



1100N • 1200N
1200N m/Compact-stander

LPG-VEJLEDNING

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 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 stegoområdet.
- ⚠ 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.

8655636_092424 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 lovbestemt garanti, som træder i kraft ved udlevering af produktet. Disse og andre lovbestemte rettigheder påvirkes ikke af nærværende garanti. Denne garanti giver tværtimod ejeren yderligere rettigheder uafhængigt af de lovpligtige forpligtelser.

WEBERS FRIVILLIGE GARANTI

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

EJERENS ANSVAR UNDER DENNE GARANTI

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

Ovenstående garanti gælder kun, hvis ejeren følger alle anvisninger vedrørende samling, brug og forebyggende vedligeholdelse af sit WEBER-produkt som beskrevet i den medfølgende brugervejledning, medmindre ejeren kan påvise, at defekten eller fejlen ikke skyldes manglende opfyldelse af de 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 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, ødelæggelser, misfarvninger og/eller rust på produktet, som WEBER ikke er ansvarlig for, og som skyldes:

- Mishandling, misbrug, ændringer, modificeringer, fejlanvendelse, hæværk, forsømmelse, forkert samling eller installation og manglende normal og rutinemæssig vedligeholdelse.
- Insekter (som f.eks. edderkopper) og gnavere (som f.eks. egern), herunder, men ikke begrænset til, skader på brænderrør og/eller gaslanger.
- Eksponering for saltholdig luft og/eller klor, som f.eks. ved swimmingpools og spabade.
- Barske 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 porcelæsemaljeret 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 FEJLBEHÆFTEDE 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), flaskegas, flydende propan eller bare propan, som det også kaldes, er det brændbare petroleumbaserede produkt, der bruges i din grill. Det er en gasart ved moderate temperaturer og tryk, når det ikke befinder sig i en beholder. Men ved moderat tryk inde i en beholder, som f.eks. en gasflaske, har flydende propangas væskeform. I takt med at tryk frigives fra tanken, fordampes væsken og bliver til gas.

Tips til sikker håndtering af engangspatroner

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

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

Hvad er en regulator?

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

Regulatorforbindelser

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

Installation af gasdåsen

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

Kontrollér, at tætningerne (mellem apparatet og gasflasken) forefindes, og at de er i god stand, før tilslutning til gasflasken.

- 1) Kontrollér, at brænderens reguleringsknap er lukket, ved at trykke den ind og dreje den med uret til lukket position .
- 2) Sørg for, at gasregulatorventilen er slukket ved at dreje den med uret, indtil den er stram (B).
- 3) Skub patronen ind i regulatoren, og drej den med uret, indtil den er stram (C).
- 4) Sørg for, at patronbeslaget er monteret. Sæt derefter gaspatronen i patronbeslaget (D).

Afmontering af patronen

Hvis patronen er tom og skal udskiftes, skal du følge disse instruktioner for at fjerne den.

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

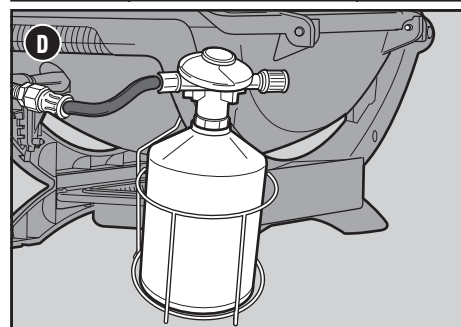
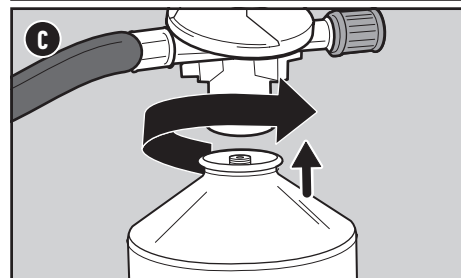
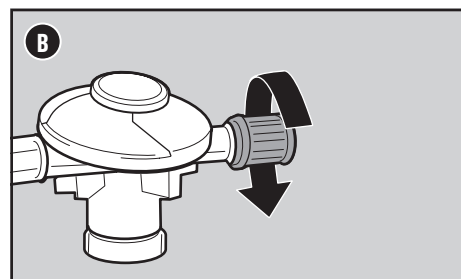
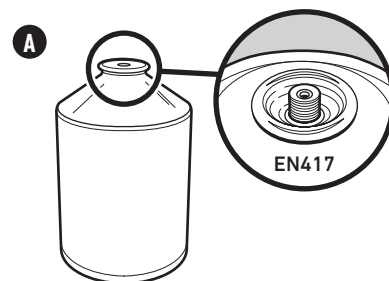
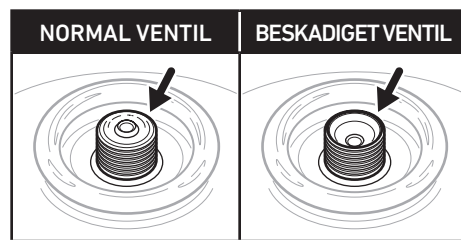
Opbevaring og/eller rejse

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

- En frakoblet patron må ikke opbevares i en bygning, en garage eller andre lukkede rum.
- Opbevar eller transporter ikke en frakoblet patron inde i grillen.

