



Summit Kamado S6

BRUKERVEILEDNING

Takk for at du kjøpte en WEBER-grill. Det kan være nyttig å registrere grillen online på www.weber.com. Registreringen tar bare et par minutter.



BILT.



⚠ FARE

Hvis du lukter gass:

- Slå av gasstilførselen til apparatet.
- Slukke åpne flammer.
- Åpne lokket.
- Hvis lukten vedvarer, må du holde deg unna produktet. Ring umiddelbart til gassleverandøren eller brannvesenet.

Lekkende gass kan forårsake brann eller eksplosjon, som kan medføre alvorlig personskade, dødsfall eller skade på eiendom.

⚠ FARE

- La aldri grillen være i drift uten at du har oppsyn med den..
- Bruk ikke grillen nærmere enn 610 mm unna brennbart materiale. Brennbart materiale inkluderer, men er ikke begrenset til, tre eller behandlede tregulv, verandaer eller balkonger.
- Bruk aldri dette produktet nærmere enn 7,5 m unna brennbar væske.
- Hvis det oppstår brann, må du holde deg unna produktet og umiddelbart ringe til brannvesenet. Ikke forsøk å slukke en olje- eller fettbrann med vann.

Hvis du ikke følger disse instruksjonene, kan det resultere i en brann, eksplosjon eller brannskader, som kan forårsake skade på eiendom, personskade eller dødsfall.

⚠ ADVARSEL: Følg nøye alle prosedyrer for lekkasjesjekk i denne brukerveiledningen før du tar grillen i bruk. Gjør dette selv om grillen var montert av forhandler.

⚠ ADVARSEL: Ikke tenn grillen uten først å ha lest avsnittet om TENNING AV BRENNER i denne brukerveiledningen.

DETTE GASSPRODUKTET ER UTVIKLET KUN TIL UTENDØRSBRUK.

Denne brukerveiledningen inneholder viktig informasjon som er nødvendig for riktig montering og trygg bruk av produktet.

Les og følg alle advarsler og instruksjoner før du monterer og bruker produktet.



53252

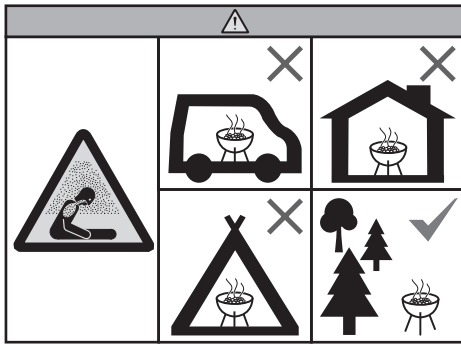
NO
01/26/21



SIKKERHET

Dersom du ikke handler i tråd med FARE, ADVARSLER og FORHOLDSREGLER angitt i brukerveiledningen, kan dette føre til alvorlige personskader eller død, eller det kan resultere i brann eller eksplosjon som kan påføre skade på fast eiendom.

- ⚠ ADVARSEL! Ikke bruk den innendørs! Grillen er laget for utendørsbruk i et godt ventilert område, og er ikke egnet for og skal aldri brukes som varmeapparat. Hvis den brukes innendørs, vil giftig damp samles opp og forårsake alvorlige personskader eller død.
- ⚠ ADVARSEL! Denne grillen blir svært varm. Ikke flytt den under bruk.
- ⚠ ADVARSEL! Hold barn og kjæledyr vekk fra grillen.
- ⚠ ADVARSEL! Bruk ikke sprit eller bensin for å tenne grillen! Bruk bare opptenningsblokker som samsvarer med EN 1860-3!
- ⚠ ADVARSEL! Ikke begynn å grill før brennstoff har et lag av aske.
- ⚠ ADVARSEL! Bruk ikke grillen i tildekkede og/eller beboelige områder, for eksempel hus, telt, campingvogner, bobiler eller båter. Fare for dødsfall som følge av karbonmonoksidforgiftning.



FARE:

- Angir en farlig situasjon som, hvis den ikke unngås, vil resultere i dødsfall eller alvorlig personskade.
- ⚠ Bruk bare grillen utendørs i et godt ventilert område. Bruk ikke grillen i en garasje, bygning, svalgang, et telt eller andre lukkede områder, eller under lettantennelige konstruksjoner.
- ⚠ Grillen er ikke beregnet for og må aldri brukes som et varmeapparat.
- ⚠ Hold brennbare damper og væsker som bensin, alkohol også videre, og lettantennelige materialer.
- ⚠ Åpne alltid lokket før du tenner gassbrenneren, enten manuelt eller med tenneren. Lokket må forbli åpent til kullet er fullstendig tent.
- ⚠ Skulle det oppstå en fettbrann, slår du av alle brennerne og holder lokket lukket til brannen er slukket.
- ⚠ Grillen må aldri brukes av barn. Tilgjengelige deler av grillen kan være veldig varme. Hold barn og kjæledyr unna mens grillen er i bruk.
- ⚠ Forsøk ikke å koble fra gassflasken mens grillen er i bruk.

- ⚠ Hvis brenneren slukkes mens grillen er i gang, slår du av gassventilen. Åpne lokket, og vent i fem minutter før du tenner på nytt.
- ⚠ Bruk ikke grillen hvis det finnes en gasslekkasje.
- ⚠ Bruk ikke en flamme for å se etter gasslekkasjer.
- ⚠ Legg ikke trekket eller noen brennbar over, eller i oppbevaringsområdet under grillen, mens grillen er i bruk eller er varm.
- ⚠ Hvis du ser, lukter eller hører sivende gass fra gassflasken:
 1. Gå vekk fra gassflasken.
 2. Ikke forsøk å rette opp problemet selv.
 3. Ring brannvesenet.
- ⚠ Flytende propangass er ikke naturgass. Det kan være farlig å bytte til eller forsøke å bruke naturgass i en flytende propangassenhet eller flytende propangass i en naturgassenhet, og det vil gjøre garantien din ugyldig.
- ⚠ Utvid ikke brennerportene når du rengjør brenneren.
- ⚠ Oppbevar ikke en ekstra (reserve) eller frakoblet gassflaske under eller i nærheten av grillen.

ADVARSEL:

- Angir en farlig situasjon som, hvis den ikke unngås, kan resultere i dødsfall eller alvorlig personskade.
- ⚠ Grillen må aldri være uten oppsyn, eller flyttes mens den er i bruk.
- ⚠ Etter en periode uten bruk, bør du se etter gasslekkasjer på grillen og tilstopping av brennerørene før bruk. Se instruksjonene i denne brukerveiledningen for riktig fremgangsmåte.
- ⚠ Ikke bruk grillen med mindre alle delene er på plass. Grillen må være riktig montert i henhold til monteringsveiledningen.
- ⚠ Ikke bygg denne grillen inn i en innebygd eller uttrekkbar konstruksjon.
- ⚠ Len deg aldri mot en åpen grill når du tenner den eller griller.
- ⚠ Bruk varmebestandige grillvotter eller -hansker til enhver tid når du bruker grillen.
- ⚠ Bruk riktige redskaper, med lange, varmebestandige håndtak.
- ⚠ Plasser ikke hendene eller fingrene på den fremre kanten av grillboksen mens grillen er varm, eller lokket er åpent.
- ⚠ Bruk trykkregulatoren som leveres med grillen.
- ⚠ Hold eventuelle elektriske skjøteledninger og brennstoffslangen borte fra varme overflater.
- ⚠ Bruk av alkohol, reseptbelagte medisiner, ikke-reseptbelagte medisiner eller ulovlige stoffer kan svekke forbrukerens evne til å montere, flytte, oppbevare eller bruke grillen på en riktig og trygg måte.
- ⚠ Ha alltid kull på toppen av kullristen. Ikke plasser kull direkte i bunnen av grillboksen eller på varmfordelingsplaten.
- ⚠ Grillen skal rengjøres grundig med jevne mellomrom.
- ⚠ Kast aldri varmt grillkull hvor noen kan trække på det, eller der det kan forårsake brann. Kast aldri aske eller kull før det er fullstendig slukket.

- ⚠ Når du skal grille mat, må grillen stå på en jevn, stabil overflate i et område uten brennbare materialer.
- ⚠ Hvis du dekker grillboksen med aluminiumsfolie, hindrer det luftgjennomstrømmingen. I stedet kan du bruke en dryppform for å samle opp kjøttssaft fra kjøttet når du griller ved bruk av den indirekte metoden.
- ⚠ Grillbørsten bør kontrolleres for løse børstestrå og slitasje ved jevne mellomrom. Skift ut børsten hvis du ser løse børstestrå på grillristen eller børsten. Weber anbefaler at du hver vår kjøper en ny grillbørste av rustfritt stål.
- ⚠ Bruk ikke klær med løse ermer mens du tenner eller bruker grillen.
- ⚠ Berør aldri grill- eller kullristen, varmfordelingsplaten, asken, kullet eller grillen for å sjekke om de er varme.
- ⚠ Denne WEBER grillen er ikke ment å installeres i eller på campingbil og/eller fritidsbåter.
- ⚠ Bruk ikke tennvæske, bensin, alkohol eller andre svært flyktige væsker til å tenne kullet.
- ⚠ Bruk engangspatroner som inneholder butan/propan med en min. kapasitet på 430 g og maks kapasitet på 460 g. Patronen må ha en EN417-ventil som vist i denne brukerveiledningen.

FORSIKTIG:

- Angir en farlig situasjon som, hvis den ikke unngås, kan resultere i mindre eller moderat personskade.
- ⚠ Ikke fjern aske før alle kullene er helt utbrent og slukket, og grillen er avkjølt.
- ⚠ Ikke sett grillen bort før asken og kullene er helt slukket.
- ⚠ Grillen er ikke ment til kommersiell bruk.
- ⚠ Ikke bruk vann til å kontrollere oppflammer eller for å slukke kullene.
- ⚠ Ikke bruk grillen i sterk vind.
- ⚠ Slukk kullet når du er ferdig med matlagingen. Lukk grillboksventilen, lokket og RAPIDFIRE-spjeldet for å slukke.
- ⚠ Bruk varmebestandige grillvotter eller -hansker (som er i overensstemmelse med EN 407, vurderingsnivå 2 eller høyere for berøringsvarme) mens du griller, justerer luftventilene (spjeldene), tilsetter kull og håndterer termometer eller lokk.
- ⚠ VIKTIG: Les disse instruksjonene for bruk nøye slik at du gjør deg kjent med grillen før du kobler den til gassbeholderen. Oppbevar disse instruksjonene for fremtidig referanse. Det kan være risikabelt å prøve å tilpasse andre typer gassbeholdere.



GARANTI

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

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

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

WEBERS FRIVILLIGE GARANTI

Weber garanterer ovenfor kjøperen av Weber-produktet (eller i tilfelle det er en gave eller en kampanjesituasjon, personen som det ble kjøpt som en gave eller kampanjeprodukt til), at Weber-produktet er fritt for defekter i materiale og utførelse i perioden(e) som er angitt nedenfor, når produktet er montert og betjent i samsvar med den medfølgende brukerveiledningen. (Merk: Hvis du mister eller ikke finner Webers brukerveiledning, er den også tilgjengelig på nett på www.weber.com eller på et landsspesifikt nettsted som eieren kan bli henvist til.) Ved normal bruk og normalt vedlikehold i private hjem og boliger samtykker WEBER innenfor rammeverket av denne garantien å reparere eller skifte ut defekte deler innenfor de angitte tidsperiodene, begrensningene og unntakene som angitt nedenfor. I DEN GRAD DET ER TILLATT I HENHOLD TIL GJELDENDE LOVGIVNING GIS DENNE GARANTIE BARE TIL OPPRINNELIG KJØPER, OG KAN IKKE OVERFØRES TIL SENERE EIERE, MED UNNTAK AV BESTEMMELSENE OM GAVER OG KAMPANJEPRODUKTER SOM ANGITT OVENFOR.

EIERS ANSVAR I HENHOLD TIL DENNE GARANTIE

For å sikre en problemfri garantidekning er det viktig (men ikke påkrevd) at du registrerer WEBER-produktet ditt på nett på www.weber.com, eller på et landsspesifikt nettsted som eieren kan bli henvist til. Du må også ta vare på den opprinnelige salgskvitteringen og/eller fakturaen. Når du registrerer WEBER-produktet ditt, bekreftes garantidekningen og du får en direkte forbindelse med Weber i tilfelle vi må kontakte deg.

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

GARANTIHÅNDTERING/GARANTIUNNTAK

Hvis du mener at du har en del som dekkes av denne garantien, må du kontakte Webers kundeservice ved å bruke kontaktinformasjonen på nettstedet (www.weber.com, eller et landsspesifikt nettsted som eieren kan bli henvist til). Weber vil, etter å ha gjennomført undersøkelser, reparere eller skifte ut (etter eget valg) den delen som dekkes av denne garantien. I tilfelle det ikke er mulig å reparere eller skifte ut delen, kan WEBER velge (etter eget valg) å bytte ut den aktuelle grillen med en ny grill av samme eller større verdi. WEBER kan be deg om å returnere deler for inspeksjon ved å forhåndsbetale fraktkostnadene.

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

- Mishandling, feil bruk, endringer, modifikasjoner, vandalisme, uaktsomhet, feil montering eller installasjon, og manglende gjennomføring av normalt og rutinemessig vedlikehold;
- Insekter (som for eksempel edderkopper) og gnagere (som for eksempel ekorn), inkludert, men ikke begrenset til, skade på brennerør og gasslanger
- Påvirkning av saltholdig luft og/eller klorkilder, som for eksempel svømmebasseng og badestemper/spabad;
- Ekstreme værforhold, som for eksempel hagl, orkan, jordskjelv, tsunamier eller brottsjø, tornadoer eller kraftig storm.

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

GARANTIPERIODER FOR PRODUKTET

Grillboks og montering av lokket:
10 år, ingen gjennomrusting/-brenning

Grillrister i rustfritt stål:
5 år, ingen gjennomrusting/-brenning

ONE-TOUCH rengjøringsystem:
5 år, ingen gjennomrusting/-brenning

Plastkomponenter: 5 år, unntatt falming eller misfarging

Alle gjenværende deler:
2 år

ANSVARSKRIVELSE

UTOVER DENNE GARANTIE OG ANSVARSKRIVELSENE SOM ER BESKREVET I DENNE GARANTIEKLÆRINGEN, GIS DET INGEN YTTERLIGERE GARANTIER ELLER FRIVILLIGE ERKLÆRINGER OM ANSVAR SOM GÅR UT OVER WEBERS LOVFESTEDE ANSVAR. DEN GJELDENDE GARANTIEKLÆRINGEN VERKEN BEGRENSER ELLER EKSKLUDERER SITUASJONER ELLER KRAV DER WEBER HAR ET LOVFESTET ANSVAR SOM BESKREVET I GJELDENDE LOVGIVNING.

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

DENNE FRIVILLIGE GARANTIE SKAL IKKE I NOE TILFELLE GI STØRRE KOMPENSASJON ENN KJØPSPRISEN PÅ DET SOLGTE WEBER-PRODUKTET.

DU PÅTAR DEG RISIKOEN OG ANSVARET FOR TAP ELLER SKADE PÅ DEG OG EIENDOMMEN DIN OG/ELLER PÅFØRT ANDRE OG DERES EIENDOMMER, SOM OPPSTÅR SOM FØLGE AV FEIL RUK ELLER MISBRUK AV PRODUKTET ELLER MANGLENDE ETTERFØLGELSE AV INSTRUKSJONER GITT AV WEBER I DEN MEDFØLGENDE BRUKERVEILEDNINGEN.

DELER OG TILBEHØR SOM SKIFTES UT I HENHOLD TIL DENNE GARANTIE, OMFATTES AV GARANTI BARE FOR DEN GJENVÆRENDE GARANTIPERIODEN SOM ANGITT FOR DEN OPPRINNELIGE GARANTIE OVENFOR.

DENNE GARANTIE GJELDER BARE FOR BRUK I PRIVATE ENEBOLIGER ELLER LEILIGHETER, OG GJELDER IKKE FOR WEBER-GRILLER BRUKT I KOMMERSIELLE, KOMMUNALE ELLER FLERBRUKSSAMMENHENGER, SOM FOR EKSEMPEL RESTAURANTER, HOTELLER, RESORTER ELLER UTLIEIEIENDOMMER.

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

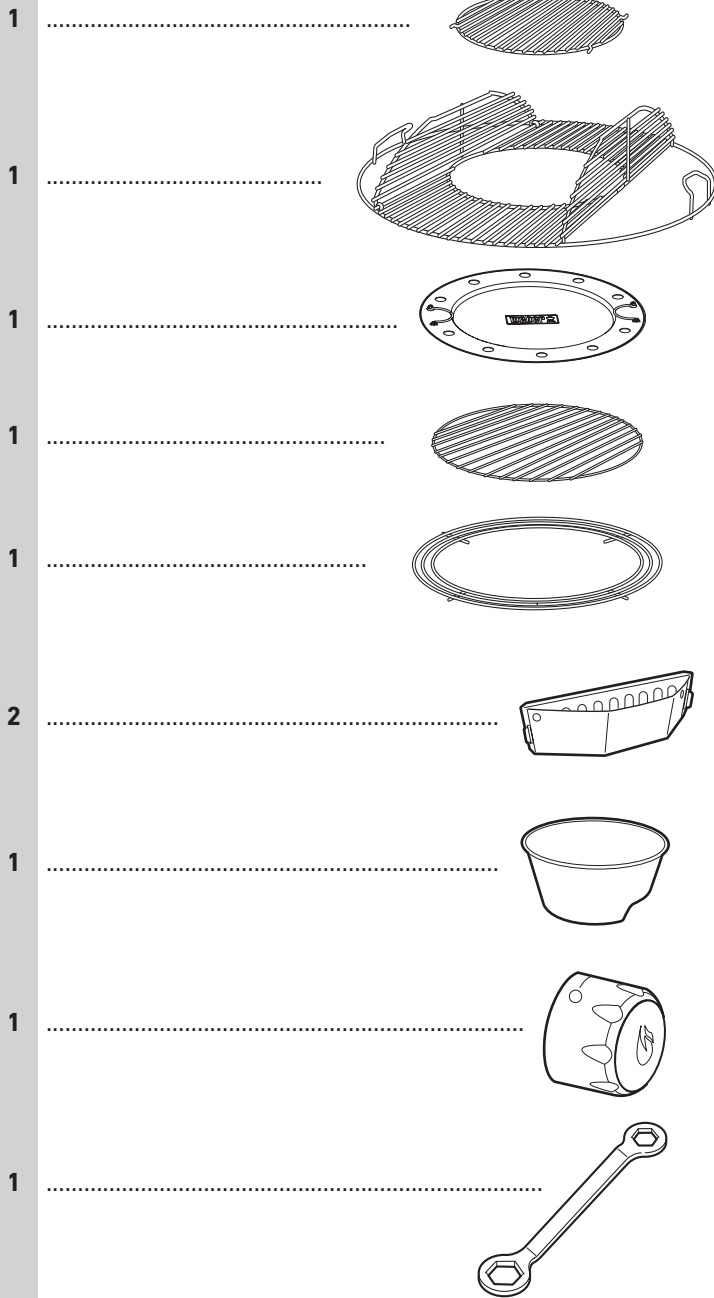
Les listen Internasjonale enheter mot slutten av denne brukerveiledningen for ytterligere kontaktinformasjon.

INNHALDSFORTEGNELSE

- 2 Sikkerhet
- 3 Garanti
- 4 Montering
- 16 Grillsystem
- 17 Funksjoner
- 18 Viktig informasjon om flytende propangass og gasstilkoblinger
- 19 Forberedelser før du tar grillen i bruk
- 20 Før opptenning
 - Velg et passende sted for å grille
 - Velg hvor mye kull du skal bruke
 - Første gang du griller
 - Klargjøre grillen for opptenning
- 21 Tenne grillkullet
 - Tenne grillkullet med en grillstarter
 - Tenne grillkullet med opptenningsblokker
 - Tenne grillkullet med CHAR-BASKET brikettkurv
- 22 Tenne brenneren - Snap-Jet gasstenningsystem
- 24 Grillveiledning
 - Direkte varme
 - Indirekte varme
 - Røking
- 27 Tips og triks for å lykkes med grillingen
- 28 Vedlikehold
- 31 Reservedeler

Gå til www.weber.com, velg opprinnelsesland, og registrer grill din i dag.

MONTERING

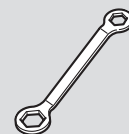


⚠ Fjern emballasjen fra deler av rustfritt stål før grillen monteres.



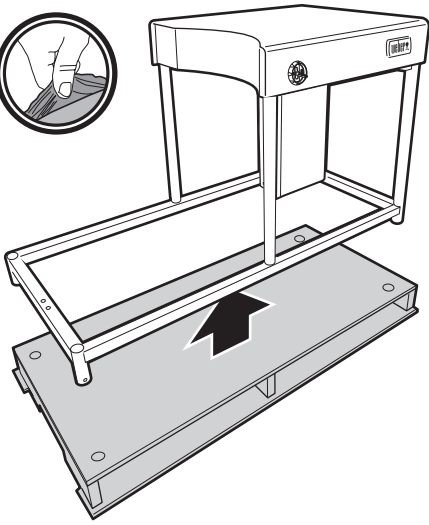
Last ned BILT-appen gratis med «steg for steg» veiledninger i 3D.



