

# GENESIS II

E-330 GBS

BRUKERVEILEDNING FOR LP



## REGISTRER DEG *i dag*



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

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



TELEFON



MOBIL



E-POST



PÅ NETT

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

**52533**

11119  
no - Norwegian

# Viktig sikkerhetsinformasjon

FARE-, ADVARSEL- og FORSIKTIG-merknader er brukt i denne brukerveiledningen, for å legge vekt på kritisk og viktig informasjon. Les og følg disse merknadene slik at du bruker grillen på en sikker måte, og unngår skade på eiendom. Merknadene defineres nedenfor.

⚠ **FARE:** Angir en farlig situasjon som, hvis den ikke unngås, **kommer til å resultere i død eller alvorlig personskade.**

⚠ **ADVARSEL:** Angir en farlig situasjon som, hvis den ikke unngås, **kan komme til å resultere i død eller alvorlig personskade.**

⚠ **FORSIKTIG:** Angir en farlig situasjon som, hvis den ikke unngås, **kan komme til å resultere i mindre eller moderat personskade.**

## ⚠ FARE

Hvis du lukter gass:

- Slå av gasstilførselen til apparatet (grillen).
- Slukk eventuell åpen flamme.
- Åpne lokket.
- Hvis det lukter fortsatt, gå du vekk fra apparatet (grillen) og ringer umiddelbart til din gassleverandør eller brannvesenet.

## ⚠ ADVARSEL

- Ikke oppbevar eller bruk bensin eller andre lettantennelige væsker eller damper i nærheten av (grillen) eller andre apparater.
- En LPG-flaske som ikke er tilkoblet og klar til bruk, skal ikke oppbevares i nærheten av (grillen) eller andre apparater.

BRUKES BARE UTENDØRS

LES INSTRUKSJONENE FØR DU BRUKER APPARATET.

MERKNAD TIL MONTØR: Disse instruksjonene skal tilfalle forbrukeren.

MERKNAD TIL FORBRUKER: Behold disse instruksjonene for fremtidig bruk.

## Installasjon og montering

⚠ **FARE:** Denne grillen er ikke ment å installeres i eller på campingbil eller fritidsbåter.

⚠ **ADVARSEL:** Bruk ikke grillen med mindre alle grilldelene ble montert skikkelig, i henhold til monteringsinstruksjonene.

⚠ **ADVARSEL:** Ikke bygg denne grillen inn i en innebygd eller uttrekkbar konstruksjon.

⚠ **ADVARSEL:** Endre ikke på produktet. Flytende propangass (LP) er ikke naturgass. Konverteringen til eller forsøk på å bruke naturgass i en flytende propangassenhet eller flytende propangass i en naturgassenhet kan være farlig, og det gjør også garantien din ugyldig.

• Eventuelle deler som er forseglet av produsenten, må ikke endres på noen måte.

## Betjening

⚠ **FARE:** 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.

⚠ **FARE:** Bruk ikke grillen i kjøretøyer, eller i oppbevarings- eller bagasjeområdene i kjøretøyene. Dette inkluderer, men er ikke begrenset til, biler, lastebiler, stasjonsvogner, minivan, SUV-er, campingbiler og båter.

⚠ **FARE:** Bruk ikke grillen nærmere enn 61 cm fra lettantennelige materialer. Dette inkluderer toppen, bunnen, baksiden og sidene av grillen.

⚠ **FARE:** Hold brennbare damper og væsker som bensin, alkohol og så videre, og lettantennelige materialer, borte fra grillområdet.

⚠ **FARE:** Dette apparatet må ikke komme i nærheten av lettantennelige materialer under bruk.

⚠ **FARE:** Legg ikke trekket eller noe brennbart over, eller i oppbevaringsområdet under grillen, mens den er i bruk eller varm.

⚠ **FARE:** Skulle det oppstå en fettbrann, slår du alle brennerne av og holder lokket lukket til brannen er ferdig.

⚠ **ADVARSEL:** Tilgjengelige deler kan bli veldig varm. Hold unge barn unna grillen.

⚠ **ADVARSEL:** 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.

⚠ **ADVARSEL:** La aldri grillen være uten tilsyn i løpet av oppvarming eller bruk. Utvis forsiktighet når du bruker grillen. Hele grillboksen blir varm under bruk.

⚠ **ADVARSEL:** Bruk varmebestandige grillvotter eller -hansker (som er i overensstemmelse med EN 407, vurderingsnivå 2 eller høyere for berøringsvarme) når du bruker grillen.

⚠ **ADVARSEL:** Flytt ikke dette apparatet under bruk.

⚠ **ADVARSEL:** Hold eventuelle elektriske skjoteledninger eller tilførselsslanger borte fra varme overflater.

⚠ **FORSIKTIG:** Dette produktet har gjennomgått sikker testing og er bare sertifisert for bruk i et spesifikt land. Henvis til landsanvisningen utenpå emballasjen.

• Bruk ikke kull, brikker eller lavasteiner i grillen.

## Oppbevaring og/eller i ubrukt tilstand

⚠ **ADVARSEL:** Slå gasstilførselen av ved gassflasken etter bruk.

⚠ **ADVARSEL:** LPG-flasker må oppbevares utendørs, utenfor rekkevidde av varme. De må ikke oppbevares i en bygning, garasje eller andre lukkede områder.

⚠ **ADVARSEL:** Etter en periode uten bruk, bør du se etter gasslekkasjer på grillen og tilstopping av brennerørene før bruk.

• Det er tillatt å oppbevare grillen innendørs, bare hvis LPG-flasken er frakoblet og fjernet fra grillen.

CE:2531CS-0186  
ID: 2531

**Hei!** Vi er veldig glad for at du ønsker å finne ut mer om hvordan du oppnår grillkos i hagen din. Bruk litt tid på å lese gjennom denne brukerveiledningen nøye. På den måten sikrer du at du kan sette i gang å grille raskt og enkelt. Vi ønsker å være tilgjengelig for deg mens du griller på Webergrillen din, derfor bør du bruke et par minutter på å registrere grillen. Vi lover deg at vi kommer aldri til å selge informasjonen, eller sende alt for mange unødvendige e-postmeldinger. Det vi lover er at vi imidlertid kommer til å være ved sin side, hele tiden. Ved å registrere deg for en WEBER-ID som en del av registreringen, sender vi deg spesialinnhold som passer for akkurat deg og grillen din.

Registrer deg derfor på Internett, på smarttelefonen, eller du kan oppgi hvordan du ønsker å motta kommunikasjon fra oss.

Takk for at du valgte WEBER. Vi er glad for at du er en del av familien vår.



TELEFON



MOBIL



E-POST



PÅ NETT

## INNHOLDSFORTEGNELSE

- 2 Velkommen til WEBER
  - Viktig sikkerhetsinformasjon
- 4 WEBER-løftet
  - Garanti
- 5 Produktfunksjoner
  - GENESIS II – Funksjoner
  - GS4-grillsystemet
- 6 Tips og triks
  - Flammen – direkte eller indirekte
  - Ting du bør, og ikke bør, gjøre – Grilling
- 8 Komme i gang
  - Viktig informasjon om flytende propangass og gasstilkoblinger
  - Størrelse på brennerventilåpning og forbruksdata for GENESIS II
  - Installasjon av LPG-flasker og lekkasjesjekk
- 12 Betjening
  - Første gang du griller
  - Hver gang du griller
  - Tenne grillen
  - Tenne sidebrenneren
- 16 Produktpleie
  - Rengjøring og vedlikehold
- 18 Feilsøking
- 21 Brukerveiledning for grillen
- 22 Reservedeler

**HA ALLTID  
DET NYESTE  
OG BESTE**

Du finner den nyeste versjonen av brukerveiledningen på Internett.

## WEBER-løftet (10 år frivillig garanti for EMEA)

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

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

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

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

### WEBERs frivillige garanti

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Garantibehandling

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

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

- Kjøpsbevis
- Bilder av den påståtte defekten
- Produktets serienummer

### Ansvarsfraskrivelse

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

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

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

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

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

WEBER KAN FRA TID TIL ANNEN ENDE DESIGNEN PÅ SINE PRODUKTER. INGENTING I DENNE FRIVILLIGE GARANTIE SKAL TOLKES SOM EN FORPLIKTELSE FOR WEBER 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.

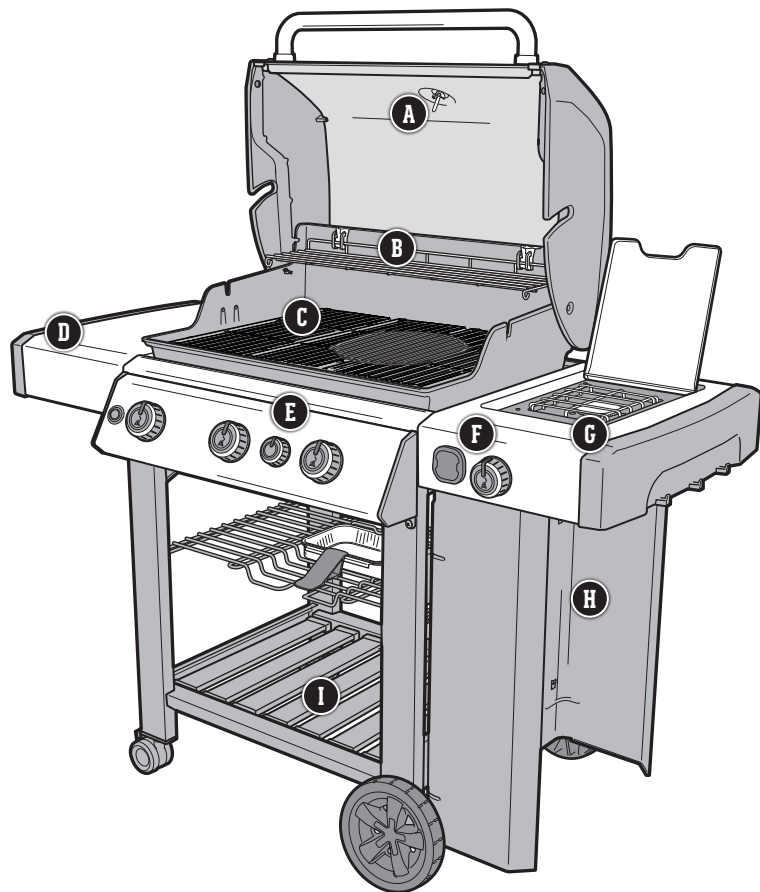
Les listen Internasjonale enheter mot slutten av denne brukerveiledningen for ytterligere kontaktinformasjon.



**BESKYTT  
INVESTERINGEN  
DIN**

Beskytt grillen din fra elementene med et slitesterkt luxtrekk.

# GENESIS II – FUNKSJONER



## A Innebygd termometer

Da du hele tiden ser temperaturen inni grillen, kan du justere den ved behov.

## B TUCK-AWAY warming rack

Holder maten varm, eller rister burgerbrødene, mens hovedretten grilles ferdig på risten. Fold den sammen når den ikke er i bruk, for enkel oppbevaring.

## C Grillrist for GOURMET BBQ SYSTEM

Fjern den sirkulære ristinnsatsen og forvandle grillen til en støpejernspanne, kyllingholder, bakestein eller én av de andre GOURMET BBQ SYSTEM-innsatsene du kan velge mellom.

## D Sidebord med integrerte redskapskroker

Bruk sidebordene til å ha fat, krydder og redskaper for hånden. Heng de viktigste grillredskapene på krokene for enkel tilgang og organisering av grillområdet i hagen.

## E SEAR STATION

SEAR STATION er laget for å skape en intens varmesone som raskt skaper grillmerker på maten din.

## F iGRILL 3-kompatibel

iGRILL 3-termometeret som er tilkoblet appen din overvåker maten under hele grillingen, og viser deg sanntidstemperaturen på mobilenheten din. (Tilbehør selges separat.)

## G Sidebrenner

Bruk sidebrenneren til å koke BBQ-saus eller sautere grønnsaker, mens hovedretten grilles under lokket.

## H Sidemontert gassflaske

Montering av gassflasken på utsiden av grillen gjør det enklere å få tilgang til og fjerne den.

## I Åpen vogn

Den elegante åpne vognen gir deg enklere tilgang til grillredskapene dine.

## HØYTYTENDE GS4-GRILLSYSTEM



Det høytstående GS4-grillsystemet setter standarden for gassgriller, og setter WEBER i en klasse for seg selv. Det kraftfulle grillsystemet er basert på over 65 års grillerfaring, kulinarisk ekspertise, og viktigst av alt, til ønskene og behovene til de som betyr mest – nemlig grillmiljøet. Hver komponent av GS4 har en unik og brukervennlig design, og gjør at du får en helt enestående grillopplevelse i hagen.

### 1 INFINITY-tenning



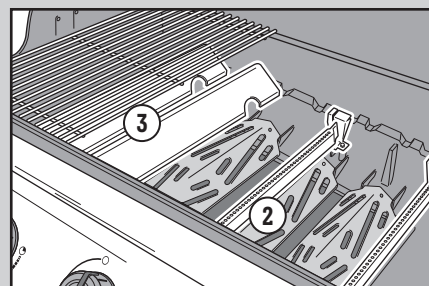
Infinity-tenningen tennes garantert hver gang. Du kan være sikker på at du kommer raskt i gang, hver gang.