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

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



- ⚠ **FORSIGTIG:** Anvend kun WEBER Q Gas- eller andre EN 417-dåser mærket som 80 % butan/20 % propan.
- ⚠ **ADVARSEL:** Spænd kun med håndkraft. Brug af overdreven kraft kan ødelægge regulatorens kobling og 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.

- ⚠ **ADVARSEL:** Det kan være farligt at forsøge at bruge andre former for gasflasker.
- ⚠ **VIGTIGT:** Vi anbefaler, at du udskifter gaslangen hvert femte år. I nogle lande kan der være krav om, at gaslangens 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?

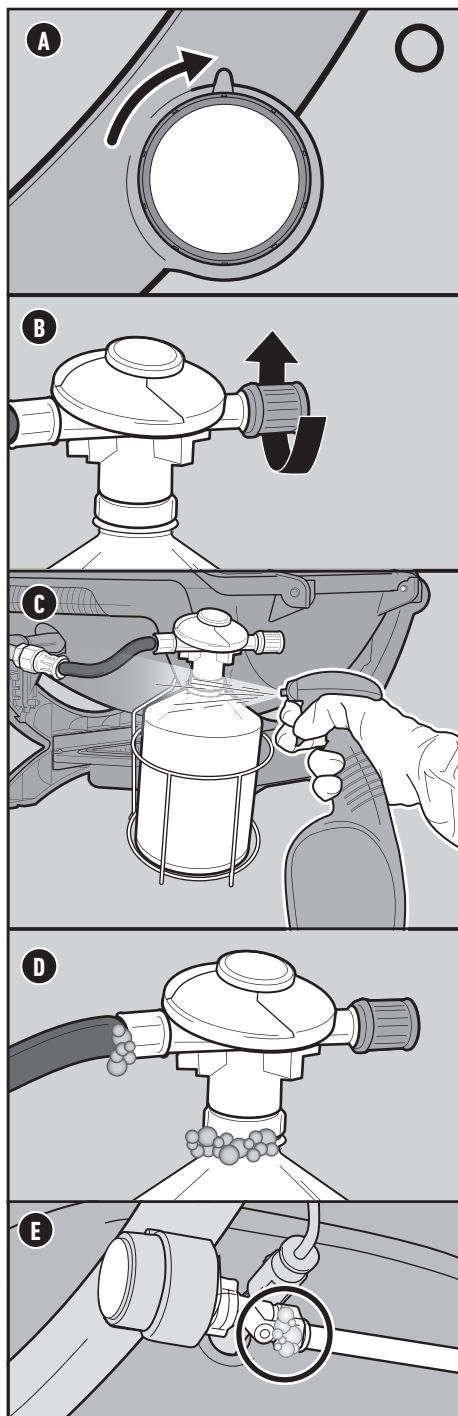
Når gasdåsen er monteret korrekt, skal du foretage en lækagekontrol. En lækagekontrol er en pålidelig måde at kontrollere på, at der ikke siver gas ud efter tilslutning af gasflasken. Brændstofssystemet i grillen har fabriksfremstillede forbindelser, der er blevet grundigt kontrolleret for gaslækager, og brænderne er blevet flammetestet. WEBER anbefaler, at du udfører en grundig lækagekontrol, når grillen er samlet, samt hver gang du frakobler eller tilslutter en gasfitting. Følgende fittings bør testes:

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

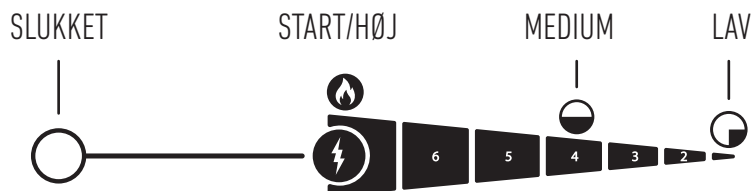
Kontrol for gaslækager

- 1) Kontrollér, at brænderens reguleringsknap er lukket, ved at trykke den ind og dreje den med uret til lukket position ○ (A).
- 2) Åbn for gasforsyningen ved at dreje gasregulatorventilen mod uret (B).
- 3) Kom lidt sæbevand på fittingsene (C) ved hjælp af en sprayflaske, børste eller klud. Du kan lave dit eget sæbevand ved at blande 20 % flydende sæbe med 80 % vand eller købe en særlig opløsning til lækagekontrol i VVS-afdelingen i et byggemarked.
- 4) Hvis der kan ses bobler, er der en lækage:
 - a) Hvis lækagen er ved patronen (D), skal du tage patronen ud. UNDLAD AT BRUGE GRILLEN. Indsæt den anden patron, og kontrollér for lækager med sæbevand. Hvis der stadig er lækage, skal du tage patronen ud. UNDLAD AT BRUGE GRILLEN. Kontakt din forhandler eller Weber kundeservice i dit område ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside.
 - b) Hvis lækagen er ved regulatoren eller brænderventilen (E), skal du slukke for gassen. FØRSØG ALDRIG AT STRAMME REGULATOREN. UNDLAD AT BRUGE GRILLEN. Kontakt din forhandler eller Weber kundeservice i dit område ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside.
- 5) Hvis der ikke dannes bobler, er lækagekontrollen afsluttet:
 - a) Skyl forbindelserne med vand.

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



Indstillinger for reguleringsknap 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 gas, der siver ud af tanken med flydende propangas:
 - 1) Gå væk fra tanken.
 - 2) Forsøg ikke at løse problemet selv.
 - 3) Ring til brandvæsenet.



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  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  position, inden der tændes for gassen.
- 3) Åbn for gasforsyningen ved at dreje gasregulatorventilen mod uret (C).
- 4) Tryk reguleringsknappen ind, og drej den mod uret til positionen start/høj  (D).
- 5A) Tryk på den røde tændingsknap adskillige gange, så den klikker hver gang (E).
- 5B) Hold den elektroniske tændingsknap (F) 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  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.

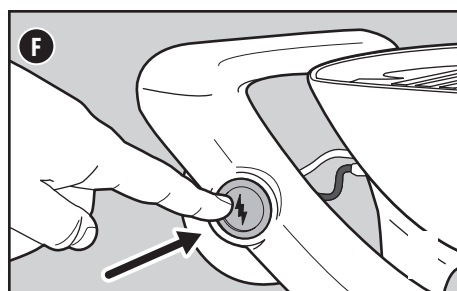
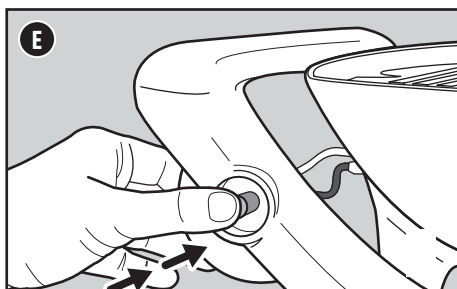
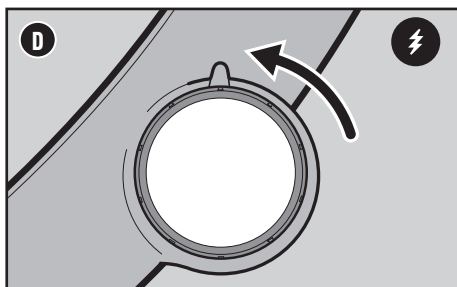
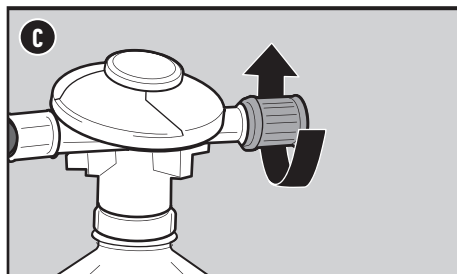
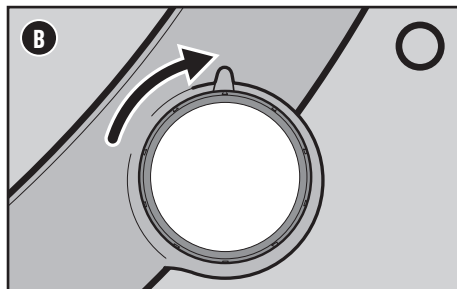
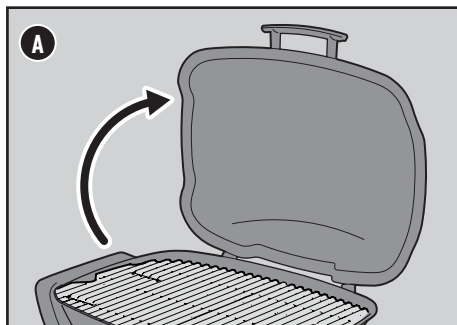
Forvarmning af grillen

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 alle brændere i positionen start/høj  i 10-15 minutter, eller indtil termometeret viser 260°C (D).
- 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 .
- 2) Luk for gassen.



