



1000 1200 2000 2200

# HANDBOK FÖR GASOLGRILL



Tack för att du har köpt en grill från Weber.® Ägna någon minut för att skydda den genom att registrera din produkt online på [www.weber.com](http://www.weber.com).®

## ⚠ VARNING

Om du känner lukt av gasol:

- 1) Stäng av gasotillförseln till utrustningen.
- 2) Släck öppna eldslågor.
- 3) Öppna locket.
- 4) Om lukten kvarstår ska du hålla dig på avstånd från utrustningen och omedelbart kontakta gasolleverantören eller brandkåren.

Läckande gasol kan leda till brand eller explosion, vilket kan orsaka allvarlig kroppsskada eller dödsfall, eller skada på egendom.

⚠ **WARNING!** Utför alla läckagekontroller i denna handbok noga innan du använder grillen. Detta ska göras även om grillen monterats ihop av återförsäljaren.

⚠ **WARNING!** Tänd inte grillen utan att först ha läst avsnitten om **TÄNDNING AV BRÄNNAREN** i denna handbok.

**DENNA GASOLENHET ÄR ENDAST AVSEDD FÖR UTOMHUSBRUK.**

Denna handbok innehåller viktig information som behövs för korrekt montering och säker användning av utrustningen.

Läs och följ alla varningar och instruktioner innan utrustningen monteras och används.

## ⚠ VARNING

- 1) Låt inte utrustningen stå obevakad.
- 2) Använd aldrig grillen om brännbart material står inom 1,5 m. Brännbart material inkluderar, men begränsas inte av, trädäck, uteplatser eller verandor av obehandlat eller behandlat trä.
- 3) Använd aldrig denna enhet inom 7,5 m från någon brännbar vätska.
- 4) Om en brand uppstår ska du hålla dig på avstånd från utrustningen och omedelbart kontakta brandkåren. Försök inte släcka en olje- eller fettbrand med vatten.

Om du inte följer dessa instruktioner kan det leda till brand, explosion eller brännskada, vilket kan orsaka allvarlig personskada eller dödsfall och skada på egendom.

Q - 1000/1200

CE:845CO-0015  
ID: 0845

Q - 2000/2200

CE:845CO-0016  
ID: 0845

**57551**

SV - SWEDISH  
07/01/13

# VARNINGAR

## ⚠ VARNING

Underlåtelse att följa anvisningar betecknade med FARA, VARNING och VAR FÖRSIKTIG i denna handbok kan leda till allvarlig kroppsskada eller dödsfall, eller till brand eller explosion som orsakar skada på egendom.

## VARNINGAR:

- ⚠ Spara denna handbok för framtida bruk.
- ⚠ Följ alla varningar och instruktioner när utrustningen används.
- ⚠ En felaktig ihopmontering av grillen kan vara farlig. Följ monteringsanvisningarna i handboken.
- ⚠ Använd inte grillen om inte alla delar sitter på plats. Grillen måste ihopmonteras monteras ihop korrekt enligt anvisningarna i handboken.
- ⚠ Din Weber® gasolgrill ska aldrig användas av barn. Grillens åtkomliga delar kan bli mycket heta. Håll små barn, äldre personer och husdjur på behörigt avstånd medan grillen används.
- ⚠ Denna Weber® gasolgrill är inte avsedd för användning i kommersiellt syfte.
- ⚠ Denna Weber® gasolgrill är inte avsedd för och ska aldrig användas som värmeelement.
- ⚠ Var försiktig när du använder din Weber® gasolgrill. Den är het vid tillagning eller rengöring, och ska aldrig lämnas obevakad eller flyttas när den används.
- ⚠ Använd inte grillkol, briketter eller lavasten i din Weber® gasolgrill.
- ⚠ Luta dig aldrig över öppen grill när den tänds eller under tillagning.
- ⚠ Lägg aldrig händer eller fingrar på baljans framkant när grillen är het eller när locket är öppet.
- ⚠ Du ska under inga förutsättningar försöka koppla bort gasolregulatorn eller någon gasolanslutning när grillen används.
- ⚠ Använd värmemetalliga grillvantar eller -handskar när du använder grillen.
- ⚠ Använd regulatorn som följer med din Weber® gasolgrill.
- ⚠ Följ anvisningarna för anslutning av regulatorn för din typ av gasolgrill.
- ⚠ Om brännaren släcks när grillen används ska du stänga av gasventilen. Öppna locket och vänta i fem minuter innan du försöker tända grillen igen. Följ tändningsanvisningarna.
- ⚠ Placera inte grillen på en glasyta eller brännbar yta. Värmen kan ledast genom benen på bärbara grillar.
- ⚠ Bygg inte in denna grillmodell i en inbyggd eller inskjutningsbar konstruktion. Att ignorera denna VARNING kan orsaka brand eller explosion som kan skada egendom och orsaka allvarlig kroppsskada eller dödsfall.
- ⚠ Förvara inte en extra (reserv) eller fränkopplad engångsflaska/gasolflaska under eller nära denna grill.

- ⚠ Om Weber® gasolgrill inte har använts under en tid ska du kontrollera om det finns gasläckor och igentäppta brännare innan du använder grillen. Läs anvisningarna i denna handbok för korrekt förfarande.
- ⚠ Använd inte din Weber® gasolgrill om någon typ av gasläckage förekommer.
- ⚠ Använd inte en öppen låga för att kontrollera om det finns gasläckor.
- ⚠ Lägg inte ett grillöverdrag eller något annat brännbart föremål på grillen medan den fortfarande används eller är het.
- ⚠ Butan-/propangas är inte naturgas. Övergång till eller försök att använda naturgas i butan-/propangasenheter är farligt och gör att din garanti blir ogiltig.
- ⚠ Håll nätsladdar och gasolslangar borta från upphettade ytor.
- ⚠ Vid rengöring av ventiler och brännare ska du se till att inte göra ventilmunstycken och brännaröppningar större.
- ⚠ Weber® gasolgrill ska rengöras noggrant regelbundet.
- ⚠ En bucklig eller rostig engångsflaska/gasolflaska kan vara farlig och ska kontrolleras av gasolleverantören. Använd inte en engångsflaska/gasolflaska med en skadad ventil.
- ⚠ Även om din engångsflaska/gasolflaska verkar vara tom kan den ändå innehålla gasol, och engångsflaskan/gasolflaskan ska transporteras och förvaras i enlighet med detta.
- ⚠ Se till att du befinner dig utomhus och på avstånd från eventuella antändningskällor när du byter eller ansluter en engångsflaska/gasolflaska.
- ⚠ Om fett börjar brinna ska du stänga av brännaren och låta locket vara stängt tills elden är släckt.
- ⚠ Om lågor flammar upp på ett okontrollerbart sätt ska maten flyttas undan från lågorna tills uppfلامmandet avtar.
- ⚠ Konsumtion av alkohol, receptbelagda eller ej receptbelagda läkemedel eller illegala droger kan försämra konsumentens förmåga att montera ihop eller använda grillen på ett korrekt och säkert sätt.

## YTTERLIGARE VARNINGAR FÖR Q® 1000/Q® 1200:

- ⚠ Använd engångsflaskor med butan/propan med en kapacitet på minst 430 g och högst 460 g. Engångsflaskan måste ha en ventil av typ EN417 som visas i denna handbok.

Tack för att du har köpt en produkt från WEBER®. Weber-Stephen Products LLC (Weber) är stolta över att leverera en säker, hållbar och tillförlitlig produkt.

Detta är Webers begränsade garanti som ges till dig utan extra kostnad. Den innehåller information som du behöver vid reparation av din WEBER®-produkt, om den mot all förmodan skulle gå sönder eller vara defekt.

## WEBERS ANSVAR

Weber garanterar den ursprungliga köparen av WEBER®-produkten (eller person som tagit emot produkten som gåva eller i PR-sammanhang) att WEBER®-produkten är fri från material- och tillverkningsfel under garantiperioderna som anges nedan, såvida den monteras och används i enlighet med medföljande handbok. (Obs! Om du förlorar eller tappar bort din Weber® handbok, kan du ladda ned ett nytt exemplar på [www.weber.com](http://www.weber.com)). Under normala förhållanden, vid användning och underhåll i privata enfamiljshem eller -lägenheter, reparerar eller byter Weber defekta delar inom gällande tidsperioder, begränsningar och undantag som anges nedan. DENNA BEGRÄNSADE GARANTI GÄLLER ENDAST DEN URSPRUNGLIGA KÖPAREN OCH KAN INTE ÖVERFÖRAS TILL EFTERFÖLJANDE ÄGARE, UTOM NÄR DET GÄLLER GÄVOR OCH REKLAMARTIKLAR SÅSOM ANGIVITS OVAN.

## ÄGARENS ANSVAR

För att säkerställa en problemfri garantitäckning, är det viktigt att du registrerar din WEBER®-produkt online på [www.weber.com](http://www.weber.com) eller via Webers kundtjänst på tfn. 1-800-446-1071. Kom dessutom ihåg att spara ditt inköpskvitto eller faktura. Genom att registrera din Weber®-produkt bekräftar du garantitäckningen och skapar en direktlänk mellan dig och Weber om vi behöver kontakta dig.

Ägaren måste sköta WEBER®-produkten på ett rimligt sätt och följa alla monteringsanvisningar, användningsanvisningar och utföra förebyggande underhåll som beskrivs i medföljande handbok. Om du bor i ett kustnära område eller om din produkt står nära en pool, ingår regelbunden tvätt och sköljning av de utvändiga ytorna i underhållet, som beskrivs i medföljande handbok. Om du har en del som du tror täcks av denna begränsade garanti, kontakta Webers kundtjänst på tfn. 1-800-446-1071 eller skriv till [support@weberstephen.com](mailto:support@weberstephen.com). Efter Webers bedömning reparerar eller byter Weber ut en defekt del som täcks av denna begränsade garanti. Om reparation eller byte inte är möjligt, kan Weber välja (efter egen bedömning) att byta ut aktuell grill mot en ny grill av motsvarande eller högre värde. Weber kan be dig att returnera delar för inspektion, vars fraktkostnader måste betalas i förväg.

Denna BEGRÄNSADE GARANTI täcker inte skador, förfall, missfärgning och/eller rost orsakad av:

- Missbruk, vanvård, förändring, modifiering, felaktig användning, skadegörelse, försummelse, felaktig montering eller installation, och underlåtenhet att utföra normalt underhåll och rutinunderhåll.
- Insekter (såsom spindlar) och gnagare (såsom ekorrar), inklusive men inte begränsat till skador på brännarrör och/eller gasolslangar.
- Exponering för salt luft och/eller klorkällorna såsom pooler och badtunnor/spa.
- Svåra väderförhållanden såsom hagel, orkaner, jordbävningar, tsunamis eller svallvågor, tornadoer eller svåra stormar.

Användningen och/eller installation av delar på din WEBER®-produkt som inte är äkta Weber-delar ogiltigförklarar denna begränsade garanti och eventuella skador som orsakas täcks inte av denna begränsade garanti. Alla typer av modifieringar på en gasolgrill som inte har godkänts av Weber och utförts av en auktoriserad servicetekniker från Weber leder till att garantin ogiltigförklarar.

Grillarna som visas i den här handboken kan skilja sig något från den modell du har köpt.

## PRODUKTGARANTIPERIODER

Balja: 5 år, inte genomrostning/genombränning  
(2 år målarbeten förutom blekning eller missfärgning)

Lock: 5 år, inte genomrostning/genombränning  
(2 år målarbeten förutom blekning eller missfärgning)

Brännarrör av rostfritt stål: 5 år, inte genomrostning/genombränning

Grillgaller av porlinsemaljerat gjutjärn: 5 år, inte genomrostning/genombränning

Plastkomponenter: 5 år, förutom blekning eller missfärgning

Alla övriga delar: 2 år

## UTESLUTANDE AV ANSVARIGHET

WEBER LÄMNAR INGA GARANTIER INKLUSIVE UTAN BEGRÄNSNING VAD GÄLLER BESKAFFENHET ELLER LÄMPLIGHET FÖR ETT VISST SYFTE, UTÖVER VAD SOM UTTRYCKLIGEN ANGES I DENNA BEGRÄNSADE GARANTI. INGA GARANTIER GÄLLER EFTER DE TILLÄMPLIGA PERIODERNA FÖR DENNA BEGRÄNSADE GARANTI. INGA ANDRA GARANTIER SOM GES AV NÅGON PERSON ELLER ORGANISATION, INKLUSIVE BUTIK ELLER ÅTERFÖRSÄLJARE VAD GÄLLER NÅGON PRODUKT (EXEMPELVIS "UTÖKADE GARANTIER"), KAN BINDA WEBER TILL NÅGOT ANSVAR. DEN ENDA ERSÄTTNING DENNA BEGRÄNSADE GARANTI TÄCKER ÄR REPARATION ELLER BYTE AV DEL ELLER PRODUKT. VILLKOREN I DENNA BEGRÄNSADE GARANTI GÄLLER ENDAST ERSÄTTNING EFTER FÖRSÄLJNING AV PRODUKTEN SOM TÄCKS AV GARANTIN. WEBER ANSVARAR INTE FÖR NÅGRA SÄRSKILDA SKADOR, INDIREKTA SKADOR, OLYCKOR ELLER KONSEKVENTIELLA FÖRLUSTER ELLER SKADOR. I VISSA LÄNDER TILLÄTS INTE UNDANTAG, BEGRÄNSNING AV SKADOR ELLER KONSEKVENTIELLA FÖRLUSTER ELLER SKADOR SÅ LÄNGE DEN UNDERFÖRSTÄDDA GARANTIN GÄLLER. FÖLJAKTLIGEN GÄLLER EVENTUELLT INTE OVANNÄMMDA UNDANTAG ELLER BEGRÄNSNINGAR DIG.

UNDER INGA OMSTÄNDIGHETER KOMMER NÅGON TYP AV ERSÄTTNING VARA HÖGRE ÄN INKÖPSPRISET FÖR DEN SÅLDA WEBER-PRODUKTEN.

DU ANTAR RISK OCH ANSVAR FÖR FÖRLUSTER, MATERIELLA SKADOR ELLER PERSONSKADOR SOM BERÖR DIG ELLER ANDRA SOM BEROR PÅ EN FELAKTIG ANVÄNDNING ELLER MISSBRUK AV PRODUKTEN ELLER VID UNDERLÅTELSE ATT FÖLJA WEBERS ANVISNINGAR SOM ANGES I ÄGARHANDBOKEN.

DENNA BEGRÄNSADE GARANTI GER DIG SPECIFIKA LAGLIGA RÄTTIGHETER OCH DU KAN OCKSÅ HA ANDRA RÄTTIGHETER SOM VARIERAR FRÅN LAND TILL LAND.

GARANTI FÖR DELAR OCH TILLBEHÖR SOM BYTS UT UNDER DENNA BEGRÄNSADE GARANTIN GÄLLER ENDAST DEN/DE URSPRUNGLIGA GARANTIPERIODEN/ERNA.

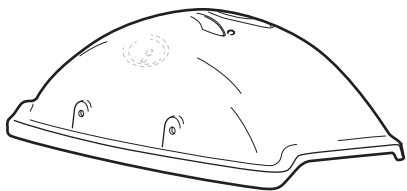



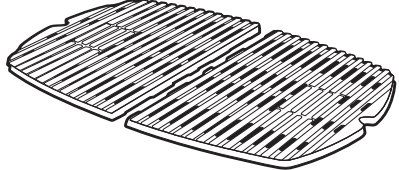
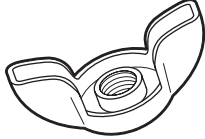
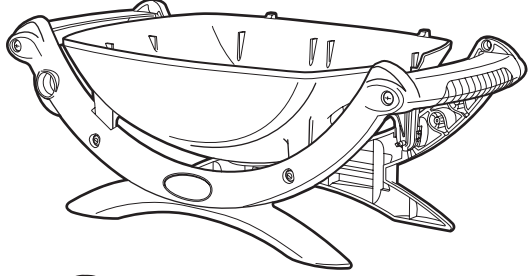
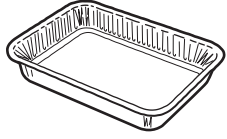
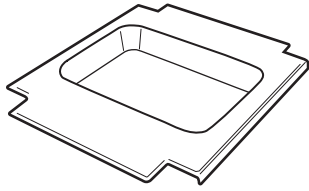
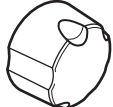
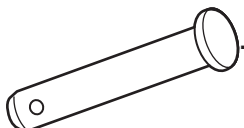

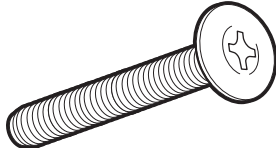
DENNA BEGRÄNSADE GARANTI GÄLLER ENDAST VID ANVÄNDNING I PRIVATA ENFAMILJSHEM ELLER -LÄGENHETER OCH GÄLLER INTE WEBER-GRILLAR SOM ANVÄNDS I KOMMERSIELLA, KOMMUNALA ELLER FLERFAMILJSSAMMANHANG, SÅSOM RESTAURANGER, HOTELL, RESORTER ELLER VID UTHYRNING.

