



SPIRIT

BRUGERVEJLEDNING TIL LP GASGRILL

E-330 CLASSIC

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.



91305

DA - DANISH
113020

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

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

GARANTI

Tak, fordi du har købt et WEBER-produkt. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") leverer sikre, holdbare og pålidelige produkter.

Det følgende er en frivillig garanti, som WEBER yder uden omkostninger for dig. Den indeholder de oplysninger, du skal bruge for at få dit WEBER-produkt repareret i tilfælde af en defekt.

I henhold til gældende lovgivning har kunden en række rettigheder, hvis produktet er defekt. Disse rettigheder omfatter supplerende ydelser eller udskiftning af produktet, prisnedslag eller kompensation. I EU gælder f.eks. en toårig lovbestemt garanti, som træder i kraft ved udlevering af produktet. Disse og andre lovbestemte rettigheder påvirkes ikke af nærværende garanti. Denne garanti giver tværtimod ejeren yderligere rettigheder uafhængigt af de lovpligtige garantiforpligtelser.

WEBERS FRIVILLIGE GARANTI

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

EJERENS ANSVAR UNDER DENNE GARANTI

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

Ovenstående garanti gælder kun, hvis ejeren følger alle anvisninger vedrørende samling, brug og forebyggende vedligeholdelse af sit WEBER-produkt som beskrevet i den medfølgende brugervejledning, medmindre ejeren kan påvise, at defekten eller fejlen ikke skyldes manglende opfyldelse af de ovenfor nævnte forpligtelser. Hvis du bor i et kystnært område, eller hvis dit produkt er placeret i nærheden af en swimmingpool, er det i forbindelse med vedligeholdelsen også påkrævet, at du vasker og skyller produktets udvendige overflader som beskrevet i den medfølgende brugervejledning.

GARANTI/BORTFALD AF GARANTI

Hvis du mener, at du har en del, der er omfattet af denne garanti, bedes du kontakte WEBERs kundeservice via kontaktoplysningerne på vores hjemmeside (www.weber.com) eller et andet landespecifikt website herunder, som du måtte blive omdirigeret til). WEBER vil, efter at have undersøgt de nærmere omstændigheder, reparere eller udskifte (efter eget valg) en fejlbehæftet del, som er omfattet af denne garanti. Hvis en reparation eller udskiftning ikke er mulig, kan WEBER vælge (efter eget valg) at erstatte den pågældende grill med en ny grill af samme eller højere værdi. WEBER kan bede dig om at returnere dele med henblik på nærmere undersøgelse. WEBER afholder de hermed forbundne forsødsomkostninger.

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

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

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

PRODUKTGARANTIPERIODER

Grillkammer:

10 år, ingen gennemtæring af rust/gennembrænding (2 år på maling; omfatter ikke blegning eller misfarvning)

Låg:

10 år, ingen gennemtæring af rust/gennembrænding (2 år på maling; omfatter ikke blegning eller misfarvning)

Brænderrør i rustfrit stål:

10 år, gennemtæring af rust/gennembrænding

Grillriste i rustfrit stål:

5 år, gennemtæring af rust/gennembrænding

FLAVORIZER BARS i rustfrit stål:

5 år, gennemtæring af rust/gennembrænding

Porcelænsemaljeret grillrist i støbejern:

5 år, gennemtæring af rust/gennembrænding

Alle øvrige dele:

2 år

ANSVARSRASKRIVELSE

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

EFTER UDLØB AF DE I DENNE GARANTI BESKREVNE GARANTIPERIODER GÆLDER INGEN YDERLIGERE GARANTIER. GARANTIER GIVET AF EN HVILKEN SOM HELST ANDEN PERSON, HERUNDER FORHANDLERE, VEDRØRENDE ET HVILKET SOM HELST PRODUKT (SOM F.EKS. "UDVIDEDE GARANTIER") FORPLIGTER IKKE WEBER PÅ NOGEN MÅDE. DE ENESTE FORMER FOR AFHJÆLPNING, DER TILBYDES I FORBINDELSE MED DENNE GARANTI, ER REPARATION ELLER UDSKIFTNING AF PRODUKTET.

ERSTATNINGER UNDER DENNE FRIVILLIGE GARANTI KAN PÅ INTET TIDSPUNKT VÆRE STØRRE END KØBSPRISEN FOR DET PÅGÆLDENDE WEBER-PRODUKT

DU BÆRER RISIKOEN OG ANSVARET VED TAB, SKADER PÅ DIG OG DINE EJENDELE OG/ELLER PÅ ANDRE OG DISSES EJENDELE, SOM SKYLDES MISBRUG ELLER BRUG AF PRODUKTET ELLER MANGLENDE OVERHOLDELSE AF WEBERS ANVISNINGER I DEN MEDFØLGENDE BRUGERVEJLEDNING.

DELE OG TILBEHØR, SOM ER BLEVET ERSTATTET UNDER DENNE GARANTI, ER KUN OMFATTET HERAF I DEN GARANTIPERIODE, SOM GÆLDER FOR DET OPRINDELIGE KØB.

DENNE GARANTI GÆLDER KUN FOR PRIVATE HUSSTANDE OG GÆLDER SÅLEDES IKKE FOR WEBER-GRILL, DER ANVENDES I KOMMERCIELLE ELLER OFFENTLIGE SAMMENHÆNGE ELLER I SAMMENHÆNGE, HVORI DER INDGÅR FLERE ENHEDER, SOM F.EKS. RESTAURANTER, HOTELLER, FERIERESORTS ELLER UDLEJNINGSEJENDOMME.

WEBER KAN TIL ENHVER TID ÆNDRE DESIGNET AF SINE PRODUKTER. INTET I DENNE GARANTI KAN ANSES FOR EN FORPLIGTELSE FOR WEBER TIL AT INKORPORERE SÅDANNE DESIGNÆNDringer I TIDLIGERE FREMSTILLEDE PRODUKTER, EJ HELLER KAN SÅDANNE ÆNDRINGER OPFATTES SOM EN INDRØMMELSE AF, AT TIDLIGERE DESIGN HAR VÆRET FEJLBEHÆFTEDE ELLER MANGELFULDE.

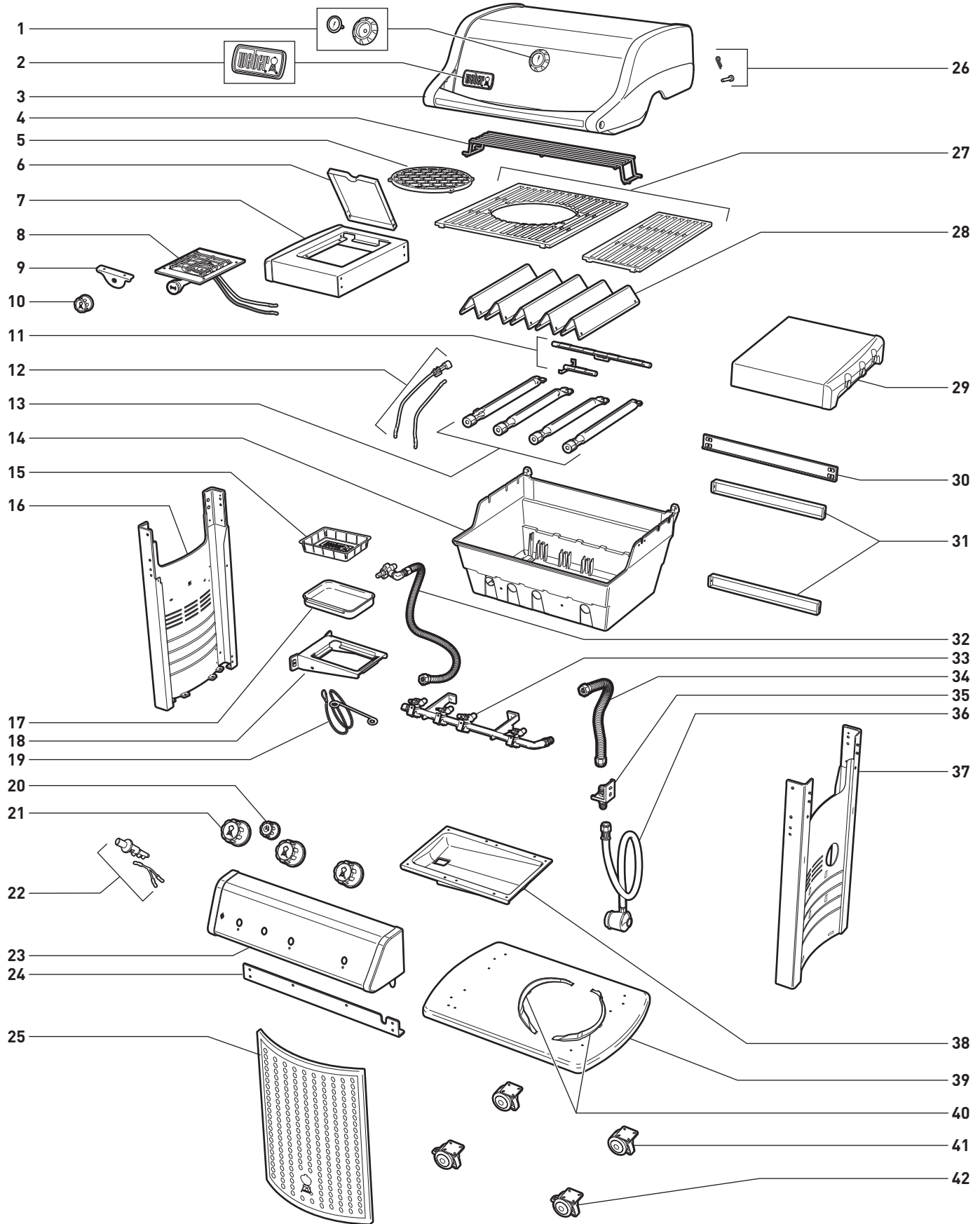
Du kan finde yderligere kontaktoplysninger til WEBERs internationale afdelinger i slutningen af denne brugervejledning.