DU TRENGER:

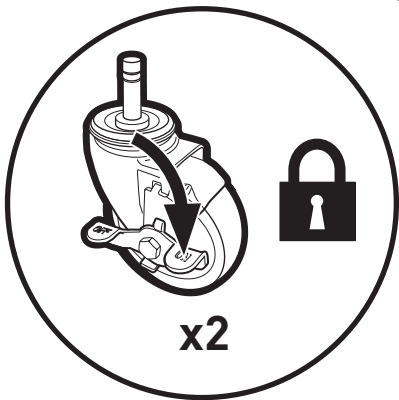
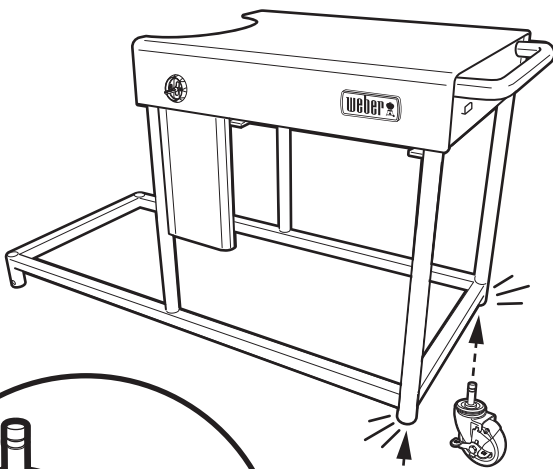


MONTERING

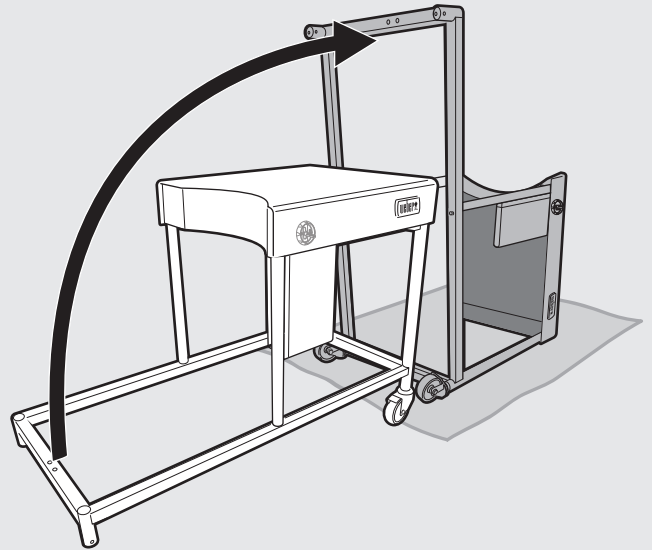
1  x2



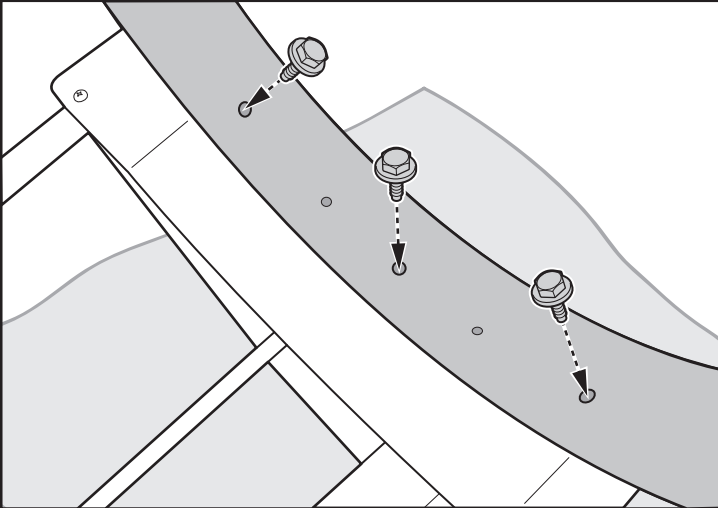
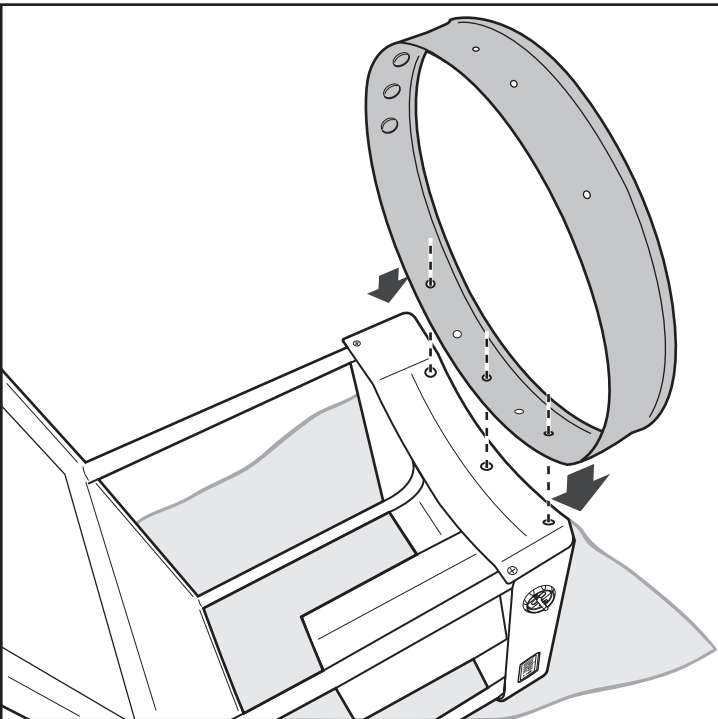
2  - 2  x2



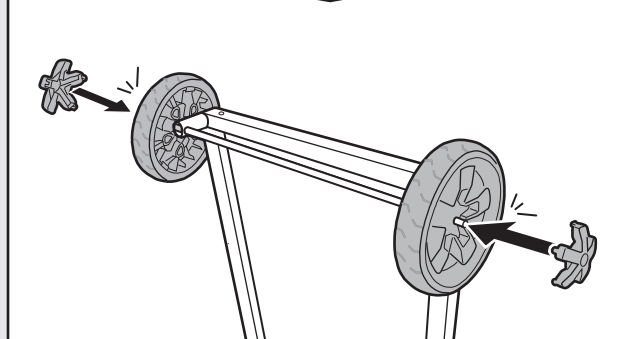
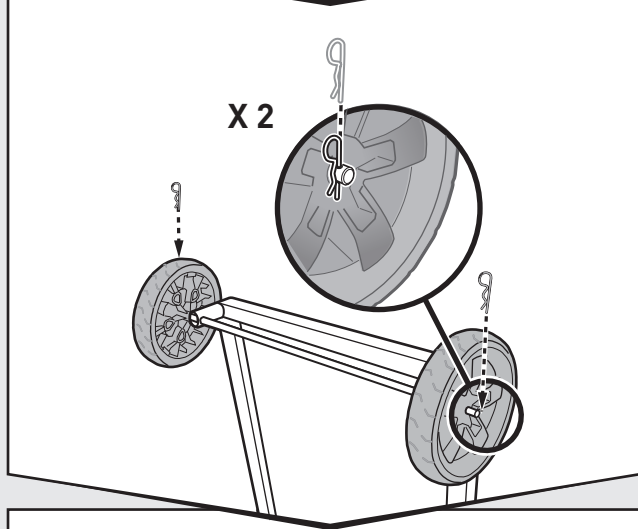
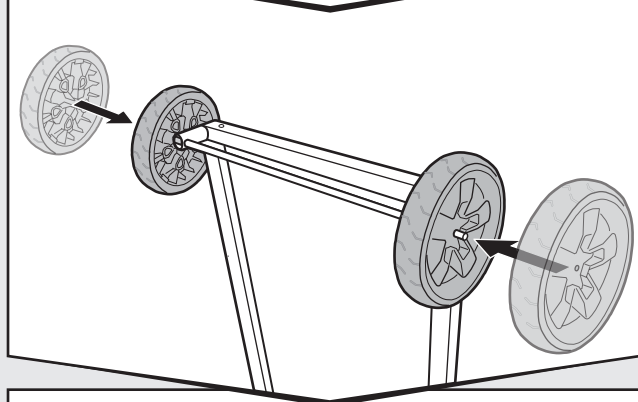
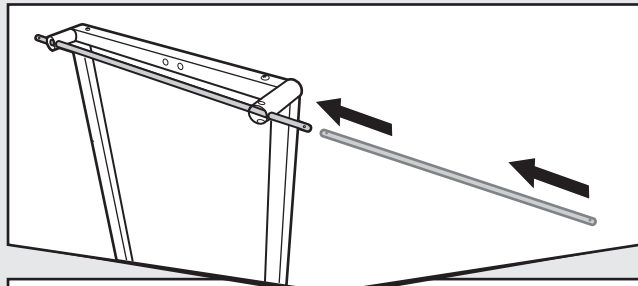
3  x2



4 - 3     

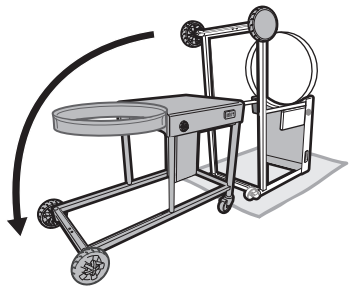


5 - 2 

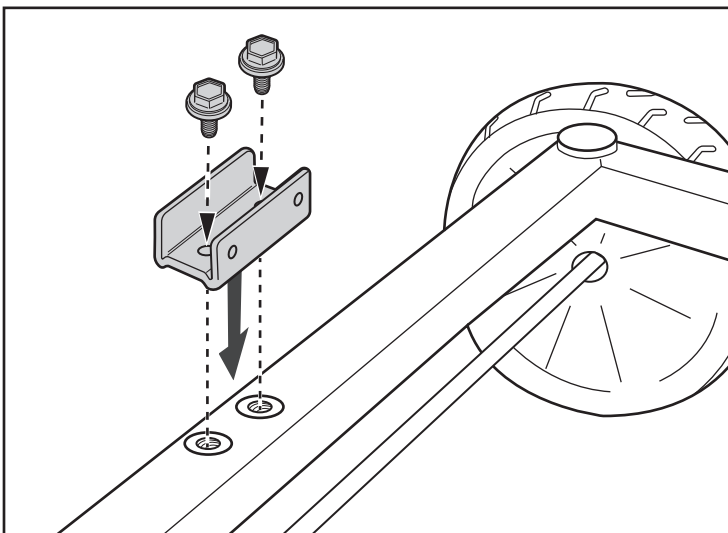


MONTERING

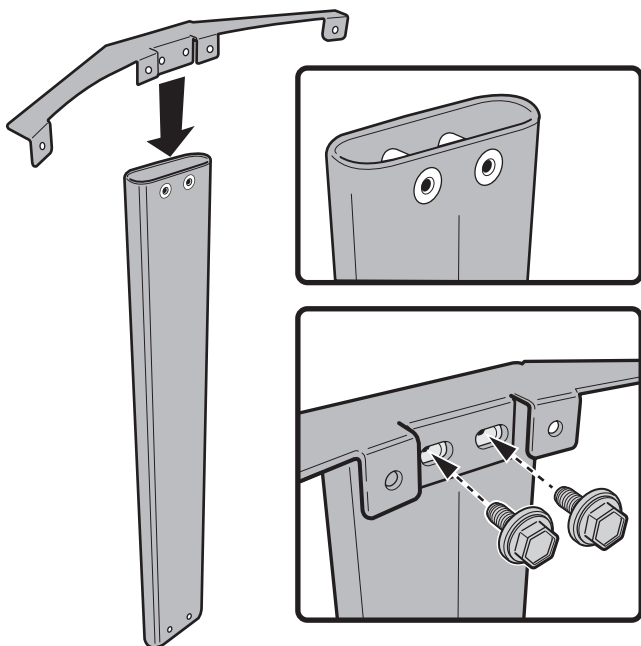
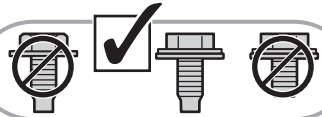
6



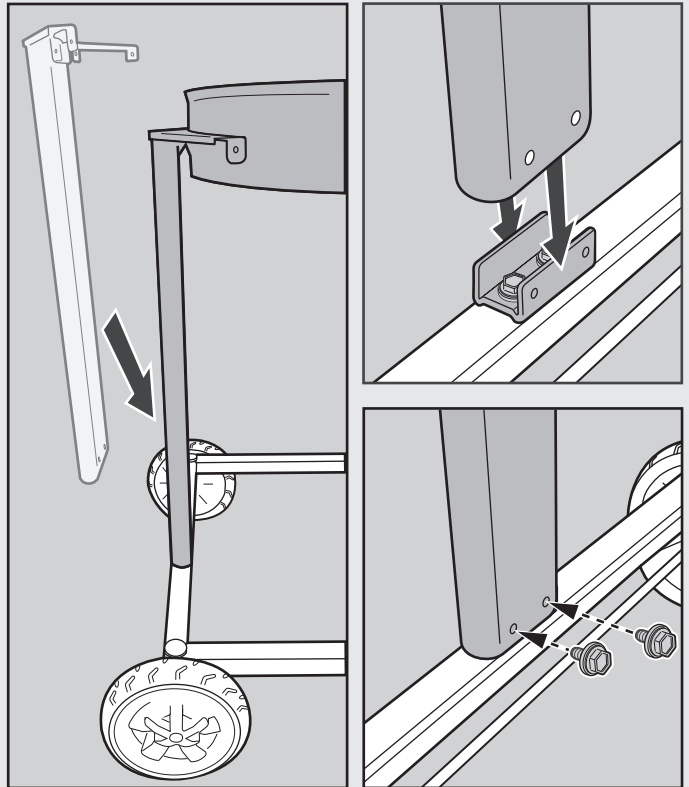
7



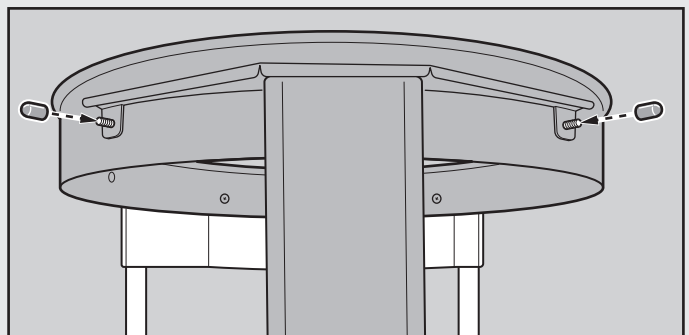
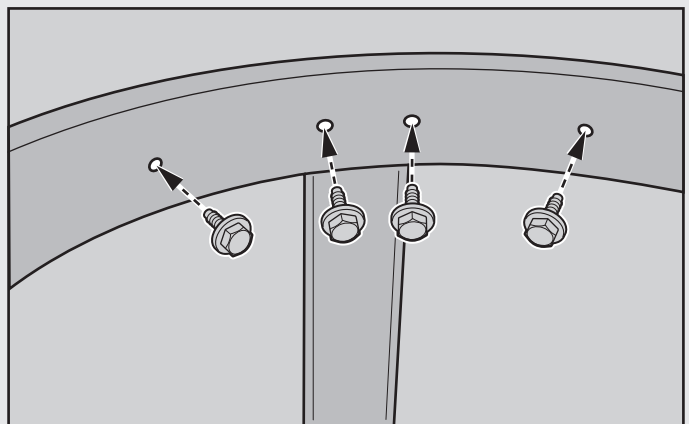
8



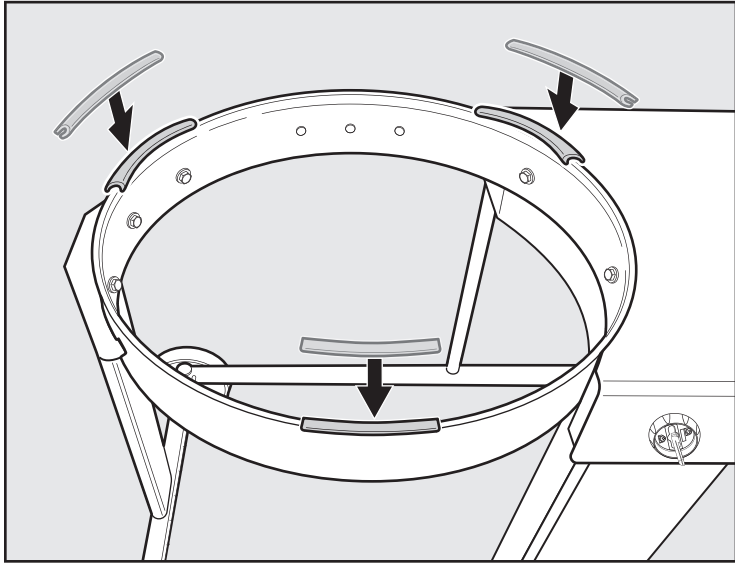
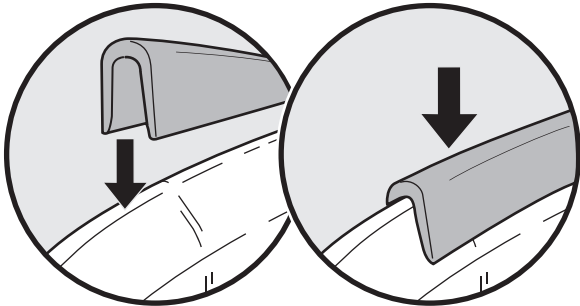
9



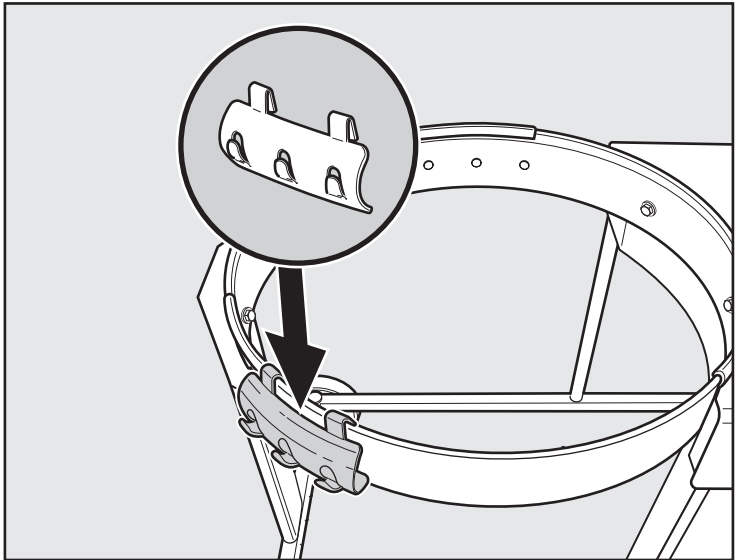
10



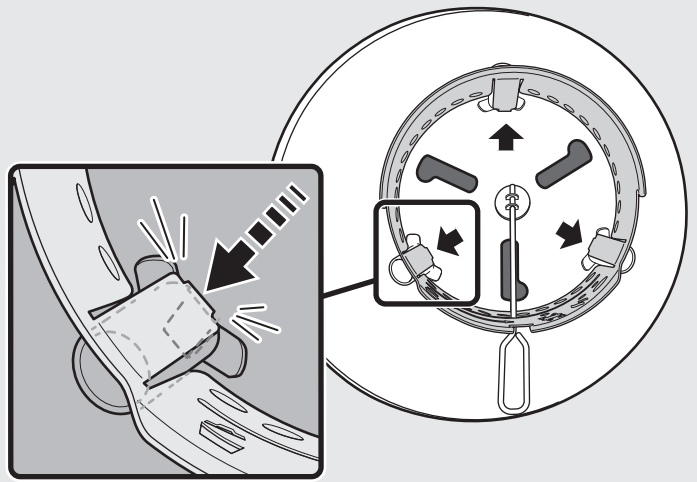
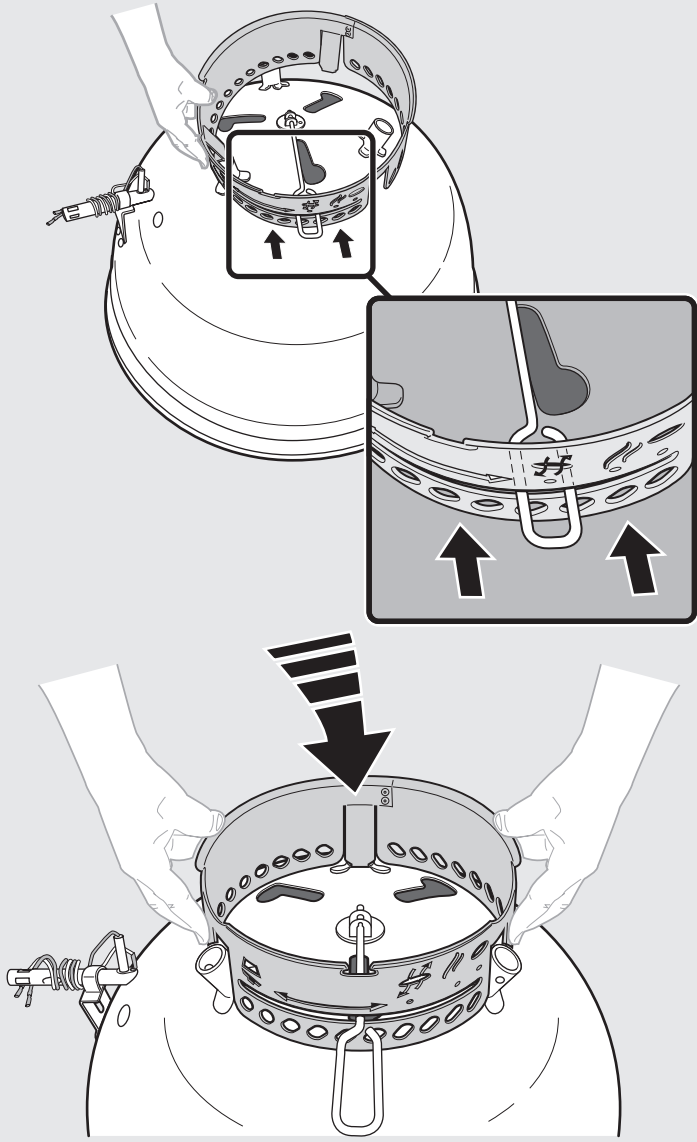
11 -3



