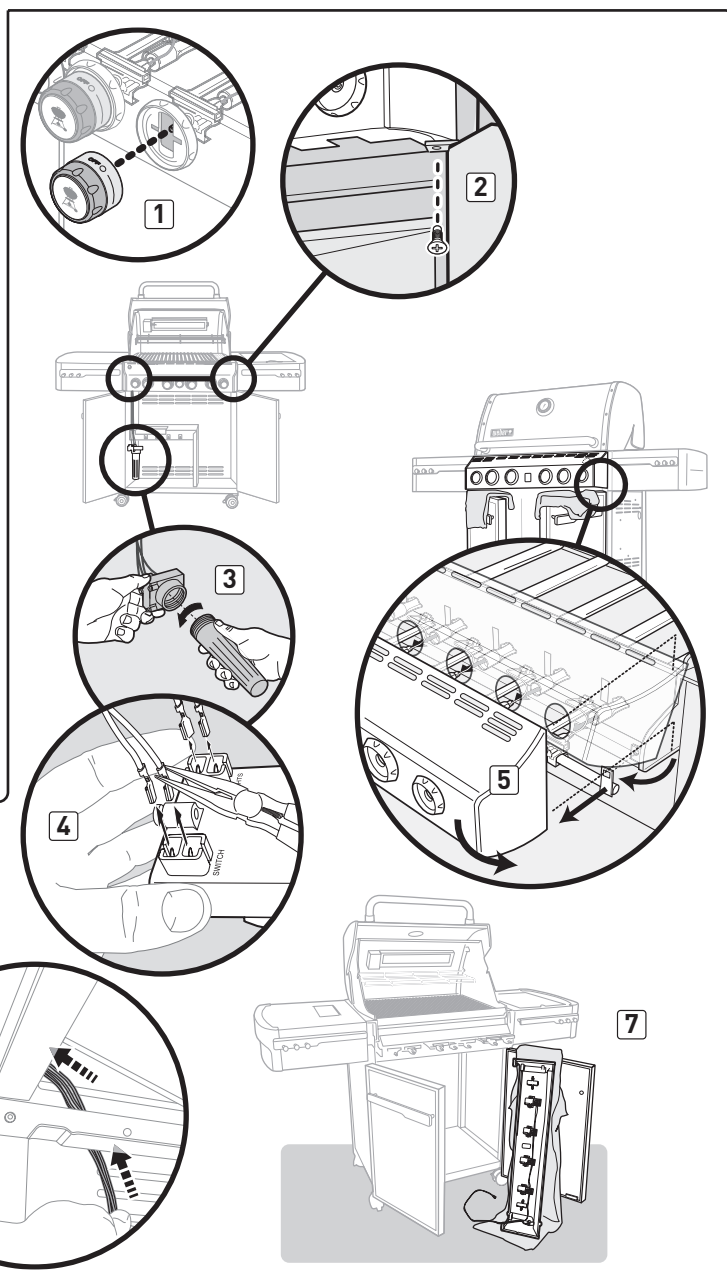
Pastaba: „SUMMIT“ dujinė kepsninė turi būti išjungta ir atvėsusi.

- Išjunkite dujų tiekimo šaltinį.
- Atjunkite dujų tiekimo liniją.
- Nuimkite kepamąsias groteles.
- Nuimkite „FLAVORIZER“ juostas.
- Nuimkite rūkyklos dėžę (jei ji pridedama prie jūsų modelio).

Nuimkite valdymo skydelį

Reikalingi įrankiai: atsuktuvus, replės ir rankšluosčiai.

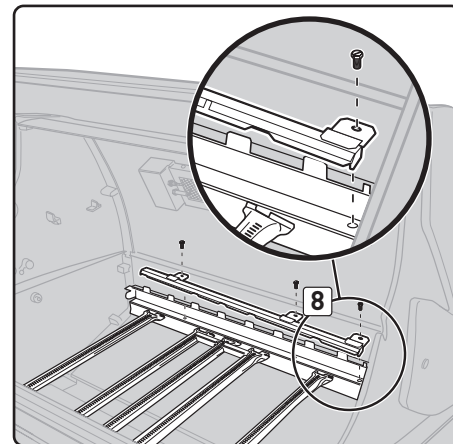
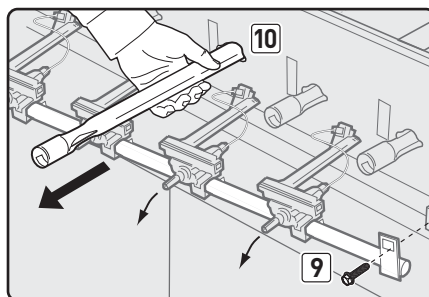
- Nuimkite degiklio valdymo rankenėles (1).
- Atidarykite abi duris. Atsuktuvu atsukite varžtus nuo valdymo skydelio apačios (2).
- Pakelkite ir nuimkite baterijos korpusą, kuris yra kepsninės spintos viduje (3).
- Smailiosiomis replėmis atjunkite laidų jungtis nuo baterijos korpuso viršaus (4). **Netraukite už laidų; išimkite laidus patraukę už jų jungčių.**
- Uždėkite rankšluosčius ant abiejų durų komplektų viršaus. **Tai apsaugos valdymo skydelį ir durų komplektus, kad per kitus etapus jų nesubraižytumėte.**
- Pakreipkite valdymo skydelio apačią į priekį. Šiek tiek pakelkite (5) ir tada pasukite priekiu į apačią, kad atsiremtų ant durų komplektų viršaus. **(Būkite atsargūs, kad nenutrauktumėte ar neatjungtumėte valdymo skydo LED lempučių laidų.)**
- Atsargiai ištraukite baterijos laidus iš kepsninės spintos vidaus (6).
- Iki galo atidarykite dešiniąsias duris. Padėkite valdymo skydelį ant grindų, atremdami j rankšluosčiu uždengtą dešinįjį durų komplektą (7).



Nuimkite degiklių vamzdelius

Reikalingi įrankiai: 5/16" ir 3/8" veržliarakčiai.

- 5/16" veržliarakčiu atsukite varžtus, laikančius „CROSSOVER“ kanalą. Išimkite „CROSSOVER“ kanalą iš kepamosios dėžės vidaus galo (8).
- 3/8" veržliarakčiu atsukite varžtus, kurie laiko kolektoriaus komplektą prie kepamosios dėžės. Patraukite kolektoriaus komplektą toliau nuo degiklio vamzdelių ir palikite jį kabantį nuo kepsninės spintos (9). Neatjunkite mėlyno laido nuo kolektoriaus komplekto kairiojo šono.
- Prakiškite pasirinktą degiklio vamzdelį (-ius) per kepamosios dėžės priekį ir pakeiskite nauju degiklio vamzdeliu (-iais) (10).



„SEAR STATION“ degiklio nuėmimas

Norėdami išimti „SEAR STATION“ degiklį, patraukite degiklio vamzdelį į save. Taip ištrauksite jį iš degiklio vamzdelio griovelio (11). Tada pasukite vamzdelį pagal laikrodžio rodyklę (12), kad varžtas vamzdelio gale (13) būtų įstatytas per griovelį į šilumos izoliacijos angą (14). Kai degiklio vamzdelis atsilaisvins, išimkite jį iš kepmosios dėžės (15).

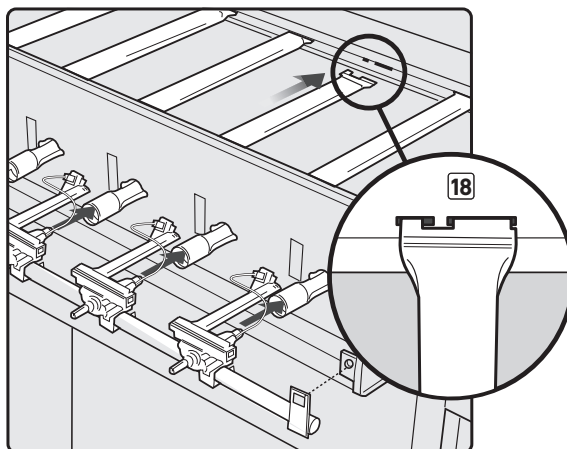
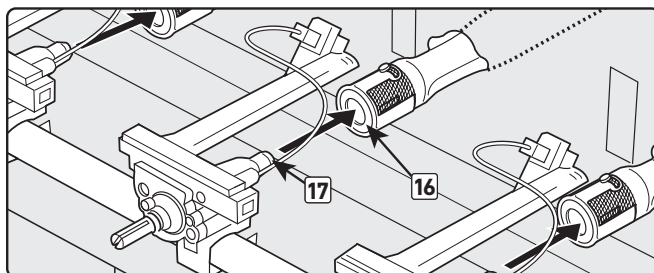
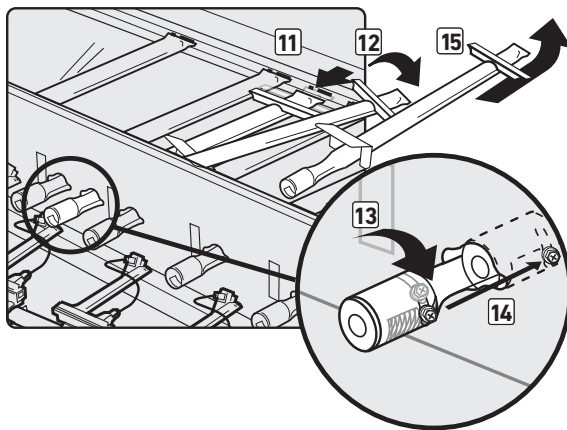
Permuntuokite kolektorių

- A) Kad permontuotumėte kolektoriaus komplektą, atbuline tvarka atlikite veiksmus, aprašytus „Nuimkite degiklį vamzdelius“.
- ⚠ **ATSARGIAI:** Degiklių angos (16) turi būti tinkamai išdėstytos virš vožtuvų angų (17). Įsitinkinkite, kad degiklių vamzdelių (18) galai yratinkamai įstatyti į angas kepmosios dėžės galinėje pusėje. Prieš pritvirtindami kolektorių, patikrinkite, ar jis tinkamai sumontuotas.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Kiekvieną kartą prijungdami ir atjungdami dujų jungtį patikrinkite, ar nėra dujų nuotėkio. Žr. PATIKRINIMAS, AR NĖRA DUJŲ NUOTĖKIO.

- B) Pakeiskite kepmosios dėžės komponentus (nepavaizduota).

Vėl pritvirtinkite valdymo skydelį

- A) Kad iš naujo pritvirtintumėte valdymo skydelio komplektą, atbuline tvarka atlikite veiksmus, aprašytus „Valdymo skydelio nuėmimas“.
- B) Patikrinkite, ar laidai gerai sujungti. Žr. UŽDEGIMO FUNKCIJOS.
- ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Prieš naudodami kepsninę, įsitinkinkite, kad visos dalys sumontuotos ir kad įranga tinkamai priveržta. Jei nepaisysite įspėjimų dėl įrenginio naudojimo, gali kilti gaisras, įvykti sprogimas arba konstrukcija gali sulūžti, todėl galite sunkiai susižeisti, žūti ar apgadinti turtą. ♦



ŠONINIO DEGIKLIO PRIEŽIŪRA

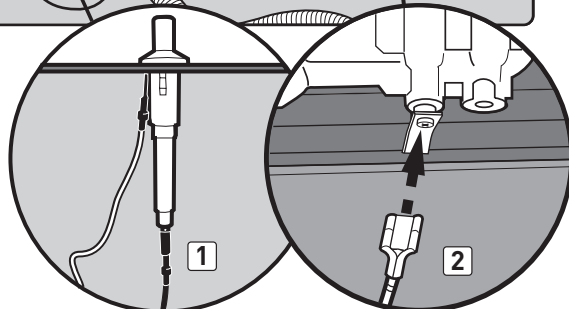
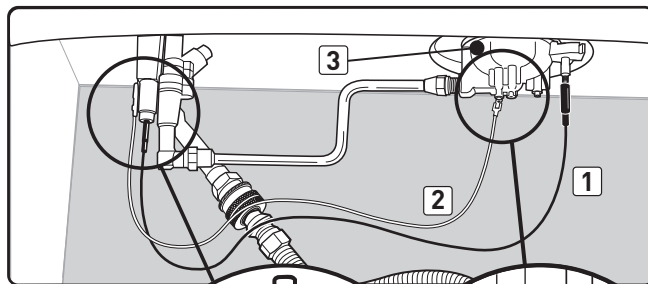
- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** visi dujų valdikliai ir tiekimo vožtuvai turi būti išjungti.

Patikrinkite, kad kibirkšties žiėbimo mechanizmas ir elektrodas būtų sujungti juodu laidu.

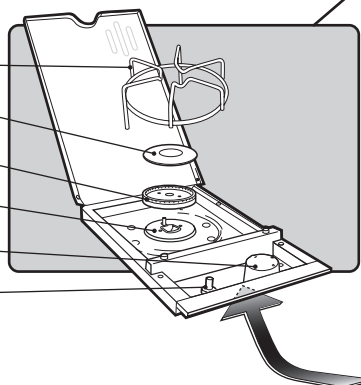
Patikrinkite, kad kibirkšties žiėbimo mechanizmas ir žėminimo spausdukas būtų sujungti baltu laidu.

Kibirkštis turi būti ne geltona, o baltai melsva.

- A) Kibirkšties mechanizmo laidas (1)
- B) Žėminimo laidas (2)
- C) Degiklis (3) ♦



- Šoninio degiklio grotelės
- Šoninio degiklio dangtelis
- Šoninio degiklio žiedas ir antgalis
- Kibirkšties žiėbimo elektrodas
- Valdymo rankenėlė
- Kibirkšties mechanizmas



METINĖ PRIEŽIŪRA

Ekranų nuo vorų ir vabzdžių patikrinimas ir valymas

Norėdami patikrinti ekranus nuo vorų ir vabzdžių, nuimkite valdymo skydą. Jei ant ekranų yra dulkių ar purvo, nuimkite degiklius ir nuvalykite ekranus.

Valykite ekranus nuo vorų ir vabzdžių atsargiai, naudokite šepetėlį minkštais šereliais (pvz., seną dantų šepetėlį).

⚠ ATSAARGIAI: nevalykite ekranų nuo vorų ir vabzdžių kietais ar aštriais įrankiais. Neardykite ekranų nuo vorų ir vabzdžių ir nedidinkite ekranų angų.

Švelniai padaužydami degiklį nupurtykite purvą ir likučius nuo degiklio vamzdelio. Nuvalę ekranus nuo vorų ir vabzdžių ir degiklius, degiklius vėl pritvirtinkite.

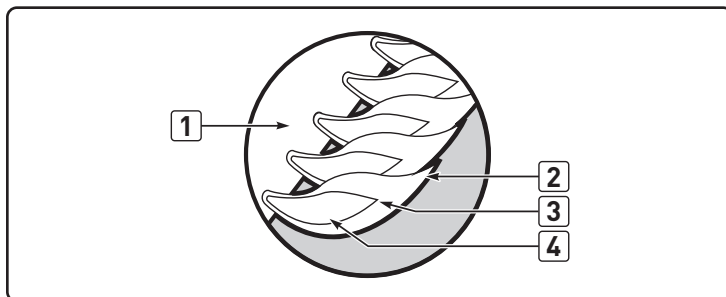
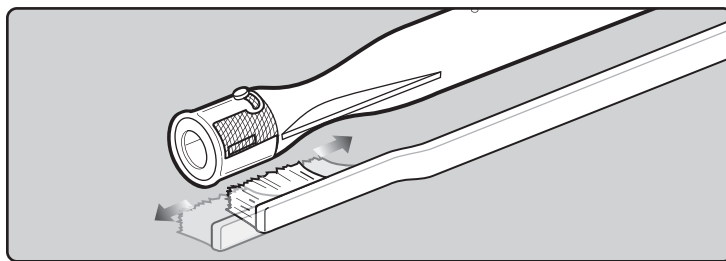
Jei ekranas nuo vorų ir vabzdžių sugadinamas arba jo nuvalyti negalima, susisiekite su klientų aptarnavimo atstovu savo regione naudodamiesi mūsų tinklalapyje nurodyta kontaktine informacija. Prisijunkite prie www.weber.com.

Degiklio liepsna

"WEBER" dujinės kepsninės degikliai yra gamykloje nustatyti naudoti tinkamą oro ir dujų mišinį. Pavaizduota teisinga liepsna.

- A) Degiklio vamzdelis (1)
- B) Galiukai kai kada blykstelį geltonai (2)
- C) Melsva (3)
- D) Tamsiai mėlyna (4)

Jei atrodo, kad liepsna per visą degiklio vamzdelį yra netolygi, degiklį nuvalykite. ♦



⚠ DĖMESIO: šio gaminio sauga patikrinta ir jis sertifikuotas naudoti tik tam tikroje šalyje. Žr. šalies nuorodą ant dėžės išorinės pusės.

Šiomis dalimis gali tekėti dujos arba jos gali būti dujų degimo dalys. Norėdami gauti informacijos apie originalias "Weber-Stephen Products LLC" atsargines dalis kreipkitės į "Weber-Stephen Products LLC" klientų aptarnavimo skyrių.

⚠ PERSPĖJIMAS: neremontuokite jokių komponentų nepasitarę su "Weber-Stephen Products LLC" klientų aptarnavimo skyriumi. Jei nesilaikysite šio įspėjimo, jūsų veiksmai gali sukelti gaisrą ar sprogimą, taip sunkiai ar net mirtinai sužalodami ir sugadindami turtą.

AUSTRIA

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

BELGIUM

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

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ISRAEL

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

ITALY

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

NETHERLANDS

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

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

SWITZERLAND

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

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

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

USA

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

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

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

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

weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com



SUMMIT

GASGRILL

Handbók fyrir LP gasgrill

E-470 · S-470

LP

SKRÁÐU ÞIG í dag

Opna grillglaðning: Þegar þú skráir SUMMIT gasgrillið þitt færðu sent sérefni sem gerir þér kleift að ná grillmeistaragráðunni.

Skráningin er einföld. Þú þarft bara að svara nokkrum einföldum spurningum. Innan tveggja mínútna geturðu virkjað WEBER-AUÐKENNIÐ þitt og fengið aðgang að ómetanlegri þekkingu og leiðsögn frá WEBER. Innblástur alla leið.



weber.com

LESA VERÐUR ÞESSA NOTANDAHANDBÓK ÁÐUR EN GRILLIÐ ER NOTAÐ.

⚠ HÆTTA

Ef lykt finnst af gasi:

- 1) Skrífið fyrir gas tækisins.
- 2) Slökkvið opinn eld.
- 3) Opnið lokið.
- 4) Ef lyktin finnst áfram skal halda hæfilegri fjarlægð frá gasgrillinu og hafa samstundis samband við söluaðila gaskútsins eða slökkvilið.

Gasleki getur valdið eldi eða sprengingu sem getur leitt til alvarlegs líkamstjóns, dauða eða eignatjóns.

⚠ VIÐVÖRUN

- 1) Geymið ekki eða notið bensín eða önnur eldfim efni eða vökva í námunda við gasgrillið eða önnur tæki.
- 2) Gaskútur sem ekki er tengdur gasgrillinu ætti ekki að vera í nálægð við gasgrillið eða önnur tæki.

⚠ VIÐVÖRUN: Fylgið öllum leiðbeiningum um gaslega í þessari handbók eiganda áður en grillið er tekið í notkun. Þetta skal gera jafnvel þó að seljandinn hafi sett grillið saman.

⚠ VIÐVÖRUN: Ekki nota grillið án þess að lesa fyrst hlutann KVEIKT Á BRENNARAS í þessari handbók.

ÞEINS TIL NOTKUNAR
UTANDYRA.

ATHUGASEMD TIL ÞESS
SEM SETUR SAMAN: Þessar leiðbeiningar verður að skilja eftir hjá eigandanum, sem skal geyma þær til að geta notað þær síðar.

5

CE:2531CS-0185
ID: 2531

Geymdu þessa eigandahandbók til að geta gripið í hana seinna meir, lestu hana vandlega og hafðu samband við okkur tafarlaust ef einhverjar spurningar vakna.

IS - ICELANDIC

⚠ HÆTTA

Ef þeim viðvörðunum, sem koma fyrir í þessari handbók, sé ekki fyllt eftir, getur það leitt til alvarlegra líkamsáverka eða dauða, eða valdið eignaspjöllum vegna elds eða sprengingar.

⚠️ AÐVARANIR

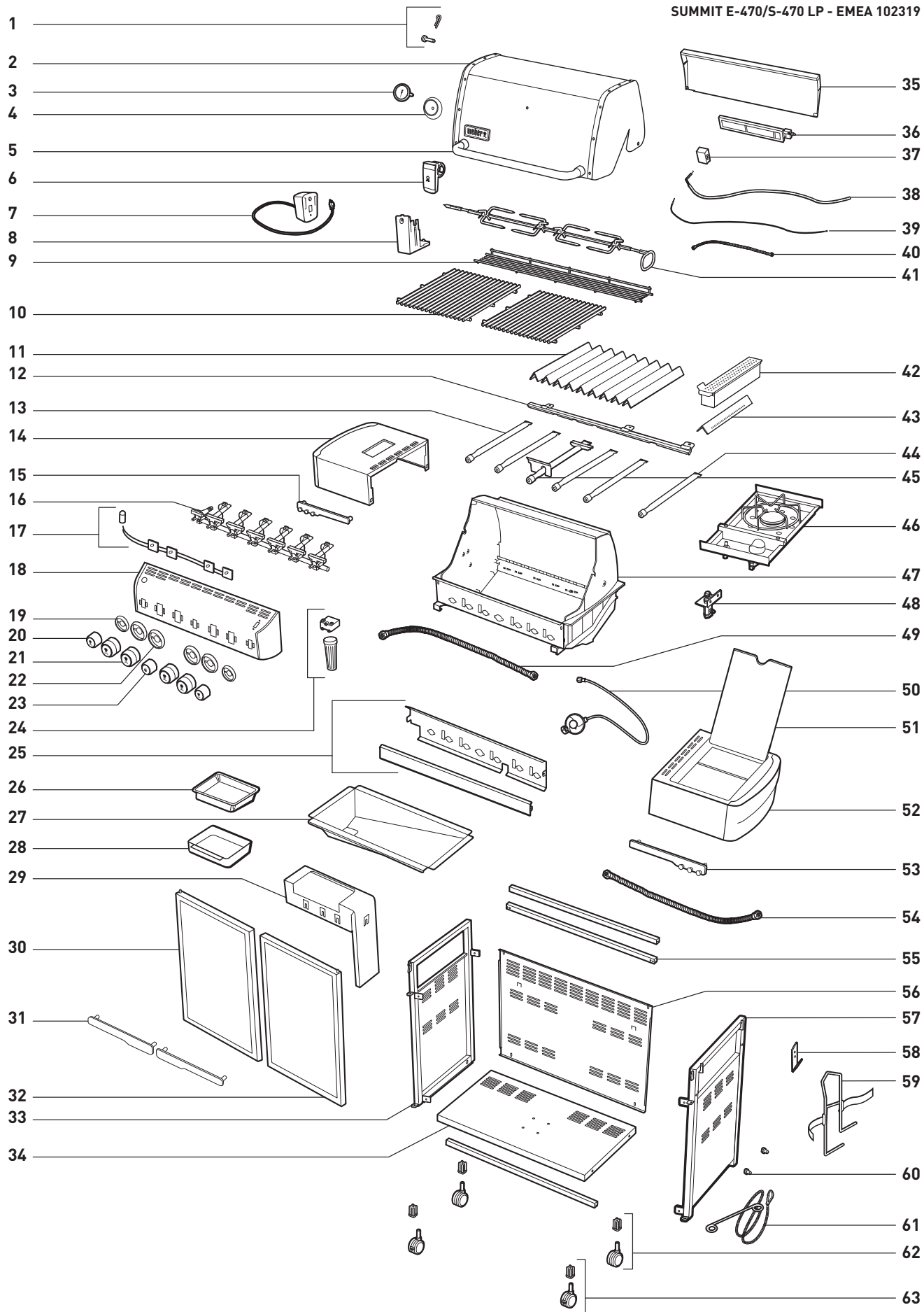
- ⚠️ Fylgið leiðbeiningum sem eru fyrir þína tegund af gasgrilli um tengingu á þrýstijafnara.
- ⚠️ Geymið ekki auka gaskút eða ótengdan gaskút undir eða nálægt gasgrillinu.
- ⚠️ Leggið ekki ábreiðu fyrir gasgrill eða annað eldfimt á grillið eða inni í geymslurýmið undir grillinu þegar það er í notkun.
- ⚠️ Hætta getur stafað af grilli sem er sett vitlaust saman. Farið mjög nákvæmlega eftir leiðbeiningunum í þessari handbók um samsetningu gasgrillsins.
- ⚠️ Þegar WEBER gasgrillið hefur ekki verið notað í lengri tíma/ eða alls ekki, skal athuga hvort það leki gasi og hvort eitthvað stífla brennara áður en það er notað. Sjáið leiðbeiningar í þessari handbók fyrir rétt verkferli.
- ⚠️ Notið ekki eld til þess að athuga hvort gas leki.
- ⚠️ Notið ekki WEBER gasgrillið ef um gasleka er að ræða.
- ⚠️ Eldfim efni ættu ekki að vera í meiri nálægð en um það bil 60 sm fjarlægð frá hliðum og afturhluta gasgrillsins.
- ⚠️ WEBER gasgrillið þitt ætti ekki að vera notað af börnum. Aðgengilegir hlutar grillins geta verið mjög heitir. Haldið ungum börnum í burtu á meðan það er í notkun.
- ⚠️ Farið varlega þegar WEBER gasgrillið er notað. Það verður heitt við eldun og hreinsun, og það ætti aldrei að skilja það eftirlitslaust, eða færa til þegar það er í notkun.
- ⚠️ Ef slokknar á brennurum meðan á notkun stendur, skrúfið fyrir gasloka. Opnið lokið og bíðið í fimm mínútur áður en reynt er að kveikja á gasinu aftur, skoðið á leiðbeiningarnar um hvernig eigi að kveikja á gasgrillinu.
- ⚠️ Notið ekki viðarkol, kolamola eða hraungrjót í WEBER gasgrillið þitt.

