

EX-325w • EX-425w
EPX-335w • EPX-435w

Brugervejledning (Propangas)

Gem denne brugervejledning til senere brug. Læs den grundigt igennem, og kontakt os allerede i dag, hvis du har spørgsmål.

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.

△ 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.

Model: WNR003

Serienummer

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

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 samleanvisningerne.

△ **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.

• Dette produkt må ikke bruges af personer (herunder børn) med nedsat fysisk eller psykisk funktionsevne eller af personer, som ikke er i besiddelse af den fornødne viden eller erfaring, medmindre de forinden er blevet undervist eller vejledt heri.

Opbevaring og/eller længere brugspauser

- ▲ **ADVARSEL:** Sluk for gastiltørslen 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.

WEBERs løfte

Hos WEBER er vi især stolte over to ting: Vi laver grill, der holder, og yder fremragende kundeservice i hele produktets levetid.

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 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 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 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, hæværk, 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:
12 år ved gennemtæring af rust/gennembrænding
(2 år på maling; omfatter ikke blegning eller misfarvning)

Låg:
12 år ved gennemtæring af rust/gennembrænding
(2 år på maling; omfatter ikke blegning eller misfarvning)

Brænderrør i rustfrit stål:
10 år ved gennemtæring af rust/gennembrænding

Grillriste i rustfrit stål:
10 år, ved gennemtæring af rust/gennembrænding

Flavorizer Bars i rustfrit stål:
10 år, ved gennemtæring af rust/gennembrænding

Porcelænsmalerede grillriste i støbejern:
10 år, ved gennemtæring af rust/gennembrænding

Elektronik og WEBER CONNECT-komponenter:
3 år

Alle øvrige dele:
5 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 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.

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.

Indbygget WEBER CONNECT-teknologi

Det digitale termometer med Wi-Fi® er kun tilgængeligt på udvalgte modeller.

Først skal du downloade WEBER CONNECT-appen for at få:

- Notifikationer om at vende og servere maden
- Nedtælling til, at maden er klar
- Tilpassede alarmer om, at maden er færdig
- Trin for trin-grillassistance

Slut din grill til et Bluetooth®- eller et Wi-Fi®-netværk

Følg disse trin for at tilslutte din WEBER-grill via Bluetooth® eller dit lokale Wi-Fi®-netværk:



- 1) Bekræft, at din smartphone eller tablet har Bluetooth® slået til og er forbundet til dit lokale Wi-Fi®-netværk.
- 2) Fra din smartphone eller tablet skal du downloade den seneste WEBER CONNECT-app fra App Store på Apple-enheder eller Play Store på Android-enheder.
- 3) Tryk på knappen på toppen af det digitale termometer med Wi-Fi® for at aktivere displayet. Displayet viser "APP", når det pakkes ud første gang for at minde om, at det skal tilsluttes et netværk, så du kan forbinde med appen.
- 4) **Brug kameraet på din smartphone eller tablet til at scanne den unikke QR-kode på bagsiden af grillen.**

5) Åbn WEBER CONNECT-appen, og følg vejledningen i appen for at oprette forbindelse til din WEBER-grill.

BEMÆRK: Det digitale termometer med Wi-Fi® skal parres med WEBER CONNECT-appen på din smartphone eller tablet ved at scanne den unikke QR-kode på grillen, før du bruger det første gang. Dette vil opdatere firmwaren og starte det digitale display.

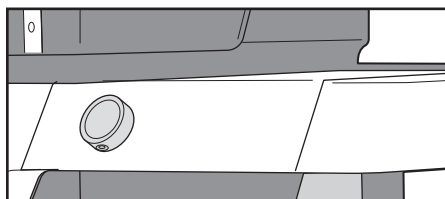
BEMÆRK: For at kunne oprette forbindelse mellem din smartphone eller din tablet og din grill via et lokalt Wi-Fi®-netværk skal du først sørge for, at grillen er parret via Bluetooth®, og at grillen er inden for Wi-Fi®-routerens rækkevidde. Hvis forsøget på at oprette forbindelse mislykkes, skal du prøve at flytte grillen inden for Wi-Fi®-routerens rækkevidde eller bruge en signalforstærker, så du får et stærkere signal.

BEMÆRK: WEBER anbefaler, at din smartphone eller tablet har den nyeste version af sit operativsystem installeret, inden du forsøger at slutte din grill til Bluetooth® eller dit Wi-Fi®-netværk.

weber
connect



Kræver WEBER CONNECT Smart Grilling Hub, der sælges separat, eller det digitale termometer med Wi-Fi®, som kun er integreret på udvalgte modeller.



Digitalt termometer med Wi-Fi®

Denne feature er kun tilgængelig på udvalgte modeller.

Det digitale termometer med Wi-Fi® giver dig en praktisk måde at tjekke temperaturen på din grill og på en forbundet temperaturføler. Når grillen er i brug, skal du følge denne vejledning for at bruge det digitale termometer:

BEMÆRK: Det digitale termometer med Wi-Fi® skal parres med WEBER CONNECT-appen på din smartphone eller tablet ved at scanne den unikke QR-kode på grillen, før du bruger det første gang. Dette vil opdatere firmwaren og starte det digitale display.

Tænd for displayet

- 1) Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde for displayet. Tænd/sluk-knappen er placeret øverst på displayet.
- 2) Hvis du vil skifte mellem fahrenheit (F°) og celsius (C°), skal du dreje og trække displayenheden væk fra sidebordet for at få adgang til knappen på bagsiden. Tryk på knappen for at skifte mellem disse muligheder.

Lysstyrke

Når displayet tændes under tilberedningen, vil det have 100 % lysstyrke i 2 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, hvorefter displayenheden opdateres til 100 % lysstyrke.

Tilslutning af temperaturføler

Når en temperaturføler er forbundet til det digitale termometer, lyser temperaturfølerindikatoren på displayet. Skift mellem at følge temperaturen inde i grillen og temperaturen på den forbundne temperaturføler ved at trykke på knappen øverst på displayet.

Slukning af displayet

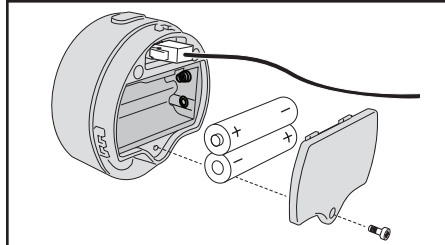
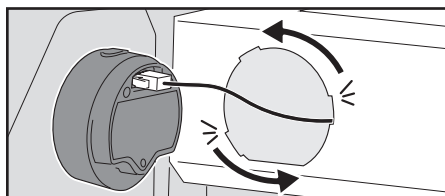
- 1) Sluk manuelt ved at trykke på tænd/sluk-knappen, og hold den inde i 3 sekunder.

BEMÆRK: Displayet slukker automatisk, når der ikke er registreret varme i 5 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.

Batterier

Når det er tid til at udskifte de 2 AAA-batterier, viser batteriikonet lavt batteriniveau. Drej og træk displayenheden væk fra sidebordet for at få adgang til batteriet. Brug kun alkaliebatterier. Bland ikke gamle og nye batterier eller forskellige typer af batterier (standard, alkaline og genopladelige).



Grillning med temperaturføler

Brug den medfølgende temperaturføler til at overvåge din mad, så du får perfekte resultater hver gang.

Følg nedenstående trin, når du bruger temperaturfølerne:

- 1) Når grillen er forvarmet, skal du åbne låget og rengøre grillristene med en grillbørste eller skraber. Sæt derefter temperaturregulatoren på den ønskede grilltemperatur.
- 2) Stik temperaturføleren/-følerne i den tykkeste del af maden.
- 3) Læg maden på grillristene.
- 4) Tilslut temperaturføleren/-følerne ved at sætte den/dem i porten på det digitale display, og før kablerne til temperaturfølerne hen over siden af selve grillboksen (A). Sørg for at have grillhandsker på.
- 5) Luk låget.

Tips til brug af temperaturføler

• For at sikre en nøjagtig måling skal føleren som minimum føres 10 mm ind i midten af kødet (B). Ved fjerkræ skal føleren helst placeres i den tykkeste del af låret eller brystet. Undgå at støde imod benet. Ved tykke udsækninger af fladt kød skal temperaturføleren føres ind i kødet midtpå oppefra eller fra siden.

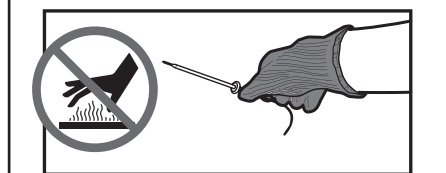
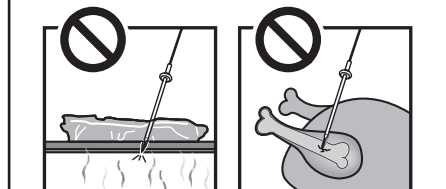
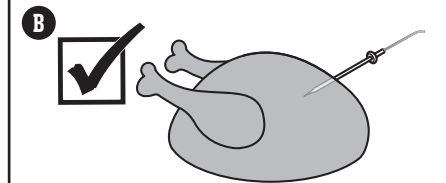
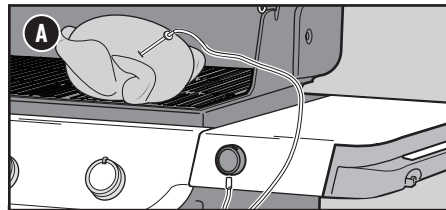
Følg nedenstående anvisninger for at forhindre, at føleren beskadiges:

• Sørg for, at følere og kabler ikke kommer i direkte kontakt med grillristene.

• Undlad at nedsænke temperaturføleren eller dens ledning i væske.

• Temperaturføleren tåler ikke maskinopvask.

Vigtigt: Hvis du bruger temperaturføler, skal du sikre, at du fører kablet, så det ikke udsættes for lid eller temperaturer over 380°C (715°F). Undgå at udsætte temperaturføleren for temperaturer under -30°C (22°F). Temperaturer under -30°C (22°F) eller over 300°C (572°F) vises ikke i appen og vil få temperaturføleren til at miste forbindelsen.



⚠ ADVARSEL

⚠ Risiko for personskade! Temperaturfølerne er meget skarpe. Vær forsigtig, når du håndterer dem.

⚠ Risiko for forbrændinger! Håndtering af temperaturfølerne uden håndbeskyttelse kan medføre alvorlige forbrændinger. Berør ikke temperaturfølerne med hånden, når du bruger grillen, da de ikke er varmeisolerede. Brug altid grillhandsker, når du bruger dette produkt, så du undgår at blive forbrændt.

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, fordamper 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.
- Der må ikke være nogen antændelseskilder i nærheden ved håndtering eller udskiftning af gasflasken

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 gstryk, 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 gstryk 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.

