



# SPIRIT

## HANDBOK FÖR LPG GASOLGRILL

**E-330 CLASSIC**

LPG

Tack för att du köpt en WEBER grill. Ta nu några minuter i anspråk och skydda den genom att registrera din produkt online på [www.weber.com](http://www.weber.com).



### DU MÅSTE LÄSA DENNA HANDBOK INNAN DU ANVÄNDER GASOLGRILLEN.

#### ⚠ FARA

Om du känner lukt av gasol:

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

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

#### ⚠ VARNING

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

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

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

ENDAST AVSEDD FÖR  
UTOMHUSBRUK.

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



91216

SV - SWEDISH  
113020

# VARNINGAR

## ⚠ FARA

Underlåtelse att följa anvisningar betecknade med FARA, VARNING och VAR FÖRSIKTIG i denna handbok kan leda till allvarlig kroppsskada eller dödsfall, eller till brand eller explosion som orsakar skada på egendom.

## VARNINGAR:

- ⚠ Felaktig montering av grillen kan vara farligt. Följ monteringsanvisningarna i denna handbok.
- ⚠ Använd inte denna grill om inte alla delar sitter på plats. Grillen måste vara korrekt ihopmonterad enligt anvisningarna i handboken.
- ⚠ Din WEBER gasolgrill ska aldrig användas av barn. Grillens åtkomliga delar kan bli mycket heta. Håll små barn, äldre personer och husdjur på behörigt avstånd medan grillen används.
- ⚠ Var försiktig när du använder WEBER gasolgrill. Den är het vid tillagning eller rengöring, och ska aldrig lämnas obebakad eller flyttas när den används.
- ⚠ Använd inte grillkol, briketter eller lavastenar i din WEBER gasolgrill.
- ⚠ Luta dig inte över öppen grill medan den är varm.
- ⚠ Lägg aldrig händer eller fingrar på baljans framkant när grillen är het eller när locket är öppet.
- ⚠ Hela baljan blir het under användning. Berör inte.
- ⚠ Koppla under inga omständigheter bort gasolregulatorn eller någon gasolanslutning när grillen används.
- ⚠ Använd värmetåliga grillvantar eller grillhandskar (som överensstämmer med EN 407, klass 2 eller högre för skydd mot kontaktvärme) när du använder grillen.
- ⚠ Följ anvisningarna för anslutning av regulatorn för din typ av gasolgrill.
- ⚠ 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.
- ⚠ Det får inte finnas något brännbart material inom cirka 60 cm från grillen. Detta inkluderar ovansidan, undersidan, baksidan och sidorna på grillen.
- ⚠ Bygg inte denna grillmodell i en inbyggd eller inskjutningsbar konstruktion. Att ignorera denna VARNING kan orsaka eldsvåda eller explosion som kan skada egendom och orsaka livshotande skador.
- ⚠ Förvara inte en extra eller bortkopplad gasolflaska under eller nära denna grill.
- ⚠ 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 din WEBER gasolgrill om det finns läckande gasolanslutningar.
- ⚠ Använd inte en eldslåga för att kontrollera om det finns gasolläckor.
- ⚠ Lägg inte ett grillöverdrag eller något annat brännbart föremål på eller i förvaringsutrymmet under grillen medan den är het.
- ⚠ Propangas i flytande form är inte en naturgas. Övergång till eller försök att använda naturgas i stället för propangas, eller vice versa, är farligt och gör att din garanti blir ogiltig.
- ⚠ Håll nätsladdar och gasolslangar borta från upphettade ytor.
- ⚠ Vid rengöring av ventiler och brännare ska du se till att inte göra ventilmunstycken och brännaröppningar större.
- ⚠ WEBER gasolgrill ska rengöras noggrant med regelbundna intervall.
- ⚠ 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 och dess hantering bör ske i enlighet med detta.
- ⚠ Om fett börjar brinna ska du stänga av alla brännare och låta locket vara stängt tills elden är släckt.
- ⚠ Om lågor flammar upp på ett okontrollerbart sätt ska maten flyttas undan från lågorna tills uppflammandet avtar.

Tack för att du köpt en produkt från WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") anstränger sig för att leverera en säker, hållbar och pålitlig produkt.

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

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

## WEBERs FRIVILLIGA GARANTI

WEBER garanterar köparen av WEBER-produkten (eller när det gäller en gåva eller en kampanjsituation, personen till vilken produkten köptes som en gåva eller kampanjprodukt), att WEBER-produkten inte har material- eller tillverkningsfel under den tidsperiod som anges nedan när den monteras och används i enlighet med den medföljande användarhandboken. (Obs! Om du tappar bort användarhandboken från WEBER finns den att hämta på [www.weber.com](http://www.weber.com), eller på den landsspecifika webbplatsen dit du kan bli omdirigerad.) Vid normal användning och normalt underhåll i enfamiljshus eller lägenhet förbinder sig WEBER, inom ramen för denna garanti, att reparera eller byta defekta delar inom de tider och med de begränsningar och undantag som listas nedan. I DEN UTSTRÄCKNING DET ÄR TILLÄTET I GÄLLANDE LAG, GÄLLER DENNA GARANTI ENDAST FÖR DEN URSPRUNGLIGA KÖPAREN AV PRODUKTEN OCH KAN INTE ÖVERFÖRAS TILL EFTERKÖMANDE ÄGARE, MED UNDANTAG FÖR KÖP SOM GÅVA ELLER FÖR ANVÄNDNING I EN KAMPANJ, SOM ANGIVET OVAN.

## ÄGARENS ANSVAR ENLIGT GARANTIN

För att säkerställa problemfritt uppfyllande av garantin är det viktigt (men inte obligatoriskt) att du registrerar din WEBER-produkt på [www.weber.com](http://www.weber.com) eller på den landsspecifika webbplatsen dit du kan bli omdirigerad. Spara även det ursprungliga kvittot och/eller fakturan. Genom att registrera din WEBER-produkt bekräftar du garantin och skapar en direkt länk mellan dig och WEBER om vi behöver kontakta dig.

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

## GARANTIUPPFYLLANDE/UNDANTAG FRÅN GARANTIN

Om du tror att du har en del som täcks av denna garanti kontaktar du WEBERs kundtjänst via kontaktinformationen på vår webbplats ([www.weber.com](http://www.weber.com)) eller den landsspecifika webbplatsen dit du kan bli omdirigerad. Efter undersökning kommer WEBER att reparera eller (efter eget gottfinnande) byta ut en defekt del som täcks av denna garanti. Om reparation eller byte inte är möjligt kan WEBER (efter eget gottfinnande) välja att ersätta grillen med en ny grill med samma eller högre värde. WEBER kan be dig skicka delar för inspektion. Transportavgifter måste betalas i förskott.

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

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

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

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

## PRODUKTGARANTIPERIODER

Grillåda:  
10 år utan genomrostning eller genombränning  
(2 år för färgen, med undantag för avmatning eller missfärgning)

Lock:  
10 år utan genomrostning eller genombränning  
(2 år för färgen, med undantag för avmatning eller missfärgning)

Brännrör i rostfritt stål:  
10 år utan genomrostning eller genombränning

Grillgaller i rostfritt stål:  
5 år utan genomrostning eller genombränning

FLAVORIZER BARS i rostfritt stål:  
10 år utan genomrostning eller genombränning

Porlinsmaljerat grillgaller i gjutjärn:  
5 år utan genomrostning eller genombränning

Alla övriga delar:  
2 år

## ANSVARSRISKRIVNINGAR

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

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

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

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

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

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

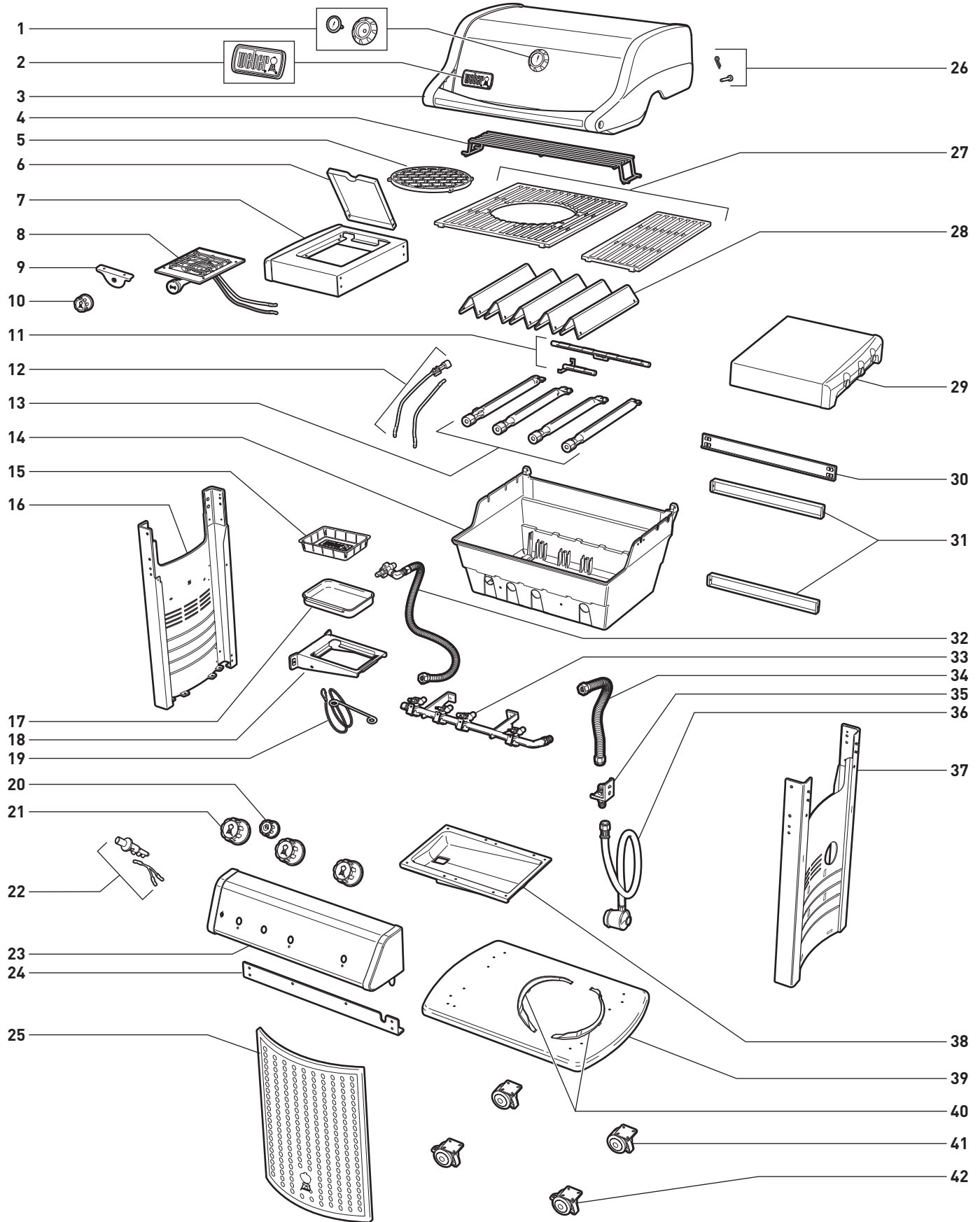
WEBER KAN ÄNDRA DESIGNEN PÅ SINA PRODUKTER. INGENTING I DENNA GARANTI SKA UPPFATTAS SOM ETT LÖFTE FRÅN WEBER ATT INFÖRLIVA SÅDANA DESIGNFÖRÄNDRINGAR I TIDIGARE TILLVERKADE PRODUKTER ELLER SOM ETT MEDGIVANDE OM ATT TIDIGARE DESIGNER VAR DEFEKTA.

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

VARNINGAR .....	2
GARANTI .....	3
INNEHÅLLSFÖRTECKNING .....	3
SPIRIT E-330 CLASSIC LPG SPRÄNGSKISS .....	4
VIKTIG INFORMATION OM LPG GAS & GASANSLUTNINGAR .....	6
VAD ÄR FLYTANDE PROPANGAS? .....	6
TIPS FÖR SÄKER HANTERING AV LP-GASOLFLASKOR .....	6
FÖRVARING .....	6
KRAV PÅ LPG-FLASKAN .....	6
ANSLUTNINGAR OCH KRAV FÖR REGULATOR .....	6
PLACERING AV LPG-FLASKA I SKÅPET .....	8
VAR SKA GASOLFLASKAN PLACERAS? .....	8
PLATSBEHOV I SKÅPET .....	8
MONTERING I SKÅPET .....	9
PLACERING AV LPG-FLASKA UTANFÖR SKÅPET .....	10
PLATSBEHOV UTANFÖR SKÅPET .....	10
PLACERING PÅ MARKEN .....	10
ANSLUTNING AV REGULATORN .....	11
VAD ÄR EN REGULATOR? .....	11
ANSLUTA REGULATORN TILL FLASKAN .....	11
FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING AV GRILLEN .....	12
VAD ÄR EN LÄCKAGEKONTROLL? .....	12
DELVIS NERMONTERING AV GRILLEN FÖR LÄCKAGEKONTROLL .....	12
KONTROLLERA OM DET FINNS GASLÄCKOR .....	13
KOPPLA LOSS REGULATORN FRÅN GASOLFLASKAN .....	15
FYLLA GASOLFLASKAN .....	15
ÅTERANSLUTA GASOLFLASKAN .....	15
GRILLTIPS & PRAKTISKA RÅD .....	16
TIPS & RÅD .....	16
FÖRVARMNING .....	16
TÄCKT GRILLNING .....	16
FLAVORIZER-SYSTEM .....	16
DROPPAVLAGRINGAR OCH FETT .....	16
SÄKERHETSKONTROLLER INNAN GRILLEN ANVÄNDS .....	17
SÄKERHETEN FÖRST .....	17
UTDRAGBAR DROPPÅLÅDA .....	17
UPPSAMLINGSPANNA OCH ENGÅNGSDROPPFORM .....	17
SLANGKONTROLL .....	17
TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV HUVUDBRÄNNARE .....	18
METODER FÖR TÄNDNING AV BRÄNNARE .....	18
TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNAREN .....	18
FÖR ATT SLÄCKA BRÄNNAREN .....	18
SEAR ZONE .....	19
SEAR ZONE ANVÄNDNING AV BRÄNNARE .....	19
TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV SIDOBRÄNNARE .....	20
VID SIDAN AV.....	20
TÄNDNING AV SIDOBRÄNNARE .....	20
FÖR ATT SLÄCKA SIDOBRÄNNAREN .....	20
FELSÖKNING .....	22
ALLMÅN FELSÖKNING .....	22
FELSÖKNING AV SIDOBRÄNNARE .....	22
ÅRLIGT UNDERHÅLL .....	23
HÅLLA DIN WEBER® GASOLGRILL I TOPPFORM .....	23
BRÄNNARENS LÄGMÖNSTER .....	23
WEBER SPINDEL-/INSEKTSKYDD .....	23
BRÄNNARRÖRETS ÖPPNINGAR .....	23
RENGÖRING ELLER BYTE AV BRÄNNARRÖR .....	24
FÖRVARING .....	30
RUTINMÄSSIGT UNDERHÅLL .....	31
VACKER—	
BÅDE PÅ INSIDAN OCH PÅ UTSIDAN .....	31
RENGÖRING AV GRILLENS UTSIDA .....	31
RENGÖRING AV GRILLENS INSIDA .....	31
SLANGKONTROLL .....	31
SKÖTSEL AV ELEKTRONISKT CROSSOVER TÄNDNINGSSYSTEM .....	32
RENGÖRING AV SIDOBRÄNNARRÖR .....	33
UNDERHÅLL AV SIDOBRÄNNARE .....	33

# SPIRIT E-330 CLASSIC LPG SPRÄNGSKISS

Spirit - E-330 Classic LPG - DE 010620



## SPIRIT E-330 CLASSIC LPG SPRÄNGSKISSLISTA

1. Termometer och hållare
2. Logoplatta
3. Lock
4. Uppvärmningsyta
5. Grillgaller\*
6. Lock för sidobrännare
7. Bord för sidobrännare
8. Sidobrännare, komplett
9. Sidobrännarens ventilplåt
10. Kontrollvred till sidobrännare
11. Crossover brännarrör
12. Tändarelektrod
13. Brännarrör
14. Balja
15. Droppform
16. Vänster rampanel
17. Dropplåda
18. Hållare för dropplåda
19. Tändstickshållare
20. Kontrollvred för SEAR ZONE
21. Kontrollvred
22. Tändare
23. Kontrollpanel
24. Främre krysstag
25. Skåpskydd
26. Tillbehör till locket
27. Grillgaller\*
28. Flavorizer Bar
29. Sidobord
30. Bakre krysstag
31. Bakre ramstöd
32. Sidobrännarens gasledning, komplett
33. Grenrör
34. Slang till manifold/grenrör
35. Gasanslutning
36. Slang & Regulator
37. Höger rampanel
38. Utdragbar dropplåda
39. Underpanel
40. Gasolflaskhållare
41. Hjul
42. Låsbart hjul

\*Grillgaller kan variera beroende på inköpt modell.

## VAD ÄR FLYTANDE PROPANGAS?

Flytande propangas (LPG) är den brännbara petroleumbaserade produkten som används som bränsle i grillen. Det är en gas vid normala temperaturer och tryck när den inte är förvarad. Vid ett visst tryck inne i en flaska är LPG en vätska. När trycket lättar förångas vätskan snabbt och blir en propangas.

- LPG har en lukt som påminner om naturgas. Du ska vara uppmärksam på denna lukt.
- LPG är tyngre än luft. Läckande flytande propangas kan ansamlas i lågt belägna utrymmen, vilket förhindrar att den skingras.

## TIPS FÖR SÄKER HANTERING AV LP-GASOLFLASKOR

Det finns olika riktlinjer och säkerhetsfaktorer som du behöver tänka på när du använder flytande propangas (LPG). Följ dessa anvisningar noga innan du använder din Weber® gasogrill.

- Stäng alltid flaskventilen innan du kopplar loss regulatorn.
- Använd inte en skadad LPG-flaska. Buckliga eller rostiga LPG-flaskor eller LPG-flaskor med en skadad ventil kan vara farliga och ska omedelbart bytas ut mot en ny flaska.
- Behandla "tomma" LPG-flaskor lika varsamt som fulla flaskor. LPG-flaskan kan fortfarande innehålla gastryck även om den är tom på vätska.
- LPG-flaskan måste monteras, transporteras och förvaras stående. LPG-flaskor får inte tappas eller hanteras ovarsamt.
- Förvara aldrig en LPG-flaska där temperaturen kan nå upp till 51 °C (för varmt för att lägga handen på). Exempelvis bör inte LPG-flaskan förvaras i bilen under varma dagar.
- Läckagetesta anslutningsfogen mellan slangen och LPG-flaskan varje gång LPG-flaskan återansluts. Du ska t.ex. utföra läckagetest varje gång LPG-flaskan fyllts på.
- LPG-flaskor måste hållas borta från barn.
- Får ej anslutas till naturgas (stadsgas). Ventiler och munstycken är endast avsedda för flytande propangas.
- Området runt LPG-flaskan måste vara fritt och allt skräp måste vara avlägsnat.
- LPG-flaskan får ej bytas i närheten av en tändkälla.

