



1000 1200 2000 2200

BRUGERVEJLEDNING TIL PROPAN/BUTAN -GASGRILL



Tak, fordi du har valgt at købe en Weber®-grill. Brug et par minutter på at beskytte den ved at registrere dit produkt online på www.weber.com®.

⚠ FARE

Ved gaslugt:

- 1) Luk for gassen til apparatet.
- 2) Sluk åbne flammer.
- 3) Åbn låget.
- 4) Hvis lugten fortsætter, skal du holde afstand til apparatet og øjeblikkeligt kontakte gasleverandøren eller brandvæsnet.

Lækkende gas kan forårsage brand eller eksplosion, som kan medføre alvorlige kvæstelser, døden eller materielle skader.

⚠ FARE

- 1) Apparatet må aldrig anvendes uden at være under opsyn.
- 2) Anvend aldrig grillen inden for 1,5 meters afstand fra antændeligt materiale. Antændeligt materiale omfatter, men er ikke begrænset til, træ eller behandlede trægulve, terrasser eller verandaer.
- 3) Anvend aldrig dette apparat mindre end 7,5 meter fra brændbare væsker.
- 4) Hvis der opstår brand, skal man holde afstand til apparatet og omgående tilkalde brandvæsnet. Forsøg aldrig at slukke en brand i olie eller fedt med vand.

Følges disse instrukser ikke, kan det medføre brand, eksplosion eller forbrændingsfare, som kan forårsage materielle skader, personskader eller døden.

⚠ **ADVARSEL:** Følg omhyggeligt procedurerne for gasudsivningskontrol i denne brugervejledning, inden grillen tages i brug. Gør det også, selvom det er forhandleren, der har samlet grillen.

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

DENNE GASGRILL ER KUN BEREGNET TIL UDENDØRS BRUG.

Denne brugervejledning indeholder vigtige oplysninger, der er nødvendige for at samle og anvende apparatet sikkert.

Læs og overhold alle advarsler og instrukser, inden apparatet samles og anvendes.

Q - 1000/1200

CE:845CO-0015
ID: 0845

Q - 2000/2200

CE:845CO-0016
ID: 0845

57529

DA - DANISH
07/01/13

⚠ FARE

Hvis FARER, ADVARSLER og FORSIGTIG i denne brugervejledning ikke overholdes, kan det føre til alvorlige personskader eller døden, eller det kan resultere i brand eller eksplosion, der resulterer i alvorlige materielle skader.

ADVARSLER:

- ⚠ Opbevar denne brugervejledning til fremtidig reference.
- ⚠ Overhold alle advarsler og instrukser, når apparatet bruges.
- ⚠ Forkert samling af grillen kan være farligt. Følg nøje samlevejledningen.
- ⚠ Grillen må ikke anvendes, før alle dele er på plads. Grillen skal være korrekt samlet ifølge samlevejledningen.
- ⚠ Din Weber®-gasgrill må aldrig anvendes af børn. De dele af grillen, som man kan røre ved, kan være meget varme. Hold mindre børn, ældre mennesker og kæledyr væk fra grillen, når den er i brug.
- ⚠ Denne Weber®-gasgrill er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug.
- ⚠ Denne Weber®-gasgrill er ikke beregnet til og må aldrig bruges som varmeapparat.
- ⚠ Vær forsigtig, når du bruger din Weber®-gasgrill. Den bliver varm under madlavning eller rengøring, og den må aldrig efterlades uden opsyn eller flyttes, mens den er i brug.
- ⚠ Brug ikke kul, briketter eller lavasten i din Weber®-gasgrill.
- ⚠ Læn dig aldrig ind over den åbne grill under antænding eller tilberedning af mad.
- ⚠ Sæt aldrig hænder eller fingre på grillkassens forreste kant, når grillen er varm, eller låget er åbent.
- ⚠ Du må under ingen omstændigheder forsøge at frakoble gasregulatoren eller nogen af gastilslutningerne, mens grillen er i brug.
- ⚠ Brug varmebeskyttende grillhandsker eller ovenhandsker, når du betjener grillen.
- ⚠ Brug den regulator, som leveres sammen med din Weber®-gasgrill.
- ⚠ Følg den vejledning for tilslutning af regulator, der passer til din type gasgrill.
- ⚠ Hvis brænderen skulle gå ud, mens grillen er i brug, skal der lukkes for gasventilen. Åbn låget, og vent fem minutter, før du prøver at tænde grillen igen, og følg anvisningerne for tænding.
- ⚠ Placér aldrig grillen på en overflade af glas eller brændbart materiale, da varmen fra grillen kan overføres via benene.
- ⚠ Denne grillmodel må ikke indbygges eller indgå i en sammenbygget konstruktion. Hvis denne ADVARSEL ikke overholdes, kan det forårsage brand eller eksplosion, der kan medføre materielle skader og personskader eller døden.
- ⚠ Opbevar ikke en ekstra (reserve) eller frakoblet engangsgasflaske/gasflaske under eller i nærheden af denne grill.
- ⚠ Efter en periode, hvor Weber®-gasgrillen har været opbevaret og/eller ikke har været i brug, skal den kontrolleres for gasudsivning og tilstopning af brændere før brug. Se anvisninger for korrekte fremgangsmåder i denne brugervejledning.
- ⚠ Brug ikke Weber®-gasgrillen, hvis der er nogen gasudsivning.
- ⚠ Brug ikke åben ild til at kontrollere, om der er gaslækager.
- ⚠ Læg ikke grillafdækning eller noget brændbart over grillen, mens grillen er i brug eller er varm.
- ⚠ Butan-/propangas er ikke naturgas. Det er farligt at ændre eller forsøge at bruge naturgas i en butan-/propangasenhed og det vil gøre garantien ugyldig.
- ⚠ Hold alle elforsyningsledninger og brændstofslinger væk fra alle opvarmede overflader.
- ⚠ Gør ikke dyserne eller brænderhullerne større, når ventil eller brænder rengøres.
- ⚠ Weber®-gasgrillen skal jævnligt rengøres grundigt.
- ⚠ En ødelagt eller rusten engangsgasflaske/gasflaske kan være farlig og skal kontrolleres af gasleverandøren. Brug ikke en engangsgasflaske/gasflaske med ødelagt ventil.
- ⚠ Selvom din engangsgasflaske/gasflaske virker tom, kan den stadig indeholde gas, hvilket der skal tages højde for, når engangsgasflasken/gasflasken transporteres og opbevares.
- ⚠ Sørg for, at du er udendørs og væk fra en antændingskilde ved udskiftning eller tilslutning af engangsgasflaske eller gasflaske.
- ⚠ Hvis fedtstoffet antændes, skal man slukke for brænderen og lade låget være lukket, indtil ilden er gået ud.
- ⚠ Hvis der opstår ukontrolleret opflamning, skal maden fjernes fra ilden, indtil opflamningen aftager.
- ⚠ Brug af alkohol, håndkøbsmedicin, receptpligtig medicin eller ulovlige stoffer kan forringe brugerens evne til at samle, flytte, opbevare og betjene dette apparat sikkert og korrekt.

YDERLIGERE ADVARSLER FOR Q® 1000/Q® 1200:

- ⚠ Brug engangsgasflasker med butan/propan, som rummer mindst 430 g og maksimalt 460 g. Engangsgasflasken skal have en EN417-ventil, som vist i denne brugervejledning.

Tak, fordi du har valgt at købe et produkt fra Weber®. Weber-Stephen Products LLC ("Weber") sætter en ære i at levere et sikkert, holdbart og pålideligt produkt.

Dette er Webers begrænsede garanti, som vi tilbyder uden ekstra omkostninger. Den indeholder de oplysninger, som du skal bruge for at få dit WEBER®-produkt repareret, hvis det mod forventning skulle gå i stykker eller blive defekt.

WEBERS ANSVAR

Weber garanterer over for den person, der oprindeligt har købt WEBER®-produktet (eller i tilfælde af, at produktet gives som gave eller PR-materiale, den person, der har købt produktet som gave eller PR-materiale), at WEBER®-produktet ikke er behæftet med materielle eller håndværksmæssige fejl i den eller de perioder, der er specificeret herunder, såfremt produktet samles og betjenes i overensstemmelse med den medfølgende brugervejledning. (Bemærk: Hvis du mister din WEBER®-brugermanual, kan du få en ny online på www.weber.com). Ved normal, privat brug og vedligeholdelse i et enfamiliehus eller -lejlighed indvilger Weber i at reparere eller udskifte defekte dele inden for de gældende tidsperioder, begrænsninger og undtagelser, der er angivet herunder. DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI YDES KUN TIL DEN OPRINDELIGE KØBER OG KAN IKKE OVERFØRES TIL EFTERFØLGENDE EJERE, MEDMINDRE DER ER TALE OM GAVER OG PR-MATERIALE SOM ANGIVET HEROVER.

EJERENS ANSVAR

For at sikre problemfri dækning er det vigtigt, at du registrerer dit WEBER®-produkt online på www.weber.com eller via Webers kundeservice på 1-800-446-1071. Gem også din originale købskvittering og/eller faktura. Når du registrerer dit WEBER®-produkt, bliver din garantidækning bekræftet, og der oprettes en direkte forbindelse mellem dig og Weber, som vi kan benytte, hvis vi får brug for at kontakte dig.

Ejeren skal inden for rimelighedens grænser passe på sit WEBER®-produkt og følge alle samlevejledninger, betjeningsvejledninger og anvisninger til forebyggende vedligeholdelse, som er beskrevet i den medfølgende brugervejledning. Hvis du bor tæt på kysten eller har dit produkt stående i nærheden af en swimmingpool, omfatter vedligeholdelsen også, at de udvendige overflader vaskes og skylles regelmæssigt som beskrevet i den medfølgende brugervejledning. Hvis du har en komponent, som du mener er dækket af denne begrænsede garanti, bedes du kontakte Webers kundeservice på 1-800-446-1071 eller på support@weberstephen.com. Weber vil efter en inspektion (efter eget valg) reparere eller udskifte en defekt komponent, som er dækket af denne begrænsede garanti. Hvis det ikke er muligt at reparere eller udskifte komponenten, kan Weber vælge at erstatte den pågældende grill med en ny grill af samme eller højere værdi. Weber kan bede dig om at returnere komponenter, som skal inspiceres, og forsendelsesomkostningerne skal betales forud.

Denne BEGRÆNSEDE GARANTI dækker ikke skader, forringelser, misfarvning og/eller rust, som er forårsaget af:

- misbrug, mishandling, ændringer, ombygning, fejlagtig brug, hærværk, forsømmelse, forkert samling eller installation samt undladelse af at udføre normal og rutinemæssig vedligeholdelse;
- insekter (fx edderkopper) og gnavere (fx egern), herunder, men ikke begrænset til, skader på brænderrør og/eller gaslanger;
- eksponering for saltholdig luft og/eller klorinkilder som swimmingpools og boblebad/spabade;
- voldsomme vejrforhold som haglbyger, orkaner, jordskælv, tsunamier eller oversvømmelser, tornadoer eller voldsomme vejr.

Ved brug og/eller installation af komponenter på dit WEBER® produkt, som ikke er originale Weber-komponenter, vil denne begrænsede garanti bortfalde, og skader, der måtte opstå som et resultat af dette, dækkes ikke af denne begrænsede garanti. Enhver konstruktionsændring på en gasgrill, som ikke er godkendt af Weber og udført af en autoriseret Weber-servicetekniker, vil medføre, at denne begrænsede garanti bortfalder.

De grillmodeller, der er illustreret i denne brugervejledning, kan variere en anelse fra den model, du har købt.

PRODUKTGARANTIENS VARIGHED

Grillkasse: 5 år, ingen gennemtæring/gennembrænding
(2 år for maling, gælder ikke falmen eller misfarvning)

Låg: 5 år, ingen gennemtæring/gennembrænding
(2 år for maling, gælder ikke falmen eller misfarvning)

Brænderrør af rustfrit stål: 5 år, ingen gennemtæring/
gennembrænding

Porcelænsemaljerede grillriste i støbejern: 5 år, ingen
gennemtæring/
gennembrænding

Plastikdele: 5 år, gælder ikke falmen eller misfarvning

Alle resterende dele: 2 år

ANSVARSRFRASKRIVELSE

WEBER STILLER INGEN UNDERFORSTÅEDE GARANTIER, HERUNDER OG IKKE BEGRÆNSET TIL UNDERFORSTÅEDE GARANTIER FOR SALGBARHED ELLER EGNETHED TIL ET BESTEMT FORMÅL, UD OVER DE GARANTIER, DER EKSPPLICIT STILLES I DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI. DER ER INGEN GARANTI EFTER DE GÆLDENDE PERIODER, SOM ER ANGIVET I DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI. INGEN ANDRE GARANTIER, SOM STILLES AF EN PERSON ELLER ENTITET, HERUNDER EN FORHANDLER ELLER BUTIK, FOR ET HVILKET SOM HELST PRODUKT (SÅSOM "UDVIDET GARANTI") KAN GØRES BINDEDE FOR WEBER. DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI GÆLDER UDELUKKENDE AFHJÆLPNING I FORM AF REPARATION ELLER UDSKIFTNING AF KOMPONENTEN ELLER PRODUKTET. BETINGELSERNE I DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI UDGØR DEN FULDE OG ENESTE AFHJÆLPNING, DER KAN BLIVE RELEVANT I FORBINDELSE MED SALG AF DE PRODUKTER, SOM ER DÆKKET HERI. WEBER ER IKKE ANSVARLIG FOR NOGEN SÆRLIGE, INDIREKTE, HÆNDELIGE ELLER KONSEKVENTIELLE SKADER ELLER TAB. NOGLE REGIONER TILLADER IKKE UDELUKKELSE ELLER BEGRÆNSNING AF HÆNDELIGE ELLER KONSEKVENTIELLE SKADER ELLER BEGRÆNSNINGER AF, HVOR LÆNGE EN UNDERFORSTÅET GARANTI GÆLDER, SÅ DE OVENSTÅENDE BEGRÆNSNINGER ELLER UDELUKKELSER GÆLDER MULIGVIS IKKE I DIT TILFÆLDE.

EN ERSTATNING KAN UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER BLIVE STØRRE END INDKØBSPRISEN FOR DET SOLGTE WEBER-PRODUKT.

DU HAR ERSTATNINGANSVARET FOR TAB, SKADER OG LEGEMSBESKADIGELSE PÅ DIG SELV OG DIN EJENDOM OG/ELLER PÅ ANDRE OG DERES EJENDOM, DER OPSTÅR SOM FØLGE AF FORKERT BRUG ELLER MISBRUG AF PRODUKTET ELLER UNDLADELSE AF AT FØLGE DE ANVISNINGER, DER ER ANGIVET AF WEBER I DEN MEDFØLGENDE BRUGERVEJLEDNING.

DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI GIVER DIG SPECIFIKKE JURIDISKE RETTIGHEDER, OG DU KAN OGSÅ HAVE ANDRE RETTIGHEDER, SOM VARIERER FRA JURISDIKTION TIL JURISDIKTION.

KOMPONENTER OG TILBEHØR, SOM UDSKIFTES UNDER DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI, ER KUN DÆKKET I DEN RESTERENDE DEL AF DEN/DE RESTERENDE GARANTIPERIODE(R).

