



Summit Kamado S6

BRUGERVEJLEDNING

Tak, fordi du har købt en WEBER-grill. Brug et øjeblik på registrere den på www.weber.com.



⚠ FARE

Hvis du lugter gas:

- Luk for gastilførslen til apparatet.
- Sluk eventuel åben ild.
- Åbn låget.
- Hvis lugten ikke går væk, skal du holde afstand til grillen og straks ringe til din gasleverandør eller brandvæsenet.

Sivende gas kan forårsage en brand eller eksplosion, som kan medføre alvorlige personskader, dødsfald eller skade på ejendom.

⚠ FARE

Brug aldrig dette apparat uden opsyn.

- Anvend ikke grillen inden for en afstand af 60 cm fra brændbare materialer. Brændbare materialer omfatter, men er ikke begrænset til, træ eller behandlede trægulve, terrasser eller verandaer.
- Brug aldrig apparatet inden for en afstand af 7,5 m fra brændbare væsker.
- Hvis der opstår en brand, skal du holde afstand til grillen og straks ringe til brandvæsenet. Forsøg ikke at slukke brændende olie eller fedt med vand.

Hvis disse instruktioner ikke overholdes, kan det føre til brand eller eksplosion, som kan forårsage materiel skade, personskade eller dødsfald.

⚠ ADVARSEL: Følg omhyggeligt procedurerne for lækagetjek i denne brugervejledning inden brug af grillen. Gør dette, selv om grillen er samlet af forhandleren.

⚠ ADVARSEL: Tænd ikke for apparatet uden først at have læst afsnittene TÆNDING AF BRÆNDER i denne brugervejledning.

DETTE GASAPPARAT ER UDELUKKENDE BEREGNET TIL UDENDØRS BRUG.

Denne brugervejledning indeholder vigtige oplysninger, der er nødvendige for korrekt montering og sikker brug af apparatet.

Læs og følg alle advarsler og instruktioner inden samling og brug af apparatet.



53253

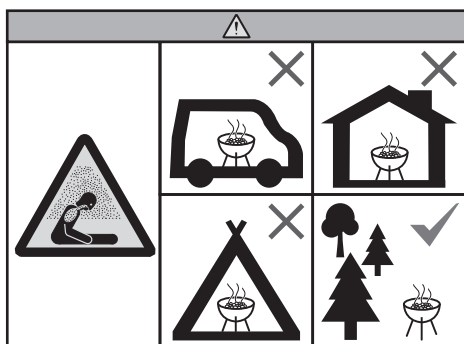
DA
01/26/21



SIKKERHED

Hvis du ikke følger sikkerhedsanvisningerne (FARE, ADVARSEL, FORSIGTIG) i brugervejledningen, kan det resultere i alvorlige personskader eller død, eller det kan forårsage brand eller eksplosioner og store materielle skader.

- ⚠ ADVARSEL! Må ikke anvendes indendørs! Denne grill er beregnet til udendørs brug i et område med god luftgennemstrømning og må aldrig bruges som varmeapparat. Hvis den bruges indendørs, vil giftige dampe akkumulere og forårsage alvorlig personskade eller død.
- ⚠ ADVARSEL! Grillen bliver meget varm og må ikke flyttes, mens den er i brug.
- ⚠ ADVARSEL! Sørg for at holde børn og kæledyr på sikker afstand fra grillen.
- ⚠ ADVARSEL! Brug ikke sprit eller benzin til optænding eller genoptænding! Brug kun lightere, der overholder EN 1860-3!
- ⚠ ADVARSEL! Vent med at grille, til kullene eller briketterne har fået en askegrå overflade.
- ⚠ ADVARSEL! Anvend ikke grillen i lukkede og/eller beboede rum som f.eks. huse, telte, campingvogne, beboelsesvogne og både. Kulilteforgiftning kan medføre døden.



FARE:

Markerer en farlig situation, som – hvis der ikke tages højde for den – vil medføre død eller alvorlige personskader.

- ⚠ Grillen må kun anvendes udendørs på steder med god ventilation. Den må således ikke anvendes i garager, bygninger, telte, overdækkede passager eller under letantændelige konstruktioner.
- ⚠ Grillen er ikke beregnet til og må aldrig anvendes som varmeapparat.
- ⚠ Sørg for, at brændbare dampe og væsker, som f.eks. benzin og alkohol, og brændbare materialer holdes på sikker afstand af stegeområdet.
- ⚠ Åbn altid låget, før du tænder gasbrænderen, enten manuelt eller med tænderen. Låget skal være åbent, indtil kullene/briketterne er helt antændte.
- ⚠ Hvis der opstår en fedtbrand, skal du slukke for brænderen og lade låget være lukket, indtil ilden er gået ud.

- ⚠ Grillen bør aldrig betjenes af børn. Tilgængelige dele af grillen kan blive meget varme. Hold børn og kæledyr på afstand, mens grillen er i brug.
- ⚠ Forsøg ikke at frakoble gasregulatoren og slangen eller en gasfitting, mens grillen er tændt.
- ⚠ Hvis brænderen går ud, mens grillen er i brug, skal du slukke for gasventilen. Åbn låget, og vent fem minutter, før du forsøger at tænde grillen igen.
- ⚠ Undlad at bruge grillen, hvis der er en gaslækage.
- ⚠ Brug ikke åben ild, når du kontrollerer for gaslækager.
- ⚠ Undlad at dække grillen med et betræk eller andet brændbart materiale eller opbevare dette i grillens opbevaringsrum, når grillen er i brug eller varm.
- ⚠ Hvis du kan se, lugte eller høre gas, der siver ud af gasflasken:
 1. Gå væk fra gasflasken.
 2. Forsøg ikke at løse problemet selv.
 3. Kontakt brandvæsenet.
- ⚠ Flydende propangas er ikke naturgas. Brug af eller forsøg på brug af naturgas i en enhed til flydende propangas eller flydende propangas i en enhed til naturgas er farligt og medfører, at garantien bortfalder.
- ⚠ Undlad at gøre brænderportene større ved rengøring af brænderen.
- ⚠ Undlad at opbevare en ekstra (reserve) eller frakoblet patron under eller i nærheden af grillen.

ADVARSEL:

Markerer en farlig situation, som – hvis der ikke tages højde for den – kan medføre død eller alvorlige personskader.

- ⚠ Grillen må aldrig være uden opsyn eller flyttes, mens den er i brug.
- ⚠ Efter opbevaring og/eller længere brugspauser skal grillen kontrolleres for gaslækager og tilstoppede brænderhuller før brug. Se instruktionerne i denne brugervejledning for de korrekte procedurer.
- ⚠ Brug ikke grillen, medmindre alle dele er på plads. Grillen skal samles i overensstemmelse med samlevevejledningen.
- ⚠ Denne grill må ikke bygges ind i nogen form for anden konstruktion.
- ⚠ Læn dig ikke ind over den åbne grill, når du tænder den eller griller.
- ⚠ Brug altid varmeafvisende grillhandsker, når du betjener grillen.
- ⚠ Brug ordentlige redskaber med lange, varmebestandige håndtag.
- ⚠ Undlad at anbringe hænder eller fingre på den forreste kant af bunden, når grillen er varm, eller låget er åbent.
- ⚠ Brug den trykregulator, der følger med grillen.
- ⚠ Hold netledninger og gaslange væk fra varme overflader.
- ⚠ Indtagelse af alkohol, medicin og euforiserende stoffer kan forringe brugerens evne til at samle, flytte, opbevare og anvende grillen på korrekt og sikker vis.

- ⚠ Placer altid kullene/briketterne oven på kulristen. Undgå at lægge kul/briketter direkte i bunden eller på diffuserpladen.
- ⚠ Grillen skal rengøres grundigt med jævne mellemrum.
- ⚠ Læg aldrig varme kul/briketter på steder, hvor der er risiko for at træde på dem, eller hvor de udgør en brandfare. Bortskaf aldrig aske eller kul/briketter, før de er kølet helt af.
- ⚠ Under grillning skal grillen placeres på en jævn og stabil overflade i et område uden brændbart materiale.
- ⚠ Hvis bunden fores med aluminiumsfolie, blokeres luftgennemstrømningen. Brug i stedet en drypbakke til at opfange kødsaft, når du griller over indirekte varme.
- ⚠ Grillbørster skal jævnligt kontrolleres for løse børstehår og slid. Udskift børsten, hvis du finder løse børstehår på risten eller børsten. WEBER anbefaler, at du køber en ny grillbørste i rustfrit stål hvert forår.
- ⚠ Undgå at bære tøj med løse ærmer, når du tænder eller bruger grillen.
- ⚠ Rør aldrig ved grill- eller kulristen, asken, kullene/briketterne eller grillen for at se, om de er varme.
- ⚠ Denne WEBER-grill er ikke beregnet til installation i køretøjer eller på både.
- ⚠ Brug aldrig tændvæske, benzin, sprit eller andre meget brændbare væsker til at tænde eller genantænde kul/briketter.
- ⚠ Brug engangspatroner med butan med en minimumskapacitet på 430 g og en maksimumskapacitet på 460 g. Patronen skal have en EN 417-ventil som vist i denne brugervejledning.

FORSIGTIG:

Markerer en farlig situation, som – hvis der ikke tages højde for den – kan medføre mindre eller moderate personskader.

- ⚠ Undlad at fjerne aske, indtil alle kul/briketter er brændt helt ud og er helt slukkede, og indtil grillen er kølet af.
- ⚠ Grillen må ikke sættes væk, før asken og kul/briketter er helt kølet af.
- ⚠ Grillen er ikke beregnet til erhvervs mæssig brug.
- ⚠ Brug ikke vand til at slukning af stikflammer eller kul/briketter.
- ⚠ Brug ikke grillen i kraftig blæst.
- ⚠ Sluk kullene/briketterne efter brug. Kul/briketter slukkes ved at lukke bundens ventilationsåbning, låget og RAPIDFIRE-spjældet.
- ⚠ Anvend varmeafvisende grillhandsker (i henhold til EN 407, Kontaktvarme, niveau 2 eller højere) ved tilberedning af mad, justering af ventilationsåbninger (spjæld), påfyldning af kul/briketter og håndtering af termometer eller låg.
- ⚠ VIGTIGT: Læs denne brugervejledning grundigt, og lær apparatet at kende, før du slutter det til en gasflaske. Opbevar brugervejledningen til fremtidig brug. Det kan være farligt at forsøge at bruge andre former for gasflasker.



GARANTI

Tak, fordi du har købt et WEBER-produkt. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") leverer sikre, holdbare og pålidelige produkter.

Det følgende er en frivillig garanti, som WEBER yder uden omkostninger for dig. Den indeholder de oplysninger, du skal bruge for at få dit WEBER-produkt repareret i tilfælde af en defekt.

I henhold til gældende lovgivning har kunden en række rettigheder, hvis produktet er defekt. Disse rettigheder omfatter supplerende ydelser eller udskiftning af produktet, prisnedslag eller kompensation. I EU gælder f.eks. en toårig lovbestemt garanti, som træder i kraft ved udlevering af produktet. Disse og andre lovbestemte rettigheder påvirkes ikke af nærværende garanti. Denne garanti giver tværtimod ejeren yderligere rettigheder uafhængigt af de lovpålagte forpligtelser.

WEBERS FRIVILLIGE GARANTI

WEBER garanterer over for køberen af WEBER-produktet (eller – hvis der er tale om en personlig gave, reklamegave eller lign. – over for modtageren heraf), at WEBER-produktet ikke har materiale- eller fabriktionsfejl i den periode, der er specificeret nedenfor, hvis produktet samles og bruges i overensstemmelse med anvisningerne herom i den medfølgende brugervejledning. (Bemærk: Hvis du mister eller forlægger din brugervejledning fra WEBER, kan du få et nyt eksemplar på www.weber.com eller et andet landespecifikt website herunder, som du måtte blive omdirigeret til). Ved normal brug og vedligeholdelse i en almindelig husstand indvilliger WEBER inden for rammerne af denne garanti i at reparere eller erstatte defekte dele inden for det tidsrum og med de begrænsninger og undtagelser, der er anført nedenfor. I DET OMFANG, DET ER TILLADT I HENHOLD TIL GÆLDENDE LOVGIVNING, GÆLDER DENNE GARANTI KUN DEN OPRINDELIGE KØBER OG KAN IKKE OVERFØRES TIL EFTERFØLGENDE EJERE, MEDMINDRE DER ER TALE OM GAVER OG REKLAMEGAVER, JF. OVENFOR.

EJERENS ANSVAR UNDER DENNE GARANTI

For at sikre, at der ikke opstår problemer i forbindelse med garantiens dækning, er det vigtigt (men ikke påkrævet), at du registrerer dit produkt på www.weber.com eller et andet landespecifikt website herunder, som du måtte blive omdirigeret til. Sørg desuden for at gemme din originale købskvittering og/eller faktura. Ved registrering af dit WEBER-produkt bekræftes din garanti, og der etableres en direkte relation mellem dig og WEBER, så vi kan kontakte dig personligt, hvis der skulle være behov for det.

Ovenstående garanti gælder kun, hvis ejeren følger alle anvisninger vedrørende samling, brug og forebyggende vedligeholdelse af sit WEBER-produkt som beskrevet i den medfølgende brugervejledning, medmindre ejeren kan påvise, at defekten eller fejlen ikke skyldes manglende opfyldelse af de ovenfor nævnte forpligtelser. Hvis du bor i et kystnært område, eller hvis dit produkt er placeret i nærheden af en swimmingpool, er det i forbindelse med vedligeholdelsen også påkrævet, at du vasker og skylter produktets udvendige overflader som beskrevet i den medfølgende brugervejledning.

GARANTI/BORTFALD AF GARANTI

Hvis du mener, at du har en del, der er omfattet af denne garanti, bedes du kontakte WEBERS kundeservice via kontaktoplysningerne på vores hjemmeside (www.weber.com eller et andet landespecifikt website herunder, som du måtte blive omdirigeret til). WEBER vil, efter at have undersøgt de nærmere omstændigheder, reparere eller udskifte (efter WEBERs valg) en defekt del, som er omfattet af denne garanti. Hvis en reparation eller udskiftning ikke er mulig, kan WEBER vælge (efter eget valg) at erstatte den pågældende grill med en ny grill af samme eller højere værdi. WEBER kan bede dig om at returnere dele med henblik på nærmere undersøgelse. WEBER afholder de hermed forbundne forsødsomkostninger.

Denne garanti bortfalder, hvis der er skader, misfarvninger og/eller rust på produktet, som WEBER ikke er ansvarlig for, og som skyldes:

- Mishandling, misbrug, ændringer, modificeringer, fejlanvendelse, hærværk, forsømmelse, forkert samling eller installation og manglende normal og rutinemæssig vedligeholdelse.
- Insekter (som f.eks. edderkopper) og gnavere (som f.eks. egern), herunder, men ikke begrænset til, skader på brænderrør og/eller gaslanger.
- Eksponering for saltholdig luft og/eller klor, som f.eks. ved swimmingpools og spabade.
- Barske vejrforhold, som f.eks. hagl, orkaner, jordskælv, tsunamier eller store bølger, tornadoer eller kraftige storme.

Ved brug og/eller installation af dele på dit WEBER-produkt, som ikke er originale WEBER-dele, bortfalder denne garanti, og skader, der sker som følge heraf, er ikke omfattet af denne garanti. Ved en ombygning af denne gasgrill, som ikke er autoriseret af WEBER, eller som ikke er foretaget af en autoriseret WEBER-servicetekniker, bortfalder denne garanti.

PRODUKTGARANTIPERIODER

Bund og låg, samlet:
10 år, gennemtæring af rust/gennembrænding

Grillriste i rustfrit stål:
5 år, ingen gennemtæring af rust/gennembrænding

ONE-TOUCH-rengøringsystem:
5 år, ingen gennemtæring af rust/gennembrænding

Plastkomponenter:
5 år, gælder ikke falming eller misfarvning

Alle øvrige dele:
2 år

ANSVARSRASKRIVELSE

BORTSET FRA DENNE GARANTI OG ANSVARSFRASKRIVELSE, SOM DE ER BESKREVET I DENNE GARANTIERKLÆRING, GIVES DER HER UDTRYKKELIGT INGEN YDERLIGERE GARANTIER ELLER FRIVILLIGE ERKLÆRINGER OM ANSVAR, DER GÅR UD OVER DET ANSVAR, SOM WEBER IFØLGE LOVGIVNINGEN HAR. NÆRVÆRENDE GARANTIERKLÆRING BEGRÆNSER ELLER UDELUKKER DESUDEN IKKE SITUATIONER ELLER KRAV, HVOR WEBER IFØLGE LOVEN HAR ET UFRAVIGELIGT ANSVAR.

EFTER UDLØB AF DE I DENNE GARANTI BESKREVNE GARANTIPERIODER GÆLDER INGEN YDERLIGERE GARANTIER. GARANTIER GIVET AF EN HVILKEN SOM HELST ANDEN PERSON, HERUNDER FORHANDLERE, VEDRØRENDE ET HVILKET SOM HELST PRODUKT (SOM F.EKS. "UDVIDEDE GARANTIER") FORPLIGTER IKKE WEBER PÅ NOGEN MÅDE. DE ENESTE FORMER FOR AFHJÆLPNING, DER TILBYDES I FORBINDELSE MED DENNE GARANTI, ER REPARATION ELLER UDSKIFTNING AF PRODUKTET.

ERSTATNINGER UNDER DENNE FRIVILLIGE GARANTI KAN PÅ INTET TIDSPUNKT VÆRE STØRRE END KØBSPRISEN FOR DET PÅGÆLDENDE WEBER-PRODUKT.

DU BÆRER RISIKOEN OG ANSVARET VED TAB, SKADER PÅ DIG OG DINE EJENDELE OG/ELLER PÅ ANDRE OG DERES EJENDELE, SOM SKYLDES MISBRUG ELLER MISHANDLING AF PRODUKTET ELLER MANGLENDE OVERHOLDELSE AF WEBERS ANVISNINGER I DEN MEDFØLGENDE BRUGERVEJLEDNING.

DELE OG TILBEHØR, SOM ER BLEVET ERSTATTET UNDER DENNE GARANTI, ER KUN OMFATTET HERAF I DEN GARANTIPERIODE, SOM GÆLDER FOR DET OPRINDELIGE KØB.

DENNE GARANTI GÆLDER KUN FOR PRIVATE HUSSTANDE OG GÆLDER SÅLEDES IKKE FOR WEBER-GRILL, DER ANVENDES I KOMMERCIELLE ELLER OFFENTLIGE SAMMENHÆNGE ELLER I SAMMENHÆNGE, HVORI DER INDGÅR FLERE ENHEDER, SOM F.EKS. RESTAURANTER, HOTELLER, FERIERESORTS ELLER UDLEJNINGSEJENDOMME.

WEBER KAN TIL ENHVER TID ÆNDRE DESIGNET AF SINE PRODUKTER. INTET I DENNE GARANTI KAN ANSES FOR EN FORPLIGTELSE FOR WEBER TIL AT INKORPORERE SÅDANNE DESIGNÆNDRINGER I TIDLIGERE FREMSTILLEDE PRODUKTER, EJ HELLER KAN SÅDANNE ÆNDRINGER OPFATTES SOM EN INDRØMMELSE AF, AT TIDLIGERE DESIGN HAR VÆRET FEJLBEHÆFTEDE ELLER MANGELFULDE.

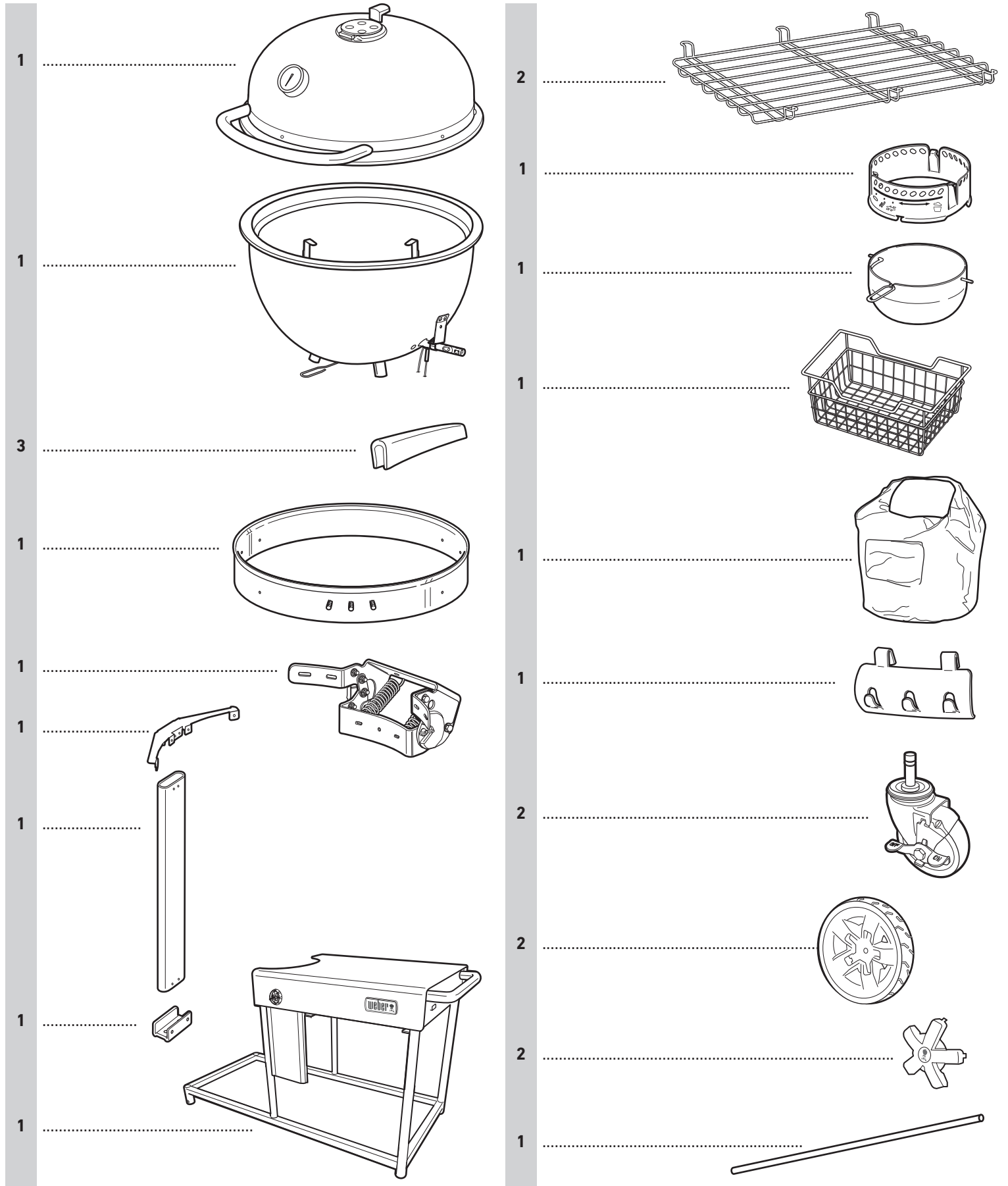
Du kan finde yderligere kontaktoplysninger til de forskellige internationale forretningsenheder i slutningen af denne brugervejledning.