### 2 Brennere

Den unike kileformen på brennerne sikrer en konsekvent gasstilførsel fra forsiden. Dette fører til en enestående varmedistribusjon, noe som sikrer at maten grilles jevnt uansett hvor du legger den på grillristene.

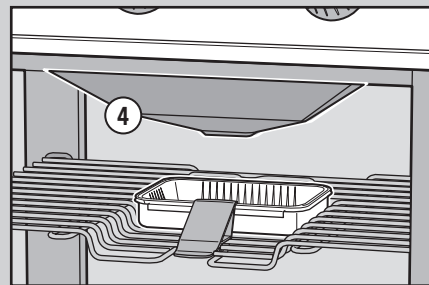
### 3 FLAVORIZER BARS

FLAVORIZER BARS i rustfritt stål er vinklet slik at de fanger opp fettrester som omdannes til røk, noe som gir maten den uimotståelige røksmaken vi vet du elsker.



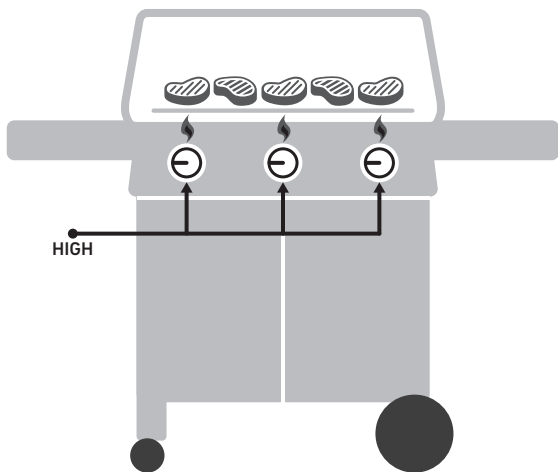
### 4 Fetthåndteringssystem

Eventuelle fettrester som ikke fordampes av FLAVORIZER BARS, renner bort fra brennerne ned i en engangsdrypform som befinner seg i oppsamlingsformen under grillboksen, som kan trekkes ut. Du fjerner helt enkelt oppsamlingsformen og skifter ut engangsdrypformen ved behov.





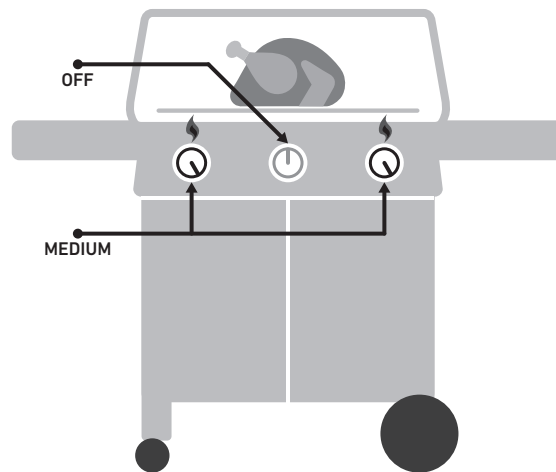
# Flammen – direkte eller indirekte



## DIREKTE VARME OPPSETT

Bruk den direkte grillmetoden for mindre, lettere mat som trenger mindre enn 20 minutter. Det er for eksempel burgere, biffer, koteletter, kebaber, beinfrie kyllingbiter, fiskefileter, skalldyr og oppskårne grønnsaker.

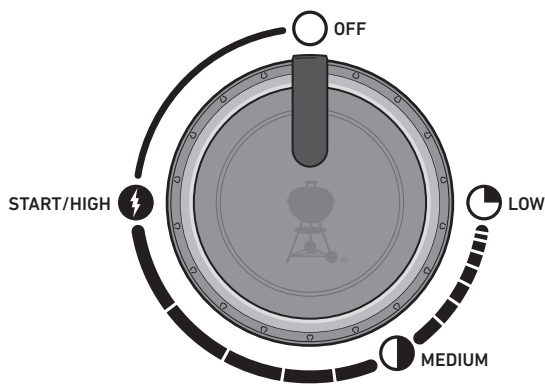
Med direkte varme er flammen direkte under maten. Den griller overflaten på maten direkte, utvikler smak, tekstur og fantastisk karamellisering, samtidig som maten blir helt gjennomstekt.



## INDIREKTE VARME OPPSETT

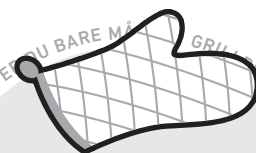
Bruk den indirekte metoden for større kjøttstykker som krever 20 minutter eller mer, eller for mat som er såpass skjør, at den tørker ut eller brennes av direkte varme. Det kan være for eksempel steker, fjærkre med beinet i, hel fisk, skjøre fiskefileter, hele kyllinger, kalkuner og ribben. Indirekte 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 varmen i begge sidene av grillen, eller i én side. Maten ligger over den delen av grillristen som ikke er tent.



## TIMER

Unngå skuffelsen over å ha brent maten, ved å simpelthen stille inn en timer. Den trenger ikke å være fra øverste hylle – bare bruk en som er pålitelig og enkel i bruk.



## GRILLVOTTER

Bruk dem, så slipper du å være usikker. De beste grillvottene er isolerte og beskytter både hånden og underarmen.

# Ting du bør, og ikke bør, gjøre – Grilling

## Forvarm før hver bruk.

Hvis grillristene ikke er varme nok, kommer maten til å sitte fast. Det kan føre til at du ikke får stekt maten nok, og får de lekre grillmerkene. Selv om oppskriften er beregnet for middels eller lav varme, bør du alltid forvarme grillen på høyeste innstilling først. Du åpner lokket, øker temperaturen, har igjen lokket. Deretter lar du grillristen varmes opp i omtrent 10 minutter, eller helt til termometeret viser 260 °C.

## Grill ikke på skitne grillrister.

Det er aldri en god idé å legge mat på grillristene, før de har blitt rengjort. Gamle matrester blir nesten som lim, og binder maten til ristene. Hvis du vil unngå å smake gårsdagens mat på dagens lunsj, må du sørge for at du bruker rene grillrister. Så snart grillristene er forvarmet, bruker du en grillbørste av rustfritt stål for å få en ren, jevn overflate.

## Ha alt klart før du begynner

Før du tenner opp i grillen, må du sørge for at du har alt du trenger for hånden. Glem ikke de viktige grillredskapene, den klargjorte maten, glasur eller saus, og rene fat for den ferdige grillmaten. På denne måten slipper du å måtte løpe tilbake til kjøkkenet, noe som betyr at du ikke bare går glipp av all moroa, men maten kan også bli brent i mellomtiden. Franske kokker kaller dette for mise en place (som betyr "legg på plass"). Vi kaller det å være tilstede.

## Skap litt arbeidsrom.

Hvis du legger for mye mat på grillristene, får du mindre fleksibilitet. La minst en fjerdedel av grillristene være tomme, og la det være plass mellom maten. På denne måten kan du enkelt bruke grilltangen til å snu maten. Av og til handler grilling om å måtte ta kjappe avgjørelser, og evnen til å flytte mat fra et område til et annet. Derfor bør du gi deg selv nok arbeidsrom.

## Prøv å unngå å kikke

Lokket på grillen er ment for mer enn bare å holde regnet borte fra maten. Den viktigste funksjonen til lokket er å forhindre at for mye luft kommer inn, og at for mye varme og røk forlater grillen. Når lokket er igjen, er grillristene varmere, grillingen tar kortere tid, røksmaken blir sterkere og det blir færre oppflammer. Ha derfor lokket igjen!

## Du åpner det bare én gang.

Finnes det noe bedre enn en saftig stek med dype grillmerker, og lekre, karamelliserte deler? Nøkkelen til å oppnå disse resultatene, er at du lar maten ligge lenge nok. Av og til har vi en tendens til å snu maten før den når ønsket farge- og smaksnivå. I nesten alle tilfeller bør du bare snu maten én gang. Hvis du snur den oftere enn dette, åpner du sikkert også lokket for mye – og det kan føre til andre problemer. Bare ta et skritt tilbake, og la grillen gjøre jobben.

## Vit når du bør temme flammen.

Noe av det viktigste du må vite når du griller, er å vite når du bør avslutte. Den mest pålitelige måten å teste om maten er ferdig, er å investere i et digitalt lommetermometer. Denne tynne, lille dingsen hjelper deg med å finne nøyaktig det punktet når maten er helt ferdig.

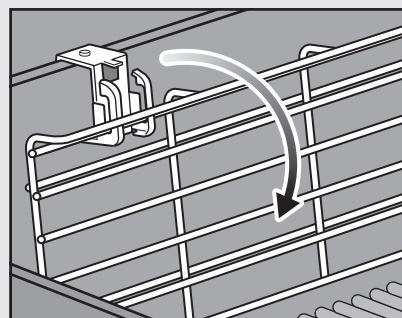
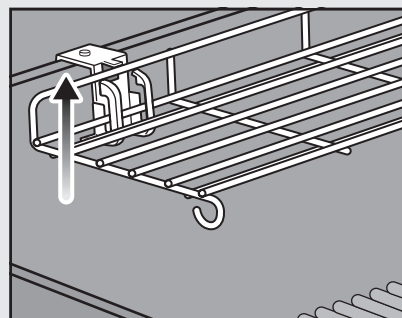
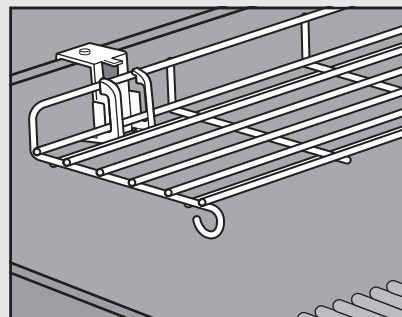
## Ikke vær redd for å eksperimentere.

På 1950-tallet handlet grilling om én ting: kjøtt (og bare kjøtt) grillet over åpne flammer. Den moderne grillkokken trenger ikke et helt kjøkken for å forberede en hel meny. Bruk grillen til å lage lekre forretter, tilbehør og til og med desserter. Registrer grillen din for å motta innhold som gir deg inspirasjon. Vi ønsker gjerne å være en del av grilleventyrene dine.

## Optimalisere grillarealet

### Bruke TUCK-AWAY warming rack

Bruk varmeshyllen til å holde maten varm, eller fold det ned når det ikke er i bruk. Du løfter hyllen litt og roterer den nedover, hvis du ønsker å folde varmeshyllen. Bruk varmebestandige grillvotter eller -hansker (som er i overensstemmelse med EN 407, vurderingsnivå 2 eller høyere for berøringsvarme) når du justerer hyllen.



## Viktig informasjon om flytende propangass og gasstilkoblinger

### Hva er flytende propangass (LPG)?

Flytende petroleumsgass, også kalt LPG eller LP-gass, er et brennbart, petroleumsbasert produkt som brukes som drivstoff til 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 gassflaske, er LPG flytende. Idet trykket slippes fri fra gassflasken, fordampes væsken og blir gass.

### Tips for sikker håndtering av LPG-flasker

- En bulket eller rusten LPG-flaske kan være farlig, og bør kontrolleres av din leverandør av flytende propangass. Bruk ikke en gassflaske med en skadet ventil.
- Selv om du mener at LPG-flasken er tom, kan det fremdeles være gass tilstede. Du må derfor transportere og oppbevare den med dette i bakhodet.
- LPG-flasken må installeres, transporteres og oppbevares i en stående, sikker posisjon. Du bør ikke være hardhendt med gassflasker, eller slippe dem i bakken.
- Oppbevar eller transporter aldri LPG-flasken der hvor temperaturen kan nå 50 °C (gassflasken blir for varm til at du kan holde den).

### Krav til LPG-flasker

- Bruk gassflasker med en minimumskapasitet på 3 kg og en maksimumskapasitet på 13 kg.

### Hva er en regulator?

Gassgrillen din er utstyrt med en trykkregulator. Dette er en enhet som kontrollerer og opprettholder et uniformt gasstrykk, idet gassen slippes fri fra LPG-flasken.

### Krav til regulator og slange

- I Storbritannia må denne grillen monteres med en regulator som overholder BS 3016, med en nominell effekt på 37 millibar.
- Lengden på gassslangen må ikke overstige 1,5 meter.
- Unngå bøy på slangen.
- Hvis du må skifte ut en regulator og slangemonteringen, må de ha samme spesifisering som reservedeler fra Weber-Stephen Products LLC.