INDHOLDSFORTEGNELSE

ADVARSLSER	2
GARANTI	3
INDHOLDSFORTEGNELSE	3
SPLITTEGNING AF SPIRIT E-330 CLASSIC LPG	4
VIGTIGE OPLYSNINGER OM LP GASGRILL OG GASTILSLUTNINGER.	6
HVAD ER FLYDENDE PROPANGAS?	6
GODE RÅD FOR SIKKER HÅNDBTERING AF GASFLASKER MED FLYDE PROPANGAS.	6
OPBEVARING	6
KRAV TIL LP GASFLASKER	6
TILSLUTNINGER OG KRAV TIL REGULATOR	6
INSTALLATION AF LP GASFLASKER I KABINETTET	8
HVOR SKAL GASFLASKEN PLACERES?	8
KRAV TIL INSTALLATION INDE I KABINETTET	8
INSTALLATION INDE I KABINETTET	9
INSTALLATION AF LP GASFLASKER UDEN FOR KABINETTET	10
KRAV TIL INSTALLATION UDEN FOR KABINETTET	10
INSTALLATION MED PLACERING AF GASFLASKEN PÅ JORDEN	10
TILSLUTNING AF REGULATOREN	11
HVAD ER EN REGULATOR?	11
TILSLUTNING AF REGULATOREN TIL GASFLASKEN	11
FORBEREDELSE FØR BRUG AF GRILLEN	12
HVAD ER GASUDSIVNINGSKONTROL?	12
DELVIS ADSKILLELES AF GRILLEN FOR UDFØRELSE AF GASLÆKAGEKONTROL	12
GASLÆKAGEKONTROL	13
FRAKOBLING AF REGULATOR FRA GASFLASKE	15
PÅFYLDNING AF GASFLASKE	15
GENMONTERING AF GASFLASKE	15
GRILLTIPS OG GODE RÅD	16
GRILLTIPS OG GODE RÅD	16
FORVARMNING	16
GRILLNING UNDER LÅG	16
FLAVORIZER SYSTEMET	16
DRYP OG FEDT	16
SIKKERHEDSTJEK FØR BRUG AF GRILLEN	17
SIKKERHED FREM FOR ALT	17
AFTAGELIG FEDTOPSAMLINGSBAKKE	17
OPSAMLINGSBAKKE OG ENGANGSDRYPBAKKE	17
EFTERSYN AF SLANGE	17
TÆNDING OG BRUG AF HOVEDBRÆNDER	18
METODER TIL TÆNDING AF BRÆNDER	18
TÆNDING AF HOVEDBRÆNDER	18
SÅDAN SLUKKES BRÆNDEREN	18
SEAR ZONE	19
SEAR ZONE TÆNDING OG BRUG	19
TÆNDING OG BRUG AF SIDEBRÆNDER	20
PÅ SIDEN	20
TÆNDING AF SIDEBRÆNDER	20
SÅDAN SLUKKES SIDEBRÆNDEREN	20
FEJLFINDING.	22
GENEREL FEJLFINDING	22
FEJLFINDING FOR SIDEBRÆNDER	22
ÅRLIG VEDLIGEHOLDELSE	23
SÅDAN HOLDER DU DIN WEBER® GASGRILL I TOPFORM.	23
FLAMMEMØNSTER FOR BRÆNDER	23
WEBER-INSEKTNET	23
BRÆNDERRØRETS ÅBNINGER	23
RENGØRING ELLER UDSKIFTNING AF BRÆNDERRØRENE	24
OPBEVARING	30
RUTINEMÆSSIG VEDLIGEHOLDELSE	31
FLOT - BÅDE INDVENDIGT OG UDVENDIGT	31
UDVENDIG RENGØRING AF GRILLEN	31
INDVENDIG RENGØRING AF GRILLEN	31
EFTERSYN AF SLANGE	31
VEDLIGEHOLDELSE AF CROSSOVER TÆNDINGSSYSTEM	32
RENGØRING AF SIDEBRÆNDERRØR	33
VEDLIGEHOLDELSE AF SIDEBRÆNDER	33

SPLITTEGNING AF SPIRIT E-330 CLASSIC LPG

Spirit - E-330 Classic LPG - DE 010620



SPLITTEGNINGSLISTE AF SPIRIT E-330 CLASSIC LPG

1. Termometer og krans
2. Logoplade
3. Lågmodul
4. Varmehylde
5. Grillrist*
6. Låg over sidebrænder
7. Bord til sidebrænder
8. Sidebrændermodul
9. Sidebrænderventilplade
10. Reguleringsknap til sidebrænderen
11. Crossover brænderrør
12. Tændingselektrode
13. Brænderrør
14. Grillboks
15. Engangsdrypbakke
16. Venstre rammepanel
17. Opsamlingsbakke
18. Holder til opsamlingsbakke
19. Tændstikholder
20. SEAR ZONE Reguleringsknap
21. Reguleringsknap
22. Gnisttænder
23. Betjeningspanel
24. Forreste krydsstiver
25. Kabinetskærm
26. Skruer og splitter til låget
27. Grillrist*
28. Flavorizer bars
29. Sidebord
30. Krydsstiver bagpå
31. Rammestøtte, bag
32. Gasledningsmodul 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 HÅNDBTERING 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 oplagres i opretstående position. LP gasflasker må ikke tabes eller håndteres med voldsomhed.
- Opbevar eller transporter aldrig LP gasflasker, hvor temperaturen kan nå 51° C (cylinderen 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 (byggas). 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	KATEGORI (TRYK)
Bulgarien, Kina, Cypern, Tjekkiet, Danmark, Estland, Finland, Ungarn, Island, Indien, Japan, Korea, Letland, Litauen, Malta, Nederlandene, Norge, Rumænien, Singapore, Slovakia, Slovenien, Sverige, Tyrkiet	I _{3B/P} (30 mbar eller 2,8 kPa)
Belgien, Frankrig, Grækenland, Irland, Italien, Luxembourg, Portugal, Spanien, Schweiz, Storbritannien	I _{3*} (28-30/37 mbar)
Polen	I _{3P} (37 mbar)
Østrig, Tyskland	I _{3B/P} (50 mbar)

STØRRELSE PÅ SPIRIT BRÆNDERENS VENTILÅBNINGER

	I _{3B/P} (30 mbar eller 2,8 kPa)	I _{3*} (28-30/37 mbar)	I _{3B/P} (50 mbar)
HOVEDBRÆNDERE			
Modeller med to brændere:	0,99 mm	0,97 mm	0,90 mm
Modeller med tre brændere:	0,90 mm	0,86 mm	0,79 mm
SIDEBRÆNDER			
Modeller med to brændere:	0,98 mm	0,90 mm	0,79 mm
Modeller med tre brændere:	0,98 mm	0,90 mm	0,84 mm
SVITSBRÆNDER			
330 serie:	0,76 mm	0,70 mm	0,66 mm

SPIRIT FORBRUGSDATA

	PROPAN kW	BUTAN kW	PROPAN g/h	BUTANE g/h
210 serie:	7,8	8,8	558	640
220 serie:	11,3	12,9	808	939
310 serie:	9,4	10,6	672	771
320 serie:	12,9	14,7	939	1070
330 serie:	15,1	16,8	1079	1223

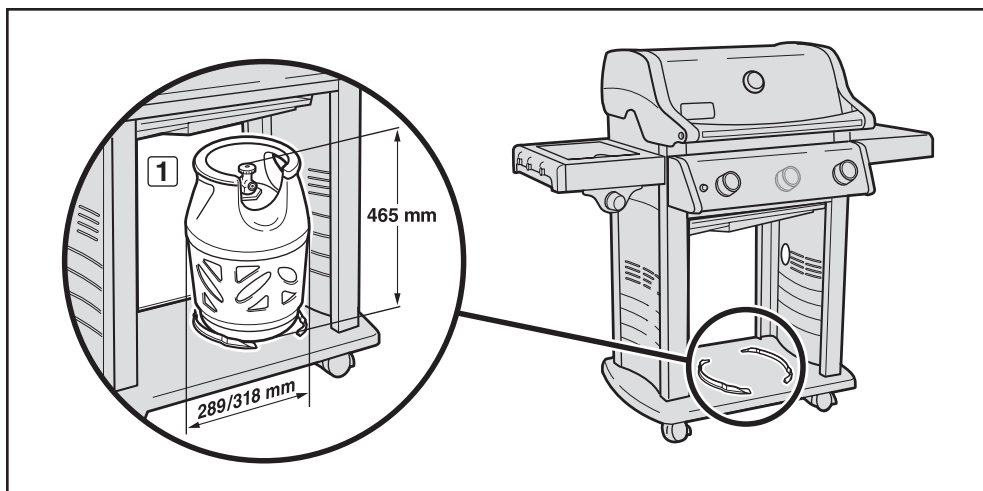
UDSKIFTNINGSMODUL MED SLANGE, REGULATOR OG VENTIL

⚠ 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:

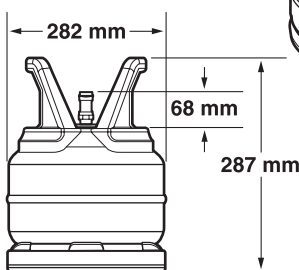
- Flaskestørrelse:** 8 kg maks.
- Flaskehøjde:** 465 mm maks.
- Flaskebredde:** 289 mm maks. (rektangulært fodaftryk) eller 318 mm maks. (runt fodaftryk)

Flaskens bund skal også passe ind mellem flaskebeslagene og hvile fladt imod bundpanelet (1).