12

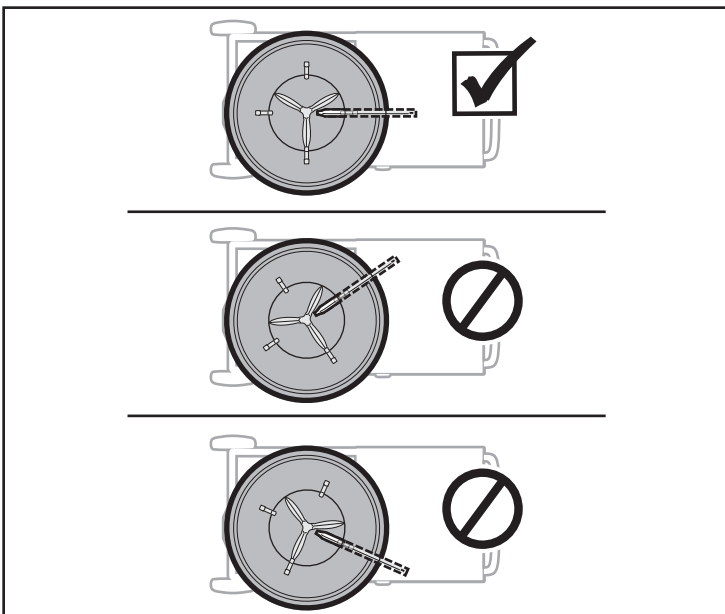


13

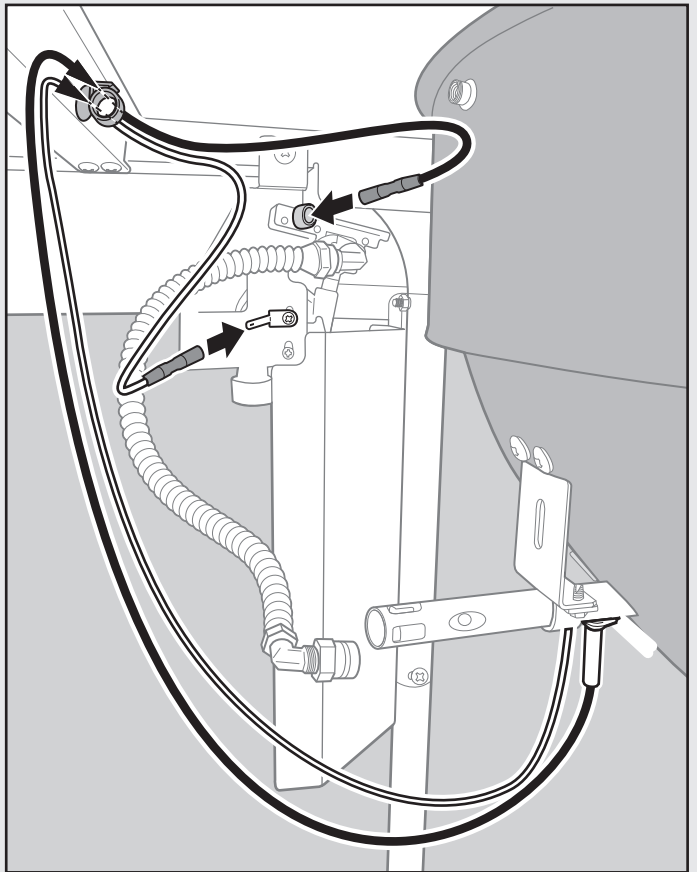
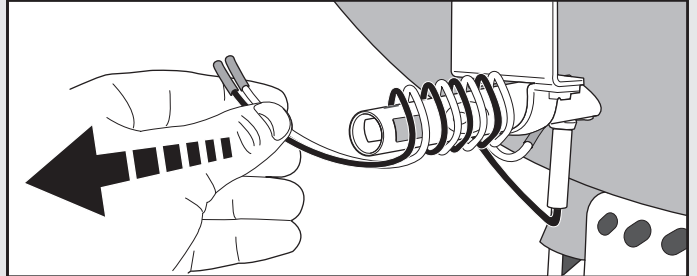
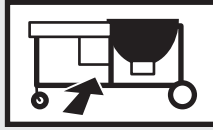


MONTERING

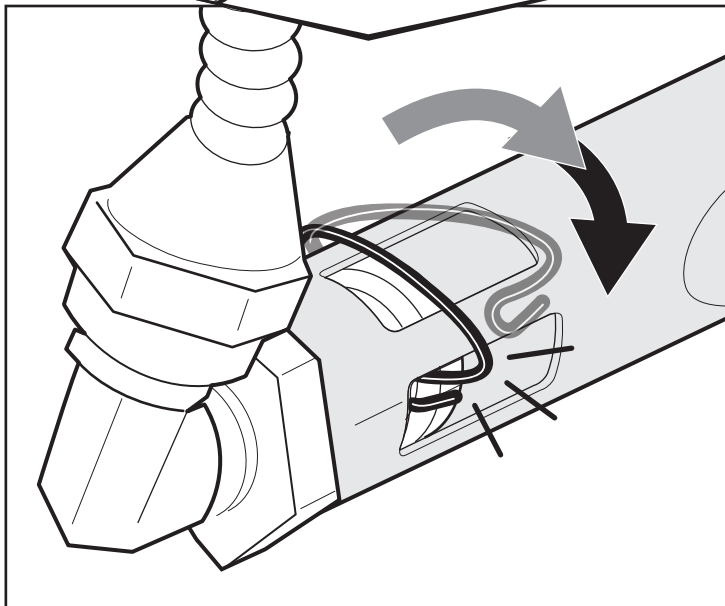
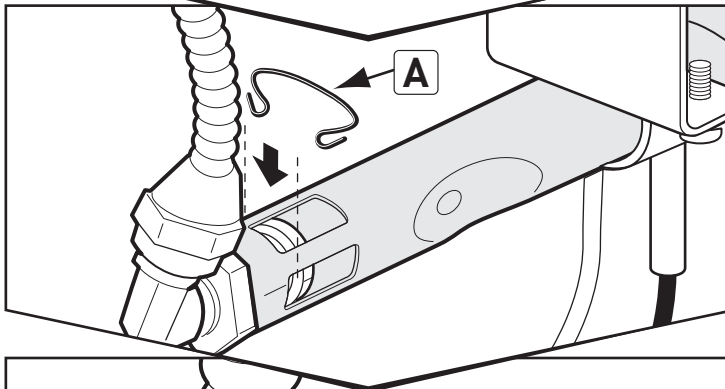
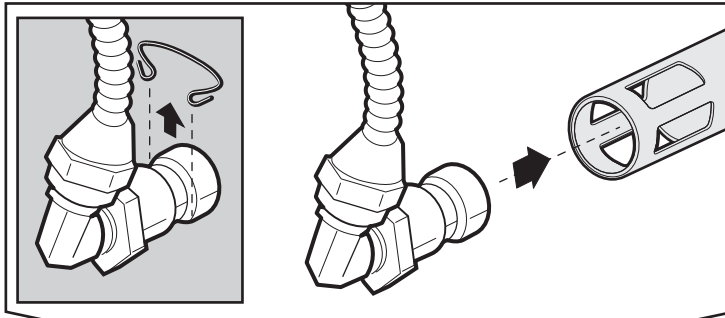
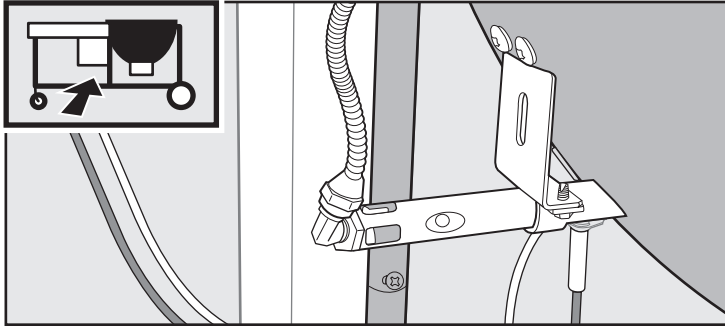
14



15



16



⚠ FARE

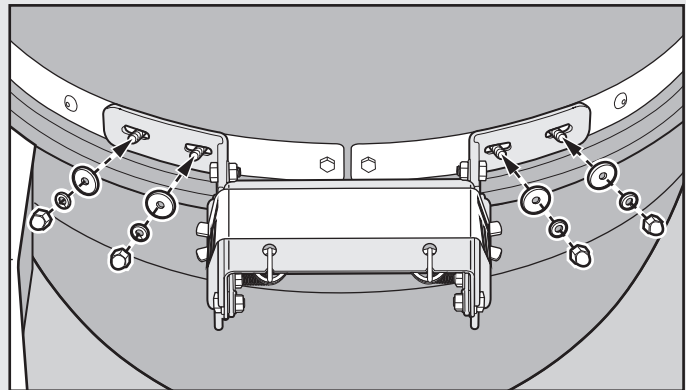
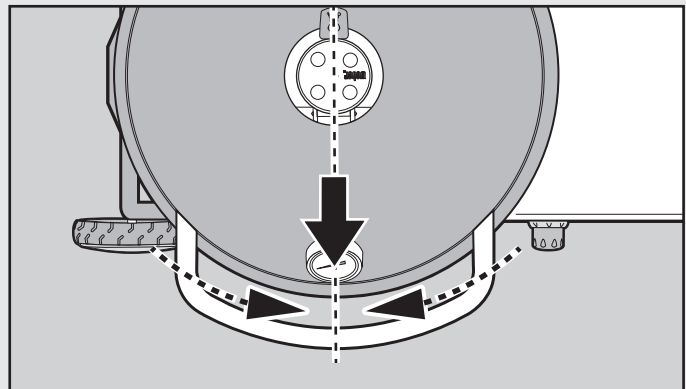
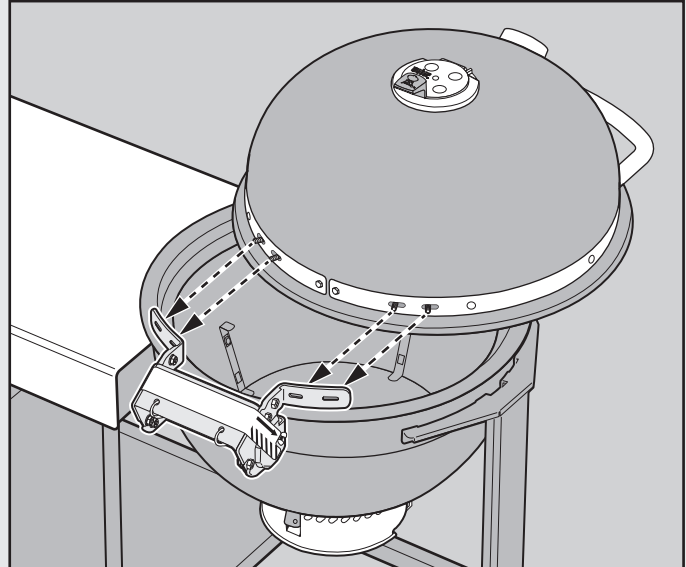
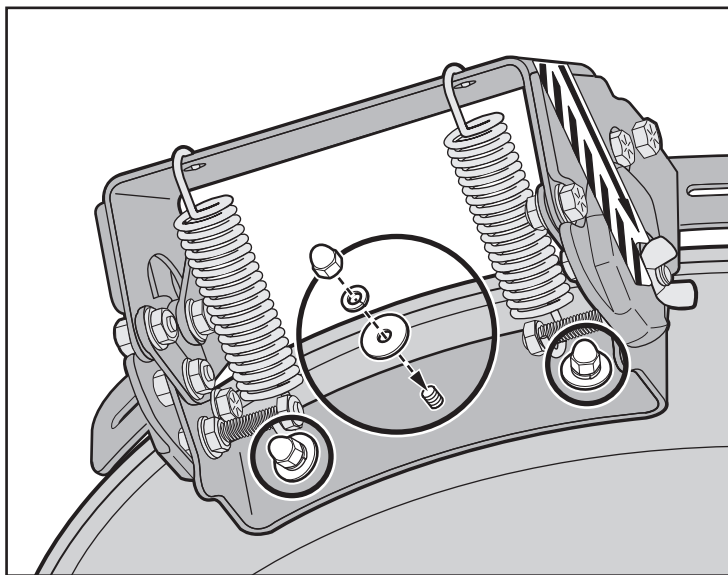
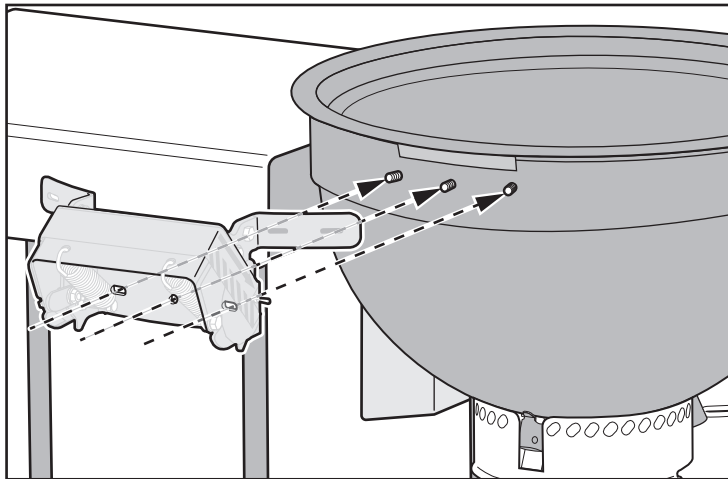
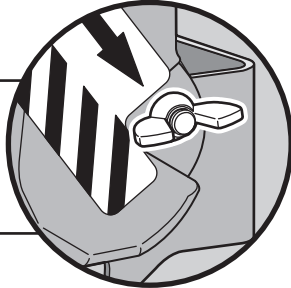
Ikke bruk SNAP-JET gassteningssystemet hvis festeklipsen (A) som fester gassledningen og åpning i brennerrøret mangler. En manglende festeklips kan føre til at gasslangen og åpning glir ut av brennerrøret. Dette kan forårsake brann som fører til alvorlige personskader eller dødsfall og skade på eiendom.

⚠ ADVARSEL: Dra i gasslangen og dysen før bruk for å sikre at festeklipsen er på plass, og at gasslangen og dysen er godt festet til brennerrøret.

MONTERING

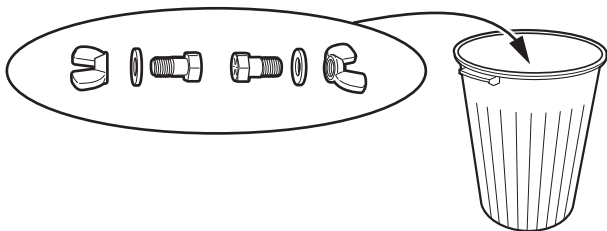
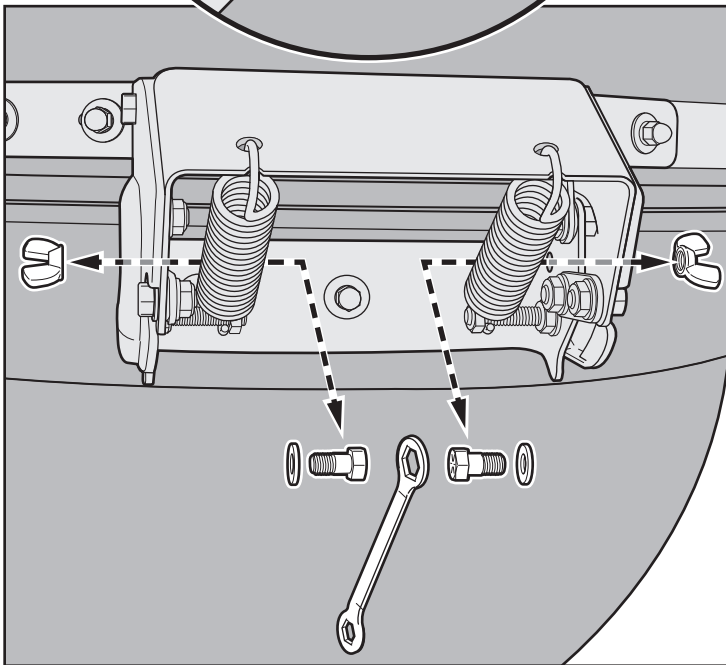
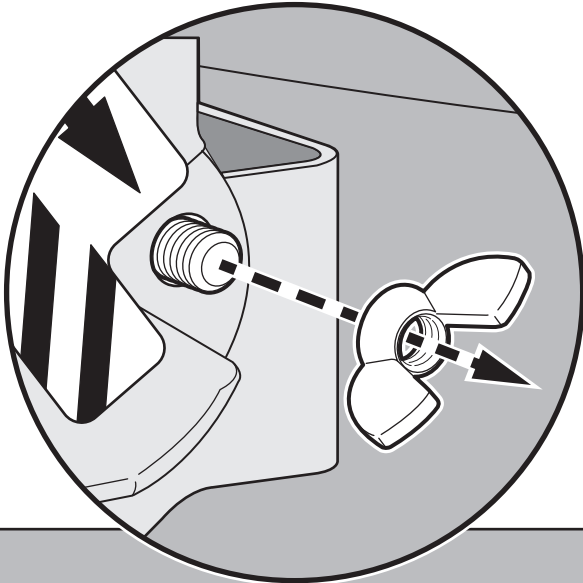


⚠ ADVARSEL: IKKE FJERN SIKKERHETSSKRUENE FØR LOKKINSTALLASJONEN ER FULLFØRT.

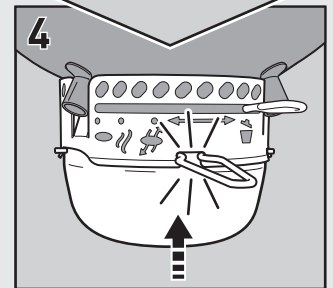
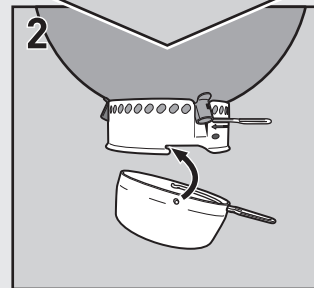
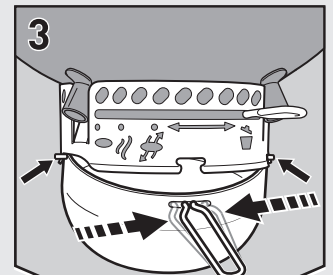
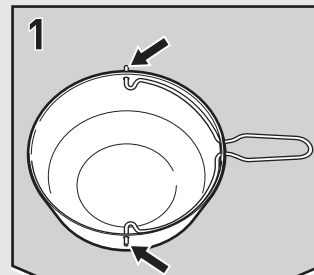
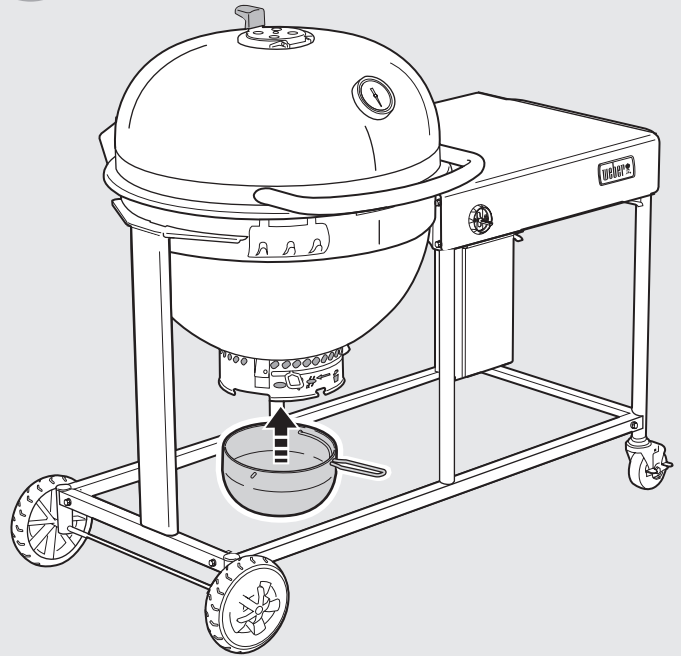


19

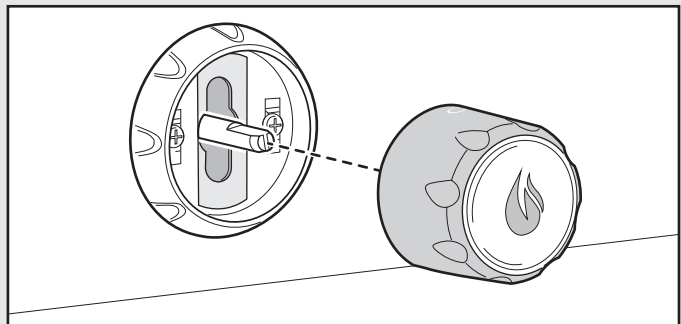
⚠ ADVARSEL: IKKE LØFT LOKKET FØR SIKKERHETSSKRUENE ER FJERNET.



