

# SPIRIT®



## GASGRILL

Brugervejledning til LP gasgrill

210/310

#90821



**DENNE BRUGERVEJLEDNING SKAL LÆSES OMHYGGELIGT, FØR DU ANVENDER DIN GASGRILL.**

### ⚠ FARE

Ved gaslugt:

1. Luk for gassen til udstyret.
2. Sluk åbne flammer.
3. Åbn låget.
4. Hvis lugten vedvarer, så hold afstand til apparatet, og ring straks til gasleverandøren eller brandvæsenet. Lækkende gas kan forårsage brand eller eksplosion, som kan medføre alvorlige kvæstelser eller død, eller materiel skade.

### ⚠ ADVARSEL

1. Der må ikke opbevares eller anvendes benzin eller andre brandfarlige dampe og væsker i nærheden af dette eller noget andet apparat.
2. En gasflaske, der ikke er tilsluttet til brug, må ikke opbevares i nærheden af dette eller noget andet apparat.

⚠ **ADVARSEL:** Følg omhyggeligt denne vejlednings procedurer for at kontrollere, om der er lækager, inden grillen betjenes. Gør det, også selv om det er forhandleren, der har samlet grillen.

⚠ **ADVARSEL:** Tænd ikke dette apparat uden først at have læst afsnittene om **TÆNDING AF BRÆNDERE** i denne vejledning.

**OPLYSNINGER TIL INSTALLATØREN:** Ejeren skal beholde denne vejledning, som skal gemmes til fremtidig brug.

**MÅ KUN BRUGES UDENDØRS.**

CE:845BR-0045  
ID: 0845

90821 02/28/11 LP  
DA - DANISH  
CLOSED CART CLASSIC

## ADVARSLER

### △ FARE

Tager man ikke hensyn til de farer og advarsler, der ses i brugervejledningen, kan det ende med alvorlige personskader eller døden, eller med en brand eller eksplosion, der forårsager materielle skader.

### △ ADVARSLER

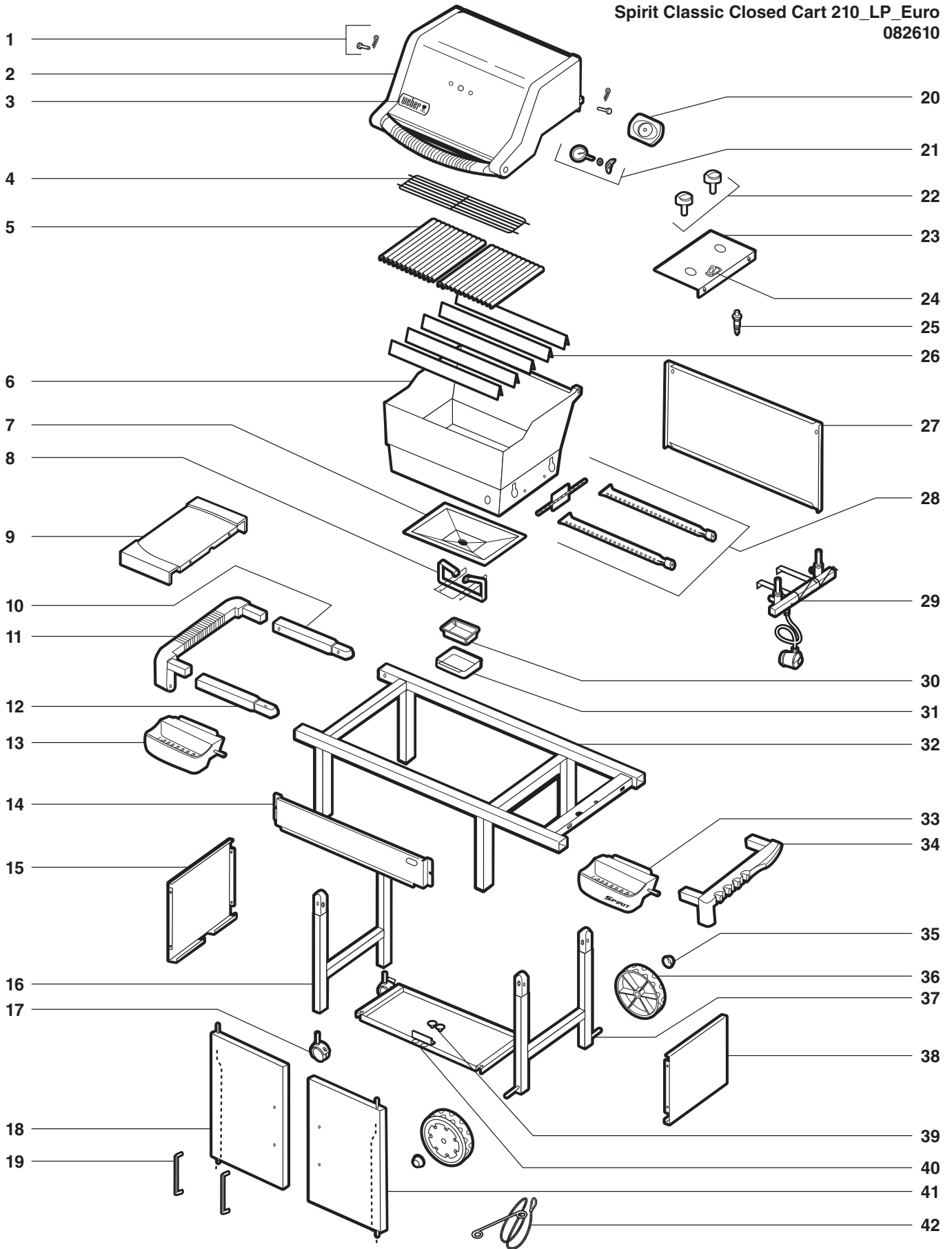
- △ For regulatorens tilslutning følges vejledningen, der passer til din type gasgrill.
- △ Opbevar ikke en ekstra eller frakoblet gasflaske under eller i nærheden af grillen.
- △ Læg ikke et grillovertræk eller andet brændbart materiale på eller i opbevaringsområdet under grillningen.
- △ Forkert samling kan være farlig. Sørg for at følge instruktionerne for samling i denne vejledning meget omhyggeligt.
- △ Når Weber gasgrillen i nogen tid har været opbevaret og/eller stået ubrugt, skal den kontrolleres for gaslækager og tilstopning af brænderen, inden den tages i brug. Læs instrukserne i denne vejledning for de korrekte procedurer.
- △ Brug ikke en flamme til at kontrollere, om der er gasudsivning.
- △ Betjen aldrig Weber® gasgrillen, hvis der lækker gas ud fra nogen tilslutninger.
- △ Brændbare materialer må ikke være inden for 60 cm af grillen.
- △ Din Weber® gasgrill må ikke anvendes af børn. De dele af grillen, man kan røre ved, kan blive meget varme. Hold små børn væk, mens den er i brug.
- △ Vær forsigtig, når du bruger din Weber® gasgrill. Den er varm under madlavning eller rengøring, og den må aldrig efterlades uden opsyn eller flyttes, mens den er i brug.
- △ Hvis brænderen går ud, mens der grilles, så sluk for alle gasventilerne. Åbn låget, og vent i 5 minutter, inden der gøres forsøg på at tænde gasflammen igen, idet vejledningen i optænding følges.
- △ Brug aldrig kul, briketter eller lavasten i din Weber® gasgrill.
- △ Man må aldrig læne sig ind over den åbne grill eller lægge hænderne eller fingrene på grillboksens forkant, mens der grilles.
- △ Er der en ukontrolleret opflamning, skal maden fjernes fra ilden, indtil opflamningen aftager.
- △ Antændes fedtstoffet, slukkes der for alle brændere, og låget holdes lukket, indtil ilden er slukket.
- △ Weber® gasgrillen skal rengøres grundigt med regelmæssige mellemrum.
- △ Når ventiler eller brændere rengøres, må hullerne eller åbningerne ikke gøres større.
- △ Flydende propangas er ikke naturgas. Det er farligt at ændre eller forsøge at bruge naturgas i en LP gasenhed, og det ophæver garantien.
- △ En bulet eller rusten gasflaske kan være farlig, og den skal kontrolleres af gasleverandøren. Brug ikke en gasflaske med beskadiget ventil.
- △ Gasflasken ser måske ud til at være tom, men den kan stadigvæk indeholde gas. Gasflasken skal derfor transporteres og opbevares, som om den stadig indeholder gas.
- △ Man må under ingen omstændigheder forsøge at løsne gasregulatoren eller nogen som helst gastilslutning, mens grillen er i brug.
- △ Vær iført varmeisolerende grill- eller ovnhandsker, mens grillen betjenes.
- △ Anvend ikke grillen, medmindre alle dele er på plads. Enheden skal samles korrekt i overensstemmelse med anvisningerne i afsnittet "Samlevejledning".
- △ Denne grillmodel må ikke indbygges eller indgå i en omkranset konstruktion. Ignoreres denne advarsel, kan det forårsage brand eller eksplosion, der kan medføre materielle skader eller alvorlige kvæstelser eller døden.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

ADVARSLER.....	24
INDHOLDSFORTEGNELSE.....	25
SPLITTEGNING 210.....	26
SPLITTEGNINGS LISTE 210.....	27
SPLITTEGNING 310.....	28
SPLITTEGNINGS LISTE 310.....	29
GARANTI.....	30
GENEREL VEJLEDNING.....	30
OPBEVARING.....	30
BETJENING.....	30
GASVEJLEDNING.....	31
TIPS FOR SIKKER HÅNDBLÅNDING AF FLASKER MED FLYDENDE PROPANGAS.....	31
SÅDAN TILSLUTTES FLASKEN MED FLYDENDE PROPANGAS.....	32
KLARGØRING TIL LÆKAGEKONTROL.....	32
KONTROL AF GASLÆKAGER.....	33
SÅDAN PÅFYLDES FLASKEN MED FLYDENDE PROPANGAS.....	34
SÅDAN TILSLUTTES FLASKEN MED FLYDENDE PROPANGAS IGEN.....	34
FØR DU BRUGER GRILLEN.....	35
AFTAGELIG FEDTOPSAMLINGSBAKKE OG ENGANGSDRYPBASSEIN.....	35
EFTERSYN AF SLANGE.....	35
TÆNDING OG BRUG AF HOVEDBRÆNDER.....	36
TÆNDING AF HOVEDBRÆNDER.....	36
SÅDAN SLUKKES.....	36
MANUEL TÆNDING AF HOVEDBRÆNDER.....	37
SÅDAN SLUKKES.....	37
GRILLTIPS OG GODE RÅD.....	38
FORVARMNING.....	38
GRILLNING UNDER LÅG.....	38
DRYP OG FEDT.....	38
FLAVORIZER® SYSTEM.....	38
FEJLFINDING.....	39
VEDLIGEHODELSE.....	40
RENGØRING.....	40
PAS PÅ DIT RUSTFRI STÅL.....	40
WEBER® INSEKTNET.....	40
RENGØRING ELLER UDSKIFTNING AF BRÆNDERRØRENE.....	41
BETJENING AF DET ELEKTRONISKE CROSSOVER®-TÆNDINGSSYSTEM.....	42
ÅRLIG VEDLIGEHODELSE.....	42
NOTATER.....	43

