

# GENESIS II

E-330 GBS



Eigandahandbók fyrir fljótandi própangas (LPG)

## SKRÁÐU ÞIG í dag



**Opna grillglaðning:** Þegar þú skráir GENESIS II gasgrillið þitt færðu sent sérefni sem gerir þér kleift að ná grillmeistaragráðunni.

Skráningin er einföld. Þú þarft bara að svara nokkrum einföldum spurningum. Innan tveggja mínútna geturðu virkjað WEBER-AUÐKENNIÐ þitt og fengið aðgang að ómetanlegri þekkingu og leiðsögn frá WEBER. Innblástur alla leið.



SÍMANÚMER



FARSÍMANÚMER



NETFANG



Á NETINU

**52538**

Geymdu þessa eigandahandbók til að geta gripið í hana seinna meir, lestu hana vandlega og hafðu samband við okkur tafarlaust ef einhverjar spurningar vakna.

111119  
is - Icelandic

# Mikilvægar öryggisupplýsingar

Merkingarnar **HÆTTA**, **VIÐVÖRUN** OG **VARÚÐ** eru notaðar í þessari handbók til að undirstrika áriðandi og mikilvægar upplýsingar. Lestu og farðu eftir þessum merkingum til að tryggja öryggi og koma í veg fyrir skemmdir á eignum. Merkingarnar eru skilgreindar hér að neðan.

△ **HÆTTA:** Gefur til kynna hættulegar aðstæður *sem munu leiða til alvarlegra meiðsla eða dauða*, ef ekki er gefinn gaumur að þeim.

△ **VIÐVÖRUN:** Gefur til kynna hættulegar aðstæður *sem gætu leitt til alvarlegra meiðsla eða dauða*, ef ekki er gefinn gaumur að þeim.

△ **VARÚÐ:** Gefur til kynna hættulegar aðstæður *sem gætu leitt til minniháttar eða nokkurra meiðsla*, ef ekki er gefinn gaumur að þeim.

## △ HÆTTA

### Greinir þú gaslykt skaltu:

- Skrófa fyrir gasstreymi til grillsins.
- Slökkva opinn eld.
- Opna lokið.
- Ef lyktin er viðvarandi skaltu halda öruggri fjarlægð frá grillinu og hringja tafarlaust í söluaðila gassins eða slökkvilið.

## △ VIÐVÖRUN

- Ekki geyma eða nota bensín eða aðra eldfima vökva eða gufu nálægt grillinu eða öðrum eldunarbúnaði.
- Ekki skal geyma ótengdan gaskút sem ekki á að nota nálægt grillinu eða öðrum eldunarbúnaði.

NOTIST EINGÖNGU UTANDYRA.

LESIÐ LEIÐBEININGARNAR ÁÐUR EN GRILLIÐ ER NOTAÐ.

ATHUGASEMD ÆTLUÐ UPPSETNINGARADILA: Þessar leiðbeiningar þarf að skilja eftir hjá notanda.

ATHUGASEMD ÆTLUÐ NOTANDA: Geymið leiðbeiningarnar til síðari nota.

## Uppsetning og samsetning

△ **HÆTTA:** Þetta grill má ekki setja upp í eða á ökutækjum eða bátum.

△ **VIÐVÖRUN:** Ekki nota grillið nema allir hlutar þess séu á sínum stað og grillið rétt sett saman samkvæmt leiðbeiningum.

△ **VIÐVÖRUN:** Ekki setja þessa tegund grills upp sem hluta af innbyggðu rými eða innrenndu rými.

△ **VIÐVÖRUN:** Ekki gera neinar breytingar á tækinu. Fljótandi jarðolíugas er ekki jarðgas. Hætta skapast við notkun eða skipti á jarðgasi í tæki fyrir jarðolíugas og öfugt. Ábyrgðin fellur úr gildi ef þetta er reynt.

• Notandinn má ekki eiga við hluta sem framleiðandi hefur innsiglað.

## Notkun

△ **HÆTTA:** Grillið má aðeins nota utandyra á vel loftræstu svæði. Grillið má ekki nota inni í bílskúr, byggingu, undir yfirbyggingu, í tjaldi eða öðru lokuðu svæði, né undir yfirbreiðslu/-byggingu sem kviknað getur í.

△ **HÆTTA:** Ekki nota grillið inni í ökutæki eða geymslu- eða farmrymi ökutækis. Þetta nær til, en er ekki takmarkað við, fólkubíla, vörubifreiða, skutubíla, lítilla sendibíla, jeppa, tómstundaökutækja og báta.

△ **HÆTTA:** Ekki nota grillið innan 61 cm frá eldfimum efnum. Þetta á við um allar hliðar grillsins, efsta hlutann, botninn, bakhlíðina og hliðarnar.

△ **HÆTTA:** Haldið eldfimum gufum og vökvum, svo sem bensíni, alkóhóli o.s.frv., og eldfimum efnum í öruggri fjarlægð frá vinnusvæðinu.

△ **HÆTTA:** Hafið grillið í öruggri fjarlægð frá eldfimum efnum á meðan það er notað.

△ **HÆTTA:** Ekki setja yfirbreiðslu eða annað eldfimt efni á grillið eða í geymsluhólf þess á meðan það er í notkun eða er heitt.

△ **HÆTTA:** Slökkvið á öllum brennurum ef mikill eldur frá feiti kviknar og hafið lokið niðri þar til eldurinn er slokkaður.

△ **VIÐVÖRUN:** Óvarðir hlutar geta orðið mjög heitir. Haldið ungum börnum í öruggri fjarlægð.

△ **VIÐVÖRUN:** Notkun áfengis, lyfseðilsskyldra og ólyfseðilsskyldra lyfja eða ólöglegra vímuefna getur dregið úr getu notandans til að setja saman, færa, geyma og nota grillið á réttan og öruggan hátt.

△ **VIÐVÖRUN:** Ekki skilja grillið eftir óvaktað við upphitun eða notkun. Sýnið aðgát við notkun grillsins. Allur eldunarkassinn hitnar við notkun.

△ **VIÐVÖRUN:** Notið hitaþolna grillhanska eða aðra hlífðarhanska (sem samræmast EN 407, vörn gegn snertihita 2 eða hærrí) þegar grillið er notað.

△ **VIÐVÖRUN:** Ekki færa grillið úr stað á meðan það er notað.

△ **VIÐVÖRUN:** Haldið rafmagnssnúrum og gasslóngunni í öruggri fjarlægð frá heitum flötum.

△ **VARÚÐ:** Þessi vara hefur farið í gegnum öryggisprófanir og er eingöngu vottuð fyrir notkun í tilteknu landi. Upplýsingar um viðeigandi land eru utan á kassanum.

• Ekki nota viðarkol, kolamola eða hraungrjót í grillið.

## Geymsla og/eða ekki í notkun

△ **VIÐVÖRUN:** Skrófið fyrir gasið á gaskútnum að notkun lokinni.

△ **VIÐVÖRUN:** Kúta með fljótandi jarðolíugasi skal geyma utandyra þar sem börn ná ekki til. Þá má ekki geyma inni í byggingum, bílskúrum eða öðrum lokuðum rýmum.

△ **VIÐVÖRUN:** Hafi grillið staðið í geymslu og/eða ónotað í einhvern tíma skal leita eftir gasleka eða fyrirstöðum í brennurum fyrir notkun.

• Aðeins má geyma grillið innandyra ef búið er að aftengja gaskútinn og fjarlægja hann af grillinu.

CE:2531CS-0186  
ID: 2531

# Sæl(l)!

Það er okkur sönn ánægja að fá þig með í garðgleðina. Gefðu þér tíma til að lesa eigandahandbókina til að tryggja að þú sért tilbúin(n) frá fyrstu uppkveikju. Við°viljum vera til staðar á meðan grillið endist og biðjum við þig þess vegna að skrá grillið, tekur bara tvær mínútur. Við lofum að selja aldrei upplýsingar um þig og munum ekki senda þér ruslpóst. Hins vegar lofum við þér að verða alltaf til staðar ef þú þarft aðstoð. Þegar þú skráir þig og færð WEBER-AUÐKENNI sendum við þér sérefni fyrir þig og grillið þitt.

Vertu í sambandi við okkur í gegnum netið, símann eða hvernig sem þér finnst best. Takk fyrir að velja WEBER. Það er okkur sönn ánægja.



SÍMANÚMÉR



FARSÍMANÚMÉR



NETFANG



Á NETINU

## EFNISYFIRLIT

- 2 Velkomin(n) til WEBER  
Mikilvægar öryggisupplýsingar
- 4 Loforð WEBER  
Ábyrgð
- 5 Eiginleikar vörunnar  
Eiginleikar GENESIS II  
GS4-grillkerfið
- 6 Ráð og ábendingar  
Hiti – beinn eða óbeinn  
Gullnu reglur grillarans
- 8 Hafist handa  
Mikilvægar upplýsingar um fljótandi  
própangas og gastengi  
Upplýsingar um stærð og streymi um  
lokaop GENESIS II-brennara  
Uppsetning á kút fyrir fljótandi  
própangas og°lekaprófun
- 12 Notkun  
Fyrsta skiptið sem grillið er notað  
Alltaf þegar þú grillar  
Kveikt á grillinu  
Kveikt á hliðarbrennararum
- 16 Umhirða vöru  
Hreinsun og viðhald
- 18 Úrræðaleit
- 21 Grillleiðbeiningar
- 22 Varahlutir

# Loforð WEBER (10 ára ábyrgð innan EMEA)

Við hjá WEBER stærum okkur af tvennu: grillum sem endast og frábærri þjónustu við viðskiptavini.

Takk fyrir að kaupa vöru frá WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 og rekstrareiningar á alþjóðavísu (sjá lista aftast í þessari handbók) („WEBER“) leggja metnað í að framleiða og selja öruggar, endingargóðar og áreiðanlegar vörur.

Þetta er ábyrgð WEBER, þér að kostnaðarlausu. Hún inniheldur upplýsingar sem þú þarfnast til að láta gera við WEBER-vöruna þína ef svo ólíklega vill til að hún bilar eða er gölluð.

**Eigandi vörunnar nýtur tiltekinna réttinda, í samræmi við gildandi lög, reynist varan gölluð. Undir þau réttindi falla aukahlutir eða skipti, afsláttur af kaupverði eða endurgreiðsla. Í sumum löndum innan Evrópusambandsins er til dæmis um að ræða tveggja ára lögboðin réttindi sem taka gildi við afhendingu vörunnar. Ábyrgðin hefur engin áhrif á þessi eða önnur lögboðin réttindi. Í reynd veitir ábyrgðin eigandanum viðbótarréttindi, óháð lögboðnum ákvæðum.**

## Ábyrgð WEBER

WEBER ábyrgist gagnvart kaupanda WEBER-vörunnar (eða viðtakanda vörunnar, í þeim tilvikum sem um gjöf eða kynningargjöf er að ræða) („eiganda“) að varan sé án efnis- og smíðagalla í tíu (10) ár svo framfarlega sem varan er sett saman og notuð í samræmi við leiðbeiningar í meðfylgjandi eigandahandbók. (Athugaðu: Ef þú týnir eða glatar eigandahandbókinni frá WEBER er hægt að fá nýja handbók á netinu á [www.weber.com](http://www.weber.com)) Ábyrgðin gildir í Evrópu, Mið-Austurlöndum og Afríku (EMEA). WEBER samþykkir að gera við eða skipta um hvern þann íhlut sem reynist hafa efnis- eða smíðagalla, samkvæmt þeim takmörkunum, fyrirvörum og undantekningum sem tilgreindir eru hér á eftir. **AD ÞVÍ MARKI SEM GILDANDI LÖG LEYFA NÆR ÞESSI ÁBYRGÐ AÐEINS TIL UPPHAFLEGS KAUPANDA OG FLYST EKKI YFIR TIL SÍÐARI EIGENDA, NEMA UM SÉ AÐ RÆÐA GJÖF EDA KYNNINGARGJÖF, EINS OG TEKID ER FRAM HÉR AÐ OFAN.**

WEBER hefur fulla trú á vörum sínum og veitir því gjarnan þá ábyrgð sem hér er lýst, að því er varðar efnislega galla á grillinu eða galla tengdum íhlutum, að undanskildu eðlilegu sliti og álagi.

• Með „eðlilegu sliti“ er meðal annars átt við þegar fer að sjá á grillinu með þeim hætti sem fylgir notkun grillins með tímanum, svo sem ryð á yfirborðsflötum, dældir, rispúr og svo framvegis.

WEBER lítur þó svo á að þessi ábyrgð eigi við um grillið eða tengda íhluti þess ef skemmdir eða skert virkni er afleiðing af efnislegum galla.

• Með „efnislegum galla“ er átt við ryð eða bruna í gegnum tiltekna hluta eða aðrar skemmdir eða bilanir sem hindra þig í að nota grillið rétt og á öruggan hátt.

## Skyldur eiganda samkvæmt þessari ábyrgð / undanþágur frá ábyrgð

Til að tryggja hnökralausa framkvæmd ábyrgðarinnar er mikilvægt (en ekki nauðsynlegt) að þú skráir WEBER-vöruna þína á [www.weber.com](http://www.weber.com). Þú þarft einnig að halda til haga upprunalegri söluvittun og/ eða sölureikningi sem sönnun á kaupum til að geta gert kröfu samkvæmt ábyrgðinni. WEBER mun einnig fara fram á ljósmyndir af meintum galla og raðnúmer grillins áður en ábyrgðarkrafa er tekin til meðferðar. Þegar þú skráir WEBER-vöruna þína staðfestir þú ábyrgðina og kemur á beinu sambandi á milli þín og WEBER ef við skildum þurfa að hafa samband við þig.

Ofangreind ábyrgð gildir eingöngu ef eigandinn meðhöndlar WEBER-vöruna á viðeigandi máta með því að fara eftir leiðbeiningum um samsetningu, notkun og fyrirbyggjandi viðhald, sem er að finna í meðfylgjandi eigandahandbók, nema í þeim tilvikum þar sem eigandinn getur sannað að gallinn eða bilunin sé tilkomin af öðrum orsökum en þeim að ofangreindar skuldbindingar hafi ekki verið uppfylltar. Þú eigandi á strandsvæði eða standi varan nálægt sundlaug þarf að þvo og skola ytra byrði hennar með reglulegu millibili eins og tilgreint er í meðfylgjandi eigandahandbók.

Ábyrgðin nær ekki til skemmda, tæringar, aflitunar og/ eða ryðs sem WEBER ber ekki ábyrgð á og er til komið vegna:

- Misnotkunar, breytinga, rangrar notkunar, skemmdarverka, hiruðleysis, rangrar samsetningar eða uppsetningar og skorts á viðeigandi og reglubundnu viðhaldi;
- Skordýra (svo sem kóngulóa) og nagdýra (svo sem mús), þar á meðal, en ekki takmarkað við, skemmdir á brennurum og/ eða gaslöngum;
- Snertingar við salt í andrúmslofti og/ eða klór frá t.d. sundlaugum og heitum pottum/ heilsulindum;
- Alvarlega veðurskilyrða á borð við haglé, fellibylji, jarðskjálfta, flóðbylgjur eða mikið brim, skýstrokka eða illviðri.
- Súrs regns og annarra umhverfisþátta.

Notkun og/ eða uppsetning hluta í WEBER-vörunni sem ekki eru upprunalegir WEBER-hlutir fellir ábyrgðina úr gildi og skemmdir sem af þessu kunna að hljóta falla ekki undir ábyrgðina. Breytingar á gasgrillinu sem WEBER hefur ekki heimilað og sem ekki eru í höndum WEBER-vottaðs tæknimanns fella ábyrgðina úr gildi.

