



**3000™ 3200™**

## BRUGERVEJLEDNING TIL 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](http://www.weber.com).



### DU SKAL LÆSE DENNE BRUGERVEJLEDNING, FØR DU BETJENER GASGRILLEN.

#### ⚠ FARE

Hvis du lugter gas:

- 1) Luk for gasapparatet.
- 2) Luk al åben ild.
- 3) Åbn låget.
- 4) Hvis lugten vedvarer, skal du holde dig på afstand af apparatet, og straks tilkalde din gasleverandør eller brandvæsenet.

Udsivende gas kan forårsage brand eller eksplosion, som kan forårsage alvorlige personskader, død eller materielle skader.

#### ⚠ ADVARSEL

- 1) Opbevar og brug ikke benzin eller andre brandfarlige væsker eller dampe i nærheden af dette eller noget andet apparat.
- 2) En forsyningsgasflaske, der ikke er tilsluttet til brug, må ikke opbevares i nærheden af dette eller alle andre apparater.

⚠ **ADVARSEL:** Følg nøje alle fremgangsmåder for lækagekontrol i denne brugervejledning, før grillen tændes. Dette skal også gøres, selv om grillen blev samlet af forhandleren.

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

**KUN TIL UDENDØRS BRUG.**

**BRUGSANVNISNING TIL  
INSTALLATØREN:** Disse anvisninger skal opbevares af ejeren for evt. fremtidig brug.

**MONTERING – SIDE 10**

CE: 845CO-0017  
ID: 0845

**48426**

DA - DANISH  
07/01/15

## ⚠ FARE

Hvis FARER, ADVARSLER OG FORSIGTIG i denne brugsvejledning 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:

- ⚠ Ukorrekt samling af grillen kan være farlig. Følg nøje samleinstruktionerne.
- ⚠ Brug ikke grillen, medmindre alle dele er på plads. Grillen skal være korrekt samlet ifølge samleinstruktionerne.
- ⚠ Din Weber®-gasgrill må aldrig anvendes af børn. De dele af grillen, som kan berøres, kan blive meget varme. Hold mindre børn, ældre mennesker og kæledyr væk fra grillen, når den er i brug.
- ⚠ Vær forsigtig, når du bruger Weber® gasgrillen. 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 for forsiden af grillboksen, når grillen er varm eller låget er åbent.
- ⚠ Hele grillboksen bliver varm under brug. Berør den ikke.
- ⚠ Man må under ingen omstændigheder løsne gasregulatoren eller nogen gassamlinger, mens grillen er i brug.
- ⚠ Brug varmebeskyttende grillhandsker eller ovnhandsker, når du betjener grillen.
- ⚠ For tilslutning af regulatoren følges vejledningen, der passer til din type af gasgrill.
- ⚠ Hvis brænderne skulle gå ud, mens grillen er i funktion, skal man lukke for alle gasventilerne. Åbn låget, og vent fem minutter, før du prøver at tænde grillen igen, og følg anvisningerne for tænding.
- ⚠ Brændbare materialer må ikke være inden for cirka 60 cm fra grillen. Det indbefatter grillens top, bund, bagside eller sider.
- ⚠ Denne grillmodel må ikke indbygges eller indgå i en indglidende konstruktion. Ikke overholdelse af denne ADVARSEL kan forårsage brand eller eksplosion, der kan give materiel skade og personskader eller død.
- ⚠ Opbevar ikke en ekstra (reserve) eller frakoblet forsyningsgasflaske under eller i nærheden af denne grill.
- ⚠ Efter en periode hvor Weber® gasgrillen har været opbevaret og/eller ikke været i brug, skal den kontrolleres for gaslækager og tilstopning af brænderen før brug. Se anvisninger i denne brugervejledning for korrekte fremgangsmåder.
- ⚠ Brug ikke Weber® gasgrillen, hvis der er siver gas ud fra gastilkoblingerne.
- ⚠ Brug ikke åben ild til at kontrollere, om der er gaslækager.
- ⚠ Læg ikke grillafdækning eller noget brændbart over grillen eller i opbevaringsområdet under grillen, mens grillen er i drift eller er varm.
- ⚠ Flydende propangas er ikke naturgas. Det er farligt at ændre eller forsøge at bruge naturgas i en propangasenhed og eller propangas i en naturgasenhed, og det vil ophæve garantien.
- ⚠ Hold alle elforsyningsledninger og brændstofslanger væk fra alle opvarmede overflader.
- ⚠ Gør ikke ventildyserne eller brænderhullerne større, når ventiler og brændere rengøres.
- ⚠ Weber® gasgrillen skal jævnligt rengøres grundigt.
- ⚠ En bulet eller rusten gasflaske kan være farlig og skal kontrolleres af gasleverandøren. Brug ikke en gasflaske med beskadiget ventil.
- ⚠ Selvom din gasflaske kan se tom ud, kan der stadig være gas i den, og den skal transporteres og opbevares i overensstemmelse hermed.
- ⚠ Antændes fedtstoffet, slukkes der for alle brændere, og låget skal holdes lukket, indtil ilden er slukket.
- ⚠ Er der en ukontrolleret opflamning, skal maden fjernes fra ilden, indtil opflamningen aftager.

Tak, fordi du har valgt at købe et produkt fra WEBER®. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") sætter en ære i at levere et sikkert, holdbart og pålideligt produkt.

Det er Webers frivillige 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.

**Kunden har i henhold til gældende lovgivning flere rettigheder, hvis produktet skulle vise sig at være defekt. Disse rettigheder omfatter tillægsydelse eller udskiftning, et nedslag i købsprisen samt kompensation. I EU vil køberen for eksempel være dækket af to års lovfæstet garanti fra og med den dag, hvor produktet modtages. Disse og andre lovfæstede rettigheder bliver ikke påvirket af denne garanti. Faktum er, at denne garanti giver ejeren yderligere rettigheder, som er uafhængige af de lovfæstede garantibestemmelser.**

## WEBERS FRIVILLIGE GARANTI

Weber garanterer over for den person, der 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](http://www.weber.com) eller det lokale website, som du bliver dirigeret videre til.) Ved normal, privat brug og vedligeholdelse i et enfamiliehus eller -lejlighed indvilger Weber, inden for bestemmelseerne i denne garanti, i at reparere eller udskifte defekte dele inden for de gældende tidsperioder, begrænsninger og undtagelser, der er angivet herunder. FOR SÅ VIDT DET ER TILLADELIGT I HENHOLD TIL GÆLDENDE LOVGIVNING, YDES DENNE GARANTI 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 I HENHOLD TIL DENNE GARANTI

For at sikre problemfri dækning er det vigtigt (men ikke påkrævet), at du registrerer dit WEBER®-produkt online på [www.weber.com](http://www.weber.com) eller på det lokale website, som du bliver dirigeret videre til. 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.

Ovenstående garanti gælder kun, såfremt ejeren inden for rimelighedens grænser passer på sit WEBER®-produkt ved at følge alle samvejlendninger, betjeningsvejledninger og anvisninger til forebyggende vedligeholdelse, som er beskrevet i den medfølgende brugervejledning, medmindre ejeren kan bevise, at defekten eller fejlen ikke skyldes manglende efterlevelse af ovennævnte forpligtelser. Hvis du bor tæt på kysten eller har dit produkt stående i nærheden af en swimmingpool, omfatter vedligeholdelsen også, at de uønskede overflader vaskes og skylles regelmæssigt som beskrevet i den medfølgende brugervejledning.

## HÅNDTERING AF GARANTI/ÆRINDER/BORTFALD AF GARANTI

Hvis du har en komponent, som du mener er dækket af denne garanti, bedes du kontakte Webers kundeservice via kontaktoplysningerne på vores website ([www.weber.com](http://www.weber.com) eller det lokale website, som du bliver dirigeret videre til). Weber vil efter en inspektion reparere eller udskifte (efter eget valg) en defekt komponent, som er dækket af denne 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 GARANTI bortfalder, hvis der forekommer skader, forringelser, misfarvning og/eller rust, som Weber ikke er ansvarlig for, og 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 vejrførhold som haglbyger, orkaner, jordskælv, tsunamier eller oversvømmelser, tornadoer eller voldsomme uvejr.

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

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

## 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

## ANSVARSRASKRIVELSE

**UD OVER DEN GARANTI OG DE ANSVARSFRASKRIVELSER, DER ER BESKREVET I DENNE GARANTI, ER DER INGEN GARANTI ELLER BEKENDTGØRELSE OM FRIVILLIGT ANSVAR I DENNE GARANTI, DER RÆKKER UD OVER DET LOVFÆSTEDE ANSVAR, SOM WEBER ER OMFATTET AF. DERUDOVER VIL DENNE GARANTI IKKE BEGRÆNSE ELLER FRITAGE WEBER FRA SITUATIONER ELLER ERSTATNINGSKRAV, HVOR WEBER ER OMFATTET AF ET LOVFÆSTET ANSVAR.**

**DER ER INGEN GARANTI EFTER DE GÆLDENDE PERIODER, SOM ER ANGIVET I DENNE GARANTI. INGEN ANDRE GARANTIER, SOM STILLES AF EN ANDEN PERSON, HERUNDER EN FORHANDLER ELLER BUTIK, FOR ET HVILKET SOM HELST PRODUKT (SÅSOM "UDVIDET GARANTI") KAN GØRES BINDEDE FOR WEBER. DENNE GARANTI GÆLDER UDELUKKENDE AFHJÆLPNING I FORM AF REPARATION ELLER UDSKIFTNING AF KOMPONENTEN ELLER PRODUKTET.**

**EN ERSTATNING UDLØST AF DENNE FRIVILLIGE GARANTI 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 UNDLAESE AF AT FØLGE DE ANVISNINGER, DER ER ANGIVET AF WEBER I DEN MEDFØLGENDE BRUGERVEJLEDNING.**

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

**DENNE GARANTI GÆLDER UDELUKKEDE 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.**

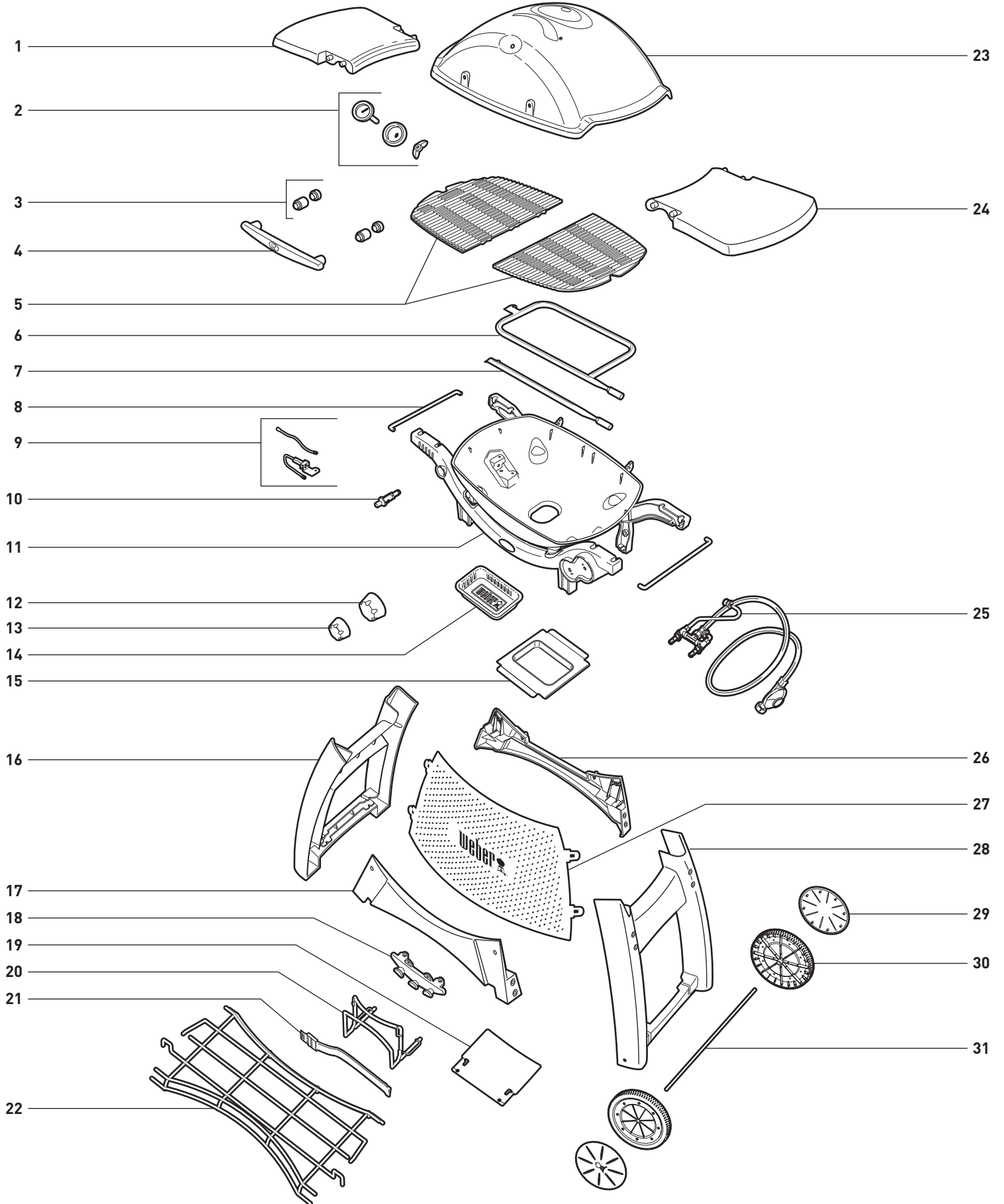
**WEBER ÆNDRER AF OG TIL DESIGNET PÅ DERES PRODUKTER. INTET I DENNE GARANTI KAN TOLKES PÅ EN SÅDAN MÅDE, AT WEBER ER FORPLIGT TIL AT INKORPORERE SÅDANNE DESIGN ÆNDRINGER I TIDLIGERE PRODUCEREDE PRODUKTER, OG SÅDANNE ÆNDRINGER KAN HELLER IKKE TOLKES SOM EN INDRØMMELSE AF, AT TIDLIGERE DESIGN HAR VÆRET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

Du kan finde yderligere kontaktoplysninger i listen over internationale forretningsenheder bagerst i denne brugermanual.

ADVARSLER .....	2
GARANTI .....	3
INDHOLDSFORTEGNELSE .....	3
WEBER® Q® 3000 SPLITTEGNING .....	4
WEBER® Q® 3200 SPLITTEGNING .....	6
LISTE OVER DELE .....	8
MONTERING .....	10
OPBEVARINGSPLADS .....	23
VIGTIG INFORMATION OM FLYDENDE PROPANGAS OG GASTILSLUTNINGER .....	24
HVAD ER PROPAN-/BUTANGAS? .....	24
TIPS TIL SIKKER HÅNDTERING AF GASFLASKER .....	24
RETNINGSLINJER FOR OPBEVARING OG PERIODER UDEN BRUG .....	24
KRAV TIL GASFLASKEN .....	24
TILSLUTNING AF OG KRAV TIL REGULATOR .....	24
MONTERING AF GASFLASKE .....	25
HVOR SKAL GASFLASKEN PLACERES? .....	25
KRAV TIL MONTERING PÅ VOGN .....	25
MONTERING PÅ VOGN .....	26
KRAV TIL MONTERING PÅ JORDEN .....	26
MONTERING PÅ JORDEN .....	26
TILSLUTNING AF REGULATOR .....	27
TILSLUTNING AF REGULATOREN TIL GASFLASKEN .....	27
HVAD ER EN REGULATOR? .....	27
FORBEREDELSE FØR BRUG AF GRILLEN ...	28
HVAD ER GASUDSVIVNINGSKONTROL? .....	28
GASUDSVIVNINGSTJEK .....	28
FRAKOBLING AF REGULATOR .....	30
FRAKOBLING AF REGULATOR FRA GASFLASKE .....	30
PÅFYLDNING AF GASFLASKE .....	30
GENMONTERING AF GASFLASKE .....	30
SIKKERHEDSTJEK FØR BRUG AF GRILLEN .....	31
SIKKERHED FREM FOR ALT .....	31
AFTAGELIG OPSAMLINGSBAKKE OG ENGANGSDRYPBAKKE .....	31
EFTERSYN AF SLANGE .....	31
TÆNDING OG BRUG AF BRÆNDER .....	32
METODER TIL TÆNDING AF BRÆNDER .....	32
TÆNDING AF BRÆNDER .....	32
SÅDAN SLUKKES BRÆNDEREN .....	32
GRILLTIPS OG GODE RÅD .....	34
TIPS OG GODE RÅD .....	34
FORVARMNING .....	34
GRILLNING UNDER LÅG .....	34
FEDTOPSAMLINGSSYSTEM .....	34
GRILLTIPS OG GODE RÅD .....	35
GRILLMETODER .....	36
DIREKTE ELLER INDIREKTE METODE? .....	36
FEJLFINDING .....	37
GENEREL FEJLFINDING .....	37
FEJLFINDING PÅ GRILL-LYSET .....	37
ÅRLIG VEDLIGEHOLDELSE .....	38
SÅDAN HOLDER DU DIN WEBER® GASGRILL I TOPFORM .....	38
FLAMMEMØNSTER FOR BRÆNDER .....	38
WEBER®-INSEKTNET .....	38
BRÆNDERRØRETS ÅBNINGER .....	38
RENGØRING ELLER UDSKIFTNING AF BRÆNDERRØR .....	39
RUTINEMÆSSIG VEDLIGEHOLDELSE .....	41
SMUK – BÅDE INDVENDIGT OG UDVENDIGT .....	41
UDVENDIG RENGØRING AF GRILLEN .....	41
INDVENDIG RENGØRING AF GRILLEN .....	41
EFTERSYN AF SLANGE .....	41
BETJENING AF TÆNDINGSSYSTEM .....	42
VEDLIGEHOLDELSE AF TRYKKNAPTÆNDINGSSYSTEMET (Q® 3000) .....	42
VEDLIGEHOLDELSE AF DET ELEKTRONISKE TÆNDINGSSYSTEM (Q® 3200) .....	42
BETJENING AF GRILL-LYS (Q 3200) .....	43
VEDLIGEHOLDELSE AF GRILL-LYSET (Q 3200) .....	43

# WEBER® Q® 3000 SPLITTEGNING

Q3000\_EURO\_LP\_070115

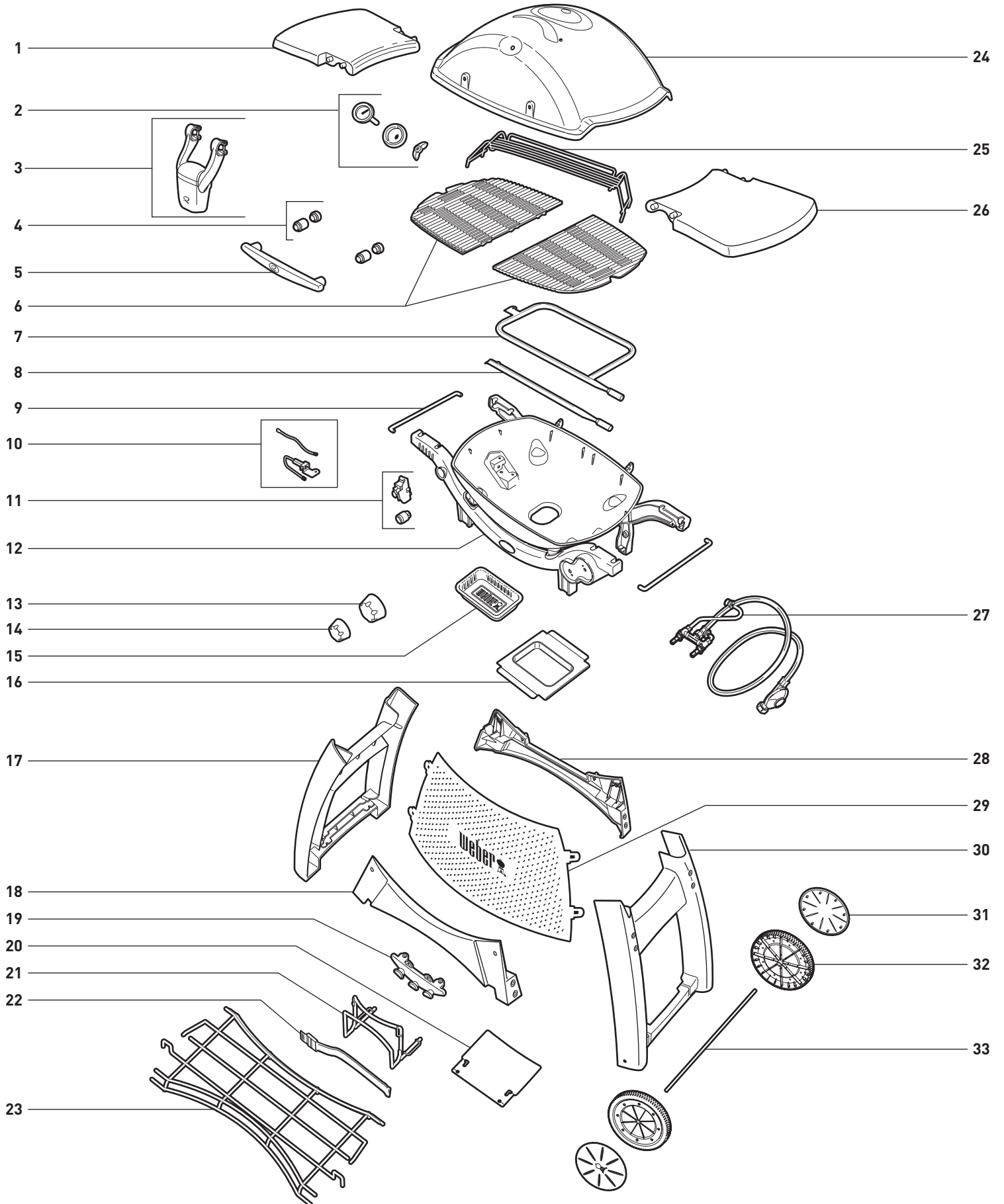




1. Venstre bord, der kan slås ned
2. Termometer
3. Afstandsstykke til håndtag
4. Håndtag
5. Grillrist
6. Yderste brænderrør
7. Inderste brænderrør
8. Afstiver
9. Elektronisk tændingssystem
10. Tryk på gnisttænderen
11. Grillkasse/Benramme
12. Reguleringsknap til stor brænder
13. Reguleringsknap til lille brænder
14. Engangsdrypbakke
15. Aftagelig opsamlingsbakke
16. Venstre benramme
17. Forreste rammestøtte
18. Redskabsholder
19. Gasflaskestøtte
20. Beslag til gasflaske
21. Gasflaskestrop
22. Bundhylde
23. Låg
24. Højre bord, der kan slås ned
25. Manifold og slange – regulator
26. Bagerste rammestøtte
27. Gasflaskeafskærmning
28. Højre benramme
29. Hjuldæksel
30. Hjul
31. Aksel

