

E-210 • E-310 • E-410

E-425 • E-335

EP-325 • EP-335 • EP-425 • EP-435 • SP-435 • EP-445R

Brugervejledning (Propangas)

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

REGISTRER I DAG

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

Vigtige sikkerhedsoplysninger

Signalordene FARE, ADVARSEL og

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

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

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

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

KUN TIL UDENDØRS BRUG.

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

TIL INSTALLATØREN: Disse anvisninger skal videregives til forbrugeren.

MEDDELELSE TIL FORBRUGER: Opbevar disse anvisninger til fremtidig brug.

△ FARE

Hvis du lugter gas:

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

△ ADVARSEL

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

Installation og samling af grillen

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

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

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

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

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

Brug

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

• Brug ikke kul, briketter eller lavasten i grillen.

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

Serienummer

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

Opbevaring og/eller længere brugspauser

- ⚠ ADVARSEL: Sluk for gastilførslen på gasflasken efter brug.
- ⚠ ADVARSEL: Gasflasker skal opbevares udendørs uden for børns rækkevidde og må ikke opbevares i bygninger, garager eller andre lukkede rum.
- ⚠ ADVARSEL: Efter opbevaring og/eller længere brugspauser skal grillen kontrolleres for gaslækager og tilstoppede brænderhuller før brug.
- Det er kun tilladt at opbevare grillen indendørs, hvis gasflasken er frakoblet og fjernet fra grillen.

- Tak, fordi du har købt et WEBER-produkt. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") leverer sikre, holdbare og pålidelige produkter.
- Det følgende er en frivillig garanti, som WEBER yder uden omkostninger for dig. Den indeholder de oplysninger, du skal bruge for at få dit WEBER-produkt repareret i tilfælde af en defekt.
- I henhold til gældende lovgivning har kunden en række rettigheder, hvis produktet er defekt. Disse rettigheder omfatter supplerende ydelser eller udskiftning af produktet, prisnedslag eller kompensation. I EU gælder f.eks. en toårig lovbestemt garanti, som træder i kraft ved udlevering af produktet. Disse og andre lovbestemte rettigheder påvirkes ikke af nærværende garanti. Denne garanti giver tværtimod ejeren yderligere rettigheder uafhængigt af de lovpligtige forpligtelser.

WEBERS FRIVILLIGE GARANTI

- WEBER garanterer over for køberen af WEBER-produktet (eller – hvis der er tale om en personlig gave, reklamegave eller lign. – over for modtageren heraf), at WEBER-produktet ikke har materiale- eller fabrikationsfejl i den periode, der er specificeret nedenfor, hvis produktet samles og bruges i overensstemmelse med anvisningerne herom i den medfølgende brugervejledning. (Bemærk: Hvis du mister eller forlægger din brugervejledning fra WEBER, kan du få et nyt eksemplar på www.weber.com eller et andet landespecifikt website herunder, som du måtte blive omdirigeret til). Ved normal brug og vedligeholdelse i en almindelig husstand indvilliger WEBER inden for rammerne af denne garanti i at reparere eller erstatte defekte dele inden for det tidsrum og med de begrænsninger og undtagelser, der er anført nedenfor. I DET OMFANG, DET ER TILLADT I HENHOLD TIL GÆLDENDE LOVGIVNING, GÆLDER DENNE GARANTI KUN DEN OPRINDELIGE KØBER OG KAN IKKE OVERFØRES TIL EFTERFØLGENDE EJERE, MEDMINDRE DER ER TALE OM GAVER OG REKLAMEGAVER, JF. OVENFOR.

EJERENS ANSVAR UNDER DENNE GARANTI

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

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

GARANTI/BORTFALD AF GARANTI

- Hvis du mener, at du har en del, der er omfattet af denne garanti, bedes du kontakte WEBERS kundeservice via kontaktoplysningerne på vores hjemmeside (www.weber.com eller et andet landespecifikt website herunder, som du måtte blive omdirigeret til). WEBER vil, efter at have undersøgt de nærmere omstændigheder, reparere eller udskifte (efter WEBERs valg) en defekt del, som er omfattet af denne garanti. Hvis en reparation eller udskiftning ikke er mulig, kan WEBER vælge (efter eget valg) at erstatte den pågældende grill med en ny grill af samme eller højere værdi. WEBER kan bede dig om at returnere dele med henblik på nærmere undersøgelse. WEBER afholder de hermed forbundne forsendelsesomkostninger.

- Denne garanti bortfalder, hvis der er skader, misfarvninger og/eller rust på produktet, som WEBER ikke er ansvarlig for, og som skyldes:

- Mishandling, misbrug, ændringer, modificeringer, fejlanvendelse, hærværk, forsømmelse, forkert samling eller installation og manglende normal og rutinemæssig vedligeholdelse.
- Insekter (som f.eks. edderkopper) og gnavere (som f.eks. egern), herunder, men ikke begrænset til, skader på brænderrør og/eller gaslanger.
- Eksponering for saltholdig luft og/eller klor, som f.eks. ved swimmingpools og spabade.
- Barske vejrforhold, som f.eks. hagl, orkaner, jordskælv, tsunamier eller store bølger, tornadoer eller kraftige storme.

- Ved brug og/eller installation af dele på dit WEBER-produkt, som ikke er originale WEBER-dele, bortfalder denne garanti, og skader, der sker som følge heraf, er ikke omfattet af denne garanti. Ved en ombygning af en gasgrill, som ikke er autoriseret af WEBER, eller som ikke er foretaget af en autoriseret WEBER-servicetekniker, bortfalder denne garanti.

PRODUKTGARANTIPERIODER

Grillboks: 10 år mod gennemtæring af rust/gennembrænding (2 år på maling; omfatter ikke blegning eller misfarvning)
Låg: 10 år mod gennemtæring af rust/gennembrænding (2 år på maling; omfatter ikke blegning eller misfarvning)
Brændere i rustfrit stål: 10 år mod gennemtæring af rust/gennembrænding
Grillriste i rustfrit stål: 5 år mod gennemtæring af rust/gennembrænding
FLAVORIZER BARS i rustfrit stål: 5 år mod gennemtæring af rust/gennembrænding
Grillriste i porcelænsemaljeret støbejern: 5 år mod gennemtæring af rust/gennembrænding
Alle resterende dele: 2 år

ANSVARSFRASKRIVELSE

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

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

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

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

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

SPIRIT Størrelser på brænderventilåbninger og forbrugsdata

DYSESTØRRELSER				
Land	Gaskategori	Model med 2 brændere	Model med 3 brændere	Model med 4 brændere
Cypern, Danmark, Estland, Finland, Holland, Hongkong, Indien, Island, Israel, Japan, Kina, Korea, Letland, Litauen, Malta, Norge, Rumænien, Rusland, Singapore, Slovakiet, Slovenien, Sydafrika, Sverige, Tjekkiet, Tyrkiet, Ungarn	I_{3B/P} (30 mbar eller 2,8 kPa)	Hovedbrændere 1,03 mm	Hovedbrændere 0,95 mm High+-brænder 0,95 mm Sidebrænder 0,97 mm	Hovedbrændere 0,91 mm High+-brænder 0,91 mm Sidebrænder 0,97 mm
Belgien, Frankrig, Grækenland, Irland, Italien, Luxembourg, Portugal, Schweiz, Spanien Storbritannien	I₃₊ (28-30/37 mbar)	Hovedbrændere 0,96 mm	Hovedbrændere 0,89 mm High+-brænder 0,89 mm Sidebrænder 0,91 mm	Hovedbrændere 0,85 mm High+-brænder 0,85 mm Sidebrænder 0,91 mm
Polen	I_{3B/P} (37 mbar)	Hovedbrændere 0,96 mm	Hovedbrændere 0,89 mm High+-brænder 0,89 mm Sidebrænder 0,91 mm	Hovedbrændere 0,85 mm High+-brænder 0,85 mm Sidebrænder 0,91 mm
Tyskland, Østrig	I_{3B/P} (50 mbar)	Hovedbrændere 0,90 mm	Hovedbrændere 0,82 mm High+-brænder 0,82 mm Sidebrænder 0,84 mm	Hovedbrændere 0,79 mm High+-brænder 0,79 mm Sidebrænder 0,84 mm
FORBRUGSDATA				
Gaskategori	210-modeller	310-modeller	325-modeller	335-modeller
I_{3B/P} (30 mbar eller 2,8 kPa)	7,8 kW propan 8,7 kW butan 548 g/t propan 623 g/t butan	7,0 kW propan 8,4 kW butan 494 g/t propan 601 g/t butan	9,1 kW propan 10,1 kW butan 639 g/t propan 725 g/t butan	12,6 kW propan 14,1 kW butan 886 g/t propan 1.012 g/t butan
I₃₊ (28-30/37 mbar)	7,8 kW propan 7,8 kW butan 548 g/t propan 548 g/t butan	7,0 kW propan 7,0 kW butan 494 g/t propan 494 g/t butan	9,1 kW propan 9,1 kW butan 639 g/t propan 639 g/t butan	12,6 kW propan 12,6 kW butan 886 g/t propan 886 g/t butan
I_{3B/P} (37 mbar)	7,8 kW propan 8,7 kW butan 548 g/t propan 623 g/t butan	7,0 kW propan 8,4 kW butan 494 g/t propan 601 g/t butan	9,1 kW propan 10,1 kW butan 639 g/t propan 725 g/t butan	12,6 kW propan 14,1 kW butan 886 g/t propan 1.012 g/t butan
I_{3B/P} (50 mbar)	7,8 kW propan 8,7 kW butan 548 g/t propan 623 g/t butan	7,0 kW propan 8,4 kW butan 494 g/t propan 601 g/t butan	9,1 kW propan 10,1 kW butan 639 g/t propan 725 g/t butan	12,6 kW propan 14,1 kW butan 886 g/t propan 1.012 g/t butan
FORBRUGSDATA				
Gaskategori	410-modeller	425-modeller	435-modeller	445-modeller
I_{3B/P} (30 mbar eller 2,8 kPa)	8,2 kW propan 9,1 kW butan 577 g/t propan 650 g/t butan	10,3 kW propan 11,3 kW butan 721 g/t propan 811 g/t butan	13,8 kW propan 15,3 kW butan 968 g/t propan 1.097 g/t butan	15,8 kW propan 17,6 kW butan 1.112 g/t propan 1.257 g/t butan
I₃₊ (28-30/37 mbar)	8,2 kW propan 8,2 kW butan 577 g/t propan 577 g/t butan	10,3 kW propan 10,3 kW butan 721 g/t propan 721 g/t butan	13,8 kW propan 13,8 kW butan 968 g/t propan 968 g/t butan	15,8 kW propan 15,8 kW butan 1.112 g/t propan 1.112 g/t butan
I_{3B/P} (37 mbar)	8,2 kW propan 9,1 kW butan 577 g/t propan 650 g/t butan	10,3 kW propan 11,3 kW butan 721 g/t propan 811 g/t butan	13,8 kW propan 15,3 kW butan 968 g/t propan 1.097 g/t butan	15,8 kW propan 17,6 kW butan 1.112 g/t propan 1.257 g/t butan
I_{3B/P} (50 mbar)	8,2 kW propan 9,1 kW butan 577 g/t propan 650 g/t butan	10,3 kW propan 11,3 kW butan 721 g/t propan 811 g/t butan	13,8 kW propan 15,3 kW butan 968 g/t propan 1.097 g/t butan	15,8 kW propan 17,6 kW butan 1.112 g/t propan 1.257 g/t butan

Vigtige oplysninger om flydende propangas og gastilslutninger

Hvad er flydende propangas?

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

Tips til sikker håndtering af gasflasker

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

Krav til gasflaske

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

Hvad er en regulator?

Din gasgrill er udstyret med en trykregulator. Det er en enhed, som bruges til at kontrollere og opretholde et ensartet gastræk, 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 gastræk på 37 millibar.
- Slangens længde må ikke overstige 1,5 meter.
- Undgå at bøje slangen.
- En eventuel erstatningsregulator og -slange skal opfylde de krav, der specificeres af Weber-Stephen Products LLC.