## Meðferð ábyrgðarkröfu

Ef þú telur þig hafa undir höndum íhlut sem þessi ábyrgð tekur til skaltu hafa samband við söluaðila þinn. Ef þörf krefur má einnig hafa samband við þjónustudeild WEBER með því að nota samskiptaupplýsingarnar á vefsvæðinu okkar ([www.weber.com](http://www.weber.com)). Að rannsókn lokinni mun WEBER gera við eða skipta út (eftir því sem WEBER kys) gallaða hlutum sem fellur undir ábyrgðina. Í tilvikum þar sem ekki er hægt að gera við eða skipta út hlutum kann WEBER (kjósi það svo) að skipta út viðkomandi grilli í stað grillis á sama verði eða dýrara. WEBER kann að biðja um að fá hluti afhenta til rannsókna, sendingargjöld verða greidd fyrirfram af eiganda. Ef gallinn fellur undir ábyrgðina mun eigandinn fá sendingargjöldin endurgreidd.

Þegar haft er samband við söluaðila eða við WEBER ertu bedin(n) að hafa eftirfarandi upplýsingar við höndina:

- Sönnun á kaupum
- Ljósmyndir af meintum galla
- Raðnúmer vörunnar

## Fyrirvarar

FYRIR UTAN ÁBYRGÐINA OG FYRIRVARANA, EINS OG LÝST ER Í ÞESSARI ÁBYRGÐARYFIRLÝSINGU, ER ENGIN ÖNNUR ÁBYRGÐ EDA YFIRLÝSING UM BÓTAÁBYRGÐ VEITT HÉR SEM VEITIR ÁBYRGÐ UMFRAM ÞÁ LÖGBOÐNU ÁBYRGÐ SEM WEBER BER AÐ VEITA. ÁBYRGÐARYFIRLÝSINGIN TAKMARKAR HELDUR EKKI NÉ ÚTILOKAR AÐSTÆÐUR EDA KRÖFUR ÞAR SEM WEBER BER ÓFRÁVÍKJANLEGA BÓTAÁBYRGÐ SAMKVÆMT LÖGUM.

ALLAR ÁBYRGÐIR FALLA ÚR GILDI ÞEGAR GILDISTÍMI ÁBYRGÐARINNAR, SEM ER TÍU (10) ÁR, RENNUR ÚT. ÁBYRGÐIR SEM AÐRIR VEITA, ÞAR Á MEÐAL SÖLUADILI EDA SMÁSÖLUADILI, FYRIR VÖRU (SVO SEM VIÐBÓTARÁBYRGÐ) ERU EKKI BINDANDI FYRIR WEBER. ÚRRÆÐI SEM ÞESSI ÁBYRGÐ VEITIR ERU VIÐGERÐIR EDA SKIPTI Á HLUTUM EDA VÖRU Í HEILD SINNI.

UNDIR ENGUM KRINGUMSTÆÐUM, SAMKVÆMT ÞESSARI ÁBYRGÐ, SKAL ENDURGREIÐSLA VERA HÆRRI EN UPPHÆÐ UPPHAFLEGS KAUPVERÐS WEBER-VÖRUNNAR.

HLUTIR OG FYLGIHLUTIR SEM SKIPT ER UM SAMKVÆMT ÞESSARI ÁBYRGÐ ERU EINGÖNGU Í ÁBYRGÐ ÞANN TÍMA SEM EFTIR ER AF OFANGREINDUM UPPHAFLEGUM GILDISTÍMA ÁBYRGÐARINNAR, SEM ER TÍU (10) ÁR.

ÞESSI TAKMÖRKUN GILDIR EKKI Í ÞEIM TILVIKUM SEM UM ER AÐ RÆÐA VÍSIVITANDI EDA STÓRFELT GÁLEYSI EDA LÍFSHÆTTULEG MEIÐSLI, HEILSU- EDA LÍKAMSTJÓÐ, HVORT SEM REKJA MÁ TJÓNID TIL WEBER, LAGALEGRA FULLTRÚA EDA UMBOÐSADILA ÞESS.

ÁBYRGÐ ÞESSI NÆR AÐEINS TIL HEFÐBUNDINNAR HEIMILISNOTKUNAR EN NÆR EKKI TIL WEBER-GRILLA SEM NOTUÐ ERU Í ATVINNUSKYNI, TIL ALMENNINGSNOTA EDA Á STÖÐUM Á BORD VIÐ VEITINGAHÚS, HÓTEL, DVALARSTADI OG LEIGUHÚSNÆÐI.

WEBER KANN AÐ BREYTA HÖNNUN VARA SINNA. EKKERT Í ÞESSARI ÁBYRGÐ SKAL TÚLKA SEM SKULDBINDINGU WEBER UM AÐ BÆTA SLÍKUM BREYTINGUM VIÐ AÐUR FRAMLEIÐDAR VÖRUR NÉ SKAL TÚLKA NÝJU HÖNNUNINA SEM VIÐURKENNINGU Á GÖLLUM Í FYRRI HÖNNUN.

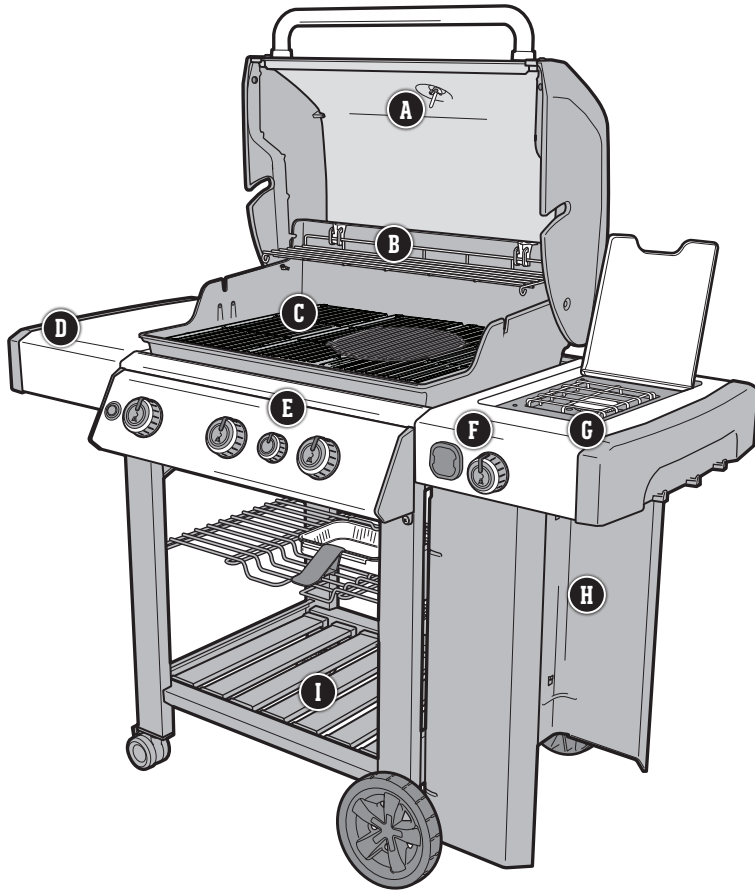
Frekari samskiptaupplýsingar er að finna í lista yfir rekstrareiningar á alþjóðavísu aftast í þessari eigandahandbók.



HUGSAÐU VEL UM  
FJÁRFESTINGUNA  
ÞÍNA

Verðu grillið fyrir veðri og  
vindum með niðsterkri, fyrsta  
flokks yfirbreiðslu.

# GENESIS II EIGINLEIKAR



## A Innbyggður hitamælir

Með því að vita hvert hitastigið er inni í grillinu getur þú stillt hitann eftir þörfum.

## B TUCK-AWAY warming rack

Til að halda mat heitum eða rista hamborgarbrauð og annað brauðmeti á meðan aðalrétturinn er að klárast á grindinni. Auðvelt er að fella grindina niður þegar hún er ekki notkun.

## C GOURMET BBQ SYSTEM-grillgrind

Fjarlægðu hringlaga grillgrindina og breyttu grillinu í steikarpönnu, kjúklingaofn, pítsustein eða fleira með þeim fjölmörgu aukahlutum sem GOURMET BBQ SYSTEM býður upp á.

## D Hliðarborð með innbyggðum áhaldakrókum

Hliðarborðin henta vel til að geyma diska og föt, krydd og áhöld í seilingarfjarlægð. Krókarnir auðvelda þér að vera með öll nauðsynleg áhöld við höndina og hafa gott skipulag á vinnuáðstöðunni í bakgarðinum.

## E SEAR STATION

„SEAR STATION“ er sérhannað og afmarkað brennarasvæði þar sem hægt er að ná fram mjög miklum hita mjög hratt til að loka kjöti og ná fram grillróndum.

## F Samhæft við iGRILL 3

iGRILL 3-hitamælirinn, sem tengdur er við forrit, mælir hitastig matarins frá upphafi til enda og birtir hitatölur í rauntíma í fartækinu þínu. (Fylgihlutur seldur sér.)

## G Hliðarbrennari

Á hliðarbrennarinum getur þú látið grillsósuna malla eða soðið grænmeti á meðan aðalrétturinn grillast undir lokinu.

## H Gaskútur með hliðarfestingu

Gaskúturinn er festur á grillið að utanverðu til að auðvelda aðgengi að honum. Þannig verður mun auðveldara að fjarlægja kútinn.

## I Opinn vagn

Létt og fágúð hönnun með opnum grillvagni auðveldar þér að seilast eftir öllum grilláhöldunum.

# GS4 ÖFLUGT GRILLKERFI



Hið öfluga GS4-grillkerfi setur ný viðmið í heimi gasgrillanna og tryggir WEBER sess sem grill í algerum sérflokki. Þetta hugvitsamlega grillkerfi byggir á yfir 65 ára grillreynslu, sérþekkingu á matreiðslu og, sem mestu skiptir, einlægum vilja til að uppfylla þarfir og óskir fólksins sem við metum mest – grilláhugafólksins. Hver ihlutur í GS4 er sérhannaður til að auðvelda notkun og gera grillstundirnar í garðinum ógleymanlegar og ánægjulegar.

## 1 INFINITY-kveikjakerfi



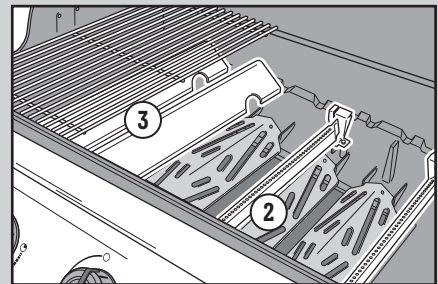
Infinity-kveikjakerfið tryggir þér skjóðlogandi grill í hverri uppkveikju. Þú getur treyst því að loginn tendrast í fyrsta skipti og hvert skipti eftir það.

## 2 Brennari

Einstakir, uppmjórir brennari tryggja samfellt gasstreymi frá framhluta til afturhluta. Það gefur bestu hugsanlegu dreifingu hita og gerir að verkum að maturinn grillast jafnt alls staðar á grindinni.

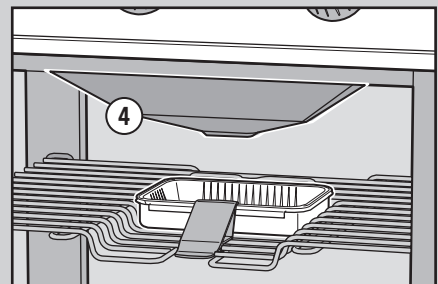
## 3 FLAVORIZER BARS

Sígildu FLAVORIZER BARS frá WEBER eru hannaðar til að grípa safann sem lekur niður af matnum til að breyta honum í reyk og auka þannig við reykbragðið sem við sækjumst öll eftir.

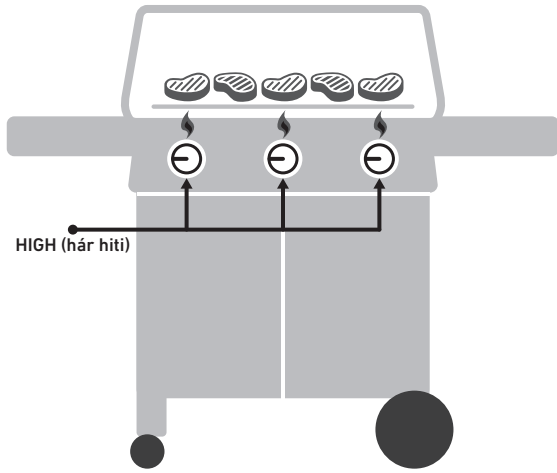


## 4 Fitugildra

Safi sem ekki gufar upp á FLAVORIZER BARS rennur eftir burstunum frá brennurunum ofan í fitupönnu undir eldunarkassanum sem auðvelt er að losa af. Þú fjarlægir einfaldlega fitupönnuna, tæmir hana og setur hana upp aftur.



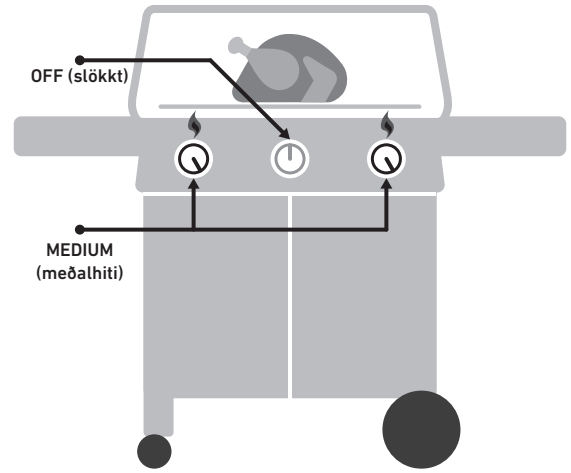
# Beinn eða óbeinn hiti



## BEINN HITI UPPSETNING

Notaðu beinan hita fyrir minni og meyrari mat sem tekur minna en 20 mínútur að elda, svo sem hamburgara, steikur, kótelettur, kebab-pinna, beinlausa kjúklingabita, fiskbita, skelfisk og niðursneitt grænmeti.

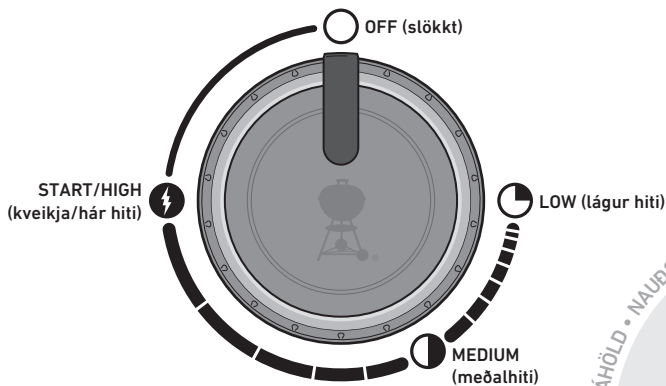
Beinn hiti merkir að eldurinn er beint undir matnum. Beinn hiti lokar yfirborði matarins, myndar bragð, áferð og gómsæta karamelliseringu um leið og maturinn er eldaður alveg í gegn.



## ÓBEINN HITI UPPSETNING

Notaðu óbeinan hita fyrir stærri kjötstykki sem krefjast 20 mínútna eldunar eða meira eða viðkvæman mat sem þornar eða brennur í beinum hita, svo sem heila vöðva, alifuglabita með beini, heilan fisk, fiskbita, heilan kjúkling, kalkún og rif. Einnig er hægt að nota óbeinan hita til að klára eldun á þykkari stykkjum eða stykkjum með beini sem búið er að loka eða brúna á beinum hita.