Montering af gasflasken

Krav til skab

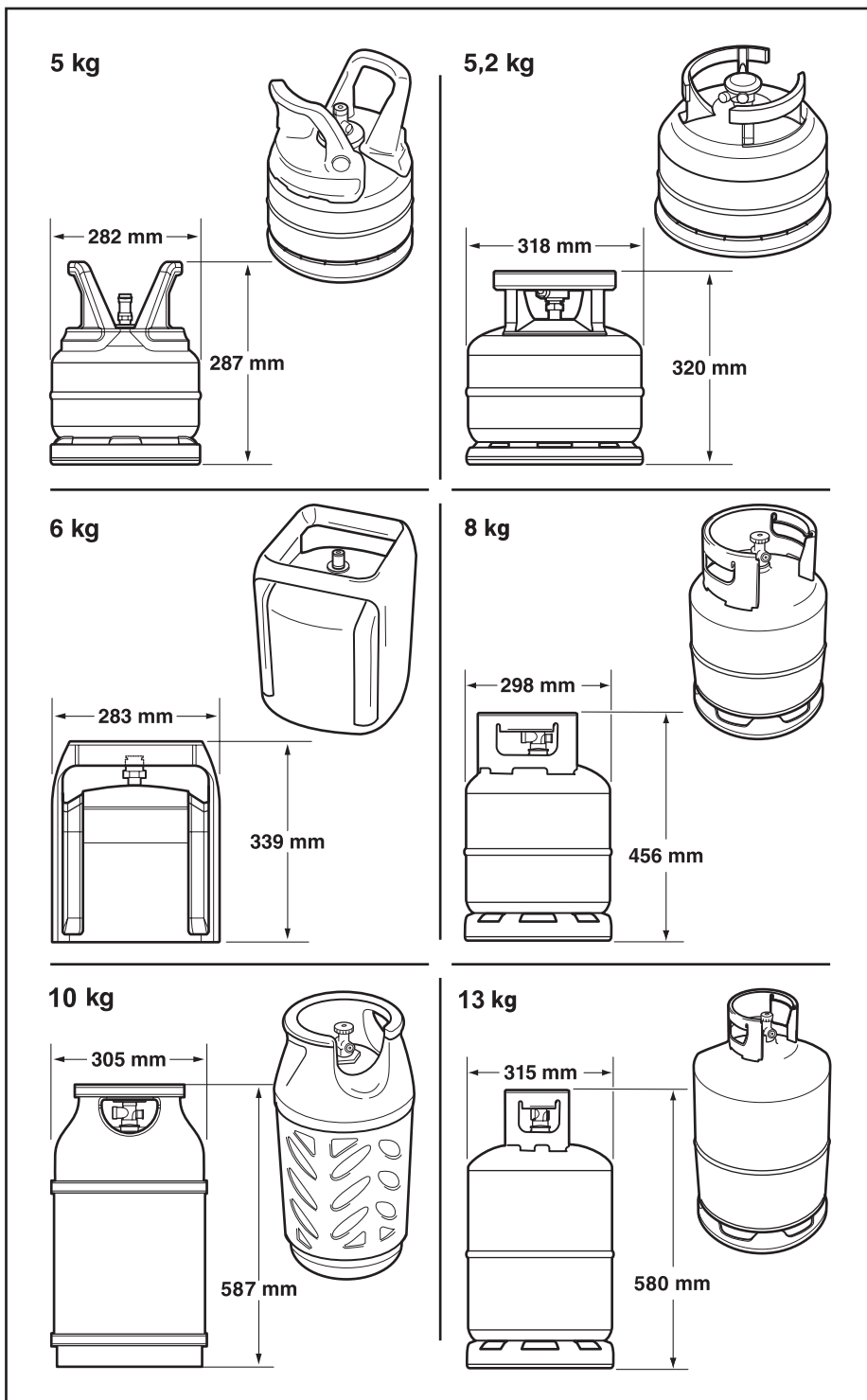
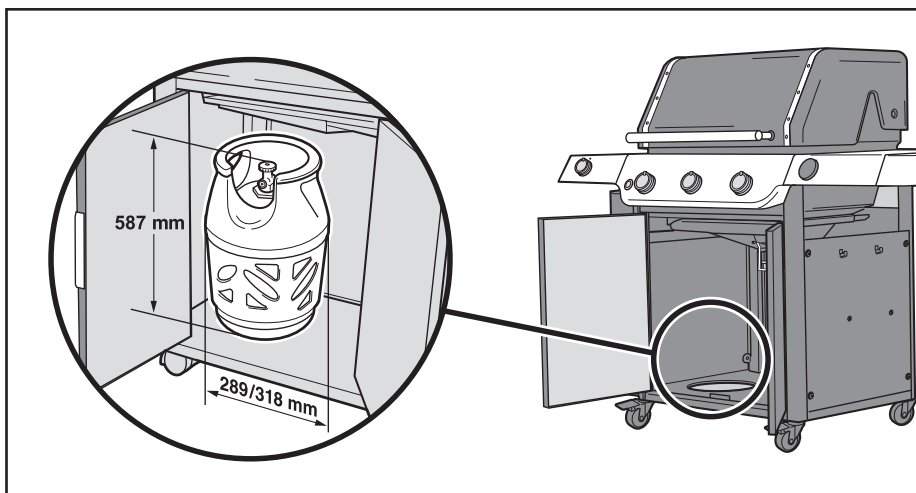
Gasflasken skal kunne monteres i grillskabet. Maks. størrelse på gasflasker, der installeres indeni skabet, er:

- Gasflaskens kapacitet:** 13 kg maks.
- Gasflaskens højde:** 587 mm maks.
- Gasflaskens bredde:** 289 mm maks. (firkantet aftryk) eller 318 mm maks. (runt aftryk)

Flaskens bund skal kunne monteres i gasflaskeholderen og hvile fladt mod bunden.

Flere mulige gasflaskemodeller, der er godkendt til installation indeni skabet, er anvist med mål.

⚠ **ADVARSEL:** Brug ikke en gasflaske, hvis den ikke opfylder kravene til flaskestørrelse, så den kan placeres inde i skabet.



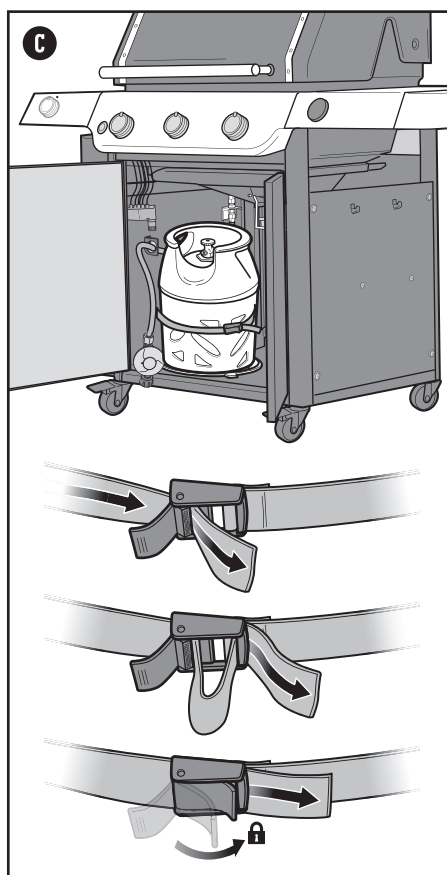
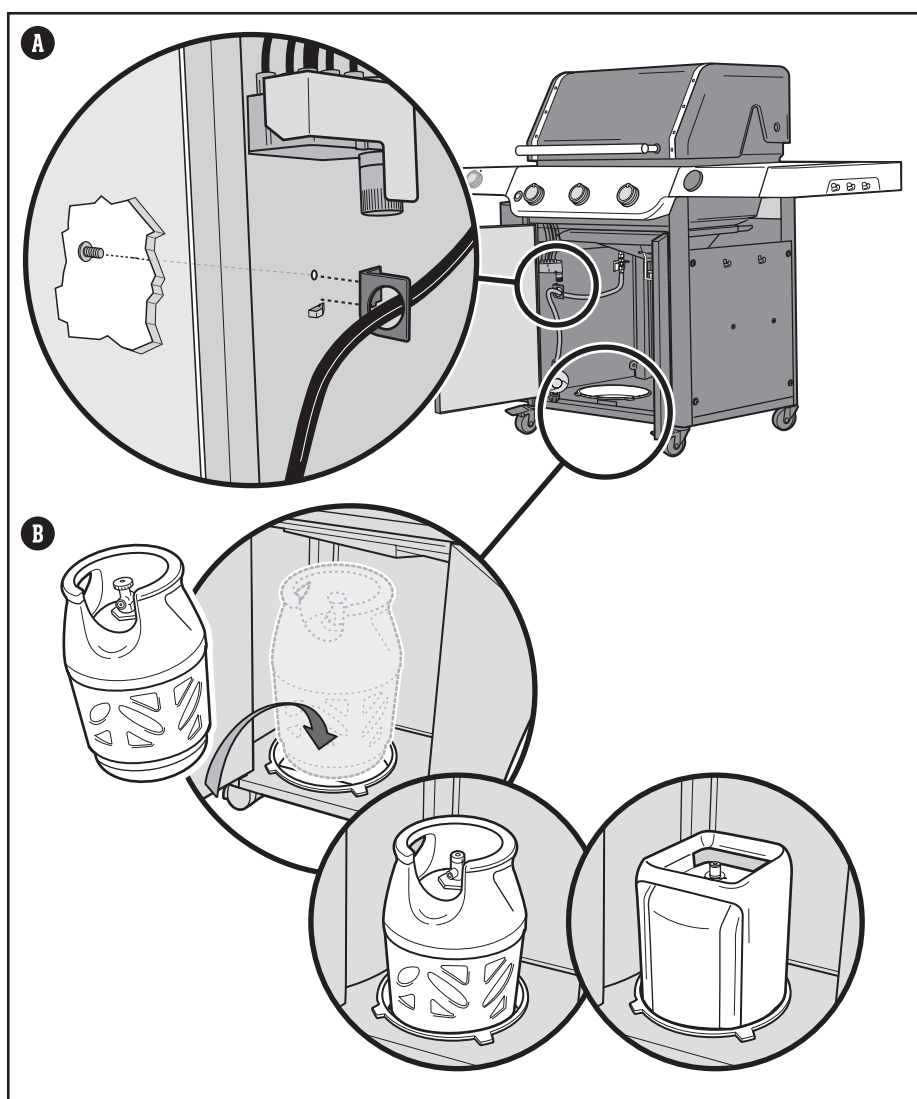
Gør dig klar til at montere gasflasken

Gasslangen skal fastgøres til sidepanelet med det medfølgende slangeholderbeslag.

- 1) Åbn skabslågerne.
- 2) Skub slangeholderbeslaget (A) langs slangen, så det flugter med monteringsstappen inde i venstre panel. Fastgør med en stjerneskrue.

Montering af gasflaske

- 1) Løft og placer gasflasken i gasflaskeholderen (B) på det nederste panel. Bunden af gasflasken skal passe i gasflaskeholderen.
- 2) Drej gasflasken, så ventilåbningen vender mod grillens front.
- 3) Fastgør gasflasken med gasflaskestroppen (C).
- 4) Slut regulatoren til gasflasken. Se "TILKOBLING AF REGULATOREN TIL GASFLASKEN".



⚠ ADVARSEL: Slangen skal fastgøres til sidepanelet med slangeholderbeslaget. Hvis du ikke gør dette, kan det medføre skader på slangen, hvilket kan resultere i brand eller eksplosion, som kan forårsage alvorlige personskader eller død samt materielle skader.

VIGTIGT: Vi anbefaler, at du udskifter gasslangen på gasgrillen hvert femte år. I nogle lande kan der være krav om, at gasslangen udskiftes inden fem år. I sådanne tilfælde tilrådes det 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.

Maks. kapacitet på gasflaske
INDENI skabet er 13 kg.

Slangens længde må ikke
overstige 1,5 meter.

Installation af gasflaske og lækagekontrol

Tilkobling af regulatoren til gasflasken

1) Kontrollér, at alle reguleringsknapper står i slukket O 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 ventilationsshullet (b) peger nedad.

Tilslut ved at dreje mod uret (B)

Skrue regulatoren på gasflasken ved at dreje fittingen mod uret.