## FÖRVARING

För grillar som inte har använts under en längre tid är det viktigt att följa dessa riktlinjer:

- Gastillförseln måste vara avstängd vid LPG-flaskan när Weber® gasogrill inte används.

### **⚠ VARNING: Se till att ventilen på LPG-gasolflaskan är stängd när grillen inte används.**

- Om Weber® gasogrill ska förvaras inomhus måste gasotillförseln KOPPLAS LOSS från grillen och LPG-flaskan måste förvaras utomhus, på en plats med god ventilation.
- LPG-flaskor som kopplats loss får inte förvaras i byggnader, garage eller andra inneslutna områden.
- När LPG-flaskan inte har kopplats loss från Weber® gasogrillen, måste både grillen och flaskan förvaras utomhus på en plats med god ventilation.
- Kontrollera att området under kontrollpanelen och dropplådan är rena från smuts som kan blockera flödet av förbrännings- eller ventilationsluft.

## KRAV PÅ LPG-FLASKAN

- Använd endast en 3 kg-13 kg LPG-flaska.

## ANSLUTNINGAR OCH KRAV FÖR REGULATOR

- I Storbritannien måste denna grill anslutas till en regulator som överensstämmer med BS 3016, som har en nominellt tryck på 37 millibar. (Medföljer grillen.)
- Längden på slangen får ej överstiga 1,5 meter.
- Undvik att klämma slangen.
- Vi rekommenderar att du byter gasolslangen till din Weber® gasogrill vart femte år. I vissa länder finns krav på att gasolslangar ska bytas inom 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.
- 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.

# VIKTIG INFORMATION OM LPG GAS & GASANSLUTNINGAR

LAND	KATEGORI (TRYCK)
Bulgarien, Kina, Cypern, Tjeckien, Danmark, Estland, Finland, Ungern, Island, Indien, Japan, Korea, Lettland, Litauen, Malta, Nederländerna, Norge, Rumänien, Singapore, Slovakien, Slovenien, Sverige, Turkiet	I <sub>3B/P</sub> (30 mbar eller 2,8 kPa)
Belgien, Frankrike, Grekland, Irland, Italien, Luxemburg, Portugal, Spanien, Schweiz, Storbritannien	I <sub>3*</sub> (28-30/37 mbar)
Polen	I <sub>3P</sub> (37 mbar)
Österrike, Tyskland	I <sub>3B/P</sub> (50 mbar)

## Storlek på ventilmunstycke för SPIRIT-brännare

	I <sub>3B/P</sub> (30 mbar eller 2,8 kPa)	I <sub>3*</sub> (28-30/37 mbar)	I <sub>3B/P</sub> (50 mbar)
<b>HUVUDBRÄNNARE</b>			
Modeller med 2 brännare:	0,99 mm	0,97 mm	0,90 mm
Modeller med 3 brännare:	0,90 mm	0,86 mm	0,79 mm
<b>SIDOBÄNNARE</b>			
Modeller med 2 brännare:	0,98 mm	0,90 mm	0,79 mm
Modeller med 3 brännare:	0,98 mm	0,90 mm	0,84 mm
<b>SEAR-BRÄNNARE</b>			
330-serien:	0,76 mm	0,70 mm	0,66 mm

## Förbrukningsdata för SPIRIT

	PROPAN kW	BUTAN kW	PROPAN g/h	BUTAN g/h
210-serien:	7,8	8,8	558	640
220-serien:	11,3	12,9	808	939
310-serien:	9,4	10,6	672	771
320-serien:	12,9	14,7	939	1070
330-serien:	15,1	16,8	1079	1223

## BYTE AV SLANG, REGULATOR OCH VENTIL

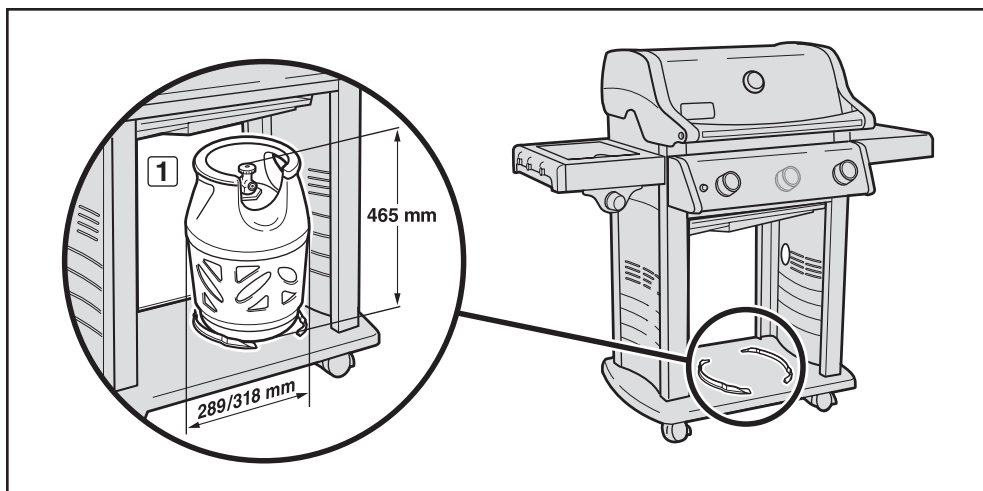
**⚠ VIKTIGT MEDDELANDE:** Vi rekommenderar att du byter gasoslangen till din Weber® gasolgrill vart femte år. I vissa länder finns krav på att gasoslangar ska bytas inom fem års användning, följ då landets bestämmelser.

Byte av slang, regulator och ventiler, kontakta Webers kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på [www.weber.com](http://www.weber.com).

# PLACERING AV LPG-FLASKA I SKÅPET

## VAR SKA GASOLFLASKAN PLACERAS?

Typen av flaska och storleken kan avgöra var du bestämmer dig för att förvara flaskan. Välj ett av två alternativ för placering av gasolflaskan, antingen i skåpet och förankrad med kroken för gasolflaskhållare eller på marken.



## PLATSBEHOV I SKÅPET

LPG-gasolflaskan kan placeras i skåpet om flaskans storlek inte överensstämmer maximimåtten i skåpet. Maximimåtten för flaskor som kan ställas i skåpet är:

**Flaskstorlek:** 8 kg maximum

**Flaskhöjd:** 465 mm maximum

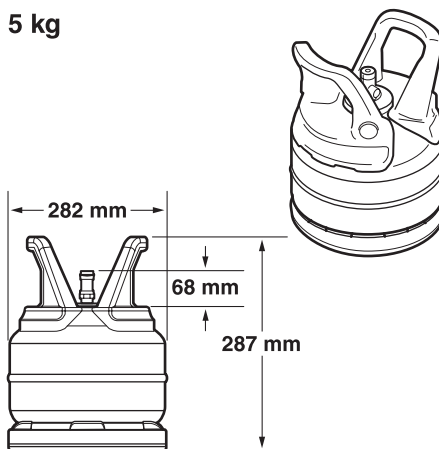
**Flaskbredd:** 289 mm maximum (rektangulär) eller 318 mm maximum (rund)

Botten på gasolflaskan måste även passa mellan gasolflaskhållarna och vila plant mot underpanelen (1).

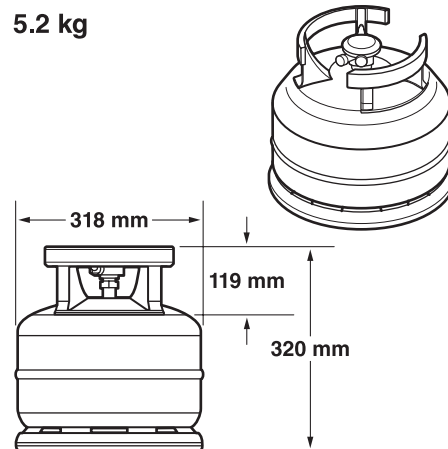
**⚠ VARNING:** Om LPG-gasolflaskan som du anskaffat inte stämmer med kraven på flaskstorlek bör du inte försöka att placera eller ansluta flaskan inne i skåpet. Placera och anslut gasolflaskan utanför skåpet. Om detta inte görs kan det leda till skador på slangen, vilket riskerar att leda till brand eller explosion som kan ge upphov till allvarlig kroppsskada eller dödsfall, samt skador på egendom.

Många olika godkända flaskor visas på bilden, med tillhörande mått.

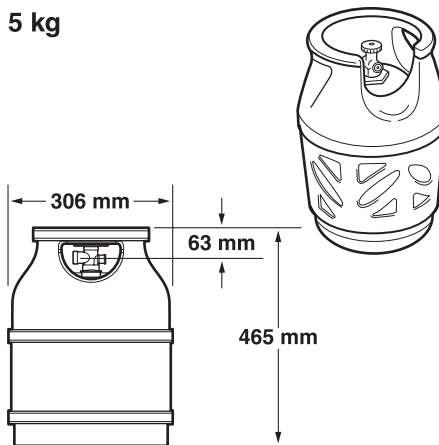
5 kg



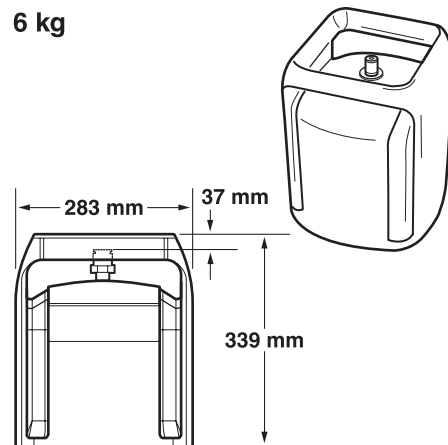
5.2 kg



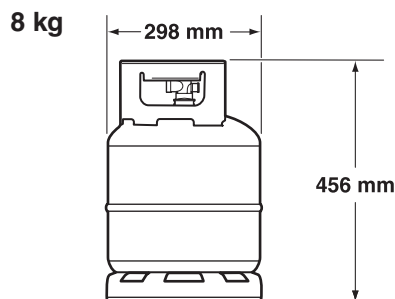
5 kg



6 kg



8 kg



**Maximal kapacitet för gasolflaskor INUTI skåpet är 8 kg.**

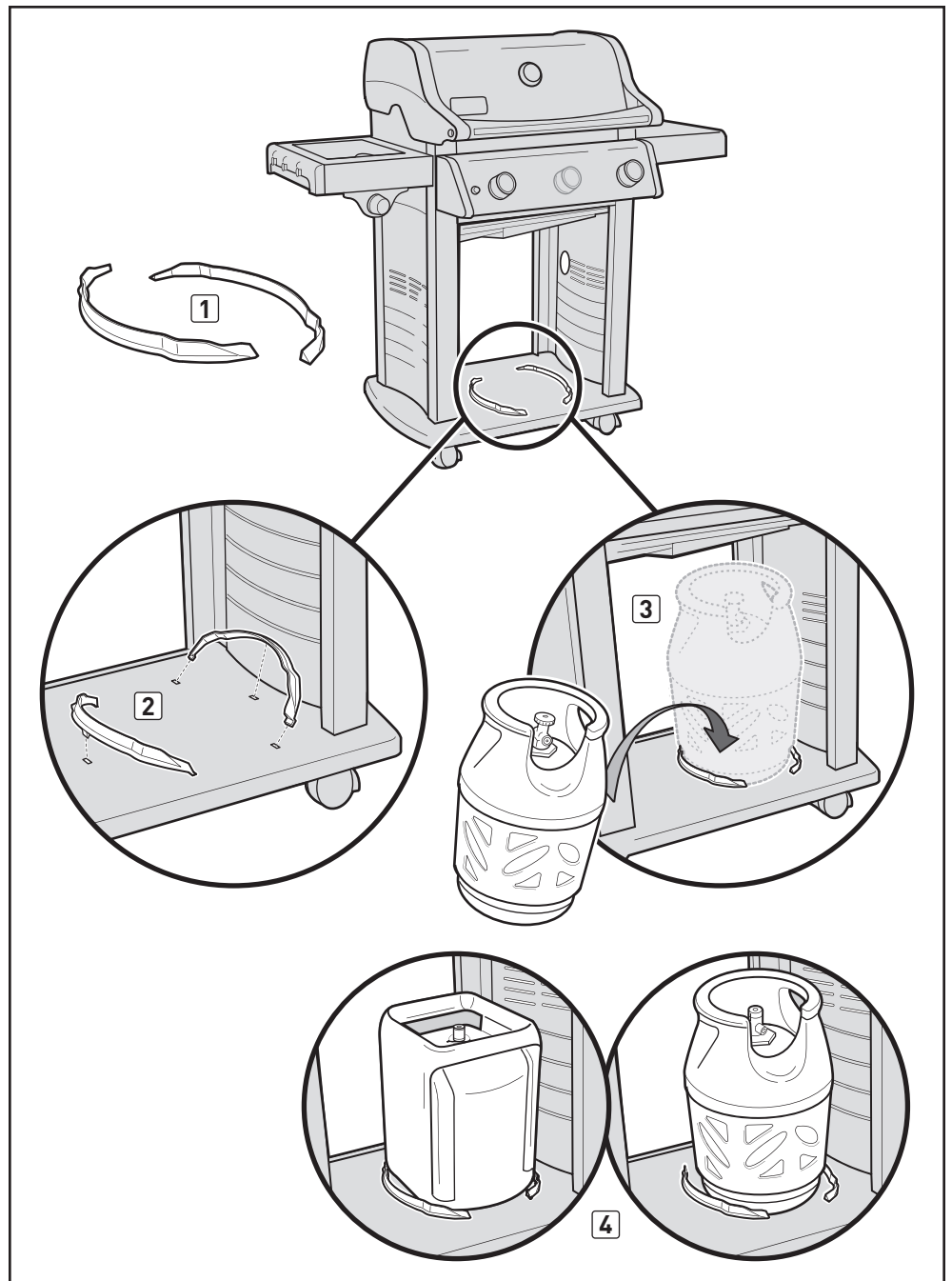
**Slangens längd får inte överstiga 1,5 meter.**

# PLACERING AV LPG-FLASKA I SKÅPET

## MONTERING I SKÅPET

Du behöver: krokar för gasolflaskhållare (1).

- A) Lyft och ta bort skåpskyddet. Gasolflaskhållarna snäpps fast i hålen i underpanelen enligt figuren (2). För in flikarna på gasolflaskhållarna i de rektangulära hålen. Säkra gasolflaskhållarna genom att vika flikarna på undersidan.
- B) Lyft in och ställ flaskan mellan gasolflaskhållarna (3) på underpanelen. Botten på gasolflaskan måste passa in mellan gasolflaskhållarna (4).
- C) Vrid flaskan så att ventilöppningen är vänd mot grillens framsida.
- D) Anslut regulatorn till LPG-flaskan. Se "ANSLUTA REGULATORN".
- E) Sätt tillbaka skåpskyddet.



# PLACERING AV LPG-FLASKA UTANFÖR SKÅPET

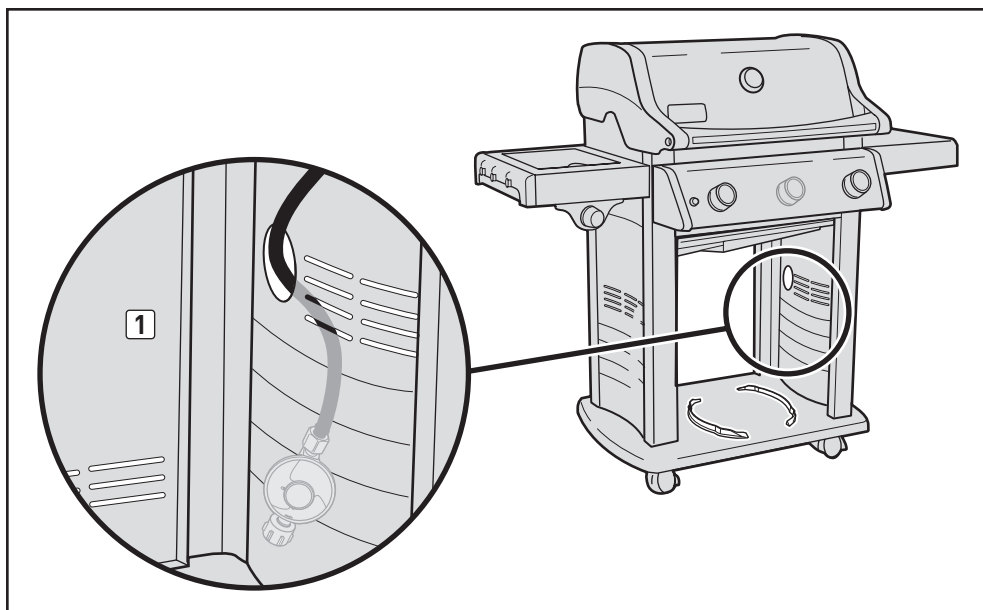
## PLATSBEHOV UTANFÖR SKÅPET

Om den flaska du har inte stämmer med kraven för att placera flaskan i skåpet, måste flaskan placeras på marken utanför till höger om skåpet. Maximimåtten för flaskor som kan ställas utanför skåpet är:

- Flaskstorlek:** 13 kg maximum  
**Flaskhöjd:** 587 mm maximum  
**Flaskbredd:** 306 mm maximum

## PLACERING PÅ MARKEN

- För regulatorslangen (1) ut genom sidopanelens öppning.
- Placera flaskan på marken utanför skåpet till höger om grillen.
- Vrid LPG-flaskan så att ventilöppningen är vänd framåt.
- Anslut regulatorn till LPG-flaskan. Se "ANSLUTA REGULATORN".



**Maximal flaskstorlek för placering utanför skåpet är 13 kg.**

**Längden på slangen får ej överstiga 1,5 meter.**

## VAD ÄR EN REGULATOR?

Din WEBER gasolgrill är utrustad med en tryckregulator. Det är en enhet som ser till att det blir ett konstant gasflöde med konstant tryck när gasen strömmar ut från LPG-flaskan.

## ANSLUTA REGULATORN TILL FLASKAN

A) Anslut regulatorn till LPG-flaskan.

**⚠ VARNING: Se till att ventilen på LPG-gasolflaskan eller regulatorn är stängd.**

På vissa regulatorer trycker man PÅ för att ansluta och drar AV för att koppla bort, på andra finns en mutter med vänstergängning som ansluts till flaskventilen. Kontrollera vilken regulator typ som du har och följ en av anvisningarna för anslutning som gäller för din regulator.

### Anslut genom att vrida medurs

Skruva fast regulatorn på gasolflaskan genom att skruva anslutningen medurs (1). Ställ regulatorn så att ventilhålet (2) är vänt nedåt.

