weber Q 100 120 200 220

# Handbók fyrir LP gasgrill

**#59786**

PLACE STICKER HERE

## Skráðu grillið þitt á netinu á www.weber.com

**⚠ HÆTTA**

**Ef þú finnur lykt af gasi:**

1. **Lokið fyrir gasið til grillsins.**
2. **Slökkvið á öllum logum.**
3. **Opnið lokið.**
4. **Ef að gaslyktin fer ekki, farið þá frá grillinu og hringið strax í gasbirgjann eða slökkviliðið.**

**Ef ekki er farið eftir þessum leiðbeiningum getur það valdið eldi eða sprengingu, sem gæti valdið eignaskemmdum, alvarlegum líkamsmeiðslum eða dauða.**

**ÞETTA GASTÆKI ER EINGÖNGU ÆTLAÐ FYRIR NOTKUN UTANDYRA.**

**⚠ HÆTTA**

1. **Notið aldrei grillið eftirlitslaust.**
2. **Ekki geyma auka fljótandi bútan/própan hylki/kúta innan 3 m frá þessu grilli.**
3. **Geymið ekki eða notið bensín eða annað eldfimt efni eða gufur innan 8 m frá þessu grilli.**
4. **Ef upp kemur eldur, haldið ykkur frá grillinu og hringið þegar í stað á slökkviliðið. Reynið ekki að slökkva olíu- eða fitueld með vatni.**

**Ef ekki er farið eftir þessum leiðbeiningum getur það valdið brunahættu eða sprengingu, sem gæti valdið eignaskemmdum, alvarlegum líkamsmeiðslum eða dauða.**

- **⚠ Þessi notendahandbók inniheldur mikilvægar upplýsingar sem nauðsynlegar eru ef setja á grillið rétt saman og nota það á öruggan hátt.**
- **⚠ Lesið og fylgið öllum viðvörunum og leiðbeiningum áður en grillið er sett saman og notað.**
- **⚠ Fylgið öllum viðvörunum og leiðbeiningum þegar grillið er notað.**
- **⚠ Geymið þessa handbók til notkunar síðar meir.**

**Q - 100/120**
CE: 845BP-0005

**Q - 200/220**
CE: 048BN-0047

**59786 07/31/12 LP**
**IS - ICELANDIC**

# HÆTTUR OG AÐVARANIR

⚠ **Fylgið leiðbeiningum sem eru fyrir þína tegund af gasgrilli um tengingu á þrýstijafnara.**
⚠ **Geymið ekki auka gaskút eða ótengt gashylki undir eða nærri þessu grilli.**
⚠ **Leggið ekki ábreiðu fyrir gasgrill eða annað eldfimt á grillið eða inni í geymslurýmið undir grillinu þegar það er í notkun.**
⚠ **Hætta getur stafað af grilli sem er vitlaust sett saman. Farið mjög nákvæmlega eftir leiðbeiningunum í þessari handbók um samsetningu gasgrillsins.**
⚠ **Þegar Weber® gasgrillið hefur ekki verið notað í lengri tíma/eða alls ekki, skal athuga hvort það leki gasi og hvort eitthvað stífli brennara áður en það er notað. Farið eftir leiðbeiningum í þessari handbók um rétta aðferð.**
⚠ **Notið ekki eld til þess að athuga hvort gas leki.**
⚠ **Notið ekki Weber® gasgrillið ef um gasleka er að ræða.**
⚠ **Það ætti ekki að setja eldfimt efni í u.þ.b. 60 sm frá toppnum, botninum, bakhlið eða hliðum grillsins.**
⚠ **Weber® gasgrillið þitt ætti ekki að vera notað af börnum. Aðgengilegir hlutar grillsins geta verið mjög heitir. Haldið ungum börnum í burtu á meðan það er í notkun.**
⚠ **Farið varlega þegar Weber® gasgrillið er notað. Það verður heitt við eldun og hreinsun, og það ætti aldrei að skilja það eftirlitslaust, eða færa til þegar það er í notkun.**
⚠ **Ef slokknar á brennurum meðan á notkun stendur, skrúfið fyrir gasloka. Opnið lokið og bíðið í fimm mínútur áður en reynt er að kveikja á grillinu aftur, skoðið á leiðbeiningarnar um hvernig eigi að kveikja á gasgrillinu.**
⚠ **Notið ekki viðarkol, kolamola eða hraungrjót í Weber® gasgrillið þitt.**
⚠ **Hallið ykkur aldrei yfir opið grillið þegar verið er að grilla og setjið aldrei hendur eða fingur á fremri brún grillhússins.**
⚠ **Ef eldur myndast sem ekki er hægt að stjórna, takið matinn úr eldinum þangað til loginn dvínar.**
⚠ **Slökkvið á öllum brennurum ef eldur vegna fitu myndast og hafið lokið á þangað til að eldurinn er slokknaður.**
⚠ **Weber® gasgrillið ætti að vera þrifið vel með reglulegu millibili.**
⚠ **Ekki stækka gatið eða opið þegar er verið að hreinsa ventilinn eða brennarann.**
⚠ **Bútan-/própangas er ekki náttúrulegt gas. Það er hættulegt að breyta eða reyna að nota náttúrulegt gas í bútan/prótan gastæki og ógildir ábyrgðarskírteini þitt.**
⚠ **Gashylki sem er beyglað eða ryðgað getur verið hættulegt og ætti að láta gasbyrgja yfirfara grillið. Notið ekki gashylki/kút með skemmdum ventli.**
⚠ **Þó svo að gashylkið virðist vera tómt, getur samt verið gas í því. Það ætti að flytja og geyma hylkið samkvæmt því.**
⚠ **Þú skalt ekki undir neinum kringumstæðum reyna að aftengja gaskútinn eða aðrar tengingar meðan grillið er í notkun.**
⚠ **Notið ofnhanska sem þola hita þegar þið notið grillið.**
⚠ **Notið ekki grillið nema að allir hlutir þess séu til staðar. Þetta tæki verður að vera rétt sett saman samkvæmt leiðbeiningum sem eru í kaflanum um "SAMSETNINGU" í handbókinni.**
⚠ **Notið ekki Weber® grillið í skottinu á neinum bíl, eða inn í húsbíl, fólksbíl, smárútu eða hjólhýsi.**
⚠ **Notið þrýstijafnarann sem er með Weber® gasgrillinu þínu.**
⚠ **Aðvörun: Verið utandyra og frá öllum kveikjuvöldum þegar skipt er um bútan/própan hylki eða þegar þau eru tengd.**
⚠ **Ekki byggja þessa gerð af grilli í nein innbyggð mannvirki eða mannvirki sem hægt er að renna grillinu inn. Að hunsa þessa aðvörun getur valdið eldi eða sprengingu sem getur skaðað eignir og valdið líkamstjóni eða dauða.**

⚠ **Q100 - 120** Notið einnota hylki af bútan/própan með minnst 430 g þyngd og mest 460 g þyngd. Hylkið verður að hafa EN417 ventil eins og sýnt er. Ein gerð sem hægt er að nota er Weber® Baby Q®/ Performer® gashylki. Önnur gerð af hylkjum er Primus gerð 2202.

# EFNISYFIRLIT


**HÆTTUR OG AÐVARANIR . . . . . 2**

**EFNISYFIRLIT . . . . . 3**

**NÁKVÆM SÝN Q100 . . . . . 4**

**NÁKVÆM SÝN Q120 . . . . . 5**

**NÁKVÆM SÝN Q200 . . . . . 6**

**NÁKVÆM SÝN Q220 . . . . . 7**

**HLUTALISTI . . . . . 8**

**AÐ SETJA SAMAN . . . . . 9**

**ÁBYRGÐ . . . . . 10**

**ALMENNAR LEIÐBEININGAR . . . . . 11**

NOTKUN . . . . . 11

GEYMSLA OG/EÐA ENGIN NOTKUN . . . . . 11

**LEIÐBEININGAR UM GAS - BÚTAN/PRÓTAN HYLKI . . . . . 12**

AÐ TENGJA BÚTAN/PRÓTAN HYLKI . . . . . 12

ATHUGIÐ MEÐ GASLEKA . . . . . 13

**LEIÐBEININGAR UM GAS - PRÓPAN GASKÚTUR . . . . . 14**

MIKILVÆGAR UPPLÝSINGAR UM LP HYLKI . . . . . 14

ÖRUGG MEÐHÖNDLUN PRÓPANGASKÚTA . . . . . 14

AÐ TENGJA PRÓPANGASKÚTINN . . . . . 15

ATHUGIÐ MEÐ GASLEKA . . . . . 16

AÐ ENDURFYLLA PRÓPANGASKÚTINN . . . . . 18

AÐ TENGJA AFTUR PRÓPANGASKÚTINN . . . . . 18

**ÁÐUR EN GRILLIÐ ER NOTAÐ . . . . . 19**

FITUBAKKI OG ÁLBAKKI . . . . . 19

SKOÐUN SLÖNGU . . . . . 19

SKOÐUN KVEIKJARA FYRIR GRILLGERÐIR SEM ERU MEÐ RAFKVEIKIKERFI . . . . . 19

**LEIÐBEININGAR UM UPPKVEIKJU . . . . . 20**

AÐ KVEIKJA Á . . . . . 20

TIL AÐ SLÖKKVA . . . . . 20

AÐ KVEIKJA HANDVIRKT . . . . . 21

TIL AÐ SLÖKKVA . . . . . 21

**RÁÐ FYRIR GRILLMATSELD OG HJÁLPLEGAR ÁBENDINGAR . . . . . 22**

AÐ FORHITA GRILLIÐ . . . . . 22

UNDIRSTÖÐUATRIÐI GRILLUNAR . . . . . 22

**BILANALEIT . . . . . 23**

**VIÐHALD . . . . . 24**

ÞRIF . . . . . 24

WEBER® KÖNGULÓA/SKORDÝRAHLÍF . . . . . 24

AÐ ÞRÍFA EÐA SKIPTA UM BRENNARARÖR . . . . . 25

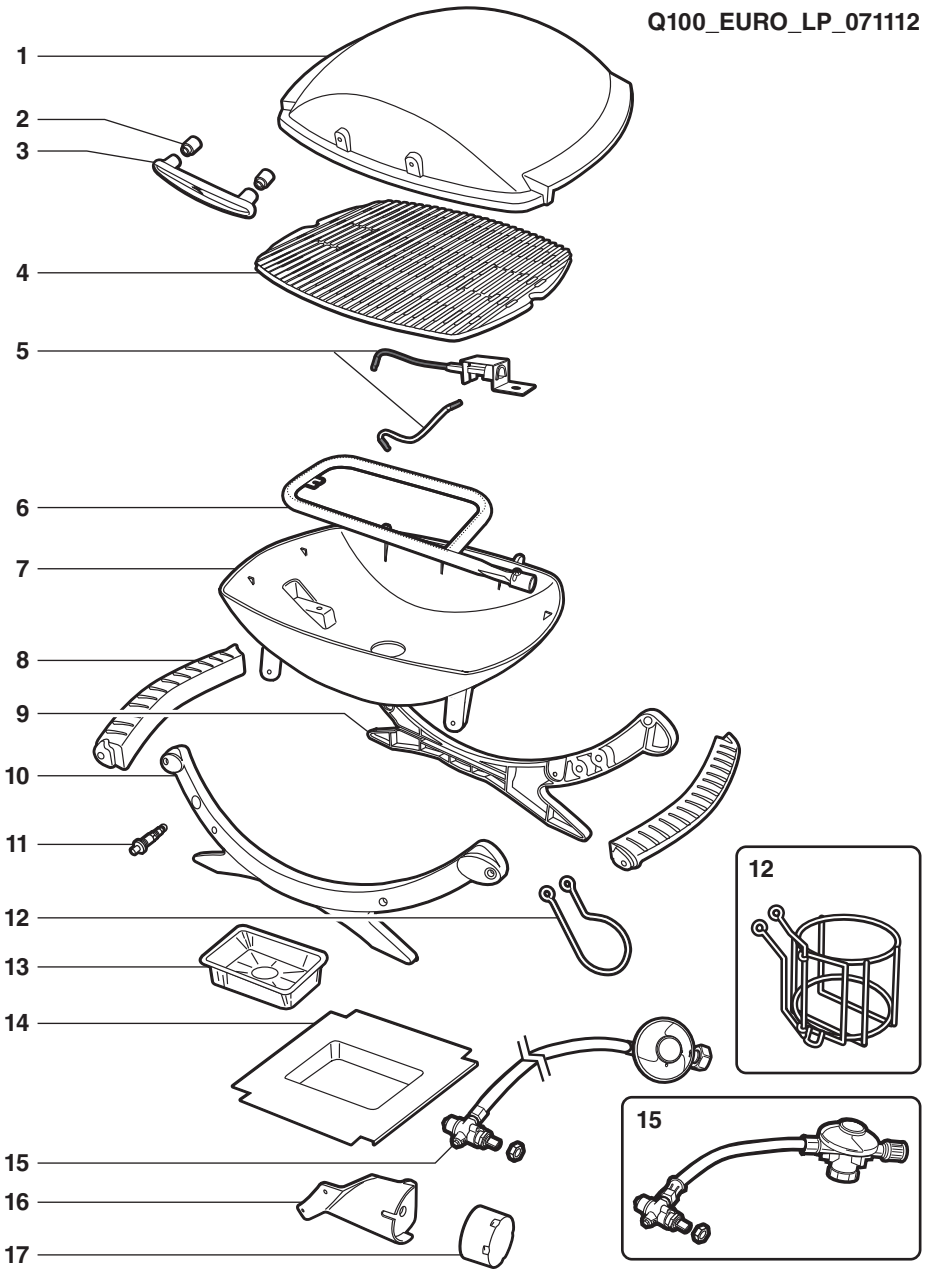
KVEIKIKERFI MEÐ ÞRÝSTITAKKA (Q100 & Q200) . . . . . 26

