



LPG-VEJLEDNING



2100N • 2200N m/Compact-stander
2200N m/Premium-vogn
2800N+ m/Premium-vogn • 3200N+

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.

⚠ FARE

Hvis du lugter gas:

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

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

⚠ FARE

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

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

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

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

DETTE GASAPPARAT ER UDELUKKENDE BEREGNET TIL UDENDØRS BRUG. BRUG IKKE GRILLEN I ELLER PÅ BÅDE ELLER I AFLUKKEDE OMRÅDER.

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

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

Installation og samling af grillen

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

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

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

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

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

Brug

⚠ FARE: Grillen må kun anvendes udendørs på steder med god ventilation. Den må således ikke anvendes i garager, bygninger, telte, overdækkede passager eller under letantændelige konstruktioner.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ ADVARSEL: Hold netledninger og gasslange væk fra varme overflader.

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

• Brug ikke kul, briketter eller lavasten i grillen.

Serienummer

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

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

8655676_121724 DA



SÅDAN KOMMER DU I GANG

Opbevaring og/eller længere brugspauser

⚠ **ADVARSEL:** Stuk for gastilførslen på gasflasken efter brug.

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

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

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

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

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

I henhold til gældende lovgivning har kunden en række rettigheder, hvis produktet er defekt. Disse rettigheder omfatter supplerende ydelser eller udskiftning af produktet, prisnedslag eller kompensation. I EU gælder f.eks. en toårig løbestrøm garanti, som træder i kraft ved udlevering af produktet. Disse og andre løbestrøm 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 landesspecifikt website herunder, som du måtte blive omdirigeret til). Ved normal brug og vedligeholdelse i en almindelig husstand indvilliger Weber inden for rammerne af denne garanti i at reparere eller erstatte defekte dele inden for det tidsrum og med de begrænsninger og undtagelser, der er anført nedenfor. I DET OMFANG, DET ER TILLADT I HENHOLD TIL GÆLDENDE LOVGIVNING, GÆLDER DENNE GARANTI KUN DEN OPRINDELIGE KØBER OG KAN IKKE OVERFØRES TIL EFTERFØLGENDE EJERE, MEDMINDRE DER ER TALE OM GAVER OG REKLAMEGAVER, JF. OVENFOR.

EJERENS ANSVAR UNDER DENNE GARANTI

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

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

GARANTI/BORTFALD AF GARANTI

Hvis du mener, at du har en del, der er omfattet af denne garanti, bedes du kontakte WEBERS kundeservice via kontaktoplysningerne på vores hjemmeside (www.weber.com) eller et andet landesspecifikt 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, ødelæggelser, misfarvninger og/eller rust på produktet, som WEBER ikke er ansvarlig for, og som skyldes:

- Mishandling, misbrug, ændringer, modificeringer, fejlanvendelse, hærværk, forsømmelse, forkert samling eller installation og manglende normal og rutinemæssig vedligeholdelse.
- Insekter (som f.eks. edderkopper) og gnaver (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 vejforhold, 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 mod gennemtæring af rust/gennembrænding (2 år på maling, omfatter ikke blegning eller misfarvning)

Låg:

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

Brænderrør i rustfrit stål:

5 år mod gennemtæring af rust/gennembrænding

Grillriste i porcelænsemaljeret støbejern:

5 år mod gennemtæring af rust/gennembrænding

Plastkomponenter:

5 år, omfatter ikke falmning eller misfarvning

Alle resterende 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 UFRAGIGELIGT ANSVAR.

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

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

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

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

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

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

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





Vigtige oplysninger om flydende propangas og gastilslutninger

Hvad er flydende propangas?

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

Tips til sikker håndtering af gasflasker

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

Krav til gasflaske

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

Hvad er en regulator?

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

Krav til regulator og slange

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

Montering af gasflaske

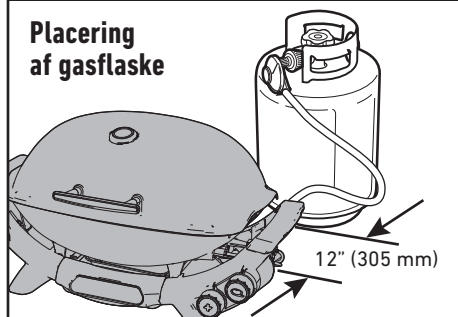
Når du bruger gasslangen, skal du føre gasslangen væk fra grillboksen og andre varme overflader.

Brug kun den slangesamling, der følger med dette apparat, til tilslutning til gasflasken – BRUG IKKE ADAPTERE.

- 1) Sæt gasflasken på jorden bag grillen.
- 2) Drej gasflasken, så ventilåbningen vender mod siden eller bagsiden af grillen.

Bemærk: Se næste side med oplysninger om installation, hvis du bruger en Premium-vogn.

Placering af gasflaske



⚠ ADVARSEL: Undgå risiko for, at den vælter. Placer gasflasken bag grillen i højre side.

Tilkobling af regulatoren til gasflasken

- 1) Kontrollér, at alle reguleringsknapper står i slukket O position. Dette kontrolleres ved at trykke knappen ind og dreje den med uret.
- 2) Find ud af, hvilken type din regulator er. Slut herefter regulatoren til gasflasken ved at følge anvisningerne til den pågældende regulator type.

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

Tilslut ved at dreje med uret (A)

Skrub regulatoren på gasflasken ved at dreje fittingen med uret (a). Placer regulatoren, så ventilationsshullet (b) peger nedad.

Tilslut ved at dreje mod uret (B)

Skrub regulatoren på gasflasken ved at dreje fittingen mod uret.

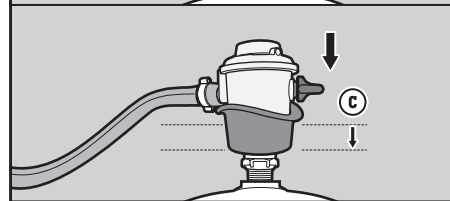
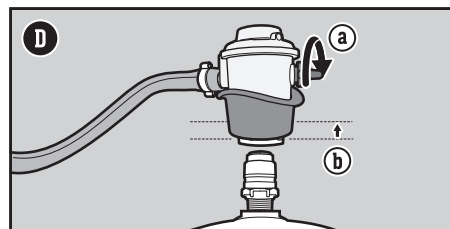
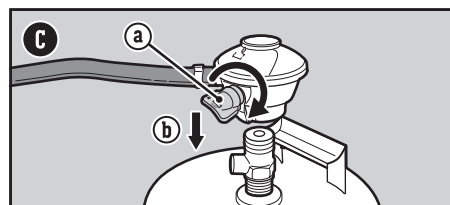
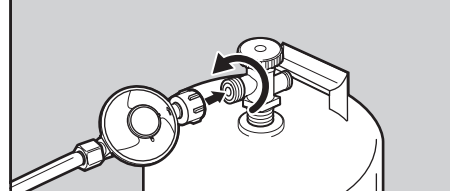
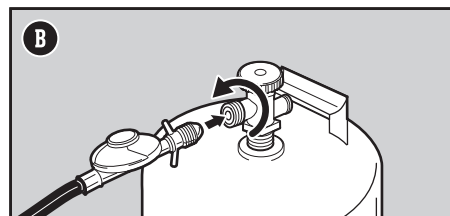
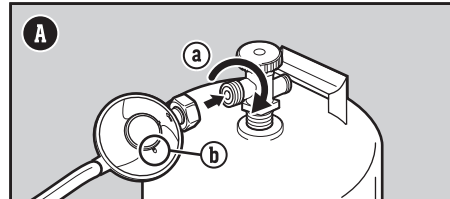
Tilslut ved at dreje grebet, så det klikker i position (C)

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

Tilslut ved hjælp af krave (D)

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

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



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

⚠ Kontrollér tætningerne, før en ny gasflaske tilsluttes.

⚠ Brug ikke apparatet, hvis der er beskadigede eller slidte tætninger, det er utæt, beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

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



SÅDAN KOMMER DU I GANG

Installation af gasflaske med Premium-vognen

Denne feature er kun tilgængelig på udvalgte modeller.

⚠ Når du bruger Premium-vognen, skal gasflasken fastgøres indeni vognen eller placeres på jorden bag grillen.

Krav til Premium-vogne

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

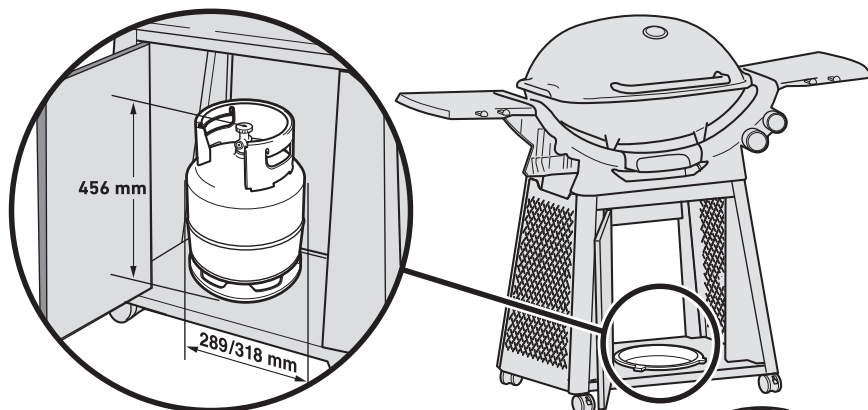
Gasflaskens kapacitet: 8 kg maks.

Gasflaskens højde: 456 mm maks.

