Summit® Kamado E6

Ikke kast den. Denne brukerveiledningen inneholder viktige produktfarer, advarsler, og forholdsregler. For informasjon om montering, se monteringsguiden. Bruk ikke grillen innendørs!

Gå til weber.com, velg opprinnelsesland, og registrer grillen i dag.

53230

NO

11/05/20

SIKKERHET

Hvis du ikke etterlever FARENE, ADVARSLENE og FORSIKTIGHETENE angitt i brukerveiledningen, kan dette forårsake alvorlig personskade eller dødsfall, eller det kan forårsake brann eller eksplosjon som fører til skade på eiendom.

⚠ADVARSEL! Ikke bruk den innendørs! Grillen er laget for utendørsbruk i et godt ventilert område, og er ikke egnet for og skal aldri brukes som varmeapparat. Hvis den brukes innendørs, vil giftig damp samles opp og forårsake alvorlige personskader eller død.

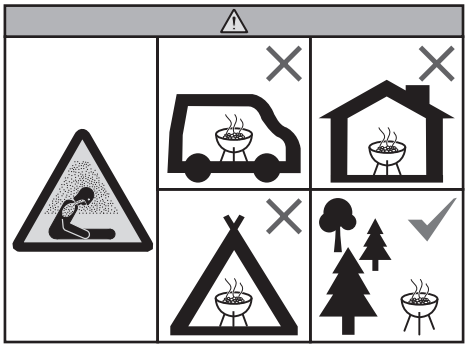
⚠ADVARSEL! Denne grillen blir svært varm. Ikke flytt den under bruk.

⚠ADVARSEL! Hold barn og kjæledyr vekk fra grillen.

⚠ADVARSEL! Bruk ikke sprit eller bensin for å tenne grillen! Bruk bare opptenningsblokker som samsvarer med EN 1860-3!

⚠ADVARSEL! Ikke begynn å grill før brennstoff har et lag av aske.

⚠ADVARSEL! Bruk ikke grillen i tildekkede og/eller beboelige områder, for eksempel hus, telt, campingvogner, bobiler eller båter. Fare for dødsfall som følge av karbonmonoksidforgiftning.



FARE:

Angir en farlig situasjon som, hvis den ikke unngås, kommer til å resultere i dødsfall eller alvorlig personskade.

⚠ Bruk bare grillen utendørs i et godt ventilert område. Bruk ikke grillen i en garasje, bygning, svalgang, et telt eller andre lukkede områder, eller under lettantennelige konstruksjoner.

⚠ Grillen er ikke beregnet for og må aldri brukes som et varmeapparat.

⚠ Hold brennbare damper og væsker som bensin, alkohol også videre, og lettantennelige materialer.

⚠ Ikke bruk bensin, alkohol eller andre svært ustabile væsker til å tenne kullet. Hvis tennvæske brukes (anbefales ikke), fjerner du all væske som kan ha rent gjennom grillventilen, før kullet tennes.

⚠ Tilsett ikke tennvæske eller kull impregnert med tennvæske på allerede varm kull. Sett på lokket på tennvæsken etter bruk, og plasser den på sikker avstand fra grillen.

⚠ Skulle en brann oppstå som følge av matfett, lukker du lokket inntil brannen er slukket.

⚠ Grillen må aldri brukes av barn. Tilgjengelige deler av grillen kan være veldig varme. Hold barn og kjæledyr unna mens grillen er i bruk.

⚠ Legg ikke trekket eller noen brennbart over, eller i oppbevaringsområdet under grillen, mens grillen er i bruk eller varm.

ADVARSEL:

Angir en farlig situasjon som, hvis den ikke unngås, kan resultere i dødsfall eller alvorlig personskade.

⚠ Grillen må aldri være uten oppsyn, eller flyttes mens den er i bruk.

⚠ Ikke bruk grillen med mindre alle delene er på plass. Grillen må være riktig montert i henhold til monteringsveiledningen. Feilaktig montering kan være farlig.

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

⚠ Bruk aldri grillen uten at askeoppsamleren er installert.

⚠ Len deg aldri mot en åpen grill når du tenner den eller griller.

⚠ Bruk varmebestandig grillvotter eller -hansker til enhver tid når du bruker grillen.

⚠ Bruk riktig verktøy, med lange, varmebestandige håndtak.

⚠ Utvis forsiktighet når du bruker grillen. Den blir svært varm under matlaging eller rengjøring, og du må aldri slippe den av syne.

⚠ Denne grillen blir svært varm. Ikke flytt den under bruk.

⚠ Ikke plassere hendene eller fingrene på den fremre kanten av grillboksen mens grillen er varm, eller lokket er åpent.

⚠ Bruk av alkohol, reseptbelagte medisiner, ikke-reseptbelagte medisiner eller ulovlige stoffer kan svekke forbrukerens evne til å montere, flytte, oppbevare eller bruke grillen på en riktig og trygg måte.

⚠ Ha alltid kull på toppen av kullristen. Ikke plasser kull direkte i bunnen av grillboksen eller på varmefordelingsplaten.

⚠ Grillen skal rengjøres nøye ved jevne mellomrom.

⚠ Aldri kast kull hvor noen kan tråkke på dem, eller der det kan forårsake brann. Aldri kast aske eller kull før de er fullstendig slukket.

⚠ Når du skal grille mat, må grillen være på en jevn, stabil overflate i et uten brennbare materialer.

⚠ 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.

⚠ Ikke bruk klær med løse ermer mens du tenner eller bruker grillen.

⚠ Aldri rør grill- eller kullristen, varmefordelingsplaten og, asken, kullet eller grillen for å sjekke om de er varme.

⚠ Denne WEBER grillen er ikke ment å installeres i eller på campingbil og/eller fritidsbåter.

⚠ Ikke bruke tennvæske, bensin, alkohol eller andre svært ustabile væsker til å tenne kullet.

⚠ ADVARSEL! Bruk ikke grillen i tildekkede og/eller beboelige områder, for eksempel hus, telt, campingvogner, bobiler eller båter. Fare for dødsfall som følge av karbonmonoksidforgiftning.

FORSIKTIG:

Angir en farlig situasjon som, hvis den ikke unngås, kan resultere i mindre eller moderat personskade.

⚠ Ikke fjern aske før alle kullene er helt utbrent og slukket, og grillen er avkjølt.

⚠ Hvis du dekker grillboksen med aluminiumsfolie, hindrer det luftgjennomstrømmingen. I stedet kan du bruke en dryppform for å samle opp kjøttsaft fra kjøttet, når du griller ved bruk av den indirekte metoden eller røking.

⚠ Ikke sett grillen bort før asken og kullene er helt slukket.

⚠ Grillen er ikke ment til kommersiell bruk.

⚠ Ikke bruk vann til å kontrollere oppflamminger eller for å slukke kullene.

⚠ Ikke bruk grillen i sterk vind.

⚠ Slukk kullene når du er ferdig med matlagingen. For å slukke så lukker du grillboksventilen, lokket og RAPIDFIRE-spjeldet.

⚠ Bruk varmebestandige grillvotter eller -hansker (som er i overensstemmelse med EN 407, vurderingsnivå 2 eller høyere for berøringsvarme) mens du griller, justerer luftventilene (spjeld), legger til kull, og håndterer termometer eller lokk.

GARANTI

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

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

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

WEBERS FRIVILLIGE GARANTI

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

EIERS ANSVAR I HENHOLD TIL DENNE 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, eller på et landsspesifikt nettsted som eieren kan bli henvist til. Du må også ta vare på den opprinnelige salgskvitteringen og/eller fakturaen. Når du registrerer WEBER-produktet ditt, bekreftes garantidekningen og du får en direkte forbindelse med Weber i tilfelle vi må kontakte deg.

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

GARANTIHÅNDTERING/GARANTIUNNTAK

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

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

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

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

GARANTIPERIODER FOR PRODUKTET

Grillboks og montering av lokket: 10 år, ingen gjennomrusting/-brenning
Grillrister i rustfritt stål: 5 år, ingen gjennomrusting/-brenning
ONE-TOUCH rengjøringssystem: 5 år, ingen gjennomrusting/-brenning
Plastkomponenter: 5 år, unntatt falming eller misfarging
Alle gjenværende deler: 2 år

ANSVARSFRASKRIVELSE

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

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

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

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

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

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

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

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

INNHOLDSFORTEGNELSE

2 Sikkerhet

3 Garanti

4 Montering

16 Grillsystem

17 Funksjoner

18 Før opptenning

Velg et passende sted for å grille

Velg hvor mye kull du skal bruke

Første gang du griller

Klargjøre grill for opptenning

19 Tenne grillkullet

Tenn grillkullet med en grillstarter

Tenn grillkullet med opptenningsblokker

Tenn grillkullet med CHAR-BASKET brikettkurv

20 Grillveiledning

DIREKTE VARME

Indirekte varme

Røking

23 Tips og triks for grillsuksess

24 Vedlikehold

25 Reservedeler

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

MONTERING

1 .....

1 .....

3 .....

3 .....

1 .....

1 .....

1 .....

2 .....

1 .....

1 .....

1 .....

1 .....

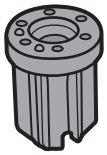
1 .....

1 .....

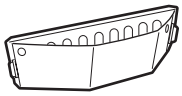
1 .....

1 .....

3 .....



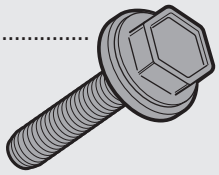
2 .....



1 .....

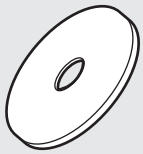
⚠ **Fjern emballasjen fra deler av rustfritt stål før grillen monteres.**

3 .....

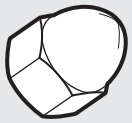


7 .....

7 .....

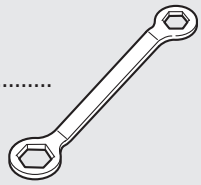


7 .....



2 .....

1 .....



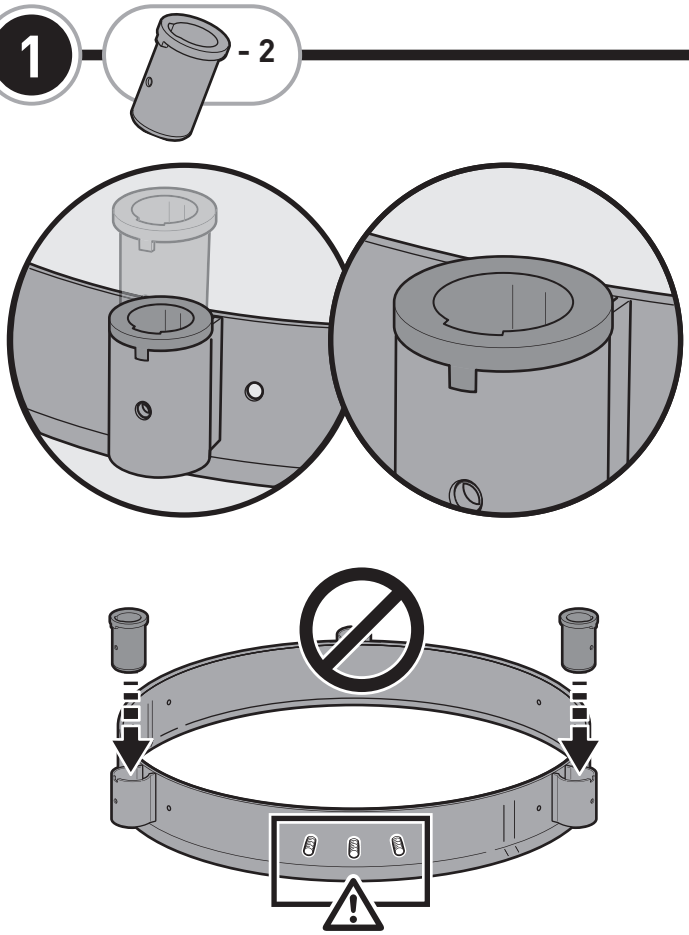
BILT.

NO Last ned BILT-appen gratis med «steg for steg» veiledninger i 3D.

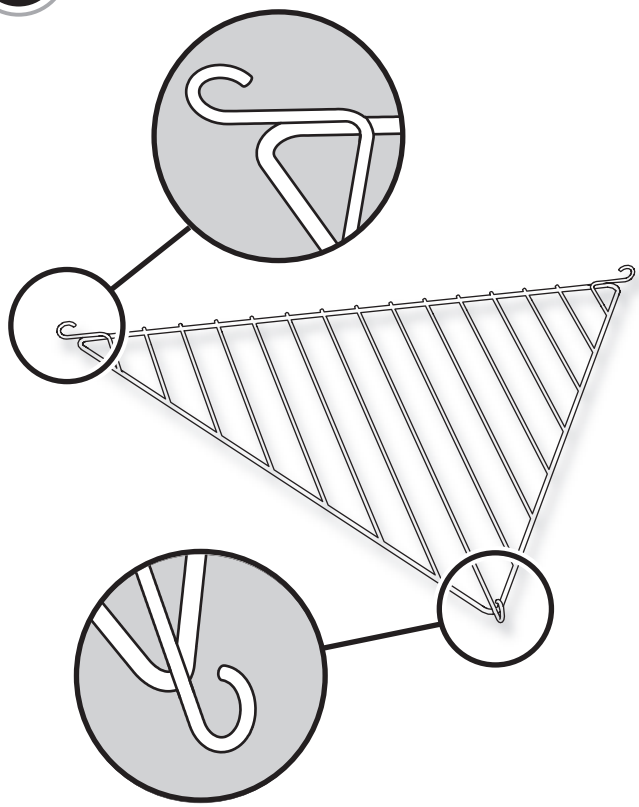
NO DU TRENGER:

MONTERING

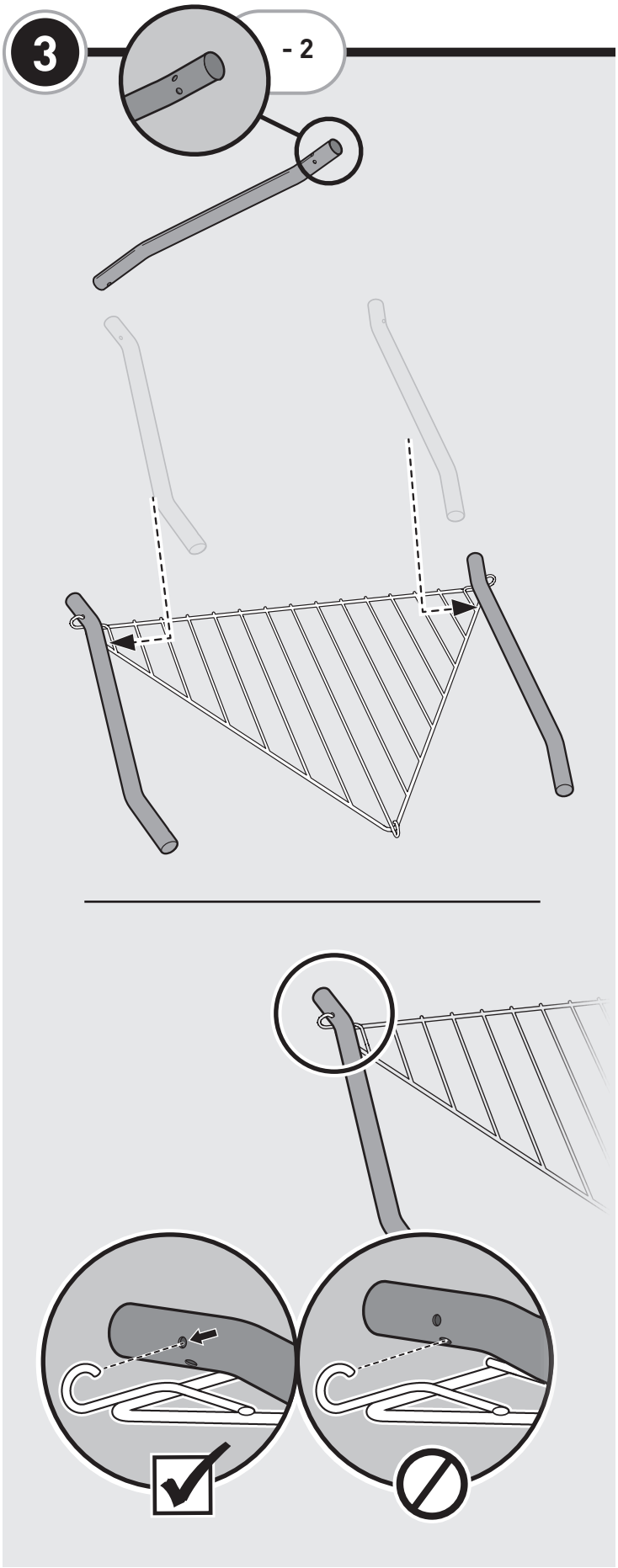
1



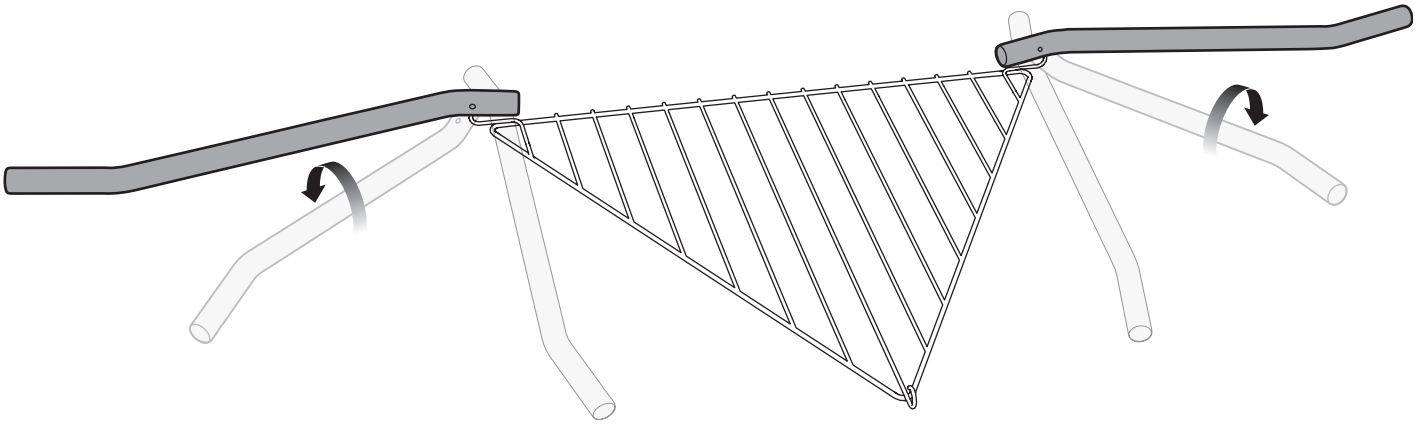
2



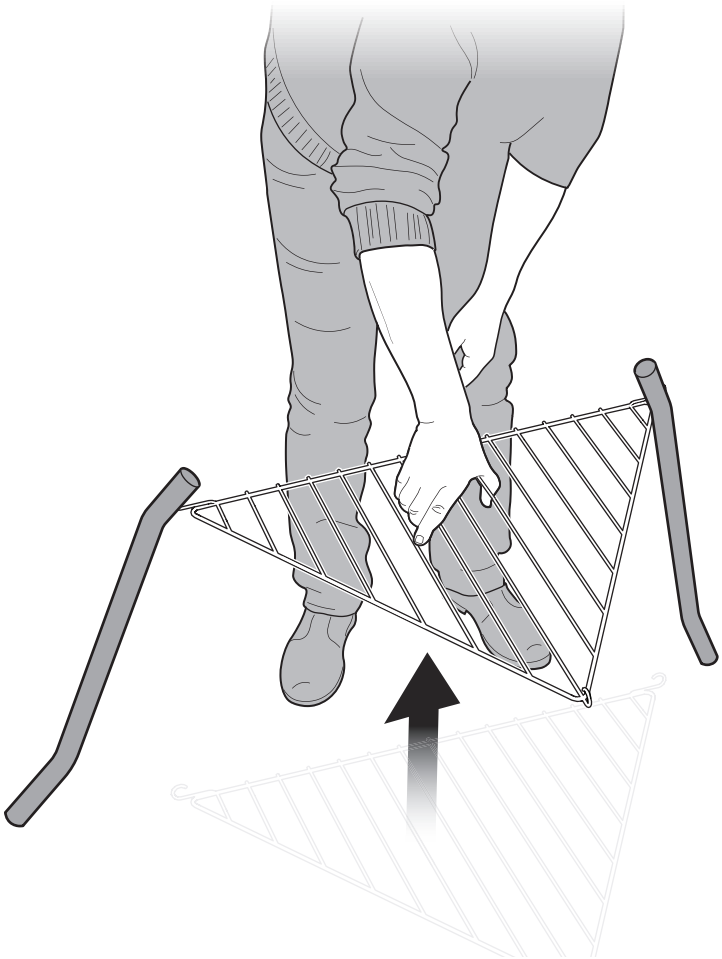
3



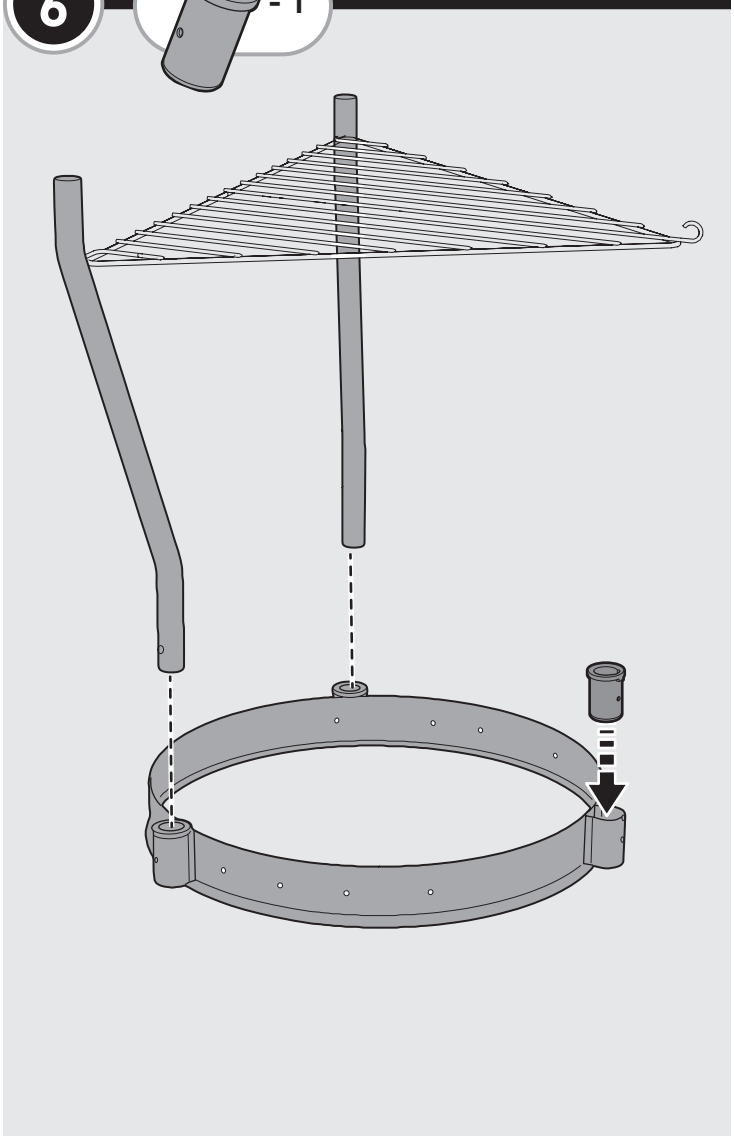
4



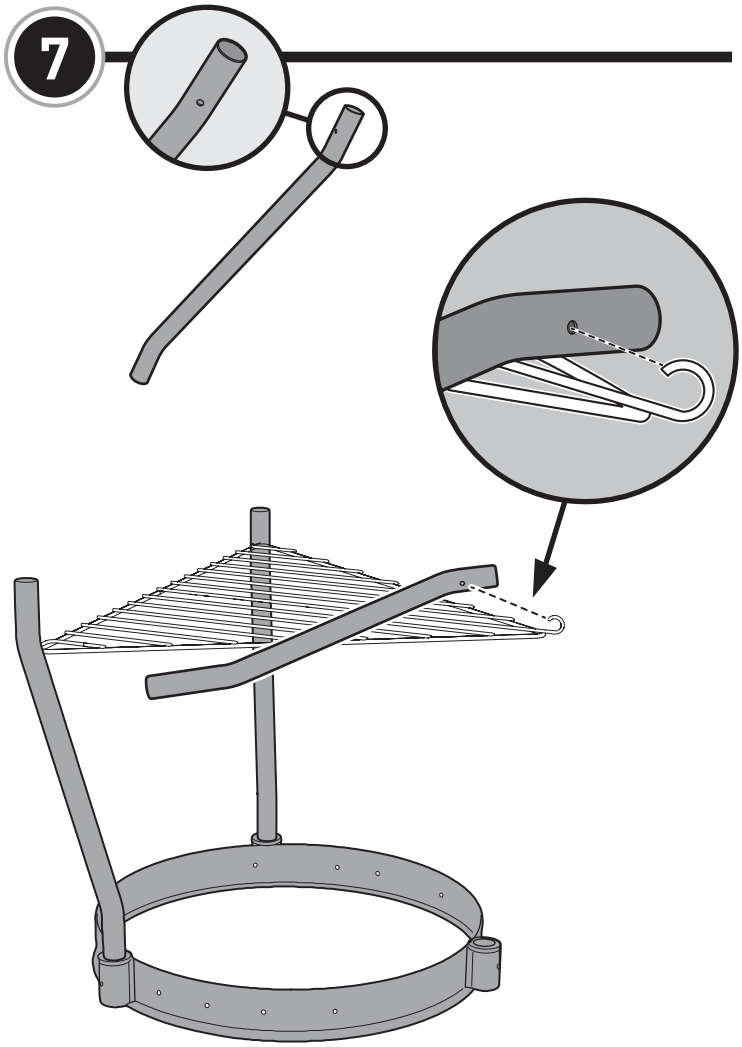
5

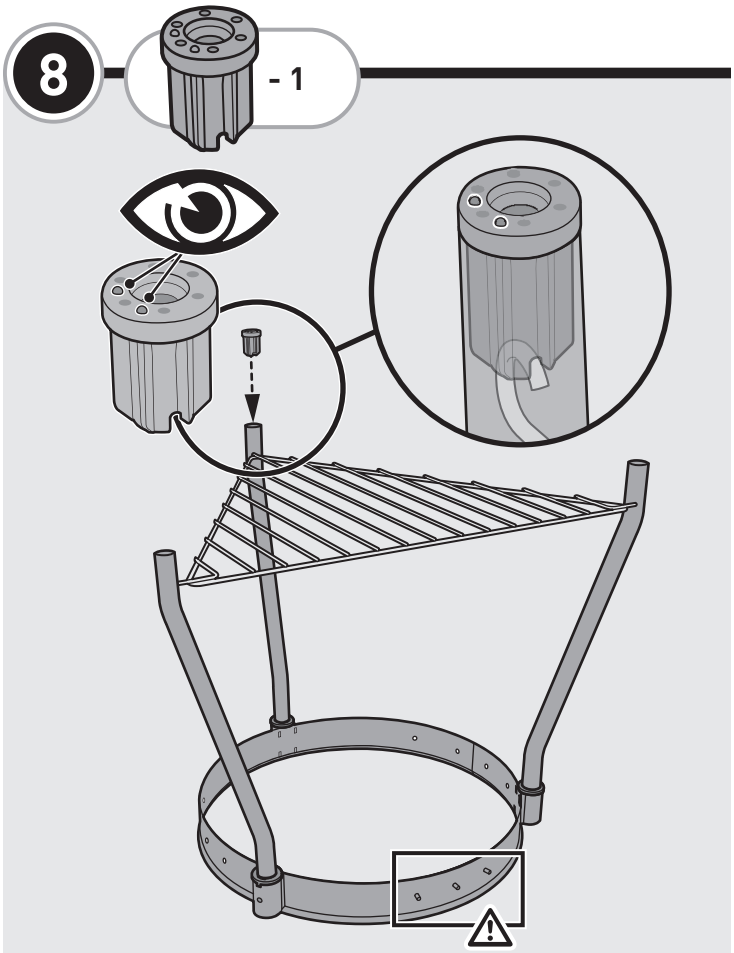


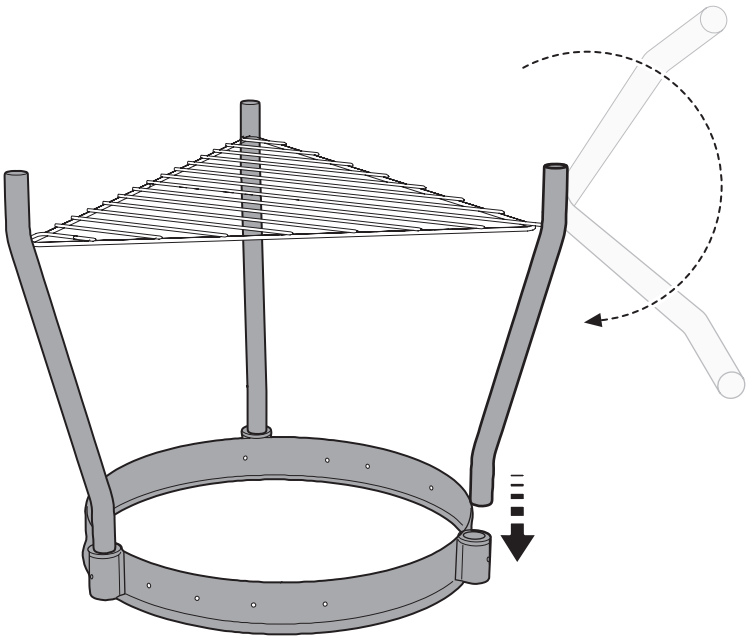
6

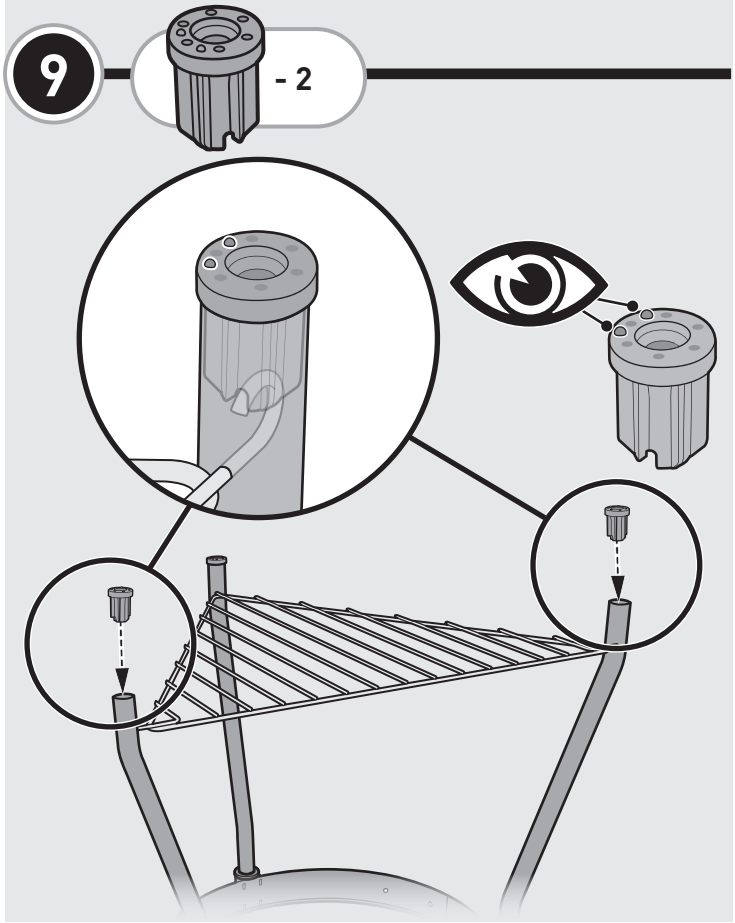


MONTERING

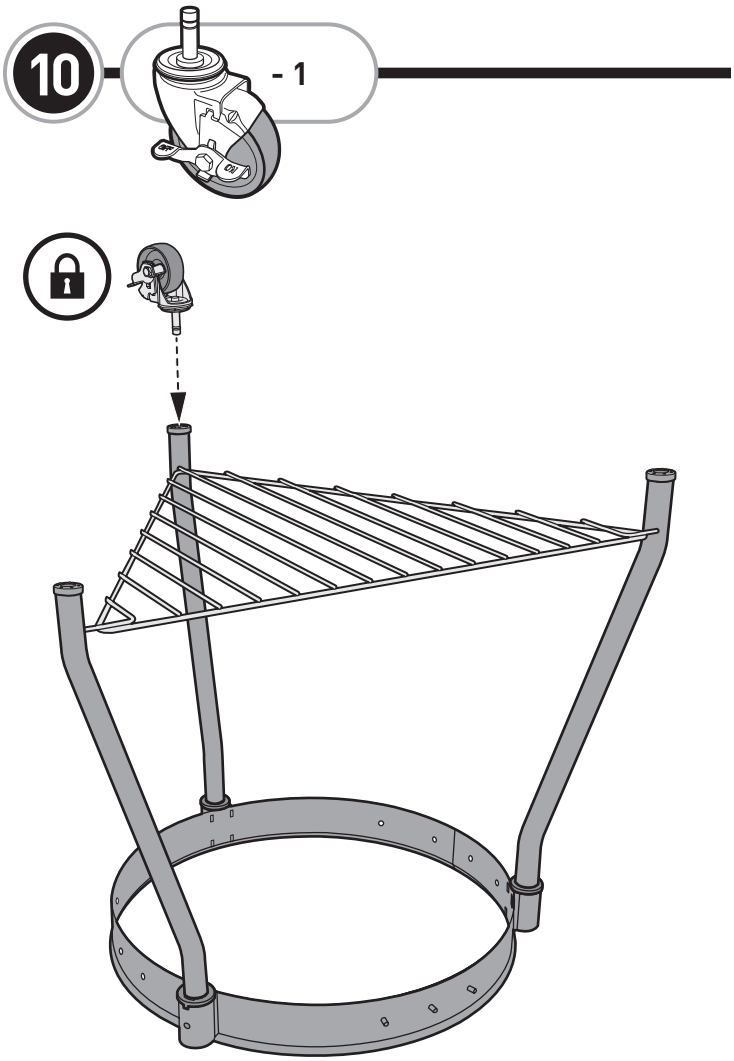