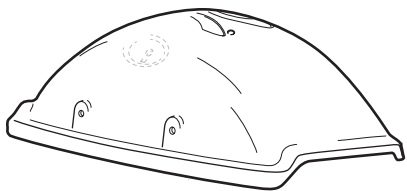



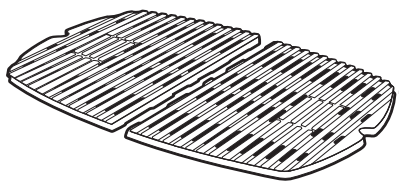
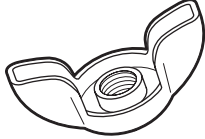
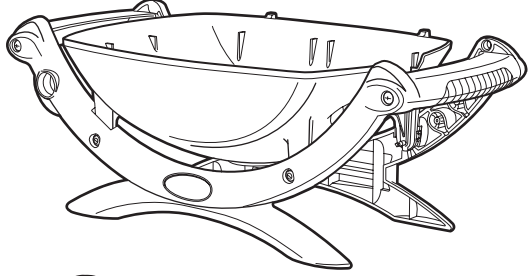
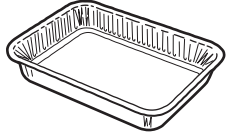
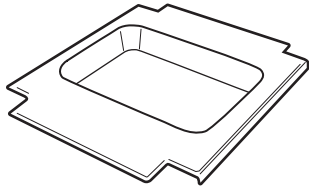
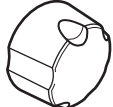
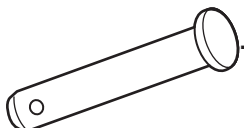

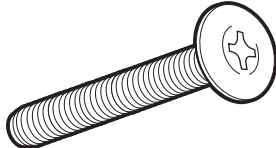
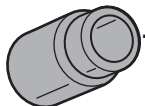
DENNE BEGRÆNSEDE GARANTI GÆLDER UDELUKKENDE VED PRIVAT BRUG I ENFAMILIEHUSE ELLER -LEJLIGHEDER OG GÆLDER IKKE WEBER-GRILLPRODUKTER DER ANVENDES TIL KOMMERCIEL ELLER FÆLLES BRUG ELLER BRUG I FLERE ENHEDER, FX PÅ RESTAURANTER, HOTELLER OG RESORTS ELLER I UDLEJNINGSEJENDOMME.

WEBER ÆNDRER AF OG TIL DESIGNET PÅ DERES PRODUKTER. INTET I DEN BEGRÆNSEDE GARANTI KAN TOLKES PÅ EN SÅDAN MÅDE, AT WEBER ER FORPLIGTET TIL AT INKORPORERE SÅDANNE DESIGNÆNDRINGER I TIDLIGERE PRODUCEREDE PRODUKTER, OG SÅDANNE ÆNDRINGER KAN HELLER IKKE TOLKES SOM EN INDRØMMELSE AF, AT TIDLIGERE DESIGN HAR VÆRET FEJLBEHÆFTEDE.

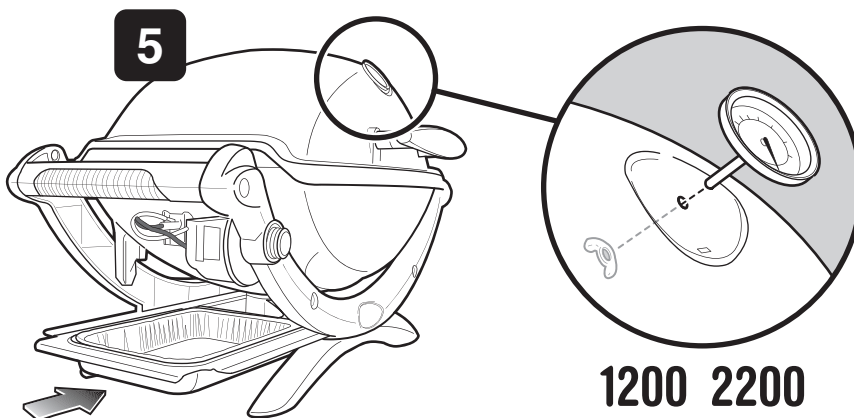
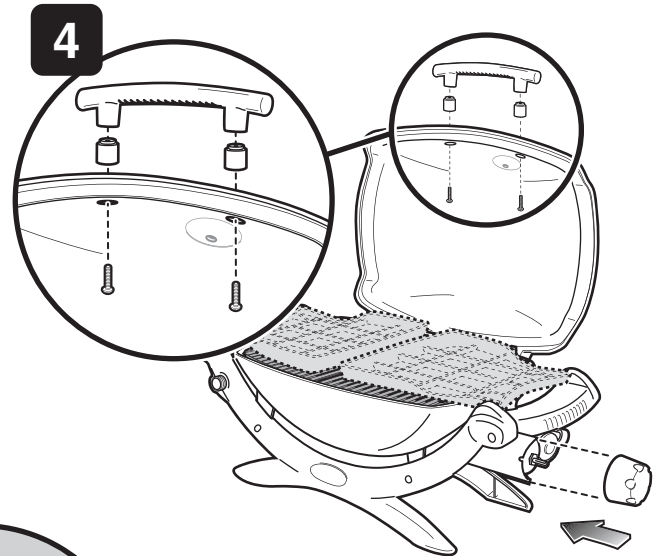
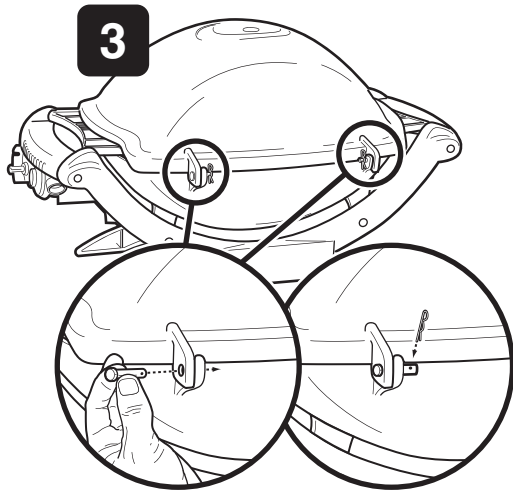
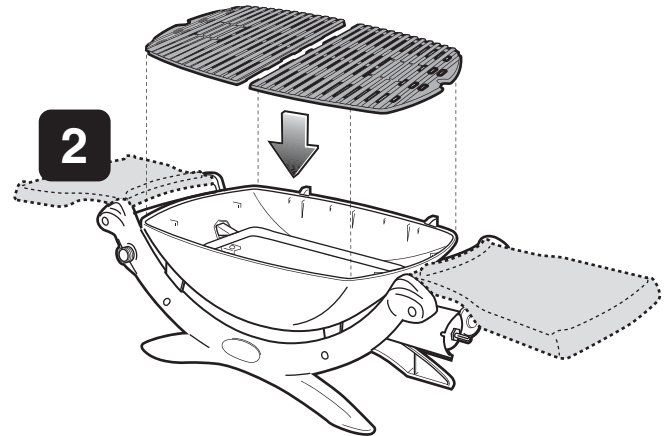
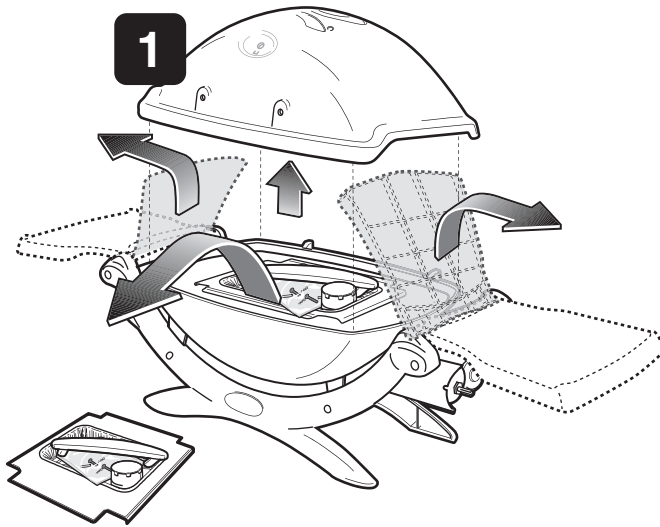
ADVARSLER	2
GARANTI	3
INDHOLDSFORTEGNELSE	3
LISTE OVER DELE	4
MONTERING	5
WEBER® Q® 1000 SPLITTEGNING	6
WEBER® Q® 1200 SPLITTEGNING	7
WEBER® Q® 2000 SPLITTEGNING	8
WEBER® Q® 2200 SPLITTEGNING	9
VIGTIG INFORMATION OM FLYDENDE PROPANGAS OG GASTILSLUTNINGER	10
HVAD ER PROPANGAS?	10
TIPS TIL SIKKER HÅNDTERING AF ENGANGSGASFLASKER OG GASFLASKER	10
RETNINGSLINJER FOR OPBEVARING OG PERIODER UDEN BRUG	10
TILSLUTNING AF OG KRAV TIL REGULATOR	10
TILSLUTNING AF REGULATOREN TIL ENGANGSGASFLASKEN	12
HVAD ER EN REGULATOR?	12
TILSLUTNING AF REGULATOREN TIL ENGANGSGASFLASKEN	12
TILSLUTNING AF REGULATOREN TIL GASFLASKEN	13
TILSLUTNING AF REGULATOREN TIL GASFLASKEN	13
KLARGØRING AF DIN GRILL VED TILSLUTNING TIL EN ENGANGSGASFLASKE	14
HVAD ER GASUDSVIVNINGSKONTROL?	14
GASUDSVIVNINGSKONTROL EFTER TILSLUTNING AF ENGANGSGASFLASKE	14
KLARGØRING AF DIN GRILL VED TILSLUTNING TIL EN GASFLASKE	15
GASUDSVIVNINGSKONTROL EFTER TILSLUTNING AF EN GASFLASKE	15
FRAKOBLING AF REGULATOR	16
FRAKOBLING AF REGULATOR FRA ENGANGSGASFLASKEN	16
FRAKOBLING AF REGULATOR FRA GASFLASKE	16
SIKKERHEDSTJEK FØR BRUG AF GRILLEN	17
SIKKERHED FREM FOR ALT	17
AFTAGELIG OPSAMLINGSBACKE OG ENGANGSDRYPBACKE	17
EFTERSYN AF SLANGE	17
TÆNDING OG BRUG AF BRÆNDER	18
METODER TIL TÆNDING AF BRÆNDER	18
TÆNDING AF BRÆNDER	18
SÅDAN SLUKKES BRÆNDEREN	18
TÆNDING AF BRÆNDER	19
SÅDAN SLUKKES BRÆNDEREN	19
GRILLTIPS OG GODE RÅD	20
TIPS OG GODE RÅD	20
FORVARMNING	20
GRILLNING UNDER LÅG	20
FEDTOPSAMLINGSSYSTEM	20
FEJLFINDING	22
ÅRLIG VEDLIGEHOLDELSE	23
SÅDAN HOLDER DU DIN WEBER® GASGRILL I TOPFORM	23
FLAMMEMØNSTER FOR BRÆNDER	23
WEBER®-INSEKTNET	23
BRÆNDERRØRETS ÅBNINGER	23
RENGØRING ELLER UDSKIFTNING AF BRÆNDERRØR	24
RUTINEMÆSSIG VEDLIGEHOLDELSE	25
SMUK – BÅDE INDVENDIGT OG UDVENDIGT	25
UDVENDIG RENGØRING AF GRILLEN	25
INDVENDIG RENGØRING AF GRILLEN	25
BETJENING AF TÆNDINGSSYSTEM	26
VEDLIGEHOLDELSE AF TRYKNAPTÆNDINGSSYSTEMET	26
VEDLIGEHOLDELSE AF DET ELEKTRONISKE TÆNDINGSSYSTEM	26
NOTATER	27

LISTE OVER DELE

1200 2200

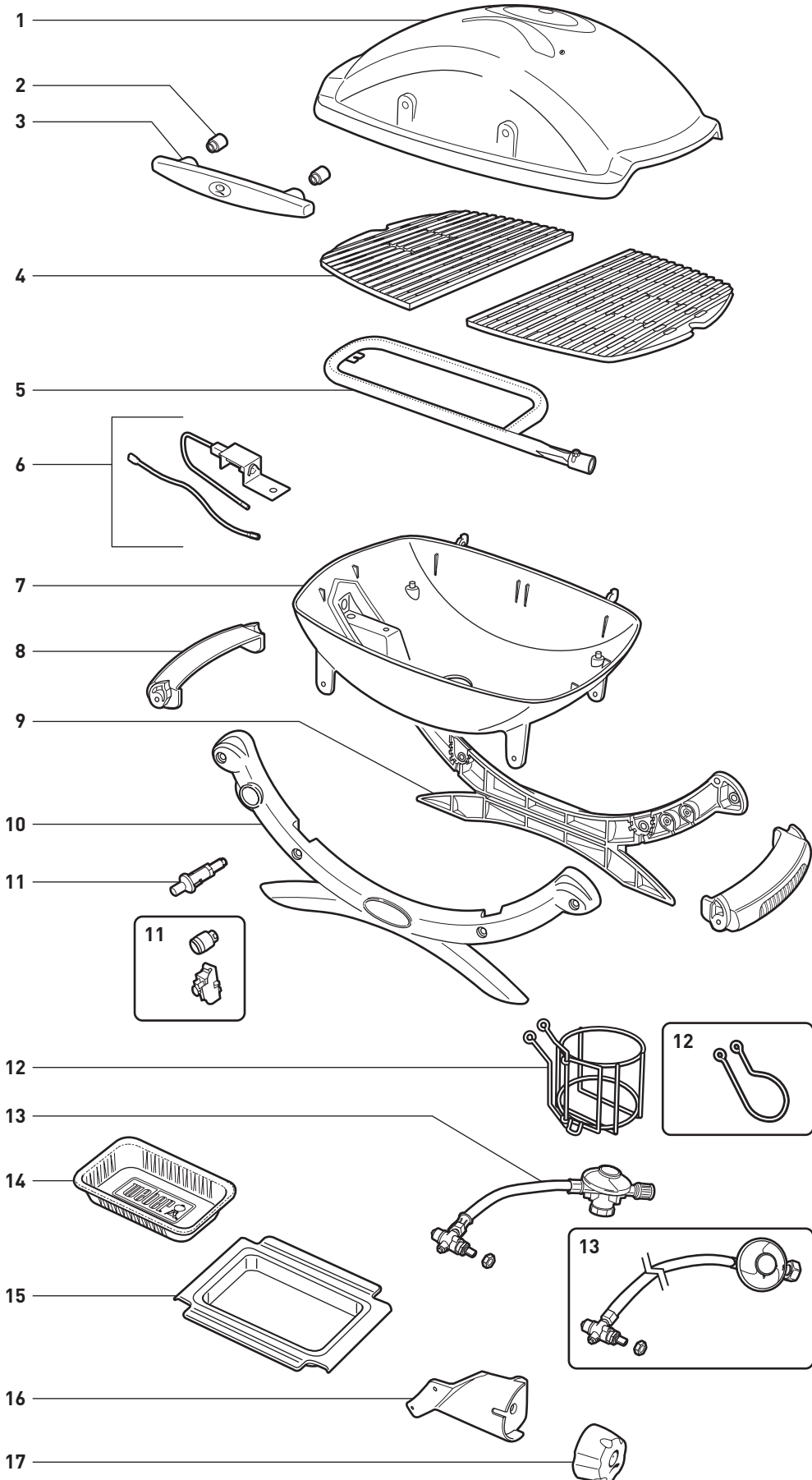
	1		1
	1		1
	1		1
	1		
	1		
	1		
	1		
	2		
	2		
	2		
	2		