**SPLITTEGNING 210**

Spirit Classic Closed Cart 210\_LP\_Euro  
082610

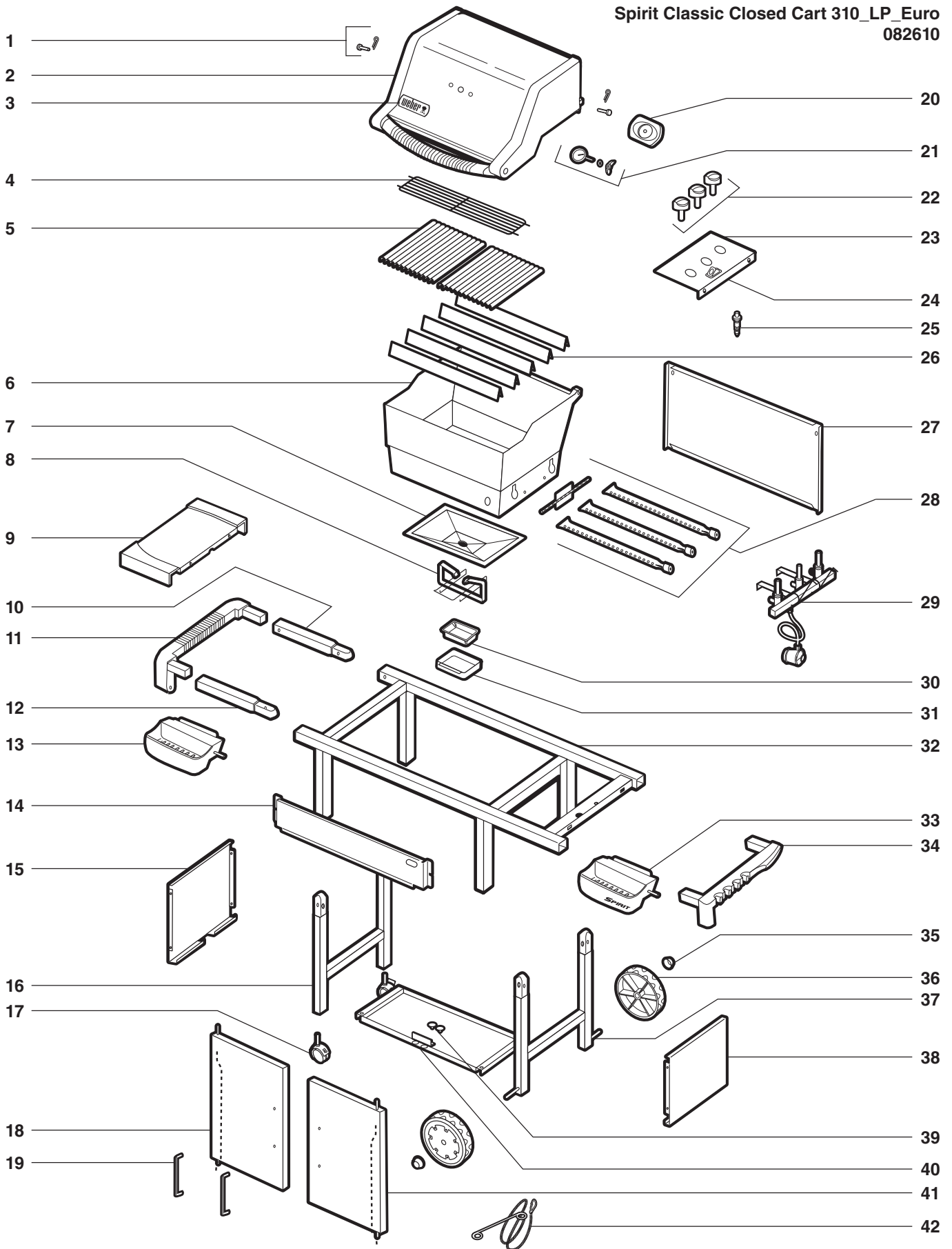


## SPLITTEGNINGS LISTE 210

- |                                      |                             |                                   |
|--------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|
| 1. Skruer og splitter til låget      | 15. Venstre rammepanel      | 29. Manifold, slange og regulator |
| 2. Låg                               | 16. Ramme til styrehjul     | 30. Engangsdrypbakke              |
| 3. Logo                              | 17. Styrehjul               | 31. Opsamlingsbakke               |
| 4. Varmehylde                        | 18. Venstre dør             | 32. Øverste vognramme             |
| 5. Grillrist                         | 19. Håndtag                 | 33. Højre krydderikurv            |
| 6. Grillboks                         | 20. Krans til termometer    | 34. Højre trimningsstykke         |
| 7. Aftagelig fedtopsamlingsbakke     | 21. Termometer              | 35. Hjul kapsel                   |
| 8. Holder til opsamlingsbakke        | 22. Kontrolknapper          | 36. Hjul                          |
| 9. Arbejdsflade                      | 23. Kontrolpanel            | 37. Hjulramme                     |
| 10. Vestre trimningsstykke, bagerst  | 24. Crossover® tændingsknap | 38. Højre rammepanel              |
| 11. Venstre trimningsstykke          | 25. Gnisttænder             | 39. Bundstøtter til døre          |
| 12. Venstre trimningsstykke, forrest | 26. Flavorizer®-bars        | 40. Bundhylde                     |
| 13. Venstre krydderikurv             | 27. Bagsidepanel            | 41. Højre dør                     |
| 14. Frontpanel                       | 28. Brænderrør              | 42. Tændstikholder                |

# SPLITTEGNING 310

Spirit Classic Closed Cart 310\_LP\_Euro  
082610



## SPLITTEGNINGS LISTE 310

- |                                      |                             |                                   |
|--------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|
| 1. Skruer og splitter til låget      | 15. Venstre rammepanel      | 29. Manifold, slange og regulator |
| 2. Låg                               | 16. Ramme til styrehjul     | 30. Engangsdrypbakke              |
| 3. Logo                              | 17. Styrehjul               | 31. Opsamlingsbakke               |
| 4. Varmehylde                        | 18. Venstre dør             | 32. Øverste vognramme             |
| 5. Grillrist                         | 19. Håndtag                 | 33. Højre krydderikurv            |
| 6. Grillboks                         | 20. Krans til termometer    | 34. Højre trimningsstykke         |
| 7. Aftagelig fedtopsamlingsbakke     | 21. Termometer              | 35. Hjul kapsel                   |
| 8. Holder til opsamlingsbakke        | 22. Kontrolknapper          | 36. Hjul                          |
| 9. Arbejdsflade                      | 23. Kontrolpanel            | 37. Hjulramme                     |
| 10. Vestre trimningsstykke, bagerst  | 24. Crossover® tændingsknap | 38. Højre rammepanel              |
| 11. Venstre trimningsstykke          | 25. Gnisttænder             | 39. Bundstøtter til døre          |
| 12. Venstre trimningsstykke, forrest | 26. Flavorizer®-bars        | 40. Bundhylde                     |
| 13. Venstre krydderikurv             | 27. Bagsidepanel            | 41. Højre dør                     |
| 14. Frontpanel                       | 28. Brænderrør              | 42. Tændstikholder                |

## GARANTI

Weber-Stephen Products LLC (Weber) garanterer hermed over for den OPRINDELIGE KØBER af denne Weber® gasgrill, at den er uden materiale- og fremstillingsfejl fra købsdatoen på følgende måde:

Aluminiumsstøbninger 2 år på maling uden at falme:	25 år
Låg af rustfrit stål:	25 år
Porcelænsemaljeret låg:	25 år
Brænderør af rustfrit stål:	10 år
Grillriste af rustfrit stål:	5 år uden at ruste eller brænde igennem
Flavorizer® stænger af rustfrit stål:	5 år uden at ruste eller brænde igennem
Porcelænsemaljerede støbejernsgrillriste:	5 år uden at ruste eller brænde igennem
Porcelænsemaljerede grillriste:	3 år uden at ruste eller brænde igennem
Porcelænsemaljerede Flavorizer® stænger:	2 år uden at ruste eller brænde igennem
Infrarød roterende grillbrænder:	2 år
Alle resterende dele:	2 år

GARANTIE ER MOD GENNEMTÆRING. Når de samles og betjenes i overensstemmelse med den medfølgende, trykte vejledning.

Weber kan kræve rimelig dokumentation af købsdatoen. DU SKAL DERFOR GEMME DIN KØBSKVITTERING ELLER FAKTURA.

Denne begrænsede garanti er begrænset til reparation eller udskiftning af dele, som viser sig at være defekte ved almindelig brug og service, og som Weber ved en nærmere undersøgelse vurderer er defekte. Inden nogen dele returneres, kontaktes områdets kundeservicepræsentanten via de kontaktoplysninger, der findes på vores webadresse. Bekræfter Weber fejlen og godkender dit erstatningskrav, vil Weber udskifte sådanne dele uden beregning. Skal defekte dele returneres, skal forsendelsesomkostningerne betales forud. Weber returnerer delene til køberen med forudbetalt fragt eller frimærker.

Denne begrænsede garanti dækker ikke svigt eller betjeningsproblemer, der skyldes uheld, mishandling, misbrug, ændring, forkert anvendelse, vandalisme, forkert installation eller vedligeholdelse eller service, eller hvis der ikke er udført normal og rutinemæssig vedligeholdelse, inklusive men ikke begrænset til skader, der skyldes insekter i brænderøret, som beskrevet i brugervejledningen.

Nedbrydning eller skader, der skyldes hårdt vejrlig, såsom hagl, stormvejr, jordskælv eller orkaner, og misfarvning, der skyldes kontakt med kemikalier, enten direkte eller via luften, dækkes ikke af denne begrænsede garanti.

Der er ingen andre udtrykkelige garantier, undtagen som heri anført, og enhver gældende underforstået garanti for salgbarhed og egnethed er begrænset til denne udtrykkelige, skriftlige, begrænsede garantis dækningsperiode. Nogle områder tillader ikke begrænsning af, hvor længe en underforstået garanti er gældende, så denne begrænsning gælder muligvis ikke i dit tilfælde.

Weber er ikke ansvarlig for nogen form for særlige, indirekte eller følgemæssige skader. Nogle områder tillader ikke udelukkelse eller begrænsning af tilfældige eller følgemæssige skader, så denne begrænsning eller udelukkelse gælder muligvis ikke i dit tilfælde.

Weber bemyndiger ikke nogen person eller virksomhed til på sine vegne at påtage sig nogen anden forpligtelse eller ansvar i forbindelse med salg, installation, brug, fjernelse, returnering eller udskiftning af sit udstyr, og ingen sådan erklæring er bindende for Weber.