### Anslut genom att vrida moturs

Skruva fast regulatorn på gasolflaskan genom att skruva moturs (3) (4).

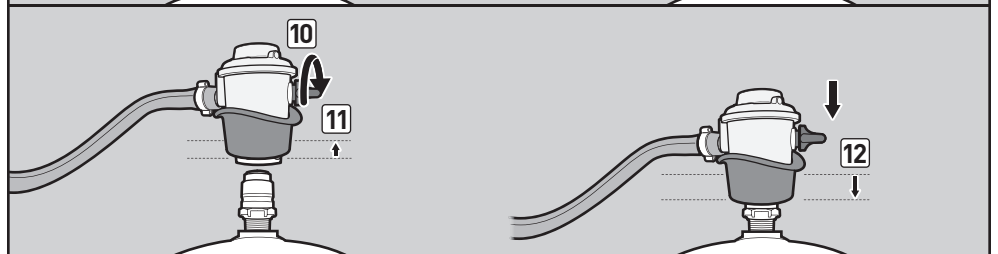
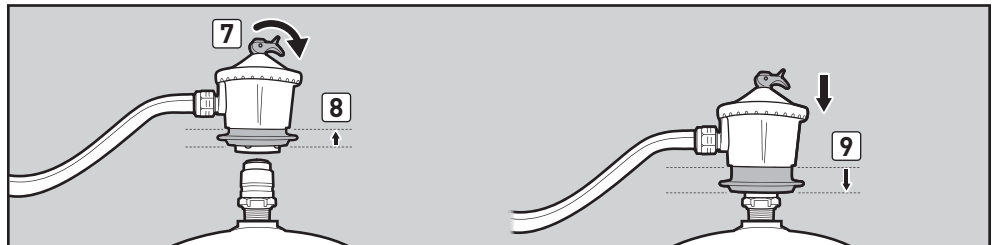
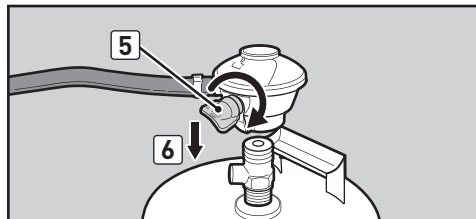
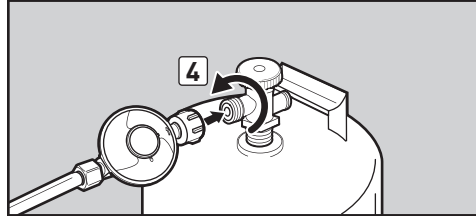
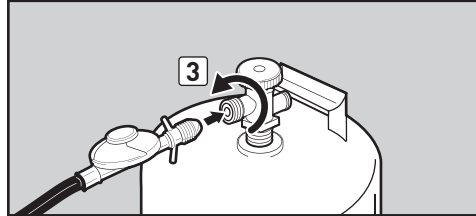
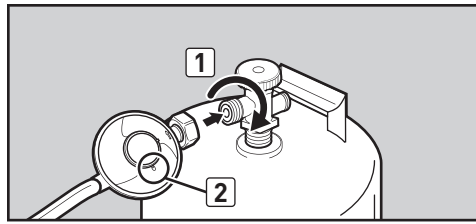
### Anslut genom att vipa spaken/snäppa den i läge

Vrid regulatorspaken (5) till läge ner/avstängd. Tryck ner regulatorn på gasolflaskans ventil tills dess regulatorn snäpper fast i läge (6).

### Anslut genom att skjuta hylsan

Kontrollera att regulatorspaken står i läge avstängd (7) (10). För upp hylsan på regulatorn (8) (11). Tryck ner regulatorn på gasolflaskans ventil och håll den nertryckt. För ner hylsan för att stänga (9) (12). Om regulatorn inte låses fast, måste momentet göras om.

*Notera! Det kan hända att regulatorn på bilderna i denna handbok inte ser ut som den du använder till din grill. Detta beror på olikheter i lagstiftningen mellan olika länder eller regioner.*



## VAD ÄR EN LÄCKAGEKONTROLL?

På din grillas gassystem finns anslutningar och kopplingar. En läckagekontroll är ett tillförlitligt sätt att se till att ingen gas läcker ut från någon av anslutningarna eller kopplingarna.

Även om alla fabrikstillverkade anslutningar har genomgått noggranna läckagekontroller är det viktigt att göra en läckagekontroll innan du använder grillen första gången. Detta gäller även när du kopplar från och sedan kopplar till en koppling och varje gång du utför rutinunderhåll.

## DELVIS NERMONTERING AV GRILLEN FÖR LÄCKAGEKONTROLL

För att kunna utföra en läckagekontroll måste du ha åtkomst till gasventiler, och detta kommer att kräva att vissa delar på grillen måste tas bort.

### Se till att grillen är avstängd och kall.

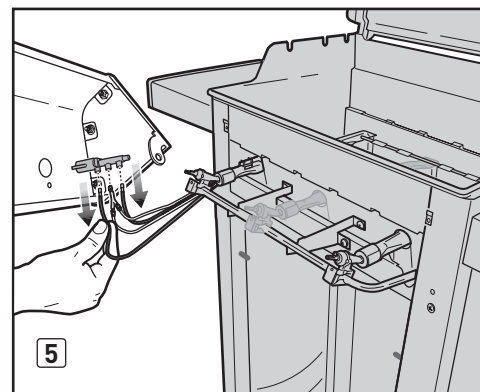
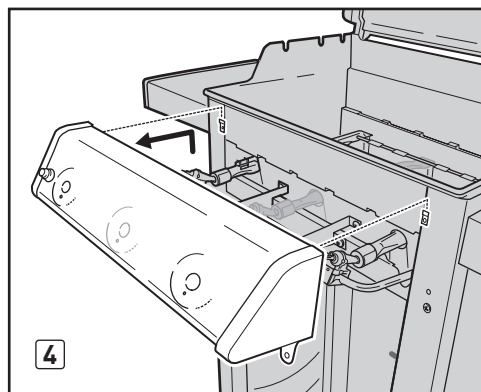
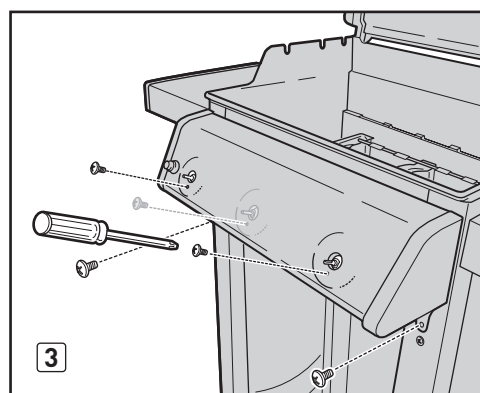
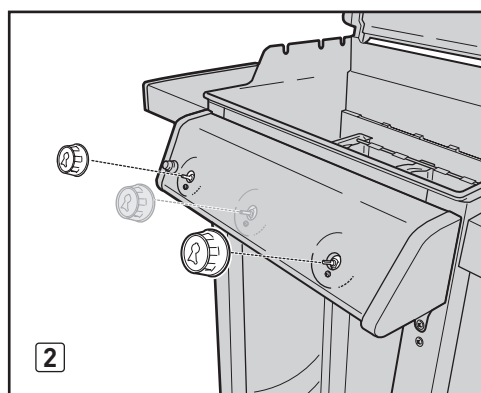
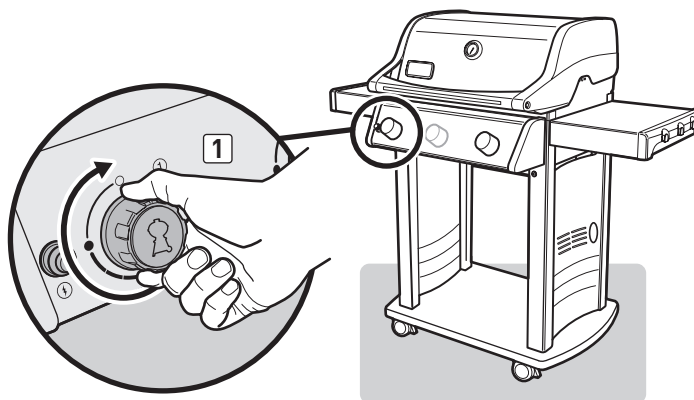
- Stäng av gasolen.
- Kontrollera att **ALLA** brännarnas kontrollvred är avstängda, läge (O) (1). Kontrollvred levereras avstängda (O) men du bör kontrollera så att de verkligen är avstängda. Kontrollera genom att trycka in och vrida kontrollvreden medurs. Om det inte går att vrida dem är de avstängda. Om det går att vrida dem, fortsätt att vrida dem tills det tar stopp, då är de avstängda. Om grillen har en sidobrännare, se till att sidobrännarens kontrollvred är avstängt.

## Ta bort kontrollpanelen

Du behöver: En Phillips stjärnmejsel.

- Ta av kontrollvreden (2).
- Ta bort skruvarna från kontrollpanelens framsida med en Phillips stjärnmejsel (3).
- Lyft försiktigt kontrollpanelen upp och dra den sedan framåt, bort från ramen (4).
- Lossa ledningarna från tändknappen som sitter på undersidan av kontrollpanelen (5). *OBS: Håll i kontaktarna i kablarnas ände.*

Grillen är nu klar för en läckagekontroll. Fortsätt till KONTROLLERA OM DET FINNS GASOLLÄCKOR.



# FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING AV GRILLEN

## ⚠ FARA

Använd inte en öppen låga för att kontrollera om det finns gasläckor. 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:** Gasanslutningarna på din gasgrill har testats på fabrik. Vi rekommenderar emellertid att du kontrollerar alla gasanslutningar innan du tänds din gasgrill.

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

⚠ **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 och brännarna har flamttestats. Som en säkerhetsåtgärd ska du dock utföra läckagekontroller på alla anslutningar innan du använder Weber® gasgrill. Gasanslutningarna kan ha lossnat eller skadats vid transport och hantering.*

## KONTROLLERA OM DET FINNS GASLÄCKOR

Du behöver: en lösning bestående av diskmedel och vatten och en trasa eller borste för att stryka på tvålösningen. (Du kan göra din egna blandning genom att blanda 20% flytande tvål med 80% vatten eller så kan du köpa din lösning i en lämplig butik.)

A) Sätt på gasolen.

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

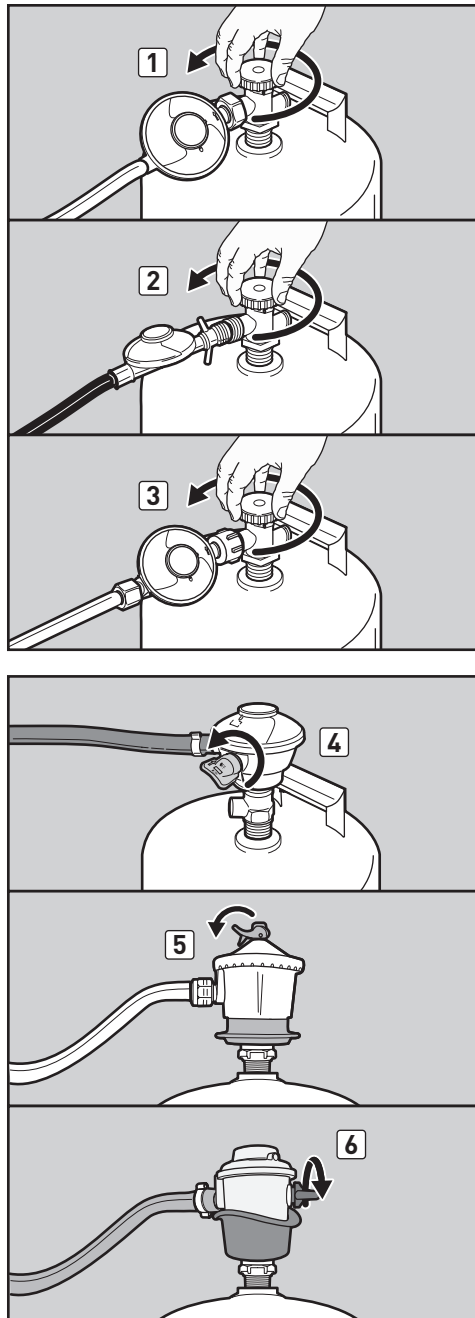
Ta reda på vilken regulator typ du har. Följ anvisningarna för din regulator.

### Vridventil

Vrid flaskventilen moturs (1) (2) (3).

### Vippa spaken

För regulatorspaken till On-läget (4) (5) (6).



# FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING AV GRILLEN

## KONTROLLERA OM DET FINNS GASLÄCKOR (fortsättning)

B) Kontrollera om det finns läckor genom att blöta anslutningen med tvällösning och se om bubblor bildas. Om det bildas bubblor, eller om en bubbla växer, innebär det att det finns en läcka. Lägg på en lösning bestående av diskmedel och vatten på följande anslutningar:

- Anslutning mellan regulatorslang och gasanslutning (1).
- Anslutning mellan armerad grenrörsslang och gasanslutning (2).
- Anslutning mellan armerad grenrörsslang och grenrör (3).

### För Spirit®-grillar med sidbrännare:

- Anslutning mellan sidbrännarens slang och grenrör (4).
- Anslutning mellan sidbrännarens slang och ventil (5).

**⚠ VARNING: Om det finns en läcka vid någon av anslutningarna (1, 2, 3, 4 eller 5), stäng av gasolen, 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 en Weber återförsäljare där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på [www.weber.com](http://www.weber.com).**

- Anslutning mellan regulator och flaska (6).
- Anslutning mellan regulatorslang och regulator (7).
- Anslutningarna mellan ventiler och grenrör (8).

**⚠ VARNING: Om det finns en läcka vid någon av anslutningarna (6, 7 eller 8), stäng av gasolen. ANVÄND INTE GRILLEN. Kontakta en Weber återförsäljare där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på [www.weber.com](http://www.weber.com).**

C) När läckagekontrollen är klar ska du stänga av gastillförseln vid källan och skölja av anslutningarna med vatten.

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

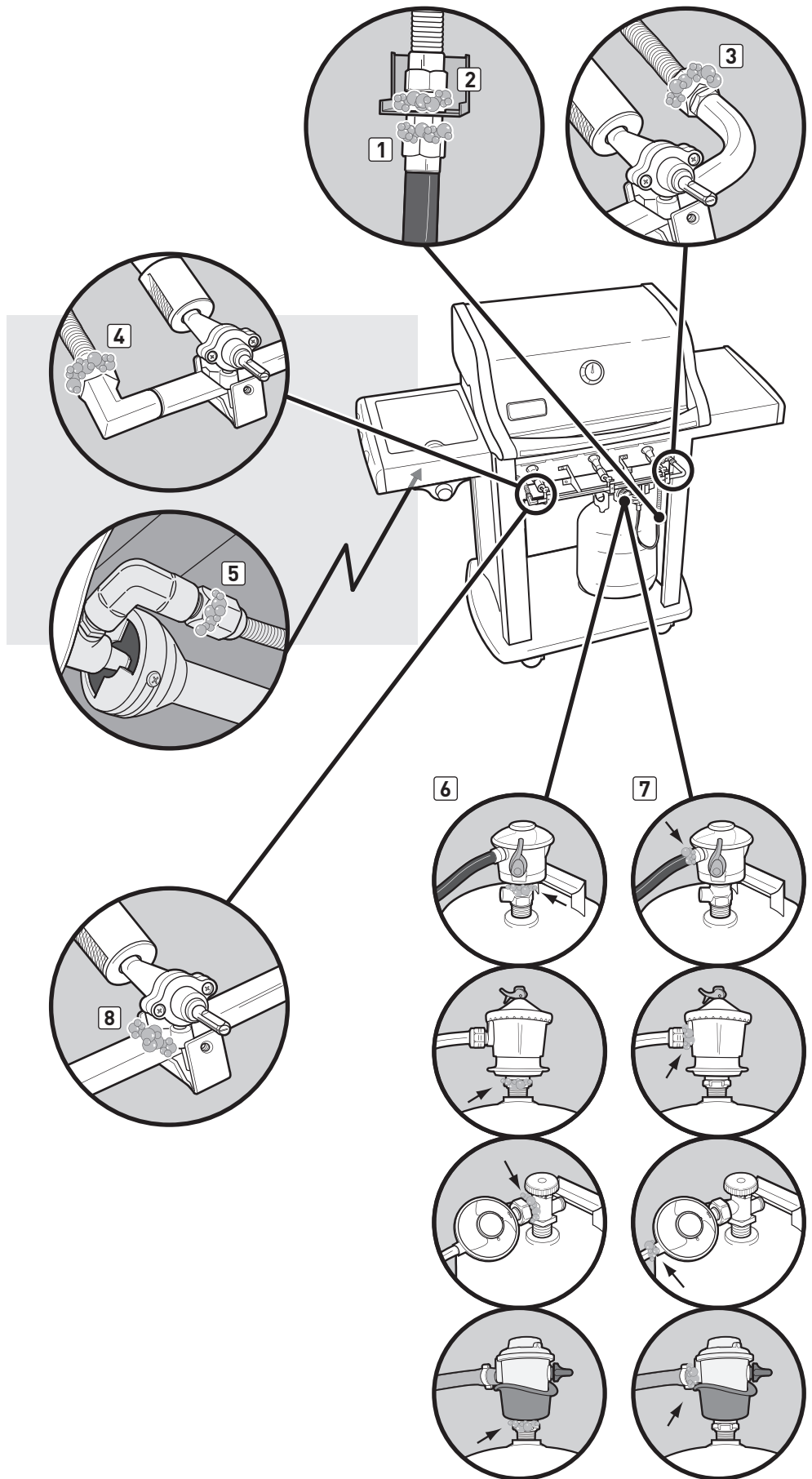
### Sätt tillbaka kontrollpanelen

Du behöver: En Phillips stjärnmejsel.

- Rikta in ventilkägglorna med hålen i kontrollpanelen. Placera kontrollpanelens överkant på ramens flikar. Tryck ner kontrollpanelen i läge.
- Skruva fast kontrollpanelen med skruvar.
- Placera kontrollvreden på ventilkägglorna.
- Anslut trådarna till tändknappen.

**⚠ VARNING: Se till att alla delar monteras och är 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.**

Grillen är nu klar för att användas.



# FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING AV GRILLEN

## KOPPLA LOSS REGULATORN FRÅN GASOLFLASKAN

A) Ta bort gasolflaskan genom att stänga av gasförsörjningen och koppla från slangen och regulatorn från flaskan.

**⚠ VARNING! Kontrollera att flaskan eller regulatorventilen är stängd.**

Fastställ din regulatortyp. Följ fränkopplingsanvisningarna för respektive regulator.

### Koppla från genom att vrida moturs

Skruva loss regulatorn från flaskan genom att vrida kopplingen moturs (1).

