

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 VEJLEDNINGEN GRUNDIGT IGENNEM, INDEN DU TAGER GRILLEN I BRUG.

TIL INSTALLATØREN: Denne vejledning skal videregives til forbrugeren.

MEDDELELSE TIL FORBRUGER: Opbevar denne vejledning til fremtidig brug.

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



BILT.
Gratis download



△ FARE

Hvis du lugter gas:

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

△ ADVARSEL

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

Installation og samling af grillen

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

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

△ **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 steggeområdet.

△ **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.

8657238

082625

DA



SIKKERHED

- 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 gastilførslen på gasflasken efter brug.

△ **ADVARSEL:** Gasflasker skal opbevares 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.

GARANTI

- Tak, fordi du har købt et WEBER-produkt. Weber-Stephens 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 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 montering, 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 uvendige 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:
5 år, ingen gennemtæring af rust/gennembrænding

Låg:
5 år, ingen gennemtæring af rust/gennembrænding

Brændere i rustfrit stål:
3 år, ingen gennemtæring af rust/gennembrænding

Grillriste i porcelænsemaljeret støbejern:
3 år, ingen gennemtæring af rust/gennembrænding

Plastkomponenter:
2 år, undtagen falming eller misfarvning

Alle øvrige dele:
2 år

ANSVARSFRAKRIVELSE

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

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

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

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

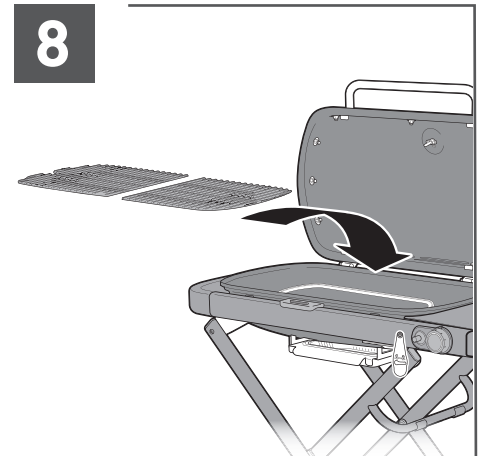
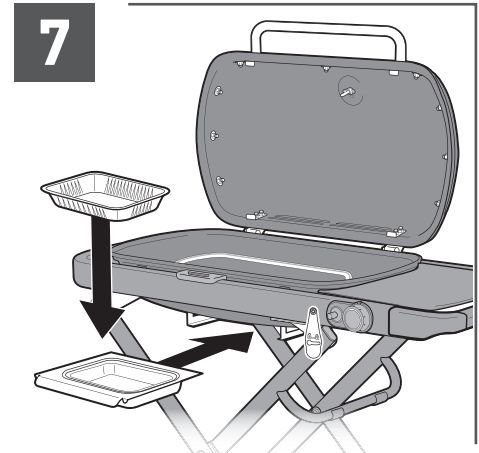
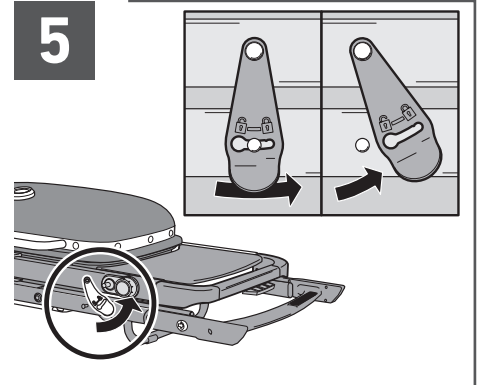
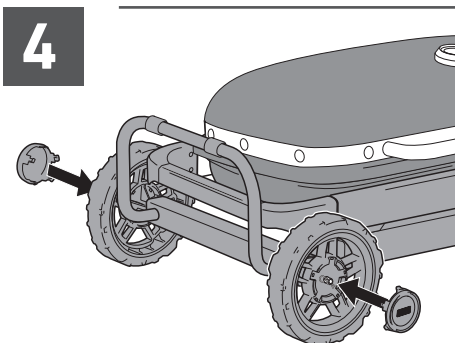
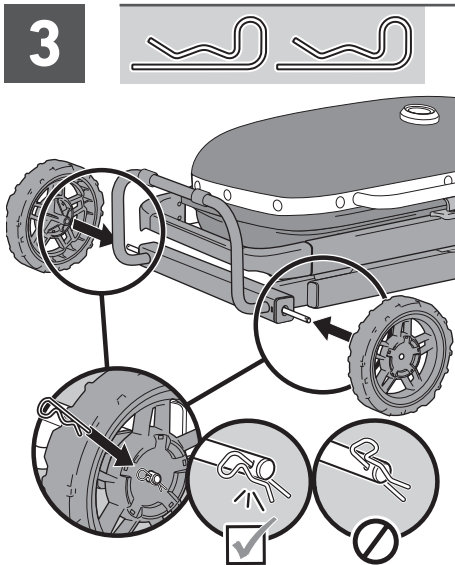
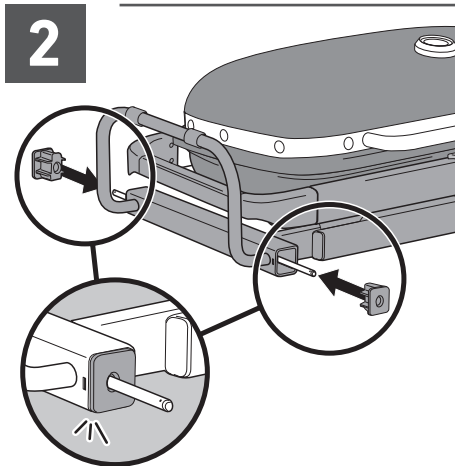
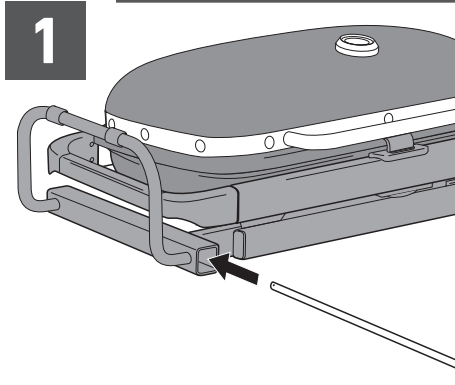
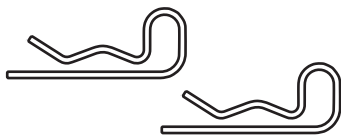
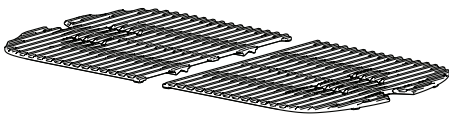
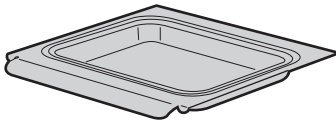
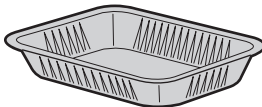
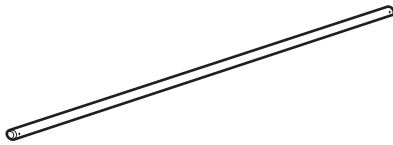
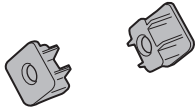
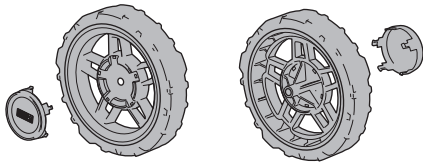
WEBER KAN TIL ENHVER TID ÆNDRE DESIGNET AF SINE PRODUKTER. INTET I DENNE GARANTI KAN ANSES FOR EN FORPLIGTELSE FOR WEBER TIL AT INKORPORERE SÅDANNE DESIGNÆNDRINGER I TIDLIGERE FREMSTILLEDE PRODUKTER, EJ HELLER KAN SÅDANNE ÆNDRINGER OPFATTES SOM EN INDRØMMELSE AF, AT TIDLIGERE DESIGN HAR VÆRET FEJLBEHÆFTEDE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

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





Liste over dele



⚠ Fjern al emballage og beskyttelsesfilm, før du bruger grillen.