Montering af gasflasken

Krav til skab

Maks. størrelse på gasflasker, der installeres indeni skabet, er:

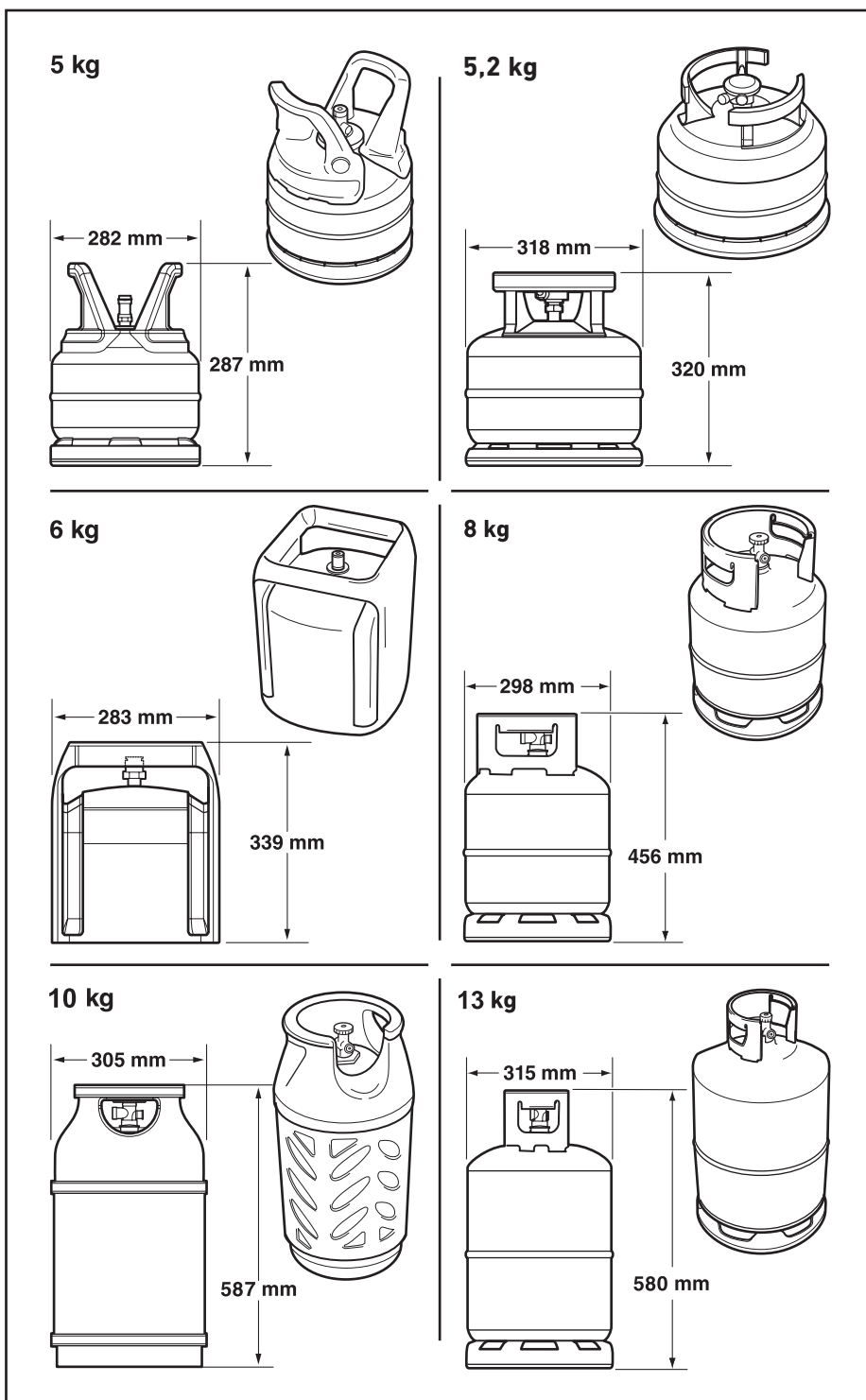
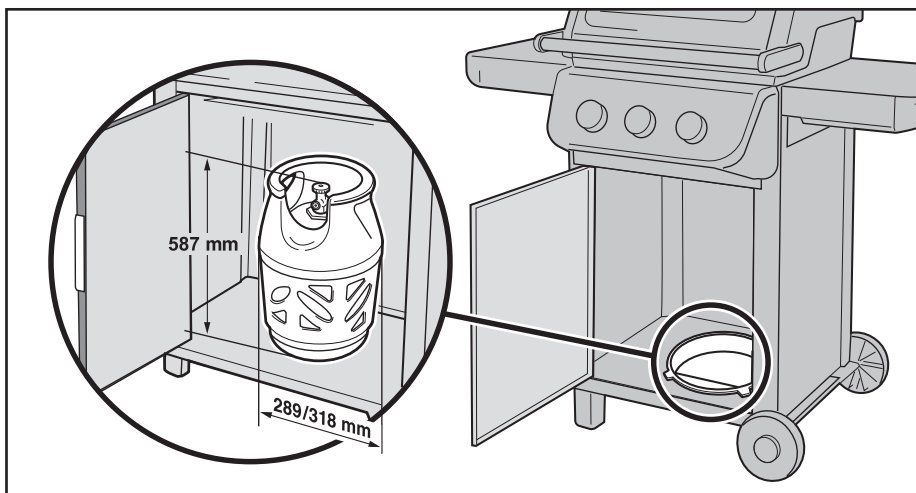
Gasflaskens kapacitet:	13 kg maks.
Gasflaskens højde:	587 mm maks.
Gasflaskens bredde:	289 mm maks. (firkantet aftryk) eller 318 mm maks. (rundt aftryk)

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

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

Hvis gasflasken ikke opfylder kravene til størrelse og anbringelse inde i skabet, skal den anbringes på jorden uden for opbevaringsskabet.

⚠ ADVARSEL: Hvis gasflasken ikke opfylder kravene til størrelse og placering indeni skabet, skal du ikke forsøge at anbringe eller tilslutte gasflasken indeni skabet. Sæt og tilslut gasflasken uden for skabet. Hvis du ikke gør dette, kan det medføre skader på slangen, hvilket kan resultere i brand eller eksplosion, som kan forårsage alvorlige personskader eller død samt materielle skader.



Gør dig klar til at montere gasflasken

Gasflasken skal fastgøres efter installation inde i skabet.

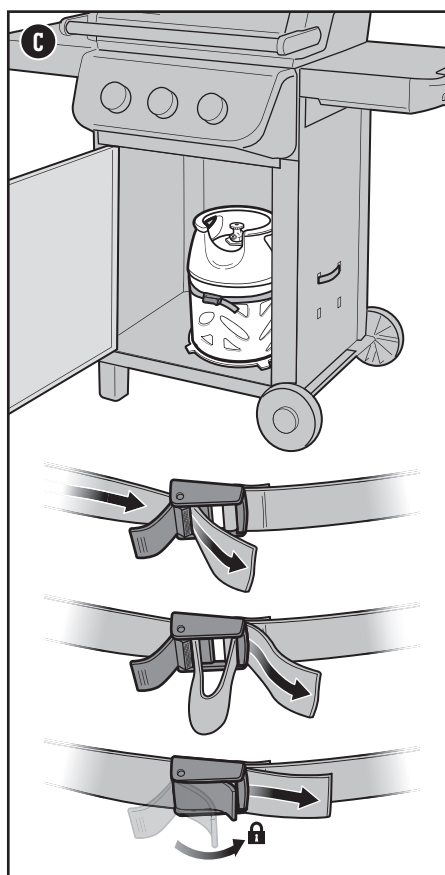
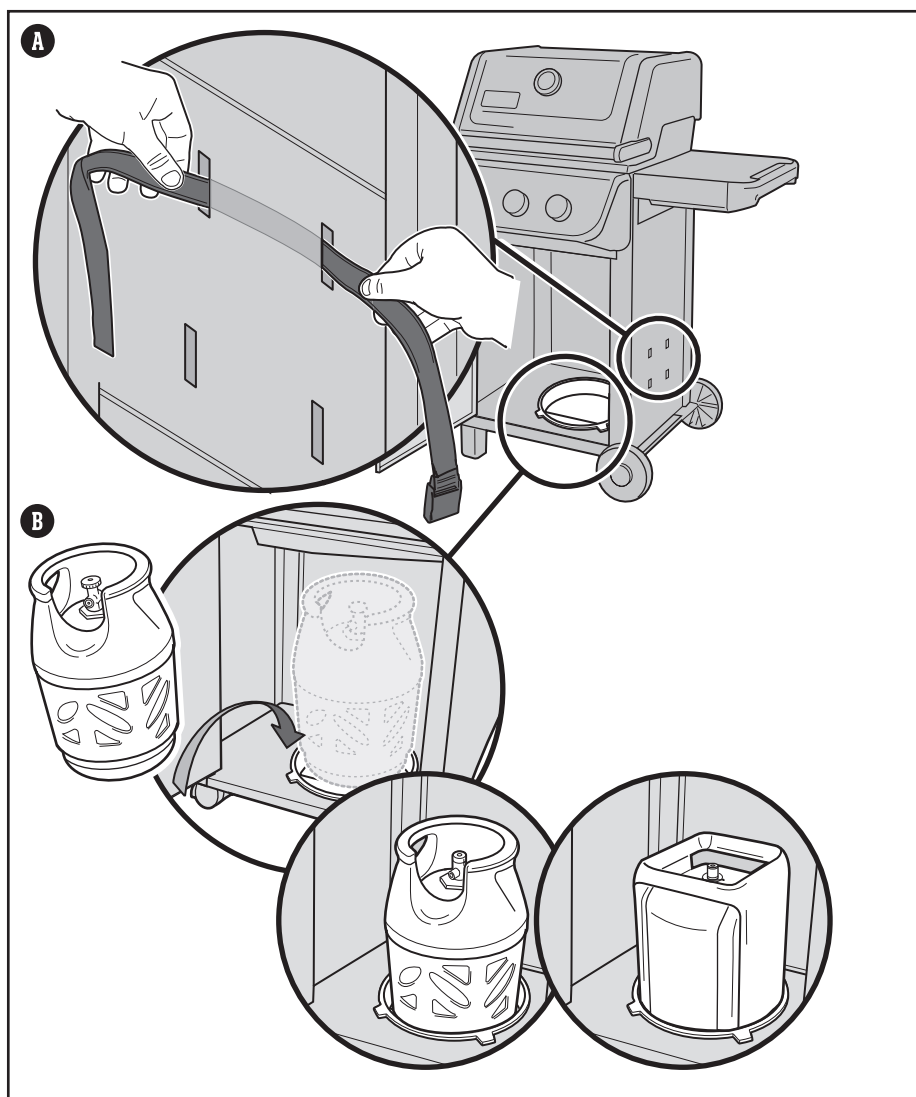
- 1) Åbn skabslågen.
- 2) Træk gasflaskeremmen gennem de to huller på sidepanelet (A). Vælg enten de øverste eller nederste huller baseret på højden på gasflasken.

Montering af gasflaske

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

Installation på jorden

- 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 skabet er 13 kg.

Slangens længde må ikke
overstige 1,5 meter.

⚠ **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.

Installation af gasflaske og lækagekontrol

Tilkobling af regulatoren til gasflasken

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

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

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

Tilslut ved at dreje med uret (A)

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

Tilslut ved at dreje mod uret (B)

Skrue regulatoren på gasflasken ved at dreje fittingen mod uret.

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

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

Tilslut ved hjælp af krave (D)

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

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

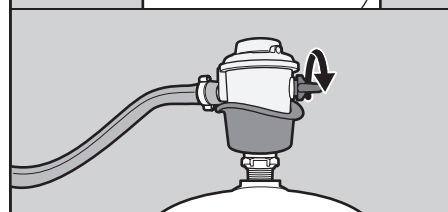
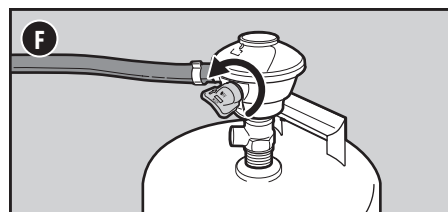
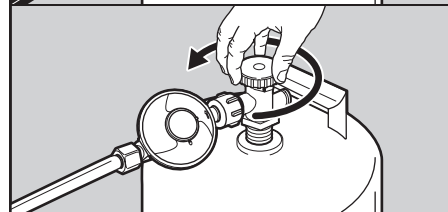
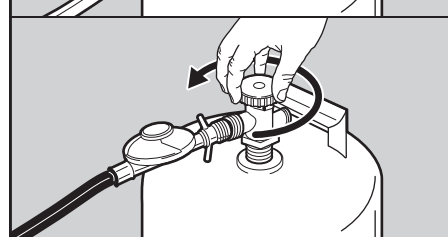
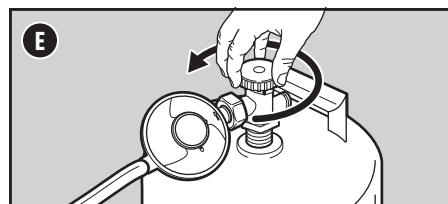
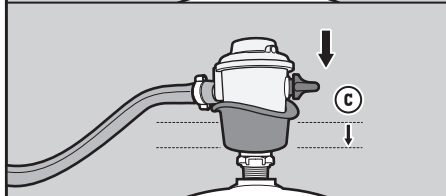
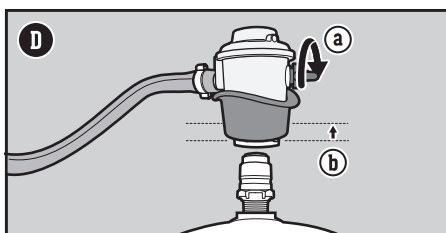
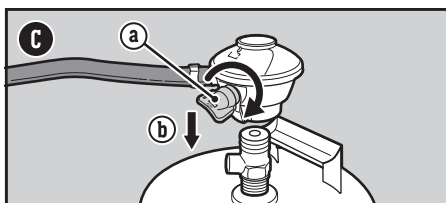
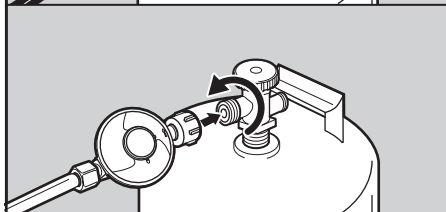
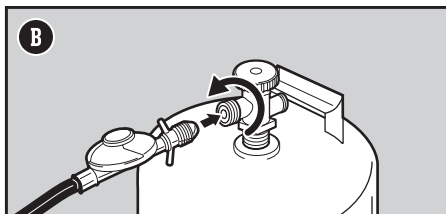
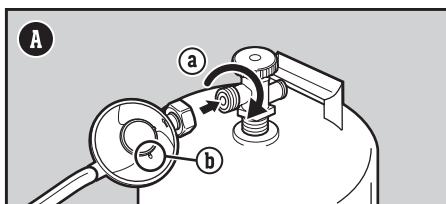
Hvad er en lækagekontrol?