20

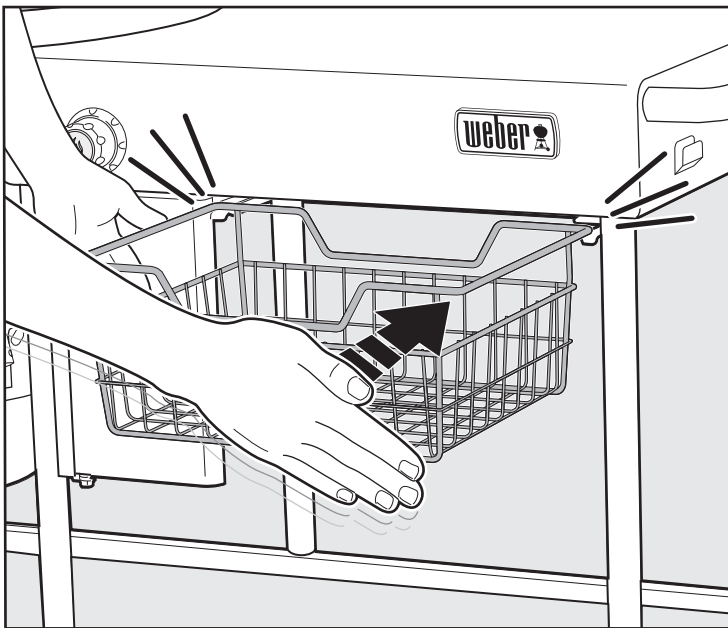


21

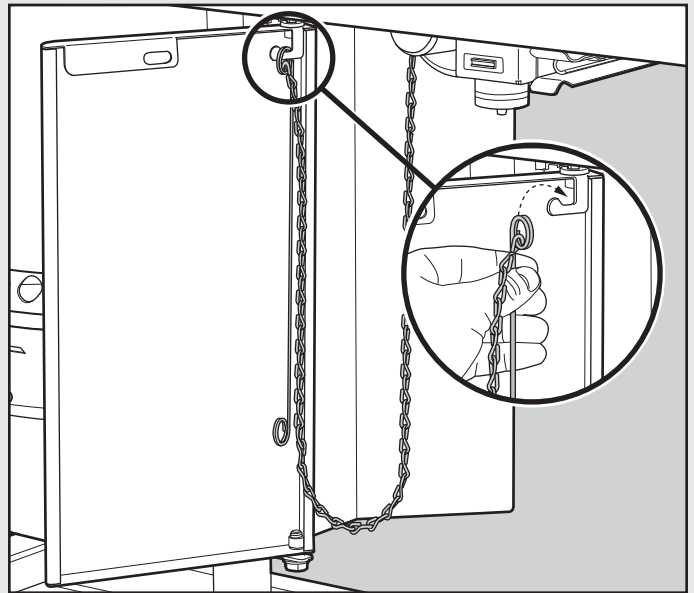


MONTERING

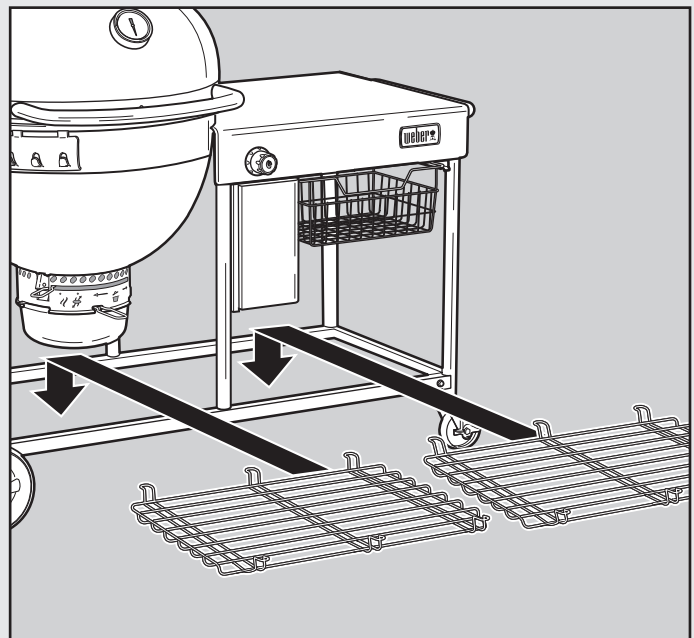
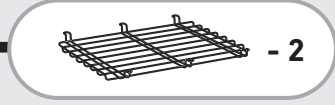
22

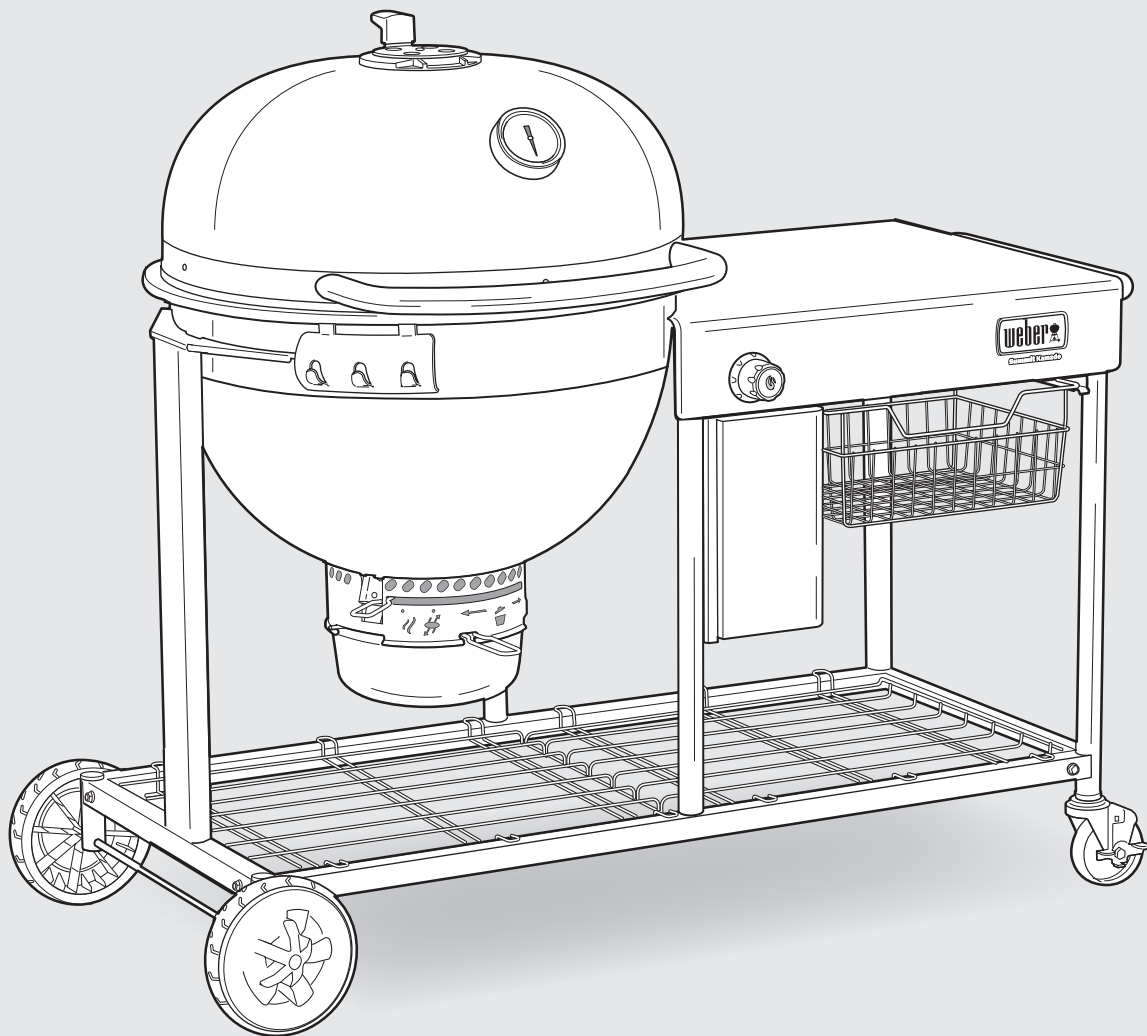


23

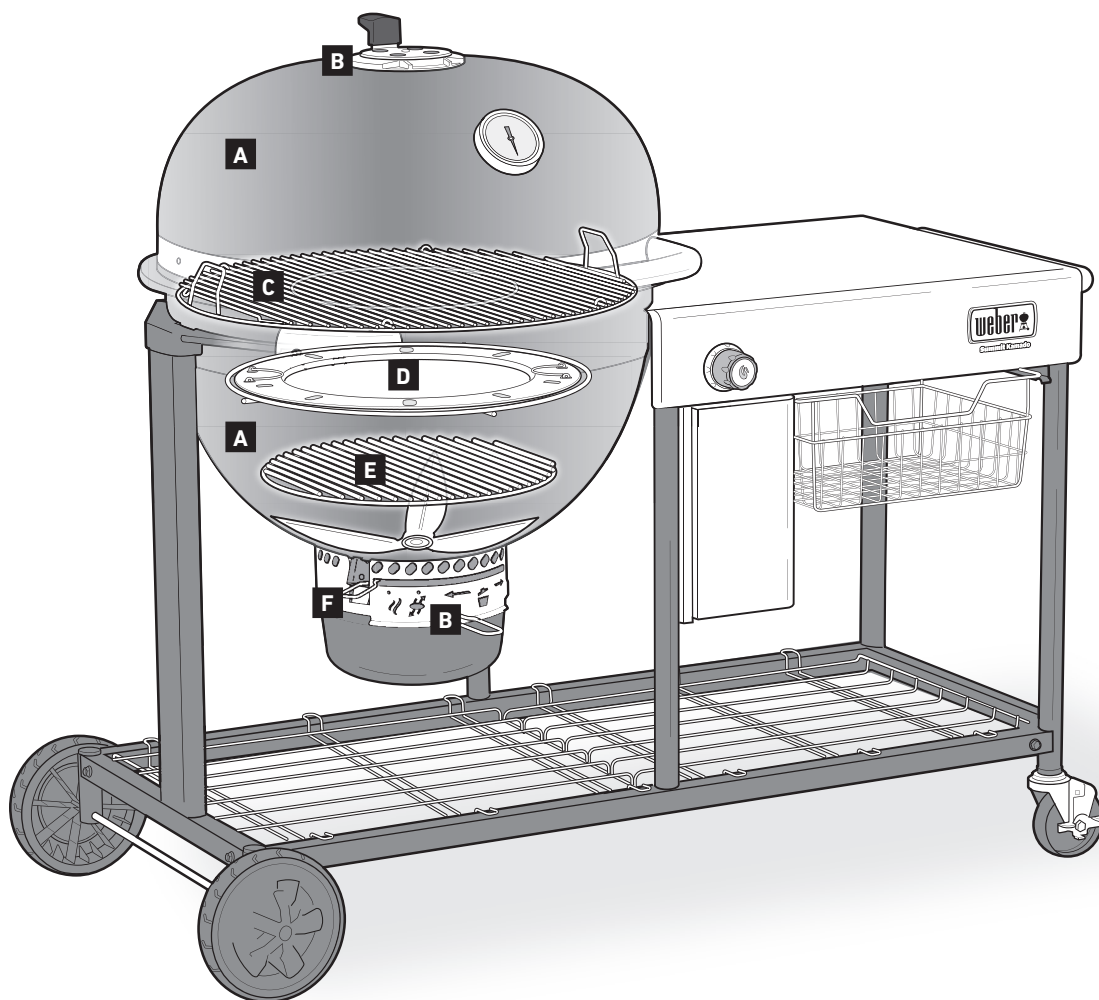


24





Sørg for at alle deler er monteret og at de er godt festet før du bruger grillen.



Det ligger omfattende planlegging bak designet av kullgrillen. WEBERS griller er designet slik at du slipper å bekymre deg for oppflammer, varme og kalde områder, eller brent mat. Forvent utmerket ytelse, kontroll og resultater hver gang.

A Grillboks og lokk

Den luftisolerte grillboksen og lokket med dobbelvegg bevarer varmen for en lengre grilltid og enestående temperaturkontroll. Den unike kulegrillformen på SUMMIT KAMADO-kullgrillen muliggjør ekte matlaging med varmluft.

B Spjeld og ventiler

Luft er en viktig komponent i kullgrillen. Jo mer luft som kommer inn i grillen, jo varmere blir flammene (til et visst punkt). Dette forårsaker at kullet brenner mye raskere. Grillkasseventilen på bunnen av grillen må være åpen under grillen eller i røkposisjon under røking. Toppspjeldet brukes til å kontrollere temperaturen inni grillen.

C Grillrist

Grillristen er laget av kraftig og robust rustfritt stål, og den er stor nok for å lage alle dine måltider.

D Varmefordelingsplate

Varmefordelingsplaten i rustfritt stål brukes til å opprettholde en konsekvent temperatur, og lede varme og røk rundt maten. Den bør alltid brukes ved røking av maten. Den kan imidlertid også brukes mens du griller indirekte for å maksimere grillområdet.

E Kullrist

Kullristen har det som trengs for å tåle varmen fra kullene. Denne holdbare kullristen er laget av kraftig og robust stål, som forhindrer at den skades av varmen. Risten kan flyttes til en høyere posisjon i grillboksen for grilling og en lavere posisjon for røking.

F ONE-TOUCH rengjøringsystem

ONE-TOUCH rengjøringsystemet i rustfritt stål gjør det enkelt å rengjøre grillen. Mens du flytter håndtaket frem og tilbake skyver de tre bladene i grillboksen asken fra bunnen av grillen og ned i askeoppsamleren med høy kapasitet, for en rask og ren fjerning av asken. De samme ventilene fungerer som en grillboksspjeld for å tilføre nok oksygen til flammene, eller for at du enkelt skal kunne slukke flammene.

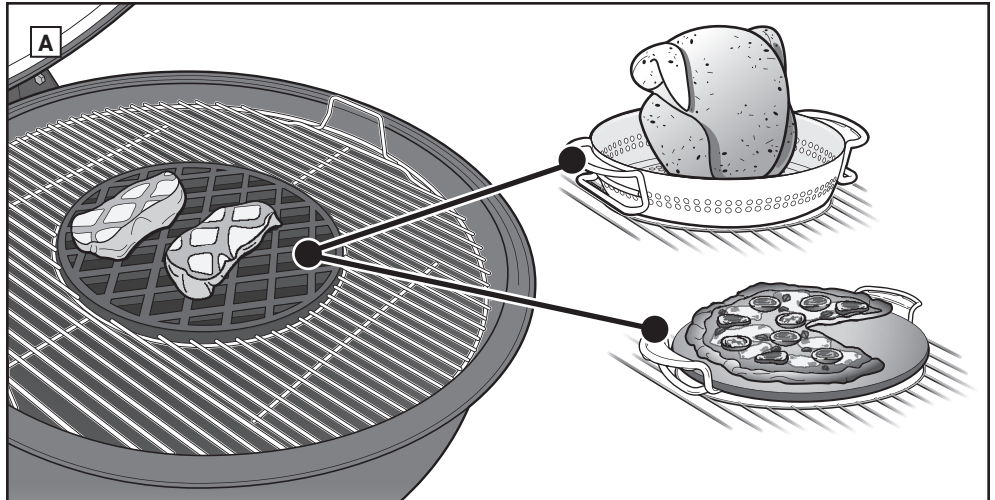


FUNKSJONER

WEBER SUMMIT KAMADO S6 tilbyr deg litt mer med flere funksjoner. Du kan grille eller røke maten din raskt og enkelt ved bruk av førsteklasses funksjoner og nyskapende design.

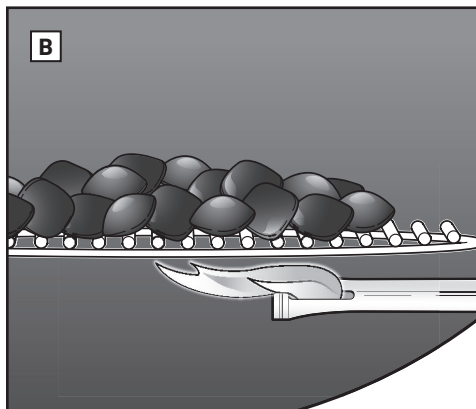
A GOURMET BBQ SYSTEM

Grillristen fra GOURMET BBQ SYSTEM er den sirkulære, midtre risten innenfor den hengslede grillristen. Den kan tas av og kan byttes ut med en hvilken som helst av innsatsene fra WEBER Gourmet BBQ System (selges separat). For en fullstendig produktserie av innsatsene fra GOURMET BBQ SYSTEM, kan du gå til vårt nettsted på: www.weber.com.



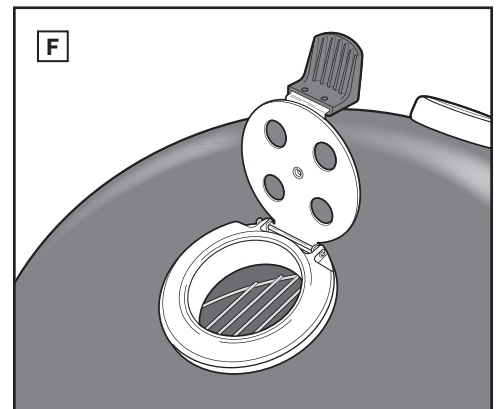
B SNAP-JET gasstenningsystem

Tenning av grillkullet er svært enkelt ved bruk av SNAP-JET gasstenningsystemet. Hell bare en stabel med kull over brennerøret, og tenn det med kontrollknappen for brenneren.



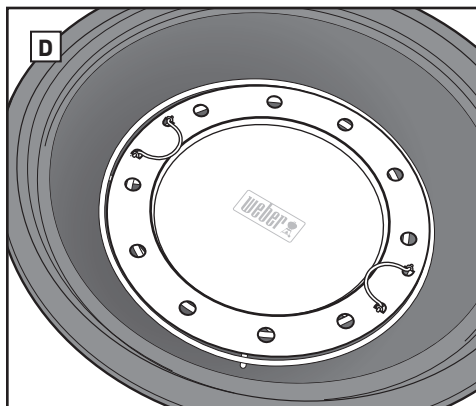
C Askeoppsamler med stor kapasitet

Den lukkede askeoppsamleren med stor kapasitet hindrer asken fra å blåse omkring, og kan lett løses for enkel og ren askefjerning. (Ikke avbildet)



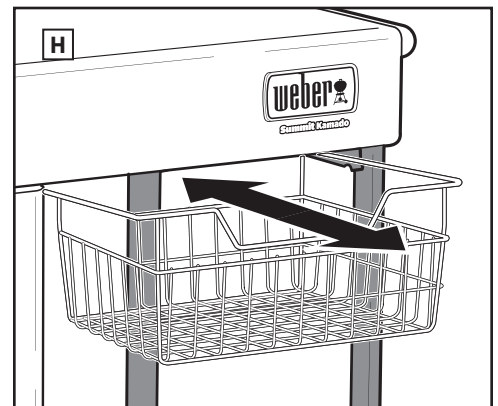
D Varmefordelingsplate i rustfritt stål

Denne spesialdesignede varmfordelingsplaten brukes ved røyking av mat, samt ved indirekte grilling.



E Innebygd termometer

Med det store og slitesterke innebygde termometeret i lokket kan du enkelt overvåke temperaturen i grillen. «Røke»-sonen på termometeret viser når grillen har nådd den ideelle temperaturen for røyking.



F RAPIDFIRE-lokkspjeld

Det hengslede RAPIDFIRE-lokkspjeldet maksimerer luftgjennomstrømmingen og øker temperaturen raskt, slik at du kan begynne å grille innen 20 minutter. Det bidrar også til å gjenopprette temperaturen i grillen.

G Lokkhengsel for enkel åpning av lokket

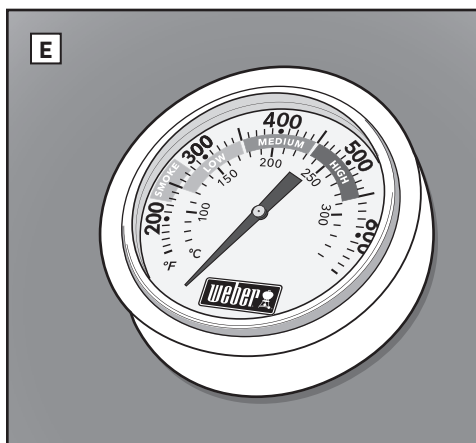
Lokket på grillen er designet med et fjærhengsel som gjør det enkelt og trygt å åpne grillen. Hengselet forhindrer at lokket smekker igjen, noe som forhindrer mulige personskafer eller skader på grillen. (Ikke avbildet)

H Trådkurv i rustfritt stål

Den avtakbare trådkurven i rustfritt stål er perfekt til oppbevaring av tilbehør og grillredskaper. Kurven er praktisk plassert under bordet i rustfritt stål for enkel tilgang mens du griller.

I Grillventiler for grilling på lave temperaturer

Formen på disse ventilene gir perfekt luftstrøm for røyking og grilling ved lave temperaturer. (Ikke avbildet)





VIKTIG INFORMASJON OM FLYTENDE PROPANGASS OG GASSTILKOBLINGER

HVA ER LP-GASS?

Flytende petroleumsgass, også kalt LPG, LP-gass, flytende propan, eller rett og slett propan eller butan, er det brennbare, petroleumsbaserte produktet som brukes til å drive grillen din. Det er en gass ved moderate temperaturer og trykk når den ikke er i en beholder. Men ved moderat trykk inni i en beholder, som en engangspatron, er LPG flytende. Idet trykket slippes fri fra gasspatronen, fordampes væsken og blir LP-gass.

- LPG har en lukt som ligner på naturgass. Du bør være oppmerksom på denne lukten.
- LPG er tyngre enn luft. Lekkende LP-gass kan samles opp i lave områder, og sprer seg ikke nødvendigvis.

⚠ FARE

Oppbevar ALDRI en ekstra patron under eller i nærheten av denne gassgrillen. Hvis du ikke følger denne merknaden nøyaktig, kan det resultere i en brann som forårsaker dødsfall eller alvorlige personskader.

TIPS TIL SIKKER HÅNDTERING AV ENGANGSPATRONER

Det finnes ulike retningslinjer og sikkerhetsfaktorer som du må vurdere når du bruker flytende petroleumsgass (LPG). Følg instruksjonene nøye før du bruker gassgrillen.

- Bruk ikke en patron som er skadet, bulket eller rusten.
- Håndter «tomme» patroner med samme forsiktighet som du håndterer fulle patroner. Selv når en patronen er tom, kan det fortsatt være gasstrykk inni patronen.
- Du må ikke slippe patronen på bakken, eller håndtere den råft.
- Oppbevar eller transporter aldri patronen der temperaturene kan nå 51,7 °C (patronen blir for varm til å holde i hendene). Du må for eksempel ikke la patronen ligge i bilen på en varm dag.
- Patroner må oppbevares utilgjengelig for barn.
- Utfør lekkasjesjekk på punktet der regulatoren kobles til patronen hver gang du skifter ut en patron. Test for eksempel hver gang du skifter ut patroner.
- Områdene rundt patronen må være helt rene.
- Patronen bør ikke skiftes ut i nærheten av en tennkilde.
- Lukk alltid gassventilen for regulatoren før du kobler fra regulatoren.

OPPBEVARING OG/ELLER IKKE I BRUK

For griller som har vært oppbevart eller ikke brukt på en stund, er det viktig å følge disse retningslinjene:

- Koble fra patronen hvis: 1) den er tom, 2) grillen oppbevares i en garasje eller andre lukkede områder, 3) grillen transporteres, 4) grillen ikke er i bruk.
- Ikke oppbevar en frakoblet patron i en bygning, garasje eller andre lukkede områder.
- Du må se etter gasslekkasjer og tilstoppinger i brenneren før bruk. (Se avsnittene «SE ETTER GASSLEKKASJER» og «ÅRLIG VEDLIKEHOLD».)
- Kontroller at grillboksen og askeoppsamleren er fri for rester/smuss som kan forhindre flyten av luft for forbrenning eller ventilasjon.
- Du må også se etter eventuelle tilstoppinger i brennerrøret. (Se avsnittet «ÅRLIG VEDLIKEHOLD».)

REGULATORTILKOBLINGER

- Unngå å få knekk på slangen.
- Skift ut den fleksible slangen når nasjonale bestemmelser angir dette som et krav.
- Eventuelle deler som er forseglet av produsenten, må ikke endres på noen måte.
- Enhver endring av produktet kan være farlig.