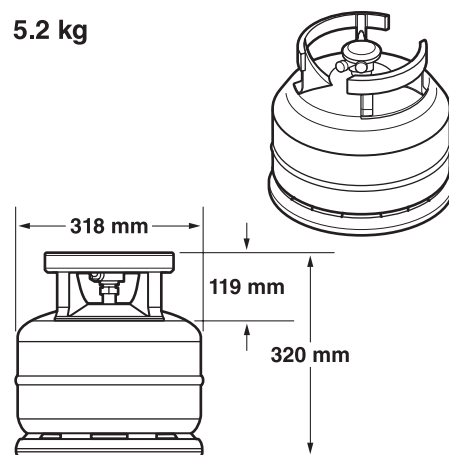
⚠ ADVARSEL: Hvis gasflasken ikke overholder kravene for flaskestørrelse ved placering af flaske i kabinettet, skal man ikke forsøge at placere eller tilslutte den inde i kabinettet. Placer og tilslut gasflasken uden for kabinettet. Hvis dette ikke gøres, kan slangen blive beskadiget, hvilket kan udløse 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.

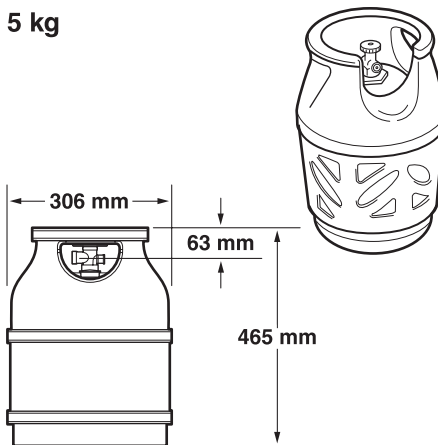
5 kg



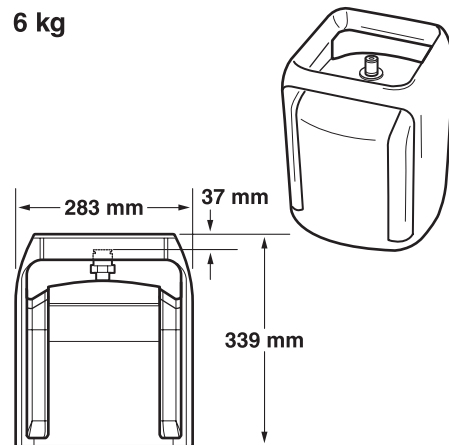
5.2 kg



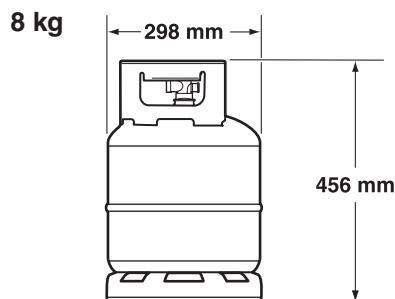
5 kg



6 kg



8 kg



Maksimumkapaciteten for en gasflaske, der skal stå INDE i skabet, er 8 kg.

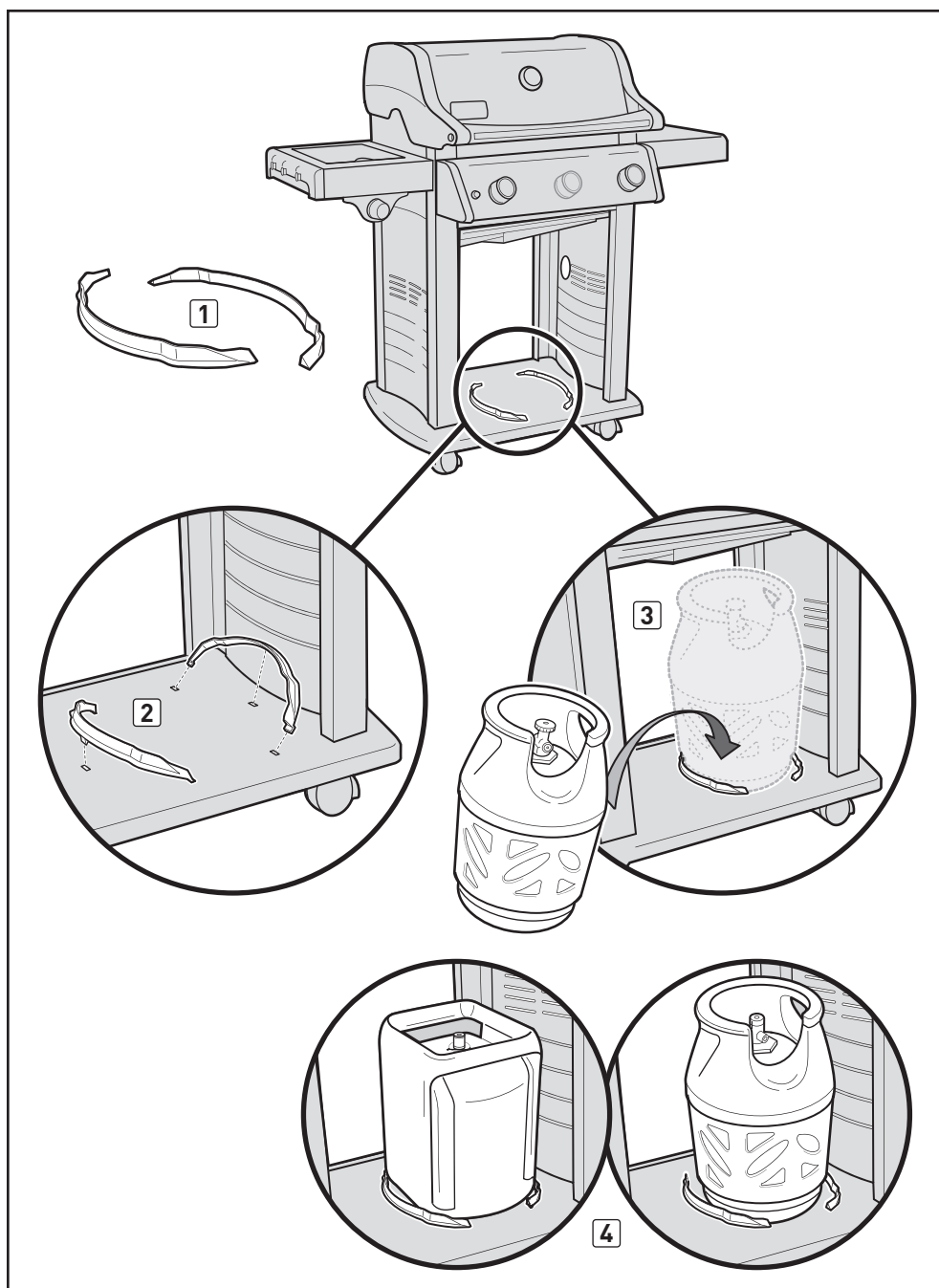
Slangens længde må ikke overstige 1,5 meter.

INSTALLATION AF LP GASFLASKER I KABINETTET

INSTALLATION INDE I KABINETTET

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

- A) Løft, og aftag kabinetskærmen. 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".
- E) Sæt kabinetskærmen på igen.



INSTALLATION AF LP GASFLASKER UDEN FOR KABINETTET

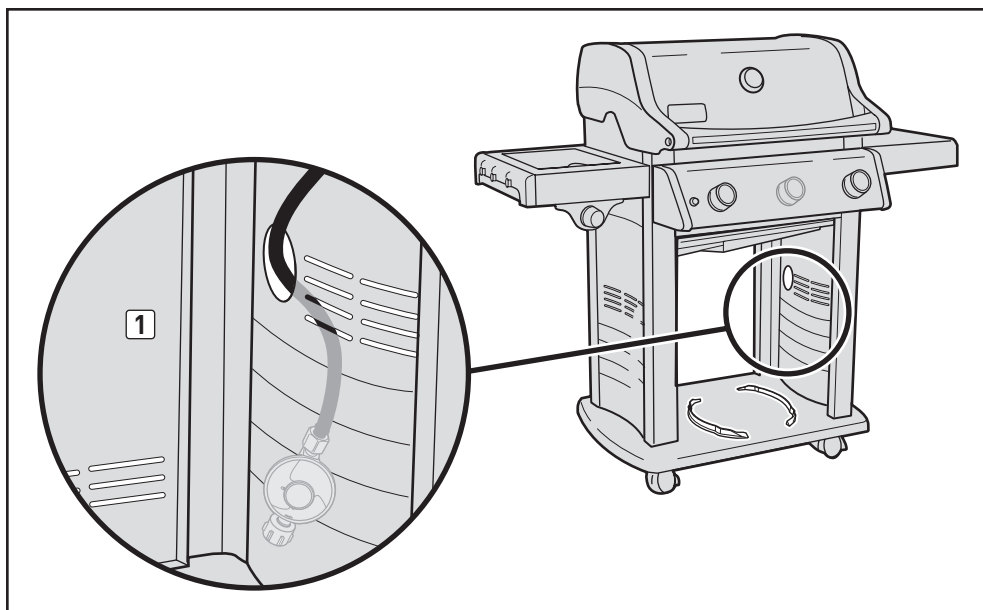
KRAV TIL INSTALLATION UDEN FOR KABINETTET

Hvis din gasflaske 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 REGULATOREN 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).