### Koppla från genom att vrida medurs

Skruva loss regulatorn från flaskan genom att vrida kopplingen medurs (2) (3).

### Koppla från genom att vrida spaken

Vrid regulatorspaken medurs (4) till avstängt läge. Tryck in regulatorspaken (5) tills den lossnar från flaskan (6).

### Koppla från genom att skjuta glidringen

Kontrollera att regulatorspaken är i avstängt läge (7) (9). Skjut regulatorns ring uppåt (8) (10) för att koppla från den från flaskan.

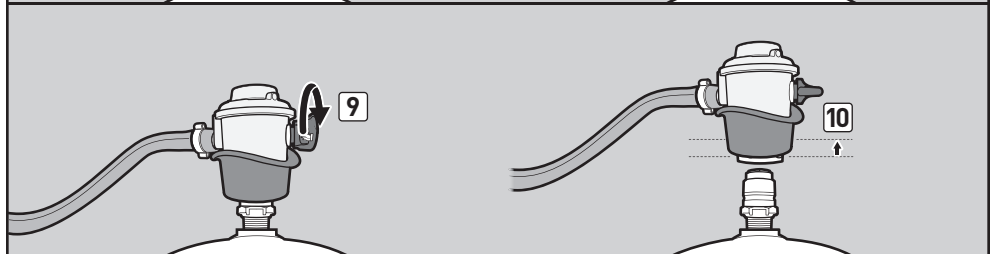
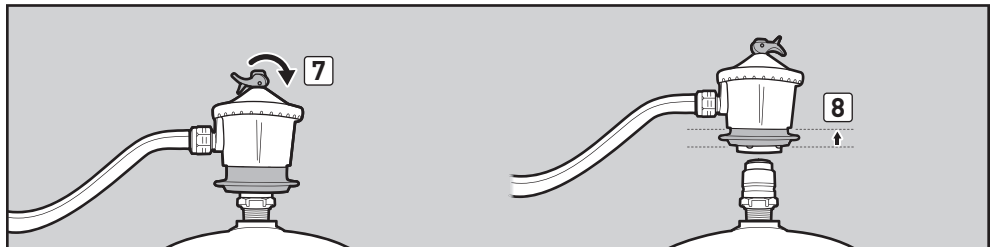
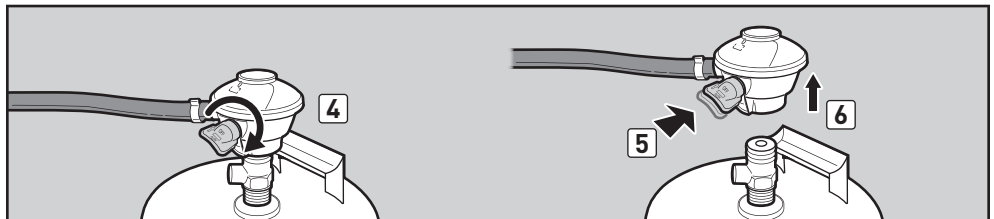
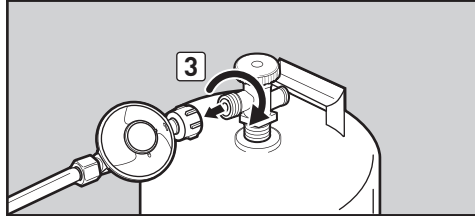
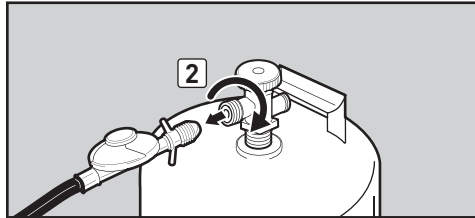
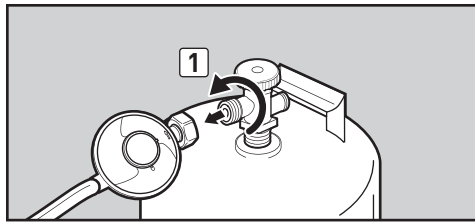
B) Byt ut den tomma flaskan mot en full flaska.

## FYLLA GASOLFLASKAN

Vi rekommenderar att du fyller på gasolflaskan innan den är helt tom. För att fylla på gasolflaskan ska du ta med den till en återförsäljare av propangas.

## ÅTERANSLUTA GASOLFLASKAN

Se "ANSLUTA REGULATORN TILL GASOLFLASKAN".



## TIPS &amp; RÅD

- Grillen ska alltid förvärmas före tillagning. Ställ in alla brännare på hög värme och stäng locket, värm grillen i 10 minuter eller tills termometern visar 260°-290 °C (500°-550°F).
- Temperaturen på din gasolgrill kan bli högre än normalt vid de första användningarna.
- 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.
- Förhållandena vid grillning kan innebära att brännarnas kontrollvred måste regleras för att korrekt tillagningstemperatur ska uppnås.
- Bryn kött och tillaga med locket på för att få perfekt grillad mat varje gång.
- Om det ligger mycket mat på grillgallret krävs längre tillagningstid än om det bara ligger ett par matbitar.
- 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 uppflamning.
- I allmänhet kräver stora köttbitar längre tillagningstid per kilo än mindre köttbitar.
- Vissa typer av mat, t.ex. grytor eller tunna fiskfiléer, kräver ett kokkärl vid tillagning. Engångsformar av folie är mycket praktiskt, men vilket metallkärl som helst med ugnssäkra handtag kan användas.
- Mat som tillagas i kokkärl, t.ex. vita bönor i tomatsås, kräver mer tid vid tillagning i en djup kastrull än t.ex. i en långpanna.
- 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.
- Kontrollera alltid att den utdragbara dropplådan och dropplådan är rena och fria från smuts.
- Klä inte den utdragbara dropplådan med aluminiumfolie. Detta kan hindra fett från att rinna ner i dropplådan.
- Om oönskad uppflamning uppstår ska du stänga av alla brännare och flytta maten till en annan del av grillgallret. Eventuella lågor avtar snabbt. Tänd grillen igen när lågorna har avtagit. ANVÄND ALDRIG VATTEN FÖR ATT SLÄCKA LÅGOR PÅ EN GASOLGRILL.
- Använd en timer för att varna när "välstekt" håller på att övergå till "för hårt stekt".

## FÖRVÄRMNING

Det är viktigt att förvärma grillen före grillning. För att förvärma: Tänd grillen enligt instruktionerna i handboken och vrid sedan alla brännare till start/hög (1), stäng locket, och värm tills temperaturen blir mellan 260 °C-290 °C (500 °F och 550 °F), rekommenderad grilltemperatur. Detta tar 10-15 minuter beroende på förhållanden som lufttemperatur och vind. Efter uppvärmning kan du ställa in de olika brännarna efter eget önskemål.

**⚠ VARNING: 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.**

## TÄCKT GRILLNING

All grillning sker med locket på för att ge jämnt cirkulerad värme. När locket är stängt lagas maten i gasolgrillen 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.

## FLAVORIZER-SYSTEM

Det stängda locket och Flavorizer bars ger maten den speciella grillsmaken. 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 uppflamning i stort sett eliminerats, eftersom DU kontrollerar lågorna.

## DROPPAVLAGRINGAR OCH FETT

På grund av Flavorizer bars och brännarnas specialdesign leds överflödigt fett genom den utdragbara dropplådan till dropplådan. Det finns droppformar för engångsbruk som passar i dropplådan.

## SÄKERHETEN FÖRST

Det rekommenderas att få in vanan att utföra några säkerhetskontroller före grillningen.

Säkerhet måste beaktas när du bestämmer var du ska placera och använda grillen. Se till att läsa följande varningar innan du installerar eller använder din grill.

### VARNINGAR:

- ⚠ Denna gasolenhet är endast avsedd för utomhusbruk och får aldrig användas i garage och takbeklädda eller inneslutna verandor eller altaner.
- ⚠ Weber® gasogrill får inte användas under ett oskyddat brännbart tak eller överhäng.
- ⚠ Weber® gasogrill är inte avsedd för att installeras i eller på husvagnar och/eller båtar.
- ⚠ Det får inte finnas något brännbart material inom cirka 60 cm från grillen. Detta inkluderar ovasidan, undersidan, baksidan och sidorna på grillen.
- ⚠ Håll lättantändliga ångor och vätskor, t.ex. bensin, alkohol, etc., och annat brännbart material borta från tillagningsområdet.
- ⚠ Håll ventilationsöppningarna på tankinneslutningen fria från smuts och skräp.
- ⚠ Denna grill blir mycket varm. Var speciellt försiktig när barn eller äldre befinner sig i närheten.
- ⚠ Flytta inte grillen medan den är tänd.

När du är redo att grilla, bör din första tanke alltid vara säkerheten. Här följer några säkerhetskontroller som du bör utföra varje gång som du grillar.

### UTDRAGBAR DROPPPLÅDA

Din grill har ett fettuppsamlingsystem som ser till att fett rinner bort från maten och ner i borttagbara behållare.

Kontrollera om det finns fettavlagringar i den utdragbara dropplådan inför varje användning. Avlägsna eventuella fettavlagringar med en plastskrapa (1). Tvätta dropplådan med en lösning som består av diskmedel och vatten och skölj sedan med vatten.

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

### UPPSAMLINGSPANNA OCH ENGÅNGSDROPPFORM

Fett från den utdragbara dropplådans kanal till en dropplåda. Rengöring av dropplådan är minst lika viktigt som att rengöra den utdragbara dropplådan.

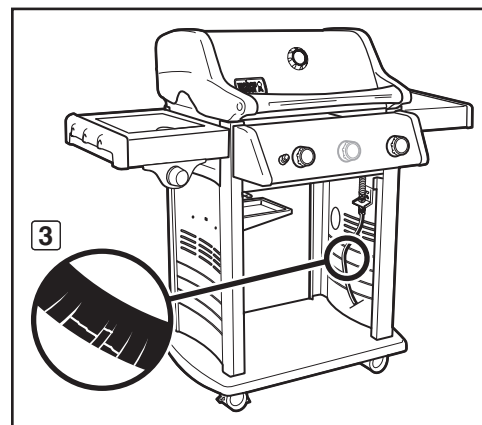
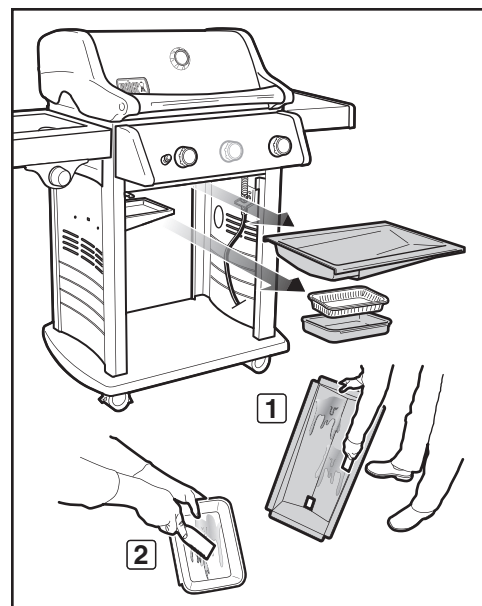
Kontrollera om det finns fettavlagringar i dropplådan inför varje användning. Avlägsna eventuella fettavlagringar med en plastskrapa (2). Rengör dropplådans med varmt tvålatten och skölj med vatten. För att dropplådan ska hålla länge kan du sätta i en Weber® droppform för engångsbruk i dropplådan eller klä dropplådan med aluminiumfolie.

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

### SLANGKONTROLL

Slangen måste kontrolleras regelbundet så det inte finns några tecken på sprickor (3).

⚠ **VARNING:** Kontrollera om slangen har jack eller är skadad, sprucken eller slitna 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 en Weber återförsäljare där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på [www.weber.com](http://www.weber.com).



## METODER FÖR TÄNDNING AV BRÄNNARE

Det finns två sätt att tända brännare 1 på. Det första är att använda det CROSSOVER tändningssystem som finns inbyggt i grillen. Det andra är att tända med en tändsticka.

Nästa är stegen för att tända grillen med hjälp av CROSSOVER tändsystemet. På följande sida beskrivs stegen för att tända grillen med en tändsticka.

## TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNAREN

### CROSSOVER tändningssystem

CROSSOVER tändningssystem tänder brännare 1 med en gnista från tändarelektroden inuti Gas Catcher™ tändningskammare. Du genererar energi till gnistan genom att trycka på tändknappen. Du hör att det klickar till när du trycker in knappen. När brännare 1 har tändt kan brännare 2 (och 3) tändas.

A) Öppna grilllocket (1).

### ⚠ FARA

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

B) Se till att **ALLA** brännarnas vred är avstängda (2). Kontrollera genom att trycka in och vrida kontrollvreden medurs tills det tar stopp.

⚠ **VARNING: Brännarnas kontrollvred måste stå på avstängt läge (O) innan du öppnar ventilen på LPG-flaskan.**

C) Vrid på flaskventilen enligt ett av alternativen beroende på typ av flaska och regulator. Se "A)" under "KONTROLLERA OM DET FINNS GASOLLÄCKOR"

D) Tryck ner kontrollvredet till brännare 1 och vrid det till moturs till läget start/high (⚡) (3). **VIKTIGT: Tänd alltid brännare 1 först. De andra brännarna tänds från brännare 1.**

E) Tryck på den tändknappen flera gånger (4). Du hör att det klickar till när du trycker in knappen.

F) Kontrollera att brännare 1 är tänd genom att titta genom grillgallret. Du ska se en låga.

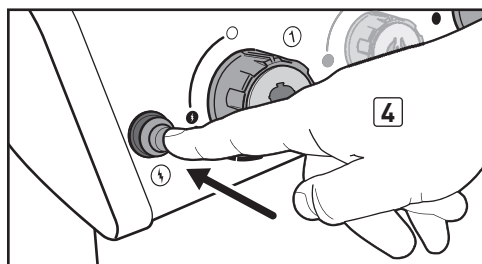
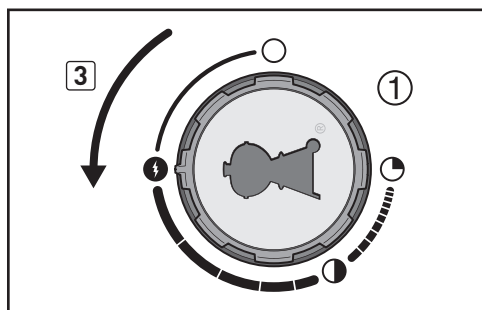
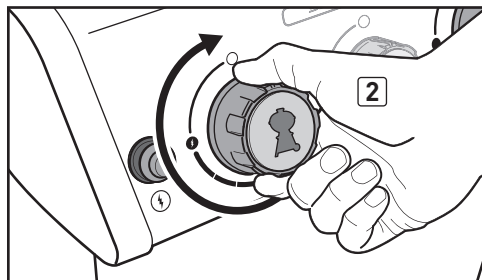
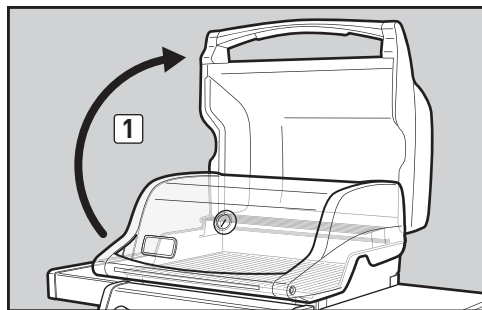
⚠ **VARNING: Luta dig inte över öppen grill medan den är varm.**

⚠ **VARNING: Om brännare 1 inte tänds inom 5 sekunder under tändförsöket bör du stänga av gasflödet och vänta fem minuter så att gasolen skingras innan du försöker tända igen eller använder en tändsticka för att tända.**

G) När brännare 1 är tänd kan du sätta på brännare 2 (och brännare 3).

### FÖR ATT SLÄCKA BRÄNNAREN

Tryck in och vrid alla brännarvred medurs till avstängt läge (O). Stäng av gasoltillförseln vid källan.



# TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV HUVUDBRÄNNARE

## Tända med en tändsticka

A) Öppna grilllocket (1).

### ⚠ FARA

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

B) Se till att **ALLA** brännarnas vred är avstängda (2). Kontrollera genom att trycka in och vrida kontrollvreden medurs tills det tar stopp.

⚠ **WARNING: Brännarnas kontrollvred måste stå på avstängt läge (○) innan du öppnar ventilen på LPG-flaskan.**

C) Vrid på flaskventilen enligt ett av alternativen beroende på typ av flaska och regulator. Se "A)" under "KONTROLLERA OM DET FINNS GASOLLÄCKOR"

D) Sätt en tändsticka i tändstickshållaren och tänd tändstickan. För ner tändstickshållaren och den tända tändstickan mellan grillgallret och Flavorizer™ bars för att tända brännare 1 (3).

E) Tryck ner kontrollvredet till brännare 1 och vrid det till moturs till läget start/high (♣) (4). **VIKTIGT: Tänd alltid brännare 1 först. De andra brännarna tänds från brännare 1.**

F) Kontrollera att brännare 1 är tänd genom att titta genom grillgallret. Du ska se en låga.

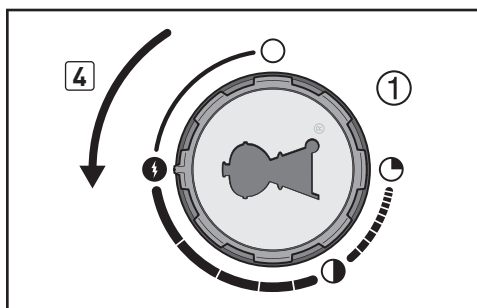
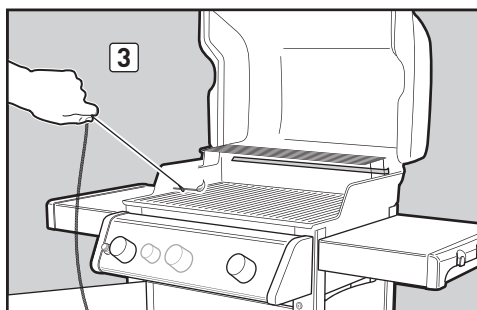
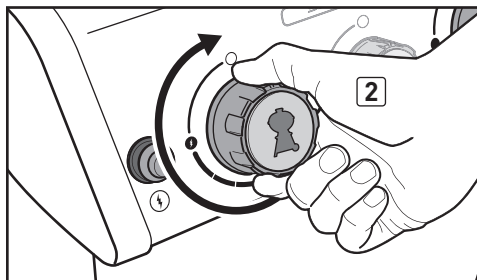
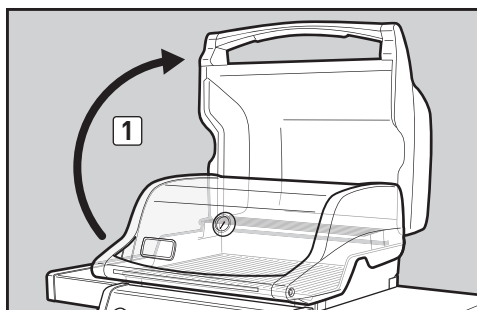
⚠ **WARNING: Luta dig inte över öppen grill medan den är varm.**

⚠ **WARNING: Om brännare 1 inte tänds inom 5 sekunder under tändförsöket bör du stänga av gasflödet och vänta fem minuter så att gasolen skingras innan du försöker tända igen.**

G) När brännare 1 är tänd kan du sätta på brännare 2 (och brännare 3).

