

# PULSE

PULSE 1000 med stander · PULSE 1000  
PULSE 2000 med vogn · PULSE 2000

BRUGERVEJLEDNING



TELEFON



iGRILL-APP



E-MAIL



weber.com

**TILMELD DIG 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. Download den gratis WEBER iGRILL-app, registrer din grill, og få adgang til sjov og inspirerende info fra WEBER som f.eks. meddelelser med tips og tricks, der kan hjælpe dig med at få mest muligt ud af din grillning, samt lækre opskrifter og vigtige serviceoplysninger.



**59683**

030118  
da - Dansk





# PERFEKT GRILLET MAD HVER GANG

- Det integrerede iGRILL-app-tilsluttede termometer giver dig mulighed for at overvåge din mad og temperaturen i grillen direkte fra din smartphone eller tablet.
- Visning af den aktuelle temperatur i grillen på skærmen.
- Se temperaturmålingerne fra flere temperaturfølere til kød på én gang, indstil din egen grillguide, eller vælg en af forindstillingerne i iGRILL-appen, og få et perfekt grillresultat.



**1**  
DOWNLOAD  
DEN GRATIS APP



**2**  
ISÆT FØLER



**3**  
OPSÆTNING OG -  
OVERVÅGNING



**4**  
PERFEKTE RESULTATER

## Vigtige sikkerhedsoplysninger

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

⚠ **FARE:** Markerer en farlig situation, som – hvis der ikke tages højde for den – vil medføre død eller alvorlige personskader.

⚠ **ADVARSEL:** Markerer en farlig situation, som – hvis der ikke tages højde for den – kan medføre død eller alvorlige personskader.

⚠ **FORSIGTIG:** Markerer en farlig situation, som – hvis der ikke tages højde for den – kan medføre mindre eller moderate personskader.

## Hej!

Vi er rigtig glade for, at du har valgt at slutte dig til os og blive en del af WEBERs verden af enestående grilloplevelser. Vi anbefaler dig at læse denne brugervejledning grundigt igennem, så du hurtigt og let kan komme i gang med at grille. Vi vil gerne være der for dig i hele din grills levetid, så sæt et par minutter af til at registrere din grill. Vi lover, at vi ikke vil overdænge dig med en masse salgssnak eller unødvendige e-mails. Vi lover til gengæld, at vi vil hjælpe dig så meget, som vi overhovedet kan. Opret et WEBERID som en del af din registrering. Så giver vi dig adgang til en masse spændende indhold, som både du og din grill kan få gavn af.

Slut dig til os nu, og gør det via vores hjemmeside, over telefonen eller på en helt tredje måde – det er op til dig.

Tak, fordi du har valgt WEBER.  
Vi er glade for, at du er her.



## Installation og samling af grillen

- △ **ADVARSEL:** Denne grill er ikke beregnet til at blive installeret i køretøjer eller på både.
- △ **ADVARSEL:** Denne grill må ikke bygges ind i nogen form for anden konstruktion.
- △ **ADVARSEL:** Brug kun grillen, hvis alle dele er på plads, og grillen er samlet korrekt i overensstemmelse med samleanvisningerne.
- △ **FORSIGTIG!** For at minimere risikoen for materiel skade og/eller personskaade bør du undlade at bruge en forlængerledning, medmindre den er i overensstemmelse med specifikationerne i denne manual.
- Hvis det er nødvendigt at bruge en forlængerledning, skal den sluttes til en jordet stikkontakt. Brug kun en 1,6 mm ledning, som har et trebenet stik, der er egnet til anvendelse med udendørsapparater. Den maksimale længde for forlængerledningen er 4 meter. Hold forlængerledningen så kort som mulig. Kontrollér forlængerledningen inden brug, og udskift den, hvis den er beskadiget.
- Sørg for, at ledningen ikke udgør en snublefare.
- Hold stik og tilslutninger tørre.
- Overhold alle lokale forskrifter og bestemmelser, når du bruger dette produkt.

## 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 kul, briketter, brændstof eller lavasten i grillen.
- △ **ADVARSEL:** Brug kun denne grill som beskrevet i denne vejledning. Forkert brug kan medføre brand, elektrisk stød eller personskaade.
- △ **ADVARSEL:** Dette apparat må kun sluttes til en jordet stikkontakt. Undlad at bruge stikadaptere.
- △ **ADVARSEL:** Apparatet skal have strøm via en reststrømsanordning (RCD) med en normeret resterende driftsstrøm på højst 30 mA.
- △ **ADVARSEL:** Undlad at betjene enheden, hvis stikkontakten er beskadiget.
- △ **ADVARSEL:** Tag altid fat i selve stikket, når du tager det ud af stikkontakten. Undgå at trække i ledningen.
- △ **ADVARSEL:** Anvend ikke grillen inden for en afstand af 3 m fra vand, f.eks. en pool eller en dam.
- △ **ADVARSEL:** Grillen må ikke bruges inden for en radius af 60 cm fra brændbare materialer. Det gælder målt fra grillens top, bund, bagside og sider.
- △ **ADVARSEL:** Hold grillarealet frit for brændbare dampe og væsker som f.eks. benzin, sprit eller lignende samt brændbare/antændelige materialer.
- △ **ADVARSEL:** Skulle der opstå en fedtbrand, skal du lukke låget, slukke grillen på tænd/sluk-knappen og tage stikket til grillen ud af stikkontakten. Lad låget forblive lukket, indtil ilden er gået ud. Anvend ikke væsker til at slukke flammerne.
- △ **ADVARSEL:** Dele af grillen kan være meget varme. Sørg for at holde børn og kæledyr i sikker afstand fra grillen.
- △ **ADVARSEL:** Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- △ **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 denne grill. Hele grillboksen bliver varm, når grillen er i brug.
- △ **ADVARSEL:** Undlad at flytte grillen, når den er i brug.
- △ **ADVARSEL:** Hold elektriske ledninger væk fra varme overflader. Følg instruktionerne for ledningsopbevaring.
- △ **ADVARSEL:** Placer elledningen væk fra befærdede områder. Sørg for, at ledningen placeres, så man ikke risikerer at trække i den eller snuble over den.

- △ **ADVARSEL:** Undlad at tæbe temperaturregulatoren eller udsætte den for kraftige stød, da det kan påvirke dens funktion og/eller sikkerheden ved brugen af den. Brug ikke produktet, hvis det er blevet tabt, eller hvis det ikke fungerer korrekt.
- △ **ADVARSEL:** Kontrollér regelmæssigt elledningen og stikket for tegn på skader. Brug ikke produktet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget.
- △ **ADVARSEL:** Temperaturregulator, ledning, stik, temperaturfølere eller grill må ikke nedsænkes i vand, da dette kan forårsage elektrisk stød.
- △ **ADVARSEL:** Undlad at sprøjte væske ind i grillen, da det kan forårsage elektrisk stød.
- △ **ADVARSEL:** Grillen skal stå på en plan, varmebestandig overflade.
- △ **ADVARSEL:** Anvend varmeafvisende grillhandsker (i henhold til DS/EN 407, Kontaktvarme, niveau 2 eller højere) ved betjening af grillen.
- △ **FORSIGTIG!** Tilslut altid temperaturregulatoren til grillen, inden du sætter stikket i stikkontakten.
- △ **FORSIGTIG!** Kontrollér, inden du slutter grillen til strøm, at forsyningsspændingen svarer til den nominelle spænding, der er angivet på mærkaten på apparatet.
- △ **FORSIGTIG!** Undgå at overskride stikkontaktens watt-effekt.
- △ **FORSIGTIG!** Denne grill er kun beregnet til privat, udendørs brug. Den må ikke bruges indendørs eller til kommerciel madlavning. Grillen må ikke bruges som varmeapparat.
- △ **FORSIGTIG!** Brug ikke denne grill i køretøjer eller både eller på steder, hvor disse opbevares. Det omfatter, men er ikke begrænset til personbiler, lastbiler, varevogne, sportsvogne, autocampere og både.

## Opbevaring og/eller længere brugspauser

- △ **FORSIGTIG!** Lad grillen køle af, før du flytter, rengør eller opbevarer den.
- △ **FORSIGTIG!** Temperaturregulatoren bør fjernes fra grillen og opbevares inden døre, når grillen ikke er i brug.
- △ **FORSIGTIG!** Grillen skal være kølet af, inden der må komme betræk på.

## iGRILL-teknologi

- △ **ADVARSEL:** Risiko for personskaade! Temperaturfølerne er meget spidse. Vær forsigtig, når du håndterer dem.
- △ **ADVARSEL:** Risiko for forbrændinger! Det kan medføre alvorlige forbrændinger, hvis du håndterer temperaturfølerne, uden at du har beskyttet dine hænder ordentligt. Undgå at berøre de farvede følerindikatorer med hånden, når du bruger grillen, da de ikke er varmeisolerede. Bær altid beskyttelseshandsker, når du bruger dette produkt, så du undgår at blive forbrændt.
- Besøg [Weber.com/iGRILLsupport](http://Weber.com/iGRILLsupport), og læs mere om, hvilke enheder og sprog WEBERs iGRILL-app understøtter. Læs hele denne vejledning, især sikkerhedsoplysningerne, inden du bruger iGRILL-teknologien første gang, og følg anvisningerne, når du bruger enheden.
- Tiltænkt brug: Dette apparat er beregnet til udendørs grillning, og brugerne skal overholde alle sikkerhedsregler og retningslinjer, som beskrives i denne brugervejledning. Manglende overholdelse heraf kan medføre skader. Producenten eller forhandleren kan ikke holdes ansvarlig for skader, som skyldes forkert brug.
- Bemærk: Enheden må ikke anvendes af børn eller personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner.