MONTERING



WEBER® Q® 1000 SPLITTEGNING

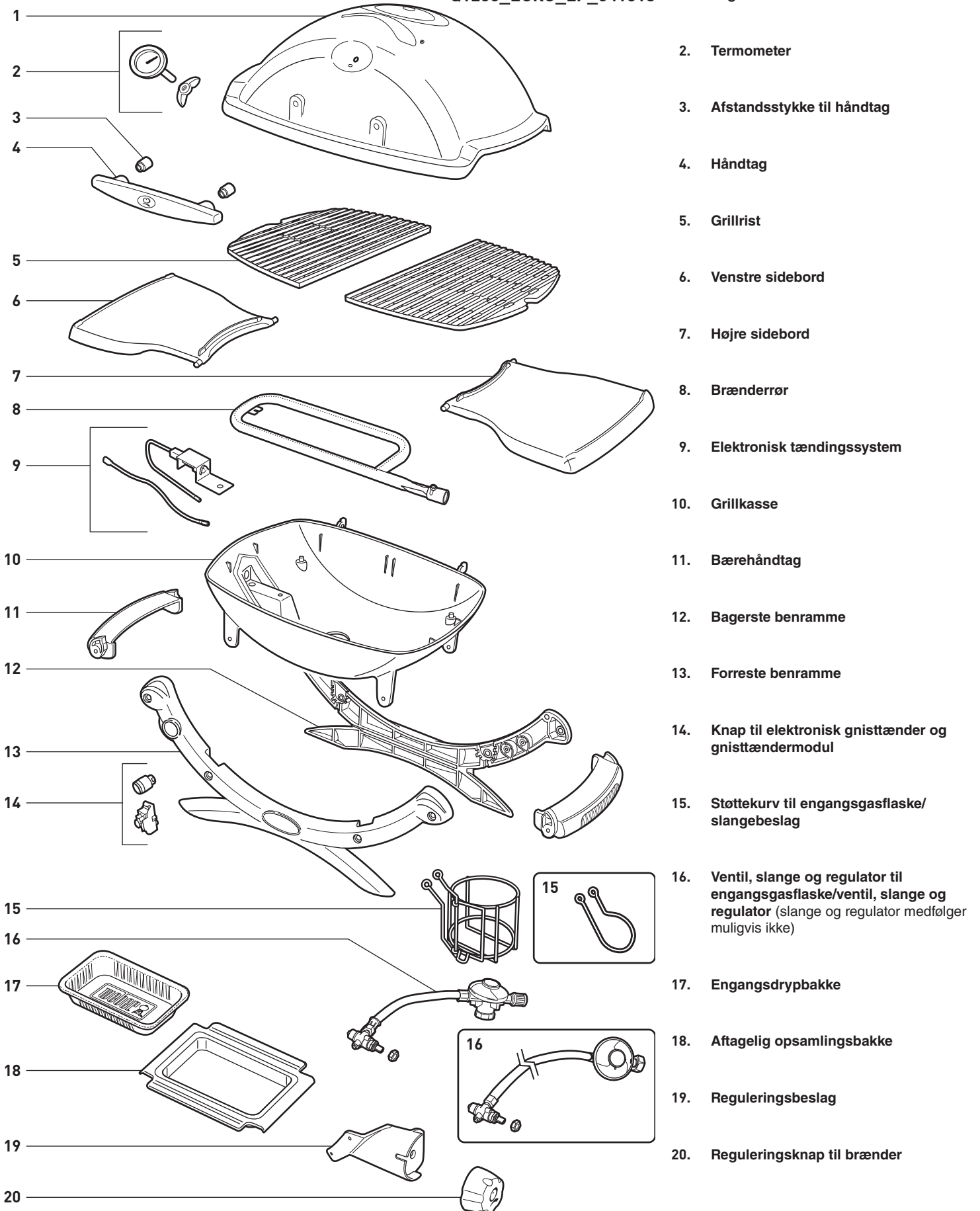
Q1000_EURO_LP_041613



1. Låg
2. Afstandsstykke til håndtag
3. Håndtag
4. Grillrist
5. Brænderrør
6. Elektronisk tændingssystem
7. Grillkasse
8. Bærehåndtag
9. Bagerste benramme
10. Forreste benramme
11. Gnisttænder/knap til elektronisk gnisttænder og gnisttændermodul
12. Støttekurv til engangsgasflaske/ slangebeslag
13. Ventil, slange og regulator til engangsgasflaske/ventil, slange og regulator (slange og regulator medfølger muligvis ikke)
14. Engangsdrypbakke
15. Aftagelig opsamlingsbakke
16. Reguleringsbeslag
17. Reguleringsknap til brænder

WEBER® Q® 1200 SPLITTEGNING

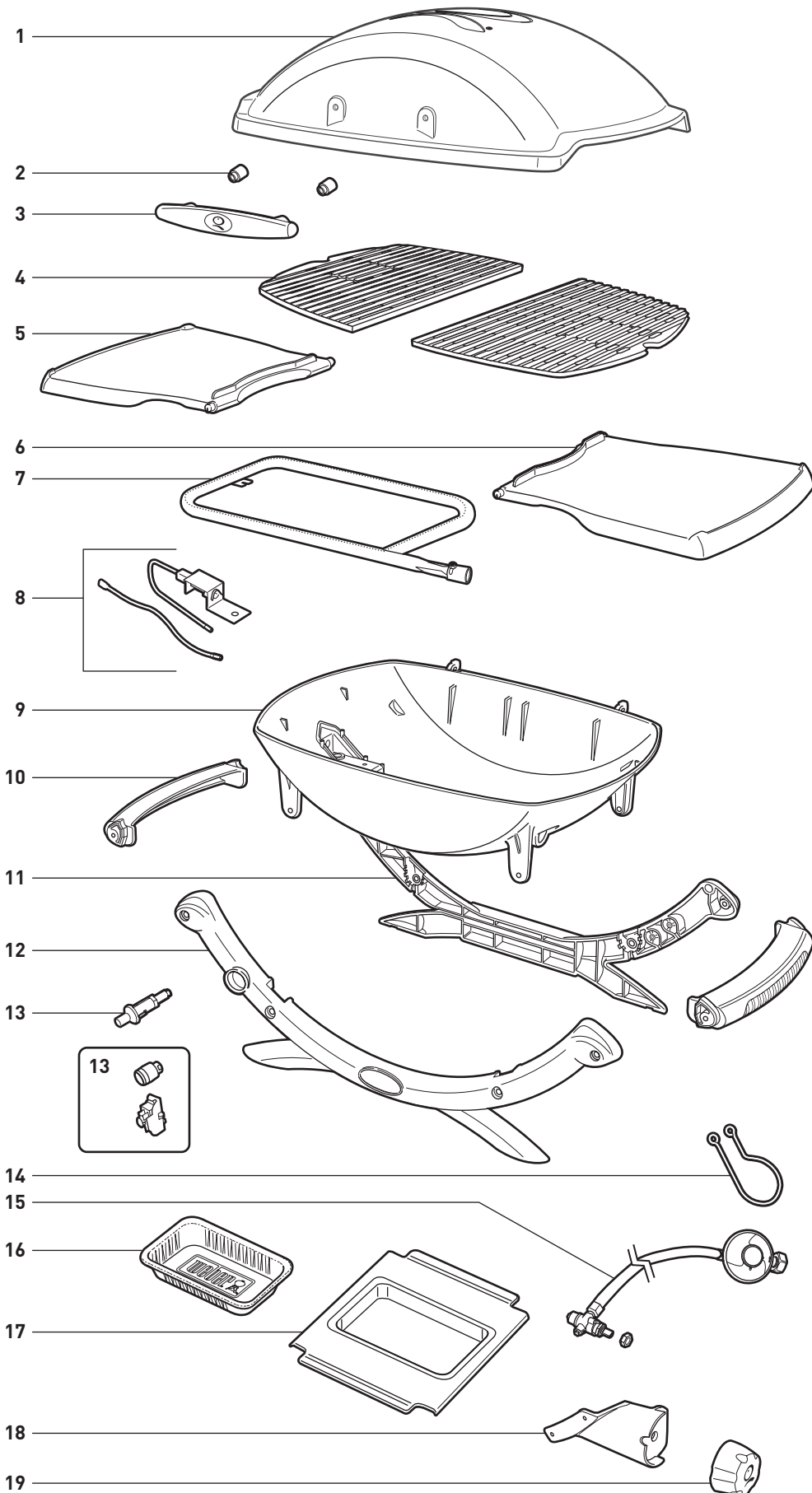
Q1200_EURO_LP_041613



1. Låg
2. Termometer
3. Afstandsstykke til håndtag
4. Håndtag
5. Grillrist
6. Venstre sidebord
7. Højre sidebord
8. Brænderrør
9. Elektronisk tændingssystem
10. Grillkasse
11. Bærehåndtag
12. Bagerste benramme
13. Forreste benramme
14. Knap til elektronisk gnisttænder og gnisttændermodul
15. Støttekurv til engangsgasflaske/ slangebeslag
16. Ventil, slange og regulator til engangsgasflaske/ventil, slange og regulator (slange og regulator medfølger muligvis ikke)
17. Engangsdrypbakke
18. Aftagelig opsamlingsbakke
19. Reguleringsbeslag
20. Reguleringsknap til brænder

WEBER® Q® 2000 SPLITTEGNING

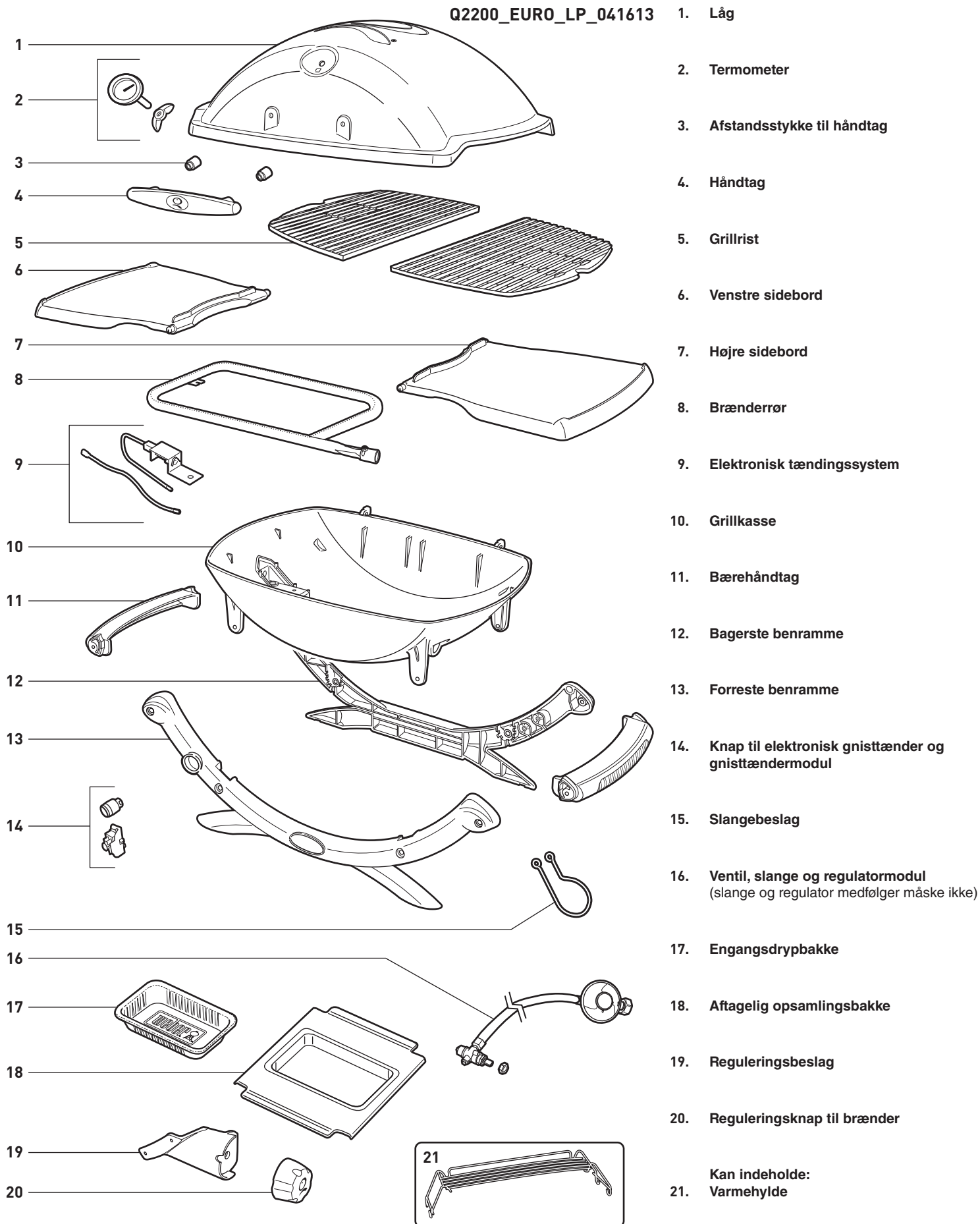
Q2000_EURO_LP_041613



1. Låg
2. Afstandsstykke til håndtag
3. Håndtag
4. Grillrist
5. Venstre sidebord
6. Højre sidebord
7. Brænderrør
8. Elektronisk tændingssystem
9. Grillkasse
10. Bærehåndtag
11. Bagerste benramme
12. Forreste benramme
13. Gnisttænder/knap til elektronisk gnisttænder og gnisttændermodul
14. Slangebeslag
15. Ventil, slange og regulatormodul (slange og regulator medfølger måske ikke)
16. Engangsdrypbakke
17. Aftagelig opsamlingsbakke
18. Reguleringsbeslag
19. Reguleringsknap til brænder

WEBER® Q® 2200 SPLITTEGNING

Q2200_EURO_LP_041613

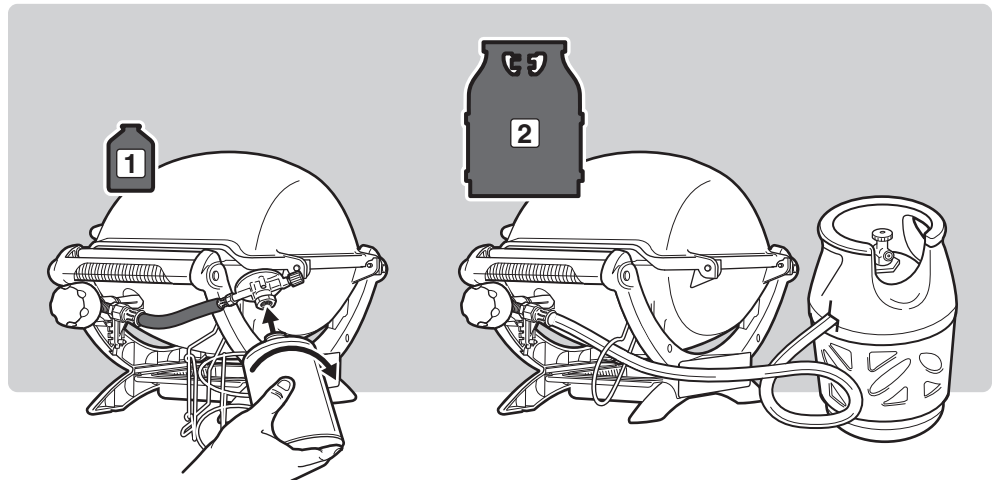


HVAD ER PROPANGAS?

Flydende petroleumsgas, også kaldet LPG, LP-gas eller helt enkelt propan eller butan, er det brændbare, petroleumsbaserede produkt, der anvendes som brændstof i din grill. Ved moderat temperatur og tryk er det en gas, når den ikke er på flaske. Ved moderat tryk i en beholder, fx en engangsgasflaske eller en gasflaske, er propan dog flydende. Når væsken frigives fra engangsgasflasken eller gasflasken, fordampes den hurtigt og bliver til propangas.

- Flydende propangas lugter omtrent som naturgas. Vær altid opmærksom på denne lugt.
- Flydende propangas er tungere end luft. Hvis flydende propangas lækker, kan det samle sig på lave områder, hvor det ikke spredes.

VIGTIG INFORMATION OM FLYDENDE PROPANGAS OG GASTILSLUTNINGER



Anvisningerne i denne brugervejledning forklarer, hvordan du monterer to forskellige typer brændstof: engangsgasflaske med butan/propan (1) og større, genopfyldelige butan/propangasflasker (2). Den grill, du har købt, passer til et af disse alternativer. Følg de anvisninger for gastilslutning, der passer til din grill.

TIPS TIL SIKKER HÅNDTERING AF ENGANGSGASFLASKER OG GASFLASKER

Der er forskellige retningslinjer og sikkerhedsfaktorer, som du skal være opmærksom på, når du bruger flydende propangas. Følg disse anvisninger nøje, før du bruger din Weber®-gasgrill.

Tips til både engangsgasflasker og gasflasker

- Anvend aldrig en beskadiget engangsgasflaske/gasflaske. En bulet eller rusten engangsgasflaske/gasflaske eller en engangsgasflaske/gasflaske med en beskadiget ventil kan være farlig og skal omgående udskiftes med en ny engangsgasflaske/gasflaske.
- Håndtér "tomme" engangsgasflasker/gasflasker lige så varsomt, som du håndterer fyldte engangsgasflasker/gasflasker. Selv når en engangsgasflaske/gasflaske er tømt for væske, kan der være gastryk i engangsgasflasken/gasflasken.
- Engangsgasflasker/gasflasker må ikke tabes eller håndteres med voldsomhed.
- Engangsgasflasken/gasflasken må aldrig opbevares eller transporteres, hvor temperaturen kan nå op på 51 °C (engangsgasflasken/gasflasken bliver for varm til, at den kan berøres med hænderne). For eksempel: Efterlad aldrig engangsgasflasken/gasflasken i bilen på en varm dag.
- Foretag gasudsvivningskontrol på samlingen mellem regulator og engangsgasflaske/gasflaske, hver gang den tilsluttes. For eksempel: Test engangsgasflasken/gasflasken, hver gang den genmonteres.
- Engangsgasflasker/gasflasker skal opbevares utilgængeligt for børn.
- Må aldrig tilsluttes naturgasforsyningen (bygas). Ventilerne og hullerne er kun beregnet til flydende propan/butangas.
- Området omkring engangsgasflasken/gasflasken skal være ryddet og fri for affald.
- Engangsgasflasken/gasflasken må aldrig udskiftes i nærheden af en antændingskilde.

