



SUMMIT™ GAS GRILL

LP Gas Grill Owner's Guide

E-670™ · S-670™

LP

Thank you for purchasing a Weber® grill. Take a few minutes and protect it by registering your product online at www.weber.com.



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

⚠ 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.

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

OUTDOOR USE ONLY.

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

CE :845BR-0035
ID: 0845

59844

SV / NO / DA / FI / ET / LV / LT / IS
10/01/16





SUMMIT™

GASOLGRILL

Handbok för LP gasolgrill

Tack för att du har köpt en grill från Weber.® Ägna någon minut för att skydda den genom att registrera din produkt online på www.weber.com.



E-670™ · S-670™

LP

DU MÅSTE LÄSA DENNA HANDBOK INNAN DU ANVÄNDER GASOLGRILLEN.

⚠ 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.

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

ENDAST AVSEDD FÖR UTOMHUSBRUK.

⚠ 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.

⚠ **ARNING:** 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:845BR-0035
ID: 0845

VARNINGAR

⚠ FARA

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

⚠ VARNINGAR

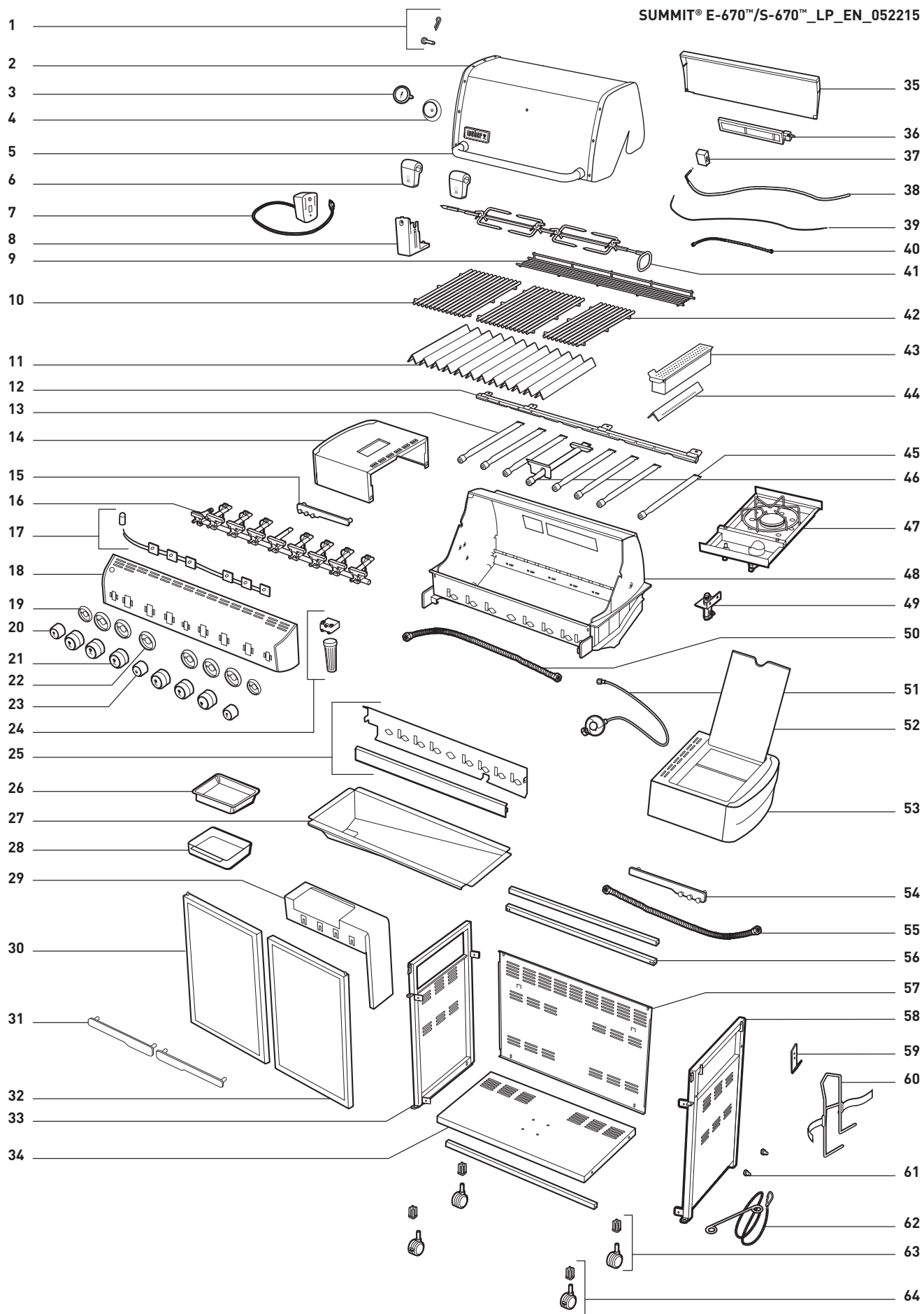
- ⚠ Följ anvisningarna för anslutning av regulatören för din typ av gasolgrill.
- ⚠ Förvara inte en extra eller bortkopplad gasolflaska under eller nära denna grill.
- ⚠ Lägg inte ett grillöverdrag eller något annat brännbart föremål på eller i förvaringsutrymmet under grillen.
- ⚠ Felaktig montering 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 oövervakad eller flyttas när den används.
- ⚠ Om brännarna släcks under tillagning ska du stänga av alla gasolventiler. Öppna locket och vänta i fem minuter innan du försöker tända gasollågan igen enligt tändningsanvisningarna.
- ⚠ Använd inte grillkol, briketter eller lavastenar i din Weber® 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 gasolregulatören eller någon gasolanslutning när grillen används.
- ⚠ Använd värmetåliga grillvantar eller -handskar när du använder grillen.
- ⚠ Använd inte denna grill om inte alla delar sitter på plats. Enheten måste vara korrekt ihopmonterad enligt anvisningarna i handbokens monteringsavsnitt.
- ⚠ Placera inte en gasolflaska i skåpet.
- ⚠ Bygg inte denna grillmodell i en inbyggd eller inskjutningsbar konstruktion. Att ignorera denna varning kan orsaka eldsvåda eller explosion som kan skada egendom eller ge livshotande skador. ♦

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

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

SPRÄNGSKISS

SUMMIT® E-670™/S-670™_LP_EN_052215



SPRÄNGKISSLISTA

- | | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| 1. Monteringsdelar till locket | 23. Sear Station® kontrollvred | 45. Rökbrännare |
| 2. Lock | 24. Batteriskydd | 46. Brännarrör för Sear Station® |
| 3. Termometer | 25. Skvalpskydd / Värmesköld | 47. Sidobrännare |
| 4. Termometerhållare | 26. Droppform | 48. Balja |
| 5. Handtag | 27. Utdragbar droplåda | 49. Gasanslutning |
| 6. Montering av grilllyktan | 28. Droplåda | 50. Slang till manifold/grenrör |
| 7. Motor för roterande grillspett | 29. Hållare för droplåda | 51. Slang/Regulator |
| 8. Stöd för roterande grillspett | 30. Vänster dörr | 52. Lock för sidobrännare |
| 9. Uppvärmningsyta | 31. Dörrhandtag | 53. Bord för sidobrännare |
| 10. Grillgaller* | 32. Höger dörr | 54. Höger redskapshållare |
| 11. Flavorizer®-Bar | 33. Vänster rampanel | 55. Sidobrännarens slang |
| 12. Crossover®-kanal | 34. Underpanel | 56. Ramstöd |
| 13. Brännarrör | 35. IR-brännarpanel | 57. Baksida |
| 14. Sidobord | 36. Infraröd brännare | 58. Höger rampanel |
| 15. Vänster redskapshållare | 37. IR-brännarlåda | 59. Hållare till flaskhängaren |
| 16. Grenrör | 38. Tändtråd för IR-brännare | 60. Gasolflaskhållare |
| 17. Elkablar till kontrollpanel | 39. Termoelement | 61. Glidstycke för gasolflaska |
| 18. Kontrollpanel | 40. Slang för IR-brännare | 62. Tändstickshållare |
| 19. Liten kontrollvredshållare | 41. Roterande grillspett | 63. Hjul |
| 20. Litet kontrollvred | 42. Grillgaller* | 64. Låsbart hjul |
| 21. Stort kontrollvred | 43. Röklåda | |
| 22. Stor kontrollvredshållare | 44. Flavorizer för röklåda | |

*Grillgaller kan variera beroende på inköpt modell.

GARANTI

Tack för att du har köpt en produkt från WEBER®. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("Weber") är stolta över att leverera en säker, hållbar och tillförlitlig produkt.

Detta är Webers begränsade garanti som ges till dig utan extra kostnad. Den innehåller information som du behöver vid reparation av din WEBER®-produkt, om den mot all förmodan skulle gå sönder eller vara defekt.

I enlighet med tillämpliga lagar har kunden flera rättigheter i den händelse produkten är defekt. Dessa rättigheter innefattar kompletterande prestanda eller ersättning, reducering av inköpspriset, samt kompensation. Inom EU, till exempel, skulle detta vara en två-års lagstadgad garanti från och med dagen för överlämnandet av produkten. Dessa och andra lagstadgade rättigheter påverkas inte av denna garanti. I själva verket ger denna garanti ytterligare rättigheter till ägaren, vilka är oberoende av lagstadgade garantibestämmelser.

WEBERS BEGRÄNSADE GARANTI

Weber garanterar den ursprungliga köparen av WEBER®-produkten (eller person som tagit emot produkten som gåva eller i PR-sammanhang) att WEBER®-produkten är fri från material- och tillverkningsfel under garantiperioderna som anges nedan, såvida den monteras och används i enlighet med medföljande handbok. (Obs: Om du tappar bort eller förlorar din WEBER® handbok, kan en ny handbok laddas ner från www.weber.com, eller en landsspecifik webbplats som ägaren kan omdirigeras till.) Under normala förhållanden, vid användning och underhåll i privata enfamiljshem eller -lägenheter, reparerar eller byter Weber defekta delar inom gällande tidsperioder, begränsningar och undantag som anges nedan. DENNA BEGRÄNSADE GARANTI GÄLLER ENDAST DEN URSPRUNGLIGA KÖPAREN OCH KAN INTE ÖVERFÖRAS TILL EFTERFÖLJANDE ÄGARE, UTOM NÄR DET GÄLLER GÅVOR OCH REKLAMARTIKLAR SÅSOM ANGIIVTS OVAN.

ÄGARENS SKYLDIGHETER UNDER DENNA GARANTI

För att säkerställa problemfri garantitäckning är det viktigt (men inget krav) att du registrerar din WEBER®-produkt online på www.weber.com, eller en landsspecifik webbplats som ägaren kan omdirigeras till. Kom dessutom ihåg att spara ditt inköpskvitto eller faktura. Genom att registrera din Weber®-produkt bekräftar du garantitäckningen och skapar en direktlänk mellan dig och Weber om vi behöver kontakta dig.

Ovanstående garanti gäller endast om ägaren med rimlig omsorg tar hand om WEBER®-produkten genom att följa alla monteringsinstruktioner, handböcker och förebyggande underhåll som beskrivs i den medföljande handboken, såvida inte ägaren kan bevisa att defekten eller felet uppstått oberoende av bristande efterlevnad av de ovan nämnda skyldigheterna. Om du bor i ett kustnära område eller om din produkt står nära en pool, ingår regelbunden tvätt och sköljning av de utvändiga ytorna i underhållet, som beskrivs i medföljande handbok.

HANTERING AV GARANTIFRÅGOR / UNDANTAG FRÅN GARANTIN

Om du anser att du har en del som täcks av denna garanti, vänligen kontakta Weber Customer Service med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida (www.weber.com, eller en landsspecifik webbplats som ägaren kan omdirigeras till). Efter Webers bedömning reparerar eller byter Weber ut en defekt del som täcks av denna begränsade garanti. Om reparation eller byte inte är möjligt, kan Weber välja (efter egen bedömning) att byta ut aktuell grill mot en ny grill av motsvarande eller högre värde. Weber kan be dig att returnera delar för inspektion, vars fraktkostnader måste betalas i förväg.

Denna GARANTI förfaller om det finns skador, försämringar, missfärgningar och/eller rost som Weber inte kan hållas ansvarig för:

- Missbruk, vanvård, förändring, modifiering, felaktig användning, skadegörelse, försummelse, felaktig montering eller installation, och underlåtenhet att utföra normalt underhåll och rutinunderhåll.
- Insekter (såsom spindlar) och gnagare (såsom ekorrar), inklusive men inte begränsat till skador på brännrör och/eller gasolslangar.
- Exponering för salt luft och/eller klorokärlorna såsom pooler och badtunnor/spa.
- Svåra väderförhållanden såsom hagel, orkaner, jordbävningar, tsunamis eller svallvågor, tornadoer eller svåra stormar.

Användningen och/eller installation av delar på din WEBER®-produkt som inte är äkta Weber-delar ogiltigförklarar denna begränsade garanti och eventuella skador som orsakas täcks inte av denna begränsade garanti. Alla typer av modifieringar på en gasolgrill som inte har godkänts av Weber och utförts av en auktoriserad servicetekniker från Weber leder till att garantin ogiltigförklarar.

PRODUKTGARANTIPERIODER

Batja:
10 år, inte genomrostning/genombränning
(2 år målarbeten förutom blekning eller missfärgning)

Lock:
10 år, inte genomrostning/genombränning
(2 år målarbeten förutom blekning eller missfärgning)

Brännrör av rostfritt stål:
10 år, inte genomrostning/genombränning

Grillgaller i rostfritt stål:
10 år, inte genomrostning/genombränning

Flavorizer® stänger i rostfritt stål:
10 år, inte genomrostning/genombränning

Grillgaller av porcelinsmaljerat gjutjärn:
5 år, inte genomrostning/genombränning

Alla övriga delar:
2 år

UTESLUTANDE AV ANSVARIGHET

FÖRUTOM GARANTIN OCH FRISKRIVNINGSKLAUSULER SOM BESKRIVS I DENNA GARANTI, FINNS DET UTTRYCKLIGEN INTE NÅGON YTTERLIGARE GARANTI ELLER FRIVILLIGA DEKLARATIONER FÖR ANSVAR HÄR SOM GÅR UTÖVER DET LAGSTADGAD ANSVAR SOM GÄLLER FÖR WEBER. DEN NUVARANDE GARANTIN BEGRÄNSAR HELLER INTE ELLER UTESLUTER SITUATIONER ELLER KRAV DÄR WEBER HAR OBLIGATORISK ANSVARSFÖRSÄKRING SOM FÖRESKRIVS AV LAGEN.

INGA GARANTIER GÄLLER EFTER DE TILLÄMPLIGA PERIODERNA FÖR DENNA BEGRÄNSADE GARANTI. INGA ANDRA GARANTIER SOM GES AV NÅGON PERSON ELLER ORGANISATION, INKLUSIVE BUTIK ELLER ÅTERFÖRSÄLJARE VAD GÄLLER NÅGON PRODUKT (EXEMPELVIS "UTÖKADE GARANTIER"), KAN BINDA WEBER TILL NÅGOT ANSVAR. DEN ENDA ERSÄTTNING DENNA BEGRÄNSADE GARANTI TÄCKER ÄR REPARATION ELLER BYTE AV DEL ELLER PRODUKT.

UNDER INGA OMSTÄNDIGHETER KOMMER NÅGON TYP AV ERSÄTTNING VARA HÖGRE ÄN INKÖPSPRISET FÖR DEN SÅLDA WEBER-PRODUKTEN.

DU ANTAR RISK OCH ANSVAR FÖR FÖRLUSTER, MATERIELLA SKADOR ELLER PERSONSKADOR SOM BERÖR DIG ELLER ANDRA SOM BEROR PÅ EN FELAKTIG ANVÄNDNING ELLER MISSBRUK AV PRODUKTEN ELLER VID UNDERLÅTELSE ATT FÖLJA WEBERS ANVISNINGAR SOM ANGES I ÄGARHANDBOKEN.

GARANTI FÖR DELAR OCH TILLBEHÖR SOM BYTS UT UNDER DENNA BEGRÄNSADE GARANTI GÄLLER ENDAST DEN/DE URSPRUNGLIGA GARANTIPERIODEN/-ERNA.

DENNA BEGRÄNSADE GARANTI GÄLLER ENDAST VID ANVÄNDNING I PRIVATA ENFAMILJSHEM ELLER - LÄGENHETER OCH GÄLLER INTE WEBER-GRILLAR SOM ANVÄNDS I KOMMERSIELLA, KOMMUNALA ELLER FLERFAMILJSSAMMANHANG, SÅSOM RESTAURANGER, HOTELL, RESORTER ELLER VID UTHYRNING.

WEBER KAN MED TIDEN ÄNDRA UTFORMNINGEN AV DERAS PRODUKTER. INGET I DENNA BEGRÄNSADE GARANTI KAN TVINGA WEBER ATT INFÖRLIVA SÅDANA KONSTRUKTIONSÄNDRINGAR PÅ TIDIGARE TILLVERKADE PRODUKTER. SÅDANA ÄNDRINGAR SKA HELLER INTE TOLKAS SOM ETT ERKÄNNANDE ATT TIDIGARE KONSTRUKTIONER VARIT DEFEKTA.

Se International Business Units i slutet av handboken 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 nog 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 kopplas 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. bensin, alkohol, etc., och annat brännbart material borta från tillagningsområdet.
- ⚠ **VARNING:** Förvara aldrig extra gasolflaskor nära Weber® gasolgrill.
- ⚠ **VARNING:** Denna grill blir mycket varm. Var speciellt försiktig när barn eller äldre befinner sig i närheten.
- ⚠ **VARNING:** Flytta inte grillen medan den brinner.
- ⚠ **VARNING:** Använd skyddshandskar när grillen används. ♦

GASOLANVISNINGAR

TIPS FÖR SÄKER HANTERING AV LP-GASFLASKOR

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

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® 620™	21,1	24,0	1508	1747
Summit® 660™	25,8	29,4	1844	2139
Summit® 670™	29,3	33,4	2094	2431
Mitten av grillen	33,7	38,3	2409	2787

VENTILENS HÅLSTORLEK			
	LPG-gas		
	I ₃ B/P – 30 mbar	I ₃ – 28-30/37 mbar	I ₃ B/P – 50 mbar
VENTILER FÖR HUVUDBRÄNNARE			
Summit® 620™	0,89	0,85	0,86
Summit® 660™	0,89	0,85	0,86
Summit® 670™	0,89	0,85	0,86
Mitten av grillen	0,89	0,85	0,86
VENTIL FÖR SIDOBRÄNNARE			
Summit® 620™	0,98	0,94	0,85
Summit® 660™	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt
Summit® 670™	0,98	0,94	0,85
Mitten av grillen	1,39 och 0,44	1,33 och 0,43	1,23 och 0,40
VENTIL FÖR BRYNBRÄNNARE			
Summit® 620™	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt
Summit® 660™	0,91	0,85	0,79
Summit® 670™	0,91	0,85	0,79
Mitten av grillen	0,91	0,85	0,79
VENTIL FÖR RÖKBRÄNNARE			
Summit® 620™	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt
Summit® 660™	0,74	0,70	0,66
Summit® 670™	0,74	0,70	0,70
Mitten av grillen	0,74	0,70	0,70
VENTIL FÖR INFRARÖD BRÄNNARE			
Summit® 620™	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt
Summit® 660™	0,94	0,86	0,82
Summit® 670™	0,94	0,86	0,86
Mitten av grillen	0,94	0,86	0,86

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.

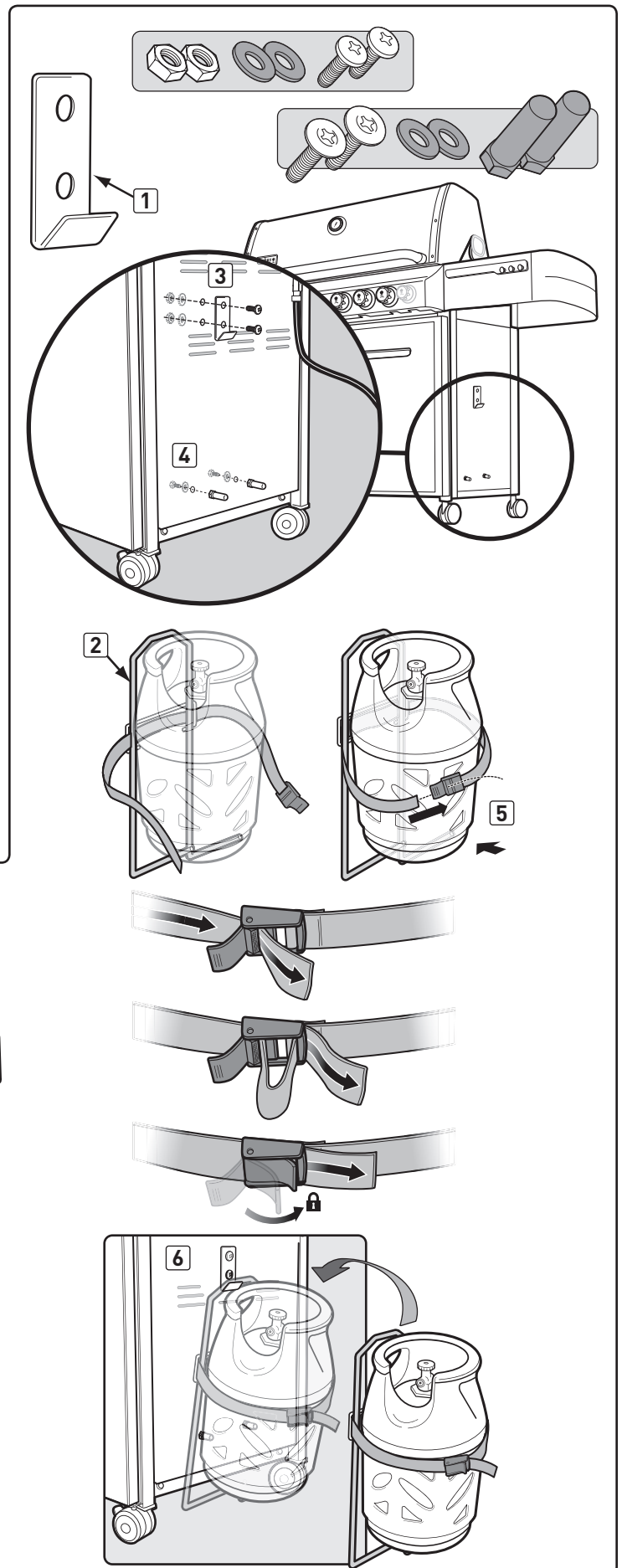
Montering av flaskhängaren

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

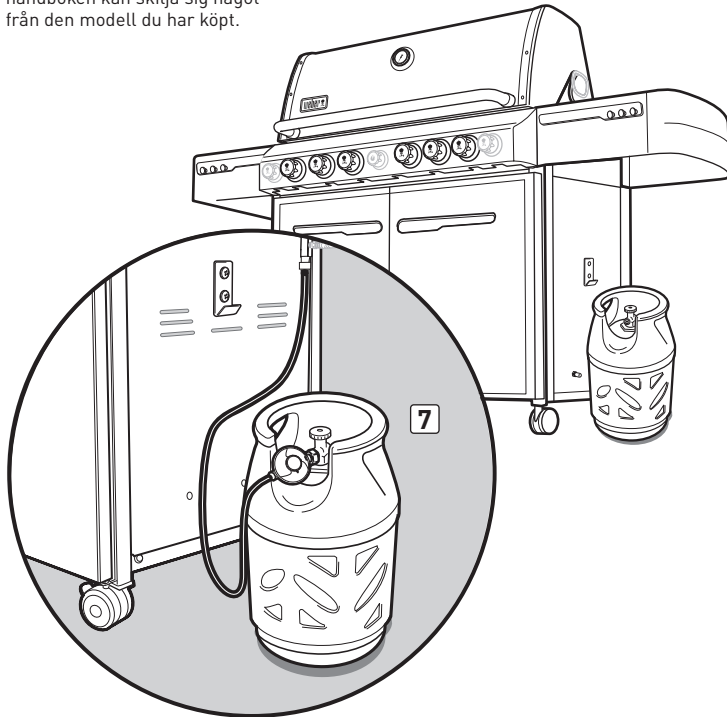
- Placera hållaren för flaskstativet på grillens högra sida. Använd skruvar, brickor och muttrar (3).
- Montera de två nedre flaskstöden (4) i de två hålen under hållaren för flaskstativet. Använd skruvar, brickor och muttrar.
- Vrid flaskan så att ventilöppningen är vänd mot grillens framsida.
- Håll 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.



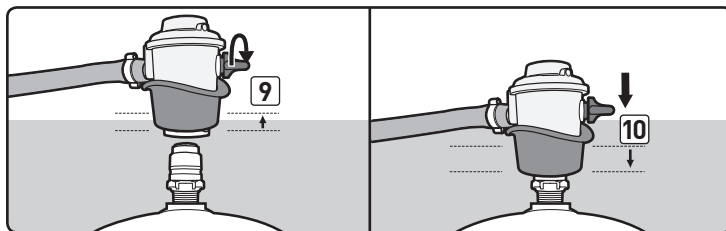
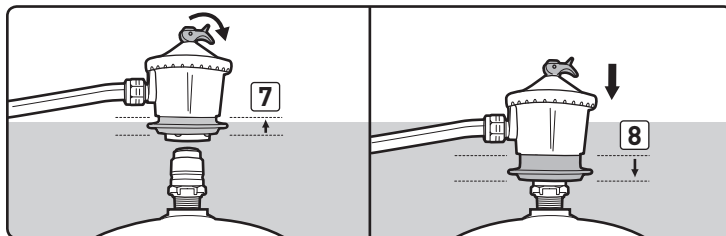
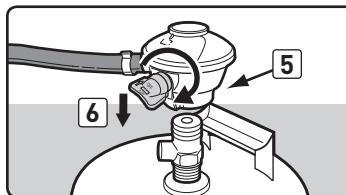
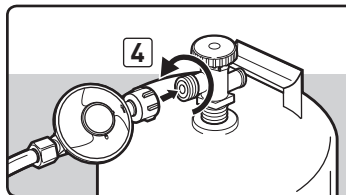
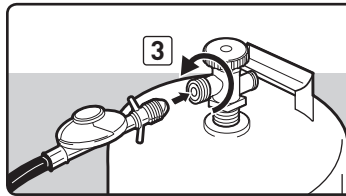
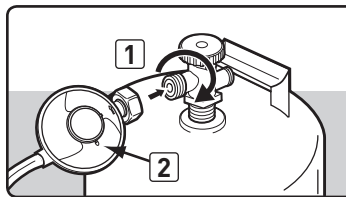
ANSLUTA GASOLFLASKAN MED FLYTANDE PROPAN

⚠ 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.

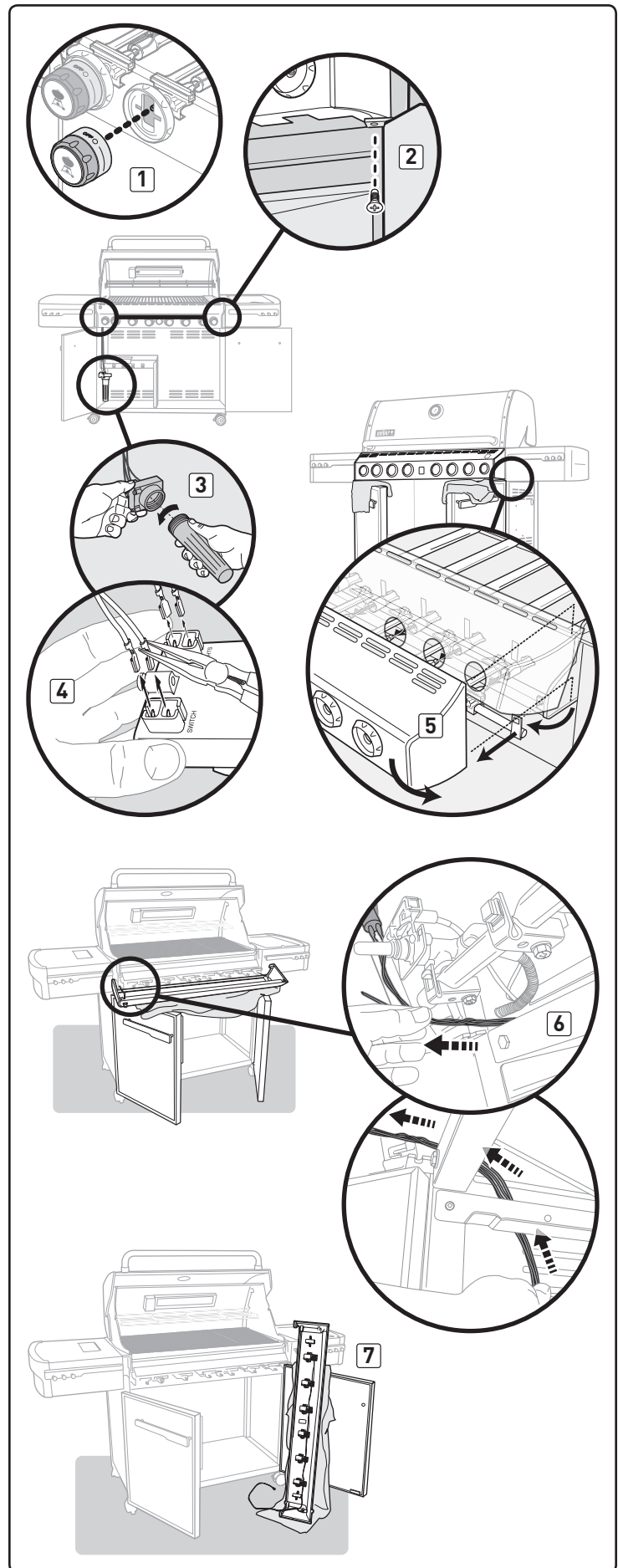
FÖRBEREDELSE FÖR LÄCKAGEKONTROLL

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

Ta bort kontrollpanelen

Verktyg som behövs: skruvmejsel, tång och handdukar.

- A) Ta bort brännarens kontrollvred (1).
- B) Öppna båda dörrarna. Ta bort skruvarna från kontrollpanelens undersida (2) med en skruvmejsel.
- C) Lyft upp och ta bort batteriskyddet som finns inuti grillens skåp (3).
- D) Använd en spetstång och koppla från kabelskorna från batteriskyddets ovasida (4). Dra inte i trådarna. Ta bort dem genom att dra i kabelskorna.
- E) Lägg handdukar ovanpå båda dörrarna. **På detta sätt skyddas kontrollpanelen och dörrarna från att repas i nästa steg.**
- F) 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.]**
- G) Dra försiktigt ut batteritrådarna från grillens skåp (6).
- H) 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.

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

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

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

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

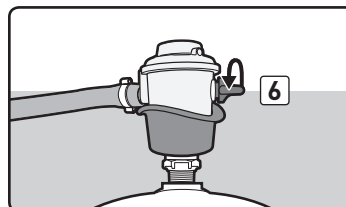
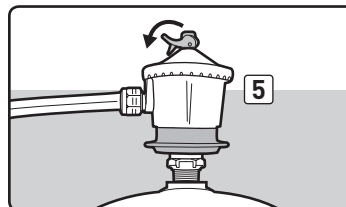
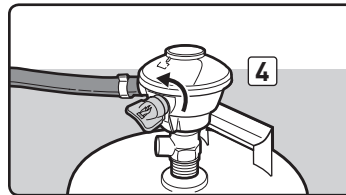
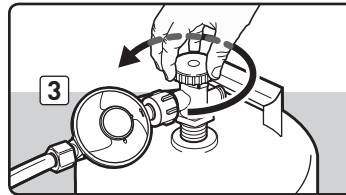
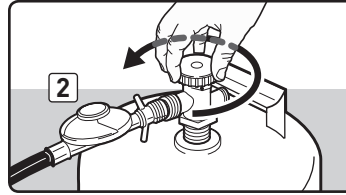
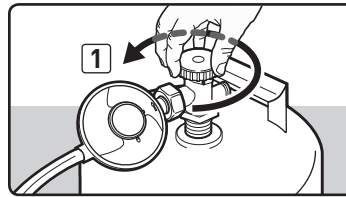
Om grillen har en sidobrännare ska du se till att den är avstängd.

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

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

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

- 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.**

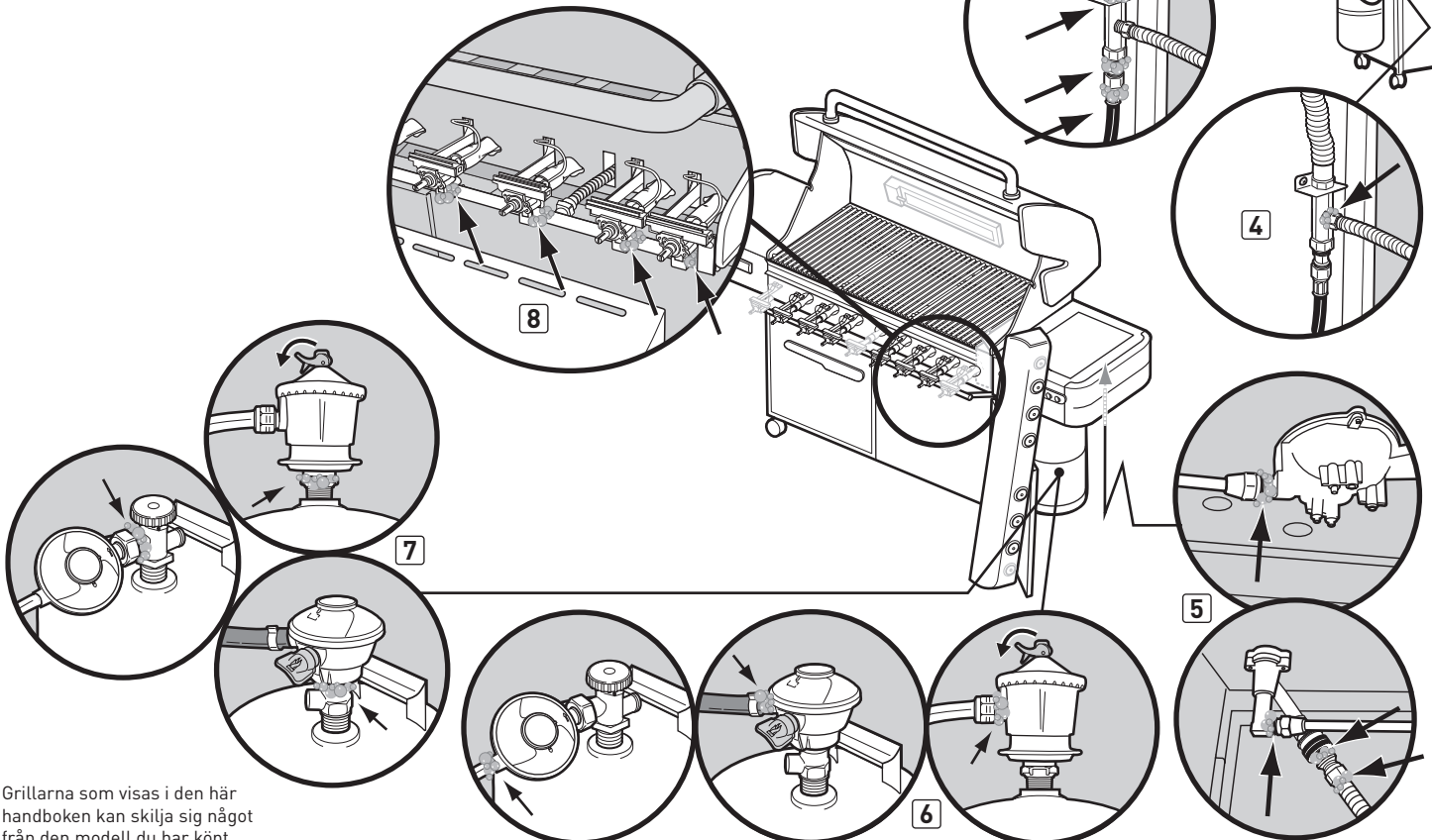
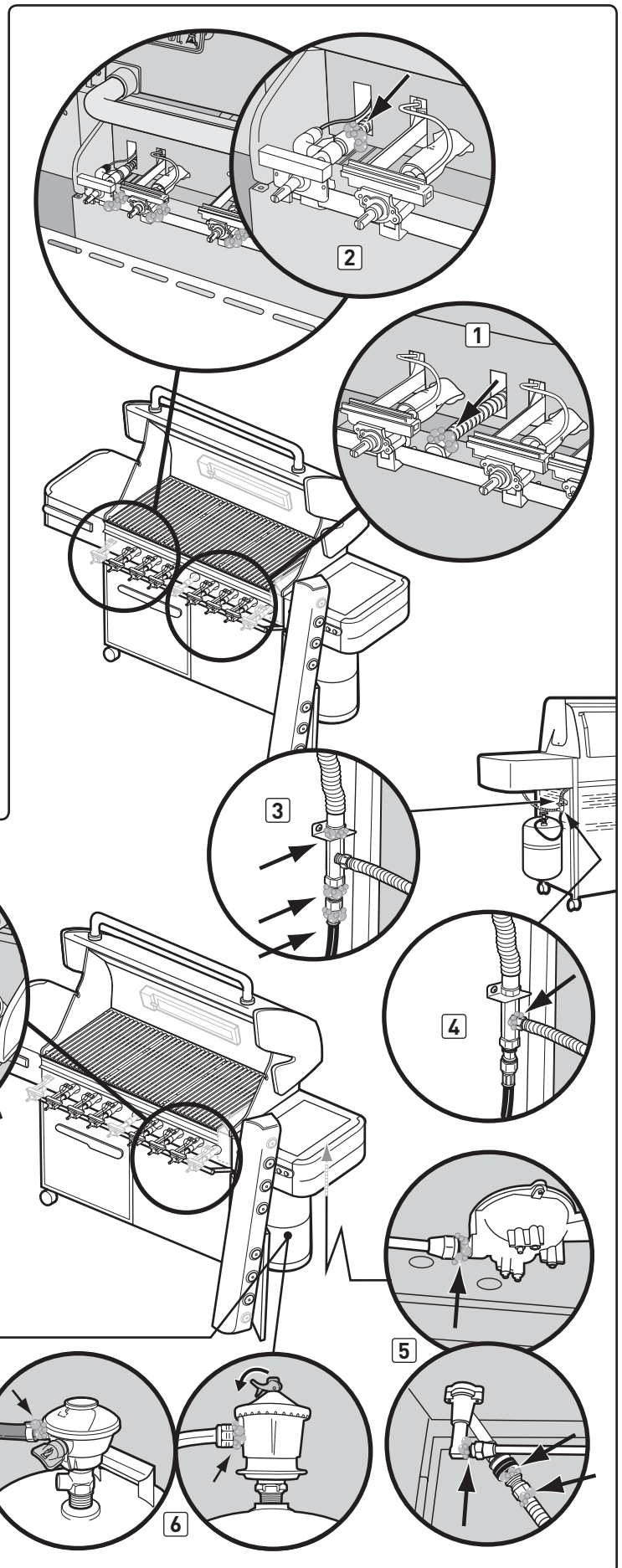
- D) Anslutning mellan sidobrännarens slang och gasolanslutningen (4).
- E) Anslutningarna mellan sidobrännarens slang och snabbkoppling, sidobrännarens ventil och munstycke (5).
- F) Anslutningen mellan slang och regulator (6).
- G) Anslutning mellan regulator och flaska (7).
- H) Anslutningarna mellan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

GASOLANVISNINGAR

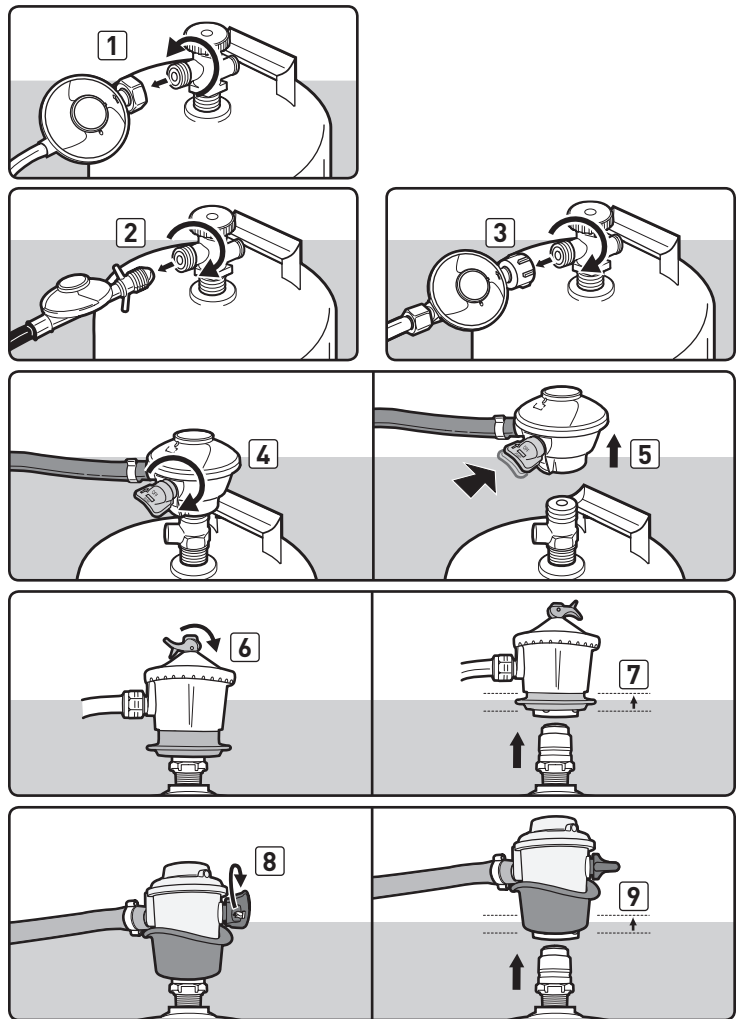
FYLLA PÅ GASOLFLASKAN MED FLYTANDE PROPAN

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

- A) Stäng av gasotillförseln och koppla loss slangen och regulatorn från cylindern. Följ anvisningarna som gäller för din regulator.
- Skruva loss regulatorn från gasolflaskan genom att skruva motsols **(1)**.
 - Skruva loss regulatorn från gasolflaskan genom att vrida medsols **(2) (3)**.
 - 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". ♦

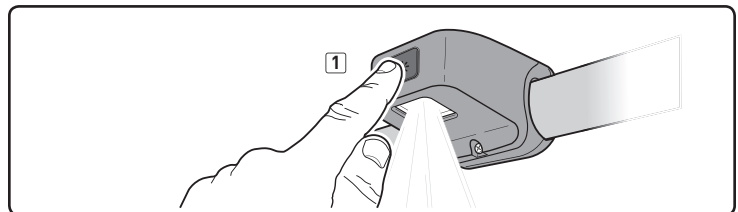


LJUSFUNKTIONER

GRILLYKTANS FUNKTION

Tryck på VAKNA-knappen för att aktivera grilllyktan. Lyktan har en "lutningsgivare" som slår på lyktan när grilllocket öppnas och stänger av den när grilllocket stängs. Om locket är öppet eller stängt i mer än 30 minuter avaktiveras grilllyktan. Slå på lyktan igen genom att trycka på VAKNA-knappen **(1)**.

OBS: Lyktan stängs inte AV när VAKNA-knappen trycks in. ♦



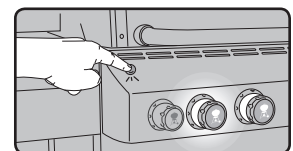
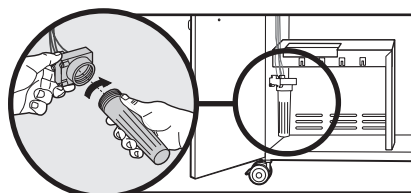
UPPLYSTA KONTROLLVRED

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



INNAN GRILLEN ANVÄNDS

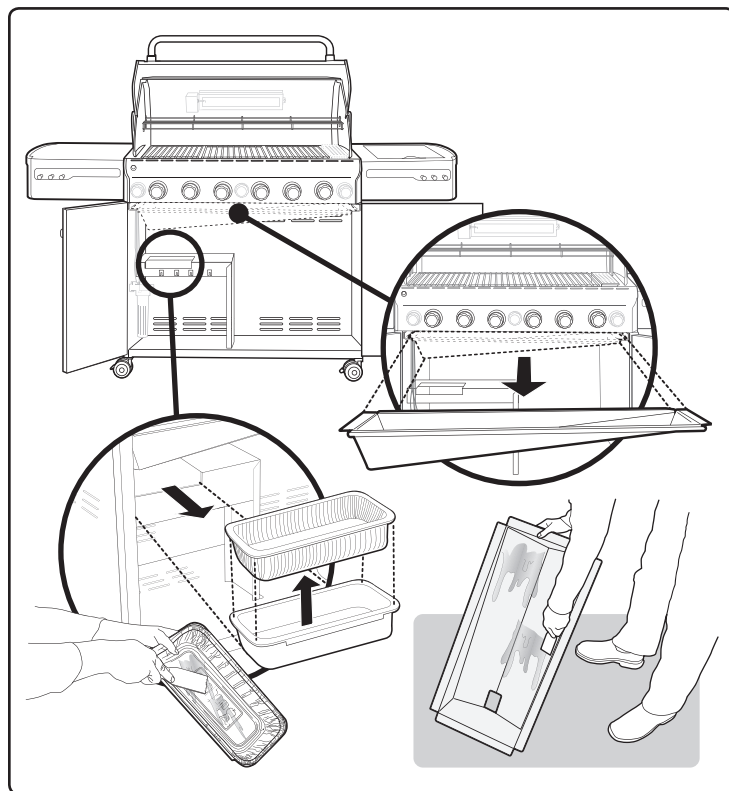
UTDRAGBAR DROPLÅDA OCH ENGÅNGSDROPPFORM

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

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

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

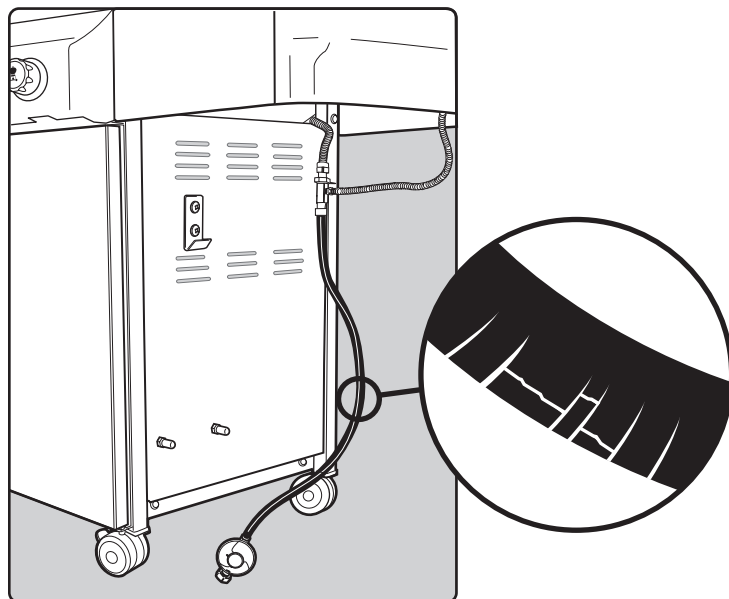
⚠ VAR FÖRSIKTIG: Klä inte den utdragbara droplådan med aluminiumfolie. ♦



SLANGKONTROLL

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

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

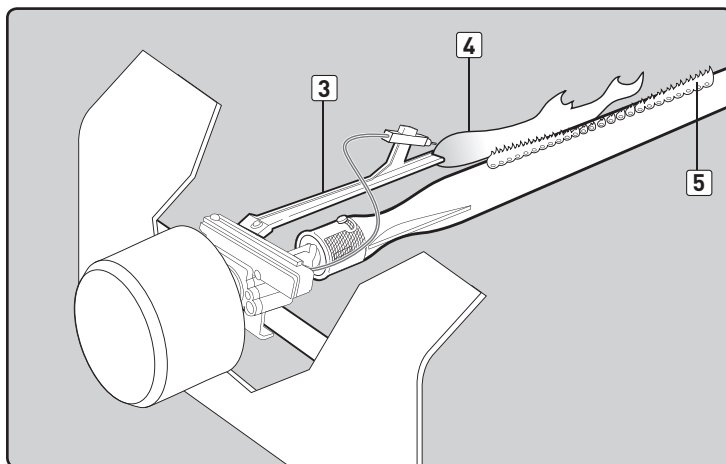
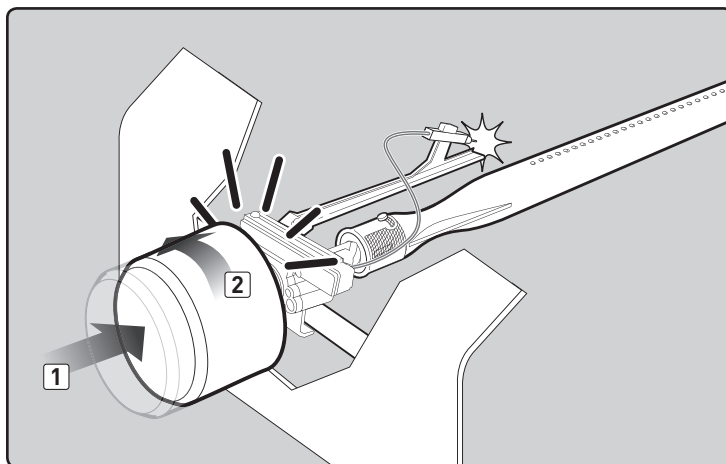


KLICKTÄNDNING

⚠ Öppna alltid locket innan du tänder brännarna.

- A) Varje kontrollvred har sin egen inbyggda tändarelektrod. För att generera en gnista måste du trycka in kontrollvredet (1) och vrida det till "START/HI" (2).
- B) Med denna åtgärd genereras ett gasflöde 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 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 tänds grillens brännare, eller om du inte väntar i fem minuter för att låta gasolen skingras om grillen inte tänds, kan en explosiv uppflamning inträffa, vilket kan orsaka allvarlig kroppsskada eller t.o.m. dödsfall.

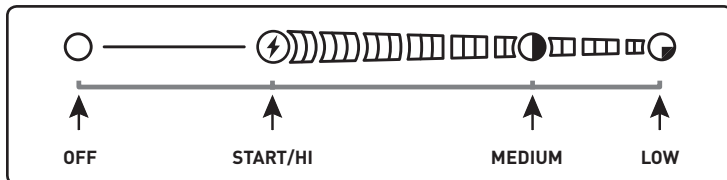
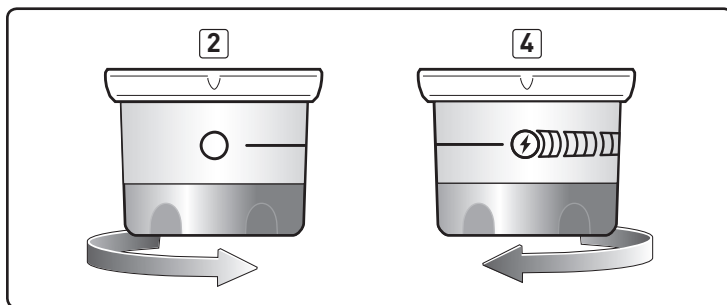
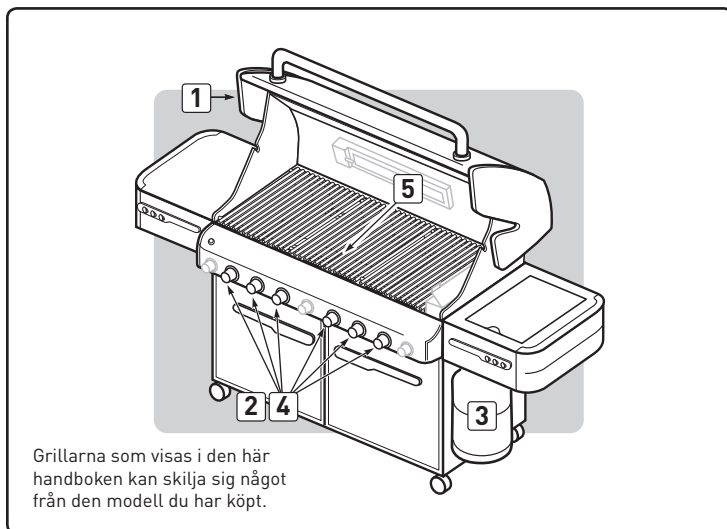
Huvudbrännarens klicktändning

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 flaska och regulator **[3]**.
- ⚠ **WARNING: Luta dig inte över öppen grill.**
- D) Tryck in kontrollvredet och vrid det till START/HI tills du hör tändaren klicka till - fortsatt att hålla kontrollvredet intryckt i två sekunder. Med denna åtgärd tänds tändaren, brännarens tändningsrör och sedan huvudbrännaren **[4]**.
- E) Kontrollera att brännaren är tänd genom att titta genom grillgallret. Du ska se en låga **[5]**. Om brännaren inte tänds vid första försöket ska du trycka in kontrollvredet och vrida det till OFF. Upprepa tändningen en andra gång.
- ⚠ **WARNING: Om brännaren fortfarande inte tänds ska du vrida brännarens kontrollvred till OFF, och vänta i fem minuter för att låta gasolen skingras innan du försöker igen, eller innan du försöker tända med en tändsticka. ♦**

FÖR ATT SLÄCKA

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



TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV HUVUDBRÄNNARE

MANUELL TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNARE

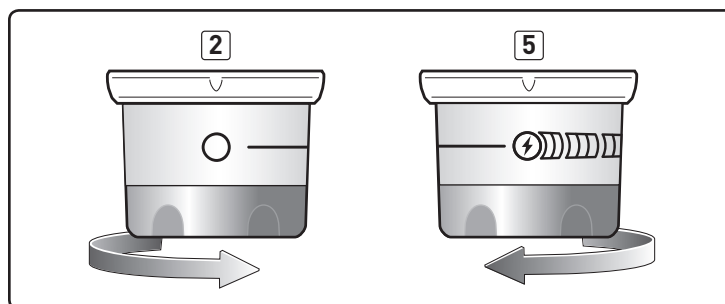
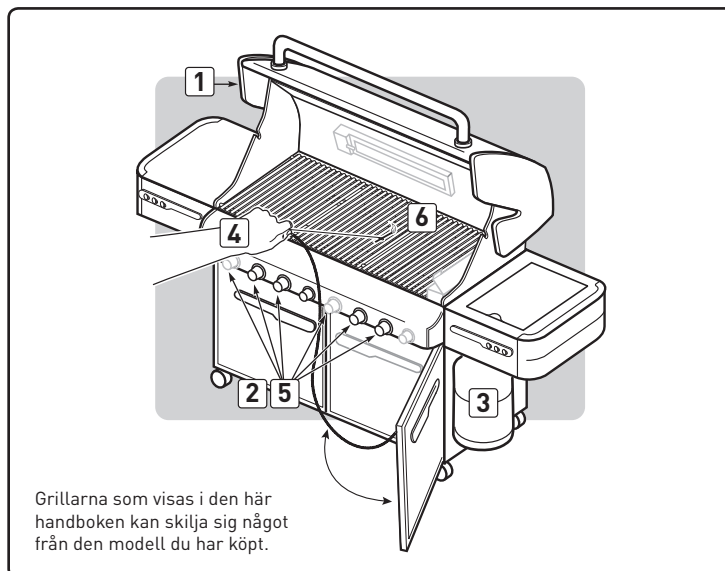
⚠ FARA

Om du inte öppnar locket när du 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 flaska och regulator (3).
- D) Sätt en tändsticka i tändstickshållaren och tänd tändstickan.
- ⚠ **VARNING: Luta dig inte över öppen grill.**
- E) För ner tändstickshållaren och den tända tändstickan mellan grillgallret och Flavorizer®-stängerna för att tända avsedd brännare (4).
- F) Tryck in kontrollvredet och vrid det till START/HI (5).
- 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 brännares kontrollvred medsols till läget OFF. Stäng av gasoltillförseln vid källan. ♦



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 tomatås, 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 upplamning.
- 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 köttsaft. Använd två stekspadar vid hantering av hela, större fiskar.
- Om oönskad upplamning uppstår ska du stänga av alla brännare och flytta maten till en annan del av grillgallret. Eventuella lågor avtar snabbt. Tänd grillen igen när lågorna har avtagit. ANVÄND ALDRIG VATTEN FÖR ATT SLÄCKA LÅGOR PÅ EN GASOLGRILL.
- Vissa typer av mat, t.ex. grytor eller tunna fiskfiléer, kräver ett kokkärl vid tillagning. Engångsformar av folie är mycket praktiskt, men vilket metallkärl som helst med ugnsåkra 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 fettets 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 varmluftsugn. Termometern i locket anger tillagningstemperaturen i grillen. All förvärmning och grillning sker med locket på. Kika inte — värme försvinner varje gång du lyfter på locket. ♦

DROPPAVLAGRINGAR OCH FETT

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

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

FLAVORIZER®-SYSTEM

När det droppar köttsaft 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 upplamning 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®"). ♦

GRILLNINGSMETODER

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

DIREKT GRILLNING

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

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

Direkt grillning måste också användas för att bryna kött. Bryning innebär att maten får den där underbara knapriga, karamelliserade strukturen där den ligger an mot 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. ♦

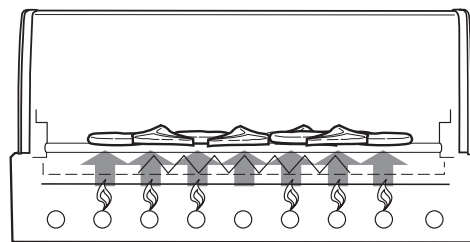
INDIREKT GRILLNING

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. ♦

6 BRÄNNARE

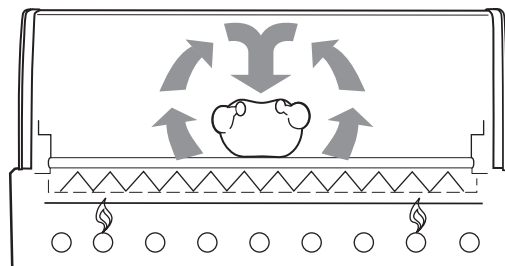


1 2 3 4 5 6
H H H H H H

DIREKT METOD

Maten placeras på grillgallret ovanför de tända brännarna.

6 BRÄNNARE



1 2 3 4 5 6
M M

INDIREKT METOD

Maten placeras på grillgallret mellan de tända brännarna.

TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV SIDOBRÄNNARE

TÄNDNING AV SIDOBRÄNNARE

⚠ FARA

Om du inte öppnar locket när du 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).

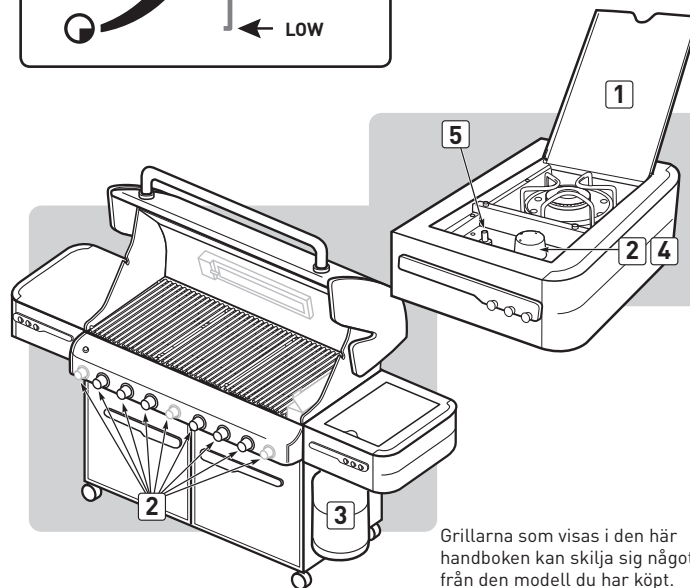
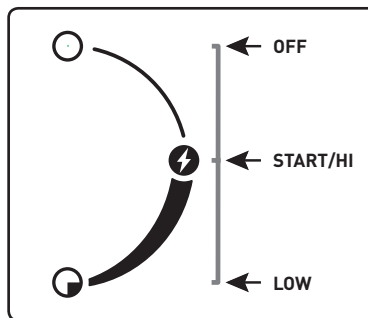
⚠ **VAR FÖRSIKTIG:** Sidobrännarens låga kan vara svår att se en ljus, solig dag.

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

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

FÖR ATT SLÄCKA

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



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).

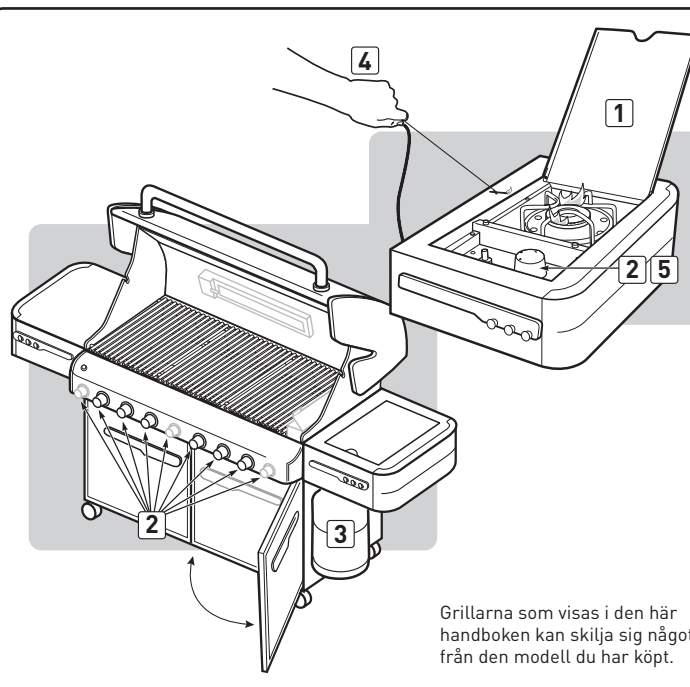
⚠ **VAR FÖRSIKTIG:** Sidobrännarens låga kan vara svår att se en ljus, solig dag.

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

- a) Stäng av sidobrännarens reglage, huvudbrännarna och gasotillförseln 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).

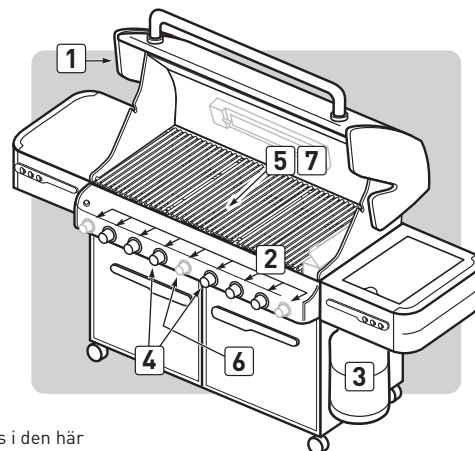
⚠ **WARNING: Om brännaren inte tänds inom fem sekunder, ska du stänga av brännarens kontrollvred och vänta i fem minuter och upprepa steg F och G, eller se instruktionerna "MANUELL TÄNDNING AV SEAR STATION®-BRÄNNARE" .**

⚠ **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.**

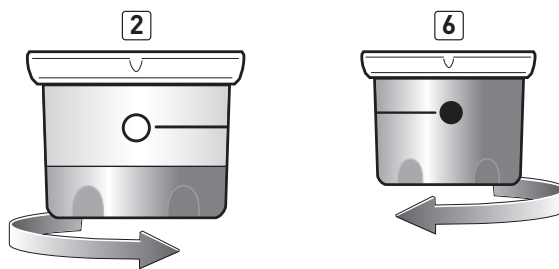
Obs! Se "UNDERHÅLL" för borttagning och rengöring av brännaren. ♦

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

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

Närliggande huvudbrännarens klicktändning

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

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

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

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

FÖR ATT SLÄCKA

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

ANVÄNDNING AV SEAR STATION®

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

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

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

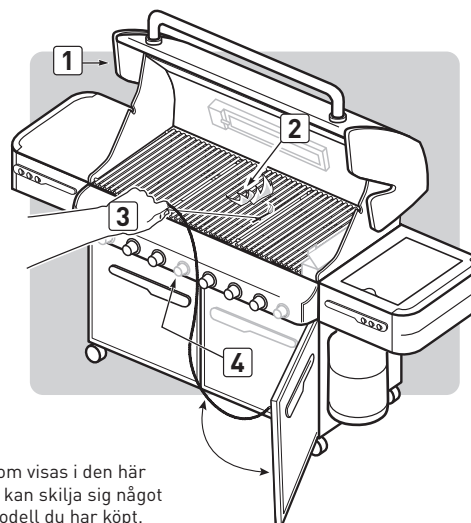
Innan bryning sker bör du vrida alla huvudbrännare på HI i 15 minuter för förvärmning av grillen. Obs: Grilla alltid med locket på för att erhålla maximal värme och undvika upplamning.

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.

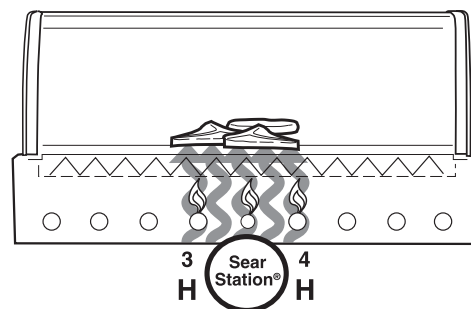
När bryningen är klar kan du slutföra grillningen genom att flytta maten till en lägre värme över de yttre brännarna.

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. ♦



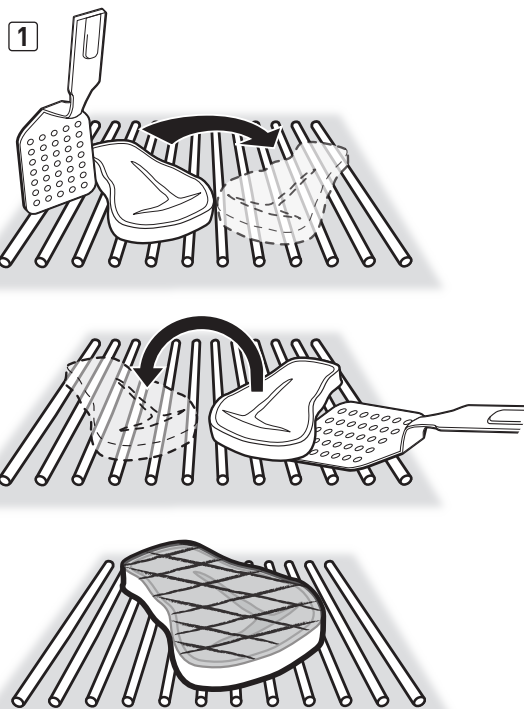
Grillarna som visas i den här handboken kan skilja sig något från den modell du har köpt.

6 BRÄNNARE



BRYNINGSMETOD

Maten placeras i området med hög värme mellan de tända brännarna



TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV RÖKBRÄNNARE

TÄNDNING AV RÖKBRÄNNARE

⚠ FARA

Om du inte öppnar locket när du 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 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 flaska 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.

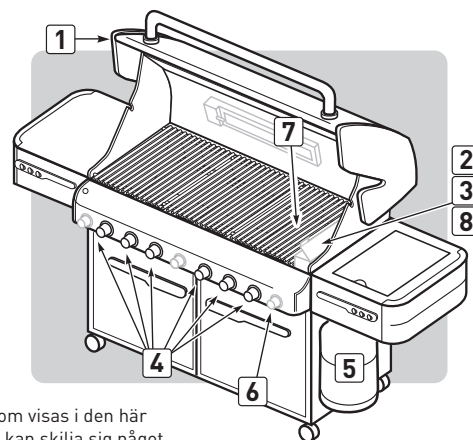
⚠ FARA

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").

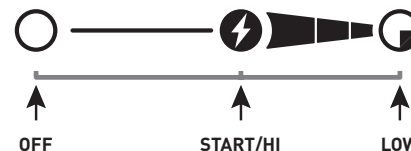
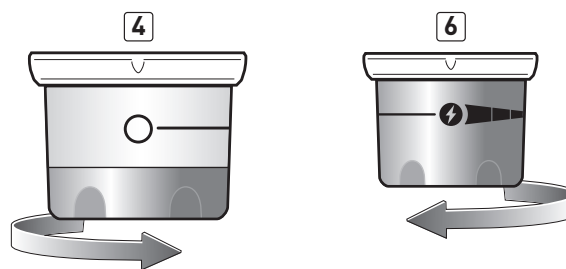
- H) Stäng röklådans lock när träet börjar ryka, och vrid kontrollvredet till LOW (8). ♦

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

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

A) Öppna locket (1).

⚠ FARA

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

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

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

- E) Vrid på flaskventilen enligt ett av alternativen beroende på typ av flaskan och regulator (5).
F) Sätt en tändsticka i tändstickshållaren och tänd tändstickan.
G) För ner tändstickshållaren och den tända tändstickan mellan grillgallret och Flavorizer®-Bars för att tända rökbrännaren (6).

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

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

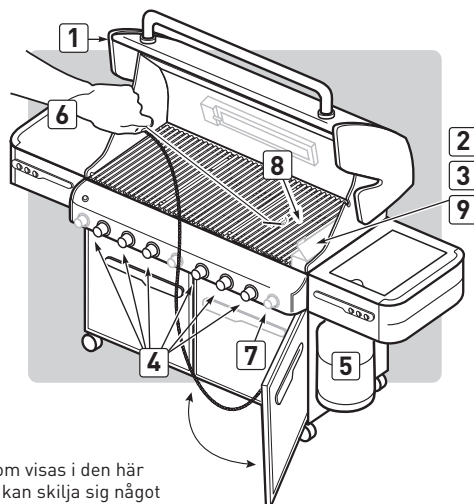
⚠ FARA

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

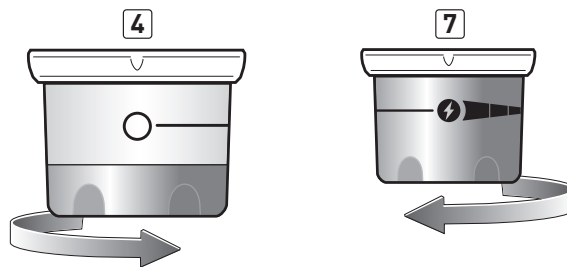
J) Stäng röklådans lock när träet börjar ryka, och vrid kontrollvredet till LOW (9). ♦

FÖR ATT SLÄCKA

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



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



TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV RÖKBRÄNNARE

ANVÄNDNING AV RÖKLÅDA

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

Börja med att blötlägga träflisen i vatten i 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.

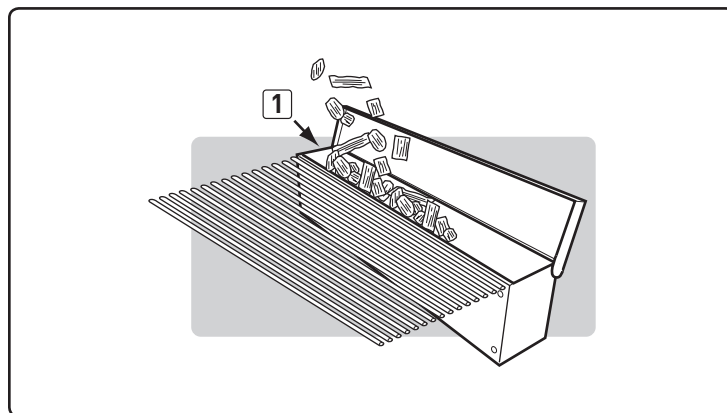
⚠ FARA

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.

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

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

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

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

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

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

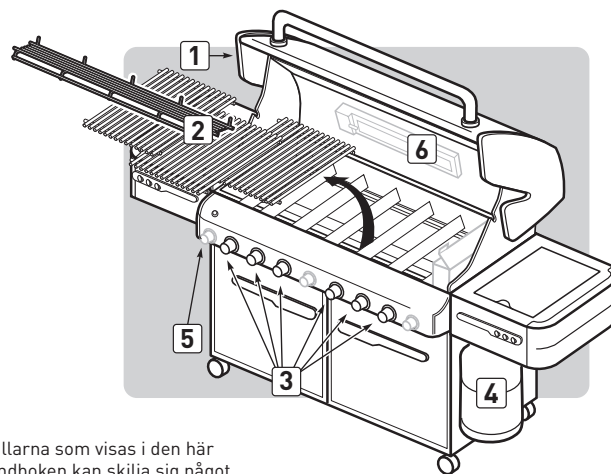
F) Kontrollera att det roterande grillspettets brännare är tänd genom att kontrollera att den lyser röd (6).

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

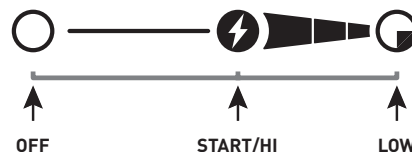
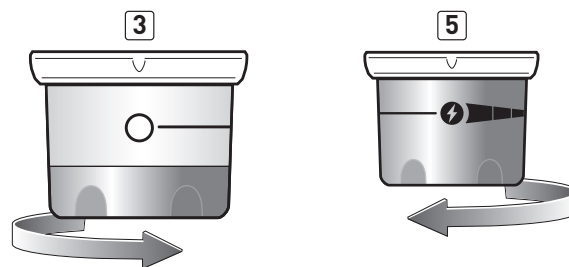
Obs! När du använder det roterande grillspettet med locket på ska du endast tända två av huvudbrännarna på vardera sidan om maten (se GRILLMETODER - INDIREKT GRILLNING). Kontrollera maten regelbundet för att förhindra att den steks för mycket på utsidan. Stäng av det roterande grillspettets brännare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

FÖR ATT SLÄCKA

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



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 tjuugo sekunder innan du släpper brännarens kontrollvred.

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

⚠ FARA

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

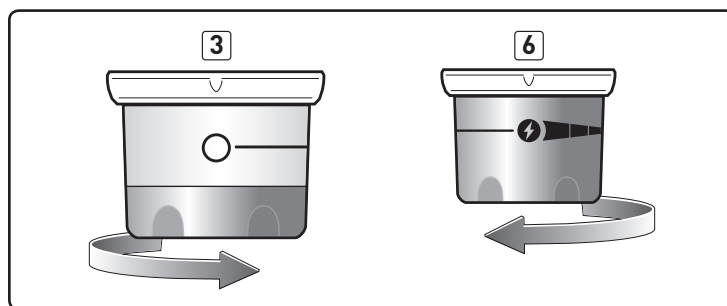
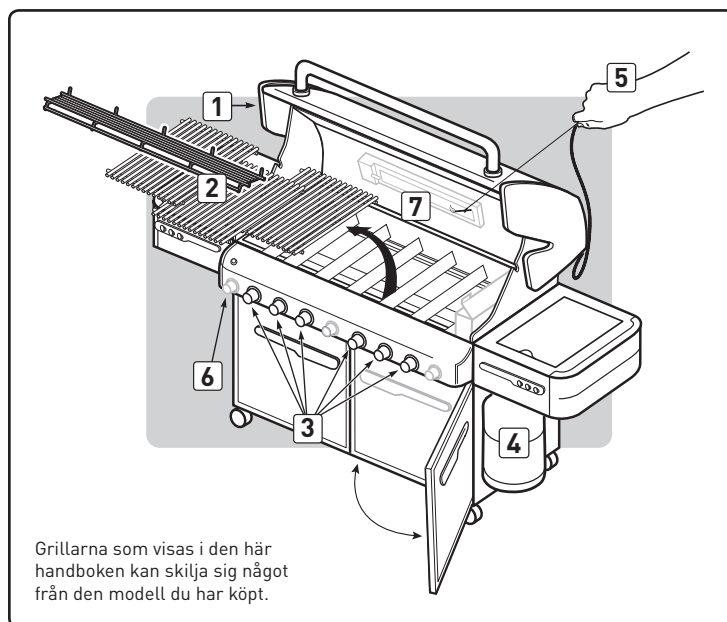
- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG:** Brännarens låga kan vara svår att se en solig dag.
- ⚠ **WARNING:** Kontrollera om slangen har jack eller är skadad, sprucken eller sliten före varje användningstillfälle. Om slangen är skadad på något sätt ska grillen inte användas. Byt endast ut slangen mot en slang som är godkänd 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 tjuugo sekunder efter att brännaren har tänts (6).
- H) Kontrollera att det roterande grillspettets brännare är tänd genom att kontrollera att den lyser röd (7).
- ⚠ **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 tillagningemetoden.

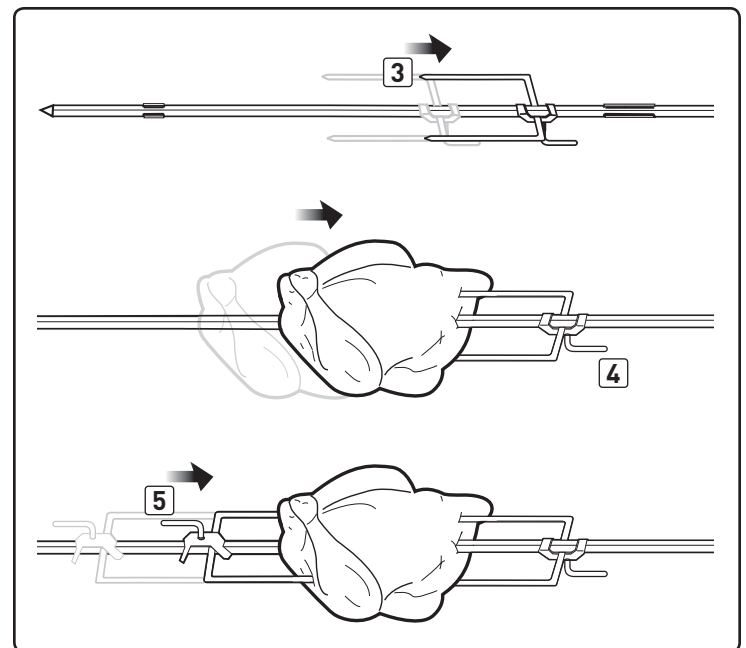
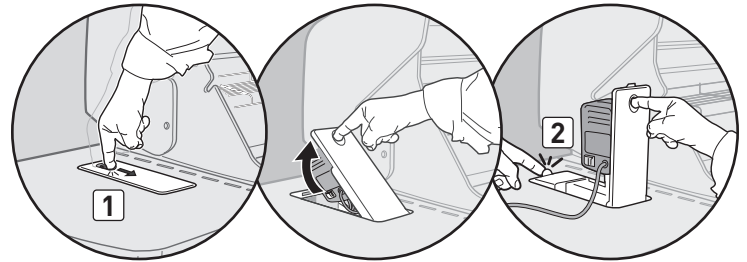
⚠ VARNINGAR

- ⚠ 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.
- ⚠ Rör inte vid heta ytor. Använd grillvantar.
- ⚠ 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 rikts 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 rikts 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 behöva tas bort för att spettet ska kunna rotera fullt ut. Placera om maten vid behov för bättre balans.
- H) Ta av handtaget till det roterande grillspettet genom att vrida det medurs (handtaget är vänstergångat) **(7)**.

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

- I) Sätt på motorn. ♦

TILLAGNING MED ROTERANDE GRILLSPETT

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

Obs: Vid användning av det roterande grillspettets brännare anger inte 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.

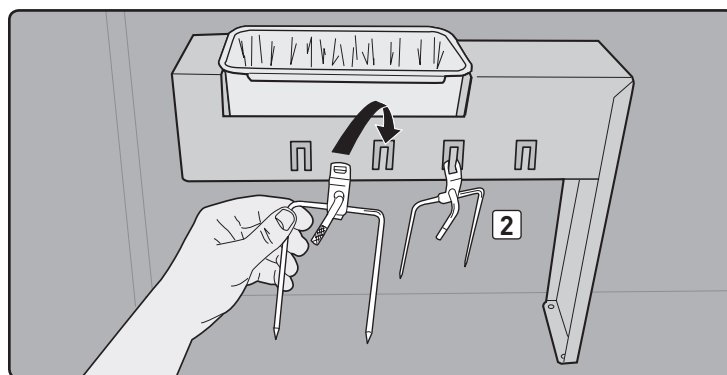
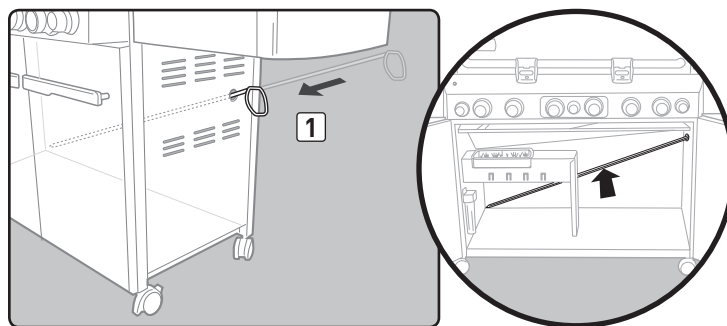
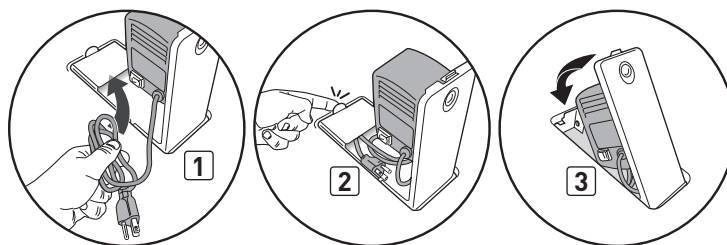
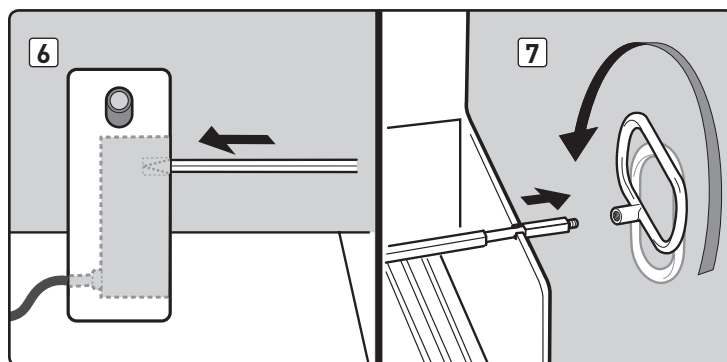
- B) Lossa panelen med ditt pekfinger **(2)**. Dra panelen nedåt tills den säkert har snäppt på plats **(3)**. ♦

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 dropplådan i grillskåpet **(2)**. ♦



FELSÖKNING

PROBLEM	KONTROLLERA	LÖSNING
Brännarna brinner med en gul eller orange låga, i kombination med lukten av gasol (detta är normalt för brännarens tändningsrör).	Kontrollera om spindel/insektsskydden är igentäppta (blockerade håll).	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 insektsskydden är igentäppta. (Blockerade hål.)	Rengör spindel/insektsskydden. 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 tänts. Se "TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV DET ROTERANDE GRILLSPETTETS BRÄNNARE".
	Fungerar tändaren? Ser du en gnista när du använder klicktändningen upprepade gånger?	Försök att tända brännaren manuellt. Se "MANUELL TÄNDNING AV DET ROTERANDE GRILLSPETTETS BRÄNNARE". Kontakta kundservice.
Allmänna symptom: Brännaren tänds inte eller har en liten fladdrande låga. <i>Vissa länder har regulatorer med en säkerhetsventil för gasolflöde.</i>	Säkerhetsventilen, som utgör en del av anslutningen mellan grillen och flaskan, kan ha aktiverats.	För att återställa säkerhetsventilen ska du stänga av alla brännarnas kontrollvred och flaskventilen. Koppla loss regulatorn från flaskan. Vrid brännarnas kontrollvred till START/HI. Vänta i minst 1 minut. Vrid brännarnas kontrollvred till OFF. Återanslut regulatorn till flaskan. Sätt på flaskventilen långsamt. Se "TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNARE".
Om problemen inte kan lösas på angivet sätt ska du kontakta Webers kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på www.weber.com.		

FELSÖKNING AV GRILLYKTAN

PROBLEM	LÖSNINGAR
Grillyktan lyser inte.	Grillyktan aktiveras endast när locket är öppet. Lyft upp locket och tryck på VAKNA-knappen. Installera nya batterier. Kontrollera att batteriernas plastomslag har tagits bort när tre nya batterier (endast alkaliska) installeras. Kontrollera att batterierna är i gott skick och har installerats på rätt sätt. Läs "UNDERHÅLL AV GRILLYKTAN."
Grillyktan stängdes av och slås inte på igen.	Lyktan är programmerad att stängas av automatiskt efter 30 minuters inaktivitet. Aktivera lyktan igen genom att se till att locket är öppet och trycka på VAKNA-knappen. Läs "UNDERHÅLL AV GRILLYKTAN."
Grillyktan stängs inte av.	Grillyktan är utrustad med en lutningsgivare. Lutningsgivaren slår PÅ lyktan när grilllocket öppnas och stänger AV den när grilllocket stängs. OBS: Lyktan stängs inte AV när VAKNA-knappen trycks in. Stäng av grillyktan genom att stänga locket.
Om problemen inte kan lösas på angivet sätt ska du kontakta Webers kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på www.weber.com.	

RENGÖRING

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

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

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

Dra ut dropplådan - Avlägsna fettavlagringar och rengör sedan med varmt tvålsvatten. 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 tvålsvatten, och skölj sedan av den.

Termometer - Använd varmt tvålsvatten och plastborste vid rengöring.

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

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

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/INSEKTSSKYDD

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.

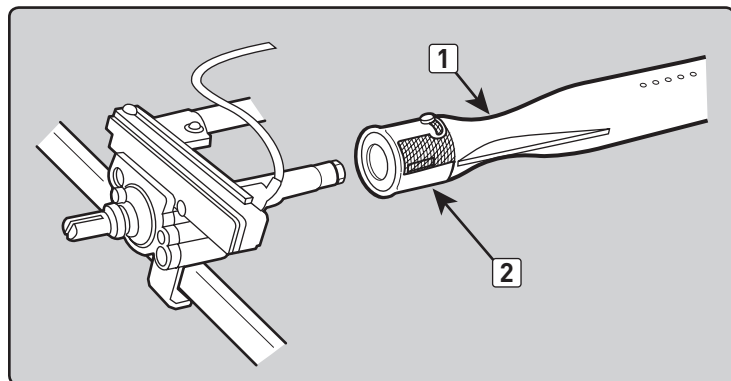
Brännarrörets förbränningslufthål har ett skydd av rostfritt stål (2) för att förhindra att spindlar och andra insekter kommer in i brännarrören genom förbränningslufthålen.

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

⚠ FARA

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



RENGÖRING AV BRÄNNARRÖR

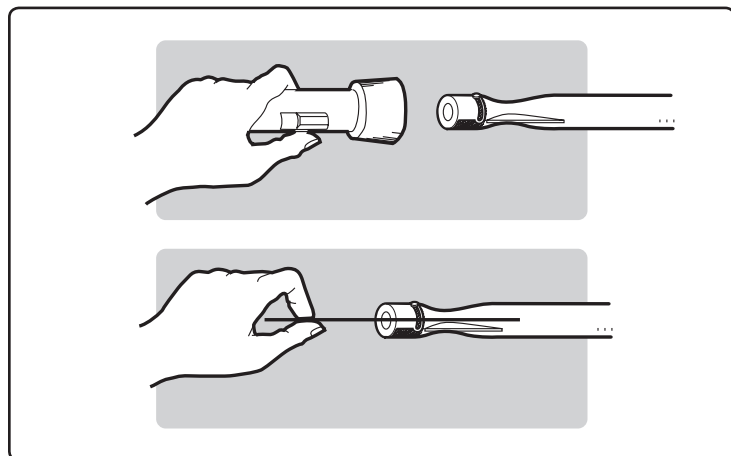
Stäng av gasotillförseln.

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

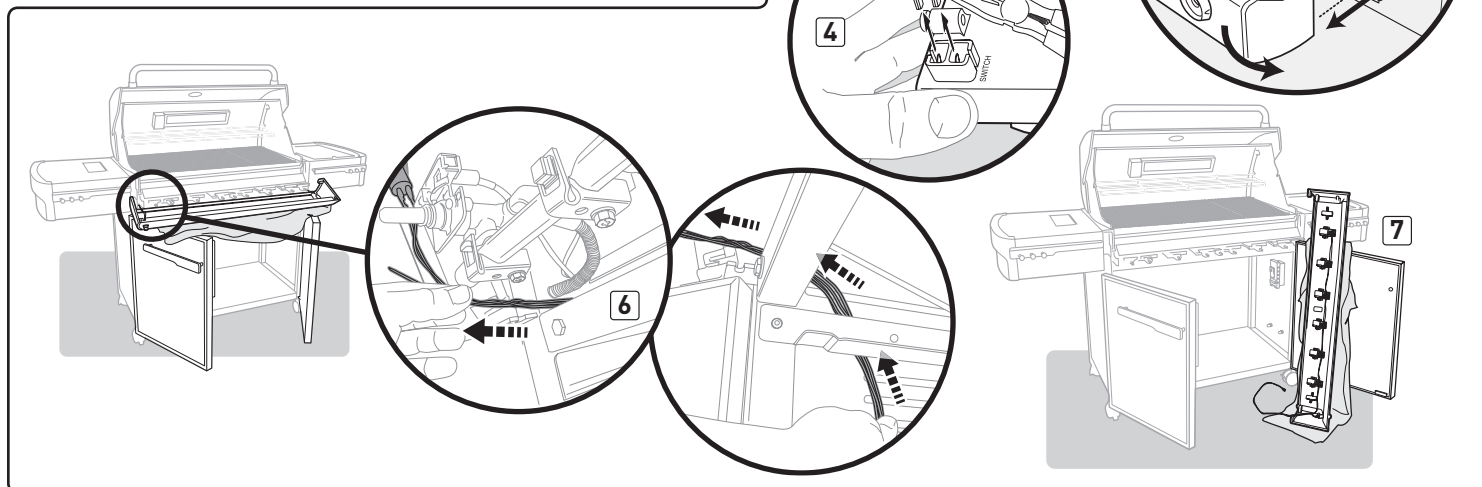
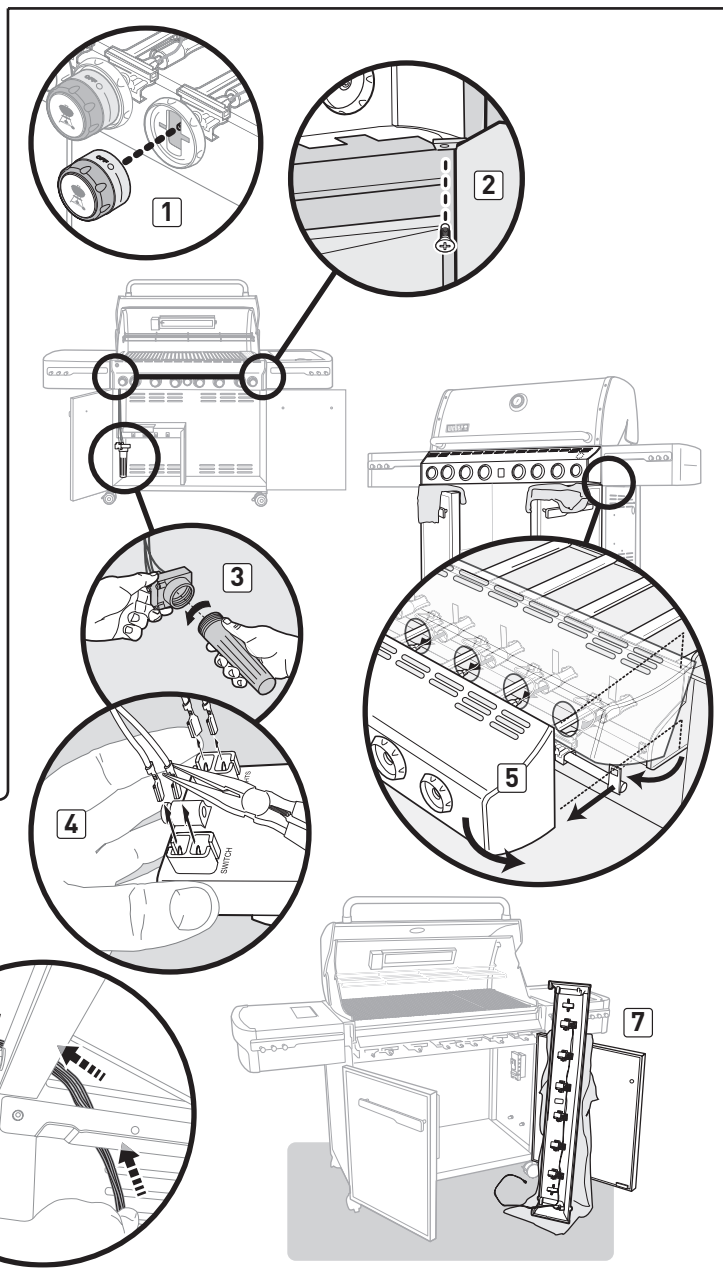
Obs! Din Summit® gasolgrill måste vara avstängd och kall.

- 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.

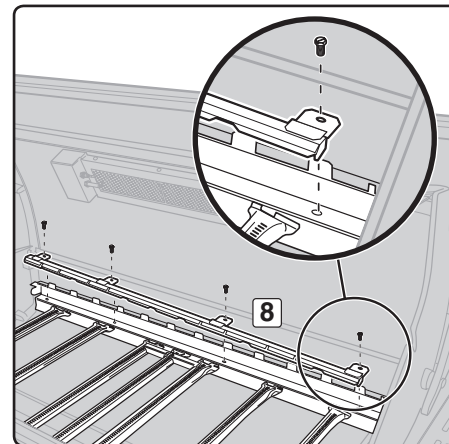
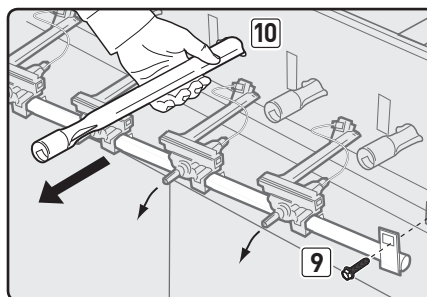
- Ta bort brännarens kontrollvred (1).
 - Öppna båda dörrarna. Ta bort skruvarna från kontrollpanelens undersida (2) med en skruvmejsel.
 - Lyft upp och ta bort batteriskyddet som finns inuti grillens skåp (3).
 - Använd en spetstång och koppla från kabelskorna från batteriskyddets ovansida (4). Dra 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).



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).



UNDERHÅLL

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".

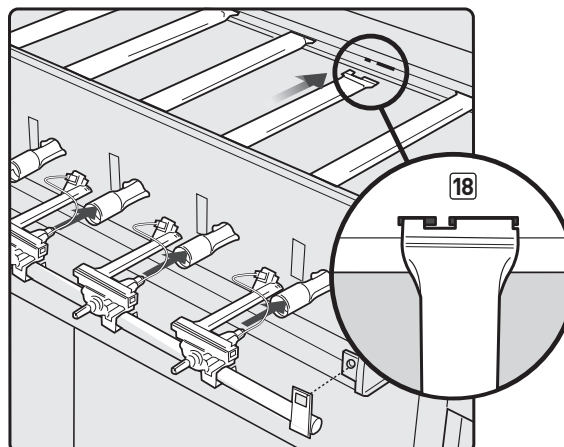
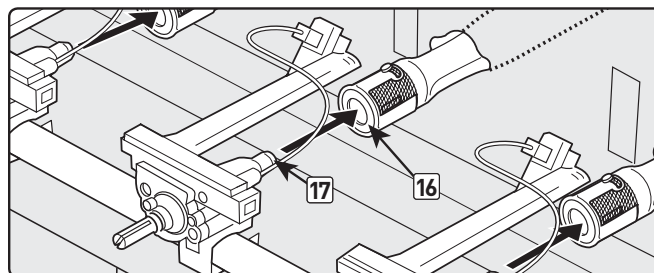
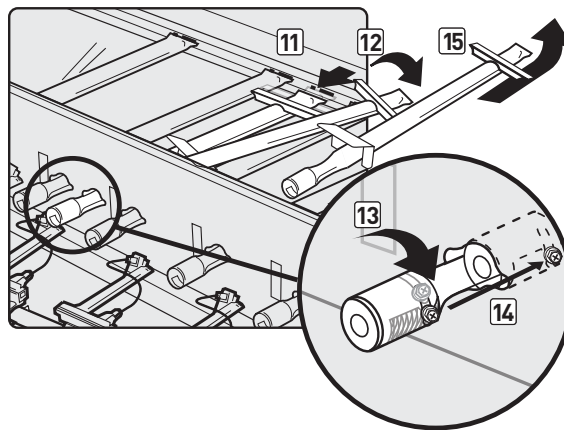
B) Sätt tillbaka baljkomponenter (ingen bild).

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

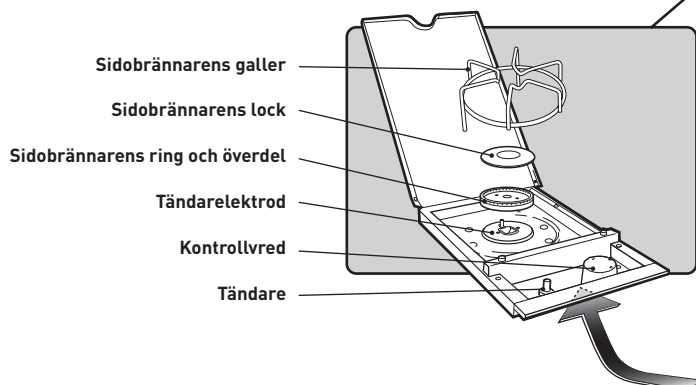
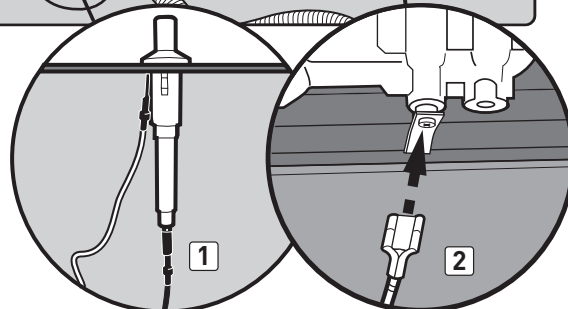
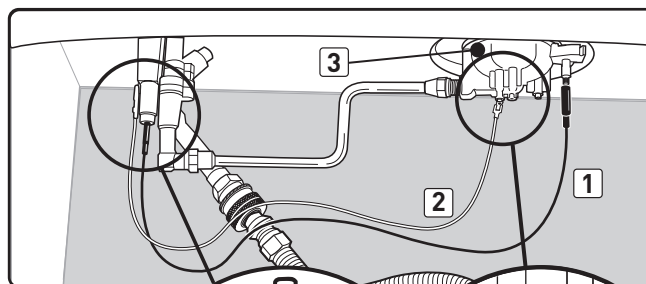
⚠ **WARNING:** Alla gasreglage och gasventiler bör stå i avstängt läge.

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) ♦



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.

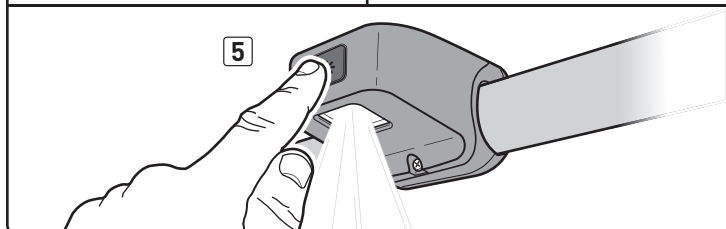
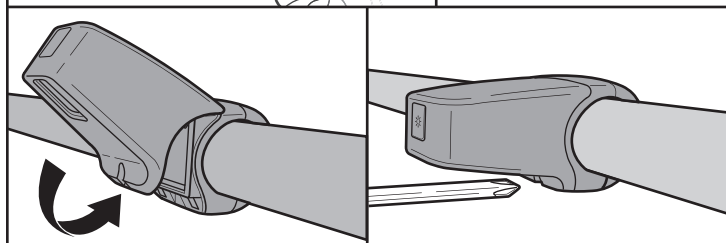
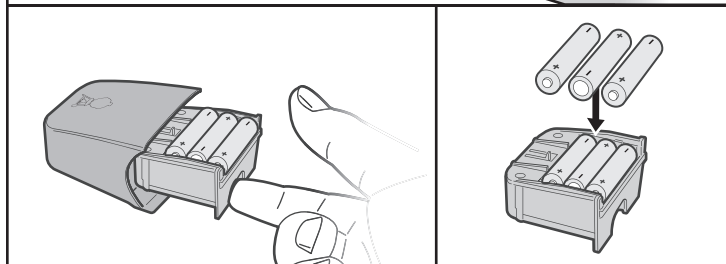
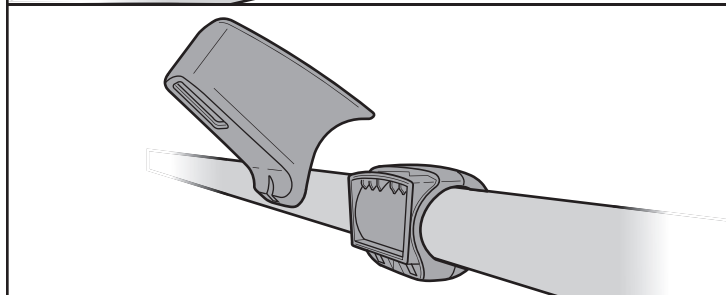
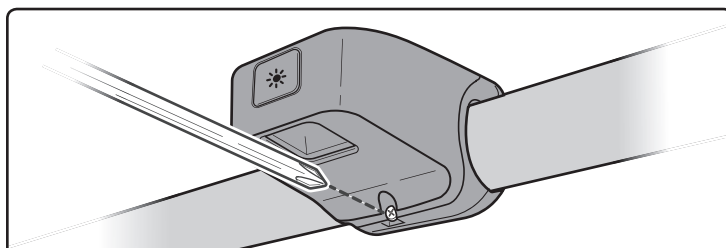
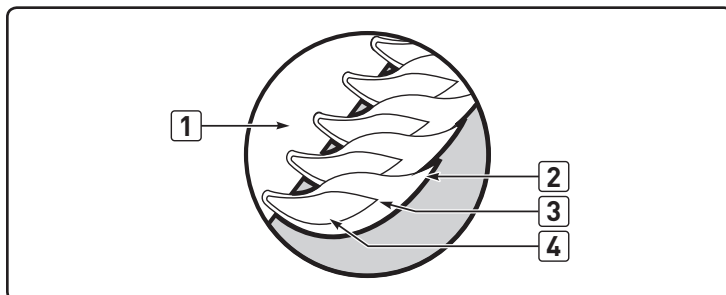
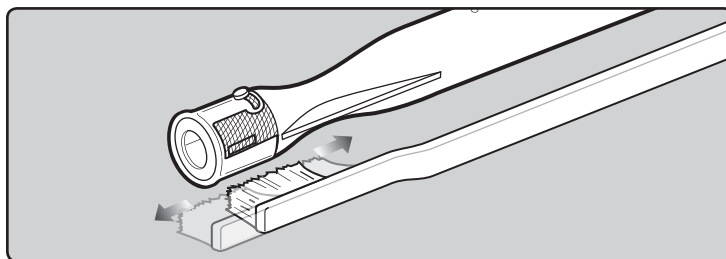
Insektsskyddet skadas och inte kan rengöras ska du kontakta Webers kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på www.weber.com.

Huvudbrännarens lågmönster

The Weber® gasogrillbrännare 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. ♦



UNDERHÅLL AV GRILLYKTAN

- Kontrollera att batteriernas plastomslag har tagits bort när tre nya AAA-batterier (endast alkaliska) installeras. Förväxla inte plastomslaget med batterietiketten.
- Blanda inte gamla och nya batterier eller olika typer av batterier (standard, alkaliska och laddningsbara).
- Kontrollera att batterierna är i gott skick och har installerats på rätt sätt.
- Avlägsna batterierna om lyktan inte kommer att användas under en månad eller mer.
- Torka endast rent lyktan med fuktig trasa. Använd inte alkoholbaserade eller repande rengöringsmedel.
- Lyktan är väderbeständig mot regn och snö men inte vattentät. Sänk inte ned lyktan i vatten/vätskor.
- Lyktan är värmebeständig. Brinnande fett eller en grill på hög värme under en alltför lång tid kan skada de inbyggda komponenterna.

Tryck på VAKNA-knappen för att aktivera grilllyktan. Lyktan har en "lutningsgivare" som slår på lyktan när grilllocket öppnas och stänger av den när grilllocket stängs. Om locket är öppet eller stängt i mer än 30 minuter avaktiveras grilllyktan. Slå på lyktan igen genom att trycka på VAKNA-knappen (5).

OBS: Lyktan stängs inte AV när VAKNA-knappen trycks in.

⚠ 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.



Denna symbol innebär att produkten inte kan kastas i hushållsavfallet. För att få anvisningar om korrekt kassering av denna produkt i Europa, gå in på www.weber.com och kontakta den importör som anges för ditt land. Om du inte har tillgång till Internet kan du kontakta återförsäljaren för att få namn, adress och telefonnummer till importören.

När du bestämmer dig för att kassera eller slänga grillen, ska alla elektriska delar (motorn till det roterande grillspettet, batterierna, tändningssystemet och belysningen) demonteras och kasseras separat och på korrekt sätt enligt WEEE-direktivet. De ska kasseras separat från grillen.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

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

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

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

WEBER-STEPHEN CHILE SpA.

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

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

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

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

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

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

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

WEBER-STEPHEN FRANCE

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

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

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

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

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

D&S IMPORTS

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

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

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

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

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

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

WEBER NEW ZEALAND ULC

6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64 9 570 6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

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

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

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

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

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

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

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

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

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

WEBER STEPHEN TURKEY

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

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

Griffin House, First Floor,
Broughton Hall Business Park,
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN
UNITED KINGDOM
Tel: +44 01756 692611; customerservicewe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
USA
Tel: 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,
info-EE@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com



SUMMIT™

GASSGRILL

Brukerhåndbok for LP-gassgrill

NO

Takk for at du kjøpte en Weber®-grill. Ta et par minutter og beskytt den ved å registrere produktet på nettet på www.weber.com.



E-670™ · S-670™

LP

DU MÅ LESE DENNE BRUKERVEILEDNINGEN FØR DU BRUKER GASSGRILLEN.

⚠ 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:845BR-0035
ID: 0845

ADVARSLER

△ 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

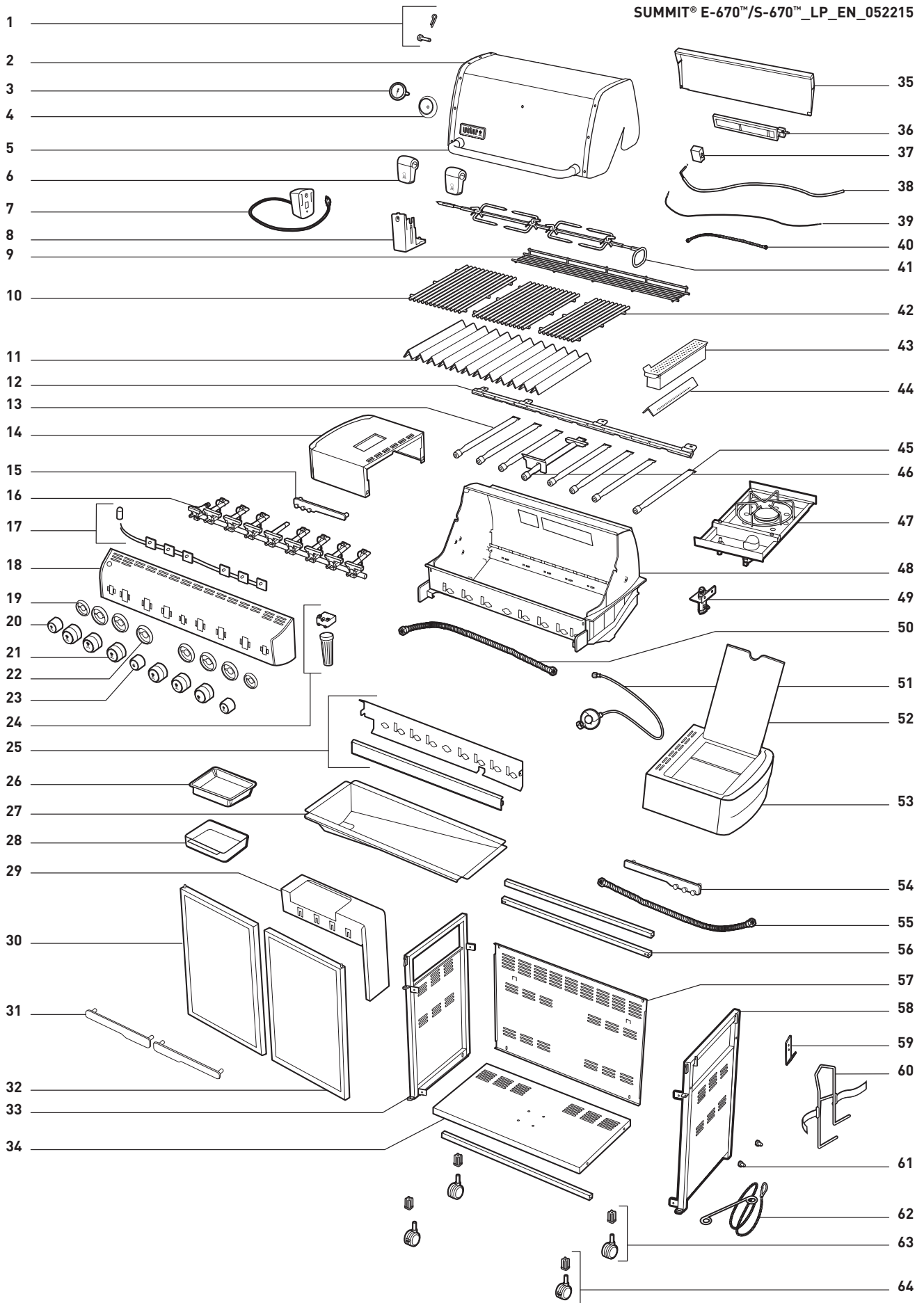
- △ Følg instruksjonene for forskriftsmessig tilkobling for den aktuelle gassgrillen.
- △ Oppbevar verken reservegassflasker eller frakoblede gassflasker under eller nær grillen.
- △ Legg ikke trekket til grillen eller annet brennbart materiale på eller i oppbevaringsområdet under grillen.
- △ Feilmontering 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, skru 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 brennerne.
- △ 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 når du griller.
- △ 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. ♦

INNHALDSFORTEGNELSE

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

SPRENGSKISSE

SUMMIT® E-670™/S-670™_LP_EN_052215



SPRENGSKISSE, LISTE

- | | | |
|------------------------------------|--|----------------------------------|
| 1. Skruer til lokk | 23. Sear Station®-knapp | 45. Røkebrenner |
| 2. Lokk | 24. Batterihus | 46. Sear Station®-brennerrør |
| 3. Termometer | 25. Vanddeksel/varmeskjold | 47. Sidebrenner |
| 4. Termometerring | 26. Engangs dryppanne | 48. Grillboks |
| 5. Håndtak | 27. Uttrekkbar oppsamlingskuffe for fett | 49. Skilleplate |
| 6. Grill-lysenhet | 28. Oppsamlingspanne | 50. Manifoldslange |
| 7. Rotisseriemotor | 29. Holder til oppsamlingspanne | 51. Slange/regulator |
| 8. Rotisseriebrakett | 30. Venstre dør | 52. Sidebrennerlokk |
| 9. Varmerist | 31. Dørhåndtak | 53. Sidebrennerbord |
| 10. Grillrist* | 32. Høyre dør | 54. Høyre redskapsholder |
| 11. Flavorizer® Bar | 33. Venstre rammepanel | 55. Gassledning til sidebrenner |
| 12. Crossover®-kanal | 34. Bunnpanel | 56. Rammestøtte |
| 13. Brennerrør | 35. IR brennerdeksel | 57. Bakpanel |
| 14. Sidebord | 36. Infrarød brenner | 58. Høyre rammepanel |
| 15. Redskapsholder, venstre | 37. IR brennerboks | 59. Opphengsbrakett til beholder |
| 16. Manifold | 38. IR ledning til brennertenner | 60. Beholderoppheng |
| 17. Ledningsnett til kontrollpanel | 39. Termoelement | 61. Sylinderglidere |
| 18. Kontrollpanel | 40. IR brennerslange | 62. Fyrstikkholder |
| 19. Liten knappring | 41. Rotisseriespyd | 63. Trinse |
| 20. Liten knapp | 42. Grillrist* | 64. Låsbar trinse |
| 21. Stor knapp | 43. Røkeboks | |
| 22. Stor knappring | 44. Røkeprofil | |

*Grillristen kan variere avhengig av modellen som er kjøpt.

GARANTI

Takk for at du kjøpte et WEBER®-produkt. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("Weber") er stolt over å kunne levere et sikkert, holdbart og pålitelig produkt.

Dette er Webers begrensede garanti som du får uten ekstra gebyr. Den inneholder informasjonen du trenger for å få WEBER®-produktet reparert ved en feil eller defekt.

I henhold til gjeldende lover, har kunden flere rettigheter hvis produktet er defekt. Disse rettighetene inkluderer tilleggsytelse eller utskifting, reduksjon i innkjøpsprisen og kompensasjon. I den Europeiske Unionen, kan det for eksempel være en to-års løvbestemt garanti som starter på den datoen produktet blir levert. Disse og andre løvbestemte rettigheter påvirkes ikke av denne garantibestemmelsen. Faktum er at denne garantien gir tilleggsrettigheter til eieren som er uavhengig av løvbestemte garantibestemmelser.

WEBERS BEGRENSEDE GARANTI

Weber gir, til kjøperen av WEBER®-produktet (eller i tilfelle en gave eller salgsfremmende situasjon, den personen som mottok det som en gave eller en salgsfremmende gjenstand), at WEBER®-produktet er uten defekter i materiale og utførelse for den tidsperioden som er angitt under når det er montert og brukt i samsvar med den tilhørende brukerhåndboken. (Merk: Hvis du mister eller forlegger brukerhåndboken for WEBER®, er det tilgjengelig en erstatning online på www.weber.com, eller en slik nettside for det spesielle landet som eieren kan be om å bli videresendt til.) Ved bruk og vedlikehold i normale, private eneboliger eller leiligheter, godtar Weber å reparere eller erstatte defekte deler innen relevante tidsperioder, begrensninger og unntak oppført under. I DEN GRAD DET ER TILLATT AV GJELDENE LOV, GIS DENNE BEGRENSEDE GARANTIEN BARE TIL DEN OPPRINNELIGE KJØPEREN OG KAN IKKE OVERFØRES TIL ETTERFØLGENDE EIERE, UNNTATT VED GAVER OG REKLAMEFREMMENDE GJENSTANDER SOM NEVNT OVENFOR.

EIERENS ANSVAR UNDER DENNE GARANTIEN

For å sikre feilfri garantidekning, er det viktig (men det kreves ikke) at du registrerer ditt WEBER®-produkt online på www.weber.com, eller slik nettside for det spesielle landet som eieren kan be om å bli videresendt til. Vennligst behold også den originale kvitteringen og/eller fakturaen. Hvis du registrerer WEBER®-produktet, er det din bekræftelse på garantidekningen og gir en direkte kobling mellom deg og Weber i tilfelle vi har behov for å kontakte deg.

Garantien ovenfor gjelder bare hvis eieren tar godt vare på WEBER®-produktet ved å følge alle monteringsinstruksjoner, brukerinstruksjoner og forbygging vedlikehold som er beskrevet i den tilhørende brukerhåndboken, med mindre eieren kan bevise at defekten eller feilen er uavhengig av ikke-samsvar med forpliktelsene som er nevnt ovenfor. Hvis du bor langs kysten, eller oppbevarer produktet i nærheten av et svømmebasseng, vil vedlikeholdet inkludere regelmessig vasking og skylling av utvendige overflater som beskrevet i den medfølgende brukerhåndboken.

GARANTIBEHANDLING / UTELUKKELSE AV GARANTI

Hvis du tror at du har en del som dekkes av denne garantien, kontakt Weber kundeservice ved å bruke kontaktinformasjonen på vår nettside (www.weber.com, eller nettstedet for det spesielle landet som eieren kan be om å bli videresendt til). Weber vil, etter å ha undersøkt dette, reparere eller skifte (etter eget valg) en defekt del som dekkes av denne garantien. Hvis det ikke er mulig å reparere eller skifte, kan Weber velge (etter eget valg) å erstatte den aktuelle grillen med en ny grill av lik eller høyere verdi. Weber kan be deg om å returnere deler for inspeksjon, der forsendelsesgebyret skal forhåndsbetales.

Denne GARANTIEN frafaller hvis det er skader, forringelser, misfarging og/eller rust som Weber ikke er ansvarlig for:

- Misbruk, feilaktig bruk, endringer, modifisering, uriktig anvendelse, vandalisering, forsømmelse, feilaktig montering eller installasjon, og mangel på å utføre normal og rutinemessig vedlikehold;
- Insekter (som edderkopper) og gnagere (som ekorn) inkludert, men ikke begrenset til, skader på brennerør og/eller gasslanger;
- Eksponering mot salt luft og/eller klorkilder som svømmebasseng og boblebad;
- Alvorlige værforhold som hagl, orkaner, jordskjelv, tsunamier eller flom, tornadoer eller alvorlige stormer.

Bruk og/eller montering av deler på ditt WEBER®-produkt som ikke er originale Weber-deler vil oppheve denne begrensede garantien, og eventuelle skader som er et resultat av dette dekkes ikke av denne garantien. Alle ombygginger av en gassgrill som ikke er autorisert av Weber og utføres av en Weber-autorisert servicetekniker, vil annullere denne garantien.