AÐ KVEIKJA MEÐ RAFKVEIKIKERFINU (Q120 & Q220) . . . . . 26

AÐ SKIPTA UM RAFKVEIKIKERFI . . . . . 26

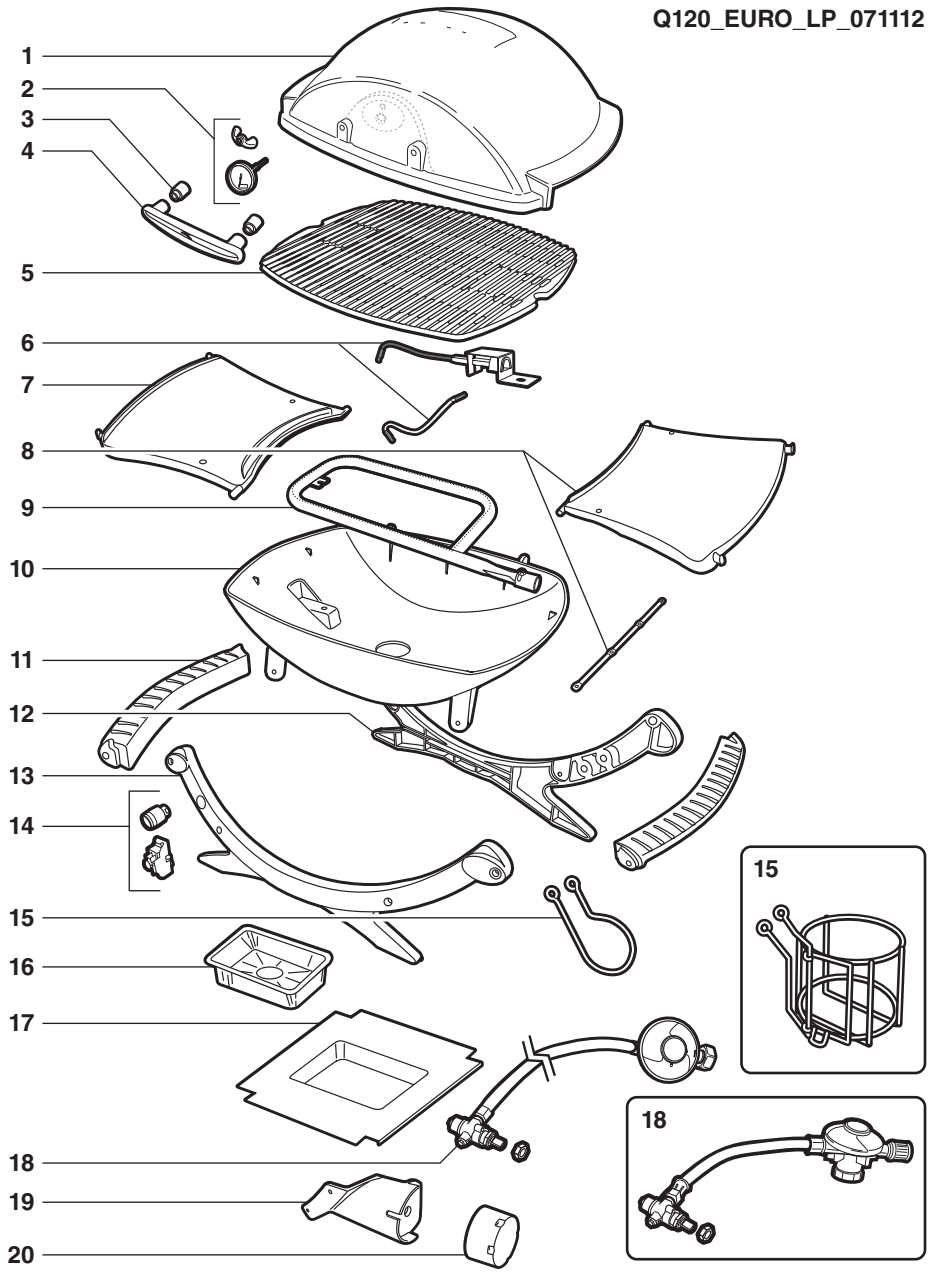
ÁRLEGT VIÐHALD . . . . . 27

# NÁKVÆM SÝN Q100



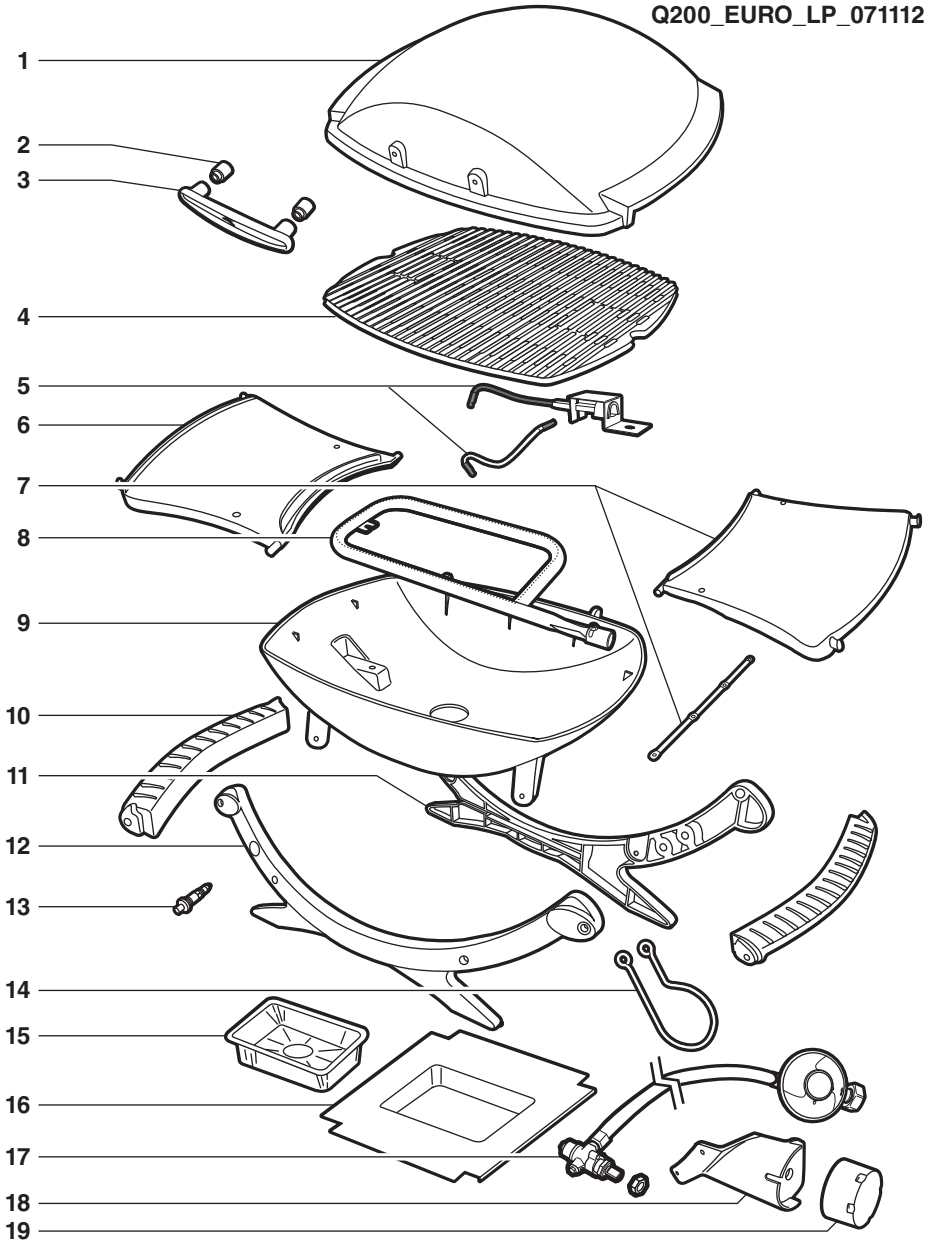

1. **Lok**
2. **Millistykki fyrir handfang**
3. **Handfang**
4. **Grillgrind**
5. **Kveikjurafskaut**
6. **Brennararör**
7. **Grillhús**
8. **Burðarhandfang**
9. **Aftari fætur**
10. **Fremri fætur**
11. **Kveikir**
12. **Slöngufesting / stuðningskarfa gashylkis**
13. **Álbakki**
14. **Fitubakki**
15. **Ventill, slanga og þrýstijafnari / Ventill, slanga og þrýstijafnari fyrir gashylki (ekki er víst að slanga og þrýstijafnari fylgi með)**
16. **Stjórnborð**
17. **Gasstjórntakki**

# NÁKVÆM SÝN Q120



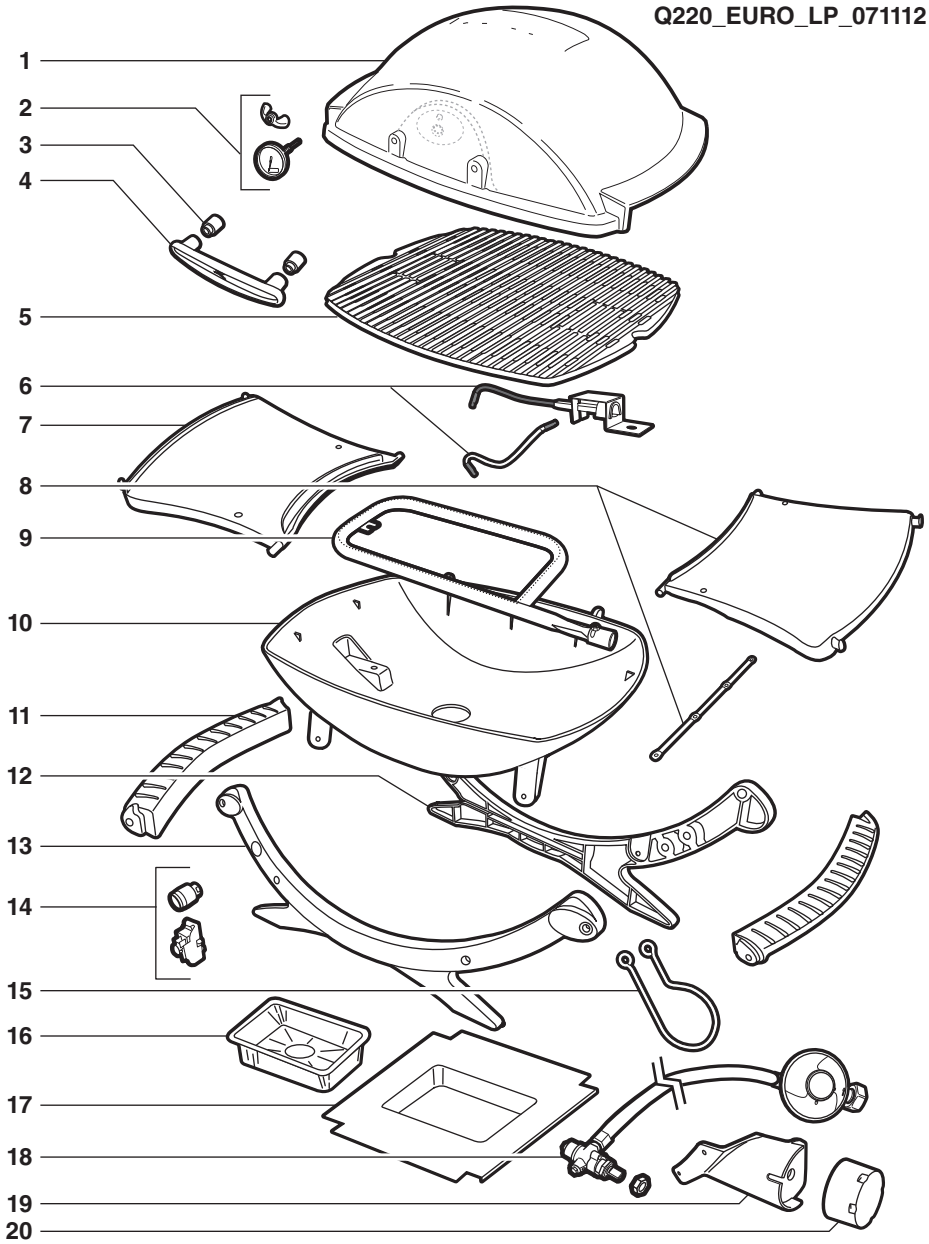

1. Lok
2. Hitamælir
3. Millistykki fyrir handfang
4. Handfang
5. Grillgrind
6. Kveikjurafskaut
7. Vinstra hliðarborð
8. Hægra hliðarborð
9. Brennararör
10. Grillhús
11. Burðarhandfang
12. Aftari fætur
13. Fremri fætur
14. Kveikjutakki/kveikjueining
15. Slöngufesting / stuðningskarfa gashylkis
16. Álbakki
17. Fitubakki
18. Ventill, slanga og þrýstijafnari / Ventill, slanga og þrýstijafnari fyrir gashylki (ekki er víst að slanga og þrýstijafnari fylgi með)
19. Stjórnborð
20. Gasstjórntakki

# NÁKVÆM SÝN Q200



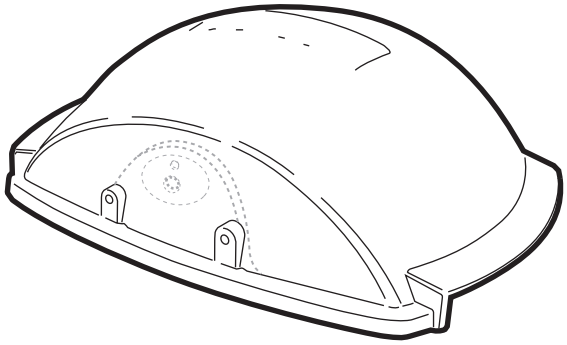

1. Lok
2. Millistykki fyrir handfang
3. Handfang
4. Grillgrind
5. Kveikjurafskaut
6. Vinstra hliðarborð
7. Hægra hliðarborð
8. Brennararör
9. Grillhús
10. Burðarhandfang
11. Aftari fætur
12. Fremri fætur
13. Kveikir
14. Slöngufesting
15. Álbakki
16. Fitubakki
17. Ventill, slanga og þrýstijafnari (ekki er víst að slanga og þrýstijafnari fylgi með)
18. Stjórnborð
19. Gasstjórntakki

# NÁKVÆM SÝN Q220

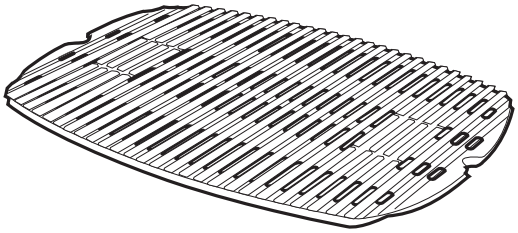



1. Lok
2. Hitamælir
3. Millistykki fyrir handfang
4. Handfang
5. Grillgrind
6. Kveikjurafskaut
7. Vinstra hliðarborð
8. Hægra hliðarborð
9. Brennararör
10. Grillhús
11. Burðarhandfang
12. Aftari fætur
13. Fremri fætur
14. Kveikjutakki/kveikjueining
15. Slöngufesting
16. Álbakki
17. Fitubakki
18. Ventill, slanga og þrýstijafnari (ekki er víst að slanga og þrýstijafnari fylgi með)
19. Stjórnborð
20. Gasstjórntakki

# HLUTALISTI

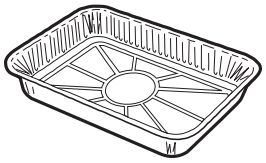


**Lok - 1**

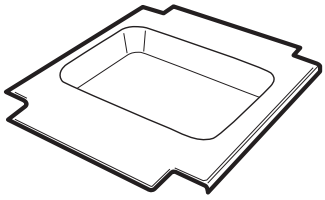


**Grillgrind - 1**

**Gasstjórntakki - 1**



**Álbakki - 1**



**Fitubakki - 1**

**Splitti - 2**

**Handfang - 1**

**Millistykki fyrir handfang - 2**

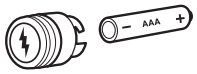
**Ryðfrí skrúfa með flatan haus (¼-20 x 1 ½" Screw) - 2**