De grill, der vises i denne brugervejledning, kan afvige lidt fra den model, du har købt.



WEBER TRAVELERS FEATURES



A Sammenklappelig vogn for nem transport

Kompakt, sammenklappelig vogn med automatisk låglås sikrer, at Weber Traveler nemt følger dig på din vej. Den er skabt til at kunne være i bilens bagagerum og ikke fylde særligt meget, når den er sat til opbevaring.

B Grillriste i porcelænsemaljeret støbejern

Porcelænsemaljerede grillriste i støbejern sikrer en ensartet varmefordeling på hele grillens overflade samt uovertruffen varmeisolerung.

C Sidebord og WEBER WORKS-sideskinner

Brug sidebordene til at have tallerkener, krydderier og grillredskaber inden for rækkevidde. Sæt WEBER WORKS snap-on-tilbehør, der klikkes fast (sælges separat), på sideskinnerne, så du har drikkevarer, krydderier, grilllys og rengøringsredskaber lige ved hånden og holder arbejdsområdet ryddeligt. Passer til det meste WEBER WORKS snap-on-tilbehør, der klikkes fast.

D Integreret termometer

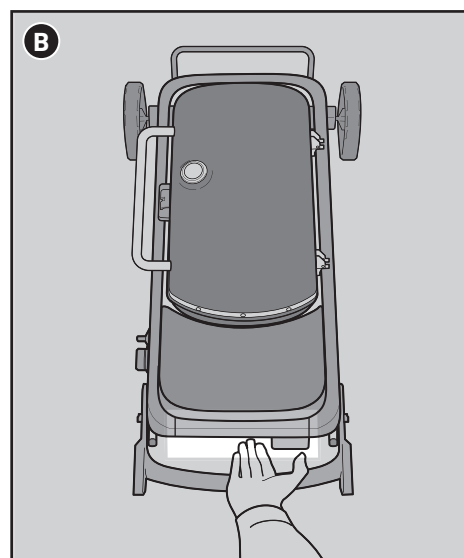
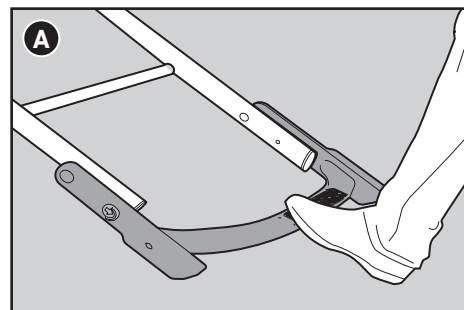
Hvis du kender temperaturen inde i grillen, kan du regulere varmen, når det er nødvendigt.

E Automatisk låglås

Holder automatisk låget lukket og grillristene på plads, når grillen sænkes.

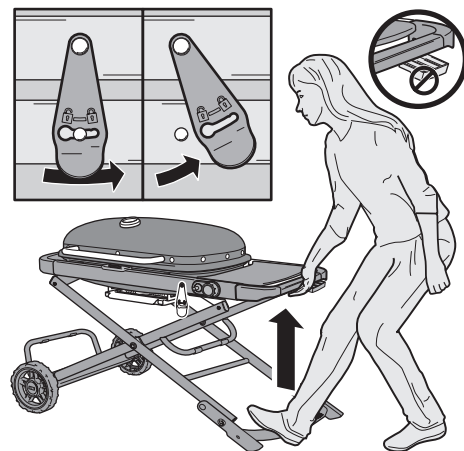
Hævning og sænkning af grillen

- Følg disse trin for at sikre, at grillen er klar, når det er tid til at opsætte den eller sætte den væk.
- Når du hæver og sænker grillen, skal du altid sørge for at stabilisere den ved at sætte foden på fodstanderen (A) og tage fat i grillen fra ENDEN af sidebordets ramme (B).
- Det anbefales ikke at tage fat i grillen fra siderne eller hjørnerne af rammen.



Hævning af grillen

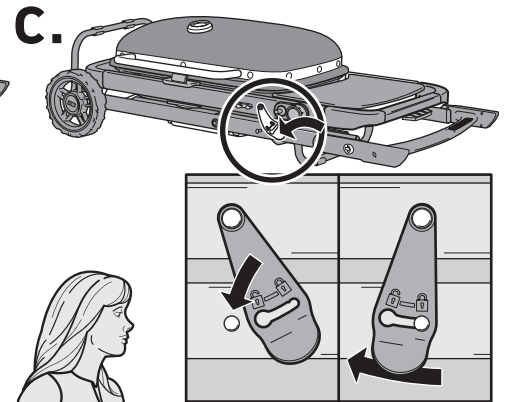
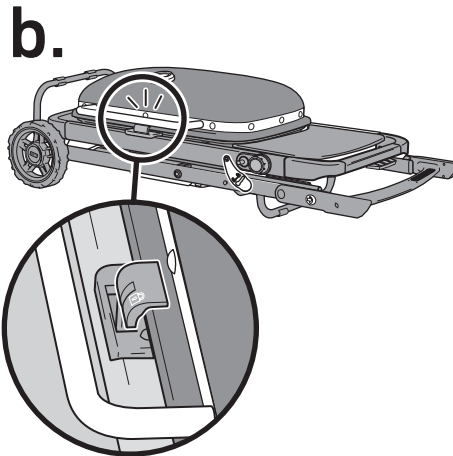
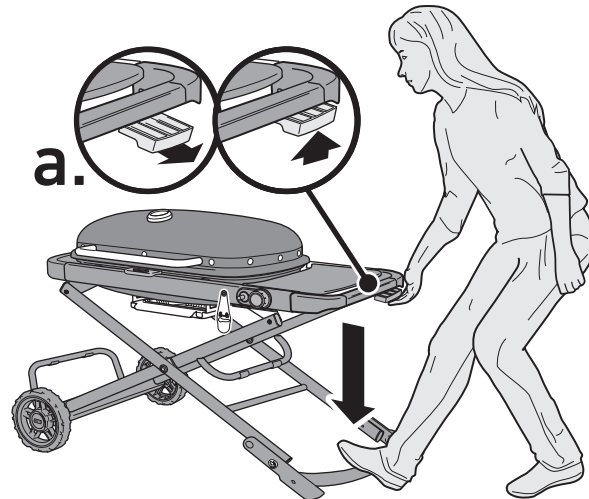
- 1) Flyt vognlåsen til ulåst position, og tag den ud af stiften.
- 2) Hold en fod på fodstanderen, og løft grillen op fra enden af sidebordets ramme, indtil den klikker på plads i den hævede position. **Tag ikke fat i vognens udløserhåndtag, mens du hæver grillen.**





Sænkning af grillen

- 1) Sørg for, at brænderens reguleringsknap er i slukket position (O).
- 2) Luk låget.
- 3) **Lad grillen køle helt af.**
- 4) **Fjern tilbehøret fra grillens sideskinner.**
- 5) **Tag gaspatronen ud** ved først at slukke reguleringsventilen og derpå dreje gaspatronen mod uret for at koble den fra reguleringen. Se "Frakobling af gaspatronen."
- 6) Kontrollér altid den udtagelige drypbakkeholder for at se, om engangsdrypbakken skal rengøres eller udskiftes.
- 7) **Når du sænker vognen**, skal du holde en fod på fodstanderen nederst på grillen og tage fat i enden af sidebordsrammen (**a**).
Frigør forsigtigt udløserhåndtaget på sidebordet ved at: 1) trække håndtaget mod dig og 2) løfte det op mod endeskinnen. Sænk derpå langsomt grillen med foden på fodstanderen.
Vigtigt: Vær forsigtig når du sænker vognen. Styr altid vognen, når du sænker den, ved at holde godt fast på rammen. Sænkning af vognen uden et fast greb på rammen kan forårsage skader på gasfjederen.