## FÖR ATT SLÄCKA BRÄNNAREN

Tryck in och vrid alla brännarvred medurs till avstängt läge (○). Stäng av gasoltillförseln vid källan.



## SEAR ZONE

Bryning är en direkt grillteknik som används för kött såsom stek, kycklingbitar, fisk och kotletter. Bryning ger matens yta en mörk bryning vid hög temperatur. Genom att bryna båda sidor på köttet karamelliserar ytan vilket ger en angenämare smak.

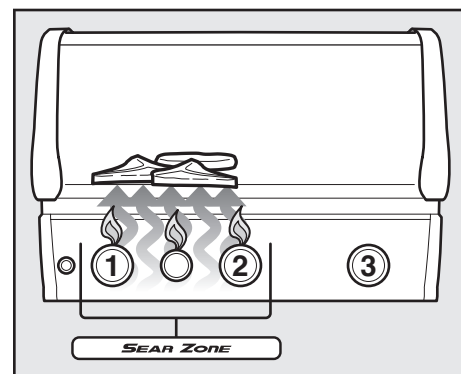
## SEAR ZONE ANVÄNDNING AV BRÄNNARE

Innan bryning sker ska brännarna 1, 2 och 3 tändas i enlighet med anvisningarna för TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNARE. **VIKTIGT: Tänd alltid brännare 1 först. De andra brännarna tänds från brännare 1.**

Förvärm grillen genom att vrida brännarna 1, 2 och 3 till hög värme med locket stängt under tio till femton minuter. När grillen är förvärmad, öppna locket och vrid vredet för SEAR ZONE-brännaren till läget hög (♣). Lämna brännare 1 och 2 på hög, brännare 3 kan stängas av eller vridas till låg. SEAR ZONE-brännaren fungerar tillsammans med de angränsande brännarna 1 och 2.

Placera köttet direkt ovanför SEAR ZONE och stäng locket. Bryn varje sida i en till fyra minuter beroende på kötttyp och tjocklek. När bryningen är klar kan du slutföra grillningen genom att flytta köttet till en lägre värme över brännare 3 och tillaga till önskad temperatur. *Obs: Laga alltid med locket stängt för ett uppnå maximal värme och undvika flammor.*

När du blir mer erfaren i att använda din SEAR ZONE uppmuntrar vi dig att experimentera med olika bryningstider för det resultat som passar din smak bäst.



## VID SIDAN AV...

För att maximera din matlagingsyta och för att hjälpa dig göra flera saker har din grill en sidobrännare. Det är lätt att tända sidobrännaren. Den använder samma tändknapp som huvudbrännarna, men den tänds oberoende.

## TÄNDNING AV SIDOBRÄNNARE

### Tända med tändknappen

Till skillnad från huvudbrännaren kommer sidobrännaren inte att tändas från brännare 1. Nedan beskrivs stegen för att tända sidobrännaren med tändknappen.

A) Öppna sidobrännarens lock (1).

### ⚠ FARA

**Om du inte öppnar locket innan 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.**

- B) Kontrollera att sidobrännarens ventil är avstängd genom att trycka in och vrida kontrollvredet medurs tills det tar stopp (2). Vrid alla brännare som inte används till läge off (O) genom att trycka in och vrida kontrollvreden medurs tills det tar stopp.
- C) Om den inte redan är öppen, vrid på flaskventilen enligt ett av alternativen beroende på typ av flaska och regulator. Se "A)" under "KONTROLLERA OM DET FINNS GASOLLÄCKOR"
- D) Tryck in och vrid sidobrännarens kontrollvred moturs till läget start/high (H) (3).
- E) Tryck på den tändknappen flera gånger (4). Du hör att det klickar till när du trycker in knappen.

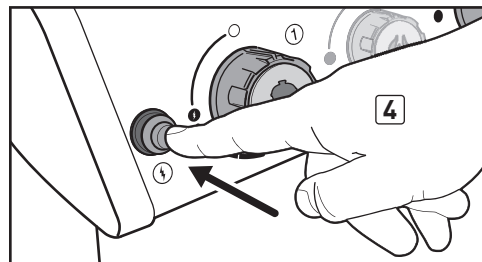
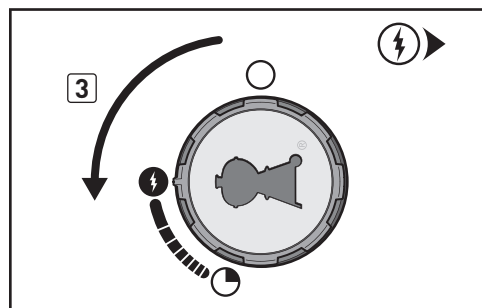
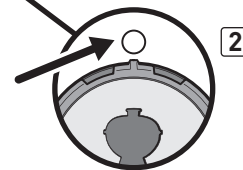
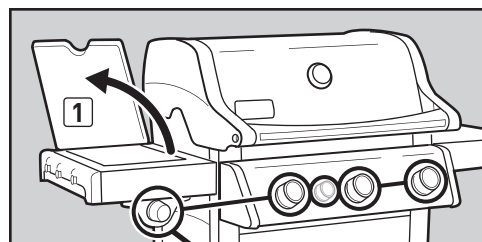
⚠ **VAR FÖRSIKTIG: Sidobrännarens låga kan vara svår att se en ljus, solig dag.**

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

- a) Stäng av sidobrännarens, huvudbrännarnas kontrollvred 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 "Tända med en tändsticka").

## FÖR ATT SLÄCKA SIDOBRÄNNAREN

Tryck in och vrid sidobrännarens kontrollvred medurs till avstängt läge (O). Kontrollera att sidobrännaren är avstängd och kall innan sidobrännarens lock stängs.



# TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV SIDOBRÄNNARE

## Tända med en tändsticka

A) Öppna sidobrännarens lock (1).

### ⚠ FARA

Om du inte öppnar locket innan 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.

B) Kontrollera att sidobrännarens ventil är avstängd genom att trycka in och vrida kontrollvredet medurs tills det tar stopp (2). Vrid alla brännare som inte används till läge off (O) genom att trycka in och vrida kontrollvreden medurs tills det tar stopp.

C) Om den inte redan är öppen, vrid på flaskventilen enligt ett av alternativen beroende på typ av flaska och regulator. Se "A)" under "KONTROLLERA OM DET FINNS GASOLLÄCKOR"

D) Sätt en tändsticka i tändstickshållaren och tänd tändstickan. Håll tändstickshållaren med den tända tändstickan nära sidobrännaren (3).

E) Tryck in och vrid sidobrännarens kontrollvred moturs till läget start/high (↑) (4).  
Du ska se en låga.

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

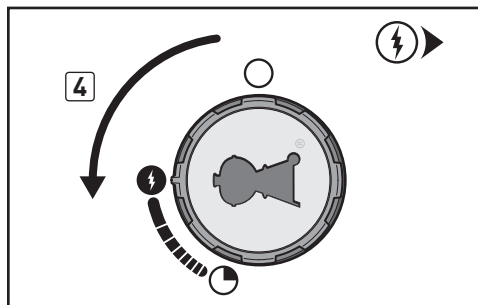
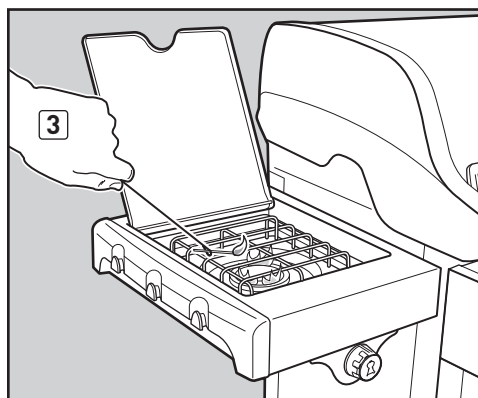
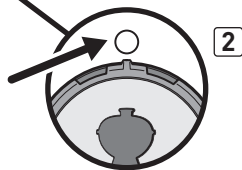
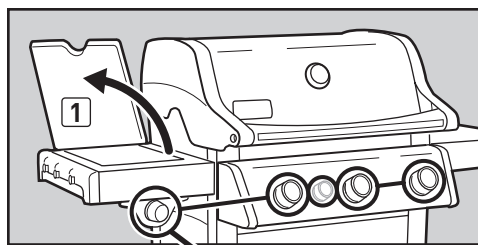
⚠ **VARNING: Om sidobrännaren inte tänds inom fem sekunder:**

a) Stäng av sidobrännarens, huvudbrännarens kontrollvred och gasoltillförseln vid källan.

b) Vänta i fem minuter för att låta gasolen skingras innan du försöker igen.

## FÖR ATT SLÄCKA SIDOBRÄNNAREN

Tryck in och vrid sidobrännarens kontrollvred medurs till avstängt läge (O). Kontrollera att sidobrännaren är avstängd och kall innan sidobrännarens lock stängs.



# FELSÖKNING

## ALLMÄN FELSÖKNING

PROBLEM	LÖSNINGAR
Brännaren tänds inte när du trycker på tändknappen.	Kontrollera att det strömmar gas till brännarna genom att försöka tända dem med tändstickor. Se "TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNARE - Tända med en tändsticka". Om det går att tända med tändsticka finns problemet i tändningssystemet. Se "SKÖTSEL AV ELEKTRONISKT CROSSOVER" TÄNDNINGSSYSTEM". Kontrollera att ledningarna är anslutna till sina kontakter på tändknappen under kontrollpanelen.
Brännarna tänds inte. Brännarna har en liten flämtande låga i läge (⚡). Grilltemperaturen går bara upp till 120-150 °C i läge (⚡).	Vissa länder har regulatorer med en säkerhetsventil för gasolflöde. Säkerhetsventilen, som utgör en del av anslutningen mellan grillen och flaskan, kan ha aktiverats. För att återställa säkerhetsventilen ska du stänga av flaskventilen och vrida alla brännarnas kontrollvred till läget (○) för att stänga av dem. Öppna locket. Vänta minst fem minuter så att gasen får lufta ut innan du försöker tända grillen. Öppna <b>LÅNGSAMT</b> flaskventilen tills den är helt öppen. Vänta flera sekunder och tänd sedan grillen. Se "TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV HUVUDBRÄNNARE".
Brännaren tänds inte, eller lågan är låg när den är inställd på högt (⚡) läge.	LPG-gasen kan vara nästan slut eller slut. Fyll på LPG-flaskan. Gasolslangen kan vara klämd eller vikt. Räta ut gasolslangen.
Brännarens lågmönster är oregelbundet. Lågan är låg när brännaren står i läge hög (⚡). Lågorna når inte fram hela vägen i brännarröret.	Rengör de brännarröppningar som löper utefter hela längden på brännarröret. Se "ÅRLIGT UNDERHÅLL".
Brännarna brinner med en gul eller orange låga, i kombination med lukten av gasol.	Kontrollera om spindel/insektsskydden är igentäppta. (Blockerade hål.) Rengör spindel/insektsskydden. Se "ÅRLIGT UNDERHÅLL".
Uppflamning förekommer. ⚠ <b>VAR FÖRSIKTIG: Klä inte den utdragbara dropplådan med aluminiumfolie.</b>	Grillen måste förvärmas med alla brännare på hög i 10 till 15 minuter. Rengör grillgaller och Flavorizer™ bars för att få bort fett. Se "RUTINMÄSSIGT UNDERHÅLL". Den utdragbara dropplådan kan vara smutsig och hindrar fett från att rinna ner i dropplådan. Rengör den utdragbara dropplådan.
Lockets insida verkar flaga. (liknar färgflagor).	Lockets insida består av porlinsmalj eller rostfritt stål. Det är inte målat. Det kan inte "flaga." Vad du ser är bränt fett som har omvandlats till kol och flagar av. <b>DETTA ÄR INTE ETT FEL.</b> Rengör noga. Se "RUTINMÄSSIGT UNDERHÅLL".

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](http://www.weber.com).

## FELSÖKNING AV SIDOBRÄNNARE

PROBLEM	LÖSNINGAR
Sidobrännaren tänds inte när du trycker på tändknappen.	Kontrollera att det strömmar gas till brännaren genom att försöka tända den med tändstickor. Se "TÄNDNING AV SIDOBRÄNNARE - Tända med en tändsticka". Om det går att tända med tändsticka finns problemet i tändningssystemet. Kontrollera att alla sladdar är rätt monterade i kontaktstiften på tändmodulen. Kontrollera att ledningarna är anslutna till sina kontakter på tändknappen under kontrollpanelen. Se "LEDNINGSDRAGNING FÖR TÄNDMODUL".
Sidobrännaren tänds inte.	Se till att gasförsörjningen är öppen. Vissa länder har regulatorer med en säkerhetsventil för gasolflöde. Säkerhetsventilen, som utgör en del av anslutningen mellan grillen och flaskan, kan ha aktiverats. För att återställa säkerhetsventilen ska du stänga av flaskventilen och vrida alla brännarnas kontrollvred till läget (○) för att stänga av dem. Öppna locket. Vänta minst fem minuter så att gasen får lufta ut innan du försöker tända grillen. Öppna <b>LÅNGSAMT</b> flaskventilen tills den är helt öppen. Vänta flera sekunder och tänd sedan grillen. Se "TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV SIDOBRÄNNARE".
Sidobrännaren tänds inte, eller lågan är låg när den är inställd på högt (⚡) läge.	LPG-gasen kan vara nästan slut eller slut. Fyll på LPG-flaskan. Gasolslangen kan vara klämd eller vikt. Räta ut gasolslangen.

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](http://www.weber.com).

## HÅLLA DIN WEBER GASOLGRILL I TOPPFORM

### ⚠ VARNING

Om problemen som beskrivs på denna sida inte åtgärdas kan brand uppstå, vilket kan orsaka allvarlig kroppsskada och dödsfall, och leda till skada på egendom.

För att din WEBER gasolgrill ska fungera på ett säkert och effektivt sätt precis som första dagen, rekommenderar vi att du kontrollerar och rengör spindel-/insektsskyddet/-en och brännarrören minst en gång per år. Nedan ges viktig information om dessa två områden på grillen som ska genomgå årligt underhåll.

Om du ser att lågmönstret är oregelbundet eller att ett brännarråd är igensatt, läs anvisningarna "RENGÖRING ELLER BYTE AV BRÄNNARRÖR" på nästa sida.

### BRÄNNARENS LÅGMÖNSTER

Brännarröret/-en på din WEBER gasolgrill brännare är fabriksinställd för rätt blandning av luft och gasol. Det korrekta lågmönstret visas i figuren och beskrivs nedan:

- Brännarrör (1)
- FlammanSpetsarna skiftar emellanåt i gult (2)
- Ljusblått (3)
- Mörkblått (4)

Kontrollera huvudbrännarens lågmönster. Om lågorna inte motsvarar beskrivningen ovan, kan det hända att spindel-/insektsskyddet/-en har blivit smutsigt eller igensatt.

### WEBER SPINDEL-/INSEKTSSKYDD

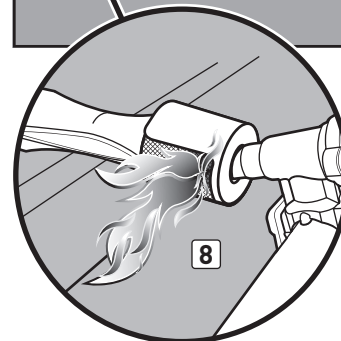
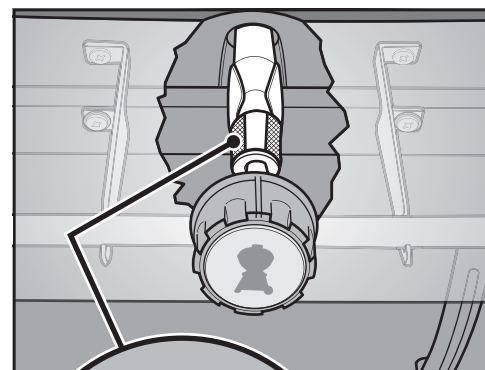
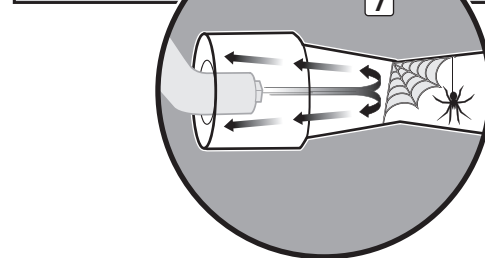
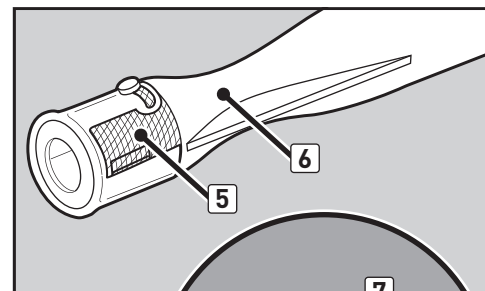
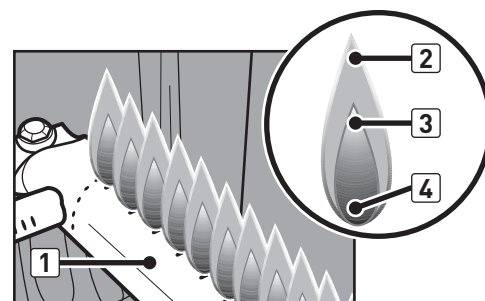
På förbränningslufthålet/-en på brännarröret/-en (5) sitter nät av rostfritt stål monterat för att förhindra att spindlar eller andra insekter spinner spindelnät eller bygger bo inuti brännarrörets/-ens venturidel (6). Sådana bon kan blockera det normala gasflödet och leda till att gasolen leds tillbaka ut ur förbränningslufthålet/-en (7). Tecken på denna typ av igensättning är lukten av gas i kombination med att brännarlågan är gulaktig och trög. Denna igensättning kan leda till brand i och runt luftspjället/-en, vilket skadar grillen allvarligt (8).

NOTERA! Om ett spindel-/insektsskydd skadas eller inte kan rengöras ska du kontakta WEBERS kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på [www.weber.com](http://www.weber.com).

### BRÄNNARRÖRETS ÖPPNINGAR

Vid upprepad användning av grillen blir med tiden brännarrörets öppningar smutsiga. Igensatta och smutsiga öppningar kan begränsa hela gasflödet. Nedan beskrivs tecken på om brännarrörets öppningar är smutsiga eller igensatta.