PRODUKTGARANTIPERIODER

Grillboks:
10 år, ingen gjennomrusting/gjennombrønning
(2 år for lakk, med unntak av falming eller misfarging)

Montering av lokk:
10 år, ingen gjennomrusting/gjennombrønning
(2 år for lakk, med unntak av falming eller misfarging)

Brennerør i rustfritt stål:
10 år, ingen gjennomrusting/gjennombrønning

Grillrister i rustfritt stål:
10 år, ingen gjennomrusting/gjennombrønning

Flavorizer® profiler i rustfritt stål:
10 år, ingen gjennomrusting/gjennombrønning

Porselensemaljert grillrist i støpejern:
5 år, ingen gjennomrusting/gjennombrønning

Alle resterende deler:
2 år

ANSVARSRASKRIVELSE

BORTSETT FRA GARANTI OG ANSVARSFRASKRIVELSENE SOM ER BESKREVET I DENNE GARANTIERKLÆRINGEN, ER DET UTTRYKkelig INGEN VIDERE GARANTI ELLER BEGRENSET DEKLARASJON PÅ ANSVAR SOM ER GITT HER OG SOM GÅR UT OVER LOVBESTEMT ANSVAR SOM GJELDER FOR WEBER. DEN GJELDENE GARANTIERKLÆRINGEN BEGRENSER IKKE ELLER UTELATER SITUASJONER ELLER REKLAMASJONER HVOR WEBER HAR OBLIGATORISK ANSVAR SOM BESKREVET I LOV.

INGEN GARANTIER SKAL GJELDE ETTER DE RELEVANTE PERIODENE FOR DENNE GARANTIEN. INGEN ANDRE GARANTIER GITT AV NOEN PERSON, INKLUDERT EN FORHANDLER ELLER DETALJIST MED HENSYN TIL NOE PRODUKT (SOM EVENTUELL "UTVIDET GARANTI"), SKAL BINDE WEBER. DEN EKSKLUSIVE KOMPENSASJONEN FOR DENNE GARANTIEN ER REPARASJON ELLER ERSTATNING AV DELEN ELLER PRODUKTET.

UNDER INGEN OMSTENDIGHETER SKAL ERSTATNING AV NOE SLAG VÆRE STØRRE ENN KJØPESUMMEN FOR DET SOLGTE WEBER-PRODUKTET.

DU PÅTAR DEG RISIKO OG ANSVAR FOR TAP, SKADE ELLER PERSONSKADE PÅ DEG OG DIN EIENDOM OG/ELLER PÅ ANDRE OG DERES EIENDOM SOM FØLGE AV FEILAKTIG BRUK ELLER MISBRUK AV PRODUKTET ELLER MANGEL PÅ Å FØLGE INSTRUKSJONER GITT AV WEBER I DEN MEDFØLGENDE BRUKERHÅNDBOKEN.

DELER OG TILBEHØR ERSTATTET UNDER DENNE BEGRENSEDE GARANTIEN GARANTERES KUN FOR RESTEN AV DE(N) ORIGINALE GARANTIPERIODEN(E).

DENNE BEGRENSEDE GARANTIEN GJELDER KUN FOR BRUK I PRIVATE ENEBOLIGER ELLER LEILIGHETER, OG GJELDER IKKE FOR WEBER-GRILLER BENYTTET PÅ KOMMERSIELLE OG OFFENTLIGE STEDER SOM RESTAURANTER, HOTELLER, FERIESTEDER ELLER UTELEIE-EIENDOMMER.

WEBER KAN FRA TID TIL ANNEN ENDRE DESIGNET PÅ PRODUKTENE SINE. INGENTING I DENNE BEGRENSEDE GARANTIEN SKAL FORTOLKES SOM AT DET FORPLIKTER WEBER TIL Å INNLEMME SLIKE DESIGNENDRINGER I TIDLIGERE PRODUSERT PRODUKTER, SLIKE ENDRINGER SKAL HELLER IKKE FORTOLKES SOM EN INNØMMELSE AV AT TIDLIGERE DESIGN VAR DEFEKT.

Se på listen over internasjonale forretningsenheter på slutten av denne brukerhåndboken for mer kontaktinformasjon.

GENERELLE INSTRUKSJONER

Weber®-gassgrillen er en grill til utendørsbruk. Med Weber®-gassgrillen kan du grille, steke og bake med resultatet 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). Ventilene 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

- Stå 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. ♦

GENERELLE INSTRUKSJONER

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.
- ⚠ **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 antennelige 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 beskyttelseshansker når dette apparatet brukes. ♦

GASSINSTRUKSJONER

TIPS FOR SIKKERE HÅNTERING 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® 620™	21,1	24,0	1508	1747
Summit® 660™	25,8	29,4	1844	2139
Summit® 670™	29,3	33,4	2094	2431
Grillsenter	33,7	38,3	2409	2787

VENTILÅPNING				
	LPG			
	I ₃ B/P - 30 mbar	I ₃ - 28-30 / 37 mbar	I ₃ P - 50 mbar	
VENTILER PÅ HOVEDBRENNER				
Summit® 620™	0,89	0,85	0,86	
Summit® 660™	0,89	0,85	0,86	
Summit® 670™	0,89	0,85	0,86	
Grillsenter	0,89	0,85	0,86	
VENTILER PÅ SIDEBRENNER				
Summit® 620™	0,98	0,94	0,85	
Summit® 660™	-	-	-	
Summit® 670™	0,98	0,94	0,85	
Grillsenter	1,39 og 0,44	1,33 og 0,43	1,23 og 0,40	
VENTILER PÅ BRUNINGSBRENNER				
Summit® 620™	-	-	-	
Summit® 660™	0,91	0,85	0,79	
Summit® 670™	0,91	0,85	0,79	
Grillsenter	0,91	0,85	0,79	
VENTIL PÅ SMOKER-BRENNER				
Summit® 620™	-	-	-	
Summit® 660™	0,74	0,70	0,66	
Summit® 670™	0,74	0,70	0,70	
Grillsenter	0,74	0,70	0,70	
VENTIL PÅ IR-BRENNER				
Summit® 620™	-	-	-	
Summit® 660™	0,94	0,86	0,82	
Summit® 670™	0,94	0,86	0,86	
Grillsenter	0,94	0,86	0,86	

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 HÅNTERINGSTIPS FOR LP-GASSBEHOLDERE"). ♦

PLASSERING VED MONTERING AV BEHOLDER

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

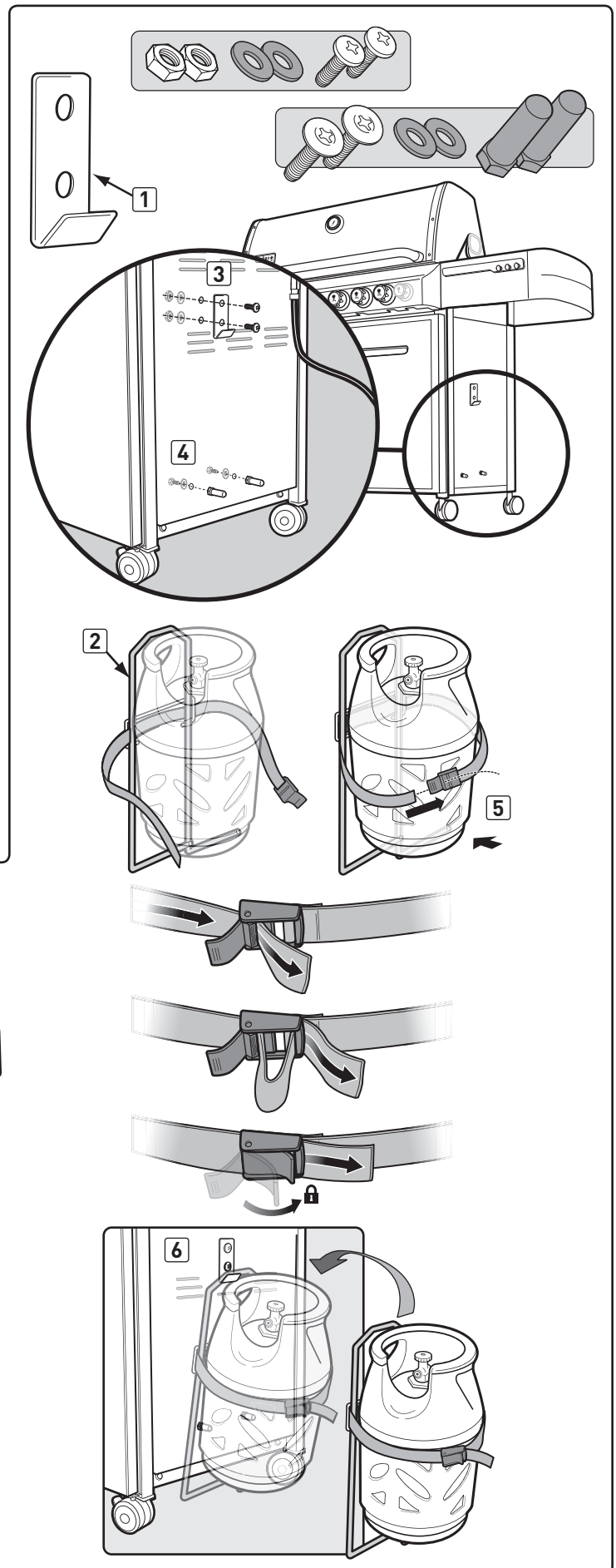
Montere beholderoppheng

Du trenger: braketten til beholderopphenget **(1)** og beholderopphenget **(2)**.

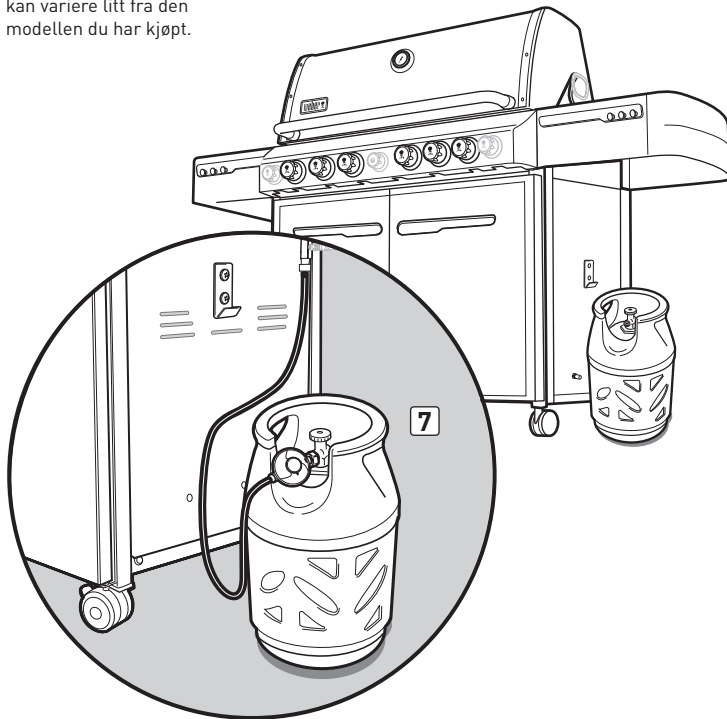
- Plasser opphengsbraketten til beholderen på høyre side av det utvendige panelet på grillen. Fest den med skruer, skiver og muttere **(3)**.
- Monter beholdergliderne **(4)** i de to hullene under opphengsbraketten til beholderen. Festes med skruer, skiver og muttere.
- Plasser beholderen slik at ventilåpningen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



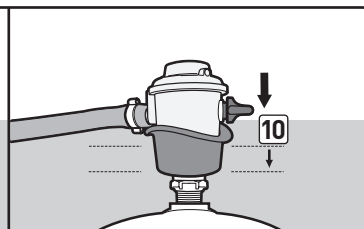
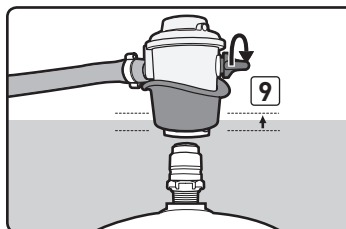
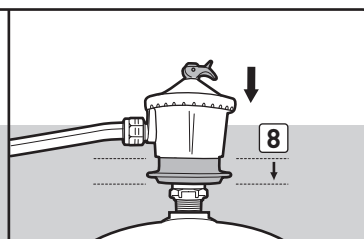
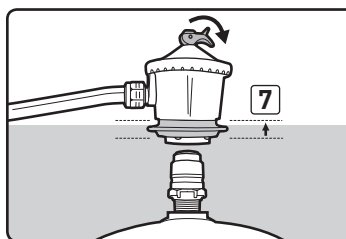
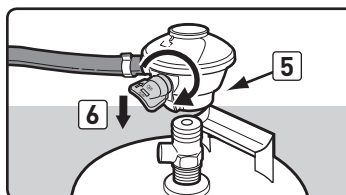
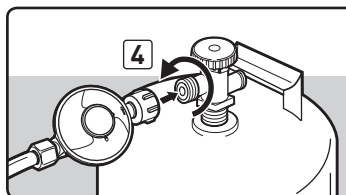
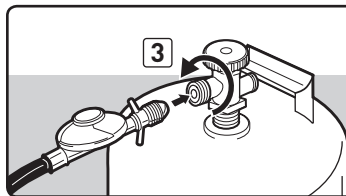
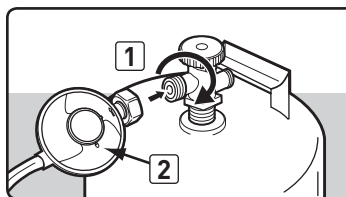
TILKOBLING AV PROPANBEHOLDER

⚠ 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.

- Skrus regulatortilkoblingen på beholderen ved å vri den med klokka **(1)**. Still inn regulatoren slik at ventilhullet **(2)** peker ned.
- Skrus 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.

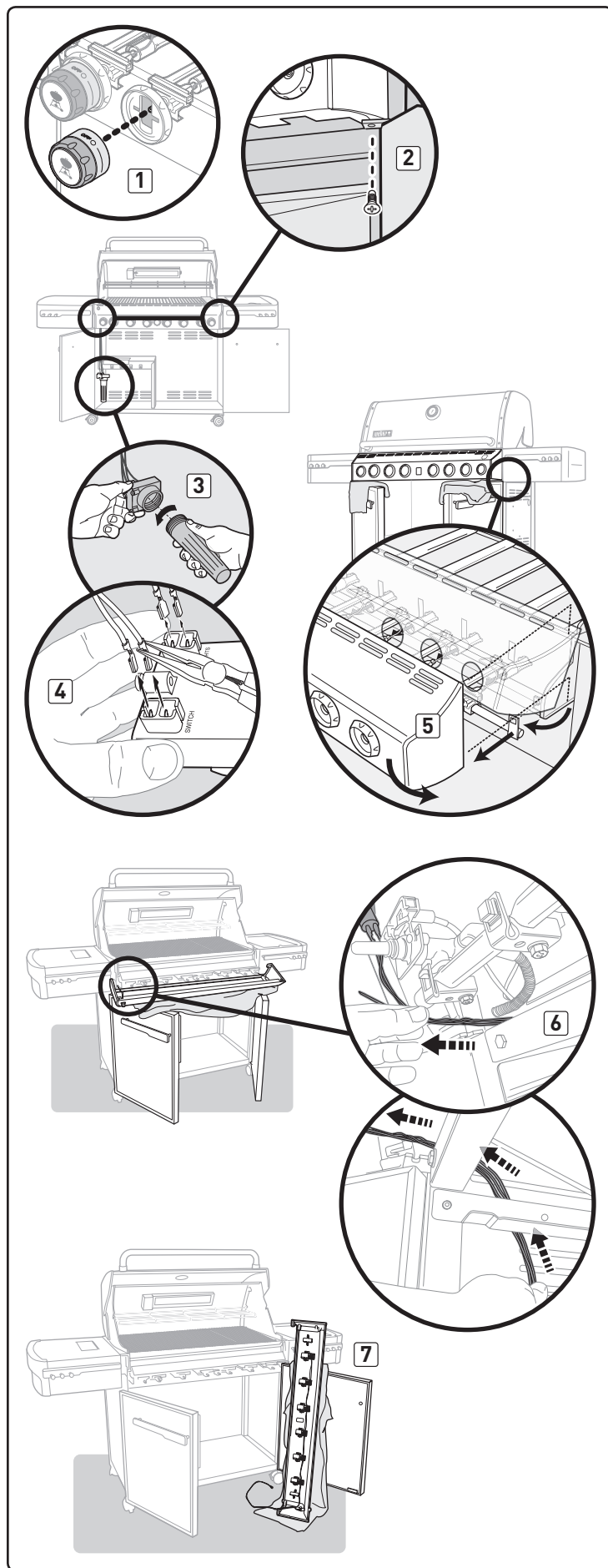
LEKKASJESJEKK

⚠ **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 slikt 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 gasstilkobling.

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 gasstilkobling 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.

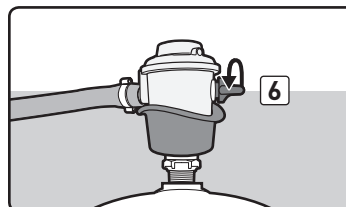
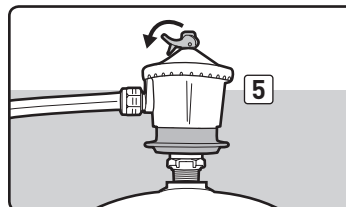
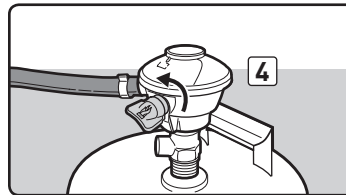
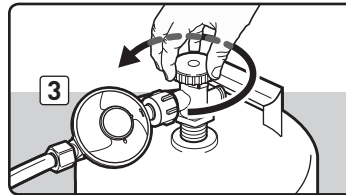
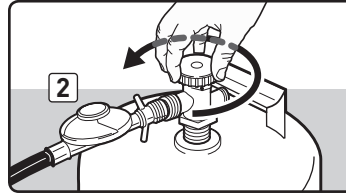
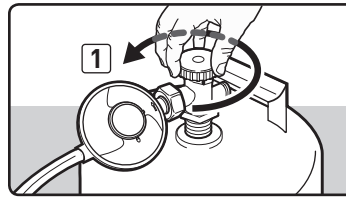
Påse at sidebrenneren er av, hvis grillen har sidebrenner.

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) Drei beholderventilen mot klokka **(1) (2) (3)**.
 - b) Drei 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 skrur du av gasstilførselen ved kilden og skyller 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 kontaktinformasjonen 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 kontaktinformasjonen på vår webside.

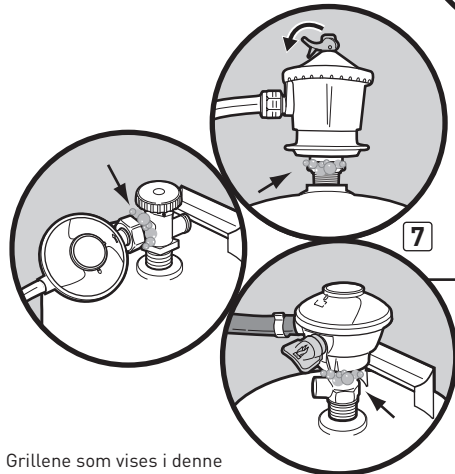
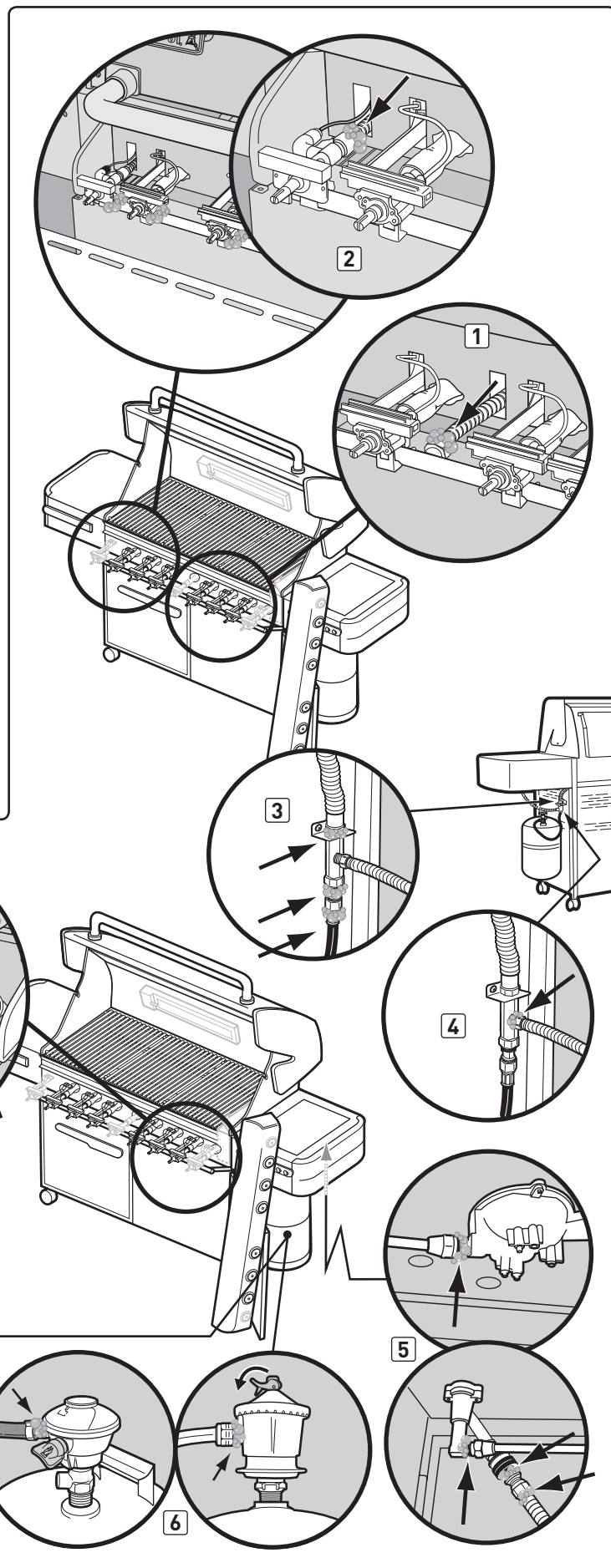
Logg deg på www.weber.com®.

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

Remontering av kontrollpanelet

- A) For montere kontrollpanelet igjen, utfør trinne 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.

GASSINSTRUKSJONER

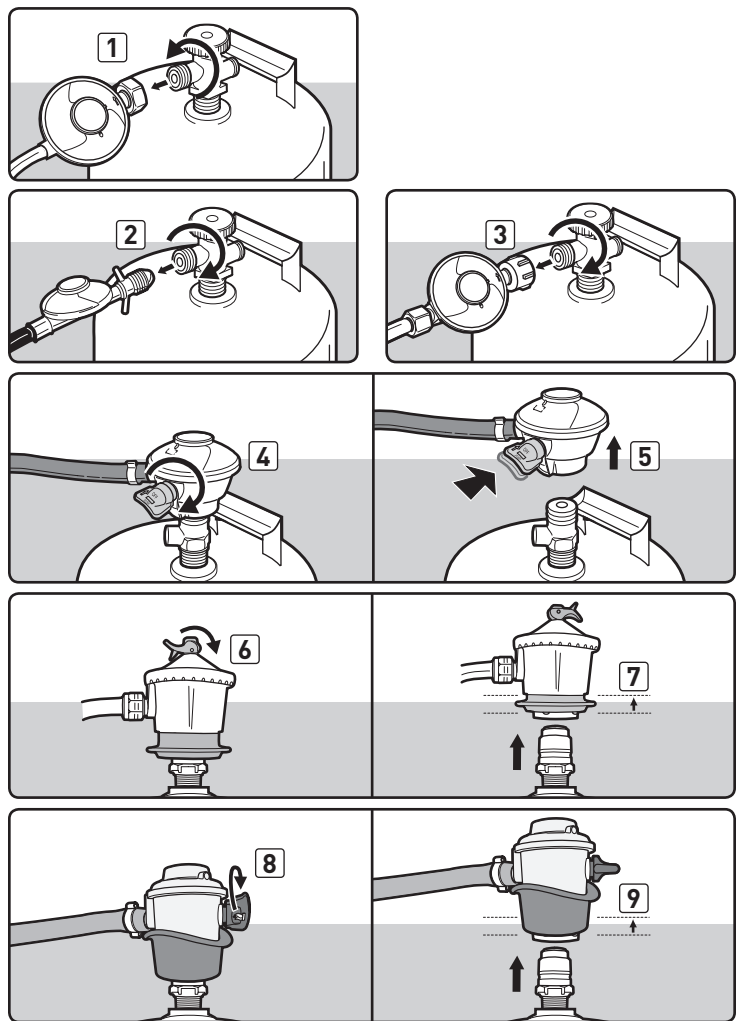
ETTERFYLLING AV PROPANBEHOLDER

Vi anbefaler at du etterfyller LP-beholderen før den er helt tom. Ta med LP-beholderen til en Propangass-forhandler for å fylle den. Ta av gasstilførselen til beholderen:

- A) Steng av gasstilførselen, og koble slangen og regulatoren fra beholderen. Følg den spesielle illustrerte instruksjonene for tilkobling av regulatoren som passer til din regulatorstype.
- Skrut regulatortilkoblingen fra beholderen ved å vri den mot klokka **(1)**.
 - Skrut regulatortilkoblingen fra beholderen ved å vri den med klokka **(2) (3)**.
 - Drei regulatorspaken med klokka **(4)** til av-stillingen. Trykk inn regulatorspaken inntil den løsner fra beholderen **(5)**.
 - Skyv regulatorarmen til av-stillingen **(6) (8)**. Skyv opp kraven på regulatoren **(7) (9)** for å koble fra beholderen.
- B) Skift ut tom beholder med en som er full. ♦

TILKOBLE PROPANBEHOLDEREN

Se "TILKOBLING AV PROPANBEHOLDER". ♦

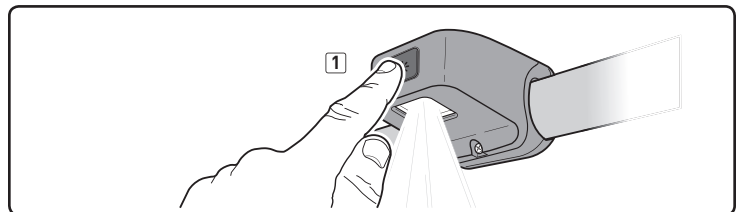


LYS

BRUK AV GRILL-LYS

Trykk på VÅKN OPP-knappen for å tenne grill-lyset. Lampen har en vippesensor som slår på lyset hvis lokket på grillen åpnes, og slår det av når lokket lukkes. Hvis lokket er åpent eller lukket i mer enn 30 minutter, vil grill-lyset deaktiveres. For å slå lyset på igjen, trykker du på VÅKN OPP-knappen **(1)**.

MERKNAD: Lyset slår seg ikke AV ved å trykke på VÅKN OPP-knappen. ♦



REGULERINGSKNAPPER MED LYS

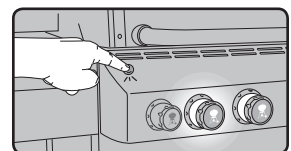
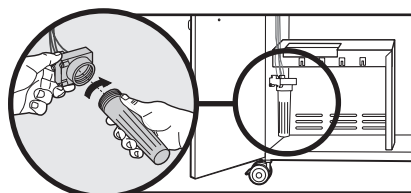
Gassgrillen har reguleringsknapper med lys. Dette gjør at du kan fininnstille varmeinnstillingen, selv under dårlige lysforhold.

Trenger tre "D" alkaliske batterier. Gamle eller nye batterier, eller forskjellige typer batterier må ikke blandes (standard, alkaliske eller oppladbare). Batterihylsen er plassert inne i kabinettet på venstre side.

Trykk på strømknappen for å tenne det. ♦

TILKOBLING AV BATTERIHUS

1	SVART LEDNING	
2	GRØNN LEDNING	
3	RØD LEDNING	
4	RØD LEDNING	



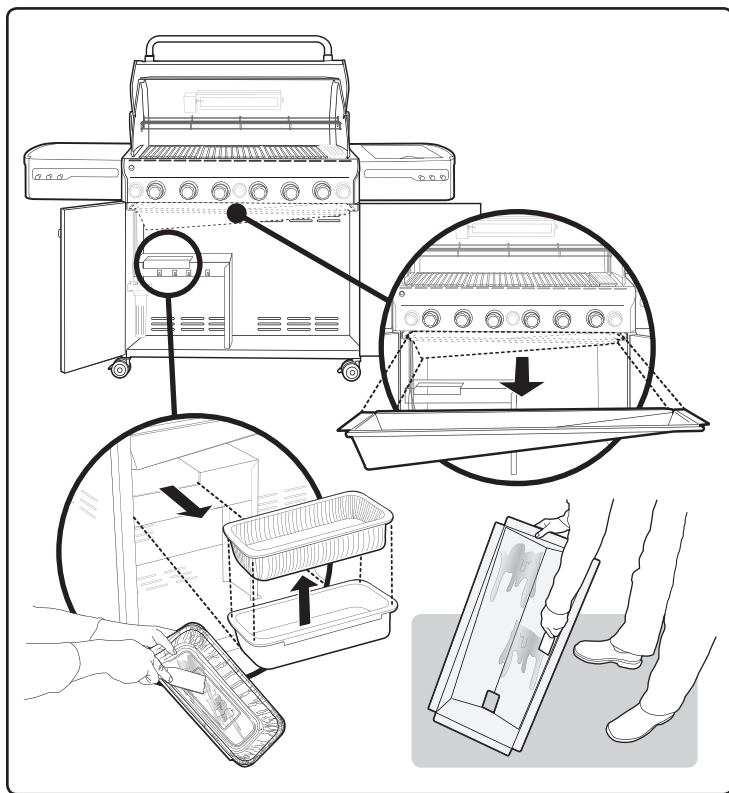
FØR DU BRUKER GRILLEN

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.

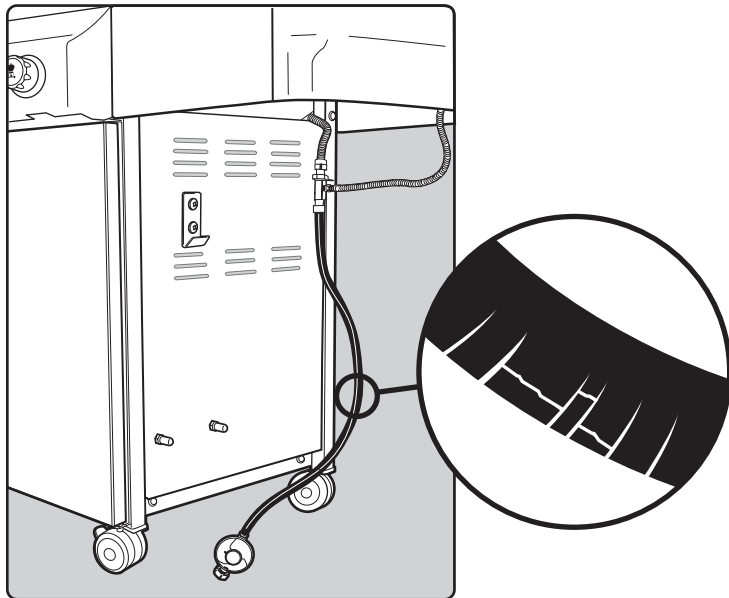
- ⚠ **ADVARSEL:** Sjekk den uttrekkbare oppsamlingsskuffen for fett og dryppannen for fettoppsamling før hver bruk. Fjern overflødig fett for å unngå en fettbrann. En fettbrann kan forårsake alvorlig personskade eller skade på eiendom.
- ⚠ **FORSIKTIG:** Legg ikke aluminiumsfolie i den uttrekkbare oppsamlingsskuffen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

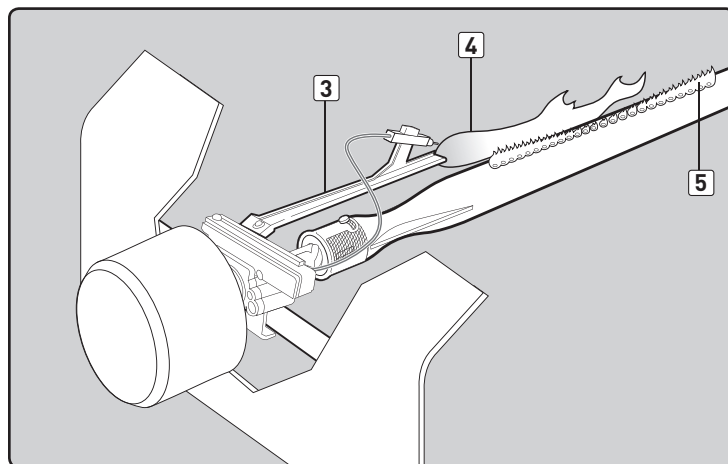
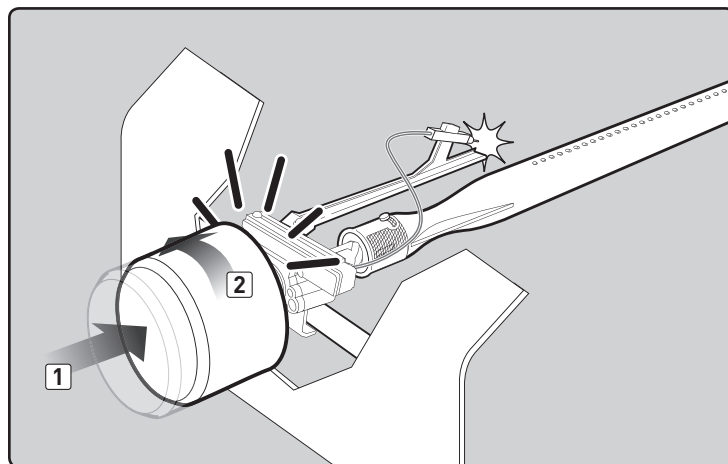


TRYKKFUNKSJON PÅ TENNING

⚠ 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.

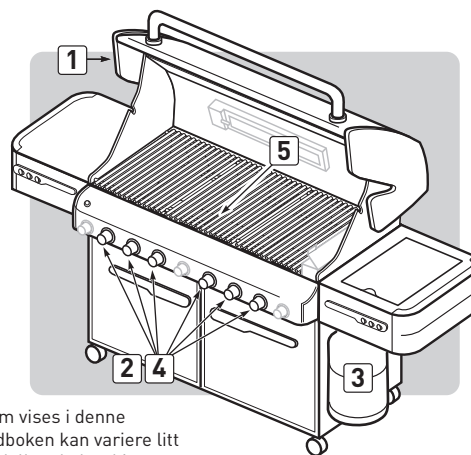
Trykkfunksjon på hovedbrenner

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.

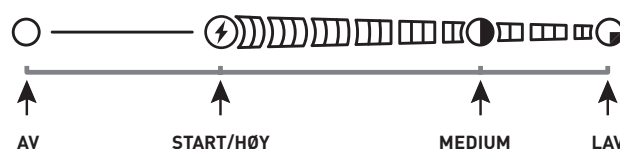
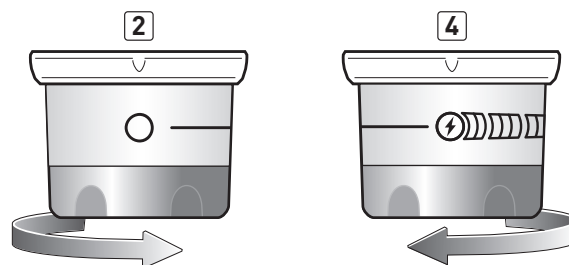
- Åpne lokket (1).
 - Påse at alle reguleringsknappene på brenneren er slått av (2). (Trykk inn kontrollknappen og vri den med klokka for å sjekke at den står i AV-stilling.)
- ⚠ **ADVARSEL: Reguleringsknappene på brenneren må stå i AV-stilling før ventilen på propanbeholderen slås på.**
- Åpne opp ventilen på beholderen ved å bruke det aktuelle alternativet som passer til din beholder og regulatorstype (3).
- ⚠ **ADVARSEL: Bøy deg ikke over grillen når den er åpen.**
- 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).
 - 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.



TENNING OG BRUK AV HOVEDBRENNER

MANUELL TENNING AV HOVEDBRENNER

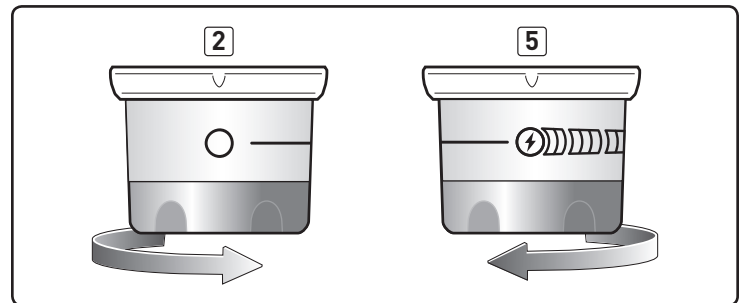
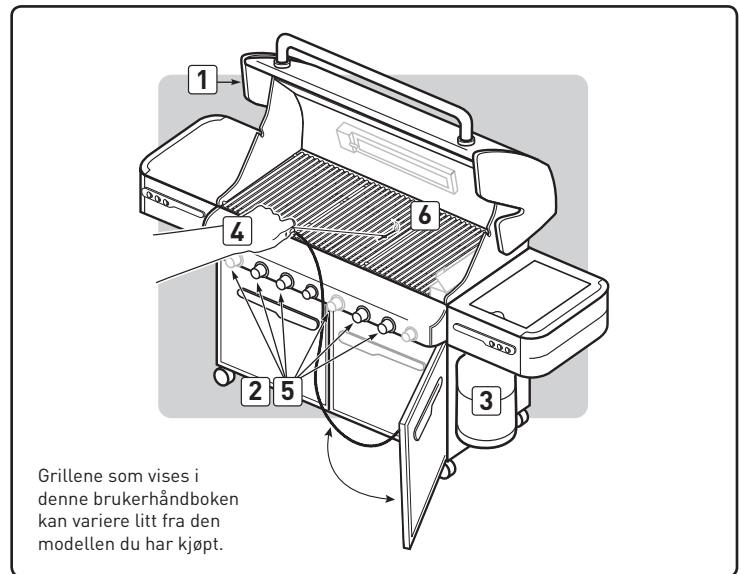
⚠ FARE

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.

- 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 regulatorstype (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 regulator knapp på brenneren med klokka til AV-stilling. Slå av gasstilførselskilden. ♦



GRILLTIPS OG GODE RÅD

- 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 bønner i tomat saus, 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 kjøftsaften 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 oppsamlingskuffen for fett og oppsamlingsspannen er ren og uten fastbrente rester.
- Legg ikke folie i den uttrekkbare oppsamlingskuffen for fett. Dette kan hindre at fett flyter inn i oppsamlingsspannen.
- 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 feilsøkingdelen 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 oppsamlingsspannen under den uttrekkbare oppsamlingskuffen for fett. Dryppanner til engangsbruk som passer i oppsamlingsspannen er å få kjøpt.

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

FLAVORIZER®-SYSTEM

Når det drypper kjøttssaft fra kjøttet på de spesielt vinklede Flavorizer® bars, skaper de røk som gir kjøttet en uimotståelig grillsmak. Takket være den unike designen på brennerne, 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 oppsamlingskuffen for fett inn i oppsamlingsspannen 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 steking 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 løkket på grillen og løft det bare opp for å snu kjøttet eller teste om det er ferdig, på slutten av den anbefalte steketiden. ♦

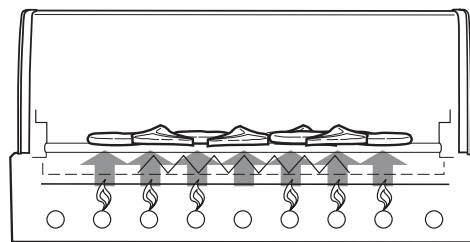
INDIREKTE GRILLING

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 temperaturen 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. ♦

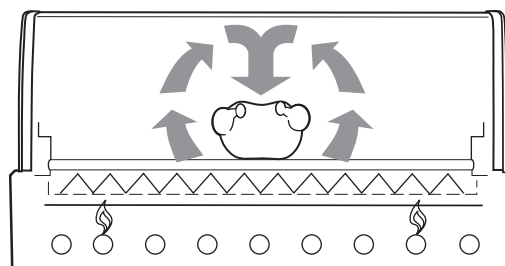
6 BRENNERE



DIREKTE METODE

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

6 BRENNERE



INDIREKTE METODE

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

TENNING OG BRUK AV SIDEBRENNER

TENNING AV SIDEBRENNEREN

⚠ FARE

Hvis du ikke åpner lokket når du tenner sidebrenneren, eller ikke venter fem minutter for å luften 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 regulatorstype (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 solskinsdag.

⚠ **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. ♦

MANUELL TENNING AV SIDEBRENNEREN

⚠ FARE

Hvis du ikke åpner lokket når du tenner sidebrenneren, eller ikke venter fem minutter for å luften 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 regulatorstype (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).

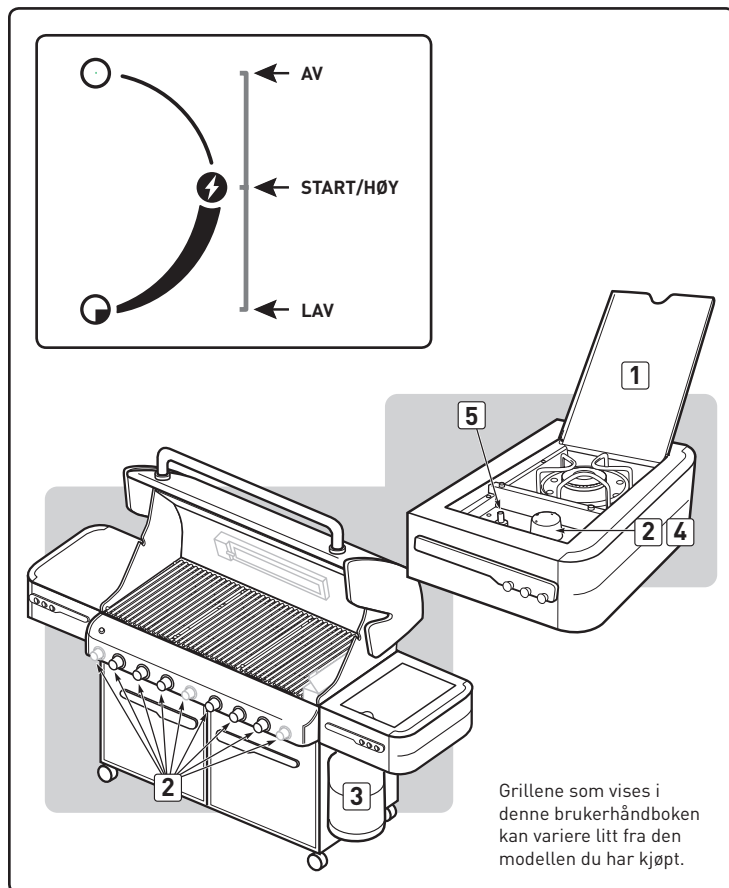
⚠ **FORSIKTIG:** Sidebrennerflammen kan være vanskelig å se på en solskinsdag.

⚠ **ADVARSEL:** Hvis sidebrenneren ikke tenner innen fem sekunder:

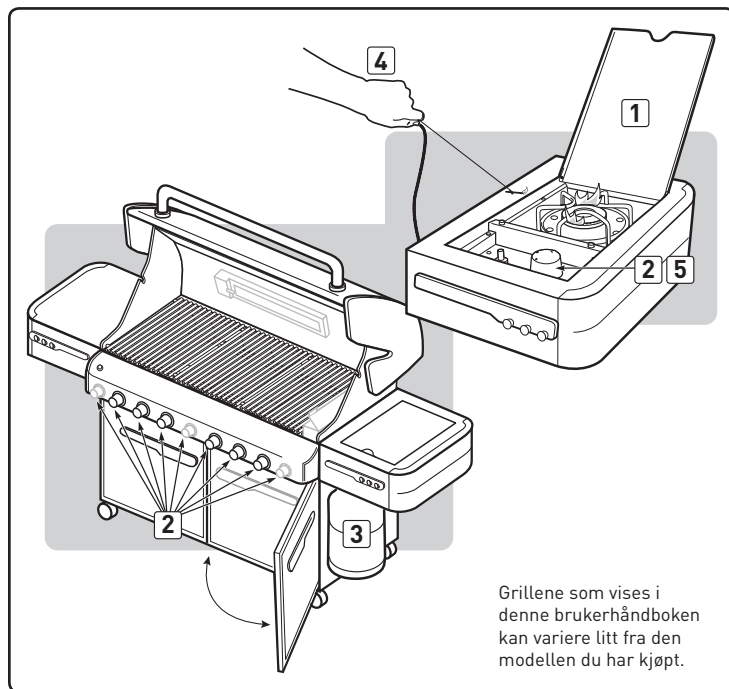
- Slå av reguleringsventilen på sidebrenneren, hovedbrennerne og gasstilførselskilden.
- Vent fem minutter slik at gassen luftes ut før du prøver igjen.

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.



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 regulatorstype **[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 tennes 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]**.

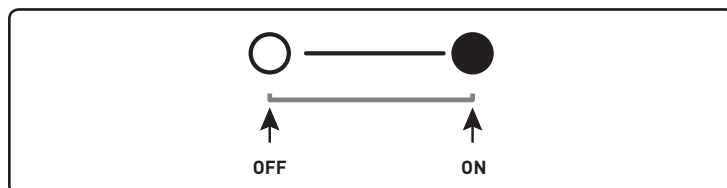
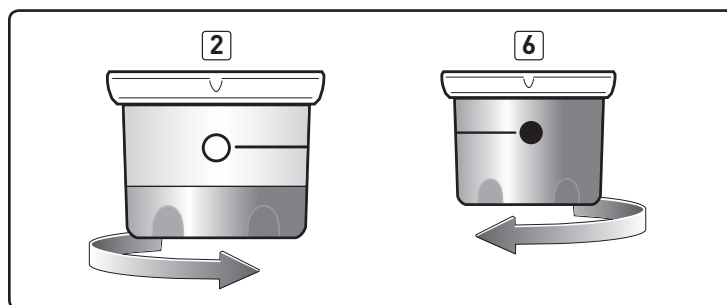
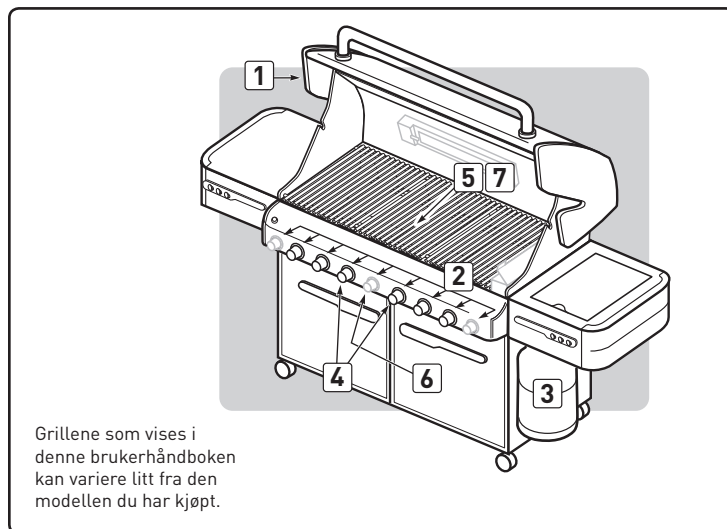
⚠ **ADVARSEL: Slå brennerreguleringen AV, hvis det ikke tennes innen fem sekunder, vent fem minutter, og gjenta trinnene F og G, eller se instruksjonene "SEAR STATION® MANUELL TENNING AV BRENNER".**

⚠ **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. ♦



SEAR STATION® MANUELL TENNING AV 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.

- Åpne lokket (1).
- Forsikre at hver nærliggende Sear Station®-hovedbrenner er tent, ved visuelt å kontrollere flammen (2).
- Sett fyrstikk i fyrstikkholderen og tenn den.
- Plasser fyrstikkholderen og tenn på brenneren gjennom grillristene og Flavorizer® bars for å tenne Sear Station®-brenneren (3).
- 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. Stå av gasstilførselen ved kilden. ♦

BRUKE SEAR STATION®

Weber®-gassgrillen din har en bruningsbrenner for brunning av kjøtt stik som biff, deler av fjærkre, fisk og koteletter.

Bruning er en direkte grillteknikk som bruner overflaten på kjøttet ved høy temperatur. Ved å bruner 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 bruner kjøttet effektivt mens du bruker andre grillområder med moderat varme.

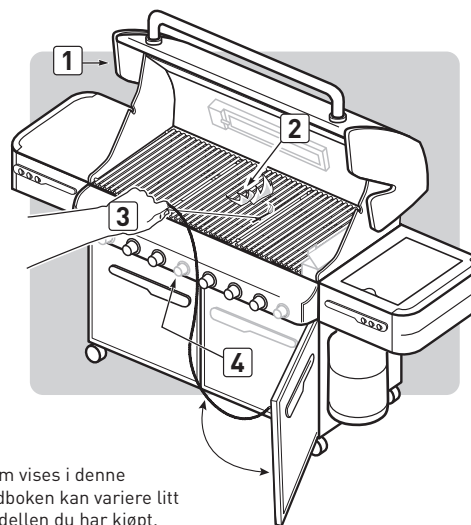
Før bruningen bør du sette alle hovedbrennerne på HØY i 15 minutter for å forvarme grillen. Merk: Grill alltid med lokket på for å få maksimal varme og for å unngå stikkflammer.

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 bruner 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.

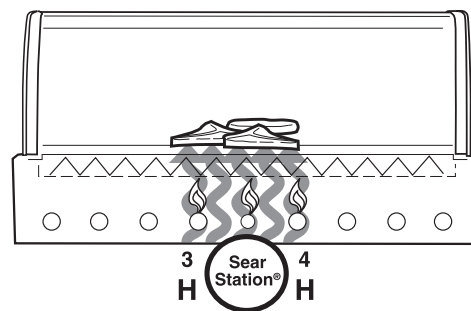
Når du er ferdig med bruningen kan du avslutte grillingen ved å flytte kjøttet til mer moderat varme over de utvendige brennerne for å få ønsket gjennomsteking.

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. ♦



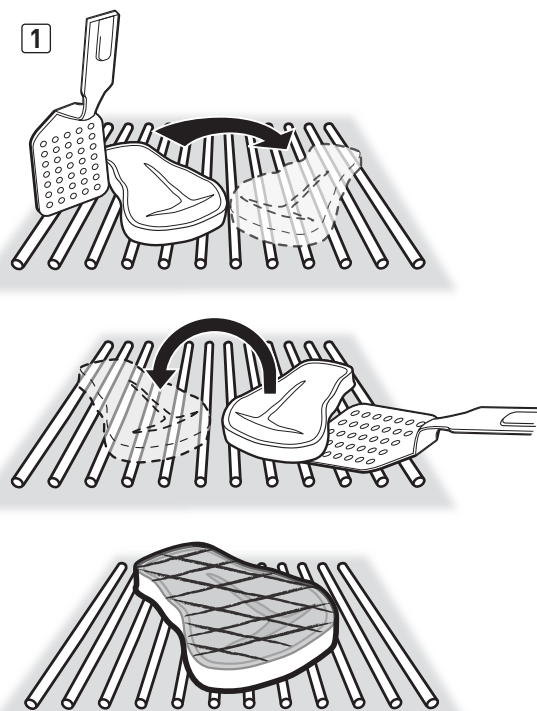
Grillene som vises i denne brukerhåndboken kan variere litt fra den modellen du har kjøpt.

6 BRENNERE



SEAR (BRUNING) METODE

Kjøttet plasseres 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 luften 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 røkeboksløkket (2).
- C) Fyll røkeboksen med trebitar 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 regulator type (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 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.

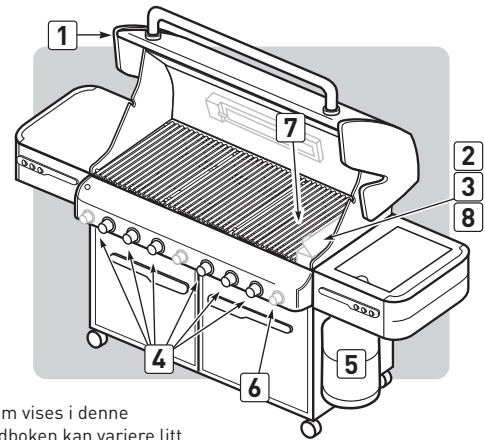
⚠ FARE

Hvis brenneren ikke tennes, skruer 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").

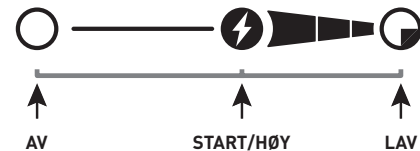
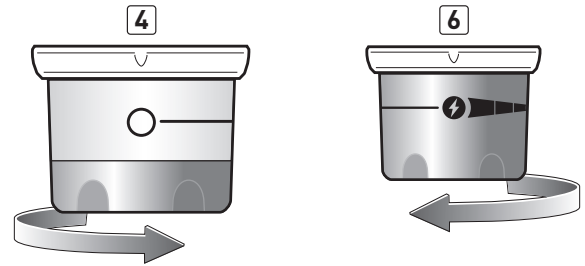
- H) Steng røkeboksdekslet når trebitene begynner å smuldre opp og dreier reguleringsknappen til LAV (8). ♦

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 kontaktinformasjonen 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 luften 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 trebitar 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 regulatorstype (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 dreier til START/HØY (7).

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

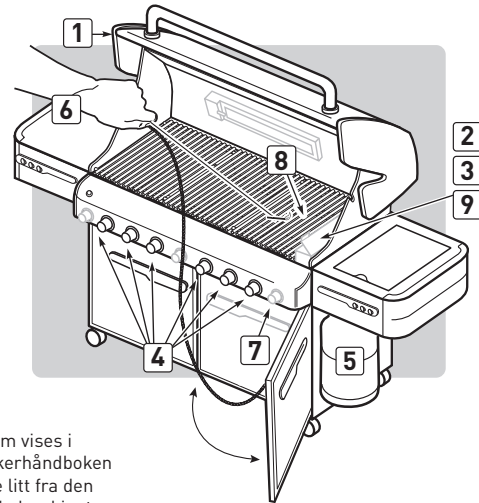
⚠ FARE

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

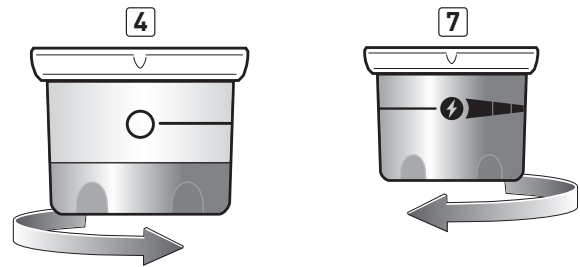
J) Steng røkeboksløkket når trebitene begynner å smuldre opp og dreier reguleringsknappen til LAV (9). ♦

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.



TENNING OG BRUK AV SMOKERBRENNER

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.

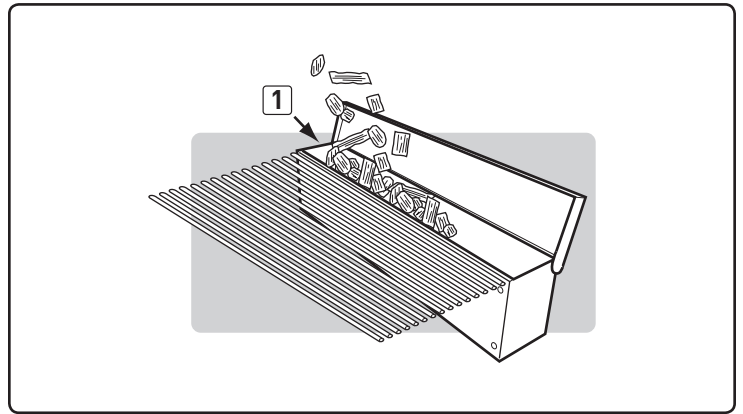
⚠ FARE

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 OG BRUK AV ROTISSERIEBRENNER

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 luften gassen hvis grillen ikke lar seg tenne, kan det resultere i en eksplosiv oppflamming som kan forårsake alvorlig brannskade eller død.

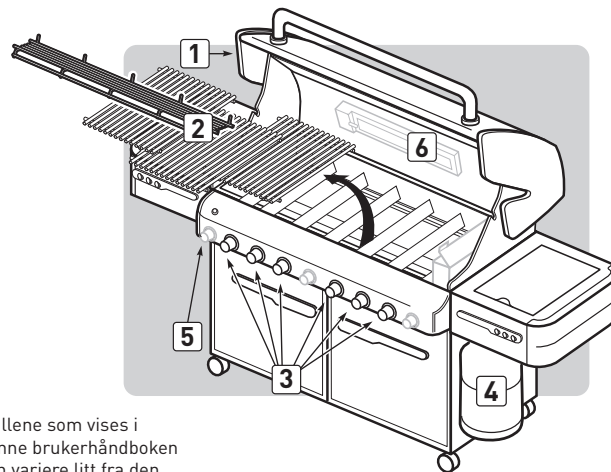
- ⚠ **FORSIKTIG:** Flammen på rotisseriebrenneren kan være vanskelig å se på en solskinsdag.
- ⚠ **ADVARSEL:** Sjekk slangen om den har knekk, brudd, skrammer eller kutt, før hver gang du bruker grillen. Hvis slangen er skadet på noen måte, må du ikke bruke grillen. Bruk bare en Weber®-godkjent slange 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.

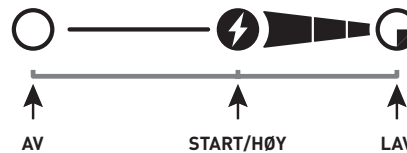
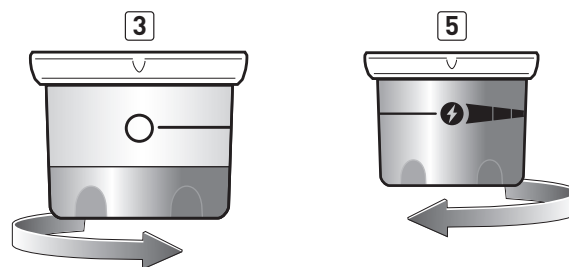
Merk: Når rotisseriet brukes med lokket lukket, må det bare tennes to hovedbrennere på hver side av kjøttet (se GRILLMETODER-INDIREKTE STEKING). Sjekk kjøttet med jevne mellomrom for å hindre oversteiking på utsiden. Steng av rotisseriebrenneren med en gang kjøttet er brunet til ønsket farge. Avslutt 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 for 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 luften gassen hvis grillen ikke lar seg tenne, kan det resultere i en eksplosiv oppflamming som kan forårsake alvorlig brannskade eller død.

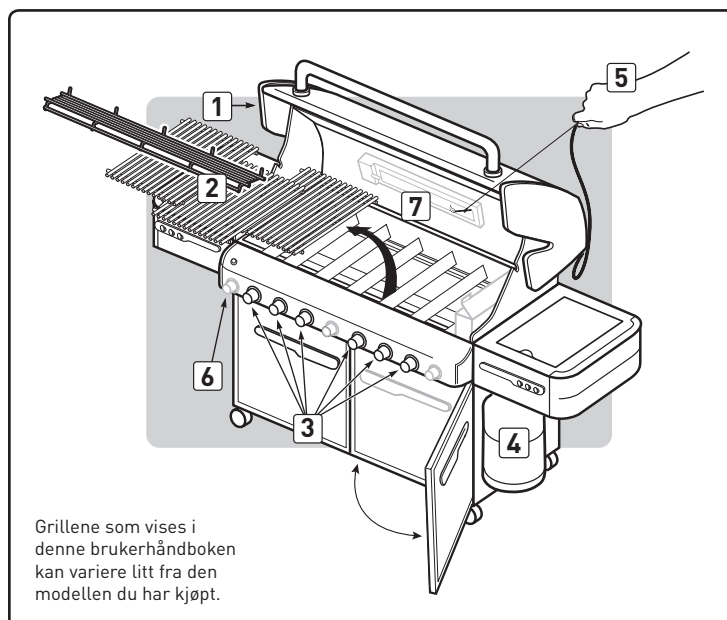
- ⚠ **FORSIKTIG:** Flammen på rotisseriebrenneren kan være vanskelig å se på en solskinnsdag.
- ⚠ **ADVARSEL:** Sjekk slangen om den har knekk, brudd, skrammer eller kutt, før hver gang du bruker grillen. Hvis slangen er skadet på noen måte, må du ikke bruke grillen. Bruk bare en Weber®-godkjent slange 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 regulatorstype (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 tjue 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.

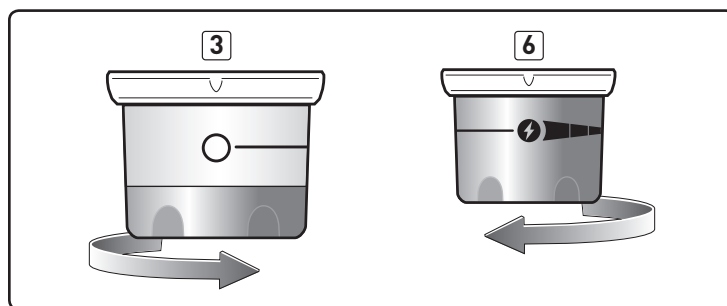
Merk: Når rotiseriet brukes med lokket lukket, må det bare tennes to hovedbrennere under kjøttet (se "GRILLMETODER-INDIREKTE STEKING"). Sjekk kjøttet med jevne mellomrom for å hindre oversteking på utsiden. Steng av rotisseriebrenneren med en gang kjøttet er brunet til ønsket farge. Avslutt steking på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



TENNING OG BRUK AV ROTISSERIEBRENNER

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.

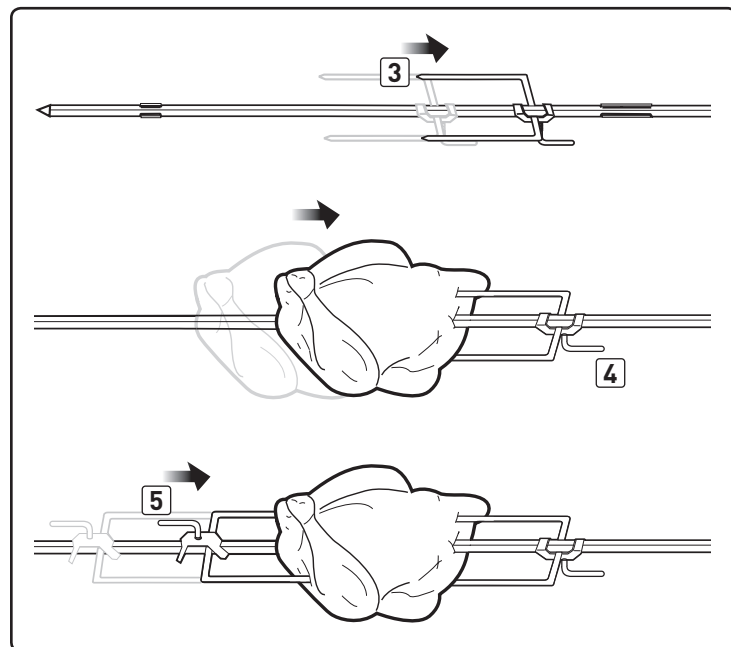
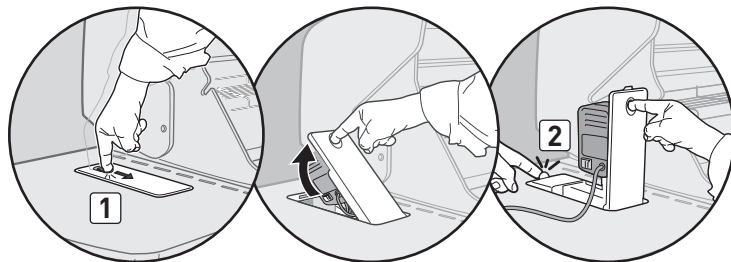
⚠ ADVARSLER

- ⚠ 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.
- ⚠ Ikke rør de varme overflatene. Bruk grillhansker.
- ⚠ 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, støpset 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 kontaktinformasjonen 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 det 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.

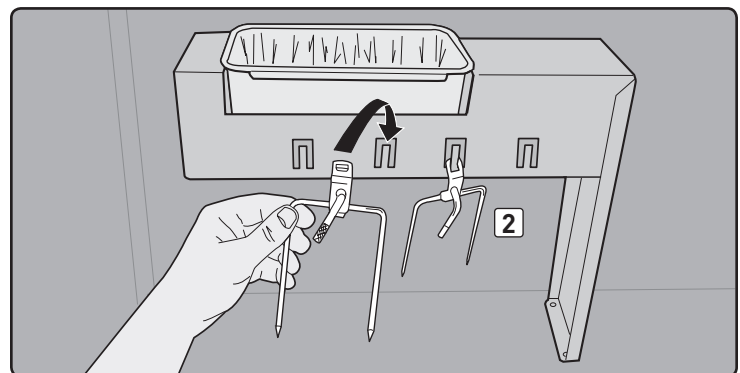
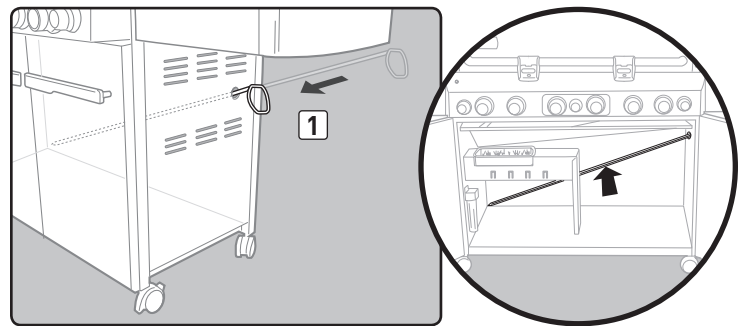
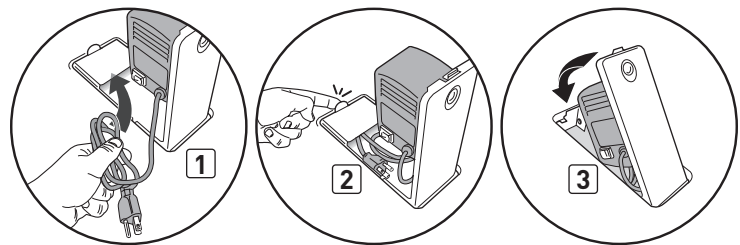
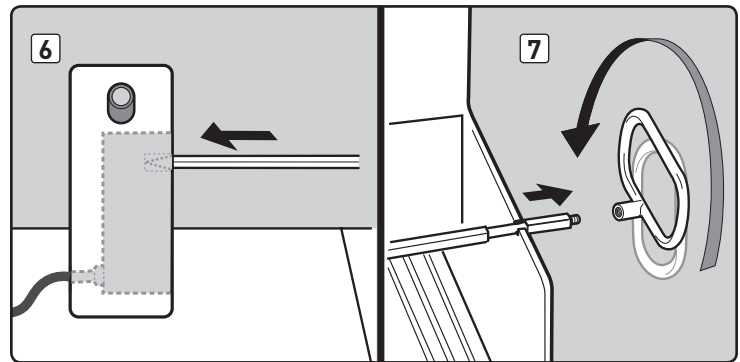
- B) Løsne det uttrekbare rotisseriepanelet ved å bruke pekefingeren (2). Trykk panelet ned til det låses på plass (3). ♦

LAGRING AV ROTISSERIESPYDET

- A) Fjern gaflene fra rotiseriespydet. 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 rotiseriespydet komme i kontakt med noen gassledninger.

- B) Lagre rotisseriegaflene 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 gasslukt (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 tenes, 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 tenes med en fyrstikk?	Hvis brenneren lar seg tenne med en fyrstikk, så sjekk tenningssystemet.
	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 oppsamlingskuffen 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 brennende fett?	Rengjør grundig. Se "RENGJØRING".
	Er den uttrekkbare oppsamlingskuffen for fett skitten, og forårsaker at fett ikke strømmer til oppsamlingspannen?	Rengjør oppsamlingskuffen for fett.
Brennerflammen har feil mønster. Flammen er lav når brenneren står på HØY. Flammene går ikke langs hele lengden av brenneren.	Er brennerne rene?	Rengjør brennerne. Se "VEDLIKEHOLD".
Innsiden av lokket "flasser". (Ligner på avflasset maling.)	Lokket er av porselensmalje eller rustfritt stål, ikke malt. Det kan ikke "flasse" av. Det du ser er fastbrennende 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 dreii 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 tenes med en fyrstikk?	Hvis brenneren kan tenes 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 gassluk (dette er normalt for tenningsrøret på brenneren). Sear Station®-brenneren tenner 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 tenner 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. Enkelte land har regulatorer med en sikkerhetsinnretning for overflødig gasstrøm.	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 kontakinformasjonen 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 fortsett å holde den inne i 20 sekunder etter at brenneren er tent.
	Ventet du med å se om hele keramikcoverflaten ble tent før det var gått 20 sekunder?	Når brenneren tenner opp igjen ved å holde reguleringsknappen inne, må du vente og se om hele keramikcoverflaten 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 tenner. 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. Enkelte land har regulatorer med en sikkerhetsinnretning for overflødig gasstrøm.	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 kontakinformasjonen på vår webside. Logg deg på www.weber.com ®.		

FEILSØKING AV GRILL-LYS

PROBLEMER	LØSNINGER
Grill-lyset står seg ikke på.	Grill-lyset vil bare slå seg på når lokket er åpent. Åpne lokket til åpen stilling, og trykk på VÅKN OPP-knappen.
	Installerer nye batterier. Når du installerer nye batterier (kun alkaliske), må du bekrefte at platen på batteriene har blitt fjernet. Bekreft at batteriene er i god stand, og at de er installert riktig. Se "VEDLIKEHOLD AV GRILL-LYSET."
Grill-lyset sto seg av, og vil ikke slå seg på igjen.	Lampen er programmert til å slå seg av automatisk etter 30 minutter uten aktivitet. For å aktivere lyset igjen, sørg du for at lokket er åpent, og trykker på VÅKN OPP-knappen. Se "VEDLIKEHOLD AV GRILL-LYSET."
Grill-lyset står seg ikke av.	Grill-lyset har en vippesensor. Den slår PÅ lyset hvis lokket på grillen åpnes, og slår det AV når lokket lukkes. MERKNAD: VÅKN OPP-knappen slår ikke grill-lyset av. For å slå av lampen, settes lokket i lukket stilling.
Hvis du ikke kan løse problemet med disse metodene, kan du kontakte kundeservice-representanten i ditt område med kontaktopplysningene på nettsidene våre. Logg inn på 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 sitronsyrer eller vaskesvamper med gryteskrubb på grillens overflater eller vognoverflater.

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

- ⚠ **FORSIKTIG:** Legg ikke aluminiumsfolie i den uttrekkbare 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 brennerørene. 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 brennerørene. 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.

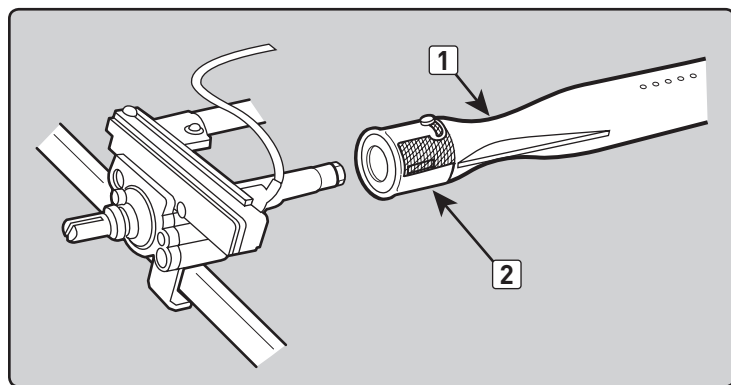
Luftspjeldet i brennerørret er utstyrt med et nett av rustfritt stål (2) som hindrer at det kommer edderkopper og andre insekter inn i brennerørene gjennom luftspjeldene.

Vi anbefaler at du kontrollerer edderkopp/insektnettet minst en gang i året. (Se "ÅRLIG VEDLIKEHOLD"). Kontroller og rengjør dessuten edderkopp-/insektnettet 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 tenner.

⚠ 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

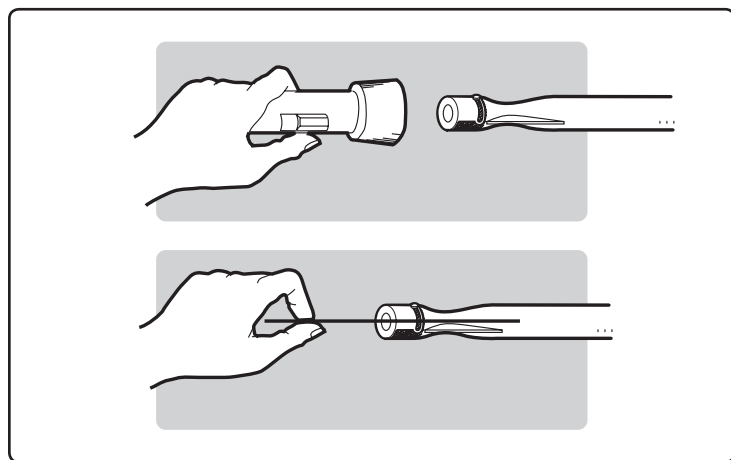
Steng av gasstilførselen.

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

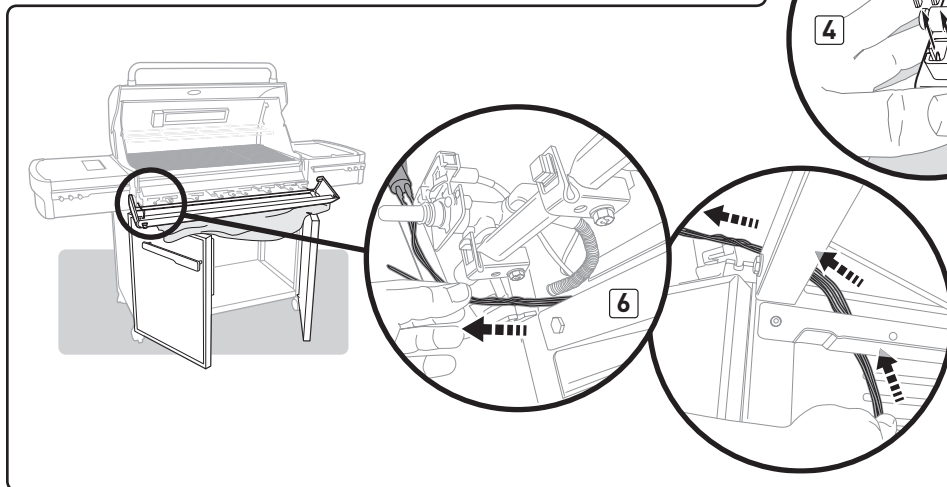
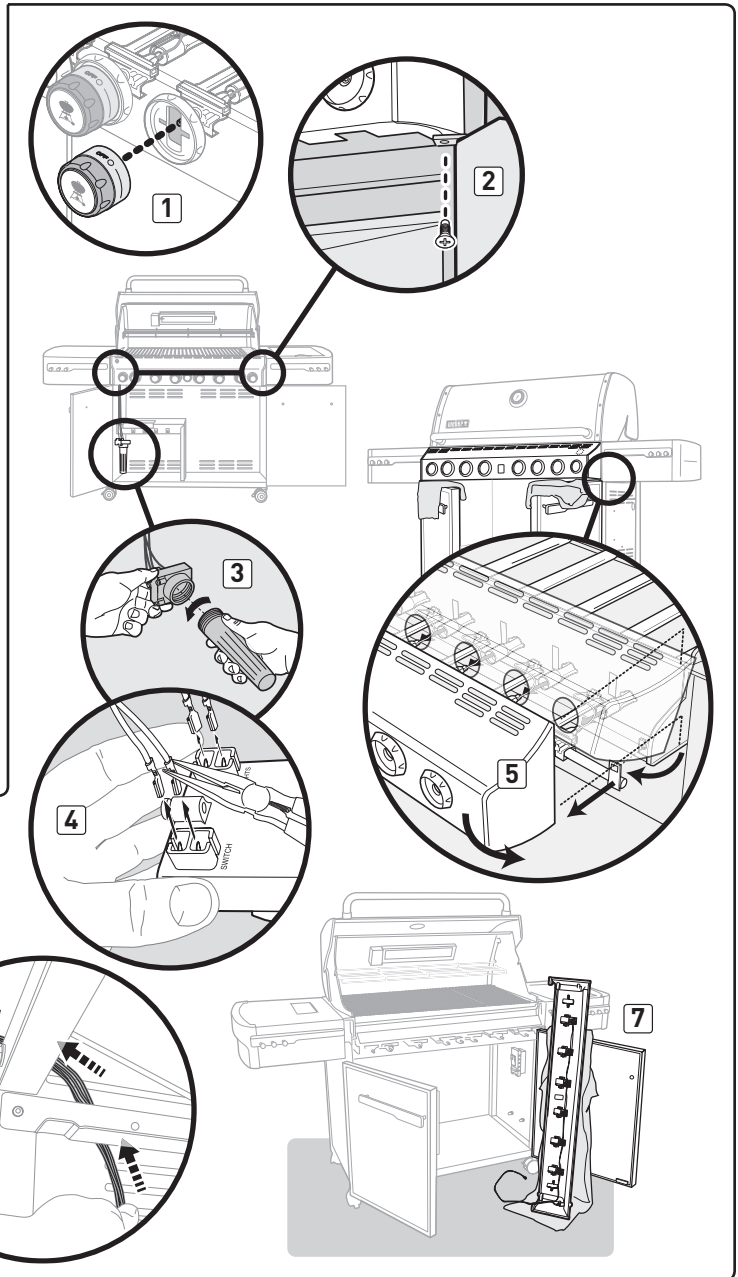
Merk: Summit®-gassgrillen må være avslått og kald.

- A) Slå av gassen ved kilden.
- B) Koble fra gasstilførselen.
- C) Fjern grillristene.
- D) Ta av Flavorizer®-stengene.
- E) Fjern røkeboksen (hvis inkludert på din modell).

Ta av kontrollpanelet

Verktøy som trengs: Skrutrekker, tang og håndklær.

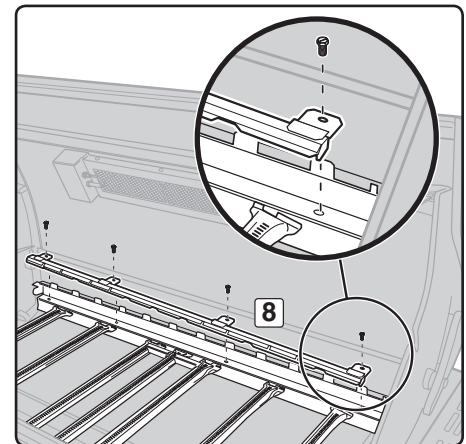
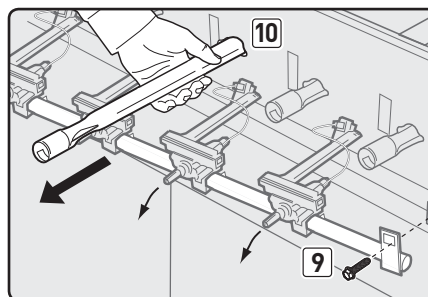
- A) Fjern kontrollknappene for brenneren (1).
- B) Åpne begge dørene. Med en skrutrekker fjernes skruene fra undersiden av kontrollpanelet (2).
- C) Løft og fjern batterihuset på innsiden av grillkabinettet (3).
- D) Ved hjelp av en nebbtang, koble ledningskontaktene fra toppen på batterihuset (4). 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 brykker 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).



Fjern brennerrør

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

- A) Ved hjelp av en 5/16" pipetrekker, fjern skruene som fester Crossover®-kanalen. Fjern Crossover®-kanalen fra innsiden bak i grillboksen (8).
- B) 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.
- C) 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 brennerrørsåret (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 montere 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 av 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".**

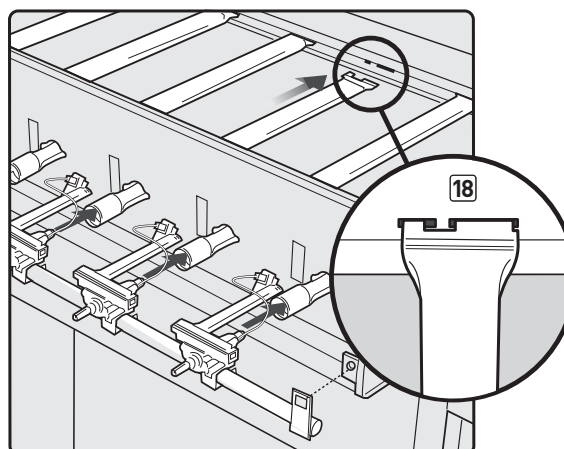
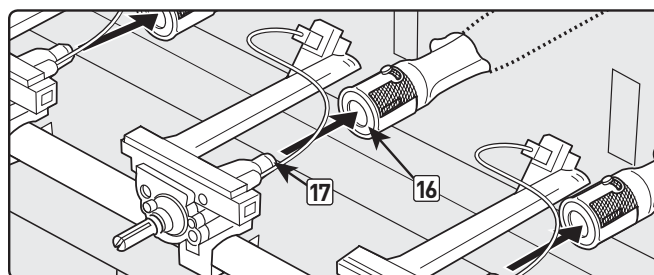
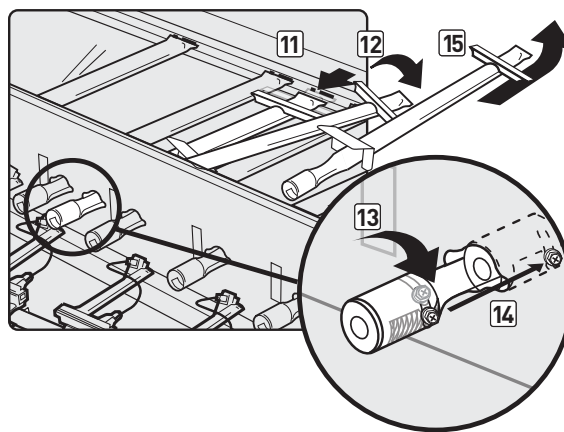
B) Skifte grillboks-komponenter (ikke avbildet).

Remontering 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

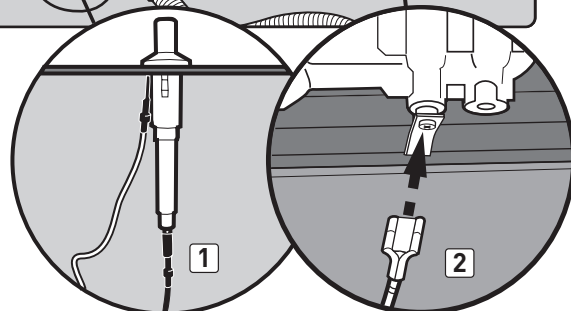
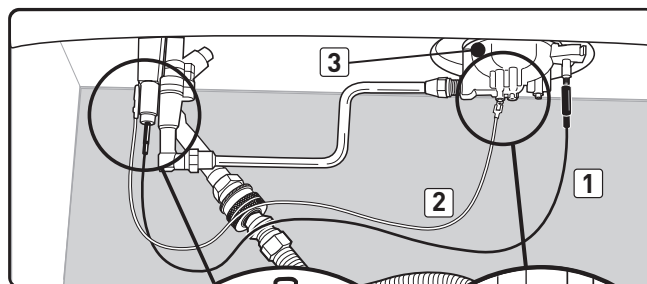
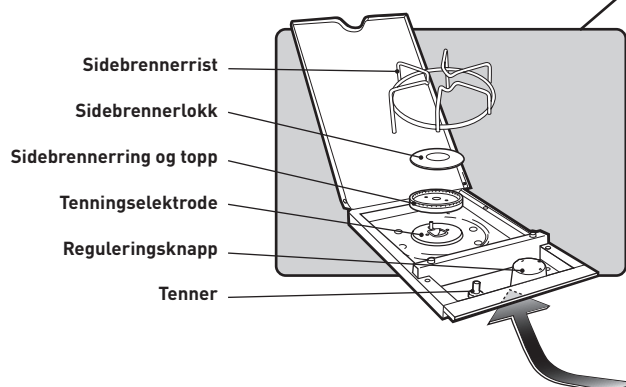
⚠ **ADVARSEL: Alle reguleringsknapper for gass og tilførselsventiler skal stå i stillingen AV.**

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

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

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

- A) Tennertledning (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-/insektnettet 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-/insektnettet 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 fabrikk 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)

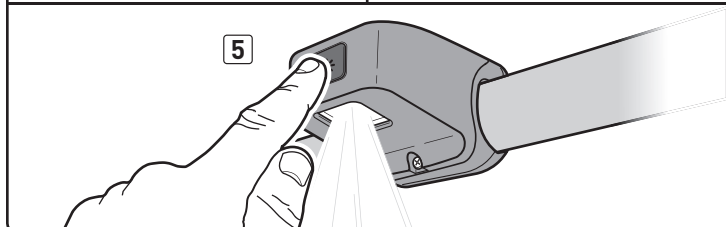
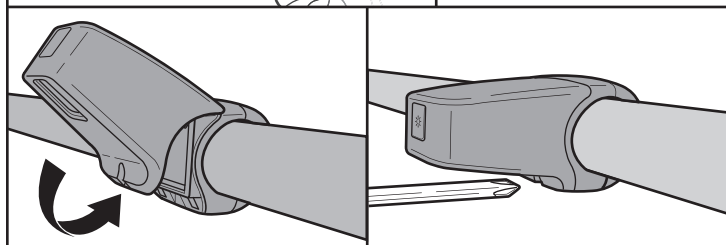
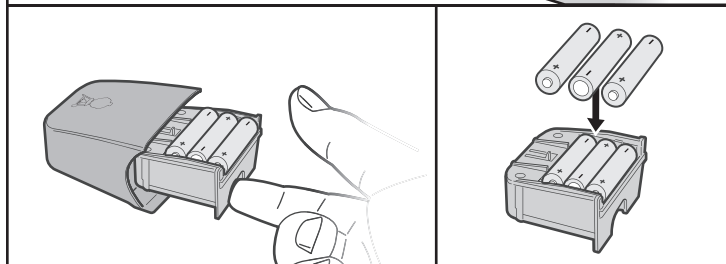
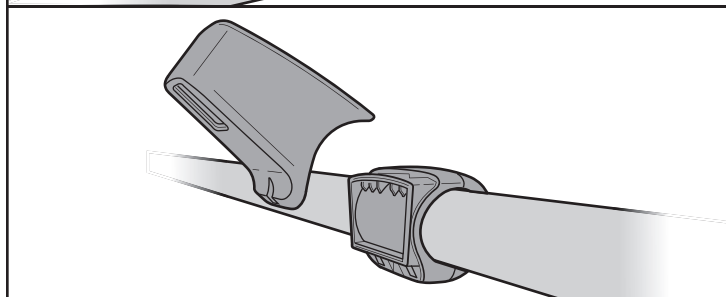
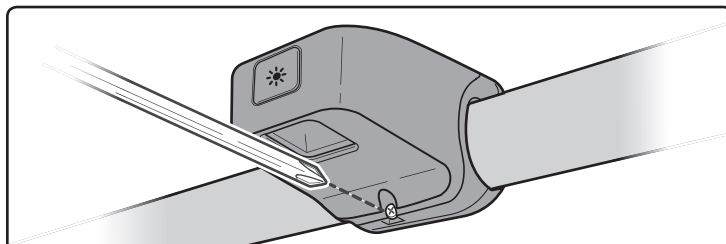
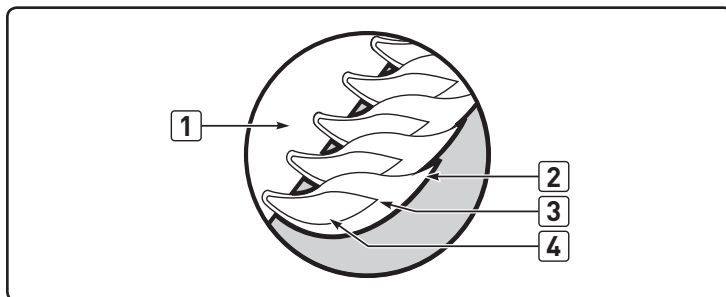
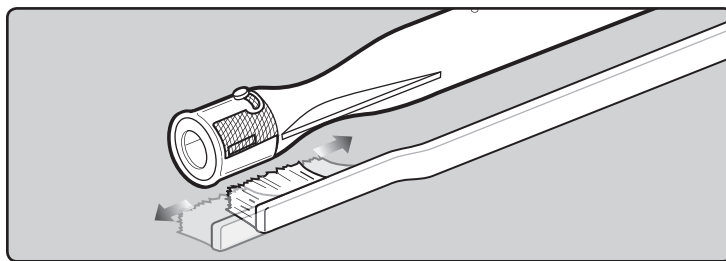
Hvis flammene ikke synes å være jevne langs hele brennerrøret, følg prosedyrene for rengjøring av brenner. ♦

VEDLIKEHOLD AV GRILL-LYS

- Når du installerer tre nye AAA-batterier (kun alkaliske), må du bekrefte at platen på batteriene har blitt fjernet. Ikke bland sammen denne platen med merkingen på batteriet.
- Ikke bland gamle og nye batterier, eller ulike typer batterier (standard, alkaliske eller oppladbare).
- Bekreft at batteriene er i god stand, og at de er installert riktig.
- Hvis du ikke har tenkt å bruke lampen på en måned eller mer, skal batteriene tas ut.
- Tørk av lampen med en fuktig klut. Ikke bruk alkohol eller skuremidler.
- Lampen er værbestandig mot regn og snø, men ikke vanntett. Ikke senk ned i vann eller væsker.
- Lampen er varmebestandig. Fettbranner eller å bruke grillen på høy effekt i for lang tid kan skade interne komponenter.

Trykk på VÅKN OPP-knappen for å tenne grill-lyset. Lampen har en vippesensor som slår på lyset hvis lokket på grillen åpnes, og slår det av når lokket lukkes. Hvis lokket er åpent eller lukket i mer enn 30 minutter, vil grill-lyset deaktiveres. For å slå lyset på igjen, trykker du på VÅKN OPP-knappen (5).

MERKNAD: Lyset slår seg ikke AV ved å trykke på VÅKN OPP-knappen.



⚠ 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.



Dette symbolet viser at produktet ikke må kastes sammen med husholdningsavfall. For instruksjoner om sikker avhending av dette produktet i Europa, vennligst besøk www.weber.com, og kontakt importøren som er oppgitt for ditt land. Hvis du ikke har tilgang til Internett, kontakt forhandleren din for å få importørens navn, adresse og telefonnummer.

Når du bestemmer deg for å avhende eller kassere grillen, må alt elektrisk (f.eks. rotisserimotor, batterier, tenningsmodul, håndtakbelysning) fjernes og avhendes forskriftsmessig ifølge WEEE (EU-direktivet for elektrisk og elektronisk avfall). De skal avhendes separat fra grillen.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIA
Tel: +61 8.8221.6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

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

WEBER-STEPHEN CHILE SpA.

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

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

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

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

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

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

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

WEBER-STEPHEN FRANCE

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

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

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

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

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

D&S IMPORTS

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

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

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

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

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

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

WEBER NEW ZEALAND ULC

6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64 9 570 6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

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

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

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

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

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

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

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

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

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

WEBER STEPHEN TURKEY

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

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

Griffin House, First Floor,
Broughton Hall Business Park,
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN
UNITED KINGDOM
Tel: +44 01756 692611; customerservicewe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
USA
Tel: 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,
info-EE@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com



SUMMIT™

GASGRILL

Brugervejledning til LP gasgrill

DA

Tak, fordi du har valgt at købe en Weber®-grill. Brug et par minutter på at beskytte den ved at registrere dit produkt online på www.weber.com.



E-670™ · S-670™

LP

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

⚠ 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.

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

CE :845BR-0035
ID: 0845

DA - DANISH

ADVARSLER

△ 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

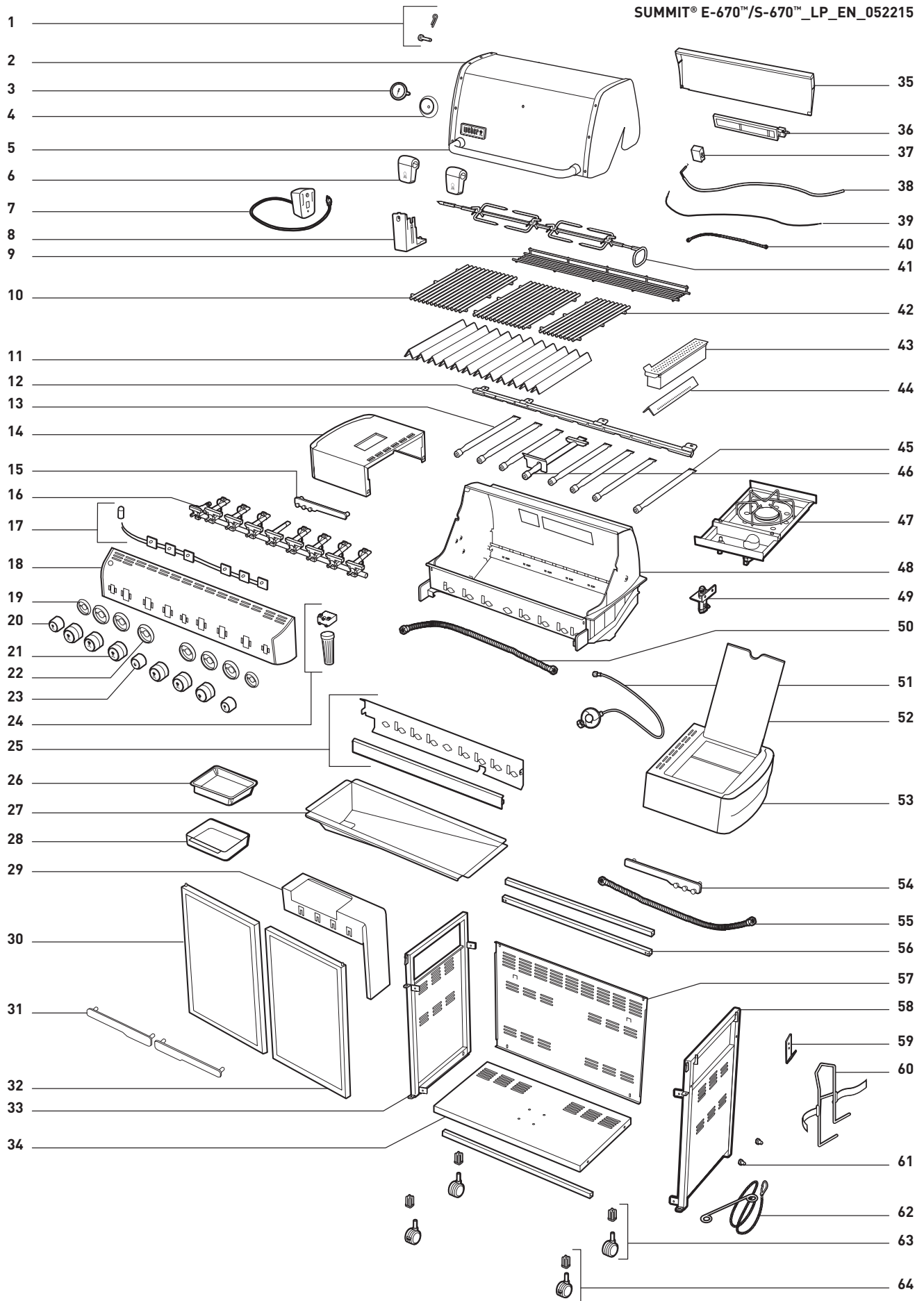
- △ For regulatorens tilslutning følges vejledningen, der passer til din type gasgrill.
- △ Opbevar ikke en ekstra eller frakoblet gasflaske under eller i nærheden af grillen.
- △ Læg ikke et grillovertræk eller andet brændbart materiale på eller i opbevaringsområdet under grillningen.
- △ Forkert samling 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.
- △ Vær iført varmeisolerende grill- eller ovnhandsker, mens grillen betjenes.
- △ 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. Ignoreres 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
SPLITTEGNINGS LISTE	5	MANUEL TÆNDING AF SIDEBRÆNDER	20
GARANTI	6	SÅDAN SLUKKES	20
GENEREL VEJLEDNING	6	SEAR STATION® TÆNDING OG BRUG	21
OPBEVARING	6	SEAR STATION® TÆNDING AF BRÆNDER	21
BETJENING	7	SÅDAN SLUKKES	21
GASVEJLEDNING	7	MANUEL TÆNDING AF SEAR STATION® BRÆNDER	22
TIPS FOR SIKKER HÅNDTERING AF FLASKER MED FLYDENDE PROPANGAS	7	SÅDAN SLUKKES	22
INSTALLATION AF GASFLASKEN	8	BRUG AF SEAR STATION®	22
PLACERINGSMULIGHEDER FOR GASFLASKEN	8	TÆNDING OG BRUG AF SMOKERBRÆNDEREN	23
SÅDAN TILSLUTTES FLASKEN MED FLYDENDE PROPANGAS	9	TÆNDING AF SMOKERBRÆNDER	23
FORBEREDELSE TIL KONTROL AF GASLÆKAGER	10	SÅDAN SLUKKES	23
KONTROL AF GASLÆKAGER	11	MANUEL TÆNDING AF SMOKERBRÆNDER	24
SÅDAN PÅFYLDES FLASKEN MED FLYDENDE PROPANGAS	13	SÅDAN SLUKKES	24
SÅDAN TILSLUTTES FLASKEN MED FLYDENDE PROPANGAS IGEN	13	BRUG AF SMOKER	25
LYSFINESSE	13	RENGØRING AF SMOKEREN	25
BETJENING AF GRILL-LYS	13	TÆNDING OG BRUG AF ROTISSERI	26
KONTROLKNAPPER MED LYS	13	TÆNDING AF ROTISSERI	26
FØR DU BRUGER GRILLEN	14	SÅDAN SLUKKES	26
AFTAGELIG FEDTOPSAMLINGSBAKKE OG ENGANGSDRYPBAKKE	14	MANUEL TÆNDING AF ROTISSERI	27
EFTERSYN AF SLANGE	14	SÅDAN SLUKKES	27
ELEKTRONISK TÆNDING	15	VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER	28
TÆNDING OG BRUG AF HOVEDBRÆNDEREN	16	BETJENING AF ROTISSERI	28
TÆNDING AF HOVEDBRÆNDER	16	GRILLNING MED ROTISSERI	29
SÅDAN SLUKKES	16	OPBEVARING AF ROTISSERIMOTOR	29
MANUEL TÆNDING AF HOVEDBRÆNDER	17	OPBEVARING AF ROTISSERISPYD	29
SÅDAN SLUKKES	17	FEJLFINDING	30
GRILLTIPS & GODE RÅD	18	FEJLFINDING FOR SIDEBRÆNDEREN	30
FORVARMNING	18	SEAR STATION® FEJLFINDING	31
GRILLNING UNDER LÅG	18	FEJLFINDING FOR ROTISSERI	31
DRYP OG FEDT	18	FEJLFINDING PÅ GRILL-LYSET	31
FLAVORIZER® SYSTEM	18	VEDLIGEHOJDELSE	32
SEAR STATION®	18	RENGØRING	32
GRILLMETODER	19	PAS PÅ DIT RUSTFRI STÅL	32
DIREKTE GRILLNING	19	WEBER® INSEKTNET	32
INDIREKTE GRILLNING	19	RENGØRING AF BRÆNDERRØR	32
		UDSKIFTNING AF HOVEDBRÆNDERE	33
		VEDLIGEHOJDELSE AF SIDEBRÆNDER	35
		ÅRLIG VEDLIGEHOJDELSE	35
		VEDLIGEHOJDELSE AF GRILL-LYSET	35

SPLITTEGNING

SUMMIT® E-670™/S-670™_LP_EN_052215



SPLITTEGNINGS LISTE

- | | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|---|
| 1. Skruer og splitter til låget | 23. Sear Station® kontrolknop | 45. Smokerbrænder |
| 2. Låg | 24. Batterihus | 46. Sear Station® brænderrør |
| 3. Termometer | 25. Vandstænkplade/varmeskjold | 47. Sidebrænder |
| 4. Krans til termometer | 26. Engangsdrypbakke | 48. Grillboks |
| 5. Håndtag | 27. Aftagelig fedtopsamlingsbakke | 49. Skillevæg |
| 6. Montering af grill-lys | 28. Opsamlingsbakke | 50. Manifoldslange |
| 7. Rotisserimotor | 29. Holder til opsamlingsbakke | 51. Slange/regulator |
| 8. Holder til rotisseri | 30. Venstre dør | 52. Låg over sidebrænder |
| 9. Varmehylde | 31. Dørhåndtag | 53. Bord til sidebrænder |
| 10. Grillrist* | 32. Højre dør | 54. Højre redskabsholder |
| 11. Flavorizer® bar | 33. Venstre rammepanel | 55. Gasledning til sidebrænder |
| 12. Crossover®-kanal | 34. Bundpanel | 56. Rammestøtte |
| 13. Brænderrør | 35. IR brænderlåg | 57. Bagsidepanel |
| 14. Sidebord | 36. Infrarød brænder | 58. Højre rammepanel |
| 15. Venstre redskabsholder | 37. IR brænderboks | 59. Beslag til gasflaskeholder |
| 16. Manifold | 38. Ledning til IR brændertænder | 60. Gasflaskeholder |
| 17. Kontrolpanelets ledningsnet | 39. Termokobling | 61. Antiskridbeslag |
| 18. Kontrolpanel | 40. IR brænderslange | 62. Tændstiksholder |
| 19. Krans til små kontrolknapper | 41. Rotisserispydmodul | 63. Styrehjul |
| 20. Lille kontrolknop | 42. Grillrist* | 64. Låsbare styrehjul |
| 21. Stor kontrolknop | 43. Smokerboks | *Grillristen kan variere fra model til model. |
| 22. Krans til store kontrolknapper | 44. Smokerbar | |

GARANTI

Tak, fordi du har valgt at købe et produkt fra WEBER®. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("Weber") sætter en ære i at levere et sikkert, holdbart og pålideligt produkt.

Dette er Webers frivillige garanti, som vi tilbyder uden ekstra omkostninger. Den indeholder de oplysninger, som du skal bruge for at få dit WEBER®-produkt repareret, hvis det mod forventning skulle gå i stykker eller blive defekt.

Kunden har i henhold til gældende lovgivning flere rettigheder, hvis produktet skulle vise sig at være defekt. Disse rettigheder omfatter tillægsydelse eller udskiftning, et nedslag i købsprisen samt kompensation. I EU vil køberen for eksempel være dækket af to års lovfæstet garanti fra og med den dag, hvor produktet modtages. Disse og andre lovfæstede rettigheder bliver ikke påvirket af denne garanti. Faktum er, at denne garanti giver ejeren yderligere rettigheder, som er uafhængige af de lovfæstede garantibestemmelser.

WEBERS FRIVILLIGE GARANTI

Weber garanterer over for den person, der har købt WEBER®-produktet (eller i tilfælde af, at produktet gives som gave eller PR-materiale, den person, der har købt produktet som gave eller PR-materiale), at WEBER®-produktet ikke er behæftet med materielle eller håndværksmæssige fejl i den eller de perioder, der er specificeret herunder, såfremt produktet samles og betjenes i overensstemmelse med den medfølgende brugervejledning. [Bemærk: Hvis du mister din WEBER®-brugermanual, kan du få en ny online på www.weber.com eller det lokale website, som du bliver dirigeret videre til.] Ved normal, privat brug og vedligeholdelse i et enfamiliehus eller -lejlighed indvilger Weber, inden for bestemmelserne i denne garanti, i at reparere eller udskifte defekte dele inden for de gældende tidsperioder, begrænsninger og undtagelser, der er angivet herunder. FØR SÅ VIDT DET ER TILLADELIGT I HENHOLD TIL GÆLDENDE LOVGIVNING, YDES DENNE GARANTI KUN TIL DEN OPRINDELIGE KØBER OG KAN IKKE OVERFØRES TIL EFTERFØLGENDE EJERE, MEDMINDRE DER ER TALE OM GAVER OG PR-MATERIALE SOM ANGIVET HEROVER.

EJERENS ANSVAR I HENHOLD TIL DENNE GARANTI

For at sikre problemfri dækning er det vigtigt (men ikke påkrævet), at du registrerer dit WEBER®-produkt online på www.weber.com eller på det lokale website, som du bliver dirigeret videre til. Gem også din originale købskvittering og/eller faktura. Når du registrerer dit WEBER®-produkt, bliver din garantidækning bekræftet, og der oprettes en direkte forbindelse mellem dig og Weber, som vi kan benytte, hvis vi får brug for at kontakte dig.

Ovenstående garanti gælder kun, såfremt ejeren inden for rimelighedens grænser passer på sit WEBER®-produkt ved at følge alle samlevejledninger, betjeningsvejledninger og anvisninger til forebyggende vedligeholdelse, som er beskrevet i den medfølgende brugervejledning, medmindre ejeren kan bevise, at defekten eller fejlen ikke skyldes manglende efterlevelse af ovennævnte forpligtelser. Hvis du bor tæt på kysten eller har dit produkt stående i nærheden af en swimmingpool, omfatter vedligeholdelsen også, at de udvendige overflader vaskes og skylles regelmæssigt som beskrevet i den medfølgende brugervejledning.

HÅNTERING AF GARANTI/ERINDER/BORTFALD AF GARANTI

Hvis du har en komponent, som du mener er dækket af denne garanti, bedes du kontakte Webers kundeservice via kontaktoplysningerne på vores website (www.weber.com eller det lokale website, som du bliver dirigeret videre til). Weber vil efter en inspektion reparere eller udskifte (efter eget valg) en defekt komponent, som er dækket af denne garanti. Hvis det ikke er muligt at reparere eller udskifte komponenten, kan Weber vælge at erstatte den pågældende grill med en ny grill af samme eller højere værdi. Weber kan bede dig om at returnere komponenter, som skal inspiceres, og forsendelsesomkostningerne skal betales forud.

Denne GARANTI bortfalder, hvis der forekommer skader, forringelser, misfarvning og/eller rust, som Weber ikke er ansvarlig for, og som er forårsaget af:

- misbrug, mishandling, ændringer, ombygning, fejlagtig brug, hærværk, forsømmelse, forkert samling eller installation samt undladelse af at udføre normal og rutinemæssig vedligeholdelse;
- insekter (fx edderkopper) og gnavere (fx egern), herunder, men ikke begrænset til, skader på brænderrør og/eller gasslanger;
- eksponering for saltholdig luft og/eller klorinkilder som swimmingpools og boblebad/spabade;
- voldsomme vejrforhold som haglbyger, orkaner, jordskælv, tsunamier eller oversvømmelser, tornadoer eller voldsomme uvejr.

Ved brug og/eller installation af komponenter på dit WEBER®-produkt, som ikke er originale Weber-komponenter, vil denne garanti bortfalde, og skader, der måtte opstå som et resultat af dette, dækkes ikke af denne garanti. Enhver konstruktionsændring på en gasgrill, som ikke er godkendt af Weber og udført af en autoriseret Weber-servicetekniker, vil medføre, at denne garanti bortfalder.

PRODUKTGARANTIENS VARIGHED

Grillkasse:

10 år, ingen gennemtæring/gennembrænding
(2 år for maling, gælder ikke falmen eller misfarvning)

Låg:

10 år, ingen gennemtæring/gennembrænding
(2 år for maling, gælder ikke falmen eller misfarvning)

Brænderrør af rustfrit stål:

10 år, ingen gennemtæring/gennembrænding

Grillriste af rustfrit stål:

10 år, ingen gennemtæring/gennembrænding

Flavorizer® bars af rustfrit stål:

10 år, ingen gennemtæring/gennembrænding

Porcelænsemaljerede grillriste i støbejern:

5 år, ingen gennemtæring/gennembrænding

Alle resterende dele:

2 år

ANSVARSRASKRIVELSE

UD OVER DEN GARANTI OG DE ANSVARSFRASKRIVELSER, DER ER BESKREVET I DENNE GARANTI, ER DER INGEN GARANTI ELLER BEKENDTGØRELSER OM FRIVILLIGT ANSVAR I DENNE GARANTI, DER RÆKKER UD OVER DET LOVFÆSTEDE ANSVAR, SOM WEBER ER OMFATTET AF. DERUDOVER VIL DENNE GARANTI IKKE BEGRÆNSE ELLER FRITAGE WEBER FRA SITUATIONER ELLER ERSTATNINGSKRAV, HVOR WEBER ER OMFATTET AF ET LOVFÆSTET ANSVAR.

DER ER INGEN GARANTI EFTER DE GÆLDENDE PERIODER, SOM ER ANGIVET I DENNE GARANTI. INGEN ANDRE GARANTIER, SOM STILLES AF EN ANDEN PERSON, HERUNDER EN FORHANDLER ELLER BUTIK, FOR ET HVILKET SOM HELST PRODUKT (SÅSOM "UDVIDET GARANTI") KAN GØRES BINDEDE FOR WEBER. DENNE GARANTI GÆLDER UDELUKKENDE AFHJÆLPNING I FORM AF REPARATION ELLER UDSKIFTNING AF KOMPONENTEN ELLER PRODUKTET.

EN ERSTATNING UDLØST AF DENNE FRIVILLIGE GARANTI KAN UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER BLIVE STØRRE END INDKØBSPRISEN FOR DET SOLGTE WEBER-PRODUKT.

DU HAR ERSTATNINGANSVARET FOR TAB, SKADER OG LEGEMSBESKADIGELSE PÅ DIG SELV OG DIN EJENDOM OG/ELLER PÅ ANDRE OG DERES EJENDOM, DER OPSTÅR SOM FØLGE AF FORKERT BRUG ELLER MISBRUG AF PRODUKTET ELLER UNDLADELSE AF AT FØLGE DE ANVISNINGER, DER ER ANGIVET AF WEBER I DEN MEDFØLGENDE BRUGERVEJLEDNING.

KOMPONENTER OG TILBEHØR, SOM UDSKIFTES UNDER DENNE GARANTI, ER KUN DÆKKET I DEN RESTERENDE DEL AF DEN/DE OVENNÆVNTE GARANTIPERIODE(R) FOR DEN OPRINDELIGE EJER.

DENNE GARANTI GÆLDER UDELUKKENDE VED PRIVAT BRUG I ENFAMILIEHUSE ELLER -LEJLIGHEDER OG GÆLDER IKKE WEBER-GRILLPRODUKTER, DER ANVENDES TIL KOMMERCIEL ELLER FÆLLES BRUG ELLER BRUG I FLERE ENHEDER, FX PÅ RESTAURANTER, HOTELLER OG RESORTS ELLER I UDLEJNINGSEJENDOMME.

WEBER ÆNDRER AF OG TIL DESIGNET PÅ DERES PRODUKTER. INTET I DENNE GARANTI KAN TOLKES PÅ EN SÅDAN MÅDE, AT WEBER ER FORPLIGTET TIL AT INKORPORERE SÅDANNE DESIGNÆNDringer I TIDLIGERE PRODUCERED PRODUKTER, OG SÅDANNE ÆNDringer KAN HELLER IKKE TOLKES SOM EN INDRØMMELSE AF, AT TIDLIGERE DESIGN HAR VÆRET FEJLBEHÆFTEDE.

Du kan finde yderligere kontaktoplysninger i listen over internationale forretningsenheder bagerst i denne brugermanual.

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 minimumskravene for samling af din Weber® gasgrill. Vi beder dig derfor om at læse den omhyggeligt, inden du tager Weber® gasgrillen i brug.
- Må ikke anvendes af børn.
- Må aldrig tilsættes naturgasforsyning (bygas). Ventilene 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 lavtrykslange 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.
- Fjern 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. ♦

GENEREL VEJLEDNING

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 brændstofslanger 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:** Vær iført beskyttelsehandsker, mens dette apparat anvendes.

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, fordampes 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® 620™	21,1	24,0	1.508	1.747
Summit® 660™	25,8	29,4	1.844	2.139
Summit® 670™	29,3	33,4	2.094	2.431
Grillcenter	33,7	38,3	2.409	2.787

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® 620™	0,89	0,85	0,86	
Summit® 660™	0,89	0,85	0,86	
Summit® 670™	0,89	0,85	0,86	
Grillcenter	0,89	0,85	0,86	
SIDEBRÆNDERVENTILER				
Summit® 620™	0,98	0,94	0,85	
Summit® 660™	NA	NA	NA	
Summit® 670™	0,98	0,94	0,85	
Grillcenter	1,39 og 0,44	1,33 og 0,43	1,23 og 0,40	
SEAR-BRÆNDERVENTIL				
Summit® 620™	NA	NA	NA	
Summit® 660™	0,91	0,85	0,79	
Summit® 670™	0,91	0,85	0,79	
Grillcenter	0,91	0,85	0,79	
SMOKER-BRÆNDERVENTIL				
Summit® 620™	NA	NA	NA	
Summit® 660™	0,74	0,70	0,66	
Summit® 670™	0,74	0,70	0,70	
Grillcenter	0,74	0,70	0,70	
IR-BRÆNDERVENTIL				
Summit® 620™	NA	NA	NA	
Summit® 660™	0,94	0,86	0,82	
Summit® 670™	0,94	0,86	0,86	
Grillcenter	0,94	0,86	0,86	

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 HÅNDTERING 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.

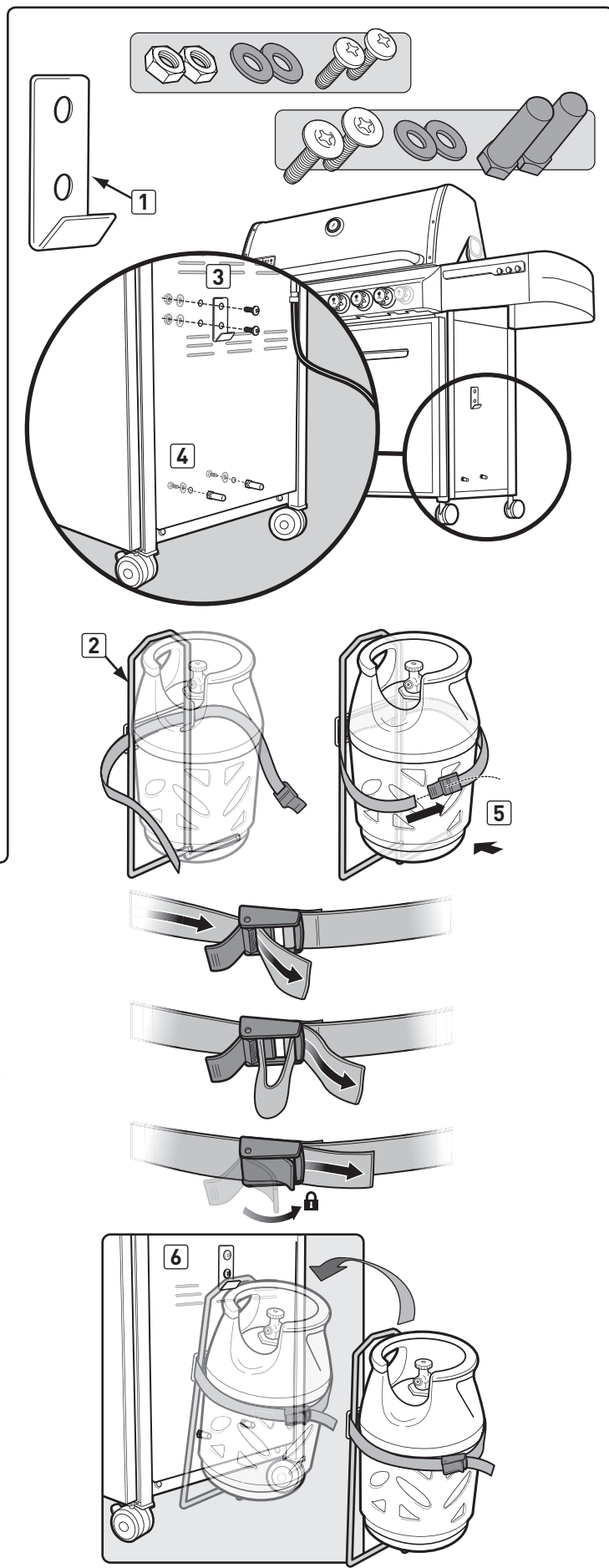
Installation ved brug af gasflaskeholder

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

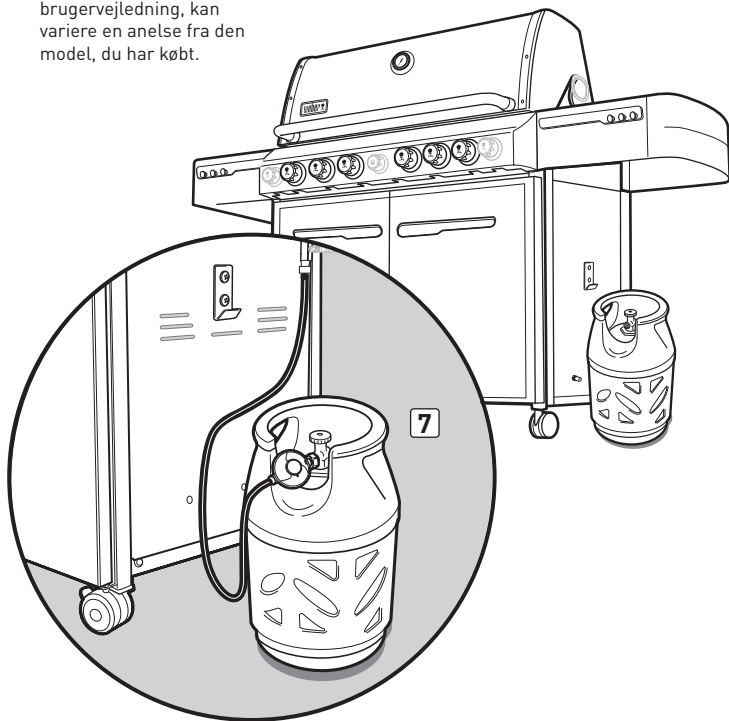
- Placér beslaget til gasflaskeholderen på grillens højre udvendige panel. Fastgør med skruer, spændeskiver og møtrikker (3).
- Monter gasflaskens antiskridbeslag (4) ind i de 2 huller neden for gasflaskeholderen. Fastgør med skruer, spændeskiver og møtrikker.
- Drej gasflasken, så ventilåbningen vender 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.