Yderligere tips til engangsgasflaske

- Luk altid for regulatorens gasreguleringsventil, inden regulatoren frakobles.

Yderligere tips til gasflasker

- Luk altid for gasflaskens ventil, inden regulatoren frakobles.
- Gasflasker skal monteres, transporteres og opbevares i opretstående stilling.

RETNINGSLINJER FOR OPBEVARING OG PERIODER UDEN BRUG

Hvis en grill har været opbevaret i længere tid, er det vigtigt at følge disse retningslinjer:

- En frakoblet engangsgasflaske/gasflaske må ikke opbevares i en bygning, en garage eller et andet lukket område.
- Kontrollér, at der ikke er snavs i området under grillkassen og den aftagelige opsamlingsbakke, som eventuelt kan blokere for forbrændingen eller ventilationsluften.
- Weber®-gasgrillen skal kontrolleres for gasudsvivning og eventuelle tilstopninger i brænderrørene inden brug. (Læs afsnittet "ÅRLIG VEDLIGEHOLDELSE".)
- Insektnettene skal også kontrolleres for eventuelle tilstopninger. (Læs afsnittet "ÅRLIG VEDLIGEHOLDELSE".)

Yderligere retningslinjer for engangsgasflasker

- Gasflasken skal frakobles, hvis: 1) den er tom; 2) grillen opbevares i en garage eller et andet lukket område; 3) grillen skal transporteres.

Yderligere retningslinjer for gasflasker

- Når Weber®-gasgrillen ikke er i brug, skal der lukkes for gassen på gasflasken.
- ⚠ **ADVARSEL: Kontrollér, at ventilen på gasflasken er lukket, når grillen ikke er i brug.**
- Hvis Weber®-gasgrillen opbevares indendørs, skal gastilførslen FRAKOBLES, og gasflasken skal opbevares udendørs på et sted med god ventilation.
- Hvis du ikke kobler gasflasken fra Weber®-gasgrillen, skal du sørge for at opbevare både grillen og gasflasken udendørs på et sted med god ventilation.

TILSLUTNING AF OG KRAV TIL REGULATOR

Krav til både engangsgasflasker og gasflasker


- Undgå knæk på slangen.
- Udskift den fleksible slange, når de nationale bestemmelser kræver det.
- Alle dele, der er forseglet af producenten, må ikke ændres af brugeren.
- Enhver ændring på grillen kan være farlig.


VIGTIG INFORMATION OM FLYDENDE PROPANGAS OG GASTILSLUTNINGER

Yderligere krav til gasflasker

- I Storbritannien skal dette apparat udstyres med en regulator, der er i overensstemmelse med BS 3016 og har en nominel effekt på 37 millibar.
- Slangens længde må ikke være mere end 1,5 meter.
- Der må kun anvendes en lavtryksslange og en regulator, som er godkendt til brug i dit land.
- Trykregulatorer og slangesamlinger skal altid udskiftes med de typer, som producenten af det udendørs madlavningsapparat til gas, har specificeret.

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

	FORBRUGSOPLYSNINGER FOR ENGANGSGASFLASKE		
		kW	g/h
	MAKSIMUMFORBRUG FOR HOVEDBRÆNDER MED ENGANGSGASFLASKE	2,8	202

	FORBRUGSOPLYSNINGER FOR GASFLASKE		
		kW	g/h
	MAKSIMUMFORBRUG FOR HOVEDBRÆNDER MED GASFLASKE	3,7	264

UDSKIFTNINGSMODUL MED SLANGE, REGULATOR OG VENTIL

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

Hvis du har brug for et udskiftningsmodul med slange, regulator og ventil/manifold, skal du kontakte din lokale kundeservicerepræsentant via kontaktoplysningerne på vores websted. Log ind på www.weber.com®.

HVAD ER EN REGULATOR?

Din Weber®-gasgrill er udstyret med en trykregulator, som er en anordning, der styrer og opretholder et ensartet gastryk, når gassen udledes fra engangsgasflasken eller gasflasken.

⚠ FARE

Opbevar ikke en ekstra (reserve) eller frakoblet gasflaske eller engangsgasflaske under eller i nærheden af denne grill.

TILSLUTNING AF REGULATOREN TIL ENGANGSGASFLASKEN

TILSLUTNING AF REGULATOREN TIL ENGANGSGASFLASKEN

Brug engangsgasflasker med butan/propan, som rummer mindst 430 g og maksimalt 460 g. Flasken skal have en EN417-ventil, som illustreret (1).

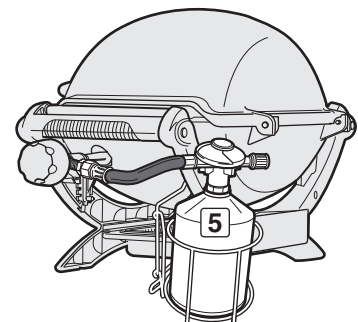
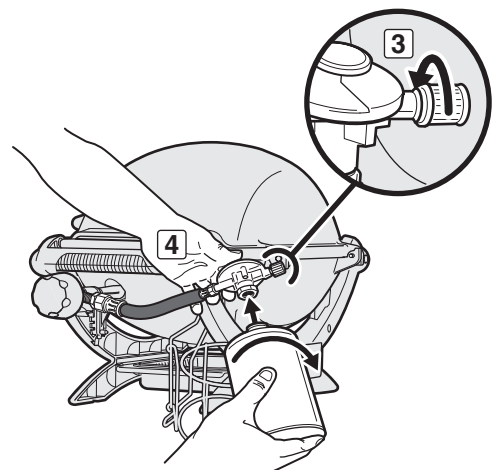
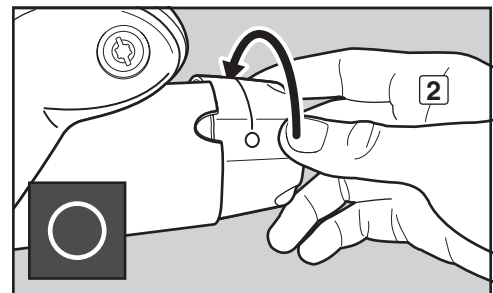
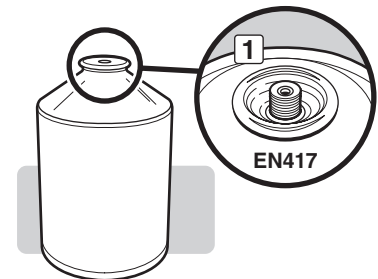
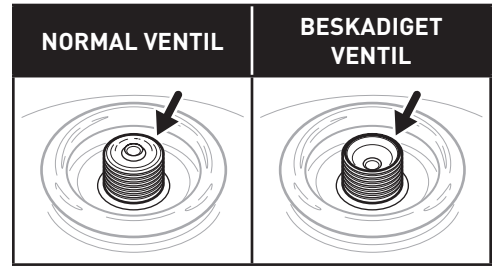
⚠ **FORSIGTIG: Brug kun flasker, der er mærket "PROPANBRÆNDSEL" eller "BUTAN-PROPAN-BLANDING".**

- A) Kontrollér, at der er lukket for reguleringsknappen til brænderen ved at trykke den ind og dreje den med uret til positionen OFF (O) (2).
- B) Kontroller, at regulatorens gasreguleringsventil er lukket ved at dreje den med uret, indtil den ikke kan komme længere (3).
- C) Skub engangsgasflasken ind i regulatoren, og drej med uret, indtil den er strammet (4).

⚠ **ADVARSEL: Må kun håndspændes. Hvis du strammer for meget, kan det beskadige regulatorkoblingen og engangsgasflaskens ventil. Det kan forårsage en udsivning, eller at der ikke tilføres gas.**

- D) Sæt engangsgasflasken i støttekurven til engangsgasflasken (5).

⚠ **ADVARSEL: Engangsgasflasken skal passe til støttekurven.**



ANVISNINGER FOR ENGANGSGASFLASKE



Dette symbol angiver, at anvisningerne kun gælder for grillmodeller, der anvender ENGANGSGASFLASKER MED BUTAN som brændstofkilde.

ANVISNINGER FOR GASFLASKE



Dette symbol angiver, at anvisningerne kun gælder for grillmodeller, der anvender GASFLASKER MED PROPAN som brændstofkilde.

TILSLUTNING AF REGULATOREN TIL GASFLASKEN

TILSLUTNING AF REGULATOREN TIL GASFLASKEN

Anvend kun gasflasker med en minimumkapacitet på 2,5 kg og en maksimumkapacitet på 13 kg.

A) Tilslut regulatoren til flasken.

⚠ ADVARSEL: Kontrollér, at gasflasken eller regulatorventilen er lukket.

Nogle regulatører skal trykkes PÅ for at tilslutte og trækkes AF for at frakoble. Andre har en møtrik med venstregevind til montering på gasflaskens ventil. Identificér din regulatorstype, og følg de tilslutningsanvisninger, der gælder for den pågældende regulator.

Tilslutning ved at dreje med uret

Skrue regulatoren på gasflasken ved at dreje tilslutningen med uret (1). Placér regulatoren, så ventilationsshullet (2) peger nedad.

Tilslutning ved at dreje mod uret

Skrue regulatoren på gasflasken ved at dreje tilslutningen mod uret (3) (4).

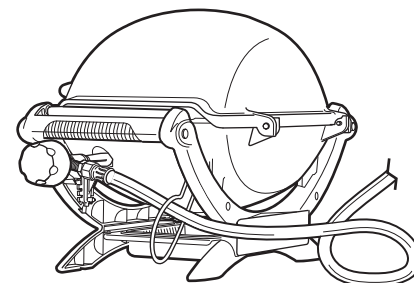
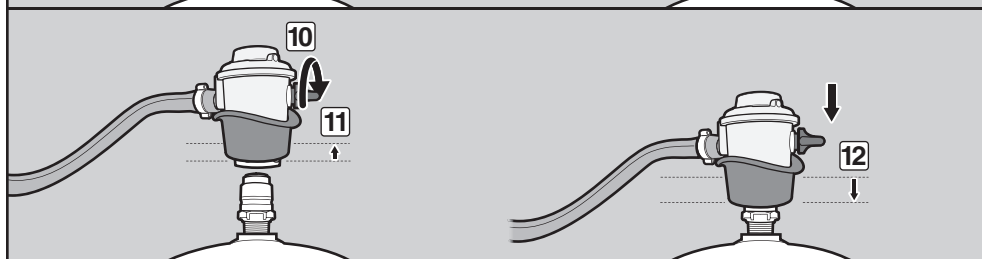
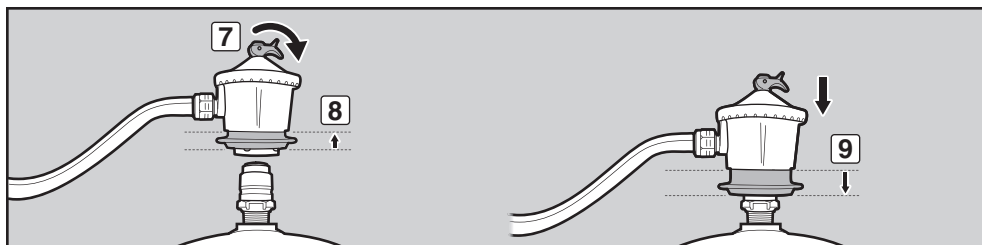
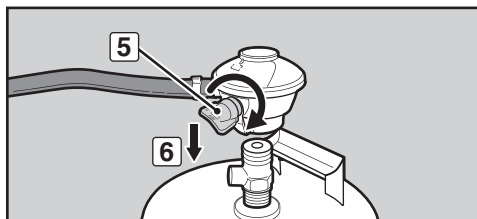
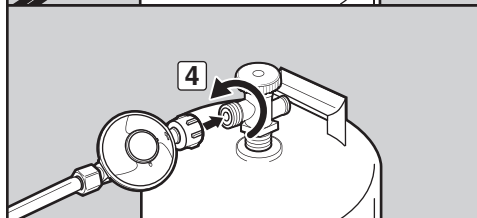
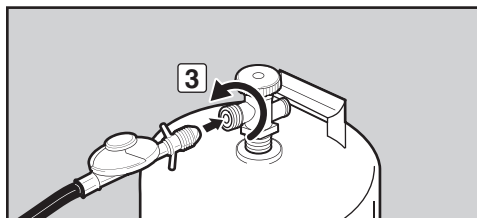
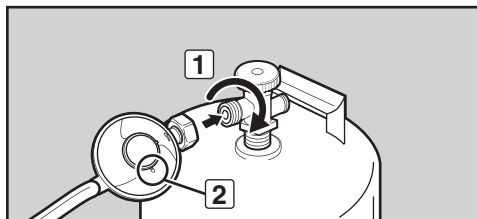
Tilslutning ved at dreje grebet/klikke det på plads

Drej regulatorgrebet (5) med uret til positionen OFF. Tryk regulatoren ned på gasflaskens ventil, indtil regulatoren klikker på plads (6).

Tilslutning ved hjælp af krave

Kontrollér, at regulatorgrebet står i positionen OFF (7) (10). Før regulatorkraven opad (8) (11). Tryk regulatoren ned på gasflaskens ventil, og hold trykket. Før kraven ned for at lukke (9) (12). Hvis regulatoren ikke låser sig fast, gentages proceduren.

Bemærk: De tegninger af regulatoren, som er vist i denne brugervejledning, svarer muligvis ikke til den regulator, som du bruger på din gasgrill, hvilket kan skyldes lokale bestemmelser i dit land eller område.



KLARGØRING AF DIN GRILL VED TILSLUTNING TIL EN ENGANGSGASFLASKE

HVAD ER GASUDSIVNINGSKONTROL?

Brændstofssystemet i din grill har en række forskellige samlinger. Gasudsivningskontrol er en pålidelig metode til at sikre, at der ikke siver gas ud af nogen af tilslutningerne.

Selvom alle tilslutninger er blevet kontrolleret for gasudsivning på fabrikken, er det vigtigt at foretage gasudsivningskontrol, inden du tager grillen i brug, hver gang du frakobler og tilkobler en tilslutning samt hver gang du foretager rutinemæssig vedligeholdelse.

⚠ FARE

Brug ikke åben ild til at kontrollere, om der er gasudsivning. Sørg for, at der ikke er gnister eller åben ild i nærheden, mens det kontrolleres, om der er gasudsivning. Gnister og åben ild kan forårsage brand eller eksplosion, hvilket kan føre til alvorlige personskader eller døden samt materielle skader.

- ⚠ **ADVARSEL:** Gastilslutningerne på din gasgrill er blevet testet på fabrikken. Vi anbefaler dog, at du kontrollerer alle gastilslutninger for udsivning, inden din gasgrill tages i brug.
- ⚠ **ADVARSEL:** Udfør også gasudsivningskontrol, selvom det er forhandleren eller butikken, der har samlet grillen.
- ⚠ **ADVARSEL:** Man skal kontrollere, om der er gasudsivning, hver gang en gastilslutning løsnes og sættes på igen.

BEMÆRK: Alle fabriksfremstillede samlinger er blevet grundigt kontrolleret for gasudsivning, og brænderne er blevet flammetestet. Som en sikkerhedsforanstaltning bør du dog kontrollere alle samlinger for gasudsivning, inden du tager din Weber®-gasgrill i brug. En gassamling kan være blevet løsnet eller ødelagt ved forsendelse og håndtering.