WEBER KAN MED TIDEN ÄNDRA UTFORMNINGEN AV DERAS PRODUKTER. INGET I DENNA BEGRÄNSADE GARANTI KAN TVINGA WEBER ATT INFÖRLIVA SÅDANA KONSTRUKTIONSÄNDRINGAR PÅ TIDIGARE TILLVERKADE PRODUKTER. SÅDANA ÄNDRINGAR SKA HELLER INTE TOLKAS SOM ETT ERKÄNNANDE ATT TIDIGARE KONSTRUKTIONER VARIT DEFEKTA.

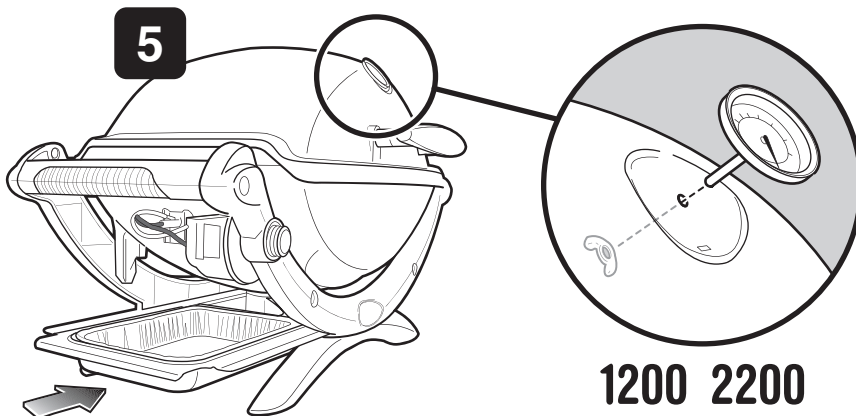
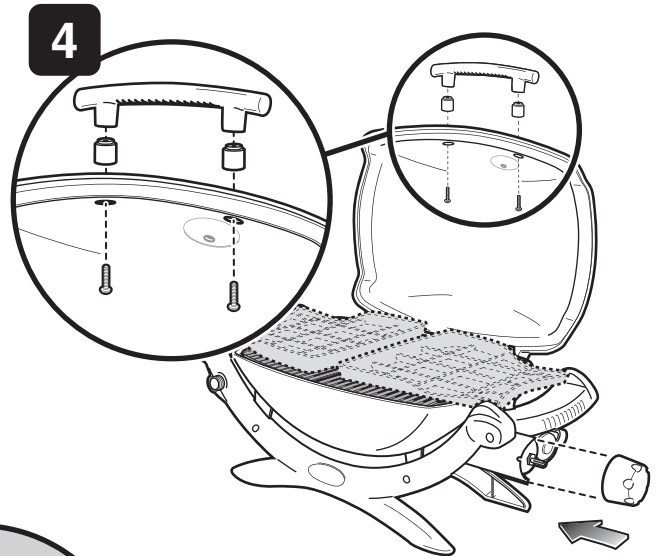
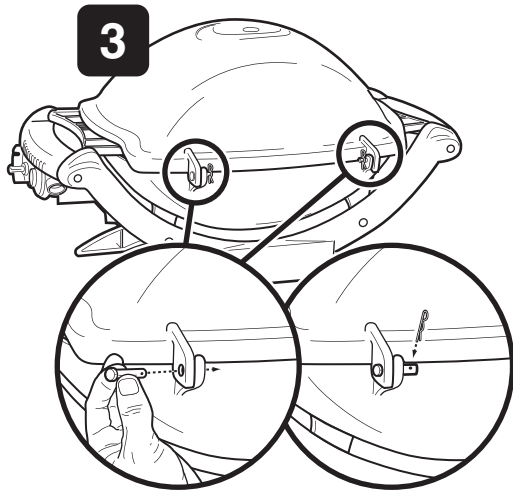
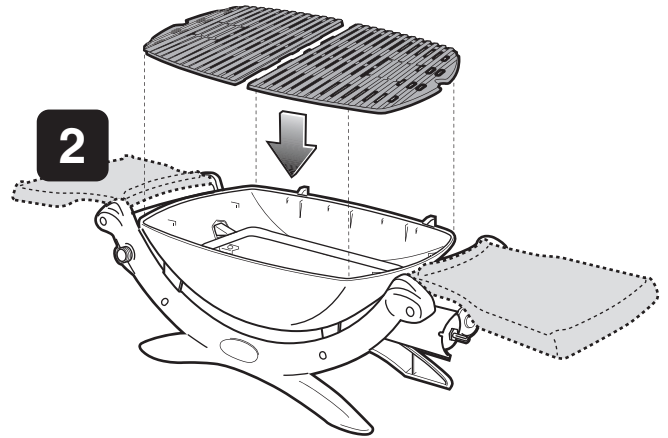
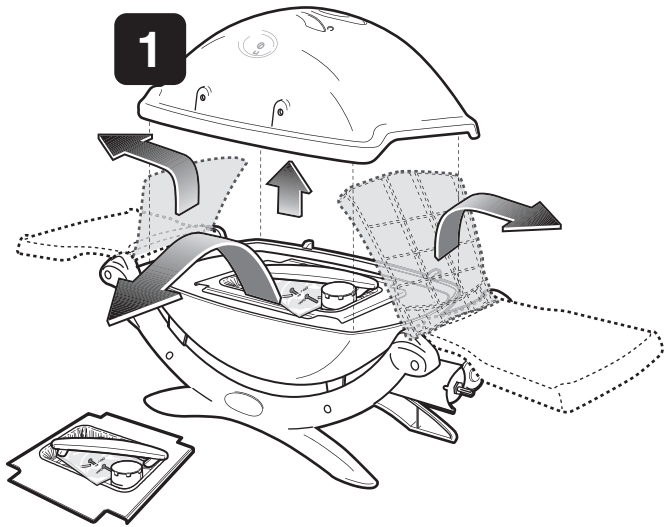
VARNINGAR .....	2
GARANTI .....	3
INNEHÅLLSFÖRTECKNING .....	3
LISTA ÖVER DELAR .....	4
MONTERING .....	5
WEBER® Q® 1000 SPRÄNGSKISS .....	6
WEBER® Q® 1200 SPRÄNGSKISS .....	7
WEBER® Q® 2000 SPRÄNGSKISS .....	8
WEBER® Q® 2200 SPRÄNGSKISS .....	9
VIKTIG INFORMATION OM GASOLGAS OCH GASOLANSLUTNINGAR .....	10
VAD ÄR GASOL? .....	10
SÄKER HANTERING AV ENGÅNGSFLASKOR OCH GASOLFLASKOR .....	10
FÖRVARING OCH UPPEHÅLL I ANVÄNDNINGEN .....	10
ANSLUTNINGAR OCH FÖRESKRIFTER ANGÅENDE REGULATORN .....	10
ANSLUTA REGULATORN TILL ENGÅNGSFLASKAN .....	12
VAD ÄR EN REGULATOR? .....	12
ANSLUTA REGULATORN TILL ENGÅNGSFLASKAN .....	12
ANSLUTA REGULATORN TILL GASOLFLASKAN .....	13
ANSLUTA REGULATORN TILL GASOLFLASKAN .....	13
FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING AV GRILLEN - ANSLUTEN TILL EN ENGÅNGSFLASKA .....	14
VAD ÄR EN LÄCKAGEKONTROLL? .....	14
KONTROLLERA OM DET FINNS GASOLLÄCKOR EFTER ATT EN ENGÅNGSFLASKA HAR ANSLUTITS .....	14
FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING AV GRILLEN - ANSLUTEN TILL EN GASOLFLASKA .....	15
KONTROLLERA OM DET FINNS GASLÄCKOR EFTER ATT EN GASOLFLASKA HAR ANSLUTITS .....	15
KOPPLA LOSS REGULATORN .....	16
KOPPLA LOSS REGULATORN FRÅN ENGÅNGSFLASKAN .....	16
KOPPLA LOSS REGULATORN FRÅN GASOLFLASKAN .....	16
SÄKERHETSKONTROLLER INNAN GRILLEN ANVÄNDS .....	17
SÄKERHETEN FÖRST .....	17
BORTTAGBAR DROPPPLÅDA OCH ENGÅNGSDROPPFORM .....	17
SLANGKONTROLL .....	17
TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV BRÄNNAREN .....	18
METODER FÖR ATT TÄNDA BRÄNNAREN .....	18
TÄNDNING AV BRÄNNAREN .....	18
FÖR ATT SLÄCKA BRÄNNAREN .....	18
TÄNDNING AV BRÄNNAREN .....	19
FÖR ATT SLÄCKA BRÄNNAREN .....	19
GRILLTIPS OCH PRAKTISKA RÅD .....	20
ANVÄNDBARA TIPS .....	20
FÖRVARMINING .....	20
TÄCKT GRILLNING MED LOCK .....	20
FETTUPPSAMLINGSSYSTEM .....	20
FELSÖKNING .....	22
ÅRLIGT UNDERHÅLL .....	23
HÅLLA DIN WEBER® GASOLGRILL I TOPPFORM .....	23
BRÄNNARENS LÄGMÖNSTER .....	23
WEBER® SPINDEL-/INSEKTSKYDD .....	23
BRÄNNARRÖRETS ÖPPNINGAR .....	23
RENGÖRING ELLER BYTE AV BRÄNNARRÖR .....	24
RUTINMÄSSIGT UNDERHÅLL .....	25
VACKER—INIFRÅN OCH UT .....	25
RENGÖRING AV GRILLENS UTSIDA .....	25
RENGÖRING AV GRILLENS INSIDA .....	25
TÄNDNINGSSYSTEMETS FUNKTION .....	26
SKÖTSEL AV TRYCKKNAPPSTÄNDNINGSSYSTEMET .....	26
SKÖTSEL AV DET ELEKTRONISKA TÄNDNINGSSYSTEMET .....	26
ANTECKNINGAR .....	27

# LISTA ÖVER DELAR

1200 2200

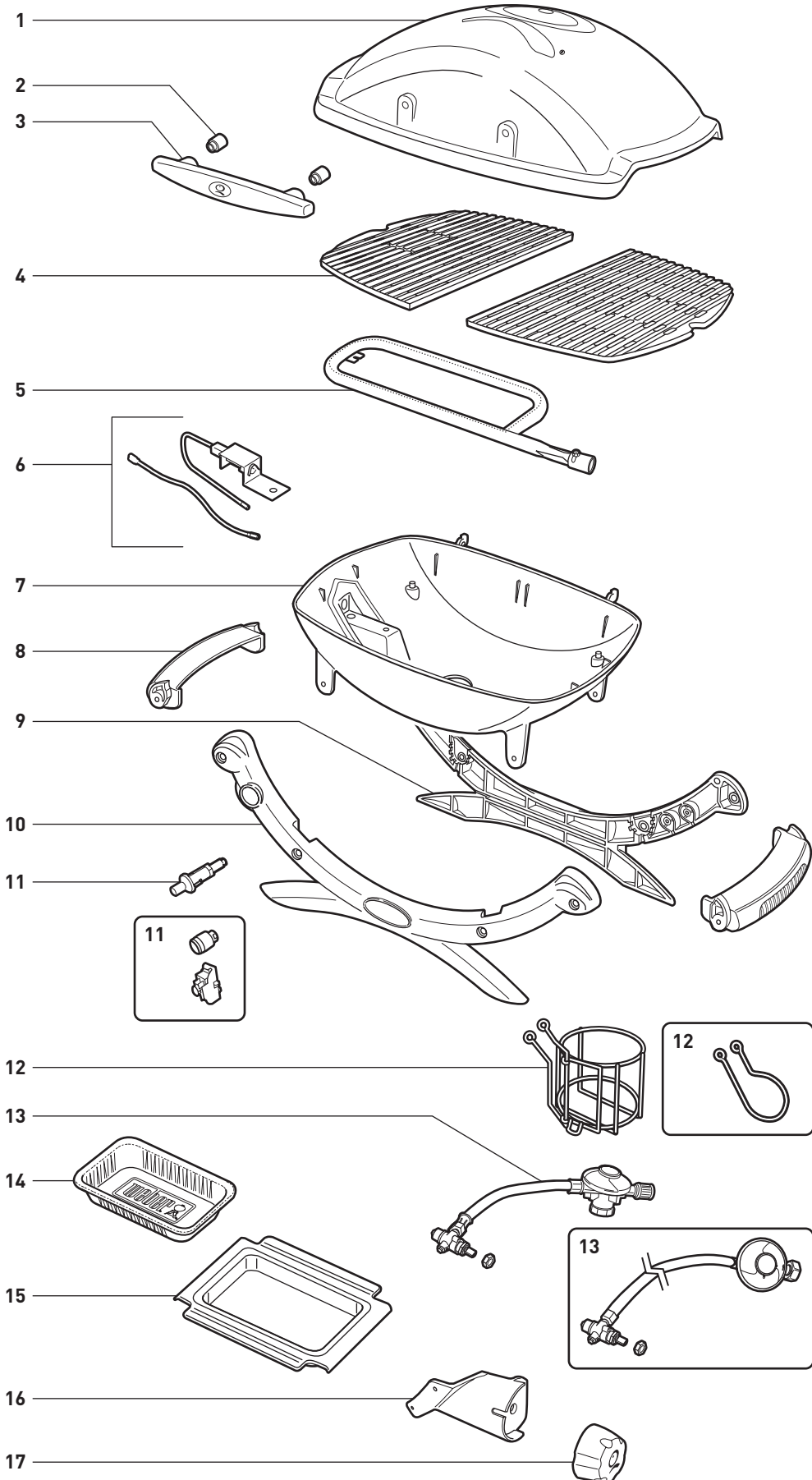
	1		1
	1		1
	1		1
	1		
	1		
	1		
	1		
	2		
	2		
	2		
	2		

# MONTERING



# WEBER® Q® 1000 SPRÄNGSKISS

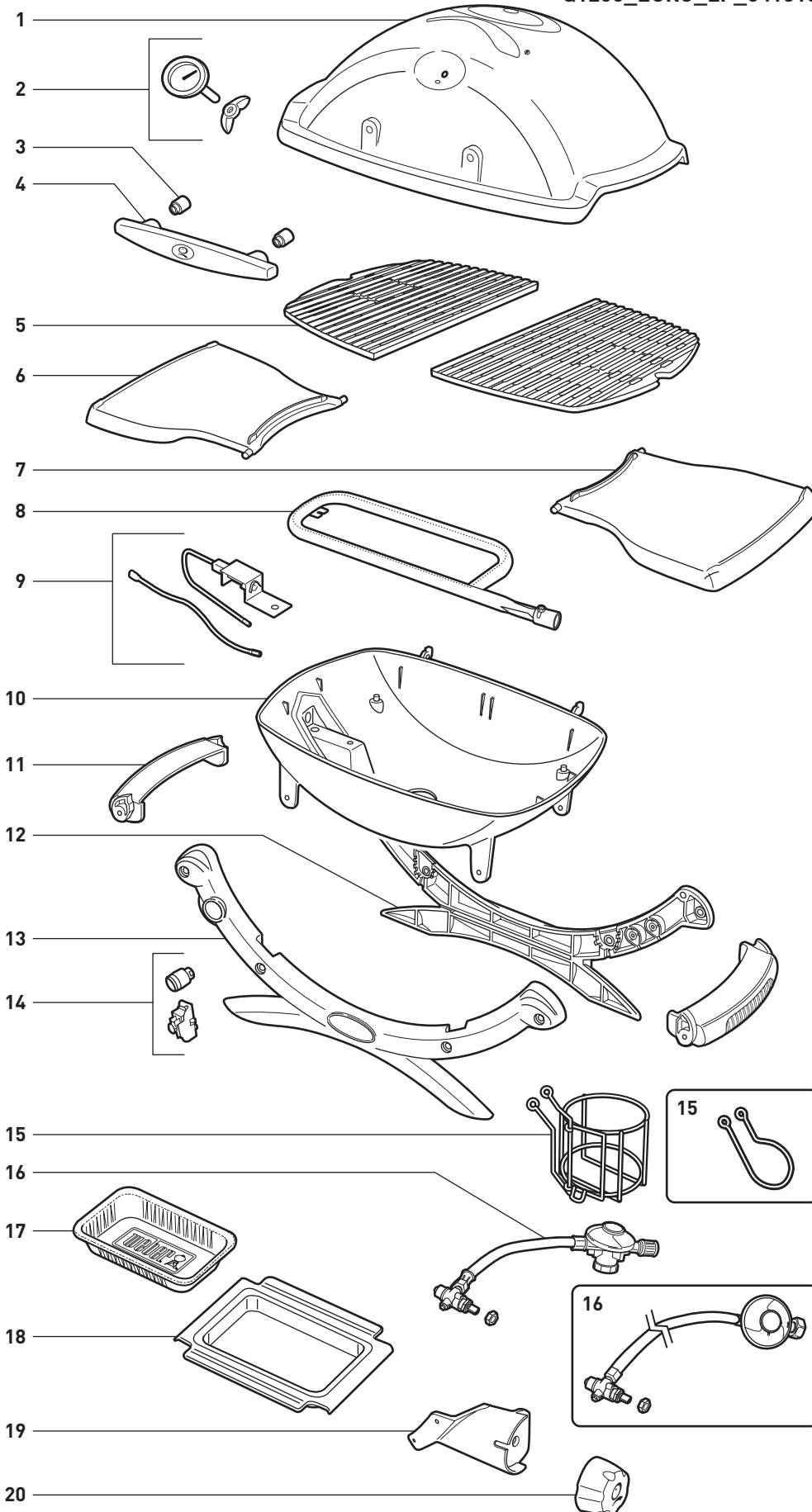
Q1000\_EURO\_LP\_041613



1. Lock
2. Avståndsstycke till handtaget
3. Handtag
4. Grillgaller
5. Brännarrör
6. Tändarelektrod
7. Balja
8. Bärhandtag
9. Bakvagga
10. Framvagga
11. Tryckknappständering / Elektronisk tändknapp och -modul
12. Hållare för gasolflaska / Slanghållare
13. Ventil på gasolflaska, slang och regulator / Ventil, slang och regulator (Slang och regulator kanske inte ingår)
14. Droppform för engångsbruk
15. Borttagbar dropplåda
16. Brännarvredshållare
17. Brännarvred