BRUK AV BRENNEREN

Gassbrenningsfunksjonen på din SUMMIT kullgrill virker ved 2,9 kWh. Dette er bare ment for å tenne kullene. Den må aldri brukes til matlaging.

INSTALLERE PATRONEN

Bruk kun engangspatroner som rommer min. 430 g og maks 460 g. Patronen må ha en EN417-ventil som vist (A)

Sjekk at forseglingene (mellom grillen og gassbeholderen) er på plass og i god stand før du kobler til gassbeholderen.

⚠ **Bruk ikke apparatet hvis det har skadede eller slitte forseglinger.**

⚠ **Bruk ikke et apparat som lekker, er skadet eller ikke fungerer ordentlig.**

⚠ **FORSIKTIG: Bruk kun WEBER Q-gass eller andre EN 417-patroner merket 80 % butan/20 % propan.**

1. Sørg for at kontrollknappen for brenneren er slått av ved å skyve den inn og dreie den med klokken til OFF (O)-posisjon.
2. Sørg for at kontrollknappen for regulatoren er slått av ved å dreie den mot klokken til OFF-posisjon.
3. Skyv patronen inn i regulatoren og dreie den med klokken for å stramme til (B).

⚠ **ADVARSEL: Stram bare for hånd. Overdreven kraft kan skade regulatorkopligen og patronventilen. Dette kan føre til en lekkasje eller forhindre gasstrømmen.**

FJERNE PATRONEN

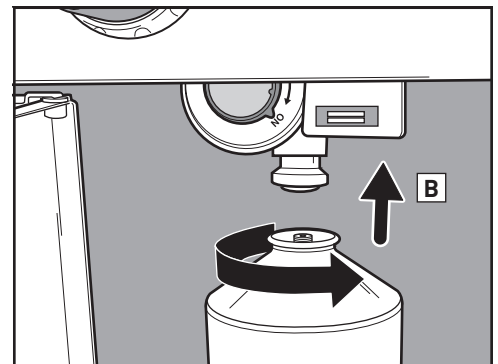
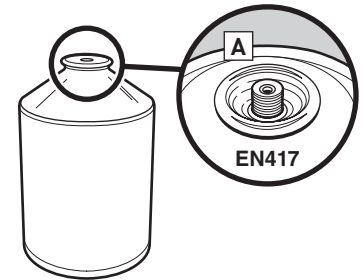
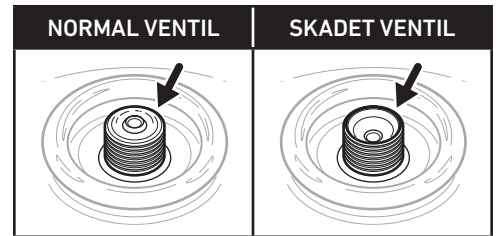
Når patronen må skiftes ut, følger du disse instruksjonene for å fjerne den.

⚠ **Gassbeholdere må byttes ut i et godt ventilert område, fortrinnsvis utendørs, unna tennkilder, som f.eks. åpne flammer, pilotflammer, elektriske peiser eller radiatorer og unna andre personer.**

⚠ **Sjekk forseglingene før du kobler en ny gassbeholder til grillen.**

⚠ **Bytt gassbeholderen utendørs og vekk fra andre personer**

1. Sørg for at kontrollknappen til brenneren er slått av ved å trykke den inn og dreie den med klokken til OFF (O)-posisjon.
2. Sørg for at kontrollknappen for regulatoren er slått av ved å dreie den mot klokken til OFF-posisjon.
3. Skru løs propanbeholderen fra regulatoren.



LAND	KATEGORI (TRYKK)
Bulgaria, Kina, Kypros, Tsjekkia, Danmark, Estland, Finland, Ungarn, Island, India, Japan, Korea, Latvia, Litauen, Malta, Nederland, Norge, Romania, Singapore, Slovakia, Slovenia, Sverige, Tyrkia	I _{3B/P} (30 mbar eller 2,8 kPa)
Belgia, Frankrike, Hellas, Irland, Italia, Luxembourg, Portugal, Spania, Sveits, Storbritannia	I ₃ (28-30/37 mbar)
Polen	I _{3P} (37 mbar)
Østerrike, Tyskland	I _{3B/P} (50 mbar)

FORBRUKSDATA FOR PATRON		
	KW	g/h
MAKSIMUM FOR BEHOLDER FOR HOVEDBRENNER	2.9	207



FORBEREDELSE FØR DU TAR GRILLEN I BRUK

HVA ER EN LEKKASJESJEKK?

Brennstoffsystemet i grillen inneholder tilkoblinger og beslag. En lekkasjesjekk er en pålitelig måte å sørge for at gass ikke siver ut fra noen av tilkoblingene eller beslagene.

Selv om fabrikkmonterte tilkoblinger har gjennomgått omfattende lekkasjesjekker, er det viktig å utføre en lekkasjesjekk før du bruker grillen for første gang. Du bør også utføre en lekkasjesjekk hver gang du fjerner og kobler til et beslag, og hver gang du utfører et rutinemessig vedlikehold.

FARE

Ikke bruk en åpen flamme for å se etter lekkasjer. Sørg for at ingen gnister eller åpne flammer er til stede når du utfører lekkasjesjekken. Gnister og åpen flamme resulterer i brann eller eksplosjon, noe som kan forårsake alvorlig personskade eller dødsfall og skade på eiendom.

⚠ **ADVARSEL:** Gasstilkoblingene på gassgrillen har blitt fabrikktestet. Vi anbefaler imidlertid at du kontrollerer alle gasstilkoblinger før du bruker gassgrillen.

⚠ **ADVARSEL:** Utfør disse lekkasjesjekkene selv om grillen ble montert av forhandleren eller butikken.

⚠ **ADVARSEL:** Du bør sjekke om det finnes gasslekkasjer hver gang du kobler til et gassbeslag på nytt.

MERK: Alle fabrikkmonterte tilkoblinger har blitt grundig testet for gasslekkasje, og brenneren har blitt flammetestet. Som en sikkerhetsforholdsregel bør du imidlertid sjekke alle beslag for lekkasjer før du bruker Weber-gassgrillen. Frakt og håndtering kan løsne eller skade et gassgrillbeslag.

SE ETTER GASSLEKKASJER

Du trenger: En sprayflaske eller en børste eller klut, og såpe- og vannløsning. (Du kan selv lage denne løsningen ved å blande 20 % flytende såpe med 80 % vann. Du kan også kjøpe en slik løsning i rørleggeravdelingen i en jernvarehandel.)

1. Sørg for at kontrollknappen for brenneren er slått av ved å skyve den inn og dreie den med klokken til OFF-(O)posisjon.

⚠ **ADVARSEL:** Ikke tenn brenneren når du ser etter lekkasjer.

2. Slå på gasstilførselen ved å vri regulatoren med klokken til ON-posisjon.

3. Hvis du vil utføre en lekkasjesjekk, værter du beslagene med en såpe- og vannløsning ved bruk av en sprayflaske, børste eller klut. Hvis det dannes bobler, eller hvis en boble vokser, er det en lekkasje. Påfør såpe- og vannløsningen på følgende tilkoblinger:

a. Regulator-til-patron-tilkoblingen (A).

⚠ **ADVARSEL:** Hvis det er en lekkasje ved tilkoblingen (A), fjerner du patronen. **IKKE BRUK GRILLEN.** Installer en annen patron, og se etter lekkasjer med såpe- og vannløsningen. Hvis en lekkasje fortsetter etter installasjon av en annen patron, fjerner du patronen. **IKKE BRUK GRILLEN.** Kontakt kundeservicerepresentanten i ditt område ved hjelp av kontaktopplysningene på vårt nettsted. Logg deg på www.weber.com.

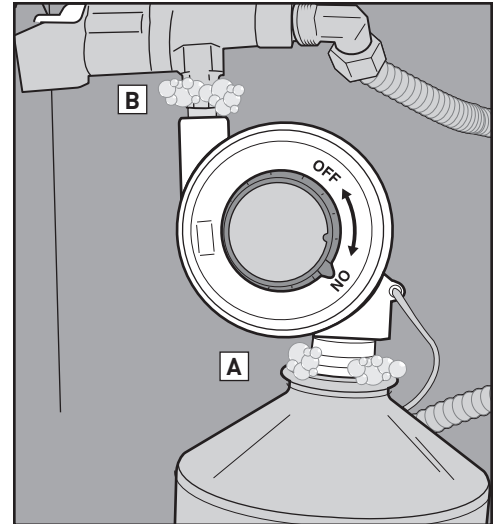
b. Ventil-til-regulator-tilkoblingen (B).

⚠ **ADVARSEL:** Hvis det er en lekkasje ved tilkobling (B), fjerner du patronen. **IKKE BRUK GRILLEN.** Kontakt kundeservicerepresentanten i ditt område ved hjelp av kontaktopplysningene på vårt nettsted. Logg deg på www.weber.com✳

4. Når lekkasjesjekken er fullført, skyller du tilkoblingene med vann.

MERK: Da enkelte løsninger som brukes for å se etter lekkasjer, inkludert såpe og vann, kan være litt tærende, bør alle tilkoblinger skylles med vann etter endt sjekk.

Grillen er nå klar til bruk.



UTSKIFTING AV SLANGE, REGULATOR OG VENTILMONTERING

⚠ **VIKTIG MERKNAD:**

Vi anbefaler at du skifter ut gasslangekoblingen på din Weber gassgrill hvert femte år. Det kan hende at noen land har krav om at gaslangen skal skiftes ut innen fem år, og i så tilfelle følger du landets krav.

Hvis du må skifte ut slange-, regulator- og ventiltilkoblingen, kontakter du kundeservicerepresentanten i ditt område ved hjelp av kontaktopplysningene på vårt nettsted. Logg deg på www.weber.com.



FØR OPPTENNING

Velg et passende sted for å grille

- Bruk bare grillen utendørs i et godt ventilert område. Må ikke brukes i en garasje, svalgang, passasje eller andre lukkede områder.
- Ha grillen på et trygt og jevnt underlag til enhver tid.
- Bruk ikke grillen nærmere enn 1,5 meter fra lettantennelige materialer. Brennbar materiale inkluderer, men er ikke begrenset til, tre eller behandlede tregulv, verandaer og balkonger.

Velg hvor mye kull du skal bruke

Hvor mye grillkull eller briketter du trenger er avhengig av hva du skal grille og grillens størrelse. Om du griller små, møre matbiter som tar mindre enn 20 minutter, ser du i oversikten **Måling og påfyll av grillkull for direkte varme**. Hvis du griller eller røyker store stykker med kjøtt, som krever 20 minutter eller mer på grillen, eller delikat mat, kan du sjekke i **Kullmengde for indirekte varme**. For mer informasjon om forskjellen mellom direkte og indirekte grilling, se **GRILLMETODER**-delen av denne manualen.

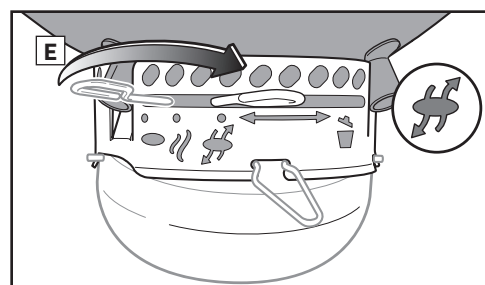
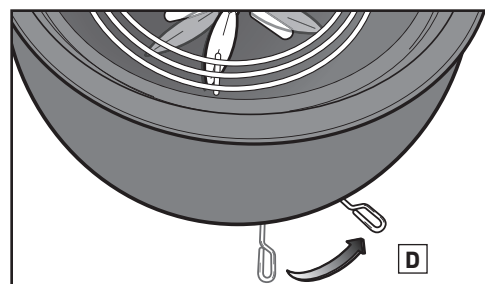
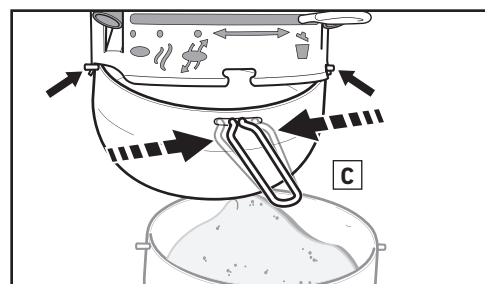
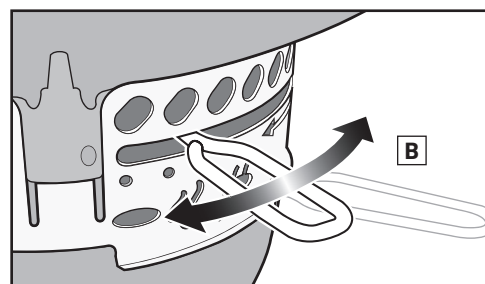
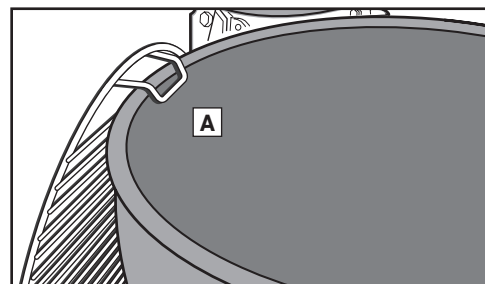
Første gang du griller

Det anbefales at grillen varmes opp og brennstoffet holdes glødende varmt, med lokket på, i minst 30 minutter før du griller for første gang, for å brenne bort eventuelle produksjonsrester.

Klargjøre grill for opptenning

1. Åpne lokket.
2. Fjern grillristen fra grillen. Heng grillristen på grillens kant etter de krumme håndtakene (A).
3. Fjern kullristen (bunn) og fjern aske eller biter av gammelt grillkull fra grillbunnen. Kull krever oksygen for å brenne, så du må sørge for at ingenting blokkerer ventilene. Med ONE-TOUCH rengjøringsystemet beveger du håndtaket frem og tilbake for å flytte asken fra bunnen av grillen og ned i askeoppsamleren (B).
4. Klem askeoppsamlerens håndtak for å løsne den fra grillen (C).
5. Åpne grillventilen ved å flytte håndtaket helt mot høyre (D) eller ved å flytte håndtaket til åpen posisjon (E).
6. Sett kullristen tilbake på plass (i bunnen).

Merk: Instruksjoner for bruk av tennvæske ble med hensikt utelatt fra denne brukerveiledningen. Tennvæske er sølete og kan overføre en kjemisk smak til maten, mens opptenningsblokker (selges separat) ikke gjør det. Om du bruker tennvæske, følger du produsentens veiledning, og du må ALDRI helle tennvæske på en brennende flamme.



Kullmengde for direkte varme

WEBER-kullbriketter	Kull og briketter	Beechwood-kullbiter*	Kullbiter av blandet tre*
45 briketter (2 ¼ kopp)	50 briketter (1 ¼ kopper)	3 ½ kopper (1,27 kg)	2 ½ kopp

*Når du måler mengden kullbiter, bruker du kullmålebegeret som følger med grillen din.

Kullmengde for indirekte varme

WEBER-kullbriketter		Kull og briketter		Beechwood-kullbiter*		Kullbiter av blandet tre*	
Briketter den første timen (per side)	Briketter for hver ekstra time (per side)	Briketter den første timen (per side)	Briketter for hver ekstra time (per side)	Kull den første timen (per side)	Kull for hver ekstra time (per side)	Kull den første timen (per side)	Kull for hver ekstra time (per side)
20 briketter (1 kopp)	7 briketter (½ kopp)	20 briketter (½ kopp)	7 briketter (½ kopp)	1 kopp (0,36 kg)	Én håndfull	¾ Kopp	Én håndfull

Når du måler mengden kullbiter, bruker du kullmålebegeret som følger med grillen din.



TENNE GRILLKULLET

Tenn grillkullet med en grillstarter

Den enkleste måten å tenne alle typer grillkull på, er å bruke en grillstarter, spesielt en WEBER RAPIDFIRE grillstarter (selges separat). Se forsiktighetsregler og advarsler som følger med RAPIDFIRE-grillstarteren før opptenning. Husk å ha spjeldene helt åpne når du tenner på kullet.

1. Putt et par ark med krøllet avis i bunnen av grillstarteren og sett den på kullristen (A), eller putt et par opptenningsblokker i midten av kullristen og sett grillstarteren over dem.
2. Fyll grillstarteren med kull (B).
3. Tenn opptenningsblokkene eller avispapir gjennom åpningene på siden av grillstarteren (C).
4. Hold grillstarteren på plass helt til kullet er tent. Du kan se at kullet er helt tent når det dekkes av et lag med hvit aske. Dette kan ta fra 15 til 30 minutter. Lukk aldri lokket på grillen med grillstarteren inni.

Merk: Opptenningsblokkene må være helt utbrente og det må være dannet aske på toppen av kullene, før du setter mat på grillristen.

5. Når kullet er helt tent, leser du videre på de neste sidene for instruksjoner om hvordan du plasserer grillkullet, og begynner matlaging i henhold til din ønskede matlaging.

Tenn grillkullet med opptenningsblokker

Husk å ha lokk og spjeldene helt åpne når du tenner på kullet.

1. Lag en pyramide av grillkull i midten av kullristen (bunnen), og sett noen opptenningsblokker (selges separat) inn i pyramiden (D).
2. Bruk en lang lighter eller fyrstikk for å tenne opptenningsblokkene. Opptenningsblokkene vil da tenne grillkullet.
3. Vent til grillkullet er helt tent. Du kan se at kullet er helt tent når det dekkes av et lag med hvit aske. Dette kan ta fra 15 til 30 minutter.

Merk: Opptenningsblokkene må være helt utbrente og det må være dannet aske på toppen av kullet, før du setter mat på grillristen.

4. Når kullet er helt tent, leser du videre på de neste sidene for instruksjoner om hvordan du plasserer brennstoff, og begynner matlaging i henhold til din ønskede matlaging.

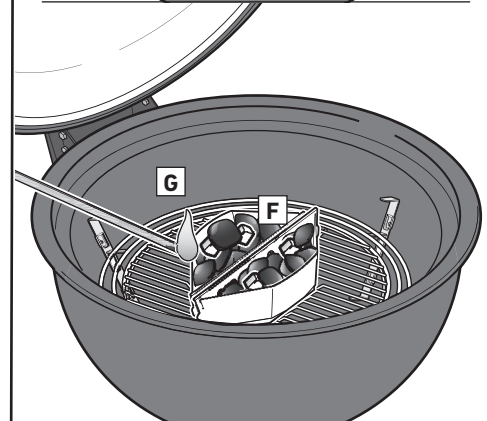
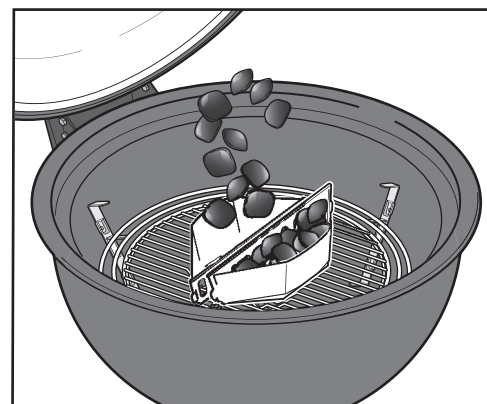
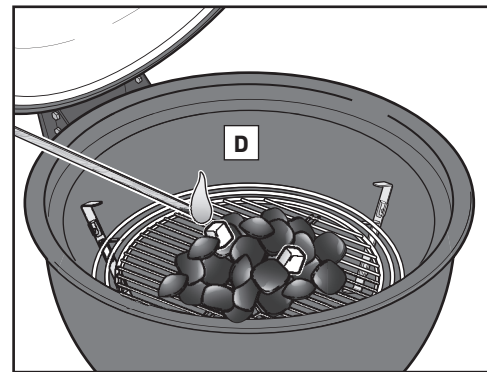
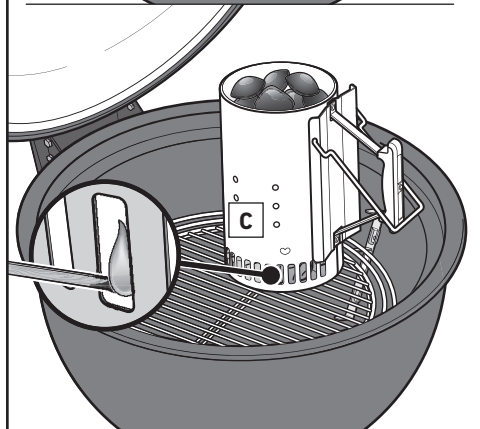
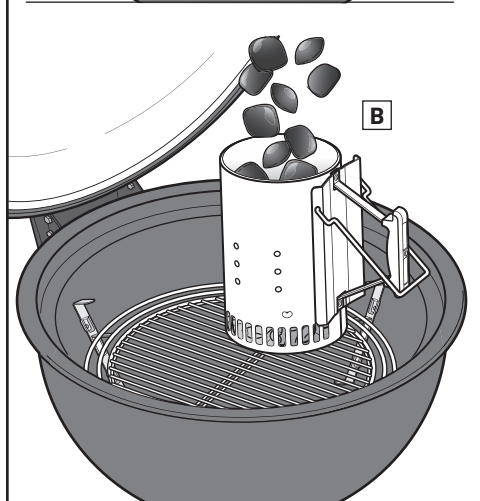
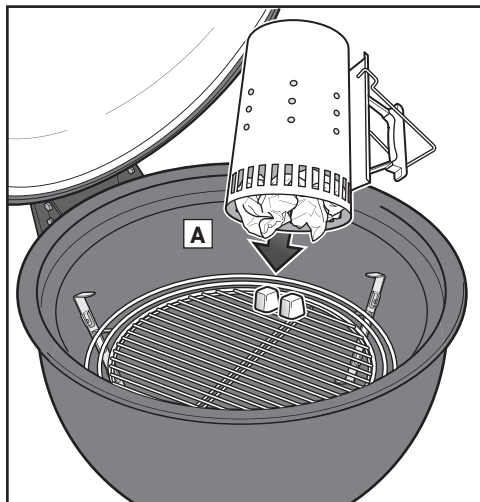
Tenn grillkullet i CHAR-BASKETS

Husk å ha lokk og spjeldene helt åpne når du tenner på kullet.