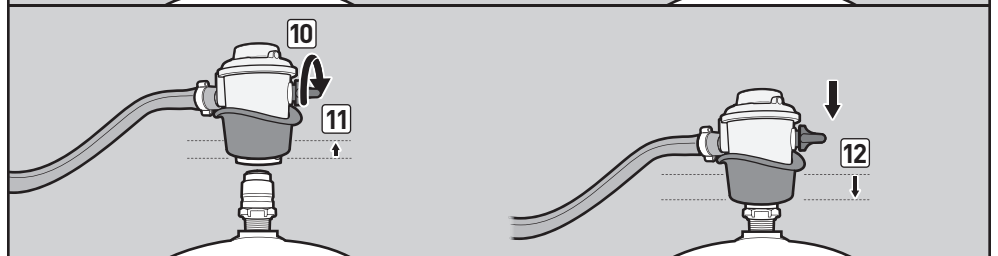
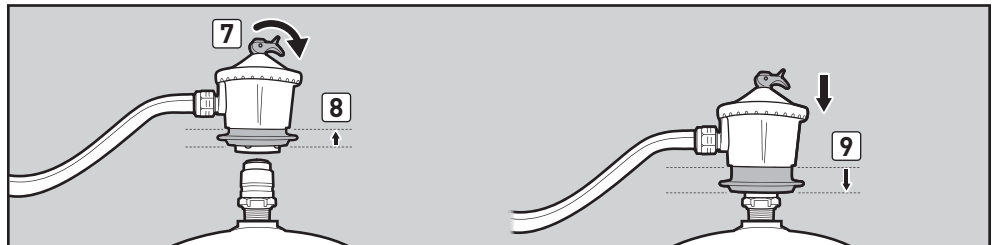
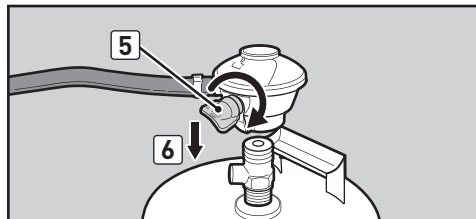
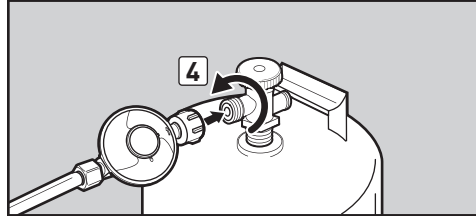
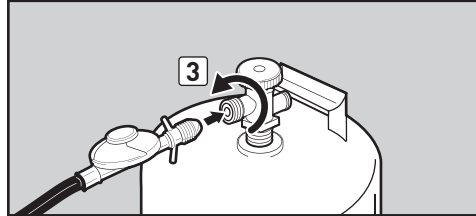
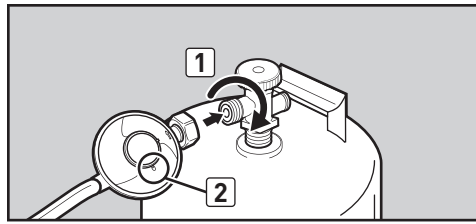
Tilslut ved at dreje greb/klik-greb på plads

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.

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



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

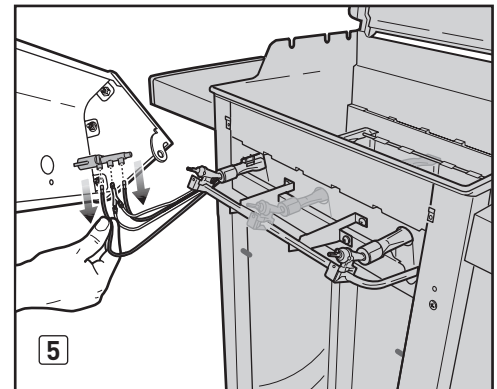
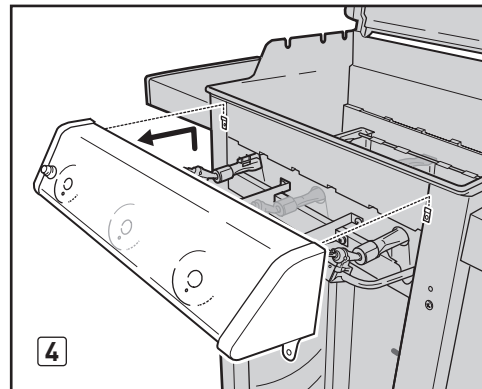
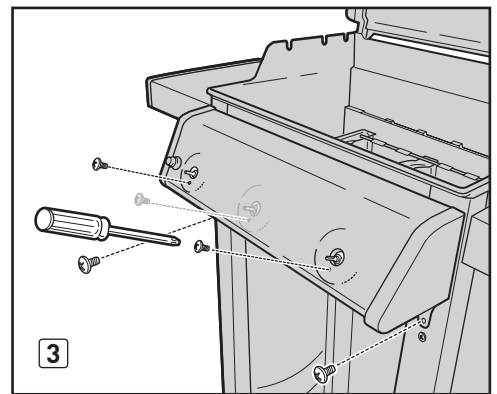
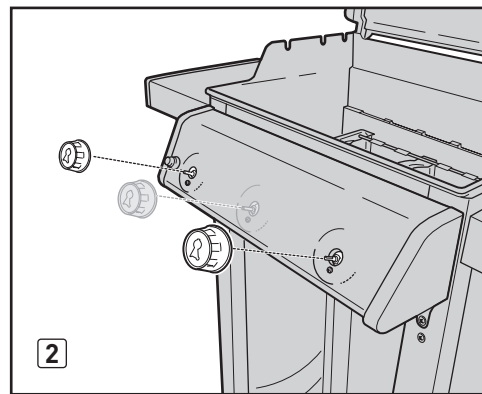
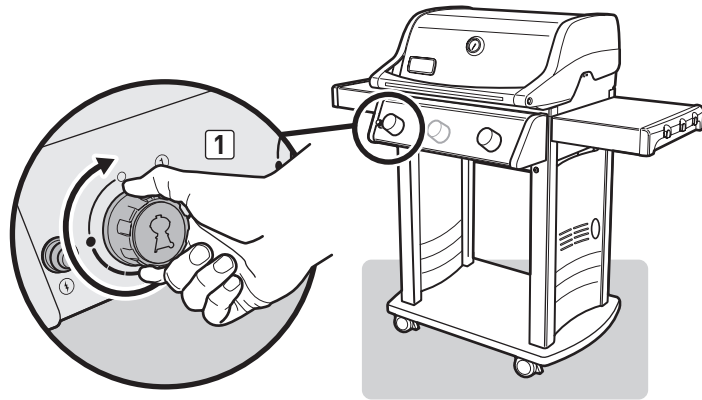
- Luk for gasforsyningen ved kilden.
- Kontroller, at **alle** brænderreguleringsknapper er i lukket (O) position (1). Reguleringsknapperne afsendes i lukket (O) position, men de skal kontrolleres, så man er helt sikker på, at de er lukket. Kontroller ved at trykke reguleringsknapperne ind og dreje dem 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.

Tag betjeningspanelet af

Du skal bruge: En stjerneskruetrækker.

- Fjern reguleringsknapperne (2).
- Afmontér skruerne på betjeningspanelets front med en stjerneskruetrækker (3).
- Løft forsigtigt betjeningspanelet op, og træk det fremad og væk fra rammen (4).
- Frakobl ledningerne fra tændingsknappen på undersiden af betjeningspanelet (5). *BEMÆRK: Hold i ledningen ved terminalen, når du trækker den ud.*

Din grill er nu klar til gasudsivningskontrol. Fortsæt til "GASUDSIVNINGSKONTROL"



⚠ 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.

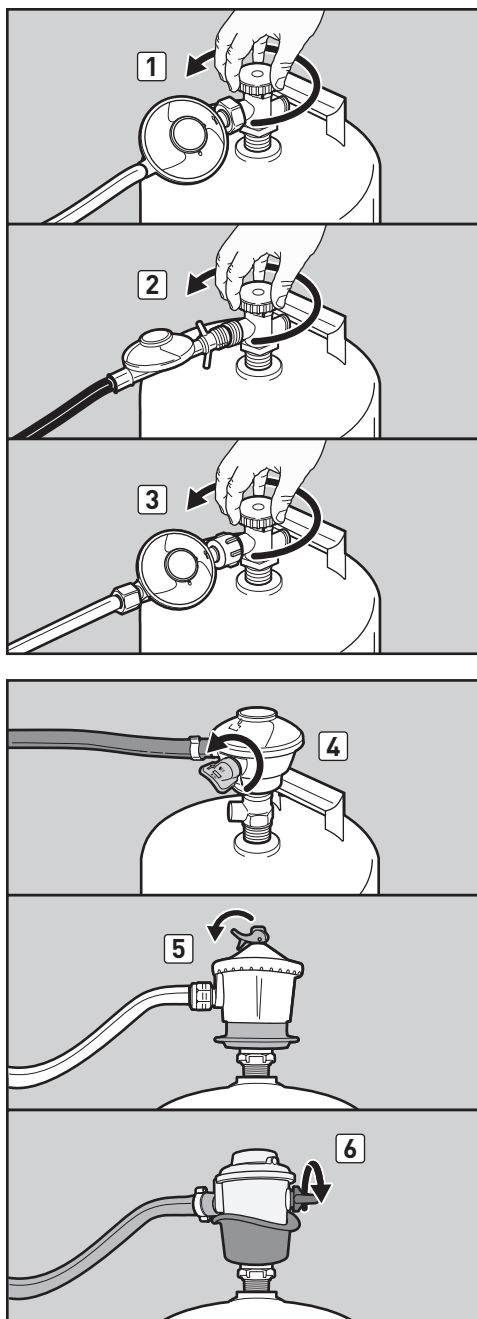
Find ud af, hvilken regulatorstype du har. Følg vejledningen for den pågældende regulator.