Þegar notaður er óbeinn hiti á grilli er hægt að hafa hita báðum megin við matinn eða öðrum megin. Maturinn situr á þeim hluta grindarinnar sem enginn hiti er undir.



## GRILLHANSKAR

Notaðu alltaf hanska, til öryggis. Góðir grillhanskar eru einangraðir og vernda bæði hendur og framhandleggi.



## TÍMAMÆLIR

Notaðu tímamæli til koma í veg fyrir að þú brennir kvöldmatinn til kaldra kola. Tímamælirinn þarf ekki að vera merkilegur – bara áreiðanlegur og einfaldur í notkun.

# Gullnu reglur grillarans

## Hitaðu grillið alltaf upp.

Ef grillgrindur eru ekki orðnar nógu heitar festist maturinn við þær og hugsanlega næst ekki að loka matnum almennilega eða mynda þessi fallegu grillföör. Þrátt fyrir að uppskriftir segi til um að nota eigi miðlungs eða lágan hita skal alltaf hita grillið á hæstu stillingu fyrst. Opnaðu grillið, hækkaðu hitann, lokaðu grillinu og hitaðu grillgrindina í um tíu mínútur eða þar til hitamælirinn á lokinu sýnir 260°C.

## Þrífðu grindurnar áður en þú grillar.

Það er ekki góð hugmynd að grilla mat á grillgrindum sem ekki hafa verið þrífna. Matarleifar sem sitja fastar á grindunum virka eins og lím sem festir matinn sem verið er að grilla við grindurnar. Þrífðu grindurnar til að koma í veg fyrir að kvöldmatur gærdagsins fylgi með. Þegar grindurnar eru orðnar heitar skaltu nota grillbursta úr ryðfríu stáli til að þrifa þær vel og vandlega.

## Vertu til staðar.

Áður en þú kveikir upp í grillinu skaltu ganga úr skugga um að þú sért með allt sem þú þarft innan seilingar. Taktu til nauðsynleg grilláhöld, marineraðan og kryddaðan mat, gljóa eða sósur og hrein fót undir matinn þegar hann er tilbúinn. Lítið fjör er í að að vera stöðugt að hlaupa inn í eldhús að sækja eitthvað, auk þess sem hættan eykst á að þú brennir matinn. Franskir kokkar eiga til hugtak yfir þetta, „mise en place“, lauslega þýtt „setja á stað“, sem við köllum einfaldlega að vera til staðar.

## Skapaðu smá pláss.

Þegar of miklum mat er hrúgað á grindina er athafnarýmið skert. Hafðu minnst fjórðung grillgrindanna auðan og nóg pláss á milli bita til að koma tungunum að og færa bitana óhindrað til. Stundum þarf að taka skjótar ákvarðanir við grillið og þá er gott að geta fært matinn til. Mottóð er því að hafa nóg pláss til að athafna sig.

## Ekki kíkja.

Lokið á grillinu er ekki bara notað sem regnhlíf. Mikilvægasta hlutverk þess er að hefta loftinnstreymi og útstreymi hita og reyks. Grillgrindurnar eru heitari þegar grillið er lokað, grilltíminn styttri, reykbragðið meira og eldtungurnar færri. Lokaðu grillinu!

## Einn snúningur er nóg.

Fátt er betra en vel lokuð og karamelliserað safarík steik. Lykillinn á bak við hana er að hreyfa hana lítið. Flest eigum við það til að vilja snúa matnum áður en hann nær ákjósanlegum lit og bragði. Í langflestum tilvikum er meginreglan sú að snúa einu sinni. Stöðugt fikt í matnum hefur líka í för með sér að þú opnar grillið of mikið, sem aftur leiðir til nýrra vandamála. Taktu eitt skref aftur á bak og láttu grillið um þetta.

## Hvenær á að hætta?

Stundum er mikilvægast að vita hvenær best er að slökkva á grillinu. Áreiðanlegasta leiðin til að sjá hvort maturinn er til er að nota kjóthitamæli. Þetta litla verkfæri gerir þér kleift að sjá nákvæmlega hvenær maturinn er fullkomlega tilbúinn.

## Prófaðu þig áfram.

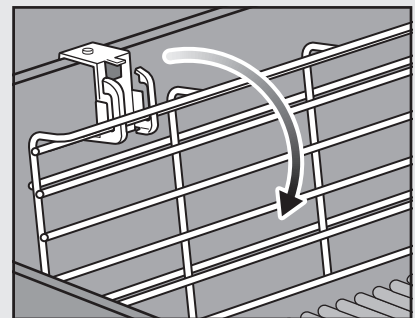
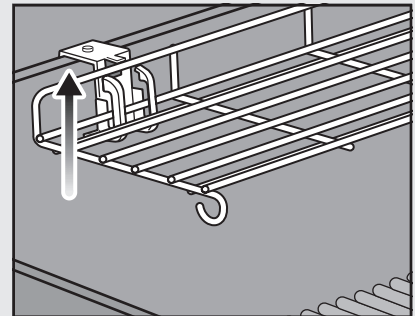
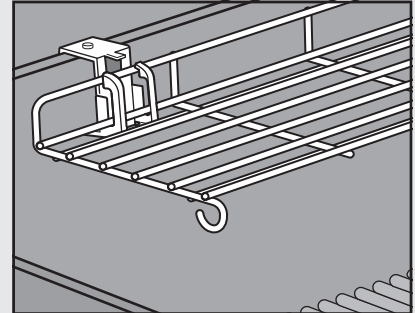
Á sjötta áratug síðustu aldar gekk grillið út á eitt, að steikja kjöt (og aðeins kjöt) yfir opnum eldi. Í dag þarf ekki lengur að stíga inn í eldhúsið til að útbúa þriggja rétta máltíð. Notaðu grillið til að steikja forrétti, meðlæti og eftirrétti. Skráðu grillið þitt til að fá sent sérefni sem mun veita þér innblástur. Okkur væri það sönn ánægja að fá að taka þátt í eldamennskunni með þér.

# Fullnýting grillsvæðis

## Notkun TUCK-AWAY warming rack

Notaðu hitagrindina í uppréttri stöðu til að halda mat heitum eða felldu hana niður þegar hún er ekki notkun.

Til að fella grindina niður skal lyfta henni svolítið og snúa henni niður á við. Notaðu hitaþolna grillhanska (sem samræmast EN 407, snertihiti á stigi 2 eða hærra) þegar hitagrindin er færð til.



## Mikilvægar upplýsingar um fljótandi jarðolíugas og gastengi

### Hvað er fljótandi jarðolíugas?

Fljótandi jarðolíugas (LPG) er eldfima jarðolíuafurðin sem er notuð til að kveikja upp í grillinu. Við miðlungshita og eðlilegan umhverfisþrýsting er þessi afurð gas þegar hún er ekki í lokuðu íláti. Við miðlungshita og í lokuðu íláti, t.d. kút, breytist fljótandi jarðolíugas í vökva. Þegar þrýstingur er losaður af kútnum gufar vökvinn upp og breytist í gas.

### Ráðleggingar um örugga meðhöndlun gaskúta

- Dældaðir og ryðgaðir gaskútar geta verið hættulegir og þá skal senda í skoðun hjá söluaðila fljótandi jarðolíugas. Ekki nota kút með skemmdum loka.
- Þótt gaskútur líti út fyrir að vera tómur kann enn að leynast gas í honum og því ætti að flytja hann og geyma í samræmi við það.
- Gaskútinn skal setja upp, flytja og geyma í stöðugri, uppréttri stöðu. Ekki má láta gaskúta detta eða meðhöndla þá óvarlega.
- Aldrei skal geyma eða flytja gaskút þar sem hitastig getur náð 50°C (gaskúturinn verður of heitur til að hægt sé að halda á honum).

### Kröfur fyrir gaskúta

- Nota skal kúta sem taka að lágmarki 3 kg og að hámarki 13 kg.

### Hvað er þrýstijafnari?

Gasgrillið er búið þrýstijafnara, búnaði sem stjórnar og viðheldur samfelldum gasþrýstingi þegar gasi er hleypt úr gaskútnum.

### Kröfur fyrir þrýstijafnara og slöngu

- Í Bretlandi þarf grillið að vera búið þrýstijafnara sem uppfyllir BS 3016, með málafll upp á 37 millibör.
- Slangan má ekki vera lengri en 1,5 metrar.
- Komið í veg fyrir að brot myndist í slöngunni.
- Varaþrýstijafnari og -slanga þurfa að uppfylla skilyrði Weber-Stephen Products LLC.

## Upplýsingar um stærð og streymi um lokaop GENESIS II-brennara

STÆRÐ LOKAOPA BRENNARA			
Land	Gasflokkur	Gerðir með 3 brennara	Gerðir með 4 brennara
Danmörk, Eistland, Finnland, Holland, Hong Kong, Indland, Ísland, Ísrael, Japan, Kína, Kórea, Kýpur, Lettland, Litháen, Malta, Noregur, Rúmenía, Rússland, Singapúr, Slóvakía, Slóvenía, Suður-Afríka, Svíþjóð, Tékkland, Tyrkland, Ungverjaland	I <sub>3B/P</sub> (30 mbör eða 2,8 kPa)	Aðalbrennarar 1,02 mm SEAR STATION-brennari 0,84 mm hliðarbrennari 1,02 mm	Aðalbrennarar 0,98 mm SEAR STATION-brennari 0,84 mm hliðarbrennari 1,02 mm
Belgía, Bretland, Frakkland, Grikkland, Írland, Ítalía, Lúxemborg, Portúgal, Spánn, Sviss	I <sub>3</sub> (28–30/37 mbör)	Aðalbrennarar 0,94 mm SEAR STATION-brennari 0,78 mm hliðarbrennari 0,96 mm	Aðalbrennarar 0,91 mm SEAR STATION-brennari 0,78 mm hliðarbrennari 0,96 mm
Pólland	I <sub>3P</sub> (37 mbör)	Aðalbrennarar 0,94 mm SEAR STATION-brennari 0,78 mm hliðarbrennari 0,96 mm	Aðalbrennarar 0,91 mm SEAR STATION-brennari 0,78 mm hliðarbrennari 0,96 mm
Austurríki, Þýskaland	I <sub>3B/P</sub> (50 mbör)	Aðalbrennarar 0,86 mm SEAR STATION-brennari 0,72 mm hliðarbrennari 0,85 mm	Aðalbrennarar 0,82 mm SEAR STATION-brennari 0,72 mm hliðarbrennari 0,85 mm

### UPPLÝSINGAR UM STREYMI

Gerðir með 3 brennara	Gerðir með 4 brennara
17,5 kW própan 20,1 kW bútan	20,2 kW própan 23,3 kW bútan
1251 g/h própan 1463 g/h bútan	1444 g/h própan 1696 g/h bútan

△ MIKILVÆGT: Við mælum með að skipt sé um gasslöngu og tengi á gasgrillinu á fimm ára fresti. Einhver lönd kunna að gera kröfu um að skipt sé um gasslöngu innan fimm ára og í þeim tilvikum skal fara eftir landskröfum.

Hafðu samband við þjónustufulltrúa á þínu svæði í gegnum samskiptaupplýsingarnar á vefsvæðinu okkar fyrir gasslöngur, þrýstijafnara og loka.  
Skráðu þig inn á [weber.com](http://weber.com).

# Uppsetning á gaskút fyrir LPG-gas og lekaprófun

## Þrýstijafnarinn tengdur við gaskútinn

- 1) Gakktu úr skugga um að allir stjórnknappar brennaranna séu í stöðunni **OFF** (slökkt). Ýttu tökkunum inn og snúðu þeim réttisælis.
- 2) Finndu af hvaða gerð þrýstijafnarinn er og tengdu hann við gaskútinn með því að fylgja viðeigandi leiðbeiningum um tengingu.

*Athugaðu: Gakktu úr skugga um að lokinn á gaskútnum eða handfangið á þrýstijafnarinum sé í lokaðri stöðu áður en gaskúturinn er tengdur.*

### Tengt með því að snúa réttisælis (A)

Skrúfaðu þrýstijafnarann á kútinn með því að snúa tenginu réttisælis (a). Komdu þrýstijafnarinum þannig fyrir að loftgatið (b) snúi niður.

### Tengt með því að snúa rangsælis (B)

Skrúfaðu þrýstijafnarann á kútinn með því að snúa tenginu rangsælis.

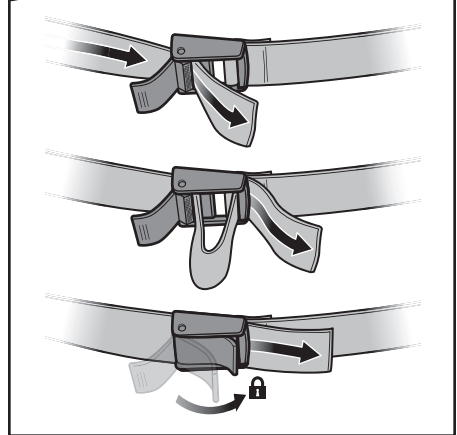
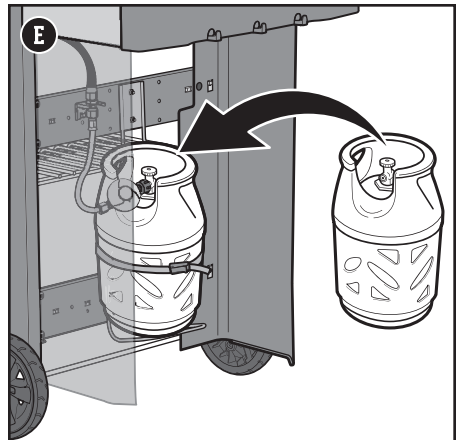
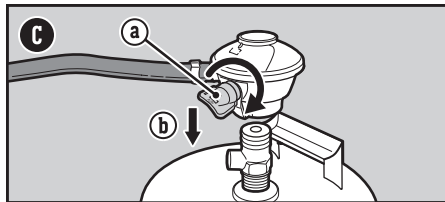
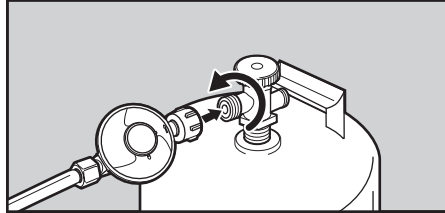
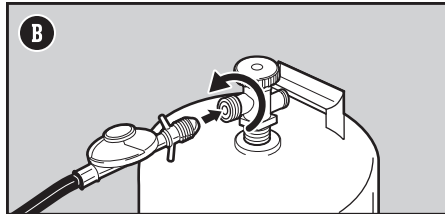
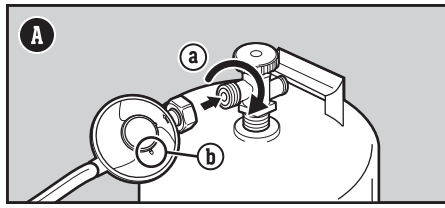
### Tengt með því að snúa handfanginu og smella (C)

Snúðu handfanginu á þrýstijafnarinum (a) réttisælis í slökktu stöðu. Ýttu þrýstijafnarinum niður á lokann á gaskútnum þar til hann smellur á sinn stað (b).

### Tengt með því að rennikraga (D)

Gakktu úr skugga um að handfangið á þrýstijafnarinum sé í slökktu stöðu (a). Renndu kraganum á þrýstijafnarinum upp (b). Ýttu þrýstijafnarinum niður á lokann á gaskútnum og haltu niðri. Renndu kraganum niður til að loka (c). Ef þrýstijafnarinn læsist ekki skaltu endurtaka ferlið.