GASUDSIVNINGSKONTROL EFTER TILSLUTNING AF ENGANGSGASFLASKE

Du skal bruge: En sprayflaske, børste eller klud og sæbevand. (Man kan lave sit eget sæbevand ved at blande 1 del flydende sæbe med 4 dele vand, eller man kan købe en opløsning i VVS-afdelingen i ethvert byggekørbureau.)

- A) Kontrollér, at der er lukket for reguleringsknappen til brænderen ved at trykke den ind og dreje den med uret til positionen OFF (O) (1).
- B) Luk for gastilførslen ved at dreje regulatorens gasreguleringsventil mod uret (2).

⚠ **ADVARSEL: Tænd aldrig for brænderen, mens der foretages gasudsivningskontrol.**

- C) For at kontrollere om der er gasudsivning, skal du fugte samlingerne med sæbevand ved brug af en sprayflaske, børste eller klud. Dannes der bobler, eller vokser en boble, så er der gasudsivning. Påfør sæbevandet på følgende samlinger:
 - a) Tilslutning mellem regulator og engangsgasflaske (3).

⚠ **ADVARSEL: Hvis der er udsivning ved tilslutning (3), frakobles engangsgasflasken. ANVEND IKKE GRILLEN. Brug en anden engangsgasflaske, og kontrollér igen efter udsivning ved hjælp af sæbevandet. Hvis der stadig siver gas ud, når du har monteret en anden engangsgasflaske, skal du lukke for gassen. ANVEND IKKE GRILLEN. Kontakt din lokale kundeservicerepræsentant via kontaktoplysningerne på vores website. Log ind på www.weber.com®.**

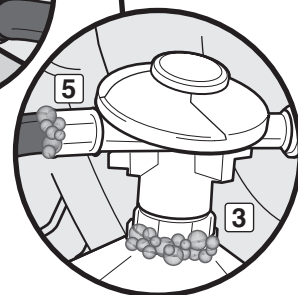
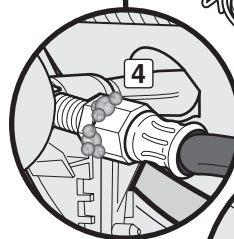
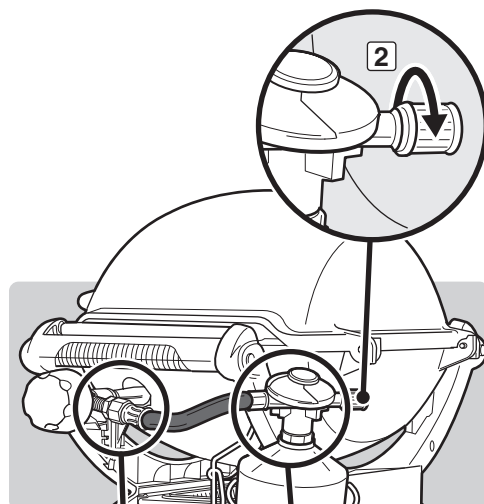
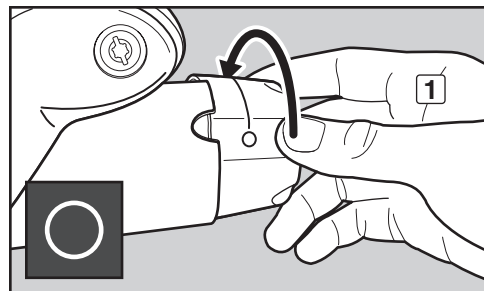
- b) Slangetilslutning mellem ventil og regulator (4).
- c) Tilslutning mellem regulatorslange og regulator (5).

⚠ **ADVARSEL: Luk for gassen, hvis der er lækage ved samlingerne (4 eller 5). ANVEND IKKE GRILLEN. Kontakt din lokale kundeservicerepræsentant via kontaktoplysningerne på vores website. Log ind på www.weber.com®.**

- D) Når gasudsivningskontrollen er gennemført, lukkes der for gastilførslen ved kilden, og tilslutningerne skylles med vand.

BEMÆRK: Da nogle testopløsninger til udsivning, herunder sæbevand, kan være let rustfremkaldende, skal alle tilslutninger skylles med vand, når gasudsivningskontrollen er gennemført.

Nu er grillen klar til brug.



KLARGØRING AF DIN GRILL VED TILSLUTNING TIL EN GASFLASKE

GASUDSIVNINGSKONTROL EFTER TILSLUTNING AF EN GASFLASKE

Du skal bruge: En sprayflaske, børste eller klud og sæbevand. (Man kan lave sit eget sæbevand ved at blande 1 del flydende sæbe med 4 dele vand, eller man kan købe en opløsning i VVS-afdelingen i ethvert byggemarked.)

- A) Kontrollér, at der er lukket for reguleringsknappen til brænderen ved at trykke den ind og dreje den med uret til positionen OFF (○).
B) Åbn for gastilførslen ved kilden.

Identificér din regulatorstype. Følg anvisningerne for den pågældende regulator.

Drej ventilen

Drej flaskeventilen mod uret (1) (2) (3).

Flyt grebet

Flyt regulatorgrebet til positionen ON (4) (5) (6).

⚠ ADVARSEL: Tænd aldrig for brænderne, mens der foretages gasudsivningskontrol.

- C) For at kontrollere om der er gasudsivninger, skal du fugte samlingerne med sæbevand ved brug af en sprayflaske, børste eller klud. Dannes der bobler, eller vokser en boble, så er der gasudsivning. Påfør sæbevandet på følgende samlinger:

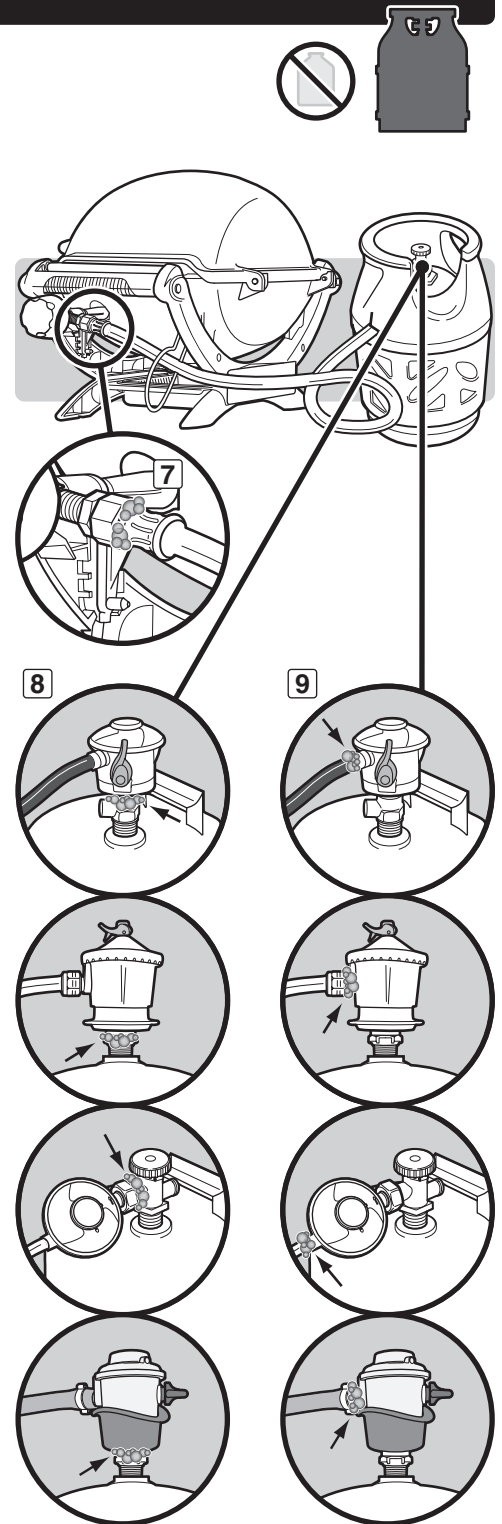
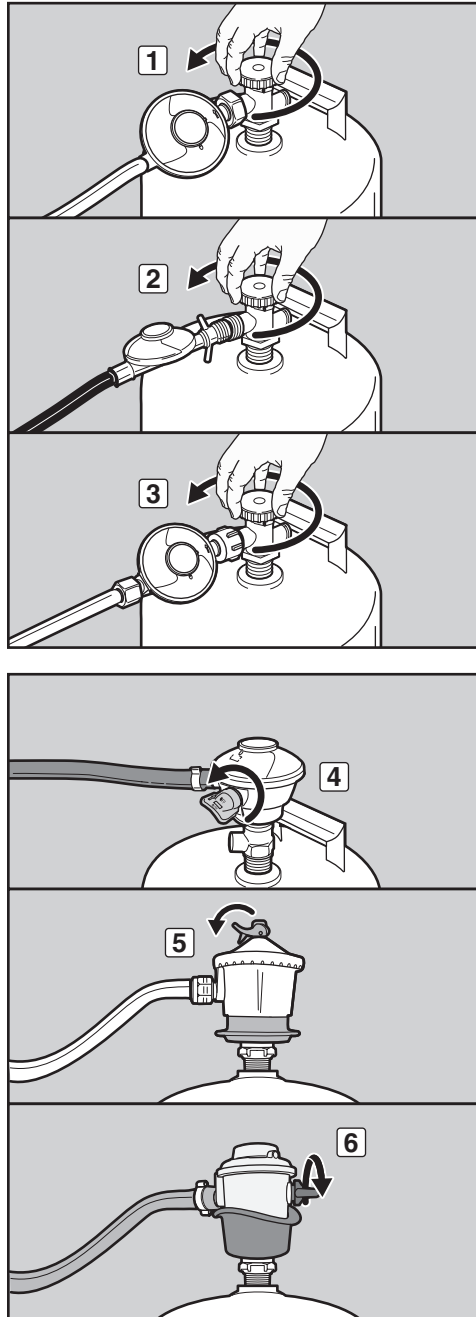
- Slangetilslutning mellem ventil og regulator (7).
- Tilslutning mellem regulatorslange og regulator (8).
- Tilslutning mellem regulator og gasflaske (9).

⚠ ADVARSEL: Luk for gassen, hvis der er lækage ved tilslutningen (7), (8) eller (9). ANVEND IKKE GRILLEN. Kontakt din lokale kundeservicerepræsentant via kontaktoplysningerne på vores website. Log ind på www.weber.com®.

- D) Når gasudsivningskontrollen er gennemført, lukkes der for gastilførslen ved kilden, og tilslutningerne skylles med vand.

BEMÆRK: Da nogle testopløsninger til udsivning, herunder sæbevand, kan være let rustfremkaldende, skal alle tilslutninger skylles med vand, når gasudsivningskontrollen er gennemført.

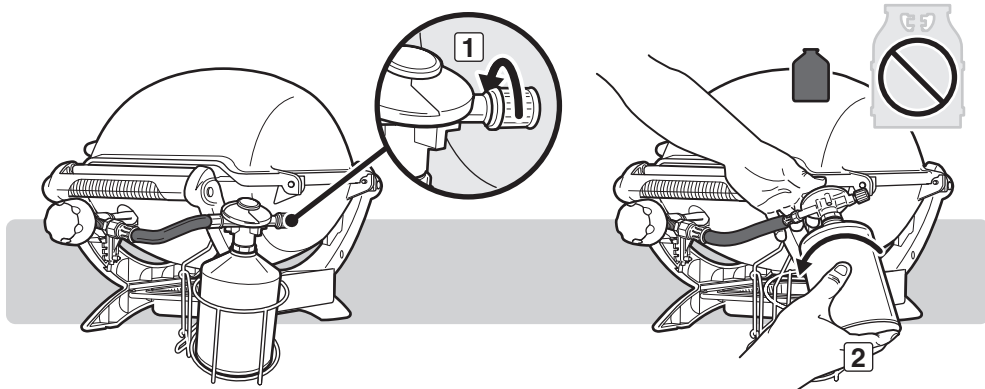
Nu er grillen klar til brug.



FRAKOBLING AF REGULATOR FRA ENGANGSGASFLASKEN

Når din engangsgasflaske skal skiftes ud, skal du følge disse anvisninger for at frakoble den.

- Kontrollér, at der er lukket for reguleringsknappen til brænderen ved at trykke den ind og dreje den med uret til positionen OFF (○).
- Kontrollér, at regulatorens gasreguleringsventil er lukket ved at dreje den med uret, indtil den ikke kan komme længere (1).
- Skrue regulatoren af engangsgasflasken ved at dreje tilslutningen mod uret (2).



FRAKOBLING AF REGULATOR FRA GASFLASKE

Vi anbefaler, at du påfylder gasflasken, inden den er helt tom. Tag gasflasken med til en propangasforhandler for at få den fyldt.

- Fjern gasflasken ved at lukke for gastilførslen og frakoble slangen og regulatoren fra gasflasken.
- ⚠ ADVARSEL: Kontrollér, at gasflasken eller regulatorventilen er lukket.**

Identificér din regulatorstype. Følg frakoblingsanvisningerne for den pågældende regulator.

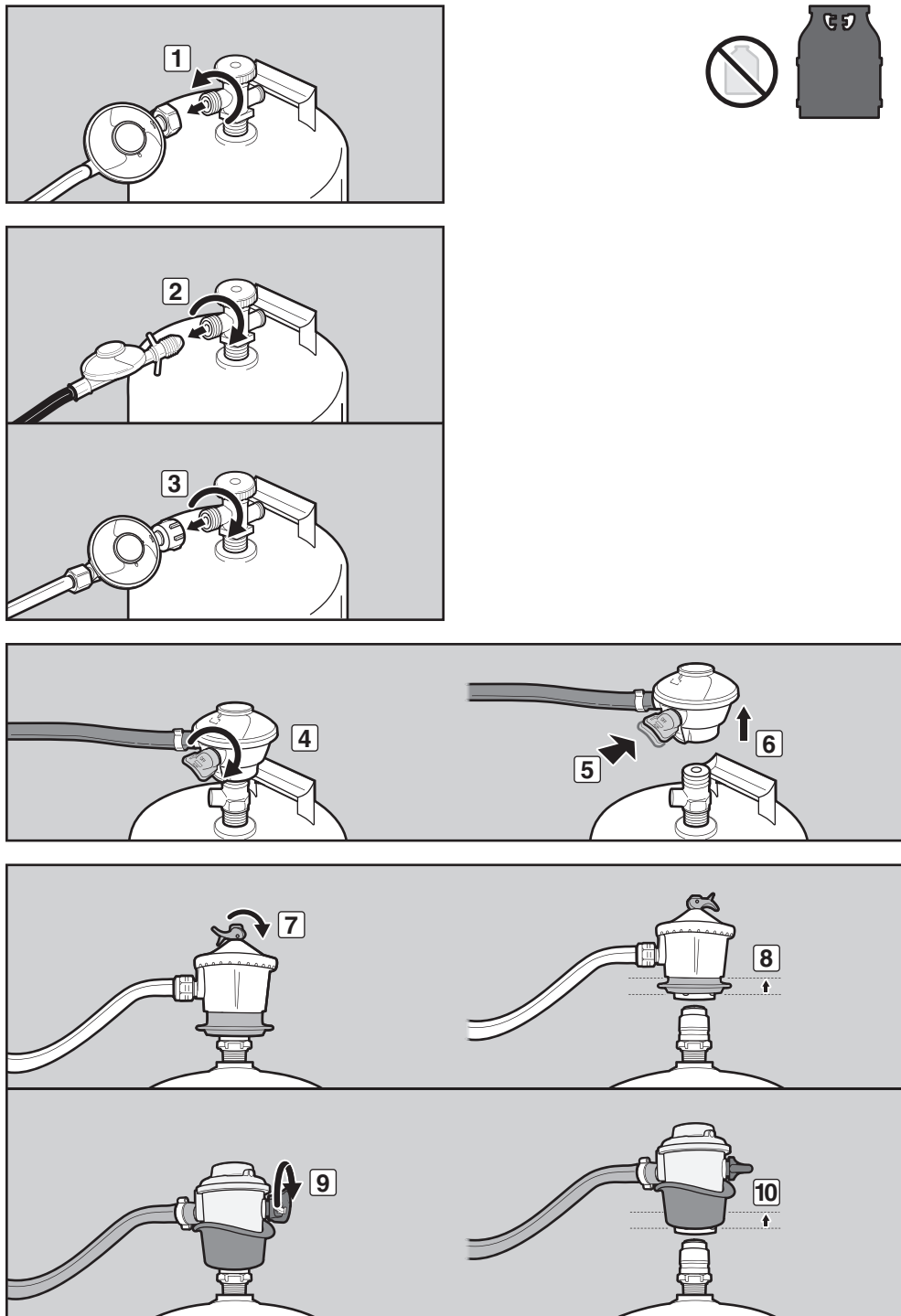
Frakobling ved at dreje mod uret
Skrue regulatoren af gasflasken ved at dreje tilslutningen mod uret (1).