1. Plasser CHAR-BASKETS i midten av kullristen og fyll den med kull (E).
2. Legg i noen opptenningsblokker (selges separat) i hver brikettkurv (F). Sørg for å blande dem med kullet.
3. Bruk en lang lighter eller fyrstikk for å tenne opptenningsblokkene. Opptenningsblokkene vil da tenne grillkullet (G).
4. Vent til brennstoff er helt tent. Du kan se at kullet er helt tent når det dekkes av et lag med hvit aske. Dette kan ta fra 15 til 30 minutter.

Merk: Opptenningsblokkene må være helt utbrente og det må være dannet aske på toppen av kullet, før du setter mat på grillristen.

5. Når kullet er helt tent, leser du videre på de neste sidene for instruksjoner om hvordan du plasserer grillkullet, og begynner matlaging i henhold til din ønskede matlaging.



⚠ Bruk varmebestandige grillvotter når du griller, justerer luftventilene (spjeldene), legger i mer kull samt håndterer termometer og lokk.

⚠ Lukk aldri lokket på grillen med grillstarteren inni.



TENNE BRENNEREN – SNAP-JET GASSTENNINGSSYSTEM

METODER FOR TENNING AV BRENNEREN

Du kan tenne brenneren på to måter. Den første måten er å bruke SNAP-JET gasstenningsystemet som er innebygd i kontrollknappen for brenneren på grillen. Den andre måten er å bruke en fyrstikk.

Her kan du se prosessen for å tenne grillen ved hjelp av SNAP-JET gasstenningsystemet. På den følgende siden ser du fremgangsmåten for å tenne grillen med en fyrstikk.

Sammenfattede tenningsinstruksjoner finnes også på tenningsboksen.

Tenne brenneren – Tenne grillen med SNAP-JET gasstenningsystemet

1. Drei RAPIDFIRE-lokkspjeldet til åpen posisjon(A).
2. Skyv grillboksventilarmen til åpen posisjon (B).
3. Kontroller at kontrollknappen for brenneren er i OFF-(O)-posisjon (C). Kontroller ved å trykke inn kontrollknappen for brenneren, og dreie den med klokken til den stopper.
4. Sjekk at patronen er riktig installert. Se avsnittet «INSTALLERE PATRONEN».
5. Åpne døren til kontrollboksen. Slå på gasstilførselen på kontrollknappen for regulatoren ved å dreie den med klokken til ON-posisjon (D).
6. Åpne lokket på grillen (E).

FARE

Hvis du ikke åpner lokket før du tenner brenneren, eller ikke venter i fem minutter slik at gassen kan forsvinne hvis grillen ikke kan tennes, kan dette medføre en eksplosiv oppflamming som kan forårsake alvorlig personskade eller dødsfall.

7. Legg kullet på kullristen. Se avsnittet «GRILLMETODER» for riktig plassering av kullrist og kull.
8. Trykk inn kontrollknappen for brenneren og dreid den mot klokken til (●)-posisjon (F). Du vil høre at det klikker i tenneren. Gjenta til brenneren tenner.
9. Kontroller at brenneren er tent ved at du ser en flamme.

⚠ **ADVARSEL:** Hvis brenneren ikke tennes innen fem sekunder, stopper du, dreier kontrollknappen for brenneren til OFF-posisjon, og venter i fem minutter slik at gassen forsvinner før du prøver på nytt med en fyrstikk.

⚠ **ADVARSEL:** Ikke len deg over den åpne grillen under tenning.

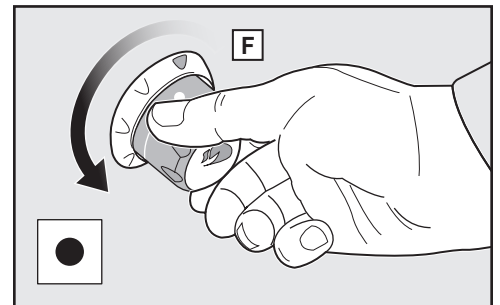
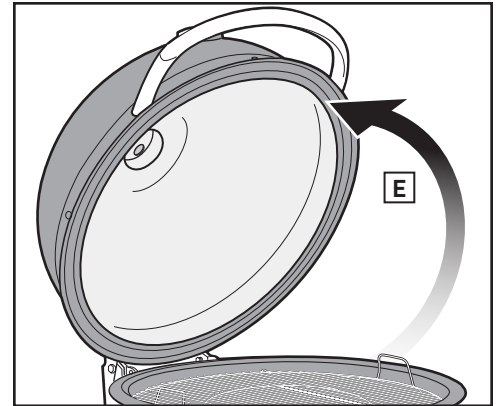
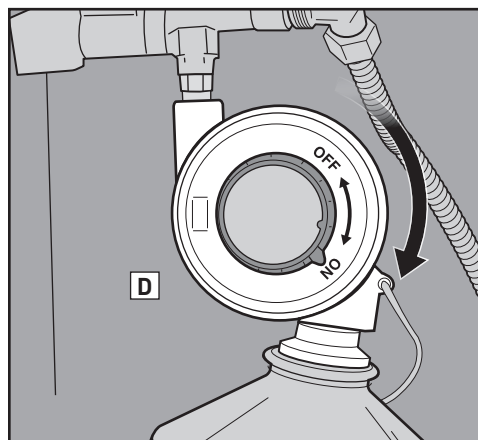
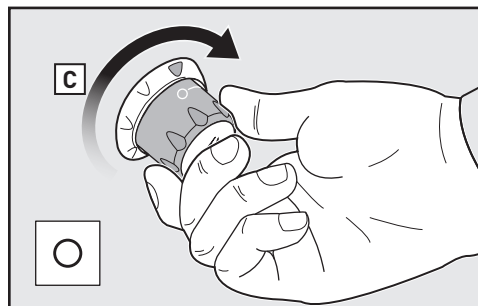
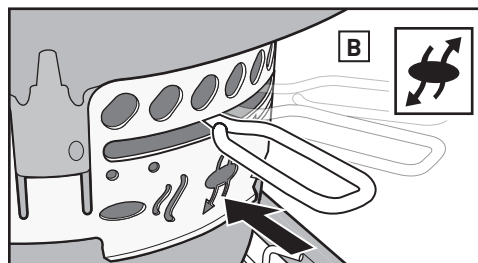
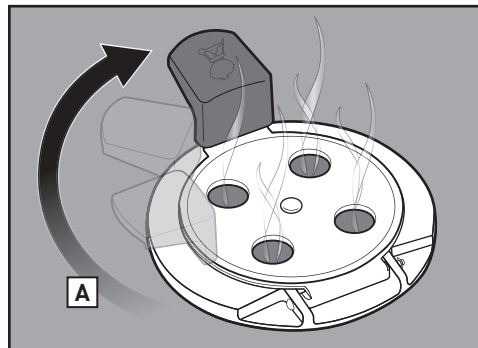
⚠ **FORSIKTIG:** Flammen kan være vanskelig å se på en solfylt dag.

10. Drei kontrollknappen for brenneren til OFF (O)-posisjon etter 12–14 minutter ved direkte eller indirekte grilling. Hvis du røker mat, dreier du imidlertid kontrollknappen for brenneren til OFF (O)-posisjon etter 7–10 minutter.

MERK: Brenneren er bare ment for å tenne kullene, ikke for grilling. Drei kontrollknappen for brenneren til OFF-posisjon umiddelbart etter at kullene er tent, for å spare brennstoff i engangspatronen. Slå på gasstilførselen ved kilden.

FØRSTE GANG DU GRILLER

Det anbefales at grillen varmes opp og brennstoffet holdes glødende varmt, med lokket på, i minst 30 minutter før du griller for første gang





TENNE BRENNEREN – SNAP-JET GASSTENNINGSSYSTEM

Tenne brenneren –

Tenne grillen med en fyrstikk

1. Drei RAPIDFIRE-lokkspjeldet til åpen posisjon (A).
2. Skyv grillboksventilarmen til åpen posisjon (B).
3. Kontroller at kontrollknappen for brenneren er i OFF (○)-posisjon (C). Kontroller ved å trykke inn kontrollknappen for brenneren, og dreie den med klokken til den stopper.
4. Sjekk at patronen er riktig installert. Se avsnittet «INSTALLERE PATRONEN».
5. Åpne døren til kontrollboksen. Slå på gasstilførselen på kontrollknappen for regulatoren ved å dreie den med klokken til ON-posisjon (D).
6. Åpne lokket til grillen (E).

⚠ FARE

Hvis du ikke åpner lokket før du tenner brenneren, eller ikke venter i fem minutter slik at gassen kan forsvinne hvis grillen ikke kan tennes, kan dette medføre en eksplosiv oppflamming som kan forårsake alvorlig personskade eller dødsfall.

7. Se avsnittet «GRILLMETODER» for riktig plassering av kullrist og kull. Legg kullet på kullristen.
8. Sett inn en fyrstikk i fyrstikkholderen (festet til innsiden av døren), og tenn fyrstikken. Sett inn fyrstikkholderen med den tente fyrstikken under kullene, ved enden av brennerrøret (F).

⚠ **ADVARSEL:** Ikke plasser hånden direkte over brenneren når du tenner på med en fyrstikk.

9. Trykk inn kontrollknappen for brenneren og dreie den mot klokken til ON (●)-posisjon (G).
10. Kontroller at brenneren er tent ved at du ser en flamme.

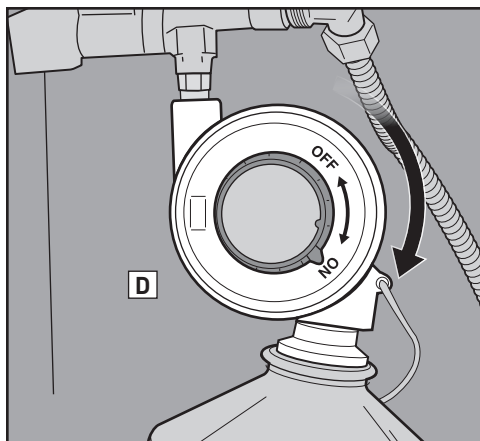
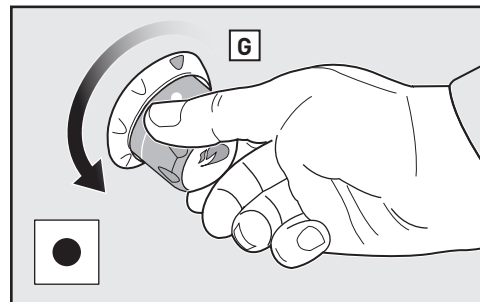
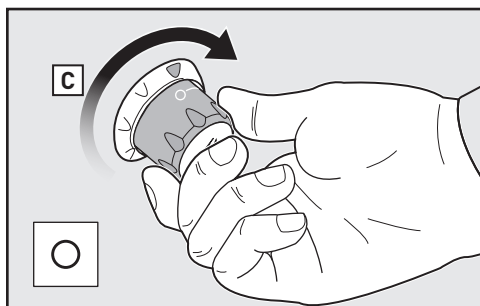
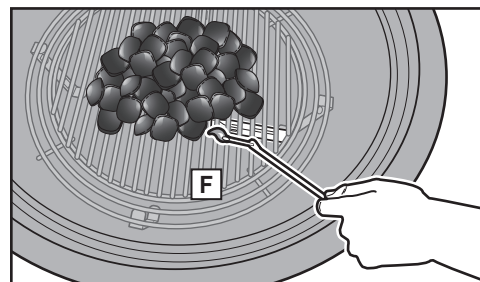
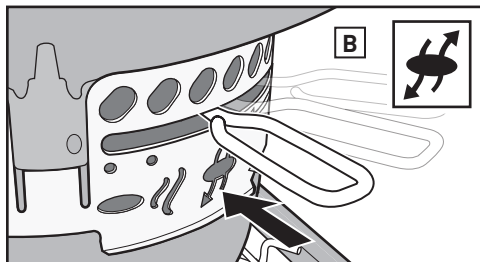
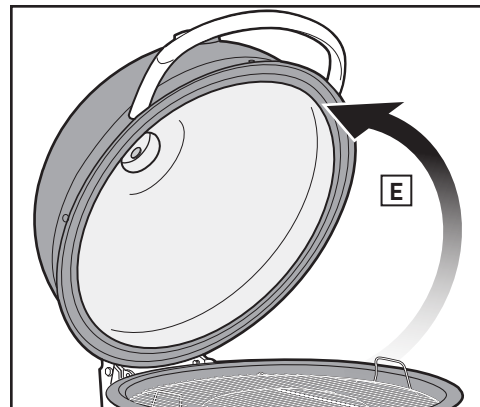
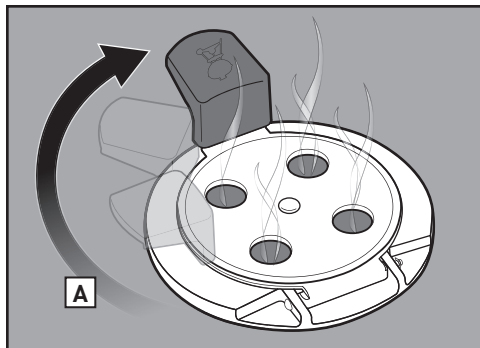
⚠ **ADVARSEL:** Hvis brenneren ikke tennes innen fem sekunder, stopper du, dreier kontrollknappen for brenneren til OFF-posisjon, og venter i fem minutter slik at gassen forsvinner før du prøver på nytt med en fyrstikk.

⚠ **ADVARSEL:** Ikke len deg over den åpne grillen under tenning.

⚠ **FORSIKTIG:** Flammen kan være vanskelig å se på en solfylt dag.

11. Drei kontrollknappen til OFF (○)-posisjon etter 12–14 minutter ved direkte eller indirekte grilling. Hvis du røker mat, dreier du imidlertid kontrollknappen for brenneren til OFF (○)-posisjon etter 7–10 minutter.

MERK: Brenneren er bare ment for å tenne kullene, ikke for grilling. Drei kontrollknappen for brenneren til OFF-posisjon umiddelbart etter at kullene er tent, for å spare brennstoff i engangspatronen. Slå på gasstilførselen ved kilden.





GRILLMETODER – DIREKTE VARME

Du kan benytte tre matlagingsmetoder på din WEBER SUMMIT KAMADO: Direkte grilling, indirekte grilling og røking. Før du fortsetter må du avgjøre hvilken grillmetode som skal brukes, og du må følge den aktuelle grillveiledning i denne brukerveiledningen.

MERK: Hvis du griller i et kaldt klima eller i høyden, kommer dette til å forlenge grilltiden. Mye vind vil øke temperaturen i grillen.

GRILLING MED DIREKTE VARME

Bruk den direkte grillmetoden for mindre, lettere mat som trenger mindre enn 20 minutters tilberedningstid, f.eks. burgere, biffer, koteletter, kebaber, beinfrie kyllingbiter, fiskefileter, skaldyr og oppskårne grønnsaker.

Med direkte varme er flammen direkte under maten (A). Den bruner overflaten på maten lett, utvikler smaker, struktur og lekker karamellisering, samtidig som maten stekes helt inn til kjernen.

En direkte flamme skaper både strålevarme og ledende varme. Strålevarmen fra kullene steker raskt overflaten på maten som ligger nærmest. Samtidig varmes grillristene som leder varme direkte til overflaten av maten, og skaper de umiskjennelige grillmerkene.

Griloppsett for direkte varme

1. Plasser den støttingen (B) midt på bunnen og plasser deretter kullristen (C) midt på støttingen.
2. Hell kull på kullristen over kanten på brennerøret (D).
3. Tenn kullet. Se avsnittet «TENNE BRENNEREN – SNAP-JET GASSTENNINGSSYSTEM» i brukerveiledningen.

MERK: Lokk, spjeld og ventiler må forbli åpne når du tenner kullene.

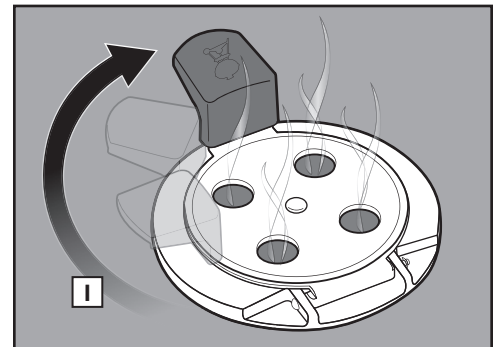
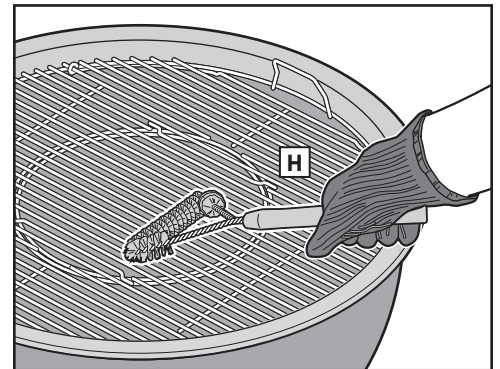
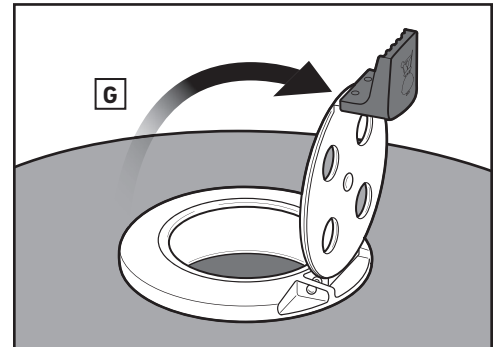
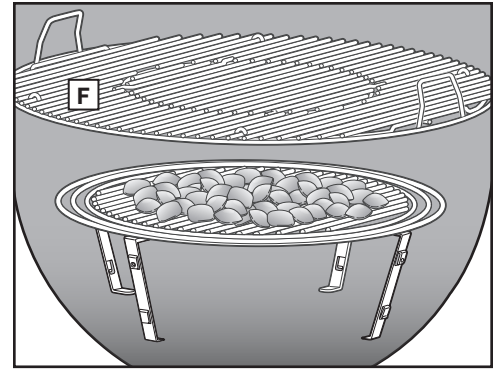
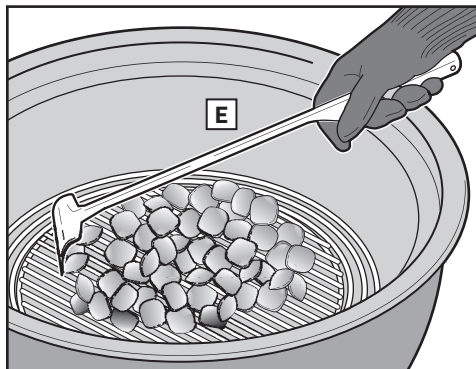
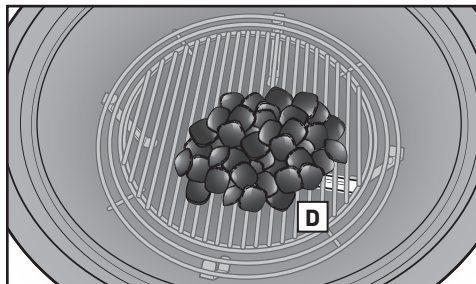
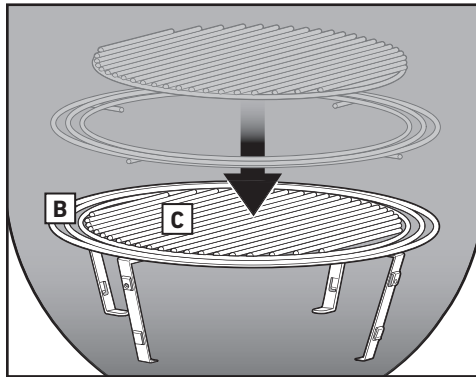
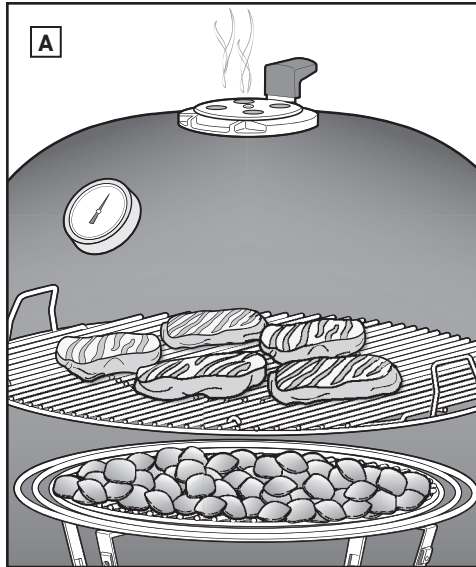
4. Når grillkullet er tent, brukes grillvotter som er i overensstemmelse med EN 407, vurderingsnivå 2 eller høyere for berøringsvarme. Spre grillkullet jevnt utover kullristen ved bruk av en tang eller kullrake (E). Sørg for at det tente kullet er i kontakt med det utente kullet.
5. Plasser grillristen i øverste del av grillen (F).
6. Lukk lokket på grillen og åpne for RAPIDFIRE-lokkspjeldet (G).
7. Forvarm grillristen i ca. 5–10 minutter, eller til ønsket grilltemperatur er nådd.
8. Når grillristen er forvarmet, bruk en grillbørste i rustfritt stål eller skraper for å rengjøre grillristen (H).

MERK: Bruk en grillbørste i rustfritt stål. Skift ut børsten hvis du ser løse strå på grillristen eller børsten.

9. Legg maten på grillristen og lukk lokket på grillen. Hvis du dreier på RAPIDFIRE-lokkspjeldet, økes eller reduseres den ønskede varmen inni grillen (I). Se oppskriften for anbefalte steketider og temperatur. Sjekk termometeret på lokket for ønsket grilltemperatur inni grillen.

Når du er ferdig å grille

Lukk spjeldet i lokket og ventilene i grillboksen for å slukke kullet.





GRILLMETODER – INDIREKTE VARME

GRILLING MED INDIREKTE VARME

Bruk den indirekte metoden for større kjøttstykker som krever 20 minutter eller mer på grillen, eller til mat som er så skjør at direkte eksponering for varme ville tørke dem ut eller brenne dem, for eksempel: steker, kyllingdeler med bein, hel fisk, skjøre fiskefileter, hele kyllinger eller kalkuner og ribbein. Indirekte varme kan også brukes for å tilberede tykkere mat eller kjøtt med beinet i, som først har blitt lettere stekt eller brunet over direkte varme.

Med indirekte varme er begge sider av grillen oppvarmet (A), eller avslått på en side. Maten ligger på den delen av grillristen som ikke har kull direkte under den.