Gem denne brugervejledning til senere brug. Læs den grundigt igennem, og kontakt os allerede i dag, hvis du har spørgsmål. Du kan finde kontaktoplysningerne bagest i denne vejledning.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

- 2 Velkommen til WEBER
- Vigtige sikkerhedsoplysninger
- 4 WEBERs løfte
- WEBERs frivillige garanti
- 5 Samling
- Liste over medfølgende dele
- 6 Produktdetaljer
- PULSE 1000 – funktioner
- PULSE 2000 – funktioner
- Funktionsbeskrivelser
- 8 Brug
- Sådan kommer du i gang
- Vedligeholdelse af iGRILL
- Almindelig vedligeholdelse
- 11 Tips og gode råd
- Grillning ved direkte varme
- Grillning ved indirekte varme
- Grillning med to zoner
- Gode grillråd
- Overensstemmelseserklæring
- 13 Produktpleje
- Grundig rengøring og vedligeholdelse
- 14 Fejlfinding
- 15 Reservedele

Dette apparat er beregnet til 220 V-240 V - 50/60 Hz

Udgangseffekt (watt):  
PULSE 1000 = 1800 W  
PULSE 2000 = 2200 W

Frekvensområde (MHz) for iGRILL:  
2.402,0 - 2.480,0 MHz

**ALTID DET  
NYESTE OG  
BEDSTE**

Du kan finde den nyeste version af denne brugervejledning på vores hjemmeside.

# WEBER-løftet (5 års frivillig garanti, EMEA)

Hos WEBER er vi især stolte over to ting: Vi laver grill, der holder, og yder fremragende kundeservice i hele produktets levetid.

Tak, fordi du har købt et WEBER-produkt. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, USA, og virksomhedens udenlandske forretningsenheder (anført i slutningen af denne vejledning) ("WEBER") er stolte af at levere 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 eller udskiftet i tilfælde af en fejl.

**I henhold til gældende lovgivning har ejeren en række rettigheder, hvis produktet er fejlbehæftet. Disse rettigheder kan omfatte supplerende ydelser eller udskiftning af produktet, prisnedslag eller kompensation. I nogle lande i EU gælder f.eks. en toårig lovbestemt garantirettighed, som træder i kraft ved udlevering af produktet. Disse og andre lovbestemte rettigheder påvirkes ikke af nærværende frivillige garanti. Denne frivillige garanti giver tværtimod ejeren yderligere rettigheder uafhængigt af de lovpålagte 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 en periode på fem (5) år fra produktionsdatoen, hvis produktet samles og bruges i overensstemmelse med anvisningerne herom i den medfølgende brugervejledning. (Bemærk: Hvis du mister eller forlægger din WEBER-brugervejledning, kan du finde den på [www.weber.com](http://www.weber.com)). Garantien gælder i Europa, Mellemøsten og Afrika (EMEA). WEBER påtager sig at reparere eller udskifte den del, som er fejlbehæftet i forhold til materialet eller den håndværksmæssige udførelse med de begrænsninger, ansvarsfraskrivelser 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.

WEBER står inde for kvaliteten af sine produkter og tilbyder dig med glæde den beskrevne frivillige garanti for fejl på grillen eller dennes komponenter. Almindelig slitage er dog ikke omfattet heraf.

- "Almindelig slitage" omfatter kosmetiske og andre forringelser af produktet, som opstår i løbet af produktets levetid, som f.eks. overfladerust, buler/ridser osv.

Hvis en skade eller et funktionssvigt skyldes en materialefejl, er denne imidlertid omfattet af WEBERS frivillige garanti på denne grill og dens komponenter.

- "Materialefejl" omfatter gennemtæring eller gennembrænding af visse dele eller andre skader eller fejl, som begrænser eller hindrer dig i at bruge din grill sikkert/korrekt.

## Ejers ansvar under denne frivillige garanti / ansvarsfraskrivelse

For at sikre problemfri garantidækning er det vigtigt (men ikke påkrævet), at du registrerer dit WEBER-produkt online på [www.weber.com](http://www.weber.com). Du bedes også opbevare den originale kvittering eller faktura som bevis på købet, da du skal være i besiddelse af et købsbevis, for at garantien dækker. WEBER vil også se fotografier af de påståede fejl og have oplyst serienummeret på din grill, inden vi behandler din reklamation. 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 frivillige 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 materialefejlen eller fejlen ikke skyldes manglende opfyldelse af de ovenfor nævnte forpligtelser. Hvis du bor i et kystnært område, eller hvis dit produkt er placeret i nærheden af en swimmingpool, er det i forbindelse med vedligeholdelsen også påkrævet, at du vasker og skyller produktets udvendige overflader som beskrevet i den medfølgende brugervejledning.

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

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

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

## Reklamationsbehandling

Hvis du mener, at du har en del, som er omfattet af denne frivillige garanti, skal du kontakte din forhandler. Hvis det er nødvendigt, kan du også kontakte WEBERS kundeservice ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside ([www.weber.com](http://www.weber.com)). WEBER vil, efter at have undersøgt de nærmere omstændigheder, reparere eller udskifte (efter eget valg) en fejlbehæftet del, som er omfattet af denne frivillige 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 for ejeren. Forsendelsesomkostningerne vil blive refunderet til ejeren, hvis defekten er omfattet af garantien.

Når du kontakter din forhandler, skal du have følgende oplysninger klar:

- Købsbevis
- Fotografier af den påståede fejl
- Produktets serienummer

## Ansvarsfraskrivelse

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

**EFTER UDLØB AF DEN I DENNE FRIVILLIGE GARANTI BESKREVNE GARANTIPERIODE PÅ FEM (5) ÅR 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 FRIVILLIGE 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 DELE OG TILBEHØR, SOM ER BLEVET ERSTATTET UNDER DENNE FRIVILLIGE GARANTI, ER KUN OMFATTET HERAF I DEN RESTERENDE DEL AF DEN FRIVILLIGE GARANTIPERIODE PÅ FEM (5) ÅR, SOM GÆLDER FOR DET OPRINDELIGE KØB.**

**DENNE BEGRÆNSNING GÆLDER IKKE I TILFÆLDE AF FORSÆT OG GROV UAGTSOMHED ELLER VED PERSONSKADER ELLER DØDSFALD, UANSET OM SKADEN ER SKET PÅ GRUND AF WEBER ELLER DENNES JURIDISKE REPRÆSENTANTER ELLER BEFULDMÆGTIGEDE.**

**DENNE FRIVILLIGE GARANTI GÆLDER KUN FOR PRIVAT BRUG 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 FRIVILLIGE 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.



REGISTRERING = GARANTI



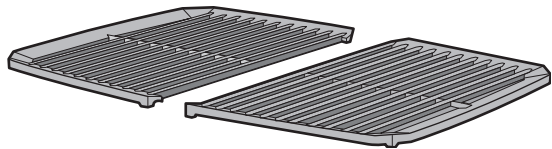
## Liste over medfølgende dele

### PULSE 1000

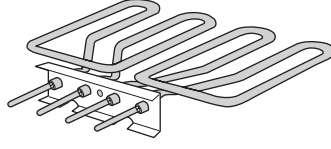
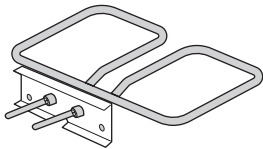


iGRILL temperaturføler og ledningsoprul

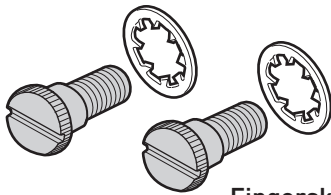
### PULSE 2000



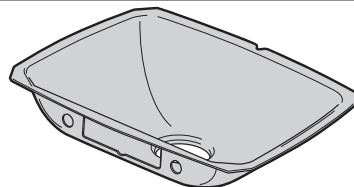
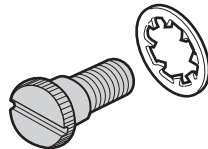
Porcelænsemaljerede grillriste i støbejern



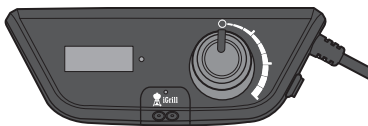
Varmeelement



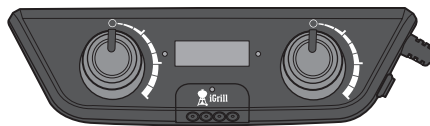
Fingerskruer til varmeelement



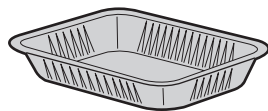
Aftagelig skålforing



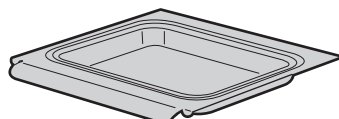
PULSE 1000  
Temperaturregulator



PULSE 2000  
Temperaturregulator



Engangsdrypbakke



Udtagelig opsamlingsbakke

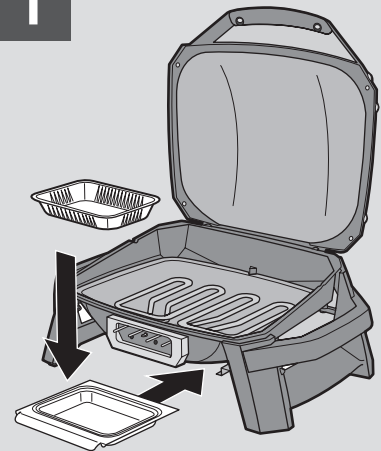
## Samling

Denne vejledning beskriver minimumskravene til samling af din elektriske WEBERgrill. Hvis grillen er samlet forkert, kan det være farligt at bruge den.