*Athugaðu: Vegna ólíkra lands- og svæðisbundinna reglugerða kunna teikningarnar af þrýstijafnarinum í þessari handbók að vera frábrugðnar þeim sem þú ert að nota með grillinu þínu.*



## Staðsetning gaskúts fyrir fljótandi jarðolíugas

Stærð og lögun kútsins ákvarða hvort hann sé hengdur upp eða hvíli á jörðinni.

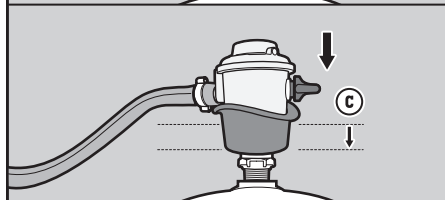
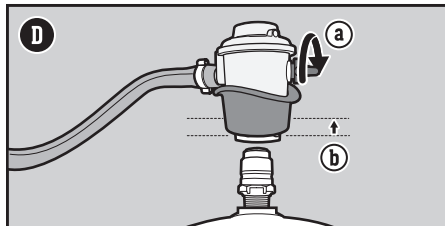
- 1) Finndu gerð gaskútsins og fylgdu viðeigandi leiðbeiningum um staðsetningu.

### Gaskútahdarinn settur upp (E)

Snúðu kútnum þannig að op lokans snúi að framhlið grillisins. Lyftu kútnum upp og komdu honum fyrir á gaskútahdaranum. Stilltu ólina svo hún sé þétt utan um kútinn.

### Kúturinn hvílir á jörðinni (F)

Settu kútinn á jörðina fyrir utan grillskápinn hægra megin við grillið. Snúðu kútnum þannig að op lokans snúi að framhlið grillisins.



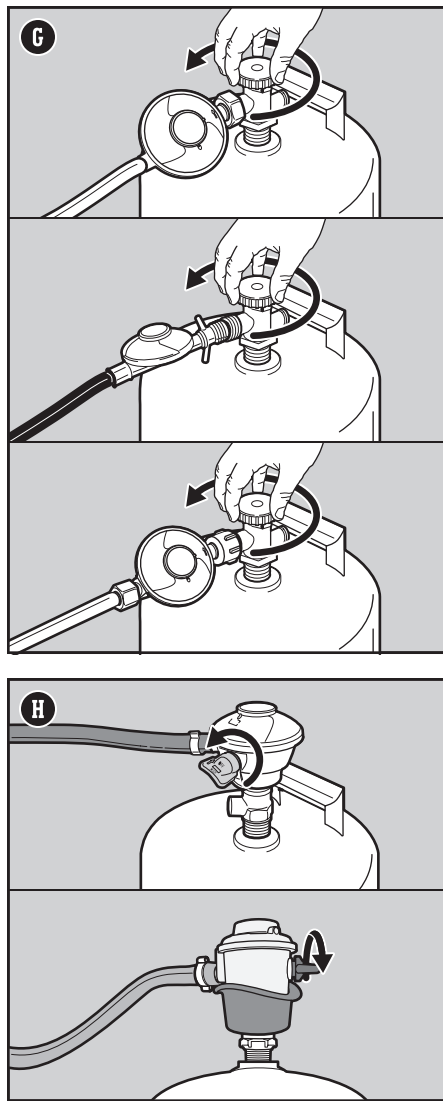
## Hvað er lekaprófun?

Þegar gaskútnum hefur verið komið rétt fyrir er nauðsynlegt að framkvæma lekaprófun. Lekaprófun er traust leið til að sannreyna að gas leki ekki eftir að þú tengir kútinn. Prófa ætti eftirfarandi tengi í hvert skipti sem skipt er um gaskút.

- Þar sem þrýstijafnarinn er tengdur við gaskútinn.
- Þar sem gasslangan er tengd við gasleiðslutengið.
- Þar sem gasleiðslutengið tengist við riffluðu gasleiðsluna.

## Leitað eftir gasleka

- 1) Bleyttu tengin við gaskútinn og þrýstijafnarann með sápuvatni og notaðu til þess úðabrusa, pensil eða tusku. Þú getur búið til sápulausn með því að blanda sápu og vatni í hlutföllunum 20:80 eða keypt lausn fyrir lekaprófun í pipulagningardeild byggingavöruverslunar.
- 2) Finndu gerð þrýstingsjafnarans. Skrúfaðu frá gasinu með því að snúa lokanum á gaskútnum rangsælis **(G)** eða með því að færa handfangið á þrýstijafnarann í kveikta stöðu **(H)**.



△ **HÆTTA:** Ekki nota eld til að leita að gasleka. Gakktu úr skugga um að engir neistar eða opinn eldur sé til staðar þegar lekaprófun er framkvæmd.

△ **HÆTTA:** Gasleki getur valdið bruna eða sprengingu.

△ **HÆTTA:** Ekki nota grillið ef gasleki er til staðar.

△ **HÆTTA:** Ef þú sérð, finnur lykt af eða heyrir gas leka úr gaskútnum:

1. Færðu þig frá gaskútnum.
2. Ekki reyna að leysa úr vandamálinu.
3. Hringdu í slökkvilið.

△ **HÆTTA:** Lokaðu alltaf fyrir lokann á gaskútnum áður en þrýstijafnarinn er aftengdur. Reyndu ekki að aftengja þrýstijafnarann og slönguna eða aðrar gastengingar þegar grillið er í notkun.

△ **HÆTTA:** Geymdu ekki aukagaskút undir eða nálægt þessu grilli. Fylltu gaskútinn aldrei meira en sem nemur 80%. Ef þessum leiðbeiningum er ekki fylgt til hlítar getur það leitt til eldsvoða með hættu á dauða eða alvarlegum meiðslum.

3) Ef loftbólur myndast er leki til staðar:

a) Ef lekinn er í tenginu milli þrýstijafnarans og kútsins eða í slöngunni sem liggur í þrýstijafnarann **(I)** skal skrúfa fyrir gasið. **EKKI NOTA GRILLIÐ.** Hafðu samband við þjónustufulltrúa á þínu svæði í gegnum samskiptaupplýsingarnar á vefsvæðinu okkar.

b) Ef lekinn er við tengin sem sýnd eru á mynd **(J)** skaltu herða tengið aftur með skrúfilykli og leita aftur að leka með sápuvatni. Ef lekinn er viðvarandi skaltu skrúfa fyrir gasið. **EKKI NOTA GRILLIÐ.**

c) Ef lekinn er við tengin sem sýnd eru á mynd **(K)** skaltu skrúfa fyrir gasið. **EKKI NOTA GRILLIÐ.**

Ef lekinn er viðvarandi skaltu hafa samband við þjónustufulltrúa á þínu svæði í gegnum samskiptaupplýsingarnar á vefsvæðinu okkar.

4) Ef engar loftbólur myndast er lekaprófuninni lokið:

a) Skrúfaðu fyrir gasið og hreinsaðu tengingarnar með vatni.

*ATHUGAÐU: Þar sem sumar lekaprófunarlausnir, þ.m.t. sápuvatn, geta verið örllítið ertandi ætti að hreinsa allar tengingar með vatni þegar lekaprófun er lokið.*

### Viðbótarráðstafanir við lekaprófun

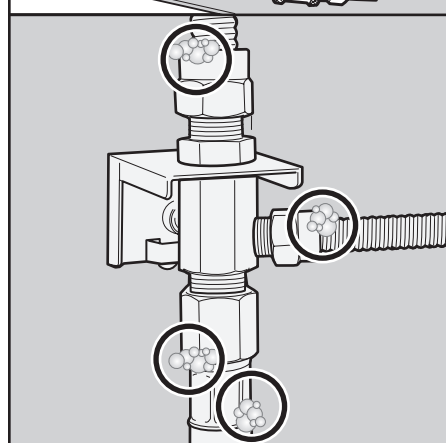
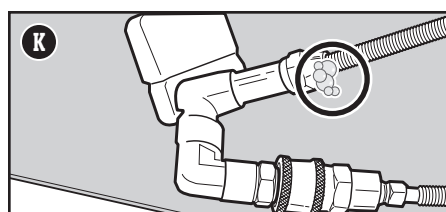
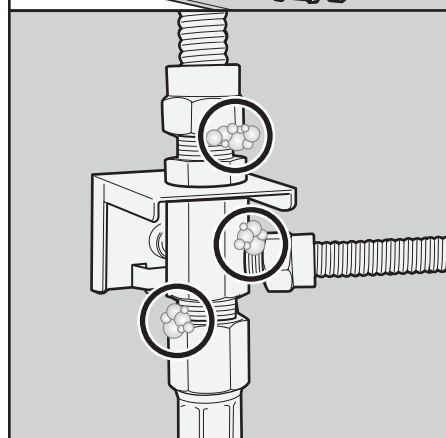
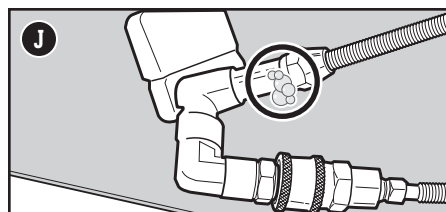
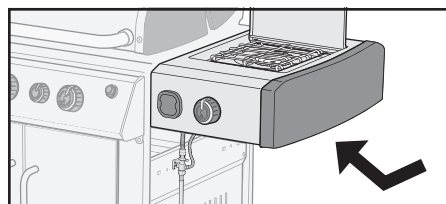
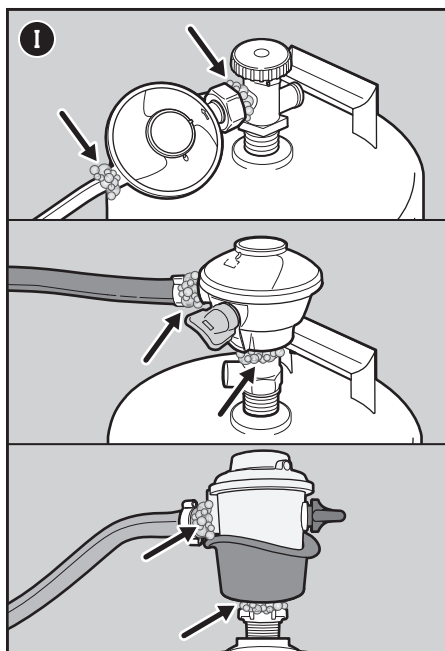
Prófa ætti eftirfarandi tengi með tilliti til gasleka í hvert skipti sem skipt er um gaskút.

• Við þrýstijafnarann og þar sem þrýstijafnarinn er tengdur við gaskútinn **(I)**.

Fylgdu leiðbeiningunum fyrir „Leitað að gasleka“.

### Aftengdu þrýstijafnarann frá gaskútnum

- 1) Gakktu úr skugga um að lokinn á gaskútnum eða handfangið á þrýstijafnarann sé í lokaðri stöðu.
- 2) Aftengdu þrýstijafnarann.



## Fyrsta skiptið sem grillið er notað

### Brennt af grindinni fyrir fyrstu notkun

Hitaðu grillið á hæstu stillingu með lokið niðri í a.m.k. 20 mínútur áður en grillið er notað í fyrsta skipti.

## Alltaf þegar þú grillar

### Umhirða á milli máltíða

Umhirða á milli máltíða felst í eftirfarandi einföldum, en mikilvægum, skrefum sem þú ættir alltaf að fara í gegnum áður en grillið er notað.

### Athugaðu fitusöfnun

Grillið er með innbyggðri fitugildru sem beinir fitu frá matvælum í einnota ílát. Við eldun er fitunni beint niður fitubakka sem hægt er að renna út og í einnota affallsbakka á fitupönnunni. Til að koma í veg fyrir að það kvikni í grillinu ætti að hreinsa þennan búnað í hvert sinn sem þú notar grillið.

- 1) Gakktu úr skugga um að slökkt sé á grillinu og það sé kalt.
- 2) Fjarlægðu fitubakkann með því að toga hann út úr skápnum (A). Fjarlægðu uppsafnaða fitu með plastsköfu.
- 3) Fjarlægðu fitupönnuna með því að þrýsta á krækjuna á fitupönnunni (B). Athugaðu hvort of mikil fita hefur safnast í einnota affallsbakkanum á fitupönnunni. Skiptu um einnota affallsbakka eftir þörfum.
- 4) Settu alla íhlutina aftur í.


### Skoðaðu slönguna

Nauðsynlegt er að skoða slönguna reglulega.

- 1) Gakktu úr skugga um að slökkt sé á grillinu og það sé kalt.
- 2) Athugaðu hvort sprungur, slit eða skurðir sjáist á slöngunni (C). Ef slangan er skemmd á einhvern hátt skal ekki nota grillið.

### Forhitaðu grillið

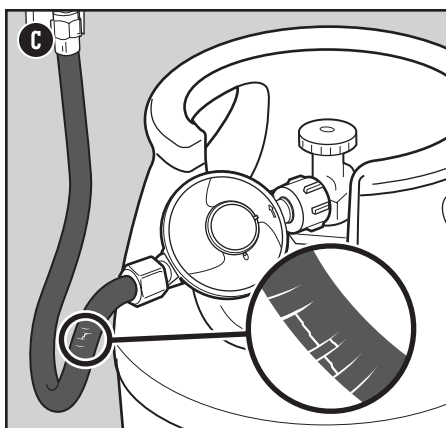
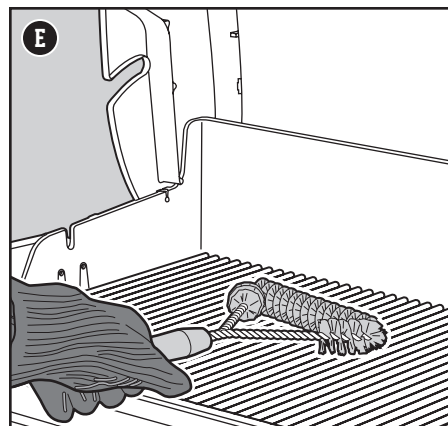
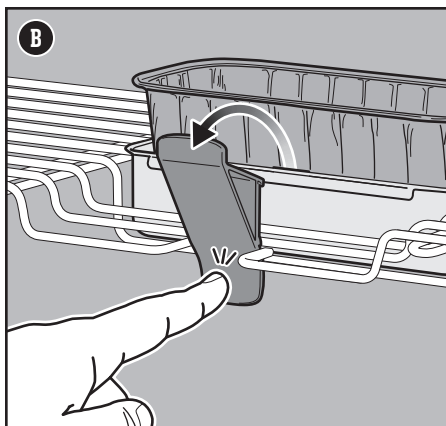
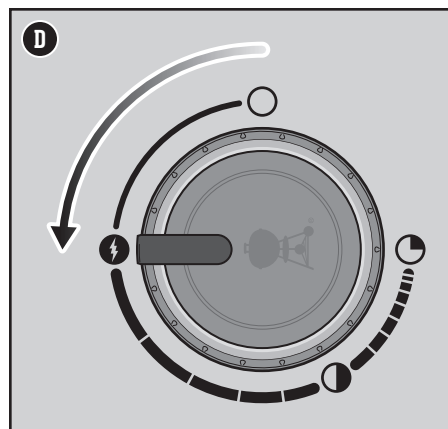
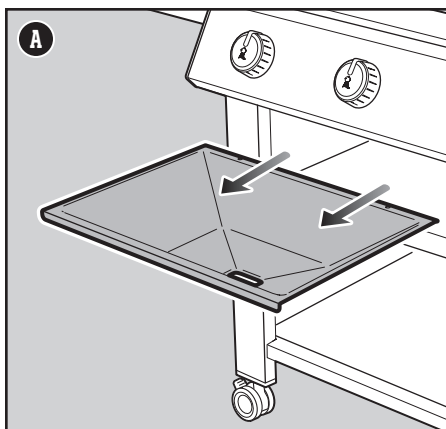
Mikilvægt er að forhita grillið svo matseldin heppnist vel. Forhitunin kemur í veg fyrir að matvæli festist við grindina og hitar hana nógu mikið til þau eldist á tilhlýðilegan hátt. Hún brennir einnig af leifar af fyrri máltíðum.