# WEBER® Q® 1200 SPRÄNGSKISS

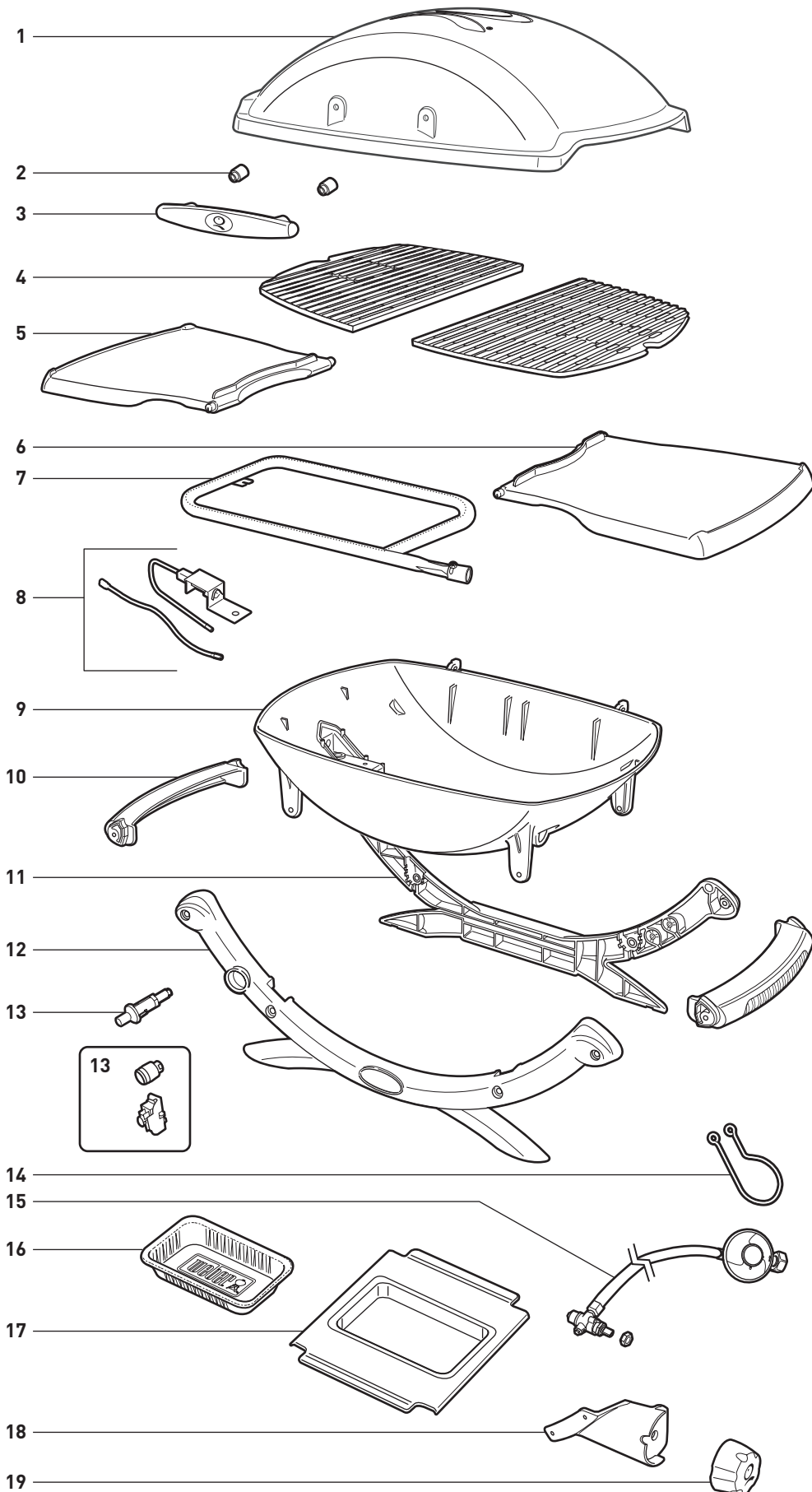
Q1200\_EURO\_LP\_041613



1. Lock
2. Termometer
3. Avståndsstycke till handtaget
4. Handtag
5. Grillgaller
6. Vänster sidobord
7. Höger sidobord
8. Brännarrör
9. Tändarelektrod
10. Balja
11. Bärhandtag
12. Bakvagga
13. Framvagga
14. Elektronisk tändknapp och -modul
15. Hållare för gasolfflaska / Slanghållare
16. Ventil på gasolfflaska, slang och regulator / Ventil, slang och regulator (Slang och regulator kanske inte ingår)
17. Droppform för engångsbruk
18. Borttagbar dropplåda
19. Brännarvredshållare
20. Brännarvred

# WEBER® Q® 2000 SPRÄNGSKISS

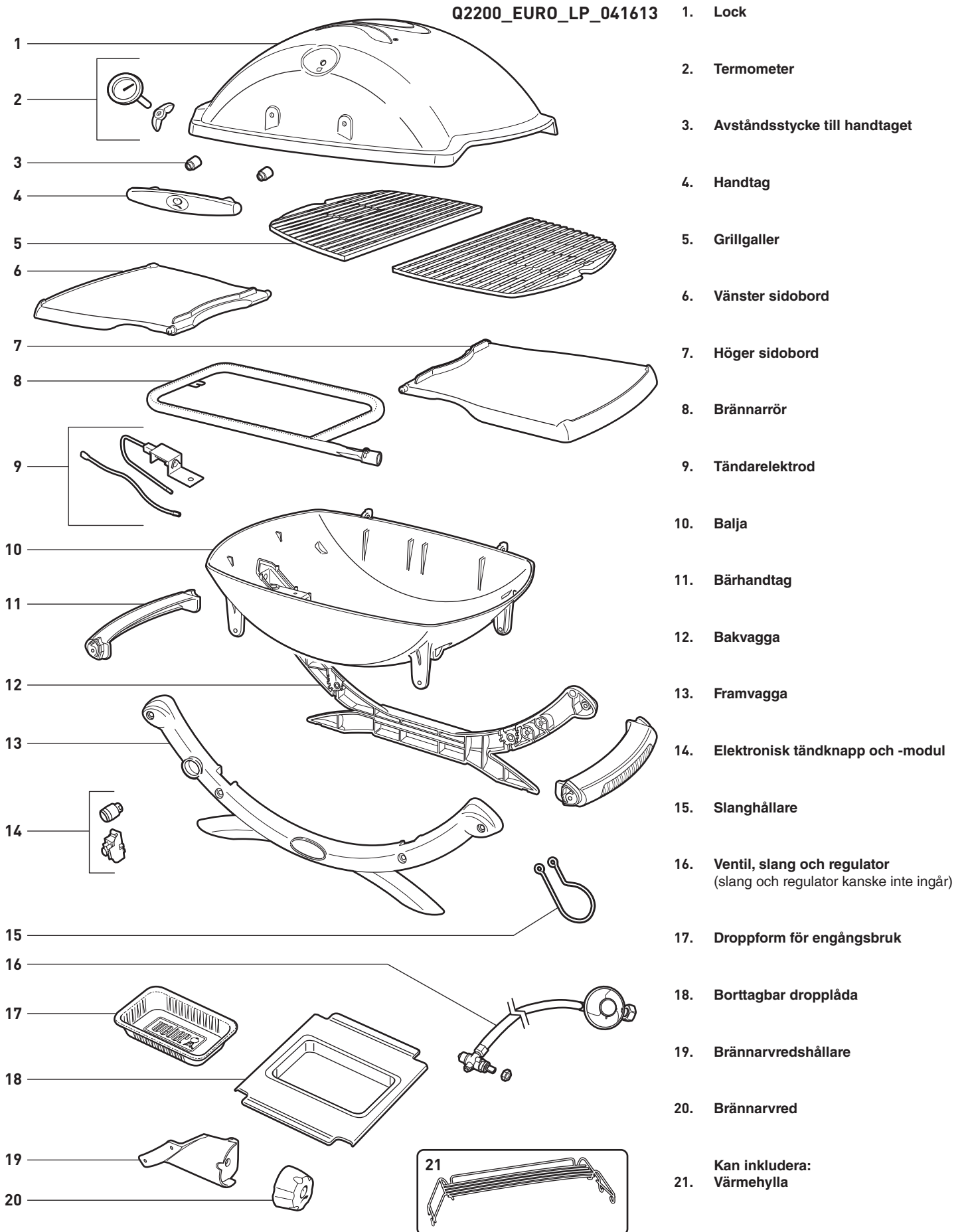
Q2000\_EURO\_LP\_041613



1. Lock
2. Avståndsstycke till handtaget
3. Handtag
4. Grillgaller
5. Vänster sidobord
6. Höger sidobord
7. Brännarrör
8. Tändarelektrod
9. Balja
10. Bärhandtag
11. Bakvagga
12. Framvagga
13. Tryckknappständering /  
Elektronisk tändknapp och -modul
14. Slanghållare
15. Ventil, slang och regulator  
(slang och regulator kanske inte ingår)
16. Droppform för engångsbruk
17. Borttagbar dropplåda
18. Brännarvredshållare
19. Brännarvred

# WEBER® Q® 2200 SPRÄNGSKISS

Q2200\_EURO\_LP\_041613

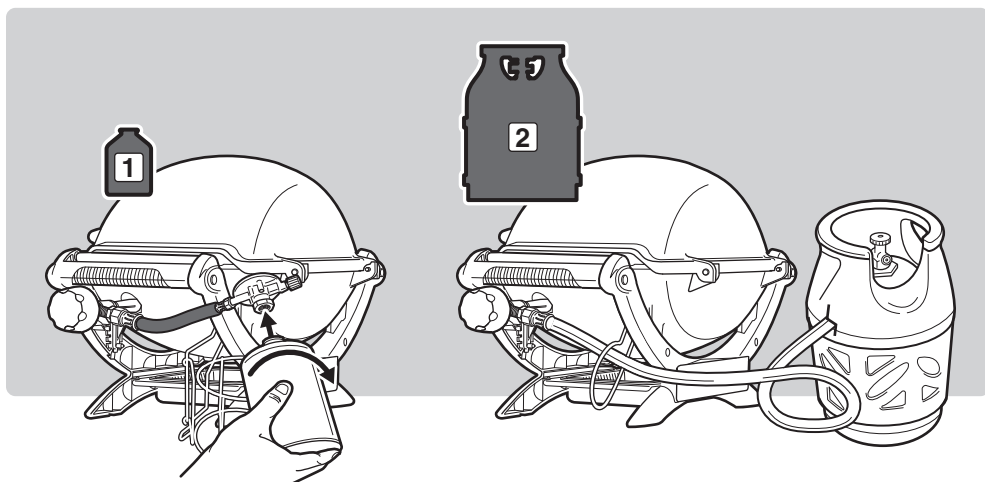


## VAD ÄR GASOL?

Gasol, även kallad LPG, LP-gas, flytande propan eller helt enkelt propan eller butan, är en brandfarlig oljebaserad produkt som används som bränsle för din grill. Det är en gas med måttliga temperaturer och tryck när den inte är innesluten. Men vid måttligt tryck inuti en behållare, såsom en engångsflaska eller gasolflaska, är gasol en vätska. När trycket lättar förångas vätskan snabbt och blir en gasolgas.

- Gasolgas har en lukt som påminner om naturgas. Du ska vara uppmärksam på denna lukt.
- Gasolgas är tyngre än luft. Läckande gasolgas kan ansamlas i lågt belägna utrymmen, vilket förhindrar att den skingras.

## VIKTIG INFORMATION OM GASOLGAS OCH GASOLANSLUTNINGAR



Instruktionerna i denna handbok beskriver hur två olika gaskällor kan installeras: Engångsflaska med butangas (1) eller större påfyllningsbar gasolflaska med propan (2). Grillen som du köpt kommer att använda en av dessa två alternativ. Följ de specifika gasolanslutningsinstruktionerna som passar din grill.

### SÄKER HANTERING AV ENGÅNGSFLASKOR OCH GASOLFLASKOR

Det finns olika riktlinjer och säkerhetsfaktorer som du behöver tänka på när du använder gasolgas. Följ dessa anvisningar noga innan du använder din Weber® gasolgrill.

#### Tips för både engångsflaskor och gasolflaskor

- Använd inte en skadad engångsflaska/gasolflaska. Bucklig eller rostig engångsflaska/gasolflaska eller engångsflaska/gasolflaska med en skadad ventil kan vara farlig och ska omedelbart bytas ut mot en ny engångsflaska/gasolflaska.
- Hantera "tomma" engångsflaskor/gasolflaskor lika varsamt som fulla engångsflaskor/gasolflaskor. Engångsflaskor/gasolflaskor kan fortfarande innehålla gastryck även om de är tomma på vätska.
- Engångsflaskor/gasolflaskor får inte tappas eller hanteras ovarsamt.
- Förvara aldrig eller transportera engångsflaskan/gasolflaskan där temperaturen kan överstiga 51 °C (engångsflaskan/gasolflaskan blir för varm för att lägga handen på den). Exempel: Lämna inte engångsflaskan/gasolflaskan i bilen under varma dagar.
- Läckagetesta kopplingen där regulatören är ansluten till engångsflaskan/gasolflaskan varje gång som regulatören ansluts. Exempel: Testa varje gång som engångsflaskan/gasolflaskan installeras.
- Engångsflaskor/gasolflaskor bör förvaras utom räckhåll för barn.
- Får ej anslutas till naturgas (stadsgas). Ventiler och munstycken är endast avsedda för gasolgas.
- Områdena runt engångsflaskan/gasolflaskan måste vara fritt och allt skräp måste vara avlägsnat.
- Engångsflaskan/gasolflaskan bör inte bytas i närheten av en antändningskälla.

#### Tips för engångsflaskor

- Stäng alltid gasolregleringsventilen innan du kopplar från regulatören.

#### Tips för gasolflaskor

- Stäng alltid cylinderventilen innan du kopplar loss regulatören.
- Flaskor måste monteras, transporteras och förvaras stående.

### FÖRVARING OCH UPPEHÅLL I ANVÄNDNINGEN

För grillar som har förvarats under en längre tid, är det viktigt att följa dessa riktlinjer:

- Förvara inte en fränkopplad engångsflaskan/gasolflaska i en byggnad, garage eller annat stängt utrymme.
- Kontrollera att områdena under baljan och den borttagbara droppplådan fria från skräp som kan blockera flödet av förbrännings- och ventilationsluft.
- Kontrollera först att inga gasläckor eller eventuella igensättningar i brännarrören förekommer innan Weber® gasolgrill används. (Se "ÅRLIGT UNDERHÅLL.")
- Kontrollera även om spindel-/insektsskydden är igentäppta. (Se "ÅRLIGT UNDERHÅLL.")

