

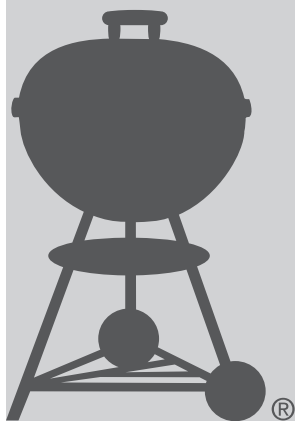


SPIRIT[®]

BRUGERVEJLEDNING TIL LP GASGRILL

E-210[™] ORIGINAL · E-310[™] ORIGINAL · E-320[™] ORIGINAL **LPG**

Tak fordi du har anskaffet en Weber[®] grill. Brug nu et par minutter, og beskyt den ved at registrere dit produkt online på 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.

CE:845CN-0003
ID: 0845

48663

DA - DANISH
07/01/14

⚠ 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 samleanvisningerne.
- ⚠ Brug ikke grillen, medmindre alle dele er på plads. Grillen skal være korrekt samlet ifølge samleanvisningerne.
- ⚠ 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 overflade.
- ⚠ 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.

GARANTI

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.

Dette 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 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 bestemmelse 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 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 samlevejledninger, 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 uventede overflader vaskes og skylles regelmæssigt som beskrevet i den medfølgende brugervejledning.

HÅNDTERING AF GARANTIÆRINDER/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 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 vejrforhold som haglbyger, orkaner, jordskælv, tsunamier eller oversvømmelser, tornadoer eller voldsomme uvejr.

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

Låg: 10 år, ingen gennemtæring/gennembrænding

Brænderrør af rustfrit stål: 10 år, ingen gennemtæring/gennembrænding

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

Flavorizer® bars af rustfrit stål: 5 år, ingen gennemtæring/gennembrænding

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

Alle resterende dele: 2 år

ANSVARSFRAKRIVELSE

UD OVER DEN GARANTI OG DE ANSVARSFRAKRIVELSER, 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 HVLKET SOM HELST PRODUKT (SÅSOM "UDVIDET GARANTI") KAN GØRES BINDENE 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 OMSTENDIGHEDER BLIVE STØRRE END INDKØBSPRISEN FOR DET SOLGTE WEBER-PRODUKT.

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

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 UDLJNINGSEJENDOMME.

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 DESIGNÆNDRINGER I TIDLIGERE PRODUCEREDE PRODUKTER, OG SÅDANNE ÆNDRINGER KAN HELLER IKKE TOLKES SOM EN INDRØMMELSE AF, AT TIDLIGERE DESIGN HAR VÆRET FEJLBEGÆFTEDE.

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

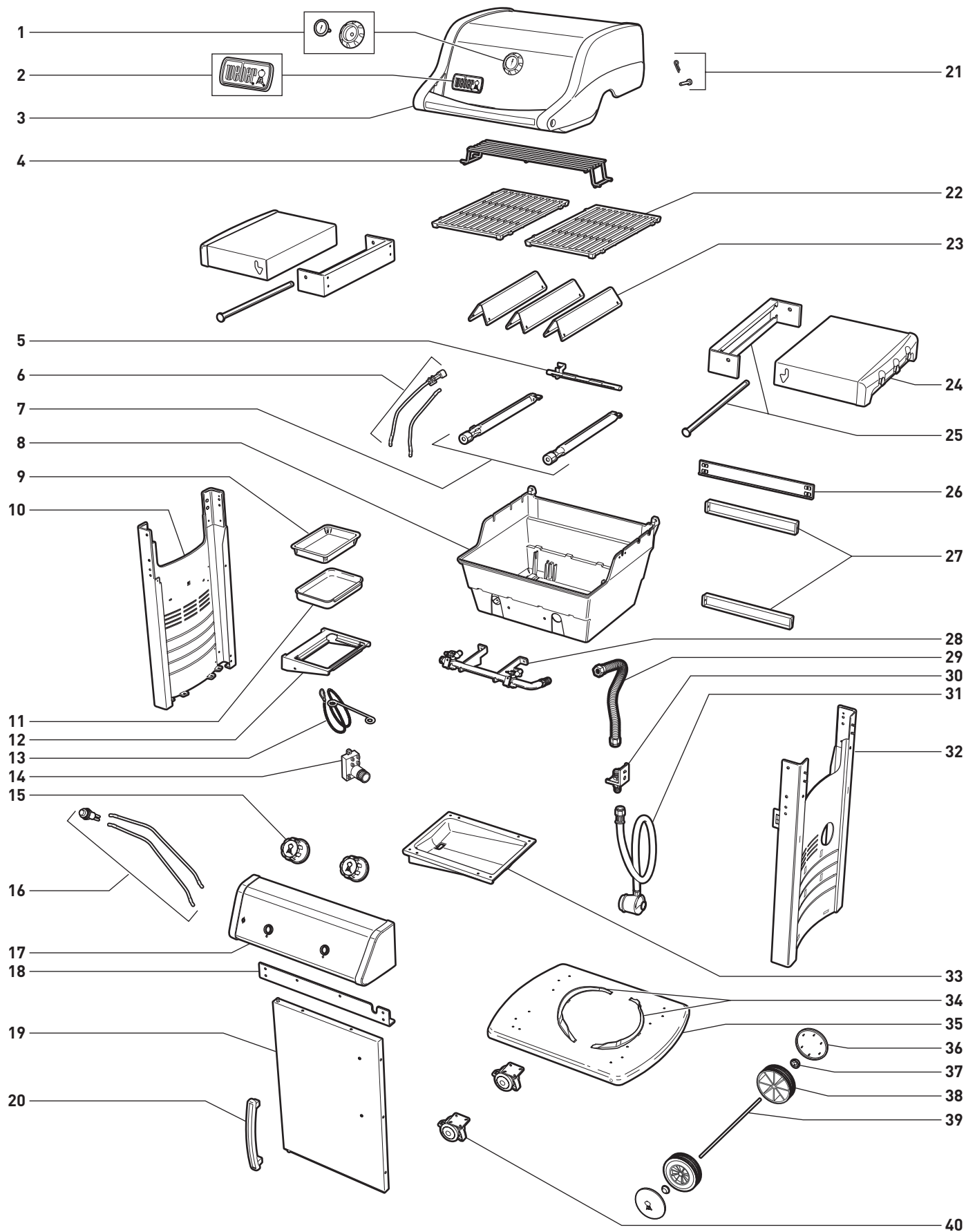
INDHOLDSFORTEGNELSE

ADVARSLER	2
GARANTI	3
INDHOLDSFORTEGNELSE	3
SPLITTEGNING AF E-210™ ORIGINAL LPG.....	4
SPLITTEGNING AF E-310™ ORIGINAL LPG.....	6
SPLITTEGNING AF E-320™ ORIGINAL LPG.....	8
VIGTIGE OPLYSNINGER OM LP GASGRILL OG GASTILSLUTNINGER	10
HVAD ER FLYDENDE PROPANGAS?.....	10
GODE RÅD FOR SIKKER HÅNDTERING AF GASFLASKER MED FLYDE PROPANGAS	10
OPBEVARING	10
KRAV TIL LP GASFLASKER.....	10
TILSLUTNINGER OG KRAV TIL REGULATOR	10
INSTALLATION AF LP GASFLASKER I KABINETTET.....	12
HVOR SKAL GASFLASKEN PLACERES?	12
KRAV TIL INSTALLATION INDE I KABINETTET	12
INSTALLATION INDE I KABINETTET	13
INSTALLATION AF LP GASFLASKER UDEN FOR KABINETTET	14
KRAV TIL INSTALLATION UDEN FOR KABINETTET	14
INSTALLATION MED PLACERING AF GASFLASKEN PÅ JORDEN	14
TILSLUTNING AF REGULATOREN	15
HVAD ER EN REGULATOR?.....	15
TILSLUTNING AF REGULATOR TIL GASFLASKEN.....	15
FORBEREDELSE FØR BRUG AF GRILLEN	16
HVAD ER EN LÆKAGEKONTROL?	16
DELVIS ADSKILLELSE AF GRILLEN FOR UDFØRELSE AF GASLÆKAGEKONTROL	16
GASLÆKAGEKONTROL	17
FRAKOBLING AF REGULATOREN	19
UDSKIFTNING AF LP GASFLASKEN	19
TILSLUTNING AF GASFLASKEN IGEN	19
GRILLTIPS OG GODE RÅD	20
GRILLTIPS OG GODE RÅD	20
FORVARMNING	20
GRILLNING UNDER LÅG	20
FLAVORIZER® SYSTEMET	20
DRYP OG FEDT	20
SIKKERHEDSTJEK FØR BRUG AF GRILLEN	21
SIKKERHED FØRST	21
AFTAGELIG FEDTOPSAMLINGSBAKKE	21
OPSAMLINGSBAKKE OG ENGANGSDRYPBAKKE	21
EFTERSYN AF SLANGE	21
TÆNDING OG BRUG AF HOVEDBRÆNDER	22
METODER TIL TÆNDING AF BRÆNDER	22
TÆNDING AF HOVEDBRÆNDER	22
SÅDAN SLUKKES BRÆNDEREN	22
TÆNDING OG BRUG AF SIDEBRÆNDER (MODELLERNE 320)	24
PÅ SIDEN.....	24
TÆNDING AF SIDEBRÆNDER	24
SÅDAN SLUKKES SIDEBRÆNDEREN	24
FEJLFINDING.	26
GENEREL FEJLFINDING	26
FEJLFINDING FOR SIDEBRÆNDER (MODEL 320)	26
ÅRLIG VEDLIGEHOLDELSE	27
SÅDAN HOLDER DU DIN WEBER® GASGRILL I TOPFORM	27
FLAMMEMØNSTER FOR BRÆNDER	27
WEBER® INSEKTNET	27
ÅBNINGER I BRÆNDERRØR	27
RENGØRING ELLER UDSKIFTNING AF BRÆNDERRØR	28
OPBEVARING	32
RUTINEMÆSSIG VEDLIGEHOLDELSE	33
FLOT - BÅDE INDVENDIGT OG UDVENDIGT	33
UDVENDIG RENGØRING AF GRILLEN	33
INDVENDIG RENGØRING AF GRILLEN	33
EFTERSYN AF SLANGE	33
VEDLIGEHOLDELSE AF DET ELEKTRONISKE CROSSOVER® TÆNDINGSSYSTEM	34
RENGØRING AF SIDEBRÆNDERRØR (MODEL 320).....	35
VEDLIGEHOLDELSE AF SIDEBRÆNDER.....	35

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

SPLITTEGNING AF SPIRIT® E-210™ ORIGINAL LPG

Spirit® E-210™_Original_LPG_EU_070114



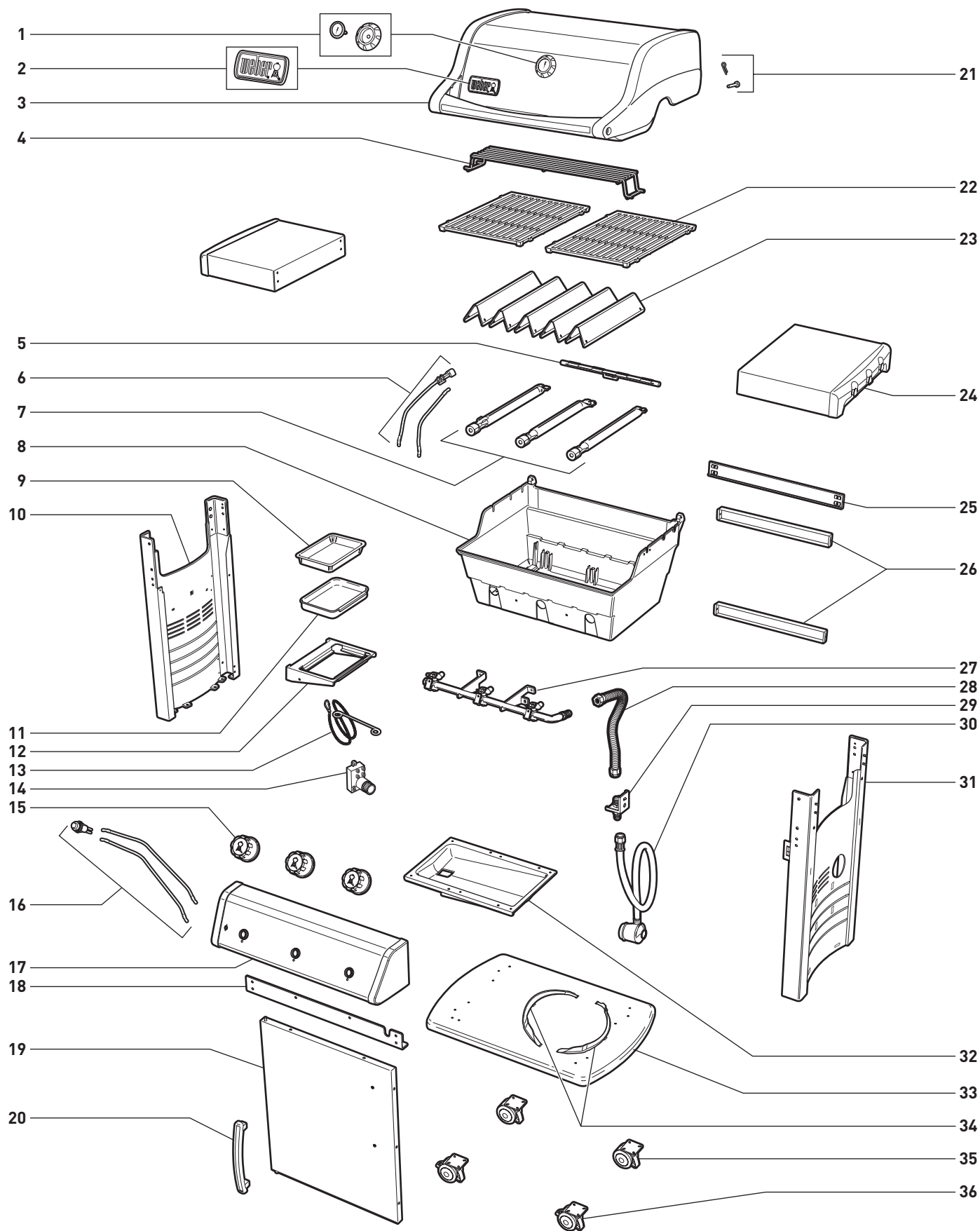
SPLITTEGNINGSLISTE AF SPIRIT® E-210™ ORIGINAL LPG

1. Termometer og krans
2. Logoplade
3. Lågmodul
4. Varmehylde
5. Crossover® brænderrør
6. Tændingselektrode
7. Brænderrør
8. Grillboks
9. Engangsdrypbakke
10. Venstre rammepanel
11. Opsamlingsbakke
12. Holder til opsamlingsbakke
13. Tændstikholder
14. Tændingssystem
15. Reguleringsknap
16. Tændingsknap
17. Betjeningspanel
18. Forreste krydsstiver
19. Dør
20. Dørhåndtag
21. Skruer og splitter til låget
22. Grillrist*
23. Flavorizer® bars
24. Bord, der kan slås ned
25. Modul, der kan slås ned
26. Krydsstiver bagpå
27. Rammestøtte, bag
28. Manifold
29. Manifoldslange
30. Samlestykke til gas
31. Slange og regulator
32. Højre rammepanel
33. Aftagelige fedtopsamlingsbakke
34. Beslag til gasflaske
35. Bundpanel
36. Hjuldæksel
37. Navdæksel
38. Hjul
39. Aksel
40. Hjullås

*Grillristen kan variere fra model til model.

SPLITTEGNING AF SPIRIT® E-310™ ORIGINAL LPG

Spirit® E-310™_Original_LPG_EU_070114



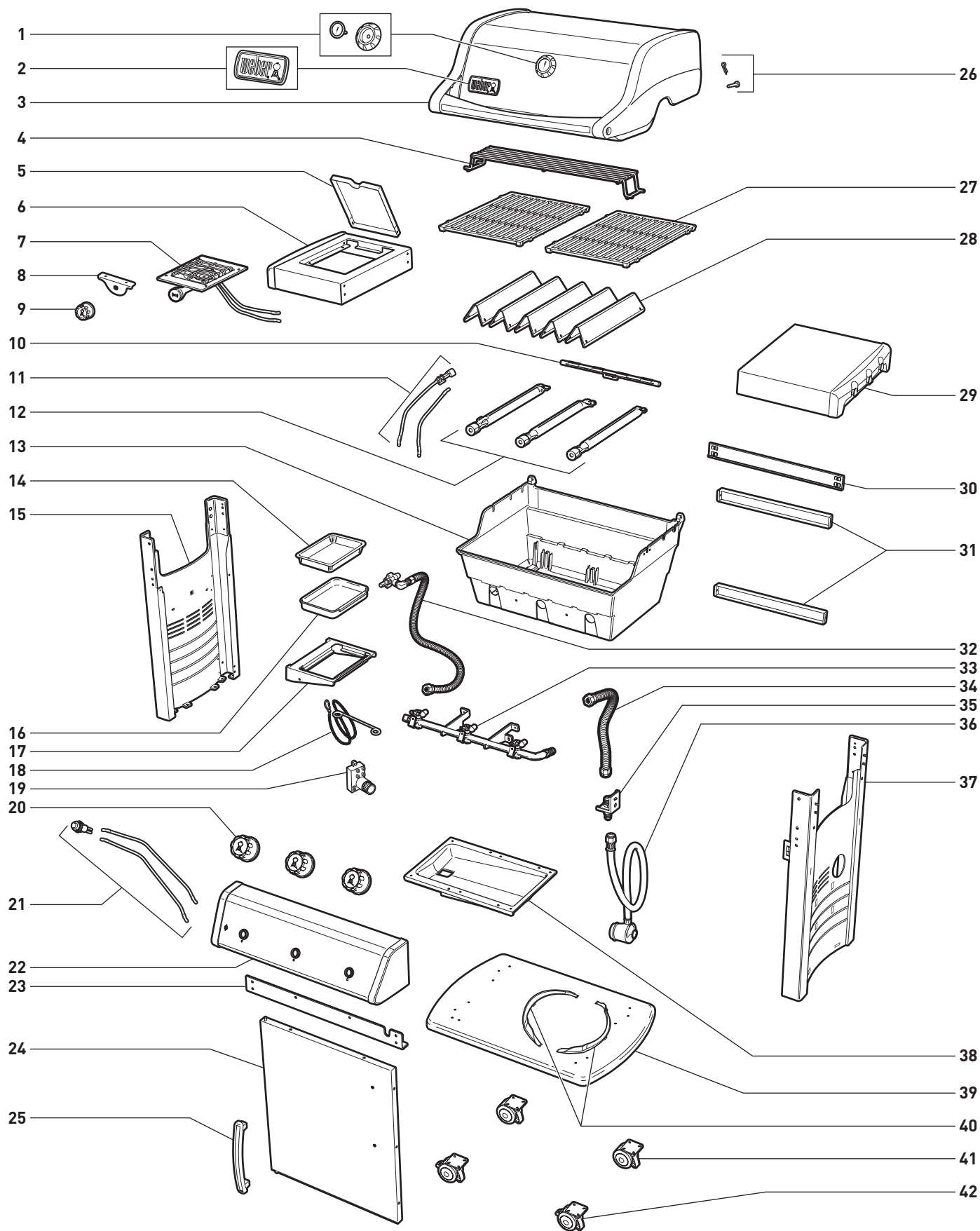
SPLITTEGNINGSLISTE AF SPIRIT® E-310™ ORIGINAL LPG

1. Termometer og krans
2. Logoplade
3. Lågmodul
4. Varmehylde
5. Crossover® brænderrør
6. Tændingselektrode
7. Brænderrør
8. Grillboks
9. Engangsdrypbakke
10. Venstre rammepanel
11. Opsamlingsbakke
12. Holder til opsamlingsbakke
13. Tændstikholder
14. Tændingssystem
15. Reguleringsknap
16. Tændingsknap
17. Betjeningspanel
18. Forreste krydsstiver
19. Dør
20. Dørhåndtag
21. Skruer og splitter til låget
22. Grillrist*
23. Flavorizer® bars
24. Sidebord
25. Krydsstiver bagpå
26. Rammestøtte, bag
27. Manifold
28. Manifoldslange
29. Samlestykke til gas
30. Slange og regulator
31. Højre rammepanel
32. Aftagelige fedtopsamlingsbakke
33. Bundpanel
34. Beslag til gasflaske
35. Styrehjul
36. Hjullås

*Grillristen kan variere fra model til model.