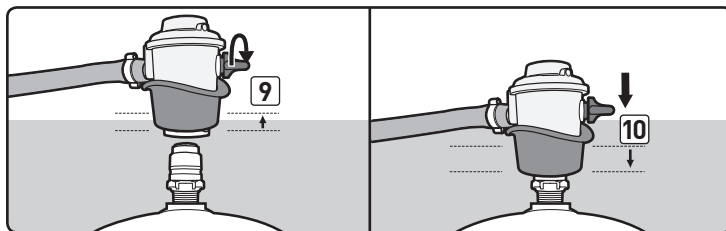
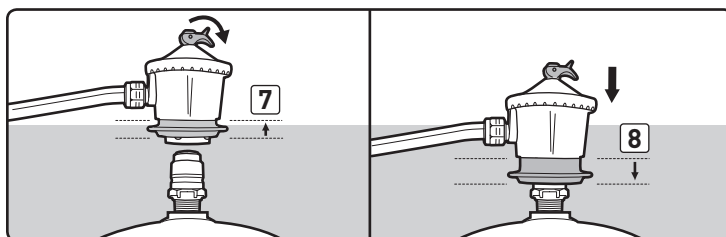
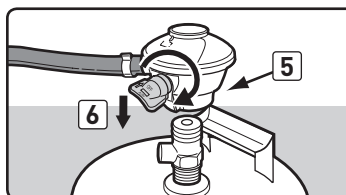
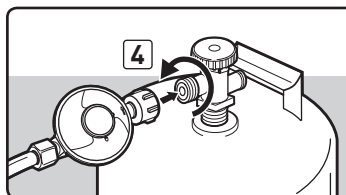
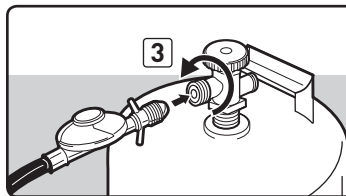
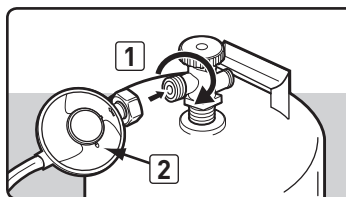
SÅDAN TILSLUTTES FLASKEN MED FLYDENDE PROPANGAS

⚠ 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 regulatorstype.

- Skrub regulatorens tilslutning over på tanken ved at dreje med uret **(1)**. Indstil regulatoren så lufthullet **(2)** peger nedad.
- Skrub 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.

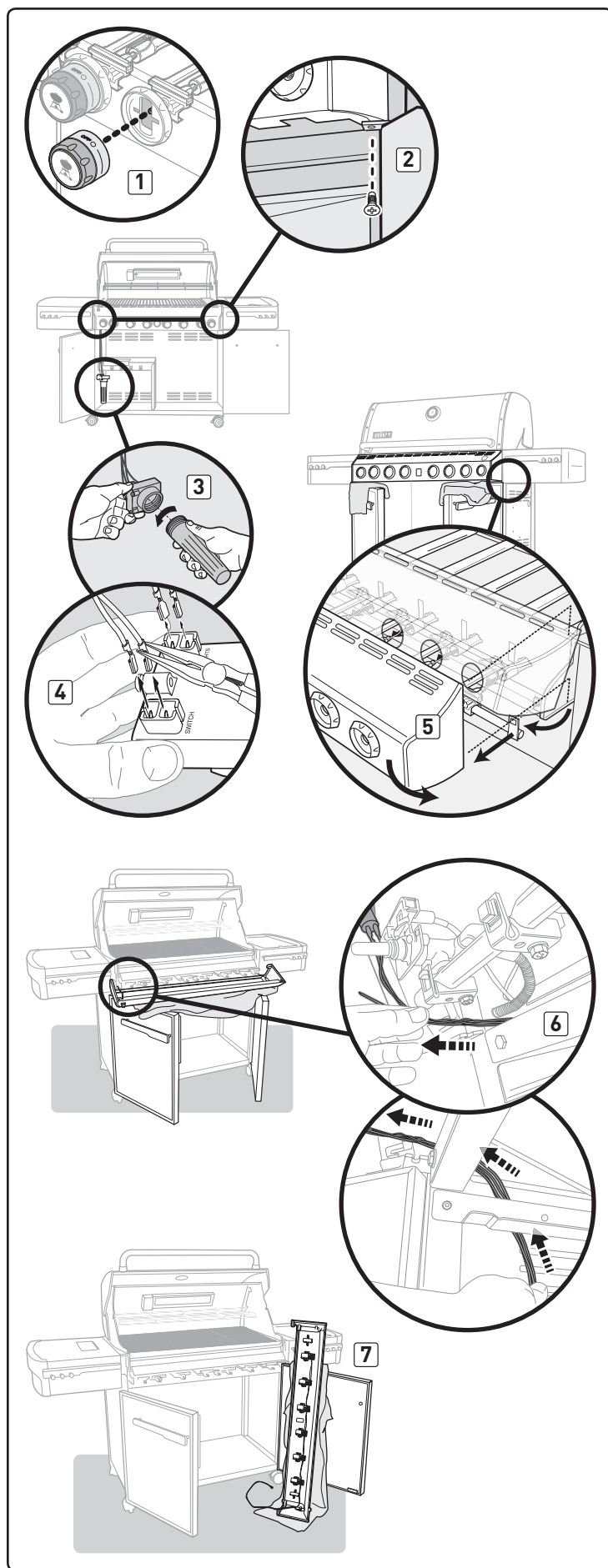
FORBEREDELSE TIL KONTROL AF GASLÆKAGER

⚠ **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 gasudsivning. 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.

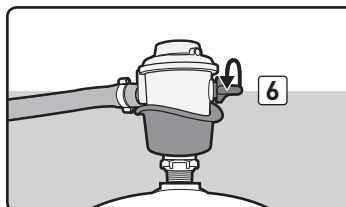
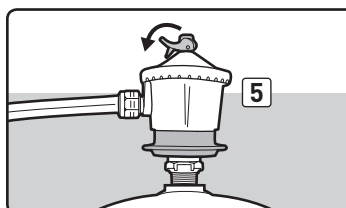
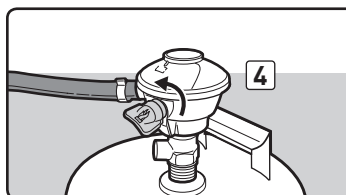
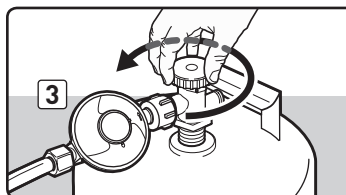
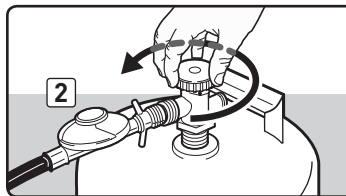
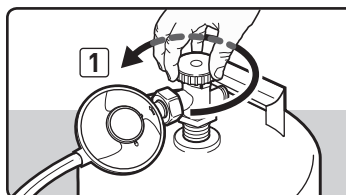
Sørg for, at sidebrænderen er slukket, hvis grillen har en sådan.

Sådan udføres kontrollerne for gasudsivning: 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 gastilførsten ved kilden, og skyl tilslutningerne med vand.



GASVEJLEDNING

Kontrollér

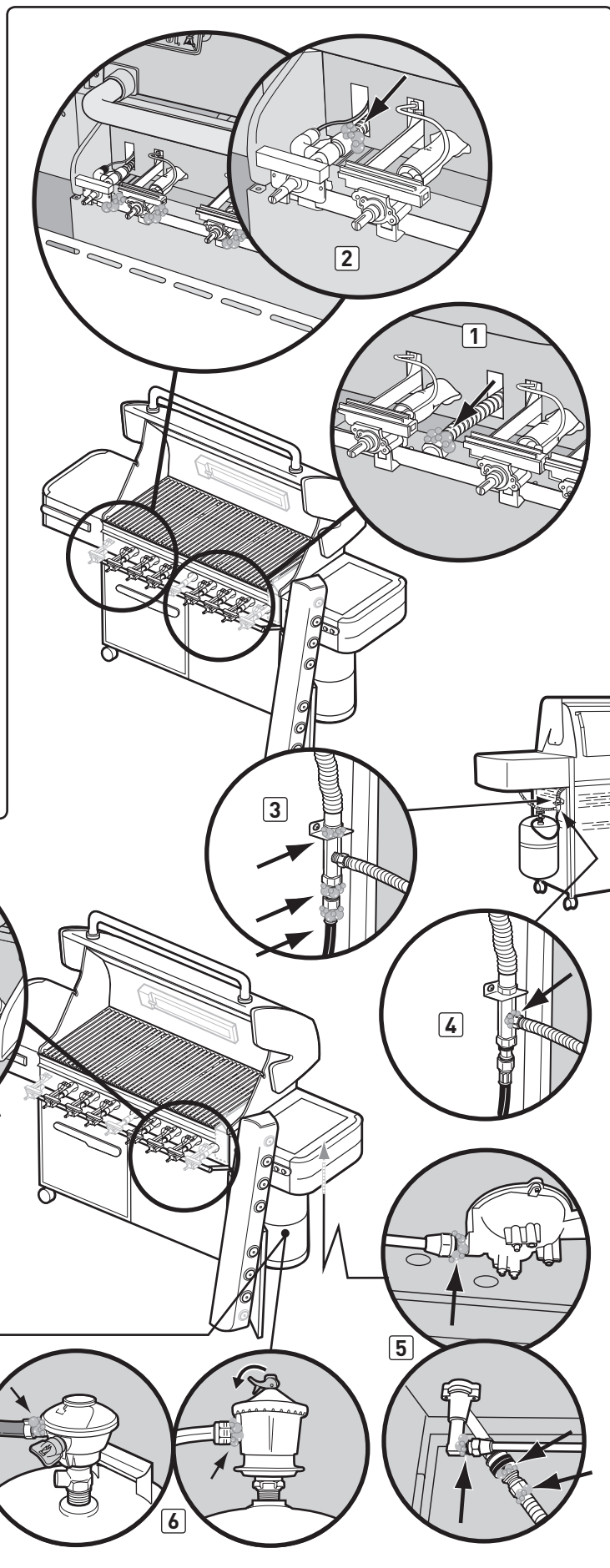
- A) Hovedgasledning til manifoldens tilslutning (1).
- B) Rotisseri (I.R. brænders) gasledningstilslutning (2).
- C) Tilslutning af skillevæg og gaslange (3).

⚠ **ADVARSEL:** Er der en lækage ved tilslutning (1, 2 eller 3), strammes tilslutningen igen med en skruenøgle, og det kontrolleres igen med brug af sæbevand, om der er nogen gasudsvingninger. Lækker det stadig, efter tilslutningen 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 regulator tilslutning (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 trinene 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.

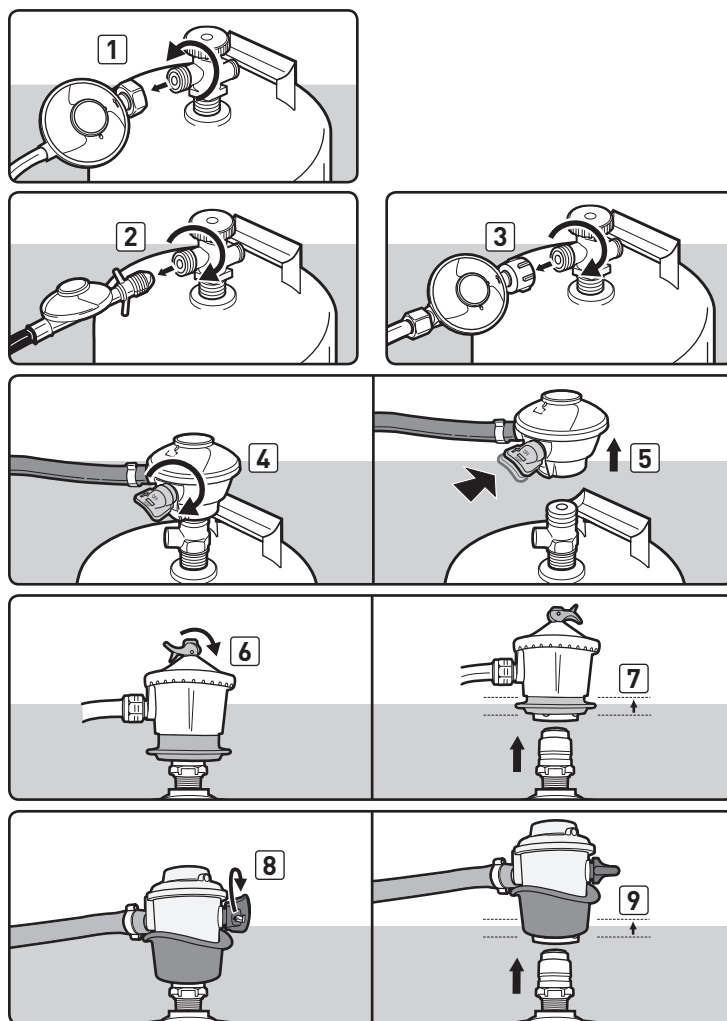
Tag flasken til flydende propangas (LP) med til forhandleren af propangas for at få den fyldt op.

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 regulatorstype.
- Skru regulatorens tilslutning fra tanken ved at dreje mod uret **(1)**.
 - Skru 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". ♦

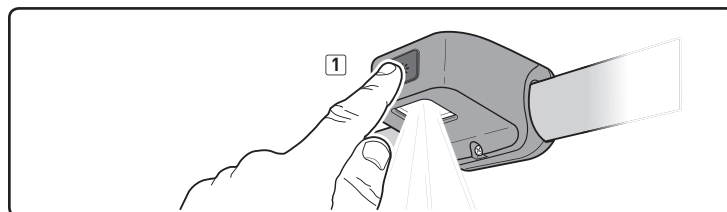


LYSFINESSER

BETJENING AF GRILL-LYS

Tryk på knappen VÆK for at aktivere grill-lyset. Lyset er udstyret med en 'vippesensor', der tænder for lyset, hvis grillens låg, åbnes, og slukker for lyset, når grillens låg lukkes. Hvis låget efterlades åbent eller lukket i mere end 30 minutter, deaktiveres grillen. Der tændes for lyset igen ved at trykke på knappen VÆK **(1)**.

BEMÆRK: Lyset kan ikke SLUKKES ved at trykke på knappen VÆK. ♦



KONTROLKNAPPER MED LYS

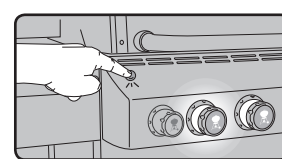
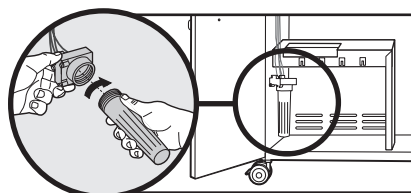
Din gasgrill leveres med kontrolknapper, der kan lyse. På den måde kan du finindstille varmen, selv under forhold med kun lidt lys.

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	



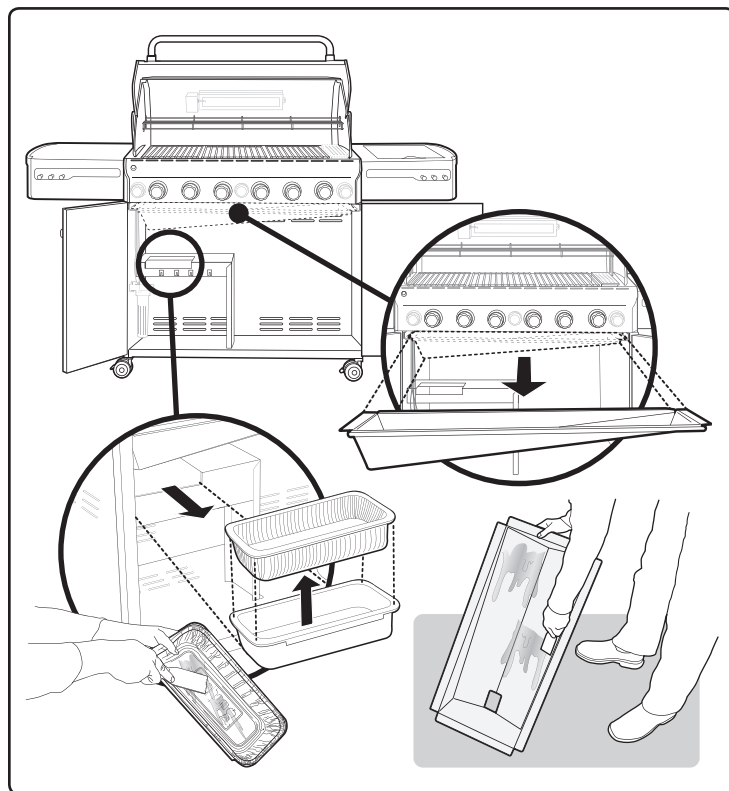
FØR DU BRUGER GRILLEN

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.

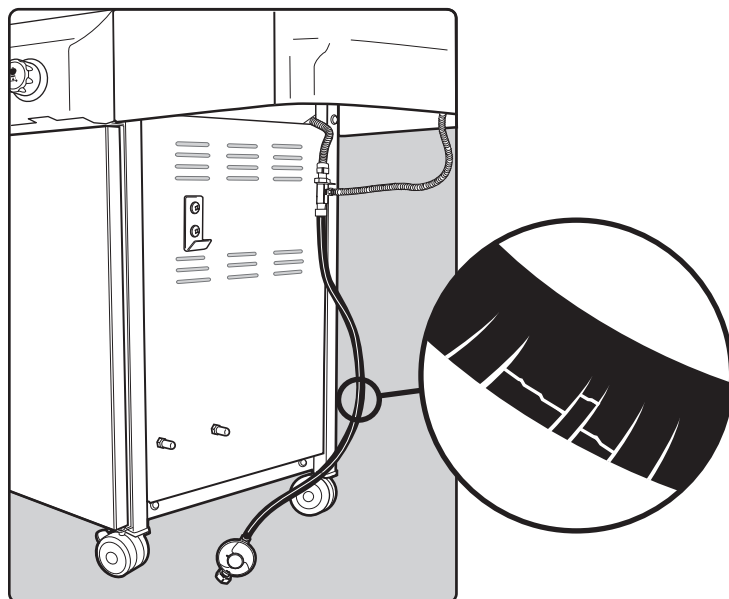
- ⚠ **ADVARSEL:** Kontrollér hver gang før brug, om der har samlet sig fedt i den aftagelige fedtopsamlingsbakke og engangsdrypbakken. Fjern overskydende fedt, for at undgå at det bliver antændt. Antænding af fedtstof kan medføre alvorlige kvæstelser eller materielle skader.
- ⚠ **FORSIGTIG:** Den aftagelige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

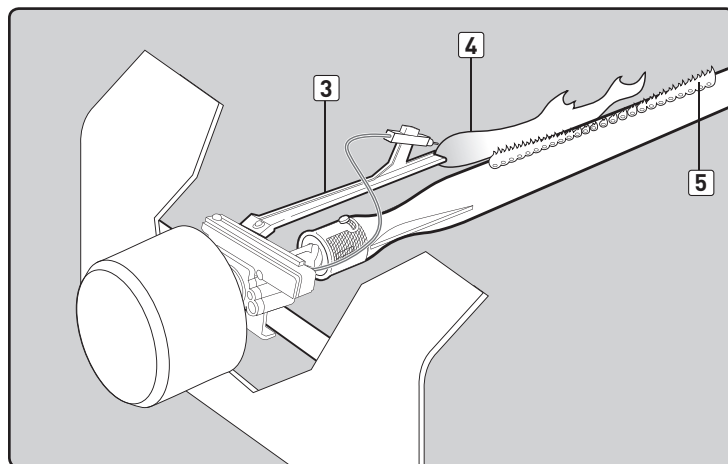
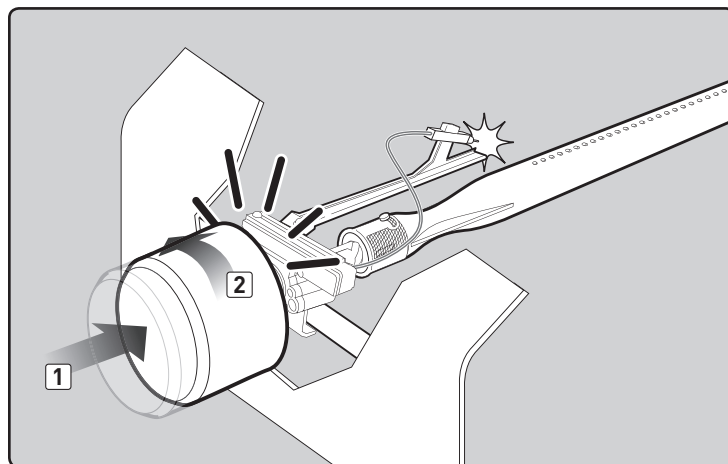


ELEKTRONISK TÆNDING

⚠ 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.

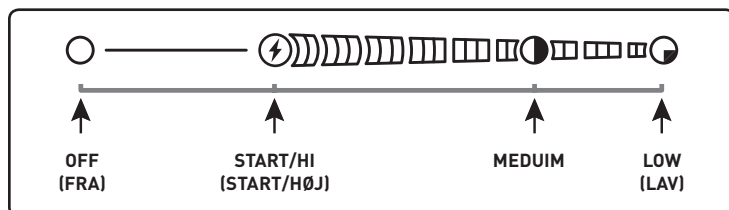
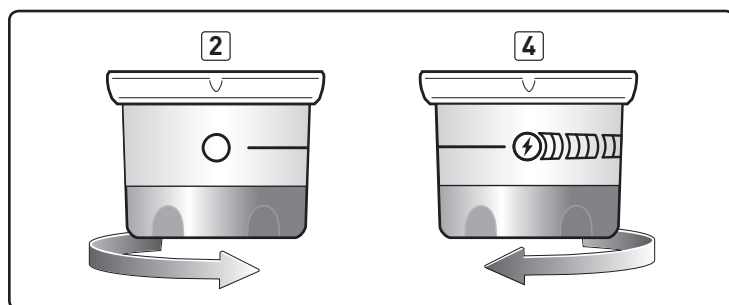
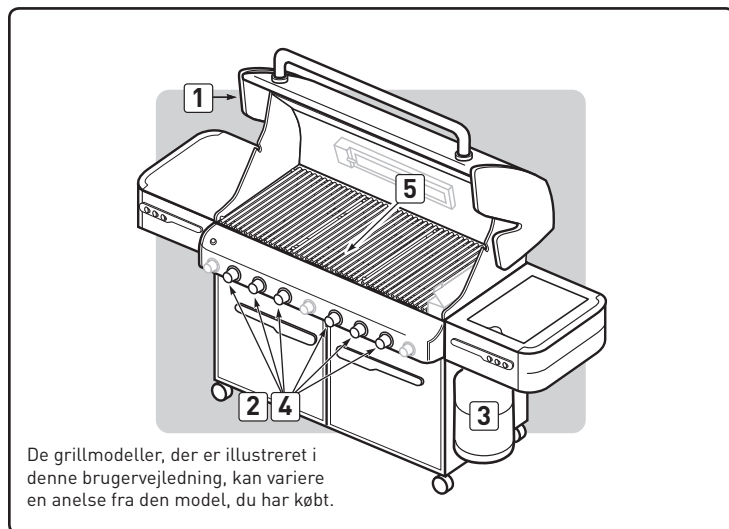
Elektronisk tænding af hovedbrænderen

Bemærk: Hver kontrolknaps kliktænder 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.

- Åbn låget (1).
 - 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.**
- Drej 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.**
- 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).
 - 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 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.** ♦

SÅDAN SLUKKES

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



TÆNDING OG BRUG AF HOVEDBRÆNDEREN

MANUEL TÆNDING AF HOVEDBRÆNDER

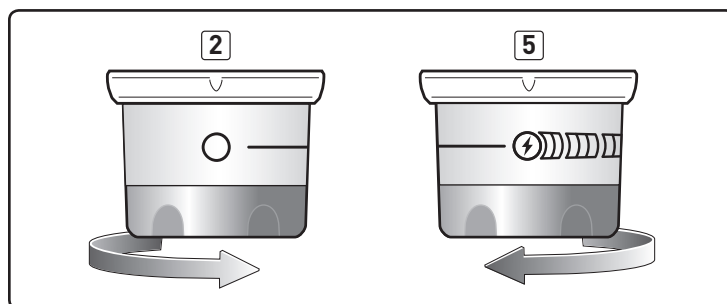
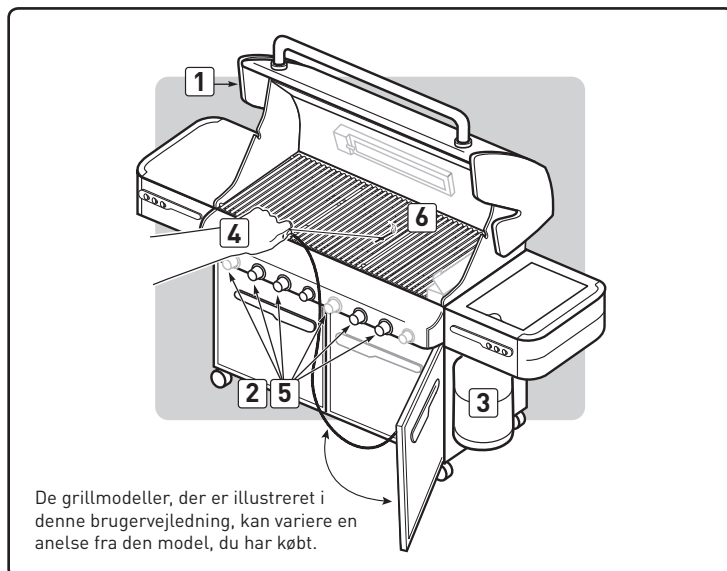
⚠ FARE

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.

- 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. ♦



- 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, udkåret kød og stege, så der ikke er mere end knap 6,4 mm (1/4 tommel) fedt tilbage. Mindre fedt gør det lettere at gøre rent bagefter og er næsten en garanti mod uønskede opflammer.
- 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 føres 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 opflammer 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, dér 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 brænderne 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. ♦

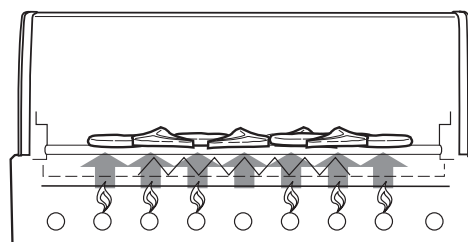
INDIREKTE GRILLNING

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, kommes der vand i foliebakken, så det, der drypper ned i den, ikke antændes. Drypvæsken kan bruges til at lave sauce. ♦

6 BRÆNDER

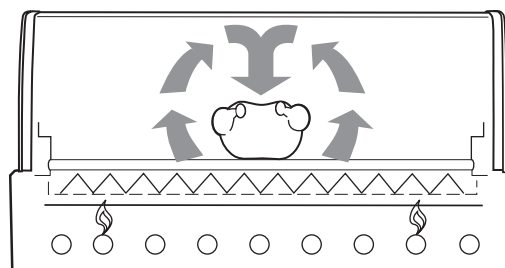


1 2 3 4 5 6
H H H H H H

DIREKTE METODE

Maden lægges på det område af grillristen, der er lige over de tændte brændere.

6 BRÆNDER



1 2 3 4 5 6
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

Åbnes 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.

- Åbn låget på sidebrænderen (1).
- 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).
- Åbn for flaskeventilen ved brug af en af de metoder, der passer til din flaske og regulatorstype (3).
- Tryk ned, og drej sidebrænderens kontrolventil på START/HI (START/HØJ) (4).
- Tryk på tændingsknappen flere gange, så den gnister hver gang, indtil du ser en flamme (5).

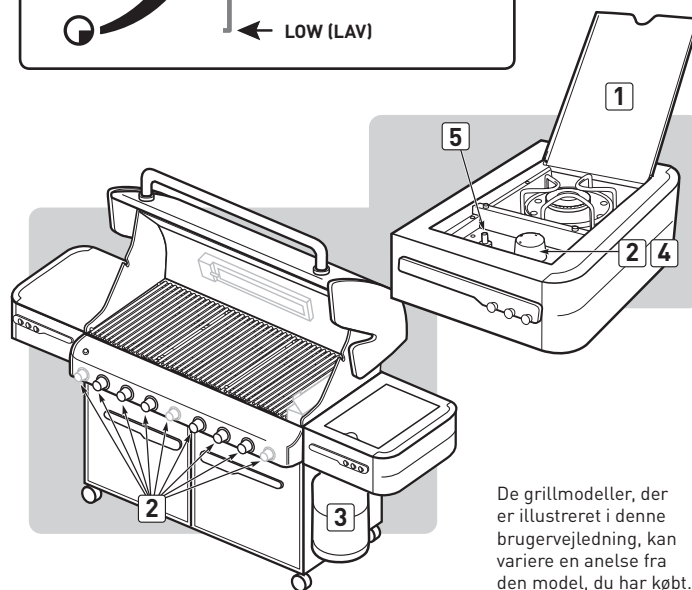
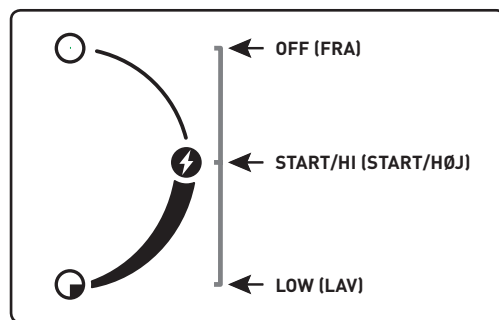
⚠ **FORSIGTIG:** Sidebrænderens flamme kan være vanskelig at se på en dag med klart solskin.

⚠ **ADVARSEL:** Såfremt sidebrænderen ikke tændes i løbet af fem sekunder:

- Luk for sidebrænderens kontrolventil, hovedbrænderne og gastilførslen ved kilden.
- 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 kontrolknap ned, og drej den med uret til positionen OFF (FRA). Sørg for, at brænderen er slukket og afkølet, før du lukker sidebrænderlåget. ♦



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

MANUEL TÆNDING AF SIDEBRÆNDER

⚠ FARE

Åbnes 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.

- Åbn låget på sidebrænderen (1).
- 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).
- Åbn for flaskeventilen ved brug af en af de metoder, der passer til din flaske og regulatorstype (3).
- Sæt en tændstik i tændstikholderen, og stryg tændstikken.
- Hold tændstikholderen, og den tændte tændstik på hver side af sidebrænderen (4).
- Tryk ned, og drej sidebrænderens kontrolventil på START/HI (START/HØJ) (5).

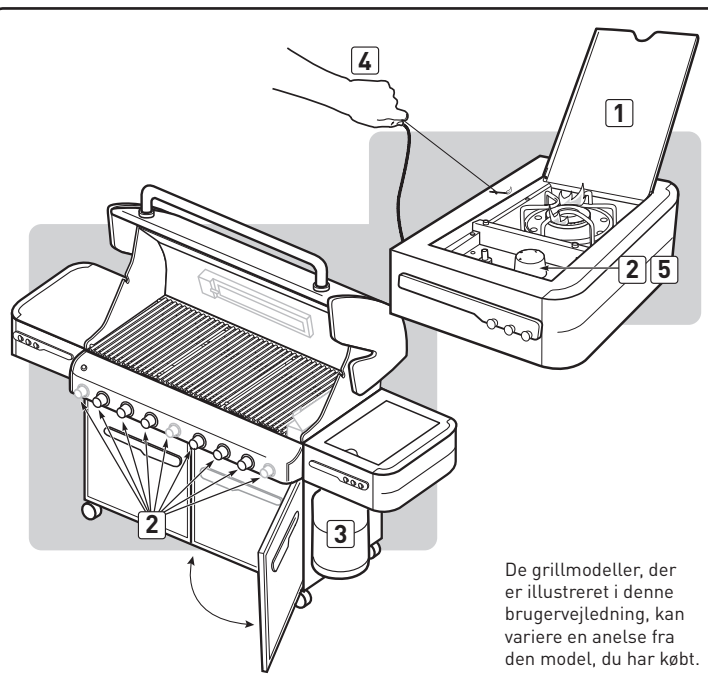
⚠ **FORSIGTIG:** Sidebrænderens flamme kan være vanskelig at se på en dag med klart solskin.

⚠ **ADVARSEL:** Såfremt sidebrænderen ikke tændes i løbet af fem sekunder:

- Luk for sidebrænderens kontrolventil, hovedbrænderne og gastilførslen ved kilden.
- Vent i 5 minutter, så gassen kan forsvinde, inden du prøver igen. ♦

SÅDAN SLUKKES

Tryk hver sidebrænders kontrolknap ned, og drej den med uret til positionen OFF (FRA). Sørg for, at brænderen er slukket og afkølet, før du lukker sidebrænderlåget. ♦



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

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).

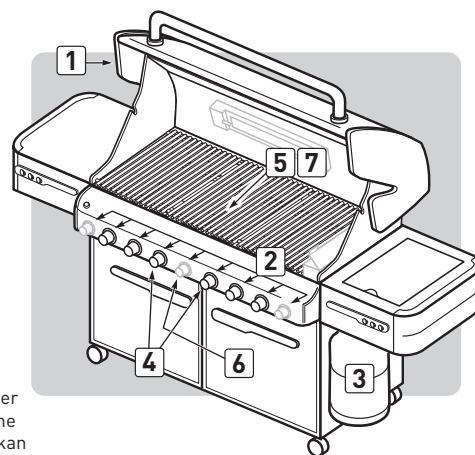
⚠ **ADVARSEL:** Tændes der ikke i løbet af fem sekunder, skal du dreje brænderkontrollen på OFF (fra), vente i fem minutter, og gentage trin F og G, eller læse instruktionerne i "VEJLEDNING FOR MANUEL TÆNDING AF SEAR STATION®".

⚠ **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.

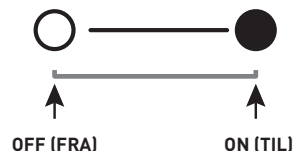
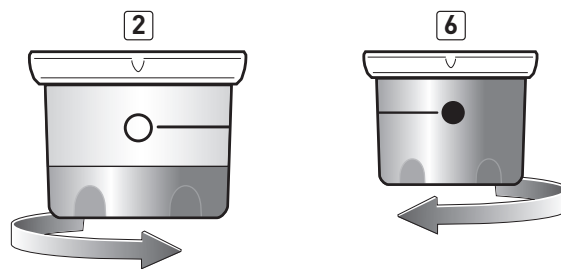
Bemærk: Læs afsnittet "VEDLIGEHOLDELSE", for oplysning om, hvordan brænderen tages af og renses. ♦

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.



SEAR STATION® TÆNDING OG BRUG

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 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.

- Åbn låget (1).
- Kontroller at hver hovedbrænder ved siden af Sear Station® er tændt ved at se efter, om der er en flamme (2).
- Sæt en tændstik i tændstikholderen, og stryg tændstikken.
- Stik tændstikholderen og den tændte tændstik ned gennem grillristene og Flavorizer® bars, så Sear Station® brænderen tændes (3).
- Tryk Sear Station® brænderens kontrolknap ind og drej den til positionen ON (til) (4).

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

- Stik tændstikholderen og den tændte tændstik ned gennem grillristene og Flavorizer® bars, så Sear Station® brænderen tændes (3).
 - Tryk Sear Station® brænderens kontrolknap ind og drej den til positionen ON (til) (4).
- ⚠ **ADVARSEL: Antændes brænderen ikke, skal du dreje brænderens kontrolknap 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 kontrolknap 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 karamelliseres. 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.

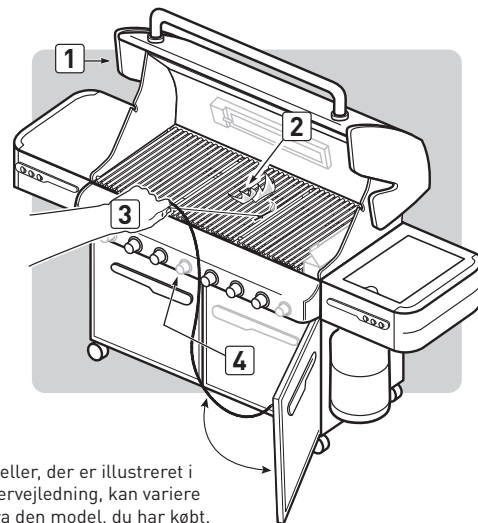
Inden der svitses, skal alle hovedbrændere drejes om på HI (høj) i 15 minutter, så grillen forvarmes. Bemærk: Grill altid med lukket låg, så de holder mest muligt på varmen, og opflamninger undgås.

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.

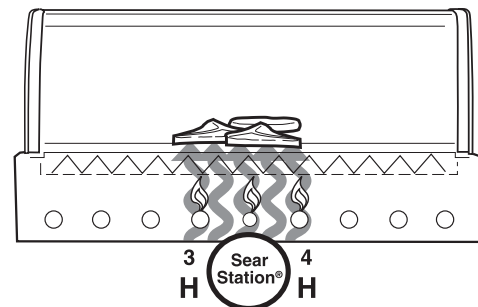
Når svitsningen er færdig, kan grillningen gøres færdig ved at flytte kødet hen på mere moderat varme over de udvendige brændere, så det bliver perfekt gennemstegt.

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. ♦



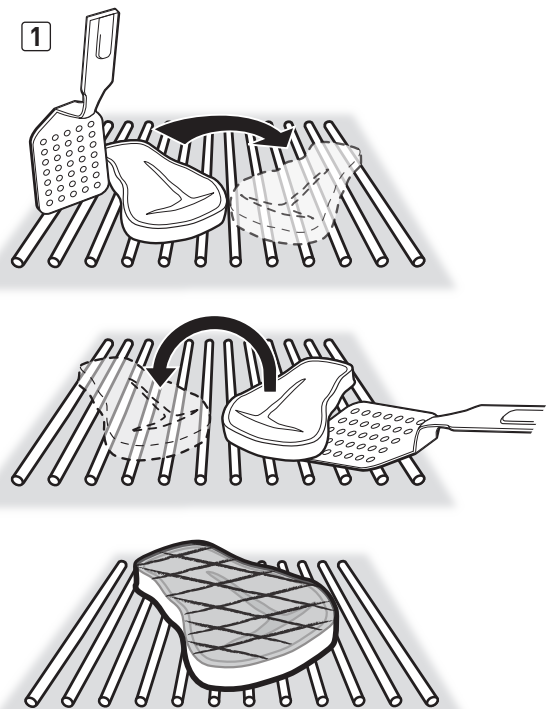
De grillmodeller, der er illustreret i denne brugervejledning, kan variere en anelse fra den model, du har købt.

6 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 klik-tænder 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, brænderens 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 drejes til OFF (fra). Gentag tændingsproceduren.

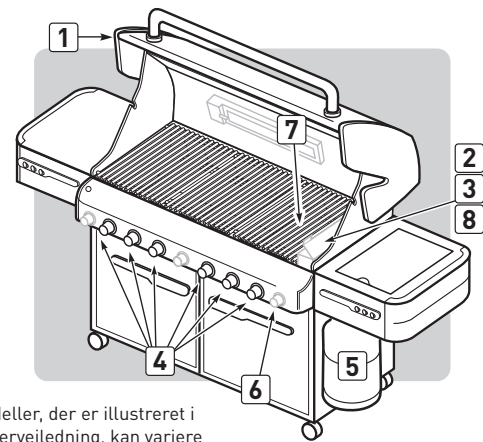
⚠ FARE

Antændes smokerbrænderen stadigvæk ikke, så drej brænderens kontrolknop 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").

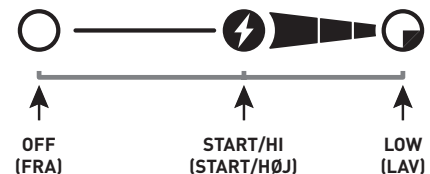
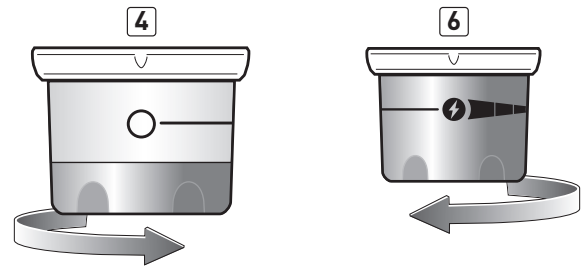
- H) Luk smokerdækslet, efter at træet er begyndt at gløde, og drej kontrolknappen om på LOW (lav) (8). ♦

SÅDAN SLUKKES

Tryk hver brænderes 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 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 regulatorstype (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).

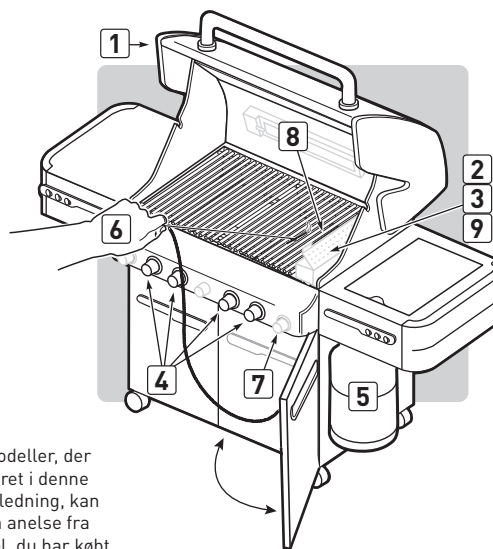
⚠ FARE

Antændes smokerbrænderen ikke, så drej brænderens kontrolknap på OFF (fra), og vent i 5 minutter, så gassen kan forsvinde, før du prøver igen.

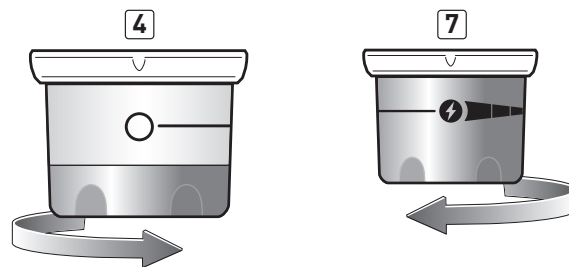
J) Luk smokerdækslet, efter at træet er begyndt at gløde, og drej kontrolknappen om på LOW (lav) (9). ♦

SÅDAN SLUKKES

Tryk hver 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.



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. (Våd 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.

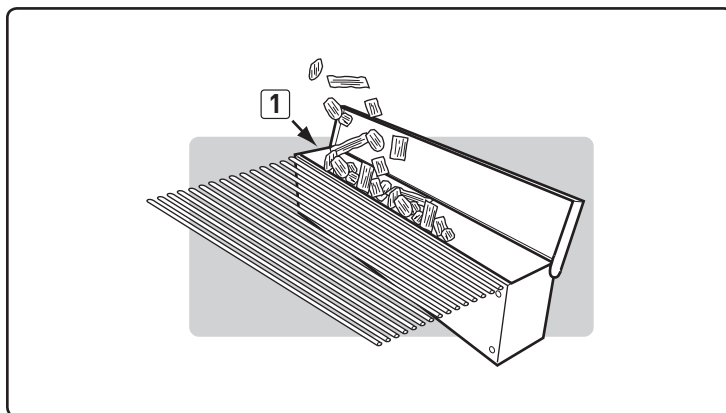
⚠ FARE

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 klikkænder 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.

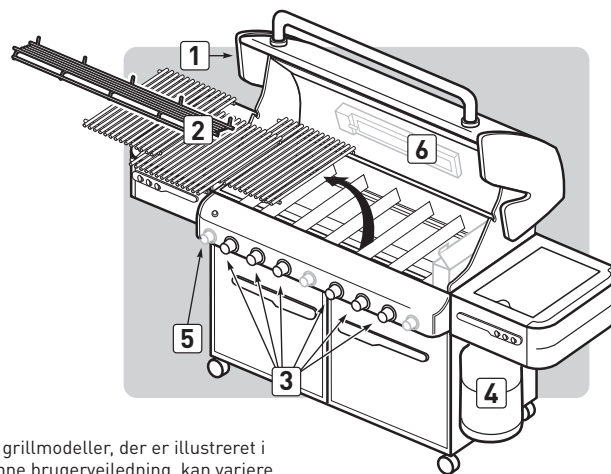
- ⚠ **FORSIGTIG:** Rotisseriflammen kan være vanskelig at se på en dag med klart solskin.
- ⚠ **ADVARSEL:** Hver gang før grillen anvendes, skal det kontrolleres, om slangen har ridser, revner, afskrabninger eller snit. Grillen må ikke benyttes, hvis slangen er beskadiget på nogen som helst måde. Udskift 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 regulatorstype (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 kontrolknop på OFF (fra) og vente i 5 minutter, så gassen kan forsvinde, før du prøver igen eller prøver at tænde med en tændstik.

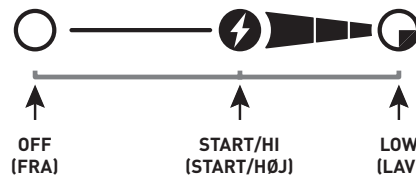
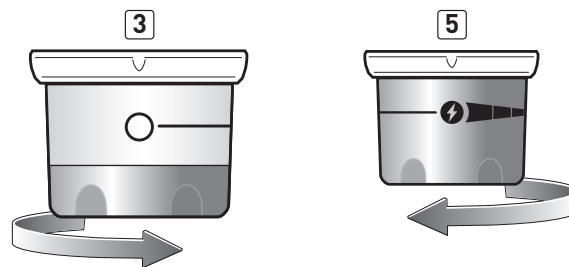
Bemærk: Tænd kun 2 af hovedbrænderne på hver side af maden, når rotisseriet bruges med lukket låg (læs om GRILLNINGSMETODER - INDIREKTE GRILLNING). Se regelmæssigt til maden, så den ikke bliver oversteget på ydersiden. Sluk for rotisseriet, så snart maden er tilstrækkeligt brunet. Gør grillningen færdig 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.



TÆNDING OG BRUG AF ROTISSERI

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.

- ⚠ **FORSIGTIG:** Den roterende grillbrænderes 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®.

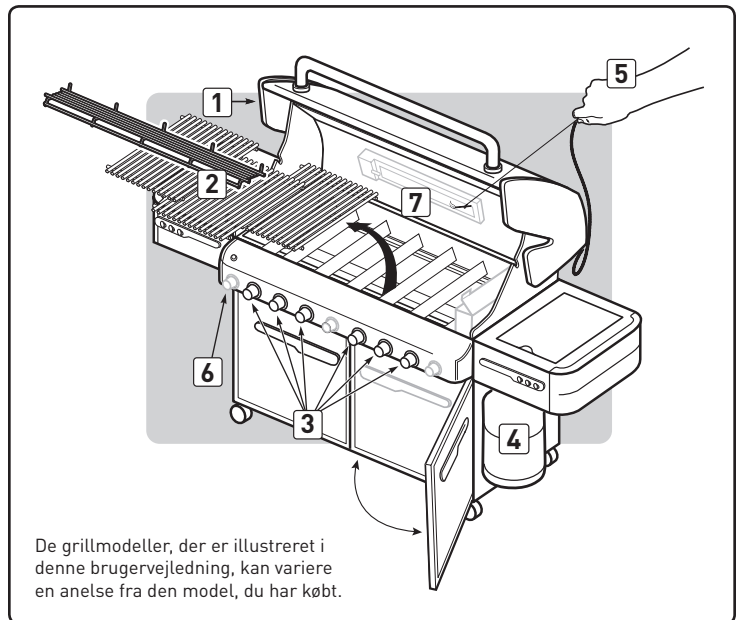
- A) Åbn låget (1).
- B) Fjern varmehylden og grillriste fra grillboksen (2).
- C) Se efter, at alle brændernes kontrolknapper er drejet på off (fra) (3). (Tryk kontrolknappen ned, og drej den med uret for at være sikker på, at den står på positionen OFF (fra).)
- ⚠ **ADVARSEL:** Brændernes kontrolknapper 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 kontrolknop på **OFF (fra)** og vente i 5 minutter, så gassen kan forsvinde, før du prøver igen eller prøver at tænde med en tændstik.

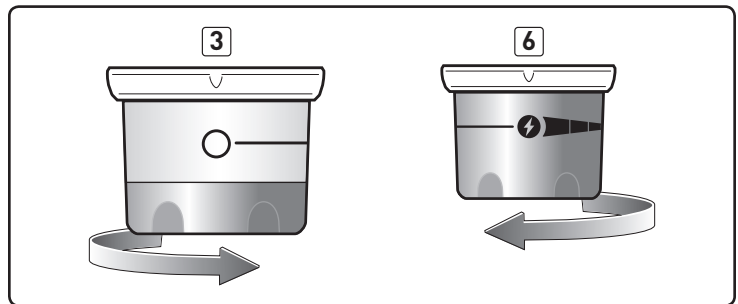
Note: Tænd kun 2 af hovedbrænderne på hver side af maden, når rotisseriet bruges med lukket låg (læs om "GRILLNINGSMETODER - INDIREKTE GRILLNING"). Se regelmæssigt til maden, så den ikke bliver overstegt på ydersiden. Sluk for rotisseriet, så snart maden er tilstrækkeligt brunet. Gør grillningen færdig med indirekte varme. ♦

SÅDAN SLUKKES

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



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



TÆNDING OG BRUG AF ROTISSERI

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.

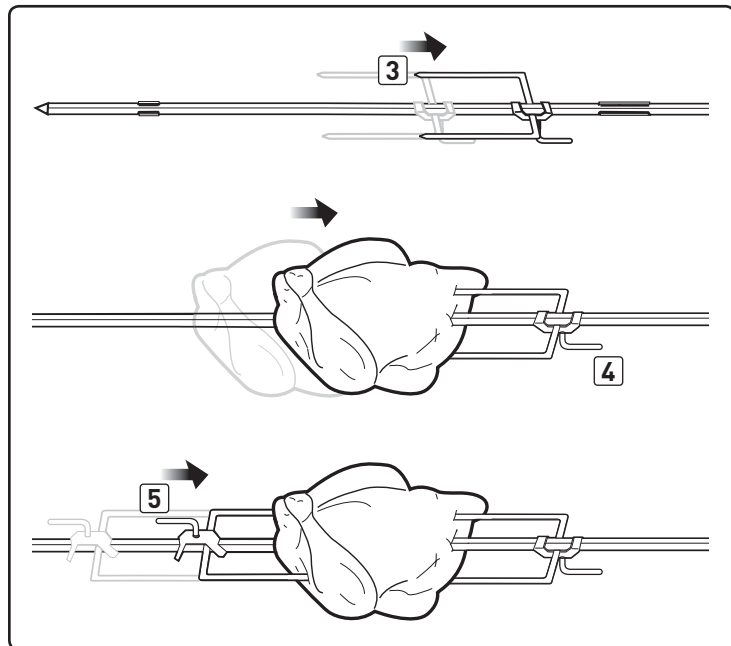
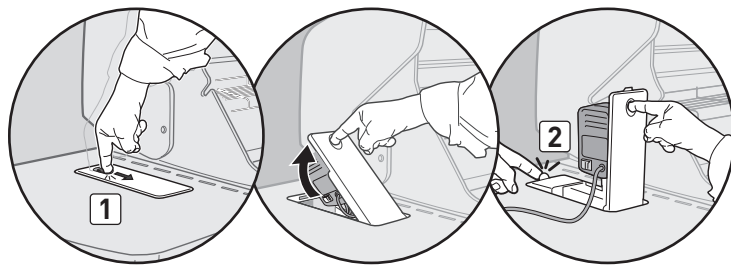
⚠ ADVARSLER

- ⚠ 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.
- ⚠ Undgå at røre ved varme overflader. Anvend grillhandsker.
- ⚠ 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) Rotisseriemotoren 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 strømkvikket.
- ⚠ **FORSIGTIG: Strømkablet til rotisseriemotoren 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).



TÆNDING OG BRUG AF ROTISSERI

- 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 varmhylde, så aksten 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 ROTTISSERI

- Kød (lundtagen 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 varmhylde, 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.

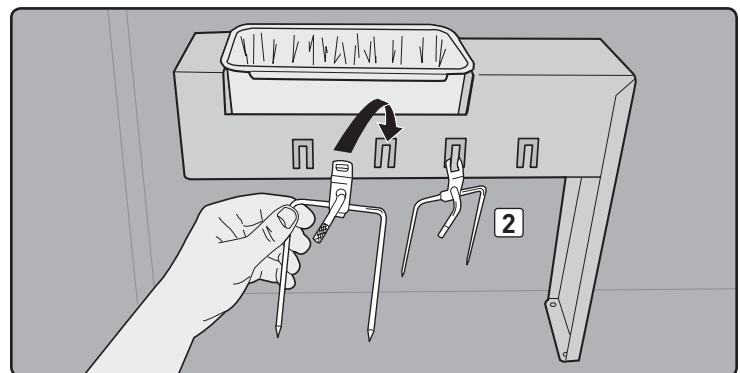
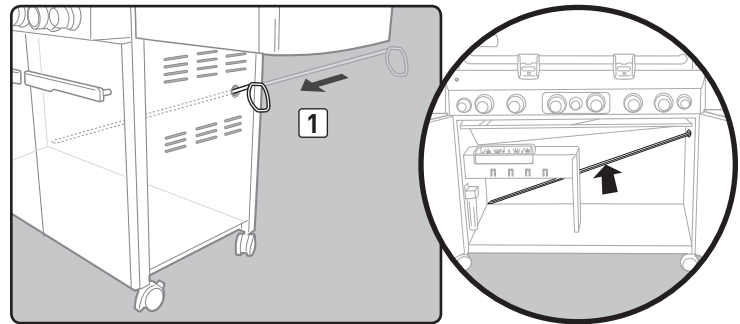
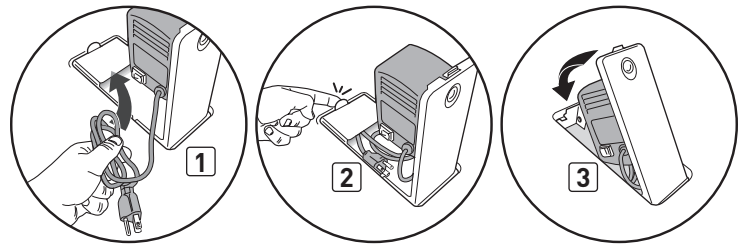
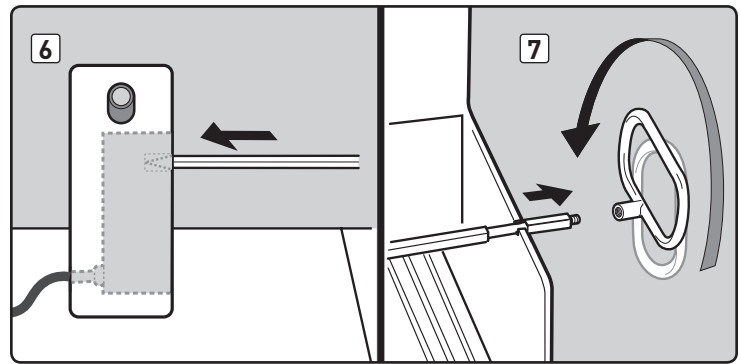
⚠ FORSIGTIG: Før rotisseriet fjernes fra grillen med den tilberedte mad, skal du huske at sætte rotisseriakselhåndtaget på igen ved at dreje håndtaget mod uret, indtil det er sikkert fastgjort på akselen. ♦

OPBEVARING AF ROTTISSERIMOTOR

- 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 ROTTISSERISPYD

- 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 gasslanger.**
- B) Opbevar rotisseriets gafler ved at sætte dem på kroge 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".
<p>Symptomer:</p> <p>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.</p> <p><i>Nogle lande har regulatorer med en sikkerhedsmekanisme, der gør, at der ikke strømmer for meget gas.</i></p>	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 tænderne flere gange?	Prøv at tænde brænderen manuelt. Læs "MANUEL TÆNDING AF HOVEDBRÆNDER". Ring til kundeservice.
<p>Der kommer opflamninger:</p> <p>⚠ FORSIGTIG: Bundbakken må ikke fores med alufolie.</p>	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 brænderøret.	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.	Én 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
<p>Sidebrænderen tænder ikke.</p> <p><i>Nogle lande har regulatorer med en sikkerhedsmekanisme, der gør, at der ikke strømmer for meget gas.</i></p>	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.
Trykknappstændingen 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 kontrolknop trykket ind i 20 sekunder, efter brænderen tændte?	Prøv igen at tænde brænderen ved at holde dens kontrolknop 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 kontrolknop 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 ®.		

FEJLFINDING PÅ GRILL-LYSET

PROBLEMER	LØSNINGER
Grill-lyset slukker ikke.	Grill-lyset aktiveres kun, når låget åbnes. Løft låget for at åbne det, og tryk på knappen VÆK.
	Installer nye batterier. Bekræft ved installation af nye batterier (kun alkaliske), at hvert batteris plastikfilm er blevet fjernet. Bekræft, at batterierne er i god stand og er blevet installeret korrekt. Se "VEDLIGEHOLDELSE AF GRILL-LYSET."
Grill-lyset er slukket og kan ikke tændes igen.	Lyset er programmeret til at slukke automatisk efter 30 minutters inaktivitet. Ved reaktivering af lyset sikr, at låget er åbent, og tryk på knappen VÆK. Se "VEDLIGEHOLDELSE AF GRILL-LYSET."
Grill-lyset slukker ikke.	Grill-lyset er udstyret med en vippesensor. Vippesensoren TÆNDER for lyset, når grillens låg åbnes, og SLUKKER for lyset, når grillens låg lukkes. BEMÆRK: Grill-lyset kan ikke slukkes ved at trykke på knappen VÆK. Lyset slukkes ved at lukke låget.
Hvis problemer ikke kan rettes vha. disse metoder, kan du kontakte kundeservicerepræsentanten vha. kontaktoplysningerne på vores website. Log på www.weber.com .	

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 stålbørste. 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 hylde 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 stålbørste 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 Weber® gasgrill kan som ethvert andet udendørs udstyr, blive udsat for edderkopper og insekter. De kan slå sig ned i blandingskammeret (1) i brænderørene. 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.

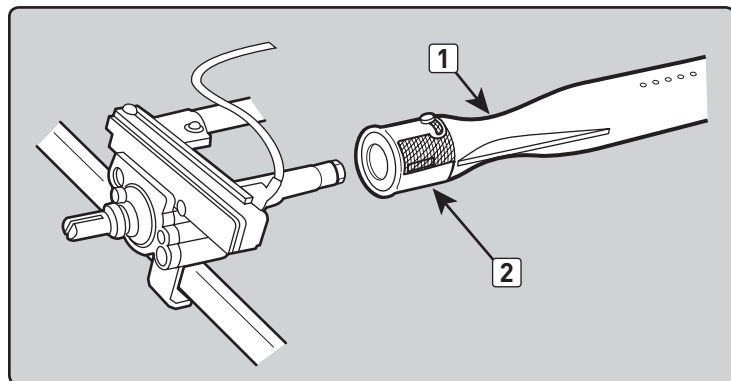
Brænderørets luftåbning til antænding er udstyret med net af rustfrit stål (2) som skal forhindre edderkopper og andre insekter i at komme ind i brænderørene via luftåbningerne til antændelse.

Vi anbefaler, at insektnettene inspiceres mindst 1 gang årligt. (Læs "ÅRLIG VEDLIGEHOJDELSE".) 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

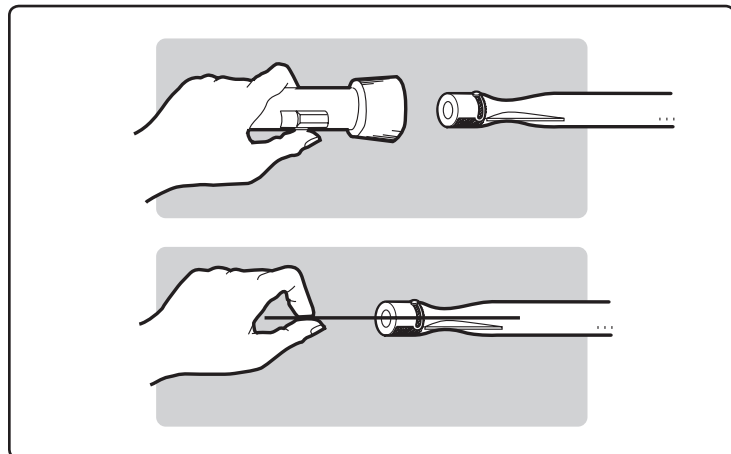
Luk for gasforsyningen.

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 stålbørste til at rens brændernes yderside. Det skal gøres for at sikre, at alle brænderporte er helt åbne.

- ⚠ **FORSIGTIG:** Lad være med at gøre brænderportene større, når de renses. ♦



UDSKIFTNING AF HOVEDBRÆNDERE

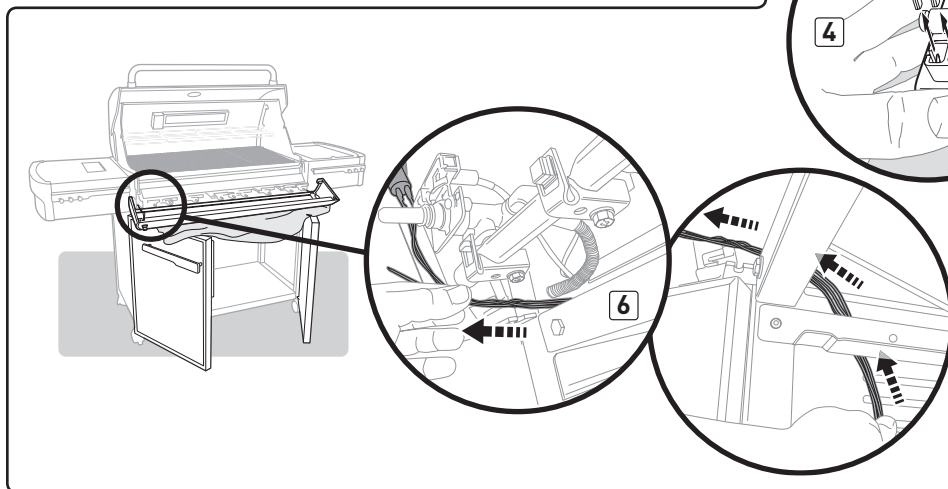
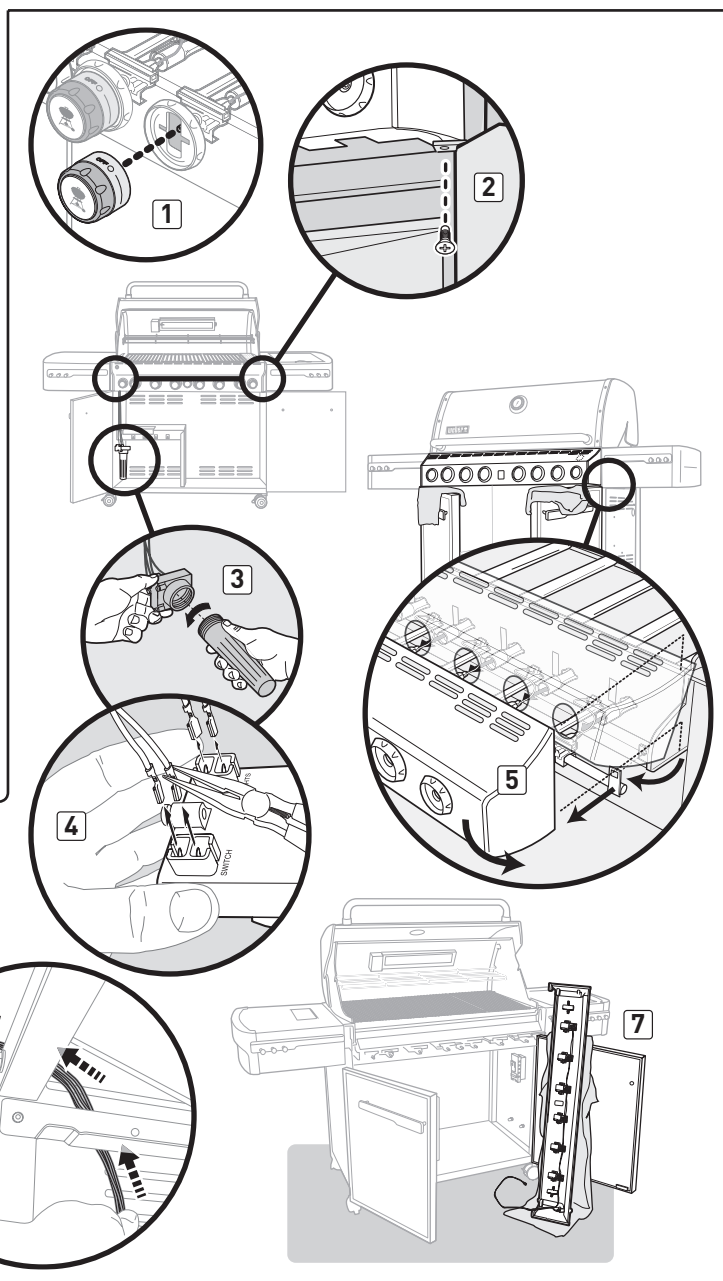
Bemærk: Din Summit® gasgrill skal være slukket og kold.

- A) Luk for gassen ved kilden.
- B) Frakobl gasforsyningen.
- C) Fjern grillristene.
- D) Fjern Flavorizer® bars.
- E) Fjern røgboksen (hvis den er inkluderet i din model).

Fjern betjeningspanelet

Nødvendigt værktøj: Skruetrækker, tang og håndklæder.

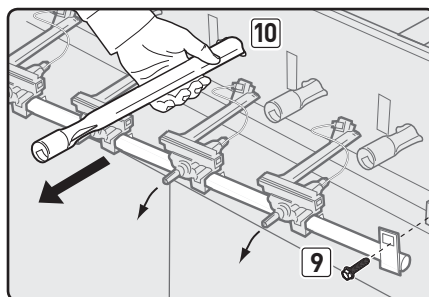
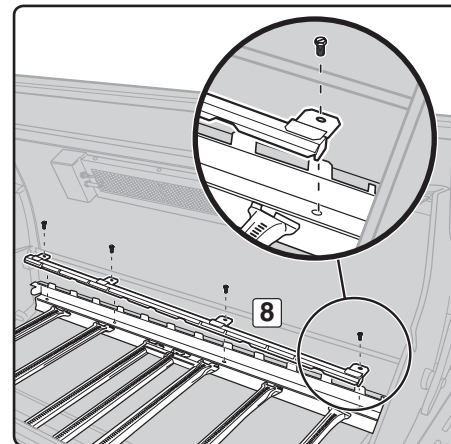
- A) Fjern brænderens reguleringsknapper (1).
- B) Åbn begge døre. Fjern skruerne fra undersiden af betjeningspanelet med en skruetrækker (2).
- C) Løft batterihuset ud af grillkabinettet (3).
- D) Brug en spidstang til at frakoble ledningsterminalerne på toppen af batterihuset (4). **Træk ikke i ledningerne – fjern dem ved at trække i ledningsterminalerne.**
- E) Læg håndklæder på toppen af begge 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).



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".**

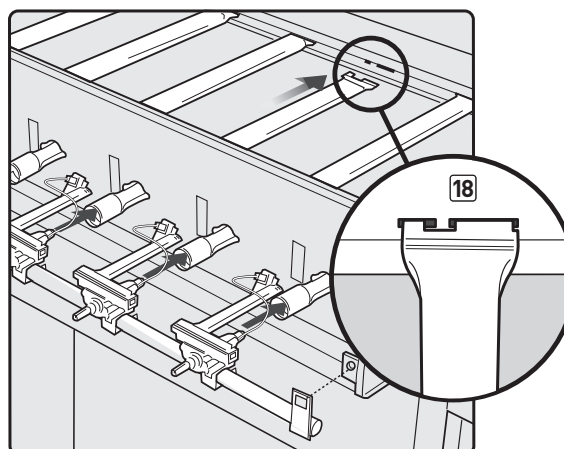
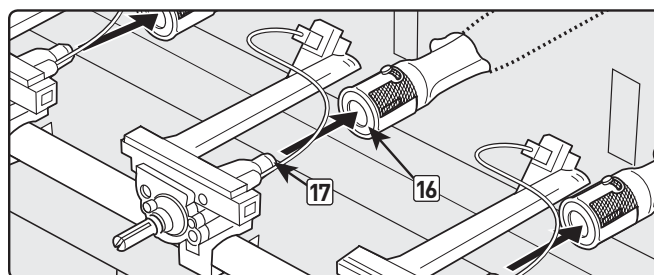
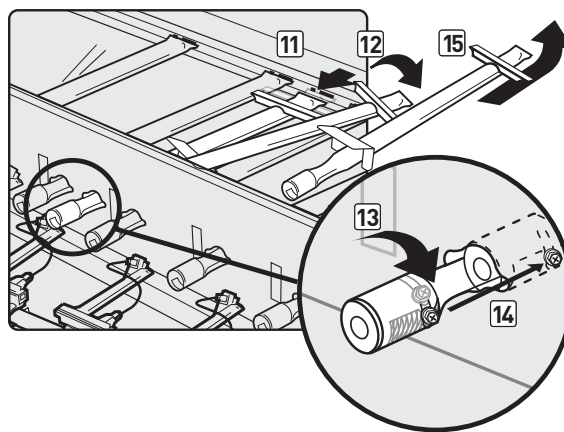
B) Sæt grillboksens komponenter på plads igen (ikke vist).

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. ♦**



VEDLIGEHOLDELSE 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.

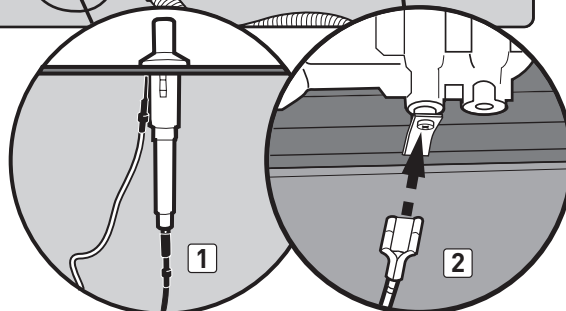
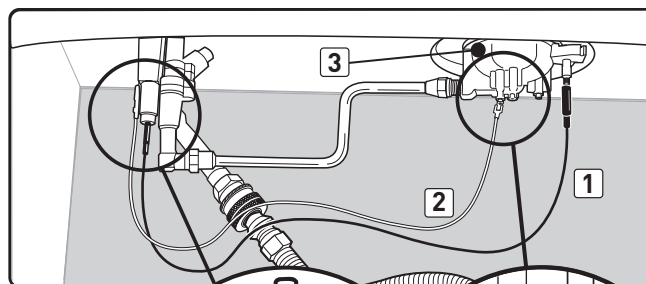
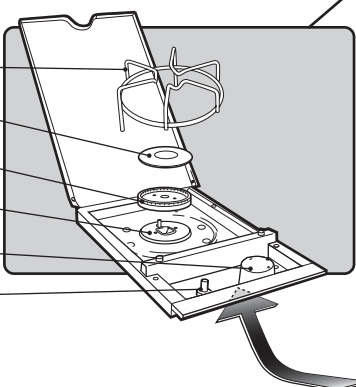
Gnistens farve skal være blåhvid, ikke gul.

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.

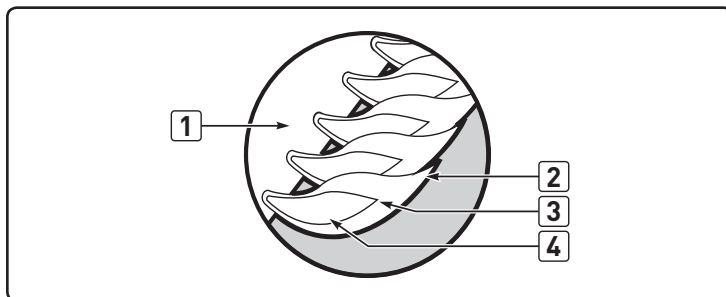
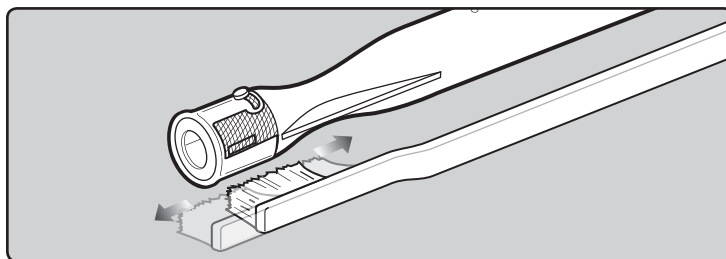
Bliver insektnettet beskadiget eller kan det ikke renses, så ret henvendelse til områdets kundeservicerepræsentant via kontaktoplysninger på vores websted. Besøg www.weber.com.

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. ♦

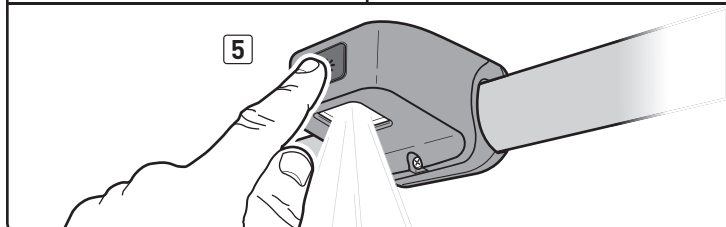
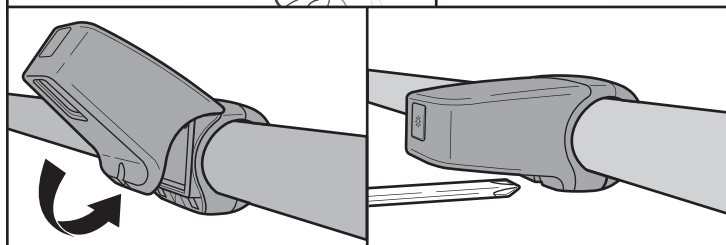
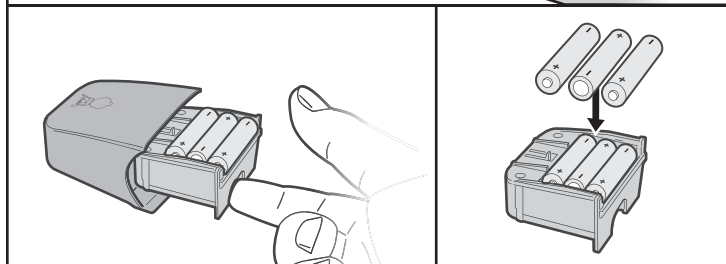
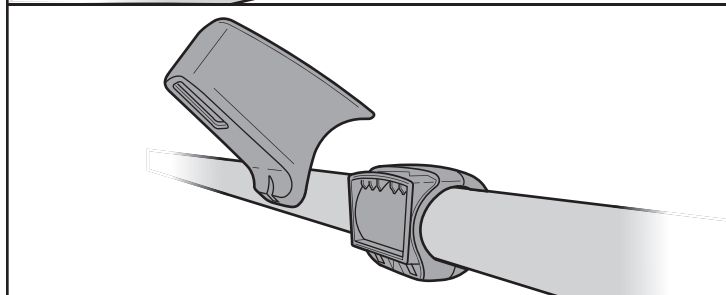
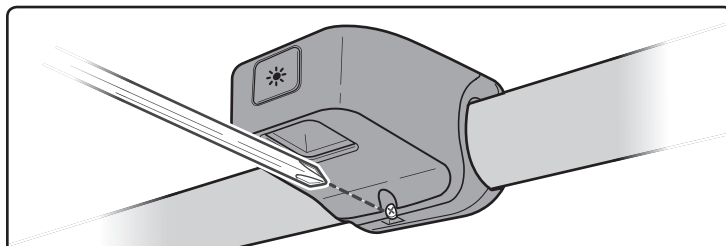


VEDLIGEHOLDELSE AF GRILL-LYSET

- Bekræft ved installation af tre nye AAA-batterier (kun alkaliske), at hvert batteris plastikfilm er blevet fjernet. Forveksl ikke denne plastikfilm med batterietiketten.
- Bland ikke gamle og nye batterier eller forskellige typer batterier (standard, alkaliske eller genopladelige).
- Bekræft, at batterierne er i god stand og er blevet installeret korrekt.
- Hvis du ikke har planer om at bruge lyset i en måned eller længere, skal batterierne fjernes.
- Lyset må kun tørres af med en fugtig klud. Anvend ikke rengøringsmidler, der indeholder sprit eller slibemidler.
- Lyset kan modstå regn og sne, men det er ikke vandtæt. Nedsænk ikke i vand/væske.
- Lyset er varmebestandigt. Brande forårsaget af fedtstof eller en grill, der anvendes ved en høj indstilling i længere tid, kan beskadige interne komponenter.

Tryk på knappen VÆK for at aktivere grill-lyset. Lyset er udstyret med en 'vippesensor', der tænder for lyset, hvis grillens låg, åbnes, og slukker for lyset, når grillens låg lukkes. Hvis låget efterlades åbent eller lukket i mere end 30 minutter, deaktiveres grillen. Der tændes for lyset igen ved at trykke på knappen VÆK (5).

BEMÆRK: Lyset kan ikke SLUKKES ved at trykke på knappen VÆK.



⚠ 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.



Dette symbol viser, at produktet ikke må smides ud med husholdningsaffaldet. Vær venlig at besøge www.weber.com og kontakt den importør, der er anført for dit land for at få vejledning i, hvordan dette produkt bortskaffes på korrekt vis i Europa. Har du ikke adgang til internettet, kontaktes forhandleren for at få importørens navn, adresse og telefonnummer.

Når det besluttes, at grillen skal bortskaffes eller kasseres, skal alle de elektriske komponenter (f.eks. grillbændermotor, batterier, tændingsmodul, håndtagslys) tages af og bortskaffes korrekt i henhold til WEEE. De skal bortskaffes særskilt fra grillen.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

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

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

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

WEBER-STEPHEN CHILE Spa.

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

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

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

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

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

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

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

WEBER-STEPHEN FRANCE

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

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

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

JARN & GLER WHOLESAL EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

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

D&S IMPORTS

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

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

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

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

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

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

WEBER NEW ZEALAND ULC

6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64 9 570 6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

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

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

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

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

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

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

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

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

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

WEBER STEPHEN TURKEY

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

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

Griffin House, First Floor,
Broughton Hall Business Park,
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN
UNITED KINGDOM
Tel: +44 01756 692611; customerservicewe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
USA
Tel: 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,
info-EE@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com



SUMMIT™

KAASUGRILLI

Nestekaasugrillin omistajan opas

II

Onnittelut Weber®-grillin ostamisesta. Suojaa nyt sijoituksesi rekisteröimällä se muutamassa minuutissa osoitteessa www.weber.com.



E-670™ · S-670™

LP

**LUE TÄMÄ OMISTAJAN OPAS
ENNEN GRILLIN KÄYTTÖÄ.**

⚠ 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 räjähdysten, 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 :845BR-0035
ID: 0845

VAROITUKSET

⚠ VAARA

Jos tämän oppaan sisältämiä vaara-, varoitus- ja varovaisuusohjeita ei noudateta, seurauksena voi olla vakava vamma tai kuolema, tulipalo tai ympäristöä vahingoittava räjähdys.

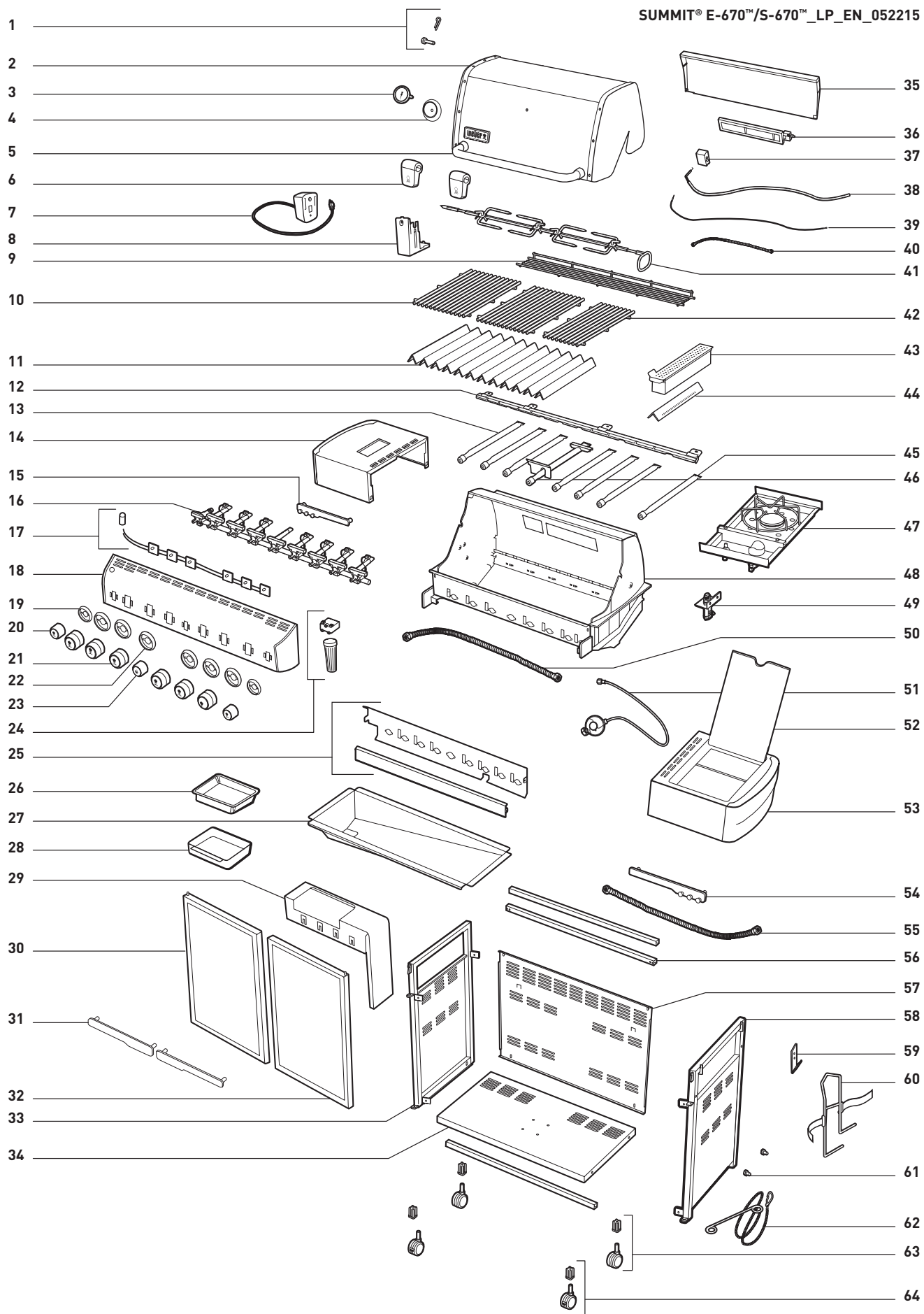
⚠ VAROITUKSET

- ⚠ 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 suurena 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 grillatessa kuumuudelta suojaavia grillaus- tai uunikintaita.
- ⚠ Älä käytä grilliä, jos kaikki osat eivät ole paikoillaan. Laitte 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 räjähdysten, 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
RÄJÄYTYSKUALISTA	5	SIVUKEITTIMEN SYTYTYS KÄSIN	20
TAKUU	6	SAMMUTTAMINEN	20
YLEISET OHJEET	6	SEAR STATION® SYTYTYS JA KÄYTTÖ	21
SÄILYTYS	6	SEAR STATION® POLTTIMEN SYTYTYS	21
KÄYTTÖ	7	SAMMUTTAMINEN	21
KAASUOHJEET	7	SEAR STATION®-POLTTIMEN SYTYTYS KÄSIN	22
TURVALLISUUSOHJEITA		SAMMUTTAMINEN	22
NESTEKAASUSÄILIÖIDEN KÄSITTELYYN	7	SEAR STATION®-POLTTIMEN KÄYTTÖ	22
SÄILIÖN ASENTAMINEN	8	SAVUSTUSPOLTTIMEN SYTYTYS & KÄYTTÖ	23
SÄILIÖN ASENNUSPAIKAN VAIHTOEHDOT	8	SAVUSTUSPOLTTIMEN SYTYTYS	23
NESTEKAASUSÄILIÖN KYTKEMINEN	9	SAMMUTTAMINEN	23
VUOTOJEN TARKASTUKSEN VALMISTELU	10	SAVUSTUSPOLTTIMEN SYTYTYS KÄSIN	24
TARKISTA KAASUVUODOT	11	SAMMUTTAMINEN	24
NESTEKAASUSÄILIÖN TÄYTTÄMINEN	13	SAVUSTIMEN KÄYTTÖ	25
NESTEKAASUSÄILIÖN UDELLEEN KYTKEMINEN	13	SAVUSTIMEN PUHDISTUS	25
VALOTOIMINNOT	13	VARRASPOLTTIMEN SYTYTYS & KÄYTTÖ	26
GRILLIVALON TOIMINTA	13	VARRASPOLTTIMEN SYTYTYS	26
VALAISTUT SÄÄTÖNUPIT	13	SAMMUTTAMINEN	26
ENNEN GRILLIN KÄYTTÄMISTÄ	14	VARRASPOLTTIMEN SYTYTYS KÄSIN	27
ULOSVEDETTÄVÄ RASVANKERÄYSASTIA		SAMMUTTAMINEN	27
JA KERTAKÄYTTÖINEN TIPUTUSASTIA	14	TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA	28
LETKUN TARKISTUS	14	VARTAAAN KÄYTTÖ	28
PIKASYTYTYSTOIMINNOT	15	VARRASKYSENNYS	29
PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS JA KÄYTTÖ	16	VARTAAAN MOOTTORIN SÄILYTYS	29
PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS	16	VARRASHAARUKAN SÄILYTYS	29
SAMMUTTAMINEN	16	VIANETSINTÄ	30
PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS KÄSIN	17	SIVUKEITTIMEN VIANMÄÄRITYS	30
SAMMUTTAMINEN	17	SEAR STATION® VIANMÄÄRITYS	31
GRILLAUSVINKKEJÄ	18	VARTAAAN VIANMÄÄRITYS	31
ESILÄMMITYS	18	GRILLIVALON VIANETSINTÄ	31
PEITETTY GRILLAAMINEN	18	HUOLTO	32
ROISKEET JA RASVA	18	PUHDISTUS	32
FLAVORIZER®-JÄRJESTELMÄ	18	RUOSTUMATTOMAN TERÄKSEN HOITO	32
SEAR STATION®	18	WEBER®-HYÖNTEISSUODATTIMET	32
KYPSENNYSTAVAT	19	POLTINPUTKEN PUHDISTUS	32
SUORA KYPSENNYS	19	PÄÄPOLTTIMIEN VAIHTAMINEN	33
EPÄSUORA KYPSENNYS	19	SIVUKEITTIMEN HUOLTO	35
		SIVUKEITTIMEN HUOLTO	35
		GRILLIVALON KUNNOSSAPITO	35

RÄJÄYTYSKUVA

SUMMIT® E-670™/S-670™_LP_EN_052215



RÄJÄYTYSKUVALLISTA

- | | | |
|-----------------------------|--|---------------------------------|
| 1. Kannen helat | 23. Sear Station®-nuppi | 45. Savustuspolttin |
| 2. Kansi | 24. Paristokotelo | 46. Sear Station®-poltinputki |
| 3. Lämpömittari | 25. Vesisuojaus / lämpösuojaus | 47. Sivukeitin |
| 4. Lämpömittarin kehys | 26. Kertakäyttöinen tiputusastia | 48. Grillipesä |
| 5. Kahva | 27. Ulos vedettävä rasvankeräysastia | 49. Tuki |
| 6. Grillivalon kokoonpano | 28. Keräilyastia | 50. Haaroitusletku |
| 7. Vartaan moottori | 29. Keräilyastian pidike | 51. Letku/säädin |
| 8. Vartaan kannatin | 30. Vasen ovi | 52. Sivukeittimen kansi |
| 9. Lämmitysteline | 31. Oven kahva | 53. Sivukeittintaso |
| 10. Grilliritilä* | 32. Oikea ovi | 54. Oikea työkalupidike |
| 11. Flavorizer® Bar | 33. Vasen seinärunko | 55. Sivukeittimen kaasulinja |
| 12. Crossover®-putki | 34. Pohjalevy | 56. Rungon tuki |
| 13. Polttinputki | 35. Infrapunapolttimen suojaus | 57. Takaseinä |
| 14. Taso | 36. Infrapunapolttin | 58. Oikea seinärunko |
| 15. Vasen työkalupidike | 37. Infrapunapolttimen kotelo | 59. Säiliön ripustimen kiinnike |
| 16. Haaroitus | 38. Infrapunapolttimen sytyttimen johdin | 60. Säiliön ripustin |
| 17. Säädintaulun johtonippu | 39. Termoelementti | 61. Säiliön liukukappale |
| 18. Säädinpaneeli | 40. Infrapunapolttimen liitin | 62. Sytytystikun pidike |
| 19. Pienen nupin kehys | 41. Vartaan osat | 63. Pyörä |
| 20. Pieni nuppi | 42. Grilliritilä* | 64. Lukittava pyörä |
| 21. Suuri nuppi | 43. Savustuslaatikko | |
| 22. Suuren nupin kehys | 44. Savustuskisko | |

*Grilliritilä voi vaihdella ostetusta mallista riippuen.

TAKUU

Kiitos WEBER®-tuotteen ostamisesta. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("Weber") on ylpeä siitä, että sen toimittamat tuotteet ovat turvallisia, kestäviä ja luotettavia.

Tämä on Weberin vapaaehtoinen takuu ilman lisäkustannuksia. Takuu sisältää tietoja siitä, miten saat WEBER®-tuotteesi korjattua siinä epätodennäköisessä tilanteessa, että tuotteessa ilmenee toimintahäiriö tai vika.

Soveltuvien lakien mukaisesti asiakkaalla on useita oikeuksia, mikäli tuote on viallinen. Näihin oikeuksiin sisältyvät täydentävä toiminta tai vaihto, ostohinnan alennus sekä korvaus. Esimerkiksi EU:ssa kyseessä olisi kahden vuoden lakimääräinen takuu alkaen tuotteen luovutuspäivästä. Nämä takuehdot eivät vaikuta näihin ja muihin lakimääräisiin oikeuksiin. Itse asiassa tämä takuu antaa Omistajalle lisäoikeuksia, jotka ovat riippumattomia lakimääräisen takuun ehtoista.

WEBERIN VAPAAEHTOINEN TAKUU

Weber takaa WEBER®-tuotteen ostajalle (tai lahjan ja vastaavan tapauksessa sille henkilölle, jolle lahja annettiin), että WEBER®-tuotteessa ei ole materiaali- tai valmistusvikoja ostopäivän jälkeen alla kuvatun mukaisesti, kun tuote on koottu ja sitä on käytetty mukana toimitetun omistajan oppaan ohjeiden mukaisesti. (Huomautus: jos WEBER®-tuotteen omistajan opas katoaa, voit ladata uuden osoitteesta www.weber.com tai maakohtaisessa sivustossa, johon Omistaja voidaan edelleenohjata.) Normaaliassa yksittäisen kotitalouden käytössä Weber lupaa tämän takuun mukaisesti korjata tai vaihtaa uuteen vialliset osat alla lueteltujen, soveltuvien aikajaksojen, rajoitusten ja poikkeusten mukaisesti. SOVELTUVAN LAIN PUITTEISSA TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN ALKUPERÄISTÄ OSTAJAA EIKÄ SITÄ VOIDA SIIRTÄÄ MYÖHEMMILLE OMISTAJILLE, PAITSI JOS TUOTE ON ANNETTU LAHJANA TAI VASTAAVANA KUTEN EDELLÄ ON ESITETTY.

OMISTAJAN VASTUUT TÄMÄN TAKUUN MUKAISESTI

Takuukäsittelyn helpottamiseksi on tärkeää (muttei välttämätöntä), että rekisteröit WEBER®-tuotteesi osoitteesta www.weber.com tai maakohtaisessa sivustossa, johon Omistaja voidaan edelleenohjata. Säilytä myös alkuperäinen kuitti ja/tai lasku. Rekisteröimällä WEBER®-tuotteesi varmistat takuun voimassaolon ja samalla Weber saa tarvittavat yhteystiedot, jotta voimme ottaa sinuun tarvittaessa yhteyden.

Edellä mainittu takuu on voimassa vain, jos Omistajan pitää kohtuullista huolta WEBER®-tuotteesta noudattamalla kaikkia kokoamis- ja käyttöohjeita sekä hoito-ohjeita omistajan käsikirjan mukaisesti, ellei Omistaja kykene todistamaan, että vika tai häiriö on riippumaton edellä mainittujen velvoitteiden noudattamisesta. Mikäli asut rannikkoalueella tai tuote on uima-altaan lähellä, hoitoon sisältyy tuotteen ulkopintojen säännöllinen pesu ja huuhelu omistajan käsikirjan ohjeiden mukaisesti.

TAKUUKÄSITTELY / TAKUUN RAJOITUS

Jos uskot, että osa kuuluu tämän takuun piiriin, ota yhteys Weber-asiakaspalveluun sivustomme yhteystietojen avulla (www.weber.com tai maakohtaisessa sivustossa, johon Omistaja voidaan edelleenohjata). Weber tekee arvioinnin ja korjaa tai vaihtaa (päätoimensä mukaan) tämän takuun piiriin kuuluvan viallisen osan. Mikäli osan korjaaminen tai vaihtaminen ei ole mahdollista, Weber voi (päätoimensä mukaan) vaihtaa kyseisen grillin uuteen, joka on arvoltaan vähintään kyseisen grillin suuruinen. Weber voi pyytää, että lähetät osia tarkistettavaksi, toimituskulut maksettuna ennakoon.

Tämä TAKUU ei koske sellaisia vaurioita, heikentymistä, värinmuutosta ja/tai rustetta, joista Weber ei ole vastuussa ja joiden aiheuttaja on:

- Väärinkäyttö, virheellinen käyttö, muuntaminen, väärin soveltaminen, vandalismi, huolimattomuus, virheellinen kokoaminen tai asennus sekä normaalin ja säännöllisen hoidon tekemättä jättäminen;
- Hyönteiset (esim. hämähäkit) ja jyrjsit (esim. oravat), mukaan lukien mutta rajoittamatta, pottinputkien ja/tai kaasuletkujen vauriot;
- Altistuminen suolaiselle ilmalle ja/tai kloorinlähteille, kuten uima-altaat ja kuumavesialtaat/kylpylät;
- Ankarat sääolosuhteet, kuten rakeet, pyörremyrskyt, maanjäristykset, hyökyaallot, trombit tai voimakkaat myrskyt.

Muiden kuin alkuperäisten Weber-osien käyttäminen ja/tai asentaminen WEBER®-tuotteeseen mitätöi tämän takuun, eikä tämä takuu korvaa tällaisesta mahdollisesti aiheutuvia vahinkoja. Mikä tahansa kaasugrilliin tehty muutos, jota Weber ei ole valtuuttanut tai Weberin valtuuttama huoltohenkilö ole tehnyt, mitätöi tämän takuun.

TUOTTEEN TAKUUAJAT

Grillipohja:

10 vuotta, läpiruostuminen ja -palaminen
(maalille 2 vuosi haalistuminen ja värin muuttuminen pois lukien)

Kansikokoonpano:

10 vuotta, läpiruostuminen ja -palaminen
(maalille 2 vuosi haalistuminen ja värin muuttuminen pois lukien)

Poltinputket ruostumatonta terästä:

10 vuotta, läpiruostuminen ja -palaminen

Ruostumattomat teräsgrilliritilät:

10 vuotta, läpiruostuminen ja -palaminen

Flavorizer® bar -kiskot ruostumatonta terästä:

10 vuotta, läpiruostuminen ja -palaminen

Grilliritilät postiliinemalaita valurautaa:

5 vuotta, läpiruostuminen ja -palaminen

Kaikki muut osat:

2 vuotta

VASTUUVAPAUCLAUSEKKEET

TÄSSÄ ESITETYN TAKUUN JA VASTUUVAPAUCLAUSEKKEIDEN LISÄKSI TÄSSÄ EI ANNETA MITÄÄN MUUTA TAKUUTA TAI VAPAAEHTOISTA VASTUULAUSUNTOA, JOKA ULOTTUISI LAAJEMALLE KUIN LAKIMÄÄRÄINEN TAKUU, JOKA KOSKEE WEBERIÄ. TÄMÄ TAKUU EI MYÖSKÄÄN RAJOITA TAI SULJE POIS TILANTEITA TAI VAATIMUKSIA, JOISSA WEBER ON LAIN MUKAAN VASTUUSSA.

MIKÄÄN TAKUU EI OLE VOIMASSA TÄMÄN TAKUUN SOVELTUVIEN AJANJAKSOJEN JÄLKEEN. WEBERIÄ EI SIDO MIKÄÄN MUU TAKUU, JONKA JOKU MUU HENKILÖ ON ANTANUT, MUKAAN LUKIEN JÄLLEEN- TAI VÄHITTÄISMYYYÄ, MINKÄÄN TUOTTEEN OSALTA (ESIM. MAHDOLLINEN "JATKETTU TAKUU"). TÄMÄN TAKUUN AINOA KORVAUSVELVOITE ON OSAN TAI TUOTTEEN KORJAAMINEN TAI VAHTAMINEN.

MAHDOLLISET KORVAUKSET EIVÄT MISSÄÄN TAPAUKSESSA TÄMÄN VAPAAEHTOISEN TAKUUN PUITTEISSA YLITÄ MYDYDYN WEBER-TUOTTEEN OSTOHINTAA.

KÄYTTÄJÄN VASTUULLA ON SELLAISET TAPPIOT, VAHINGOT SEKÄ HENKILÖ- JA OMAISUUSVAHINGOT KÄYTTÄJÄN JA MUIDEN OSALTA, JOTKA JOHTUVAT TUOTTEEN VIRHEELLISESTÄ TAI VÄÄRÄSTÄ KÄYTÖSTÄ TAI WEBERIN TUOTTEEN MUKANA TOIMITETUSSA OMISTAJAN OPPAASSA ANTAMIEN OHJEIDEN NOUDATTAMATTA JÄTTÄMISESTÄ.

TÄMÄN TAKUUN PUITTEISSA VAHDETUT OSAT OVAT TAKUUN ALAISIA VAIN EDELLÄ MAINITTUJEN ALKUPERÄISTEN TAKUUAIKOJEN MUKAISESTI.

TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN YKSITTÄISTEN KOTILOUKUSIEN KÄYTTÖÄ. TAKUU EI KOSKE WEBER-GRILLEJÄ, JOITA KÄYTETÄÄN KAUPALLISISSA, YHTEISISSÄ TAI USEIDEN YKSIKÖIDEN KOHTEITA, KUTEN RAVINTOLAT, HOTELLIT, VAPAA-AJAN KESKUKSET JA VUOKRAKIINTEISTÖT.

WEBER VOI AJOITTAIN MUUTAA TUOTTEIDEN RAKENNETTA. MIKÄÄN TÄMÄN TAKUUN OSA EI VELVOITA WEBERIÄ SISÄLLYTTÄMÄÄN TÄLLAISIA TUOTEMUUTOKSIA AIEMMIN VALMISTETTUIHIN TUOTTEISIIN, EIVÄTKÄ TÄLLAISET MUUTOKSET OSOITA, ETTÄ AIEMMAT RAKENTEET OLISIVAT VIALLISIA.

Katso lisää yhteystietoja tämän omistajan oppaan loppuosan kohdasta kansainväliset liikeyksiköt.

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 keittolaitteilla. Suljettu kansi ja Flavorizer® barit antavat ruoalle "ulkona" paistetun makusäväyksen.

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.
- Käyttäjät ei saa muuttaa mitään valmistajan sinetöimiä osia.
- Laitteen muokkaaminen voi olla vaarallista.
- Käytettävä vain kansallisesti hyväksytyyn 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®-kaasugrilliiä 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®-kaasugrilliiä 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 bensiniä 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:** Pidä suojakäsineitä, kun käytät laitetta. ♦

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® 620™	21,1	24,0	1508	1747
Summit® 660™	25,8	29,4	1844	2139
Summit® 670™	29,3	33,4	2094	2431
Grillikeskus	33,7	38,3	2409	2787

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® 620™	0,89	0,85	0,86
Summit® 660™	0,89	0,85	0,86
Summit® 670™	0,89	0,85	0,86
Grillikeskus	0,89	0,85	0,86
SIVUPOLTTIMEN VENTTIILI			
Summit® 620™	0,98	0,94	0,85
Summit® 660™	Ei ole	Ei ole	Ei ole
Summit® 670™	0,98	0,94	0,85
Grillikeskus	1,39 ja 0,44	1,33 ja 0,43	1,23 ja 0,40
KÄRVENNYPOLTTIMEN VENTTIILI			
Summit® 620™	Ei ole	Ei ole	Ei ole
Summit® 660™	0,91	0,85	0,79
Summit® 670™	0,91	0,85	0,79
Grillikeskus	0,91	0,85	0,79
SAVUSTUSPOLTTIMEN VENTTIILI			
Summit® 620™	Ei ole	Ei ole	Ei ole
Summit® 660™	0,74	0,70	0,66
Summit® 670™	0,74	0,70	0,70
Grillikeskus	0,74	0,70	0,70
IR-POLTTIMEN VENTTIILI			
Summit® 620™	Ei ole	Ei ole	Ei ole
Summit® 660™	0,94	0,86	0,82
Summit® 670™	0,94	0,86	0,86
Grillikeskus	0,94	0,86	0,86

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 pideltäväksi). 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.

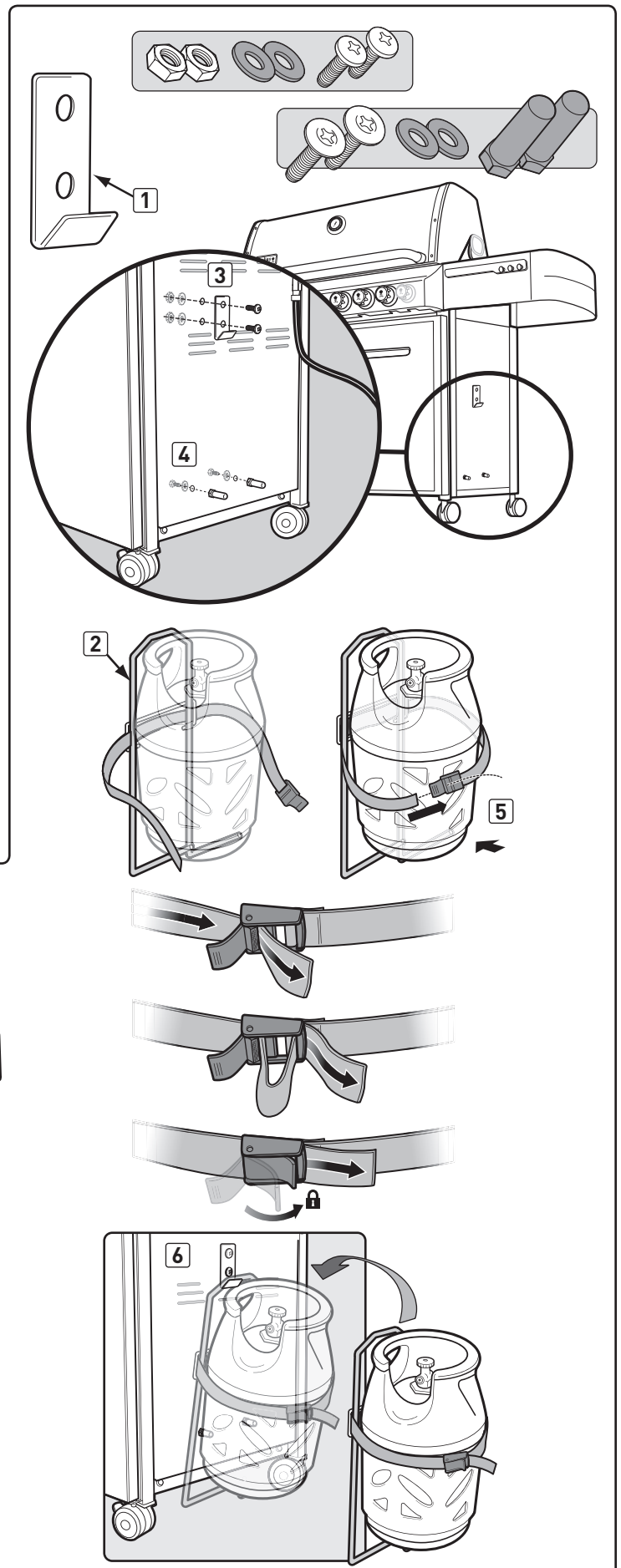
Säiliön ripustimen asennus

Tarvitset seuraavat välineet: säiliön ripustimen kiinnike (1) ja säiliön ripustin (2).

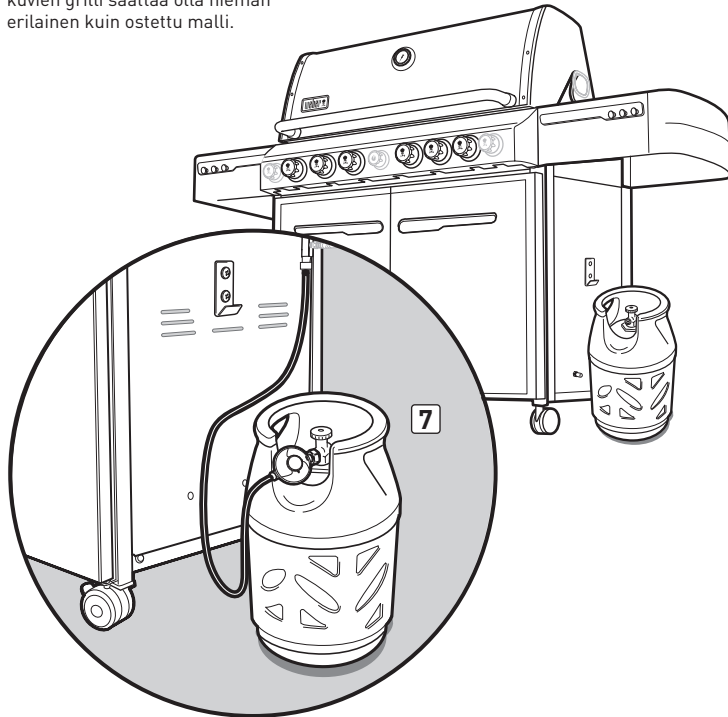
- Aseta säiliön ripustimen kiinnike grillin oikeanpuoleiseen ulkoseinään. Kiristä ruuveilla, aluslevyillä ja muttereilla (3).
- Asenna säiliön liukukappaleet (4) säiliön ripustimen kiinnikkeen alapuolella oleviin kahteen reikään. Kiristä ruuveilla, aluslevyillä ja muttereilla.
- Käännä säiliö siten, 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.



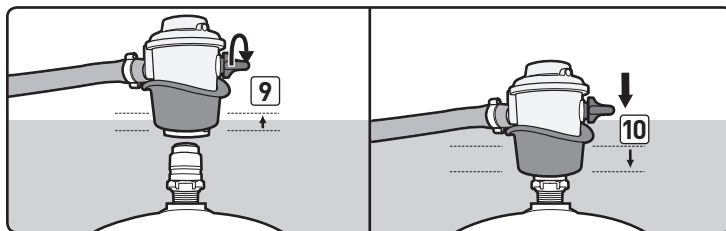
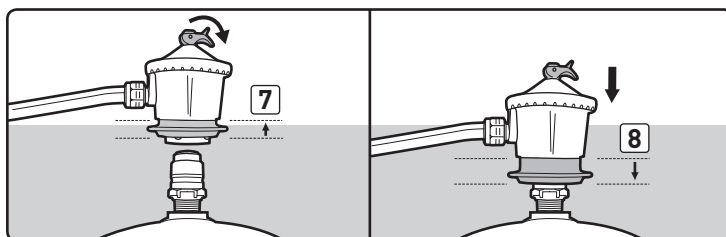
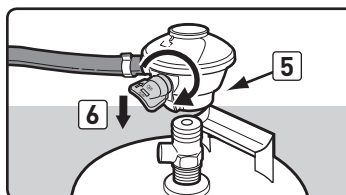
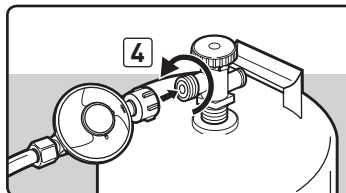
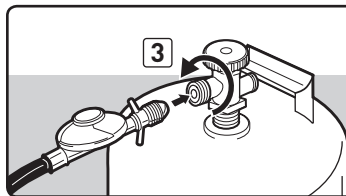
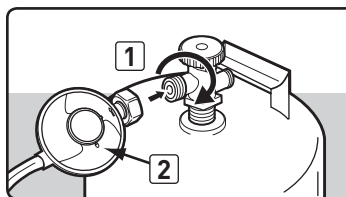
NESTEKAASUSÄILIÖN KYTKEMINEN

⚠ Varoitus: Varmista, että nestekaasusäiliön tai säätimen venttiili on kiinni.

A) Kytke nestekaasusäiliö.

Jotkin säätimet kytetään painamalla ON ja irrotetaan painamalla OFF. Joissakin taas on mutteri, jonka vasenkätinen kierre kytkeytyy säiliön venttiiliin. Noudata säätimen kytkentäohjeita kuvattuna säätimesi tyyppin 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.

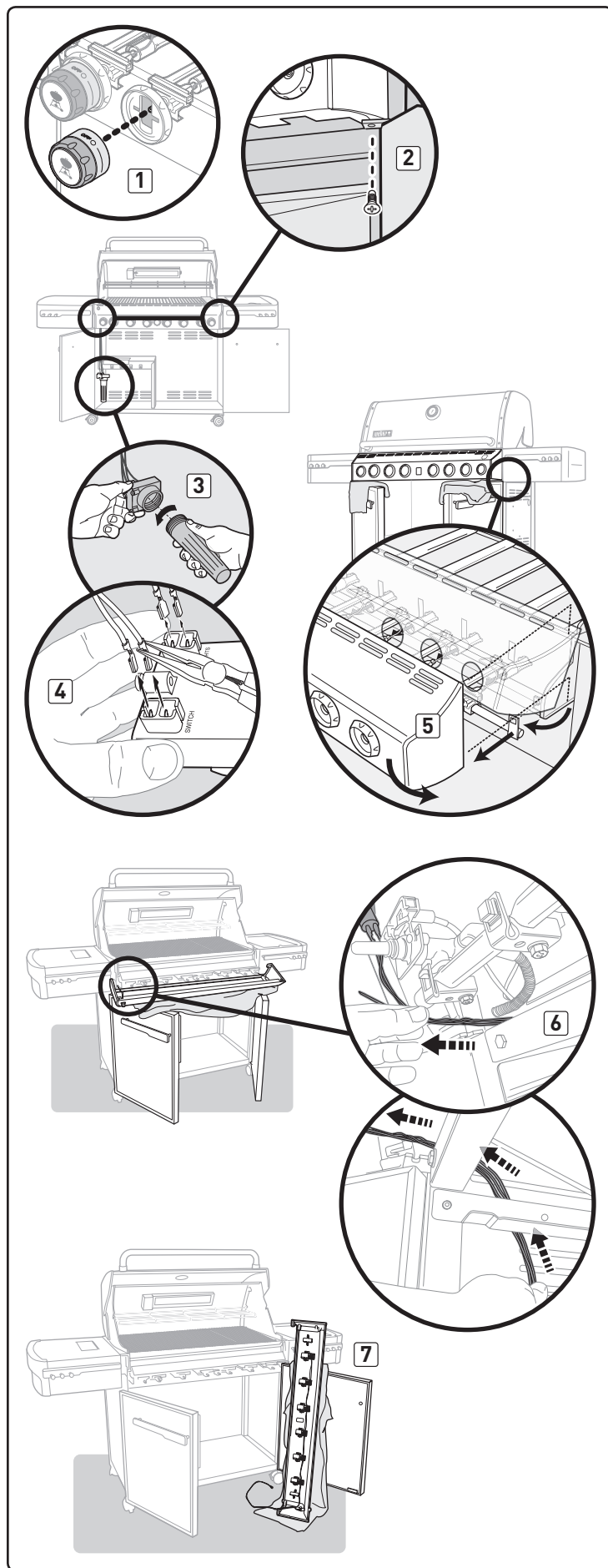
VUOTOJEN TARKASTUKSEN VALMISTELU

⚠ **VAROITUS:** Summit®-kaasugrillin kaasuliitännät on testattu tehtaalla. Suosittelemme kuitenkin kaasuliitännöiden 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 alaosaa 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 räjähdyksen, 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 vuodontestausliuokset, kuten saippuavesi, ovat lievästi syövyttäviä, kaikki liitännät on huuhdeltava vedellä vuotojen tarkistuksen jälkeen.

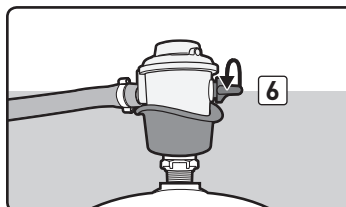
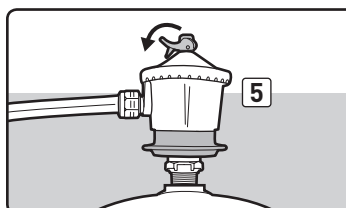
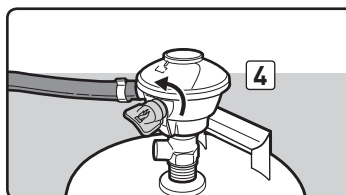
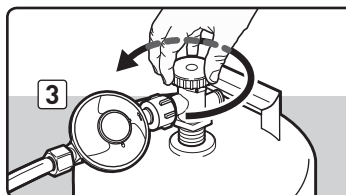
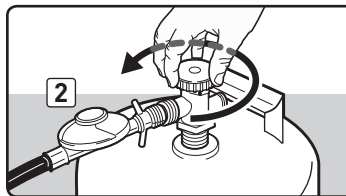
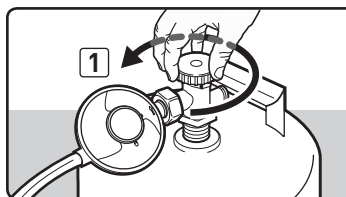
Jos grillissä on sivukeitin, varmista että se on suljettu.

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 putkiliitäntä (5).
- F) Letkun ja säätimen liitäntä (6).
- G) Säätimen ja säiliön liitäntä (7).
- H) Venttiilien ja haaroitusten liitännät (8).