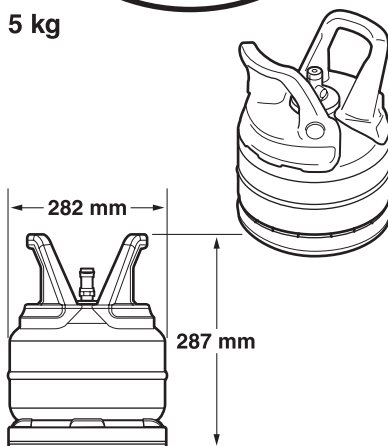
Gasflaskens bredde: 289 mm maks.
(firkantet aftryk) eller
318 mm maks.
(rundt aftryk)

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

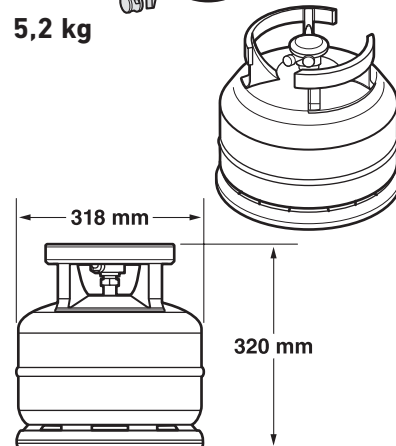
Flere mulige gasflaskemodeller, der er godkendt til installation indeni vognen, er anvist med mål.



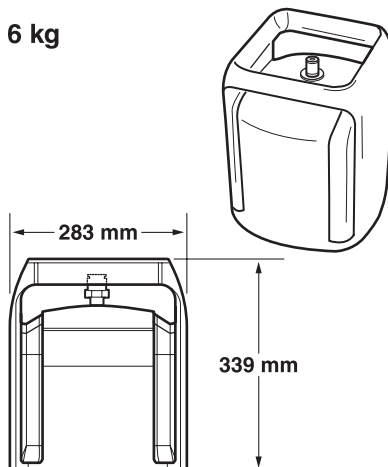
5 kg



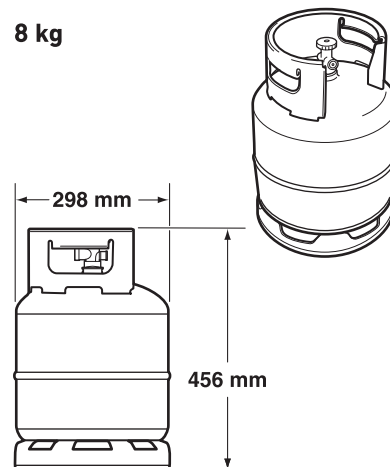
5,2 kg



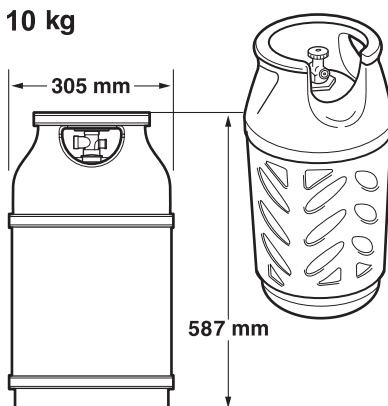
6 kg



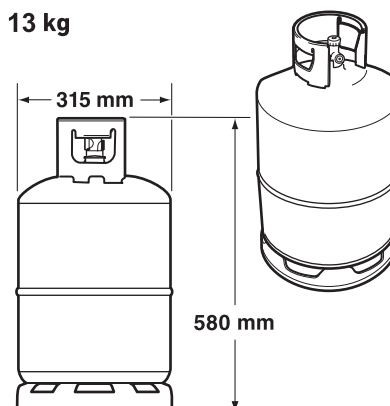
8 kg



10 kg



13 kg



⚠ ADVARSEL: Brug ikke en gasflaske i Premium-vognen, hvis den ikke opfylder kravene til flaskestørrelse.



Gør dig klar til at montere gasflasken

Gasflasken skal fastgøres efter installation inden Premium-vognen.

- 1) Åbn skabslågen.
- 2) Træk gasflaskeremmen gennem de to huller på bagpanelet (A).

Montering af gasflaske

- 1) Løft og placer gasflasken i gasflaskeholderen (B) på det nederste panel. Bunden af gasflasken skal passe i gasflaskeholderen.
- 2) Drej gasflasken, så ventilåbningen vender mod grillens front.
- 3) Fastgør gasflasken med gasflaskestroppen (C).

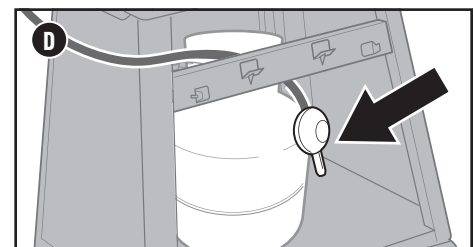
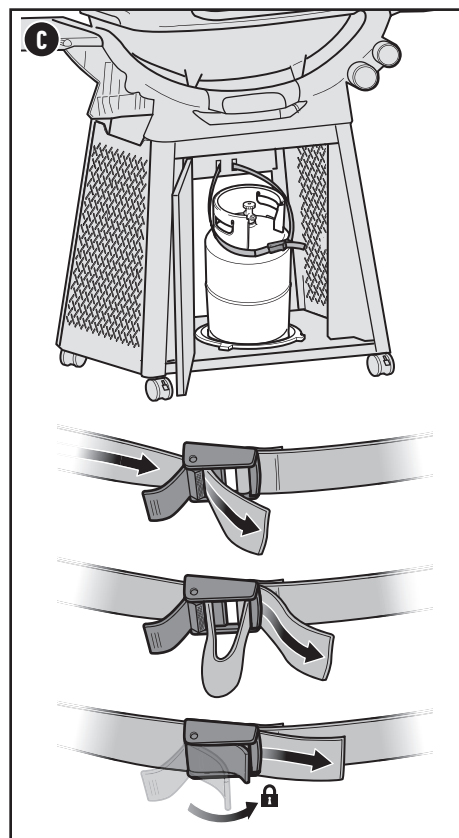
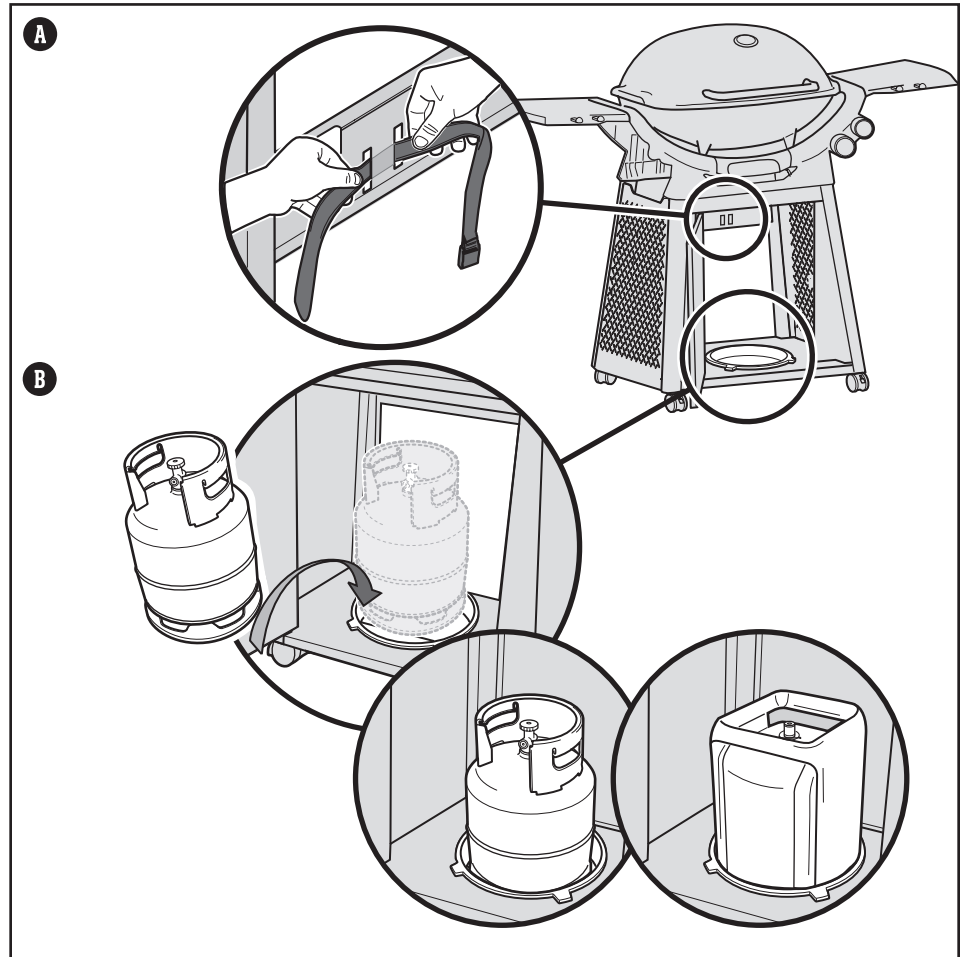
Slut gasslangen til gasflasken

- 1) Kontrollér, at brændernes reguleringsknapper står i slukket O position. Det gør du ved at trykke knapperne ind og dreje dem med uret.
- 2) Før gasslangen bag vognen som vist (D).
- 3) Slut regulatoren til gasflasken. Se "TILKOBLING AF REGULATOREN TIL GASFLASKEN".

Installation på jorden

For gasflasker, der overstiger størrelseskravene til Premium-vognen, skal gasflasken installeres på jorden bag grillen.

- 1) Åbn skabslågen.
- 2) Før regulatorslangen ud gennem åbningen bagpå.
- 3) Anbring gasflasken på jorden uden for opbevaringsskabet bag grillen.
- 4) Drej gasflasken, så ventilåbningen vender mod grillens forside.
- 5) Slut regulatoren til gasflasken. Se "TILKOBLING AF REGULATOREN TIL GASFLASKEN".



**Maks. kapacitet på gasflaske
INDENI vognen er 8 kg.**

**Slangens længde må ikke
overstige 1,5 meter.**

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

⚠ VIGTIGT: Vi anbefaler, at du udskifter gasslangen hvert femte år. I nogle lande kan der være krav om, at gasslangen udskiftes inden fem år. I sådanne tilfælde tilsidesætter den lokale lovgivning Webers anbefalinger.

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

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



SÅDAN KOMMER DU I GANG

Hvad er en lækagekontrol?