- 2

AÐVÖRUN	2	AÐ KVEIKJA Á HLIÐARHELLU OG NOTKUN	20
EFNISYFIRLIT	3	AÐ KVEIKJA Á HLIÐARHELLU	20
NÁKVÆM LÝSING	4	TIL AÐ SLÖKKVA	20
ÁBYRGÐ	5	AÐ KVEIKJA HANDVIRKT Á HLIÐARHELLU	20
ALMENNAR LEIÐBEININGAR	6	TIL AÐ SLÖKKVA	20
GEYMSLA	6	SEAR STATION AÐ KVEIKJA Á BRENNARA OG NOTKUN	21
NOTKUN	7	SEAR STATION AÐ KVEIKJA Á BRENNARA	21
LEIÐBEININGAR VARÐANDI GAS	7	TIL AÐ SLÖKKVA	21
ÖRUGG MEÐHÖNDLUN PRÓPANGASKÚTA	7	SEAR STATION AÐ KVEIKJA HANDVIRKT Á BRENNARA	22
AÐ KOMA GASKÚTNUM FYRIR	8	TIL AÐ SLÖKKVA	22
AÐ KOMA GASKÚTI FYRIR. MÖGULEIKAR Á STAÐSETNINGU	8	AÐ NOTA SEAR STATION	22
AÐ TENGJA PRÓPANGASKÚTINN	9	AÐ KVEIKJA Á REYKBRENNARA OG NOTKUN	23
UNDIRBÚNINGUR FYRIR GASLEKA ATHUGUN	10	AÐ KVEIKJA Á REYKBRENNARA	23
GASLEKA ATHUGUN	11	TIL AÐ SLÖKKVA	23
AÐ FYLLA AFTUR Á PRÓPANGASKÚTINN	13	AÐ KVEIKJA HANDVIRKT Á REYKBRENNARA	24
AÐ TENGJA AFTUR PRÓPANGASKÚTINN	13	TIL AÐ SLÖKKVA	24
FÁEIN ATRIÐI	13	AÐ NOTA REYKBRENNARANN	25
UPPLÝSTIR GASSTJÓRNTAKKAR	13	AÐ ÞRÍFA REYKBOXID	25
ÁÐUR EN GRILLIÐ ER NOTAÐ	14	AÐ KVEIKJA Á BAKBRENNARA OG NOTKUN	26
RENNIÐ ÚT FITUBAKKANUM OG EINNOTA ÁLBAKKANUM	14	AÐ KVEIKJA Á BAKBRENNARA	26
SKOÐUN SLÖNGU	14	TIL AÐ SLÖKKVA	26
AÐ KVEIKJA Á BRENNURUM	15	AÐ KVEIKJA HANDVIRKT Á BAKBRENNARA	27
AÐ KVEIKJA Á AÐALBRENNARA OG NOTKUN	16	TIL AÐ SLÖKKVA	27
AÐ KVEIKJA Á BRENNURUM	16	MIKILVÆG ATRIÐI	28
TIL AÐ SLÖKKVA	16	AÐ NOTA GRILLTEININN	28
AÐ KVEIKJA HANDVIRKT Á BRENNURUM	17	MATSELD MEÐ GRILLTEINI	29
TIL AÐ SLÖKKVA	17	GEYMSLA Á GRILLTEININUM	29
RÁÐ FYRIR GRILLMATSELD OG HJÁLPLEGAR ÁBENDINGAR	18	GEYMSLA GRILLTEINS	29
FORHITUN	18	BILANALET	30
MATSELD MEÐ LOKIÐ NIÐRI	18	HLIÐARHELLA. BILANALET	30
LEKI OG FITA	18	SEAR STATION BILANALET	31
FLAVORIZER KERFIÐ	18	BILANALET RAFDRIFINS SNÚNINGSTEINS	31
SEAR STATION	18	VIÐHALD	32
MATREIDSLUAÐFERÐ	19	ÞRÍF	32
BEIN ELDUN	19	VARÐVEITID RYÐFRÍA STÁLID	32
ÓBEIN ELDUN	19	WEBER KÖNGULÓA/SKORDÝRAHLÍF	32
		ÞRÍF Á BRENNARARÖRUM	32
		SKIPT UM AÐALBRENNARA	33
		VIÐHALD HLIÐARHELLU	35
		VIÐHALD HLIÐARHELLU	35

NÁKVÆM LÝSING

SUMMIT E-470/S-470 LP - EMEA 102319



Loforð WEBER (10 ára ábyrgð innan EMEA)

Við hjá WEBER stærum okkur af tvennu: grillum sem endast og frábærri þjónustu við viðskiptavini.

Takk fyrir að kaupa vöru frá WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 og rekstrareiningar á alþjóðavísu (sjá lista aftast í þessari handbók) („WEBER“) leggja metnað í að framleiða og selja öruggar, endingargóðar og áreiðanlegar vörur.

Þetta er ábyrgð WEBER, þér að kostnaðarlausu. Hún inniheldur upplýsingar sem þú þarfnast til að láta gera við WEBER-vöruna þína ef svo ólíklega vill til að hún bilar eða er gölluð.

Eigandi vörunnar nýtur tiltekinna réttinda, í samræmi við gildandi lög, reynist varan gölluð. Undir þau réttindi falla aukahlutir eða skipti, afsláttur af kaupverði eða endurgreiðsla. Í sumum löndum innan Evrópusambandsins er til dæmis um að ræða tveggja ára lögbodinn réttindi sem taka gildi við afhendingu vörunnar. Ábyrgðin hefur engin áhrif á þessi eða önnur lögbodinn réttindi. Í reynd veitir ábyrgðin eigandanum viðbótarréttindi, óháð lögbodnum ákvæðum.

Ábyrgð WEBER

WEBER ábyrgist gagnvart kaupanda WEBER-vörunnar (eða viðtakanda vörunnar, í þeim tilvikum sem um gjöf eða kynningargjöf er að ræða) („eiganda“) að varan sé án efnis- og smíðagalla í tíu (10) ár svo framarlega sem varan er sett saman og notuð í samræmi við leiðbeiningar í meðfylgjandi eigendahandbók. (Athugaðu: Ef þú týnir eða glatar eigendahandbókinni frá WEBER er hægt að fá nýja handbók á netinu á www.weber.com) Ábyrgðin gildir í Evrópu, Mið-Austurlöndum og Afríku (EMEA). WEBER samþykkir að gera við eða skipta um hvern þann íhlut sem reynist hafa efnis- eða smíðagalla, samkvæmt þeim takmörkunum, fyrirvörum og undantekningum sem tilgreindar eru hér á eftir. AÐ ÞVÍ MARKI SEM GILDANDI LÖG LEYFA NÆR ÞESSI ÁBYRGÐ AÐEINS TIL UPPHAFLEGS KAUPANDA OG FLYST EKKI YFIR TIL SÍÐARI EIGENDA, NEMA UM SÉ AÐ RÆÐA GJÖF EÐA KYNNINGARGJÖF, EINS OG TEKID ER FRAM HÉR AÐ OFAN.

WEBER hefur fulla trú á vörum sínum og veitir því gjarnan þá ábyrgð sem hér er lýst, að því er varðar efnislega galla á grillinu eða galla tengdum íhlutum, að undanskildu eðlilegu sliti og álagi.

• Með „eðlilegu sliti“ er meðal annars átt við þegar fer að sjá á grillinu með þeim hætti sem fylgir notkun grillsins með tímanum, svo sem ryð á yfirborðsflötum, dældir, rispúr og svo framvegis.

WEBER lítur þó svo á að þessi ábyrgð eigi við um grillið eða tengda íhluti þess ef skemmdir eða skert virkni er afleiðing af efnislegum galla.

• Með „efnislegum galla“ er átt við ryð eða bruna í gegnum tiltekna hluta eða aðrar skemmdir eða bilanir sem hindra þig í að nota grillið rétt og á öruggan hátt.

Skyldur eiganda samkvæmt þessari ábyrgð / undanþágur frá ábyrgð

Til að tryggja hnökralausa framkvæmd ábyrgðarinnar er mikilvægt (en ekki nauðsynlegt) að þú skráir WEBER-vöruna þína á www.weber.com. Þú þarft einnig að halda til haga upprunalegri sölukvittun og/ eða söluveikningi sem sönnun á kaupum til að geta gert kröfu samkvæmt ábyrgðinni. WEBER mun einnig fara fram á ljósmýndir af meintum galla og raðnúmer grillsins áður en ábyrgðarkrafa er tekin til meðferðar. Þegar þú skráir WEBER-vöruna þína staðfestir þú ábyrgðina og kemur á beinu sambandi á milli þín og WEBER ef við skildum þurfa að hafa samband við þig.

Ofangreind ábyrgð gildir eingöngu ef eigandinn meðhöndlar WEBER-vöruna á viðeigandi máta með því að fara eftir leiðbeiningum um samsetningu, notkun og fyrirbyggjandi viðhald, sem er að finna í meðfylgjandi eigendahandbók, nema í þeim tilvikum þar sem eigandinn getur sannað að gallinn eða bilunin sé tilkomin af öðrum orsökum en þeim að ofangreindar skuldbindingar hafi ekki verið uppfylltar. Þú eigandi á strandsvæði eða standi varan nálægt sundlaug þarf að þvo og skola ytra byrði hennar með reglulegu millibili eins og tilgreint er í meðfylgjandi eigendahandbók.

Ábyrgðin nær ekki til skemmda, tæringar, aflitunar og/ eða ryðs sem WEBER ber ekki ábyrgð á og er til komið vegna:

- Misnotkunar, breytinga, rangrar notkunar, skemmdarverka, hiruðuleysis, rangrar samsetningar eða uppsetningar og skorts á viðeigandi og reglubundnu viðhaldi;
- Skordýra (svo sem kóngulóa) og nagdýra (svo sem mýsa), þar á meðal, en ekki takmarkað við, skemmdir á brennurum og/ eða gasslögum;
- Snertingar við salt í andrúmslotti og/ eða klór frá t.d. sundlaugum og heitum pottum/heilsulindum;
- Alvarlegra veðurskilyrða á borð við haglél, fellibylji, jarðskjálfta, flóðbylgjur eða mikið brim, skýstrokka eða illviðri.
- Súrs regns og annarra umhverfisþátta.

Notkun og/ eða uppsetning hluta í WEBER-vörunni sem ekki eru upprunalegir WEBER-hlutir fellir ábyrgðina úr gildi og skemmdir sem af þessu kunna að hljóta falla ekki undir ábyrgðina. Breytingar á gasgrillinu sem WEBER hefur ekki heimilað og sem ekki eru í höndum WEBER-vottaðs tæknimanns fella ábyrgðina úr gildi.

Meðferð ábyrgðarkröfu

Ef þú telur þig hafa undir höndum íhlut sem þessi ábyrgð tekur til skaltu hafa samband við söluaðila þinn. Ef þörf krefur má einnig hafa samband við þjónustudeild WEBER með því að nota samskiptaupplýsingarnar á vefsvæðinu okkar (www.weber.com). Að rannsókn lokinni mun WEBER gera við eða skipta út (eftir því sem WEBER kys) gallaða hlutum sem fellur undir ábyrgðina. Í tilvikum þar sem ekki er hægt að gera við eða skipta út hlutum kann WEBER (kjósi það svo) að skipta út viðkomandi grilli í stað grills á sama verði eða dýrara. WEBER kann að biðja um að fá hluti afhenta til rannsókna, sendingargjöld verða greidd fyrirfram af eiganda. Ef gallinn fellur undir ábyrgðina mun eigandinn fá sendingargjöldin endurgreidd.

Þegar haft er samband við söluaðila eða við WEBER ertu beðin(n) að hafa eftirfarandi upplýsingar við höndina:

- Sönnun á kaupum
- Ljósmýndir af meintum galla
- Raðnúmer vörunnar

Fyrirvarar

FYRIR UTAN ÁBYRGÐINA OG FYRIRVARANA, EINS OG LÝST ER Í ÞESSARI ÁBYRGÐARYFIRLÝSINGU, ER ENGIN ÖNNUR ÁBYRGÐ EÐA YFIRLÝSING UM BÓTAÁBYRGÐ VEITT HÉR SEM VEITIR ÁBYRGÐ UMFRAM ÞÁ LÖGBODNU ÁBYRGÐ SEM WEBER BER AÐ VEITA. ÁBYRGÐARYFIRLÝSINGIN TAKMARKAR HELDUR EKKI NÉ ÚTILOKAR AÐSTÆÐUR EÐA KRÖFUR ÞAR SEM WEBER BER ÓFRÁVÍKJANLEGA BÓTAÁBYRGÐ SAMKVÆMT LÖGUM.

ALLAR ÁBYRGÐIR FALLA ÚR GILDI ÞEGAR GILDISTÍMI ÁBYRGÐARINNAR, SEM ER TÍU (10) ÁR, RENNUR ÚT. ÁBYRGÐIR SEM AÐRIR VEITA, ÞAR Á MEÐAL SÖLUADILI EÐA SMÁSÖLUADILI, FYRIR VÖRU (SVO SEM VIÐBÓTARÁBYRGÐ) ERU EKKI BINDANDI FYRIR WEBER. ÚRRÆÐI SEM ÞESSI ÁBYRGÐ VEITIR ERU VIÐGERÐIR EÐA SKIPTI Á HLUTUM EÐA VÖRU Í HEILD SINNI.

UNDIR ENGUM KRINGUMSTÆÐUM, SAMKVÆMT ÞESSARI ÁBYRGÐ, SKAL ENDURGREIÐSLA VERA HÆRRI EN UPPHÆÐ UPPHAFLEGS KAUPVERÐS WEBER-VÖRUNNAR.

HLUTIR OG FYLGJAHLUTIR SEM SKIPT ER UM SAMKVÆMT ÞESSARI ÁBYRGÐ ERU EINGÖNGU Í ÁBYRGÐ ÞANN TÍMA SEM EFTIR ER AF OFANGREINDUM UPPHAFLEGUM GILDISTÍMA ÁBYRGÐARINNAR, SEM ER TÍU (10) ÁR.

ÞESSI TAKMÖRKUN GILDIR EKKI Í ÞEIM TILVIKUM SEM UM ER AÐ RÆÐA VÍSIVITANDI EÐA STÓRFELT GÁLEYSI EÐA LÍFSHÆTTULEG MEIÐSLI, HEILSU- EÐA LÍKAMSTJÖN, HVORT SEM REKJA MÁ TJÓNID TIL WEBER, LAGALEGRA FULLTRÚA EÐA UMBOÐSADILA ÞESS.

ÁBYRGÐ ÞESSI NÆR AÐEINS TIL HEFÐBUNDINNAR HEIMILISNOTKUNAR EN NÆR EKKI TIL WEBER-GRILLA SEM NOTUÐ ERU Í ATVINNUSKYNI, TIL ALMENNINGSNOTA EÐA Á STÖÐUM Á BORDI VIÐ VEITINGAHÚS, HÓTEL, DVALARSTAÐI OG LEIGUHÚSNÆÐI.

WEBER KANN AÐ BREYTA HÖNNUN VARA SINNA. EKKERT Í ÞESSARI ÁBYRGÐ SKAL TÚLKA SEM SKULDBINDINGU WEBER UM AÐ BÆTA SLÍKUM BREYTINGUM VIÐ ÁÐUR FRAMLEIDRAR VÖRUR NÉ SKAL TÚLKA NÝJU HÖNNUNINA SEM VIÐURKENNINGU Á GÖLLUM Í FYRRI HÖNNUN.

Frekari samskiptaupplýsingar er að finna í lista yfir rekstrareiningar á alþjóðavísu aftast í þessari eigendahandbók.



ALMENNAR LEIÐBEININGAR

WEBER gasgrillið þitt er til notkunar utandyr. Með WEBER gasgrillinu getur þú grillað, glóðað, ristað og bakað sem erfitt er að gera með innandyr eldhústækjum. Lokið á og FLAVORIZER Bragðburstirnar skapa "utandyr" bragð í matinn.

WEBER gasgrillið er færanlegt, svo að þú getur fært það úr stað í garðinum eða á veröndinni. Færanlegt þýðir að þú getur tekið WEBER gasgrillið með þér ef þú flytur

Prófangas (LP) er fljótlegra að nota og veitir þér betri stjórn yfir matseldinni en viðarkol.

- Þessar leiðbeiningar veita þér lágmarks innsýn í að setja saman WEBER gasgrillið þitt. Við biðjum þig þess vegna að lesa þær vandlega áður en þú notar WEBER gasgrillið.
- Ekki fyrir börn.
- Tengid ekki við náttúrugas (gas í borgum). Ventlarnir og op eru hönnuð eingöngu fyrir LP gas.
- Það á ekki að nota það með viðarkoli, kolamola eða hrauni.
- Notið bara 3ja kg - 13 kg LP gashylki.
- Í Bretlandi verða þessi tæki að vera samsett með þrýstijafnara sem uppfylla BS 3016, sem hefur venjuleg afköst 37 millíbar. (Afhendist með grillinu.)
- Sveigið ekki slönguna.
- Lengd slöngu má ekki vera meiri en 1,5 metrar.
- Við mælum með því að þú skiptir um gasslöngu á WEBER grillinu þínu á 5 ára fresti. Sum lönd geta haft kröfur um það að skipt sé um gasslöngu á minna en 5 ára fresti, ef svo er, þá eru kröfur landsins sem gilda.

- Engum hluta sem innsiglað hefur verið af framleiðanda má breyta af notanda.
- Allar breytingar á tækinu geta verið hættulegar.
- Það má bara nota láþrýstings slöngu og þrýstijafnara sem samþykktur er í landinu.
- Skipting á þrýstijafnara og slöngubúnaði verður að vera það sem tilgreint er af framleiðanda gasgrillsins. ♦

GEYMSLA

- Þegar ekki er verið að nota WEBER gasgrillið, skúfið fyrir loka gaskútsins.
- Þegar WEBER gasgrillið er geymt innandyr, aftengið gasleiðsluna. Gaskútinn verður að geyma utandyr þar sem góð loftræsting er.
- Ef gaskúturinn er ekki fjarlægður frá WEBER grillinu verður að geyma gasgrillið og gaskútinn á vel loftræstum stað utandyr.
- Gaskútinn verður að geyma utandyr þar sem góð loftræsting er og þar sem börn ná ekki til. Aftengdan gaskút má ekki geyma í byggingum, bílskúrum eða á öðrum lokuðum stöðum. ♦

NOTKUN

- ⚠ **ADVÖRUN:** Þetta gasgrill er aðeins til notkunar utandyra og ætti aldrei að nota í bílskúrum eða á lokuðum sólpöllum með þaki.
- ⚠ **ADVÖRUN:** WEBER gasgrillið má aldrei nota undir óvörðu eldfimu þaki eða þakskeggi.
- ⚠ **ADVÖRUN:** Gasgrillið ætti aldrei að nota þar sem eldfim efni eru í 60 sm fjarlægð frá toppi, botni eða hliðum grillsins.
- ⚠ **ADVÖRUN:** WEBER gasgrill er ekki ætlað til þess að vera í eða á hjólhýsum eða bátum.
- ⚠ **ADVÖRUN:** Þegar það er í notkun, verður allt gasgrillið heitt. Farið aldrei frá því án þess að hafa það undir eftirliti.

- ⚠ **ADVÖRUN:** Haldið hverskonar raftækjum og gasrörum frá heitu yfirborði gasgrillsins.
- ⚠ **ADVÖRUN:** Haldið matseldarsvæðinu frá eldfimur gufum og vökvum, eins og bensíni, alkóhóli, o.s.frv. og eldfimu efni.
- ⚠ **ADVÖRUN:** Geymið aldrei auka (vara) gas hylki nærri WEBER gasgrillinu.
- ⚠ **ADVÖRUN:** Gasgrillið verður mjög heitt. Farið mjög varlega þegar börn eða aldraðir eru nálægt.
- ⚠ **ADVÖRUN:** Færið ekki gasgrillið til á meðan á því er kveikt.
- ⚠ **ADVÖRUN:** Notið hitaþolna grillhanska eða aðra hlífðarhanska (sem samræmast EN 407, vörn gegn snertihita 2 eða hærri) þegar grillið er notað. ♦

LEIÐBEININGAR VARÐANDI GAS

ÖRUGG MEÐHÖNDLUN PRÓPANGASKÚTA

- Própangas (LP) er jarðolíuefni eins og bensín og náttúrugas. LP gas er gas við venjulegt hitastig og þrýsting. Undir höflegum þrýstingi, inn í gaskút, er LP gas vökví. Eftir því sem þrýstingurinn eykst, verður vökvinn gufukennandi og að lokum að gasi.
- LP gasið hefur svipaða lykt og náttúrugas. Þú ættir að verða var við þessa lykt.
- LP gas er þyngra en loft. LP gas sem lekur getur safnast saman í dældum og aftrar dreifingu.
- Það verður að setja LP hylkið, flytja og geyma það í uppréttri stöðu. Það ætti ekki að missa eða fara illa með LP hylkið.
- Geymið ekki eða flytjið LP hylkið þar sem hitastigið getur farið upp í 51 °C (það er of heitt að halda því í höndunum – til dæmis: ekki skilja LP hylkið inn í bíl á heitum degi).
- Meðhöndlið "tómt" LP hylki með sömu varkárni og fullt. Jafnvel þegar gaskútur er tómur gæti enn verið þrýstingur í honum. Lokið alltaf lokanum á gaskútnum áður en aftengt er.
- Notið ekki skemmt LP hylki. Beyglaður eða ryðgaður gaskútur með skemmdan loka getur verið hættulegur og ætti strax skipta út fyrir nýjan.
- Það verður að athuga leka við samskeytin þar sem hosurnar tengjast við LP hylkið í hvert skipti sem LP hylkið er endurnýjað. Til dæmis, athugið í hvert skipti hvort LP hylkið er fyllt aftur.
- Tryggið að þrýstijafnarinn er settur í með litla ventilsopið vísað niður á við svo að það safnist ekki vatn þar. Þetta op ætti að vera laust við skit, feiti, skordýr o.s.frv. ♦

LAND	GASTEGUND OG -ÞRÝSTINGUR
Búlgaría, Kýpur, Tékkland, Danmörk, Eistland, Finnland, Ungverjaland, Ísland, Lettland, Litháen, Malta, Holland, Noregur, Rúmenía, Slóvakía, Slóvenía, Svíþjóð, Tyrkland	I ₃ B/P - 30 mbar
Belgía, Frakkland, Grikkland, Írland, Ítalía, Lúxemborg, Portúgal, Spánn, Sviss, Bretland	I _{3*} - 28-30 / 37 mbar
Pólland	I ₃ P - 37 mbar
Austurríki, Þýskaland	I ₃ B/P - 50 mbar

NOTKUNARUPPLÝSINGAR				
	Própan kW	Bútan kW	Própan g/h	Bútan g/h
SUMMIT 420	18,0	20,2	1.287	1.470
SUMMIT 460	22,5	26,2	1.608	1.907
SUMMIT 470	26,0	30,2	1.858	2.198

STÆRÐ LOKAOPS			
	LPG Gas		
	I ₃ B/P - 30 mbar	I _{3*} - 28-30 / 37 mbar	I ₃ B/P - 50 mbar
AÐALBRENNARALOKAR			
SUMMIT 420	0,99	0,96	0,86
SUMMIT 460	0,99	0,96	0,86
SUMMIT 470	0,99	0,96	0,86
HLIÐARBRENNARALOKI			
SUMMIT 420	0,98	0,94	0,85
SUMMIT 460	ÁEV	ÁEV	ÁEV
SUMMIT 470	0,98	0,94	0,85
FORBRENNARALOKI			
SUMMIT 420	ÁEV	ÁEV	ÁEV
SUMMIT 460	0,91	0,85	0,79
SUMMIT 470	0,91	0,85	0,79
REYKBRENNARALOKI			
SUMMIT 420	ÁEV	ÁEV	ÁEV
SUMMIT 460	0,74	0,70	0,66
SUMMIT 470	0,74	0,70	0,66
IR BRENNARALOKI			
SUMMIT 420	ÁEV	ÁEV	ÁEV
SUMMIT 460	0,94	0,86	0,82
SUMMIT 470	0,94	0,86	0,82

AÐ KOMA GASKÚTNUM FYRIR

Kaupið ætíð fullan gaskút frá sölumanni

Gaskútinn verður alltaf að tengja, flytja og geyma í uppréttri stöðu. Missið aldrei kútninn og meðhöndluð hann aldrei með kæruleysi. Geymið gaskút aldrei þar sem hitastig getur farið yfir 51° C (of heitt til að halda með hendinni). Skiljið til dæmis aldrei gaskútinn eftir í bílnum þínum á heitum dögum. (Skoðið: "ÖRUGG MEÐHÖNDLUN Á LP GASKÚTUM").

