



SLATE

GPD76/GPSB76

76 cm stegeplade

LPG-VEJLEDNING

REGISTRER I DAG

Vi er rigtig glade for, at du har valgt at slutte dig til os og blive en del af Webers verden af enestående grilloplevelser. Registrer din grill, og få adgang til sjov og spændende information fra WEBER, bl.a. tips, tricks og hvordan du får mest muligt ud af din grilloplevelse.

Vigtige sikkerhedsoplysninger

Signalordene FARE, ADVARSEL og FORSIGTIG bruges igennem hele denne brugervejledning til markering af særligt vigtige oplysninger og anvisninger. Læs og følg disse anvisninger, så der ikke sker skade på personer eller udstyr. Signalordene er defineret nedenfor.

△ **FARE:** Markerer en farlig situation, som – hvis der ikke tages højde for den – **vil medføre død eller alvorlig personskade.**

△ **ADVARSEL:** Markerer en farlig situation, som – hvis der ikke tages højde for den – **kan medføre død eller alvorlig personskade.**

△ **FORSIGTIG:** Markerer en farlig situation, som – hvis der ikke tages højde for den – **kan medføre mindre eller moderat personskade.**

KUN TIL UDENDØRS BRUG.

LÆS ANVISNINGEN GRUNDIGT IGENNEM, INDEN DU TAGER GRILLEN I BRUG.

TIL INSTALLATØREN: Disse anvisninger skal videregives til forbrugeren.

MEDDELELSE TIL FORBRUGER: Opbevar disse anvisninger til fremtidig brug.

VIGTIGT: Læs denne brugervejledning grundigt, og lær apparatet at kende, før du slutter det til en gaspatron eller gasflaske. Opbevar brugervejledningen til fremtidig brug.

△ FARE

Hvis du lugter gas:

- Luk for gastilførslen til apparatet (grillen).
- Sluk eventuel åben ild.
- Åbn låget.
- Hvis lugten ikke forsvinder, skal du holde dig væk fra apparatet (grillen) og straks kontakte din gasleverandør eller brandvæsenet.

△ ADVARSEL

- Opbevar ikke benzin eller andre brændbare væsker eller dampe i nærheden af denne grill eller andre lignende apparater.
- En gasflaske, der ikke er sluttet til grillen, må ikke opbevares i nærheden af denne (grill) eller andre lignende apparater.

Installation og samling af grillen

△ **FARE:** Denne grill er ikke beregnet til at blive installeret i køretøjer eller på både.

△ **ADVARSEL:** Brug kun grillen, hvis alle dele er på plads, og grillen er blevet samlet korrekt i overensstemmelse med samleinstruktionerne.

△ **ADVARSEL:** Denne grill må ikke bygges ind i nogen form for anden konstruktion.

△ **ADVARSEL:** Undlad at foretage ændringer på denne grill. Propangas er ikke naturgas. Konvertering eller forsøg på at bruge naturgas i en enhed, der er beregnet til flydende propangas, eller flydende propangas i en enhed, der er beregnet til naturgas, er farligt og medfører at garantien bortfalder.

• Dele, der er forseglet af producenten, må ikke ændres af brugeren.

Brug

△ **FARE:** 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.

△ **FARE:** Brug ikke grillen i køretøjer eller både eller på steder, hvor disse opbevares. Det omfatter, men er ikke begrænset til, personbiler, lastbiler, varevogne, sportsvogne, autocampere og både.

△ **FARE:** Når grillen er i brug, bør der ikke være brændbare materialer inden for 61 cm af grillens bagside eller sider.

△ **FARE:** Sørg for, at brændbare dampe og væsker, som f.eks. benzin og alkohol, og brændbare materialer holdes på sikker afstand af stegeområdet.

△ **FARE:** Denne grill skal placeres i sikker afstand fra brændbare materialer under brug.

△ **FARE:** Undlad at dække grillen med et betræk eller andet brændbart materiale eller opbevare dette i grillens opbevaringsrum, når grillen er i brug eller varm.

△ **FARE:** Hvis fedtet antændes, skal du slukke for alle brændere og lade låget være lukket, indtil ilden er gået ud igen.

△ **ADVARSEL:** Dele af grillen kan være meget varme. Sørg for at holde børn i sikker afstand fra grillen.

△ **ADVARSEL:** Indtagelse af alkohol, medicin og euforiserende stoffer kan forringe brugerens evne til at samle, flytte, opbevare og anvende grillen på korrekt og sikker vis.

△ **ADVARSEL:** Grillen skal altid være under opsyn under opvarmning og brug. Udvis forsigtighed, når du bruger grillen. Hele grillboksen bliver varm, når grillen er i brug.

△ **ADVARSEL:** Anvend varmeafvisende grillhandsker (i henhold til DS/EN 407, Kontaktvarme, niveau 2 eller højere) ved betjening af grillen.

△ **ADVARSEL:** Undlad at flytte grillen, når den er i brug.

△ **ADVARSEL:** Hold netledninger og gasslange væk fra varme overflader.

△ **FORSIGTIG:** Dette produkt er blevet sikkerhedstestet og er kun beregnet til brug i et bestemt land. Se den pågældende landeangivelse på ydersiden af kassen.

• Brug ikke kul, briketter eller lavasten i grillen.

Opbevaring og/eller længere brugspauser

△ **ADVARSEL:** Sluk for gastilførslen på gasflasken efter brug.

△ **ADVARSEL:** Gasflasker skal opbevares udendørs uden for børns rækkevidde og må ikke opbevares i bygninger, garager eller andre lukkede rum.

△ **ADVARSEL:** Efter opbevaring og/eller længere brugspauser skal grillen kontrolleres for gaslækager og tilstoppede brænderhuller før brug.

• Det er kun tilladt at opbevare grillen indendørs, hvis gasflasken er frakoblet og fjernet fra grillen.



GRILLENS FUNKTIONER

For at få adgang til alle brugsinformationer skal du scanne QR-koden og indtaste

dit serienummer eller gøre det online på weber.com/literature-online

Serienummer

Notér serienummeret på din grill i ovenstående felt til fremtidig brug. Serienummeret findes på grillens datamærkat.

8652667_080624 DA



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, prisnedslæg 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 lovpligtige 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 fabrikationsfejl 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 Weber-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 skyller 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 forsendelsesomkostninger.

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 en gasgrill, som ikke er autoriseret af WEBER, eller som ikke er foretaget af en autoriseret WEBER-servicetekniker, bortfalder denne garanti.

PRODUKTGARANTIPERIODER

Grillboks:

5 år, ingen gennemtæring af rust/gennembrænding (2 år på maling; omfatter ikke blegning eller misfarvning)

Dæksel:

5 år, ingen gennemtæring af rust/gennembrænding (2 år på maling; omfatter ikke blegning eller misfarvning)

Brænderrør i rustfrit stål:

5 år mod gennemtæring af rust/gennembrænding

Stegeplade:

5 år (ekskl. rust)

Alle øvrige dele:

2 år (undtagen normal slitage)

ANSVARSFRAKRIVELSE

BORTSET FRA DENNE GARANTI OG ANSVARSFRAKRIVELSE, SOM DE ER BESKREVET I DENNE GARANTIERKLÆRING, GIVES DER HER UDTRYKKELT 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 UFRAGIVELIGT 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.

ERSTATNING 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 FEJLBEGHÆFTEDE ELLER MANGELFULDE.

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

Vigtige oplysninger om flydende propangas og gastilslutninger

Hvad er flydende propangas?

Propangas eller liquefied petroleum gas (LPG), 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 gasflaske, har LPG væskeform. I takt med at tryk frigives fra gasflasken, fordampes væsken og bliver til gas.