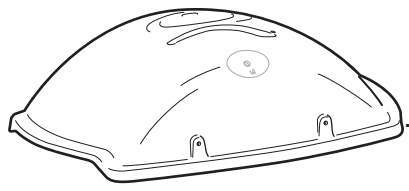

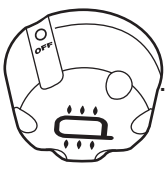
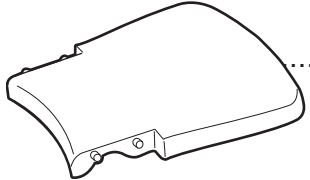


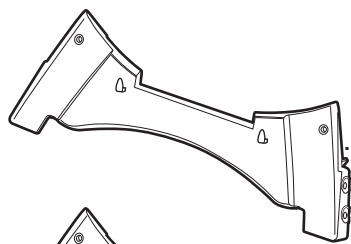
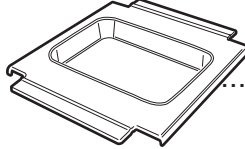
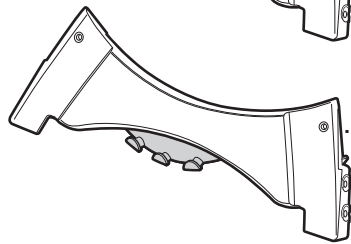
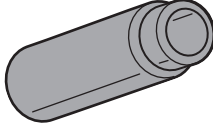
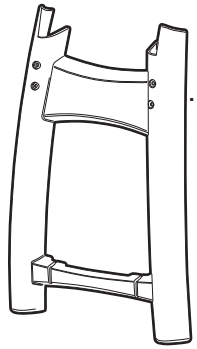
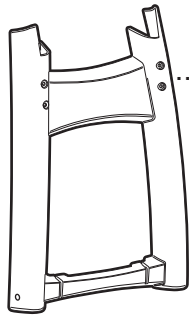
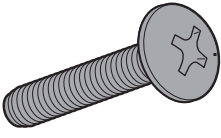

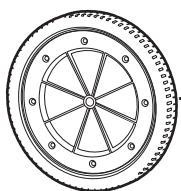
# WEBER® Q® 3200 SPLITTEGNING

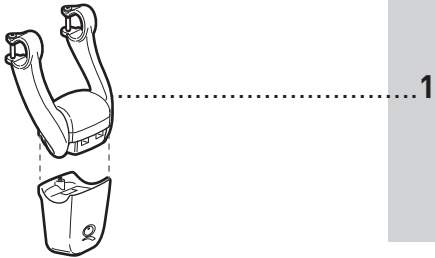
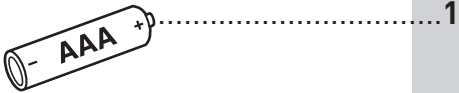
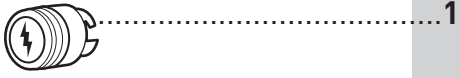
Q3200\_EURO\_LP\_070115



1. Venstre bord, der kan slås ned
2. Termometer
3. Montering af grill-lys
4. Afstandsstykke til håndtag
5. Håndtag
6. Grillrist
7. Yderste brænderrør
8. Inderste brænderrør
9. Afstiver
10. Elektronisk tændingssystem
11. Knap til elektronisk gnisttænder/  
Elektronisk gnisttændersystem
12. Grillkasse/Benramme
13. Reguleringsknap til stor brænder
14. Reguleringsknap til lille brænder
15. Engangsdrypbakke
16. Aftagelig opsamlingsbakke
17. Venstre benramme
18. Forreste rammestøtte
19. Redskabsholder
20. Gasflaskestøtte
21. Beslag til gasflaske
22. Gasflaskestrop
23. Bundhylde
24. Låg
25. Varmehylde
26. Højre bord, der kan slås ned
27. Manifold og slange – regulator
28. Bagerste rammestøtte
29. Gasflaskeafskærmning
30. Højre benramme
31. Hjuldæksel
32. Hjul
33. Aksel

# LISTE OVER DELE

	1		1			1
	2		2			1
	1		1			1
	1		1			2
	1		1			2
	1		1			2
	1		1			12
	1		1			4
						2
						1
						2
						2





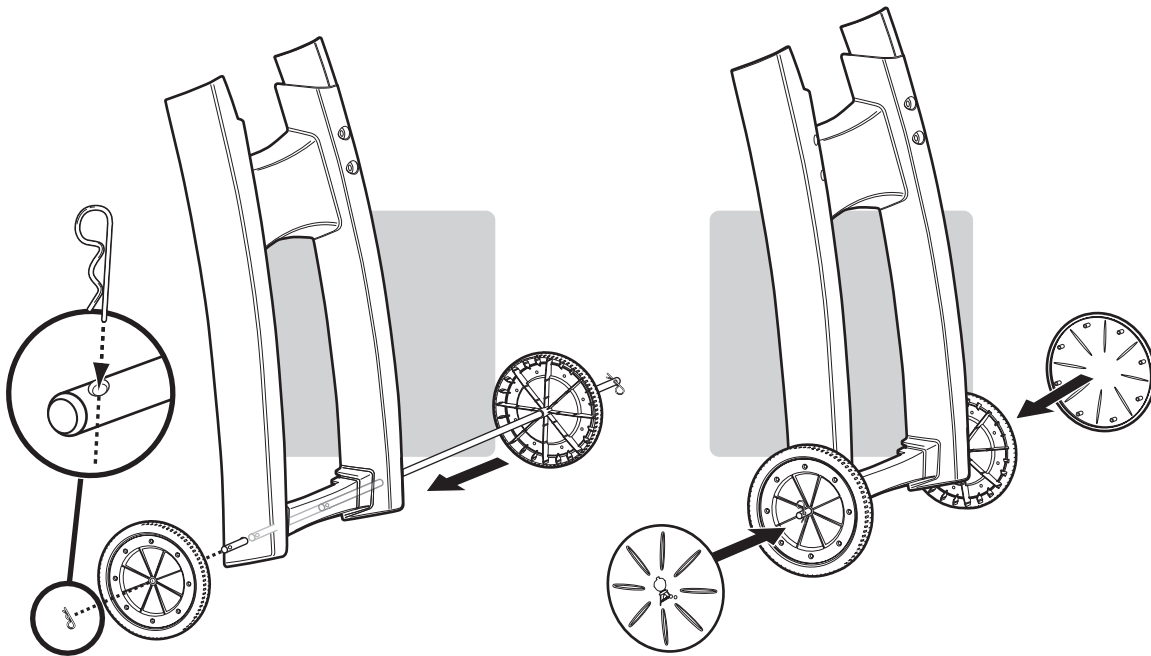
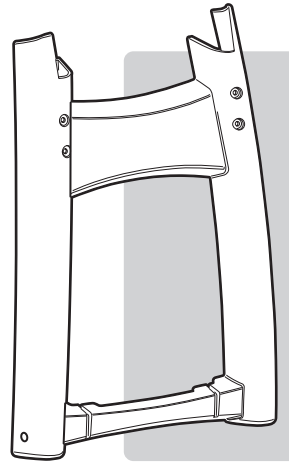
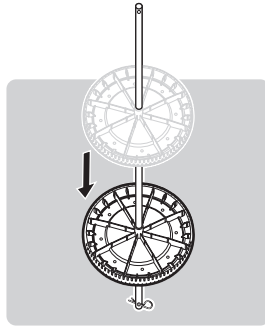
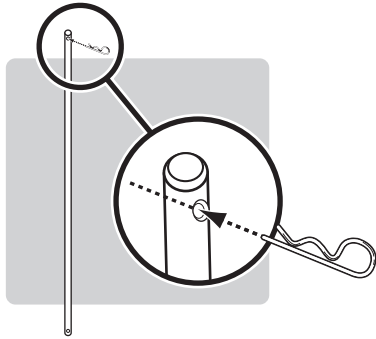
# MONTERING

NØDVENDIGT VÆRKTØJ:

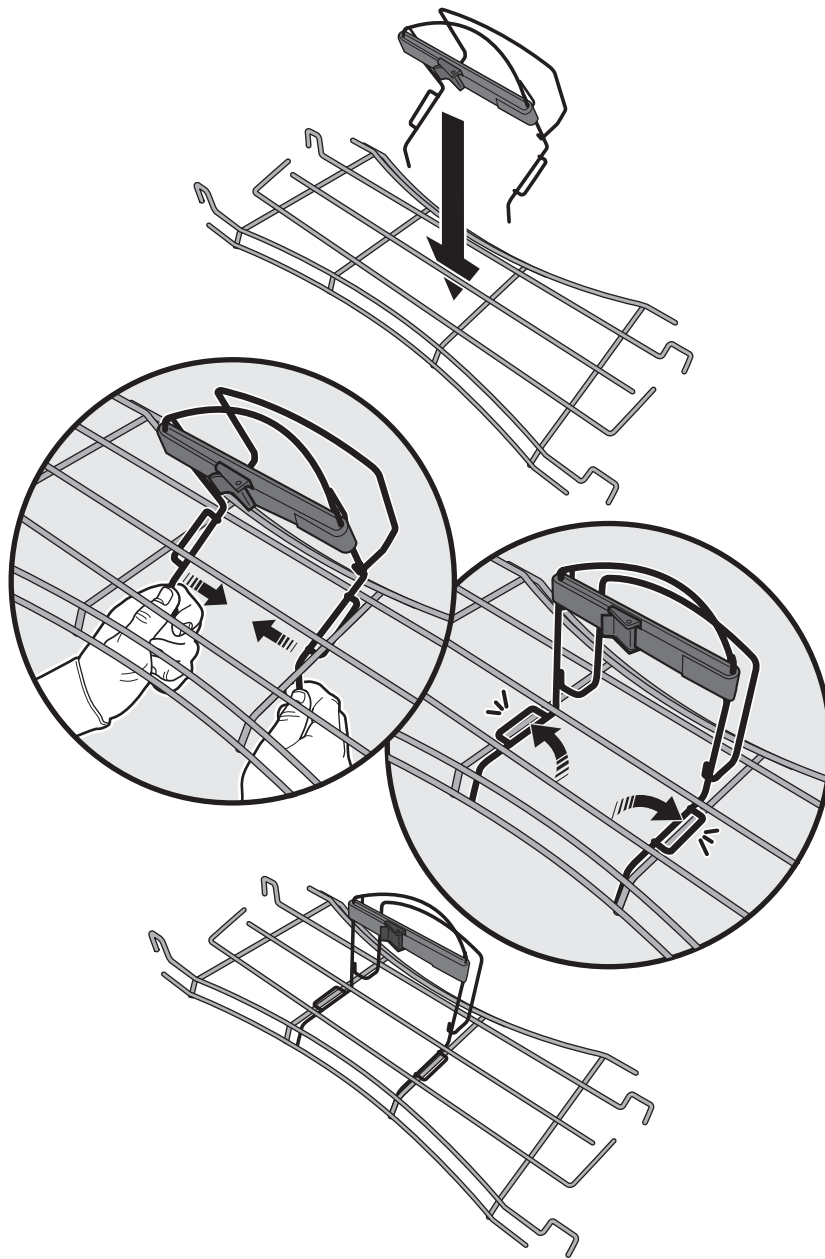


1

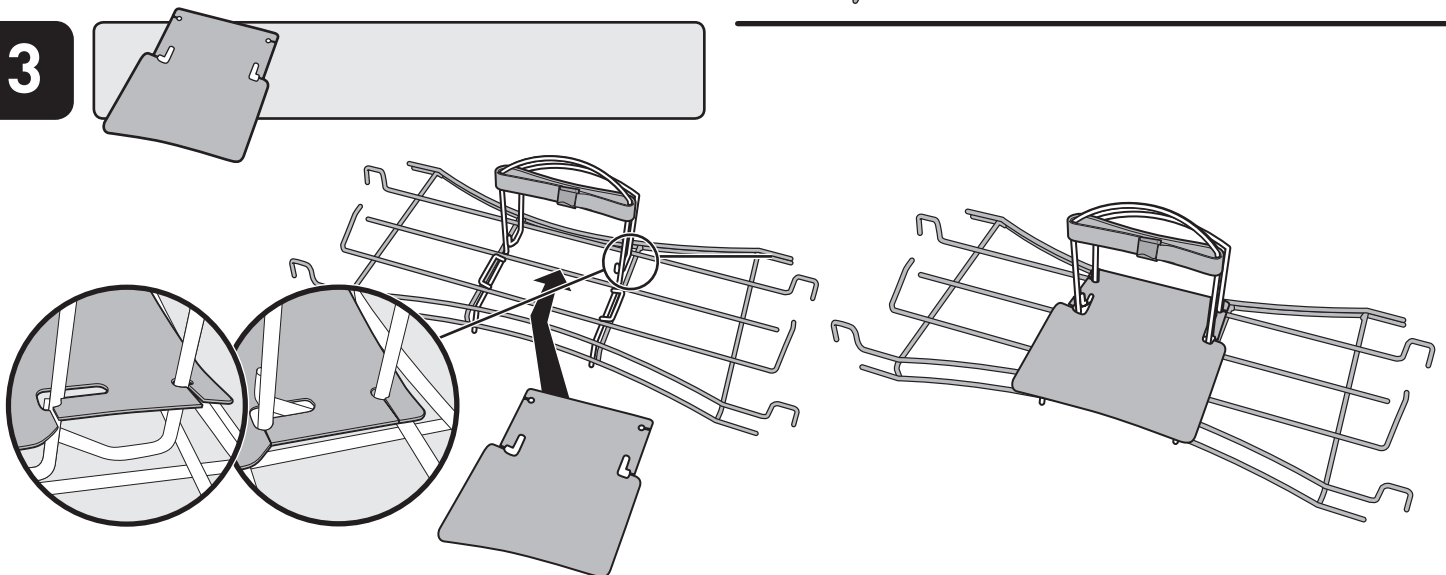
2-



2

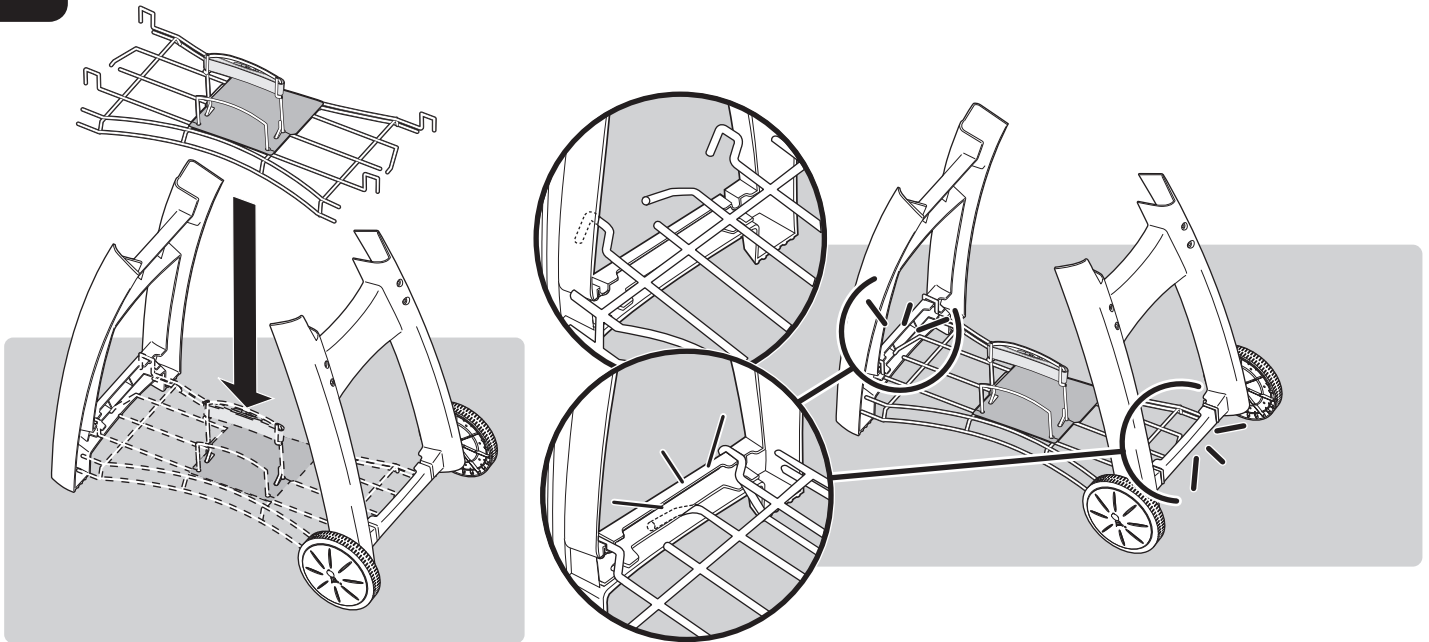


3



## 4

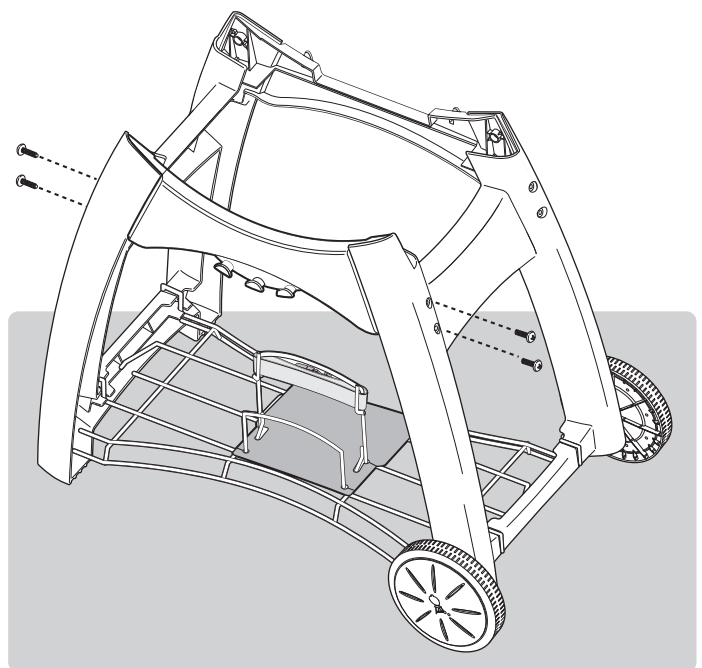
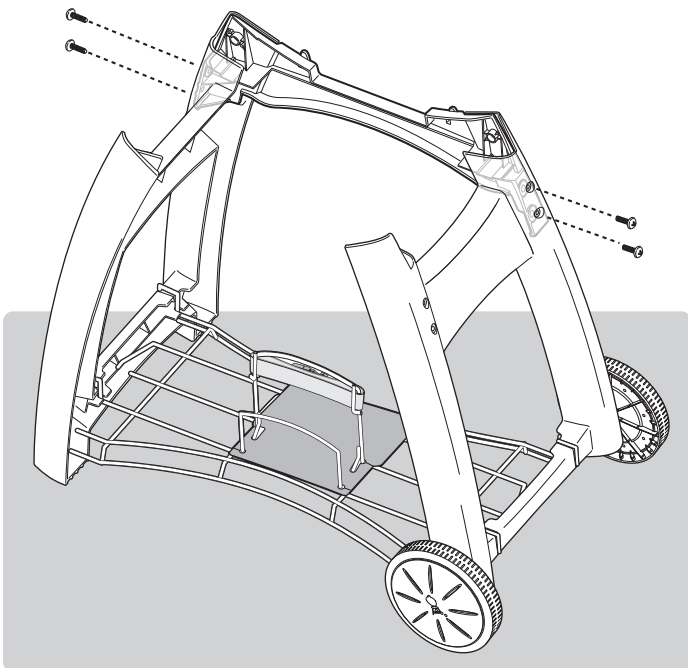
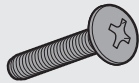
△ Anbring hjulrammen til højre.