Når 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 gasflasken. Brændstofsyste­met 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 gasflasken.
- Ved forbindelsen mellem regulatoren og regulatorslangen.
- Ved forbindelsen mellem regulatorslangen og ventilen.

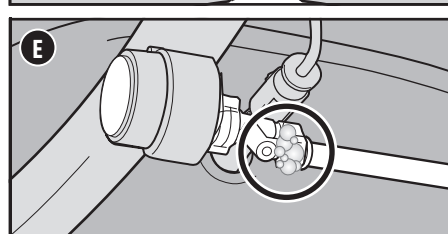
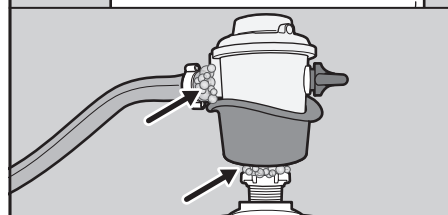
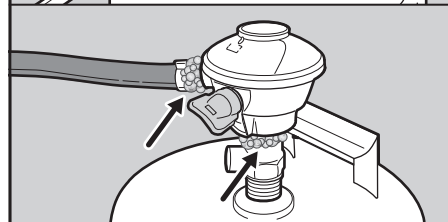
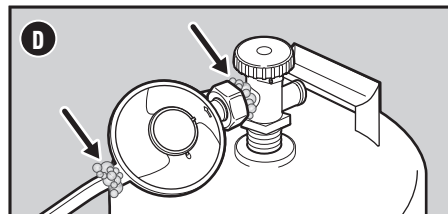
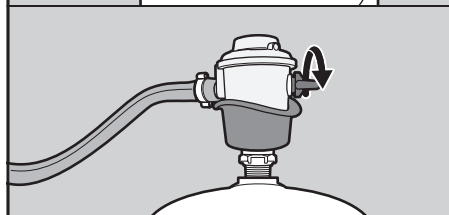
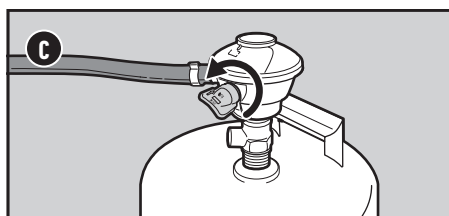
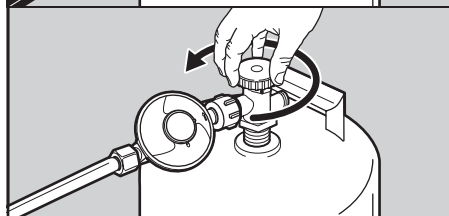
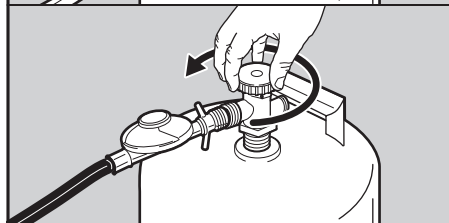
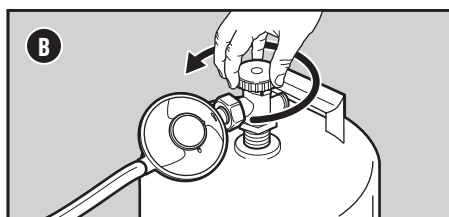
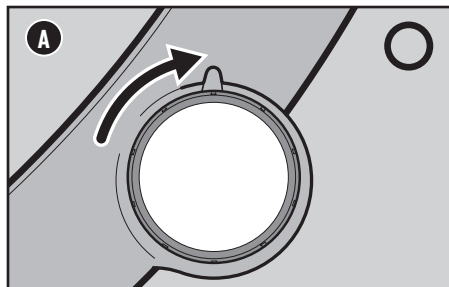
Kontrol for gaslækager

- 1) Kontrollér, at brænderens reguleringsknap er lukket, ved at trykke den ind og dreje den med uret til lukket position ○ (A).
- 2) Tjek, hvilken regulator­type der sidder på din gasflaske. Åbn for gassen ved at dreje flaskeventilen mod uret (B) eller ved at flytte regulatorgrebet til tændt position (C).
- 3) Kom lidt sæbevand på alle fittings ved hjælp af en sprayflaske, børste eller klud. Du kan lave dit eget sæbevand ved at blande 20 % flydende sæbe med 80 % vand eller købe en særlig opløsning til lækagekontrol i VVS-afdelingen i et byggemarked.
- 4) Hvis der kan ses bobler, er der en lækage:
 - a) Hvis lækagen befinder sig på forbindelsen mellem regulatoren og gasflasken eller mellem regulator­slangen og regulatoren (D), skal du slukke for gassen. UNDLAD AT BRUGE GRILLEN.
 - b) Hvis lækagen er ved regulatoren eller brænder­ventilen (E), 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.

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.



Genopfyldning eller udskiftning af en gasflaske

Afmontering af gasflasken

Hver gang din gasflaske skal genopfyldes eller udskiftes, skal du følge disse anvisninger for at fjerne den.

- 1) Kontrollér, at brænderens reguleringsknapper står i lukket ○ position. Det gør du ved at trykke hver knap ind og dreje den med uret.
- 2) Kontrollér, at regulatorventilen er helt lukket.
- 3) Kobl gaslangekoblingen fra gasflasken.

Yderligere foranstaltninger i forbindelse med lækagekontrol

Følgende fittings bør kontrolleres for gaslækager, hver gang du genopfylder og geninstallerer en gasflaske:

- Hvor regulatoren forbindes til gasflasken og ved regulatoren (D).

Følg anvisningerne for "Kontrol for gaslækager".

⚠ FARE: Brug ikke åben ild, når du kontrollerer for gaslækager. Kontrollér, at der ikke er gnister eller åben ild i området, når du kontrollerer for lækager.

⚠ FARE: Gaslækager kan forårsage brand eller eksplosion.

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

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

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

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

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

Indstillinger for reguleringsknap til brænder

SLUKKET

START/HØJ

MEDIUM

LAV





Sådan tænder du grillen

Brug tændingssystemet til at tænde hovedbrænderen

Tændingssystemet tænder brænderen med en gnist fra tændingselektroden. Du genererer energien til gnisten ved at trykke på tændingsknappen. Du hører et klik fra tænderen.

- 1) Åbn grilllåget (A).
- 2) Kontrollér, at brændernes reguleringsknapper står i slukket O position. Dette kontrolleres ved at trykke knappen ind og dreje den med uret (B).
Bemærk: Det er vigtigt, at alle reguleringsknapper til brænderne står i slukket O position, inden der tændes for gassen.
- 3) Åbn for gassen ved at dreje flaskeventilen mod uret eller ved at dreje regulatorgrebet til tændt position, afhængig af forbindelsen mellem regulatoren og gasflasken.
- 4) Tryk hovedbrænderens reguleringsknap ind, og drej den mod uret til positionen start/høj (C).
- 5A) Tryk på den røde tændingsknap adskillige gange, så den klikker hver gang (D).
- 5B) Hold den elektroniske tændingsknap (E) inde, hvorefter du vil høre et lille klik.
- 6) Kontrollér, at brænderen er tændt, ved at kigge ind gennem grillristene. Du bør se en flamme.
- 7) Hvis brænderen ikke tændes inden for 5 sekunder, 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.

Forvarmning af grillen

Det er vigtigt, at du forvarmer grillen, så du får det bedste mulige grillresultat. Forvarmningen hjælper med at forhindre, at maden hænger fast i ristene og gør ristene varme nok til, at der kan opnås en effektiv bruning. Desuden brændes rester fra tidligere måltider af.

- 1) Åbn grilllåget.
- 2) Tænd grillen som beskrevet i afsnittet om tænding af grillen i denne brugervejledning.
- 3) Luk låget.
- 4) Forvarm grillen med brænderne i positionen start/høj (C) i 10-15 minutter, eller indtil termometeret viser 260°C (C).
- 5) Efter forvarmning ved høj varme er udført, kan du sætte brænderens reguleringsknap til den ønskede grillindstilling.

Slukning af brænder

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

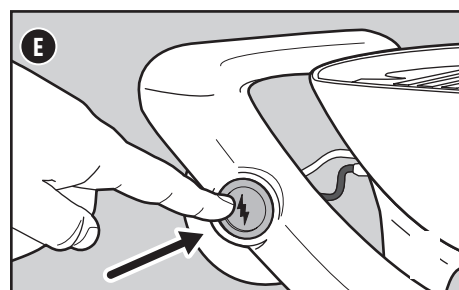
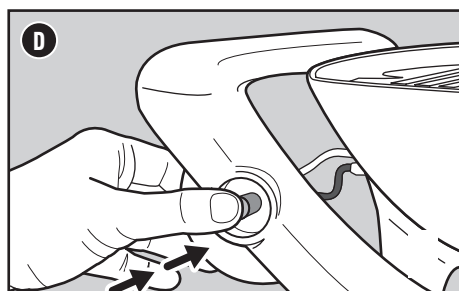
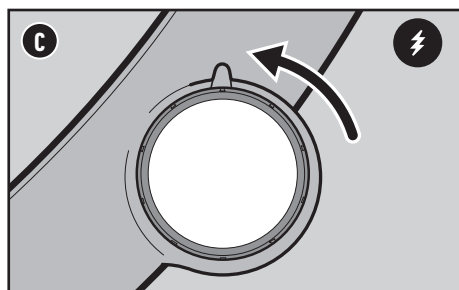
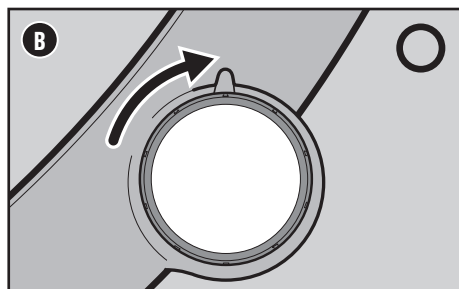
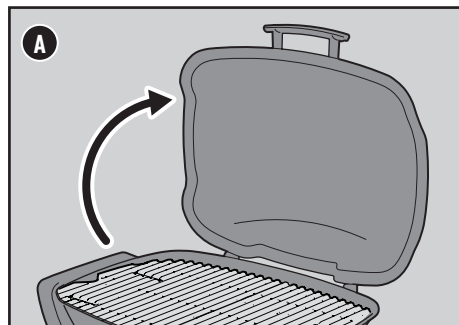
Opbevaring og/eller rejse

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

- Opbevar ikke en frakoblet flaske i en bygning, en garage eller andre lukkede rum.