- ⚠ 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.



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.

• 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).

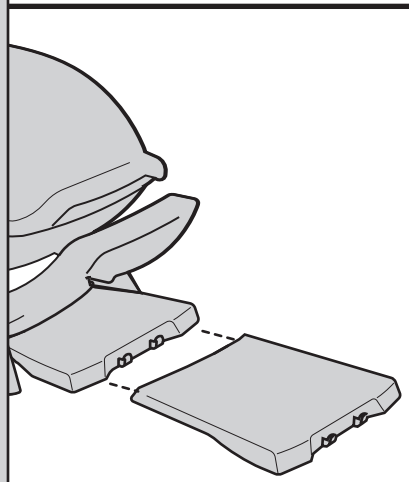
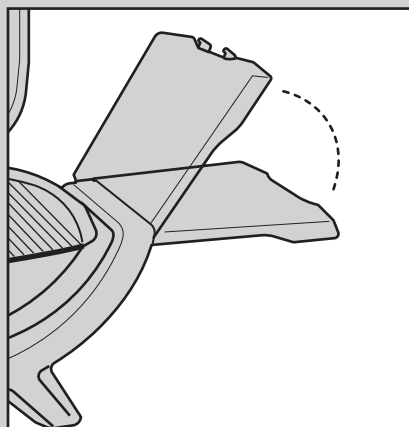
Bordopbevaring

Opbevar begge sideborde, så de er nemme at transportere og pladsbesparende, når de ikke er i brug. Afhængigt af den købte model kan sidebordene fjernes og opbevares under grillboksen.

Aftagelige borde

Denne feature er kun tilgængelig på udvalgte modeller.

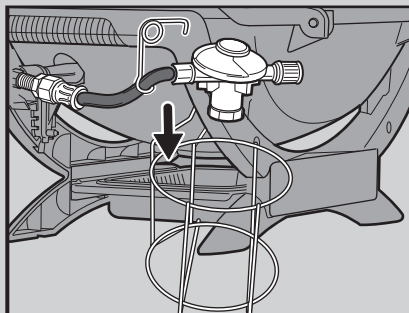
Træk sidebordene ud af den monterede position, og opbevar dem under grillboksen.



Opbevaringskrog til gasslange

Sikrer, at den fleksible gasslange opbevares ryddeligt.

Vigtigt: Fastgør altid gasslangen til kurven ved hjælp af opbevaringskrogen, når den ikke er tilsluttet en gasflaske samt under transport.



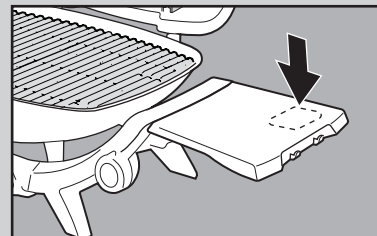
Kompatibel med WEBER CONNECT

Denne feature er kun tilgængelig på udvalgte modeller.

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

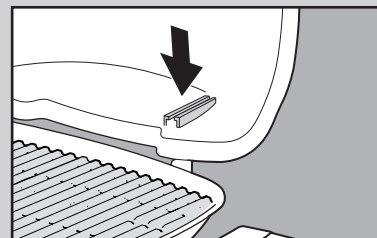
Placering af sidebord

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



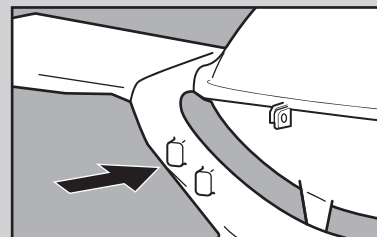
Placering af temperaturføler til grill

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.