Strålevarme og ledende varme spiller fremdeles en rolle, men de er ikke like intense under grilling med indirekte varme. Men hvis lokket på grillen er igjen, slik det skal være, genereres det en annen type varme: konveksjonsvarme. Varme stiger, reflekteres av lokket og overflatene inni grillen, og sirkulerer slik at maten grilles sakte og jevnt på alle sider.

Konveksjonsvarmen bruner ikke overflaten på maten på lik linje med strålevarme og ledende varme. Den steker den mer forsiktig hele veien inn til midten, som for eksempel varmen i en ovn.

Grilloppsett for indirekte varme

1. Plasser den støttingen (B) midt i grillen og plasser deretter kullristen (C) midt på støttingen.
2. Hell kull i CHAR-BASKETS på kullristen over kanten på brennerrøret (D). Plasser CHAR-BASKETS slik at de står parallelt med brennerrøret.
3. Tenn på kullet. Se avsnittet «TENNE BRENNEREN – SNAP-JET GASSTENNINGSSYSTEM» i denne brukerveiledningen.

MERK: Lokk, spjeld og ventiler må forbli åpne når du tenner kullet.

4. Når grillkullet er tent, brukes grillvotter som er i overensstemmelse med EN 407, vurderingsnivå 2 eller høyere for berøringsvarme. Flytt CHAR-BASKETS ved hjelp av lange grilltenger, slik at de plasseres på hver side av maten (E).

MERK: En éngangsdrøppform bør plasseres mellom CHAR-BASKETS for å samle opp kjøttsaft og redusere rengjøringen.

MERK: Alternativt har denne grillen rikelig med plass til å grille både indirekte og direkte samtidig. Ved å flytte CHAR-BASKETS til én side av grillen, kan du steke direkte over kurvene, og bruke den andre siden av grillristen til å grille indirekte.

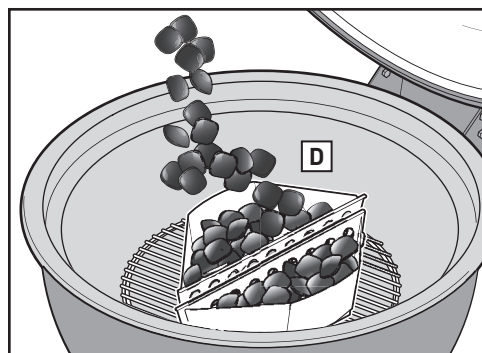
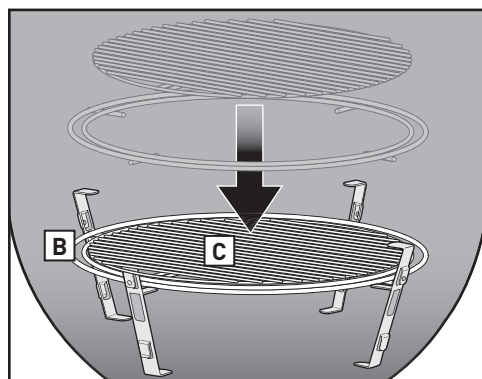
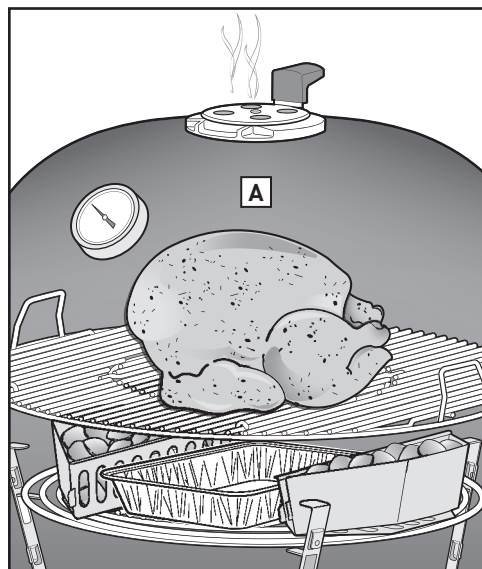
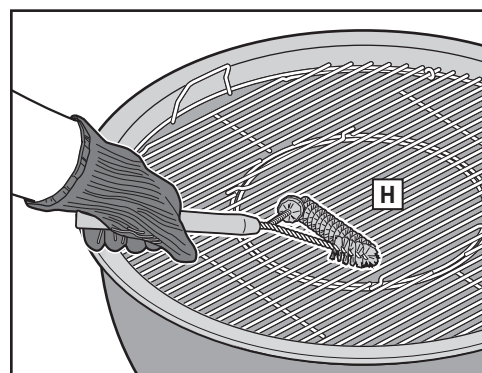
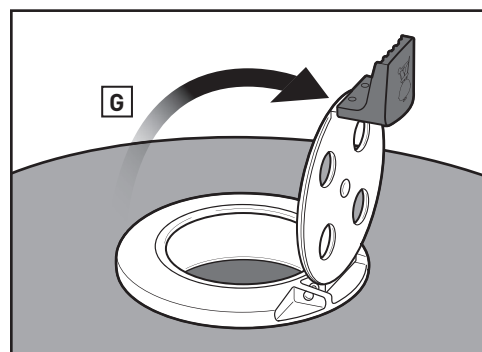
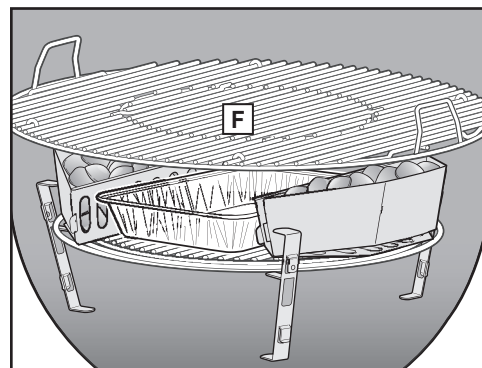
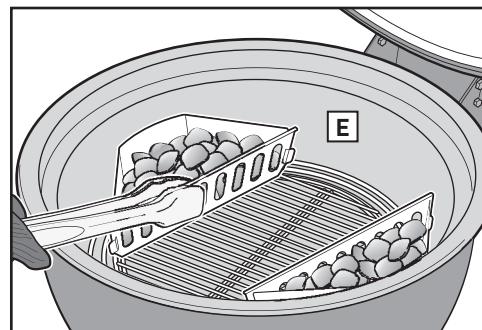
5. Plasser grillristen i øverste del av grillen (F).
6. Lukk lokket på grillen og åpne RAPIDFIRE-lokkspjeldet (G).
7. Forvarm grillristen i ca. 5–10 minutter, eller til ønsket grilltemperatur er nådd.
8. Når grillristen er forvarmet, bruk en grillbørste i rustfritt stål eller skrape for å rengjøre grillristen (H).

MERK: Når du bruker en grillbørste i rustfritt stål, skifter den ut hvis du finner løse børstestrå på risten eller børsten.

9. Legg maten på grillristen mellom CHAR-BASKETS og lukk lokket på grillen. Hvis du dreier på RAPIDFIRE-lokkspjeldet, økes eller reduseres den ønskede varmen inni grillen (I). Se oppskriften for anbefalte steketider og temperatur. Sjekk termometeret på lokket for ønsket grilltemperatur inni grillen.

Når du er ferdig å grille

Lukk spjeldet i lokket og ventilene i grillboksen for å slukke kullet.





GRILLMETODER – RØKING

RØKING

Røking er grilling ved lav temperatur over en lengre periode ved bruk av trebiter eller røkeflis av hardtre (A). Denne teknikken kalles også «low and slow»-metoden. Grilling med «low and slow»-metoden holde saftene og smaken i maten, som gir et ekstremt mørt kjøttstykke. Røking passer bra for store kjøttstykker, for eksempel: brisket, kalkun, svinekam, ribbein og hel kylling.

MERK: Hvis du griller i et kaldt klima eller i høyden, kommer dette til å forlenge grilltiden. Mye vind vil øke temperaturen i grillen.

Grilloppsett for røking

1. Plasser kullristen (B) i nederste posisjon i grillen. Plasser deretter støttingen i midtposisjon (C).

MERK: 35–45 briketter vil gi 8–10 timer med grilling. For mat som krever lenger tid, vil det være nødvendig med mer kull. Se tabellen med røke- og steketider for mer informasjon.

2. Hell kull på kullristen over kanten på brennerøret (D).
3. Tenn på kullet. Se avsnittet «TENNE BRENNEREN – SNAP-JET GASSTENNINGSSYSTEM» i brukerveiledningen.

MERK: Lokk, spjeld og ventiler må forbli åpne når du tenner kullene.

4. Når grillkullet er tent, brukes grillvotter som er i overensstemmelse med EN 407, vurderingsnivå 2 eller høyere for berøringsvarme. Ved hjelp av grilltenger legger du WEBER røkechunks eller treflis midt i det tente kullet (E).

5. Legg varmfordelingsplaten på støttingen (F).

MERK: En éngangsdrøppform bør plasseres på varmfordelingsplaten for å samle opp kjøttssaft og redusere rengjøringen. Bruk to drøppformer når du røker større kjøttstykker.

6. Plasser grillristen i øverste del av grillen (G).

7. Åpne grilllokket.

8. Når grillen når røkesonen på termometeret (H), skyver du grillventilen til røkeposisjon (I) og dreier på RAPIDFIRE-lokkspjeldet (J) for å vedlikeholde anbefalt røketemperatur.

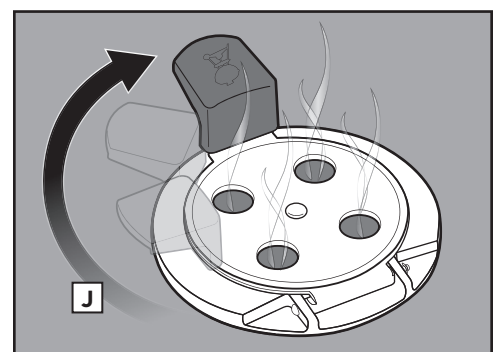
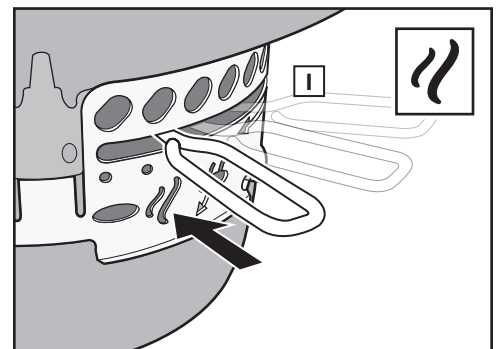
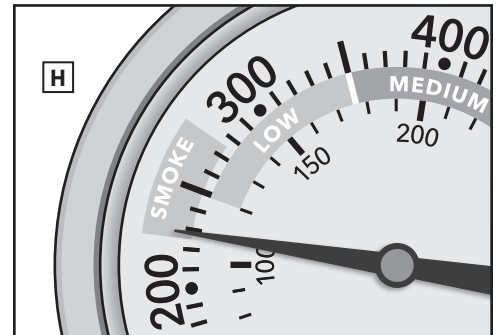
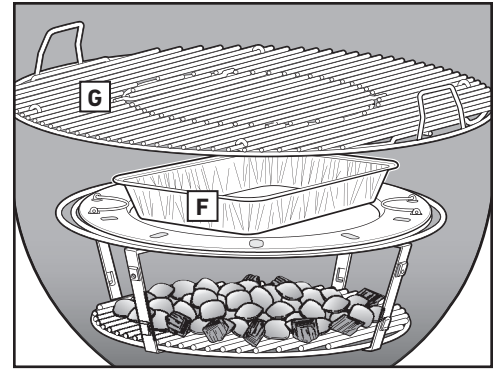
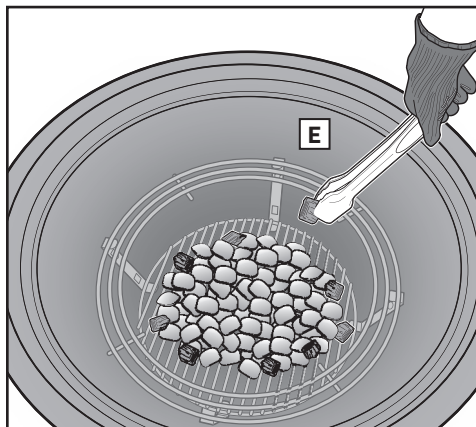
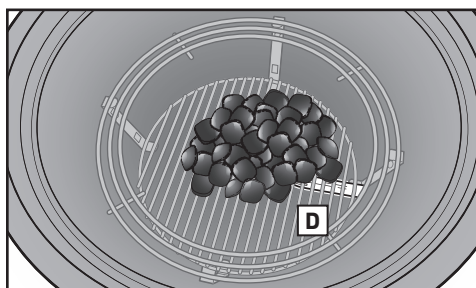
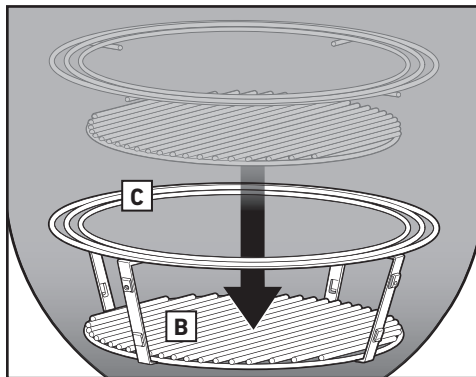
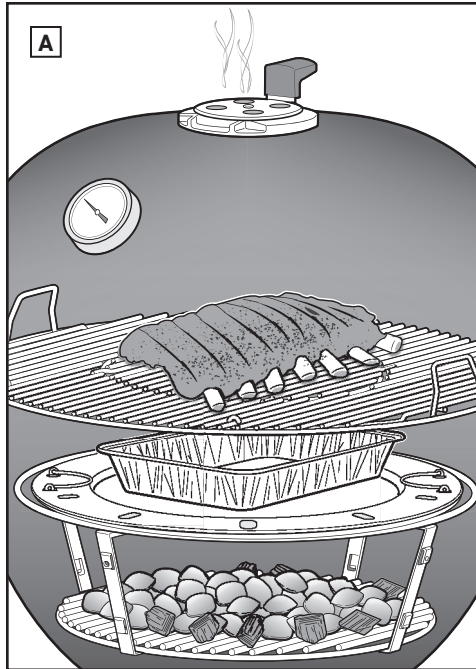
9. Åpne grilllokket og rens grillristen med en grillbørste i rustfritt stål.

MERK: Når du bruker en grillbørste i rustfritt stål, skifter den ut hvis du finner løse børstestrå på risten eller børsten.

10. Legg maten midt på grillristen. Se oppskriften for anbefalte steketider.

Når du er ferdig å grille

Lukk spjeldet i lokket og ventilene i grillboksen for å slukke kullet.





Kullmengde for røking og steketider

	Vekt	Grilltid	Kull og briketter	Trebitar
FISK	0,45 - 1,36 kg	1 til 2 ½ timer	60 80 briketter (1¼ kopper)	2 til 4
	1,36 - 2,7 kg	2 ½ til 4 timer	60 80 briketter (1¼ kopper)	2 til 4
FJÆRKRE	0,9 - 1,36 kg	2 til 3 ½ timer	60 80 briketter (1¼ kopper)	1 til 3
	1,81 - 3,62 kg	3 ½ til 4 timer	80 til 100 briketter (2¼ kopper)	2 til 4
	3,62 - 5,44 kg	4 til 5 timer	80 til 100 briketter (2¼ kopper)	3 til 4
	5,44 - 8,1 kg	8 til 10 timer	100 120 briketter (2¾ kopper)	3 til 5
SVINEKJØTT	1,81 - 3,62 kg	5 til 8 timer	80 til 100 briketter (2¼ kopper)	3 til 4
	3,62 - 5,44 kg	8 til 12 timer	100 120 briketter (2¾ kopper)	3 til 5
STORFEKJØTT	1,81 - 3,62 kg	7 til 12 timer	80 til 120 briketter (2½ kopper)	3 til 5
	3,62 - 5,44 kg	12 til 18 timer	120 til 140 briketter (3¼ kopper)	3 til 5

*Når du måler klumpkull, bruk målekoppen som følger med grillen.

Steketider for biff bruker USDAs definisjon av ferdighetsgraden medium. De oppnevnte steketidene gjelder for mat som er fullstendig opptint. Vekten, kullmengder og grilltider er bare veiledende. Faktorer som høyde over havet, vind og utendørstemperatur kan påvirke grilltidene.

⚠ **ADVARSEL: Bruk aldri kull impregnert med tennvæske.**

TIPS OG TRIKS FOR GRILLSUKSESS

Velg et passende sted for å grille

- Bruk bare grillen utendørs i et godt ventilert område. Må ikke brukes i en garasje, svalgang, passasje eller andre lukkede områder.
- Ha grillen på et trygt og jevnt underlag til enhver tid.
- Ikke bruk grillen nærmere enn to meter unna brennbar materiale. Brennbar materiale inkluderer, men er ikke begrenset til, tre eller behandlede tregulv, verandaer og balkonger.

Forvarm grillen

Forvarming av grillen er en viktig faktor når man griller direkte, indirekte og røker. Når grillen er forvarmet, vil varmen løse matrester som sitter fast på grillristen, noe som gjør det enkelt å børste vekk med en grillbørste i rustfritt stål eller en skraper. Det gjør at du unngår at maten sitter fast på grillristen, og at grillristen blir varm nok til å steke maten skikkelig.

Bruk grillvotter eller -hansker

Bruk alltid grillvotter når du bruker kullgrillen. Ventilene, spjeldene, håndtakene og grillboksen bli veldig varm i løpet av grillingen, så du må sørge for å beskytte hendene og underarmene.

Tenn flammen

WEBER anbefaler at du bruker en grillstarter (selges separat) og opptenningsblokker (selges separat) for å tenne kullet. Avstå fra å bruke tennvæske da det kan bli masse søl, og kan føre til en kjemisk smak på maten.

Ha olje på maten, ikke risten

Lett oljing av maten tilsetter smak og fuktighet, samtidig som det hindrer mat fra å sette seg fast på risten. Vi anbefaler ikke at du har olje på risten, siden dette kan føre til unødvendig oppflammer.

Ha lokket igjen

Hold lokket på så mye som mulig på grunn av følgende årsaker:

1. Holder risten varm nok til å steke maten når du griller direkte.
2. Fanger opp røken som utvikles når fett og saftene fordampes på grillen.
3. Forhindrer oppflammer ved å begrense oksygen.

Ting du bør, og ikke bør, gjøre – Varmefordelingsplaten

Når du røker, så bidrar varmfordelingsplaten med å opprettholde en konsekvent lav temperatur, og omdirigerer varmen og røken rundt maten. Varmefordelingsplaten kan også brukes når du griller indirekte, for å få et så stort grillområde som mulig. Legg aldri mat eller brensel på varmfordelingsplaten.

Tresmaker for røking

Tresmak	Egenskaper	Brukes med
Eple	DISKRET Litt søt, med en fyldig, frisk røksmak.	Fisk Fjærkre Svinekjøtt (spesielt skinke) Grønnsaker
Kirsebær	DISKRET Litt søt, med en frisk røksmak	Fisk Fjærkre Svinekjøtt Grønnsaker
Hickory	RIK Skarp og røkyllt med baconaktig smak	Fjærkre Svinekjøtt Storfekjøtt
Bøk	DISKRET Delikat med en litt røkyllt smak	Fisk Fjærkre Svinekjøtt Lam Grønnsaker
Pekan	RIK Skarp med en søt smak. Ideell for røking på svært lav varme.	Fisk Fjærkre Svinekjøtt Lam Storfekjøtt
Mesquite	KRAFTIG Sterk, kraftig røksmak med en anelse bitter avslutning.	Svinekjøtt Lam Storfekjøtt

Temme flammen

Oppflammer skjer. Dette er vanligvis bra fordi flammene svir overflaten av maten. Alt for mange oppflammer kan imidlertid føre til at maten brennes. Det å ha lokket igjen så mye som mulig begrenser oksygenet inni grillen, noe som slukker eventuelle oppflammer. Hvis du mister kontrollen over flammene, flytter du maten midlertidig over på indirekte varme, helt til flammene dør ut.

Kontroller tiden og temperaturen

Hvis du griller i et kaldt klima eller i høyden, kommer dette til å forlenge grilltiden. Mye vind vil øke temperaturen i grillen.

Hold grillen ren

Følg instruksjonene om grunnleggende rutinemessig vedlikehold, slik at grillen både ser bra ut og yter bra i årene som kommer. Fjern oppsamlet aske og gamle kull fra bunnen av grillen og askeoppsamleren før hver bruk.

Røking med tre

Du kan prøve å eksperimentere med ulike tresorter mens du røker, for å finne den perfekte smaksbalansen. Mens du røker over lengre tidsperioder må du alltid bruke trebitar i stedet for røkeflis. Trebitar gjør det mulig å røke over lengre tidsperioder, og røken trenger gjennom maten sakte. Røkeflis fungerer best for korte tidsperioder, da de ikke varer like lenge.



RENGJØRE GRILLEN INNENDIG

Det er veldig viktig å rengjøre innsiden av grillen før hver bruk, slik at grillen fungerer optimalt i hele levetiden.

⚠ ADVARSEL: Slå av grillen og vent til den avkjøles før du utfører en grundig rengjøring.

Rengjøre lokket

Fra tid til annen kan du legge merke til «malingslignende» flak på innsiden av lokket. I løpet av grillingen omdannes fett- og røkdamp til karbon, og fester seg på innsiden av lokket. Denne avleiringen skaller etter hvert av og ligner mye på flassende maling. Dette er ikke giftig, men flakene kan falle på maten hvis du ikke rengjør lokket skikkelig.

Du trenger: En skuresvamp av nylon som ikke er slpende og tørkepapir.

1. Skrub det forkullede fett på innsiden av grilllokket med en skuresvamp (A). For å minimere fremtidig fettopsamling må du tørke av innsiden av lokket med tørkepapir etter hver bruk. Dette gjør du når grillen ikke er for varm for hendene.

Rengjøre ristene og varmfordelingsplaten

Hvis du har rengjort grillristene rutinemessig etter forvarmingen, skal det ikke være mye rester igjen. Du bør også sørge for at det ikke er for mye skitt eller fettopsamling på varmfordelingsplaten mellom måltidene. Hvis du bruker en éngangsdryppform, blir det mindre rengjøring.