- Opbevar eller transporter ikke en frakoblet flaske 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 "RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE".)
- Kontrollér, at områderne under grillboksen og den aftagelige opsamlingsbakke er fri for snavs, som kan blokere luftgennemstrømningen.
- Insektnettet bør også kontrolleres for eventuelle forhindringer. (Se "RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE".)



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

⚠ ADVARSEL: Læn dig ikke ind over den åbne grill, 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.

Brug af +-brænderen

Denne feature er kun tilgængelig på udvalgte modeller.

+-brænderen er en alsidig funktion til svitsning af mad ved høj temperatur, når den kombineres med hovedbrænderen, eller low & slow-tilberedning, når kun +-brænderen bruges.

SVITSNING

- 1) Åbn låget, og tænd begge brændere, herunder +-brænderen (A). Start med at tænde hovedbrænderen først.

VIGTIGT: Tænd altid hovedbrænderen først. +-brænderen tændes fra hovedbrænderen.

Se SÅDAN TÆNDER DU GRILLEN.

- 2) Forvarm grillen med lukket låg og alle brændere i positionen høj (C) i 10-15 minutter, eller indtil termometeret viser 260°C.
- 3) Efter forvarmning skal du lade +-brænderens reguleringsknap stå i positionen høj (C). +-brænderen arbejder sammen med hovedbrænderen (B).
- 4) Placer maden direkte over +-brænderen, og luk låget.

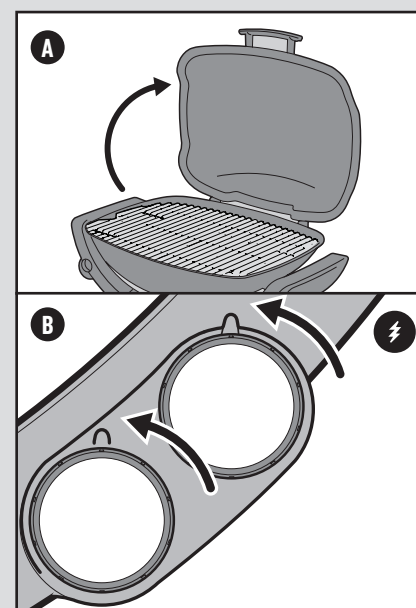
LOW & SLOW

- 1) Åbn låget, og tænd begge brændere, herunder +-brænderen. Start med at tænde hovedbrænderen først.
- 2) Forvarm grillen med lukket låg og alle brændere i positionen høj (C) i 10-15 minutter, eller indtil termometeret viser 260°C.
- 3) Efter forvarmning skal du kun lade reguleringsknappen til +-brænderen stå i positionen høj (C), og slukke for hovedbrænderen.

Bemærk: Tilbered altid med låget lukket for at opnå maksimal varme og undgå opflamming.

Slukning af brænder(e)

- 1) Tryk brænderens reguleringsknap(erne) ind, og drej den/dem derefter med uret til slukket position O.
- 2) Luk for gassen.

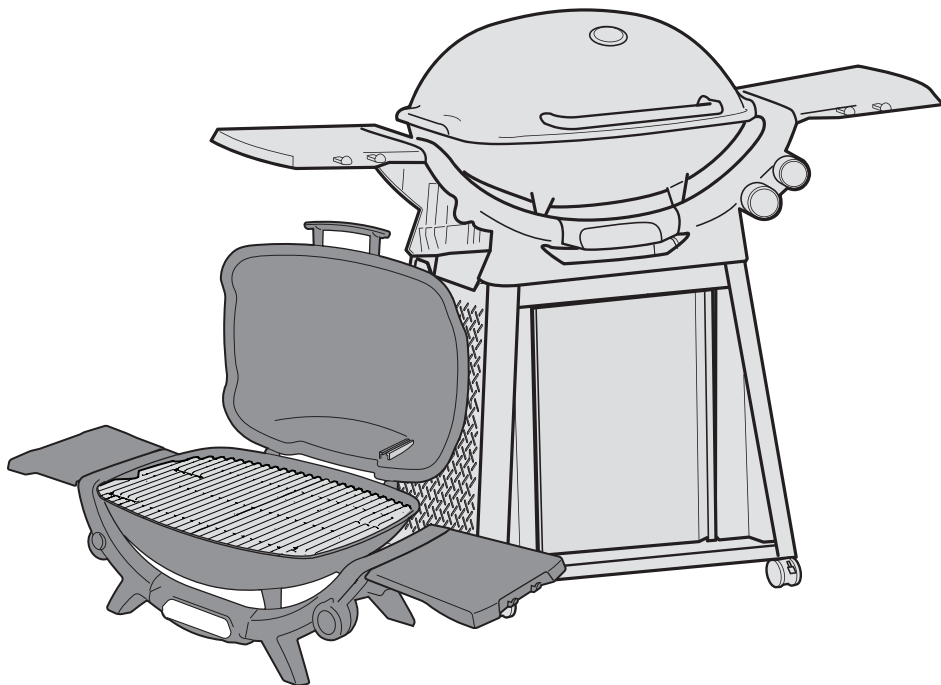




FEATURES i Q

Fuld liste over features

Nogle af de nævnte features er kun tilgængelige på udvalgte modeller.



- **Indbygget termometer**

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

- **Sideborde**

Brug sidebordene til at have tallerkener, krydderier og grillredskaber inden for rækkevidde. Hæng de vigtigste grillredskaber på krogene, så du har nem adgang til dem og har et ryddeligt arbejdsområde. Opbevar bordene for nemheds skyld.

- **+/-brænder**

+/-brænderen er designet til to slags tilberedning: Skab en intens varmezone, der hurtigt giver grillstreg på kødet, når du bruger den sammen med hovedbrænderen, eller brug +/-brænderen alene til low & slow-tilberedning.

- **Kompatibel med WEBER CONNECT**

Det app-forbundne WEBER CONNECT-termometer måler temperaturen i maden fra start til slut og viser den aktuelle temperatur på din smartphone eller tablet. (Tilbehør sælges separat).

- **Premium-vogn**

Med den smarte Premium-vogn er det nemt at få fat på grillredskaberne. Hæng nemt grillriste og tilbehør på de bageste opbevaringskroge.

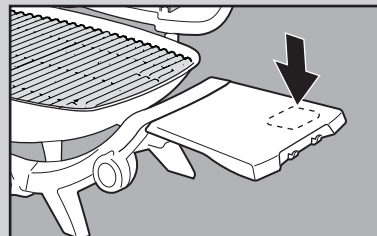
Kompatibel med WEBER CONNECT

Denne feature er kun tilgængelig på udvalgte modeller.

Disse integrerede designfeatures understøtter det kompatible WEBER CONNECT smartgrill-termometer. (Tilbehør sælges separat).

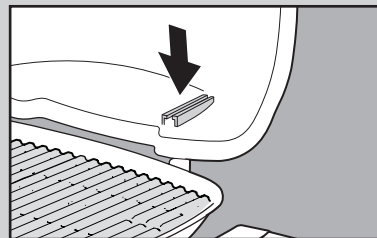
Placering af sidebord

Det dertil beregnede område på sidebordet har en magnetisk overflade til fastgørelse af kompatible WEBER CONNECT-enheder.



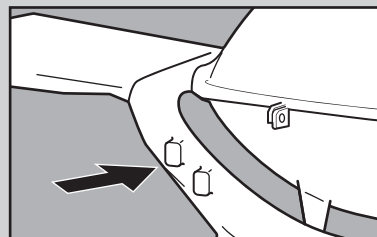
Placering af temperaturføler til grill

Fastgør en temperaturføler til grillen på de integrerede holdere inde i låget for at måle grillens temperatur under grillningen.



Holdere til temperaturfølere

Praktisk opbevaring på bagrammen til opbevaring af kompatible temperaturfølere.

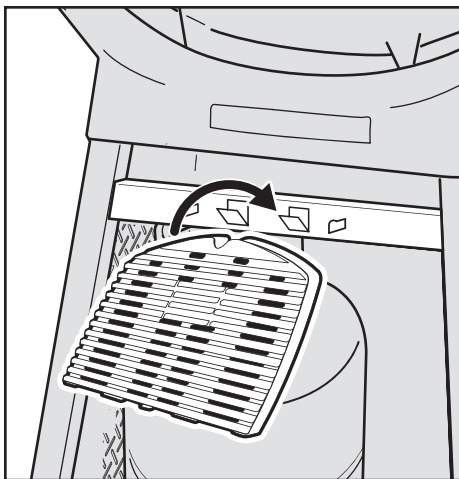




Opbevaring af grillrist

Denne feature er kun tilgængelig på udvalgte modeller.

Opbevar grillristene sikkert bag på Premium-vognen, hvis du har brug for at frigøre plads i grillboksen til WEBER Q-tilbehør (tilbehør sælges separat).



Bordopbevaring

Opbevar begge sideborde, så de er nemme at transportere og pladsbesparende, når de ikke er i brug. Afhængigt af den købte model kan sidebordene enten tages af og opbevares under grillboksen eller klappes ned langs siden af standen.

Aftagelige borde

Denne feature er kun tilgængelig på udvalgte modeller.