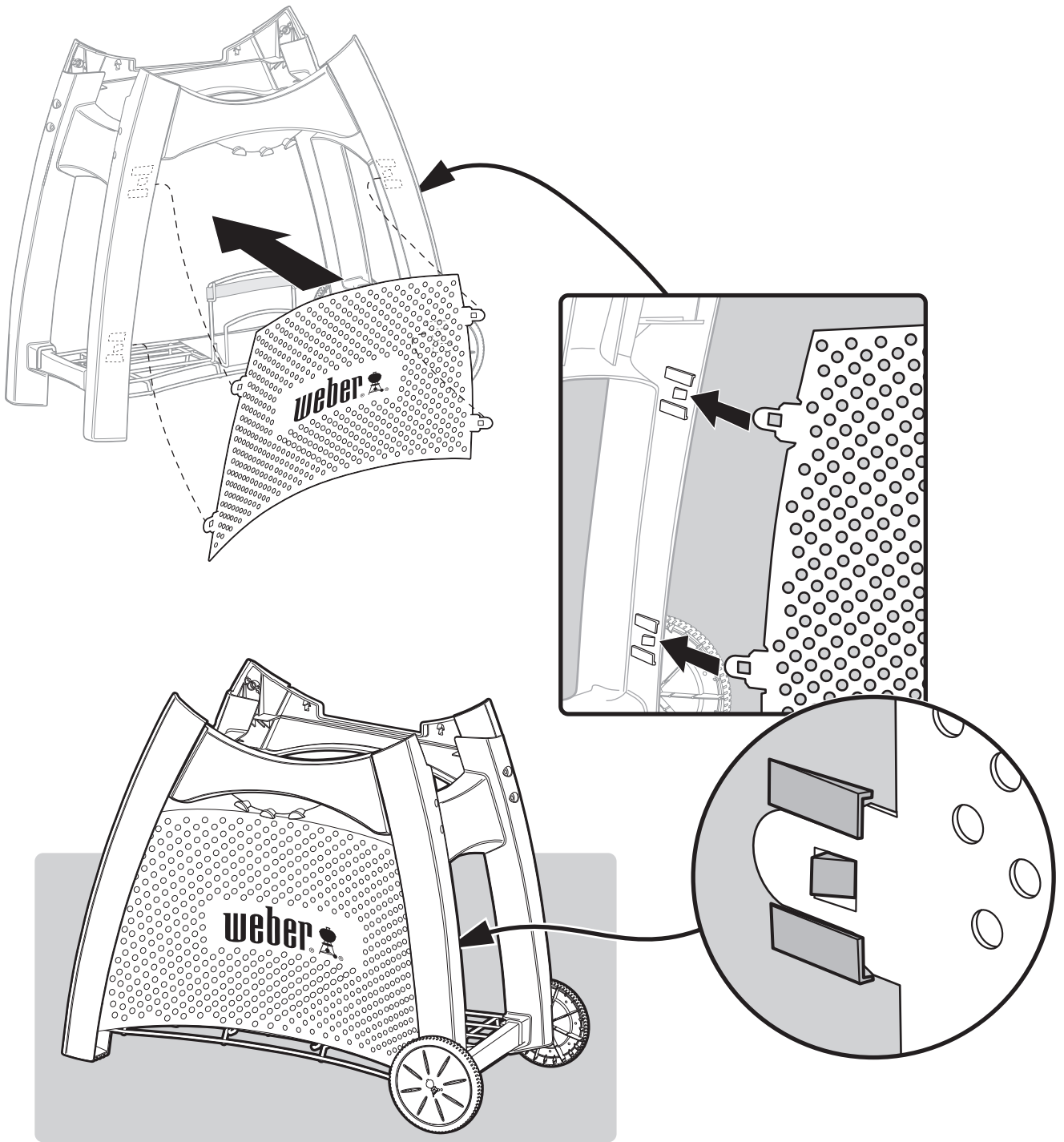
## 5



8-

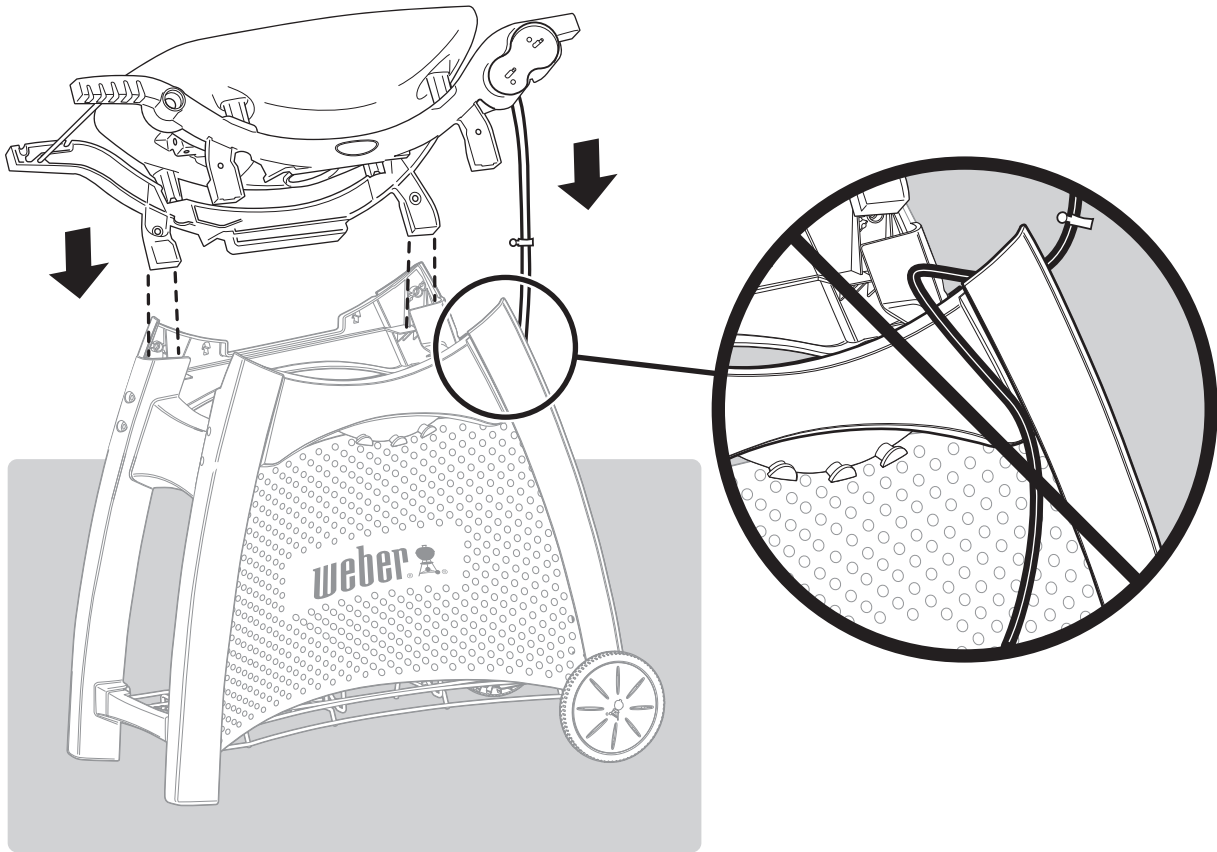


6

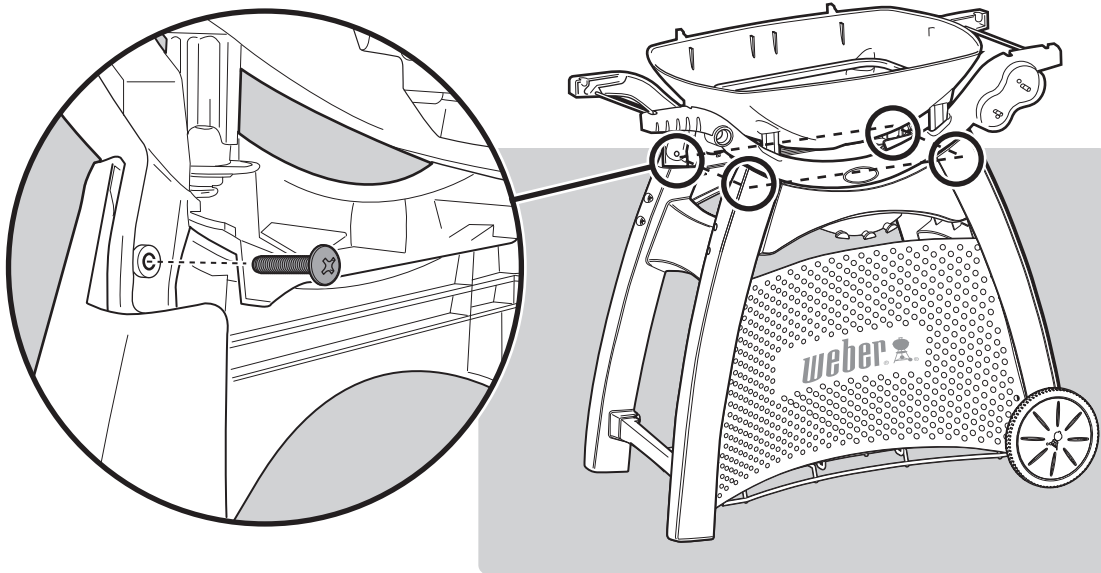
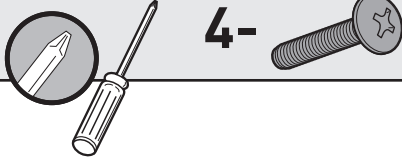


# MONTERING

7

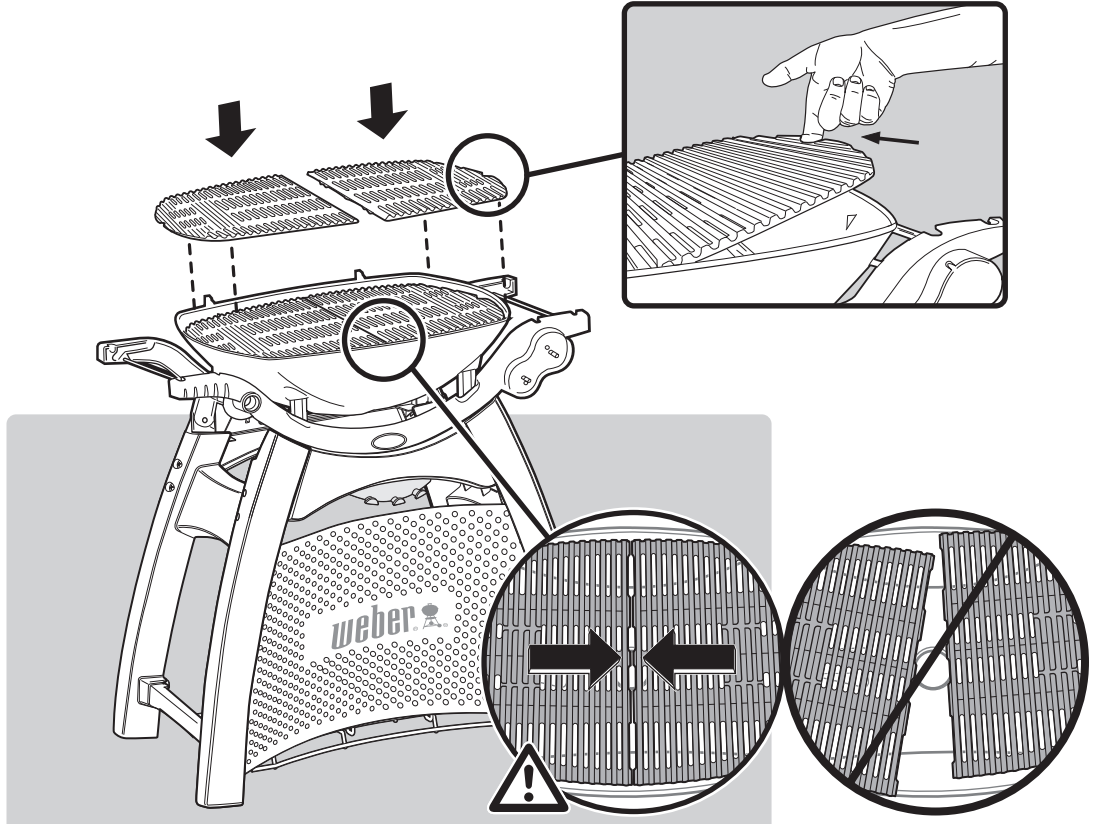


8



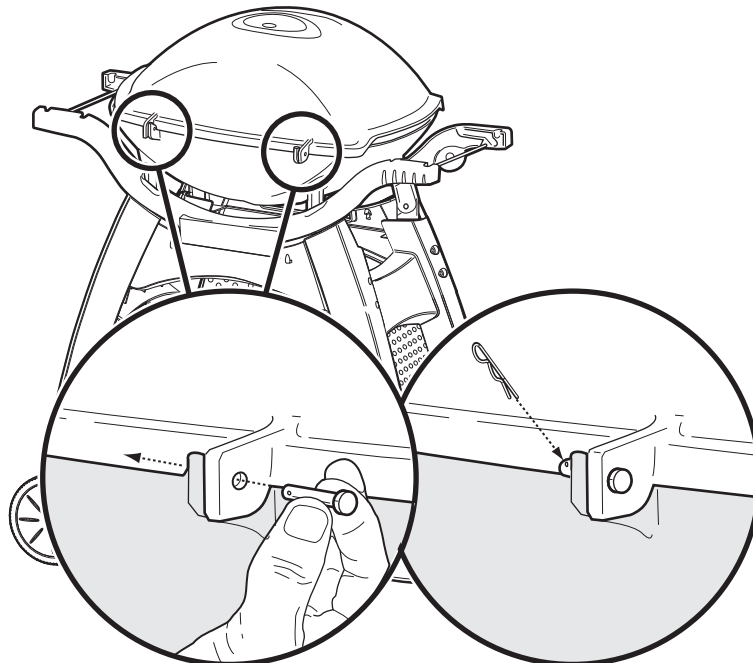


9



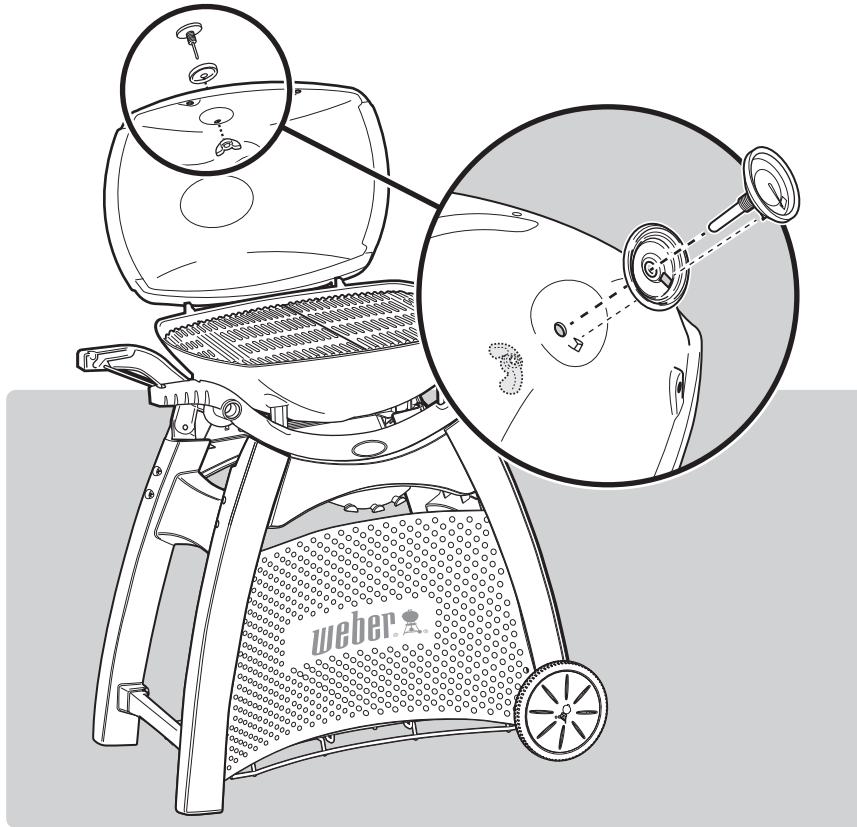
10

2-  2- 

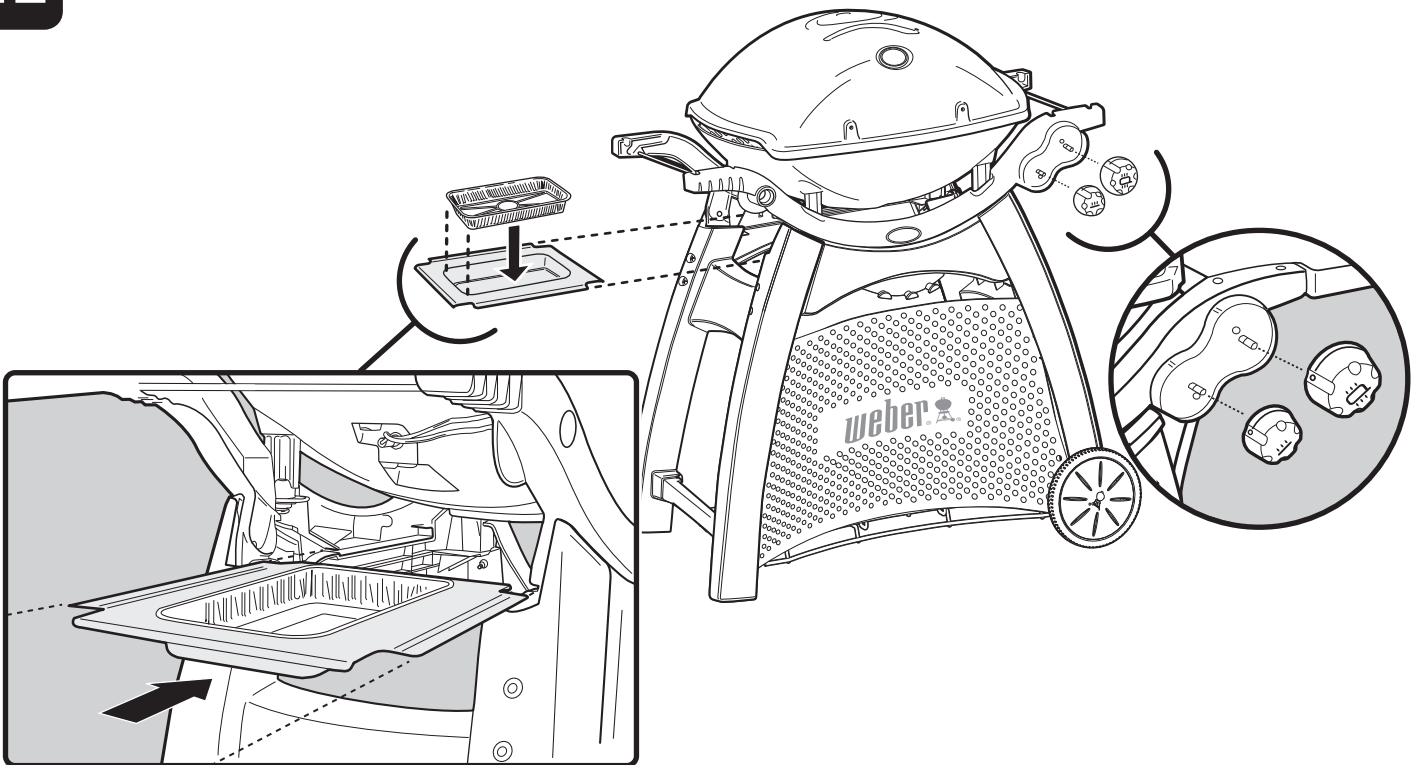


# MONTERING

11



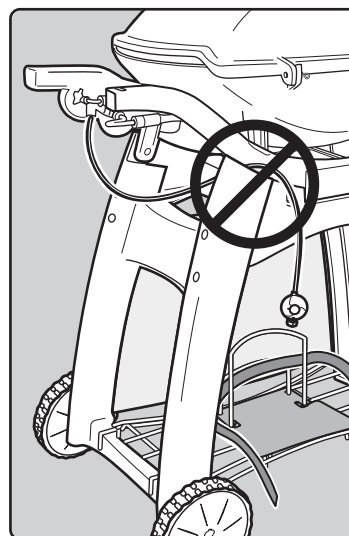
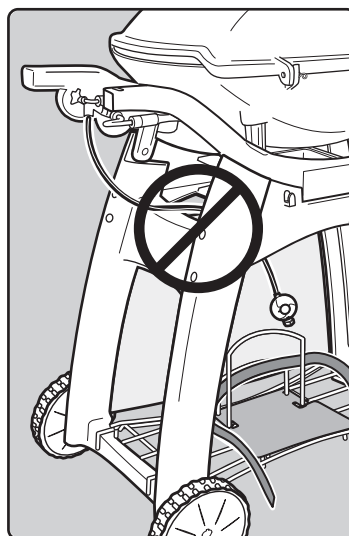
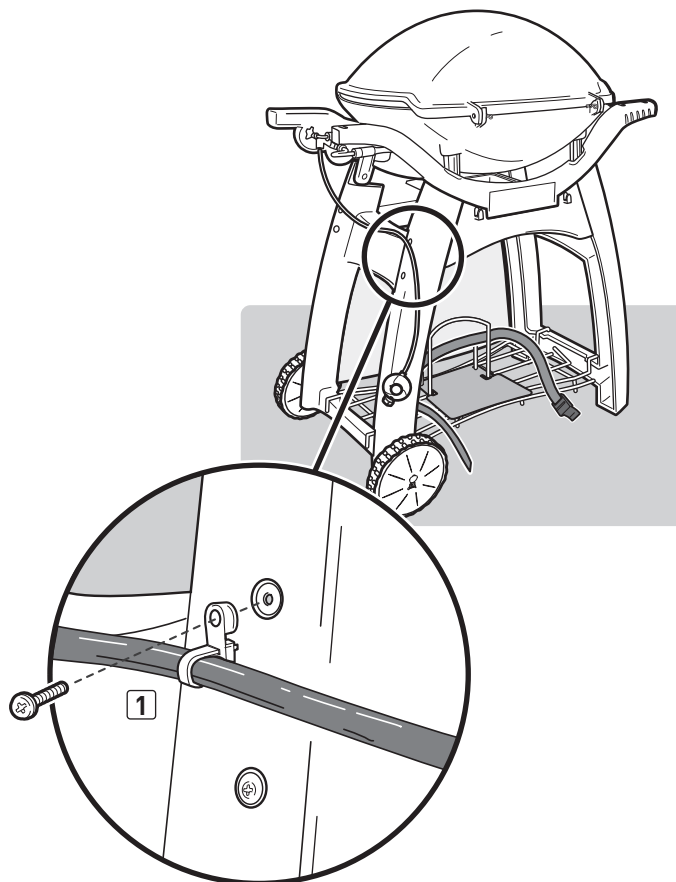
12



