

# GENESIS



E-325s • S-325s • SE-E-325s

E-425s • SE-E-425s

## Brukerveiledning for LPG



### REGISTRER DEG I DAG.

Vi er veldig glad for at du ønsker å bli med på denne eventyrlige grillreisen. Registrer grillen din og få tilgang til morsom og engasjerende WEBER-informasjon, inkludert tips, triks og hvordan du kan få mest mulig ut av grillopplevelsen.

**30064**

Ta vare på denne brukerveiledningen for fremtidig bruk. Du bør lese den nøye. Kontakt oss umiddelbart ved eventuelle spørsmål.

111121  
NO

## 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, går 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 skjøteledninger eller tilførselsslangen 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, briketter 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 brennerørerne før bruk.

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

## HEI!

Vi er veldig glad for at du ønsker å bli med på denne eventyrlige grillreisen. 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 din. Når du registrerer for å få en WEBER-ID som en del av grillregistreringen, sender vi deg spesialinnhold som passer for akkurat deg og grillen din

Registrer deg og bli med oss på nett, via smarttelefon, eller hvordan du enn ønsker å være i kontakt med oss.

Takk for at du valgte WEBER.

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

## INNHALDSFORTEGNELSE

- 2 Velkommen til Weber
  - Viktig sikkerhetsinformasjon
- 4 Weber-løftet
- 5 Produktfunksjoner
  - GENESIS-funksjoner
  - Høytytende grillfunksjon
- 6 Kom i gang
  - Viktig informasjon om flytende propangass og gasstilkoblinger
  - Installering av LPG-flaske
  - Tilkobling og lekkasjesjekk
- 12 Betjening
  - Første gang du griller
  - Hver gang du griller
  - Tenne grillen
  - Bruke Sear Zone
  - Tenne sidebrenneren
- 15 Tips og triks
  - Varme – direkte eller indirekte
  - Se hva som er mulig
  - Ting du bør, og ikke bør gjøre, når du griller
  - Ekte røksmak
  - Ekstra på siden
  - Mer grillplass
  - Grilling på kveldstid
- 20 Produktpleie
  - Rengjøring og vedlikehold
- 22 Problemløsning
- 26 Grillveiledning
- 27 Reservedeler

# WEBER-løftet

Hos Weber streber vi etter to ting: å lage griller som varer, og å gi en enestående, livslang kundeservice.

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](http://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 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.

## EIERS ANSVAR I HENHOLD TIL DENNE GARANTIE

For å sikre en problemfri garantidekning er det viktig (men ikke påkrevd) at du registrerer WEBER-produktet ditt på nett på [www.weber.com](http://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](http://www.weber.com), eller et landsspesifikt nettsted som eieren kan bli henvist til). Weber vil, etter å ha gjennomført undersøkelser, reparere eller skifte ut (etter eget valg) den delen som dekkes av denne garantien. I tilfelle det ikke er mulig å reparere eller skifte ut delen, kan WEBER velge (etter eget valg) å bytte ut den aktuelle grillen med en ny grill av samme eller større verdi. WEBER kan be deg om å returnere deler for inspeksjon ved å forhåndsbetale fraktkostnadene.

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

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

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

## GARANTIPERIODER FOR PRODUKTET

Grillboks:

12 år, ingen gjennomrusting/-brenning  
(2 år for maling, ekskludert falming eller misfarget)

Montering av lokket:

12 år, ingen gjennomrusting/-brenning  
(2 år for maling, ekskludert falming eller misfarget)

Brennerrør i rustfritt stål:

10 år, ingen gjennomrusting/-brenning

Grillrister i rustfritt stål:

10 år, ingen gjennomrusting/-brenning

FLAVORIZER BARS i rustfritt stål:

10 år, ingen gjennomrusting/-brenning

Porcelensemaljerte grillrister i støpejern:

10 år, ingen gjennomrusting/-brenning

WEBER CONNECT-komponenter:

3 år

Alle gjenværende deler:

5 år

## ANSVARSFRAKRIVELSE

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

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

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

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

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

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

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

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



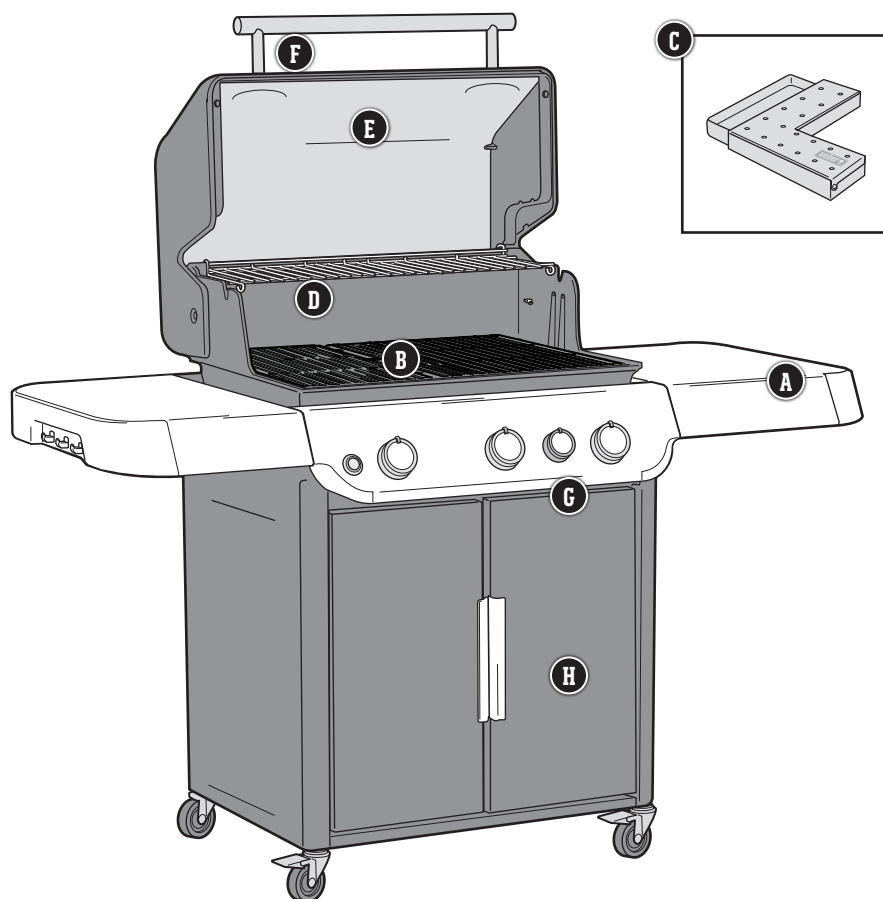
# BESKYTT INVESTERINGEN DIN

Beskytt grillen din fra elementene med et slitesterkt premium-grilltrekk.



# GENESIS' FUNKSJONER

## HØYTYTENDE GRILLFUNKSJON



### A Sammenleggbart tilberednings- og serveringsbord

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. Det venstre sidebordet foldes ned slik at grillen får plass på mindre områder.

### B WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Grillen din er klargjort for utekjøkken med de inkluderte grillristene og rammen. Ekstra Weber Crafted-grillutstyr selges separat. (Premium grillrister i rustfritt stål kun tilgjengelig på SE-modeller)

### C Genesis' røkeboks

Røkeboksen er plassert under grillristen, og gir kontinuerlig røk. (kun SE-modellene)

### D Utvidbar topprist

Holder maten varm, eller rister rundstykkene, mens hovedretten grilles ferdig på risten. Brett den ut når du trenger en ekstra stekeflate.

### E Innebygd termometer

Med det innebygde termometeret har du hele tiden kontroll over temperaturen i grillen og kan justere den ved behov.

### F Grillbelysning

Et LED-lys er integrert i håndtaket slik at grillområdet lyses opp selv om solen går ned. (kun SE- og Premium-modeller)

### G Sear Zone

Sear Zone er utviklet for å kunne skape et område med intens varme som gir kjøttet fine grillmerker.

### H Grillkabinett

Grillkabinettet har lukket lagringsplass for alle dine viktige grillredskaper og tilbehør.

Det høytytende grillsystemet setter en ny standard for grilling med gass, og bringer Weber i en klasse for seg. Det kraftfulle grillsystemet er basert på over 65 års grillerfaring, kulinarisk ekspertise, og viktigst av alt, vi har lyttet til ønskene og behovene til de som betyr mest – nemlig vårt grillmiljø. Hver komponent har en unik og brukervennlig design, og gjør at du får en helt enestående grillopplevelse i hagen.

### 1 INFINITY-tenning



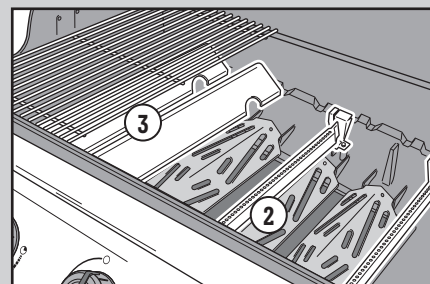
Infinity-tenningen vil garantert tenne grillen. Du kan være sikker på at du kommer raskt i gang med grillingen, hver gang.

### 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 grillristen.

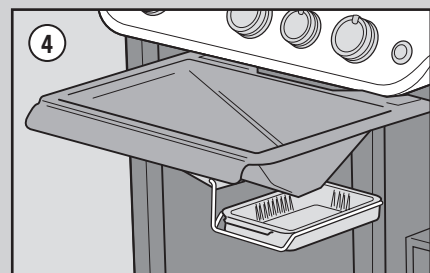
### 3 FLAVORIZER BARS

Webers FLAVORIZER BARS av 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, ledes bort fra brennerne og ned i en engangsdrøppform som ligger i oppsamlingsformen under grillboksen. Du fjerner helt enkelt oppsamlingsformen og skifter ut engangsdrøppformen ved behov.



## 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 i en gassflaske, er LPG flytende. Idet trykket slippes fri fra gassflasken, fordampes væsken og blir til gass.

### Tips for sikker håndtering av LPG-flasker

- En bulket eller rusten LPG-flaske kan være farlig og bør kontrolleres av din leverandør av LP. Bruk ikke en gassflaske med en skadet ventil.
- Selv om du anser at LPG-flasken er tom, kan det fremdeles være gass til stede. 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 håndtere gassflasker hardhendt, eller slippe dem i bakken.
- Oppbevar eller transporter aldri LPG-flasken der hvor temperaturen kan nå 50 °C (125 °F) (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 jevnt 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 gasslangen må ikke overstige 1,5 meter.
- Unngå å få knekk på slangen.
- Hvis du må skifte ut regulatoren og slangemonteringen, må de ha samme spesifikasjon som reservedeler fra Weber-Stephen Products LLC.

## Størrelse på brennerventilåpning og forbruksdata for GENESIS

|                                                                                                                                                                                                                                   |                                                 | STØRRELSE PÅ BRENNERVENTILÅPNING              |                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Land                                                                                                                                                                                                                              | Gasskategori                                    | 325s-modellene                                | 425s-modellene                                |
| Kina, Kypros, Tsjekkia, Danmark, Estland, Finland, Hongkong, Ungarn, Island, India, Israel, Japan, Korea, Latvia, Litauen, Malta, Nederland, Norge, Romania, Russland, Singapore, Slovakia, Slovenia, Sør-Afrika, Sverige, Tyrkia | <b>I<sub>3B/P</sub> (30 mbar eller 2,8 kPa)</b> | Hovedbrennere 1,02 mm<br>Sear-brenner 1,02 mm | Hovedbrennere 0,98 mm<br>Sear-brenner 0,98 mm |
| Belgia, Frankrike, Storbritannia, Hellas, Irland, Italia, Luxembourg, Portugal, Spania, Sveits                                                                                                                                    | <b>I<sub>3s</sub> (28-30/37 mbar)</b>           | Hovedbrennere 0,94 mm<br>Sear-brenner 0,94 mm | Hovedbrennere 0,92 mm<br>Sear-brenner 0,92 mm |
| Polen                                                                                                                                                                                                                             | <b>I<sub>3B/P</sub> (37 mbar)</b>               | Hovedbrennere 0,94 mm<br>Sear-brenner 0,94 mm | Hovedbrennere 0,92 mm<br>Sear-brenner 0,92 mm |
| Østerrike, Tyskland                                                                                                                                                                                                               | <b>I<sub>3B/P</sub> (50 mbar)</b>               | Hovedbrennere 0,86 mm<br>Sear-brenner 0,86 mm | Hovedbrennere 0,84 mm<br>Sear-brenner 0,84 mm |

|                                                 |                                   | FORBRUKSDATA                      |                |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|----------------|
| Gasskategori                                    |                                   | 325s-modellene                    | 425s-modellene |
| <b>I<sub>3B/P</sub> (30 mbar eller 2,8 kPa)</b> | 15,2 kW propan<br>17,6 kW butan   | 17,6 kW propan<br>20,5 kW butan   |                |
|                                                 | 1086 g/h propan<br>1281 g/h butan | 1255 g/h propan<br>1493 g/h butan |                |
| <b>I<sub>3s</sub> (28-30/37 mbar)</b>           | 15,2 kW propan<br>15,2 kW butan   | 17,6 kW propan<br>17,6 kW butan   |                |
|                                                 | 1086 g/h propan<br>1106 g/h butan | 1255 g/h propan<br>1278 g/h butan |                |
| <b>I<sub>3B/P</sub> (37 mbar)</b>               | 15,2 kW propan<br>17,6 kW butan   | 17,6 kW propan<br>20,5 kW butan   |                |
|                                                 | 1086 g/h propan<br>1281 g/h butan | 1255 g/h propan<br>1493 g/h butan |                |
| <b>I<sub>3B/P</sub> (50 mbar)</b>               | 15,2 kW propan<br>17,6 kW butan   | 17,6 kW propan<br>20,5 kW butan   |                |
|                                                 | 1086 g/h propan<br>1281 g/h butan | 1255 g/h propan<br>1493 g/h butan |                |

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

Hvis du må skifte ut slange-, regulator- og ventilkoblingen, kontakter du kundeservicerepresentanten i ditt område ved hjelp av kontaktopplysningene på vårt nettsted.  
Logg deg på [weber.com](http://weber.com).