## Størrelse på brennerventilåpning og forbruksdata for GENESIS II

|   |   | STØRRELSE PÅ BRENNERVENTILÅPNING                                     |  |
|---|---|--|--|
| Land  | Gasskategori                              | Modell med 3 brennere  | Modeller med 4 brennere  |
| Danmark, Estland, Finland, Hongkong, India, Island, Israel, Japan, Kina, Korea, Kypros, Latvia, Litauen, Malta, Nederland, Norge, Romania, Russland, Singapore, Slovakia, Slovenia, Sør-Afrika, Sverige, Tsjekkia, Tyrkia, Ungarn | I <sub>3B/P</sub> (30 mbar eller 2,8 kPa) | Hovedbrennere 1,02 mm<br>Sear-brenner 0,84 mm<br>Sidebrenner 1,02 mm | Hovedbrennere 0,98 mm<br>Sear-brenner 0,84 mm<br>Sidebrenner 1,02 mm |
| Belgia, Frankrike, Hellas, Irland, Italia, Luxembourg, Portugal, Spania, Storbritannia, Sveits  | I <sub>3</sub> (28-30/37 mbar)            | Hovedbrennere 0,94 mm<br>Sear-brenner 0,78 mm<br>Sidebrenner 0,96 mm | Hovedbrennere 0,91 mm<br>Sear-brenner 0,78 mm<br>Sidebrenner 0,96 mm |
| Polen   | I <sub>3P</sub> (37 mbar)                 | Hovedbrennere 0,94 mm<br>Sear-brenner 0,78 mm<br>Sidebrenner 0,96 mm | Hovedbrennere 0,91 mm<br>Sear-brenner 0,78 mm<br>Sidebrenner 0,96 mm |
| Østerrike, Tyskland   | I <sub>3B/P</sub> (50 mbar)               | Hovedbrennere 0,86 mm<br>Sear-brenner 0,72 mm<br>Sidebrenner 0,85 mm | Hovedbrennere 0,82 mm<br>Sear-brenner 0,72 mm<br>Sidebrenner 0,85 mm |
|   |   | FORBRUKSDATA   |  |
|   |   | Modell med 3 brennere  | Modeller med 4 brennere  |
|   |   | 17,5 kW propan<br>20,1 kW butan                                      | 20,2 kW propan<br>23,3 kW butan                                      |
|   |   | 1251 g/h propan<br>1463 g/h butan                                    | 1444 g/h propan<br>1696 g/h butan                                    |


△ VIKTIG: Vi anbefaler at du skifter ut gasslangemonteringen på grillen hvert femte år. Det kan hende at noen land har krav om at gassslangen skal skiftes ut innen fem år, og i så tilfelle følger du landets krav.

Hvis du trenger å skifte ut gassslangen, regulatoren og ventilmonteringen, kontakter du kundeservicerepresentanten i ditt område ved bruk av kontaktinformasjonen på vårt nettsted. Logg på [weber.com](http://weber.com).



# Installasjon av LPG-flasker og lekkasjesjekk

## Koble regulatoren til gassflasken

- 1) Kontroller at alle kontrollknappene for brennerne er i Off-posisjon . Dette kontrollerer du ved å trykke knappene inn, og dreie dem med klokken.
- 2) Identifiser regulatortypen og koble slangen til LPG-flasken, ved å følge riktig tilkoblingsinstruksjoner.

*Merk: Bekreft at LPG-flaskeventilen eller regulatorhåndtaket er lukket før du kobler til.*

### Du kobler til ved å dreie med klokken (A)

Skru regulatoren på gassflasken ved å dreie beslaget med klokken (a). Juster regulatoren slik at ventilhullet (b) vender nedover.

### Du kobler til ved å dreie mot klokken (B)

Skru regulatoren på gassflasken ved å dreie beslaget mot klokken.

### Du kobler til ved å dreie håndtaket til det låses på plass (C)

Dreie regulatorhåndtaket (a) med klokken til Off-posisjon. Trykk regulatoren ned på gassflaskeventilen, helt til den låses på plass (b).

### Du kobler til ved å skyve kransen (D)

Sørg for at regulatorhåndtaket er i Off-posisjon (a). Skyv regulatorkransen oppover (b). Trykk regulatoren nedover på gassflaskeventilen og oppretthold trykket. Skyv kransen nedover for å lukke (c). Hvis regulatoren ikke låses på plass, gjentar du denne prosedyren.

*Merk: Det kan hende at regulatorillustrasjonene som vises i denne brukerveiledningen, ikke stemmer overens med regulatoren du bruker på grillen din på grunn av ulike landsbestemmelser eller regionale bestemmelser.*

## Plassering av LPG-flasken

Størrelsen og formen på gassflasken avgjør om den plasseres på en gassflaskeholder eller på bakken.

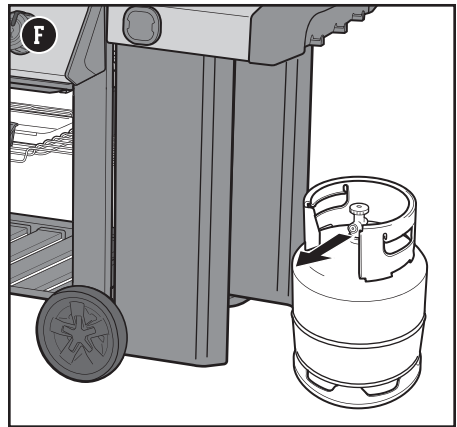
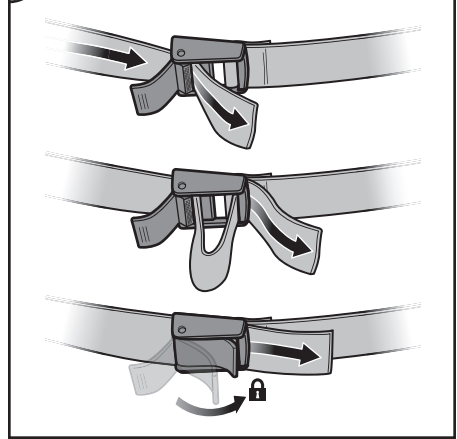
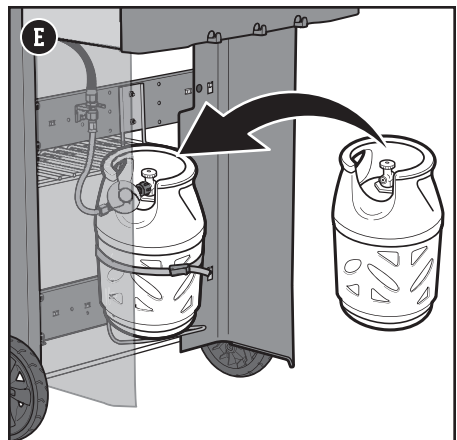
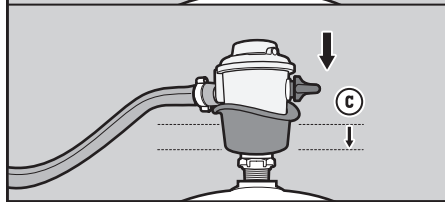
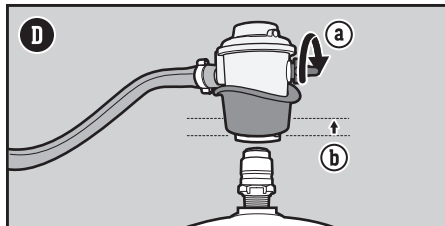
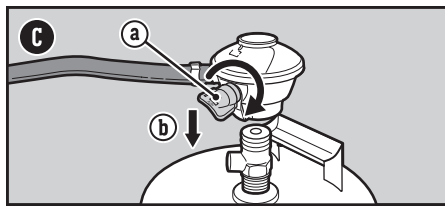
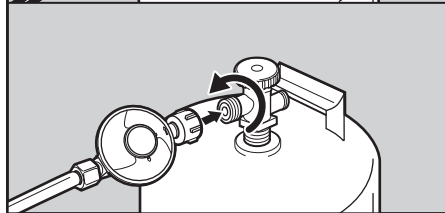
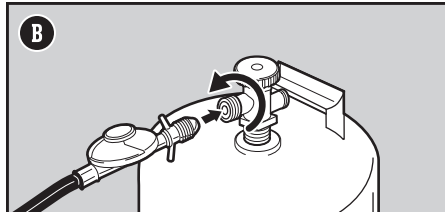
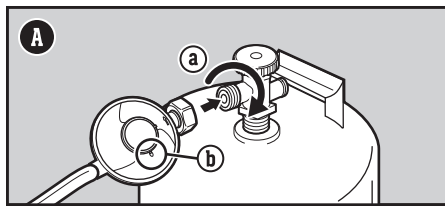
- 1) Finn ut hvilken type LPG-flaske du har og følg riktige plasseringsinstruksjoner.

### Plassering på holder (E)

Dreie gassflasken slik at ventilåpningen er vendt mot fronten av grillen. Løft og plasser gassflasken på holderen. Juster beltet slik at det er festet stramt rundt gassflasken.

### Plassering på bakken (F)

Plasser gassflasken på bakken utenfor kabinettet, til høyre for grillen. Dreie gassflasken slik at ventilåpningen er vendt mot fronten av grillen.



Komme i gang

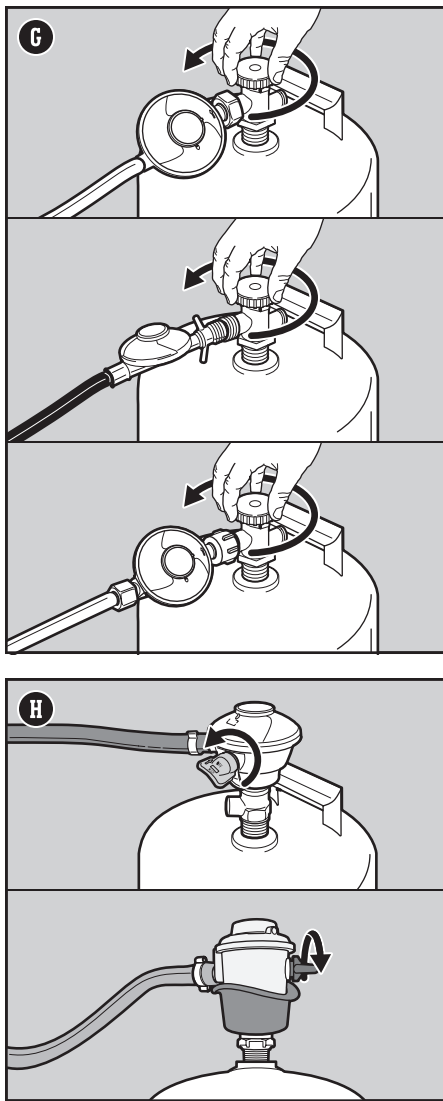
## Hva er lekkasjesjekk?

Så snart LPG-flasken er riktig installert, er det nødvendig å utføre en lekkasjesjekk. En lekkasjesjekk er en pålitelig måte du kan sjekke om det siver ut gass, etter at du har koblet til gassflasken. Følgende beslag bør testes hver gang du fyller på en gassflaske, eller installerer en gassflaske på nytt:

- Punktet der regulatoren kobles til gassflasken.
- Punktet der gaslangen kobles til gasstilkoblingsplaten.
- Punktet der gasstilkoblingsplaten kobles til den bølgeformede gassledningen.

## Se etter gasslekkasje

- 1) Fukt beslag ved gassflasken og regulatoren med en såpe-og-vann-løsning, ved bruk av en sprayflaske, børste eller klut. 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.
- 2) Identifiser din regulatorstype. Slå gasstilførselen på ved å dreie gassflaskeventilen med klokken (G), eller ved å dreie regulatorhåndtaket til On-posisjon (H).



△ FARE: Ikke bruk en flamme for å se etter lekkasjer. Sørg for at ingen gnister eller åpne flammer er til stede når du utfører lekkasjesjekken.

△ FARE: En gasslekkasje kan forårsake brann eller eksplosjon.

△ FARE: Ikke bruk grillen hvis det finnes en gasslekkasje.

△ FARE: 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.

△ FARE: Lukk alltid gassflaskeventilen før du kobler fra regulatoren. Forsøk ikke å koble fra gassregulatoren og slangemonteringen, eller eventuelle gassbeslag, mens grillen er i bruk.

△ FARE: Oppbevar ikke en reserve LPG-flaske under eller i nærheten av grillen. Fyll aldri gassflasken over 80 % kapasitet. Hvis du ikke etterlever merknadene nøye, kan dette forårsake brann som fører til død eller alvorlig personskade.

3) Hvis du ser bobler, er det en lekkasje:

- a) Hvis lekkasjen oppstår ved regulator-til-gassflaske-tilkoblingen eller regulatorslange-til-regulatortilkobling (I), må du slå gasstilførselen av. IKKE BRUK GRILLEN. Kontakt kundeservicerepresentanten i ditt område ved hjelp av kontaktopplysningene på vårt nettsted.
- b) Hvis lekkasjen er ved beslagene som er angitt i illustrasjon (J), strammer du beslaget med en skiftenøkkel, og utfører en lekkasjesjekk med såpe- og vannløsning. Hvis lekkasjen fortsetter, slår du av gassen. IKKE BRUK GRILLEN.
- c) Hvis lekkasjen er ved beslagene som er angitt i illustrasjon (K), slår du av gassen. IKKE BRUK GRILLEN.

Hvis lekkasjen vedvarer, tar du kontakt med kundeservicerepresentanten i ditt område ved hjelp av kontaktopplysningene på vårt nettsted.