**Þolinmóður - 2**

# 120 220

**Hitamælir - 1**

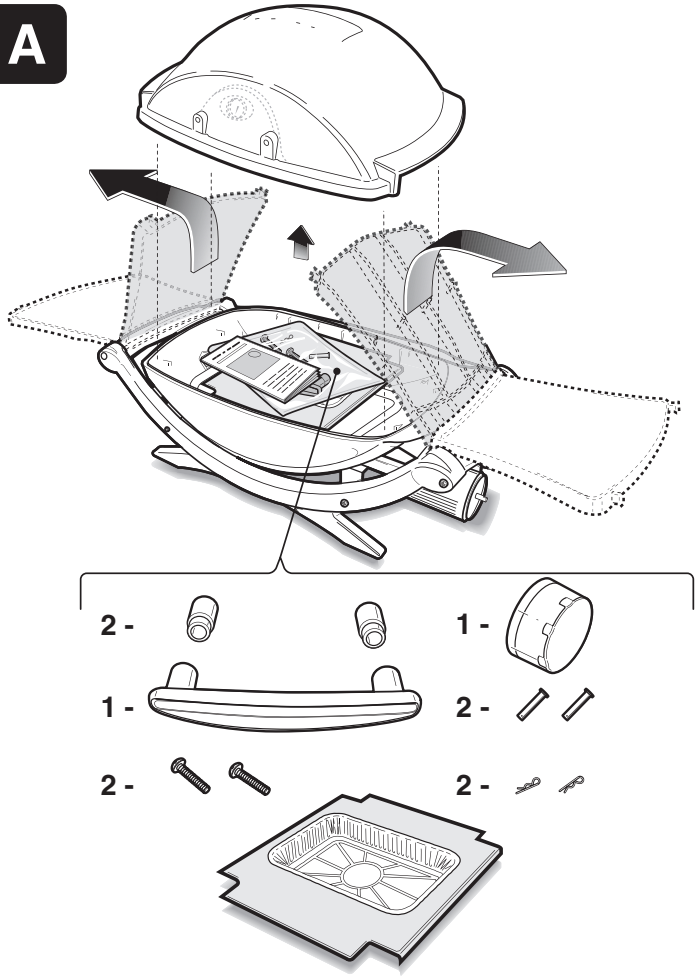
**Vængjaró - 1**



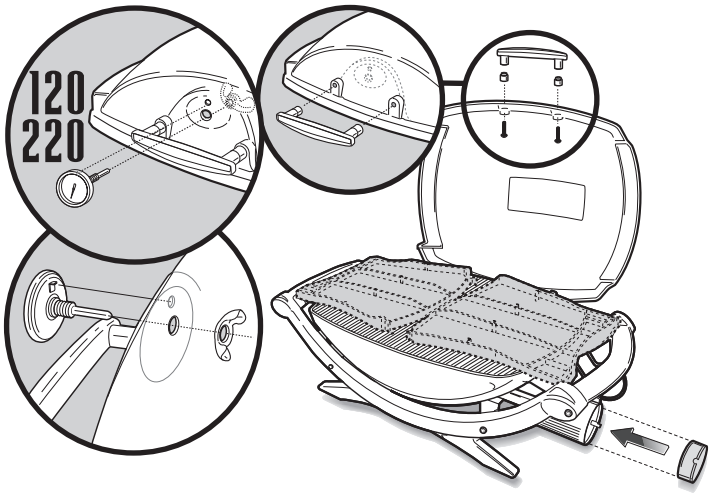

**Rafkveikjutakki - 1**

# AÐ SETJA SAMAN

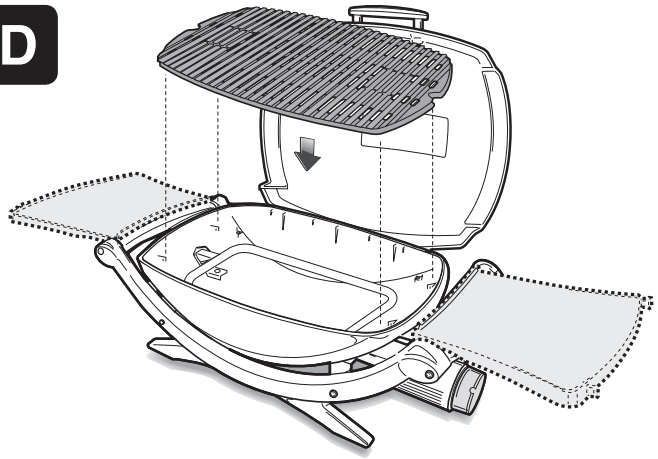
**A**



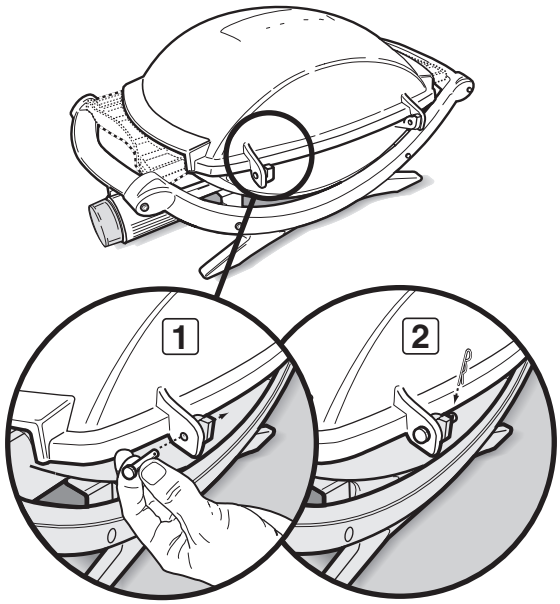

**C**



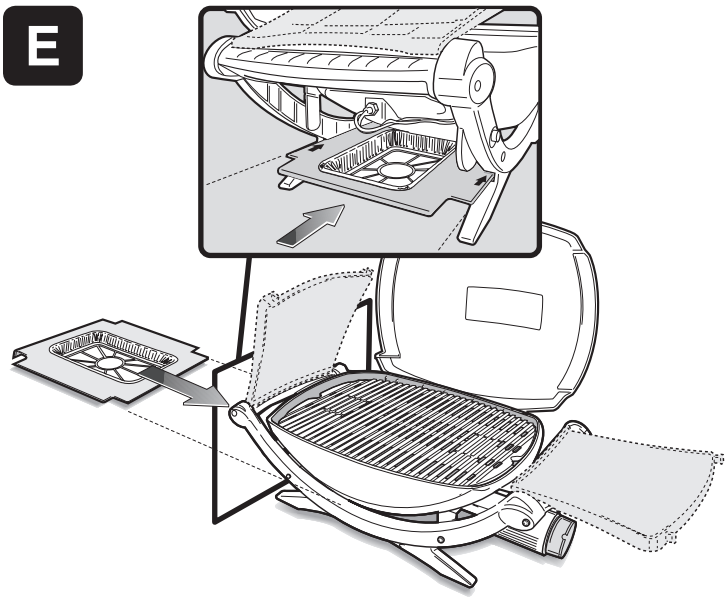

**D**



**B**




**E**



# ÁBYRGÐ

Weber-Stephen Products LLC (Weber) ábyrgist hér með fyrir UPPHAFLEGAN KAUPPANDA þessa Weber® gasgrills að það mun vera án galla í efni og af handverki frá þeirri dagsetningu sem kaupin fara fram og sem hér segir:

| | |
|---|---|
| Afsteypur úr áli | 5 ár, málning 2 ár að undanskilinni upplitun eða aflitun |
| Hlutir úr linplasti/harðplasti | 5 ára að undanskildu upplitun |
| Vagninn/Q® Borð | 2 ár |
| Allir aðrir hlutir | 2 ár |

Weber getur beðið um sannanir um dagsetningu á kaupum. ÞESS VEGNA ÞARFTU AÐ GEYMA KVITTUN EÐA REIKNING.

Þetta ábyrgðarskírteini er takmarkað til viðgerða eða endurnýjunar á aukahlutum sem sannað er að séu gallaðir við venjulega notkun og þjónustu og við athugun ætti að gefa í ljós fyrir Weber að þeir eru gallaðir. Áður en einhverjum hluta er skilað þarf að hafa samband við söluaðila á þínu svæði, notið upplýsingarblað um viðskiptasamband sem er í handbókinni þinni. Ef Weber staðfestir skaðann og samþykkir kröfuna, mun Weber útvega þá hluti sem vantar án greiðslu. Ef þú ert krafinn um að skila skemmda hlutnum, verða flutningagjöld greidd. Weber skilar kaupandanum hlutunum, farm- eða póstgjald fyrirfram greitt.

Þessi takmarkaða ábyrgð nær ekki yfir hverskonar bilanir eða notkunarörðugleika vegna slysa, illrar meðferðar, misnotkunar, breytinga, misbeitingar, skemmdarverka, rangrar samsetningar eða rangrar viðhaldsvinnu eða viðgerða, eða misbresta til að framkvæma venjulegt og hefðbundið viðhald, þar á meðal skemmda sem hlotist hafa af skordýrum inn í brennararörum, eins og tilgreint er frá í handbókinni.

Rýrnum eða skemmdir vegna slæmra veðurskilyrða eins og haglveðurs, fellibylja, jarðskjálfta eða hvirfilbylja og aflitunar vegna nálægðar við efni með beinum hætti eða í gegnum andrúmsloftið, er ekki hluti af þessari takmörkuðu ábyrgð.

Það eru engar sérstakar tryggingar nema sem hér hafa farið fram né neinar nothæfar tryggingar af seljanlegri og hæfri eru takmarkaðar á meðan á tímabilinu stendur af þessari skriflegri tryggingarskírteini. Sumir landshlutar leyfa ekki takmarkanir á hve lengi ábyrgðarskírteini endist, svo það getur verið að þessar takmarkanir eiga ekki við þig.

Weber er ekki ábyrgur fyrir neinu sérstökum, óbeinum eða mikilvægum skemmdum. Sumir landshlutar leyfa ekki útilokun eða takmörkun á tilfallandi eða mikilvægum skemmdum, svo það getur verið að þessar takmarkanir eiga ekki við þig.

Weber heimilar ekki nokkrum einstaklingi eða fyrirtæki að taka að sér skuldbindingu eða ábyrgð í sambandi við sölu, samsetningu, notkun, flutning, skil eða skiptingu á tækjum þess; og engin slík umboð eru bindandi fyrir Weber.

Þessi ábyrgð á aðeins við vörur sem seldar eru í smásölu.

**Farið á www.weber.com®, veldu þitt land og skráðu grillið þitt í dag.** ◆

# ALMENNAR LEIÐBEININGAR

Ef þú hefur einhverjar spurningar eða þarft á ráði að halda í sambandi við grillið eða öryggisreglurnar, vinsamlega farið á www.weber.com®.

Weber® gasgrillið þitt er ferðatæki fyrir notkun utandyra. Með Weber® gasgrillinu getur þú grillað, glóðað, ristað og bakað sem er erfitt að framkvæma með innandyra eldhústækjum. Að hafa lokið á gefur matnum "utandyra grillbragð."

Weber® gasgrillið er færanlegt, svo að þú getur fært það úr stað í garðinum eða á veröndinni. Færanlegt þýðir að þú getur tekið Weber® gasgrillið með þér ef þú flytur

Bútan/própan gashylkið er auðvelt í notkun og þú getur stjórnað elduninni betur en með viðarkoli.

- Þessar leiðbeiningar veita þér lágmarks innsýn í hvernig eigi setja saman Weber® gasgrillið þitt. Vinsamlega lesið upplýsingarnar vandlega áður en þú notar Weber® gasgrillið þitt. Það getur verið hættulegt að setja grillið vitlaust saman.
- Ekki fyrir börn.
- Þetta Weber® gasgrill er eingöngu hannað fyrir bútan/própangas. Notið ekki náttúrugas. Ventillinn og þrýstijafnarinn eru bara fyrir bútan/própangas.
- Notið ekki viðarkol.
- Þetta Weber® gasgrill er ekki ætlað veitingastöðum.
- Það getur skaðað möguleikana hjá fólki að setja grillið saman eða nota það af öryggi ef það er undir áhrifum af víni og/eða lyfjum.
- Þetta Weber® gasgrill er ekki ætlað til og ætti ekki að vera notað sem ofn.
- Skiljið ekki Weber® gasgrillið eftirlitslaust. Haldið börnum og gæludýrum alltaf frá Weber® gasgrillinu.
- Athugið svæðið undir stjórnborðinu og fitubakkann og sjáið til þess að það sé laust við rusl sem gæti hindrað bruna eða loftflæði að brennara.
- Skiptið um slönguna þegar reglugerð landsins kveður á um að þess sé þörf.
- Enga hluta sem innsiglaðir hafa verið af framleiðanda má breyta af notanda.
- Hverskyns breytingar á gasgrillinu geta verið hættulegar. ◆

## NOTKUN

**⚠ AÐVÖRUN: Þetta grill ætti bara að vera notað úti í góðu loftræstu umhverfi. Notið ekki í bílskúr, skúr, kofa eða öðru lokuðu umhverfi.**

**⚠ AÐVÖRUN: Það má ekki nota Weber® gasgrillið þitt undir óstöðugu þaki eða yfirhengi.**

**⚠ AÐVÖRUN: Það á ekki að setja Weber® gasgrillið þitt saman í eða á húsbíl og hjólhýsi og/eða á bátum.**

**⚠ AÐVÖRUN: Notið ekki grillið þar sem lokið, bakið eða hliðarnar á grillinu eru innan 60 sm frá eldfimu efni.**

**⚠ AÐVÖRUN: Allt grillhúsið verður heitt við notkun. Skiljið ekki við án eftirlits.**

**⚠ AÐVÖRUN: Haldið öllum rafmagnssnúrum frá öllum heitum flötum.**

**⚠ AÐVÖRUN: Haldið eldunarsvæðinu hreinu af eldfimum gufum og vökva eins og bensín, ljósolíu, alkóhóli, o.s.frv., og öðru eldfimu efni.**

**⚠ AÐVÖRUN: Geymið aldrei auka (vara) bútan/própan hylki/hólka undir eða nærri Weber® gasgrillinu.**

**⚠ AÐVÖRUN: Þegar eldað er, verður tækið að vera á jöfnum, traustum fleti á svæði sem hefur ekkert eldfimt efni.** ◆

## GEYMSLA OG/EÐA ENGIN NOTKUN

- Þegar Weber® gasgrillið er ekki notað, þarf að TAKA gashylkið/hólkinn AF og geyma úti á góðum loftræstum stað.
- Það ætti að athuga hvort Weber® gasgrillið leki gasi og hvort eitthvað sé fyrir brennaraslöngunum fyrir notkun. Skoðið "VIÐHALD."
- Það ætti að athuga kóngulóa-/skordýraskerminn hvort hann sé heill. Skoðið "VIÐHALD." ◆

# LEIÐBEININGAR UM GAS - BÚTAN/PRÓTAN HYLKI

## AÐ TENGJA BÚTAN/PRÓTAN HYLKI

Notið einnota hylki af bútan/própan með minnst 430 g þyngd og mest 460 g þyngd. Hylkið verður að hafa EN417 ventil eins og sýnt er. Ein gerð sem hægt er að nota er Weber® Baby Q®/Performer® gashylki. Önnur gerð af hylkjum er Primus gerð 2202.