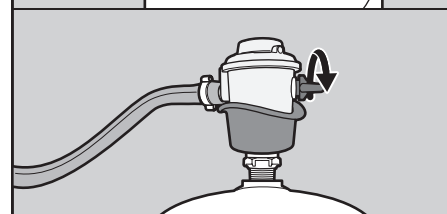
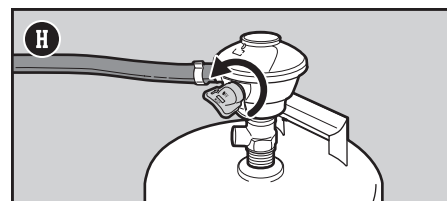
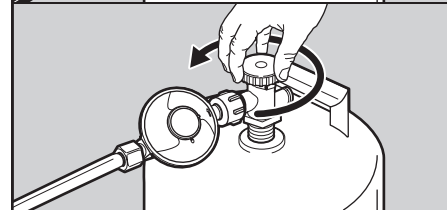
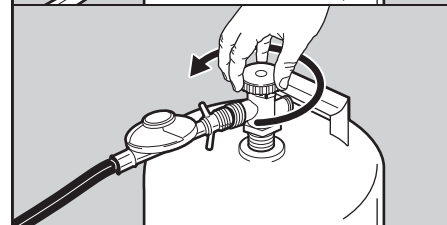
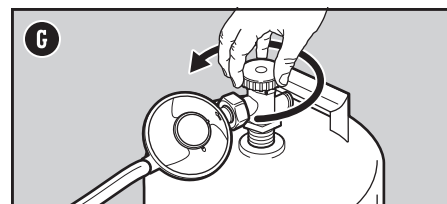
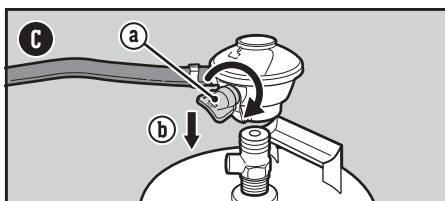
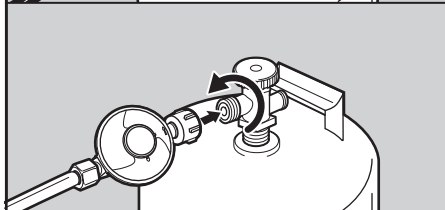
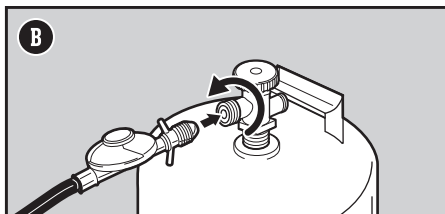
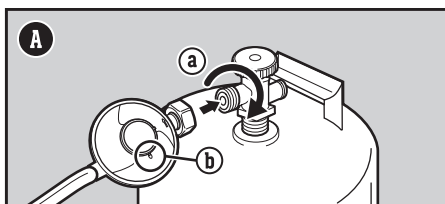
Tilslut ved at dreje grebet, så det klikker i position (C)

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.



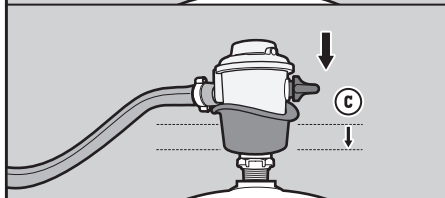
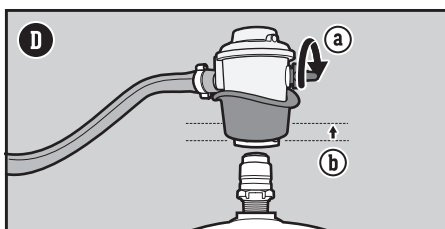
Hvad er en lækagekontrol?

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 alle fittings 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 regulator type der sidder på din gasflaske. Åbn for gassen ved at dreje flaskeventilen mod uret (G) eller ved at flytte regulatorgrebet til tændt position (H).

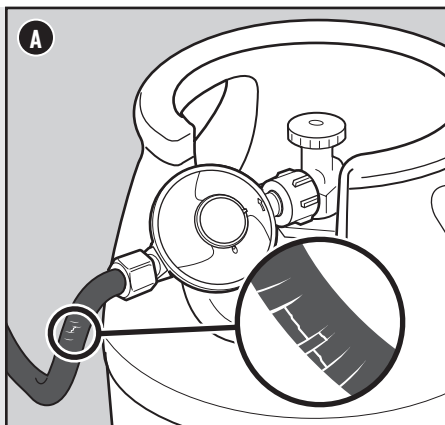


Efterse slangen

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-slanger.



⚠ 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 udstrømmende gas fra gasflasken:

1. Gå væk fra gasflasken.
2. Forsøg ikke at løse problemet selv.
3. Tilkald 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.

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 skrueøgle 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).

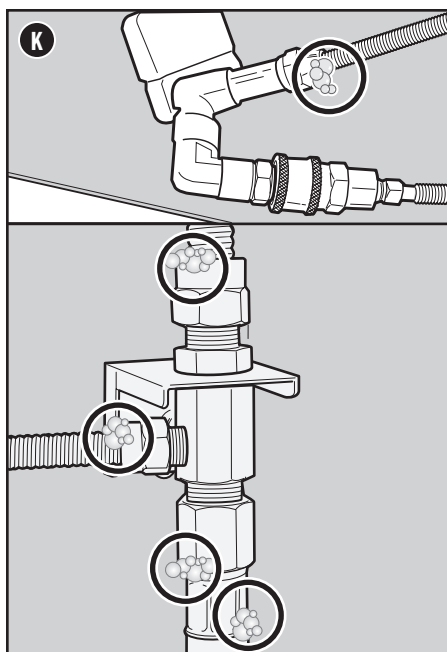
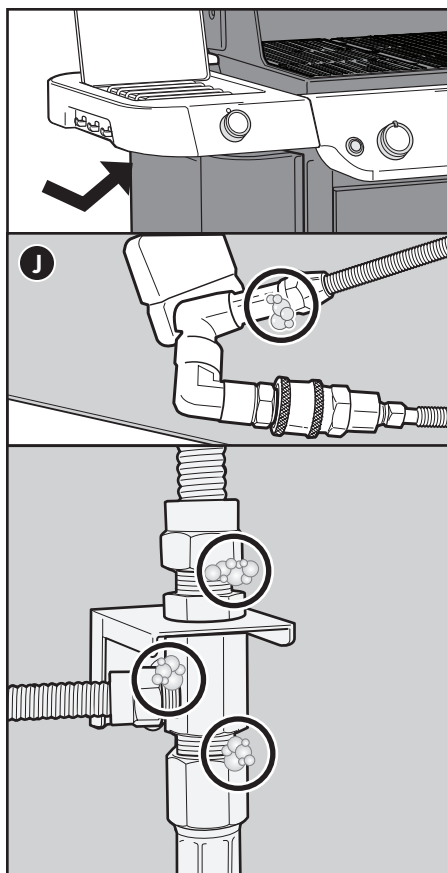
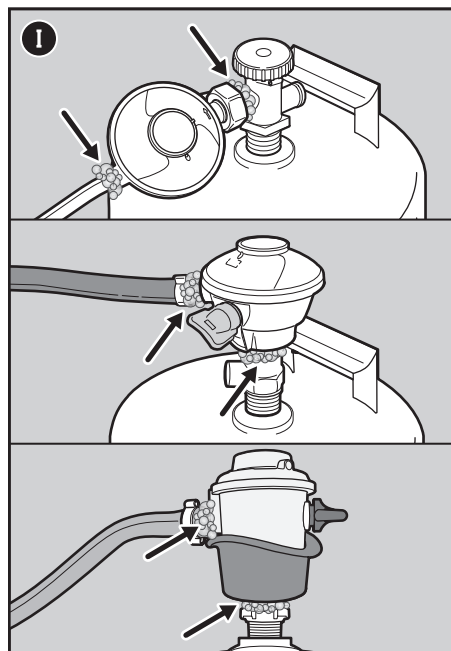
Følg anvisningerne for "Kontrol for gaslækager".

Frakobling af regulatoren fra gasflasken

Sådan fjernes en gasflaske:

- 1) Kontrollér, at flaskeventilen eller regulatorgrebet er helt lukket.
- 2) Frigør låsen på gasflaskens holdestrop inde fra skabet.
- 3) Frakobl regulatoren.
- 4) Fjern gasflasken.

Vær forsigtig, hvis du udskifter en gasflaske (beholder) under tilberedningen. Både grillboks og fedtopsamlingsystem bliver varme, når de er i brug. Bær altid grillhandsker håndtering af gasflasken (tank). Fastgør gasflaskestroppen efter montering af den nye gasflaske.



⚠ FARE: Kom ikke stanniøl 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: 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.

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

⚠ ADVARSEL: Hold ventilationsåbninger rundt om tanken rene og fri for materialerester.

⚠ ADVARSEL: Hold strømledninger og gasslangen væk fra varme overflader.

Sådan tænder du grillen

Brug af det elektroniske tændingssystem til at tænde grillen

Hver enkelt brænder har sin egen reguleringsknap, og brænderne tændes hver for sig. Tænd brænderne en ad gangen fra venstre mod højre. Alle brænderne bør tændes ved forvarmning, men de behøver ikke alle at være tændt, når du griller.

- 1) Åbn grilllåget (A).
- 2) Kontrollér, at alle reguleringsknapper til brænderne står i slukket \circ 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 \circ 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. Tryk reguleringsknappen ind, og drej den mod uret til positionen start/høj \bullet (C).
- 5) Hold den elektroniske tændingsknap (D) inde, hvorefter du vil høre et lille klik.
- 6) Kig ned gennem risten og udsikringen i grillens FLAVORIZER BARS for at kontrollere, om brænderen tændes.
- 7) Hvis brænderen ikke tændes, skal du dreje reguleringsknappen til positionen OFF \circ og vente fem minutter, indtil gassen er forsvundet, før du forsøger at tænde brænderen igen.
- 8) 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. Her finder du en vejledning i, hvordan du tænder grillen med en tændstik og finder årsagen til problemet.

Forvarm grillen

Forvarmning af grillen er afgørende for en vellykket grilning. Forvarmningen hjælper med at forhindre maden i at hænge fast i risten og gør risten varm nok til, at bruningen bliver effektiv. Desuden brændes rester fra tidligere måltider af.

- 1) Åbn låget.
- 2) Tænd grillen som beskrevet i afsnittet om tænding af grillen i denne brugervejledning.
- 3) Luk låget.
- 4) Forvarm grillen med alle brændere i højeste stilling \bullet i 10-15 minutter, eller indtil termometeret viser 260 °C.

Slukning af brænderne

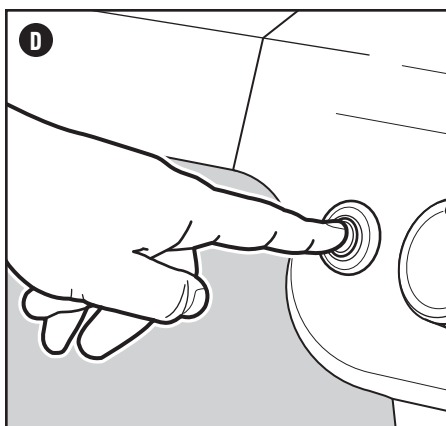
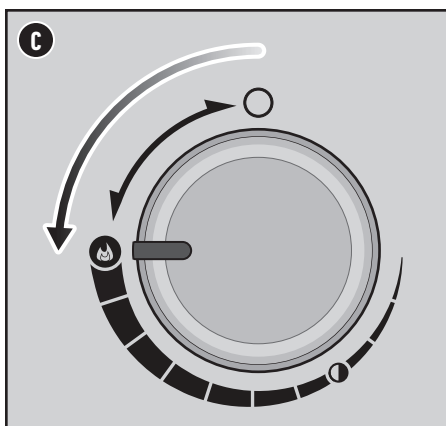
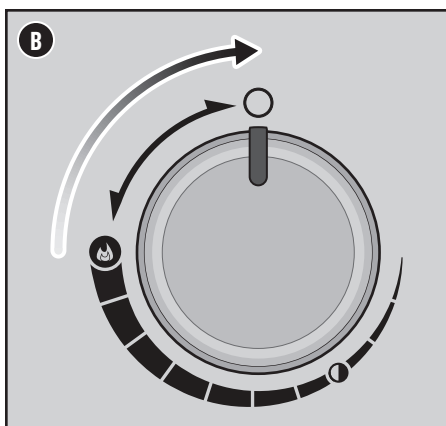
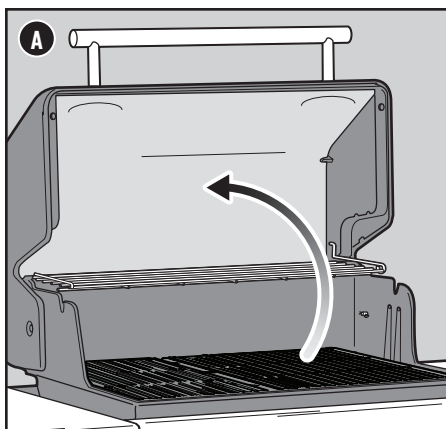
- 1) Tryk hver enkelt reguleringsknap ind, og drej den derefter med uret til slukket \circ position.
- 2) Luk for gassen på gasflasken.