Du trenger: En grillbørste i rustfritt stål.

- 1) Børst restene av grillristene med en grillbørste av rustfritt stål mens de ligger i grillen (B).
- ⚠ FORSIKTIG:** Grillbørsten bør kontrolleres for løse børstestrå og slitasje med jevne mellomrom. Skift ut børsten hvis du ser løse børstestrå på grillristen eller børsten. Weber anbefaler at du hver vår kjøper en ny grillbørste av rustfritt stål.
2. Fjern grillristene.
 3. Børst restene av varmfordelingsplaten med en grillbørste av rustfritt stål mens den ligger i grillen.
 4. Fjern varmfordelingsplaten.
 5. Børst restene av kullristen med en grillbørste av rustfritt stål mens risten ligger i grillen.

Rask rengjøring av brennerrøret

Brennerrøret må ved jevne mellomrom kontrolleres for blokkeringer, og raskt rengjøres hvis så er tilfelle. Instruksjoner for en mer grundig rengjøring finner du i delen vedlikeholdsdelen i denne brukerveiledningen.

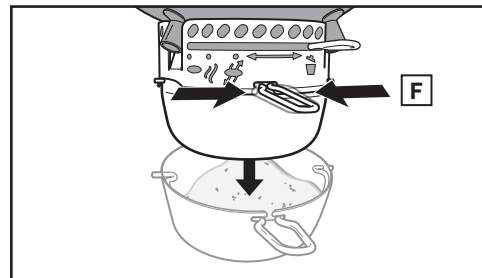
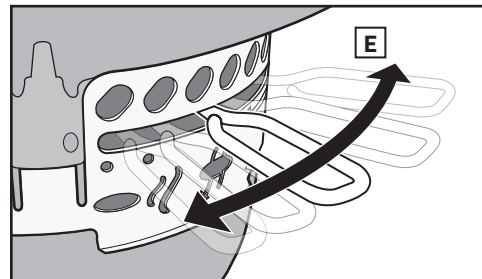
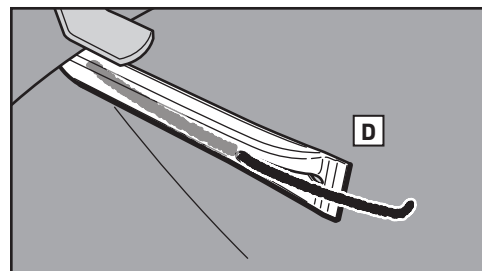
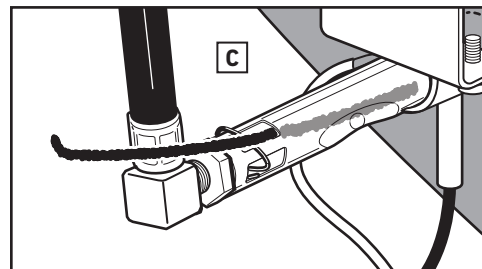
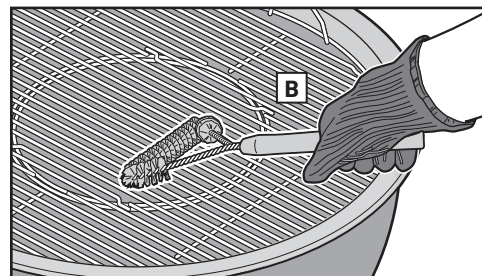
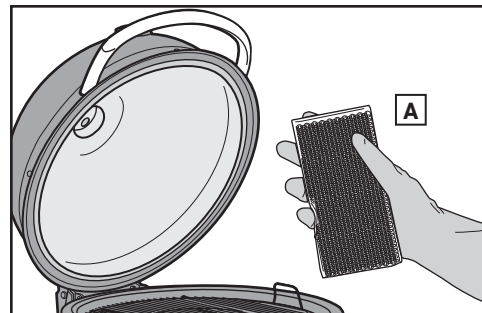
Du trenger: En chenille-piperensere og en ren grillbørste av rustfritt stål. Ikke bruk en børste som allerede har blitt brukt til å rengjøre grillristene.

1. Sett inn piperenseren i enden av brennerrøret (C). Vær forsiktig så du ikke skader tennerelektroden.
2. Stikk piperenseren gjennom brennerporten (D).
3. Børst utsiden av brennerrøret med en børste av rustfritt stål.

Rengjøre grillboksen

Fjern oppsamlet aske og gammelt kull fra bunnen av grillen og askeopsamleren før hver bruk for å oppnå riktig luftgjennomstrømming og bedre grillresultater.

1. Åpne lokket og fjern grillristene, kullristen og varmfordelingsplaten.
2. Fjern aske eller biter av gamle kull fra bunnen av grillboksen. Kull krever oksygen for å brenne, så du må sørge for at ingenting blokkerer ventilene. Beveg håndtaket på ONE-TOUCH rengjøringsystemet frem og tilbake for å flytte asken fra bunnen av grillen og ned i askeopsamleren (E).
3. Klem askeopsamlerens håndtak for å løsne den fra grillen (F).

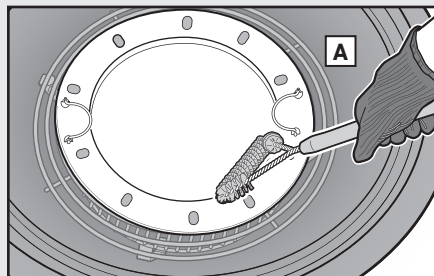


Alternativ metode for å rengjøre varmfordelingsplaten

Hvis du vil fjerne smuss fra varmfordelingsplaten, bør den rengjøres når den er varm.

Du trenger: En grillbørste i rustfritt stål.

1. Under oppvarming av grillen, når temperaturen er 350 °C eller lavere, børster du varmfordelingsplaten med en grillbørst av rustfritt stål (A).





RENGJØRE GRILLEN UTVENDIG

Utsiden av grillen kan inkludere overflater av rustfritt stål, porselensmalje og plast. WEBER anbefaler følgende metoder basert på overflatetype. Sørg for at kullet er helt slukket og grillen er avkjølt før du gjør det.

Overflater av rustfritt stål

Rengjør rustfritt stål ved bruk av en giftfri, ikke-slipende grillrens eller polering for rustfritt stål, som er egnet for bruk på utendørsprodukter og griller. Ikke risiker å skrap det rustfrie stålet med slipende masser som ikke rengjør eller polerer. Dette endrer fargen på metallet ved å fjerne det øvre filmlaget av kromoksid. Bruk ikke tørkepapir.

Du trenger: En mikrofiberklut, grillrens for rustfritt stål.

1. Spray grillrens på områdene av rustfritt stål på grillen. Bruk en mikrofiberklut og rengjør med kornene i det rustfrie stålet.

Malte, porselensmaljerte overflater og plastkomponenter

Rengjør malte, porselensmaljerte overflater og plastoverflater på utsiden av grillen med varmt såpevann.

Du trenger: Varmt såpevann, tørkepapir eller en klut.

1. Tørk av overflatene med varmt såpevann. Skyll og tørk grundig.

⚠ VIKTIG: Bruk ikke noe av følgende for å rengjøre grillen: slipende poleringsmidler eller maling for rustfritt stål, rengjøringsmidler som inneholder syre, white spirit eller xylen, ovnrens, slipende rengjøringsmidler (kjøkkenrengjøring) og slipende rengjøringsputer.

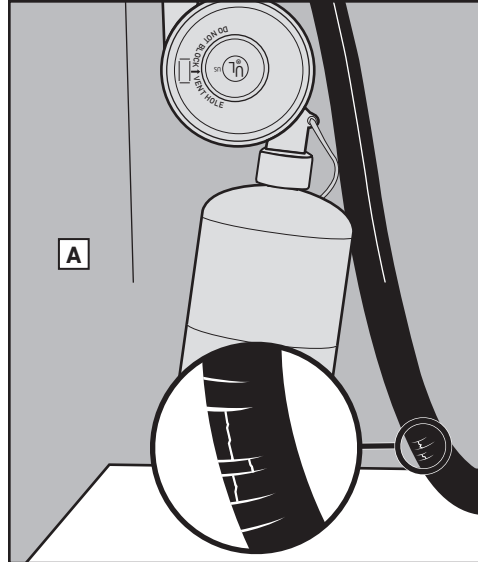
RENGJØRE GRILLER UTVENDIG SOM BEFINNER SEG I UNIKE MILJØER

Hvis grillen er utsatt for et spesielt hardt klima, bør du rengjøre grillen utvendig oftere. Sur nedbør, bassengkjemikalier og saltvann kan føre til at det dannes overflaterust. Tørk av grillen utvendig med varmt såpevann. Skyll deretter og tørk grundig. Du kan også bruke en grillrens for rustfritt stål hver uke, for å forhindre overflaterust.

KONTROLLERE SLANGEN

- 1) Kontroller slangen for tegn på sprekker (A).

⚠ ADVARSEL: Sjekk slangen hver gang før du bruker grillen for å se om det finnes revner, sprekkdannelser, oppskrapinger eller kutt. Hvis slangen på noen måte er skadet, må du ikke bruke grillen. Du bør bare bruke en WEBER-autorisert reserveslange. Kontakt kundeservicerepresentanten i ditt område ved hjelp av kontaktopplysningene på vårt nettsted. Logg deg på www.weber.com.





VEDLIKEHOLD

For at grillen skal kunne fungere så trygt og effektivt som da du kjøpte den, anbefaler vi på det sterkeste at du inspiserer og rengjør brennerrøret minst én gang i året. Over tid kan brennerrøret (A) bli tilsmusset og blokkert. Edderkopper og insekter kan bygge rede i Venturi-delen (B) av brennerrøret, noe som kan forårsake at gass strømmer ut av luftspjeldet (C). Blokkerte og skitne brennerporters (D) kan hindre full gasstrøm. Denne blokkeringen kan resultere i en brann i og rundt brennerrøret under eller i nærheten av tenningsboksen og forårsake alvorlig skade på grillen.

Vanlige symptomer på blokkerte eller skitne rør kan inkludere:

- Gasslukt i tillegg til at brennerflammene virker svært gule og blasse.
- Man hører «smell» fra brenneren.

⚠ FARE

Hvis du ikke retter eventuelle problemer som er beskrevet på denne siden, kan det resultere i en brann, noe som igjen kan forårsake alvorlig personskade eller dødsfall, og forårsake skade på eiendom.

MØNSTER PÅ BRENNERFLAMMEN

Brennerrøret i grillen har blitt forhåndsinnstilt for riktig luft- og gassblanding. Når brennerrøret fungerer optimalt, ser du et spesifikt flammemønster. Toppen av flammen bør blafre med en gul farge (E), med mørkeblå flammer i midten (F) og lyseblå ved brennerrøret (G). Hvis flammene ikke samsvarer med flammemønsteret ovenfor, eller hvis du hører «smell», kan det være en indikasjon på at brenneren trenger rengjøring.

GRUNDIG RENSGJØRING AV BRENNERRØRET

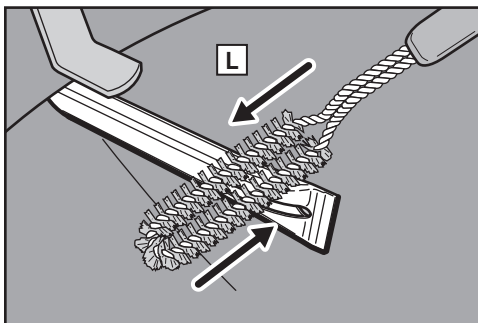
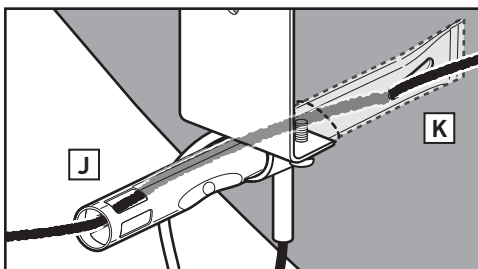
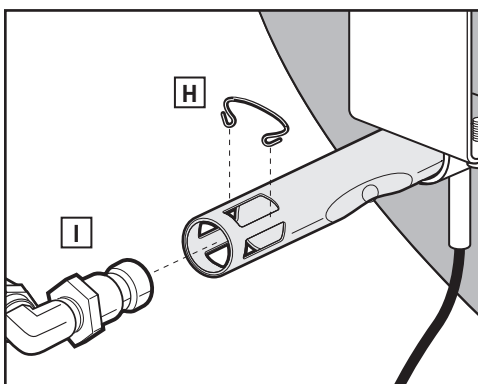
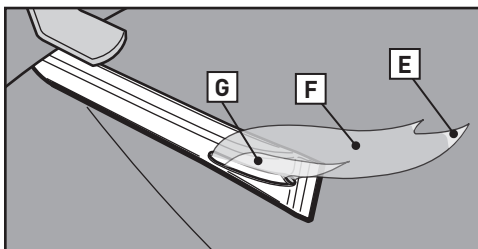
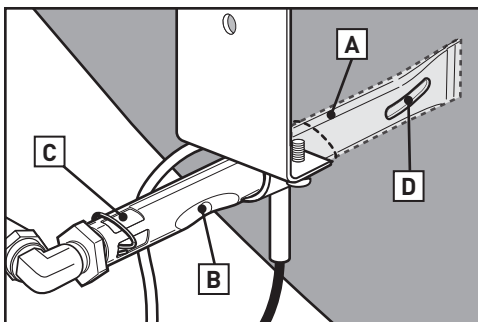
Du trenger: En lommelykt, chenille-piperenseren og en ren grillbørste av rustfritt stål. Ikke bruk en børste som allerede har blitt brukt til å rengjøre grillristene.

1. Sjekk at grillen er avslått og avkjølt.
2. Fjern festeklipsen (H) og slangebeslaget (I) fra brennerrøret.
3. Bruk en lommelykt for å lyse inn i og se hva som er inni brennerrøret, og sett inn piperenseren i enden av brennerrøret (J). Vær forsiktig så du ikke skader tennerelektroden.
4. Stikk piperenseren gjennom brennerporten (K).
5. Børst utsiden av brennerrøret med en rustfritt stålborste (L).
6. Sett slangebeslaget og festeklipsen på plass igjen på brennerrøret.

⚠ **ADVARSEL:** Før bruk må du trekke i slangebeslaget for å sikre at festeklipsen er på plass og at slangebeslaget er godt festet til brennerrøret.

RING KUNDESERVICE

Hvis du fremdeles opplever problemer etter å ha rengjort brennerrøret, kontakter du kundeservicerepresentanten i ditt område ved bruk av kontaktinformasjonen på www.weber.com.



BRUKE SNAP-JET GASSTENNINGSSYSTEMET

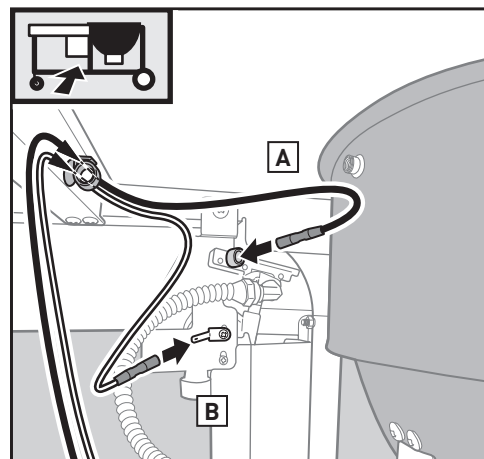
Kontrollknappen for brenneren har en innebygd tenner. Tenneren gir en gnist til tennerelektrodemonteringen. Enten du skal utføre rutinemessig vedlikehold eller du feilsøker SNAP-JET gassteningssystemet, bør du lese følgende for at systemet skal fungere skikkelig.

⚠ **ADVARSEL:** Kontrollknappen for brenneren bør være i OFF-posisjon.

Hvis grillen ikke tennes når du trykker inn og dreier kontrollknappen sakte, må du finne ut hvor problemet ligger: enten i gassflammen eller tenningsystemet. Start ved å tenne brenneren med en fyrstikk. Se avsnittet «TENNE BRENNEREN – Tenne grillen med en fyrstikk.» Hvis dette fungerer, er det noe galt med SNAP-JET gassteningssystemet.

VEDLIKEHOLD AV TENNINGSKOMPONENTENE

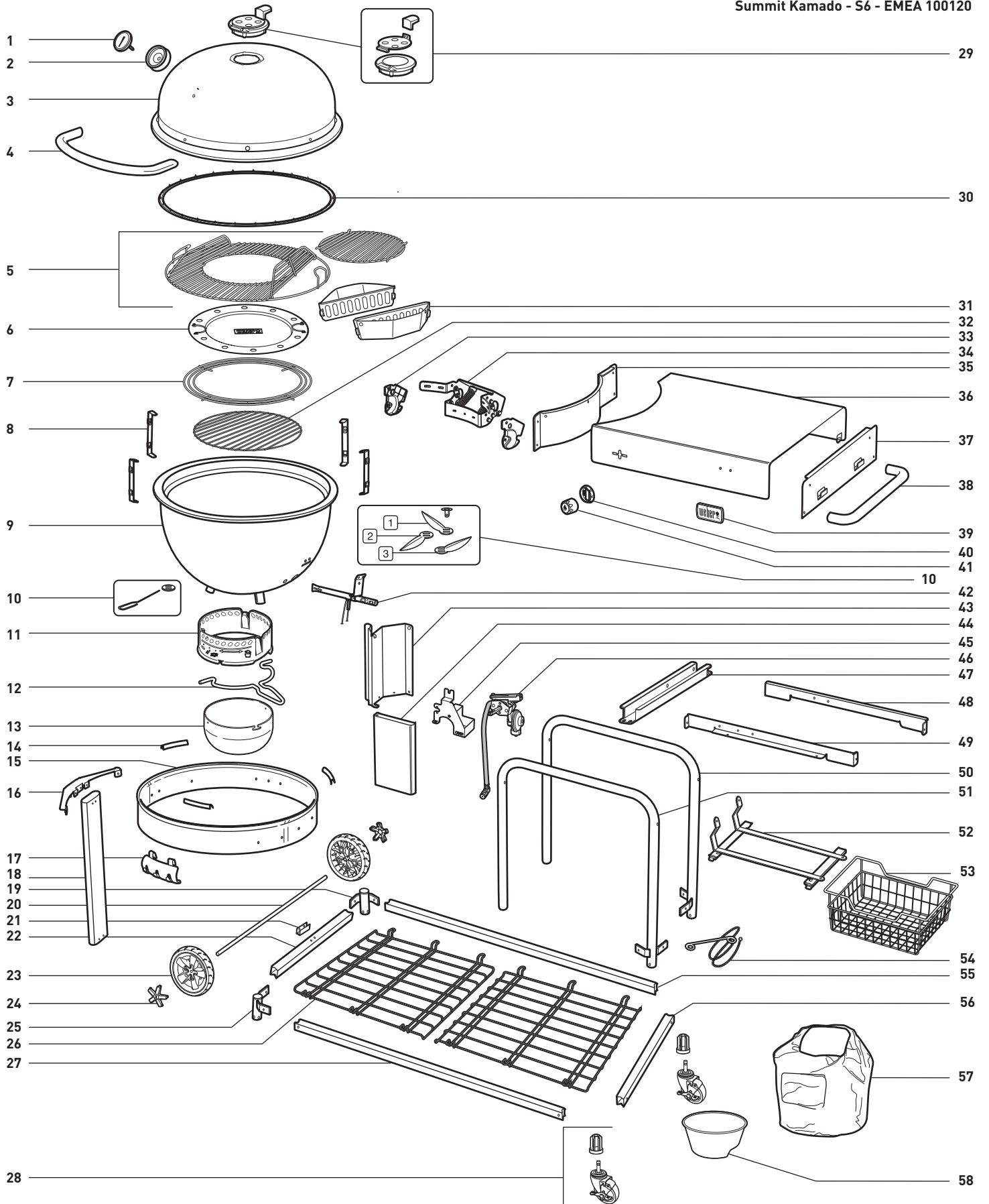
1. Sjekk at grillen er avslått og avkjølt.
2. Kontroller at den svarte ledningen er koblet til den røde terminalen på ventilen (A).
3. Kontroller at den hvite ledningen er koblet til den jordete terminalen ved skruen (B).





RESERVEDELER

Summit Kamado - S6 - EMEA 100120



GENERELL FEILSØKING

Problemer	Løsninger
* Brenneren tennes ikke når jeg trykker inn og dreier kontrollknappen for brenneren.	* Sørg for at det er gasstilførsel til brenneren ved å forsøke å tenne brenneren med en fyrstikk. Se avsnittet «TENNE BRENNEREN – Tenne grillen med en fyrstikk.» Hvis dette fungerer, er det noe galt med tenningsystemet. Se avsnittet «BRUK AV SNAP-JET GASSTENNINGSSYSTEMET» i avsnittet om vedlikehold. * Sørg for at ledningene er riktig satt inn i terminalene. Kontroller at den svarte ledningen er koblet til den røde terminalen på ventilen. Kontroller at den hvite ledningen er koblet til den jordete terminalen ved skruen. Se avsnittet «VEDLIKEHOLD AV TENNINGSKOMPONENTENE» i avsnittet om vedlikehold.
* Brenneren tennes ikke, eller flammen er for lav.	* Det kan være for lite brennstoff, eller det er tomt for brennstoff. Skift ut gasspatronen. Se avsnittet «FJERNE PATRONEN».
* Mønsteret på brennerflammen er ujevnt. * Brennerflammen brenner med en gul eller oransje flamme, samtidig som du kan lukte gass.	* Inspiser brennerrøret for mulige hindringer. Se i avsnittet om vedlikehold.
* Innsiden av lokket ser ut til å «flasse av» (ligner på avflasset maling).	* Innsiden av lokket er i aluminium. Det er ikke malt. Det kan ikke «flasse av». Det du ser er stekefett som har blitt forkullet, og som nå flasser av. DETTE ER IKKE EN DEFEKT. Rengjøres grundig. Se avsnittet «RENGJØRE GRILLEN INNVENDIG» i vedlikeholdsdelen.

Hvis problemene ikke kan rettes opp ved hjelp av disse metodene, kontakt kundeservicerepresentanten i ditt område ved hjelp av kontaktopplysningene på nettstedet vårt. Logg deg på www.weber.com.



Weber-Stephen Products LLC
www.weber.com