Denne garanti gælder kun produkter, der er solgt i detailhandlen.

**Besøg [www.weber.com](http://www.weber.com)®, vælg dit hjemland og registrer din grill i dag. ♦**

## GENEREL VEJLEDNING

Din Weber® gasgrill er mobil og til madlavning udendørs. Med Weber® gasgrillen kan du grille, stege og bage mad med et resultat, som det er svært at opnå i et almindeligt indendørs køkken. Med lukket låg og Flavorizer® bars får maden den der særlige "udendørs" smag.

Weber® gasgrillen er mobil, så du let kan flytte rundt med den i haven eller på terrassen. Dens lette konstruktion betyder at du let kan tage den med når du flytter.

Flydende propangas (LP, Liquid Propane) er hurtigere at bruge og giver bedre stegekontrol end briketter.

- Disse vejledninger indeholder minimumskravene for samling af din Weber® gasgrill. Vi beder dig derfor om at læse den omhyggeligt, inden du tager Weber® gasgrillen i brug.
- Må ikke anvendes af børn.
- Må aldrig tilsluttes naturgasforsyningen (bygas). Ventilene og hullerne er kun beregnede til flydende propangas (LP).
- Må ikke anvendes med briketter eller lavasten.
- Anvend kun en gasflaske på 3-13 kg.
- I Storbritannien skal dette apparat udstyres med en regulator, der er i overensstemmelse med BS 3016, med en nominel effekt på 37 millibar. (Leveres med grillen.)
- Undgå knæk på slangen.
- Slangens længde må ikke være mere end 1,5 meter.
- Vi anbefaler, at du udskifter gasslangen på din Weber gasgrill hvert 5. år. I nogle lande er der krav om at gasslangen skal udskiftes hyppigere end hvert 5. år, i disse tilfælde skal du naturligvis følge landets bestemmelser.
- Brugeren må ikke ændre nogen af de dele, producenten har forseglet.
- Enhver ændring af apparatet kan være farlig.
- Der må kun anvendes en lavtrykslange og regulator, som er godkendt i landet.
- Udskiftning af trykregulatorer og slangesamlinger skal gøres med de typer, som producenten af den udendørs madlavningsgas har specificeret. ♦

### OPBEVARING

- Luk for gasflaskens ventil, når Weber® gasgrillen ikke er i brug.
- Frakobl gastilførselsslangen, når Weber® gasgrillen opbevares indendørs. Selve gasflasken skal opbevares udendørs på et sted med god ventilation.
- Fjernes gasflasken ikke fra Weber® gasgrillen, skal hele grillen og gasflasken opbevares udendørs på et sted med god ventilation.
- Gasflasker skal opbevares udendørs på et område med god ventilation, hvor børn ikke kan få fat i dem. Løse gasflasker skal opbevares i en bygning, garage eller andet lukket område. ♦

### BETJENING

- ⚠ **ADVARSEL: Dette apparat må kun anvendes udendørs og aldrig i garager og havestuer eller lukkede terrasser eller verandaer.**
- ⚠ **ADVARSEL: Weber® gasgrillen må aldrig anvendes under et ubeskyttet tag eller udhæng, som kan antændes.**
- ⚠ **ADVARSEL: Grillen må ikke anvendes, når der er antændelige materialer mindre end 60 cm fra grillens top, bund, bagside eller sider.**
- ⚠ **ADVARSEL: Din Weber® gasgrill må ikke installeres i eller på campingvogne og/eller både.**
- ⚠ **ADVARSEL: Hele grillen bliver meget varm, når den er i brug. Efterlad den aldrig uden tilsyn.**
- ⚠ **ADVARSEL: Hold elektriske ledninger og brændstofslinger borte fra de varme overflader.**
- ⚠ **ADVARSEL: Hold alle brandfarlige dampe og væsker, såsom benzin, alkohol osv. og andre antændelige materialer, væk fra grillområdet.**
- ⚠ **ADVARSEL: Opbevar aldrig en ekstra (reserve-) gasflaske i nærheden af Weber® gasgrillen.**
- ⚠ **ADVARSEL: Dette apparat bliver meget varmt. Pas især på, når der er børn eller ældre mennesker i nærheden**
- ⚠ **ADVARSEL: Flyt ikke apparatet andre steder hen, mens det er tændt.**
- ⚠ **ADVARSEL: Vær iført beskyttelseshandsker, mens dette apparat anvendes. ♦**



# GASVEJLEDNING

## TIPS FOR SIKKER HÅNDTERING AF FLASKER MED FLYDENDE PROPANGAS

- Flydende propangas (LP for "Liquid Propane") er et råolieprodukt ligesom benzin og naturgas. Flydende propangas er en gasart ved normale temperaturer og tryk. Under moderat tryk, som inde i en gasflaske, er denne gasart flydende. Efterhånden som trykket lukkes ud, fordampes væsken hurtigt og bliver til gas.
- Flydende propangas lugter som naturgas. Vær altid opmærksom på denne lugt.
- Flydende propangas er tungere end luft. Lækker flydende propangas kan det samle sig på lave områder, hvor det ikke spredes.
- Flasken med flydende propangas skal altid installeres, transporteres og opbevares i opretstående stilling. Flasker med flydende propangas må ikke tabes eller håndteres voldsomt.
- Flasken med propangas må aldrig opbevares eller transporteres, hvor temperaturen kan nå op på 51 °C (for varmt til at berøre med hænderne - f.eks.: Efterlad aldrig flasken med propangas i bilen på en meget varm dag).
- Vær lige så påpasselig med "tomme" gasflasker, som når de er fulde. Selv når den flydende propanflaske er tømt for væske, kan der stadig være gastryk inden i flasken. Luk altid gasventilen, inden den frakobles.
- Anvend aldrig en beskadiget gasflaske. Bulede eller rustne gasflasker eller med beskadiget ventil kan være farlige og skal straks udskiftes med en ny.
- Den samling, hvor slangen tilsluttes gasflasken, skal hver gang testes for lækage, når gasflasken igen tilsluttes. Test den eksempelvis hver gang gasflasken fyldes op igen.
- Se efter, at regulatoren er monteret, så det lille ventileringshul vender nedad, så der ikke samler sig vand i det. Der må ikke være snavs, fedt, insekter osv. i ventileringen. ♦

## UDSKIFTNINGSSLANGE OG -REGULATOR

Land	Del nr.
Tjekkisk Republik/Letland/Litauen/Rumænien/Slovakisk Republik/Slovenien	41576
Storbritannien	41588
Danmark/Finland/Norge/Portugal/Spanien	41619
Frankrig	41638
Belgien	41639
Schweiz	41676
Sverige	41677
Østrig/Tyskland	41679
Grækenland/Italien	41680
Holland	41681
Polen	43196
Ungarn	43197
Estland	89169
Tyrkiet	89170

**⚠ VIGTIG OPLYSNING: Vi anbefaler, at du udskifter gasslangen på din Weber gasgrill hvert 5. år. I nogle lande er der krav om at gasslangen skal udskiftes hyppigere end hvert 5. år, i disse tilfælde skal du naturligvis følge landets bestemmelser.**

LAND	GASTYPE OG TRYK
Bulgarien, Cypern, Tjekkiet, Danmark, Estland, Finland, Ungarn, Island, Letland, Litauen, Malta, Holland, Norge, Rumænien, Slovakiet, Slovenien, Spanien, Sverige, Tyrkiet	I <sub>3</sub> B/P - 30 mbar
Belgien, Frankrig, Grækenland, Irland, Italien, Luxembourg, Portugal, Schweiz, Storbritannien	I <sub>3+</sub> - 28-30 / 37 mbar
Polen	I <sub>3</sub> B/P - 37 mbar
Østrig, Tyskland	I <sub>3</sub> B/P - 50 mbar

## FORBRUGSOPLYSNINGER

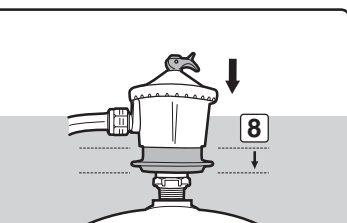
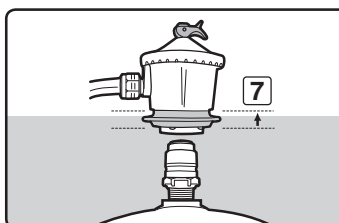
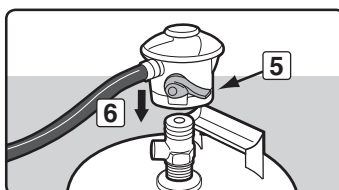
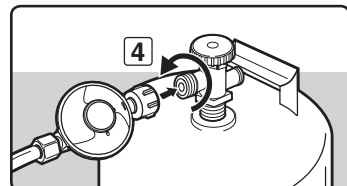
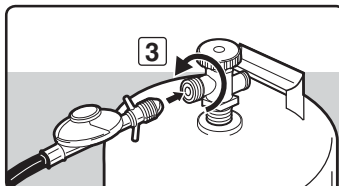
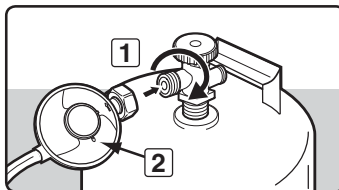
	Propan kW	Butan kW
Spirit® 210	6,9	7,6
Spirit® 310	11,0	11,5
Spirit® 320	11,0	11,5
	Propan g/t	Butan g/t
Spirit® 210	435	547
Spirit® 310	693	828
Spirit® 320	693	828

## GASVEJLEDNING

### SÅDAN TILSLUTTES FLASKEN MED FLYDENDE PROPANGAS

**⚠ Advarsel: Se efter, at ventilen på flasken med flydende propangas er lukket.**

- A) Tilslut flasken med flydende propangas.  
 På nogle regulatorer trykkes der på ON (til) for at tilslutte og trækkes i OFF (fra) for at frakoble, mens andre har en møtrik med venstregevind, der er forbundet med flaskeventilen. Følg de illustrerede instruktioner for tilkobling af regulator, der passer til din regulatorstype.
- Skrub regulatorens tilslutning over på tanken ved at dreje med uret (1). Indstil regulatoren, så lufthullet (2) peger nedad.
  - Skrub regulatorens tilslutning over på tanken ved at dreje mod uret (3) (4).
  - Sørg for, at regulatorstangen (5) står på positionen ned/off (lukket). Tryk regulatoren ned på tankventilen, til regulatoren klikker på plads (6).
  - Sørg for, at regulatorstangen står på positionen off (lukket). Skub regulatorkraven op (7). Skub regulatoren ned oven på tankventilen, og oprethold trykket. Skub kraven til den er lukket (8). Gentag proceduren, hvis regulatoren ikke låser.
- B) Sæt gasflasken på jorden uden for bundkabinettet på grillens højre side.  
 C) Vend gasflasken således, at ventilåbningen vender mod forsiden af Weber®-gasgrillen. ♦