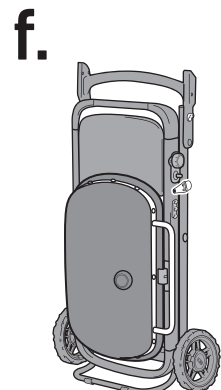
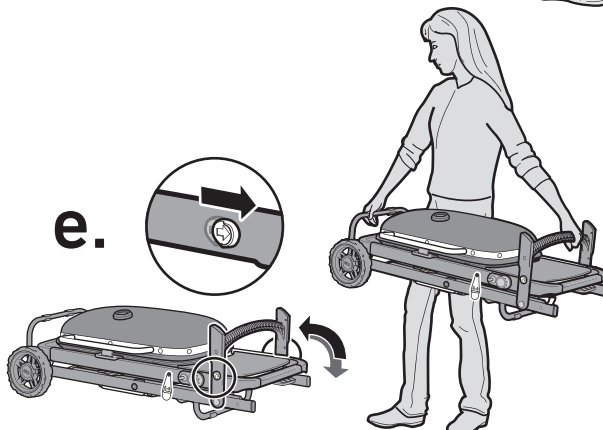
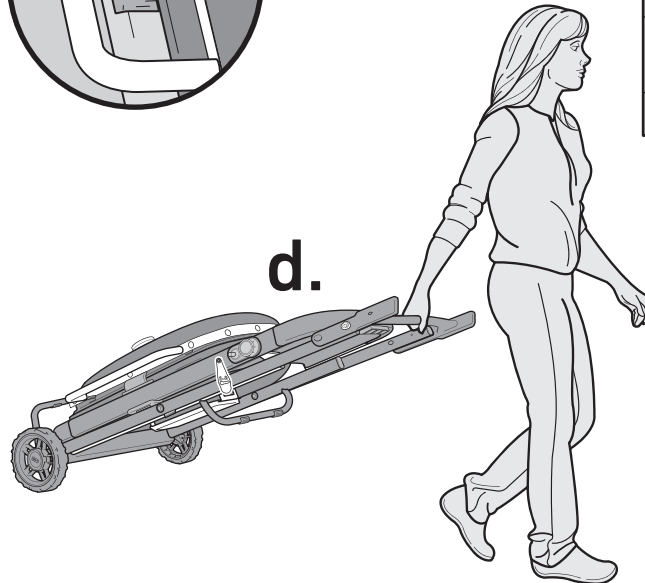


Transport og opbevaring

- 1) Når vognen er foldet sammen, fastgøres låget på låsen automatisk for at holde låget og grillristene på plads (**b**). Fastgør vognen i den sammenfoldede position ved at sætte vognens lås på stiften (**c**) og flytte den til låste position.
- 2) Når vognen er sænket og låst, er grillen klar til at rulle af sted (**d**).
- 3) Gør den ekstra praktisk ved at dreje fodstanderen opad ved først at skubbe de røde tapper på siden af rammen bagud (**e**). Det giver muligheder for at løfte grillen i begge ender, når den skal opbevares eller transporteres.

BEMÆRK: Løft ikke grillen i håndtaget på låget.

- 4) Efter grundig rengøring skal grillen sættes til opbevaring i oprejst position, så den fylder mindre (**f**). Følg trinnene i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse" i denne brugervejledning.



- ⚠ ADVARSEL: Anbring kun vognen på en stabil og vandret overflade udendørs. Stil aldrig vognen på en skrå overflade.
- ⚠ ADVARSEL: Vær forsigtig, når du fjerner den udtagelige drypbakkeholder og bortskaffer varmt fedt.
- ⚠ ADVARSEL: Sæt ikke grillen til opbevaring, hvis gasflasken stadig er fastgjort.
- ⚠ ADVARSEL: Opbevar eller transporter ikke en frakoblet patron inde i grillen.
- ⚠ FORSIGTIG: Undlad at flytte grillen, når den er i brug. Lad grillen køle af, inden du flytter den eller sætter den til opbevaring.
- ⚠ FORSIGTIG: Fjern tilbehøret fra grillen, før vognen sænkes.
- ⚠ FORSIGTIG: Løft ikke grillen i håndtaget på låget, da det kan forårsage skader på lågets lås.
- ⚠ FORSIGTIG: Opbevar ikke andre genstande på grillen under opbevaring eller transport.



SÅDAN KOMMER DU I GANG

Vigtige oplysninger om flydende propangas og gastilslutninger

Hvad er flydende propangas?

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

Tips til sikker håndtering af engangsgasdåser

Der er forskellige retningslinjer og sikkerhedsforanstaltninger, der skal overholdes, når der anvendes propangas. Følg denne vejledning omhyggeligt, før du bruger din gasgrill.

- Brug ikke en beskadiget, bulet eller rusten gasdåse.
- Selvom gasdåsen kan virke tom, kan der stadig være gas i, og den bør transporteres og opbevares i overensstemmelse hermed.
- Gasdåsen må ikke tabes og skal håndteres forsigtigt.
- Undgå at opbevare eller transportere gasdåser på områder, hvor temperaturen kan nå 51 °C (gasdåsen kan blive for varm at holde i hånden). Efterlad f.eks. ikke gasdåsen i en bil på en varm dag.
- Gasdåser skal opbevares utilgængeligt for børn.
- Kontrollér den samling, hvor regulatoren forbindes til gasdåsen, for lækage, hver gang den tilsluttes. F.eks. skal der udføres en test, hver gang gasdåsen genmonteres.
- Området omkring gasdåsen skal være rent og fri for snavs.
- Gasdåsen må ikke udskiftes i nærheden af en antændingskilde.
- Luk altid for gasregulatorventilen, før du frakobler regulatoren.

Hvad er en regulator?

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

Regulatorforbindelser

- I Storbritannien skal denne grill være udstyret med en regulator, der overholder BS 3016 og har et nominelt gastryk på 37 millibar.
- Slangens længde må ikke overstige 1,5 meter.
- Undgå at bøje slangen.
- Udskift den fleksible slange, når den lokale lovgivning foreskriver dette som et krav.
- Dele, der er forseglet af producenten, må ikke ændres af brugeren.
- Enhver ændring af produktet kan være farlig.

Installation af gasdåsen

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

Kontrollér, at tætningerne (mellem apparatet og gasflasken) er på plads og i god stand, før der tilsluttes til gasflasken (B).

- 1) Hæv grillen.
- 2) Kontrollér, at brænderens reguleringsknap er lukket, ved at trykke den ind og dreje den med uret til slukket position (O).
- 3) Sørg for, at gasregulatorventilen er slukket ved at dreje den med uret, indtil den er stram.
- 4) Skub patronen ind i regulatoren, og drej den med uret, indtil den er stram (C).

Afmontering af gasdåsen

Hver gang du skal sænke grillvognen, eller hvis gasdåsen er tom og skal udskiftes, skal du følge denne vejledning for at fjerne den.

- 1) Kontrollér, at brænderens reguleringsknap er lukket, ved at trykke den ind og dreje den med uret til slukket position (O).
- 2) Sørg for, at gasregulatorventilen er slukket ved at dreje den med uret, indtil den er stram.
- 3) Skru gasdåsen af regulatoren ved at dreje den mod uret og tage den ud af grillen.

Opbevaring og/eller rejse

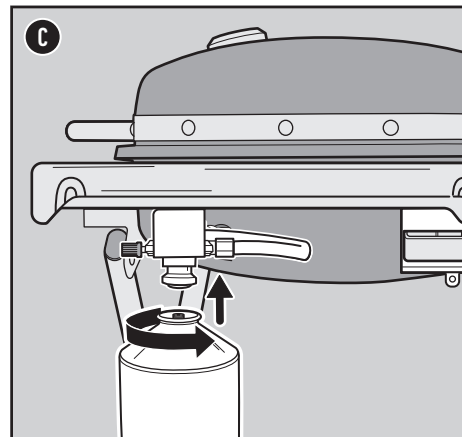
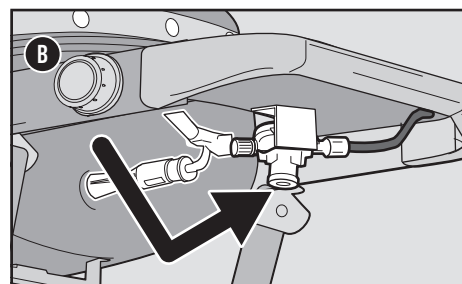
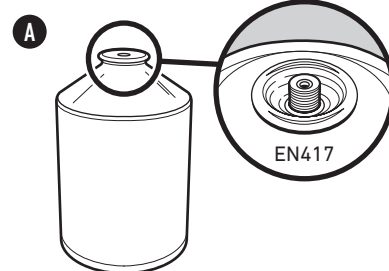
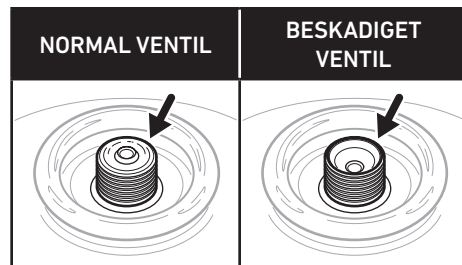
Fjern gasdåsen, hvis: 1) gasdåsen er tom, 2) grillen skal transporteres, 3) grillen opbevares i en garage eller andet aflukket område, eller 4) grillen ikke er i brug.