SPLITTEGNING AF SPIRIT® E-320™ ORIGINAL LPG

Spirit® E-320™_Original_LPG_EU_070114



SPLITTEGNINGSLISTE AF SPIRIT® E-320™ ORIGINAL LPG

1. Termometer og krans
2. Logoplade
3. Lågmodul
4. Varmehylde
5. Låg over sidebrænder
6. Bord til sidebrænder
7. Sidebrændermodul
8. Sidebrænderventilplade
9. Reguleringsknap til sidebrænderen
10. Crossover® brænderrør
11. Tændingselektrode
12. Brænderrør
13. Grillboks
14. Engangsdrypbakke
15. Venstre rammepanel
16. Opsamlingsbakke
17. Holder til opsamlingsbakke
18. Tændstikholder
19. Tændingssystem
20. Reguleringsknap
21. Tændingsknap
22. Betjeningspanel
23. Forreste krydsstiver
24. Dør
25. Dørhåndtag
26. Skruer og splitter til låget
27. Grillrist*
28. Flavorizer® bars
29. Sidebord
30. Krydsstiver bagpå
31. Rammestøtte, bag
32. Komplet gasledning til sidebrænder
33. Manifold
34. Manifoldslange
35. Samlestykke til gas
36. Slange og regulator
37. Højre rammepanel
38. Aftagelige fedtopsamlingsbakke
39. Bundpanel
40. Beslag til gasflaske
41. Styrehjul
42. Hjullås

*Grillristen kan variere fra model til model.

HVAD ER FLYDENDE PROPANGAS?

Flydende propangas (LP gas) er det brændbare petroleumsbaserede produkt, der anvendes som brændstof i din grill. Det er en gas ved moderate temperaturer og tryk, når det ikke er under tryk. Men under moderat tryk i en beholder, såsom en gasflaske, bliver LP gassen flydende. Når der udledes tryk fra gasflasken, fordampes væsken straks og bliver til flydende propangas.

- LP gas har en lugt, der minder om naturgas. Man skal være opmærksom på denne lugt.
- LP gas er tungere end luft. Udsivende flydende propangas samler sig på lave områder og bliver ikke spredt.

GODE RÅD FOR SIKKER HÅNDBETING AF GASFLASKER MED FLYDEPROPANGAS

Der er flere retningslinjer og sikkerhedsfaktorer, som du bliver nødt til at have i tankerne, når du bruger flydende propangas (LP gas). Følg nøje disse anvisninger, før du bruger din Weber® gasgrill.

- Luk altid gasflaskeventilen, før du frakobler regulatoren.
- Brug ikke en beskadiget LP gasflaske. En bulet eller rusten LP gasflaske eller en LP gasflaske med en beskadiget ventil kan være farlig og skal straks udskiftes med en ny gasflaske.
- Behandl en "tom" LP gasflaske på samme måde som en fuld. Selv når en LP gasflaske er tom for væske, kan der stadig være gastryk inde i flasken.
- LP gasflasker skal installeres, transporteres og opbevares i opretstående position. LP gasflasker må ikke tages eller håndteres med voldsomhed.
- Opbevar eller transporter aldrig LP gasflasker, hvor temperaturen kan nå 51° C (cylindere bliver for varm at røre ved). For eksempel: Efterlad ikke en LP gasflaske i en bil på en varm dag.
- Lav en lækagetest på samlingen, hvor regulatoren forbindes til LP gasflasken hver gang de kobles sammen. For eksempel: Lav test hver gang LP gasflasken udskiftes og geninstalleres.
- LP gasflasker skal opbevares utilgængeligt for børn.
- Slut ikke til naturgasforsyning (bygas). Ventilerne og hullerne er kun beregnet til flydende propangas.
- Området omkring LP gasflasken skal være ryddet og fri for affald.

LP gasflasken må ikke udskiftes i nærheden af en antændelseskilde.

OPBEVARING

For griller, der har henstået et stykke tid uden at blive brugt, er det vigtigt at følge disse retningslinjer:

- Der skal slukkes for gassen på LP gasflasken, når Weber® gasgrillen ikke er i brug.

⚠ ADVARSEL: Kontroller, at LP gasflaskeventilen er lukket, når grillen ikke er i brug.

- Hvis Weber® gasgrillen opbevares indendørs, skal man først FRAKOBLE gasforsyningen og opbevare LP gasflasken udendørs på et godt ventileret sted.
- Opbevar ikke en frakoblet LP gasflaske i en bygning, garage eller andet indelukket område.
- Hvis du ikke frakobler LP gasflasken fra Weber® gasgrillen, skal du sørge for at opbevare både grillen og gasflasken udendørs på et godt ventileret sted.
- Kontroller, at områderne under betjeningspanelet og den aftagelige fedtopsamlingsbakke er fri for snavs, der evt. kan tilstoppe luftstrømmen til forbrænding eller ventilation.

KRAV TIL LP GASFLASKER

- Brug kun en 3 kg-13 kg LP gasflaske.

TILSLUTNINGER OG KRAV TIL REGULATOR

- I Storbritannien skal dette apparat udstyres med en regulator, der er i overensstemmelse med BS 3016, med en nominal effekt på 37 millibar. (leveres med grillen)
- Slangens længde må ikke være mere end 1,5 meter.
- Undgå knæk på slangen.
- Vi anbefaler, at du udskifter gaslangen på din Weber® gasgrill hvert 5. år. I nogle lande er der krav om, at gaslangen skal udskiftes hyppigere end hvert femte år, i disse tilfælde skal du naturligvis følge landets bestemmelser.
- Alle dele, der er forseglet af producenten, må ikke ændres af brugeren.
- Enhver ændring på grillen kan være farlig.
- Der må kun anvendes de lavtryksslanger og regulatorer, der er godkendt i landet.
- Trykregulatorer og slanger må kun udskiftes med dem, der er specificeret af producenten af den udendørs gasgrill.
- Se efter, at regulatoren er monteret med det lille ventilhul vendende nedad, så der ikke samler sig vand. Denne ventilation skal være fri for snavs, fedt, insekter o. lign.

VIGTIGE OPLYSNINGER OM LP GASGRILL OG GASTILSLUTNINGER

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

FORBRUGSOPLYSNINGER				
	Propan kW	Butan kW	Propan g/h	Butan g/h
Spirit® 210 Classic	7,8	8,8	558	640
Spirit® 220 Classic	11,3	12,9	808	939
Spirit® 310 Classic	9,4	10,6	672	771
Spirit® 320 Classic	12,9	14,7	922	1070
Spirit® 210 Original	7,8	8,8	558	640
Spirit® 310 Original	9,4	10,6	672	771
Spirit® 320 Original	12,9	14,7	922	1070
Spirit® 210 Premium	7,8	8,8	558	640
Spirit® 310 Premium	9,4	10,6	672	771
Spirit® 320 Premium	12,9	14,7	922	1070

STØRRELSE PÅ DYSE					
VENTILER PÅ HOVEDBRÆNDER					
	LP gas (flydende propangas)			Methangas	
	I ₃ B/P - 30 mbar	I ₃ - 28-30 / 37 mbar	I ₃ B/P - 50 mbar	G (20)	G (25)
Spirit® 2 brænder	0,99 mm	0,97 mm	0,90 mm	1,40 mm	1,50 mm
Spirit® 3 brænder	0,90 mm	0,86 mm	0,79 mm	1,25 mm	1,35 mm
SIDEBRÆNDERVENTIL					
	LP gas (flydende propangas)			Methangas	
	I ₃ B/P - 30 mbar	I ₃ - 28-30 / 37 mbar	I ₃ B/P - 50 mbar	G (20)	G (25)
Spirit® 220	0.98 mm	0.90 mm	0.84 mm	1.39 mm	1.50 mm
Spirit® 320	0.98 mm	0.90 mm	0.84 mm	1.39 mm	1.50 mm

UDSKIFTNINGSMODUL MED SLANGE, REGULATOR OG VENTIL

⚠ VIGTIG BEMÆRKNING: Vi anbefaler, at du udskifter gasslangen på din Weber® gasgrill hvert 5. år. I nogle lande er der krav om, at gasslangen skal udskiftes hyppigere end hvert femte år, i disse tilfælde skal du naturligvis følge landets bestemmelser.

For at få udskiftningsmodul med slange, regulator og ventil kontaktes områdets kundeservicerepræsentant via de kontaktoplysninger, der findes på vores websted. Gå ind på www.weber.com.

HVOR SKAL GASFLASKEN PLACERES?

Typen og størrelsen på gasflasken, du køber, bestemmer, om den kan placeres i bunden af kabinettet, eller om den skal være uden for. To placeringer er mulige: Inde i kabinettet fastholdt af beslagene til gasflaske eller uden for kabinettet på jorden.

KRAV TIL INSTALLATION INDE I KABINETTET

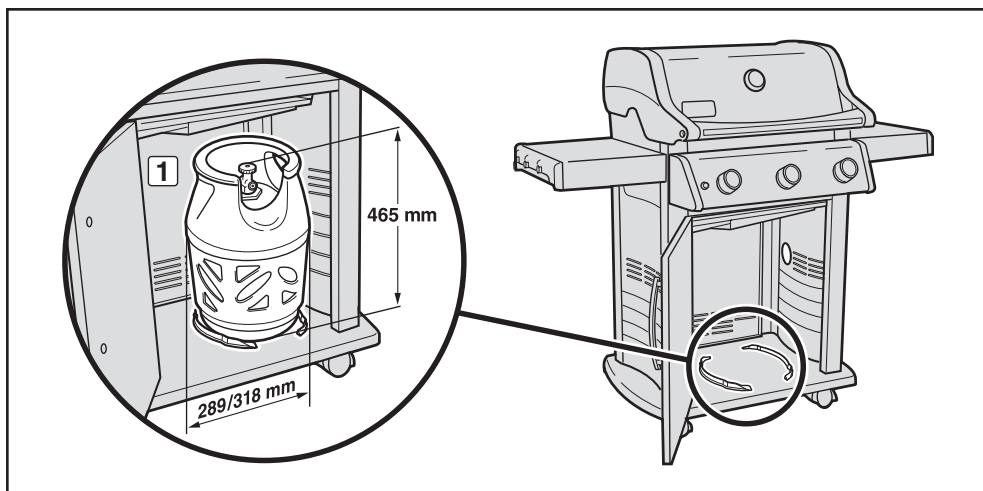
Gasflasken kan placeres i grillkabinettet, hvis flasken ikke er for stor. Den maksimale størrelse for gasflasker installeret i et kabinet er:

- Flaskestørrelse:** 6 kg maks.
- Flaskehøjde:** 465 mm maks.
- Flaskebredde:** 289 mm maks. (rektangulært fodaftryk) eller 318 mm maks. (runt fodaftryk)

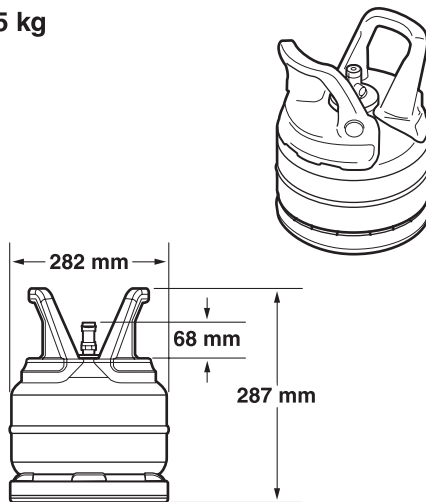
Flaskens bund skal også passe ind mellem flaskebeslagene og hvile fladt imod bundpanelet [1].

⚠ ADVARSEL: Hvis gasflasken ikke overholder kravene for flaskestørrelse ved placering af flaske i kabinettet, skal man ikke forsøge at placere eller tilslutte den inde i kabinettet. Placer og tilslut gasflasken uden for kabinettet. 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.

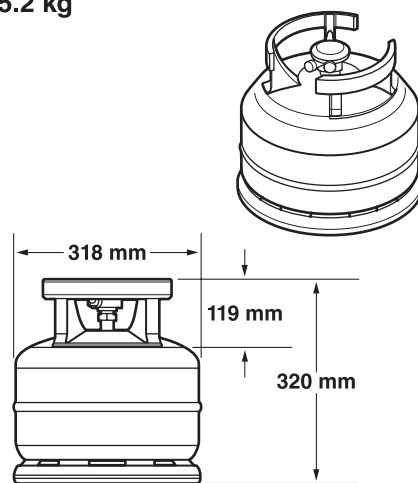
Flere forskellige gasflaskemodeller, der er godkendt for installation i kabinettet, vises med deres mål.



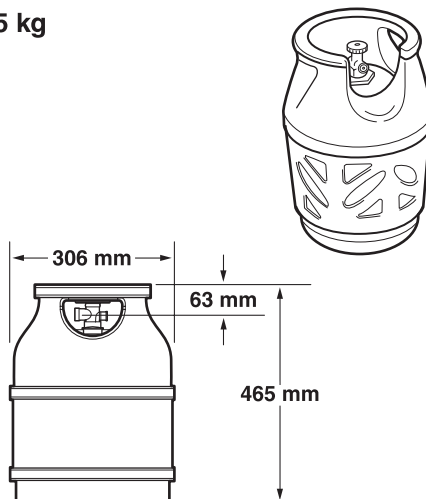
5 kg



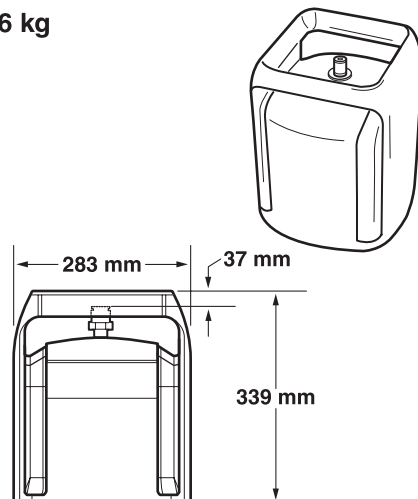
5.2 kg



5 kg



6 kg

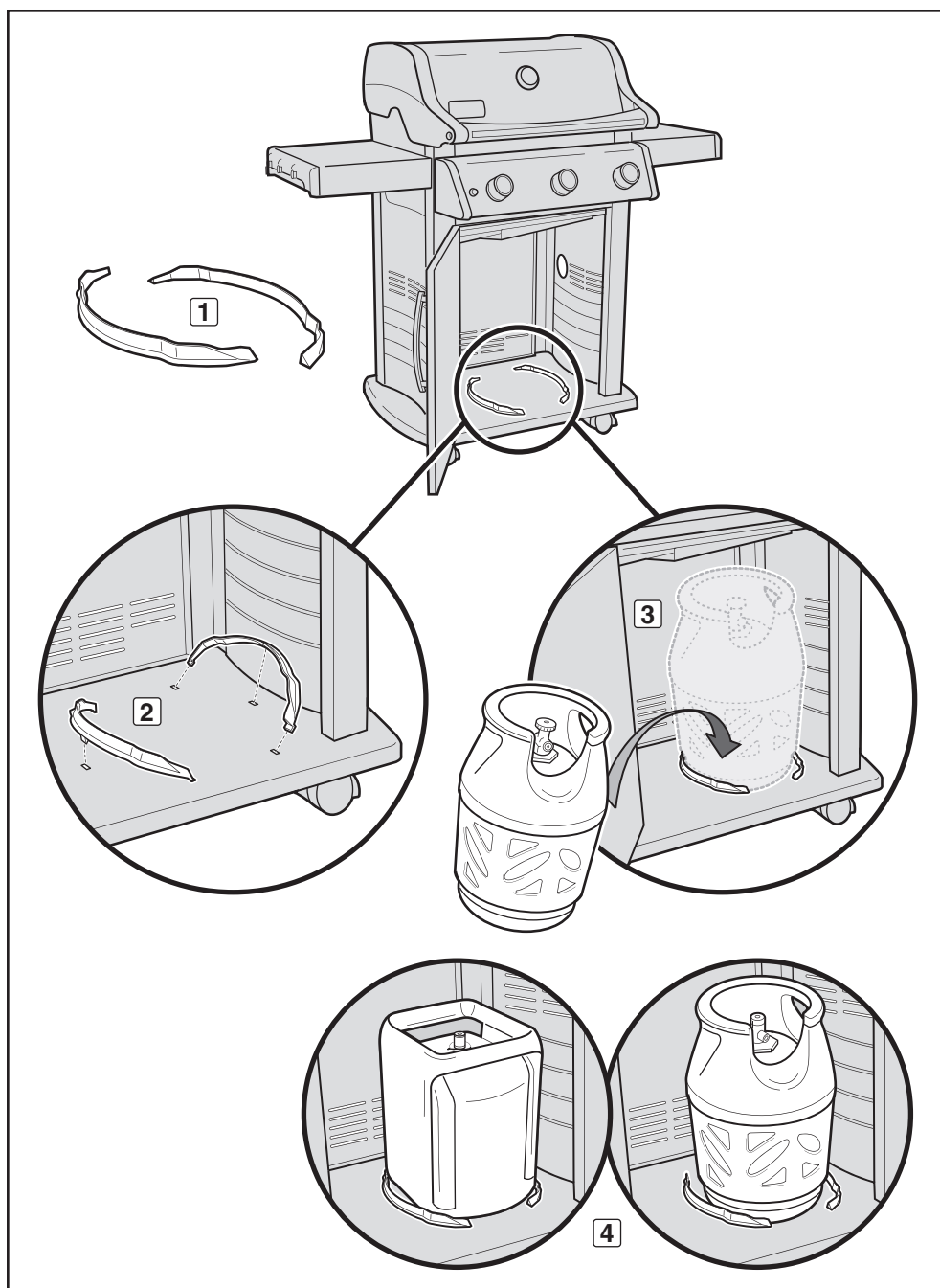


**Maksimal gasflaskestørrelse INDE i kabinettet er 6 kg.
Slangens længde må ikke være mere end 1,5 meter.**

INSTALLATION INDE I KABINETTET

Du har brug for følgende: Beslag til gasflaske **(1)**.