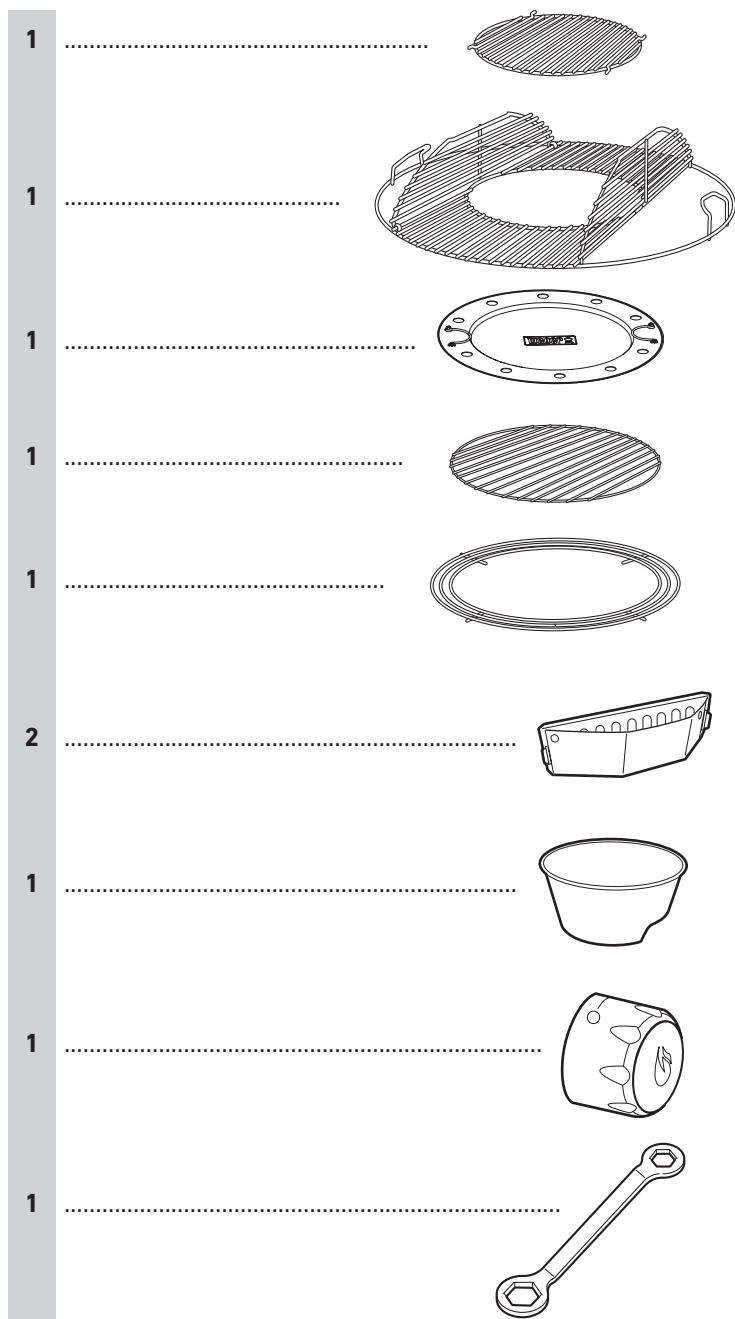
INDHOLDSFORTEGNELSE

- 2 Sikkerhed
- 3 Garanti
- 4 Samling
- 16 Grillsystem
- 17 Funktioner
- 18 Vigtige oplysninger om flydende propangas og gastilslutninger
- 19 Klargøring til brug af grillen
- 20 Før du tænder op
 - Vælg et passende sted at grille
 - Vælg, hvor mange kul/briketter du skal bruge
 - Første gang du griller
 - Klargøring af grillen til brug
- 21 Optænding med kul/ briketter
 - Optænding af kul/briketter med grillstarter
 - Optænding af kul/briketter med optændingsblokke
 - Optænding af kul/briketter med CHAR-BASKETS
- 22 Tænding af brænder – Snap-Jet-gastændingssystem
- 24 Grillguide
 - Direkte varme
 - Indirekte varme
 - Røgning
- 27 Tips og tricks til perfekte grillresultater
- 28 Vedligeholdelse
- 31 Reservedele

Gå ind på www.weber.com for at vælge land og registrere din grill i dag.

SAMLING

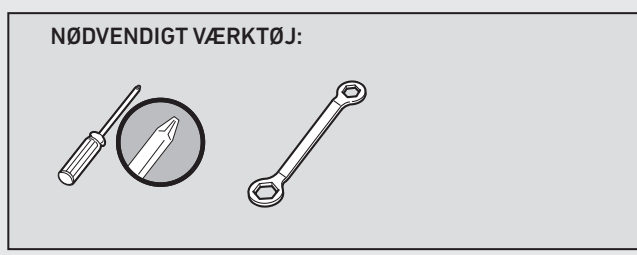




⚠ Fjern beskyttelsesfilmen fra de rustfrie dele, inden grillen samles.

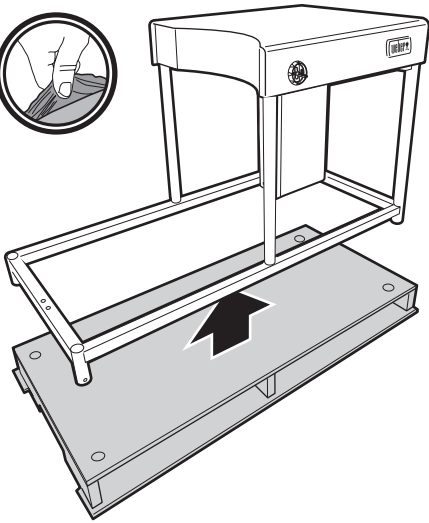




Download den gratis BILT-app, der har trin for trin-vejledninger i 3D.

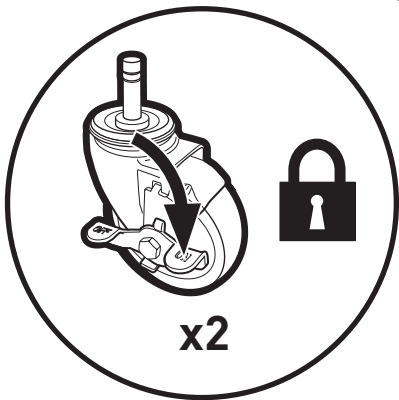
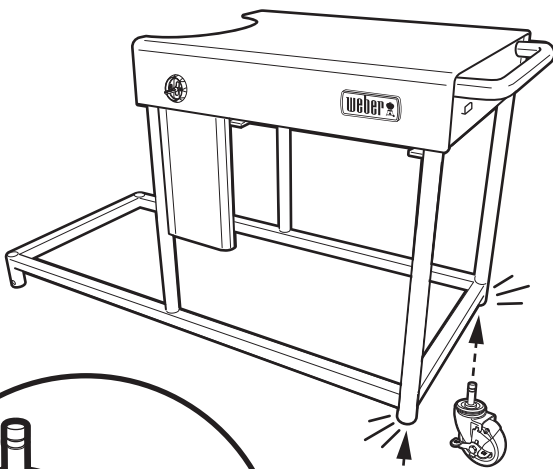


SAMLING

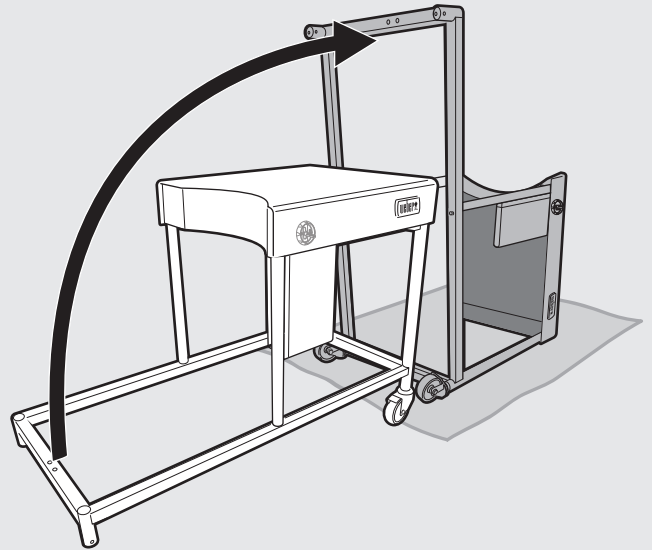
1  x2



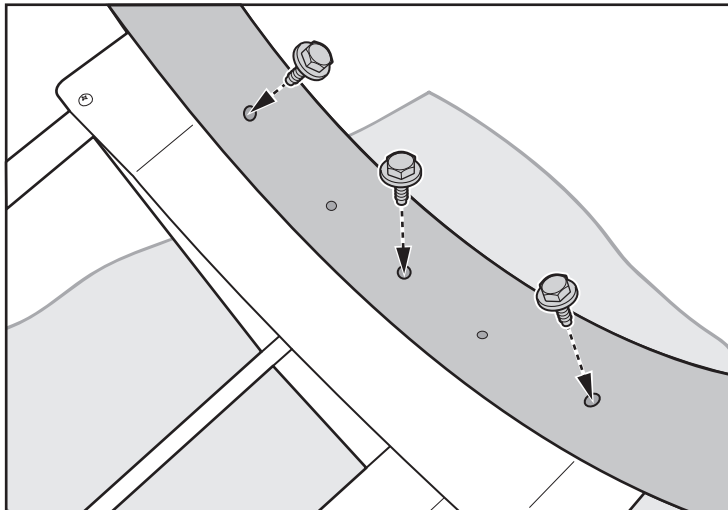
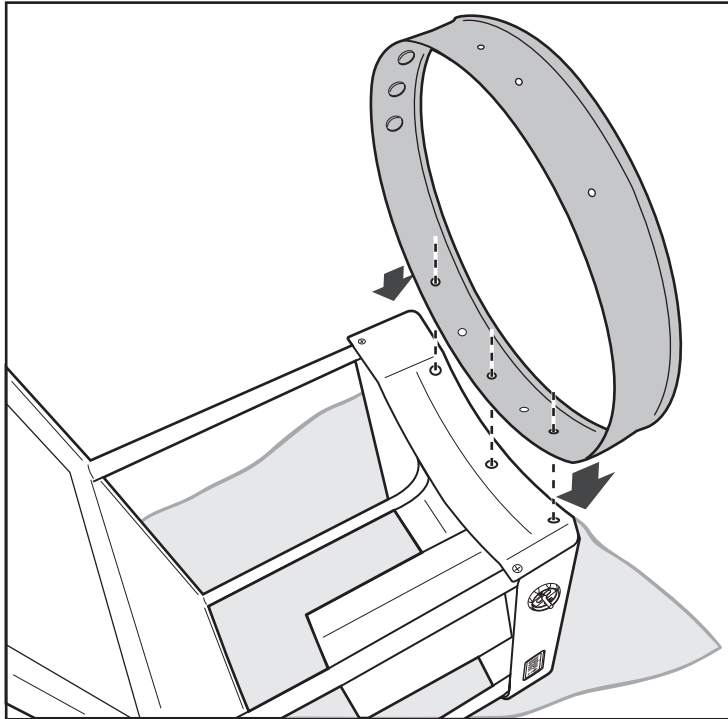
2  - 2  x2



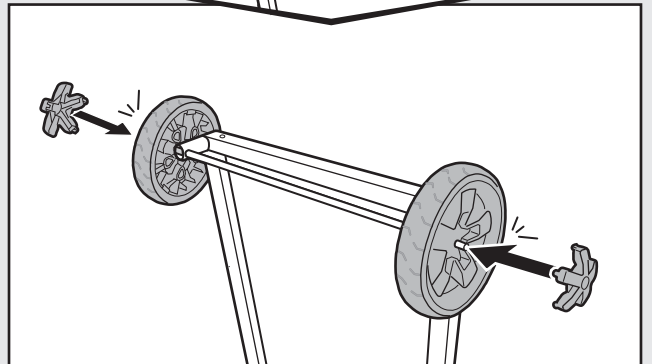
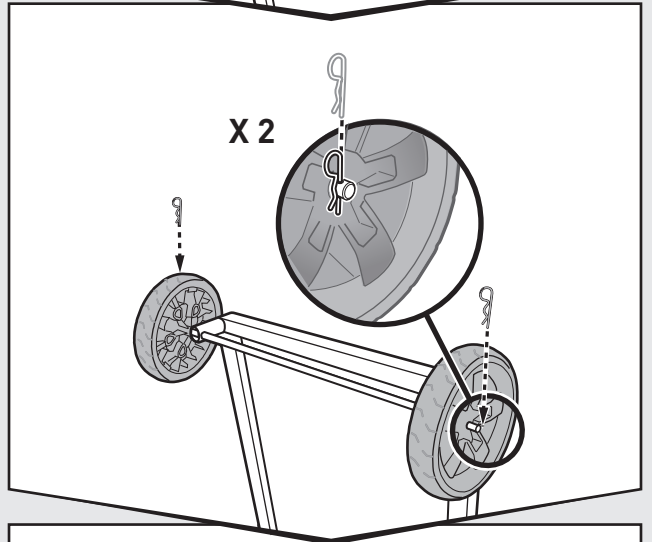
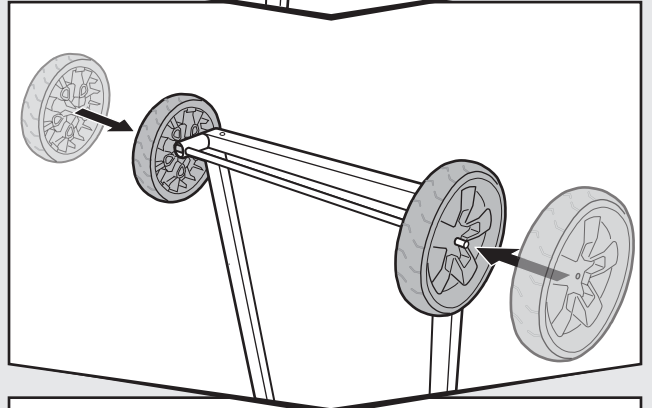
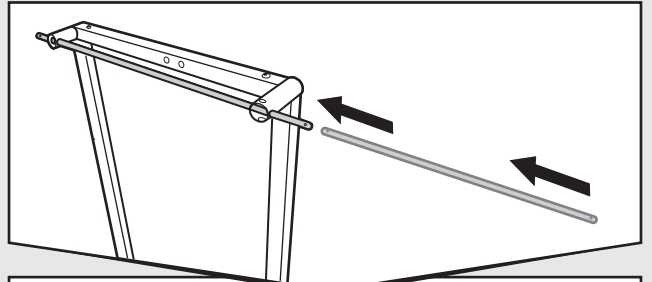
3  x2



4 - 3

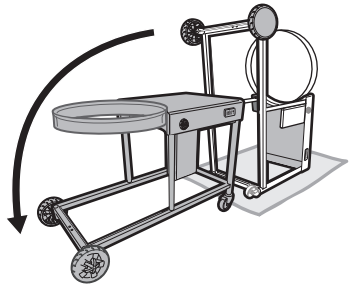


5 - 2

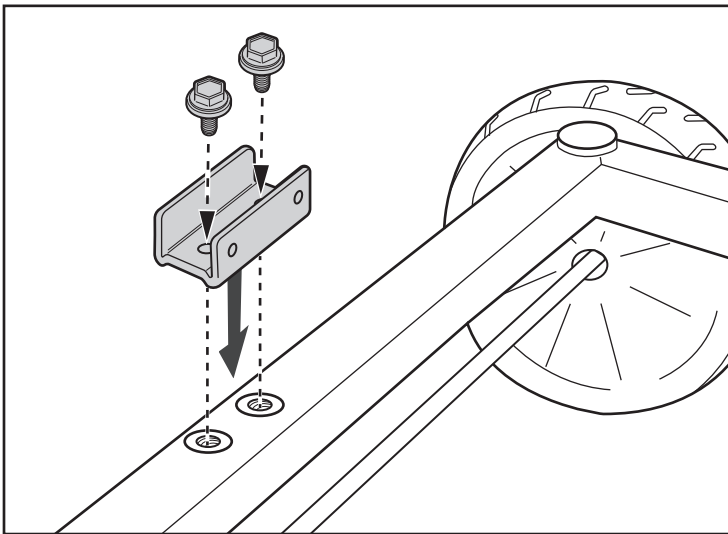


SAMLING

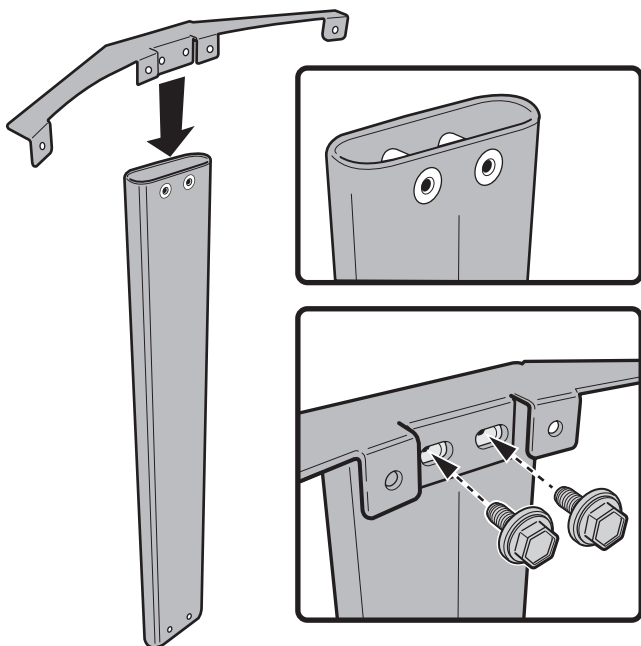
6



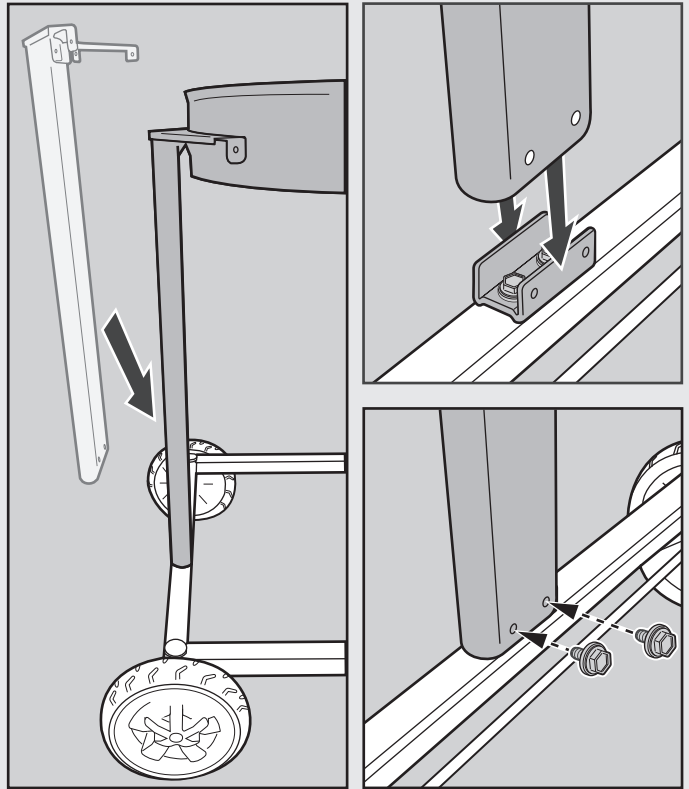
7



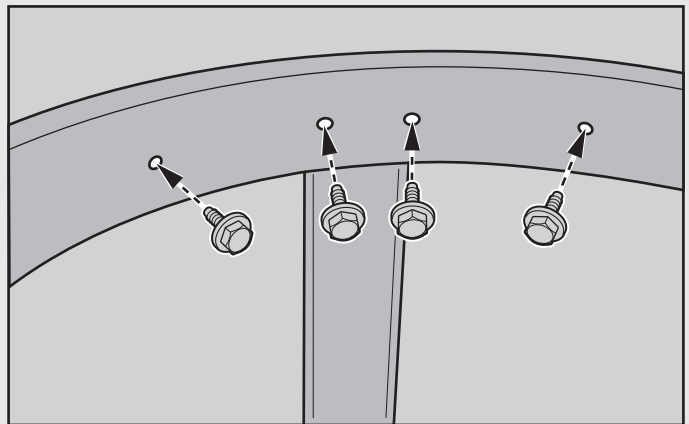
8



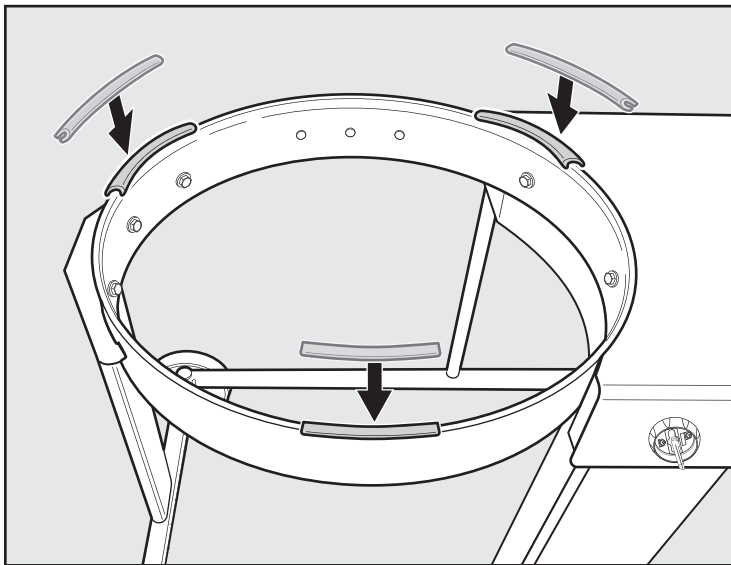
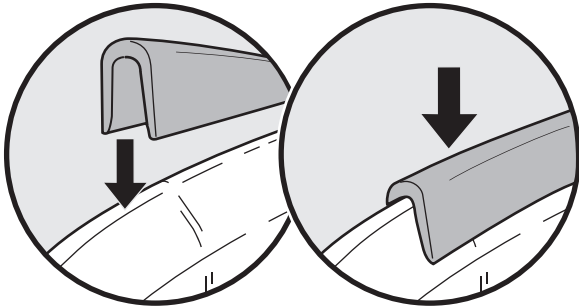
9