⚠ **VARÚÐ: Notið bara hylki sem eru merkt "própan eldsneyti" eða "bútan-própan blanda".**

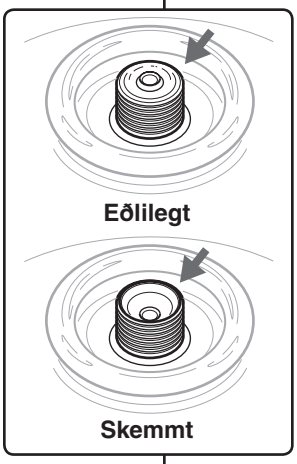
Setjið LP einnota hylki inn í þrýstijafnarann og snúið réttsælis þangað til það er fast.

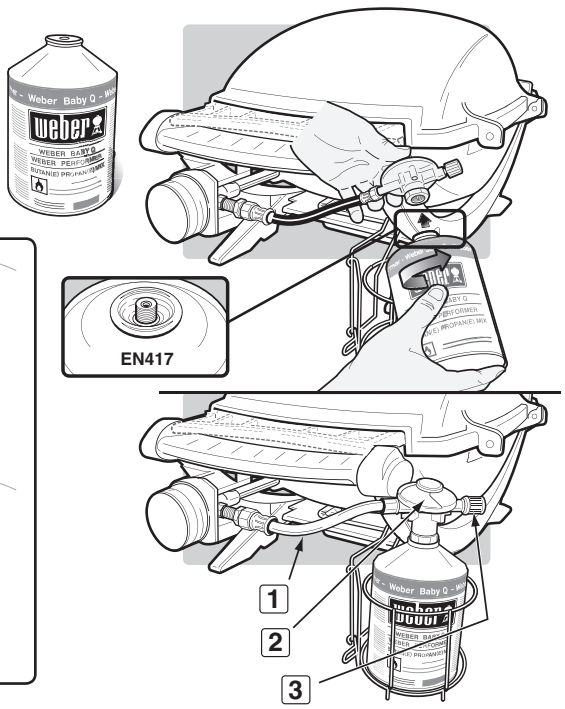
⚠ **AÐVÖRUN: Herðið bara með höndunum. Ef notað er of mikið afl getur það eyðilagt þrýstijafnaratengin og hylkisventilinn. Þetta getur valdið leka eða hindrað að gasið renni.**

⚠ **Einnota hylki verða að passa í gashylkiskörfuna.**

**⚠ HÆTTA**

**Geymið ekki auka bútan/própanshylki undir eða nálægt þessu grilli.** ◆




| | |
|---|---|
| **1** | Slanga |
| **2** | Þrýstijafnari |
| **3** | Gasstjórnunarloki: Lokaðu réttsælis þangað til er vel hert |

| LAND | GASTEGUNDIR OG ÞRÝSTINGUR |
|---|---|
| Danmörk, Svíþjóð, Noregur, Finnland, Holland, Ísland, Ungverjaland, Tékkland, Kýpur, Eistland, Litháen, Lettland, Marokkó, Slóvenía, Slóvakía | **$I_{3B/P}$ - 30 mbör** |
| Bretland, Frakkland, Spánn, Portúgal, Belgía, Írland, Grikkland, Lúxemborg, Ítalía og Sviss | **$I_{3+}$ - 28-30 / 37 mbör** |
| Þýskaland, Austurríki | **$I_{3B/P}$ - 50 mbör** |

| ORKUNOTKUN | |
|---|---|
| **Própan/búta** | **Aðal brennarinn. Hámark** |
| **kW(Hs)** | 2,8 |
| **gmHs)** | 202 |

## GASSLANGA, ÞRÝSTIJAFNARI OG VENTILL

⚠ **MIKILVÆG TILKYNNING: Við mælum með því að þú skiptir um gasslöngu á Weber grillinu þínu á 5 ára fresti. Sum lönd geta haft kröfur um það að skipt sé um gasslöngu á minna en 5 ára fresti, ef svo er, þá eru kröfur landsins sem hafa forgang.**

**Fyrir nýja gasslöngu, þrýstijafnara og ventil, hafðu samband við söluaðila sem er í nágrenni við þig með því að nota þær upplýsingar sem koma fyrir á vefsíðunni okkar. Farið á www.weber.com®.**

# LEIÐBEININGAR UM GAS - BÚTAN/PRÓTAN HYLKI

## ATHUGIÐ MEÐ GASLEKA

**⚠ HÆTTA**

**Notið ekki eld til að athuga hvort gasið leki. Verið viss um að það séu ekki neistar eða opinn eldur í nálægð þegar þú athugar með gasleka. Neistar eða logar geta leitt til eldsvoða eða sprengingar, sem geta leitt til líkamsmeiðsla eða dauða, og geta valdið skemmdum á eignum.**

Þú þarft: bútan/própanshylki, sápuvatn, tusku eða bursta.

A) Blandið sápu og vatni.
B) Opnið fyrir gasið með því að snúa ventli rangsælis.
C) Athugið leka með því að bleyta samskeytin með sápuvatni og athugð hvort það koma loftbólur. Ef loftbólur myndast, eða loftbólur stækka, þá er leki.

### Athugið

A) Þrýstijafnari að tengi við bútan/própan hylkið **(1)**.

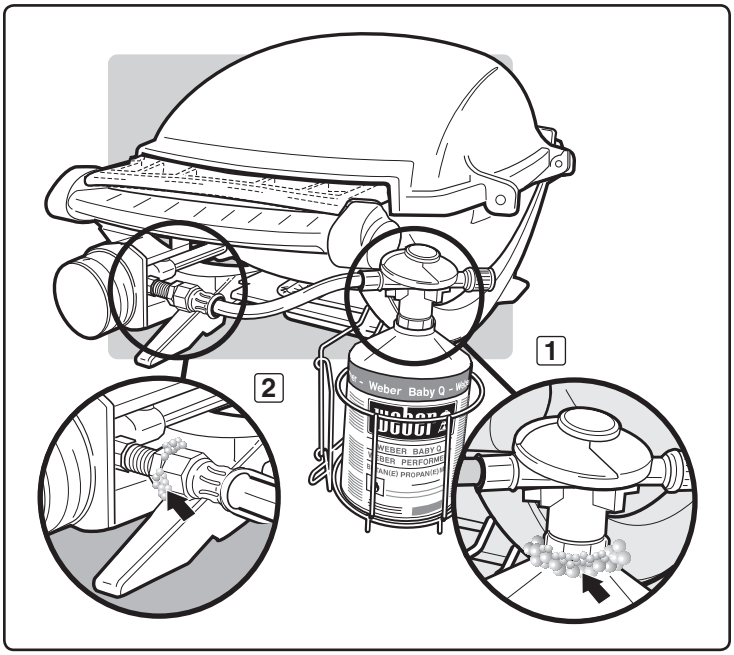
⚠ **AÐVÖRUN: Ef það er leki við tengi (1), fjarlægið bútan/própan hylkið. Notið ekki gasgrillið. Notið annað bútan/própan hylki og athugið aftur með sápuvatni hvort það leki. Ef lekinn heldur áfram eftir að skipt er um bútan/própan hylkið, skrúfið FYRIR gasið. EKKI NOTA GASGRILLIÐ. Hafið samband við þá notendaþjónustu sem er í nágrenni við þig með því að nota þær upplýsingar sem koma fyrir á heimasíðunni okkar. Tengist www.weber.com®.**

B) Samskeyti við hitastilli að þrýstijafnaranum **(2)**.

⚠ **AÐVÖRUN: Ef það er leki við samskeyti (2), skrúfið FYRIR gasið. EKKI NOTA GASGRILLIÐ. Hafið samband við söluaðila á þínu svæði, notið upplýsingarnar um þá á heimasíðu okkar. Tengist www.weber.com®.**

Þegar búið er að athuga leka, skrúfið fyrir gasið og hreinsið tengingarnar með vatni.

*Athugið: Þar sem sumar athuganir með leka, þar á meðal sápuvatnsaðferðin, getur haft svolítil eyðandi áhrif, verður að hreinsa allar tengingar vel eftir lekaskoðun.* ◆



# LEIÐBEININGAR UM GAS - PRÓPAN GASKÚTUR

## MIKILVÆGAR UPPLÝSINGAR UM LP HYLKI

Gaskútinn verður alltaf að tengja, flytja og geyma í uppréttri stöðu. Missið aldrei kútinn og meðhöndluð hann aldrei með kæruleysi. Geymið ekki eða flytjið hylkið þar sem hitastigið getur farið upp í 51°C (það er of heitt að halda því í höndunum) Skiljið til dæmis aldrei gaskútinn eftir í bílnum þínum á heitum dögum. Skoðið "ÖRUGG MEÐHÖNDLUN Á LP GASKÚTUM".

Ef ekki er farið nákvæmlega eftir þessum HÆTTU yfirlýsingum getur það leitt til eldsvoða sem veldur dauða eða alvarlegum líkamsmeiðslum.

**⚠ HÆTTA**

**Geymið ALDREI auka LP hylki undir eða nær þessu grilli.**

**Ef ekki er farið nákvæmlega eftir þessu getur það leitt til eldsvoða sem veldur dauða eða alvarlegum líkamsmeiðslum.**

**⚠ AÐVÖRUN: Þetta grill ætti bara að vera notað úti í góðu loftræstu umhverfi. Notið ekki í bílskúr, húsi, yfirbyggðu sundi eða öðru lokuðu umhverfi.** ◆

## ÖRUGG MEÐHÖNDLUN PRÓPANGASKÚTA

- Própangas (LP) er jarðolíuefni eins og bensín og náttúrugas. LP gas er gas við venjulegt hitastig og þrýsting. Undir hóflegum þrýstingi, inn í gaskút, er LP gas vökvi. Eftir því sem þrýstingurinn eykst, verður vökvinn gufukenndari og að lokum að gasi.
- LP gasið hefur svipaða lykt og náttúrugas. Þú ættir að verða var við þessa lykt.
- LP gas er þyngra en loft. LP gas sem lekur getur safnast saman í dældum og aftrar dreifingu.
- Það verður að setja LP hylkið, flytja og geyma það í uppréttri stöðu. Það ætti ekki að missa eða fara illa með LP hylkið.
- Geymið ekki eða flytjið LP hylkið þar sem hitastigið getur farið upp í 51°C (það er of heitt að halda því í höndunum – til dæmis: ekki skilja LP hylkið inn í bíl á heitum degi).
- Meðhöndlið "tómt" LP hylki með sömu varkárni og fullt. Jafnvel þegar gaskútur er tómur gæti enn verið þrýstingur í honum. Lokið alltaf lokanum á gaskútnum áður en aftengt er.
- Notið ekki skemmt LP hylki. Beyglaður eða ryðgaður gaskútur með skemmdan loka getur verið hættulegur og ætti strax skipta út fyrir nýjan.
- Það verður að athuga leka við samskeytin þar sem hosurnar tengjast við LP hylkið í hvert skipti sem LP hylkið er endurnýjað. Til dæmis, athugið í hvert skipti hvort LP hylkið er fyllt aftur.
- Tryggið að þrýstijafnarinn er settur í með litla ventilsopið vísað niður á við svo að það safnist ekki vatn þar. Þetta op ætti að vera laust við skít, feiti, skordýr o.s.frv. ◆

| LAND | GASTEGUNDIR OG ÞRÝSTINGUR |
|---|---|
| Danmörk, Svíþjóð, Noregur, Finnland, Ísland, Holland, Ungverjaland, Tékkland | **$I_{3B/P}$ - 30 mbör** |
| Bretland, Frakkland, Spánn, Portúgal, Belgía, Írland, Grikkland, Lúxemborg, Ítalía og Sviss | **$I_{3+}$ - 28-30 / 37 mbör** |
| Þýskaland, Austurríki | **$I_{3B/P}$ - 50 mbör** |

| ORKUNOTKUN | |
|---|---|
| **LP** | **Aðal brennarinn. Hámark** |
| **kW(Hs)** | 3,7 |
| **gmHs)** | 264 |

**GASSLANGA, ÞRÝSTIJAFNARI OG VENTILL**

**⚠ MIKILVÆG TILKYNNING: Við mælum með því að þú skiptir um gasslöngu á Weber grillinu þínu á 5 ára fresti. Sum lönd geta haft kröfur um það að skipt sé um gasslöngu á minna en 5 ára fresti, ef svo er, þá eru kröfur landsins sem hafa forgang.**

**Fyrir nýja gasslöngu, þrýstijafnara og ventil, hafðu samband við söluaðila sem er í nágrenni við þig með því að nota þær upplýsingar sem koma fyrir á vefsíðunni okkar. Farið á www.weber.com®.**

# LEIÐBEININGAR UM GAS - PRÓPAN GASKÚTUR

## AÐ TENGJA PRÓPANGASKÚTINN

Notið LP gaskút með minnst 5 kg rúmtak og mest 13 kg rúmtak.

Það getur verið að gangráðsmyndir sem sýndar er í þessari handbók séu ekki svipaðar og þær sem þú notar fyrir grillið, vegna mismunandi reglna í löndum og stöðum.

### ⚠ Aðvörun: Verið viss um að loki gaskútsins eða þrýstijafnarans sé lokaður.

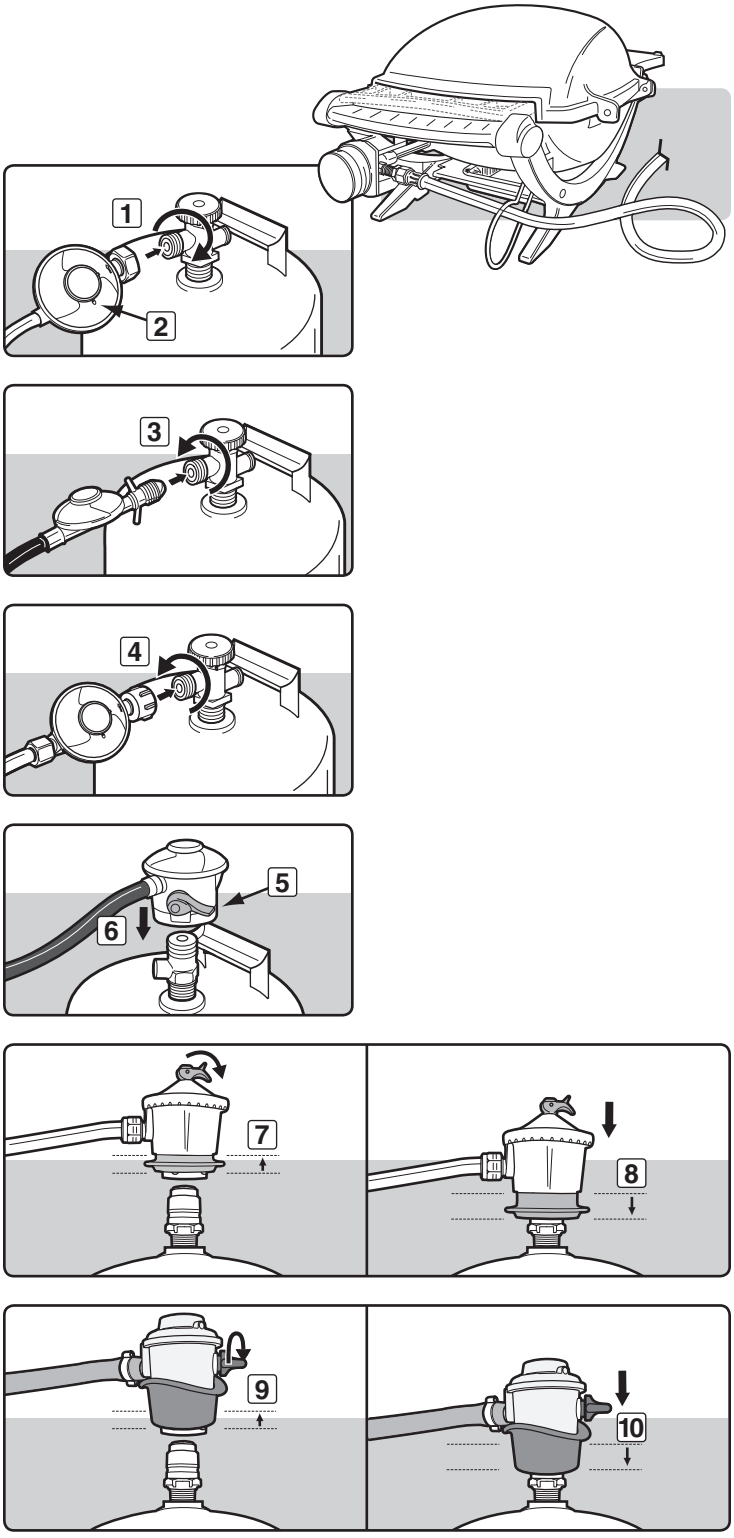
A) Tengið LP hylkið.