## Installering av LPG-flaske

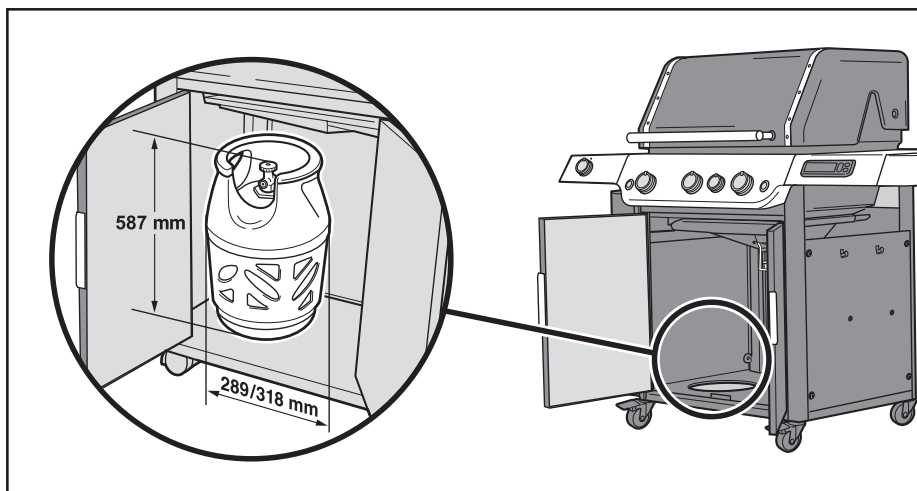
### Krav til kabinettet

LPG-flasken må passe i grillkabinettet. Krav til maksimal størrelse for flasker som er installert inni kabinettet:

|                         |                                                                                |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Flaskekapasitet:</b> | maks 13 kg                                                                     |
| <b>Flaskehøyde:</b>     | maks 587 mm                                                                    |
| <b>Flaskebredde:</b>    | maks 289 mm<br>(rektangulært fotavtrykk) eller<br>318 mm<br>(rundt fotavtrykk) |

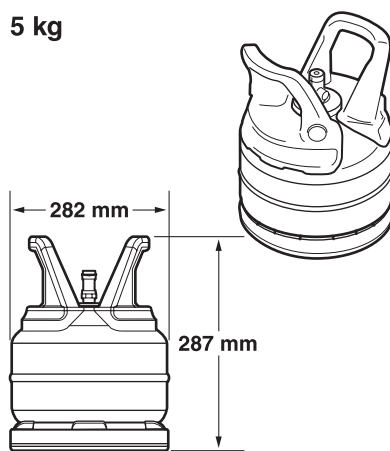
Bunnen av gassflasken må passe i holderen og hvile flatt på bunnen.

Flere mulige flaskemodeller som er godkjent for installering inni kabinettet, vises med mål.

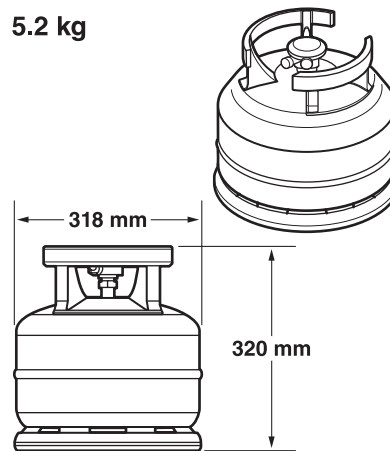


Komme i gang

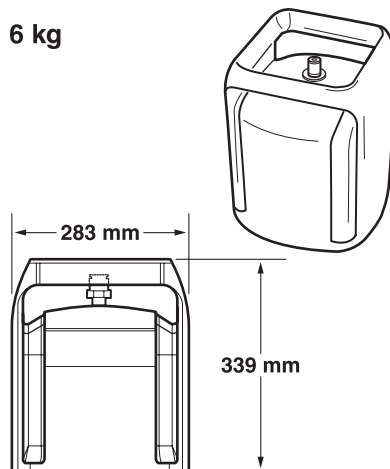
5 kg



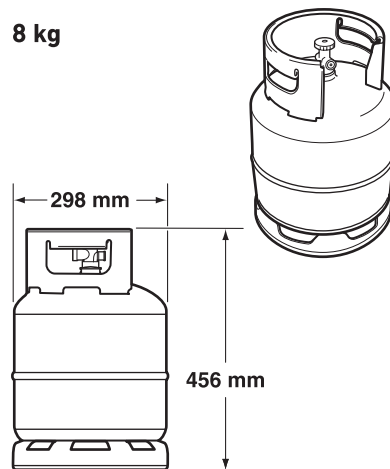
5.2 kg



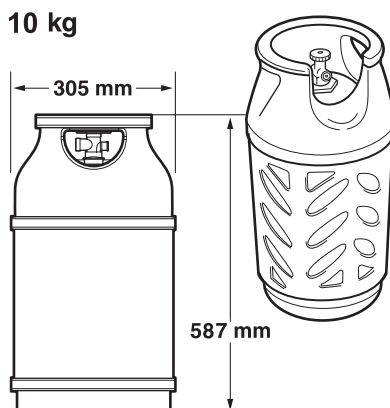
6 kg



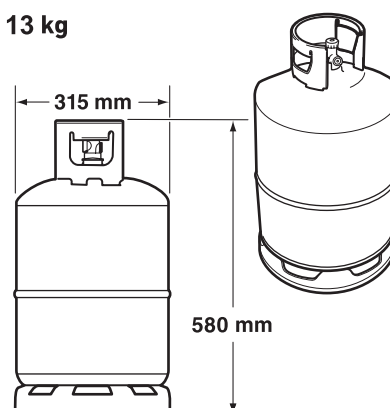
8 kg



10 kg



13 kg



⚠ ADVARSEL: Ikke bruk en LPG-flaske hvis den ikke oppfyller kravene til flaskestørrelse for plassering inne i kabinettet.

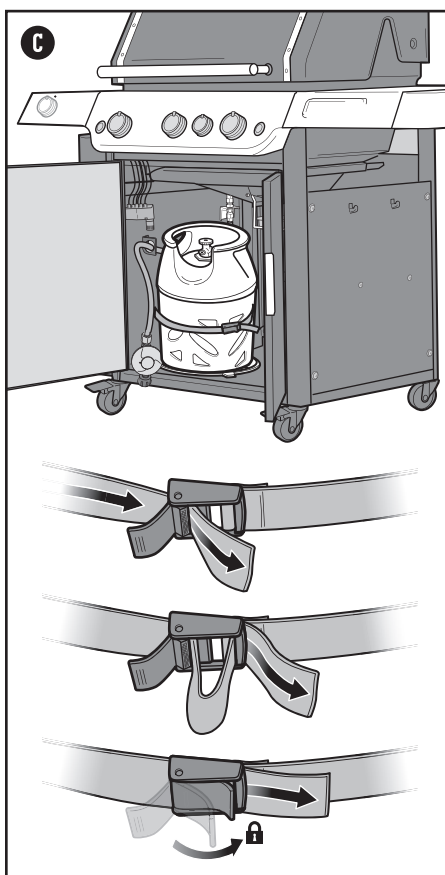
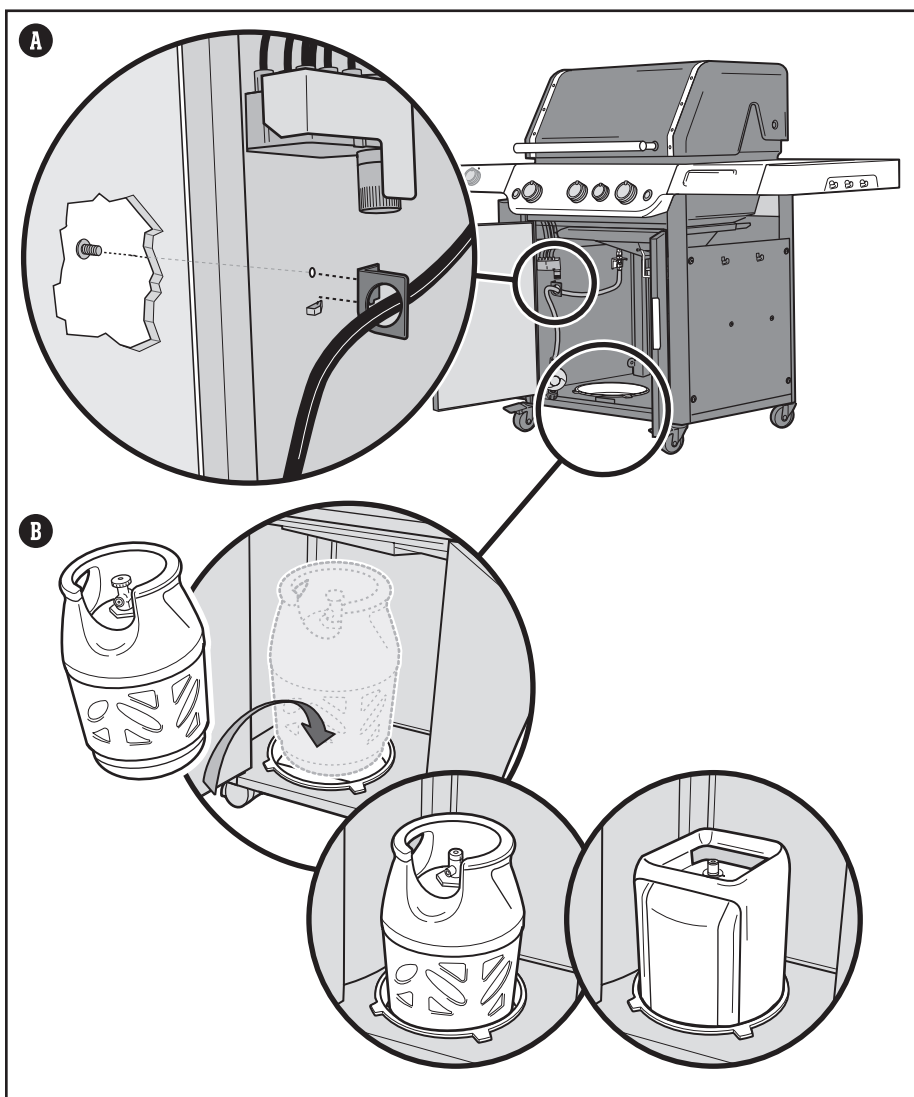
## Forberedelser for installering av LPG-flaske

Gasslangen må festes til sidepanelet med den medfølgende slangefestebraketten.

- 1) Åpne døren til kabinettet.
- 2) Skyv slangefestebraketten (A) langs slangen for å innrette med monteringsstappen inne på venstre panel. Fest med en stjerneskrue.

## Installering av LPG-flaske

- 1) Løft og plasser gassflasken mellom brakettene (B) nederst på panelet. Bunnen av gassflasken må passe i holderen.
- 2) Drei gassflasken slik at ventilåpningen er vendt mot fronten av grillen.
- 3) Fest gassflasken med sylindrestroppen (C).
- 4) Koble regulatoren til LPG-gassflasken. Se «KOBLE REGULATOREN TIL GASSFLASKEN»



**Maksimal kapasitet for  
LPG-flaske INNI kabinettet  
er 8 kg.**

**Lengden til gasslangen må  
ikke overstige 1,5 meter.**

**⚠ ADVARSEL:** Slangen må festes til sidepanelet med slangefestebraketten. Hvis du ikke gjør dette, kan det skade slangen, noe som kan føre til brann eller eksplosjon og forårsake alvorlig personskade eller dødsfall og skade på eiendom.

## Tilkobling av LPG-flasker og lekkasjesjekk

### Koble regulatoren til gassflasken

- 1) Kontroller at alle kontrollknappene for brennerne er i Off O-posisjon. Dette kontrollerer du ved å trykke inn knappene og dreie dem med klokken.

- 2) Identifiser regulatortypen og koble slangen til LPG-flasken ved å følge relevante 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.

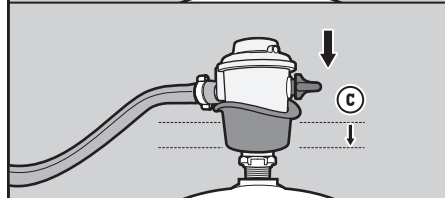
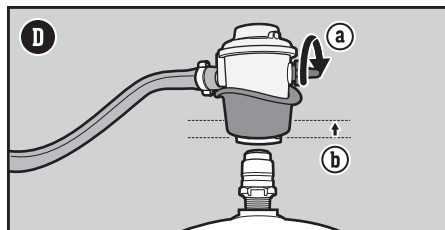
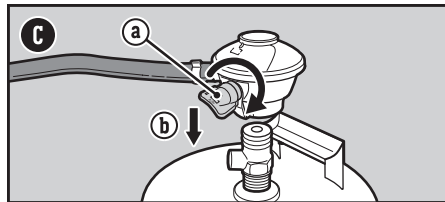
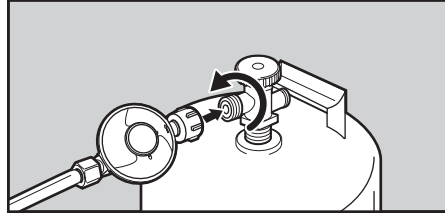
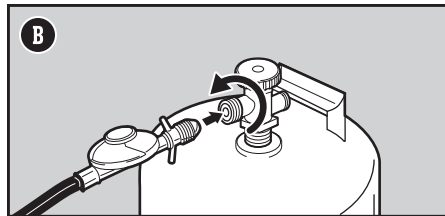
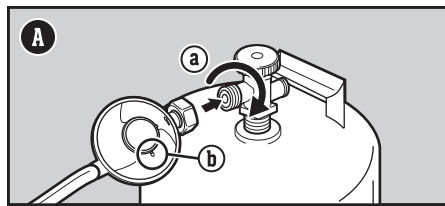
#### **Du kobler til ved å dreie håndtaket til det låses på plass (C)**

Drei 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 bestemmelser i enkelte land eller regionale bestemmelser.*



⚠ FARE: Ikke bruk en flamme for å se etter lekkasjer. Sørg for at det ikke er gnister eller åpne flammer 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 lyden av gass som siver ut av gassflasken:

1. Gå vekk fra gassflasken
2. Ikke prøv å løse problemet selv
3. Ring brannvesenet

⚠ FARE: Lukk alltid gassflaskeventilen før du kobler fra regulatoren. Ikke forsøk å koble fra gassregulator- og slangekoblingen eller noe gassmontering 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 følger disse merknadene nøyaktig, kan det resultere i en brann som forårsaker død eller alvorlig personskade.