AÐ KOMA GASKÚTI FYRIR. MÖGULEIKAR Á STAÐSETNINGU

Þú getur fest gaskútinn á hægri hliðarpilið með því að nota kútahaldarann eða sett gaskútinn á jörðina. Gaskúturinn verður að vera staðsettur utan við grillhúsið, á hægri hlið grillsins. Ekki reyna að koma gaskútnum fyrir inn í grillhúsinu.

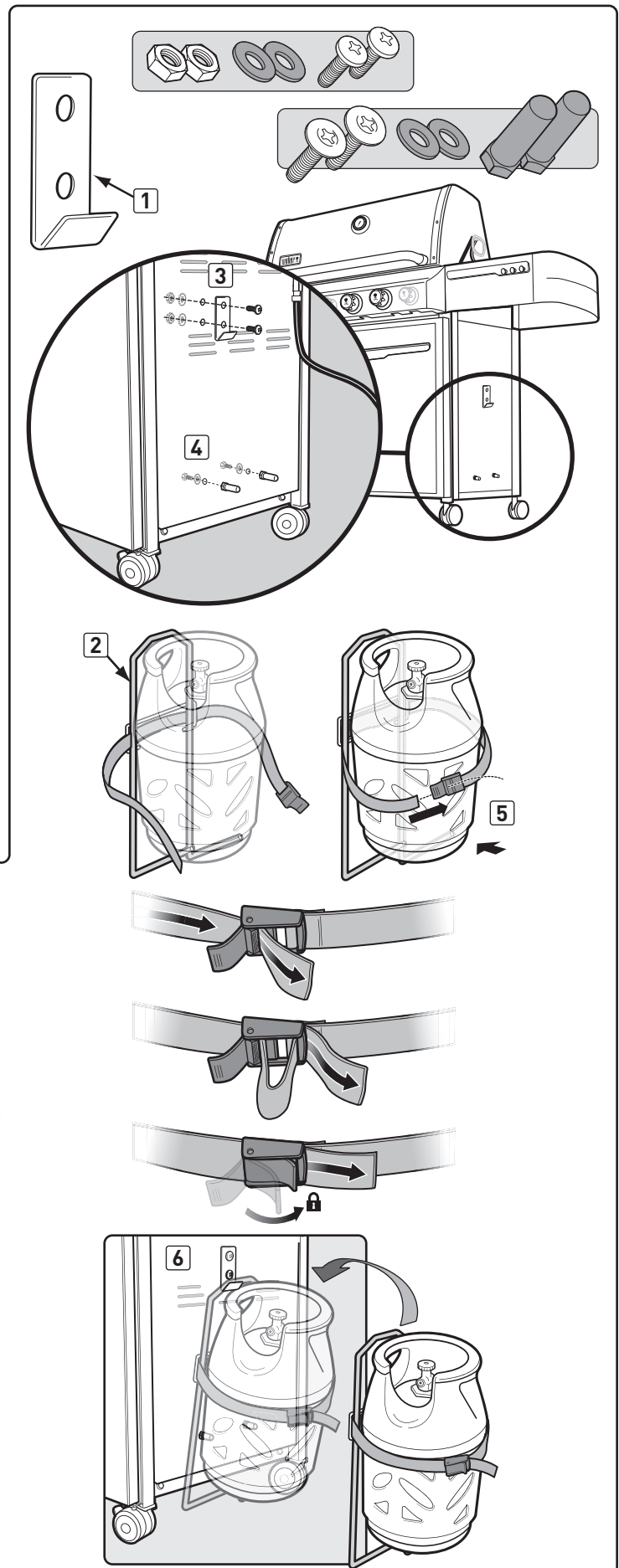
Uppsetning gaskútahaldara

Þú þarft: krók fyrir kútahaldara (1) og kútahaldara (2).

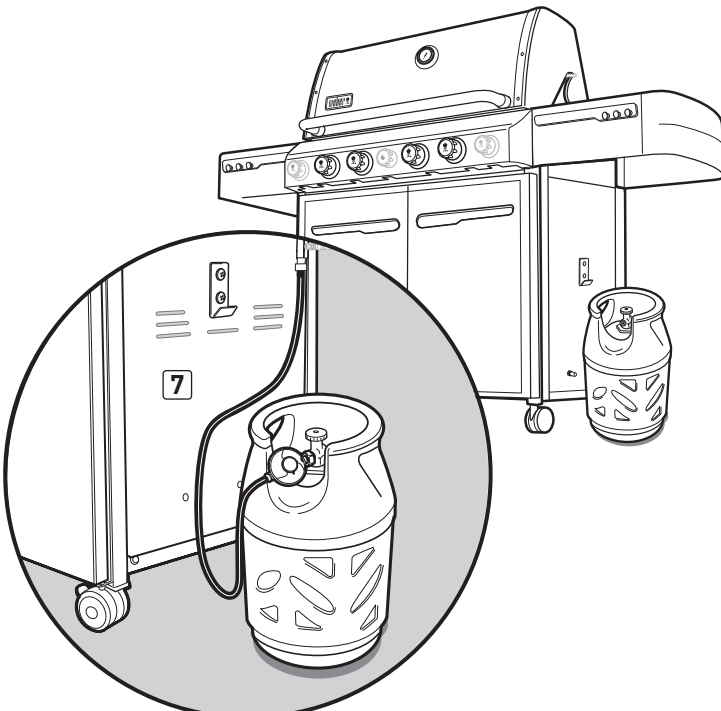
- Komið króknum fyrir gaskútahaldara á hægri hlið grillsins. Festið með skrúfum, skífum og róm (3).
- Komið gaskúthaldarastýringum fyrir (4) í götin tvö fyrir neðan krók kútahaldarans. Festið með skrúfum, skífum og róm.
- Komið gaskútnum fyrir þannig að lokinn vísi fram á grillinu.
- Haldið kútahaldaranum og hallið kútnum þannig að tvær stoðir haldarans eru staðsettar undir undirstöðu gaskútsins. Aðlagið ólina þannig að hún liggji þétt upp við hylkið (5).
- Lyftið kútahaldaranum og komið fyrir á króknum eins og sýnt er (6).

Staðsetning á jörðinni

- Setjið gaskútinn á jörðina, fyrir utan grillhúsið, hægri megin við grillið (7).
- Snúðu LP gaskútnum þannig að opið á lokanum snúi að framhlið WEBER gasgrillsins.



Grillinn sem sýnd er í þessari handbók gætu verið örlítið frábrugðin þeirri tegund sem keypt var.



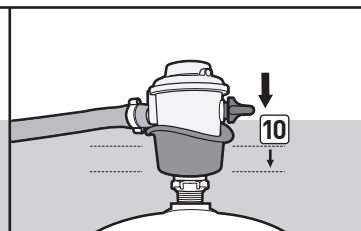
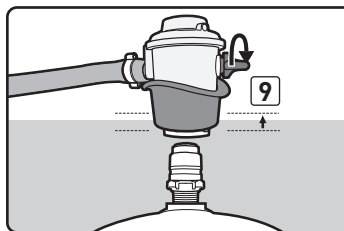
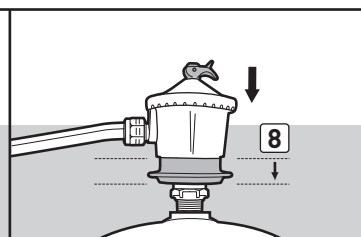
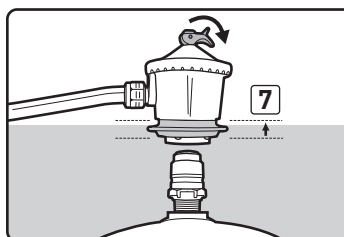
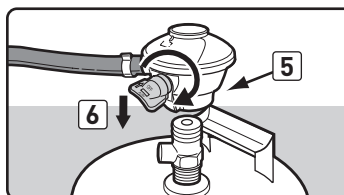
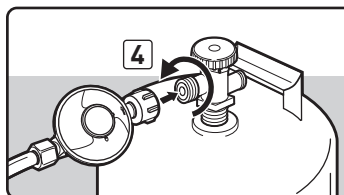
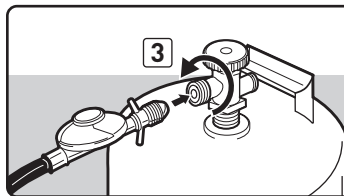
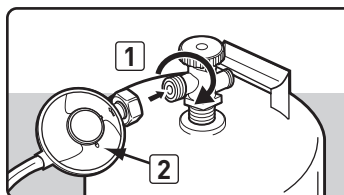
AÐ TENGJA PRÓPANGASKÚTINN

⚠ Aðvörðun: Verið viss um að loki gaskútsins eða þrýstijafnarans sé lokaður.

A) Tengid LP hylkið.

Sumir þrýstijafnarar eru smeltir á gaskúta, aðrir eru skrúfaðir í gaskútinn (öfugur skrúfgangur). Fylgdu leiðbeiningunum sem sýndar eru fyrir hverja gerð af þrýstijafnara um hvernig eigi að tengja þrýstijafnarann.

- Skrúfið þrýstijafnarann á gaskútinn réttsælis (1). Staðsetjið þrýstijafnarann þannig að litla loftunnargatið (2) snúi niður.
- Skrúfið þrýstijafnarann á gaskútinn rangsælis (3) (4).
- Snúid þrýstijafnasveifinni (5) réttsælis til að skrúfa fyrir. Ýtið þrýstijafnarann niður á loka gaskútsins þar til þrýstijafnarinn smellur á sinn stað (6).
- Tryggið að þrýstijafnasveifin sé í lokaðri stöðu. Rennið kraganum á þrýstijafnarann upp (7) (9). Ýtið þrýstijafnarann niður á gaskútinn og haldið þrýstingnum. Rennið kraganum þannig að hann lokar (8) (10). Ef þrýstijafnarinn læsist ekki, endurtakið sama ferli. ♦



GASSLANGA, ÞRÝSTIJAFNARI OG VENTILL

⚠ MIKILVÆG TILKYNNING: Við mælum með því að þú skiptir um gaslöngu á WEBER grillinu þínu á 5 ára fresti. Sum lönd geta haft kröfur um það að skipt sé um gaslöngu á minna en 5 ára fresti, ef svo er, þá eru kröfur landsins sem hafa forgang.

Fyrir nýja gaslöngu, þrýstijafnara og ventíl, hafðu samband við söluaðila sem er í nágrenni við þig með því að nota þær upplýsingar sem koma fyrir á vefsíðunni okkar. Farið á www.weber.com.

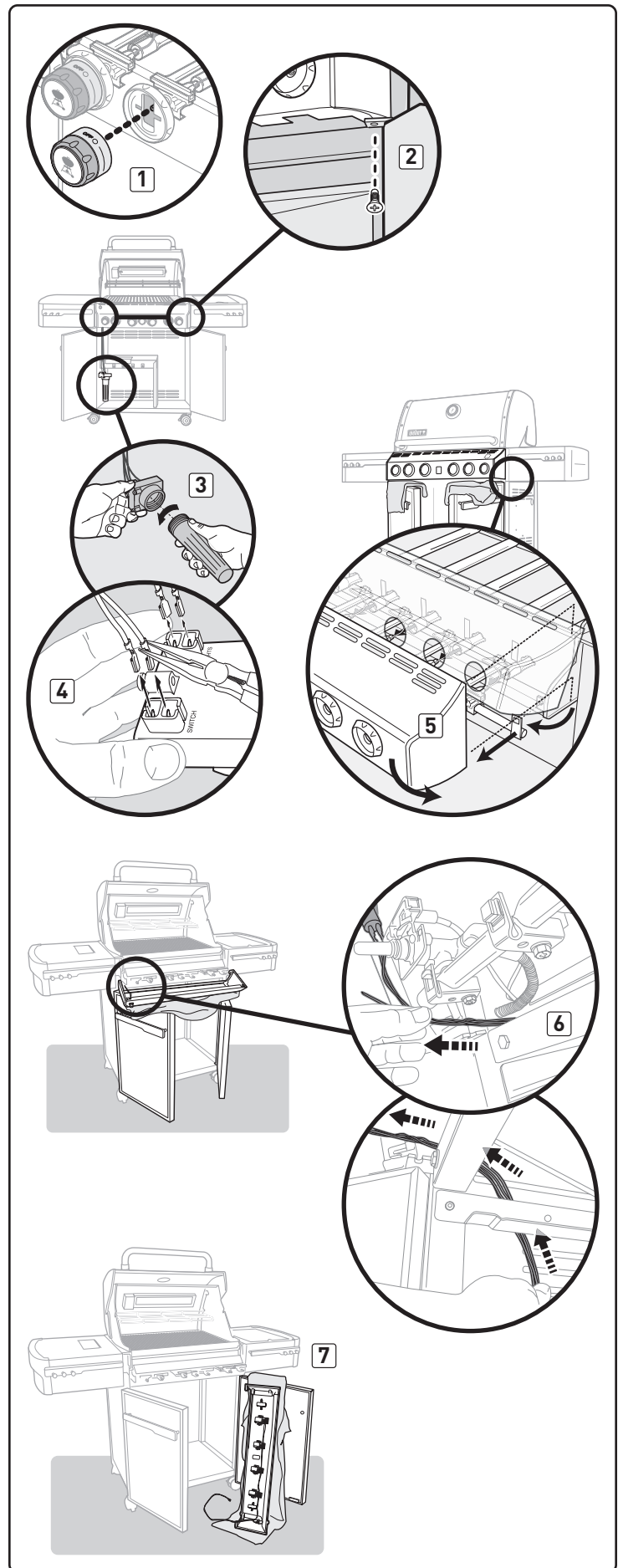
UNDIRBÚNINGUR FYRIR GASLEKA ATHUGUN

⚠ AÐVÖRUN: Gastengingarnar fyrir SUMMIT gasgrillið hafa verið prófaðar af verksmiðjunni. Við mælum hins vegar með því að þú athugir gasleka á öllum gastengjum áður en þú byrjar að nota SUMMIT gasgrillið þitt.

Fjarlægð stjórnborðið

Verkfæri sem þarf: Skrúfjárn, tång og handklæði.

- A) Fjarlægð gasstjórnataka brennara (1).
 - B) Opnið báðar hurðir. Notið skrúfjárn til að fjarlægja skrufur af neðri hluta stjórnborðsins (2).
 - C) Lyftið og fjarlægð rafhlöðuhýsinguna sem er innan í grillskápnum (3).
 - D) Notið tång til að aftengja víratengin efst í rafhlöðuhýsingunni (4). Ekki toga í vírana; fjarlægð þá með því að toga í víratengin.
 - E) Leggið handklæði yfir báðar hurðareiningar.
- Það mun koma í veg fyrir að stjórnborðið og hurðir rispist í næsta skrefi.**
- F) Hallið stjórnborðinu áfram. Lyftið því örlítið (5) og snúið því á hvolf þannig að það liggi ofan á hurðareiningunum. (Gætið þess að slíta ekki eða aftengja víra fyrir ljós stjórnborðsins.)
 - G) Togið rafhlöðuvíra varlega úr grillskápnum (6).
 - H) Opnið hægri hurðina alla leið. Leggið stjórnborðið á gólfið þannig að það halli að haldklæðinu sem er yfir hægri hurðinni (7).



GASLEKA ATHUGUN

⚠ HÆTTA

Notið ekki eld til að athuga hvort gasið leki. Verið viss um að það séu ekki neistar eða opinn eldur í nálægð þegar þú athugar með gasleka. Neisti eða logi getur leitt til eldsvoða eða sprengingar og þar af til líkamsmeiðsla, dauða eða skemmdum á eignum.

⚠ AÐVÖRUN: Þú ætti að athuga með gasleka í hvert skipti sem þú aftengir og tengir gaskútinn.

Athugið: Öll tengi framleidd í verksmiðju hafa verið vandlega prófuð vegna gasleka. Brennararnir hafa verið prófaðir. Þú ætti að athuga allar tengingar til öryggis áður en þú notar WEBER gasgrillið þitt. Flutningar gætu hafa losað eða eyðilagt gastengingarnar.

⚠ AÐVÖRUN: Gerið þessar athuganir á leka jafnvel þó sölumaður hafi sett grillið saman.

Athugið: Þar sem sumar athuganir með leka, þar á meðal sápuvatnsaðferðin, getur haft svolítil eyðandi áhrif, verður að hreinsa allar tengingar vel með vatni eftir lekaskoðun.

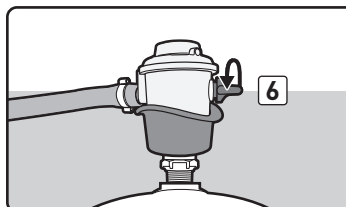
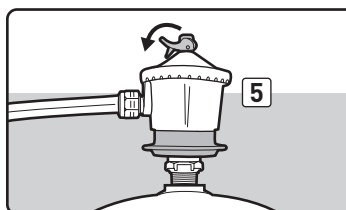
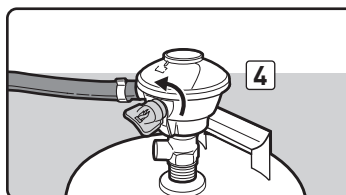
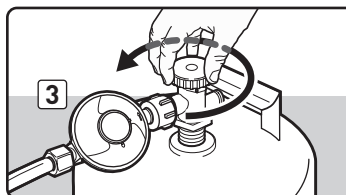
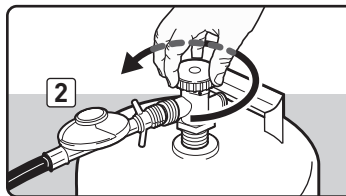
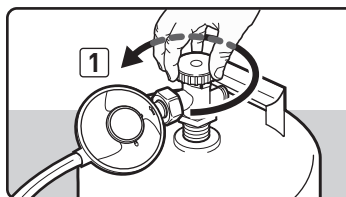
Ef grillið ykkar er með hliðarhellu, verið viss um að það sé slökkt á henni.

Til að framkvæma athugun á leka: opnið fyrir gaskútinn með því að skrúfa lokann rangsælis.

⚠ AÐVÖRUN: Ekki kveikja á brennurum þegar leki er athugaður.

Þú þarft: sápuvatn og tusku eða burstu til að setja það á.

- Blandið sápu og vatni.
- Kveiktu á loka gaskútsins með því að nota viðeigandi möguleika, eftir því hvaða gaskúta- og þrýstijafnaragerð þú notar.
 - Snúið loka gaskútsins rangsælis (1) (2) (3).
 - Snúið þrýstijafnarasveifinni rangsælis til að skrúfa frá (4).
 - Færið þrýstijafnaralásinn í á stöðu (5) (6).
- Athugið leka með því að bleyta samskeytin með sápuvatni og athugið hvort það koma loftbólur. Ef loftbólur myndast, eða loftbólur stækka, þá er leki. Ef það er leki, skrúfið fyrir gasið og herðið tenginguna. Skrúfið frá gasinu og athugið aftur með sápuvatni hvort loftbólur komi. Ef að lekinn hættir ekki, hafið þá samband við söluaðila á þínu svæði, notið upplýsingarnar á heimasíðu okkar. Tengist www.weber.com.
- Þegar búið er að athuga lekann, lokið þá fyrir gashylkið og hreinsið samskeytin með vatni.



Athugið

- A) Aðal gasrör sem tengist brenninasoggrein (1).
- B) Grillteinn (Innrauður brennari) gastengingu (2).
- C) Festi- og slöngutengingar (3).

⚠ AÐVÖRUN: Ef það er leki við tengingu (1, 2, eða 3), herðið þá tenginguna með skruflykli og athugið síðan aftur með sápuvatni hvort leki. Ef það heldur áfram að leka eftir að hert hefur verið á tengingunni, skrufið fyrir gasið. **EKKI NOTA GASGRILLIÐ.** Hafið samband við þá notendabjónustu sem er í nágrenni við þig með því að nota þær upplýsingar sem koma fyrir á heimasíðunni okkar. Tengist www.weber.com.

- D) Slanga fyrir hliðarhellu (4).
- E) Tengi fyrir hliðarhelluslöngu, ásamt krana (5).
- F) Tengi frá slöngu til þrýstijafnara (6).
- G) Þrýstijafnari í gaskútatengið (7).
- H) Lokar sem stjórna brenninasoggreinum (8).

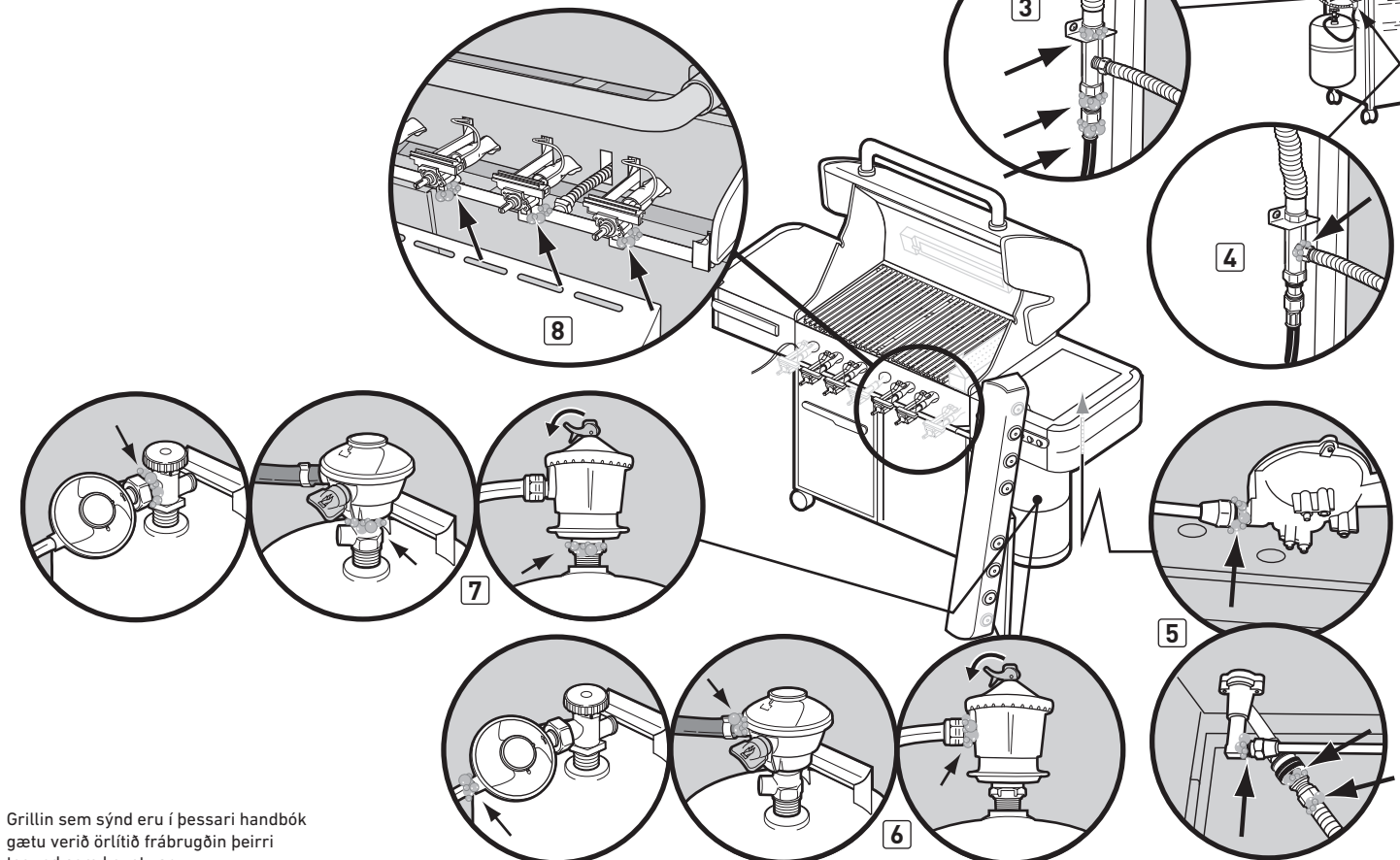
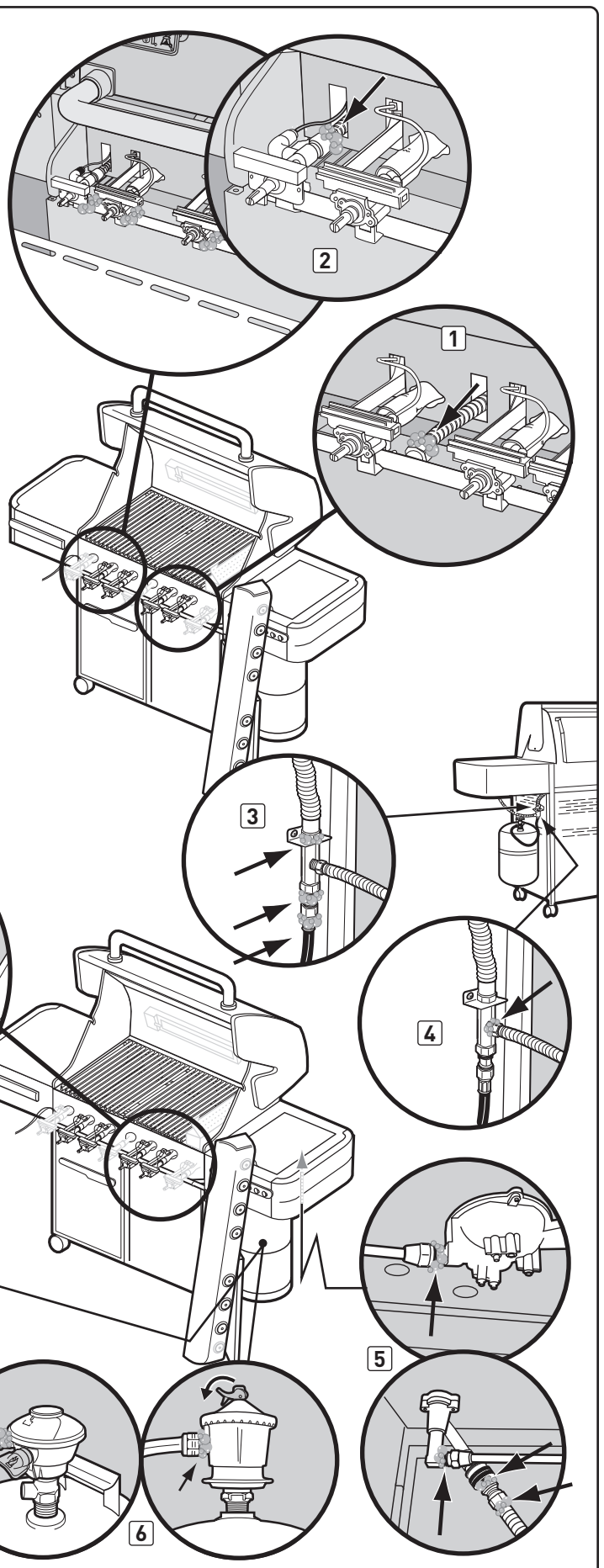
⚠ AÐVÖRUN: Ef það er leki við tengingarnar (4, 5, 6, 7 eða 8), skrufið fyrir gasið. **EKKI NOTA GASGRILLIÐ.** Hafið samband við þá notendabjónustu sem er í nágrenni við þig með því að nota þær upplýsingar sem koma fyrir á heimasíðunni okkar. Tengist www.weber.com.