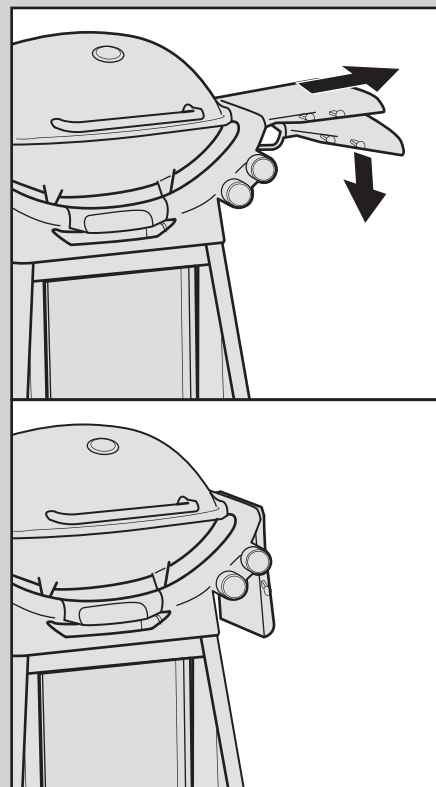
Træk sidebordene ud af den monterede position, og opbevar dem under grillboksen.



Nedklappelige borde

Denne feature er kun tilgængelig på udvalgte modeller.

Træk sidebordet ud for at låse det op, og klap det ned langs siden.





PRODUKTPLEJE

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 grillen sættes til opbevaring, 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 før hver brug 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).

Rengøring af brænder

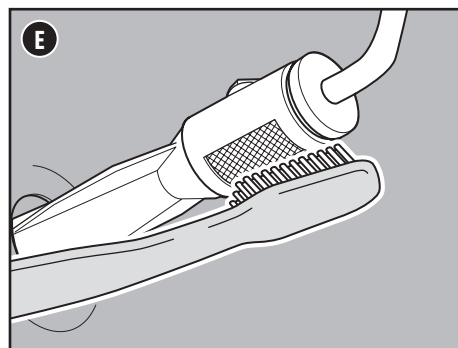
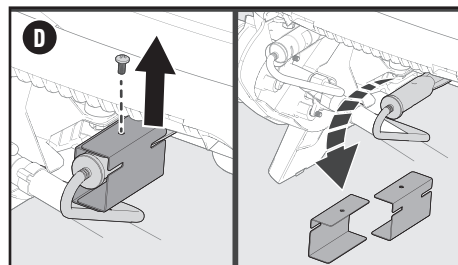
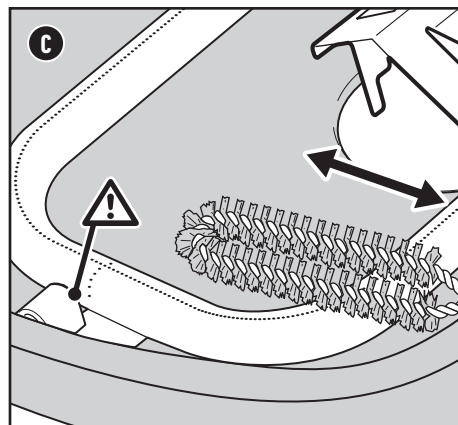
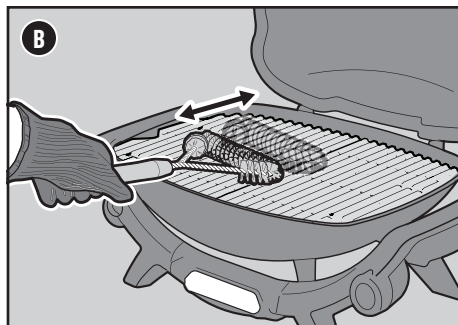
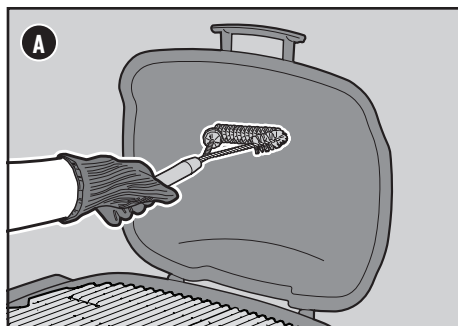
To områder på brænderen, der er vigtige for, at grillen kan yde optimalt, er portene (små åbninger, der løber langs brænderen) og insektnettene for enden af brænderen. Af sikkerhedsmæssige årsager er det meget vigtigt, at du holder disse områder rene.

Rengøring af brænderportene

- 1) Tag ristene af, og stil dem til side.
- 2) 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.
- 3) Børst forsigtigt rundt om tændingselektroden for ikke at beskadige den.

Rengøring af insektnettene

- 1) Find enden på brænderen bag kontrolpanelet ved ventilerne.
- 2) Fjern skruen fra toppen af regnskærmen, og fjern derefter regnskærmen fra brænderen (kun på udvalgte modeller) (D).
- 3) Rengør insektnettet på brænderen med en blød børste (E).
- 4) Genmonter regnskærmen over enden af brænderen, og fastgør den med skruen.



⚠ FARE: Kom ikke stanniol i den udtagelige fedtsamlingsbakke eller grillboksen.

⚠ FARE: Kontrollér altid, om der har samlet sig fedt i fedtsamlingsbakken og drypbakkeholderen, inden du griller. Fjern overskydende fedt for at undgå fedtbrand.

⚠ ADVARSEL: Vær forsigtig, når du fjerner opsamlingsbakken og bortskaffer varmt fedt.

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

⚠ ADVARSEL: Grillbørster skal jævnligt kontrolleres for løse børstehår og slid. Udskift børsten, hvis du finder løse børstehår på 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.

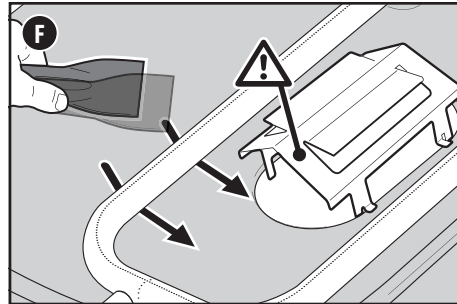
⚠ ADVARSEL: Hold gasslangen væk fra varme overflader.



Rengøring af grillboksen

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

- 1) Tag ristene af, og stil dem til side.
- 2) Brug en plastikskraber til at skrape snavs af siderne og bunden af grillen ned igennem åbningen i bunden af grillboksen (F). Denne åbning leder snavset ind i den udtagelige opsamlingsbakke.
- 3) Nogle modeller leveres med et varmeskjold, der sidder i bunden. Det kan rengøres med en plastikskraber eller med varmt sæbevand. Efter rengøring skal du sørge for, at varmeskjoldet sidder korrekt over åbningen i bunden af grillboksen.



Rengøring af fedtopsamlingsystemet

Fedtopsamlingsystemet består af en udtagelig opsamlingsbakke 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.

Rengøring af grillens yderside

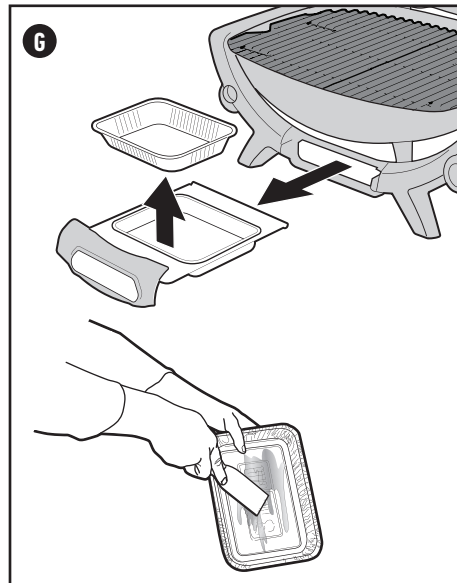
Ydersiden af grillen kan bestå af dele i rustfrit stål, lakeret aluminium og plast. WEBER anbefaler, at du følger nedenstående fremgangsmåder for de forskellige overflader.

Rengøring af lakerede aluminiumsoverflader og plastdele

Rengør lakerede aluminiums- eller plastdele med varmt sæbevand og køkkenrulle eller en klud. Når overfladerne er vasket af, skylles de og tørres grundigt af.

Udvendig rengøring af grill, der står i særligt krævede miljøer

Hvis din grill er særligt udsat for vind og vejr, skal den rengøres udvendigt oftere. Syrerregn, kemikalier fra swimmingpools samt saltvand kan forårsage rustdannelse. Tør ydersiden af grillen grundigt af med varmt sæbevand. Skyl efter, og tør overfladerne grundigt af.

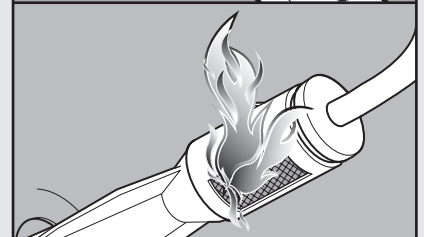
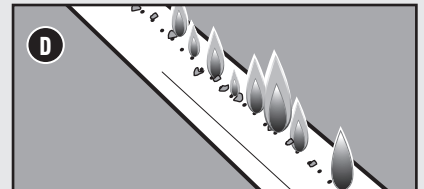
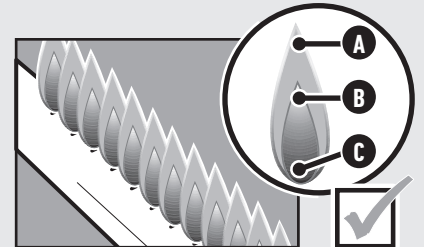


- ⚠ ADVARSEL: Sluk for grillen, og lad den køle af, før du rengør den grundigt.
- ⚠ ADVARSEL: Brug aldrig en børste, der har været brugt til at rengøre risten, når du rengør brænderne. Stik aldrig skarpe genstande ind i porthullerne på brænderne.
- ⚠ FORSIGTIG: Undlad at bruge følgende midler til rengøring af grillen: slibende poleringsmidler eller maling til rustfrit stål, syreholdige rengøringsmidler, mineralsk terpentin eller xylene, ovenrens, slibemidler til køkkenbrug eller skuresvampe.