Sumir þrýstijafnarar eru smelltir á gaskúta, aðrir eru skrúfaðir í gaskútinn (öfugur skrúfgangur). Fylgdu leiðbeiningunum sem sýndar eru fyrir hverja gerð af þrýstijafnara um hvernig eigi að tengja þrýstijafnarann.

a) Skrúfið þrýstijafnarann á gaskútinn réttsælis **(1)**. Staðsetjið þrýstijafnarann þannig að litla loftunargatið **(2)** snúi niður.
b) Skrúfið þrýstijafnarann á gaskútinn rangsælis **(3) (4)**.
c) Tryggið að þrýstijafnarasveif **(5)** snúi niður/af. Ýtið þrýstijafnaranum niður á tankventilinn þangað til þrýstijafnarinn smellur í **(6)**.
d) Tryggið að þrýstijafnarasveifin sé í lokaðri stöðu. Rennið kraganum á þrýstijafnaranum upp **(7) (9)**. Ýtið þrýstijafnaranum niður á gaskútinn og haldið þrýstingnum. Rennið kraganum þannig að hann lokar **(8) (10)**. Ef þrýstijafnarinn læsist ekki, endurtakið sama ferli.

**⚠ HÆTTA**

**Geymið ekki auka LP gaskút undir eða nálægt þessu tæki.** ◆



# LEIÐBEININGAR UM GAS - PRÓPAN GASKÚTUR

### ATHUGIÐ MEÐ GASLEKA

Arhugið að gasstjórntakkar eru á OFF. Athugið með því að ýta stjórntakkanum inn og snúið réttsælis. Staðfestið að stjórntakkinn sé í OFF stöðu. Ef að stjórntakkinn snýst, haldið þá áfram að snúa réttsælis þangað til hann stoppar. Núna er hann í OFF stöðu.

- ⚠ **AÐVÖRUN: Þú ætti að athuga með gasleka í hvert skipti sem þú aftengir og tengir gaskútinn.**
- ⚠ **AÐVÖRUN: Framkvæmið þessar lekaathuganir þó svo að grillið þitt hafi veri sett saman af birgjanum eða í búðinni þar sem þú keyptir það.**
- ⚠ **AÐVÖRUN: Ekki kveikja á brennurum þegar leki er athugaður.**

**⚠ HÆTTA**

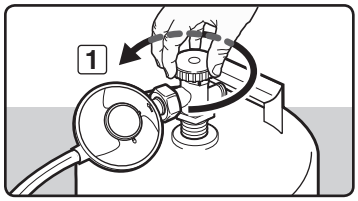
**Notið ekki eld til að athuga hvort gasið leki. Verið viss um að það séu ekki neistar eða opinn eldur í nálægð þegar þú athugar með gasleka. Neisti eða logi getur leitt til eldsvoða eða sprengingar og þar af til líkamsmeiðsla, dauða eða skemmdum á eignum.**

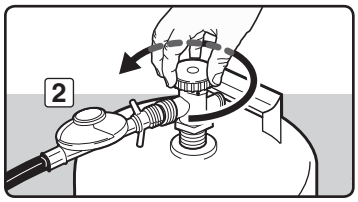
Þú þarft: Gaskút, sápuvatn og tusku eða bursta.

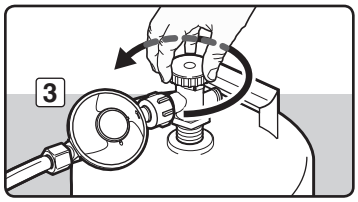
A) Blandið sápu og vatni.

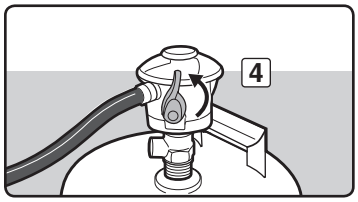
B) Opnaðu loka gaskútsins með því að nota viðeigandi möguleika, eftir því hvaða gaskúta- og þrýstijafnaragerð þú notar.
   a) Snúið loka gaskútsins rangsælis **(1) (2) (3)**.
   b) Færið þrýstijafnaralásinn í upp/á stöðu **(4)**.
   c) Færið þrýstijafnaralásinn í á stöðu **(5) (6)**.

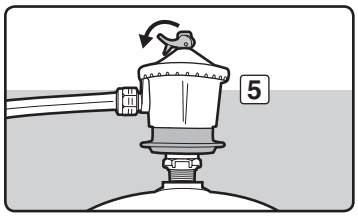
C) Athugið leka með því að bleyta samskeytin með sápuvatni og athugð hvort það koma loftbólur. Ef loftbólur myndast, eða loftbólur stækka, þá er leki.

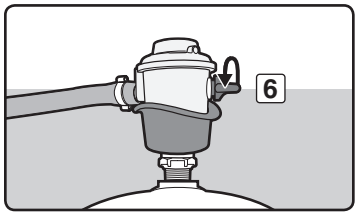


# LEIÐBEININGAR UM GAS - PRÓPAN GASKÚTUR

**Athugið**

A) Tengi frá loka til þrýstijafnara **(1)**.

⚠ **AÐVÖRUN: Ef það er leki við tengingu (1), herðið þá tenginguna með skrúflykli og athugið síðan aftur með sápuvatni hvort leki. Ef það heldur áfram að leka eftir að hert hefur verið á tengingunni, skrúfið þá fyrir gasið. EKKI NOTA GASGRILLIÐ. Hafið samband við þá notendaþjónustu sem er í nágrenni við þig með því að nota þær upplýsingar sem koma fyrir á heimasíðunni okkar. Tengist www.weber.com®.**

B) Þrýstijafnari í gaskútatengið **(2)**.

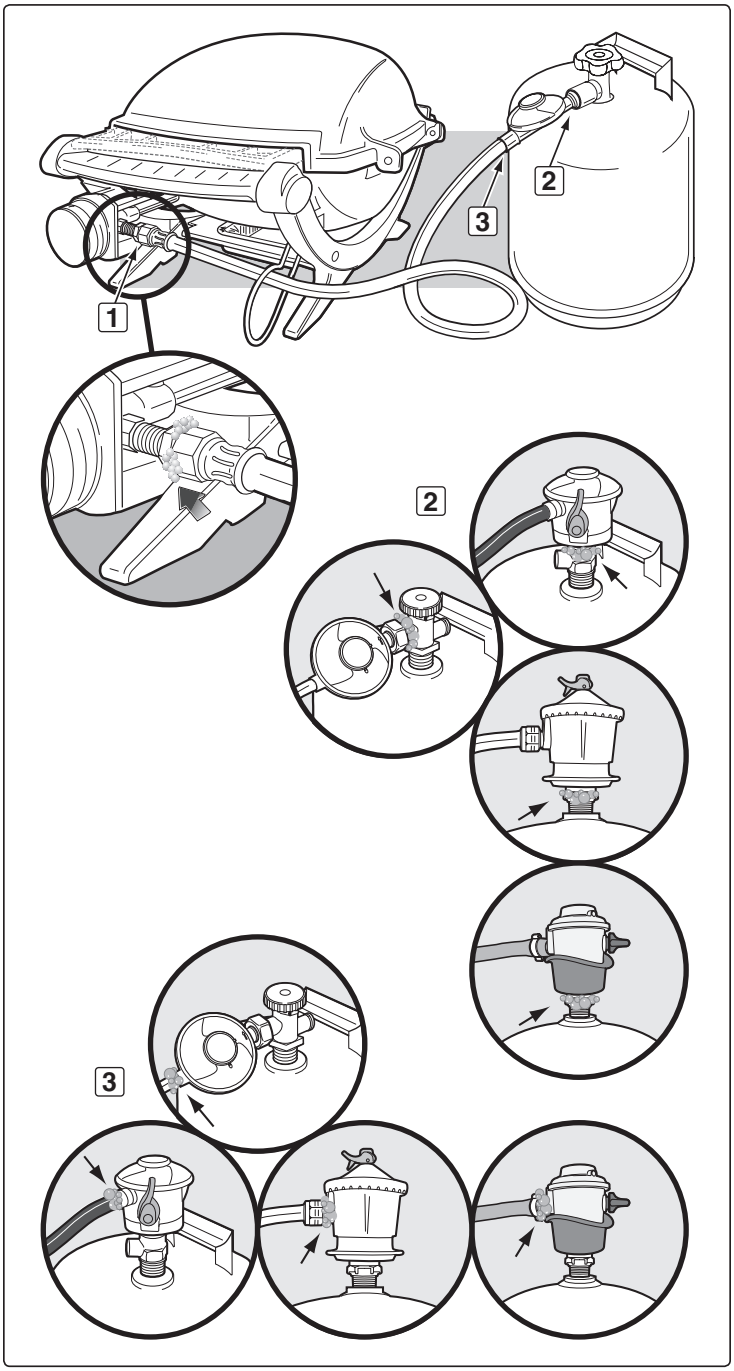
⚠ **AÐVÖRUN: Ef það er leki við tengi (2), fjarlægið LP gaskútinn. Notið ekki gasgrillið. Notið annan LP gaskút og athugið aftur með sápuvatni hvort hann leki. Ef lekinn heldur áfram eftir að það er búið að herða LP gaskútinn, skrúfið FYRIR gasið. EKKI NOTA GASGRILLIÐ. Hafið samband við þá notendaþjónustu sem er í nágrenni við þig með því að nota þær upplýsingar sem koma fyrir á heimasíðunni okkar. Tengist www.weber.com®.**

C) Tengi á milli slöngu og þrýstijafnara **(3)**.

⚠ **AÐVÖRUN: Ef það er leki við samskeyti (3), skrúfið FYRIR gasið. EKKI NOTA GASGRILLIÐ. Hafið samband við þá notendaþjónustu sem fyrirfinnst í nágrenni við þig með því að nota þær upplýsingar sem koma fyrir á heimasíðunni okkar. Tengist www.weber.com®.**

Þegar búið er að athuga leka, skrúfið fyrir gasið og hreinsið tengingarnar með vatni.

*Athugið: Þar sem sumar athuganir með leka, þar á meðal sápuvatnsaðferðin, getur haft svolítil eyðandi áhrif, verður að hreinsa allar tengingar vel eftir lekaskoðun.* ◆



# LEIÐBEININGAR UM GAS - PRÓPAN GASKÚTUR

## AÐ ENDURFYLLA PRÓPANGASKÚTINN

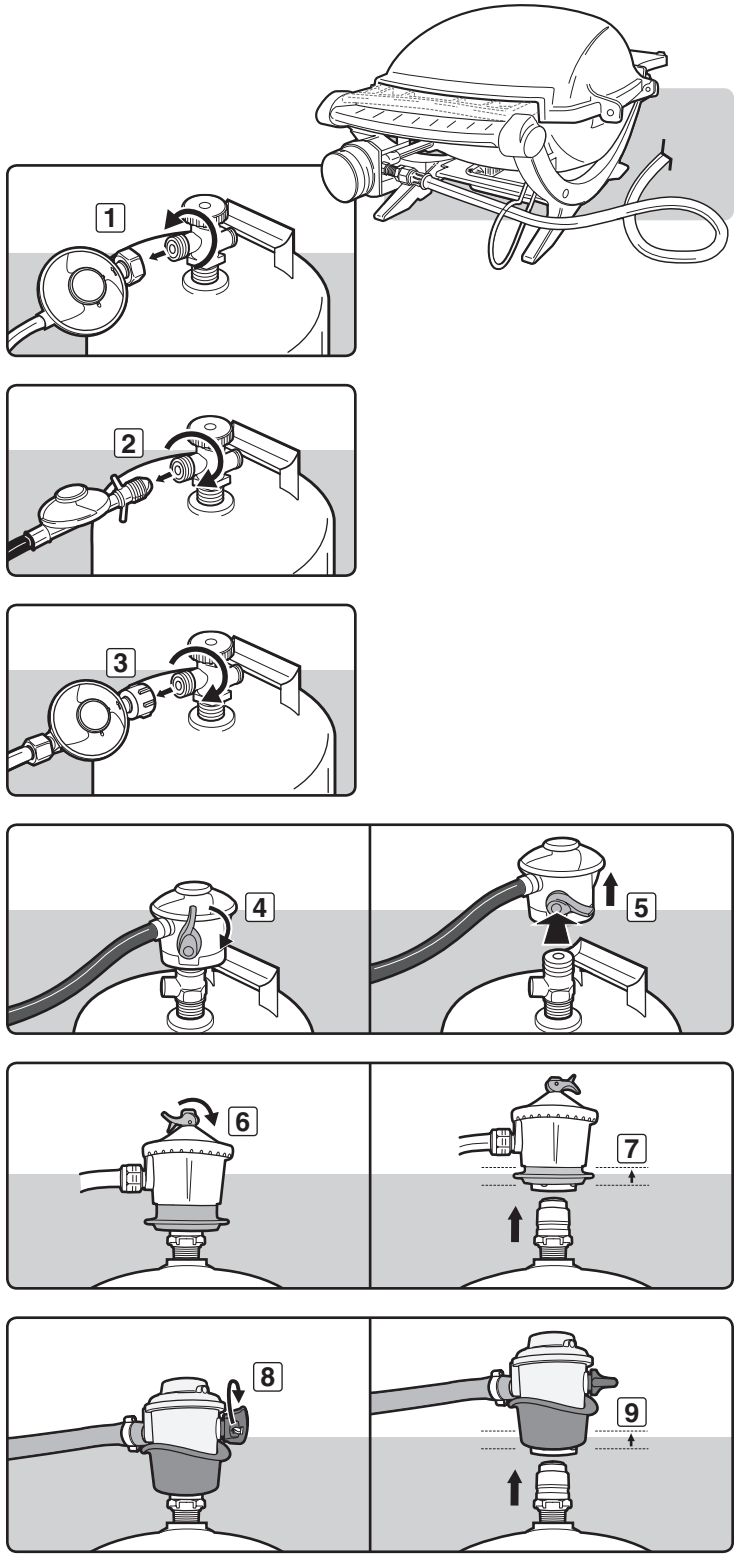
Við mælum með því að þú fyllir á gaskútinn áður en hann er algjörlega tómur.
Farið með gaskútinn á næstu bensínstöð eða næsta sölumanns gaskúta til að fylla á.
Flutningur á gaskútnum:

A) Skrúfið fyrir gasið og aftengið slönguna og þrýstijafnarann frá gaskútnum. Fylgið leiðbeiningunum sem sýndar eru fyrir hverja gerð af þrýstijafnara um hvernig eigi að tengja þrýstijafnarann.
   a) Losið þrýstijafnarann frá gaskútnum með því að snúa rangsælis **(1)**.
   b) Losið þrýstijafnarann frá gaskútnum með því að snúa réttsælis **(2) (3)**.
   c) Færið þrýstijafnarasveifina **(4)** í niður/af stellingu. Ýtið þrýstijafnarasveifinni þangað til hún losnar frá gaskútnum **(5)**.
   d) Færið þrýstijafnaralásinn í af stöðu **(6) (8)**. Rennið kraganum á þrýstijafnaranum upp **(7) (9)** til að aftengja frá gaskútnum.