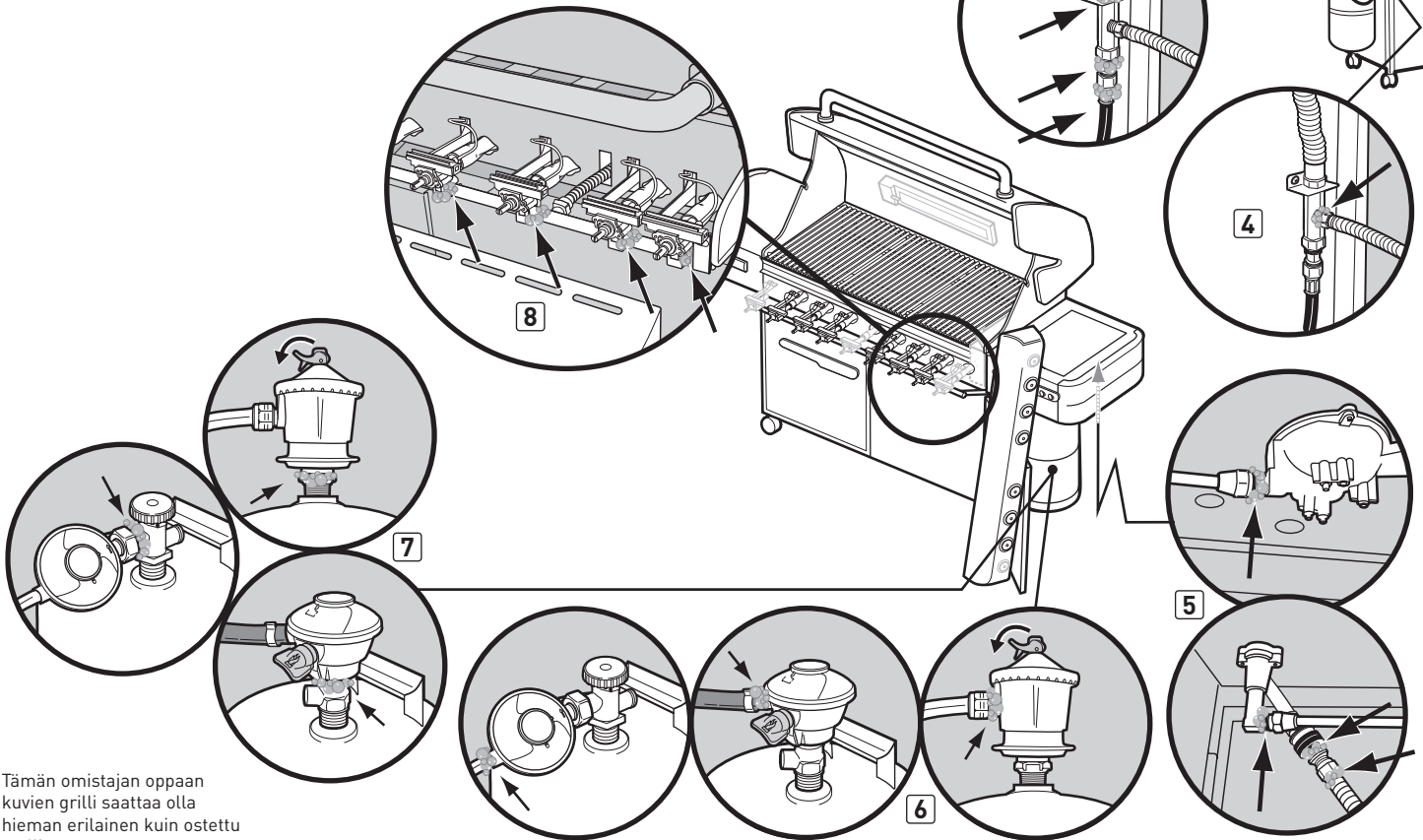
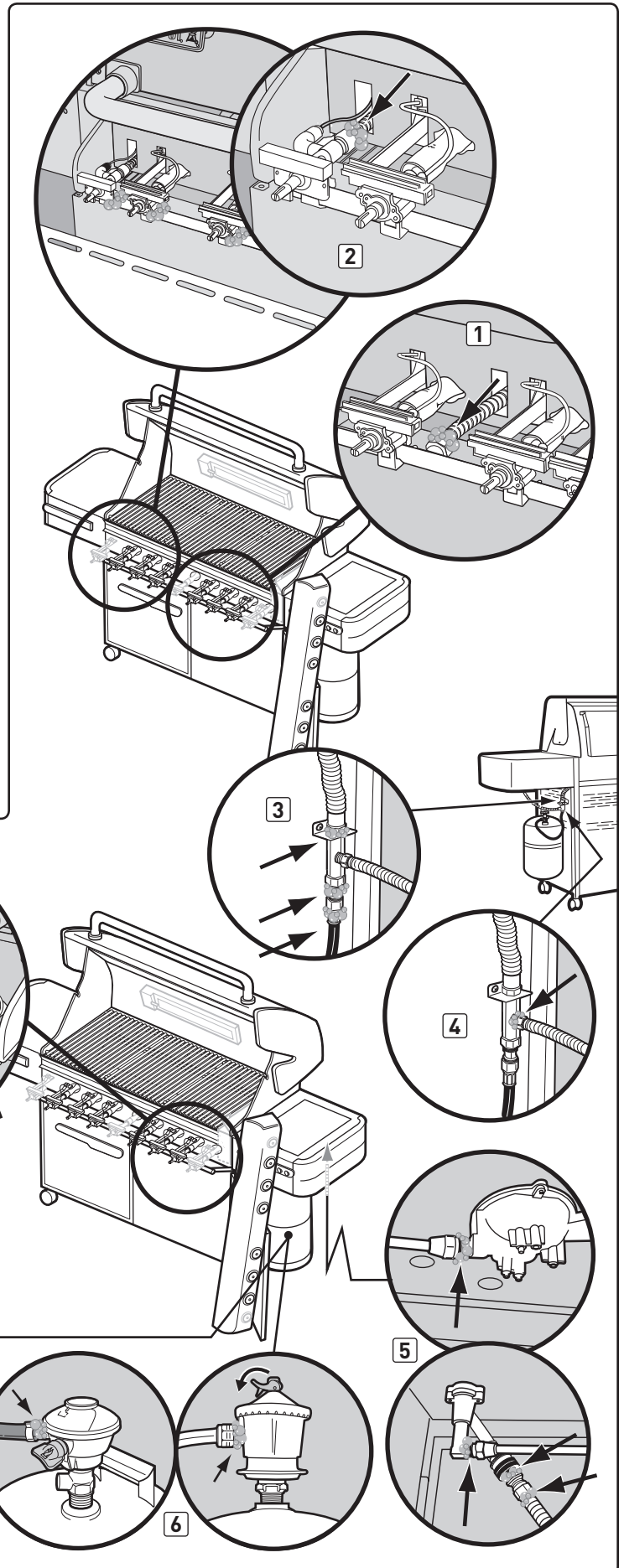
VAROITUS: Jos liitännöissä (4, 5, 6, 7 tai 8) on vuoto, sammuta kaasu. **ÄLÄ KÄYTÄ GRILLIÄ.** Ota yhteys oman alueesi asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat kotisivuillamme. Siirry osoitteeseen www.weber.com.

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, räjähdyksen tai rikkoutumisen ja sitä kautta vakavia vammoja, kuoleman ja omaisuusvahinkoja. ♦



Tämän omistajan oppaan kuvien grilli saattaa olla hieman erilainen kuin ostettu malli.

KAASUOHJEET

NESTEKAASUSÄILIÖN TÄYTTÄMINEN

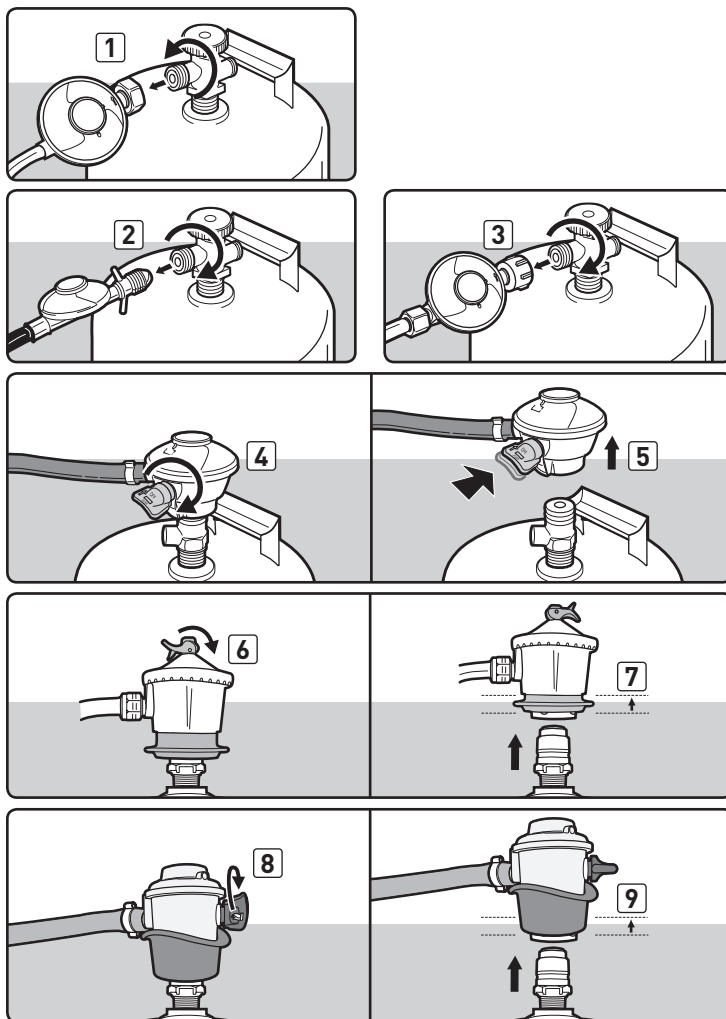
Suosittellemme, että täytät nestekaasusäiliön uudelleen ennen kuin se on täysin tyhjä. Vie säiliö täyttämistä varten "nestekaasun" jälleenmyyjälle.

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". ♦

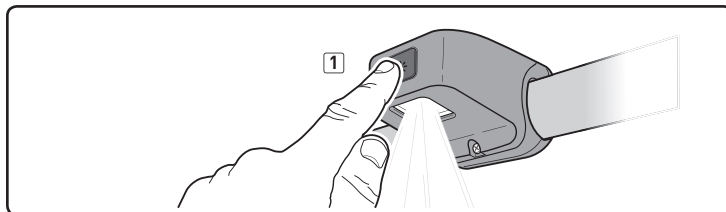


VALOTOIMINNOT

GRILLIVALON TOIMINTA

Aktivoi grillivalo KÄYTTÖPAINIKETTA painamalla. Valossa on kallistusanturi, joka kytkee valon päälle, kun grillin kansi avataan, ja pois päältä, kun grillin kansi suljetaan. Jos kansi jätetään auki tai kiinni yli 30 minuutiksi, grillivalo sammuu. Kytke valo taas päälle painamalla KÄYTTÖPAINIKETTA **(1)**.

HUOMAUTUS: Valo ei SAMMU KÄYTTÖPAINIKETTA painamalla. ♦



VALAISTUT SÄÄTÖNUPIT

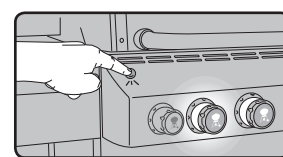
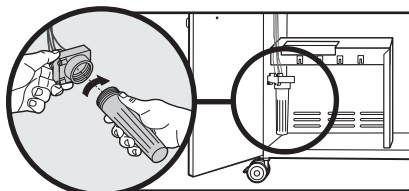
Kaasugrillissäsi on valaistut säätönupit, joiden avulla voit hienosäätää lämpöasetuksia jopa heikoissa valo-olosuhteissa.

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	



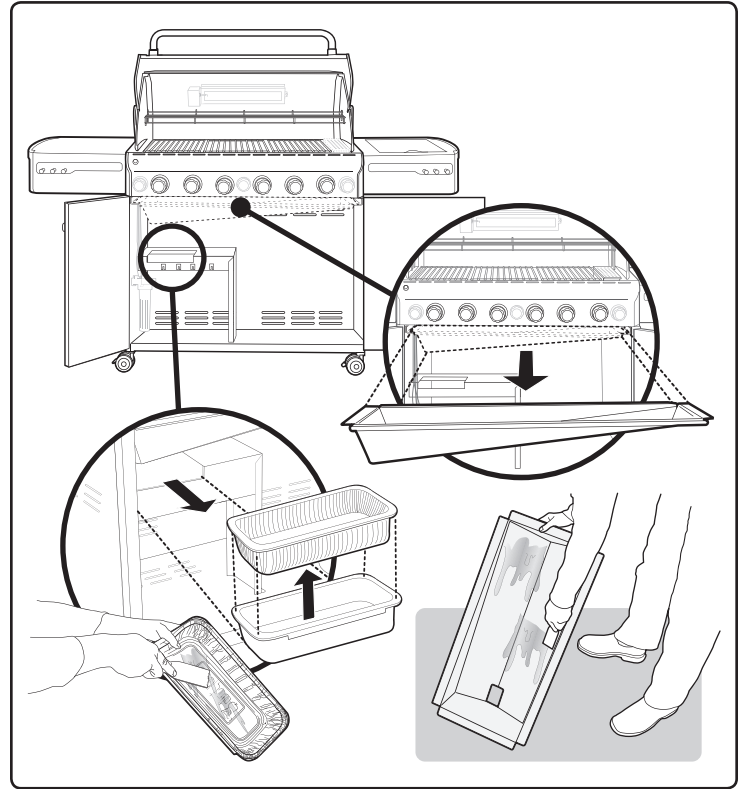
ENNEN GRILLIN KÄYTTÄMISTÄ

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.

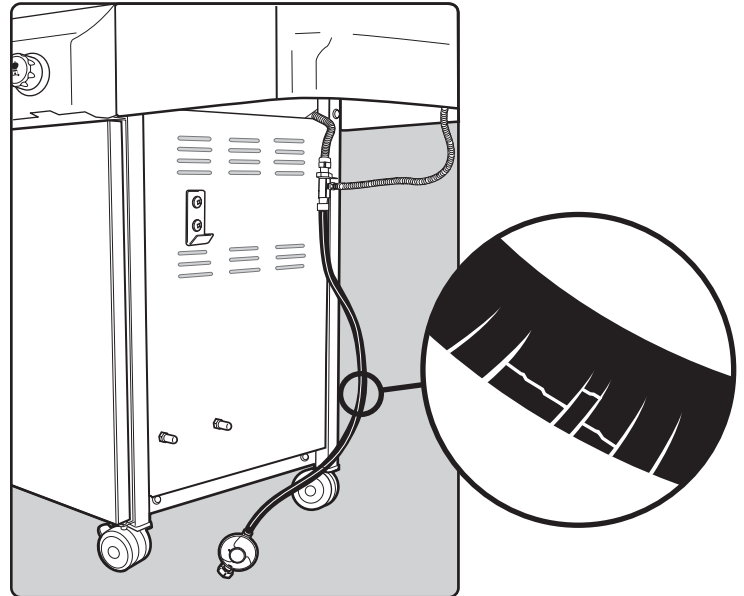
- ⚠ **VAROITUS:** Tarkista ennen jokaista käyttöä, onko keräysastiaan ja kertakäyttöiseen tiputusastiaan kertynyt rasvaa. Poista kertynyt rasva välttääksesi rasvapalon. Rasvapalo voi tuottaa vakavia vammoja tai omaisuusvahinkoja.
- ⚠ **NOUDATA VAROVAISUUTTA:** Älä vuoraa ulos vedettävää rasvankeräysastiaa 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. ♦

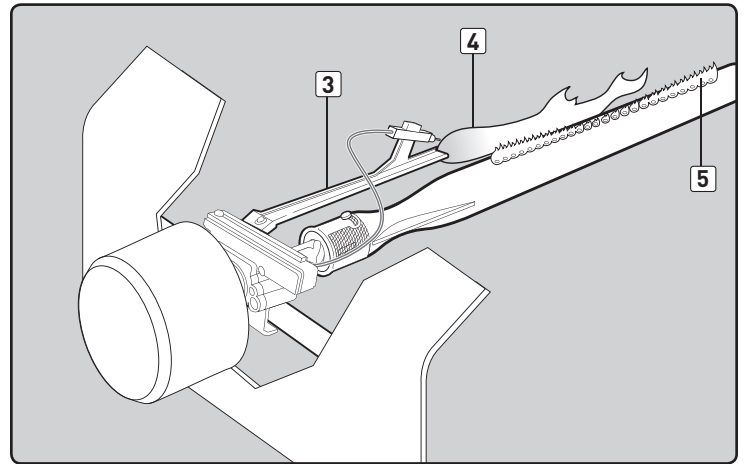
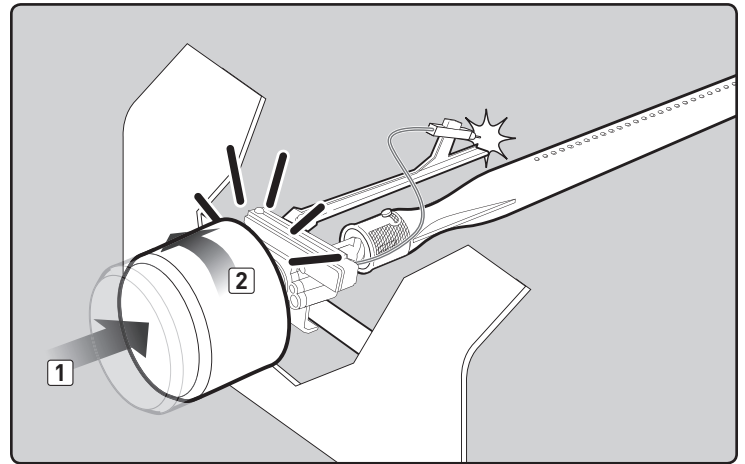


PIKASYTYTYSTOIMINNOT

⚠ 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) **Pidä polttimen säätönuppiä 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 kannta 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.

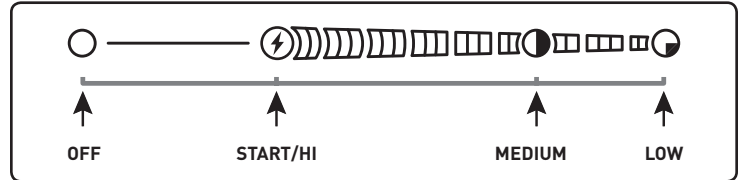
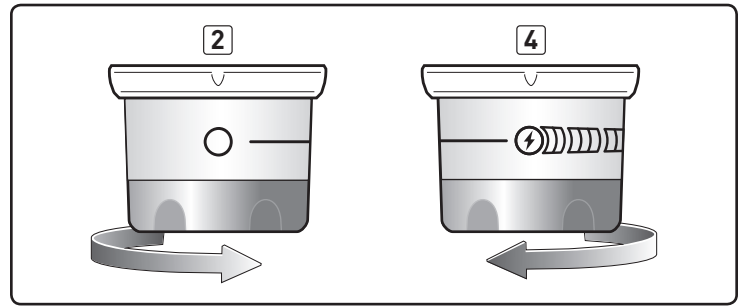
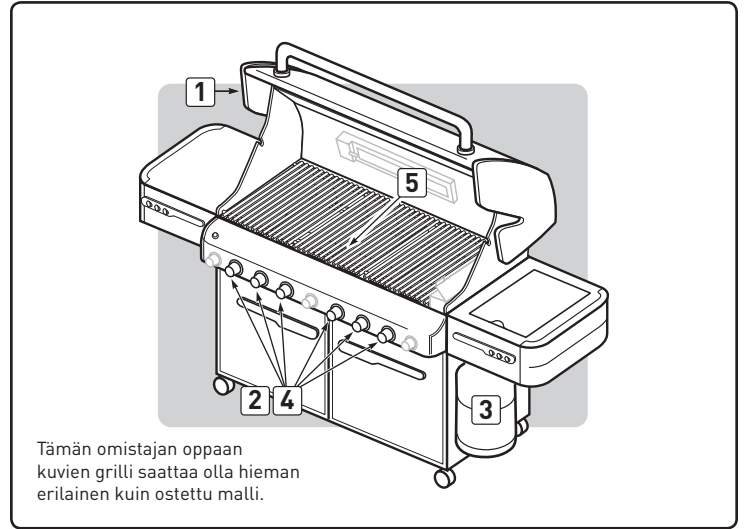
Pääpolttimen pikasytytys

Huomautus: Säätonuppien pikasytytysyksiköt saavat aikaan kipinän sytytys elektrodista polttimen sytytysputkeen. Painamalla säätonuppi 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 grilliritilöiden 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 kaasusyöttö. ♦



PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS JA KÄYTTÖ

PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYS KÄSIN

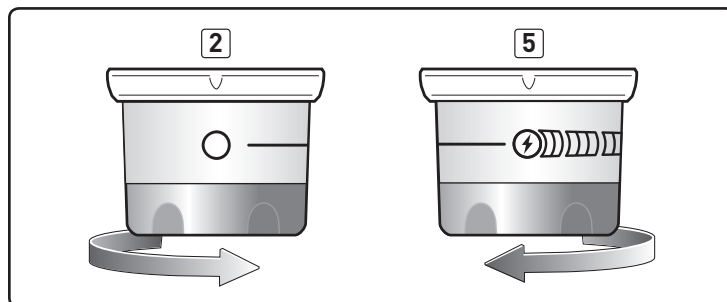
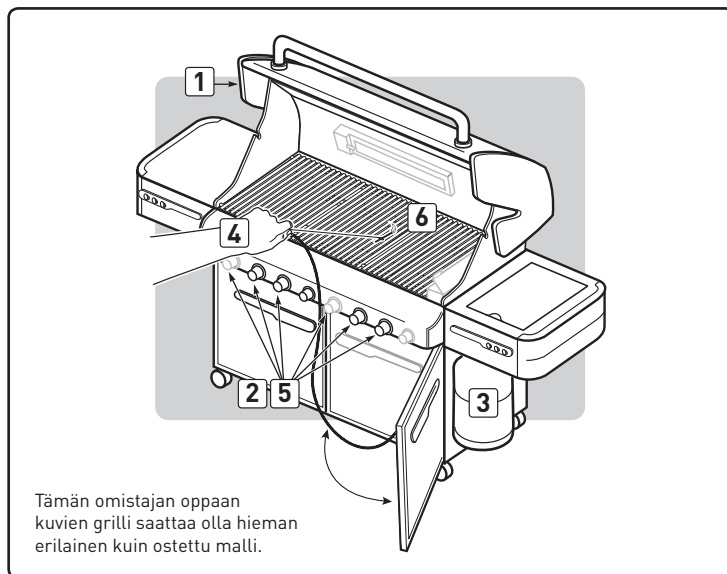
⚠ VAARA

Jos kantta ei avata grillin poltinta sytytetessä 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® barin välistä (4).
- F) Paina säätönuppi sisään ja käännä asentoon START/HI (5).
- G) Varmista katsomalla grilliritilöiden läpi, että poltin on syttynyt. Näkyvässä 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. ♦



- 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 käyttökertoilla normaalia korkeampi.
- Grillausolosuhteet saattavat edellyttää polttimen säätimen käyttämistä oikean paistolämpötilan saavuttamiseksi.
- Suurten lihapalojen kypsennysaika kiloa kohti on pidempi kuin pienten palojen. Täynnä ruokaa oleva grillirillä tarvitsee pidemmän kypsennysajan. Syvissä astioissa grillattava ruoka tarvitsee pidemmän ajan kuin matalassa paistinpannussa.
- Poista ylimääräinen rasva piheistä, kyljyksistä ja paisteista. Jätä vain reilu 6,4 millin (¼") kerros rasvaa. Vähärasvaisuus helpottaa puhdistamista ja suoja 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 grillausrillää. Liekit asetuttavat pian. Sytytä grilli uudelleen liekkien asetuttua. **ÄLÄ KÄYTÄ VETTÄ KAASUGRILLIN SÄÄTÖKÄYTTÖSSÄ.**
- Tietty ruoat, kuten pataruoat ja kalafileet, grillataan astiassa. Kätevien kertakäyttöisten folioastioiden 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 "ylikypsää". ♦

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®-kaasugrillia, 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 keräilyastiaan ulos vedettävän rasvalevyn alle. Saatavilla on keräilyastiaan sopivia, kertakäyttöisiä tiputusastioita.

⚠ VAROITUS: Tarkista ennen jokaista käyttöä, onko rasvalevyn 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 rasvalevyn 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 kypsennykseen (katso "SEAR STATION®-POLTTIMEN SYTYTYS & KÄYTTÖ") ♦

KYPSENNYSTAVAT

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 kypsyminen 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. Paahton jälkeen ruoka viimeistellään yleensä matalammalla lämmöllä. Voit viimeistellä nopeasti valmistuvat ruoat suoramenetelmällä. 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 kypsytyden tarkistamista varten. ♦

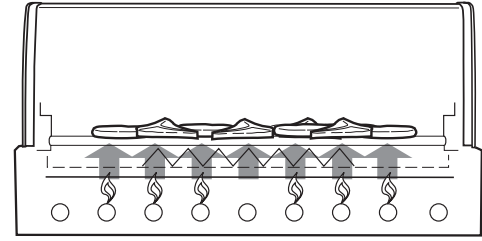
EPÄSUORA KYPSENNYS

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 kypsyminen 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. ♦

6 POLTINTA

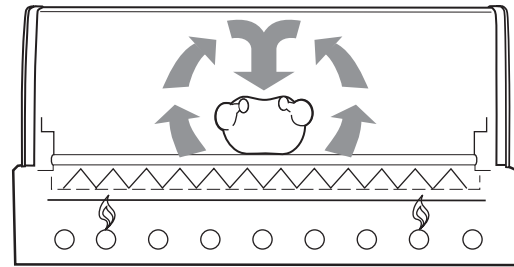


1 2 3 4 5 6
H H H H H H

SUORA MENETELMÄ

Ruoka sijoitetaan grilliritilölle suoraan palavien polttimien yläpuolelle.

6 POLTINTA



1 2 3 4 5 6
M M

EPÄSUORA MENETELMÄ

Ruoka sijoitetaan grilliritilölle palavien polttimien väliin.

SIVUPOLTTIMEN SYTYTYS JA KÄYTTÖ

SIVUKEITTIMEN SYTYTYS

⚠ VAARA

Jos kannta 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.

- Avaa sivukeittimen kansi (1).
- 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).
- Kytke säiliön venttiili käyttöön valitsemalla säiliösi ja säätimesi malliin sopiva vaihtoehto (3).
- Paina sivukeittimen säätöventtiili alas ja käännä se asentoon START/HI (4).
- Paina sytytysnappia useaan kertaan, niin että se napsahtaa joka kerta, kunnes näet liekin (5).

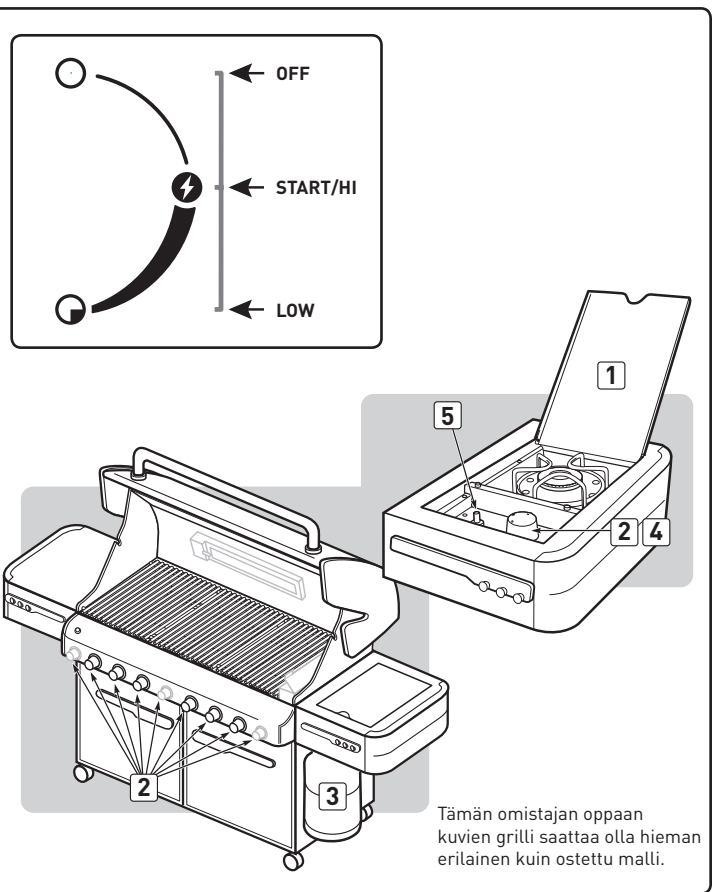
⚠ **NOUDATA VAROVAISUUTTA:** Sivukeittimen liekki voi olla vaikea havaita kirkkaalla säällä.

⚠ **VAROITUS:** Jos sivukeitin ei syty viidessä sekunnissa:

- Sulje sivukeittimen säätöventtiili, pääpolttimet ja kaasunsyöttö.
- 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. ♦



SIVUKEITTIMEN SYTYTYS KÄSIN

⚠ VAARA

Jos kannta 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.

- Avaa sivukeittimen kansi (1).
- 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).
- Kytke säiliön venttiili käyttöön valitsemalla säiliösi ja säätimesi malliin sopiva vaihtoehto (3).
- Aseta tulitikku tulitikun pidikkeeseen ja sytytä se.
- Pidä tulitikunpidikettä ja sytytettyä tulitikku sivukeittimen kummalla tahansa puolella (4).
- Paina sivukeittimen säätöventtiili alas ja käännä se asentoon START/HI (5).

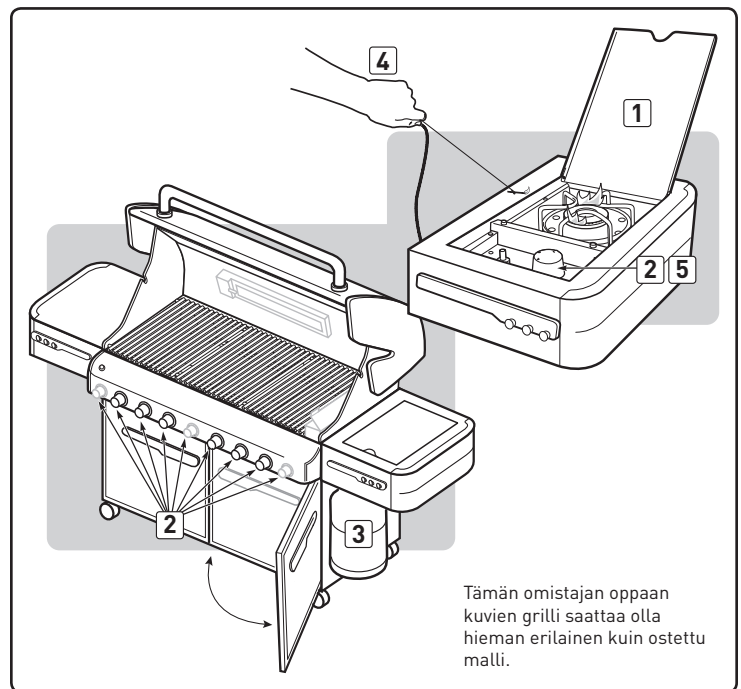
⚠ **NOUDATA VAROVAISUUTTA:** Sivukeittimen liekki voi olla vaikea havaita kirkkaalla säällä.

⚠ **VAROITUS:** Jos sivukeitin ei syty viidessä sekunnissa:

- Sulje sivukeittimen säätöventtiili, pääpolttimet ja kaasunsyöttö.
- 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. ♦



SEAR STATION® SYTYTYKS JA KÄYTTÖ

SEAR STATION® POLTTIMEN SYTYTYKS

⚠ VAARA

Jos kanta ei avata grillin poltinta sytytetessä 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 elektrodista 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 vaihtoehto (3).

⚠ **VAROITUS:** Älä kumarru avoimen grillin päälle.

- D) Sytytä viereiset Sear Station®-pääpoltimet (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 sytty viereisen sytytetyn pääpolttimen avulla

- F) Käännä Sear Station®-polttimen säätönuppi asentoon ON (6).
G) Varmista polttimen syttyminen katsomalla, että liekki näkyy (7).

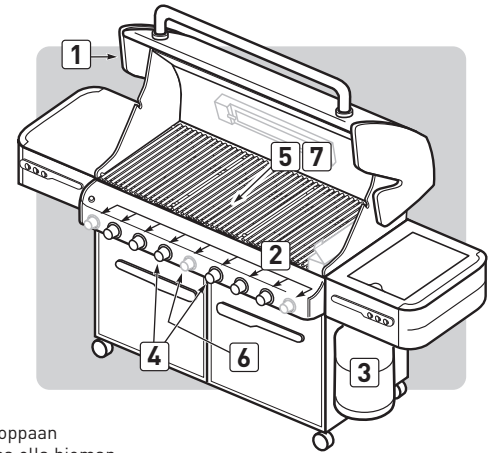
⚠ **VAROITUS:** Jos kaasu ei syty viidessä sekunnissa, käännä polttimen säädin OFF-asentoon, odota 5 minuuttia ja toista vaiheet F & G, tai katso "SEAR STATION® POLTTIMEN SYTYTYKS KÄSIN"-ohjeet.

⚠ **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.

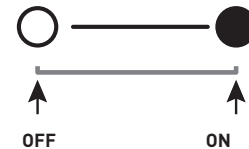
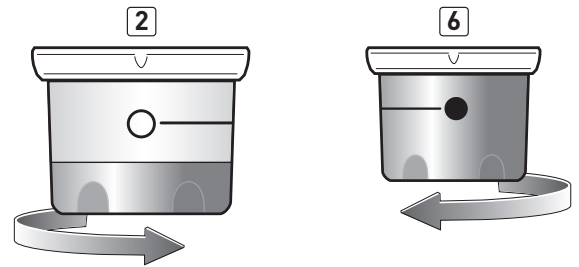
Huomautus: Katso polttimen irrotus- ja puhdistusohjeet kohdasta "HUOLTO". ♦

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®-POLTTIMEN 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.

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 sytyminen katsomalla, että liekki näkyy (2).
- C) Aseta tulitikku tulitikun pidikkeeseen ja sytytä se.

⚠ VAROITUS: Älä kumarru avoimen grillin päälle.

- D) Sytytä Sear Station®-poltin työntämällä tulitikunpidike ja sytytetty tulitikku 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 polttimien säätönupit sisään ja käännä niitä myötöpäivään asentoon OFF. Katkaise kaasunsyöttö. ♦

SEAR STATION®-POLTTIMEN KÄYTTÖ

Weber®-kaasugrilli 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 puolilta 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 keittimiä kohtuullisella lämmöllä kypsentämiseen.

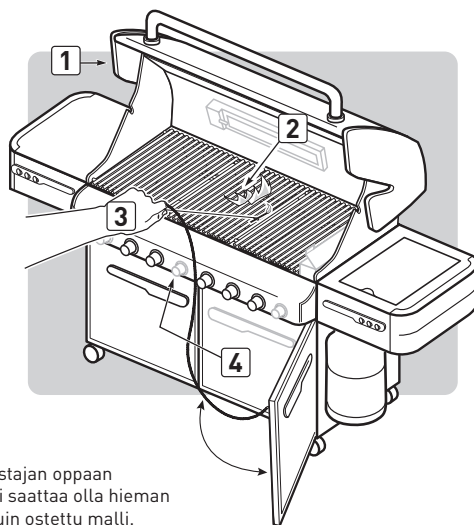
Ennen paahtamista käännä kaikki pääpolttimet asentoon HI 15 minuutiksi grillin esilämmitystä varten. *Huomautus: Grilla aina kansi suljettuna, jolloin saat korkeimman lämpötilan ja vältät liekkien leimahtelun.*

Grillin esilämmityksen jälkeen sammuta ulommat polttimet tai säädä ne pienelle liekille. Jätä kaksi keskipolettinta asentoon HI ja sytytä Sear Station®-poltin.

Aseta liha suoraan Sear Station®-polttimen päälle. Paahtaa lihaa molemmilta puolilta 1-4 minuuttia sen tyypin ja paksuuden mukaan. Saat ristikkäiset paahtojäljet (1) kääntämällä lihan vaakatasossa neljänneskierroksen, ennen kuin paahtat toisen puolen samalla tavoin.

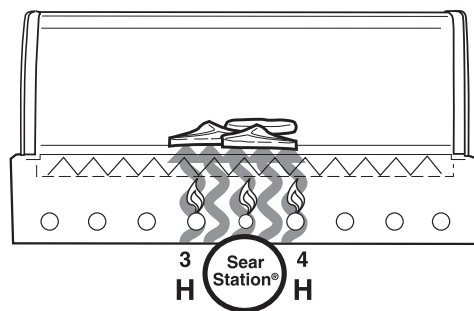
Paahtamisen jälkeen voit viimeistellä grillaamisen siirtämällä lihan kohtuulliseen lämpöön ulkopolttimien päälle, jotta saat halutun kypsyyssasteen.

Kun saat kokemusta Sear Station®-polttimen käytöstä, voit kokeilla erilaisia paahtoaikoja, jotta saat makuasi parhaiten tyydyttävät tulokset. ♦



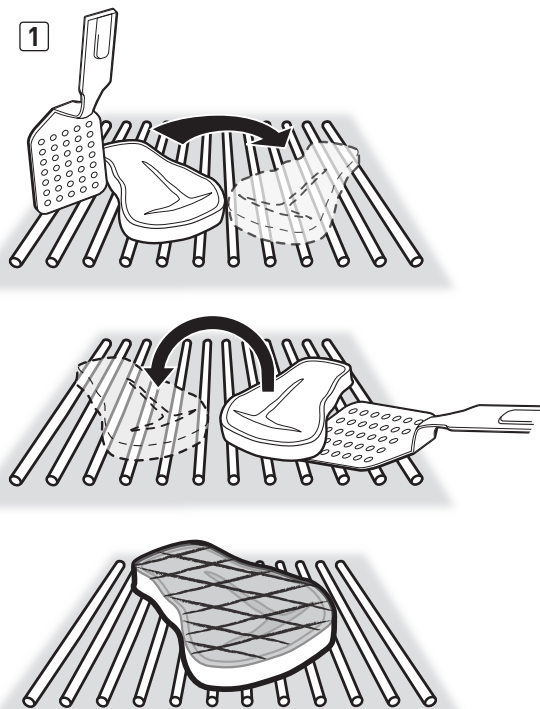
Tämän omistajan oppaan kuvien grilli saattaa olla hieman erilainen kuin ostettu malli.

6 POLTINTA



PAAHTOMENETELMÄ

Ruoka sijoitetaan korkeaan kuumuuteen palavien polttimien väliin



SAVUSTUSPOLTTIMEN SYTYTYS & KÄYTTÖ

SAVUSTUSPOLTTIMEN SYTYTYS

⚠ 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.

Savustuspolttimen pikasytytys

Huomautus: Säättönupin pikasytytysyksikkö saa aikaan kipinän sytytuselektrodista poltinputkeen. Painamalla säättönupin sisään ja kääntämällä sen asentoon START/HI saat aikaan energian kipinää varten. Tämä sytyttää savustuspolttimen.

⚠ **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 säättönupit on käännetty asentoon OFF (4). (Paina säättönuppi sisään ja käännä myötäpäivään. Näin varmistat, että se on asennossa OFF).
⚠ **VAROITUS:** Polttimien säättönuppien 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 säättönuppi sisään ja käännä asentoon START/HI, kunnes sytytysyksiköstä kuuluu napsahdus (6), pidä säättönuppia 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 säättönuppi sisään ja käännä asentoon OFF. Toista sytytystoimenpide.

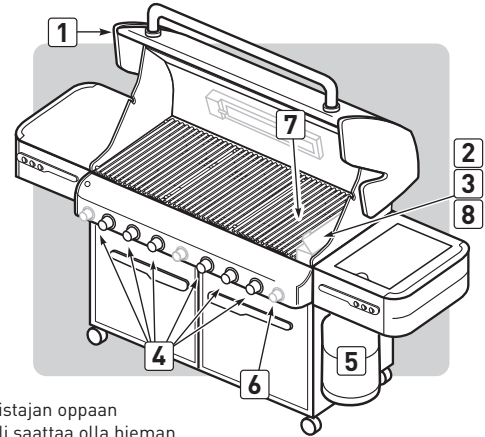
⚠ VAARA

Jos savustuspolttin ei vielä kukaan syty, käännä polttimen säättönuppi asentoon OFF ja odota kaasun poistumista viisi minuuttia ennen kuin yrität uudelleen tai yrität sytyttää grillin tulitikulla (katso "SAVUSTUSPOLTTIMEN SYTYTYS KÄSIN").

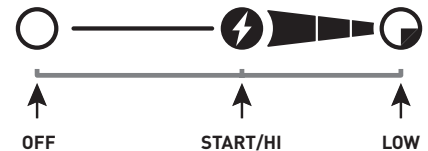
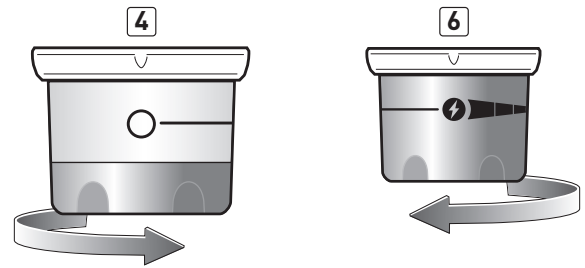
- H) Sulje savustimen kansi, kun puu alkaa kytä. Käännä säättönuppi asentoon LOW (8). ♦

SAMMUTTAMINEN

Paina polttimien säättönupit 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 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.

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 säätönuppien 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 savustuspolttin työntämällä tulitikunpidike ja sytytetty tulitikku grilliritilöiden ja Flavorizer® barien 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 polttin on syttynyt (8).

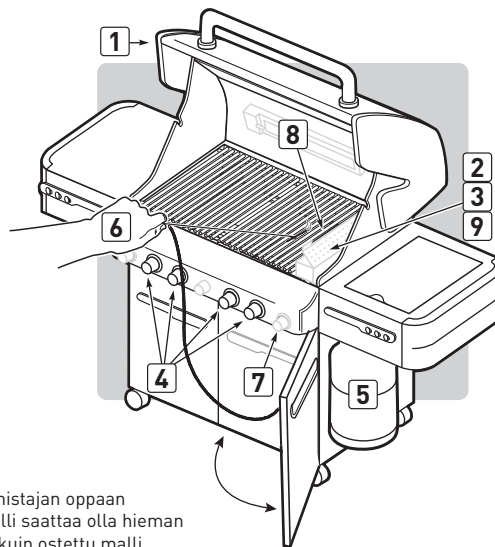
⚠ VAARA

Jos savustuspolttin ei syty, käännä polttimen säätönuppi asentoon OFF ja odota kaasun poistumista viisi minuuttia ennen kuin yrität uudelleen.

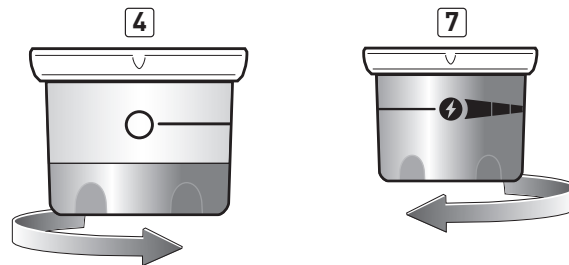
J) Sulje savustimen kansi, kun puu alkaa kyteä. Käännä säätönuppi asentoon LOW (9). ♦

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. (Märästä puusta lähtee enemmän savuaromeja.) Aseta kourallinen puulastuja tai muutama suurempi puupala savustimen pohjalle **(1)**. Voit lisätä tai vähentää puun määrää makusi mukaisesti.

Huomautus: Grillaa aina kansi suljettuna, jotta savu imeytyy kunnolla ruokaan. Sytytä savustuspoltin noudattamalla kohdassa "SAVUSTUSPOLTTIMEN SYTYTYS" annettuja ohjeita. Kun puu alkaa kytteä, käännä säätönuppi asentoon LOW.

Savuaminen alkaa noin 10 minuutissa ja kestää jopa 45 minuuttia. Lisää savustimeen puulastuja ja/tai -paloja, jos haluat enemmän savuaromeja. 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.

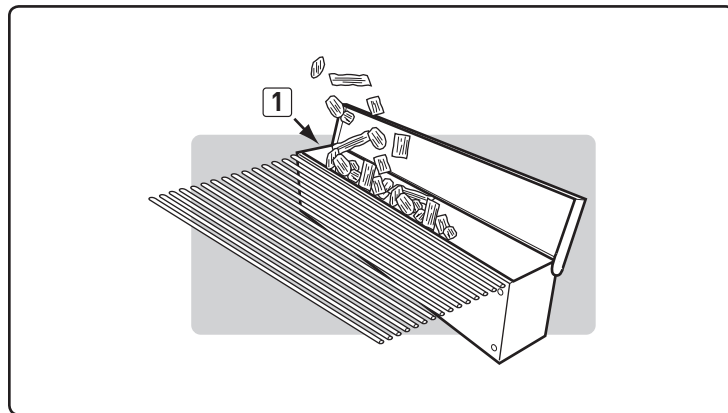
⚠ VAARA

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 sytytyslektrodista 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. Varraspoltin 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 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.

⚠ **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 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 säätimesi 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 varraspoltin on syttynyt. Pidä säätonuppiä painettuna alas 20 sekunnin ajan sen jälkeen kun poltin on syttynyt. Päästä irti säätonupista [5].

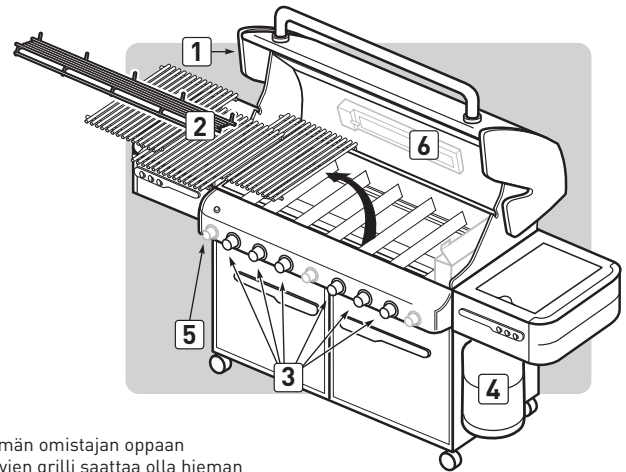
F) Varmista katsomalla alas grilliritilän läpi, että vartaan poltin hehkuu punaisena [6].

⚠ **VAROITUS:** Jos varraspoltin ei syty, käännä polttimen säätonuppi asentoon OFF ja odota kaasun poistumista viisi minuuttia, ennen kuin yrität uudelleen tai yrität sytyttää grillin tulitikulla.

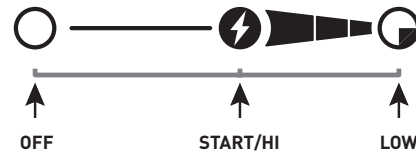
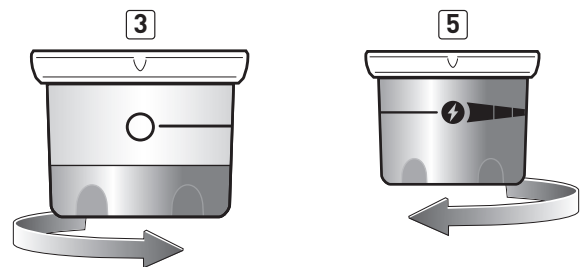
Huomautus: Kun käytät varrasta kansi suljettuna, sytytä vain kaksi pääpoltinta ruoan molemmin puolin (katso KYPSENNYSTAVAT-EPÄSUORA KYPSENNYS). Tarkista ajoittain, ettei ruoka pala pinnalta. Sulje vartaan poltin, kun ruoka on ruskistunut kauniisti. Viimeistele kypsennys epäsuorassa lämmössä. ♦

SAMMUTTAMINEN

Paina polttimen säätonuppi sisään ja käännä sitä myötäpäivään asentoon OFF. Katkaise kaasunsyöttö. ♦



Tämän omistajan oppaan kuvien grilli saattaa olla hieman erilainen kuin ostettu malli.



VARRASPOLTTIMEN SYTYTYS & KÄYTTÖ

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. Varraspoltin 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.

⚠ **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 lämmityseline 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 tulitikku tulitikon pidikkeeseen ja sytytä se.

F) Pidä tulitikonpidikettä 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].

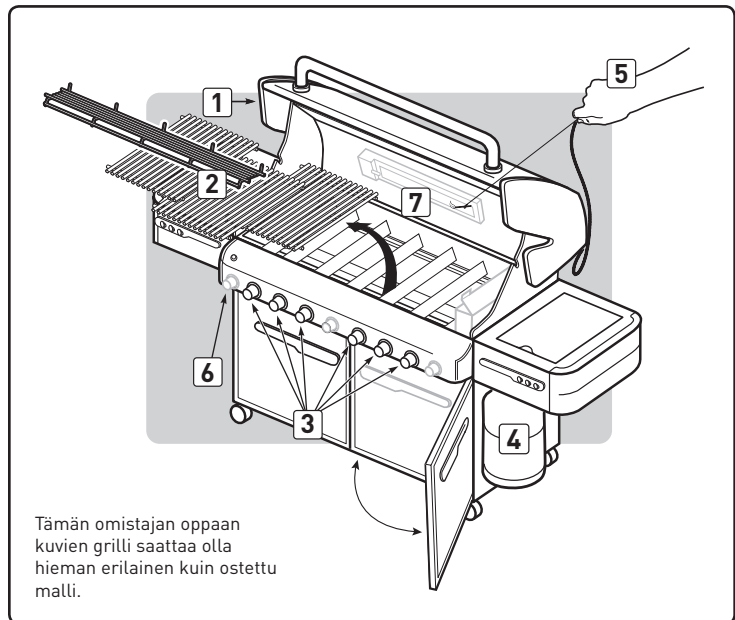
H) Varmista katsomalla alas grilliritilän läpi, että vartaan poltin hehkuu punaisena [7].

⚠ **VAROITUS:** Jos varraspoltin ei syty, käännä polttimen säätönuppi asentoon OFF ja odota kaasun poistumista viisi minuuttia, ennen kuin yrität uudelleen.

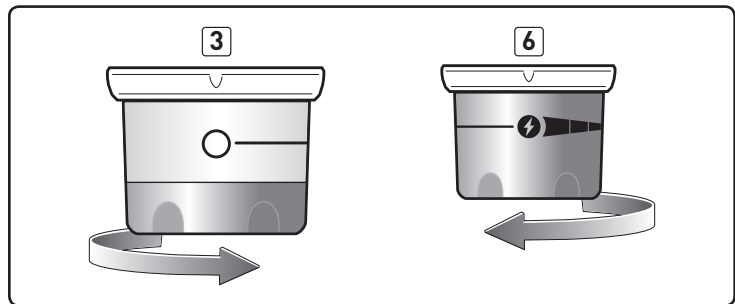
Huomautus: Kun käytät varrasta kansi suljettuna, sytytä vain kaksi pääpoltinta ruoan molemmin puolin (katso "KYPSENNYSTAVAT-EPÄSUORA KYPSENNYS"). Tarkista ajoittain, ettei ruoka pala pinnalta. Sulje vartaan poltin, kun ruoka on ruskistunut kauniisti. Viimeistelet kypsennys epäsuorassa lämmössä. ♦

SAMMUTTAMINEN

Paina polttimen säätönuppi sisään ja käännä sitä myötäpäivään asentoon OFF. Katkaise kaasunsyöttö. ♦



Tämän omistajan oppaan kuvien grilli saattaa olla hieman erilainen kuin ostettu malli.



VARRASPOLTTIMEN SYTYTYS & KÄYTTÖ

TÄRKEÄT TURVATOIMET

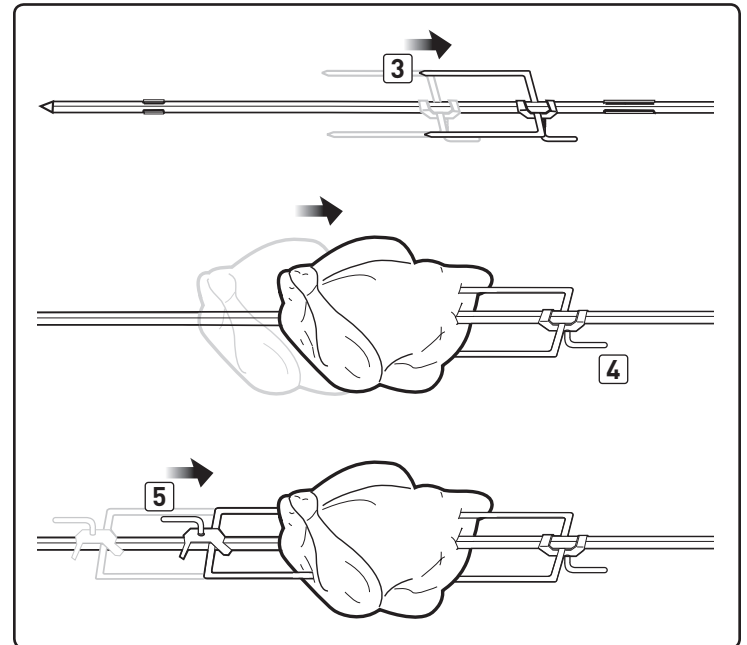
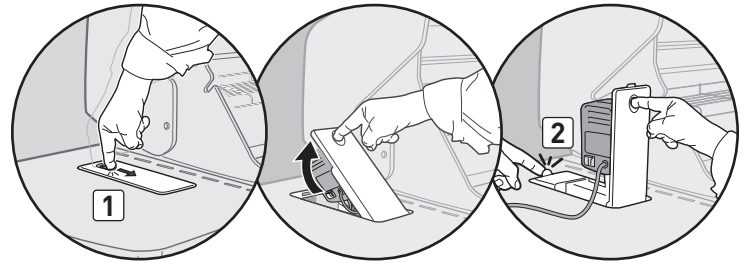
HUOMAUTUS: Mittaa ruoka sen leveimmästä kohdasta ennen kuin käytät varrasta. Jos se on yli 241,8 mm, se on liian suuri eikä sovi vartaaseen. Jos se on liian suuri, ruoka voidaan kypsentää paistipidikkeessä epäsuoralla kypsennysmenetelmällä.

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.
- ⚠ Kuumiin pintoihin ei saa koskea. Käytä grillin suojakäsineitä.
- ⚠ 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 virtajohton tai pistokkeen kanssa.
- ⚠ Älä anna virtajohton roikkua 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 yhta 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).



VARRASPOLTTIMEN SYTYTYS & KÄYTTÖ

- 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 grilliritilät 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 irtaoo kierteistä **(7)**.

⚠️ NOUDATA VAROVAISUUTTA: Kahva voi kuumeta, jos se jätetään kiinni vartaan varteen kypsennyksen ajaksi. Älä kypsennä ruokaa, kun kahva on kiinnitettynä.

- I) Käynnistä moottori. ♦

VARRASKYSENNYS

- Lihan (siipikarjaa ja jauhelihaa lukuun ottamatta) annetaan lämmentä 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 grilliritilät ja lämmitysteline, jotta ruoka mahtuu pyörimään kunnolla.
- Noudata varraspolttimen sytytysohjeita.
- Säädä varraspoltin keskilämmölle ulkolämpötilan mukaan.
- Aseta ruoka poltinalueelle.
- Jos haluat säästää nesteen kastiketta varten, aseta keräilyastia suoraan ruoan alle, Flavorizer® barien 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 savu aromia 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 varrassa. ♦

VARTAAAN 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.

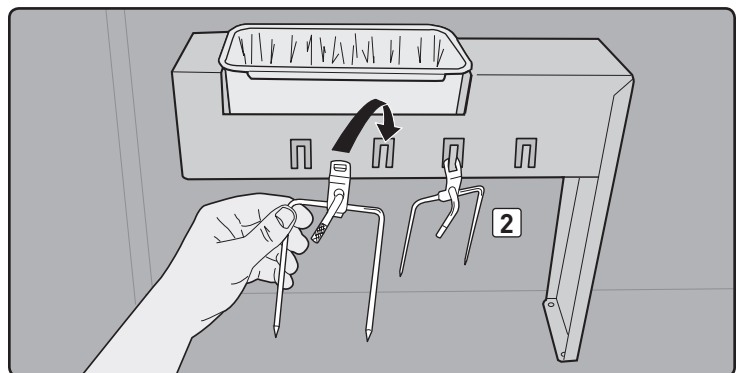
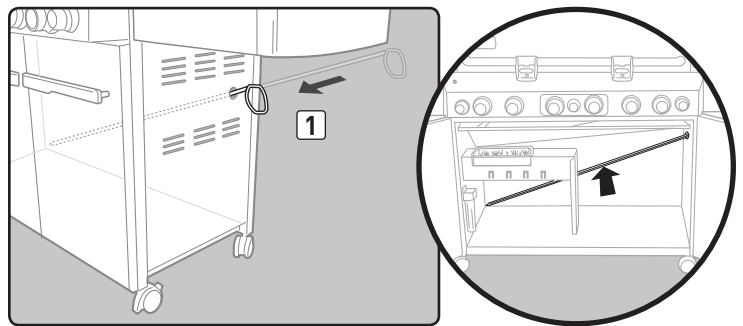
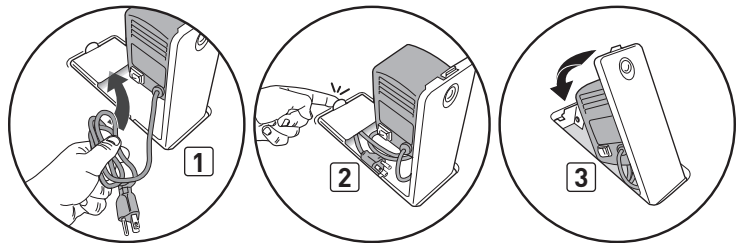
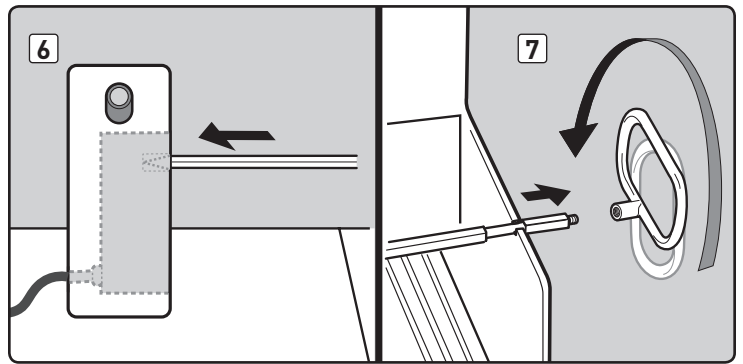
- B) Irrota etusormella taitettava vartaan paneeli **(2)**. Paina paneelia alaspäin, kunnes se napsahtaa paikalleen **(3)**. ♦

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 kytkettyyn päälle.	Voit nollata turvalaitteen kääntämällä kaikki polttimien säätönupit ja säiliön venttiili asentoon OFF. Irrota säädin säiliöstä. Käännä polttimien säätönupit asentoon HI. Odota vähintään minuutti. Käännä polttimien säätönupit asentoon OFF. Kytke säädin takaisin säiliöön. Avaa säiliön venttiili hitaasti. Katso "PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYYS".
Polttin ei syty tai liekki on matala asennossa HI.	Onko säiliön nestekaasu vähissä tai lopussa?	Täytä nestekaasusäiliö.
	Onko polttoaineletku taipunut tai taitunut?	Suorista letku.
	Syttykö polttin tulitikulla?	Jos polttin sytty tulitikulla, tarkista sytytysjärjestelmä.
	Käytitkö pikasytyttämistä useamman kerran kunnes pääpolttin syttyi? Katso "PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYYS".	Pidä säätönupia painettuna kaksi sekuntia sytytysyksikön napsahduksen ja polttinputken oranssin liekin jälkeen.
	Toimiiko sytytysyksikkö? Näetkö kipinän kun käytät toistuvasti pikasytytintä?	Yritä sytyttää polttin käsin. Katso "PÄÄPOLTTIMEN SYTYTYYS 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 rasvaveley 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 posliinimitalia 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.	Kertyykö nestekaasusäiliön pintaan huurretta tai jäätä?	Säiliön nestekaasu höyrystyy liian hitaasti kaasuksi polttimille. Tämä johtuu nestekaasusäiliön kylmenemisestä, jolloin höyrystyminen hidastuu. Sammuuta 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 kytkettyyn 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 SYTYTYYS."
Liekki on matala HI-asennossa.	Onko polttoaineletku taipunut tai taitunut?	Suorista letku.
Painonappisytytys ei toimi.	Syttykö polttin tulitikulla?	Jos polttin sytty 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 polttimen sytytysputkelle). Sear Station®-poltin ei syty.	Tarkista hyönteissuodattimet tukosten varalta. [Reikien tukkeutuminen.]	Puhdista hyönteissuodattimet. Katso "VUOSITTAINEN HUOLTO".
	Sytytitkö 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.
	Sytyykö poltin tulititikulla?	Jos poltin syttyy tulititikulla, 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 liitännän 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 lasket 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 syttyy. 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 liitännän 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®.		

GRILLIVALON VIANETSINTÄ

ONGELMAT	RATKAISUT
Grillivalo ei syty.	Grillivalo syttyy vain, kun kansi on auki. Nosta kansi avattuun asentoon ja paina KÄYTTÖPAINIKETTA.
	Asenna uudet paristot. Kun asennat uusia paristoja (vain alkaliparistot), varmista, että kunkin pariston muovisuojus on poistettu. Varmista, että paristot ovat hyvässä kunnossa ja että ne on asennettu oikein. Lisätietoa kohdassa "GRILLIVALON KUNNOSSAPITO."
Grillivalo sammui, eikä syty uudestaan.	Valo on ohjelmoitu sammumaan automaattisesti, jos grilliä ei käytetä 30 minuuttiin. Jos haluat aktivoida valon, varmista että kansi on auki, ja paina KÄYTTÖPAINIKETTA. Lisätietoa kohdassa "GRILLIVALON KUNNOSSAPITO."
Grillivalo ei sammuu.	Grillivalossa on kallistusanturi. Kallistusanturi kytkee valon PÄÄLLE, kun grillin kansi avataan ja POIS PÄÄLTÄ, kun grillin kansi suljetaan. HUOMAUTUS: KÄYTTÖPAINIKE ei kytke grillivaloa pois päältä. Valo kytetään pois päältä sulkemalla kansi.
Jos ongelmat eivät selviä näillä menetelmillä, ota yhteyttä alueesi asiakaspalveluun, jonka yhteystiedot ovat verkkosivustollamme. Verkkosivun osoite on www.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.

Utos 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 poltтинputkien 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. Hankaa 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:** Hankaa / 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 ulos paloilmaluukusta. Tämä saattaa sytyttää tulipalon paloilmaluukujen ympärillä säädintaulun alla ja vaurioittaa grilliä vakavasti.

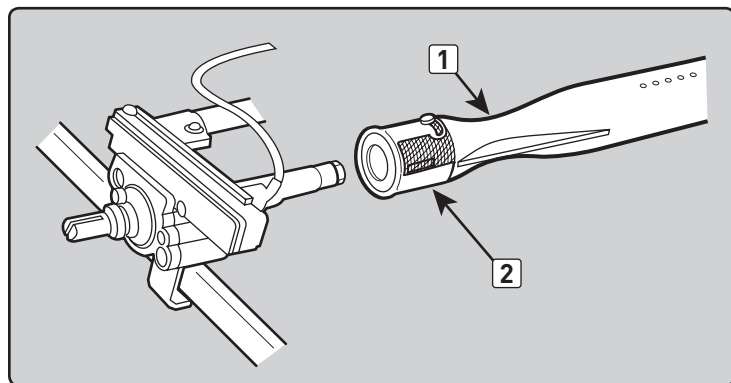
Poltinputken paloilmaluukuissa on ruostumattomasta teräksestä valmistettu verkko (2) estämässä hämähäkkien ja muiden hyönteisten pääsyn polttimiin ilmaaluukun aukoista.

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 poltin ei syty.

⚠ VAARA

Jos näihin vikoihin ei puututa, saattaa syttyä tulipalo, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman tai omaisuusvahingon. ♦



POLTINPUTKEN PUHDISTUS

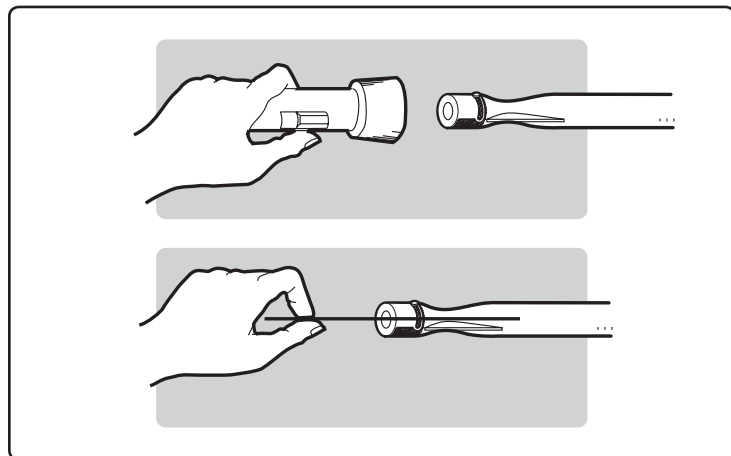
Sammuta kaasunsyöttö.

Irrota haaroitus (katso "PÄÄPOLTTIMIEN VAIHTAMINEN").

Katso polttimen sisään taskulampun avulla.

Puhdista polttimien sisäpuolet vaijerilla (suoritettu vaateripustin sopii tähän). Tarkista ja puhdista polttimien päissä oleva ilmaaluukku. 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

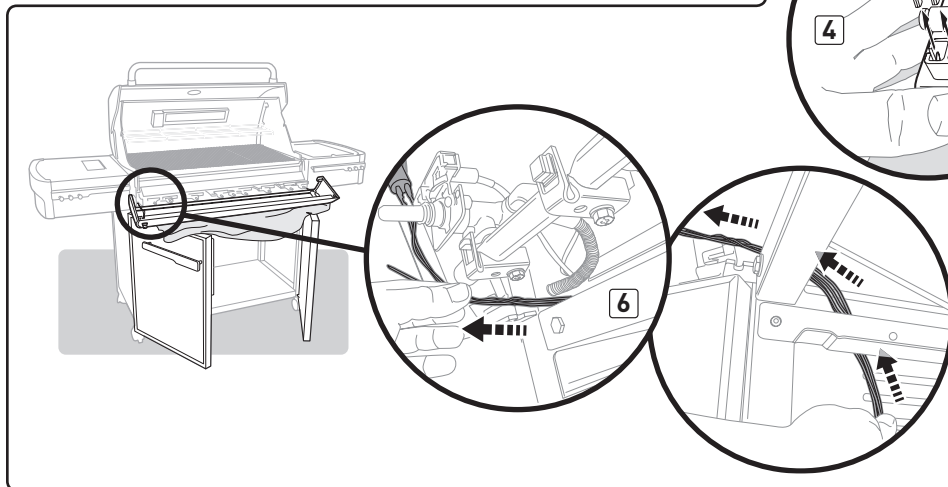
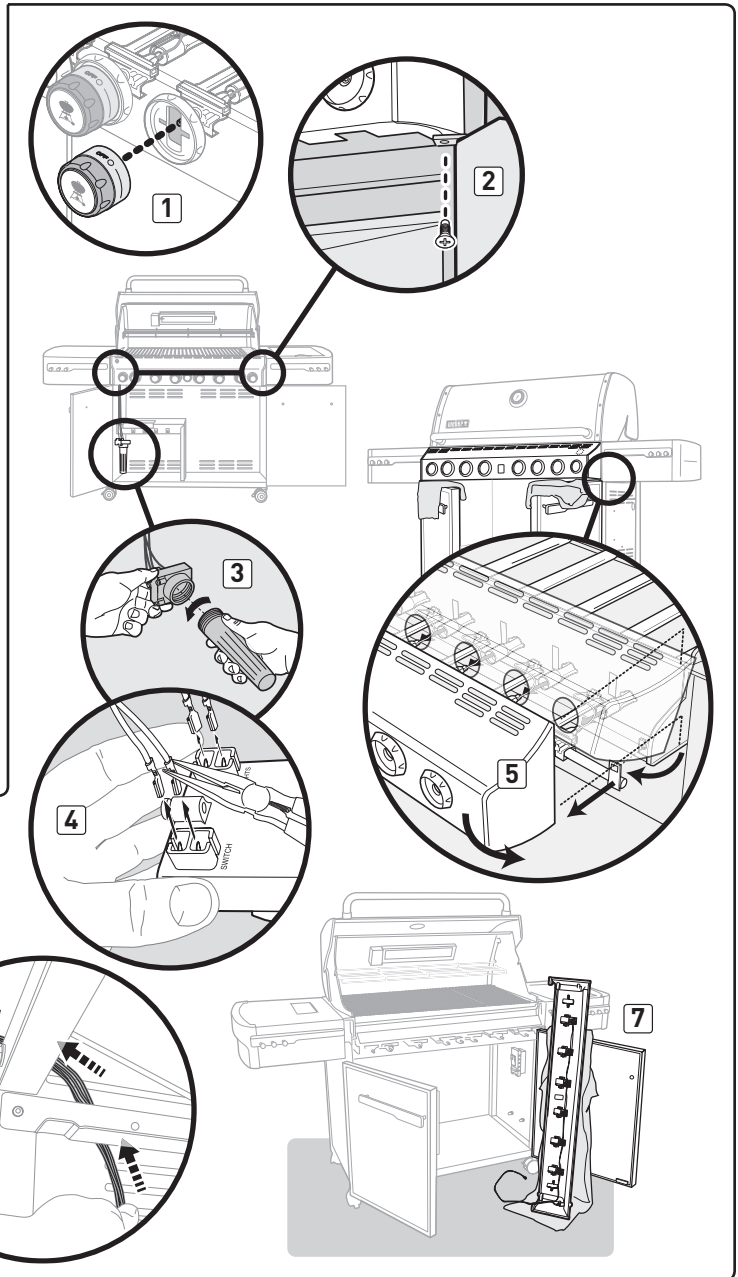
Huomautus: Summit®-kaasugrillin on oltava poissa käytöstä ja viileä.

- A) Katkaise kaasunsyöttö.
- B) Irrota kaasunsyöttö.
- C) Poista grilliritilät.
- D) Irrota Flavorizer® barit.
- E) Irrota savustuslaatikko (jos mallin varusteena).

Irrota säädintaulu

Tarvittavat työkalut: Ruuvitaltta, pihdit ja pyyhkeitä.

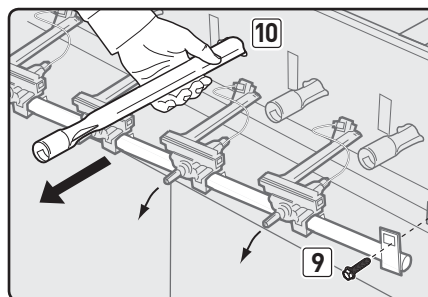
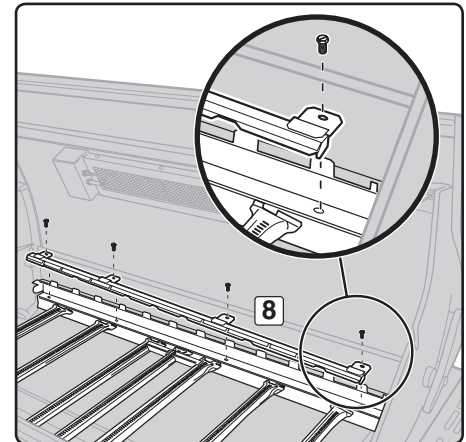
- A) Irrota polttimen säätönupit **(1)**.
- B) Avaa molemmat ovet. Irrota ruuvitaltalla ruuvit säädintaulun alapuolelta **(2)**.
- C) Nosta ja irrota paristokotelo grillin kaapin sisäpuolelta **(3)**.
- D) Irrota kärkipihdeillä johtojen liittimet paristokotelon yläosasta **(4)**. Älä vedä johdoista, vaan irrota 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)**.



Irrota poltinpaketit

Tarvittavat työkalut: 5/16" ja 3/8" kiintoavaimia.

- A) Käytä 5/16" kiintoavainta ja irrota ruuvit, jotka kiinnittävät Crossover®-kanavan. Irrota Crossover®-kanava grillipohjan **(8)** takaosan sisältä.
- B) Irrota 3/8" kiintoavaimen avulla ruuvit, jotka kiinnittävät haaroitusrunгон grillipesään. Vedä haaroitusrunko irti poltinpaketista ja anna sen roikkua irti grillin kaapista **(9)**. **Älä irrota sinistä johtoa haaroitusrunгон vasemmalta puolelta.**
- C) Vedä valitut poltinpaketit läpi grillipohjan etuosasta ja vaihda uusiin poltinpakettiin **(10)**.



Irrota Sear Station®-poltin

Sear Station® -poltin irrottamiseksi vedä poltinputkea itseäsi kohti. Näin putki irtaoo sen kourusta (11). Kierrä sitten putkea myötäpäivään (12) siten, että putken (13) päässä oleva ruuvi osuu lämpösuojan aukossa (14) olevan loven läpi. Kun poltinputki on vapaa, irroita se grillipohjasta (15).

Haaroituksen asennus takaisin

A) Asenna haaroitusrunko takaisin tekemällä edellä kuvatun 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".

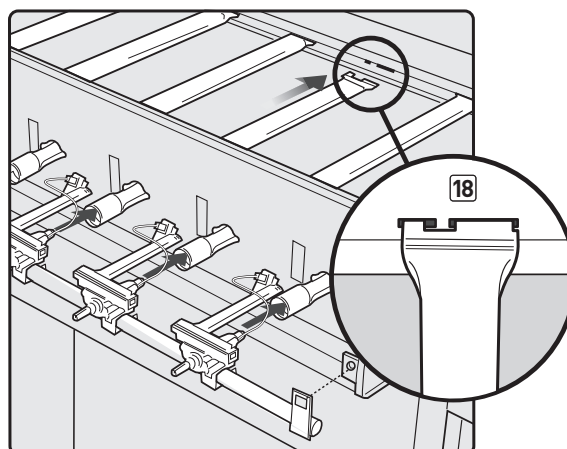
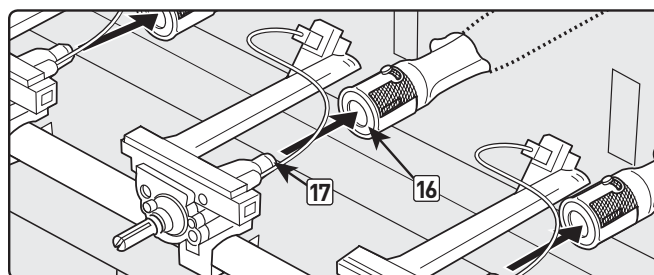
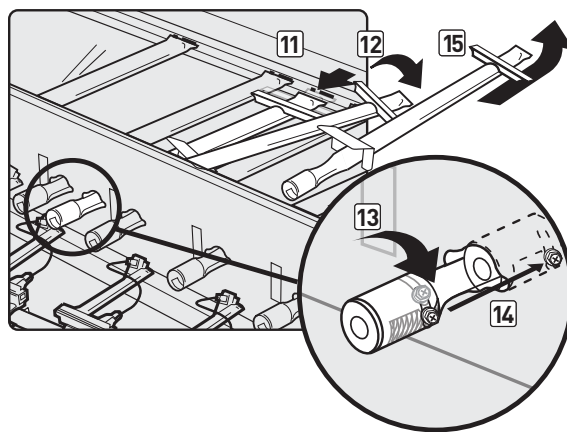
B) Aseta grillipohjan osat takaisin (ei kuvaa).

Asenna säädintaulu takaisin

A) Asenna säädintaulu takaisin tekemällä edellä kuvatun 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, räjähdyksen tai rikkoutumisen ja sitä kautta vakavia vammoja, kuoleman ja omaisuusvahinkoja. ♦



SIVUKEITTIMEN HUOLTO

⚠ **VAROITUS:** Kaasusäätimien ja venttiilien tulee olla asennossa OFF.

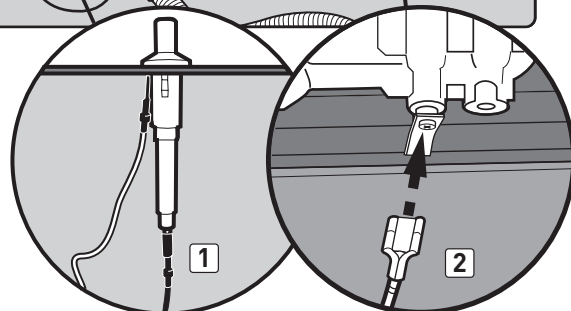
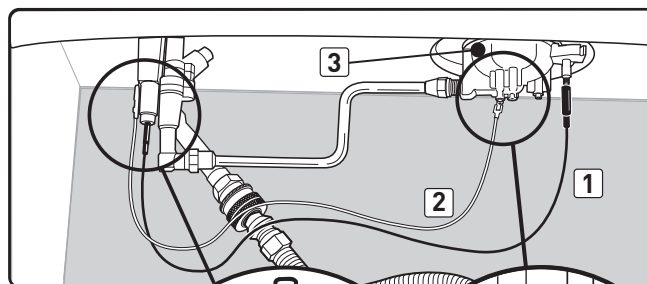
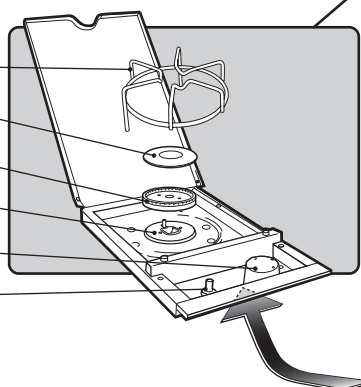
Varmista, että musta johto on liitetty sytytysyksikköön ja elektrodiin.

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 suurena 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) Päät vilkkuvat toisinaan keltaisina (2)
- C) Vaaleansininen (3)
- D) Tummansininen (4)

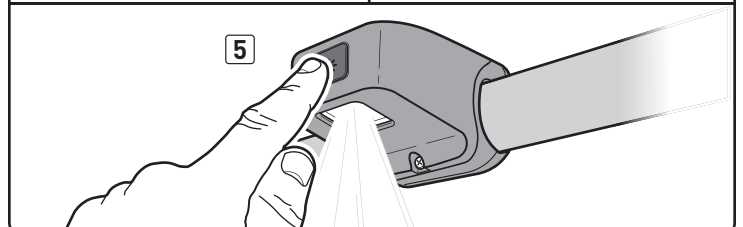
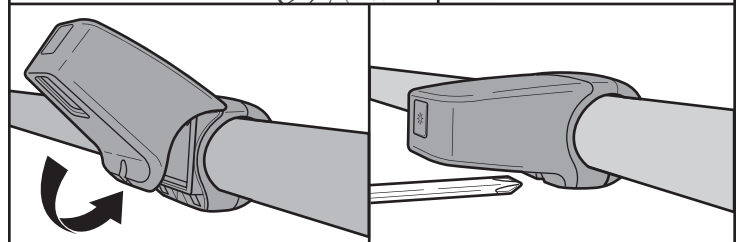
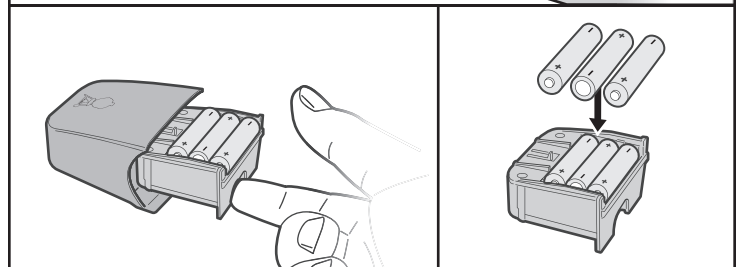
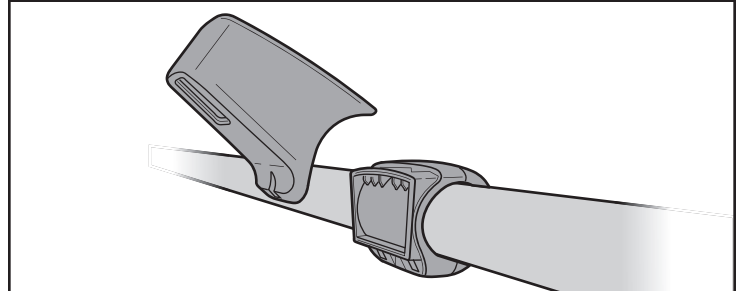
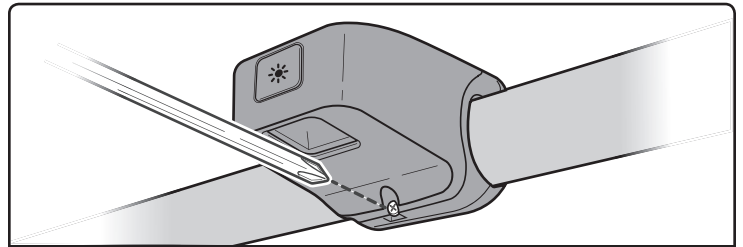
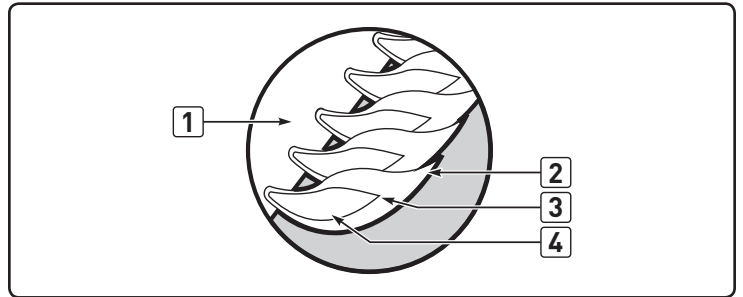
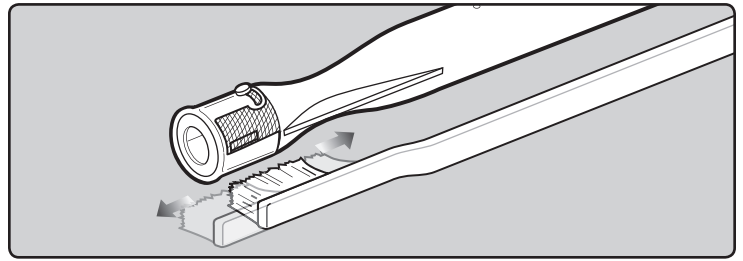
Jos liekit eivät näytä samanlaisilta kaikkialla polttimessa, noudata polttimen puhdistusohjeita. ♦

GRILLIVALON KUNNOSSAPITO

- Kun asennat kolme uutta AAA-paristoa (vain alkaliparistot), varmista, että kunkin pariston muovisuojus on poistettu. Älä sekoita tätä muovisuojusta pariston tarraan.
- Älä käytä vanhoja ja uusia paristoja tai eri tyyppisiä paristoja (vakio-, alkali- tai ladattavia paristoja) yhdessä.
- Varmista, että paristot ovat hyvässä kunnossa ja että ne on asennettu oikein.
- Jos et aio käyttää valoa vähintään kuukauteen, poista paristot.
- Pyyhi puhtaaksi vain kostealla liinalla. Älä käytä alkoholipohjaisia tai hankaavia pesuaineita.
- Valo on sadetta ja lumisadetta hylkivä, mutta ei vedenpitävä. Sitä ei saa upottaa veteen/nesteisiin.
- Valo on lämpöä kestävä. Rasvapalot tai grillin käyttäminen korkealla lämmöllä pitkään aikaa voi vaurioittaa sisäisiä osia.

Aktivoi grillivalo KÄYTTÖPAINIKETTA painamalla. Valossa on kallistusanturi, joka kytkee valon päälle, kun grillin kansi avataan, ja pois päältä, kun grillin kansi suljetaan. Jos kansi jätetään auki tai kiinni yli 30 minuutiksi, grillivalo sammuu. Kytke valo taas päälle painamalla KÄYTTÖPAINIKETTA (5).

HUOMAUTUS: Valo ei SAMMU KÄYTTÖPAINIKETTA painamalla.



⚠️ 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 räjähdysten ja sitä kautta vakavia vammoja, kuoleman tai omaisuusvahinkoja.



Tämä symboli osoittaa, että tuotetta ei voi hävittää kotitalousroskien mukana. Ohjeet tuotteen hävittämiseksi Euroopassa saat sivustosta www.weber.com tai ottamalla yhteys maahantuojaan. Jos sinulla ei ole Internet-yhteyttä, saat maahantuojan yhteystiedot jälleenmyyjältä.

Kun päätät hävittää tai heittää pois grillisi, kaikki sähköosat (esimerkiksi vartaan moottori, paristot, sytytysyksikkö, kahvalot) on irrotettava ja hävitettävä oikein WEEE:n mukaisesti. Ne on hävitettävä grillistä erillään.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

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

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

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

WEBER-STEPHEN CHILE SpA.

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

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

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

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

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

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

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

WEBER-STEPHEN FRANCE

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

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

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

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

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

D&S IMPORTS

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

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

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

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

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

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

WEBER NEW ZEALAND ULC

6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64 9 570 6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

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

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

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

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

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

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

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

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

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

WEBER STEPHEN TURKEY

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

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

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

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS
(U.K.) LIMITED**

Griffin House, First Floor,
Broughton Hall Business Park,
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN
UNITED KINGDOM
Tel: +44 01756 692611; customerservicewe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
USA
Tel: 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,
info-EE@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com



SUMMIT™

GAASIGRILL

Vedelpropaan (LP) gaasigrilli
kasutusjuhend

ET

Täname teid
Weber®-i grilli
ostmise eest.
Leidke nüüd paar
minutit oma toote
kaitsmiseks ja
registreerige see
internetis aadressil
www.weber.com.



E-670™ · S-670™

LP

**TE PEATE LUGEMA SEDA KASUTUSJUHENDIT
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 päästametise.

Lekkiv gaas või põhjustada süttimist või plahvatust, mille tagajärjeks võib olla raske kehavigastus, surm või ka materiaalne kahju.

⚠ HOIATUS.

- 1) Äрге 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.

⚠ HOIATUS. Järgige hoolikalt lekke otsimise protseduure, mida selles kasutusjuhendis kirjeldatakse, enne grilli kasutama hakkamist. Tehke sedasi isegi siis, kui grilli pani kokku edasimüüja.

⚠ HOIATUS. Äрге süüdake seda seadet enne, kui olete lugenud läbi jaotise PÕLETI SÜÜTAMINE, mille leiate sellest kasutusjuhendist.

**KASUTAMISEKS AINULT
VÄLITINGIMUSTES.**

MÄRKUS PAIGALDAJALE. Need juhised tuleb jätta omanikule, kes peab need alles hoidma edaspidiseks kasutamiseks.

CE:845BR-0035
ID: 0845

⚠ OHT

Käesolevas juhendis sisalduvate Ohtude, Hoiatuste ja Ettevaatusabinõude punktide täitmata jätmise tagajärjeks võib olla raske kehavigastus või surm ning vara kahjustav tulekahju või plahvatus.

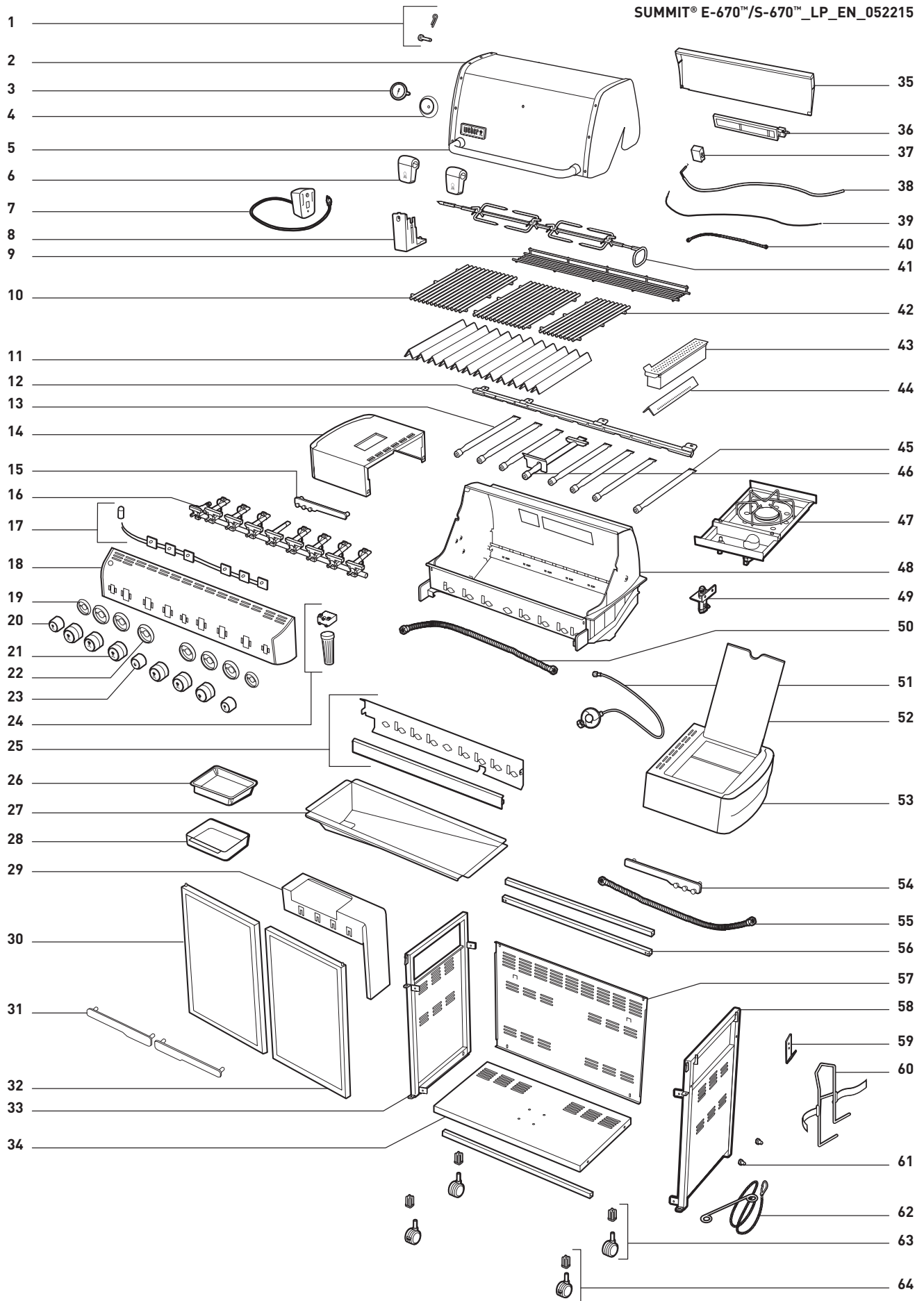
⚠ HOIATUSED

- ⚠ 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.
- ⚠ Ventiile 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 käsitsemisel kuumakindlaid grillimiskindaid või pajalappe.
- ⚠ 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
AVATUD VAATE LOEND	5	KÜLGPÕLETI KÄSITSI SÜÜTAMINE	20
GARANTII	6	KUSTUTAMINE	20
ÜLDJUHISED	6	SEAR STATION® SÜÜTAMINE JA KASUTAMINE	21
HOIUSTAMINE	6	SEAR STATION® PÕLETI SÜÜTAMINE	21
KASUTAMINE	7	KUSTUTAMINE	21
GAASI KASUTAMISE JUHISED	7	SEAR STATION® PÕLETI KÄSITSI SÜÜTAMINE	22
VEDELPROPAANGAASI BALLOONIDE		KUSTUTAMINE	22
OHUTU KÄSITSEMISE NÄPUNÄITED	7	SEAR STATION®-I KASUTAMINE	22
GAASIBALLOONI PAIGALDAMINE	8	SUITSUTAJA PÕLETI SÜÜTAMINE	
BALLOONI PAIGALDAMISKOHA VALIMINE	8	JA KASUTAMINE	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
		SUITSUTAJA PUHASTAMINE	25
VALGUSTI OMADUSED	13	GRILLVARDA PÕLETI SÜÜTAMINE	
GRILLI VALGUSTI KASUTAMINE	13	JA KASUTAMINE	26
VALGUSTATUD JUHTNUPUD	13	GRILLVARDA PÕLETI SÜÜTAMINE	26
		KUSTUTAMINE	26
ENNE GRILLI KASUTAMIST	14	GRILLVARDA PÕLETI KÄSITSI SÜÜTAMINE	27
TÕMMAKE VÄLJA RASVAVANN JA		KUSTUTAMINE	27
ÜHEKORDSELT KASUTATAV RASVAPANN	14	OLULISED OHUTUSJUHISED	28
VOOLIKU KONTROLLIMINE	14	GRILLVARDA KASUTAMINE	28
		GRILLVARDAGA KÜPSETAMINE	29
PLÕKSSÜÜTE KASUTAMINE	15	GRILLVARDA MOOTORI HOIUSTAMINE	29
		GRILLVARDA HOIUSTAMINE	29
PÕHIPÕLETI SÜÜTAMINE JA KASUTAMINE	16	TÕRKETUVASTUS	30
PÕHIPÕLETI SÜÜTAMINE	16	KÜLGPÕLETI TÕRKETUVASTUS	30
KUSTUTAMINE	16	SEAR STATION® TÕRKETUVASTUS	31
PÕHIPÕLETI KÄSITSI SÜÜTAMINE	17	GRILLVARDA TÕRKETUVASTUS	31
KUSTUTAMINE	17	GRILLI VALGUSTI TÕRKEOTSING	31
NÄPUNÄITED JA KASULIKUD		HOOLDAMINE	32
NÕUANDED GRILLIMISEKS	18	PUHASTAMINE	32
EELKUUMUTAMINE	18	ROOSTEVABA TERASE HOIDMINE	32
KAANE ALL KÜPSETAMINE	18	WEBER® ÄMBLIKU- JA PUTUKAKATTED	32
RASV JA VEDELIKUD	18	PÕLETITORU PUHASTAMINE	32
SÜSTEEM FLAVORIZER®	18	PÕHIPÕLETITE VAHETAMINE	33
SEAR STATION®	18	KÜLGPÕLETI HOOLDAMINE	35
		IGA-AASTANE HOOLDAMINE	35
KÜPSETUSVIISID	19	GRILLI VALGUSTI HOOLDUS	35
OTSENE KUUMUTAMINE	19		
KAUDNE KUUMUTAMINE	19		

AVATUD VAADE

SUMMIT® E-670™/S-670™_LP_EN_052215



AVATUD VAATE LOEND

1. Kaitsekatte kinnitused	24. Patareipesa	47. Külgpõleti
2. Kaitsekate	25. Veetökesti / Kuumuskilp	48. Küpsetuskarp
3. Termomeeter	26. Ühekordselt kasutatav rasvapann	49. Vahesein
4. Termomeetri võru	27. Väljatõmmatav rasvapann	50. Jaoturi voolik
5. Käepide	28. Kogumispann	51. Voolik/regulaator
6. Grilli valgusti kokkupanek	29. Kogumispanni hoidja	52. Külgpõleti kaas
7. Grillvarda mootor	30. Vasak uks	53. Külgpõleti laud
8. Grillvarda klamber	31. Ukse käepide	54. Parem tööriistahoidik
9. Soojendusrest	32. Parem uks	55. Külgpõleti gaasitoru
10. Küpsetusrest*	33. Vasak külpaneel	56. Raami tugi
11. Flavorizer® varras	34. Alumine paneel	57. Tagapaneel
12. Crossover®-i kanal	35. Infrapunapõleti kate	58. Parem külpaneel
13. Põletitoru	36. Infrapunapõleti	59. Ballooni kinnitusklamber
14. Külglaud	37. Infrapunapõleti karp	60. Ballooni kinnitus
15. Vasak tööriistahoidik	38. Infrapunapõleti süütaja juhe	61. Ballooni juhik
16. Jaotur	39. Termopaar	62. Tuletikuhoidja
17. Juhtpaneeli juhtmekimp	40. Infrapunapõleti voolik	63. Ratas
18. Juhtpaneel	41. Grillvarda koost	64. Lukustusratas
19. Väike nupu võru	42. Küpsetusrest*	*Küpsetusrest võib olla ostetud mudelist sõltuvalt erinev.
20. Väike nupp	43. Suitsutamiskarp	
21. Suur nupp	44. Suitsutamisvarras	
22. Suure nupu võru	45. Suitsutaja põleti	
23. Sear Station® nupp	46. Sear Station® põleti toru	

GARANTII

Täname teid Weber® -i toote ostmise eest. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("Weber") on tuntud turvaliste, töökindlate ja vastupidavate toodete valmistamise poolest.

Käesolev Weberi vabatahtlik garantii on teile täiesti tasuta. Garantii sisaldab teavet, mida teil läheb vaja WEBER®-i toote parandada andmisel, kui peaks ilmema ebatüüpiline rike või defekt.

Kehtivate seaduste kohaselt on kliendil mitmeid õigusi, kui toode peaks osutama defektseks. Nende õiguste hulka kuuluvad lisavahendid või välja vahetamine, ostuhinna alandamine ja kompensatsioon. Euroopa Liidu puhul oleks see näiteks kahe aastane kohustuslik garantii alates toote üleandmise kuupäevast. Neid ja teisi seadustest tulenevaid õigusi käesolev garantii ei muuda. Tegelikult annab käesolev garantii Omanikule pigem täiendavaid õigusi, mis ei ole seadusest tulenevate garantiisätetega seotud.

WEBERI VABATAHTLIK GARANTII

Weber garanteerib WEBER®-i toote ostjale (kingituse või edenduse korral inimesele, kellele see osteti kingituseks või anti edendustootena), et WEBER®-i tootel ei esine allnimetatud ajavahemikul/ ajavahemikel materjali- ja valmistamisvigu, kui toode on kokku pandud ja seda on kasutatud kaasasoleva kasutusjuhendi kohaselt. [Märkus: Peaks teil oma WEBER®-i kasutusjuhend kaotsi minema, saate endale hankida uue veebisaidilt www.weber.com või mõnelt teisel konkreetse riigiga seotud veebilehelt, kuhu Omanikku võidakse edasi suunata.] Kui toodet kasutatakse tavatingimustes eramajas või korteris, nõustub Weber defekteid osi parandama või asendamise rakendades allpool esitatud ajavahemikke, piiranguid ja välistavaid tingimusi. KÄESOLEV GARANTII LAINEB AINULT TOOTE ESIMISELE OSTJALE EGA LÄHE ÜLE JÄRGMISTELE OMANIKELE, VÄLJA ARVATUD JUHUL, KUI ON TEGEMIST ÜLALNIMETATUD KINGITUSTE JA EDENDUSTOODETEGA.

OMANIKU KOHUSTUSED SEoses KÄESOLEVA GARANTIIGA

Tõrgeteta garantii tagamiseks on oluline (kuid mitte nõutav), et registreeriks teie oma WEBER®-toote veebisaidil www.weber.com või mõnel teisel konkreetse riigiga seotud veebilehel, kuhu Omanikku võidakse edasi suunata. Hoidke alles ostukviitung ja/või -arve. WEBER®-i toote registreerimine kinnitab teie garantii ja tagab otsesuhtluse võimaluse teie ja Weberi vahel, kui teil tekib vajadus teiega ühendust võtta.

Ülalnimetatud garantii kehtib ainult juhul, kui Omanik kannab WEBER®-i toote eest mõistlikult hoolt järgides kaasasolevas kasutusjuhendis kirjeldatud koostehingiseid, kasutusjuhiseid ja ennetavat hooldamist, välja arvatud juhul, kui Omanik suudab tõendada, et defekt või tõrge on sõltumatu ülalnimetatud kohustuste täitmisest. Kui elate rannikupiirkonnas või toode paikneb basseini lähedal, hõlmab hooldus toote välispindade korrapärasest pesemist ja loputamist, nagu on kirjeldatud kaasasolevas kasutusjuhendis.

GARANTII KÄSITSEMINE / GARANTII VÄLISTAMINE

Kui usute, et teie valduses on käesoleva Garantii alla kuuluv detail, võtke palun ühendust Weberi klienditeenindusega, kasutades meie veebisaidil (www.weber.com või mõni teine konkreetse riigiga seotud veebileht, kuhu Omanikku võidakse edasi suunata) toodud kontaktteavet. Weber parandab või asendab (omal valikul) pärast kontrollimist käesoleva piiratud garantii alla kuuluva defektse osa. Kui parandamine või asendamine ei ole võimalik, võib Weber otsustada (omal valikul) asendada kõnealuse grilli samaväärse või kallima grilliga. Weber võib paluda teil detailid kontrollimiseks tagasi saata koos ette makstud tarnekuludega.

Käesolev GARANTII muutub kehtetuks, kui tootel on kahjustusi, halvenemisi, värvimuutusi ja/või roostet, mille eest Weber ei vastuta ja mille on põhjendanud:

- Toote kuritarvitamine, väärkasutamine, muutmine, vandalism, hooletusse jätmine, vale kokkupanek või paigaldamine ning normaalise ja korrapärase hoolduse tegemata jätmine.
- Putkad (nt ämblikud) ja närilised (nt oravad), seahulgus, kuid mitte ainult, põletitorude ja/või gaasivoolikute kahjustus.
- Kokkupuude soolase õhu ja/või klooriaallikatega, nt ujumisbasseinid ja mullivannid/spaad.
- Rasket ilmaolud, nt rahe, orkaan, maavärin, tsunami või üleujutus, tornaado või tugev torm.

WEBER®-i tootes sellise osa kasutamine ja/või sinna paigaldamine, mis ei ole Weberi originaalosa, tühistab käesoleva piiratud Garantii ja see ei kata ühtegi nimetatud põhjustest tulenevat kahjustust. Gaasigrilli ükskõik milline muutmine Weberi loata või isiku poolt, kes ei ole Weberi volitatud hooldustehnik, tühistab käesoleva piiratud garantii.

ÜLDJUHISED

Teie Weber® gaasigrill on teiseldata vabaõhu küpsetamise seade. 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 maitset.

Weber® gaasigrill on teiseldata, mistõttu saate lihtsalt muuta selle asukohta oma aias või õues. Teiseldata 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 sõega.

- 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). Ventilid ja avad on spetsiaalselt kavandatud vedelpropaangaasi 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.

TOOTE GARANTIIAJAD

Küpsetuskast:
10 aastat läbiroostetamise/läbipõlemise suhtes
(2 aastat värvile, välja arvatud tuhmumine ja värvuse kadumine)

Kaane koost:
10 aastat läbiroostetamise/läbipõlemise suhtes
(2 aastat värvile, välja arvatud tuhmumine ja värvuse kadumine)

Roostevabast terasest põletitorud:
10 aastat läbiroostetamise/läbipõlemise suhtes

Roostevabast terasest küpsetusrestid:
10 aastat läbiroostetamise/läbipõlemise suhtes

Roostevabast terasest Flavorizer® vardad:
10 aastat läbiroostetamise/läbipõlemise suhtes

Portselan-emaileeritud küpsetusrestid:
5 aastat läbiroostetamise/läbipõlemise suhtes

Kõik ülejäänud osad:
2 aastat

VASTUTUSEST LAHTIÜTLEMINE

LISAKS KÄESOLEVAS GARANTIIKOKKUMENDIS KIRJELDATUD GARANTIILE JA VASTUTUSEST LAHTIÜTLEMISTELE EI OLE SIINKOHAL ANTUD MITTE MINGEID TEISI GARANTIISEID VÕI VABATAHTLIKKE VASTUTUSDEKLARATSIOONE, MIS ÜLETAKSID WEBERILE KEHTIVAD SEADUSTEST TULENEVAID KOHUSTUSI. SAMUTI EI PIIRA EGA VÄLISTA KÄESOLEV GARANTIIKOKKUMENT OLUKORDI VÕI PRETENSIOONE, MILLE PUHUL WEBERIL ON SEADUSANDLUSEST TULENEV KOHUSTUSLIK VASTUTUS.

ÜKSKI GARANTII EI KEHTI PÄRAST KÄESOLEVAS PIIRATUD GARANTII NIMETATUD KOHALDUVATE AJAVAHEMIKE MÖÖDUMIST. WEBERILE EI OLE SIDUVAD VÕIMALIKUD TEISED GARANTIID, MILLE ON ANDNUD MIS TAHES TOOTELE ÜKSKÕIK MILLINE ISIK VÕI ÜKSUS, SH EDASIMÜÜJA VÕI JAEMÜÜJA (NT ÜKSKÕIK MILLINE NN LAIENDATUD GARANTII). KÄESOLEVA PIIRATUD GARANTII ALUSEL ON AINUKE HEASTAMISVAHEND OSA VÕI TOOTE PARANDAMINE VÕI ASENDAMINE.

MITTE ÜHELGI JUHUL EI OLE ÜKSKI HÜVITUS SUUREM KUI MÜÜDUD WEBERI TOOTE OSTUHIIND.

TE VÕTATE RISKI JA VASTUTUSE ISEENDA JA OMA VARA JA/VÕI TEISTE JA NENDE VARA KAOTUSE, KAHJUSTUSE VÕI VIGASTAMISE EEST, MIS TULENEV TOOTE VÄÄRKASUTUSEST VÕI KURITARVITAMISEST VÕI KAASASOLEVAS KASUTUSJUHENDIS WEBERI ANTUD JUHISTE EIRAMISEST.

KÄESOLEVA GARANTII ALUSEL ASENDATUD OSADELE JA TARVIKUTELE ANTKAS GARANTII AINULT AJAKS, MIS ON JÄÄNUD VEEL LEE ALGSE(TE)ST GARANTIIAJAST/GARANTIIAEGADEST.

KÄESOLEV GARANTII KOHALDUB KASUTAMISELE AINULT ERAMAJAS VÕI -KORTERIS NING EI KOHALDU WEBERI GRILLIDE KASUTAMISELE ÄRIETEVÕTETES, ÜHISKASUTUSALADEL VÕI MITMEÜKSUSLISTES ETTEVÕTETES, NT RESTORANID, HOTELLID, PUHKEKESKUSED VÕI RENDIKINNISVARA.

WEBER VÕIB AEG-AJALT MUUTA OMA TOODETE DISAINI. ÜHTEGI KÄESOLEVAS GARANTII SISALDUVAT TEAVET EI TOHI TÕLGENDA WEBERI KOHUSTUSENA TEHA SELLISEID DISAINIMUUDATUSI EELNEVALT TOODETUD TOODETELE; SAMUTI EI TOHI SELLISEID MUUDATUSI TÕLGENDA TUNNISTUSENA, NAGU OLEKSID EELMISED DISAINILAHENDUSED DEFEKTSED.

Täiendavate kontaktandmete saamiseks tutvuge käesoleva kasutusjuhendi lõpus oleva rahvusvaheliste ettevõtete nimekirjaga.

- 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 kehtivad nõuded.
- 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. ♦

HUIUSTAMINE

- Kui Weber® gaasigrilli ei kasutata, keerake gaasivarustusballooni ventiil kinni.
- Weber® gaasigrilli siseruumides hoiustamisel ühendage gaasivarustusliku lahti. Gaasiballoon tuleb hoiustada õues hästi tuulutatud kohas.
- Kui gaasivarustusballooni Weber® gaasigrillilt ei eemaldata, tuleb kogu grilli ja gaasivarustusballooni hoiustada õues hästi ventileeritud kohas.
- Gaasivarustusballoonid tuleb hoiustada õues hästi tuulutatud kohas, kus lapsed neid kätte ei saa. Lahti ühendatud gaasivarustusballoone ei tohi hoiustada hoones, garaazis ega mõnes muus suletud ruumis. ♦

ÜLDJUHISED

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:** Kandke seadme kasutamise ajal kaitsekindaid. ♦

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 mõõdukal 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 käsitseda.
- 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				
	Propan kW	Butaan kW	Propan g/h	Butaan g/h
Summit® 620™	21,1	24,0	1508	1747
Summit® 660™	25,8	29,4	1844	2139
Summit® 670™	29,3	33,4	2094	2431
Grill Center	33,7	38,3	2409	2787

VENTIILI AVA SUURUS			
	Vedelgaas		
	I ₃ B/P - 30 mbar	I ₃ - 28-30 / 37 mbar	I ₃ B/P - 50 mbar
PÕHIPÕLETI VENTIILID			
Summit® 620™	0,89	0,85	0,86
Summit® 660™	0,89	0,85	0,86
Summit® 670™	0,89	0,85	0,86
Grill Center	0,89	0,85	0,86
KÜLGPÕLETI VENTIIL			
Summit® 620™	0,98	0,94	0,85
Summit® 660™	E/k	E/k	E/k
Summit® 670™	0,98	0,94	0,85
Grill Center	1,39 ja 0,44	1,33 ja 0,43	1,23 ja 0,40
KUUMUST REGULEERIVA PÕLETI VENTIIL			
Summit® 620™	E/k	E/k	E/k
Summit® 660™	0,91	0,85	0,79
Summit® 670™	0,91	0,85	0,79
Grill Center	0,91	0,85	0,79
SMOKER-PÕLETI VENTIIL			
Summit® 620™	E/k	E/k	E/k
Summit® 660™	0,74	0,70	0,66
Summit® 670™	0,74	0,70	0,70
Grill Center	0,74	0,70	0,70
INFRAPUNAPÕLETI VENTIIL			
Summit® 620™	E/k	E/k	E/k
Summit® 660™	0,94	0,86	0,82
Summit® 670™	0,94	0,86	0,86
Grill Center	0,94	0,86	0,86

GAASIBALLOONI PAIGALDAMINE

Ostke oma gaasimüüjalt täis gaasiballoon

Balloon tuleb alati paigaldada, seda tuleb transportida ja hoiustada püstiasendis. Ärge laske ballooni 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 külgsuunelisele või maha. Balloon tuleb asetada põhikapist väljapoole, grilli paremale küljele. Ballooni ei tohi paigaldada põhikappi.

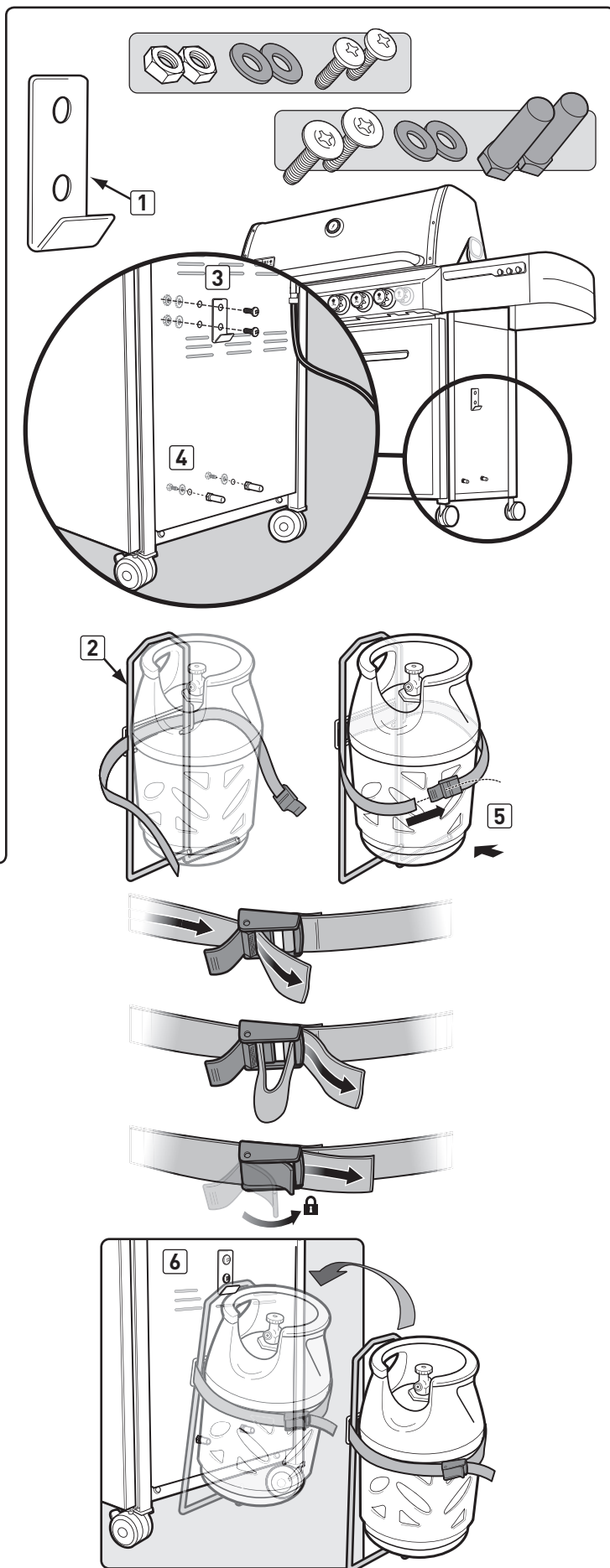
Ballooni kinnituse paigaldamine

Teil läheb vaja ballooni kinnitusklambrid (1) ja ballooni kinnitust (2).

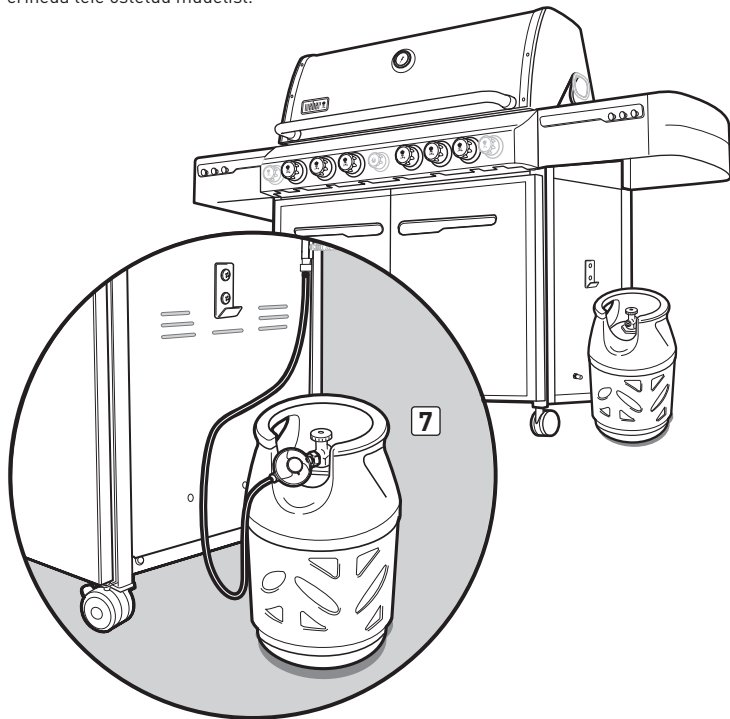
- Asetage ballooni kinnitusklamber grilli paremale välispaneelile. Kinnitage kruvide, seibide ja mutritega (3).
- Paigaldage ballooni juhikud (4) ballooni kinnitusklambril all asuvasse kahte avasse. Kinnitage kruvide, seibide ja mutritega.
- Keerake ballooni nii, et ventiili ava jääks grilli esiosa poole.
- 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 kinnitusklambrile joonisel näidatud viisil (6).

Maapinnale asetamine

- Asetage balloon väljapoole põhikappi 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.



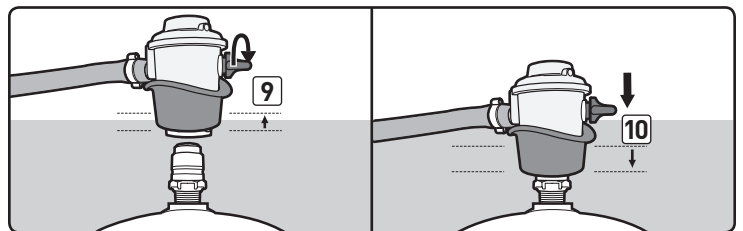
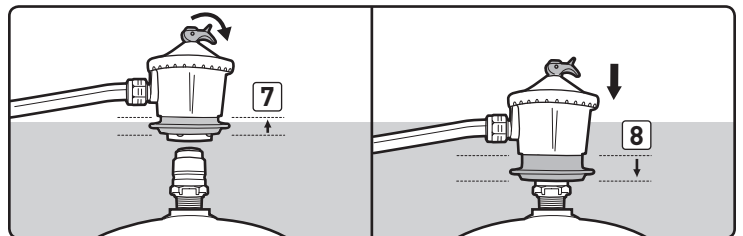
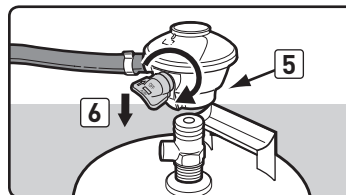
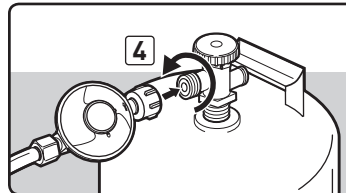
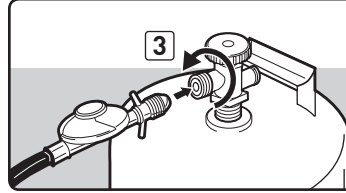
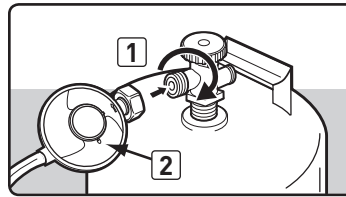
VEDELPROPAANI BALLOONI ÜHENDAMINE

⚠ 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.

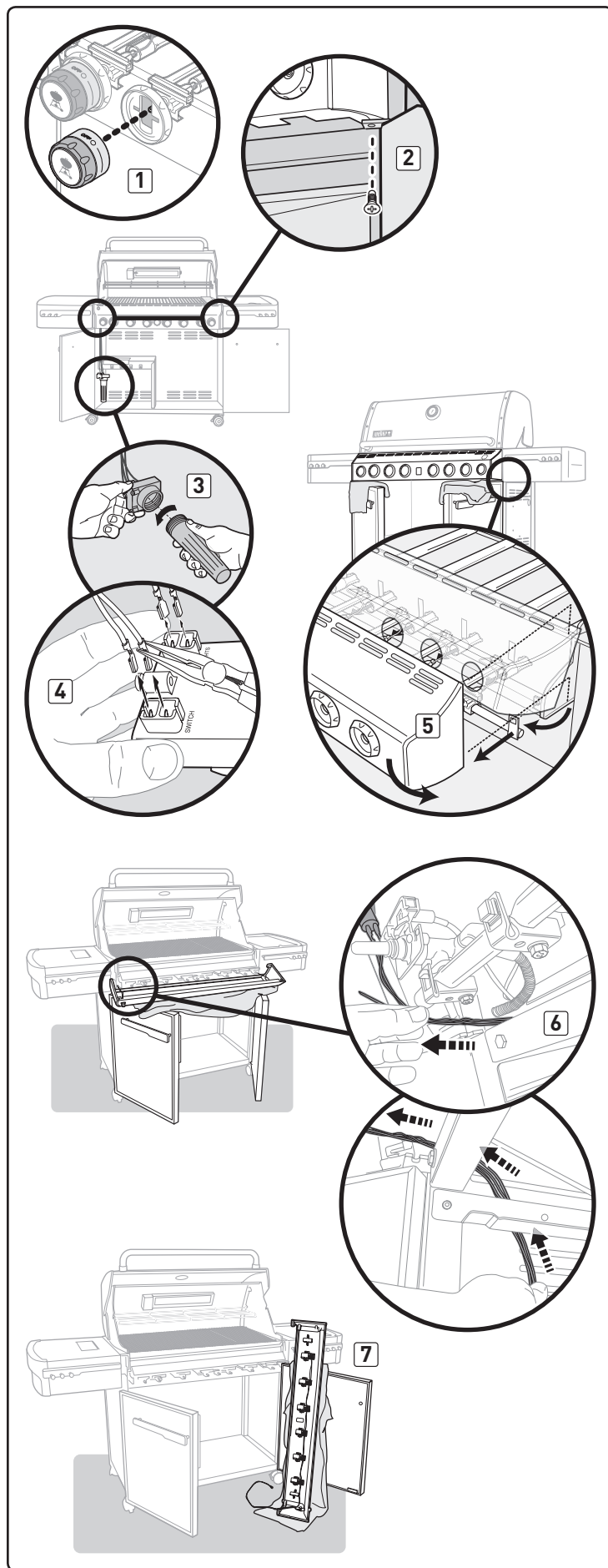
LEKKEKONTROLLIKS ETTEVALMISTUMINE

⚠ **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.