- En frakoblet gasdåse må ikke opbevares i en bygning, en garage eller andre lukkede rum.

- Opbevar eller transporter ikke en frakoblet gasdåse inde i grillen.

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

- WEBER-gasgrillen bør kontrolleres for gaslækager og eventuelle blokeringer i brænderrøret inden brug. (Se "KONTROL FOR GASLÆKAGER" og "ÅRLIG VEDLIGEHOLDELSE.")
- Kontrollér, at områderne under grillboksen og den udtagelige drypbakkeholder er fri for snavs, som kan blokere luftgennemstrømningen.
- Insektnettene bør også kontrolleres for eventuelle forhindringer. (Se "ÅRLIG VEDLIGEHOLDELSE.")



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

⚠ **ADVARSEL:** Spænd kun med håndkraft. Brug af overdreven kraft kan ødelægge regulatorens kobling og gasdåsens ventil. Dette kan forårsage lækage eller forhindre gasstrømmen.

⚠ Kontrollér tætningerne, før en ny gasflaske tilsluttes.

⚠ Brug ikke apparatet, hvis der er beskadigede, slidte, utætte eller ødelagte tætninger, eller tætninger, der ikke fungerer korrekt.

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



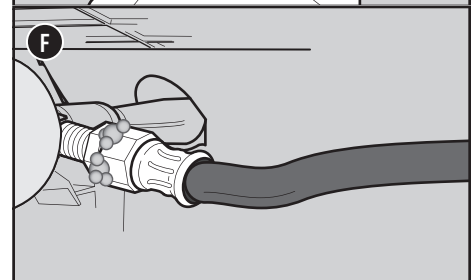
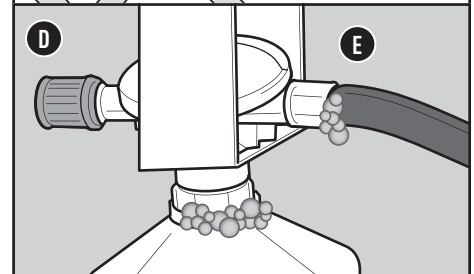
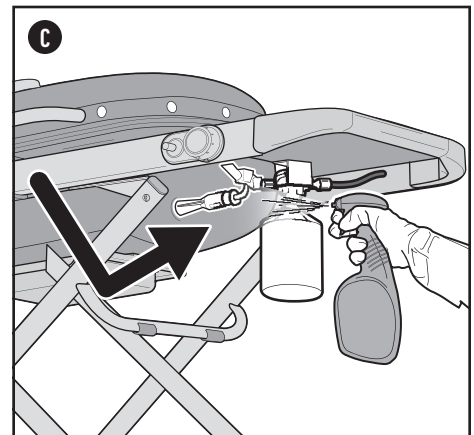
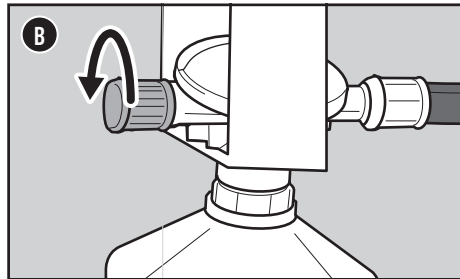
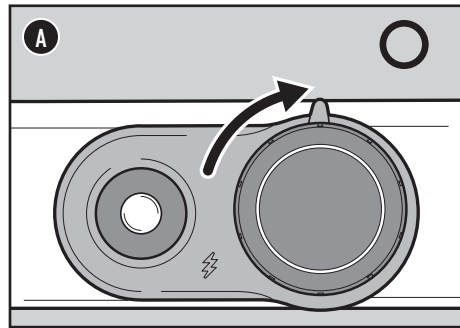
Hvad er en lækagekontrol?

Når gasdåsen 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 tanken. Brændstofssystemet i grillen har fabriksfremstillede forbindelser, der er blevet grundigt kontrolleret for gaslækager, og brænderne er blevet flammetestet. WEBER anbefaler, at du udfører en grundig lækagekontrol, når grillen er samlet, samt hver gang du frakobler eller tilslutter en gasfitting. Følgende fittings bør testes:

- Ved forbindelsen mellem regulatoren og gasdåsen.
- Ved forbindelsen mellem regulatoren og regulatorslangen.
- Ved forbindelsen mellem regulatorslangen og ventilen.

Kontrol for gaslækager

- 1) Kontrollér, at brænderens reguleringsknop er lukket, ved at trykke den ind og dreje den med uret til slukket position (○) (A).
- 2) Åbn for gasforsyningen ved at dreje gasregulatorventilen mod uret (B).
- 3) Kom lidt sæbevand på fittingsene (C) 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.
- 4) Hvis der kan ses bobler, er der en lækage:
 - a) Hvis lækagen er ved gasdåsen (D), skal du afmontere gasdåsen. UNDLAD AT BRUGE GRILLEN. Montér en anden gasdåse, og kontrollér for lækager med sæbevand. Hvis der stadig er lækage, skal du afmontere gasdåsen. UNDLAD AT BRUGE GRILLEN. Kontakt din forhandler eller Weber kundeservice i dit område ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside.
 - b) Hvis lækagen er ved regulatoren (E) eller brænderventilen (F), skal du slukke for gassen. FORSØG ALDRIG AT STRAMME REGULATOREN. UNDLAD AT BRUGE GRILLEN. Kontakt din forhandler eller Weber kundeservice i dit område ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside.
- 5) Hvis der ikke dannes bobler, er lækagekontrollen afsluttet:
 - a) Skyl forbindelserne med vand.



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

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

- a) 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.

⚠ **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:** Brug ikke grillen ved gaslækage.

⚠ **FARE:** Hvis du kan se, lugte eller høre gas, der siver ud af tanken med flydende propangas:

- 1) Gå væk fra tanken.
- 2) Forsøg ikke at løse problemet selv.
- 3) Kontakt brandvæsenet.

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

⚠ **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 tilsidesætter den lokale lovgivning Webers anbefalinger.

Kontakt kundeservicerepræsentanten i dit område ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside for oplysninger om udskiftning af slange, regulator og ventil. Log på weber.com.

Størrelse og forbrugsdata for brænderindsprøjtningdyse

WEBER TRAVELER	STØRRELSE PÅ INDSPRØJTNINGSDYSE	FORBRUGSDATA
	Hovedbrænder 1,01 mm	4,25 kW butan 3,80 kW propan
		304,0 g/t butan 267,1 g/t propan



BRUG

Første gang, du griller

Foretag en "afbrænding" af grillen, inden du tager den i brug

Før du bruger grillen første gang, skal du "brænde den af" ved at varme den op på højeste indstilling med låget lukket i mindst 20 minutter.

Hver gang du griller

Almindelig vedligeholdelse

Den almindelige vedligeholdelse består af disse enkle, men vigtige skridt, som du altid bør udføre, inden du griller.

Kontrollér for fedt

Din grill er udstyret med et fedtopsamlingsystem, Grease Management System, som leder fedtet væk fra maden og ned i en engangsbeholder. Når du griller, løber fedtet via den udtagelige opsamlingsbakke og videre ned i en drypbakkeholder. Du bør rengøre systemet, hver gang du griller, for at forebygge opflamninger.