Frakobling ved at dreje med uret
Skrue regulatoren af gasflasken ved at dreje tilslutningen med uret (2) (3).

Frakobling ved at dreje grebet
Drej regulatorgrebet (4) med uret til positionen OFF. Tryk regulatorgrebet (5) ind, indtil det slipper gasflasken (6).

Frakobling ved hjælp af krave
Kontrollér, at regulatorgrebet står i positionen OFF (7) (9). Før regulatorkraven op (8) (10) for at koble den fra gasflasken.

- Udskift den tomme gasflaske med en fuld.



SIKKERHED FREM FOR ALT

Det er en god ide at vænne sig til at udføre nogle få sikkerhedstjek, inden man går i gang med at grille.

Man skal tænke på sikkerheden, når man beslutter, hvor grillen skal placeres og anvendes. Det er vigtigt at læse følgende advarsler, før du installerer eller bruger grillen.

ADVARSLER:

- ⚠ Denne grill må kun anvendes udendørs på et sted med god ventilation. Må ikke anvendes i en garage, en bygning, en forbindelsesgang mellem bygninger, et skur eller på andre tillukkede steder.
- ⚠ Din Weber®-gasgrill må ikke anvendes under et ubeskyttet, brændbart tag eller overdække.
- ⚠ Din Weber®-gasgrill må ikke installeres i eller på campingvogne og/eller både.
- ⚠ Anvend ikke din Weber®-gasgrill i bagagerummet på en bil eller inde i en stationcar, minivan, minibus eller campingvogn.
- ⚠ Sørg for at holde alle brandfarlige dampe og væsker som benzin, sprit/alkohol og andre antændelige materialer væk fra grillområdet.
- ⚠ Hele grillkassen bliver varm, når grillen er i brug. Rør ikke ved den.
- ⚠ Flyt ikke Weber®-gasgrillen, når den er i brug eller er tændt.
- ⚠ Mens der steges, skal apparatet stå på en lige og stabil flade, hvor der ikke findes noget brandbart materiale.

AFTAGELIG OPSAMLINGSBAKKE OG ENGANGSDRYPBAKKE

Din grill er konstrueret med et fedtopsamlingsystem, som fører fedtet væk fra maden og ned i den aftagelige opsamlingsbakke. For at gøre det enklere kan du også placere en Weber®-engangsdrypbakke i den aftagelige opsamlingsbakke, så opsamlingsbakken holder sig ren længere.

Det er lige så vigtigt at rengøre den aftagelige opsamlingsbakke som at rengøre grillkassen. Hver gang du bruger grillen, skal du kontrollere, om der er ophobet fedt i den aftagelige opsamlingsbakke. Fjern overskydende fedt med en plastspatel (1). Vask den aftagelige opsamlingsbakke med varmt sæbevand, og skyl efter med rent vand.

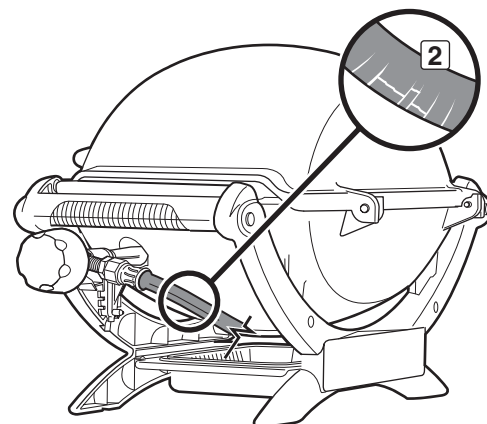
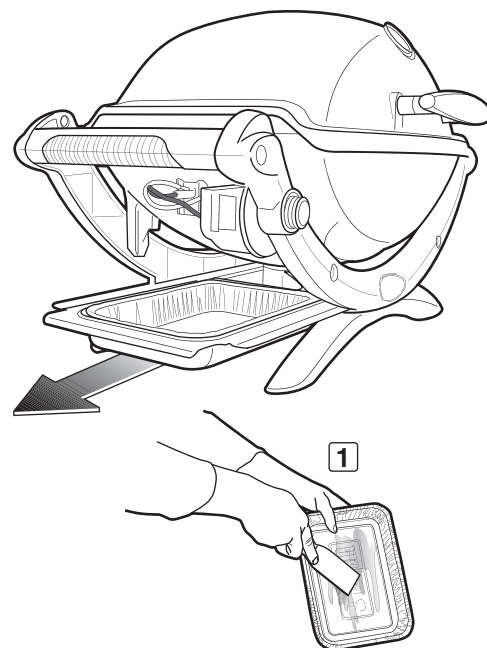
- ⚠ **ADVARSEL:** Kontrollér hver gang før brug, om der har ophobet sig fedt i engangsdrypbakken eller aftagelige opsamlingsbakke. Fjern overskydende fedt for at undgå, at det bliver antændt. Antænding af fedtstof kan medføre alvorlige kvæstelser eller materielle skader.

- ⚠ **FORSIGTIG:** Grillkassen, den aftagelige opsamlingsbakke og engangsdrypbakken må ikke fores med alufolie.

EFTERSYN AF SLANGE

Slangen skal jævnligt efterses for tegn på revner (2).

- ⚠ **ADVARSEL:** Kontrollér hver gang før grillen anvendes, om der er ridser, revner, afskrabninger eller snit på slangen. Grillen må ikke benyttes, hvis slangen er beskadiget på nogen som helst måde. Udskift kun med godkendt Weber®-udskiftningsslange. Kontakt din lokale kundeservicerepræsentant via kontaktoplysningerne på vores website. Log ind på www.weber.com.



METODER TIL TÆNDING AF BRÆNDER

Brænderen kan tændes på to forskellige måder. Den første er at anvende grillens indbyggede tændingssystem. Den anden er at bruge en tændstik.

I det følgende beskrives de trin, der skal anvendes for at tænde grillen med tændingssystemet. På den efterfølgende side beskrives de trin, der skal anvendes for at tænde grillen med en tændstik.

TÆNDING AF BRÆNDER

A) Åbn grillens låg (1).

⚠ FARE

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

B) Fold sidebordene ud (2) (Q® 1200, Q® 2000, Q® 2200).

C) Kontrollér, at brænderens reguleringsknap står i positionen OFF (○) (3). Kontrollér ved at trykke reguleringsknappen ind og dreje den med uret, indtil den ikke kan komme længere.

D) Kontrollér, at engangsgasflasken eller gasflasken er korrekt monteret.

E) Åbn regulatorventilen ved brug af en af de metoder, der passer til din flaske og regulatorstype.

F) Tryk brænderens reguleringsknap ind, og drej den mod uret til positionen START/HIGH (†) (4).

G1) Tryk på den røde tændingsknap flere gange, så den klikker hver gang (5).

ELLER

G2) Tryk på den elektroniske tændingsknap, og hold den inde (6). Der høres et klik fra gnisttænderen.

H) Kontrollér, at brænderen er tændt ved at kigge gennem grillristen. Man skal kunne se en flamme.

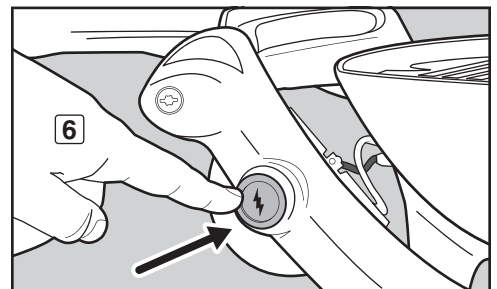
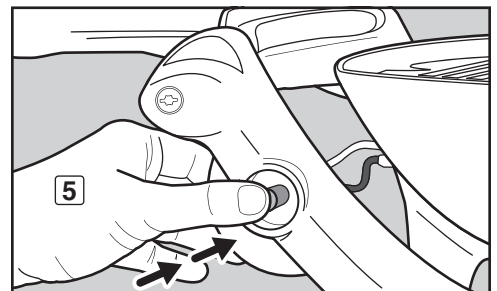
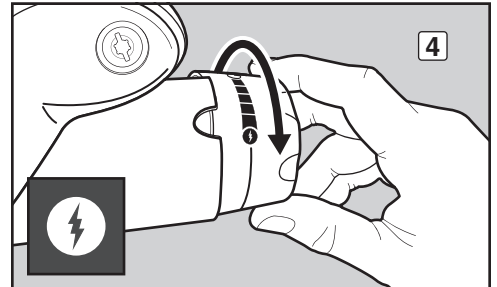
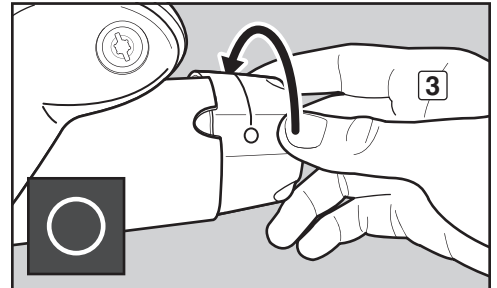
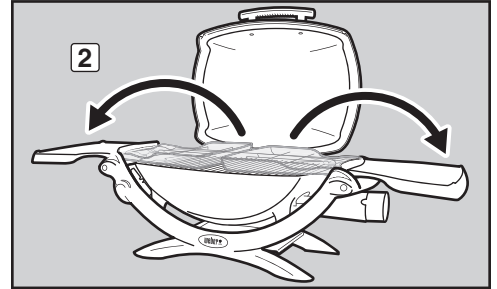
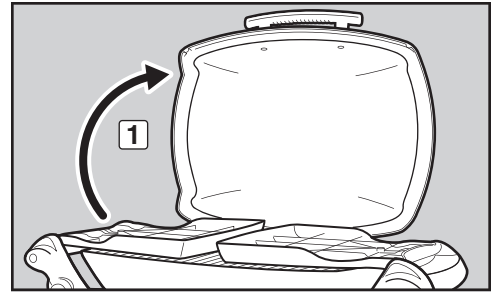
⚠ **ADVARSEL:** Læn dig aldrig ind over den åbne grill, mens den tændes.

⚠ **ADVARSEL:** Antændes brænderen ikke inden for fem sekunder, skal du stoppe, dreje brænderens reguleringsknap over på slukket (OFF) og vente i fem minutter, så gassen kan forsvinde, før du prøver igen eller prøver at tænde med en tændstik.

SÅDAN SLUKKES BRÆNDEREN

Tryk reguleringsknappen ind, og drej den med uret til positionen OFF (○).

⚠ **FORSIGTIG:** Fold ikke sidebordene ind, før grillen er kold (Q® 1200, Q® 2000, Q® 2200).



Nogle batterier er omviklet med en beskyttelsesfilm. Denne film skal fjernes, før du forsøger at tænde grillen. Forveksl ikke denne film med batterietiketten.

TÆNDING AF BRÆNDER

Tænding med en tændstik

A) Åbn grillens låg (1).

⚠ FARE

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

B) Fold sidebordene ud (2) (Q® 1200, Q® 2000, Q® 2200).

C) Kontrollér, at brænderens reguleringsknap står i positionen OFF (O) (3). Kontrollér ved at trykke reguleringsknappen ind og dreje den med uret, indtil den ikke kan komme længere.

D) Kontrollér, at engangsgasflasken eller gasflasken er korrekt monteret.

E) Åbn regulatorventilen ved brug af en af de metoder, der passer til din flaske og regulatorstype.

F) Stryg en tændstik, og før flammen under tændstikshullet (4). Mens du holder den tændte tændstik, trykkes reguleringsknappen til brænderen ind og drejes mod uret til positionen START/HIGH (H) (5).

G) Kontrollér, at brænderen er tændt ved at kigge gennem grillristen. Man skal kunne se en flamme.

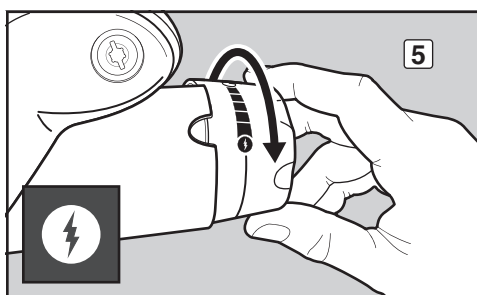
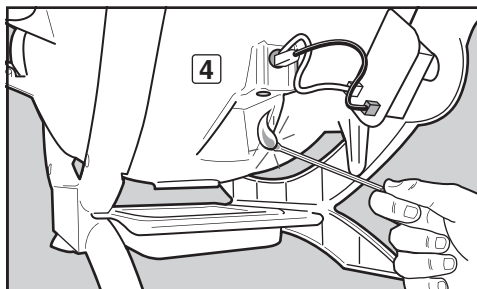
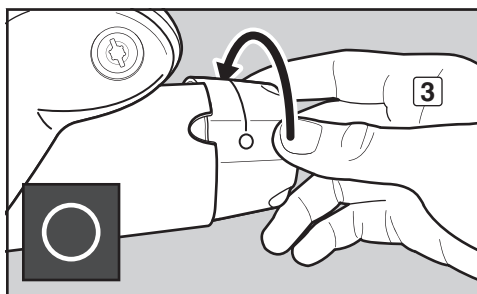
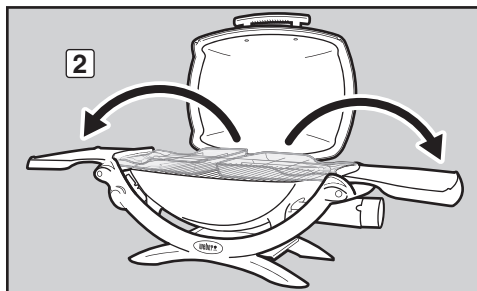
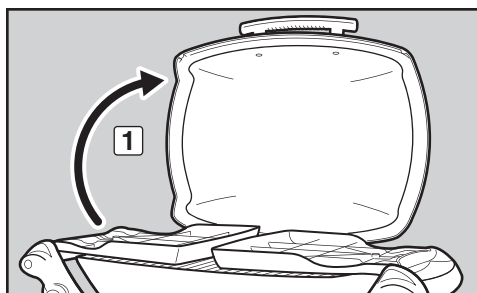
⚠ **ADVARSEL:** Læn dig aldrig ind over den åbne grill, mens den tændes. Hold hoved og krop mindst 30 cm væk fra tændstikshullet, når grillen tændes.

⚠ **ADVARSEL:** Antændes brænderen ikke inden for fem sekunder, skal man stoppe, dreje brænderens reguleringsknap om på slukket (OFF), og vente i fem minutter, så gassen kan forsvinde, før du prøver igen.

SÅDAN SLUKKES BRÆNDEREN

Tryk reguleringsknappen ind, og drej den med uret til positionen OFF (O).

⚠ **FORSIGTIG:** Fold ikke sidebordene ind, før grillen er kold (Q® 1200, Q® 2000, Q® 2200).