Tips til sikker håndtering af gasflasker

- En bulet eller rusten gasflaske kan være farlig og skal kontrolleres af din gasflaskeleverandør. Brug ikke en gasflaske, hvis ventilen er beskadiget.
- Selvom din gasflaske kan synes tom, kan der stadig være gas i den, og flasken skal derfor transporteres og opbevares i overensstemmelse hermed.
- Gasflasken skal monteres, transporteres og opbevares i opretstående, sikker position. Gasflasker må ikke tabes på jorden og skal håndteres forsigtigt.
- Opbevar eller transporter aldrig gasflasken på steder, hvor temperaturen kan overstige 50 °C. Flasken vil i så fald blive for varm til, at du kan holde den med hånden.

Krav til gasflaske

- Brug gasflasker med en minimumkapacitet på 3 kg og en maksimumkapacitet på 13 kg.

Hvad er en regulator?

Din gasgrill er udstyret med en trykregulator. Det er en enhed, som bruges til at kontrollere og opretholde et ensartet gastryk, når gassen frigives fra gasflasken.

Krav til regulator og slange

- I Storbritannien skal denne grill være udstyret med en regulator, der overholder BS 3016 og har et nominelt gastryk på 37 millibar.
- Slangens længde må ikke overstige 1,5 meter.
- Undgå at bøje slangen.
- En eventuel erstatningsregulator og -slange skal opfylde de krav, der specificeres af Weber-Stephen Products LLC.





Installation af gasflaske og lækagekontrol

Tilkobling af regulatoren til gasflasken

- 1) Kontrollér, at alle reguleringsknapper står i slukket $\bigcirc$ position. Det gør du ved at trykke knapperne ind og dreje dem med uret.

- 2) Find ud af, hvilken type din regulator er. Slut herefter regulatoren til gasflasken ved at følge anvisningerne til den pågældende regulator type.

Bemærk: Inden tilslutning skal du kontrollere, at flaskeventilen og regulatorgrebet er lukkede.

Tilslut ved at dreje med uret (A)

Skrue regulatoren på gasflasken ved at dreje fittingen med uret (a). Placer regulatoren, så ventilationshullet (b) vender nedad.

Tilslut ved at dreje mod uret (B)

Skrue regulatoren på gasflasken ved at dreje fittingen mod uret.

Tilslut ved at dreje grebet, så det klikker i position (C)

Drej regulatorgrebet (a) med uret til slukket position. Skub regulatoren ned på gasflaskeventilen, indtil regulatoren klikker i position (b).

Tilslut ved hjælp af krave (D)

Kontrollér, at regulatorgrebet står i slukket position (a). Skub kraven på regulatoren op (b). Skub regulatoren ned på gasflaskeventilen, og bliv ved med at trykke den ned. Skub så kraven ned, til den låser (c). Gentag proceduren, hvis den ikke låser.

Bemærk: Den regulator, der vises på billederne i denne vejledning, kan afvige fra regulatoren til din grill, afhængigt af de regionale eller nationale bestemmelser.

Placering af gasflasken

Gasflaskens størrelse og form afgør, om flasken kan hænges på den dertil indrettede bøjle, eller om den skal stilles på jorden.

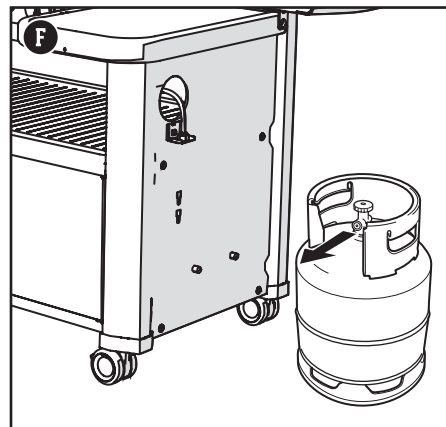
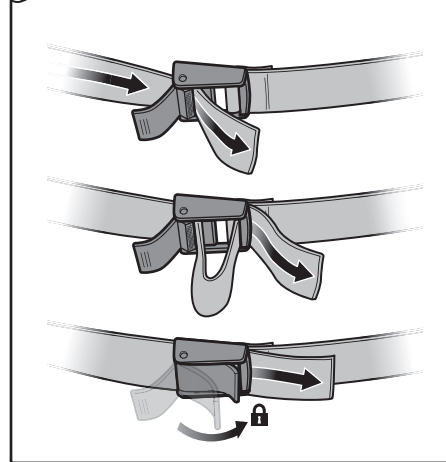
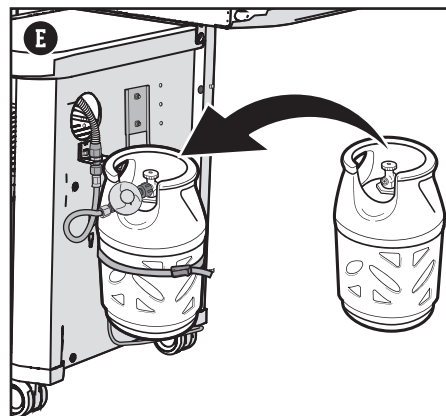
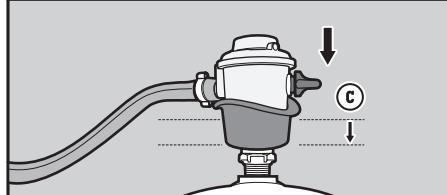
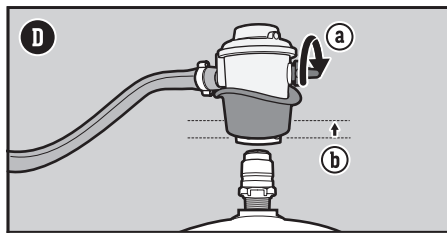
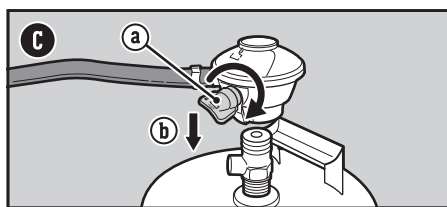
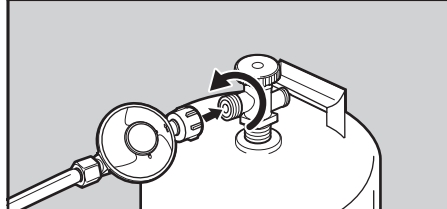
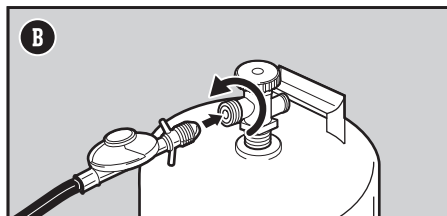
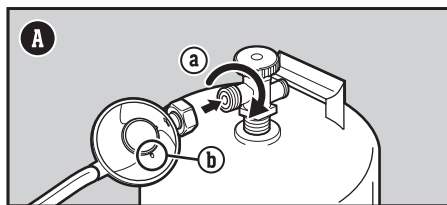
- 1) Find ud af, hvilken type din gasflaske er, og følg så placeringsanvisningerne for denne type.

Placering på bøjle (E)

Drej gasflasken, så ventilåbningen vender ind mod grillens front. Løft gasflasken, og anbring den på bøjlen. Juster remmen, så den spændes til om flasken.

Placering på jorden (F)

Anbring gasflasken på jorden uden for opbevaringsskabet på højre side af grillen. Drej gasflasken, så ventilåbningen vender ind mod grillens front.



⚠ **ADVARSEL:** Det kan være farligt at forsøge at bruge andre former for gasflasker.

⚠ **VIGTIGT:** Vi anbefaler, at du udskifter gasslangen 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 kundeservicerepræsentanten i dit område ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside for oplysninger om udskiftning af slange, regulator og ventil. Log på weber.com.

⚠ Dette apparat er ikke egnet til installation eller tilslutning til et gasforsyningsnet.