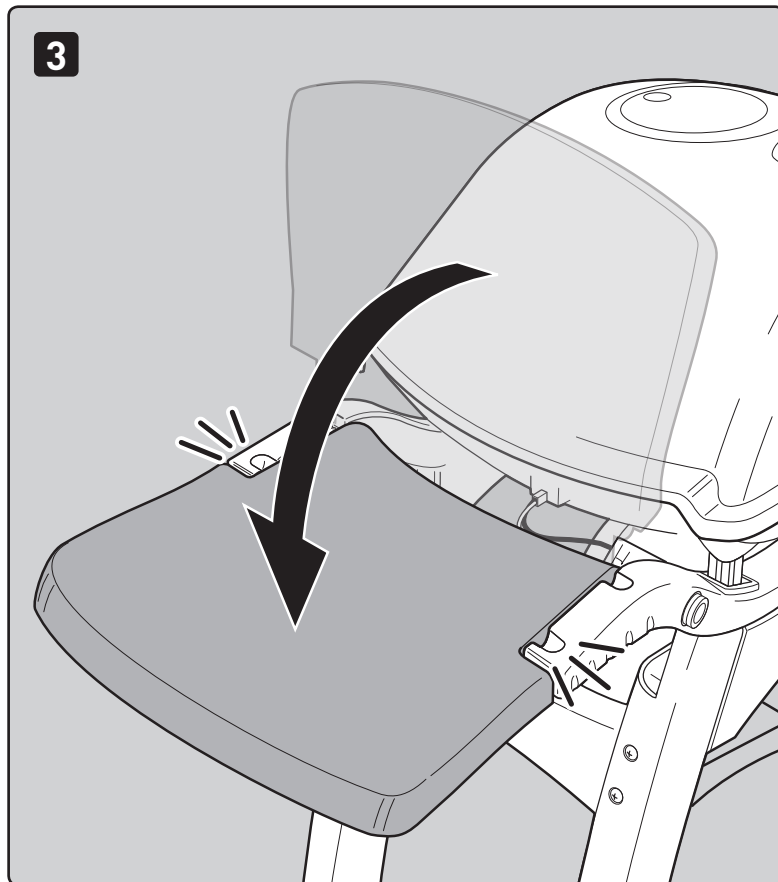
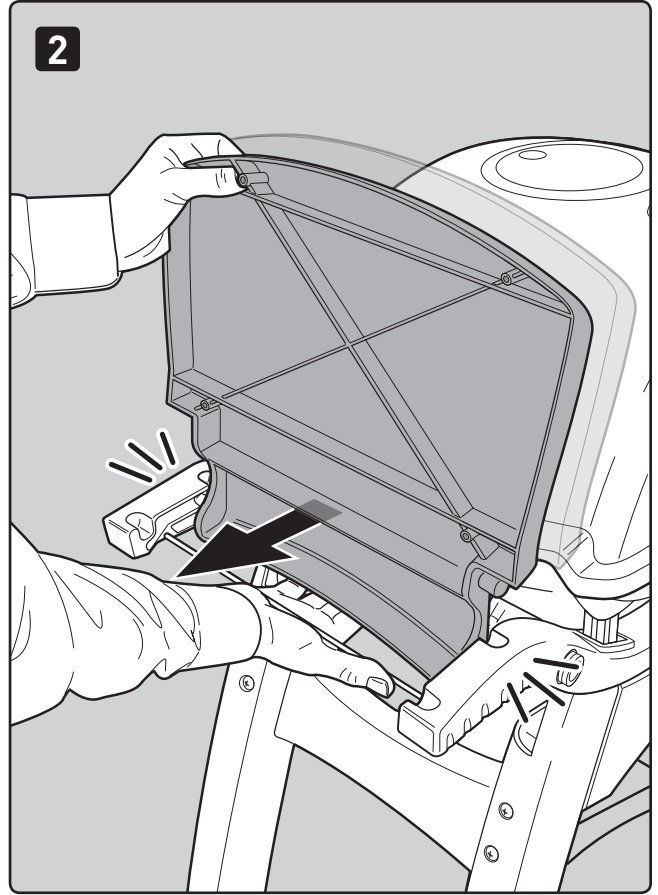
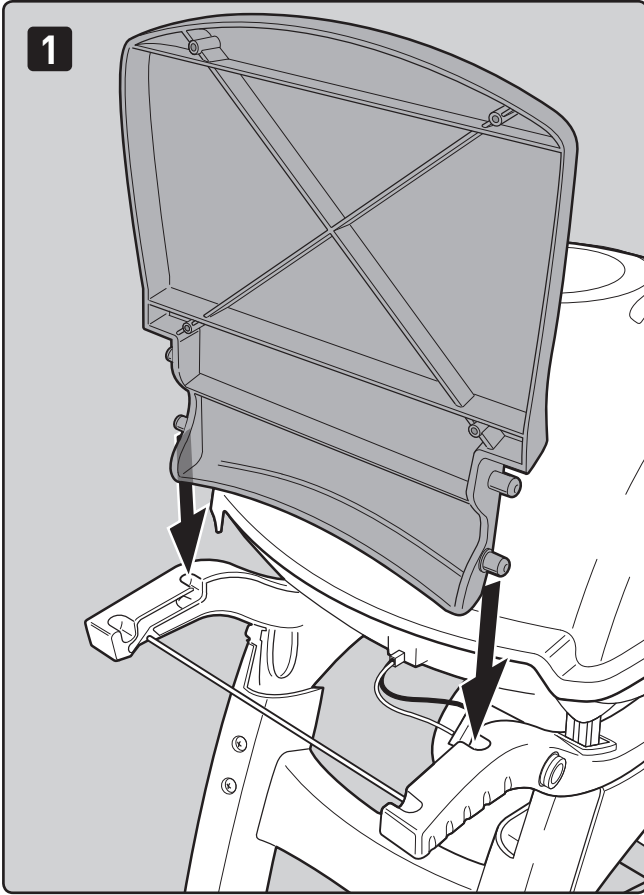
## 13

- A) Udrul slangen og regulatoren til Weber® Q® 3000/3200.
- B) Fjern benskruen derefter fastgøres slange og holderklemme (1) på vognens ben.

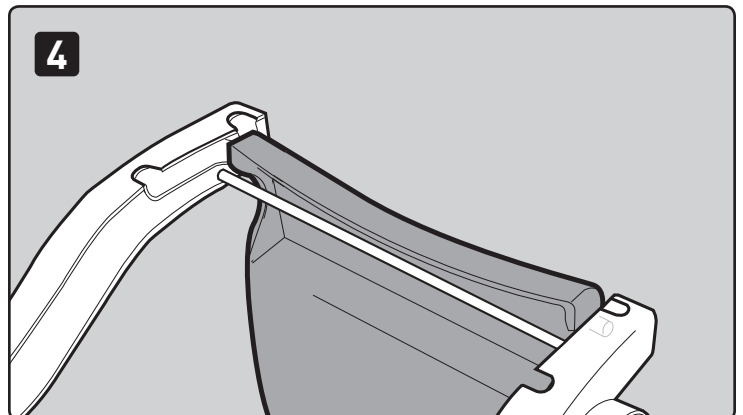
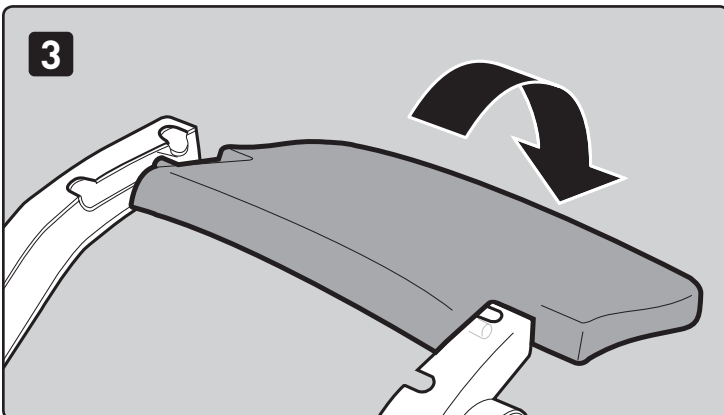
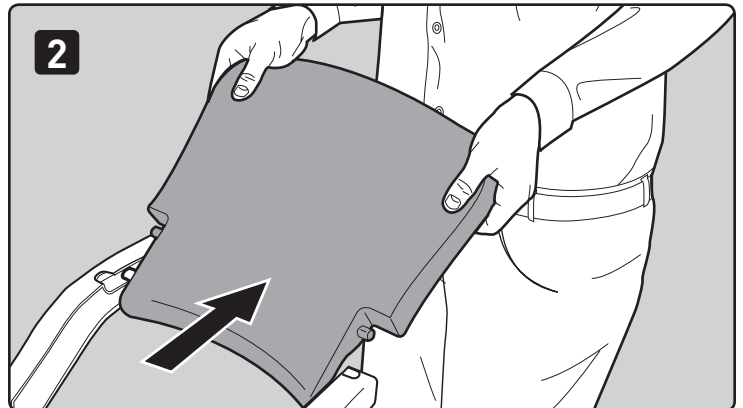
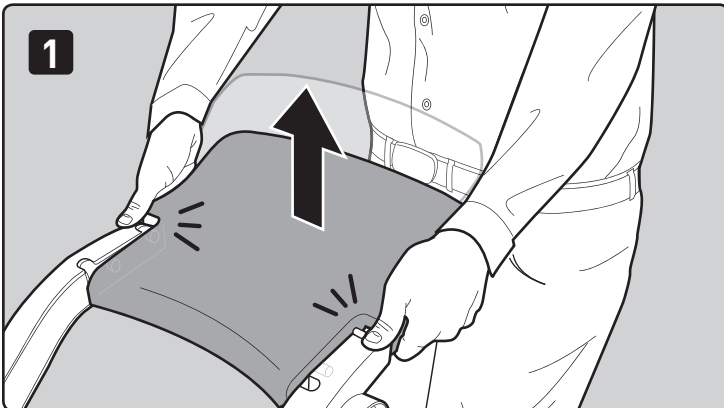
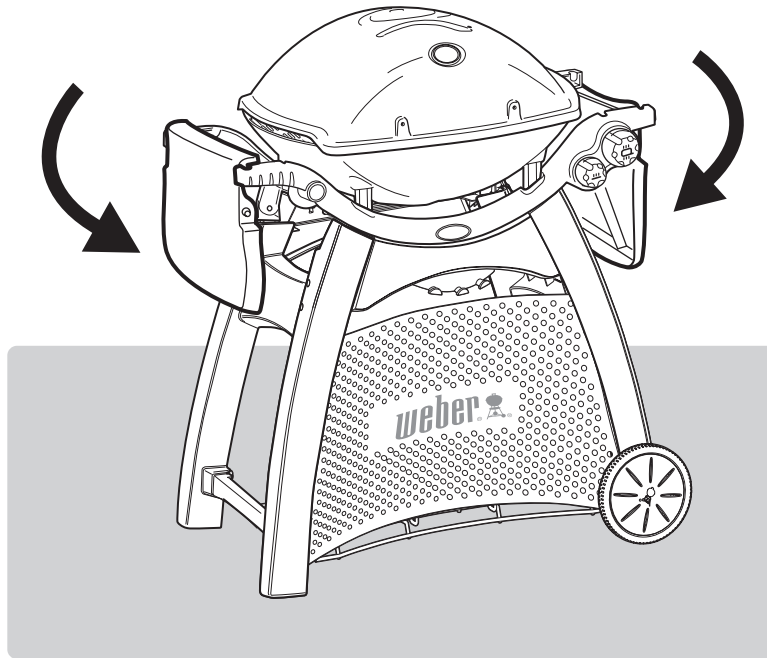
**⚠ ADVARSEL: Slangen skal fastgøres sikkert på vognens ben med den medfølgende slangeholdelseklemme. Gøres det ikke sådan, kan slangen blive beskadiget, hvilket kan udløse en brand eller eksplosion, som kan forårsage alvorlige kvæstelser eller døden samt materielle skader.**



14



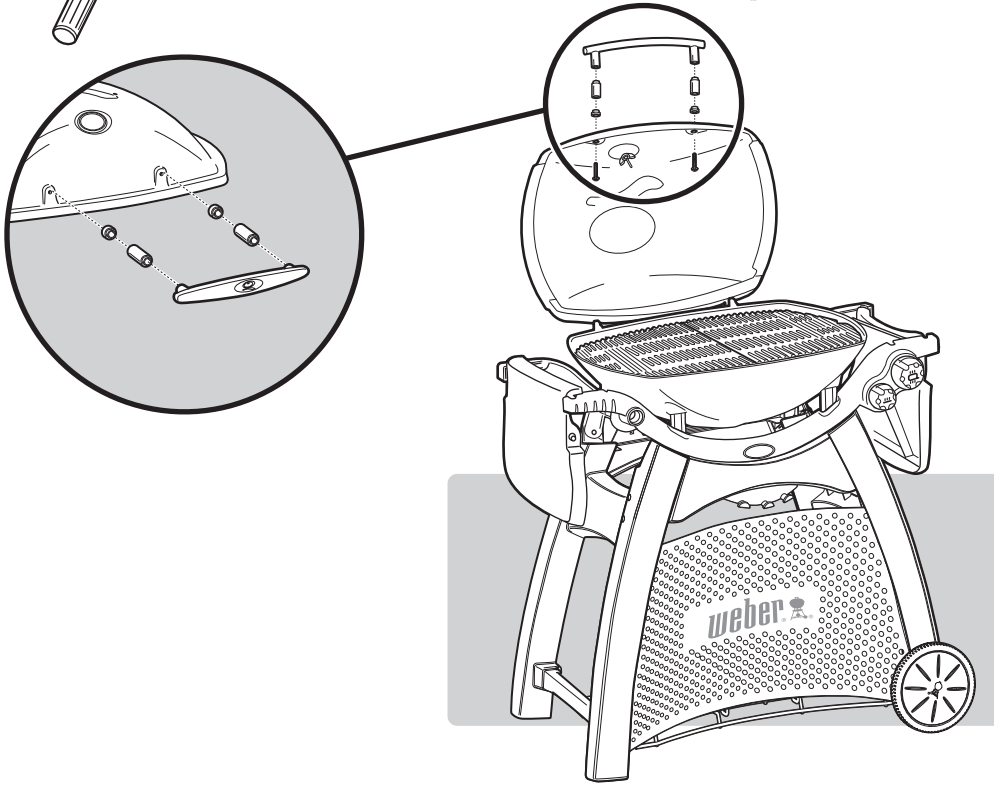
15



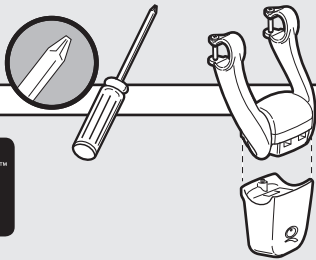


# MONTERING

16

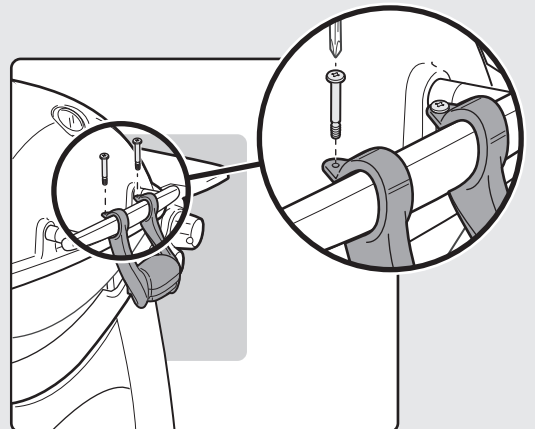
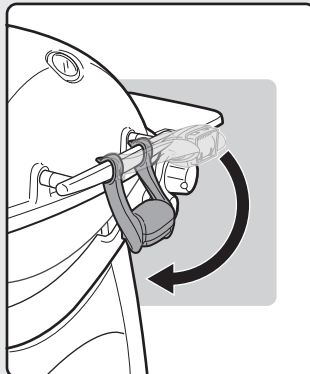
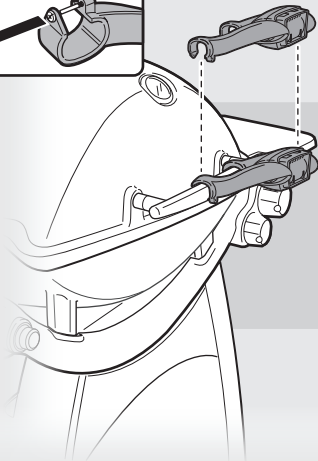
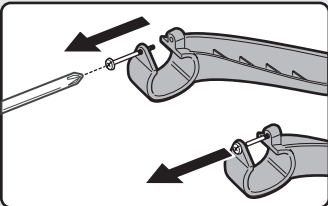


17



⚠ Overspænd ikke skrueene.