Korrekt flammemønster

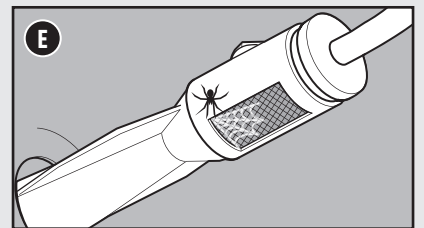
Brænderen i din grill er fabriksindstillet til den korrekte luft-gas-blanding. Når brænderen fungerer korrekt, ses der et bestemt flammemønster. Spidserne kan lejlighedsvis være gule (A) og resten af flammen kan være fra lyseblå (B) til mørkeblå (C).

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



Insektnet

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



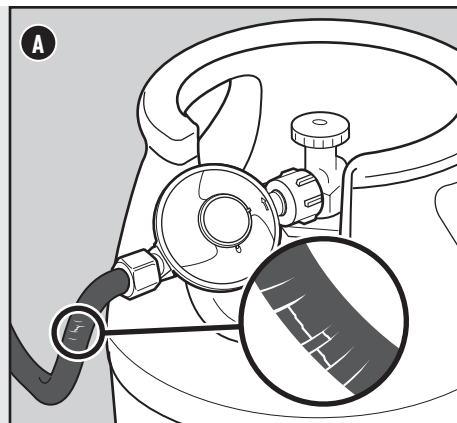
- ⚠ ADVARSEL: Forsøg ikke at reparere dele, der er beregnet til transport, brænding og tænding af gas, eller konstruktionsdele uden først at kontakte Weber-Stephen Products LLC's kundeserviceafdeling.
- ⚠ FORSIGTIG: Brænderrørets åbninger skal placeres korrekt over ventilåbningerne.

Efterse slangen

Slangen skal efterses regelmæssigt.

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

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





FEJLFINDING

Grillen tændes ikke

PROBLEM

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

ÅRSAG

Der er problemer med gastilførslen.

Der er et problem med tændingssystemet.

LØSNING

Hvis grillen ikke tændes, skal du først kontrollere, om der tilføres gas til brænderne. For at kontrollere dette skal du følge nedenstående vejledning for "Sådan kontrollerer du gastilførslen til brænderne med en tændstik".

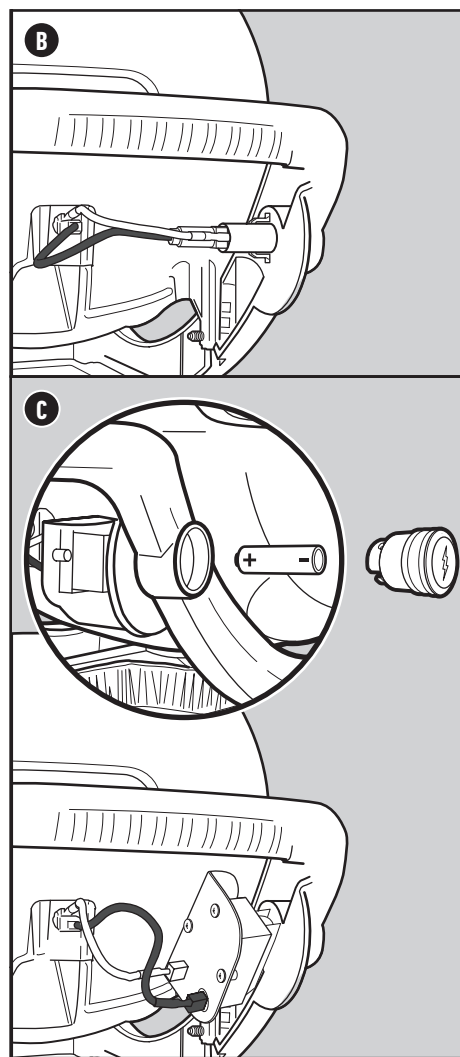
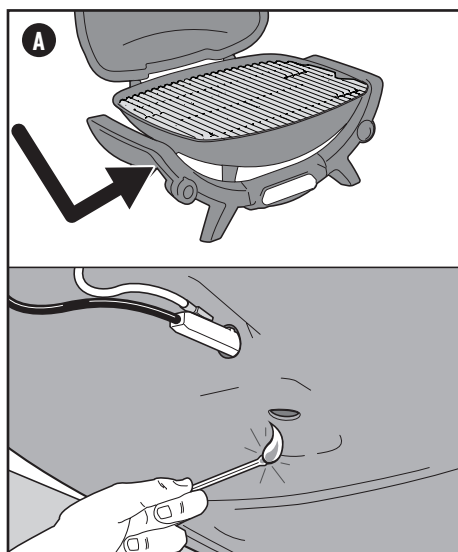
Hvis det **IKKE lykkes at tænde brænderen**, skal du følge instruktionerne for frakobling og gentilslutning af gasflasken.

Hvis grillen ikke tændes, skal du først kontrollere, om der tilføres gas 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 kontrollere batteriets tilstand (kun på modeller med et elektronisk tændingssystem) og ledningsforbindelserne i tændingssystemet.

Sådan kontrollerer du gastilførslen til brænderne med en tændstik

- 1) Åbn grilllåget.
- 2) Kontrollér, at brændernes reguleringsknapper står i slukket  position. Det gør du ved at trykke hver knap ind og dreje den med uret.
Bemærk: Det er vigtigt, at alle reguleringsknapper til brænderne står i slukket  position, inden der tændes for gassen.
- 3) Åbn for gassen ved at dreje flaskeventilen mod uret eller ved at dreje regulatorgrebet til tændt position, afhængig af forbindelsen mellem regulatoren og gasflasken.
- 4) Stryg en tændstik, og hold flammen under tændstikhullet (A).
- 5) Tryk reguleringsknappen til hovedbrænderen ind, mens du holder den tændte tændstik, og drej den mod uret til positionen start/høj .
- 6) Kontrollér, at brænderen er tændt, ved at kigge ind gennem grillristene.
- 7) Hvis brænderen ikke tændes inden for 5 sekunder, skal du dreje reguleringsknappen til slukket position  og vente fem minutter, indtil gassen er forsvundet, før du forsøger at tænde brænderen igen.
- 8) Hvis brænderen tænder, ligger problemet i tændingssystemet. Kontrollér ledningsforbindelserne til tændingssystemet (B) for piezo-tændere. På elektroniske tændingssystemer skal du kontrollere batteriets tilstand og kontrollere ledningsforbindelserne til tændingssystemet (C). Kontrollér, at AAA-batteriet (kun alkaline) er i god stand og isat korrekt. Nogle batterier er pakket ind i plastfolie. Denne plastik skal fjernes, før batteriet monteres. Plastikken er ikke at forveksle med batterimærkaten.