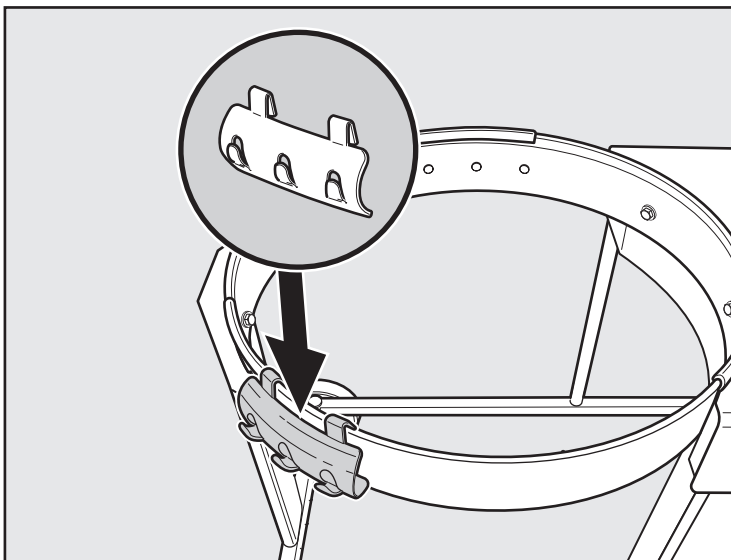
10



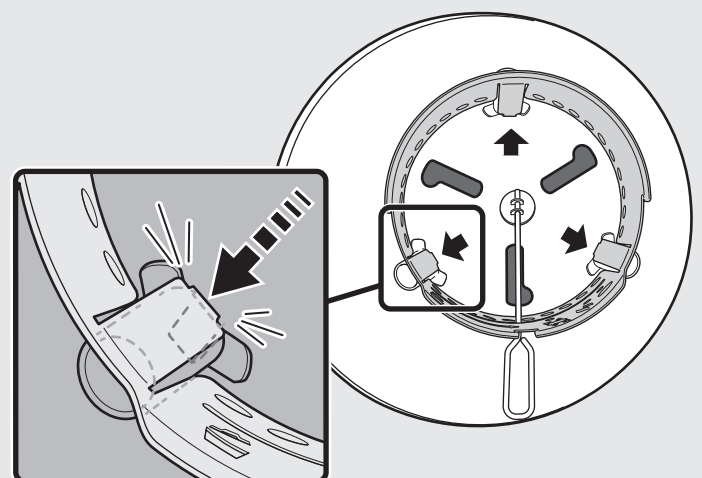
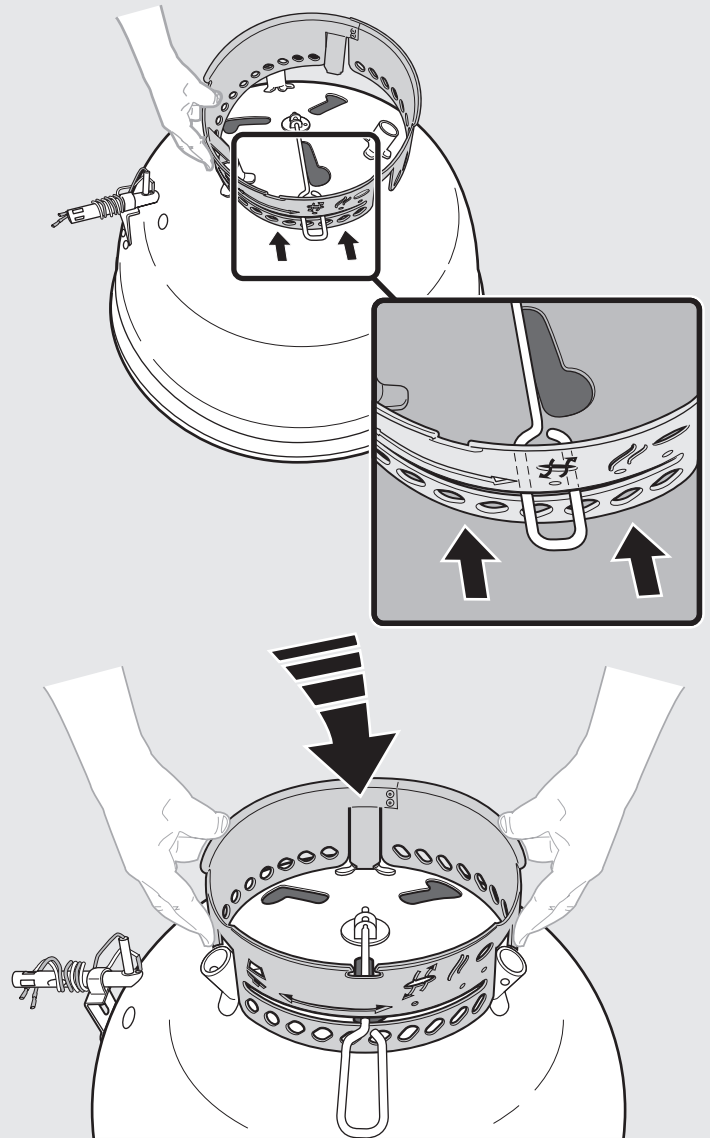
11 -3



12

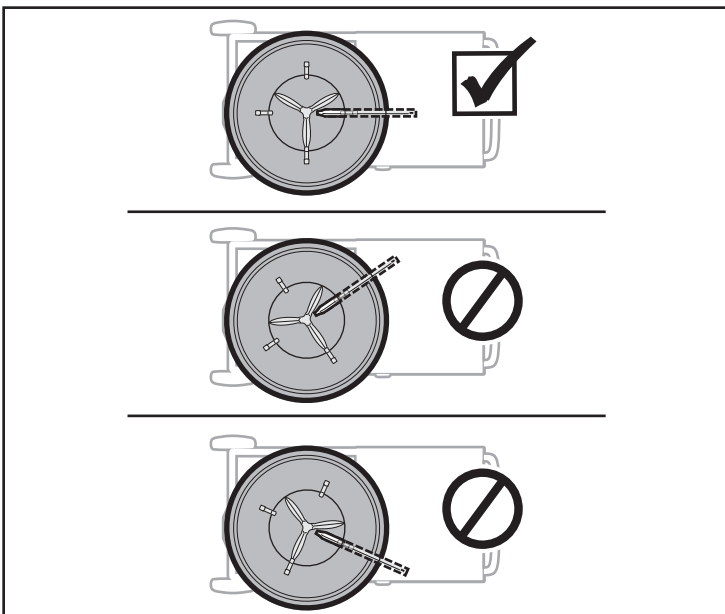


13

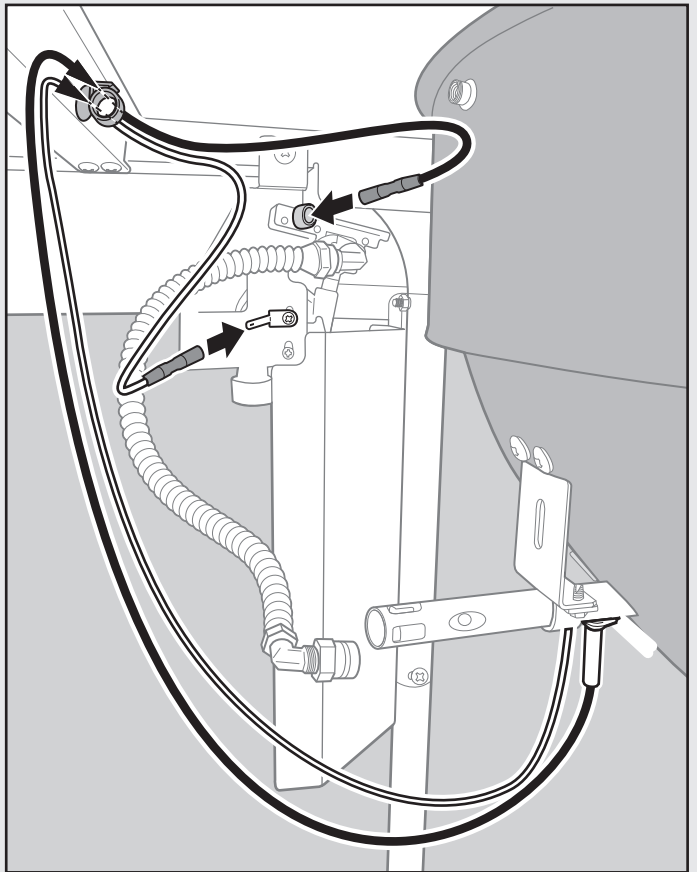
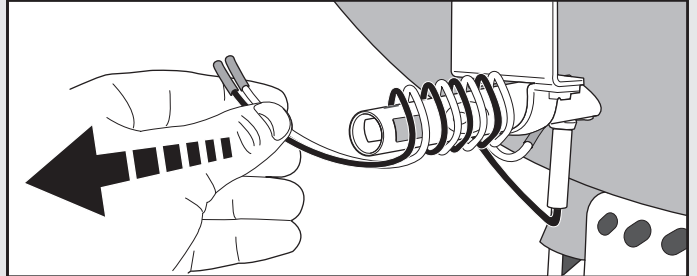
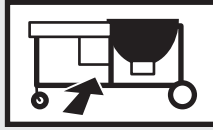


SAMLING

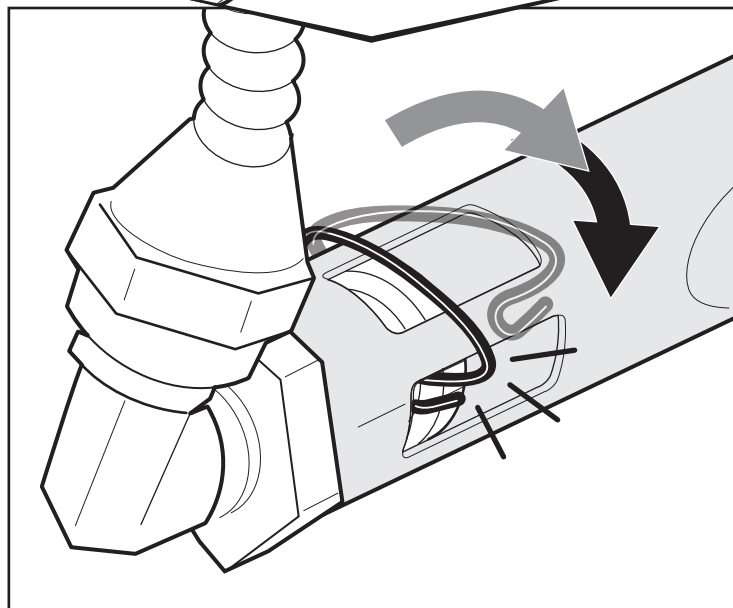
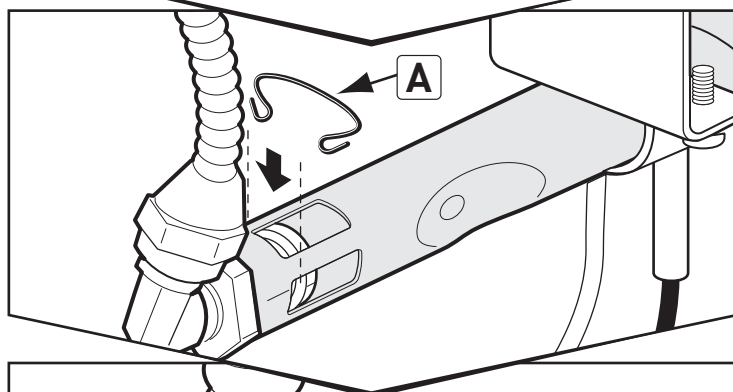
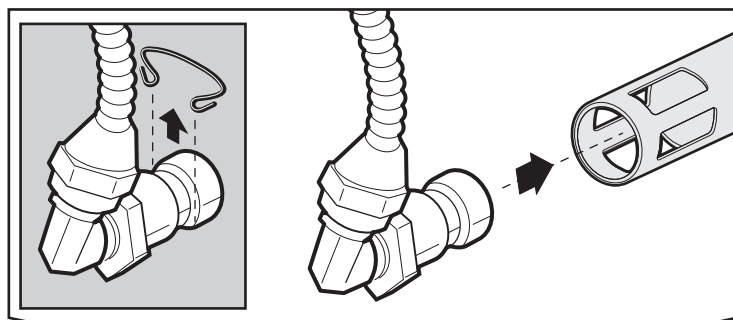
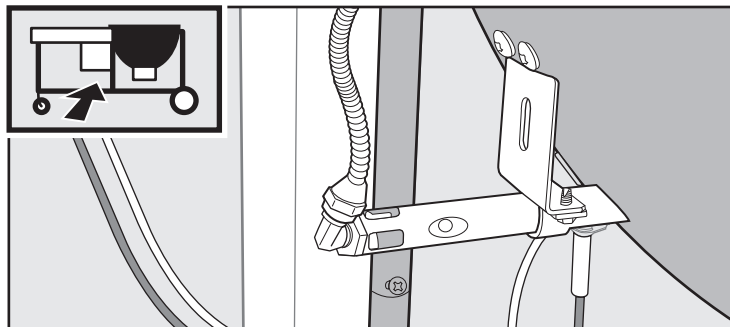
14



15



16



⚠ FARE

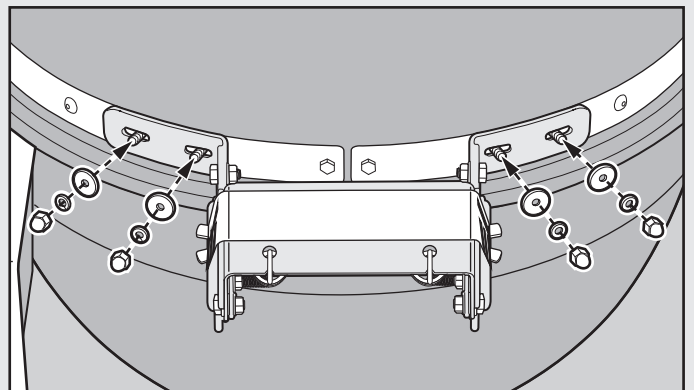
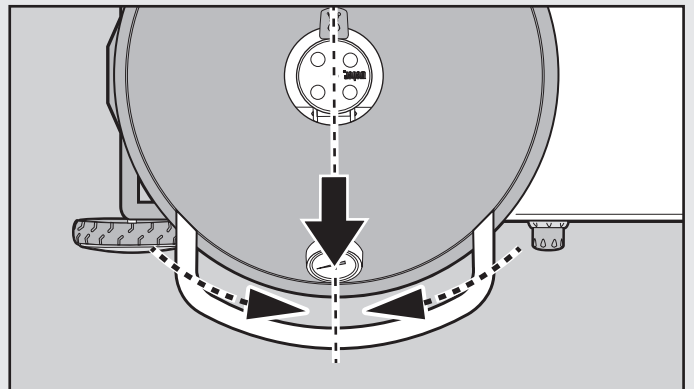
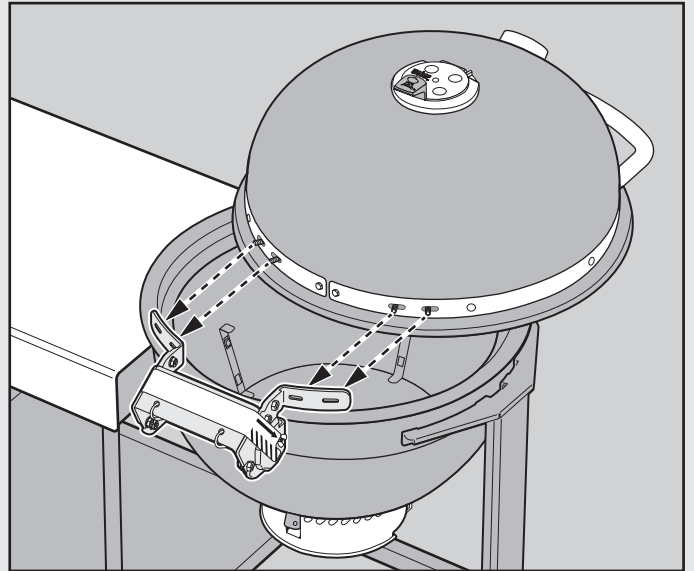
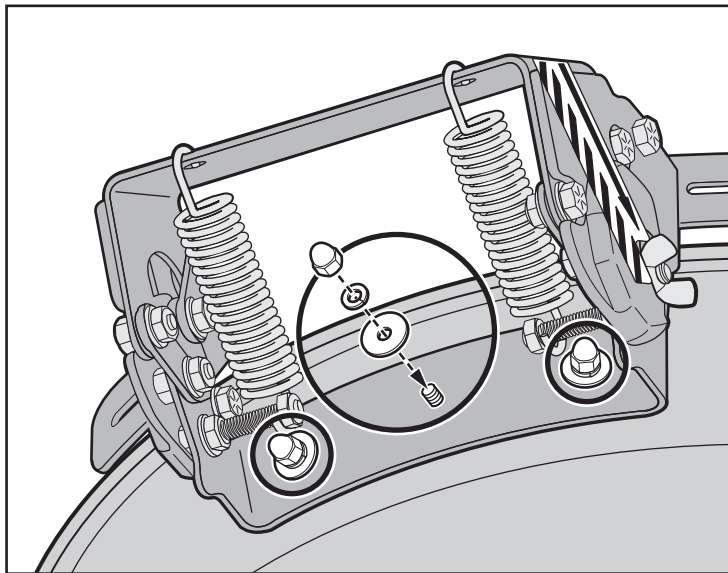
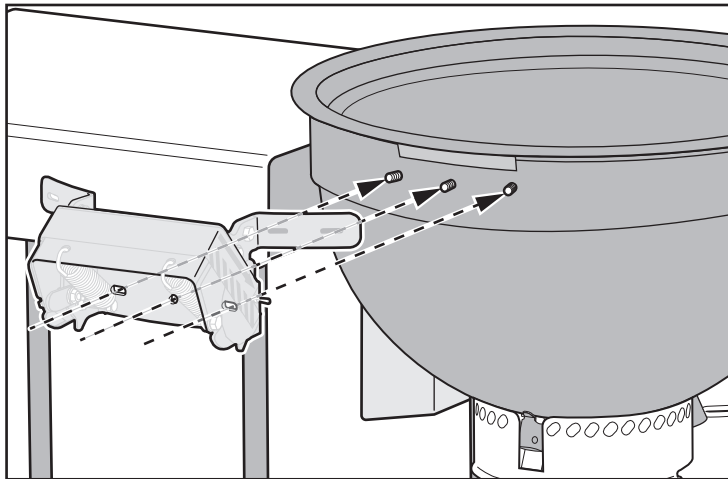
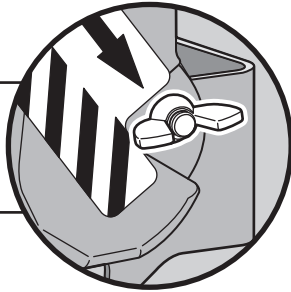
Du må ikke bruge SNAP-JET-gastændingssystemet, hvis holdeclipsen (A), der holder gasledningen og dysen fast i brænderrøret, mangler. En manglende holdeclips kan forårsage, at gasslangen og dysen falder ud af brænderrøret. Det kan forårsage en brand, der resulterer i alvorlige personskader eller dødsfald samt materielle skader.

⚠ ADVARSEL: Træk i gasslangen og dysen inden brug for at sikre, at holdeclipsen er på plads, og at gasslangen og dysen er sikkert fastgjort inde i brænderrøret.

SAMLING

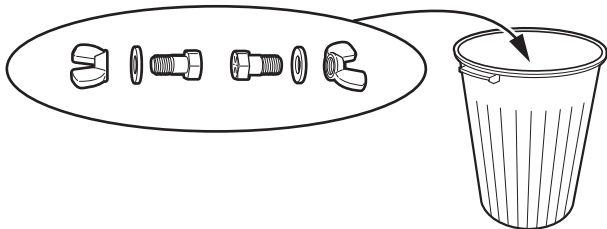
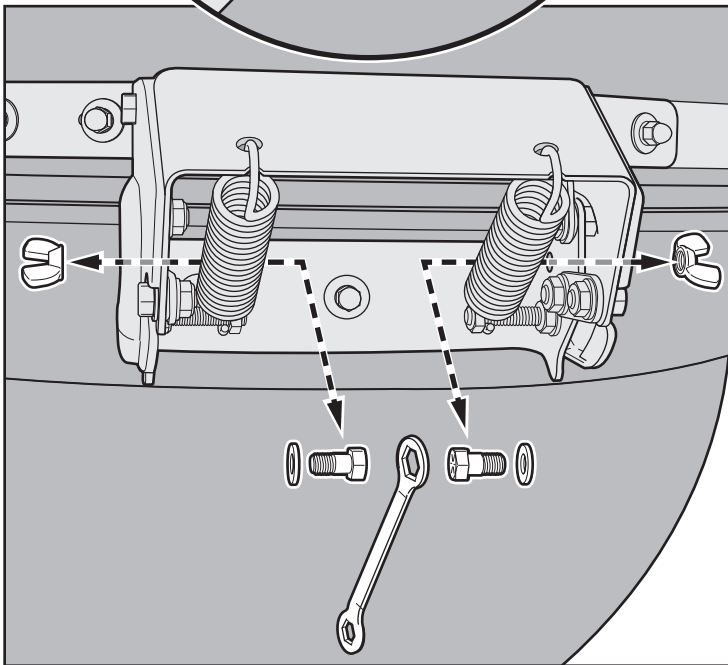
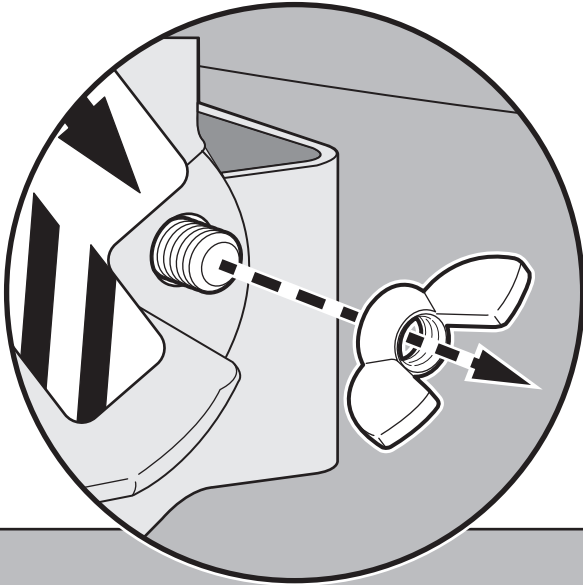


⚠ ADVARSEL: FJERN IKKE SIKKERHEDSBOLTENE, FØR LÅGET ER HELT INSTALLERET.

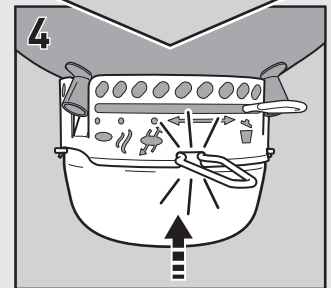
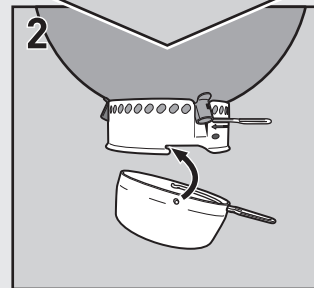
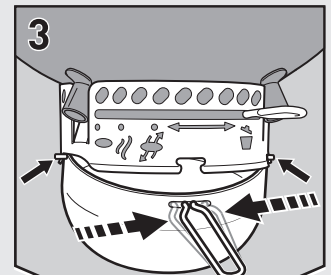
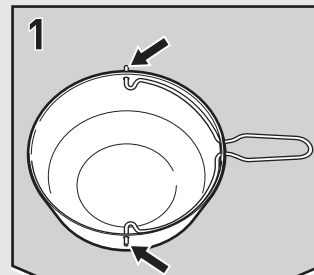
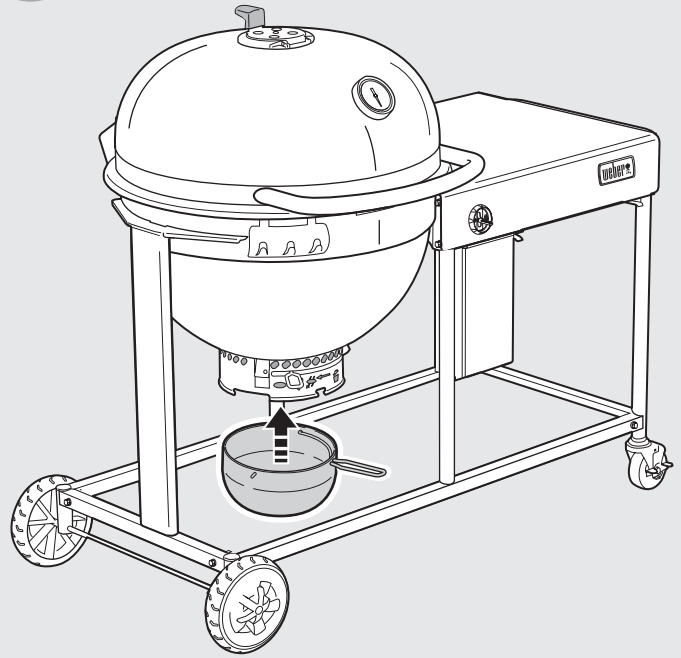


20

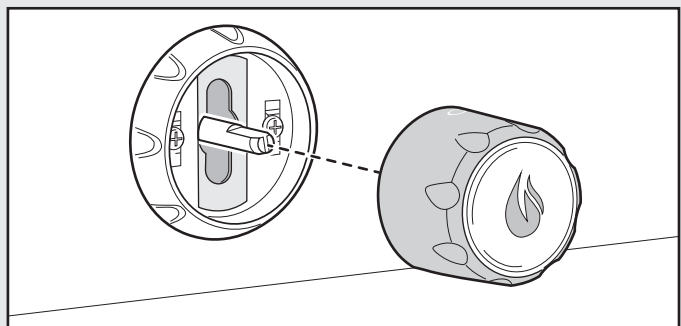
⚠ ADVARSEL: LØFT IKKE LÅGET, FØR SIKKERHEDSBOLTENE ER FJERNET.