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 gasudsvivninger, 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).
- Manifoldbølgeslange-til-samlestykke til gas (2).
- Manifoldbølgeslange-til-manifold (3).

For Spirit® grill med sidebrændere:

- 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.

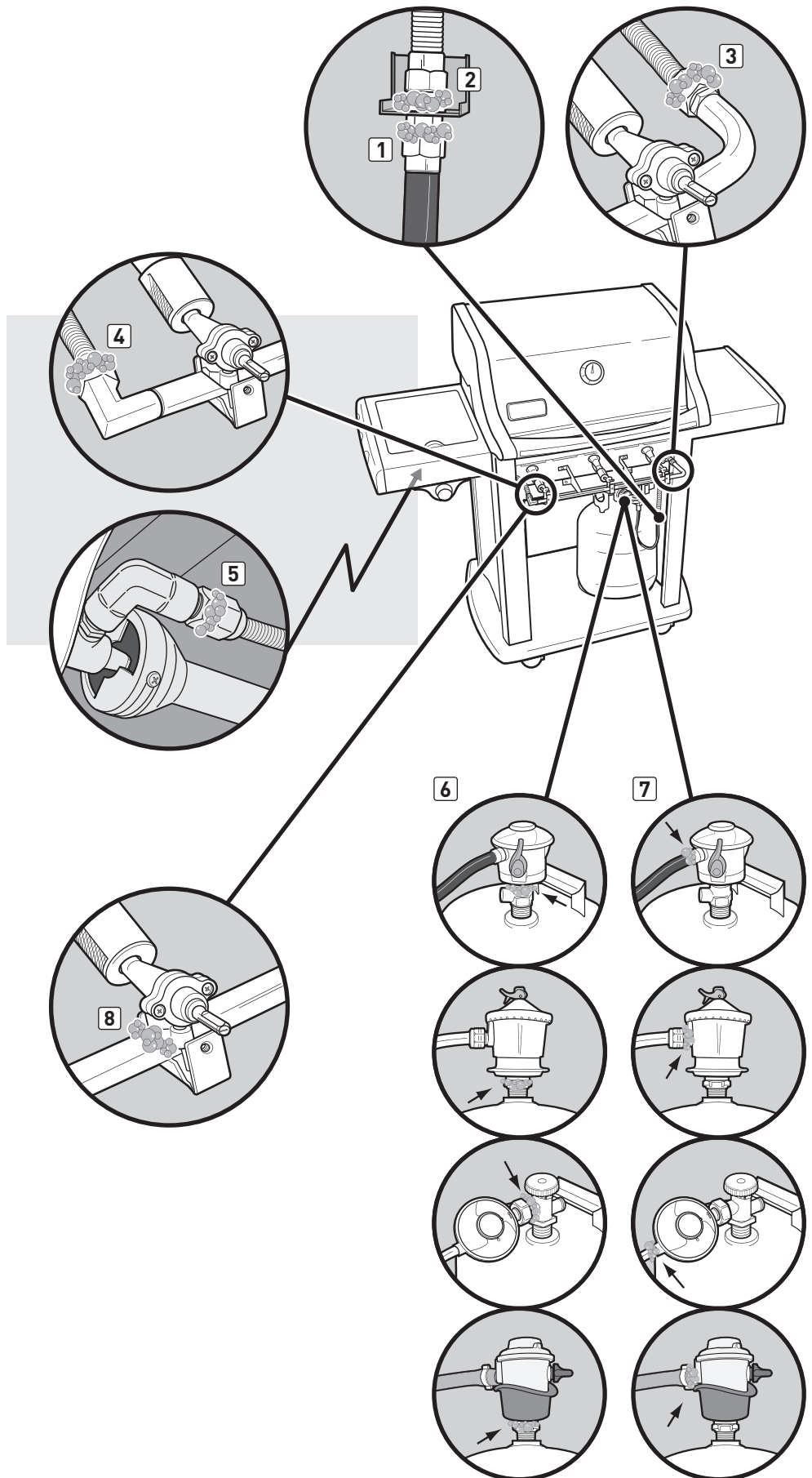
Genmontering af betjeningspanelet

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 skrueene.
- 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.



FORBEREDELSE FØR BRUG AF GRILLEN

FRAKOBLING AF REGULATOR FRA GASFLASKE

A) Fjern gasflasken ved at lukke for gastilførslen og frakoble slangen og regulatoren fra gasflasken.

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

Identificér din regulatorstype. Følg frakoblingsanvisningerne for den pågældende regulator.

Frakobling ved at dreje mod uret

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

Frakobling ved at dreje med uret

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

Frakobling ved at dreje grebet

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

Frakobling ved hjælp af krave

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

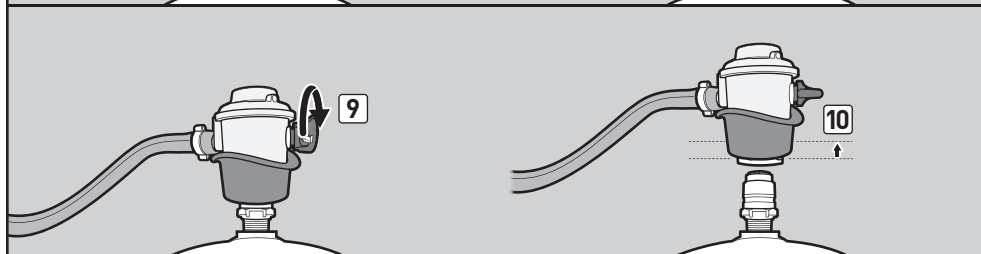
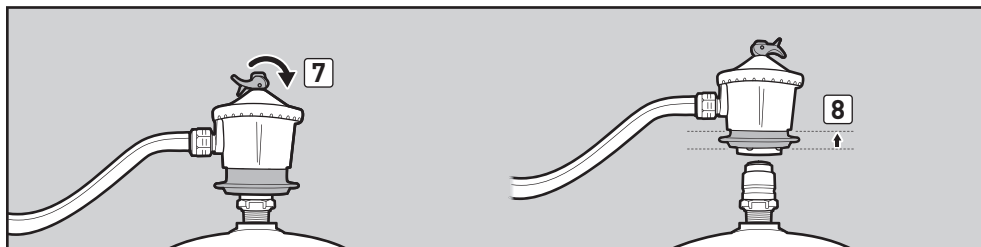
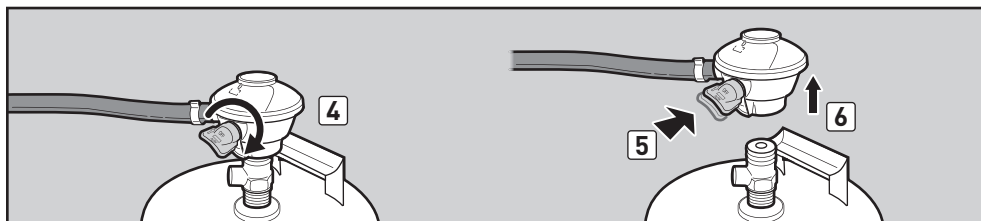
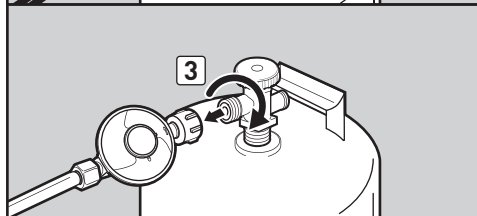
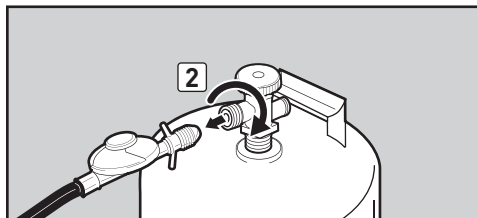
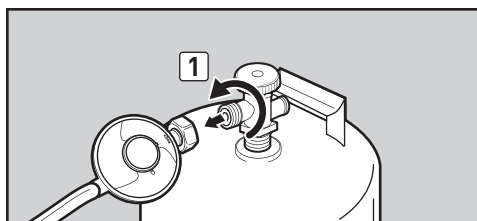
B) Udskift den tomme gasflaske med en fuld.

PÅFYLDNING AF GASFLASKE

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

GENMONTERING AF GASFLASKE

Læs "TILSLUTNING AF REGULATOR TIL GASFLASKEN".