**Q 3200™**



# 18

## 3- AAA -

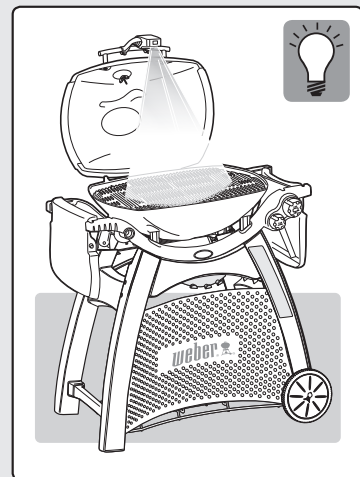
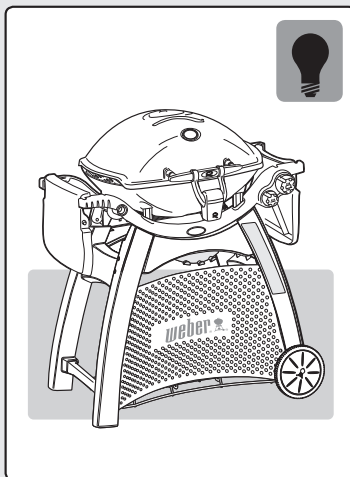
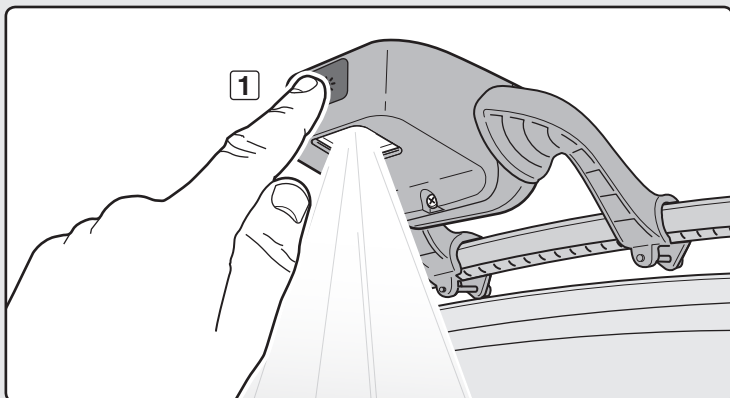
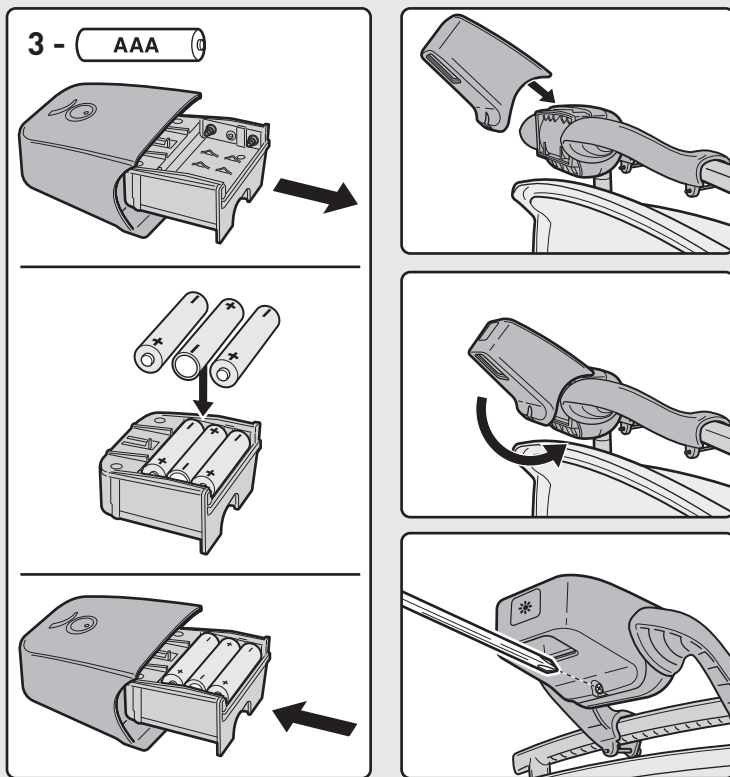


Bruger tre "AAA" alkaliske batterier (medfølger ikke).

Bekræft ved installation af batterier, at hvert batteris plastikfilm er blevet fjernet. Forveksl ikke denne film med batterietiketten. Bland ikke gamle og nye batterier eller forskellige typer batterier (standard, alkaliske eller genopladelige). Bekræft, at batterierne er i god stand og er blevet installeret korrekt. Hvis du ikke har planer om at bruge lyset i en måned eller længere, skal batterierne fjernes.

Tryk på knappen VÆK for at aktivere grill-lyset. Lyset er udstyret med en 'vippesensor', der tænder for lyset, hvis grillens låg, åbnes, og slukker for lyset, når grillens låg lukkes. Hvis låget efterlades åbent eller lukket i mere end 30 minutter, deaktiveres grillen. Der tændes for lyset igen ved at trykke på knappen VÆK **(1)**.

*BEMÆRK: Lyset kan ikke SLUKKES ved at trykke på knappen VÆK.*

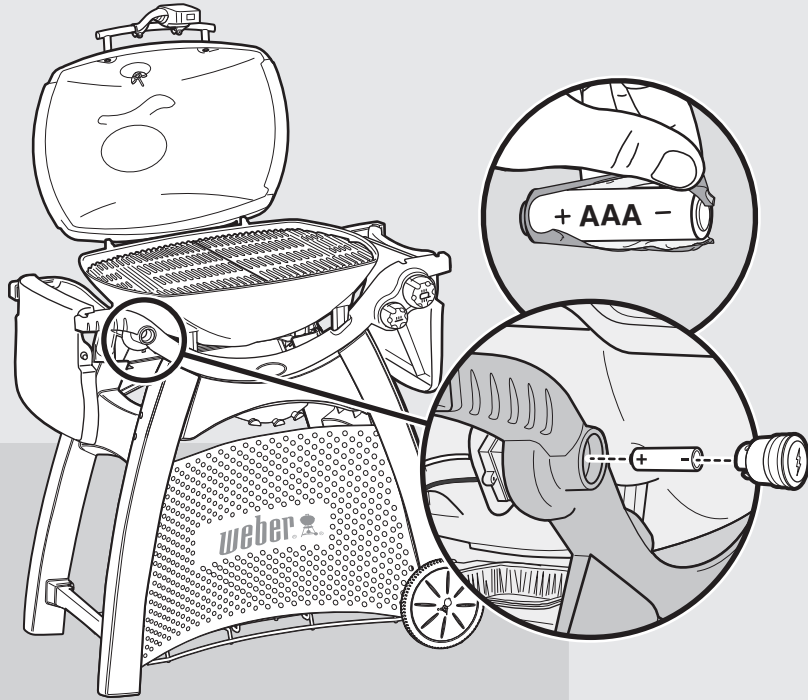


# MONTERING

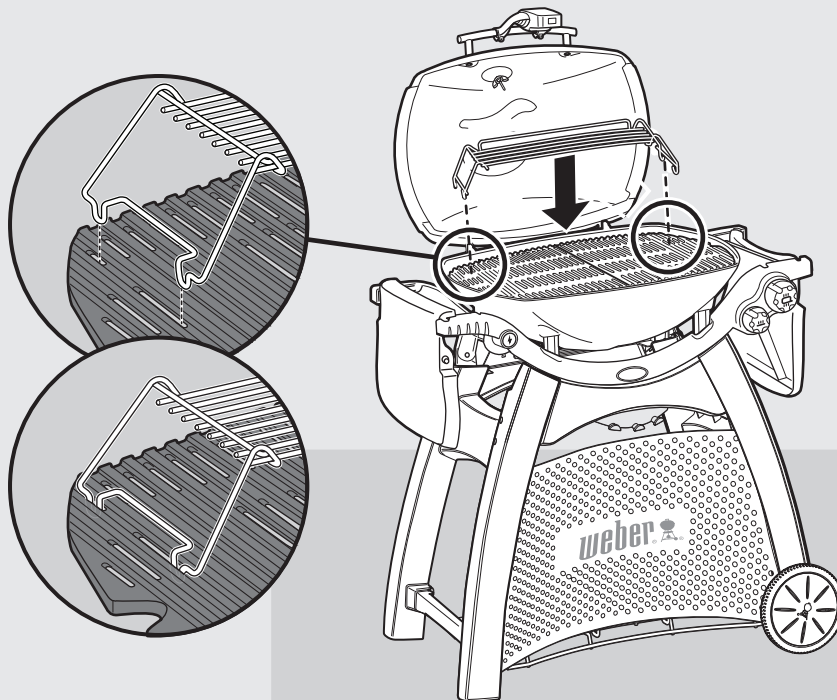
19



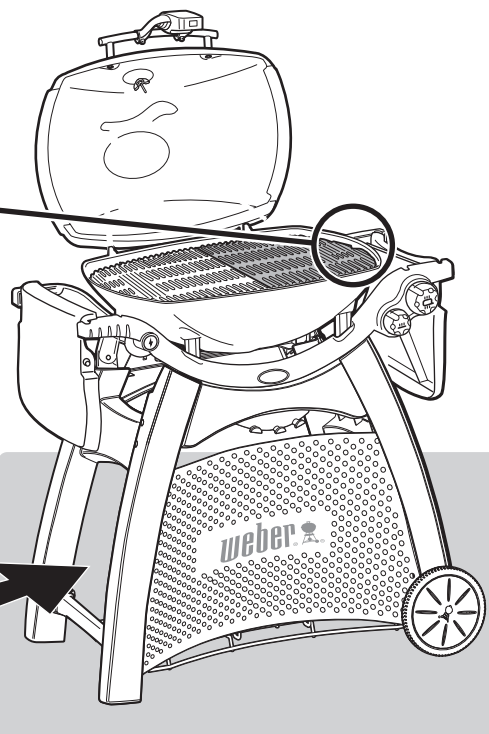
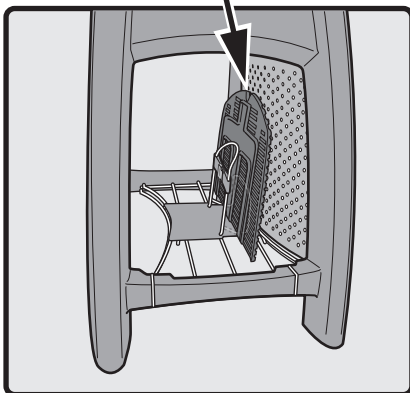
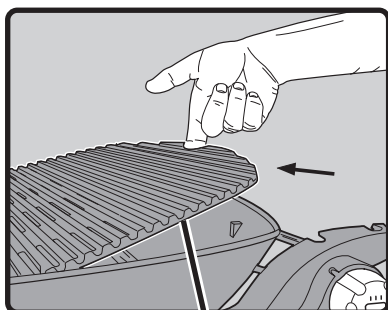
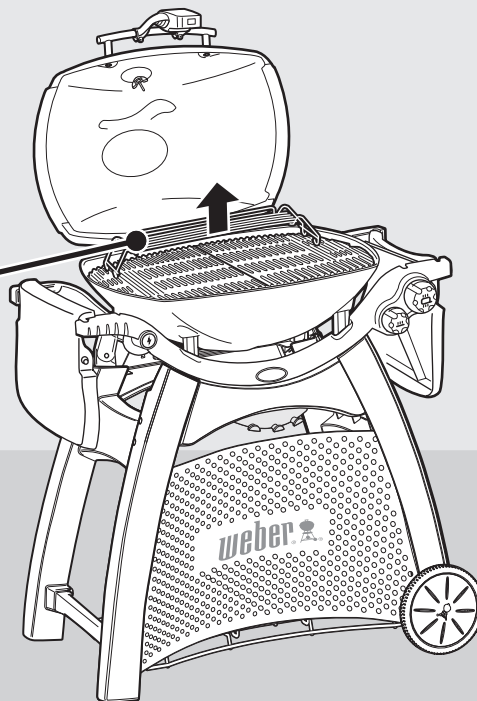
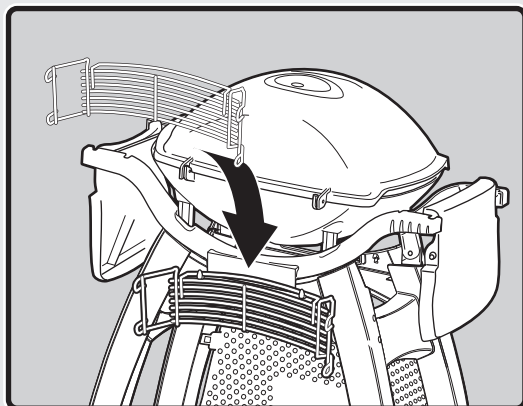
1- + AAA -



20



 3200™



## HVAD ER PROPAN-/ BUTANGAS?

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 gasflaske, er propan-/butangas dog flydende. Når væsken frigives fra gasflasken, fordampes den hurtigt og bliver til propan-/butangas.

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

## TIPS TIL SIKKER HÅNDBETINGELSE AF GASFLASKER

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

- Luk altid gasflaskens ventil, inden regulatoren frakobles.
- Anvend aldrig en beskadiget gasflaske. Bulede eller rustne gasflasker eller en gasflaske med en beskadiget ventil kan være farlige og skal omgående udskiftes med en ny.
- Håndtér "tomme" gasflasker lige så varsomt, som du håndterer fyldte gasflasker. Selv når en gasflaske er tømt for væske, kan der være gastryk i gasflasken.
- Gasflasker skal monteres, transporteres og opbevares i opretstående stilling. Gasflasker må ikke tabes eller håndteres med voldsomhed.
- Gasflasken må aldrig opbevares eller transporteres, hvor temperaturen kan nå op på 51 °C (gasflasken bliver for varm til, at den kan berøres med hænderne). For eksempel: Efterlad aldrig gasflasken i bilen på en varm dag.
- Foretag udsivningstest på samlingen mellem regulator og gasflaske, hver gang den tilsluttes. For eksempel: Test gasflasken, hver gang den påfyldes og genmonteres.

- Gasflasker skal opbevares utilgængeligt for børn.
- Må aldrig tilsluttes naturgasforsyningen (bygning). Ventilene og hullerne er kun beregnet til flydende propan-/butangas.
- Området omkring gasflasken skal være ryddet og fri for affald.
- Gasflasken må aldrig udskiftes i nærheden af en antændingskilde.

## RETNINGSLINJER FOR OPBEVARING OG PERIODER UDEN BRUG

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

- 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.
- En frakoblet gasflaske må ikke opbevares i en bygning, en garage eller et andet lukket område.
- 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.
- 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 gasudsivning og eventuelle tilstopninger i brænderrørene inden brug.
- Insektnettene skal også kontrolleres for eventuelle tilstopninger.

## KRAV TIL GASFLASKEN

- Anvend kun en gasflaske på 3-13 kg.

## TILSLUTNING AF OG KRAV TIL REGULATOR

- I Storbritannien skal dette apparat udstyres med en regulator, der er i overensstemmelse med BS 3016 og har en nominal effekt på 37 millibar (leveres sammen med grillen).
- Slangens længde må ikke være mere end 1,5 meter.
- 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.
- Der må kun anvendes en lavtrykslange og en regulator, som er godkendt i landet.
- Trykregulatorer og slangesamlinger skal altid udskiftes med de typer, som producenten af den udendørs madlavningsgas har specificeret.
- Kontrollér, at regulatoren er monteret, så det lille ventilationshul vender nedad, så der ikke samler sig vand i det. Der må ikke være snavs, fedt, insekter osv. i ventilationen.

LAND	KATEGORI (TRYK)
Bulgarien, Kina, Cypern, Tjekkiet, Danmark, Estland, Finland, Ungarn, Island, Indien, Japan, Korea, Letland, Litauen, Malta, Nederlandene, Norge, Rumænien, Singapore, Slovakien, Slovenien, Sverige, Tyrkiet	I <sub>3B/P</sub> (30 mbar eller 2,8 kPa)
Belgien, Frankrig, Grækenland, Irland, Italien, Luxembourg, Portugal, Spanien, Schweiz, Storbritannien	I <sub>3</sub> (28-30/37 mbar)
Polen	I <sub>3P</sub> (37 mbar)
Østrig, Tyskland	I <sub>3B/P</sub> (50 mbar)

## STØRRELSE PÅ Q BRÆNDERENS VENTILÅBNINGER

	I <sub>3B/P</sub> (30 mbar eller 2.8 kPa)	I <sub>3</sub> (28-30/37 mbar)	I <sub>3P</sub> (50 mbar)
<b>UDVENDIG BRÆNDER</b>			
Q 3000, Q 3200:	1,02 mm	0,96 mm	0,91 mm
<b>INDVENDIG BRÆNDER</b>			
Q 3000, Q 3200:	0,75 mm	0,71 mm	0,66 mm

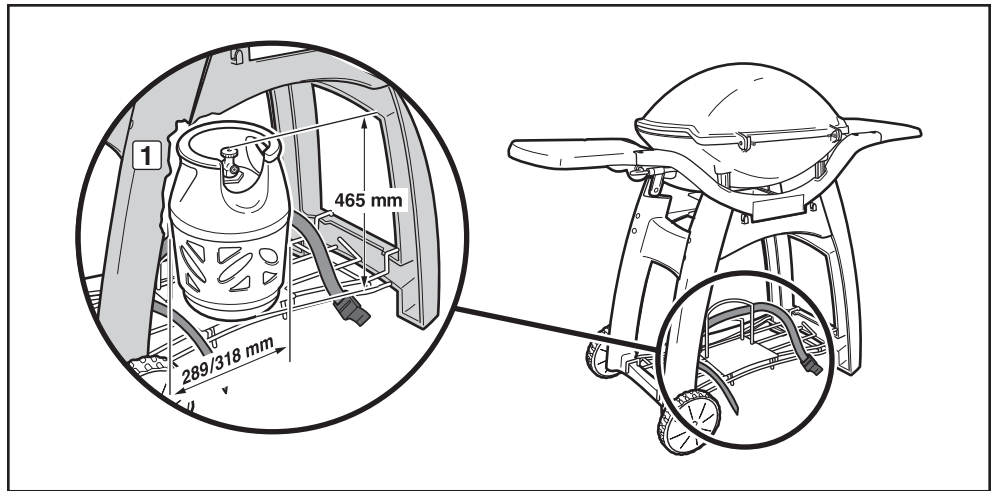
## Q FORBRUGSDATA

	PROPAN kW	BUTAN kW	PROPAN g/h	BUTANE g/h
Q 3000, Q 3200:	6,2	7,0	443	509



## HVOR SKAL GASFLASKEN PLACERES?

Placering og montering afhænger af den type og størrelse gasflaske, du har købt. Der er to monteringsalternativer: fastgjort til flaskebeslaget på vognens bundholder eller placeret på jorden bag grillen.



### ⚠ FARE

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

### KRAV TIL MONTERING PÅ VOGN

Gasflasken kan monteres på vognens bundhylde, hvis gasflasken ikke overskrider den maksimale tilladte størrelse for montering på vogn:

**Gasflaskens kapacitet:** Højest 6 kg.

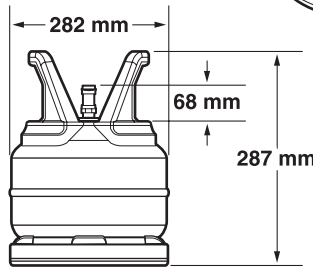
**Gasflaskens højde:** Højest 465 mm

Gasflasken skal være fastgjort til beslaget på vognens bundhylde ved hjælp af den medfølgende strop (1).

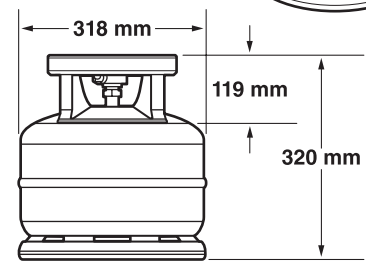
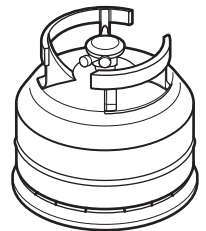
**⚠ ADVARSEL:** Hvis gasflasken er større end den maksimale tilladte størrelse for montering på vognen, må du ikke forsøge at placere gasflasken på eller tilslutte den på vognen. Placer og tilslut gasflasken på jorden ved siden af grillen. Hvis dette ikke gøres, kan slangen blive beskadiget, hvilket kan udløse en brand eller eksplosion, som kan forårsage alvorlige kvæstelser eller døden samt materielle skader.

Der er vist flere forskellige typer gasflasker, som er godkendt til montering på vognen, samt deres mål.

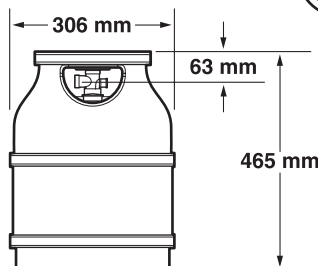
5 kg



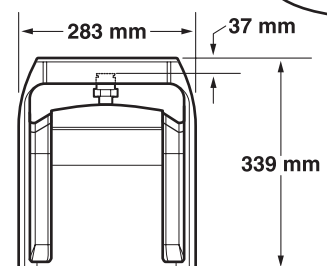
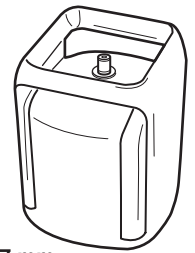
5.2 kg



5 kg



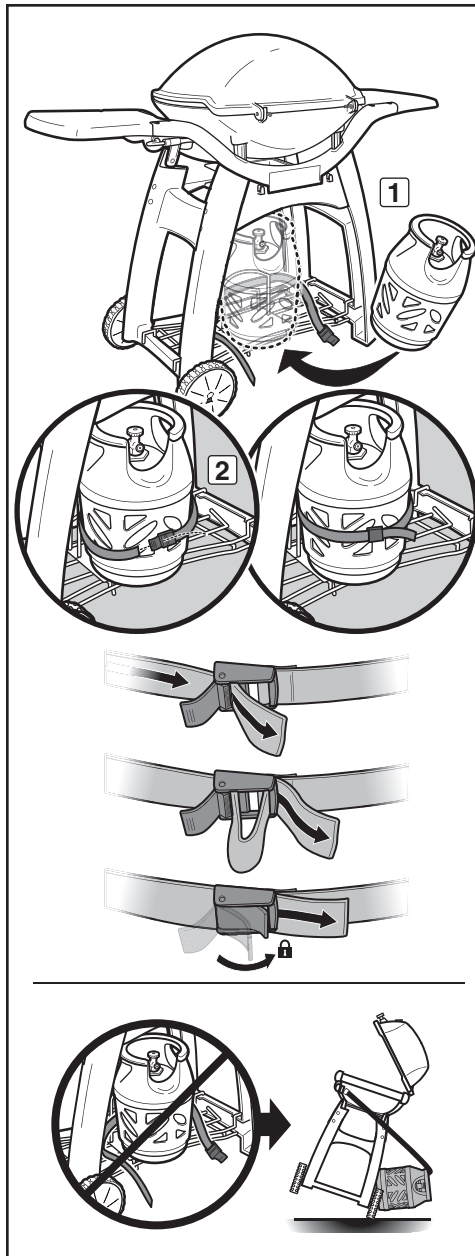
6 kg



# MONTERING AF GASFLASKE

## MONTERING PÅ VOGN

- A) Sørg for, at gasflaskestøtten er monteret, så bundholderen ikke bliver ridset. Løft gasflasken op, og placér den på gasflaskestøtten (1).
- B) Vend gasflasken således, at ventilåbningen vender mod grillens højre side eller bagside.
- C) Montér gasflasken på beslaget til gasflasken ved hjælp af gasflaskestroppen (2).
- ⚠ **ADVARSEL: Gasflasken skal være fastgjort til beslaget, når grillen er i brug.**
- D) Tilslut regulatoren til gasflasken. Læs "TILSLUTNING AF REGULATOR TIL GASFLASKEN".