- 1) Kontrollér, at grillen er slukket og afkølet.
- 2) Fjern den udtagelige drypbakkeholder ved at trække den fremad (A).
- 3) Kontrollér, om der er store mængder fedt i engangsdrypbakken i opsamlingsbakken. Bortskaf drypbakken, når der er behov for det, og erstæt den med en ny.
- 4) Sæt alle dele tilbage på plads.

Efterse slangen

Slangen skal efterses regelmæssigt.

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

Forvarm grillen

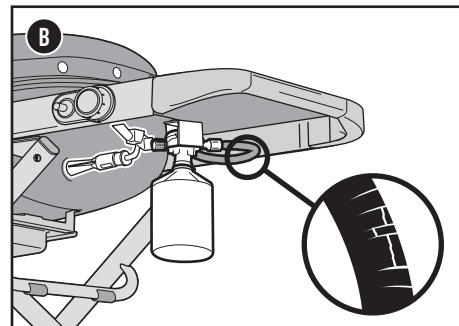
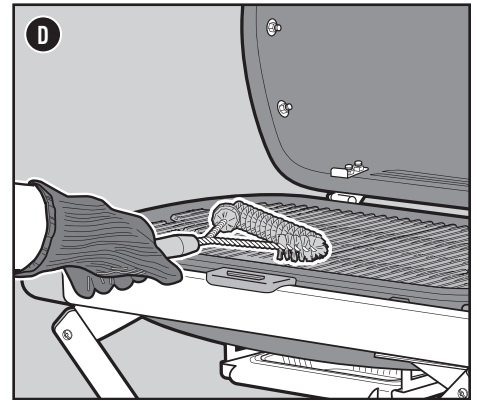
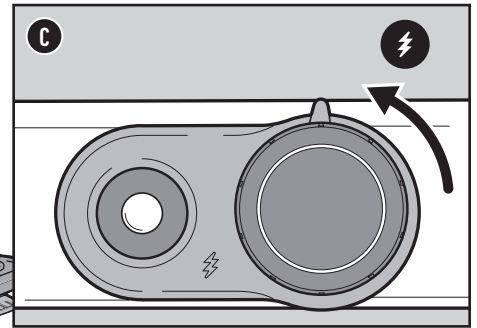
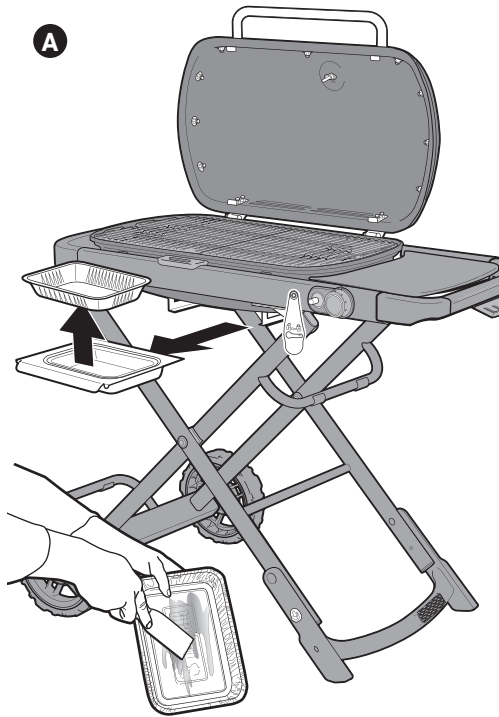
Det er vigtigt, at du forvarmer grillen, så du får det bedst mulige grillresultat. Forvarmningen hjælper med at forhindre maden i at hænge fast i risten og gør risten varm nok til, at der kan opnås en effektiv bruning. Det afbrænder også rester fra det foregående måltid.

- 1) Åbn grilllåget.
- 2) Tænd grillen som beskrevet i afsnittet om tænding af grillen i denne brugervejledning.
- 3) Luk låget.
- 4) Forvarm grillen med alle brændere i positionen start/høj 🔊 i 10-15 minutter, eller indtil termometeret viser 260 °C (C).

Rengør grillristen

Efter forvarmningen er det nemmere at fjerne madrester og snavs fra tidligere brug af grillen. Rengjort riste forhindrer også, at maden hænger fast, næste gang du griller.

- 1) Rengør ristene med en grillbørste af rustfrit stål umiddelbart efter forvarmning (D).



- ⚠ FARE: Kom ikke stanniol i den udtagelige drypbakkeholder eller grillboks.
- ⚠ FARE: Kontrollér altid, om der har samlet sig fedt i den udtagelige drypbakkeholder, inden du griller. Fjern overskydende fedt for at undgå en fedtbrand.
- ⚠ ADVARSEL: Vær forsigtig, når du fjerner drypbakkeholderen 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 ristene 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-reservedele.
- ⚠ ADVARSEL: Hold ventilationsåbningerne rundt om tanken rene og fri for materialerester.



Sådan tænder du grillen

Brug tændingssystemet til at tænde grillen

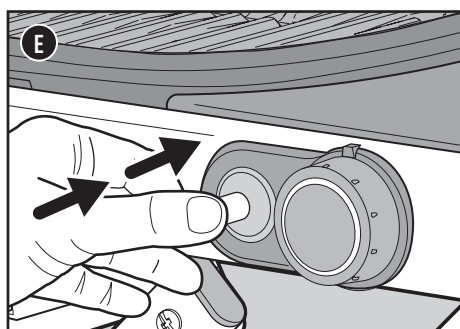
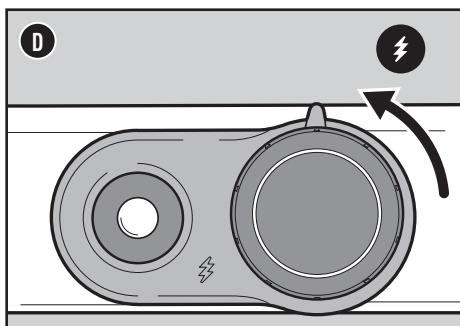
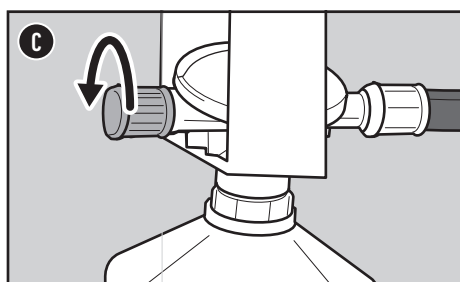
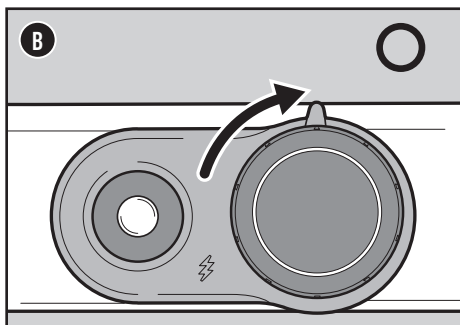
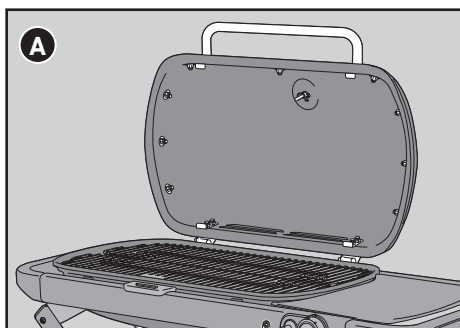
Tændingssystemet tænder brænderen med en gnist fra tændingselektroden. Du genererer energien til gnisten ved at trykke på tændingsknappen. Du hører et klik fra tænderen. Efter forvarmning ved høj varme er udført, kan du sætte brænderens reguleringsknap til den ønskede grillindstilling.