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 varske 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 (*) 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.

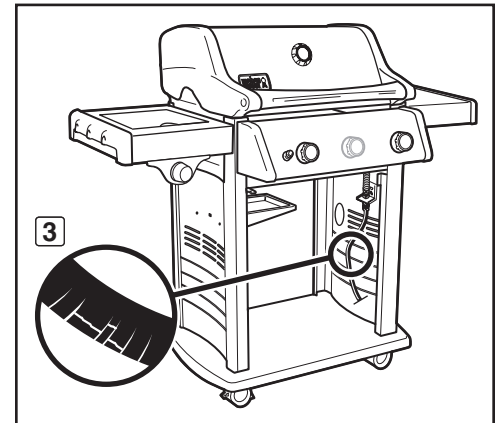
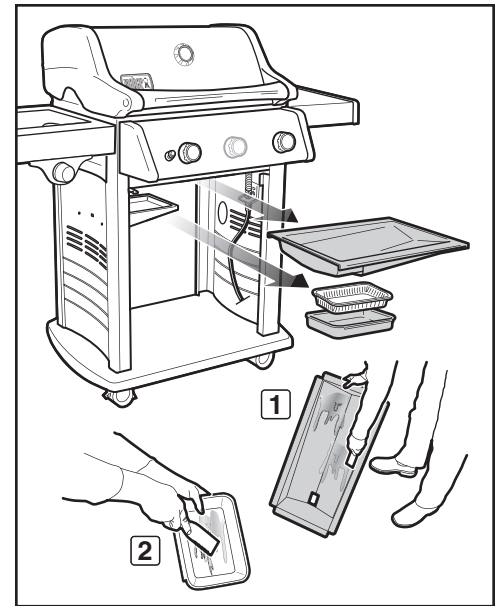
Kontrollér hver gang før brug, om der har samlet sig fedt i opsamlingsbakken. Fjern overskydende fedt med en plastikspatel (2). Vask opsamlingsbakken med varmt sæbevand, og skyl med vand. For at holde opsamlingsbakken ren i længere tid, kan man fore opsamlingsbakken med en Weber® engangsdrypbakke eller 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 Crossover tændingssystemet, som er indbygget i grillen. Den anden er med et tændstik.

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

TÆNDING AF HOVEDBRÆNDER

Crossover tændingssystem

Crossover tændingssystemet 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 (⚡) position (3).

VIGTIGT: Antænd altid brænder 1 først. Den/de andre brændere antændes fra brænder 1.

E) Tryk flere gange på tændingsknappen (4). Der høres et klik fra gnisttænderen.

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

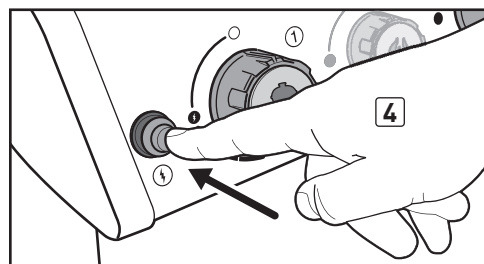
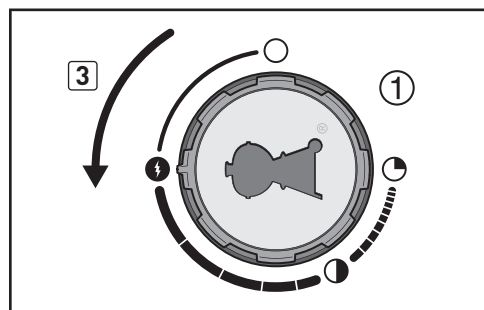
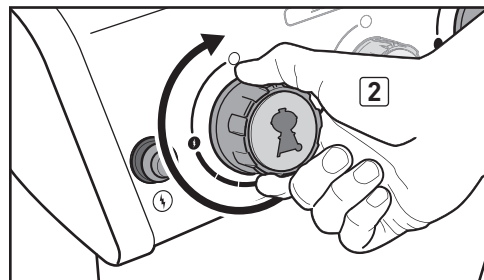
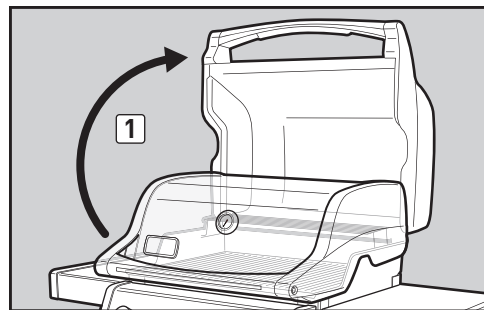
⚠ **ADVARSEL: Læn dig aldrig ind over den åbne grill under antænding eller tilberedning af mad.**

⚠ **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.



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 regulatortype. 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 (†) 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.

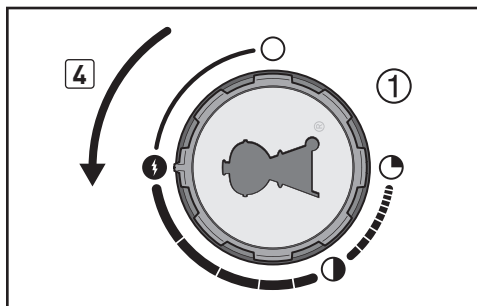
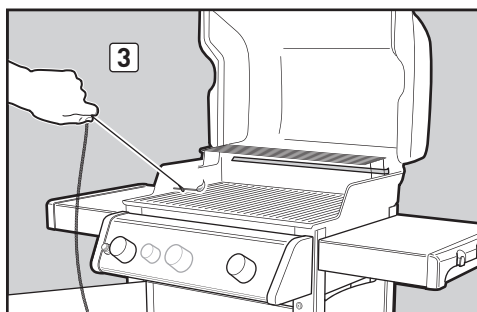
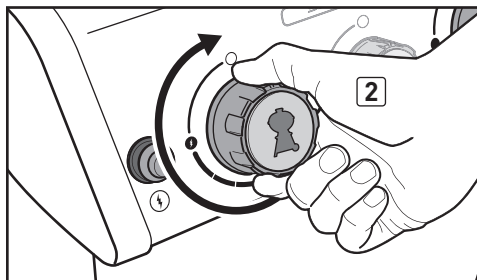
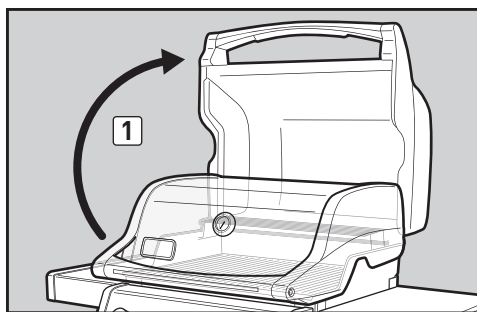
⚠ **ADVARSEL: Læn dig aldrig ind over den åbne grill under antænding eller tilberedning af mad.**

⚠ **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.



SEAR ZONE

Svitsning er en direkte grillteknik til brug med kød som f.eks. bøffer, fjerkræsdeler, fisk og koteletter. Svitsning bruner overfladen af madvarer ved høj temperatur. Når begge sider af kødet svitses, sukkerbrunes madvarens overflade, hvilket giver en mere præferabel smag.

SEAR ZONE TÆNDING OG BRUG

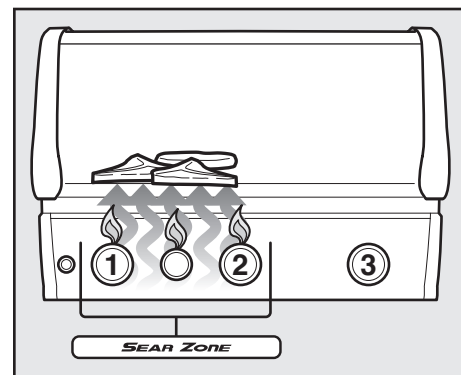
Tænd for brænder 1, 2, og 3 inden svitsning af madvarer efter retningslinjerne TÆNDING AF HOVEDBRÆNDER. **VIGTIGT: Tænd altid brænder 1 først. De(n) anden/andre brændere tændes efter brænder 1.**

Forvarm grillen ved at indstille brænder 1, 2 og 3 til høj temperatur med låget lukket i ti til femten minutter. Når grillen er forvarmet, skal låget åbnes, og SEAR ZONE brænderknap drejes til positionen for høj temperatur (●). Lad brænder 1 og 2 være indstillet til høj (brænder 3 kan slukkes eller indstilles til lav). SEAR ZONE brænder fungerer i tandem med de tilstødende brændere 1 og 2.

Placer kødet direkte over SEAR ZONE, og luk låget. Svits hver side i ét til fire minutter afhængig af kødets type og tykkelse. Når svitsning er fuldført, kan kødet flyttes til moderat varme over brænder 3 og grilles til den ønskede færdighedsgrad.

Bemærk: Tilbered altid madvarer med låget lukket for at opnå maksimal varme og for at undgå opblusninger.

Efterhånden som du bliver bekendt med SEAR ZONE, opfordrer vi dig til at eksperimentere med forskellige svitsningstider for at finde de resultater, der virker bedst for din smagspræference.



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 tænder, 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 (⚡) position (3).
- E) Tryk flere gange på tændingsknappen (4). Der høres et klik fra gnisttænderen.