RESERVEDELE

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



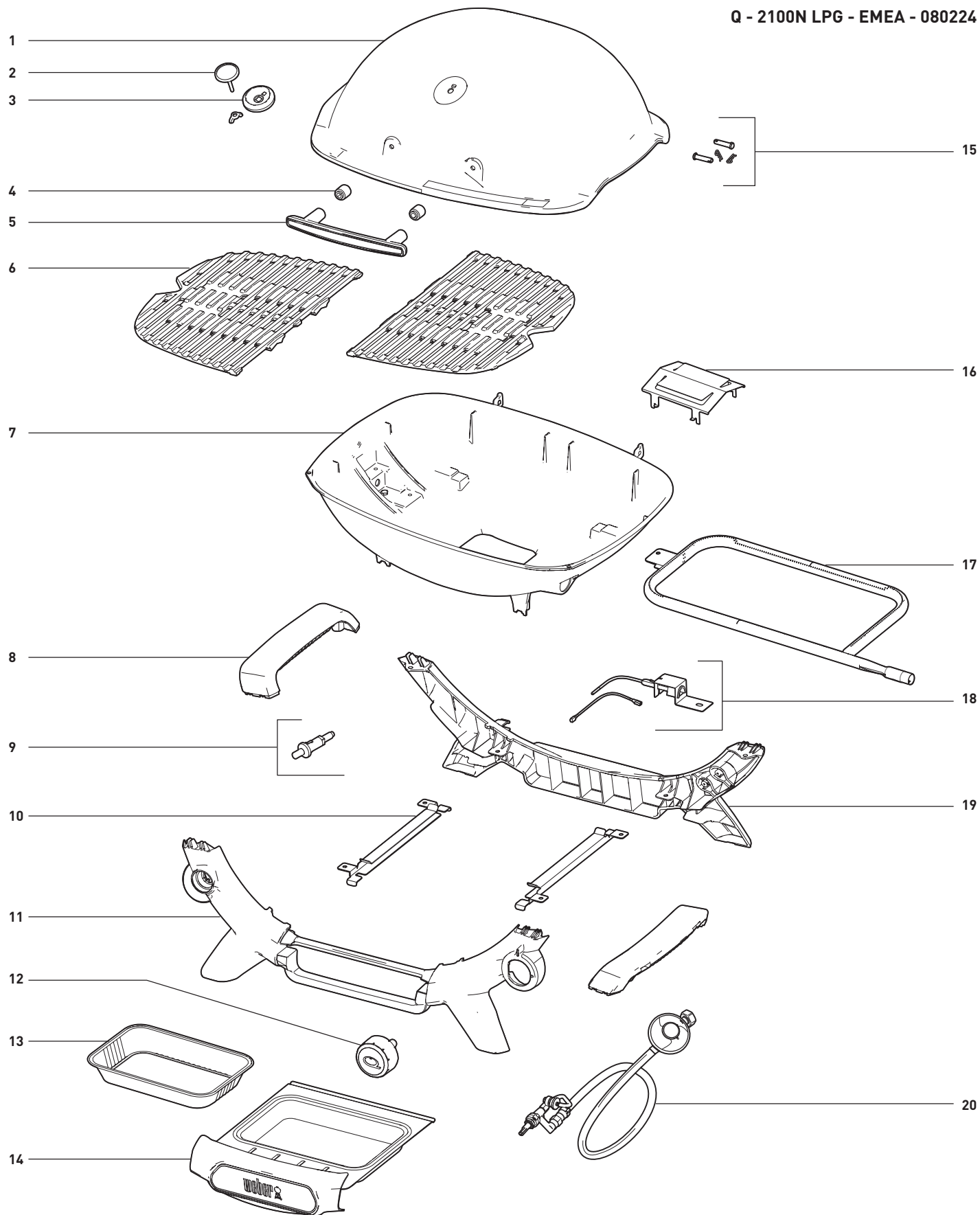
Dysetørrelser og forbrugsdata

DYSESTØRRELSER					
Land	Gaskategori	2100N-modeller	2200N-modeller	2800N+-modeller	3200N+-modeller
Cypern, Danmark, Estland, Finland, Holland, Hongkong, Indien, Island, Israel, Japan, Kina, Korea, Letland, Litauen, Malta, Norge, Rumænien, Rusland, Singapore, Slovakiet, Slovenien, Sydafrika, Sverige, Tjekkiet, Tyrkiet, Ungarn	I _{3B/P} (30 mbar eller 2.8 kPa)	Udvendig brænder 1,07 mm	Udvendig brænder 1,07 mm	Udvendig brænder 1,07 mm Indvendig brænder 0,59 mm	Udvendig brænder 1,23 mm Indvendig brænder 0,59 mm
Belgien, Frankrig, Grækenland, Irland, Italien, Luxembourg, Portugal, Schweiz, Spanien Storbritannien	I ₃₊ (28-30/37 mbar)	Udvendig brænder 0,98 mm	Udvendig brænder 0,98 mm	Udvendig brænder 0,98 mm Indvendig brænder 0,56 mm	Udvendig brænder 1,13 mm Indvendig brænder 0,56 mm
Polen	I _{3B/P} (37 mbar)	Udvendig brænder 0,98 mm	Udvendig brænder 0,98 mm	Udvendig brænder 0,98 mm Indvendig brænder 0,56 mm	Udvendig brænder 1,13 mm Indvendig brænder 0,56 mm
Tyskland, Østrig	I _{3B/P} (50 mbar)	Udvendig brænder 0,93 mm	Udvendig brænder 0,93 mm	Udvendig brænder 0,91 mm Indvendig brænder 0,52 mm	Udvendig brænder 1,03 mm Indvendig brænder 0,52 mm
FORBRUGSDATA					
Gaskategori		2100N-modeller	2200N-modeller	2800N+-modeller	3200N+-modeller
I _{3B/P} (30 mbar eller 2,8 kPa)		4,1 kW propan	4,1 kW propan	5,3 kW propan	6,4 kW propan
		4,6 kW butan	4,6 kW butan	6,3 kW butan	7,4 kW butan
		288 g/t propan	288 g/t propan	371 g/t propan	453 g/t propan
		332 g/t butan	332 g/t butan	451 g/t butan	529 g/t butan
I ₃₊ (28-30/37 mbar)		4,1 kW propan	4,1 kW propan	5,3 kW propan	6,4 kW propan
		4,1 kW butan	4,1 kW butan	5,3 kW butan	6,4 kW butan
		288 g/t propan	288 g/t propan	371 g/t propan	453 g/t propan
		288 g/t butan	288 g/t butan	371 g/t butan	453 g/t butan
I _{3B/P} (37 mbar)		4,1 kW propan	4,1 kW propan	5,3 kW propan	6,4 kW propan
		4,6 kW butan	4,6 kW butan	6,3 kW butan	7,4 kW butan
		288 g/t propan	288 g/t propan	371 g/t propan	453 g/t propan
		332 g/t butan	332 g/t butan	451 g/t butan	529 g/t butan
I _{3B/P} (50 mbar)		4,1 kW propan	4,1 kW propan	5,3 kW propan	6,4 kW propan
		4,6 kW butan	4,6 kW butan	6,3 kW butan	7,4 kW butan
		288 g/t propan	288 g/t propan	371 g/t propan	453 g/t propan
		332 g/t butan	332 g/t butan	451 g/t butan	529 g/t butan