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 grillning, 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

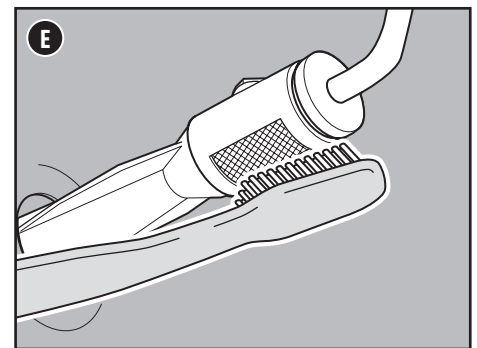
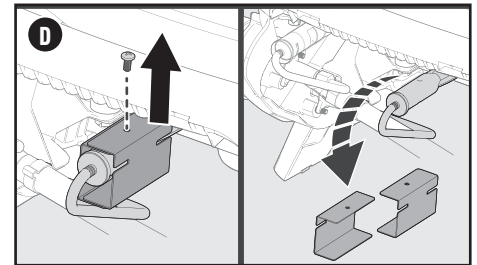
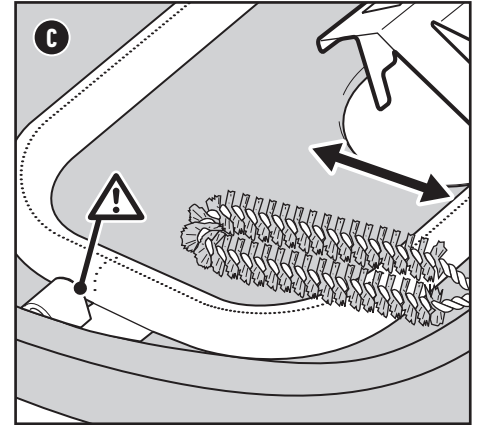
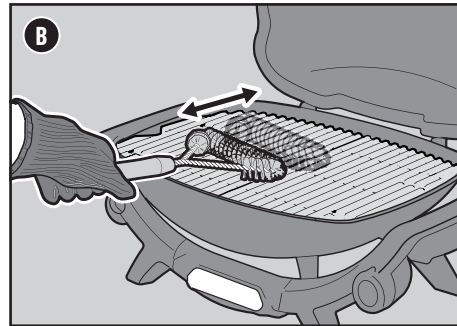
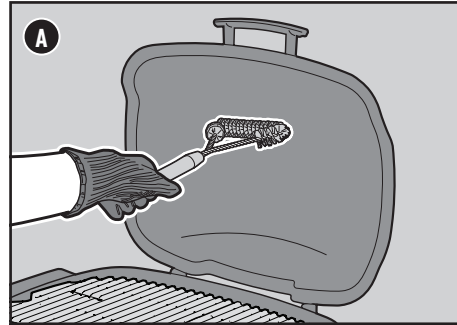
To områder på brænderen, der er vigtige for, at grillen kan yde optimalt, er portene (små åbninger, der løber langs brænderen) og insektnettene for enden af brænderen. Af sikkerhedsmæssige årsager er det meget vigtigt, at du holder disse områder rene.

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.



RESERVEDELE

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

Størrelse og forbrugsdata for brænderindsprøjtningsspyde

1100N- • 1200N-modeller	STØRRELSE PÅ INDSPRØJTNINGSSPYDE	FORBRUGSDATA
	Udvendig brænder 0,89 mm	3,4 kW butan
		243 g/t butan

- ⚠ 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 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.



PRODUKTPLEJE

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.

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

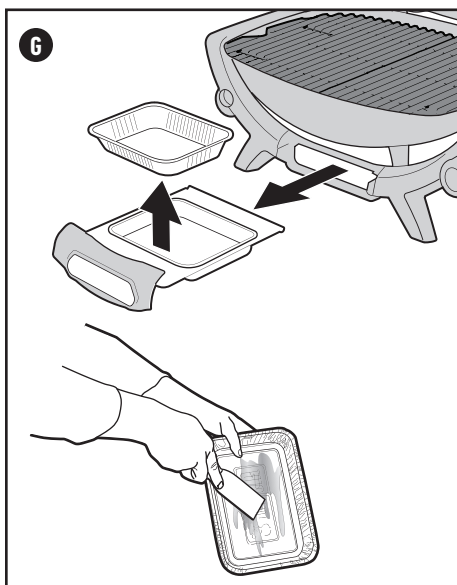
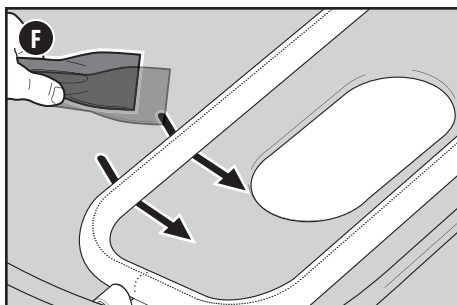
Ydersiden af grillen kan bestå af dele i rustfrit stål, lakeret aluminium og plast. WEBER anbefaler, at du følger nedenstående fremgangsmåde for de forskellige overflader.

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. Syreregn, kemikalier fra swimmingpools samt saltvand kan forårsage rustdannelse. Tør ydersiden af grillen grundigt af med varmt sæbevand. Skyl efter, og tør overfladerne grundigt af.