SÅDAN KOMMER DU I GANG

Hvad er en lækagekontrol?

Når gasflasken er monteret korrekt, skal du foretage en lækagekontrol. En lækagekontrol er en pålidelig måde at kontrollere på, at der ikke siver gas ud efter tilslutning af gasflasken. Følgende fittings bør kontrolleres, hver gang du tilslutter en gasflaske:

- Ved forbindelsen mellem regulatoren og gasflasken.
- Ved forbindelsen mellem gasslangen og trykkoblingen.
- Ved forbindelsen mellem trykkoblingen og den bølgede gasslange.

Kontrol for gaslækager

- 1) Kom lidt sæbevand på fittingsene ved hjælp af en sprayflaske, børste eller klud. Du kan lave dit eget sæbevand ved at blande 20 % flydende sæbe med 80 % vand eller købe en særlig opløsning til lækagekontrol i VVS-afdelingen i et byggemarked.
- 2) Tjek, hvilken regulatorstype der sidder på din gasflaske. Åbn for gassen ved at dreje flaskeventilen mod uret (**G**) eller ved at flytte regulatorgrebet til ON-positionen (**H**).
- 3) Hvis der kan ses bobler, er der en lækage:
 - a) Hvis lækagen befinder sig på forbindelsen mellem regulatoren og gasflasken eller mellem regulatorslangen og regulatoren (**I**), skal du slukke for gassen. UNDLAD AT BRUGE GRILLEN.
 - b) Hvis lækagen befinder sig ved en af de fittings, der er vist på illustration (**J**), skal du tilspænde den med en skruenøgle og herefter foretage en lækagekontrol med sæbevand. Hvis lækagen ikke er forsvundet, skal du lukke for gassen. UNDLAD AT BRUGE GRILLEN.
 - c) Hvis lækagen befinder sig ved en af de fittings, der er vist på illustration (**K**), skal du lukke for gassen. UNDLAD AT BRUGE GRILLEN.

Hvis der er en lækage, skal du kontakte din forhandler eller Webers kundeservice i dit område ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside.

- 4) Hvis der ikke dannes bobler, er lækagekontrollen afsluttet:

- a) Åbn for gassen, og skyl forbindelserne med vand.

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

Yderligere foranstaltninger i forbindelse med lækagekontrol

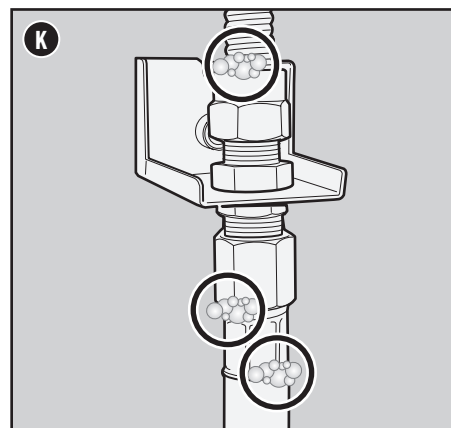
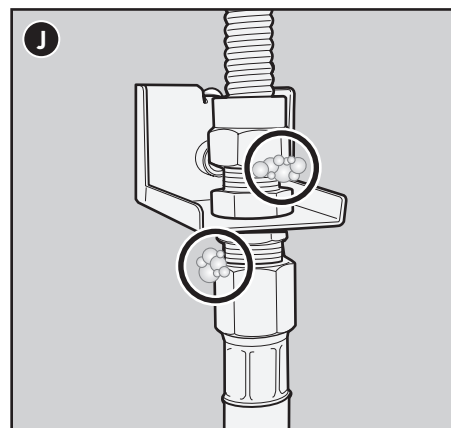
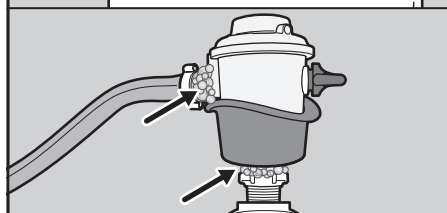
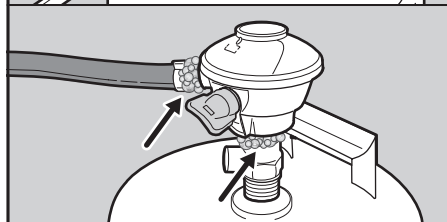
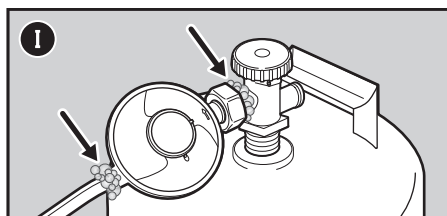
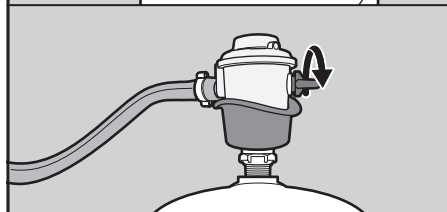
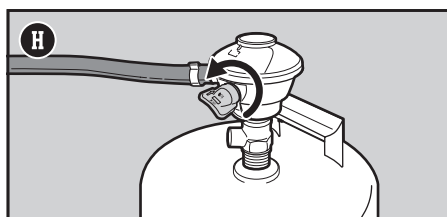
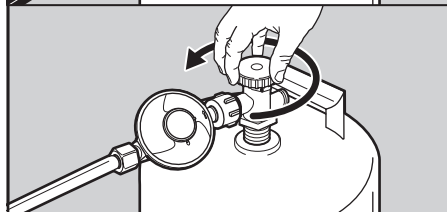
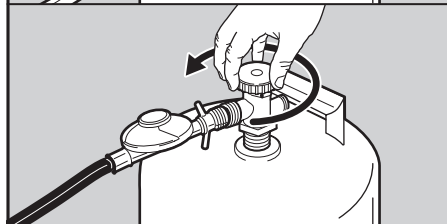
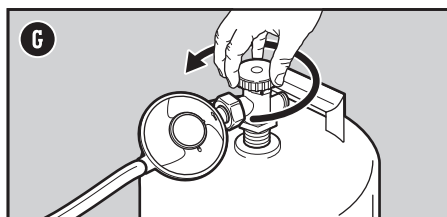
Følgende fittings bør kontrolleres for gaslækager, hver gang du tilslutter en gasflaske:

- Ved regulatoren og ved forbindelsen mellem regulatoren og gasflasken (**I**).

Følg anvisningerne for "Kontrol for gaslækager".

Frakobling af regulatoren fra gasflasken

- 1) Kontrollér, at flaskeventilen eller regulatorgrebet er helt lukket.
- 2) Frakobl regulatoren.



⚠ 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.

⚠ FARE: Gaslækager kan forårsage brand eller eksplosion.

⚠ FARE: Undlad at bruge grillen, hvis der er en gaslækage.

⚠ FARE: Hvis du kan se, lugte eller høre susen fra udstømmende gas fra gasflasken:

1. Gå væk fra gasflasken.
2. Forsøg ikke at afhjælpe problemet selv.
3. Ringe til brandvæsenet.

⚠ FARE: Luk altid flaskeventilen, før regulatoren frakobles. Forsøg ikke at frakoble gasregulatoren og slangen eller en gasfitting, mens grillen er tændt.

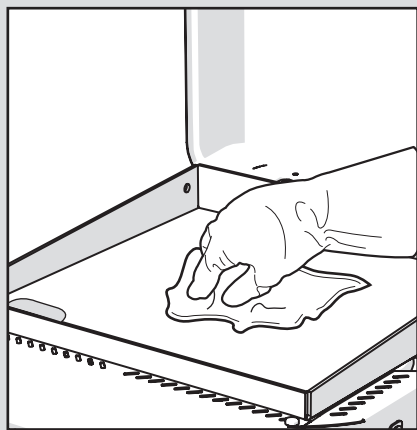
⚠ FARE: Opbevar ikke ekstra gasflasker under eller i nærheden af grillen. Fyld aldrig gasflasken mere end 80 % op. Hvis du ikke følger disse anvisninger nøje, kan det resultere i en brand, som kan forårsage død eller alvorlige personskader.