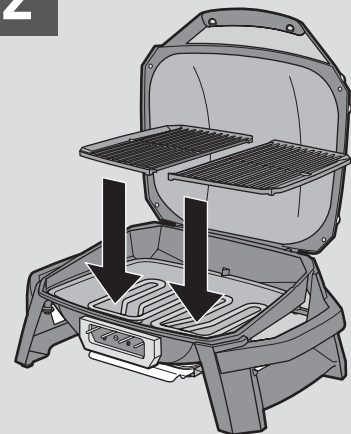
⚠ **ADVARSEL:** Undlad at foretage ændringer på denne grill. Hvis du selv foretager ændringer på denne grill, kan det begrænse sikkerheden ved brugen af den, og din garanti bortfalder.

- Dele, der er forseglet af producenten, må ikke åbnes eller ændres af brugeren.
- Undgå at tildække grillens dele med folie. Det kan forringe grillens ydeevne.

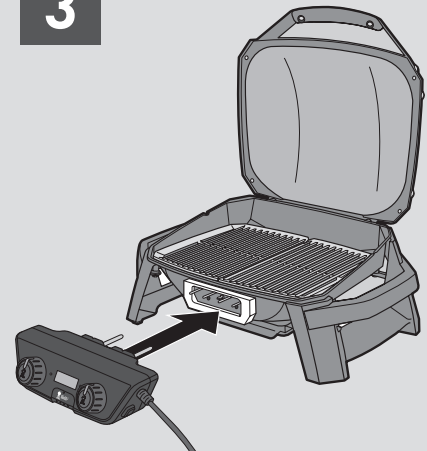
1



2



3



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



### PULSE 1000 – funktioner



### PULSE 2000 – funktioner





- A** Aftagelig temperaturregulator
- B** Digitalt termometer
- C** Temperaturkontrollampe(r)
- D** Bluetooth®-statusindikator
- E** Højt låg
- F** Ledningsføring
- G** Tænd/sluk-knap
- H** Grease Management System
- I** Integreret iGRILL-teknologi

## Funktionsbeskrivelser

### Aftagelig temperaturregulator

Temperaturregulatoren er designet til nemt at kunne afmonteres, så det bliver lettere at opbevare og rengøre grillen. Regulatoren skal opbevares indendørs i den medfølgende kasse.

### Digitalt termometer

En LED-skærm fungerer som et digitalt termometer, der viser temperaturen i grillen. Det sikrer en nøjagtig og præcis temperaturmåling i din grill.

### Statusindikatorlys

PULSE har røde indikatorlys på temperaturregulatoren, der fortæller dig, at din grill varmer op, og giver besked, når den er klar til at grille.

Det blå lys blinker, når regulatoren er klar til at blive parret med en Bluetooth®-aktiveret smartphone eller tablet, og skifter til konstant lys, når grillen er parret med din smartphone eller tablet.

### Højt låg

Låget til grillen så højt, at der er plads til at grille hele kyllinger og stege.

### Ledningsføring

En integreret holder på grillens højre ben giver mulighed for nemt at føre kablet fra temperaturregulatoren om på grillens bagside.

### Tænd/sluk-knap

Tænd/sluk-knappen er nem at bruge. Når temperaturregulatoren er slået til, er knappen nedsænket. Når den er slået fra, rager knappen frem.

### Grease Management System

Fedtopsamlingsystemet (Grease Management System) fjerner effektivt fedt og er designet til at reducere risikoen for opflamning. Stegefedt, der ikke fordampes, ledes tilbage til drypbakken inde i opsamlingsbakken under grillboksen.

### Integreret iGRILL-teknologi

Den integrerede iGRILL-funktion og en temperaturføler til kød giver dig mulighed for at tage dig af dine gæster, mens du griller, og holde øje med madens temperatur og temperaturen inde i grillen via din smartphones eller tablets Bluetooth®-forbindelse, mens du står i den anden ende af haven eller inde i køkkenet

Appen giver dig mulighed for at følge kødets kerntemperatur i realtid på din smartphone eller tablet og temperaturen inde i grillen. Når du har downloadet WEBER iGRILL-appen, skal du sætte temperaturfølerne til kød i maden. Fra appen har du mulighed for at ændre temperaturvisningen til fahrenheit eller celsius.

### Aftagelige komponenter letter rengøringen

Grillriste, skålforing og fedtbakke kan let tages ud og rengøres. Skålforingen tåler maskinopvask.

### Porcelænsemaljerede støbejernsriste

De porcelænsemaljerede støbejernsriste fordeler varmen jævnt og laver de flotte grillstreger, vi alle stræber efter. Støbejernets evne til at holde på varmen giver en hurtigere restitutionstid, efter at låget er blevet løftet.

### Grillning med to zoner (2000-serien)

Grill forskellige typer med i to forskellige temperaturzoner på samme tid. Steg en grill over direkte varme på den ene side af grillen, mens tilbehøret tilberedes ved svag varme på den anden side af grillen.



## Sådan kommer du i gang

### Fastgør temperaturregulator

- 1) Slut temperaturregulatoren til grillen ved at skubbe den direkte på monteringsbeslaget (A). Undlad at tvinge temperaturregulatoren ind i monteringsbeslaget. Sørg for, at varmeelementet vender korrekt i forhold til temperaturregulatoren, så det kan fastgøres ordentligt (B).
- 2) Før strømkablet ned under højre håndtag, og fastgør det i ledningsclipsen (C).
- 3) Sørg for, at den røde knap, der sidder til højre for temperaturregulatoren, står på OFF.
- 4) Slut strømkablet til en stikkontakt med jordforbindelse.

### Forvarm grillen

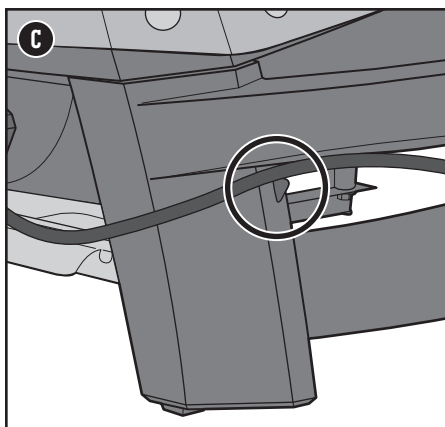
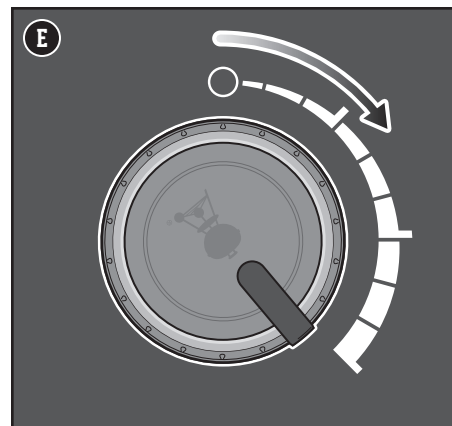
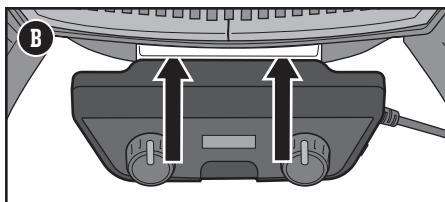
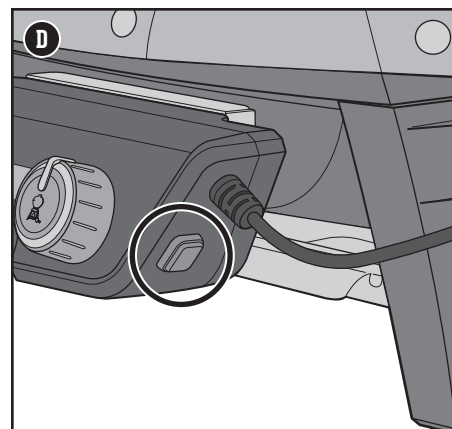
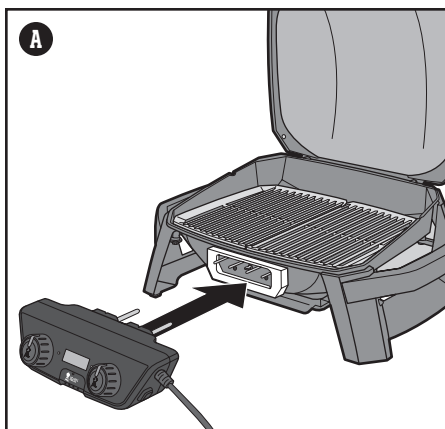
Forvarmning af grillen er afgørende for en vellykket grillning. Forvarmningen hjælper med at forhindre maden i at hænge fast i grillristen og gør grillristen varm nok til, at der kan opnås en effektiv bruning. Desuden brændes rester fra tidligere måltider af.