4) Hvis det ikke dannes bobler, er lekkasjesjekken fullført.

- a) Slå gasstilførselen av og skyll 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.*

### Ytterligere forholdsregler ved lekkasjesjekk

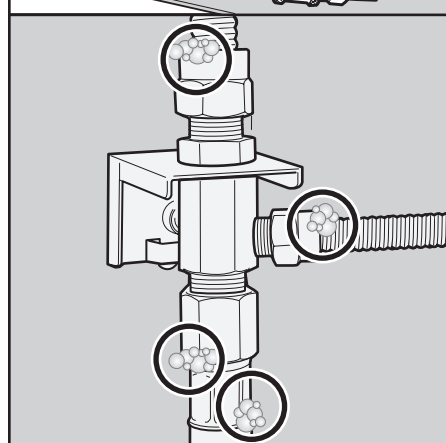
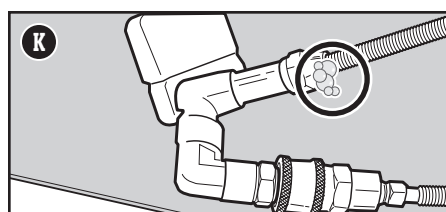
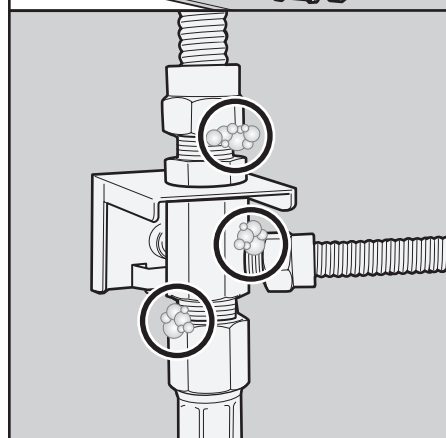
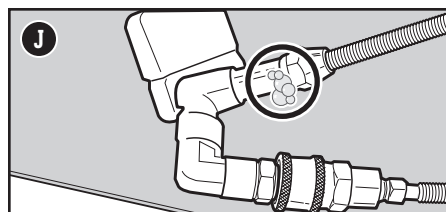
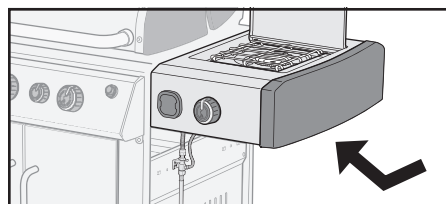
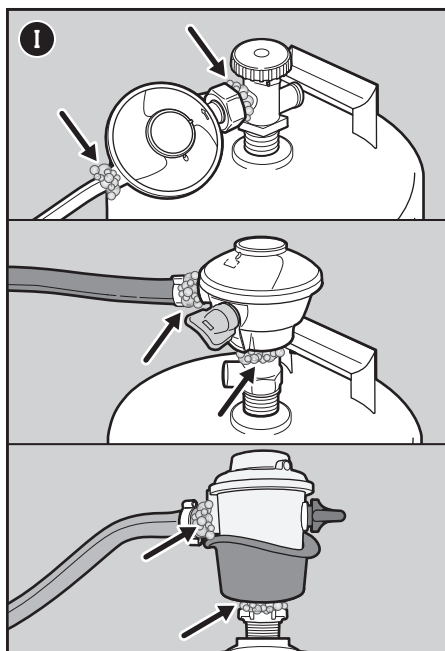
Følgende beslag bør testes hver gang du fyller på en gassflaske, eller installerer en gassflaske på nytt:

- Ved regulatoren og punktet der regulatoren kobles til gassflasken (I).

Følg instruksjonene for "Se etter gasslekkasjer".

### Koble regulatoren fra gassflasken

- 1) Bekreft at LPG-flaskeventilen eller regulatorhåndtaket er helt lukket.
- 2) Koble fra regulatoren.



## Første gang du griller

### Brenn av utstyret helt i starten

Varm opp grillen på høyeste innstilling med lokket igjen, i minst 20 minutter før du tar grillen i bruk.

## Hver gang du griller

### Vedlikehold mellom måltidene

Planen for vedlikehold mellom måltidene inkluderer følgende enkle, dog viktige, fremgangsmåte som alltid bør utføres før du griller.

### Se etter fett

Grillen ble produsert med et fetthåndteringssystem som leder fett bort fra maten, og ned i en dryppform. Mens du griller ledes fett ned til dryppformen som kan trekkes ut, og ned i en engangsdruppform som er plassert i oppsamlingsformen. Dette systemet bør rengjøres hver gang du griller for å unngå oppflammer.

- 1) Bekreft at grillen er avslått og avkjølt.
- 2) Fjern dryppformen som kan trekkes ut ved å trekke formen ut av kabinettet (A). Fjern overflødig fett med en plastskrape.
- 3) Fjern oppsamlingsformen ved å trykke på låsen (B). Se etter overskytende fett i engangsdruppformen, som ligger i oppsamlingsformen. Kast engangsdruppformen ved behov, og sett inn en ny.
- 4) Sett inn alle komponentene på nytt.

### Inspiser slangen

Det er nødvendig med en rutineinspeksjon av slangen.

- 1) Bekreft at grillen er avslått og avkjølt.
- 2) Kontroller slangen etter eventuelle tegn på sprekker, slitasje eller kutt (C). Hvis slangen på noen måte er skadet, må du ikke bruke grillen.

### Forvarm grillen

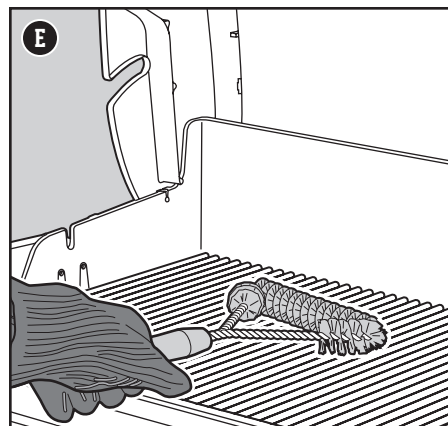
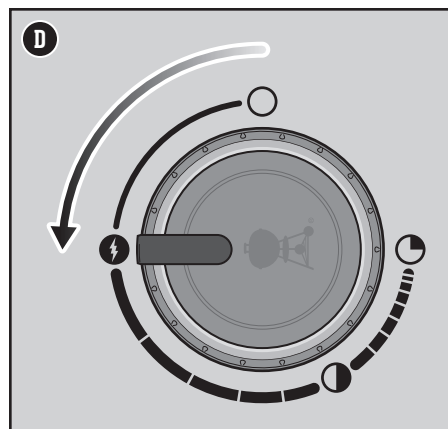
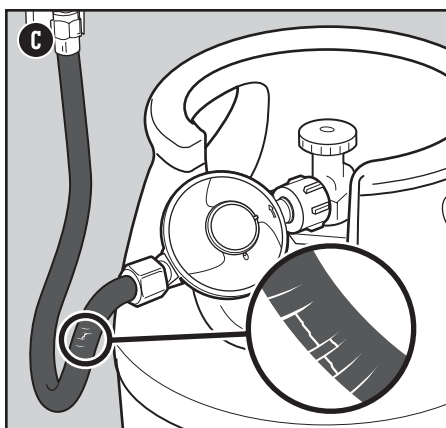
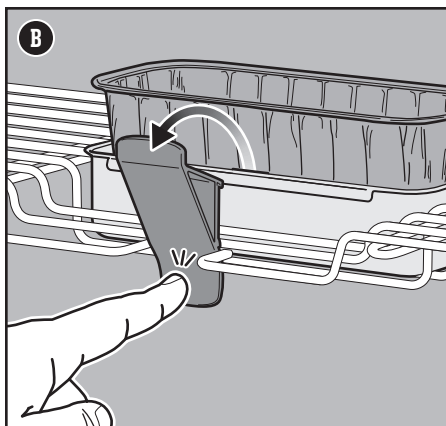
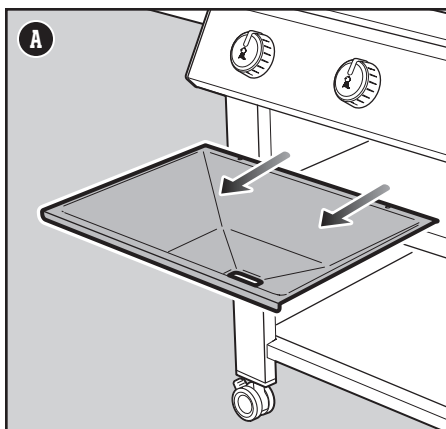
Det er veldig viktig at du forvarmer grillen, for å oppnå perfekt resultat. Det gjør at du unngår at maten sitter fast på grillristen, og at grillristen blir varm nok til å steke maten skikkelig. Rester fra forrige måltid brennes også vekk.

- 1) Åpne lokket på grillen.
- 2) Tenn grillen i henhold til tenningsinstruksjonene i denne brukerveiledningen.
- 3) Ha igjen lokket.
- 4) Forvarm grillen med alle brennerne i Start/High-posisjon (1) i 10 til 15 minutter, eller helt til termometeret viser 260 °C (500 °F) (D).

### Rengjøre grillristen

Etter at du forvarmer grillen, blir det enklere å fjerne matrester og lignende fra forrige måltid som ble grillet. Rengjorte grillriste forhindrer også at neste måltid setter seg fast på grillristen.

- 1) Børst grillristene med en rustfri stålborste umiddelbart etter at du har forvarmet grillen (E).



△ FARE: Ikke kle dryppformen som kan trekkes ut eller grillboksen med aluminiumsfolie.

△ FARE: Kontroller dryppformen som kan trekkes ut og oppsamlingsformen for fettansamling, før hver bruk. Fjern overskytende fett for å unngå fettbrann.

△ ADVARSEL: Bruk varmebestandige grillvotter eller -hansker (som er i overensstemmelse med EN 407, vurderingsnivå 2 eller høyere for berøringsvarme) når du bruker grillen.

△ ADVARSEL: Grillbørsten bør kontrolleres for løse hår og slitasje ved jevne mellomrom. Skift ut børsten hvis du ser løse hår på grillristen eller børsten. WEBER anbefaler at du kjøper en ny grillbørste av rustfritt stål, i begynnelsen av hver vår.

△ ADVARSEL: Hvis slangen på noen måte er skadet, må du ikke bruke grillen. Du bør bare bruke en WEBER-autorisert reserveslange.

△ ADVARSEL: Hold ventilasjonsåpninger rundt gassflasken fri for urenheter.

## Tenne grillen

### Bruke det elektroniske tenningssystemet til å tenne grillen.

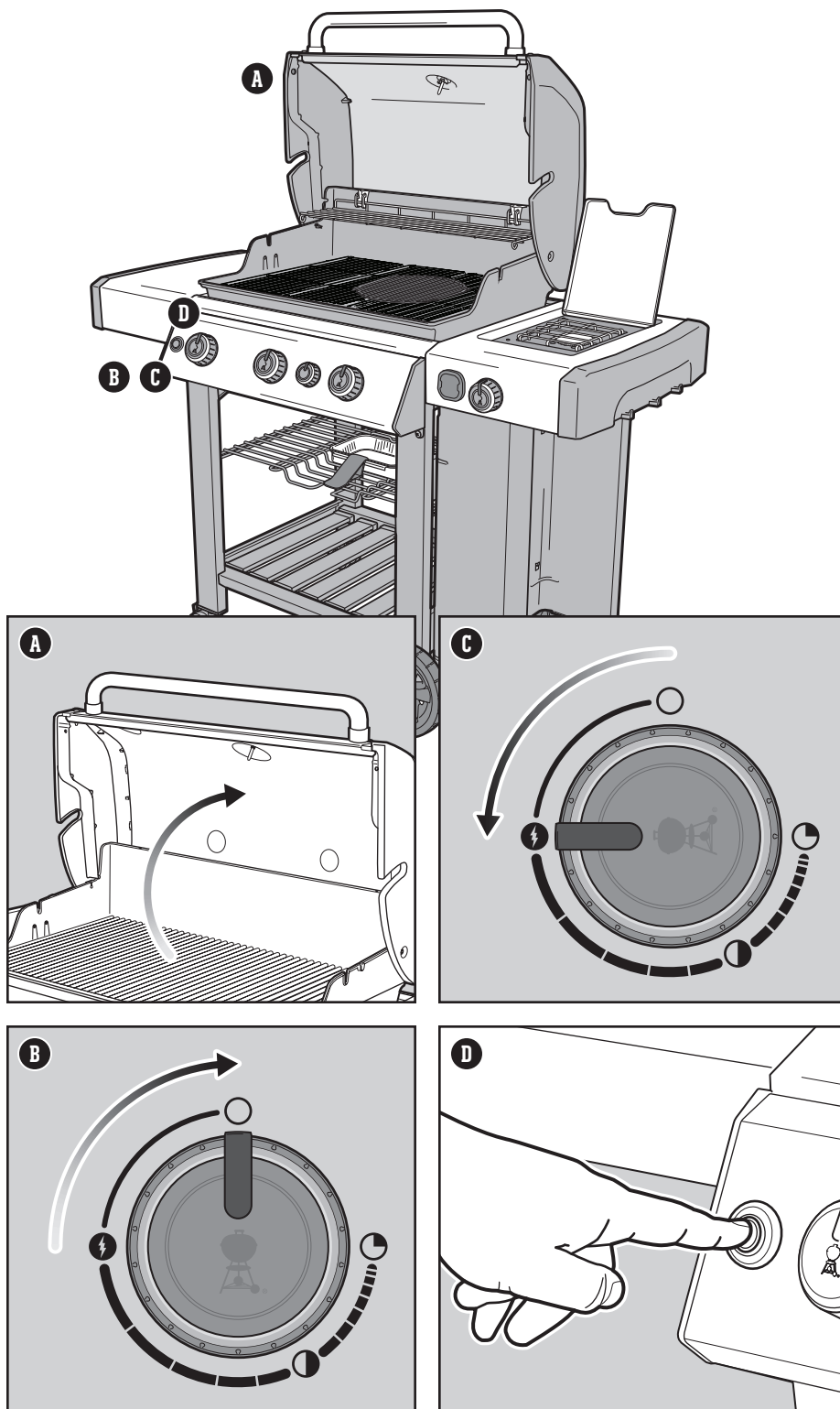
Hver kontrollknapp styrer en individuell brenner, og hver brenner tennes uavhengig. Tenn brennerne fra venstre mot høyre. Alle brennerne bør tennes for forvarming, men alle brennerne trenger imidlertid ikke tennes mens du griller.