21

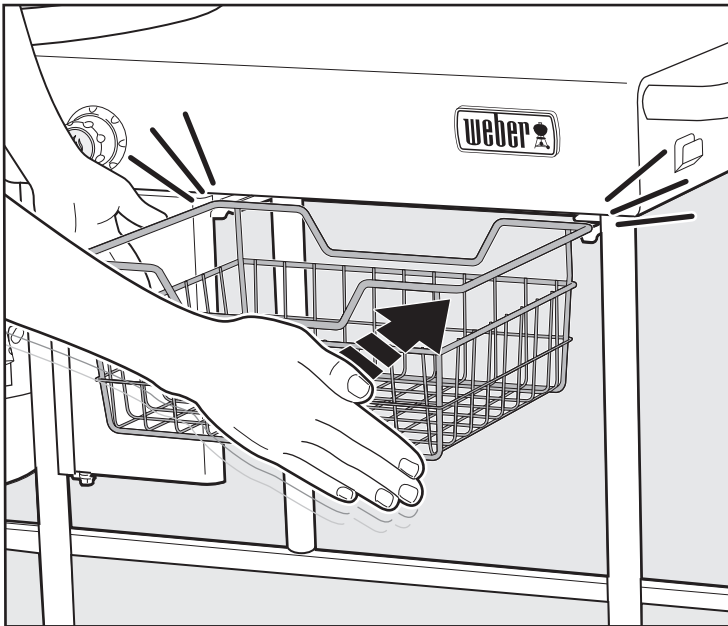
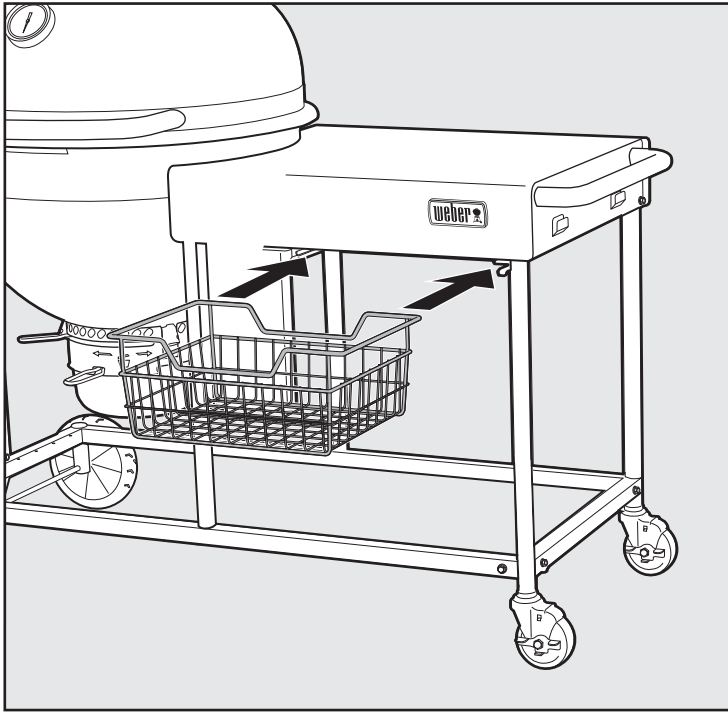


21

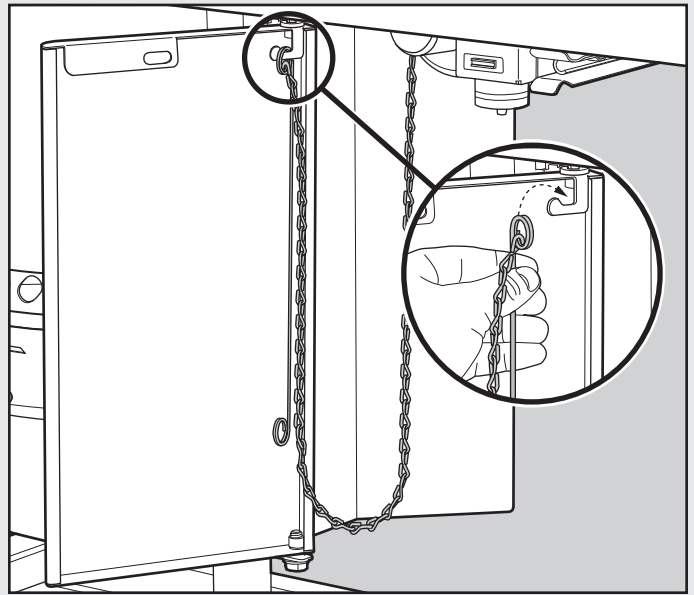


SAMLING

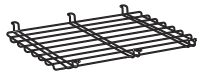
22

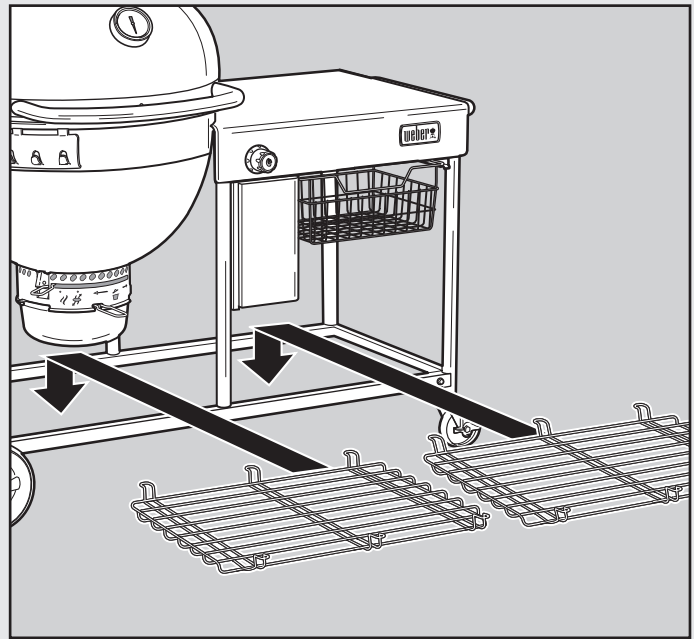


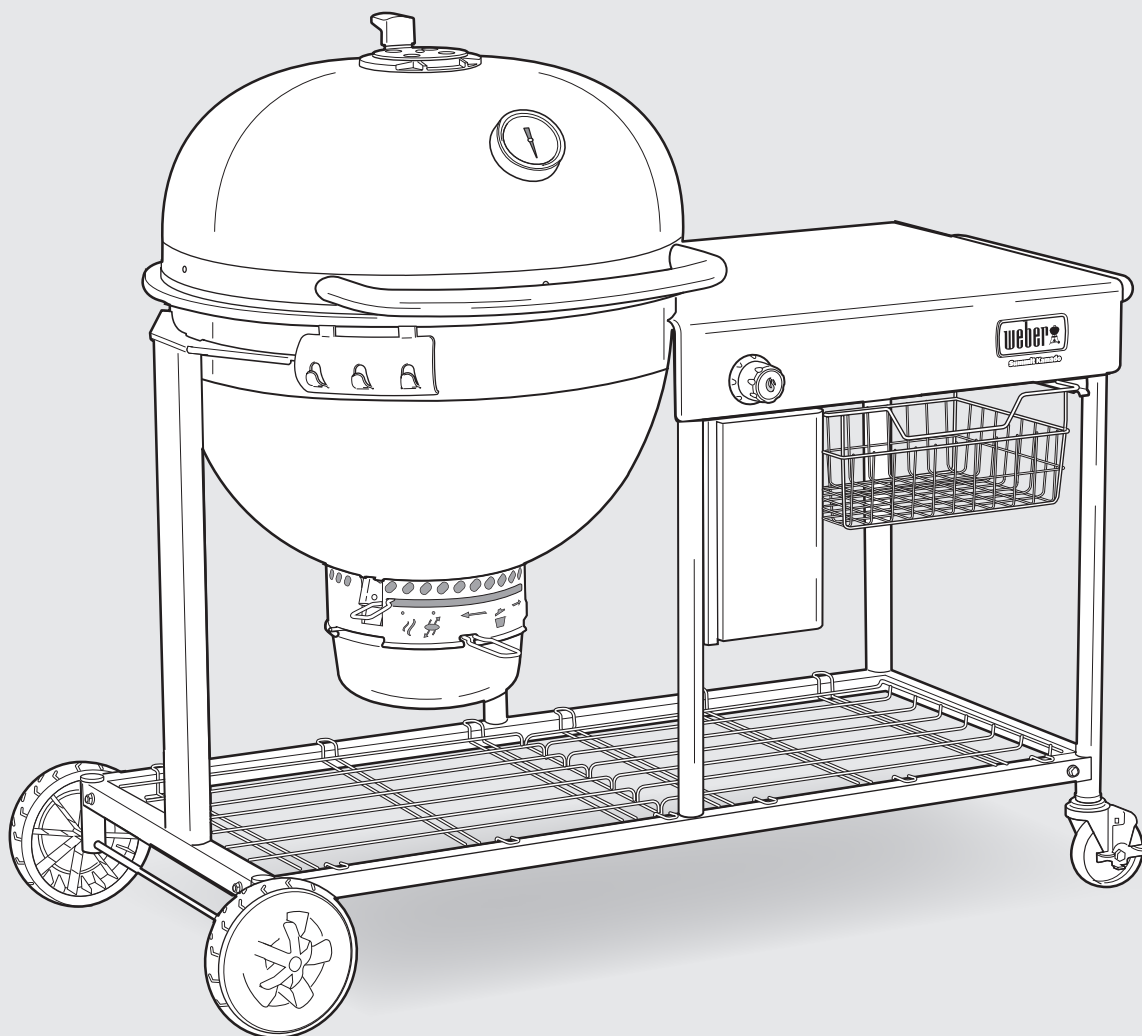
23



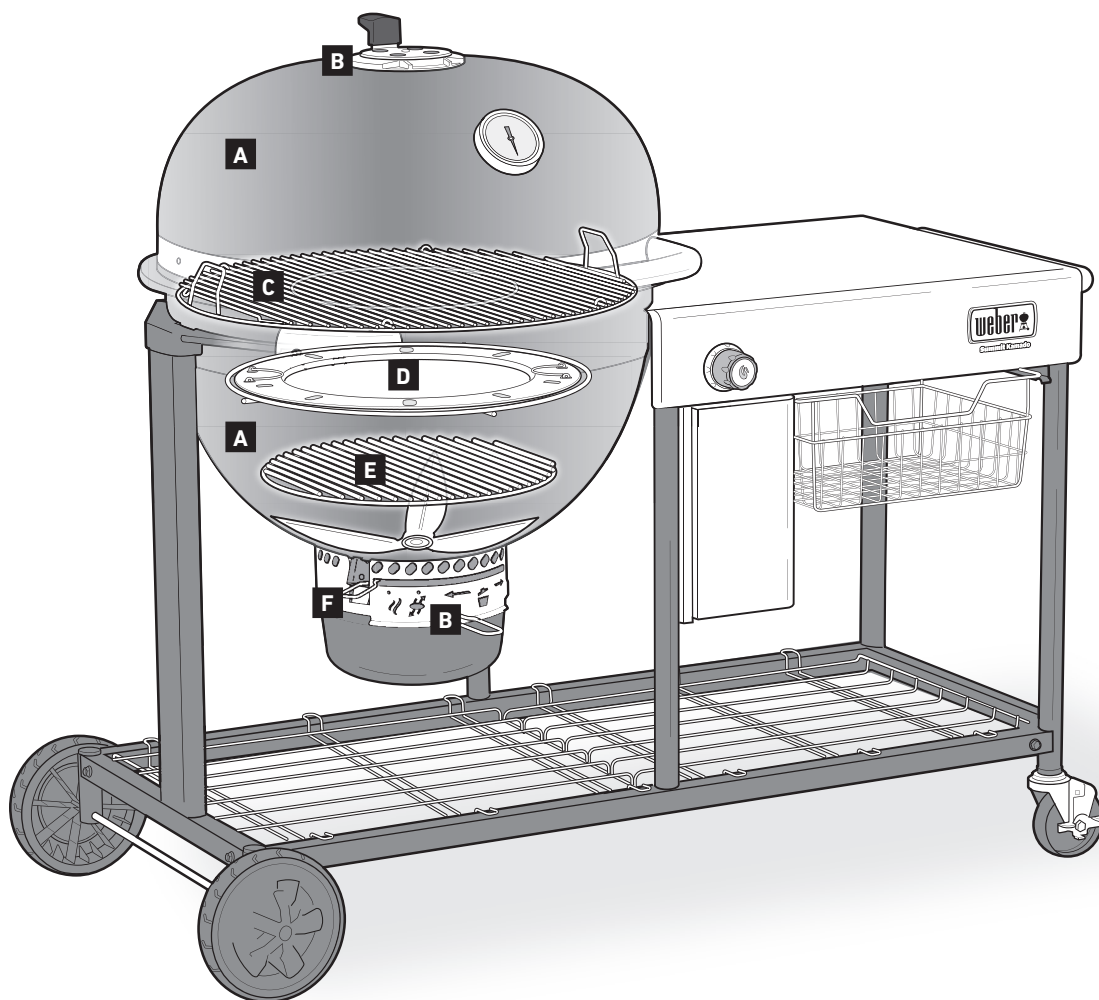
24

 - 2





Sørg for, at alle dele er monteret og tilspændt korrekt, inden grillen tages i brug.



Vi har gjort os stor umage med designet af din kuglegrill. Grill fra WEBER er designet, så du aldrig behøver at bekymre dig om stikflammer, varme og kolde steder eller brændt mad. Med WEBER får du enestående præstation, fuld kontrol og optimale resultater hver gang.

A Bund og låg

Den luftisolerede, dobbeltvæggede bund og låget holder på varmen og gør det nemt at styre temperaturen – perfekt ved lange tilberedningstider. Den unikke kugleform på Summit KAMADO giver mulighed for ægte konvektionstilberedning.

B Spjæld og ventilationsåbninger

En af de vigtigste komponenter, når man griller med kul, er luft. Jo mere luft, der lukkes ind i grillen, desto varmere bliver flammerne (indtil et vist punkt), så kullene brænder meget hurtigere. Spjældet under bunden af grillen skal være åbent, når du griller, eller i røgeposition under røgning. Det øverste spjæld bruges til at styre temperaturen inde i grillen og skal aldrig være helt lukket.

C Grillrist

Denne grillrist af kraftigt rustfrit stål har rigelig med plads til alle dine yndlingsretter.

D Diffuserplade

Diffuserpladen i rustfrit stål bruges til at opretholde en konstant temperatur og til at lede varmen og røgen rundt om maden. Den bør altid anvendes under røgning. Den kan også bruges til at maksimere grillarealet ved indirekte grillning.

E Kulrist

Denne solide kulrist kan modstå selv den kraftigste varme uden at blive deformeret eller brænde igennem. Risten kan flyttes til en højere position i bunden ved grillning og til en lavere position ved røgning.

F ONE-TOUCH-rengøringsystem

ONE-TOUCH-rengøringsystemet i rustfrit stål gør det nemt at gøre rent. Når håndtaget bevæges frem og tilbage, skubber de tre vinger i bunden aske fra bunden af grillen ned i den store askeopsamler, så det er hurtigt og nemt at fjerne asken. Ventilationsåbningerne fungerer desuden som spjæld og regulerer ilttilførslen til ilden, så den nemt kan slukkes.



FUNKTIONER

WEBER SUMMIT KAMADO S6 er ikke en helt almindelig grill. De avancerede funktioner og det innovative design gør det nemt og praktisk at grille eller røge mad.

A GOURMET BBQ SYSTEM

GOURMET BBQ SYSTEM-grillristen er den runde rist i midten af den hængslede grillrist. Midterristen kan tages ud udskiftes med alle WEBER GOURMET BBQ SYSTEM-indsatser (sælges separat). Se det komplette sortiment af GOURMET BBQ SYSTEM-indsatser på: www.weber.com.

B SNAP-JET-gastændingssystem

Med SNAP-JET-gastændingssystemet har det aldrig været nemmere at tænde grillen. Læg blot en bunke kul/briketter over brænderrøret, og tænd dem med brænderens reguleringsknap.

C Rummelig askeopsamler

Den store, helt lukkede askeopsamler forhindrer asken i at flyve rundt og kan nemt tages ud for hurtig og ren fjernelse af asken. (Ikke vist)

D Diffuserplade i rustfrit stål

Den specialdesignede diffuserplade anvendes til røgning samt indirekte grillning.

E Integreret termometer

Det store, robuste, integrerede termometer gør det nemt at holde øje med temperaturen inde i grillen. "Røgezone" på termometeret angiver, når grillen har nået den optimale røgetemperatur.

F RAPIDFIRE-lågspejld

Det hængslede RAPIDFIRE-spejld maksimerer luftgennemstrømningen og øger hurtigt temperaturen, så du kan komme i gang med at grille på under 20 minutter. Det hjælper også med til at få temperaturen hurtigt op igen, når låget har været åbent.

G Hængsel for nem åbning

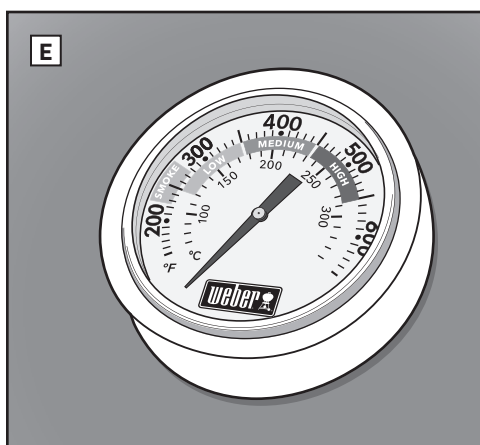
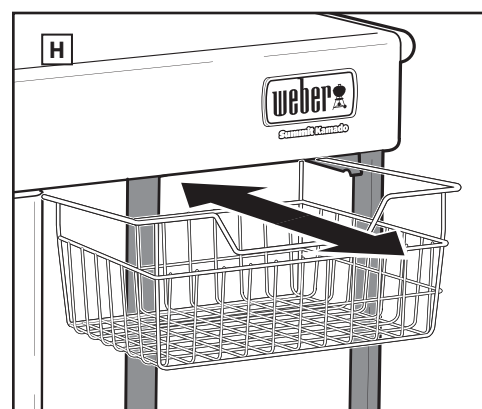
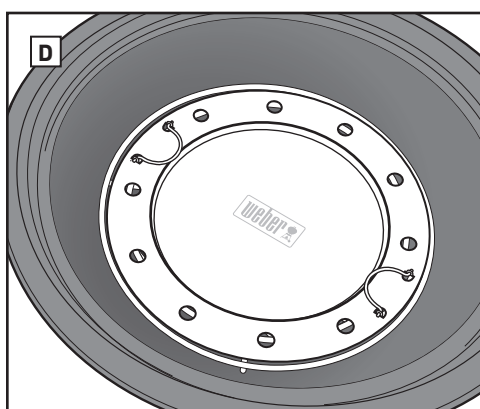
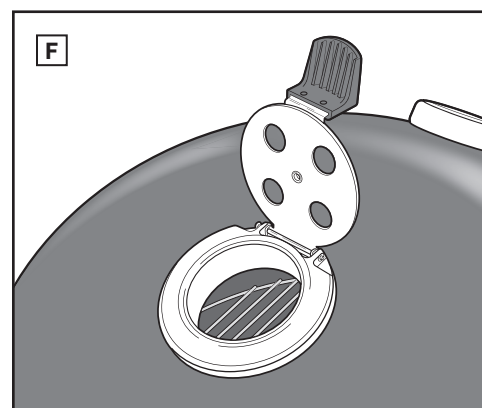
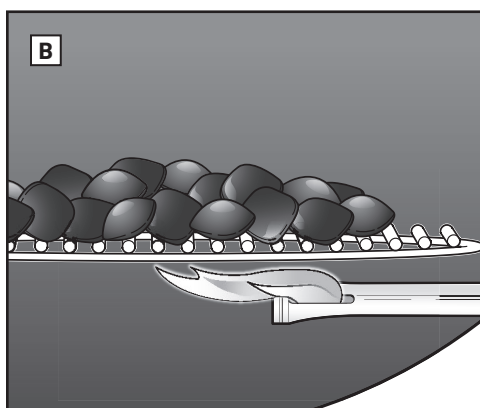
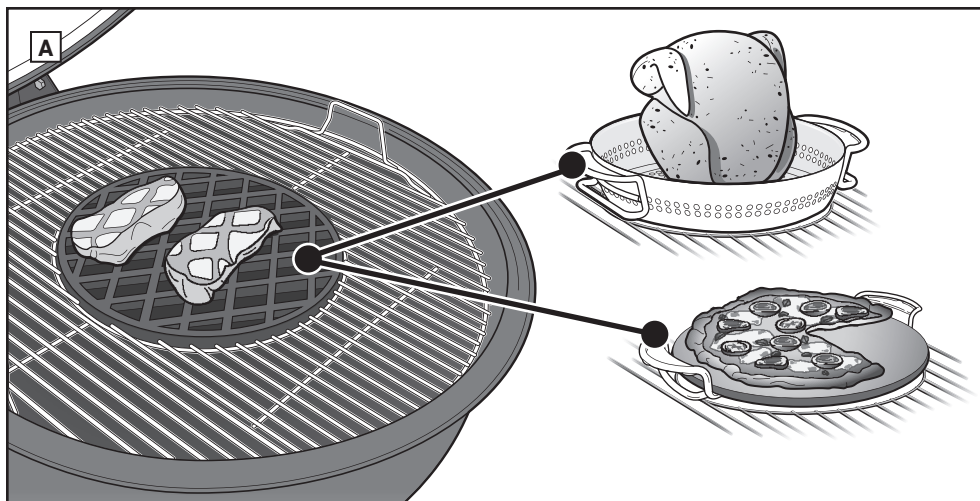
Låget til din grill er udstyret med et fjederhængsel, som gør det nemt og sikkert at åbne og lukke låget. Hængslet forhindrer, at låget klapper ned, og reducerer dermed risikoen for personskader og skader på grillen. (Ikke vist)

H Trådkurv i rustfrit stål

Den aftagelige trådkurv i rustfrit stål er velegnet til opbevaring af tilbehør og grillredskaber. Den er placeret under bordet af rustfrit stål og er nem at få adgang til under grillningen.