⚠ **ADVARSEL:** Låget skal være åbent, når grillen tændes.

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

⚠ **ADVARSEL:** Brænderne skal tændes hver for sig ved at trykke på den elektroniske tændingsknap.

⚠ **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. Vent i 5 minutter, indtil eventuelt ophobet gas er forsvundet, og forsøg derefter at tænde igen.



Brug af Sear Zone

Denne feature er kun tilgængelig på udvalgte modeller.

Bruning er en direkte grillteknik, der anvendes til kød såsom steak, fjerkræstykker, fisk og koteletter. Ved bruning brunes madens overflade ved høj temperatur. Hvis du bruner begge sider af kødet, karamelliserer du dets overflade og giver det en meget lækker smag.

De to tilstødende brændere i Sear Zone har en ekstra indstilling, der øger varmeeffekten til svitsningstemperaturer. Sådan bruger du Sear Zone:

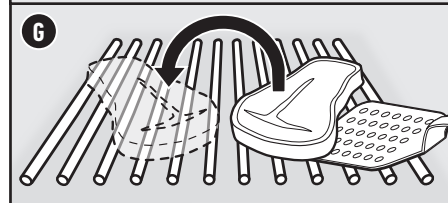
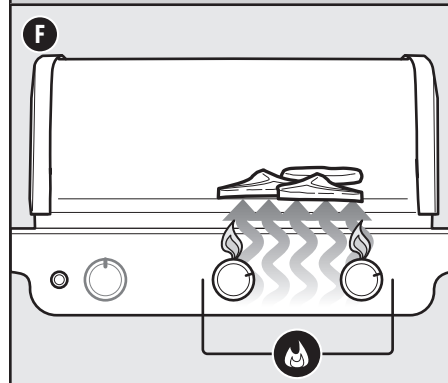
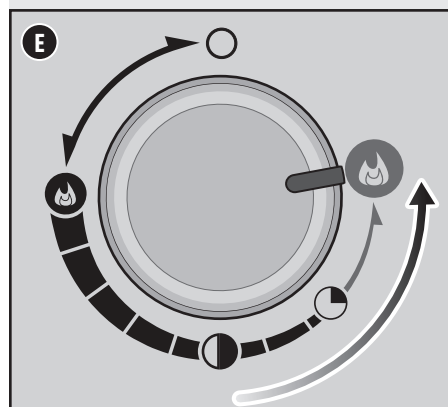
- 1) Åbn låget, og tænd alle brænderne. Se SÅDAN TÆNDER DU GRILLEN.
- 2) Forvarm grillen med lukket låg og alle brænderne i positionen start/høj \bullet i 15 minutter.
- 3) Efter forvarmning skal du trykke de to reguleringsknapper til brænderne ind og dreje dem mod uret \bullet til svitsningspositionen (E). Sear Zone-brænderne arbejder sammen (F). Den/de resterende brændere kan slås fra eller sættes på lav varme.
- 4) Placer kødet direkte over Sear Zonen, og luk låget. Brun hver side 1-4 minutter (G) på hver side, afhængigt af typen og tykkelsen af kødet. Når kødet er brunet, kan det flyttes til moderat varme og steges til den ønskede stegningsgrad.

Bemærk: Tilbered altid med lukket låg for at opnå maksimal varme og undgå stikflammer.

Efterhånden som du får erfaring med at bruge Sear Zone, opfordrer vi dig til at eksperimentere med forskellige bruningstider for at finde de resultater, der passer bedst til din smag.

Slukning af brænderne

- 1) Tryk hver enkelt reguleringsknap ind, og drej den derefter med uret til slukket \circ position.
- 2) Luk for gassen.



Brug af Sear Zone

Bruning er en direkte grillteknik, der anvendes til kød såsom steak, fjerkræstykker, fisk og koteletter. Ved bruning brunes madens overflade ved høj temperatur. Hvis du bruner begge sider af kødet, karamelliserer du dets overflade og giver det en meget lækker smag.

Sidebrænderen tændes på samme måde som en hovedbrænder, hvor hver brænder tændes enkeltvis.

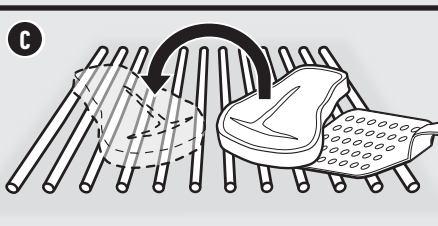
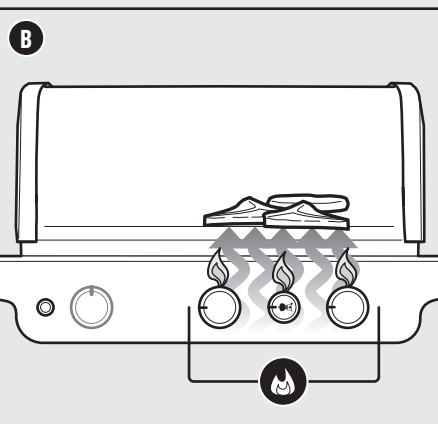
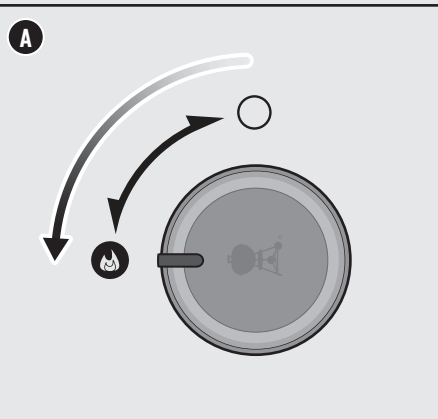
- 1) Åbn låget, og tænd alle brænderne, herunder Sear-brænderen. Se SÅDAN TÆNDER DU GRILLEN MED WEBERS ELEKTRONISKE TÆNDINGSSYSTEM.
- 2) Forvarm grillen med lukket låg og alle brænderne i positionen start/høj **(A)** i 15 minutter.
- 3) Efter forvarmning skal du lade knappen til Sear-brænderen og knapperne til brænderne ved siden af stå i positionen start/høj **(A)**. Sear-brænderen arbejder sammen med brænderne ved siden af **(B)**. Den/de resterende brændere kan slås fra eller sættes på lav varme.
- 4) Placer kødet direkte over Sear Zonen, og luk låget. Brun kødet 1-4 minutter **(C)** på hver side, afhængigt af typen og tykkelsen. Når kødet er brunet, kan det flyttes til moderat varme og steges til den ønskede stegningsgrad.

Bemærk: Tilbered altid med lukket låg for at opnå maksimal varme og undgå stikflammer.

Efterhånden som du får erfaring med at bruge Sear Zonen, opfordrer vi dig til at eksperimentere med forskellige bruningstider for at finde de resultater, der passer bedst til din smag.

Slukning af brænderne

- 1) Tryk hver enkelt reguleringsknap ind, og drej den derefter med uret til slukket **(O)** position.
- 2) Luk for gassen.



Sådan tænder du sidebrænderen

Brug den elektroniske tænding til at tænde sidebrænderen

Denne feature er kun tilgængelig på udvalgte modeller.

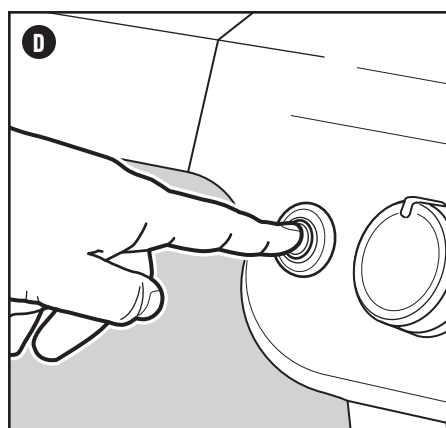
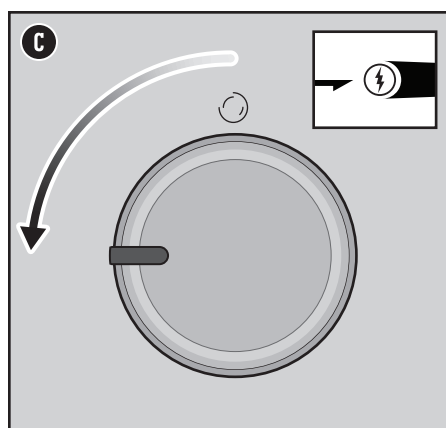
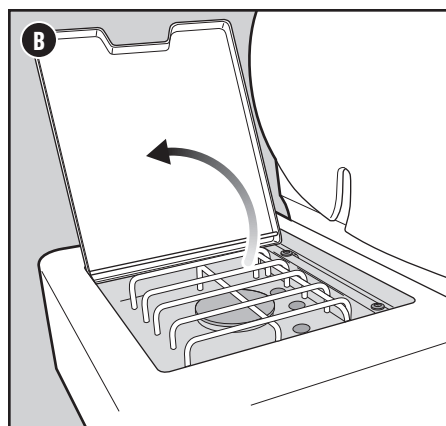
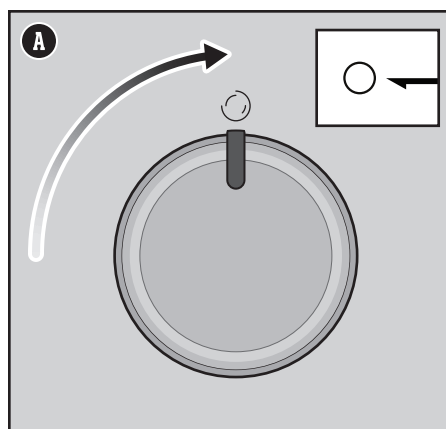
Hvis en eller flere af hovedbrænderne på din grill allerede er tændt, og du gerne vil tænde sidebrænderen, kan du gå videre til trin 3. Hvis ingen af brænderne er tændt, og du kun bruger sidebrænderen, skal du starte med trin 1.