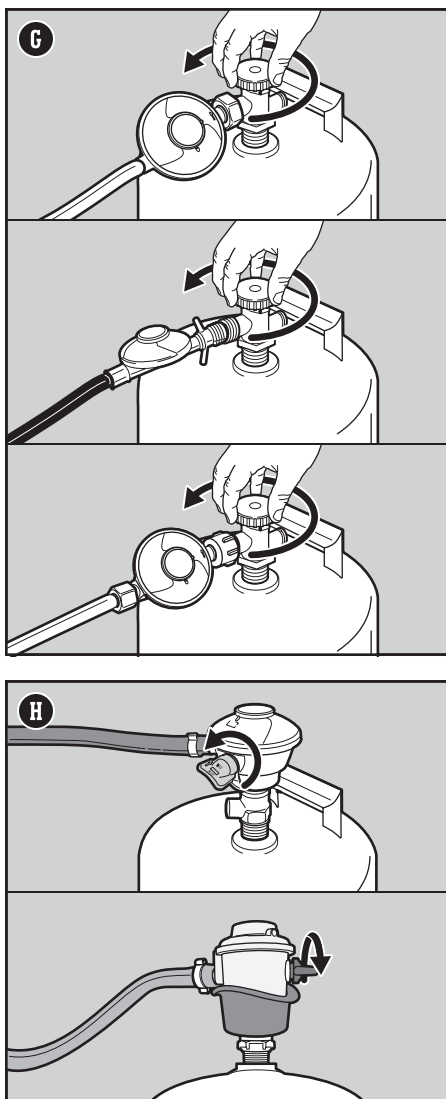
## Hva er en lekkasjesjekk?

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 gasslangen kobles til gasstilkoblingsplaten.
- Punktet der gasstilkoblingsplaten kobles til den riflete gassledningen.

## Se etter gasslekkasje

- 1) Væt beslagene med en såpe- og vannløsning, ved bruk av en sprayflaske, børste eller en klut. Du kan lage din egen såpe- og vannløsning ved å blande 20 % flytende såpe med 80 % vann, eller du kan kjøpe lekkasjesjekkveske i rørleggeravdelingen i enhver jernvarehandel.
- 2) Identifiser din regulatortype. Slå gasstilførselen på ved å dreie gassflaskeventilen mot klokken **(G)**, eller ved å dreie regulatorhåndtaket til On-posisjon **(H)**.



⚠ FARE: Ikke bruk en flamme for å se etter lekkasjer. Sørg for at det ikke er gnister eller åpne flammer 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 lyden av gass som siver ut av gassflasken:

1. Gå vekk fra gassflasken
2. Ikke prøv å løse problemet selv
3. Ring brannvesenet

⚠ FARE: Lukk alltid gassflaskeventilen før du kobler fra regulatoren. Ikke forsøk å koble fra gassregulator- og slangekoblingen eller noe gassmontering 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 følger disse merknadene nøyaktig, kan det resultere i en brann som forårsaker død eller alvorlig personskade.



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

- Hvis lekkasjen oppstår ved regulator-til-gassflaske-tilkoblingen eller regulatorslange-til-regulatortilkobling (**I**), må du slå gasstilførselen av. IKKE BRUK GRILLEN.
- 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.
- 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 du ikke ser noen bobler, er lekkasjesjekken fullført:

- 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**).

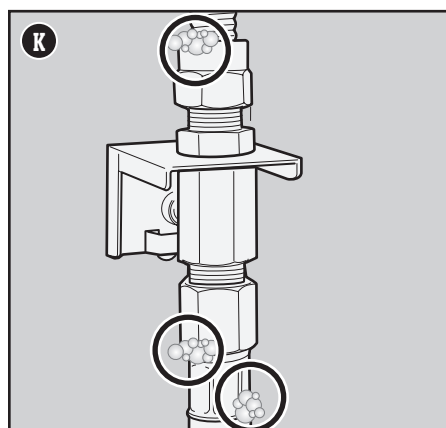
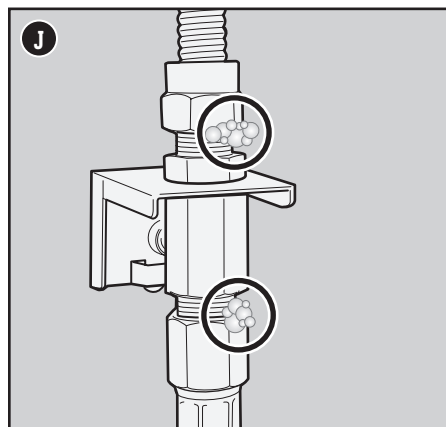
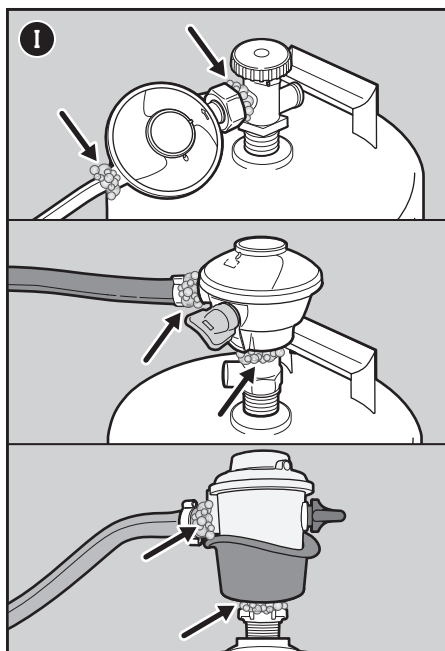
Følg instruksjonene for "Se etter gasslekkasjer".

## Koble regulatoren fra gassflasken

Fjerne gassflasken:

- Sikre at LPG-flaskeventilen eller regulatorhåndtaket er helt lukket.
- Løsne klemmen på festestroppen fra innsiden av kabinettet.
- Koble fra regulatoren.
- Fjern gassflasken.

Vær forsiktig hvis du skifter gassflaske under steking. Hele grillboksen og fetthåndteringssystemet blir varme når de er i bruk. Bruk alltid varmebestandige hansker eller votter ved håndtering av gassflasken. Fest stroppen etter at den nye gassflasken er koblet til.



## Første gang du griller

### Brenn av utstyret helt i starten

Varm opp grillen på høyeste innstilling i minst 20 minutter og med lokket lukket 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 fettbehandlingssystem som leder fett bort fra maten, og ned i en dryppform. Mens du griller, ledes fett ned i en uttakbar dryppform og ned i en engangsdryppform 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. Dørene kan åpnes.
3. Fjern fettbrettet ved å trekke beholderen mot deg til den stopper **(A)**. Fjern overskytende fett med en plastskrape. Skrap fett ned gjennom åpningen i fettbrettet og ned i oppsamlingsformen under.
4. Fjern oppsamlingsformen **(B)**. Se etter overskytende fettmengder i engangsdryppskålen som sitter i oppsamlingsformen. Kast engangsdryppformen ved behov, og sett inn en ny.
5. 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. Sjekk slangen for eventuelle tegn på sprekker, slitasje eller kutt **(C)**. Hvis slangen på noen måte er skadet, må du ikke bruke grillen.

### Forvarme grillen

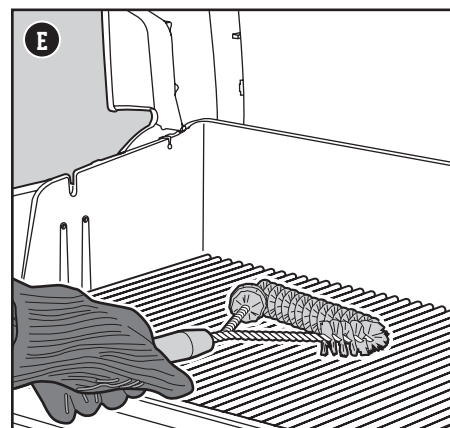
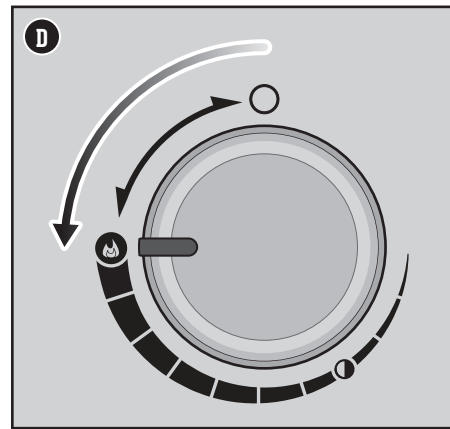
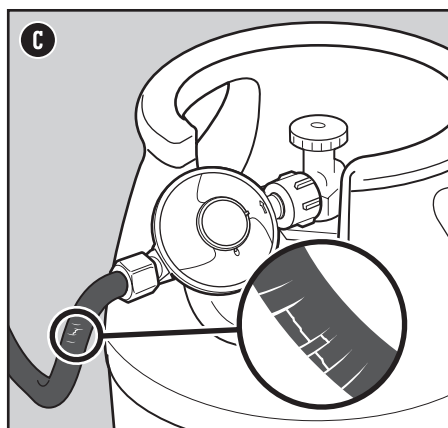
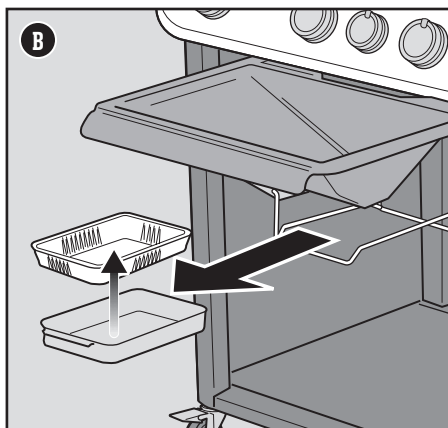
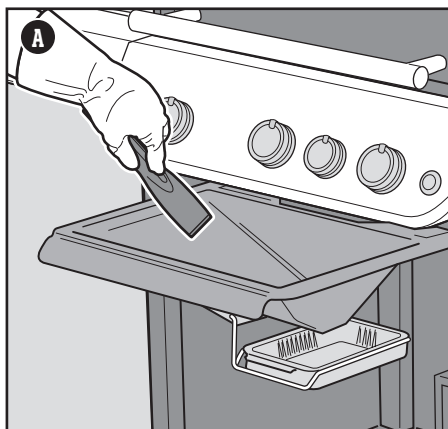
Det er veldig viktig at du forvarmer grillen for å oppnå perfekt resultat. Det gjør at du unngår at maten sitter fast på grillristen, og at grillristen blir varm nok til å steke maten skikkelig. Rester fra forrige måltid brennes også vekk.

1. Åpne lokket på grillen
2. Tenn grillen i henhold til tenningsinstruksjonene i denne brukerveiledningen.
3. Ha igjen lokket.
4. Forvarm grillen med alle brennere i Start/high-**(D)** posisjon i 15 minutter **(D)**.

### Rengjøre grillristen

Etter at du har forvarmet 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: Vær varsom når du trekker ut oppsamlingsformen, og fjerner det varme fett.

⚠ ADVARSEL: Bruk varmebestandig grillvotter når du bruker grillen.

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

⚠ 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 for å tenne grillen

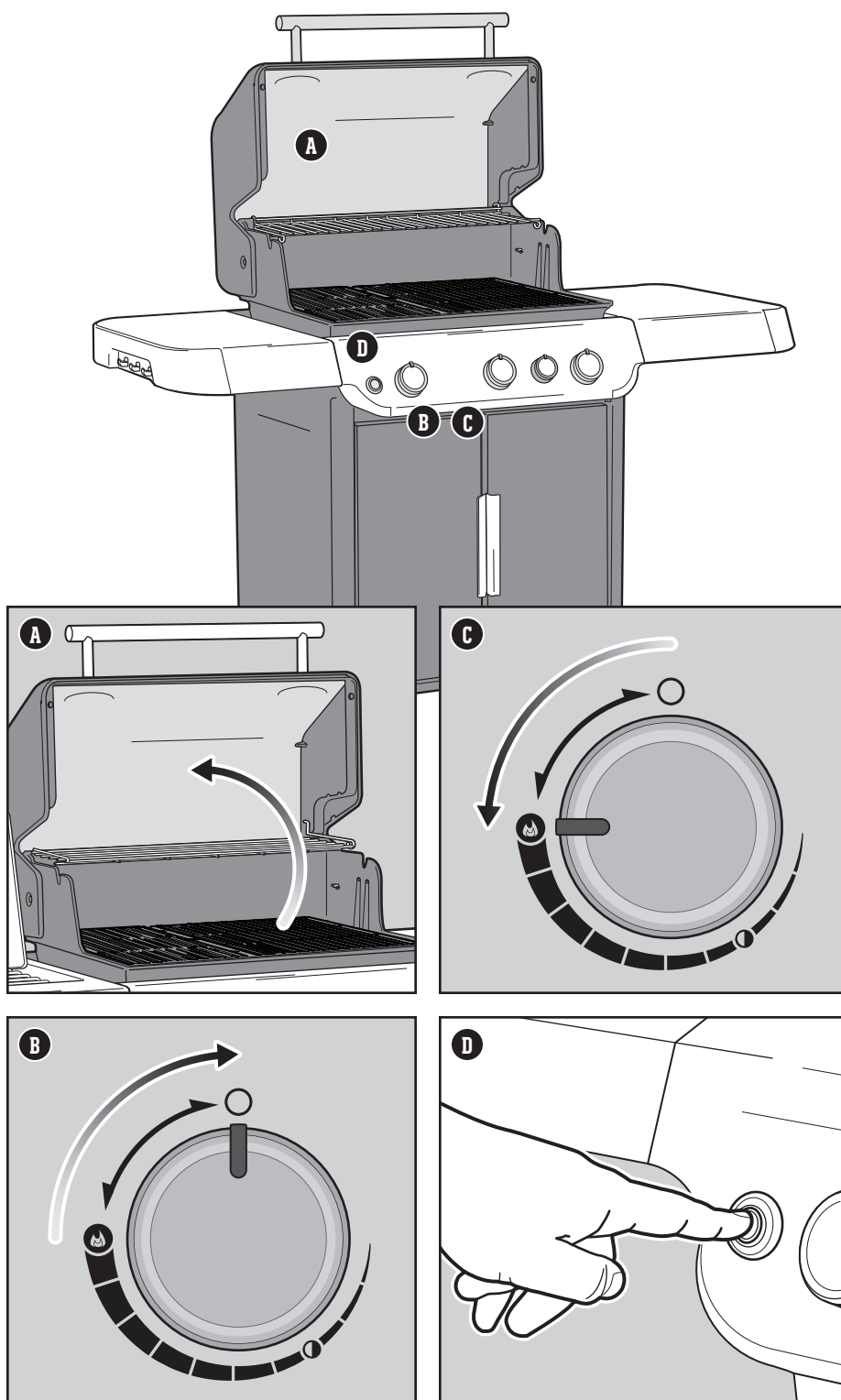
Hver kontrollknapp styrer en individuell brenner, og hver brenner tennes uavhengig. Tenn brennerne fra venstre til høyre. Alle brennerne bør tennes for å forvarme grillen, men alle trenger ikke å være tent under grillingen.