I Ventilationsåbninger til grillning ved lav temperatur

Formen på ventilationsåbningerne sikrer en optimal mængde luftgennemstrømning til røgning og grillning ved lave temperaturer. (Ikke vist)





VIGTIGE OPLYSNINGER OM FLYDENDE PROPANGAS OG GASTILSLUTNINGER

HVAD ER LP-GAS?

Propangas eller Liquefied Petroleum Gas (LPG), flaskegas, flydende propan eller bare propan, som det også kaldes, er det brændbare petroleumsbaserede produkt, der bruges i din grill. Det er en gasart ved moderate temperaturer og tryk, når det ikke befinder sig i en beholder. Men ved moderat tryk inde i en beholder, som f.eks. en engangspatron, har LPG væskeform. I takt med at tryk frigives fra patronen, fordamper væsken og bliver til LP-gas.

- LPG lugter som naturgas. Du skal være opmærksom på denne lugt.
- LPG er tungere end luft. Lækket LP-gas kan ansamlers i lav højde, hvorfra det ikke spredes.

FARE

Opbevar ALDRIG en reservepatron under eller i nærheden af denne gasgrill. Manglende overholdelse af dette kan resultere i brand, der kan forårsage død eller alvorlig skade.

TIPS TIL SIKKER HÅNDTERING AF ENGANGSPATRONER

Der findes forskellige retningslinjer og sikkerhedsfaktorer, som du skal være opmærksom på, når du anvender LP-gas (LPG). Følg disse instruktioner omhyggeligt, før du bruger din gasgrill.

- Brug ikke en beskadiget, bulet eller rusten patron.
- Behandl "tomme" patroner lige så forsigtigt, som du håndterer fulde patroner. Selv om en patron er tømt for væske, kan der stadig være gastryk inden i den.
- Patroner må ikke tabes og skal håndteres forsigtigt.
- Patronen må ikke transporteres eller opbevares på steder, hvor temperaturen kan nå op på 51,7 °C (patronen bliver for varm til, at du kan holde den med hånden). Efterlad f.eks. ikke patronen i en bil på en varm dag.
- Patroner skal opbevares utilgængeligt for børn.
- Kontrollér den samling, hvor regulatoren forbindes til patronen, for lækage, hver gang den tilsluttes. F.eks. skal der udføres en test, hver gang patronen genmonteres.
- Området omkring patronen skal være rent og fri for snavs.
- Patronen må ikke udskiftes i nærheden af en antændingskilde.
- Luk altid for gasregulatorventilen, før du frakobler regulatoren.

OPBEVARING OG/ELLER LÆNGERE BRUGSPAUSER

Det er vigtigt at følge disse retningslinjer for grill, som har været opbevaret eller ikke har været brugt i et stykke tid:

- Fjern patronen, hvis: 1) den er tom, 2) grillen opbevares i en garage eller et andet lukket rum, 3) grillen transporteres, eller 4) grillen ikke er i brug.
- En frakoblet patron må ikke opbevares i en bygning, en garage eller andre lukkede rum.
- Grillen bør kontrolleres for gaslækager og eventuelle blokeringer i brænderrøret inden brug. (Se "KONTROL FOR GASLÆKAGER" og "ÅRLIG VEDLIGEHOLDELSE.")
- Kontrollér, at grillbunden og den store askeopsamler er fri for snavs, som kan blokere luftgennemstrømningen.
- Brænderrøret bør også kontrolleres for eventuelle forhindringer. (Se "ÅRLIG VEDLIGEHOLDELSE.")

REGULATORFORBINDELSER

- Undgå at bøje slangen.
- Udskift den fleksible slange, når den lokale lovgivning foreskriver dette som et krav.
- Dele, der er forseglet af producenten, må ikke ændres af brugeren.
- Enhver ændring af produktet kan være farlig.

BRÆNDERFORBRUG

Gasbrænderfunktionen på din SUMMIT-kulgrill bruger 2,9 kWh. Den bruges udelukkende til at tænde kullene med. Den må aldrig anvendes til madlavning.

INSTALLATION AF PATRONEN

Brug kun engangspatroner med butan med en minimumskapacitet på 430 g og en maksimumskapacitet på 460 g. Patronen skal have en EN 417-ventil som vist (A).

Kontrollér, at tætningerne (mellem apparatet og gasflasken) forefindes, og at de er i god stand, før tilslutning til gasflasken.

⚠ Brug ikke apparatet, hvis der beskadigede eller slidte tætninger.

⚠ Brug ikke et apparat, der lækker, eller som ikke fungerer korrekt.

⚠ FORSIGTIG: Anvend kun WEBER Q Gas- eller andre EN 417-dåser mærket som 80 % butan/20 % propan.

1. Kontrollér, at brænderens reguleringsknop er lukket, ved at trykke den ind og dreje den med uret til OFF-positionen (O).
2. Sørg for, at reguleringsknappen er slukket ved at dreje mod uret til OFF-positionen.
3. Skub patronen ind i regulatoren, og drej den med uret, indtil den er stram (B).

⚠ ADVARSEL: Spænd kun med håndkraft. Brug af overdreven kraft kan ødelægge regulatorens kobling og patronventilen. Dette kan forårsage lækage eller forhindre gastrømmen.

AFMONTERING AF PATRONEN

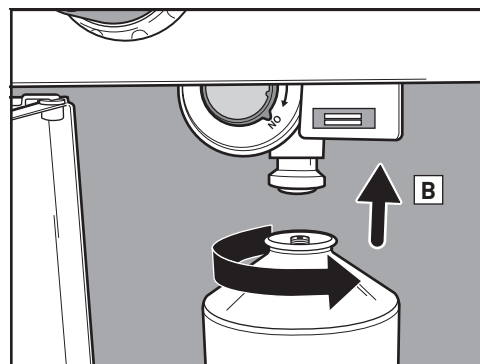
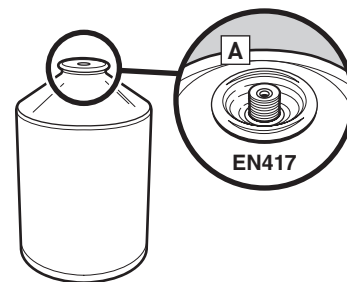
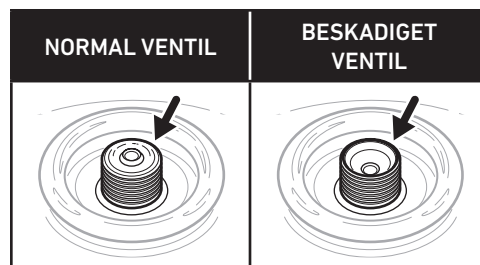
Når patronen skal udskiftes, skal du følge disse instruktioner for at fjerne den.

⚠ Gasflasker skal udskiftes i et godt ventileret område, helst udendørs, væk fra andre personer samt væk fra antændelseskilder som åben ild eller varmeovne.

⚠ Kontrollér tætningerne, før en ny gasflaske tilsluttes.

⚠ Udskift gasflasken udendørs, væk fra andre personer.

1. Kontrollér, at brænderens reguleringsknop er lukket, ved at trykke den ind og dreje den med uret til OFF-positionen (O).
2. Sørg for, at reguleringsknappen er lukket ved at dreje mod uret til OFF-positionen.
3. Skru propanpatronen af regulatoren.



LAND	KATEGORI (TRYK)
Bulgarien, Cypern, Danmark, Estland, Finland, Holland, Indien, Island, Japan, Kina, Korea, Letland, Litauen, Malta, Norge, Rumænien, Singapore, Slovakiet, Slovenien, Sverige, Tjekkiet, Tyrkiet, Ungarn	I _{3B/P} (30 mbar eller 2,8 kPa)
Belgien, Frankrig, Grækenland, Irland, Italien, Luxembourg, Portugal, Schweiz, Spanien, Storbritannien	I _{3P} (28-30/37 mbar)
Polen	I _{3P} (37 mbar)
Tyskland, Østrig	I _{3B/P} (50 mbar)

FORBRUGSDATA FOR PATRON		
	kWh	g/t
PATRON TIL HOVEDBRÆNDER, MAKS.	2,9	207



KLARGØRING TIL BRUG AF GRILLEN

HVAD ER EN LÆKAGEKONTROL?

Brændstofssystemet på din grill er udstyret med tilslutninger og fittings. Med en lækagekontrol kan du på en pålidelig måde sikre, at ingen tilslutninger eller fittings er utætte.

Selvom alle tilslutningerne er kontrolleret omhyggeligt for gaslækager fra fabrikken, er det vigtigt at foretage en lækagekontrol, inden grillen tages i brug første gang, samt hver gang du frakobler og tilslutter en fitting, og hver gang du foretager rutinemæssig vedligeholdelse.

⚠ FARE

Brug ikke åben ild, når du kontrollerer for gaslækager. Kontrollér, at der ikke er gnister eller åben ild i området, når du kontrollerer for lækager. Gnister eller åben ild vil medføre brand eller eksplosion, som kan forårsage alvorlige personskader eller død samt materielle skader.

⚠ **ADVARSEL:** Gastilslutningerne er testet fra fabrikken. Vi anbefaler dog, at du altid foretager en lækagekontrol på alle gastilslutninger, inden du bruger grillen.

⚠ **ADVARSEL:** Udfør disse lækagekontroller, selvom din grill er samlet fra forhandleren eller butikken.

⚠ **ADVARSEL:** Du skal kontrollere for gaslækager, hver gang du frakobler og tilkobler en fitting.

BEMÆRK: Alle fabriksfremstillede tilslutninger er kontrolleret grundigt for gaslækager, og brænderen er flammetestet. Som en sikkerhedsforanstaltning bør du dog altid kontrollere alle fittings for utætheder, inden du bruger din WEBER-gasgrill. En gasfitting kan løsne sig eller tage skade under forsendelse og håndtering.

KONTROL FOR GASLÆKAGER

Du skal bruge: En sprayflaske, børste eller klud og sæbevand. (Du kan lave dit egen sæbevand ved at blande 20 % flydende sæbe med 80 % vand, eller du kan købe en særlig testopløsning i VVS-afdelingen i et byggemarked eller lign.).

1. Kontrollér, at brænderens reguleringsknap er lukket, ved at trykke den ind og dreje den med uret til OFF-positionen (○).

⚠ **ADVARSEL:** Tænd ikke for brænderen, når du kontrollerer for lækager.

2. Åbn for gasforsyningen ved at dreje regulatorknappen med uret til positionen ON.

3. Kontrollér, om der er lækager, ved at komme lidt sæbevand på fittingsene ved hjælp af en sprayflaske, børste eller klud. Hvis der dannes bobler, eller hvis en boble vokser, er der en lækage. Brug sæbevandet på følgende tilslutninger:

a. Tilslutning mellem regulator og patron (A).

⚠ **ADVARSEL:** Fjern patronen, hvis der er lækage ved tilslutningen (A). **UNDLAD AT BRUGE GRILLEN.** Indsæt en anden patron, og kontrollér for lækager med sæbevand. Hvis der fortsat er en lækage efter installation af en anden patron, fjernes patronen. **UNDLAD AT BRUGE GRILLEN.** Kontakt din forhandler eller Weber kundeservice i dit område ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside. Log på www.weber.com.

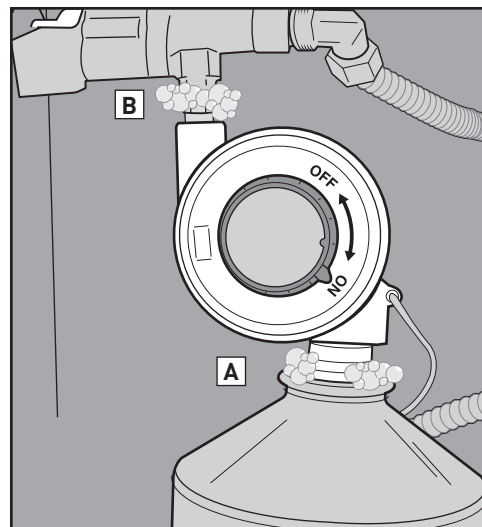
b. Tilslutning mellem ventil og regulator (B).

⚠ **ADVARSEL:** Fjern patronen, hvis der er lækage ved tilslutningen (B). **UNDLAD AT BRUGE GRILLEN.** Kontakt din forhandler eller Weber kundeservice i dit område ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside. Gå ind på www.weber.com.

4. Skyl tilslutningerne med vand efter lækagetesten.

BEMÆRK: Da nogle testopløsninger, herunder sæbevand, kan være let korroderende, bør alle tilslutninger skylles med vand efter en lækagekontrol.

Nu er du klar til at bruge din grill.



UDSKIFTNING AF SLANGE, REGULATOR OG VENTIL

⚠ VIGTIGT:

Vi anbefaler, at du udskifter gasslangen på din WEBER-gasgrill hvert femte år. I nogle lande kan der være krav om, at gasslangen udskiftes inden fem år. I sådanne tilfælde tilsidesætter den lokale lovgivning Webers anbefalinger.

Kontakt kundeservice ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside for oplysninger om udskiftning af slange, regulator og ventil. Log på www.weber.com.



FØR DU TÆNDER OP

Vælg et passende sted at grille

- Grillen må kun anvendes udendørs på steder med god ventilation. Må ikke bruges i garager, bygninger, udestuer eller andre lukkede områder.
- Placer grillen på en sikker og plan overflade.
- Anvend ikke grillen inden for en afstand af 1,5 m fra brændbare materialer. Brændbare materialer omfatter, men er ikke begrænset til, gulve, terrasser og verandaer af træ.

Vælg, hvor mange kul/briketter du skal bruge

Den mængde af kul/briketter, du skal vælge, afhænger af, hvad du vil grille, og hvor stor din grill er. Hvis du griller små, møre stykker kød, som skal have under 20 minutter, kan du se, hvor meget du skal bruge, i skemaet *Afmåling og påfyldning af kul/briketter ved grillning med direkte varme*. Hvis du vil grille større stykker kød, der skal have over 20 minutter, eller sarte madvarer, kan du se, hvor meget du skal bruge, i skemaet *Afmåling og påfyldning af kul/briketter ved grillning med indirekte varme*. Læs mere om forskellene mellem røgning og direkte og indirekte grillning i afsnittene *GRILLGUIDE* i denne vejledning.

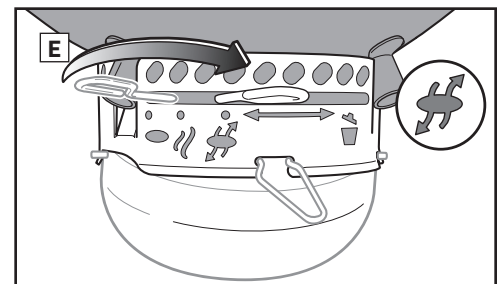
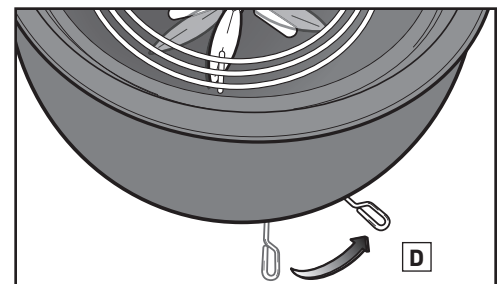
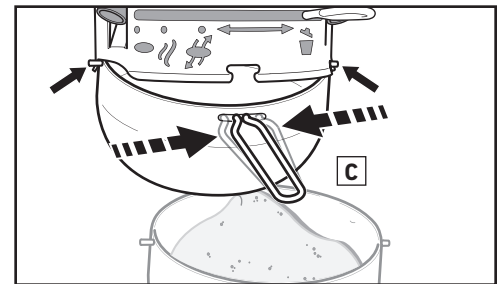
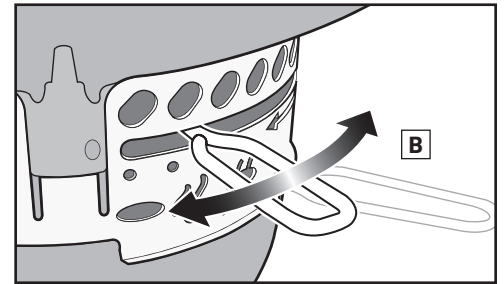
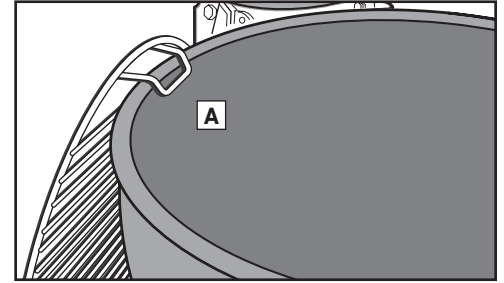
Første gang, du griller

Vi anbefaler, at du varmer grillen op og lader kullene/briketterne være rødgloedende under låg i mindst 30 minutter, inden du griller første gang, for at fjerne eventuelle rester fra produktionen.

Klargøring af grillen til brug

1. Åbn låget.
2. Fjern grillristen fra grillen. Du kan hænge grillristen på grillens bund ved hjælp af håndtagene (A).
3. Fjern kulristen (nederst), og fjern aske eller rester af gamle kul/briketter fra bunden af grillbunden. Kul/briketter kræver ilt for at brænde, så sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede. Før håndtaget til ONE-TOUCH-rengøringsystemet frem og tilbage for at flytte aske fra bunden af grillen ned i askeopsamleren (B).
4. Klem håndtaget til askeopsamleren for at frigøre det fra grillen (C).
5. Åbn spjældet ved flytte håndtaget helt til højre (D) eller ved at flytte håndtaget til den åbne position (E).
6. Sæt kulristen (nederst) på plads igen.

Bemærk: I denne brugervejledning har vi bevidst valgt ikke at vejlede i, hvordan man optænder grillen ved hjælp af tændvæske. Tændvæske kan give maden en kemisk bismag, hvilket optændingsblokke (sælges separat) ikke gør. Hvis du vælger at bruge tændvæske, skal du følge producentens anvisninger. Du må ALDRIG hælde tændvæske på levende ild.



Mængde af kul/briketter til direkte varme

WEBER-kulbriketter	Kulbriketter	Bøgetrækul*	Blandet trækul*
45 briketter (2½ bæger)	50 briketter (1½ bæger)	3½ bæger (1,27 kg)	2½ bæger

*Brug det medfølgende målebæger til at afmåle den nødvendige mængde kul/briketter.

Mængde af kul/briketter til indirekte varme

WEBER-kulbriketter		Kulbriketter		Bøgetrækul*		Blandet trækul*	
Briketter til første time (pr. side)	Briketter, der skal tilføjes for hver yderligere time (pr. side)	Briketter til første time (pr. side)	Briketter, der skal tilføjes for hver yderligere time (pr. side)	Kul til første time (pr. side)	Kul, der skal tilføjes for hver yderligere time (pr. side)	Trækul til første time (pr. side)	Trækul, der skal tilføjes for hver yderligere time (pr. side)
20 briketter (1 bæger)	7 briketter (½ bæger)	20 briketter (½ bæger)	7 briketter (¼ bæger)	1 bæger (0,36 kg)	1 håndfuld	¾ bæger	1 håndfuld

*Brug det medfølgende målebæger til at afmåle den nødvendige mængde kul/briketter.



OPTÆNDING AF KUL/BRIKETTER

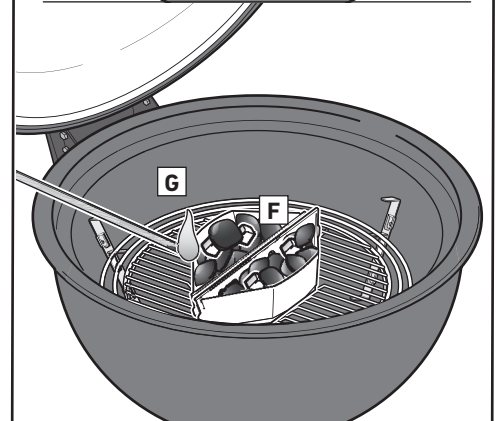
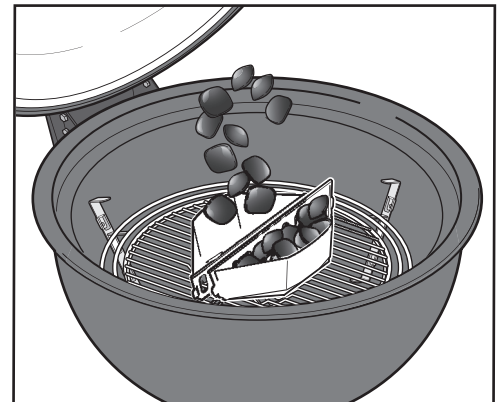
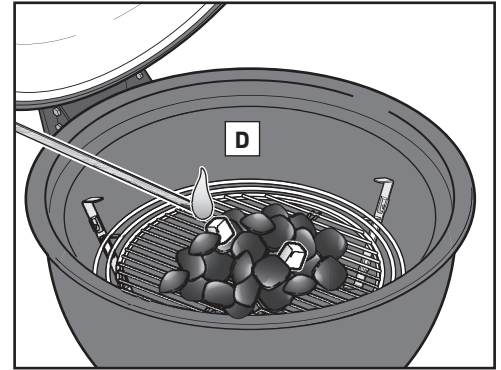
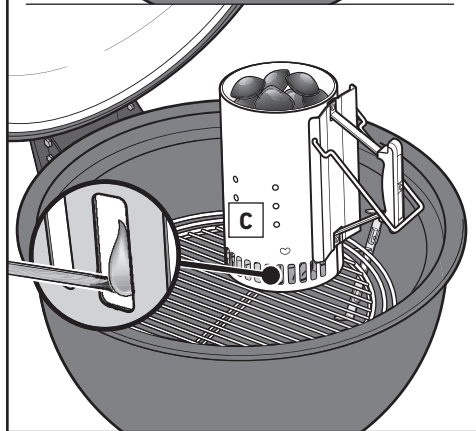
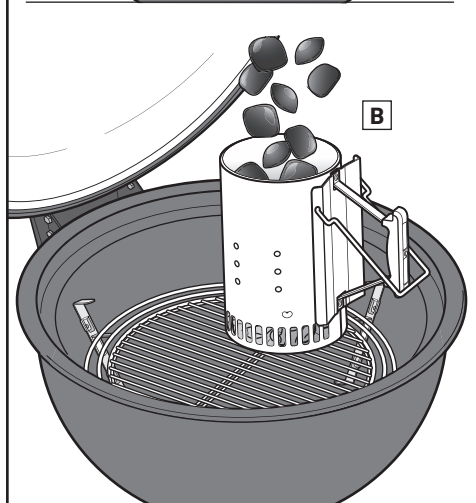
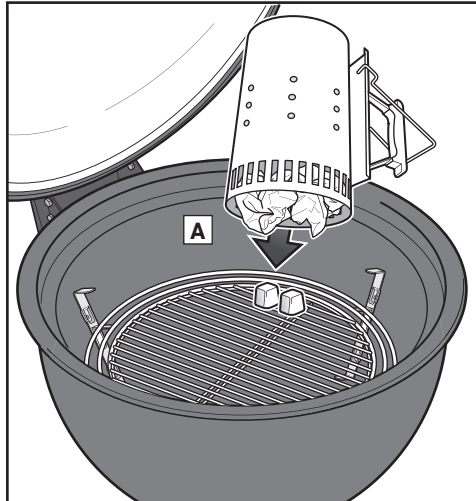
Optænding af kul/briketter med grillstarter

Den enkleste måde at tænde kul/briketter på er at bruge en grillstarter; WEBER RAPIDFIRE-grillstarteren (sælges separat). Se de forholdsregler og advarsler, der følger med RAPIDFIRE-grillstarteren, inden du tænder. Når du antænder brændsel, skal du sørge for, at alle spjæld er helt åbnede.