- A) Åbn grillkabinettet. Flaskeholderne hægtes ind i monteringshullerne i bundpanelet, som vist på illustrationen **(2)**. Indsæt gasflaskebeslagenes tapper i de aflange huller. Gør beslagene fast ved at dreje dem ned, så midtertappen fastlåses på plads.
- B) Løft, og sæt gasflasken mellem beslagene til gasflasken **(3)** på bundpanelet. Gasflaskens bund skal passe ind mellem beslagene til gasflaske **(4)**.
- C) Drej gasflasken, så ventilåbningen vender mod grillens forside.
- D) Slut regulatoren til LP gasflasken. Læs "TILSLUTNING AF REGULATOREN".



INSTALLATION AF LP GASFLASKER UDEN FOR KABINETTET

KRAV TIL INSTALLATION UDEN FOR KABINETTET

Hvis din gasflasken ikke overholder kravene til størrelsen for placering inde i kabinettet, skal gasflasken placeres på jorden uden for på højre side af kabinettet. Den maksimale størrelse for gasflasker installeret uden for kabinettet er:

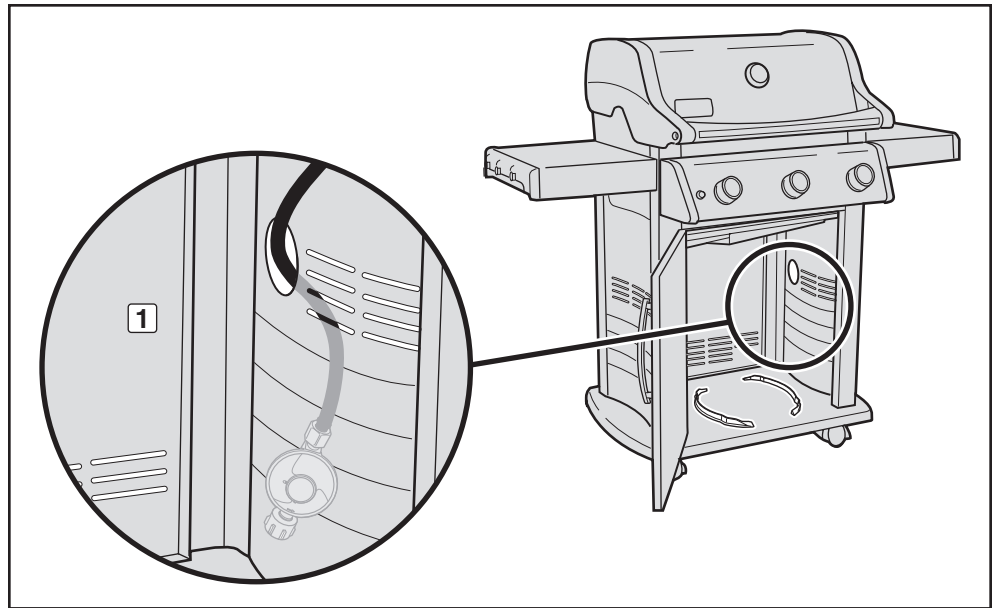
Flaskestørrelse: 13 kg maks.

Flaskehøjde: 587 mm maks.

Flaskebredde: 306 mm maks.

INSTALLATION MED PLACERING AF GASFLASKEN PÅ JORDEN

- Før reguleringsslangen **(1)** ud gennem sidepanelets åbning.
- Sæt gasflasken på jorden uden for kabinettet på grillens højre side.
- Vend LP gasflasken, således at ventilåbningen vender fremad.
- Slut regulatoren til LP gasflasken. Læs "TILSLUTNING AF REGULATOREN".



**Maksimal gasflaskestørrelse
UDEN FOR kabinettet er
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 gastryk, når gassen frigives fra LP gasflasken.

TILSLUTNING AF REGULATOR TIL GASFLASKEN

A) Forbind regulatoren til gasflasken.

⚠ ADVARSEL: Se efter, at gasflasken eller regulatorventilen er lukket.

På visse regulatorer trykkes ind for at tilslutte og trækkes ud for at lukke; på andre er der en møtrik med venstregevind, som er forbundet med gasflaskeventilen. Find ud af, hvilken regulator typen du har, og følg tilslutningsvejledningen for den pågældende regulator.

Tilslut ved at dreje med uret

Skru regulatoren på gasflasken ved at dreje fittingen med uret **(1)**. Indstil regulatoren, så lufthullet **(2)** peger nedad.

Tilslut ved at dreje mod uret

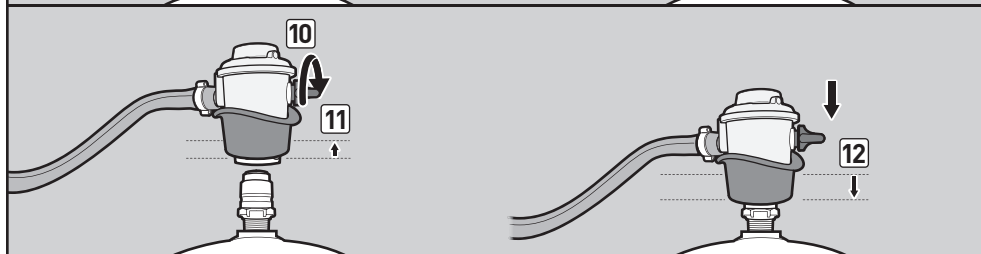
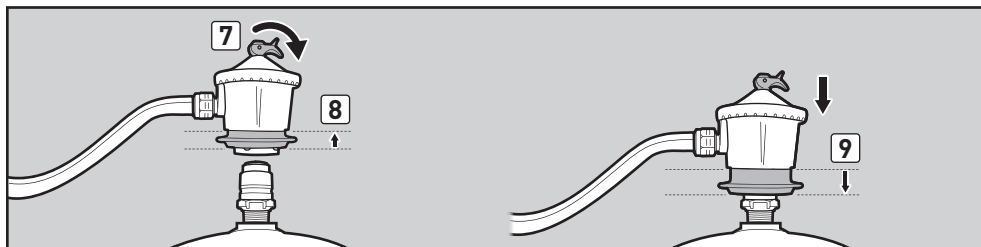
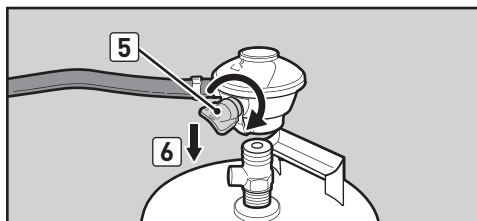
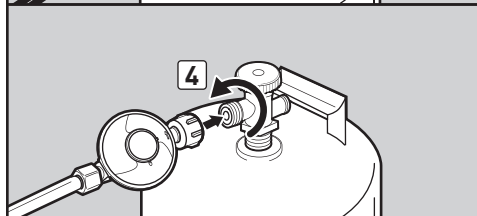
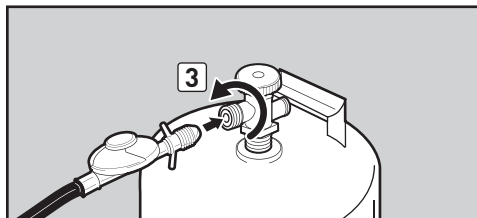
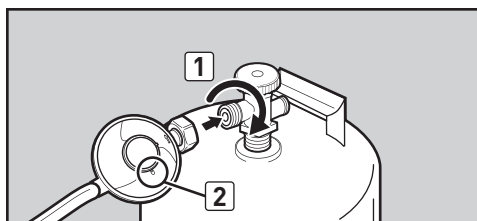
Skru regulatoren på gasflasken ved at dreje fittingen mod uret **(3)** **(4)**.

Tilslut ved at dreje greb/klik-greb på plads

Drej regulatorgrebet **(5)** til positionen ned/lukket. Tryk regulatoren ned på gasflaskeventilen, til regulatoren klikker på plads **(6)**.

Tilslutning med glidekrave

Sørg for, at regulatorgrebet står på lukket position **(7)** **(10)**. Skub regulatorkraven op **(8)** **(11)**. Skub regulatoren ned oven på gasflaskeventilen, og oprethold trykket. Skub kraven ned for at lukke **(9)** **(12)**. Gentag proceduren, hvis regulatoren ikke låser.



HVAD ER GASUDSIVNINGSKONTROL?

Brændstofsyste­met 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.

DELVIS ADSKILLELES AF GRILLEN FOR UDFØRELSE AF GASLÆKAGEKONTROL

Du skal have adgang til gasventilerne, for at kunne lave en lækagekontrol, og det kræver en simpel adskillelse af grillen.

Kontroller, at grillen er slukket

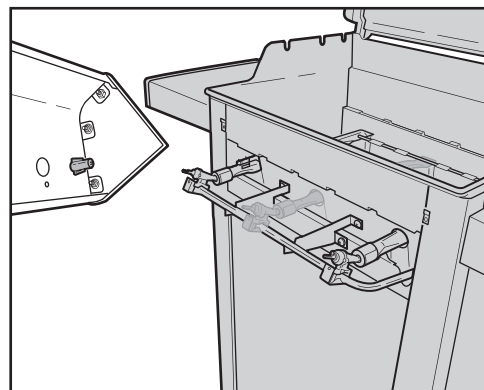
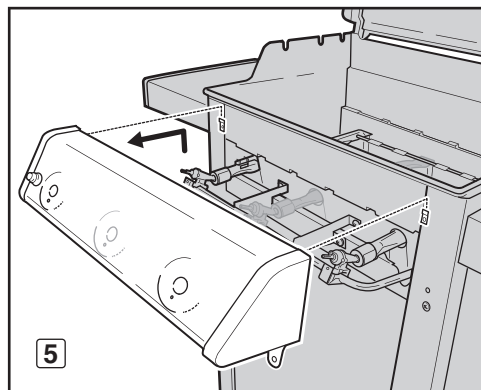
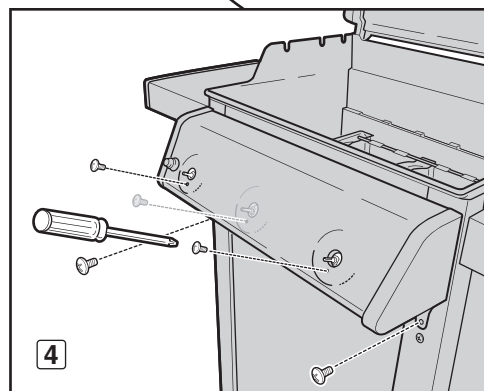
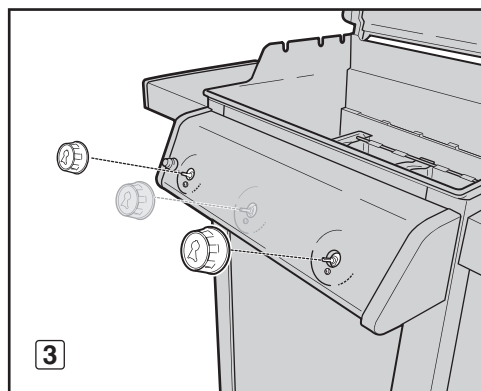
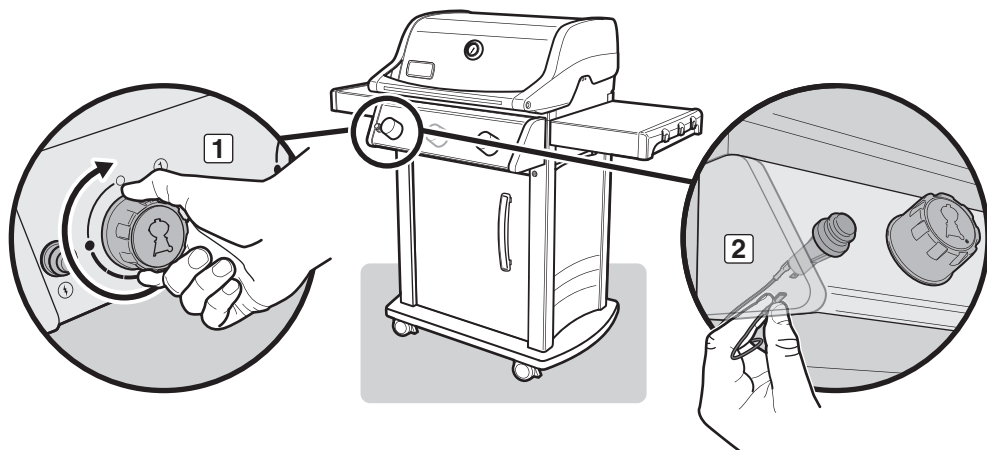
- A) Luk for gasforsyningen ved kilden.
- B) Kontroller, at **alle** brænderreguleringsknapper er i lukket (O) position (**1**). Reguleringsknapperne afsendes i lukket (O) position, men de skal kontrolleres, så man er helt sikker på, at de er lukket. Kontroller ved at trykke reguleringsknapperne ind og dreje dem med uret. Kan de ikke drejes, så er de lukket. Hvis de kan drejes, så fortsæt med at dreje dem med uret, til de stopper; hvorefter de er lukket. Sørg for, at reguleringsknapperne på sidebrænderen er lukket, hvis grillen har en sidebrænder.

Afmontering af betjeningspanelet

Du skal bruge følgende: En stjerneskruetrækker.

- A) Frakobl de to ledninger fra tændingsknappen, der sidder på undersiden af betjeningspanelet (**2**). **BEMÆRK:** Træk fra terminalerne for enden af ledningerne.
- B) Tag reguleringsknapperne af (**3**).
- C) Tag skruerne af på forsiden af betjeningspanelet med en stjerneskruetrækker (**4**).
- D) Løft forsigtigt betjeningspanelet op, og træk det fremad og væk fra grillboksen (**5**).

Grillen er nu klar til en lækagekontrol. Gå videre med GASLÆKAGEKONTROL.



⚠ FARE

Brug ikke åben ild til at kontrollere, om der er gaslækager. Sørg for, at der ikke er gnister eller åben ild i nærheden, mens det kontrolleres, om der er gaslækager. Gnister eller åben ild vil medføre brand eller eksplosion, som kan forårsage alvorlige kvæstelser, døden eller materielle skader.

⚠ **ADVARSEL:** Gastilslutningerne på din gasgrill er blevet testet på fabrikken. Vi anbefaler dog, at du kontrollerer alle gastilslutninger for lækager, inden din gasgrill betjenes.

⚠ **ADVARSEL:** Udfør disse lækagekontroller, også selv om det er forhandleren eller butikken, der har samlet grillen.

⚠ **ADVARSEL:** Man skal kontrollere, om gassen lækker, hver gang en gastilslutning løsnes og sættes på igen.

BEMÆRK: Alle fabriksfremstillede samlinger er blevet grundigt kontrolleret for gaslækage, og brænderne er blevet flammetestet. Som en sikkerhedsforanstaltning bør du dog kontrollere alle samlinger for lækager, inden du tager din Weber® gasgrill i brug. En gassamling kan være blevet løsnet eller beskadiget under forsendelsen og håndteringen.

GASLÆKAGEKONTROL

Du skal bruge følgende: En sprayflaske eller børste eller klud og sæbevand. (man kan lave sit eget sæbevand ved at blande 20 % flydende sæbe med 80 % vand; eller man kan købe en opløsning i sanitetsafdelingen i ethvert byggemarked.)

A) Luk op for gasforsyningen.

⚠ **ADVARSEL:** Tænd aldrig for brænderne, mens der kontrolleres for lækager.

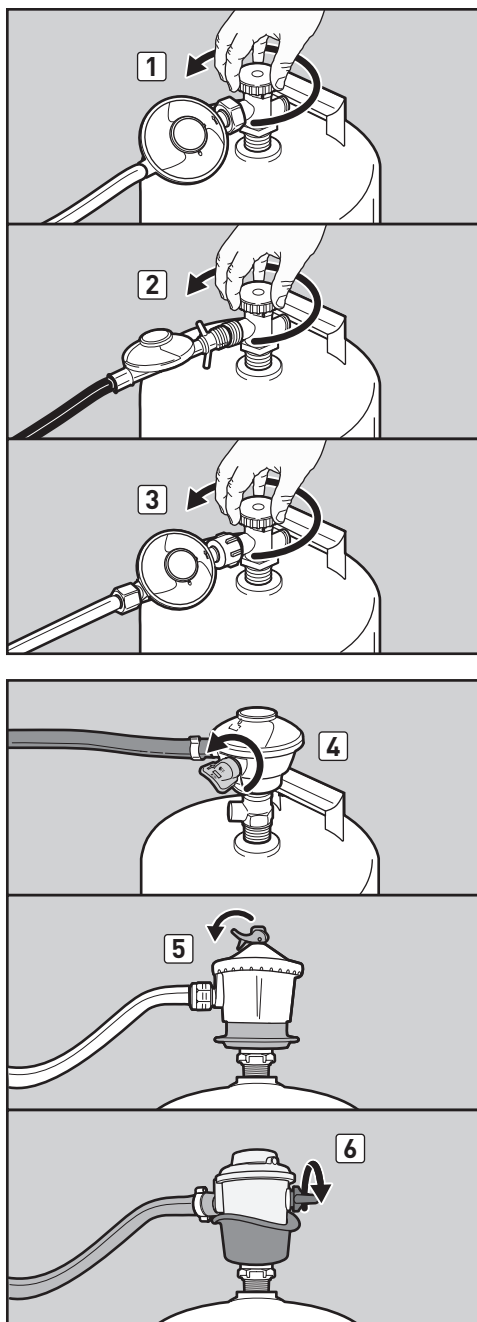
Find ud af, hvilken regulatortype du har. Følg vejledningen for den pågældende regulator.