Þegar búið er að athuga leka, skrufið fyrir gasið og hreinsið tengingarnar með vatni.

Festa stjórnborð aftur

- A) Til að festa stjórnboðið á ný skal fylgja skrefunum úr "Fjarlægja stjórnborð" í öfugri röð.
- B) Tryggið að vírar séu tengdir rétt. Sjá "LJÓÐ Á HANDFANGI".

⚠ VIÐVÖRUN: Tryggið að búið sé að setja saman alla hluta og að festingar séu vel hertar áður en grillið er notað. Aðgerðir þínar, ef þú ferð ekki eftir þessari viðvörun, geta valdið eldsvoða, sprengingu eða bilun í burðarvirki og leitt til alvarlegs líkamstjóns, dauða eða eignatjóns. ♦

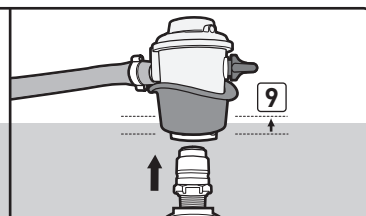
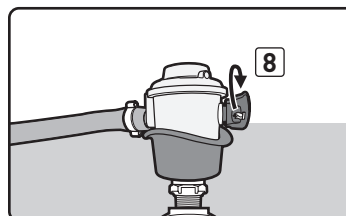
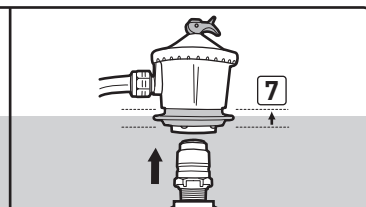
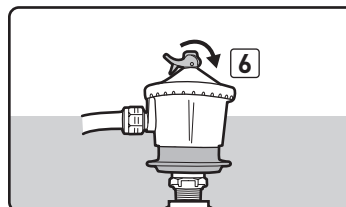
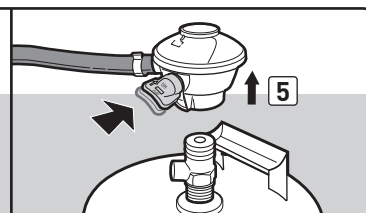
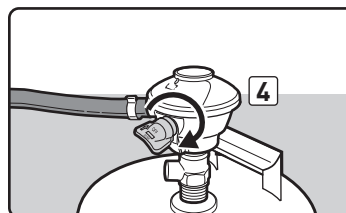
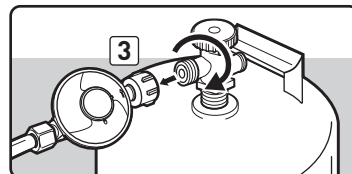
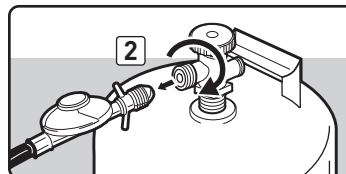
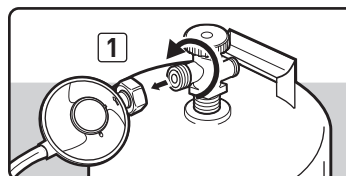


Grillin sem sýnd eru í þessari handbók gætu verið örlítið frábrugðin þeirri tegund sem keypt var.

AÐ FYLLA AFTUR Á PRÓPANGASKÚTINN

Við mælum með því að þú fyllir á gaskútinn áður en hann er algjörlega tómur. Til að fylla á, farið með gaskútinn á næstu bensinstöð eða næsta sölumanns gaskúta. Flutningur á gaskútnum:

- A) Skrófið fyrir gasið og aftengið slönguna og þrýstijafnarann frá gaskútnum. Fylgdu leiðbeiningunum sem sýndar eru fyrir hverja gerð af þrýstijafnara um hvernig eigi að tengja þrýstijafnarann.
- Losið þrýstijafnarann frá gaskútinn með því að snúa rangsælis (1).
 - Losið þrýstijafnarann frá gaskútnum með því að snúa réttsælis (2) (3).
 - Snúið þrýstijafnasveifinni (4) réttsælis til að skrófa fyrir. Ýtið á þrýstijafnasveifina þangað til hún losnar frá kútnum (5).
 - Færið þrýstijafnaralásinn í af stöðu (6) (8). Rennið kraganum á þrýstijafnarann upp (7) (9) til að aftengja frá gaskútnum.
- B) Skiptið út tóma kútnum fyrir fullan kút. ♦



AÐ TENGJA AFTUR PRÓPANGASKÚTINN

Skoðið "AÐ TENGJA AFTUR PRÓPANGASKÚTINN". ♦

FÁEIN ATRIÐI

UPPLÝSTIR GASSTJÓRN TAKKAR

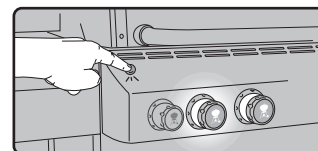
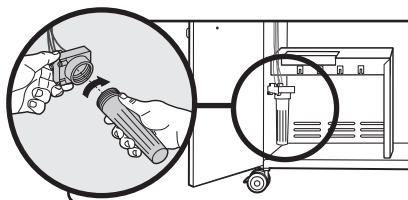
Gasgrillið þitt er með stjórntakka sem lýsa, sem gerir það að verkum að þú getur fínstíllt hitastillinguna, jafnvel í myrkri.

Þarf 3 "D" alkaline rafhlöður. Ekki blanda saman gömlum og nýjum rafhlöðum eða rafhlöðum af mismunandi gerð (staðal, alkaline eða endurhlaðanlegar). Rafhlöðuhýsingin er staðsett inn í grillhúsinu á vinstri hlið.

Virkið kveikirofann til að nota grillið. ♦

RAFLEIÐSLUKERFI RAFHLÖÐUHÝSINGAR

1	SVARTUR VÍR	
2	GRÆNN VÍR	
3	RAUÐUR VÍR	
4	RAUÐUR VÍR	



ÁÐUR EN GRILLIÐ ER NOTAÐ

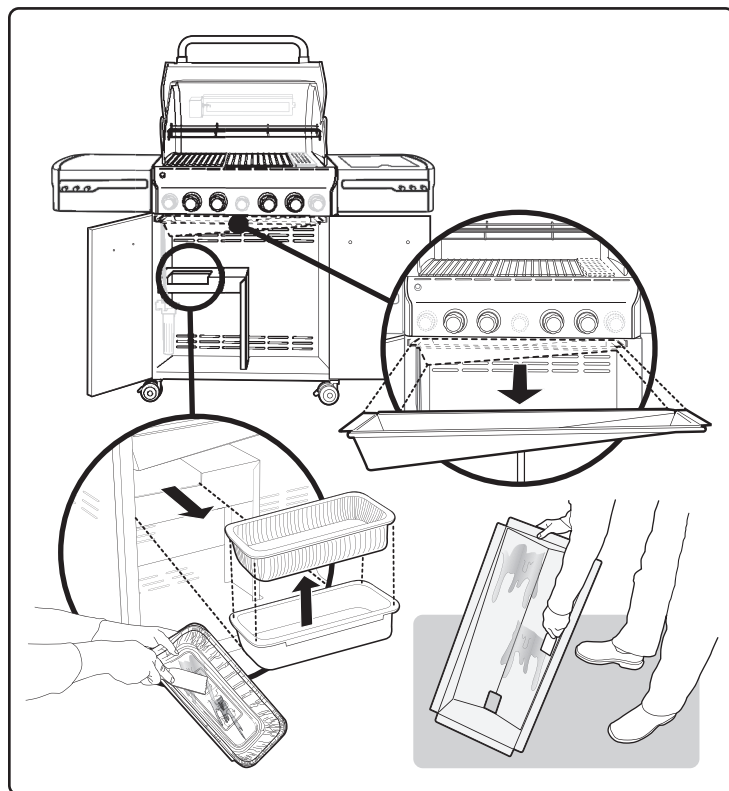
RENNIÐ ÚT FITUBAKKANUM OG EINNOTA ÁLBAKKANUM

Grillið þitt er með viðtökukerfi fyrir fitu. Athugið fitubakkann sem hægt er að renna út og einnota álbakkann í hvert skipti áður en grillið er notað.

Fjarlægjið fitu með plastspaða. Sjá skýringarmynd. Þegar nauðsyn þykir, þvoðið fitubakkann og lekapönnuna með sápuvatni og hreinsið síðan með hreinu vatni. Skiptið um einnota álbakkann þegar þess gerist þörf.

⚠ **ÁÐVÖRUN:** Athugið fitubakkann sem hægt er að renna út og einnota álbakkann í hvert skipti áður en grillið er notað. Fjarlægjið alla fitu til að koma í veg fyrir eldur komi upp í fitunni. Eldur í fitu getur valdið alvarlegum líkamsmeiðslum eða skemmdum á eignum.

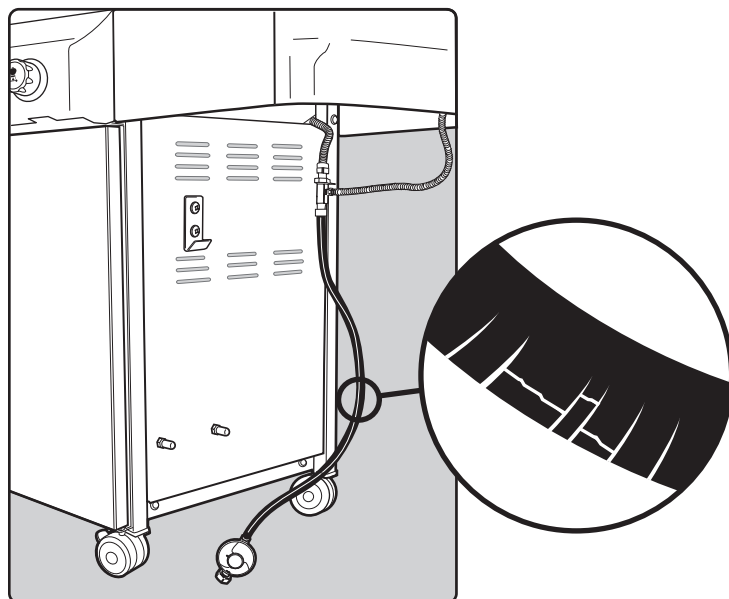
⚠ **VARÚÐ:** Ekki setja álpappír í fitubakkann sem hægt er að renna út. ♦



SKOÐUN SLÖNGU

Athugið hvort að séu einhverjar sprungur á slöngunni.

⚠ **ÁÐVÖRUN:** Athugið slöngu fyrir hverja notkun, þ.e. hvort hún sé með skörð, sprungur, bresti eða skurði. Ef slanga er skemmd á einn eða annan hátt, notið þá ekki grillið. Ef skipt er um slöngu, notið aðeins slöngu sem WEBER hefur samþykkt. Hafið samband við þá notendapjónustu sem er í nágrenni við þig með því að nota þær upplýsingar sem koma fyrir á heimasíðunni okkar. Tengist www.weber.com. ♦

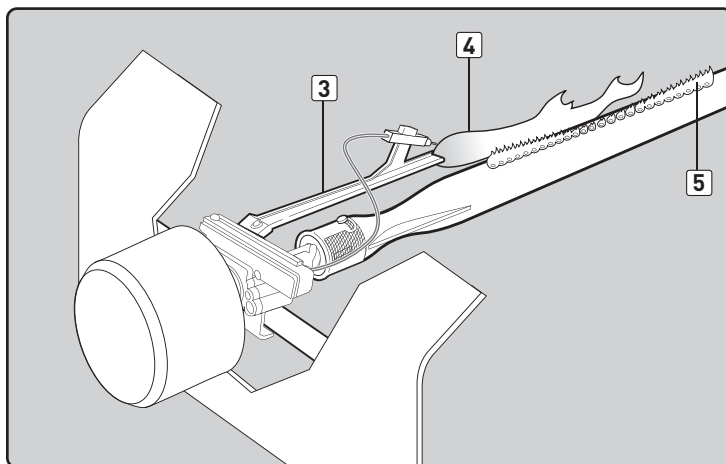
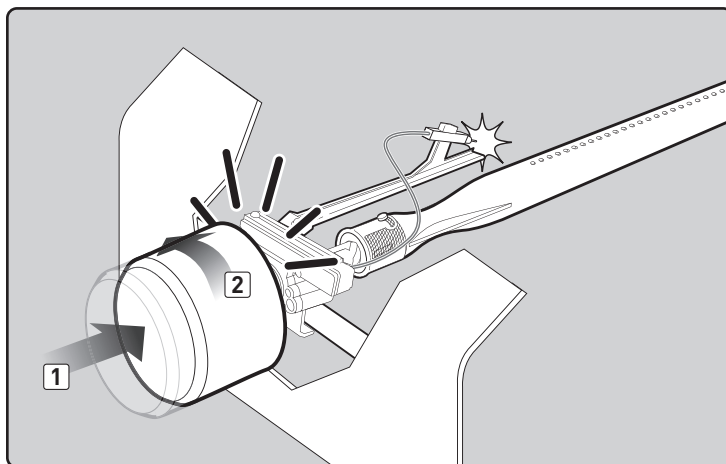


AÐ KVEIKJA Á BRENNURUM

⚠ Hafið alltaf lokið uppi þegar kveikt er á brennurum.

- A) Hver og einn gasstjórtakki hefur innbyggt kveikjuraufskaut. Til að mynda neista verður þú að ýta stjórtakkanum inn (1) og snúðu að START/HI (2).
- B) Við það opnast fyrir gasstreymi og neisti myndast við brennararör (3). Þú munt heyra "smell" frá kveikinu. Þú munt einnig sjá 7 mm (3") - 12 mm (5") tommu loga frá brennararörum á vinstri hlið brennarans (4).
- C) **Haldið stjórtakkanum inni í tvær sekúndur eftir "smellinn".** Þetta gerir það að verkum að gasið streymir niður brennararörið (5) og tryggir kviknun.
- D) Athugið hvort kveikt sé á brennaranum með því að horfa í gegnum grillgrindina. Þú ættir að sjá loga. Ef kviknar ekki á brennaranum í fyrstu tilraun, ýtið á stjórtakkann og snúið honum á OFF. Endurtakið uppkveikifertið aftur.

⚠ **AÐVÖRUN:** Ef kviknar ekki enn á brennurunum, snúið stjórtakkanum á OFF og bíðið í fimm mínútur til að leyfa gasinu að hreinsa sig áður en þú reynir aftur með eldspýtu. ♦



AÐ KVEIKJA Á AÐALBRENNARA OG NOTKUN

AÐ KVEIKJA Á BRENNURUM

⚠ HÆTTA

Ef lokið er ekki haft uppi þegar verið er að kveikja á brennurunum í grillinu, eða þegar það er ekki beðið í fimm mínútur til að hreinsa gasið ef það kviknar ekki á grillinu, getur það leitt til þess að loginn blossar upp, sem getur valdið alvarlegum líkamsmeiðslum eða dauða.

Að kveikja á brennara

Athugið: Hver og einn gasstjórnentakki býr til neista út frá kveikjurafskautinu til brennararörsins. Þú myndar neista með því að ýta á stjórnatakann og snúa til START/HI. Það mun kveikja á hverjum og einum brennara.

- A) Opnið lokið (1).
- B) Verið viss um að gasstjórnentakkar eru á OFF (2). (Ýtið stjórnakkanum inn og snúið réttsælis, til að tryggja á takkinn sé í OFF stöðu.)

⚠ **AÐVÖRUN:** Stjórnentakkar fyrir brennara verða að vera í OFF stöðu áður en skrúfað er frá gasinu á gaskútum.

- C) Opnaðu loka gaskútsins með því að nota viðeigandi möguleika, eftir því hvaða gaskúta- og þrýstijafnaragerð þú notar (3).

⚠ **AÐVÖRUN:** Ekki halla þér yfir opið grill.

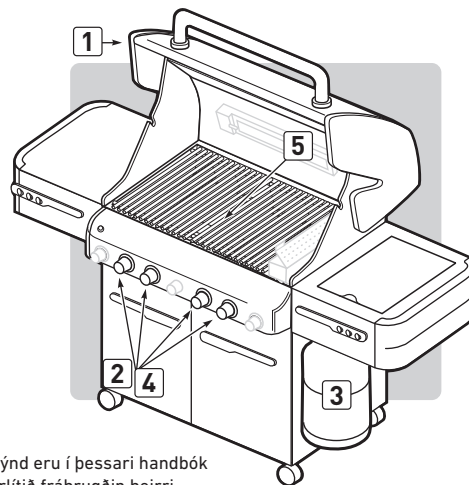
- D) Ýtið stjórnakkanum inn og snúið til START/HI þangað til þú heyrir kveikinn smella - haldið stjórnakkanum áfram inni í tvær sekúndur. Þetta myndar neista frá kveiknum, brennararörinu og aðalbrennaranum (4).

- E) Athugið hvort kveikt sé á brennaranum með því að horfa í gegnum grillgrindina. Þú ættir að sjá loga (5). Ef kviknar ekki á brennaranum í fyrstu tilraun, ýtið á stjórnatakann og snúið honum á OFF. Endurtakið uppveikiferlið aftur.

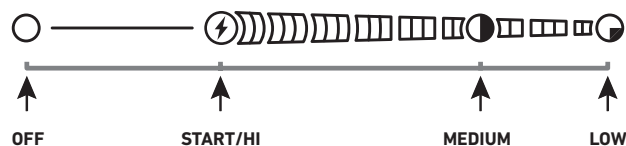
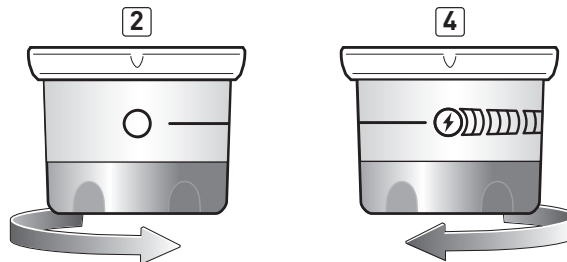
⚠ **AÐVÖRUN:** Ef kviknar ekki enn á brennurunum, snúið stjórnakkanum á OFF og bíðið í fimm mínútur til að leyfa gasinu að hreinsa sig áður en þú reynir aftur eða kveikir með eldspýtu. ♦

TIL AÐ SLÖKKVA

Ýtið inn og snúið gasstjórnötökkum réttsælis. Skrúfið fyrir gaskútinn. ♦



Grillin sem sýnd eru í þessari handbók gætu verið örlítið frábrugðin þeirri tegund sem keypt var.



AÐ KVEIKJA Á AÐALBRENNARA OG NOTKUN

AÐ KVEIKJA HANDVIRKT Á BRENNURUM

⚠ HÆTTA

Ef lokið er ekki haft uppi þegar verið er að kveikja á brennurunum í grillinu, eða þegar það er ekki beðið í fimm mínútur til að hreinsa gasið ef það kviknar ekki á grillinu, getur það leitt til þess að loginn blossar upp, sem getur valdið alvarlegum líkamsmeiðslum eða dauða.

- A) Opnið lokið (1).
- B) Verið viss um að gasstjórtakkar eru á OFF (2). (Ýtið hverjum takka inn og snúið réttisælis til að tryggja að það sé slökkt á þeim.)

⚠ **AÐVÖRUN:** Stjórtakkar fyrir brennara verða að vera í OFF stöðu áður en skrífað er frá gasinu á gaskútnum.

- C) Opnaðu loka gaskútsins með því að nota viðeigandi möguleika, eftir því hvaða gaskúta- og þrýstijafnaragerð þú notar (3).

- D) Takið eldspýtu úr eldspýtnastokknum og kveikið á.

⚠ **AÐVÖRUN:** Ekki halla þér yfir opið grill.

- E) Notaðu eldspýtuhalðarann til að fara í gegnum grillgrindina og FLAVORIZER bragðburstirnar til að kveikja á þeim brennara sem valinn er (4).

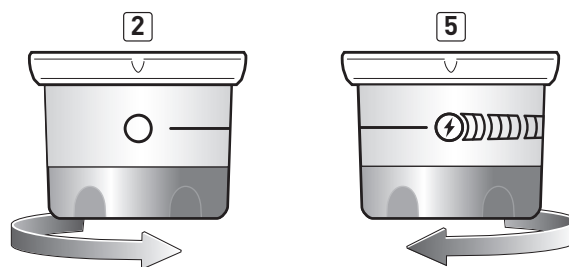
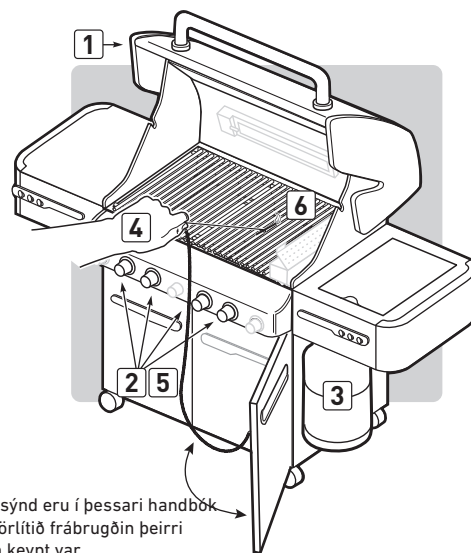
- F) Ýtið stjórtakkanum inn og snúið að START/HI (5).

- G) Athugið hvort kveikt sé á brennaranum með því að horfa í gegnum grillgrindina. Þú ættir að sjá loga (6).