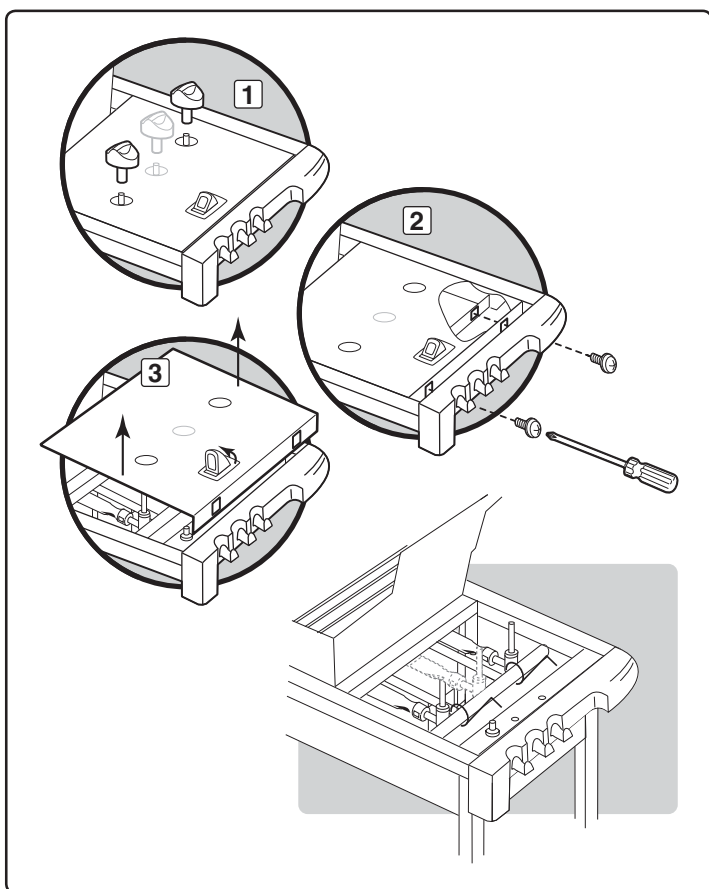


### KLARGØRING TIL LÆKAGEKONTROL

**⚠ ADVARSEL: Gastilslutningerne på din gasgrill er blevet testet på fabrikken. Vi anbefaler dog, at du kontrollerer alle gastilslutninger for lækager, inden din gasgrill betjenes.**

**Afmonter kontrolknapperne og kontrolpanelet, så der kan testes for lækager.**

- Du skal bruge følgende: Stjerneskruetrækker.
- Fjern kontrolknapperne (1).
  - Fjern skruerne med en stjerneskruetrækker (2).
  - Træk op i tænderknappen, indtil den stikker opad, og fjern kontrolpanelet fra grillen (3).
  - Sæt kontrolpanelet på plads igen, når lækagekontrollen er færdig. ♦



# GASVEJLEDNING

## KONTROL AF GASLÆKAGER

### ⚠ FARE

Brug ikke åben ild til at kontrollere, om der er udsivning af gas. Sørg for, at der ikke er gnister eller åben ild i nærheden, mens det kontrolleres, om der er gasudsivning. Gnister eller åben ild vil medføre brand eller eksplosion, som kan forårsage alvorlige kvæstelser, døden eller materielle skader.

### ⚠ ADVARSEL: Man skal hver gang en gastilslutning løsnes og sættes på igen, kontrollere, om gassen lækker

Bemærk: Alle tilslutninger, som fabrikken har lavet, er grundigt kontrolleret for gaslækager. Brænderne er blevet flammetestet. Som en sikkerhedsforanstaltning bør du dog kontrollere alle samlinger for lækager, inden du tager din Weber® gasgrill i brug. En gassamling kan være løsnet eller ødelagt under forsendelsen og håndteringen.

### ⚠ ADVARSEL: Udfør disse lækagekontroller, også selv om forhandleren eller butikken har samlet grillen.

Bemærk: Da nogle testopløsninger til lækager, herunder sæbevand, kan være let rustfremkaldende, skal alle tilslutninger skylles med vand, efter lækagekontrollen er udført.

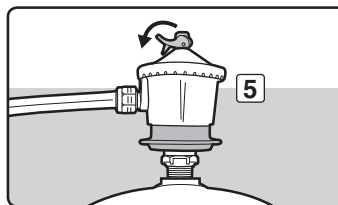
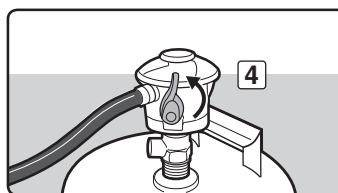
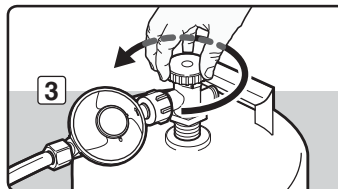
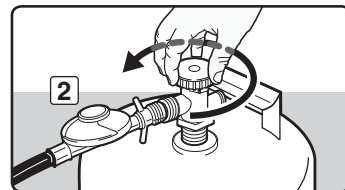
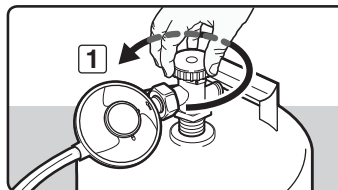
Sørg for, at sidebrænderen er slukket, hvis grillen har en sådan.

Sådan udføres kontrollerne for gasudsivning: Åbn gasflaskens ventil ved at dreje flaskeventilens håndhjul mod uret.

### ⚠ ADVARSEL: Tænd aldrig for brænderne, mens der kontrolleres for lækager.

Du skal bruge følgende: sæbevand og en klud eller børste til påføring.

- A) Bland sæbe og vand.
- B) Åbn for flaskeventilen ved brug af en af de metoder, der passer til din flaske og regulatorstype.
  - a) Drej flaskeventilen mod uret (1) (2) (3).
  - b) Flyt regulatorgrebet til positionen op/åben position (4).
  - c) Flyt regulatorgrebet til åben position (5).
- C) Kontroller, om der er udsivning ved at væde tilslutningen med sæbevand, og se, om der opstår bobler. Dannes der bobler, eller vokser en boble, så er der en lækage. Sluk for gassen, og stram tilslutningen, hvis der er lækage. Tænd for gassen igen, og kontroller igen ved hjælp af sæbevandet. Stopper lækagen ikke, så kontakt områdets kundeservicerepræsentant via kontaktoplysningerne på vores websted. Se mere på [www.weber.com](http://www.weber.com)®.
- D) Når lækagekontrollen er færdig, så sluk for gastilførslen ved kilden, og skyl tilslutningerne med vand.



## GASVEJLEDNING

### Kontrollér

E) Tilslutning mellem slange og manifold (6).

⚠ **ADVARSEL:** Er der en lækage ved tilslutning (6), strammes tilslutningen igen med en skrueøgle, og det kontrolleres igen med sæbevand, om der er lækager. Lækker det stadig, efter tilslutningen igen er strammet, så luk for gassen. **BETJEN IKKE GRILLEN.** Kontakt områdets kundeservicerepræsentant via kontaktoplysningerne på vores websted. Se mere på [www.weber.com](http://www.weber.com).

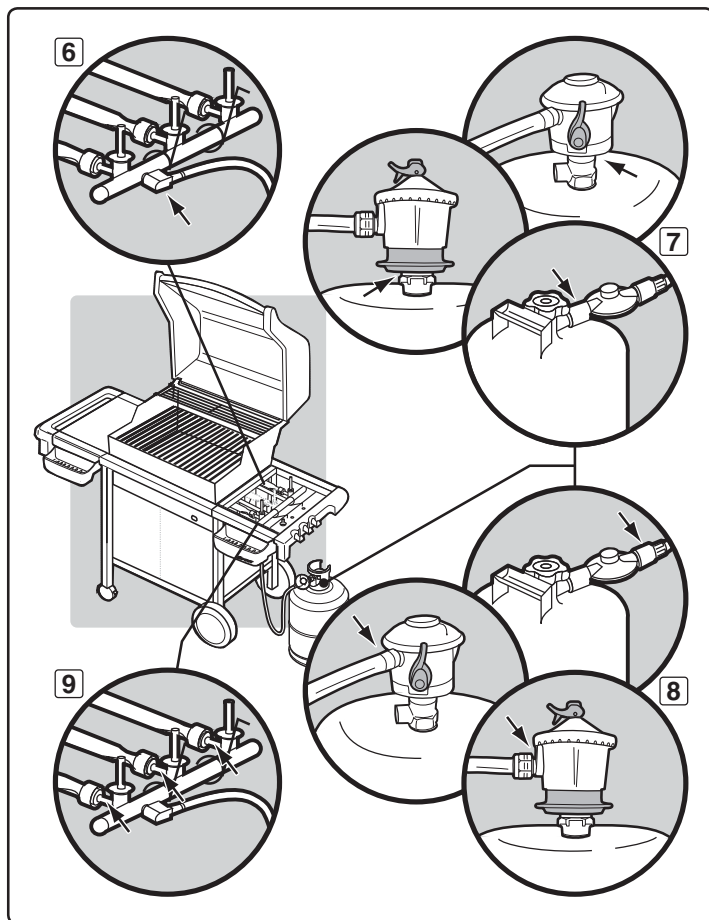
F) Tilslutning mellem regulator og gasflaske (7).

G) Tilslutning mellem slange og regulator (8).

H) Tilslutninger mellem ventiler og manifold (9).

⚠ **ADVARSEL:** Luk for gassen, hvis der er lækage ved tilslutning (7), (8) eller (9). **BETJEN IKKE GRILLEN.** Kontakt områdets kundeservicerepræsentant via kontaktoplysningerne på vores websted. Se mere på [www.weber.com](http://www.weber.com).

Når lækagekontrollerne er færdige, så luk for gassen ved kilden, og skyl tilslutningerne med vand. ♦



### SÅDAN PÅFYLDES FLASKEN MED FLYDENDE PROPANGAS

Vi anbefaler, at du igen fylder flasken med flydende propangas, inden den er helt tom.

Tag flasken til flydende propangas (LP) med til forhandleren af propangas for at få den fyldt op.