- 1) Åbn grilllåget (A).
- 2) Kontrollér, at brænderens reguleringsknap står i slukket position O. Dette kontrolleres ved at trykke knappen ind og dreje den med uret (B).
- 3) Åbn for gasforsyningen ved at dreje gasregulatorventilen mod uret (C).
- 4) Tryk brænderens reguleringsknap ind, og drej den mod uret til positionen start/høj (D).
- 5) Tryk på den røde tændingsknap adskillige gange, så den klikker hver gang (E).
- 6) Kontrollér, at brænderen er tændt, ved at kigge ind gennem grillristene. Du bør kunne se en flamme.
- 7) Hvis brænderen ikke tændes, skal du dreje reguleringsknappen til slukket position O og vente fem minutter, indtil gassen er forsvundet, før du forsøger at tænde brænderen igen.

Hvis brænderen ikke tænder ved hjælp af tændingssystemet, skal du se afsnittet FEJLFINDING. Her finder du en vejledning i, hvordan du tænder grillen med en tændstik og finder årsagen til problemet.

Slukning af brænderne

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



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

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

⚠ ADVARSEL: Hvis grillen ikke tændes inden for fem sekunder, skal du dreje brænderens reguleringsknap til 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 grills 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.

Det anbefales at rengøre grillen grundigt, inden den foldes sammen og opbevares i oprejst position, eller mindst to gange om året. Hvis du tit bruger grillen, kan det være nødvendigt at rengøre den lidt oftere. Start med at gøre grillen ren indvendigt oppefra og ned, når den er slukket og kold.

Rengøring af låget

Fra tid til anden kan der dannes noget, der ligner afskallet maling, på indersiden af låget. Under brug omdannes fedt og røg langsomt til kulstof og aflejres på låget. 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 brænder

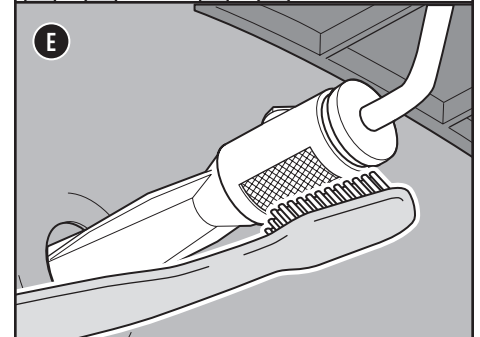
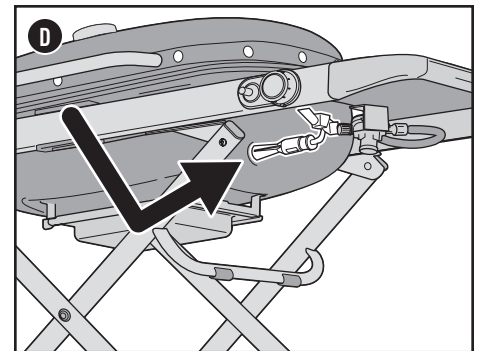
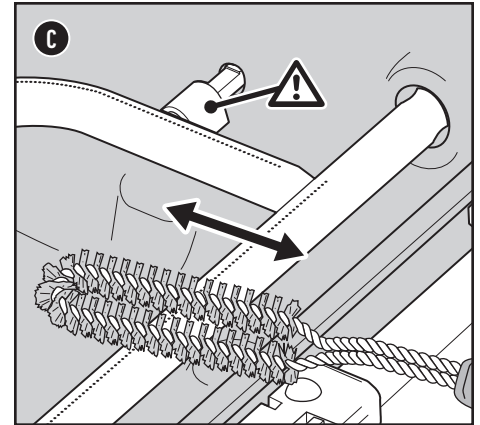
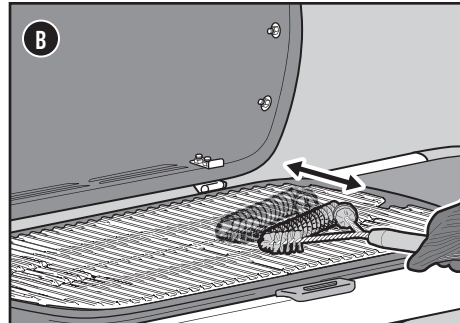
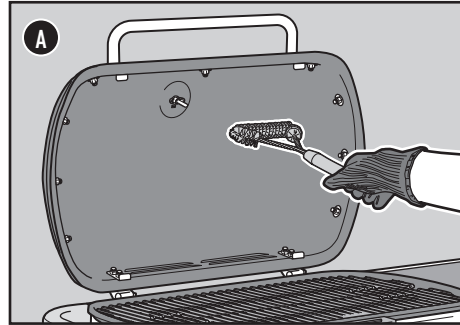
To områder på brænderen, der er vigtige for, at grillen kan yde optimalt, er portene (små åbninger, der løber langs brænderen) og insektnettene for enden af brænderen. Af sikkerhedsmæssige årsager er det meget vigtigt, at du holder disse områder rene.

Rengøring af brænderportene

- 1) Rengør ydersiden af brænderne med en grillbørste i rustfrit stål ved at børste hen over brænderportene på tværs af brænderen (C). Børst ikke på langs af røret, da dette blot flytter snavs fra en port til en anden.
- 2) Børst forsigtigt rundt om tændingselektroden for ikke at beskadige den.

Rengøring af insektnettene

- 1) Find enden på brænderen under kontrolpanelet ved ventilerne (D).
- 2) Rengør insektnettene på brænderen med en blød børste (E).



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

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

⚠ FORSIGTIG: Anbring ikke dele fra grillen på sidebordene, da de kan ridse lakken eller det rustfrie stål.

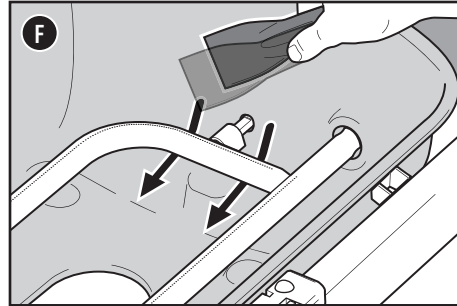
⚠ FORSIGTIG: Brug ikke nogen af følgende midler til at rengøre grillen: slibende poleringsmidler beregnet til rustfrit stål, syreholdige rengøringsmidler, mineralsk terpentin eller xylol, ovnrens, slibemidler til køkkenbrug eller skuresvampe.



Rengøring af grillkammeret

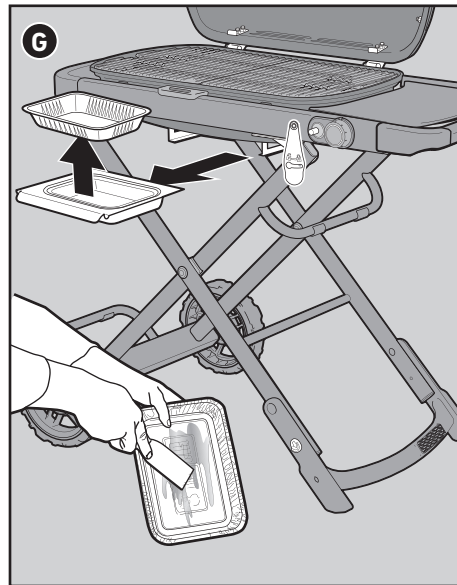
Kontrollér grillboksen indvendigt for ophobning af fedt og madrester. Overdreven ophobning kan forårsage brand.

- 1) Brug en plastskraber til at skrabe snavs af siderne og bunden af grillen ned igennem åbningen i bunden af grillboksen (F). Denne åbning leder snavset ind i den udtagelige drypbakkeholder.



Rengøring af fedtopsamlingsystemet

Fedtopsamlingsystemet består af en udtagelig drypbakkeholder og en engangsdrypbakke (G). 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 din grill kan bestå af overflader i rustfrit stål, porcelænsemalje og plast. WEBER anbefaler, at du følger nedenstående fremgangsmåder for de forskellige overflader.

Rengøring af overflader i rustfrit stål

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

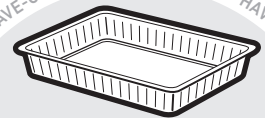
Bemærk: Brug ikke slibepasta, da du risikerer at ridse stålet. Pasta rengør eller polerer ikke. Desuden ændrer det farven på metallet, idet det fjerner chromoxidfilmen.