1. Læg et par ark sammenkrøllet avispapir i bunden af grillstarteren, og sæt grillstarteren på kulristen (A); eller sæt et par optændingsblokke nær midten af kulristen, og sæt grillstarteren over dem.
2. Fyld grillstarteren med kul/briketter (B).
3. Sæt ild til optændingsblokkene eller avissiderne gennem hullerne i bunden af grillstarteren (C).
4. Lad grillstarteren stå, indtil der er fyret godt op i kullene/briketterne. Du ved, at der er godt gang i kullene/briketterne, når de har fået en askegrå overflade. Det kan tage fra 15-30 min. Luk aldrig låget, når grillstarteren er inde i grillen.

Bemærk: Optændingsblokkene skal være helt brændt igennem, og kullene/briketterne skal have en askegrå overflade, inden du lægger maden på grillristen.

5. Når der er godt gang i kullene/briketterne, skal du gå videre til de efterfølgende sider, hvor du vil finde en vejledning til, hvordan du arrangerer kullene/briketterne og begynder at tilberede maden ved hjælp af den ønskede grillmetode.



Optænding af kul/briketter med optændingsblokke

Når du antænder kul/briketter, skal du sørge for, at alle spjæld er helt åbnede.

1. Byg en pyramide af kul/briketter i midten af kulristen (nederst), og anbring et par optændingsblokke (sælges separat) inde i pyramiden (D).
2. Brug en lang lighter eller tændstikker til at tænde optændingsblokkene med. Optændingsblokkene vil derefter antænde kullene/briketterne.
3. Vent, til der er kommet godt gang i kullene/briketterne. Du ved, at der er godt gang i kullene/briketterne, når de har fået en askegrå overflade. Det kan tage fra 15-30 min.

Bemærk: Optændingsblokkene skal være helt brændt igennem, og kullene/briketterne skal have en askegrå overflade, inden du lægger maden på grillristen.

4. Når der er godt gang i kullene/briketterne, skal du gå videre til de efterfølgende sider, hvor du vil finde en vejledning til, hvordan du arrangerer kullene/briketterne og begynder at tilberede maden ved hjælp af den ønskede grillmetode.

Optænding af kul/briketter med CHAR-BASKETS

Når du antænder kul/briketter, skal du sørge for, at alle spjæld er helt åbnede.

1. Anbring CHAR-BASKETS midt på kulristen, og fyld dem med kul/briketter (E).
2. Anbring et par optændingsblokke (sælges separat) i hver CHAR-BASKET (F). Sørg for, at de kommer godt ned i kullene/briketterne.
3. Brug en lang lighter eller tændstikker til at tænde optændingsblokkene med. Optændingsblokkene vil derefter antænde kullene/briketterne (G).
4. Vent, til der er kommet godt gang i kullene/briketterne. Du ved, at der er godt gang i kullene/briketterne, når de har fået en askegrå overflade. Det kan tage fra 15-30 min.

Bemærk: Optændingsblokkene skal være helt brændt igennem, og kullene/briketterne skal have en askegrå overflade, inden du lægger maden på grillristen.

5. Når der er godt gang i kullene/briketterne, skal du gå videre til de efterfølgende sider, hvor du vil finde en vejledning til, hvordan du arrangerer kullene/briketterne og begynder at tilberede maden ved hjælp af den ønskede grillmetode.

- ⚠ Anvend varmeafvisende grillhandsker ved tilberedning af mad, justering af ventilationsåbninger (spjæld), påfyldning af kul/briketter og håndtering af termometer eller låg.
- ⚠ Luk aldrig låget, når grillstarteren står i grillen.



TÆNDING AF BRÆNDER – SNAP-JET-GASTÆNDINGSSYSTEM

TÆNDING AF BRÆNDER

Brænderen kan tændes på to måder. Ved hjælp af SNAP-JET-gastændingssystemet, som er integreret i knappen til brænderregulering på grillen. Eller ved hjælp af en tændstik.

Følg nedenstående trin for at tænde grillen med SNAP-JET-gastændingssystemet. På næste side beskrives det, hvordan grillentændes med en tændstik.

De sammenfattede tændingsinstrukser findes også på tændboksen.

Tænding af brænder – tænding med SNAP-JET-gastændingssystem

1. Drej RAPIDFIRE-spjældet til åben position (A).
2. Skub bundens ventilationsarm til den åbne position (B).
3. Sørg for at dreje brænderens reguleringsknap til OFF-positionen (○) (C). Kontrollér ved at trykke brænderens reguleringsknap ind og dreje den med uret, indtil den stopper.
4. Kontrollér, at patronen er installeret korrekt. Se "INSTALLATION AF PATRONEN."
5. Åbn lågen på styreboksen. Åbn for gasforsyningen ved at dreje reguleringsknappen med uret til ON-positionen (D).
6. Åbn grilllåget (E).

FARE

Hvis du ikke åbner låget, inden du tænder grillen, eller hvis du ikke venter i fem minutter, til gassen er drevet væk, hvis du forgæves har forsøgt at tænde grillen, kan det resultere i eksplosive stikflammer, som kan medføre alvorlige personskader eller dødsfald.

7. Placer kullene/briketterne på kulrysten. Se den korrekte placering af kulrysten og kul/briketter i afsnittet "GRILLMETODER".
8. Tryk reguleringsknappen ind, og drej den mod uret til positionen ON (●) (F). Der lyder et klik fra tænderen. Gentag proceduren, indtil brænderen tændes.
9. Kontrollér, at brænderen er tændt. Det er den, hvis du kan se en flamme.

ADVARSEL: Hvis brænderen ikke tændes inden for fem sekunder, skal du stoppe, dreje brænderens reguleringsknap til OFF og vente fem minutter, indtil gassen er væk, inden du forsøger at tænde grillen igen, eller inden du tænder grillen med en tændstik.

ADVARSEL: Læn dig ikke ind over den åbne grill, når du tænder den.

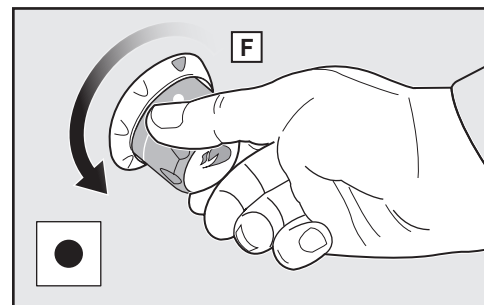
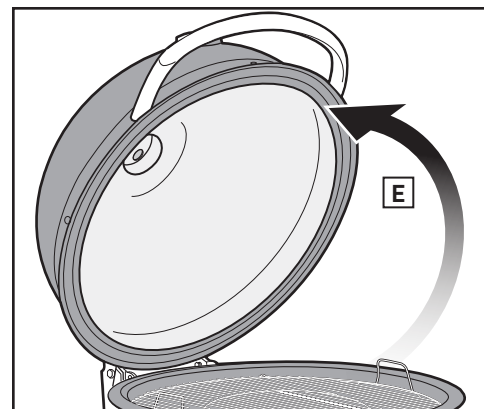
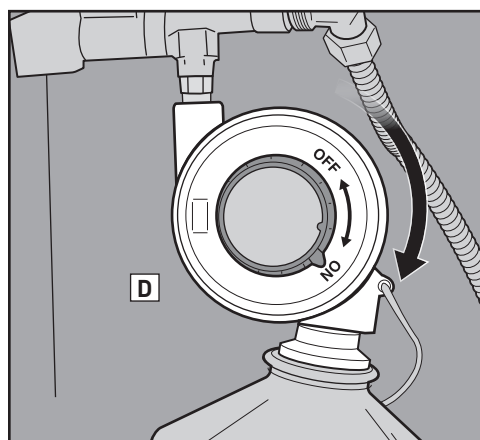
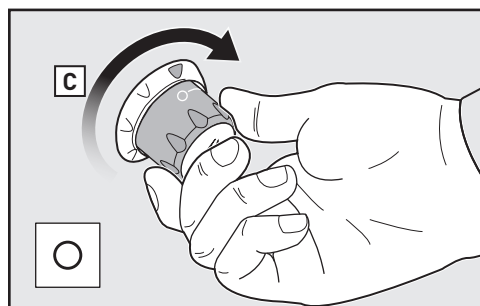
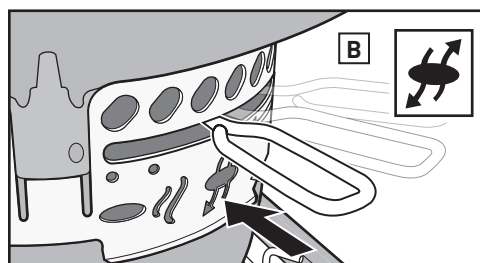
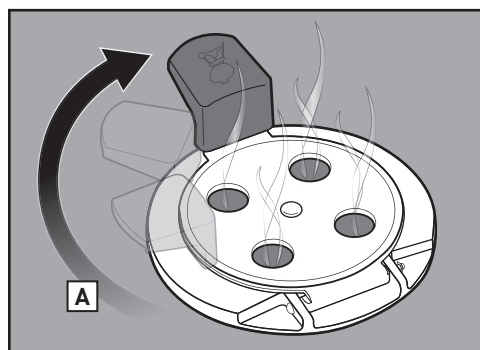
FORSIGTIG: Flammer kan være svære at se, når solen skinner.

10. Drej brænderens reguleringsknap til OFF-positionen (○) efter 12-14 minutter, hvis du griller med direkte eller indirekte varme. Hvis du derimod røger, skal du dreje brænderens reguleringsknap til OFF-positionen (○) efter 7-10 minutter.

BEMÆRK: Brænderen er kun beregnet til at antænde kullene/briketterne, ikke til grillning. Sluk straks på brænderens reguleringsknap, når kullene/briketterne er tændt, for at spare på gassen i engangspatronen. Luk for gassen ved kilden.

FØRSTE GANG, DU GRILLER

Vi anbefaler, at du varmer grillen op og lader kullene/briketterne være rødgloedende under låg i mindst 30 minutter, inden du griller første gang.





TÆNDING AF BRÆNDER – SNAP-JET-GASTÆNDINGSSYSTEM

Tænding af brænder – tænding med tændstik

1. Drej RAPIDFIRE-spjældet til åben position (A).
2. Skub bundens ventilationsarm til den åbne position (B).
3. Sørg for at dreje brænderens reguleringsknap til OFF-positionen (○) (C). Kontrollér ved at trykke brænderens reguleringsknap ind og dreje den med uret, indtil den stopper.
4. Kontrollér, at patronen er installeret korrekt. Se "INSTALLATION AF PATRONEN."
5. Åbn lågen på styreboksen. Åbn for gasforsyningen ved at dreje reguleringsknappen med uret til ON-positionen (D).
6. Åbn grilllåget (E).

⚠ FARE

Hvis du ikke åbner låget, inden du tænder grillen, eller hvis du ikke venter i fem minutter, til gassen er drevet væk, hvis du forgæves har forsøgt at tænde grillen, kan det resultere i eksplosive stikflammer, som kan medføre alvorlige personskader eller dødsfald.

7. Se den korrekte placering af kulristen og kul/briketter under "GRILLMETODER". Placer kullene/briketterne på kulristen.
8. Indsæt en tændstik i tændstikholderen (monteret på indersiden af døren), og tænd tændstikken. Indsæt tændstikholderen med den tændte tændstik under kullene/briketterne ved siden af brænderrøret (F).

⚠ **ADVARSEL:** Undgå at placere hånden direkte over brænderen, hvis du tænder med en tændstik.

9. Tryk reguleringsknappen ind, og drej den mod uret til positionen ON (●) (G).
10. Kontrollér, at brænderen er tændt. Det er den, hvis du kan se en flamme.

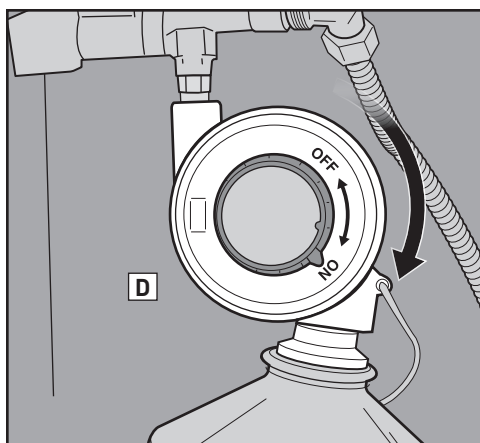
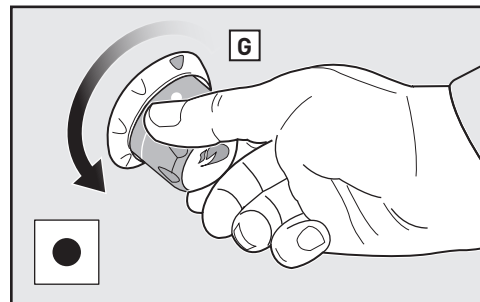
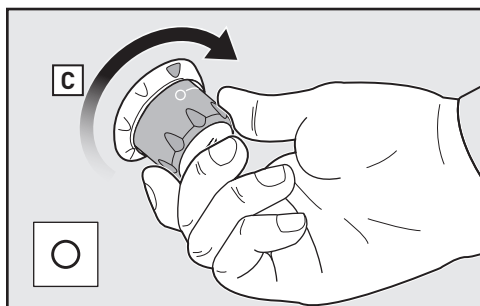
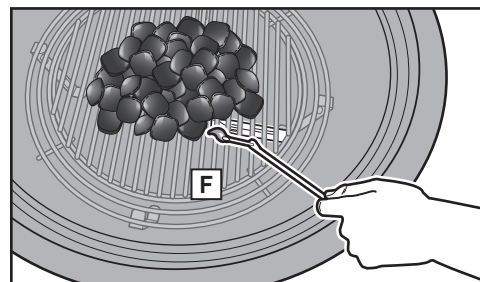
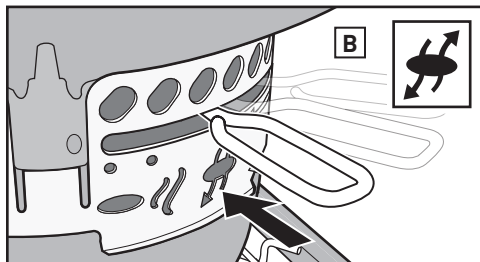
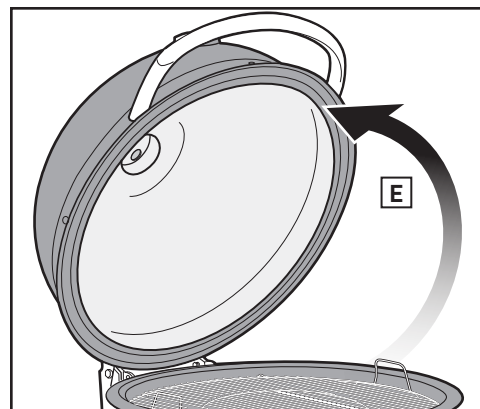
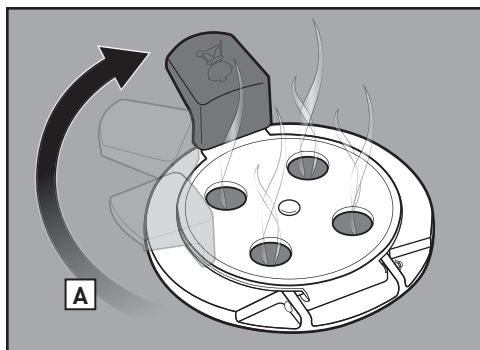
⚠ **ADVARSEL:** Hvis brænderen ikke antændes inden for fem sekunder, skal du stoppe, dreje brænderens reguleringsknap til OFF og vente fem minutter, indtil gassen er væk, inden du forsøger igen eller tænder grillen med en tændstik.

⚠ **ADVARSEL:** Læn dig ikke ind over den åbne grill, når du tænder den.

⚠ **FORSIGTIG:** Flamme kan være svære at se, når solen skinner.

11. Drej brænderens reguleringsknap til OFF-positionen (○) efter 12-14 minutter, hvis du griller med direkte eller indirekte varme. Hvis du derimod røger, skal du dreje brænderens reguleringsknap til OFF-positionen (○) efter 7-10 minutter.

BEMÆRK: Brænderen er kun beregnet til at antænde kullene/briketterne, ikke til grillning. Sluk straks på brænderens reguleringsknap, når kullene/briketterne er tændt, for at spare på gassen i engangspatronen. Luk for gassen ved kilden.





GRILLGUIDE – DIREKTE VARME

WEBER SUMMIT KAMADO kan anvendes med tre grillmetoder: Direkte grillning, indirekte grillning og røgning. Inden du fortsætter, skal du afgøre, hvilken grillmetode du vil anvende, og følge vejledningen for den pågældende metode i denne brugervejledning.

BEMÆRK: Ved grillning i et koldere klima eller i højtbeliggende områder øges tilberedningstiden. Blæsevejr øger grillens temperatur.

GRILLNING MED DIREKTE VARME

Brug direkte varme til små, møre stykker kød, som skal steges på under 20 minutter, som f.eks. hakkebøffer, steaks, koteletter, kebab, kyllingebryst, fiskefileter, skaldyr og skiveskårne grøntsager.

Ved grillning med direkte varme er maden placeret, så ilden er lige under den (A). Her grilles madens overflader, hvorved smagen og teksturen udvikler sig, og der opstår en form for karamellisering, mens maden grilles helt ind til kernen.

Ved grillning med direkte varme skabes der både strålevarme og ledende varme. Strålevarmen fra kullene tilbereder hurtigt overfladen på maden tættest på dem. Samtidig opvarmes stængerne i grillristen, der leder varmen direkte ind på madens overflade og skaber grillmærker.

Klargøring af grill til direkte varme

1. Placer den midterste støtte (B) midt i bunden, og placer derefter kulristen (C) inde i den midterste støtte.
2. Læg trækullene i en bunke på kulristen over spidsen på brænderrøret (D).
3. Antænd kullene/briketterne. Se afsnittet "TÆNDING AF BRÆNDER – SNAP-JET-GASTÆNDINGSSYSTEM" i denne brugervejledning.

BEMÆRK: Låg, spjæld og ventilationsåbninger skal forblive åbne ved antænding af kul/briketter.

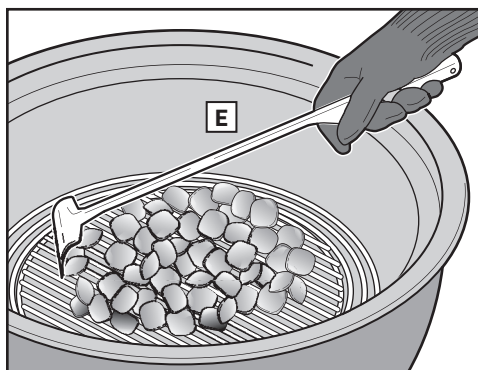
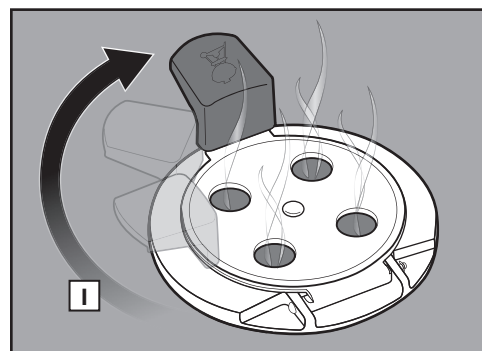
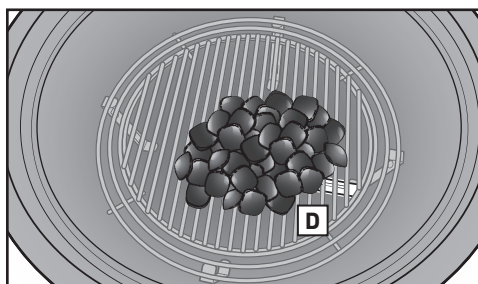
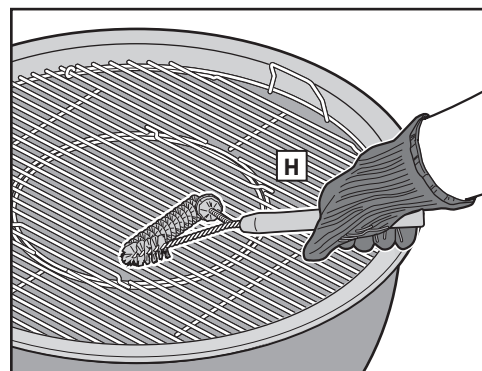
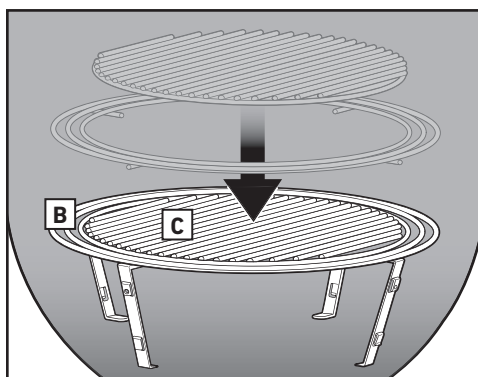
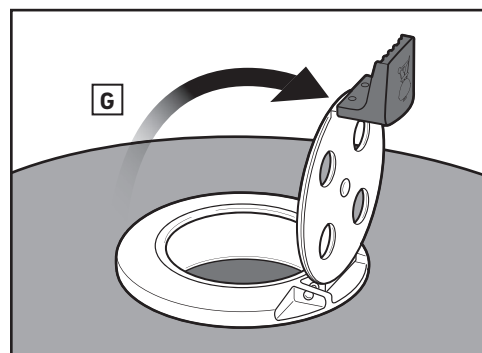
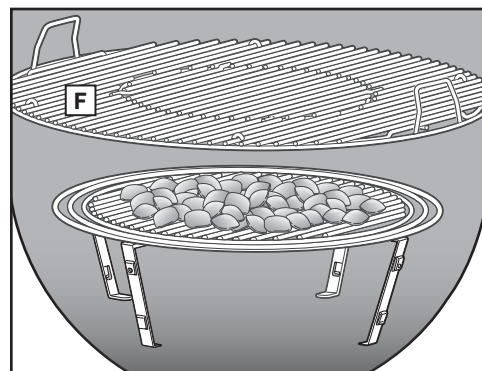
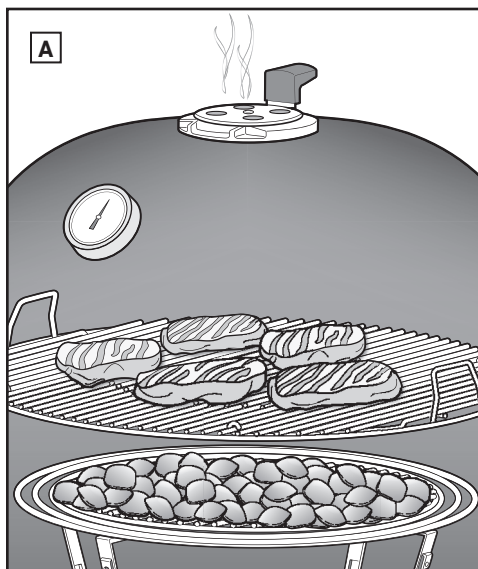
4. Når kullene/briketterne er tændte, skal du tage grillhandsker, der overholder EN 407, kontaktvarme, niveau 2 eller højere, på. Fordel kullene/briketterne over hele kulristen (E) med en lang tang eller en kulskraber. Sørg for, at det tændte kul kommer i kontakt med de utændte kul.
5. Placer grillristen i øverste position i bunden (F).
6. Luk låget, og åbn RAPIDFIRE-spjældet (G).
7. Forvarm grillristen i ca. 5-10 minutter, eller indtil den ønskede temperatur er nået.
8. Når grillristen er varm, rengøres den med en stålgrillbørste eller skraber (H).