TIPS OG GODE RÅD

- Forvarm altid grillen, inden maden tilberedes. Sæt brænder(ne) på HIGH, og luk låget. Forvarm i 10-15 minutter.
- Temperaturen i din gasgrill kan være varmere end normalt de første få gange, den bruges.
- Opskrifternes grilltider er baseret på, at vejret er 21 °C med lidt eller ingen vind. Afsæt længere grilltid på kolde eller blæsende dage eller ved store højder over havet. Beregn kortere grilltid, når vejret er usædvanligt varmt.
- Grillforholdene kan gøre det nødvendigt at justere reguleringsknapperne for at opnå de korrekte grilltemperaturer.
- Svits kødet og tilbered det med lukket låg, så maden bliver grillt perfekt hver gang.
- Hvis man overfylder grillristen med mad, vil det tage længere tid at tilberede den.
- Skær overskydende fedt af bøffer, koteletter og stege, så der kun er knap 6,4 mm fedt tilbage. Mindre fedt gør det lettere at gøre rent bagefter og er næsten en garanti mod uønskede opflamninger.
- Som tommelfingerregel skal store kødstykker grilles længere pr. kilo end små kødstykker.
- Visse fødevarer, f.eks. en gryderet eller tynde fiskefileter, skal lægges i en beholder, når de tilberedes. Engangsfoliebakker er praktiske, men en bradepande med ovnsikre håndtag kan også benyttes.
- Mad, der grilles i beholdere, fx "baked beans", skal grilles i længere tid, hvis de grilles i et dybt ildfast fad i stedet for en lav bradepande.
- Brug tænger i stedet for en gaffel til at vende og håndtere kødstykkerne med for at undgå, at den naturlige saft og kraft går til spilde. Brug to paletter til at håndtere store, hele fisk med.
- Sørg altid for, at grillkassen og den aftagelige opsamlingsbakke er ren og uden madrester.
- Grillkassen må ikke fores med alufolie. Det kan forhindre fedtet i at flyde ned i den aftagelige opsamlingsbakke.
- Hvis der indtræffer en uønsket opflamning, slukkes brænderen/brænderne, og maden flyttes til et andet område på grillristen. Eventuelle flammer vil hurtigt forsvinde. Tænd grillen igen, når flammerne er helt væk. **BRUG ALDRIG VAND TIL AT SLUKKE FLAMMERNE PÅ EN GASGRILL.**
- Ved at bruge et minutur kan du holde styr på, hvornår "gennemstegt" er ved at blive til "overstegt."
- Et tyndt lag olie vil gøre det nemmere at brune maden jævnt og forhindre, at den hænger fast i grillristen. Olien børstes og sprøjtes altid på selve maden, ikke direkte på grillristen.
- Bruges der marinade, sauce eller glaserings med et højt sukkerindhold eller andre ingredienser, som let kan brænde, må det kun pensles på maden i de sidste 5-10 minutters grilltid.

FORVARMNING

Det er vigtigt at forvarme grillen, inden der grilles. Sådan forvarmes grillen: Tænd din grill i henhold til anvisningerne i denne brugervejledning, sæt brænder(ne) i positionen START/HIGH (*), luk låget, og forvarm grillen. Forvarmningen tager mellem 10 og 15 minutter afhængigt af forholdene, f.eks. lufttemperatur og vind. Efter forvarmningen kan de enkelte brændere justeres efter ønske.

⚠ ADVARSEL: Skulle brænderne gå ud, mens grillen er i brug, skal alle regulatorknapper drejes til positionen OFF. Åbn låget, og vent fem minutter, før du prøver at tænde grillen igen, og følg anvisningerne for tænding.

GRILLNING UNDER LÅG

Man bør altid grille med lukket låg, så varmen bliver ensartet og jævnt fordelt. Når låget er lukket, fungerer gasgrillen stort set som en konvektionsovn. Termometeret i låget, som findes på visse af vores grillmodeller, viser stegetemperaturen inde i grillen. Al forvarmning og grillning foretages med låget på. Smugkig ikke – der går varme tabt, hver gang du letter på låget.

FEDTOPSAMLINGSSYSTEM

Grillristene har et unikt design med vinklede støbejernsripler, som skærmer brænderrørene mod dryp, hvilket forhindrer flammer, som kan få maden til at brænde på. Dryppende fedt ledes ned i en aftagelig opsamlingsbakke, som kan tages ud, så den er nem at rengøre.

Find flere grilltips og -opskrifter på www.weber.com®.

GRILLTIPS OG GODE RÅD

RØDT KØD	Tykkelse/vægt	Samlet grilltid, cirka
Bøf: Tyndstegsfilet, ribeye og filet mignon (mørbrad)	¾ tomme/2 cm tyk	3-5 minutter høj varme
	1 tomme/2,5 cm tyk	6-8 minutter høj varme
Bøf: Porterhouse og T-bone	¾ tomme/2 cm tyk	4-6 minutter høj varme
	1 tomme/2,5 cm tyk	8-10 minutter høj varme
Flanksteak	1½-2 pund/700-900 g, ¾ tomme/2 cm tyk	12-14 minutter høj varme
Hakkebøf	¾ tomme/2 cm tyk	8-10 minutter middelvarme
Mørbrad	3-4 pund/1,4-1,8 kg	25-30 minutter brun/svits 10 minutter ved høj varme, grill i 15-20 minutter ved lav varme
SVINEKØD	Tykkelse/vægt	Samlet grilltid, cirka
Bratwurst: frisk	5 oz/150 g kæde	10-15 minutter lav varme
Kotelet: med eller uden ben	¾ tomme/2 cm tyk	10-15 minutter brun/svits 6 minutter ved høj varme, grill i 4-8 minutter ved lav varme
	1¼ - 1½ tomme/¾ - 3¾ cm	14-18 minutter brun/svits 8 minutter ved høj varme, grill i 6-10 minutter ved lav varme
Ribben: spareribs af pattegris*	3-4 pund/1,4-1,8 kg	1-1½ time lav varme (med stegholder**)
Ribben: spareribs	3-4 pund/1,4-1,8 kg	1-1½ time lav varme, 30 minutter med bensiden nedad, vend derefter med 10-15 minutters mellemrum
Mørbrad	1 pund/450 g	20-25 minutter brun/svits 10 minutter ved høj varme (vend tre gange), grill i 10-15 minutter ved lav varme
FJERKRÆ	Tykkelse/vægt	Samlet grilltid, cirka
Kyllingebryst: uden ben og skind	6-8 oz/175-230 g	12-16 minutter middelvarme
Kyllingestykker: med ben, diverse	3-6 oz/85-175 g	35-45 minutter lav varme
Kylling: hel*	4-5 pund/1,8-2,3 kg	1-1½ time middelvarme (med kyllingeholder**)
Poussin	3-4 pund/1,4-1,8 kg	30-35 minutter middelvarme (med kyllingeholder**)
Kalkunbryst: med ben*	5-6 pund/2,3-2,7 kg	1-1½ time lav varme
FISK OG SKALDYR	Tykkelse/vægt	Samlet grilltid, cirka
Fisk, filet eller bøf: laks, sværdfisk og tun	¼-½ tomme/¾- 1¼ cm	6-8 minutter middelvarme
	1-1¼ tommer/2½-3¼ cm tyk	8-10 minutter middelvarme
Fisk, filet eller bøf: hellefisk og havbars	¼-½ tomme/¾- 1¼ cm	10-12 minutter middelvarme
	1-1¼ tommer/2½-3¼ cm tyk	12-14 minutter middelvarme
Rejer	1½ oz/50 g	3-5 minutter middelvarme
GRØNTSAGER	Tykkelse/vægt	Samlet grilltid, cirka
Asparges	1½ tomme/4 cm i diameter	3-5 minutter middelvarme
Majs	med blade	25-30 minutter middelvarme
	uden blade	10-15 minutter middelvarme
Champignon	shiitake eller hvid champignon	8-10 minutter middelvarme
	portobello	12-15 minutter middelvarme
Løg	½ tomme/1¼ cm tykke skiver	8-12 minutter middelvarme
Kartoffel	hel	45-60 minutter lav varme
	½ tomme/1¼ cm tykke skiver	14-16 minutter middelvarme

*Udskæringer kan kun grilles på en gasgrill af Weber® Q® 2000 -serien.

**Sælges separat.

FEJLFINDING

PROBLEMER	LØSNINGER
Brænder tænder ikke, når du trykker på tændingsknappen.	<p>Kontrollér, at gassen strømmer ud til brænderen ved at prøve at tænde brænderen med en tændstik. Læs afsnittet "TÆNDING AF BRÆNDER – Tænding med tændstik". Hvis brænderen kan tændes med en tændstik, er det tændingssystemet, der er problemet. Læs "VEDLIGEHOLDELSE AF TRYKKNAPSTÆNDINGEN" eller "VEDLIGEHOLDELSE AF DET ELEKTRONISKE TÆNDINGSSYSTEM."</p> <p>Kontrollér, at ledningerne er korrekt placeret i terminalerne på det elektroniske tændingssystem. Kontrollér, at ledningerne er tilsluttet til terminalerne på trykknaptændingen eller det elektroniske tændingssystem. Læs "VEDLIGEHOLDELSE AF TRYKKNAPSTÆNDINGEN" eller "VEDLIGEHOLDELSE AF DET ELEKTRONISKE TÆNDINGSSYSTEM."</p> <p>Hvis der er installeret et nyt batteri, skal du kontrollere, at batteriets plastikfilm er taget af. Kontrollér, at batteriet er i god stand og er korrekt installeret. Læs afsnittet "VEDLIGEHOLDELSE AF DET ELEKTRONISKE TÆNDINGSSYSTEM."</p>
Brænderen tænder ikke, eller flammen er lav, når reguleringsknappen står i positionen HIGH (†).	Der kan være lidt eller ingen gas tilbage. Udskift engangsgasflasken, eller erstæt eller fyld gasflasken.
Brænderflammen er ustabil. Flammen er lav, når reguleringsknappen står i positionen HIGH (†). Der er ikke flammer langs hele brænderrørets længde.	Rengør brænderhullerne, der løber langs hele længden af brænderrøret. Læs afsnittet "ÅRLIG VEDLIGEHOLDELSE"
Brænderne brænder med gul eller orange flamme, samtidig med at der er gaslugt.	Undersøg om insektnettene kan være blokerede. (Tilstopning af huller.) Rens insektnettene. Læs afsnittet "ÅRLIG VEDLIGEHOLDELSE."
Der blusser flammer op.	Grillen skal forvarmes med brænder i positionen HIGH i 10-15 minutter.
⚠ FORSIGTIG: Grillkassen må ikke fores med alufolie.	<p>Rengør grillristene grundigt, så fedtet fjernes. Læs afsnittet "INDVENDIG RENGØRING AF GRILLEN"</p> <p>Grillkassen kan være snavset, så fedtet ikke kan flyde ned i den aftagelige opsamlingsbakke. Rengør grillkassen. Læs afsnittet "INDVENDIG RENGØRING AF GRILLEN"</p>
Lågets inderside ser ud, som om den "skaller af" (ligner afskallet maling).	Indersiden af låget er fremstillet i støbt aluminium. Det er ikke malet. Det kan ikke "skalle af". Det, som du kan se, er fastbrændt fedt, der er forkullet, og som skaller af. DET ER IKKE EN FEJL. Rengør grundigt. Læs afsnittet "INDVENDIG RENGØRING AF GRILLEN"

Hvis problemet ikke kan løses som anvist, skal du kontakte din lokale kundeservicerepræsentant ved at følge kontaktoplysningerne på vores websted. Log ind på www.weber.com®.

SÅDAN HOLDER DU DIN WEBER® GASGRILL I TOPFORM

⚠ FARE

Hvis de problemer, der er beskrevet her på siden, ikke bliver rettet, kan det medføre brand, hvilket kan forårsage alvorlige personskader og materielle skader samt døden.

For at din Weber®-gasgrill skal blive ved med at fungere lige så sikkert og effektivt, som den dag, du købte den, anbefaler vi på det kraftigste, at du inspicerer og renser insektnet og brænderrør mindst en gang om året. Herunder finder du vigtig information om disse to dele af grillen, som skal vedligeholdes årligt.

Hvis du bemærker et forkert flammemønster eller et blokeret brænderhul, skal du læse anvisningerne "RENGØRING ELLER UDSKIFTNING AF BRÆNDERRØR" på næste side.

FLAMMEMØNSTER FOR BRÆNDER

Brænderrørene i din Weber®-gasgrill blev på fabrikken justeret til den korrekte blanding af luft og gas. Det korrekte flammemønster er vist på illustrationen og beskrevet herunder.

- Brænderrør (1)
- I toppen kan flammen til tider have et gult skær (2)
- Lyseblå (3)
- Mørkeblå (4)

Kontrollér brænderens flammemønster. Hvis flammerne ikke stemmer overens med ovenstående beskrivelse, kan det være et tegn på, at insektnettene er blevet beskidte eller blokerede.

WEBER®-INSEKTNET

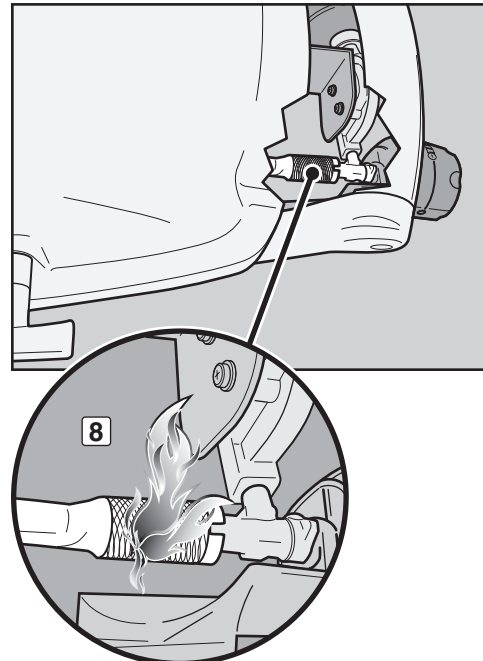
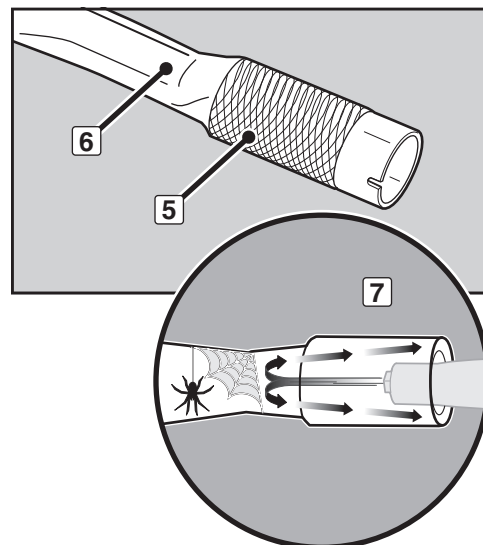
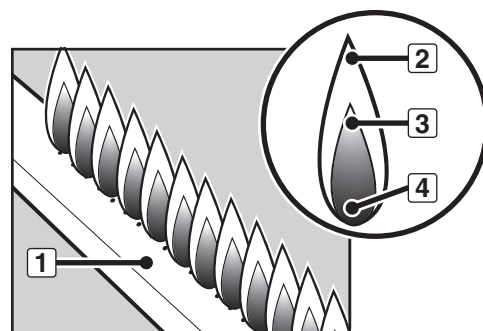
Brænderrørenes lufthuller (5) er udstyret med net i rustfrit stål, som skal forhindre edderkopper og insekter i at lave spind og bygge bo i venturidelen (6) af brænderrørene. Disse net og boer kan blokere for den normale gasstrøm og få gassen at strømme tilbage og ud af antændingsluftåbningen (7). Symptomer på denne type blokering inkluderer gaslugt samtidig med, at brænderflammen virker gullig og slap. Blokeringen kan forårsage brand i og omkring gasventilen og medføre alvorlig skade på din grill (8).

BEMÆRK: Hvis insektnettet bliver beskadiget eller ikke kan renses, skal du kontakte områdets kundeservicerepræsentant via kontaktoplysningerne på vores websted. Log ind på www.weber.com.

BRÆNDERRØRETS ÅBNINGER

Med tiden vil gentagen brug af grillen gøre, at brænderrørenes åbninger bliver beskidte. Blokerede og beskidte åbninger kan forhindre korrekt gasgennemstrømning. Du kan benytte følgende metoder til at undersøge, om brænderrørenes åbninger er beskidte eller blokerede.

- Grillen når ikke den ønskede temperatur
- Grillen bliver ikke lige varm over det hele
- En eller flere brændere tænder ikke



RENGØRING ELLER UDSKIFTNING AF BRÆNDERRØR

Kontrollér, at grillen er slukket og afkølet

- A) Kontrollér, at alle brændernes reguleringsknapper står i positionen OFF (O). Kontrollér ved at trykke reguleringsknappen ind og dreje den med uret, indtil den ikke kan komme længere.
- B) Frakobl gasflasken.
- C) Tag låget af.
- D) Fjern grillristene.

Afmontering af brænderrør

Du skal bruge: En 3/8" topskruetrækker.