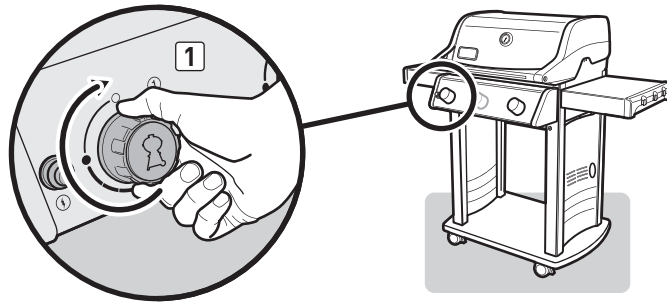
- Grillen når inte önskad temperatur
- Grillen värms upp ojämnt
- En eller flera brännare tänds inte



## RENGÖRING ELLER BYTE AV BRÄNNARRÖR

Se till att gillen är avstängd och kall.

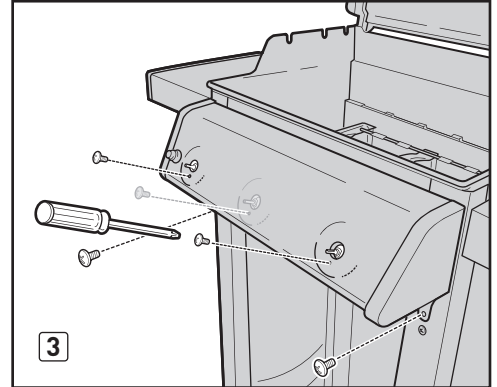
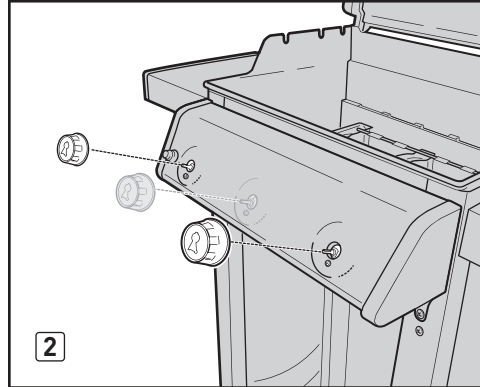
- Stäng av gasotillförseln vid källan och koppla loss gasolanslutningen.
- Kontrollera att alla brännarnas kontrollvred är avstängda, läge (○). Kontrollera genom att trycka in och vrida kontrollvreden medurs tills det tar stopp. Om det inte går att vrida dem är de redan avstängda. Om det går att vrida dem, fortsätt att vrida dem tills det tar stopp, då är de avstängda. Om grillen har en sidobrännare, se till att sidobrännarens kontrollvred är avstängt.



### Ta bort kontrollpanelen

Du behöver: En Phillips stjärnmejsel.

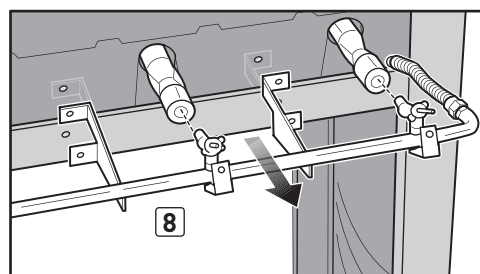
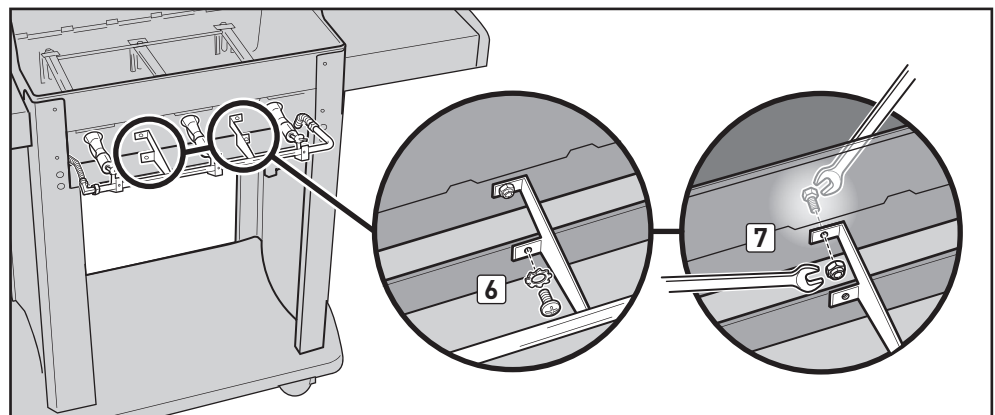
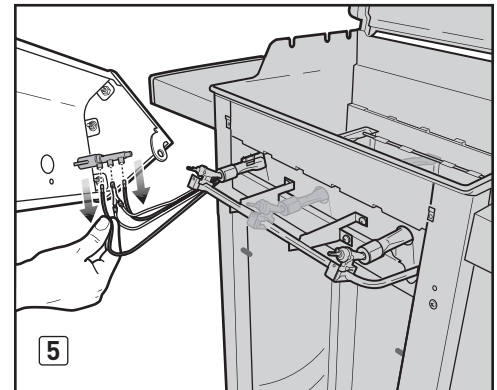
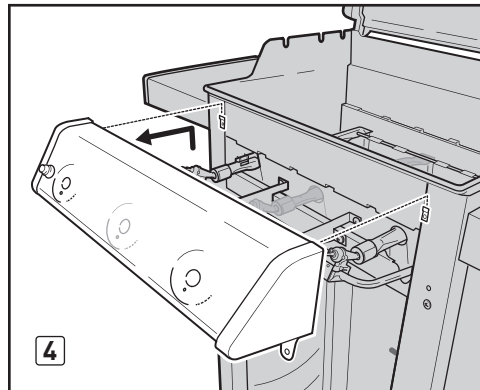
- Öppna skåpets dörr. Ta av tändledningarna från kabelklämmorna på vänstra panelens insida (1). Koppla loss tändtrådarna från tändmodulen i skåpet (2).
- OBS: Lossa inte ledningarna genom att dra i kablarna, håll i kontakterna i kablarnas ände och dra.*
- Ta bort delarna i baljan (3).
- Ta av kontrollvreden (4).
- Ta bort skruvarna från kontrollpanelens framsida med en Phillips stjärnmejsel (5).
- Lyft försiktigt kontrollpanelen upp och dra den sedan framåt, bort från baljan (6).



### Ta bort grenröret

Du behöver: En Phillips skruvmejsel och två 7/16" nycklar.

- Använd en Phillips stjärnmejsel och skruva bort de två skruvarna med sina brickor som håller grenröret till det främre krysstaget (7).
- Använd två 7/16" nycklar och skruva bort de två bultarna med muttrar som håller grenröret till baljan (8). Dra grenröret framåt och bort från brännarrören (9). Grenröret kommer att sitta fast i den armerade gasolledningen. Var försiktig så att grenröret inte repar ramen eller dörren eller klämmer den armerade gasolledningen.



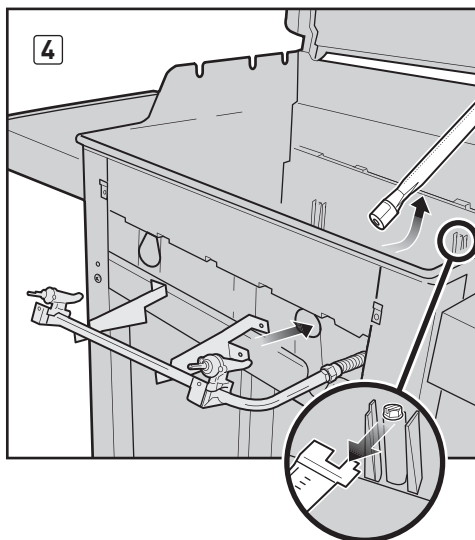
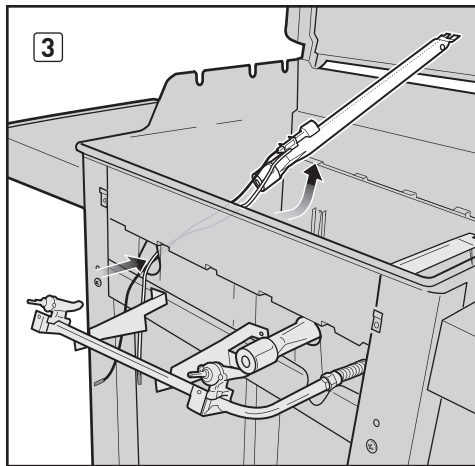
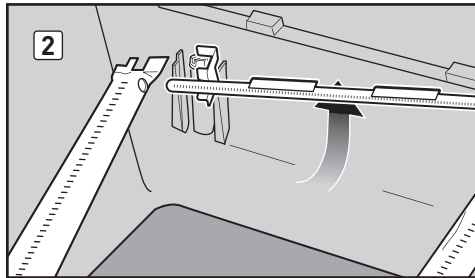
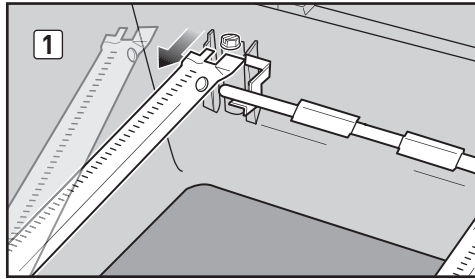
## RENGÖRING ELLER BYTE AV BRÄNNARRÖR (fortsättning)

### Ta bort brännarrören

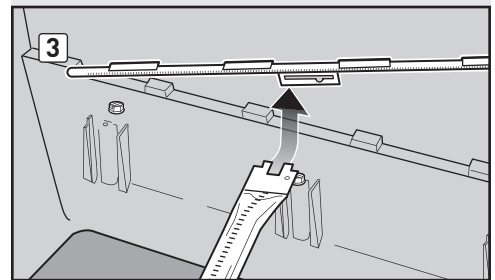
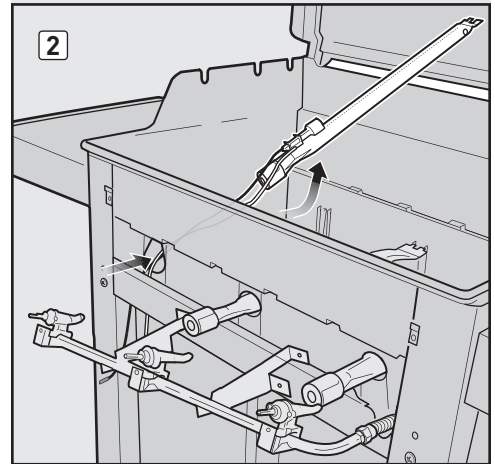
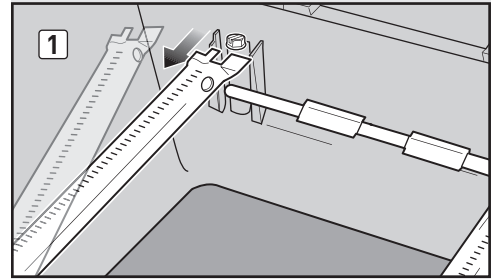
#### För Spirit-grillar med 2 brännare (modell 210):

- Skjut ut brännarrör 1 under styrskraven och brickan. Skjut brännarrör 1 något till vänster för att lossa det från CROSSOVER-röret (1).
- Ta bort CROSSOVER-röret (2).
- Lyft brännarrör 1 upp och ut ur baljan samtidigt som ledningarna styrs ut genom hålet i baljan (3).
- Skjut ut brännarrör 2 under styrskraven och brickan. Lyft upp brännarrör 2 och ut ur baljan (4).

220



320



#### För Spirit-grillar med 3 brännare (modellerna 310 och 320):

- Skjut ut brännarrör 1 under styrskraven och brickan. Skjut brännarrör 1 något till vänster för att lossa det från CROSSOVER-röret (1).
- Lyft brännarrör 1 upp och ut ur baljan samtidigt som ledningarna styrs ut genom hålet i baljan (2).
- Skjut ut brännarrör 3 under styrskraven och brickan. Skjut brännarrör 3 något till höger för att lossa det från CROSSOVER-röret. Lyft upp brännarrör 3 och ut ur baljan.
- Skjut ut brännarrör 2 under styrskraven och brickan. Ta bort CROSSOVER-röret genom att föra det bakåt i baljan (3). Lyft upp brännarrör 2 och ut ur baljan.

#### För Spirit-grillar med 3 brännare och bryningsbrännare (330):

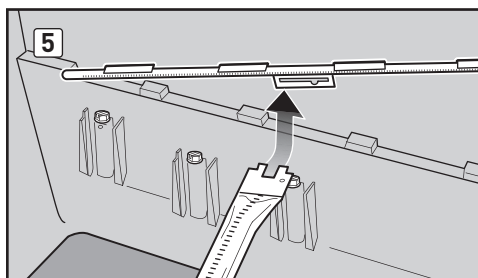
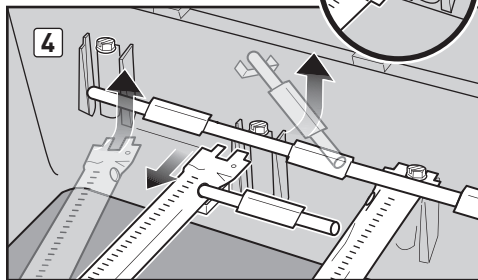
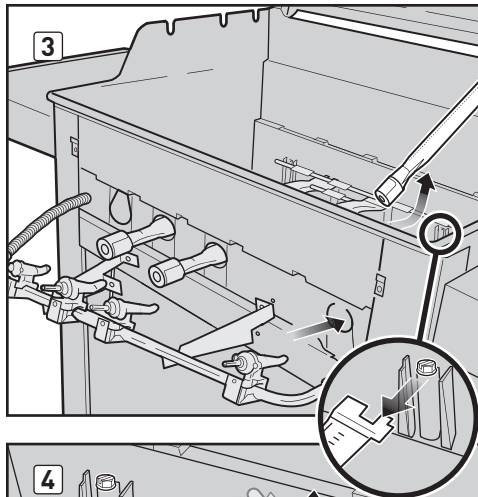
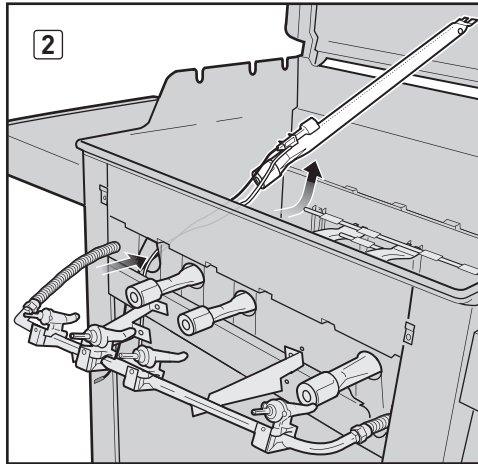
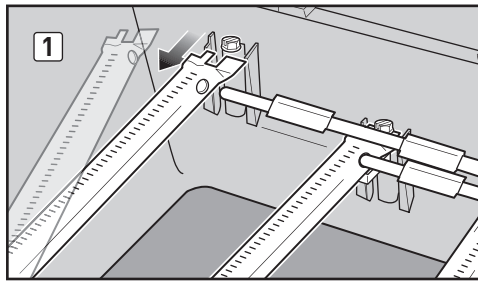
Se nästa sida.

## RENGÖRING ELLER BYTE AV BRÄNNARRÖR (fortsättning)

För Spirit -grillar med 3 brännare och  
bryningsbrännare (330):

- A) Skjut ut brännarrör 1 från under styrskraven. Flytta brännarrör 1 något åt vänster så att det lossar från CROSSOVER-röret (1).
- B) Lyft brännarrör 1 upp och ut ur baljan samtidigt som ledningarna styrs ut genom hålet i baljan (2).
- A) Skjut ut brännarrör 3 från under styrskraven. Flytta brännarrör 3 något åt höger så att det lossar från CROSSOVER-röret. Lyft brännarrör 3 upp och ut ur baljan (3).
- A) Skjut ut bryningsbrännarröret från under styrskraven. Ta bort bryningsbrännarens CROSSOVER-rör (4). Lyft bryningsbrännaren upp och ut ur baljan.
- A) Skjut ut brännarrör 2 från under styrskraven. Ta bort CROSSOVER-röret genom att flytta det mot baksidan av baljan (5). Lyft brännarrör 2 upp och ut ur baljan.

330



## RENGÖRING ELLER BYTE AV BRÄNNARRÖR (fortsättning)

### Rengör brännarrören

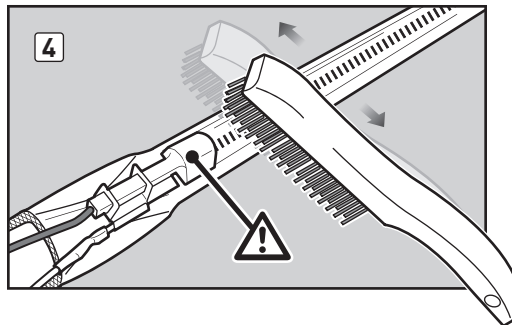
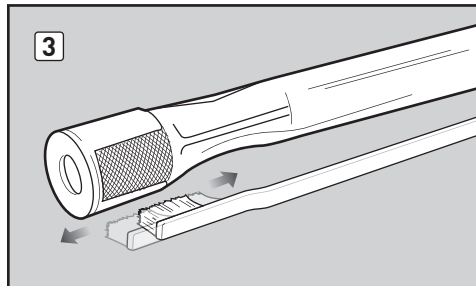
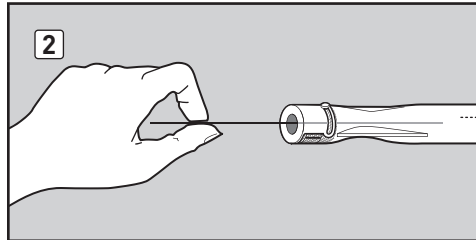
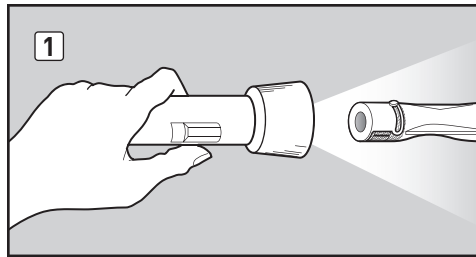
Du behöver: En ficklampa, en ståltråd (t.ex. en uträtd galge), en lämplig rostfri stålborste samt en mjuk borste (tandborste).

- A) Undersök insidan på varje brännare och CROSSOVER-rör med en ficklampa (1).
- B) Rengör brännarnas insidor från skräp och smuts med ståltråden (2).
- C) Kontrollera spindel-/insektsskydden i ändarna av brännarrören och rengör dem med en mjuk borste (3).

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

- D) Använd en stålborste för att rengöra brännarnas utsida och CROSSOVER-röret. Detta görs för att se till att alla brännarens öppningar utefter hela rörlängden är helt öppna. Vid rengöring av brännarrör 1, undvik att skada tändarelektroden genom att försiktigt borsta omkring den (4).