#### Ytterligare föreskrifter för engångsflaskor

- Koppla från flaskan om: 1) Den är tom. 2) Grillen ska förvaras i ett garaget eller annat stängt utrymme. 3) Grillen ska transporteras.

#### Ytterligare föreskrifter för gasolflaskor

- Gasen måste vara avstängd på gasolflaskan när Weber® gasolgrill inte används.

#### ⚠ VARNING! Kontrollera att

#### gasolflaskventilen är stängd när grillen inte används.

- Vid undanställning av Weber® gasolgrill inomhus, ska gastillförseln först KOPPLAS FRÅN och förvara gasolflaskan utomhus på en plats med god ventilation.
- Om du inte kopplar från cylindern från Weber® gasolgrill, ska du förvara både grillen och flaskan utomhus på en plats med god ventilation.

### ANSLUTNINGAR OCH FÖRESKRIFTER ANGÅENDE REGULATÖRN

#### Föreskrifter för både engångsflaskor och gasolflaskor

- Undvik att klämma slangen.
- Byt slangen när nationell lagstiftning så kräver.
- Delar som förseglats av tillverkaren får inte ändras av användaren.
- Det kan vara farligt att utföra ändringar på utrustningen.

# VIKTIG INFORMATION OM GASOLGAS OCH GASOLANSLUTNINGAR

## Ytterligare föreskrifter för gasolflaskor

- I Storbritannien måste denna grill anslutas till en regulator som överensstämmer med BS 3016, som har ett nominellt tryck på 37 millibar.
- Längden på slangen får ej överstiga 1,5 meter.
- Enbart godkända slangar och regulatorer får användas.
- Reservdelar i form av tryckregulatorer och slangar måste vara de som tillverkaren av utrustningen för matlagning utomhus har specificerat.

LAND	GASOLTYP OCH TRYCK
Bulgarien, Cypern, Tjeckien, Danmark, Estland, Finland, Ungern, Island, Lettland, Litauen, Malta, Nederländerna, Norge, Rumänien, Slovakien, Slovenien, Sverige, Turkiet	I <sub>3</sub> B/P - 30 mbar
Belgien, Frankrike, Grekland, Irland, Italien, Luxemburg, Portugal, Spanien, Schweiz, Storbritannien	I <sub>3a</sub> - 28-30 / 37 mbar
Polen	I <sub>3</sub> B/P - 37 mbar
Österrike, Tyskland	I <sub>3</sub> B/P - 50 mbar

	FÖRBRUKNING FÖR ENGÅNGSFLASKA		
		kW	g/h
	MAX. HUVUDBRÄNNARE ENGÅNGSFLASKA	2,8	202

	FÖRBRUKNING FÖR GASOLFLASKA		
		kW	g/h
	GASOLFLASKA MAX. HUVUDBRÄNNARE	3,7	264

## BYTE AV SLANG, REGULATOR OCH VENTIL

⚠ **VIKTIGT MEDDELANDE:** Vi rekommenderar att du byter gasolslangen på din Weber® gasolgrill vart femte år. I vissa länder finns krav på att gasolslangar ska bytas före fem års användning, följ då landets bestämmelser.

För utbytesdelar såsom slang, regulator och ventil, ska du kontakta Webers kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Gå logga in på [www.weber.com](http://www.weber.com).

## VAD ÄR EN REGULATOR?

Din Weber® gasolgrill är utrustad med en tryckregulator, vilket är en anordning som kontrollerar och upprätthåller gastrycket jämnt när gasen släpps ut ur engångsflaskan eller gasolflaskan.

### ⚠ VARNING

**Förvara inte en extra (reserv) eller frånkopplad engångsflaska eller gasolflaska under eller nära denna grill.**

## ANSLUTA REGULATORN TILL ENGÅNGSFLASKAN

### ANSLUTA REGULATORN TILL ENGÅNGSFLASKAN

Använd endast engångsflaskor med butan/propan med en minimikapacitet på minst 430 g och högst 460 g. Engångsflaskan måste ha en ventil av typ EN417 som visas på bilden (1).

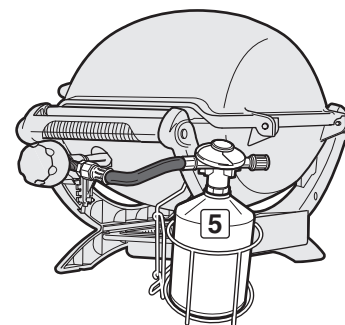
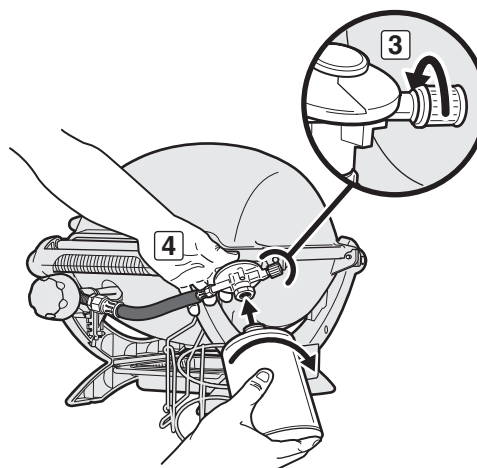
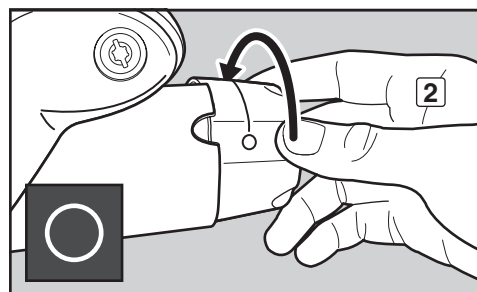
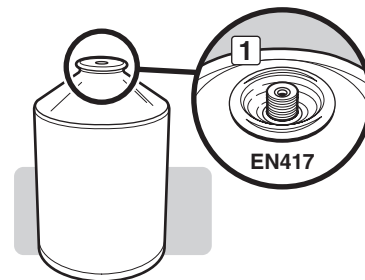
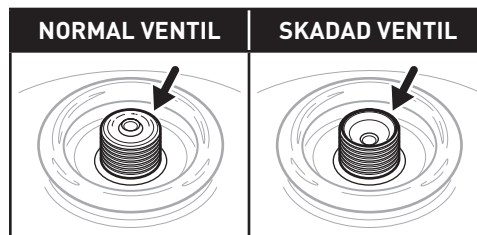
⚠ **VAR FÖRSIKTIG! Använd endast engångsflaskor som är märkta med "PROPANGAS" eller "BUTAN-PROPANBLANDNING".**

- A) Kontrollera att brännarvredet är i avstängt läge genom att trycka in det och vrida det till läge OFF (O) (2).
- B) Kontrollera att gasolregleringsventilen är avstängd genom att vrida den medurs tills det tar stopp (3).
- C) Tryck i engångsflaskan i regulatorn och vrid medurs tills den sitter fast ordentligt (4).

⚠ **VARNING! Dra endast åt den för hand. Överdriven styrka kan skada regulatorkopplingen och flaskans ventil. Detta kan leda till läckage eller strypt gasolflöde.**

- D) Placera engångsflaskan i avsedd korg (5).

⚠ **VARNING! Engångsflaskan måste passa i avsedd korg.**



### INSTRUKTIONER FÖR ENGÅNGSFLASKA



Denna symbol indikerar instruktioner som endast gäller för grillar som använder ENGÅNGSFLASKOR MED BUTAN som gaskälla.

### INSTRUKTIONER FÖR GASOLFLASKA



Denna symbol indikerar instruktioner som endast gäller för grillar som använder PÅFYLLNINGSBARA FLASKOR MED PROPAN som gaskälla.

# ANSLUTA REGULATORN TILL GASOLFLASKAN

## ANSLUTA REGULATORN TILL GASOLFLASKAN

Använd endast gasolflaskor med en kapacitet på minst 2,5 kg och högst 13 kg.

A) Anslut regulatorn till gasolflaskan.

**⚠ VARNING! Kontrollera att flaskan eller regulatorventilen är stängd.**

Vissa regulatorer trycks fast för att ansluta och dras loss för att koppla från. Andra har en mutter med vänstergånga som ansluts till cylinderventilen. Fastställ din regulatortyp och följ en av anslutningsinstruktionerna som är specifik för den regulatorn.

### Anslut genom att vrida medurs

Skruva fast regulatorn på cylindern genom att vrida kopplingen medurs (1). Placera regulatorn så att ventilationshålet (2) pekar nedåt.

### Anslut genom att vrida motursvrida moturs

Skruva fast regulatorn på gasolflaskan genom att vrida kopplingen moturs (3) (4).

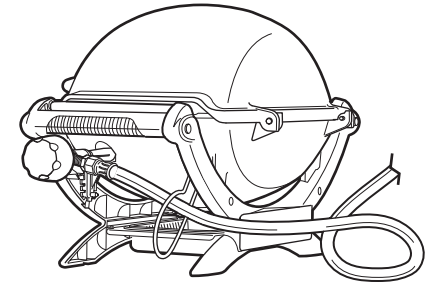
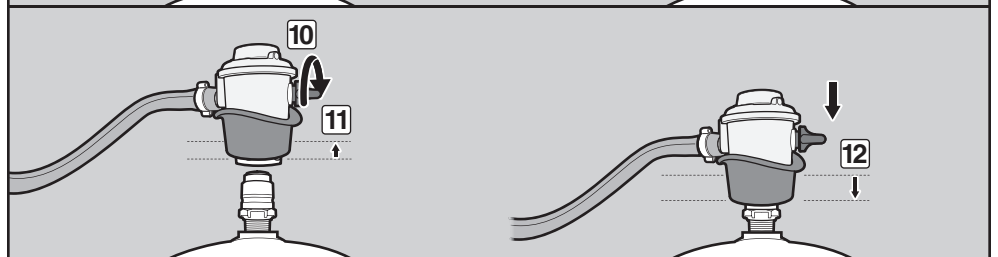
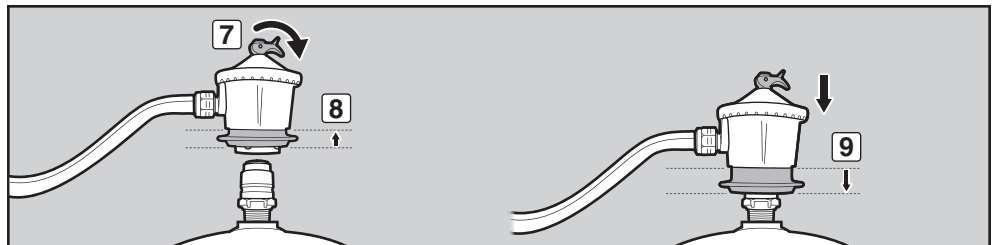
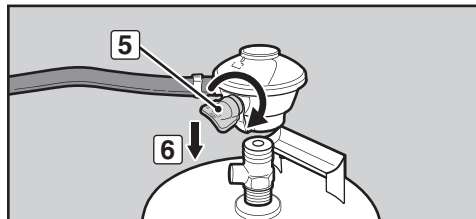
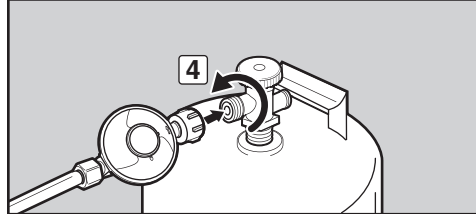
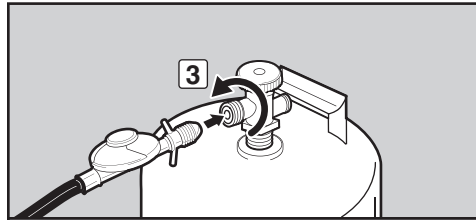
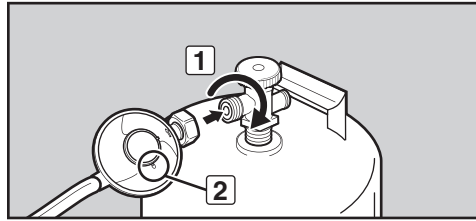
### Anslut genom att vrida spaken/snäppa den på plats

Vrid regulatorspaken (5) medurs till AVSTÄNGT läge. Tryck ner regulatorn på gasolflaskan tills regulatorn snäpper på plats (6).

### Anslut glidringen

Kontrollera att regulatorspaken är i AVSTÄNGT läge (7) (10). Skjut regulatorns glidring uppåt (8) (11). Tryck ned regulatorn på cylinderventilen och upprätthåll trycket. Skjut ned glidringen för att stänga (9) (12). Om regulatorn inte låser, upprepa proceduren.

*Notera! Det kan hända att regulatorn på bilderna i denna handbok inte ser ut som den du använder till din grill. Detta beror på olikheter i lagstiftningen mellan olika länder eller regioner.*



## VAD ÄR EN LÄCKAGEKONTROLL?

På din grills gassystem finns anslutningar och kopplingar. En läckagekontroll är ett tillförlitligt sätt att se till att ingen gas läcker ut från någon av anslutningarna eller kopplingarna.

Även om alla fabrikstillverkade anslutningar har genomgått noggranna läckagekontroller är det viktigt att göra en läckagekontroll innan du använder grillen första gången. Detta gäller även när du kopplar från och sedan kopplar till en koppling och varje gång du utför rutinunderhåll.

### ⚠ VARNING

Använd inte en öppen låga för att leta efter gasläckage. Se till att det inte förekommer gnistor eller öppna lågor i närheten när du utför läckagekontrollen. Gnistor eller öppna lågor leder till brand eller explosion, vilket kan orsaka allvarlig kroppsskada eller dödsfall och skador på egendom.

⚠ **VARNING!** Gasolanslutningarna på din gasgrill har testats på fabriken. Vi rekommenderar emellertid att du kontrollerar alla gasolanslutningar innan du tänds din gasgrill.

⚠ **VARNING!** Utför dessa läckagekontroller även om grillen har monterats ihop av en återförsäljare eller i butik.

⚠ **VARNING!** Du bör kontrollera om det förekommer gasläckor varje gång du kopplar bort och ansluter en gasolanslutning.

*NOTERA!* Alla fabrikstillverkade anslutningar har genomgått noggranna läckagekontroller och brännarna har flämsstats. Som en säkerhetsåtgärd ska du dock utföra läckagekontroller på alla anslutningar innan du använder din Weber® gasgrill. Gasolanslutningarna kan ha lossnat eller skadats vid transport och hantering.

## FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING AV GRILLEN - ANSLUTEN TILL EN ENGÅNGSFLASKA

### KONTROLLERA OM DET FINNS GASOLLÄCKOR EFTER ATT EN ENGÅNGSFLASKA HAR ANSLUTITS

Du behöver: En lösning bestående av diskmedel och vatten och en sprayflaska, trasa eller borste för att stryka på tvålösningen. (Du kan göra din egna blandning genom att blanda 20 % flytande tvål med 80 % vatten eller så kan du köpa din lösning på VVS-avdelningen i en järnaffär.)

- A) Kontrollera att brännarvredet är i avstängt läge genom att trycka in det och vrida det till läge OFF (O) (1).
- B) Sätt på gasflödet genom att vrida regulatorns gasolregleringsventilen moturs (2).

⚠ **VARNING!** Tänd inte brännare vid läckagekontroll.

- C) Blöt kopplingar med tvålösning med hjälp av en sprayflaska, borste eller trasa för att kontrollera om det förekommer läckage. Om det bildas bubblor eller om en bubbla växer finns det en läcka. Lägg på en lösning bestående av diskmedel och vatten på följande anslutningar:

- a) Anslutning mellan regulator och engångsflaska (3).

⚠ **VARNING!** Om det finns en läcka på anslutningen (3) ska du koppla bort engångsflaskan. ANVÄND INTE GRILLEN. Anslut en annan engångsflaska och utför läckagekontrollen med tvål- och vattenlösningen en gång till. Om läckan finns kvar efter att en annan engångsflaska har installerats ska du stänga av gasen. ANVÄND INTE GRILLEN. Kontakta en kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på [www.weber.com](http://www.weber.com)®.