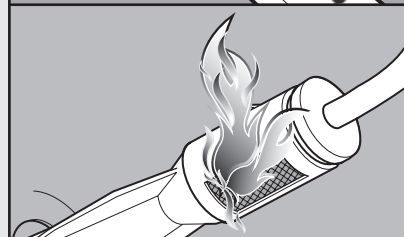
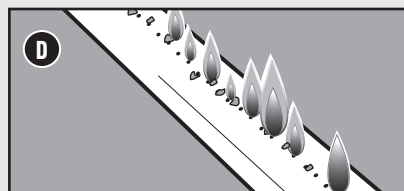
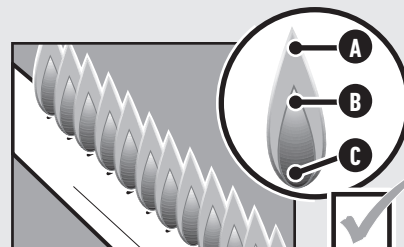


- ⚠ ADVARSEL: Sluk for grillen, og lad den køle af, før du rengør den grundigt.
- ⚠ ADVARSEL: Brug aldrig en børste, der har været brugt til at rengøre risten, når du rengør brænderne. Stik aldrig skarpe genstande ind i porthullerne på brænderne.
- ⚠ FORSIGTIG: Undlad at bruge følgende midler til rengøring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

Korrekt flammemønster

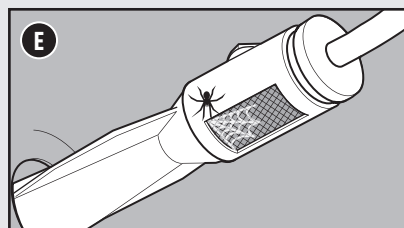
Brænderen i din grill er fabriksindstillet til den korrekte luft-gas-blanding. Når brænderen fungerer korrekt, ses der et bestemt flammemønster. Spidserne kan lejlighedsvis være gule (A) og resten af flammen kan være fra lyseblå (B) til mørkeblå (C).

⚠ 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 reder inde i venturisektionen i brænderne. Disse reder 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".



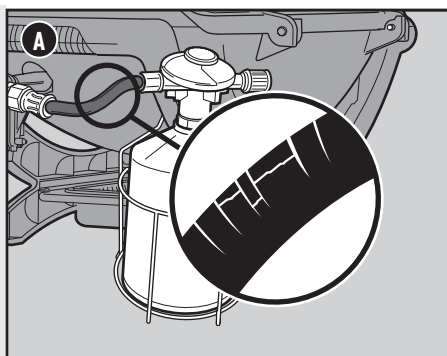
- ⚠ ADVARSEL: Forsøg ikke at reparere dele, der er beregnet til transport, brænding og tænding af gas, eller konstruktionsdele uden først at kontakte Weber-Stephen Products LLC's kundeserviceafdeling.
- ⚠ FORSIGTIG: Brænderrørets åbninger skal placeres korrekt over ventilåbningerne.

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.





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".

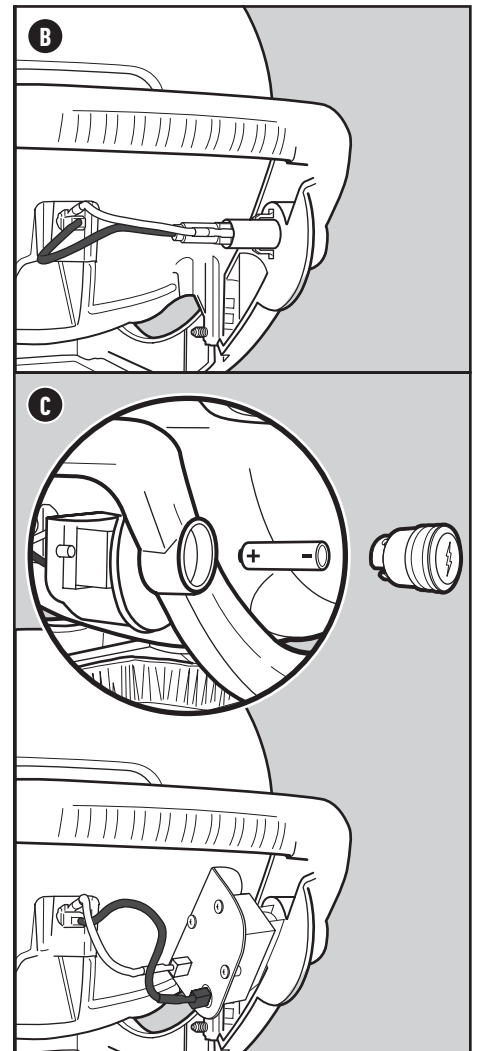
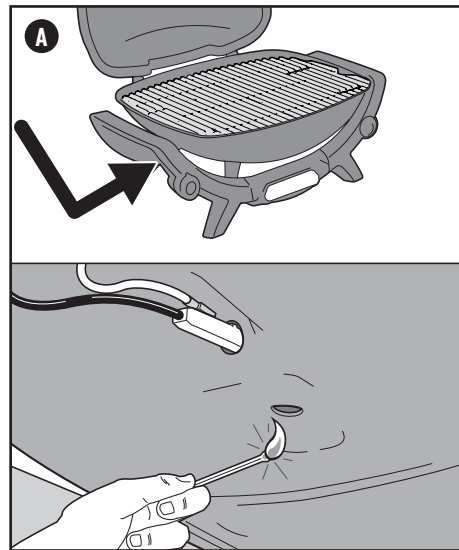
Hvis det **IKKE lykkes at tænde brænderen**, skal du følge instruktionerne for frakobling og gentilslutning af gasflasken.