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

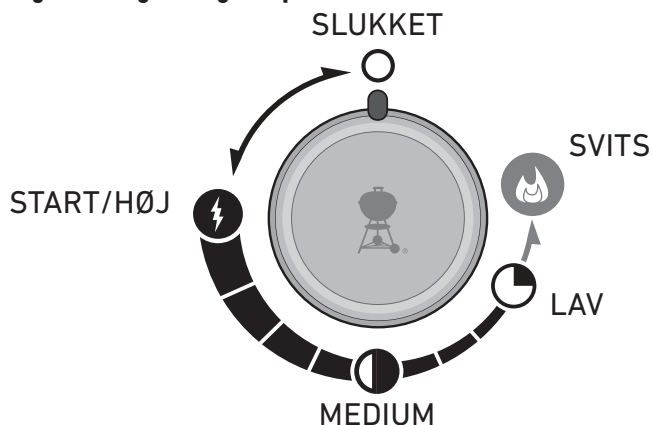
- Ved forbindelsen mellem regulatoren og gasflasken.
- Ved forbindelsen mellem gasslangen og trykkoblingen.
- Ved forbindelsen mellem trykkoblingen og den bølgede gasslange.

Kontrol for gaslækager

- 1) Kom lidt sæbevand på alle fittings ved hjælp af en sprayflaske, børste eller klud. Du kan lave dit eget sæbevand ved at blande 20 % flydende sæbe med 80 % vand eller købe en særlig opløsning til lækagekontrol i VVS-afdelingen i et byggemarked.
- 2) Tjek, hvilken regulator type der sidder på din gasflaske. Åbn for gassen ved at dreje gasflaskeventilen mod uret (E) eller ved at flytte regulatorgrebet til tændt position (F).



Indstillinger for reguleringsknop til brænder



⚠ 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.

3) Hvis der kan ses bobler, er der en lækage:

- Hvis lækagen befinder sig på forbindelsen mellem regulatoren og gasflasken eller mellem regulatorslangen og regulatoren (G), skal du slukke for gassen. UNDLAD AT BRUGE GRILLEN.

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

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

- Åbn for gassen, og skyl forbindelserne med vand.

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

Yderligere foranstaltninger i forbindelse med lækagekontrol

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

- Ved regulatoren og ved forbindelsen mellem regulatoren og gasflasken (G).

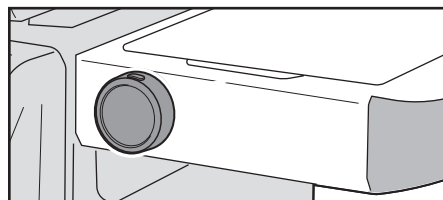
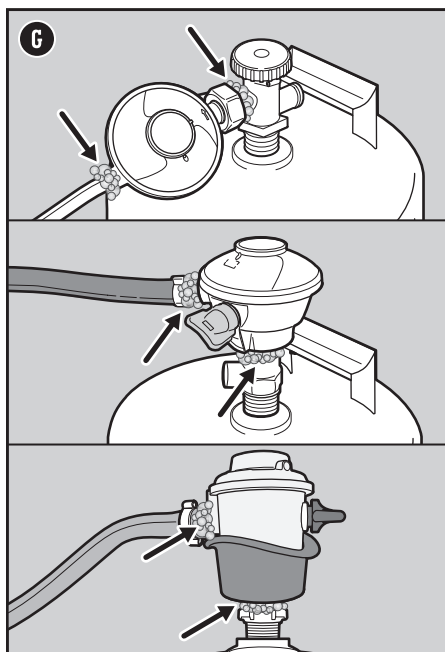
Følg anvisningerne for "Kontrol for gaslækager".

Frakobling af regulatoren fra gasflasken

Sådan fjernes en gasflaske:

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

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



Digital temperaturvisning

Denne feature er kun tilgængelig på udvalgte modeller.

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

Tænd for displayet

- Tryk på tænd/sluk-knappen, og hold den inde i 2 sekunder for at tænde for displayet. Tænd/sluk-knappen er placeret øverst på displayet.

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

- Hvis du vil skifte mellem fahrenheit (°F) og celsius (°C), skal du trække displayenheden væk fra bordet for at få adgang til knappen på bagsiden. Tryk på knappen for at skifte mellem disse muligheder.

Lysstyrke

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

Slukning af displayet

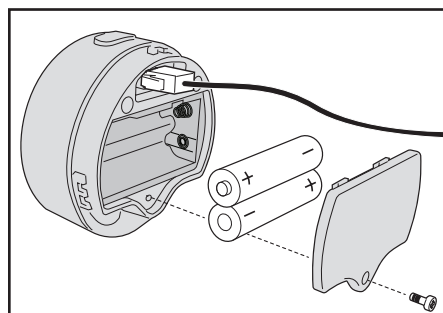
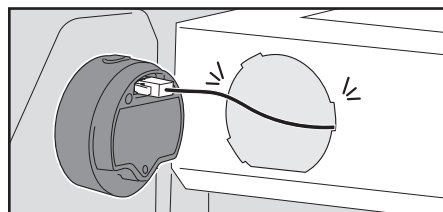
- For at slukke manuelt skal du trykke på tænd/sluk-knappen og holde den inde i 2 sekunder.

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

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

Batterier

Når det er tid til at skifte de 2 AA-batterier, vises et ikon for lavt batteriniveau nederst på skærmen. Træk displayenheden væk fra bordet for at få adgang til batterirummet. Brug kun alkaliebatterier. Bland ikke gamle og nye batterier eller forskellige typer af batterier (standard, alkaline og genopladelige).



△ **FARE:** Kom ikke stanniol i den udtagelige fedtopsamlingsbakke eller grillboksen.

△ **FARE:** Kontrollér altid, om der har samlet sig fedt i fedtopsamlingsbakken og drypbakkeholderen, 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 grillristene eller børsten. WEBER anbefaler, at du køber en ny grillbørste i rustfrit stål hvert forår.

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

△ **ADVARSEL:** Hold ventilationsåbningerne rundt om tanken rene og fri for materialerester.

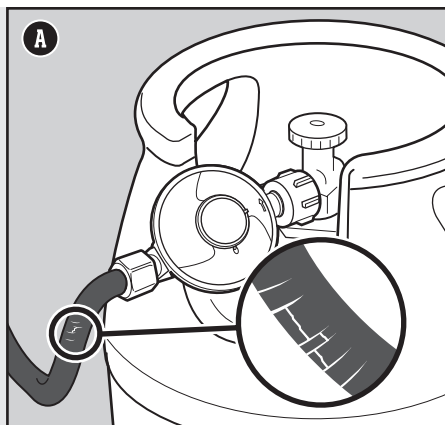
△ **ADVARSEL:** Hold netledninger og gasslange væk fra varme overflader.

Efterse slangen

Slangen skal efterses regelmæssigt.

- Kontrollér, at grillen er slukket og afkølet.
- 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.



Sådan tænder du grillen

Brug af Snap-Jet-tændingssystemet til at tænde brænderne

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

- 1) Åbn låget (A).
- 2) Kontrollér, at alle reguleringsknapper til brænderne står i slukket  position. Dette kontrolleres ved at trykke knapperne ind og dreje dem med uret (B).
Bemærk: Det er vigtigt, at alle reguleringsknapperne til brænderne står i slukket  position, inden der tændes for gassen.
- 3) Åbn for gassen ved at dreje flaskeventilen mod uret eller ved at dreje regulatorgrebet til tændt position, afhængig af forbindelsen mellem regulatoren og gasflasken.
- 4) Begynd med brænderen længst til venstre. Tryk og hold reguleringsknappen nede i to sekunder (C), og drej den mod uret til positionen start/høj , indtil du hører et klik (D). Fortsæt med at holde reguleringsknappen inde i to sekunder, efter at du hører kliklyden. Dette vil tænde tænderen og tænde brænderen.
- 5) Kontrollér, at brænderen er tændt, ved at kigge ind gennem grillristene.
6) Hvis brænderen ikke tændes, skal du dreje reguleringsknappen til slukket  position og gentage tændingsproceduren en gang til. Hvis brænderen stadig ikke tænder, skal du dreje brænderens reguleringsknap til slukket position og vente fem minutter for at lade gassen slippe ud, før du forsøger igen eller tænder med en tændstik.
- 7) Hvis brænderen tændes, skal du gentage trin 4-6 for at tænde de øvrige brændere.

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

Forvarm grillen

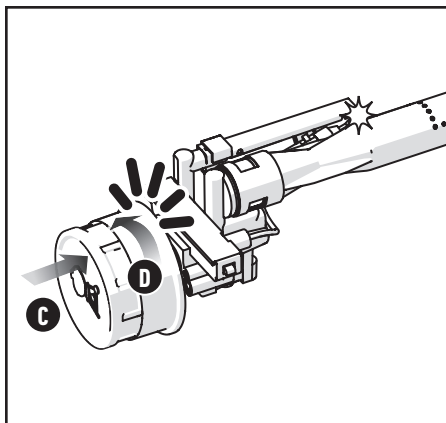
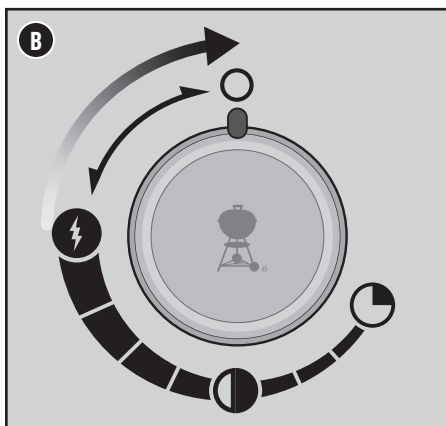
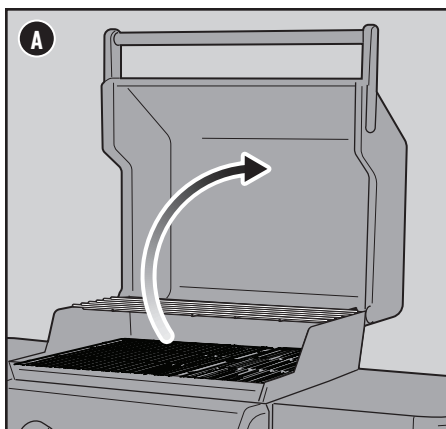
Det er vigtigt, at du forvarmer grillen, så du får det bedst mulige grillresultat. Forvarmningen hjælper med at forhindre måden i at hænge fast i risten og gør risten varm nok til, at der kan opnås en effektiv bruning. Desuden brændes rester fra tidligere måltider af.

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

Slukning af brænderne

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

- ⚠ **ADVARSEL:** Låget skal være åbent, når grillen tændes.
- ⚠ **ADVARSEL:** Læn dig ikke ind over grillen, når du tænder den eller griller.
- ⚠ **ADVARSEL:** Brænderne skal tændes hver for sig ved at trykke på den elektroniske tændingsknap.
- ⚠ **ADVARSEL:** Hvis grillen ikke tændes inden for 4 sekunder efter, at du har forsøgt at tænde den første brænder, skal du dreje reguleringsknappen, til den står i slukket position. Vent i 5 minutter, indtil eventuelt ophobet gas er forsvundet, og forsøg derefter at tænde igen.



Brug af Sear Zone

Denne feature er kun tilgængelig på udvalgte modeller.