B) Skiptið út tómum kút fyrir fullum kút. ◆

## AÐ TENGJA AFTUR PRÓPANGASKÚTINN

Skoðið "AÐ TENGJA AFTUR PRÓPANGASKÚTINN". ◆



# ÁÐUR EN GRILLIÐ ER NOTAÐ

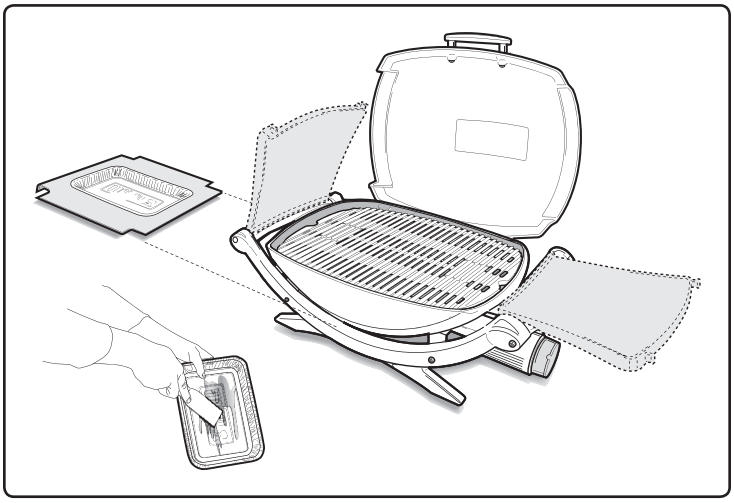
## FITUBAKKI OG ÁLBAKKI

Grillið þitt er með viðtökukerfi fyrir fitu. Athugið fitubakkann og álbakkann fyrir uppsöfnun fitu í hvert skipti áður en grillið er notað.

Fjarlægið fitu með plastspaða. Sjá skýringarmynd. Þegar nauðsyn þykir, þvoið fitubakkann og lekabakkann með sápuvatni og hreinsið síðan með hreinu vatni. Skiptið um álbakka þegar þess gerist þörf.

⚠ **AÐVÖRUN: Athugið hvort fitan safnist saman í fitubakkanum og álbakkanum fyrir notkun. Fjarlægið alla fitu til að koma í veg fyrir eldur komi upp í fitunni. Eldur í fitu getur valdið alvarlegum líkamsmeiðslum eða skemmdum á eignum.**

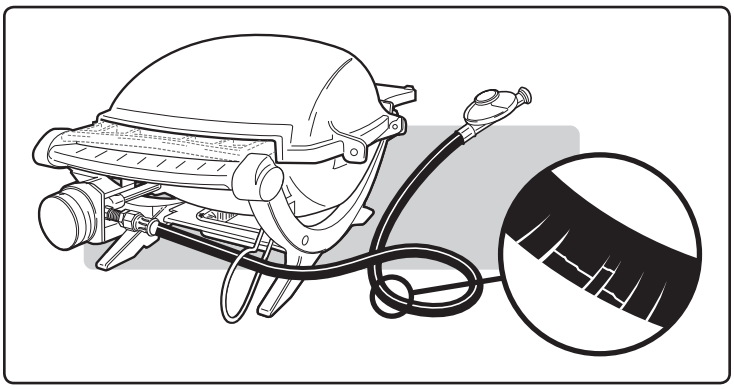
⚠ **VARÚÐ: Ekki setja álpappír í grillhúsið.** ◆



## SKOÐUN SLÖNGU

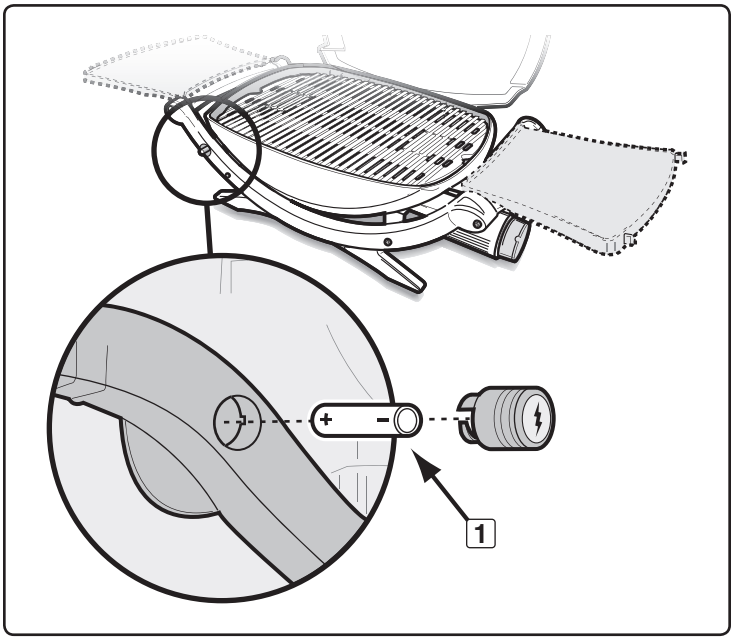
Athugið hvort að séu einhverjar sprungur á slöngunni.

⚠ **AÐVÖRUN: Athugið slöngu fyrir hverja notkun, þ.e. hvort hún sé með skörð, sprungur, bresti eða skurði. Ef slanga er skemmd á einn eða annan hátt, notið þá ekki grillið. Ef skipt er um slöngu, notið aðeins slöngu sem Weber® hefur samþykkt. Hafið samband við þá notendaþjónustu sem er í nágrenni við þig með því að nota þær upplýsingar sem koma fyrir á heimasíðunni okkar.**
**Tengist www.weber.com®.** ◆



## SKOÐUN KVEIKJARA FYRIR GRILLGERÐIR SEM ERU MEÐ RAFKVEIKIKERFI

Gakktu í skugga um að AAA rafhlöðurnar þínar séu í góðu ástandi og þeim hafi verið komið rétt fyrir **(1)**. Sumar rafhlöður eru pakkaðar inn í plastumbúðir. Það verður að fjarlægja plastið. Ekki rugla þessu saman við merkimiða rafhlöðunnar. ◆



# LEIÐBEININGAR UM UPPKVEIKJU

## AÐ KVEIKJA Á

*Leiðbeiningar yfir að kveikja á grillinu eru á fellanlegu hliðarborði* **(Q120, 200, 220)**.

A) Opnið lokið **(1)**.
B) Breiðið úr hliðarborðinu **(2) (Q120, 200, 220)**.
C) Tryggið að það sé slökkt á gasstjórntakkanum **(3)**.
(Ýtið gasstjórntakkanum inn og snúið réttsælis, til að tryggja á takkinn sé í OFF stöðu.)

**⚠ AÐVÖRUN: Ekki halla þér yfir opið grill. Hafið andlit og líkama að minnsta kosti 30 sm frá þegar kveikt er á grillinu (4).**

D) Opnaðu loka gaskútsins með því að nota viðeigandi möguleika, eftir því hvaða gaskúta- og þrýstijafnaragerð þú notar.
E) Ýtið gasstjórntakkanum inn og snúið á START/HI **(5)**.
F) Ýtið nokkrum sinnum á rauða kveikitakkann þannig að hann smellur nokkrum sinnum **(6a) (Q100, 200).**
G) Ýtið á ræsistakkann. Þú heyrir þegar neistar **(6b) (Q120, 220).**
H) Athugið hvort logar með því að líta í gegnum grillgrindina. Þú ættir að sjá loga **(7)**.

**⚠ AÐVÖRUN: Ef kviknar ekki á brennaranum, snúið gasstjórntakkanum á OFF og bíðið í 5 mínútur til að losna við gasið áður en þú reynir aftur eða áður en þú reynir að kveikja á grillinu með eldspýtu.**

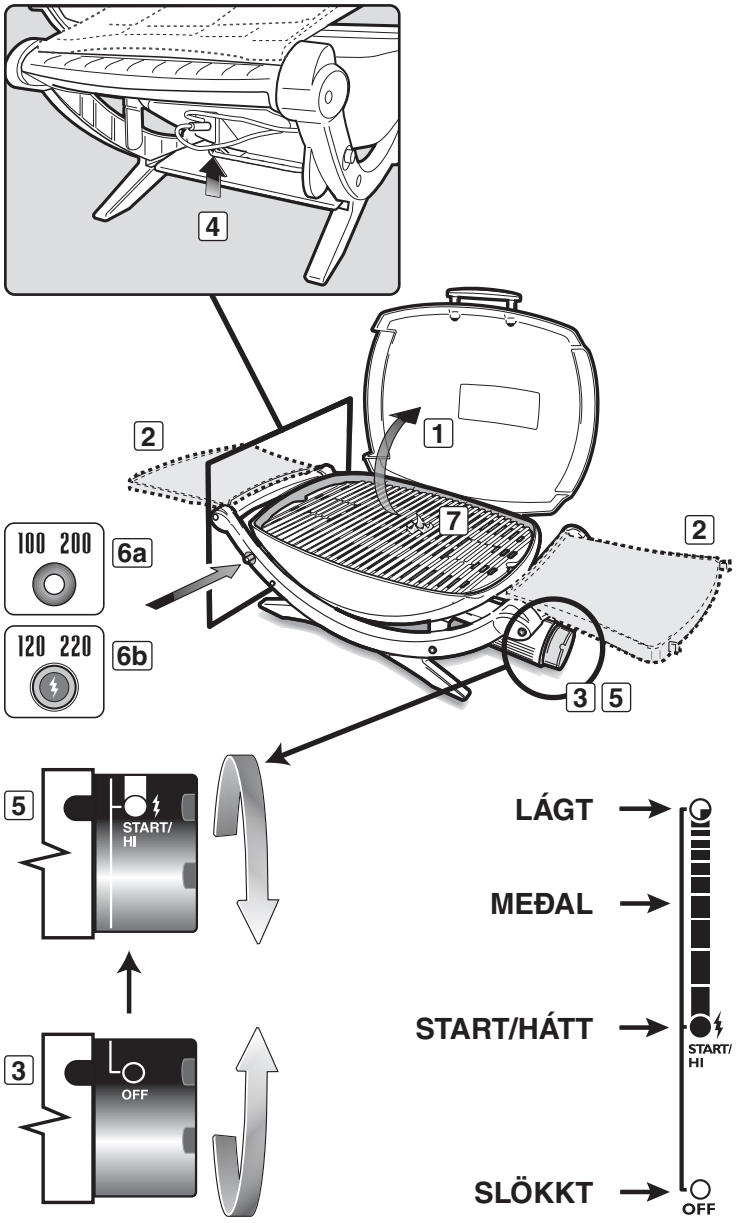
**⚠ VARÚÐ: Brjótið ekki hliðarborðin saman fyrr en grillið er orðið kalt (Q120, 200, 220).**

**⚠ HÆTTA**

**Ef lokið er ekki uppi við uppkveikingu á grillbrennaranum, eða það er ekki beðið í 5 mínútur til að losna við gasið þegar kviknar ekki á grillinu, getur það leitt til að loginn blossar upp, sem getur valdið alvarlegum líkamsmeiðslum eða jafnvel dauða.**

## TIL AÐ SLÖKKVA

(Ýtið gasstjórntakkanum inn og snúið réttsælis til að vera viss um að það sé búið að slökkva.) ◆



# LEIÐBEININGAR UM UPPKVEIKJU

## AÐ KVEIKJA HANDVIRKT

A) Opnið lokið. **(1)**
B) Breiðið úr hliðarborðinu **(2) (Q120, 200, 220)**.
C) Tryggið að það sé slökkt á gasstjórntakkanum. **(3)**
D) Opnaðu loka gaskútsins með því að nota viðeigandi möguleika, eftir því hvaða gaskúta- og þrýstijafnaragerð þú notar.
E) Kveikið á eldspýtu og setjið logann í gatið undir kveikjaranum. **(4)**

⚠ **AÐVÖRUN: Ekki halla þér yfir opið grill. Hafið andlit og líkama að minnsta kosti 30 sm (12 tommur) frá þegar kveikt er á grillinu (4).**

F) Ýtið gasstjórntakkanum inn og snúið á START/HI. **(5)**
G) Athugið hvort logar með því að líta í gegnum grillgrindina. Þú ættir að sjá loga. **(6)**

⚠ **AÐVÖRUN: Ef kviknar ekki á brennaranum, snúið gasstjórntakkanum á OFF og bíðið í 5 mínútur til að losna við gasið áður en þú reynir aftur að kveikja á grillinu með eldspýtu.**

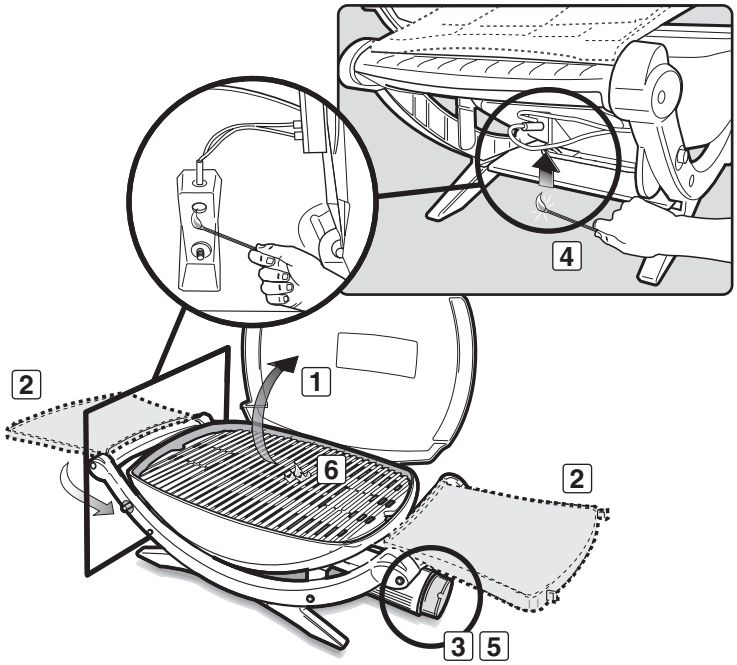
⚠ **VARÚÐ: brjótið ekki hliðarborðin saman fyrr en grillið er orðið kalt (Q120, 200, 220).**

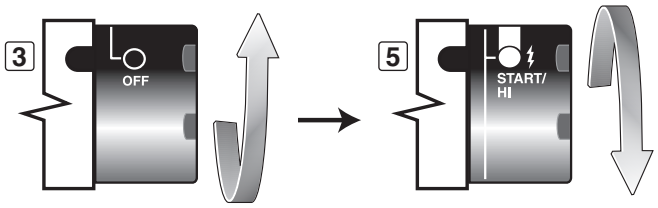
**⚠ HÆTTA**

**Ef lokið er ekki uppi við uppkveikingu á grillbrennaranum, eða það er ekki beðið í 5 mínútur til að losna við gasið þegar kviknar ekki á grillinu, getur það leitt til að loginn blossar upp, sem getur valdið alvarlegum líkamsmeiðslum eða jafnvel dauða.**

## TIL AÐ SLÖKKVA

(Ýtið gasstjórntakkanum inn og snúið réttsælis til að vera viss um að það sé búið að slökkva.) ◆



# RÁÐ FYRIR GRILLMATSELD OG HJÁLPLEGAR ÁBENDINGAR

## AÐ FORHITA GRILLIÐ

Kveikið á Weber gasgrillinu samkvæmt leiðbeiningum í þessari handbók. Hafið lokið á. Hitið grillið í 10 til 15 mínútur (fer eftir skilyrðum eins og hitastigi lofts og vinds).