- 1) Opnaðu grillið.
- 2) Kveiktu á grillinu samkvæmt leiðbeiningum í þessari eigendahandbók.
- 3) Settu lokið niður.
- 4) Forhitaðu grillið með alla brennara á stillingunni START/HIGH (kveikja/hár hiti)  í 10-15 mínútur eða þar til hitamælirinn sýnir 260 °C (500 °F) (D).

### Grillgrindur þrífna

Eftir forhitunina er auðveldara að fjarlægja matarleifar frá síðustu notkun. Sé grindin hrein kemur það einnig í veg fyrir að næsta máltíð festist við hana.

- 1) Burstaðu grindina með grillbursta úr ryðfríu stáli strax eftir forhitun (E).



⚠ **HÆTTA:** Ekki setja álpappír í fitubakkann eða eldunarkassann.

⚠ **HÆTTA:** Athugaðu fituuppsöfnunina í fitubakkanum og fitupönnunni fyrir hverja notkun. Fjarlægðu uppsafnaða fitu til að koma í veg fyrir að kvikni í henni.

⚠ **VIÐVÖRUN:** Notaðu hitaþolna grillhanska (sem samræmast EN 407, snertihiti á stigi 2 eða hærra) þegar grillið er notað.

⚠ **VIÐVÖRUN:** Athugaðu reglulega hvort hárin á grillburstunum séu farin að losna eða hafi slitnað mikið. Skiptu burstanum út ef laus hárfinnast á grillgrindunum eða í burstanum. WEBER mælir með að nýr grillbursti úr ryðfríu stáli sé keyptur á hverju vori.

⚠ **VIÐVÖRUN:** Ef slangan er skemmd á einhvern hátt skal ekki nota grillið. Notaðu aðeins slöngu sem er viðurkennd af WEBER ef henni þarf að skipta út.

⚠ **VIÐVÖRUN:** Gætið þess að loftræstiop í kringum kútinn séu opin og laus við óhreinindi.



**GRILLHANSKAR**

Notaðu alltaf hanska, til öryggis. Góðir grillhanskar eru einangraðir og vernda bæði hendur og framhandlegg.

NAUBSYNLEG GRILLÁHÖLD • NAUBSYNLEG GRILLÁHÖLD • NAUBSYNLEG GRILLÁHÖLD • NAUBSYNLEG GRILLÁHÖLD • NAUBSYNLEG GRILLÁHÖLD

## Kveikt upp í grillinu

### Rafræna kveikjukerfið notað til að kveikja á grillinu

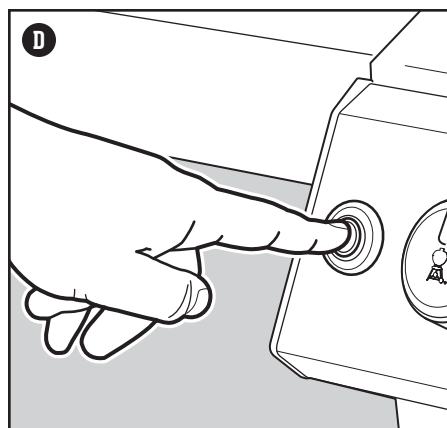
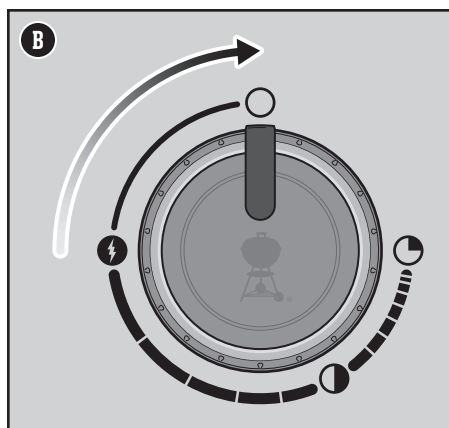
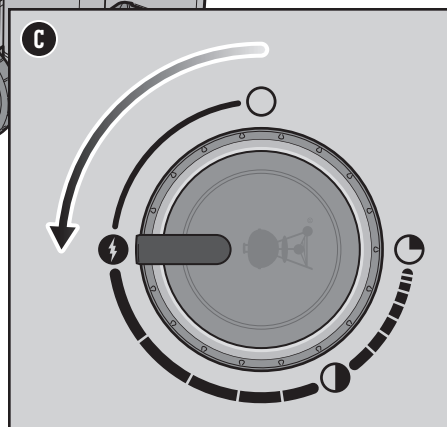
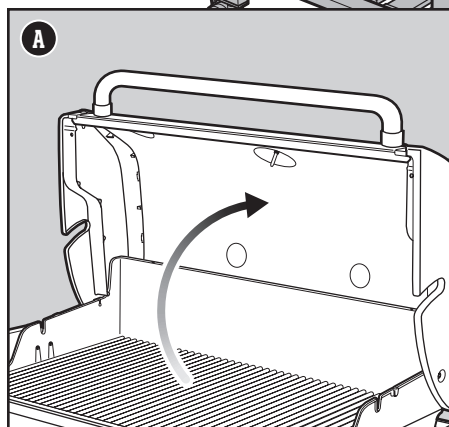
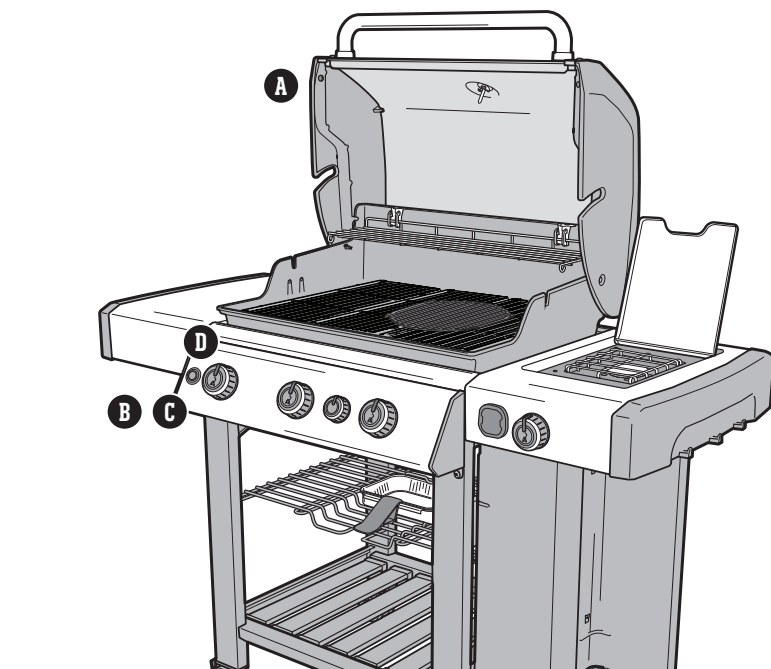
Hver takki stýrir einum brennara og kveikt er á hverjum og einum óháð hinum. Kveiktu á brennurunum frá vinstri til hægri. Kveikja skal á öllum brennurum fyrir forhitun en þeir þurfa ekki allir að vera í notkun á meðan grillað er.

- 1) Opnaðu grillið (A).
- 2) Gakktu úr skugga um að allir stjórnakkar brennaranna séu stilltir á OFF (slökkt) O. Ýttu stjórnstökkunum inn og snúðu þeim réttisælis (B).  
*Athugaðu: Mikilvægt er að allir stjórnakkar brennaranna séu í stöðunni OFF (slökkt) O áður en opnað er fyrir gaskútinn.*
- 3) Skrúfaðu frá gasinu með því að snúa lokanum á gaskútnum rangsælis eða með því að færa handfangið á þrýstjafnarannum í stöðuna ON (kveikt), allt eftir tengingunni á milli þrýstjafnarans og kútsins.
- 4) Byrjaðu á brennarannum lengst til vinstri. Ýttu stjórnakka brennarans inn og snúðu honum rangsælis í stöðuna ⚡ START/HIGH (kveikja/hár hiti) (C).
- 5) Ýttu á rafkveikjuhnappinn og haltu honum inni (D). Þú heyrir smelli.
- 6) Athugaðu hvort kveikt sé á brennarannum með því að horfa í gegnum grillgrindurnar gegnum hálfmáanalaga opið á FLAVORIZER BARS.
- 7) Ef ekki kviknar á brennarannum skaltu snúa stjórnakkanum í stöðuna OFF (slökkt) O og bíða í fimm mínútur til að lofta út gasinu áður en þú reynir aftur að kveikja á brennarannum.
- 8) Ef það kviknar á brennarannum skaltu endurtaka skref 4-6 til að kveikja á brennurunum sem eftir eru.

SEf ekki kviknar á brennurunum með rafkveikjunni skaltu leita ráða í hlutanum ÚRRÆÐALEIT. Þar<sup>o</sup>finnur þú leiðbeiningar um hvernig kveikt er á grillinu með eldspýtu til að komast að rót vandamálsins.

### Teða hlutanum Slökkt á brennurum

- 1) Ýttu hverjum stjórnhnappi inn og snúðu honum réttisælis alla leið í stöðuna OFF (slökkt) O.
- 2) Skrúfaðu fyrir gasið á kútnum.



⚠ **VIÐVÖRUN:** Hafðu lokið uppi þegar kveikt er á grillinu.


⚠ **VIÐVÖRUN:** Hallaðu þér ekki yfir grillið þegar kveikt er upp í því eða við eldamennsku.





⚠ **VIÐVÖRUN:** Kveikja þarf á hverjum brennara fyrir sig með því að ýta á rafstýrða kveikjarahnappinn.

⚠ **VIÐVÖRUN:** Ef ekki kviknar á brennara innan fjögurra sekúnda skaltu snúa stjórnhnappinum í stöðuna OFF (slökkt). Bíddu í fimm mínútur til að lofta út gasinu og byrjaðu svo upp á nýtt.

## Notkun „SEAR STATION“-brennarsvæðisins

Að loka kjöti eða fiski er grillaðferð með beinum hita sem notuð er fyrir steikur, alifuglabita, fiskstykki og kótelettur. Yfirborðið brúnast við mjög háan hita. Með því að loka kjötstykki á báðum hliðum karamelliserað yfirborðið og það gefur matnum dásamlegt grillbragð.


Kveikt er á SEAR STATION-brennarsvæðinu  með sama hætti og aðalbrennurum, þ.e. það kviknar á hverjum brennara fyrir sig.

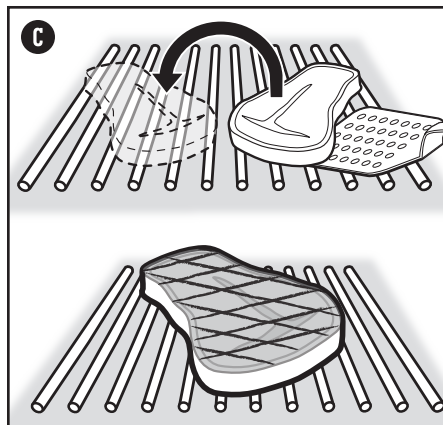
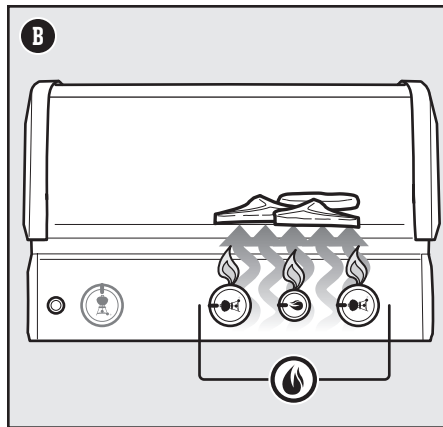
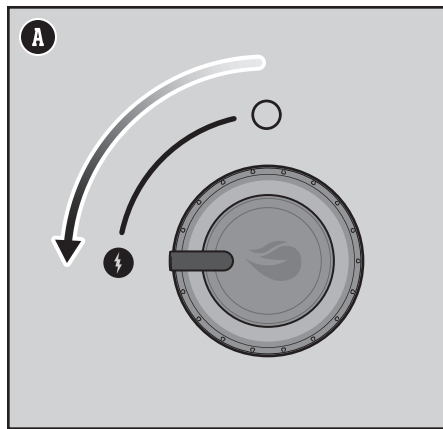
- Opnaðu lokið og kveiktu á öllum brennurum, þar á meðal SEAR STATION-brennarannum . Frekari upplýsingar eru í hlutanum RAFRÆNA KVEIKJUKERFIÐ NOTAÐ TIL AÐ KVEIKJA Á GRILLINU.
- Forhitaðu grillið með lokið á og alla brennara á stillingunni START/HIGH  (kveikja/hár hiti) í 10–15 mínútur, eða þar til hitamælirinn sýnir 260 °C (500 °F).
- Eftir forhitun skaltu setja stjórnTakka SEAR STATION-svæðisins  og stjórnTakka brennaranna næst honum í stöðuna START/HIGHT (kveikja/hár hiti)  (A). Brennarinn á SEAR STATION-svæðinu vinnur samhliða brennurum næst honum (B). Það má setja aðra brennara á grillinu á lágan hita eða slökkva alveg á þeim.
- Staðsettu kjötið beint yfir SEAR STATION-brennarsvæðinu og lokaðu grillinu. Lokið kjötinu á báðum hliðum við mjög háan hita í eina til fjórar mínútur (C), allt eftir gerð og þykkt bitans. Þegar kjötinu hefur verið lokað má færa það yfir á miðlungsheita grillsvæðið og fullelda eftir smekk.

*Athugaðu: Hafðu grillið lokað á meðan þú grillar, eins og kostur er, til að viðhalda hámarkshita og forðast logablossa.*

Þegar þú hefur öðlast reynslu í notkun „SEAR STATION“-brennarsvæðisins ráðleggjum við þér að prófa þig áfram með mismunandi „lokunartíma“ og átta þig á því hvaða niðurstöður henta þínum smekk best.

## Slökkt á brennurum

- Ýttu hverjum stjórnhnappi inn og snúðu honum réttisælis alla leið í stöðuna OFF (slökkt) .
- Skrúfaðu fyrir gasið á kútnum.