⚠ **AÐVÖRUN:** Ef ekki kviknar á brennaranum, snúið stjórtakkanum á OFF og bíðið í fimm mínútur til að hreinsa gasið áður en þú reynir aftur. ♦

TIL AÐ SLÖKKVA

Ýtið inn og snúið hverjum stjórtakka fyrir sig réttisælis í að OFF stöðu. Skrífið fyrir gasið. ♦



RÁÐ FYRIR GRILLMATSELD OG HJÁLPLEGAR ÁBENDINGAR

- Forhitið grillið alltaf fyrir matseld. Stillið alla brennara á HI og hafið grillið lokað. Hitaðu í 10 til 15 mínútur eða þangað til að hitamælirinn sýnir 260°-288°C (500°-550°F).
- Grillið matinn með lokið niðri svo matur verður fullkominn í hvert skipti.
- Grilltími í uppskriftum er miðaður við 20°C (70°F) loftþita og þegar logn eða lítill vindur er. Þú mást mál við lengri grilltíma í köldu veðri eða þar sem grillað er hátt yfir sjávarmáli. En reiknið með styttri grilltíma þar sem er mjög heitt í veðri.
- Grilltíminn getur verið mismundandi eftir veðri, eða magni, stærð og lögun þess mats sem grillaður er.
- Hitinn á gasgrillinu þínu getur verið heitari en venjulega í fyrstu skiptin sem það er notað.
- Þær aðstæður sem grillað er við, geta krafist stillingar á brennurum til þess að fá fram rétt hitastig til eldunnar.
- Í raun er það svo, að stór kjötstykki þurfa lengri grilltíma fyrir hvert kíló en lítið kjötstykki. Matur á yfirfylltri grillgrind þarf lengri grilltíma en fáeinir kjötbitar. Matur sem er grillaður í ílátum, eins og bakaðar baunir, þurfa meiri tíma í djúpum potti en á grunnri steikingarpönnu.
- Skerið burt fitu frá steikum, kótelettum og öðru kjöti, en haldið eftir tæplega 6,4 mm (¼ úr tommu) af fitu. Það er auðveldara að þrifa ef lítill fita er, og það minnkar hættuna á að logar blossi upp þegar grillað er.
- Matur sem settur er á grillgrindina beint yfir brennurum, þarf kannski að snúa eða færa til þar sem minni hiti er.
- Notið grilltangir fremur en gaffla til að koma í veg fyrir að kjötið missi vökvu þegar það er snúið. Notið tvo spaða til þess að snúa stórum fisk.
- Ef logar blossa upp, skrófið fyrir alla brennara og færið kjötið til á grillgrindinni. Fljótt mun draga úr logunum. Eftir að logarnir eru horfnir, kveikið aftur á grillinu. NOTIÐ ALDREI VATN TIL ÞESS AÐ SLÖKKVA LOGA Á GASGRILLI.
- Ýmis matur, svo sem þunn fiskflök þurfa ílát ef á að grilla þau. Einnota álbakkar eru mjög handhægir, en einnig er hægt að nota málpönnu með eldföstum handföngum.
- Vertu alltaf viss um að ekki sé óhreinið eða matarleifar í fitubakkanum og fitupönnunni.
- Ekki setja álpappír í fitubakkann sem hægt er að renna út. Það gæti komið í veg fyrir að fitan renni í fitupönnuna.
- Að nota tímamæli eða þráðlausan kjöthitamæli, mun hjálpa þér til að láta þig vita hvenær steikin er "velsteikt" en ekki "of steikt". ♦

FORHITUN

WEBER gasgrillið þitt er orkusparandi tæki. Það gengur við sparneytnu lágu BTU stigi. Að hita upp grillið áður en það er notað er mikilvægt. Kveikið á gasgrillinu þínu samkvæmt leiðbeiningunum í handbókinni. Til að forhita: eftir að kveikt hefur verið á, snúðu alla brennara á START/HI, lokaðu lokinu og hitaðu grillið þangað til að hitastigið er á milli 260° og 288° C (500°F og 550°F), hið ráðlagða grillhitastig. Þetta tekur 10 til 15 mínútur (fer eftir skilyrðum eins og hitastigi lofts og vinds).

Hægt er að stilla hvern brennara fyrir sig. Stjórnstillingarnar eru OFF, START/HI, MEDIUM, eða LOW.

Athugið: Aðstæður til matreiðslu, eins og veðurskilyrði, geta krafist stillingar á brennurum til þess að fá fram rétt hitastig til eldunnar.

Athugið: Ef grillið missir hita meðan á notkun stendur skoðið kaflann um bilanaleit í þessari handbók.

⚠ **ADVÖRUN: Færið ekki WEBER gasgrillið til þegar það er í notkun eða þegar það er heitt.**

Ef slökkvar á brennara meðan á matseld stendur, opnið lokið, slökkvið á öllum brennurum og bíðið í fimm mínútur með því að kveikja aftur á grillinu. ♦

MATSELD MEÐ LOKIÐ NIÐRI

Öll grillmatseld er framkvæmd með lokið niðri til að skapa jafnan og dreifðan hita. Með lokið niðri grillar gasgrillið eins og blástursofn. Hitamælirinn á lokinu sýnir hitastigið inn í grillinu. Öll forhitun og grillmatseld er gerð með lokið niðri. Ekki gægjast — hitinn sleppur út í hvert skipti sem þú lyftir lokinu. ♦

LEKI OG FITA

FLAVORIZER bragðburstirnar eru hannaðar til að "reykja" rétt magn af feiti fyrir bragðmikla eldamennsku. Of mikið af feiti og fitu safnast saman í fitupönnunni undir fitubakkanum. Það er hægt að fá einnota álbakka sem passa í söfnunarbakkann.

⚠ **ADVÖRUN: Athugið fitubakkann sem hægt er að renna út og fitupönnuna í hvert skipti áður en grillið er notað. Fjarlægið fitu til þess að koma í veg fyrir að kvikni í fitunni í fitubakkanum.** ♦

FLAVORIZER KERFIÐ

Þegar fita drýpur af kjötinu á sérstaklega beygðu FLAVORIZER bragðburstirnar, skapa þær reyk sem gefur matnum ómótstæðilegt grillbragð. Þökk sé frábærri hönnun á brennurum, FLAVORIZER bragðburstum og sveigjanlegri hitastjórn, er búið að koma í veg fyrir stjórnlausan eld, vegna þess að ÞÚ stjórnar eldinn. Vegna sérstakrar hönnunar á FLAVORIZER bragðburstunum og brennurum, er fitunni sem drýpur af beint í gegnum fitubakkann, sem hægt er að renna út, að fitupönnunni. ♦

SEAR STATION

WEBER gasgrillið þitt getur verið með SEAR STATION kraft brennara til að loka kjöti og fiski. Brennari SEAR STATION hefur ON eða OFF stjórnstillingar sem vinnur með tveimur aðliggjandi aðal brennurum. Með SEAR STATION brennara og aðliggjandi brennara er hægt á auðveldlegan hátt að loka kjöti meðan önnur eldunarsvæði eru notuð á höflegum hita (skoðið "SEAR STATION AÐ KVEIKJA Á OG NOTA"). ♦



Mikilvægasta atriðið varðandi grillmatseld er að vita hvaða grillaðferð er notuð fyrir hvaða mat, beina eða óbeina eldun. Mismunurinn er einfaldur: látið matinn vera beint yfir eldinn, eða stillið eldinn á báðar hliðar þess. Að nota rétta aðferð er stysta leiðin að frábærum árangri—og besta leiðin til að tryggja að maturinn er grillaður í gegn. ♦

BEIN ELDUN

Bein eldun, lík grillmatseld, þýðir að maturinn er grillaður beint yfir heitum loga. Fyrir jafna steikingu, á að snúa matnum við þegar helmingur grilltímans er lokið.

Notið beina eldun fyrir mat sem tekur minna en 25 mínútur að grilla: steikur, kótelettur, kebab, pylsur, grænmeti, og margt annað.

Bein eldun er líka nauðsynleg til að loka kjöti. Það gefur af sér yndislega stökka húð og karamellu áferð þar sem maturinn snertir grillgrindina. Það bætir líka bragð og lit yfir allan matinn. Steikur, kótelettur, kjúklingabrást, og stærri kjöstykki verða aðeins betri við að loka kjötinu.

Setjið matinn yfir háann hita í 2 til 5 mínútur á hlið, til að loka kjötinu. Smærri stykki þurfa minni tíma. Þegar búið er að loka matnum, þá lýkur þú við matseldina með lægra hitastigi. Þú getur matreitt mat sem tekur lítinn tíma með beinni eldun, en notað óbeina eldun fyrir mat sem tekur lengri tíma.

Til að stilla gasgrillið þitt fyrir beina eldun, forhitið alla brennara á HI. Setjið matinn á eldunargrindina, og stillið síðan brennarana á það hitastig sem kemur fyrir í uppskriftinni. Leggið lokið niður og opnið aðeins til þess að snúa matnum eða til að athuga hve langt matseldin er á veg komin þegar grilltíma er að verða lokið. ♦

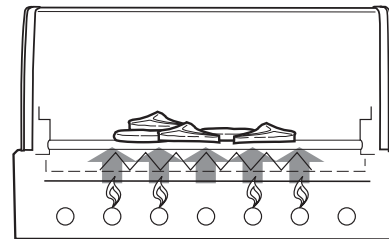
ÓBEIN ELDUN

Óbein eldun er lík eldun í ofni, en ávinningurinn er grilluð áferð, bragð og útlit sem ekki fæst í ofni. Fyrir óbeina eldun, er kveikt á brennurum við hvora hlið matsins en ekki beint undir honum. Hitinn hækkar og endurkastast af lokinu og innra yfirborði grillkassans, og leikur rólega um matinn og eldar hann jafnt frá öllum hliðum, rétt eins og í blástursofni, þannig að það er engin ástæða til þess að snúa matnum.

Notið óbeina eldun fyrir mat sem þarf 25 mínútur eða meira, eða fyrir mat sem er svo viðkvæmur að beinn logi myndi gera hann þurrann eða hann myndi brenna við. Þetta á við: steik, ríf, heila kjúklinga, kalkún, og önnur stór kjöstykki, sem og fisk.

Til að stilla gasgrillið þitt fyrir óbeina eldun, forhitið alla brennara á HI. Stillið þá brennara sem eru sitt hvoru megin við kjötið, á það hitastig sem gefið er upp í uppskriftinni, og slökkvið á brennarannum sem er beint undir matnum. Fyrir bestan árangur, setjið steikur, alifugla eða stór kjöstykki á grillgrind staðsetta inn í einnota álpönnu. Fyrir lengri eldunartíma, bætið við vatni í álpönnuna til að koma í veg fyrir að fitan brenni. Fitin og soð sem lekur af er hægt að nota í sósur. ♦

4 BRENNARAR

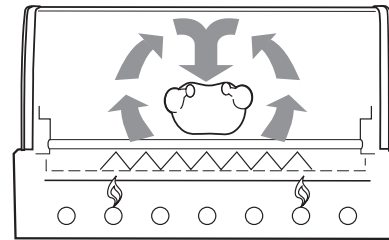


1 2 3 4
H H H H

BEIN ELDUN

Maturinn er staðsettur á grillgrindurnar beint yfir brennurunum.

4 BRENNARAR



1 2 3 4
M M M M

ÓBEIN ELDUN

Maturinn er staðsettur á grillgrindurnar milli brennaranna.

AD KVEIKJA Á HLIÐARHELLU OG NOTKUN

AD KVEIKJA Á HLIÐARHELLU

⚠ HÆTTA

Ef lokið er ekki haft uppi þegar kveikt er á brennurunum eða ef ekki sé beðið í fimm mínútur til að leyfa gasinu að hreinsa sig ef ekki kviknar á grillinu, getur það leitt til sprengingar sem getur haft í för með sér alvarlega líkamsáverka eða dauða.

- A) Opnið lokið á hliðarhellunni (1).
- B) Athugið hvort slökkt sé á hliðarhellunni (ýtið stjórtakkanum inn og snúið réttssælis til þess að vera viss um að hann er í OFF stöðu) og slökkt er á öllum aðal brennurum (ýtið inn og snúið réttssælis) (2).
- C) Kveiktu á loka gaskútsins með því að nota viðeigandi möguleika, eftir því hvaða gaskúta- og þrýstijafnaragerð þú notar (3).
- D) Ýtið niður og snúið stjórtakka hliðarhellu að START/HI (4).
- E) Ýtið á kveikjutakkann nokkrum sinnum þannig að hann smellur í hvert skipti sem þú sérð loga (5).

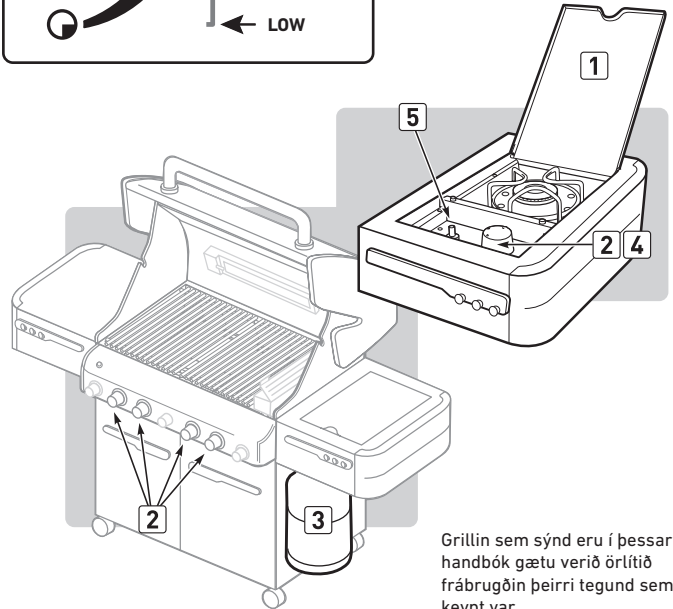
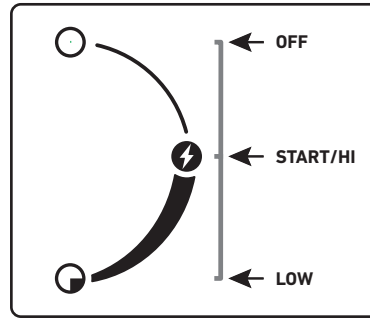
⚠ **VARÚÐ:** Það getur verið erfitt að sjá logann á sólríkum degi.

⚠ **ADVÖRUN:** Ef kviknar ekki á hliðarhellunni á fimm sekúndum:

- a) Slökkvið á hliðarhellu, aðalbrennurum og gaskúti.
- b) Bíðið í fimm mínútur til að leyfa gasinu að hreinsa sig áður en þú reynir aftur, eða reyndu að kveikja á með eldspýtu (sjá "AD KVEIKJA Á HLIÐARHELLU HANDVIRKT"). ♦

TIL AD SLÖKKVA

Ýtið inn og snúið hverjum stjórtakka hliðarbrennara í OFF stöðu. Verið viss um að slökkt sé á brennaranum og að grillið sé kalt áður en lokið er sett niður. ♦



Grillin sem sýnd eru í þessari handbók gætu verið örlítið frábrugðin þeirri tegund sem keypt var.

AD KVEIKJA HANDVIRKT Á HLIÐARHELLU

⚠ HÆTTA

Ef lokið er ekki haft uppi þegar kveikt er á brennurunum eða ef ekki sé beðið í fimm mínútur til að leyfa gasinu að hreinsa sig ef ekki kviknar á grillinu, getur það leitt til sprengingar sem getur haft í för með sér alvarlega líkamsáverka eða dauða.

- A) Opnið lokið á hliðarhellunni (1).
- B) Athugið hvort slökkt sé á hliðarhellunni (2) (ýtið stjórtakkanum inn og snúið réttssælis til þess að vera viss um að hann er í OFF stöðu) og slökkt er á öllum aðal brennurum (ýtið inn og snúið réttssælis).
- C) Kveiktu á loka gaskútsins með því að nota viðeigandi möguleika, eftir því hvaða gaskúta- og þrýstijafnaragerð þú notar (3).
- D) Takið eldspýtu úr eldspýtnastokknum og kveikið á.
- E) Haldið logandi eldspýtunni að annarri hlið hliðarhellunnar (4).
- F) Ýtið niður og snúið stjórtakka hliðarhellunnar að START/HI (5).

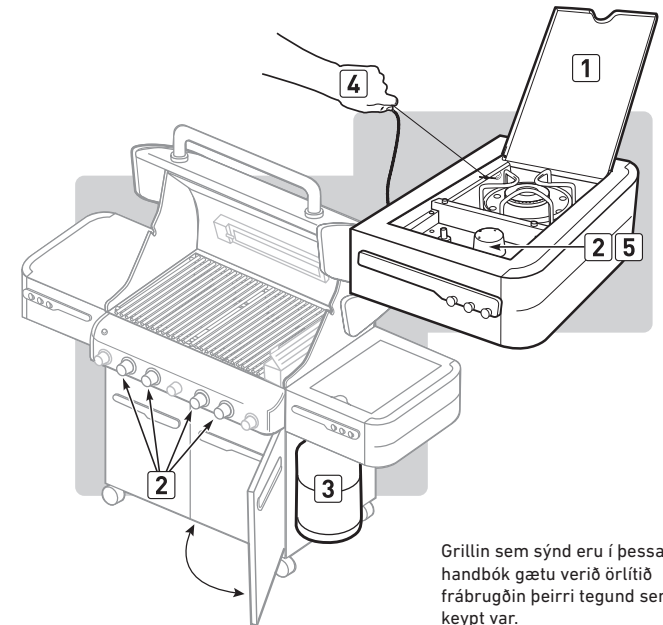
⚠ **VARÚÐ:** Það getur verið erfitt að sjá logann á sólríkum degi.

⚠ **ADVÖRUN:** Ef kviknar ekki á hliðarhellunni á fimm sekúndum:

- a) Slökkvið á hliðarhellu, aðalbrennurum og gaskúti.
- b) Bíðið í fimm mínútur til að leyfa gasinu að hreinsa sig og reynið síðan aftur. ♦

TIL AD SLÖKKVA

Ýtið inn og snúið hverjum stjórtakka hliðarbrennara í OFF stöðu. Verið viss um að slökkt sé á brennaranum og að grillið sé kalt áður en lokið er sett niður. ♦



Grillin sem sýnd eru í þessari handbók gætu verið örlítið frábrugðin þeirri tegund sem keypt var.

SEAR STATION AÐ KVEIKJA Á BRENNARA OG NOTKUN

SEAR STATION AÐ KVEIKJA Á BRENNARA

⚠ HÆTTA

Ef lokið er ekki haft uppi þegar verið er að kveikja á brennurunum í grillinu, eða ef ekki er beðið í fimm mínútur til að hreinsa gasið ef það kviknar ekki á grillinu, getur það leitt til þess að loginn blossar upp, sem getur valdið alvarlegum líkamsmeiðslum eða dauða.

SEAR STATION brennarinn hefur kveikt og slökkt stjórnstillingar. Til að kveikja á SEAR STATION brennara, þá verður þú fyrst að kveikja á tveimur aðliggjandi brennurum.

Að kveikja á aðliggjandi aðalbrennara

Athugið: Hver og einn brennara stjórnakki býr til neista út frá kveikjurafskautinu til brennararörsins. Þú myndar neista með því að ýta á stjórnakkann og snúa til START/HI. Það mun kveikja á hverjum og einum brennara.

⚠ **AÐVÖRUN:** Athugið slöngu fyrir hverja notkun, þ.e. hvort hún sé með skörð, sprungur, bresti eða skurði. Ef slanga er skemmd á einn eða annan hátt, notið þá ekki grillið. Ef skipt er um slöngu, notið aðeins slöngu sem WEBER hefur samþykkt. Hafið samband við þá notendapjónustu sem er í nágrenni við þig með því að nota þær upplýsingar sem koma fyrir á heimasíðunni okkar. Tengist www.weber.com.

- A) Opnið lokið (1).
- B) Verið viss um að stjórnakkar eru á OFF (2). (Ýtið stjórnakkanum inn og snúið réttsælis, til að tryggja á takkinn sé í OFF stöðu.)
- C) Kveiktu á loka gaskútsins með því að nota viðeigandi möguleika, eftir því hvaða gaskúta- og þrýstijafnaragerð þú notar (3).

⚠ **AÐVÖRUN:** Ekki halla þér yfir opið grill.

- D) Kveiktu á samliggjandi SEAR STATION aðalbrennurum (4). Ýtið stjórnakkanum inn og snúið til START/HI þangað til þú heyrir kveikinn smella - haldið stjórnakkanum áfram inni í tvær sekúndur. Þetta myndar neista frá kveiknum, brennararörinu og aðalbrennaranum.
- E) Athugið hvort kveikt sé á brennaranum með því að horfa í gegnum grillgrindina (5). Þú ættir að sjá loga. Ef kviknar ekki á brennaranum í fyrstu tilraun, ýtið á stjórnakkann og snúið honum á OFF. Endurtakið uppkveikiferlið aftur.

SEAR STATION brennaralýsing: Kveiking á samliggjandi aðalbrennara sem kveikt er á

- F) Snúið stjórnakka SEAR STATION brennarans í ON stöðu (6).
- G) Staðfestið að kveikt sé á brennaranum með því að athuga hvort að logar sjáist (7).

⚠ **AÐVÖRUN:** Ef ekki kviknar á brennaranum eftir fimm sekúndur, snúið stjórnakkann á OFF, bíðið í fimm mínútur og endurtaktu liði F og G eða skoðið leiðbeiningar "SEAR STATION AÐ KVEIKJA HANDVIRKT Á BRENNARA".

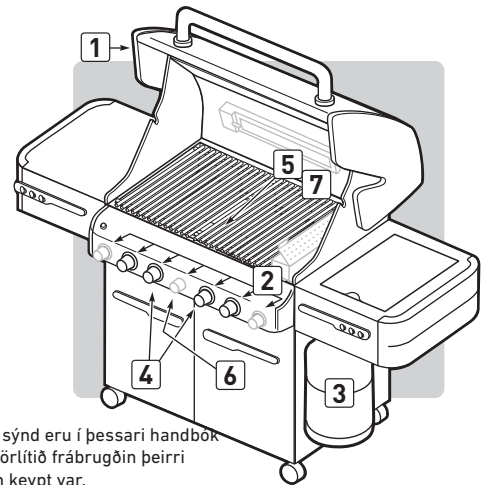
⚠ **AÐVÖRUN:** Ef kviknar ekki enn á brennurunum, snúið stjórnakkanum á OFF og bíðið í fimm mínútur til að leyfa gasinu að hreinsa sig áður en þú reynir aftur með eldspýtu.

Athugið: Skoðið "VIÐHALD" ef á að fjarlægja brennara eða þrifa.

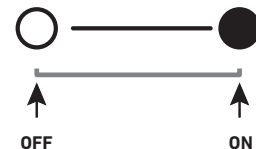
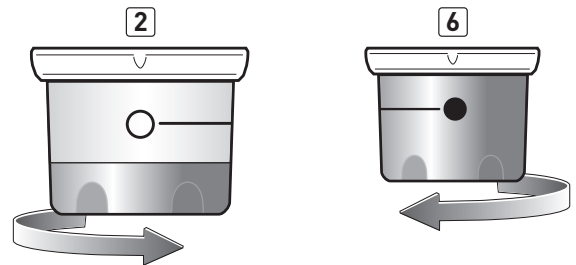
◆

TIL AÐ SLÖKKVA

Ýtið inn og snúið hverjum stjórnakka réttsælis á OFF. Skrífið fyrir gaskútinn. ◆



Grillin sem sýnd eru í þessari handbók gætu verið órlítið frábrugðin þeirri tegund sem keypt var.



SEAR STATION AÐ KVEIKJA Á BRENNARA OG NOTKUN

SEAR STATION AÐ KVEIKJA HANDVIRKT Á BRENNARA

⚠ HÆTTA

Ef lokið er ekki haft uppi þegar verið er að kveikja á brennurunum í grillinu, eða ef ekki er beðið í fimm mínútur til að hreinsa gasið ef það kviknar ekki á grillinu, getur það leitt til þess að loginn blossar upp, sem getur valdið alvarlegum líkamsmeiðslum eða dauða.

SEAR STATION brennarinn hefur kveikt og slökkt stjórnstillingar. Til að kveikja á SEAR STATION brennara, þá verður þú fyrst að kveikja á tveimur aðliggjandi brennurum.

Að kveikja á aðliggjandi aðalbrennara

Athugið: Hver og einn stjórntakki aðalbrennarans býr til neista út frá kveikjufaskautinu til brennararörsins. Þú myndar neista með því að ýta á stjórntakkann og snúa til START/HL. Þá mun kveikja á hverjum og einum brennara.

- A) Opnið lokið (1).
- B) Staðfestið að sé kveikt á öllum samliggjandi SEAR STATION aðalbrennurum með því að athuga hvort að logar sjáist (2).
- C) Takið eldspýtu úr eldspýtnastokknum og kveikið á.

⚠ AÐVÖRUN: Ekki halla þér yfir opið grill.

- D) Stingið eldspýtu með eldspýtuholdaranum í gegnum grillgrindina og FLAVORIZER bragðburstinnar til að kveikja á SEAR STATION brennara (3).
- E) Ýtið stjórntakka SEAR STATION brennarans inn og snúið í ON stöðu (4).

⚠ AÐVÖRUN: Ef kviknar ekki á brennarunum, snúið þá stjórntakkanum á OFF og bíðið í fimm mínútur til að hreinsa gasið áður en þú reynir aftur.

Athugið: Skoðið "VIÐHALD" ef á að fjarlægja brennara eða þrífa.

TIL AÐ SLÖKKVA

Ýtið inn og snúið hverjum stjórntakka réttisælis á OFF. Skrúfið fyrir gaskútinn. ♦

AÐ NOTA SEAR STATION

WEBER gasgrillið þitt er með SEAR STATION brennara til að loka kjöti eins og steikum, kjúklingabítum, fiski og kótelettum.

Að loka er bein grilltækni sem steikir yfirborð matarins á háum hita. Með því að loka eða brúna báðar hliðar kjötsins getur þú búið til girnilegra bragð með því að sykurbúna yfirborð kjötsins. Að nota SEAR STATION brennarann á kjötið, mun einnig bæta útlit kjötsins með förum frá grillgrindunum. Þetta, ásamt því að gefa mismunandi áferð og bragð, getur gert matinn áhugaverðari og girnilegri.

SEAR STATION brennarinn hefur ON eða OFF stjórnstillingar sem vinnur með tveimur aðliggjandi aðal brennurum. Með SEAR STATION brennarunum og aðliggjandi brennara getur þú á auðveldan hátt lokað kjötinu á meðan þú notar annað eldunarsvæði til að grilla á hóflegum hita.