- A) Eemaldage põleti juhtnupud **(1)**.
- B) Avage mõlemad ukсед. Kruvige kruvikeerajaga lahti juhtpaneeli alumisel küljel olevad kruvid **(2)**.
- C) Tõstke üles ja eemaldage grilli kapis paiknev patareipesa **(3)**.
- D) Ühendage juhtmeklemmid teravaotsaliste näpistangide abil patareipesa pealt lahti **(4)**. Ärge tõmmake juhtmetest. Juhtmete eemaldamiseks tõmmake juhtmeklemmidest.
- E) Pange käterätikud mõlema uksekoostu peale. **See hoiab ära juhtpaneeli ja uksekoostude kriimustamise järgmise toimingu tegemisel.**
- F) 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.)**
- G) Tõmmake patareijuhtmed ettevaatlikult grilli kapist välja **(6)**.
- H) 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 käsitlemise ajal lahti loksuda või viga saada.

⚠ **HOIATUS:** Korraldage nimetatud lekkek kontrollid 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 lekkek kontrolli üle loputada.

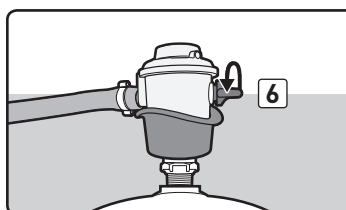
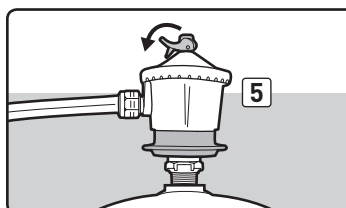
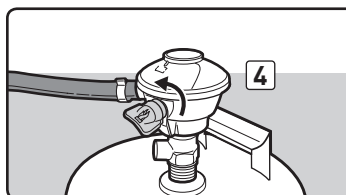
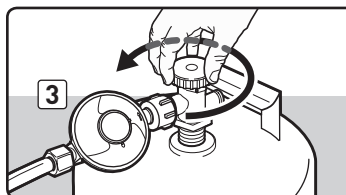
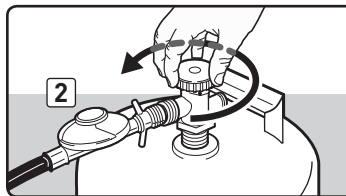
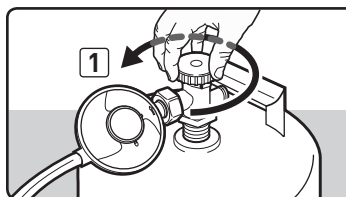
Kui teie grillil on külgpõleti, siis veenduge, et külgpõleti oleks välja lülitatud.

Lekkek kontrolli tegemiseks avage ballooni ventiil, keerates ballooni ventiili käsiratast vastupäeva.

⚠ **HOIATUS:** Ärge süüdake põleteid lekkek kontrolli 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 lekkek kontroll on tehtud, keerake gaasivarustus allika juurest kinni ning loputage ühendused veega puhtaks.



GAASI KASUTAMISE JUHISED

Kontrollige

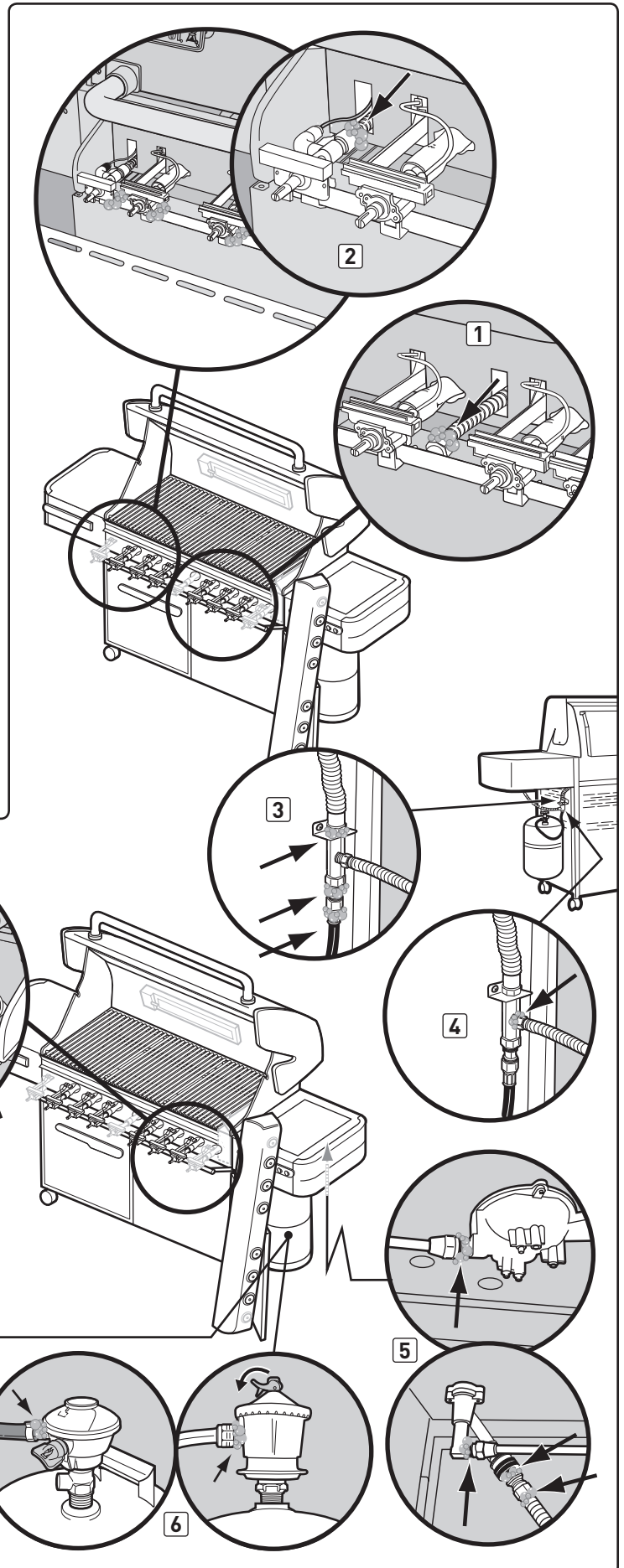
- A) Põhigaasitoru ja jaoturi ühendust (1).
- B) Grillvarda (infrapuna põleti) gaasitoru ühendust (2).
- C) Vaheseina ja gaasivarustusvooliku ühendust (3).

⚠ HOIATUS: Kui ühendus (1, 2 või 3) lekib, pingutage ühendus võtmega üle ning kontrollige seebiveega veel kord lekke olemasolu. Kui ühenduse pingutamisega ei õnnestu leket kõrvaldada, keerake gaas kinni. **ÄRGE KASUTAGE GRILLI.** Võtke ühendust oma piirkonna klienditeeninduse esindajaga, kelle andmed leiате meie veebilehelt. Logige veebiaadressile www.weber.com.

- D) Külgpõleti vooliku ja vaheseina ühendust (4).
- E) Kiirelt lahti ühendatav külgpõleti vooliku, külgpõleti ventili ja ava ühendusi (5).
- F) Vooliku ja regulaatori ühendust (6).
- G) Vooliku ja ballooni ühendust (7).
- H) Ventiiilide 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 leiате meie veebilehelt. Logige veebiaadressile www.weber.com.

Kui olete teinud lekkekontrollid, keerake gaasivarustus allika juurest kinni ning loputage ühendused veega puhtaks.

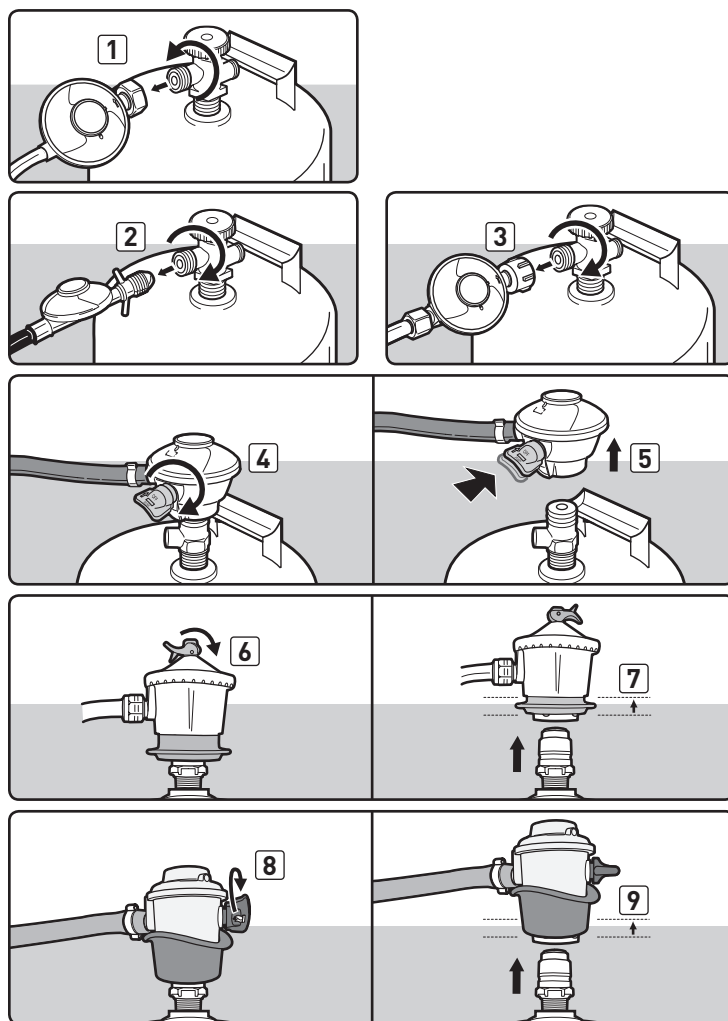


Kasutusjuhendi joonistel näidatud grillid võivad pisut erineda teie ostetud mudelist.

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 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 tühjenedud.

Viige vedelpropaani balloon täitmiseks propaangaasi edasimüüja juurde. Gaasivarustuse balloon eemaldamine.

- A) Sulgege gaasi pealevool ning ühendage voolik ja regulaatori koost ballooni 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 ballooni vastu. ♦

ÜHENDAGE VEDELPROPAANI BALLOON UUESTI

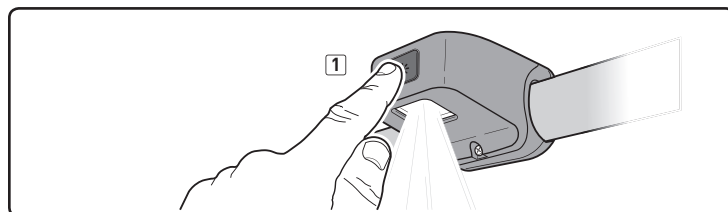
Vaadake jaotist "VEDELPROPAANI BALLOONI ÜHENDAMINE". ♦

VALGUSTI OMADUSED

GRILLI VALGUSTI KASUTAMINE

Grilli valgusti sisselülitamiseks vajutage nuppu ÄRATA. Valgustil on kallutusandur, mis lülitab valgusti sisse, kui grilli kaas on avatud, ja lülitab selle välja, kui grilli kaas on suletud. Kui kaas on olnud avatud või suletud üle 30 minuti, lülitub valgusti välja. Valgusti uuesti sisse lülitamiseks vajutage nuppu ÄRATA (1).

MÄRKUS. Nupu ÄRATA vajutamine ei lülita valgustit VÄLJA. ♦



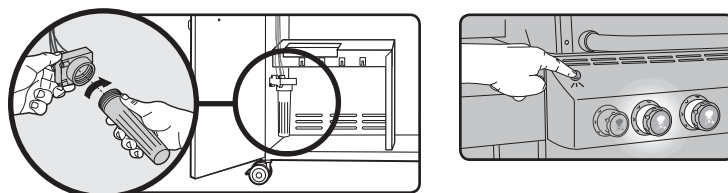
VALGUSTATUD JUHTNUPUD

Teie gaasigrillil on valgustatud juhtnupud, mistõttu saate reguleerida kuumust täpselt isegi hämaras.

Valgusti töötab DDD-leelispatareidega. Ärge kasutage korraka 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

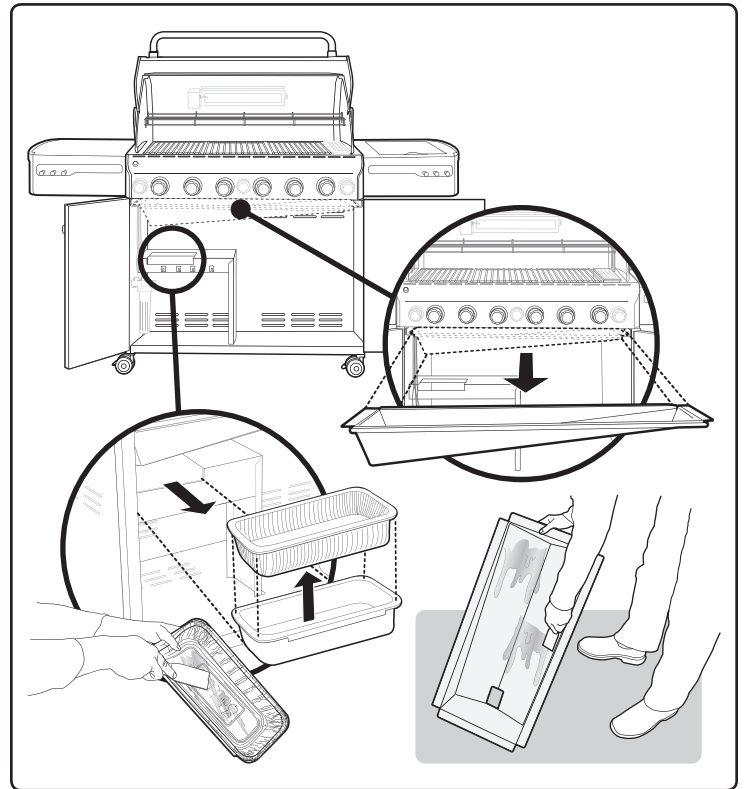
TÕMMAKE VÄLJA RASVAVANN JA ÜHEKORDESELT KASUTATAV RASVAPANN

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.

⚠ **HÕIATUS:** 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.

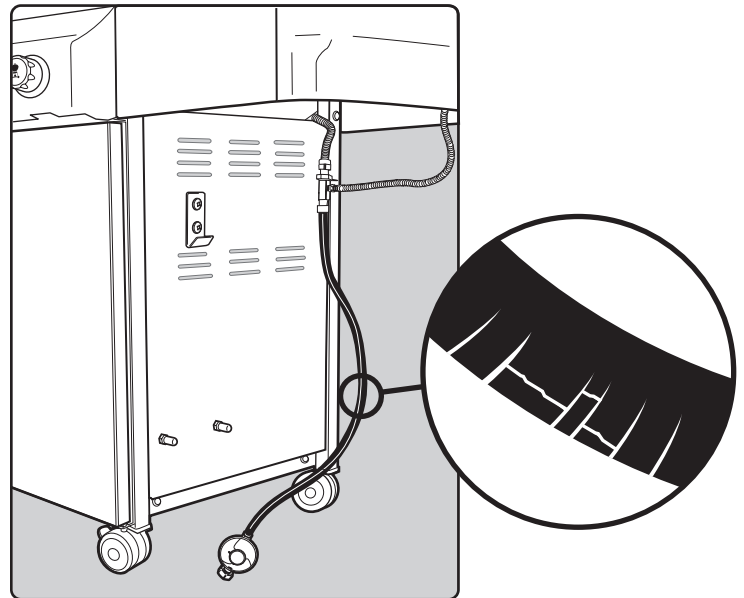
⚠ **TÄHELEPANU:** Ärge katke väljatõmmatavat rasvavanni alumiiniumfooliumiga. ♦



VOOLIKU KONTROLLIMINE

Voolikut tuleb kontrollida pragunemiste suhtes.

⚠ **HÕIATUS:** 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. ♦

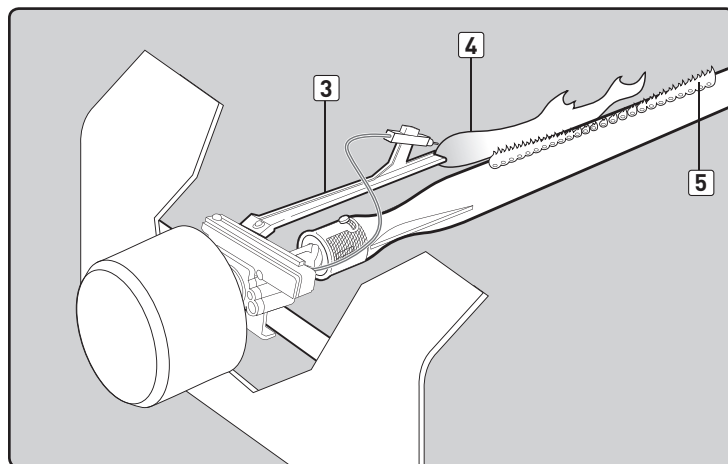
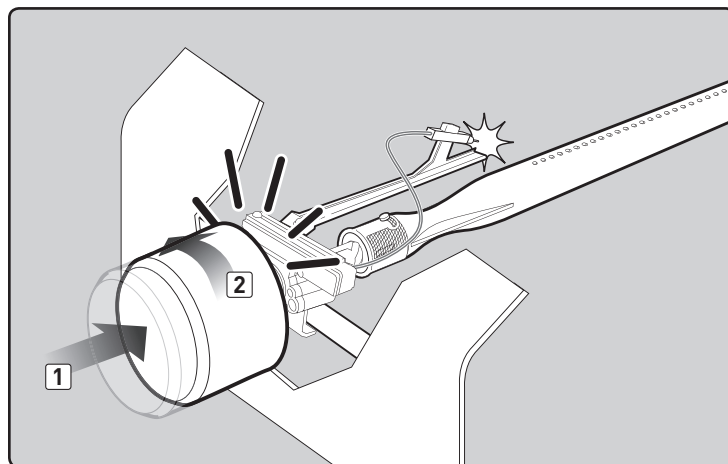


PLÖKSSÜÜTE KASUTAMINE

⚠ Enne põletite süütamist avage alati kaas.

- A) Iga juhtnupu sees on oma süüteelektrood. Sädeme tekitamiseks lükake juhtnupp alla **(1)** ning keerake see asendisse START/SUUR (START/HI) **(2)**.
- B) Nii hakkab gaas voolama ning tekib säde põleti süütamistorus **(3)**. Süütajast kostub "plõks". Samuti näete põleti vasakul küljel põletitorust väljumas 7–12 mm pikkust oranži leeki **(4)**.
- C) **Pärast plõksatust hoidke põleti juhtnupu all veel kahe sekundi vältel.** Nii saab gaas hästi mööda põletitoru **(5)** allapoole liikuda ning tagatakse korralik süütamine.
- D) 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 süttimise korral ei oodata gaasi lahtumist vähemalt viis minutit, siis võib leek tugevalt põlema lahvatada ning põhjustada raske kehavigastuse või surma.

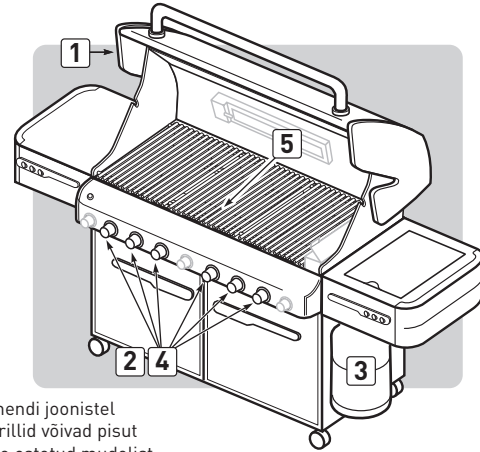
Põhipõleti plöksuga süütamine

Märkus: Iga juhtnupu süütaja tekitab süüteelektroodi abil põleti süütetorus sädeme. Sädeme tekitate sellega, kui vajutate juhtnupu alla ning keerate selle asendisse START/SUUR (START/HI). Nii süttivad kõik põletid.

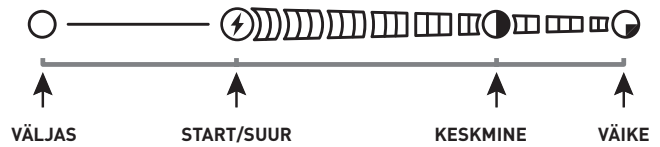
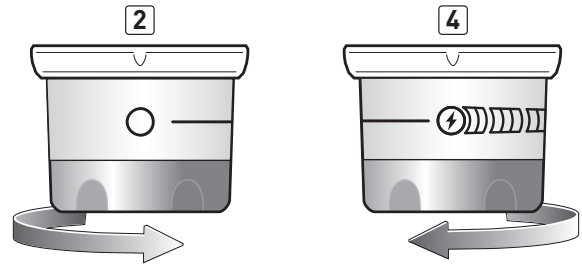
- Avage kaas (1).
 - Veenduge, et kõik põleti juhtnupud on kinni keeratud (2). (Vajutage juhtnupp alla ja keerake seda päripäeva veendumaks, et see on asendis VÄLJAS (OFF).)
- ⚠ **Hoiatus:** Põleti juhtnupud peavad olema asendis VÄLJAS enne vedelpropani ballooni ventiili avamist.
- Keerake ballooni ventiil lahti, tehke seda ühel teie balloonile ja regulaatorile sobival viisil (3).
- ⚠ **Hoiatus:** Ärge kummarduge üle avatud grilli.
- 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).
 - 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 (VÄLJAS). Süüdake veel kord.
- ⚠ **Hoiatus:** Kui põleti ikka ei sütti, keerake põleti juhtnupp VÄLJAS (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 SÜÜTAMINE JA KASUTAMINE

PÕHIPÕLETI KÄSITSI SÜÜTAMINE

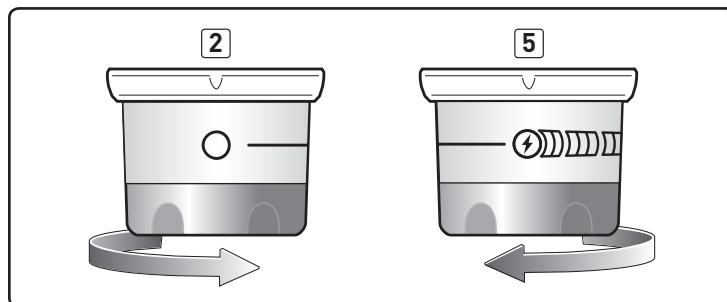
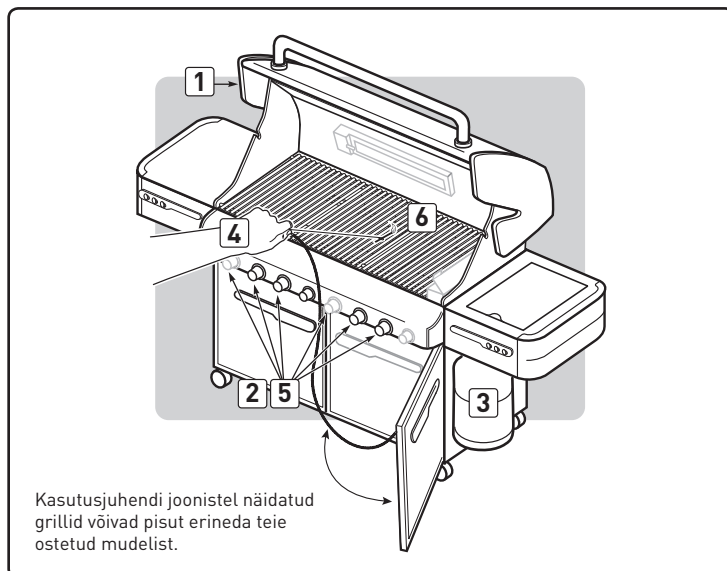
⚠ OHT

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 tuletikuhooidjasse 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. ♦



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 korruga 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) pekikihi. 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 kahvli. 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 reguleerimisreeded on VÄLJAS (OFF), START/SUUR (START/HI), KESKMINE (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 tule. Tänu Flavorizer® varraste ja põletite erilisele ehitusele juhatakse liigne rasv väljatõmmatava rasvavanni kaudu rasva kogumispannile. ♦

SEAR STATION®

Teie Weber® gaasigrillil võib olla pruunistamispõleti õhukese lihatükke ja kala pruunistamiseks. Sear Station® põletil on reguleerimisreeded 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"). ♦

KÜPSETUSVIISID

Grillimise puhul on kõige tähtsam teada, millist küpsetamisviisi, kas otset 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 otset 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 tükkide pruunistamiseks kulub vähem aega. Pärast pruunistamist küpsetatakse toitu tavaliselt edasi madalamal temperatuuril. Kiirelt küpsevate toitude küpsetamise saate te lõpetada otse meetodiga; kauem valmivate toitude puhul kasutage kaudset meetodit.

Grilli ettevalmistamisel otse meetodi kasutamiseks eelkuumutage grill, 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 soovitatud valmistamisaja lõpul. ♦

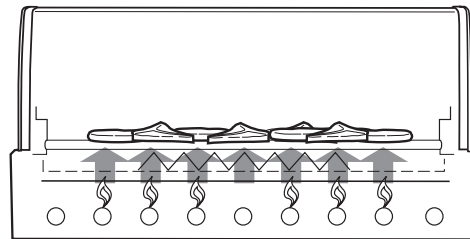
KAUDNE KUUMUTAMINE

Kaudne meetod sarnaneb ahjus küpsetamisega, kuid lisaks saab toit tekstuuri, maitse ja väljanägemise, mida ahjus ei ole võimalik saavutada. Grilli ettevalmistamisel kaudse meetodi kasutamiseks, süüdate gaasipõletid toidu mõlemal küljel, kuid mitte otse toidu all. Kuumus suureneb, peegeldub kaanel ja grilli sisepindadelt tagasi ning ringleb ümber toidu selle ühtlaseks küpsetamiseks üripis 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 grill, keerates kõik põletid asendisse HI (SUUR). Seejärel reguleerige mõlemal küljel asuvad põletid retseptis ettenähtud toiduvalmistamise temperatuurile ning keerake otse toidu all asuv(ad) põlet(i)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. ♦

6 PÕLETI

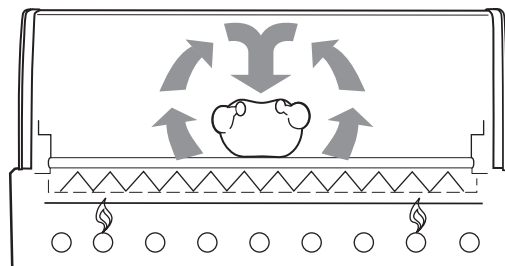


1 2 3 4 5 6
H H H H H H

OTSESE KUUMUTAMISE MEETOD

Toit asetatakse küpsetusrestidele otse põlevate põletite kohale.

6 PÕLETI



1 2 3 4 5 6
M M

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, tehke seda ühel teie balloonile 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).

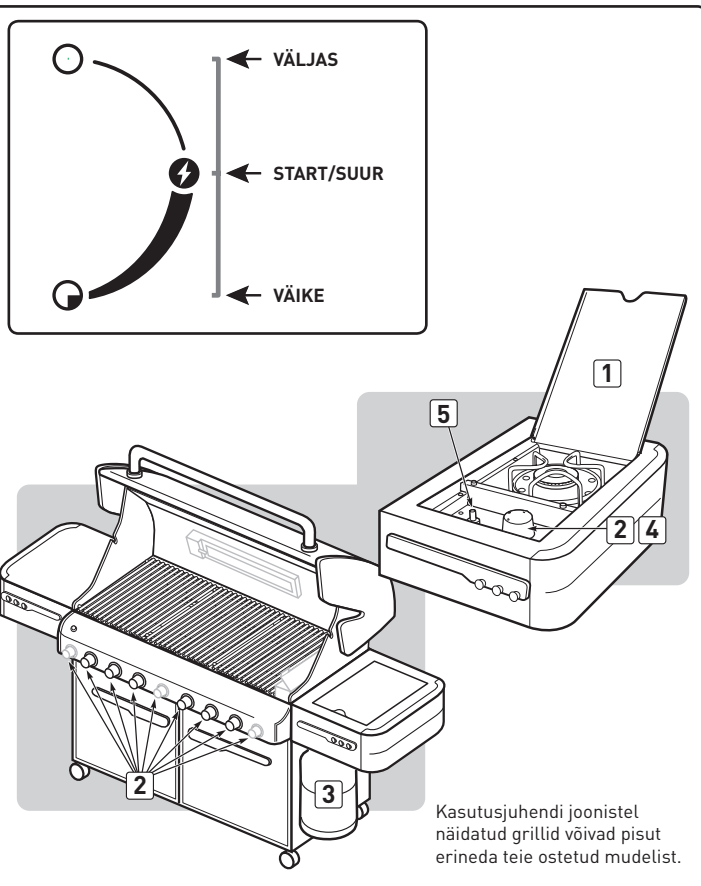
⚠ **TÄHELEPANU:** Päikesepaistelisel päeval võib olla külgpõletit leeki raske märgata.

⚠ **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. ♦



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, tehke seda ühel teie balloonile ja regulaatorile sobival viisil (3).
- Pange tikk tulekühoidjasse ning süüdake tikk.
- Hoidke tulekühoidjat ning süüdake tikk külgpõletit mõlemal küljel (4).
- Suruge külgpõletit juhtventiil sisse ning keerake asendisse START/SUUR (START/HI) (5).

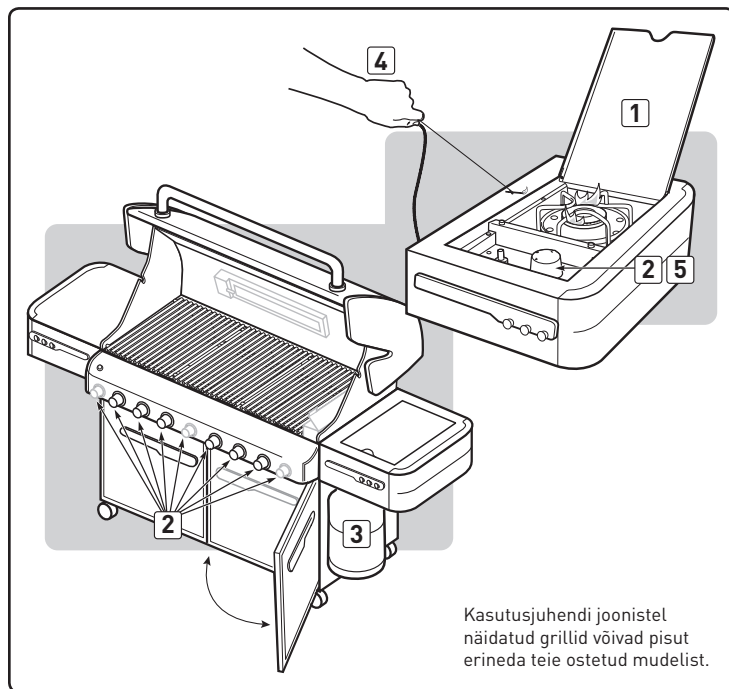
⚠ **TÄHELEPANU:** Päikesepaistelisel päeval võib olla külgpõletit leeki raske märgata.

⚠ **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. ♦



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 süütetorus sädeme. Sädeme tekitab 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 sälike, 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, tehke 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 juhtnupu all veel kahe sekundi vältel. Nii tekib süütajas, põleti süütetorus 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 VÄLJAS (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).

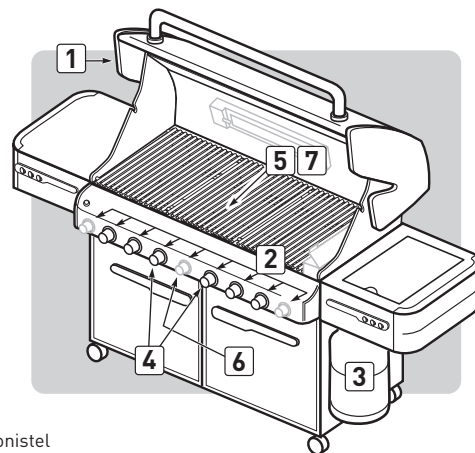
⚠ **HOIATUS:** Kui süütamine viie sekundi jooksul ei õnnestu, keerake põleti juhtnupp asendisse VÄLJAS (OFF), oodake viis minutit ning korrake samme F ja G, või vaadake juhiseid jaotisest "SEAR STATION® PÕLETI KÄSITSI SÜÜTAMINE".

⚠ **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.

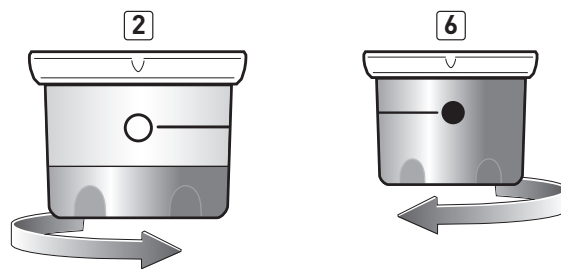
Märkus: Põleti eemaldamise ja puhastamise toimingute kohta vaadake lähemalt jaotist "HOOLDAMINE". ♦

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. Sädemete sellega, kui vajutate juhtnupu alla ning keerate selle asendisse START/SUUR (START/HI). Nii süttivad kõik põletid.

- Avage kaas (1).
 - Leeki silmaga kontrollides veenduge, et mõlemad Sear Station® põhipõletid on süttinud (2).
 - Pange tikk tuletikuhoidjasse ning süüdake tikk.
- ⚠ **HOIATUS: Ärge kummarduge üle avatud grilli.**
- Sisestage tuletikuhoidja ja süüdatud tikk läbi küpsetusresti ja Flavorizer® varraste alla, et süüdata Sear Station® põleti (3).
 - 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. ♦

SEAR STATION®-I KASUTAMINE

Teie Weber® gaasigrillil on pruunistamis põleti, mida kasutatakse liha, nagu näiteks steikide, linnuliha tükkide, 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 maitsemisemelele 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.

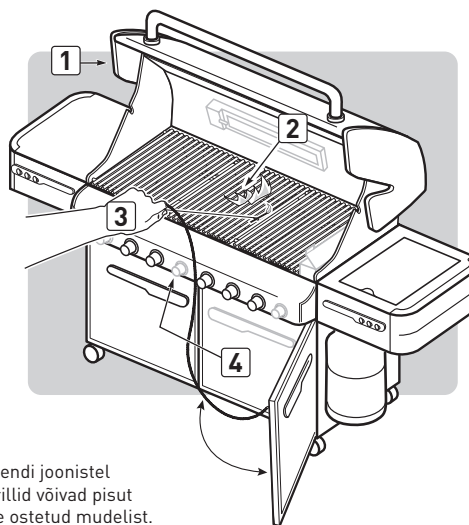
Enne pruunistamist keerake kõik põhipõletid grilli eelkuumutamiseks 15 minutiks asendisse SUUR (HI). Märkus: Grillige alati suletud kaanega, et saavutada suurim võimalik kuumus ning vältida leegi lahvatamist.

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.

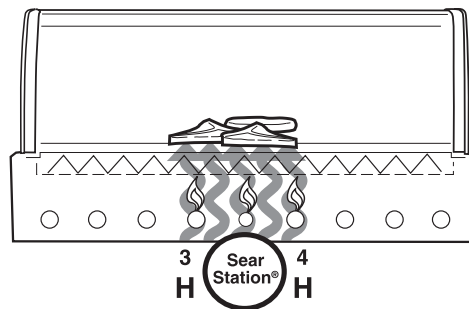
Pruunistamise lõppedes võite grillimise lõpule viia tõstes liha mõõdukamale kuumusele väliste põletite peale ning grillides kuni soovitud küpsusastme saavutamiseni.

Kui olete juba piisavalt kogunud Sear Station® kasutaja, soovime teil katsetada erinevaid pruunistamisega, et leida sobivaim, mis tagab toidule teile kõige meeldivamad maitseomadused. ♦



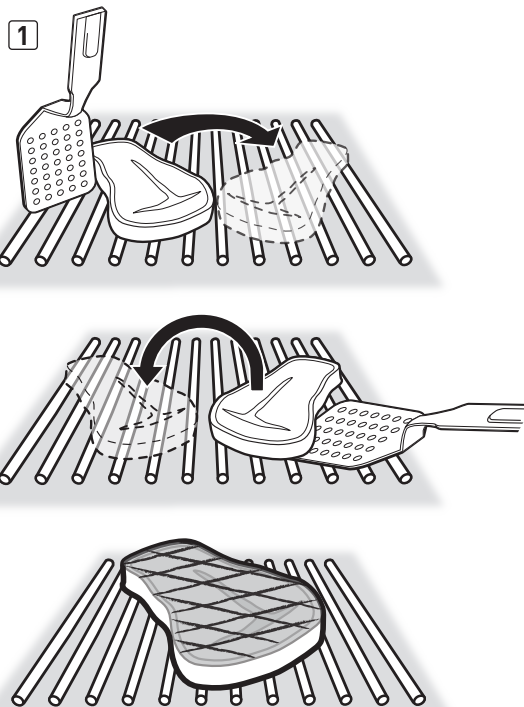
Kasutusjuhendi joonistel näidatud grillid võivad pisut erineda teie ostetud mudelist.

6 PÕLETI



PRUUNISTAMISE MEETOD

Toit asetatakse suure kuumusega alale süüdatud põletite vahele.



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 süütetorus sädeme. Sädeme tekitate 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 leiate meie veebilehelt. Logige veebiaadressile www.weber.com.

- A) Avage grilli kaas (1).
- 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 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 balloonile 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 süütetorus 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.

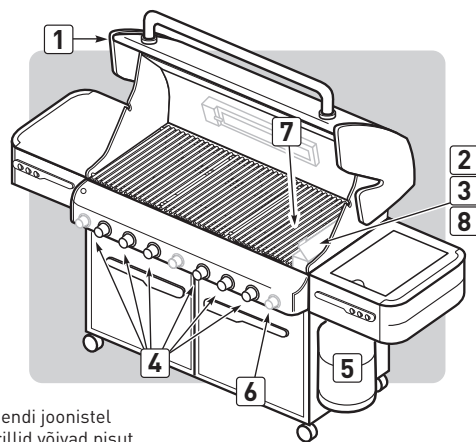
⚠ OHT

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 KÄSITSÜÜTAMINE").

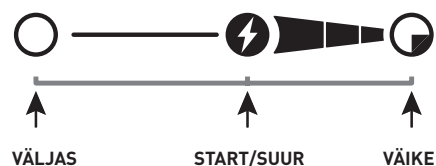
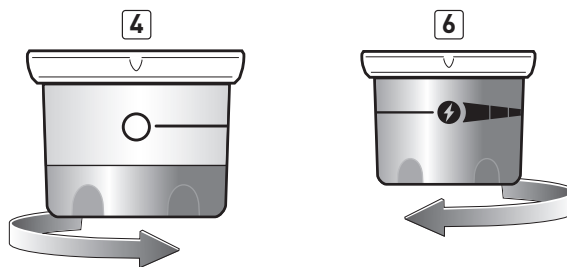
- H) Kui puit on hakanud hõõguma, sulgege suitsutaja kate ning keerake juhtnupp asendisse VÄIKE (LOW) (8). ♦

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 voolikul ei oleks sälike, 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 tuletikuhoidjasse ning süüdake tikk.

G) Viige tuletikuhoidja 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).

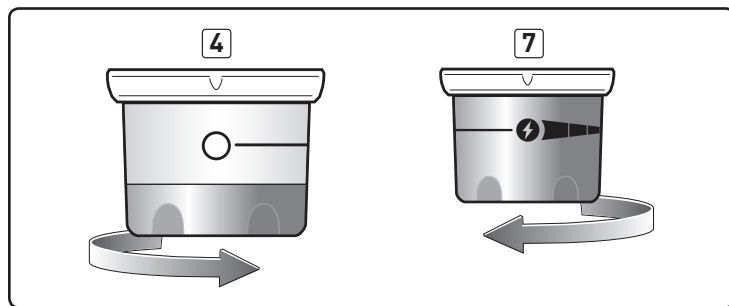
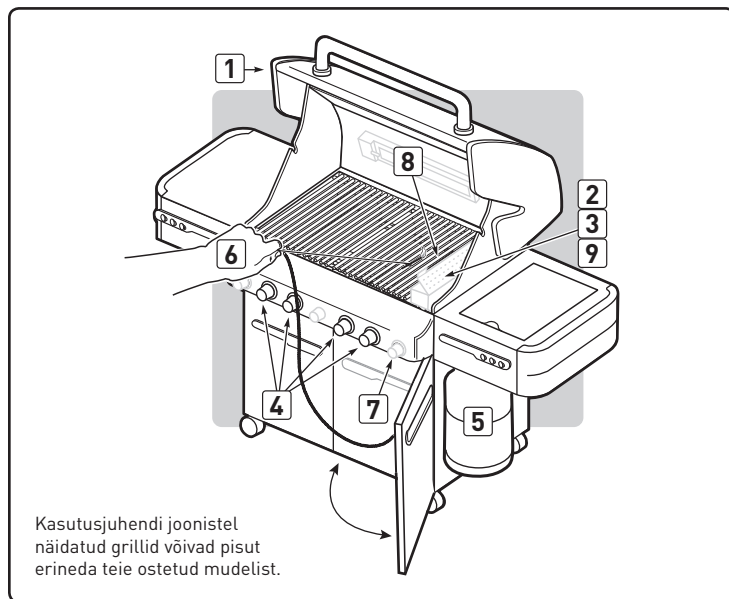
⚠ OHT

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. ♦



SUITSUTAJA PÕLETI SÜÜTAMINE JA KASUTAMINE

SUITSUTAJA KASUTAMINE

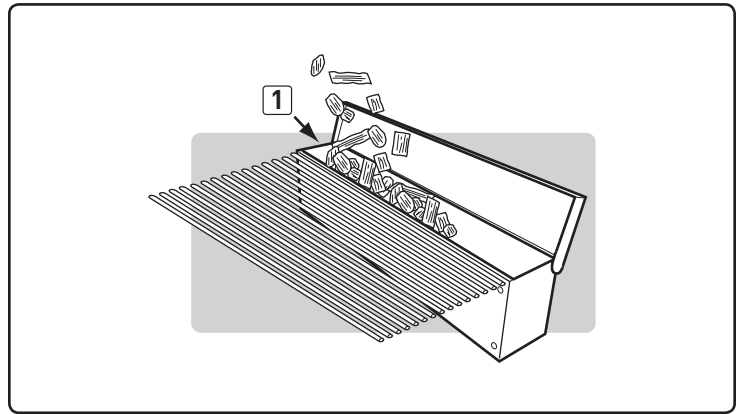
Suitsutajas kasutatakse eelleotatud puidutükke. Maitsvate kiireti küpsevate toitude nagu steikide, burgerite, lihalõikude jms valmistamiseks soovitame kasutada väiksemaid puidutükke, sest need süttivad ja tekitavad suitsu kergemini. Kui oskate suitsutajat juba hästi käsitseda, soovitame teil katsetada 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 suitsutamiseks 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 tuhast, 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 süütetorus sädeme. Sädeme tekitab, kui vajutate juhtnupu alla ning keerate selle asendisse START/SUUR (START/HI). Nii süttivad kõik põletid.

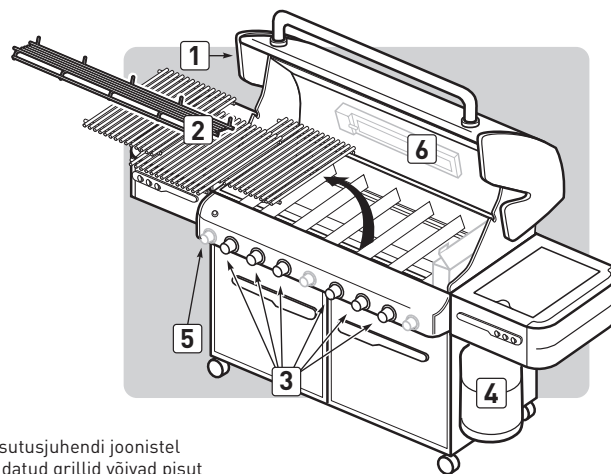
⚠ TÄHELEPANU: LUGEGE LÄBI ENNE GRILLVARDA PÕLETI SÜÜTAMIST

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 leeke 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.



Kasutusjuhendi joonistel näidatud grillid võivad pisut erineda teie ostenud mudelist.

⚠ 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 voolikud 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 balloonile 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. Jätke plöksuga süütaja kasutamist kuni grillvarda põleti on süttinud. Hoidke juhtnupu all veel 20 sekundit pärast põleti süttimist. Vabastage juhtnupp (5).

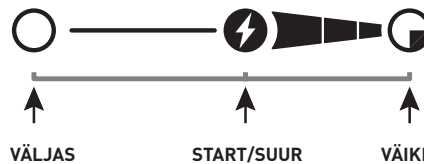
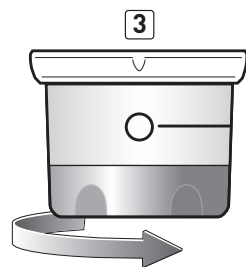
F) Kontrollige, kas põleti on süttinud, jälgides, kas grillvarda põleti hakkab punaselt hõõguma (6).

⚠ 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 grillivarrast kasutatakse suletud kaanega, süüdata ainult kaks põhipõletit toidu mõlemal küljel (vaadake jaotist "KUUMUTAMISMEETODID - 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. ♦



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 leeke 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 lahvutada 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 sälike, 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 vedelpropani ballooni ventiili avamist.

D) Keerake ballooni ventiil lahti, tehke seda ühel teie balloonile ja regulaatorile sobival viisil (4).

E) Pange tikk tuletikuhoidjasse ning süüdake tikk.

F) Hoidke tuletikuhoidjat 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).

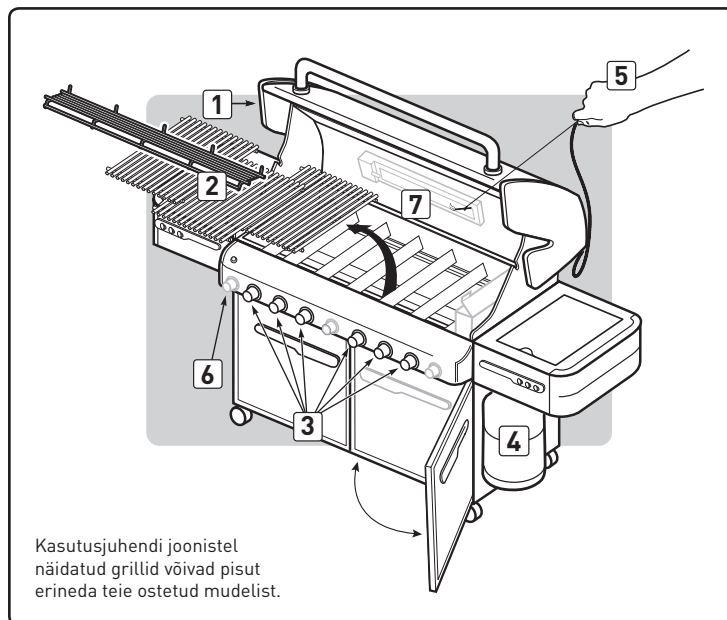
H) Kontrollige, kas põleti on süttinud, jälgides, kas grillvarda põleti hakkab punaselt hõõguma (7).

⚠ 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.

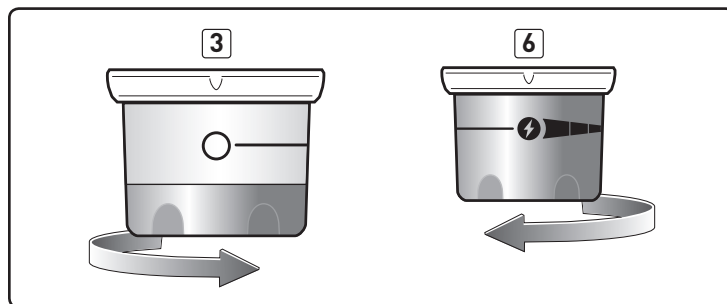
Märkus: Kui grillvarrast kasutatakse suletud kaanega, süüdake ainult kaks põhipõletit toidu all (vaadake jaotist "KUUMUTAMISMEETODID - KAUDNE KUUMUTAMINE"). Kontrollige toitu regulaarselt, et see väljast liiga ära ei küpseks. Lülitage grillvarda põleti välja, kui toit on soovitud määral pruunistunud. 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.



GRILLVARDA PÕLETI SÜÜTAMINE JA KASUTAMINE

TÄHTSAD OHUTUSREEGLID

MÄRKUS. Enne röstri kasutamist mõõtkte toit 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 röstimisahjajal ja kasutada kaudset küpsetusviisi.

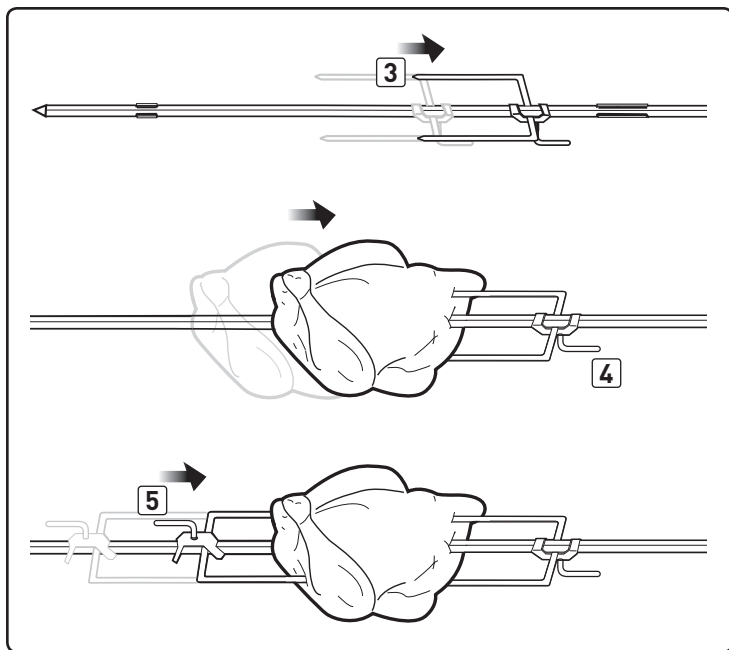
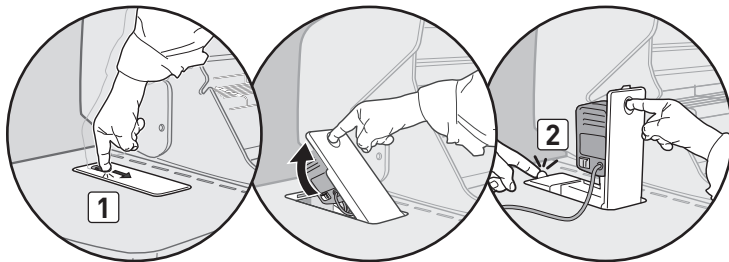
⚠ HOIATUSED

- ⚠ 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.
- ⚠ Ärge puudutage kuumi pindasid. Kasutage grillimisel kaitsekindaid.
- ⚠ 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 kuuma 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 pistikuadapterit, peab sellel olema maandus.
- ⚠ Veenduge alati, et kasutatav pistikupesaga 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 pöörlelda. Parema tasakaalu saamiseks võite toidu uuesti vardale paigutada.
- H) Eemaldage grillvarda käepide (käepide on vasakpoolse keermega), keerates käepidet päripäeva, kuni see tuleb keermetelt 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 pöörlelda saaks.
- Järgige grillvarda põleti süütamise juhiseid.
- Olenevalt õhutamistemperatuurist 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 pöörlelda, 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.♦

GRILLVARDA MOOTORI 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.

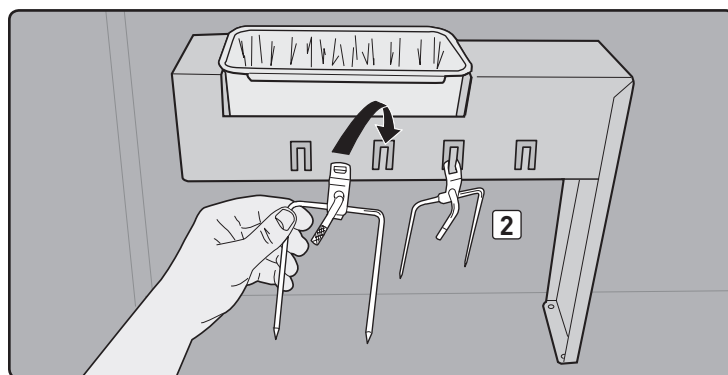
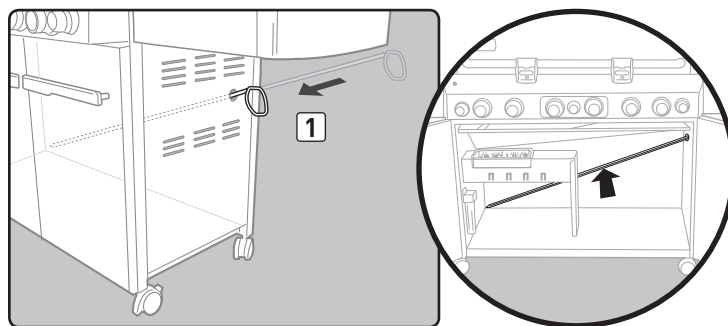
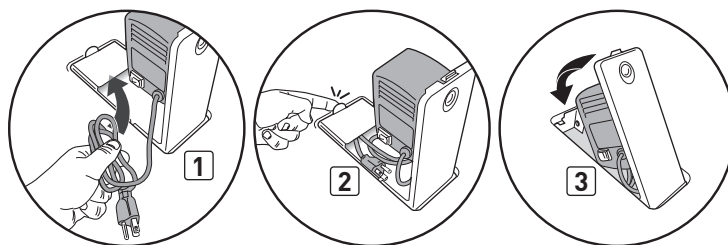
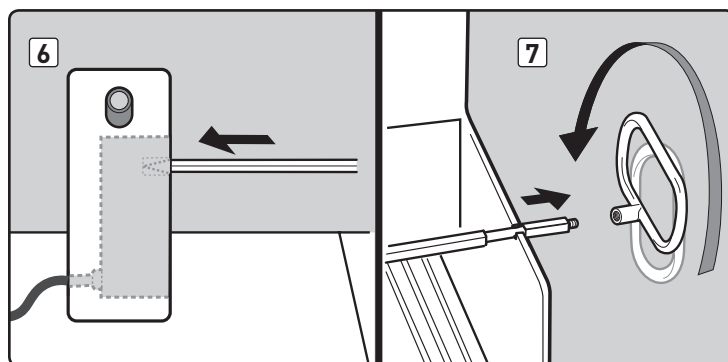
- B) Võtke kokkupandava grillvarda paneel lahti, kasutades selleks nimetissõrme **(2)**. Vajutage paneel alla, kuni see klõpsatusega oma kohale kinnitub **(3)**. ♦

GRILLVARDA HOIUSTAMINE

- A) Eemaldage kahvlid grillvardalt. Pange grillvarda käepide tagasi oma kohale. Sisestage grillvarras ettevaatlikult oma kohale, lükates selle läbi paremas külgsuunas asuva ava **(1)**.

⚠ TÄHELEPANU: Jälgige, et grillvarras ei puutuks vastu gaasitorusid.

- B) Hoiustage grillvarda kahvlid asetades need grillkapis kogumispanni hoidjal asuvatele konksudele **(2)**. ♦



TÖRKETUVASTUS

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 ballooniventil kinni. Ühendage regulaator balloonilt lahti. Keerake põleti juhtnupud asendisse SUUR (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".
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 plöks süütajat 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 määratud 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 portselanemali, 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 ukсед ei ole kohakuti.	Kontrollige iga ukse all asuvat reguleerimissõrme.	Vabastage reguleerimismutter või -mutrid. Lükake ust või uksti, 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 TÖRKETUVASTUS

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 süüretoru puhul tavapärane). Sear Station® põleti ei sütti.	Kontrollige, ega ämbliku-/putukakatted ole ummistunud (lavad 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 pruunistamispõletil 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 põleti 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 juhtnuppu 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.		

GRILLI VALGUSTI TÕRKEOTSING

PROBLEEMID	LAHENDUSED
Grilli valgusti ei lülitu sisse.	Grilli valgusti töötab ainult siis, kui kaas on avatud. Avage kaas ja vajutage nuppu ÄRATA.
	Paigaldage uued patareid. Uute patareide paigaldamisel (ainult leelispatareid) veenduge, et iga patarei kaitsekile on eemaldatud. Veenduge, et patareid on heas seisukorras ja õigesti paigaldatud. Vt jaotist GRILLI VALGUSTI HOOLDUS.
Grilli valgusti lülitus välja ja ei lülitu enam tagasi sisse.	Valgusti on programmeeritud automaatselt välja lülituma, kui seda pole 30 minutit kasutatud. Valgusti uuesti sisse lülitamiseks veenduge, et kaas on avatud ja vajutage nuppu ÄRATA. Vt jaotist GRILLI VALGUSTI HOOLDUS.
Grilli valgusti ei lülitu välja.	Valgustil on kallutusandur. Kallutusandur lülitab valgusti SISSE, kui grilli kaas on avatud, ja lülitab selle VÄLJA, kui grilli kaas on suletud. MÄRKUS. Nupp ÄRATA ei lülita grilli valgustit välja. Valguse väljalülitamiseks sulgege kaas.
Kui probleeme ei õnnestu loetletud viisidel kõrvaldada, võtke meie veebisaidi kontaktandmete kaudu ühendust oma piirkonna klienditeeninduse esindajaga. Veebiaadress: www.weber.com.	

PUHASTAMINE

- ⚠ **HOIATUS:** Lülitage oma Weber® gaasigrill kinni ning laske sellel maha jahtuda.
- ⚠ **TÄHELEPANU:** Ärge puhastage oma Flavorizer® vardaid ega küpsetusreste isepuhastuvas ahjus.

Välispindade puhastamiseks kasutage sooja seebivett ning loputage need veega üle.

- ⚠ **TÄHELEPANU:** Ärge kasutage grilli või käru pindade puhastamiseks ahjupuhastusvahendeid, abrasiivseid puhastusvahendeid (köögipuhasteid), tsitrustooteid sisaldavaid puhasteid ega abrasiivseid puhastamisvämme.

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.

Kogumispann on saadaval ühekorrafooliumvannid, millega on võimalik katta kogumispanni sisepind. Kogumispanni 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 riulid 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.

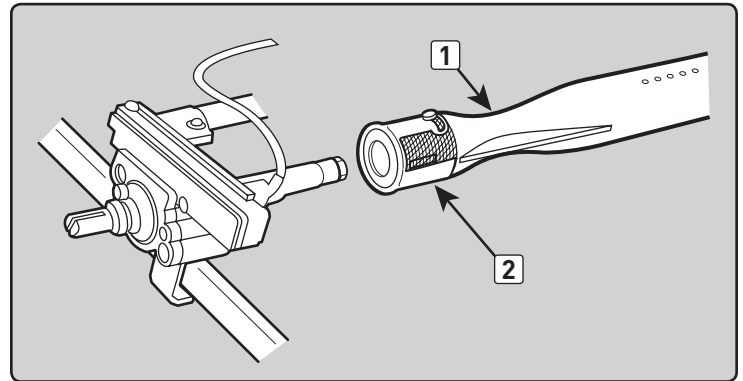
Põletitoru põlemisõhu ava on varustatud roostevabast terasest kattega (2), et ämblikud ja muud putukad ei satuks põlemisõhu avade kaudu põletitorudesse.

Soovitame teil vähemalt kord aastas ämbliku-/putukakate üle kontrollida. (Vt jaotist "IGA-AASTANE HOOLDAMINE"). Kontrollige ja puhastage ämbliku-/putukakatet 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

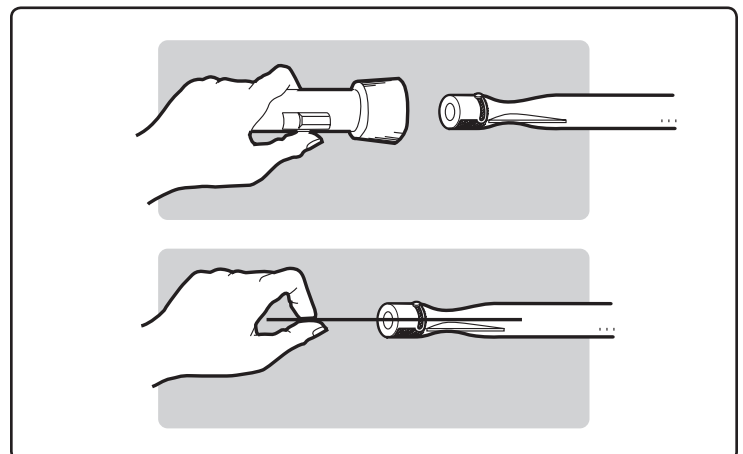
Keerake gaasivarustus kinni.

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

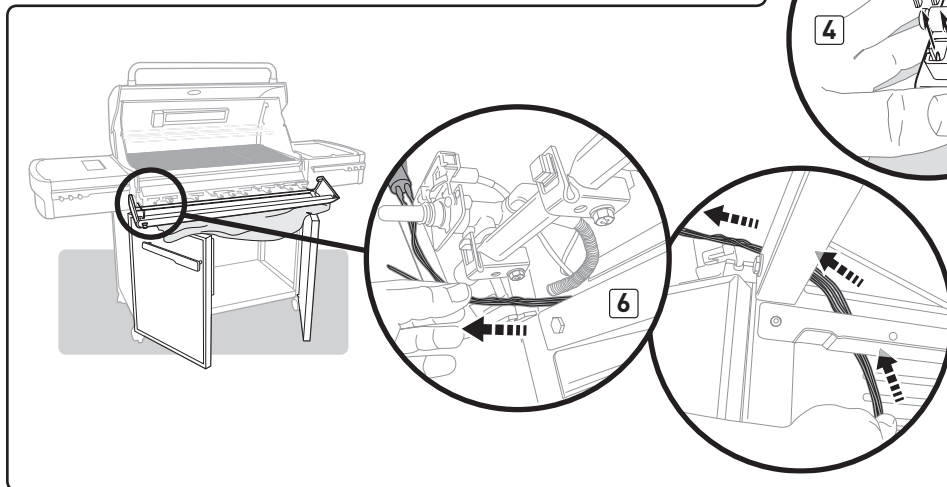
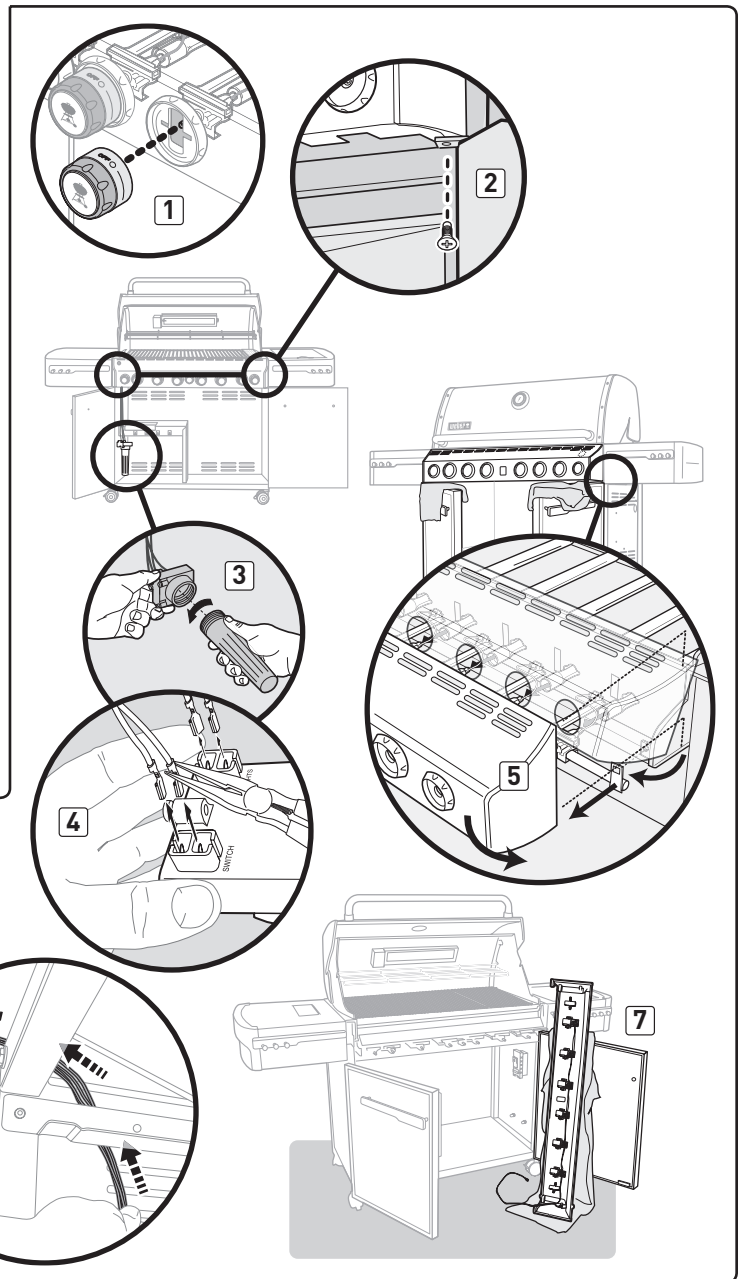
Märkus. Teie Summit®-i gaasigrill peab olema välja lülitatud ning maha jahtunud.

- 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.

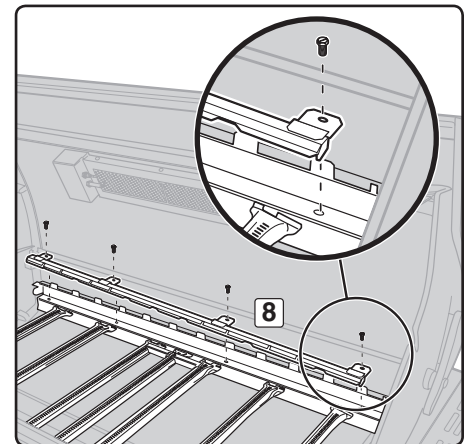
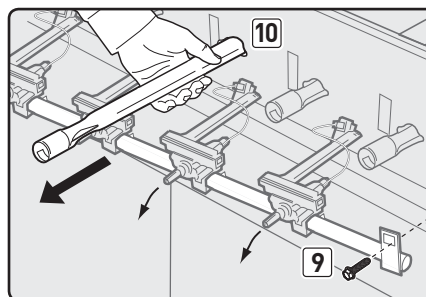
- Eemaldage põleti juhtnupud (1).
- Avage mõlemad ukсед. Kruvige kruvikeerajaga lahti juhtpaneeli alumisel küljel olevad kruvid (2).
- Tõstke üles ja eemaldage grilli kapis paiknev patareipesa (3).
- Ühendage juhtmeklemmid teravaotsaliste näpistangide abil patareipesa pealt lahti (4). Ärge tõmmake juhtmetest. 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 pörandale ja toetage see parempoolset uksekoostu katva käterätiku vastu (7).



Põletitorude eemaldamine

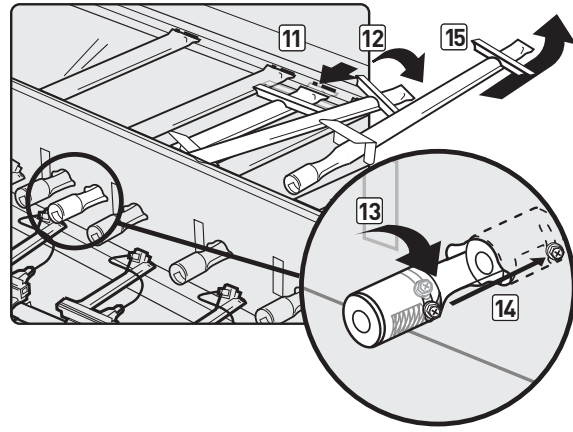
Vajaminevad tööriistad: 5/16" ja 3/8" mutrivõtmed.

- 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 kapist 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 kuumuskilbi avas oleva saki (14). Kui põletitoru on vaba, võtke see küpsetuskastist välja (15).



Jaoturi tagasi paigaldamine

A) Jaoturikoostu tagasi paigaldamiseks tehke eelnevalt kirjeldatud "Põletitorude Eemaldamise" toimingud vastupidises järjekorras.

⚠ **ETTEVAATUST!** Põletiavad (16) peavad olema paigutatud korralikult ventiiliavade (17) kohale. Veenduge, et põletitorude vastasotsad (18) sobituvad korralikult küpsetuskasti taga asuvasse 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".

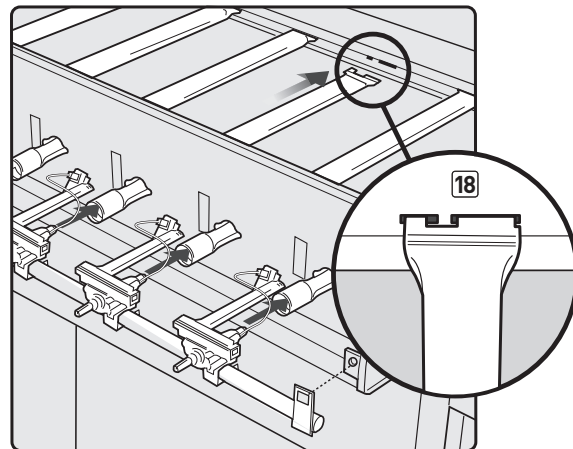
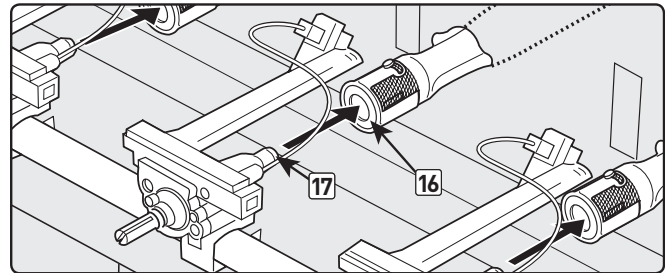
B) Paigaldage küpsetuskasti detailid tagasi (ei ole kujutatud joonisel).

Juhtpaneeli tagasi paigaldamine

A) Juhtpaneeli tagasi paigaldamiseks tehke eelnevalt kirjeldatud "Juhtpaneeli Eemaldamise" 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, plahvatuset või konstruktsiooni purunemist, 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).

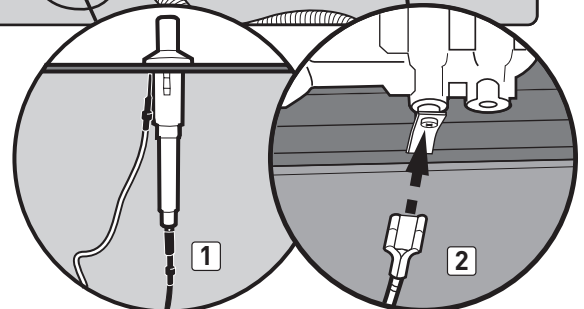
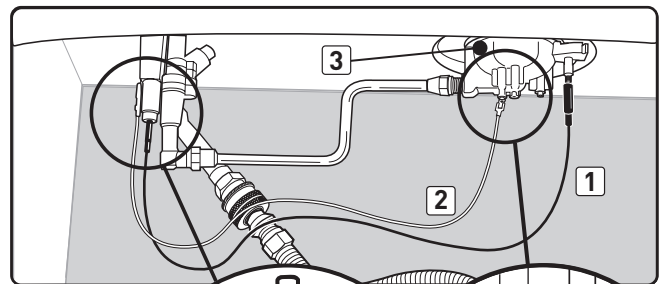
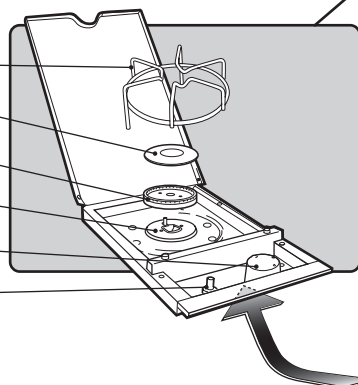
Veenduge, et must juhe on ühendatud süütaja ja elektroodi vahele.

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) Tumesinine (4)

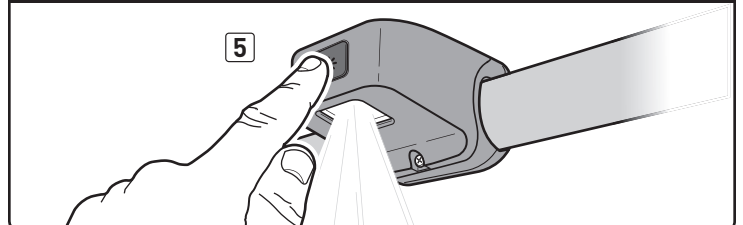
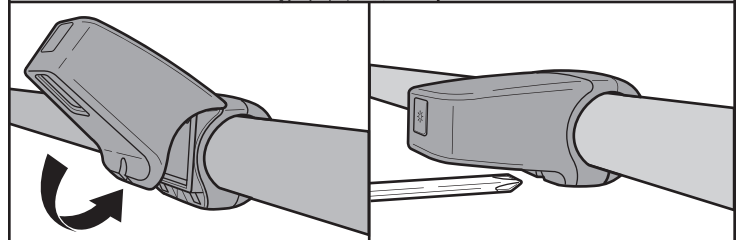
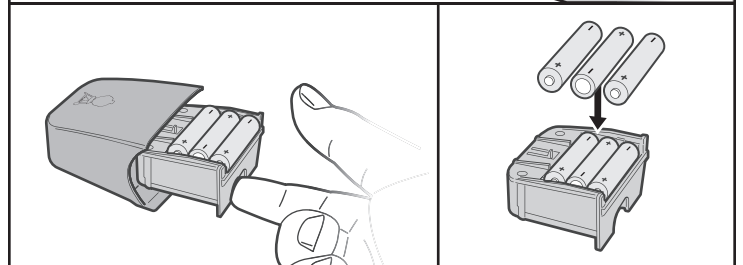
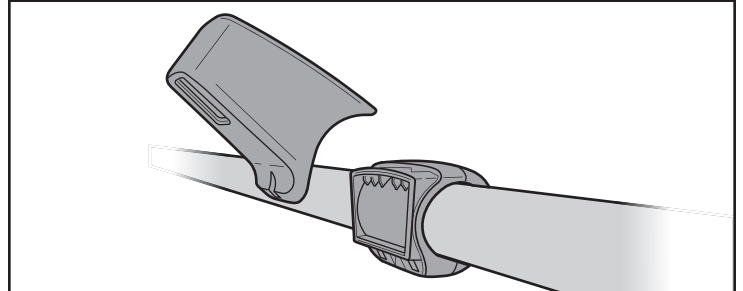
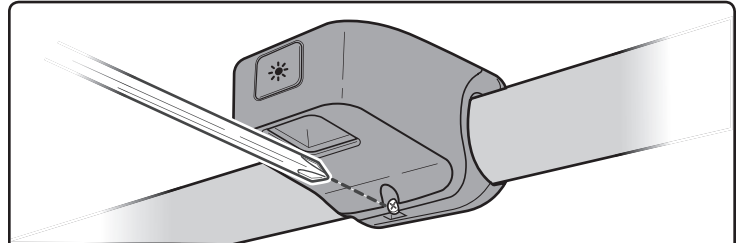
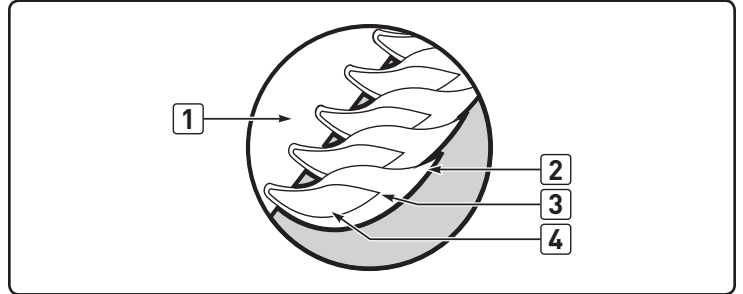
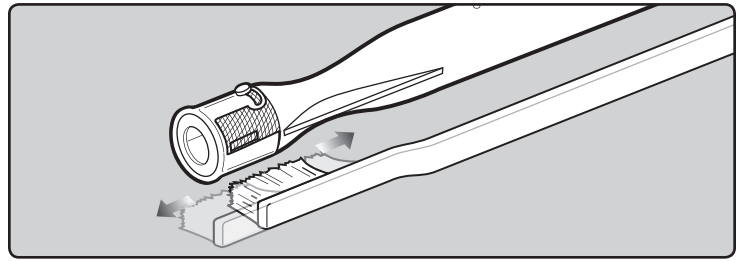
Kui leegid ei paista kogu põletitoru ulatuses olevat ühtlased, siis toimige põleti puhastamise protseduuri järgi. ♦

GRILLI VALGUSTI HOOLDUS

- Kui paigaldate kolme uut AAA-patareid (ainult leelispatareid), veenduge, et iga patarei kaitsekile on eemaldatud. Ärge ajage kaitsekilet segi patarei sildiga.
- Ärge kasutage koos vanu ja uusi või eri tüüpi patareid (tavaline, leelis või korduvkasutatav).
- Veenduge, et patareid on heas seisukorras ja õigesti paigaldatud.
- Eemaldage patareid, kui te ei kavatse valgustit lähima kuu või enama jooksul kasutada.
- Puhastage valgustit ainult niiske lapiga. Ärge kasutage alkoholipõhiseid või abrasiivseid puhastusvahendeid.
- Valgusti on ilmastikukindel (vihm ja lumi), kuid mitte veekindel. Ärge kastke seda vette või mõnda teise vedelikku.
- Valgusti on kuumakindel. Süttinud rasv või grilli ülemäärane kasutamine kõrgel kuumusel võivad kahjustada sisemisi komponente.

Grilli valgusti sisselülitamiseks vajutage nuppu **ÄRATA**. Valgustil on kallutusandur, mis lülitab valgusti sisse, kui grilli kaas on avatud, ja lülitab selle välja, kui grilli kaas on suletud. Kui kaas on olnud avatud või suletud üle 30 minuti, lülitub valgusti välja. Valgusti uuesti sisse lülitamiseks vajutage nuppu **ÄRATA (5)**.

MÄRKUS. Nupu **ÄRATA** vajutamine ei lülita valgustit **VÄLJA**.



⚠ 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 tootehoiatusest, võite oma tegevusega põhjustada süttimise või plahvatuse, mille tagajärjeks võib olla raske kehavigastus või surm ja materiaalne kahju.



See sümbol osutab, et toodet ei või ära visata koos tavalise olmeprüügiga. Juhiste saamiseks selle toote õige äraviskamise kohta Euroopas, külastage palun veebilehte www.weber.com ning võtke ühendust teie riigi kohta märgitud importijaga. Kui teil ei ole juurdepääsu Internetile, küsige importija nimi, aadress ja telefoninumber oma edasimüüjalt.

Kui te olete otsustanud oma grillist vabaneda, tuleb kõik elektrilised komponendid (st grillvarda mootor, akud, süütemoodul, käepideme valgustid) eemaldada ning õigesti ära vista WEEE nõuete kohaselt. Need tuleb grillist eraldi ära visata.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

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

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

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

WEBER-STEPHEN CHILE SpA.

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

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

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

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

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

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

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

WEBER-STEPHEN FRANCE

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

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

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

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

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

D&S IMPORTS

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

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

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

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

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

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

WEBER NEW ZEALAND ULC

6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64 9 570 6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

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

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

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

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

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

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

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

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

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

WEBER STEPHEN TURKEY

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

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

Griffin House, First Floor,
Broughton Hall Business Park,
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN
UNITED KINGDOM
Tel: +44 01756 692611; customerservicewe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
USA
Tel: 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,
info-EE@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com



SUMMIT™

GĀZES GRILS

Šķidrā propāna gāzes grila
īpašnieka rokasgrāmata

Paldies jums par to, ka iegādājāties Weber® grilu. Tagad atvēliet dažas minūtes tam, lai to aizsargātu, reģistrējot nopirkto izstrādājumu tiešsaistē, mūsu vietnē www.weber.com.



E-670™ · S-670™

LP

JUMS JĀIZLASA ŠĪ ĪPAŠNIEKA ROKASGRĀMATA
PIRMS GĀZES GRILA LIETOŠANAS.

⚠ 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 šķidrums 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 IEDEGŠANU, kas atrodas šajā īpašnieka rokasgrāmatā.

CE :845BR-0035
ID: 0845

△ 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.

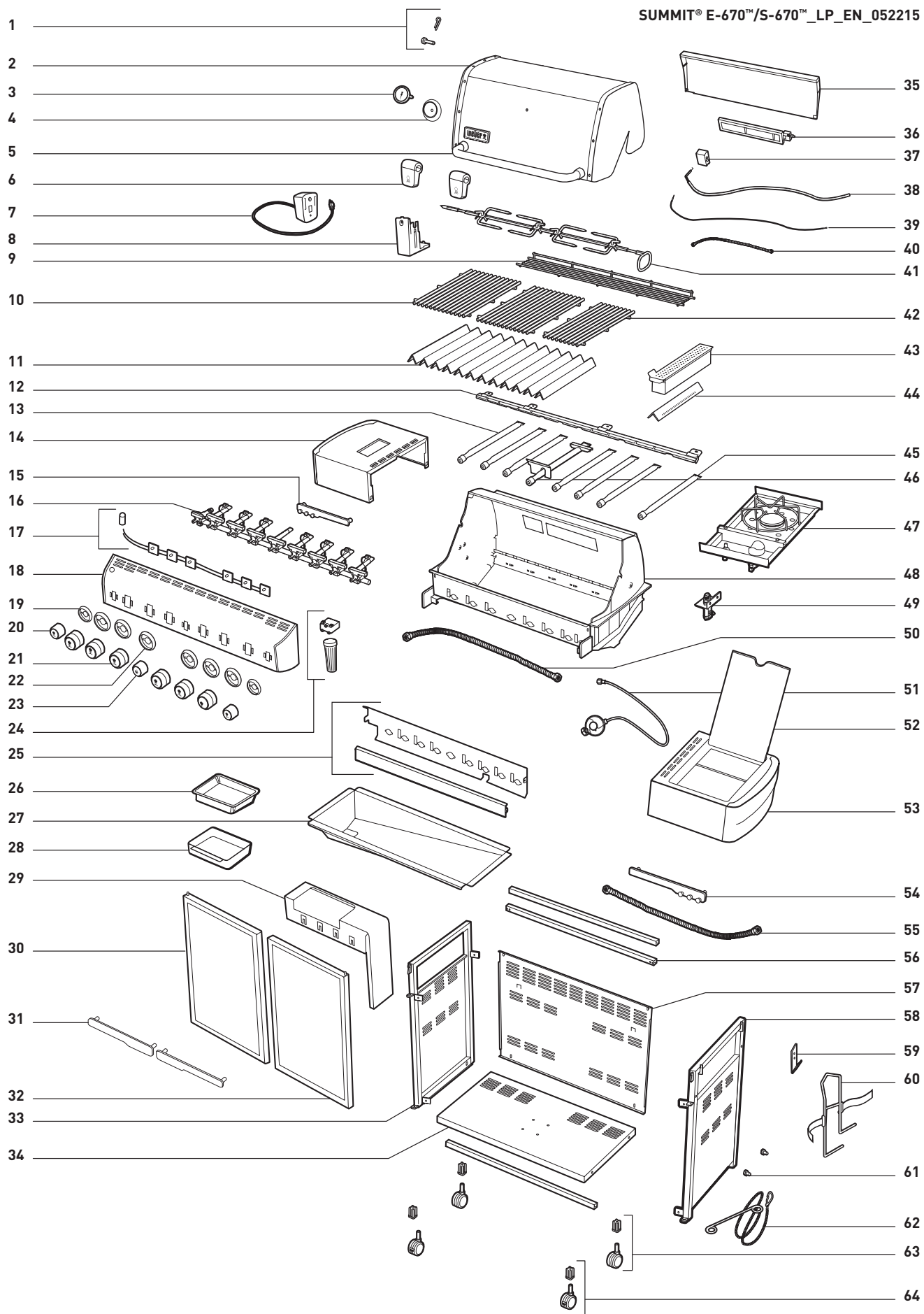
△ BRĪDINĀJUMI

- △ Izpildiet norādījumus par regulatora savienojumu savam gāzes grilam.
- △ Neglabājiet rezerves vai atvienotu gāzes padeves cilindru zem grila vai tā tuvumā.
- △ Nelieciet 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 neļaujiet 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 iedezināt gāzes liesmu, vienlaikus ievērojot iedezināšanas norādījumus.
- △ Weber® gāzes grilā neizmantojiet kokogles, briketes vai lavas akmeņus.
- △ Gatavošanas laikā nekad neliecieties pār atvērtu grilu un nelieciet 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.
- △ Tīrot vārstus vai degļus, nepaplašiniet atveres vai portus.
- △ Šķidrā propāna gāze nav dabasgāze. LP gāzes ierīces modifikācijas vai dabasgāzes izmantošanas mēģinājums ir bīstama rīcība un var izraisīt garantijas anulēšanu.
- △ Ieliekts 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 jāpārvadā un jāuzglabā.
- △ Nekādā gadījumā grila darbības laikā nevajadzētu mēģināt atvienot gāzes regulatoru vai kādu gāzes uzstādījumu.
- △ Lietojot grilu, izmantojiet karstumizturīgus cimdus.
- △ Nelietojiet šo grilu, ja visas detaļas nav vietā. Ierīcei ir jābūt pareizi samontētai atbilstoši norādījumiem, kas sniegti sadaļā "Montāžas norādījumi".
- △ Nelieciet degvielas tvertni nodalījumā.
- △ Nelieciet 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
DETALIZĒTA SKATĪJUMA SARAKSTS	5	SĀNU DEĢĻA MANUĀLA IEDEGŠANA	20
GARANTIJA	6	LAI NODZĒSTU	20
VISPĀRĒJIE NORĀDĪJUMI	6	SEAR STATION® AIZDEDZE UN IZMANTOŠANA	21
UZGLABĀŠANA	6	SEAR STATION® DEĢĻA AIZDEDZE	21
EKSPLUATĀCIJA	7	LAI NODZĒSTU	21
NORĀDĪJUMI PAR GĀZI	7	SEAR STATION® DEĢĻA MANUĀLĀ AIZDEDZE	22
IETEIKUMI PAR DROŠU DARBU AR ŠĶIDRĀ PROPĀNA GĀZES CILINDRIEM	7	LAI NODZĒSTU	22
CILINDRA UZSTĀDĪŠANA	8	SEAR STATION® IZMANTOŠANA	22
CILINDRA UZSTĀDĪŠANAS VIETAS IESPĒJAS	8	DŪMU DEĢĻA AIZDEDZE UN IZMANTOŠANA	23
ŠĶIDRĀ PROPĀNA CILINDRA PIEVIENOŠANA	9	DŪMU DEĢĻA AIZDEGŠANA	23
NOPLŪDES PĀRBAUDES SAGATAVOŠANA	10	LAI NODZĒSTU	23
PĀRBAUDIET, VAI NAV GĀZES NOPLŪŽU	11	DŪMU DEĢĻA MANUĀLA AIZDEGŠANA	24
ŠĶIDRĀ PROPĀNA CILINDRA UZPILDĪŠANA	13	LAI NODZĒSTU	24
ŠĶIDRĀ PROPĀNA CILINDRA PIEVIENOŠANA	13	DŪMU KASTES IZMANTOŠANA	25
GAISMAS ĪPAŠĪBAS	13	DŪMU KASTES TĪRĪŠANA	25
GRILA GAISMEKĻA LIETOŠANA	13	ROTĒJOŠĀ DEĢĻA AIZDEDZE UN IZMANTOŠANA	26
APGAISMOTAS VADĪBAS POGAS	13	ROTĒJOŠĀ IESMA DEĢĻA AIZDEGŠANA	26
PIRMS GRILA IZMANTOŠANAS	14	LAI NODZĒSTU	26
IZBĪDIET TAUKU PAPLĀTI UN VIENREIZLIETOJAMO ŠĶIDRUMU SAVĀKŠANAS PANNU	14	ROTĒJOŠĀ IESMA DEĢĻA MANUĀLA IEDEGŠANA	27
ŠĻŪTENES PĀRBAUDE	14	LAI NODZĒSTU	27
KLIKŠĶA AIZDEDZES DARBĪBA	15	SVARĪGI AIZSARGI	28
GALVENĀ DEĢĻA AIZDEDZE UN IZMANTOŠANA	16	ROTĒJOŠĀ IESMA IZMANTOŠANA	28
GALVENĀ DEĢĻA IEDEGŠANA	16	GATAVOŠANA AR ROTĒJOŠO IESMU	29
LAI NODZĒSTU	16	ROTĒJOŠĀ IESMA MOTORA UZGLABĀŠANA	29
GALVENĀ DEĢĻA MANUĀLA IEDEGŠANA	17	ROTĒJOŠĀ IESMA UZGLABĀŠANA	29
LAI NODZĒSTU	17	PROBLĒMU NOVĒRŠANA	30
IETEIKUMI UN DERĪGAS NORĀDES	18	SĀNU DEĢĻA PROBLĒMU NOVĒRŠANA	30
PRIEKŠSILDĪŠANA	18	SEAR STATION® PROBLĒMU NOVĒRŠANA	31
CEPŠANA ZEM VĀKA	18	ROTĒJOŠĀ IESMA PROBLĒMU NOVĒRŠANA	31
NOTECĒJUMI UN TAUKI	18	GRILA GAISMEKĻA PROBLĒMU NOVĒRŠANA	31
FLAVORIZER® SISTĒMA	18	APKOPE	32
SEAR STATION®	18	TĪRĪŠANA	32
ĒDIENA GATAVOŠANAS METODES	19	NERŪSOŠĀ TĒRAUDA UZTURĒŠANA	32
TIEŠĀ GATAVOŠANA	19	WEBER® ZIRNEKĻU/KUKAIŅU SIETI	32
NETIEŠĀ GATAVOŠANA	19	DEĢĻA CAURULES TĪRĪŠANA	32
		GALVENO DEĢĻU AIZSTĀŠANA	33
		SĀNU DEĢĻA APKOPE	35
		IKGADĒJĀ APKOPE	35
		GRILA GAISMEKĻA APKOPE	35

DETALIZĒTS SKATĪJUMS

SUMMIT® E-670™/S-670™_LP_EN_052215



DETALIZĒTA SKATĪJUMA SARAKSTS

- | | | |
|-------------------------------------|---|--------------------------------------|
| 1. Apvalka aparatūra | 23. Sear Station® poga | 45. Dūmu deglis |
| 2. Apvalks | 24. Bateriju korpuss | 46. Sear Station® degļa caurule |
| 3. Termometrs | 25. Ūdens deflektors / karstuma aizsargs | 47. Sāna deglis |
| 4. Termometra slīpā mala | 26. Vienreizlietojamā šķidrumu savākšanas panna | 48. Cepšanas kaste |
| 5. Rokturis | 27. Izbīdāmā tauku paplāte | 49. Starpsiena |
| 6. Grila gaismekļa montāža | 28. Statīvs | 50. Kolektora šļūtene |
| 7. Rotējošā iesma motors | 29. Statīva turētājs | 51. Šļūtene / regulators |
| 8. Rotējošā iesma konsole | 30. Kreisās puses durtiņas | 52. Sāna degļa vāks |
| 9. Sildīšanas paliktnis | 31. Durvju rokturis | 53. Sāna degļa galds |
| 10. Gatavošanas režģis* | 32. Labās puses durtiņas | 54. Labās puses instrumentu turētājs |
| 11. Flavorizer® restes | 33. Kreisās puses rāmja panelis | 55. Sāna degļa gāzes līnija |
| 12. Crossover® kanāls | 34. Apakšējais panelis | 56. Rāmja balsts |
| 13. Degļa caurule | 35. IR degļa vāks | 57. Aizmugurējais panelis |
| 14. Sāna galds | 36. Infrasarkanais deglis | 58. Labās puses rāmja panelis |
| 15. Kreisās puses rīku turētājs | 37. IR degļa kaste | 59. Cilindrveida pakaramā konsole |
| 16. Kolektors | 38. IR degļa aizdedzinātāja vads | 60. Cilindrveida pakaramais |
| 17. Vadības paneļa vadojuma apvalks | 39. Termoelements | 61. Cilindra slīde |
| 18. Vadības panelis | 40. IR degļa šļūtene | 62. Sērskābes turētājs |
| 19. Mazās pogas slīpā mala | 41. Rotējošā divzara montāža | 63. Skritulis |
| 20. Mazā poga | 42. Gatavošanas režģis* | 64. Bloķēšanas skritulis |
| 21. Lielā poga | 43. Dūmu kaste | |
| 22. Lielās pogas slīpā mala | 44. Dūmu restes | |

*Cepšanas režģis var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

GARANTIJA

Paldies, ka iegādājāties WEBER® izstrādājumu. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("Weber"), lepojas ar to, ka piegādā drošus, izturīgus un uzticamus izstrādājumus.

Šī ir Weber bezmaksas garantija, kas jums tiek sniegta bez jebkādas papildu samaksas. Tā satur informāciju, kas jums būs nepieciešama, lai jūsu WEBER® izstrādājums tiktu salabots tādā maz iespējamā gadījumā, ja tam atklātos kāds bojājums vai defekts.

Saskaņā ar piemērojamajiem likumiem klientam izstrādājuma bojājuma gadījumā ir dažādas tiesības. Šīs tiesības ietver aizstāšanu vai nomaiņu, pārdošanas cenas samazināšanu un kompensāciju. Piemēram, Eiropas Savienībā tā būtu likumā paredzētā divu gadu garantija, kas stājas spēkā no brīža, kad izstrādājums tiek nodots klientam. Mūsu piedāvātā garantija neietekmē minētās un citas likumā noteiktās tiesības. Gluži pretēji, šī garantija piešķir īpašniekam papildu tiesības neatkarīgi no likumā noteiktajā garantijā paredzētajām.

WEBER BEZMAKSAS GARANTIJA

Weber garantē WEBER® izstrādājuma pircējam (vai - gadījumā, ja izstrādājums tika dāvināts vai izmantots kā reklāmas priekšmets - cilvēkam, kuram tas tika iegādāts kā dāvana vai reklāmas priekšmets), ka WEBER® izstrādājumam nebūs ne materiāla defektu, ne ražošanas defektu turpmāk minētajā laikposmā ar nosacījumu, ka izstrādājums samontēts un lietots saskaņā ar lietošanas instrukciju. Šī GARANTIJA TIEK SNIEGTA TIKAI SĀKOTNĒJAM PIRCIĒJAM UN NAV NODODAMA TĀLĀK NĀKAMAJIEM ĪPAŠNIEKIEM. IZŅEMOT IEPRIEKŠ MINĒTĀJOS GADĪJUMOS, KAD IZSTRĀDĀJUMS TIEK IZMANTOTS KĀ DĀVANA VAI REKLĀMAS PRECE.

GARANTIJA PAREDZĒTIE ĪPAŠNIEKA PIENĀKUMI

Lai nodrošinātu garantijas darbību bez sarežģījumiem, ir svarīgi (bet nav obligāti) reģistrēt WEBER® izstrādājumu tiešsaistē, vietnē www.weber.com vai konkrētas valsts vietnē, uz kuru īpašnieks var tikt novirzīts. Lūdzu, arī saglabāiet oriģinālo pirkuma čekus un/vai kvītus. Reģistrējot WEBER® izstrādājumu, tiek apstiprināts garantijas segums un izveidota tieša saikne starp jums un Weber gadījumam, ja jums rastos vajadzība ar jums sazināties.

Šī garantija ir spēkā tikai tad, ja īpašnieks rīkojas ar WEBER® izstrādājumu, ievērojot atbilstošu rūpību, kā arī ievērojot visas montāžas instrukcijas, lietošanas instrukcijas un norādījumus par preventīvo apkopi, kas izklāstīti pievienotajā īpašnieka rokasgrāmatā, izņemot gadījumus, kad īpašnieks var pierādīt, ka defekta vai bojājuma rašanās nav saistīta ar minēto pienākumu ievērošanu vai neievērošanu. Ja jūs dzīvojat piejūras apgabalā vai ja jūsu izstrādājums atrodas baseina tuvumā, apkope ietver ārējo vīrsmu regulāru mazgāšanu un skalošanu, kā aprakstīts īpašnieka rokasgrāmatā.

GARANTIJAS PIEMĒROŠANA / GARANTIJAS IZNĒMUMI

Ja jūs uzskatāt, ka jūsu grilam ir bojāta kāda detaļa, uz kuru attiecas šī garantija, lūdz, sazinieties ar Weber klientu atbalsta dienestu, izmantojot kontaktinformāciju, kas atrodama mūsu vietnē (www.weber.com vai konkrētas valsts vietnē, uz kuru īpašnieks var tikt novirzīts). Weber pēc ekspertīzes veikšanas salabos vai nomainīs (pēc saviem ieskatiem) bojāto detaļu, uz kuru attiecas šī ierobežotā garantija. Gadījumos, kad remonts vai nomaiņa nav iespējami, Weber var pieņemt lēmumu (pēc saviem ieskatiem) nomainīt bojāto grilu ar cenas ziņā līdzvērtīgu vai vērtīgāku jaunu grilu. Weber var lūgt jūs atgriezt detaļas ekspertīzes veikšanai, iepriekš apmaksājot transportēšanas izdevumus.

Šī GARANTIJA nesedz bojājumus, nolietojumu, krāsas maiņu un/vai rūsu, kas nav radusies Weber vainas dēļ un ko izraisījuši:

- tīša vai netīša nepareiza lietošana, pārveidojumi, vandālisms, nolaidība, nepareiza montāža vai uzstādīšana, kā arī tas, ka nav kārtīgi veikta normāla un regulāra apkope;
- kukaiņi (piemēram, zirnekļi) un graužēji (piemēram, vāveres), tostarp, bet ne tikai bojājumus, kas nodarīti degļu caurulēm un/vai gāzes šļūtenēm;
- sāļa piejūras gaisa ietekme un/vai tādi hlorā avoti kā peldbaseini un hidromasāžas vannas;
- nelabvēlīgi laikapstākļi kā, piemēram, krūsa, viesuļvētras, zemestrīces, cunami vai spēcīgi vilņi, orkāni vai stipras vētras.

Tādu detaļu izmantošana vai uzstādīšana WEBER® izstrādājumam, kas nav oriģinālās Weber detaļas, izraisīs šīs ierobežotās garantijas anulēšanu, un šī ierobežotā garantija nesedz bojājumus, kas radusies šādas rīcības dēļ. Jebkādi gāzes grila pārveidojumi, ja vien tie nav veikti ar Weber atļauju un tos nav veicis Weber pilnvarots tehniskās apkopes speciālists, izraisīs šīs garantijas anulēšanu.

IZSTRĀDĀJUMU GARANTIJAS TERMINI

Cepšanas kaste:
10 gadi pret caurrūsēšanu un caurdēģšanu
(2 gadi krāsu pārklājumam, izņemot izbalošānu vai krāsas maiņu)

Vaka konstrukcija:
10 gadi pret caurrūsēšanu un caurdēģšanu
(2 gadi krāsu pārklājumam, izņemot izbalošānu vai krāsas maiņu)

Nerūsošā tērauda degļu caurules:
10 gadi pret caurrūsēšanu un caurdēģšanu

Nerūsošā tērauda cepšanas režģi:
10 gadi pret caurrūsēšanu un caurdēģšanu

Nerūsošā tērauda Flavorizer® restes:
10 gadi pret caurrūsēšanu un caurdēģšanu

Emaljēti čuguna cepšanas režģi:
5 gadi pret caurrūsēšanu un caurdēģšanu

Visas pārējās sastāvdaļas:
2 gadi

ATRUNAS

BEZ ŠAJĀ GARANTIJAS PAZIŅOJUMĀ IZKLĀSTĪTĀJĀM GARANTIJĀM UN ATRUNĀM NAV NEKĀDU CITU GARANTIJU VAI BRĪVPRĀTĪGU ATBILDĪBAS DEKLARĀCIJU, KAS PĀRSNIEDZ LIKUMĀ NOTEIKTO ATBILDĪBU, KAS ATTIECAS UZ WEBER. ŠIS GARANTIJAS PAZIŅOJUMS ARĪ NEIEROBEŽO UN NEIZSLĒDZ SITUĀCIJAS VAI PRASĪBAS, KURĀS WEBER NES ATBILDĪBU SASKAŅĀ AR LIKUMU.

NEKĀDAS GARANTIJAS NAV SPĒKĀ ILGĀK PAR ŠIS GARANTIJAS DARBĪBAS TERMIŅU. WEBER NAV SAISTOŠAS NEKĀDU CITU PERSONU SNIEGTĀS GARANTIJAS, TOSTARP IZPLĀTĪTĀJU VAI MAZUMTIRGOTĀJU SNIEGTĀS GARANTIJAS, (PIEMĒRAM, PĀRPLĀSINĀTĀS GARANTIJAS) ATTIECĪBĀ UZ NEVIENU NO TĀ IZSTRĀDĀJUMIEM. ŠĪ GARANTIJA KĀ VIENĪGO KOMPENSĒŠANAS VEIDU PAREDZ BOJĀTĀS DETAĻAS VAI IZSTRĀDĀJUMA REMONTU VAI NOMAIŅU.

NEKĀDĀ GADĪJUMĀ SASKAŅĀ AR ŠO BEZMAKSAS GARANTIJU ZAUDĒJUMI NETIEK KOMPENSĒTI LIELĀKĀ APMĒRĀ PAR IEGĀDĀTĀ WEBER IZSTRĀDĀJUMA PĀRDOŠANAS CENU.

JŪS UZŅEMATIES RISKU UN ATBILDĪBU PAR ZAUDĒJUMIEM, BOJĀJUMIEM VAI TRAUMĀM, KAS VAR IETEKMĒT JŪS VAI CĪTUS CILVĒKUS, KĀ ARĪ JŪSU VAI CĪTU CILVĒKU MANTU, JA TIE RADUŠIES TĪŠAS VAI NETĪŠAS NEPAREIZAS LIETOŠANAS VAI WEBER IZSTRĀDĀJUMAM PIEVIENOTĀJĀ ĪPAŠNIEKA ROKASGRĀMATĀ DOTO INSTRUKCIJU NEIEVĒROŠANAS DĒĻ.

GARANTIJA DETAĻĀM UN PIEDERUMIEM, KAS NOMAINĪTI SASKAŅĀ AR ŠO IEROBEŽOTO GARANTIJU, NEPĀRSNIEDZ SĀKOTNĒJĀS GARANTIJAS TERMINU.

ŠĪ GARANTIJA IR SPĒKĀ TIKAI TAD, JA GRILS TIEK IZMANTOTS TIKAI PRIVĀTMĀJAS VAI DŽĪVOKĻA APSTĀKĻOS, UN TĀ NEATTIECAS UZ WEBER GRILIEM, KO IZMANTO KOMERCIĀLOS, KOMUNĀLOS VAI KOMPLEKSOS OBJEKTOS, PIEMĒRAM, RESTORĀNOS, VIESNĪCĀS, ATPŪTAS VIETĀS VAI IZNOMĀJAMOS OBJEKTOS.

WEBER VAR LAIKU PA LAIKAM IEVIEST IZMAIŅAS SAVU IZSTRĀDĀJUMU KONSTRUKCIJĀ. NEKĀS ŠAJĀ GARANTIJĀ NEUZLIEK WEBER PIENĀKUMU IEVIEST ŠIS IZMAIŅAS IEPRIEKŠ RAŽOTĀJOS IZSTRĀDĀJUMOS, NEDZ ARĪ ŠĀDU IZMAIŅU IEVIEŠĀNU VAR SKAIDRĒT KĀ ATZĪŠĀNU, KĀ LĪDZŠINĒJĀ KONSTRUKCIJA BIJUSI NEPILNĪGA.

Papildu kontaktinformāciju meklējiet starptautisko uzņēmuma filiāļu sarakstā, kas atrodams šīs īpašnieka rokasgrāmatas beigās.

VISPĀRĒJIE NORĀDĪJUMI

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 cilindrus.
- Apvienotajā Karalistē šī ierīce ir jāapriko ar BS 3016 atbilstošu regulatoru, kura nominālā izeja ir 37 milibāri (ietīpst 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 cilindru 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

EKSPLUATĀCIJA

- △ **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 neatstājiet bez uzraudzības.

- △ **BRĪDINĀJUMS:** elektriskās strāvas vadu un degvielas padeves šļūteni uzglabājiet 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 neuzglabājiet Weber® gāzes grila tuvumā.
- △ **BRĪDINĀJUMS:** šī iekārta ļoti sakarst. Bērnu un vecāku cilvēku klātbūtnē rīkojieties ļoti uzmanīgi.
- △ **BRĪDINĀJUMS:** nekad nepārvietojiet iekārtu, kad tā ir iedegta.
- △ **BRĪDINĀJUMS:** izmantojot šo iekārtu, uzvelciet aizsargcimdus. ♦

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 gāzeveida 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, jāpāravadā un jāuzglabā vertikālā stāvoklī. LP cilindri nedrīkst nokrist, un ar tiem ir jārīkojas uzmanīgi.
- Nekad neuzglabājiet un nepārvadājiet LP cilindru vietās, kur temperatūra var sasniegt 51 °C (pārāk karsts, lai turētu rokā, piemēram, karstā laikā neatstājiet LP cilindru automašīnā).
- Ar "tukšiem" LP cilindriem rīkojieties tikpat uzmanīgi kā ar pilniem. Pat tad, kad LP tvertne nav šķidrums, cilindrā joprojām var būt gāzes spiediens. Pirms atvienošanas vienmēr aizveriet cilindra vārstu.
- Neizmantojiet bojātu LP cilindru. Ja LP cilindrs ir ieliekts vai rūsējis vai arī tam ir bojāts vārsts, tas var būt bīstams, un to vajadzētu nekavējoties aizstāt ar jaunu.
- Katru reizi, pievienojot LP cilindru, jāpārbauda savienojums, kas tiek izmantots šļūtenes pievienošanai pie LP cilindra. Piemēram, pārbaudiet 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® 620™	21,1	24,0	1508	1747
Summit® 660™	25,8	29,4	1844	2139
Summit® 670™	29,3	33,4	2094	2431
Grila centrs	33,7	38,3	2409	2787

VĀRSTA ATVERES IZMĒRS			
Sašķīdināta dabasgāze			
	I ₃ B/P - 30 mbar	I ₃ - 28-30 / 37 mbar	I ₃ B/P - 50 mbar
GALVENĀ DEĢĻA VĀRSTI			
Summit® 620™	0,89	0,85	0,86
Summit® 660™	0,89	0,85	0,86
Summit® 670™	0,89	0,85	0,86
Grila centrs	0,89	0,85	0,86
SĀŅU DEĢĻA VĀRSTS			
Summit® 620™	0,98	0,94	0,85
Summit® 660™	NA	NA	NA
Summit® 670™	0,98	0,94	0,85
Grila centrs	1,39 un 0,44	1,33 un 0,43	1,23 un 0,40
GRAUZDĒŠANAS DEĢĻA VĀRSTS			
Summit® 620™	NA	NA	NA
Summit® 660™	0,91	0,85	0,79
Summit® 670™	0,91	0,85	0,79
Grila centrs	0,91	0,85	0,79
KŪPINĀŠANAS DEĢĻA VĀRSTS			
Summit® 620™	NA	NA	NA
Summit® 660™	0,74	0,70	0,66
Summit® 670™	0,74	0,70	0,70
Grila centrs	0,74	0,70	0,70
INFRASARKANĀ DEĢĻA VĀRSTS			
Summit® 620™	NA	NA	NA
Summit® 660™	0,94	0,86	0,82
Summit® 670™	0,94	0,86	0,86
Grila centrs	0,94	0,86	0,86

CILINDRA UZSTĀDĪŠANA

No gāzes izplatītāja iegādājieties pilnu gāzes cilindru

Cilindrs ir vienmēr jāuzstāda, jāpārvadā 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 EKSPLUATĀCIJAI"). ♦

CILINDRA UZSTĀDĪŠANAS VIETAS IESPĒJAS

Cilindru var uzstādīt pie labās puses paneļa, izmantojot cilindra pakaramo, vai arī novietot zemē. Cilindrs ir jānovieto ārpus pamatnes nodalījuma, grīla labajā pusē. Nemēģiniet cilindru uzstādīt pamatnes nodalījuma iekšpusē.

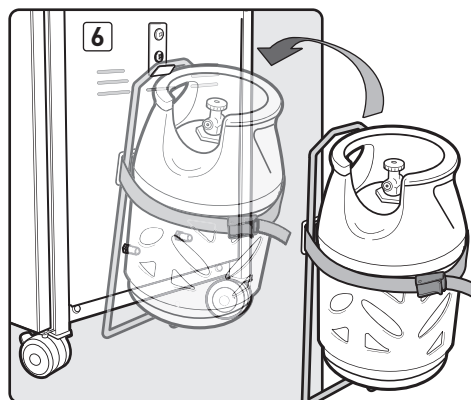
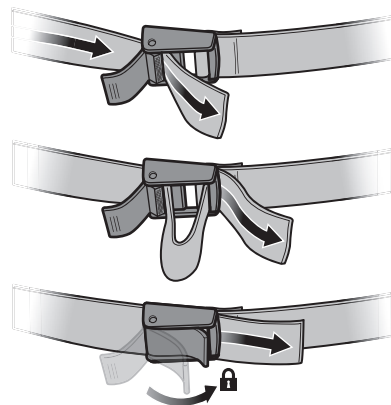
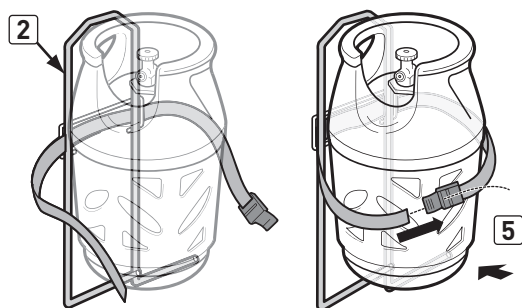
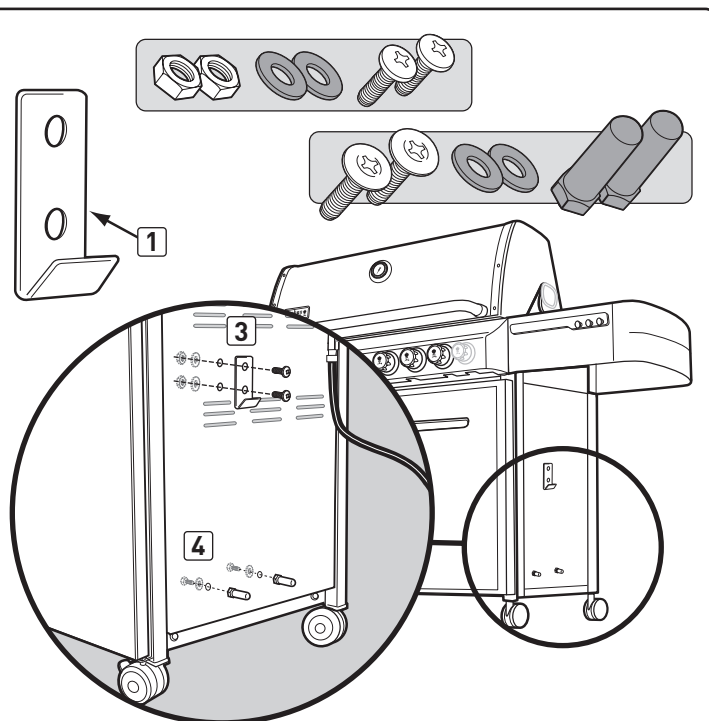
Cilindra pakaramā uzstādīšana

Jums ir nepieciešams: cilindra pakaramā konsole (1) un cilindra pakaramais (2).

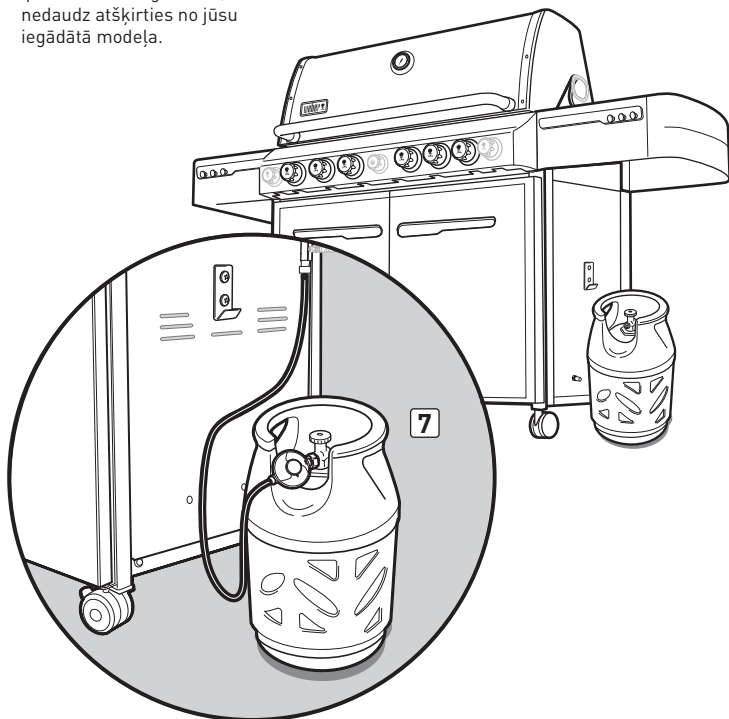
- Cilindra pakaramā konsoli novietojiet tieši uz grīla labā ārējā paneļa. Nostipriniet ar skrūvēm, paplāksnēm un uzgriežņiem (3).
- Cilindra slīdes (4) uzstādiat divos caurumos zem cilindra pakaramā konsoles. Nostipriniet ar skrūvēm, paplāksnēm un uzgriežņiem.
- Pagrieziet cilindru tā, lai vārsta atvere 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. ♦



Grīli, kas attēloti šajā īpašnieka rokasgrāmatā, var nedaudz atšķirties no jūsu iegādātā modeļa.



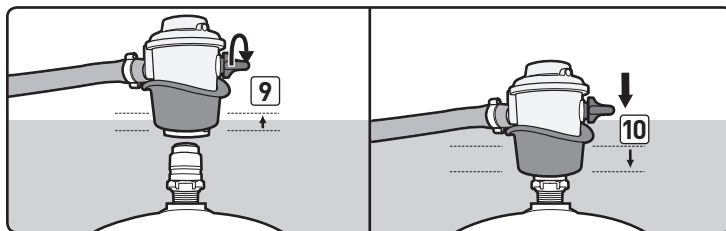
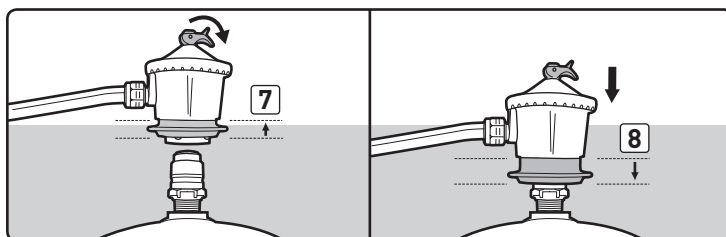
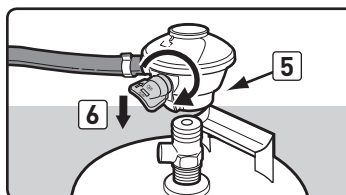
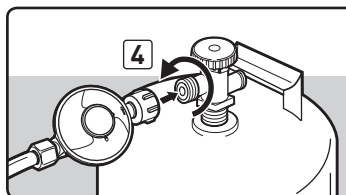
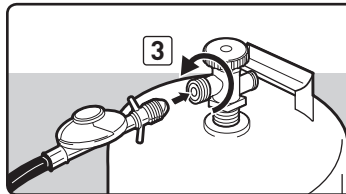
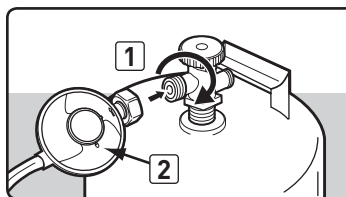
ŠĶIDRĀ PROPĀNA CILINDRA PIEVIENOŠANA

⚠ 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 lejup.
- 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 VENTILĀ NOMAĪŅA

⚠ 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 kontaktinformāciju, kas pieejama mūsu interneta vietnē. Apmeklējiet www.weber.com.