Sådan tages gasflasken ud:

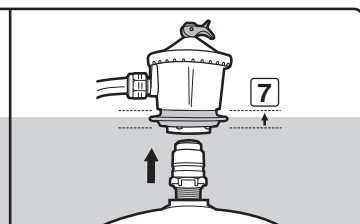
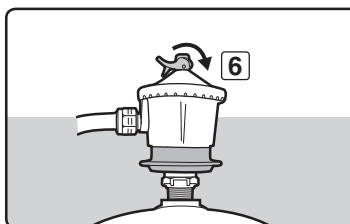
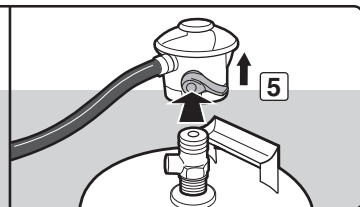
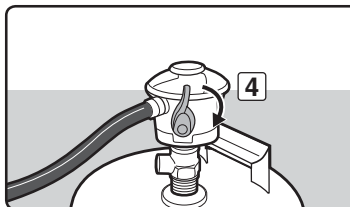
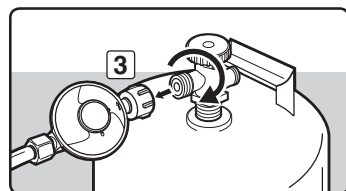
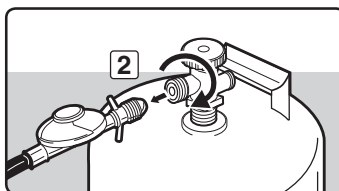
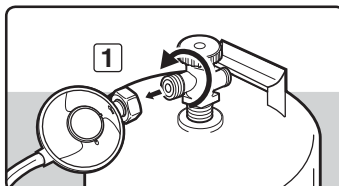
A) Sluk for gasforsyningen, og frakobl slange og regulatormodul fra gasflasken. Følg de illustrerede instruktioner for tilkobling af regulator, der passer til din regulatortype.

- a) Skru regulatorens tilslutning fra tanken ved at dreje mod uret (1).
- b) Skru regulatorens tilslutning fra tanken ved at dreje med uret (2) (3).
- c) Flyt regulatorgrebet (4) til positionen ned/lukket. Skub regulatorgrebet indad, indtil det løsnes fra tanken (5).
- d) Flyt regulatorgrebet til lukket position (6). Skub regulatorkraven op (7) så det løsnes fra tanken.

B) Udskift den tomme gasflaske med en fuld. ♦

### SÅDAN TILSLUTTES FLASKEN MED FLYDENDE PROPANGAS IGEN

Læs "SÅDAN TILSLUTTES FLASKEN MED FLYDENDE PROPANGAS" ♦



## FØR DU BRUGER GRILLEN

### AFTAGELIG FEDTOPSAMLINGSBAKKE OG ENGANGSDRYPBAKKE

Din grill har et fedtopsamlingsystem. Kontrollér hver gang før brug, om der har samlet sig fedt i den aftagelige fedtopsamlingsbakke og engangsdrypbakken.

Fjern overskydende fedt med en plastspartel. Se illustrationen. Hvis det er nødvendigt, vaskes fedtbakken og drypbakken med sæbevand, og skylles derefter i rent vand. Udskift engangsdrypbakken, når det er nødvendigt.

⚠ **ADVARSEL:** Kontrollér hver gang før brug, om der har samlet sig fedt i den aftagelige fedtopsamlingsbakke og engangsdrypbakken. Fjern overskydende fedt, for at undgå at det bliver antændt. Antænding af fedtstof kan medføre alvorlige kvæstelser eller materielle skader.

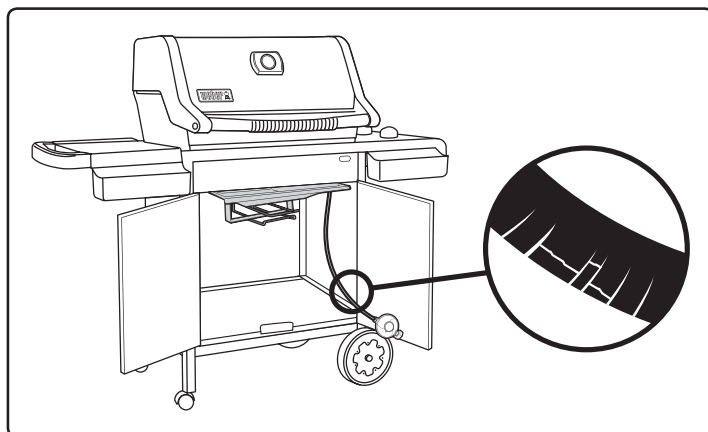
⚠ **FORSIGTIG:** Den aftagelige fedtopsamlingsbakke må ikke fores med alufolie. ♦



### EFTERSYN AF SLANGE

Slangen skal efterses for tegn på revner.

⚠ **ADVARSEL:** Før hver anvendelse af grillen, skal det kontrolleres, om der er ridser, revner, afskrabninger eller snit på slangen. Grillen må ikke benyttes, hvis slangen er beskadiget på nogen som helst måde. Udskift kun med godkendt Weber® udskiftningsslange. Kontakt områdets kundeservicerepræsentant via kontaktoplysningerne på vores websted. Se mere på [www.weber.com](http://www.weber.com)®. ♦



# TÆNDING OG BRUG AF HOVEDBRÆNDER

## TÆNDING AF HOVEDBRÆNDER

Der findes en kortfattet optændingsvejledning på indersiden af venstre kabinetdør.

### ⚠ FARE

Åbnes låget ikke, mens grillens brændere antændes, eller ventes der ikke i fem minutter, så gassen kan forsvinde, såfremt grillen ikke tænder, kan der opstå en eksplosiv opflamning, der kan forårsage alvorlige personskader eller døden.

### Crossover®-tændingssystem

Bemærk - Crossover®-tændingssystemet antænder BRÆNDER 1 med en gnist fra tændingselektroden inde i Gas Catcher™-tændingskammeret. Du frembringer energien til gnisten ved at trykke på den elektroniske tændingsknap. Du kan høre, at den klikker.

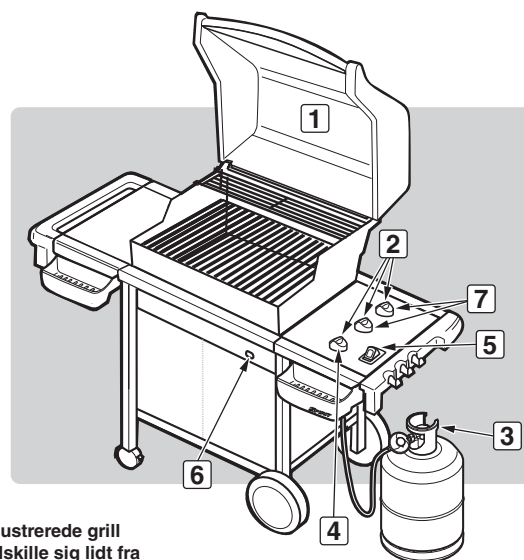
⚠ **ADVARSEL:** Hver gang før grillen anvendes, skal det kontrolleres, om slangen har ridser, revner, afskrabninger eller snit. Grillen må ikke benyttes, hvis slangen er beskadiget på nogen som helst måde. Udskift kun med en udskiftningsslange, der er godkendt af Weber®. Kontakt områdets kundeservicerepræsentant via kontaktoplysningerne på vores websted. Se mere på [www.weber.com](http://www.weber.com)®.

- A) Åbn låget (1).
- B) Se efter, at alle brændernes kontrolknapper er drejet på off (fra) (2). (Tryk kontrolknappen ned, og drej den med uret for at være sikker på, at den står på positionen OFF (FRA).)
- ⚠ **ADVARSEL:** Brændernes kontrolknapper skal stå på positionen OFF (FRA), inden ventilen på propangasflasken åbnes.
- C) Åbn for flaskeventilen ved brug af en af de metoder, der passer til din flaske og regulatorstype (3).
- ⚠ **ADVARSEL:** Læn dig ikke ind over den åbne grill. Hold ansigtet og kroppen mindst 30 cm væk fra tændstikhullet, når grillen tændes.
- D) Tryk kontrolknappen på BRÆNDER 1 ind, og drej om på START/HI (START/HØJ) (4).
- E) Tryk flere gange på den elektroniske tændingsknap. Du kan høre, at den gnister (5).
- F) Kontrollér, at brænderen er tændt ved at kigge gennem tændstikhullet på grillboksens forside (6). Man skal kunne se en flamme.
- ⚠ **ADVARSEL:** Antændes brænderen ikke, så drej kontrolknappen på brænder 1 om på OFF (FRA), og vent i fem minutter, så gassen kan forsvinde, før du prøver igen eller prøver at tænde med en tændstik.
- G) Efter BRÆNDER 1 er tændt, kan BRÆNDER 2 og BRÆNDER 3 tændes (7).

Bemærk - Tænd altid BRÆNDER 1 først. De andre brændere antændes fra BRÆNDER 1. ♦

## SÅDAN SLUKKES

Tryk hver brænders kontrolknap ned, og drej med uret til positionen OFF (FRA). Sluk for gastilførslen ved kilden. ♦



Den illustrerede grill kan adskille sig lidt fra den købte model.

## TÆNDING OG BRUG AF HOVEDBRÆNDER

### MANUEL TÆNDING AF HOVEDBRÆNDER

#### ⚠ FARE

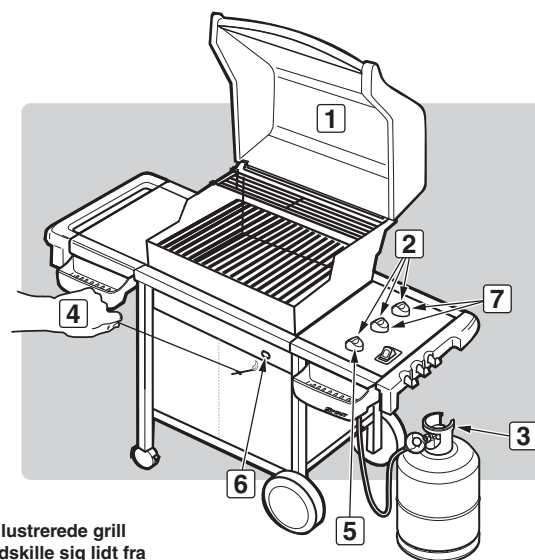
Åbnes låget ikke, mens grillens brændere antændes, eller ventes der ikke i fem minutter, så gassen kan forsvinde, såfremt grillen ikke tænder, kan der opstå en eksplosiv opflamning, der kan forårsage alvorlige personskader eller døden.

- A) Åbn låget (1).
- B) Se efter, at alle brændernes kontrolknapper er drejet på off (fra) (2). (Tryk hver knap ned, og drej med uret for at være helt sikker på, at de står på positionen OFF (FRA).)
- ⚠ **ADVARSEL: Brændernes kontrolknapper skal stå på positionen OFF (FRA), inden ventilen på propangasflasken åbnes.**
- C) Åbn for flaskeventilen ved brug af en af de metoder, der passer til din flaske og regulatorstype (3).
- D) Stik tændstikholderen med en tændt tændstik ind i tændstikhullet på grillboksens forside (4).
- ⚠ **ADVARSEL: Læn dig ikke ind over den åbne grill. Hold ansigtet og kroppen mindst 30 cm væk fra tændstikhullet, når grillen tændes.**
- E) Tryk kontrolknappen på BRÆNDER 1 ind, og drej om på START/HI (START/HØJ) (5).
- F) Kontrollér, at brænderen er tændt ved at kigge gennem tændstikhullet på grillboksens forside (6). Man skal kunne se en flamme.
- ⚠ **ADVARSEL: Antændes brænderen ikke, så drej kontrolknappen på brænder 1 på OFF (FRA), og vent i fem minutter, så gassen kan forsvinde, før du prøver igen eller prøver at tænde med en tændstik.**
- G) Efter BRÆNDER 1 er tændt, kan BRÆNDER 2 og BRÆNDER 3 tændes (7).