- 1) Åpne lokket på grillen (A).
- 2) Kontroller at alle kontrollknappene for brennerne er i Off O-posisjon. 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 O-posisjon, før du åpner LPG-flasken.*
- 3) Slå gasstilførselen på ved å dreie gassflaskeventilen mot klokken, eller ved å dreie regulatorhåndtaket til På-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 ●-posisjon (C).
- 5) Trykk og hold inne den elektroniske tennerknappen (D). Du vil høre en klukkelyd.
- 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 O-posisjon og venter i fem minutter til at gassen forsvinner. Deretter forsøker du å tenne brenneren på nytt.
- 8) Hvis brenneren tennes, gjentar du trinnene 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 brennerne

- 1) Trykk inn hver brennerkontrollknapp og dreii den helt til de er i Off O-posisjon.
- 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 på den elektroniske tennerknappen.

⚠ 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 Zone

Bruning av kjøtt foretas over direkte varme og benyttes f.eks. for steker, fjærfe, fisk og koteletter. Med denne teknikken brunes overflaten på kjøttet ved høy temperatur. Ved å brune begge sider av kjøttet, vil du karamellisere overflaten og kjøttet vil smake bedre.

Å tenne sear-brenneren foregår på samme måte som å tenne en hovedbrenner, hver brenner tennes for seg.

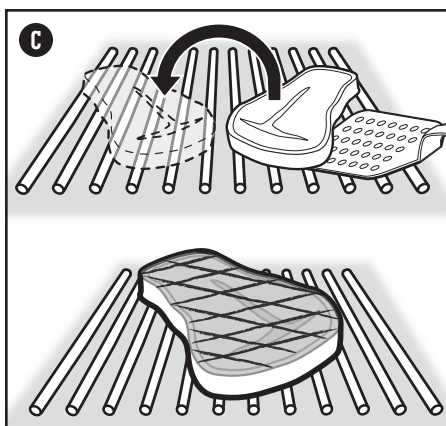
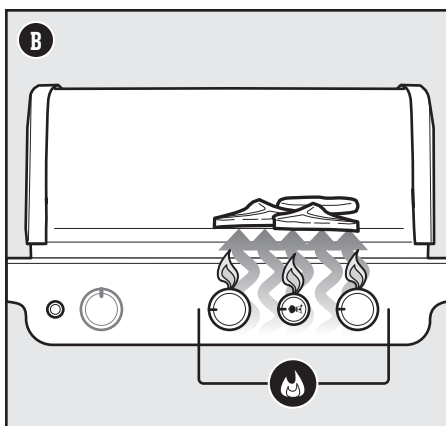
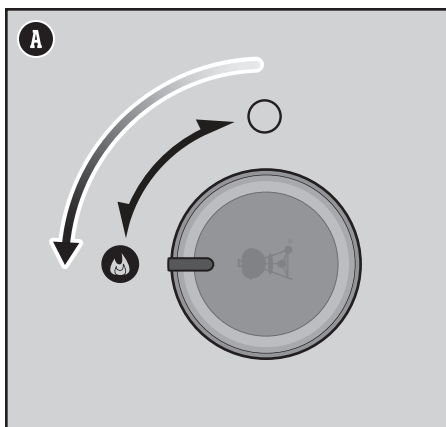
- 1) Åpne lokket og tenn alle brennerne, inkludert Sear-brenneren. Se avsnittet «Bruke det elektroniske tenningssystemet for å tenne grillen».
- 2) Forvarm grillen med alle brennere i Start/high- posisjon i 15 minutter.
- 3) Etter forvarming, lar du Sear-brenner-knappen og de tilstøtende kontrollknappene til brennerne være i Start/High -posisjon **(A)**. Sear-brenneren fungerer sammen med brenner **(B)**. De andre brennerne kan slås av eller til lavere varme.
- 4) Plasser kjøttet direkte over Sear-brenneren, og lukk lokket. Brun hver side i ett til fire minutter **(C)**, avhengig av kjøttets type og tykkelse. Når bruningen er ferdig, kan kjøttet flyttes over moderat varme og grilles til ønsket ferdighetsgrad.

*Merk: Grill alltid med lokket lukket for å oppnå maksimal varme og for å unngå oppblussing.*

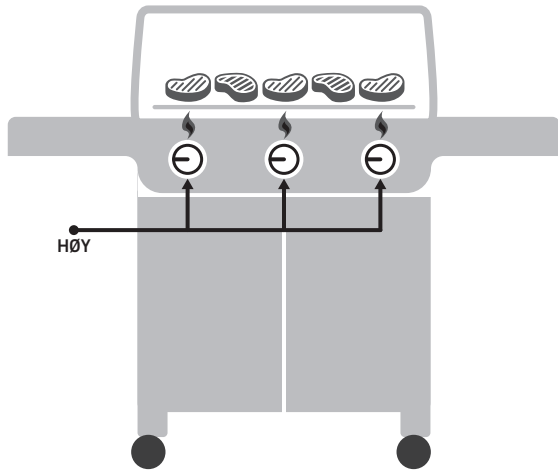
Etter hvert som du får mer erfaring med bruk av Sear-funksjonen, kan det være en god idé å eksperimentere med hvor lenge den skal benyttes for å oppnå den smaken du liker best.

## Slik slukker du brennerne

- 1) Trykk inn hver brennerkontrollknapp og dreii dem med klokken helt til de er i Off- posisjon.
- 2) Steng av gasstilførselen.



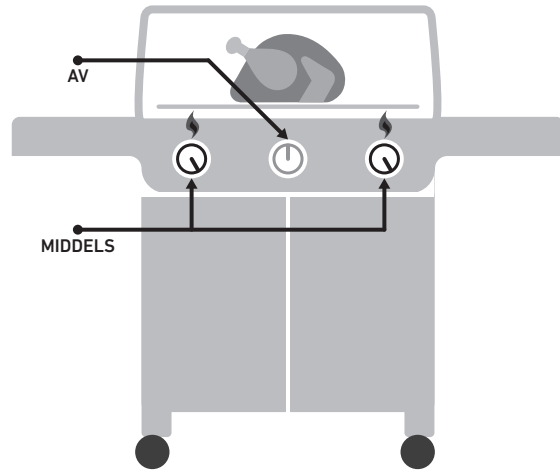
# Varme - direkte eller indirekte



## OPPSETT FOR DIREKTE VARME

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

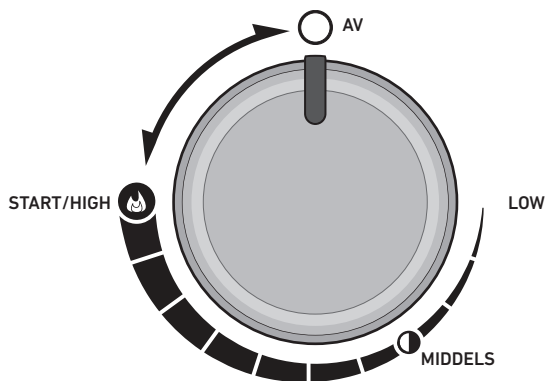
Med direkte varme er flammen direkte under maten. Den griller overflaten på maten direkte, utvikler smak, tekstur og fantastisk karamellisering, samtidig som maten blir helt gjennomstekt.



## OPPSETT FOR INDIREKTE VARME

Bruk den indirekte metoden for større kjøttstykker som krever 20 minutters tilberedningstid eller mer, eller for mat som er såpass ømtålig at den tørker ut eller brennes av direkte varme, som f.eks. steker, fjærkre med bein, hel fisk, skjøre fiskefileter, hele kyllinger, kalkuner og ribben. Indirekte varme kan også brukes for å tilberede tykkere mat eller kjøtt med bein som først har blitt lettere stekt eller brunet over direkte varme.

Med indirekte varme er varmen på begge sider av grillen, eller på den ene siden av grillen. Maten ligger over den delen av grillristen som ikke er tent.



# Se hva som er mulig

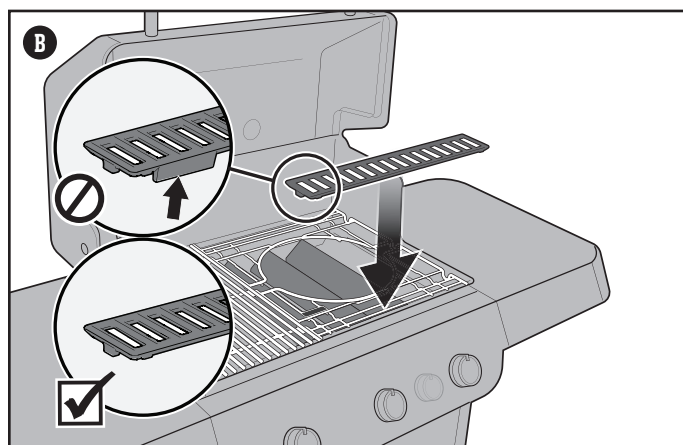
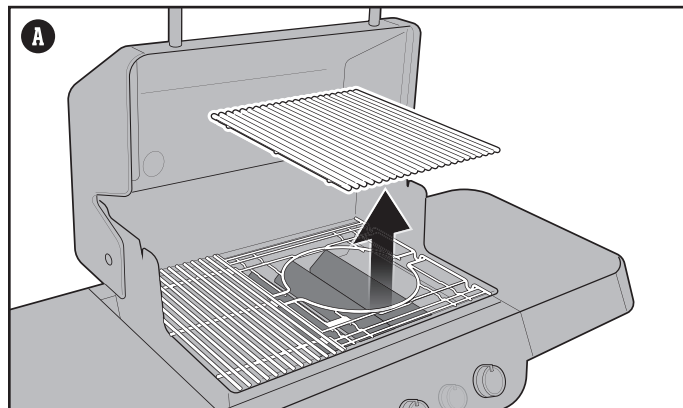
## WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

Noen av de oppførte funksjonene er kun tilgjengelig på utvalgte modeller.

Noen modeller er klargjort for utekjøkken med inkludert rist og ramme. Fjern grillristen på høyre side. Plasser rammen på høyre side av grillboksen for best varmekontroll **(A)**.

Avstandsstykket som følger med grillen brukes bare når du lager mat med WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System **(B)**.

Se etter disse og annet tilbehør på [weber.com](http://weber.com).





# Ting du bør, og ikke bør gjøre, når du giller

## 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. Åpne lokket, øk varmen og lukk lokket igjen. La deretter grillristene varmes opp i 15 minutter.

## 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 til stede.

## 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 er sterkere og det blir færre oppflammer. Ha derfor lokket igjen!

## Vend 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 vende maten én gang. Hvis du vender 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 avslutte

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 på sitt beste.

## Vær ikke 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.

# Ekte røksmak

## Bruke røkeboksen

Noen av de oppførte funksjonene er kun tilgjengelig på utvalgte modeller.

Bruk tørrflis i røkeboksen, da de tenner raskt og gir røk raskere. For tilberedning av mat i lenger tid, for eksempel steker, kylling, kalkuner osv., fyller du hele den ene delen av røkeboksen med røkeflis. Røkeflisen tenner i enden av røkeboksen, som er plassert over brenneren, og fortsetter å brenne sakte inne i røkeboksen for å gi røk under hele grillingen. Etter hvert som du får erfaring med å bruke røkeboksen, oppfordrer vi deg til å eksperimentere med ulike kombinasjoner av røkeflis for å finne den røksmaken som passer best for deg.

### Alternativ 1: Grilloppsett for indirekte varme

- 1) Åpne lokket på grillen
- 2) Kontroller at alle kontrollknappene for brennerne er i Off O-posisjon. Dette kontrollerer du ved å trykke inn knappene og dreie dem med klokken.
- 3) Fjern grillristene slik at du kommer til FLAVORIZER BARS (A)
- 4) Åpne lokket på røkeboksen
- 5) Fyll røkeboksen med røkeflis fra ende til ende (B). Lukk lokket på røkeboksen.
- 6) Når grillen er avslått, plasserer du røkeboksen over de to FLAVORIZER BARS på høyre side, nær fronten av grillen. Sørg for at bare den smale enden med WEBER-logoen er direkte over en tent brenner (C). Dette er enden der røkeflisen antennes først. Røkeboksens hoveddel er i linje med en FLAVORIZER BAR uten en tent brenner under den.
- 7) Hell vann i vannformen på røkeboksen (D) for mer smakfull røking under grillingen.
- 8) Sett grillristene tilbake på plass over røkeboksen (E).
- 9) Tenn grillen og forvarm den i 10 minutter med bare hovedbrenneren på høy varme. Se «Tenne grillen». Etter forvarmingen slår du av den midtre brenneren og reduserer de ytre brennerne til lav (F).