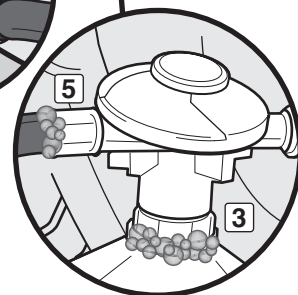
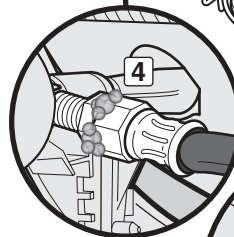
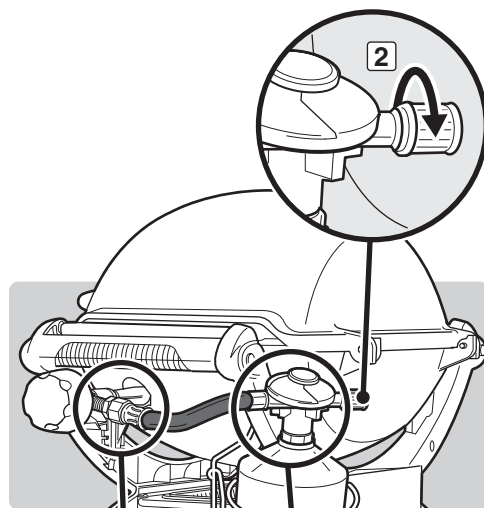
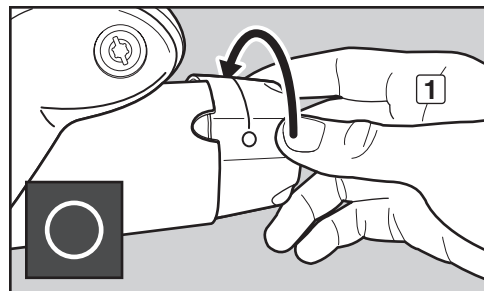
- b) Anslutningen mellan ventil och regulatorslang (4).
- c) Anslutning mellan regulatorslang och regulator (5).

⚠ **VARNING!** Om det förekommer läckage på anslutningarna (4 eller 5), stäng av gasen. ANVÄND INTE GRILLEN. Kontakta en kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på [www.weber.com](http://www.weber.com)®.

- D) När läckagekontrollen är klar, stäng av gasol-försörjningen vid källan och skölj av anslutningarna med vatten.

*NOTERA!* Eftersom vissa lösningar som används vid läckagekontroll (även tvålösning) kan vara lite frätande ska alla anslutningar sköljas med vatten efter utförda läckagekontroller.

Nu du är klar att använda din grill.



# FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING AV GRILLEN - ANSLUTEN TILL EN GASOLFLASKA

## KONTROLLERA OM DET FINNS GASLÄCKOR EFTER ATT EN GASOLFLASKA HAR ANSLUTITS

Du behöver: En lösning bestående av diskmedel och vatten och en sprayflaska, trasa eller borste för att stryka på tvällösningen. (Du kan göra din egna blandning genom att blanda 20 % flytande tvål med 80 % vatten eller så kan du köpa din lösning på VVS-avdelningen i en järnaffär.)

- A) Kontrollera att brännarvredet är i avstängt läge genom att trycka in det och vrida det till läge OFF (O).
- B) Sätt på gasflödet på källan.

Fastställ din regulatortyp. Följ anvisningarna för respektive regulator.

### Vrid på ventilen

Vrid flaskventilen moturs (1) (2) (3).

### Vrid spaken

För regulatorspaken till läget ON (4) (5) (6).

## ⚠ VARNING! Tänd inte brännare vid läckagekontroll.

- C) Blöt kopplingar med tvällösning med hjälp av en sprayflaska, borste eller trasa för att kontrollera om det förekommer läckage. Om det bildas bubblor eller om en bubbla växer finns det en läcka. Lägg på en lösning bestående av diskmedel och vatten på följande anslutningar:

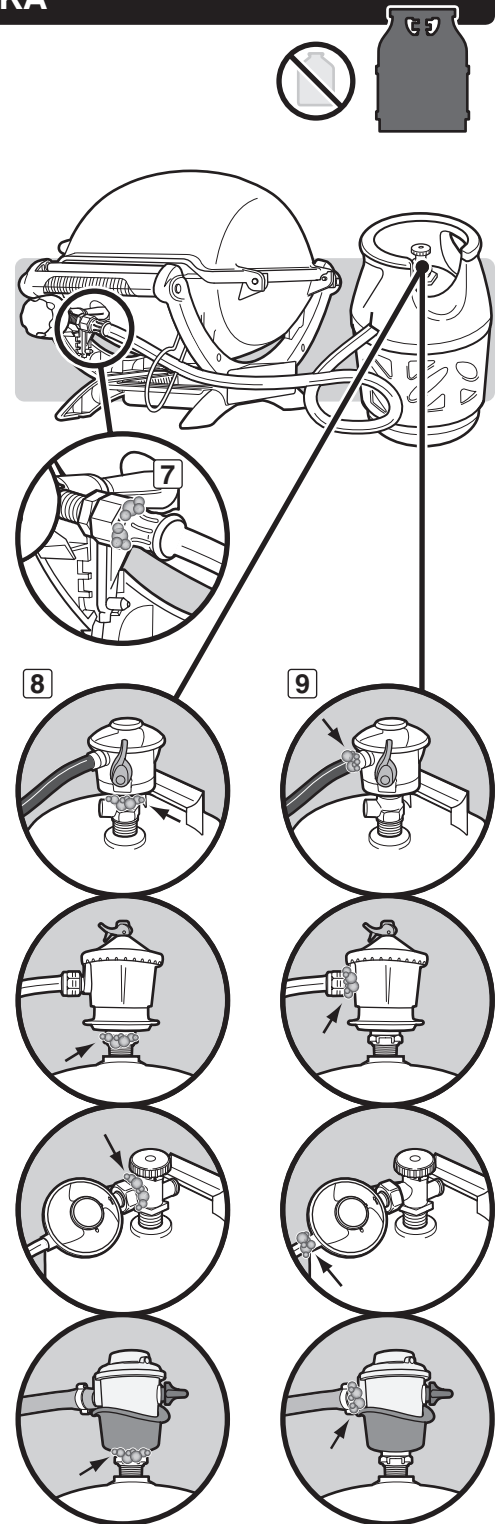
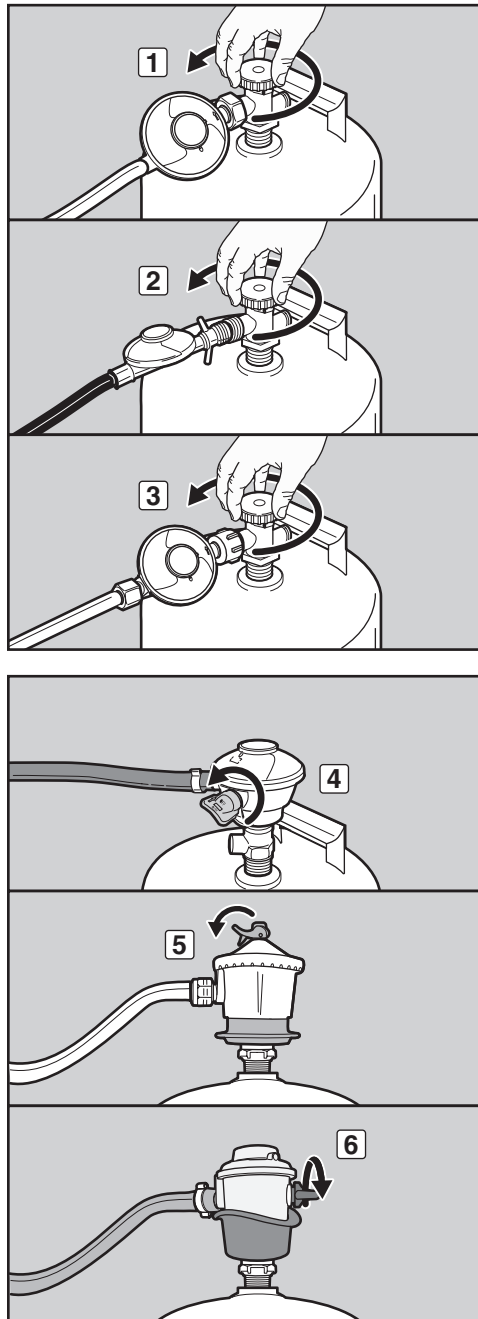
- a) Anslutningen mellan ventil och regulatorslang (7).
- b) Anslutning mellan regulatorslang och regulator (8).
- c) Anslutning mellan regulator och gasolflaska (9).

## ⚠ VARNING! Om det finns en läcka vid anslutning (7, 8 eller 9) ska du stänga av gasen. ANVÄND INTE GRILLEN. Kontakta en kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på [www.weber.com](http://www.weber.com).

- D) När läckagekontrollen är klar, stäng av gasolförsörjningen vid källan och skölj av anslutningarna med vatten.

**NOTERA!** Eftersom vissa lösningar som används vid läckagekontroll (även tvällösning) kan vara lite frätande ska alla anslutningar sköljas med vatten efter utförda läckagekontroller.

Nu du är klar att använda din grill.

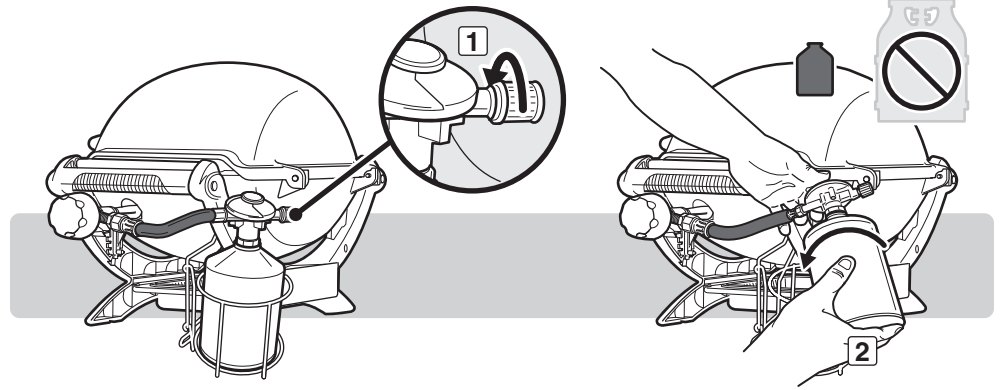


# KOPPLA LOSS REGULATORN

## KOPPLA LOSS REGULATORN FRÅN ENGÅNGSFLASKAN

När din engångsflaska måste bytas ut, följ dessa instruktioner för att ta bort den.

- Kontrollera att brännarvredet är i avstängt läge genom att trycka in det och vrida det till läge OFF (O).
- Kontrollera att gasregleringsventilen är avstängd genom att vrida den medurs tills det tar stopp (1).
- Skruva loss engångsflaskan från regulatorn genom att vrida den moturs (2).



## KOPPLA LOSS REGULATORN FRÅN GASOLFLASKAN

Vi rekommenderar att du fyller på gasolflaskan innan den är helt tom. För att fylla på gasolflaskan ska du ta med den till en återförsäljare av propangas.

- Ta bort gasolflaskan genom att stänga av gasförsörjningen och koppla från slangen och regulatorn från gasolflaskan.

### ⚠ VARNING! Kontrollera att flaskan eller regulatorventilen är stängd.

Fastställ din regulator typ. Följ frånkopplingsanvisningarna för respektive regulator.

#### Koppla från genom att vrida moturs

Skruva loss regulatorn från gasolflaskan genom att vrida kopplingen moturs (1).

#### Koppla från genom att vrida medurs

Skruva loss regulatorn från gasolflaskan genom att vrida kopplingen medurs (2) (3).

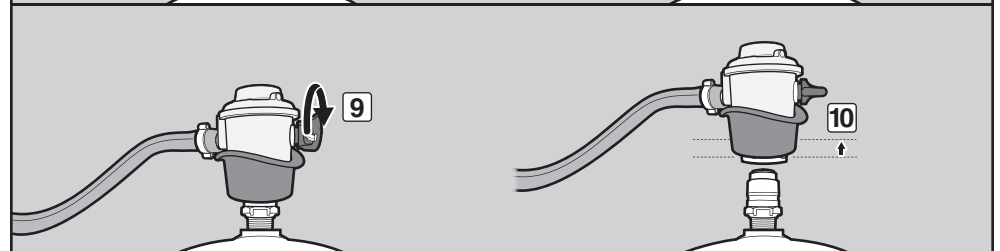
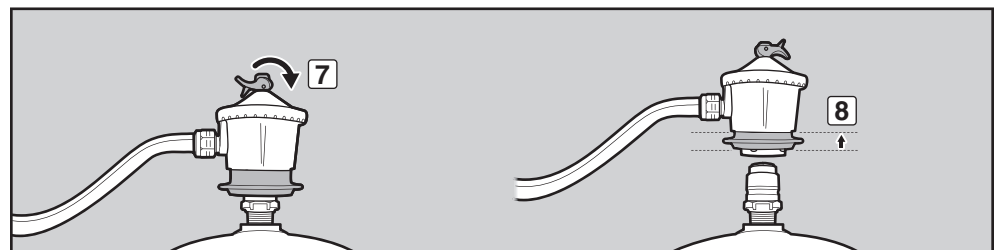
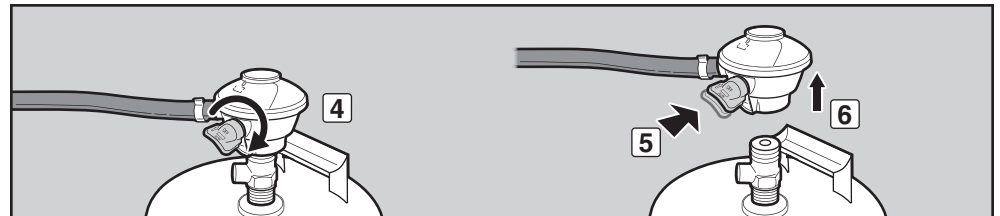
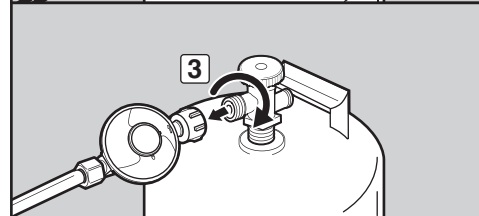
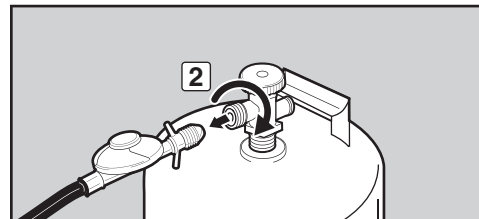
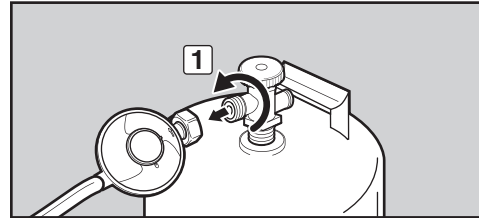
#### Koppla från genom att vrida spaken

Vrid regulatorspaken (4) medurs till avstängt läge. Tryck in regulatorspaken (5) tills den lossnar från gasolflaskan (6).

#### Koppla från genom att skjuta glidringen

Kontrollera att regulatorspaken är i avstängt läge (7) (9). Skjut regulatorns ring uppåt (8) (10) för att koppla från den från flaskan.

- Byt ut den tomma flaskan mot en full flaska.



## SÄKERHETEN FÖRST

Det rekommenderas att få in vanan att utföra några säkerhetskontroller före grillningen.

Säkerhet måste beaktas när du bestämmer var du ska placera och använda grillen. Se till att läsa följande varningar innan du installerar eller använder din grill.

### VARNINGAR:

- ⚠ Använd endast denna grill utomhus på en plats med god ventilation. Får inte användas i garage, byggnader, skjul, kojor eller annat stängt utrymme.
- ⚠ Din Weber® gasolgrill ska aldrig användas under ett oskyddat brännbart tak eller överhäng.
- ⚠ Din Weber® gasolgrill är inte avsedd att installeras i eller på husvagnar eller båtar.
- ⚠ Använd inte Weber® gasolgrill i bagageluckan på ett fordon eller inuti en kombibil, minibuss eller husvagn.
- ⚠ Håll lättantändliga ångor och vätskor, t.ex. bensen, alkohol, o.s.v., och annat brännbart material borta från tillagningsområdet.
- ⚠ Hela baljan blir varm när den används. Vidrör inte.
- ⚠ Flytta inte Weber® gasolgrill under användning eller när grillen är het.
- ⚠ Under pågående grillning måste utrustningen stå på en plan, stabil yta på en plats som är fri från brännbart material.