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



## RENGÖRING ELLER BYTE AV BRÄNNARRÖR (fortsättning)

### Sätt tillbaka brännarrören

#### För Spirit-grillar med 2 brännare (modell 210):

- Placera brännarrör 2 i baljan och dra ut främre änden på röret ut genom öppningen i brännarrör 2. *Obs: Den enkla raden av brännaröppningar ska vara vänd upp.* Skjut in brännarrör 2 under styrskraven och brickan (1).
- Placera brännarrör 1 i baljan och dra ut tändtrådar och den främre änden på röret ut genom öppningen i brännarrör 1 (2). För trådarna från brännarrör 1 mellan främre krysstag och balja och ner i skåpet (3).
- Håll fast i brännarrör 1, för in vänstra sidans CROSSOVER-rör i CROSSOVER brännarhål (4). Styr in högra sidan på CROSSOVER-röret i CROSSOVER brännarhål i brännarrör 2 (visas ej på bilden). *Obs: Brännaröppningarna i CROSSOVER-röret bör vara vända mot baljans framsida.*
- Skjut in brännarrör 1 under styrskraven och brickan (5).

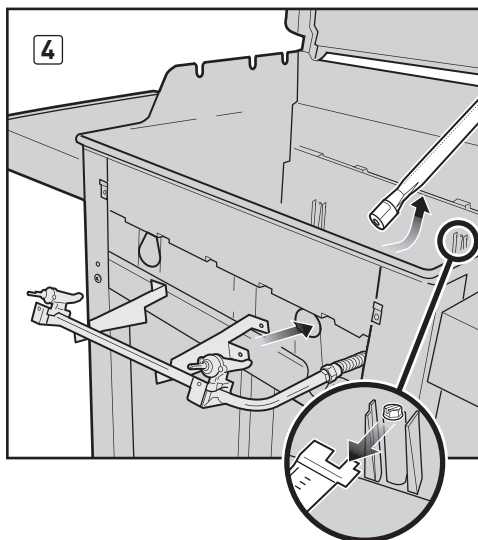
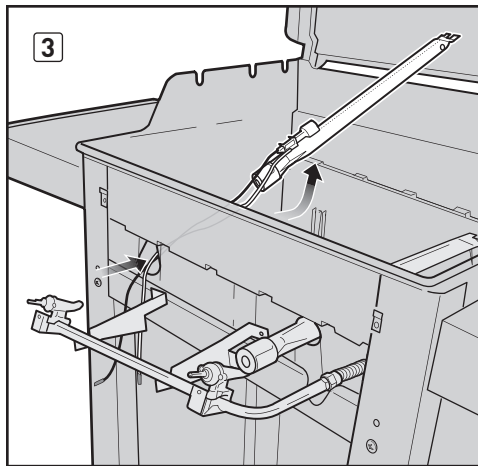
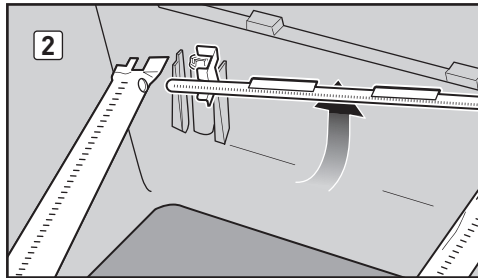
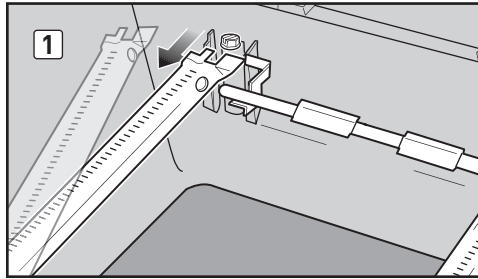
#### För Spirit-grillar med 3 brännare (modellerna 310 och 320):

- Placera brännarrör 2 i baljan och dra ut främre änden på röret ut genom öppningen i brännarrör 2 (1). *Obs: Den enkla raden av brännaröppningar ska vara vänd upp.*
- Skjut över CROSSOVER-rörets styrning över änden på brännarrör 2 (2). *Obs: Brännaröppningarna i CROSSOVER-röret bör vara vända mot baljans framsida.* Med CROSSOVER-röret monterat, skjut in brännarrör 2 under styrskraven och brickan (3).
- Placera brännarrör 3 i baljan och dra ut främre änden på röret ut genom öppningen i brännarrör 3 (visas ej på bilden). Styr in högra sidan på CROSSOVER-röret i CROSSOVER brännarhål i brännarrör 3. Skjut in brännarrör 3 under styrskraven och brickan (4).
- Placera brännarrör 1 i baljan och dra ut tändtrådar och den främre änden på röret ut genom öppningen i brännarrör 1 (5). För trådarna från brännarrör 1 mellan främre krysstag och balja och ner i skåpet (6).
- Håll fast i brännarrör 1, för in vänstra sidans CROSSOVER-rör i CROSSOVER brännarhål. Skjut in brännarrör 1 under styrskraven och brickan (7).

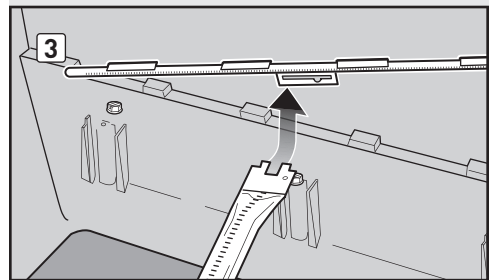
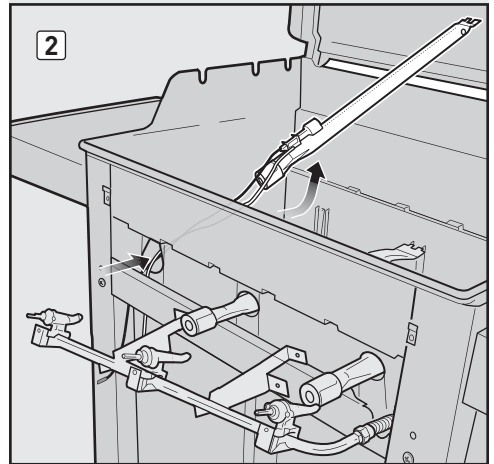
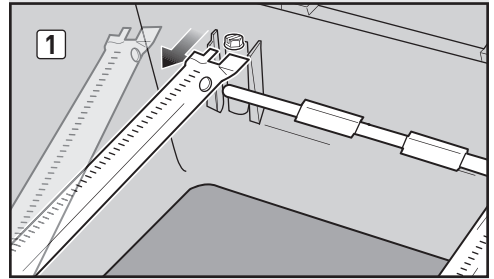
#### För Spirit-grillar med 3 brännare och bryningsbrännare (330):

Se nästa sida.

220



320

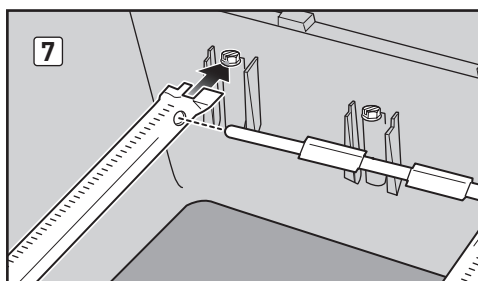
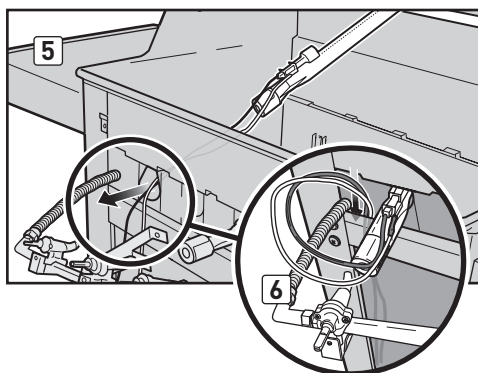
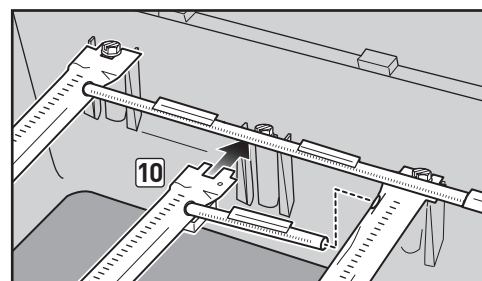
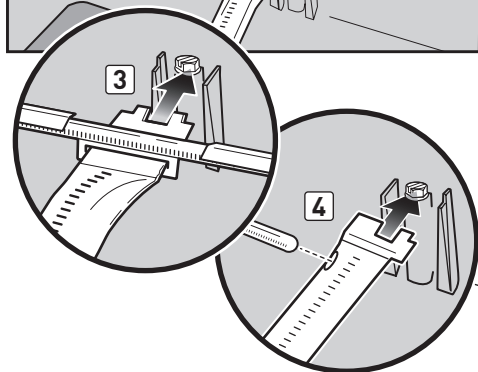
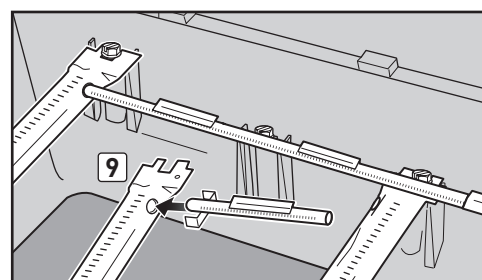
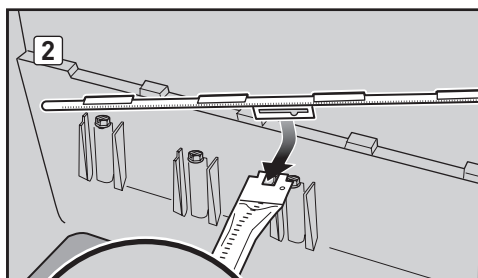
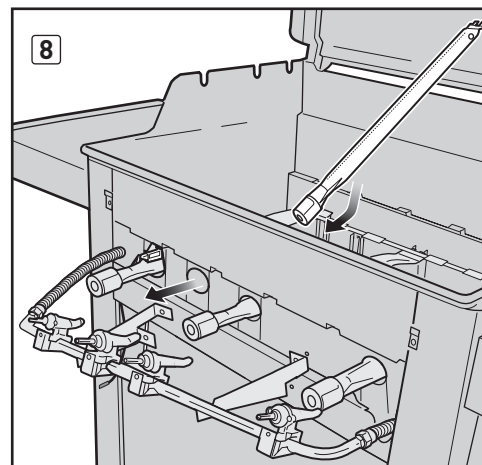
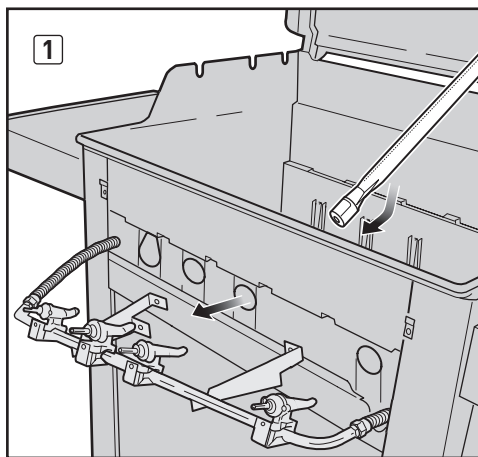


## RENGÖRING ELLER BYTE AV BRÄNNARRÖR (fortsättning)

För Spirit -grillar med 3 brännare och bryningsbrännare (330):

- A) Placera brännarrör 2 i baljan och dra ut främre änden på röret ut genom öppningen i brännarrör 2 (1). *Obs: Den enkla raden av brännaröppningar ska vara vänd upp.*
- B) Skjut över CROSSOVER-rörets styrning över änden på brännarrör 2 (2). *Obs: Brännaröppningarna i CROSSOVER-röret bör vara vända mot baljans framsida.* Med CROSSOVER-röret monterat, skjut in brännarrör 2 under styrskraven och brickan (3).
- C) Placera brännarrör 3 i baljan och dra ut främre änden på röret ut genom öppningen i brännarrör 3 (visas ej på bilden). Styr in högra sidan på CROSSOVER-röret i CROSSOVER brännarhål i brännarrör 3. Skjut in brännarrör 3 under styrskraven och brickan (4).
- D) Placera brännarrör 1 i baljan och dra ut tändtrådar och den främre änden på röret ut genom öppningen i brännarrör 1 (5). För trådarna från brännarrör 1 mellan främre krysstag och balja och ner i skåpet (6).
- E) Håll fast i brännarrör 1, för in vänstra sidans CROSSOVER-rör i CROSSOVER brännarhål. Skjut in brännarrör 1 under styrskraven och brickan (7).
- F) Placera bryningsbrännarröret inuti baljan och skjut igenom den främre änden av röret genom öppningen för bryningsbrännarröret (8). *Note: Den enkla raden av brännaröppningar ska vara vänd upp.*
- G) Montera bryningsbrännaren och bryningsbrännarens CROSSOVER-rör (9). *Obs: Brännaröppningarna i bryningsbrännarens CROSSOVER-rör ska vara vända mot baljans framsida.*
- H) För in den högra sidan av bryningsbrännarens CROSSOVER-rör i brännarröret 2 och skjut in bryningsbrännarröret under styrskraven (10).

330



## RENGÖRING ELLER BYTE AV BRÄNNARRÖR (fortsättning)

### Sätt tillbaka grenröret

Du behöver: En Phillips skruvmejsel och två 7/16" nycklar.

- Rikta in ventiler med brännarrören. Använd två 7/16" nycklar och skruva fast de bultarna och muttrarna som håller grenröret till baljan (1).
- Använd en Phillips stjärnmejsel och skruva fast de skruvar med sina brickor som håller grenröret till det främre krysstaget (2). Om grenröret installerades på rätt sätt kommer ventilerna nu att vara rätt placerade i de inre brännarrören.

⚠ **VAR FÖRSIKTIG: Brännarröppningarna (3) måste vara korrekt placerade över ventilmunstyckena (4).**

⚠ **VARNING: Du bör kontrollera om det finns läckor varje gång du kopplar bort och ansluter en gasanslutning. Se KONTROLLERA OM DET FINNS GASOLLÄCKOR.**

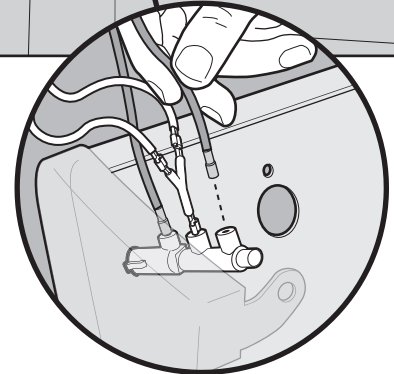
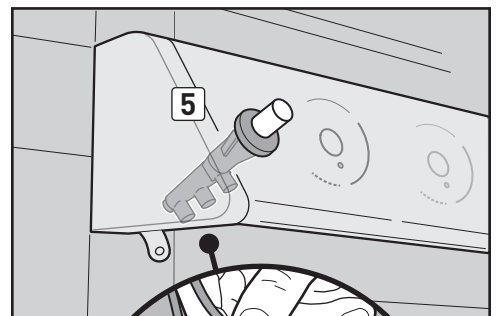
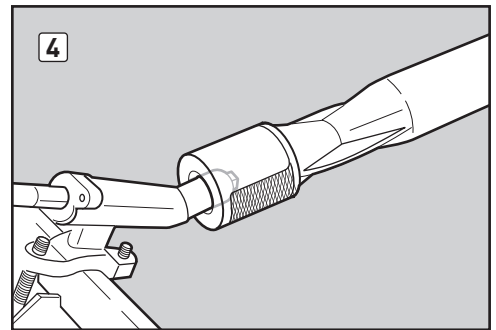
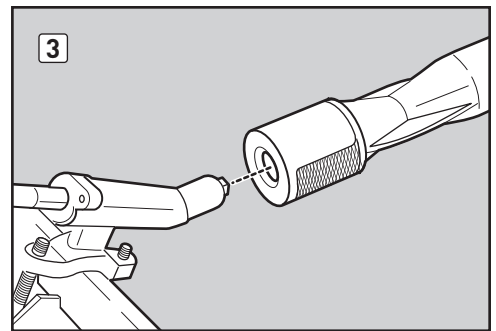
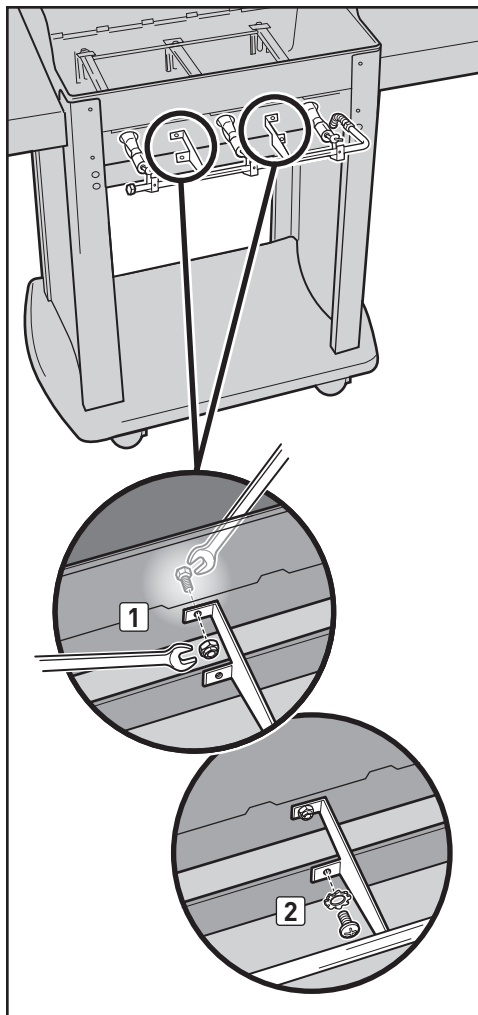
- Sätt tillbaka delarna i baljan (visas ej på bilden).

### Sätt tillbaka kontrollpanelen

Du behöver: En Phillips stjärnmejsel.

- För de två trådarna från baksidan på kontrollpanelen över främre krysstag och ner i skåpet (5).
- Rikta in ventilkäglorna med hålen i kontrollpanelen. Placera kontrollpanelens överkant på ramens flikar. Tryck ner kontrollpanelen i läge.
- Skruva fast kontrollpanelen med skruvar.
- Placera kontrollvreden på ventilkäglorna.
- Anslut trådarna till tändmodulen. Tryck fast tändledningarna på kabelklämmorna på vänstra panelens insida. Se "SKÖTSEL AV ELEKTRONISKT CROSSOVER TÄNDNINGSSYSTEM" för placeringen.