Drej ventilen

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

Flyt grebet

Flyt regulatorgrebet til åben position (4) (5) (6).



GASLÆKAGEKONTROL (fortsat)

B) For at kontrollere om der er gasudsvingninger, skal du fugte samlingerne med sæbevand ved brug af en sprayflaske, børste eller klud. Dannes der bobler, eller vokser en boble, er der en lækage. Påfør sæbevandet på de følgende samlinger:

- Regulatorslange-til-samlestykke til gas (1).
- Manifoldbølgelange-til-samlestykke til gas (2).
- Manifoldbølgelange-til-manifold (3).

For Spirit® grill med sidebrændere (modellerne 320):

- Samling for sidebrænderslange-til-manifold (4).
- Samling for sidebrænderslange-til-ventil (5).

⚠ ADVARSEL: Er der en lækage ved samlingerne (1, 2, 3, 4 eller 5), slukkes for gassen, samlingen strammes igen med en skruenøgle, og det kontrolleres igen med sæbevand, om der er lækager. Lækker det stadig, efter at samlingen igen er strammet, lukkes der for gassen. **BETJEN IKKE GRILLEN.** Kontakt kundeservicerepræsentanten i dit område ved brug af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside.

Gå ind på www.weber.com®.

- Samlingen for regulator-til-gasflaske (6).
- Samlingen for regulatorslange-til-regulator (7).
- Samlinger for ventiler-til-manifold (8).

⚠ ADVARSEL: Luk for gassen, hvis der er lækage ved samlingerne (6, 7 eller 8). **BETJEN IKKE GRILLEN.** Kontakt kundeservicerepræsentanten i dit område ved brug af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside. Gå ind på www.weber.com.

C) Når lækagekontrollen er færdig, så luk for gastilførslen ved kilden, og skyl tilslutningerne med vand.

BEMÆRK: Da nogle testopløsninger til lækager, herunder sæbevand, kan være let rustfremkaldende, skal alle tilslutninger skylles med vand, efter lækagekontrollen er udført.

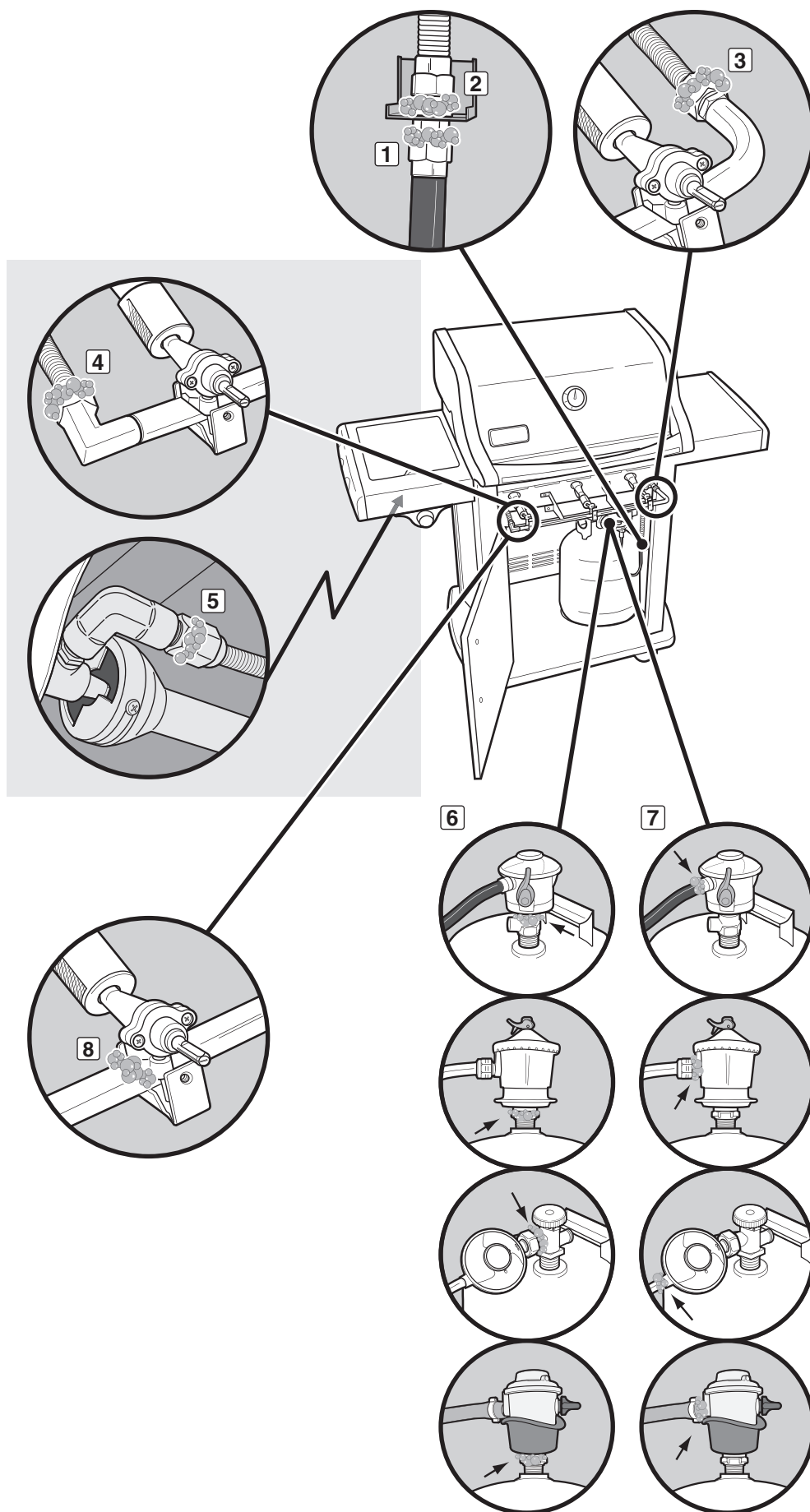
Genmontering af betjeningspanelet

Du skal bruge følgende: En stjerneskruetrækker.

- Sæt ventilstammerne ud for hullerne i betjeningspanelet. Placer øverste kant af betjeningspanelet på tapperne på rammemodulet. Skub betjeningspanelet ned på plads.
- Fastgør betjeningspanelet med skruberne.
- Sæt reguleringsknapperne på ventilstammerne.
- Forbind ledningerne til tændingsknappen.

⚠ ADVARSEL: Sørg for, at alle dele er samlet, og at beslag og skruer sidder helt stramt, inden grillen betjenes. Følger du ikke denne produktadvarsel, kan dine handlinger forårsage en brand eller eksplosion, eller få konstruktionen til at bryde sammen, hvilket medfører alvorlige personskader eller døden, såvel som materielle skader.

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

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

Frakobling ved at dreje med uret

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

Frakobling ved at dreje grebet

Drej regulatorgrebet 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.

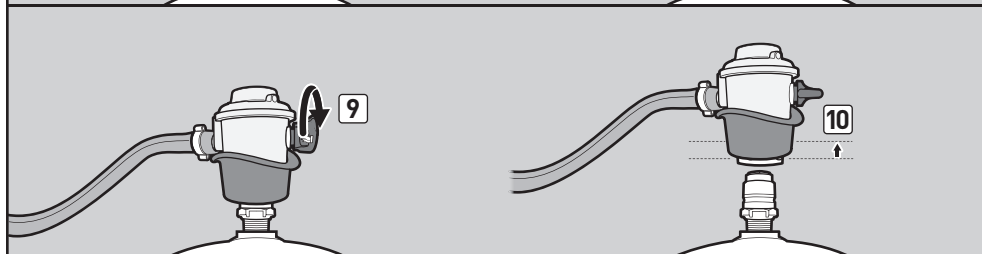
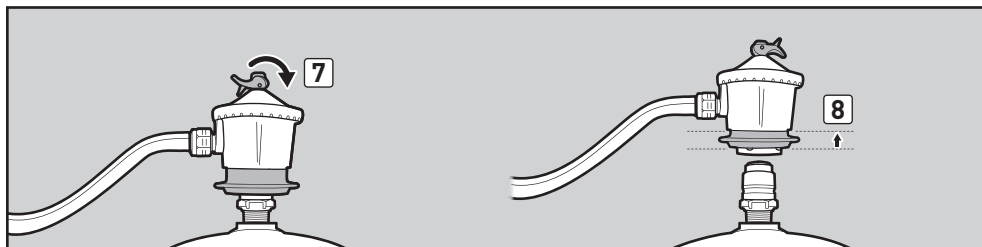
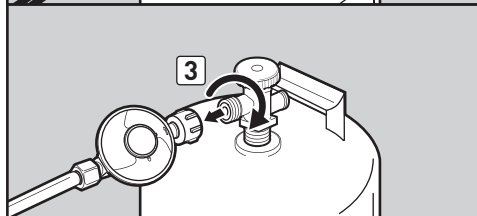
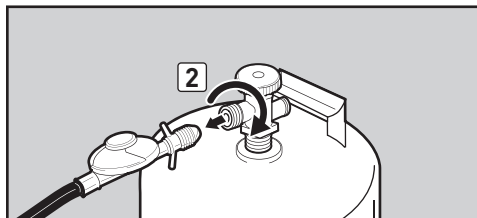
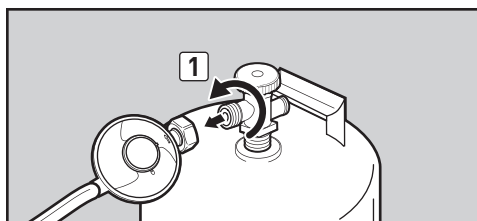
B) Udskift den tomme gasflaske med en fuld.

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".



GRILLTIPS OG GODE RÅD

- Forvarm altid grillen før tilberedning af maden. Indstil alle brændere på høj varme, og luk låget; forvarm i 10 minutter, eller indtil termometeret viser 260° – 290°C (500° – 550°F).
- Temperaturen i din gasgrill kan blive varmere end normalt de første gange, den er i brug.
- Grilltiden i opskrifterne er baseret på udendørs temperaturer på 20°C (70°F) og lidt eller ingen vind. Giv mere tilberedningstid på kolde eller blæsende dage, eller ved større højde (over havet). Giv mindre tilberedningstid, når det er meget varmt i vejret.
- Forholdene, hvor under der grilles, kan kræve justering af brænderreguleringerne for at opnå de korrekte temperaturer.
- Svits kødet, og grill med lukket låg, så maden hver gang grilles perfekt.
- Hvis der lægges meget mad på en grillrist, kræves der længere tilberedningstid.
- Skær overskydende fedt af bøffer, udskåret kød og stege, så der højst er en fedtkant på ca. 6,4 mm. 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. pund end små kødstykker.
- Til nogle fødevarer, f.eks. en kasserolle eller tynde fiskefiletter, skal der bruges en beholder. Engangsfoliebakker er meget praktiske, men enhver metalbakke med ovnsikre håndtag kan også benyttes.
- Mad i beholdere, såsom baked beans, kræver mere tid, hvis de grilles i en dyb kasserolle, end hvis de lægges på bagebakke.
- Mad, der lægges på grillristen direkte over brænderne, skal muligvis vendes eller flyttes til et mindre varmt område.
- Det er bedre at bruge tænger end en gaffel til at vende og håndtere kødstykkerne, da man undgår tab af den naturlige saft og kraft. Brug 2 paletknive til at håndtere store, hele fisk.
- Sørg altid for, at den aftagelige fedtopsamlingsbakke og opsamlingsbakken er rene og uden madrester.
- Den aftagelige fedtopsamlingsbakke må ikke fores med alufolie. Det kan forhindre, at fedtet flyder ned i opsamlingsbakken.
- Indtræffer der en uønsket opflamning, slukkes alle brænderne, og maden flyttes til et andet område på grillristen. Flammerne vil så forsvinde. Tænd igen grillen, når flammerne er helt væk **BRUG ALDRIG VAND TIL AT SLUKKE FLAMMER PÅ EN GASGRILL.**
- Brug af et køkkenur vil være en hjælp til at varsko dig, når "gennemstegt" er ved at blive til "overstegt".

FORVARMNING

Det er vigtigt at forvarme grillen, inden der grilles. Sådan forvarmes: Tænd grillen ifølge anvisning i betjeningsvejledningen; drej derefter alle brændere til start/høj (H) position, luk låget, og forvarm, indtil temperaturen når til mellem 260° og 290°C (500° og 550°F), den anbefalede grilltemperatur. Forvarmningen tager mellem 10 og 15 minutter, afhængigt af forholdene, f.eks. lufttemperatur og vind. Efter forvarmning kan de enkelte brændere justeres efter ønske.

⚠ ADVARSEL: Skulle brænderne gå ud under tilberedningen, skal der slukkes for alle gasventiler. Åbn låget, og vent fem minutter, før du prøver at tænde grillen igen, og følg anvisningerne for tænding.

GRILLNING UNDER LÅG

Der grilles altid med låget lagt på, så varmen bliver ensartet og jævnt fordelt. Når låget er lagt på, griller gasgrillen på samme måde som en konvektionsovn. Termometeret i låget viser stegetemperaturen inden i grillen. Al forvarmning og grillning gøres med låget på. Smugkig ikke — varme går tabt hver gang, du letter på låget.

FLAVORIZER® SYSTEMET

Med lukket låg og brug af Flavorizer® bars får maden den der særlige "udendørs" smag. Når der drypper kødsaft fra maden ned på de specielt vinklede Flavorizer® bars, afgiver de røg, der giver maden en uimodståelig grillsmag. Takket være brændernes enestående design, Flavorizer® bars, og den fleksible temperaturregulering, er ukontrollerede opflamninger praktisk talt eliminerede, fordi det er DIG, der styrer flammerne.

DRYP OG FEDT

Flavorizer® bars og brændernes helt specielle udformning bevirker, at overskydende fedt føres gennem den aftagelige fedtopsamlingsbakke ned i fedtopsamlingsbakken. Der kan fås engangsdrypbakker, der passer i opsamlingsbakken.

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 lukkede terrasser eller verandaer.
- ⚠ Din Weber® gasgrill må ikke anvendes under et ubeskyttet, brandbart tag eller overdække.
- ⚠ Weber® gasgrillen må ikke installeres i eller på campingvogne og/eller både.
- ⚠ Brændbare materialer må ikke være inden for cirka 60 cm fra grillen. Det indbefatter grillens top, bund, bagside eller sider.
- ⚠ Sørg for at holde alle brandfarlige dampe og væsker, f.eks. benzin, sprit/alkohol og andre antændelige materialer, langt væk fra grillområdet.
- ⚠ Hold ventilationsåbninger til gasflaskeindelukket utildækket og fri for snavs.
- ⚠ Dette apparat bliver meget varmt. Pas især på, når der er børn eller ældre mennesker i nærheden
- ⚠ Flyt ikke grillen andre steder hen, mens den er tændt.

Når du er klar til at grille, skal din første tanke altid være på sikkerheden. Følgende er nogle få sikkerhedstjek, som du bør udføre, hver gang du griller.

AFTAGELIG FEDTOPSAMLINGSBAKKE

Grillen er designet med et fedtopsamlingsystem, som leder fedtet bort fra maden og ned i aftagelige beholdere.

Kontrollér hver gang før brug, om der har samlet sig fedt i den aftagelige fedtopsamlingsbakke. Fjern overskydende fedt med en plastikspatel (1). Vask fedtbakken med sæbevand, og skyl med vand.

- ⚠ **FORSIGTIG:** Den aftagelige fedtopsamlingsbakke må ikke fores med alufolie.

OPSAMLINGSBAKKE OG ENGANGSDRYPBAKKE

Fedt fra den aftagelige fedtopsamlingsbakke ledes ned i opsamlingsbakken. Rengøring af opsamlingsbakken er lige så vigtigt som rengøring af den aftagelige fedtopsamlingsbakke.

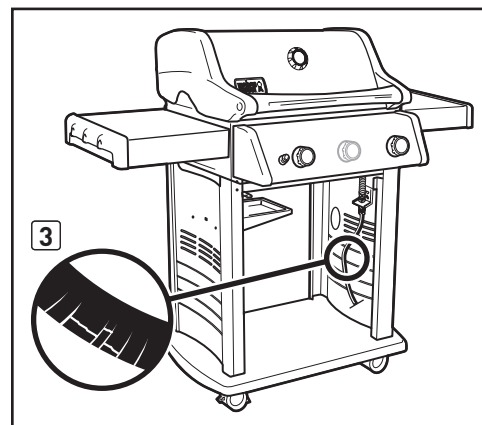
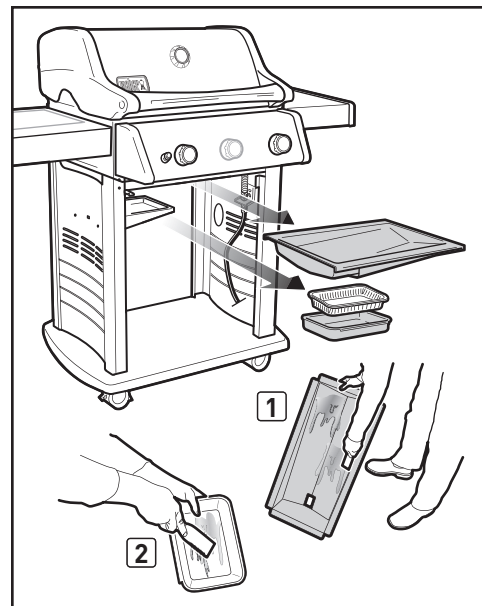
Kontrollér hver gang før brug, om der har samlet sig fedt i opsamlingsbakken. Fjern overskydende fedt med en plastikspatel (2). Vask opsamlingsbakken med varmt sæbevand, og skyl med vand. For at holde opsamlingsbakken ren i længere tid, kan man fore opsamlingsbakken med en Weber® engangsdrypbakke eller med alufolie.