Inden du starter

Brug og vedligeholdelse

Inden første ibrugtagning: Vask stegepladen i hånden med en mild opløsning af vand og opvaskemiddel. Tør den grundigt med en blød klud eller papirserviet.



Sådan tænder du grillen

Brug af Snap-Jet-tændingssystemet til at tænde brænderne

Hver reguleringsknap på Snap-Jet-tænder skaber en gnist fra tændingselektroden til brænderens lysrør. Du genererer energien til gnisten ved at trykke reguleringsknappen ind og dreje den til positionen start/høj. Hver enkelt brænder har sin egen reguleringsknap, og brænderne tændes hver for sig. Tænd brænderne en ad gangen fra venstre mod højre. Alle brænderne skal lyse som tegn på, at de forvarmes, men de behøver ikke alle være tændt under grilning.

1) Åbn dækslet (A).

⚠ ADVARSEL: Betjen ikke grillen med dækslet lukket.

Dækslet må kun anvendes til opbevaring for at beskytte stegepladen.

2) Kontrollér, at alle reguleringsknapper til brænderne står i slukket O position. Dette kontrolleres ved at trykke knapperne ind og dreje dem med uret (B).

Bemærk: Det er vigtigt, at alle reguleringsknapperne til brænderne står i slukket position, O inden der tændes for gassen.

3) Åbn for gassen ved at dreje flaskeventilen mod uret eller ved at dreje regulatorgrebet til tændt position, afhængig af forbindelsen mellem regulatoren og gasflasken.

4) Begynd med brænderen længst til venstre. Tryk reguleringsknappen til brænderen ind (C), og drej den mod uret til positionen start/høj (D), indtil du hører et klik (D). Fortsæt med at holde reguleringsknappen inde i to sekunder, efter at du hører kliklyden. Dette vil tænde tænderen og tænde brænderen.

5) Kontrollér, at brænderen er tændt ved at kigge gennem mellemrummet mellem grillfladen og kontrolpanelet.

6) Hvis brænderen ikke tændes, skal du dreje reguleringsknappen til slukket O position og gentage tændingsproceduren en gang til. Hvis brænderen stadig ikke tænder, skal du dreje brænderens reguleringsknap til slukket position og vente fem minutter for at lade gassen slippe ud, før du forsøger igen eller tænder med en tændstik.

7) Hvis brænderen tændes, skal du gentage trin 4-6 for at tænde de øvrige brændere.

Hvis du ikke kan tænde brænderne med det elektroniske tændingssystem, kan du hente hjælp i afsnittet om FEJLFINDING i denne brugervejledning. Her finder du en vejledning i, hvordan du tænder grillen med en tændstik og finder årsagen til problemet.

Forvarm stegepladen

Forvarmning af stegepladen er afgørende for vellykket tilberedning. Det hjælper med at forhindre maden i at hænge fast og sikrer, at stegepladen er varm nok til at grille maden ordentligt. Det hjælper også med at brænde eventuelle rester af et tidligere tilberedt måltid af.

1. Åbn dækslet.

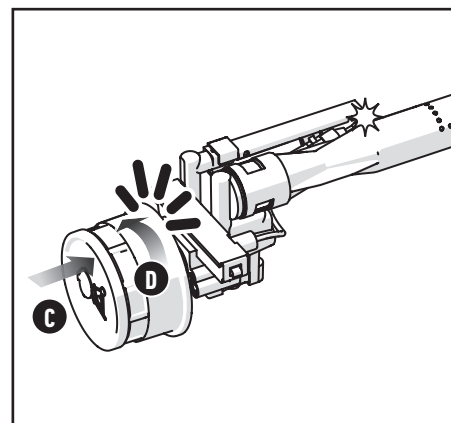
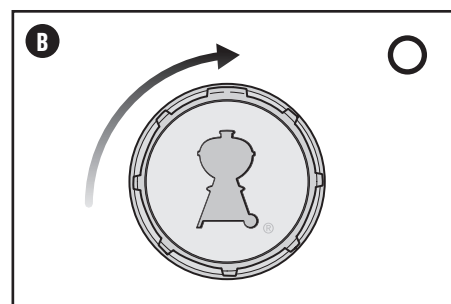
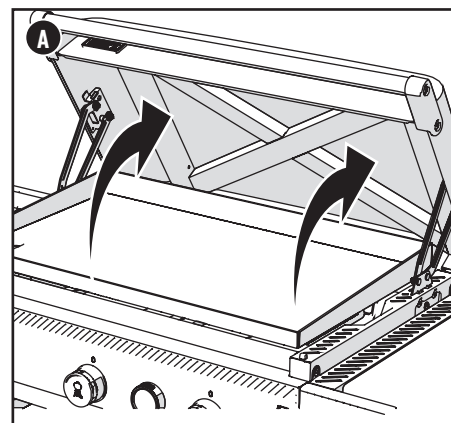
2. Tænd stegepladen som beskrevet i afsnittet om tænding i denne brugervejledning.

3. Forvarm stegepladen i 15 minutter. WEBER anbefaler forvarmning af stegepladen til den temperatur, du ønsker at grille ved (dvs. hvis du tilbereder pandekager, skal du forvarme på **LAV**. Hvis du tilbereder smashed burgere, skal du forvarme på **HØJ**).

Slukning af brænderne

1) Tryk hver enkelt reguleringsknap ind, og drej den derefter med uret til slukket O position.

2) Luk for gassen på gasflasken.



⚠ ADVARSEL: Brug ikke grillen med dækslet lukket. Dækslet må kun anvendes til opbevaring for at beskytte stegepladen.

⚠ ADVARSEL: Åbn dækslet under tænding. Hvis du ikke åbner dækslet inden tænding af grillens brændere, 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 opflamninger, som kan medføre alvorlig personskade eller dødsfald.

⚠ ADVARSEL: Læn dig ikke ind over grillen, når du tænder den eller griller.

⚠ ADVARSEL: Hver brænder skal tændes enkeltvis ved hjælp af Snap-Jet-tændingen.

⚠ ADVARSEL: Hvis grillen ikke tændes inden for 4 sekunder efter, at du har forsøgt at tænde den første brænder, skal du dreje reguleringsknappen, til den står i slukket position og derefter gentage tændingen. Hvis brænderen stadig ikke tænder, skal du dreje brænderens reguleringsknap til slukket position og vente fem minutter for at lade gassen slippe ud, før du forsøger igen eller tænder med en tændstik.

Indstillinger for reguleringsknap til brænder

SLUKKET

START/HØJ

MEDIUM

LAV





BRUG

Sådan tænder du sidebrænderen

Brug tændingsknappen til at tænde sidebrænderen

Hvis en eller flere af hovedbrænderne på din grill allerede er tændt, og du gerne vil tænde sidebrænderen, kan du gå videre til trin 3. Hvis ingen af brænderne er tændt, og du kun bruger sidebrænderen, skal du starte med trin 1.

- 1) Kontrollér, at sidebrænderens reguleringsknap står i slukket  position. Dette kontrolleres ved at trykke knappen ind og dreje den med uret (A). Kontrollér også, at alle reguleringsknapperne til hovedbrænderne står i slukket  position.