Rengøring af malede, porcelænsemaljerede overflader og plastdele

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

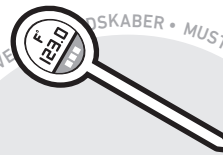
Rengøring af ydersiden på grill i barske miljøer

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



ALUBAKKER

Ideelle til at lægge i drypbakkeholderen, så den bliver nem at rengøre.



TERMOMETER

Dette lille og relativt billige termometer er uundværligt, hvis du hurtigt vil måle kernetemperaturen på det kød, du griller.



GRILLBØRSTE

Brug altid grillbørsten, inden du går i gang med at grille. Hvis du kører børsten hurtigt hen over de varme riste, forhindrer du, at forkullede rester fra gårsdagens måltid blander sig i dagens måltid.



FEJLFINDING

GRILLEN TÆNDES IKKE

PROBLEM

- Brænderen tændes ikke, selv om jeg følger anvisningerne for tænding i afsnittet "Betjening" i denne brugervejledning.

ÅRSAG	LØSNING
Der er problemer med gastilførslen.	Hvis grillen ikke tændes, skal du som det første kontrollere gastilførslen til brænderne. For at kontrollere dette skal du følge nedenstående vejledning for "Sådan kontrollerer du gastilførslen til brænderne med en tændstik". Hvis det IKKE lykkes at tænde grillen med en tændstik , skal du følge fejlfindingstrinnene vedrørende gastilførslen på næste side.
Der er et problem med tændingssystemet.	Hvis grillen ikke tændes, skal du som det første kontrollere gastilførslen til brænderne. For at kontrollere dette skal du følge nedenstående vejledning for "Sådan kontrollerer du gastilførslen til brænderne med en tændstik". Hvis det lykkes at tænde grillen med en tændstik , skal du følge nedenstående anvisninger "Sådan kontrollerer du delene i tændingssystemet".

Sådan kontrollerer du gastilførslen til brænderne med en tændstik

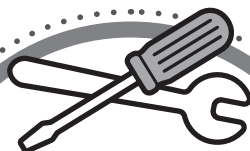
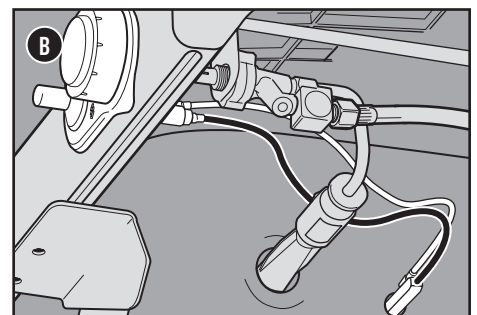
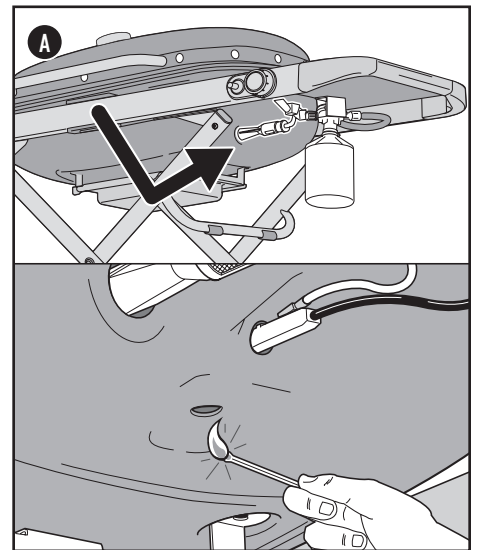
- 1) Åbn låget.
- 2) Kontrollér, at brænderens reguleringsknap står i slukket position **O**. Det gør du ved at trykke knapperne ind og dreje dem med uret.
- 3) Åbn for gasforsyningen ved at dreje gasregulatorventilen mod uret.
- 4) Stryk en tændstik, og hold flammen under tændstikhullet **(A)**.
- 5) Tryk reguleringsknappen ind, mens du holder den tændte tændstik, og drej den mod uret til positionen start/høj **(I)**.
- 6) Kontrollér, at brænderen er tændt, ved at kigge ind gennem grillristene.
- 7) Hvis brænderen ikke tændes inden for 4 sekunder, skal du dreje reguleringsknappen til slukket position **O** og vente 5 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 tændingssystemet".

Sådan kontrollerer du delene i tændingssystemet

Når du trykker på tændingsknappen, bør du kunne høre et klik. Kontrollér kablerne for at sikre, at tændingen danner en gnist.

Kontrol af kablerne

- 1) Kontrollér, at de hvide og sorte tændkabler er forsvarligt tilsluttet til klemmerne på tændingsknappen bag på kontrolpanelet **(B)**.
- 2) Kontrollér, at tændingsknappen skubbes ind, klikker og kommer ud igen.



RESERVEDELE

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

RING TIL KUNDESERVICE

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



GASTILFØRSEL

PROBLEM

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

ÅRSAG

Der er kun lidt eller ingen gas i gasflasken.

Brænderportene er snavsede.

LØSNING

Udskift gasflasken.

Rengør brænderportene. Se afsnittet "Rengøring af brænderportene".

PROBLEM

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

ÅRSAG

Insektnettene på brænderen er tilstoppede.

LØSNING

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

Forbindelsen mellem regulatoren og gasflasken kan være defekt.

Regulatorens kobling med gasflasken kan være beskadiget.

LØSNING

Sluk eventuel åben ild. Afmonter gasflasken, og installer den derefter igen. Se afsnittet "Installation af gasflasken" i brugervejledningen.

Sluk eventuel åben ild. Fjern gasflasken. UNDLAD AT BRUGE GRILLEN. Kontakt din forhandler eller Weber kundeservice i dit område ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside.

FEDTET GRILL (aflejringer og opflamninger)

PROBLEM

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

ÅRSAG

De flager, du kan se, er aflejringer af dampe fra maden, som er omdannet til kulstof.

LØSNING

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

PROBLEM

- Der forekommer opflamninger under grillning eller forvarmning.

ÅRSAG

Der er madrester fra tidligere på risten.

Indersiden af grillen skal rengøres grundigt.

LØSNING

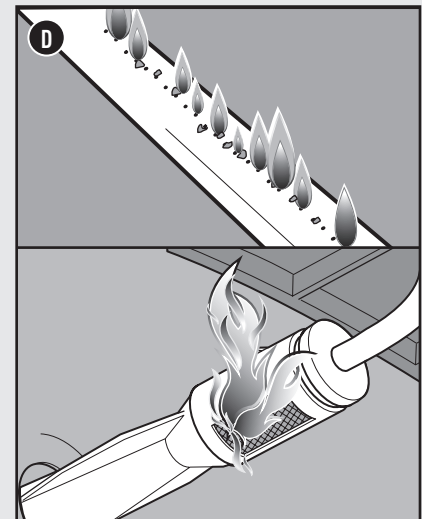
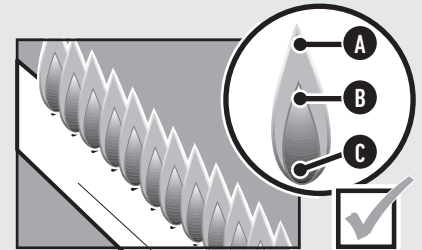
Forvarm altid grillen på højeste trin i 10 til 15 minutter.

Rengør grillen oppefra og ned ved at følge fremgangsmåden i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".

Korrekt flammemønster

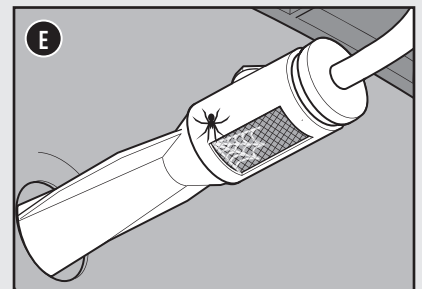
Brænderen i din grill er fabriksindstillet til den korrekte luft-gas-blanding. Når brænderen fungerer korrekt, ses der et bestemt flammemønster. Spidserne kan lejlighedsvis være gule (A) og resten af flammen kan være fra lyseblå (B) til mørkeblå (C).