**⚠ AÐVÖRUN: Færið ekki Weber® gasgrillið til þegar það er í notkun eða þegar það er heitt.**

*Athugið: Það getur þurft að stilla gasstjórntakkann til að fá réttan eldunarhita vegna veðurs og vinda.*

*Ef að brennarinn slokknar á meðan á eldun stendur, opnið lokið, slökkvið á brennaranum, og bíðið í fimm mínútur áður en það er kveikt aftur á.* ◆

## UNDIRSTÖÐUATRIÐI GRILLUNAR

Ef þú penslar matinn með olíu hjálpar það til að brúna hann jafnt og þá festist hann ekki við grillgrindina. Penslið eða úðið olíu á matinn þinn, ekki beint á grillgrindina.

Við mælum með að þú grillir með lokið niðri. Af hverju? Því það minnkar möguleikana á að eldurinn blossi upp og það steikir matinn þinn fyrr og jafnara.

Þegar notaður er kryddlögur, sósur eða marinering með háu sykurinnihaldi eða önnur efni sem brenna auðveldlega, penslið þá matinn þegar 10 til 15 mínútur eru eftir af steikingunni.

Gleymið ekki að bursta reglulega af grillgrindinni og hreinsið lekabakkann undir grillinu.

Að fara eftir leiðbeiningum um skurð, þykkt, vigt og steikingartíma fyrir matinn eru ætlaðar sem leiðbeiningar en ekki sem reglur. Eldunartíminn fer eftir vindi og hitastigi úti og hve vel maturinn ætti að vera steiktur. Grillið á þeim tíma sem gefinn er upp í töflunni eða eftir smekk um steikingu, snúið við í miðjum steikingartíma. Steikingartími fyrir nautakjöt og lamb er “miðlungs” steikingartími, nema annað sé valið. Látið þykk læri og steikur hvílast í 5 til 10 mínútur áður en þær eru skornar. Innra hitastig kjötsins hækkar um 5 til 10 gráður á þessum tíma.

**Til að fá fleiri ráð og uppskriftir, farið á www.weber.com®.** ◆

| NAUTAKJÖT | Þykkt/þyngd | Áætlaður grilltími |
|---|---|---|
| Steik: lundir, rumpsteik eða entercote | 2 sm þykkt | 6 til 8 mínútur á háum hita |
| | 2,5 sm (1 tomma) þykkt | 8 til 10 mínútur á háum hita |
| | 2,5 – 3 sm þykkt | 14 til 16 mínútur: brúnið í 10 mínútur á háum hita, grillið í 4 til 6 mínútur á lágum hita |
| Kebab | 2,5 – 3 sm teningar | 10 til 12 mínútur á miðlungs hita |
| Hamborgari eða rissole | 2 sm þykkt | 8 til 10 mínútur á miðlungs hita |
| **SVÍNAKJÖT** | **Þykkt/þyngd** | **Áætlaður grilltími** |
| Steik: kótelettur, hnakkar og lundir | 2 – 2,5 sm þykkt | 10 til 15 mínútur: brúnið í 6 mínútur á háum hita, grillið í 4 til 8 mínútur á lágum hita |
| | 3 – 4 sm þykkt | 14 til 18 mínútur: brúnið í 8 mínútur á háum hita, grillið í 6 til 10 mínútur á lágum hita |
| Afturhryggur, beinlaus | 2 – 2,5 sm þykkt | 10 til 12 mínútur: brúnið í 6 mínútur á háum hita, grillið í 4 til 6 mínútur á lágum hita |
| Pylsa | | 25 til 30 mínútur á lágum hita |
| **KJÚKLINGUR** | **Þykkt/þyngd** | **Áætlaður grilltími** |
| Kjúklingabringur, beinlausar og án skinns | 175 g | 8 til 12 mínútur á miðlungs hita |
| Kjúklingur, hálfur | 550 – 675 g | 1 til 1-1/4 mínútur á lágum hita |
| Kjúklingastykki, með beini, bringur/vængur | | 30 til 40 mínútur á lágum hita |
| Kjúklingastykki, með beini, leggur/læri | | 40 til 50 mínútur á lágum hita |
| **FISKUR OG SKELFISKUR** | **Þykkt/þyngd** | **Áætlaður grilltími** |
| Fiskur, flak eða stykki | 3 – 4 sm þykkt | 3 til 5 mínútur á háum hita |
| | 1 – 2,5 sm þykkt | 5 til 10 mínútur á háum hita |
| | 2,5 – 3 sm þykkt | 10 til 12 mínútur á háum hita |
| Rækjur | | 2 til 5 mínútur á háum hita |
| Fiskur, heill | 450 g | 15 til 20 mínútur á miðlungs hita |
| | 1 kg | 20 til 30 mínútur á miðlungs hita |
| **GRÆNMETI** | | **Áætlaður grilltími** |
| Aspas | | 6 til 8 mínútur á miðlungs hita |
| Heill maís, án hýðis | | 10 til 12 mínútur á miðlungs hita |
| Heill maís, með hýði | | 25 til 30 mínútur á miðlungs hita |
| Hvítlaukur, heill | | 45 til 60 mínútur á lágum hita |
| Sveppir Shiitake | | 8 til 10 mínútur á miðlungs hita |
| Sveppir Kastanía | | 12 til 15 mínútur á miðlungs hita |
| Laukur, 1,27 sm sneiðar | | 8 til 12 mínútur á miðlungs hita |
| Kartöflur, 1,27 sm sneiðar | | 14 til 16 mínútur á miðlungs hita |
| Eggaldinn, 1,27 sm sneiðar | | 8 til 10 mínútur á miðlungs hita |

# BILANALEIT

| VANDAMÁL | ATHUGIÐ | LAUSNIR |
|---|---|---|
| **Brennarar brenna með gulan eða appelsínugulan loga, í samspili við lykt af gasi.** | Athugið hvort að sé fyrirstaða við Weber® kóngulóa/skordýrahlífina. (stífluð göt). | Hreinsið Weber® kóngulóa/skordýrahlífina. Skoðið “ÁRLEGT VIÐHALD.” |
| **Ekki kviknar á brennara eða loginn er lágur í HI stöðu.** | Er bútan/própan hylkið/kúturinn hálf tómur eða tómur? | Skiptið um bútan/própan hylkið/kútinn. Skoðið “LEIÐBEININGAR UM GAS.” |
| **Það kviknar ekki á brennara þegar ýtt er á kveikjutakkann.** | Verið viss um að það sé gasflæði til brennaranna með því að reyna kveikja á þeim með eldspýtu. Skoðið “AÐ KVEIKJA HANDVIRKT Á GRILLINU.” | Ef þér tekst að kveikja með eldspýtu, liggur vandamálið í kveikikerfinu. Skoðið “VIÐHALD.” |
| | Hefur nýrri rafhlöðu verið komið fyrir? | Staðfestið að rafhlöðurnar séu í góðu ástandi og komið rétt fyrir. Skoðið “ÁÐUR EN GRILLIÐ ER NOTAÐ.” |
| | Eru rafleiðslurnar tengdar rétt í kveikikassann? | Verið viss um að rafleiðslurnar eru rétt tengdar í úttökin á kveikikassanum. Skoðið “VIÐHALD.” |
| | Eru plastumbúðir um nýju rafhlöðuna? | Fjarlægið plastumbúðirnar. Ekki rugla þessu saman við merkimiða rafhlöðunnar. |
| | Er brennararörið staðsett of langt í burtu frá kveikjurafskautinu? | Tryggið að brennararörið er staðsett rétt í kveikjurafskautið. Skoðið “VIÐHALD.” |
| **Eldur blossar upp:**<br>**⚠ VARÚÐ: Ekki setja álpappír í grillhúsið.** | Forhitar þú grillið upp eins og á að gera? | Alla brennara á HI í 10 til 15 mínútur fyrir forhitun. |
| | Er grillgrindin löðrandi í fitu? | Hreinsið vel. Skoðaðu “ÞRIF.” |
| | Er grillhúsið skítugt og rennur ekki fita í fitubakkann? | Þrífið grillhúsið. Skoðaðu “ÞRIF.” |
| **Brennsluloginn er ójafn. Loginn er lítill þegar brennari er á HI. Loginn er ekki á öllu brennararörinu.** | Eru brennarar hreinir? | Hreinsið brennarann. Skoðið “VIÐHALD.” |
| **Það er eins og að það sé að “flagna” inn í lokinu. (Svipað og málningin sé að flagna.)** | Lokið er úr áli, ekki málað. Það getur ekki “flagnað”. Það sem þú sérð er brunnin fita sem er orðið að kolefni og flagnar af.<br>**ÞETTA ER EKKI SKEMMD.** | Hreinsið vel. Skoðið “ÞRIF.” |
| **Ef að það er ekki hægt að lagfæra vandamálið með þessum aðferðum, hafið þá samband við söluaðila á þínu svæði, notið upplýsingarnar á heimasíðu okkar. Tengist www.weber.com®.** | | |

# VIÐHALD

## ÞRIF

### ⚠ AÐVÖRUN: SLÖKKVIÐ á Weber® gasgrillinu og leyfið því að kólna áður en það er þrifið.

**Hafið samband við söluaðila á þínu svæði, notið upplýsingarnar um dreifingaraðila á heimasíðu okkar til að athuga hvort aukahlutir fáist fyrir grillið. Farið á www.weber.com®.**

**Utan á grillinu** - Notið heitt sápuvatn til að þvo, hreinsið síðan með vatni.

### ⚠ VARÚÐ: Notið ekki ofnhreinsi, hrjúfar hreinsivörur (hreinsiefni fyrir eldhús), hreinsiefni sem innihalda sítrusefni, eða hrjúfa klúta á grillið.

**Grillgrind** - Þrífið með viðeigandi ryðfríum stálvírbursta. Ef þörf er á, fjarlægið úr grillinu og þrífið með heitu sápuvatni, skolið með vatni.

**Fitubakki** - Athugið hvort uppsöfnuð fita sé í fitubakkanum í hvert skipti áður en grillið er notað. Fjarlægið umframfitu með plastsköfu. Þrífið fitupönnuna með heitu sápuvatni og skolið síðan með vatni. Það er hægt að fá einnota álbakka sem passa í söfnunarbakkann.

**Inn í grillhúsinu** - Burstið allar leifar af brennurum. **EKKI STÆKKA BRENNARAOP (GÖT)**. Þvoið grillhúsið að innan með heitu sápuvatni og skolið með vatni.

**Inni í lokinu** - Á meðan lokið er heitt, þurrkið að innan með pappír til að hindra að fitan safnist saman. Flögur af fitu líkjast málningarflögum.

**Hliðarborð (Q120, 200, 220)** - Þvoið með mjúkum klút og sápuvatni.

**Notið ekki hreinsiefni sem innihalda sýru, steinefni eða xýlen. Hreinsið vel eftir þvottinn.**

**Það á ekki að nota hliðarborð (Q120, 200, 220) sem skurðbretti.** ◆

## WEBER® KÖNGULÓA/SKORDÝRAHLÍF

Weber® gasgrillið þitt, og öll önnur úti gastæki, eru skotmark fyrir kóngulær og önnur skordýr. Þau geta byggt hreiður í hluta **(1)** brennararöranna. Þetta hindrar eðlilegt gasrennsli, og getur valdið því að gas flæði til baka og út um lofthlerann. Þetta gætið valdið þess að eldur kvikni í og kringum lofthlerann, og skemmt grillið þitt.

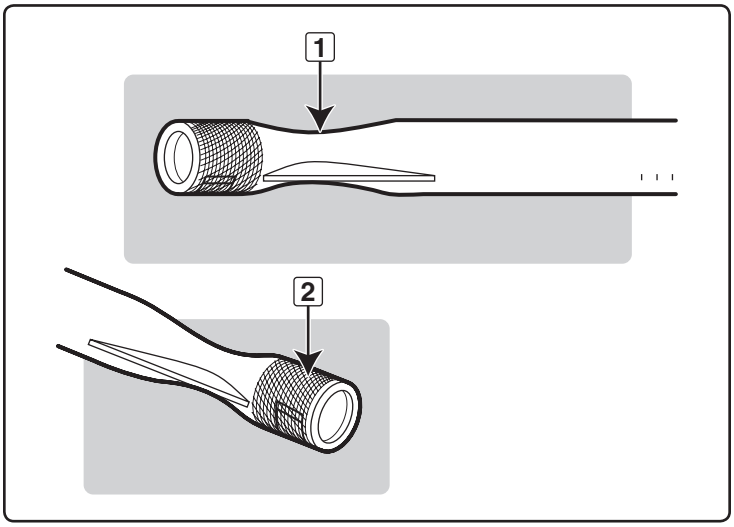
Stálskermi **(2)** er komið fyrir í lofthleranum við brennararörið til að hindra að kóngulær og önnur skordýr komist inn í brennararörið í gegnum lofthlerann.

**Við leggjum til að þú athugir kóngulóa/skordýraskerminn að minnsta kosti einu sinni á ári. Skoðið "ÁRLEGT VIÐHALD." Skoðið og þrífið líka köngulóar/skordýrahlífina ef eitthvert þessara einkenna koma fyrir:**

A) Gaslykt í samspili við að brennarinn virðist gulur og latur.
B) Grillið nær ekki því hitastigi sem óskað er eftir.
C) Grillið er með ójafnan hita.
D) Brennari kveikir ekki á sér.