- 1) Tryk på den røde knap til højre for temperaturregulatoren for at tænde grillen (D).
- 2) Drej temperaturreguleringsknappen/-knapperne til den øverste position ved at dreje den med uret. Det digitale LED-display viser temperaturen i grillen.
- 3) Forvarm grillen med betjeningsknappen/-knapperne i den øverste position (E). Det røde statusindikatorlys blinker for at vise, at grillen forvarmer, og det vil fremgå af temperaturdisplayet, at temperaturen øges, mens grillen varmes op. Når den valgte temperatur er nået, bipper temperaturregulatoren kort. Statusindikatorlyset stopper med at blinke og lyser konstant. Når temperaturen når op på 260° C, har grillen nået den ønskede temperatur. Det tager cirka 15-20 minutter afhængigt af omgivelserne.
- 4) Grillning ved en lavere grilltemperatur: Forvarm som beskrevet ovenfor. Drej knappen mod uret til det ønskede niveau. Start med at grille.

Se grillvejledningerne i iGRILL-appen for omtrentlige grilltider og indstillinger for de valgte udskæringer (juster for de aktuelle vilkår).

### Vejrforhold

Ved grillning ved koldere temperaturer eller i et højtbeliggende område øges tilberedningstiden. Ved vedvarende vindpåvirkning sænkes temperaturen inde i grillen. Placer grillen, så vinden blæser ind mod grillens front.



## Brænd grillen godt af, inden du tager den i brug

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



OPLEV GLÆDEN VED AT GRILLE:

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



## Brug af iGRILL

Grillen er udstyret med iGRILL-teknologi, som gør det muligt at se temperaturen i grillen og temperaturen fra temperaturføleren på en app på en smartphone eller tablet. Følg nedenstående anvisninger for at bruge det integrerede iGRILL.

- 1) Download WEBER iGRILL-appen
- 2) Aktivér Bluetooth® på din smartphone eller tablet under "Indstillinger".
- 3) Find indgangene på temperaturregulatorens front. Slut temperaturføleren til grillen via en af indgangene (F).
- 4) Når grillen er tændt, blinker et blåt lys forrest på temperaturregulatoren, hvilket indikerer, at iGRILL-funktionen er aktiveret og klar til parring (G).
- 5) Åbn WEBER iGRILL-appen på din smartphone eller tablet. Følg parringsvejledningen i appen.
- 6) Du er nu klar til at bruge iGRILL.

Bemærk: Besøg [Weber.com/iGRILLSupport](http://Weber.com/iGRILLSupport), og læs mere om, hvilke enheder og sprog WEBERs iGRILL-app understøtter.

## Brug af temperaturføler

De farvede følerindikatorer gør det muligt at identificere de enkelte følere visuelt i appen.

- For at sikre en nøjagtig måling skal føleren som minimum føres 10 mm ind i midten af kødet (H). Ved fjerkræ skal føleren helst placeres i den tykkeste del af låret eller brystet. Undgå at støde imod benet. Ved tykke udkæringer af fladt kød skal føleren føres ind i kødet midtpå oppe fra eller fra siden.

Følg nedenstående anvisninger for at forhindre, at føleren beskadiges:

- Undgå, at følere og ledninger kommer i direkte kontakt med grillristen.
- Før ledningerne til iGRILL-følerne gennem kanalen i siden på grillen, så grillen kan lukkes ordentligt i (I).
- Undlad at nedsænke føler eller ledning i væske.
- Føleren tåler ikke maskinopvask.

Vigtigt: Når du bruger temperaturfølere, skal du sørge for at føre kablet, så det ikke udsættes for ild eller temperaturer over 380° C. Sørg også for, at følerne ikke udsættes for temperaturer under -30° C. Temperaturer under -30° C eller over 300° C vises ikke i appen og kan medføre, at du mister forbindelsen til føleren.

## Afkøling

Når du er færdig med at grille, skal du slukke på betjeningsknappen/-knappe, trække stikket ud og lade temperaturregulatoren køle af. Afmonter temperaturregulatoren, og opbevar den indendørs i opbevaringskassen, når den ikke er i brug.

## Vedligeholdelse af iGRILL

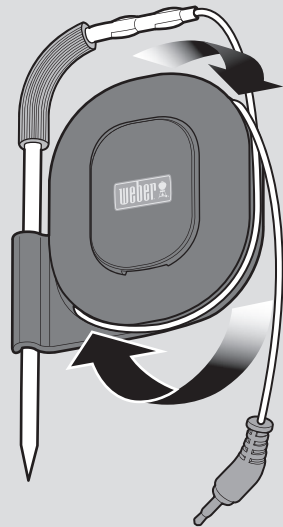
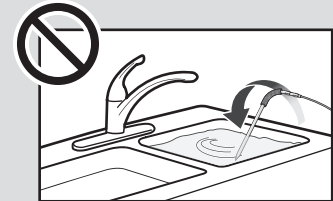
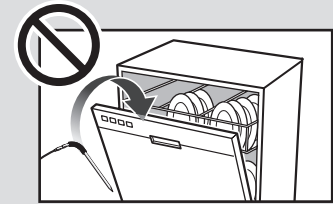
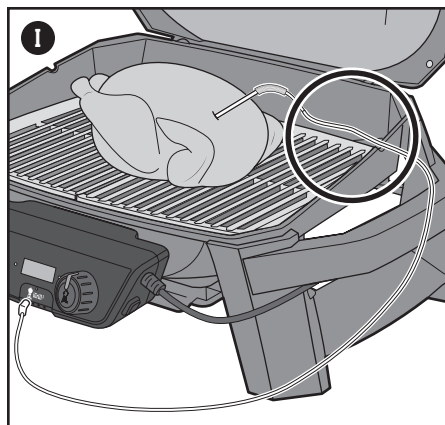
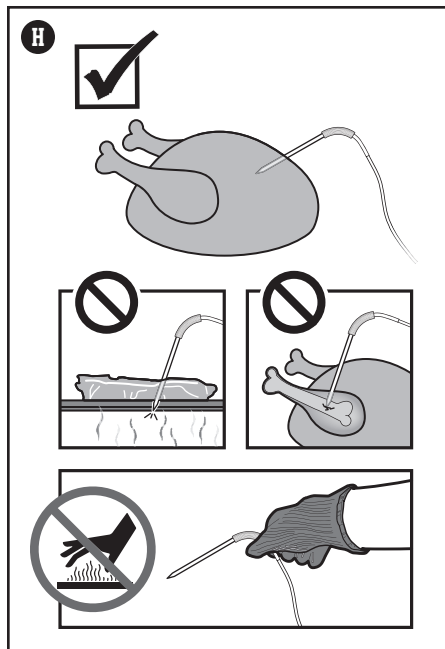
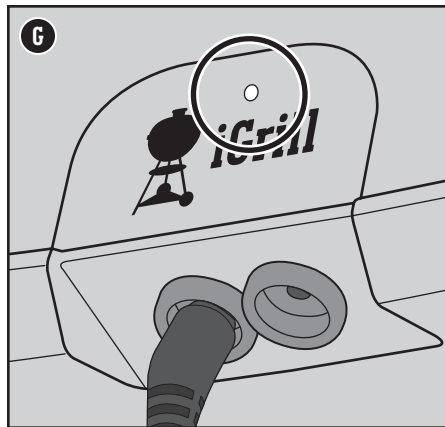
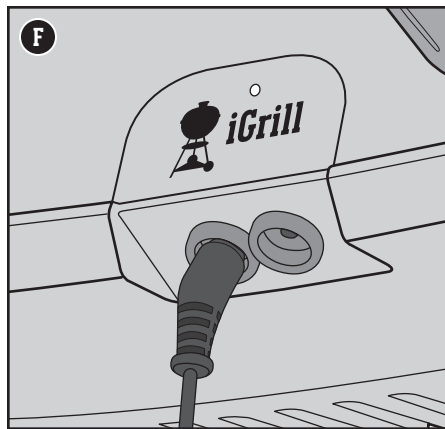
### Vedligeholdelse af iGRILL-følere

Rengør temperaturføleren inden brug. Følerne skal rengøres efter brug, og det gør man bedst ved at aftørre dem med et fugtigt viskestykke eller et stykke køkkenrulle.

Følerne tåler ikke maskinopvask. Følerne er ikke vandtætte og kan tage skade, hvis de udsættes for vand. Nedsenk aldrig følerne i vand. Sørg for, at kablerne til følerne og det område, hvor kablerne går ind i følerne, ikke bliver våde.

### Hylster til føler

Sørg for at pakke følerne ind, når de ikke er i brug. Opbevar føleren i opbevaringskassen sammen med temperaturregulatoren.



⚠ **ADVARSEL: Risiko for personskade!**  
Temperaturfølerne er meget spidse.  
Vær forsigtig, når du håndterer dem.

⚠ **ADVARSEL: Risiko for forbrændinger!**  
Det kan medføre alvorlige forbrændinger, hvis du håndterer temperaturfølerne, uden at du har beskyttet dine hænder ordentligt. Undgå at berøre de farvede følerindikatorer med hånden, når du bruger grillen, da de ikke er varmeisolerede. Bær altid beskyttelseshandsker (i henhold til DS/EN 407, Kontaktvarme, niveau 2 eller højere), når du bruger dette produkt, så du undgår at blive forbrændt.

⚠ **FORSIGTIG!** Temperaturregulatoren bør fjernes fra grillen og opbevares inden døre, når grillen ikke er i brug.

## Almindelig vedligeholdelse

### Hold grillen ren

Ophobet snavs og fedt kan reducere grillens ydeevne. Faktorer som højde, vind og omgivelsestemperatur kan påvirke tilberedningstiden.

### Kontrollér for fedt

Grillen har et indbygget fedtopsamlingsystem, som leder fedtet væk fra maden og ned i en engangsbeholder. Når du griller, løber fedtet via den udtagelige opsamlingsbakke og videre ned i en engangsdrypbakke. Du bør rengøre systemet, hver gang du griller, for at forebygge brand.