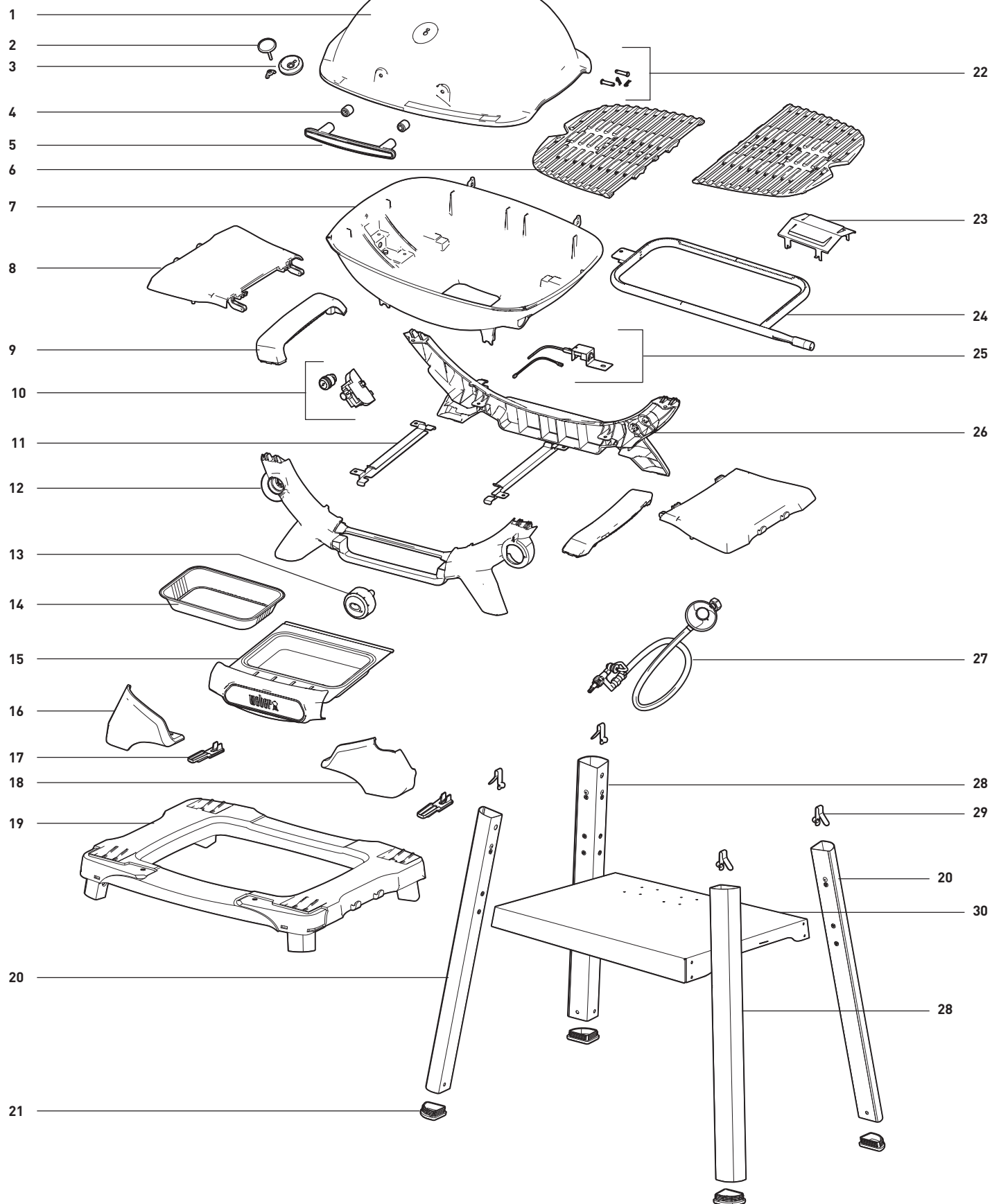
RESERVEDELE

Q - 2100N LPG - EMEA - 080224





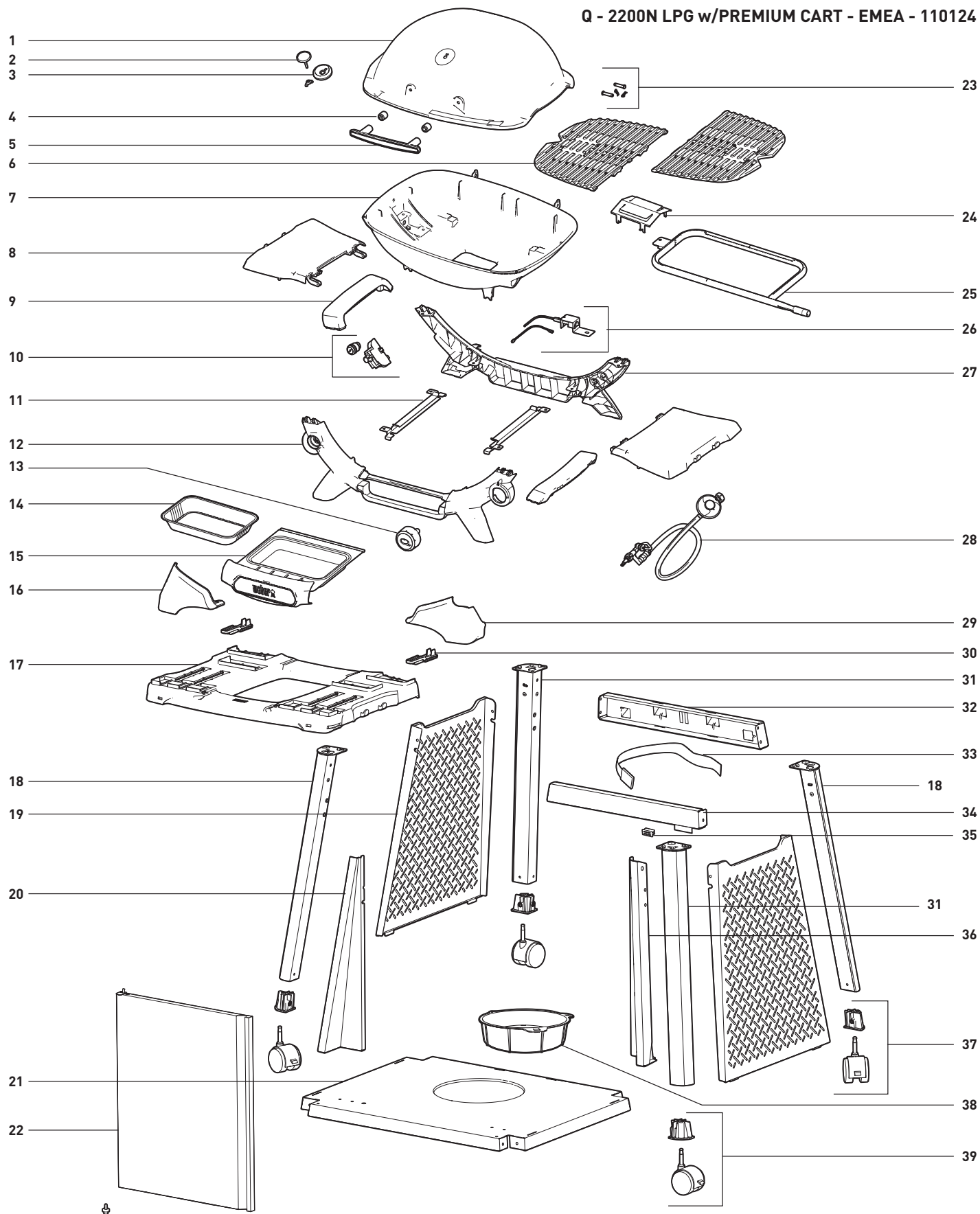
Q - 2200N LPG w/STAND - EMEA - 080124





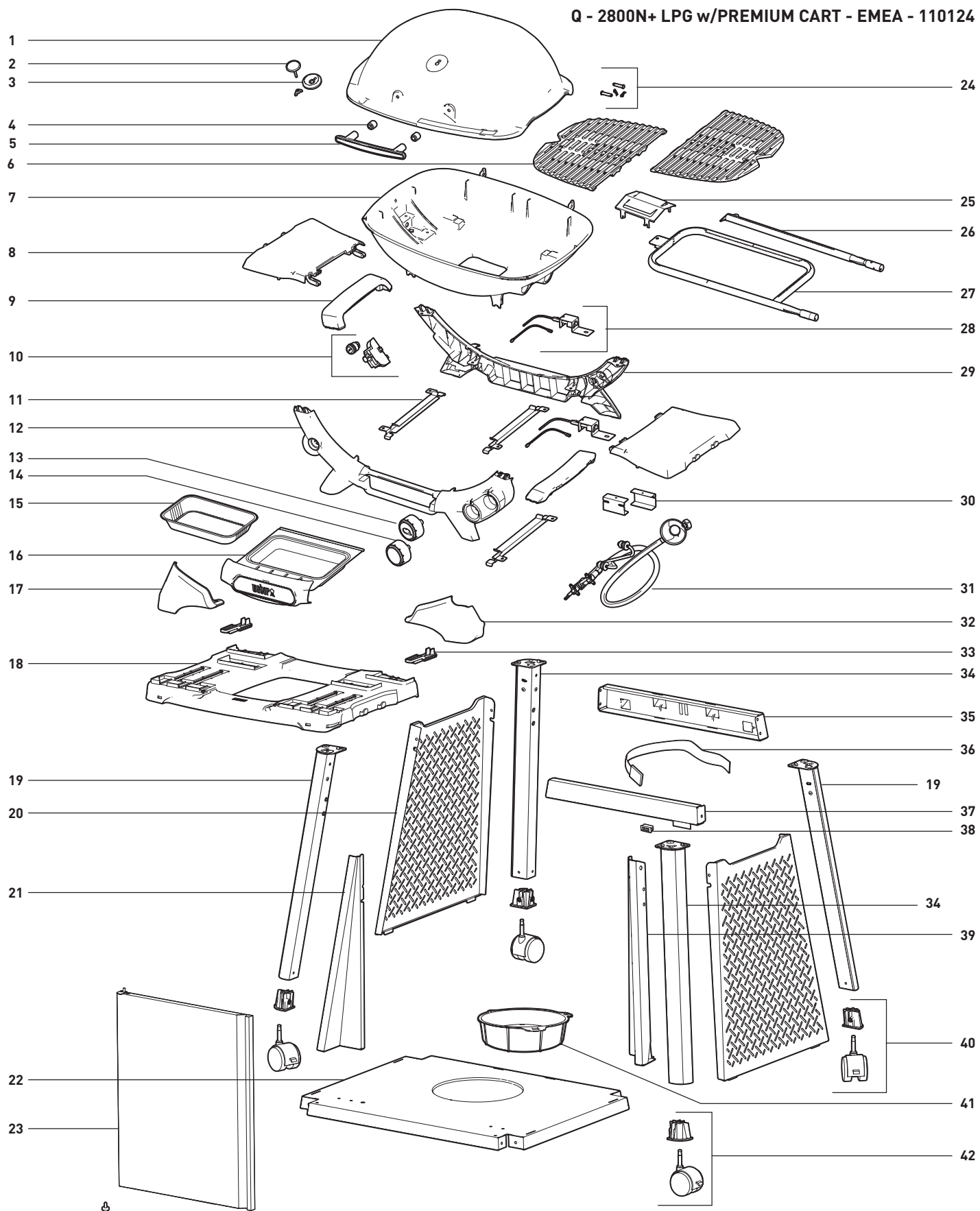
RESERVEDELE

Q - 2200N LPG w/PREMIUM CART - EMEA - 110124





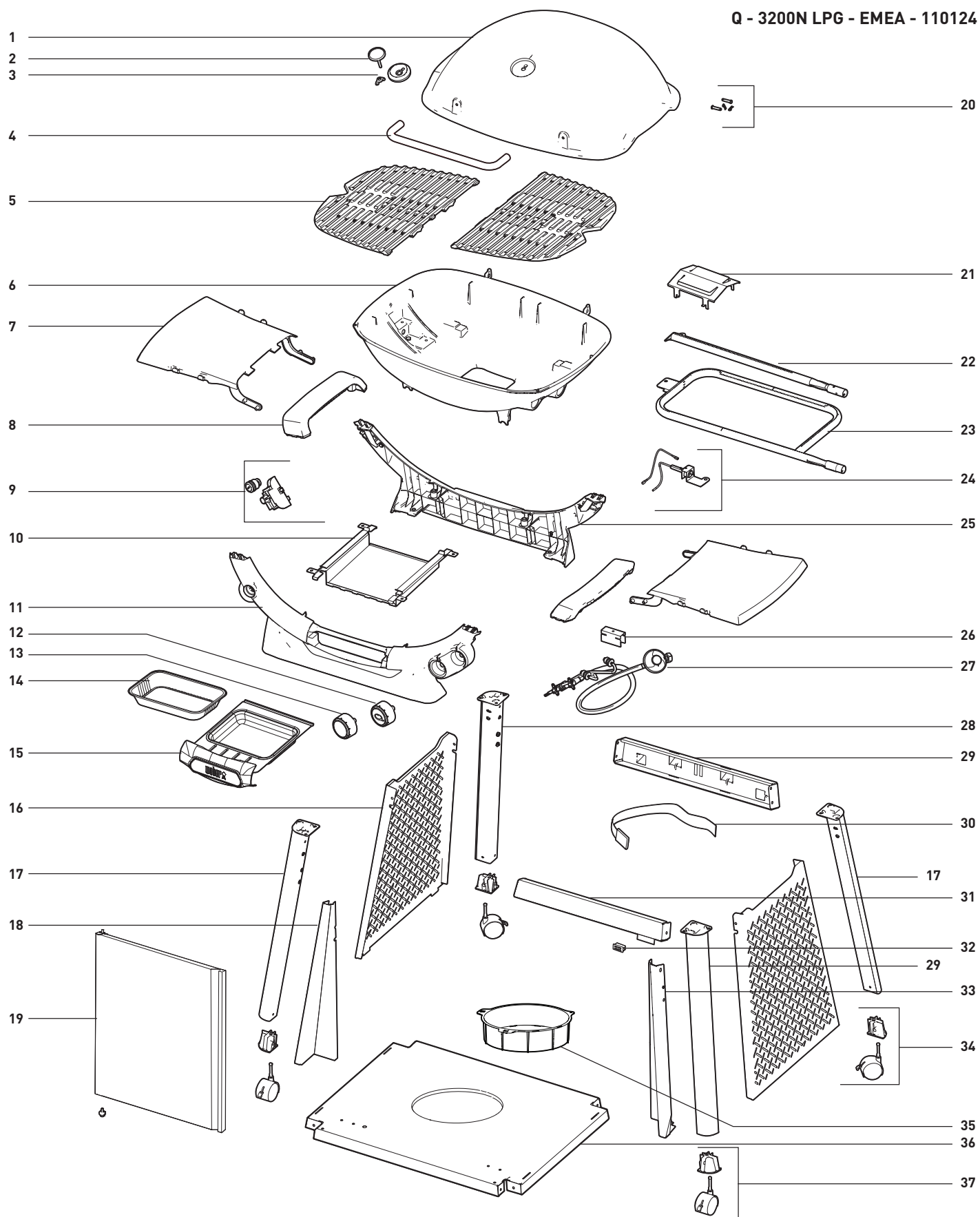
Q - 2800N+ LPG w/PREMIUM CART - EMEA - 110124





RESERVEDELE

Q - 3200N LPG - EMEA - 110124





.....
weber.com



RING TIL KUNDESERVICE

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

PROBLEMER? SPØRGSMÅL?

Returner ikke produktet til butikken.

Vi kan hjælpe dig.

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

AUSTRIA

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

BELGIUM

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

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

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

FRANCE

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

GERMANY

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

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ITALY

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

NETHERLANDS

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

POLAND

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

RUSSIA

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

SOUTH AFRICA

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

SPAIN

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

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

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/>