**⚠ HÆTTA**

**Ef að bilun er ekki leiðrétt getur það leitt til eldsvoða, sem getur leitt til líkamsmeiðsla eða dauða, eða getur valdið skemmdum á eignum.** ◆



## AÐ ÞRÍFA EÐA SKIPTA UM BRENNARARÖR

Þú þarft: venjulegt skrúfjárn.
A) Það verður að vera SLÖKKT á Weber® Q® gasgrillinu þínu og það orðið kalt.
B) Skrúfið FYRIR gasið við gaskútinn.
C) Opnið lokið.
D) Fjarlægið grillgrindina.

### Að fjarlægja brennararör

A) Fjarlægið ¼-20 x ½ tommu skrúfuna sem heldur brennararörinu við grillhúsið **(1)**.
B) Rennið varlega brennararörinu út úr grillhúsinu.

### Að þrífa brennararör

A) Lítið inn í brennarann með vasaljósi **(2)**.
B) Hreinsið inn í brennaranum með vír (það er hægt að nota herðatré úr járni sem er búið að rétta úr) **(3)**.
C) Athugið og hreinsið loftlokið við endann á brennaranum. Athugið og hreinsið ventilsop við miðju ventilsins. Notið vírbursta til að þrífa utan við brennarann. Þetta tryggir að öll brennaraopin eru alveg opin.

**⚠ VARÚÐ: Stækkið ekki brennaraopin þegar verið er að hreinsa.**

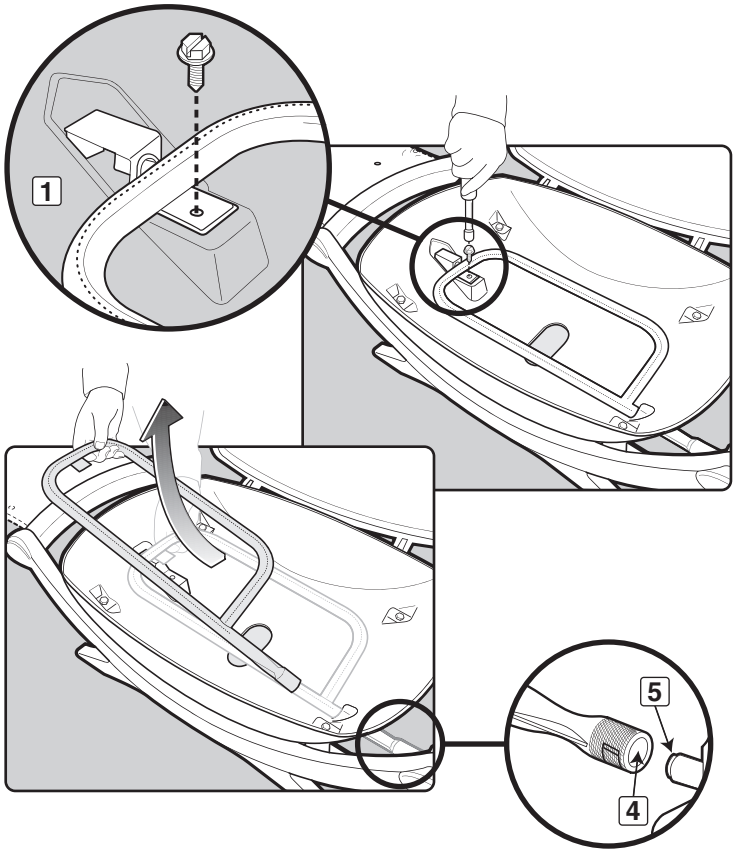
D) Bankið létt á brennarann til að losa rusl og óhreinindi úr brennararörinu. Þegar köngulóa-/skordýranetið og brennarinn eru orðin hrein er brennarinn settur aftur í.

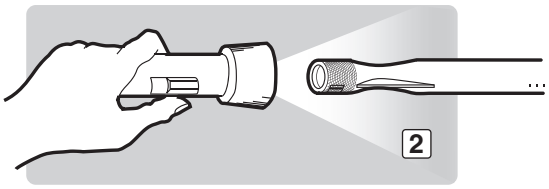
### Brennararör sett aftur í

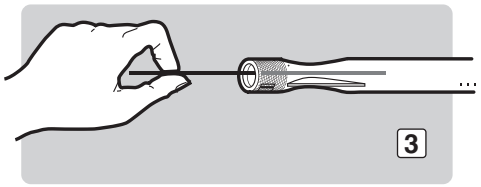
A) Þegar brennararörin eru aftur sett í, skal gera það í öfugri röð við það sem áður var í lýst í "Brennararör fjarlægt."

**⚠ VIÐVÖRUN: Brennaraopið (4) verður að staðsetja á réttan hátt yfir lokaopinu (5).**

**⚠ VIÐVÖRUN: Eftir að brennararnir eru aftur komnir í, ætti að prófa gastengin með sápuvatnslausn áður en grillið er notað. Sjá "GASLEKAR ATHUGAÐIR."** ◆



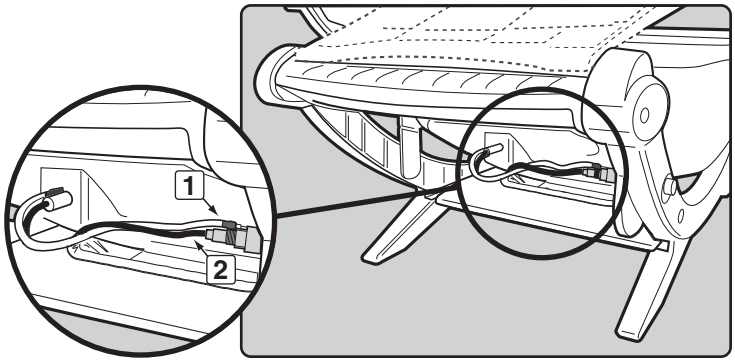
## KVEIKIKERFI MEÐ ÞRÝSTITAKKA (Q100 & Q200)

Ef þrýstihnappskveikikerfið (aðgerð sem er að finna á sumum grillum) kveikir ekki á brennaranum, verið viss um að sé gasflæði með því að kveikja upp í brennara með eldspýtu. Skoðið "AÐ KVEIKJA HANDVIRKT Á GRILLINU". Ef þér tekst að kveikja með eldspýtu, liggur vandamálið í kveikikerfinu.

### ⚠ AÐVÖRUN: Skrúfað skal vera fyrir allt gas.

- Athugð að bæði hvíti **(1)** og svarti **(2)** vírarnir séu rétt tengdir.
- Staðfestið hvort að kveikjutakkinn ýtist inn, smelli og fari aftur í sömu stöðu.

**Ef að uppkveikikerfið kveikir enn ekki í, hafið þá samband við söluaðila á þínu svæði, notið upplýsingarnar um dreifingaraðila á heimasíðu okkar. Tengist www.weber.com®.** ◆



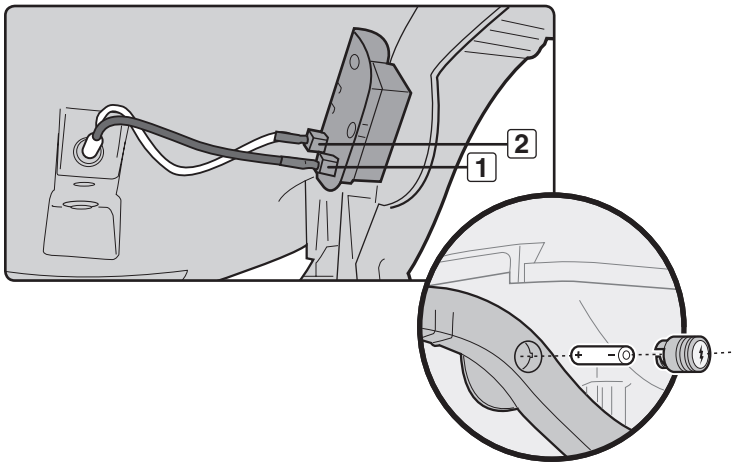

## AÐ KVEIKJA MEÐ RAFKVEIKIKERFINU (Q120 & Q220)

Ef rafkveikikerfið (aðgerð sem er að finna á sumum grillum) kveikir ekki á brennaranum, verið viss um að sé gasflæði með því að kveikja upp í brennara með eldspýtu. Skoðið "AÐ KVEIKJA HANDVIRKT Á GRILLINU". Ef þér tekst að kveikja með eldspýtu, liggur vandamálið í rafkveikikerfinu.

### ⚠ AÐVÖRUN: Skrúfað skal vera fyrir allt gas.

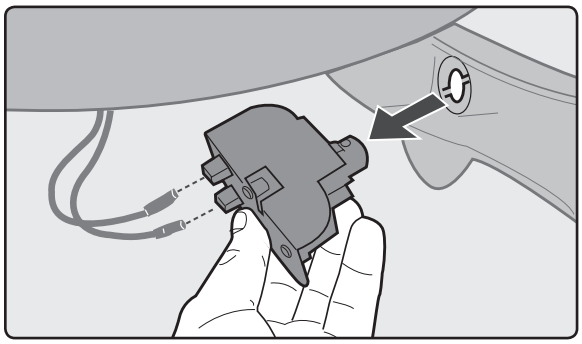
- Athugið hvort að báðir kveikjuvírar séu festir rétt á kveikjararafskautin á kveikjueiningunni. Svartur vír í rafskaut **(1),** hvítur vír í rafskaut **(2).**
- Gakktu í skugga um að AAA rafhlöðurnar þínar (aðeins alkaline) séu í góðu ástandi og þeim hafi verið komið rétt fyrir. Sumar rafhlöður eru pakkaðar inn í plastumbúðir. Það verður að fjarlægja plastið. Ekki rugla þessu plasti saman við merkimiða rafhlöðunnar.
- Verið viss um að rafkveikjutakkinn virki með því að hlusta og horfa á eftir neistum í brennara.

**Ef ekki er hægt að kveikja með rafkveikikerinu, hafið samband við þá notendaþjónustu sem er í nágrenni við þig með því að nota þær upplýsingar sem koma fyrir á vefsíðunni okkar. Tengist www.weber.com®.** ◆




## AÐ SKIPTA UM RAFKVEIKIKERFI

Ef nauðsynlegt er að skipta um kveikieiningu, þá verður að fjarlægja hana og farga á réttan hátt. Vinsamlegast sjáið baksíðu fyrir frekari upplýsingar um viðeigandi förgun. ◆



## ÁRLEGT VIÐHALD

### Skoðun og þrif á skordýrahlíf

Ef það er ryk eða óhreinindi á kóngulóa/skordýraskerminum, fjarlægið þá brennarann til að hreinsa skerminn. Skoðið "AÐ ÞRÍFA EÐA SKIPTA UM BRENNARARÖR".

Burstið kóngulóa/skordýraskerminn lauslega, með mjúkum bursta (t.d. gömlum tannbursta).

**⚠ VARÚÐ: Hreinsið ekki kóngulóa-/skordýraskerminn með hörðu eða beittu verkfæri. Losið ekki kóngulóa/skordýraskerminn eða stækkið skermaopið.**

Bankið létt á brennarann til að losa rusl og óhreinindi úr brennararörinu. Þegar skordýrahlífarnar og brennararnir eru hreinir, setjið brennara á sinn stað.

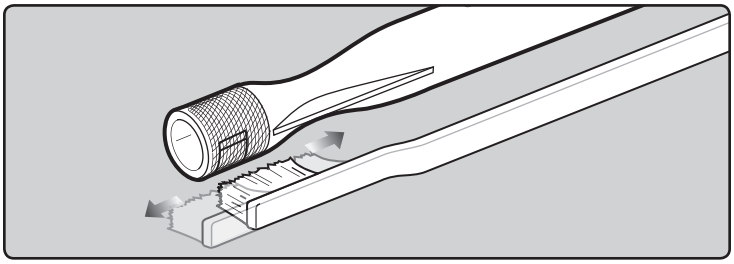
Ef skordýrahlífin skemmist eða ekki er hægt að þrífa hana, hafið samband við söluaðila sem er í nágrenni við þig með því að nota þær upplýsingar sem koma fyrir á heimasíðunni okkar. Tengist **www.weber.com®**.

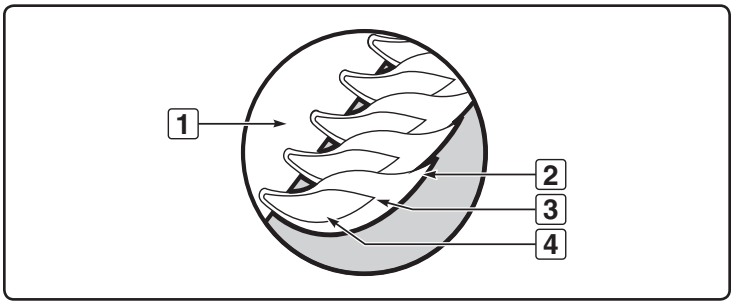
### Logamunstur aðalbrennara

Það hefur verið sett rétt blanda af lofti og gasi á brennarar Weber® gasgrillsins frá framleiðandanum. Rétta logamynstur er sýnt.

A) Brennararör **(1)**
B) Kemur stundum með flöktandi gult **(2)**
C) Ljósblár **(3)**
D) Dökkblár **(4)**

Ef logarnir virðast ekki vera jafnir í brennarrörinu, farið í gegnum þrifferlið á brennurunum. ◆





**⚠ ATHUGIÐ: Þessi framleiðsla hefur verið öryggisprófuð og aðeins leyfileg að nota í tilteknum löndum. Skoðið þau lönd sem nefnd eru utan á kassanum.**

Þessir hlutar geta verið hlutir sem bera eða brenna gas. Vinsamlega hafið samband við Weber-Stephen Products LLC, gæðastjórnarskrifstofur til að fá upplýsingar um ekta Weber-Stephen Products LLC aukahluti.

**⚠ AÐVÖRUN: Reynið ekki að gera við þá hluti sem bera eða brenna gas án þess að hafa samband við Weber-Stephen Products LLC Customer Service Department. Aðgerðir þínar, ef þú ferð ekki eftir þessum varúðarorðum, geta leitt til alvarlegra líkamsáverka eða dauða og valdið eignaspjöllum.**

**Þetta merki gefur til kynna að vöru þessa má ekki henda með hefðbundnum heimilisúrgangi. Fyrir frekari upplýsingar um förgun þessarar vöru í Evrópu, vinsamlegast sjáið á www.weber.com®, og hafið samband við þann flutningsaðila sem skráður er á þitt land. Ef þú hefur ekki aðgang að Netinu, hafið samband við söluaðila til að fá nafn, heimilisfang og símanúmer innflytjanda.**

Þegar þú hefur ákveðið að farga eða losa þig við grillið þitt, verða öll raftæki (t.d. mótor grillteins, rafhlöður, kveikieiningin, ljósið á handfanginu) að vera fjarlægð og fargað samkvæmt WEEE. Þessum hlutum verður að farga sérstaklega.


**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 – BP 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.**
Tsjûkemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaagsa
NETHERLANDS
TEL: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

**JARN & GLER WHOLESALE 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 Povolaro 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® Q® grillið inniheldur hönnun og eiginleika sem upphaflega eru eftir Robert DeMars hjá Original Ideas, Inc.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®


© 2012 Hannað og útfært af Weber-Stephen Products LLC
hlutafélag frá Delaware, staðsett að 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 Bandaríkjunum.


*Prentað í Bandaríkjunum.*