- 1) Åpne lokket på grillen (A).
- 2) Kontroller at alle kontrollknappene for brennerne er i Off-posisjon O. Dette kontrollerer du ved å trykke knappene inn, og dreie dem med klokken (B).  
*Merk: Det er viktig at alle kontrollknappene for brennerne er i Off-posisjon O, før du åpner LPG-flasken.*
- 3) Slå gasstilførselen på ved å dreie gassflaskeventilen med klokken, eller ved å dreie regulatorhåndtaket til On-posisjon avhengig av regulator-/gassflasketilkoblingen.
- 4) Begynn med brenneren lengst til venstre. Trykk inn kontrollknappen for brenneren og dreii den mot klokken til Start/High (C)-posisjonen (C).
- 5) Trykk og hold inne den elektroniske tennerknappen (D). Du kommer til å høre en klikkelyd.
- 6) Kontroller at brenneren er tent ved å se gjennom grillristene og den halvsirkelformede åpningen i FLAVORIZER BARS.
- 7) Hvis brenneren ikke tennes, dreier du kontrollknappen for brenneren til Off-posisjonen O og venter i fem minutter til at gassen forsvinner. Deretter forsøker du å tenne brenneren på nytt.
- 8) Hvis brenneren tennes, gjentar du trinn 4 til 6 for å tenne de gjenværende brennerne.

Hvis brenneren ikke tennes ved bruk av den elektroniske tenningen, kan du lese FEILSØKING-delen i brukerveiledningen. Der finner du instruksjoner for å tenne grillen med en fyrstikk. Da kan du finne ut nøyaktig hva problemet er.

### Slik slukker du brennere

- 1) Trykk inn hver kontrollknapp for brennerne og dreii med klokken, helt til de er i Off-posisjon O.
- 2) Slå av gasstilførselen på LPG-flasken.



⚠ ADVARSEL: Åpne lokket under tenning.


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





⚠ ADVARSEL: Hver brenner må tennes individuelt ved å trykke ned den elektroniske tenningsknappen.

⚠ ADVARSEL: Hvis tenning ikke skjer innen fire sekunder etter at du prøver å tenne den første brenneren, dreier du kontrollknappen for brenneren i Off-posisjon. Vent i fem minutter slik at oppsamlet gass kan forsvinne, og deretter gjentar du tenningsprosessen.

## Bruke SEAR STATION

Bruning er en direkte grillteknikk som brukes på kjøtt, som for eksempel biff, fjærkre, fisk og koteletter. Dette bruner overflaten av maten ved høy temperatur. Ved å brune begge sidene av kjøttet, karamelliserer du overflaten, noe som skaper en mer ønskelig smak.


Du tenner SEAR STATION  på samme måte som du tenner hovedbrenneren, hver brenner tennes uavhengig.

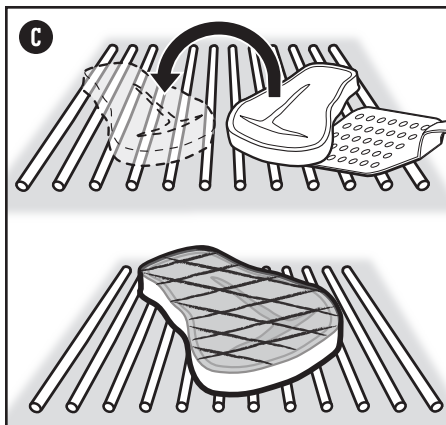
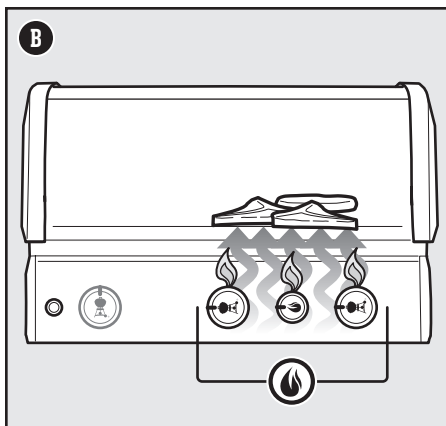
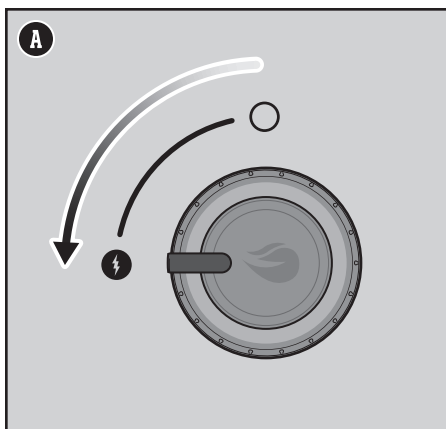
- 1) Åpne lokket og tenn alle brennerne, inkludert brenneren for SEAR STATION . Les BRUKE DET ELEKTRONISKE TENNINGSSYSTEMET TIL Å TENNE GRILLEN.
- 2) Forvarm grillen med lokket igjen med alle brennerne i Start/High  -posisjon i 10 til 15 minutter, eller helt til termometeret viser 500° F (260° C).
- 3) Etter at du har forvarmet grillen, lar du kontrollknappen for SEAR STATION  og kontrollknappen for den tilstøtende brenneren være i Start/High  -posisjon (A). SEAR STATION-brenneren fungerer sammen med de tilstøtende brennerne (B). De(n) gjenværende brenneren (-ene) kan slås av eller på lav varme.
- 4) Legg kjøttet rett over SEAR STATION og ha igjen lokket. Brun hver side i alt fra ett til fire minutter (C), avhengig av kjøtttypen og -tykkelsen. Når bruningen er ferdig, kan kjøttet flyttes til moderat varme og stekes til ønsket ferdighetsgrad.

*Merk: Grill alltid med lokket igjen for å oppnå maksimal varme, og for å unngå oppflammer.*

Idet du får erfaring med å bruke SEAR STATION oppfordrer vi deg til å eksperimentere med forskjellige varigheter, slik at du finner resultatene som passer best for deg.

## Slik slukker du brennere

- 1) Trykk inn hver kontrollknapp for brennerne og dreii med klokken, helt til de er i Off-posisjon .
- 2) Slå av gasstilførselen på LP-flasken.





## Tenne sidebrenneren

Bruke den elektroniske tenningen til å tenne sidenbrenneren.

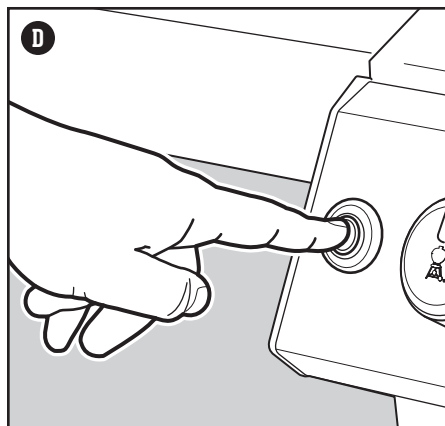
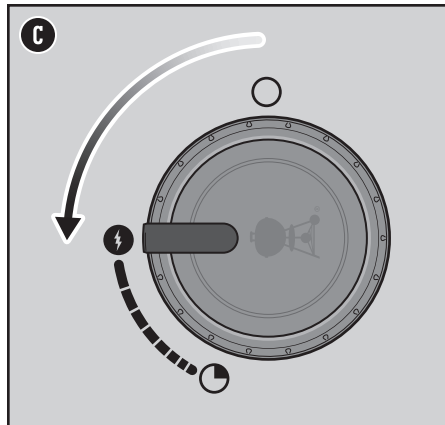
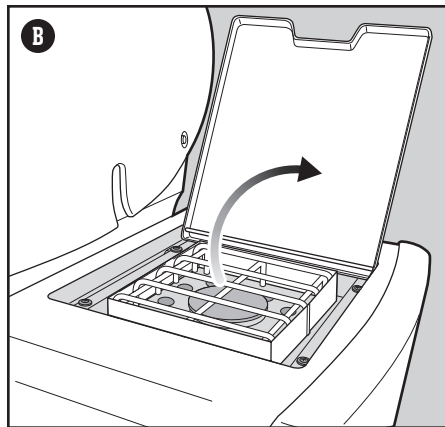
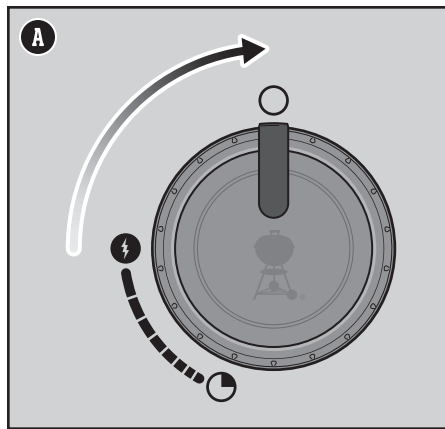
Hvis en eller flere av hovedbrennerne på grillen allerede er tent, og du ønsker å tenne sidebrenneren, går du til trinn 3. Hvis ingen av hovedbrennerne er tent og du bare bruker sidebrenneren, begynner du med trinn 1.

- 1) Kontroller at kontrollknappen for sidebrenneren er i Off  $\circ$ -posisjon. Dette kontrollerer du ved å trykke knappen inn, og dreie den med klokken (A). Kontroller også at kontrollknappene for hovedbrennerne er i Off  $\circ$ -posisjon.  
*Merk: Det er viktig at alle kontrollknappene for brennerne er i Off  $\circ$ -posisjon, før du åpner LPG-flasken.*
- 2) Slå gassstilførselen på ved å dreie gassflaskeventilen med klokken, eller ved å dreie regulatorhåndtaket til On-posisjon avhengig av regulator-/gassflasketilkoblingen.
- 3) Åpne sidebrennerlokket (B).
- 4) Trykk inn kontrollknappen for sidebrenneren og dreid den mot klokken til Start/High-posisjonen  $\blacksquare$  (C).
- 5) Trykk og hold inne den elektroniske tenningsknappen (D). Du hører at det klikker i tenneren. Kontroller at sidebrenneren er tent. Sidebrennerflammen kan være vanskelig å tenne på en solfylt dag.
- 6) Når sidebrenneren er tent, fortsetter du å dreie kontrollknappen mot klokken mot til du når ønsket posisjon.
- 7) Hvis sidebrenneren ikke tennes innen fire sekunder, dreier du kontrollknappen for brenneren til Off-posisjonen  $\circ$  og venter i fem minutter til at gassen forsvinner. Deretter forsøker du å tenne brenneren på nytt.

Hvis sidebrenneren ikke tennes ved bruk av den elektroniske tenningen, kan du lese FEILSØKING-delen i brukerveiledningen. Der finner du instruksjoner for å tenne grillen med en fyrstikk. Da kan du finne ut nøyaktig hva problemet er.

### Slik slukker du sidebrenneren

- 1) Trykk inn kontrollknappen for sidebrenneren og dreid med klokken, helt til den er i Off-posisjon  $\circ$ .
- 2) Slå av gassstilførselen på LPG-flasken.



⚠ **ADVARSEL:** Åpen sidebrennerlokket under tenningen.

⚠ **ADVARSEL:** Ikke len deg over sidebrenneren under tenning eller grilling.

⚠ **ADVARSEL:** Hvis tenning ikke skjer innen fire sekunder etter at du prøver å tenne sidebrenneren, dreier du kontrollknappen for brenneren i Off-posisjon. Vent i fem minutter slik at oppsamlet gass kan forsvinne, og deretter gjentar du tenningsprosessen.