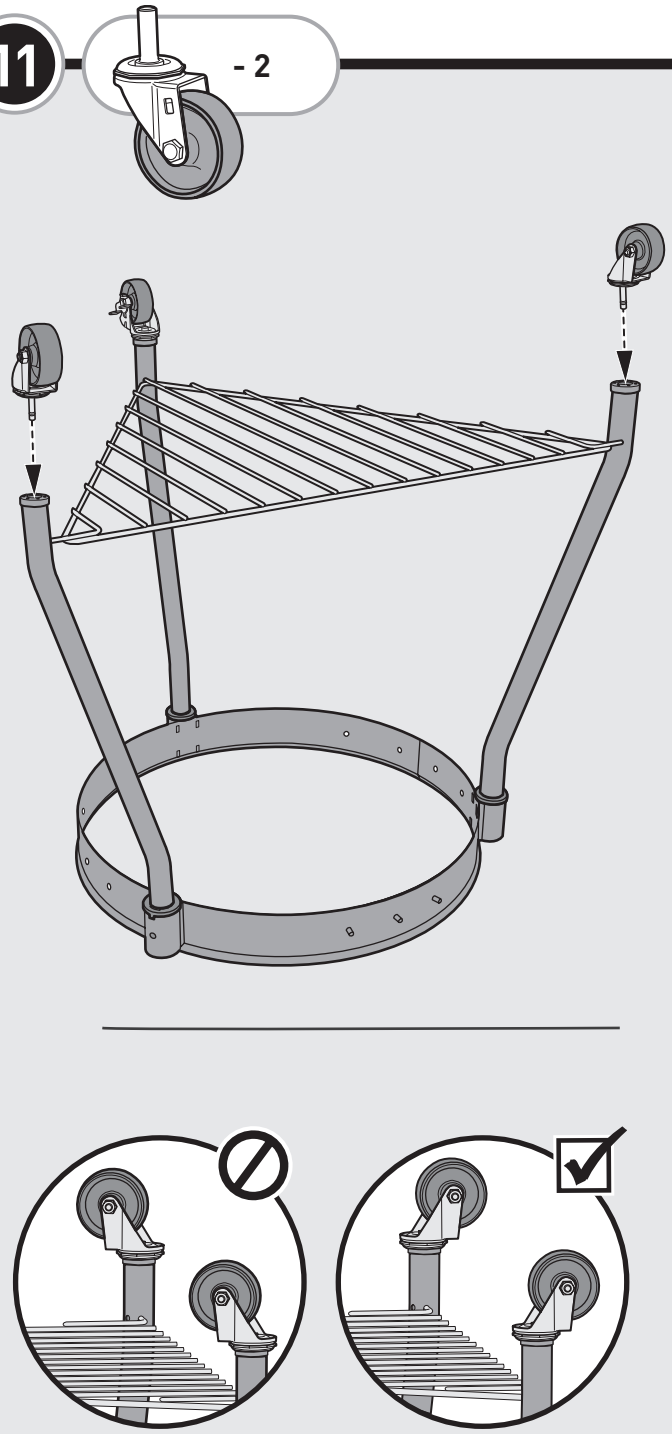




10 - 1

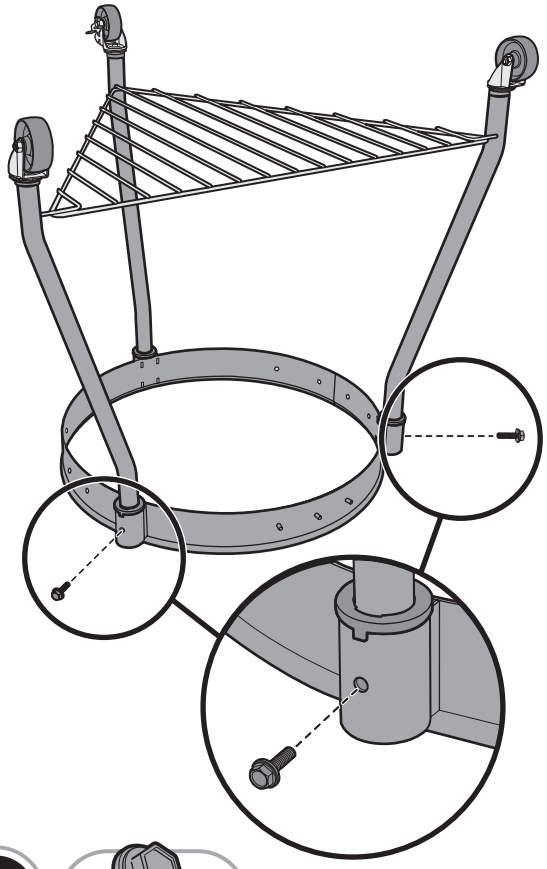


11 - 2

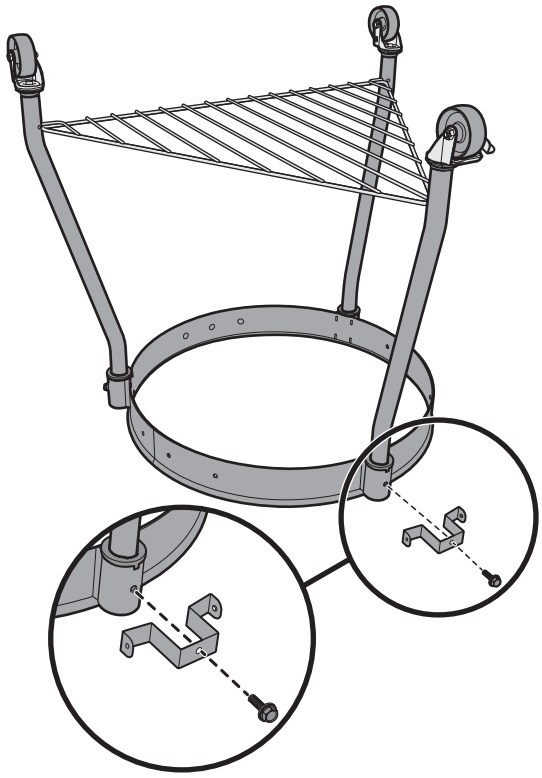


MONTERING

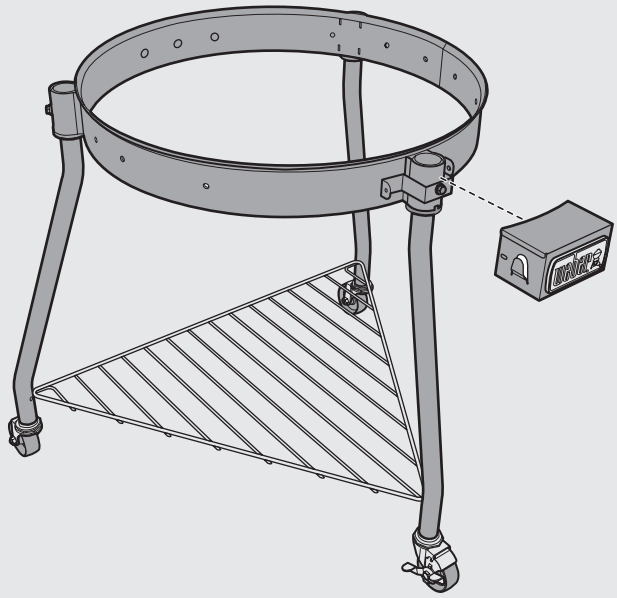
12 - 2

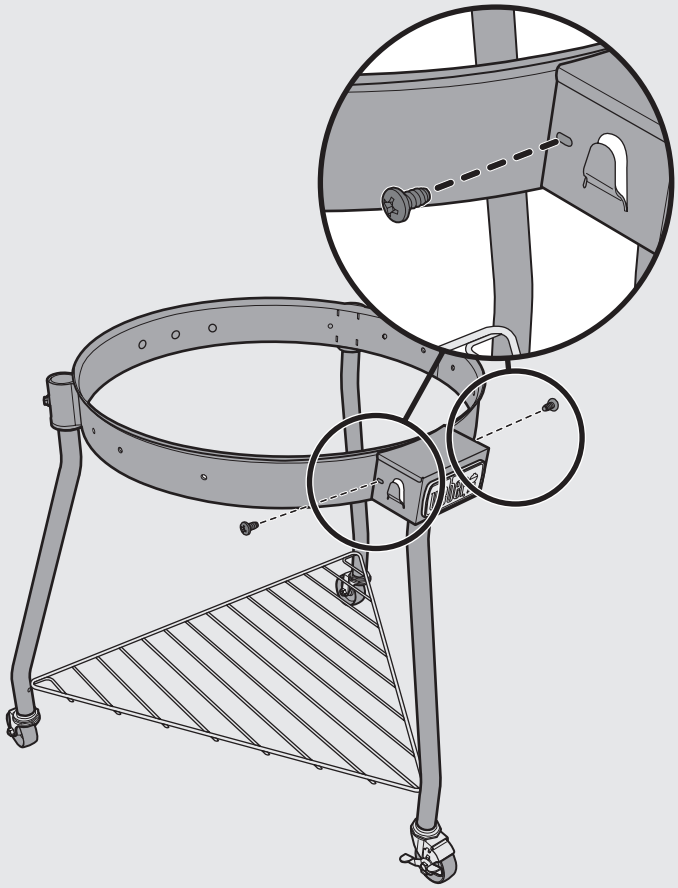


13 - 1

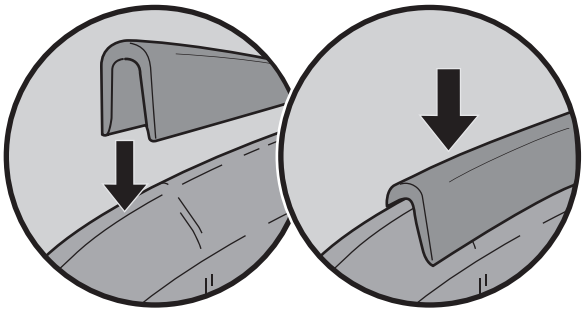


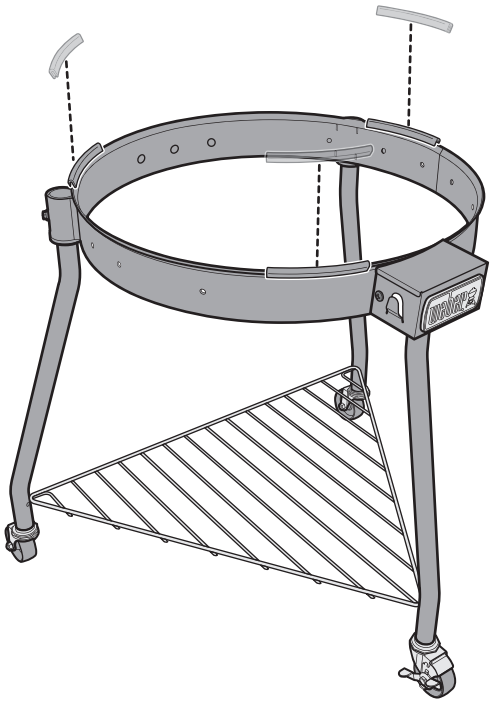
14 - 2



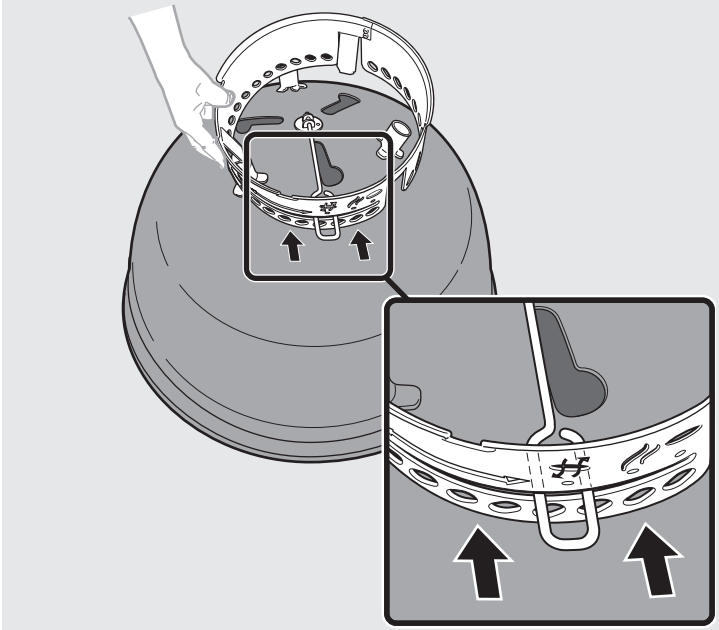