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

EFTERSYN AF SLANGE

Slangen skal rutinemæssigt 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 kundeservicerepræsentanten i dit område ved brug af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside. Gå ind på www.weber.com.



METODER TIL TÆNDING AF BRÆNDER

Brænder 1 kan tændes på to måder. Den første er ved brug af elektronisk Crossover® tændingssystem, som er indbygget i grillen. Den anden er med et tændstik.

I det følgende beskrives tænding af grillen ved brug af det elektroniske Crossover® tændingssystem. På følgende side er tænding af grillen med en tændstik beskrevet.

TÆNDING AF HOVEDBRÆNDER

Elektronisk Crossover® tændingssystem

Det elektroniske Crossover® tændingssystem antænder brænder 1 med en gnist fra tændingselektroden inde i Gas Catcher™ tændingskammeret. Du frembringer energien til gnisten ved at trykke på tændingsknappen. Der høres et klik fra gnisttænderen. Brænder 2 (og 3) kan tændes, efter at brænder 1 er tændt.

A) Åbn grilllåget (1).

⚠ FARE

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

B) Kontroller, at **ALLE** brænderreguleringsknapper er lukket (2). Kontroller ved at trykke reguleringsknapperne ind og dreje dem med uret, indtil de stopper.

⚠ ADVARSEL: Brændernes reguleringsknapper skal stå på lukket (O) position, inden ventilen på LP gasflasken åbnes.

C) Åbn for flaskeventilen ved brug af en af de metoder, der passer til din flaske og regulatorstype. Læs "A)" i "GASLÆKAGEKONTROL."

D) Tryk brænder 1's reguleringsknap ind, og drej den mod uret til start/høj (I) position (3). **VIGTIGT: Antænd altid brænder 1 først. Den/de andre brændere antændes fra brænder 1.**

E) Tryk tændingsknappen (4) ind, og hold den inde. Der høres et klik fra gnisttænderen.

F) Kontrollér, at brænder 1 er tændt ved at kigge gennem grillristene. Man skal kunne se en flamme.

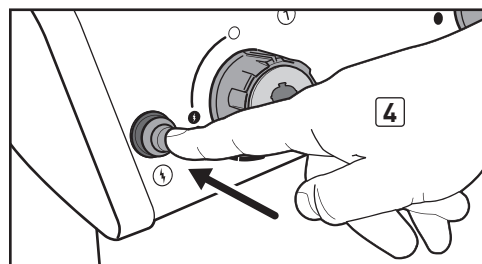
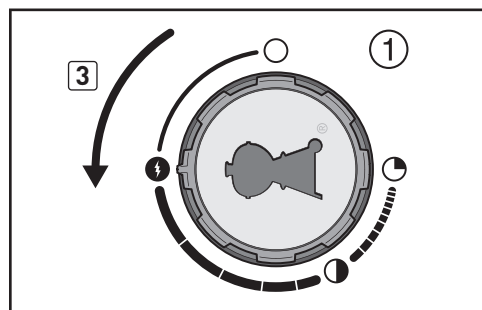
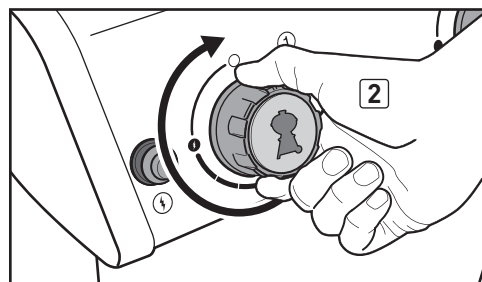
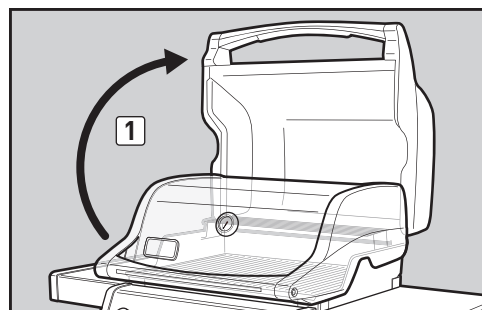
⚠ ADVARSEL: Læn dig aldrig ind over den åbne grill under antænding eller tilberedning af mad.

⚠ ADVARSEL: Antændes brænder 1 ikke inden for fem sekunder, skal man stoppe, dreje brænderens reguleringsknap om på lukket (off), og vente i 5 minutter, så gassen kan forsvinde, før du prøver igen eller prøver at tænde med en tændstik.

G) Efter brænder 1 er tændt, kan brænder 2 (og brænder 3) tændes.

SÅDAN SLUKKES BRÆNDEREN

Tryk hver brænderreguleringsknap ind, og drej den med uret til lukket (O) position. Luk for gastilførslen ved kilden.



Nogle batterier er omviklet med en beskyttelsesfilm. Denne plastik skal fjernes, før du kan forsøge at antænde grillen med det elektroniske Crossover® tændingssystem. Forveksl ikke denne film med batterietiketten.

TÆNDING AF HOVEDBRÆNDER

Tænding med en tændstik

A) Åbn grilllåget (1).

⚠ FARE

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

B) Kontroller, at **ALLE** brænderreguleringsknapper er lukket (2). Kontroller ved at trykke reguleringsknapperne ind og dreje dem med uret, indtil de stopper.

⚠ **ADVARSEL: Brændernes reguleringsknapper skal stå på lukket (O) position, inden ventilen på LP gasflasken åbnes.**

C) Åbn for flaskeventilen ved brug af en af de metoder, der passer til din flaske og regulator type. Læs "A)" i "GASLÆKAGEKONTROL".

D) Sæt tændstikken i tændstikholderen, og stryg tændstikken. Før tændstikholderen med den tændte tændstik ned gennem grillristene, forbi Flavorizer® bars og ved siden af brænder 1 (3).

E) Tryk brænder 1's reguleringsknap ind, og drej den mod uret til start/høj (H) position (4). **VIGTIGT: Antænd altid brænder 1 først. Den/de andre brændere antændes fra brænder 1.**

F) Kontrollér, at brænder 1 er tændt ved at kigge gennem grillristene. Man skal kunne se en flamme.

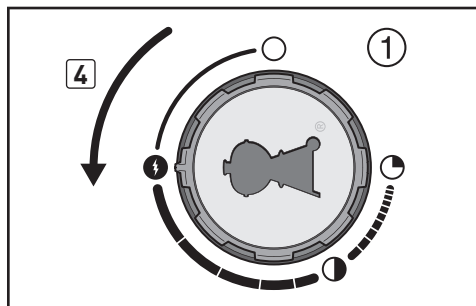
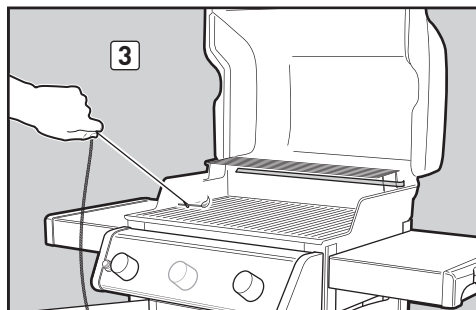
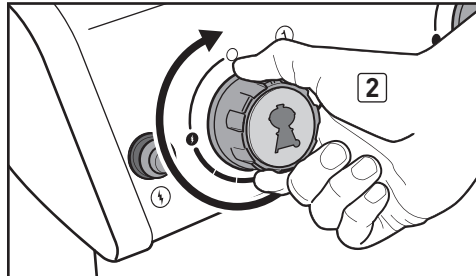
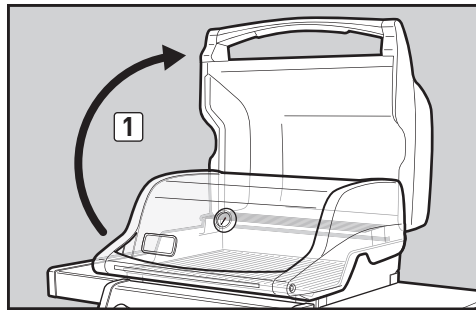
⚠ **ADVARSEL: Læn dig aldrig ind over den åbne grill under antænding eller tilberedning af mad.**

⚠ **ADVARSEL: Antændes brænder 1 ikke inden for fem sekunder, skal man stoppe, dreje brænderens reguleringsknap om på lukket (off), og vente i 5 minutter, så gassen kan forsvinde, før du prøver igen.**

G) Efter brænder 1 er tændt, kan brænder 2 (og brænder 3) tændes.

SÅDAN SLUKKES BRÆNDEREN

Tryk hver brænderreguleringsknap ind, og drej den med uret til lukket (O) position. Luk for gastilførslen ved kilden.



PÅ SIDEN...

For at få det meste ud af tilberedningspladsen og for at du kan lave flere ting på én gang, er din gasgrill designet med en sidebrænder. Det er let at tænde sidebrænderen. Den bruger den samme tændingsknap som hovedbrænderne, men den tændes uafhængigt.

TÆNDING AF SIDEBRÆNDER

Tænding med tændingsknappen

Forskellig fra hovedbrænderne bliver sidebrænderen ikke antændt fra brænder 1. I det følgende beskrives de trin, der skal anvendes for at tænde sidebrænderen ved brug af tændingsknappen.

A) Åbn sidebrænderlåget (1).

⚠ FARE

Åbnes låget ikke, før sidebrænderen tændes, eller ventes der ikke i 5 minutter, så gassen kan forsvinde, såfremt sidebrænderen ikke tændes, kan der opstå en eksplosiv opflamning, der kan forårsage alvorlige personskader eller døden.

- B) Kontroller, at sidebrænderventilen er slukket ved at trykke på reguleringsknappen til sidebrænderen og dreje den med uret, indtil den stopper (2). Drej alle brændere, der ikke anvendes, til slukket (O) position ved at trykke alle reguleringsknapper ind og dreje dem med uret, indtil de stopper.
- C) Hvis den ikke allerede er tændt, tændes for flaskeventilen ved brug af en af de metoder, der passer til din flaske og regulatorstype. Læs "A)" i "GASLÆKAGEKONTROL".
- D) Tryk reguleringsknappen til sidebrænderen ind, og drej den mod uret til start/høj (H) position (3).
- E) Tryk tændingsknappen (4) ind, og hold den inde. Der høres et klik fra gnisttænderen. Man skal kunne se en flamme.

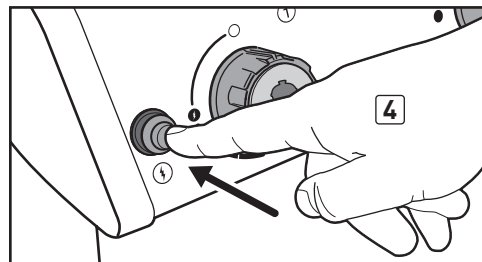
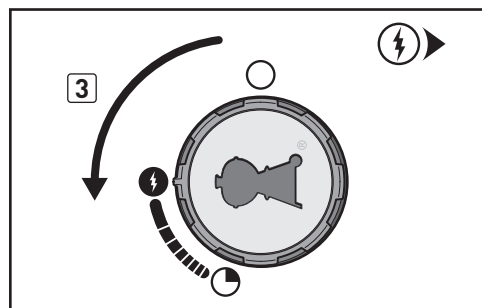
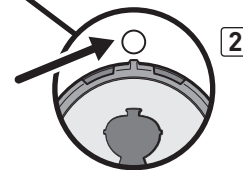
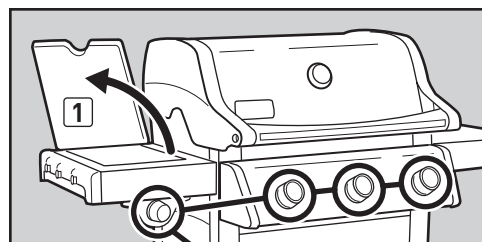
⚠ **FORSIGTIG:** Sidebrænderens flamme kan være vanskelig at se på en dag med klart solskin.

⚠ **ADVARSEL:** Såfremt sidebrænderen ikke antændes i løbet af fem sekunder:

- a) Luk for sidebrænderens og hovedbrænderens reguleringsknapper, og luk for gastilførslen ved kilden.
- b) Vent i 5 minutter, så gassen kan forsvinde, inden du prøver igen, eller prøver at tænde med en tændstik (Læs "Sådan tændes med en tændstik").

SÅDAN SLUKKES SIDEBRÆNDEREN

Tryk reguleringsknappen på sidebrænderen ind, og drej den med uret til slukket (O) position. Vent med at lukke låget til sidebrænderen, indtil sidebrænderen er slukket og afkølet.



TÆNDING AF SIDEBRÆNDER

Tænding med en tændstik

A) Åbn sidebrænderlåget (1).

⚠ FARE

Åbnes låget ikke, før sidebrænderen tændes, eller ventes der ikke i 5 minutter, så gassen kan forsvinde, såfremt sidebrænderen ikke tænder, kan der opstå en eksplosiv opflamning, der kan forårsage alvorlige personskader eller døden.

B) Kontroller, at sidebrænderventilen er lukket ved at trykke på reguleringsknappen til sidebrænderen og dreje den med uret, indtil den stopper (2). Drej alle brændere, der ikke anvendes, til lukket (O) position ved at trykke alle reguleringsknapper ind og dreje dem med uret, indtil de stopper.

C) Hvis den ikke allerede er tændt, tændes for flaskeventilen ved brug af en af de metoder, der passer til din flaske og regulatortype. Læs "A)" i "GASLÆKAGEKONTROL".

D) Sæt tændstikken i tændstikholderen, og stryg tændstikken. Sæt tændstikholderen med en tændt tændstik tæt hen til sidebrænderen (3).

E) Tryk reguleringsknappen til sidebrænderen ind, og drej den mod uret til start/høj (H) position (4). Man skal kunne se en flamme.

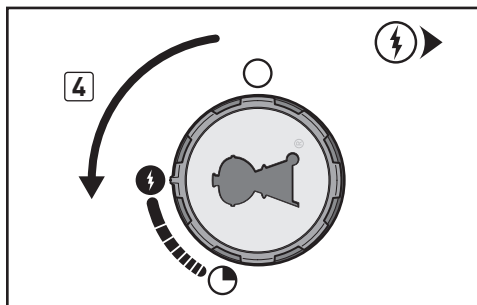
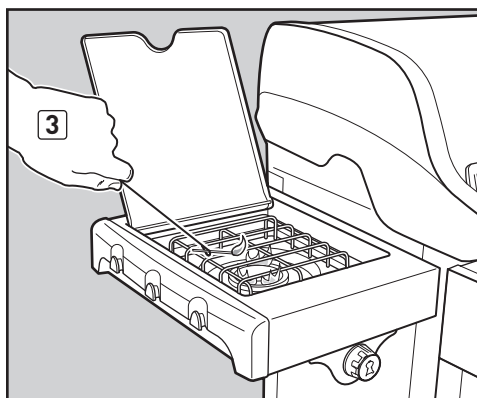
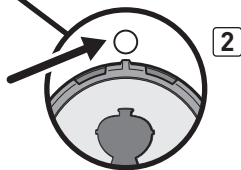
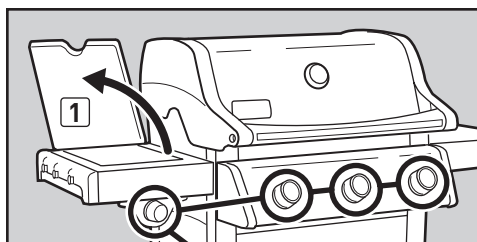
⚠ **FORSIGTIG:** Sidebrænderens flamme kan være vanskelig at se på en dag med klart solskin.

⚠ **ADVARSEL:** Såfremt sidebrænderen ikke antændes i løbet af fem sekunder:

- Luk for sidebrænderens og hovedbrænderens reguleringsknapper, og luk for gastilførslen ved kilden.
- Vent i 5 minutter, så gassen kan forsvinde, inden du prøver igen.

SÅDAN SLUKKES SIDEBRÆNDEREN

Tryk reguleringsknappen på sidebrænderen ind, og drej den med uret til slukket (O) position. Vent med at lukke låget til sidebrænderen, indtil sidebrænderen er slukket og afkølet.



FEJLFINDING

GENEREL FEJLFINDING

PROBLEMER	LØSNINGER
Brænder tænder ikke, når du trykker på tændingsknappen.	Vær sikker på, at gassen strømmer ud til brænderne ved at prøve at tænde brænderne med en tændstik. Læs "TÆNDING AF HOVEDBRÆNDER - Tænding med tændstik". Hvis du kan tænde med et tændstik, ligger problemet i tændingssystemet. Læs "VEDLIGEHOLDELSE AF ELEKTRONISK CROSSOVER® TÆNDINGSSYSTEM". Se efter, at ledningerne er stukket korrekt ind i terminalerne på tændingssystemet. Kontroller, at ledningerne er sluttet til terminalerne på tændingsknappen under betjeningspanelet. Læs "LEDNINGSFØRING FOR TÆNDINGSSYSTEM". Hvis der er installeret et nyt batteri, skal du kontrollere, at batteriets plastikfilm er blevet aftaget. Kontrollér, at batteriet er i god stand og korrekt installeret. Læs "VEDLIGEHOLDELSE AF ELEKTRONISK CROSSOVER® TÆNDINGSSYSTEM".
Brænderne tænder ikke. Brænderne kan have en ustabil flamme, når reguleringsknappen er på høj (H) position. Grilltemperaturen når kun 250° til 300° F i høj (H) position.	Nogle lande har regulatorer med en sikkerhedsmekanisme, der gør, at der ikke strømmer for meget gas. Det er muligt, at sikkerhedsmekanismen mod for meget gas, som indgår i forbindelsen mellem grill og gasflaske, er blevet aktiveret. Luk for gasflaskeventilen, og drej alle brændernes reguleringsknapper på slukket (O) position for at nulstille sikkerhedsmekanismen mod for meget gasstrømning. Åbn grilllåget. Vent mindst fem minutter, så gassen kan sive væk, før du forsøger at tænde grillen igen. Drej LANGSOMT gasflaskeventilen, indtil den er helt åben. Vent flere sekunder; tænd derefter grillen. Læs "TÆNDING OG BRUG AF HOVEDBRÆNDER".
Brænderen antændes ikke, eller flammen er lav, når den er indstillet på høj (H) position.	Det kan være, at gasflasken er næsten tom eller tom. Udskift flasken med en fyldt. Gasslangen kan være bøjet eller knækket. Ret slangen ud.
Brænderflammen er ustabil. Flammen er lav, når brænderen er indstillet på høj (H) position. Flammerne når ikke hele vejen gennem brænderrøret.	Rengør brænderhullerne, der løber langs hele længden af brænderrøret. Læs "ÅRLIG VEDLIGEHOLDELSE".
Brænderne brænder med gul eller orange flamme, samtidig med at der er gaslugt.	Undersøg om insektnettene kan være blokerede. (Tilstopning af huller.) Rens insektnettene. Læs "ÅRLIG VEDLIGEHOLDELSE".
Der kommer opflamninger. ⚠ ADVARSEL: Den aftagelige fedtopsamlingsbakke må ikke fores med alufolie.	Grillen skal forvarmes med alle brændere på høj position i 10 til 15 minutter. Rengør grillriste og Flavorizer® bars grundigt, så fedtet fjernes. Læs "RUTINEMÆSSIG VEDLIGEHOLDELSE". Den aftagelige fedtopsamlingsbakke kan være snavset, så fedt forhindres i at flyde ned i opsamlingsbakken? Rengør den aftagelige fedtopsamlingsbakke.
Lågets inderside ser ud, som om den "skaller af". (Ligner afskallet maling.)	Låget er porcelæsemaljeret eller af rustfrit stål. Det er ikke malet. Det kan ikke "skalle af". Det, som du kan se, er fastbrændt fedt, der er forkullet, og som skaller af. DET ER IKKE EN FEJL. Rengør grundigt. Læs "RUTINEMÆSSIG VEDLIGEHOLDELSE".