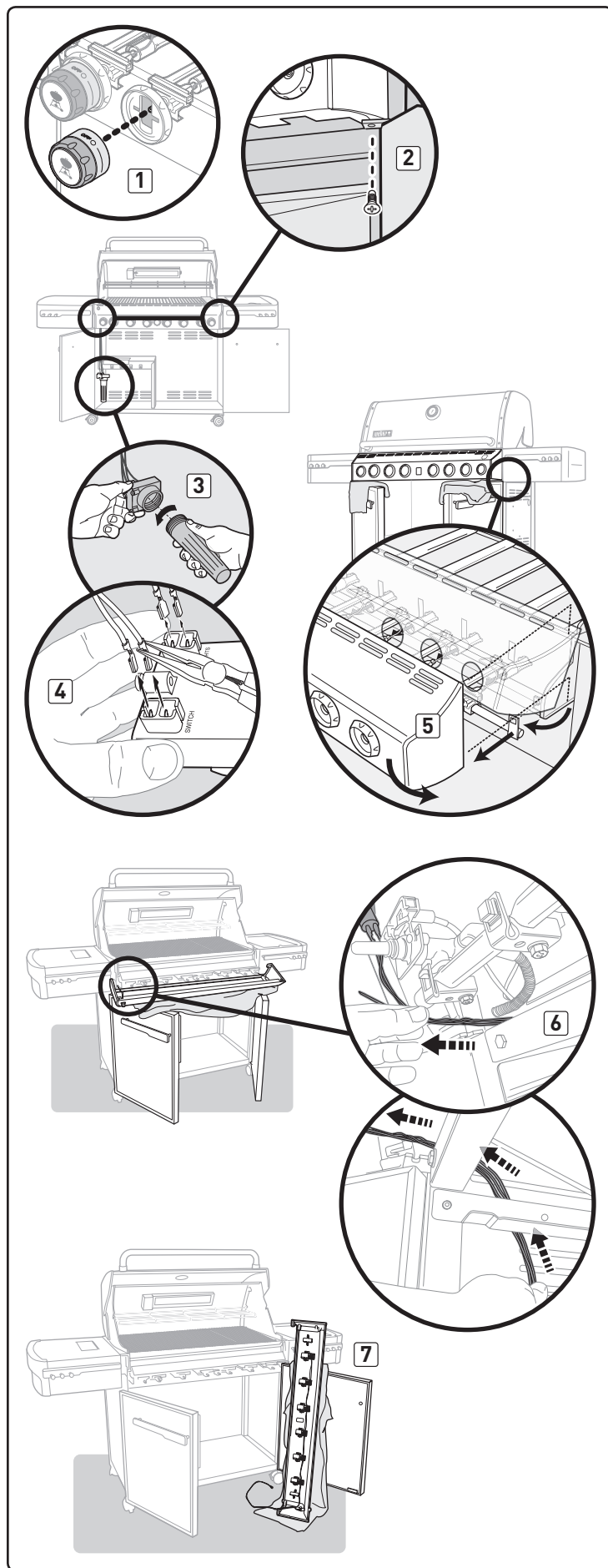
NOPLŪDES PĀRBAUDES SAGATAVOŠANA

⚠ 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, kņabiles 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 kņabiles ar smailiem galiem, atvienojiet vadu spaites no bateriju korpusa virspuses **(4)**. Nevelciet aiz vadiem; atvienojiet tos, velkot aiz spaitēm.
 - E) Pārklājiet abas durtiņas ar dvielīem.
- Šādi jūs pasargāsi 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 diožu vadus.)**
 - G) Uzmanīgi izvelciet bateriju vadus no grila skapīša **(6)**.
 - H) Līdz galam atveriet labās puses durtiņas. Novietojiet vadības paneli uz grīdas, atslīdot 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. Pāravadāšanas 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 ziepju ūdeni, var izraisīt koroziju, visus savienojumus vajadzētu noskalot ar ūdeni pēc noplūdes pārbaudes veikšanas.

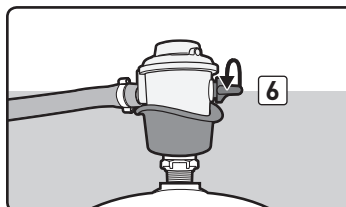
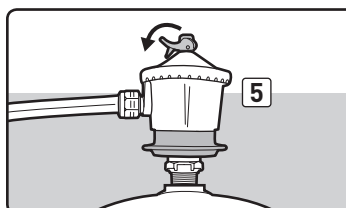
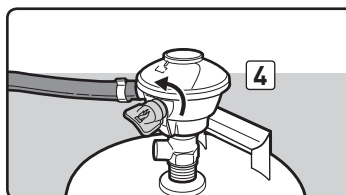
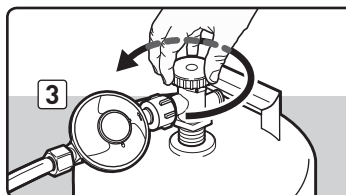
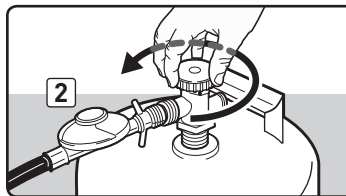
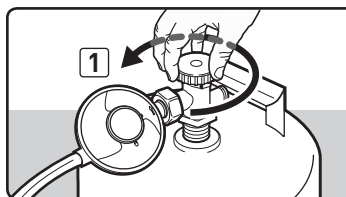
Ja grilam ir sānu deglis, pārliecinieties, vai sānu deglis ir izslēgts.

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 sūka 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 ziepju ūdeni 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 ziepju ūdeni. 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.



NORĀDĪJUMI PAR GĀZI

Pārbaudiet

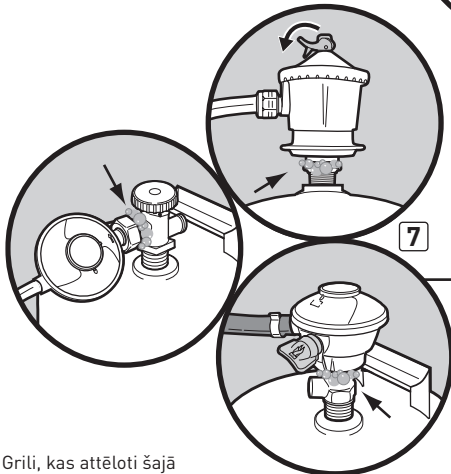
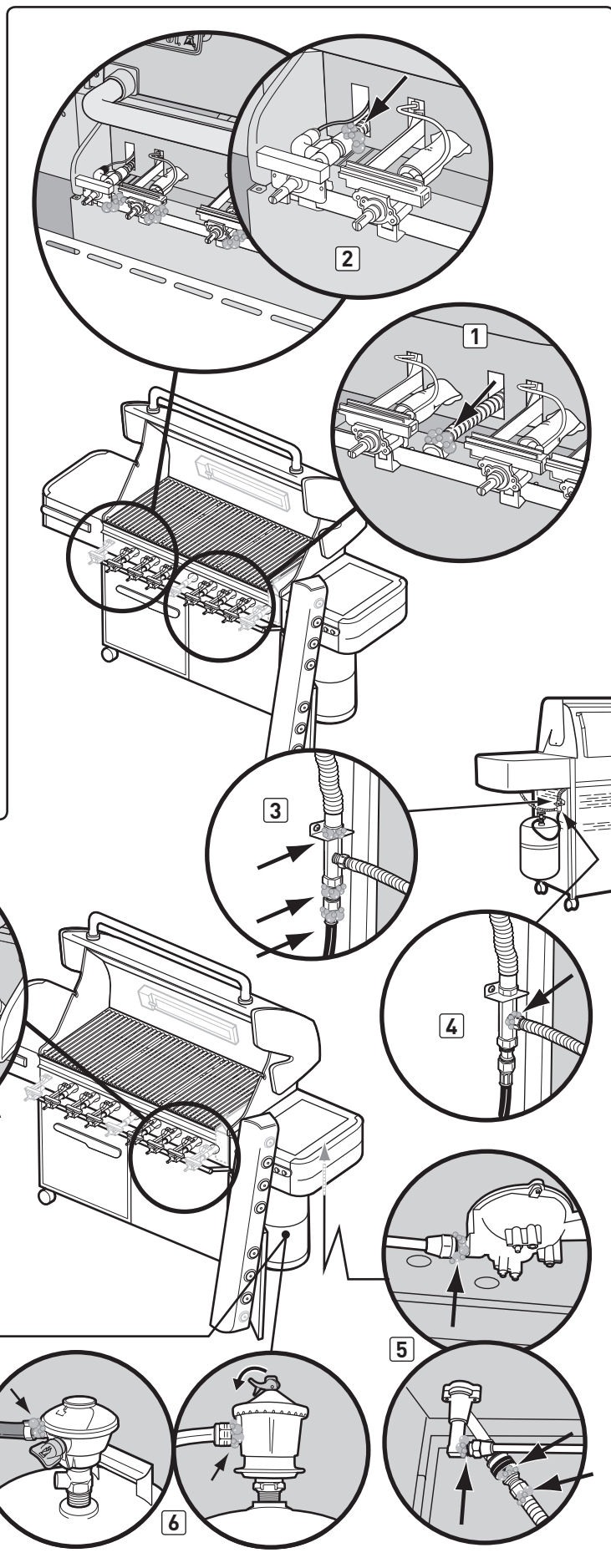
- A) Galveno gāzes līniju uz kolektora savienojumu (1).
- B) Rotējošā iesma (I.R. deglis) gāzes līnijas savienojumu (2).
- C) Starpsienu un gāzes padeves šļūtenes savienojumu (3).

⚠ BRĪDINĀJUMS: ja pie savienojuma (1, 2 vai 3) ir noplūde, vēlreiz pievelciet caurules ar uzgriežņu atslēgu un pārbaudiet ar ziepjūdeni, 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 vārstu 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, pārlicinieties, 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. ♦

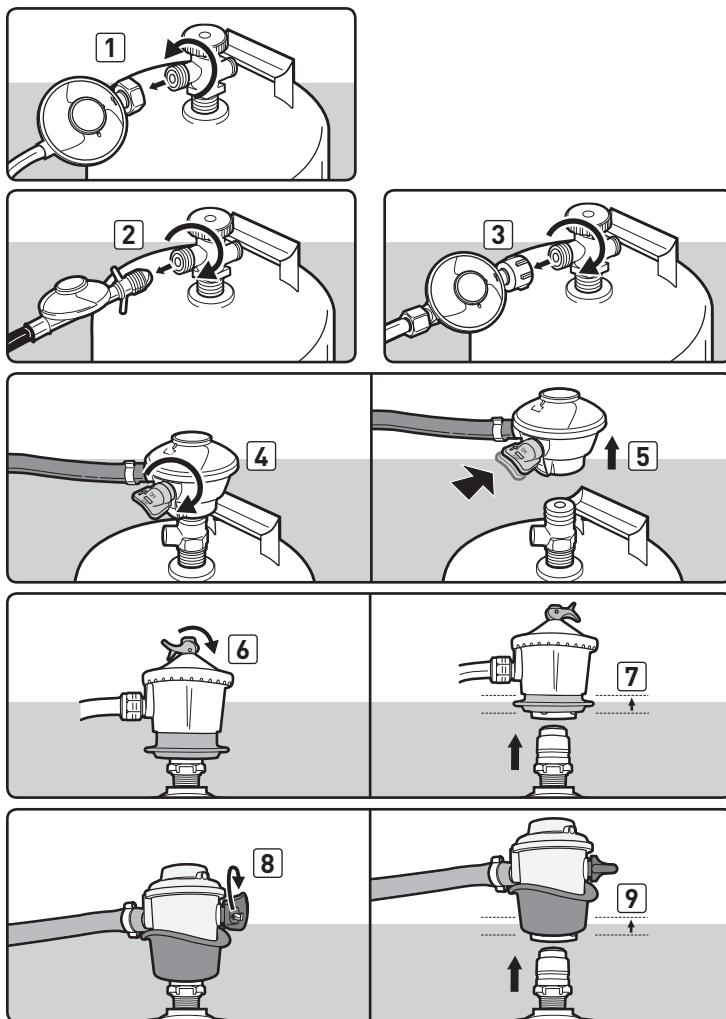
ŠĶIDRĀ PROPĀNA CILINDRA UZPILDĪŠANA

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 PIEVIENOŠANA

Skatiet sadaļu "ŠĶIDRĀ PROPĀNA CILINDRA PIEVIENOŠANA". ♦



GAISMAS ĪPAŠĪBAS

GRILA GAISMEKĻA LIETOŠANA

Lai aktivizētu grila gaismekli, nospiediet pogu AKTIVIZĒT. Gaismeklim ir noliekuma sensors, kas ieslēdz apgaismojumu, ja grila vāks tiek atvērts, un izslēdz apgaismojumu, ja grila vāks tiek aizvērts. Ja vāks tiek atstāts atvērts vai aizvērts ilgāk nekā 30 minūtes, grila gaismeklis tiek deaktivizēts. Lai atkal ieslēgtu gaismekli, nospiediet pogu AKTIVIZĒT (1).

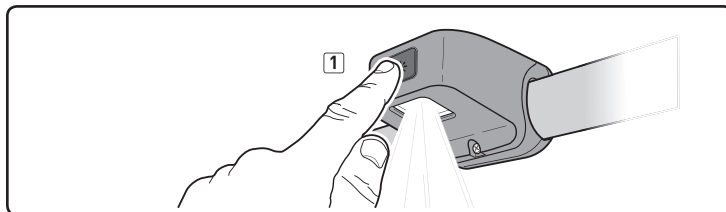
PIEZĪME. Gaismekli nevar IZSLĒGT, nospiežot pogu AKTIVIZĒT. ♦

APGAISMOTAS VADĪBAS POGAS

Jūsu gāzes grilam ir vadības pogas, kas iedegas; ar tām var precīzi noregulēt karstuma iestatījumus pat vāja apgaismojuma apstākļos.

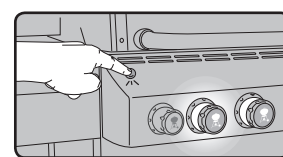
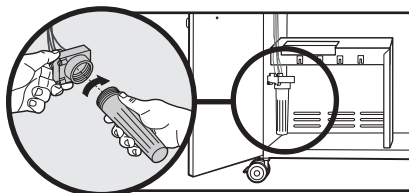
Nepieciešamas trīs "D" sārnu baterijas. Nelietojiet vienlaicīgi lietotas un jaunas baterijas vai dažāda veida baterijas (standarta, sārnu vai lādējamās). Bateriju korpuss atrodas nodalījumā kreisajā pusē.

Lai to darbinātu, aktivizējiet barošanas pogu. ♦



BATERIJU KORPUSA VADOJUMS

1	MELNS VADS	
2	ZAĻŠ VADS	
3	SARKANS VADS	
4	SARKANS VADS	



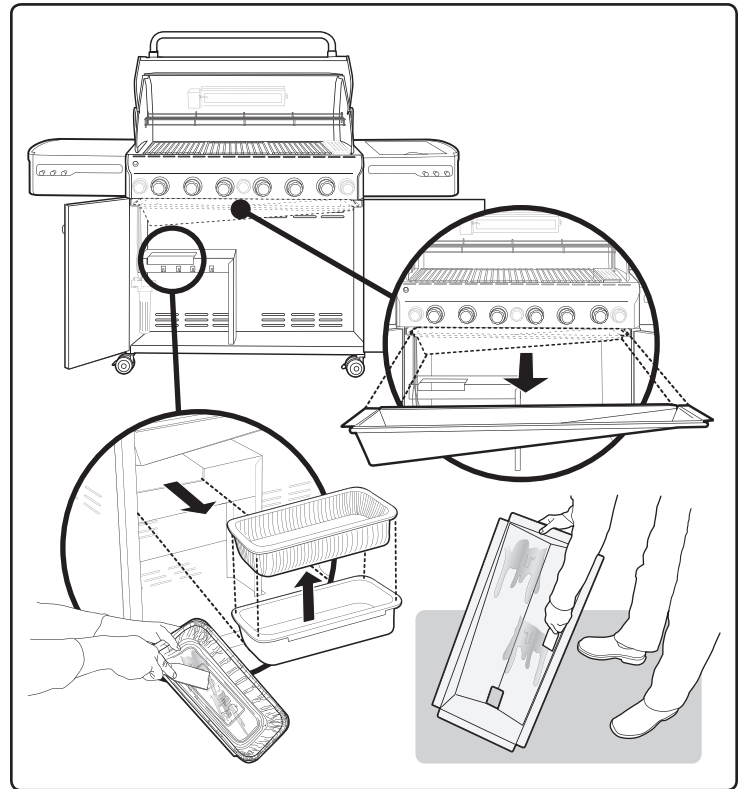
PIRMS GRILA IZMANTOŠANAS

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 ziepjuūdeni, pēc tam noskalojiet ar tīru ūdeni. Pēc nepieciešamības uzlieciet šķidrumu savākšanas pannu.

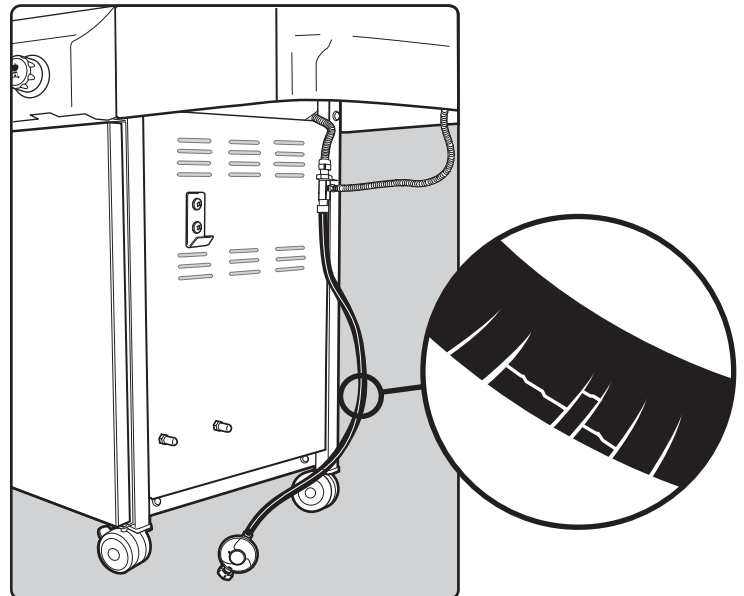
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** pirms katras lietošanas pārbaudiet izbīdāmo tauku paplāti un vienreizlietojamo tauku uzkrāšanās pannu. Lai izvairītos no tauku aizdegšanās, noņemiet liekos taukus. Degoši tauki var izraisīt nopietnas traumas vai īpašuma bojājumus.
- ⚠ **UZMANĪBU:** neizklājiet izbīdāmo tauku paplāti ar alumīnija foliju. ♦



ŠĻŪTENES PĀRBAUDE

Pārbaudiet, vai šļūtenei nav plaisāšanas pazīmju.

- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** pirms katras grila izmantošanas pārbaudiet, vai šļūtenei nav spraugu, plaisu, nodiluma vai 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. ♦

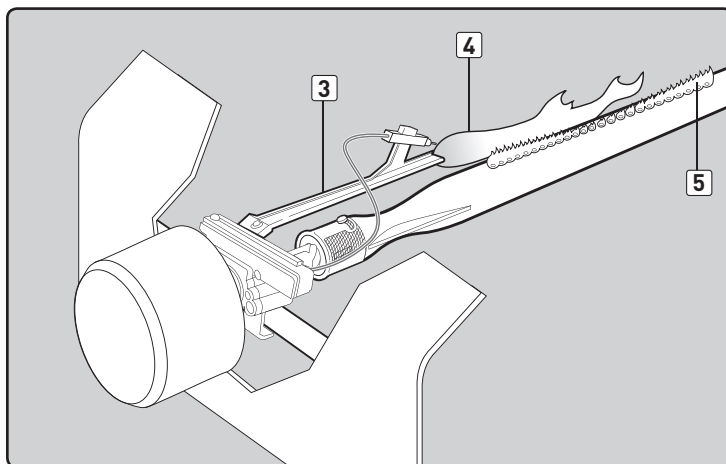
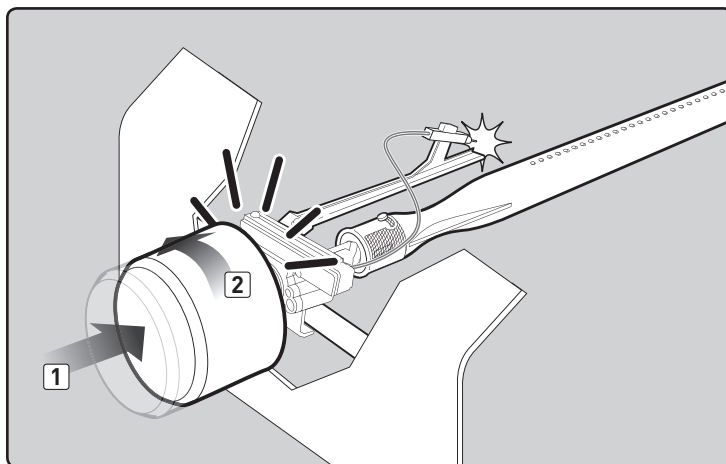


KLIKŠĶA AIZDEDZES DARBĪBA

⚠ Pirms degļu iededzināšanas vienmēr atveriet vāku.

- A) Katrai vadības pogai ir savs iebūvētais aizdedzinātāja elektrods. Lai radītu dzirksteļi, vadības poga jāiespiež **(1)** un jāpagriež uz START/Hi (Sākt/augsts) **(2)**.
- B) 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)**.
- C) **Pēc klikšķa vēl divas sekundes paturiet degļa vadības pogu.** Tādējādi gāze varēs pilnībā aizplūst līdz degļa caurulei **(5)** un nodrošināt iededzināšanu.
- D) 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 izkļūstu, pirms mēģināt vēlreiz vai mēģināt iededzināt ar sērkokciņu. ♦



GALVENĀ DEĢĻA AIZDEDZE UN IZMANTOŠANA

GALVENĀ DEĢĻA MANUĀLA IEDEGŠANA

⚠ 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.

- A) Atveriet vāku (1).
- B) Pārliedzieties, vai visas degļa vadības pogas ir izslēgtas (2) (iespiediet katru pogu un pagrieziet pulksteņrādītāju kustības virzienā, lai pārliedzīnātos, vai tās atrodas pozīcijā Izslēgts).

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** degļa vadības pogām ir jābūt izslēgšanas pozīcijā pirms šķidrā propāna cilindra vārsta ieslēgšanas.

- C) Ieslēdziet cilindra vārstu, izmantojot vienu no atbilstīgajām opcijām, kuras ir atkarīgas no jūsu cilindra un regulatora veida (3).
- D) Sērkokociņu ievietojiet sērkokociņu turētājā un uzšķīliet.

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** nepārliedzieties pār atvērtu grilu.

- E) Ievietojiet sērkokociņu turētāju un aizdedziniet sērkokociņu caur cepšanas režģiem un Flavorizer® restēm, lai iedezzinātu izvēlēto degli (4).

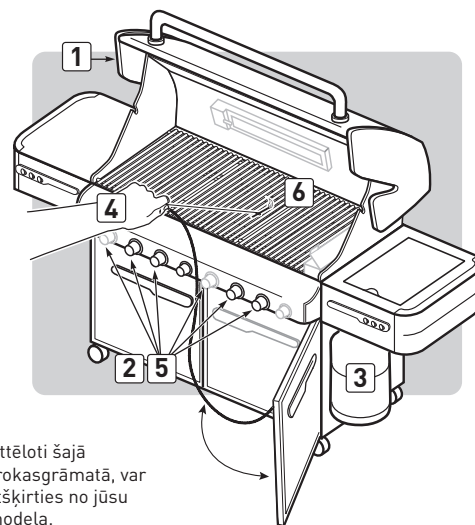
- F) Iespiediet vadības pogu un pagrieziet to uz START/Hi (Sākt/augsts) (5).

- G) Pārbaudiet, vai deglis ir aizdedzināts, skatoties caur cepšanas režģi. Jums vajadzētu redzēt liesmu (6).

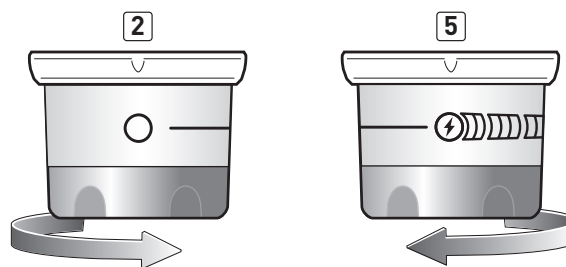
⚠ **BRĪDINĀJUMS:** ja deglis neiedegas, pagrieziet degļa vadības pogu uz Izslēgts un pagaidiet piecas minūtes, lai gāze izklīstu, pirms mēģināt vēlreiz. ♦

LAI NODZĒSTU

Katru degļa vadības pogu iespiediet un pagrieziet pulksteņrādītāju kustības virzienā pozīcijā Izslēgts. Izslēdziet 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; karšējiet 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 faktiskā 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 izmantojiet knaibles nekā dakšu, lai izvairītos no dabiskās sulas zudumiem. Lielām veselām zivīm izmantojiet 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 NEIZMANTOJIET 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. Iededziniet grilu atbilstoši šajā īpašnieka rokasgrāmatā sniegtajiem norādījumiem. Priekšsildīšana: pēc iededzināšanas visus degļus pagrieziet uz SĀKT/AUGSTS, aizveriet vāku un karšējiet, 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 korjumā (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, ēdienu vienreiz grilēšanas laikā apgrieziet uz otru pusi.

Lai pagatavotu ēdienu, 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 apbrīnojami 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 ēdienu vai pārbaudītu gatavību ieteicamā gatavošanas laika beigās. ♦

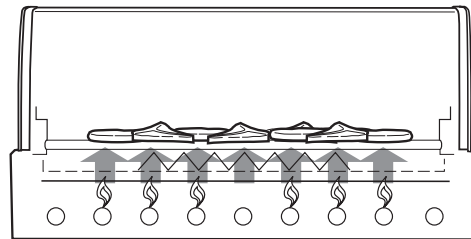
NETIEŠĀ GATAVOŠANA

Netiešā metode ir līdzīga cepšanai, turklāt tai ir dažādas priekšrocības — grilējuma struktūra, aromāts un izskatu. 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 ēdienu, 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 degli(ļus) 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 nesadedzētu, folijas pannā pielejiet ūdeni. Notecējumus var izmantot dažādu mērču pagatavošanai. ♦

6 DEGLIS

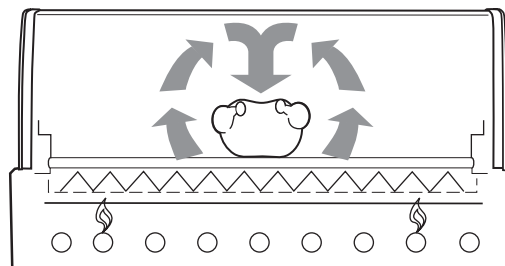


1 2 3 4 5 6
H H H H H H

TIEŠĀ METODE

Ēdiens tiek novietots cepšanas režģa zonā tieši virs aizdegtiem degļiem.

6 DEGLIS



1 2 3 4 5 6
M M 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).

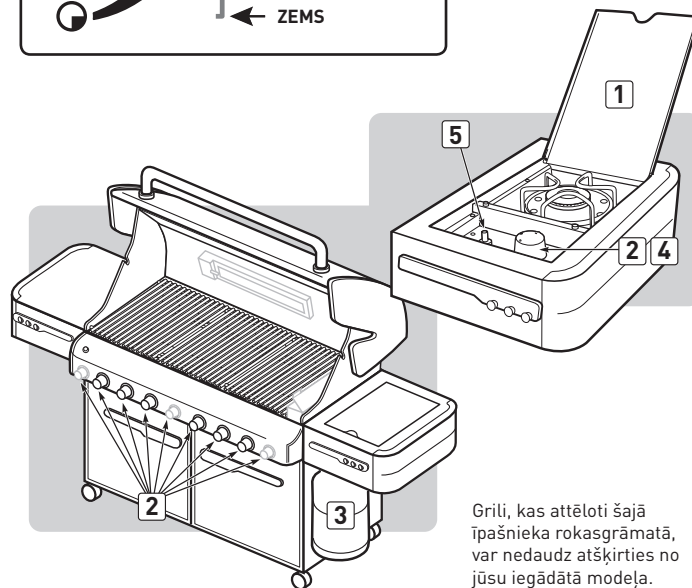
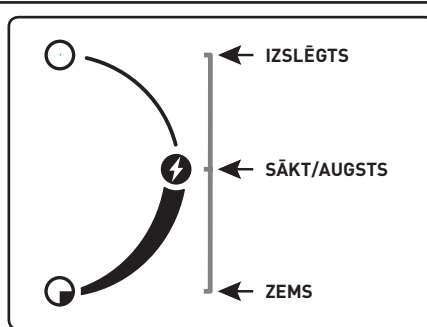
⚠ **UZMANĪBU:** sānu deģļa liesma var būt grūti saskatāma spilgtā saules gaismā.

⚠ **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 iedezzināt ar sērkokociņu (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. ♦



Grili, kas attēloti šajā īpašnieka rokasgrāmatā, var nedaudz atšķirties no jūsu iegādātā modeļa.

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).
- Sērkokociņu ievietojiet sērkokociņu turētājā un uzšķīliet.
- Turiet sērkokociņu turētāju un iedezziniet sērkokociņu pie rotējošā deģļa labās puses (4).
- Nospiediet un pagrieziet sānu deģļa vadības vārstu uz START/HI (Sākt/augsts) (5).

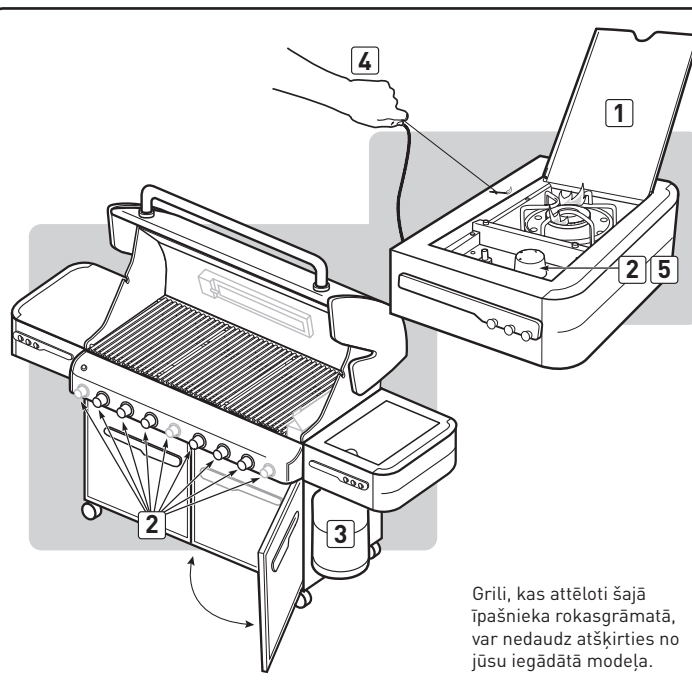
⚠ **UZMANĪBU:** sānu deģļa liesma var būt grūti saskatāma spilgtā saules gaismā.

⚠ **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. ♦



Grili, kas attēloti šajā īpašnieka rokasgrāmatā, var nedaudz atšķirties no jūsu iegādātā modeļa.

SEAR STATION® AIZDEDZE UN IZMANTOŠANA

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 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].
- B) Pārliedzieties, vai visas degļa vadības pogas ir izslēgtas (2) (iespiediet vadības pogu un pagrieziet pulksteņrādītāju kustības virzienā, lai pārliedzinos, 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:** nepārliedzieties pār atvērtu grilu.

- D) Aizdedziniet katru blakus esošo Sear Station® galveno degli [4]. Iespiediet vadības pogu un pagrieziet uz START/HI (Sākt/augsts), līdz dzirdat aizdedzinātāja klikšķi — turpiniet turēt vadības pogu divas sekundes. Veicot šo darbību, ar dzirksteli tiks ieddedzināts 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 pagrieziet uz Izslēgts. Vēlreiz atkārtojiet iedegšanas procedūru.

Sear Station® degļa ieddedzināšana: ieddedzināšana ar blakus esošo ieddedzināto galveno degli

- F) Pagrieziet Sear Station® degļa vadības pogu pozīcijā Ieslēgts [6].
- G) Pārbaudiet degļa aizdedzi, apskatot liesmu [7].

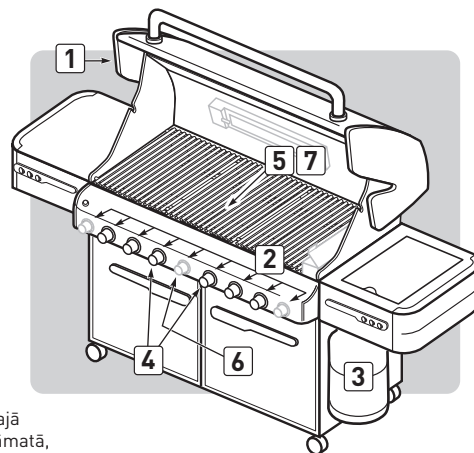
⚠ **BRĪDINĀJUMS:** ja nevar ieddedzināt piecu sekunžu laikā, izslēdziet degļa vadību, pagaidiet piecas minūtes un atkārtojiet darbības F un G vai skatiet "SEAR STATION® DEĢĻA MANUĀLĀS AIZDEDZES" norādījumus.

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** ja deglis joprojām neiedegas, pagrieziet degļa vadības pogu uz Izslēgts un pagaidiet piecas minūtes, lai gāze izklīstu, pirms mēģināt vēlreiz vai mēģināt ieddedzināt ar sērkokči.

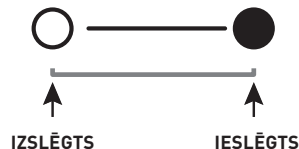
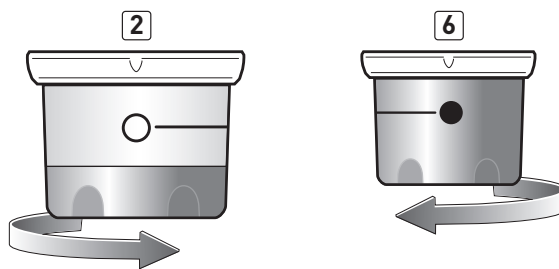
Piezīme: degļa noņemšanas un tīrīšanas procedūru skatiet sadaļā "APKOPE". ♦

LAI NODZĒSTU

Katru degļa vadības pogu iespiediet un pagrieziet pulksteņrādītāju kustības virzienā pozīcijā Izslēgts. Izslēdziet gāzes padevi pie gāzes avota. ♦



Grili, kas attēloti šajā ģeogrāfiskajā rokasgrāmatā, var nedaudz atšķirties no jūsu iegādātā modeļa.



SEAR STATION® AIZDEDZE UN IZMANTOŠANA

SEAR STATION® DEĢĻA MANUĀLĀ AIZDEDZE

⚠ 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.

Sear Station® deġlim ir ieslēgšanas vai izslēgšanas vadības iestatījums. Lai aizdedzinātu Sear Station® deġli, vispirms aizdedziniet divus blakus esošos galvenos deġļus.

Blakus esošā galvenā deġļa klikšķa aizdedze

Piezīme: katrs galvenā deġļa vadības poga klikšķa aizdedzinātājs izveido dzirksteli no aizdedzinātāja elektroda uz aizdedzinātāja apgaismojuma cauruli. Jūs ģenerējat enerģiju dzirkstei, iespiežot vadības pogu un pagriežot uz START/HI (Sākt/augsts). Tādējādi tiks aizdedzināts katrs atsevišķais deġlis.

- A) Atveriet vāku (1).
- B) Pārbaudiet katru blakus esošo Sear Station® galveno deġli, vai tas ir iedegts, vizuāli apskatot liesmu (2).
- C) Ievietojiet sērkokociņu sērkokociņu turētājā un uzvelciet sērkokociņu.

⚠ BRĪDINĀJUMS: nepārliecieties pār atvērtu grilu.

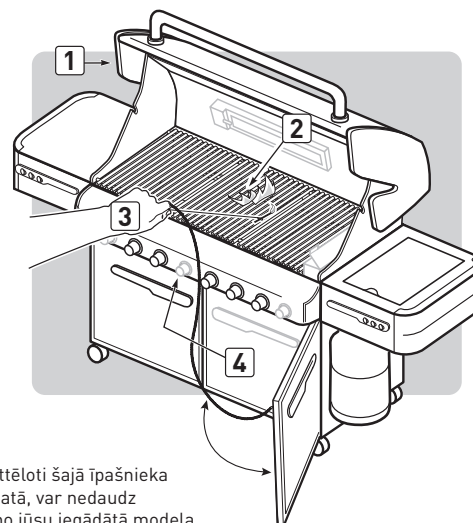
- D) Ievietojiet sērkokociņu turētāju un aizdedziniet sērkokociņu caur cepšanas režģiem un Flavorizer® restēm, lai ieddedzinātu Sear Station® deġli (3).
- E) Iespiediet Sear Station® vadības pogu un pagrieziet to pozīcijā Ieslēgts (4).

⚠ BRĪDINĀJUMS: ja deġlis neiedegas, pagrieziet deġļa vadības pogu uz Izslēgts un pagaidiet piecas minūtes, lai gāze izkļūtu, pirms mēģināt vēlreiz.

Piezīme: deġļa noņemšanas un tīrīšanas procedūru skatiet sadaļā "APKOPE". ♦

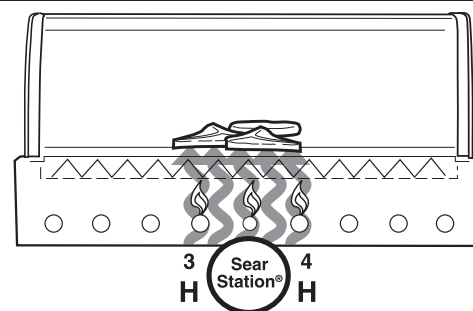
LAI NODZĒSTU

Katru deġļa vadības pogu iespiediet un pagrieziet pulksteņrādītāju kustības virzienā pozīcijā Izslēgts. Izslēdziet gāzes padevi pie gāzes avota. ♦



Grili, kas attēloti šajā īpašnieka rokasgrāmatā, var nedaudz atšķirties no jūsu iegādātā modeļa.

6 DEĢĻIS



KALTĒŠANAS METODE

Ēdiens tiek novietots intensīva karstuma zonā starp aizdegtiem deġļiem

SEAR STATION® IZMANTOŠANA

Jūsu Weber® gāzes grilam ir kaltēšanas deġlis gaļas, piemēram, steika, putnu gaļas, zivju un gaļas šķēļu, kaltēšanai.

Kaltēšana ir tiešas 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® deġlim ir ieslēgts vai izslēgts vadības iestatījums, kas darbojas kopā ar diviem blakus esošiem galvenajiem deġļiem. Ar kaltēšanas un blakus esošu deġļu palīdzību var efektīvi kaltēt gaļu, vienlaikus citas cepšanas zonas izmantojot grilēšanai mērenā karstumā.

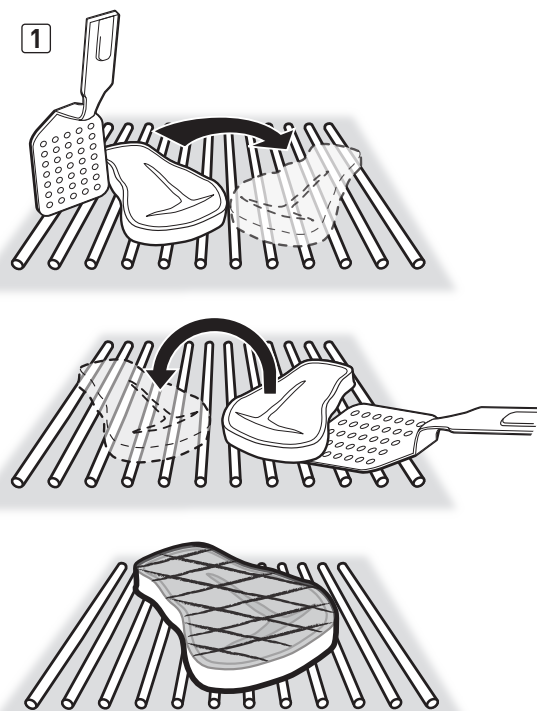
Pirms kaltēšanas vajadzētu veikt grila uzsildīšanu, visus galvenos deġļus uz 15 minūtēm ieslēdzot režīmā HI (Augsts). Piezīme: vienmēr grilējiet ar aizvērtu vāku, lai nodrošinātu maksimālu siltumu un izvairītos no uzliesmojumiem.

Pēc grila uzsildīšanas izslēdziet ārējos deġļus vai pagrieziet tos uz neliela karstuma režīmu. Divus centrālos deġļus atstājiet uz HI (Augsts) un ieddedziniet Sear Station® deġli.

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, ēdienu var pagriezt par ceturtdaļpagriezienu, lai izveidotu krustiskās zīmes (1).

Kad kaltēšana pabeigta, varat turpināt grilēšanu, pārvietojot gaļu mērenā siltuma vietā virs ārējiem deġļiem, 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 MANUĀLA AIZDEĢŠANA

⚠ 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).

⚠ 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 kasti ar ūdeni izmērcētiem koka gabaliem vai skaidām (3).

D) Pārliedzinieties, vai visas neizmantotās degļa vadības pogas ir izslēgtas (4) (iespiediet vadības pogu un pagrieziet pulksteņrādītāju kustības virzienā, lai pārliedzinātos, 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 sērkokociņu sērkokociņu turētājā un uzšķīliet to.

G) Ievietojiet sērkokociņu turētāju un aizdedziniet sērkokociņu caur cepšanas režģiem un Flavorizer® restēm, lai ieddedzinātu dūmu degli (6).

⚠ BRĪDINĀJUMS: ieddedzināšanas laikā nepārliedzinieties 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).

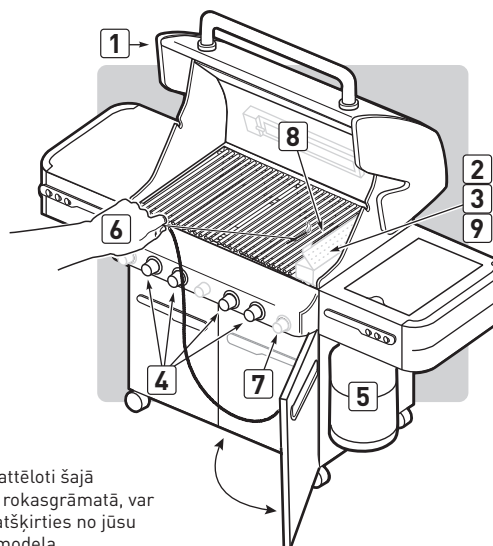
⚠ BĪSTAMI

Ja dūmu deglis neiedegas, pagrieziet degļa vadības pogu uz Izslēgts un, pirms mēģināt vēlreiz, pagaidiet piecas minūtes, lai gāze izkļūtu.

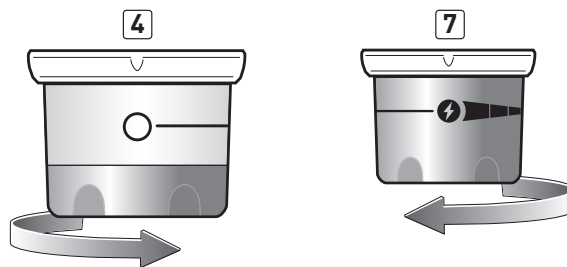
J) Aizveriet dūmu kastes vāku pēc tam, kad koks sāk gruzdēt, un pagrieziet vadības pogu uz LOW (Zems) (9). ♦

LAI NODZĒSTU

Katru degļa vadības pogu iespiediet un pagrieziet pulksteņrādītāju kustības virzienā pozīcijā Izslēgts. Izslēdziet gāzes padevi pie gāzes avota. ♦



Grili, kas attēloti šajā ģipašnieka rokasgrāmatā, var nedaudz atšķirties no jūsu iegādātā modeļa.



DŪMU DEĢĻA AIZDEDZE UN IZMANTOŠANA

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 aizdegšies un radīs dūmus ātrāk. Ilgi gatavojamiem ēdieniem, piemēram, cepešiem, vistām un tītariem, iesakām izmantot lielākus koka gabalus, jo tie aizdegšies lēnāk un dūmos ilgāku laiku 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. Iedeziniet 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.

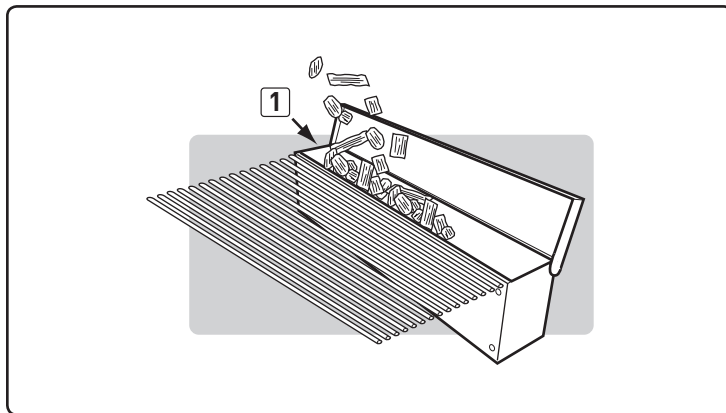
⚠ BĪSTAMI

Dūmu kastē koka aizdedzināšanai neizmantojiet viegli uzliesmojošus šķidrums. 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 MANUĀLA IEDEGŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS: IZLASIET PIRMS ROTĒJOŠĀ IESMA DEĢĻA IEDEDZINĀŠANAS

Ja rotējošā iesma deglis kādu laiku nav izmantots, pirms tā iededzināšanas jāpaiet dažām sekundēm, lai uzpildītos gāzes padeves līnija.

Turot sērkokociņu pie rotējošā iesma degļa, būs redzams uzliesmojums, kas no kreisās uz labo pusi pārvietosies pār rotējošā iesma degļa virsmu; rotējošā iesma deglis neiedegas, pirms ir iedegusies visa keramiskā virsma.

Šajā brīdī pirms rotējošā iesma degļa vadības pogas atlaišanas jāpaiet divdesmit sekundēm.

Kad deglis 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 degļa liesma saulainā dienā var būt grūti saskatāma.

⚠ **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 rezervies 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 degļa vadības pogas ir izslēgtas (3) (nospiediet vadības pogu uz leju un pagrieziet pulksteņrādītāju kustības virzienā, lai pārliedzītos, vai tā atrodas pozīcijā Izslēgts).

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** degļa 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 sērkokociņu sērkokociņu turētājā un uzšķīliet to.

F) Turiet sērkokociņu turētāju un iededziniet sērkokociņu pie rotējošā degļa labās puses (5).

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** nepārliedzieties pār atvērtu grilu.

G) Nospiediet rotējošā degļa vadības pogu un pagrieziet to uz START/HI (Sākt/augsts). Pēc degļa iededzināšanas (6) joprojām vēl divdesmit sekundes turiet nospiestu vadības pogu.

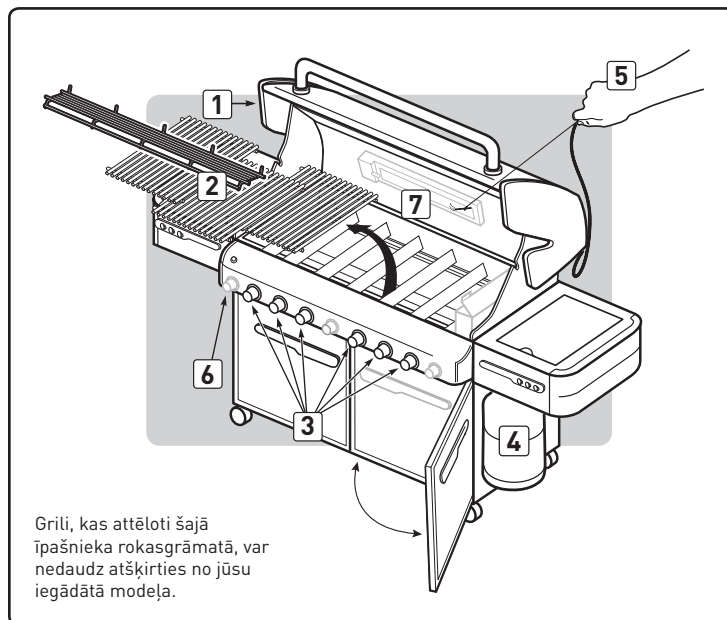
H) Pārbaudiet, vai deglis ir iedegts, apskatot, vai rotējošā iesma deglis ir iekvēlojis sarkans (7).

⚠ **BRĪDINĀJUMS:** ja rotējošā iesma deglis neiedegas, pagrieziet degļa vadības pogu uz Izslēgts un pagaidiet piecas minūtes, lai gāze izklīstu, pirms mēģināt vēlreiz.

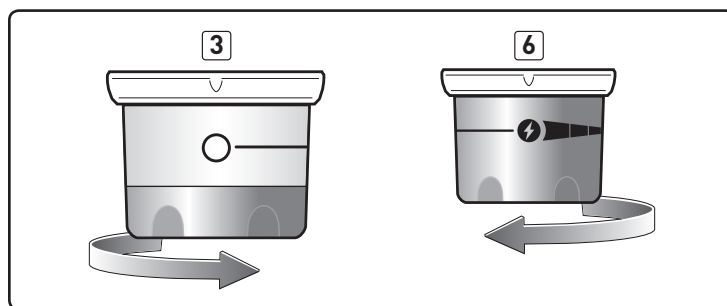
Piezīme: izmantojot rotējošo iesmu ar aizvērtu vāku, iededziniet tikai divus no galvenajiem degļiem zem ēdiena (skatiet sadaļu "ĒDIENA GATAVOŠANAS METODES — NETIEŠĀ GATAVOŠANA"). Regulāri pārbaudiet ēdienu, lai novērstu tā pārgatavošanos no ārpuses. Izslēdziet rotējošā iesma degli, kad ēdiens ir apbrūnināts nepieciešamajā krāsā. Pabeidziet gatavošanu ar netiešā siltuma palīdzību. ♦

LAI NODZĒSTU

Rotējošā iesma degļa vadības pogu nospiediet un pagrieziet pulksteņrādītāju kustības virzienā pozīcijā Izslēgts. Izslēdziet gāzes padevi pie gāzes avota. ♦



Grili, kas attēloti šajā īpašnieka rokasgrāmatā, var nedaudz atšķirties no jūsu iegādātā modeļa.



ROTĒJOŠĀ DEĢĻA AIZDEDZE UN IZMANTOŠANA

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.

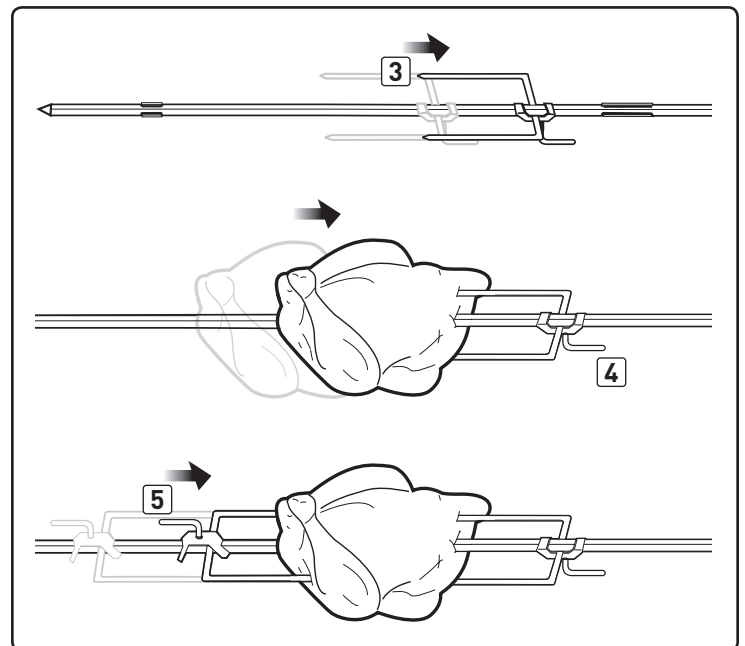
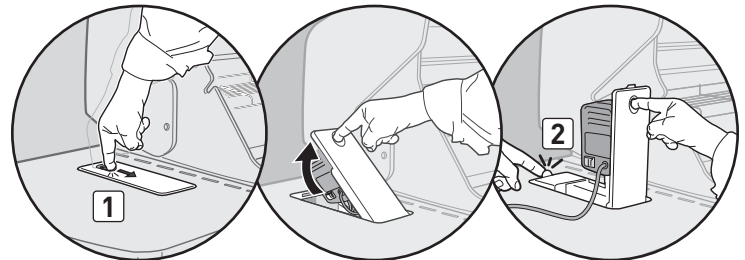
▲ BRĪDINĀJUMI

- ▲ 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.
- ▲ Nepieskarieties karstām virsmām. Izmantojiet aizsargcimdus darbam ar grilu.
- ▲ Pirms motora piestiprināšanas kronšteinaim pārliecinieties, 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 šķidrumos.
- ▲ 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, pārliecinieties, 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 izcīlni (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) Pārliecinieties, vai rotējošā iesma ass rokturis ir stingri nostiprināts. Pabīdiet vienu no divzaru iesmiem uz rotējošā iesma ass labo pusi, pārliecinoties, 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 ēdienā. Ēdienam jāatrodas ass vidū. Pievelciet divzaru iesma dakšas skrūvi (4).
- E) Otru divzaru iesmu uzbīdīet uz rotējošā iesma ass, pārliecinoties, vai smailes ir pavērstas pa labi un dakšas skrūve — uz augšu. Abu divzaru iesmu dakšu zarus iespraudiet ēdienā. Pievelciet divzaru iesma skrūvi (5).
- F) Ievietojiet rotējošā iesma ass smailo galu motorā. Rotējošo iesmu nolaidiet cepšanas kastē gropēs (6).



ROTĒJOŠĀ DEĢĻA 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, uzduriet vēlreiz 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 uzduršanas uz dīvaru 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 deģļa iedegšanas norādījumus.
- Rotējošo deģli ieslēdziet uz vidēju-augstu karstumu (atkarībā no āra gaisa temperatūras).
- Novietojiet ēdienu deģļa zonā.
- Ja vēlaties iztecējušo sulu izmantot mērcei, novietojiet šķidrums 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 deģli, 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.

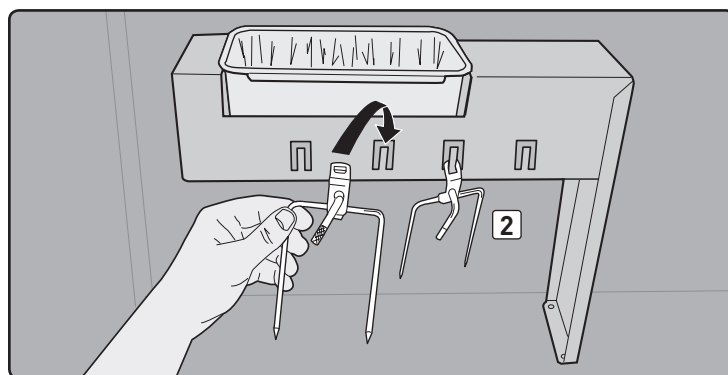
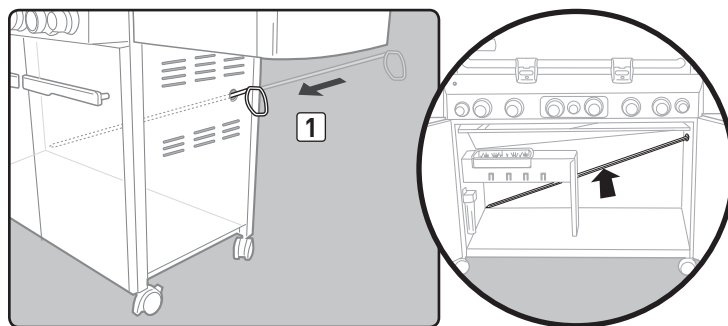
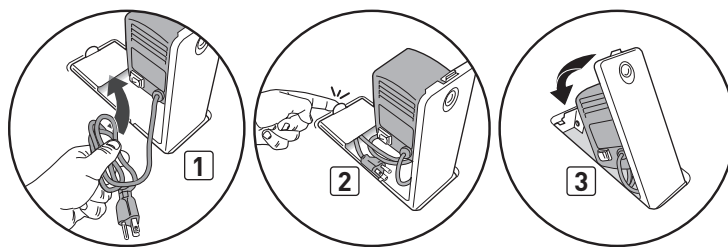
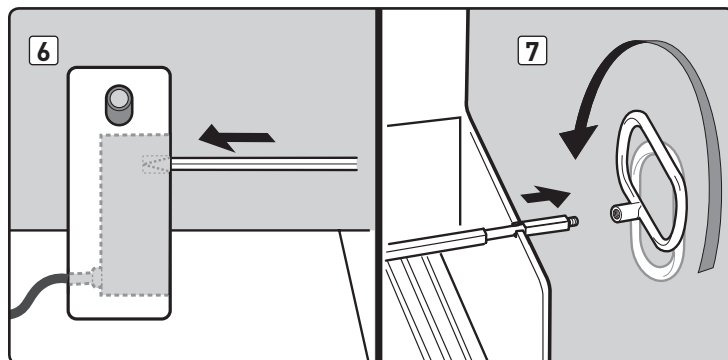
- B) Ar rādītājpirkstu atslēdziet ievelkamo rotējošā iesma paneli (2). Piespiediet paneli, līdz tas ar klikšķi stingri nonāk vietā (3). ♦

ROTĒJOŠĀ IESMA UZGLABĀŠANA

- A) No rotējošā iesma noņemiet dakšas. Uzlieciet rotējošā iesma ass rokturi. Uzmaniģi 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 DEĢĻA IEDEDZINĀŠANA".
Degļis 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 samezģlojusies?	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 degļis? Skatiet sadaļu "GALVENĀ DEĢĻA 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 dzirkstelī?	Mēģiniet degļi iededzināt manuāli. Skatiet sadaļu "GALVENĀ DEĢĻA MANUĀLA IEDEDZINĀŠANA". Piezvaniet uz klientu servisu.
Uzliesmojumu 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 degļis 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 nolobīties. Tas, ko jūs redzat, ir piecušies 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.	Atlaidiet regulācijas uzgriezni(žņus). Pabīdīet 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?	Šķidrāis propāns cilindrā pārvēršas tvaikā pārāk lēni, lai piegādātu degļiem gāzi. Tas notiek tāpēc, ka aukstais gaiss atdzesē 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, lūdz, sazinieties ar klientu servisa pārstāvi savā reģionā vai izmantojiet mūsu vietnē sniegto kontaktinformāciju. Piesakieties www.weber.com .		

SĀNU DEĢĻA PROBLĒMU NOVĒRŠANA

PROBLĒMA	PĀRBAUDE	RISINĀJUMS
Sānu degļis 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 grieziet šķidrā propāna balona vārstu, līdz tas ir pilnībā atvērts. Nogaidiet vairākas sekundes un tad aizdedziet sānu degļi. Skatīt "SĀNU DEĢĻA IEDEGŠANA."
Liesma ir neliela pozīcijā HI (Augsts).	Vai degvielas šļūtene nav saliekusies vai samezģlojusies?	Iztaisnojiet šļūteni.
Spiežampogas aizdedze nedarbojas.	Vai degļi var iededzināt, izmantojot sērķociņu?	Ja degļi var iedegēt ar sērķociņu, pārbaudiet aizdedzinātāju. Skatiet sadaļu "SĀNU DEĢĻA APKOPE."
Ja problēmas nevar novērst, izmantojot kādu no šiem paņēmieniem, lūdz, 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® degļis neiedegas.	Pārbaudiet, vai nav nosprostoti zirnekļu/kukaiņu sieti (nosprostoti caurumi).	Notīriet zirnekļu/kukaiņu sietus. Skatiet sadaļu "IKGADĒJĀ APKOPE".
	Vai jūs iedezdinājāt divus blakus esošos galvenos degļus? Drošas iedezdināšanas 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 iedezdināt, izmantojot sērkokciņu?	Ja degļi var iedezdināt 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 degļi iedezdināt 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 DEGĻA IEDEDZINĀŠANA".
Ja problēmas nevar novērst, izmantojot kādu no šiem paņēmieniem, lūdz, 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 degļis neiedegas.	Vai jūs nospiedāt degļa vadības pogu un pēc degļa iedezdināšanas to paturējāt 20 sekundes?	Mēģiniet atkārtoti iedezdināt degļi, turot nospiestu degļa vadības pogu, un turpiniet to turēt 20 sekundes pēc degļa iedezdināšanas.
	Vai pirms 20 sekunžu skaitīšanas pagaidījāt, lai redzētu, vai ir iedegusies visa keramiskā virsma?	Ja degļi iedezdināt atkārtoti, turot iespiestu degļa vadības pogu, pirms 20 sekunžu skaitīšanas pagaidiet, lai redzētu, vai iedegusies visa keramiskā virsma.
	Vai pēc degļa iedezdināšanas jūs atkārtoti izmantojāt klikšķa aizdedzi?	Pagaidiet piecas minūtes, lai izkļūtu gāze, un pēc tam atkārtoti mēģiniet izmantot klikšķa aizdedzinātāju, līdz degļis iedegas. Skatiet sadaļu "ROTĒJOŠĀ IESMA DEGĻA IEDEDZINĀŠANA UN IZMANTOŠANA".
	Vai aizdedzinātājs darbojas? Vai, atkārtoti izmantojot klikšķa aizdedzinātāju, redzat dzirksteli?	Mēģiniet degļi iedezdināt manuāli. Skatiet sadaļu "ROTĒJOŠĀ IESMA DEGĻA MANUĀLA IEDEDZINĀŠANA". Piezvaniet uz klientu servisu.
Vispārējie simptomi: Degļis 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 DEGĻA IEDEDZINĀŠANA".
Ja problēmas nevar novērst, izmantojot kādu no šiem paņēmieniem, lūdz, sazinieties ar klientu servisa pārstāvi savā reģionā vai izmantojiet mūsu vietnē sniegto kontaktinformāciju. Piesakieties www.weber.com.		

GRILA GAISMEKĻA PROBLĒMU NOVĒRŠANA

PROBLEMS	SOLUTIONS
Grill light does not turn on.	The grill light will activate only when lid is open. Lift the lid to the open position and press the AWAKE button.
	Install new batteries. When installing new batteries (alkaline only), confirm that each battery's plastic wrapping has been removed. Verify that the batteries are in good condition and have been installed correctly. Refer to "MAINTAINING THE GRILL LIGHT."
Grill light turned off and will not turn back on.	The light is programmed to turn off automatically after 30 minutes of inactivity. To reactivate the light, make sure lid is open and press the AWAKE button. Refer to "MAINTAINING THE GRILL LIGHT."
Grill light does not turn off.	The grill light is equipped with a tilt sensor. The tilt sensor turns the light ON when grill lid is opened and OFF when the grill lid is closed. NOTE: The AWAKE button will not turn the grill light off. To turn the light off, put the lid in the closed position.
If problems cannot be corrected by using these methods, please contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com.	

TĪRĪŠANA

- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Pirms tīrīšanas izslēdziet Weber® gāzes grilu un pagaidiet, līdz tas atdziest.
- ⚠ **UZMANĪBU:** Netīriet Flavorizer® stienus 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® stieni un cepšanas restes - Notīriet ar piemērotu nerūsošā tērauda saru 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® stienu 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 beržamo 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.

Nerūsošā tērauda virsmas - Mazgājiet ar mīkstu drāniņu un ziepjūdeni. Berziet uzmanīgi nerūsošā tērauda struktūras virzienā.

Neizmantojiet tīrītājus, kas satur skābi, minerālos spirtus vai ksilēnu. Pēc tīrīšanas kārtīgi noskalojiet. ♦

NERŪSOŠĀ TĒRAUDA UZTURĒŠANA

Jūsu grils vai tā nodalījums, vāks, vadības panelis un plaukti var būt izgatavoti no nerūsošā tērauda. Nerūsošā 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 nerūsošā tērauda virsmu tīrīšanai neizmantojiet stieplu suku vai abrazīvos tīrītājus, lai tās nesaskrāpētu.
- ⚠ **SVARĪGI:** virsmas berziet/slaukiet to struktūras virzienā, lai saglabātu nerūsošā tērauda izskatu. ♦

WEBER® ZIRNEKĻU/KUKAIŅU SIETI

Weber® gāzes grils, tāpat kā jebkura ārā izmantojama gāzes iekārta, piesaista zirnekļus un citus kukaiņus. Tie var veidot migas 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.

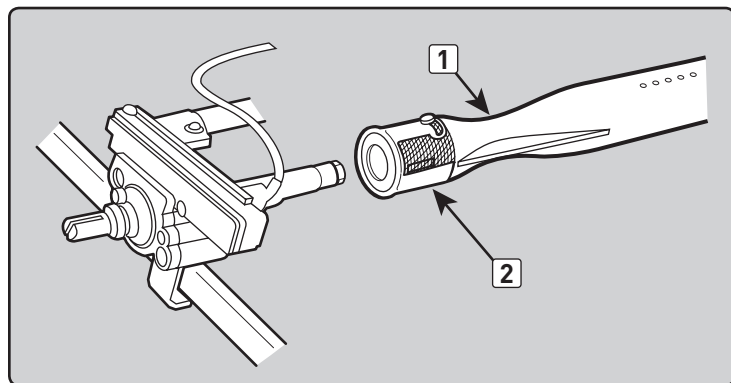
Degļa caurules sadegšanai nepieciešamā gaisa atverei ir uzstādīts nerūsošā tērauda siets (2), lai zirnekļi un citi kukaiņi caur šīm atverēm neieķļūtu degļa caurulēs.

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

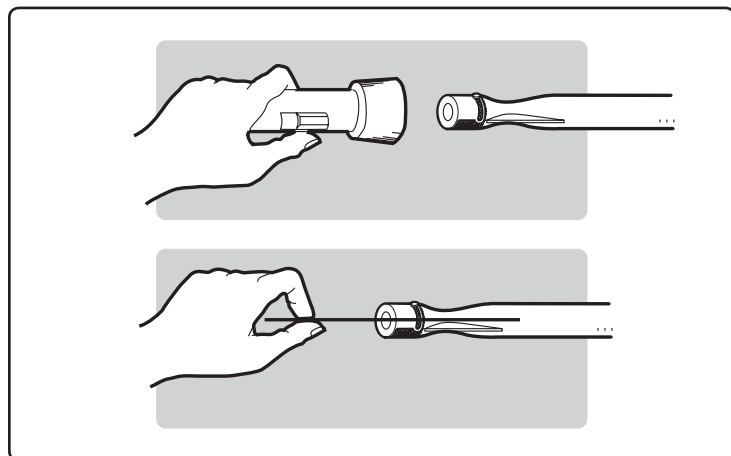
Izslēdziet gāzes padevi.

Noņemiet kolektoru (skatiet sadaļu "GALVENO DEGLU NOMAIŅA").

Ar lukturīti ieskatieties katra 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 saru suku. Tādējādi var nodrošināt to, ka visi degļa caurumi ir pilnīgi atvērti.

- ⚠ **UZMANĪBU:** tīrīšanas laikā nepaplašiniet degļa caurumus. ♦



GALVENO DEGLŪ NOMAIŅA

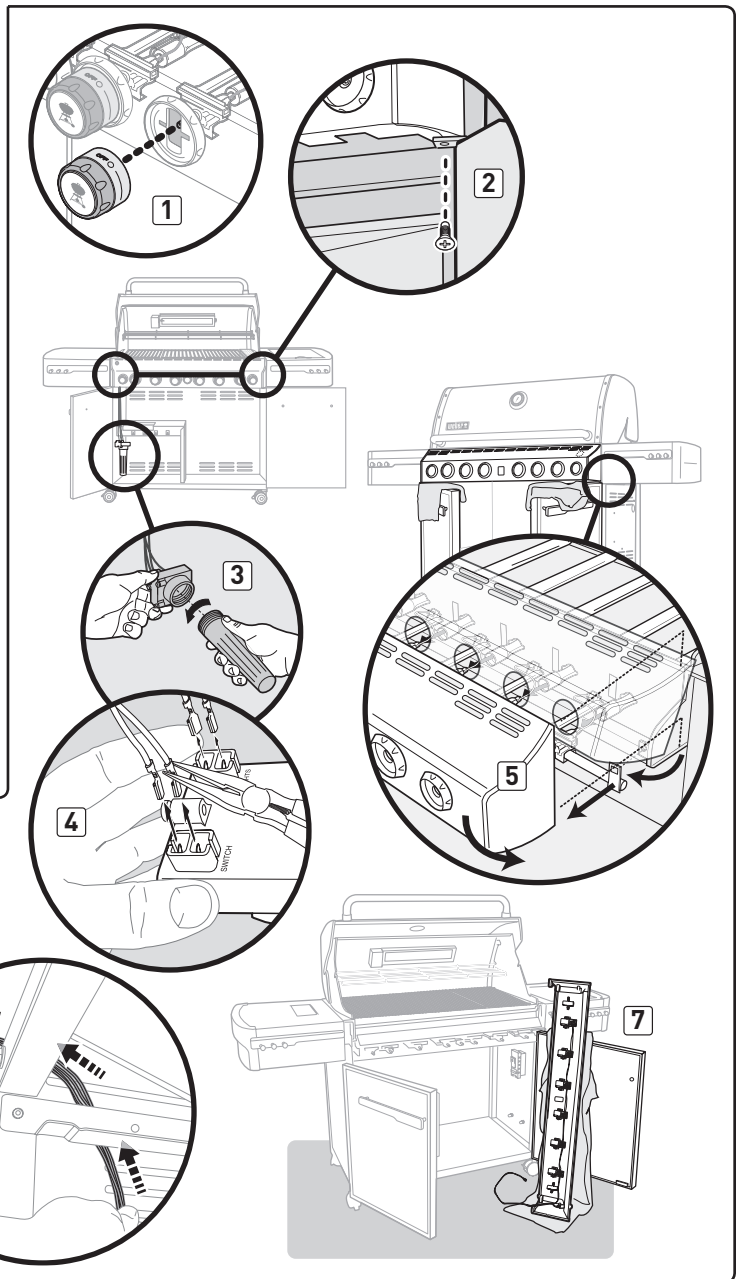
Piezīme: jūsu Summit® gāzes grilam ir jābūt izslēgtam un atdzisušam.

- 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, kņabļes un dvielī.

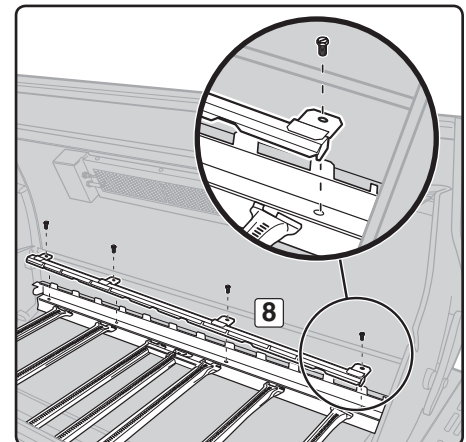
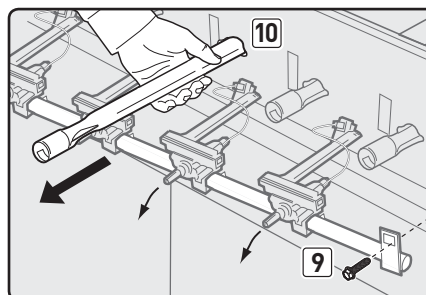
- Noņemiet degļu vadības pogas **(1)**.
 - Atveriet abas durtiņas. Ar skrūvgriezi izskrūvējiet skrūves no vadības paneļa apakšpuses **(2)**.
 - Paceliet uz augšu un noņemiet bateriju korpusu, kas atrodas grila skapiša iekšpusē **(3)**.
 - Izmantojot kņabļes ar smailiem galiem, atvienojiet vadu spaiļes no bateriju korpusa virspuses **(4)**. Nevelciet aiz vadiem; atvienojiet tos, velkot aiz spaiļēm.
 - Pārklājiet abas durtiņas ar dvielīem.
- 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 durtni augšējām malām. **(Rikojieties uzmanīgi, lai nepārrautu un neatvienotu vadības paneļa gaismas diožu vadus.)**
 - Uzmanīgi izvelciet bateriju vadus no grila skapiša **(6)**.
 - Līdz galam atveriet labās puses durtiņas. Novietojiet vadības paneli uz grīdas, atslīdot to pret labās puses durtiņām, kas pārklātas ar dvielī **(7)**.



Noņemiet degļu caurules

Nepieciešamie instrumenti: 5/16" un 3/8" uzgriežņgrieži.

- Izmantojot 5/16" uzgriežņgriezi, izskrūvējiet skrūves, ar kurām nostiprināts Crossover® kanāls. Izņemiet Crossover® kanālu no cepšanas kastes aizmugurējās daļas **(8)**.
- Izmantojot 3/8" uzgriežņgriezi, izskrūvējiet skrūves, ar kurām kolektors piestiprināts pie cepšanas kastes. Velkot atvienojiet kolektoru no degļu caurulēm un ļaujiet tam nokarāties no grila skapiša **(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 ierobežojuma (11). Pēc tam pagrieziet cauruli pulksteņrādītāju kustības virzienā (12) tā, lai skrūvi caurules galā (13) būtu iespējams izvilkt cauri karstuma aizsarga atveres ierobežojumam (14). Kad degļa caurule ir atbrīvota, izņemiet to no cepšanas kastes (15).

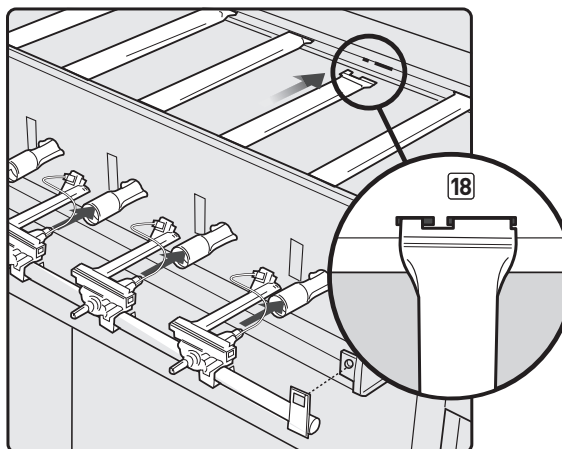
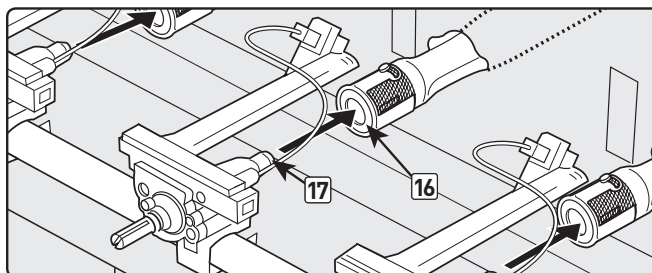
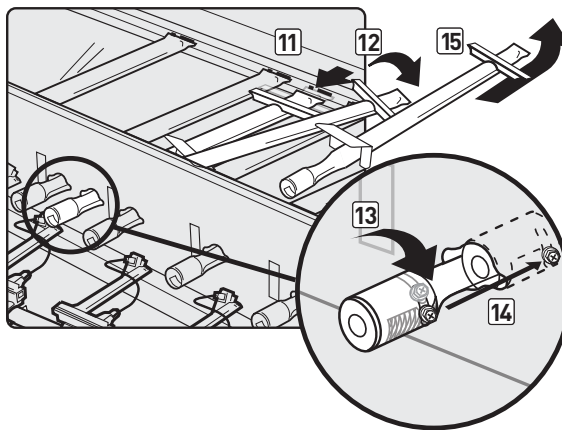
Uzstādiet atpakaļ kolektoru

- 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). Pārliecinieties, 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 nenoņem 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 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. ♦



SĀNU DEĢĻA APKOPE

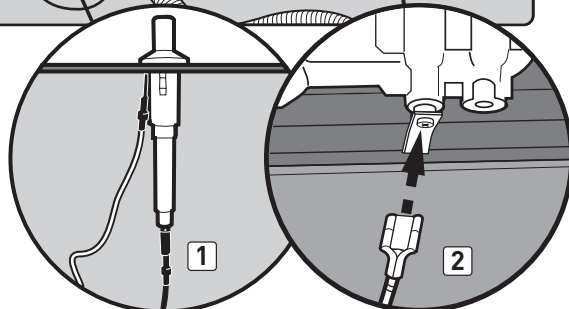
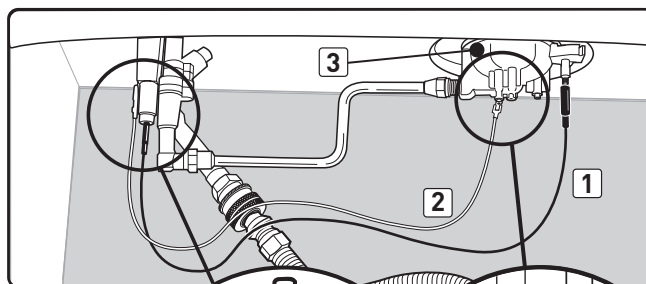
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** visiem gāzes vadības un padeves vārstiem ir jābūt izslēgšanas pozīcijā.

Pārliecinieties, vai melnais vads ir pievienots starp aizdedzinātāju un elektrodu.

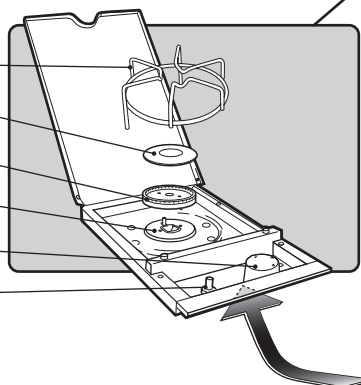
Pārliecinieties, vai baltais vads ir pievienots starp aizdedzinātāju un zemējuma klipsi.

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 elektrodu
 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 uzsitiet 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, lūdz, sazinieties ar klientu servisa pārstāvi savā reģionā vai izmantojiet mūsu vietnē sniegto kontaktinformāciju. Piesakieties www.weber.com.

Degļa liesmas veids

Weber® gāzes grila 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)

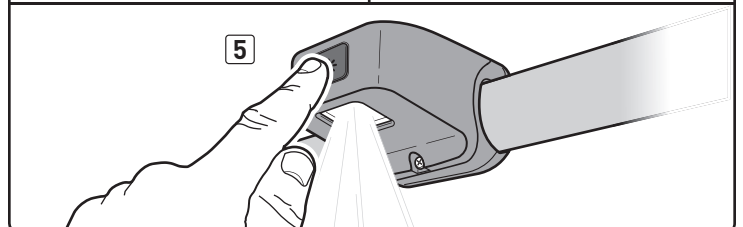
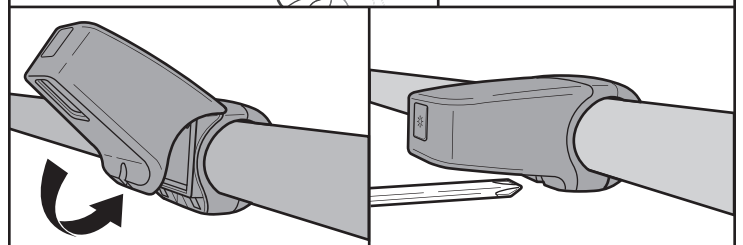
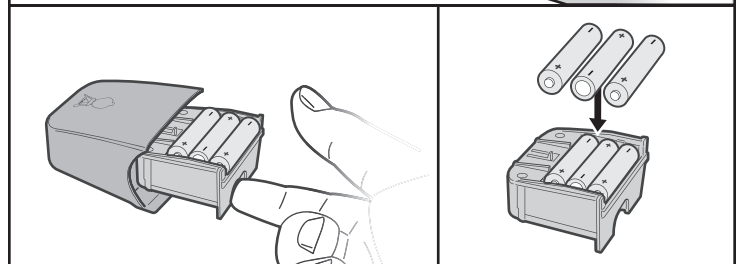
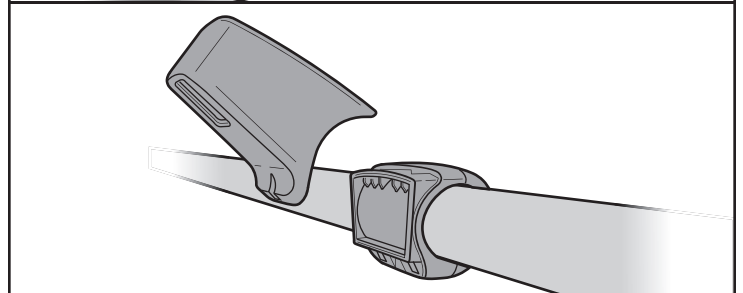
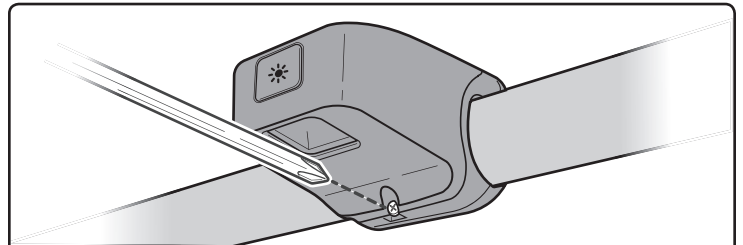
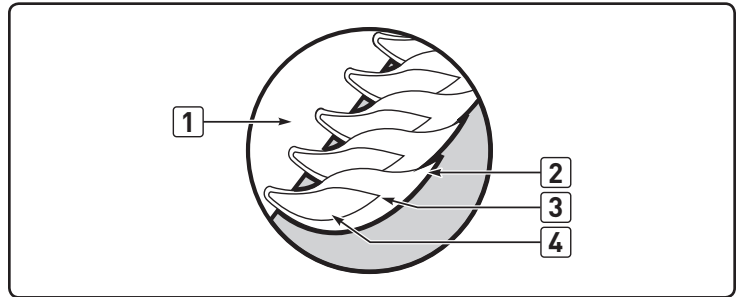
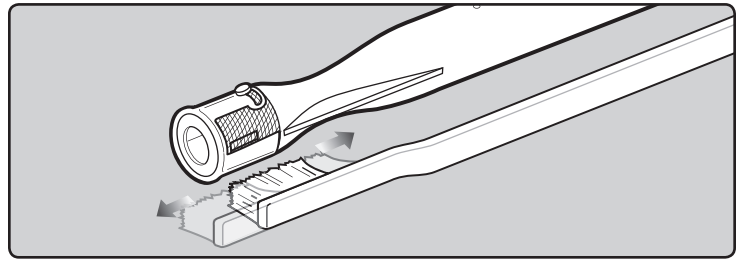
Ja šķiet, ka liesmas nenāk vienmērīgi caur degļa cauruli, izpildiet degļa tīrīšanas procedūras. ♦

GRILA GAISMEKĻA APKOPE

- Ievietojot trīs jaunas AAA baterijas (tikai sārma), pārliecinieties, ka katras baterijas/akumulatora iepakojums ir noņemts. Nesajauciet šo plastmasu ar bateriju/akumulatoru marķējumu.
- Nelieciet kopā vecas un jaunas baterijas/akumulatorus vai dažāda veida baterijas/akumulatorus (parastās baterijas, sārma baterijas vai atkārtoti uzlādējamās akumulatorus).
- Pārliecinieties, ka baterijas/akumulatori ir labā stāvoklī un ir ievietoti pareizi.
- Ja gaismeklis nav plānots izmantot mēnesi vai ilgāk, izņemiet baterijas/akumulatorus.
- Slaukiet tikai ar mitru drānu. Neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kuru sastāvā ir spirts, vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Gaismeklis ir noturīgs pret lietu un sniegu, bet nav ūdensnecaurļaidīgs. Neiegremdējiet ūdenī/šķidrums.
- Gaismeklis ir noturīgs pret karstumu. Aizdegoties taukiem vai ilglaicīgi darbinot grilu ar pilnu jaudu, var rasties iekšējo sastāvdaļu bojājumi.

Lai aktivizētu grila gaismekli, nospiediet pogu AKTIVIZĒT. Gaismeklim ir noliekuma sensors, kas ieslēdz apgaismojumu, ja grila vāks tiek atvērts, un izslēdz apgaismojumu, ja grila vāks tiek aizvērts. Ja vāks tiek atstāts atvērts vai aizvērts ilgāk nekā 30 minūtes, grila gaismeklis tiek deaktivizēts. Lai atkal ieslēgtu gaismekli, nospiediet pogu AKTIVIZĒT (5).

PIEZĪME. Gaismekli nevar IZSLĒGT, nospiežot pogu AKTIVIZĒT.



⚠ 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.



Šis simbols norāda uz to, ka izstrādājumu nedrīkst izņemt kopā ar māsaimniecības atkritumiem. Lai iepazītos ar noteikumiem par šī izstrādājuma pareizu likvidēšanu Eiropā, lūdzu, apmeklējiet www.weber.com un sazinieties ar norādīto jūsu valsts importētāju. Ja jums nav interneta piekļuves, sazinieties ar pārstāvi, lai noskaidrotu importētāja nosaukumu, adresi un tālruna numuru.

Kad nolemsiet izņemt vai likvidēt savu grilu, visas elektriskās detaļas (piemēram, rotējošā iesma motors, baterijas, iedegšanas modulis, roktura apgaismojums) ir jānoņem un jālikvidē pareizi atbilstoši Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu direktīvai. Tie jālikvidē atsevišķi no grila.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

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

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

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

WEBER-STEPHEN CHILE SpA.

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

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

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

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

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

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

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

WEBER-STEPHEN FRANCE

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

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

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

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

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

D&S IMPORTS

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

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

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

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

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

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

WEBER NEW ZEALAND ULC

6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64 9 570 6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

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

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

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

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

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

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

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

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

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

WEBER STEPHEN TURKEY

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

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

Griffin House, First Floor,
Broughton Hall Business Park,
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN
UNITED KINGDOM
Tel: +44 01756 692611; customerservicewe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
USA
Tel: 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,
info-EE@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com



SUMMIT™

DUJINĖ KEPSNINĖ

Žemo slėgio dujinės kepsninės
savininko vadovas

E-670™ · S-670™

LP

Dėkojame, kad
įsigijote „Weber®“
kepsninę. Dabar
skirkite kelias
minutes ir
apsaugokite ją
užregistravę adresu
www.weber.com.

**LABAI ŠVARBU PERSKAIYTI ŠĮ NAUDOJIMO VADOVĄ
PRIEŠ NAUDOJANT ĮSIGYTĄ DUJINĘ KEPSNINĘ.**

⚠ 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 sproginimą, dėl ko galite sunkiai susižeisti, žūti ar sugadinti turta.

⚠ 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 : 845BR-0035
ID: 0845

⚠ PAVOJUS

Jei nesilaikysite šių naudojimo instrukcijos saugos nurodymų, įspėjimų ir nurodymų apie pavojus, galite patirti rimtų kūno sužalojimų arba sugadinti nuosavybę kilusio gaisro ar sprogo metu.

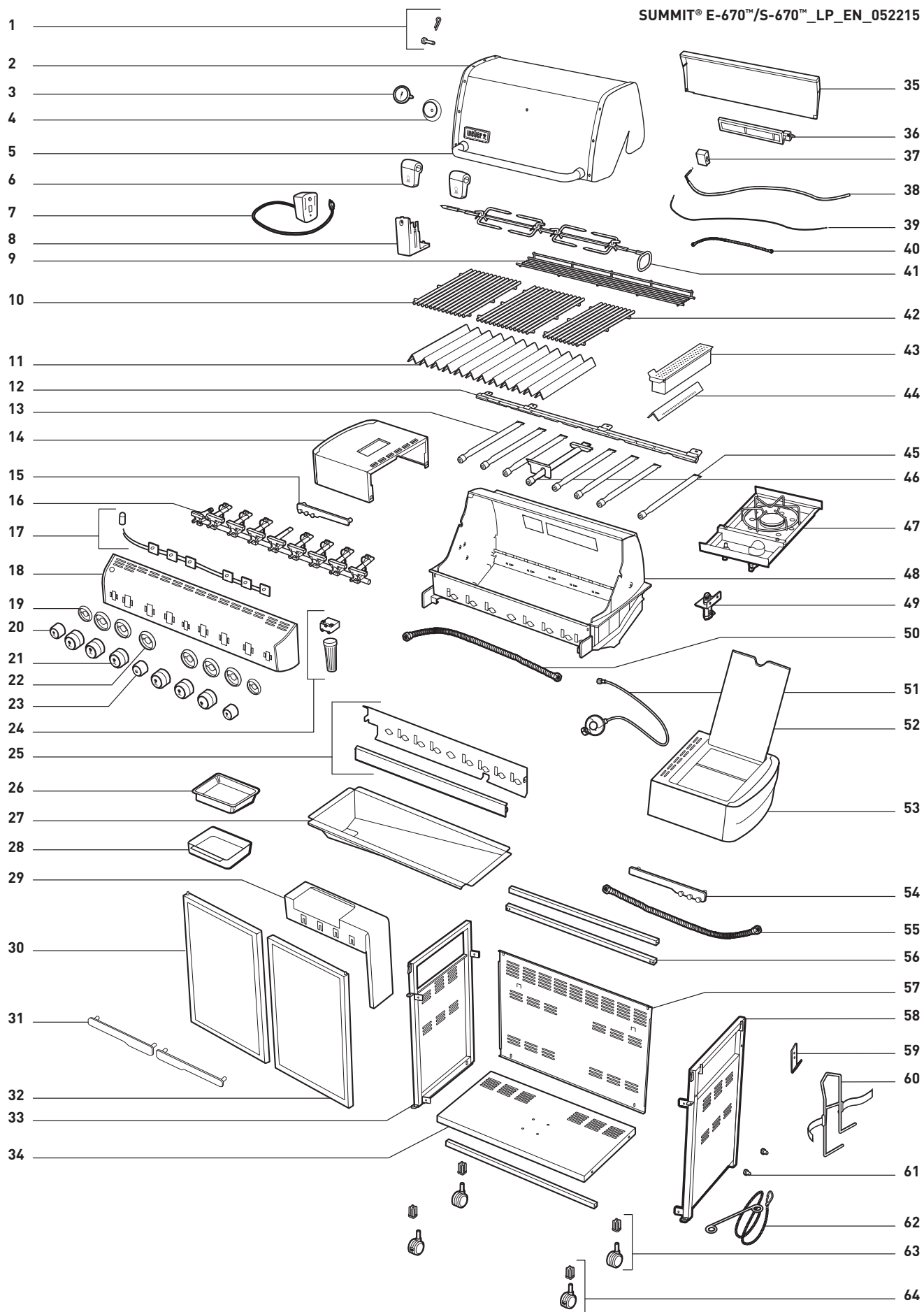
⚠ PERSPĖJIMAI

- ⚠ Vadovaukitės savo dujinės kepsninės modelio regulatoriaus 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. Atidėkite dangtį ir palaukite penkias minutes prieš bandydami iš naujo užkurti degiklius. Laikykitės 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 nepraplėskite 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 regulatoriaus arba dujų jungčių, kol naudojatės kepsnine.
- ⚠ Eksploatuodami kepamąjį rėmą mėvėkite karščiui atsparias pirštines.
- ⚠ 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 sprogoimas, kurio metu galima sunkiai ar net mirtinai susižaloti ir sukelti turčinę žalą. ♦

ISPĖJIMAI	2	ŠONINIO DEGIKLIO UŽDEGIMAS IR NAUDOJIMAS	20
TURINYS	3	ŠONINIO DEGIKLIO UŽDEGIMAS	20
IŠSKLEISTAS VAIZDAS	4	KAIP UŽGESINTI LIEPSNĄ	20
IŠSKLEISTO VAIZDO DETALIŲ SĄRAŠAS	5	ŠONINIO DEGIKLIO UŽDEGIMAS RANKINIŲ BŪDU	20
GARANTIJA	6	KAIP UŽGESINTI LIEPSNĄ	20
BENDROSIOS INSTRUKCIJOS	6	“SEAR STATION®” UŽDEGIMAS IR NAUDOJIMAS	21
LAIKYMAS	6	“SEAR STATION®” DEGIKLIO UŽDEGIMAS	21
NAUDOJIMAS	7	KAIP UŽGESINTI LIEPSNĄ	21
DARBO SU DUJOMIS INSTRUKCIJOS	7	“SEAR STATION®” DEGIKLIO UŽDEGIMAS RANKINIŲ BŪDU	22
SAUGAUS DARBO SU SKYSTO PROPANO DUJŲ CILINDRAIS PATARIMAI	7	KAIP UŽGESINTI LIEPSNĄ	22
CILINDRO SUMONTAVIMAS	8	“SEAR STATION®” NAUDOJIMAS	22
CILINDRO SUMONTAVIMO VIETOS VARIANTAI	8	RŪKYKLOS DEGIKLIO UŽDEGIMAS IR NAUDOJIMAS	23
SKYSTO PROPANO DUJŲ CILINDRO PRIJUNGIMAS	9	RŪKYKLOS DEGIKLIO UŽDEGIMAS	23
PATIKRINIMAS, AR NĖRA NUOTĖKIO	10	KAIP UŽGESINTI LIEPSNĄ	23
PATIKRINIMAS, AR NĖRA DUJŲ NUOTĖKIO	11	RŪKYKLOS DEGIKLIO UŽDEGIMAS RANKINIŲ BŪDU	24
SKYSTO PROPANO DUJŲ CILINDRO PRIPILDYMAS	13	KAIP UŽGESINTI LIEPSNĄ	24
VĖL PRIJUNKITE SKYSTO PROPANO DUJŲ CILINDRĄ	13	RŪKYKLOS NAUDOJIMAS	25
APŠVIETIMAS	13	RŪKYKLOS VALYMAS	25
KEPSNINĖS LEMPUTĖS NAUDOJIMAS	13	SUKAMO IEŠMO DEGIKLIO UŽDEGIMAS IR NAUDOJIMAS	26
ŠVIEČIANČIOS VALDYMO RANKENOS	13	SUKAMO IEŠMO DEGIKLIO UŽDEGIMAS	26
PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI KEPSNINĘ	14	KAIP UŽGESINTI LIEPSNĄ	26
IŠTRAUKIAMAS RIEBALŲ SURINKIMO DĖKLAS IR VIENKARTINIS RINKTUVAS	14	SUKAMO IEŠMO DEGIKLIO UŽDEGIMAS RANKINIŲ BŪDU	27
ŽARNOS PATIKRINIMAS	14	KAIP UŽGESINTI LIEPSNĄ	27
UŽDEGIMAS KIBIRKŠTIMI	15	SVARBIOS APSAUGOS PRIEMONĖS	28
PAGRINDINIO DEGIKLIO UŽDEGIMAS IR NAUDOJIMAS	16	SUKIMO IEŠMO NAUDOJIMAS	28
PAGRINDINIO DEGIKLIO UŽDEGIMAS	16	MAISTO KEPIMAS ANT IEŠMO	29
KAIP UŽGESINTI LIEPSNĄ	16	SUKAMO IEŠMO VARIKLIO LAIKYMAS	29
PAGRINDINIO DEGIKLIO UŽDEGIMAS RANKINIŲ BŪDU	17	SUKAMO IEŠMO LAIKYMAS	29
KAIP UŽGESINTI LIEPSNĄ	17	TRIKČIŲ DIAGNOSTIKA	30
NAUDINGI KEPIMO PATARIMAI	18	ŠONINIO DEGIKLIO TRIKČIŲ DIAGNOSTIKA	30
PAŠILDYMAS	18	“SEAR STATION®” TRIKČIŲ DIAGNOSTIKA	31
KEPIMAS UŽDENGUS DANGČIU	18	SUKAMO IEŠMO TRIKČIŲ DIAGNOSTIKA	31
LAŠAI IR RIEBALAI	18	KEPSNINĖS LEMPUTĖS GEDIMŲ TAISYMAS	31
“FLAVORIZER®” SISTEMA	18	TECHNINĖ PRIEŽIŪRA	32
“SEAR STATION®”	18	VALYMAS	32
KEPIMO METODAI	19	SAUGOKITE NERŪDIJANČIOJO PLIENO PAVIRŠIUS	32
TIESIOGINIS KEPIMAS	19	“WEBER®” EKRAVAI NUO VABZDŽIŲ IR VORŲ	32
NETIESIOGINIS KEPIMAS	19	DEGIKLIO VAMZDELIO VALYMAS	32
		PAGRINDINIŲ DEGIKLIŲ NUĖMIMAS	33
		ŠONINIO DEGIKLIO PRIEŽIŪRA	35
		METINĖ PRIEŽIŪRA	35
		KEPSNINĖS LEMPUTĖS PRIEŽIŪRA	35

IŠSKLEISTAS VAIZDAS

SUMMIT® E-670™/S-670™_LP_EN_052215



IŠSKLEISTO VAIZDO DETALIŲ SĄRAŠAS

- | | | |
|--|---|---|
| 1. Gaubto konstrukcija | 24. Baterijų korpusas | 47. Šoninis degiklis |
| 2. Gaubtas | 25. Vandens pertvara / šiluminis ekranas | 48. Kepimo dėžė |
| 3. Termometras | 26. Keičiamas lašų rinktuvas | 49. Atraminė sienelė |
| 4. Termometro lizdas | 27. Ištraukiamas riebalų surinkimo dėklas | 50. Kolektooriaus žarna |
| 5. Rankena | 28. Rinktuvas | 51. Žarna / reguliatorius |
| 6. Kepninės lemputės blokas | 29. Rinktuvo laikiklis | 52. Šoninio degiklio dangtelis |
| 7. Sukamo iešmo variklis | 30. Kairiosios durelės | 53. Šoninis stotelis su degikliu |
| 8. Sukamo iešmo rėmas | 31. Durų rankenėlė | 54. Dešinysis įrankių laikiklis |
| 9. Grotelės pašildymui | 32. Dešinėsios durelės | 55. Šoninio degiklio dujų tiekimo linija |
| 10. Kepamosios grotelės* | 33. Kairioji rėmo plokštė | 56. Rėmo atrama |
| 11. "Flavorizer®" juosta | 34. Apatinė plokštė | 57. Galinė plokštė |
| 12. „Crossover®“ kanalas | 35. IR degiklio dangtis | 58. Dešinioji rėmo plokštė |
| 13. Degiklio vamzdelis | 36. Infraraudonųjų spindulių degiklis | 59. Cilindro laikiklio rėmas |
| 14. Šoninis stotelis | 37. IR degiklio dėžė | 60. Cilindro laikiklis |
| 15. Kairysis įrankių laikiklis | 38. IR degiklio kibirkšties mechanizmo laidas | 61. Cilindro šliaužiklis |
| 16. Kolektorius | 39. Šiluminis elementas | 62. Degtukų laikiklis |
| 17. Valdymo skydo laidų jungčių įranga | 40. IR degiklio žarna | 63. Ratukas |
| 18. Valdymo pultas | 41. Sukamo iešmo mechanizmas | 64. Užfiksuojamas ratukas |
| 19. Mažos rankenos lizdas | 42. Kepamosios grotelės* | *Kepamosios grotelės gali kisti pagal įsigyti modelį. |
| 20. Maža rankena | 43. Rūkyklos dėžė | |
| 21. Didelė rankena | 44. Rūkyklos juosta | |
| 22. Didelės rankenos lizdas | 45. Rūkyklos degiklis | |
| 23. "Sear Station®" rankena | 46. "Sear Station®" degiklio vamzdelis | |

GARANTIJA

Dėkojame, kad įsigijote WEBER® gaminį. „Weber-Stephen Products LLC“, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 („Weber“) didžiuojasi galedami pristatyti saugų, ilgalaikį ir patikimą gaminį.

Ši „Weber“ savanoriška garantija suteikiama jums be jokių papildomų mokesčių. Joje pateikiama informacija, kurios reikės, kad WEBER® gaminyje būtų sutaisytas, jei pasitaikys gedimų arba defektų, nors jie mažai tikėtini.

Kaip nurodoma galiojančiuose įstatymuose, klientui suteikiama tam tikros teisės, jei gaminyje sugedęs. Šios teisės numato papildomus darbus arba keitimą, įsigijimo kainos sumažinimą ir kompensavimą. Pavyzdžiui, Europos Sąjungoje bus suteikiama dviejų metų statutinė garantija, kuri pradeda galioti nuo tada, kai gaminyje perduodamas. Šios garantijos nuostatos nekeičia šiu ir kitu statutinių teisių. Ši garantija iš esmės suteikia savininkui papildomu teisiu, kurios nepriklauso nuo statutinių garantijos nuostatų.

„WEBER“ SAVANORIŠKA GARANTIJA

WEBER® produkto pirkėjui (arba dovanojimo ar akcijos atveju tam asmeniui, kuriam gaminyje įteiktas kaip dovana arba akcijos prizas) „Weber“ garantuoja, kad WEBER® produktas bus be medžiagos arba darbinio defektų toliau nurodytą laikotarpį, kai jo surinkimas ir naudojimas bus atliekami vadovaujantis pridedamu naudotojo vadovu. (Pastaba: jei pamesite arba nerasite WEBER® naudotojo vadovo, kitu galėsime naudotis adresu www.weber.com arba tokioje pagal šalį pritaikytoje svetainėje, į kurią savininkas gali būti nukreipiamas.) Kai įrangą naudojama ir prižiūrima įprastai, nuosavuose vienos šeimos namuose arba bute, „Weber“ sutinka pagal šią garantiją remontuoti arba pakeisti sugedusias dalis vadovaujantis toliau nurodytu galiojančiu laikotarpiu, apribojimais ir išimtimis. ŠI GARANTIJA KIEK LEIDŽIA GALIOJANTIS ĮSTATYMAS SUTEIKIAMA TIK PIRMINIAM PIRKĖJUI IR JOS NEGALIMA PERLEISTI KITIEMS SAVININKAMS, IŠSKYRUS TADA, KAI ĮRENGINYS DOVANOJAMAS ARBA SUTEIKIAMAS PER AKCIJAS, KAIP NURODYTA AUŠČIAU.

SAVININKO ATSAKOMYBĖS PAGAL ŠIĄ GARANTIJĄ

Kad garantija būtų teikiama sklandžiai, svarbu (bet neprivaloma) užregistruoti savo WEBER® gaminį adresu www.weber.com arba tokioje pagal šalį pritaikytoje svetainėje, į kurią savininkas gali būti nukreipiamas. Taip pat išsaugokite originalų pirkimo kvitą ir (arba) sąskaitą. Užregistravus WEBER® produktą jūs garantija bus patvirtinama ir užtikrinamas tiesioginis ryšys tarp jūsų ir „Weber“, jei jums reikės su jumis susiekti.

Minėta garantija galioja tik jei savininkas deramai prižiūri WEBER® gaminį pagal visas surinkimo instrukcijas, naudojimo instrukcijas ir prevencinius reikalavimus, kaip nurodyta naudotojo vadove, nebent savininkas galėtų įrodyti, kad defektas arba gedimas nėra atsiradęs dėl minėtų įsipareigojimų nesilaikymo. Jei gyvenate pakrantės zonoje arba įrenginys laikomas šalia baseino, reguliariai plaukite ir skalaukite išorinius paviršius, kaip nurodyta pridedamame naudotojo vadove.

GARANTIJOS NAUDOJIMAS / GARANTIJOS IŠIMTIS

Jei manote, kad turite dalį, kuriai taikytina ši garantija, kreipkitės į „Weber“ klientų aptarnavimo skyrių pagal mūsų kontaktinę informaciją svetainėje (www.weber.com arba tokioje pagal šalį pritaikytoje svetainėje, į kurią savininkas gali būti nukreipiamas). „Weber“, kai atliks apžiūrą, suremontuos arba pakeis (savo nuožiūra), sugedusią dalį, kuriai galioja ši garantija. Tokiu atveju, kai remontas arba keitimas nėra galimas, „Weber“ gali nuspręsti (savo nuožiūra) pakeisti netinkamą kepsninę nauja, kuri būtų tos pačios arba didesnės vertės. „Weber“ gali paprašyti, kad perduotumėte dalis apžiūrai, transportavimo išlaidas apmokant iš anksto.

Ši GARANTIJA nustos galioti, jei bus pažeidimų, gedimų, išblukusi spalva ir (arba) rūdžių, už kurias „Weber“ nėra atsakinga, kai tai atsirado dėl:

- piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo, keitimų, modifikacijų, netinkamo pritaikymo, vandalizmo, aplaidumo, netinkamo surinkimo arba montavimo ir dėl įprastinės ir kasdieninės priežiūros nevykdymo;
- vabzdžių (tokių kaip vorai) ir graužikų (tokie kaip voverės), įskaitant, bet neapsiribojant, degiklio vamzdelių ir (arba) dujų žarnų pažeidimus;
- laikymo sūriame ore ir (arba) prie tokių chloro šaltinių kaip baseinai ir vonios (spa);
- tokių atšiaurių oro sąlygų kaip kruša, uraganai, žemės drebėjimai, cunamai arba intensyvus bangavimas, tornadai ar stiprios audros.

Jei naudosite ir (arba) montuosite WEBER® gaminyje dalis, kurios nėra originalios, ši garantija nustos galioti ir bet kokie dėl to atsiradę pažeidimai, kurie joje aprašyti, nebus tvarkomi. Ši garantija nustos galioti dėl bet kokių dujinės kepsninės pakeitimų, kurių „Weber“ nėra leidusi arba kurie nėra atliekami „Weber“ įgalioto aptarnavimo techniko.

GAMINIO GARANTIJOS LAIKOTARPIAI

Kepamoji dėžė:

10 metų neprarūdys ir nepradegs
(2 metai dažams, išskyrus blukimą arba spalvos nykimą)

Dangčio komplektas:

10 metų neprarūdys ir nepradegs
(2 metai dažams, išskyrus blukimą arba spalvos nykimą)

Nerūdijančio plieno degiklio vamzdeliai:

10 metų neprarūdys ir nepradegs

Nerūdijančio plieno kepmosios grotelės:

10 metų neprarūdys ir nepradegs

Nerūdijančio plieno „Flavorizer“ juostos:

10 metų neprarūdys ir nepradegs

Porcelianu emaliuotos ketaus kepmosios grotelės:

5 metų neprarūdys ir nepradegs

Visos likusios dalys:

2 metai

ATSAKOMYBĖS APRIBOJIMAS

BE GARANTIJOS IR ATSAKOMYBĖS APRIBOJIMŲ, KURIE APRASYTI ŠIOJE GARANTIJOS NUOSTATOJE, DAUGIAU ŠIAME DOKUMENTE IŠSKIRTINAI NĖRA KITOS GARANTIJOS ARBA SAVANORIŠKŲ ATSAKOMYBĖS PAREIŠKIMŲ, KURIE BŪTŲ DIDESNĖS APIMTIES NEI „WEBER“ TAIKOMA STATUTINĖ ATSAKOMYBĖ. DABARTINĖ GARANTIJOS NUOSTATA TAIP PAT NEAPRIBOJA IR NEIŠSKIRIA SITUACIJŲ ARBA PRETENZIŲ, DĖL KURIŲ, KAIP NURODYTA STATUTE, GALIOJA „WEBER“ PRIVALOMOJI ATSAKOMYBĖ.

JOKIOS GARANTIJOS NEBUS TAIKOMOS, KAI BAIGSIS ŠIOS GARANTIJOS GALIOJIMO LAIKOTARPIS. JOKIOS KITOS GARANTIJOS, KURIAS SUTEIKIA ASMŪS, ĮSKAITANT PREKYBININKĄ ARBA MAŽMENININKĄ, DĖL BET KOKIO PRODUKTO (BET KOKIOS „PRATESTOS GARANTIJOS“) NIEKAIP NEIPAREIGOJA „WEBER“. IŠSKIRTINAI ŠIOS RIBOTOS GARANTIJOS PASKIRTIS – DALIES ARBA GAMINIO REMONTAS AR KEITIMAS.

JOKIU ŠIOS SAVANORIŠKOS GARANTIJOS ATVEJU JOKIA KOMPENSACIJA NEBUS DIDESNĖ NEI PIRKIMO SUMA, SUMOKĖTA UŽ PARDUODAMĄ „WEBER“ PRODUKTĄ.

PRISIIMATE RIZIKĄ IR ATSAKOMYBĖ UŽ NUOSTOLIUS, ŽALĄ AR NEIGIAMĄ POVEIKĮ SAU IR SAVO TURTUI IR (ARBA) KITIEMS ASMENIMS IR JŲ TURTUI, PATIRIAMĄ DĖL NETINKAMO GAMINIO NAUDOJIMO ARBA PIKTAUDŽIAVIMO AR INSTRUKCIJŲ NESILAIKYMO, KURIAS „WEBER“ PATEIKIA PRIDĖDAME SAVININKO VADOVĖ.

DALIMS IR PRIEDAMS, KURIE PAKEIČIAMI PAGAL ŠIĄ GARANTIJĄ, SUTEIKIAMA GARANTIJA TIK KAI PAMINĖTO GARANTIJOS GALIOJIMO LAIKO PABAIGOS.

ŠI GARANTIJA TAIKOMA TIK NAUDOJIMUI NUOSAVUOSE VIENOS ŠEIMOS NAMUOSE ARBA BUTE IR JI NEGALIOJA „WEBER“ KEPSNINĖMS, NAUDOJAMOMS TOKIEMS KOMERCINIAMS, BENDRUOMENINIAMS TIKSLAMS ARBA KOMPLEKSIŠKĖSE SISTEMOSE KAIP RESTORANAI, VIEŠBUČIAI, KURORTAI AR PATALPŲ NUOMA.

LAIKAS NUO LAIKO „WEBER“ GALI PAKEISTI SAVO GAMINIŲ DIZAINĄ. NIEKAS ŠIOJE GARANTIJOJE NEIPAREIGOJA „WEBER“ ATLIKTI TOKIUS DIZAINO PAKEITIMUS ANKSČIAU PAGAMINTUOSE GAMINIUOSE, TAIP PAT ŠIE PAKEITIMAI NEREIKŠ PRIPAŽINIMO, KAD ANKSTESNI DIZAINAI BUVO UŽ DEFEKTAIS.

Savininko vadovo pabaigoje rasite tarptautinių versto padalinių sąrašą, jei reikės papildomos kontaktinės informacijos.

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. Uždarus 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 važti „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 cilindrą 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 kioje nors kitoje uždaroje vietoje. ♦

BENDROSIS INSTRUKCIJOS

NAUDOJIMAS

- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** šis prietaisas skirtas naudoti tik lauke, jo negalima naudoti garaže, istiklintose verandose, verandose ar prieangiuose su stogu.
- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** “Weber®” dujinės kepsninės negalima naudoti po neapsaugotą degių stogų 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 cilindry.
- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** šis prietaisas labai įkaista. Jei aplink yra vaikų ar senyvo amžiaus žmonių, elkitės labai atsargiai.
- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** nekilnokite veikiančio prietaiso.
- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** naudodami prietaisą mūvėkite apsaugines pirštines. ♦

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 kvėpia panašiai kaip gamtinės dujos. Visada turėkite šį kvapą omenyje.
- Skysto propano dujos yra sunkesnės už orą. Nutekėjusios dujos gali kauptis žemose vietose ir neištis 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 nenuleka 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® 620™	21,1	24,0	1508	1747
Summit® 660™	25,8	29,4	1844	2139
Summit® 670™	29,3	33,4	2094	2431
Grilio centras	33,7	38,3	2409	2787

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® 620™	0,89	0,85	0,86
Summit® 660™	0,89	0,85	0,86
Summit® 670™	0,89	0,85	0,86
Grilio centras	0,89	0,85	0,86
ŠONINIO DEGIKLIO VOŽTUVAS			
Summit® 620™	0,98	0,94	0,85
Summit® 660™	netaikoma	netaikoma	netaikoma
Summit® 670™	0,98	0,94	0,85
Grilio centras	1,39 ir 0,44	1,33 ir 0,43	1,23 ir 0,40
SKRUDINIMO DEGIKLIO VOŽTUVAS			
Summit® 620™	netaikoma	netaikoma	netaikoma
Summit® 660™	0,91	0,85	0,79
Summit® 670™	0,91	0,85	0,79
Grilio centras	0,91	0,85	0,79
RŪKYKLOS DEGIKLIO VOŽTUVAS			
Summit® 620™	netaikoma	netaikoma	netaikoma
Summit® 660™	0,74	0,70	0,66
Summit® 670™	0,74	0,70	0,70
Grilio centras	0,74	0,70	0,70
INFRARAUDONŲJŲ SPINDULIŲ DEGIKLIO VOŽTUVAS			
Summit® 620™	netaikoma	netaikoma	netaikoma
Summit® 660™	0,94	0,86	0,82
Summit® 670™	0,94	0,86	0,86
Grilio centras	0,94	0,86	0,86

CLINDRO 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 dešinėsios šoninės plokštės naudodami cilindro laikiklį arba pastatyti cilindrą ant žemės. Cilindras turi būti pagrindo spintos išorėje, kepsninės dešinėje. Nemontuokite cilindro pagrindo spintos viduje.

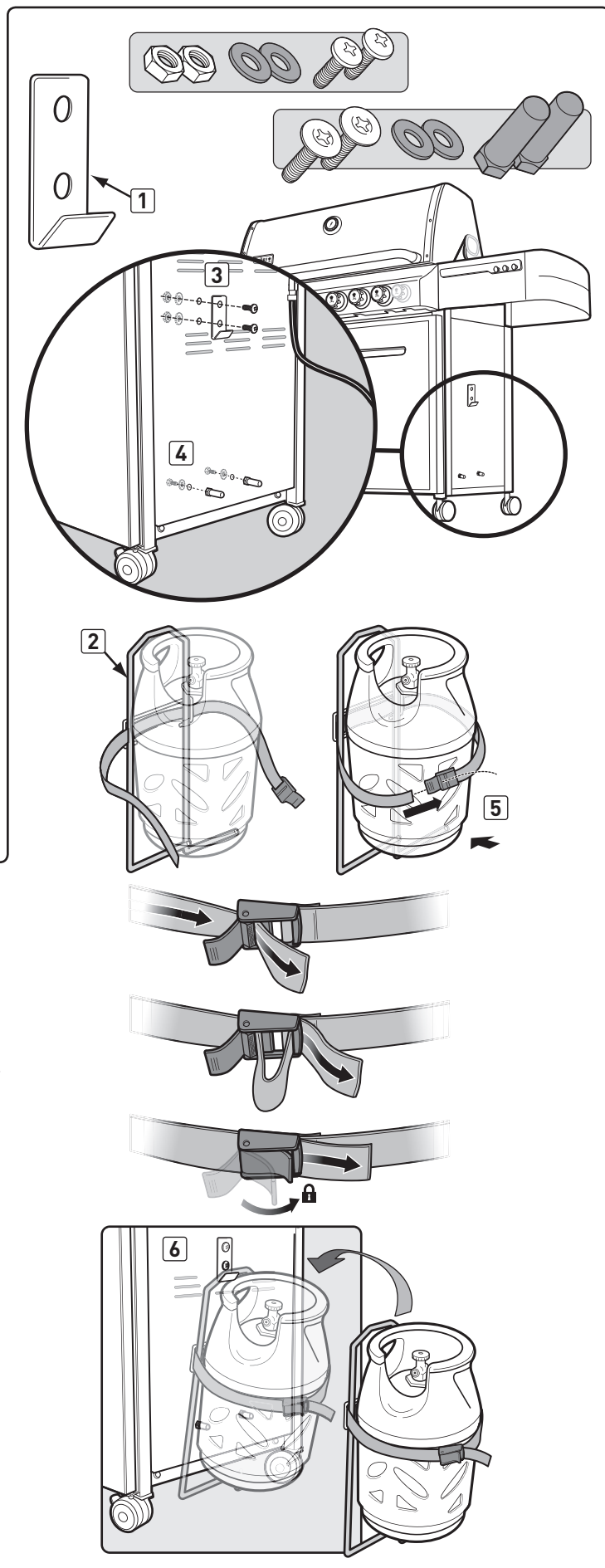
Cilindro laikiklio sumontavimas

Ko jums prireiks: cilindro laikiklio rėmo **(1)** ir cilindro laikiklio **(2)**.

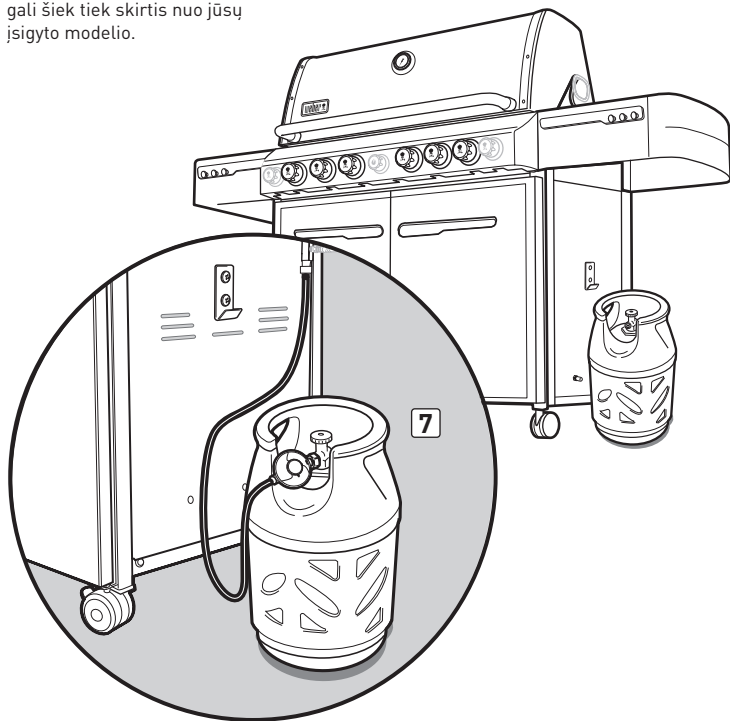
- Nustatykite cilindro laikiklio rėmą ant kepsninės dešinėsios plokštės iš išorinės dalies. Priveržkite varžtais su veržlėmis ir poveržlėmis **(3)**.
- Įstatykite cilindro šliaužiklius **(4)** į dvi angas po cilindro laikiklio rėmu. Priveržkite varžtais su veržlėmis ir poveržlėmis.
- Pasukite cilindrą, 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.



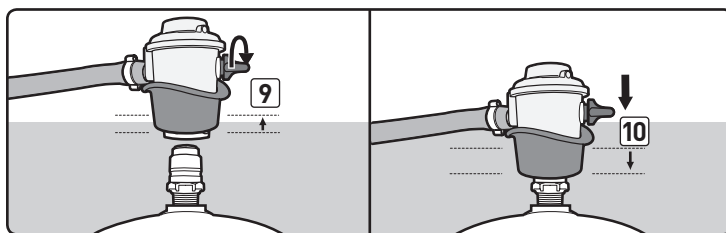
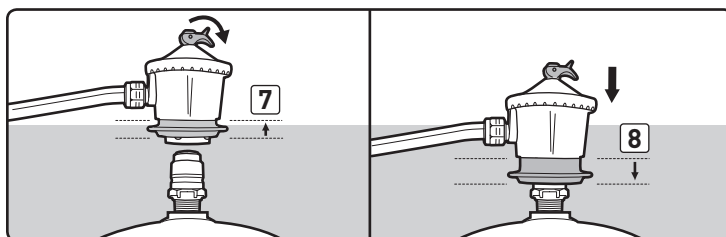
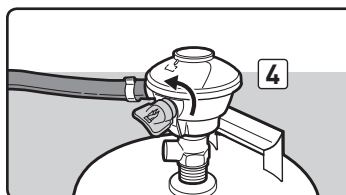
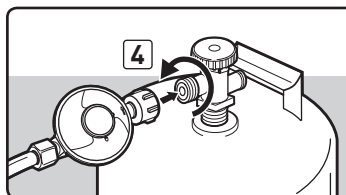
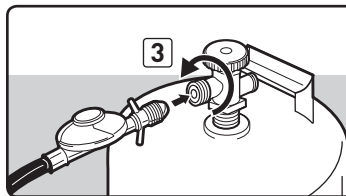
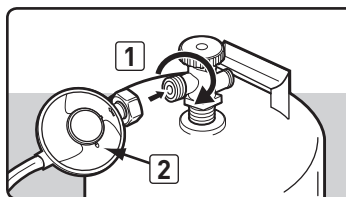
SKYSTO PROPANO DUJŲ CILINDRO PRIJUNGIMAS

⚠ 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 sklendės. 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“ kepsninės 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.