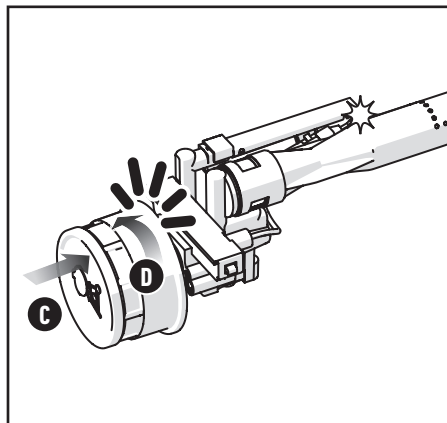
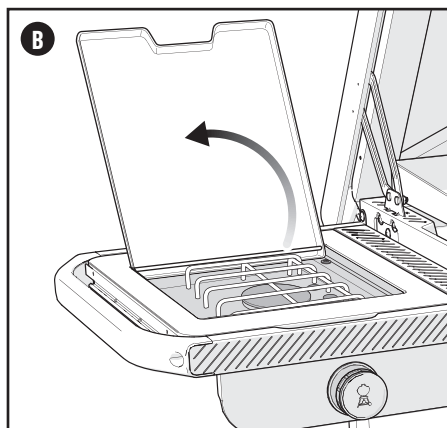
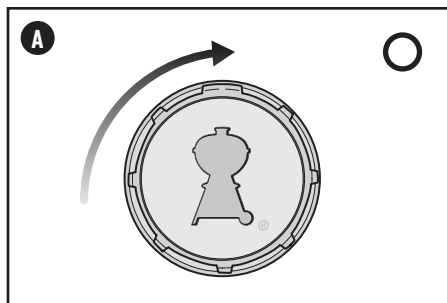
Bemærk: Det er vigtigt, at alle reguleringsknapperne til brænderne står i slukket position,  inden der tændes for gassen.

- 2) Åbn for gassen ved at dreje flaskeventilen mod uret eller ved at dreje regulatorgrebet til ON-stilling, afhængig af forbindelsen mellem regulatoren og gasflasken.
- 3) Åbn sidebrænderens låg (B).
- 4) Tryk reguleringsknappen til brænderen ind (C), og drej den mod uret til positionen start/høj , indtil du hører et klik (D). Fortsæt med at holde reguleringsknappen inde i to sekunder, efter at du hører kliklyden. Dette vil tænde tænderen og tænde brænderen.
- 5) Når sidebrænderen er tændt, skal du fortsætte med at dreje knappen mod uret, til du når den ønskede position.
- 6) Hvis sidebrænderen ikke tændes inden for 4 sekunder, skal du dreje sidebrænderens reguleringsknap til slukket  position og vente fem minutter, indtil gassen er forsvundet, før du forsøger at tænde brænderen igen.

Hvis du ikke kan tænde sidebrænderen med det elektroniske tændingssystem, kan du hente hjælp i afsnittet om FEJLFINDING. Her finder du en vejledning i, hvordan du tænder sidebrænderen med en tændstik og finder årsagen til problemet.

Slukning af sidebrænderen

- 1) Tryk reguleringsknappen til sidebrænderen ind, og drej den derefter med uret, til den står i slukket  position.
- 2) Luk for gassen på gasflasken.



⚠ ADVARSEL: Åbn låget til sidebrænderen, når du tænder den.

⚠ ADVARSEL: Læn dig ikke ind over sidebrænderen, når du tænder den eller griller.

⚠ ADVARSEL: Hvis sidebrænderen ikke tændes inden for fire sekunder, skal du dreje sidebrænderens reguleringsknap, til den står i slukket position. Vent i 5 minutter, indtil eventuelt ophobet gas er forsvundet, og forsøg derefter at tænde igen.



Digital temperaturvisning

Denne funktion er kun tilgængelig på udvalgte modeller.

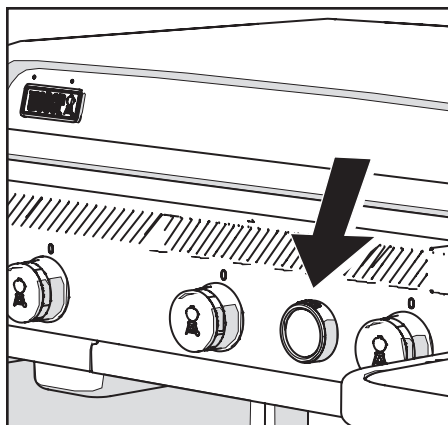
Den digitale temperaturvisning giver dig en praktisk måde at kontrollere overfladetemperaturen på din stegeplade på. Når grillen er i brug, skal du følge denne vejledning for at bruge den digitale temperaturvisning:

Tænd for displayet

- 1) Tryk på tænd/sluk-knappen øverst til venstre, og hold den inde i 2 sekunder for at tænde for displayet.

BEMÆRK: Grillen skal altid forvarmes i 10 minutter eller mere. Hvis displayet er tændt, når grillen er slukket, vil displaylysene køre igennem en opstartssekvens i de første 4 minutter, mens displayet registrerer stegepladens temperatur. Hvis displayet tændes, efter at grillen er tændt, viser displayet automatisk stegepladens temperatur.

- 2) Hvis du vil skifte mellem Fahrenheit (°F) og Celsius (°C), skal du trykke på knappen øverst til højre på displayenheden for at skifte mellem disse valgmuligheder.



Lysstyrke

Når det er tændt, vil displayet have 100 % lysstyrke i 15 minutter, hvorefter det dæmpes en smule for at spare på batteriet. For at opdatere displayet til 100 % lysstyrke skal du blot trykke på tænd/sluk-knappen øverst til venstre, hvorefter displayenheden opdateres til 100 % lysstyrke i 2 minutter.

Batterier

Når det er tid til at skifte de 2 AA-batterier, vises et ikon for lavt batteriniveau nederst på skærmen. Brug kun alkaliske batterier. Bland ikke gamle og nye batterier eller forskellige typer af batterier (standard, alkaline og genopladelige).



Slukning af displayet

- 1) For at slukke manuelt skal du trykke på tænd/sluk-knappen øverst til venstre og holde den inde i 2 sekunder.

BEMÆRK: Displayet slukker automatisk, når der ikke er registreret varme i 4 minutter, eller når grillen er kølet helt af.

Fejlkode: E-8: Hvis der er et frakoblet termoelement, vises "E-8" på displayet. Kontakt WEBERs kundeservice for at få hjælp.

- ⚠ **FARE:** Kom ikke stanniol i den udtagelige fedtopsamlingsbakke eller grillboksen.
- ⚠ **FARE:** Kontrollér altid, om der har samlet sig fedt i fedtopsamlingsbakken og opsamlingsbakken, inden du griller. Fjern overskydende fedt for at undgå fedtbrand.
- ⚠ **ADVARSEL:** Vær forsigtig, når du fjerner opsamlingsbakken og bortskaffer varmt fedt.
- ⚠ **ADVARSEL:** Anvend varmeafvisende grillhandsker (i henhold til DS/EN 407, Kontaktvarme, niveau 2 eller højere) ved betjening af grillen.
- ⚠ **ADVARSEL:** Hold ventilationsåbningerne rundt om tanken rene og fri for materialerester.
- ⚠ **ADVARSEL:** Hold netledninger og gasslange væk fra varme overflader.
- ⚠ **ADVARSEL:** Hvis slangen på nogen måde er beskadiget, må du ikke bruge grillen. Brug kun originale WEBER-slanger.
- ⚠ **ADVARSEL:** Genstande, der placeres i nærheden af stegepladen, bliver varme.
- ⚠ **ADVARSEL:** Hold køkkenrulle væk fra direkte ild eller ekstrem varme.
- ⚠ **ADVARSEL:** Fjern IKKE stegepladen, før grillen er slukket og helt afkølet.
- ⚠ **FORSIGTIG:** Hæld aldrig store mængder koldt vand på hele stegepladens overflade. Det kan deformere stegepladen.
- ⚠ **FORSIGTIG:** Hvis du anbringer en stor mængde kold eller frossen mad (eller mad med et betydeligt vandindhold) på en varm stegeplade, kan stegepladen blive skæv.
- ⚠ **FORSIGTIG:** Sprøjt ikke koldt vand på grillfladen under tilberedningen.
- ⚠ **FORSIGTIG:** Vær forsigtig, når du vender maden under tilberedningen for at undgå, at der sprøjter varmt fedtstof ud.