Røken starter etter ca. 10 minutter, og varer så lenge som 90 minutter. Ikke forsøk å flytte varme komponenter for å fylle på røkeboksen med røkeflis. La lokket være lukket når du griller.

### Alternativ 2: Grilloppsett for direkte varme

Røkeboksen er plassert der Weber-logoen er, over midtbrenneren, under grillingen. Hovedbrennerne skal være på lav (G).

#### Notater:

For best røkeresultat bør brennerne være på lav varme. Ikke plasser hoveddelen av røkeboksen direkte over en brenner. Dette kan antenne alle røkeflisene samtidig, noe som fører til kortere røketid.

Grill alltid med lokket lukket slik at røken trenger helt inn i maten.

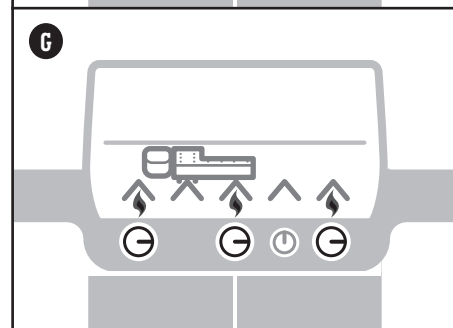
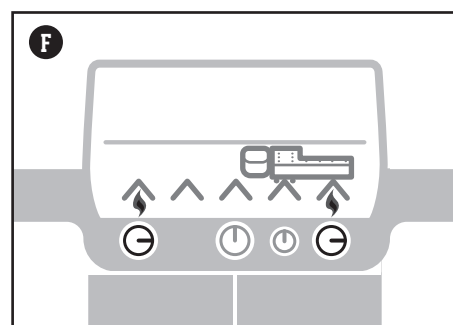
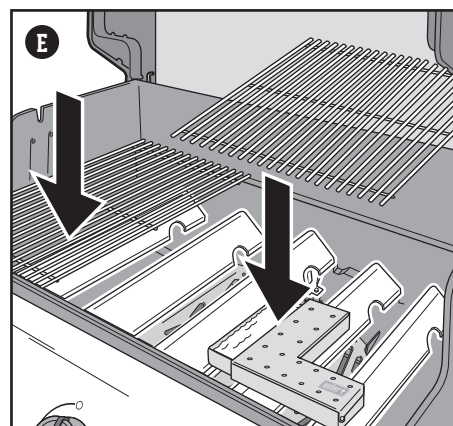
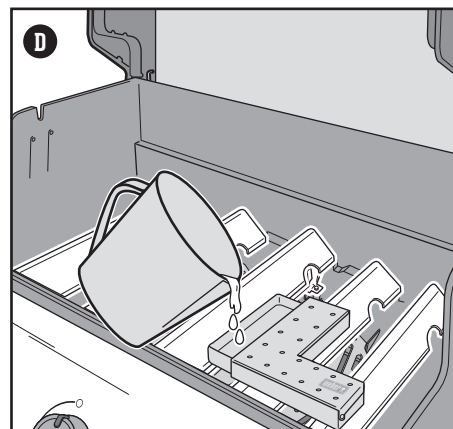
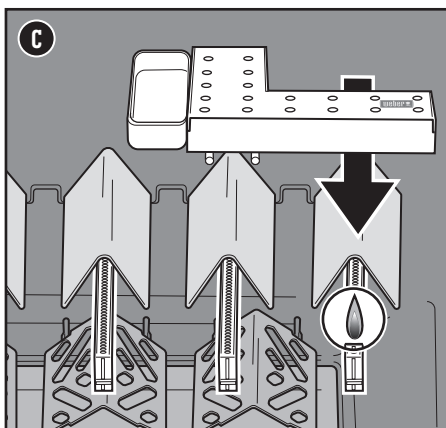
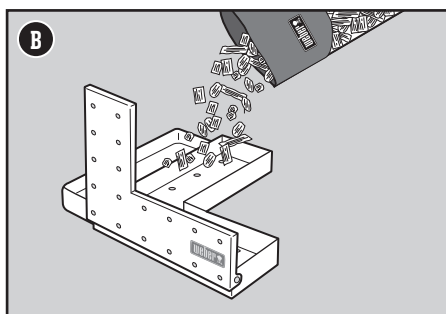
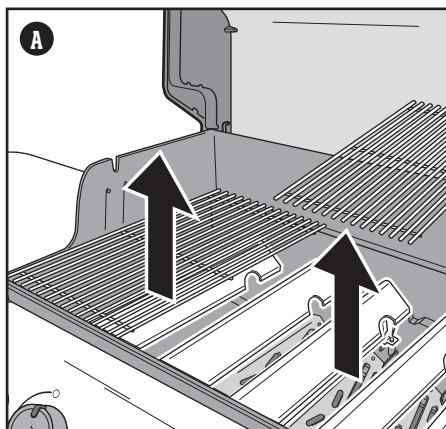
Når du er ferdig med å røke, slår du av brennerne og lukker lokket på grillen til røkeflisene er slukket.

Fjern røkeboksen fra grillen hvis den ikke er i bruk.

## Rengjøre røkeboksen

Tøm røkeboksen for aske før hver bruk for å sikre god luftgjennomstrømning.

Merk: Røking vil etterlate "rester" på røkerens overflate. Slike rester kan ikke fjernes, og påvirker ikke røkerens funksjon. I mindre grad vil det samle seg et røkerester på innsiden av gassgrillen. Disse restene trenger ikke å fjernes, og påvirker ikke gassgrillens funksjon negativt.



⚠ FARE: Ikke bruk brennbare væsker eller brennbare produkter i røkeboksen for å tenne røkeflisen. Dette vil føre til alvorlig personskade.

⚠ ADVARSEL: Ikke fjern varme komponenter fra grillen mens den er i bruk.

⚠ ADVARSEL: Bruk aldri tre som har blitt behandlet med, eller utsatt for, kjemikalier.

⚠ Unngå alltid myke, harpiksholdige tresorter som furu, seder og aspen.

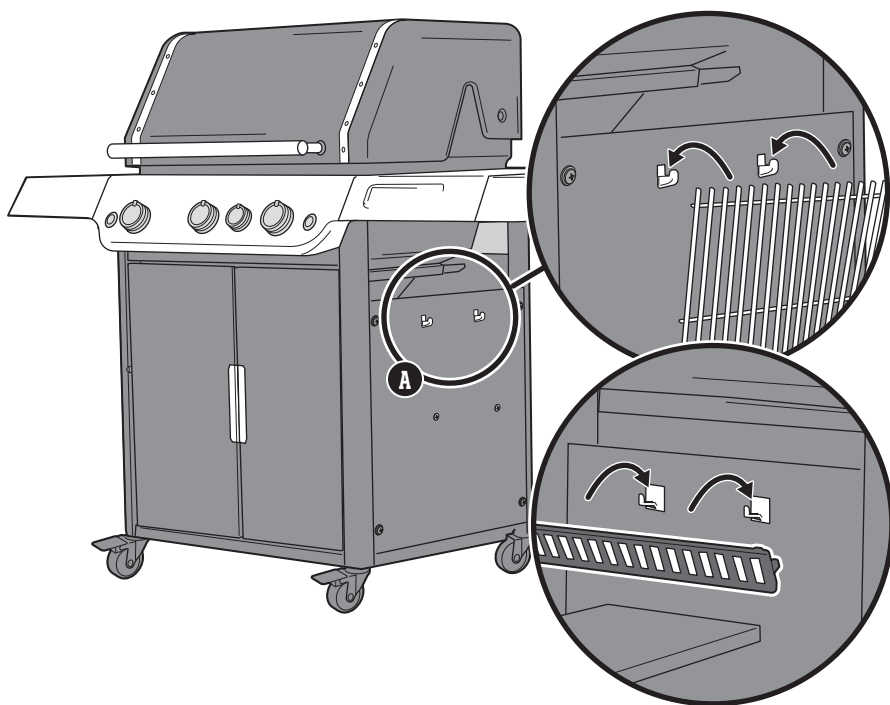
|  | APPLE<br>FIRESPICE | CHERRY<br>FIRESPICE | PECAN<br>FIRESPICE | HICKORY<br>FIRESPICE | MESQUITE<br>FIRESPICE |
|--|--------------------|---------------------|--------------------|----------------------|-----------------------|
|  | ✓                  | ✓                   | ✓                  |                      |                       |
|  | ✓                  | ✓                   | ✓                  | ✓                    |                       |
|  | ✓                  | ✓                   | ✓                  | ✓                    | ✓                     |
|  |                    |                     | ✓                  |                      | ✓                     |
|  |                    |                     | ✓                  | ✓                    | ✓                     |
|  | ✓                  | ✓                   |                    |                      |                       |

# Ekstra plass på siden

## Oppbevaringskroker

Bruk de dobbeltsidige krokene på siden av kabinettet (A) for praktisk oppbevaring av grillristene på utsiden av grillen. På den ekstra krokene på innsiden kan du henge WEBER CRAFTED-avstandsstykket, som kan brukes med WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System.

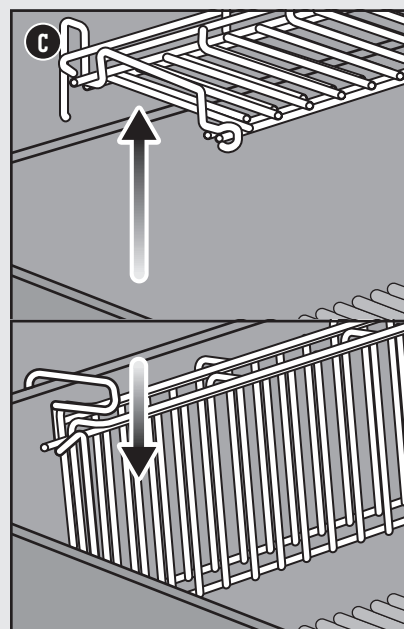
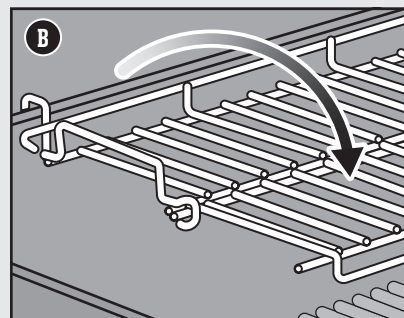
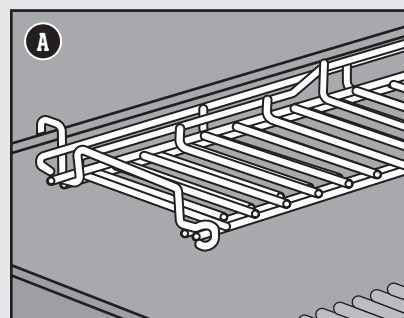
*Merk: Ikke legg varme grillrister på oppbevaringskrokene.*



## Mer grillplass

### Bruke den utvidbare toppristen

Bruk den som en varmhylle for å holde maten varm (A) eller brett den ut når du trenger en ekstra grillflate. For å folde ut, løfter du den fremre halvdelens av risten litt og roterer utover (B). Ved oppbevaring bretter du risten inn og løfter hele risten fra grillboksen (C). Heng risten loddrett på den bakre kanten av grillboksen. Bruk varmebestandige grillvotter eller -hansker når du justerer hyllene.

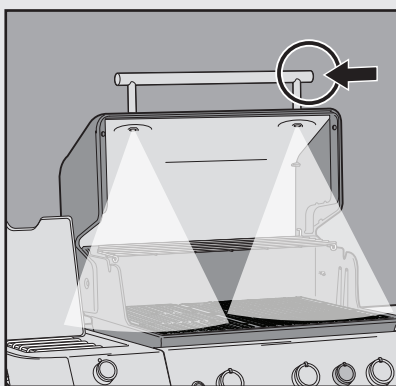


## Grilling på kveldstid

Noen av de oppførte funksjonene er kun tilgjengelig på utvalgte modeller.

### Bruke grillbelysningen

Trykk på Awake-knappen for å aktivere grill-lykten. Lyset har en tiltsensor som slår på lyset hvis lokket åpnes, og slår det av når lokket lukkes. Hvis lokket forblir åpent eller lukket i mer enn 30 minutter, deaktiveres grill-lykten automatisk. Trykk på Awake-knappen for å slå på lyset på nytt.



## 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 rengjøringen 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 opptakninger inni grillen, og beskytter brennerne fra å bli tilstoppet.