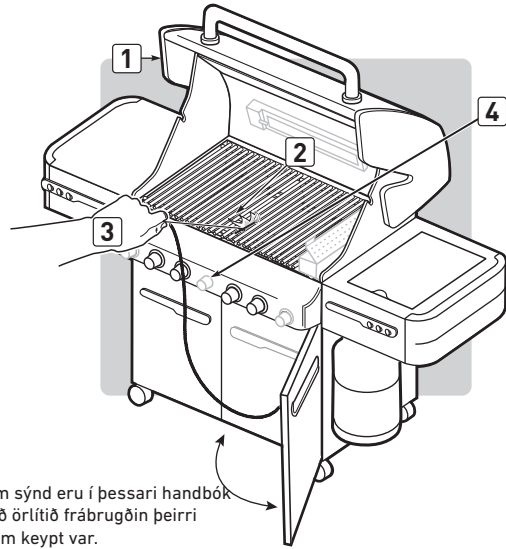
Áður en þú byrjið að loka ættuð þið að snúa aðal brennara á HI í 15 mínútur til að forhita grillið. Athugið: Alltaf skal grilla með lokið niðri, svo að hámarks hiti sé nýttur og til að koma í veg fyrir logar blossi upp.

Þegar búið er að forhita grillið, slökkvið á ytri brennara eða lækkið í honum. Hafið tvo mið brennara á HI og kveikið á SEAR STATION brennarunum.

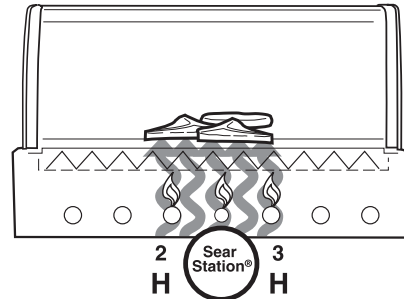
Setjið kjötið beint yfir SEAR STATION. Loka verður hverja hlið í 1 til 4 mínútur, allt eftir kjöti og þykkt þess. Það gæti þurft að snúa matnum um fjórðung til að búa til for (1) áður en þú lokar hinni hliðinni á sama hátt.

Þegar búið er að loka, þá getur þú lokið við að grilla með því að færa kjötið að hóflegri hita yfir ytri brennurunum til að ná þeirri steikingu sem óskað er eftir.

Þegar reynsla hefur verið fengin við notkun á SEAR STATION, þá hvetjum við ykkur til að nota mismunandi sviðunartíma til að finna út hvað hentar ykkur best. ♦

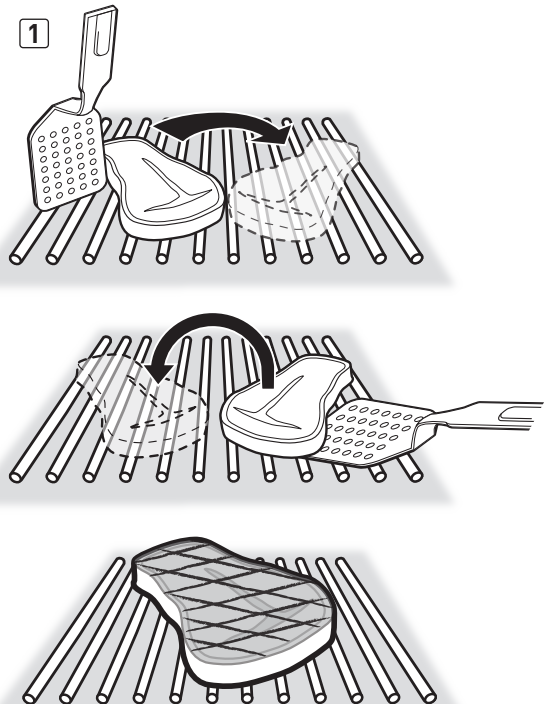


4 BRENNARAR



AÐFERÐIN VIÐ AÐ LOKA

Maturinn er staðsettur á svæði þar sem mikill hiti er eða á milli brennaranna.



AÐ KVEIKJA Á REYKBRENNARA OG NOTKUN

AÐ KVEIKJA Á REYKBRENNARA

⚠ HÆTTA

Ef lokið er ekki haft uppi þegar kveikt er á brennurunum eða ef ekki sé beðið í fimm mínútur til að leyfa gasinu að hreinsa sig ef ekki kviknar á grillinu, getur það leitt til sprengingar sem getur haft í för með sér alvarlega líkamsáverka eða dauða.

Kveiking reykbreennara

Athugið: Hver og einn kveikjustjórtakki býr til neista út frá kveikjurfaskautinu til brennararörsins. Þú myndar neista með því að ýta á stjórtakkann og snúa til START/HL. Það mun kveikja á reykbreennaranum.

⚠ **AÐVÖRUN:** Athugið hvort gasslöngurnar eru með skörð, sprungur, skrámur eða skurð. Ef slanga er skemmd á einn eða annan hátt, notið þá ekki grillið. Ef skipt er um slöngu, notið aðeins slöngu sem WEBER hefur samþykkt. Hafið samband við þá notendabjónustu sem er í nágrenni við þig með því að nota þær upplýsingar sem koma fyrir á heimasíðunni okkar. Tengist www.weber.com.

- A) Opnið grilllokið (1).
- B) Opnið reykkassalokið (2).
- C) Setjið í reykkassann vatnsbleytta viðarkubba (3).
- D) Vertu viss um að allir gasstjórtakkar fyrir brennara sem ekki eru í notkun, séu á OFF (4). (Ýtið stjórtakkanum inn og snúið réttisælis til að vera viss um að það sé búið að SLÖKKVA).

⚠ **AÐVÖRUN:** Það verður að vera OFF á gasstjórtökkum fyrir brennarana áður en skrífað er frá ventlinum fyrir própanshylkið.

- E) Kveiktu á loka gaskútsins með því að nota viðeigandi möguleika, eftir því hvaða gaskúta- og þrýstjafnaragerð þú notar (5).

⚠ **AÐVÖRUN:** Ekki halla þér yfir opið grillið þegar kveikt er í.

- F) Ýtið stjórtakkanum inn og snúið til START/HL þangað til þú heyrir kveikinn smella (6), haldið stjórtakkanum áfram inni í tvær sekúndur. Þetta myndar neista frá kveiknum, brennararörinu og aðalbreennaranum.
- G) Athugið hvort kveikt sé á brennarannum með því að horfa í gegnum grillgrindina (7). Þú ættir að sjá loga. Ef kviknar ekki á brennarannum í fyrstu tilraun, ýtið á stjórtakkann og snúið honum á OFF. Endurtakið uppkveikiferlið aftur.

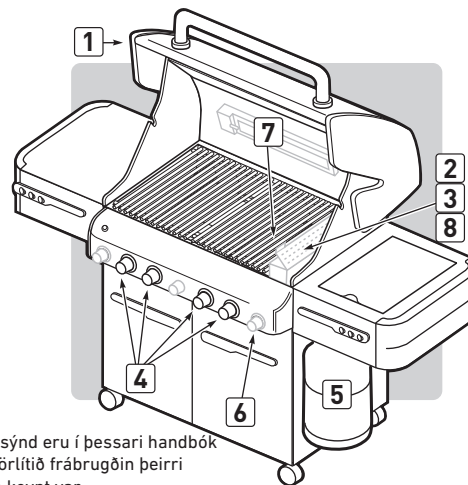
⚠ HÆTTA

Ef kviknar ekki enn á reykbreennaranum, snúið stjórtakkanum á OFF og bíðið í fimm mínútur til að leyfa gasinu að hreinsa sig áður en þú reynir aftur með eldspýtu (sjá "AÐ KVEIKJA Á REYKBRENNARA HANDVIRKT").

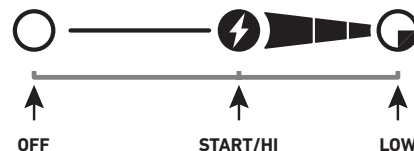
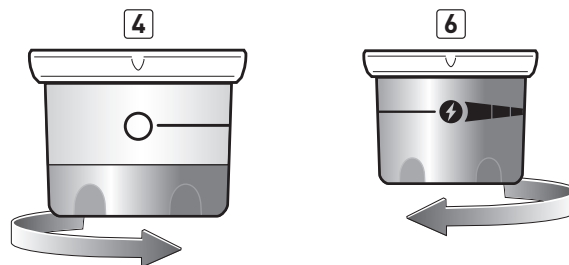
- H) Eftir að komnar eru glæður í viðinn snúið stjórtakkanum að LOW (8). ♦

TIL AÐ SLÖKKVA

Ýtið inn og snúið gasstjórnþöppum réttisælis á OFF. Skrífið fyrir gaskútinn. ♦



Grillin sem sýnd eru í þessari handbók gætu verið örlítið frábrugðin þeirri tegund sem keypt var.



AÐ KVEIKJA Á REYKBRENNARA OG NOTKUN

AÐ KVEIKJA HANDVIRKT Á REYKBRENNARA

⚠ **ADVÖRUN:** Athugið hvort gasslöngurnar eru með skörð, sprungur, skrámur eða skurð. Ef slanga er skemmd á einn eða annan hátt, notið þá ekki grillið. Ef skipt er um slöngu, notið aðeins slöngu sem WEBER hefur samþykkt. Hafið samband við þá notendabjónustu sem er í nágrenni við þig með því að nota þær upplýsingar sem koma fyrir á heimasíðunni okkar. Tengist www.weber.com.

A) Opnið lokið (1).

⚠ HÆTTA

Ef lokið er ekki haft uppi þegar kveikt er á brennurunum eða ef ekki sé beðið í fimm mínútur til að leyfa gasinu að hreinsa sig ef ekki kviknar á grillinu, getur það leitt til sprengingar sem getur haft í för með sér alvarlega líkamsáverka eða dauða.

B) Opnið reykassalokið (2).

C) Setjið í reykassann vatnsbleytta viðarkubba (3).

D) Vertu viss um að allir gasstjórnataka fyrir brennara sem ekki eru í notkun, séu á OFF (4). (Ýtið stjórnakkanum inn og snúið réttisælis til að vera viss um að það sé búið að SLÖKKVA).

⚠ **ADVÖRUN:** Það verður að vera OFF á gasstjórnöðkum fyrir brennarana áður en skrúfað er frá ventlinum fyrir própanshylið.

E) Kveiktu á loka gaskútsins með því að nota viðeigandi möguleika, eftir því hvaða gaskúta- og þrýstijafnaragerð þú notar (5).

F) Takið eldspýtu úr eldspýtnastokknum og kveikið á.

G) Stingið eldspýtu með eldspýthaldaranum í gegnum grillgrindina og FLAVORIZER bragðburstirnar til að kveikja á reykbreennara (6).

⚠ **ADVÖRUN:** Ekki halla þér yfir opið grillið þegar kveikt er í.

H) Ýtið stjórnakkanum fyrir reykbreennarann inn og snúið að START/HI (7).

I) Athugið hvort logar með því að líta í gegnum grillgrindina (8).

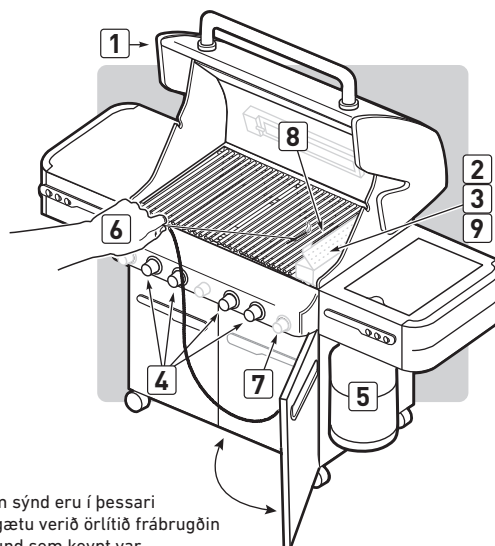
⚠ HÆTTA

Ef það er ekki kveikt á reykbreennaranum, slökkvið þá á kveikjarahnappnum og bíðið í fimm mínútur til að hreinsa gasið áður en þú reynir aftur.

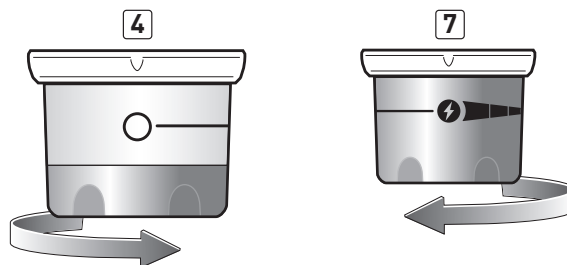
J) Eftir að komnar eru glæður í viðinn snúið stjórnakkanum að LOW (9). ♦

TIL AÐ SLÖKKVA

Ýtið inn og snúið gasstjórnstjórnhöppum réttisælis á OFF. Skrúfið fyrir gaskútinn. ♦



Grillin sem sýnd eru í þessari handbók gætu verið örlítið frábrugðin þeirri tegund sem keypt var.



AÐ KVEIKJA Á REYKBRENNARA OG NOTKUN

AÐ NOTA REYKBRENNARANN

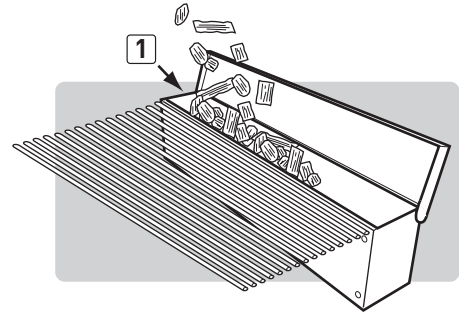
Reykboxið notar fyrirfram bleytta viðarkubba. Til að fá sem bestan árangur með mat sem tekur lítinn grilltíma eins og steikur, hamborgara og kótelettur, o.s.frv., mælum við með fingerðari viðarkubbum því þeir mynda reyk fljótar og þeir brenna fljótar upp. Fyrir mat sem tekur lengri tíma eins og steikur, kjúklingur og kalkúnn, o.s.frv., mælum við með stærri viðarkubbum, því þeir brenna hægt og það kemur reykur frá þeim í lengri tíma. Þegar þú öðlast reynslu með að vinna með reykbreennarann, mælum við með því að þú notir mismunandi stærðir af kubbum og finnur það reykbragð sem hentar þér best.

Til að byrja með verður að væta viðarkubbana í vatni í minnsta kosti 20 mínútur áður en þeir eru notaðir. (Blautur viður myndar meiri reyk.) Takið handfylli af viðarkubbum eða fáa stóra kubba og setjið á botninn á reykboxinu (1). Þegar þú öðlast reynslu með að vinna með reykboxið, bætið við eða minnkið það magn af viði sem notað er, allt eftir smekk.

Athugið: Grillið alltaf með lokið niðri svo að reykur fari alveg í gegnum matinn. Kveikið á reykbreennaranum með því að fylgja leiðbeiningunum "AÐ KVEIKJA Á REYKBRENNARANUM". Eftir að komnar eru glæður í viðinn snúið stjórnakkanum að LOW.

Reykurinn byrjar eftir um það bil 10 mínútur og getur enst allt að 45 mínútur. Ef þú þarft meir reykbragð, fyllið reykboxið af viðarkubbum. Hafið lokið á grillinu niðri þegar er eldað.

Athugið: Það tekur 10 til 15 mínútur fyrir reykboxið að ræsast aftur eftir að búið er að fylla á það. Reykboxið er hægt að nota til þess betrubæta kjöt-, alifugla- og fiskuppskriftir. Eldið með lokið niðri í þann tíma sem stendur í uppskriftinni.



⚠ HÆTTA

Notið ekki eldfiman vökva í reykboxið til þess að kveikja í viðinum. Það mun valda alvarlegum líkamsáverkum. ♦

AÐ ÞRÍFA REYKBOXIÐ

Tæmið reykboxið af ösku svo að gott loftflæði myndist, áður en það er notað.

Athugið: Reyking mun skilja eftir "reykleifar" innan í reykassanum. Þessar leifar er ekki hægt að fjarlægja og mun ekki hafa áhrif á virkni reykbreennarans. Í minna magni munu "reykleifar" safnast saman inn í gasgrillinu þínu. Þessar leifar þarf ekki að fjarlægja og þær munu ekki hafa nein áhrif á virkni gasgrillsins. ♦

AÐ KVEIKJA Á BAKBRENNARA OG NOTKUN

AÐ KVEIKJA Á BAKBRENNARA

Kveikjustjórtakki bakbrennara

Athugið: Hver og einn kveikjustjórtakki býr til neista út frá kveikjurafskautinu til brennaraðrsins. Þú myndar neista með því að ýta á stjórntakkann og snúa til START/HI. Það mun kveikja á hverjum og einum brennara.

⚠ ATHUGIÐ: LESIÐ ÁÐUR EN KVEIKT ER Á BAKBRENNARA

Eftir langvarandi notkunarleysi verður að gefa gasslöngunni nokkrar sekúndur til að safna gasi áður en kveikt er á bakbrennaranum.

Þegar kveikirinn er notaður sérð þú glampa hreyfast frá vinstri til hægri á bakbrennaranum. Bakbrennarinn er ekki að fullu kveiktur fyrr en allt postulínsyfirborðið er í logum.

Þegar hér er komið við sögu, skal telja í tuttugu sekúndur áður en stjórntakka fyrir bakbrennara er sleppt.

Bakbrennarinn verður glóandi rauður þegar hann er að fullu kveiktur.

⚠ HÆTTA

Ef lokið er ekki haft uppi þegar kveikt er á brennurunum eða ef ekki sé beðið í fimm mínútur til að leyfa gasinu að hreinsa sig ef ekki kviknar á grillinu, getur það leitt til sprengingar sem getur haft í för með sér alvarlega líkamsáverka eða dauða.

⚠ **VARÚÐ:** Það getur verið erfitt að sjá logana frá bakbrennaranum á sólríkum degi.

⚠ **AÐVÖRUN:** Athugið hvort gasslöngurnar eru með skörð, sprungur, skrámur eða skurð. Ef slanga er skemmd á einn eða annan hátt, notið þá ekki grillið. Skiptið aðeins um slöngu sem WEBER hefur samþykkt. Hafið samband við þá notendapjónustu sem er í nágrenni við þig með því að nota þær upplýsingar sem koma fyrir á heimasíðunni okkar.

Tengist www.weber.com.

A) Opnið lokið (1).

B) Fjarlægjið hitunargrindina og grillgrindur úr grillhúsinu (2).

C) Verið viss um að stjórntakkar eru á OFF (3). (Ýtið stjórntakkanum inn og snúið réttisælís, til að tryggja á takkinn sé í OFF stöðu.)

⚠ **AÐVÖRUN:** Stjórntakkar fyrir brennara verða að vera í OFF stöðu áður en skrúfað er frá gasinu á gaskútnum.

D) Kveiktu á loka gaskútsins með því að nota viðeigandi möguleika, eftir því hvaða gaskúta- og þrýstjafnaragerð þú notar (4).

⚠ **AÐVÖRUN:** Ekki halla þér yfir opið grill.

E) Ýtið stjórntakka brennans inn og snúið á START/HI. Þetta myndar neista frá kveikinu og kveikir upp í bakbrennaranum. Haldið áfram að nota kveikinn þangað til að kveikt hefur verið á brennaranum. Haldið stjórntakkanum niður í tuttugu sekúndur eftir að kveikt hefur verið á brennaranum. Sleppið stjórntakkanum (5).

F) Athugið hvort kveikt sé brennaranum með því að sjá hvort hann sé glóandi rauður (6).

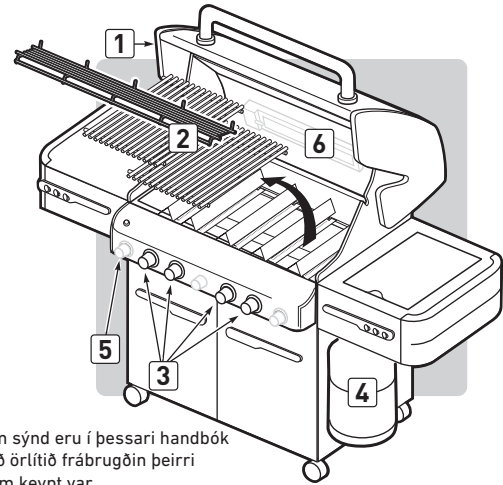
⚠ **AÐVÖRUN:** Ef kviknar ekki enn á brennaranum, snúið stjórntakkanum á OFF og bíðið í fimm mínútur til að leyfa gasinu að hreinsa sig áður en þú reynir aftur með eldspýtu.

Athugið: Þegar grillteinninn er notaður með lokið niðri, kveikið aðeins í tveimur aðalbrennurunum sitt hvoru megin við matinn (sjá GRILLADFERDIR - ÖBEIN ELDUN). Hafið auga með matnum til að koma í veg fyrir að hann brenni ekki við. Slökkvið á brennara grillteinsins þegar maturinn hefur þá brúna húð sem óskað er eftir. Ljúkið við matseldina á minni hita. ♦

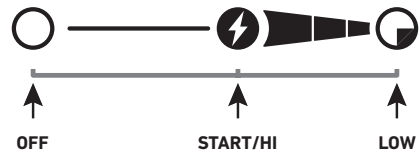
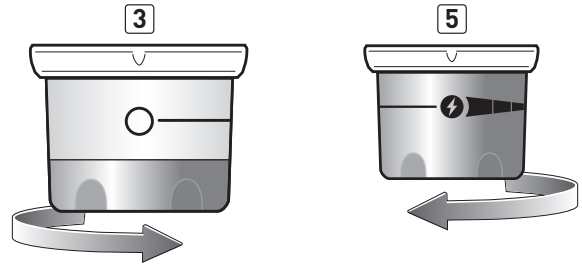
TIL AÐ SLÖKKVA

Ýtið inn og snúið stjórntakka bakbrennans réttisælís í OFF stöðu. Skrúfið fyrir gaskútinn.

♦



Grillin sem sýnd eru í þessari handbók gætu verið örlítið frábrugðin þeirri tegund sem keypt var.



AÐ KVEIKJA Á BAKBRENNARA OG NOTKUN

AÐ KVEIKJA HANDVIRKT Á BAKBRENNARA

⚠ ATHUGIÐ: LESIÐ ÁÐUR EN KVEIKT ER Á BAKBRENNARA

Eftir langvarandi notkunarleysi verður að gefa gasslöngunni nokkrar sekúndur til að safna gasi áður en kveikt er á brennarannum.

Þegar kveikirinn er notaður sérð þú glampa hreyfast frá vinstri til hægri á bakbrennarannum. Bakbrennarinn er ekki að fullu kveiktur fyrr en allt postulínsyfirborðið er í logum.

Þegar hér er komið við sögu, skal telja í tuttugu sekúndur áður en stjórnatakka fyrir bakbrennara er sleppt.

Bakbrennarinn verður glóandi rauður þegar hann er að fullu kveiktur.

⚠ HÆTTA

Ef lokið er ekki haft uppi þegar kveikt er á brennurunum eða ef ekki sé beðið í fimm mínútur til að leyfa gasinu að hreinsa sig ef ekki kviknar á grillinu, getur það leitt til sprengingar sem getur haft í för með sér alvarlega líkamsáverka eða dauða.

⚠ **VARÚÐ:** Það getur verið erfitt að sjá logana frá bakbrennarannum á sólríkum degi.

⚠ **AÐVÖRUN:** Athugið hvort gasslöngurnar eru með skörð, sprungur, skrámur eða skurð. Ef slanga er skemmd á einn eða annan hátt, notið þá ekki grillið. Skiptið aðeins um slöngu sem WEBER hefur samþykkt. Hafið samband við þá notendabjónustu sem er í nágrenni við þig með því að nota þær upplýsingar sem koma fyrir á heimasíðunni okkar.

Tengist www.weber.com.

A) Opnið lokið (1).

B) Fjarlægjið hitunargrindina og grillgrindur úr grillhúsinu (2).

C) Verið viss um að stjórnatakka eru á OFF (3). (Ýtið stjórnatakkanum inn og snúið réttsælis til þess að vera viss um að hann er í OFF stöðu.)

⚠ **AÐVÖRUN:** Það verður að vera **SLÖKKT** á gasstjórnstökkum fyrir brennarana áður en skrífað er frá ventlinum fyrir própanshylkið.

D) Kveiktu á loka gaskútsins með því að nota viðeigandi möguleika, eftir því hvaða gaskúta- og þrýstijafnaragerð þú notar (4).

E) Takið eldspýtu úr eldspýtnastokknum og kveikið á.

F) Haldið logandi eldspýtunni að annarri hlíð bakbrennarans (5).

⚠ **AÐVÖRUN:** Ekki halla þér yfir opið grill.

G) Ýtið stjórnatakka bakbrennarans niður og snúið á START/HL. Haldið stjórnatakkanum niður í tuttugu sekúndur eftir að kveikt hefur verið á brennarannum (6).

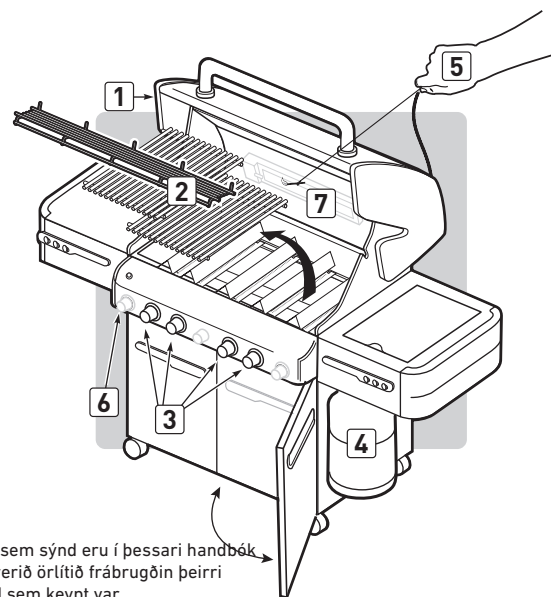
H) Athugið hvort kveikt sé brennarannum með því að sjá hvort hann sé glóandi rauður (7).