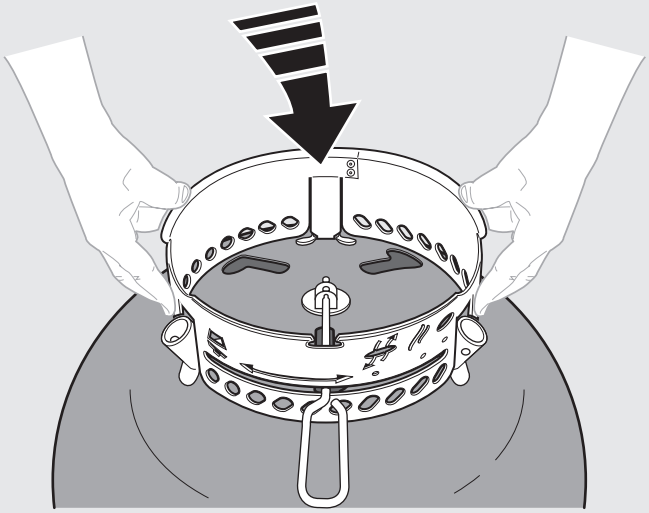
15 - 3

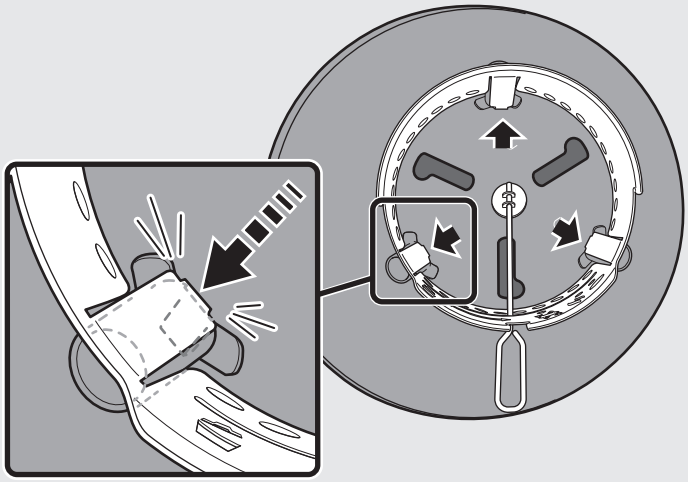




16

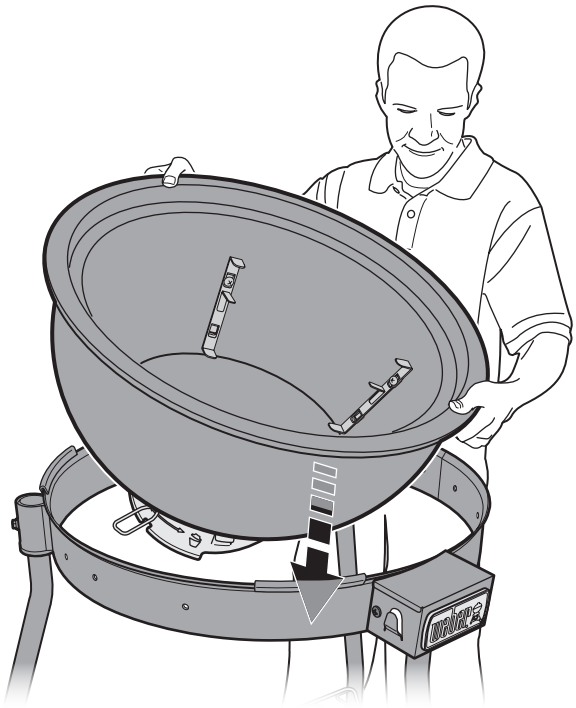






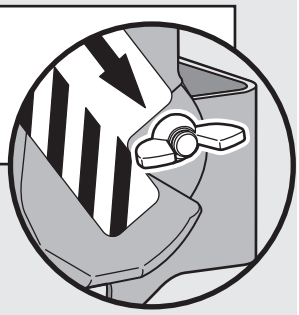
MONTERING

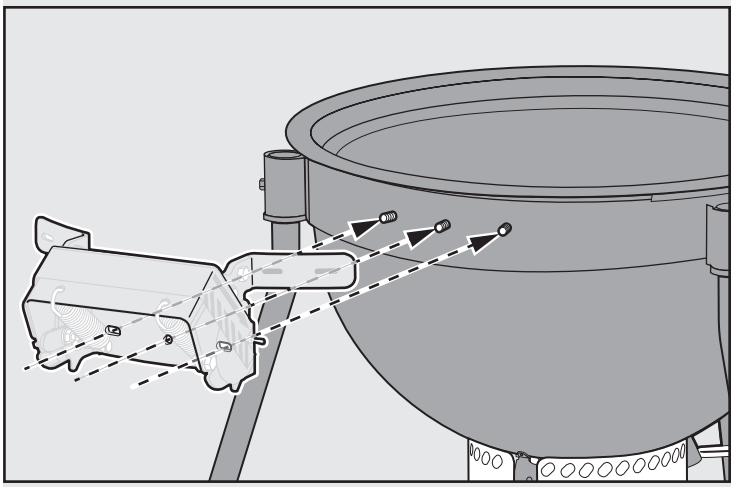
17

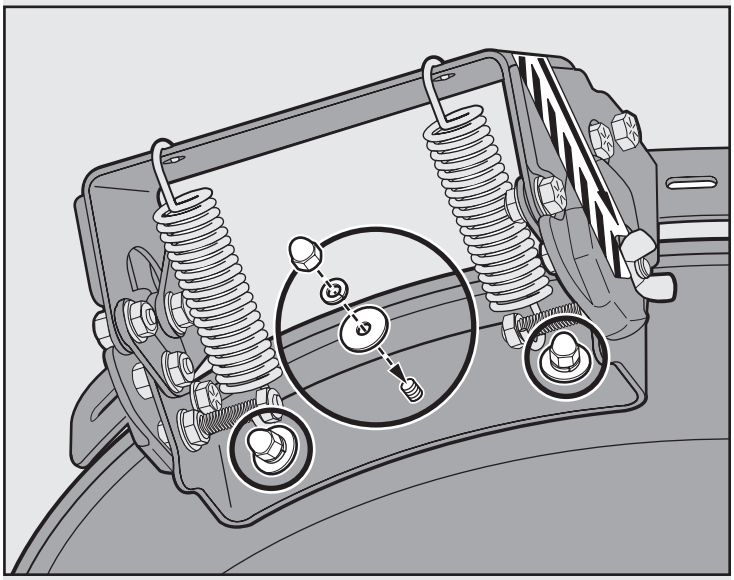


18

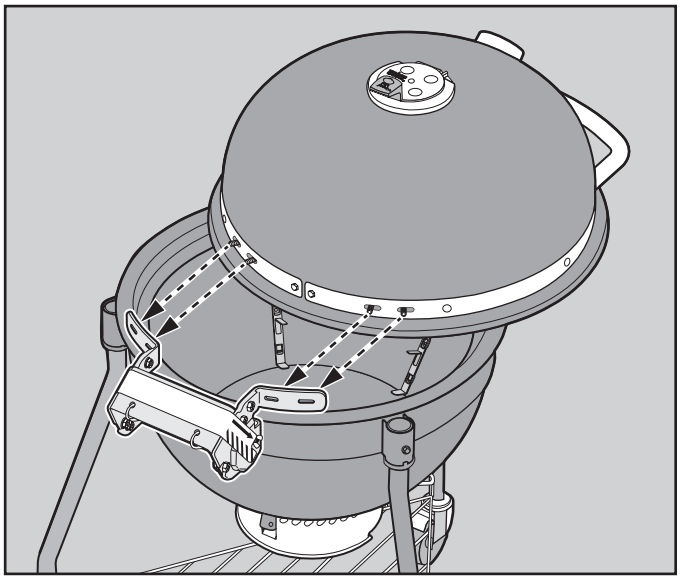
⚠ ADVARSEL: IKKE FJERN SIKKERHETSSKRUENE FØR LOKKINSTALLASJONEN ER FULLFØRT.