BEMÆRK: Brug en stålgrillbørste. Udskift børsten, hvis du finder løse børstehår på risten eller børsten.

9. Læg maden på grillristen, og luk låget. Drej RAPIDFIRE-spjældet i låget for at øge eller reducere varmen inde i grillen (I). Se den anbefalede tilberedningstid og -temperatur i opskriften. Se termometeret i låget for at se den ønskede indvendige temperatur.

Når du er færdig med at grille

Luk spjældet i låget og ventilationsåbningerne i bunden for at slukke kullene/briketterne.





GRILLGUIDE – INDIREKTE VARME

GRILLNING MED INDIREKTE VARME

Brug den indirekte metode til store stykker kød, der skal grilles i mindst 20 minutter, eller til fødevarer, der er så sarte, at de tørrer ud eller bræknes, hvis de udsættes for direkte varme. Det kan f.eks. være stege, ikke-udbenede stykker af fjerkræ, hele fisk, fiskefileter, hele kyllinger eller kalkuner og spareribs. Du kan også bruge indirekte varme, når du skal færdigstege tykke stykker kød eller udskæringer med ben, som først er blevet stegt eller brunet ved direkte varme.

Ved indirekte varme er varmen enten i begge sider af grillen (A) eller i den ene side. Maden er så placeret på en del af grillristen, hvor der ikke er en varmekilde direkte under den.

Der er stadig både strålevarme og ledende varme, der skal tages højde for, men varmen er ikke så intens ved indirekte grillning. Men hvis låget på grillen er lukket, som det skal være, genereres der en anden type varme: konvektionsvarme. Varmen stiger op, og reflekteres af låget og grillens inderside, hvilket gør, at maden grilles langsomt og ensartet på alle sider.

Ved konvektionsvarme svitses madens overflade ikke på samme måde som ved strålevarme og ledende varme. Maden tilberedes mere skånsomt hele vejen ind til kernen på samme måde som i en ovn.

Opsætning af grill til indirekte varme

1. Placer den midterste støttering (B) midt i bunden, og placer derefter kulristen (C) inde i den midterste støttering.
2. Læg kullene/briketterne i de to CHAR-BASKET-kulbakkerne på kulristen over spidsen på brænderrøret (D). Placer de to CHAR-BASKET-kulbakkerne parallelt med brænderrøret.
3. Tænd kullene/briketterne. Se afsnittet "TÆNDING AF BRÆNDER – SNAP-JET-GASTÆNDINGSSYSTEM" i denne brugervejledning.

BEMÆRK: Låg, spjæld og ventilationsåbninger skal forblive åbne ved antænding af kul/briketter.

4. Når kullene/briketterne er tændte, skal du tage grillhandsker, der overholder EN 407, kontaktvarme, niveau 2 eller højere, på. Flyt CHAR-BASKET-kulbakkerne ud til grillens sider ved hjælp af en lang tang, så de står på hver deres side af maden (E).

BEMÆRK: Placer en engangsdrypbakke mellem CHAR-BASKET-kulbakkerne for at opsamle saft og lette rengøringen.

BEMÆRK: Denne grill har desuden rigeligt med plads til indirekte og direkte grillning på samme tid. Hvis du flytter CHAR-BASKET-kulbakkerne til den ene side af grillen, kan du både grille med direkte varme over bakkerne i den ene side og grille med indirekte varme i den anden side.

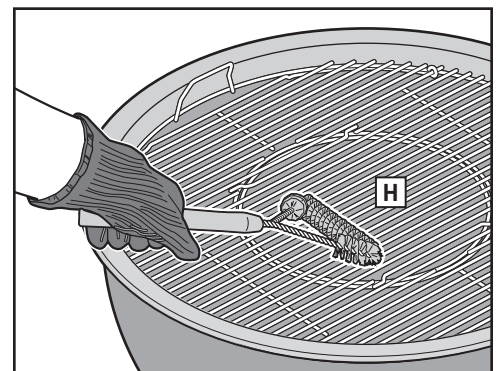
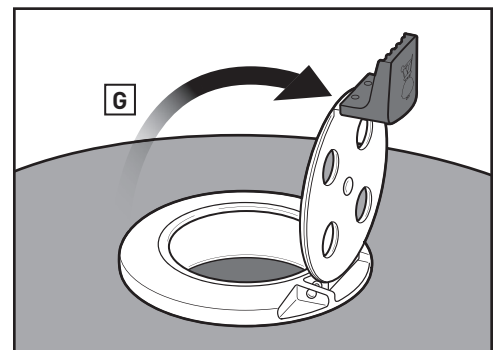
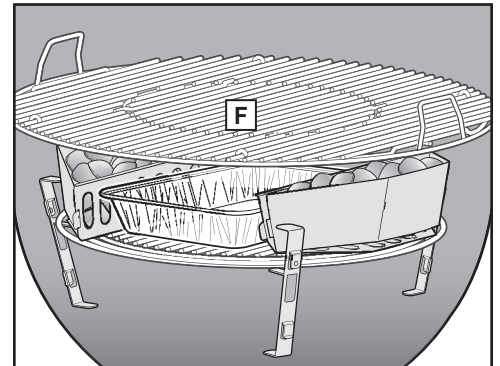
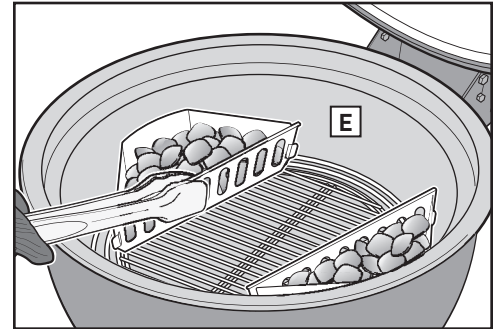
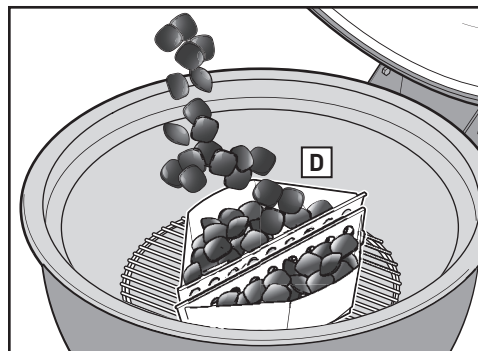
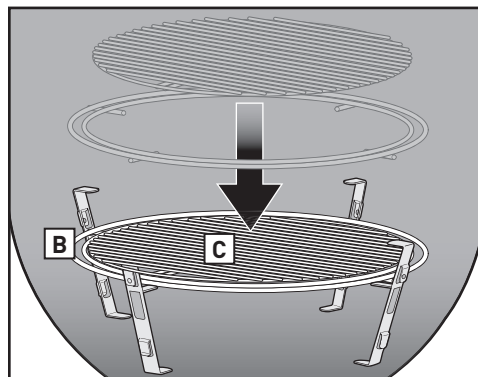
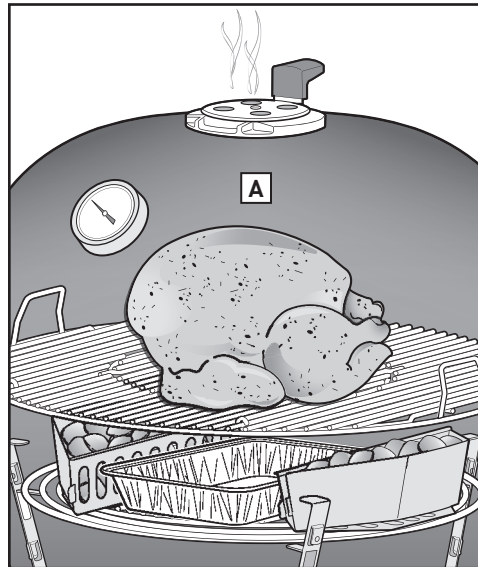
5. Placer grillristen i øverste position i bunden (F).
6. Luk låget, og åbn RAPIDFIRE-spjældet (G).
7. Forvarm grillristen i ca. 5-10 minutter, eller indtil den ønskede temperatur er nået.
8. Når grillristen er varm, rengøres den med en stålgrillbørste eller skraber (H).

BEMÆRK: Når du bruger en grillbørste i rustfrit stål, skal du udskifte grillbørsten, hvis du finder løse børstehår på risten eller børsten.

9. Læg maden på grillristen mellem CHAR-BASKETS, og luk låget. Drej RAPIDFIRE-spjældet i låget for at øge eller reducere varmen inde i grillen (I). Se den anbefalede tilberedningstid og -temperatur i opskriften. Se termometeret i låget for at se den ønskede indvendige temperatur.

Når du er færdig med at grille

Luk spjældet i låget og ventilationsåbningerne i bunden for at slukke kullene/briketterne.





RØGNING

Røgning er tilberedning ved lav temperatur over en længere periode ved hjælp af forskellige typer chunks eller røgflis i hårdtræ (A). Denne teknik kaldes også "low and slow"-metoden. Ved langsom tilberedning ved lav varme bevares saften og smagen i maden, og kødet bliver ekstremt mørt. Røgning er velegnet til store stykker kød såsom bryststykker, kalkun, svineskulder, spareribs og hele kyllinger.

BEMÆRK: Ved grillning i et koldere klima eller i højtbeliggende områder øges tilberedningstiden. Blæsevejir øger grillens temperatur.

Klargøring af grillen til røgning

1. Placer kulristen (B) nederst i grillbunden, og placer derefter støttingen midt i grillbunden (C).

BEMÆRK: 35-45 briketter giver 8-10 timers grillning. Ved mad, der kræver længere tid, skal der anvendes mere kul/briketter. Se skemaet med "Røgnings- og tilberedningstider" for at få flere oplysninger.

2. Læg trækullene i en bunke på kulristen over spidsen på brænderrøret (D).
3. Tænd kullene/briketterne. Se afsnittet "TÆNDING AF BRÆNDER – SNAP-JET-GASTÆNDINGSSYSTEM" i denne brugervejledning.

BEMÆRK: Læg, spjæld og ventilationsåbninger skal forblive åbne ved antænding af kul/briketter.

4. Når kullene/briketterne er tændte, skal du tage grillhandsker, der overholder EN 407, kontaktvarme, niveau 2 eller højere, på. Læg WEBER-chunks eller -flis i udkanten af de tændte kul/briketter (E) ved hjælp af en lang tang.

5. Placer diffuserpladen inden for den midterste støtting (F).

BEMÆRK: Placer en engangsdrypbakke på diffuserpladen for at opsamle saft og lette rengøringen. Anvend to drypbakker ved røgning af større stykker kød.

6. Placer grillristen i øverste position i bunden (G).

7. Luk grilllåget.

8. Når grillen når røgezone på termometeret (H), skubbes bundens ventilationsarm til røgepositionen (I), mens RAPIDFIRE-lågspjældet (J) drejes tilsvarende for at bevare den anbefalede røgetemperatur.

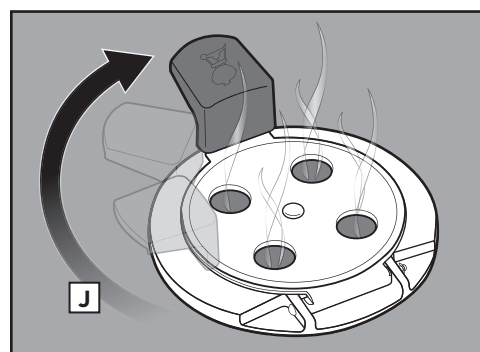
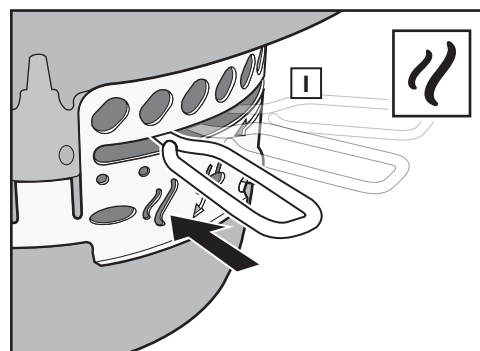
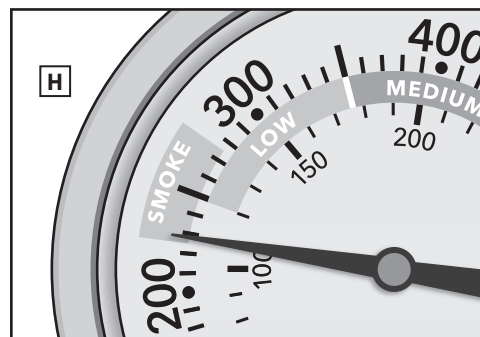
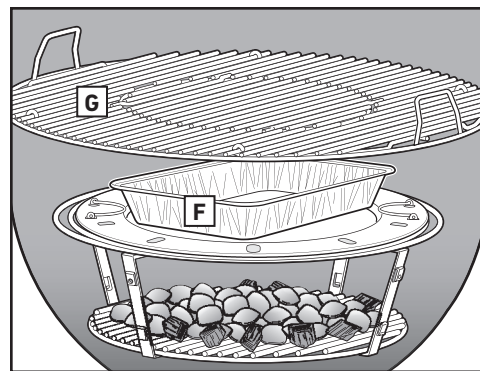
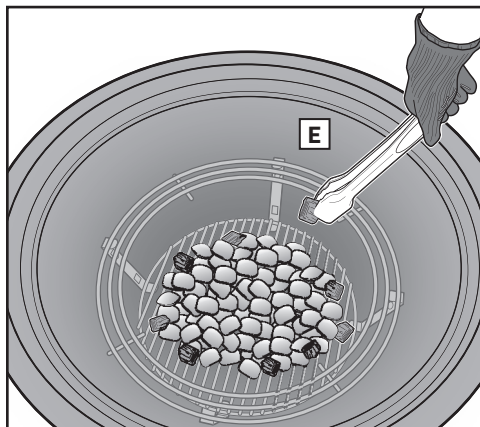
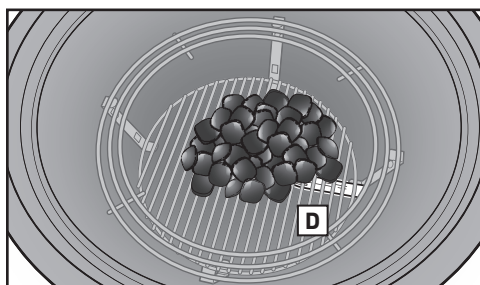
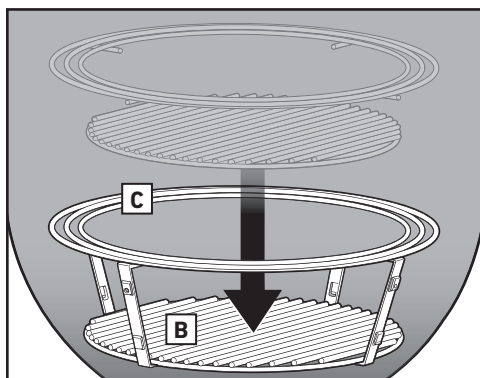
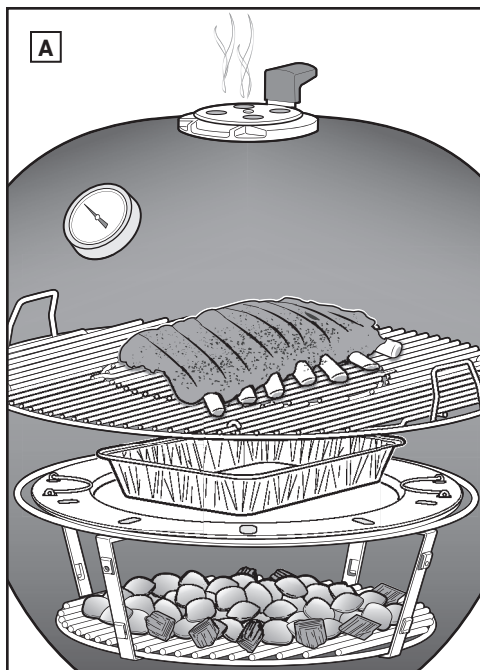
9. Åbn grilllåget, og rengør grillristen med en stålgrillbørste eller skraber.

BEMÆRK: Når du bruger en grillbørste i rustfrit stål, skal du udskifte grillbørsten, hvis du finder løse børstehår på risten eller børsten.

10. Placer maden midt på grillristen. Se de anbefalede tilberedningstider i opskriften.

Når du er færdig med at grille

Luk spjældet i låget og ventilationsåbningerne i bunden for at slukke kullene/briketterne.





Kul/briketter og røgnings- og tilberedningstider

	Vægt	Tilberedningstid	Kulbriketter	Chunks
FISK	0,45-1,36 kg	1 til 2½ timer	60 til 80 briketter (1¾ bæger)	2 til 4
	1,36-2,7 kg	2½ til 4 timer	60 til 80 briketter (1¾ bæger)	2 til 4
FJERKRÆ	0,9-1,36 kg	2 til 3½ timer	60 til 80 briketter (1¾ bæger)	1 til 3
	1,81-3,62 kg	3½ til 4 timer	80 til 100 briketter (2¾ bæger)	2 til 4
	3,62-5,44 kg	4 til 5 timer	80 til 100 briketter (2¾ bæger)	3 til 4
	5,44-8,1 kg	8 til 10 timer	100 til 120 briketter (2¾ bæger)	3 til 5
SVINEKØD	1,81-3,62 kg	5 til 8 timer	80 til 100 briketter (2¾ bæger)	3 til 4
	3,62-5,44 kg	8 til 12 timer	100 til 120 briketter (2¾ bæger)	3 til 5
OKSEKØD	1,81-3,62 kg	7 til 12 timer	80 til 120 briketter (2¾ bæger)	3 til 5
	3,62-5,44 kg	12 til 18 timer	120 til 140 briketter (3¾ bæger)	3 til 5

Angivelserne for tilberedningstid for oksekød er baseret på USDA's definition af, hvornår et stykke kød er rosastegt. De oplyste tilberedningstider gælder for helt optøede fødevarer. Vægten, mængden af kul/briketter og tilberedningstiderne skal udelukkende betragtes som retningslinjer. Forhold som højde, vind og omgivelsestemperatur kan påvirke tilberedningstiderne.

⚠ **ADVARSEL: Brug aldrig kul, der er imprægneret med tændvæske til briketter.**

Træaromaer til røgning

Træaroma	Karakteristika	Går godt til
Æble	DISKRET Let sødlig med en kraftig, frugtagtig røgsmag	Fisk Fjerkræ Svinekød (især skinke) Grøntsager
Kirsebær	DISKRET Let sødlig med en frugtagtig røgsmag	Fisk Fjerkræ Svinekød Grøntsager
Hickory	FYLDIG Skarp og røgfyldt med en baconagtig røgsmag	Fjerkræ Svinekød Oksekød
Bøg	DISKRET Delikat med en let røgsmag	Fisk Fjerkræ Svinekød Lam Grøntsager
Pekannød	FYLDIG Skarp med en sød smag. Velegnet til røgning ved meget lav varme.	Fisk Fjerkræ Svinekød Lam Oksekød
Mesquite	KRAFTIG Stor og kraftig røgsmag med en let bitter eftersmag	Svinekød Lam Oksekød

TIPS OG TRICKS TIL PERFEKTE GRILLRESULTATER

Vælg et passende sted at grille

- Grillen må kun anvendes udendørs på steder med god ventilation. Må ikke bruges i garager, bygninger, udestuer eller andre lukkede områder.
- Placer grillen på en sikker og plan overflade.
- Anvend ikke grillen inden for en afstand af 60 cm fra brændbare materialer. Brændbare materialer omfatter, men er ikke begrænset til, gulve, terrasser og verandaer af træ.

Forvarm grillen

Forvarmning af grillen er vigtigt, hvad enten du griller direkte, indirekte eller til røgning. Når grillen er forvarmet, løsner varmen snavs, der sidder fast på risten, så det er nemt at børste af med en stålgrillbørste eller træskraber. Forvarmningen gør også risten varm nok til at svitse maden og forhindrer, at den sidder fast på risten.

Brug handsker

Brug altid grillhandsker, når du bruger din grill. Ventilationsåbninger, spjæld, håndtag og grillbund bliver alle varme under grillning, så sørg for at beskytte dine hænder og underarme.

Sådan tænder du kullene/briketterne

WEBER anbefaler, at du bruger en grillstarter (sælges separat) og optændingsblokke (sælges separat) til optænding af kullene. Undlad brug af tændvæske, da det gør grillen snavset og kan give maden en kemisk smag.

Olje på maden, ikke risten

Let oliering af maden tilfører smag og fugt og forhindrer samtidig, at maden sidder fast på risten. Vi anbefaler ikke, at du olierer risten, da det kan forårsage unødvendige stikflammer.

Luk låget

Hold låget lukket så meget som muligt af følgende årsager:

1. Det holder risten varm nok til at svitse maden, når du griller direkte.
2. Det holder på den røgede smag, som udvikles, når fedt og kødsaft fordampes på grillen.
3. Det forhindrer stikflammer, da mængden af ilt inde i grillen er begrænset.

Regler for brug af diffuserpladen

Ved røgning hjælper diffuserpladen med at opretholde en ensartet lav temperatur og leder varmen og røgen omkring maden. Diffuserpladen kan også bruges til at maksimere grillområdet ved grillning med indirekte varme. Læg aldrig mad eller brændstof på diffuserpladen.

Tæm flammen

Det sker, at der forekommer stikflammer, og det er typisk godt, da flammerne svitser madens overflade. Men opstår der for mange stikflammer, kan maden brænde på. Ved at holde låget lukket så meget som muligt begrænses mængden af ilt inde i grillen, og det hjælper med til at begrænse forekomsten af stikflammer. Hvis du mister kontrollen over flammerne, kan du midlertidigt flytte maden til indirekte varme, indtil flammerne dæmpes.

Hold øje med tid og temperatur

Ved grillning i et koldere klima eller i højtbeliggende områder øges tilberedningstiden. Blæsevejr øger grillens temperatur.

Hold grillen ren

Følg de grundlæggende instruktioner i rutinemæssig vedligeholdelse af din grill, så den holder sig godt og griller optimalt i mange år frem. Sørg altid for at fjerne ophobet aske og gamle kul/briketter fra bunden af grillen og askeopsamlere inden brug.