PRODUKTPLEJE

Rengøring og vedligeholdelse

Rengøring og vedligeholdelse af stegepladen

Stegepladens overflade skal rengøres efter hver brug for at bevare den og fortsat sikre en non-stick-grillflade. Følg disse trin:

1. Når grillen er slukket og afkølet i 5 minutter, skal du bruge en skraber eller grillpalet til at skrabre overskydende fedt, olie og madrester ned i hullet i stegepladen (A).

BEMÆRK: Ved genstridige, fastsiddende madrester kan der bruges en lille mængde vand ved stuetemperatur, mens der skrubes. BRUG IKKE STORE MÆNGDER KOLDT VAND, NÅR DU RENGØR STEGEPLADEN.

2. Vask stegepladen i hånden med et mildt opvaskemiddel.
3. Skyl og tør den helt. Brug flere stykker køkkenrulle til at aftørre og tørre stegepladens overflade, og før overskydende fedt, olie og madrester ned i hullet i stegepladen.
4. Stegepladen tåler IKKE maskinopvask.
5. Nedsenk ikke stegepladen i vand.

Tips til grundig rengøring

Der kan ophobe sig madrester på stegepladen over tid. Her er en effektiv metode til at fjerne dem:

1. Fjern så mange madrester fra stegepladen som muligt.
2. Bland tre dele natron med en del vand. Rør rundt, indtil du får en dejagtig masse.
3. Påfør massen på stegepladen. Den skal være tyk nok til at dække helt.
4. Lad blandingen virke nogle timer eller natten over. Tilføj mere natron, og skrub med en ikke-slibende nylonbørste eller svamp.
5. Skyl stegepladen af, og tør den.

BEMÆRK: Hvis resterne er meget genstridige, kan du hælde eddike over massen lige før rengøringen. Når det stopper med at boble, skal du forsætte med at skrubbe og skylle.

Rengøring af brænderne

To områder på brænderne, der er vigtige for, at grillen kan yde optimalt, er portene (små åbninger, der løber langs brænderne) og insektnettene på den forreste ende af brænderen. Af sikkerhedsmæssige årsager er det meget vigtigt, at du holder disse områder rene.

Rengøring af brænderportene

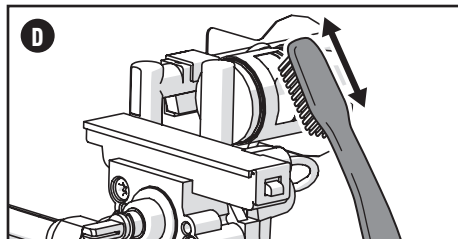
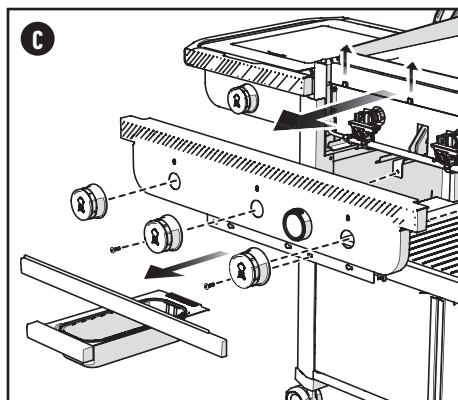
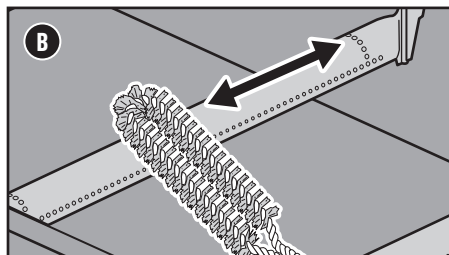
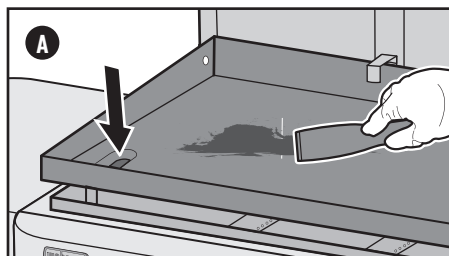
- 1) Når grillen og gasflasken er slukket, og grillen er kølet af, skal du tage grillhandsker på, tage stegepladen af og sætte den til side.
- 2) Rengør ydersiden af brænderne med en grillbørste i rustfrit stål ved at børste hen over brænderportene (B).

Rengøring af insektnettene

Betjeningspanelet skal fjernes for at få adgang til insektnettet (C). Følg disse trin for at fjerne betjeningspanelet:

- 1) Tag fedtopsamlingsbakken ud, og sæt den til side.
- 2) Tag reguleringsknappen af, og læg til side.
- 3) Fjern den røde beklædning på betjeningspanelet ved at skubbe den til venstre og trække den væk fra bunden af betjeningspanelet.
- 4) Fjern de 2 skruer, der holder betjeningspanelet fast på grillens ramme, og læg dem til side.
- 5) Fjern betjeningspanelet ved at trække det op af ophængstapperne, og læg det til side.
- 6) Rengør insektnettene på enden af brænderen med en blød børste (D).
- 7) Monter alle komponenter igen.

BEMÆRK: Sørg for, at ledningerne til det digitale termometer er tilsluttet, før den samles igen. (Kun på udvalgte modeller).

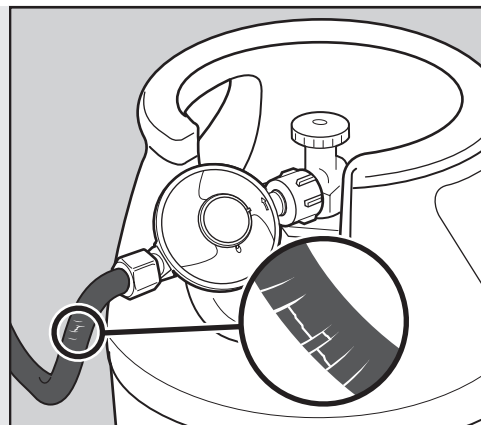


Efterse slangen

Slangen skal efterses regelmæssigt.

- 1) Kontrollér, at grillen er slukket og afkølet.
- 2) Kontrollér slangen for tegn på revner, hakker eller slid (A). Hvis slangen på nogen måde er beskadiget, må du ikke bruge grillen.

⚠ **ADVARSEL:** Hvis slangen på nogen måde er beskadiget, må du ikke bruge grillen. Brug kun originale WEBER-slanget.





Rengøring af grillrammen

Ydersiden af din grill kan bestå af overflader i rustfrit stål, porcelænsemalje og plast. WEBER anbefaler, at du følger nedenstående fremgangsmåder for de forskellige overflader:

Rengøring af overflader i rustfrit stål

Rustfrit stål rengøres med et giffrit, ikke-slibende rengørings- eller poleringsmiddel beregnet til udendørsprodukter og grill i rustfrit stål. Brug en mikrofiberklud til at rengøre overfladen i stålets sliberetning. Brug ikke køkkenrulle.

BEMÆRK: Brug ikke slibepasta, da du risikerer at ridse stålet. Pasta rengør eller polerer ikke. Desuden ændrer det farven på metallet, idet det fjerner chromoxidfilmen.