## Rengjøring og vedlikehold

### Rengjøring inni grillen

Hvis grillen ikke har blitt vedlikeholdt skikkelig, kan det føre til at grillen ikke fungerer som den skal. Lave temperaturer, ujevn varme og mat som setter seg fast til grillristene, er alle tegn på at du må rengjøre og vedlikeholde grillen. Når grillen er avslått og avkjølt, begynner du å rengjøre innsiden, fra topp til bunn. En grundig rengjøring anbefales minst to ganger i året. Jevnlig bruk kan føre til at jevnlig rengjøring må utføres hvert kvartal.

### 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. Dette forsvinner etter hvert, og ligner mye på maling. Dette er ikke giftig, men flakene kan falle på maten hvis du ikke rengjør lokket skikkelig.

- 1) Børst det forkullede fett fra innsiden av lokket med en grillbørste av rustfritt stål (A). Du kan også tørke innsiden av lokket med et tørkepapir etter grillingen, mens grillen ennå er varm. Dette kan forhindre ytterligere oppbygging.

### Rengjøre grillristene

Hvis du har rengjort grillristene som anbefalt, skal det ikke være mye rester igjen.

- 1) Børst restene av grillristene med en grillbørste av rustfritt stål mens de ligger i grillen (B).
- 2) Ta grillristene ut av grillen.

### Rengjøre FLAVORIZER BARS

FLAVORIZER BARS fanger opp stekefett som gir en uimotståelig smak på maten. Eventuelle fettrester som ikke fordampes av FLAVORIZER BARS, renner ned langs kanten og bort fra brennerne. Dette forhindrer oppflammer inni grillen, og beskytter brennerne fra å bli tilstoppet.

- 1) Skrap FLAVORIZER BARS med en plastskrape (C).
- 2) Du kan, ved behov, børste med en grillbørste av rustfritt stål.
- 3) Fjern FLAVORIZER BARS fra grillen.

### Rengjøre brennerne

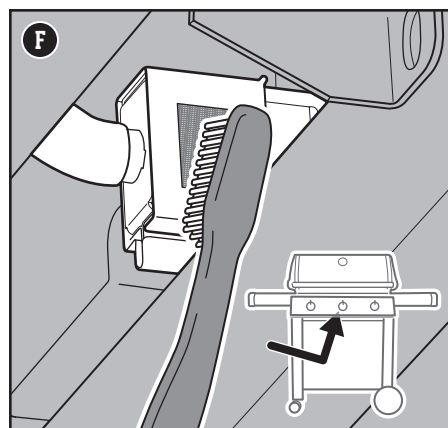
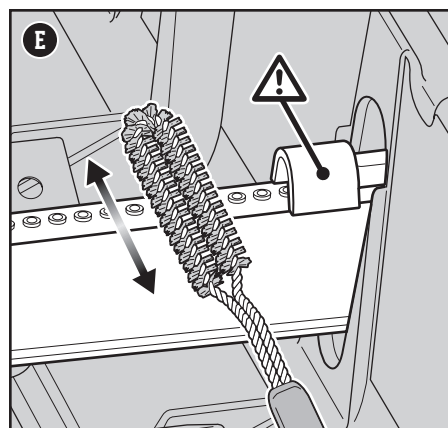
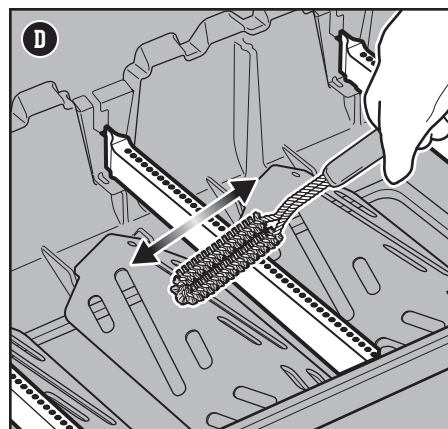
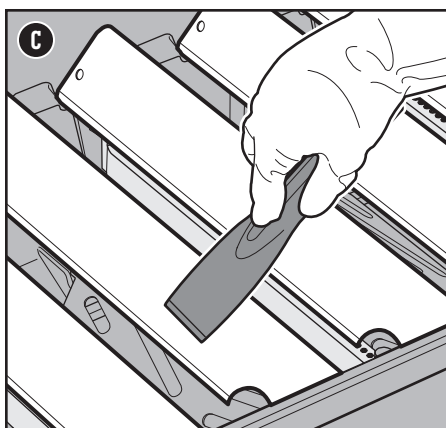
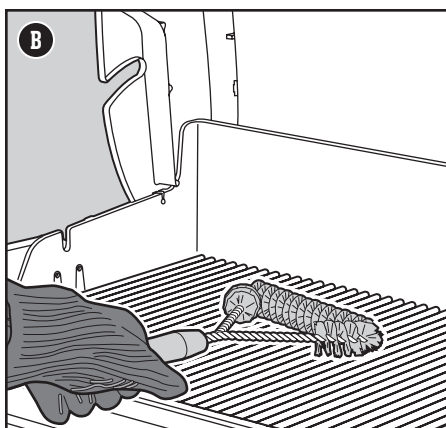
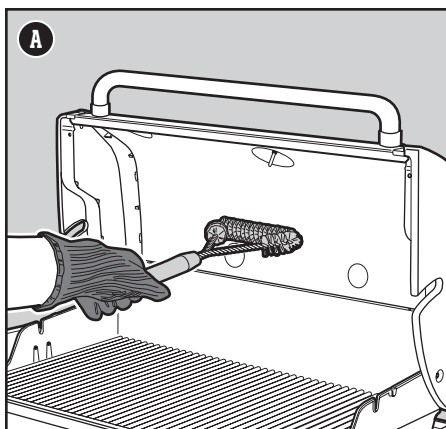
Det er to områder som er veldig viktig for grillens ytelse: portene (de små åpningene langs brennerne) og edderkopp-/insektsskjermene i begge endene av brenneren. Det er veldig viktig å holde disse områdene rene for en trygg betjening.

#### Rengjøre brennerportene

- 1) Bruk en grillbørste av rustfritt stål for å rengjøre utsiden av brennerne, ved å børste langs toppen av brennerportene (D).
- 2) Når du rengjør brennerne, må du unngå å skade tennerelektroden ved å børste forsiktig rundt den (E).

#### Rengjøre edderkopp-/insektsskjermene

- 1) Finn enden av brennerne under kontrollpanelet, hvor de treffer ventilene.
- 2) Rengjør edderkopp-/insektsskjermene på alle brennerne ved å bruke en myk børste (F).



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

⚠ ADVARSEL: Over tid kan det dannes en ru overflate på FLAVORIZER BARS. Det anbefales at du bruker grillvotter når du håndterer dem. Rengjør ikke FLAVORIZER BARS eller grillristene i vasken, oppvaskmaskinen eller en selvrensende ovn.

⚠ ADVARSEL: Når du rengjør brennerne, må du aldri bruke en børste som har blitt brukt til å rengjøre grillristene. Stikk aldri skarpe objekter i hullene i brennerportene.

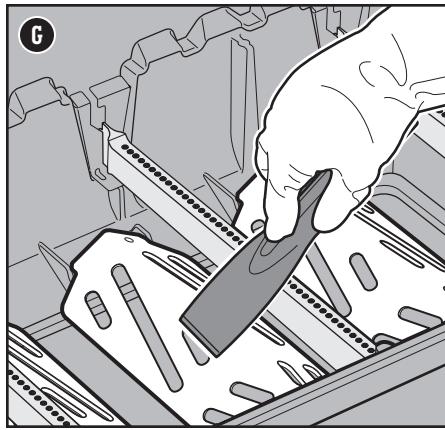
⚠ FORSIKTIG: Plasser ikke grillkomponenter på sidebordene, da de kan skrape malingen eller overflatene av rustfritt stål.

⚠ FORSIKTIG: 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) eller slipende rengjøringsputer.

## Rengjøre varmedeflektorene

Varmedeflektorene er plassert under brennerne, og den distribuerer varmen jevnt i hele grillboksen under grillingen. Hvis du holder varmedeflektorene ren, forbedres ytelsen til grillen.

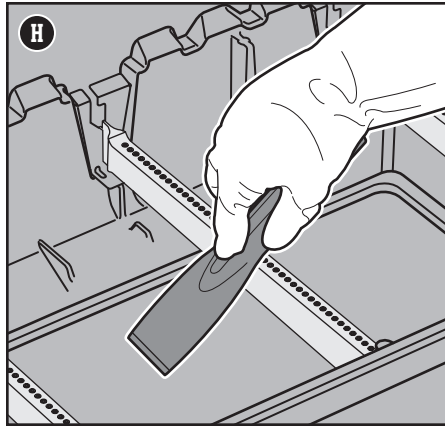
- 1) Skrap varmedeflektorene med plastskraper (G).
- 2) Du kan, ved behov, børste varmedeflektorene med en grillbørste av rustfritt stål.
- 3) Fjern varmedeflektorene og sett den til side.



## Rengjøre grillboksen

Se om du finner fettansamling eller matrester på insiden av grillboksen. For stor ansamling kan føre til brann.

- 1) Bruk en plastskraper til å skrape skitt fra sidene og bunnen til grillen, og ned i åpningen i bunnen av grillboksen (H). Denne åpningen leder skitt ned i dryppformen som kan trekkes ut.



## Rengjøre fetthåndteringssystemet

Fetthåndteringssystemet består av en vinklet dryppform som kan trekkes ut og en oppsamlingsform. Disse komponentene ble designet for enkel fjerning, rengjøring og innsetting. Det er noe som er et veldig viktig trinn hver gang du forbereder grillen. Du finner instruksjoner for hvordan du inspiserer fetthåndteringssystemet i delen VEDLIKEHOLD MELLOM MÅLTIDENE i denne brukerveiledningen.

## Rengjøre grillen utvendig

Utsiden av grillen kan inkludere overflater av rustfritt stål, porselensemalje og plast. WEBER anbefaler følgende metoder basert på overflatetype.

### Rengjøre 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. Bruk en mikrofiberklut og rengjør med kornene i det rustfrie stålet. Bruk ikke tørkepapir.

*Merk: Pass på så du ikke skraper det rustfrie stålet med slipende masser. Disse verken rengjør eller polerer. De endrer fargen på metallet ved å fjerne det øvre filmlaget av kromoksid.*

### Rengjøre malte, porselensemaljerte overflater og plastkomponenter

Rengjør malte, porselensemaljerte overflater og plastkomponenter med varmt såpevann, tørkepapir eller en klut. Etter at du er ferdig med å tørke av overflatene, skyller du av og tørker grundig.

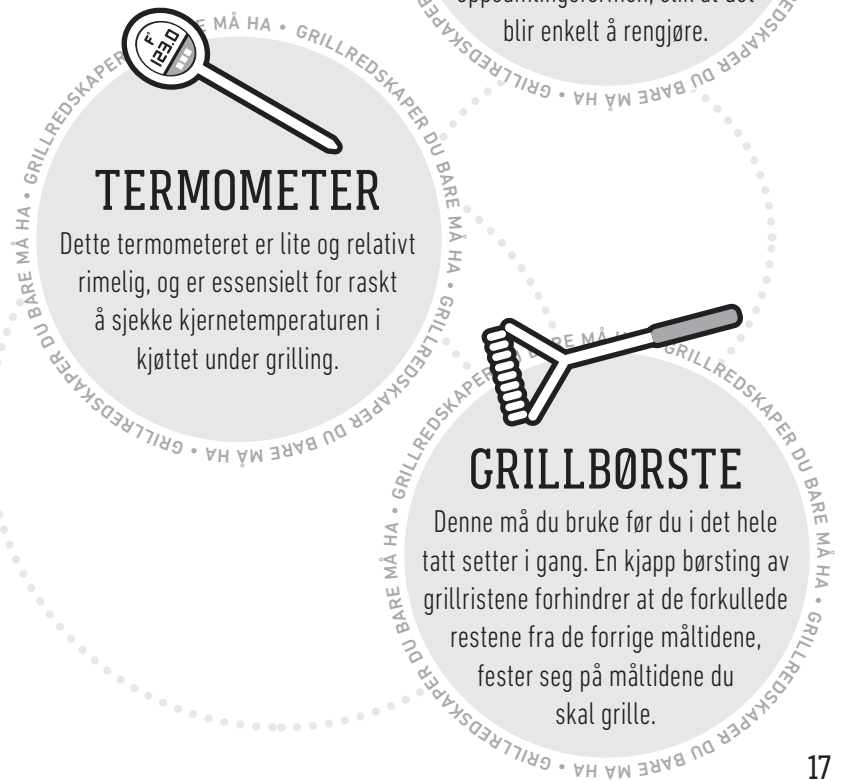
### Rengjøre griller utvendig som befinner seg i unike miljøer

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. Deretter skyller du og tørker grundig. Du kan også bruke en grillrens for rustfritt stål hver uke, for å forhindre overflaterust.



## ALUMINIUMSFORMER

Perfekt for å legge i oppsamlingsformen, slik at det blir enkelt å rengjøre.