## BORTTAGBAR DROPPLÅDA OCH ENGÅNGSDROPPFORM

Din grill har ett fettuppsamlingsystem som kanaliserar bort fett från maten ned i en borttagbar dropplåda. Av praktiska skäl kan du även klä den löstagbara dropplådan med en Weber® engångsdroppform som hjälper till att hålla den löstagbara dropplådan ren längre tid.

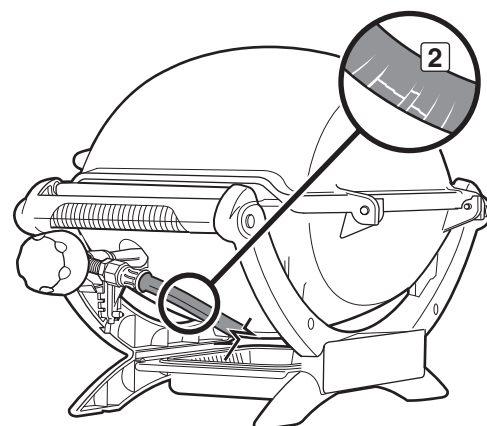
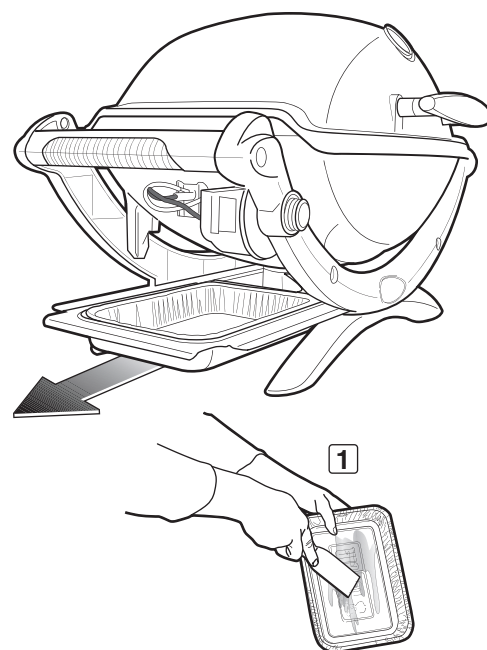
Att rengöra den borttagbara dropplådan är lika viktigt som att rengöra baljan. Kontrollera om det finns fettavlagringar i dropplådan varje gång du använder grillen. Ta bort eventuella fettavlagringar med en plastskrapa (1). Tvätta den borttagbara dropplådan med varmt tvålsvatten och skölj med vatten.

- ⚠ **VARNING!** Kontrollera om det finns fettavlagringar i den borttagbara dropplådan och engångsdroppformen inför varje användningstillfälle. Avlägsna eventuellt fett för att undvika en fettbrand. En fettbrand kan orsaka allvarliga kroppsskador och skada på egendom.
- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG!** Klä inte baljan, den borttagbara dropplådan eller engångsdroppformen med aluminiumfolie.

## SLANGKONTROLL

Kontrollera regelbundet slangen att det inte finns några tecken på sprickor (2).

- ⚠ **VARNING!** Kontrollera om slangen har jack eller är skadad, sprucken eller sliten före varje användningstillfälle. Om slangen är skadad på något sätt ska grillen inte användas. Byt endast ut slangen mot en slang som är godkänd av Weber®. Kontakta en kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på [www.weber.com](http://www.weber.com).



## METODER FÖR ATT TÄNDA BRÄNNAREN

Brännaren kan tändas på två olika sätt. Det första är att använda grillens inbyggda tändsystem. Det andra är att tända med en tändsticka.

Här intill beskrivs stegen för att tända din grill med tändsystemet. På nästa sida beskrivs stegen för att tända din grill med en tändsticka.

## TÄNDNING AV BRÄNNAREN

A) Öppna grilllocket (1).

### ⚠ VARNING

**Om du inte öppnar locket innan du tänder grillen, eller om du inte väntar i fem minuter för att låta gasen skingras om grillen inte tänds, kan en explosiv uppflamning inträffa, vilket kan orsaka allvarlig kroppsskada eller t.o.m. dödsfall.**

- B) Vik ut sidoborden (2) (Q® 1200, Q® 2000, Q® 2200).
  - C) Kontrollera att brännarvredet är i AVSTÄNGT läge (○) (3). Kontrollera genom att trycka in och vrida brännarens kontrollvred medurs tills det tar stopp.
  - D) Kontrollera att engångsflaskan eller gasolflaskan är korrekt installerad.
  - E) Vrid på regulatorventilen enligt ett av alternativen beroende på din typ av regulator.
  - F) Tryck in brännarkontrollvredet och vrid det moturs till START/HÖG (†) läge (4).
  - G1) Tryck på den röda tändningsknappen flera gånger så att den klickar varje gång (5).
- ELLER**
- G2) Tryck in och håll den elektroniska tändknappen intryckt (6). Du hör att det klickar till när du trycker in knappen.
  - H) Kontrollera att brännaren är tänd genom att titta genom grillgallret. Du ska se en låga.

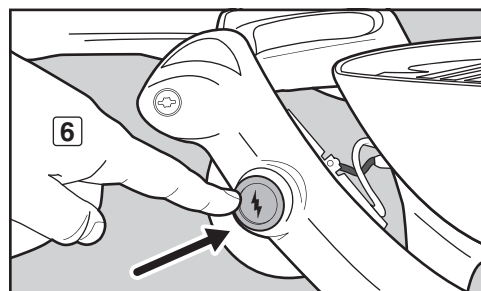
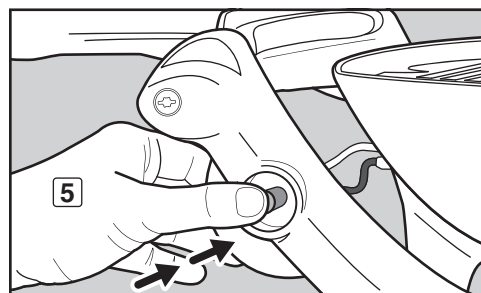
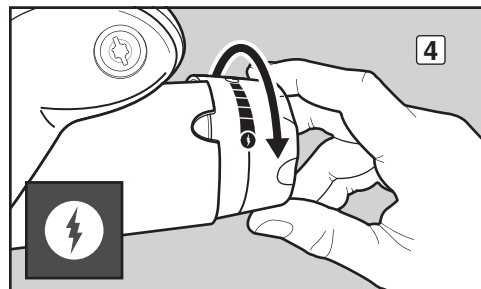
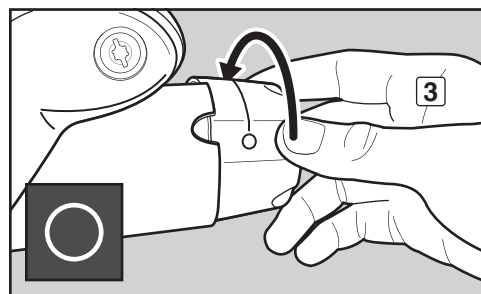
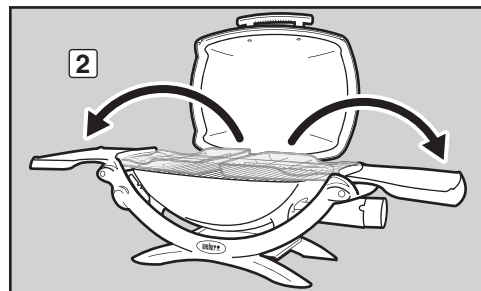
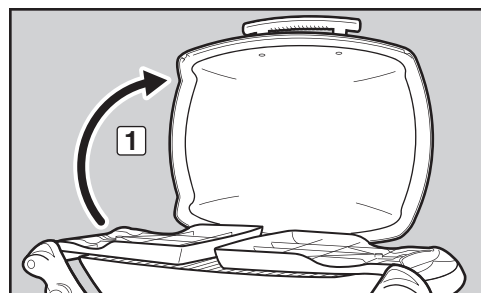
⚠ **VARNING! Luta dig inte över öppen grill när du tänder.**

⚠ **VARNING! Om en brännare inte tänds inom fem sekunder bör du stänga av brännarvredet och vänta fem minuter så att gasen skingras innan du försöker tända igen eller använder en tändsticka för att tända.**

## FÖR ATT SLÄCKA BRÄNNAREN

Tryck in brännarvredet och vrid det medurs till AVSTÄNGT läge (○).

⚠ **VAR FÖRSIKTIG! Vik inte in sidoborden förrän grillen har svalnat (Q® 1200, Q® 2000, Q® 2200).**



Vissa batterier har skyddande plast runt sig. Denna plast måste tas av innan du försöker tända grillen. Förväxla inte plasten med batterietiketten.

# TÄNDNING OCH ANVÄNDNING AV BRÄNNAREN

## TÄNDNING AV BRÄNNAREN

Tända med en tändsticka

A) Öppna grilllocket (1).

### ⚠ VARNING

Om du inte öppnar locket innan du tänder grillen, eller om du inte väntar i fem minuter för att låta gasen skingras om grillen inte tänds, kan en explosiv upplämning inträffa, vilket kan orsaka allvarlig kroppsskada eller t.o.m. dödsfall.

B) Vik ut sidoborden (2) (Q® 1200, Q® 2000, Q® 2200).

C) Kontrollera att brännarvredet är i AVSTÄNGT läge (○) (3). Kontrollera genom att trycka in och vrida brännarens kontrollvred medurs tills det tar stopp.

D) Kontrollera att engångsflaskan eller gasolflaskan är korrekt installerad.

E) Vrid på regulatorventilen enligt ett av alternativen beroende på din typ av regulator.

F) Tänd en tändsticka och för lågan under tändhålet (4). När du håller i den tända tändstickan, tryck in brännarvredet och vrida det moturs till START/HÖG (⚡) läge (5).

G) Kontrollera att brännaren är tänd genom att titta genom grillgallret. Du ska se en låga.

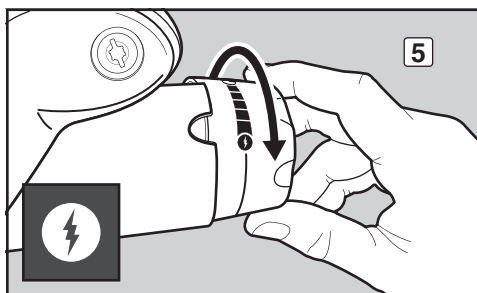
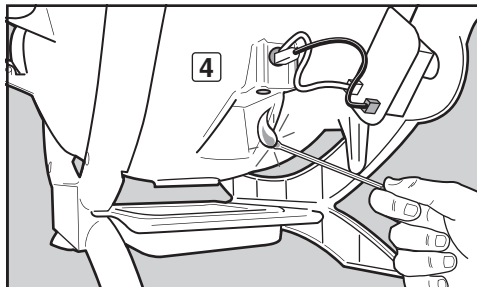
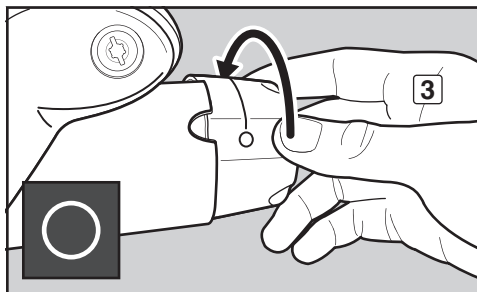
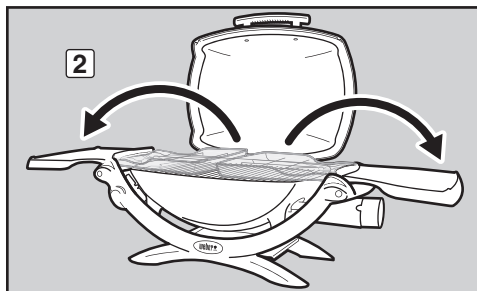
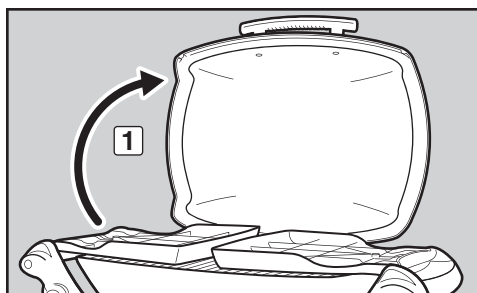
⚠ **VARNING!** Luta dig inte över öppen grill när du tänder. Håll ansikte och kropp på minst 30 centimeters avstånd från tändhålet när du tänder grillen.

⚠ **VARNING!** Om brännaren inte tänds inom fem sekunder bör du stänga av brännarvredet och vänta fem minuter så att gasen skingras innan du försöker tända igen.

## FÖR ATT SLÄCKA BRÄNNAREN

Tryck in brännarvredet och vrid det medurs till AVSTÄNGT läge (○).

⚠ **VAR FÖRSIKTIG!** Vik inte in sidoborden förrän grillen har svalnat (Q® 1200, Q® 2000, Q® 2200).



## ANVÄNDBARA TIPS

- Grillen ska alltid förvärmas före tillagning. Ställ in brännaren/-arna på hög värme och stäng locket. Förvärm i 10 till 15 minuter.
- Temperaturen på din gasolgrill kan bli högre än normalt vid de första användningarna.
- Grilltiderna i recepten är avsedda för en utomhustemperatur på 21 °C och lite eller ingen vind. Förläng tillagningstiden kalla eller blåsiga dagar, eller på högre höjder. Förkorta tillagningstiden i extremt varmt väder.
- Förhållandena vid grillning kan innebära att brännarvreden måste regleras för att korrekt tillagningstemperatur ska uppnås.
- Bryn kött och tillaga med locket på för att få perfekt grillad mat varje gång.
- Om maten pressas samman på ett grillgaller krävs det mer tid för att laga maten.
- Skär bort överflödigt fett från biffar, kotletter och stekar, och lämna endast kvar knappt 6,4 mm fett. Mindre fett underlättar rengöringen, och utgör en faktisk garanti mot oönskad uppflamning.
- I allmänhet kräver stora köttbitar längre tillagningstid per kilo än mindre köttbitar.
- Vissa typer av mat, t.ex. grytor eller tunna fiskfiléer, kräver ett kokkärl vid tillagning. Engångsformar av folie är mycket praktiskt, men vilket metallkärl som helst med ugnssäkra handtag kan användas.
- Mat som tillagas i kokkärl, t.ex. vita bönor i tomatsås, kräver mer tid vid tillagning i en djup kastrull än t.ex. i en långpanna.
- Använd hellre tång än gaffel när du vänder och hanterar kött, för att undvika förlust av köttsaft. Använd två stekspadar vid hantering av hela, större fiskar.
- Kontrollera alltid att baljan och den borttagbara dropplådan är rena och fria från smuts.
- Klä inte baljan med aluminiumfolie. Detta kan hindra fett från att rinna ner i fettuppsamlingspannan.
- Om oönskad uppflamning uppstår ska du stänga av brännaren/-arna och flytta maten till en annan del av grillgallret. Eventuella lågor avtar snabbt. Tänd grillen igen när lågorna har avtagit. **ANVÄND ALDRIG VATTEN FÖR ATT SLÄCKA LÅGOR PÅ EN GASOLGRILL.**
- Använd en timer för att varna när "välstekt" håller på att övergå till "för hårt stekt."
- Ett tunt lager olja ger maten jämn färg och förhindrar att den fastnar på grillgallret. Du ska alltid pensla eller spreja oljan på maten, inte direkt på grillgallret.
- När du använder marinad, sås eller glaze med hög sockerhalt, eller annan ingrediens som lätt bränns vid, ska denna penslas på maten när endast 5 till 10 minuters grillning återstår.

## FÖRVÄRMNING

Det är viktigt att förvärma grillen före grillning. Förvärmning: Tänd grillen enligt instruktionerna i handboken. Vrid sedan brännarvreden till läget START/HÖG (†), stäng locket och förvärm grillen. Detta tar 10-15 minuter beroende på förhållanden som lufttemperatur och vind. Efter förvärmningen kan du ställa in brännaren/-na efter eget önskemål.

**⚠ WARNING! Om brännaren/-na släcks när grillen används ska du stänga brännarvredet/-en. Öppna locket och vänta i fem minuter innan du försöker tända grillen igen. Följ tändningsanvisningarna.**

## TÄCKT GRILLNING MED LOCK

All grillning sker med locket på för att ge jämnt cirkulerad värme. När locket är stängt lagas maten i gasolgrillen ungefär som i en varmluftsugn. Termometern i locket (finns på vissa av våra grillar) anger tillagningstemperaturen inuti grillen. All förvärmning och grillning sker med locket på. Kika inte, värme försvinner varje gång du lyfter på locket.