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

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

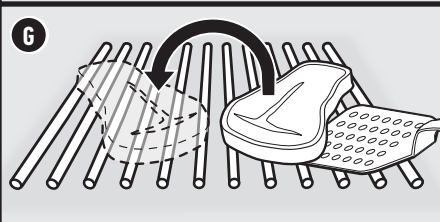
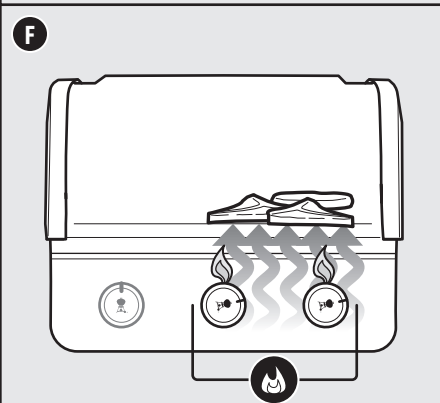
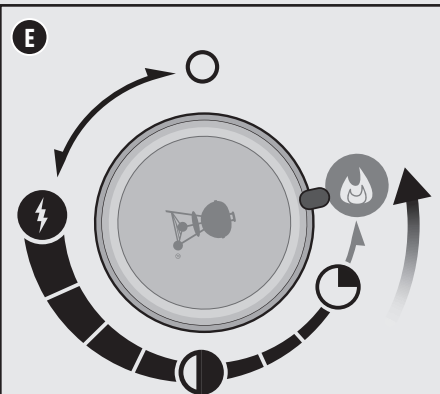
- 1) Åbn låget, og tænd alle brænderne. Se SÅDAN TÆNDER DU GRILLEN.
- 2) Forvarm grillen med lukket låg og alle brænderne i positionen start/høj  i 15 minutter.
- 3) Efter forvarmning skal du trykke de to reguleringsknapper til brænderne ind og dreje dem mod uret  til svitsningspositionen (E). Sear Zone-brænderne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

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

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

Slukning af brænderne

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



Sådan tænder du sidebrænderen

Tænding af sidebrænderen ved hjælp af Snap-Jet-tænding

Denne feature er kun tilgængelig på udvalgte modeller.

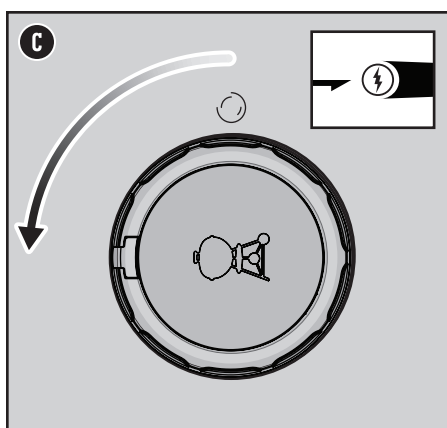
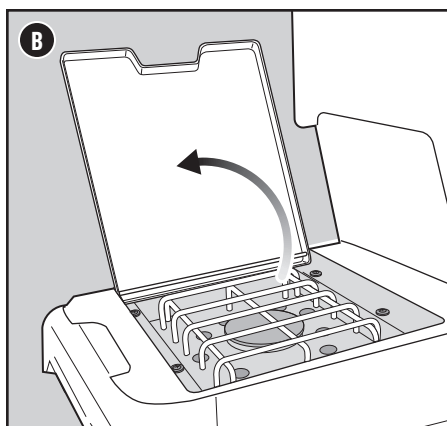
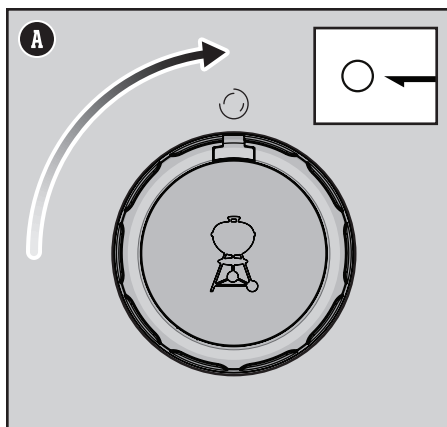
Hvis en eller flere af hovedbrænderne på din grill allerede er tændt, og du gerne vil tænde sidebrænderen, kan du gå videre til trin 3. Hvis ingen af hovedbrænderne er tændt, og du kun bruger sidebrænderen, skal du starte med trin 1.

- 1) Kontrollér, at reguleringsknappen til sideblusset står i slukket  position. Dette kontrolleres ved at trykke knapperne ind og dreje dem med uret (A). Kontrollér også, at alle reguleringsknapperne til hovedbrænderne står i slukket  position.
Bemærk: Det er vigtigt, at alle reguleringsknapperne til brænderne står i slukket position,  inden der tændes for gassen.
- 2) Åbn for gassen ved at dreje flaskeventilen mod uret eller ved at dreje regulatorgrebet til tændt position, afhængig af forbindelsen mellem regulatoren og gasflasken.
- 3) Åbn sidebrænderens låg (B).
- 4) Tryk reguleringsknappen til brænderen ind (C), og drej den mod uret til positionen start/høj , indtil du hører et klik. Fortsæt med at holde reguleringsknappen inde i to sekunder, efter at du hører kliklyden. Dette vil tænde tænderen og tænde brænderen.
- 5) Se efter, at sidebrænderen er tændt. Det kan være vanskeligt at se flammen fra sidebrænderen på en solrig dag.
 - 6) Hvis brænderen ikke tændes, skal du dreje reguleringsknappen til slukket  position og gentage tændingsproceduren en gang til. Hvis brænderen stadig ikke tænder, skal du dreje brænderens reguleringsknap til slukket position og vente fem minutter for at lade gassen slippe ud, før du forsøger igen eller tænder med en tændstik.
- 7) Når sidebrænderen er tændt, skal du fortsætte med at dreje knappen mod uret, indtil du når den ønskede position.
- 8) Hvis sidebrænderen ikke tændes inden for 4 sekunder, skal du dreje sidebrænderens reguleringsknap til slukket  position og vente fem minutter, indtil gassen er forsvundet, før du forsøger at tænde brænderen igen.

Hvis du ikke kan tænde sidebrænderen med Snap-Jet-tændingssystemet, kan du hente hjælp i afsnittet om FEJLFINDING. Her finder du en vejledning i, hvordan du tænder sidebrænderen med en tændstik og finder årsagen til problemet.

Slukning af sidebrænderen

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



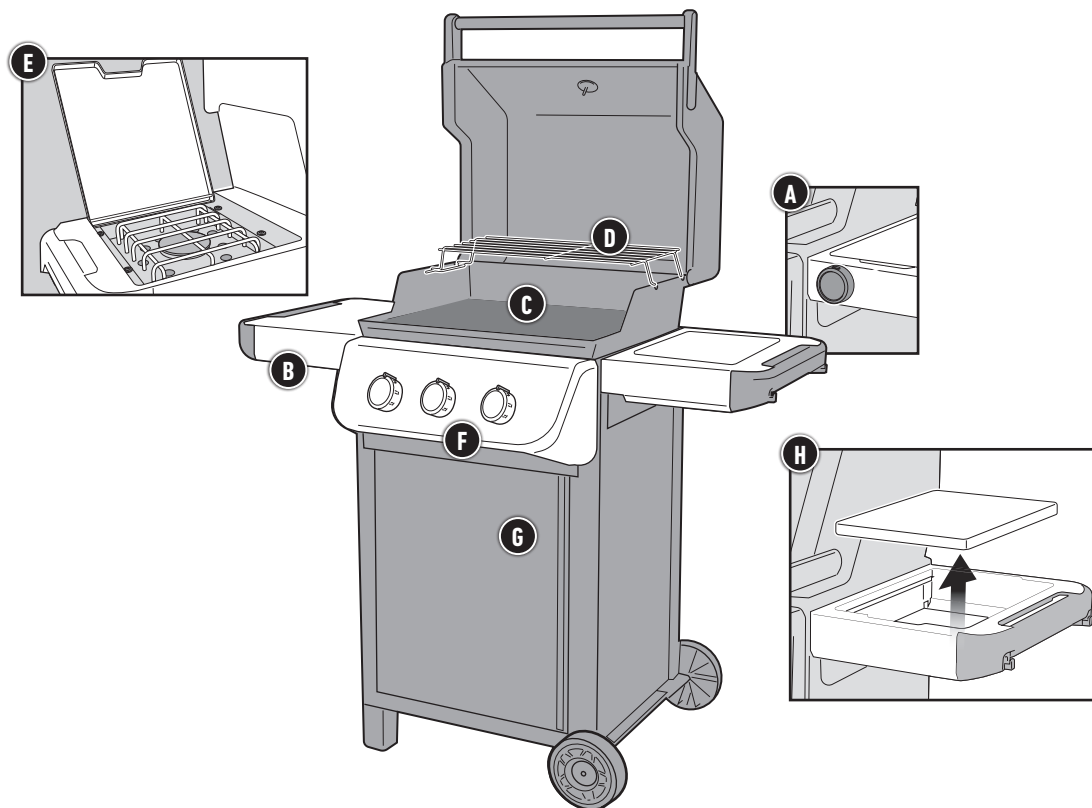
Størrelse på den stegepande, der skal bruges på sidebrænderen

Min. Diameter: 18 cm

Maks. Diameter: 26 cm

- ⚠ ADVARSEL: Åbn låget til sidebrænderen, når du tænder den.
- ⚠ ADVARSEL: Læn dig ikke ind over sidebrænderen, når du tænder den eller griller.
- ⚠ ADVARSEL: Hvis sidebrænderen ikke tændes inden for fire sekunder, skal du dreje sidebrænderens reguleringsknap, til den står i slukket position. Vent i 5 minutter, indtil eventuelt ophobet gas er forsvundet, og forsøg derefter at tænde igen.

SPIRITS FEATURES



Fuld liste over features

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

A Digital temperaturvisning

Den digitale temperaturvisning giver dig en praktisk måde at kontrollere overfladetemperaturen på din grill på.

B 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 et ryddeligt arbejdsområde.

C WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection-grillriste

Din grill er klar til Outdoor Kitchen Collection med de medfølgende grillriste. Ekstra tilbehør til Outdoor Kitchen Collection sælges separat.

D Varmehylde

Holder maden varm eller rister boller, mens hovedretten grilles færdig på risten.

E Sidebrænder

Brug sidebrænderen, når BBQ-saucen skal stå og simre, eller når du skal sautere grøntsagerne, mens hovedretten griller under grilllåget.

F Sear Zone

Sear Zone er designet til at skabe en intensiv varmezone, der hurtigt giver kødet grillstreger.

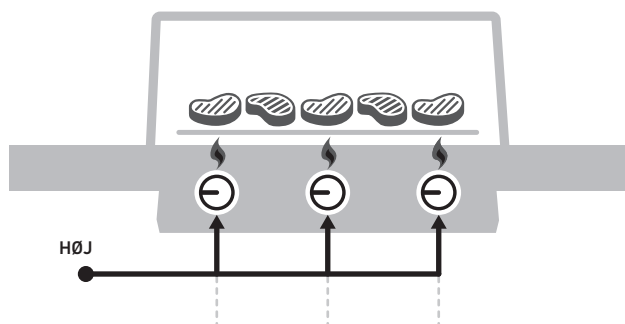
G Grillskab

Grillskabet giver dig en opbevaringsplads, som kan lukkes af, til alle dine vigtigste grillredskaber og dit tilbehør.

H WEBER WORKS Prep, Cook & Store-system

Denne grill passer til WEBER WORKS Prep, Cook & Store-systemet. Tilføj et udvalg af tilbehør (sælges separat), der sikrer, at alt er lige ved hånden, transporterer ting fra køkkenet, forvandler sidebordet til et område til klargøring, opbevarer udstyr og meget mere.

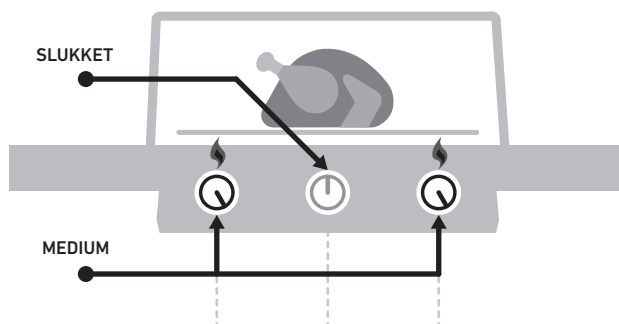
Flammen – Direkte eller indirekte



OPSÆTNING MED DIREKTE VARME

Brug direkte varme til små, møre stykker kød, som skal steges på under 20 minutter, som f.eks. hakkebøffer, steaks, koteletter, kebab, kyllingebryst, fiskefileter, skaldyr og skiveskårne grøntsager.

Ved grillning med direkte varme er maden placeret, så ilden er lige under den. Her brunes og karamelliseres overfladerne, så madens smag og tekstur udvikler sig, mens varmen spreder sig ind til madens kerne.



OPSÆTNING MED INDIREKTE VARME

Brug den indirekte metode til større kødudskæringer, som skal grilles i mindst 20 minutter, eller til fødevarer, der ikke må udsættes for direkte varme, da de ellers kan tørre ud eller brænde på, f.eks.: stege, fjerkræ med ben, hele fisk, fiskefileter, hele kyllinger, kalkuner og spareribs. Du kan også bruge indirekte varme, når du skal færdigstege tykke stykker kød eller udskæringer med ben, som først er blevet stegt eller brunet ved direkte varme.