## TERMOMETER

Dette termometeret er lite og relativt rimelig, og er essensielt for raskt å sjekke kjernetemperaturen i kjøttet under grilling.



## GRILLBØRSTE

Denne må du bruke før du i det hele tatt setter i gang. En kjapp børsting av grillristene forhindrer at de forkullede restene fra de forrige måltidene, fester seg på måltidene du skal grille.

**HOVEDBRENNER eller SIDEBRENNER TENNES IKKE**

## SYMPTOM

- Hovedbrennerne eller sidebrennerne tennes ikke når du følger anvisningene om elektronisk tenning i Betjeningsdelen i denne brukerveiledningen.

## ÅRSAK

Det er et problem med gasstilførselen.

Det er et problem med det elektroniske tenningsystemet.

## LØSNING





Hvis noen brennere ikke tennes, er det første du må gjøre å finne ut om gassen kommer frem til brennerne. Dette kan du kontrollere ved å følge instruksjonene nedenfor. Bruk en fyrstikk til å tenne grillen.

Hvis **du ikke får tent brenneren med en fyrstikk**, følger du feilsøkingsforslagene på neste side.





Hvis noen brennere ikke tennes, er det første du må gjøre å finne ut om gassen kommer frem til brennerne. Dette kan du kontrollere ved å følge instruksjonene nedenfor. Bruk en fyrstikk til å tenne grillen.

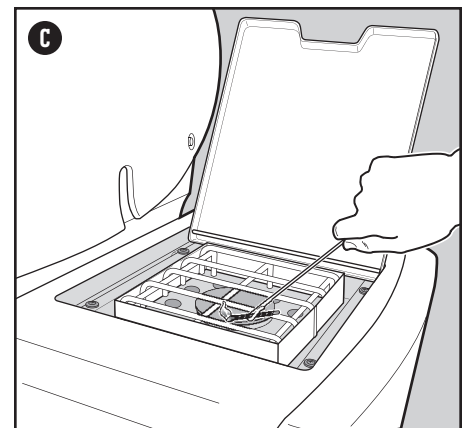
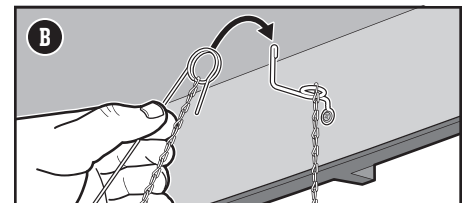
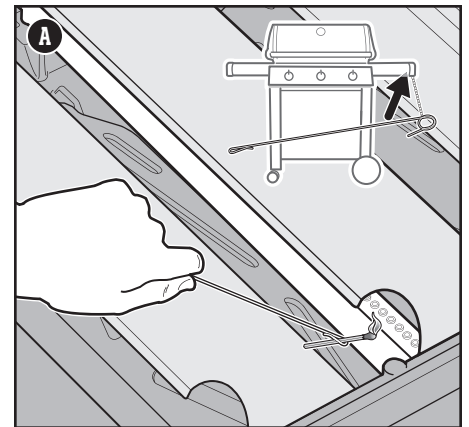
Hvis **du får tent grillen med en fyrstikk**, følger du instruksjonene under Kontrollere komponentene til det elektroniske tenningsystemet.

**Bruke en fyrstikk til å tenne grillen****Bruk en fyrstikk til å fastslå om gassen kommer frem til hovedbrennerne**

- 1) Åpne lokket på grillen.
- 2) Kontroller at alle kontrollknapper for brennere (inkludert sidebrenneren) er i Off- posisjon. Dette kontrollerer du ved å trykke knappene inn, og dreie dem med klokken.  
*Merk: Det er viktig at alle kontrollknappene for brennerne er i Off--posisjon, før du åpner LPG-flasken.*
- 3) Slå gasstilførselen på ved å dreie gassflaskeventilen med klokken, eller ved å dreie regulatorhåndtaket til On-posisjon avhengig av regulator-/gassflasketilkoblingen.
- 4) Begynn med brenneren lengst til venstre. Sett en fyrstikk i fyrstikkholderen og tenn den. (Fyrstikkholderen finner du under høyre sidebord.) Stikk den tente fyrstikken gjennom grillristene, forbi FLAVORIZER BARS og ved siden av brenneren (A).
- 5) Trykk inn kontrollknappen for brenneren og dreid den sakte mot klokken til Start/High- posisjonen.
- 6) Kontroller at brenneren er tent ved å se gjennom grillristene og åpningen i FLAVORIZER BARS.
- 7) Hvis brenneren ikke tennes innen fire sekunder, dreier du kontrollknappen for brenneren til Off-posisjonen  og venter i fem minutter til at gassen forsvinner. Deretter forsøker du å tenne sidebrenneren på nytt. Hvis gjentatte forsøk mislykkes, følger du feilsøkingsforslagene for gasstilførsel på neste side.
- 8) Hvis brenneren tennes, er det et problem med tenningsystemet. Følg instruksjonene under Kontrollere komponentene til det elektroniske tenningsystemet.
- 9) Skift ut fyrstikkholderen som du finner du under høyre sidebord (B).

**Bruk en fyrstikk til å fastslå om gassen kommer frem til sidebrenneren**

- 1) Åpne sidebrennerlokket.
- 2) Kontroller at alle kontrollknapper for brennere (inkludert sidebrenneren) er i Off- posisjon. Dette kontrollerer du ved å trykke knappene inn, og dreie dem med klokken.  
*Merk: Det er viktig at alle kontrollknappene for brennerne er i Off--posisjon, før du åpner LPG-flasken.*
- 3) Slå gasstilførselen på ved å dreie gassflaskeventilen med klokken, eller ved å dreie regulatorhåndtaket til On-posisjon avhengig av regulator-/gassflasketilkoblingen.
- 4) Sett en fyrstikk i fyrstikkholderen og tenn den. (Fyrstikkholderen finner du under høyre sidebord.) Hold en tent fyrstikk nær sidebrenneren (C).
- 5) Trykk inn kontrollknappen for sidebrenneren og dreid den sakte mot klokken til Start/High- posisjonen.
- 6) Kontroller at sidebrenneren er tent. Sidebrennerflammen kan være vanskelig å tenne på en solfylt dag.
- 7) Hvis sidebrenneren ikke tennes innen fire sekunder, dreier du kontrollknappen for brenneren til Off-posisjonen  og venter i fem minutter til at gassen forsvinner. Deretter forsøker du å tenne brenneren på nytt. Hvis gjentatte forsøk mislykkes, følger du feilsøkingsforslagene for gasstilførsel på neste side.
- 8) Hvis brenneren tennes, følger du instruksjonene under Kontrollere komponentene til det elektroniske tenningsystemet.

**RESERVEDELER**

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

# GASSTILFØRSEL

## SYMPTOM

- Grillen når ikke ønsket temperatur, eller det er ujevn varme.
- Én eller flere av brennerne tennes ikke.
- Flammen er lav når brenneren er i High-posisjonen.
- Flammene dekker ikke hele brenneren.
- Mønsteret på brennerflammen er sporadisk.

## ÅRSAK

## LØSNING

Enkelte land har regulatorer med en enhet som "begrenser tilførselen". Denne sikkerhetsfunksjonen som er innebygget i regulatoren, begrenser gasstilførselen i tilfelle det oppstår en gasslekkasje. Det kan hende at du aktiverer denne sikkerhetsfunksjonen uten at du har en gasslekkasje. Dette skjer som regel når du slår av gasstilførselen fra LPG-flasken, og én eller flere av kontrollknappene ikke er i Off-posisjonen. Det kan også skje hvis du slår på LPG-flasken for raskt.

Tilbakestill enheten som "begrenser tilførselen" ved å lukke LPG-flaskeventilen, og dreie alle kontrollknappene for brennerne til Off-posisjonen O. Vent i fem minutter slik at oppsamlet gass kan forsvinne, deretter tenner du grillen på nytt ved å følge instruksjonene i Betjening-delen i denne brukerveiledningen.

LPG-flasken er nesten tom, eller tom.

Fyll på LPG-flasken.

Drivstoffslangen er bøyd eller buktet.

Rettt opp drivstoffslangen.

Brennerportene er skitne.

Rengjør brennerportene. Les Rengjøre brennerportene.

## SYMPTOM

- Det lukter gass, i tillegg til at brennerflammene er gule og dovne.

## ÅRSAK

## LØSNING

Edderkopp-/insektsskjermene på brennerne er tilstoppet.

Rengjør edderkopp-/insektsskjermene. Les Rengjøre edderkopp-/insektsskjermene i Produktpleie-delen. Se også illustrasjonene og informasjonen i denne delen om riktig flammemønster og edderkopp-/insektsskjermer.

## SYMPTOM

- Lukten av gass og/eller lyden av sivende gass.

## ÅRSAK

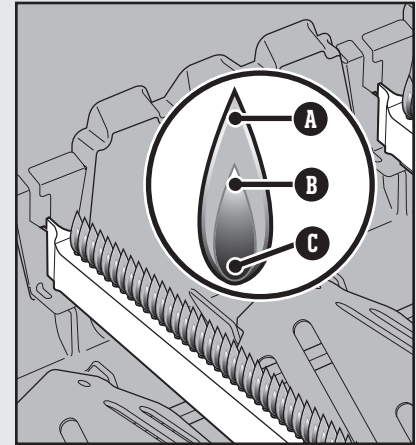
## LØSNING

Det interne gummiseglet i LPG-flaskeventilen kan være skadet.

Se etter skade på gummiseglet. Hvis det er skadet, returnerer du gassflasken til din lokale forhandler.

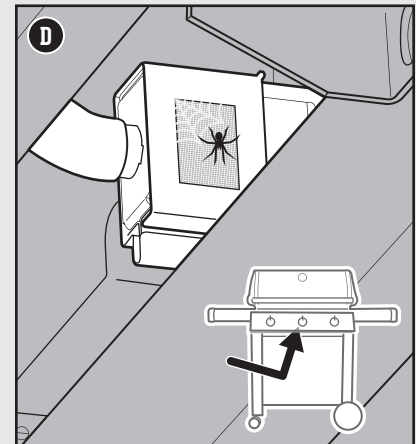
## Skikkelig mønster på brennerflammen

Brennerne i grillen har blitt forhåndsinnstilt for riktig luft- og gassblanding. Når brennerne fungerer optimalt, ser du et spesifikt flammemønster. Tuppene blafrer av og til med en gul farge (A), med en nedstigende lyseblå (B) til mørkeblå flamme (C).



## Edderkopp-/insektsskjermer

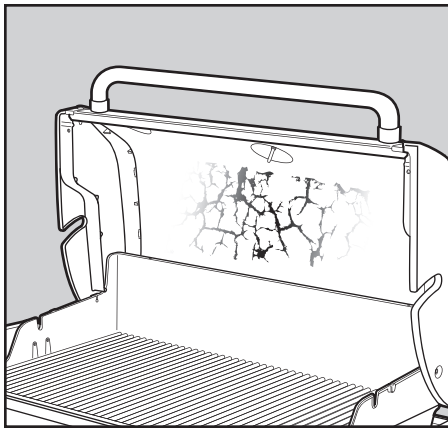
Brennerens forbrenningsåpninger (D) er utstyrt med skjermer i rustfritt stål, for å forhindre at edderkopper og andre insekter spinner spindelvev eller bygger reder inni brennerne. I tillegg til dette kan støv og andre rester sette seg fast på utsiden av edderkopp-/insektsskjermen. Dette kan forhindre oksygentilførselen til brennerne.



⚠ ADVARSEL: Ikke forsøk å utføre noen reparasjoner på gassledende eller gassbrennende komponenter, tenningskomponenter eller strukturelle komponenter uten først å ha kontaktet kundeserviceavdelingen til Weber-Stephen Products LLC.

⚠ ADVARSEL: Hvis du ikke bruker originale deler fra Weber-Stephen for eventuelle reparasjoner eller utskiftninger, blir garantien din gjort ugyldig.





## FETTET GRILL (flassende maling og oppflammer)

### SYMPTOM

- Det ser ut som det flasser maling fra innsiden av lokket.

### ÅRSAK

Flakene du ser er oppsamlet stekedamp som har blitt omdannet til karbon.

### LØSNING

Det skjer over tid, etter gjentatt bruk av grillen. Dette er ikke en defekt. Rengjør lokket. Les Produktpleie-delen

### SYMPTOM

- Opplever oppflammer når du griller eller forvarmer grillen.

### ÅRSAK

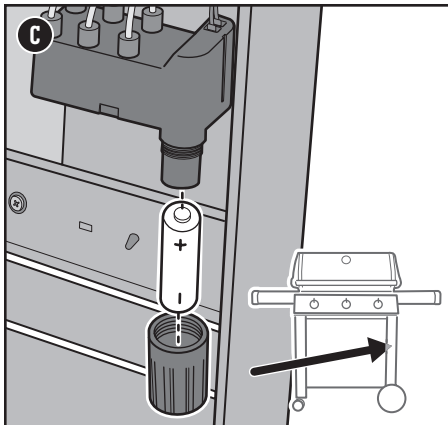
Det finnes matrester fra det forrige måltidet.