Rengøring af malede, porcelænsemaljerede overflader og plastdele

Rengør malede eller porcelænsemaljerede overflader og plastdele med varmt sæbevand og køkkenrulle eller en klud. Når overfladerne er vasket af, skylles de og tørres grundigt af.

Rengøring af ydersiden på grill i barske miljøer

Hvis din grill er udsat for særlige vind og vejrforhold, skal de udvendige flader rengøres oftere. Syreregn, kemikalier fra swimmingpools samt saltvand kan forårsage rustdannelse. Vask ydersiden af grillen grundigt 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.

Kontrollér for fedt

Din stegeplade er udstyret med et fedtopsamlingsystem, der opsamler fedt og madrester i en engangsbeholder. Fedt og madrester ledes ned i en engangsdrypbakke, der er placeret i fedtopsamlingsbakken. Dette system skal rengøres, før du griller, for at undgå fedtbrande.

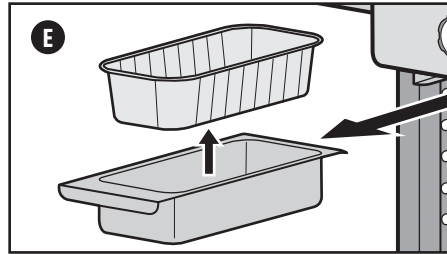
1. Kontrollér, at grillen er slukket og helt afkølet.
2. Fjern overskydende fedt eller madrester med en skraber, og tør stegepladen ren med køkkenrulle. Skrab fedt og madrester ned gennem åbningen på stegepladens grillflade og ned i engangsdrypbakken nedenunder.
3. Fjern fedtopsamlingsbakken. Kontrollér, om der er overskydende fedt og madrester i den engangsdrypbakke, der er placeret i fedtopsamlingsbakken. Bortskaf engangsdrypbakken, når der er behov for det, og erstat den med en ny (E).
4. Sæt alle dele tilbage på plads.

BEMÆRK: I tilfælde af dårligt vejr kan der trænge vand ind i fedtopsamlingsbakken og engangsdrypbakken. Kontrollér engangsdrypbakken og fedtopsamlingsbakken for vand, og tøm dem om nødvendigt.

Rengør grillfladen

Efter forvarmning er det nemmere at fjerne madrester og fedt fra tidligere brug med en skraber.

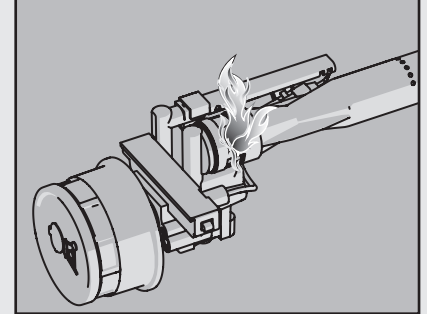
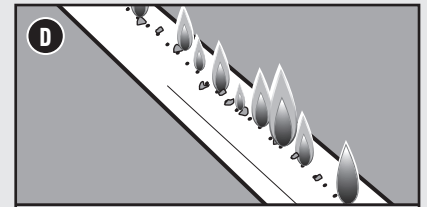
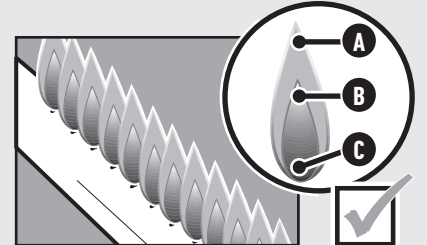
1. Skrab grillfladen med en skraber efter forvarmning. Hæld overskydende fedt eller mad i hullet i stegepladens grillflade.



Korrekt flammemønster

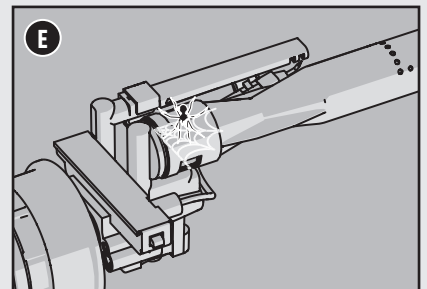
Brænderen i din grill er fabriksindstillet til den korrekte luft-gas-blanding. Når brænderen fungerer korrekt, ses der et bestemt flammemønster. Spidserne kan lejlighedsvis være gule (A) og resten af flammen kan være fra lyseblå (B) til mørkeblå (C).

⚠ ADVARSEL: Blokerede og snavsede porte kan begrænse gas tilførslen, hvilket kan medføre en brand (D) i og omkring gasventilerne og forårsage alvorlig skade på din grill.



Insektnet

Åbningerne til forbrændingsluft på brænderne (D) er forsynet med et insektnet i rustfrit stål for at forhindre edderkopper og andre insekter i at lave spindelvæv og bygge rede inde i venturisektionen i brænderne. Disse rede kan blokere for den normale gasgennemstrømning og kan få gassen til at strømme tilbage ud af forbrændingsluftåbningen/-åbningerne. Symptomer på denne form for blokering omfatter lugten af gas sammen med flammer fra brænderen, der ser gule og dovne ud. Hvis røret blokeres, kan det medføre brand i og omkring gasventilen/-ventilerne og forårsage alvorlig skade på din grill. Der kan samle sig støv og snavs på ydersiden af insektnettet, som kan blokere for ilttilførslen til brænderne. Hold insektnettet rent. Se afsnittet "Rengøring af insektnettene" under "Produktpleje".



⚠ ADVARSEL: Sluk for grillen, og lad den køle af, før du rengør den.

⚠ ADVARSEL: Brug aldrig en børste, der har været brugt til at rengøre risten, når du rengør brænderne. Stik aldrig skarpe genstande ind i porthullerne på brænderne.

⚠ FORSIGTIG: Brug ikke nogen af følgende midler til at rengøre grillen: slibende poleringsmidler beregnet til rustfrit stål, syreholdige rengøringsmidler, mineralsk terpentin eller xylen, ovenrens, slibemidler til køkkenbrug eller skuresvampe.

⚠ ADVARSEL: Forsøg ikke at reparere dele, der er beregnet til transport, brænding og tænding af gas, eller konstruktionsdele uden først at kontakte Weber-Stephen Products LLC's kundeserviceafdeling.

⚠ FORSIGTIG: Brænderrørets åbninger skal placeres korrekt over ventilåbningerne.



FEJLFINDING

HOVEDBRÆNDER(E) eller SIDEBRÆNDER VIL IKKE TÆNDE

PROBLEM

- Hovedbrænderne eller sidebrænderne tænder ikke, selv om jeg følger anvisningerne for tænding i afsnittet "Brug" i denne brugervejledning.

ÅRSAG

Der er problemer med gastilførslen.

LØSNING

Hvis en af brænderne ikke tænder, skal du først kontrollere gastilførslen til brænderne. Følg nedenstående vejledning "Sådan tænder du grillen med en lang lighter" for at tjekke dette.

Hvis det IKKE lykkes at tænde brænderen, skal du følge instruktionerne for frakobling og gentilslutning af gasflasken.

Der er problemer med det elektroniske tændingssystem.

Hvis en af brænderne ikke tænder, skal du først kontrollere gastilførslen til brænderne. Følg nedenstående vejledning "Sådan tænder du grillen med en lang lighter" for at tjekke dette.

Hvis det lykkes at tænde brænderen, skal du kontakte kundeservice for at få tjekket tændingssystemet.

Sådan tænder du grillen med en tændstik

Sådan kontrollerer du gastilførslen til hovedbrænderne med en lang lighter eller en tændstik

Denne funktion er kun tilgængelig på udvalgte modeller.

1) Fjern dækslet.

⚠ ADVARSEL: Betjen ikke grillen med dækslet lukket. Dækslet må kun anvendes til opbevaring for at beskytte stegepladen.

2) Kontrollér, at alle reguleringsknapper til brænderne står i slukket  position. Det gør du ved at trykke knapperne ind og dreje dem med uret.