- 1) Kontrollér, at sidebrænderens reguleringsknap står i slukket position **(O)**. Dette kontrolleres ved at trykke knappen ind og dreje den med uret **(A)**. Kontrollér også, at alle reguleringsknapperne til hovedbrænderne står i slukket position **(O)**.
Bemærk: Det er vigtigt, at alle reguleringsknapperne til brænderne står i slukket position, **(O)** 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 sidebrænderens reguleringsknap ind, og drej den mod urets retning til positionen start/høj **(C)**.
- 5) Hold den elektroniske tændingsknap **(D)** inde. Du hører et klik fra tænderen. Kontrollér, at sidebrænderen er tændt. Det kan være vanskeligt at se flammen fra sidebrænderen på en solrig dag.
- 6) Når sidebrænderen er tændt, skal du fortsætte med at dreje knappen mod uret, til du når den ønskede position.
- 7) Hvis sidebrænderen ikke tændes inden for 4 sekunder, skal du dreje sidebrænderens reguleringsknap til slukket **(O)** 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 **(O)** position.
- 2) Luk for gassen på gasflasken.



Størrelse på den stegepande, der skal bruges på sidebrænderen

Min. Diameter: 18 cm

Maks. Diameter: 26 cm

- ⚠ 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.

Rengøring og vedligeholdelse

Rengøring af grillens inderside

Din grill's ydeevne kan blive forringet med tiden, hvis grillen ikke vedligeholdes korrekt. Lave temperaturer, ujævn varme og mad, der sidder fast i risten, er tegn på, at grillen ikke er blevet rengjort og vedligeholdt som anbefalet. Start med at gøre grillen ren indvendigt oppefra og ned, når den er slukket og kold. Det anbefales at rengøre grillen grundigt mindst to gange om året. Hvis du tit bruger grillen, kan det være nødvendigt at rengøre den lidt oftere.

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 grilllåget. Disse aflejringer vil med tiden begynde at skalle af, lidt ligesom maling. Aflejringerne er ikke giftige, men flagerne kan drysse ned over maden, hvis ikke låget rengøres regelmæssigt.

- 1) Børst det forkullede fedt af lågets inderside med en grillbørste i rustfrit stål (A). For at minimere yderligere aflejringer kan låget aftørres med køkkenrulle efter grilning, før grillen er kølet helt af (ikke mens den er varm).

Rengøring af grillristene

Hvis du har rengjort dine grillriste som anbefalet, bør der kun være minimalt snavs på dem.

- 1) Børst snavset af ristene, mens de sidder i, med en grillbørste i rustfrit stål (B).
- 2) Tag ristene ud, og stil dem til side.

Rengøring af FLAVORIZER BARS

FLAVORIZER BARS opsamler fedt og kødsaft, der ryger og syder og giver maden ekstra smag. Al fedt og kødsaft, som ikke brændes af på FLAVORIZER BARS, ledes væk fra brænderne. Dette er med til at forhindre opflammer i grillen og beskytte brænderne mod tilstopning.

- 1) Skrab snavset af FLAVORIZER BARS med en plastskraber (C).
- 2) Børst dem eventuelt også af med en grillbørste i rustfrit stål.
- 3) Tag FLAVORIZER BARS ud, og sæt dem til side.

Rengøring af brænderne

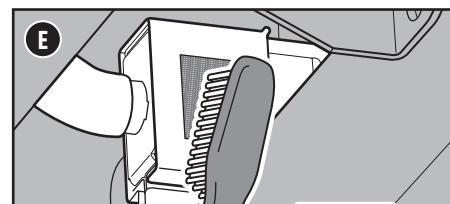
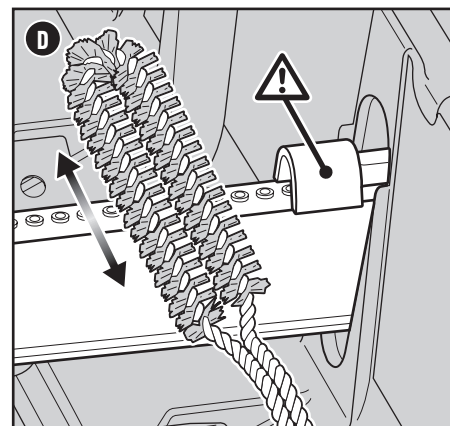
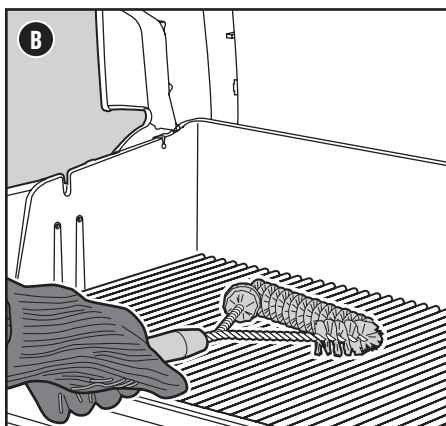
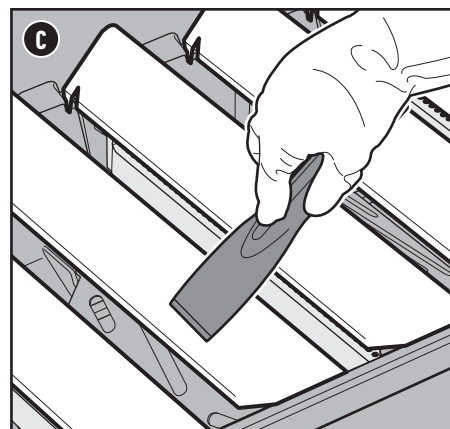
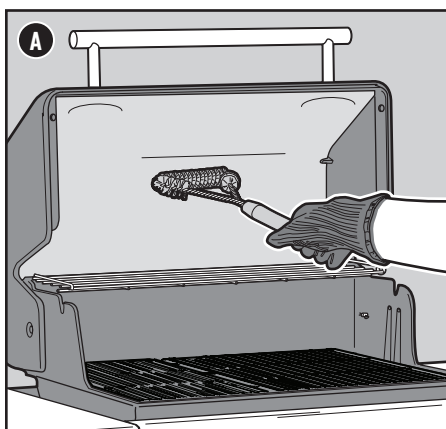
De to områder på brænderne, der er afgørende for optimal ydeevne, er portene (de små åbninger på langs af brænderne) og insektnettet for enden af brænderne. Af sikkerhedsmæssige årsager er det meget vigtigt, at du holder disse områder rene.

Rengøring af brænderportene

- 1) Rengør ydersiden af brænderne med en grillbørste i rustfrit stål ved at børste hen over brænderportene på tværs af brænderen (D).
- 2) Børst forsigtigt rundt om tændingselektroden for ikke at beskadige den, når du rengør brænderne.

Rengøring af insektnettene

- 1) Find enderne af brænderne under betjeningspanelet ved ventilerne.
- 2) Rengør insektnettene på hver brænder med en blød børste (E).



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

⚠ ADVARSEL: Med tiden kan overfladen på grillens FLAVORIZER BARS blive ru. Det anbefales derfor, at du bruger handsker, når du rører ved dem. Rengør aldrig Flavorizer Bars eller grillriste i en vask, i en opvaskemaskine eller i en selvrensende ovn.

⚠ 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: Placer aldrig dele til grillen på sidebordene, da de kan ridse bordenes overflade.

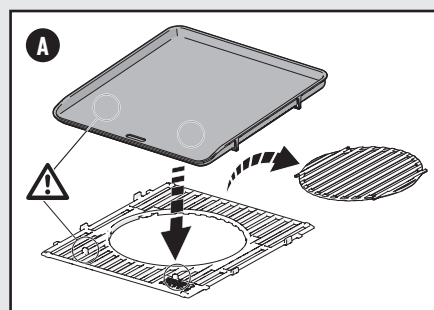
⚠ FORSIGTIG: Brug ikke nogen af følgende midler til at rengøre grillen: Slibende poleringsmidler beregnet til rustfrit stål, syreholdige rengøringsmidler, mineralsk terpentin eller xylen, ovnrens, slibemidler til køkkenbrug eller skuresvampe.

Brug af WEBER CRAFTED-tilbehør

WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection-tilbehør sælges separat.

Du skal bruge den anden side af den vendbare grillrist til WEBER CRAFTED-tilbehøret.

- 1) Fjern den runde grillindsats.
- 2) Vend grillristen.
- 3) Monter tilbehøret på holdestifterne (A).



Rengøring af varmedeflektorerne

Varmedeflektorerne, der er placeret under brænderne, fordeler varmen jævnt i hele grillkammeret under grillningen. Ved at holde varmedeflektorerne rene sikrer du, at din grill fungerer optimalt.

- 1) Rengør varmedeflektorerne med en plastskraber.
- 2) Børst eventuelt også varmeskjoldet med en grillbørste i rustfrit stål.
- 3) Tag varmedeflektorerne ud, og sæt dem til side.

Rengøring af grillboksen

Kontroller grillkammeret indvendigt for ophobning af fedt og madrester. Overdreven ophobning kan forårsage brand.

- 1) Brug en plastskraber til at skrabe snavs på siderne og i grillens bund ned igennem åbningen i bunden af grillboksen. Denne åbning leder snavs ind i den udtagelige fedtopsamlingsbakke.

Rengøring af fedtopsamlingsystemet

Fedtopsamlingsystemet består af en vinklet, udtagelig fedtopsamlingsbakke og en drypbakke. Disse komponenter er designet til let at kunne afmonteres, renses og udskiftes – et vigtigt trin, hver gang du gør dig klar til at grille. Vejledning i, hvordan du efterser fedtopsamlingsystemet, findes i afsnittet om almindelig vedligeholdelse.

Rengøring af grillens yderside

Ydersiden af grillen kan bestå af dele i rustfrit stål, porcelæsemaljé og plast. WEBER anbefaler, at du følger nedenstående fremgangsmåder for de forskellige overflader.

Rengøring af overflader i rustfrit stål

Rustfrit stål rengøres med et giftfrit, ikke-slibende rengørings- eller poleringsmiddel beregnet til udendørsprodukter og grill. 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. Det ændrer farven på metallet ved at fjerne chromoxidfilmen.

Rengøring af malede, porcelæsemaljerede overflader og plastdele

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

Udvendig rengøring af grill, der står i særligt krævede miljøer

Hvis din grill er særligt udsat for vind og vejr, skal den rengøres udvendigt oftere. Syrerregn, 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.

Rengøring omkring de elektroniske komponenter

Brug en blød, fugtig klud til at tørre indersiden af skabet og rundt om sidebordene af. Sørg for ikke at hive i ledningsforbindelserne, når du gør rent rundt om de elektroniske komponenter.

FORSIGTIG: SPRØJT ALDRIG VAND PÅ GRILLEN MED F.E.K.S. EN VANDSLANGE ELLER HØJTRYKSRENSER. DE ELEKTRONISKE KOMPONENTER KAN BLIVE BESKADIGEDE.

Vedligeholdelse af temperaturføler

Denne feature er kun tilgængelig på udvalgte modeller.

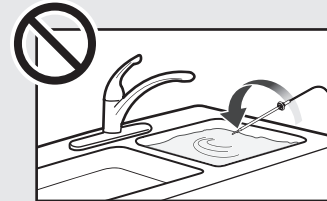
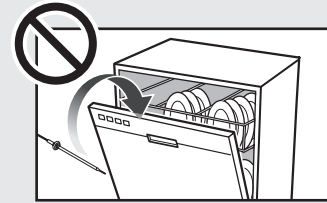
Rengøring af temperaturføleren

Rengør temperaturføleren inden brug. Temperaturføleren skal rengøres ved at aftørre den med vand og en fugtig klud.

Temperaturfølerne er ikke vandtætte og tåler ikke maskinopvask. De kan tage skade, hvis de udsættes for vand. Læg aldrig temperaturfølerne direkte i vand eller andre væsker.

Opbevaring af temperaturføler

Når temperaturføleren er rengjort, skal den pakkes ind, når den ikke er i brug, og opbevares indendørs.