## FETTUPPSAMLINGSSYSTEM

Unikt grillgallerfunktion med vinklad form. Gjutjärnskenor som leder bort dropp från brännarröret/-en för att förhindra uppflamningar som kan bränna maten. De återstående dropparna rinner ner i en borttagbar dropplåda som kan dras ut för en smidig rengöring.

För att få ytterligare grilltips och recept kan du gå in på [www.weber.com](http://www.weber.com).

# GRILLTIPS OCH PRAKTISKA RÅD

RÖTT KÖTT	Tjocklek/vikt	Ungefärlig total grilltid
Biff: New York strip, rib-eye och filet mignon (fläskkarré)	2 cm (¾ tum) tjock	3 - 5 minuter hög värme
	2,5 cm (1 tum) tjock	6 - 8 minuter hög värme
Biff: Porterhouse och T-bone	2 cm (¾ tum) tjock	4 - 6 minuter hög värme
	2,5 cm (1 tum) tjock	8 - 10 minuter hög värme
Flankstek	700 - 900 gram (1½ - 2 pound), 2 cm (¾ tum) tjock	12 - 14 minuter hög värme
Färsbiff	2 cm (¾ tum) tjock	8 - 10 minuter medelvärme
Fläskkarré	1,4 - 1,8 kg (3 - 4 pound)	25 - 30 minuter bryna 10 minuter Hög, grilla 15 - 20 minuter Låg
FLÄSK	Tjocklek/vikt	Ungefärlig total grilltid
Bratwurst: Färsk	150 gram (5 ounce) korvkedja	10 - 15 minuter låg värme
Kotlett: Benfri eller med ben	2 cm (¾ tum) tjock	10 - 15 minuter bryn 6 minuter på hög värme och grilla 4 - 8 minuter på låg värme
	3¼ - 3¾ cm (1¼ - 1½ tum) tjock	14 - 18 minuter bryn 8 minuter på hög värme och grilla 6 - 10 minuter på låg värme
Revbensspjäll: Små hela revbensspjäll*	1,4 - 1,8 kg (3 - 4 pound)	1 - 1½ timme låg värme (revbensspjäll som sitter ihop**)
Revbensspjäll: revbensspjäll	1,4 - 1,8 kg (3 - 4 pound)	1 - 1½ timme låg värme, 30 minuter bensa ned, vänd sedan var 10:e - 15:e minut
Fläskkarré	450 gram (1 pound)	20 - 25 minuter bryn 10 minuter på hög värme (vänd 3 gånger) och grilla 10 - 15 minuter på låg värme
FÅGEL	Tjocklek/vikt	Ungefärlig total grilltid
Kycklingbröst: utan ben och skinn	175 - 230 gram (6 - 8 ounce)	12 - 16 minuter medelvärme
Kycklingbitar: med ben, olika slag	85 - 175 gram (3 - 6 ounce)	35 - 45 minuter låg värme
Kyckling: Hel*	1,8 - 2,3 kg (4 - 5 pound)	1 - 1½ timme medelvärme (med stekstativ**)
Kyckling, cornish game	1,4 - 1,8 kg (3 - 4 pound)	30 - 35 minuter medelvärme (med stekstativ**)
Kalkonbröst: Med ben*	2,3 - 2,7 kg (5 - 6 pound)	1 - 1½ timme låg värme
SKALDJUR	Tjocklek/vikt	Ungefärlig total grilltid
Fisk, filé eller fiskstek: Lax, svärdfisk och tonfisk	¾ - 1¼ cm (¼ - ½ tum) tjock	6 - 8 minuter medelvärme
	2½ - 3¼ cm (1 - 1¼ tum) tjock	8 - 10 minuter medelvärme
Fisk, filé eller fiskstek: Hälleflundra och havsaborre	¾ - 1¼ cm (¼ - ½ tum) tjock	10 - 12 minuter medelvärme
	2½ - 3¼ cm (1 - 1¼ tum) tjock	12 - 14 minuter medelvärme
Räkor	50 gram (1½ ounce)	3 - 5 minuter medelvärme
GRÖNSAKER	Tjocklek/vikt	Ungefärlig total grilltid
Sparris	4 cm (1½ tum) diameter	3 - 5 minuter medelvärme
Majs	i skal	25 - 30 minuter medelvärme
	skalad	10 - 15 minuter medelvärme
Svamp	shiitake eller liten champinjon	8 - 10 minuter medelvärme
	portabello	12 - 15 minuter medelvärme
Lök	1¼ cm (½ tum) skivor	8 - 12 minuter medelvärme
Potatis	hel	45 - 60 minuter låg värme
	1¼ cm (½ tum) skivor	14 - 16 minuter medelvärme

\*Bitar som endast kan grillas på Weber® Q® 2000 – serien.

\*\*Säljs separat.

# FELSÖKNING

PROBLEM	LÖSNINGAR
Brännaren tänds inte när du trycker på tändknappen.	<p>Kontrollera att det strömmar gas till brännaren genom att försöka tända den med tändstickor. Se "TÄNDNING AV BRÄNNARE - Tända med en tändsticka." Om det går att tända med tändsticka finns problemet i tändningssystemet. Se "SKÖTSEL AV TRYCKKNAPPSTÄNDNINGSSYSTEMET" eller "SKÖTSEL AV DET ELEKTRONISKA TÄNDNINGSSYSTEMET."</p> <p>Kontrollera att alla trådar är rätt monterade i kontakterna på tändarelektroden. Kontrollera att trådarna är anslutna till kontakterna på tändknappen eller den elektroniska tändmodulen. Se "SKÖTSEL AV TRYCKKNAPPSTÄNDNINGSSYSTEMET" eller "SKÖTSEL AV DET ELEKTRONISKA TÄNDNINGSSYSTEMET."</p> <p>Om ett nytt batteri har satts i, kontrollera att batteriets plastskydd har tagits bort. Kontrollera att batteriet är i gott skick och att det sitter rätt monterat. Se "SKÖTSEL AV DET ELEKTRONISKA TÄNDNINGSSYSTEMET."</p>
Brännaren tänds inte eller lågan är låg när brännarvredet är i läge hög (†).	Gasen kan vara nästan slut eller slut. Byt ut engångsflaskan eller byt ut eller fyll på gasolflaskan.
Brännarens lågmönster är oregelbundet. Lågan är låg när brännarvredet är i läge hög (†). Lågorna når inte fram hela vägen i brännarröret.	Rengör de brännaröppningar som löper efter brännarrörets längd. Se "ÅRLIGT UNDERHÅLL."
Brännaren brinner med en gul eller orange låga, i kombination med lukten av gasol.	Kontrollera om spindel-/insektsskyddet är igentäppt. (Blockerade hål.) Rengör spindel-/insektsskyddet. Se "ÅRLIGT UNDERHÅLL."
Höga lågor förekommer.	Grillen måste förvärmas med brännaren på läge hög i 10 till 15 minuter.
<b>⚠ VAR FÖRSIKTIG! Klä inte baljan med aluminiumfolie.</b>	<p>Rengör noggrant grillgallret för att få bort fett. Se "RENGÖRING AV GRILLENS INSIDA."</p> <p>Baljan kan vara smutsig och hindrar fettet från att rinna ner i den borttagbara dropplådan. Rengör baljan. Se "RENGÖRING AV GRILLENS INSIDA."</p>
Lockets insida verkar flagna. (Liknar färgflagor.)	Lockets insida är av aluminiumgods. Det är inte målat. Det kan inte flagna. Vad du ser är bränt fett som har omvandlats till kol och flagnar av. <b>DETTA ÄR INTE EN DEFJEKT.</b> Rengör noggrant. Se "RENGÖRING AV GRILLENS INSIDA."

Om problemen inte kan lösas på angivet sätt ska du kontakta Webers kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på [www.weber.com](http://www.weber.com).

## HÅLLA DIN WEBER® GASOLGRILL I TOPPFORM

### ⚠ VARNING

Om problemen som beskrivs på denna sida inte åtgärdas kan brand uppstå, vilket kan orsaka allvarlig kroppsskada och dödsfall, och leda till skada på egendom.

För att din Weber® gasolgrill ska fungera på ett säkert och effektivt sätt precis som första dagen, rekommenderar vi att du kontrollerar och rengör spindel-/insektsskyddet/-en och brännarrören minst en gång per år. Nedan ges viktig information om dessa två områden på grillen som ska genomgå årligt underhåll.

Om du ser att lågmönstret är oregelbundet eller att ett brännarrör är igensatt, läs anvisningarna "RENGÖRING ELLER BYTE AV BRÄNNARRÖR" på nästa sida.

### BRÄNNARENS LÅGMÖNSTER

Brännarröret/-en på din Weber® gasolgrill brännare är fabriksinställd för rätt blandning av luft och gasol. Det korrekta lågmönstret visas i figuren och beskrivs nedan:

- Brännarrör (1)
- Flamman Spetsarna skiftar emellanåt i gult (2)
- Ljusblått (3)
- Mörkblått (4)

Kontrollera huvudbrännarens lågmönster. Om lågorna inte motsvarar beskrivningen ovan, kan det hända att spindel-/insektsskyddet/-en har blivit smutsigt eller igensatt.

### WEBER® SPINDEL-/INSEKTSSKYDD

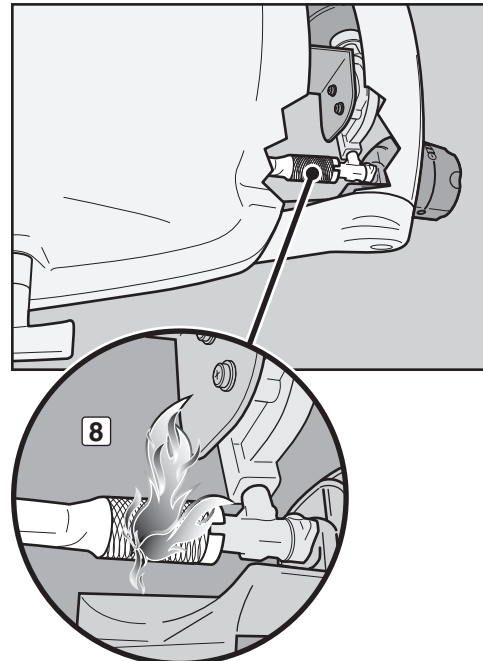
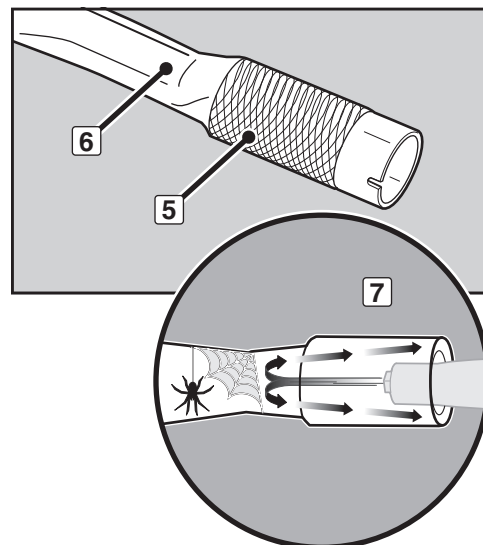
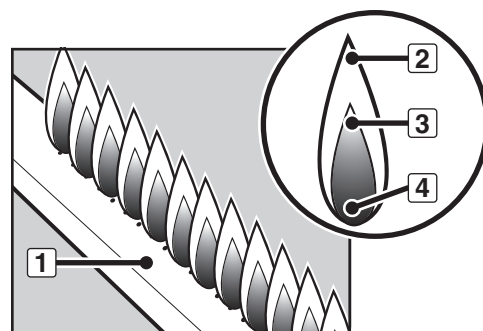
På förbränningslufthålet/-en på brännarröret/-en (5) sitter nät av rostfritt stål monterat för att förhindra att spindlar eller andra insekter spinner spindelnät eller bygger bo inuti brännarrörets/-ens venturid (6). Sådana bon kan blockera det normala gasolflödet och leda till att gasolen leds tillbaka ut ur förbränningslufthålet/-en (7). Tecken på denna typ av igensättning är lukten av gas i kombination med att brännarlågan är gulaktig och trög. Denna igensättning kan leda till brand i och runt luftspjället/-en, vilket skadar grillen allvarligt (8).

**NOTERA!** Om ett spindel-/insektsskydd skadas eller inte kan rengöras ska du kontakta Webers kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på [www.weber.com](http://www.weber.com).

### BRÄNNARRÖRETS ÖPPNINGAR

Vid upprepad användning av grillen blir med tiden brännarrörets öppningar smutsiga. Igensatta och smutsiga öppningar kan begränsa hela gasflödet. Nedan beskrivs tecken på om brännarrörets öppningar är smutsiga eller igensatta.

- Grillen når inte önskad temperatur
- Grillen värms upp ojämnt
- En eller flera brännare tänds inte



## RENGÖRING ELLER BYTE AV BRÄNNARRÖR

### Kontrollera att grillen är avstängd och kall

- A) Se till att brännarens kontrollvred är i läge off (O). Kontrollera genom att trycka in och vrida brännarens kontrollvred medurs tills det tar stopp.
- B) Koppla från flaskan.
- C) Ta bort locket.
- D) Ta av grillgallren.

### Ta bort brännarröret

Du behöver: En 3/8" hylsnyckel.

- A) Ta bort skruven som håller fast brännarröret i baljan (1).
- B) Dra försiktigt ut brännarröret från baljan (2).

### Rengöra brännarröret

Du behöver: En ficklampa, en ståltråd (en uträdd galge), en lämplig rostfri stålborste och en mjuk borste (tandborste).

- A) Undersök insidan av brännarröret med en ficklampa (3).
- B) Rengör brännarrörets insida från eventuell smuts eller igensättningar med ståltråden (4).
- C) Kontrollera spindel-/insektsskyddet i änden av brännarröret och rengör det med en mjuk borste (5).

**⚠ VAR FÖRSIKTIG! Rengör inte spindel-/insektsskyddet med hårda eller vassa verktyg. Rubba inte spindel-/insektsskyddet och se till att skyddets öppning inte blir större.**

- D) Använd en stålborste för att rengöra utsidan av brännarröret. Detta är för att se till att alla brännarrörens öppningar längs rörets längd är helt öppna (6).

**⚠ VAR FÖRSIKTIG! Se till att brännarens öppningar inte blir större vid rengöringen.**

### Sätt tillbaka brännarröret

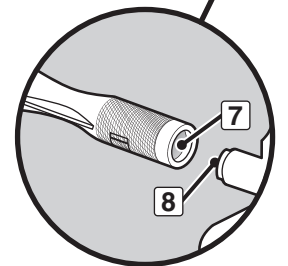
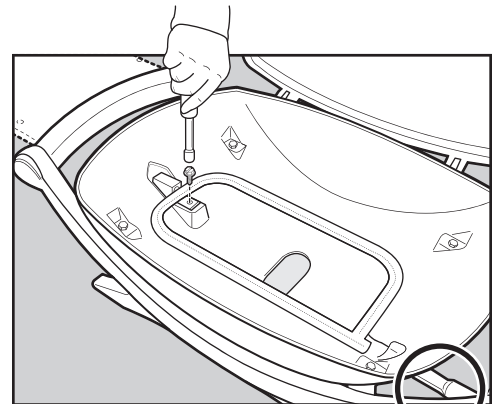
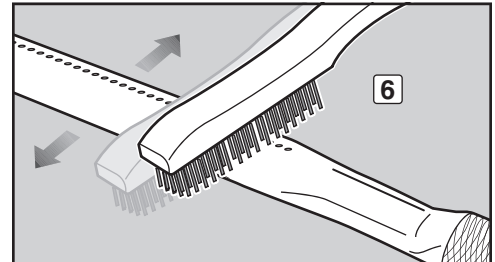
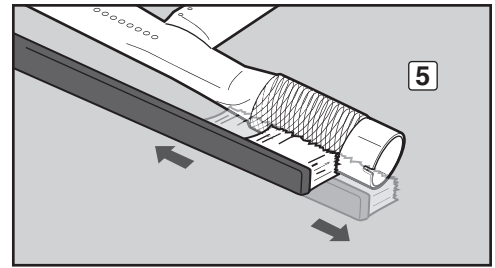
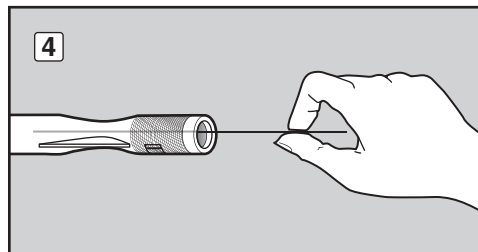
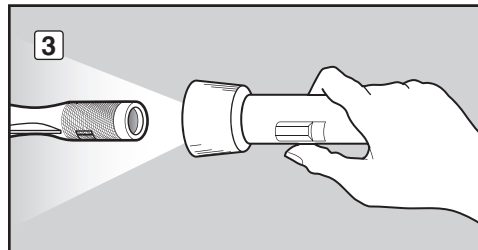
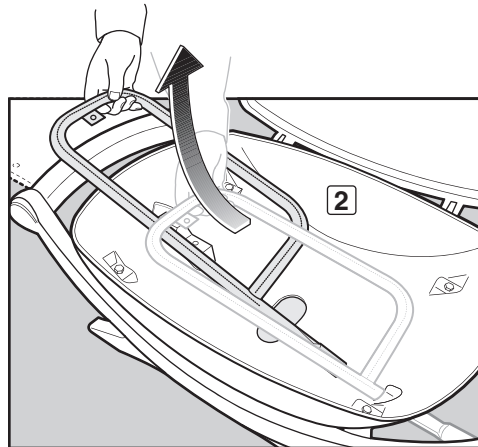
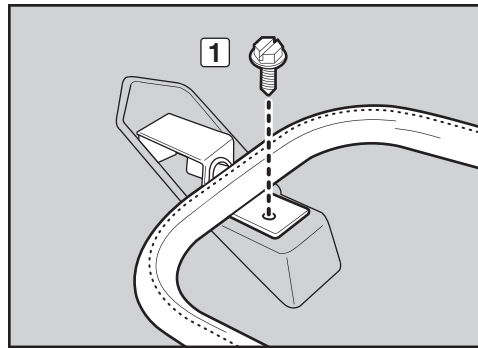
Du behöver: En 3/8" hylsnyckel.