## Kveikt á hliðarbrennararum

### Rafkveikjakerfið notað til að kveikja á hliðarbrennara

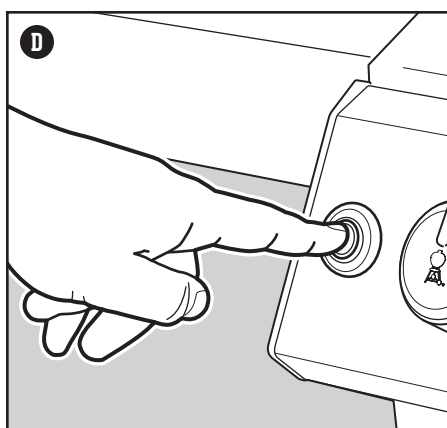
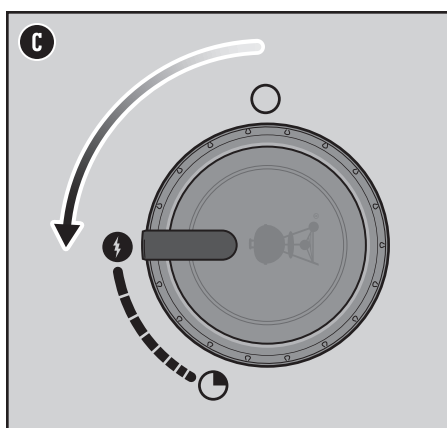
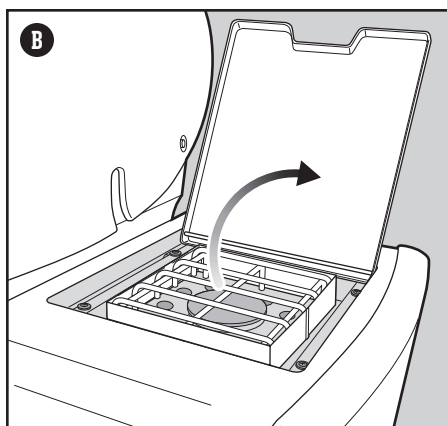
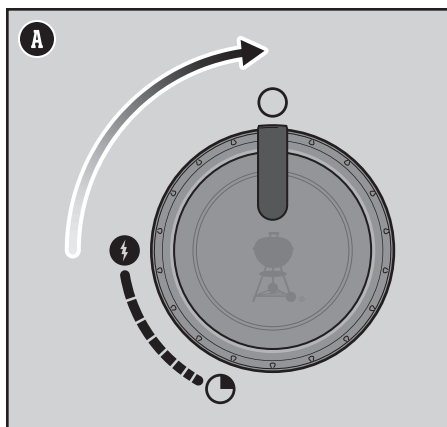
Ef þegar er búið að kveikja á einum eða fleiri aðalbrennurum á grillinu og þú ætlar að kveikja á hliðarbrennararum skaltu fara yfir í skref 3. Ef það logar ekki á neinum aðalbrennaranna og þú ætlar bara að nota hliðarbrennarann skaltu byrja á skrefi 1.

- 1) Gakktu úr skugga um að stjórnhnappur hliðarbrennarans sé stilltur á OFF (slökkt) **(A)**. Athugaðu það með því að ýta takkanum inn og snúa honum réttsælis **(A)**. Gakktu úr skugga um að allir stjórnakkar brennaranna séu í stöðunni OFF (slökkt) **(A)**.  
*Athugaðu: Mikilvægt er að allir stjórnakkar brennaranna séu í stöðunni OFF (slökkt) **(A)** áður en opnað er fyrir LPG-gaskútinn.*
- 2) Skrúfaðu frá gasinu með því að snúa lokanum á gaskútinum rangsælis eða með því að færa handfangið á þrýstjafnararum í stöðuna ON (kveikt), allt eftir tengingunni á milli þrýstjafnarans og kútsins.
- 3) Lyftu lokinu á hliðarbrennararum **(B)**.
- 4) Ýttu stjórnhnappi hliðarbrennarans inn og snúðu honum rangsælis í stöðuna START/HIGH (kveikja/hár hiti) **(C)**.
- 5) Ýttu og haltu inni rafkveikjuhappinum **(D)**. Þú heyrir smell í kveikjubúnaðinum. Gakktu úr skugga um að kveikt sé á hliðarbrennararum. Á sólríkum degi getur verið erfitt að sjá logana á hliðarbrennararum.
- 6) Þegar kviknar á hliðarbrennararum skaltu halda áfram að snúa takkanum rangsælis þar til hann er kominn í æskilega stöðu.
- 7) Ef ekki kviknar á hliðarbrennararum innan fjögurra sekúnda skaltu snúa stjórnakkanum í stöðuna OFF (slökkt) **(A)** og bíða í fimm mínútur til að lofta út gasinu áður en þú reynir aftur að kveikja á brennararum.

Ef ekki kviknar á brennurum með rafkveikjunni skaltu leita ráða í hlutanum ÚRRÆÐALEIT. Þar<sup>o</sup> finnur þú leiðbeiningar um hvernig kveikt er á hliðarbrennararum með eldspýtu til að komast að rót vandamálsins.

### Slökkt á hliðarbrennararum

- 1) Ýttu stjórnakkanum á hliðarbrennararum inn og snúðu honum réttsælis í stöðuna OFF (slökkt) **(A)**.
- 2) Skrúfaðu fyrir gasið á kútnum.



▲ **VIÐVÖRUN:** Hafðu lokið á hliðarbrennararum uppi þegar kveikt er á honum.

▲ **VIÐVÖRUN:** Hallaðu þér ekki yfir hliðarbrennarann þegar kveikt er á honum eða við eldamennsku.

▲ **VIÐVÖRUN:** Ef ekki kviknar á hliðarbrennararum innan fimm sekúnda skaltu snúa stjórnhnappi brennarans í stöðuna OFF (slökkt). Bíddu í fimm mínútur til að lofta út gasinu og byrjaðu svo upp á nýtt.

## Þrif og viðhald

### Þrif á grillinu að innan

Með tímanum geta afköst grillins minnkað ef því er ekki viðhaldið á réttan hátt. Lágt hitastig, ójafn hiti og matur sem festist við grillgrindurnar eru merki um að þörf sé á þrifum og viðhaldi. Þegar slökkt er á grillinu og það er kalt skaltu þrifa innan úr grillinu, byrjaðu efst og færðu þig niður. Mælt er með að grillið sé vandlega þrifið minnst tvisvar á ári. Sé grillið mikið notað ætti að þrifa það á þriggja mánaða fresti.

### Þrif á lokinu

Þú gætir öðru hvoru tekið eftir flögum sem líkjast málningu innan á lokinu. Við notkun breytast fita og reykur smám saman í sót sem sest innan á lokið. Þessar útfellingar munu að lokum flagna og líkjast þá málningu. Útfellingarnar eru ekki eittraðar en flögurnar gætu fallið á matinn þinn ef þú hreinsar lokið ekki reglulega.

- 1) Burstaðu sótið innan úr lokinu með grillbursta úr ryðfriú stáli (A). Til að draga úr frekari uppsöfnun skaltu strjúka yfir lokið að innan með eldhúspappír eftir notkun, á meðan grillið er enn volgt (ekki<sup>o</sup>heitt).

### Þrif á grillgrindum

Ef þú hefur þrifið grillgrindurnar eins og mælt er með ættu óhreinindi á grindunum að vera í lágmarki.

- 1) Burstaðu leifarnar af grindunum í grillinu með grillbursta úr ryðfriú stáli (B).
- 2) Taktu grindurnar úr grillinu og leggðu þær til hliðar.

### Þrif á FLAVORIZER BARS

FLAVORIZER BARS grípa safann sem lekur niður af matnum og breyta honum í reyk og auka þannig við grillbragðið. Safi sem ekki gufar upp á FLAVORIZER BARS rennur eftir halla burstanna burt frá brennurunum. Þetta kemur í veg fyrir að eldur blossi upp í grillinu og ver brennarana frá því að stíflast.

- 1) Skafðu FLAVORIZER BARS með plastsþaða (C).
- 2) Ef nauðsyn krefur skaltu bursta FLAVORIZER BARS með grillbursta úr ryðfriú stáli.
- 3) Fjarlægðu FLAVORIZER BARS og leggðu þær til hliðar.

### Þrif á brennurum

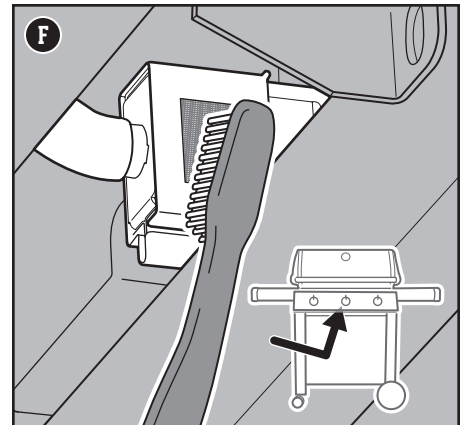
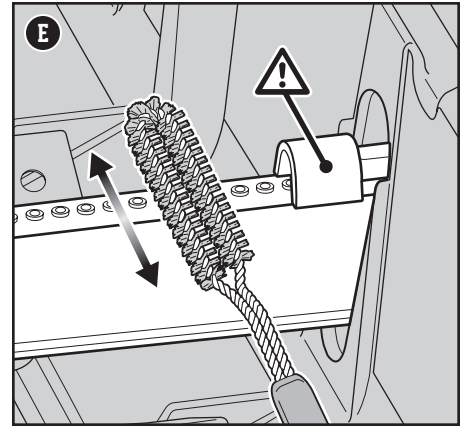
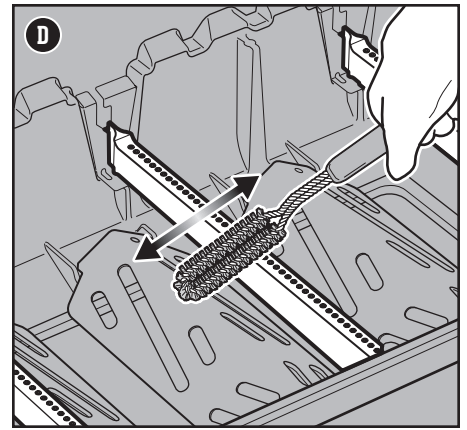
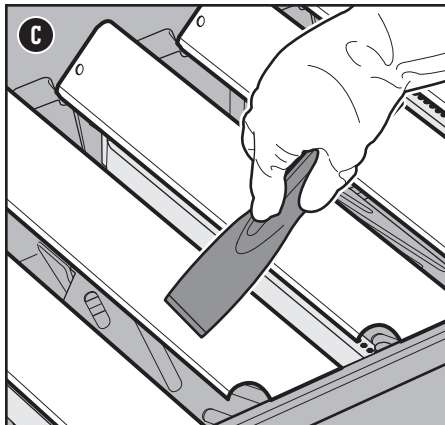
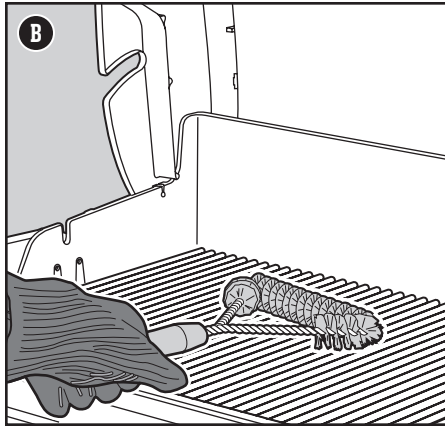
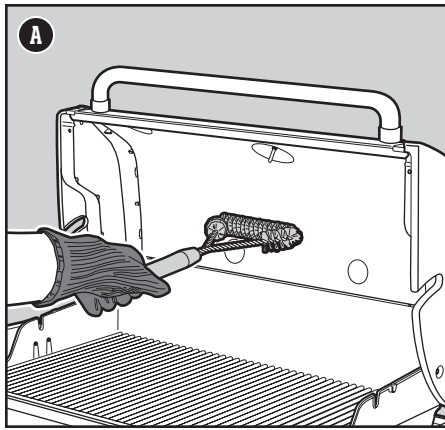
Opin (lítill op sem liggja meðfram brennurunum) og kóngulóa-/skordýrahlifarnar á enda hvers brennara eru lykillinn að hámarksafköstum brennarana. Mikilvægt er að halda þessum svæðum hreinum til að tryggja örugga notkun.

### Þrif á brennaraopum

- 1) Notaðu hreinan grillbursta úr ryðfriú stáli til að hreinsa ytra byrði brennarana með því að bursta yfir brennaraopin (D).
- 2) Forðastu að skemma rafskaut kveikibúnaðarins með því að bursta varlega í kringum það þegar brennararnir eru hreinsaðir (E).

### Þrif á kóngulóahlífum

- 1) Finndu endana á brennurunum neðan á stjórnborðinu þar sem þeir mæta lokunum.
- 2) Hreinsaðu kóngulóa-/skordýrahlifarnar á hverjum brennara með mjúkum bursta (F).



⚠ **VIÐVÖRUN:** Slökktu á grillinu og bíddu eftir að það kólni áður en það er þrifið.

⚠ **VIÐVÖRUN:** Með tímanum getur yfirborð FLAVORIZER-BRAGÐBURSTANNA orðið hrjúft. Mælt er með notkun hanska þegar þær eru meðhöndlaðar. Ekki þrifa FLAVORIZER-BRAGÐBURSTIRNAR eða grillgrindurnar í vaski, uppþvottavél eða sjálfþrífandi ofni.

⚠ **VIÐVÖRUN:** Aldrei nota bursta sem hefur verið notaður til að hreinsa grillgrindurnar til að þrifa brennarana. Setjið aldrei þetta hluti inn í opin á brennarunum.

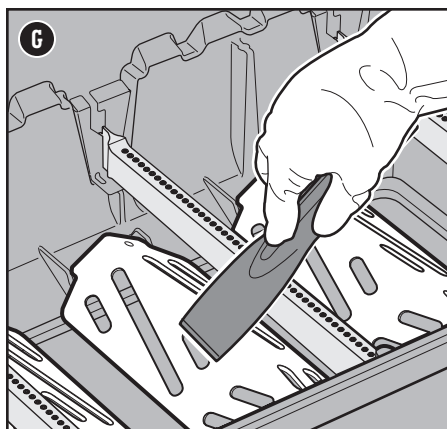
⚠ **VARÚÐ:** Ekki setja hluti í grillið á hliðarborðin því þeir geta rispað málað eða ryðfrítt yfirborðið.

⚠ **VARÚÐ:** Notið ekki eftirfarandi hluti til að þrifa grillið: fægiefni eða málningu fyrir ryðfrítt stál sem í eru slípiefni, hreinsiefni sem innihalda síru, steinefni eða xýlen, ofnhreinsiefni, hrjúf hreinsiefni (hreinsiefni fyrir eldhús) eða hrjúfa hreinsiklúta.

## Þrif á hitahlífðarplötum

Hitahlífðarplöturnar eru staðsettar undir brennurunum og dreifa hitanum jafnt um eldunarkassann við eldun. Sé þeim haldið hreinum eykur það afköst grillins.

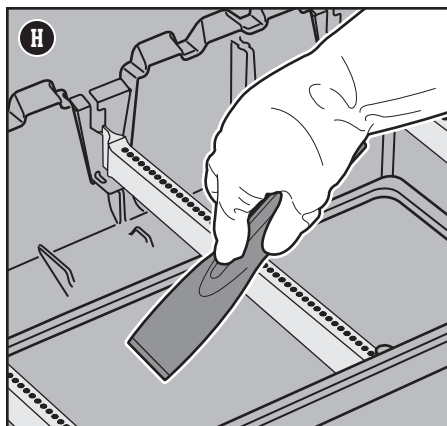
- 1) Skafðu hitahlífðarplöturnar með plastspaða (G).
- 2) Ef nauðsyn krefur skaltu bursta þær með grillbursta úr ryðfríu stáli.
- 3) Fjarlægðu hitahlífðarplöturnar og leggðu þær til hliðar.



## Þrif á eldunarkassanum

Leitaðu að uppsafnaðri fitu eða matarleifum í eldunarkassanum. Uppsöfnun getur valdið bruna.

- 1) Notaðu plastsköfu til að skafa leifar af hliðunum og botninum á grillinu í átt að opinu á botni eldunarkassans (H). Þetta op beinir óhreinindum í fitubakkann.