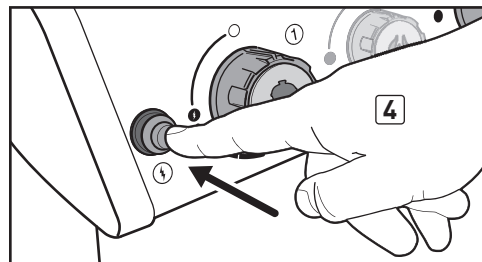
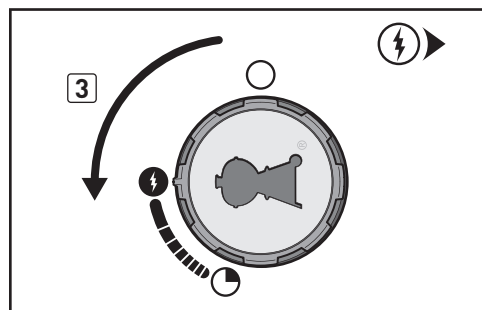
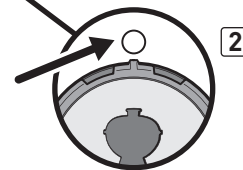
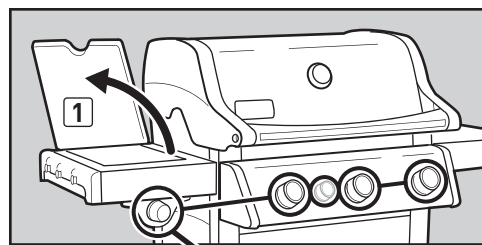
⚠ **FORSIGTIG:** Sidebrænderens flamme kan være vanskelig at se på en dag med klart solskin.

⚠ **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 OG BRUG 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 drej 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) 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 (†) position (4). Man skal kunne se en flamme.

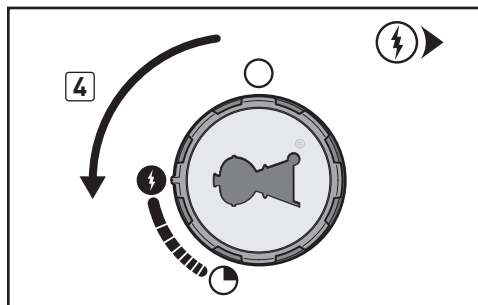
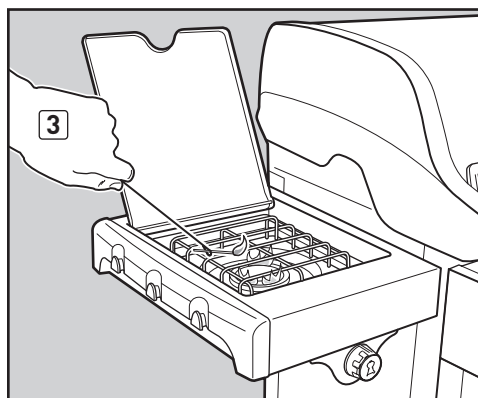
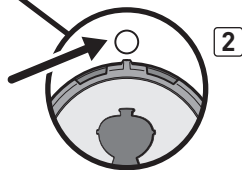
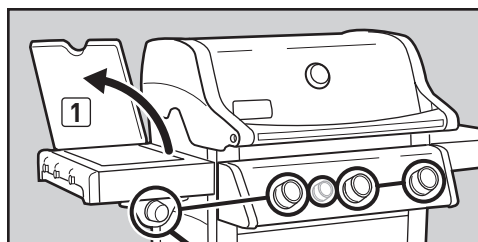
⚠ **FORSIGTIG:** Sidebrænderens flamme kan være vanskelig at se på en dag med klart solskin.

⚠ **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 CROSSOVER TÆNDINGSSYSTEM". Kontroller, at ledningerne er sluttet til terminalerne på gnisttænderen under betjeningspanelet.
Brænderne tænder ikke. Brænderne kan have en ustabil flamme, når reguleringsknappen er på høj (↑) position. Grilltemperaturen når kun 250° til 300° F i høj (↑) position.	<i>Nogle lande har regulatorer med en sikkerhedsmekani sme, der gør, at der ikke strømmer for meget gas.</i> 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 (○) 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 (↑) 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 (↑) 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 opflammer.	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".
⚠ ADVARSEL: Den aftagelige fedtopsamlingsbakke må ikke fores med alufolie.	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 porcelænsemaljeret eller af rustfrit stål. Det er ikke malet. Det kan ikke "skalle af". Det, som du kan se, er fastbrændt fedt, der er forfulket, 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

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. 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".
Sidebrænder tænder ikke.	Sørg for, at der er tændt for gasforsyningen. <i>Nogle lande har regulatorer med en sikkerhedsmekani sme, der gør, at der ikke strømmer for meget gas.</i> 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 (○) 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 (↑) 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 brænderrør, skal du læse anvisningerne "RENGØRING ELLER UDSKIFTNING AF BRÆNDERRØR" på næste side.

FLAMMEMØNSTER FOR BRÆNDER

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

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

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

WEBER-INSEKTNET

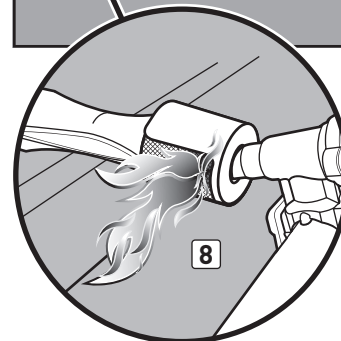
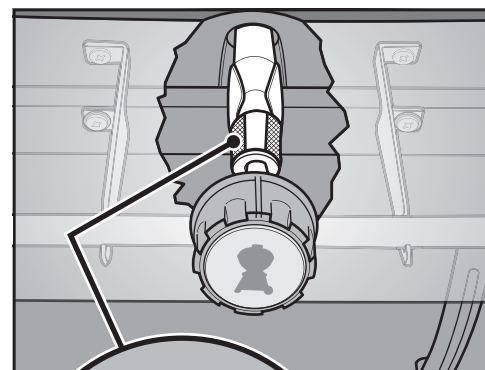
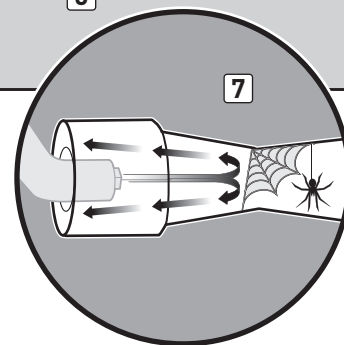
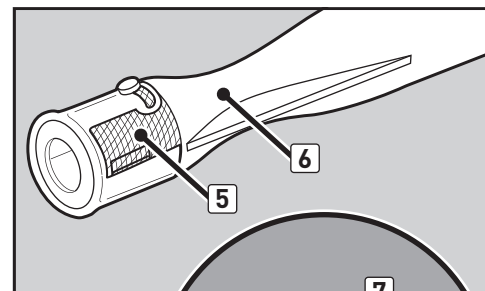
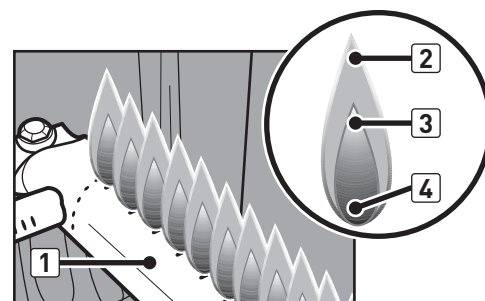
Brænderrørenes lufthuller (5) er udstyret med net i rustfrit stål, som skal forhindre edderkopper og insekter i at lave spind og bygge bo i venturidelen (6) af brænderrørene. Disse net og boer kan blokere for den normale gasstrøm og få gassen at strømme tilbage og ud af antændingsluftåbningen (7). Symptomer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

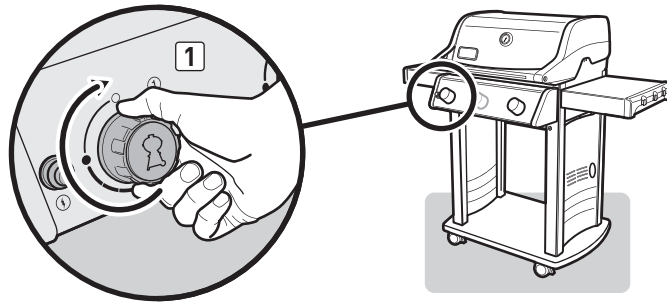
- Grillen når ikke den ønskede temperatur
- Grillen bliver ikke lige varm over det hele
- En eller flere brændere tænder ikke



RENGØRING ELLER UDSKIFTNING AF BRÆNDERRØR

Kontroller, at grillen er slukket

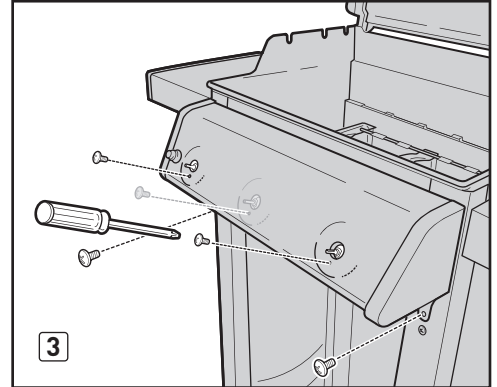
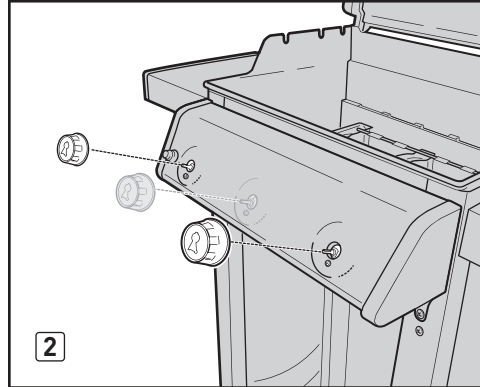
- A) Sluk for gasforsyningen, og frakobl gassamlingen.
- B) Kontroller, at alle brænderreguleringsknapper er i lukket (O) position. Kontroller ved at trykke reguleringsknapperne ind og dreje dem med uret, indtil de stopper. Kan de ikke drejes, så er de allerede lukket. Hvis de kan drejes, så fortsæt 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.