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

FEJLFINDING FOR SIDEBRÆNDER (MODEL 320)

PROBLEMER	LØSNINGER
Brænder tænder ikke, når du trykker på tændingsknappen.	Vær sikker på, at gassen strømmer ud til brænderne ved at prøve at tænde brænderne med en tændstik. Læs "TÆNDING AF SIDEBRÆNDER - Tænding med tændstik." Hvis du kan tænde med et tændstik, ligger problemet i tændingssystemet. Læs "VEDLIGEHOLDELSE AF ELEKTRONISK CROSSOVER® TÆNDINGSSYSTEM". Se efter, at ledningerne er stukket korrekt ind i terminalerne på tændingssystemet. Kontroller, at ledningerne er sluttet til terminalerne på tændingsknappen under betjeningspanelet. Læs "LEDNINGSFØRING FOR TÆNDINGSSYSTEM". Hvis der er installeret et nyt batteri, skal du kontrollere, at batteriets plastikfilm er blevet aftaget. Kontrollér, at batteriet er i god stand og korrekt installeret. Læs "VEDLIGEHOLDELSE AF ELEKTRONISK CROSSOVER® TÆNDINGSSYSTEM".
Sidebrænder tænder ikke.	Sørg for, at der er tændt for gasforsyningen. Nogle lande har regulatorer med en sikkerhedsmekanisme, der gør, at der ikke strømmer for meget gas. Det er muligt, at sikkerhedsmekanismen mod for meget gas, som indgår i forbindelsen mellem grill og gasflaske, er blevet aktiveret. Luk for gasflaskeventilen, og drej alle brændernes reguleringsknapper på slukket (O) position for at nulstille sikkerhedsmekanismen mod for meget gasstrømning. Åbn grilllåget. Vent mindst fem minutter, så gassen kan sive væk, før du forsøger at tænde grillen igen. Drej LANGSOMT gasflaskeventilen, indtil den er helt åben. Vent flere sekunder; tænd derefter grillen. Læs "TÆNDING OG BRUG AF SIDEBRÆNDER".
Sidebrænderen antændes ikke, eller flammen er lav, når den er indstillet på høj (H) position.	Det kan være, at gasflasken er næsten tom eller tom. Udskift flasken med en fyldt. Gasslangen kan være bøjet eller knækket. Ret slangen ud.

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

SÅDAN HOLDER DU DIN WEBER® GASGRILL I TOPFORM

⚠ FARE

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

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

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

FLAMMEMØNSTER FOR BRÆNDER

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

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

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

WEBER®-INSEKNET

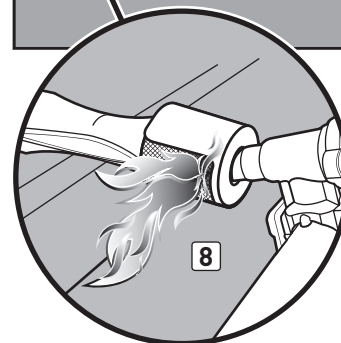
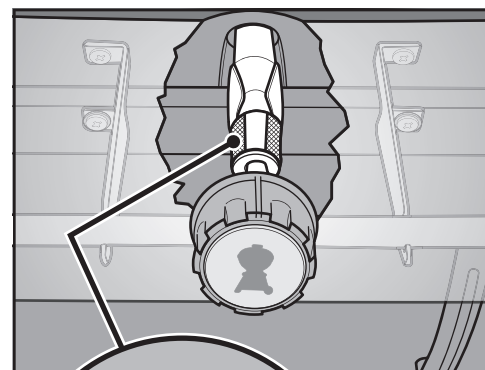
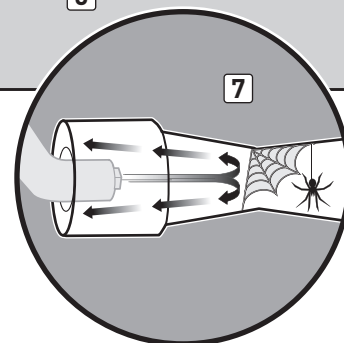
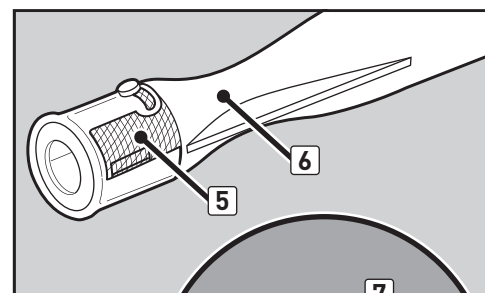
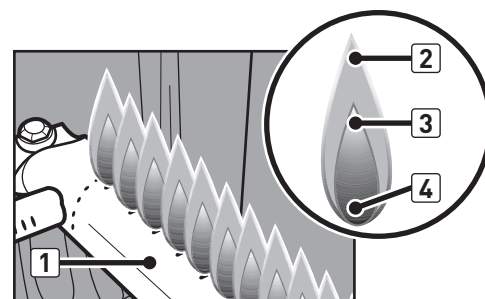
Brænderrørenes lufthuller (5) er udstyret med net i rustfrit stål, som skal forhindre edderkopper og insekter i at lave spind og bygge bo i venturidelen (6) af brænderrørene. Disse net og boer kan blokere for den normale gasstrøm og få gassen at strømme tilbage og ud af antændingsluftåbningen (7). Symptomer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

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

BRÆNDERRØRETS ÅBNINGER

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

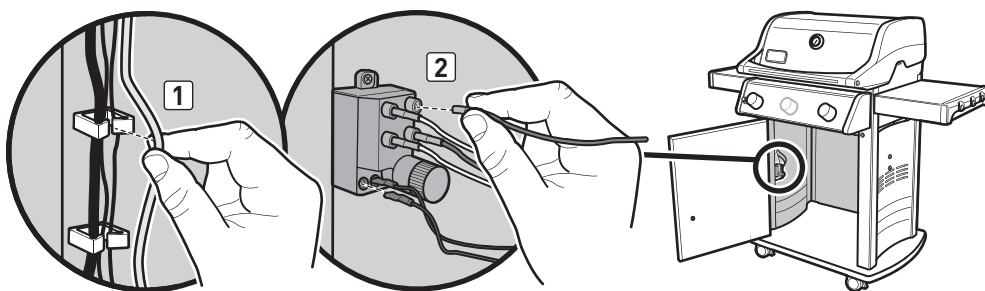
- Grillen når ikke den ønskede temperatur
- Grillen bliver ikke lige varm over det hele
- En eller flere brændere tænder ikke



RENGØRING ELLER UDSKIFTNING AF BRÆNDERRØR

Kontroller, at grillen er slukket

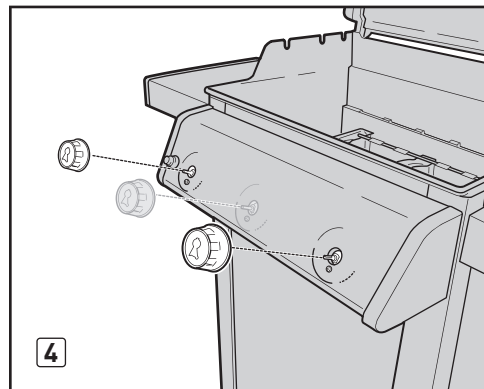
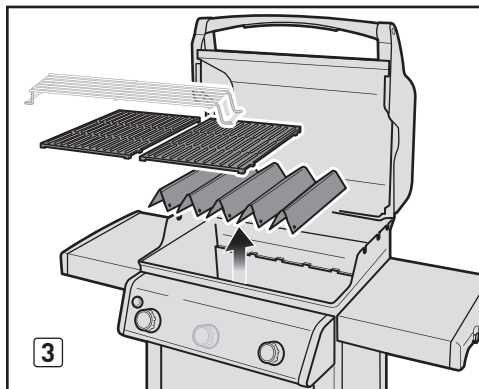
- A) Sluk for gasforsyningen, og frakobl gassamlingen.
- B) Kontroller, at alle brænderreguleringsknapper er i lukket (O) position. Kontroller ved at trykke reguleringsknapperne ind og dreje dem med uret, indtil de stopper. Kan de ikke drejes, så er de allerede lukket. Hvis de kan drejes, så fortsæt med at dreje dem med uret, til de stopper; hvorefter de er lukket. Sørg for, at reguleringsknapperne på sidebrænderen er lukket, hvis grillen har en sidebrænder.



Afmontering af betjeningspanelet

Du skal bruge følgende: En stjerneskruetrækker.

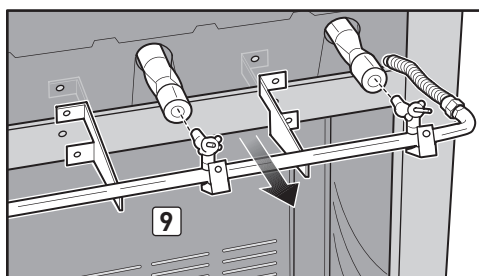
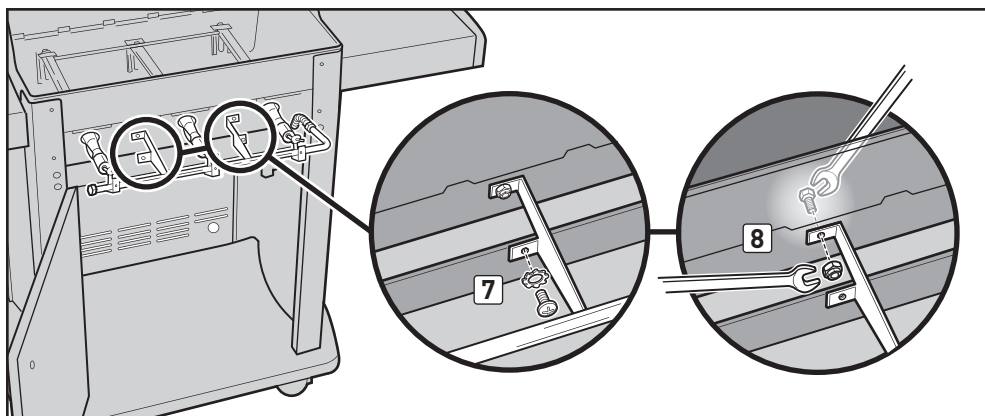
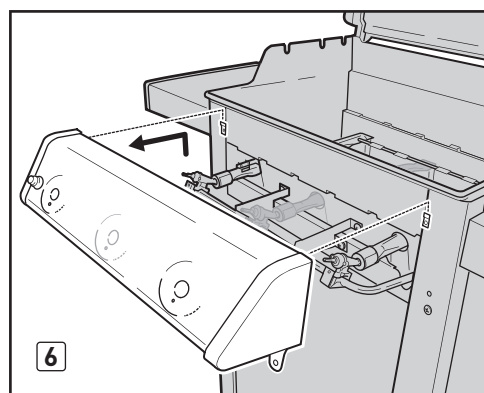
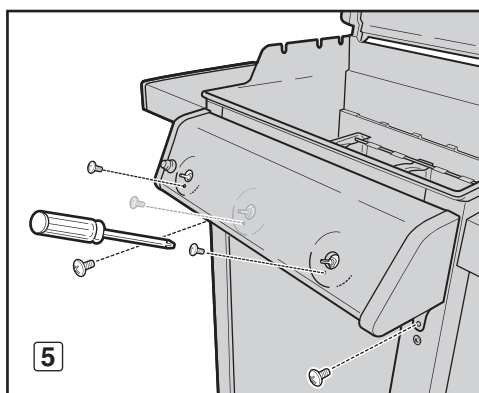
- A) Åbn kabinetdøren. Tag gnisttænderledninger af ledningsclipsene på undersiden af venstre panel (1). Frakobl ledningerne fra tændingssystemet inde i kabinettet (2). **BEMÆRK:** Frakobl ikke ved at trække i ledningerne; træk fra terminalerne for enden af ledningerne.
- B) Tag grillboks-komponenterne af (3).
- C) Tag reguleringsknapperne af (4).
- D) Tag skruerne af på forsiden af betjeningspanelet med en stjerneskruetrækker (5).
- E) Løft forsigtigt betjeningspanelet op, og træk det fremad og væk fra grillboksen (6).



Afmontering af manifolden

Du skal bruge følgende: En stjerneskruetrækker, to 7/16" skruenøgler.

- A) Med en stjerneskruetrækker aftages de to skruer og spændeskiver, der holder manifolden fast på forreste krydsstiver (7).
- B) Brug to 7/16" skruenøgler, og fjern de to bolte og to møtrikker, der holder manifolden fast til grillboksen (8). Træk manifolden fremad og bort fra brænderrørene (9). Manifolden forbliver fastgjort til strømforsyningsledning(-erne). Pas på, at manifolden ikke ridser rammen eller døren eller knækker den/de påsatte bølgerørsgasledninger.



RENGØRING ELLER UDSKIFTNING AF BRÆNDERRØR (fortsat)

Afmontering af brænderrør

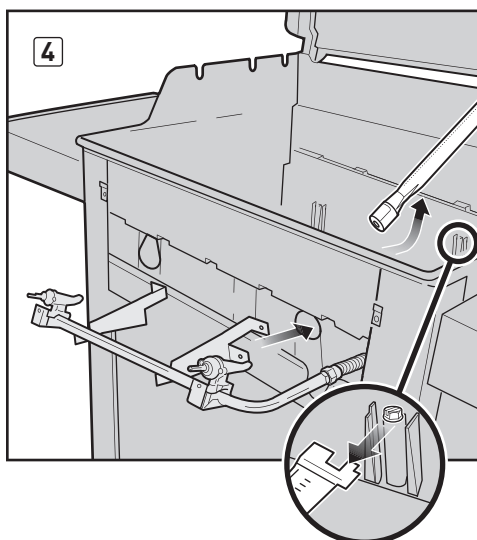
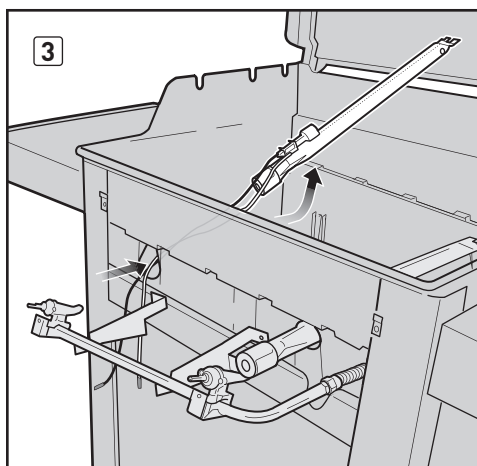
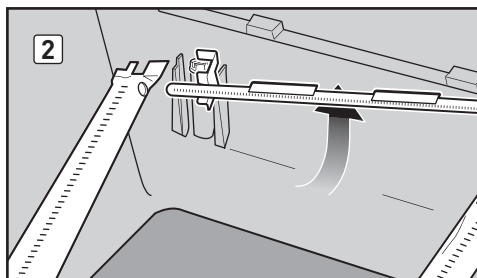
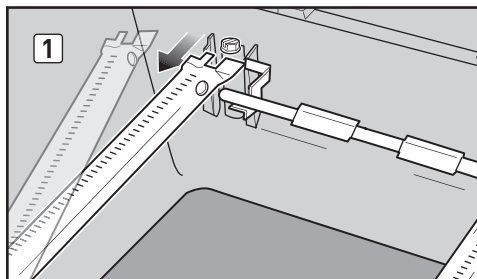
For Spirit® griller med to brændere
(model 210):

- Skub brænderrøret 1 ud under styreskruen og skiven. Flyt brænderrøret 1 lidt til venstre for at frigøre det fra Crossover® røret (1).
- Fjern Crossover® røret (2).
- Løft brænderrøret 1 op og ud af grillboksen, samtidig med at ledningerne styres gennem hullet i grillboksen (3).
- Skub brænderrøret 2 ud under styreskruen og skiven. Løft brænderrøret 2 op og ud af grillboksen (4).