RESERVEDELE

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

Grillning om aftenen

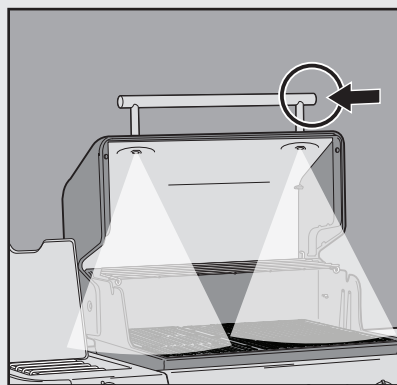
Denne feature er kun tilgængelig på udvalgte modeller.

Brug af grilllyset

Tryk på lysknappen for at aktivere grilllyset. Grilllyset har en "hældningssensor", som sikrer, at lyset tændes, når låget åbnes, og at det slukkes, når låget lukkes. Hvis låget står åbent eller er lukket i mere end 30 minutter, deaktiveres grilllyset automatisk. Tryk på lysknappen for at tænde lyset igen.

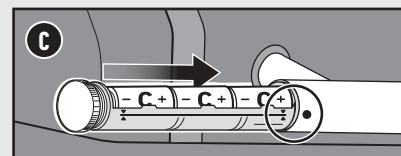
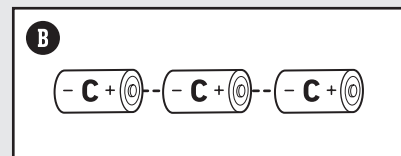
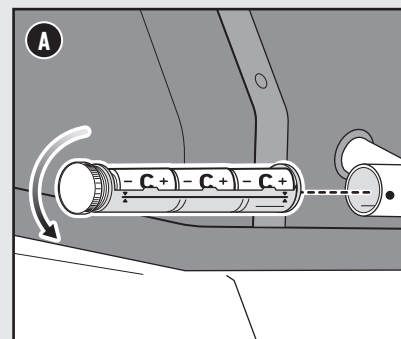
Udskiftning af batterier til grilllys

Brug kun alkaline-batterier. Bland ikke gamle og nye batterier eller forskellige typer af batterier (standard, alkaline og genopladelige). Hvis du ikke planlægger at bruge grillen i en måned eller mere, skal du tage batterierne ud.



- 1) Luk låget. Find batterirummet på siden af lågets håndtag, og skru dækslet (A) af. Batterier må ikke udskiftes med låget åbent.
- 2) Fjern batteriets kappe.
- 3) Udskift tre C-batterier (B).
- 4) Flugt de grafiske indikatorer (C) på kappen og håndtaget, når du genmonterer kappen. Stram dækslet.

BEMÆRK: Aftør regelmæssigt glassene med en fugtig klud for at bevare lysets skarphed.



HOVEDBRÆNDER(E) eller SIDEBRÆNDER VIL IKKE TÆNDE

PROBLEM

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

ÅRSAG

Der er problemer med gastilførslen.

Der er problemer med det elektroniske tændingssystem.

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 grillen, skal du følge fejlfindingstrinnene vedrørende gastilførsel på næste side.

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 grillen med en tændstik, skal du følge anvisningerne til "Sådan kontrollerer du delene i det elektroniske tændingssystem".

Sådan tænder du grillen med en lang lighter

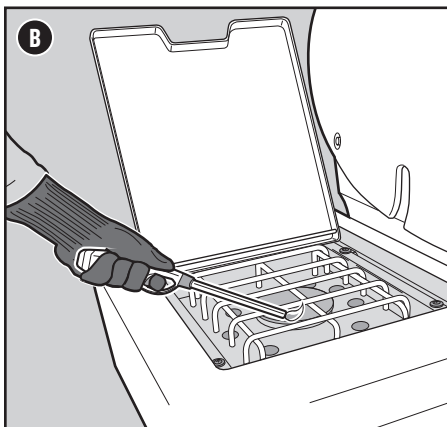
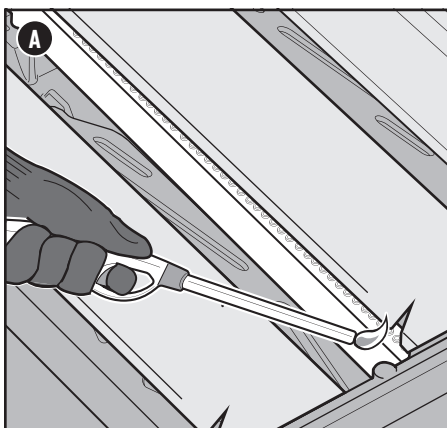
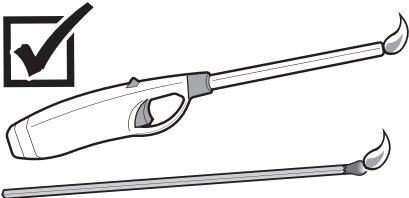
Sådan kontrollerer du gastilførslen til hovedbrænderne med en lang lighter eller en tændstik

- 1) Åbn grilllåget.
- 2) Kontrollér, at alle reguleringsknapper til brænderne (inkl. reguleringsknappen til sidebrænderen) står i slukket \bigcirc 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, \bigcirc 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 gennem risten, forbi grillens FLAVORIZER BARS og ned til brænderen (A).
- 5) Tryk reguleringsknappen ind, og drej den langsomt mod uret til positionen start/høj \bullet .
- 6) Kig ned gennem risten og udskæringen i grillens FLAVORIZER BARS for at kontrollere, om brænderen tændes.
- 7) Hvis brænderen ikke tændes inden for 4 sekunder, skal du dreje reguleringsknappen til slukket position \bigcirc og vente fem minutter, indtil gassen er forsvundet, før du forsøger at tænde brænderen igen. Hvis det mislykkes flere gange, skal du følge vejledningen vedrørende fejlfinding i gastilførslen på næste side.
- 8) Hvis brænderen tænder, ligger problemet i tændingssystemet. Følg vejledningen til "Sådan kontrollerer du delene i det elektroniske tændingssystem".

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

Denne feature er kun tilgængelig på udvalgte modeller.

- 1) Åbn sidebrænderens låg.
- 2) Kontrollér, at alle reguleringsknapper til brænderne (inkl. reguleringsknappen til sidebrænderen) står i positionen OFF \bigcirc . 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, \bigcirc 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 \bullet .
- 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 \bigcirc og vente fem minutter, indtil gassen er forsvundet, før du forsøger at tænde brænderen igen. Hvis det mislykkes flere gange, skal du følge vejledningen vedrørende fejlfinding i gastilførslen på næste side.
- 8) Hvis brænderen tænder, skal du følge vejledningen til "Sådan kontrollerer du delene i det elektroniske tændingssystem".



GASTILFØRSEL

PROBLEM

- Grillen når ikke den ønskede temperatur eller varmer ujævnt.
- En eller flere af brænderne tændes ikke.
- Flammen er lav, selv om reguleringsknappen står på høj varme.
- Der er ikke flammer langs hele brænderen.
- Brænderens flammemønster er uregelmæssigt.

ÅRSAG

LØSNING

I nogle lande er regulatorerne forsynet med en slags gastilførselsbegrænser, som kan være blevet aktiveret. Denne sikkerhedsanordning, som er indbygget i regulatoren, begrænser gastilførslen i tilfælde af gaslækage. Du kan utilsigtet komme til at aktivere denne sikkerhedsanordning, selv om der ikke er en gaslækage. Det sker typisk, når du åbner for gassen på gasflasken, og en eller flere af reguleringsknapperne ikke står i slukket position. Det kan også ske, hvis du åbner for hurtigt for gassen.

Nulstil gastilførselsbegrænseren ved at lukke ventilen på gasflasken og dreje alle reguleringsknapperne, til de står i slukket O position. Vent i fem minutter, indtil eventuelt ophobet gas er forsvundet, og tænd derefter grillen igen som beskrevet i afsnittet "Betjening".

Der er kun lidt eller ingen gas i gasflasken.

Påfyld gas.

Brændstofslangen er bøjet eller knækket.

Ret brændstofslangen ud.

Brænderportene er snavsede.

Rengør brænderportene. Se afsnittet "Rengøring af brænderportene".

PROBLEM

- Jeg kan lugte gas, og flammerne fra brænderne er gullige og "dovne".

ÅRSAG

LØSNING

Insektnettene på brænderne er tilstoppede.

Rengør insektnettene. Se afsnittet "Rengøring af insektnettene" under "Produktpleje". Du kan også finde illustrationer og oplysninger vedrørende korrekt flammemønster og insektnet i dette afsnit.

PROBLEM

- Jeg kan lugte gas og høre en svag hvislen.

ÅRSAG

LØSNING

Den indvendige gummipakning i ventilen på gasflasken er muligvis beskadiget.

Kontrollér gummipakningen for skader. Hvis den er beskadiget, skal du aflevere gasflasken til din lokale forhandler.

FEDTET GRILL (afskalninger og opflamninger)

PROBLEM

- På undersiden af låget sidder der noget, der ligner afskallet maling.

ÅRSAG

LØSNING

De flager, du kan se, er aflejring af dampe fra maden, som er omdannet til kulstof, og er IKKE maling.

Dette sker med tiden, efterhånden som du bruger grillen. Det er ikke en defekt. Rengør låget. Se afsnittet "Produktpleje".

PROBLEM

- Der forekommer opflamninger under grillning eller forvarmning.

ÅRSAG

LØSNING

Der er madrester fra tidligere på risten.

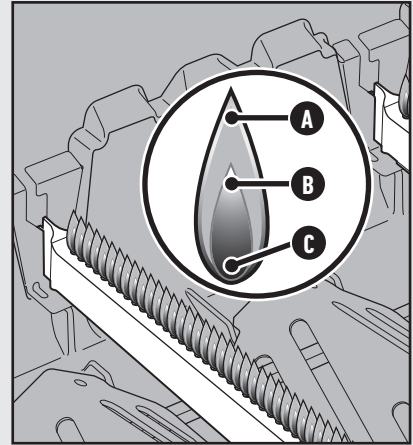
Forvarm altid grillen på højeste trin i 10-15 minutter.

Undersiden af grillen skal rengøres grundigt.

Følg trinene i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse" for at rengøre grillen indvendigt oppefra og ned.

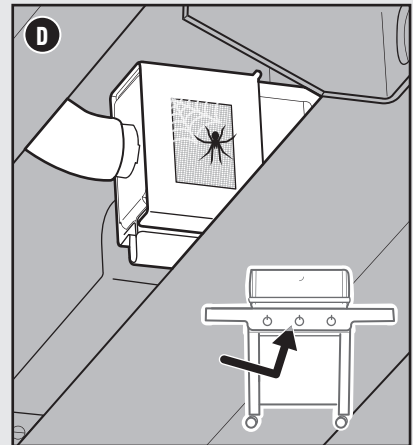
Korrekt flammemønster

Brænderne i din grill er fabriksindstillet til den korrekte luft-gas-blanding. Når brænderne fungerer korrekt, vil du se et helt bestemt flammemønster. Spidserne kan lejlighedsvis være gule (A) og resten af flammen kan være fra lyseblå (B) til mørkeblå (C).



Insektnet

Brænderrørens lufthuller (D) er udstyret med net i rustfrit stål, som skal forhindre edderkopper og insekter i at lave spind og bygge bo i venturidelen af brænderrørene. Disse net og boer kan blokere for den normale gasstrøm og få gassen at strømme tilbage og ud af antændingsluftåbningen. Symptomer på denne type blokering inkluderer gaslugt samtidig med, at brænderflammen virker gullig og slap. Blokeringen kan forårsage brand i og omkring gasventilen og medføre alvorlig skade på din grill.



⚠ **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.

⚠ **ADVARSEL:** Ved brug af andre dele end originale Weber-Stephen-dele til reparation eller udskiftning bortfalder enhver garanti.