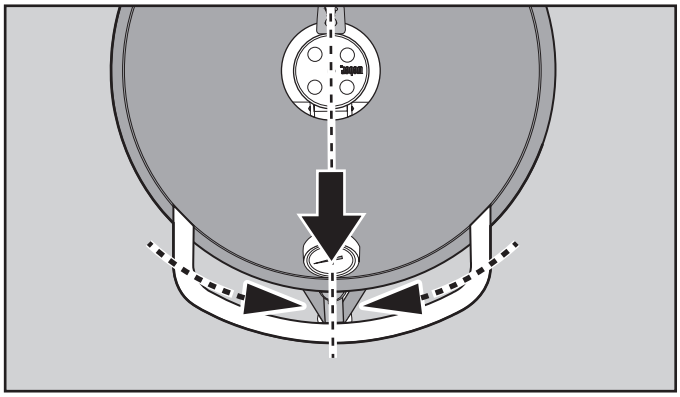


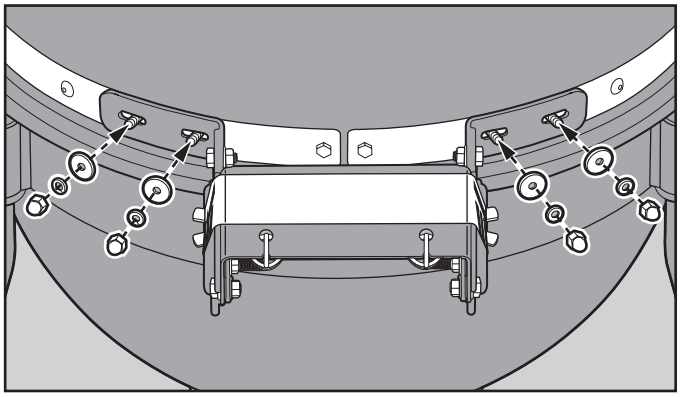




19

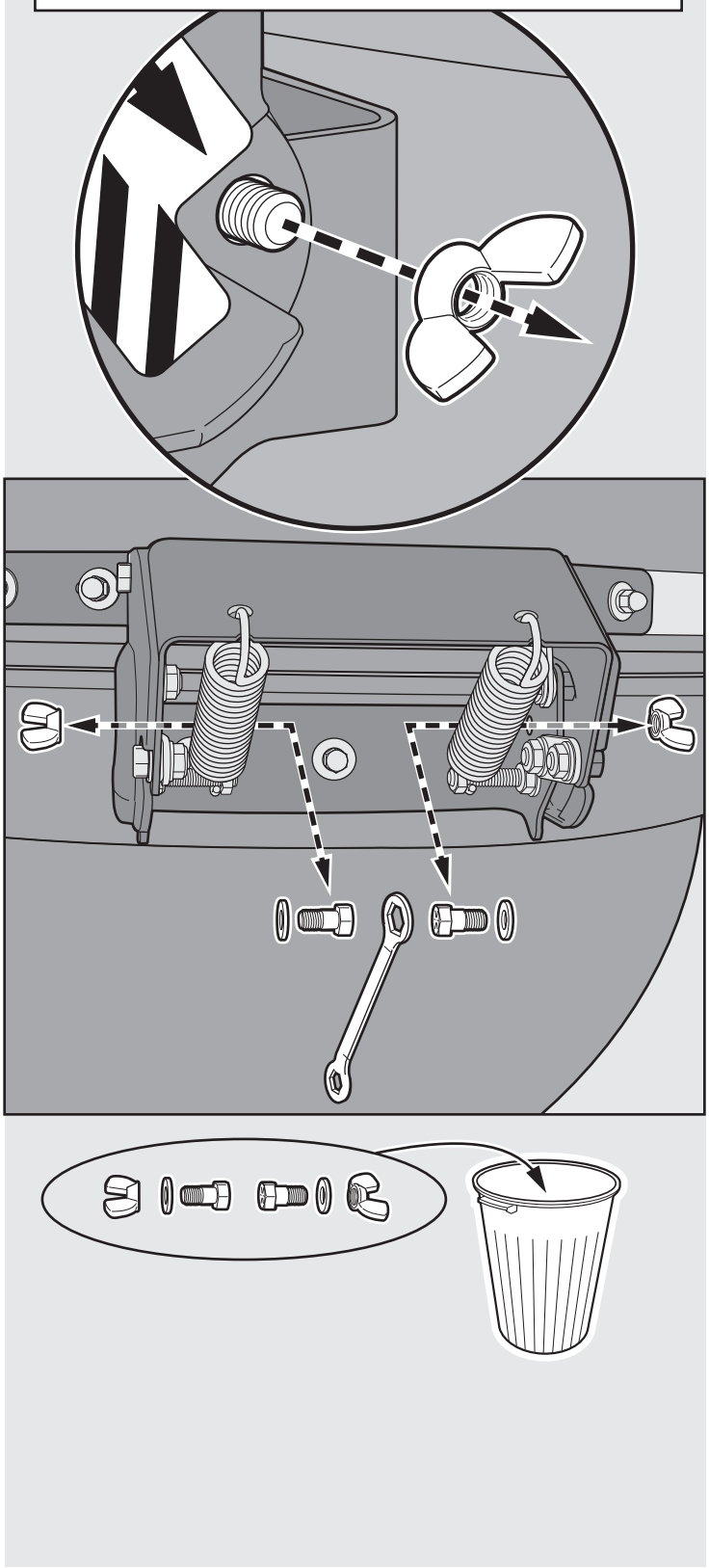






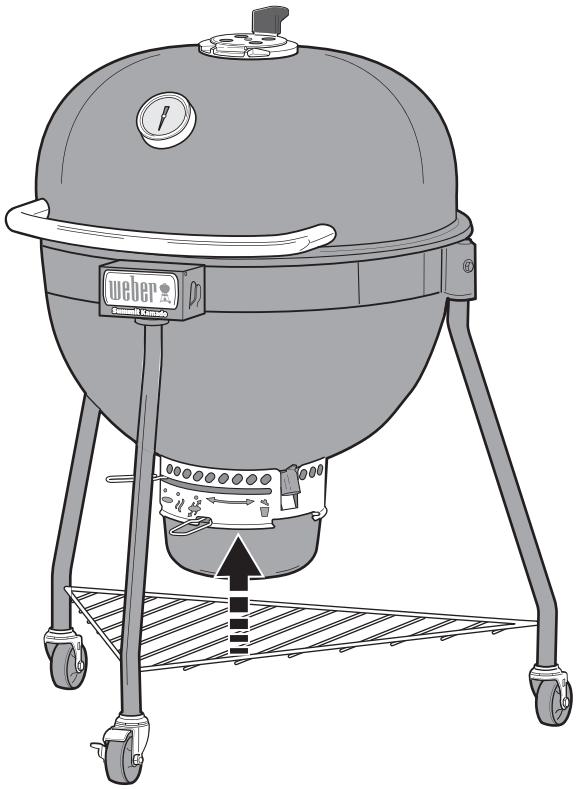
20

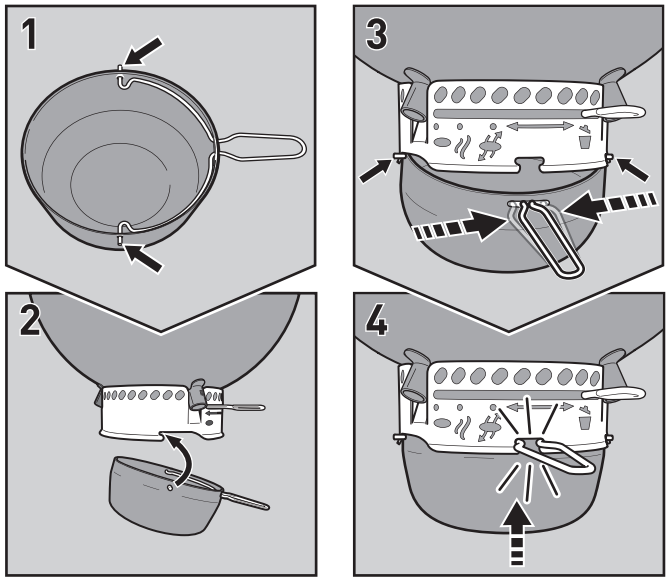
⚠ ADVARSEL: IKKE LØFT LOKKET FØR SIKKERHETSSKRUENE ER FJERNET.

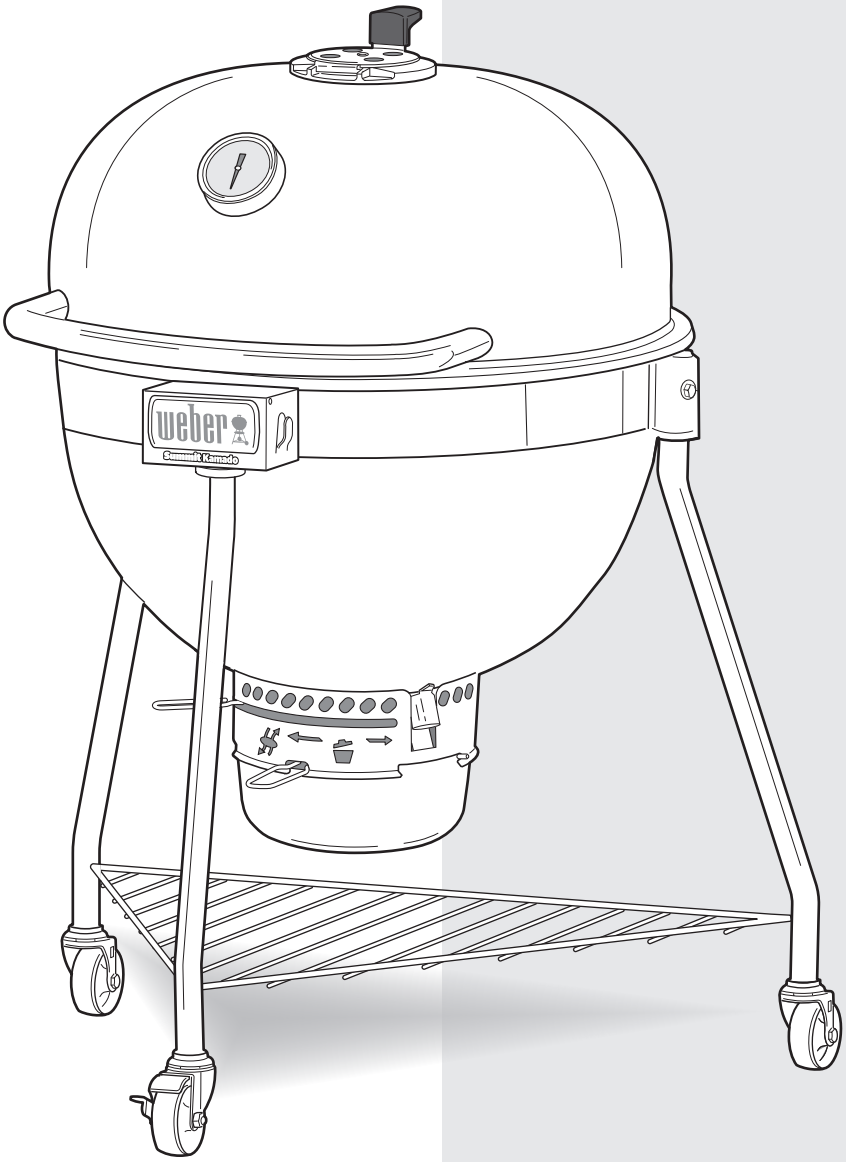


MONTERING

21







Sørg for at alle deler er montert og at de er godt festet før du bruker grillen.

GRILLSYSTEM

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

A Grillboks og lokk

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

B Spjeld og ventiler

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

C Grillrist

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

D Varmefordelingsplate

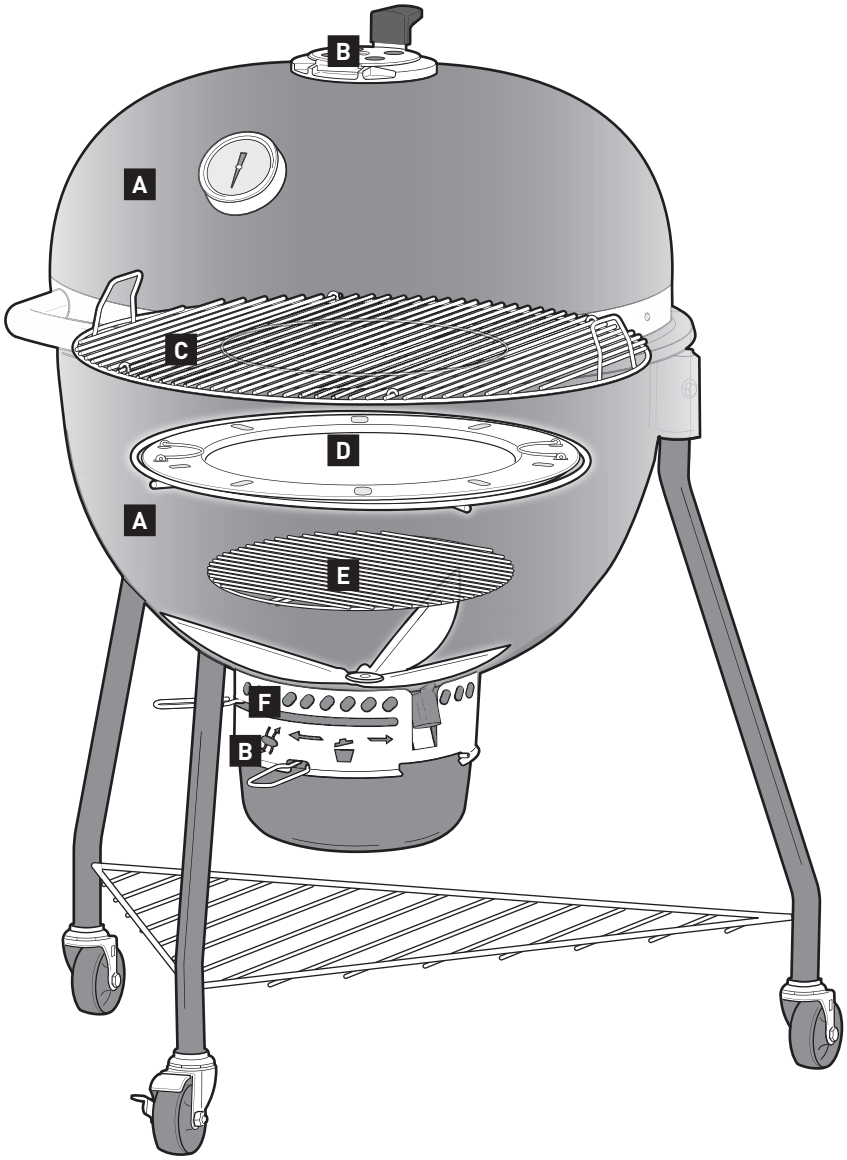
Varmefordelingsplaten i rustfritt stål brukes til å opprettholde en konsekvent temperatur, og lede varme og røk rundt maten. Den bør alltid brukes ved røking av maten. Den kan imidlertid også brukes mens du griller indirekte for å maksimere grillområdet.

E Kullrist

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

F ONE-TOUCH rengjøringssystem

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



FUNKSJONER

WEBER SUMMIT KAMADO E6 er ikke en grill som alle andre. Du kan grille eller røke maten din raskt og enkelt, ved bruk av førsteklasses funksjoner og nyskapende design.

A GOURMET BBQ SYSTEM

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

B Varmefordelingsplate i rustfritt stål

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

C Innebygd termometer

Med det store, slitesterke, innebygde termometret i lokket kan du enkelt overvåke temperaturen i grillen. "Røk"-sonen på termometeret viser når grillen har nådd den ideelle temperaturen for røking.

D Askeoppsamler med stor kapasitet

Den lukkede askeoppsamleren med stor kapasitet hindrer asken fra å blåse omkring, og kan lett løsnes for enkel og ren askefjerning.

E Redskapskroker

De innebygde krokene er praktisk for å henge opp matlagingsredskapene.

F Grillventiler for grilling på lave temperaturer

Den formen på ventilene gir perfekt luftstrøm for røking og grilling ved lave temperaturer. (Ikke avbildet)

G Nedre trådhylle

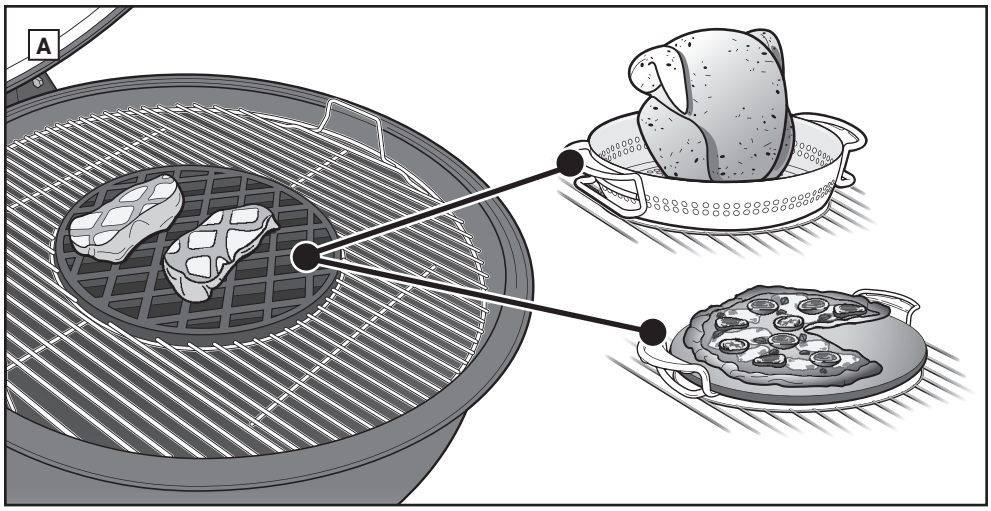
Den nedre trådhyllengir ekstra lagringsplass.

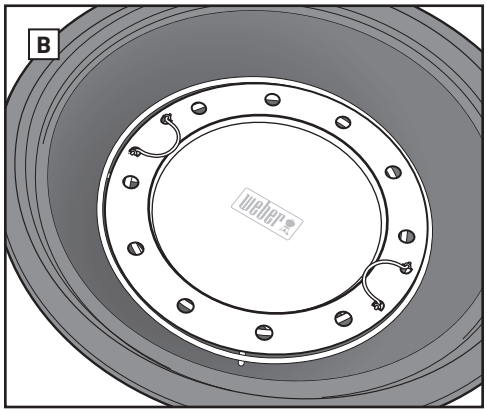
H RAPIDFIRE-lokkspjeld

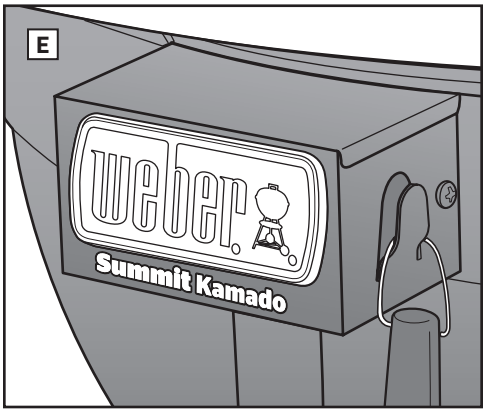
Det hengslede RAPIDFIRE-lokkspjeldet maksimerer luftgjennomstrømming og øker temperaturen raskt, slik at du kan begynne å grille innen 20 minutter. Det hjelper også med å gjenopprette temperaturen i grillen.