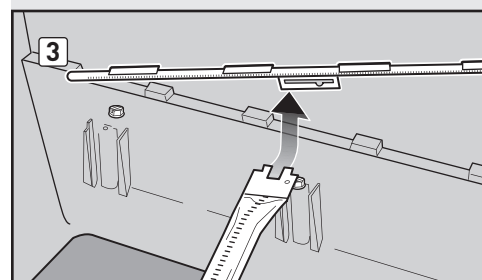
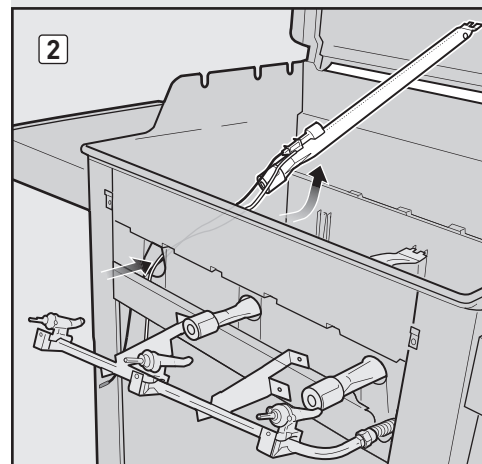
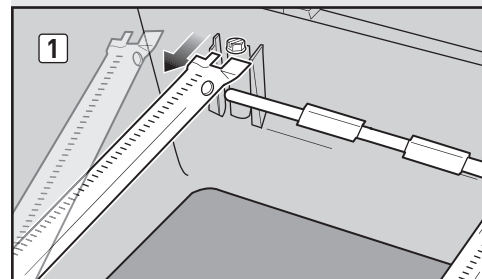
For Spirit® griller med tre brændere
(model 310 og 320):

- Skub brænderrøret 1 ud under styreskruen og skiven. Flyt brænderrøret 1 lidt til venstre for at frigøre det fra Crossover® røret (1).
- Løft brænderrøret 1 op og ud af grillboksen, samtidig med at ledningerne styres gennem hullet i grillboksen (2).
- Skub brænderrøret 3 ud under styreskruen og skiven. Flyt brænderrøret 3 lidt til højre for at frigøre det fra Crossover® røret. Løft brænderrøret 3 op og ud af grillboksen.
- Skub brænderrøret 2 ud under styreskruen og skiven. Tag Crossover® røret af ved at flytte det mod bagenden af grillboksen (3). Løft brænderrøret 2 op og ud af grillboksen.

210/220



310/320



RENGØRING ELLER UDSKIFTNING AF BRÆNDERRØR (fortsat)

Rengøring af brænderrør

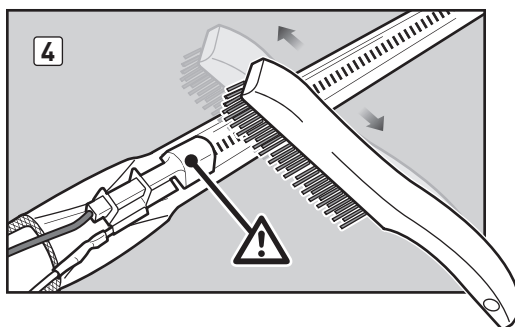
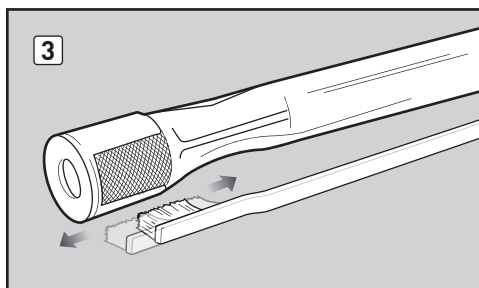
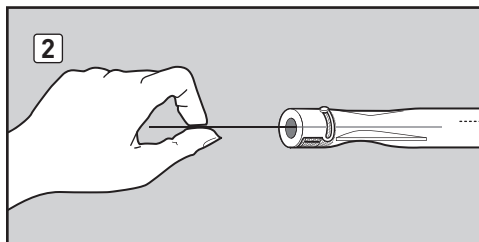
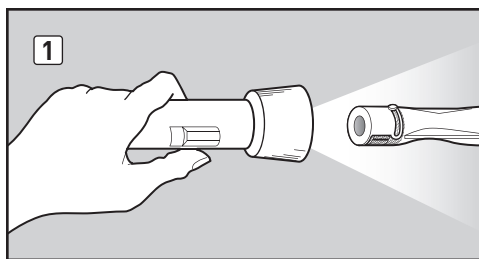
Du skal bruge følgende: En lommelygte, en wire (en udrettet trådbøjle), en passende stålfri børste, en blød stålfri børste (tandbørste)

- A) Lys og se ind i hvert brænderrør og Crossover® rør med en lommelygte (1).
- B) Rens for snavs eller tilstopning inde i rørene med wiren (2).
- C) Efterse insektnettene for enden af brænderrørene, og rens dem ved brug af en blød stålfri børste (3).

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

- D) Brug den stålfri børste til at rengøre uden på stålrørene og Crossover® røret. Dette gøres for at sikre, at alle brænderhuller (åbninger) langs med rørenes længde er helt åbne. Under rengøring af brænderrør 1, skal man børste forsigtigt omkring tændingselektroden for ikke at beskadige den (4).

⚠ FORSIGTIG: Gør ikke brænderhullerne større, når de renses.



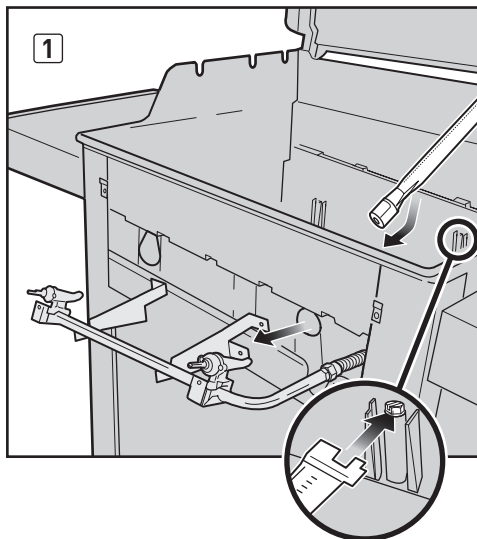
RENGØRING ELLER UDSKIFTNING AF BRÆNDERRØR (fortsat)

Genmontering af brænderrør

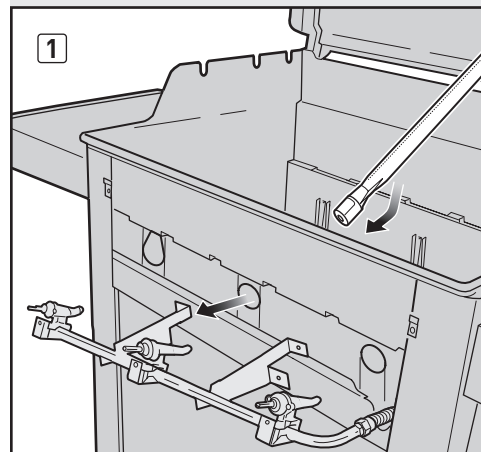
Før Spirit® griller med to brændere (model 210):

- Sæt brænderrøret 2 ind i grillboksen, og før forenden af røret ud gennem åbningen til brænderrør 2. *Bemærk: Enkeltrækken af brænderhuller skal vende opad.* Skub brænderrøret 2 ind under styreskruen og skiven (1).
- Sæt brænderrøret 1 ind i grillboksen, og før gnisttænderledninger og forenden af røret ud gennem åbningen til brænderrør 1 (2). Før ledningerne fra brænderrør 1 mellem forreste krydsstiver og grillboksen og ned i kabinettet (3).
- Mens brænderrør 1 holdes, indsættes venstre side af Crossover® røret i Crossover® brænderhullet (4). Før højre side af Crossover® røret ind i Crossover® brænderhullet i brænderrør 2 (ikke vist). *Bemærk: Crossover® rørets brænderhuller skal vende mod forenden af grillboksen.*
- Skub brænderrøret 1 ind under styreskruen og skiven (5).

210/220

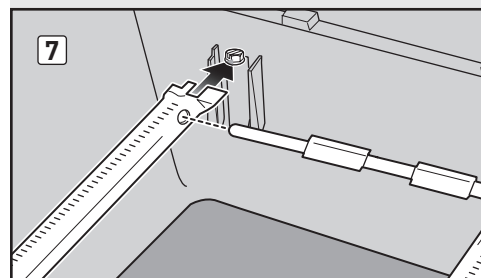
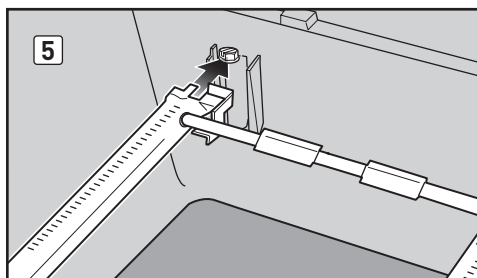
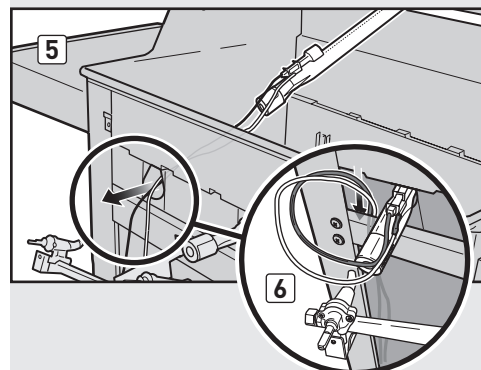
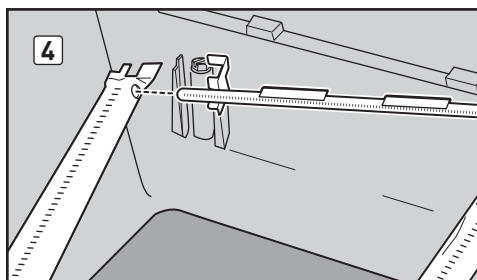
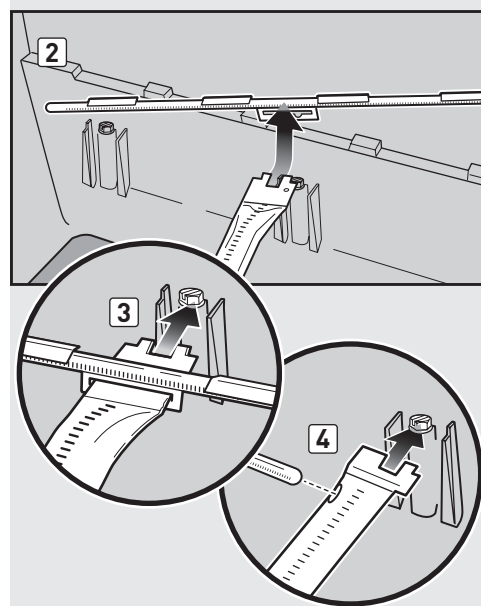
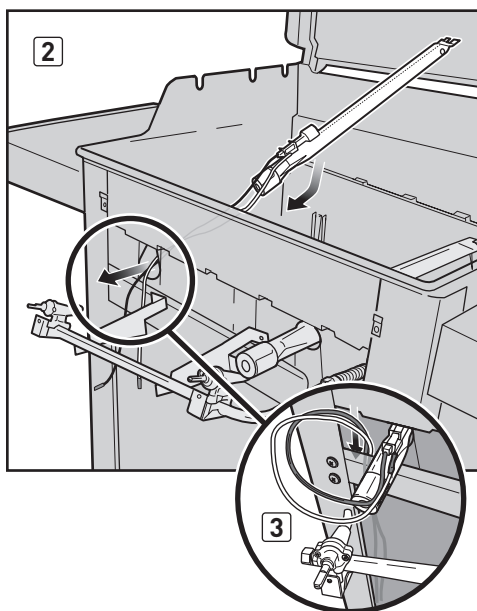


310/320



Før Spirit® griller med tre brændere (model 310 og 320):

- Sæt brænderrøret 2 ind i grillboksen, og før forenden af røret ud gennem åbningen til brænderrør (1). *Bemærk: Enkeltrækken af brænderhuller skal vende opad.*
- Skub Crossover® rørets justeringsstyr over enden af brænderrør 2 (2). *Bemærk: Crossover® rørets brænderhuller skal vende mod forenden af grillboksen.* Med Crossover® røret fastgjort skubbes brænderrør 2 under styreskruen og skiven (3).
- Sæt brænderrøret 3 ind i grillboksen, og før forenden af røret ud gennem åbningen til brænderrør 3 (ikke vist). Før højre side af Crossover® røret ind i Crossover® brænderhullet i brænderrør 3. Skub brænderrøret 3 ind under styreskruen og skiven (4).
- Sæt brænderrør 1 ind i grillboksen, og før gnisttænderledninger og forenden af røret ud gennem åbningen til brænderrør 1 (5). Før ledningerne fra brænderrør 1 mellem forreste krydsstiver og grillboksen og ned i kabinettet (6).
- Mens brænderrør 1 holdes, indsættes venstre side af Crossover® røret i Crossover® brænderhullet. Skub brænderrøret 1 ind under styreskruen og skiven (7).



RENGØRING ELLER UDSKIFTNING AF BRÆNDERRØR (fortsat)

Genmontering af manifolden

Du skal bruge følgende: En stjerneskruetrækker, to 7/16" skruenøgler.

- Sæt ventilerne ud for brænderrørene. Brug to 7/16" skruenøgler og installer boltene og møtrikkerne, der holder manifolden fast til grillboksen (1).
- Med en stjerneskruetrækker installeres skruerne og spændeskiiverne, der holder manifolden fast på forreste krydsstiver (2). Hvis manifolden er blevet korrekt installeret, vil ventilerne nu være indsat ind i brænderrørene.

⚠ FORSIGTIG: Brænderrørsåbningerne (3) skal være placeret korrekt over dyserne (4).

⚠ ADVARSEL: Man skal kontrollere, om gassen lækker, hver gang en gastilslutning løsnes og sættes på igen. Læs GASLÆKAGEKONTROL.

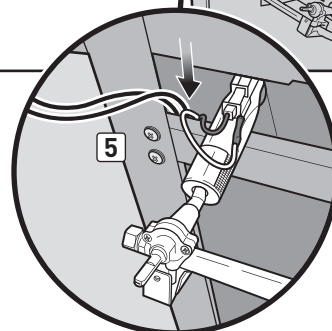
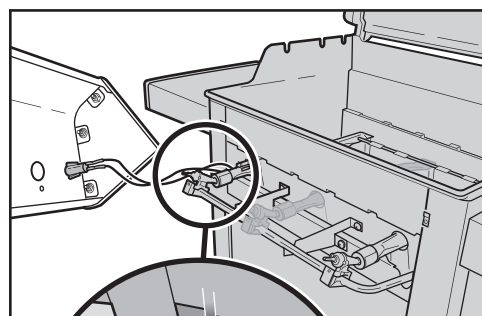
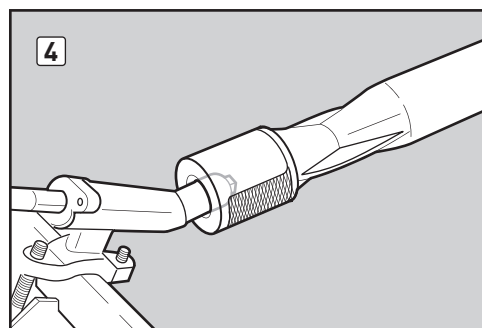
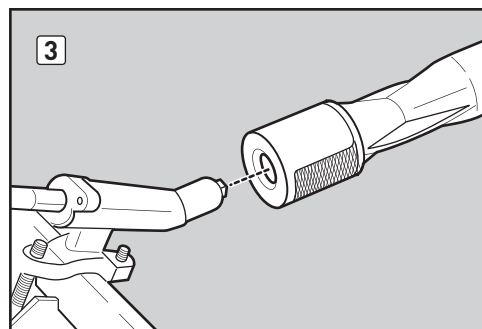
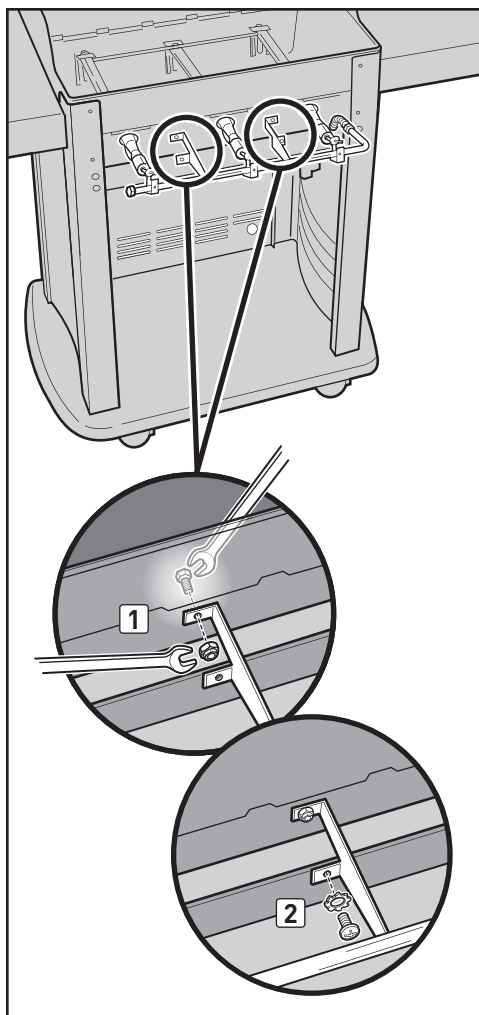
- Sæt grillboksens komponenter på igen (ikke vist).

Genmontering af betjeningspanelet

Du skal bruge følgende: En stjerneskruetrækker.

- Før de to ledninger bag på betjeningspanelet over forreste krydsstiver og ned i kabinettet (5).
- Sæt ventilstammerne ud for hullerne i betjeningspanelet. Placer øverste kant af betjeningspanelet på tapperne på rammemodulet. Skub betjeningspanelet ned på plads.
- Fastgør betjeningspanelet med skruerne.
- Sæt reguleringsknapperne på ventilstammerne.
- Forbind ledningerne til tændingssystemet. Clips ledningerne ind i ledningsclipsene igen på indersiden af venstre panel. Læs "FASTHOLDELSE AF DET ELEKTRONISKE CROSSOVER® TÆNDINGSSYSTEM" for at sikre den korrekte placering.

⚠ ADVARSEL: Sørg for, at alle dele er samlet, og at beslag og skruer sidder helt stramt, inden grillen betjenes. Følger du ikke denne produktadvarsel, kan dine handlinger forårsage en brand eller eksplosion, eller få konstruktionen til at bryde sammen, hvilket medfører alvorlige personskader eller døden, såvel som materielle skader.



OPBEVARING

For griller, der har henstået et stykke tid uden at blive brugt, er det vigtigt at følge disse retningslinjer:

- Der skal slukkes for gassen på LP gasflasken, når Weber® gasgrillen ikke er i brug.
- Hvis Weber® gasgrillen opbevares indendørs, skal man først FRAKOBLE gasforsyningen og opbevare LP gasflasken udendørs på et godt ventileret sted.
- Opbevar ikke en frakoblet LP gasflaske i en bygning, garage eller andet indelukket område.
- Hvis du ikke frakobler LP gasflasken fra Weber® gasgrillen, skal du sørge for at opbevare både grillen og gasflasken udendørs på et godt ventileret sted.
- Kontroller, at områderne under betjeningspanelet og den aftagelige fedtopsamlingsbakke er fri for snov, der evt. kan tilstoppe luftstrømmen til forbrænding eller ventilation.