## Þrif á fitugildrunni

Fitugildran samanstendur af hallandi, útdraganlegum fitubakka og fitupönnu. Þessir íhlutir voru hannaðir þannig að auðvelt væri að fjarlægja þá, þrifa og setja aftur á sinn stað, sem er mikilvægt að gera í hvert skipti sem grillið er notað. Leiðbeiningar um skoðun á fitugildrunni má finna í UMHIRÐA Á MILLI MÁLTÍÐA.

## Þrif á ytra byrði°grillsins

Ytra byrði grillins kann að vera úr ryðfríu stáli, postulínshúðuðu stáli og plasti. WEBER mælir með eftirfarandi aðferðum fyrir mismunandi gerðir ytra byrðis.

### Þrif á ytra byrði úr ryðfríu stáli

Ryðfrítt stál skal þrifa með hreinsiefni fyrir ryðfrítt stál sem er ekki eitrað og slípar ekki eða fægiefni sem hannað er fyrir vörur til nota utandyra og grill. Notaðu örtrefjaklút til að þrifa í þá átt sem agnirnar liggja í stálinu. Ekki nota eldhúspappír.

*Athugaðu: Ekki nota krem með svarfefnum, þá áttu á hættu að rispa ryðfría stálið. Krem hvorki þrifa né fægja. Þau breyta lit málsins með því að fjarlægja efsta krómoxíðlagið.*

### Þrif á ytra byrði sem er málað, postulínshúðað eða úr plasti

Ytra byrði sem er málað, postulínshúðað eða úr plasti skal þrifa með heitu sápuvatni og eldhúspappír eða klút. Þegar ytra byrðið hefur verið hreinsað skaltu skola og þurrka það vel.

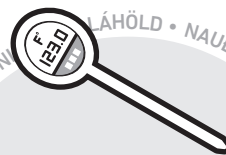
### Þrif á grillum að utan í sérstöku umhverfi

Ef grillið þitt þarf að þola erfið umhverfisskilyrði skaltu þrifa það oftar að utan. Súrt regn, klórefni og saltvatn geta myndað ryð á ytra byrði. Þrifðu ytra byrði grillins með heitu sápuvatni. Skolaðu af ytra byrðinu og þurrkaðu það svo vel. Að auki getur verið gott að bera hreinsiefni fyrir ryðfrítt stál á vikulega til að koma í veg fyrir yfirborðsryð.



## ÁLBAKKAR

Fullkomnir til að setja í fitupönnuna til að þrifa og verði fljótleg og einföld.



## HITAMÆLIR

Þessi græja er lítil og tiltölulega ódýr en nauðsynleg til að sjá í fljótu bragði hvert innra hitastig kjötsins er á meðan það er grillað.



## GRILLBURSTI

Áður en byrjað er að grilla verður að taka fram grillburstanum. Með því að renna burstanum yfir heitar grindurnar kemur þú í veg fyrir að leifar fyrri máltíða festist við nýju máltíðina.

# EKKI KVIKNAR Á AÐALBRENNARA/-BRENNURUM EÐA HLIÐARBRENNARA

## EINKENNI

• Það kviknar ekki á aðalbrennara/-brennurum eða hliðarbrennara þegar leiðbeiningum um rafkveikju er fylgt í hlutanum „Notkun“ í þessari handbók.

## ORSÖK

Gasstreymi er ekki rétt.

Rafkveikjakerfið virkar ekki rétt.

## LAUSN

Ef ekki kviknar á einhverjum brennaranna er fyrsta skrefið að kanna hvort gas streymi til brennaranna. Fylgdu leiðbeiningunum hér að neðan um „Notkun eldspýtna til að kveikja á grillinu“.

Ef **EKKI tekst að nota eldspýtu til að kveikja** í skaltu fylgja tillögum um úrræði vegna gasstreymis á næstu síðu.

Ef ekki kviknar á einhverjum brennaranna er fyrsta skrefið að kanna hvort gas streymi til brennaranna. Fylgdu leiðbeiningunum hér að neðan um „Notkun eldspýtna til að kveikja á grillinu“.





Ef það tekst að nota eldspýtu til að kveikja í skaltu fylgja leiðbeiningunum hér að neðan um „Athugun á íhlutum rafkveikjakerfisins“.

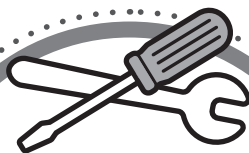
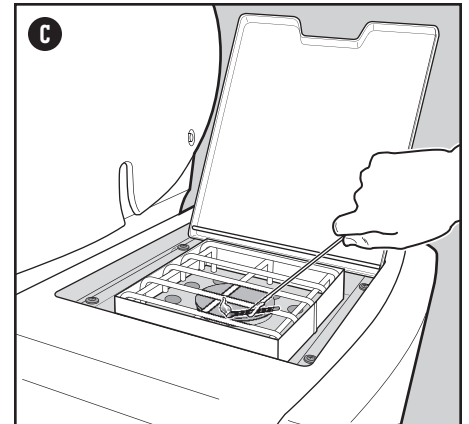
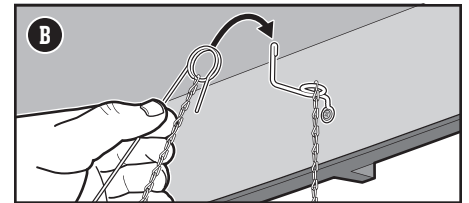
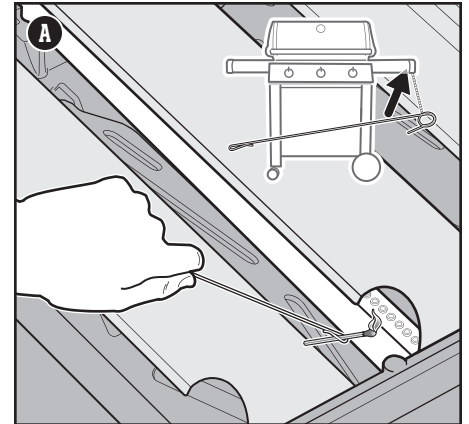
## Notkun eldspýtna til að kveikja á grillinu

### Eldspýta notuð til að ákvarða hvort gas streymi til brennaranna

- Opnaðu grillið.
- Gakktu úr skugga um að allir stjórtakkar brennaranna (þar á meðal stjórtakinn á hliðarbrennarannum) séu stilltir á OFF (slökkt) . Ýttu tökkunum inn og snúðu þeim réttssælis. *Athugaðu: Mikilvægt er að allir stjórnhnappar brennaranna séu í stöðunni OFF (slökkt)  áður en opnað er fyrir gaskútinn.*
- Skrúfaðu frá gasinu með því að snúa lokanum á gaskútnum rangsælis eða með því að færa handfangið á þrýstijafnarannum í stöðuna ON (kveikt), allt eftir tengingunni á milli þrýstijafnarans og kútsins.
- Byrjaðu á brennarannum lengst til vinstri. Settu eldspýtu í eldspýtnahaldarann og kveiktu á henni. (Eldspýtnahaldarinn er staðsettur undir borðinu hægra megin.) Settu eldspýtuna niður í gegnum grillgrindurnar, framhjá FLAVORIZER BARS og við hliðina á brennarannum (A).
- Ýttu stjórtakkanum á brennarannum inn og snúðu honum hægt rangsælis, í átt að stöðunni START/HIGH (kveikja/hár hiti) .
- Athugaðu hvort kveikt sé á brennarannum með því að horfa í gegnum grillgrindurnar og hálfhringinn á FLAVORIZER BARS.
- Ef ekki kviknar á brennarannum innan fjögurra sekúndna skaltu snúa stjórtakkanum í stöðuna OFF (slökkt)  og bíða í fimm mínútur til að lofta út gasinu áður en þú reynir aftur að kveikja á brennarannum. Ef þetta tekst ekki í nokkrum tilraunum skaltu fylgja tillögum um úrræði fyrir gasstreymi á næstu síðu.
- Ef kviknar á brennarannum tengist vandamálið kveikjakerfinu. Fylgdu þá leiðbeiningum um „Athugun á íhlutum rafkveikjakerfisins“.
- Skiptu um eldspýtnahaldarann með því að hengja hann undir hægra hliðarborðið (B).

### Eldspýta notuð til að ákvarða hvort gas streymi til hliðarbrennarans

- Lyftu lokinu á hliðarbrennarannum.
- Gakktu úr skugga um að allir stjórtakkar brennaranna (þar á meðal stjórtakinn á hliðarbrennarannum) séu stilltir á OFF (slökkt) . Ýttu tökkunum inn og snúðu þeim réttssælis. *Athugaðu: Mikilvægt er að allir stjórnhnappar brennaranna séu í stöðunni OFF (slökkt)  áður en opnað er fyrir gaskútinn.*
- Skrúfaðu frá gasinu með því að snúa lokanum á gaskútnum rangsælis eða með því að færa handfangið á þrýstijafnarannum í stöðuna ON (kveikt), allt eftir tengingunni á milli þrýstijafnarans og kútsins.
- Settu eldspýtu í eldspýtnahaldarann og kveiktu á henni. (Eldspýtnahaldarinn er staðsettur undir borðinu hægra megin.) Haltu logandi eldspýtu upp að hliðarbrennarannum (C).
- Ýttu stjórtakkanum á hliðarbrennarannum inn og snúðu honum hægt rangsælis, í átt að stöðunni START/HIGH (kveikja/hár hiti) .
- Gakktu úr skugga um að kveikt sé á hliðarbrennarannum. Á sólríku degi getur verið erfitt að sjá logana á hliðarbrennarannum.
- Ef ekki kviknar á hliðarbrennarannum innan fjögurra sekúndna skaltu snúa stjórtakkanum í stöðuna OFF (slökkt)  og bíða í fimm mínútur til að lofta út gasinu áður en þú reynir aftur að kveikja á brennarannum. Ef þetta tekst ekki í nokkrum tilraunum skaltu fylgja tillögum um úrræði fyrir gasstreymi á næstu síðu.
- Ef það kviknar á brennarannum skaltu fylgja leiðbeiningum um „Athugun á íhlutum rafkveikjakerfisins“.



## VARAHLUTIR

Hafðu samband við söluaðila á svæðinu eða skráðu þig inn á [weber.com](http://weber.com) til að fá varahluti.

# GASSTREYMI

## EINKENNI

- Grillið nær ekki réttu hitastigi eða hitnar ójafnt.
- Ekki kviknar á einum eða fleiri brennurum.
- Loginn er lágur þegar brennarinn er í hæstu stöðu.
- Loginn nær ekki yfir allan brennarann.
- Logamynstrið er óreglulegt.

## ORSÖK


Sum lönd eru með þrýstjafnara með „streymistakmörkunarbúnaði“ sem hefur verið virkjaður. Þessi innbyggði öryggiseiginleiki takmarkar gasstreymi ef upp kemur leki. Þú getur virkjað þennan öryggiseiginleika fyrir slysi án þess að upp komi gasleki. Þetta gerist oft þegar þú skrúfar frá gasinu við kútinn og einn stjórnhnappurinn eða fleiri eru ekki í stöðunni OFF (slökkt). Þetta getur einnig gerst ef þú skrúfar of hratt frá gasinu.

Lítið gas er á kútnum eða hann er tómur.

Eldsneytisslangan er beygluð eða brot er á henni.

Brennaraopin eru óhrein.

## LAUSN

Endurstílltu „streymistakmörkunarbúnaðinn“ með því að loka lokanum á gaskútnum og snúa öllum stjórnhnöppunum fyrir brennarana í stöðuna OFF (slökkt) . Bíddu í fimm mínútur til að lofta út gasinu og kveiktu aftur á grillinu með því að fylgja leiðbeiningunum í hlutanum „Notkun“.

Fylltu á gaskútinn.

Réttu úr eldsneytisslöngunni.

Hreinsaðu brennaraopin. Ráðfærðu þig við „Príf á brennaraopum“.

## EINKENNI

- Gaslykt finnst á sama tíma og brennaralagar virðast gulir og litlir.

## ORSÖK

Fyrirstaða er í kóngulóahlífum brennaranna.

## LAUSN

Hreinsaðu kóngulóahlífarnar. Ráðfærðu þig við „Príf á kóngulóahlífum“ í hlutanum „Umhirða vöru“. Ráðfærðu þig einnig við teikningar og upplýsingar í þessum hluta um rétt logamynstur og kóngulóahlífar.

## EINKENNI

- Gaslykt finnst og/eða dauft hvæs heyrist.

## ORSÖK

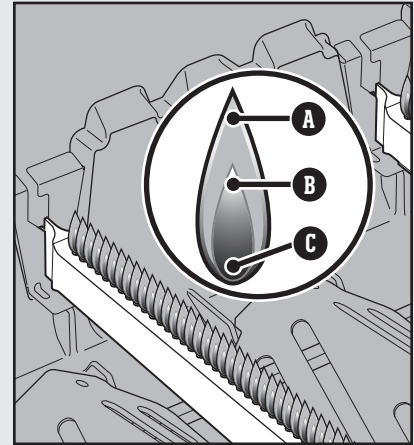
Innra gúmmíþéttið í gaskútnum er hugsanlega skemmt.

## LAUSN

Leitaðu eftir skemmdum á gúmmíþéttinu. Ef það er skemmt skal skila kútnum til söluaðila á svæðinu.

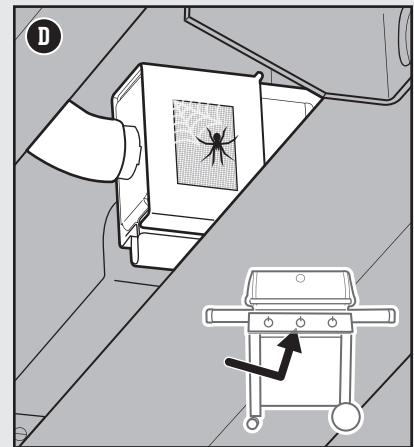
## Rétt brennaralagmynstur

Brennararnir í grillinu eru verksmiðjustilltir fyrir rétta blöndu af lofti og gasi. Þegar brennararnir virka rétt sérðu ákveðið logamynstur. Endarnir geta öðru hvoru verið gulir (A) en loginn fer úr ljósbláum (B) yfir í dökkbláan við upphaf logans (C).



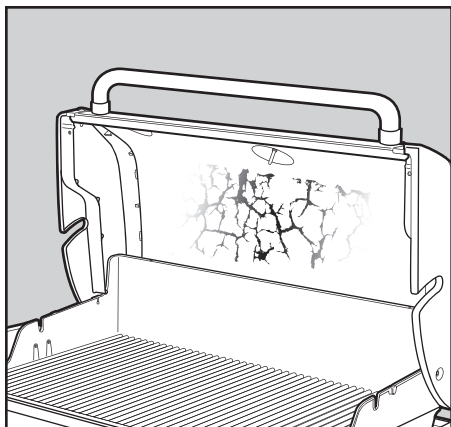
## Kóngulóahlífar

Opin fyrir brunaloftið á brennurunum (D) eru með hlífar úr ryðfríu stáli til að koma í veg fyrir að kóngulær og önnur skordýr spinni vef eða hreiðri um sig inni í brennurunum. Að auki getur ryk og önnur óhreinindi safnast fyrir utan á kóngulóa/skordýrahlífarnar og hindrað loftstreymi til brennaranna.



⚠ **VIÐVÖRUN:** Reyndu ekki að gera við þá hluti sem bera eða brenna gas, íhluti kveikibúnaðarins eða íhluti sem eru hluti af burðarvirkinu án þess að hafa samband við þjónustudeild Weber-Stephen Products LLC.