Ved montering af en gasflaske PÅ VOGNEN under grillen er maksimumkapaciteten 6 kg.

Slangens længde må ikke være mere end 1,5 meter.

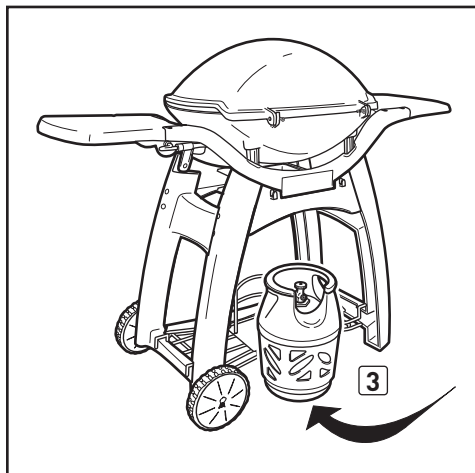
## KRAV TIL MONTERING PÅ JORDEN

Hvis din gasflaske overskrider den maksimale tilladte størrelse for montering på vognen, skal gasflasken placeres på jorden bagved grillen. Den maksimale tilladte størrelse for gasflasker, der monteres på jorden, er:

- Gasflaskens kapacitet:** Højest 13 kg.
- Gasflaskens højde:** Højest 587 mm
- Gasflaskens bredde:** Højest 306 mm

## MONTERING PÅ JORDEN

- A) Placér gasflasken på jorden bagved grillen (3).
- B) Vend gasflasken således, at ventilåbningen vender mod grillens højre side eller bagside.
- C) Tilslut regulatoren til gasflasken. Læs "TILSLUTNING AF REGULATOR TIL GASFLASKEN".



Ved montering af en gasflaske PÅ JORDEN er maksimumkapaciteten 13 kg.

Slangens længde må ikke være mere end 1,5 meter.

## HVAD ER EN REGULATOR?

Din Weber® gasgrill er udstyret med en trykregulator, som er en anordning, der styrer og fastholder et ensartet gstryk, når gassen frigives fra LP gasflasken.

## TILSLUTNING AF REGULATOREN TIL GASFLASKEN

Anvend kun gasflasker med en minimumkapacitet på 3 kg og en maksimumkapacitet på 13 kg.

A) Fjern skruen fra vognens højre ben. Indsæt slangeholderklemmen. Fastgør skruen igen.

**⚠ ADVARSEL: Slangen skal fastgøres sikkert på vognens ben med den medfølgende slangeholderklemme. Hvis dette ikke gøres, kan slangen blive beskadiget, hvilket kan udløse en brand eller eksplosion, som kan forårsage alvorlige kvæstelser eller døden samt materielle skader.**

B) Tilslut regulatoren til gasflasken.

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

På nogle regulatorer skal man trykke den på for at tilslutte og trække den af for at frakoble. Andre har en møtrik med venstregevind, som skrues på cylinderventilen. Identificér din regulatorstype, og følg de tilslutningsanvisninger, der gælder for den pågældende regulator.

### Tilslutning ved at dreje med uret

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

### Tilslutning ved at dreje mod uret

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

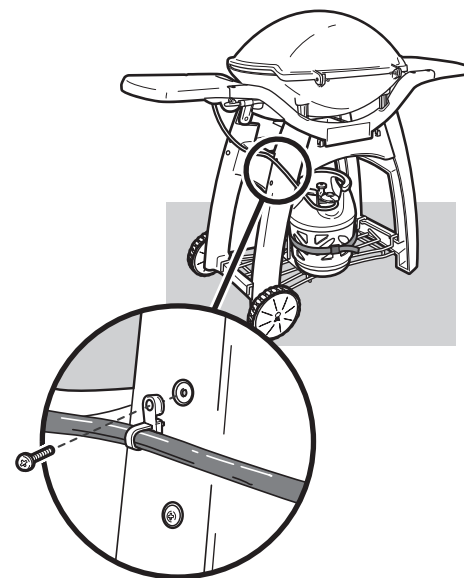
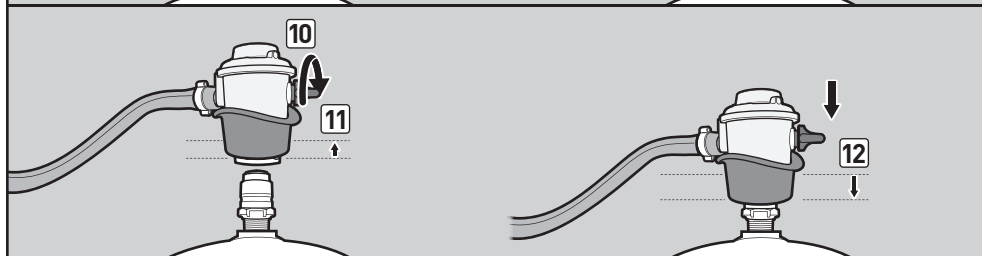
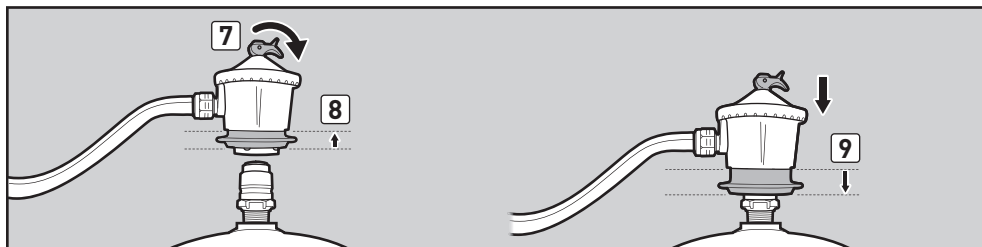
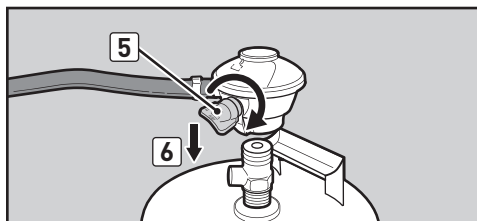
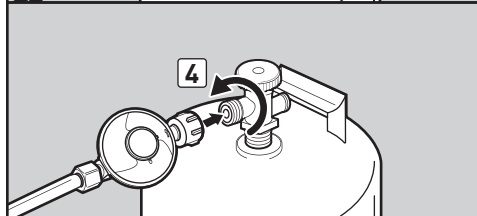
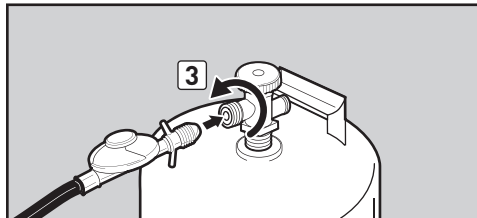
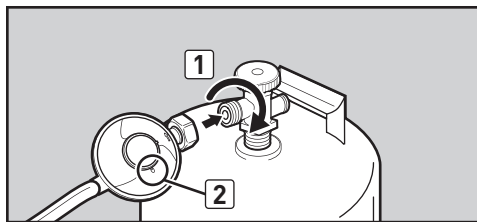
### Tilslutning ved at dreje grebet/klikke det på plads

Drej regulatorgrebet med uret (5) 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 vejledning, svarer muligvis ikke til den regulator, som du bruger på din gasgrill, hvilket kan skyldes lokale bestemmelser i dit land eller område.*



## UDSKIFTNINGSMODUL MED SLANGE, REGULATOR OG VENTIL

**⚠ VIGTIG OPLYSNING:** Vi anbefaler, at du udskifter gasslangen på din Weber®-gasgrill hvert femte år. I nogle lande er der krav om, at gasslangen 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](http://www.weber.com).

## 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 disse udsivningstjek, også 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 beskadiget under transport og håndtering.*

## GASUDSIVNINGSTJEK

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

- A) Sørg for, at **ALLE** brændernes reguleringsknapper er slukket. Kontrollér dette ved at trykke reguleringsknapperne ind og dreje dem med uret, indtil de stopper.

- B) Åbn for gastilførslen ved kilden.

Identificér din regulatorstype. Følg anvisningerne for den pågældende regulator.

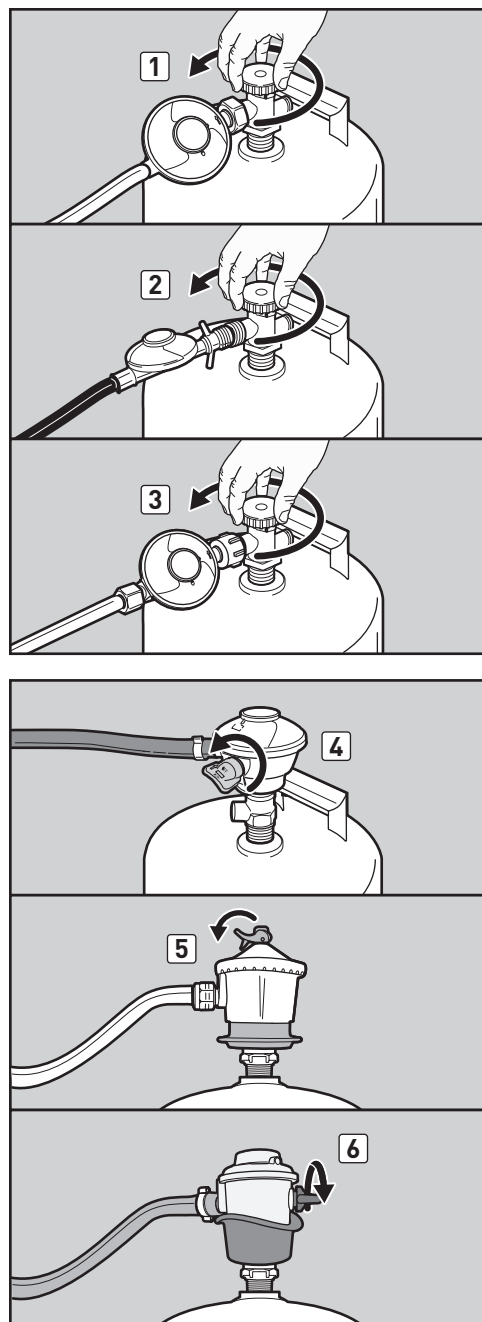
### Drej ventilen

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 gasudsivningstjek.



## FORBEREDELSE FØR BRUG AF GRILLEN

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:

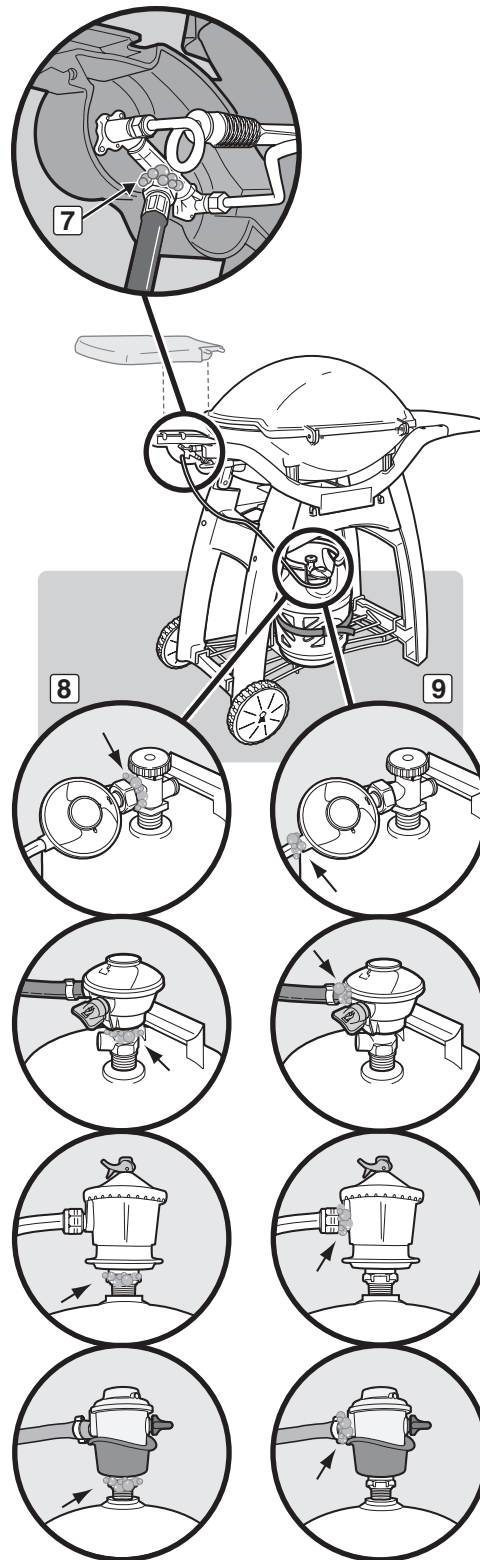
- Tilslutning mellem manifold, slange og regulator (7).
- Tilslutning mellem regulator og gasflaske (8).
- Tilslutning mellem regulatorslange og regulator (9).

**⚠ ADVARSEL: Luk for gassen, hvis der er udsivning ved tilslutningerne (7), (8) eller (9). ANVEND IKKE GRILLEN. Kontakt din lokale kundeservicerepræsentant via kontaktoplysningerne på vores website. Log ind på [www.weber.com](http://www.weber.com).**

D) Når udsivningstjekket 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 udsivningstjekket er gennemført.*

Nu er grillen klar til brug.



## FRAKOBLING AF REGULATOR FRA GASFLASKE

A) 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

Skru regulatoren af gasflasken ved at dreje tilslutningen mod uret **(1)**.

### Frakobling ved at dreje med uret

Skru regulatoren af gasflasken ved at dreje tilslutningen med uret **(2) (3)**.

### Frakobling ved at dreje grebet

Drej regulatorgrebet med uret **(4)** 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.

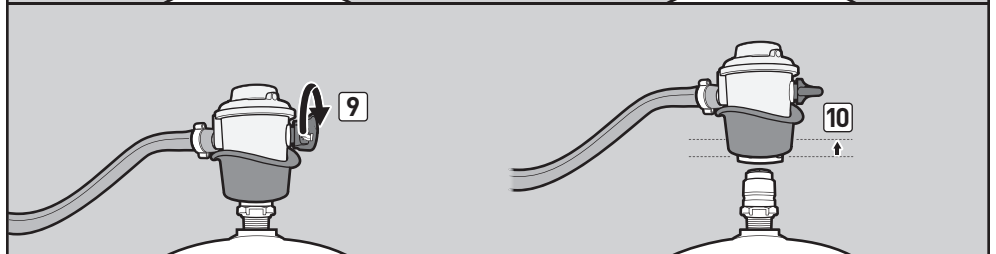
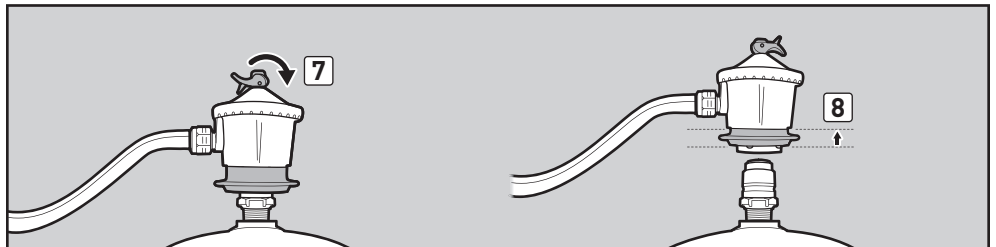
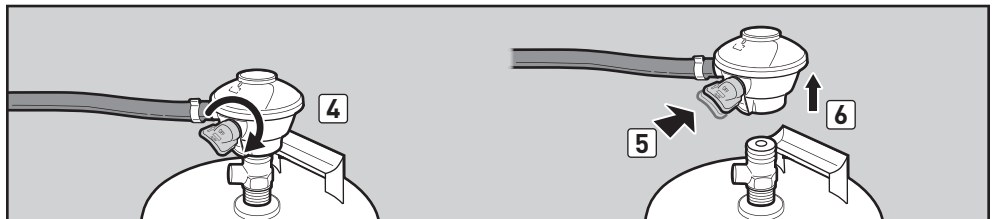
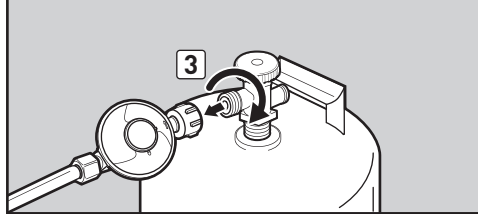
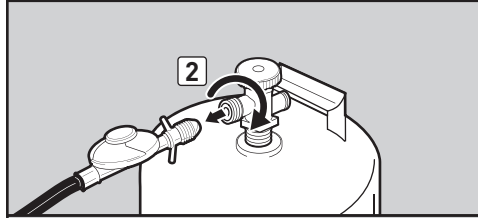
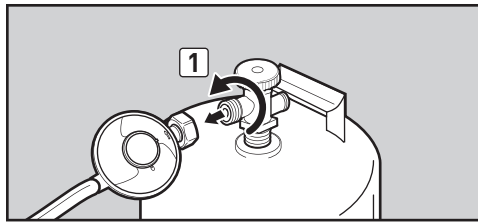
B) Udskift den tomme gasflaske med en fuld.

## PÅFYLDNING AF GASFLASKE

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

## GENMONTERING AF GASFLASKE

Læs "TILSLUTNING AF REGULATOR TIL GASFLASKEN".





## 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 bruges. Det er vigtigt at læse følgende advarsler, før du installerer eller bruger grillen.

### ADVARSLER:

- ⚠ Dette apparat må kun anvendes udendørs og aldrig i garager og havestuer eller på lukkede terrasser eller verandaer.
- ⚠ 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.
- ⚠ Der må ikke findes nogen brændbare materialer inden for cirka 60 cm afstand af grillen. Det indbefatter grillens top, bund, bagside og sider.
- ⚠ Sørg for at holde alle brandfarlige dampe og væsker som benzin, sprit/alkohol og andre antændelige materialer væk fra grillområdet.
- ⚠ Dette apparat bliver meget varmt. Pas især på, når der er børn eller ældre mennesker i nærheden.
- ⚠ Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.
- ⚠ Brug kun grillen på en jævn og plan overflade.

## AFTAGELIG OPSAMLINGSBAKKE OG ENGANGSDRYPBAKKE

Din grill er konstrueret med et fedtsamlingsystem, 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.

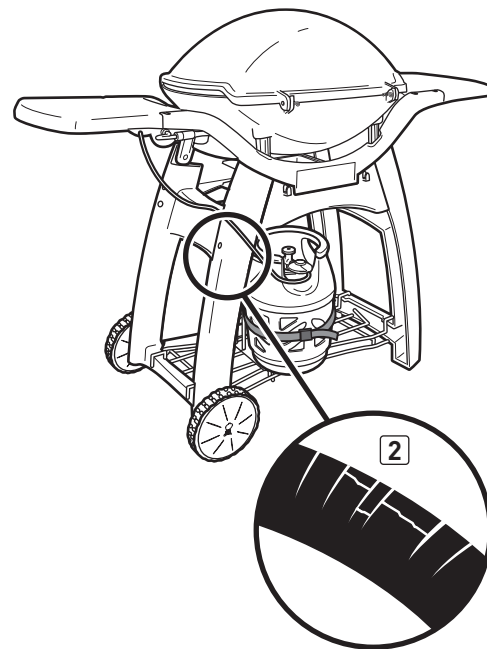
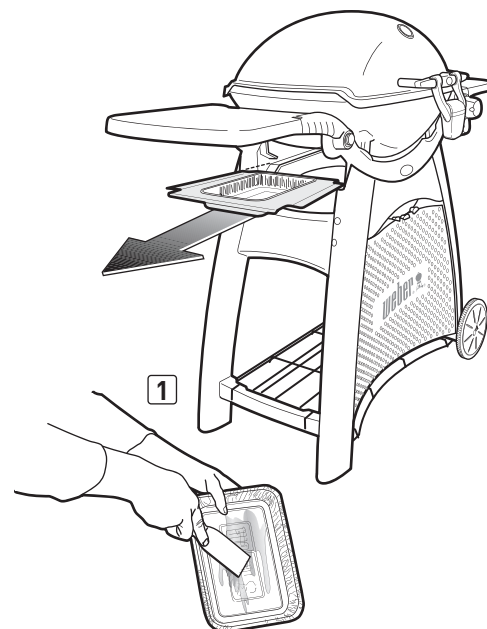
Det er lige så vigtigt at rengøre den aftagelige opsamlingsbakke som at rengøre grillkassen. Hver gang du bruger grillen, skal du kontrollere, om der er ophobet fedt i den aftagelige opsamlingsbakke. Fjern overskydende fedt med en plastspartel (1). Vask den aftagelige opsamlingsbakke med varmt sæbevand, 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](http://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 brændere antændes, eller ventes der ikke i minutter, så gassen kan forsvinde, såfremt grillen ikke tænder, kan der opstå en eksplosiv opflamning, der kan forårsage alvorlige personskader eller døden.**

- B) Sørg for, at **ALLE** brændernes reguleringsknapper er slukket (2). Kontrollér dette ved at trykke reguleringsknapperne ind og dreje dem med uret, indtil de stopper.
- C) Åbn for regulatoren ved brug af en af de metoder, der passer til din flaske og regulatortype.
- D) Tænd den yderste brænder ved at trykke reguleringsknappen til den store brænder ind og dreje den mod uret til positionen START/HIGH (†) (3).
- E1) Tryk på den røde tændingsknap flere gange, så den klikker hver gang (4) (Q® 3000).