*Bemærk - Tænd altid BRÆNDER 1 først. De andre brændere antændes fra BRÆNDER 1. ♦*

### SÅDAN SLUKKES

Tryk hver brænders kontrolknap ned, og drej med uret til positionen OFF (FRA). Sluk for gastilførslen ved kilden. ♦



Den illustrerede grill kan adskille sig lidt fra den købte model.

# GRILLTIPS OG GODE RÅD

- Forvarm altid grillen, inden maden tilberedes. Sæt alle brændere på HI (høj) varme, og luk låget; varm i 10 minutter, eller indtil termometeret viser 260°-288°C (500°-550°F).
- Svits kødet og grill med lukket låg, så maden hver gang grilles perfekt.
- Opskrifternes grillningstider er baseret på, at der er 20° C (70°F) udenfor og ingen eller kun lidt vind. Afsæt længere grillningstid på kolde eller blæsende dage eller ved store højder over havet. Beregn kortere grillningstid, når vejret er usædvanligt varmt.
- Grillningstiderne kan veksle på grund af vejret eller mængden, størrelsen eller formen på den grillede mad.
- Temperaturen i din gasgrill kan være varmere end normalt de første par gange, den bruges.
- Grillningsforholdene kan gøre det nødvendigt at justere brænderreguleringerne, så de korrekte grilltemperaturer opnås.
- Som tommelfingerregel skal store kødstykker grilles længere pr. kilo end små kødstykker. En grillrist, der er tæt pakket med mad, skal grille længere, end hvis der kun er lidt mad på den. Mad, der grilles i beholdere, f.eks. baged beans, skal grilles i længere tid, hvis der grilles i en dyb kasserolle i stedet for en lav bradepande.
- Skær overskydende fedt af bøffer, udskåret kød og stege, så der ikke er mere end knap 6,4 mm (1/4 tomme) fedt tilbage. Mindre fedt gør det lettere at gøre rent bagefter og er næsten en garanti mod uønskede opflammer.
- Mad, der på grillristen lægges lige over brænderne, skal muligvis vendes eller flyttes til et mindre varmt område.
- Det er bedre at bruge tænger end en gaffel til at vende og håndtere kødstykkerne, så man undgår at miste den naturlige saft og kraft. Brug 2 paletknive til at håndtere store, hele fisk.
- Indtræffer der en uønsket opflamning, slukkes alle brænderne, og maden flyttes til et andet område på grillristen. Eventuelle flammer mindskes hurtigt. Tænd igen grillen, når flammerne er helt væk. LUK LÅGET. BRUG ALDRIG VAND TIL AT SLUKKE FLAMMERNE PÅ EN GASGRILL.
- Til nogle fødevarer, f.eks. en gryderet eller tynde fiskefileter, skal der bruges en beholder. Engangsfoliebakker er meget praktiske, men enhver metalbakke med ovnsikre håndtag kan også benyttes.
- Sørg altid for, at bund- og fedtopsamlingsbakken er ren og uden madrester.
- Bundbakken må ikke fores med alufolie. Det kan forhindre fedtet i at flyde ned i fedtopsamlingsbakken.
- Et stopur vil være en hjælp til at advare dig, når "gennemstegt" er ved at blive til "overstegt."

Bemærk: Mister grillen varme, mens der grilles, så læs afsnittet om fejlfinding i denne vejledning.

**⚠ ADVARSEL: Flyt ikke Weber® gasgrillen, mens den er i brug eller er varm.**

De enkelte brændere kan justeres efter ønske. Kontrolindstillingerne er OFF (fra), START/HI (start/høj), MEDIUM, or LOW (lav).

Bemærk: Den temperatur, der er inde i grillboksen de første få gange du bruger den, når overfladerne stadig er meget reflekterende, kan være varmere end den, der er anført i dit opskriftshæfte. De forhold, der grilles under, såsom vind og vejr, kan gøre det nødvendigt at justere brænderreguleringen, så de rette grilltemperaturer opnås.

Går brænderne ud, mens der grilles, så åbn låget, sluk for alle brænderne, og vent i 5 minutter, inden der tændes op igen.

**⚠ ADVARSEL: Kontrollér hver gang før brug, om der har samlet sig fedt i den aftagelige fedtopsamlingsbakke og bundbakken. Fjern overskydende fedt, så fedtet ikke antændes i den aftagelige fedtopsamlingsbakke. ♦**

## FORVARMNING

Din Weber® gasgrill er et energibesparende apparat. Den fungerer med en økonomisk lav BTU værdi. Det er vigtigt at forvarme grillen, inden der grilles. Tænd din grill ifølge instrukserne i denne brugervejledning. Sådan forvarmes: efter tænding sættes alle brændere på START/HI (start/høj), låget lukkes, og grillen forvarmes, indtil temperaturen når mellem 260° og 288° C (500°F og 550°F), den anbefalede grilltemperatur. Forvarmningen tager mellem 10 og 15 minutter, afhængigt af forholdene, f.eks. lufttemperatur og vind. ♦

## GRILLNING UNDER LÅG

Al grillning gøres med låget lagt på, så varmen bliver ensartet og jævnt fordelt. Når låget er lagt på, griller gasgrillen meget ligesom en konvektionsovn. Termometeret i låget viser stegetemperaturen inden i grillen. Al forvarmning og grillning gøres med låget på. Smuglig ikke — varme går tabt hver gang, du letter på låget. ♦

## DRYP OG FEDT

Flavorizer® bars er udformede til at "ryge" den rette mængde saft og fedt, så maden får en god smag. Overskydende saft og fedt løber ned i opsamlingsbakken under den aftagelige fedtopsamlingsbakke. Der fås engangsfoliedrypbakker, som passer ind i opsamlingsbakken. ♦

## FLAVORIZER® SYSTEM

Når der drypper kødsaft fra maden ned på de specielt vinklede Flavorizer® bars, afgiver de røg, der giver maden en uimodståelig grillsmag. Takket være brændernes enestående design, Flavorizer® bars og den fleksible temperaturstyring, er ukontrollerede opflammer praktisk talt eliminerede, fordi det er DIG, der styrer flammerne. Flavorizer® bars og brændernes helt specielle udformning bevirker, at overskydende fedt føres gennem den aftagelige fedtopsamlingsbakke og ned i fedtopsamlingsbakken. ♦



## FEJLFINDING

PROBLEM	KONTROLLER	LØSNING
Brænderne brænder med gul eller orange flamme, samtidig med at der er gaslugt.	Undersøg om insektnettene kan være blokerede. (blokering af huller.)	Rens insektnettene. Læs "ÅRLIG VEDLIGEHOLDELSE"
<p><b>Symptomer:</b></p> <p>Brænderne tænder ikke. - eller - Brænderne har en lille ustabil flamme i positionen HI (HØJ). - eller - Grilltemperaturen når kun 250° til 300° i HI (HØJ)-positionen.</p> <p><i>Nogle lande har regulatorer med en sikkerhedsmekanisme, der gør, at der ikke strømmer for meget gas.</i></p>	Det er muligt, at sikkerhedsmekanismen mod for meget gas, som indgår i forbindelsen mellem grill og gasflaske, er blevet aktiveret.	Sluk for alle brændernes kontrolknapper og for flaskeventilen for at nulstille sikkerhedsmekanismen mod for meget gasstrømning. Kobl regulatoren fra gasflasken. Drej brændernes kontrolknapper om på HI (HØJ). Vent i mindst 1 minut. Drej brændernes kontrolknapper på OFF (FRA). Tilslut igen regulatoren til gasflasken. Åbn langsomt for gasflaskens ventil. Læs "TÆNDING AF HOVEDBRÆNDER"
Brænderen tænder ikke, eller flammen er lav i positionen HI.	Er der meget lidt eller ingen flydende propangas tilbage?	Fyld flasken med flydende propangas op igen.
	Er brændstofslangen bøjet eller med knæk?	Ret slangen ud.
	Kan brænder 1 tændes med en tændstik?	Hvis brænder 1 tændes med en tændstik, så kan det være, at nogle af brænderportåbningerne er tilstoppede. Rengør brænderne. Læs "VEDLIGEHOLDELSE"
<p>Der kommer opflamninger:</p> <p><b>⚠ FORSIGTIG: Den aftagelige fedtopsamlingsbakke må ikke fores med alufolie.</b></p>	Forvarmer du grillen, som foreskrevet?	Alle brændere skal stå på HI i 10-15 minutter for at forvarme.
	Er der et tykt, fastbrændt fedtlag på grillristen, varmeafskærmning og Flavorizer® bars?	Rengør grundigt. Læs "RENGØRING"
	Er den aftagelige fedtopsamlingsbakke snavset, så fedt forhindres i at flyde ned i opsamlingsbakken?	Rengør den aftagelige fedtopsamlingsbakke.
Brænderflammen er ustabil. Flammen er lav, når brænderen står på HI. Flammerne når ikke hele vejen gennem brænderøret.	Er brænderne rene?	Rengør brænderne. Læs "VEDLIGEHOLDELSE"
Lågets inderside ser ud, som om den "skaller af" (Ligner afskallet maling.)	Låget er porcelænsemaljeret eller af rustfrit stål, ikke maling. Det kan ikke "skalle af". Det, som du kan se, er brændt fedt, der er forkullet, og som skaller af.  <b>DET ER IKKE EN FEJL.</b>	Rengør grundigt. Læs "RENGØRING"
Hvis problemet ikke kan løses, som anvist, skal du kontakte din lokale kundeservicerepræsentant ved at følge kontaktoplysningerne på vort websted. Besøg <a href="http://www.weber.com">www.weber.com</a> ®.		

## VEDLIGEHOLDELSE

### RENGØRING

- ⚠ **ADVARSEL: Sluk for din Weber® gasgrill, og vent til den er kold, inden den gøres ren.**
- ⚠ **ADVARSEL: Rens ikke dine Flavorizer® bars eller grillriste i en selvrensende ovn.**

**Ydre overflader** - Brug en varm sæbevandsopløsning til at rengøre, skyl derefter med vand.

- ⚠ **FORSIGTIG: Brug ikke ovnrens, slibende rensmidler (køkkenrensemidler), slibemidler med citrusindhold eller skuresvampe på grillen.**

**Aftagelig fedtopsamlingsbakke** - Fjern overskydende fedt, vask efter med varmt sæbevand, og skyl.

- ⚠ **FORSIGTIG: Den aftagelige fedtopsamlingsbakke må ikke fores med alufolie.**

**Flavorizer® bars og grillriste** - Rengør med passende rustfri stålborste. Tages ud af grillen efter behov og vaskes med varmt sæbevand, hvorefter der skylles med vand.