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

For at bevare din grills flotte udseende skal du følge følgende retningslinjer for rengøring.

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

Malede, emaljerede og plastoverflader

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

VIGTIGT: Brug ikke rensedmidler der indeholder syre, mineralsprit eller xylen. Brug ikke ovnrens, slibende rensedmidler (køkkenrensedmidler), slibemidler med citrusindhold eller ridsende skuresvampe på grillens eller vognens overflader.

Overflader i rustfrit stål

Din grill eller dens kabinet, låg, betjeningspanel kan være lavet af rustfrit stål. Vask udvendige overflader med en blød klud og sæbevand, skyl efter med vand, og aftør.

En børste, der ikke indeholder metal, kan bruges til at fjerne tilsmudsning, der er vanskelig at få af. Børst overflader i rustfrit stål i retning med fiberene.

VIGTIGT: Skyl overfladerne grundigt efter rengøringen. Anvend aldrig en stålbørste eller ridsende rensedmidler på grillens overflader af rustfrit stål, da de efterlader ridser. Når der rengøres med en rustfri stålbørste, skal man altid gubbe/børste i fiberenes retning.

INDVENDIG RENGØRING AF GRILLEN

For at holde din grill i sikker og effektiv funktionsdygtig stand er det vigtigt at fjerne alle rester og overskydende fedt, der kan have samlet sig indvendigt i grillen. Brug følgende retningslinjer for sikker rengøring.

Låget indvendigt

Fedtlager, ophobet fedt ligner flager af maling. Aftør låget indvendigt med papirserviet for at forhindre ophobning af fedt. Vask låget indvendigt i varmt sæbevand. Skyl derefter med vand.

Grillboks

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

Grillboksens komponenter

Du skal bruge følgende: En stålfri børste, stiv plastikpartel

- Skrab og børst grillristene med spartlen og børsten. Tag grillristene ud, og sæt dem til side.
- Skrab og børst Flavorizer® bars med spartlen og børsten. Vask dem i varmt sæbevand efter behov, og skyl med vand. Tag Flavorizer® bars ud og sæt dem til side.

⚠ FORSIGTIG: Rens ikke dine Flavorizer® bars eller grillriste i en selvkvædende ovnrens.

- Børst snavs af brænderrør og Crossover® rør. Gør ikke brænderhullerne (åbningerne) større langs med brænderrøret og Crossover® rørene (1).

BEMÆRK: Under rengøring af brænderrør 1, skal man børste forsigtigt omkring tændingselektroden for ikke at beskadige den.

- Når rengøringen er afsluttet sættes Flavorizer® bars og grillriste på plads igen.

Aftagelig fedtopsamlingsbakke

Grillen er designet med et fedtopsamlingsystem, som leder fedtet bort fra maden og ned i aftagelige beholdere.

Kontrollér hver gang før brug, om der har samlet sig fedt i den aftagelige fedtopsamlingsbakke. Fjern overskydende fedt med en plastikpartel (2). Vask fedtbakken med sæbevand, og skyl med vand.

⚠ FORSIGTIG: Den aftagelige fedtopsamlingsbakke må ikke fores med alufolie.

Opsamlingsbakke og engangsdrypbakke

Fedt fra den aftagelige fedtopsamlingsbakke ledes ned i opsamlingsbakken. Rengøring af opsamlingsbakken er lige så vigtigt som rengøring af den aftagelige fedtopsamlingsbakke.

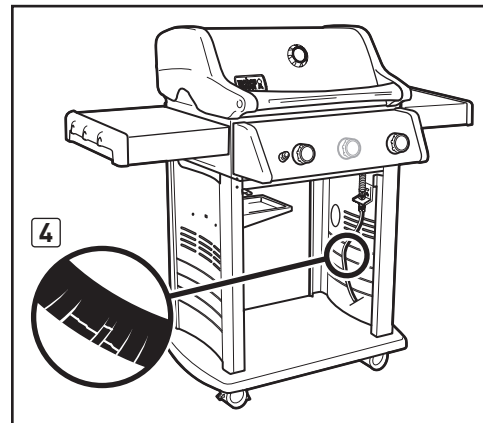
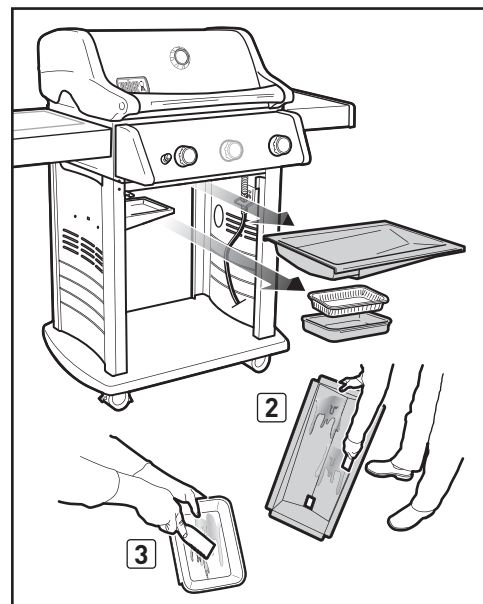
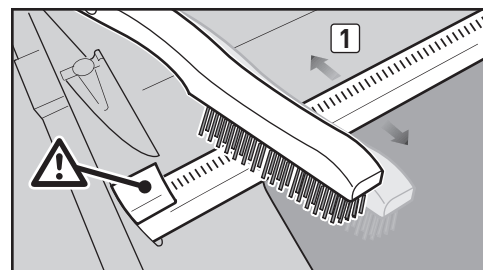
Kontrollér hver gang før brug, om der har samlet sig fedt i opsamlingsbakken. Fjern overskydende fedt med en plastikpartel (3). Vask opsamlingsbakken med varmt sæbevand, og skyl med vand. For at holde opsamlingsbakken ren i længere tid, kan man fore opsamlingsbakken med en Weber® engangsdrypbakke eller med alufolie.

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

EFTERSYN AF SLANGE

Slangen skal rutinemæssigt efterses for tegn på revner (4).

⚠ 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 kundeservicerepræsentanten i dit område ved brug af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside. Gå ind på www.weber.com.



For at få engangsdrypbakker, grillriste og Flavorizer® bars kontaktes områdets kundeservicerepræsentant via de kontaktoplysninger, der findes på vores websted. Gå ind på www.weber.com.

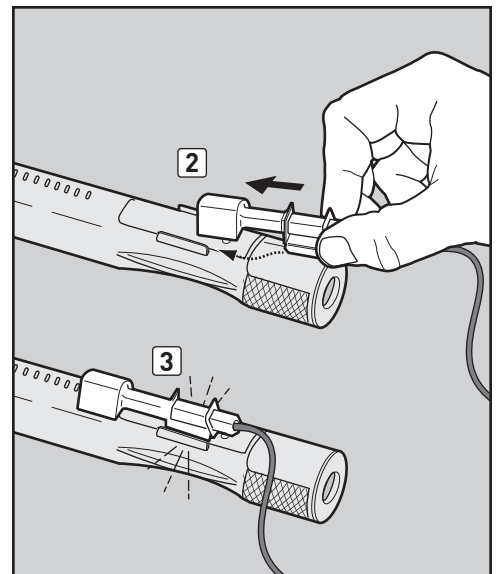
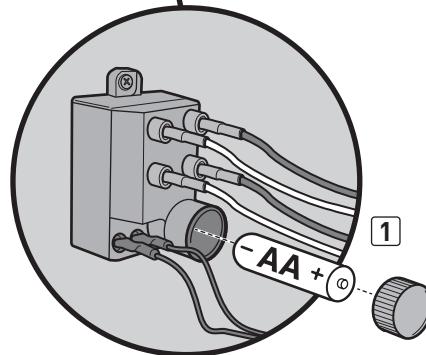
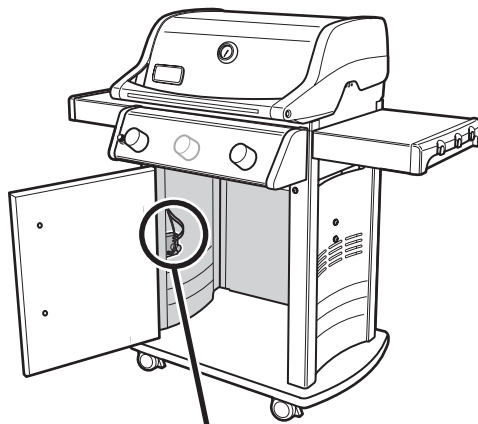
VEDLIGEHOLDELSE AF DET ELEKTRONISKE CROSSOVER® TÆNDINGSSYSTEM

Med brug af en tændingsknap leverer gnisttænderen strøm til det elektroniske Crossover® tændingssystem og sidebrænderen. Uanset om du laver rutinemæssig vedligeholdelse eller er ved at afhjælpe en fejl på tændingssystemet, så skal du læse følgende for at holde tændingssystemet i god funktionsstand.

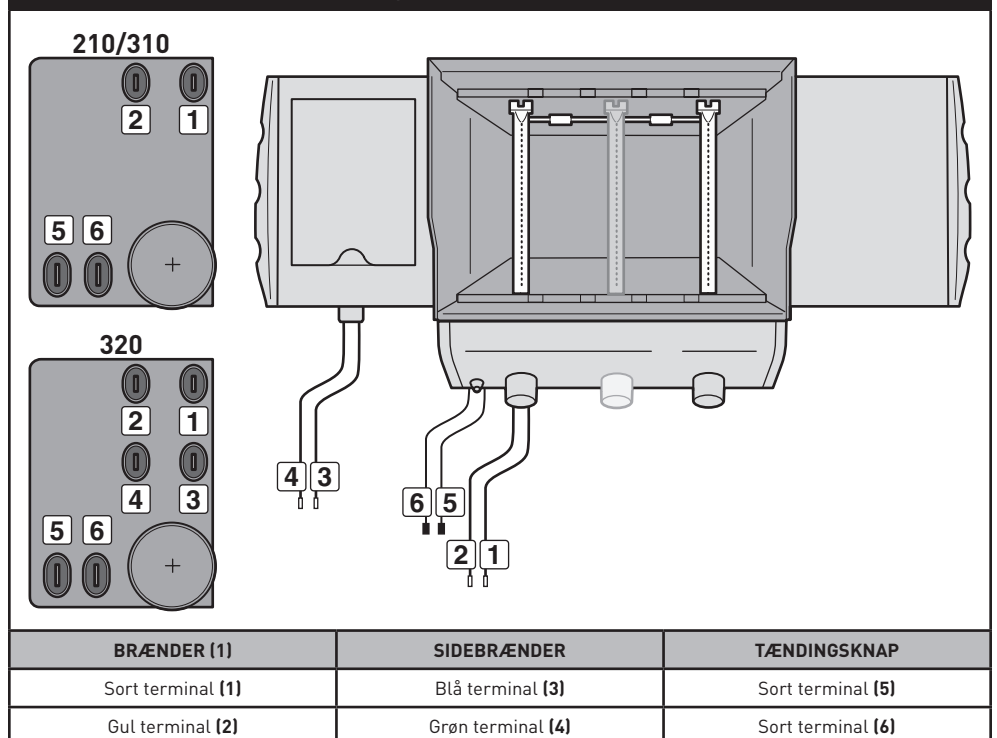
Hvis det elektroniske Crossover® tændingssystemet ikke antænder, skal du finde ud af, hvor problemet er: i gastilførslen eller i tændingssystemet. Begynd med at forsøge at tænde brænderne med en tændstik. Læs "TÆNDING AF HOVEDBRÆNDER - Tænding med tændstik". Hvis du kan tænde med et tændstik, ligger problemet i tændingssystemet.

- Kontrollér, at AA-batteriet (kun alkalisk) er i god stand og korrekt installeret (1). Nogle batterier er omviklet med en beskyttelsesfilm. Denne film skal fjernes, før batteriet installeres. Forveksl ikke denne film med batterietiketten.
- Kontrollér, at gnisttænderledningerne er korrekt fastgjort til tændingssystemet. Se diagrammet "LEDNINGSFØRING FOR TÆNDINGSSYSTEM" på denne side.
- Kontrollér, at den keramiske gnisttænderenhed er helt indsat i gnisttænderkanalens brænderrør (2). Der høres et klik, når den sidder korrekt (3).
- Kontrollér, at den elektroniske tændingsknap fungerer ved at lytte og se efter gnister ved brænderen.

Virker det elektroniske Crossover® tændingssystemet stadigvæk ikke, kontaktes områdets kundeservicerepræsentant via kontaktoplysningerne på vores websted. Gå ind på www.weber.com.



LEDNINGSFØRING FOR TÆNDINGSSYSTEM



RENGØRING AF SIDEBRÆNDERRØR (MODEL 320)

Afmontering af sidebrænderventilen

Du skal bruge følgende: En stjerneskruetrækker.

- A) Tag de to skruer af, der holder sidebrænderventilpladen fast på bordet til sidebrænderen (1).
- B) Frigør sidebrænderventilen fra brænderrøret ved at skubbe den forsigtigt fremad (2). Pas på ikke at knække bølgerørgasledningen (3).

Rengøring af brænderrøret

Du skal bruge følgende: En lommelygte, en wire (en udrettet trådbøjle), en passende stålfri børste.

- A) Kig ind i brænderen med en lommelygte (4).
- B) Rens for snavs eller tilstopning inde i røret med wiren (5).

Genmontering af sidebrænderventilen

Du skal bruge følgende: En stjerneskruetrækker.

- A) Sæt sidebrænderventilen over for sidebrænderrørets åbning.

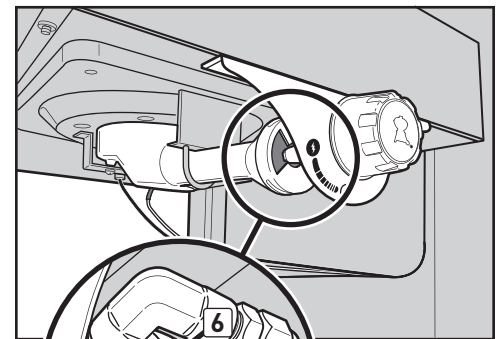
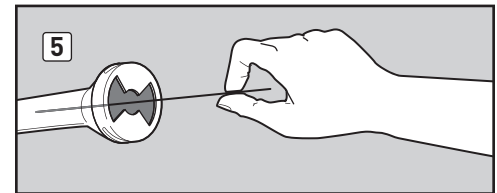
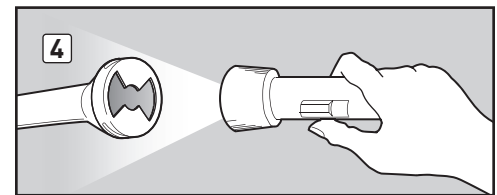
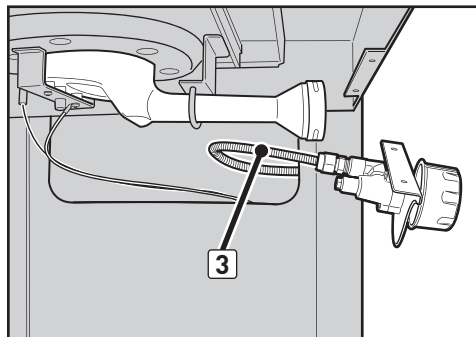
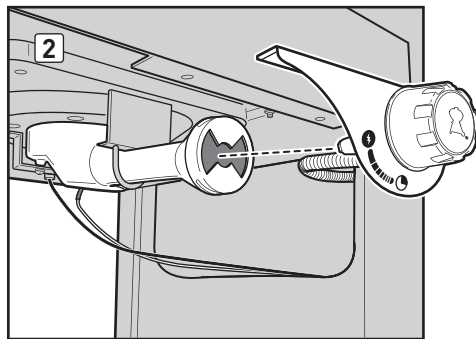
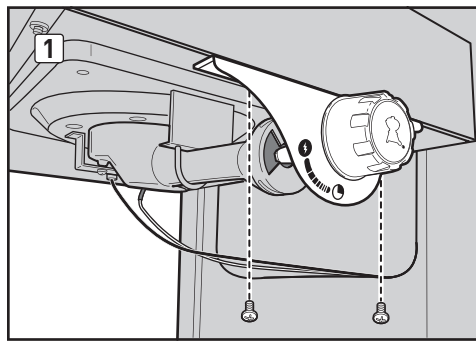
⚠ FORSIGTIG: Sidebrænderrørsåbningen (6) skal være placeret korrekt over sidebrænderdyserne (7).

- B) Fastgør sidebrænderventilpladen til bordet til sidebrænderen ved brug af to skruer.

VEDLIGEHOLDELSE AF SIDEBRÆNDER

⚠ ADVARSEL: Alle gasreguleringsknapper og forsyningsventiler skal være i lukket (O) position.

- Kontroller, at den sorte gnisttænderledning og den hvide jordforbindelsesledning er tilsluttet til tændingssystemet inde i bundkabinettet. Læs "LEDNINGSFØRING FOR TÆNDINGSSYSTEM".
- Kontroller, at ledningerne ikke er knækkede.
- Kontrollér, at den elektroniske tændingsknap fungerer ved at lytte og se efter gnister ved brænderen.
- Gnistens farve skal være blåhvid - ikke gul.



SPLITTEGNING AF SIDEBRÆNDER

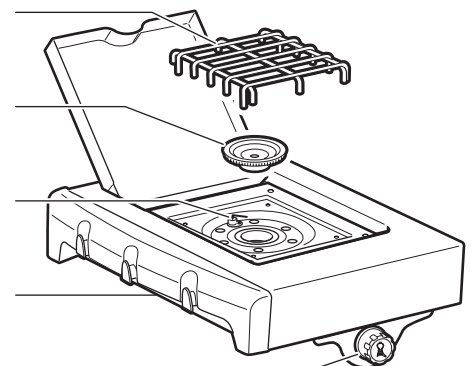
Sidebrænderrist

Sidebrænderhoved

Sidebrænderbakke

Bord til sidebrænder

Reguleringsknapper til sidebrænderen



⚠ 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 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 besluttet, 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; infobelux@weberstephen.com

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

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

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

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

WEBER-STEPHEN 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-STEPHEN PRODUCTS LLC

Supreme Barbecues LTD.
6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64.579.6630

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

000 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 Toptancılar 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®