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 $\bigcirc$ 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 $\bigcirc$ 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) Stryk 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 1.
- 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 $\bigcirc$ 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.

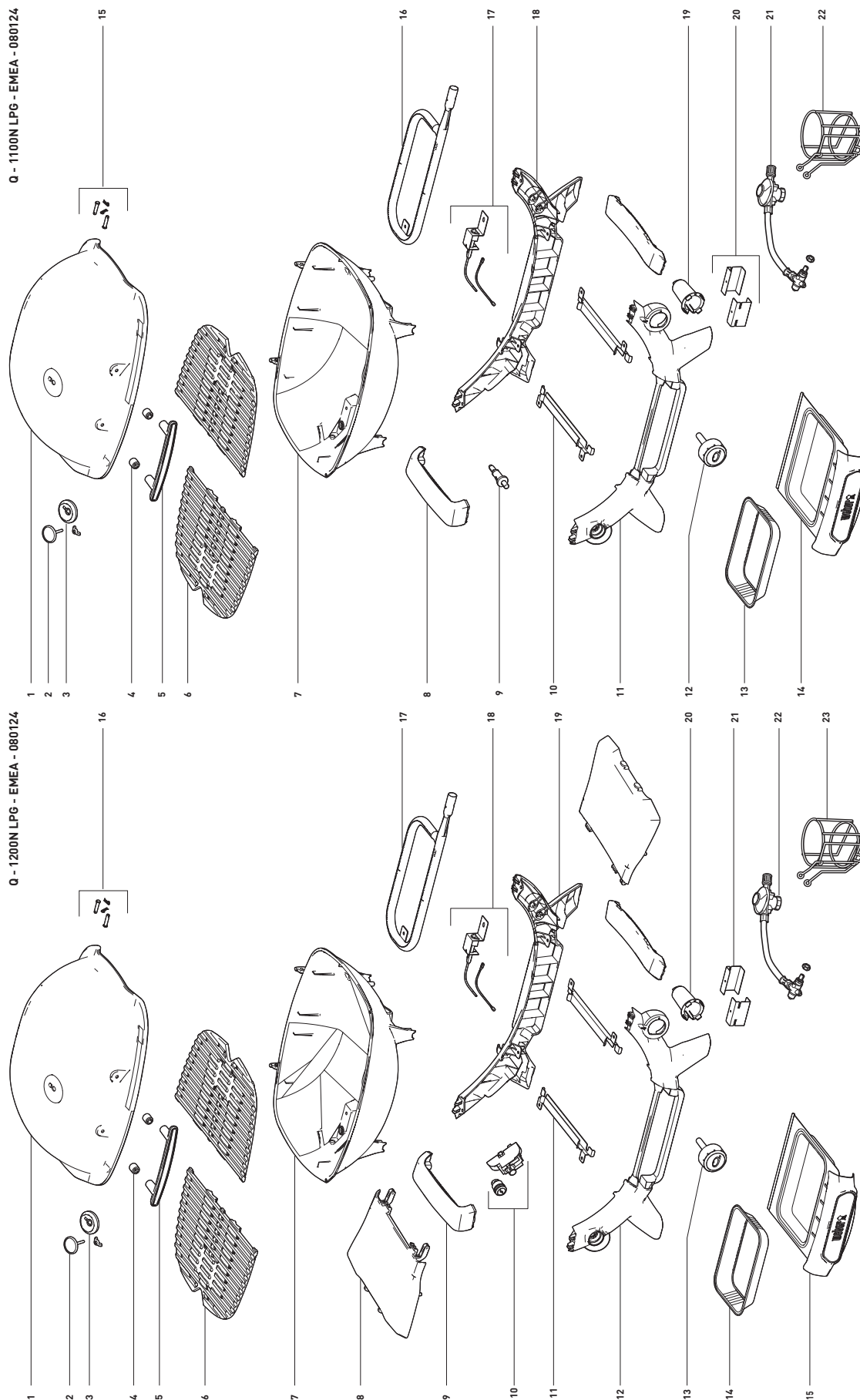


RING TIL KUNDESERVICE

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

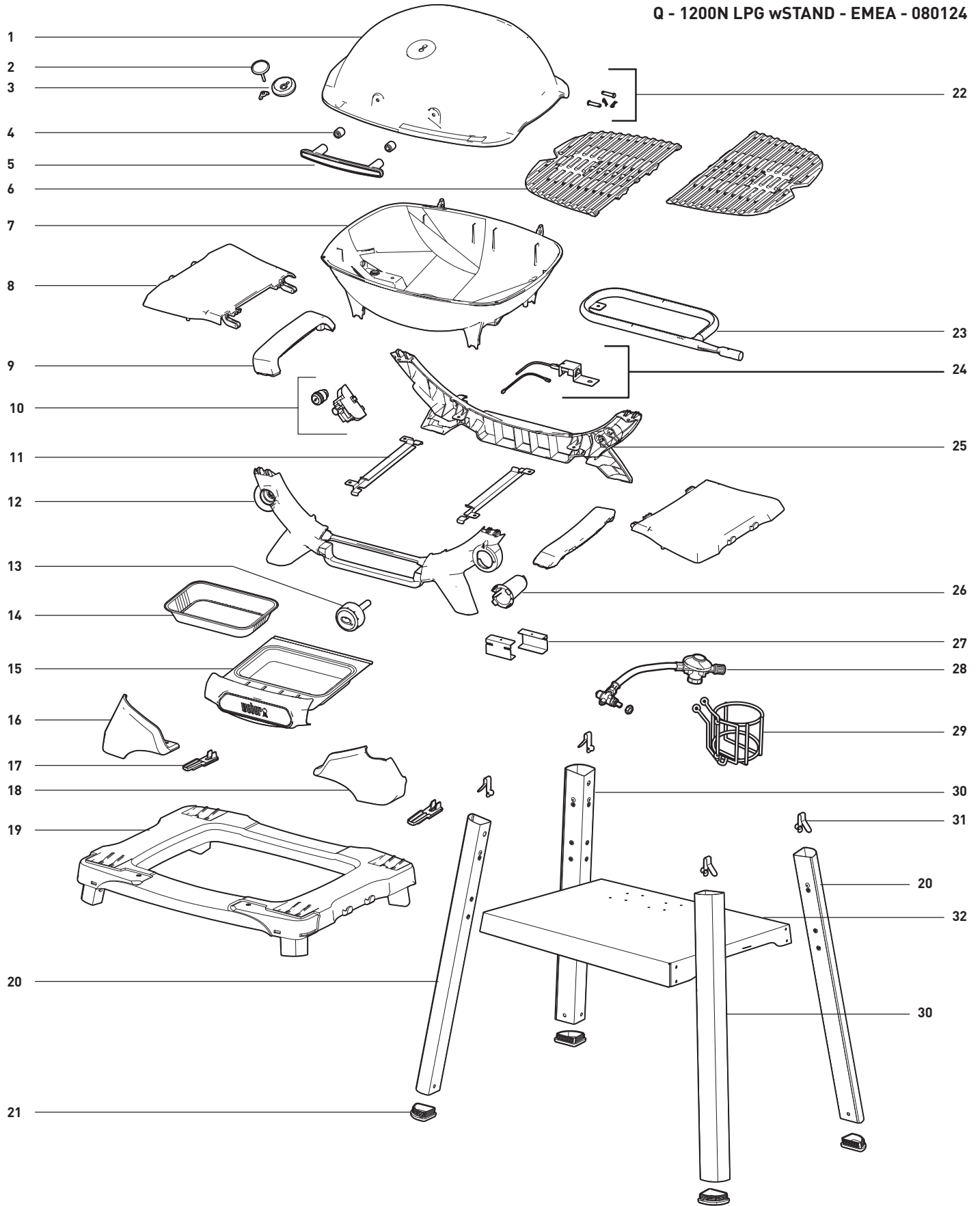


Q - 1200N LPG - EMEA - 080124





Q - 1200N LPG wSTAND - EMEA - 080124





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/>