⚠ **AÐVÖRUN:** Ef það er ekki kviknar á bakbrennarannum, snúið stjórnatakkanum á OFF og bíðið í fimm mínútur til að hreinsa gasið áður en þú reynir aftur.

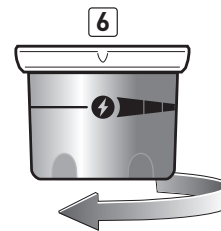
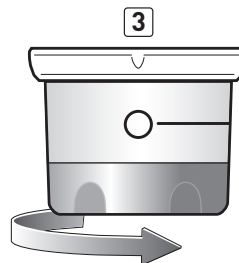
Athugið: Þegar grillteinninn er notaður með lokið niðri, kveikið aðeins í tveimur aðalbrennurunum sitt hvoru megin við grillmatinn (sjá "GRILLADFERÐIR - ÓBEIN ELDUN"). Hafið auga með matnum til að koma í veg fyrir að hann brenni ekki við. Slökkvið á bakbrennarannum þegar maturinn hefur þá brúna húð sem óskað er eftir. Ljúkið við matseldina á minni hita. ♦

TIL AÐ SLÖKKVA

Ýtið inn og snúið stjórnatakka bakbrennarans réttsælis í OFF stöðu. Skrífið fyrir gaskútinn.



Grillin sem sýnd eru í þessari handbók gætu verið órlítið frábrugðin þeirri tegund sem keypt var.



AÐ KVEIKJA Á BAKBRENNARA OG NOTKUN

MIKILVÆGAR VARÚÐARRÁÐSTAFANIR

ATHUGIÐ: Mælið breiðasta hluta matarins áður en grillteinninn er notaður. Ef hann er breiðari en 241,8 mm er hann of stór fyrir grillteinninn. Ef hann er of stór er hægt að elda matinn með steikargrindinni og óbeinu eldunaraðferðinni.

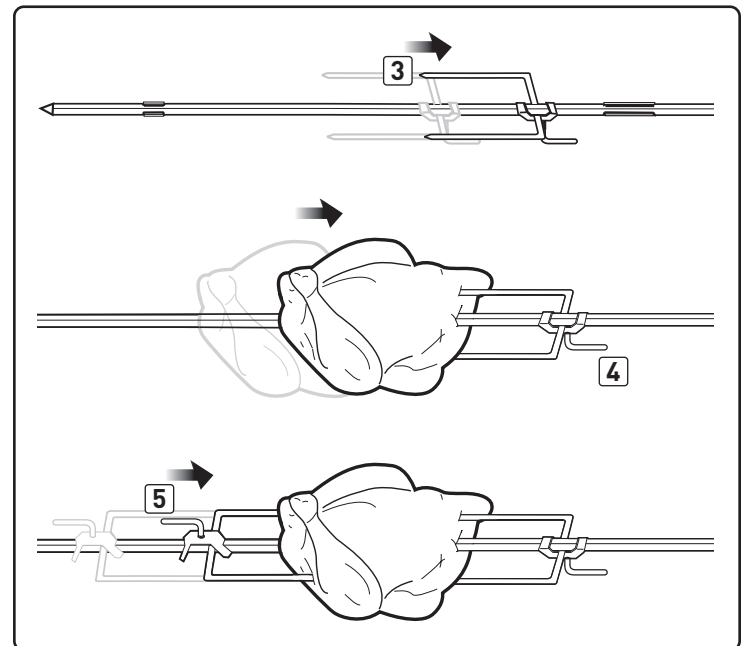
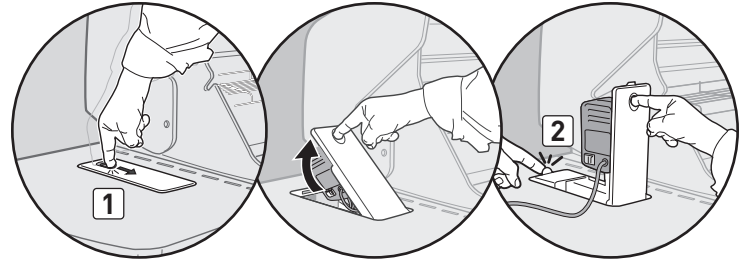
⚠ AÐVARANIR:

- ⚠ Lesið allar leiðbeiningarnar áður en grillteinninn er notaður.
- ⚠ Grillteinninn er aðeins ætlaður til notkunar utandyra.
- ⚠ Má ekki vera úti í rigningu.
- ⚠ Ekki nota grillteinninn til annarra nota en hann er ætlaður.
- ⚠ Grillteinninn er ekki ætlaður börnum.
- ⚠ Notið hitapolna grillhanska eða aðra hlífðarhanska (sem samræmast EN 407, vörn gegn snertihita 2 eða hærri) þegar grillið er notað.
- ⚠ Gætið þess að slökkt sé á mótornum áður en honum er komið fyrir á mótorbrikinni.
- ⚠ Fjarlægjið mótörinn þegar hann er ekki í notkun og geymið hann á þurrum stað.
- ⚠ Takið mótörinn úr sambandi þegar hann er ekki í notkun, eða áður en hann er þrífinn.
- ⚠ Ekki nota mótörinn á grillteininum ef hann bilar.
- ⚠ Ekki nota mótörinn á grillteininum ef snúran er skemmd.
- ⚠ Ekki láta rafmagnssnúruna hanga yfir beittar brúnir eða heitt yfirborð.
- ⚠ Til að koma í veg fyrir hættu af völdum rafmagns skal gæta þess að dýfa ekki snúrunni, innstungunni eða mótornum í vatn eða annan vökva.
- ⚠ Snúran er stutt til að reyna að koma í veg fyrir að fólk detti um snúruna. Hægt er að nota framlengingarsnúru en gæta verður þess að fólk detti ekki um hana.
- ⚠ Ef notuð er framlengingarsnúra skal gæta þess að hún sé hönnuð til notkunar utandyra og að hún þoli 10A/230V.
- ⚠ Þegar framlengingarsnúra er notuð skal gæta þess að hún snerti ekki beitt eða heitt yfirborð.
- ⚠ Notið eins stutta framlengingarsnúru og mögulegt er. Ekki tengja saman tvær eða fleiri framlengingarsnúrur.
- ⚠ Til að minnka hættu á raflosti skal halda rafmagnssnúrunni þurri og frá jörðinni.
- ⚠ Tengja skal raftækið í innstungu með jarðtengingu.
- ⚠ Ef notaður er straumbreytir, verður hann að jarðtengja raftækið.
- ⚠ Gætið þess alltaf að rafmagnsinnstungan sem notuð er hafi rétta rafspennu (230 V).
- ⚠ Ef þessum varúðarorðum er ekki fylgt er hættu á raflosti sem gæti valdið alvarlegum líkammskaða eða skemmdum á eignum.

AÐ NOTA GRILLTEINNINN

⚠ AÐVÖRUN: Setjið mat á grillteinninn áður kveikt er á bakbrennarannum

- A) Til að setja upp grillteinsmótörinn, ýtið á takkann á innfellanlegu grillteinsstjórnborðinu (1). Togið grillteinsstjórnborðið upp. Ýtið á lásflípana (2) þangað til að þeir smella á sinn stað.
- B) Fjarlægði rafmagnssnúruna og stingið í samband.
- ⚠ VARÚÐ: Ekki leiða rafmagnssnúru grillteinsins í gegnum innfellanlega grillteinsgatið á hliðarborðinu.
- ⚠ VARÚÐ: Skoðið rafmagnssnúruna fyrir notkun. Ekki nota rafmagnssnúruna ef hún er skemmd. Hafið samband við þá notendapjónustu sem er í nágrenni við þig með því að nota þær upplýsingar sem koma fyrir á heimasíðunni okkar. Tengist www.weber.com.
- C) Verið viss um að handfangið á grillteininum sé tryggilega fest. Rennið einn af göfflunum í áttina að hægri hlið handfangs grillteinsins og verið viss um að fleinarnir snúi til vinstri og gaffalskrúfun niður (3).
- D) Ýtið grillteininum í gegnum miðju matsins. Setjið báða tinda gafflana í matinn. Maturinn ætti nú að vera fyrir miðju á grillteininum. Herðið gaffalskrúfuna (4).
- E) Rennið öðrum gaffli á handfang grillteinsins og verið viss um að fleinarnir snúi til hægri og gaffalskrúfun upp. Setjið báða tinda gafflana í matinn. Herðið gaffalskrúfuna (5).



AÐ KVEIKJA Á BAKBRENNARA OG NOTKUN

- F) Setjið oddhvassa endann á grillteininum í mótórin. Látið grillteinninn síga í rásirnar á grillkassanum (6).
- G) Grillteinninn ætti nú að snúast þannig að þyngri hlið kjötsins eða alifuglsins ætti að snúast í átt að botninum. Það þarf jafnvel að fjarlægja grillgrindurnar og hitunargrindina svo teinninn geti, þegar um stórt kjötstykki er að ræða, snúist í heilan hring. Festið matinn betur ef nauðsyn þykir fyrir betra jafnvægi.
- H) Fjarlægjið handfang grillteinsins með því að snúa handfanginu réttisælis en það hefur öfugan skrúfgang, þangað til að það er komið af (7).

VARÚÐ: Handfangið getur orðið heitt ef það er skilið eftir á grillteininum þegar er verið að elda. Ekki elda með handfangið á.

- I) Kveikið á mótórunum. ♦

MATSELD MEÐ GRILLTEINI

- Kjöt (að undanskildum alifuglum og hakkað kjöt) á að þíða áður en matreitt er. (20 til 30 mínútur ætti að vera nóg. Ef hann er frosinn þíðið alveg áður en matseld hefst.)
- Bindið kjöt eða alifugla, ef nauðsyn þykir, til að gera lögunina eins jafna og hægt er áður en fest er á teininn.
- Fjarlægjið grillgrindurnar og hitunargrindina svo að kjötið snúist án vandkvæða.
- Fylgið leiðbeiningunum um hvernig skuli kveikt á bakkbrennarum.
- Stíllið bakkbrennarann á mið-hátt eftir því hve hár lofthiti er.
- Setjið matinn í nálægð við brennarann.
- Ef þú vilt safna fitunni sem rennur af í sósu, setjið ílát beint undir matnum ofan á FLAVORIZER bragðburstir.
- Forvinna fyrir matseld með grillteini er sú sama og í venjulegri matseld.
- Öll matseld skal gera með lokið niðri.
- Ef maturinn er of þungur eða hefur óreglulega lögun, getur verið að hann snúist ekki vel og ætti kannski að matreiða með óbeinni eldun án grillteins.
- Reykboxið er hægt að nota samtímis og grillað er með teini til þess að fá meira reykbragð.

Athugið: Þegar bakkbrennarinn er notaður, mun hitamælirinn ekki sýna rétt hitastigið inn í grillkassanum.

VARÚÐ: Áður en grillteinninn er fjarlægður frá grillinu með matnum á, verið viss um að koma handfanginu fyrir á grillteininum með því að snúa handfanginu rangsælis þangað til að það er fast við grillteinninn. ♦

GEYMSLA Á GRILLTEININUM

- A) Áður en grillteinninn er felldur inn í hliðarborðið verður að taka rafmagnssnúruna úr sambandi og koma henni varlega fyrir í geymslusvæði innfellanlega grillteinsvæðisins (1).

VARÚÐ: Ef rafmagnssnúra grillteinsins er ekki geymd á réttan hátt getur það valdið skemmdum á snúrunni þegar innfellanlega grillteinsstjórnborðið er opnað og lokað.

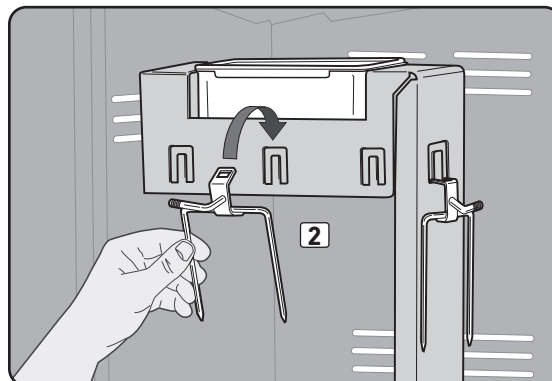
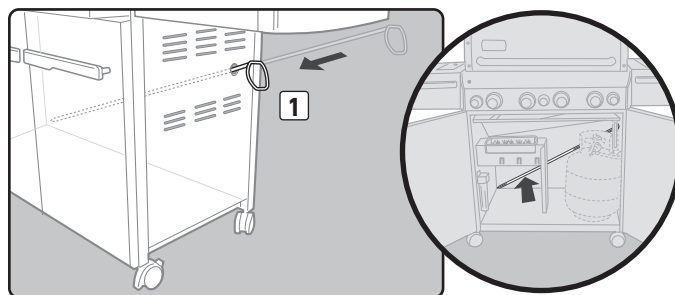
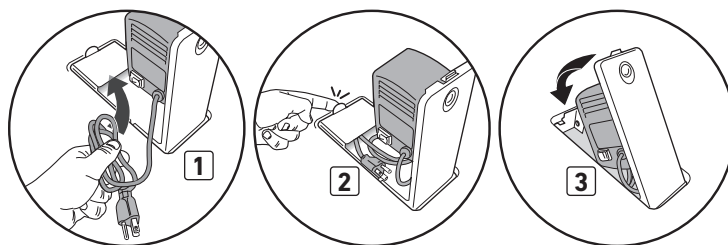
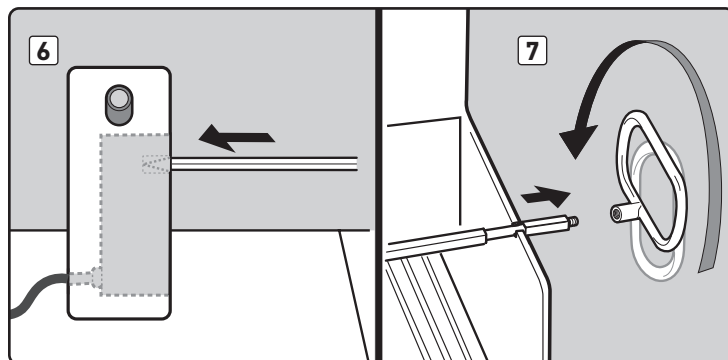
- B) Notið vísingur til að opna innfellanlega grillteinsstjórnborðið (2). Ýtið stjórnborðinu niður þangað til að það smellur á sinn stað (3). ♦

GEYMSLA GRILLTEINS

- A) Fjarlægjið gafflana úr grillteininum. Komið handfangi grillteinsins fyrir. Komið gafflinum varlega fyrir undir grillið með því að renna í gegnum gatið á hægri hliðarþilinu (1).

VARÚÐ: Látið ekki gaffla grillteinsins komast í snertingu við gasrörin.

- B) Geymið grillteins gafflana með því að setja þá á krókana sem staðsettir eru á haldaranum fyrir fitupönnu í grillhúsinu (2). ♦



BILANALET

VANDAMÁL	ATHUGIÐ	LAUSNIR
Brennara brenna með gulan eða appelsínugulan loga, í samspili með lykt af gasi (Það er eðlilegt fyrir brennararör).	Skoðið köngulóa-/skordýrahlíf vegna mögulegrar hindrana (stífluð op).	Hreinsið köngulóa-/skordýraskermina. Skoðið "ÁRLEGT VIÐHALD".
Einkenni: Ekki kviknar á brennurum, brennarar hafa lítinn og flóktandi loga í HI stöðu eða hitastig grillins nær aðeins í 250° til 300° í HI stöðu. Sum lönd hafa þrýstijafnara á gaskútum með öryggisbúnað gegn of miklu gasflæði.	Það getur verið að öryggisbúnaður gegn of miklu gasflæði hafi verið virkur, sem er hluti af gasslöngunni milli grillins og gaskútsins.	Til að endurstilla öryggisbúnað fyrir of mikið gasflæði, skrúfið fyrir stjórtakka brennara og gaskúts. Aftengið þrýstijafnarann frá gaskútnum. Snúið stjórtökkum brennara á HI. Bíðið í minnsta kosti 1 mínútu. Snúið stjórtökkum brennara á OFF. Tengindi þrýstijafnara aftur við gaskútinn. Skrúfið hægt frá gasinu. Skoðið "AÐ KVEIKJA Á ADALBRENNARA".
Ekki kviknar á brennara eða loginn er lágur í HI stöðu.	Er lítið af gasi eða ekkert?	Fyllið á gaskútinn.
	Er gasslangan beygluð eða krulluð?	Réttið úr gasslöngunni.
	Er hægt að kveikja á brennara með eldspýtu?	Ef þú kveikir á brennarannum með eldspýtu, athugið þá neistagjafann.
	Notaðir þú kveikirinn nokkrum sinnum þangað til kviknaði á aðalbrennara? Skoðið "AÐ KVEIKJA Á ADALBRENNARA".	Verið viss um að þú haldir stjórtakkanum inn í tvær sekúndur eftir að smellur heyrir í kveikir og bíðið eftir appelsínugulum loga frá brennararöri.
	Virkar kveikirinn? Sérðu neista þegar þú notar kveikir oftinnis á kveikirnum?	Reyndu að kveikja á brennarannum handvirkt. Skoðið "AÐ KVEIKJA HANDVIRKT Á ADALBRENNARA". Hafið samband við söluaðila.
Eldur blossar upp: ⚠ VARÚÐ: Ekki setja álpappír í útdraganlega fitubakkann.	Forhitar þú grillið upp eins og á að gera?	Alla brennara á HI í 10 til 15 mínútur fyrir forhitun.
	Eru grillgrindur og FLAVORIZER bragðburstir með mikið af gamalli fitu?	Hreinsið vel. Skoðaðu "PRIF".
	Er útdraganlegi fitubakkinn "skítugur" og rennur ekki fita í fitupönnuna?	Þrifið útdraganlegu fitupönnuna.
Brennsluloginn er ójafn. Loginn er lítill þegar brennari er á HI. Loginn er ekki á öllu brennararörinu.	Eru brennarar hreir?	Hreinsið brennarana. Skoðið "VIÐHALD".
Það er eins og að það sé að "flagna" inn í lokinu. (Svipað og málningin sé að flagna.)	Lokið er postulínglerungur eða ryðfritt stál, ekki málning. Það getur ekki "flagnað". Það sem þú sérð er brunnin fita sem er orðið að kolefni og flagnar af. ÞETTA ER EKKI SKEMMD.	Hreinsið vel. Skoðaðu "PRIF".
Hurðir grillins eru ekki jafnar.	Athugið stillingarpinnann undir hurðunum.	Losið um stillingarró/rær. Rennið hurðum til þangað til þær eru jafnar. Herðið róna.
Grillið virðist missa hita þegar grillað er í hitastigi sem er 10°C (50°F) eða lægra.	Er frost/ís utan á LP hylkinu?	Gasið í kútnum er of lengi að verða gufukennt til að sjá brennurunum fyrir gasi. Þetta er vegna þess að lofthitinn kælir niður LP hylkið, sem hægir á uppgufunarferlinu. Slökktu á gasstjórtökkunum og LP hylkinu. Skiptu út gamla LP hylkinu fyrir nýtt og byrjaðu að grilla.
Ef ekki er hægt að lagfæra vandamálið með þessum aðferðum, hafið þá samband við söluaðila á þínu svæði, notið upplýsingarnar á heimasíðu okkar. Tengist www.weber.com .		

HLIÐARHELLA. BILANALET

VANDAMÁL	ATHUGIÐ	LAUSNIR
Hliðarhella kveikir ekki á sér. Sum lönd hafa þrýstijafnara á gaskútum með öryggisbúnað gegn of miklu gasflæði.	Er gasið tengt við grillið? Það getur verið að öryggisbúnaður gegn of miklu gasflæði hafi verið virkur, sem er hluti af gasslöngunni milli grillins og gaskútsins.	Opnið fyrir gasið. Við endurstillingu á öryggistæki við offlæði skal loka fyrir gaskútinn og snúa öllum gasstjórtökkum í OFF stöðu. Opnið grillið og lokið á gashellunni. Snúið hægt lokanum á gaskútnum þar til hann er alveg opin. Bíðið í nokkrar sekúndur og kveikið á gashellunni. Sjá "KVEIKT Á GASHELLU."
Loginn er lítill í HI stöðu.	Er gasslangan beygluð eða krulluð?	Réttið úr gasslöngunni.
Takki fyrir kveikir virkar ekki.	Er hægt að kveikja á brennara með eldspýtu?	Ef eldspýta getur kveikt á brennara, athugið kveikirofa. Skoðið "VIÐHALD HLIÐARHELLU."
Ef ekki er hægt að lagfæra vandamálið með þessum aðferðum, hafið þá samband við söluaðila á þínu svæði, notið upplýsingarnar á heimasíðu okkar. Tengist www.weber.com .		

SEAR STATION BILANALET

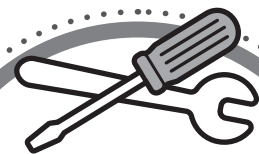
VANDAMÁL	ATHUGIÐ	LAUSNIR
Brennarar brenna með gulan eða appelsínugulan loga, í samspili með lykt af gasi (Það er eðlilegt fyrir brennararör). Það kviknar ekki á SEAR STATION brennara.	Athugið hvort það sé fyrirstaða í kóngulóa / skordýraskerminum (stífluð göt).	Hreinsið kóngulóa-/skordýraskermina. Skoðið "ÁRLEGT VIÐHALD".
	Kveiktir þú að samliggjandi aðalbrennurum tveim. Skoðið leiðbeiningarnar "SEAR STATION AÐ KVEIKJA Á OG NOTA" fyrir öruggt uppkeikiferli.	Staðfestið að kveikt sé á samliggjandi aðalbrennurum með því að athuga hvort að logar sjáist. ⚠ AÐVÖRUN: Ef ekki kviknar á brennararum eftir fimm sekúndur, snúið stjórnstakkann á OFF, bíðið í fimm mínútur til þess að losna við gasið áður en reynt er aftur.
	Er hægt að kveikja á brennara með eldspýtu?	Ef þú getur kveikt á brennararum með eldspýtu, athugið þá CROSSOVER rásina á SEAR STATION brennararum. Skoðið "VIÐHALD" ef á að fjarlægja brennara eða þrífa.
	Virkar kveikirinn? (Sérðu neista þegar þú notar kveikir oftsinnis á kveikirnum?)	Reyndu að kveikja á brennararum handvirkir. Skoðið "SEAR STATION AÐ KVEIKJA Á BRENNARA OG NOTKUN". Hafið samband við söluaðila.
Almenn einkenni: Brennari kveikir ekki á sér. -eða- Brennari hefur lítinn óstöðugan loga. <i>Sum lönd hafa þrýstijafnara á gaskútum með öryggisbúnað gegn of miklu gasflæði.</i>	Það getur verið að öryggisbúnaður gegn of miklu gasflæði hafi verið virkur, sem er hluti af gasslöngunni milli grillsins og gaskútsins.	Til að endurstilla öryggisbúnað fyrir of mikið gasflæði, skrífið FYRIR stjórnstakka brennara og gaskúts. Aftengið þrýstijafnarann frá gaskútum. Snúið stjórnstökkum brennara á START/HI. Bíðið í minnsta kosti eina mínútu. Snúið stjórnstökkum brennara á OFF. Tengid þrýstijafnara aftur við gaskútinn. Skrífið hægt frá gasinu. Skoðið "AÐ KVEIKJA Á AÐALBRENNARA".
Ef ekki er hægt að lagfæra vandamálið með þessum aðferðum, hafið þá samband við söluaðila á þínu svæði, notið upplýsingarnar á heimasíðu okkar. Tengist www.weber.com.		

BILANALET RAFDRIFINS SNÚNINGSTEINS

VANDAMÁL	ATHUGIÐ	LAUSNIR
Bakbrennari kveikir ekki á sér.	Ýttir þú stjórnstakka brennarans inn og héltu honum í 20 sekúndur eftir kviknaði á brennararum?	Reynið að kveikja á brennararum með því að halda stjórnstakkanum inn í 20 sekúndur eftir að kviknað hefur á brennararum.
	Beiðstu eftir því að sjá allt postulínsyfirborðið í logum áður en þú taldir í 20 sekúndur?	Bíðið eftir því að sjá allt postulínsyfirborðið í logum áður en þú telur í 20 sekúndur, þegar kveikt er á brennararum aftur með því að halda stjórnstakkanum inni.
	Notaðir þú kveikirinn oftsinnis þangað til brennarinn kveikti á sér?	Eftir að hafa beiðið í fimm mínútur eftir að gasið hreinsaði sig, reynið oftsinnis að nota kveikirinn þangað til hann kveikir á sér. Skoðið "AÐ KVEIKJA Á AÐALBRENNARA OG NOTKUN".
	Virkar kveikirinn? Sérðu neista þegar þú notar kveikir oftsinnis á kveikirnum?	Reyndu að kveikja á brennararum handvirkir. Skoðið "AÐ KVEIKJA HANDVIRKT Á BAKBRENNARA". Hafið samband við söluaðila.
Almenn einkenni: Ekki kviknar á brennararum eða brennarinn hefur lítinn flóktandi loga. <i>Sum lönd hafa þrýstijafnara á gaskútum með öryggisbúnað gegn of miklu gasflæði.</i>	Það getur verið að öryggisbúnaður gegn of miklu gasflæði hafi verið virkur, sem er hluti af gasslöngunni milli grillsins og gaskútsins.	Til að endurstilla öryggisbúnað fyrir of mikið gasflæði, skrífið FYRIR stjórnstakka brennara og gaskúts. Aftengið þrýstijafnarann frá gaskútum. Snúið stjórnstökkum brennara á START/HI. Bíðið í minnsta kosti 1 mínútu. Snúið stjórnstökkum brennara á OFF. Tengid þrýstijafnara aftur við gaskútinn. Skrífið hægt frá gasinu. Skoðið "AÐ KVEIKJA Á AÐALBRENNARA".
Ef ekki er hægt að lagfæra vandamálið með þessum aðferðum, hafið þá samband við söluaðila á þínu svæði, notið upplýsingarnar á heimasíðu okkar. Tengist www.weber.com.		