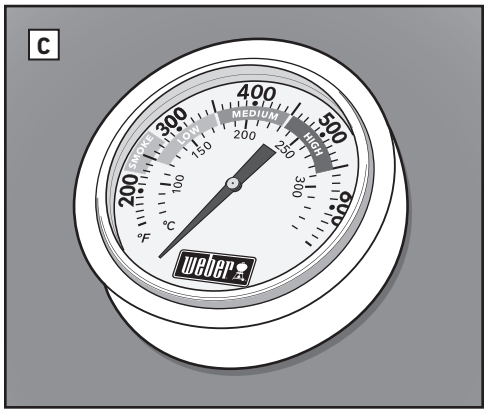
I Lokkhengsel for enkel åpning av lokket

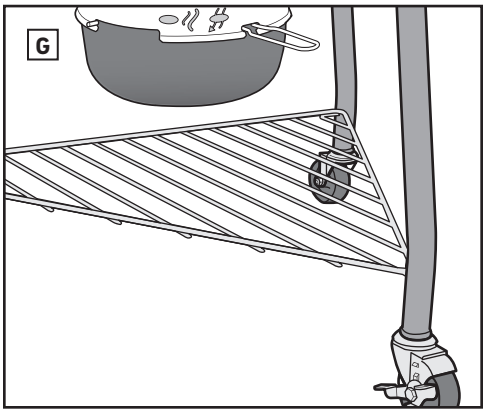
Lokket på grillen er designet med et fjærhengsel som gjør det enkelt og trygt å åpne grillen. Hengselet forhindrer at lokket smekker igjen, noe som forhindrer mulige personskader eller skader på grillen. (Ikke avbildet)

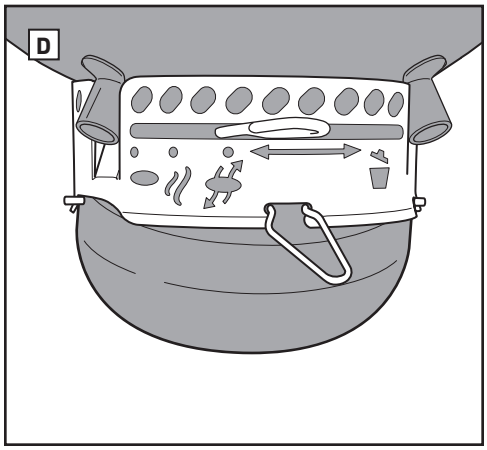


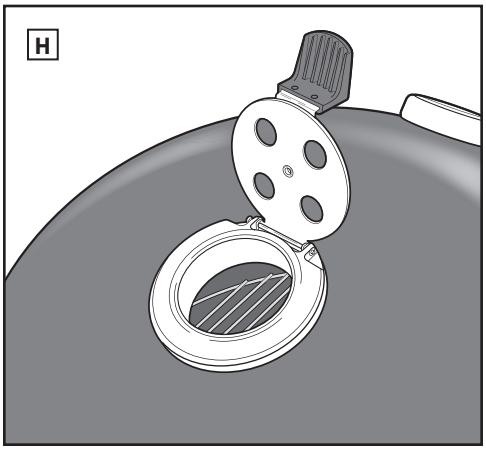












FØR OPPTENNING

Velg et passende sted for å grille

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

Velg hvor mye kull du skal bruke

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

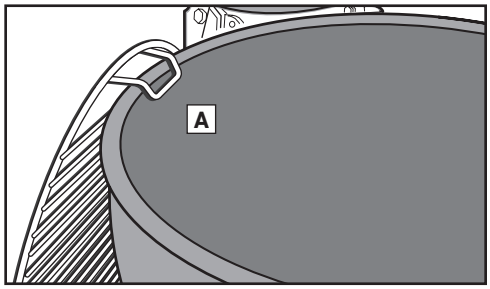
Første gang du griller

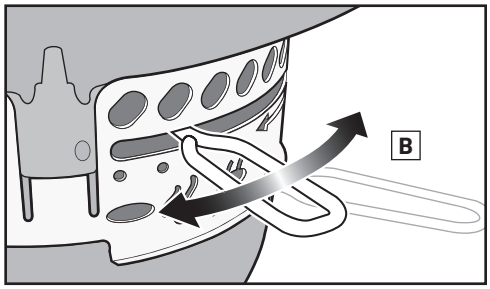
Det anbefales at grillen varmes opp og brennstoffet holdes glødende varmt, med lokket på, i minst 30 minutter før du griller for første gang, for å brenne bort eventuelle produksjonsrester.

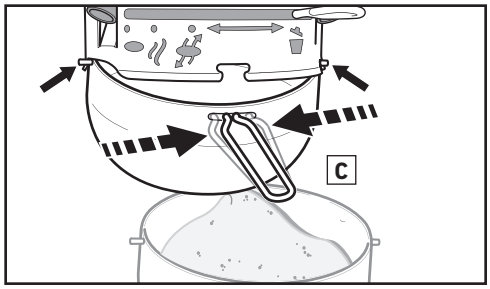
Klargjøre grill for opptenning

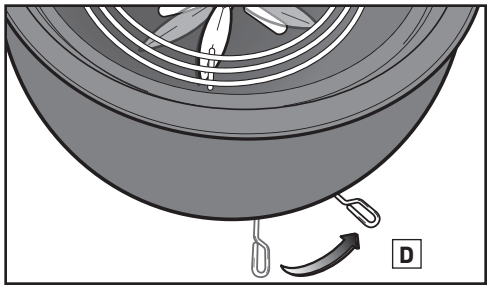
1. Åpne lokket.
2. Fjern grillristen fra grillen. Heng grillristen på grillens kant etter de krumme håndtakene **(A)**.
3. Fjern kullristen (bunn) og fjern aske eller biter av gammelt grillkull fra grillbunnen. Kull krever oksygen for å brenne, så du må sørge for at ingenting blokkerer ventilene. Med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

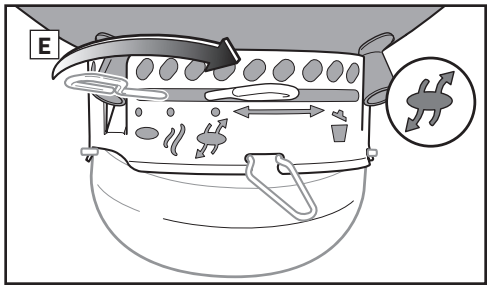
Merk: Instruksjoner for bruk av tennvæske ble med hensikt utelatt fra denne brukerveiledningen. Tennvæske er sølete og kan overføre en kjemisk smak til maten, mens opptenningsblokker (selges separat) ikke gjør det. Om du bruker tennvæske, følger du produsentens veiledning, og du må ALDRI helle tennvæske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











Kullmengde for direkte varme

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

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

Kullmengde for indirekte varme

WEBER-kullbriketter		Kull og briketter		Beechwood-kullbiter*		Kullbiter av blandet tre*	
Briketter den første timen (per side)	Briketter for hver ekstra time (per side)	Briketter den første timen (per side)	Briketter for hver ekstra time (per side)	Kull den første timen (per side)	Kull for hver ekstra time (per side)	Kull den første timen (per side)	Kull for hver ekstra time (per side)
20 briketter (1 kopp)	7 briketter (½ kopp)	20 briketter (½ kopp)	7 briketter (¼ kopp)	1 kopp (0,36 kg)	Én håndfull	¾ Kopp	Én håndfull

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

TENNE GRILLKULLET

Tenn grillkullet med en grillstarter

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

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

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

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

Tenn grillkullet med opptenningsblokker

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

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

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

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

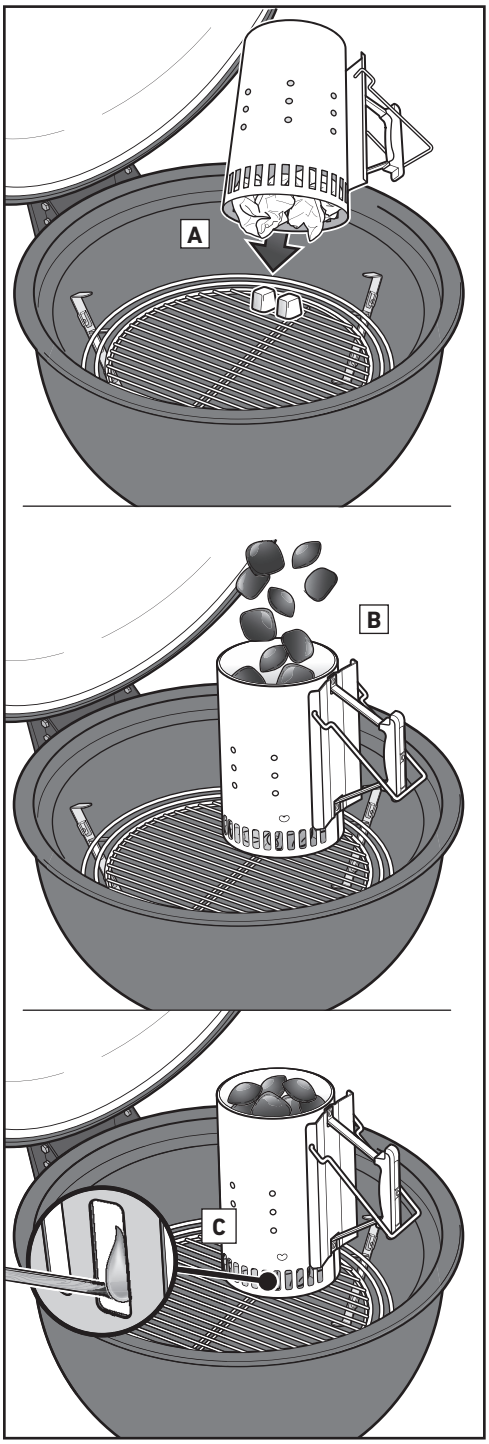
Tenn grillkullet i CHAR-BASKETS

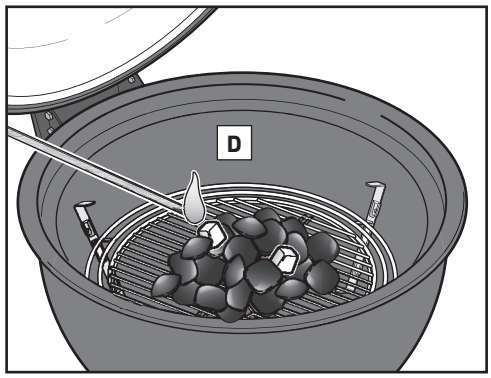
Husk å ha lokk og spjeldene helt åpne når du tenner på kullet.

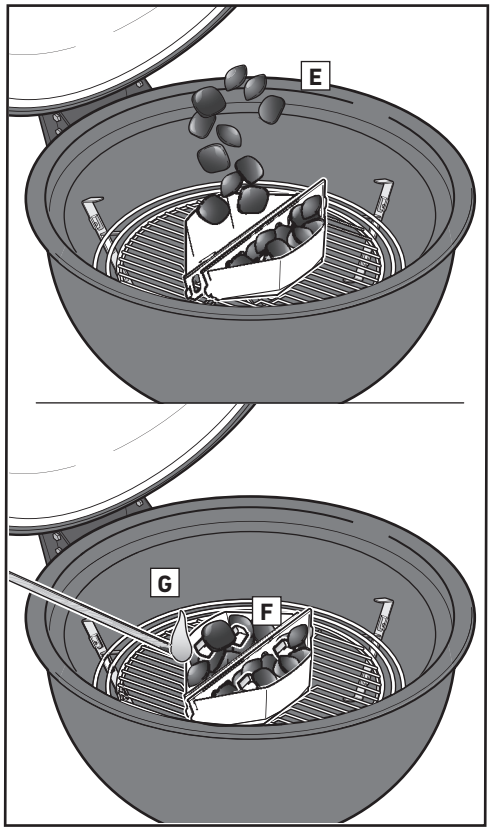
1. Plasser CHAR-BASKETS i midten av kullristen og fyll den med kull **(E)**.
2. Legg i noen opptenningsblokker (selges separat) i hver brikettkurv **(F)**. Sørg for å blande dem med kullet.
3. Bruk en lang lighter eller fyrstikk for å tenne opptenningsblokkene. Opptenningsblokkene vil da tenne grillkullet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

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

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







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

⚠ **Lukk aldri lokket på grillen med grillstarteren inni.**

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

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

GRILLING MED DIREKTE VARME

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

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

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

Grilloppsett for direkte varme

1. Plassere støtteringen **(B)** i midt i grillen og plassere deretter kullristen **(C)** midt i støtteringen.
2. Tenn kullet. Se «*TENNE GRILLKULLET*»-delen av denne manualen.

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

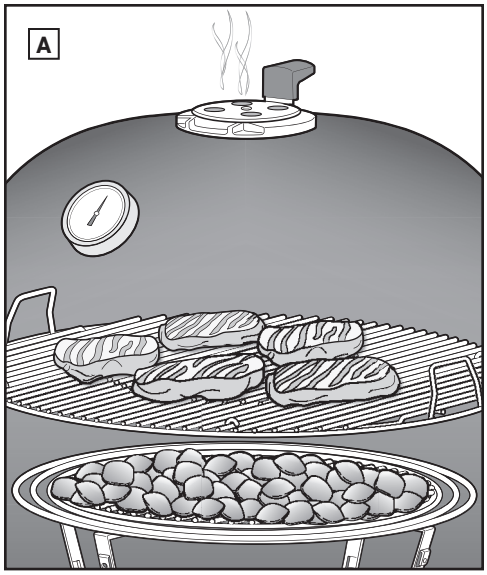
3. Når grillkullet er tent, brukes grillvotter som er i overensstemmelse med EN 407, vurderingsnivå 2 eller høyere for berøringsvarme. Spre grillkullet jevnt utover kullristen **(D)** ved bruk av en tang eller kullrake Sørg for at tent kull berører utent kull.
4. Plassere grillristen i øverste del av grillen **(E)**.
5. Lukk lokket på grillen og åpne for RAPIDFIRE-lokkspjeldet **(F)**.
6. Forvarm grillristen i ca. 5-10 minutter, eller til ønsket grilltemperatur er nådd.
7. Når grillristen er forvarmet, bruk en grillbørste i rustfritt stål til å rengjøre grillristen **(G)**.

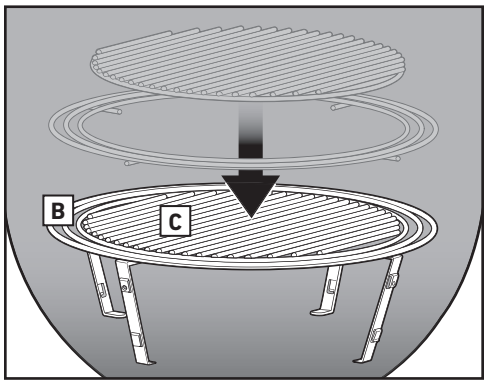
MERK: Når du bruker en grillbørste i rustfritt stål, skifter den ut hvis du finner løse hår på risten eller børsten.