- A) Skjut försiktigt in brännarröret tillbaka i hålet på baljans högra sida. Se till att brännarrörets öppning är i linje med ventilöppningen.
- B) Sätt tillbaka skruven som håller fast brännarröret i baljan.

**⚠ VAR FÖRSIKTIG! Brännarrörets öppning (7) måste vara korrekt placerad över ventilöppningen (8).**

**⚠ VARNING! Du bör kontrollera om det förekommer gasläckor varje gång du kopplar bort och ansluter en gasanslutning.**

- C) Sätt tillbaka locket.
- D) Sätt tillbaka grillgallren.



## VACKER— INIFRÅN OCH UT

Ägare av Weber®-grillar är mycket stolta över sina grillar. Stoltsera med din stolthet och glädje. Håll din grill ren och vacker—inifrån och ut—genom att följa dessa rutinmässiga underhållssteg.

### RENGÖRING AV GRILLENS UTSIDA

För att din grill ska se bra ut ska du följa dessa riktlinjer för en säker rengöring.

**⚠ VARNING! Stäng av din Weber® gasolgrill och vänta tills den svalnat innan du rengör den.**

#### Lackerade, emaljerade och plastytor

Använd varmt vatten och vanligt diskmedel vid rengöring grillens utsida. Skölj sedan med vatten.

**VIKTIGT! Använd inte rengöringsmedel som innehåller syra, mineralterpentin eller xylen. Använd inte ugnsgrengöringsmedel, rengöringsmedel med slipmedel (köksrengöringsmedel), rengöringsmedel som innehåller citrusprodukter eller rengöringssvampar med slipmedel på grillen eller vagnen.**

Nedfällbart sidobord (Q® 1200, Q® 2000, Q® 2200) får inte användas som skärbrädor.

### RENGÖRING AV GRILLENS INSIDA

För att din grill ska fungera på ett säkert och effektivt sätt, är det viktigt att ta bort eventuellt skräp och överflödigt fett som kan ha samlats på grillens insida. Se följande riktlinjer för en säker rengöring.

#### Inuti locket

Flagande fettavlagringar liknar färgflagor. Torka av lockets insida med hushållspapper för att förhindra att fettavlagringar bildas. Rengör lockets insida med varmt tvålatten och skölj med vatten.

#### Baljans komponenter och brännarrör

Du behöver: En rostfri stålborste och en styv plasticskrapa. A) Skrapa och borsta grillgaller med skrapan och borsten. Ta bort grillgallren och ställ undan dem.

**⚠ VAR FÖRSIKTIG! Kontrollera regelbundet om det förekommer lösa strån från grillborstarna och att de inte är alltför slitna. Byt borste om du hittar lösa strån på grillgallren eller borsten. Weber rekommenderar att köpa ny rostfri stålborste i början av varje vår.**

**⚠ VAR FÖRSIKTIG! Rengör inte grillgaller i en självrengörande ugn.**

- B) Borsta av eventuellt skräp från brännarröret. Gör inte brännarröret större längs brännarrörets längd (1).  
C) Sätt tillbaka grillgallren när rengöringen är klar.

#### Balja

Rengör baljans insida med varmt tvålatten och skölj sedan med vatten.

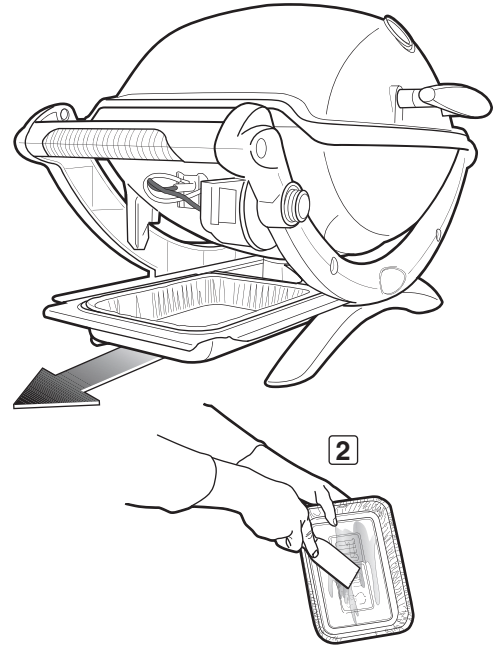
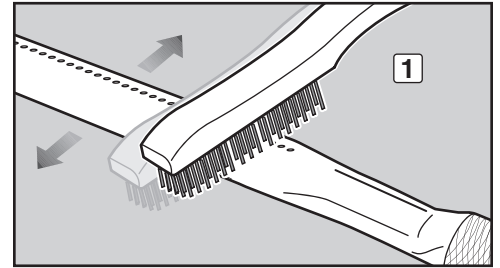
#### Borttagbar dropplåda och engångsdroppform

Din grill har ett fettuppsamlingsystem som kanaliserar bort fett från maten ned i en borttagbar dropplåda. Av praktiska skäl kan du även lägga klä den löstagbara dropplådan med en Weber® engångsdroppform i dropplådan, som hjälper till att hålla den löstagbara dropplådan ren längre tid.

Att rengöra den borttagbara dropplådan är lika viktigt som att rengöra baljan. Kontrollera om det finns fettavlagringar i dropplådan varje gång du använder grillen. Ta bort eventuella fettavlagringar med en plasticskrapa (2). Tvätta den borttagbara dropplådan med varmt tvålatten och skölj med vatten.

**⚠ VARNING! Kontrollera om det finns fettavlagringar i den borttagbara dropplådan och engångsdroppformen inför varje användningstillfälle. Avlägsna eventuellt fett för att undvika en fettbrand. En fettbrand kan orsaka allvarliga kroppsskador och skada på egendom.**

**⚠ VAR FÖRSIKTIG! Klä inte baljan, den borttagbara dropplådan eller engångsdroppformen med aluminiumfolie.**



**För att beställa droppformar för engångsbruk och grillgaller, kontakta din lokala återförsäljare eller logga in på [www.weber.com](http://www.weber.com)®. Om du behöver ytterligare hjälp, kontakta Webers kundtjänst.**

## TÄNDNINGSSYSTEMETS FUNKTION

Tändaren skickar en gnista till tändarelektroden. Oavsett om du utför rutinmässigt underhåll eller en felsökningskontroll på tändningssystemet, läs följande för att hålla ditt tändningssystem i ett fungerande skick.

**⚠ VARNING! Alla gasreglage och gasventiler ska vara i avstängt läge (OFF).**

Om tändaren inte lyckas tända din Q®-grill måste du ta reda på om problemet har uppstått i gasflödet eller i tändningssystemet. Börja med att försöka tända din brännare med en tändsticka. Se "TÄNDNING AV BRÄNNARE - Tända med en tändsticka." Om det går att tända med tändsticka finns problemet i tändningssystemet.

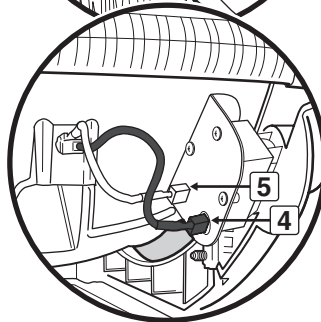
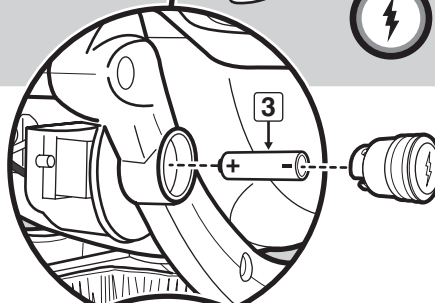
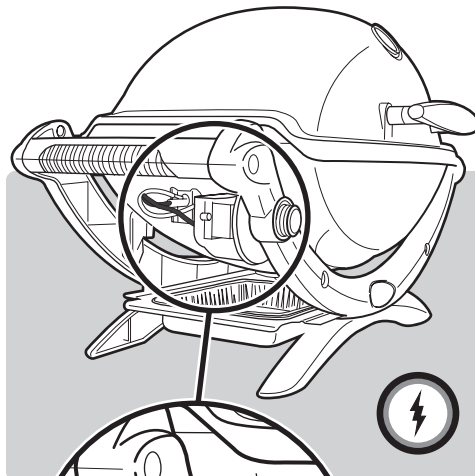
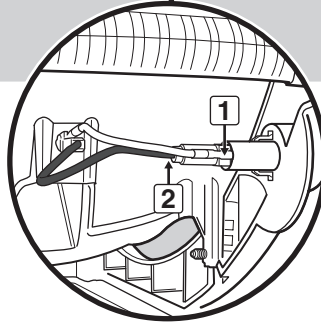
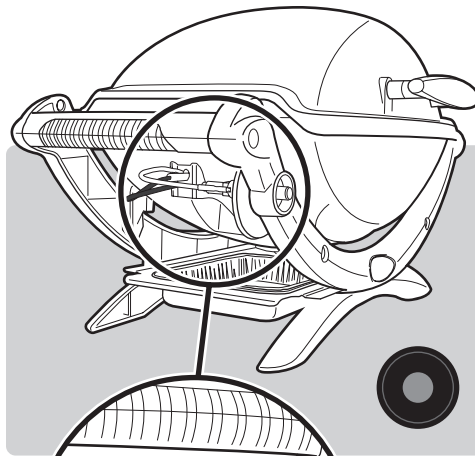
## SKÖTSEL AV TRYCKKNAPPSTÄNDNINGSSYSTEMET

- Kontrollera att både de vita (1) och svarta (2) tändtrådarna är ordentligt fästa.
- Kontrollera att tändningsknappen trycks in, klickar och går tillbaka till ytterläget.

## SKÖTSEL AV DET ELEKTRONISKA TÄNDNINGSSYSTEMET

- Kontrollera att AAA-batteriet (endast alkaliskt) är i gott skick och att det är korrekt isatt (3). Vissa batterier har skyddande plast runt sig. Denna plast måste tas av innan batteriet sätts i. Förväxla inte plasten med batterietiketten.
- Kontrollera att båda tändtrådarna är ordentligt fastsatta vid tändmodulen. Svart tråd till svart anslutning (4) och vit tråd till vit anslutning (5).
- Kontrollera att den elektroniska tändknappen fungerar genom att lyssna efter klickljud och titta efter gnistor vid brännaren.

Om det elektroniska tändningssystemet fortfarande inte tänds ska du kontakta Webers kundtjänst där du bor med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida. Logga in på [www.weber.com](http://www.weber.com).





**⚠ OBSERVERA: Denna produkt har säkerhetstestats och är endast godkänd för att användas i ett specifikt land. Landsbeteckningen anges på ytterförpackningen.**

Dessa delar kan innehålla gasolbärande eller gasolbrännande komponenter. Kontakta kundtjänstavdelningen på Weber-Stephen Products LLC för information om originalreservdelar från Weber-Stephen Products LLC.

**⚠ WARNING: Försök inte reparera gasolbärande eller gasolbrännande komponenter utan att först kontakta kundtjänstavdelningen på Weber-Stephen Products LLC. Om du inte följer denna produktvarning kan dina handlingar leda till brand eller explosion, vilket kan orsaka allvarlig personskada eller dödsfall och skada på egendom.**



Denna symbol innebär att produkten inte kan kastas i hushållsavfallet. För att få anvisningar om korrekt kassering av denna produkt i Europa, gå in på [www.weber.com](http://www.weber.com)® och kontakta den importör som anges för ditt land. Om du inte har tillgång till Internet kan du kontakta återförsäljaren för att få namn, adress och telefonnummer till importören.

När du bestämmer dig för att kassera eller slänga grillen, ska alla elektriska delar (motorn till det roterande grillspettet, batterierna, tändningssystemet och belysningen) demonteras och kasseras separat och på korrekt sätt enligt WEEE-direktivet. De ska kasseras separat från grillen.

#### WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Maria-Theresia-Straße 51  
4600 Wels  
AUSTRIA  
TEL: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

Blarenberglaan 6 Bus 4  
Industriezone Noord  
BE-2800 Mechelen  
BELGIUM  
TEL: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.

U Hajovny 246  
25243 Průhonice  
CZECH REPUBLIC  
TEL: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

Bøgildsmindevej 23, DK-9400 Nørresundby  
DANMARK  
TEL: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

#### WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ  
P.O. Box 10559  
UNITED ARAB EMIRATES  
TEL: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

#### WEBER-STEPHEN FRANCE SAS

Eragny sur Oise – C.S. 80322  
95617 Cergy Pontoise Cedex  
FRANCE  
TÉL: +33 810 19 32 37  
service.consommateurs@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

Rheinstraße 194  
55218 Ingelheim  
DEUTSCHLAND  
TEL: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

Tsjükemarwei 12  
8521 NA Sint Nicolaasga  
Postbus 18  
8520 AA Sint Nicolaasga  
NETHERLANDS  
TEL: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

#### JARN & GLER WHOLESAL EHF

Skutuvogur 1H  
1-104 Reykjavik  
ICELAND  
TEL: +354 58 58 900

#### D&S IMPORTS

14 Shenkar Street  
Petach, Tikva 49001  
ISRAEL  
TEL: +972 392 41119; info@weber.co.il

#### WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

Centro Polifunzionale "Il Pioppo"  
Viale della Repubblica 46  
36030 Povolara di Dueville – Vicenza  
ITALY  
TEL: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Trakt Lubelski 153  
04-766 Warszawa  
POLSKA  
TEL: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

#### GALACTEX OUTDOOR (PTY) LTD.

141-142 Hertz Draai  
Meadowdale, Edenvale  
Gauteng  
SOUTH AFRICA  
TEL: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

#### WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -  
Despacho 10 B  
E-08173 Sant Cugat del Vallès  
Barcelona  
SPAIN  
TEL: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

Talackerstr. 89a  
8404 Winterthur  
SWITZERLAND  
TEL: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

The Four Columns,  
Broughton Hall Business Park  
Skipton, North Yorkshire BD23 3AE  
UNITED KINGDOM  
TEL: +44 01756 692611;  
customerservicenwe@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

200 East Daniels Road  
Palatine, IL 60067-6266  
USA  
TEL: 847 934 5700; support@weberstephen.com

#### OOO WEBER-STEPHEN Vostok

142784 Moscow Region,  
Leninskiy District  
Rumyantsevo Village  
Building 1  
RUSSIA  
TEL: +7 495 973 16 49; info.ru@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

1138 Budapest, Váci út 186.  
HUNGARY  
TEL: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

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

For other eastern European countries,  
such as ROMANIA, SLOVENIA, CROATIA,  
TURKEY, or GREECE, please contact:  
Weber-Stephen Deutschland GmbH,  
info-EE@weberstephen.com.

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

#### WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.

José Guadalupe Zuno #2302 PH, Col Americana.  
Guadalajara, Jalisco 44160  
MÉXICO  
TEL: (52) (33) 3615-0736



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC  
[www.weber.com](http://www.weber.com)®

© 2013 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,  
200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.  
Printed in U.S.A.