Du må rengjøre innsiden av grillen.

### LØSNING

Forvarm alltid grillen på den høyeste innstillingen i 10 til 15 minutter.

Følg fremgangsmåten i delen Rengjøring og vedlikehold for å rengjøre grillen innvendig, fra topp til bunn.



### Kontrollere komponentene til det elektroniske tenningsystemet

Når du klikker på tenningsknappen, skal du høre en klikkelyd. Hvis du ikke hører klikkelyden, kontrollerer du batteriet og deretter ledningene.

#### Kontrollere batteriet

Det er potensielt tre problemer med batteriet som tilfører strøm til tennermodulen. Disse må kontrolleres.

- 1) Enkelte batterier er innhyllet i beskyttende plastfolie. (Dette er ikke batterietiketten.) Sørg for at denne plastfolien er fjernet.
- 2) Bekreft at batteriet er riktig installert (C).
- 3) Hvis batteriet er gammelt, skifter du det med et nytt.

#### Kontrollere ledningene

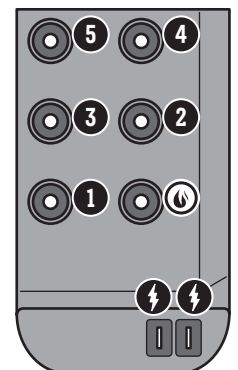
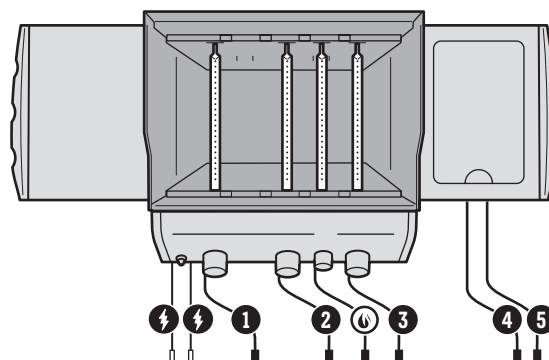
Det er potensielt to problemområder som må kontrolleres:

- 1) Kontroller at tenningsledningene er godt festet til terminalene på tenningsknappen under kontrollpanelet.
- 2) Sørg for at tennerledningen er godt festet til tennermodulen. Ledningsterminalene er fargekodet for å samsvare med terminalene på tennermodulen. Antallet ledninger varierer avhengig av modell.

## RING KUNDESERVICE






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

### 330 Ledningsdiagram for tennermodul





## Grillveiledning

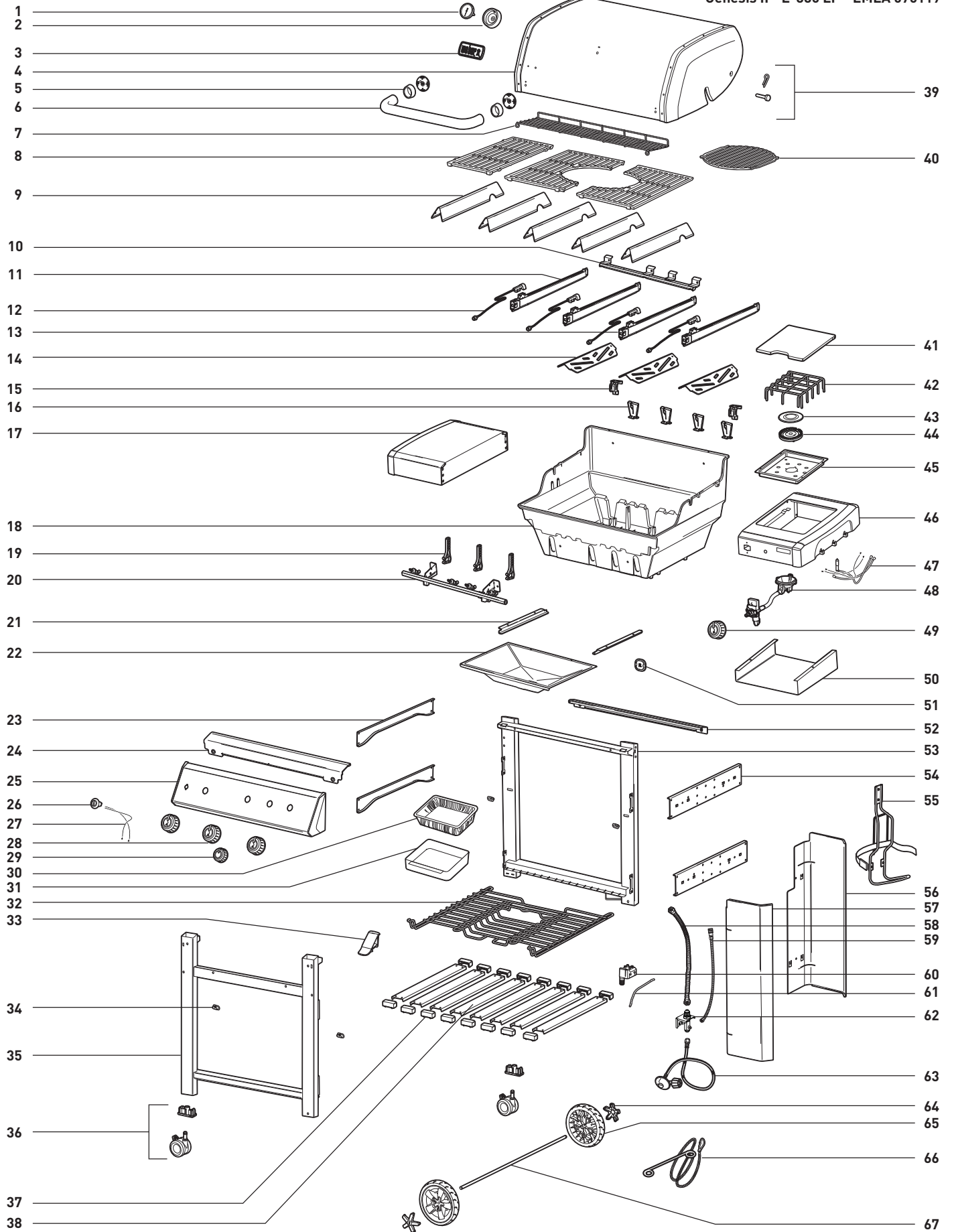
| Type   | Tykkelse/vekt                | Anslått total grilltid  |
|--|------------------------------|---|
|  <b>RØDT KJØTT</b>   |                              |   |
|  | 19 mm tykk                   | <b>4 til 6 minutter</b> direkte, høy varme  |
| <b>Biff:</b> New York strip, porterhouse, entrecôte, T-bone og filet mignon (indrefilet)             | 25 mm tykk                   | <b>6 til 8 minutter</b> direkte, høy varme  |
|  | 50 mm tykk                   | <b>14 til 18 minutter</b> stek i 6 til 8 minutter over direkte, høy varme, deretter 8 til 10 minutter over indirekte, høy varme             |
| <b>Slagside</b>  | 0,68 til 0,90 kg, 19 mm tykk | <b>8 til 10 minutter</b> direkte, middels høy varme   |
| <b>Kjøttdeig</b>   | 19 mm tykk                   | <b>8 til 10 minutter</b> direkte, middels høy varme   |
| <b>Indrefilet</b>  | 1,3 til 1,8 kg               | <b>45 til 60 minutter</b> stek i 15 minutter over direkte, middels høy varme, deretter 30 til 45 minutter over indirekte, middels høy varme |
|  <b>SVINEKJØTT</b>   |                              |   |
| <b>Bratwurst:</b> fersk  | 85 g                         | <b>20 til 25 minutter</b> direkte, lav varme  |
|  | 19 mm tykk                   | <b>6 til 8 minutter</b> direkte, høy varme  |
| <b>Kotelett:</b> beinfri eller med beinet i  | 31 til 38 mm tykk            | <b>10 til 12 minutter</b> stek i 6 minutter over direkte, høy varme, deretter 4 til 6 minutter over indirekte, høy varme                    |
| <b>Ribben:</b> ribbe, spareribs  | 1,3 til 1,8 kg               | <b>1½ til 2 timer</b> indirekte, middels høy varme  |
| <b>Ribben:</b> country-style, med beinet i   | 1,3 til 1,8 kg               | <b>1½ til 2 timer</b> indirekte, middels høy varme  |
| <b>Indrefilet</b>  | 0,454 kg                     | <b>30 minutter</b> stek i 5 minutter over direkte, høy varme, deretter 25 minutter over indirekte, middels høy varme                        |
|  <b>FJÆRKRE</b>     |                              |   |
| <b>Kyllingbryst:</b> uten bein, uten skinn   | 170 til 226 g                | <b>8 til 12 minutter</b> direkte, middels høy varme   |
| <b>Kyllinglår:</b> uten bein, uten skinn   | 113 g                        | <b>8 til 10 minutter</b> direkte, middels høy varme   |
| <b>Kyllingbiter:</b> med beinet i, assortert   | 85 til 170 g                 | <b>36 til 40 minutter</b> stek i 6 til 10 minutter over direkte, lav varme, deretter 30 minutter over indirekte, middels høy varme          |
| <b>Kylling:</b> hel  | 1,8 til 2,2 kg               | <b>1 til 1½ time</b> indirekte, middels høy varme   |
| <b>Broilerkylling</b>  | 0,68 til 0,90 kg             | <b>60 til 70 minutter</b> indirekte, middels høy varme  |
| <b>Kalkun:</b> hel, uten fyll  | 4,5 til 5,4 kg               | <b>2 til 2½ time</b> indirekte, middels høy varme   |
|  <b>SJØMAT</b>     |                              |   |
| <b>Fisk, filet eller biff:</b> kveite, rød snapper, laks, havabbor, sverdfisk og tunfisk             | 6,3 til 12,7 mm tykk         | <b>3 til 5 minutter</b> direkte, middels høy varme  |
|  | 25 til 31 mm tykk            | <b>10 til 12 minutter</b> direkte, middels høy varme  |
| <b>Fisk:</b> hel   | 0,454 kg                     | <b>15 til 20 minutter</b> indirekte, middels høy varme  |
|  | 1,36 kg                      | <b>30 til 45 minutter</b> indirekte, middels høy varme  |
| <b>Reker</b>   | 42,5 g                       | <b>2 til 4 minutter</b> direkte, høy varme  |
|  <b>GRØNNSAKER</b> |                              |   |
| <b>Asparges</b>  | 12,7 mm i diameter           | <b>6 til 8 minutter</b> direkte, middels høy varme  |
| <b>Mais</b>  | i skall                      | <b>25 til 30 minutter</b> direkte, middels høy varme  |
|  | i skall                      | <b>10 til 15 minutter</b> direkte, middels høy varme  |
| <b>Sopp</b>  | shiitake eller sjampinjong   | <b>8 til 10 minutter</b> direkte, middels høy varme   |
|  | portobello                   | <b>10 til 15 minutter</b> direkte, middels høy varme  |
| <b>Løk</b>   | halve                        | <b>35 til 40 minutter</b> indirekte, middels høy varme  |
|  | 12,7 mm skiver               | <b>8 til 12 minutter</b> direkte, middels høy varme   |
| <b>Potet</b>   | hel                          | <b>45 til 60 minutter</b> indirekte, middels høy varme  |
|  | 12,7 mm skiver               | <b>9 til 11 minutter</b> kok opp i 3 minutter, deretter 6 til 8 minutter over direkte, middels høy varme                                    |

Utskjæringsene, tykkelsene, vekten og grilltidene ovenfor er bare ment som veiledende. Faktorer som høyde over havet, vind og utendørstemperatur kan alle sammen påvirke grilltidene. Det finnes to tommelfingerregler: Grill biffer, fiskefileter, beinfrie kyllingbiter og grønnsaker ved bruk av direkte grillmetode, i den angitte tiden i diagrammet (eller til ønsket ferdighetsgrad). Du snur bare maten én gang halvveis i grillingen. Grill steker, hele fjærkre, kyllingbiter med beinet i, hel fisk og tykkere utskjæringer ved bruk av indirekte grillmetode, i den angitte tiden i diagrammet (eller til det digitale lommetermometeret registrerer ønsket temperatur). Grilltider for storfekjøtt og lam bruker USDAs definisjon av middels stekt, med mindre annet er angitt. Før du skjærer ut kjøttet, bør du la steker, større kjøttutskjæringer og tykke koteletter hvile i 5 til 10 minutter etter grillingen. Kjernetemperaturen i kjøttet stiger nemlig med 5 til 10 grader i løpet av denne tiden.



GENESIS II E-330 GBS

Genesis II - E-330 LP - EMEA 070119







Serienummer



Skriv grillens serienummer i boksen ovenfor for fremtidig bruk. Serienummeret finner du på dataetikken på høyre side bak på grillrammen.

#### 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

Bluetooth®-ordmerket og -logoer er registrerte varemerker som eies av Bluetooth SIG, Inc., og enhver bruk av disse merkene av Weber-Stephen Products LLC er under lisens. Andre varemerker og varemerkenavn tilhører de respektive eierne.

© 2019 Designet og produsert av Weber-Stephen Products LLC,  
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.