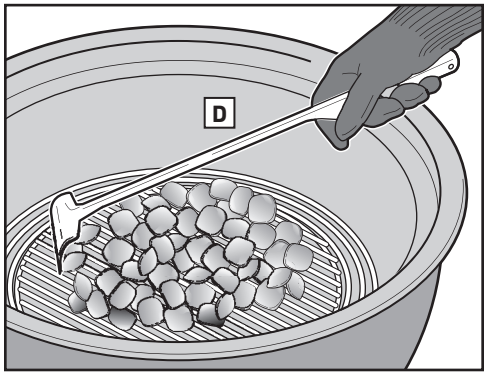
8. Plassere maten på grillristen og lukk lokket på grillen. Hvis du beveger RAPIDFIRE-lokkspjeldet, så økes eller reduseres den ønskede varmen inni grillen og **(H)**. Se oppskriften for anbefalte steketider og temperatur. Sjekk termometeret på lokket for ønsket grilltemperatur inni grillen.

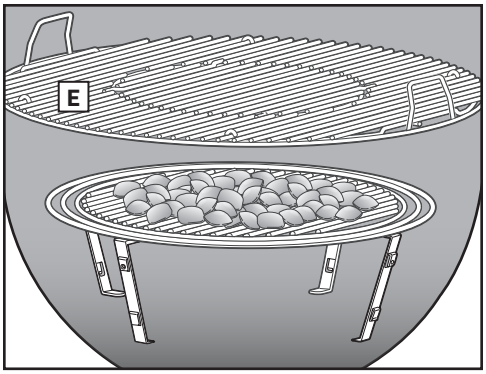
Når du er ferdig å grille

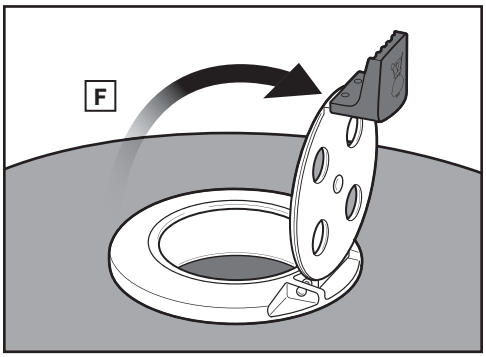
Lukk spjeldet i lokket og ventilene i grillboksen for å slukke kullet.

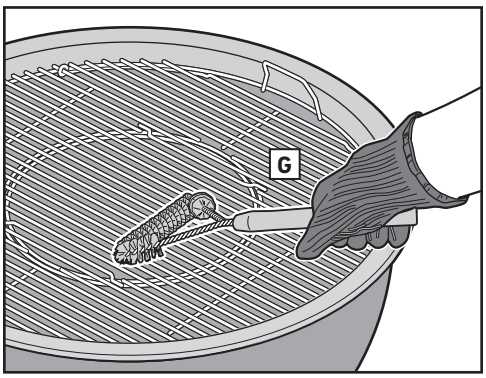


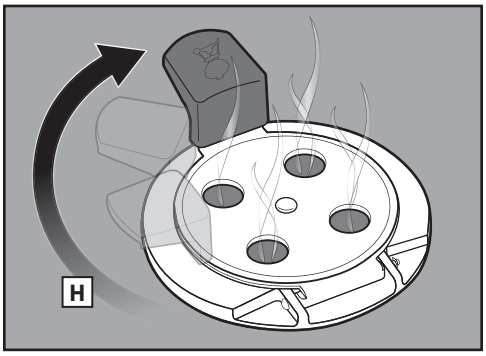












GRILLING MED INDIREKTE VARME

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 eller 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 på begge sider av grillen **(A)**, eller på den ene siden av grillen. Maten ligger på den delen av grillristen som ikke har kull direkte under den.

Strålevarme og ledende varme spiller fremdeles en rolle, men de er ikke like intense under grilling med indirekte varme. Men hvis lokket på grillen er igjen, slik det skal være, genereres det en annen type varme: konveksjonsvarme. Varme stiger, reflekteres av lokket og overflatene inni grillen, og sirkulerer slik at de griller maten sakte og jevnt på alle sider. Konveksjonsvarmen svir ikke overflaten på maten på lik linje med strålevarme og ledende varme. Den steker den mer forsiktig hele veien inn til midten, som for eksempel varmen i en ovn.

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

Grilloppsett for indirekte varme

1. Plassere støtteringen **(B)** i midt i grillen og plassere deretter kullristen **(C)** midt i støtteringen.
2. Tenn kullet. Se «*TENNE GRILLKULLET*»-delen av denne manualen.

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

3. Når grillkullet er tent, brukes grillvotter som er i overensstemmelse med EN 407, vurderingsnivå 2 eller høyere for berøringsvarme. Skill CHAR-BASKET-brikettkurvene med tank slik at de ligger på hver side av maten **(D)**.

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

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

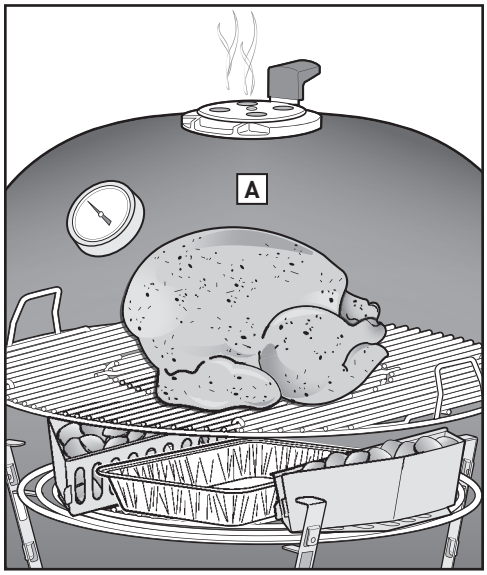
4. Plasser grillristen i den øverste delen av grillen og sikre at de hengslede delene ligger over CHAR-BASKET brikettkurven **(E)** slik at du kan legge på ekstra kull hvis nødvendig.
5. Lukk lokket på grillen og åpne for RAPIDFIRE-lokkspjeldet **(F)**.
6. Forvarm grillristen i ca. 5-10 minutter, eller til ønsket grilltemperatur er nådd.
7. Når grillristen er forvarmet, bruk en grillbørste i rustfritt stål til å rengjøre grillristen **(G)**.

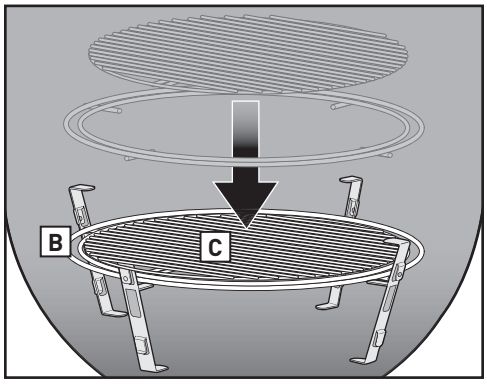
MERK: Når du bruker en grillbørste i rustfritt stål, skifter den ut hvis du finner løse hår på risten eller børsten.

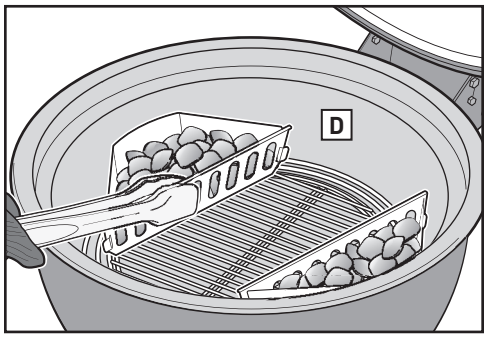
8. Plassere maten på grillristen kullristen (bunn) mellom CHAR-BASKET brikettkurvene og lukk lokket på grillen. Hvis du beveger RAPIDFIRE-lokkspjeldet, så økes eller reduseres den ønskede varmen inni grillen og **(H)**. Se oppskriften for anbefalte steketider og temperatur. Sejkk termometeret på lokket for ønsket grilltemperatur inni grillen.

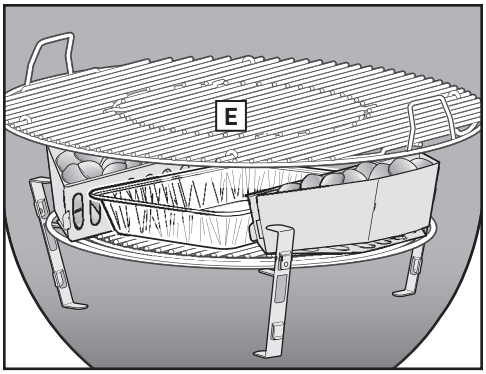
Når du er ferdig å grille

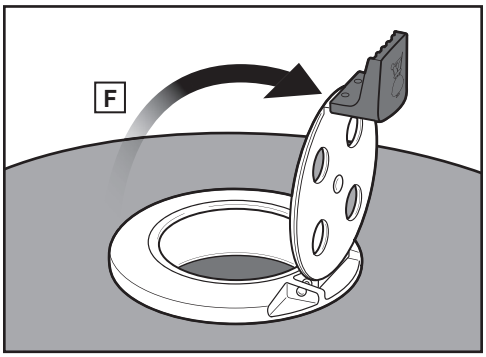
Lukk spjeldet i lokket og ventilene i grillboksen for å slukke kullet.

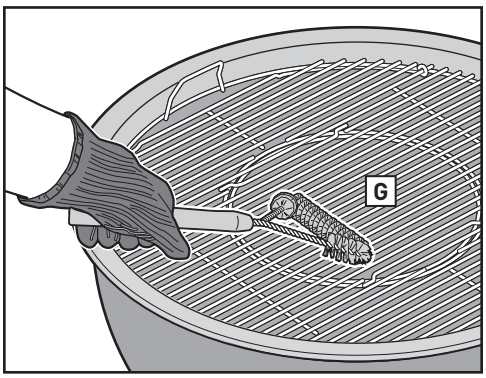


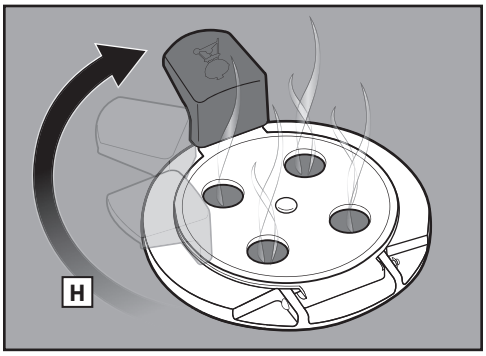












RØKING

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

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

Grilloppsett for røking

1. Plassere kullristen **(B)** i nederste posisjon i grillen og deretter plasseres støtteringen i midtposisjonen **(C)**.

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

2. Tenn kullet. Se «*TENNE GRILLKULLET*»-delen av denne manualen.

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

3. Når grillkullet er tent, brukes grillvotter som er i overensstemmelse med EN 407, vurderingsnivå 2 eller høyere for berøringsvarme. Legg til WEBER røkechunks eller treflis innenfor området med tente kullbiter **(D)**.
4. Plasser varmefordelingsplaten innenfor midten av støtteringen **(E)**.

MERK: En éngangsdryppform bør plasseres på varmefordelingsplaten for å samle opp kjøttsaft og redusere rengjøringen. Bruk to dryppformer når du røker større kjøttstykker.

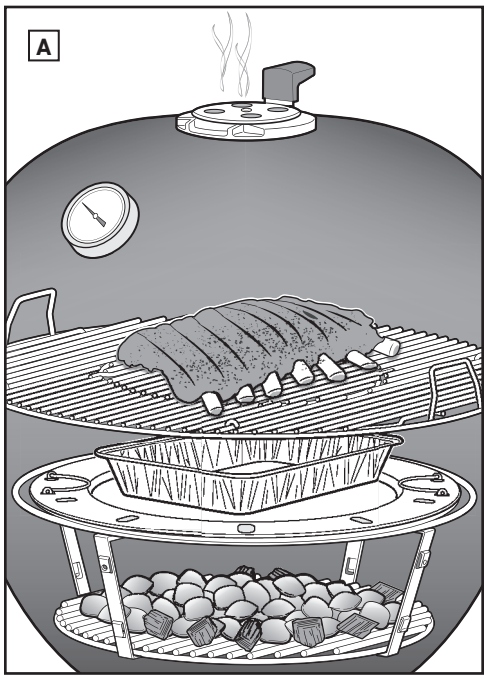
5. Plassere grillristen i øverste del av grillen **(F)**.
6. Åpne grillokket.
7. Når grillen når røkesonen på termometeret **(G)**, skyver du grillventilen til røkeposisjon **(H)** og roterer RAPIDfire-lokkspjeldet **(I)** for å vedlikeholde anbefalt røketemperatur.
8. Åpne grillokket og rense grillristen med en grillbørste i rustfritt stål.

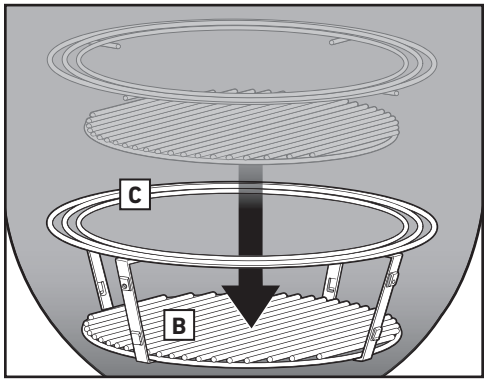
MERK: Når du bruker en grillbørste i rustfritt stål, skifter den ut hvis du finner løse hår på risten eller børsten.

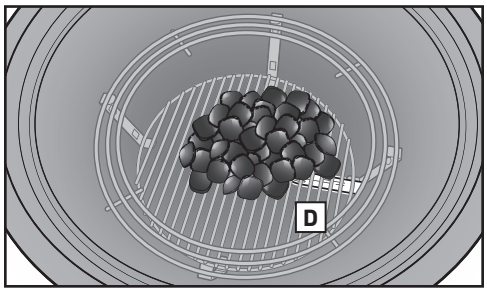
9. Plasser maten midt på grillristen. Se oppskriften for anbefalte steketider.