Ved indirekte varme er varmen enten i begge sider af grillen eller i den ene side. Maden er så placeret på de steder på risten, som ikke er udsat for direkte varme nedefra.

Gode grillråd

Sørg altid for at varme grillen godt op.

Hvis grillristene ikke er varme nok, hænger maden fast. Og så kan du sikkert ikke stege 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 15 minutter.

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 varme, skal du rengøre dem med en børste af rustfrit stål, så de får en ren og glat overflade.

Vær til stede i 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 albuerum.

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 mere intens, og opflammer 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 man griller, er det vigtigt, at man 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 grillmester 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 så gerne med, når du tager på grilleventyret!

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

Rengøring af låget

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

Rengjort riste forhindrer, at maden hænger fast, næste gang du griller. Hvis du rengør dine grillriste med jævn mellemrum, bør der kun være minimalt snavs på dem.

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

Rengøring af FLAVORIZER BARS

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

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

Rengøring af brænderne

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

Rengøring af brænderportene

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

Rengøring af insektnettene

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

Rengøring af varmeskjoldet

Varmeskjoldet er placeret lige under brænderne og fordeler varmen jævnt i hele grillen under tilberedningen. Ved at holde varmedeflektoren ren sikrer du, at din grill fungerer optimalt.

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

⚠ **Kontrollér efter rengøringen, at varmedeflektoren sidder korrekt.**

Rengøring af grillboksen

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

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

Rengøring af fedtopsamlingssystemet

Fedtopsamlingsystemet består af en vinklet, udtagelig fedtopsamlingsbakke og en drypbakke. Disse komponenter er designet til let at kunne afmonteres, renses og udskiftes – et vigtigt trin hver gang, du gør dig klar til at grille.

Rengøring af grillens yderside

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

Rengøring af overflader i rustfrit stål

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

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

Rengøring af malede, porcelænsmaledede overflader og plastdele

Rengør malede eller porcelænsmaledede 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.

Flytning af grillen

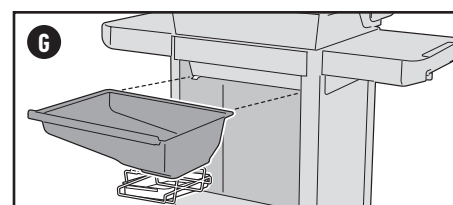
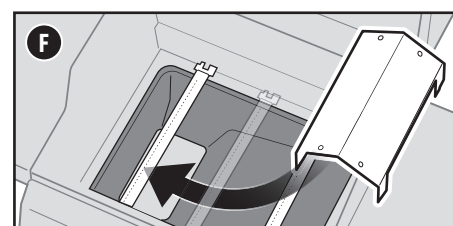
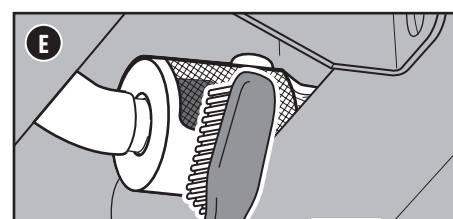
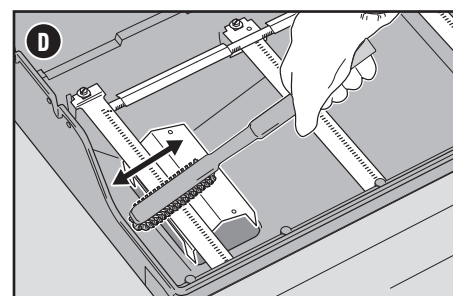
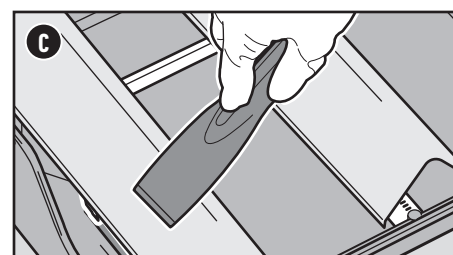
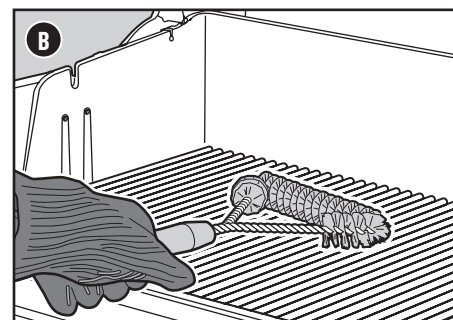
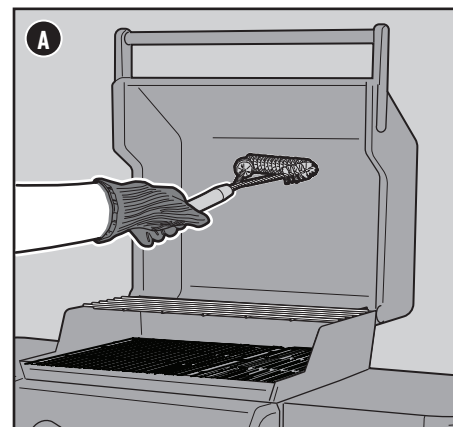
Kontrollér altid de indvendige komponenter for at sikre, at de er på plads, hver gang du flytter grillen

- 1) **Varmedeflektor (F)** – sørg for, at den er skubbet helt ind i grillboksen.
- 2) **Skub fedtopsamlingsbakken ud (G)** – der er adgang til den fra bagsiden af grillen. Sørg for, at den er skubbet helt ind.

Rengøring omkring de elektroniske komponenter

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

FORSIGTIG: SPRØJT ALDRIG VAND PÅ GRILLEN MED F.EKS. EN VANDSLANGE ELLER HØJTRYKRENSER. DE ELEKTRONISKE KOMPONENTER KAN BLIVE BESKADIGEDE.



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

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

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

⚠ **FORSIGTIG:** 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 xylene, ovnrens, slibemidler til køkkenbrug eller skuresvampe.

HOVEDBRÆNDER(E) eller SIDEBRÆNDER VIL IKKE TÆNDE

PROBLEM

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

ÅRSAG

Der er problemer med gastilførslen.

LØSNING

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

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

Der er et problem med tændingssystemet.

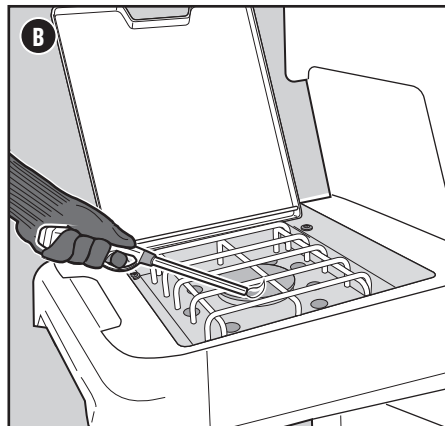
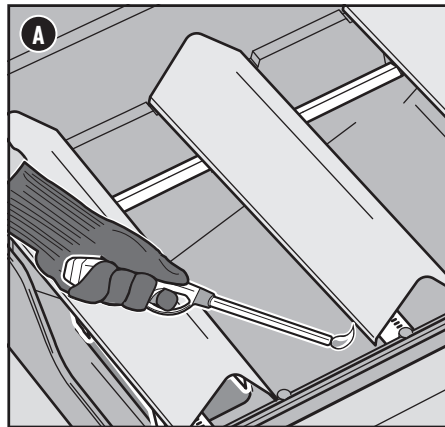
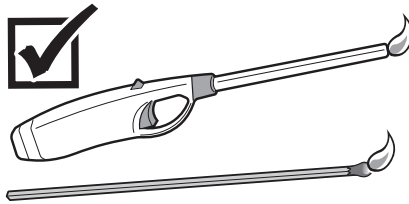
Hvis en af brænderne ikke tænder, skal du først kontrollere gastilførslen til brænderne. Følg nedenstående vejledning "Sådan tænder du grillen med en lang lighter" for at tjekke dette.

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

Sådan tænder du grillen med en lang lighter

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

- 1) Åbn grilllåget.
- 2) Kontrollér, at alle reguleringsknapper til brænderne (inkl. reguleringsknappen til sidebrænderen) står i slukket  position. Det gør du ved at trykke knapperne ind og dreje dem med uret.
Bemærk: Det er vigtigt, at alle reguleringsknapperne til brænderne står i positionen slukket , inden der tændes for gassen.
- 3) Åbn for gassen ved at dreje flaskeventilen mod uret eller ved at dreje regulatorgrebet til tændt position, afhængig af forbindelsen mellem regulatoren og gasflasken.
- 4) Begynd med brænderen længst til venstre. Stik den tændte lange lighter gennem risten, forbi grillens FLAVORIZER BARS og ned til brænderen (A).
- 5) Tryk brænderens reguleringsknap ind, og drej den langsomt mod uret til positionen start/høj .
- 6) Kig ned gennem risten og udsikringen i grillens FLAVORIZER BARS for at kontrollere, om brænderen tændes.
- 7) Hvis brænderen ikke tændes inden for 4 sekunder, skal du dreje reguleringsknappen til slukket position  og vente 5 minutter, indtil gassen er forsvundet, før du forsøger at tænde brænderen igen.
- 8) Hvis brænderen tænder, ligger problemet i tændingssystemet. Kontakt WEBERs kundeservice for at få tjekket tændingssystemet.



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

Denne feature er kun tilgængelig på udvalgte modeller.

- 1) Åbn sidebrænderens låg.
- 2) Kontrollér, at alle reguleringsknapper til brænderne (inkl. reguleringsknappen til sidebrænderen) står i positionen slukket . Det gør du ved at trykke knapperne ind og dreje dem med uret.
Bemærk: Det er vigtigt, at alle reguleringsknapperne til brænderne står i positionen slukket , inden der tændes for gassen.
- 3) Åbn for gassen ved at dreje flaskeventilen mod uret eller ved at dreje regulatorgrebet til tændt position, afhængig af forbindelsen mellem regulatoren og gasflasken.
- 4) Hold den tændte lange lighter ved sidebrænderen (B).
- 5) Tryk sidebrænderens reguleringsknap ind, og drej den langsomt mod uret til positionen start/høj .
- 6) Se efter, at sidebrænderen er tændt. Det kan være vanskeligt at se flammen fra sidebrænderen på en solrig dag.
- 7) Hvis sidebrænderen ikke tændes inden for 4 sekunder, skal du dreje reguleringsknappen til positionen lukket  og vente fem minutter, indtil gassen er forsvundet, før du forsøger at tænde brænderen igen.
- 8) Hvis brænderen tændes, skal du kontakte WEBERs kundeservice for at få tjekket tændingssystemet.

GASTILFØRSEL

PROBLEM

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

ÅRSAG

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

Der er kun lidt eller ingen gas i gasflasken.

Brændstofslangen er bøjet eller knækket.

Brænderportene er snavsede.

LØSNING

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

Påfyld gas.

Ret brændstofslangen ud.

Rengør brænderportene. Se afsnittet "Rengøring af brænderportene".

PROBLEM

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

ÅRSAG

Insektnettene på brænderne 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

Den indvendige gummipakning i ventilen på gasflasken er muligvis beskadiget.

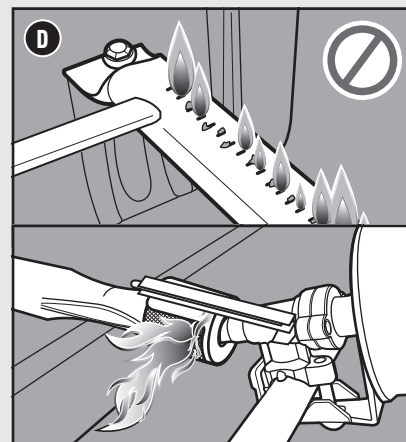
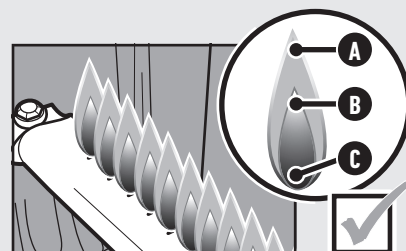
LØSNING

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

Korrekt flammemønster

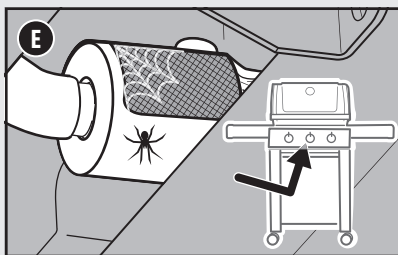
Brænderne i din grill er fabriksindstillet til den korrekte luft-gas-blanding. Når brænderne fungerer korrekt, vil du se et helt bestemt flammemønster. Spidserne kan lejlighedsvis være gule (A) og resten af flammen kan være fra lyseblå (B) til mørkeblå (C).

⚠ 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

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.

FEDTET GRILL (afskalninger 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, og er IKKE maling.