⚠ **FORSIGTIG:** Brænderrørets åbninger skal placeres korrekt over ventilåbningerne.

Sådan kontrollerer du delene i det elektroniske tændingsystem

Når du trykker på tændingsknappen, bør du høre et klik. Hvis du ikke kan høre et klik, skal du først kontrollere batteriet og dernæst kablerne.

Kontrol af batteriet

Der er tre ting, du skal kontrollere på batteriet, der forsyner tændingsmodulet med strøm:

- 1) Nogle batterier er pakket ind i plastfolie. (Dette er ikke at forveksle med batterimærkaten.) Kontrollér, at plastfolien er fjernet.
- 2) Kontrollér, at batteriet er isat korrekt **(A)**.
- 3) Udskift batteriet, hvis det er gammelt.

Kontrol af kablerne

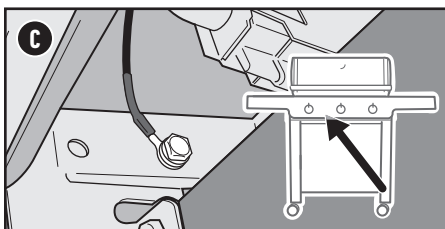
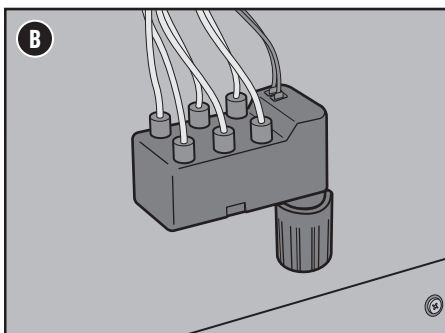
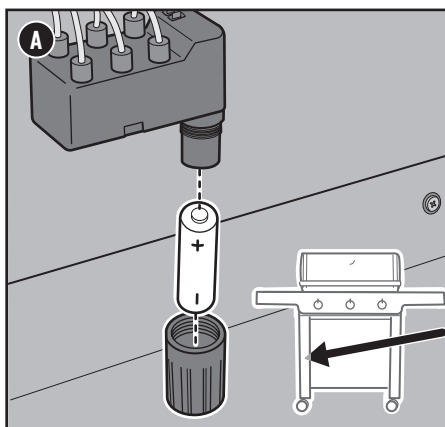
Der er to potentielle problemområder, som skal kontrolleres:

- 1) Kontrollér, at tændkablerne er forsvarligt tilsluttet til klemmerne på tændingsknappen under betjeningspanelet.
- 2) Sørg for, at tændkablerne er forsvarligt tilsluttet til tændingsmodulet **(B)**. Klemmerne på kablerne er farvekodede, så de svarer til klemmerne på tændingsmodulet. Antallet af kabler afhænger af modellen.

Kontrol af jordledningen

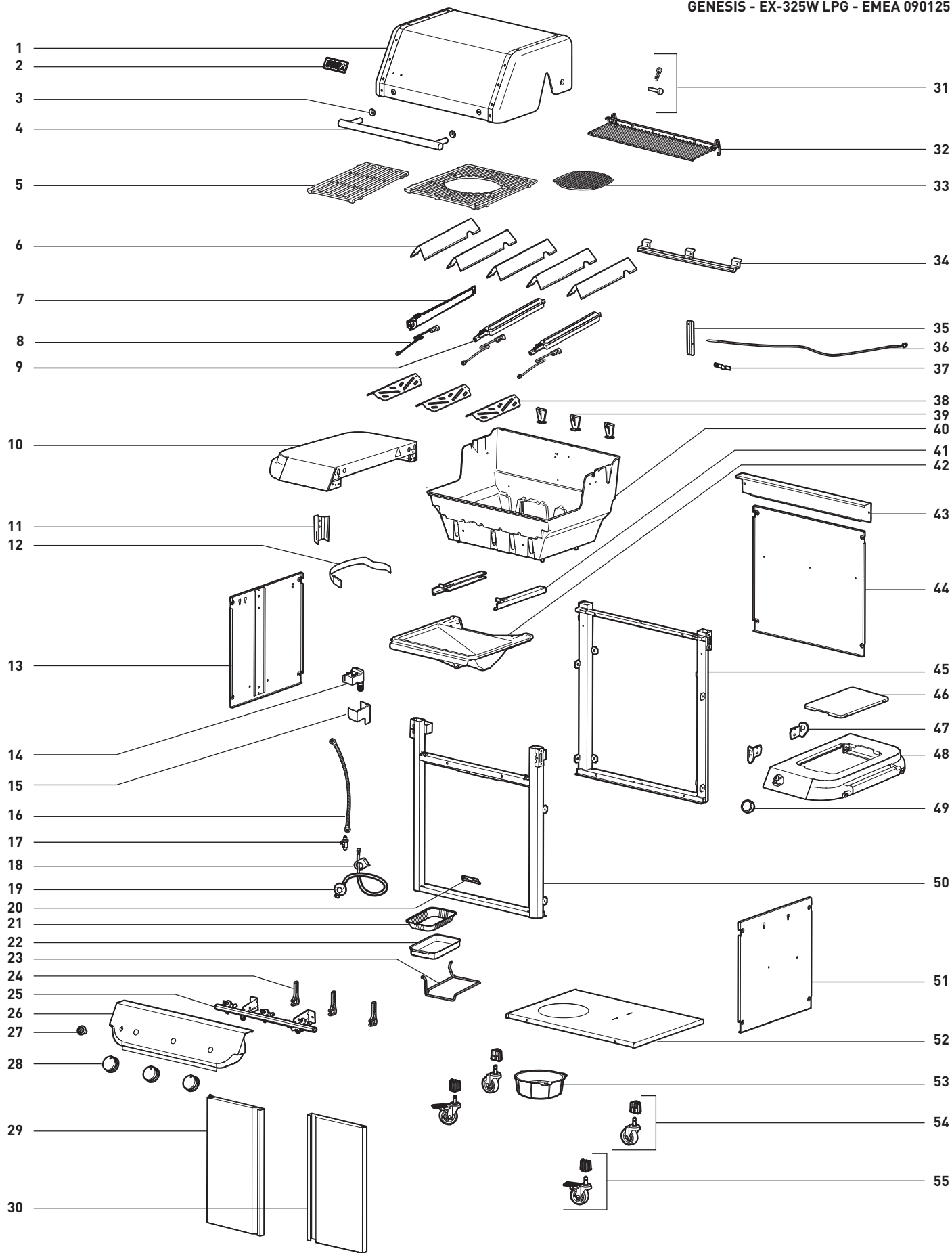
Visse modeller har en jordledning tilsluttet til manifoldbeslaget. Denne kan ses fra under betjeningspanelet **(D)**:

- 1) Kontrollér, at jordledningen er korrekt fastgjort med en skrue.