For at få at vide, om grillriste og Flavorizer® bars fås til udskiftning, kontaktes områdets kundeservicerepræsentant via de kontaktoplysninger, der findes på vores websted. Besøg [www.weber.com](http://www.weber.com).

**Opsamlingsbakke** - Der kan fås engangsfoliebakker, eller opsamlingsbakken kan fores med alufolie. Rengør opsamlingsbakken, vask den med varmt sæbevand, og skyl efter.

**Termometer** - Aftørres med varmt sæbevand og renses med skrubbekugle af plast.

**Grillboks** - Børst snavs af brænderørerne. GØR IKKE BRÆNDERPORTENE STØRRE (ÅBNINGERNE). Vask grillboksens inderside med varmt sæbevand, og skyl med vand.

**Lågets inderside** - Indersiden aftørres med køkkenrulle, mens låget er varmt, så fedtstoffet ikke ophobes. Fastbrændt fedt i flager ligner krakeleret maling.

**Overflader af rustfrit stål** - Vask med en blød klud og sæbevand. Pas på, at der skrubbes med retningen i det rustfrie stål.

**Brug ikke rensmidler der indeholder syre, mineralsprit eller xylen. Skyl grundigt efter rengøringen.** ♦

### PAS PÅ DIT RUSTFRI STÅL

Din grill eller dens kabinet, låg, kontrolpanel og hylder kan være lavet af rustfrit stål. Det er ingen sag at sørge for, at det rustfrie stål bliver ved med at være pænt. Rens det med sæbevand, skyl med rent vand, og aftør, til det er tørt. En børste, der ikke indeholder metal, kan bruges til vanskelige partikler.

- ⚠ **VIGTIGT: Anvend aldrig en stålborste eller ridsende rensmidler på grillens overflader af rustfrit stål, da de efterlader ridser.**
- ⚠ **VIGTIGT: Sørg for at gnide/aftørre i overfladens retning, mens der rengøres, så det rustfrie stål bliver ved med at se godt ud.** ♦

### WEBER® INSEKTNET

Din Weber® gasgrill kan som ethvert andet udendørs udstyr, blive udsat for edderkopper og insekter. De kan slå sig ned i blandingskammeret (1) i brænderørerne. Derved blokerer de for den normale gasstrøm og kan få gassen til at strømme tilbage ud af antændingsluftåbningen. Det kan forårsage brand i og omkring luftåbningerne til antænding under kontrolpanelet, hvilket i høj grad beskadiger din grill.

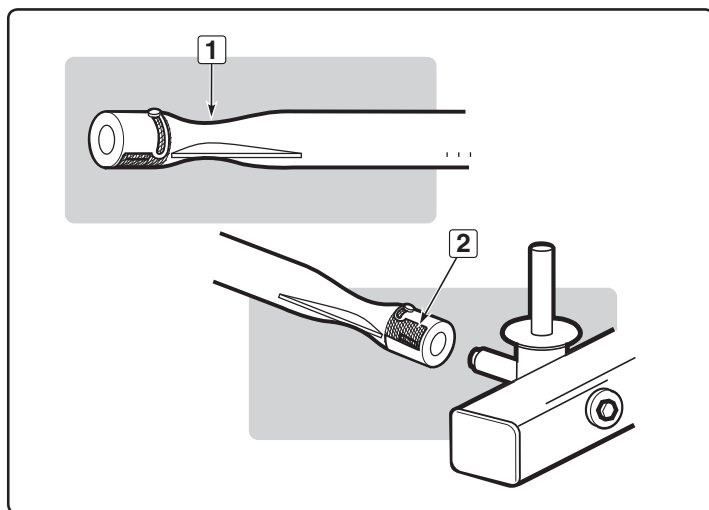
Brænderørets luftåbning til antænding er udstyret med net af rustfrit stål (2) som skal forhindre edderkopper og andre insekter i at komme ind i brænderørerne via luftåbningerne til antændelse.

Vi anbefaler, at insektnettene inspiceres mindst 1 gang årligt. (Læs "ÅRLIG VEDLIGEHOLDELSE") Du skal endvidere inspicere og rengøre insektnettene, hvis der er tegn på et af følgende symptomer:

- A) Gaslugt i forbindelse med at brænderflammen virker gullig og slap.
- B) Grillen bliver ikke varm.
- C) Grillen bliver ikke varm over det hele.
- D) En eller flere brændere antændes ikke.

### ⚠ FARE

Rettes ovennævnte symptomer ikke, så kan det medføre brand, der kan forårsage alvorlige personskader og materielle skader eller døden. ♦



## VEDLIGEHOELSE

### RENGØRING ELLER UDSKIFTNING AF BRÆNDERRØRENE

Du skal bruge følgende: Stjerneskruetrækker og 7/16" skruenøgle.

- A) Din Weber® gasgrill skal være slukket og kold.
- B) Luk for gassen ved kilden.
- C) Fjern grillboksens komponenter - varmehylden, riste og Flavorizer®-bars.

#### Afmontering af kontrolpanelet

- D) Sådan afmonteres kontrolpanelet:
  - a) Fjern kontrolknapperne (1).
  - b) Fjern skruerne med en stjerneskruetrækker (2).
  - c) Træk op i tænderknappen, indtil den stikker opad, og fjern kontrolpanelet fra grillen (3).

#### Afmontering af brænderrør

- E) Sådan afmonteres brænderrør:
  - a) Afhægt holderclipsene (4) på manifoldledningen, og løsn møtrikkerne, boltene og skiverne (5), som fastholder manifolden til grillboksen. Træk manifolden og ventilsamlingen ud af brænderne, og sæt den forsigtigt ned.
  - b) Skub brændermodulet ud under styringsskruen og skiven (6) i hjørnet af grillboksen.
  - c) Løft og vrid brændermodulet en smule, så Crossover®-røret (7) adskilles fra brænderne. Tag brænderne ud af grillboksen.

#### Rengøring af brænderrør

- F) Sådan rengøres brænderrør:
  - a) Kig ind i hver brænder med en lommelygte (8).
  - b) Rengør indersiden af brænderne med en wire (9) (en udrettet trådbøjle kan bruges).
  - c) Kontrollér, og rens åbningen i luftlemmen i hver ende af brænderne. Kontrollér, og rens ventilhullerne i bunden af ventilerne. Brug en stålborste til at rens brændernes yderside (10). Det skal gøres for at sikre, at alle brænderporte er helt åbne.

**⚠ FORSIGTIG: Lad være med at gøre brændeportene større, når de renses.**

#### Geninstallering af brænderrør

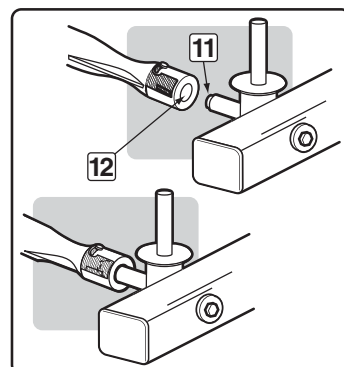
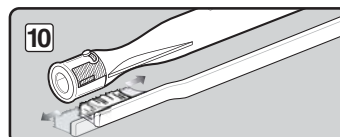
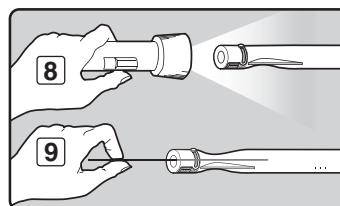
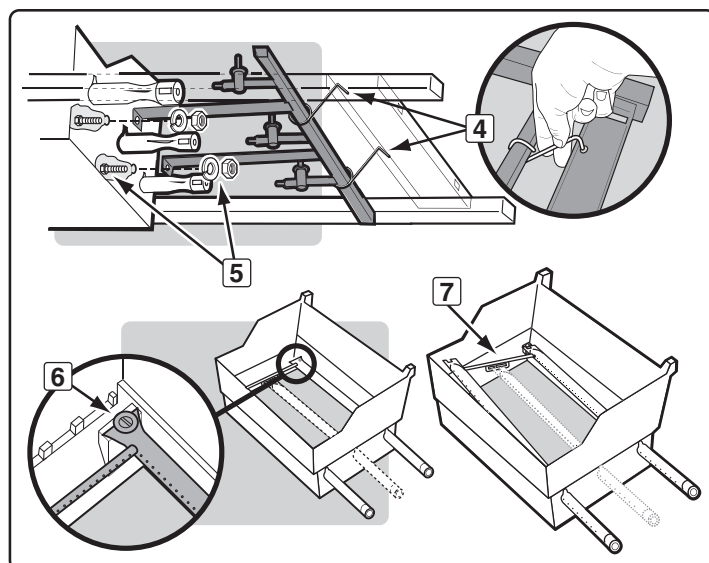
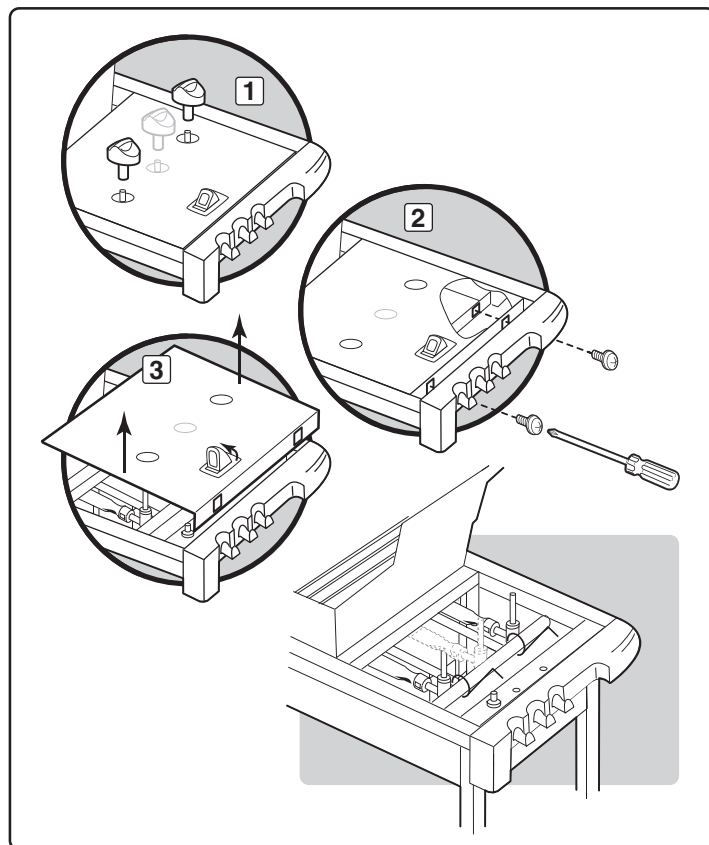
- G) Sådan geninstalleres brænderrør:
  - a) Udfør trin D) til E) i modsat rækkefølge.