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

### Rengjøre brennerne

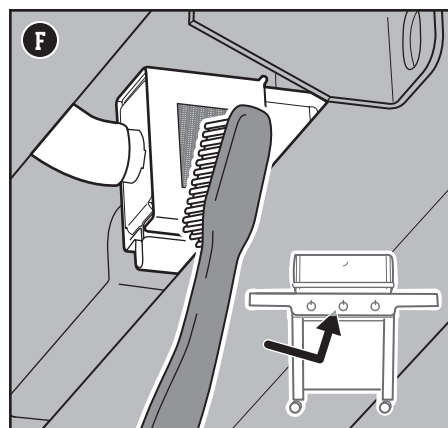
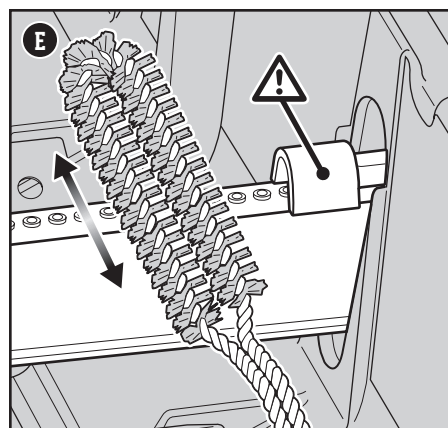
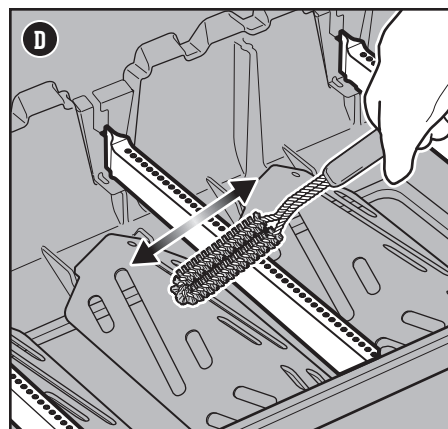
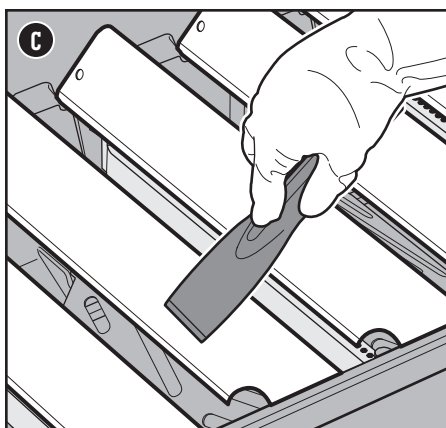
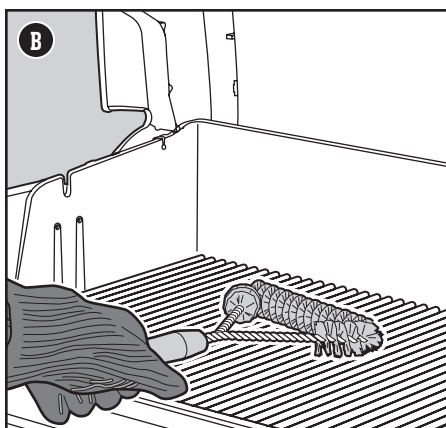
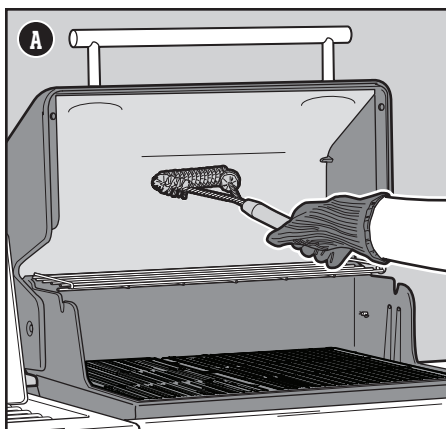
To områder på brennerne som er veldig viktig for optimal ytelse er portene (små hevede åpninger langs selve brennerne) og edderkopp-/insektsskjermene i enden av brennerne. Det er veldig viktig å holde disse områdene rene for sikker drift.

#### 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 tennerlektroden 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 i 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

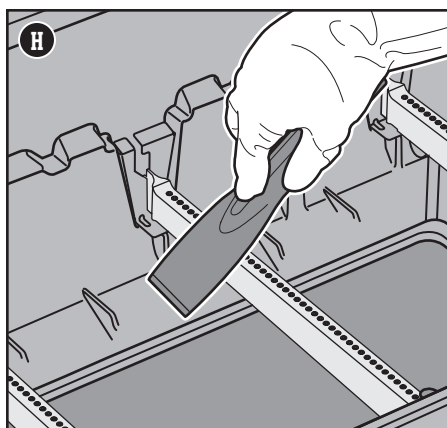
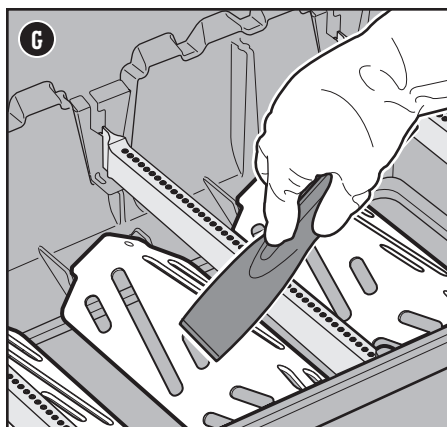
De finner varmedeflektorene under brennerne. De distribuerer varmen jevnt i hele grillboksen under grillingen. Hvis du holder varmedeflektorene rene, oppnår du optimal vtelse.

- 1) Skrap varmedeflektorene med en plastskrape (**G**).
- 2) Hvis nødvendig kan du børste varmedeflektorene med en grillbørste av rustfritt stål.
- 3) Fjern varmedeflektoren og sett den til side.

## Rengjøre grillboksen

Se om du finner fettansamling eller matrester på innsiden av grillboksen. En stor oppsamling kan forårsake brann.

- 1) Bruk en plastskrape for å skrape rester fra sidene og bunnen av grillen, og la dette falle ned i åpningen i grillboksen (**H**). Denne åpningen fører restene ned i dryppformen som kan trekkes ut.



## Rengjøre fettbehandlingssystemet

Fettbehandlingssystemet består av en vinkelformet dryppform som kan trekkes ut og en oppsamlingsform. Disse komponentene ble designet for at de enkelt kan tas av, rengjøres og gjeninnsettes – et veldig viktig trinn hver gang du forbereder grillen. Du finner instruksjoner om hvordan du inspiserer fettbehandlingssystemet i avsnittet «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.

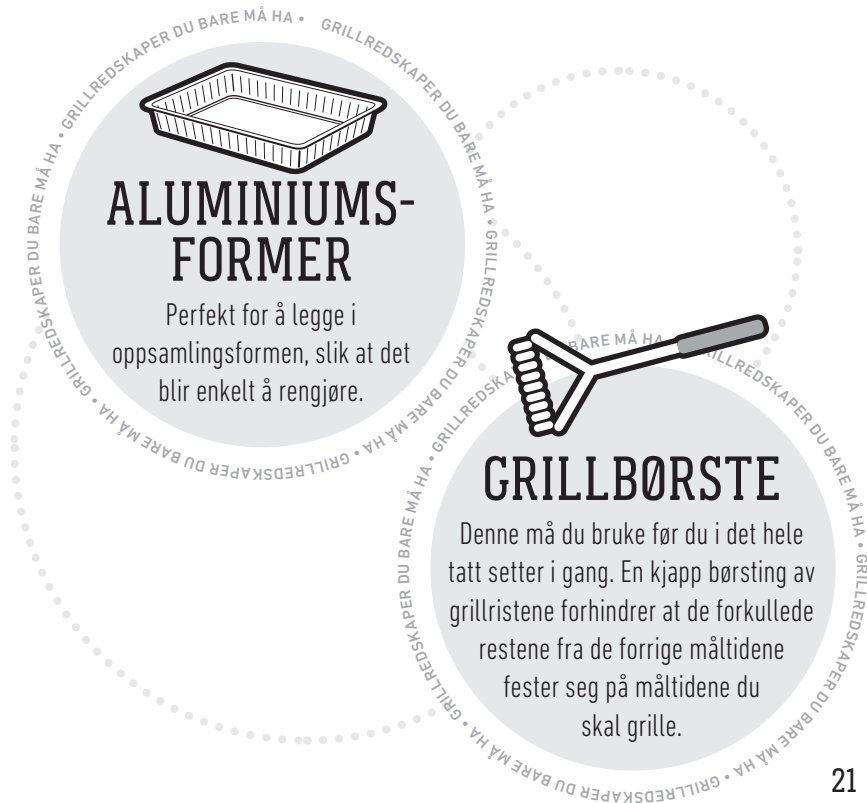
*Merk: Pass på så du ikke skraper det rustfrie stålet med slipende pastaer. Disse verken rengjør eller polerer. De endrer fargen på metallet ved å fjerne det øvre filmlaget av kromoksid.*

Rengjøre malte, porselensemaljerte  
overflater og plastkomponenter

Rengjør malte, porselensmaljerte 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 utsiden av grillen oftere. Sur nedbør, bassenggjemikalier og saltvann kan føre til at det dannes overflaterust. Tørk av grillen utvendig med varmt såpevann. Skyll deretter og tørk grundig. Du kan også bruke en grillrens for rustfritt stål hver uke, for å forhindre overflaterust.



## HOVEDBRENNER(NE) TENNES IKKE

## SYMPTOM

- Hovedbrennerne tennes ikke når jeg følger instruksjonene for elektronisk tenning i brukerveiledningen.

## ÅRSAK

Det er et problem med gasstilførselen.

Det er et problem med det elektroniske tenningsystemet.

## LØSNING

Hvis en brenner ikke tennes, må du først fastslå om gassen kommer frem til brenneren (-ene). Dette sjekker du ved å følge instruksjonene under for Bruke en fyrstikk til å tenne grillen.

Hvis du **IKKE lykkes i å tenne grillen med en fyrstikk**, følger du feilsøkingsforslagene for gasstilførsel på neste side.

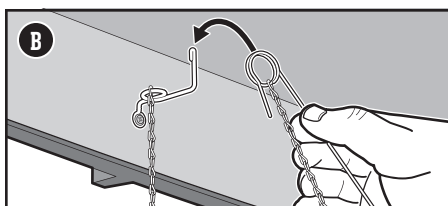
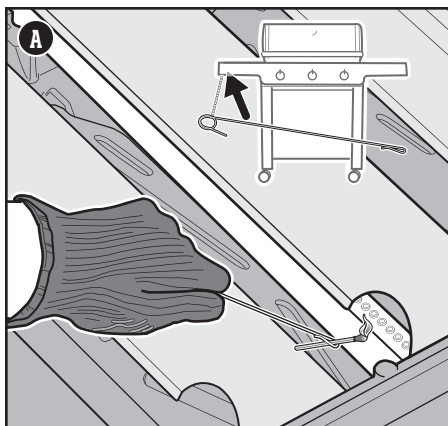
Hvis en brenner ikke tennes, er det første du gjør å fastslå om gassen kommer frem til brenneren (-ene). Dette sjekker du ved å følge instruksjonene under for Bruke en fyrstikk til å tenne grillen.

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

## Bruke en fyrstikk til å tenne grillen

Bruke 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 O-posisjon. Dette kontrollerer du ved å trykke inn knappene og dreie dem med klokken.  
*Merk: Det er viktig at alle kontrollknappene for brennerne er i Off O-posisjon, før du åpner LPG-flasken.*
- 3) Slå gasstilførselen på ved å dreie gassflaskeventilen mot klokken, eller ved å dreie regulatorhåndtaket til På-posisjon avhengig av regulator-/gassflasketilkoblingen.
- 4) Begynn med brenneren lengst til venstre. Sett en fyrstikk i fyrstikkholderen og tenn den. (Fyrstikkholderen finner du under venstre sidebord.) Stikk den tente fyrstikken gjennom grillristene, forbi FLAVORIZER BARS og ved siden av brenneren (A).
- 5) Trykk inn kontrollknappen for brenneren og dreie den sakte mot klokken til Start-High-● posisjon.
- 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 O og venter i fem minutter til 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 avsnittet «Kontrollere komponentene til det elektroniske tenningsystemet».
- 9) Skift ut fyrstikkholderen som du finner du under venstre sidebord (B).



## RESERVEDELER

Hvis du trenger reservedeler, kontakt 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 uforvarende har aktivert 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Rett 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. |

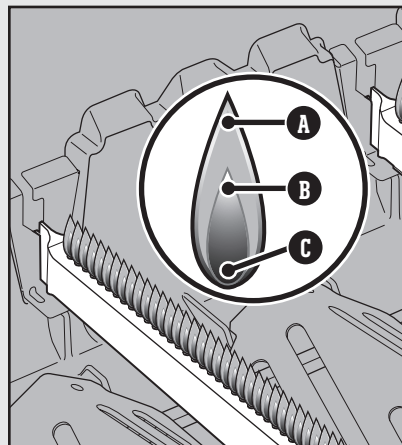
## SYMPTOM

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

| ÅRSAK                                                          | LØSNING                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Den indre gummipakningen i LPG-flaskeventilen kan være skadet. | Se etter skade på gummipakningen. Hvis den er skadet, returnerer du gassflasken til din lokale forhandler. |

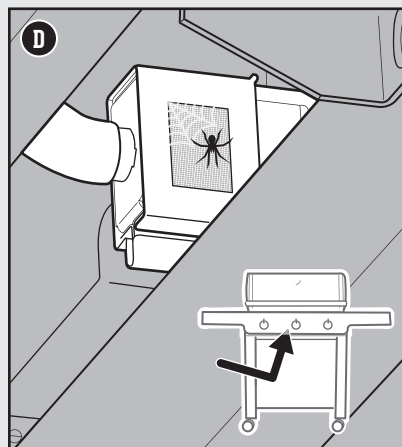
## Riktig mønster på brennerflammen

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



## Edderkopp-/insektsskjermer

Brenneres forbrenningsåpninger (D) er utstyrt med skjermer i rustfritt stål for å forhindre at edderkopper og andre insekter spinner spindelvev eller bygger rede 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.

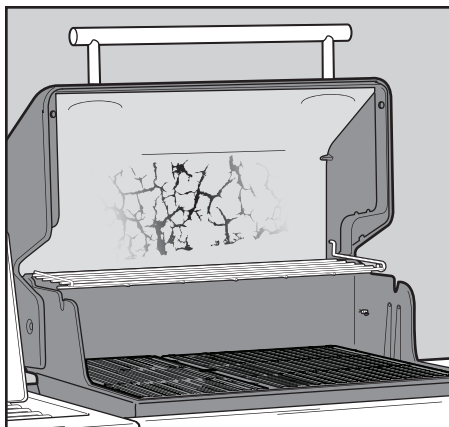


⚠ **ADVARSEL:** Forsøk ikke å utføre noen reparasjoner på gassledende eller gassbrennende komponenter, tenningskomponenter eller strukturelle komponenter uten først å ha kontaktet kundeserviceavdelingen til Weber-Stephen Products LLC.

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

⚠ **FORSIKTIG:** Åpningen på brennerrøret må plasseres riktig over ventilåpningen.





## FETTET GRILL (flassende maling og oppflammeringer)

### SYMPTOM

- På innsiden av lokket ser det ut som det flasser maling.

### ÅRSAK

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

### LØSNING

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

### SYMPTOM

- Opplever oppflammeringer 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.