LØSNING

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

PROBLEM

- Der forekommer opflamninger under grillning eller forvarmning.

ÅRSAG

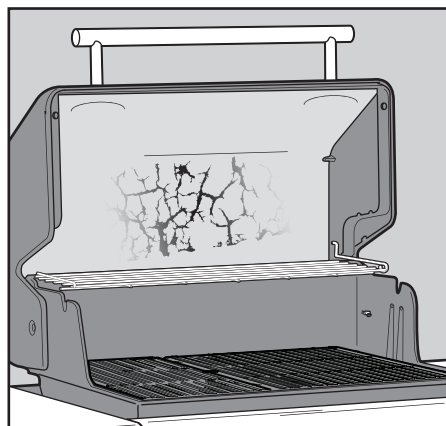
Der er madrester fra tidligere på risten.

Indersiden af grillen skal rengøres grundigt.

LØSNING

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

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

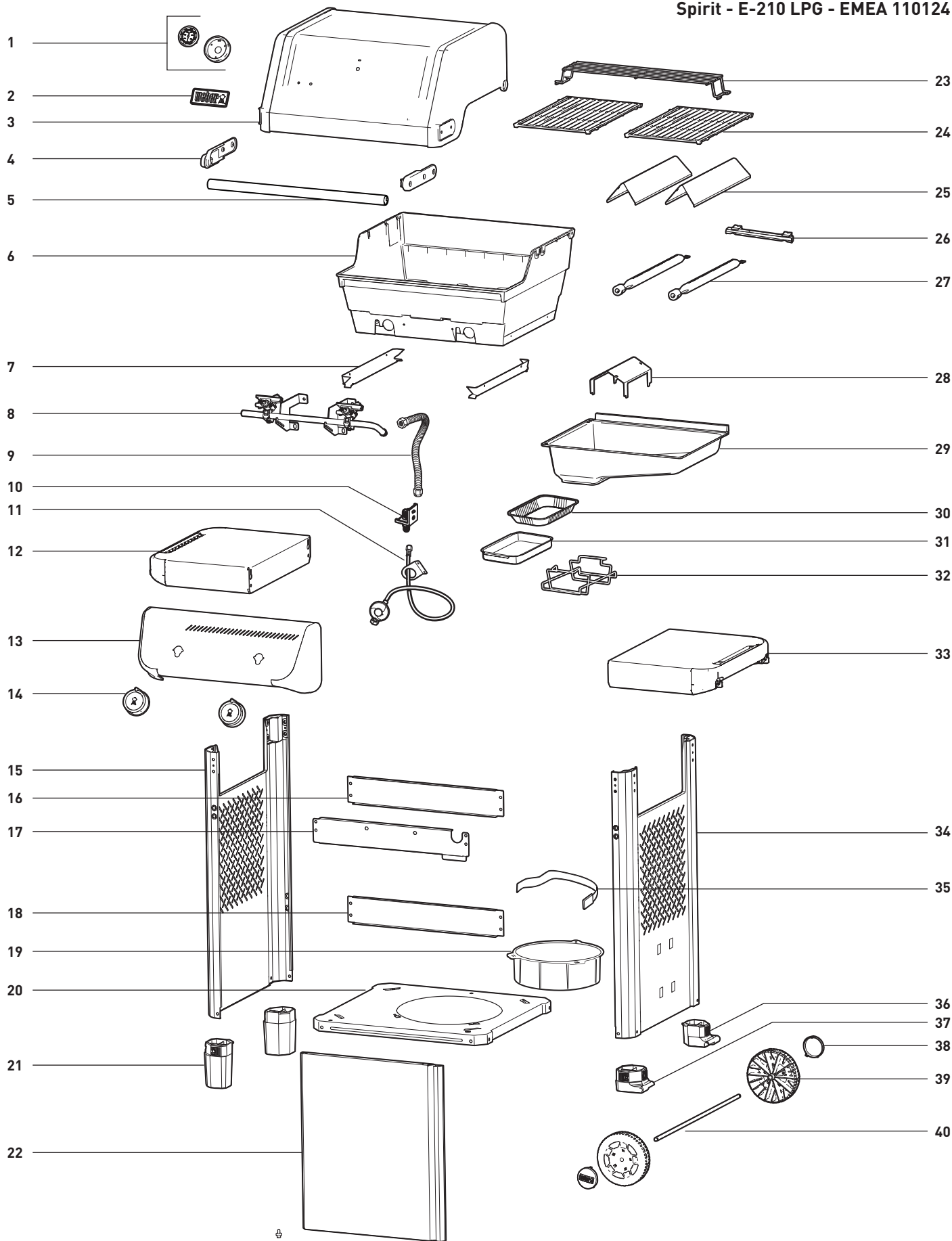


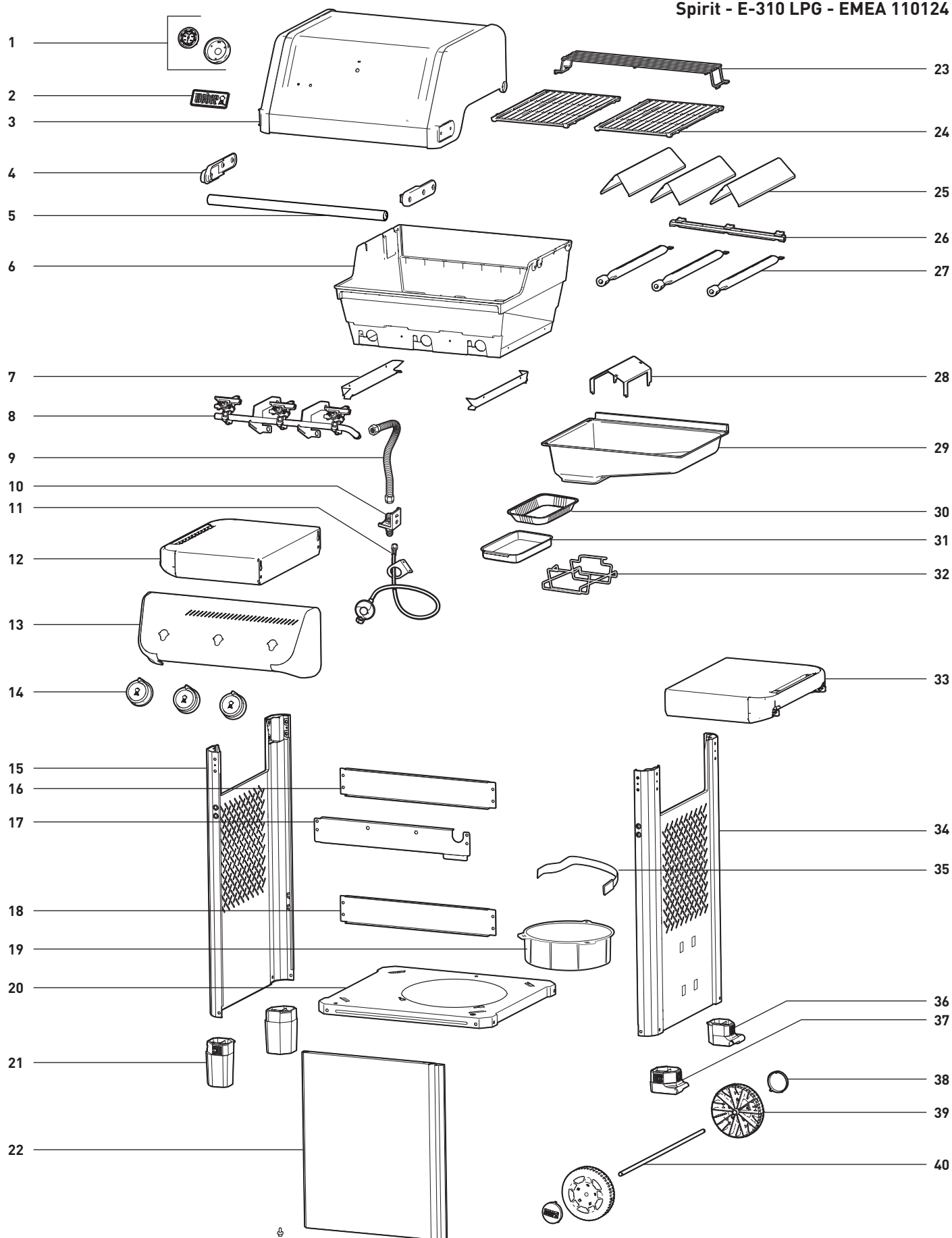
RESERVEDELE

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

SPIRIT E-210

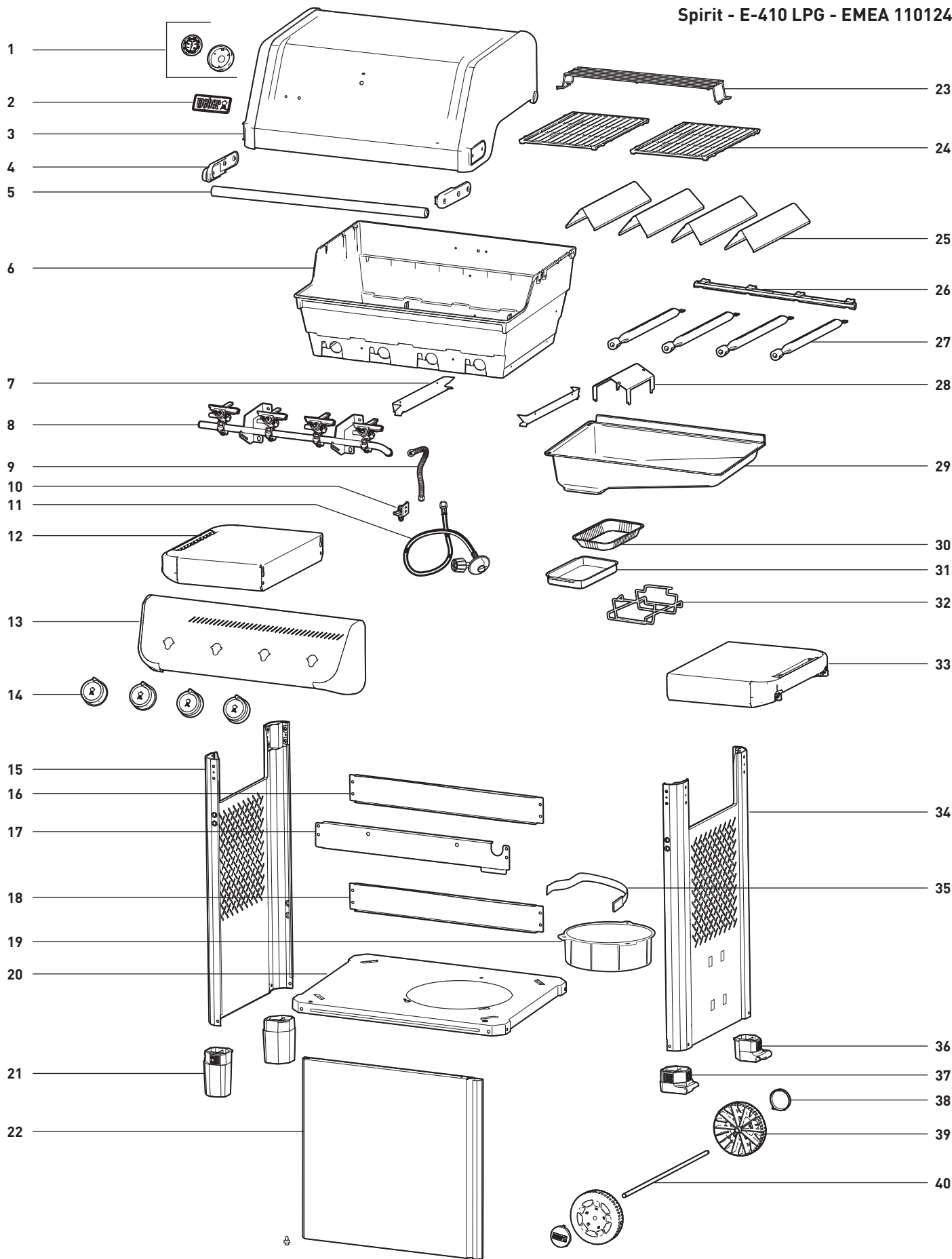
Spirit - E-210 LPG - EMEA 110124

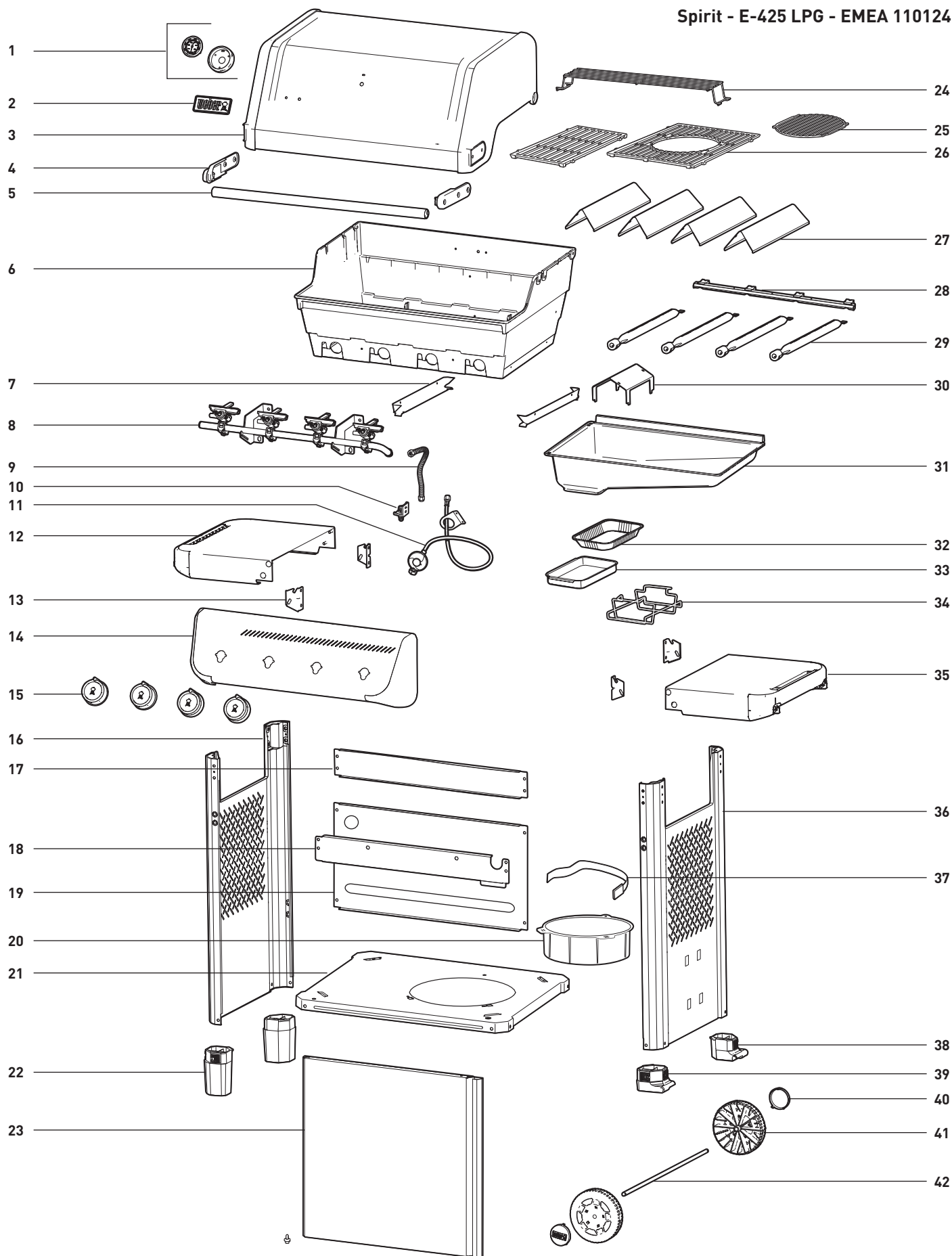


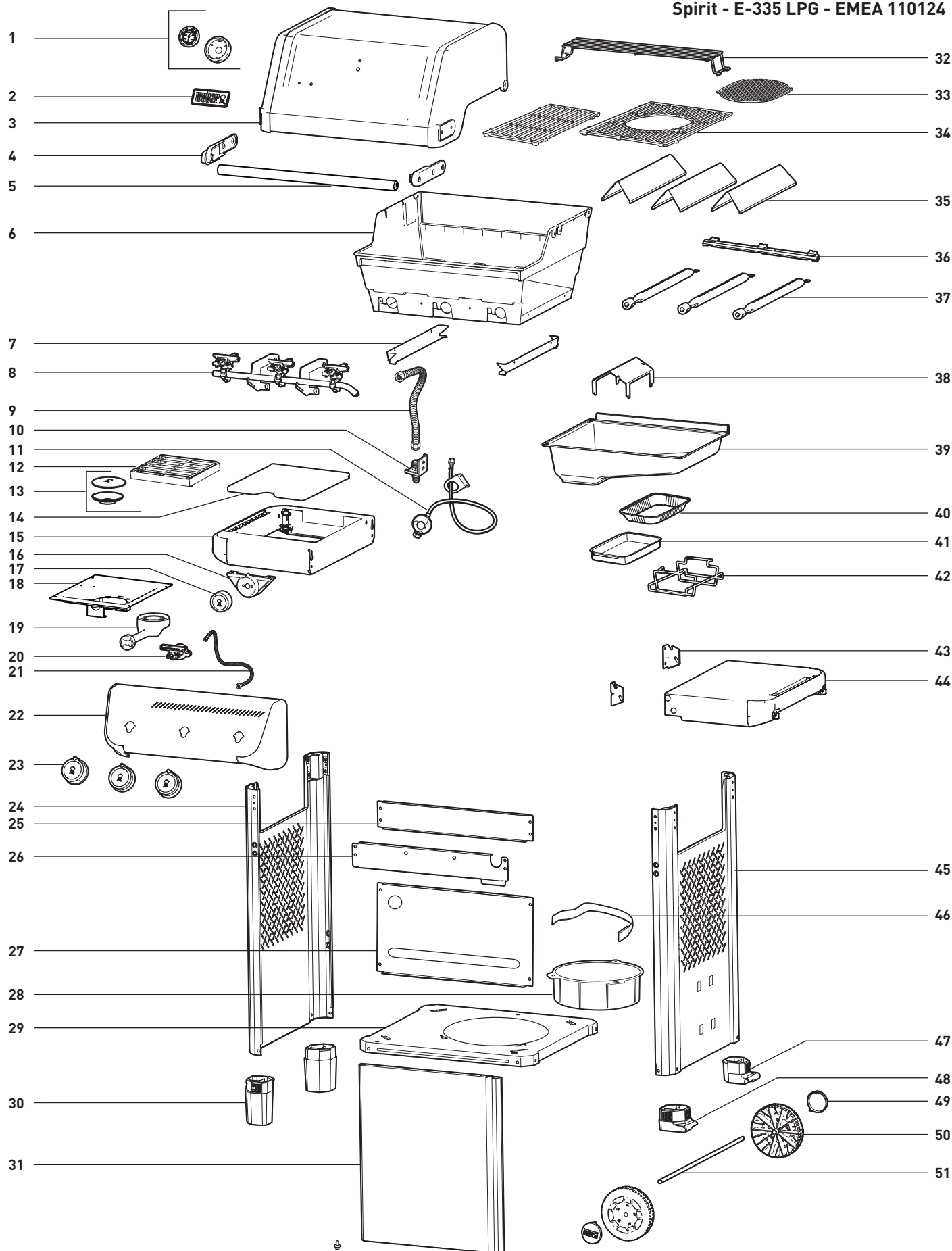


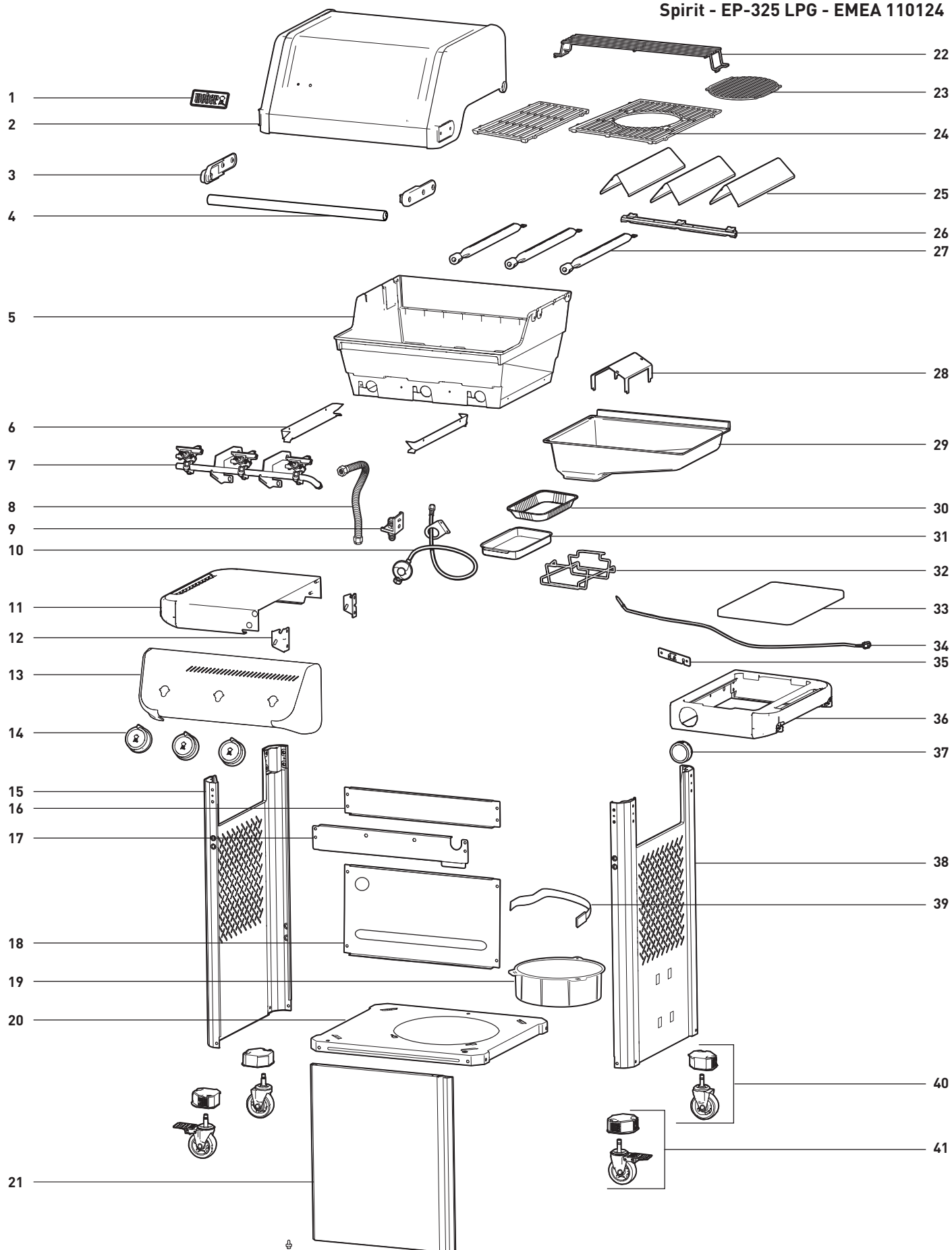
SPIRIT E-410

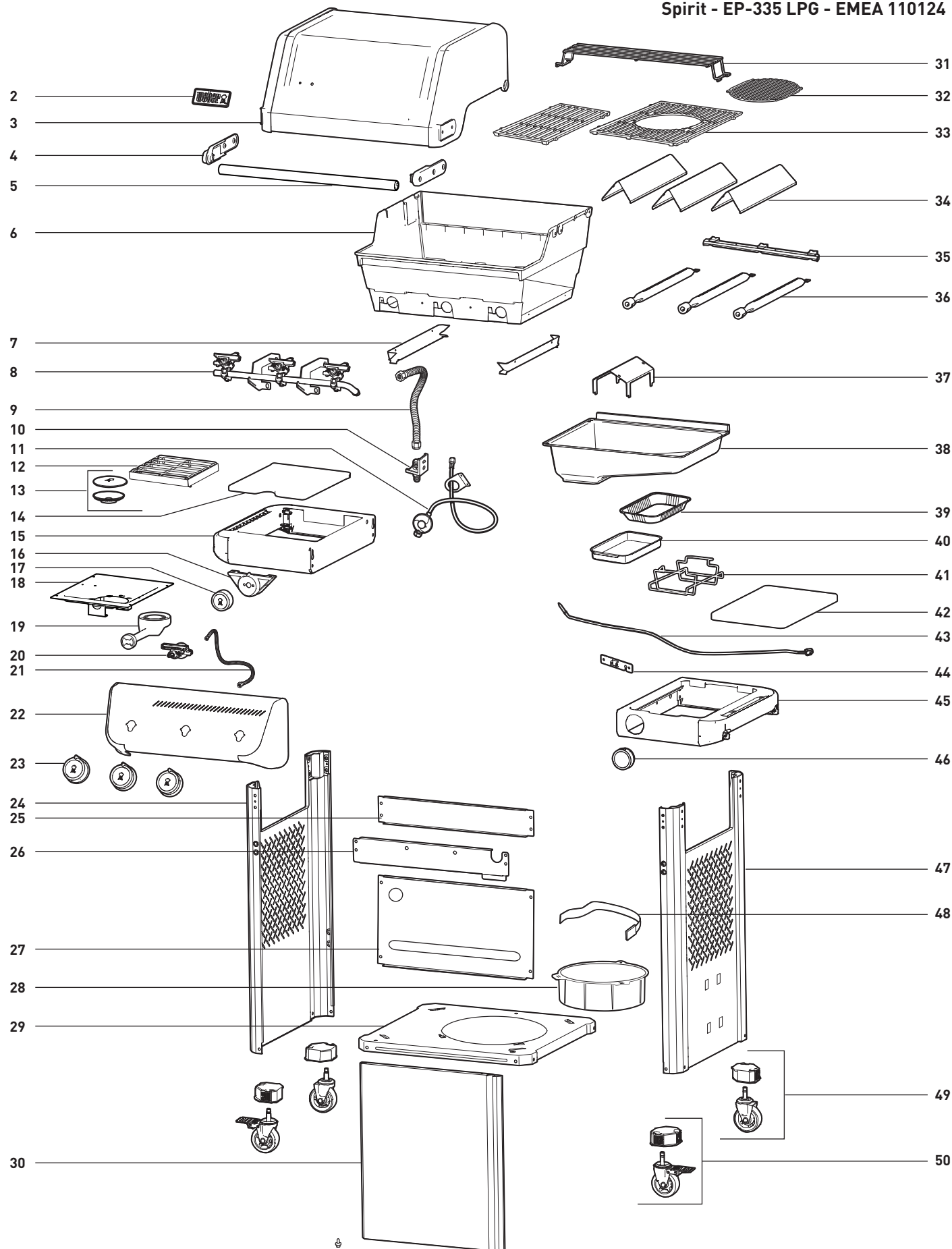