**⚠ FORSIGTIG: Brænderåbningerne (11) skal være placeret korrekt over ventilhullerne (12).**

Kontrollér, at samlingen er korrekt, inden manifolden fastgøres på sin plads.

**⚠ ADVARSEL: Efter gasledningerne igen er monterede, skal det kontrolleres med sæbevand, om de lækker, inden grillen tages i brug. (Læs "KONTROL AF GASLÆKAGER")**

**⚠ ADVARSEL: Sørg for, at alle dele er samlet, og at beslag og skruer sidder helt stramt, inden grillen betjenes. Følger du ikke denne produktadvarsel, kan dine handlinger forårsage en brand eller eksplosion, eller få konstruktionen til at bryde sammen, hvilket medfører alvorlige personskader eller døden såvel som materielle skader. ♦**



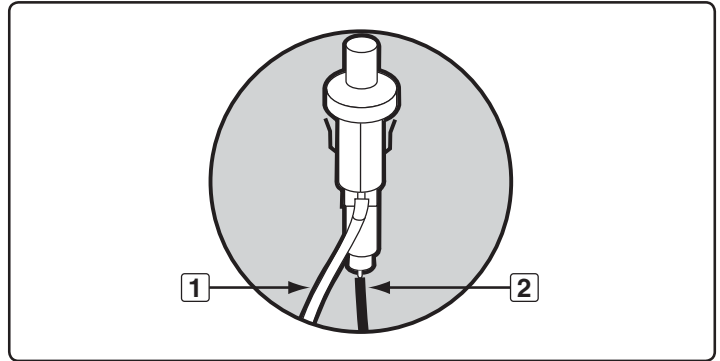
## VEDLIGEHOLDELSE

### BETJENING AF DET ELEKTRONISKE CROSSOVER®-TÆNDINGSSYSTEM

Tænder Crossover®-tændingssystemet ikke forreste brænder, så tænd forreste brænder med en tændstik. Tændes den forreste brænder med en tændstik, så efterse Crossover®-tændingssystemet.

- Kontroller, at både den hvide (1) og sorte (2) tændingswire er korrekt tilkoblet.
- Kontroller, at Crossover®-tændingsknappen trykkes ned på antænderen (knap), og at den går tilbage til øvre position.

Virker Crossover®-tændingssystemet stadigvæk ikke, kontaktes området kundeservicerepræsentant via kontaktoplysningerne på vores websted. Se mere på [www.weber.com](http://www.weber.com). ♦



### ÅRLIG VEDLIGEHOLDELSE

#### Inspektion og rengøring af insektnettene

Fjern kontrolpanelet, så insektnettene kan undersøges. Er der støv eller snavs på nettene, fjernes brænderne, så nettene kan rengøres.

Børst insektnettene let af med en blød børste (f.eks. en gammel tandbørste).

**⚠ FORSIGTIG: Insektnettene må ikke renses med hårde eller skarpe redskaber. Pas på, at insektnettene ikke forskubbes, eller at netåbningerne ikke gøres større.**

Bank let på brænderen for at fjerne rester og snavs fra røret. Så snart insektnettene og brænderne er rene, sættes brænderne på plads igen.

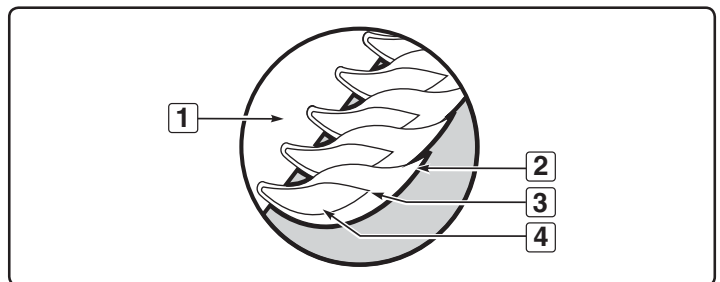
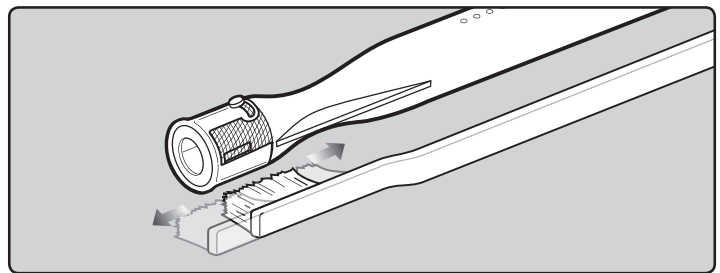
Bliver insektnettet beskadiget eller kan det ikke renses, så ret henvendelse til områdets kundeservicerepræsentant via kontaktoplysninger på vores websted. Besøg [www.weber.com](http://www.weber.com).

#### Brænderens flammemønster

Weber® gasgrillens brændere er fabriksindstillede til den korrekte blanding af luft og gas. Her vises det korrekte brændemønster.

- A) Brænderrør (1)
- B) Spidserne kan til tider blinke gult (2)
- C) Lyseblå (3)
- D) Mørkeblå (4)

Virker flammen ikke ensartet i hele brænderøret, så følg brænderens rengøringsanvisning. ♦





**⚠ VIGTIGT: Dette produkt er sikkerhedstestet og kun certificeret til brug i et bestemt land. Find landeangivelsen, som er anført uden på kassen.**

Disse komponentdele kan være gasførende eller gasafbrændende. Kontakt Weber-Stephen Products LLC kundeservice for oplysninger om originale reservedele til Weber-Stephen Products LLC.

**⚠ ADVARSEL: Forsøg ikke at på reparere gasførende eller gasbrændende dele uden at kontakte kundeservice hos Weber-Stephen Products LLC Overholder du ikke denne produktadvarsel, kan dine handlinger forårsage brand eller eksplosion, som medfører alvorlige person- og materielskader eller døden.**



Dette symbol viser, at produktet ikke må smides ud med husholdningsaffaldet. Vær venlig at besøge [www.weber.com](http://www.weber.com)® og kontakt den importør, der er anført for dit land for at få vejledning i, hvordan dette produkt bortskaffes på korrekt vis i Europa. Har du ikke adgang til internettet, kontaktes forhandleren for at få importørens navn, adresse og telefonnummer.

Når det besluttet, at grillen skal bortskaffes eller kasseres, skal alle de elektriske komponenter (f.eks. grillbændermotor, batterier, tændingsmodul, håndtagslys) tages af og bortskaffes korrekt i henhold til WEEE. De skal bortskaffes særskilt fra grillen.

**WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GMBH**

Maria-Theresia-Straße 51  
4600 Wels  
AUSTRIA  
PH: +43.7242.890 135.0  
Main Fax: +43.7242.890 135.45  
info-at@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS**

Chaussee de Waterloo 200 Bte 3  
Waterloosesteenweg 200 Bus 3  
1640 St. Genesius Rode  
BELGIUM  
PH: 32.2.359.98.10

**GRAHAM SA/IV**

Parc Industriel 21  
1440 Wauthier-Braine  
BELGIUM  
PH: 32.2.367.1611

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

U Hajovny 246  
25243 Průhonice  
CZECH REPUBLIC  
PH: +42.267.312.973  
Main Fax: +42.267.750.897  
info-cz@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN NORDIC**

Boegildsmindevej 23B  
9400 Noerresundby  
Denmark  
PH: 45.99.36.30.10

**WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST**

Ras Al Khaimah FTZ  
P.O. Box 10559, UAE  
PH: +971 4 360 9256  
Fax: +971 4 421 5263  
AS.Jensen@weberstephen.ae

**WEBER-STEPHEN FRANCE SARL**

Parc d'activité des Bellevues  
Le Hyde Park Immeuble "Le Piccadilly"  
16 Allée Rosa Luxembourg  
95610 Ergary sur Oise  
FRANCE  
PH: 33.1.39.09.9000

**WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GMBH**

Rheinstraße 194  
55128 Ingelheim  
GERMANY  
PH: +49.6132.8999.0  
Main Fax: +49.6132.8999.69  
info-de@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN HOLLAND B.V.**

Tsjükemarwei 12  
8521 NA Sint Nicolaasga  
Postbus 18  
8520 AA Sint Nicolaasga  
HOLLAND  
PH: +31.513.4333.22  
Main Fax: +31.513.4333.23  
info@weberbarbecues.nl

**JARN & GLER WHOLESALE EHF**

Skutuvogur 1H  
1-104 Reykjavik  
ICELAND  
PH: 354.58.58.900

**D&S IMPORTS**

14 Shenkar Street  
Petach, Tikva 49001  
ISRAEL  
PH: 972.392.41119

**MAGI & CO P.S.C.L. SIGNORI DEL BARBECUE**

Via Masetti 14  
40033 Casalecchio di Reno  
Bologna  
ITALY  
PH: 39.051.613.3257

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

Ul. Minerska 29 lok.1  
04-506 Warszawa  
POLSKA  
PH: +48.22.392.04.69  
Main Fax: +48.22.397.70.52  
info-pl@weberstephen.com

**GALACTEX OURDOOR (PTY) LTD.**

141-142 Hertz Draai  
Meadowdale, Edenvale  
Gauteng, SOUTH AFRICA  
PH: 27.11.454.2369

**WEBER-STEPHEN IBERICA, S.R.L.**

Av. Alcalde Barnils 64-68  
Edificio A, 3º2º, 08190  
Sant Cugat del Vallés  
Barcelona  
SPAIN  
PH: 00.34.935.844.055

**WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GMBH**

Talackerstr. 89a  
8404 Winterthur  
Switzerland  
PH: +41.52.24402.50  
Main Fax: +41.52.24402.59  
info-ch@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS –  
NORTHERN EUROPE REGION**

The Four Columns  
Broughton Hall Business Park  
Skipton  
North Yorkshire  
BD23 3AE  
United Kingdom  
PH: 44.1756.692600

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC**

200 East Daniels Road  
Palatine, IL 60067-6266  
USA  
PH: 847.934.5700

**WEBER – STEPHEN Vostok LTD®**

119270, office 105,  
2/4 building 3, Luzhnetskaya  
naberezhnaya Moscow  
PH: +7 495 973 16 49  
Main Fax: +7 95 336 31 11  
info-ru@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.**

1037 Budapest, Montevideó u. 2/b.  
HUNGARY  
PH: +36 70 / 70-89-813

**RÖSLER SLOVENIJA - MATIC STROPNIK**

Rajšpova ul.22, 2250 Ptuj, SLO  
SLOVENIA/CROATIA  
PH: +386 2 749 38 62

For Republic of Ireland please contact:  
Weber-Stephen Products - Northern Europe Region

For other Eastern Europe countries,  
TURKEY, GREECE please contact:  
Weber-Stephen Deutschland GmbH.,  
info-de@weberstephen.com

For Baltic States please contact:  
Weber-Stephen Nordic.



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