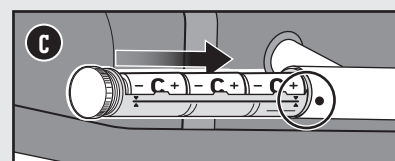
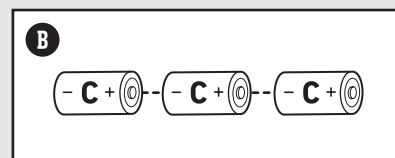
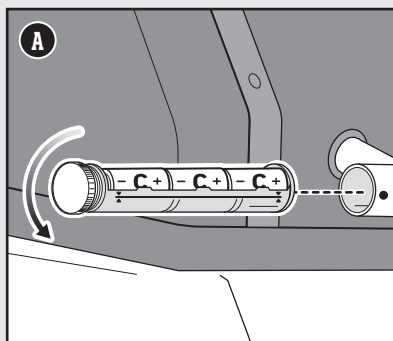
Følg fremgangsmåten i delen Rengjøring og vedlikehold for å rengjøre grillen innvendig, fra topp til bunn.

## Skifte batterier i grillbelysningen

Bruk kun alkaliske batterier. Ikke bland gamle og nye batterier eller forskjellige typer batterier (standard, alkaliske eller oppladbare). Hvis du ikke planlegger å bruke grillen på én måned eller mer, tar du ut batteriene.

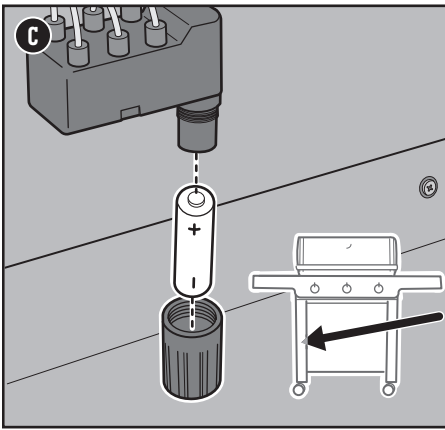
- 1) Lukk lokket Finn batterihuset på siden av håndtaket på lokket, og skru av dekslet **(A)** Ikke bytt batterier med lokket åpent.
- 2) Fjern batteridekselet
- 3) Sett i tre C-batterier **(B)**
- 4) Rett inn de grafiske indikatorene **(C)** på hylsen og håndtaket når du setter på hylsen igjen. Stram lokket.

**MERK:** Tørk av linsene med jevne mellomrom med en fuktig klut for å holde lyset klart.



## RING KUNDESERVICE

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



## Kontrollere komponentene til det elektronisk tenningssystemet

Når du klikker på tenningsknappen, skal du høre en klikkelyd. Hvis du ikke hører klikkelyden, kontrollerer du batteriet og deretter ledningene. Fjern varmeskjoldet for å kontrollere disse delene.

### Kontrollere batteriet

Det er potensielt tre problemer med batteriet, som tilfører strøm til tennermodulen, som 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.

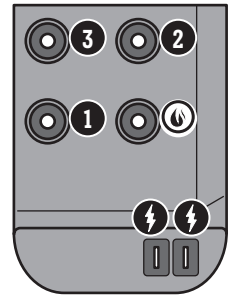
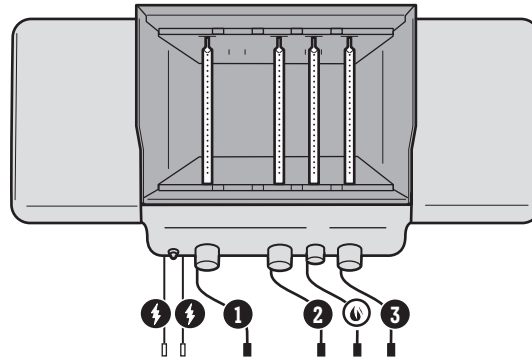
### Kontrollere ledningene

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 tenningsledningen er godt festet til tenningsmodulen. Ledningsterminalene er fargekodet for å samsvare med terminalene på tenningsmodulen. Antallet ledninger varierer avhengig av modell.

**MERK:** Bytt varmeskjoldet på tenningsmodulen.

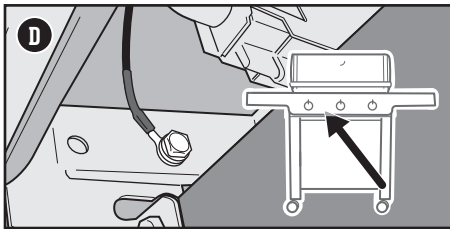
## 325s Ledningsdiagram for tennermodul



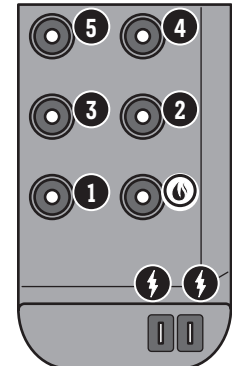
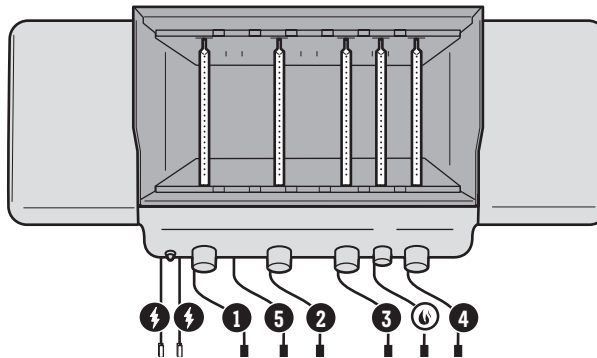
### Kontrollere jordledningen

Modellene 425s og 435 har en jordledning koblet til manifoldbraketten. Denne finner du under kontrollpanelet (D):

- 1) Kontroller at jordledningen er godt festet med en skrue



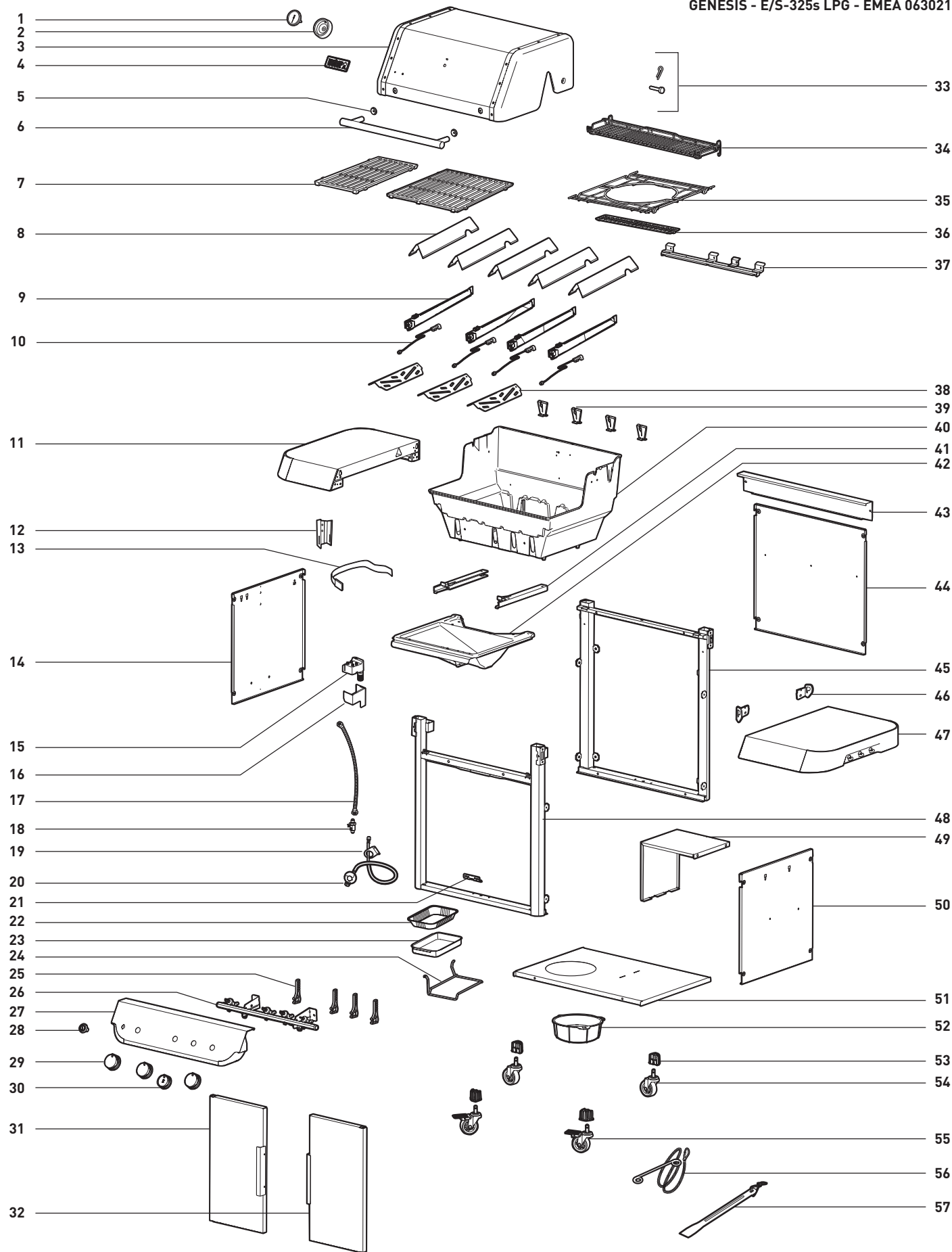
## 425s Ledningsdiagram for tennermodul



## Grillveiledning

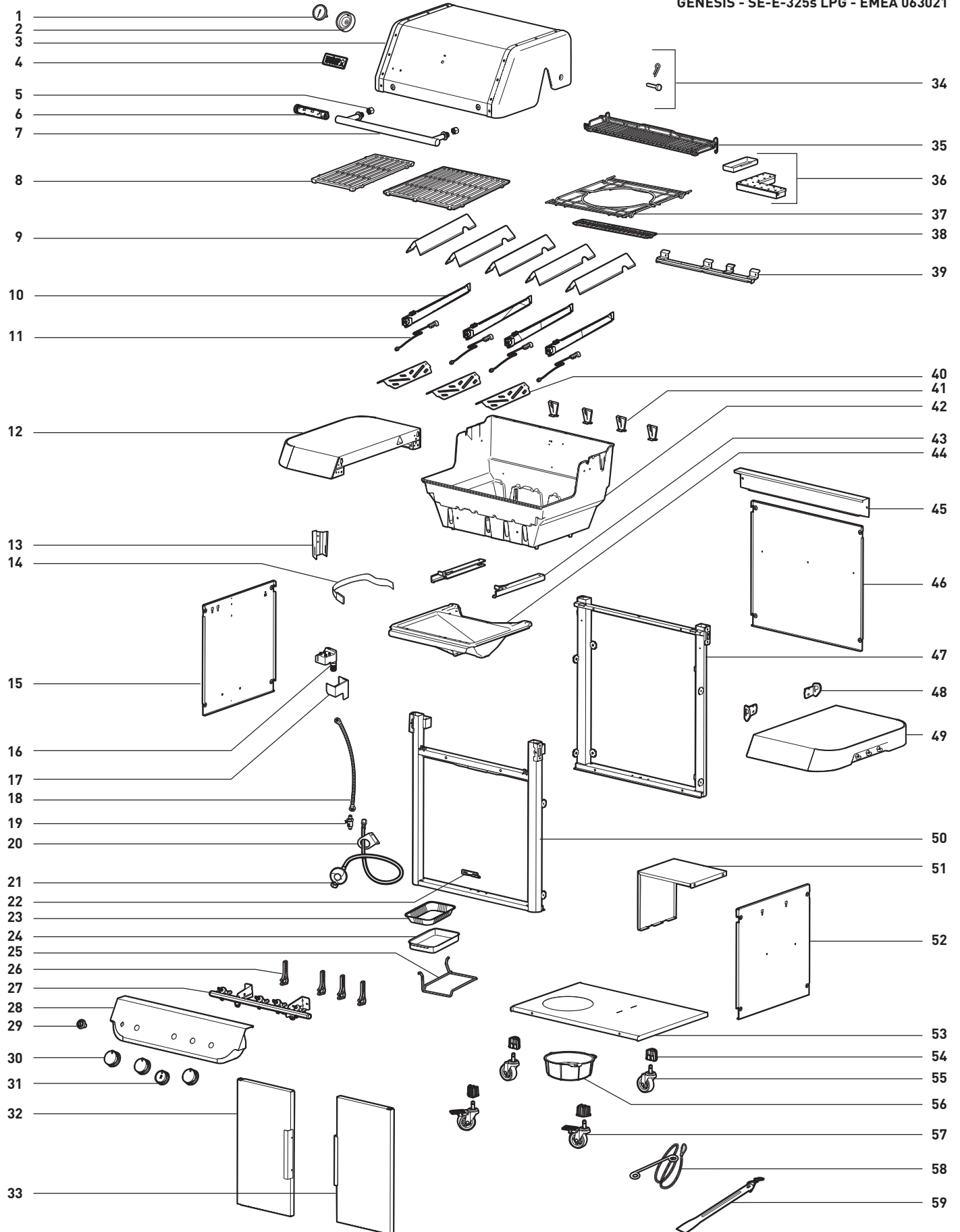
| Type                                                                                           | Tykkelse/vekt              | Anslått total grilltid                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  RØDT KJØTT   |                            |                                                                                                                                     |
|                                                                                                | 2 cm tykk                  | <b>4 til 6 minutter</b> direkte, høy varme                                                                                          |
| <b>Biff:</b> New York strip, porterhouse, entrecôte, T-benstek og filet mignon (indrefilet)    | 2,5 cm tykk                | <b>6 til 8 minutter</b> direkte, høy varme                                                                                          |
|                                                                                                | 5 cm 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>Flankestek</b>                                                                              | 680–900 g, 2 cm tykk       | <b>8 til 10 minutter</b> direkte, middels høy varme                                                                                 |
| <b>Hamburger av storfe</b>                                                                     | 2 cm tykk                  | <b>8 til 10 minutter</b> direkte, middels høy varme                                                                                 |
| <b>Indrefilet</b>                                                                              | 1,4–1,8 kg                 | <b>45 til 60 minutter</b> 15 minutter over direkte, middels høy varme, deretter 30 til 45 minutter over indirekte, middels høy varm |
|  SVINEKJØTT   |                            |                                                                                                                                     |
| <b>Bratwurst:</b> rå                                                                           | 85 g ledd                  | <b>20 til 25 minutter</b> direkte, lav varme                                                                                        |
|                                                                                                | 2 cm tykk                  | <b>6 til 8 minutter</b> direkte, høy varme                                                                                          |
| <b>Kotelett:</b> beinfri eller med bein                                                        | 3–4 cm 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>Ribs:</b> baby back, spareribs                                                              | 1,4–1,8 kg                 | <b>1 ½ til 2 timer</b> indirekte, middels høy varme                                                                                 |
| <b>Ribs:</b> country-style, med bein                                                           | 1,4–1,8 kg                 | <b>1 ½ til 2 timer</b> indirekte, middels høy varme                                                                                 |
| <b>Indrefilet</b>                                                                              | 450 g                      | <b>30 minutter</b> stek i 5 minutter over direkte, høy varme, deretter 25 minutter over indirekte, middels høy varme                |
|  FJÆRKRE      |                            |                                                                                                                                     |
| <b>Kyllingbryst:</b> bein- og skinnfritt                                                       | 170–225 g                  | <b>8 til 12 minutter</b> direkte, middels høy varme                                                                                 |
| <b>Kyllinglår:</b> bein- og skinnfritt                                                         | 115 g                      | <b>8 til 10 minutter</b> direkte, middels høy varme                                                                                 |
| <b>Kyllingbiter:</b> med bein, assortert                                                       | 85–170 g                   | <b>36 til 40 minutter</b> 6 til 10 minutter over direkte, lav varme, deretter 30 minutter over indirekte, middels høy varme         |
| <b>Kylling:</b> hel                                                                            | 1,8 til 2,3 kg             | <b>1 til 1 ¼ time</b> indirekte, middels høy varme                                                                                  |
| <b>Cornish Game Hen</b>                                                                        | 680–900 g                  | <b>60 til 70 minutter</b> indirekte, middels høy varme                                                                              |
| <b>Kalkun:</b> hel, uten fyll                                                                  | 4,5 til 5,5 kg             | <b>2 til 2 ½ time</b> indirekte, middels høy varme                                                                                  |
|  SJØMAT     |                            |                                                                                                                                     |
| <b>Fiskefilet eller -biff:</b> Kveite, rød snapper, laks, havabbor, sverdfisk og tunfisk       | 0,5–1,3 cm tykk            | <b>3 til 5 minutter</b> direkte, middels høy varme                                                                                  |
|                                                                                                | 2,5–3 cm tykk              | <b>10 til 12 minutter</b> direkte, middels høy varme                                                                                |
|                                                                                                | 450 g                      | <b>15 til 20 minutter</b> indirekte, middels høy varme                                                                              |
| <b>Fisk:</b> hel                                                                               | 1,4 kg                     | <b>30 til 45 minutter</b> indirekte, middels høy varme                                                                              |
| <b>Reker</b>                                                                                   | 40 g                       | <b>2 til 4 minutter</b> direkte, høy varme                                                                                          |
|  GRØNNSAKER |                            |                                                                                                                                     |
| <b>Asparges</b>                                                                                | 1,3 cm diameter            | <b>6 til 8 minutter</b> direkte, middels høy varme                                                                                  |
|                                                                                                | på kolbe                   | <b>25 til 30 minutter</b> direkte, middels høy varme                                                                                |
| <b>Mais</b>                                                                                    | maiskorn                   | <b>10 til 15 minutter</b> direkte, middels høy varme                                                                                |
|                                                                                                | shiitake eller sjampinjong | <b>8 til 10 minutter</b> direkte, middels høy varme                                                                                 |
| <b>Sopp</b>                                                                                    | Portobello                 | <b>10 til 15 minutter</b> direkte, middels høy varme                                                                                |
|                                                                                                | halvert                    | <b>35 til 40 minutter</b> indirekte, middels høy varme                                                                              |
| <b>Løk</b>                                                                                     | 1,3 cm skiver              | <b>8 til 12 minutter</b> direkte, middels høy varme                                                                                 |
|                                                                                                | hel                        | <b>45 til 60 minutter</b> indirekte, middels høy varme                                                                              |
| <b>Potet</b>                                                                                   | 1,3 cm skiver              | <b>9 til 11 minutter</b> forkokes i 3 minutter, deretter 6 til 8 minutter over direkte, middels høy varme                           |