- 1) Kontrollér, at grillen er slukket og afkølet.
- 2) Kobl temperaturregulatoren fra, og afmonter den ved at trække den forsigtigt fra side til side, indtil den slipper monteringsbeslaget (A).
- 3) Fjern den udtagelige opsamlingsbakke ved at trække den fremad (B).
- 4) Kontrollér, om der er fedt i engangsdrypbakke i opsamlingsbakken. Bortskaf drypbakken, når der er behov for det, og erstæt den med en ny.
- 5) Sæt alle dele tilbage på plads.

### Rengør grillristen

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

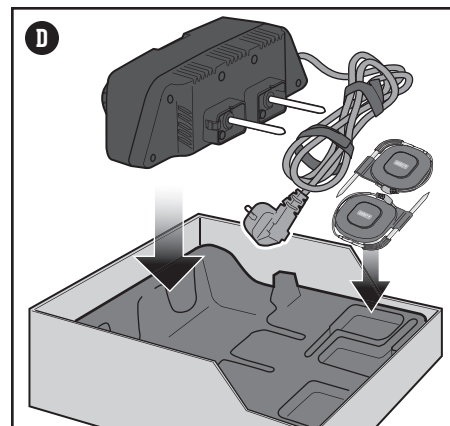
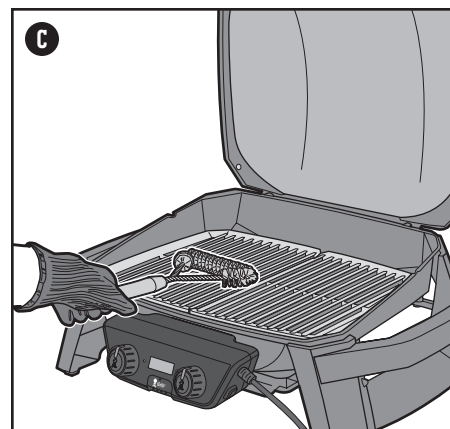
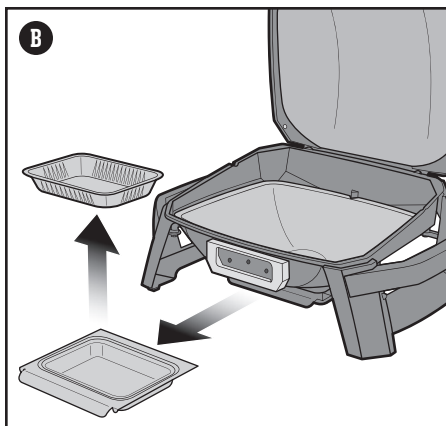
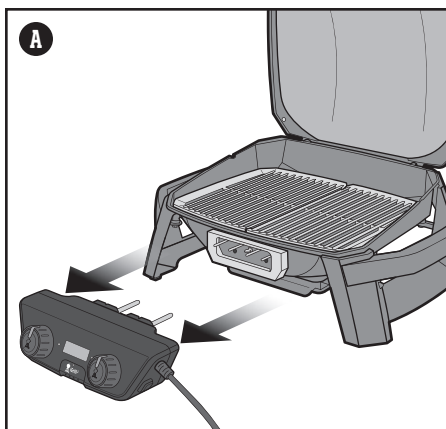
- 1) Rengør risten med en grillbørste i rustfrit stål umiddelbart efter forvarmning (C).

### Rengøring af temperaturregulatoren

Tør temperaturregulatoren af med en mikrofiberklud fugtet med vand. Brug ikke rengøringsmidler eller stålborster, da det vil ridse overfladen. Brug aldrig glasrens på plast. Det vil beskadige overfladen.

### Opbevaring af temperaturregulatoren

Lad temperaturregulatoren og følerne køle af, inden du tørrer dem af. Opbevar temperaturregulatoren og iGRILL-følerne indendørs i den medfølgende opbevaringskasse (D).



⚠ ADVARSEL: Grillen skal rengøres grundigt med jævne mellemrum.

⚠ ADVARSEL: Undlad at lægge alufolie i den udtagelige opsamlingsbakke eller andre dele af grillen.

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

⚠ ADVARSEL: Kontrollér altid, om der har samlet sig fedt i den udtagelige opsamlingsbakke, inden du griller. Fjern overskydende fedt for at undgå fedtbrand.

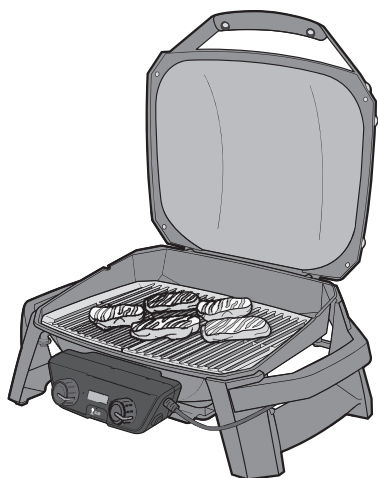
⚠ ADVARSEL: Grillbørster skal jævnligt kontrolleres for løse børstehår og slid. Udskift børsten, hvis du finder løse børstehår på risten eller børsten. WEBER anbefaler, at du køber en ny stålborste hvert forår.

⚠ ADVARSEL: Skulle der opstå en fedtbrand, skal du lukke låget, slukke grillen på tænd/sluk-knappen og tage stikket til grillen ud af stikkontakten. Lad låget forblive lukket, indtil ilden er gået ud. Anvend ikke væsker til at slukke flammerne.

⚠ FORSIGTIG! Temperaturregulatoren bør fjernes fra grillen og opbevares inden døre, når grillen ikke er i brug.





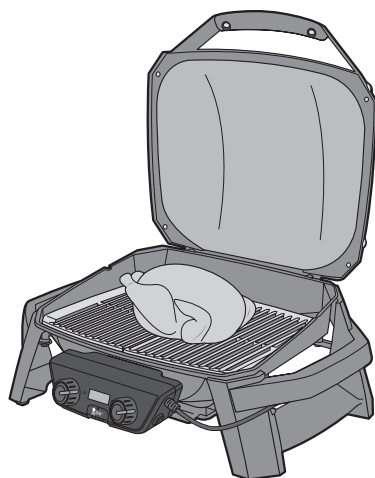


## Grillning ved direkte varme

### PULSE 1000 og 2000

Drej betjeningsknappen/-knapperne, til de står på den højeste indstilling, og forvarm grillen til 260° C. Børst ristene rene med en grillbørste i rustfrit stål.

Juster temperaturen, så den matcher den, der er angivet i opskriften. Læg maden på grillristene, og luk låget på grillen. Sørg for kun at vende maden én gang under grillningen. Løft kun låget, når du skal vende kødet eller se, om det er stegt korrekt ved afslutning af den anbefalede grilltid.



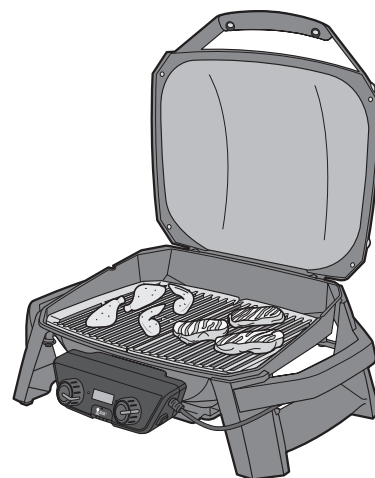
## Grillning ved indirekte varme

### PULSE 1000 og 2000

Drej betjeningsknappen/-knapperne, til de står på den højeste indstilling, og forvarm grillen til 260° C. Børst ristene rene med en grillbørste i rustfrit stål.

Skru ned for varmen ved at dreje betjeningsknappen/-knapperne til medium.

Anbring store stykker mad som kyllinger eller stege, midt på grillen.



## Grillning med to zoner

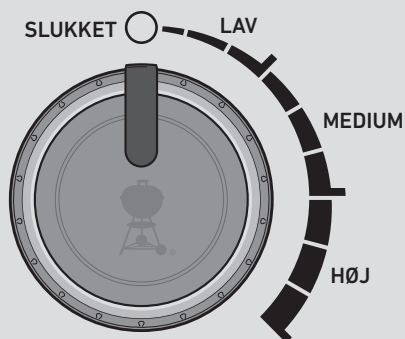
### PULSE 2000

Drej betjeningsknapperne, til de står på den højeste indstilling, og forvarm grillen til 260° C.

Juster temperaturen på hver betjeningsknap til den foretrukne indstilling for hver zone. Børst ristene rene med en grillbørste i rustfrit stål.

Hvis du griller ét stykke kød i længere tid end et andet, anbefaler vi, at du stiller begge betjeningsknapper på den ønskede temperatur for det første stykke kød, der skal grilles, og derefter lægger det i venstre side af grillen. Ti minutter, inden du kommer det andet stykke kød på grillen, skal du indstille den ønskede stegetemperatur for dette stykke på den højre betjeningsknap og vente, til området har nået den ønskede temperatur. Bemærk, at temperaturregulatoren viser den gennemsnitlige temperatur inde i grillen og ikke temperaturen for de enkelte zoner.

Sørg for kun at vende maden én gang under grillningen. Løft kun låget, når du skal vende kødet eller se, om det er stegt korrekt ved afslutning af den anbefalede grilltid.