### ELLER

- E2) Tryk på den elektroniske tændingsknap, og hold den inde (5) (Q® 3200). Der høres et klik fra gnisttænderen.
- F) Kontrollér, at brænderen er tændt ved at kigge gennem grillristen. Man skal kunne se en flamme.

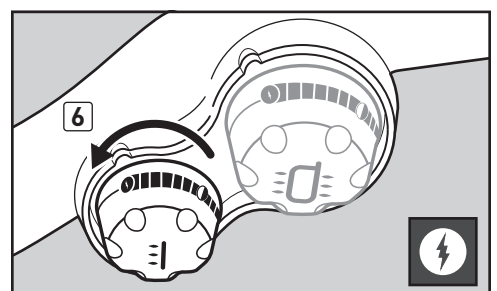
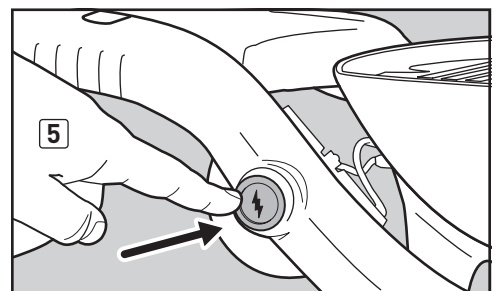
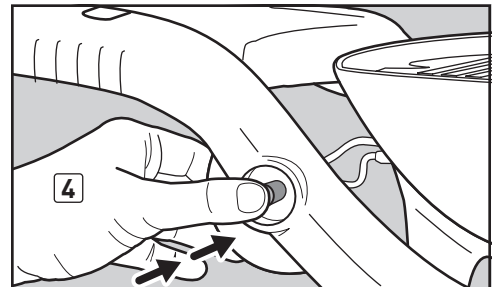
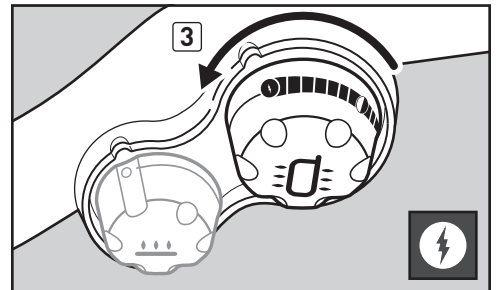
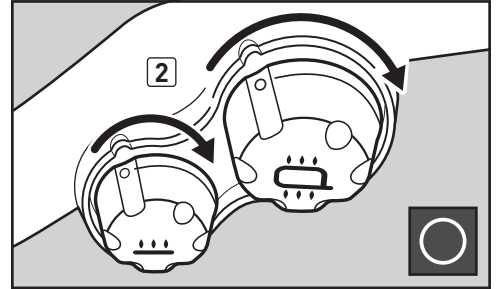
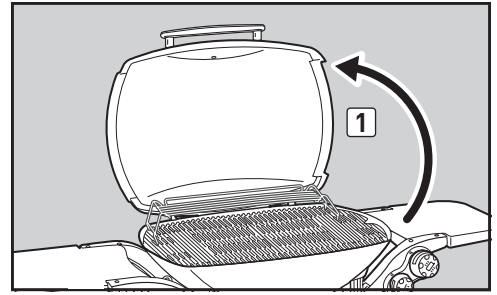
**⚠ ADVARSEL: Læn dig aldrig ind over den åbne grill under antænding eller tilberedning af mad.**

**⚠ ADVARSEL: Hvis brænderen ikke tændes 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.**

- G) Når den yderste brænder er tændt, kan du tænde den inderste brænder. Tryk reguleringsknappen til den lille brænder ind, og drej den til positionen START/HIGH (†) (6). Dermed tændes den inderste brænder via den yderste brænder.

## SÅDAN SLUKKES BRÆNDEREN

Tryk reguleringsknapperne ind, og drej dem med uret til positionen OFF (O). Luk for gastilførslen ved kilden.



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 brændere antændes, eller ventes der ikke i 5 minutter, så gassen kan forsvinde, såfremt grillen ikke tænder, kan der opstå en eksplosiv opflamning, der kan forårsage alvorlige personskader eller døden.

- B) Sørg for, at **ALLE** brændernes reguleringsknapper er slukket (2). Kontrollér dette ved at trykke reguleringsknapperne ind og dreje dem med uret, indtil de stopper.
- C) Åbn for regulatoren ved brug af en af de metoder, der passer til din flaske og regulatorstype.
- D) Stryg en tændstik, og før flammen under tændstikshullet (3). Mens du holder den tændte tændstik, tændes den yderste brænder ved, at reguleringsknappen til den store brænder trykkes ind og drejes mod uret til positionen START/HIGH (†) (4).

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

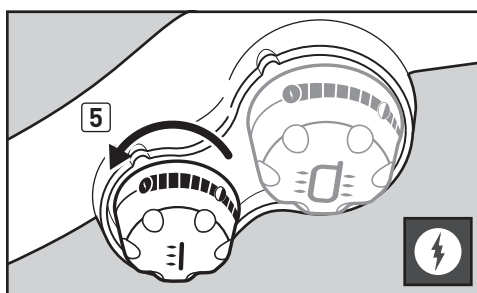
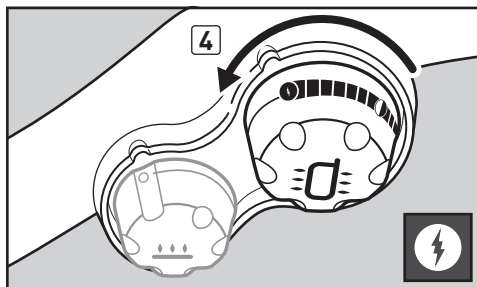
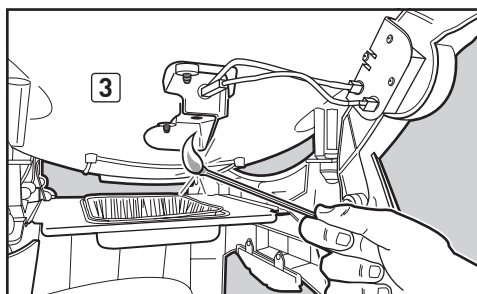
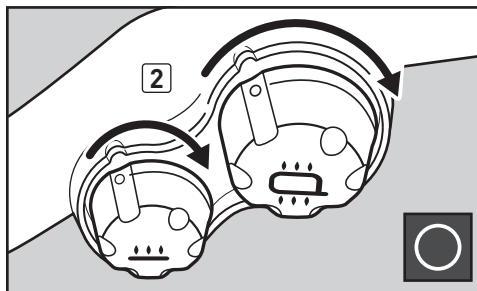
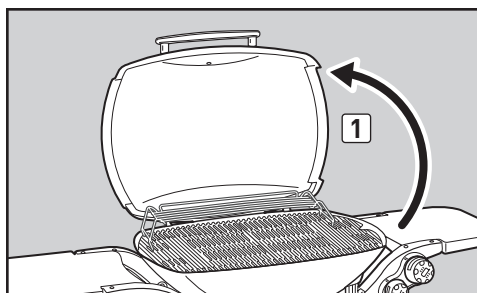
⚠ **ADVARSEL:** Læn dig aldrig ind over den åbne grill, mens den tændes. Hold hoved og krop mindst 30 cm væk fra tændstikshullet, når grillen tændes.

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

F) Når den yderste brænder er tændt, kan du tænde den inderste brænder. Tryk reguleringsknappen til den lille brænder ind, og drej den til positionen START/HIGH (†) (5). Dermed tændes den inderste brænder via den yderste brænder.

### SÅDAN SLUKKES BRÆNDEREN

Tryk reguleringsknapperne ind, og drej dem med uret til positionen OFF (O). Luk for gastilførslen ved kilden.



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


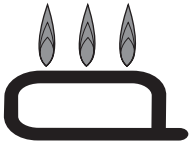








\*\*Sælges separat.

# GRILLMETODER

## DIREKTE ELLER INDIREKTE METODE?

Det vigtigste man skal vide når man griller, er hvilken stegemetode, der skal bruges til en bestemt fødevarer: direkte eller indirekte. Forskellen er enkel. Den direkte metode betyder, at maden grilles direkte over varmekilden. Med den indirekte metode er der ild på begge sider af maden. Den indirekte metode minder om stegning, men maden får den grillede overflade, smag og udseende, som man går glip af, når man tilbereder maden i ovnen. Brug af den rette metode er den korteste vej til gode resultater – og den bedste måde at sikre, at maden bliver stegt tilstrækkeligt.

Brænderne kan justeres efter behov, uanset hvilken metode du bruger. Reguleringsknappernes indstillinger – HIGH, MEDIUM, LOW og OFF – er beskrevet i tabellen til højre. Hvis du for eksempel vil brune/svitse en bøf, skal begge brændere stå på HI (høj), hvorefter tilberedningen afsluttes med begge brændere på LOW (lav). Få grillinspiration på [www.weber.com/recipes](http://www.weber.com/recipes).

TILBEREDNINGSMETODER OG ANVENDELSE	REGULERING AF INDERSTE BRÆNDER	REGULERING AF YDERSTE BRÆNDER
<b>FORVARME</b>	 HIGH (HØJ)	 HIGH (HØJ)
<b>DIREKTE LAV</b> Kyllingestykker, pølser	 LOW (LAV)	 LOW (LAV)
<b>BRUNING/SVITSNING</b> Bøfkød og mad, der skal brunes/svitses <i>Start med at brune/svitse tykke bøffer over direkte varme ...</i>  <i>... afslut tilberedningen med direkte lav varme</i>	 HIGH (HØJ)	 HIGH (HØJ)
	 LOW (LAV)	 LOW (LAV)
<b>INDIREKTE</b> Lille hel kylling	 OFF (SLUKKET)	 MEDIUM

# FEJLFINDING

## GENEREL FEJLFINDING

PROBLEMER	LØSNINGER
Brænder tænder ikke, når du trykker på tændingsknappen.	<p>Kontrollér, at gassen strømmer ud til brænderne ved at prøve at tænde en brænder 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 GNISTTÆNDER (Q® 3000)" eller "VEDLIGEHOLDELSE AF DET ELEKTRONISKE TÆNDINGSSYSTEM (Q® 3200)".</p> <p>Kontrollér, at ledningerne er korrekt placeret i terminalerne på det elektroniske tændingssystem. Kontrollér, at ledningerne er tilsluttet til terminalerne på gnisttænderen (Q® 3000) eller det elektroniske tændingssystem (Q® 3200). Læs "VEDLIGEHOLDELSE AF GNISTTÆNDER (Q® 3000)" eller "VEDLIGEHOLDELSE AF DET ELEKTRONISKE TÆNDINGSSYSTEM (Q® 3200)".</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 (Q® 3200)".</p>
<p>Brænderne tænder ikke.</p> <p>Brænderne har en lille ustabil flamme, når reguleringsknapperne står i positionen HIGH (høj) (†).</p> <p>Grilltemperaturen når kun op på 121-149 °C (250-300°F), når brændernes reguleringsknapper står i positionen HIGH (høj) (†).</p>	<p><i>Nogle lande har regulatorer med en sikkerhedsmekanisme, der gør, at der ikke strømmer for meget gas ud.</i> Det er muligt, at sikkerhedsmekanismen mod for meget gas, som er en del af tilslutningen mellem grill og gasflaske, er blevet aktiveret. Sluk for alle brændernes reguleringsknapper og luk flaskeventilen for at nulstille sikkerhedsmekanismen mod for meget gasgennemstrømning (O). Åbn grillens låg. Vent mindst fem minutter, til gassen er forsvundet, inden du forsøger at tænde grillen. Drej <b>LANGSOMT</b> gasflaskens ventil, indtil den er helt åben. Vent i nogle sekunder, og tænd derefter din grill. Læs "TÆNDING OG BRUG AF HOVEDBRÆNDER".</p>
Brænderen tænder ikke, eller flammen er lav, når reguleringsknappen står i positionen HIGH (høj) (†).	<p>Der kan være lidt eller ingen gas tilbage. Fyld gas på gasflasken.</p> <p>Gasslangen kan være bøjet eller knækket. Ret slangen ud.</p>
<p>Brænderflammen er ustabil.</p> <p>Flammen er lav, når reguleringsknappen står i positionen HIGH (høj) (†).</p> <p>Der er ikke flammer langs hele brænderrørets længde.</p>	<p>Rengør brænderhullerne, der løber langs hele længden af brænderrøret. Læs afsnittet "ÅRLIG VEDLIGEHOLDELSE".</p>
Brænderne brænder med en gul eller orange flamme, og der er gaslugt.	<p>Undersøg, om insektnettene er tilstoppede. (Tilstopning af huller). Rens insektnettene. Læs afsnittet "ÅRLIG VEDLIGEHOLDELSE".</p>
Der blusser flammer op.	<p>Grillen skal forvarmes med alle brændere i høj position i 10 til 15 minutter.</p>
<b>⚠ FORSIGTIG: Grillkassen må ikke fores med alufolie.</b>	<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).	<p>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. <b>DET ER IKKE EN FEJL.</b> Rengør grundigt. Læs afsnittet "INDVENDIG RENGØRING AF GRILLEN".</p>

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

## FEJLFINDING PÅ GRILL-LYSET

PROBLEMER	LØSNINGER
Grill-lyset slukker ikke.	<p>Grill-lyset aktiveres kun, når låget åbnes. Løft låget for at åbne det, og tryk på knappen VÆK.</p> <p>Installer nye batterier. Bekræft ved installation af nye batterier (kun alkaliske), at hvert batteris plastikfilm er blevet fjernet. Bekræft, at batterierne er i god stand og er blevet installeret korrekt. Se "VEDLIGEHOLDELSE AF GRILL-LYSET."</p>
Grill-lyset er slukket og kan ikke tændes igen.	<p>Lyset er programmeret til at slukke automatisk efter 30 minutters inaktivitet. Ved reaktivering af lyset sikr, at låget er åbent, og tryk på knappen VÆK. Se "VEDLIGEHOLDELSE AF GRILL-LYSET."</p>
Grill-lyset slukker ikke.	<p>Grill-lyset er udstyret med en vippe-sensor. Vippe-sensoren TÆNDER for lyset, når grillens låg åbnes, og SLUKKER for lyset, når grillens låg lukkes.</p> <p>BEMÆRK: Grill-lyset kan ikke slukkes ved at trykke på knappen VÆK. Lyset slukkes ved at lukke låget.</p>

Hvis problemer ikke kan rettes vha. disse metoder, kan du kontakte kundeservicerepræsentanten vha. kontaktoplysningerne på vores website. Log på [www.weber.com](http://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 brænderrør, 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

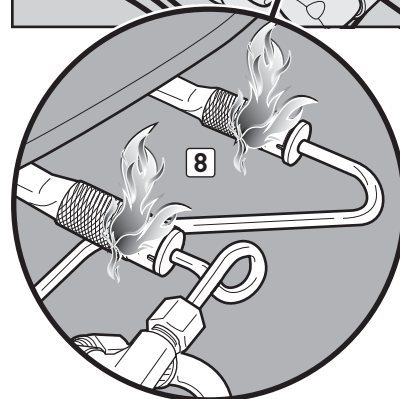
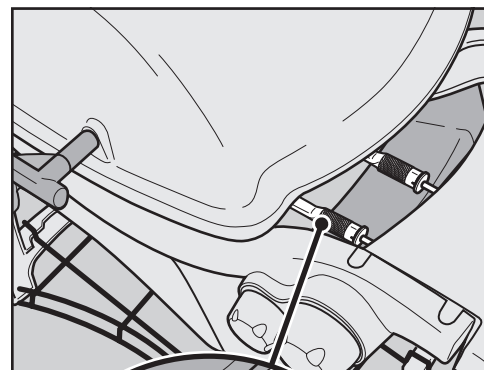
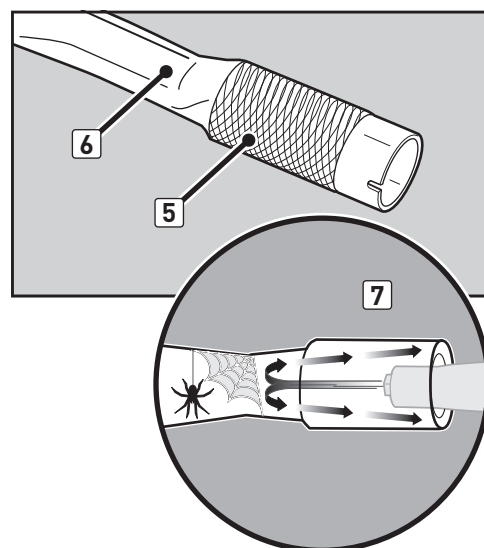
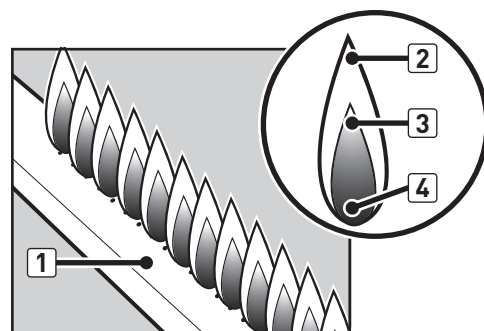
Brænderrørens lufthuller (5) er udstyret med net i rustfrit stål, som skal forhindre edderkopper og insekter i at lave spind og bygge bo i venturidelen (6) af brænderrørene. Disse net og boer kan blokere for den normale gasstrøm og få gassen at strømme tilbage og ud af antændingsluftåbningen (7). Symptomer 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](http://www.weber.com).*

### BRÆNDERRØRETS ÅBNINGER

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

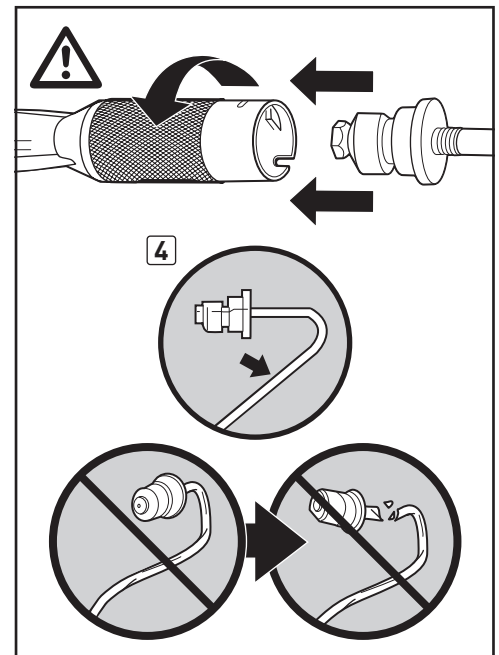
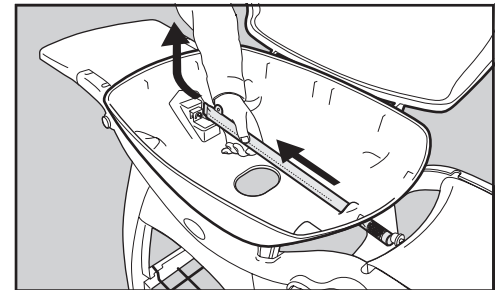
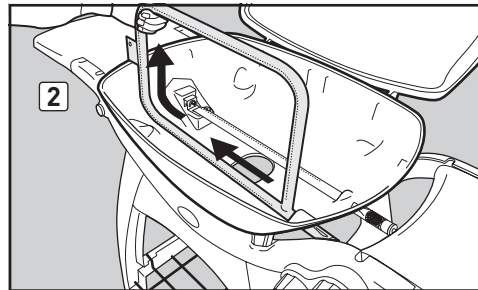
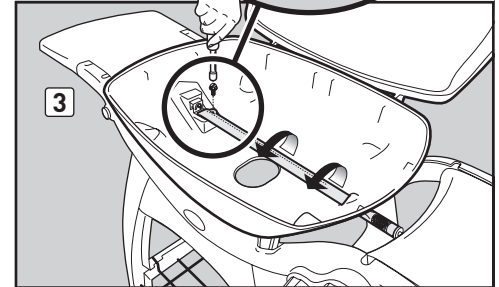
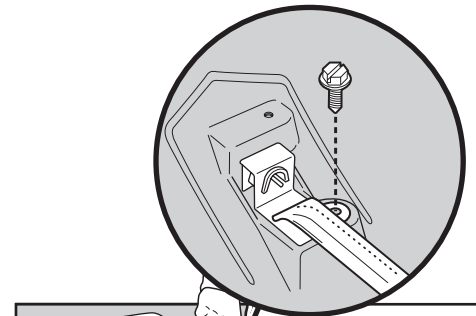
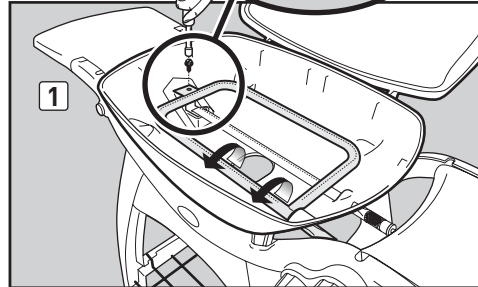
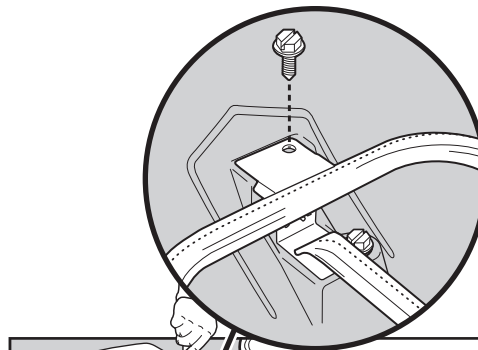
- A) Stuk for gastilførslen ved kilden, og kobl gasflasken fra.
- B) Kontrollér, at alle brændernes reguleringsskapper står i positionen OFF (O). Kontrollér dette ved at trykke reguleringsskapperne ind og dreje dem med uret, indtil de stopper. Hvis de ikke kan drejes, er de lukket. Hvis de kan drejes, skal de drejes, indtil de ikke kan komme længere; så er de lukket.
- C) Åbn låget, og fjern grillkassens indhold.