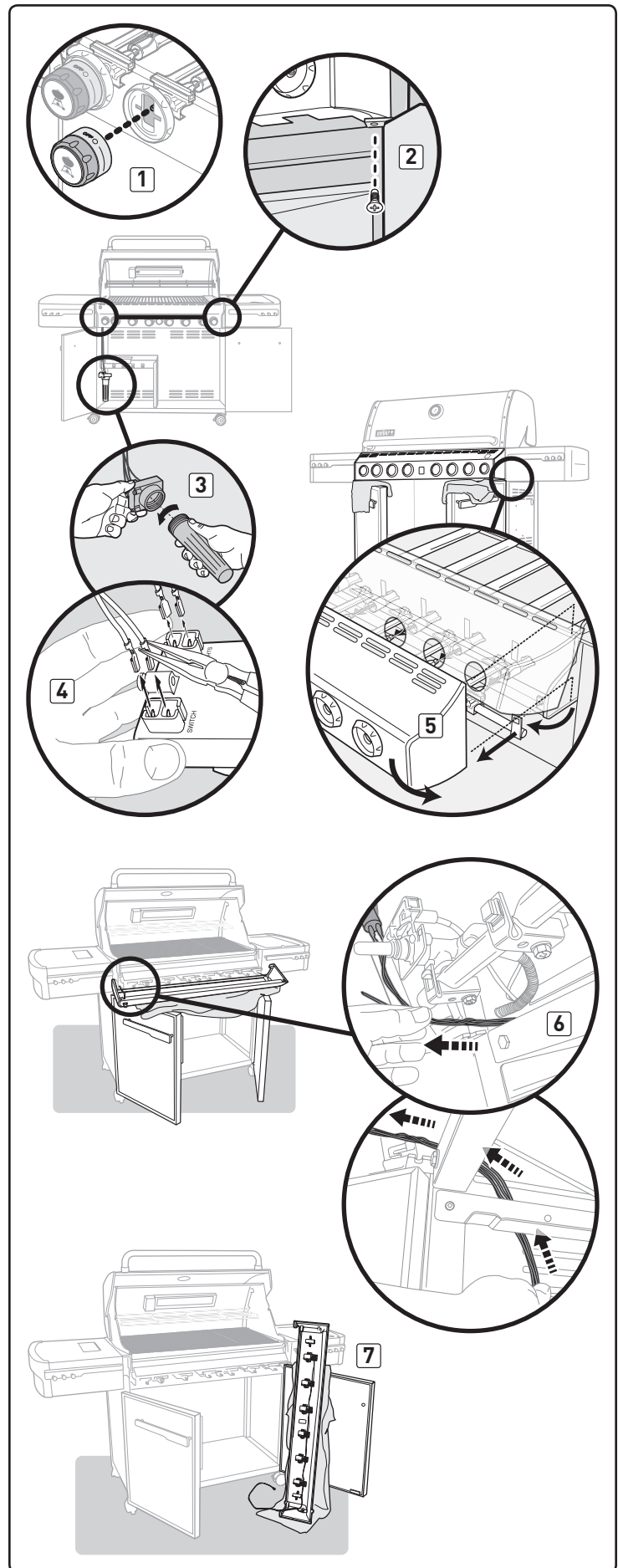
PATIKRINIMAS, AR NĖRA NUOTĖKIO

⚠ **PERSPĖJIMAS:** Jūsų “Summit®” dujinės kepsninės dujų tiekimo linijos buvo patikrintos gamykloje, tačiau mes rekomenduojame prieš pradėdami darbą su savo “Summit®” dujine kepsnine patikrinti visas dujų jungtis.

Nuimkite valdymo skydelį

Reikalingi įrankiai: atsuktuvus, replės ir rankšluosčiai.

- A) Nuimkite degiklio valdymo rankenėles (1).
- B) Atidarykite abi duris. Atsuktuvu atsukite varžtus nuo valdymo skydelio apačios (2).
- C) Pakelkite ir nuimkite baterijos korpusą, kuris yra kepsninės spintos viduje (3).
- D) Smailiosiomis replėmis atjunkite laidų jungtis nuo baterijos korpuso viršaus (4). Netraukite už laidų; išimkite laidus patraukę už jų jungčių.
- E) Uždekite rankšluosčius ant abiejų durų komplektų viršaus. **Tai apsaugos valdymo skydelį ir durų komplektus, kad per kitus etapus jų nesubraižytumėte.**
- F) 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.)**
- G) Atsargiai ištraukite baterijos laidus iš kepsninės spintos vidaus (6).
- H) Iki galo atidarykite dešiniąsias duris. Padėkite valdymo skydelį ant grindų, atremdami jį rankšluosčiu uždengtą dešinįjį durų komplektą (7).



PATIKRINIMAS, AR NĖRA DUJŲ NUOTĖKIO

⚠ PAVOJUS

Nebandykite atviros liepsnos pagalba tikrinti ar yra dujų nuotėkis. Įsitinkinkite, 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 turą.

⚠ **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.

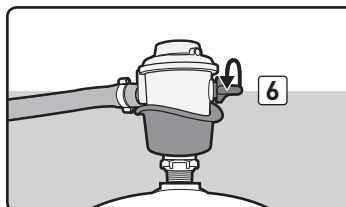
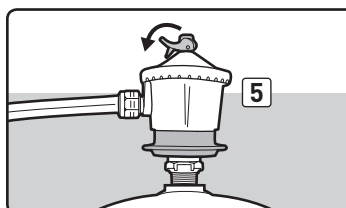
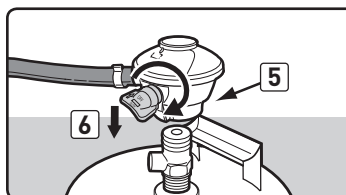
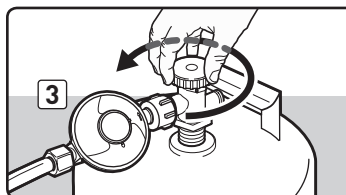
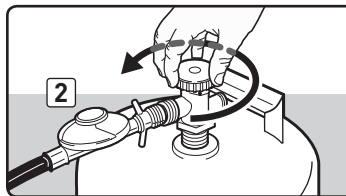
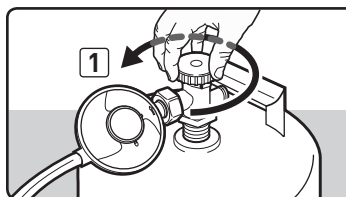
Jei jūsų kepsninėje yra šoninis degiklis, įsitinkinkite, kad jis užsuktas.

Kaip patikrinti, ar nėra nuotėkio: atidarykite cilindro vožtuvą pasukdami cilindro vožtuvo ratą prieš laikrodžio rodyklę.

⚠ **PERSPĖJIMAS:** kol tikrinatė, ar nėra nuotėkių, degiklių neuždekite.

Ko jums prireiks: muiluoto vandens ir šluostės.

- A) Sumaišykite vandenį su muilu.
- B) Įjunkite cilindro vožtuvą vienu iš leistinių būdų, priklausomai nuo savo cilindro ir regulatoriaus tipo.
 - a) Pasukite cilindro vožtuvą prieš laikrodžio rodyklę **(1)** **(2)** **(3)**.
 - b) Pasukite regulatoriaus svirtį prieš laikrodžio rodyklę į įjungimo padėtį **(4)**.
 - c) Perkelkite regulatoriaus 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, susisiekite 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.



DARBO SU DUJOMIS INSTRUKCIJOS

Patikrinkite

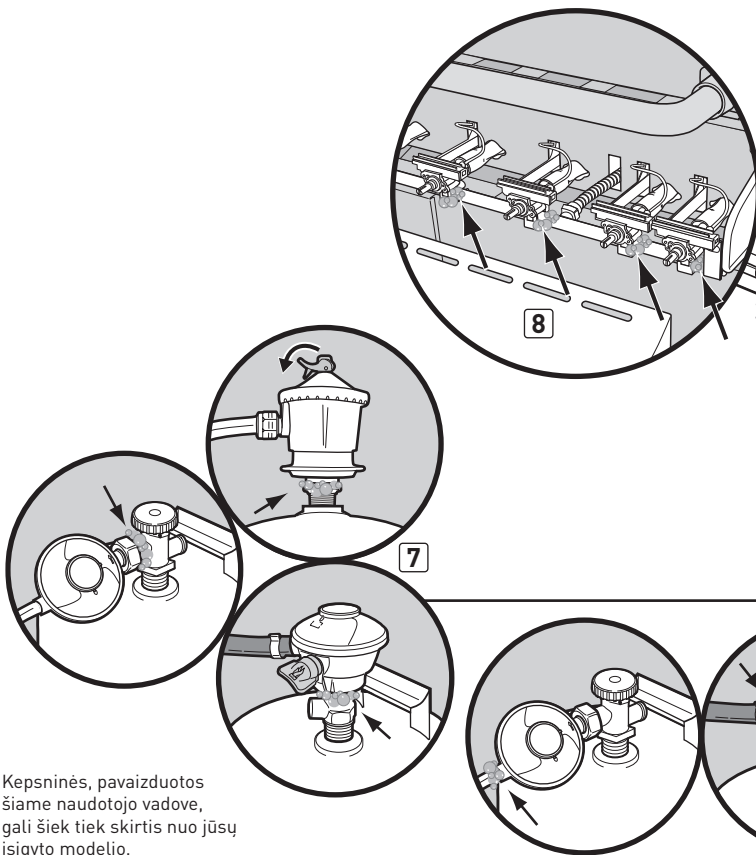
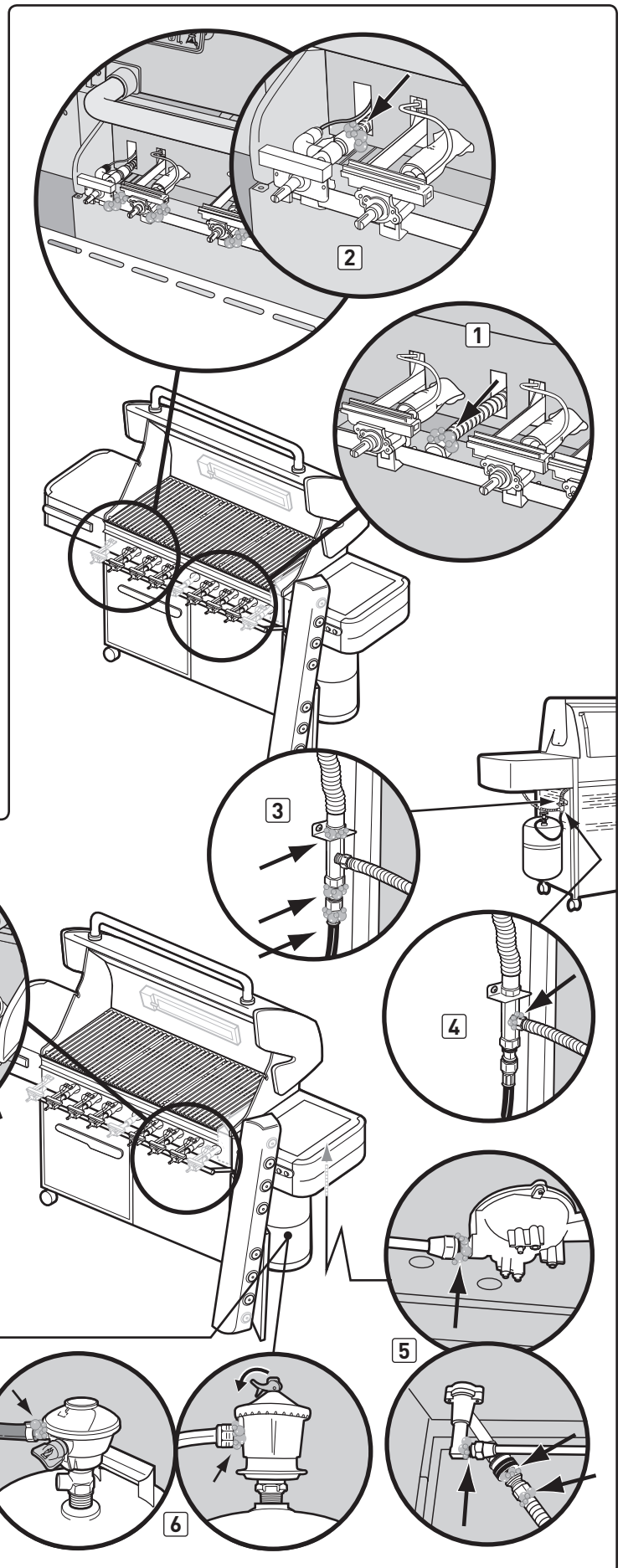
- A) Pagrindinės dujų tiekimo linijos jungtį su kolektoriumi (1).
- B) Sukamo ieško (I.R. degiklio) ir dujų tiekimo linijos jungtį (2).
- C) Atraminės sienelės ir dujų tiekimo žarnos jungtį (3).

⚠ 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.** Susisiekiite 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.** Susisiekiite 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.

DARBO SU DUJOMIS INSTRUKCIJOS

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

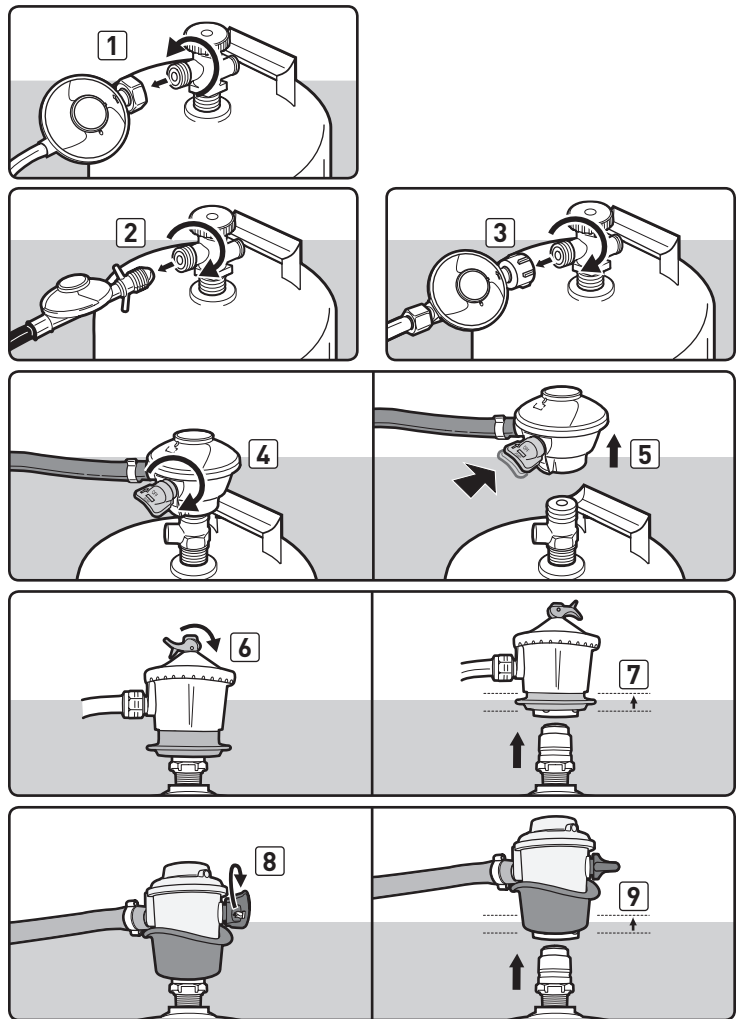
Rekomenduojame pripildyti skysto propano dujų cilindrą, kol jis iki galo neištuštėja. Nuvežkite jį pripildyti propano dujų tiekėjui.

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

KEPSNINĖS LEMPUTĖS NAUDOJIMAS

Norėdami įjungti kepsninės lemputę, paspauskite mygtuką PAŽADINTI. Lemputėje yra pakreipimo jutiklis, kuris įjungia lemputę, kai kepsninės dangtis atidaromas ir išjungia, kai kepsninės dangtis uždaromas. Jei dangtis paliekamas atidarytas arba uždarytas ilgiau nei 30 minučių, kepsninės lemputė deaktyvinama. Norėdami vėl įjungti lemputę, paspauskite mygtuką PAŽADINTI **(1)**.

PASTABA. Paspaudus mygtuką PAŽADINTI, lemputė NEIŠSIJUNGIA. ♦

ŠVIČIANČIOS VALDYMO RANKENOS

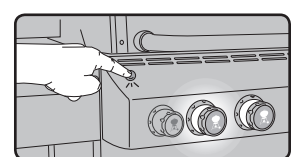
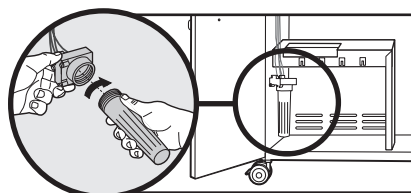
Jūsų dujinės kepsninės valdymo rankenos gali šviesti, kad galėtumėte tiksliai nustatyti norimą šilumą net tuo atveju, jei aplink tamsu.

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	



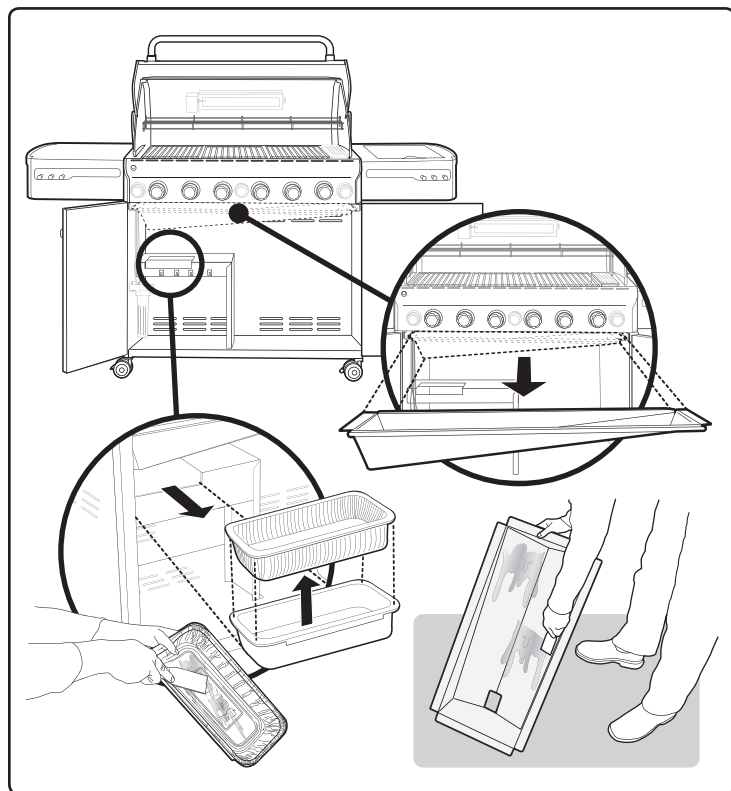
PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI KEPSNINĘ

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 švariu vandeniu. Jei reikia, riebalų rinktuvą pakeiskite.

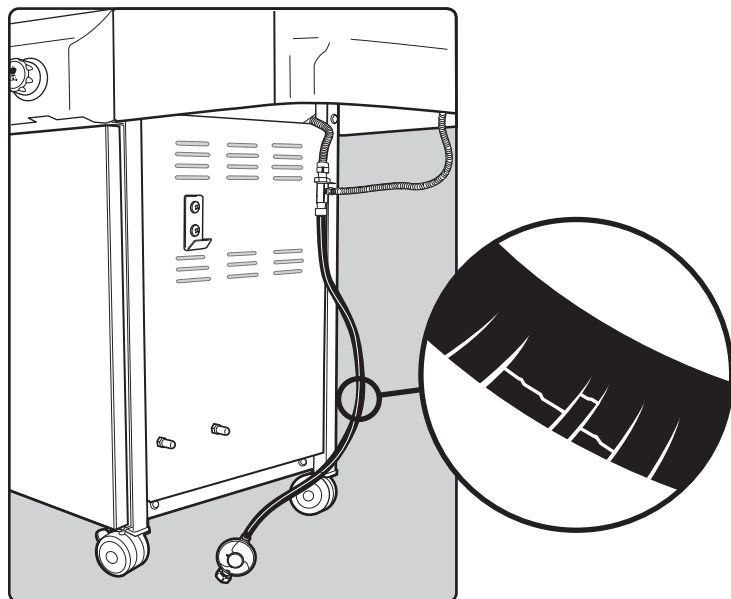
- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** prieš kiekvieną kepimą patikrinkite ištraukiamą riebalų surinkimo dėklą ir rinktuvą, ar juose nėra susikaupusių riebalų. Kad riebalai neužsidegtų, nuvalykite jų perteklių. Užsidegę riebalai gali sunkiai sužaloti ar sugadinti turėtą.
- ⚠ **ATSARGIAI:** neuždenkite ištraukiamo riebalų 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. ♦

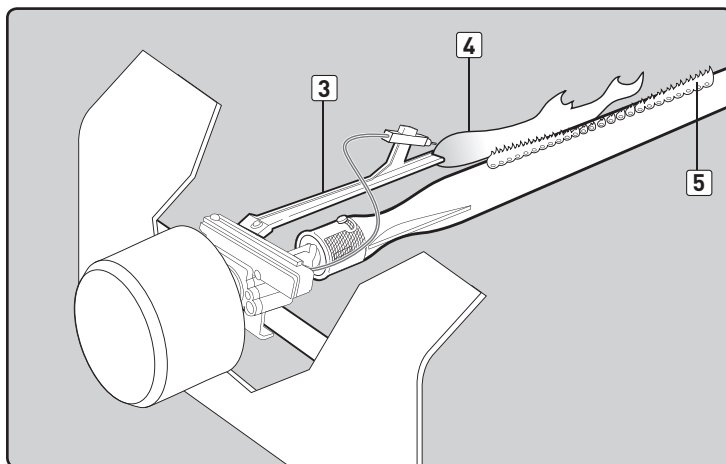
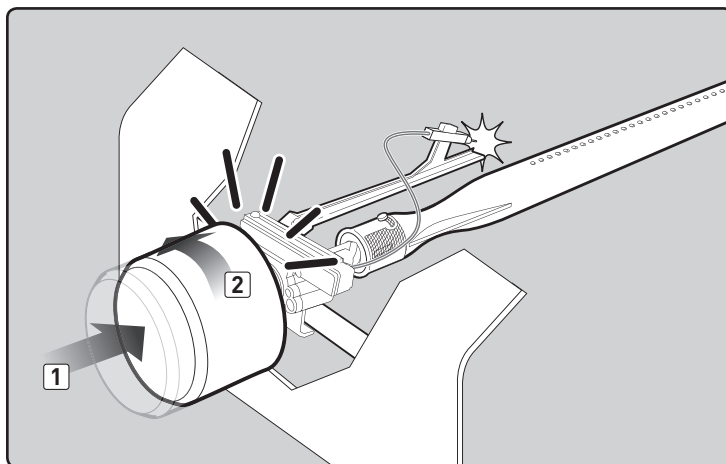


UŽDEGIMAS KIBIRKŠTIMI

⚠️ 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 kepamąsias grotelės. 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 degtuku. ♦



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 sproges gali sunkiai ar net mirtinai sužeisti.

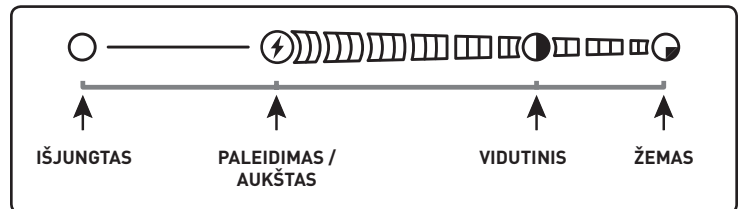
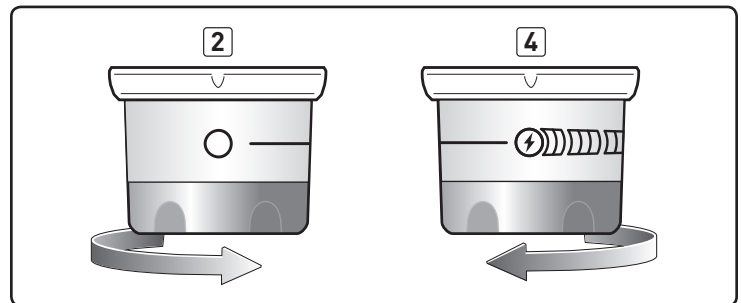
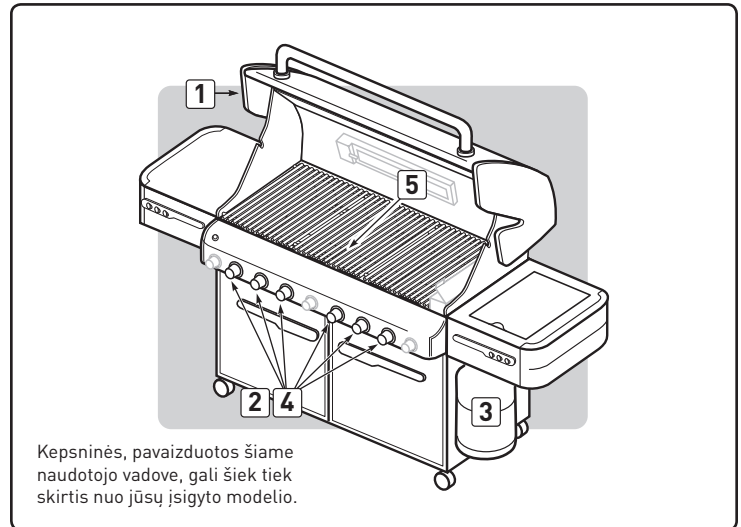
Pagrindinio degiklio uždegimas kibirkštimi

Pastaba: valdymo rankenos uždegimo kibirkštimi mechanizmas sukelia kibirkštį iš kibirkšties mechanizmo elektrodo, kuri skeliama į degiklio uždegimo vamzdelį. Kibirkščiai energija sukeliama 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 regulatoriaus 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 degtuku.** ♦

KAIP UŽGESINTI LIEPSNĄ

Pastumkite ir pasukite kiekvieno degiklio valdymo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę į padėtį IŠJUNGTA. Išjunkite dujų tiekimo šaltinį. ♦



PAGRINDINIO DEGIKLIO UŽDEGIMAS IR NAUDOJIMAS

PAGRINDINIO DEGIKLIO UŽDEGIMAS RANKINIU BŪDU

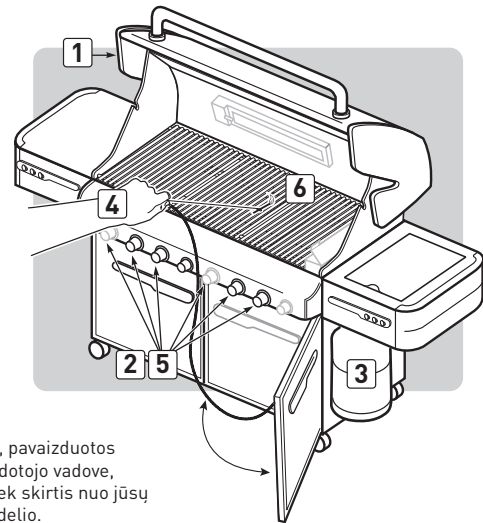
⚠ PAVOJUS

Uždegant kepsninės degiklius prieš tai neatidarius dangčio arba nepalaukus penkių minučių, kol dujos taps skaidrios, jei kepsninė neužsidega, gali susikaupti dujų kamuolys, kuris sproges gali sunkiai ar net mirtinai sužeisti.

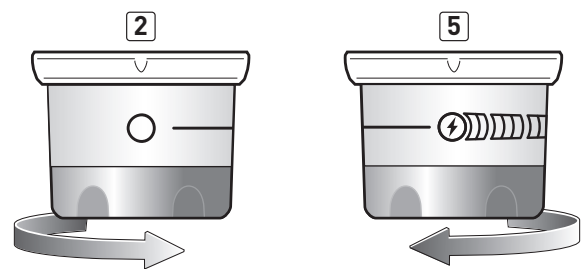
- A) Atidarykite dangtį **(1)**.
B) Įsitikinkite, kad visos degiklių valdymo rankenos yra išjungtos **(2)**. (Iš eilės paspauskite po vieną abi valdymo rankenas ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad įsitikintumėte, jog jos yra IŠJUNGTOS.)
⚠ **PERSPĖJIMAS: degiklio valdymo rankenos turi būti padėtyje IŠJUNGTA prieš atsukant skysto propano cilindro sklendę.**
C) Įjunkite cilindro vožtuvą vienu iš leistinų būdų, priklausomai nuo savo cilindro ir regulatoriaus 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 kepat maistą, kepsninę visada pašildykite. Nustatykite visus degiklius į AUKŠTO intensyvumo padėtį, uždenkite dangtį, palikite kaisti 10 minučių arba iki kol termometras pasieks 260°-288°C (500°-550°F).
- Paskrudinkite mėsą ir kepkite uždengę dangtį, kad maistas visada idealiai iškeptų.
- Kepimo kepsninėje laikas receptuose skaičiuojamas kepat 20°C (70°F) temperatūroje be vėjo (arba esant nedideliam vėjui). Jei kepatė šalta ar vėjo tuomet dieną, arba aukštis nuo jūros lygio yra didesnis, kepkite ilgiau. Jei kepatė itin karštu oru, kepti reikės trumpiau.
- Kepimo laikas gali skirtis dėl oro arba kepatės maisto kiekio, dydžio ir formos.
- Pirmus kelis kartus kepat jūsų dujinės kepsninės temperatūra gali būti aukštesnė negu paprastai.
- Dėl kepatės sąlygų gali reikėti pakoreguoti degiklio valdiklius, kad būtų nustatyta tinkama kepatės temperatūra.
- Dažniausiai dideliems mėsos gabalams iškepti reikia daugiau laiko (kiekvienam kilogramui) negu mažiesiems gabalėliams. Jei maisto kiekis esantis ant kepatės grotelių yra didelis, jis iškeps lėčiau negu paskleisti keli gabalėliai. Kepant maistą induose, pvz., žirnius, aukštame puode jie šils ilgiau negu žemoje kepatėje.
- Nuo žlėgtainių, 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, kepatę padėtą ant kepatės grotelių tiesiai virš degiklių, gali reikėti apversti arba perkelti į ne tokią karštą vietą.
- Mėsai apversti naudokite ne šakutę, o kepatės žnyplę, kad iš mėsos neišbėgtų sultys. Dideles žuvis verskite dviem mentelėmis.
- Jei blyksteli užsiliepsnoję riebalai, išjunkite visus degiklius ir perkeltite maistą ant kitos kepatės grotelių vietos. Liepsna greitai užges. Kai liepsna užges, uždenkite kepsninę iš naujo. NIEKADA NEGESINKITE LIEPSNOS ANT DUJINĖS KEPSNINĖS VANDENIU.
- Kai kuriems patiekalams, pavyzdžiui, kepsniui ar žuvis kepsneliams, reikalingas kepatės indas. Labai patogiu naudoti vienkartinę folijos formą, bet galima naudoti ir bet kokią metalinę kepatę su rankena, kuri yra skirta naudojimui kepatę 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 ekonomiškumu žemu BTU lygiu. Svarbu prieš kepat maistą kepsninę pašildyti. Užkurkite kepsninę pagal šio vadovo 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: IŠJUNGTA, 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 kepat kepsninę staiga ima vėsti, žr. šio vadovo skyrių apie trikdžių diagnostiką.

⚠ PERSPĖJIMAS: Nekelkite "Weber®" dujinės kepsninės į kitą vietą, kol ja naudojate arba kol kepsninė yra įkaitusi.

Jei kepat metu degikliai užgesa, užsukite visus degiklius ir prieš vėl juos uždegti palaukite penkias minutes. ♦

KEPIMAS UŽDENGUS DANGČIU

Maistą kepat uždengus dangčiu tinkamai pasiskirsto ir cirkuliuoja karštis. Kai dangtis yra uždarytas, dujinė kepsninė kepa maistą kaip įprasta orkaitė. Termometras ant dangčio rodo kepatės temperatūrą kepsninėje. Kepsninė pašildoma ir maistas kepatės nuleidus dangtį. Nežvilgiokite į vidų – kiekvieną kartą pakeldami dangtį prarasite dalį šilumos. ♦

LAŠAI IR RIEBALAI

"Flavorizer®" yra skirtas "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 kepatę patikrinkite ištraukiamą riebalų surinkimo dėklą ir rinktuvą, ar juose nėra susikaupusių riebalų. Kad riebalai ištraukiamame riebalų surinkimo dėkle neužsiliepsnotų, juos išpilkite. ♦

"FLAVORIZER®" SISTEMA

Dėl unikalios 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®" dujinė kepsninė gali būti skrudinimo degiklis, skirtas apskrudinti plonus mėsos gabalėlius ir žuvis. "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 kepatės sričių ant nedidelės ugnies galima kepat mėsą. (žr. sk. "SEAR STATION® UŽDEGIMAS IR NAUDOJIMAS"). ♦

KEPIMO METODAI

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 apskrūdinama mėsa. Apskrūdinant toje vietoje, kur maistas liečiasi prie grotelių, susidaro traški karamelizuota tekstūra. Tai taip pat prideda puikios spalvos ir skonio visam maisto paviršiui. Verta apskrūdinti žlėgtainius, karbonatus, viščiukų krūtinėles ir didelius pjaustytus mėsos gabalus.

Norėdami mėsą apskrūdinti, uždekkite ją virš tiesioginės liepsnos ir AUKŠTO intensyvumo režimu kiekvieną pusę skrudinkite po 2-5 minutes. Mažesniems gabalėliams apskrūdinti reikia mažiau laiko. Paprastai apskrūdinus 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 kepamųjų grotelių, tada nustatykite visus degiklius iki temperatūros, nurodytos recepte. Uždekkite kepsninės dangtį ir pakelkite jį tik norėdami maistą apversti arba patikrinti, ar jis jau iškepė, praėjus rekomenduojamam kepimo laikui. ♦

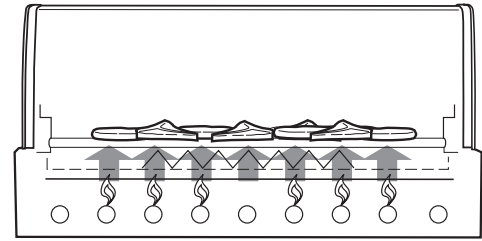
NETIESIOGINIS KEPIMAS

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 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 nulašėję riebalai. Iš šių lašų galima gaminti puikius padažus. ♦

6 DEGIKLIS

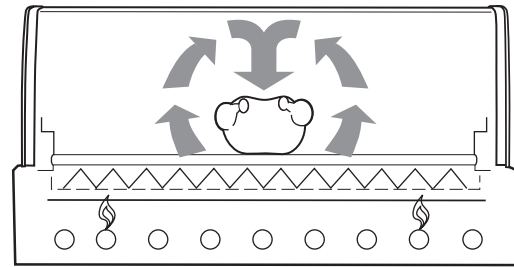


1 2 3 4 5 6
H H H H H H

TIESIOGINIS METODAS

Maistas yra dedamas ant kepamųjų grotelių tiesiai virš degančių degiklių.

6 DEGIKLIS



1 2 3 4 5 6
M M

NETIESIOGINIS METODAS

Maistas yra dedamas ant kepamųjų 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 sproges 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 IŠJUNGTAS), visus nenaudojamus vožtuvus nustatykite į padėtį IŠJUNGTAS (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).

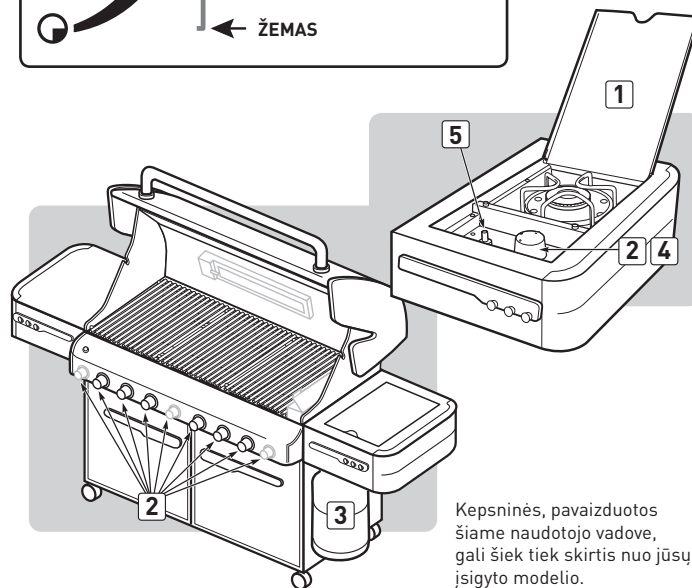
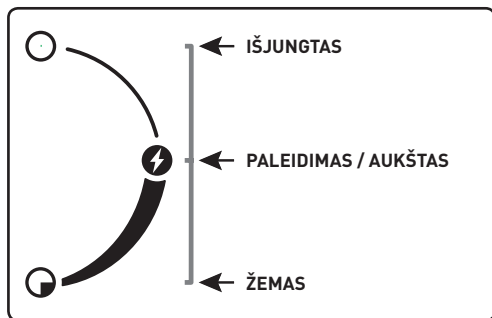
⚠ ATSARGIAI: ryškią saulėtą dieną šoninio degiklio liepsną gali būti sunku pamatyti.

⚠ 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 uždekite su degtuku (žr. sk. "ŠONINIO DEGIKLIO UŽDEGIMAS RANKINIŲ BŪDU"). ♦

KAIP UŽGESINTI LIEPSNĄ

Pastūmę žemyn pasukite kiekvieno degiklio valdymo rankenėlę į padėtį IŠJUNGTAS. Prieš uždarydami degiklio dangtį įsitinkinkite, 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 sproges 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 IŠJUNGTAS), visus nenaudojamus vožtuvus nustatykite į padėtį IŠJUNGTAS (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 degtukų 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).

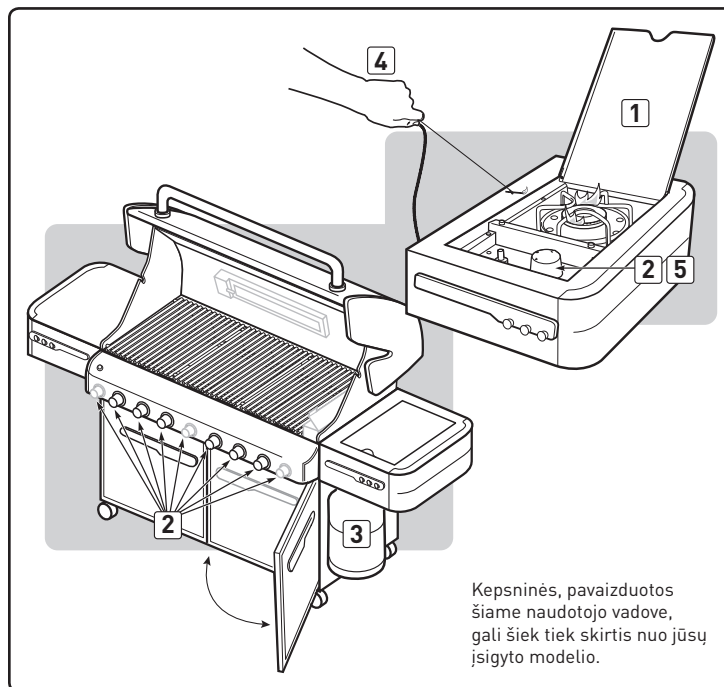
⚠ ATSARGIAI: ryškią saulėtą dieną šoninio degiklio liepsną gali būti sunku pamatyti.

⚠ 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. ♦

KAIP UŽGESINTI LIEPSNĄ

Pastūmę žemyn pasukite kiekvieno degiklio valdymo rankenėlę į padėtį IŠJUNGTAS. Prieš uždarydami degiklio dangtį įsitinkinkite, kad degiklis išjungtas ir atvėsęs. ♦



Kepsninės, pavaizduotos šiame naudotojo vadove, gali šiek tiek skirtis nuo jūsų įsigyto modelio.

“SEAR STATION®” UŽDEGIMAS IR NAUDOJIMAS

“SEAR STATION®” DEGIKLIO UŽDEGIMAS

⚠ PAVOJUS

Uždegant kepsnines degiklius prieš tai neatidarius dangčio arba nepalaukus penkių minučių, kol dujos taps skaidrios, jei kepsninė neužsidega, gali susikaupti dujų kamuolys, kuris sproges 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.

A) Atidarykite dangtį **(1)**.

B) Įsitinkinkite, kad visos degiklių valdymo rankenos yra išjungtos **(2)**. (Įstumkite valdymo rankeną ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad įsitikintumėte, jog ji yra IŠJUNGTA.)

C) Įjunkite cilindro vožtuvą vienu iš leistinių būdų, priklausomai nuo savo cilindro ir regulatoriaus tipo **(3)**.

⚠ **PERSPĖJIMAS:** nesilenkite virš kepsninės atdaru dangčiu.

D) Uždekite gretimus “Sear Station®” pagrindinius degiklius **(4)**. Įstumkite valdymo rankeną ir pasukite į padėtį PALEIDIMAS / AUKŠTAS, kol išgirsite uždegimo kibirkštimi mechanizmą, – po to dar laikykite valdymo rankeną nuspaudę dvi sekundes. Šiuo veiksmu sugeneruosite kibirkštį, užsidegs degiklio uždegimo vamzdelį, o po to – pagrindinis degiklis.

E) Patikrinkite, ar degiklis dega, pažiūrėdami pro kepausias grotelės **(5)**. Turėtumėte pamatyti liepsną. Jei degiklis neužsidega iš pirmo karto, paspauskite valdymo rankeną ir pasukite į padėtį IŠJUNGTA. Pakartokite uždegimo procedūrą antra kartą.

Sear Station® degiklio lemputė: uždegimas gretimu uždegtu pagrindiniu degikliu

F) Pasukite “Sear Station®” degiklio valdymo rankeną į padėtį IJUNGTA **(6)**.

G) Patikrinkite, ar degiklis dega, – pažiūrėkite, ar matote liepsną **(7)**.

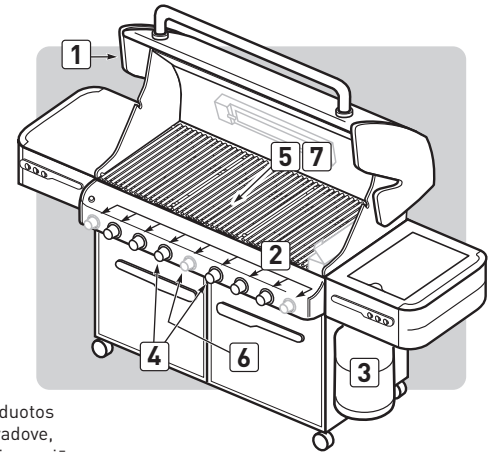
⚠ **PERSPĖJIMAS:** Jei per penkias sekundes degiklis neužsidega, nustatykite degiklio valdiklį į padėtį IŠJUNGTA, palaukite penkias minutes, tada pakartokite veiksmus F ir G. Arba žr. instrukciją “SEAR STATION® DEGIKLIO UŽDEGIMAS RANKINIŲ BŪDU”.

⚠ **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 degtuku.

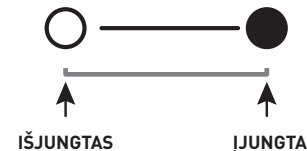
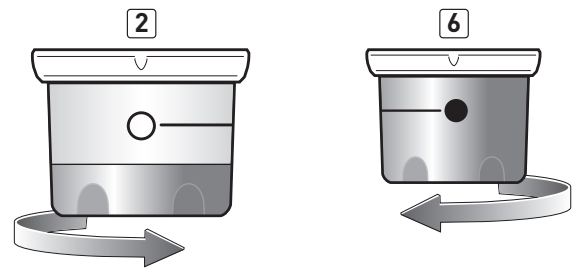
Pastaba: kaip išimti ir išvalyti degiklį, žr. sk. “TECHNINĖ PRIEŽIŪRA”. ♦

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 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 sproges 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.

- A) Atidarykite dangtį **(1)**.
- B) Patikrinkite, ar gretimi “Sear Station®” pagrindiniai degikliai dega, pažiūrėdami, ar matote liepsną **(2)**.
- C) Įdėkite degtuką į degtukų laikiklį ir uždekite.

⚠ PERSPĖJIMAS: nesilenkite virš kepsninės atdaru dangčiu.

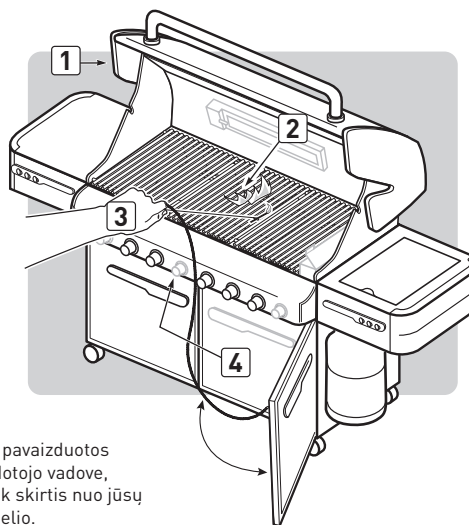
- D) Įkiškite degtukų laikiklį su uždegtu degtuku per kepamąsias grotelles ir “Flavorizer®” juostas, taip uždegdami “Sear Station®” degiklį **(3)**.
- E) Paspauskite “Sear Station®” valdymo rankeną ir pasukite į padėtį ĮJUNGTA **(4)**.

⚠ PERSPĖJIMAS: jei degiklis neįsijungia, pasukite degiklio valdymo rankeną į padėtį IŠJUNGTA ir palaukite penkis minutes, kad dujos taptų skaidrios, prieš bandydami dar kartą.

Pastaba: kaip išimti ir išvalyti degiklį, žr. sk. “TECHNINĖ PRIEŽIŪRA”. ♦

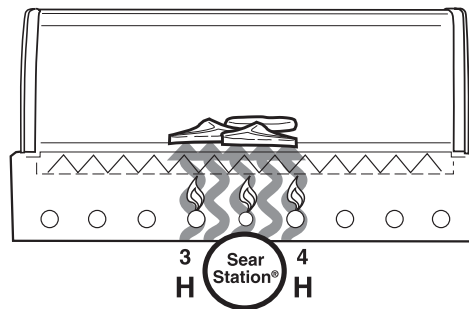
KAIP UŽGESINTI LIEPSNĄ

Pastumkite ir pasukite kiekvieno degiklio valdymo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę į padėtį IŠJUNGTA. Išjunkite dujų tiekimo šaltinį. ♦



Kepsninės, pavaizduotos šiame naudotojo vadove, gali šiek tiek skirtis nuo jūsų įsigyto modelio.

6 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 bifšteksai, vištienos gabaliukai, žuvis ir bulvytės skrudinimui.

Skrudinimas yra tiesioginio kepimo technika, kuri apskrudina maisto paviršius 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 esančia degikliais galite patogiai apskrudinti maistą, o tuo pačiu metu ant kitų kepimo sričių galima kepti mėsą ant nedidelės ugnies.

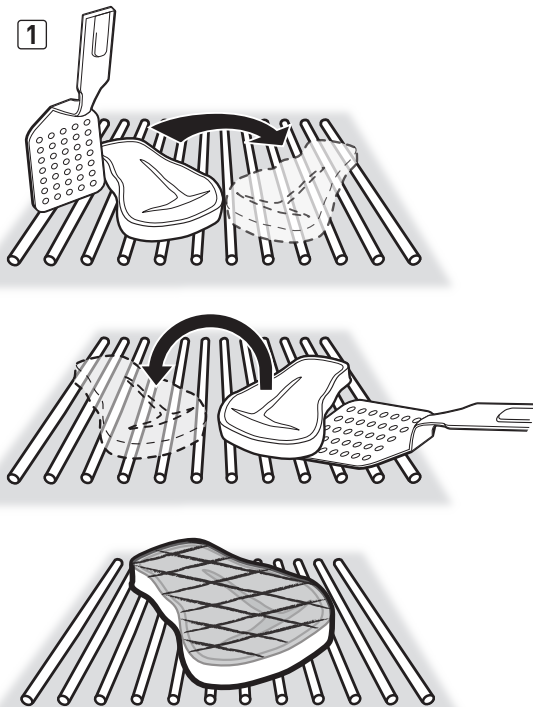
Prieš skrudindami mėsą įjunkite pagrindinius degiklius į nustatymą AUKŠTAS 15-ai minučių ir pakaitinkite kepsninę. Pastaba: Kepdami visada uždenkite dangtį, kad viduje susikauptų kuo daugiau karščio, bet nebūtų liepsnos pliūpsnių.

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 sproges 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 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 leistinių būdų, priklausomai nuo savo cilindro ir regulatoriaus 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 groteles (7). Turėtumėte pamatyti liepsną. Jei degiklis neužsidega iš pirmo karto, paspauskite valdymo rankeną ir pasukite į padėtį IŠJUNGTA. Pakartokite uždegimo procedūrą antra kartą.

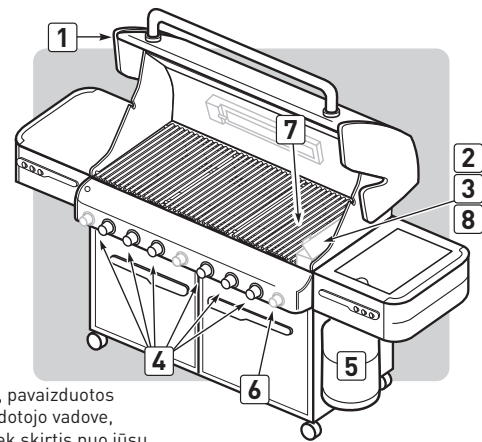
⚠ PAVOJUS

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").

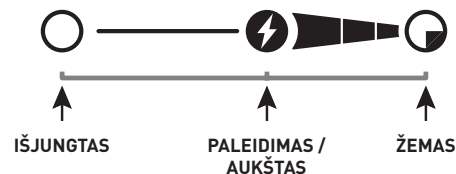
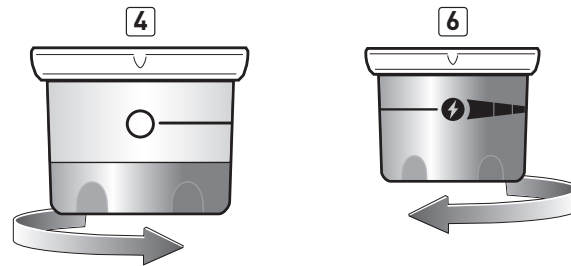
- H) Kai mediena pradės smilksti, uždarykite rūkyklos dangtį ir nustatykite valdymo rankeną į ŽEMO intensyvumo nustatymą (8). ♦

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.



RŪKYKLOS DEGIKLIO UŽDEGIMAS IR NAUDOJIMAS

RŪKYKLOS DEGIKLIO UŽDEGIMAS RANKINIU 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 sproges gali sunkiai ar net mirtinai sužeisti.

B) Atidarykite rūkyklos dėžės dangtį [2].

C) Pridėkite į rūkyklą vandenyje išmirkytų medžio malkų ar skiedrų [3].

D) Įsitikinkite, 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 regulatoriaus 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 atdaru dangčiu.

H) Įstumkite rūkyklos degiklio valdymo rankeną ir pasukite ją padėtyje PRADĖJIMAS / AUKŠT. [7].

I) Patikrinkite, ar degiklis dega, pažiūrėdami pro kepamąsias groteles [8].

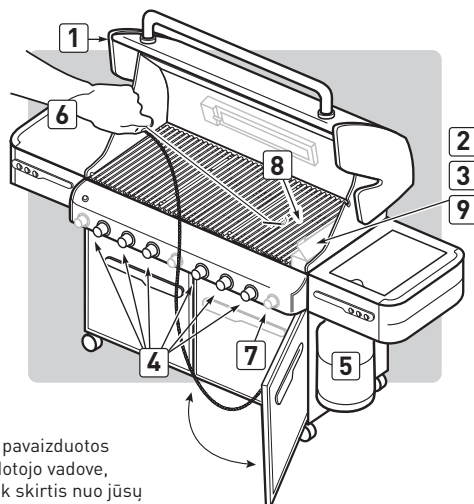
⚠ PAVOJUS

Jei rūkyklos degiklis neįsijungia, pasukite degiklio valdymo rankeną į padėtį IŠJUNGTA ir palaukite penkias minutes, kad dujos taptų skaidrios, prieš bandydami dar kartą.

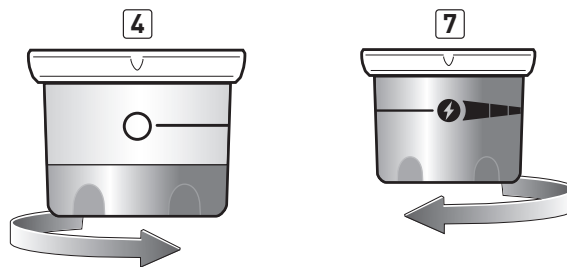
J) Kai mediena pradės smilkti, uždarykite rūkyklos dangtį ir nustatykite valdymo rankeną į intensyvumo nustatymą ŽEMAS [9]. ♦

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 DEGIKLIO UŽDEGIMAS IR NAUDOJIMAS

RŪKYKLOS NAUDOJIMAS

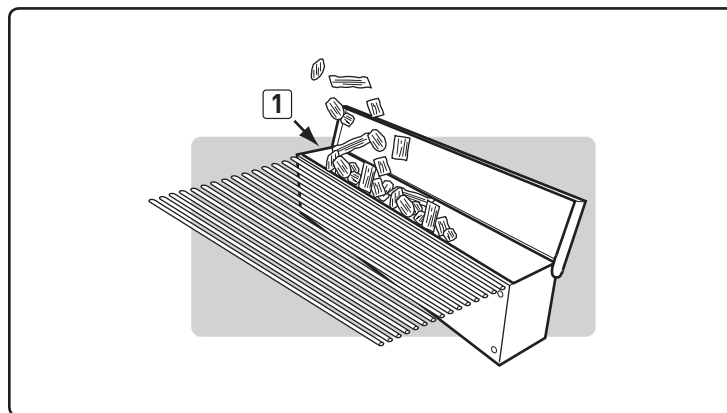
Rūkyklai naudojamos išmirkytos medžio skiedros. Kad pasiekti geriausių rezultatų gaminant greitą maistą, pavyzdžiui, kepsnius, kotletus, mustinius ir pan., rekomenduojame naudoti smulkesnes medžio skiedras, nes jos greičiau užsidega ir rūksta. Kad pasiekti geriausių rezultatų gaminant ilogo gaminimo maistą, pavyzdžiui, didelius kepsnius, viščiukus, kalakutus ir pan., rekomenduojame naudoti didesnes medžio atplaišas, nes jos lėtai užsidega ir rūksta ilgiau. Kai jgsysite 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 įsiskverbėtų į maistą, visada kepkite ant grotelių uždare dangtį. Uždekite rūkyklos degiklį, laikydamiesi instrukcijų, pateiktų sk. "RŪKYKLOS DEGIKLIO UŽDEGIMAS". Kai medis pradės smilkėti, nustatykite rankeną į intensyvumo padėtį ŽEMAS.

Dūmai pradės rūkėti 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 rūkėti. Rūkyklą galima naudoti siekiant patobulinti mėsos, paukštienos ar žuvies receptus. Gaminkite uždare 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 rūkyimo ant rūkyklos paviršiaus liks „dūmų“ nuosėdų.. Šių nuosėdų negalima pašalinti ir jos naitakos rūkyklos darbo. Mažiau „dūmų“ nuosėdų susikaups Jūsų dujinės kepsninės viduje. Šių nuosėdų nereikia pašalinti ir jos neturės neigiamos įtakos neigiamai Jūsų dujinės kepsninės darbu. ♦

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 paviršų sklindančią liepsną, sukamo iešmo degiklis neužsidegs, kol nedegs visas keraminis paviršius.

Dabar pradėkite skaičiuoti dvidešimt sekundžių, po to atleiskite sukamo iešmo degiklio valdymo rankeną.

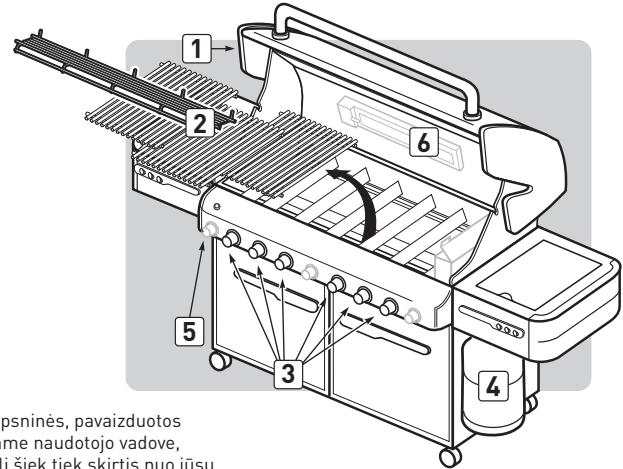
Kai degiklis pilnai užsidegs, sukamo iešmo degiklio paviršius paraudonos.

⚠ PAVOJUS

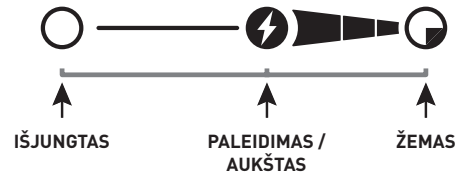
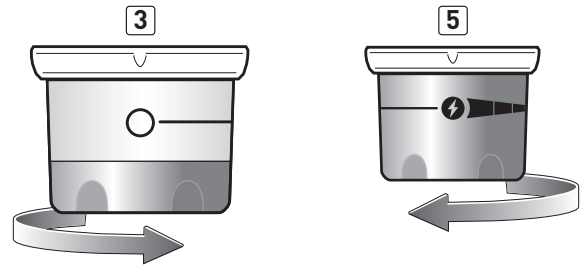
Uždegant kepsninės degiklius prieš tai neatidarius dangčio arba nepalaukus penkių minučių, kol dujos taps skaidrios, jei kepsninė neužsidega, gali susikaupti dujų kamuolys, kuris sproges gali sunkiai ar net mirtinai sužeisti.

- ⚠ **ATSARGIAI:** ryškia 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 kepamasias 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 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 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).



Kepsninės, pavaizduotos šiame naudotojo vadove, gali šiek tiek skirtis nuo jūsų įsigyto modelio.



- ⚠ **PERSPĖJIMAS:** jei sukamo iešmo 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.

Pastaba: kai naudojate sukamą iešmą su uždarytu dangčiu, uždekte 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 IŠJUNGTA. 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 prikūšite 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 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 sproges 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 kepamąsias groteles (2).

C) Įsitinkinkite, 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 leistinių būdų, priklausomai nuo savo cilindro ir regulatoriaus tipo (4).

E) Įdėkite degtuką į degtukų laikiklį ir uždekite.

F) Suimkite degtukų laikiklį ir prikūšite uždegtą degtuką prie sukamo iešmo degiklio (5) iš dešinės pusės.

⚠ **PERSPĖJIMAS:** nesilenkite virš kepsninės pakeltu dangčiu.

G) Istumkite sukamo iešmo degiklio valdymo rankeną ir pasukite į padėtį PALEIDIMAS / AUKŠT. Laikykite nuspaudę valdymo rankeną dar dvidešimt sekundžių po to, kai degiklis užsidegs (6).

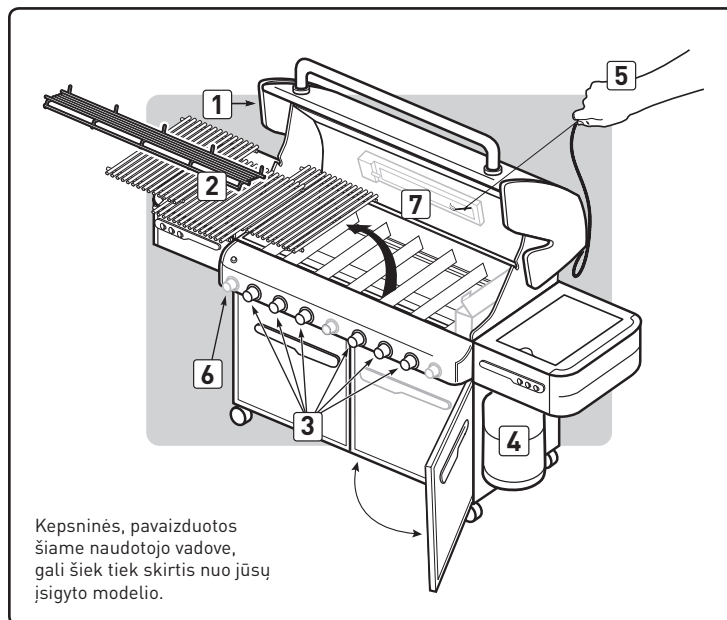
H) Patikrinkite, ar degiklis dega, pažiūrėdami, ar sukamo iešmo degiklis paraudonavo (7).

⚠ **PERSPĖJIMAS:** jei sukimo iešmo degiklis neįsijungia, pasukite degiklio valdymo rankeną į padėtį IŠJUNGTA ir palaukite penkias minutes, kad dujos taptų skaidrios, prieš bandydami dar kartą.

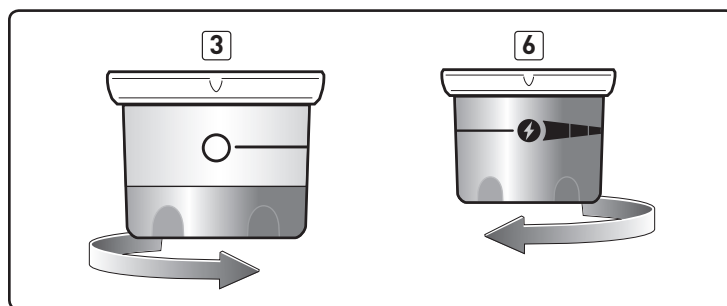
Pastaba: kai naudojate sukamą iešmą su uždarytu dangčiu, uždekite tik du pagrindinius degiklius po mėsa (žr. sk. "KEPIMO METODAI – NETIESIOGINIS KEPIMAS"). Nuolat tikrinkite maistą, kad jis iš išorės neperkeptų. Kai maistas paruduoja iki norimo atspalvio, sukamo iešmo degiklį išjunkite. Baikite kepti 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.



SUKAMO IEŠMO DEGIKLIO UŽDEGIMAS IR NAUDOJIMAS

SVARBIOS SAUGOS PRIEMONĖS

PASTABA. Prieš naudodami keptuvą su sukiojuoju iešmu, išmatuokite maisto, kurį kepsite, didžiausią plotį. Jei jis viršija 241,8 mm, tuomet maistas į keptuvą su sukiojuoju iešmu netilps. Per didelius maisto gabalus galite ruošti naudodami kepsnio laikiklį, netiesioginio kepimo metodu (ligniai esant iš šonų, ne po kepsniu).

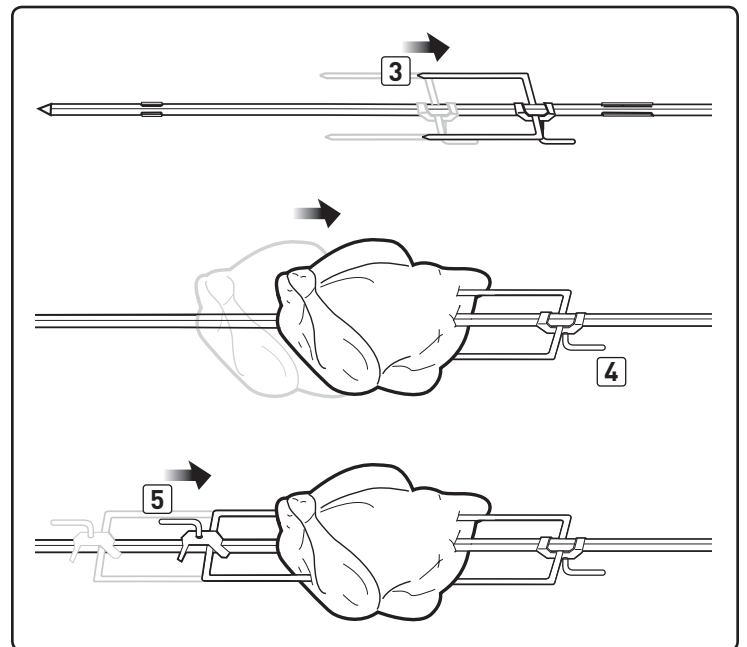
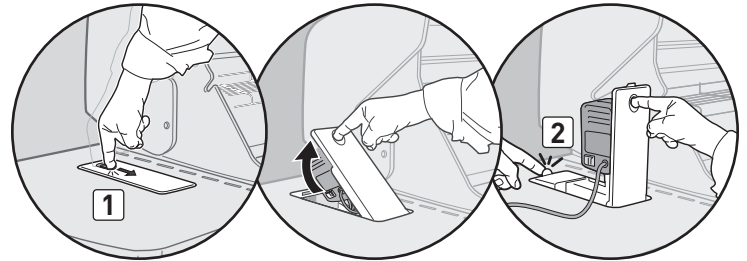
⚠ ĮSPĖJIMAI

- ⚠ Prieš naudodami keptuvą su sukiojuoju iešmu, perskaitykite visas instrukcijas.
- ⚠ Šis keptuvos su sukiojuoju iešmu skirtas naudoti tik lauke.
- ⚠ Apsaugokite nuo lietaus.
- ⚠ Nenaudokite keptuvo su sukiojuoju iešmu nenumatyta paskirčiai.
- ⚠ Šio keptuvo su sukiojuoju iešmu negali naudoti vaikai.
- ⚠ Nelieskite karštų paviršių. Naudokite apsaugines, karščiui atsparias pirštines.
- ⚠ Prieš uždėdami variklį ant laikiklio, įsitinkinkite, 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, nemerkitė 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 stalelio.
- ⚠ **ATSARGIAI:** kiekvieną kartą prieš naudodami maitinimo laidą, jį patikrinkite. Jei laidas pažeistas, jo nenaudokite. Susisiekiite su klientų aptarnavimo atstovu savo regione naudodamiesi mūsų tinklalapyje nurodyta kontaktine informacija. Prisijunkite prie www.weber.com.
- C) Įsitinkinkite, 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).



SUKAMO IEŠMO DEGIKLIO UŽDEGIMAS IR NAUDOJIMAS

- G) Sukamo iešmo ašis turi sukstis taip, kad sunkioji mėsos ar paukštienos pusė sukstysis į apačią. Kepant didelius gabalus gali prireikti nuimti kepamąsias groteles ir groteles maistui pašildyti, kad ašis pilnai sukstysis. 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).

⚠ ATSAUGIAI: jei kepat sukimo iešmo rankena paliekama neatjungta, ji gali įkaisti. Nekepkite prisukę rankenos.

- I) Įjunkite variklį. ◆

MAISTO KEPIMAS ANT IEŠMO

- Prieš kepat, mėsa (išskyrus paukštieną ir maltą mėsa) 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 sukstysis 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.

⚠ ATSAUGIAI: 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).

⚠ ATSAUGIAI: neteisingai sudėjus šašlykinės iešmo maitinimo laidą, atidarant ir uždarant nuimamą šašlykinės skydą galima pažeisti maitinimo laidą.

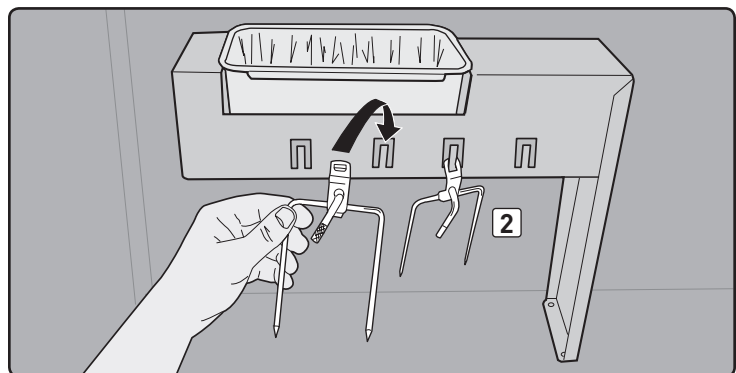
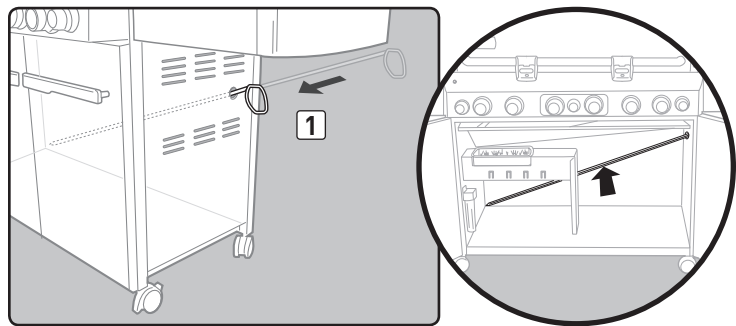
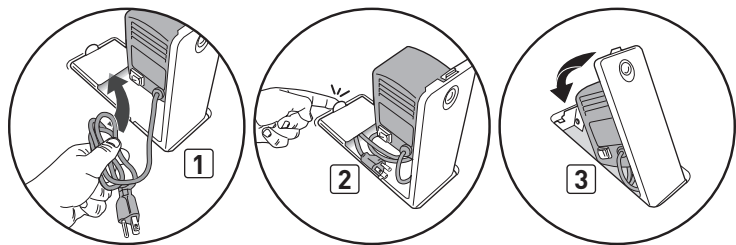
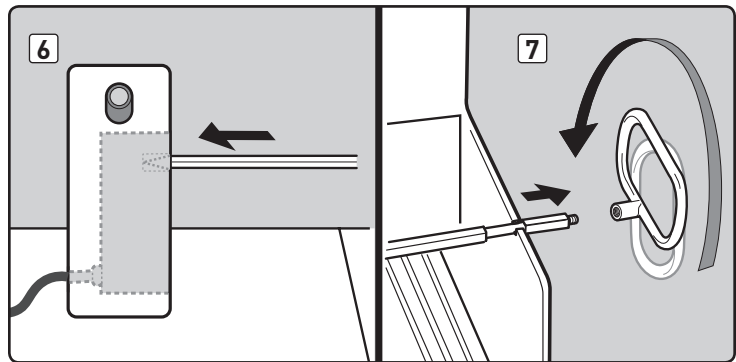
- B) Rodomuoju pirštu atjunkite nuimamą šašlykinės skydą (2). Pastumkite skydą žemyn, kol jis spragtelėdamas užsifiksuos (3). ◆

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).

⚠ ATSAUGIAI: 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 įžebimo sistemą.
	Ar kol užsidegė pagrindinis degiklis kibirkštis buvo skelta kelis kartus? Žr. sk. "PAGRINDINIO DEGIKLIO UŽDEGIMAS".	Išitikinkite, kad palaikėte valdymo rankeną nuspaužta dvi minutes po to, kai kibirkštis įžebimo 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 RANKINIU BŪDU". Skambinkite į klientų pagalbos skyrį.
Jei kartojasi liepsnos pliūpsniai: ⚠ ATSAUGIAI: neuždenkite ištraukiamo riebalų surinkimo dėklo aliuminio folija.	Ar tinkamai pakaitinote kepsninę?	Pakaitinant visus degiklius reikia nustatyti į AUKŠTO intensyvumo padėtį 10-15 minučių.
	Ar kepsamosios 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. Nustačius 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 drelės.	Patikrinkite reguliavimo kaištį abiejų durių apatinėje dalyje.	Atsukite reguliavimo varžtus. Pastumkite duresles, kol jas tinkamai išlygiuosite. Priveržkite varžtes.
Kepsninė per mažai įkaista, kai maistas kepsamas 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 neskeliamas.	Ar nuo degtuko degiklis užsidega?	Jei degiklį galima uždegti degtuku, patikrinkite kibirkšties įžebimo 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 žybsinčią 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 regulatoriai 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 IŠJUNGTA. Atjunkite regulatorių nuo cilindro. Pasukite degiklio valdymo rankenas į padėtį PALEIDIMAS / AUKŠT. Bent minutę palaukite. Pasukite degiklio valdymo rankenas į padėtį IŠJUNGTA. Vėl prijunkite regulatorių 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 užsidegė, prieš suskaičiuodami 20 sekundžių?	Kai pakartotinai uždegate degiklį laikydami nuspaustą degiklio valdymo rankeną, palaukite, kol visas keraminis paviršius užsidegė, 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 žybsinčią kibirkštį?	Pabandykite uždegti degiklį rankiniu būdu. Žr. sk. “SUKIMO IEŠMO DEGIKLIO UŽDEGIMAS RANKINIŲ BŪDU”. Skambinkite į klientų pagalbos skyrių.
Bendrieji simptomai: Degiklis neužsidega arba dega silpnai mirksinčia liepsna. <i>Kai kuriose šalyse naudojami regulatoriai 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 IŠJUNGTA. Atjunkite regulatorių nuo cilindro. Pasukite degiklio valdymo rankenas į padėtį PALEIDIMAS / AUKŠT. Bent 1 minutę palaukite. Pasukite degiklio valdymo rankenas į padėtį IŠJUNGTA. Vėl prijunkite regulatorių 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.		

KEPSNINĖS LEMPUTĖS GEDIMŲ TAISYMAS

TRIKDŽIAI	SPRENDIMAI
Kepsninės lemputė neįsijungia.	Kepsninės lemputė aktyvinama tik tada, kai dangtis atidarytas. Pakelkite dangtį, kad jis būtų atidarytas ir paspauskite mygtuką PAŽADINTI.
	Įdėkite naujus maitinimo elementus. Dėdami naujus maitinimo elementus (tik šarminius) įsitinkite, kad nuėmėte maitinimo elementų plastikinę plėvelę. Įsitinkite, kad maitinimo elementai yra geros būklės ir įdėti tinkamai. Žr. skyrių KEPSNINĖS LEMPUTĖS PRIEŽIŪRA.
Kepsninės lemputė išsijungė ir nebeįsijungia.	Lemputė užprogramuota automatiškai išsijungti po neaktyvaus 30 minučių laikotarpio. Norėdami iš naujo aktyvinti lemputę, įsitinkite, kad dangtis atidarytas ir paspauskite mygtuką PAŽADINTI. Žr. skyrių KEPSNINĖS LEMPUTĖS PRIEŽIŪRA.
Kepsninės lemputė neišsijungia.	Kepsninės lemputėje yra pakreipimo jutiklis. Pakreipimo jutiklis ĮJUNGIA lemputę, kai kepsninės dangtis atidaromas, ir IŠJUNGIA, kai kepsninės dangtis uždaromas. PASTABA. Mygtuku PAŽADINTI kepsninės lemputės išjungti negalima. Norėdami išjungti lemputę, uždarykite dangtį.
Jei problemos negalima išspręsti šiais metodais, susisiekite su klientų aptarnavimo atstovu savo regione, naudodamiesi mūsų svetainėje nurodyta kontaktine informacija. Prisijunkite prie www.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®" susisiekite 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 orkaičių valiklių, abrazyvinių virtuvei 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 PRIEVAJŲ (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 apsisąkęs dangtis atrodo padengtas dėmelėmis.

Metaliniai paviršiai – plaukite juos minkšta šluoste skudurėliu ir muiluotu vandeniu. Nevalykite metalinio paviršiaus šiurkščiaja kempinėles 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 sausiai 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 VABDŽIŲ 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 sudegiamo oro angos. Taip galima sukelti gaisrą sudegiamo oro angose ir aplink jas ar po valdymo skydu, kurio metu galima sugadinti kepsninę.

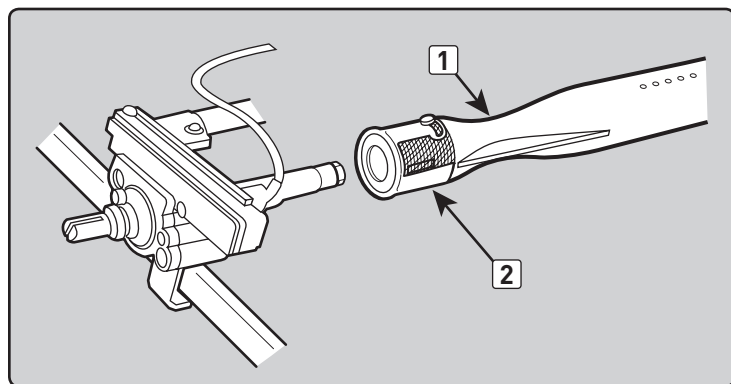
Degiklio vamzdelio sudegiamo oro anga yra uždengta metaliniu ekranu (2), kad per sudegiamo oro angas į degiklio vamzdelius neprištų vorų ir vabzdžių.

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 turą. ♦



DEGIKLIO VAMZDELIO VALYMAS

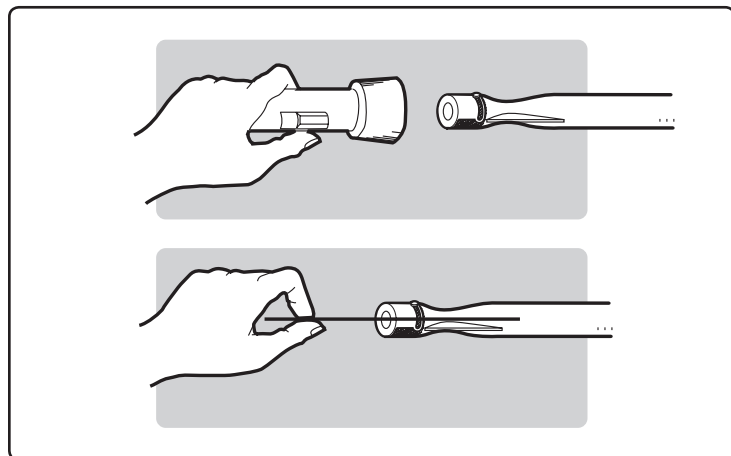
Išjunkite dujų tiekimo šaltinį.

Nuimkite kolektorių (žr. sk. "PAGRINDINIŲ DEGIKLIŲ NUĖMIMAS").

Pažiūrėkite į kiekvieną degiklį, šviesdami žibintuvėliu.

Nuvalykite degiklių vidų su laidu (galima naudoti ištiesintą metalinę kabylą). 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. Įsitinkite, kad visi degiklio prievadai pilnai atidaryti.

- ⚠ **ATSARGIAI:** valydami nepraplėskite degiklio prievadų. ♦



PAGRINDINIŲ DEGIKLIŲ KEITIMAS

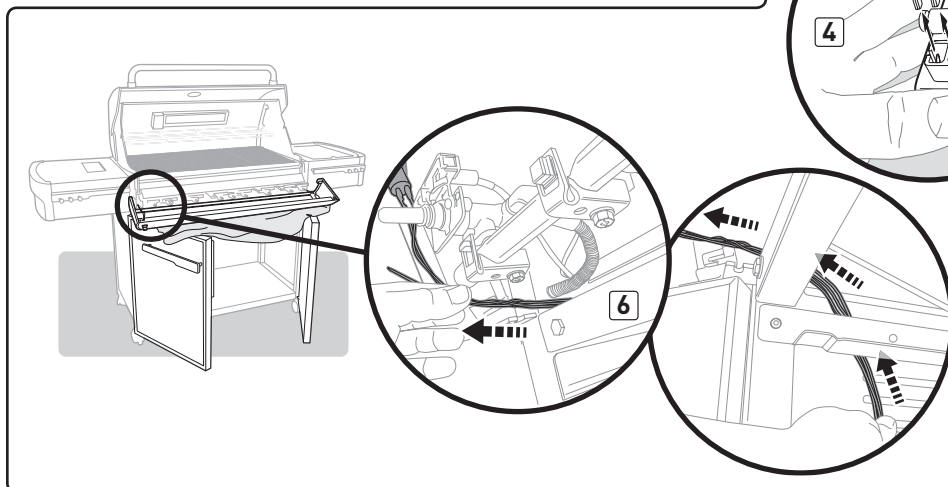
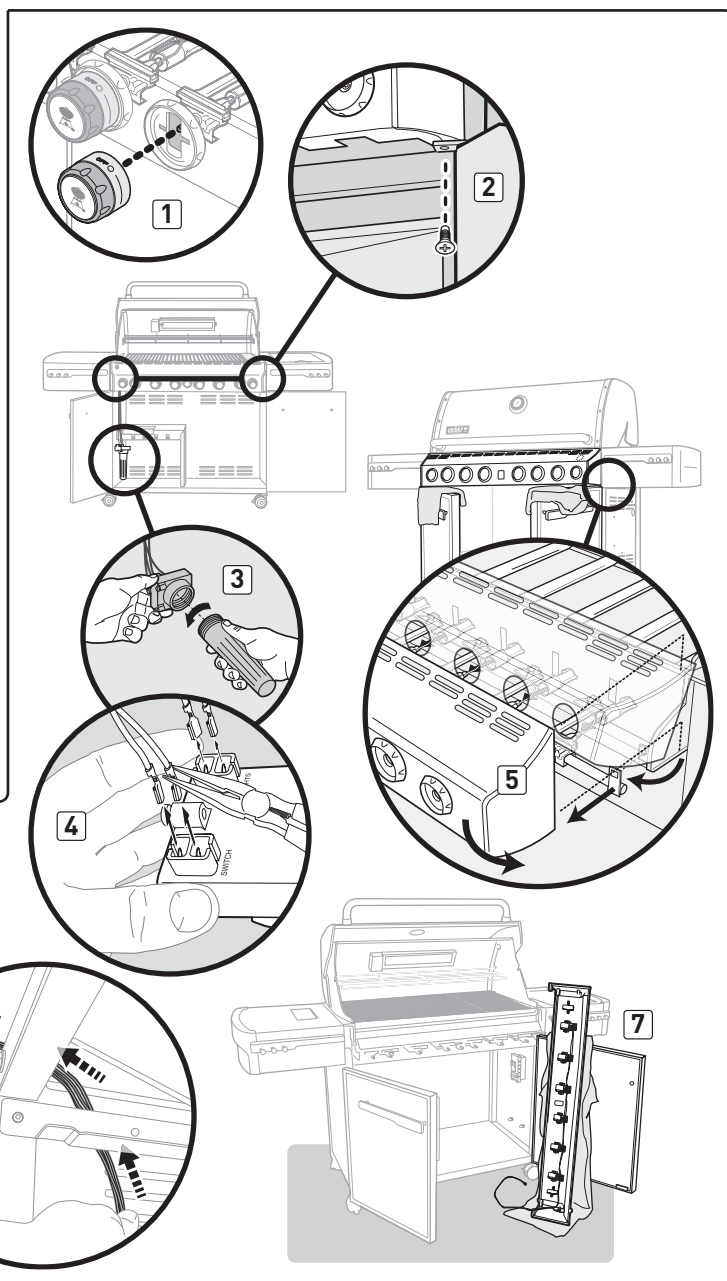
Pastaba: „Summit™“ dujinė kepsninė turi būti išjungta ir atvėsusi.

- A) Išjunkite dujų tiekimo šaltinį.
- B) Atjunkite dujų tiekimo liniją.
- C) Nuimkite kepamąsias groteles.
- D) Nuimkite „Flavorizer™“ juostas.
- E) Nuimkite rūkyklos dėžę (jei ji pridedama prie jūsų modelio).

Nuimkite valdymo skydelį

Reikalingi įrankiai: atsuktuvus, replės ir rankšluosčiai.

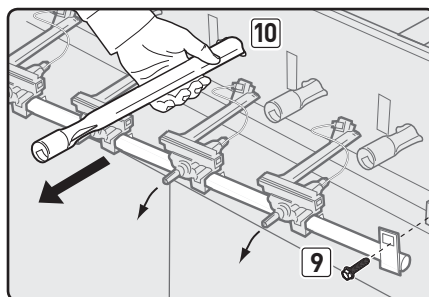
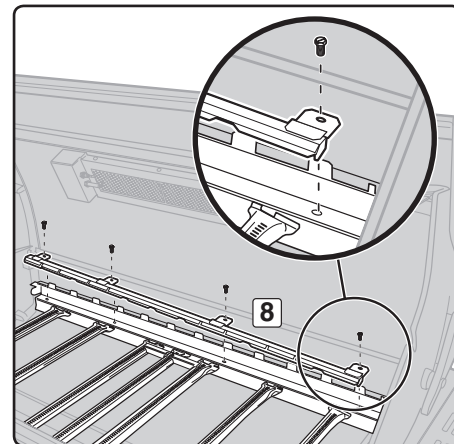
- A) Nuimkite degiklio valdymo rankenėles (1).
- B) Atidarykite abi duris. Atsuktuvu atsukite varžtus nuo valdymo skydelio apačios (2).
- C) Pakelkite ir nuimkite baterijos korpusą, kuris yra kepsninės spintos viduje (3).
- D) Smailiosiomis replėmis atjunkite laidų jungtis nuo baterijos korpuso viršaus (4).
Netraukite už laidų; išimkite laidus patraukę už jų jungčių.
- E) Uždėkite rankšluosčius ant abiejų durų komplektų viršaus.
Tai apsaugos valdymo skydelį ir durų kompleksus, kad per kitus etapus jų nesubraižytumėte.
- F) 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.)**
- G) Atsargiai ištraukite baterijos laidus iš kepsninės spintos vidaus (6).
- H) Iki galo atidarykite dešiniąsias duris. Padėkite valdymo skydelį ant grindų, atremdami jį rankšluosčiu uždengtą dešinįjį durų kompleksą (7).



Nuimkite degiklių vamzdelius

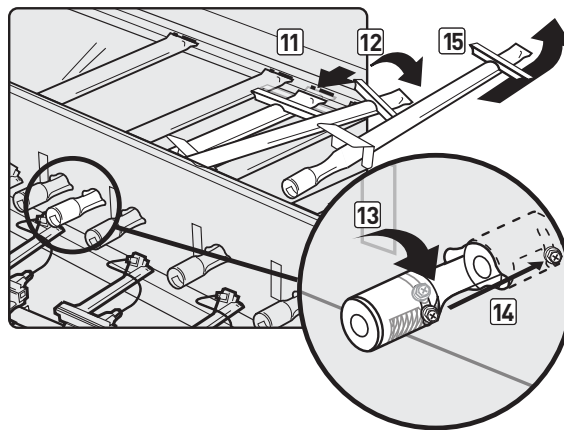
Reikalingi įrankiai: 5/16" ir 3/8" veržliarakčiai.

- A) 5/16" veržliarakčiu atsukite varžtus, laikančius „Crossover™“ kanalą. Išimkite „Crossover™“ kanalą iš kepamosios dėžės vidaus galo (8).
- B) 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.
- C) 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 keпамosios dėžės (15).



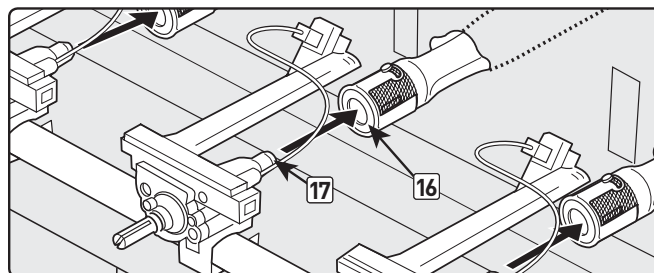
Permontuokite kolektorius

A) Kad permontuotumėte kolektoriaus komplektą, atbuline tvarka atlikite veiksmus, aprašytus „Nuimkite degiklių vamzdelius“.

⚠ **ATSARGIAI: Degiklių angos (16) turi būti tinkamai išdėstytos virš vožtuvų angų (17). Įsitinkite, kad degiklių vamzdelių (18) galai ypatinamai įstatyti į angas keпамosios dėžės galinėje pusėje. Prieš pritvirtindami kolektorius, 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 keпамosios dėžės komponentus (nepavaizduota).

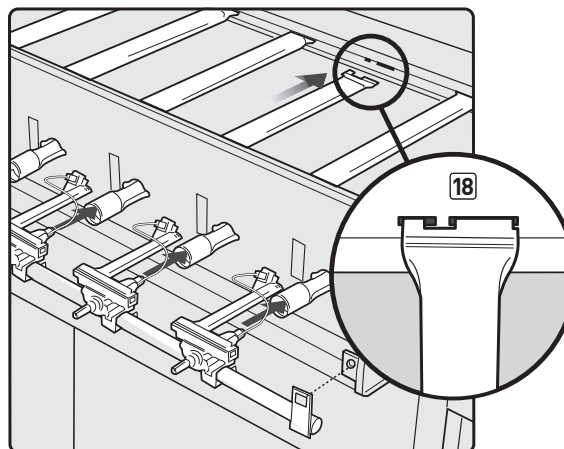


Vėl pritvirtinkite valdymo skydelį

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, įsitinkite, 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 turta. ♦**



ŠONINIO DEGIKLIO PRIEŽIŪRA

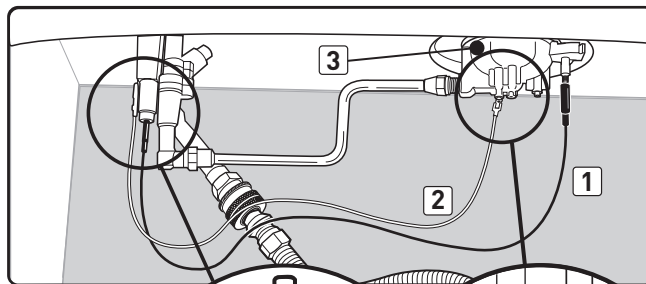
⚠ **PERSPĖJIMAS: visi dujų valdikliai ir tiekimo vožtuvai turi būti išjungti.**

Patikrinkite, kad kibirkšties įžiebimo mechanizmas ir elektrodas būtų sujungti juodu laidu.

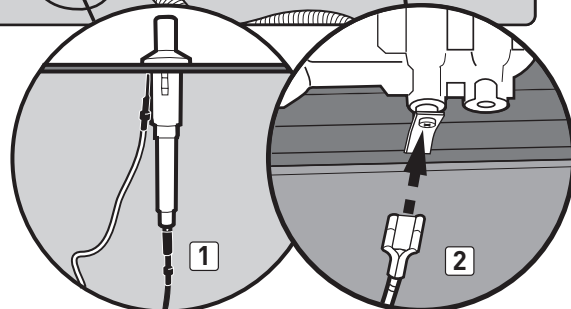
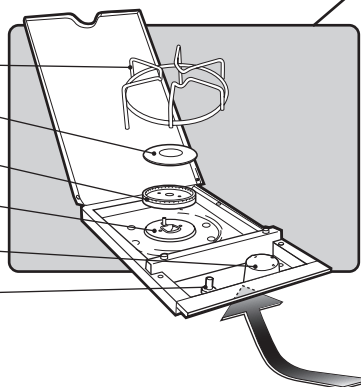
Patikrinkite, kad kibirkšties įžiebimo mechanizmas ir įžeminimo spaustukas būtų sujungti baltu laidu.

Kibirkštis turi būti ne geltona, o baltai melsva.

- A) Kibirkšties mechanizmo laidas (1)
- B) Įžeminimo laidas (2)
- C) Degiklis (3) ♦



- Šoninio degiklio grotelės
- Šoninio degiklio dangtelis
- Šoninio degiklio žiedas ir antgalis
- Kibirkšties įžiebimo 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).

⚠ ATSAUGIAI: 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.

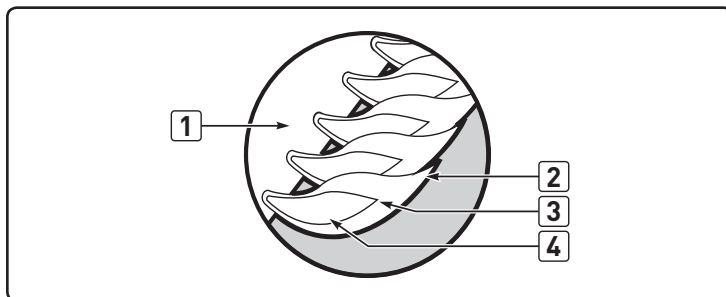
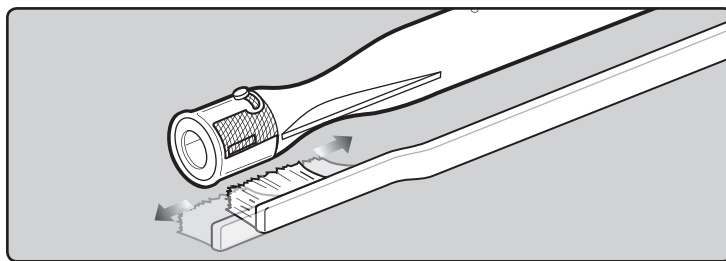
Jei ekranas nuo vorų ir vabzdžių sugadinamas arba jo nuvalyti negalima, susisieki su klientų aptarnavimo atstovu savo regione naudodamiesi mūsų tinklalapyje nurodyta kontaktine informacija. Prisijunkite prie www.weber.com.

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. ♦

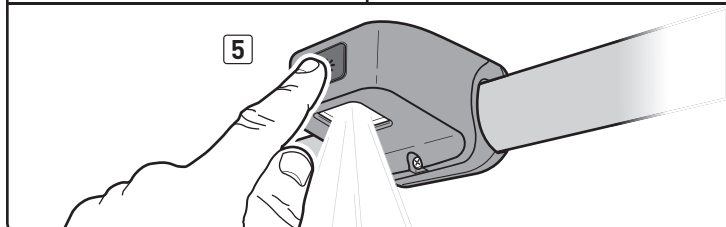
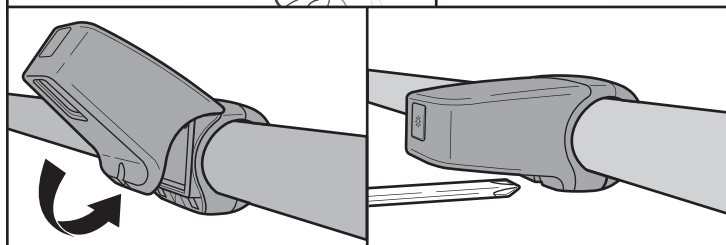
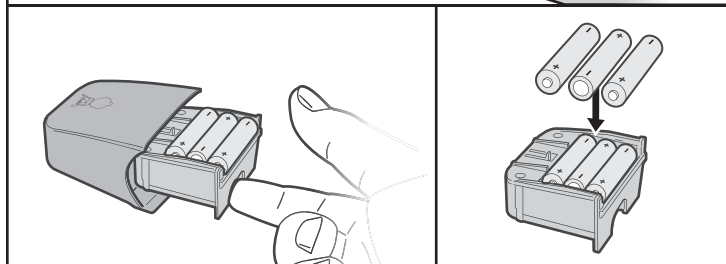
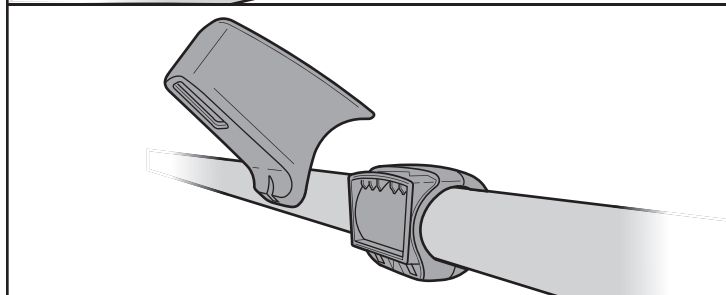
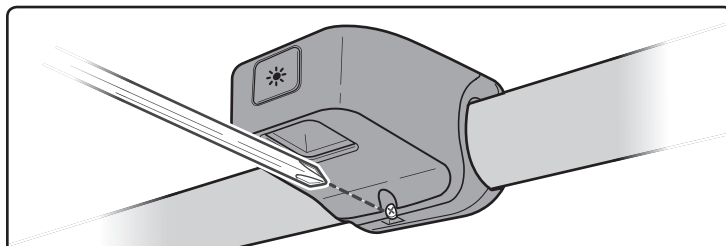


KEPSNINĖS LEMPUTĖS PRIEŽIŪRA

- Įdėdami tris naujus AAA dydžio maitinimo elementus (tik šarminius), įsitikinkite, kad nuėmėte maitinimo elementų plastikinę plėvelę. Nesupainiokite šio plastiko su maitinimo elementų etikete.
- Kartu nedėkite senų ir naujų arba skirtingų tipų maitinimo elementų (įprastų, šarminių ar įkraunamųjų).
- Įsitikinkite, kad maitinimo elementai yra geros būklės ir įdėti tinkamai.
- Jei lemputės nenaudosite mėnesį ar ilgiau, maitinimo elementus išimkite.
- Lemputę valykite tik drėgna šluoste. Nenaudokite spirituotų ar abrazyvinių valiklių.
- Lemputė atspari oro sąlygoms – lietu ir sniegui, bet ne vandeniui. Nemerkite lemputės į vandenį / skystį.
- Lemputė atspari karščiui. Užsidegus riebalams arba ilgą laiką naudojant kepsninę dideliu intensyvumu gali būti pažeisti vidiniai komponentai.

Norėdami įjungti kepsninės lemputę, paspauskite mygtuką PAŽADINTI. Lemputėje yra pakreipimo jutiklis, kuris įjungia lemputę, kai kepsninės dangtis atidaromas ir išjungia, kai kepsninės dangtis uždarytas. Jei dangtis paliekamas atidarytas arba uždarytas ilgiau nei 30 minučių, kepsninės lemputė deaktyvinama. Norėdami vėl įjungti lemputę, paspauskite mygtuką PAŽADINTI **(5)**.

PASTABA. Paspaudus mygtuką PAŽADINTI, lemputė NEIŠSIJUNGIA.



⚠ DĚMESIO: 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 turta.



Šis simbolis nurodo, kad produkto negalima išmesti kartu su buitiniemis atliekomis. Norėdami rasti tinkamo šio produkto utilizavimo Europoje instrukciją apsilankykite www.weber.com ir kreipkitės į savo šaliai nurodytą importuotoją. Jei neturite prieigos prie interneto, kreipkitės į savo platintoją, kad jis pateiktų importuotojo pavadinimą, adresą ir telefono numerį.

Kai nuspręsite savo kepsninę išmesti, išimkite visas elektros dalis (pvz., sukamojo ieško variklį, baterijas, kibirkšties modulį, rankenų lemputes) ir tinkamai išmeskite pagal WEEE direktyvą. Jų negalima išmesti kartu su kepsnine.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIA
Tel: +61 8.8221.6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

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

WEBER-STEPHEN CHILE SpA.

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

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

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

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

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

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

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

WEBER-STEPHEN FRANCE

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

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

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

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

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

D&S IMPORTS

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

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

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

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

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

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

WEBER NEW ZEALAND ULC

6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64 9 570 6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

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

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

(South Africa) (Pty) Ltd.
141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
Tel: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

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

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

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

WEBER STEPHEN TURKEY

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

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

Griffin House, First Floor,
Broughton Hall Business Park,
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN
UNITED KINGDOM
Tel: +44 01756 692611; customerservicewe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
USA
Tel: 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,
info-EE@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com



SUMMIT™

GASGRILL

Handbók fyrir LP gasgrill

E-670™ · S-670™

LP

Þakka þér fyrir að kaupa Weber® grill. Gefðu þér nokkrar mínútur til að vernda grillið með því að skrá það á netinu á www.weber.is.



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.

AÐEINS 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.

12

CE :845BR-0035
ID: 0845

⚠ 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.

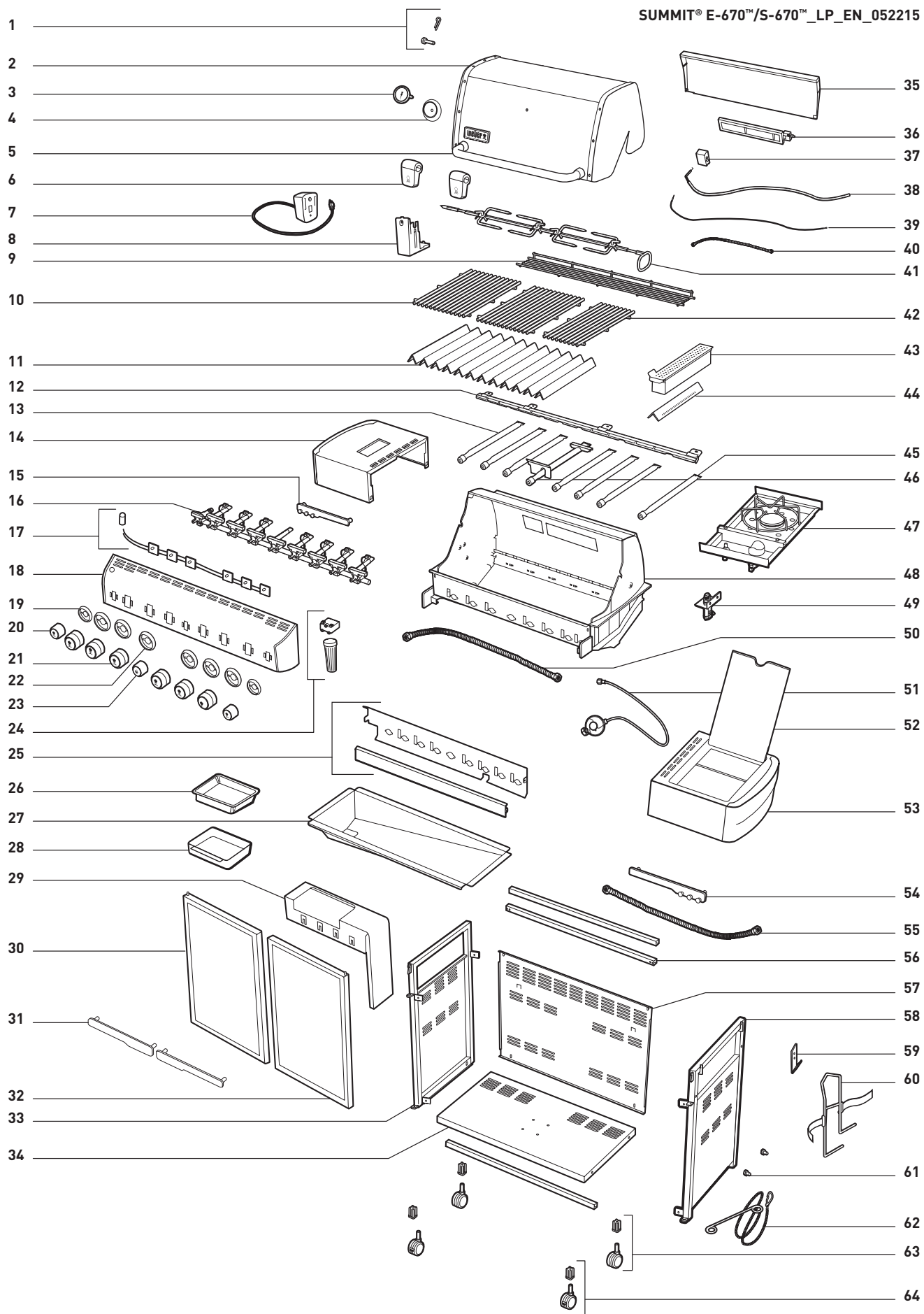
⚠ AÐVARANIR

- ⚠ 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 grillsins 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 slökknar á brennurum meðan á notkun stendur, skrífið 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.
- ⚠ Hallið ykkur aldrei yfir opið grillið þegar verið er að grilla og setjið aldrei hendur eða fingur á fremri brún grillkassans.
- ⚠ Ef eldur myndast sem ekki er hægt að stjórna, takið matinn úr eldinum þangað til loginn dvínar.
- ⚠ Slökkvið á öllum brennurum ef eldur vegna fitu myndast og hafið lokið á þangað til að eldurinn er slökknður.
- ⚠ Weber® gasgrillið ætti að vera þrifið vel með reglulegu millibili.
- ⚠ Þegar lokar og brennarar eru þrífir, gætið þess að stækka ekki op eða gót á brennara.
- ⚠ Própangas er ekki náttúrulegt gas. Víxlun á notkun með náttúrulegu gasi í staðin fyrir própangas eða tilraun til að nota slíkt gas er hættulegt og mun ógilda ábyrgð þína.
- ⚠ Beyglaður eða ryðgaður gaskútur getur verið hættulegur og ætti að vera skoðaður af birgðasala gaskútsins. Notið ekki gaskút með skemmdan loka.
- ⚠ Jafnvel þó það virðist vera að gaskúturinn sé tómur, gæti enn verið gas í honum. Kúttinn ætti að flytja og geyma samkvæmt því.
- ⚠ Þú skalt ekki undir neinum kringumstæðum reyna að aftengja gaskútinn eða aðrar tengingar meðan grillið er í notkun.
- ⚠ Notið hitaþolna grillhanska eða ofnhanska þegar grillað er.
- ⚠ Notið ekki grillið nema að allir hlutir þess séu til staðar. Grillið verður að vera rétt samsett samkvæmt þeim leiðbeiningum sem koma fyrir í “Samsetningu gasgrillsins”.
- ⚠ Setjið ekki eldsneyti í geymslurými undir grilli.
- ⚠ Ekki byggja inn þessa tegund af grilli. Ef ekki er farið eftir þessari viðvörðun getur það valdið bruna eða sprengingu sem getur leitt til skemmda á eignum eða alvarlegra líkamsáverka eða dauða. ♦

AÐVÖRUN	2	AÐ KVEIKJA Á HLIÐARHELLU OG NOTKUN	20
EFNISYFIRLIT	3	AÐ KVEIKJA Á HLIÐARHELLU	20
NÁKVÆM LÝSING	4	TIL AÐ SLÖKKVA	20
PARTALISTAYFIRLIT	5	AÐ KVEIKJA HANDVIRKT Á HLIÐARHELLU	20
ÁBYRGÐ	6	TIL AÐ SLÖKKVA	20
ALMENNAR LEIÐBEININGAR	6	SEAR STATION® AÐ KVEIKJA Á BRENNARA OG NOTKUN	21
GEYMSLA	6	SEAR STATION® AÐ KVEIKJA Á BRENNARA	21
NOTKUN	7	TIL AÐ SLÖKKVA	21
LEIÐBEININGAR VARÐANDI GAS	7	SEAR STATION® AÐ KVEIKJA HANDVIRKT Á BRENNARA	22
ÖRUGG MEÐHÖNDLUN PRÓPANGASKÚTA	7	TIL AÐ SLÖKKVA	22
AÐ KOMA GASKÚTNUM FYRIR	8	AÐ NOTA SEAR STATION®	22
AÐ KOMA GASKÚTI FYRIR. MÖGULEIKAR Á STAÐSETNINGU	8	AÐ KVEIKJA Á REYKBRENNARA OG NOTKUN	23
AÐ TENGJA PRÓPANGASKÚTINN	9	AÐ KVEIKJA Á REYKBRENNARA	23
UNDIRBÚNINGUR FYRIR GASLEKA ATHUGUN	10	TIL AÐ SLÖKKVA	23
GASLEKA ATHUGUN	11	AÐ KVEIKJA HANDVIRKT Á REYKBRENNARA	24
AÐ FYLLA AFTUR Á PRÓPANGASKÚTINN	13	TIL AÐ SLÖKKVA	24
AÐ TENGJA AFTUR PRÓPANGASKÚTINN	13	AÐ NOTA REYKBRENNARANN	25
FÁEIN ATRIÐI	13	AÐ ÞRÍFA REYKBOXIÐ	25
VIRKNI GRILLJÓSSINS	13	AÐ KVEIKJA Á BAKBRENNARA OG NOTKUN	26
UPPLÝSTIR GASSTJÓRNATAKKAR	13	AÐ KVEIKJA Á BAKBRENNARA	26
ÁÐUR EN GRILLIÐ ER NOTAÐ	14	TIL AÐ SLÖKKVA	26
RENNIÐ ÚT FITUBAKKANUM OG EINNOTA ÁLBAKKANUM	14	AÐ KVEIKJA HANDVIRKT Á BAKBRENNARA	27
SKOÐUN SLÖNGU	14	TIL AÐ SLÖKKVA	27
AÐ KVEIKJA Á BRENNURUM	15	MIKILVÆG ATRIÐI	28
AÐ KVEIKJA Á AÐALBRENNARA OG NOTKUN	16	AÐ NOTA GRILLTEININN	28
AÐ KVEIKJA Á BRENNURUM	16	MATSELD MEÐ GRILLTEINI	29
TIL AÐ SLÖKKVA	16	GEYMSLA Á GRILLTEININUM	29
AÐ KVEIKJA HANDVIRKT Á BRENNURUM	17	GEYMSLA GRILLTEINS	29
TIL AÐ SLÖKKVA	17	BILANALET	30
RÁÐ FYRIR GRILLMATSELD OG HJÁLPLEGAR ÁBENDINGAR	18	HLIÐARHELLA. BILANALET	30
FORHITUN	18	SEAR STATION® BILANALET	31
MATSELD MEÐ LOKIÐ NIÐRI	18	BILANALET RAFDRIFINS SNÚNINGSTEINS	31
LEKI OG FITA	18	ÚRRÆÐALEIT GRILLJÓSS	31
FLAVORIZER® KERFIÐ	18	VIÐHALD	32
SEAR STATION®	18	ÞRIF	32
MATREIÐSLUAÐFERÐ	19	VARÐVEITIÐ RYÐFRÍA STÁLIÐ	32
BEIN ELDUN	19	WEBER® KÖNGULÓA/SKORDÝRAHLÍF	32
ÓBEIN ELDUN	19	ÞRIF Á BRENNARARÖRUM	32
		SKIPT UM AÐALBRENNARA	33
		VIÐHALD HLIÐARHELLU	35
		VIÐHALD HLIÐARHELLU	35
		VIÐHALD GRILLJÓSSINS	35

NÁKVÆM LÝSING

SUMMIT® E-670™/S-670™_LP_EN_052215



PARTALISTAYFIRLIT

- | | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|
| 1. Þolinmóður og splitti | 23. Sear Station® stjórnþakki | 45. Reykbrennari |
| 2. Grilllok | 24. Rafhlöðuhýsing | 46. Sear Station® brennararör |
| 3. Hitamælir | 25. Vatnshlíf / Hitahlíf | 47. Hliðarhella |
| 4. Umgjörð fyrir hitamæli | 26. Álbakki | 48. Eldunarkassi |
| 5. Handfang | 27. Útdraganlegur fitusafnbakki | 49. Gastengi |
| 6. Samstæða grillljóss | 28. Fitubakki | 50. Slanga fyrir brennara soggrein |
| 7. Mótór fyrir grilltein | 29. Haldari fyrir fitubakka | 51. Slanga / þrýstijafnari |
| 8. Festing fyrir grilltein | 30. Vinstri hurð | 52. Lok á hliðarhelli |
| 9. Hitunargrind | 31. Hurðarhandfang | 53. Hliðarhelluborð |
| 10. Grillgrind* | 32. Hægri hurð | 54. Hægri áhaldakrókar |
| 11. Flavorizer® Bragðburstir | 33. Vinstra grindarþil | 55. Gasrör hliðarhelli |
| 12. Crossover® rás | 34. Botnþil | 56. Stuðningsstangir grindar |
| 13. Brennararör | 35. Hlíf fyrir bakbrennara | 57. Afturþil |
| 14. Hliðarborð | 36. Bakbrennari | 58. Hægra grindarþil |
| 15. Vinstri áhaldakrókar | 37. Kveikjari fyrir bakbrennara | 59. Festing gaskútahaldara |
| 16. Brennara soggrein | 38. Kveikjuvír fyrir bakbrennara | 60. Gaskútahaldari |
| 17. Rafleiðslukerfi stjórnborðs | 39. Hitaskynjari | 61. Gaskútahaldastýring |
| 18. Stjórnborð | 40. Brennararör fyrir bakbrennara | 62. Haldari fyrir eldspýtur |
| 19. Umgjörð fyrir lítin takka | 41. Grillteinn | 63. Hjól |
| 20. Lítill gasstjórnþakki | 42. Grillgrind | 64. Hjól með læsingu |
| 21. Stór gasstjórnþakki | 43. Reykbox | |
| 22. Umgjörð fyrir stóran takka | 44. Reykbrennarahlíf | |

*Grillgrindur geta verið breytilegar eftir því hvaða tegund er keypt.

ÁBYRGÐ

Þakka þér fyrir að kaupa vöru frá WEBER®. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 („Weber“) er stolt af því að bjóða upp á öruggar, endingargóðar og áreiðanlegar vörur.

Þú færð þessa viðbótarábyrgð Weber án endurgjalds. Hún inniheldur upplýsingar sem þú þarft að hafa til að láta gera við WEBER® vöruna ef svo ólíklega vill til að hún bilar eða reynist gölluð.

Þegar vara er gölluð hefur neytandinn hefur ýmis réttindi sem kveðið er á um í viðeigandi lögum. Á meðal slíkra réttinda eru viðbótarvinna, ný vara, lækkun á kaupverði og endurgjald. Til dæmis myndi tveggja ára lögbundin ábyrgð taka gildi frá afhendingu vörunnar í Evrópusambandinu. Þetta ábyrgðarákvæði hefur ekki áhrif á slíka lögbundna ábyrgð og lögbundin réttindi. Þvert á móti veitir þessi ábyrgð eigandanum viðbótarrettindi sem eru óháð lögbundinni ábyrgð.

VIÐBÓTARÁBYRGÐ WEBER

Weber veitir kaupanda WEBER® vörunnar [eða, ef um gjöf eða kynningu er að ræða, þeim sem varan var gefin eða keypt handa vegna kynningar] ábyrgð fyrir því að WEBER® sé gallalaus hvað varðar efni og handbragð á því tímabili eða þeim tímabilum sem tilgreind eru hér á eftir þegar hún hefur verið sett saman og notuð samkvæmt meðfylgjandi handbók. [Ath.: Ef WEBER® handbókin týnist má nálgast nýja á www.weber.is eða útgáfu vefsvæðisins fyrir annað land, ef svo á við.] Við venjulega notkun og venjulegt viðhald á heimili einnar fjölskyldu samþykkir Weber, innan ramma þessarar ábyrgðar, að gera við eða skipta um gallaða hluta innan viðkomandi tímabils og í samræmi við þær takmarkanir og undantekningar sem getið er á um hér á eftir. AÐ ÞVÍ MARKI SEM GILDANDI LÖG LEYFA GILDIR TAKMARKAÐA ÁBYRGÐIN AÐEINS FYRIR UPPHAFLEGAN KAUPANDA OG EKKI ER HÆGT AÐ FRAMSELJA HANA TIL SÍÐARI EIGENDA NEMA UM GJÖF EÐA KYNNINGU SÉ AÐ RÆÐA EINS OG ÁÐUR VAR TEKID FRAM.

ÁBYRGÐIR EIGANDA SAMKVÆMT ÞESSARI ÁBYRGÐ

Til að tryggja að engin vandamál komi upp í tengslum við ábyrgðina er mikilvægt [en ekki nauðsynlegt] að skrá WEBER® vöruna á www.weber.is eða útgáfu vefsvæðisins fyrir annað land, ef svo á við. Einnig skal geyma upphaflega sölukvittun og/eða -reikning. Skráning WEBER® vörunnar staðfestir ábyrgðina og kemur á beinu sambandi á milli þín og Weber til að við getum haft samband við þig ef á þarf að halda.

Ofangreind ábyrgð gildir aðeins ef umhírað eigandans á WEBER® vörunni er ásætlanleg, þ.e. í samræmi við allar leiðbeiningar um samsetningu, notkun og fyrirbyggjandi viðhald sem settar eru fram í handbókinni sem fylgir með, nema eigandinn geti fært sönnur á að gallinn eða bilunin tengist því ekki að ofangreindar skyldur hafi ekki verið uppfylltar. Ef þú býrð nálægt strönd eða varan er notuð nærri sundlaug felur viðhaldið í sér að þvo og skola yfirborð vörunnar samkvæmt leiðbeiningum í handbókinni sem fylgir með.

ÁBYRGÐARFERLI / ÚTILOKUN ÁBYRGÐAR

Ef þú telur hluta í þinni eigu falla undir þessa ábyrgð skaltu hafa samband við þjónustuver Weber með því að nota samskiptaupplýsingarnar sem finna má á vefsvæði okkar (www.weber.is eða útgáfu vefsvæðisins fyrir annað land, ef svo á við). Eftir að hafa rannsakað málið mun Weber gera við eða skipta um [að eigin vali] gallaðan hluta sem fellur undir þessa ábyrgð. Ef ekki er hægt að gera við eða skipta um hluta getur Weber ákveðið [að eigin vali] að skipta viðkomandi grilli út fyrir nýtt grill sem hefur sama eða hærra verð. Weber kann að biðja þig um að skila hlutum til að þá megi skoða og í því tilfalli verða sendingargjöld greidd fyrir fram.