## Grilltemperaturområde for PULSE:

**LAV** (mellem 93° C og 149° C)

**MEDIUM** (mellem 176° C og 232° C)

**HØJ** (mellem 260° C og 316° C)



## Brug af iGRILL

Sæt følerens stik i iGRILL-indgangen forrest på grillen, og stik selve føleren i maden. Før ledningen til føleren gennem kanalerne på siden af grillen. Kontrollér, at følerens spids ikke rører ved et ben eller grillristene, når den føres ind i maden. Åbn WEBER iGRILL-appen på din Bluetooth®-kompatibel smartphone eller tablet for at oprette alarmer og få vist temperaturer via appen. Se anvisningerne vedrørende brug af grillen i denne vejledning.

## Gode grillråd

### Sørg altid for at varme grillen godt op.

Hvis grillristene ikke er varme nok, hænger maden fast. Og så kan du sikkert ikke stege den ordentligt eller få de helt rigtige grillstregere. Selv hvis opskriften siger, at maden skal grilles ved middel eller lav varme, skal du altid varme grillen op ved højeste temperaturindstilling.

### Sørg altid for at grille på rene riste.

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

### Vær til stede i processen.

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

### Giv dig selv lidt råderum.

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

### Lad være med at smugkigge!

Låget på din grill kan andet end bare at holde regnen ude. Dets vigtigste funktion er at forhindre for meget luft i at komme ind i grillen og for meget varme og røg i at slippe ud. Når låget er lukket, er grillristene varmere, tilberedningstiden kortere og røgsmagen mere intens. Brug WEBER iGRILL-appen til hurtigt at kontrollere temperaturen i grillen og madens kerntemperatur, så du ikke behøver at åbne grillen, før maden er grillet helt færdig. Så luk låget!

### Vend kun én gang.

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

## Overensstemmelseserklæring

**Mærke:** WEBER

**Modelnavn:** PULSE 1000, PULSE 1000 med stander, PULSE 2000, PULSE 2000 med vogn

(Modelnummersuffikset blev præciseret for at gøre opmærksom på, at modelnummeret kan efterfølges af "XYZ", hvor "X" angiver tilbehør, der leveres sammen med produktet, eller farven, hvor "Y" betegner tilbehør, der leveres sammen med produktet, eller farven, og hvor "Z" angiver salgsområde.)

**Modelnummer:** 81010053, 81010069, 81010074, 81010093, 81010094, 82010053, 82010069, 82010074, 82010093, 84010053, 84010069, 84010093, 85010053, 85010069, 85010074, 82010094, 84010074, 84010094, 85010093, 85010094, 81010079, 82010079, 84010079, 85010079

**Produktbeskrivelse:** Udendørs elektrisk grill med integreret iGRILL 3.

Vi, Weber-Stephen Products LLC, beliggende på adressen 1415 S. Roselle Road, Palatine, IL 60067, USA, udsteder hermed denne overensstemmelseserklæring på eget ansvar.

**Genstand for erklæringen:** WEBER PULSE 1000 og PULSE 2000 grill, som også indeholder en transmitter, en temperaturføler til PULSE 1000 og to temperaturfølere til PULSE 2000

Genstanden for den ovenfor beskrevne erklæring er i overensstemmelse med den relevante EU-harmoniseringslovgivning:

Puls 1000 og PULSE 2000 er fremstillet i overensstemmelse med:

LVD-direktiv 2014/35/EU

EMC-direktiv 2014/30/EU

Rådets direktiv 1935/2004/EF om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer

Rådets direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE)

Rådets direktiv 2011/65/EU om begrænsning af farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr (RoHS 2)

Forordning nr. 1907/2006 om registrering, vurdering og godkendelse af samt

begrænsninger for kemikalier (REACH)

Europarådets resolution CM/Res (2013)9 om metaller og legeringer anvendt i kontakt med fødevarer, materialer og genstande

samt følgende:

**Sikkerhed/Sundhed:**

EN 60335-2-78:2003 + A1:2008

EN 60335-1:2012 + A11:2014

EN 62233: 2008

**EMC:**

EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011

EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008

EN 61000-3-2: 2014

EN 61000-3-3: 2013

og desuden følgende:

**Rådets direktiv 2014/53/EU om radioudstyr (RED)**

**Sikkerhed/Sundhed:**

EN 60950-1:2006+A11:2009+A1:2010+A12:2011

EN 2013

**EMC:**

EN 301 489-17 V2.2.1:2012-09

EN 301 489-1 V1.9.2:2011-09

EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011

EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008

**Radio:**

EN 300 328 V1.8.1:2012-06

**Bemyndiget organ:** Eurofins Product Service GmbH, Storkower Strasse 38c, D-15526 Reichenwalde b. Berlin, Tyskland; **Tlf.:** +49-33631-888 000;

**EU-identifikationsnummer:** 0681, med anvendelse af de ovenfor anførte standarder svarende til RED, og udstedte EU-typeafprøvningsattesten.

Genstanden for denne erklæring fungerer ved hjælp af software og en smartphone- eller tabletkompatibel app, som softwaren er forbundet med.

Produktet er CE-mærket, som første blev påført i 2017, og er EF-typeafprøvningscertificeret af: **Meddelt 02830, UL International Demko A/S, Borupvang 5A, DK-2750 Ballerup, DANMARK**

**Producentens adresse:**

Fabrikens navn: Weber-Stephen Products LLC.

Fabrikens adresse: 1415 S. Roselle Road, Palatine IL, 60067, USA

Vi Weber-Stephen Products LLC 1415 S. Roselle Road, Palatine IL, 60067, USA, bekræfter hermed, at følgende adresse er adressen på vores datterselskab:

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Rheinstrasse 194, DE-55218 Ingelheim, Tyskland

Ansvarlig for etablering af kvalitetssikringssystem: UL International Demko A/S, Borupvang 5A, 2750 Ballerup, DANMARK

Underskrevet for og på vegne af Weber-Stephen Products LLC Palatine, IL USA den 10.

*Ralph N. Ten Bruin*

Ralph N. Ten Bruin  
Director Global Regulatory Affairs





## Grundig rengøring og vedligeholdelse

### RENGØRING AF GRILLENS INDERSIDE

Din grills ydeevne kan blive forringet med tiden, hvis grillen ikke vedligeholdes korrekt.

Lave temperaturer, ujævn varme og mad, der sidder fast i risten, er tegn på, at grillen ikke er blevet rengjort og vedligeholdt som anbefalet. Start med at gøre grillen ren indvendigt oppefra og ned, når den er slukket og kold.

Det anbefales at rengøre grillen grundigt efter hver femte gang, du har brugt den. Afhængigt af omstændighederne kan det være nødvendigt at rengøre den lidt oftere.

### Rengøring af låget

Fra tid til anden kan der dannes noget, der ligner afskallet maling, på indersiden af låget. Under brug omdannes fedt og røg langsomt til kulstof og aflejres på låget. Disse aflejringer vil med tiden begynde at skalle af, lidt ligesom maling. Aflejringerne er ikke giftige, men kan drysse ned over maden, hvis ikke låget rengøres regelmæssigt.

- 1) Brug en plastikskraber til at fjerne forkullet fedt fra indersiden af låget (A).

### Rengøring af skålforing og grillboks

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

Det anbefales at bruge handsker, når du afmonterer varmelementerne, da disse er beskidte.

- 1) Afmonter temperaturregulatoren.

- 2) Afmonter grillristene (B).

**Brug ikke metalbørster til at rengøre varmelementerne med.**

- 3) Fjern varmeelementet ved at dreje fingerskruen/skruerne på forsiden af grillen mod uret, indtil skruen/skruerne løsner sig (C).

- 4) Skub varmeelementerne ind mod grillens bagside. Vip varmeelementet forsigtigt op, så du ikke bøjer det, og fjern det (D).

- 5) Brug en plastikskraber til at skrabe snavs på siderne og i grillens bund ned igennem åbningen i bunden af grillboksen (E). Denne åbning leder snavset ind i den udtagelige opsamlingsbakke.

- 6) Fjern og rengør den udtagelige opsamlingsbakke. Se Almindelig vedligeholdelse

Den nederste skålforing på grillen kan tages ud og vaskes med varmt sæbevand. Skålforingen tåler maskinopvask. Pas på ikke at bøje skålforingen.

Monter skålforingen igen efter rengøring. Undlad at bruge grillen uden skålforingen.

For at montere varmeelementerne igen skal du sætte dem i de tilhørende huller indvendigt foran på grillen. Fastgør dem igen ved at dreje fingerskruerne mod højre. Pas på ikke at overspænde dem.

Rengør varmeelementerne ved at lade dem "brænde af".

### UDVENDIG RENGØRING AF GRILLEN

Der kan være overflader af aluminium, rustfrit stål og plast på ydersiden af grillen.