HRINGDU Í ÞJÓNUSTUVER

Ef þú átt enn í vandræðum skaltu hafa samband við þjónustufulltrúa á þínu svæði í gegnum samskiptaupplýsingarnar á weber.com.



VARAHLUTIR

Hafðu samband við söluaðila á svæðinu eða skráðu þig inn á weber.com til að fá varahluti.

ÞRIF

- ⚠ **ADVÖRUN:** Slökkvið á WEBER gasgrillinu og leyfið því að kólna áður en það er þrifið.
- ⚠ **VARÚÐ:** Ekki þrifa FLAVORIZER Bragðburstirnar eða grillgrindurnar í sjálfþrifandi ofni.

Utan á grillinu - notið heitt sápuvatn til að þvo, hreinsið síðan með vatni.

- ⚠ **VARÚÐ:** Notið ekki ofnhreinsiefni, hrjuf hreinsiefni (hreinsiefni fyrir eldhús), hreinsiefni sem innihalda súraldin, eða hrjúfa klúta á grillið eða á yfirborði vagnsins.

Rennið út fitubakkanum - Fjarlægið alla fitu, þvoið með sápuvatni, skolið síðan.

- ⚠ **VARÚÐ:** Ekki setja álpappír í fitubakkann sem hægt er að renna út.

FLAVORIZER bragðburstir og grillgrindir - Þrifið með viðeigandi ryðfríum stálvirbursta. Ef þörf er á, fjarlægið úr grillinu og þrifið með heitu sápuvatni, skolið með vatni.

Vegna endurnýjunar á grillgrindum og FLAVORIZER bragðburstum, hafið samband við notendapjónustu í nágrenni við þig með því að nota þær upplýsingar sem eru til á heimasíðu okkar. Tengist www.weber.com.

Söfnunarbakkinn - Einnota álbakkar eru fáanlegir, eða þú getur klætt söfnunarbakkann í álpappír. Til að þrifa fitupönnuna, þrifið með heitu sápuvatni, skolið síðan.

Hitamælir - Þurrkið af með heitu sápuvatni; þrifið með plastbursta.

Grillkassi - Burstið allar leifar af brennararörum. GÆTID ÞESS AÐ STÆKKA EKKI BRENNARAOPIN (GÖTIN). Þvoið grillkassann að innan með heitu sápuvatni og skolið með vatni.

Inn í lokinu - Á meðan lokið er heitt, þurrkið inn í með pappír til að hindra að fitan safnist saman. Flögur af fitu líkjast málningarflögum.

Yfirborð úr ryðfríu stáli - Þvoið með mjúkum klút og sápuvatni. Verið viss um að skrúbba í þá átt sem agnir ryðfría stálsins er í.

Notið ekki hreinsiefni sem innihalda sýru, steinefni eða xýlen. Skolið vel eftir þvott. ♦

VARÐVEITID RYÐFRÍA STÁLIÐ

Gasgrillið þitt eða grillhúsið, lokið, stjórnbordið og hillurnar geta verið úr ryðfríu stáli. Það er einfalt mál að sjá til þess að ryðfrítt stál liti sem best út. Þrifið það með sápu og vatni, skolið með tæru vatni og þurrkið. Hægt er að nota fínan bursta fyrir fastar agnir.

- ⚠ **MIKILVÆGT:** Notið ekki virbursta eða hrjuf hreinsiefni á ryðfría stálið á gasgrillinu. Það getur rispað það.
- ⚠ **MIKILVÆGT:** Þegar ryðfría stálið er þrifið verið viss um að skrúbba/þurrka í þá átt sem agnir ryðfría stálsins liggja, til þessa að vernda yfirborð þess. ♦

WEBER KÖNGULÓA/SKORDÝRAHLÍF

WEBER gasgrillið þitt, og öll önnur úti gastæki, eru skotmark fyrir köngulær og önnur skordýr. Þau geta byggt hreiður í hluta (1) brennararörana. Þetta hindrar venjulegt gasflæði, og getur valdið því að gasið flæði í öfuga átt. Þetta getur valdið bruna í og í kringum útbrennsluop, undir stjórnbordið, og getur eyðilagt grillið þitt.

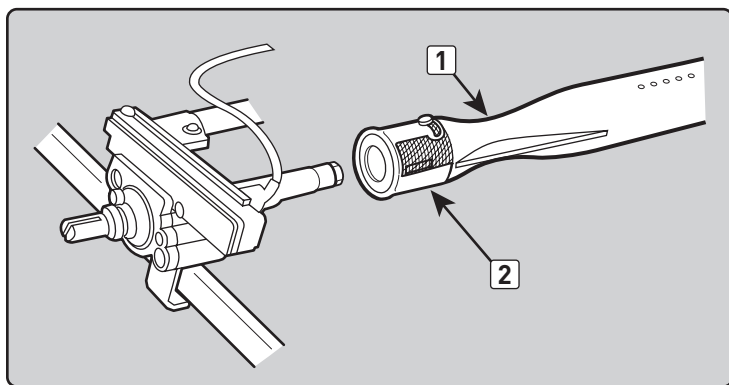
Innsogsop brennarans er með ryðfría stálhlíf (2) til að koma í veg fyrir að köngulær og önnur skordýr safnist fyrir í brennararörum gegnum innsogs opið.

Við leggjum til að þú athugir köngulóa/skordýraskerama að minnsta kosti einu sinni á ári. (Skoðið "ÁRLEGT VIÐHALD"). Skoðið og þrifið líka skordýrahlífarnar ef eitthvert þessara einkenna koma fyrir:

- A) Gaslykt í samspili við að brennarinn virðist gulur og latur.
- B) Grillið nær ekki hitastiginu sem óskað er eftir.
- C) Grillið er með ójafnan hita.
- D) Einn eða fleiri brennarar tendrast ekki.

⚠ HÆTTA

Ef ofantalin atriði eru ekki löguð getur það valdið bruna, sem getur valdið eignaspjöllum, líkamsáverkum eða dauða. ♦



ÞRIF Á BRENNARARÖRUM

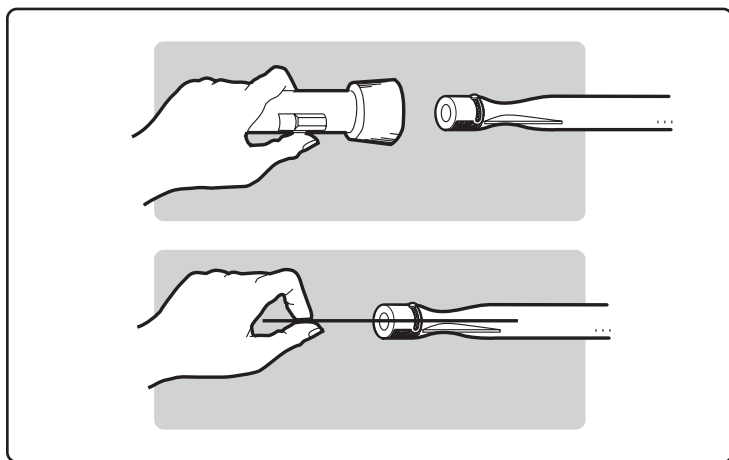
Skrúfið fyrir gasið.

Fjarlægið brennaragreinina (Sjá "SKIPT UM AÐALBRENNARA").

Horfðu inn í hvern brennara fyrir sig með ljósi.

Hreinsið inn í brennurunum með vír (það er hægt að nota herðatré úr járn sem er búið að rétta úr). Athugið og þrifið lofthlerann við enda brennaranna. Athugið og þrifið lokaopin við lokana. Notið virbursta til að þrifa utan við brennarana. Þetta tryggir að öll brennaraopin eru alveg opin.

- ⚠ **VARÚÐ:** Stækkið ekki brennaraopin þegar er verið að hreinsa. ♦



SKIPT UM AÐALBRENNARA

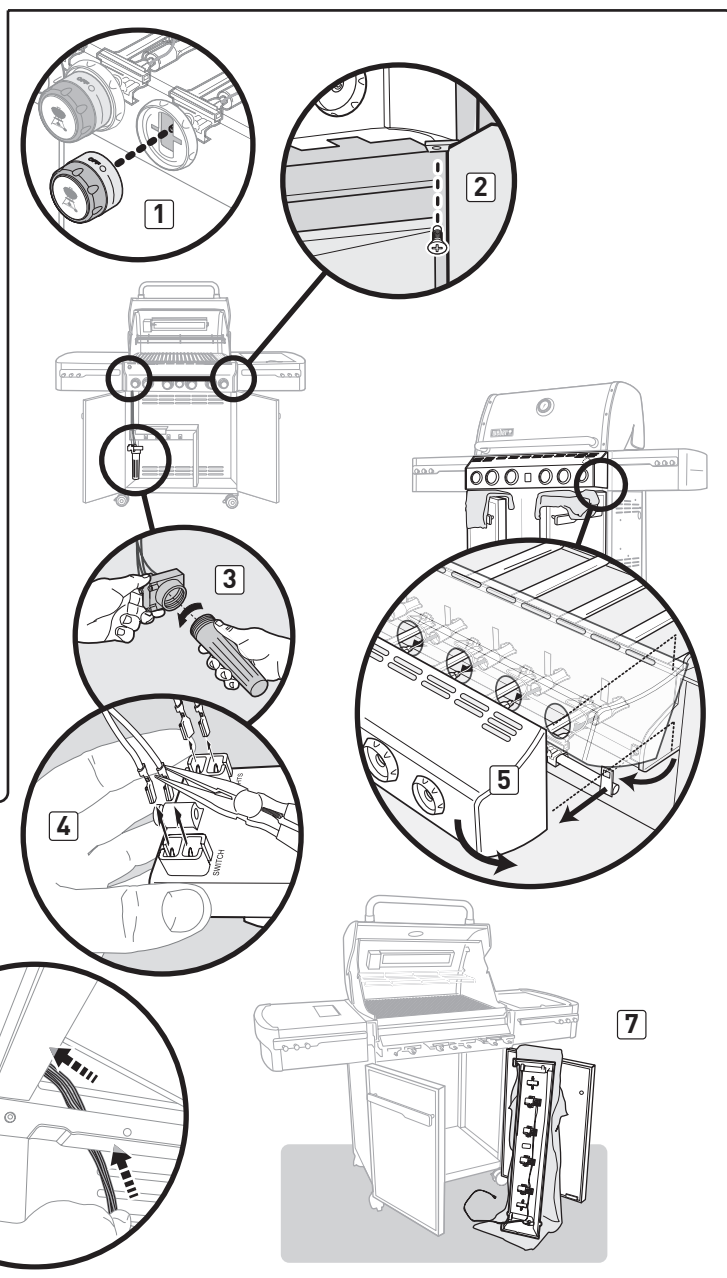
Athugið: Það verður að vera slökkt á SUMMIT gasgrillinu og það verður að vera kalt.

- A) Skrófið fyrir gasið.
- B) Aftengið gasgjafann.
- C) Fjarlægið grillgrindurnar.
- D) Fjarlægið FLAVORIZER bragðburstirnar.
- E) Fjarlægið reykeiningu (ef slík fylgdi með).

Fjarlægið stjórnborðið

Verkfæri sem þarf: Skrófjárn, tång og handklæði.

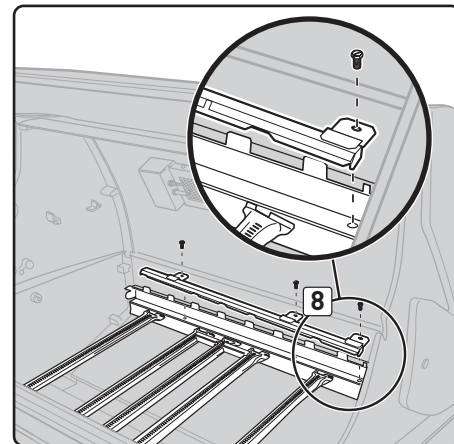
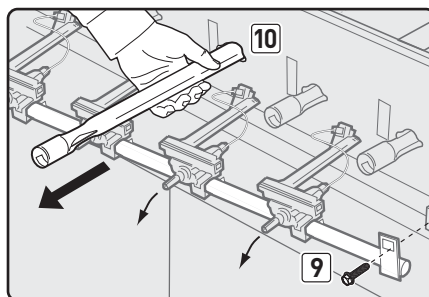
- A) Fjarlægið gasstjórnataka brennara (1).
- B) Opnið báðar hurðir. Notið skrófjárn til að fjarlægja skrófur af neðri hluta stjórnborðsins (2).
- C) Lyftið og fjarlægið rafhlöðuhýsinguna sem er innan í grillskápnum (3).
- D) Notið tång til að aftengja víratengin efst í rafhlöðuhýsingunni (4). Ekki toga í vírana; fjarlægið þá með því að toga í víratengin.
- E) Leggið handklæði yfir báðar hurðareiningar. Það mun koma í veg fyrir að stjórnborðið og hurðir rispist í næsta skrefi.
- F) Hallið stjórnborðinu áfram. Lyftið því örlítið (5) og snúið því á hvolf þannig að það liggja ofan á hurðareiningunum. (Gætið þess að slíta ekki eða aftengja víra fyrir ljós stjórnborðsins.)
- G) Togið rafhlöðuvíra varlega úr grillskápnum (6).
- H) Opnið hægri hurðina alla leið. Leggið stjórnborðið á gólf þannig að það halli að haldklæðinu sem er yfir hægri hurðinni (7).



Fjarlægið brennararör

Verkfæri sem þarf: 5/16" og 3/8" pinnaskrófjárn.

- A) Notið 5/16" pinnaskrófjárn til að fjarlægja skrófurnar sem halda CROSSOVER rásinni. Fjarlægið CROSSOVER rásina frá afturhluta grillhússins (8).
- B) Notið 3/8" pinnaskrófjárn til að fjarlægja skrófur sem halda brennaragreininni við grillhúsið. Togið einingu brennaragreinarnar frá brennararörum og látið hana hanga úr grillskápnum (9). Ekki aftengja bláa vírinn vinstra megin í einingu brennaragreinar.
- C) Togið brennararör í gegnum framhlið grillhússins og setjið nýtt í staðinn (10).



Fjarlægð SEAR STATION brennara

Til að fjarlægja SEAR STATION brennara skaltu toga vörinn að þér. Brennararörið aftengist þar með haki brennararörsins (11). Snúið rörinu síðan réttsælis (12) þannig að skrufan á enda rörsins (13) passi í hakið í opi hitaskjaldarins (14). Fjarlægðu brennararörið úr grillhúsinu þegar það er laust (15).

Festa brennaragrein aftur

A) Til að festa brennaragrein á skal fylgja skrefunum úr "Fjarlægja brennararör" í öfugri röð.

⚠ **VARÚÐ: Brennaraop (16) verða að vera á réttum stað fyrir ofan ventilsopið (17). Tryggið að gagnstæðir endar brennararöra (18) fari rétt inn í raufarnar aftan á grillhúsinu. Tryggið að eining brennaragreinar hafi verið sett saman rétt áður en henni er komið fyrir.**

⚠ **VIÐVÖRUN: Athuga skal hvort gas leki í hvert skipti sem gastengi eru tengd og aftengd. Sjá "ATHUGAÐ MEÐ GASLEKA".**

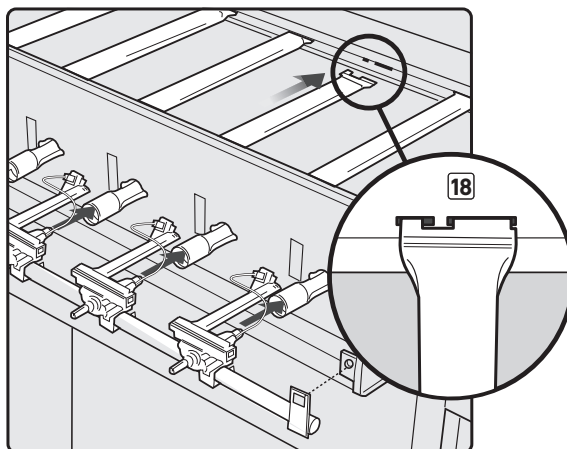
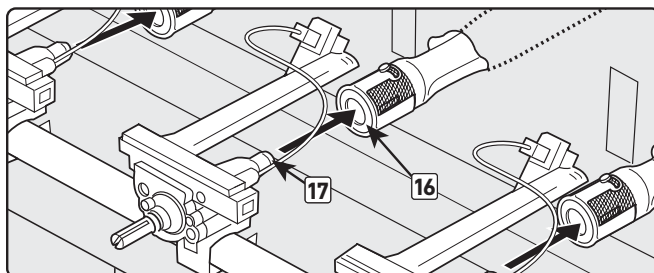
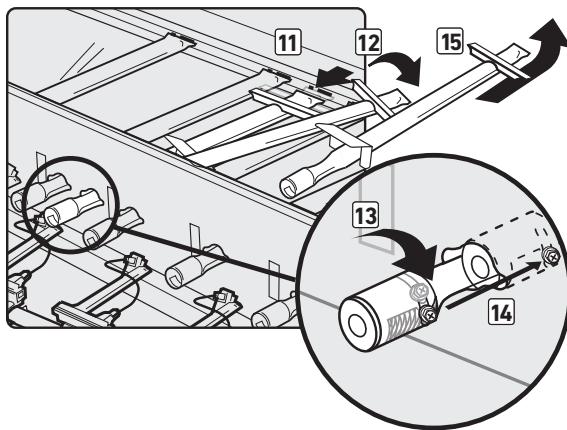
B) Komið ihlutum grillhússins aftur fyrir (ekki á mynd).

Festa stjórnborð aftur

A) Til að festa stjórnboðið á ný skal fylgja skrefunum úr "Fjarlægja stjórnborð" í öfugri röð.

B) Tryggið að vírar séu tengdir rétt. Sjá "LJÓS Á HANDFANGI".

⚠ **VIÐVÖRUN: Tryggið að búið sé að setja saman alla hluta og að festingar séu vel hertar áður en grillið er notað. Aðgerðir þínar, ef þú ferð ekki eftir þessari viðvörun, geta valdið eldsvoða, sprengingu eða bilun í burðarvirki og leitt til alvarlegs líkamstjóns, dauða eða eignatjóns. ♦**



VIÐHALD HLIÐARHELLU

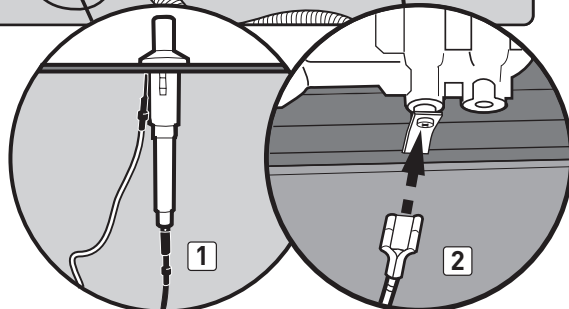
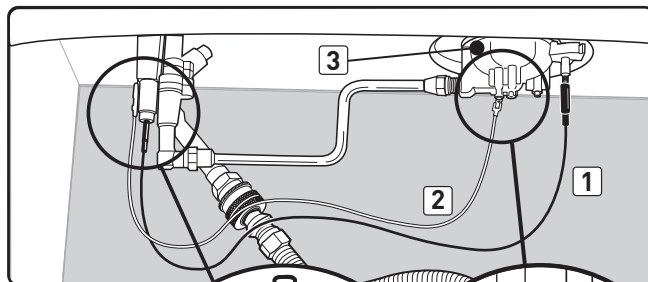
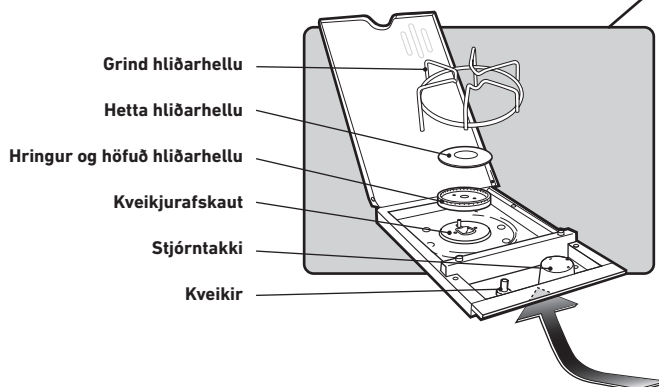
⚠ **AÐVÖRUN: Skrúfað skal vera fyrir allt gas.**

Verið viss um að svarti vörinn er tengdur milli kveikis og rafskauts.

Verið viss um að hvíti vörinn sé tengdur milli kveikis og jarðtengingu.

Neistar eiga að vera hvítir/bláir, ekki gulir.

- A) Kveikjuvír (1)
- B) Vír fyrir jarðtengingu (2)
- C) Brennari (3) ♦



ÁRLEGT VIÐHALD

Skoðun og þrif á skordýrahlíf

Fjarlægjið stjórnborð til þess að skoða skordýrahlíf. Ef það er ryk eða skitur á hlífinni, fjarlægjið brennarana til þess að þrifa hlífarnar.

Burstið létt skordýrahlífarnar með mjúkum bursta (s.s. gömlum tannbursta).

⚠ VARÚÐ: Hreinsið ekki kóngulóa/skordýraskermína með hörðu eða beittu verkfæri. Ekki færa úr stað skordýrahlífarnar eða stækka götin á hlífunum.

Bankið létt á brennarann til að losa rust og óhreinindi úr brennararörinu. Þegar skordýrahlífarnar og brennararnir eru hreinir, setjið brennara á sinn stað.

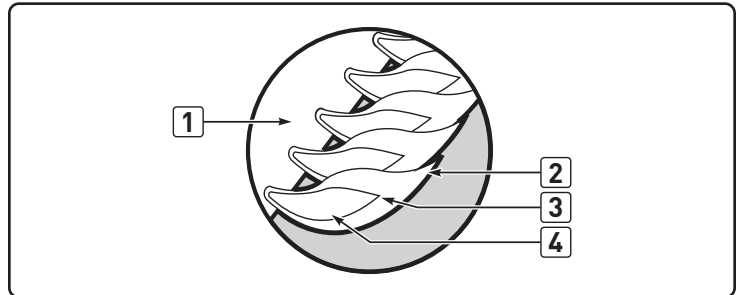
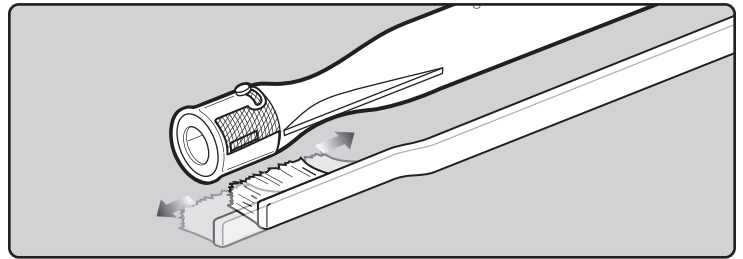
Ef að kóngulóa/skordýra skermurinn skemmist eða það er ekki hægt að hreinsa hann, hafið þá samband við söluaðila á þínu svæði, notið upplýsingarnar um þá á heimasíðu okkar. Tengist www.weber.com.

Logamunstur brennara

Það hefur verið sett rétt blanda af lofti og gasi á brennarar WEBER gasgrillsins frá framleiðandanum. Réttu logamynstur er sýnt.

- A) Brennararör (1)
- B) Kemur stundum með flöktandi gult (2)
- C) Ljósblár (3)
- D) Dökkblár (4)

Ef logarnir virðast ekki vera jafnir í brennarörinu, farið í gegnum þríf ferlið á brennurunum. ♦



⚠ ATHUGIÐ: Þessi framleiðsla hefur verið öryggisprófuð og aðeins leyfileg að nota í tilteknum löndum. Skoðið þau lönd sem nefnd eru utan á kassanum.

Þessir hlutar geta verið hlutir sem bera eða brenna gas. Vinsamlega hafið samband við Weber-Stephen Products LLC, gæðastjórnarskrifstofur til að fá upplýsingar um ekta Weber-Stephen Products LLC aukahluti.

⚠ AÐVÖRUN: Reynið ekki að gera við þá hluti sem bera eða brenna gas án þess að hafa samband við Weber-Stephen Products LLC Customer Service Department. Aðgerðir þínar, ef þú ferð ekki eftir þessum varúðarorðum, geta leitt til alvarlegra líkamsáverka eða dauða og valdið eignaspjöllum.

AUSTRIA

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

BELGIUM

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

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ISRAEL

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

ITALY

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

NETHERLANDS

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

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

SWITZERLAND

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

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

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

USA

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

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

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

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

weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com