Þessi ÁBYRGÐ fellur úr gildi ef skemmdir, versnandi ástand, aflitun og/eða ryð, sem ekki er á ábyrgð Weber, er fyrir hendi vegna:

- Misnotkun, rangrar notkun, breytinga, misbeitingar, skemmdarverka, vanrækslu, rangrar samsetningar eða uppsetningar og vöntunar á eðlilegu og reglulegu viðhaldi;
- skordýra [svo sem köngulóa] og nagdýra [svo sem íkorna], þ. á m. en án þess að takmarkast við tjón á brennarörum og/eða gasslögnum;
- snertingar við salt loft eða klór í gegnum efni sem innihalda klór, svo sem nærri sundlaugum og heitum pottum;
- slæmra veðurskilyrða, svo sem hagléls, fellibylja, jarðskjálfta, skjálftaflóðbylgna, flóða, hvirfilbylja eða óveðurs.

Notkun og/eða uppsetning hluta á WEBER® vörunni sem ekki eru vottaðir Weber hlutar mun ógilda þessa takmörkuðu ábyrgð og hvers kyns tjón af þeim völdum fellur hér með ekki undir þessa ábyrgð. Breyting á gasgrilli sem ekki er heimiluð af Weber og framkvæmd af vottuðum þjónustuaðila Weber mun ógilda þessa ábyrgð.

ÁBYRGÐARTÍMABIL FYRIR VÖRUR

Grillhús:

10 ár án ryðs eða bruna í gegn
2 ár fyrir málningu fyrir utan fölnun eða aflitun)

Lokseining:

10 ár án ryðs eða bruna í gegn
2 ár fyrir málningu fyrir utan fölnun eða aflitun)

Brennararör úr ryðfríu stáli:

10 ár án ryðs eða bruna í gegn

Grillgrindur úr ryðfríu stáli:

10 ár án ryðs eða bruna í gegn

Flavorizer® bragðburstir úr ryðfríu stáli:

10 ár án ryðs eða bruna í gegn

Grillgrindur úr postulínshúðuðu pottjárnri:

5 ár án ryðs eða bruna í gegn

Allir aðrir hlutar:

2 ár

FYRIRVARAR

AÐ UNANSKILINNI ÁBYRGÐINNI OG FYRIRVARANUM SEM LÝST ER Í ÞESSARI ÁBYRGÐARYFIRLÝSINGU ER ENGIN FREKARI ÁBYRGÐ EÐA YFIRLÝSING UM BÓTAÁBYRGÐ GEFIN HÉR SEM GENGUR LENGRA EN SÚ LÖGBUNDNA BÓTAÁBYRGÐ SEM GILDIR UM WEBER. NÚGILDANDI ÁBYRGÐARYFIRLÝSING TAKMARKAR EKKI HELDUR EÐA ÚTILOKAR AÐSTÆÐUR EÐA KRÖFUR ÞAR WEBER BER SKYLDUÁBYRGÐ SAMKVÆMT LÖGUM.

ENGIN ÁBYRGÐ SKAL GILDA EFTIR AÐ GILDISTÍMA ÞESSARAR ÁBYRGÐAR LÝKUR. ENGIN ÖNNUR ÁBYRGÐ ANNARS AÐILA, S.S. UMBODSADILA EÐA SÖLUADILA, Á NOKKURRI VÖRU [SVO SEM „AUKIN ÁBYRGÐ“], SKAL VERA BINDANDI FYRIR WEBER. EINA ÚRRÆÐIÐ UNDIR ÞESSARI ÁBYRGÐ ER AÐ GERA VIÐ EÐA SKIPTA ÚT HLUTA EÐA VÖRU.

ÞESSI VIÐBÓTARÁBYRGÐ SKAL ALDREI GEFA RÉTT Á BÓTUM SEM ERU HÆRRI EN SEM NEMUR KAUPVERDI WEBER VÖRUNNAR SEM VAR SELD.

ÞÚ TEKUR Á ÞIG ÁHÆTTU OG BÓTASKYLDU VEGNA TJÓNS, TAPS EÐA MEIÐSLA Á ÞÉR OG EIGNUM ÞÍNUM OG/EÐA ÖÐRUM OG EIGNUM ÞEIRRA VEGNA RANGRAR NOTKUNAR EÐA MISBEITINGAR Á VÖRUNNI EÐA VEGNA ÞESS AÐ LEIÐBEININGUNUM SEM WEBER VEITIR Í MEÐFYLJANDI HANDBÓK VAR EKKI FYLGT.

ÁBYRGÐ HLUTA OG FYLGHLUTA SEM VEITIR ER Ú STADINN FYRIR ELDDRI HLUTA SAMKVÆMT ÞESSARI ÁBYRGÐ NÆR AÐEINS AÐ UPPHÆÐ OFANGREINDRA ÁBYRGÐARTÍMABILA.

ÞESSI ÁBYRGÐ GILDIR AÐEINS FYRIR NOTKUN Á HEIMILI EINNAR FJÖLSKYLDU EN EKKI FYRIR WEBER GRILL SEM NOTUÐ ER Í VIÐSKIPTALEGUM TILGANGI, Í SAMEIGN EÐA ÁSAMT ÖÐRUM GRILLUM, SVO SEM Á VEITINGASTÖÐUM, HÓTELUM, DVALARSTÖÐUM EÐA LEIGUHUÐNÆÐI.

WEBER KANN AÐ BREYTA HÖNNUN VARA SINNA ÖÐRU HVORU. EKKERT Í ÞESSARI ÁBYRGÐ SKAL TELJAST SKYLDA WEBER TIL AÐ INNLEIÐA SLÍKAR BREYTINGAR INN Í ÞÆR VÖRUR SEM ÞAÐ HEFUR ÁÐUR FRAMLEITT OG SLÍKAR BREYTINGAR SKULU EKKI TELJAST VERA VIÐURKENNING Á ÞVI AÐ FYRRI HÖNNUN HAFI INNIHALDIÐ GALLA.

Sjá ítarlegar upplýsingar um tengiliði á lista yfir rekstrareiningar víða um heim aftast í þessari handbók.

ALMENNAR LEIÐBEININGAR

Weber® gasgrillið þitt er til notkunar utandyra. Með Weber® gasgrillinu getur þú grillað, glóðað, ristað og bakað sem erfitt er að gera með innandyra eldhústækjum. Lokidí og Flavorizer® Bragðburstirnar skapa „utandyra“ bragð í matinni.

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

Própangas (LP) er fljótlega 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.
- Tengidí 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, skrífið fyrir loka gaskútsins.
- Þegar Weber® gasgrillið er geymt innandyra, aftengið gasleiðsluna. Gaskútinn verður að geyma utandyra þar sem góð loftræsting er.
- Ef gaskúturinn er ekki fjarlægður frá Weber® grillinu verður að geyma gasgrillið og gaskútinn á vel loftræstum stað utandyra.
- Gaskútinn verður að geyma utandyra 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. ♦

ALMENNAR LEIÐBEININGAR

NOTKUN

- ⚠ **AÐVÖRUN:** Þetta gasgrill er aðeins til notkunar utandyra og ætti aldrei að nota í bílskúrum eða á lokuðum sólpöllum með þaki.
- ⚠ **AÐVÖRUN:** Weber® gasgrillið má aldrei nota undir óvörðu eldfimu þaki eða þakskeggi.
- ⚠ **AÐVÖRUN:** Gasgrillið ætti aldrei að nota þar sem eldfim efni eru í 60 sm fjarlægð frá toppi, botni eða hliðum grillsins.
- ⚠ **AÐVÖRUN:** Weber® gasgrill er ekki ætlað til þess að vera í eða á hjólhýsum eða bátum.
- ⚠ **AÐVÖRUN:** Þegar það er í notkun, verður allt gasgrillið heitt. Farið aldrei frá því án þess að hafa það undir eftirliti.

- ⚠ **AÐVÖRUN:** Haldið hverskonar raftækjum og gasrörum frá heitu yfirborði gasgrillsins.
- ⚠ **AÐVÖRUN:** Haldið matseldarsvæðinu frá eldfimum gufum og vökvum, eins og bensíni, alkóhóli, o.s.frv. og eldfimu efni.
- ⚠ **AÐVÖRUN:** Geymið aldrei auka (vara) gas hylki nærri Weber® gasgrillinu.
- ⚠ **AÐVÖRUN:** Gasgrillið verður mjög heitt. Farið mjög varlega þegar börn eða aldraðir eru nálægt.
- ⚠ **AÐVÖRUN:** Færið ekki gasgrillið til á meðan á því er kveikt.
- ⚠ **AÐVÖRUN:** Verið með hlífðarhanska þegar gasgrillið 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 hóflegum þrýstingi, inn í gaskút, er LP gas vökvi. 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 degil).
- 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 skít, feiti, skordýr o.s.frv. ♦

LAND	GASTEGUND OG -ÞRÝSTINGUR
Búlgarí, 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® 620™	21,1	24,0	1.508	1.747
Summit® 660™	25,8	29,4	1.844	2.139
Summit® 670™	29,3	33,4	2.094	2.431
Miðsvæði grills	33,7	38,3	2.409	2.787

STÆRÐ LOKAOPS			
	LPG Gas		
	I ₃ B/P - 30 mbar	I ₃ - 28-30 / 37 mbar	I ₃ B/P - 50 mbar
ADALBRENNARALOKAR			
Summit® 620™	0,89	0,85	0,86
Summit® 660™	0,89	0,85	0,86
Summit® 670™	0,89	0,85	0,86
Miðsvæði grills	0,89	0,85	0,86
HLIÐARBRENNARALOKI			
Summit® 620™	0,98	0,94	0,85
Summit® 660™	ÁEV	ÁEV	ÁEV
Summit® 670™	0,98	0,94	0,85
Miðsvæði grills	1,39 og 0,44	1,33 og 0,43	1,23 og 0,40
FORBRENNARALOKI			
Summit® 620™	ÁEV	ÁEV	ÁEV
Summit® 660™	0,91	0,85	0,79
Summit® 670™	0,91	0,85	0,79
Miðsvæði grills	0,91	0,85	0,79
REYKBRENNARALOKI			
Summit® 620™	ÁEV	ÁEV	ÁEV
Summit® 660™	0,74	0,70	0,66
Summit® 670™	0,74	0,70	0,70
Miðsvæði grills	0,74	0,70	0,70
IR BRENNARALOKI			
Summit® 620™	ÁEV	ÁEV	ÁEV
Summit® 660™	0,94	0,86	0,82
Summit® 670™	0,94	0,86	0,86
Miðsvæði grills	0,94	0,86	0,86

AÐ KOMA GASKÚTNUM FYRIR

Kaupið ætíð fullan gaskút frá sölumanni

Gaskútinn verður alltaf að tengja, flytja og geyma í uppréttri stöðu. Missið aldrei kútinn 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 hægra hliðarþilið með því að nota kútahaldarann eða sett gaskútinn á jörðina. Gaskúturinn verður að vera staðsettur utan við grillhúsið, á hægri hlið grillins. Ekki reyna að koma gaskútnum fyrir inn í grillhúsinu.

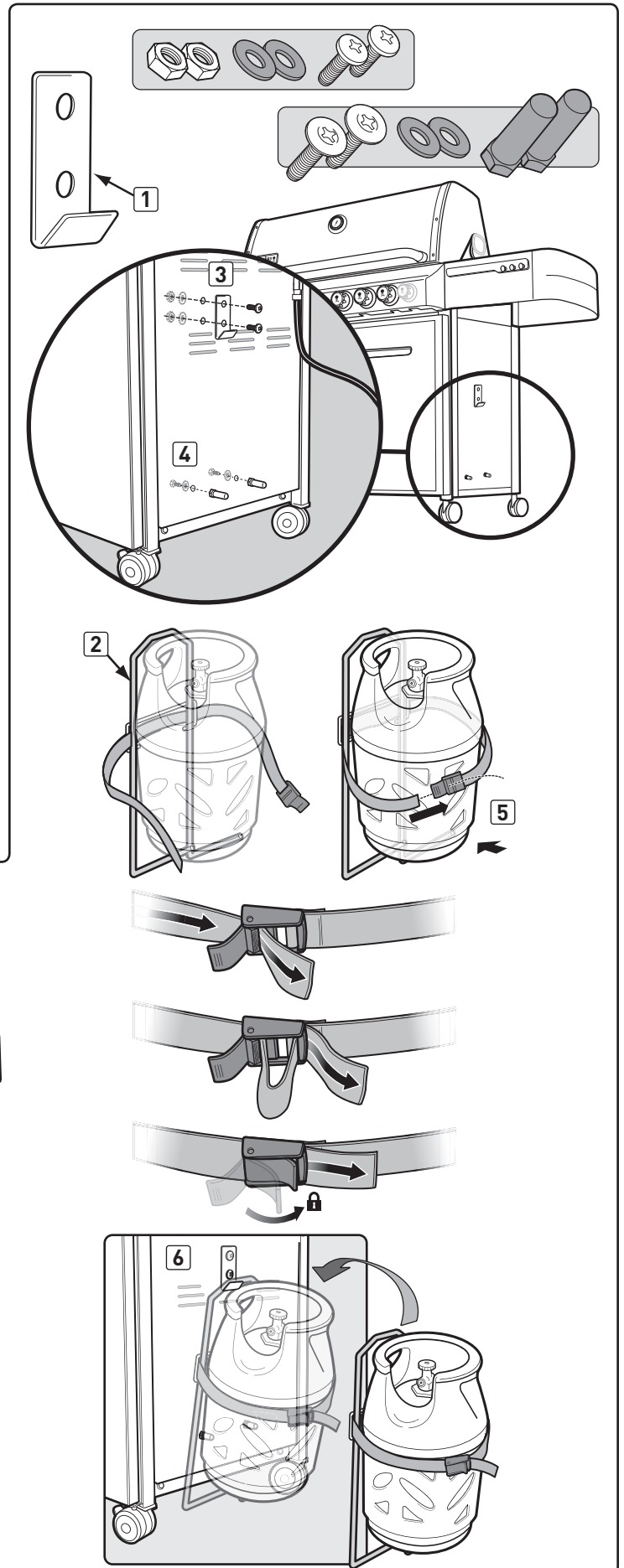
Uppsetning gaskútahaldara

Þú þarft: krók fyrir kútahaldara **(1)** og kútahaldara **(2)**.

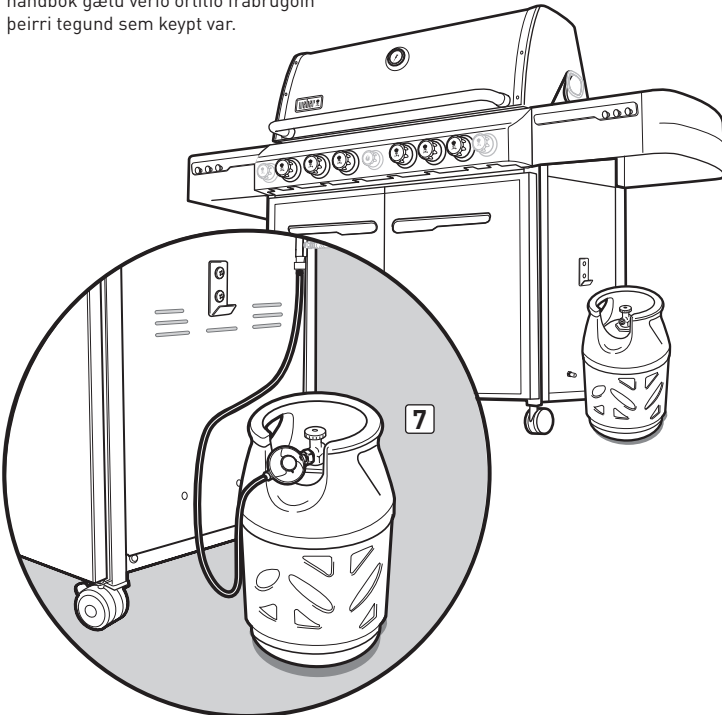
- Komið króknum fyrir gaskútahaldara á hægri hlið grillins. Festið með skrufum, skífum og róm **(3)**.
- Komið gaskútshaldarastýringum fyrir **(4)** í götin tvö fyrir neðan krók kútahaldarans. Festið með skrufum, skífum og róm.
- Komið gaskútnum fyrir þannig að lokinn vísi fram á grillinu.
- Haldið kútahaldaranum og hallið kútnum þannig að tvær stoðir haldarans eru staðsettar undir undirstöðu gaskútsins. Aðlagið ólina þannig að hún liggja 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, hægra megin við grillið **(7)**.
- Snúðu LP gaskútnum þannig að opið á loknum snúi að framhlið Weber® gasgrillsins. ♦



Grillin sem sýnd eru í þessari handbók gætu verið örlítið frábrugðin þeirri tegund sem keypt var.



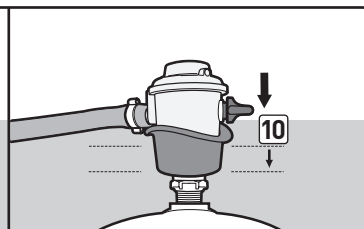
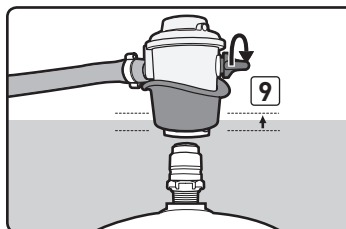
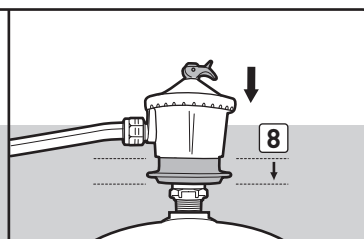
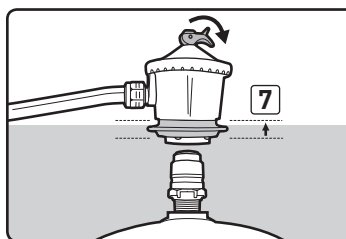
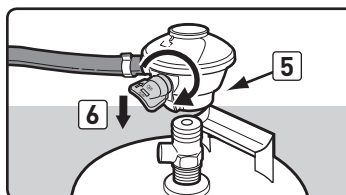
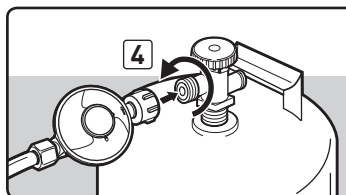
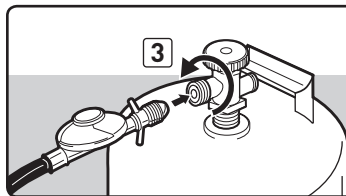
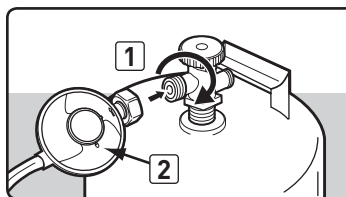
AÐ TENGJA PRÓPANGASKÚTINN

⚠ Aðvörðun: Verið viss um að loki gaskútsins eða þrýstijafnarans sé lokaður.

A) Tengid LP hylkið.

Sumir þrýstijafnarar eru smelttir 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 réttisælis **(1)**. Staðsetjið þrýstijafnarann þannig að litla loftunnargatið **(2)** snúi niður.
- Skrúfið þrýstijafnarann á gaskútinn rangsælis **(3)** **(4)**.
- Snúid þrýstijafnaraveifinni **(5)** réttisælis til að skrúfa fyrir. Ýtið þrýstijafnarann niður á loka gaskútsins þar til þrýstijafnarinn smellur á sinn stað **(6)**.
- Tryggið að þrýstijafnaraveifin 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 ventil, 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.

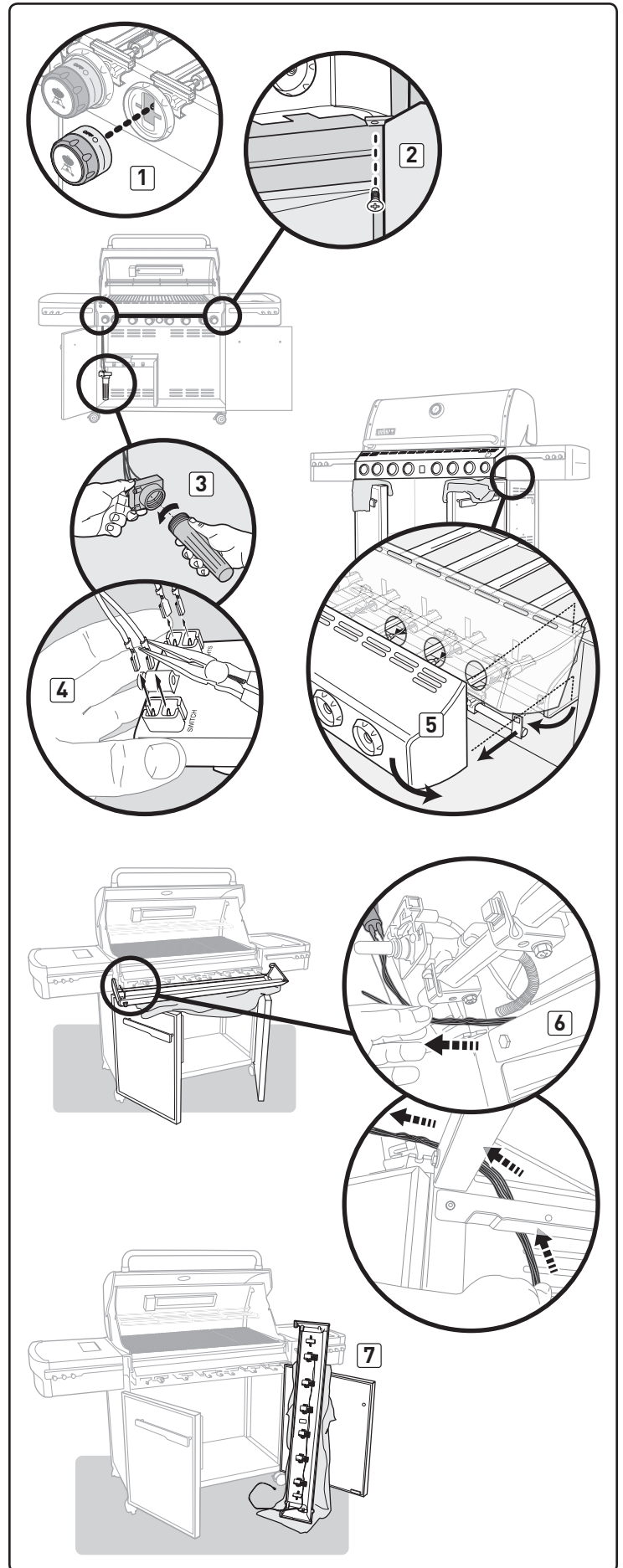
UNDIRBÚNINGUR FYRIR GASLEKA ATHUGUN

⚠ **ÆÐVÖRUN:** 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, töng og handklæði.

- A) Fjarlægð gasstjórnataka brennara (1).
- B) Opnið báðar hurðir. Notið skrúfjárn til að fjarlægja skrúfur af neðri hluta stjórnborðsins (2).
- C) Lyftið og fjarlægð rafhlöðuhýsinguna sem er innan í grillskápnum (3).
- D) Notið töng 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 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 gólfíð 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.

⚠ **ÆÐVÖRUN:** 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.

⚠ **ÆÐVÖRUN:** 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.

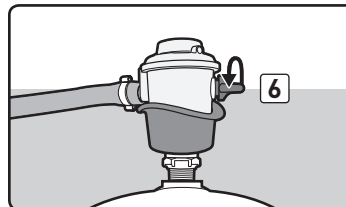
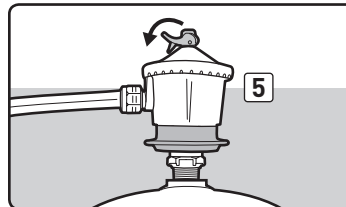
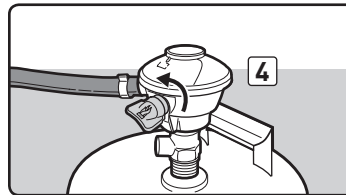
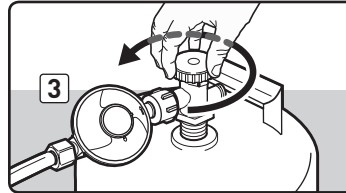
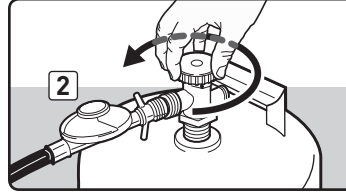
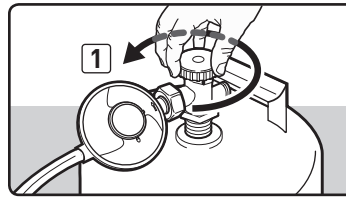
Ef grillið ykkar er með hliðarhelli, verið viss um að það sé slökkt á henni.

Til að framkvæma athugun á leka: opnið fyrir gaskútinn með því að skrúfa lokann rangsælis.

⚠ **ÆÐVÖRUN:** Ekki kveikja á brennurum þegar leki er athugaður.

Þú þarft: sápuvatn og tusku eða bursta til að setja það á.

- A) Blandið sápu og vatni.
- B) Kveiktu á loka gaskútsins með því að nota viðeigandi möguleika, eftir því hvaða gaskúta- og þrýstijafnaragerð þú notar.
 - a) Snúið loka gaskútsins rangsælis **(1) (2) (3)**.
 - b) Snúið þrýstijafnarasveifinni rangsælis til að skrúfa frá **(4)**.
 - c) Færið þrýstijafnaralásinn í á stöðu **(5) (6)**.
- C) 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.
- D) Þegar búið er að athuga lekann, lokið þá fyrir gashylkið og hreinsið samskeytin með vatni.



LEIÐBEININGAR VARÐANDI GAS

Athugið

- A) Aðal gasrör sem tengist brennarsoggrein (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 brennarsoggreinum (8).

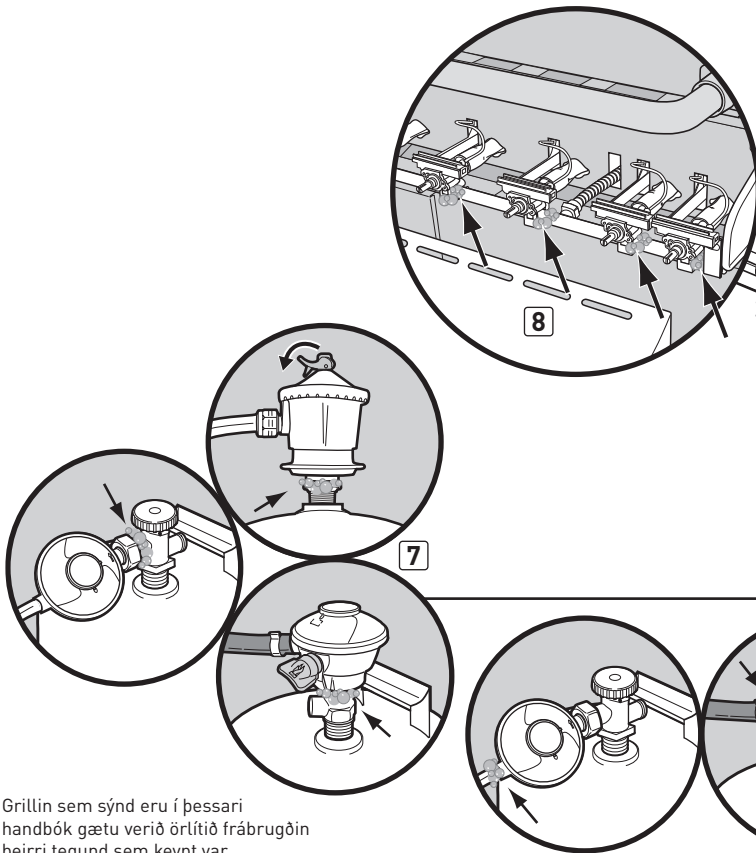
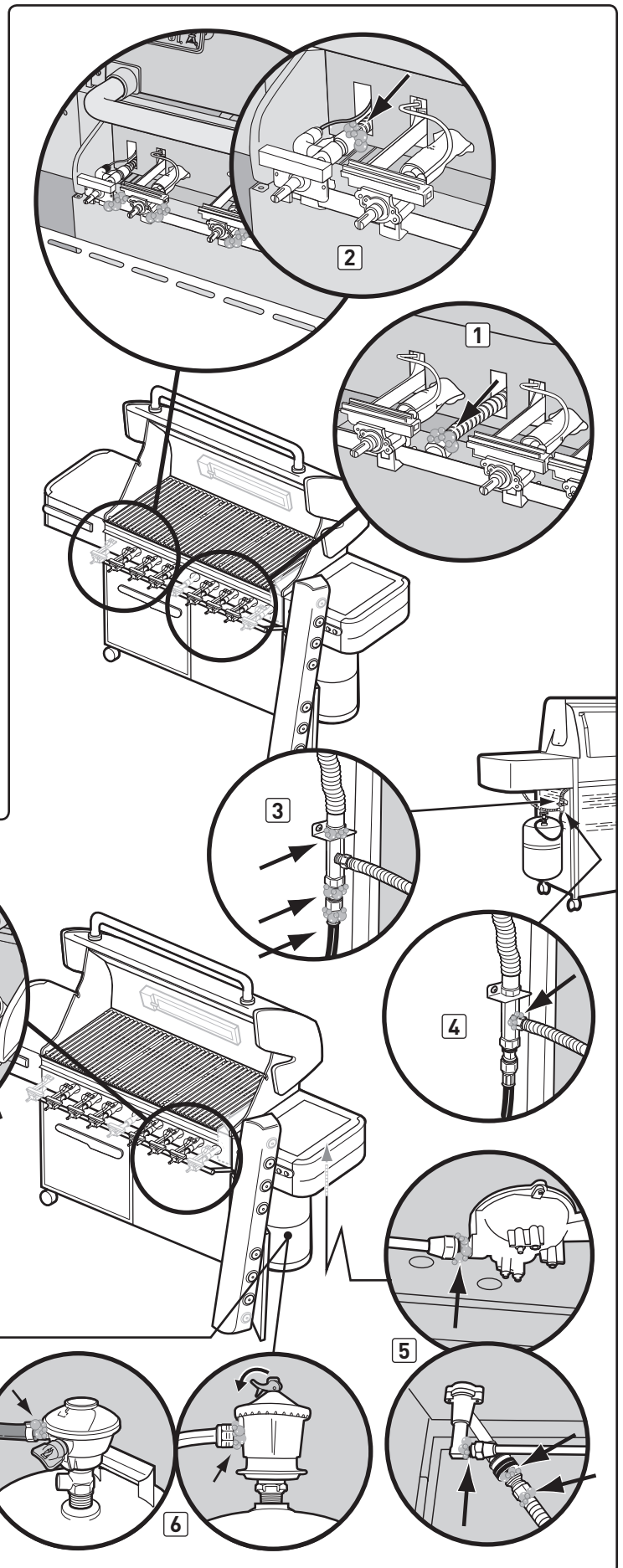
⚠ **AÐVÖRUN:** Ef það er leki við tengingarnar (4, 5, 6, 7 eða 8), skrufið fyrir gasið. **EKKI NOTA GASGRILLIÐ.** Hafið samband við þá notendabjónustu sem er í nágrenni við þig með því að nota þær upplýsingar sem koma fyrir á heimasíðunni okkar. Tengist www.weber.com®.

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 "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. ♦



Grillin sem sýnd eru í þessari handbók gætu verið örlítið frábrugðin þeirri tegund sem keypt var.

LEIÐBEININGAR VARÐANDI GAS

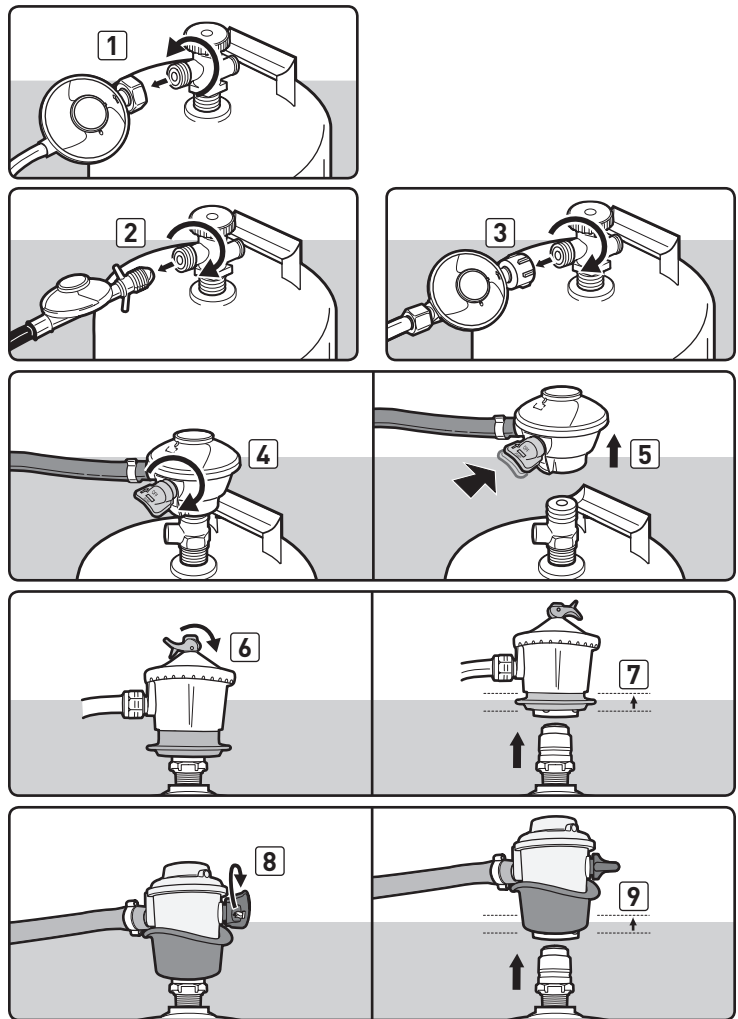
AÐ FYLLA AFTUR Á PRÓPANGASKÚTINN

Við mælum með því að þú fyllir á gaskútinn áður en hann er algjörlega tómur. Til að fylla á, farið með gaskútinn á næstu bensínstöð eða næsta sölumanns gaskúta. Flutningur á gaskútnum:

- A) Skrúfið 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 þrýstijafnaraveifinni **(4)** réttsælis til að skrúfa fyrir. Ýtið á þrýstijafnaraveifina 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 ATRÍÐI

VIRKNI GRILLJÓSSINS

Ýtið á hnappinn VIRKJA til að gera grillljósið virkt. Ljósið er búið hallanema sem kveikir á ljósinu þegar grilllokið er opnað og stekkur á því þegar grilllokini er lokað. Ef lokið er skilið eftir opið eða er lokað í meira en 30 mínútur mun grillljósið verða óvirkt. Til að virkja ljósið á ný skal ýta á hnappinn VIRKJA **(1)**.

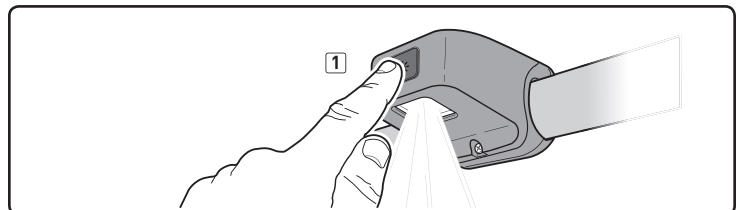
ATHUGIÐ: Ekki SLÖKKNAR á ljósinu þegar ýtt er á hnappinn VIRKJA. ♦

UPPLÝSTIR GASSTJÓRNТАKКАR

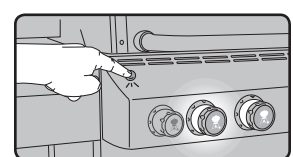
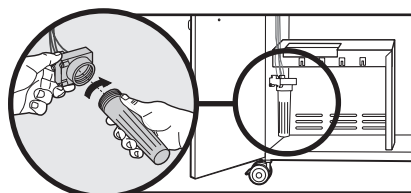
Gasgrillið þitt er með stjórnataka sem lýsa, sem gerir það að verkum að þú getur fínstíllt hitastillinguna, jafnvel í myrkri.

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



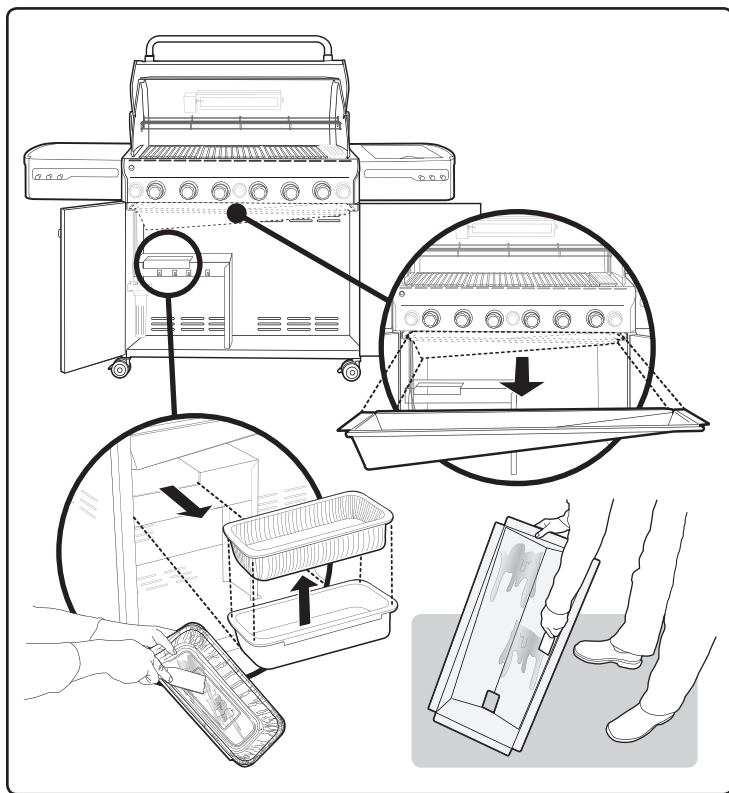
ÁÐUR EN GRILLIÐ ER NOTAÐ

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 plastspáða. 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.

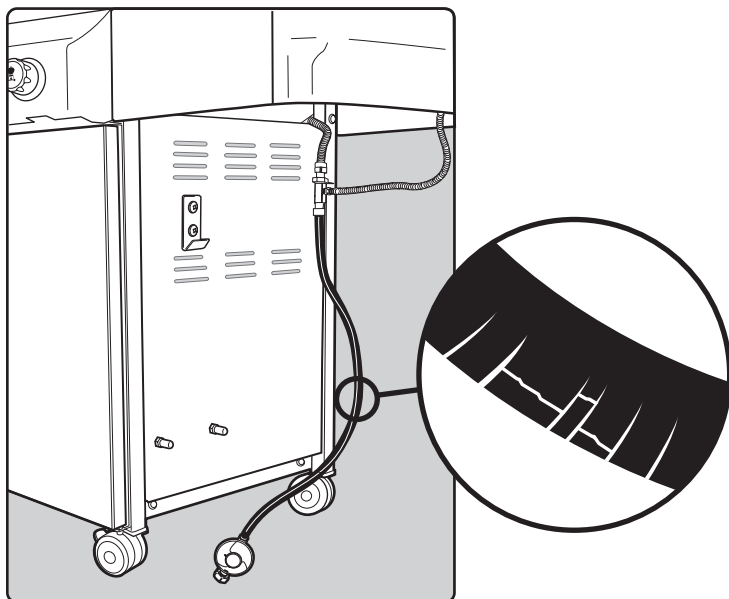
- ⚠ **AÐVÖRUN:** Athugið fitubakkann sem hægt er að renna út og einnota álbakkann í hvert skipti áður en grillið er notað. Fjarlægjið alla fitu til að koma í veg fyrir eldur komi upp í fitunni. Eldur í fitu getur valdið alvarlegum líkamsmeiðslum eða skemmdum á eignum.
- ⚠ **VARÚÐ:** Ekki setja álpappír í fitubakkann sem hægt er að renna út. ♦



SKOÐUN SLÖNGU

Athugið hvort að séu einhverjar sprungur á slöngunni.

- ⚠ **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 notendabjónustu sem er í nágrenni við þig með því að nota þær upplýsingar sem koma fyrir á heimasíðunni okkar. Tengist www.weber.com. ♦

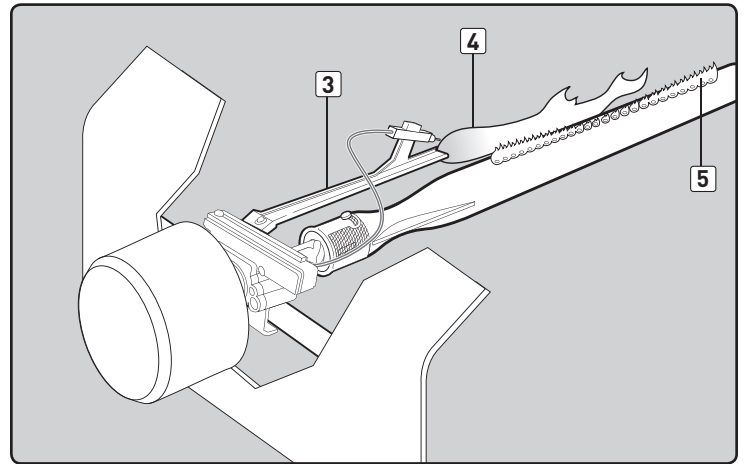
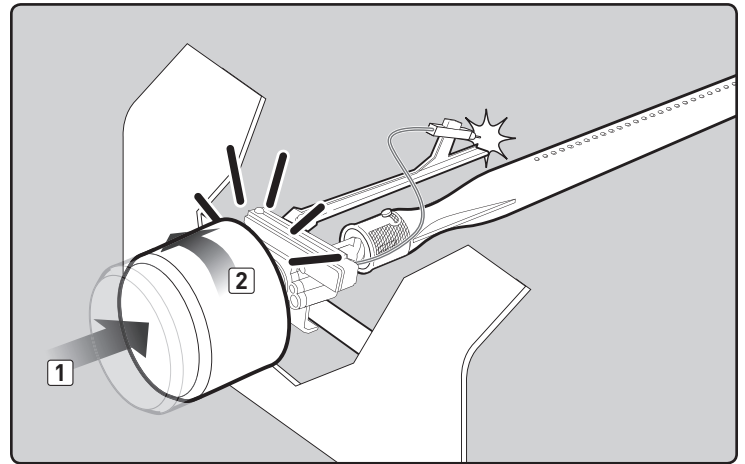


AÐ KVEIKJA Á BRENNURUM

⚠ Hafið alltaf lokið uppi þegar kveikt er á brennurum.

- A) Hver og einn gasstjórnTakki hefur innbyggt kveikjurafskaut. Til að mynda neista verður þú að ýta stjórnTakkanum 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 kveikinum. Þú munt einnig sjá 7 mm (3") - 12 mm (5") tommu loga frá brennararörum á vinstri hlið brennarans **(4)**.
- C) **Haldið stjórnTakkanum 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 brennarunum með því að horfa í gegnum grillgrindina. Þú ættir að sjá loga. Ef kviknar ekki á brennarunum í fyrstu tilraun, ýtið á stjórnTakkan og snúðið honum á OFF. Endurtakið uppkveikiferlið aftur.

⚠ **AÐVÖRUN:** Ef kviknar ekki enn á brennurunum, snúðið stjórnTakkanum 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 brennurum 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.

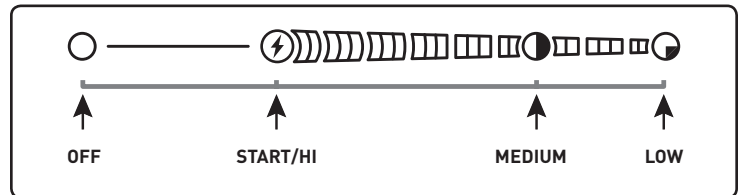
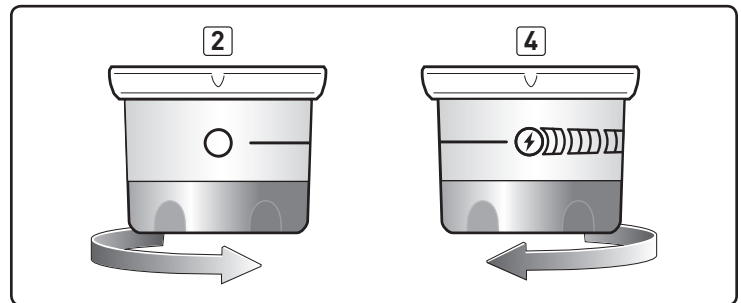
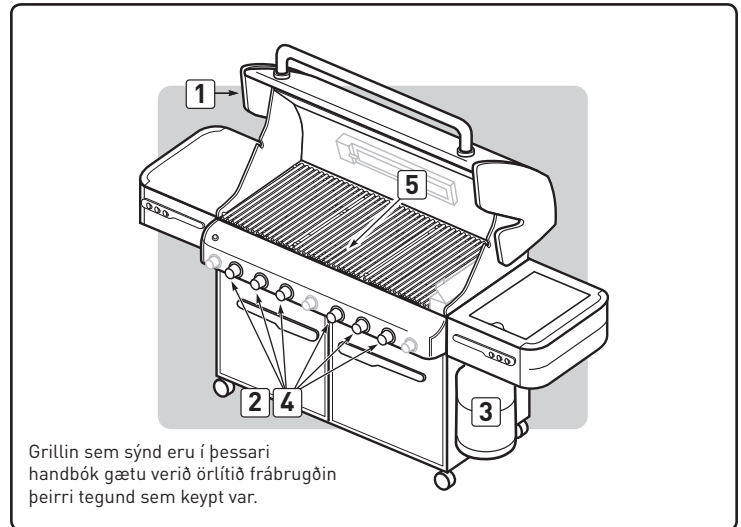
Að kveikja á brennara

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 gasstjórnatakki eru á OFF (2). (Ýtið stjórnatakkanum inn og snúið réttisælis, til að tryggja á takkinn sé í OFF stöðu.)
- ⚠ **AÐVÖRUN: Stjórnatakki fyrir brennara verða að vera í OFF stöðu áður en skrúfað er frá gasinu á gaskútnum.**
- C) Opnaðu loka gaskútsins með því að nota viðeigandi möguleika, eftir því hvaða gaskúta- og þrýstjafnaragerð þú notar (3).
- ⚠ **AÐVÖRUN: Ekki halla þér yfir opið grill.**
- D) Ýtið stjórnatakkanum inn og snúið til START/HI þangað til þú heyrir kveikinn smella - haldið stjórnatakkanum áfram inni í tvær sekúndur. Þetta myndar neista frá kveiknum, brennararörinu og aðalbrennarinum (4).
- E) Athugið hvort kveikt sé á brennarinum með því að horfa í gegnum grillgrindina. Þú ættir að sjá loga (5). Ef kviknar ekki á brennarinum í fyrstu tilraun, ýtið á stjórnatakkanum og snúið honum á OFF. Endurtakið uppveikiferlið aftur.
- ⚠ **AÐVÖRUN: Ef kviknar ekki enn á brennurum, snúið stjórnatakkanum 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 gasstjórnötökum réttisælis. Skrúfið fyrir gaskútninn. ♦



AÐ KVEIKJA Á AÐALBRENNARA OG NOTKUN

AÐ KVEIKJA HANDVIRKT Á BRENNURUM

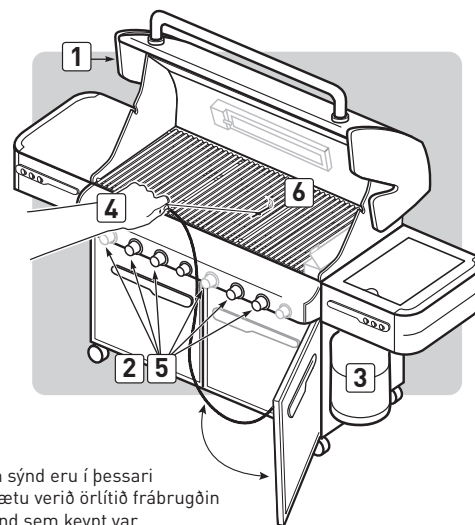
⚠ HÆTTA

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.

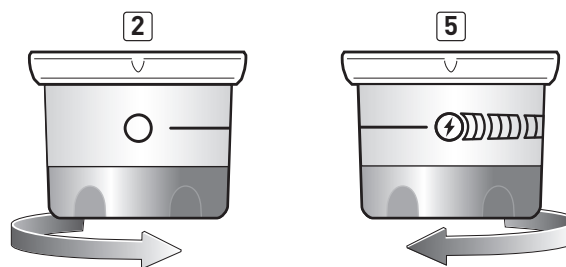
- A) Opnið lokið (1).
- B) Verið viss um að gasstjórnatakka eru á OFF (2). (Ýtið hverjum takka inn og snúið réttisælis til að tryggja að það sé slökkt á þeim.)
- ⚠ **AÐVÖRUN: Stjórnatakka fyrir brennara verða að vera í OFF stöðu áður en skrúfað er frá gasinu á gaskútnum.**
- C) Opnaðu loka gaskútsins 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 eldspýtuholdarann til að fara í gegnum grillgrindina og Flavorizer® bragðburstirnar til að kveikja á þeim brennara sem valinn er (4).
- F) Ýtið stjórnakkanum inn og snúið að START/HI (5).
- G) Athugið hvort kveikt sé á brennarunum með því að horfa í gegnum grillgrindina. Þú ættir að sjá loga (6).
- ⚠ **AÐVÖRUN: Ef ekki kviknar á brennarunum, snúið stjórnakkanum á OFF og bíðið í fimm mínútur til að hreinsa gasið áður en þú reynir aftur. ♦**

TIL AÐ SLÖKKVA

Ýtið inn og snúið hverjum stjórnakka fyrir sig réttisælis í að OFF stöðu. Skrúfið fyrir gasið. ♦



Grillin sem sýnd eru í þessari handbók gætu verið órlítið frábrugðin þeirri tegund sem keypt var.



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) lofthita og þegar logn eða lítill vindur er. Þúast má við lengri grilltíma í köldu veðri eða þar sem grillað er hátt yfir sjávarmáli. En reikið 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 yfirfulltri 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 steikingarþönnu.
- 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 vökva þegar það er snúið. Notið tvo spaða til þess að snúa stórum fisk.
- Ef logar blossa upp, skrúfið 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. Einnita álbakkar eru mjög handhægir, en einnig er hægt að nota málmþönnu með eldföstum handföngum.
- Vertu alltaf viss um að ekki sé óhrainindi eða matarleifar í fitubakkanum og fituþönnu.
- Ekki setja álpappír í fitubakkann sem hægt er að renna út. Það gæti komið í veg fyrir að fitan renni í fituþönnu.
- 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 loftis 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.

⚠ AÐVÖRUN: 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 fituþönnu undir fitubakkanum. Það er hægt að fá einnota álbakka sem passa í söfnunarbakkan.

⚠ AÐVÖRUN: Athugið fitubakkann sem hægt er að renna út og fituþönnuna í hvert skipti áður en grillið er notað. Fjarlægjið 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 ómóttæðilegt 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 eldinum. Vegna sérstakrar hönnunar á Flavorizer® bragðburstunum og brennurum, er fitunni sem drýpur af beint í gegnum fitubakkann, sem hægt er að renna út, að fituþönnu. ♦

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"). ♦

MATREIÐSLUAÐFERÐ

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 eldunum, 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 kjötstykki 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 notið 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. ♦

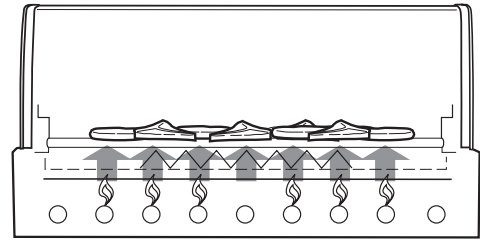
ÓBEIN ELDUN

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, rif, heila kjúklinga, kalkún, og önnur stór kjötstykki, 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 brennararum sem er beint undir matnum. Fyrir bestan árangur, setjið steikur, alifugla eða stór kjötstykki á grillgrind staðsetta inn í einnota álþönnu. Fyrir lengri eldunartíma, bætið við vatni í álþönnuna til að koma í veg fyrir að fitan brenni. Fitan og soð sem lekur af er hægt að nota í sósur. ♦

6 BRENNARAR

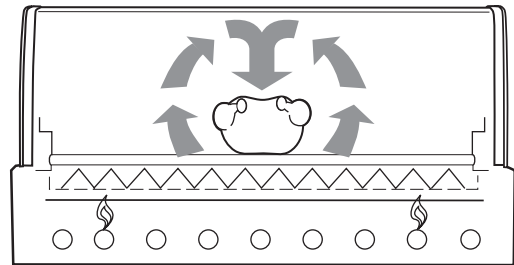


1 2 3 4 5 6
H H H H H H

BEIN ELDUN

Maturinn er staðsettur á grillgrindurnar beint yfir brennurunum.

6 BRENNARAR



1 2 3 4 5 6
M M

ÓBEIN ELDUN

Maturinn er staðsettur á grillgrindurnar milli brennaranna.

AÐ KVEIKJA Á HLIÐARHELLU OG NOTKUN

AÐ 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 stjórnstakkanum inn og snúið réttisælis til þess að vera viss um að hann er í OFF stöðu) og slökkt er á öllum aðal brennurum (ýtið inn og snúið réttisælis) (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 stjórnstakka hliðarhellu að START/HI (4).
- E) Ýtið á kveikjutakkann nokkrum sinnum þannig að hann smellur í hvert skipti sem þú sérð loga (5).

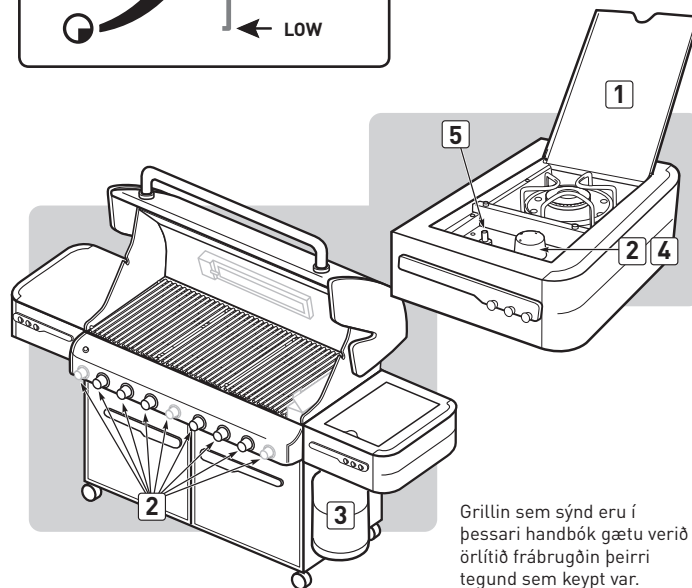
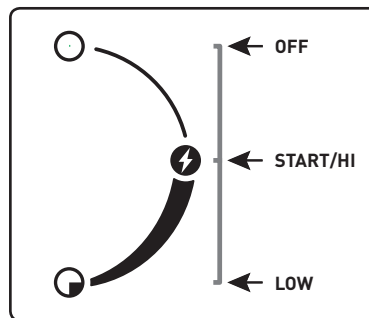
⚠ **VARÚÐ: Það getur verið erfitt að sjá logann á sólríkum degi.**

⚠ **AÐVÖRUN: 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 "AÐ KVEIKJA Á HLIÐARHELLU HANDVIRKT").

TIL AÐ SLÖKKVA

Ýtið inn og snúið hverjum stjórnstakka 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.

AÐ 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 stjórnstakkanum inn og snúið réttisælis til þess að vera viss um að hann er í OFF stöðu) og slökkt er á öllum aðal brennurum (ýtið inn og snúið réttisælis).
- 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 eldspýtnunni að annarri hlið hliðarhellunnar (4).
- F) Ýtið niður og snúið stjórnstakka hliðarhellunnar að START/HI (5).

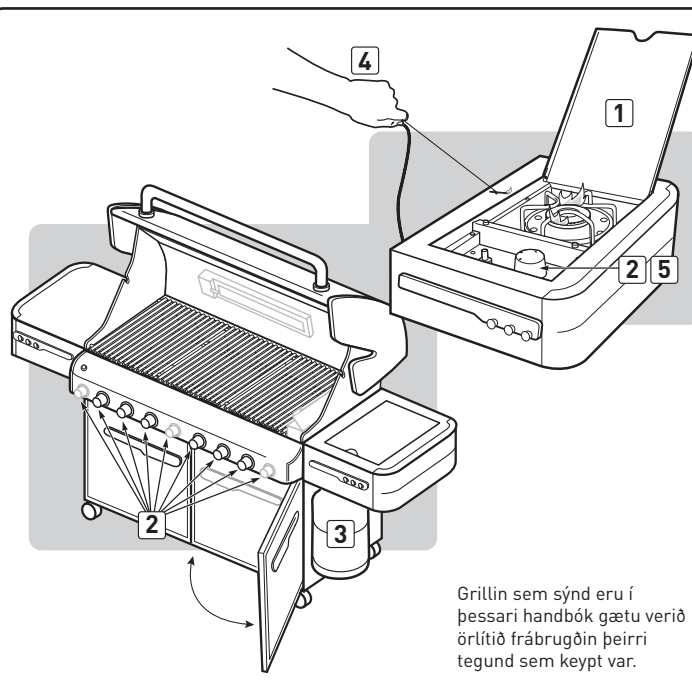
⚠ **VARÚÐ: Það getur verið erfitt að sjá logann á sólríkum degi.**

⚠ **AÐVÖRUN: 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 AÐ SLÖKKVA

Ýtið inn og snúið hverjum stjórnstakka 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 biðið 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 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) Verið viss um að stjórnakkar eru á OFF (2). (Ýtið stjórnakkanum inn og snúði réttisælis, 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 brýstjafnaragerð þú notar (3).

⚠ **AÐVÖRUN:** Ekki halla þér yfir opið grill.

- D) Kveiktu á samliggjandi Sear Station® aðalbrennurum (4). Ýtið stjórnakkanum inn og snúði til START/HI þangað til þú heyrir kveikinn smella - haldið stjórnakkanum áfram inni í tvær sekúndur. Þetta myndar neista frá kveiknum, brennararörunu og aðalbrennarunum.
- E) Athugið hvort kveikt sé á brennarunum með því að horfa í gegnum grillgrindina (5). Þú ættir að sjá loga. Ef kviknar ekki á brennarunum í fyrstu tilraun, ýtið á stjórnakkann og snúði honum á OFF. Endurtakið uppkveikiferlið aftur.

Sear Station® brennaralýsing: Kveiking á samliggjandi aðalbrennara sem kveikt er á

- F) Snúði stjórnakka Sear Station® brennarans í ON stöðu (6).
- G) Staðfestið að kveikt sé á brennarunum með því að athuga hvort að logar sjáist (7).

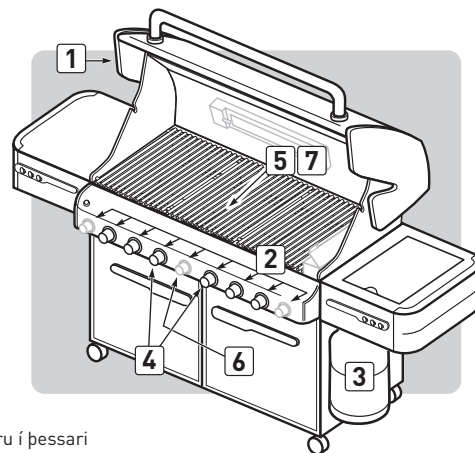
⚠ **AÐVÖRUN:** Ef ekki kviknar á brennarunum eftir fimm sekúndur, snúði stjórnakkann á OFF, bíðið í fimm mínútur og endurtaktu liði F og G eða skoðið leiðbeiningar "SEAR STATION® AÐ KVEIKJA HANDVIRKT Á BRENNARA".

⚠ **AÐVÖRUN:** Ef kviknar ekki enn á brennurunum, snúði stjórnakkanum á OFF og bíðið í fimm mínútur til að leyfa gasinu að hreinsa sig áður en þú reynir aftur með eldspýtu.

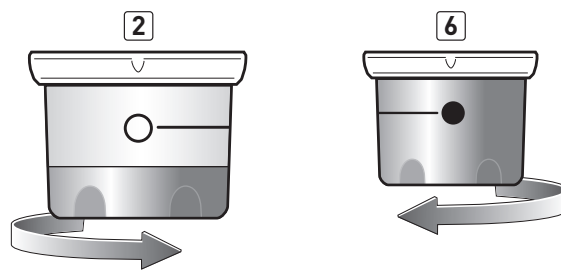
Athugið: Skoðið "VIÐHALD" ef á að fjarlægja brennara eða þrífa. ♦

TIL AÐ SLÖKKVA

Ýtið inn og snúði hverjum stjórnakka réttisælis á OFF. Skrúfið fyrir gaskútinn. ♦



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 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 stjórnstakki aðalbrennarans býr til neista út frá kveikjufarskautinu til brennararörsins. Þú myndar neista með því að ýta á stjórnstakkann og snúa til START/HI. Það mun kveikja á hverjum og einum brennara.

- Opnið lokið (1).
 - Staðfestið að sé kveikt á öllum samliggjandi Sear Station® aðalbrennurum með því að athuga hvort að logar sjáist (2).
 - Takið eldspýtu úr eldspýtnastokknum og kveikið á.
- ⚠ AÐVÖRUN: Ekki halla þér yfir opið grill.**
- Stingið eldspýtu með eldspýtuholdaranum í gegnum grillgrindina og Flavorizer® bragðburstirnar til að kveikja á Sear Station® brennara (3).
 - Ýtið stjórnstakka Sear Station® brennarans inn og snúið í ON stöðu (4).

⚠ AÐVÖRUN: Ef kviknar ekki á brennarunum, snúið þá stjórnstakkanum 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 þrifa. ♦

TIL AÐ SLÖKKVA

Ýtið inn og snúið hverjum stjórnstakka réttisælis á OFF. Skrúfið fyrir gaskúttinn. ♦

AÐ NOTA SEAR STATION®

Weber® gasgrillið þitt er með Sear Station brennara til að loka kjöti eins og steikum, kjúklingabitum, 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 aðalbrennurum. Með Sear Station brennarunum og aðliggjandi brennara getur þú á auðveldan hátt lokað kjötinu á meðan þú notar annað eldunarsvæði til að grilla á höflegum hita.

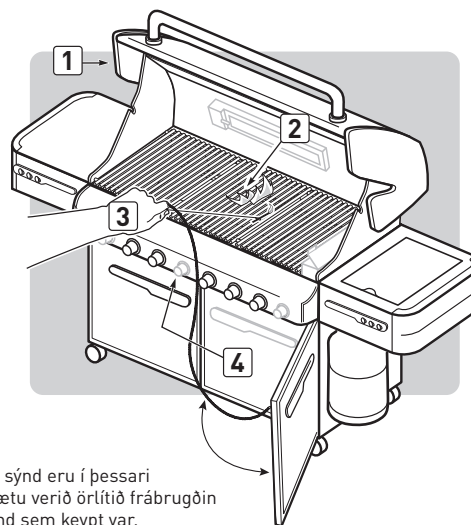
Áður en þið byrjið að loka ættuð þið að snúa aðal brennara á HI í 15 mínútur til að forhita grillið. Athugið: Alltaf skal grilla með lokið niðri, svo að hámarks hiti sé nýttur og til að koma í veg fyrir logar blossi upp.

Þegar búið er að forhita grillið, slökkið 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 för (1) áður en þú lokar hinni hliðinni á sama hátt.

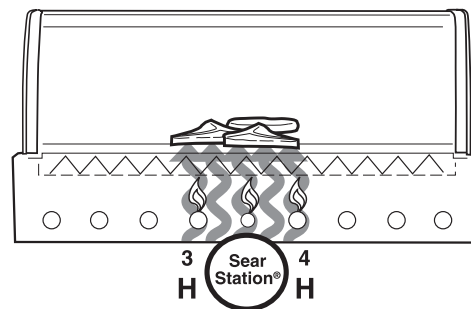
Þegar búið er að loka, þá getur þú lokið við að grilla með því að færa kjötið að höflegri hita yfir ytri brennurunum til að ná þeirri steikingu sem óskað er eftir.

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. ♦



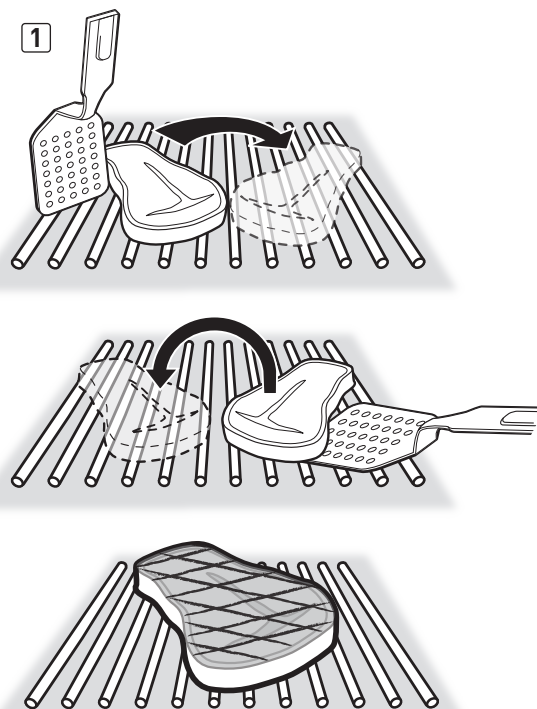
Grillin sem sýnd eru í þessari handbók gætu verið örlítið frábrugðin þeirri tegund sem keypt var.

6 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 kveikjurafskautinu til brennararörsins. Þú myndar neista með því að ýta á stjórtakkann og snúa til START/HI. Það mun kveikja á reykbreennaranum.

⚠ **AÐVÖRUN:** Athugið hvort gaslöngurnar 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 snúðið réttisælís til að vera viss um að það sé búið að SLÖKKVA).

⚠ **AÐVÖRUN:** Það verður að vera OFF á gasstjórtökum 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 þrýstijafnaragerð þú notar (5).

⚠ **AÐVÖRUN:** Ekki halla þér yfir opið grillið þegar kveikt er í.

- F) Ýtið stjórtakkanum inn og snúðið til START/HI þangað til þú heyrir kveikinn smella (6), haldið stjórtakkanum áfram inni í tvær sekúndur. Þetta myndar neista frá kveiknum, brennararörinu og aðalbrennarunum.
- G) Athugið hvort kveikt sé á brennarunum með því að horfa í gegnum grillgrindina (7). Þú ættir að sjá loga. Ef kviknar ekki á brennarunum í fyrstu tilraun, ýtið á stjórtakkann og snúðið honum á OFF. Endurtakið uppkveikerlið aftur.

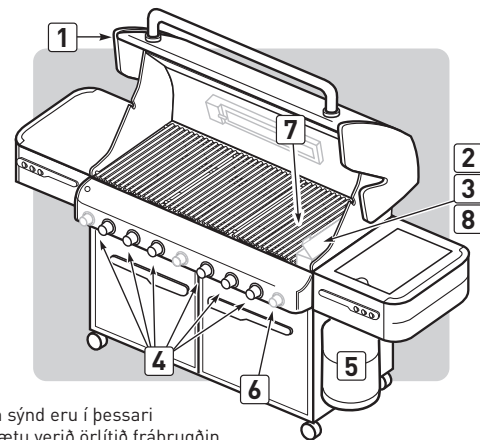
⚠ HÆTTA

Ef kviknar ekki enn á reykbreennaranum, snúðið 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").

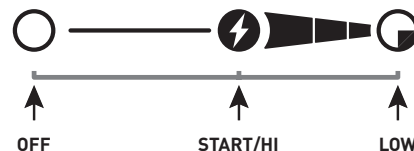
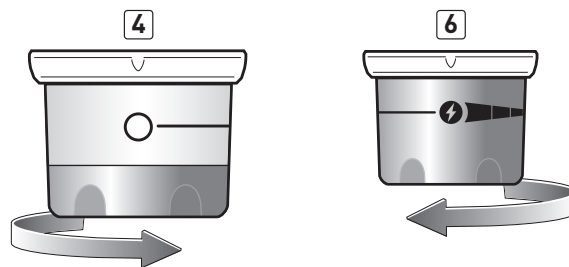
- H) Eftir að komnar eru glæður í viðinn snúðið stjórtakkanum að LOW (8). ♦

TIL AÐ SLÖKKVA

- Ýtið inn og snúðið gasstjórnhnöppum réttisælís á OFF. Skrífið fyrir gaskútinn. ♦



Grillin sem sýnd eru í þessari handbók gætu verið órlítið frábrugðin þeirri tegund sem keypt var.



AÐ KVEIKJA Á REYKBRENNARA OG NOTKUN

AÐ KVEIKJA HANDVIRKT Á REYKBRENNARA

⚠ AÐVÖRUN: Athugið hvort gaslöngurnar 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 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).

⚠ 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 réttisælís til að vera viss um að það sé búið að SLÖKKVA).

⚠ AÐVÖRUN: Það verður að vera OFF á gasstjórnökkum fyrir brennarana áður en skrúfað er frá ventlinum fyrir própanshylkið.

E) Kveiktu á loka gaskútsins með því að nota viðeigandi möguleika, eftir því hvaða gaskúta- og brýstijafnaragerð þú notar (5).

F) Takið eldspýtu úr eldspýtnastökknum og kveikið á.

G) Stingið eldspýtu með eldspýthaldaranum í gegnum grillgrindina og Flavorizer® bragðburstirnar til að kveikja á reyk brennara (6).

⚠ AÐVÖRUN: Ekki halla þér yfir opið grillið þegar kveikt er í.

H) Ýtið stjórnakkanum fyrir reyk brennarann inn og snúið að START/HI (7).

I) Athugið hvort logar með því að líta í gegnum grillgrindina (8).

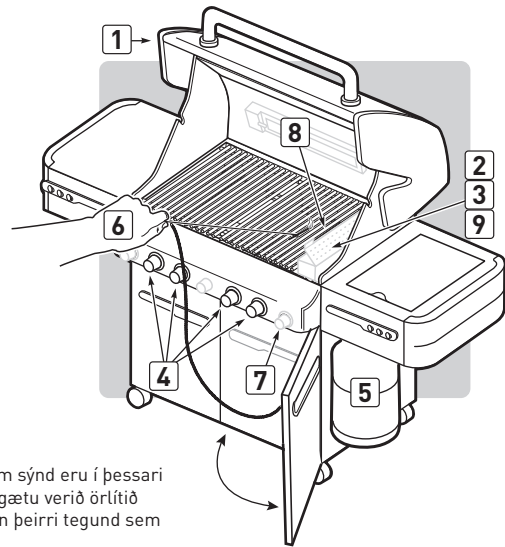
⚠ HÆTTA

Ef það er ekki kveikt á reyk brennarannum, slökkvið þá á kveikjarahnappnum og bíðið í fimm mínútur til að hreinsa gasið áður en þú reynir aftur.

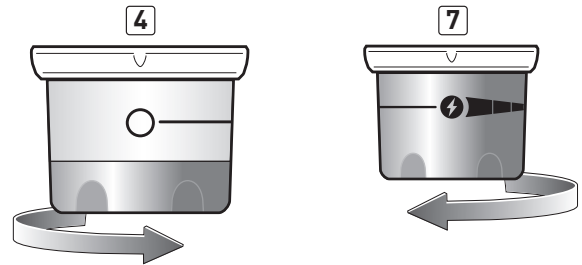
J) Eftir að komnar eru glæður í viðinn snúið stjórnakkanum að LOW (9). ♦

TIL AÐ SLÖKKVA

Ýtið inn og snúið gasstjórnstjórnhnöppum réttisælís 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 fíngerðari 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 stjórnstakkanum 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.

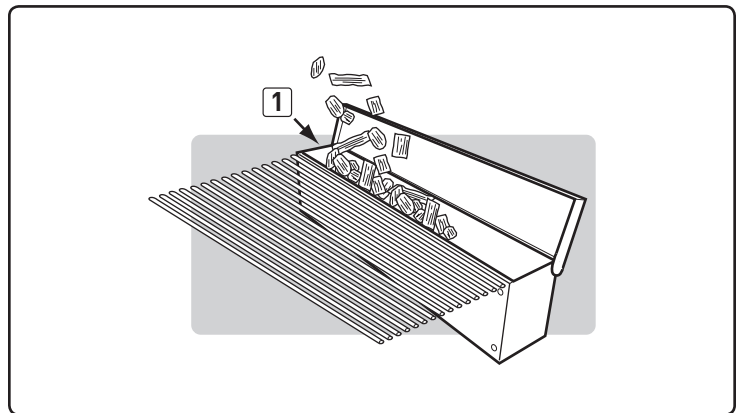
⚠ HÆTTA

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 reykkassanum. 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

Kveikjustjórnentakki bakbrennara

Athugið: Hver og einn kveikjustjórnentakki býr til neista út frá kveikjufarskautinu til brennaraðstöðsins. Þú myndar neista með því að ýta á stjórnentakann og snúa til START/HI. Það mun kveikja á hverjum og einum brennara.

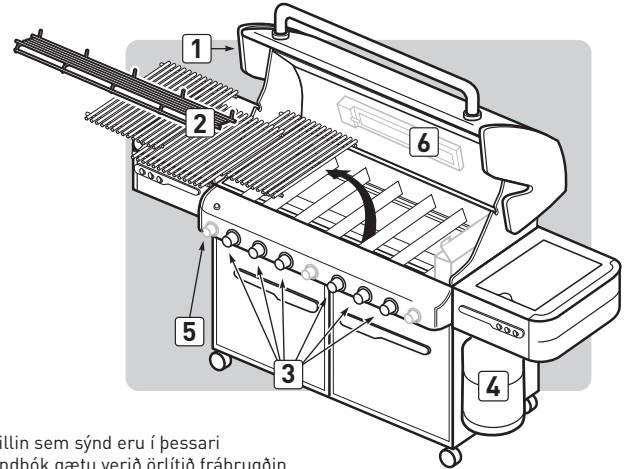
⚠ ATHUGIÐ: LESIÐ ÁÐUR EN KVEIKT ER Á BAKBRENNARA

Eftir langvarandi notkunarleysi verður að gefa gaslöngunni 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 stjórnentakka fyrir bakbrennara er sleppt.

Bakbrennarinn verður glóandi rauður þegar hann er að fullu kveiktur.



Grillinn sem sýnd er í þessari handbók gætu verið örlítið frábrugðin þeirri tegund sem keypt var.

⚠ 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 gaslöngurnar 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 stjórnentakkar eru á OFF (3). (Ýtið stjórnentakkanum inn og snúið réttisælis, 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 gaskútnum.

- D) Kveiktu á loka gaskútsins með því að nota viðeigandi möguleika, eftir því hvaða gaskúta- og þrýstijafnaragerð þú notar (4).

⚠ **AÐVÖRUN:** Ekki halla þér yfir opið grill.

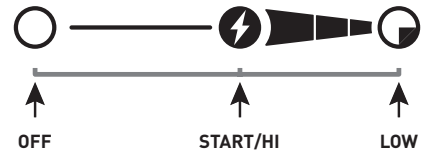
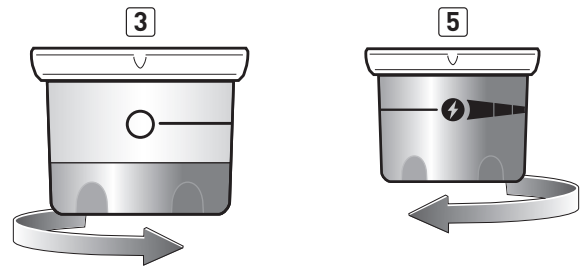
- E) Ýtið stjórnentakka brennarans inn og snúið á START/HI. Þetta myndar neista frá kveikinum og kveikir upp í bakbrennaranum. Haldið áfram að nota kveikinn þangað til að kveikt hefur verið á brennaranum. Haldið stjórnentakkanum niður í tuttugu sekúndur eftir að kveikt hefur verið á brennaranum. Sleppið stjórnentakkanum (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 stjórnentakkanum 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 GRILLAÐFERÐIR - ÓBEIN 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 stjórnentakka bakbrennarans réttisælis í OFF stöðu. Skrúfið fyrir gaskútin. ♦



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 gaslöngunni 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 stjórnataka 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.

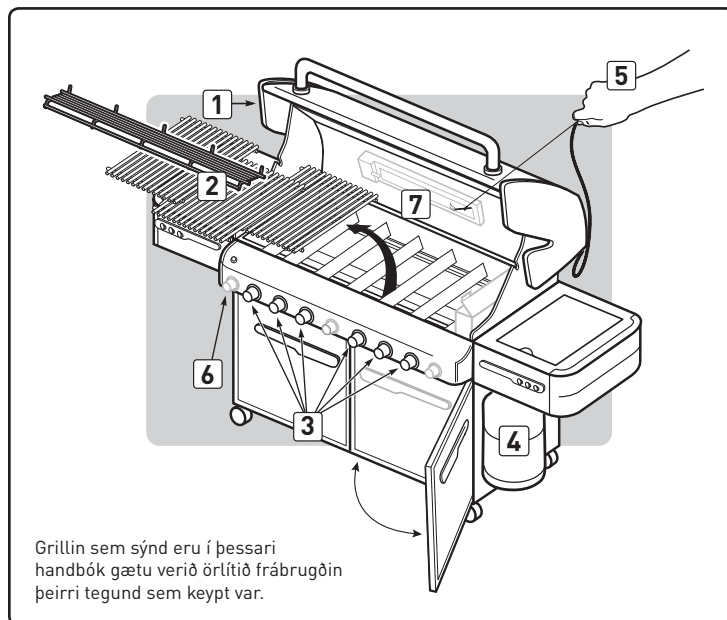
- ⚠ **VARÚÐ:** Það getur verið erfitt að sjá logana frá bakbrennarannum á sólríkum degi.
- ⚠ **AÐVÖRUN:** Athugið hvort gaslöngurnar eru með skörð, sprungur, skrámur eða skurð. Ef slanga er skemmd á einn eða annan hátt, notið þá ekki grillið. Skiptið aðeins um slöngu sem Weber® hefur samþykkt. Hafið 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 stjórnakkanum inn og snúið réttisælis til þess að vera viss um að hann er í OFF stöðu.)
- ⚠ **AÐVÖRUN:** Það verður að vera **SLÖKKT** á gasstjórnökku 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 hlið bakbrennarans (5).
- ⚠ **AÐVÖRUN:** Ekki halla þér yfir opið grill.
- G) Ýtið stjórnataka bakbrennarans niður og snúið á START/HI. Haldið stjórnakkanum 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 stjórnakkanum á OFF og bíðið í fimm mínútur til að hreinsa gasið áður en þú reynir aftur.

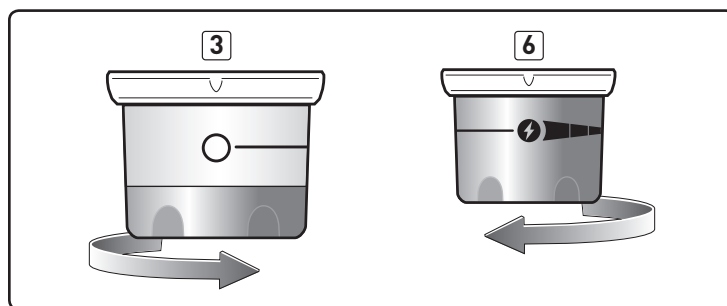
Athugið: Þegar grillteinninn er notaður með lokið niðri, kveikið aðeins í tveimur aðalbrennurunum sitt hvoru megin við grillmatinn (sjá "GRILLADFERÐIR - ÖBEIN ELDUN"). Hafið auga með matnum til að koma í veg fyrir að hann brenni ekki við. Slökkið á bakbrennarannum þegar maturinn hefur þá brúna húð sem óskað er eftir. Ljúkið við matseldina á minni hita. ♦

TIL AÐ SLÖKKVA

Ýtið inn og snúið stjórnataka bakbrennarans réttisælis 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.

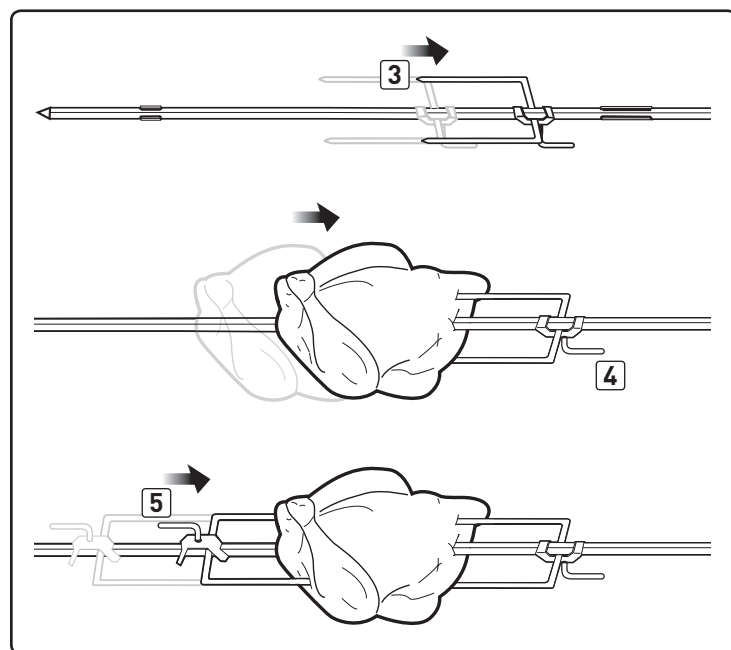
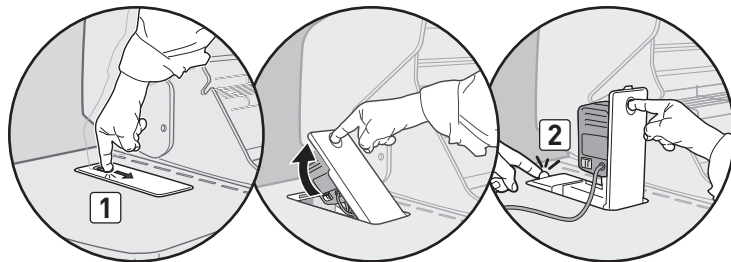
⚠ AÐVARANIR:

- ⚠ Lesið allar leiðbeiningarnar áður en grillteinninn er notaður.
- ⚠ Grillteinninn er aðeins ætlaður til notkunar utandyra.
- ⚠ Má ekki vera úti í rigingu.
- ⚠ Ekki nota grillteinninn til annarra nota en hann er ætlaður.
- ⚠ Grillteinninn er ekki ætlaður börnum.
- ⚠ Ekki snerta heitt yfirborð. Notið grillhanska.
- ⚠ Gætið þess að slökkt sé á mótornum áður en honum er komið fyrir á mótorbrikinni.
- ⚠ Fjarlægjið mótórinn þegar hann er ekki í notkun og geymið hann á þurrum stað.
- ⚠ Takið mótórinn úr sambandi þegar hann er ekki í notkun, eða áður en hann er þrífinn.
- ⚠ Ekki nota mótórinn á grillteininum ef hann bilar.
- ⚠ Ekki nota mótórinn 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 GRILLTEININN

⚠ AÐVÖRUN: Setjið mat á grillteinninn áður kveikt er á bakkrennarannum

- A) Til að setja upp grillteinsmótórinn, 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 notendabjónustu 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 göfflum í áttina að hægri hlið handfangs grillteinsins og verið viss um að fleinarnir snúi til vinstri og gaffalskrúfan 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 gaffalskrúfan upp. Setjið báða tinda gafflana í matinn. Herðið gaffalskrúfuna (5).



AÐ KVEIKJA Á BAKBRENNARA OG NOTKUN

- F) Setjið oddhvasa endann á grillteininum í mótórinum. 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 teinninn.
- Fjarlægjið grillgrindurnar og hitunargrindina svo að kjötið snúist án vandkvæða.
- Fylgið leiðbeiningunum um hvernig skuli kveikt á bakbrennarannum.
- Stillið bakbrennarann á mið-hátt eftir því hve hárflothiti 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 bakbrennarinn 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.

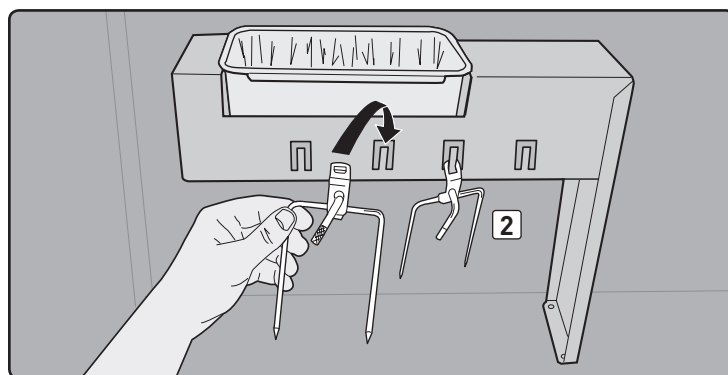
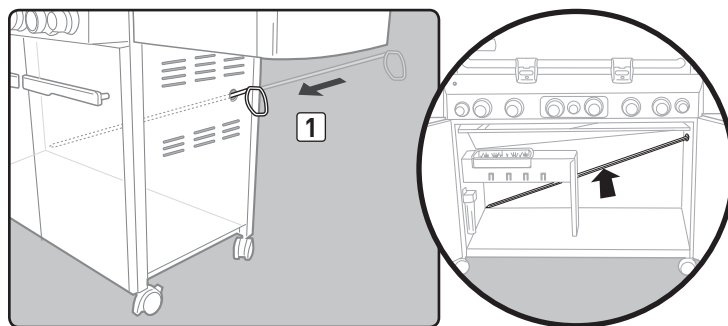
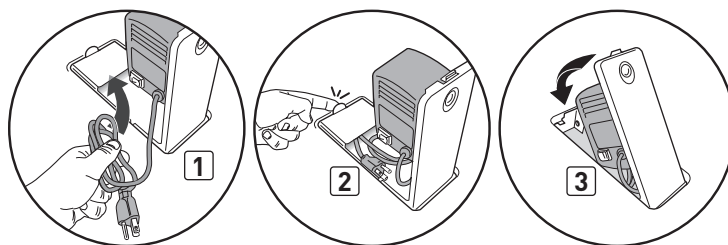
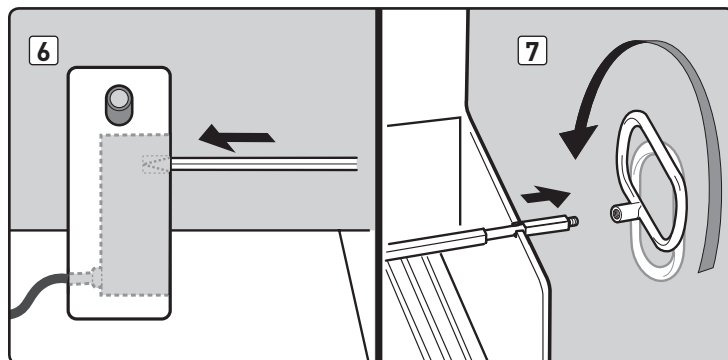
B) Notið vísifingur til að opna innfellanlega grillteinsstjórnborðið (2). Ýtið stjórnborðinu niður þangað til að það smellur á sinn stað (3). ♦

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
Brennarar 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 grillsins nær aðeins í 250° til 300° í HI stöðu. <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, skrófið fyrir stjórnataka brennara og gaskúts. Aftengið þrýstijafnarann frá gaskútnum. Snúið stjórnstökkum brennara á HI. Bíðið í minnsta kosti 1 mínútu. Snúið stjórnstökkum brennara á OFF. Tengid þrýstijafnara aftur við gaskútinn. Skrófið hægt frá gasinu. Skoðið "AÐ KVEIKJA Á AÐALBRENNARA".
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?	Réttid 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 AÐALBRENNARA".	Verið viss um að þú haldir stjórnatakkanum inn í tvær sekúndur eftir að smellur heyrst í kveikir og bíðið eftir appelsínugulum loga frá brennararöri.
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. Skoðuðu "ÞRIF".
	Er útdraganlegi fitubakkinn "skítugur" og rennur ekki fita í fitupönnuna?	Þrífið útdraganlegu fitupönnuna.
Brennstuloginn er ójafn. Loginn er lítill þegar brennari er á HI. Loginn er ekki á öllu brennararörinu.	Eru brennarar hreindir?	Hreinsið brennarana. Skoðið "VIÐHALD".
Það er eins og að það sé að "flagna" inn í lokinu. (Svipað og málningin sé að flagna.)	Lokið er postulínslerungur eða ryðfrítt 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. Skoðuðu "ÞRIF".
Hurðir grillsins eru ekki jafnar.	Athugið stillingarpinnann undir hurðunum.	Losið um stillingarró/ræur. 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/is utan á LP hylkinu?	Gasið í kútnum er of lengi að verða gufukent til að sjá brennurunum fyrir gasi. Þetta er vegna þess að lofthitinn kæli niður LP hylkið, sem hægir á uppgufunarferlinu. Slökktu á gasstjórnstökkunum 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. <i>Sum lönd hafa þrýstijafnara á gaskútum með öryggisbúnað gegn of miklu gasflæði.</i>	Er gasið tengt við grillið? Það getur verið að öryggisbúnaður gegn of miklu gasflæði hafi verið virkur, sem er hluti af gasslöngunni milli grillsins og gaskútsins.	Opnið fyrir gasið. Við endurstillingu á öryggistæki við oflæði skal loka fyrir gaskútinn og snúa öllum gasstjórnstökkum 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?	Réttid 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 uppkeiðferli.	Staðfestið að kveikt sé á samliggjandi aðalbrennurum með því að athuga hvort að logar sjást. ⚠ AÐVÖRUN: Ef ekki kviknar á brennararum eftir fimm sekúndur, snúðið 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® rášina á Sear Station brennararum. Skoðið "VIÐHALD" ef á að fjarlægja brennara eða þrifa.
	Virkar kveikirinn? (Sérðu neista þegar þú notar kveikir oftsinnis á kveikirnum?)	Reyndu að kveikja á brennararum handvirkt. 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 grillins og gaskútsins.	Til að endurstilla öryggisbúnað fyrir of mikið gasflæði, skrífið FYRIR stjórnstakka brennara og gaskúts. Aftengið þrýstijafnarann frá gaskútum. Snúðið stjórnstökkum brennara á START/HI. Bíðið í minnsta kosti eina mínútu. Snúðið stjórnstökkum brennara á OFF. Tengjið 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 hélstu 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 þjú kveikirinn oftsinnis þangað til brennarinn kveikti á sér?	Eftir að hafa beðið 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 handvirkt. 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 grillins og gaskútsins.	Til að endurstilla öryggisbúnað fyrir of mikið gasflæði, skrífið FYRIR stjórnstakka brennara og gaskúts. Aftengið þrýstijafnarann frá gaskútum. Snúðið stjórnstökkum brennara á START/HI. Bíðið í minnsta kosti 1 mínútu. Snúðið stjórnstökkum brennara á OFF. Tengjið 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®.		

ÚRRÆÐALEIT GRILLJÓSS

VANDAMÁL	LAUSNIR
Það kviknar ekki á grilljósinu.	Grilljósidið fer aðeins í gang þegar lokið er opið. Lyftið lokinu og ýtið á hnappinn VIRKJA.
	Setjið nýjar rafhlöður í. Þegar nýjar rafhlöður eru settar í (leinungis alkalínrafhlöður), skal tryggja að plastfilma hvernar rafhlöðu hafi verið fjarlægð. Tryggið að rafhlöðurnar séu í góðu ástandi og að þeim hafi verið komið fyrir á réttan hátt. Fylgið "VIÐHALD GRILLJÓSSINS."
Slökkt er á grilljósinu og það kviknar ekki á því aftur.	Ljósidið er stillt þannig að það slökknar á því sjálfkrafa eftir 30 mínútur ef ekkert er gert. Til að virkja ljósidið á ný skal tryggja að lokið sé opið og ýta á hnappinn VIRKJA. Fylgið "VIÐHALD GRILLJÓSSINS."
Það slökkvar ekki á grilljósinu.	Grilljósidið er búið hallanema. Hallaneminn KVEIKIR á grilljósinu þegar lokið er opið og SLEKKUR á því þegar grilllokið er lokað. ATHUGIÐ: Hnappurinn VIRKJA mun slökva á grilljósinu. Til að slökva á grilljósinu skal loka lokinu.
Ef ekki er hægt að leiðrétta vandamálin með þessum aðferðum skal hafa samband við fulltrúa þjónustudeildar svæðisins með tengiliðaupplýsingunum sem eru á vefsíðunni okkar. Farðu á www.weber.com.	

ÞRIF

- ⚠ **ADVÖRUN:** Slökkvið á Weber® gasgrillinu og leyfið því að kólna áður en það er þrifið.
- ⚠ **VARÚÐ:** Ekki þrifa Flavorizer® Bragðburstirnar eða grillgrindurnar í sjálfþrífandi ofni.

Utan á grillinu - notið heitt sápuvatn til að þvo, hreinsið síðan með vatni.

- ⚠ **VARÚÐ:** Notið ekki ofnhreinsiefni, hrjúf hreinsiefni (hreinsiefni fyrir eldhús), hreinsiefni sem innihalda súraldin, eða hrjúfa klúta á grillið eða á yfirborði vagnsins.

Rennið út fitubakkanum - Fjarlægjið 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, fjarlægjið 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 fánæglegir, eða þú getur klætt söfnunarbakkann í álpappír. Til að þrifa fituþönnuna, 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 síru, steinefni eða xýlen. Skolið vel eftir þvott. ♦

VARÐVEITID RYÐFRÍA STÁLID

Gasgrillið þitt eða grillhúsið, lokið, stjórnborðið og hillurnar geta verið úr ryðfríu stáli. Það er einfalt mál að sjá til þess að ryðfritt stál líti 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 hrjúf 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 útbrennstuop, undir stjórnborðinu, og getur eyðilagt grillið þitt.

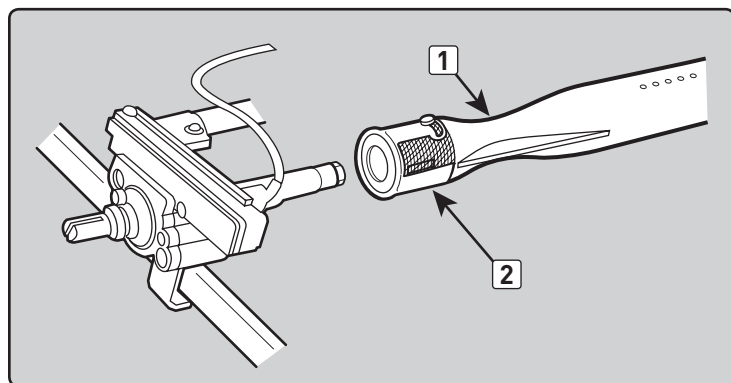
Innsogsop brennarans er með ryðfría stálhlíf (2) til að koma í veg fyrir að köngulær og önnur skordýr safnist fyrir í brennararörum í gegnum innsogs opið.

Við leggjum til að þú athugir köngulóa/skordýraskermana 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

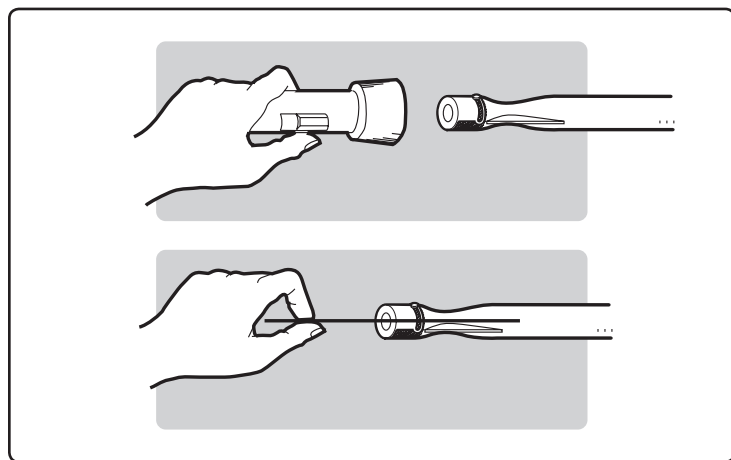
Skrúfið fyrir gasið.

Fjarlægjið brennaragreinina (Sjá "SKIPT UM AÐALBRENNARA").

Horfðu inn í hvern brennara fyrir sig með ljósi.

Hreinsið inn í brennurum 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

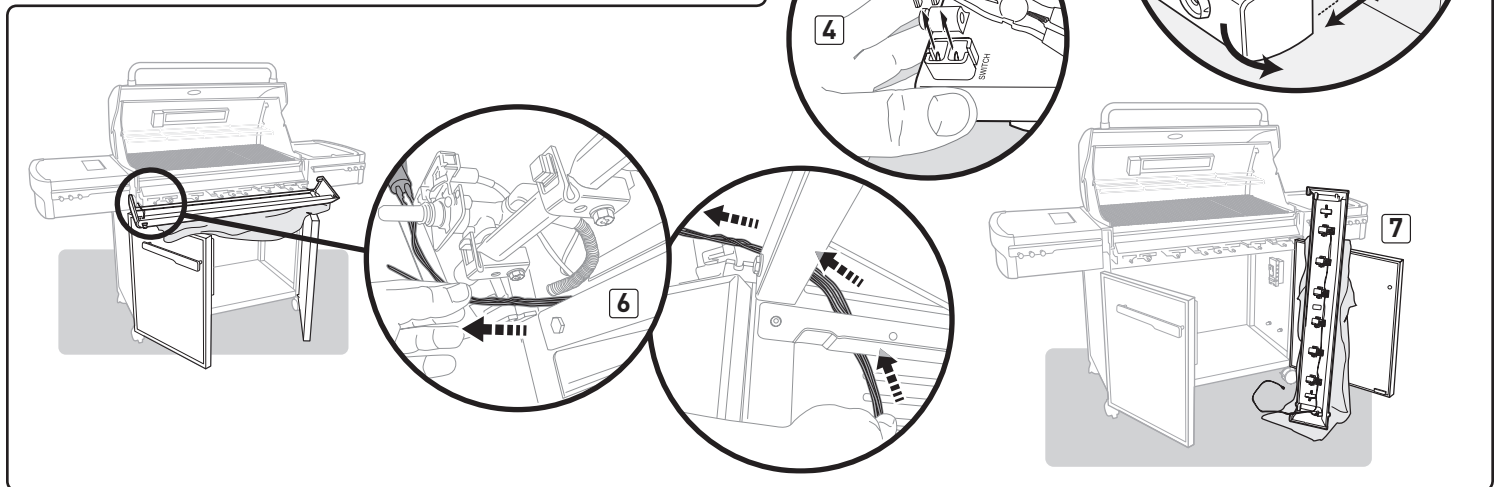
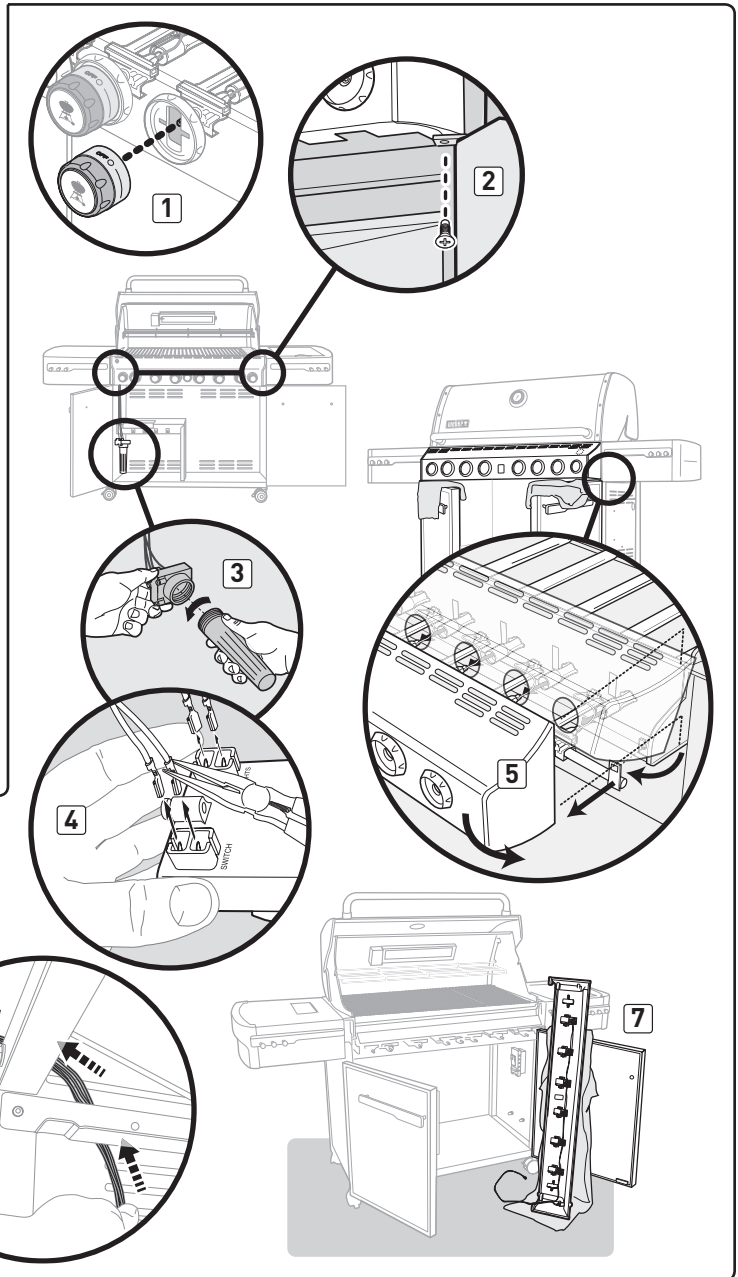
Athugið: Það verður að vera slökkt á Summit® gasgrillinu og það verður að vera kalt.

- A) Skrufið fyrir gasið.
- B) Aftengið gasgjafann.
- C) Fjarlægjið grillgrindurnar.
- D) Fjarlægjið Flavorizer® bragðburstirnar.
- E) Fjarlægjið reykeiningu (ef slík fylgdi með).

Fjarlægjið stjórnborðið

Verkfæri sem þarf: Skrufjárn, tóng og handklæði.

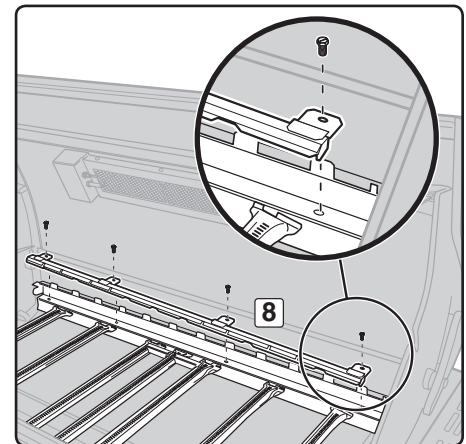
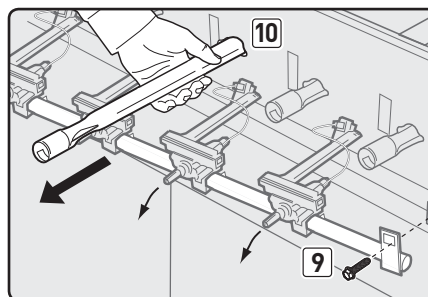
- A) Fjarlægjið gasstjórnataka brennara (1).
- B) Opnið báðar hurðir. Notið skrufjárn til að fjarlægja skrufur af neðri hluta stjórnborðsins (2).
- C) Lyftið og fjarlægjið rafhlöðuhýsinguna sem er innan í grillskápnum (3).
- D) Notið tóng til að aftengja víratengin efst í rafhlöðuhýsingunni (4). Ekki toga í vírana; fjarlægjið 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 liggji 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).



Fjarlægjið brennararör

Verkfæri sem þarf: 5/16" og 3/8" pinnaskrufjárn.

- A) Notið 5/16" pinnaskrufjárn til að fjarlægja skrufurnar sem halda Crossover® rásinni. Fjarlægjið Crossover® rásina frá afturhluta grillhússins (8).
- B) Notið 3/8" pinnaskrufjárn til að fjarlægja skrufur 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 brennaragreinna.
- C) Togið brennararör í gegnum framhlið grillhússins og setjið nýtt í staðinn (10).

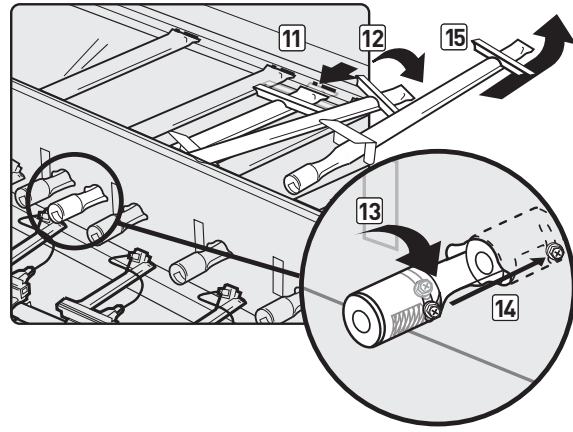


Fjarlægjið Sear Station® brennara

Til að fjarlægja Sear Station® brennara skaltu toga vírinn að þér. Brennaraörrið aftengist þar með haki brennaraörðsins (11). Snúðu röriinu síðan réttisælis (12) þannig að skrufan á enda rörsins (13) passi í hakið í opi hitaskjaldarins (14). Fjarlægjið brennaraörrið úr grillhúsinu þegar það er laust (15).

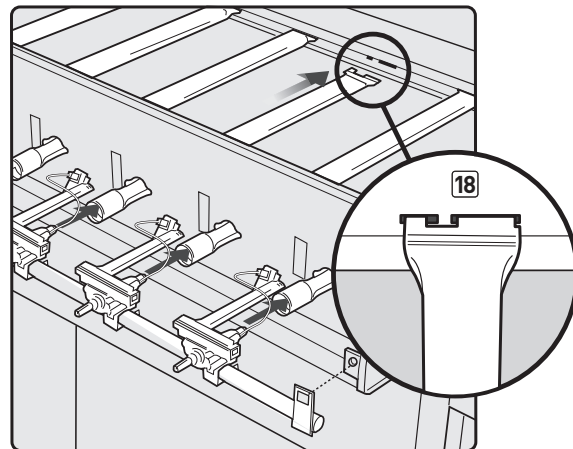
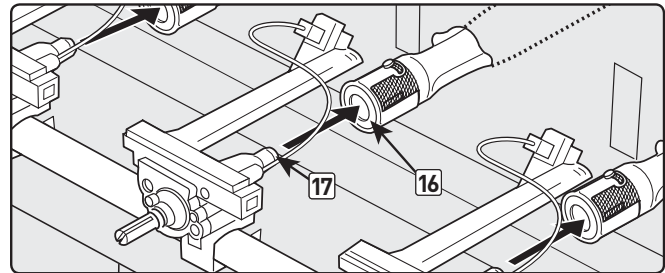
Festa brennara grein aftur

- A) Til að festa brennara grein á skal fylgja skrefunum úr "Fjarlægja brennaraör" í öfugri röð.
- ⚠ **VARÚÐ: Brennaraop (16) verða að vera á réttum stað fyrir ofan ventilisopið (17). Tryggið að gagnstæðir endar brennaraöra (18) fari rétt inn í rauðfarna aftan á grillhúsinu. Tryggið að eining brennara greinar 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 íhlutum grillhússins aftur fyrir (leki á mynd).



Festa stjórnborð aftur

- A) Til að festa stjórnborðið 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

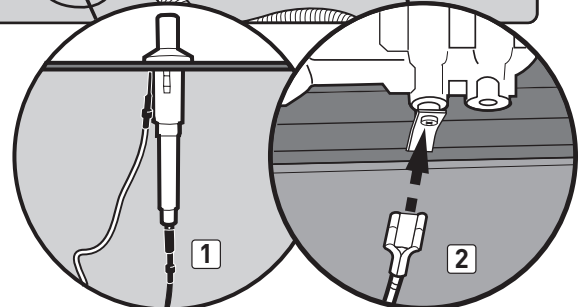
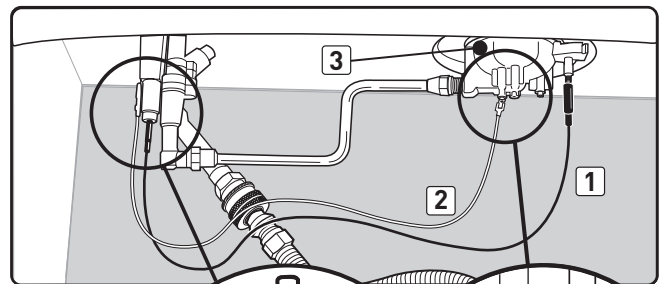
⚠ **AÐVÖRUN: Skrufað skal vera fyrir allt gas.**

Verið viss um að svarti vírinn er tengdur milli kveikis og rafskauts.

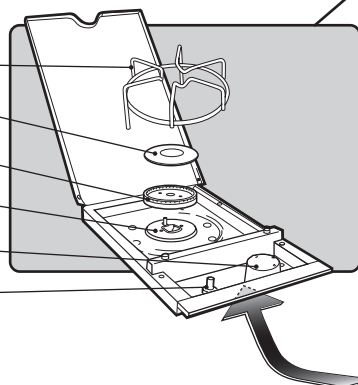
Verið viss um að hvíti vírinn sé tengdur milli kveikis og jarðtengingu.

Neistar eiga að vera hvítir/bláir, ekki gulir.

- A) Kveikjuvír (1)
 B) Vír fyrir jarðtengingu (2)
 C) Brennari (3) ♦



- Grind hliðarhellu
 Hetta hliðarhellu
 Hringur og höfuð hliðarhellu
 Kveikjurafskaut
 Stjórn takki
 Kveikir



ÁRLEGT VIÐHALD

Skoðun og þríf á skordýrahlíf

Fjarlægjið stjórnborð til þess að skoða skordýrahlíf. Ef það er ryk eða skítur á hlífinni, fjarlægjið brennarana til þess að þrifa hlífarnar.

Burstið létt skordýrahlífarnar með mjúkum bursta (s.s. gömlum tannbursta).

⚠ VARÚÐ: Hreinsið ekki kóngulóa/skordýraskermina 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 flóktandi gult (2)
- C) Ljósblár (3)
- D) Dökkblár (4)

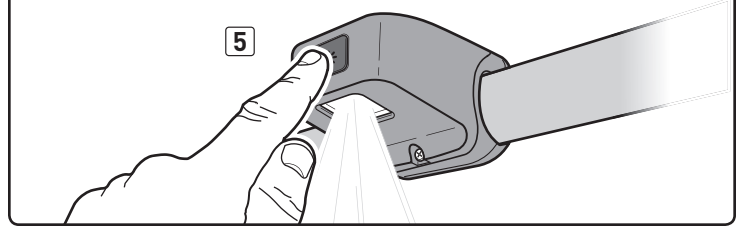
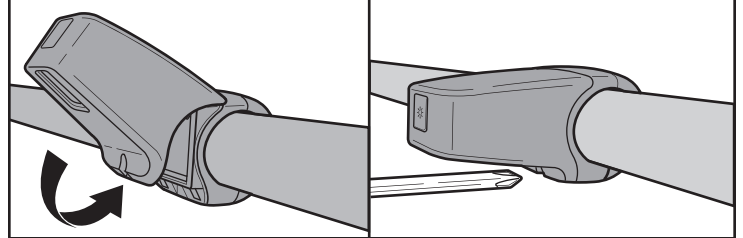
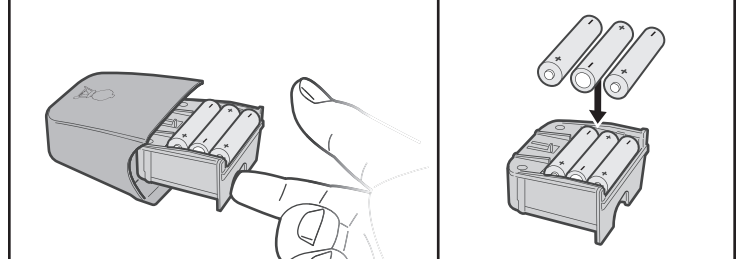
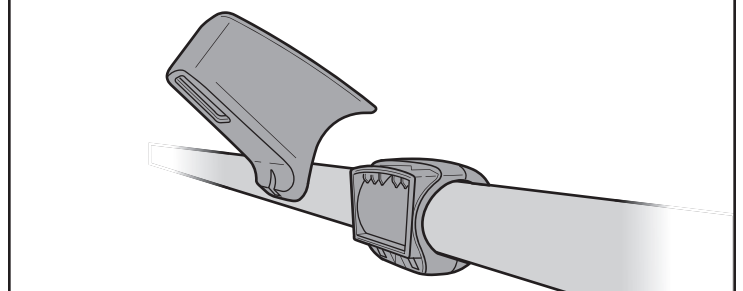
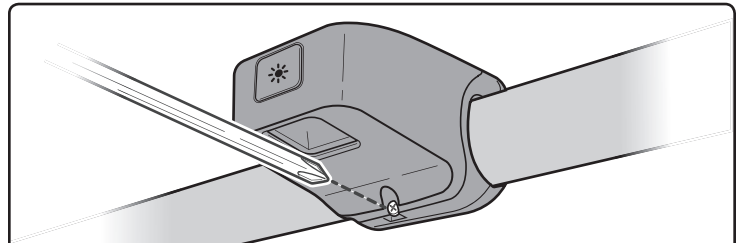
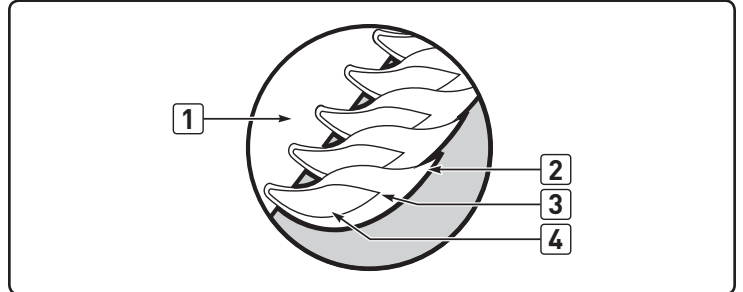
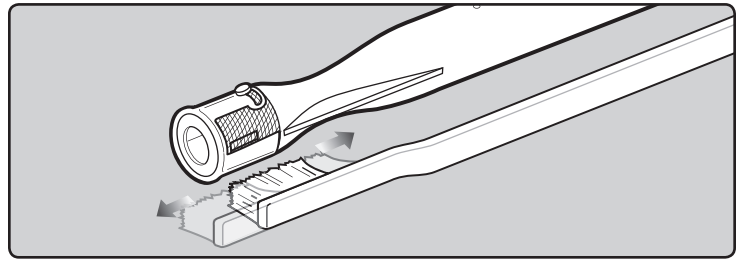
Ef logarnir virðast ekki vera jafnir í brennarörinu, farið í gegnum þríf ferlið á brennurunum. ♦

VIÐHALD GRILLJÓSSINS

- Þegar þrjár nýjar AAA rafhlöður (einungis alkalínrafhlöður), skal tryggja að plastfilma hverrar rafhlöðu hafi verið fjarlægð. Gætið þess að rugla þessari plastfilmu ekki saman við merki rafhlöðunnar.
- Notið ekki saman gamlar og nýjar rafhlöður eða mismunandi tegundir rafhlaðna (hefðbundnar, alkalín eða endurhlaðanlegar rafhlöður).
- Tryggið að rafhlöðurnar séu í góðu ástandi og að þeim sé komið fyrir á réttan hátt.
- Ef þú áætlar þér ekki að nota ljósið í meira en einn mánuð skal fjarlægja rafhlöðurnar.
- Hreinsið ljósið með því að nudda það með rökum klút. Notið ekki hreinsiefni með alkóhóli eða ætandi hreinsiefni.
- Ljósið þolir regn og snjó en er ekki vatnshelt. Dýfið því ekki í vatn/vökva.
- Ljósið er hitaþolið. Innri íhlutir grillsins geta skemmst ef eldur kviknar í fitu eða ef grillið er í gangi á háum hita í of langan tíma.

Ýtið á hnappinn VIRKJA til að gera grillljósið virkt. Ljósið er búið hallanema sem kveikir á ljósinu þegar grilllokið er opnað og stekkur á því þegar grilllokini er lokað. Ef lokið er skilið eftir opið eða er lokað í meira en 30 mínútur mun grillljósið verða óvirkt. Til að virkja ljósið á ný skal ýta á hnappinn VIRKJA (5).

ATHUGIÐ: Ekki SLÖKKNAR á ljósinu þegar ýtt er á hnappinn VIRKJA.



⚠ 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.



Þetta merki gefur til kynna að vöru þessa má ekki henda með hefðbundnum heimilisúrgangi. Fyrir frekari upplýsingar um förgun þessarar vöru í Evrópu, vinsamlegast sjáið á www.weber.com, og hafið samband við þann flutningsaðila sem skráður er á þitt land. Ef þú hefur ekki aðgang að Netinu, hafið samband við söluaðila til að fá nafn, heimilisfang og símanúmer innflytjanda.

Þegar þú hefur ákveðið að farga eða losa þig við grillið þitt, verða öll raftæki (t.d. mótör grillteins, rafhlöður, kveikieiningin, ljósið á handfanginu) að vera fjarlægð og fargað samkvæmt WEEE. Þessum hlutum verður að farga sérstaklega.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIA
Tel: +61 8.8221.6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

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

WEBER-STEPHEN CHILE SpA.

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

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

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

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

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

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

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

WEBER-STEPHEN FRANCE

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

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

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

JARN & GLER WHOLESAL EHF

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

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

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

D&S IMPORTS

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

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

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

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

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

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

WEBER NEW ZEALAND ULC

6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64 9 570 6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

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

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

(South Africa) (Pty) Ltd.
141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
Tel: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

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

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

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

WEBER STEPHEN TURKEY

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

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

Griffin House, First Floor,
Broughton Hall Business Park,
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN
UNITED KINGDOM
Tel: +44 01756 692611; customerservicewe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067
USA
Tel: 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,
info-EE@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com