WEBER anbefaler, at du gør følgende afhængigt af overfladetyper:

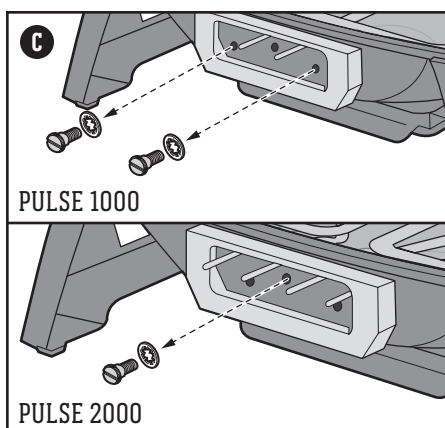
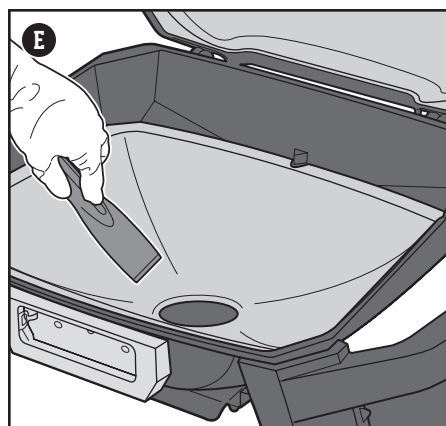
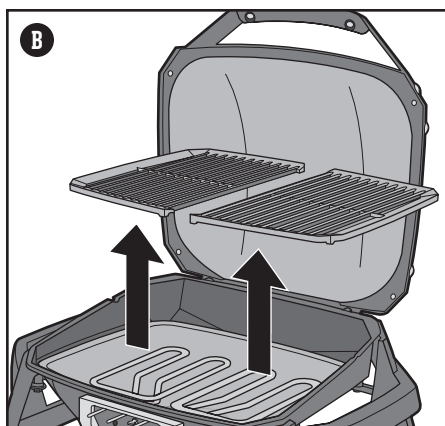
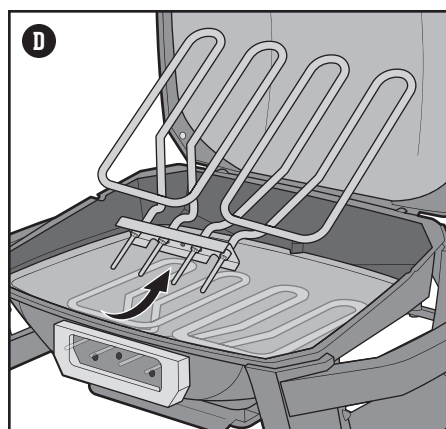
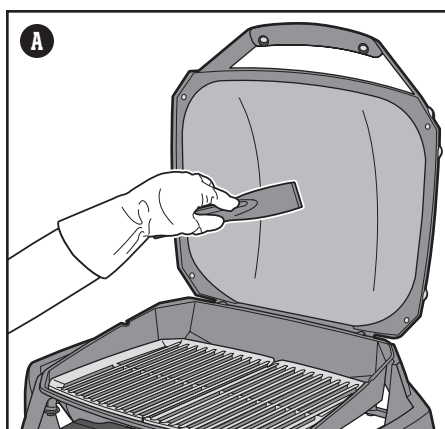
#### Rengøring af overflader i rustfrit stål

Rengør det rustfrie stål med en fedtopløsende sæbe. Brug en mikrofiberklud til at rengøre overfladen i stålets sliberetning. Skyl efter med rent vand, og tør grundigt. Brug ikke køkkenrulle. Brug ikke blegemiddel eller klorholdige rensedmidler på rustfrit stål.

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

#### Rengøring af malede overflader og plastdele

Rengør malede komponenter og plastkomponenter med fedtopløsende sæbe. Skyl efter med rent vand, og tør grundigt.



### Rengøring af grillens yderside i særlige miljøer

Hvis din grill er udsat for særligt hårde vind- og vejrtilstande, skal udvendig rengøring foretages oftere. Syreregn, kemikalier til swimmingpools og saltvand kan forårsage rustdannelse. Tør ydersiden af grillen grundigt af med varmt sæbevand. Skyl efter, og tør overfladerne grundigt af. Derudover kan du én gang om ugen rengøre grillens dele af rustfrit stål med et rengøringsmiddel til rustfrit stål for at forhindre overfladerust.

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

⚠ FORSIGTIG! Afbryd strømmen til aggregatet fra strømforsyningen, og afmonter temperaturregulatoren, inden du gør grillen ren eller udfører vedligeholdelse på den.

⚠ FORSIGTIG! Undlad at bruge følgende midler til rengøring af grillen: slibende poleringsmidler eller maling til rustfrit stål, syreholdige rengøringsmidler, mineralsk terpentin eller xylene, slibemidler til køkkenbrug eller skuresvampe.

⚠ FORSIGTIG! Undlad at rengøre varmelementerne med metalbørster. Sørg for at "brænde" grillristen af, inden du kommer mad på den.

## ELGRILLEN TÆNDER IKKE.

### SYMPTOM

- Varmeelementet tændes ikke, selvom jeg følger anvisningerne i afsnittet "Betjening" i denne brugervejledning.

### ÅRSAG

Temperaturregulatoren er muligvis ikke indsat korrekt i huset.

### LØSNING

Afmonter temperaturregulatoren, og monter den derefter igen.

Tilslut altid temperaturregulatoren til grillen, inden du sætter stikket i stikkontakten.

Der er problemer med strømmen fra udtaget.

Kontrollér elforsyningen.

RCD-sikkerhedsanordningen i temperaturregulatoren kan have afbrudt strømmen.

Hvis det digitale termometer og temperaturindikatorlamperne ikke er slået til, skal du trykke den røde knap på temperaturregulatoren i OFF-position for at "nulstille" RCD-sikkerhedsanordningen. Vent 30 sekunder, og tryk derefter den røde knap i ON-position.

## DER VISES EN FEJLKODE PÅ DISPLAYET

### SYMPTOM

- Under opstart eller grillning vises der en fejlkode på det digitale display.

### ÅRSAG

Temperaturregulatoren er følsom over for visse eksterne faktorer. Varianter i strømforsyning eller radiofrekvens kan påvirke driften.

### LØSNING

Sluk først for temperaturregulatoren på den røde tænd/sluk-knap. Træk stikket ud af stikkontakten, og afmonter temperaturregulatoren fra grillen.

Vent 30 sekunder, og monter så temperaturregulatoren på grillen igen, inden du sætter stikket i stikkontakten. Tryk den røde knap i ON-position.

## DER ER PROBLEMER MED BLUETOOTH®-FORBINDELSEN

### SYMPTOM

- Bluetooth® har svært ved at opretholde forbindelsen eller parre med en smartphone eller tablet.

### ÅRSAG

Bluetooth®-signalet har en relativt kort rækkevidde.

### LØSNING

Hvis Bluetooth®-indikatoren på grillen blinker, er den klar til at parre. Kontrollér, at Bluetooth® er aktiveret på din smartphone eller tablet, og at den befinder sig i nærheden af grillen.

Bluetooth® er allerede blevet parret med en anden smartphone eller tablet.

Hvis Bluetooth®-indikatoren lyser og ikke blinker, betyder det, at den allerede er parret med en smartphone eller tablet. Sluk for Bluetooth® på en hvilken som helst anden smartphone eller tablet, som ikke skal vær parret med grillen.

RCD-sikkerhedsanordningen i temperaturregulatoren kan have afbrudt strømmen.

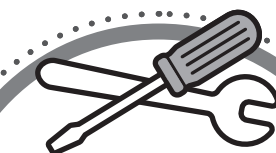
Hvis Bluetooth®-indikatorlampen ikke lyser, skal du trykke den røde knap på temperaturregulatoren i OFF-position for at "nulstille" RCD-sikkerhedsanordningen. Vent 30 sekunder, og tryk derefter den røde knap i ON-position.

⚠ ADVARSEL: Forsøg ikke at reparere elektriske dele eller konstruktionsdele uden først at kontakte Weber-Stephen Products LLC, kundeserviceafdelingen.

⚠ ADVARSEL: Ved brug af andre dele end originale Weber-Stephen-dele til reparation eller udskiftning bortfalder enhver garanti.

## RING TIL KUNDESERVICE

Hvis du stadig har problemer med din grill, kan du kontakte din lokale kundeservicerepræsentant ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside [weber.com](http://weber.com).