Røgning med træ

Det anbefales at eksperimentere med forskellige træsorter til røgning for at finde den perfekte smagsbalance. Ved røgning i længere tid skal du altid bruge chunks i stedet for træflis. Chunks muliggør længere røgning, hvor røgen langsomt trænger ind i maden. Flis virker bedst ved kortere tilberedningstid, fordi det ikke holder så længe under lang tids røgning.



RENGØRING AF GRILLENS INDERSIDE

Det er vigtigt at rengøre din grillindvendigt hver gang inden brug for at sikre, at den fungerer optimalt i mange år.

⚠ ADVARSEL: Sluk for grillen, og lad den køle af, inden du gør den grundigt rent.

Rengøring af låget

Fra tid til anden kan der dannes noget, der ligner afskallet maling, på indersiden af låget. Under brug omdannes fedt og røg langsomt til kulstof og aflejres på låget. Denne aflejring vil med tiden begynde at skalle af, lidt ligesom maling. Aflejringerne er ikke giftige, men kan drysse ned over maden, hvis ikke låget rengøres regelmæssigt.

Du skal bruge: En ikke-slibende skuresvamp med nylon-mesh og køkkenrulle.

1. Skrub det forkullede fedt af indersiden af låget med en skuresvamp (A). For at minimere fremtidig fedtophobning skal du tørre indersiden af låget af med køkkenrulle efter hver brug, mens grillen endnu er lun (ikke varm).

Rengøring af riste og diffuserplade

Hvis du normalt rengør dine grillriste efter forvarmning, bør der kun være minimalt med snavs på dem. Sørg også for at minimere mængden af snavs på diffuserpladen mellem måltiderne. Det letter også rengøringen, hvis du altid sørger for at bruge en engangsdrypbakke.

Du skal bruge: en stålgrillbørste.

1. Børst snavset af ristene, mens de sidder i, med en grillbørste i rustfrit stål (B).

⚠ FORSIGTIG: Grillbørster skal jævnligt kontrolleres for løse børstehår og slid. Udskift børsten, hvis du finder løse børstehår på ristene eller børsten. WEBER anbefaler, at du køber en ny stålgrillbørste hvert forår.

2. Fjern grillristene.
3. Børst snavset af diffuserpladen, mens den sidder i, med en stålgrillbørste.
4. Fjern diffuserpladen.
5. Børst snavset af kulristen, mens den sidder i, med en stålgrillbørste.

Hurtig rengøring af brænderrøret

Brænderrøret bør regelmæssigt kontrolleres for blokeringer og rengøres hurtigt. Du kan finde en vejledning i, hvordan du foretager en mere grundig rengøring, i afsnittet "ÅRLIG VEDLIGEHOVELSE" i denne brugervejledning.

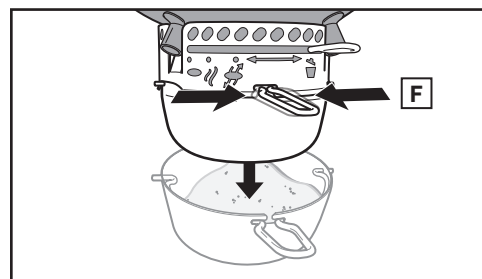
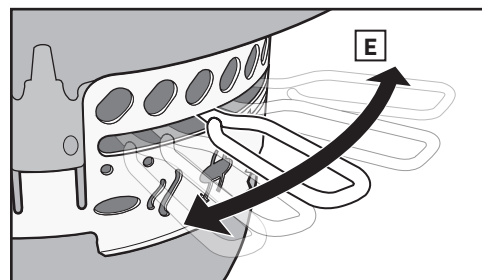
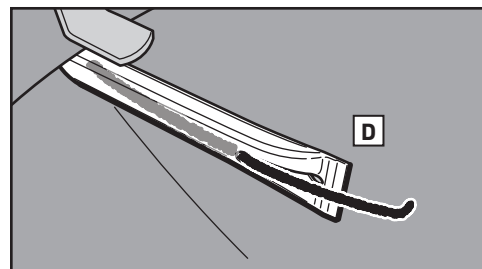
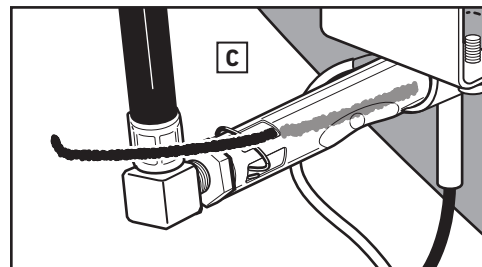
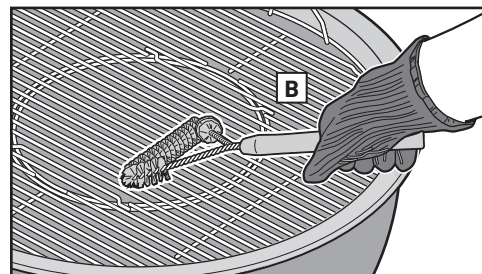
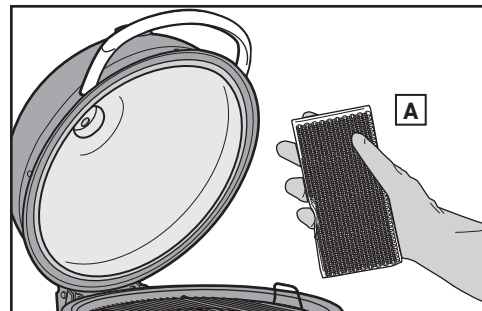
Du skal bruge: en rørrenser og en ren stålgrillbørste. Brug ikke en børste, der allerede har været brugt til rengøring af grillriste.

1. Før rørrenseren ind i enden af brænderrøret (C). Pas på ikke at beskadige tændingselektroden.
2. Før rørrenseren ind gennem åbningerne i brænderen (D).
3. Børst brænderrøret udvendigt med en stålgrillbørste.

Rengøring af bunden

For at sikre et korrekt luftflow og bedre grillning skal ophobet aske og gammelt kul fjernes fra bunden af grillen og askeopsamleren før hver brug.

1. Åbn låget, og fjern grillriste, kulrist og diffuserplade.
2. Fjern aske eller gamle kulstykker fra bunden. Kul/ briketter kræver ilt for at brænde, så sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede. Før håndtaget til ONE-TOUCH-rengøringsystemet frem og tilbage for at flytte aske fra bunden af grillen ned i askeopsamleren (E).
3. Klem håndtaget til askeopsamleren for at frigøre det fra grillen (F).

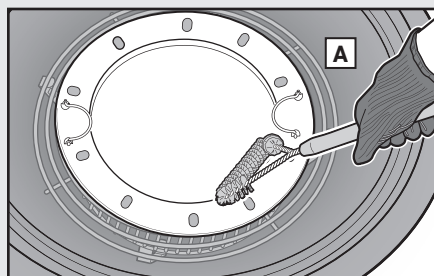


Alternativ metode til rengøring af diffuserpladen

Hvis diffuserpladen er meget snavset, kan den rengøres, mens den er varm.

Du skal bruge: en stålgrillbørste.

1. Børst snavset af diffuserpladen med en stålgrillbørste (A) under forvarmning af grillen, når temperaturen er 350 °C eller derunder.





RENGØRING AF GRILLENS YDERSIDE

Ydersiden af grillen kan bestå af dele i rustfrit stål, porcelænsemalje og plast. WEBER anbefaler, at du følger nedenstående fremgangsmåder for de forskellige overflader. Sørg for, at alle kul/briketter er gået helt ud, og at grillen er kølet af, inden du gør rengør grillen udvendigt.

Overflader i rustfrit stål

Rustfrit stål rengøres med et giftfrit, ikke-slibende rengørings- eller poleringsmiddel beregnet til udendørsprodukter og grill. Undlad at bruge slibepasta, da det ikke rengør eller polerer, men ændrer metallets farve ved at fjerne den øverste belægning af kromoxid. Brug ikke køkkenrulle.

Du skal bruge: en mikrofiberklud, rensmiddel til rustfrit stål.

1. Sprøjt rensmiddel på de områder af grillen, der er af rustfrit stål. Brug en mikrofiberklud til at polere overfladen i stålets sliberetning.

Malede, porcelænsemaljerede overflader og plastdele

Rengør malede overflader samt overflader i porcelænsemalje og plast på ydersiden af din grill med varmt sæbevand.

Du skal bruge: varmt sæbevand, køkkenrulle eller en klud.

1. Påfør varmt sæbevand på overfladerne. Skyl og tør grundigt.

⚠ VIGTIGT: Undlad at bruge følgende midler til rengøring af grillen: slibende poleringsmidler eller maling til rustfrit stål, syreholdige rengøringsmidler, mineralsk terpentin eller xylene, ovenrens, slibemidler til køkkenbrug eller skuresvampe.

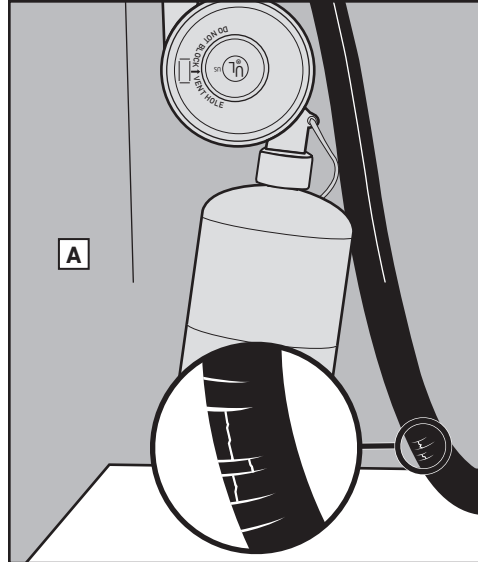
UDVENDIG RENGØRING AF GRILL, DER STÅR I SÆRLIGT KRÆVENDE MILJØER

Hvis din grill er særligt udsat for vind og vejr, skal den rengøres udvendigt oftere. Syreregn, kemikalier fra swimmingpools samt saltvand kan forårsage rustdannelse. Tør ydersiden af grillen grundigt af med varmt sæbevand. Skyl efter, og tør overfladerne grundigt af. Derudover kan du én gang om ugen gøre grillen ren med et rengøringsmiddel til rustfrit stål for at forhindre overfladerust.

INSPEKTION AF SLANGEN

1. Kontrollér slangen for tegn på revner (A).

⚠ ADVARSEL: Kontrollér slangen for tegn på revner, hakker eller slid før brug af grillen. Hvis slangen på nogen måde er beskadiget, må du ikke bruge grillen. Brug kun originale Weber-slanger. Kontakt din forhandler eller Weber kundeservice i dit område ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside. Gå ind på www.weber.com.





VEDLIGEHOVELSE

Vi anbefaler på det kraftigste, at du kontrollerer og rengør brænderrøret mindst én gang om året for at sikre, at grillen fungerer lige så sikkert og effektivt, som da den var ny. Brænderrøret (A) kan med tiden blive snavset og blokeret. Edderkopper og insekter kan bygge rede i venturi-delen (B) af brænderrøret, så gassen strømmer tilbage og ud af luftspjældet (C). Blokerede og snavsede riller i brænderen (D) kan begrænse gastilførslen. Hvis røret blokeres, kan det medføre brand i og omkring brænderrøret under eller i nærheden af tændboksen og forårsage alvorlig skade på din grill.

De mest almindelige tegn på blokerede eller snavsede rør:

- Der lugter af gas, og flammerne fra brænderen virker meget gule og svage.
- Der kommer knitreløde fra brænderen.

⚠ FARE

Hvis de problemer, der beskrives på denne side, ikke udbedres, kan det resultere i brand, som kan medføre alvorlige personskader eller død og store materielle skader.

FLAMMEMØNSTER

Brænderrøret i din grill er beregnet til den korrekte blanding af luft og gas. Når brænderrøret fungerer korrekt, ses der et bestemt flammemønster. Flammerne skal have gule spidser (E), være mørkeblå i midten (F) og lyseblå inde i selve brænderrøret (G). Hvis flammemønstret ikke stemmer overens med ovenstående beskrivelse, eller hvis der kommer knitreløde fra røret, kan det være et tegn på, at brænderen skal rengøres.

GRUNDIG RENGØRING AF BRÆNDERRØRET

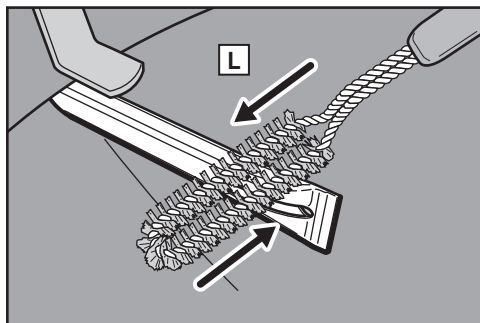
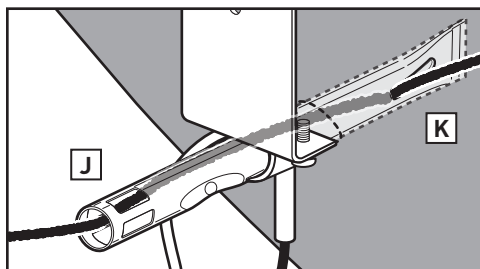
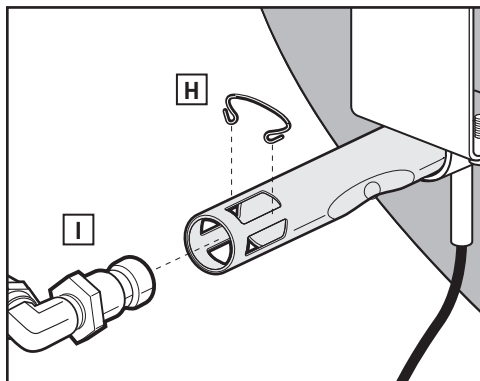
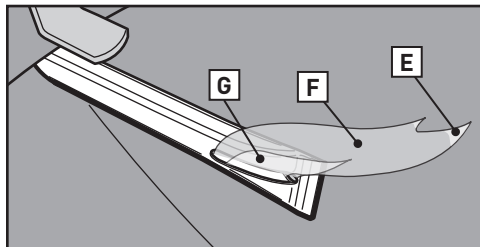
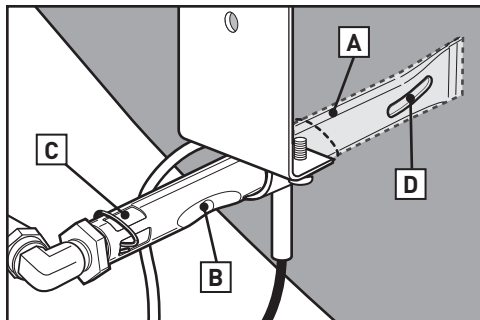
Du skal bruge: En lommelygte, en rørrenser og en ren stålgrillbørste. Anvend ikke en børste, der allerede har været brugt til rengøring af grillristen.

1. Kontrollér, at grillen er slukket og afkølet.
2. Fjern holdeclipsen (H) og slangefittingen (I) fra brænderrøret.
3. Kig ind i brænderrøret med en lommelygte, og indsæt rørrenseren i enden af brænderrøret (J). Pas på ikke at beskadige tændingselektroden.
4. Før rørrenseren ind gennem åbningerne i brænderen (K).
5. Børst brænderrøret udvendigt med en stålborste (L).
6. Monter slangefittingen og holdeclipsen på brænderrøret igen.

⚠ **ADVARSEL:** Træk i slangefittingen inden brug for at sikre, at holdeklampen er på plads, og at slangefittingen er sikkert fastgjort inde i brænderrøret.

RING TIL KUNDESERVICE

Hvis du stadig oplever problemer efter rengøring af brænderrøret, skal du kontakte din lokale kundeservicerepræsentant ved hjælp af kontaktoplysningerne på www.weber.com.



BRUG AF SNAP-JET-GASTÆNDINGSSYSTEMET

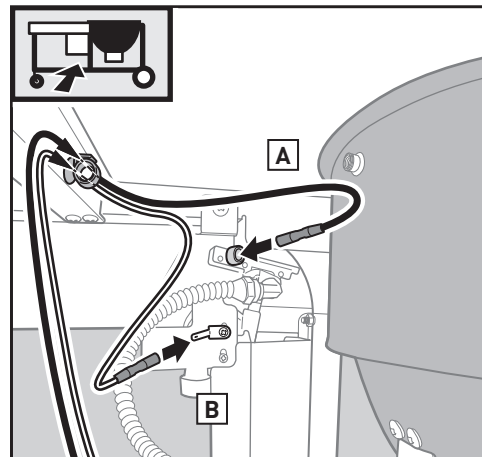
Brænderens reguleringsknap har et integreret tændingsmodul. Tændingsmodulet leverer en gnist til tændingselektroden. Uanset om du udfører rutinemæssig vedligeholdelse eller fejlfinding på SNAP-JET-gastændingssystemet, skal du læse følgende for at sikre, at systemet fungerer korrekt.

⚠ **ADVARSEL:** Brænderens reguleringsknap skal være i OFF-position.

Hvis grillen ikke antænder, når du skubber brænderens reguleringsknap ind og drejer den langsomt, skal du undersøge, om problemet er opstået ved gasstrømmen eller tændingssystemet. Forsøg først at tænde brænderen med en tændstik. Se "TÆNDING AF BRÆNDER – tænding med tændstik". Hvis det er muligt at tænde med en tændstik, ligger problemet i SNAP-JET-tændingssystemet.

VEDLIGEHOVELSE AF TÆNDINGSKOMPONENTERNE

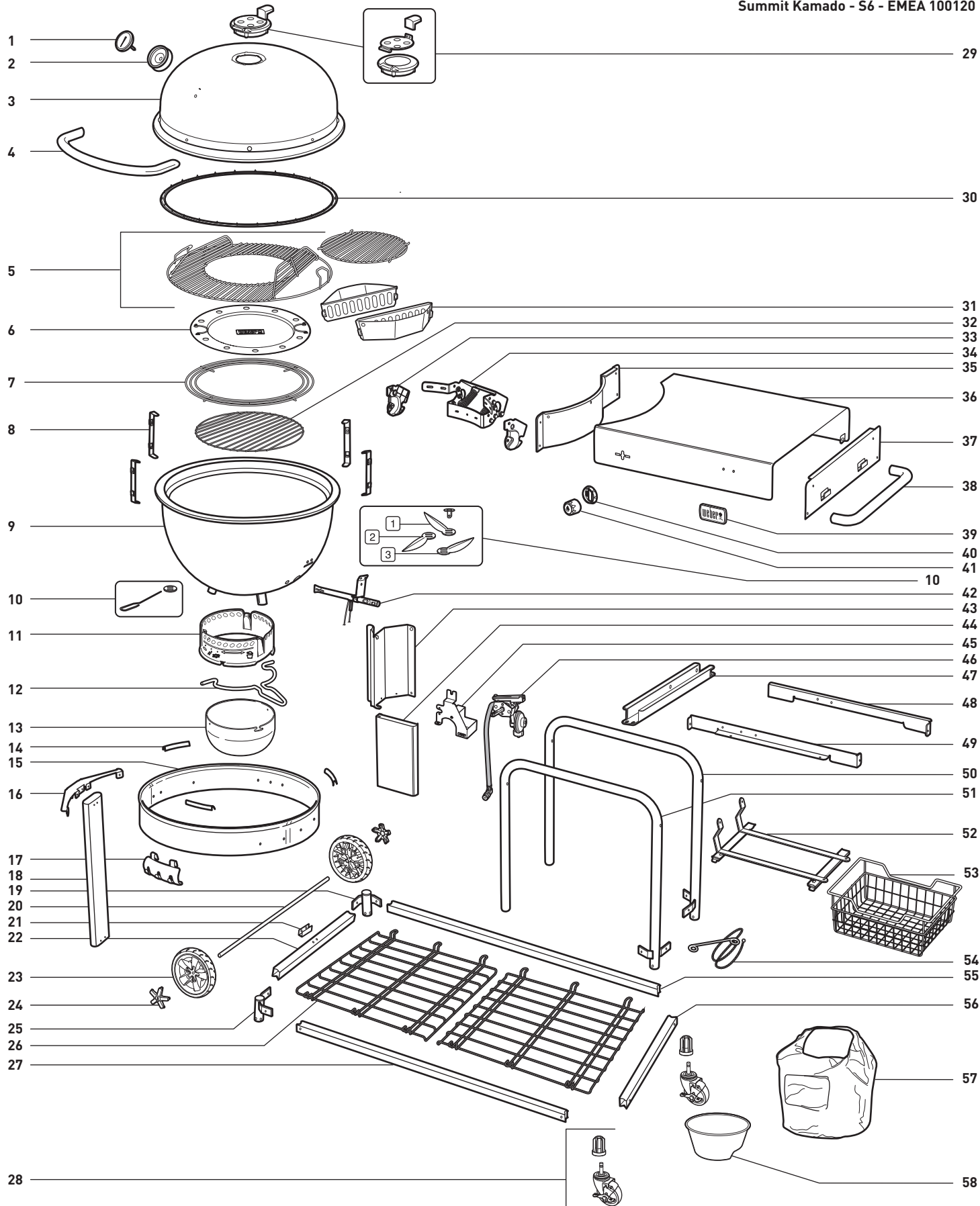
1. Kontrollér, at grillen er slukket og afkølet.
2. Kontrollér, at den sorte ledning er forbundet til den røde terminal på ventilen (A).
3. Kontrollér, at den hvide ledning er forbundet til jordklemmen ved skruen (B).





RESERVEDELE

Summit Kamado - S6 - EMEA 100120



GENEREL FEJLFINDING

Problemer	Løsninger
* Brænderen tænder ikke, når du skubber brænderens reguleringsknap ind og drejer den.	* Kontrollér, at der tilføres gas til brænderen ved at forsøge at tænde brænderen med en tændstik. Se "TÆNDING AF BRÆNDER – tænding med tændstik". Hvis det er muligt at tænde med en tændstik, ligger problemet i tændingssystemet. Se "BRUG AF SNAP-JET-GASTÆNDINGSSYSTEMET" i afsnittet "VEDLIGEHOLDELSE". * Kontrollér, at ledningerne er korrekt indsat i stikkene. Kontrollér, at den sorte ledning er forbundet til den røde terminal på ventilen. Kontrollér, at den hvide ledning er forbundet til jordklemmen ved skruen. Se "VEDLIGEHOLDELSE AF TÆNDINGSKOMPONENTERNE" i afsnittet "VEDLIGEHOLDELSE".
* Brænderen tændes ikke, eller flammen er lav.	* Der er ikke mere eller kun meget lidt gas tilbage i patronen. Udskift gaspatronen. Se "AFMONTERING AF PATRONEN".
* Brænderens flammemønster er uregelmæssigt. * Brænderen brænder med en gul eller orange flamme, og der lugter af gas.	* Kontrollér brænderrøret for mulige blokeringer. Se afsnittet "VEDLIGEHOLDELSE".
* Indersiden af låget "skaller af" (ligner afskallet maling).	* Indersiden af låget er af aluminium. Det er ikke malet. Det kan ikke "skalle af". Det, du ser, er fedt, som er brændt på og omdannet til sod, der skaller af. DET ER IKKE EN FEJL. Rengør grundigt. Se "RENGØRING AF GRILLENS INDERSIDE" i afsnittet "VEDLIGEHOLDELSE".

Hvis problemerne ikke kan løses ved hjælp af disse metoder, skal du kontakte kundeservicerepræsentanten i dit område ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside. Gå ind på www.weber.com.



Weber-Stephen Products LLC
www.weber.com