⚠ **VARNING: Se till att alla delar monteras och är 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.**



## FÖRVARING

För grillar som inte har använts under en längre tid är det viktigt att följa dessa riktlinjer:

- Gastillförseln måste vara avstängd vid LPG-flaskan när Weber® gasogrill inte används.
- Om Weber® gasogrill ska förvaras inomhus måste gasotillförseln KOPPLAS LOSS från grillen och LPG-flaskan måste förvaras utomhus, på en plats med god ventilation.
- LPG-flaskor som kopplats loss får inte förvaras i byggnader, garage eller andra inneslutna områden.
- När LPG-flaskan inte har kopplats loss från Weber® gasogrillen, måste både grillen och flaskan förvaras utomhus på en plats med god ventilation.
- Kontrollera att området under kontrollpanelen och dropplådan är rena från smuts som kan blockera flödet av förbrännings- eller ventilationsluft.

## VACKER— INIFRÅN OCH UT

Ägare av WEBER-grillar är mycket stolta över sina grillar. Stoltsera med din stolthet och glädje. Håll din grill ren och vacker—inifrån och ut—genom att följa dessa rutinmässiga underhållssteg.

### RENGÖRING AV GRILLENS UTSIDA

Följ följande rekommendationer för att på ett säkert sätt hålla grillens utsida i gott skick.

**⚠ VARNING: Stäng av din Weber® gasgrill och vänta tills den svalnat innan du rengör den.**

#### Malade, emaljerade och plasttytor

Använd varmt vatten och vanligt diskmedel vid rengöring grillens utsida, och skölj sedan med vatten.

**VIKTIGT: Använd inte rengöringsmedel som innehåller syra, mineralterpentin eller xylen. Använd inte ugnsgöringsmedel, rengöringsmedel med slipmedel (köksrengöringsmedel), rengöringsmedel som innehåller citrusprodukter eller rengöringsdynor med slipmedel på grillen eller vagnen.**

#### Ytor av rostfritt stål

Grillen eller dess skåp, lock, kontrollpanel kan vara tillverkade i rostfritt stål. Rengör ytorna med en mjuk trasa och en lösning av diskmedel och vatten, skölj med vatten och torka torrt.

För envis avlagring kan en borste (ej metall) användas. Skrubba i det rostfria stålets "fibreriktning".

**VIKTIGT: Skölj ytorna noga efter rengöring. Använd inte stålborste eller slipande rengöringsmedel på rostfritt stål eftersom det kan repa materialet. Vid rengöring av rostfritt stål bör det skrubbas/torkas i stålets "fibreriktning".**

### RENGÖRING AV GRILLENS INSIDA

För att få din grill att fungera säkert och effektivt är det viktigt att ta bort eventuellt skräp och överflödigt fett som kan ha samlats på grillens insida. Använd följande riktlinjer för en säker rengöring.

#### Lockets insida

Flagande fettavlagringar liknar färgflagor. Torka av lockets insida med hushållspapper för att förhindra att fettavlagringar bildas. Rengör lockets insida med varmt tvålatten och skölj med vatten.

#### Balja

Rengör baljans insida med varmt tvålatten och skölj med vatten.

#### Delar i baljan

Du behöver: En rostfri stålborste, styv plasticskrapa.

- Skrapa och borsta grillgaller med skrapan och borsten. Lyft av grillgallren och ställ dem åt sidan.
- Skrapa och borsta Flavorizer bars med skrapan och borsten. Tvätta vid behov med varmt tvålatten och skölj med vatten. Ta bort Flavorizer bars och ställ dem åt sidan.

**⚠ VAR FÖRSIKTIG: Rengör inte Flavorizer bars eller grillgaller i en självrengörande ugn.**

- Borsta av eventuell smuts från brännarrören och Crossover-röret. Undvik att göra brännarröppningarna som löper utefter brännare och Crossover-rör (1).  
*OBS: Vid rengöring av brännarrör 1, undvik att skada tändarelektroden genom att försiktigt borsta omkring den.*
- När rengöringen är klar kan Flavorizer bars och grillgaller sättas tillbaka.

#### Utdragbar dropplåda

Din grill har ett fettuppsamlingsystem som ser till att fett rinner bort från maten och ner i borttagbara behållare.

Kontrollera om det finns fettavlagringar i den utdragbara dropplådan inför varje användning. Avlägsna eventuella fettavlagringar med en plasticskrapa (2). Tvätta dropplådan med en lösning som består av diskmedel och vatten och skölj sedan med vatten.

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

#### Dropplåda och droppform för engångsbruk

Fett från den utdragbara dropplådans kanal till en dropplåda. Rengöring av dropplådan är minst lika viktigt som att rengöra den utdragbara dropplådan.

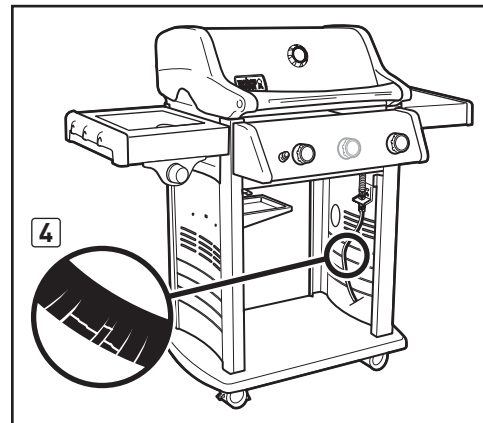
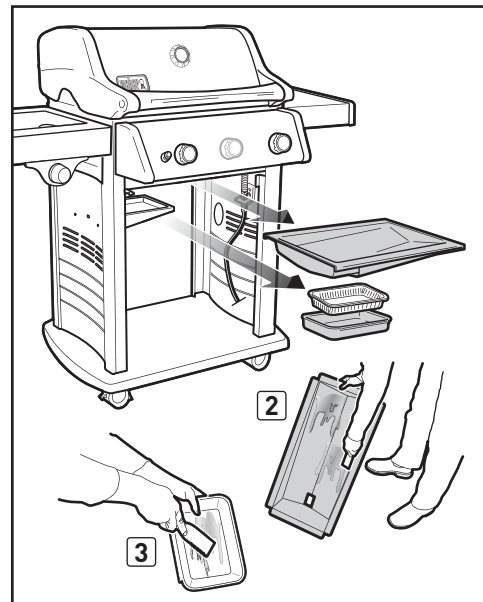
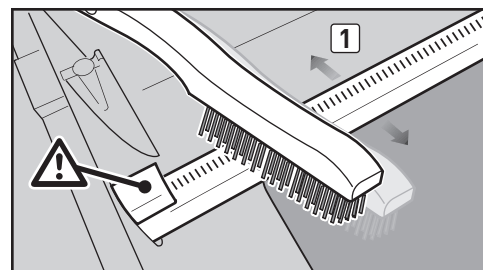
Kontrollera om det finns fettavlagringar i dropplådan inför varje användning. Avlägsna eventuella fettavlagringar med en plasticskrapa (3). Rengör dropplådan med varmt tvålatten och skölj med vatten. För att dropplådan ska hålla länge kan du sätta i en Weber® droppform för engångsbruk i dropplådan eller klä dropplådan med aluminiumfolie.

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

#### SLANGKONTROLL

Slangen måste kontrolleras regelbundet så det inte finns några tecken på sprickor (4).

**⚠ 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 en Weber återförsäljare där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på [www.weber.com](http://www.weber.com).**



För att skaffa nya droppformar för engångsbruk, grillgaller och Flavorizer™ bars, kontakta Webers kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på [www.weber.com](http://www.weber.com).

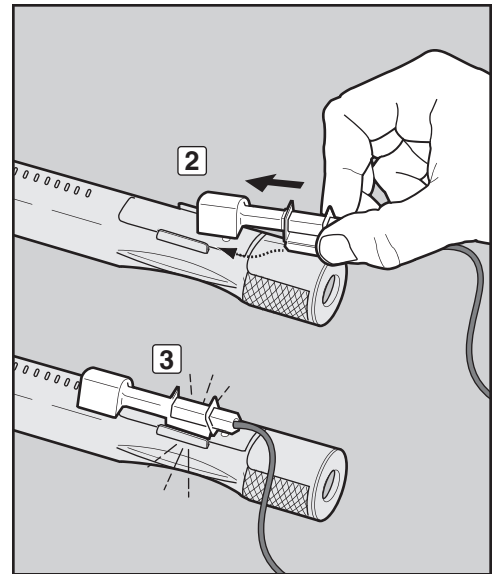
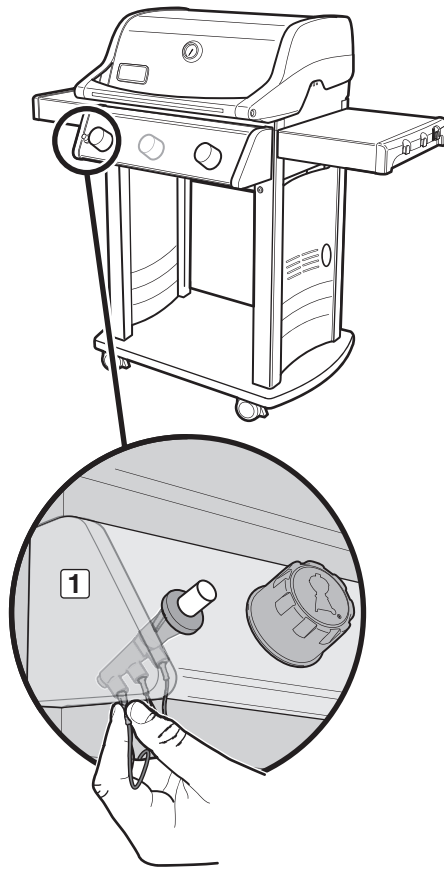
## SKÖTSEL AV ELEKTRONISKT CROSSOVER™ TÄNDNINGSSYSTEM

Tändare ger energi till Crossover™ tändningssystem med hjälp av en tändknapp. Oavsett om du utför rutinmässigt underhåll eller en felsökning på tändningssystemet bör du läsa följande för att få tändningssystemet att fungera som önskat.

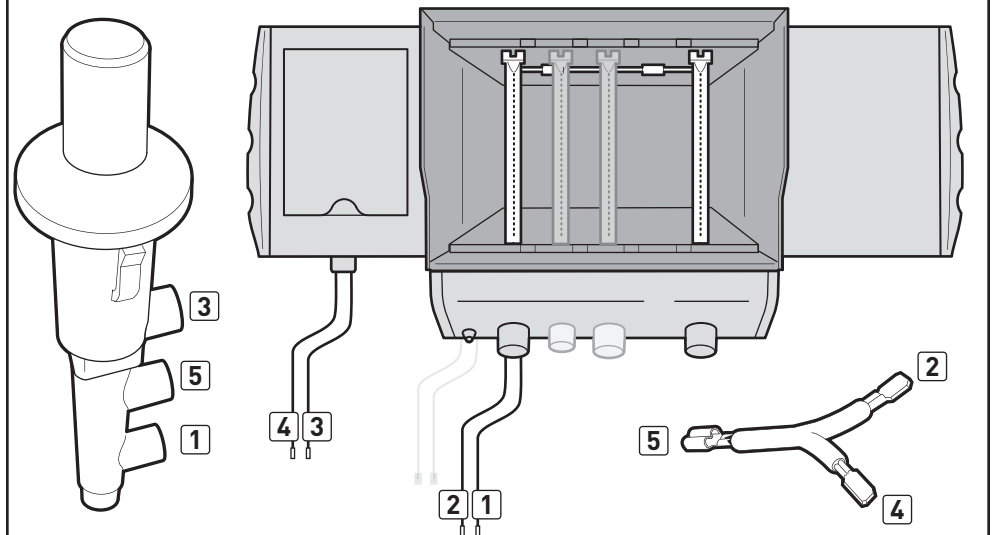
Om Electronic Crossover™-tändningssystemet inte tänder måste du undersöka var felet finns, i gasflödet eller i tändningssystemet. Börja med att försöka tända brännarna med en tändsticka. Se "TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNARE - Tända med en tändsticka." Om det går att tända med tändsticka finns problemet i tändningssystemet.

- Kontrollera att tändrädarna är ordentligt fastsatta i tändaren (1).
- Kontrollera att den keramiska tändaren är helt insatt i brännarrörets tändkanal (2). När den sitter rätt, hörs ett klick (3).
- Kontrollera att tändknappen fungerar genom att lyssna efter ett klick och titta efter gnistor vid brännaren.

Om Crossover™-tändningssystemet fortfarande inte tänds ska du kontakta Webers kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på [www.weber.com](http://www.weber.com).



## INKOPPLINGSANVISNINGAR FÖR TÄNDKNAPP



BRÄNNARE 1	SIDOBRÄNNARE	TÄNDKNAPP
Svart ledning (1)	Svart ledning (3)	Svart ledning (3)
Vit ledning (2)	Vit ledning (4)	Vit ledning (5)
		Svart ledning (1)

## RENGÖRING AV SIDOBRÄNNARRÖR

### Ta bort sidobrännarens ventil

Du behöver: En Phillips stjärnmejsel.

- Skruva loss de två skruvarna som håller sidobrännarens ventilplåt på bordet för sidobrännaren (1).
- Ta loss sidobrännarens ventil från brännarröret genom att försiktigt dra enheten framåt (2). Var försiktig så att den armerade gasolledningen inte viks (3).

### Rengör brännarröret

Du behöver: En ficklampa, en ståltråd (t.ex. en uträtd galge), en lämplig rostfri stålborste.

- Undersök insidan på brännarröret med en ficklampa (4).
- Rengör rörets insidor från skräp och smuts med ståltråden (5).

### Sätt tillbaka sidobrännarens ventil

Du behöver: En Phillips stjärnmejsel.

- Rikta in sidobrännarens ventil med sidobrännarrörets öppning.

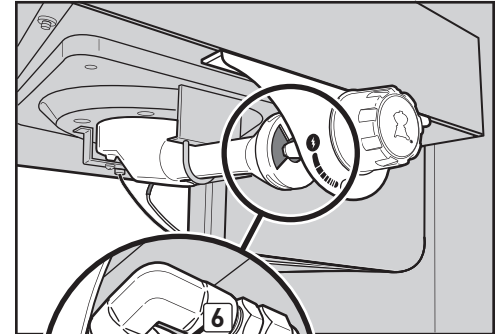
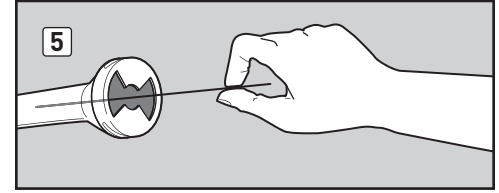
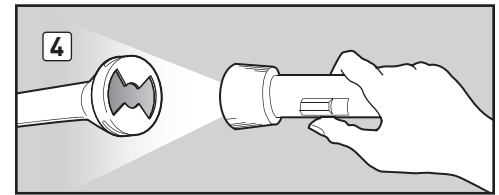
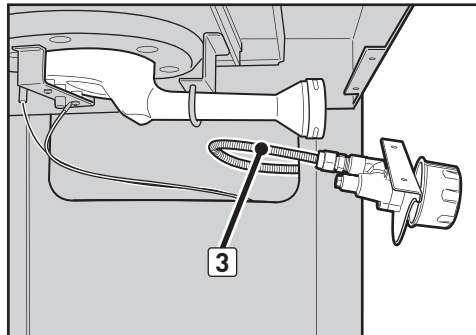
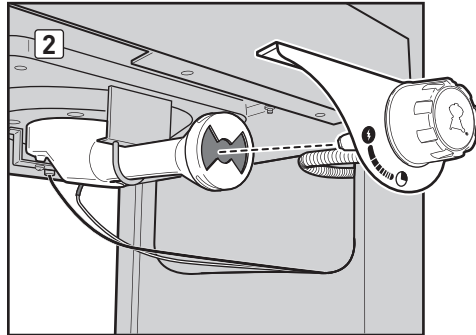
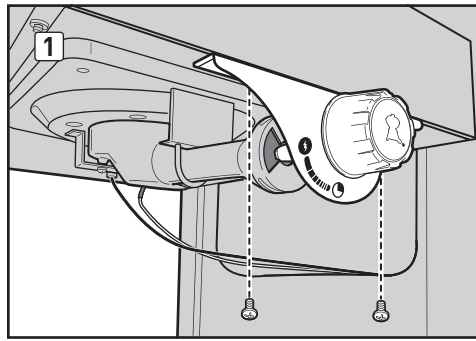
**⚠ VAR FÖRSIKTIG: Sidobrännarens ventilöppningar (6) måste vara korrekt placerade över sidobrännarens ventilmunstycke (7).**

- Skruva fast sidobrännarens ventilplåt på bordet för sidobrännaren med två skruvar.

## UNDERHÅLL AV SIDOBRÄNNARE

**⚠ VARNING: Alla gasreglage och gasventiler bör stå i avstängt (○) läge.**

- Kontrollera att tändtrådarna är ordentligt fastsatta i tändaren.
- Kontrollera att ledningarna inte är klämda.
- Kontrollera att tändknappen fungerar genom att lyssna efter ett klick och titta efter gnistor vid brännaren.
- Gnistorna bör ha en vit/blå färg, inte gul.



## SPRÄNGSKISS ÖVER SIDOBRÄNNAREN

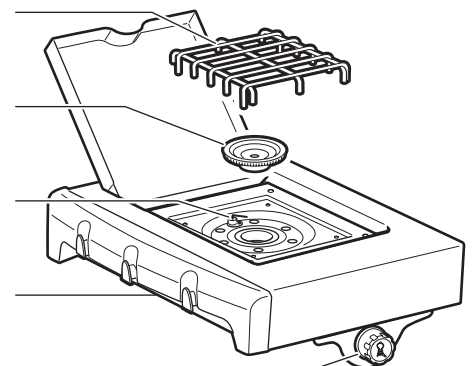
Sidobrännarens galler

Sidobrännarens huvud

Bricka för sidobrännare

Bord för sidobrännare

Kontrollvred till sidobrännare







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

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

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

#### **AUSTRIA**

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

#### **BELGIUM**

Weber-Stephen Products Belgium Sprl  
+32 15 28 30 99  
service-be@weber.com

#### **CHILE**

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

#### **CZECH REPUBLIC**

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

#### **DENMARK**

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

#### **FRANCE**

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

#### **GERMANY**

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

#### **ICELAND**

Jarn & Gler Wholesale EHF  
+354 58 58 900

#### **INDIA**

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

#### **ISRAEL**

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

#### **ITALY**

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

#### **NETHERLANDS**

Weber-Stephen Holland B.V.  
+31 (0) 513 4 333 22  
service-nl@weber.com

#### **POLAND**

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

#### **RUSSIA**

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

#### **SOUTH AFRICA**

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

#### **SPAIN**

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

#### **SWITZERLAND**

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

#### **UNITED ARAB EMIRATES**

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

#### **UNITED KINGDOM**

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

#### **USA**

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

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

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

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC  
www.weber.com