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



Insektnet

Forbrændingsluftåbningerne på brænderne (E) er forsynet med et insektnet i rustfrit stål for at forhindre edderkopper og andre insekter i at lave spindelvæv og bygge reder inde i brænderne. Der kan samle sig støv og snavs på ydersiden af insektnettet, som kan blokere for ilttilførslen til brænderne.



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

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



Gode grillråd

Sørg altid for at varme grillen godt op.

Hvis grillristene ikke er varme nok, hænger maden fast, og så er det ikke sikkert, at du kan stege den ordentligt eller få de helt rigtige grillstreger. Selv hvis der står i opskriften, at du skal grille maden ved medium eller lav varme, skal du altid forvarme grillen ved høj varme. Åbn låget, skru op for varmen, luk låget, og lad derefter grillristen varme op i omkring ti minutter, eller indtil termometeret ca. viser 260 °C.

Sørg altid for at grille på rene riste.

Det er aldrig en god idé at komme mad på ristene, inden du har rengjort dem. Overskydende "snavs" fra maden på ristene virker som lim og binder sig til maden og ristene. For at undgå smagen af gårsdagens aftensmad på dagens frokost skal du derfor altid kontrollere, at du griller på en ren rist. Når ristene er forvarmede, skal du rengøre dem med en børste af rustfrit stål, så de får en ren og glat overflade.

Vær til stede under processen.

Kontrollér, inden du tænder grillen, at alt det, du skal bruge, er inden for din rækkevidde. Det kan f.eks. være de vigtigste grillredskaber, maden (penslet med olie og krydder), marinader eller saucer og rene fade til den grillede mad. Hvis du hele tiden skal løbe i rutefart mellem køkkenet og grillen, går du ikke kun glip af alt det sjove, men du risikerer også, at maden brænder på. I kokkesproget kalder man det for "mise en place" (dvs. at lægge tingene klar). Vi kalder det "at være til stede".

Giv dig selv lidt råderum.

Hvis du lægger alt for meget mad på grillristene, begrænser du din fleksibilitet og dit råderum. Sørg altid for, at mindst en fjerdedel af grillristen er fri, og at der er rigelig plads mellem de forskellige fødevarer på grillen, så du kan manøvrere med tangen og let flytte maden rundt. Nogle gange skal man træffe hurtige beslutninger ved grillen og hurtigt kunne flytte maden fra ét område til et andet. Så sørg altid for, at du har lidt ekstra plads at gøre godt med.

Lad være med at smugkigge!

Låget på din grill kan andet end bare at holde regnen ude. Dets vigtigste funktion er at forhindre, at der kommer for meget luft ind, og at der slipper for meget varme og røg ud. Når låget er lukket, er grillristene varmere, tilberedningstiden kortere, røgsmagen er mere intens, og opflammeringer sjældnere. Så luk låget!

Vend kun én gang.

Hvad er bedre end en saftig steak med dybe grillstreger og en smukt karamelliseret overflade? Det opnår du bedst ved at lade maden stå i fred og ro på grillristen. Vi har sommetider en tendens til at vende maden, inden den har fået den ønskede farve og smag. Som hovedregel bør du aldrig vende maden mere end én gang. Hvis du vender den oftere, åbner du sikkert også låget for meget – og det kan godt give problemer. Så trød et skridt tilbage, og stol på grillen.

Vid, hvornår du skal tæmme flammen.

Når du griller, er det vigtigt, at du ved, hvornår nok er nok. Og det finder du bedst ud af ved at bruge et stegetermometer. Så kan du helt præcist aflæse, hvornår maden er færdig og smager optimalt.

Vær ikke bange for at eksperimentere.

I 1950'erne grillede man kun én ting: kød (og kun kød), som blev forkullet over åbne flammer. Nutidens grillmestre har ikke brug for et køkken for at tilberede et komplet måltid. Brug din grill til at lave små forretter, tilbehør til hovedretten eller måske endda desserter. Registrer din grill, og få adgang til en masse inspirerende indhold. Vi vil rigtig gerne med dig på grilleventyr.



GRILLHANDSKER

Brug dem hellere én gang for meget end én gang for lidt. Gode grillhandsker er forede og beskytter både hånd og underarm.

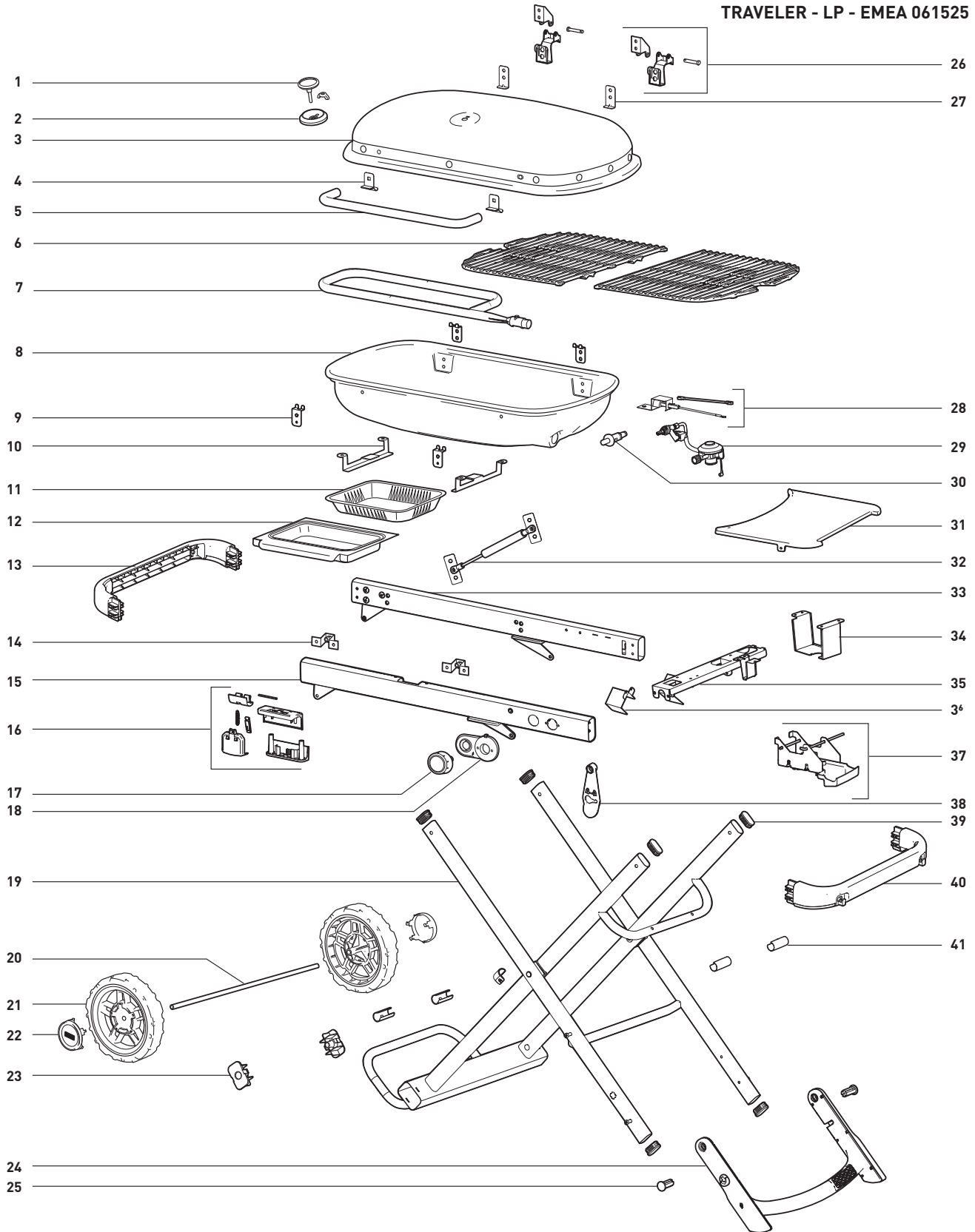


TIMER

Brug en timer, og undgå, at maden brænder på. Den behøver ikke at være noget særligt, men skal bare være pålidelig og nem at bruge.



TRAVELER - LP - EMEA 061525





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

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

AUSTRIA

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

BELGIUM

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

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 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