### Fjern brænderrørene

Du skal bruge: En 3/8" topskruetrækker.

- A) Fjern den skrue, hvormed det yderste brænderrør er fastgjort til grillkassen (1).
- B) Drej det yderste brænderrør 90°. Skub og løft brænderrøret væk fra dysen, og fjern det fra grillkassen (2).
- C) Gentag denne fremgangsmåde for det inderste brænderrør (3).

**⚠ FORSİGTIG: Vær forsigtig, når du fjerner eller genmonterer brænderrørene. Brug ikke kraft, og bøj ikke de gaslanger, der forbinder brænderrørene til kontrolventilerne (4).**



# ÅRLIG VEDLIGEHOLDELSE

## Rengør 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 hvert brænderrør med en lommelygte (5).
- B) Fjern snavs og tilstopninger i brænderrørene med ståltråden (6).
- C) Kontrollér insektnettene for enden af brænderrørene, og rens dem med den bløde børste (7).

**⚠ FORSIGTIG: Insektnettene må ikke renses med hårde eller skarpe redskaber. Pas på, at insektnettene ikke forskubbes, eller at netåbningerne ikke gøres større.**

- D) Brug stålborsten til at rense brænderrørene udvendigt. Det gøres for at sikre, at alle brænderhuller (åbninger) langs hele brænderrørens længde er helt åbne (8).

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

## Genmontering af brænderrør

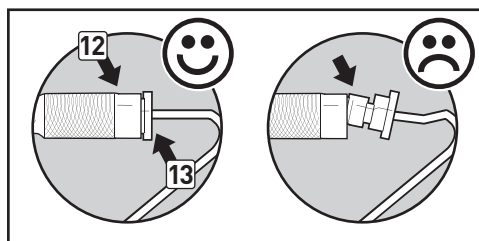
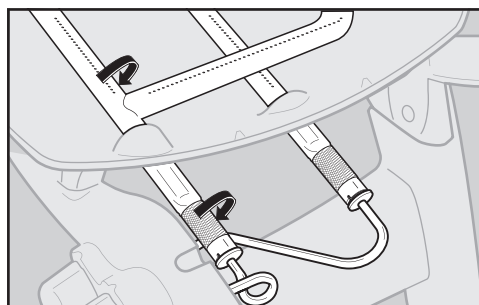
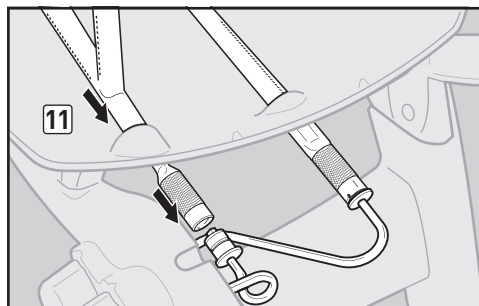
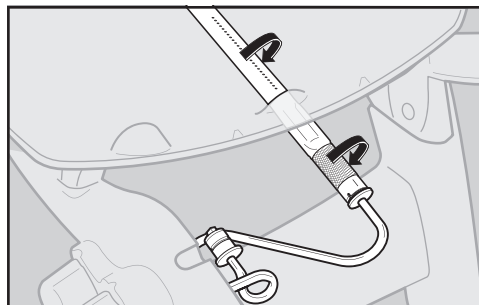
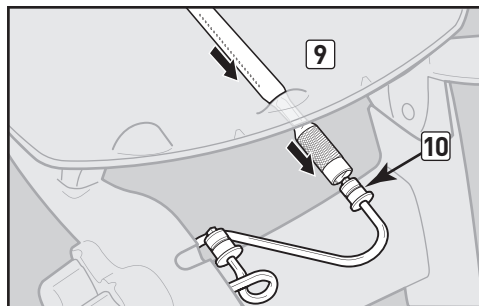
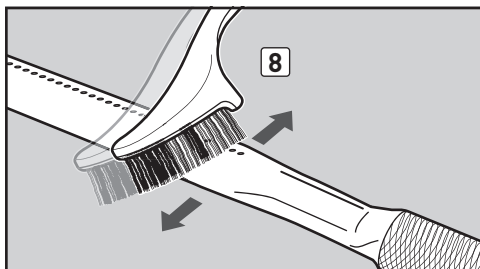
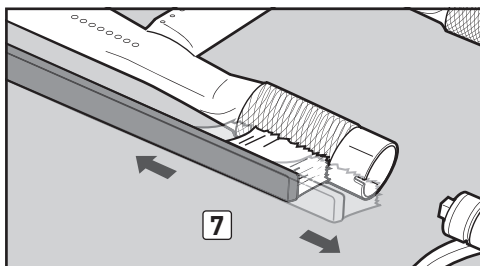
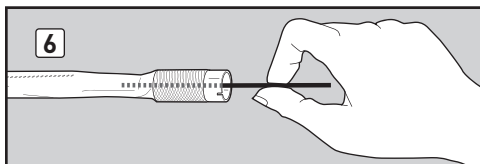
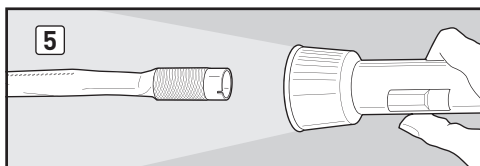
Du skal bruge: En 3/8" topskruetrækker.

- A) Før forsigtigt det inderste brænderrør tilbage i hullet i højre side af grillkassen (9), så brænderrørets åbning er ud for dysen (10).
- B) Genmonter den skrue, hvormed det inderste brænderrør er fastgjort til grillkassen.
- C) Gentag denne fremgangsmåde for det yderste brænderrør (11).

**⚠ FORSIGTIG: Brænderrørets åbninger (12) skal placeres korrekt over dyserne (13).**

**⚠ ADVARSEL: Man skal kontrollere, om der er gasudsivning, hver gang en gastilslutning løsnes og sættes på igen. Læs "KONTROL AF GASUDSIVNING".**

- D) Genmonter alle grillkassens dele.



## 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 for at 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 og emaljerede overflader samt 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 xyten. Brug ikke ovenrens, slibende rengøringsmidler (rengøringsmidler til køkkenet), rengøringsmidler med citrusindhold eller ridsende skuresvampe på grillens eller vognens overflader.**

Borde, der kan slås ned, 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 lågets inderside med varmt sæbevand; skyl derefter med vand.

#### Grillkassens indhold samt brænderrør

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

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 brænderrørene. 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; skyl derefter 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 plastspartel (2). Vask den aftagelige opsamlingsbakke med varmt sæbevand, og skyl efter med rent vand.

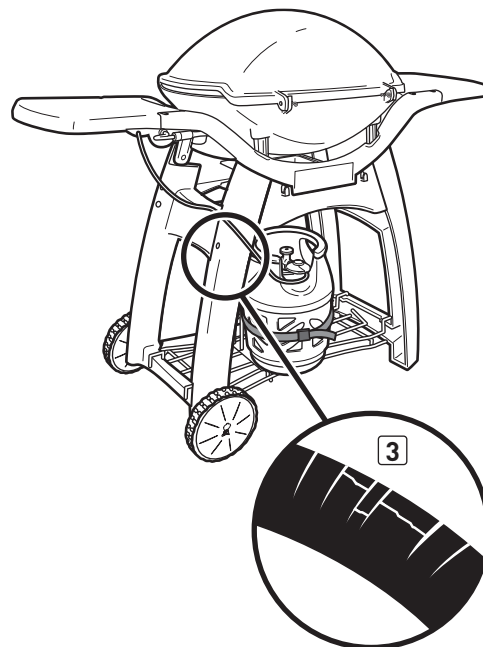
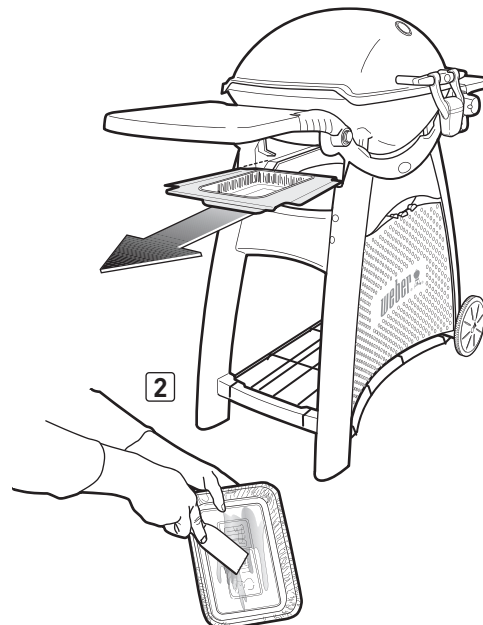
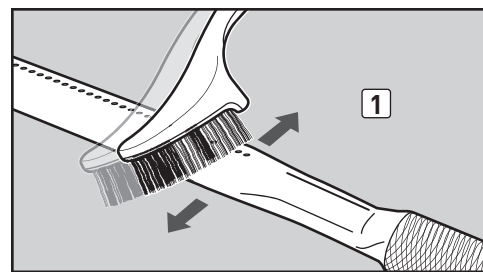
**⚠ ADVARSEL: Kontrollér hver gang før brug, om der har ophobet sig fedt i engangsdrypbakken. Fjern overskydende fedt for at undgå, at det bliver antændt. Antænding af fedtstof kan medføre alvorlige kvæstelser eller materielle skader.**

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

#### EFTERSYN AF SLANGE

Slangen skal jævnligt efterses for tegn på revner (3).

**⚠ 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](http://www.weber.com).**



**Hvis du har brug for nye engangsdrypbakker eller grillriste, skal du kontakte din lokale forhandler eller logge ind på [www.weber.com](http://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.

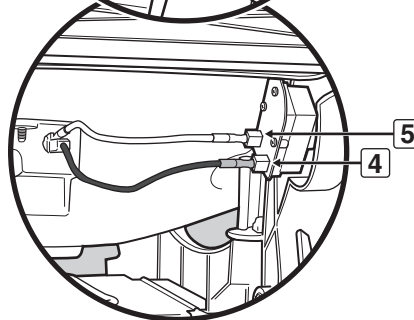
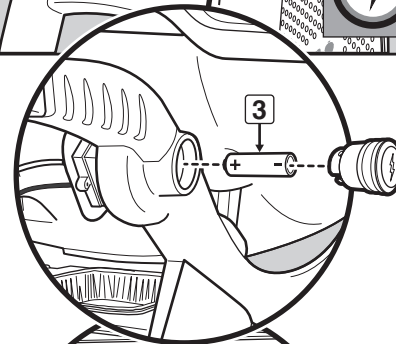
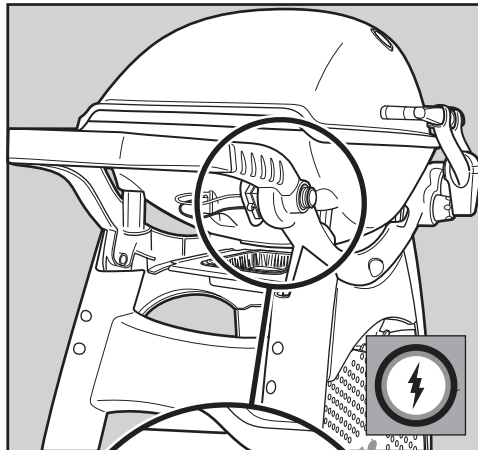
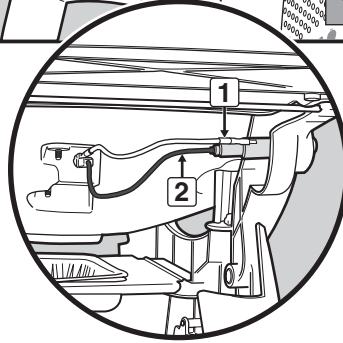
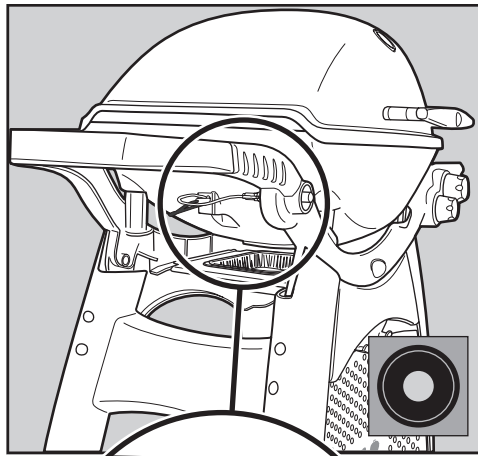
## VEDLIGEHOLDELSE AF TRYKKNAPTÆNDINGSSYSTEMET (Q® 3000)

- 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 (Q® 3200)

- 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](http://www.weber.com).



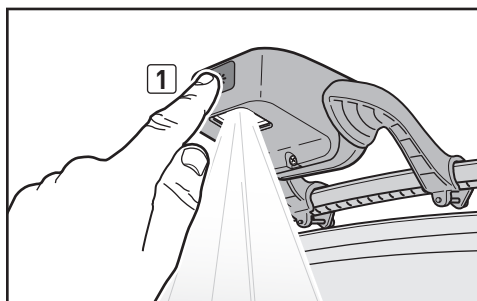
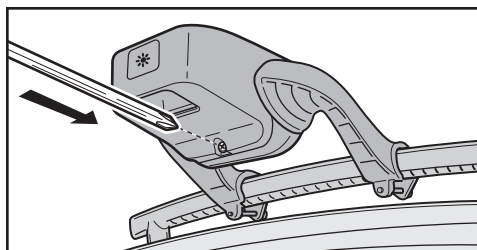
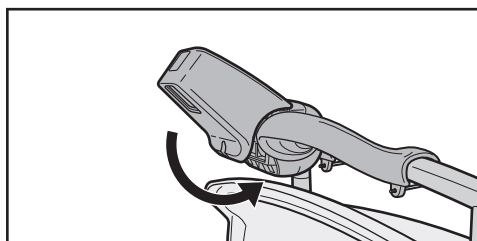
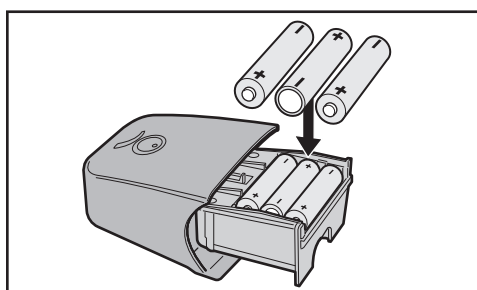
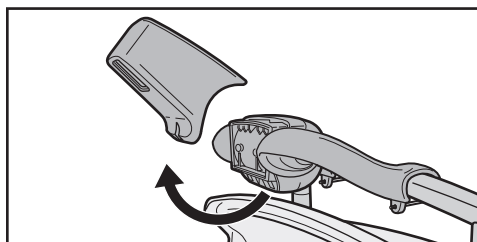
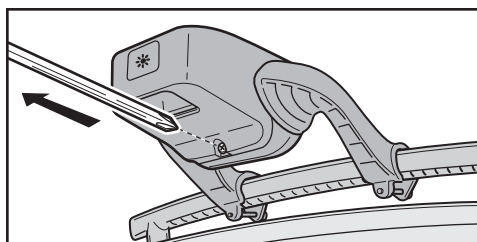
## BETJENING AF GRILL-LYS (Q 3200)

Tryk på knappen VÆK for at aktivere grill-lyset. Lyset er udstyret med en 'vippesensor', der tænder for lyset, hvis grillens låg, åbnes, og slukker for lyset, når grillens låg lukkes. Hvis låget efterlades åbent eller lukket i mere end 30 minutter, deaktiveres grillen. Der tændes for lyset igen ved at trykke på knappen VÆK (1).

*BEMÆRK: Lyset kan ikke SLUKKES ved at trykke på knappen VÆK.*

## VEDLIGEHOLDELSE AF GRILL-LYSET (Q 3200)

- Bekræft ved installation af tre nye AAA-batterier (kun alkaliske), at hvert batteris plastikfilm er blevet fjernet. Forveksl ikke denne plastikfilm med batterietiketten.
- Bland ikke gamle og nye batterier eller forskellige typer batterier (standard, alkaliske eller genopladelige).
- Bekræft, at batterierne er i god stand og er blevet installeret korrekt.
- Hvis du ikke har planer om at bruge lyset i en måned eller længere, skal batterierne fjernes.
- Lyset må kun tørres af med en fugtig klud. Anvend ikke rengøringsmidler, der indeholder sprit eller slibemidler.
- Lyset kan modstå regn og sne, men det er ikke vandtæt. Nedsænk ikke i vand/væske.
- Lyset er varmebestandigt. Brande forårsaget af fedtstof eller en grill, der anvendes ved en høj indstilling i længere tid, kan beskadige interne komponenter.





**⚠ 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 materielskader eller døden.**



Dette symbol viser, at produktet ikke må smides ud med husholdningsaffaldet. Vær venlig at besøge [www.weber.com](http://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 PRODUCTS LLC

R. McDonald Co. PTY. LTD.  
A.C.N., 007 905 384  
104 South Terrace  
Adelaide, SA 5000  
AUSTRALIA  
Tel: +61.8.8221.6111

#### 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; info@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 DEUTSCHLAND GmbH

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

#### WEBER-STEPHEN FRANCE

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

#### WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

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

#### JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H  
1-104 Reykjavík  
ICELAND  
Tel: +354 58 58 900

#### Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

11/2 Haudin Road,  
Ulsoor  
Bangalore - 560042  
Karnataka  
INDIA  
Tel: 18001023102; Tel: 080 42406666

#### 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 Povolara di Dueville – Vicenza  
ITALY  
Tel: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.

Calle José Guadalupe Zuno #2302 P.H.  
Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P. 44160  
MEXICO  
RFC- WPR030919ND4  
Tel: +01800-00-Weber [93237] Ext. 105

#### 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

#### WEBER NEW ZEALAND ULC

6 Maurice Road  
Penrose, Auckland 1643  
NEW ZEALAND  
Tel: +64 9 570 6630

#### 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

#### OOO WEBER-STEPHEN Vostok

142784 Moscow Region,  
Leninskiy District  
Rumyantsevo Village, Building 1  
RUSSIA  
Tel: +7 495 989 56 34; info.ru@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN PRODUCTS

##### (South Africa) (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 TURKEY

Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti  
İstoç Toplantılar Çarşısı C Blok 4. Kat No: 31  
34219 Mahmutbey / Güneşli / İstanbul  
TURKEY  
Tel: +90 212 659 64 80; Fax: +90 212 659 64 83

#### 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 PRODUCTS

##### (U.K.) LIMITED

Griffin House, First Floor,  
Broughton Hall Business Park,  
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN  
UNITED KINGDOM  
Tel: +44 01756 692611; customerservicewe@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

200 East Daniels Road  
Palatine, IL 60067-6266  
USA  
Tel: 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,  
info-EE@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

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

© 2015 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,  
200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.

Weber® Q® grillen omfatter originalt design og originale funktioner, der er skabt af Robert DeMars of Original Ideas, Inc.

Q® Cart® omfatter originalt design og originale funktioner, der er skabt af Robert DeMars of Original Ideas, Inc.