Bemærk: Det er vigtigt, at alle reguleringsknapperne til brænderne står i slukket position,  inden der tændes for gassen.

3) Åbn for gassen ved at dreje flaskeventilen mod uret eller ved at dreje regulatorgrebet til tændt position, afhængig af forbindelsen mellem regulatoren og gasflasken.

4) Begynd med brænderen længst til venstre. Stik den tændte pejselighter ned gennem rillen på siden af stegepladen ved siden af brænderen **(A)**.

5) Tryk brænderens reguleringsknap ind, og drej den langsomt mod uret til positionen start/høj .

6) Kontrollér, at brænderen er tændt, ved at kigge ind mellem stegepladen og grillrammen.

7) Hvis brænderen ikke tændes inden for 4 sekunder, skal du dreje reguleringsknappen til slukket position  og vente fem minutter, indtil gassen er forsvundet, før du forsøger at tænde brænderen igen.

8) Hvis brænderen tænder, ligger problemet i tændingssystemet. Kontakt WEBERs kundeservice for at få tjekket tændingssystemet.

Sådan kontrollerer du gastilførslen til sidebrænderen med en lang lighter eller en lang tændstik

1) Åbn sidebrænderens låg.

2) Kontrollér, at alle reguleringsknapper til brænderne (inkl. reguleringsknappen til sidebrænderen) står i slukket  position. Dette kontrolleres ved at trykke knappen ind og dreje den med uret.

Bemærk: Det er vigtigt, at alle reguleringsknapperne til brænderne står i slukket position,  inden der tændes for gassen.

3) Åbn for gassen ved at dreje flaskeventilen mod uret eller ved at dreje regulatorgrebet til tændt position, afhængig af forbindelsen mellem regulatoren og gasflasken.

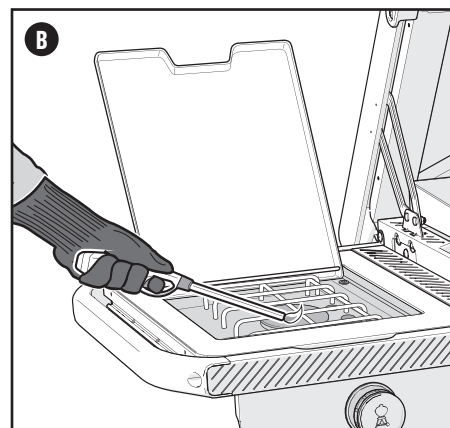
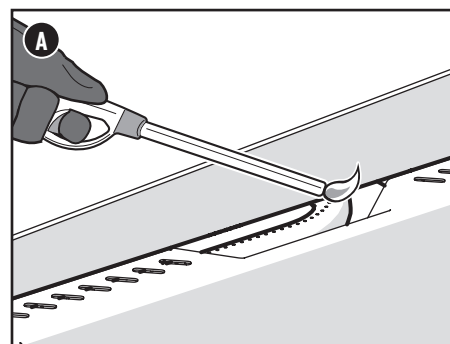
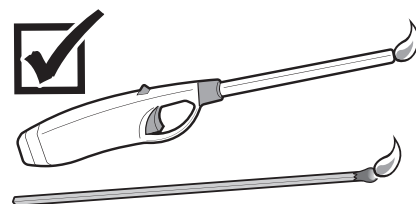
4) Hold den tændte pejselighter ved sidebrænderen **(B)**.

5) Tryk sidebrænderens reguleringsknap ind, og drej den langsomt mod uret til positionen start/høj .

6) Se efter, at sidebrænderen er tændt. Det kan være vanskeligt at se flammen fra sidebrænderen på en solrig dag.

7) Hvis sidebrænderen ikke tændes inden for 4 sekunder, skal du dreje sidebrænderens reguleringsknap til slukket  position og vente fem minutter, indtil gassen er forsvundet, før du forsøger at tænde brænderen igen.

8) Hvis brænderen tænder, ligger problemet i tændingssystemet. Kontakt WEBERs kundeservice for at få tjekket tændingssystemet.



RESERVEDELE

Hvis du mangler reservedele, kan du kontakte din lokale forhandler eller WEBERs kundeservice.



Dysetørrelser og forbrugsdata

DYSETØRRELSER			
Land	Gaskategori	GPD76	GPSB76
Cypern, Danmark, Estland, Finland, Holland, Hongkong, Indien, Island, Israel, Japan, Kina, Korea, Letland, Litauen, Malta, Norge, Rumænien, Rusland, Singapore, Slovakiet, Slovenien, Sydafrika, Sverige, Tjekkiet, Tyrkiet, Ungarn	I_{3B/P} (30 mbar eller 2,8 kPa)	Hovedbrændere 0,98 mm	Hovedbrændere 0,98 mm Sidebrænder 1,02 mm
Belgien, Frankrig, Grækenland, Irland, Italien, Luxembourg, Portugal, Schweiz, Spanien Storbritannien	I_{3A} (28-30/37 mbar)	Hovedbrændere 0,93 mm	Hovedbrændere 0,93 mm Sidebrænder 0,96 mm
Polen	I_{3B/P} (37 mbar)	Hovedbrændere 0,93 mm	Hovedbrændere 0,93 mm Sidebrænder 0,96 mm
Tyskland, Østrig	I_{3B/P} (50 mbar)	Hovedbrændere 0,86 mm	Hovedbrændere 0,86 mm Sidebrænder 0,85 mm
FORBRUGSDATA			
Gaskategori	GPD76	GPSB76	
I_{3B/P} (30 mbar eller 2,8 kPa)	10,6 kW propan 12,0 kW butan 742 g/t propan 858 g/t butan	14,1 kW propan 16,0 kW butan 989 g/t propan 1.145 g/t butan	
I_{3A} (28-30/37 mbar)	10,6 kW propan 10,6 kW butan 742 g/t propan 742 g/t butan	14,1 kW propan 14,1 kW butan 989 g/t propan 989 g/t butan	
I_{3B/P} (37 mbar)	10,6 kW propan 12,0 kW butan 742 g/t propan 858 g/t butan	14,1 kW propan 16,0 kW butan 989 g/t propan 1.145 g/t butan	
I_{3B/P} (50 mbar)	10,6 kW propan 12,0 kW butan 742 g/t propan 858 g/t butan	14,1 kW propan 16,0 kW butan 989 g/t propan 1.145 g/t butan	



Weber-Stephen Products LLC erklærer hermed, at den angivne udstyrstype er i overensstemmelse med alle gældende direktiver. Du kan finde EU-overensstemmelseserklæringen i sin fulde ordlyd på følgende internetadresse:

<https://www.weber.com/declarations-of-conformity/>

AUSTRIA

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

BELGIUM

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

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+420 228 882 385
service-cz@weber.com

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

Weber-Stephen Grill Products India Pvt. Ltd.
080 42406666
customercare@weberindia.com

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 367 911
service-it@weber.com

NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 (0) 513 4 333 22
service-nl@weber.com

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

RING TIL KUNDESERVICE

Hvis du stadig har problemer med din grill, kan du kontakte din lokale forhandler ved hjælp af kontaktoplysningerne på weber.com.

SWITZERLAND

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

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

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

USA

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

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

For other Eastern European countries, such as ROMANIA, SLOVENIA, CROATIA or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

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

weber.com

PROBLEMER? SPØRGSMÅL? Returner ikke produktet til butikken. Vi kan hjælpe dig.

Hvis du har spørgsmål til, hvordan grillen samles, bruges eller vedligeholdes, eller du har brug for reservedele, bedes du kontakte Webers kundeservice. Serie- og modelnummeret kan findes på forsiden af brugervejledningen og skal bruges ved alle henvendelser.

© 2024 Udarbejdet af Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.