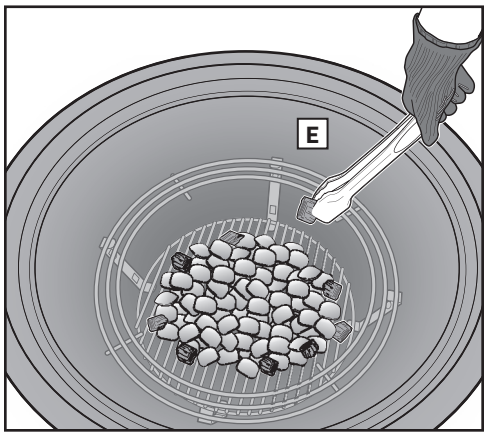
Når du er ferdig å grille

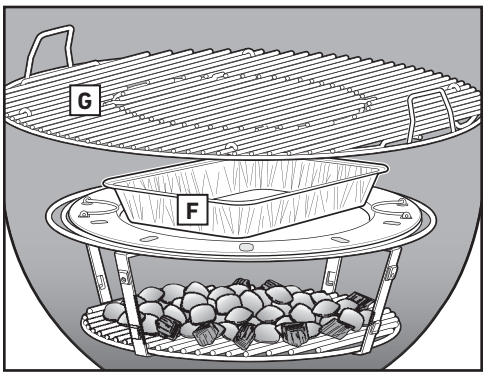
Lukk spjeldet i lokket og ventilene i grillboksen for å slukke kullet.

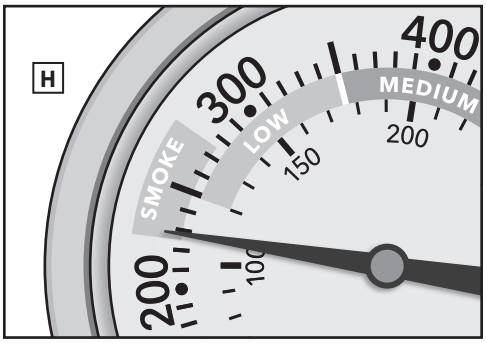


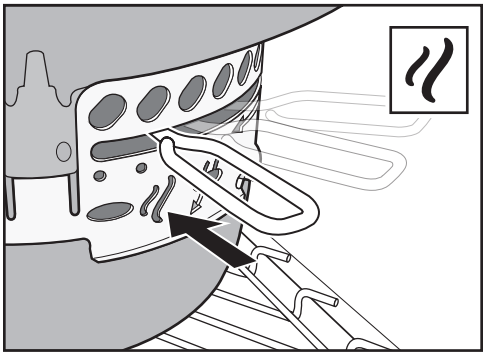


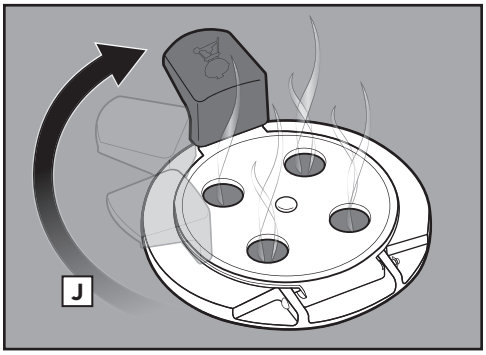












GRILLMETODER – RØKING

Kullmengde for røking og steketider

	Vekt	Grilltid	Kull og briketter	Trebiter
FISK	0,45 - 1,36 kg	1 til 2 ½ timer	60 80 briketter (1¾ kopper)	2 til 4
	1,36 - 2,7 kg	2 ½ til 4 timer	60 80 briketter (1¾ kopper)	2 til 4
FJÆRKRE	0,9 - 1,36 kg	2 til 3 ½ timer	60 80 briketter (1¾ kopper)	1 til 3
	1,81 - 3,62 kg	3 ½ til 4 timer	80 til 100 briketter (2 ¼ kopper)	2 til 4
	3,62 - 5,44 kg	4 til 5 timer	80 til 100 briketter (2 ¼ kopper)	3 til 4
	5,44 - 8,1 kg	8 til 10 timer	100 120 briketter (2¾ kopper)	3 til 5
SVINEKJØTT	1,81 - 3,62 kg	5 til 8 timer	80 til 100 briketter (2 ¼ kopper)	3 til 4
	3,62 - 5,44 kg	8 til 12 timer	100 120 briketter (2¾ kopper)	3 til 5
STORFEKJØTT	1,81 - 3,62 kg	7 til 12 timer	80 til 120 briketter (2 ½ kopper)	3 til 5
	3,62 - 5,44 kg	12 til 18 timer	120 til 140 briketter (3 ¼ kopper)	3 til 5

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

⚠ ADVARSEL: Bruk aldri kull impregnert med tennvæske.

Tresmaker for røking

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

TIPS OG TRIKS FOR GRILLSUKSESS

Velg et passende sted for å grille

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

Forvarm grillen

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

Bruk grillvotter eller -hansker

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

Tenn flammen

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

Ha olje på maten, ikke risten

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

Ha lokket igjen

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

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

Ting du bør, og ikke bør, gjøre – Varmefordelingsplaten

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

Temme flammen

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

Kontroller tiden og temperaturen

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

Hold grillen ren

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

Røking med tre

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

RENGJØRE GRILLEN INNVENDIG

Det er veldig viktig å rengjøre innsiden av grillen før hver bruk, slik at grillen fungerer optimalt i årene som kommer.

⚠ ADVARSEL: Vent til grillen er kjølet av før den vaskes grundig.

Rengjøre lokket

Fra tid til annen kan du legge merke til "malingslignende" flak på innsiden av lokket til grillen. 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 rengjører lokket skikkelig.

Du trenger: En skurepute av nylon som ikke er slipende og tørkepapir.

1. Skrubb det forkullede fettet på innsiden av grill-lokket med en skurepute **(A)**. For å minimere fremtidig fettoppsamling må du tørke av innsiden av lokket med tørkepapir etter hver bruk. Dette gjør du når grillen ikke er for varm for hendene.

Rengjøre ristene og varmefordelingsplaten

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

Du trenger: En grillbørste i rustfritt stål eller en skraper.

1. Børst rester av grillristene med en grillbørste av rustfritt stål eller en skraper mens den ligger på grillen **(B)**.

⚠ FORSIKTIG: Grillbørsten bør kontrolleres for løse hår og slitasje med jevne mellomrom. Skift ut børsten hvis du ser løse hår på grillristen eller børsten. Weber anbefaler at du hver vår kjøper en ny grillbørste av rustfritt stål.

2. Fjern grillristen fra grillen.
3. Børst restene av varmefordelingsplaten med en grillbørste av rustfritt stål mens den ligger i grillen.
4. Fjern varmefordelingsplaten.
5. Børst restene av kullristen med en grillbørste av rustfritt stål mens den ligger i grillen.

Rengjøre grillboksen

Fjern oppsamlet aske og gammelt kull fra bunnen av grillen og askeoppsamleren før bruk, for å oppnå riktig luftgjennomstrømming.

1. Åpne grillokket og fjern grillristen, varmefordelingsplaten og kullristen.
2. Fjern aske eller biter av gamle kull fra bunnen av grillboksen. Kull krever oksygen for å brenne, så du må sørge for at ingenting blokkerer ventilene. Beveg håndtaket på ONE-TOUCH rengjøringssystemet frem og tilbake for å flytte asken fra bunnen av grillen og ned i askeoppsamleren **(D)**.
3. Klem askeoppsamlerens håndtak for å løsne den fra grillen **(E)**. Deponer asken i en sikker beholder når den er helt avkjølt og sett askeoppsamler med stor kapasitet tilbake på plass.

RENGJØRE GRILLEN UTVENDIG

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

Overflater av rustfritt stål

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

Du trenger: En mikrofiberklut, grillrens for rustfritt stål eller såpe og vann.

1. Spray grillrens på områdene av rustfritt stål på grillen. Bruk en mikrofiberklut og rengjør med kornene i det rustfrie stålet og la det tørke.
2. Hvis det brukes såpe, bruk en mikrofiberklut og såpevann og skyll grundig etter med vann. La det tørke.

Malte, porselensemaljerte overflater og plastkomponenter

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

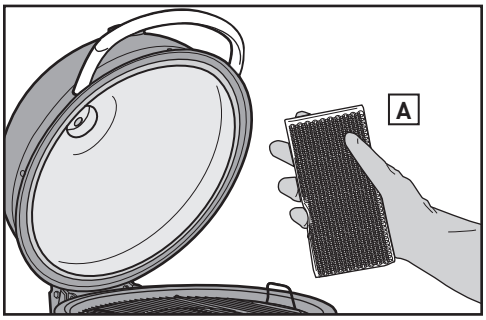
Du trenger: Varmt såpevann, tørkepapir eller en mikrofiberklut.

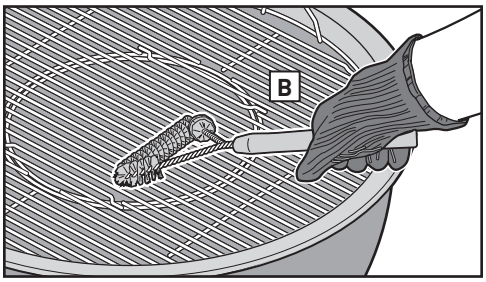
1. Tørk av overflatene med varmt såpevann. Skyll og tørk grundig.

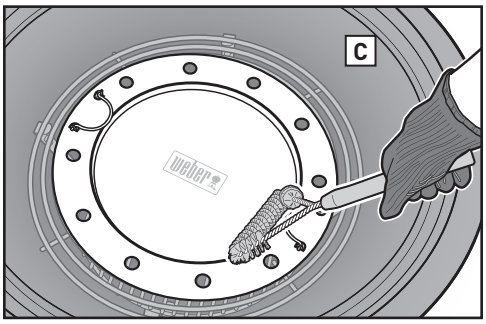
⚠ VIKTIG: Bruk ikke noe av følgende for å rengjøre grillen: slipende poleringsmidler eller maling for rustfritt stål, rengjøringsmidler som inneholder syre, white spirit eller xylen, ovnrens, slipende rengjøringsmidler (kjøkkenrengjøring) og slipende rengjøringsputer.

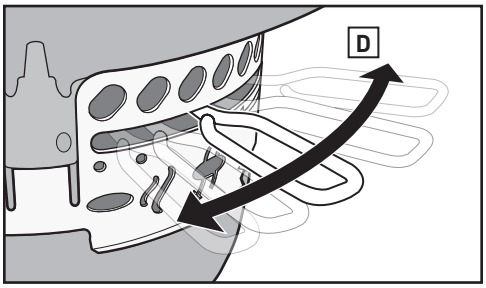
RENGJØRE GRILLEN UTVENDIG SOM BEFINNER SEG I UNIKE MILJØER

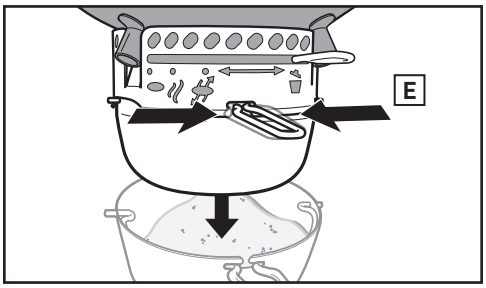
Hvis grillen er utsatt for et spesielt hardt klima, bør du rengjøre grillen utvendig oftere. Sur nedbør, bassengkjemikalier og saltvann kan føre til at det dannes overflaterust. Tørk av grillen utvendig med varmt såpevann. Skyll deretter og tørk grundig. Du kan også bruke en ikke-slipende grillrens for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



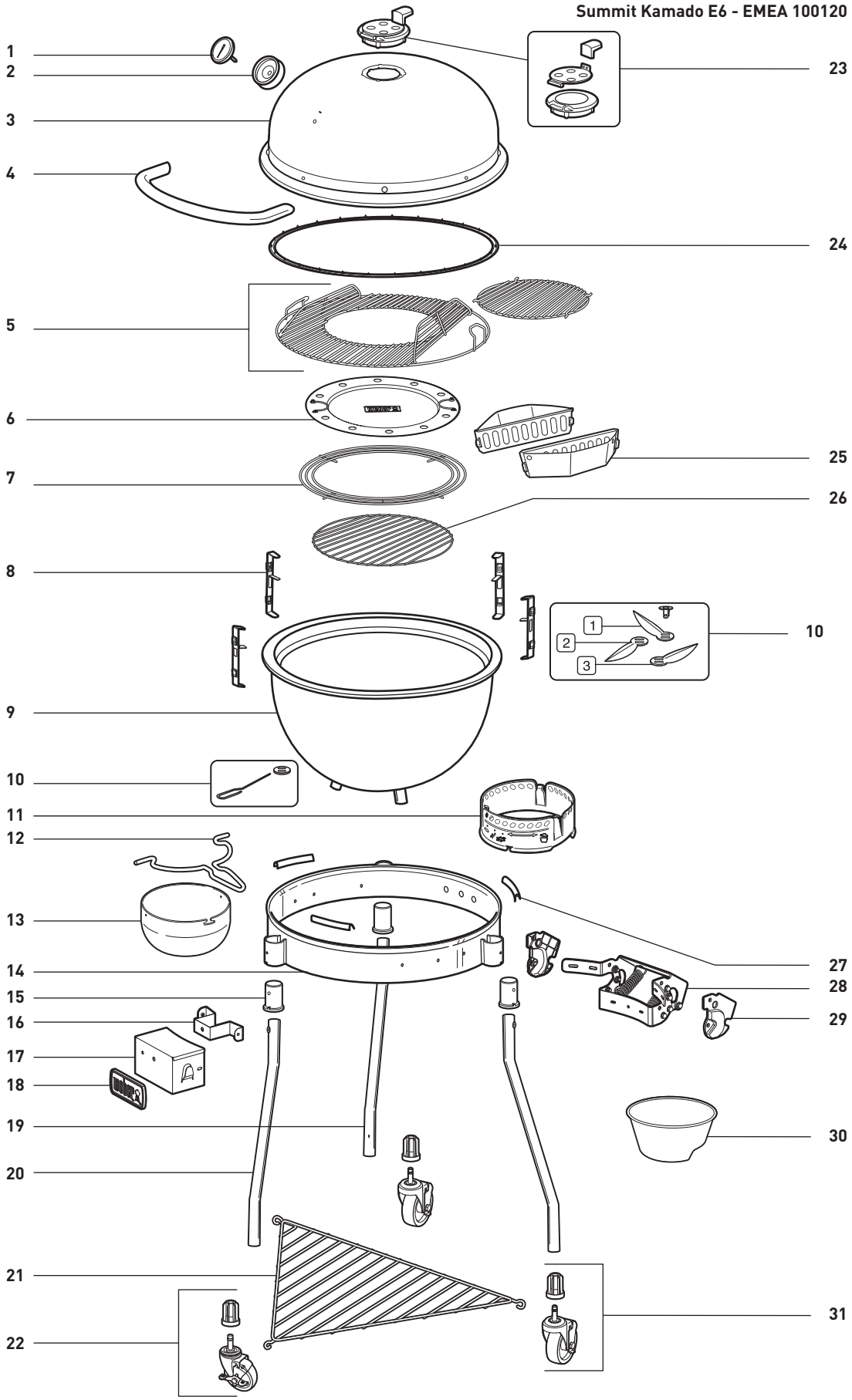








Summit Kamado E6 - EMEA 100120



Weber-Stephen Products LLC
www.weber.com

© 2020 Designet og produsert av Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.