⚠ **VIÐVÖRUN:** Séu ósviknir Weber-Stephen varahlutir ekki notaðir við viðgerðir fellur öll ábyrgð niður.



## FITUGT GRILL (flagnandi málning og eldtungur)

### EINKENNI

- Innra byrði loksins lítur út eins og málning sé farin að flagna.

### ORSÖK

Flögurnar eru fita og reykur sem hafa breyst í sótt.

### LAUSN

Þetta gerist með tímanum með endurtekinni notkun grillsins. Þetta er ekki galli. Þrífðu lokið. Ráðfærðu þig við hlutann „Umhirða vöru“.

### EINKENNI

- Eldtungur myndast við notkun eða forhitun.

### ORSÖK

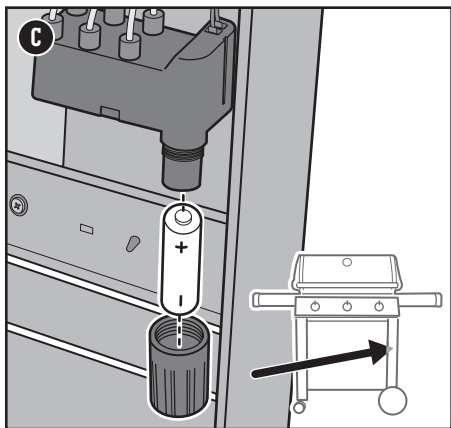
Matarleifar frá fyrri máltíðum.

### LAUSN

Forhitaðu grillið alltaf með alla brennara í hæstu stöðu í 10-15 mínútur.

Grillið þarf að þrifa vandlega að innan.

Fylgdu skrefunum í hlutanum „Þrif og viðhald“ til að hreinsa grillið allt að innan.



### Athugun á íhlutum rafkveikjakerfisins

Þegar þú ýtir á kveikjuhnappinn ættirðu að heyra smelli. Ef þú heyrir enga smelli skaltu athuga rafhlöðuna og síðan rafleiðslurnar.

### Rafhlaða skoðuð

Þrjár mögulegar ástæður gætu verið fyrir því að rafhlaðan sem knýr kveikjueininguna virkar ekki:

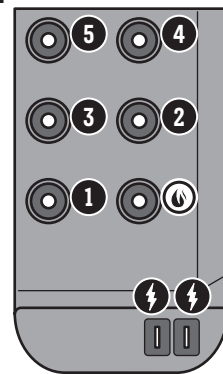
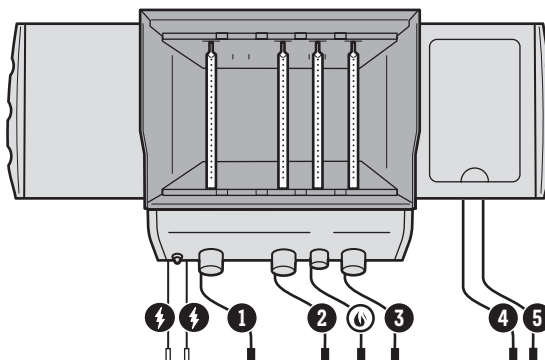
- 1) Sumar rafhlöður koma í plastumbúðum. (EKKI rugla þessu saman við merkimiða rafhlöðunnar.) Athugaðu hvort plastumbúðirnar hafa verið fjarlægðar.
- 2) Tryggðu að rafhlaðan sé rétt ísett (C).
- 3) Ef rafhlaðan er gömul skaltu skipta henni út.

### Rafleiðslur skoðaðar

Tvo hluti þarf að athuga:

- 1) Athugaðu hvort rafleiðslurnar séu festar á öruggan hátt við rafskautin á kveikjuhnappinum undir stjórnbörðinu.
- 2) Gakktu úr skugga um að rafleiðslurnar séu tengdar rétt við kveikieininguna. Rafleiðslurnar eru litakóðaðar og samsvara rafskautunum á kveikieiningunni. Fjöldi rafleiðsla er mismunandi eftir gerðum.






### 330 Rafflagnateikning fyrir kveikjuofaeiningu



## HRINGDU Í ÞJÓNUSTUVER

Ef þú átt enn í vandræðum skaltu hafa samband við þjónustufulltrúa á þínu svæði í gegnum samskiptaupplýsingarnar á [weber.com](http://weber.com).

## Grilleiðbeiningar

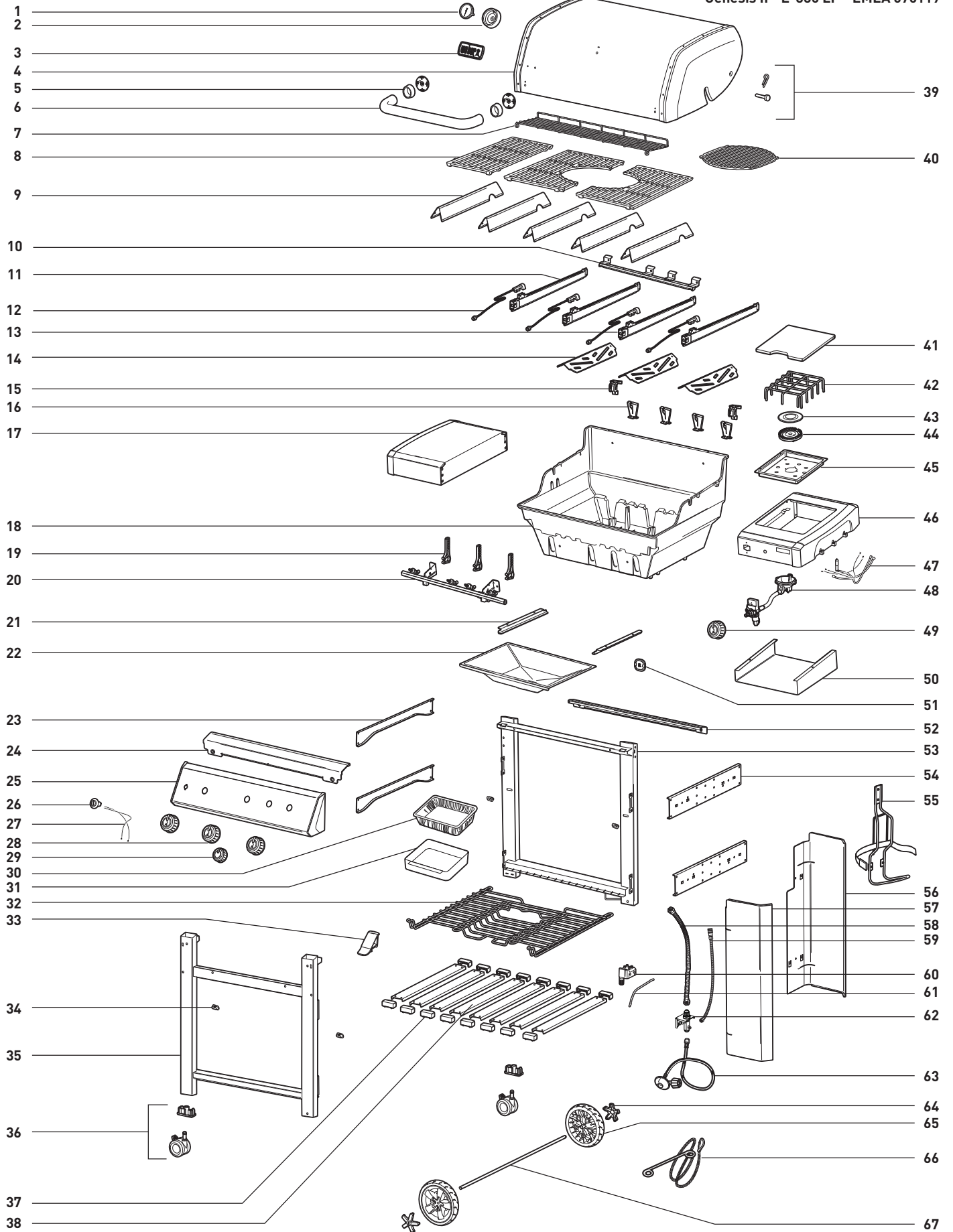
Gerð	Þykkt/Þyngd	Áætlaður heildargrilltími
 <b>RAUTT KJÖT</b>		
	19 mm þykk	<b>4 til 6 mínútur</b> hár beinn hiti
<b>Steik:</b> Sirloin, porterhouse, rib-eye, T-bone og lund	25 mm þykk	<b>6 til 8 mínútur</b> hár beinn hiti
	50 mm þykk	<b>14 til 18 mínútur</b> kjöti lokað í 6 til 8 mínútur við háan beinan hita, svo eldað í 8 til 10 mínútur við háan óbeinan hita
<b>Flankasteik</b>	0,68 til 0,90 kg, 19 mm þykk	<b>8 til 10 mínútur</b> miðlungshár beinn hiti
<b>Hamborgari</b>	19 mm þykkur	<b>8 til 10 mínútur</b> miðlungshár beinn hiti
<b>Lund</b>	1,3 til 1,8 kg	<b>45 til 60 mínútur</b> 15 mínútur við miðlungsháan beinan hita, svo eldað í 30 til 45 mínútur við miðlungsháan óbeinan hita
 <b>SVÍNAKJÖT</b>		
<b>Bratwurst (pylsa):</b> ósoðin	85 g	<b>20 til 25 mínútur</b> lágur beinn hiti
	19 mm þykk	<b>6 til 8 mínútur</b> hár beinn hiti
<b>Kóteletta:</b> beinlaus eða með beini	31 til 38 mm þykk	<b>10 til 12 mínútur</b> kjöti lokað í 6 mínútur við háan beinan hita, svo eldað í 4 til 6 mínútur við háan óbeinan hita
<b>Rif:</b> baby back, skammrif	1,3 til 1,8 kg	<b>1½ til 2 klukkustundir</b> miðlungshár óbeinn hiti
<b>Rif:</b> síðubitar, með beini	1,3 til 1,8 kg	<b>1½ til 2 klukkustundir</b> miðlungshár óbeinn hiti
<b>Lund</b>	0,454 kg	<b>30 mínútur</b> kjöti lokað í 5 mínútur við háan beinan hita, svo eldað í 25 mínútur við miðlungsháan óbeinan hita
 <b>ALIFUGLAKJÖT</b>		
<b>Kjúklingabringa:</b> beinlaus, hamflett	170 til 226 g	<b>8 til 12 mínútur</b> miðlungshár beinn hiti
<b>Kjúklingalæri:</b> beinlaust, hamflett	113 g	<b>8 til 10 mínútur</b> miðlungshár beinn hiti
<b>Kjúklingabitar:</b> með beini, blandaðir	85 til 170 g	<b>36 til 40 mínútur</b> 6 til 10 mínútur við lágan beinan hita, svo eldað í 30 mínútur við miðlungsháan óbeinan hita
<b>Kjúklingur:</b> heill	1,8 til 2,2 kg	<b>1 til 1¼ klukkustund</b> miðlungshár óbeinn hiti
<b>Cornish-hæna</b>	0,68 til 0,90 kg	<b>60 til 70 mínútur</b> miðlungshár óbeinn hiti
<b>Kalkúnn:</b> heill, án fyllingar	4,5 til 5,4 kg	<b>2 til 2½ klukkustund</b> miðlungshár óbeinn hiti
 <b>FISKUR OG SKELDÝR</b>		
<b>Fiskur, flak eða biti:</b> lúða, lax, sverðfiskur og túnfiskur	6,3 til 12,7 mm þykk	<b>3 til 5 mínútur</b> miðlungshár beinn hiti
	25 til 31 mm þykk	<b>10 til 12 mínútur</b> miðlungshár beinn hiti
	0,454 kg	<b>15 til 20 mínútur</b> miðlungshár óbeinn hiti
<b>Fiskur:</b> heill	1,36 kg	<b>30 til 45 mínútur</b> miðlungshár óbeinn hiti
<b>Rækjur</b>	42,5 g	<b>2 til 4 mínútur</b> hár beinn hiti
 <b>GRÆNMETI</b>		
<b>Spergill</b>	12,7 mm í þvermál	<b>6 til 8 mínútur</b> miðlungshár beinn hiti
<b>Maís</b>	í hýðinu	<b>25 til 30 mínútur</b> miðlungshár beinn hiti
	afhýddur	<b>10 til 15 mínútur</b> miðlungshár beinn hiti
<b>Sveppir</b>	shiitake eða venjulegir	<b>8 til 10 mínútur</b> miðlungshár beinn hiti
	portobello	<b>10 til 15 mínútur</b> miðlungshár beinn hiti
<b>Laukur</b>	skorinn í tvennt	<b>35 til 40 mínútur</b> miðlungshár óbeinn hiti
	12,7 mm sneiðar	<b>8 til 12 mínútur</b> miðlungshár beinn hiti
<b>Kartöflur</b>	heilar	<b>45 til 60 mínútur</b> miðlungshár óbeinn hiti
	12,7 mm sneiðar	<b>9 til 11 mínútur</b> forsoðnar í 3 mínútur, svo grillaðar í 6 til 8 mínútur við miðlungsháan beinan hita

Kjötbitar, þykkt, þyngdir og grilltímar hér að ofan eru eingöngu til leiðbeiningar. Þættir á borð við hæð yfir sjávarmáli, vind og hitastig geta haft áhrif á eldunartímann. Tvær þumalputtareglur: Grillaðu steikur, fiskflök, beinlausu kjúklingabita og grænmeti á beinum hita samkvæmt tímanum sem gefinn er upp í töflunni (eða eftir því hversu mikið það á að vera eldað) og snúðu einu sinni, þegar helmingur grilltímans er liðinn. Grillaðu heila vöðva, heila alifugla, alifuglabita með beini, heilan fisk og þykkar kjötsneiðar á óbeinum hita samkvæmt tímanum sem gefinn er upp í töflunni (eða þar til kjöthitamælir sýnir æskilegan innri hita). Eldunartímar fyrir nautakjöt og lambakjöt miðast við meðalsteikingu (medium) nema annað sé tekið fram. Leyfðu heilum vöðvum, stórum kjötstykjum og þykkum kótelettum og steikum að standa í 5 til 10 mínútur áður en kjötið er sneitt. Innra hitastig kjötsins hækkar um 5 til 10 gráður á þessum tíma.



GENESIS II E-330 GBS

Genesis II - E-330 LP - EMEA 070119







Raðnúmer



Skrifaðu raðnúmer grillisins í reitinn hér að ofan til síðari nota. Raðnúmerið er á upplýsingamerkingunni hægra megin aftan á grillinu.

**AUSTRIA**

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

**BELGIUM**

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

**CHILE**

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

**CZECH REPUBLIC**

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

**DENMARK**

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

**FRANCE**

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

**GERMANY**

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

**ICELAND**

Jarn & Gler Wholesale EHF  
+354 58 58 900

**INDIA**

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

**ISRAEL**

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

**ITALY**

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

**NETHERLANDS**

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

**POLAND**

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

**RUSSIA**

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

**SOUTH AFRICA**

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

**SPAIN**

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

**SWITZERLAND**

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

**UNITED ARAB EMIRATES**

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

**UNITED KINGDOM**

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

**USA**

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

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

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

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



weber.com

Orðmerki og myndmerki Bluetooth® eru skráð vörumerki í eigu Bluetooth SIG, Inc. og hvers kyns notkun fyrirtækisins Weber-Stephen Products LLC á stílum merkjum er samkvæmt leyfi. Önnur vörumerki og vöruheiti eru í eigu viðkomandi eigenda.