- A) Fjern den skrue, hvormed brænderrøret er fastgjort til grillkassen (1).
- B) Træk forsigtigt brænderrøret ud af grillkassen (2).

Rengøring af brænderrør

Du skal bruge: En lommelygte, ståltråd (en bøjle, der er rettet ud), en egnet børste i rustfrit stål og en blød børste (tandbørste).

- A) Lys ind i brænderrøret med en lommelygte (3).
- B) Fjern snavs og tilstopninger i brænderrøret med ståltråden (4).
- C) Kontrollér insektnettet for enden af brænderrøret, og rens det med den bløde børste (5).

⚠ FORSIGTIG: Du må ikke rengøre insektnettet med hårdt eller skarpt værktøj. Du må ikke løsne insektnettet eller forstørre åbningerne i nettet.

- D) Rens brænderrøret udvendigt med stålborsten. Det gøres for at sikre, at alle brænderhuller (åbninger) langs hele brænderrørets længde er helt åbne (6).

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

Genmontering af brænderrør

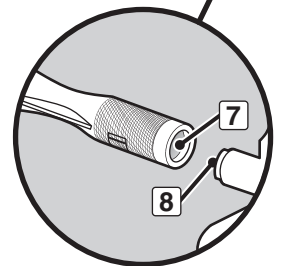
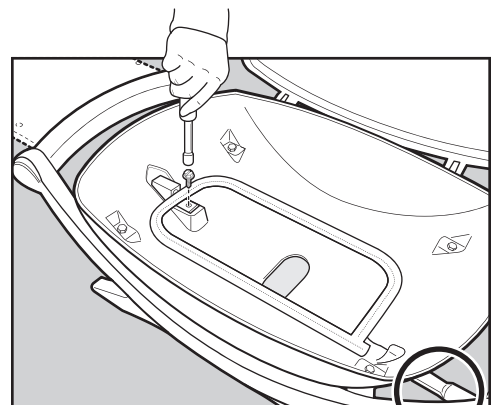
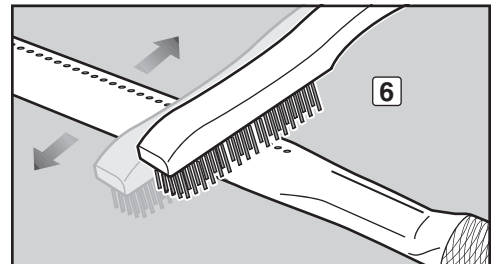
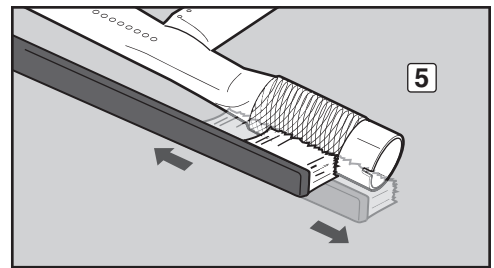
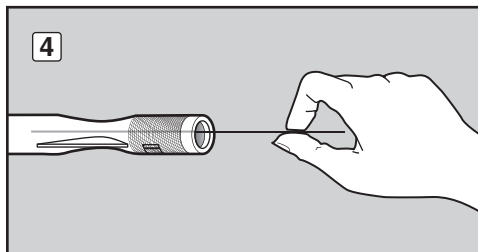
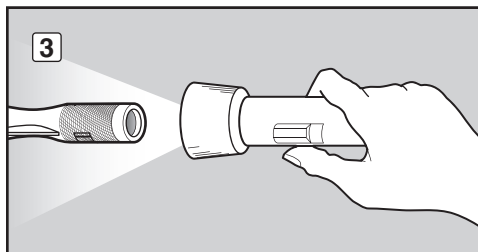
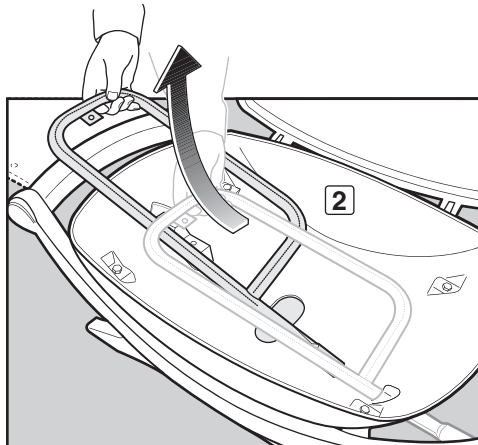
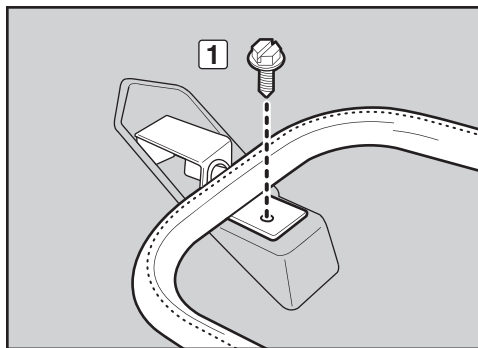
Du skal bruge: En 3/8" topskruetrækker.

- A) Før forsigtigt brænderrøret tilbage i hullet i højre side af grillkassen, så brænderrørets åbning er ud for dysen.
- B) Genmonter den skrue, hvormed brænderrøret er fastgjort til grillkassen.

⚠ FORSIGTIG: Brænderrørets åbning (7) skal placeres korrekt over dysen (8).

⚠ ADVARSEL: Man skal kontrollere, om der er gasudsivning, hver gang en gastilslutning løsnes og sættes på igen.

- C) Genmonter låget.
- D) Genmonter grillristene.



SMUK – BÅDE INDVENDIGT OG UDVENDIGT

Weber®-grillejere er stolte over deres grill. Lad din stolthed skinne igennem. Hold din grill ren og smuk – både indvendigt og udvendigt – ved at følge disse trin til rutinemæssig vedligeholdelse.

UDVENDIG RENGØRING AF GRILLEN

Anvend følgende retningslinjer for sikker rengøring, så du kan holde din grills ydre pænt og rent.

⚠ ADVARSEL: Sluk for din Weber®-gasgrill, og vent til den er kold, inden du gør den ren.

Malede, emaljerede og plastoverflader

Brug en varm sæbevandsopløsning til at rengøre de udvendige flader med; skyl derefter med vand.

VIGTIGT: Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder syre, mineralisk terpentin eller xylen. Brug ikke ovnrens, slibende rengøringsmidler (rengøringsmidler til køkkenet), rengøringsmidler med citrusindhold eller ridsende skuresvampe på grillens eller vognens overflader.

Borde, der kan trækkes ud (Q® 1200, Q® 2000, Q® 2200), må ikke bruges som skærebæret.

INDVENDIG RENGØRING AF GRILLEN

For at din grill skal blive ved med at fungere sikkert og effektivt, er det vigtigt at fjerne alt snavs og fedt, der samler sig indvendigt i grillen. Følg disse retningslinjer for at rengøre grillen sikkert.

Lågets inderside

Ophobet fedt, der flager, ligner maling, der skaller af. Lågets inderside aftørres med køkkenrulle for at undgå, at fedtstoffet ophobes. Vask indersiden med varmt sæbevand, og skyl med vand.

Grillkassens indhold samt brænderrør

Du skal bruge: En børste i rustfrit stål og en stiv plastpartel.

A) Skrab og børst grillristene med spartlen og børsten. Fjern grillristene, og læg dem til siden.

⚠ FORSIGTIG: Grillbørster skal jævnligt undersøges for løse børstehår og kraftig slitage. Skift børsten ud, hvis du finder løse børstehår på grillristene eller på børsten. Weber anbefaler, at man køber en ny rustfri stålborste hvert forår.

⚠ FORSIGTIG: Rens ikke grillristene i en selvrensende ovn.

B) Børst snavs af brænderrøret. Gør ikke brænderhullerne (åbningerne) langs brænderrøret større (1).

C) Når du er færdig med rengøringen, sættes grillristene på plads.

Grillkasse

Vask grillkassens inderside med varmt sæbevand, og skyl med vand.

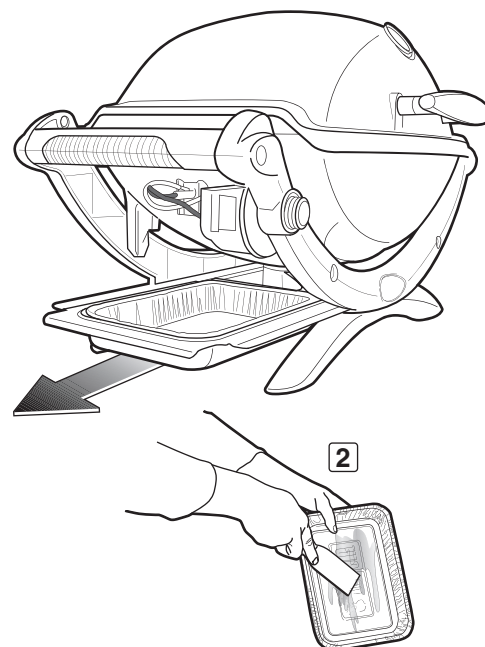
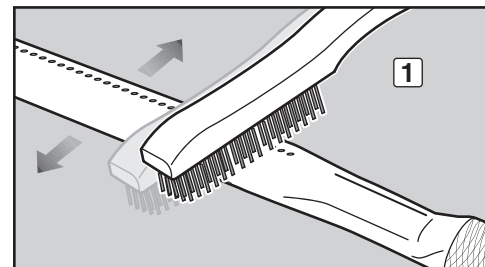
Aftagelig opsamlingsbakke og engangsdrypbakke

Din grill er konstrueret med et fedtopsamlingsystem, som fører fedtet væk fra maden og ned i den aftagelige opsamlingsbakke. For at gøre det enklere kan du også placere en Weber®-engangsdrypbakke i den aftagelige opsamlingsbakke, så opsamlingsbakken holder sig ren længere.

Det er lige så vigtigt at rengøre den aftagelige opsamlingsbakke som at rengøre grillkassen. Hver gang du bruger grillen, skal du kontrollere, om der er ophobet fedt i den aftagelige opsamlingsbakke. Fjern overskydende fedt med en plastpartel (2). Vask den aftagelige opsamlingsbakke med varmt sæbevand, og skyl efter med rent vand.

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

⚠ FORSIGTIG: Grillkassen, den aftagelige opsamlingsbakke og engangsdrypbakken må ikke fores med alufolie.



Hvis du har brug for nye engangsdrypbakker eller grillriste, skal du kontakte din lokale forhandler eller logge ind på www.weber.com®. Hvis du har brug for yderligere hjælp, kan du kontakte din kundeservicerepræsentant.

BETJENING AF TÆNDINGSSYSTEM

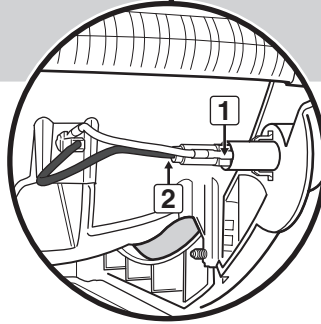
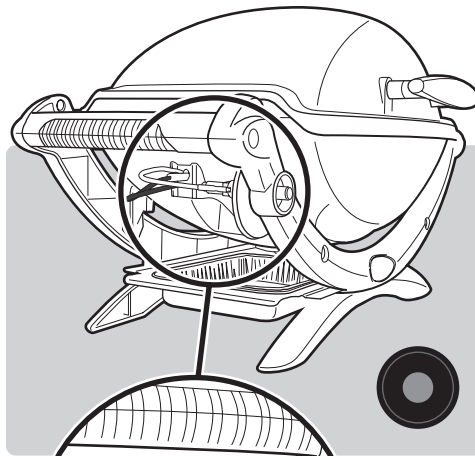
Gnisttænderen afgiver en gnist til det elektroniske tændingssystem. Uanset om du udfører rutinemæssig vedligeholdelse eller fejlfinding på tændingssystemet, skal du læse følgende for at sikre, at dit tændingssystem fungerer korrekt.

⚠ ADVARSEL: Alle gasreguleringsknapper og forsyningsventiler skal stå i positionen OFF (slukket).

Hvis gnisttænderen ikke tænder din Q®-grill, skal du lokalisere, hvor problemet ligger: i gasgennemstrømningen eller i tændingssystemet. Start med at forsøge at tænde brænderen med en tændstik. Læs afsnittet "TÆNDING AF BRÆNDER – Tænding med tændstik". Hvis brænderen kan tændes med en tændstik, er det tændingssystemet, der er problemet.

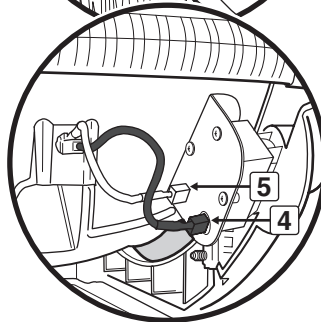
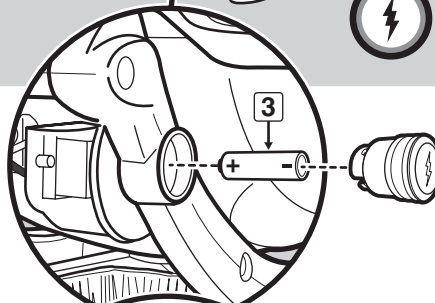
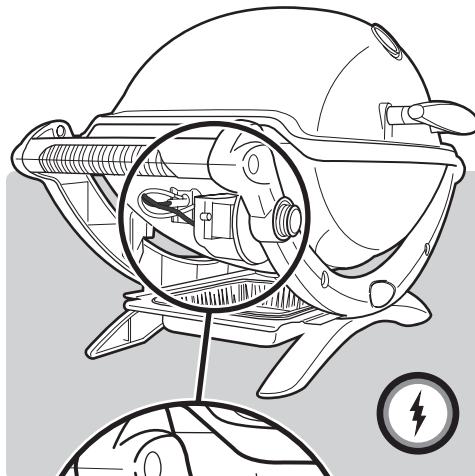
VEDLIGEHOLDELSE AF TRYKKNAPTÆNDINGSSYSTEMET

- Kontrollér, at både den hvide (1) og den sorte (2) tændingsledning er korrekt tilkoblet.
- Kontrollér, at tændingsknappen trykkes ind, klikker og returnerer til ude-positionen.



VEDLIGEHOLDELSE AF DET ELEKTRONISKE TÆNDINGSSYSTEM

- Kontrollér, at AAA-batteriet (kun alkalisk) er i god stand og er korrekt installeret (3). Nogle batterier er omviklet med en beskyttelsesfilm. Denne film skal fjernes, før batteriet sættes i. Forveksl ikke denne film med batterietiketten.
- Kontrollér, at begge tændingsledninger er korrekt fastgjort til tændingsmodulet. Sort ledning til sort terminal (4), hvid ledning til hvid terminal (5).
- Kontrollér, at den elektroniske tændingsknop fungerer ved at lytte efter en kliklyd og se efter gnister ved brænderen.



Virker det elektroniske tændingssystem stadig ikke, kontaktes områdets kundeservicerepræsentant via kontaktoplysningerne på vores websted. Log ind på www.weber.com.

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

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

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



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

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

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
TEL: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
TEL: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

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

U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
TEL: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

Bøgildsmindevej 23, DK-9400 Nørresundby
DANMARK
TEL: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
TEL: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN FRANCE SAS

Eragny sur Oise – C.S. 80322
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
TÉL: +33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
TEL: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

Tsjükemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
TEL: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

JARN & GLER WHOLESAL EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
TEL: +354 58 58 900

D&S IMPORTS

14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
TEL: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolaro di Dueville – Vicenza
ITALY
TEL: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
POLSKA
TEL: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

GALACTEX OUTDOOR (PTY) LTD.

141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
TEL: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
TEL: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
TEL: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

The Four Columns,
Broughton Hall Business Park
Skipton, North Yorkshire BD23 3AE
UNITED KINGDOM
TEL: +44 01756 692611;
customerservicenwe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
TEL: 847 934 5700; support@weberstephen.com

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village
Building 1
RUSSIA
TEL: +7 495 973 16 49; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

1138 Budapest, Váci út 186.
HUNGARY
TEL: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern European countries,
such as ROMANIA, SLOVENIA, CROATIA,
TURKEY, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®

© 2013 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.
Printed in U.S.A.