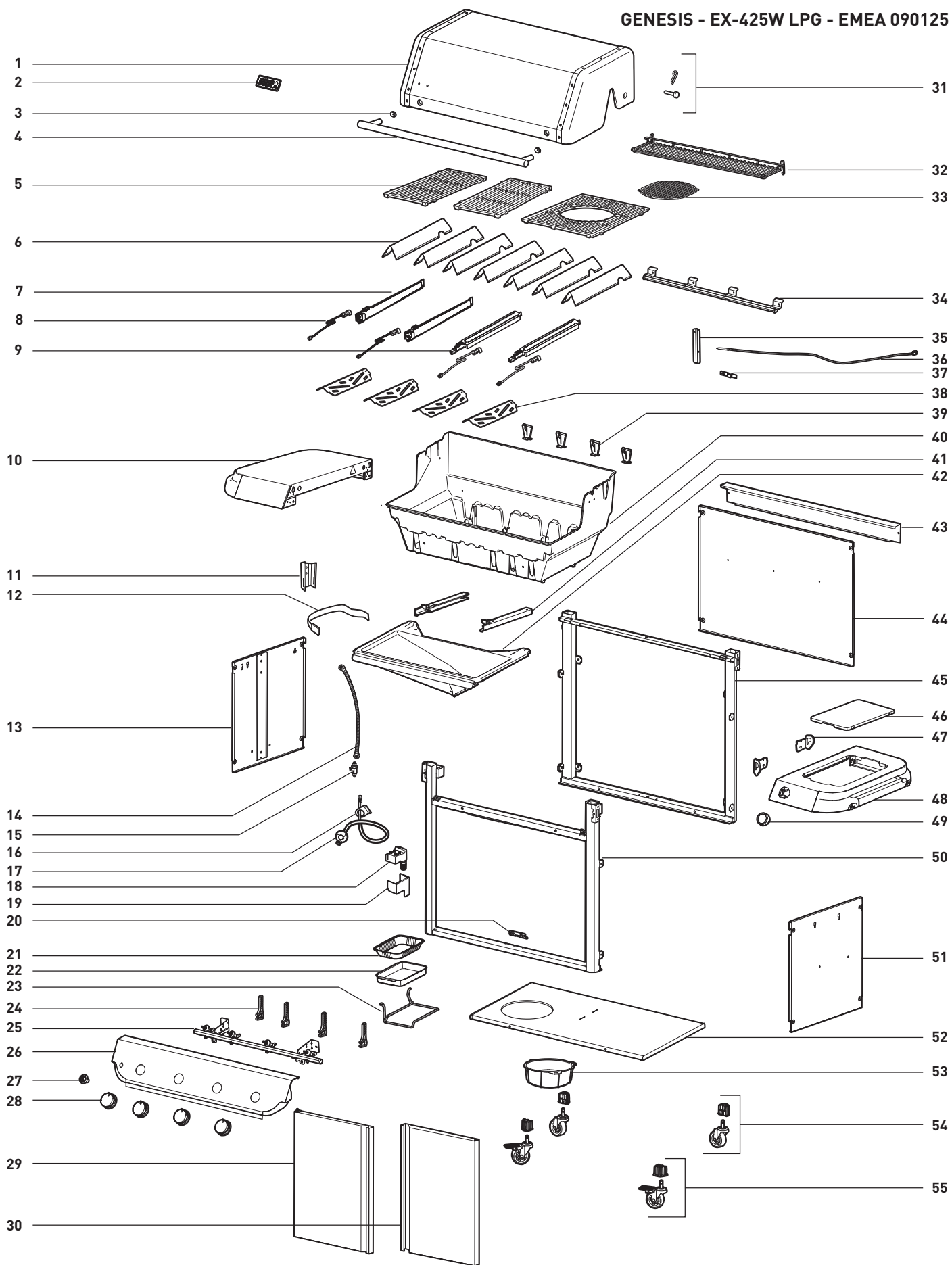


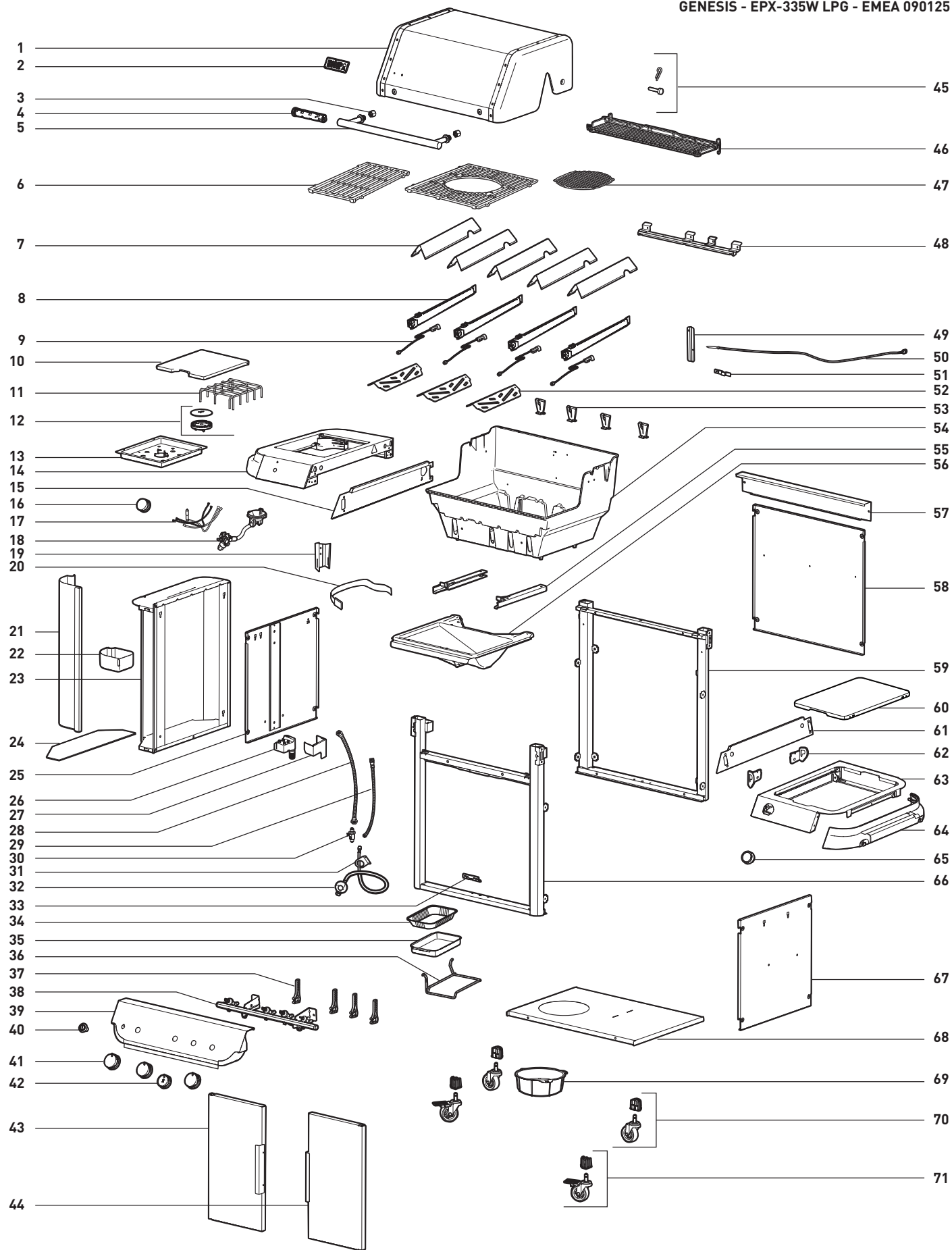
GENESIS – dysestørrelser og forbrugsdata

DYSETØRRELSER					
Land	Gaskategori	325-modeller	425-modeller	335w-modeller	435w-modeller
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 1,02 mm	Hovedbrændere 0,97 mm	Hovedbrændere 1,02 mm	Hovedbrændere 0,98 mm
		Sear-brænder 1,20 mm	Sear-brænder 1,14 mm	Sear-brænder 1,02 mm	Sear-brænder 0,98 mm
				Sidebrænder 1,02 mm	Sidebrænder 1,02 mm
Belgien, Frankrig, Grækenland, Irland, Italien, Luxembourg, Portugal, Schweiz, Spanien Storbritannien	I_{3s} (28-30/37 mbar)	Hovedbrændere 0,95 mm	Hovedbrændere 0,92 mm	Hovedbrændere 0,94 mm	Hovedbrændere 0,92 mm
		Sear-brænder 1,12 mm	Sear-brænder 1,08 mm	Sear-brænder 0,94 mm	Sear-brænder 0,92 mm
				Sidebrænder 0,96 mm	Sidebrænder 0,96 mm
Polen	I_{3B/P} (37 mbar)	Hovedbrændere 0,95 mm	Hovedbrændere 0,92 mm	Hovedbrændere 0,94 mm	Hovedbrændere 0,92 mm
		Sear-brænder 1,12 mm	Sear-brænder 1,08 mm	Sear-brænder 0,94 mm	Sear-brænder 0,92 mm
				Sidebrænder 0,96 mm	Sidebrænder 0,96 mm
Tyskland, Østrig	I_{3B/P} (50 mbar)	Hovedbrændere 0,89 mm	Hovedbrændere 0,84 mm	Hovedbrændere 0,86 mm	Hovedbrændere 0,84 mm
		Sear-brænder 1,05 mm	Sear-brænder 1,00 mm	Sear-brænder 0,86 mm	Sear-brænder 0,84 mm
				Sidebrænder 0,85 mm	Sidebrænder 0,85 mm
FORBRUGSDATA					
Gaskategori		325-modeller	425-modeller	335w-modeller	435w-modeller
I_{3B/P} (30 mbar eller 2,8 kPa)		14,4 kW propan	16,7 kW propan	18,7 kW propan	21,1 kW propan
		16,8 kW butan	19,2 kW butan	21,6 kW butan	24,5 kW butan
		1.009 g/t propan	1.174 g/t propan	1.336 g/t propan	1.505 g/t propan
		1.202 g/t butan	1.374 g/t butan	1.572 g/t butan	1.784 g/t butan
I_{3s} (28-30/37 mbar)		14,4 kW propan	16,7 kW propan	18,7 kW propan	21,1 kW propan
		14,4 kW butan	16,7 kW butan	18,7 kW butan	21,1 kW butan
		1.009 g/t propan	1.174 g/t propan	1.336 g/t propan	1.505 g/t propan
		1.009 g/t butan	1.174 g/t butan	1.361 g/t butan	1.533 g/t butan
I_{3B/P} (37 mbar)		14,4 kW propan	16,7 kW propan	18,7 kW propan	21,1 kW propan
		16,8 kW butan	19,2 kW butan	21,6 kW butan	24,5 kW butan
		1.009 g/t propan	1.174 g/t propan	1.336 g/t propan	1.505 g/t propan
		1.202 g/t butan	1.374 g/t butan	1.572 g/t butan	1.784 g/t butan
I_{3B/P} (50 mbar)		14,4 kW propan	16,7 kW propan	18,7 kW propan	21,1 kW propan
		16,8 kW butan	19,2 kW butan	21,6 kW butan	24,5 kW butan
		1.009 g/t propan	1.174 g/t propan	1.336 g/t propan	1.505 g/t propan
		1.202 g/t butan	1.374 g/t butan	1.572 g/t butan	1.784 g/t butan

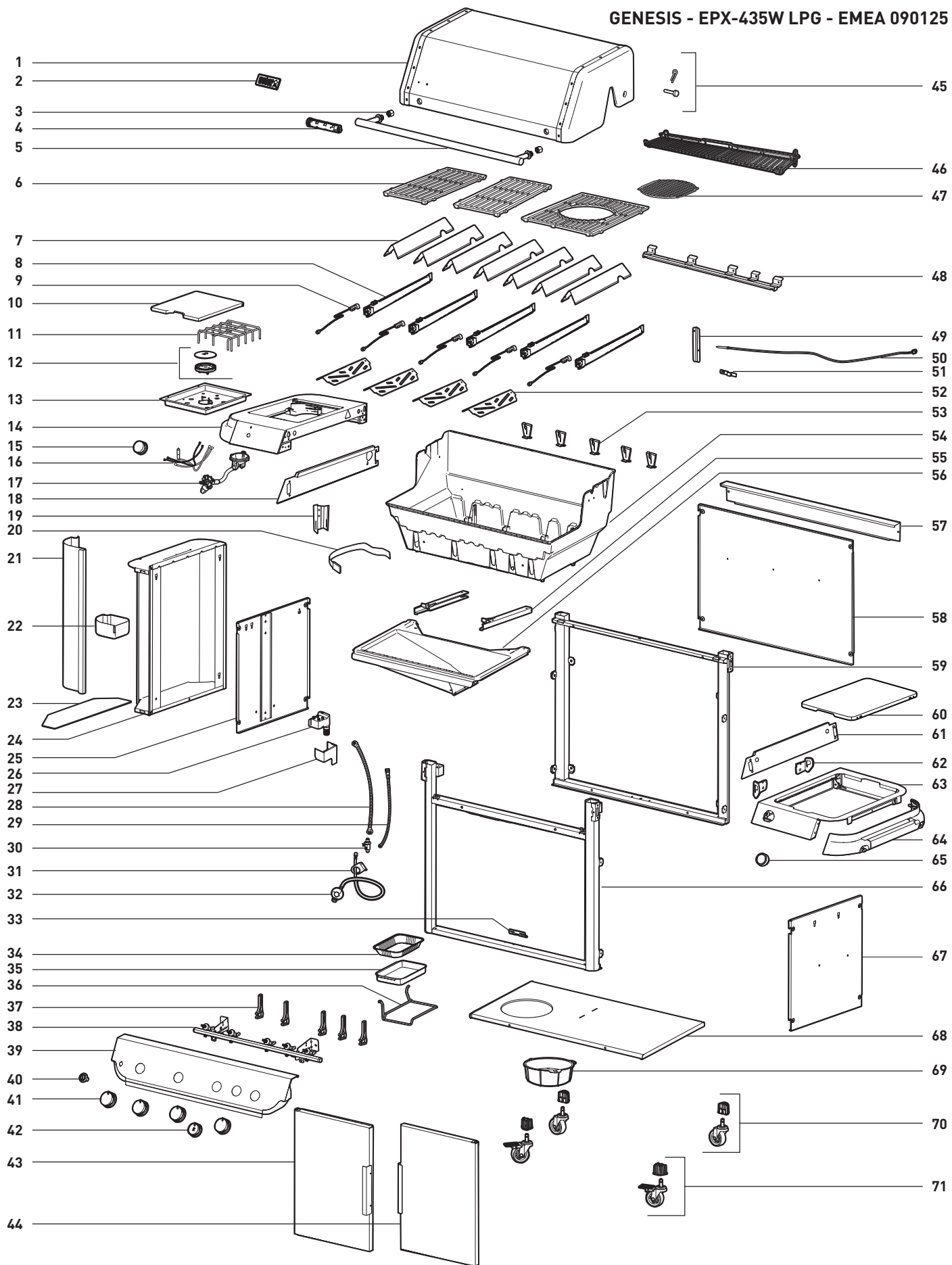


GENESIS - EX-425W LPG - EMEA 090125





GENESIS - EPX-435W LPG - EMEA 090125





Producent:

Weber-Stephen Products LLC
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067-6266
USA

Importør:

Weber-Stephen Deutschland GmbH
Rheinstraße 194
55218 Ingelheim, Tyskland
Tlf.: (+49) 307554184-0



Weber-Stephen Products LLC erklærer hermed, at det angivne radioudstyr overholder Rådets direktiv 2014/53/EU samt andre gældende direktiver.

• Model: WNR003

Du kan finde EU-overensstemmelseserklæringen i sin fulde ordlyd på følgende internetadresse:

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

Model: WNR003

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.

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
customer-care@weberindia.com

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 130120
service-it@weber.com

NETHERLANDS

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

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

SWITZERLAND

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

UNITED ARAB EMIRATES

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

UNITED KINGDOM

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

USA

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

For 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

Apple and Apple-logoet er varemærker tilhørende Apple Inc., registreret i USA og andre lande. App Store er et servicemærke tilhørende Apple Inc. Android er et varemærke tilhørende Google LLC. Google Play og Google Play-logoet er varemærker tilhørende Google LLC.

Bluetooth®-mærket og -logoet er registrerede varemærker tilhørende Bluetooth SIG, Inc., og enhver brug af sådanne mærker af Weber-Stephen Products LLC sker under licens. Andre varemærker og mærkenavne tilhører deres respektive ejere.