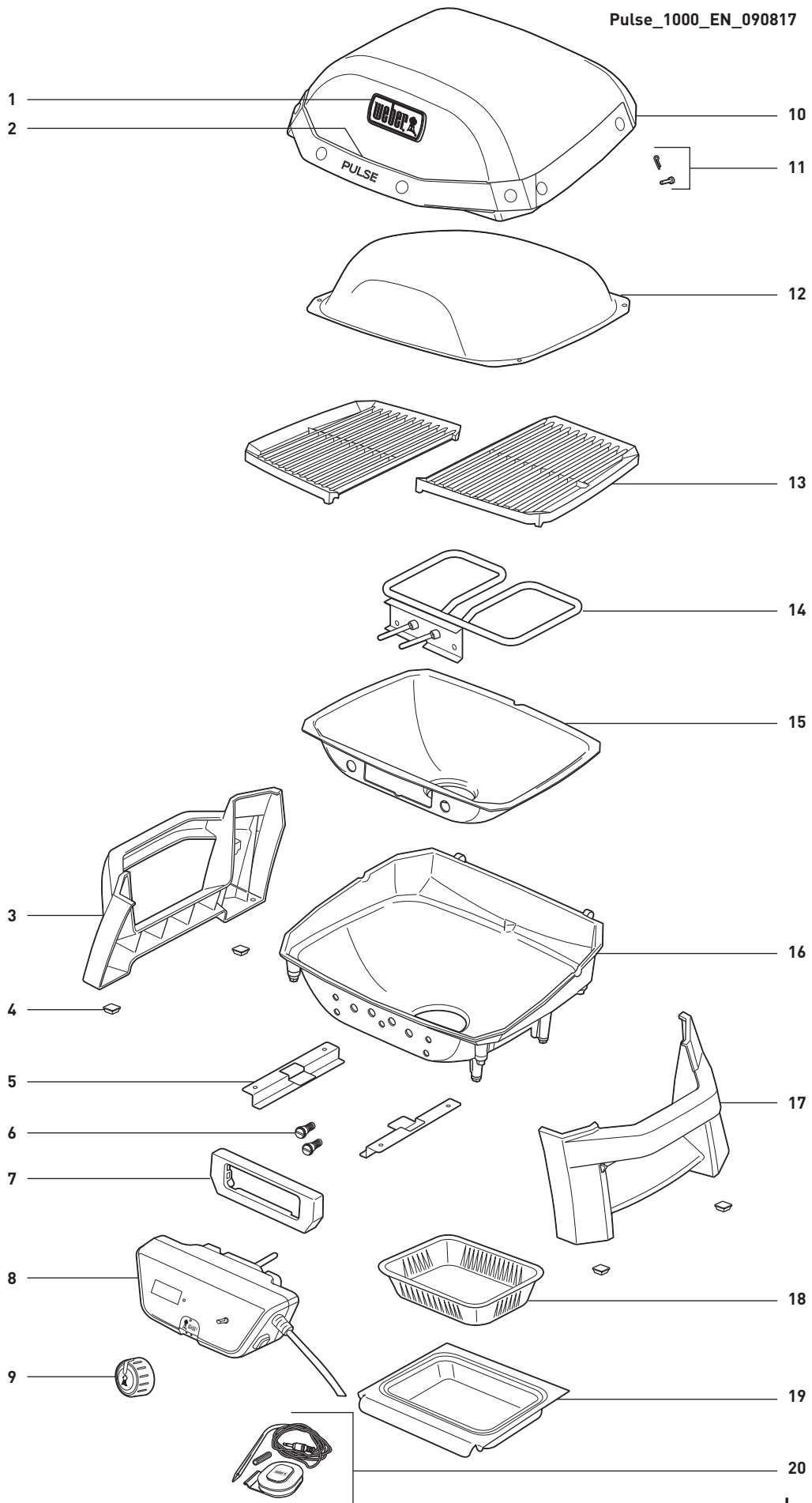


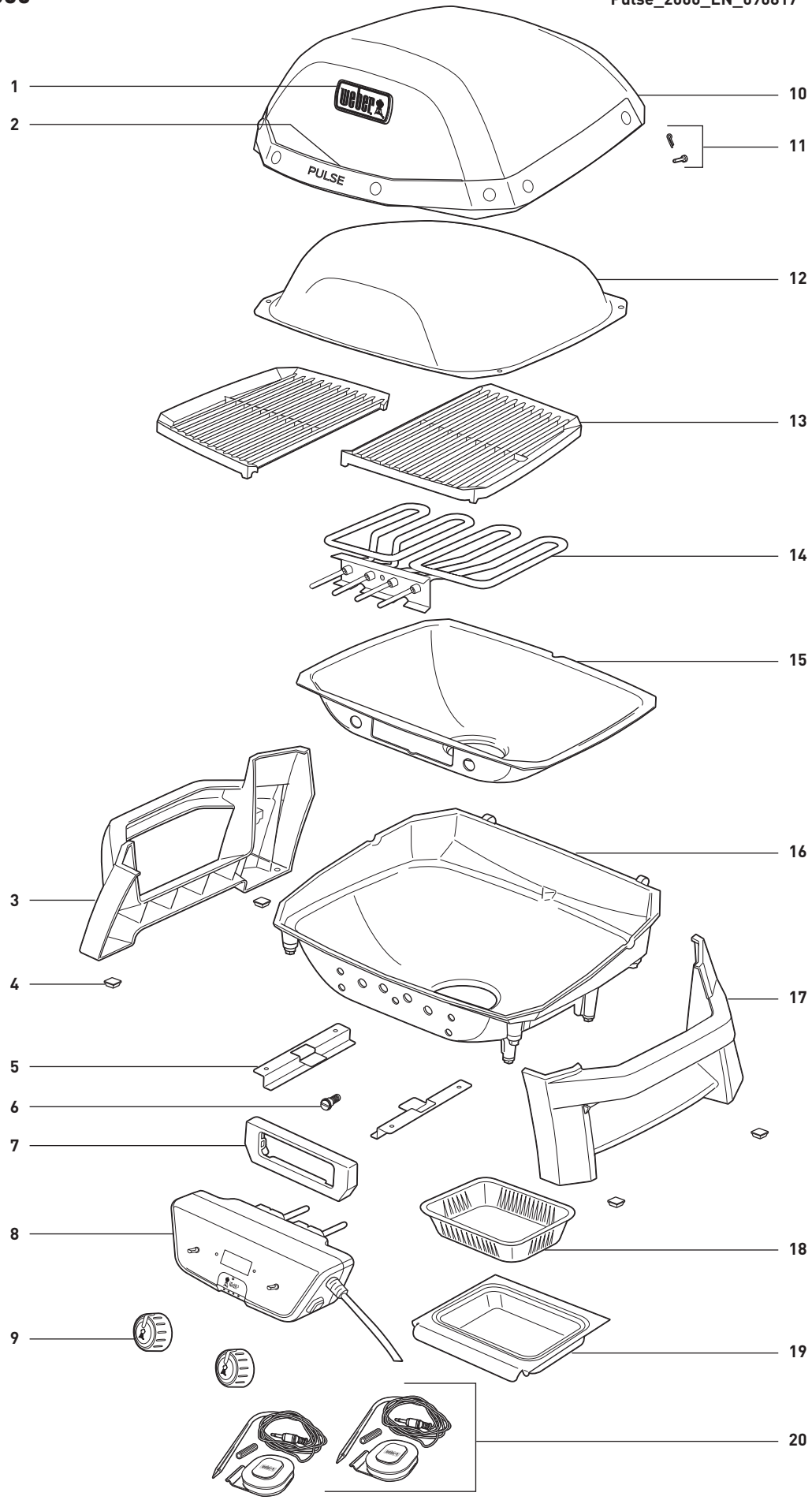
## RESERVEDELE

Hvis du mangler reservedele, kan du kontakte din lokale forhandler eller logge ind på [weber.com](http://weber.com).











A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, intended for writing or drawing.

A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.



Gør grilloplevelsen til noget særligt med WEBERs uundværlige tilbehør og kogegrej.



[weber.com](http://weber.com)



Manufacturer:

**Weber-Stephen Products LLC**

1415 S. Roselle Road  
Palatine, IL 60067-6266  
USA

Importer:

**Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH**

Franklinstraße 28/29  
10587 Berlin  
Tel: (+49) 307554184-0

SERIENUMMER



Notér serienummeret på din grill i ovenstående felt til fremtidig brug. Serienummeret fremgår af datamærkatet, der er placeret bag på grillen i højre side.

**AUSTRALIA**

Weber-Stephen Products LLC  
R. McDonald Co. PTY. LTD.  
+61.8.8221.6111

**AUSTRIA**

Weber-Stephen Österreich GmbH  
+43 7242 890 135 0  
info-at@weberstephen.com

**BELGIUM**

Weber-Stephen Products Belgium Sprl  
+32 015 28 30 90  
infobelux@weberstephen.com

**CHILE**

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

**CZECH REPUBLIC**

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.  
+42 267 312 973  
info-cz@weberstephen.com

**DENMARK**

Weber-Stephen Nordic ApS  
+45 99 36 30 10  
info@weberstephen.dk

**FRANCE**

Weber-Stephen France  
+33 810 19 32 37  
service.consommateurs@weberstephen.com

**GERMANY**

Weber-Stephen Deutschland GmbH  
+49 6132 8999 0  
info-de@weberstephen.com

**HUNGARY**

Weber-Stephen Magyarország Kft.  
+36 70 / 70-89-813  
info-hu@weberstephen.com

**ICELAND**

Jarn & Gler Wholesale EHF  
+354 58 58 900

**INDIA**

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

**ISRAEL**

D&S Imports  
+972 392 41119  
info@weber.co.il

**ITALY**

Weber-Stephen Products Italia Srl  
+39 0444 360 590  
info-italia@weberstephen.com

**MEXICO**

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.  
+01800-00-WEBER [93237] Ext. 105

**NETHERLANDS**

Weber-Stephen Netherlands B.V.  
+31 513 4333 22  
info@weberbarbecues.nl

**NEW ZEALAND**

WEBER New Zealand ULC  
+64 9 570 6630

**POLAND**

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

**RUSSIA**

Weber-Stephen Vostok LTD.  
+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 Iberica Srl  
+34 93 584 40 55  
infoiberica@weberstephen.com

**SWITZERLAND**

Weber-Stephen Schweiz GmbH  
+41 52 24402 50  
info-ch@weberstephen.com

**TURKEY**

Dost Bahçe Dis Ticaret Müessilik Anonim Sirketi  
+49 6132 8999 0  
info-de@weberstephen.com

**UNITED ARAB EMIRATES**

Weber-Stephen Nordic Middle East  
+971 4 360 9256  
info@weberstephen.ae

**UNITED KINGDOM**

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.  
+44 (0)203 630 1500  
customerserviceuk@weberstephen.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



Apple and Apple-logoet er varemærker tilhørende Apple Inc., registreret i USA og andre lande. App Store er et servicemærke tilhørende Apple Inc. Android og Google Play er varemærker tilhørende Google Inc.

Bluetooth®-mærket og -logoet er registrerede varemærker tilhørende Bluetooth SIG, Inc., og enhver brug af disse mærker af Weber-Stephen Products LLC sker under licens. Andre varemærker og mærkenavne tilhører deres respektive ejere.

© 2018 Designet og udviklet af Weber-Stephen Products LLC,  
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.