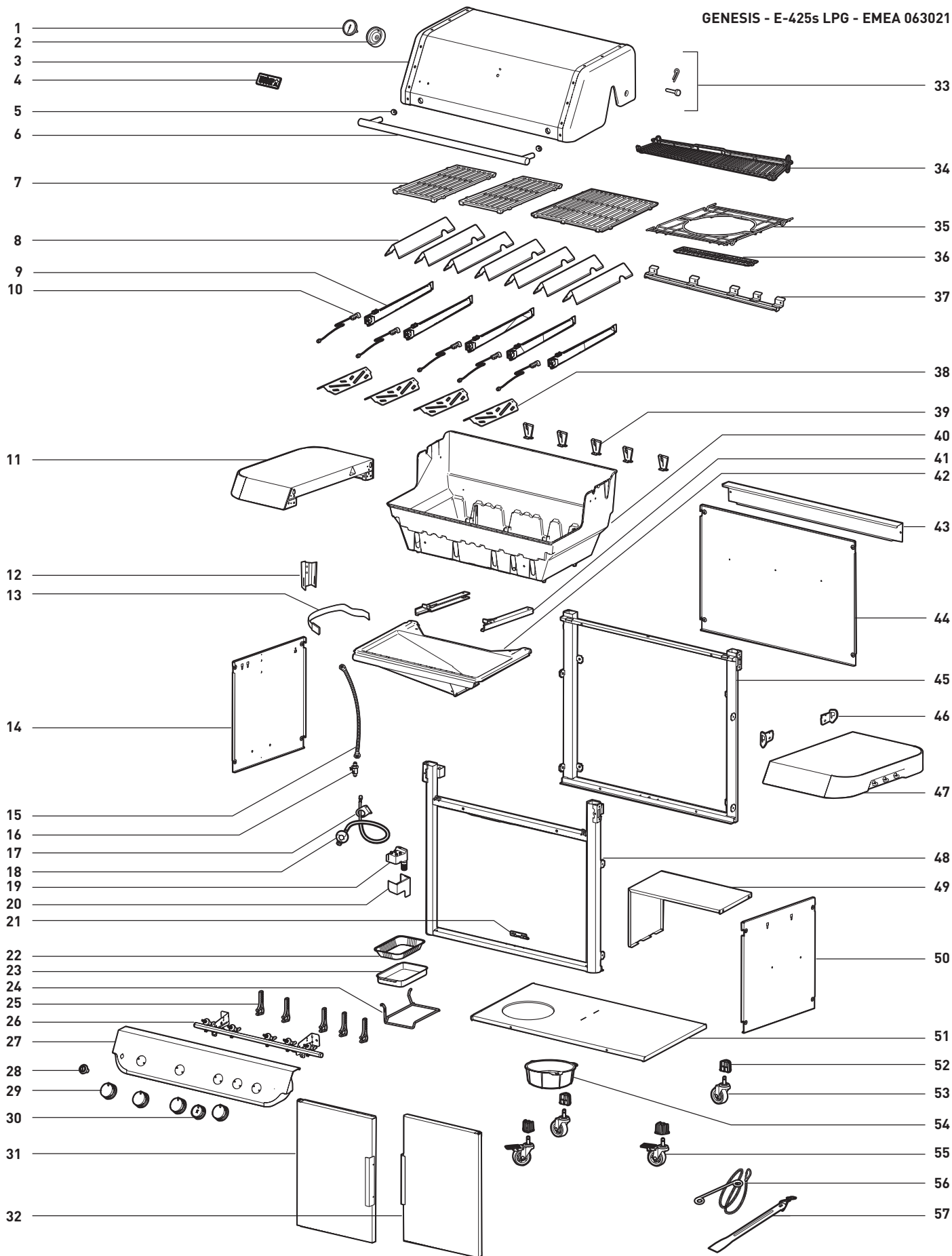
Utskjæringene, tykkelsene, vekten og grilltidene ovenfor er bare ment som veiledende. Faktorer som høyde over havet, vind og utendørstemperatur kan påvirke grilltidene. Det finnes to tommelfingerregler: Grill biffer, fiskefileter, beinfrie kyllingbiter og grønnsaker ved bruk av direkte grillmetode, i den angitte tiden i diagrammet (eller til ønsket ferdighetsgrad). Du snur bare maten én gang halvveis i grillingen. Grill steker, hel fjærkre, fjærkrebitene med bein og tykkere kjøttstykker ved å bruke den indirekte metoden i henhold til tiden i oversikten (eller til det digitale termometeret registrerer den ønskede kjernetemperaturen). Grilltider for storfekjøtt og lam bruker USDAs definisjon av middels stekt, med mindre annet er angitt. Før du skjærer ut kjøttet, bør du la steken, 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 SE-E-325s

GENESIS - SE-E-325s LPG - EMEA 063021

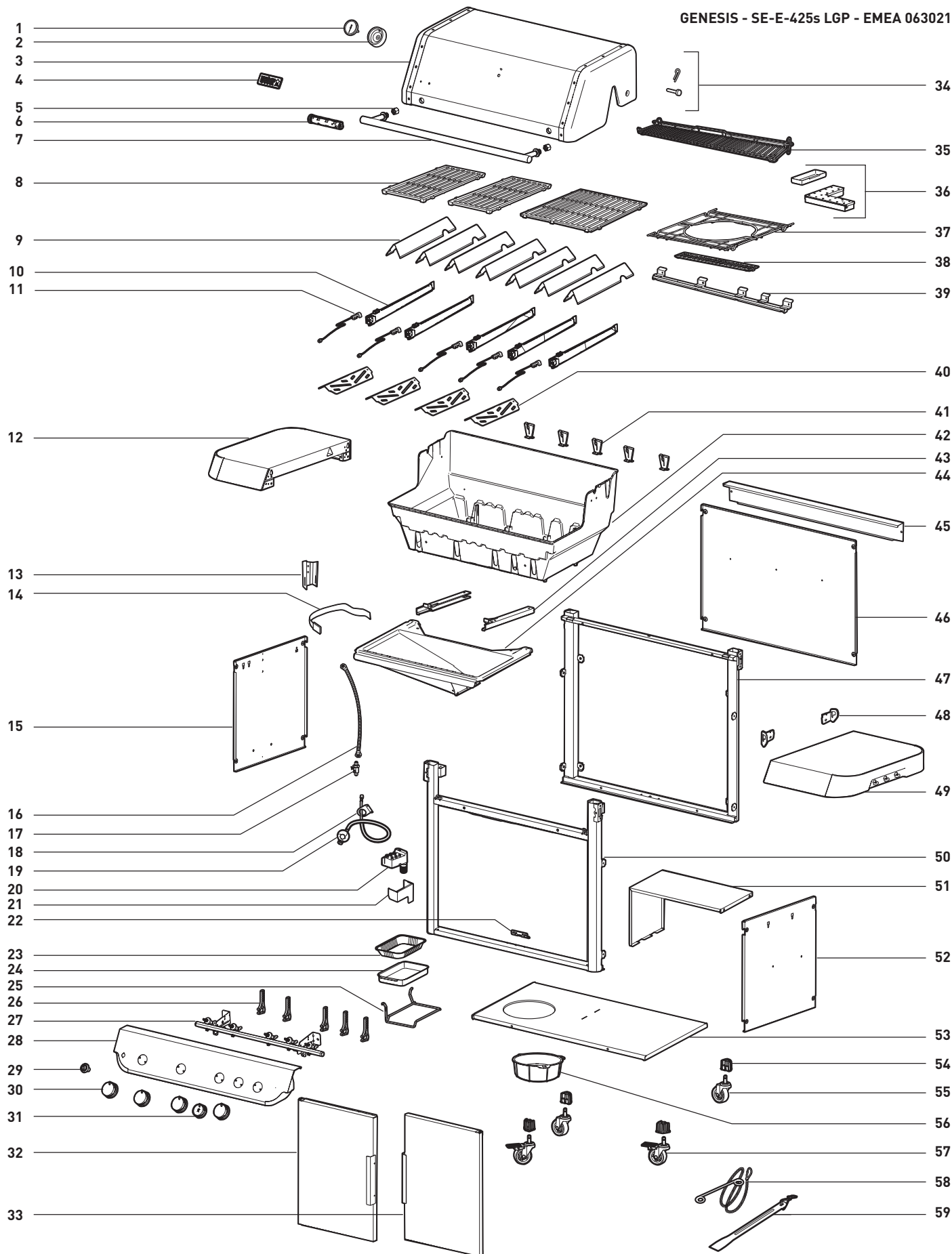






# GENESIS SE-E-425s

GENESIS - SE-E-425s LGP - EMEA 063021



.....



Produsent:

**Weber-Stephen Products LLC**

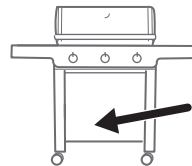
1415 S. Roselle Road  
Palatine, IL 60067-6266  
USA

Importør:

**Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH**

Franklinstraße 28/29  
10587 Berlin  
Tlf.: (+49) 307554184-0

Serienummer



Skriv grillens serienummer i ruten ovenfor for fremtidig bruk. Serienummeret finner du på dataetikken på innsiden av kabinettet.

**AUSTRIA**

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

**BELGIUM**

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

**CHILE**

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

**CZECH REPUBLIC**

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

**DENMARK**

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

**FRANCE**

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

**GERMANY**

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

**ICELAND**

Jarn & Gler Wholesale EHF  
+354 58 58 900

**INDIA**

Weber-Stephen 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 (0) 513 4 333 22  
service-nl@weber.com

**POLAND**

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

**RUSSIA**

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

**SOUTH AFRICA**

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

**SPAIN**

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

**SWITZERLAND**

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

**UNITED ARAB EMIRATES**

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

**UNITED KINGDOM**

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

**USA**

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

For Irland, vennligst kontakt:  
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For andre østeuropeiske land, som ROMANIA, SLOVENIA,  
KROATIA eller HELLAS, kontakt: Weber-Stephen Deutschland  
GmbH.

For de baltiske landene, kontakt: Weber-Stephen Nordic ApS.

weber.com