Spirit - E-410 LPG - EMEA 110124

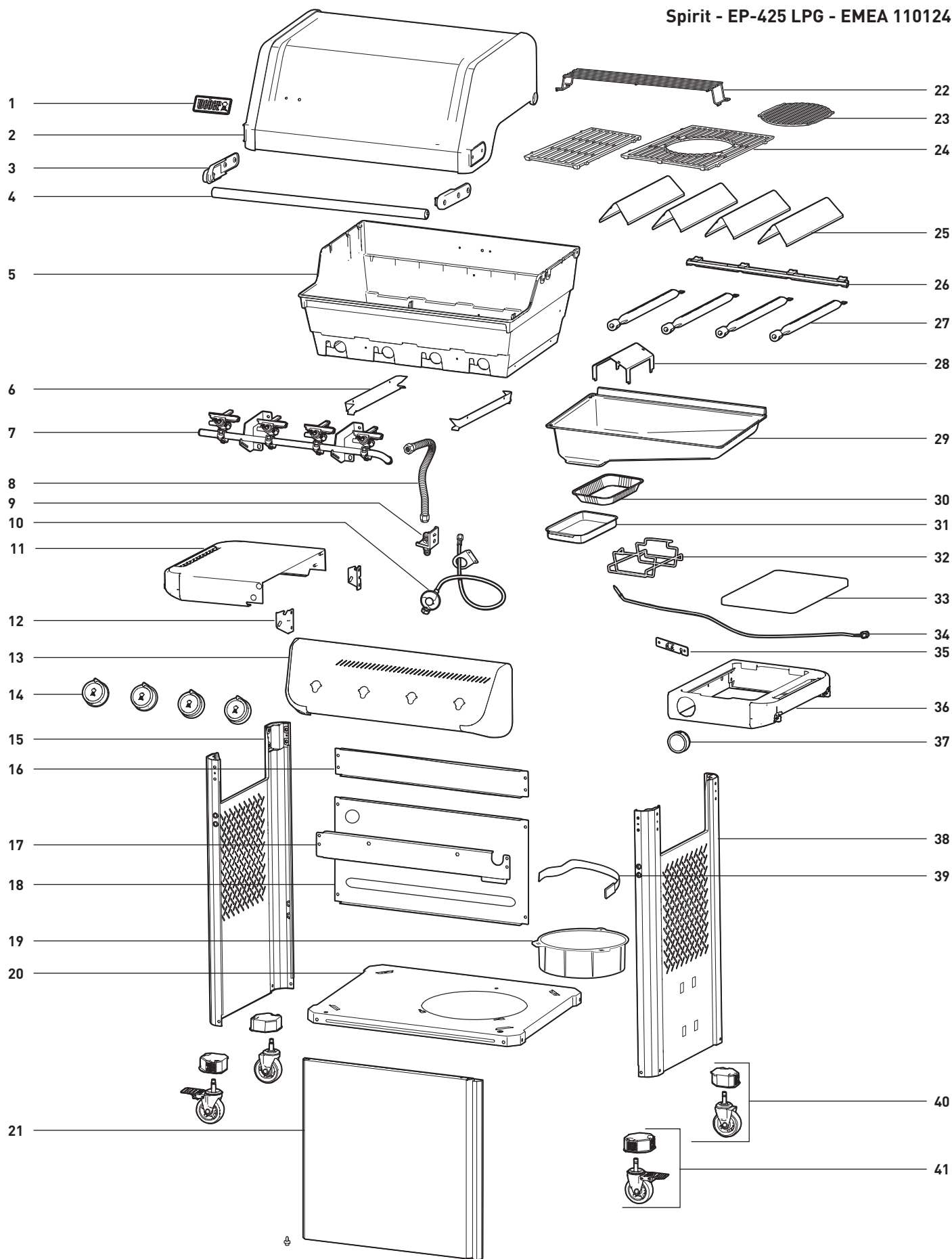


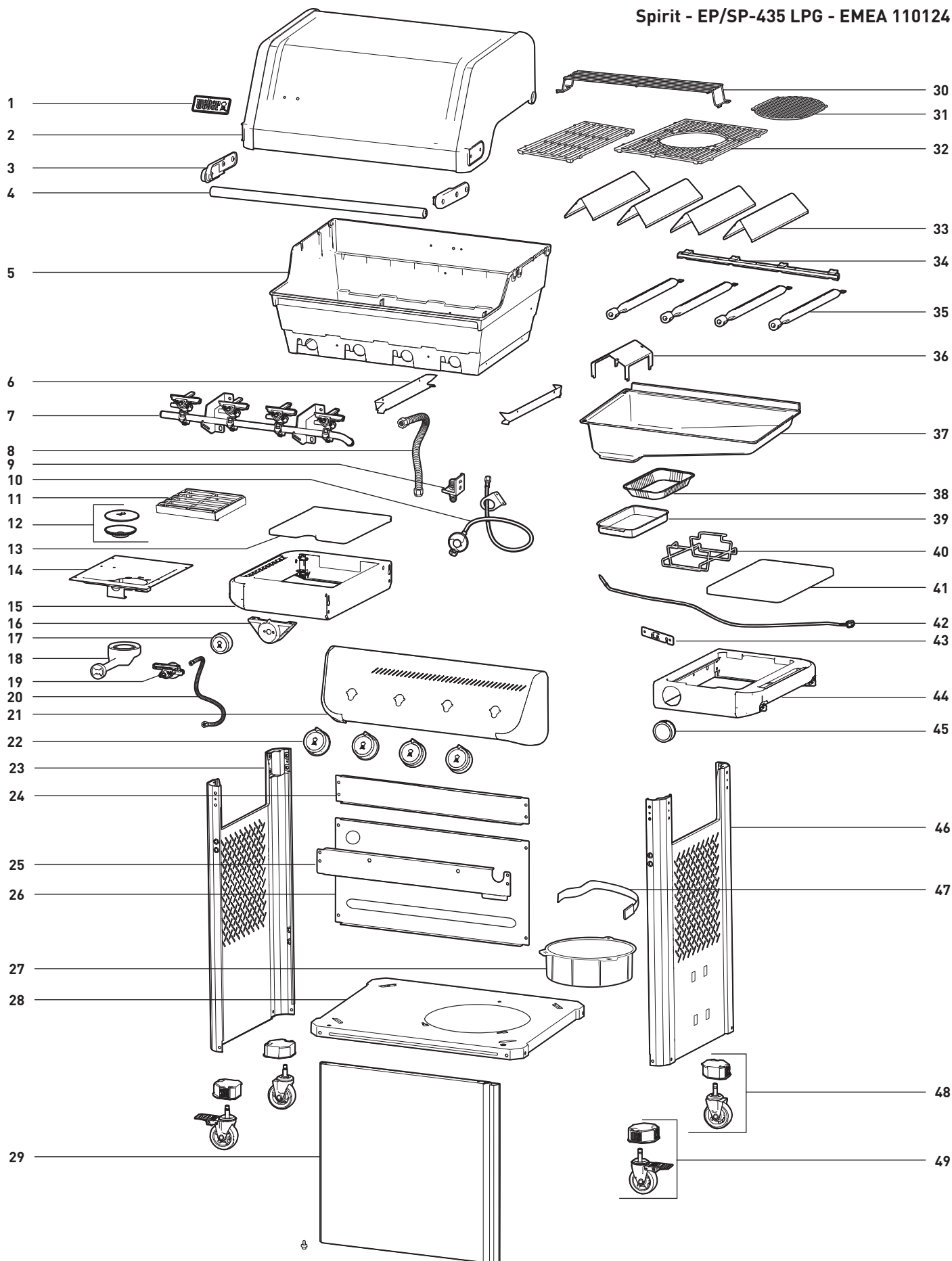


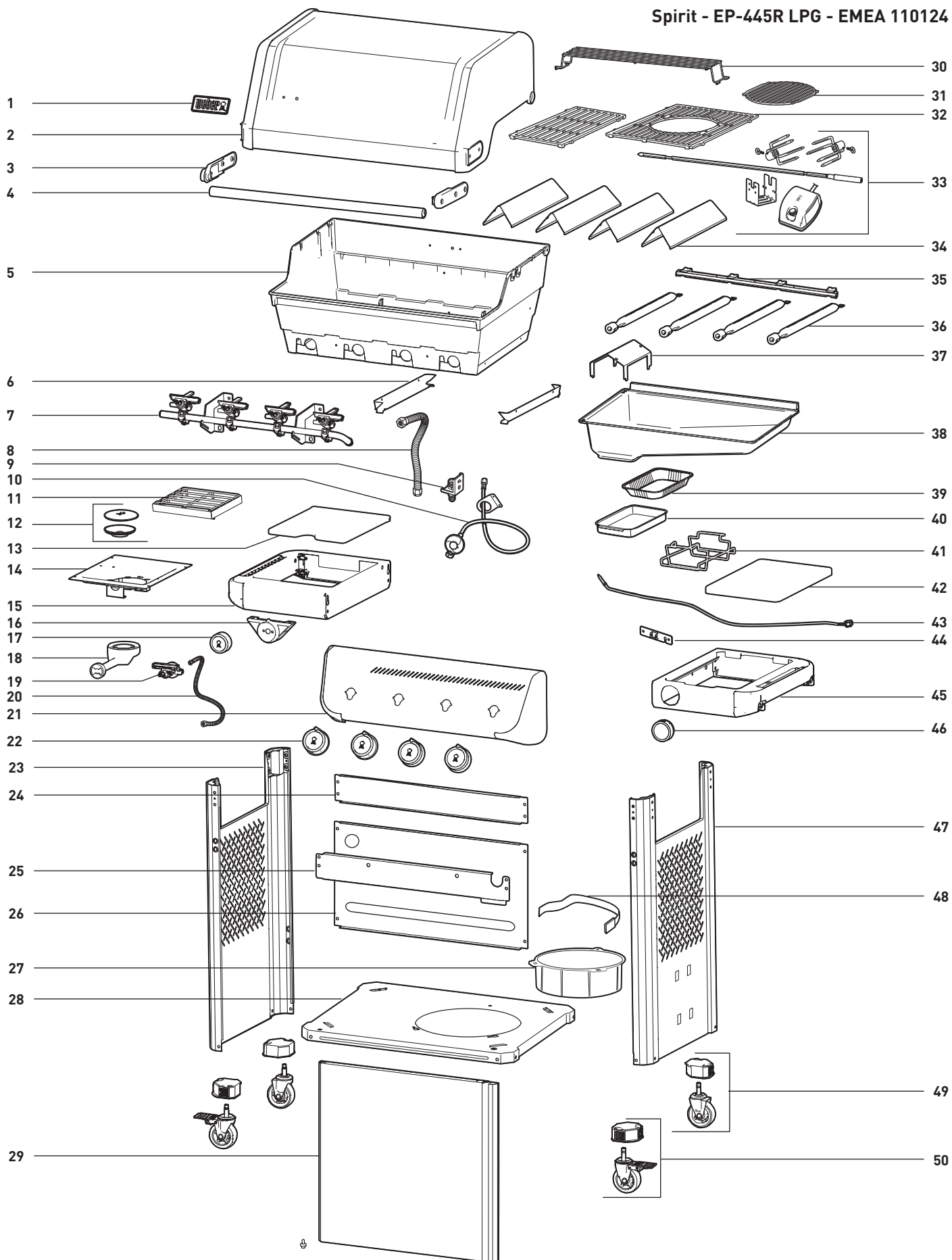














RING TIL KUNDESERVICE

Hvis du stadig har problemer med din grill, kan du kontakte WEBERs kundeservice 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 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