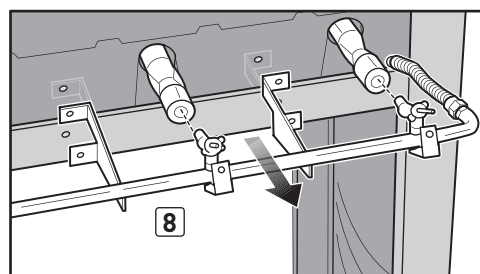
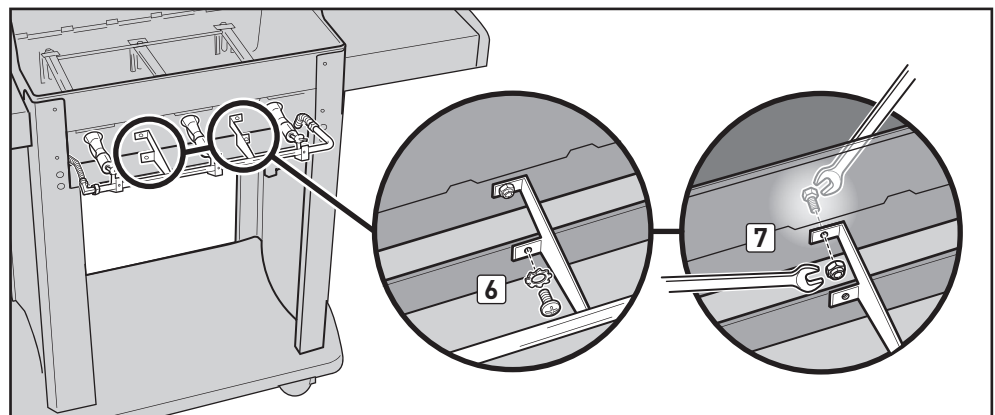
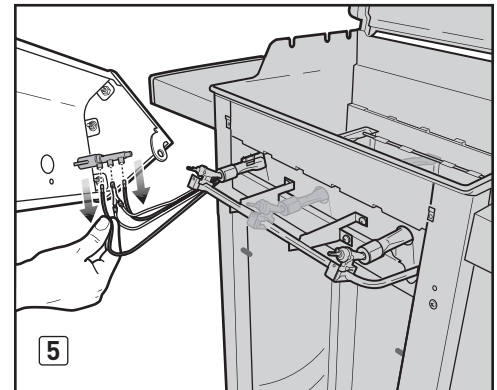
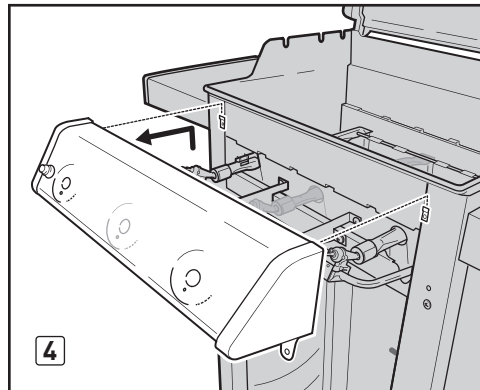
- A) Åbn kabinetdøren. Tag gnisttænderledninger af ledningsclipsene på indersiden af venstre panel (1). Frakobl ledningerne fra tændingssystemet inde i kabinettet (2). **BEMÆRK:** Frakobl ikke ved at trække i ledningerne; træk fra terminalerne for enden af ledningerne.
- B) Tag grillboks-komponenterne 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 strømforsyningsledningen(-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).

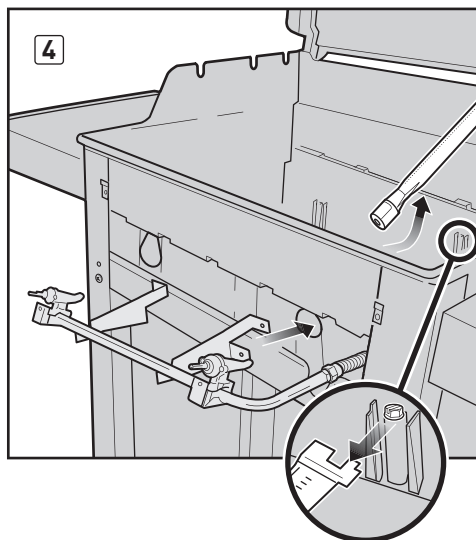
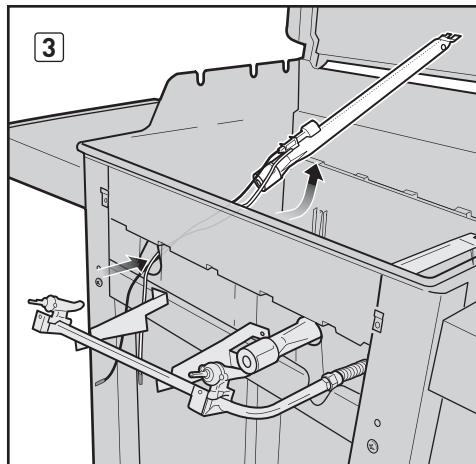
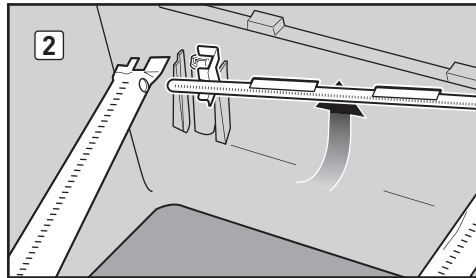
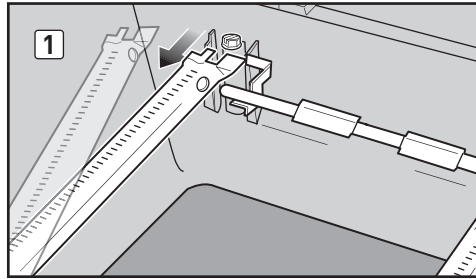
For Spirit griller med tre brændere (model 310 og 320):

- 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.

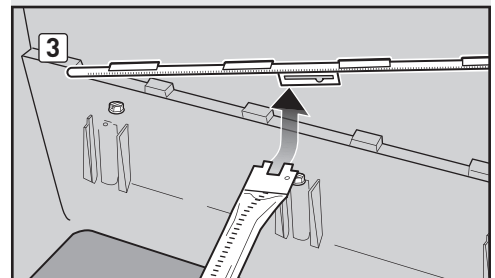
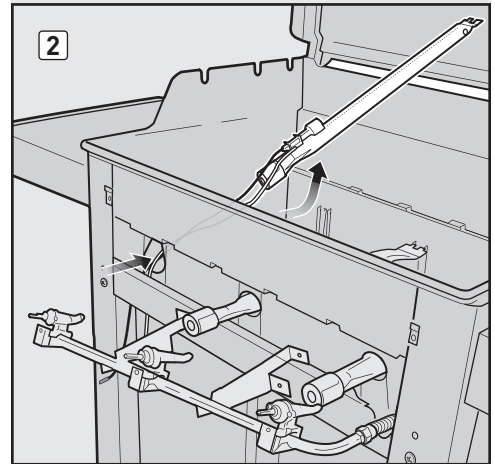
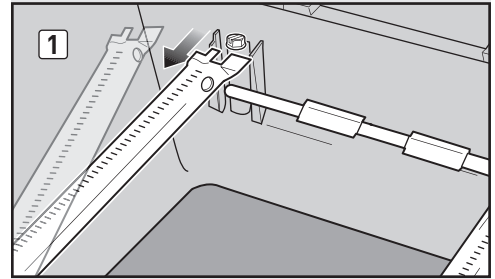
For Spirit griller med tre brændere og svitsbrænder (330):

Se næste side.

220



320

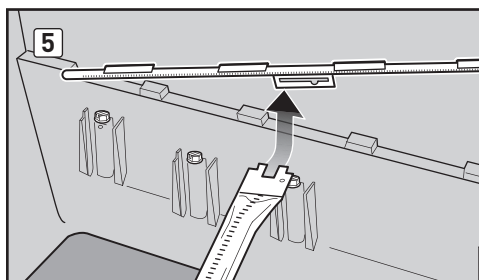
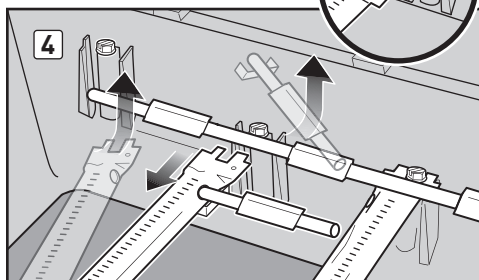
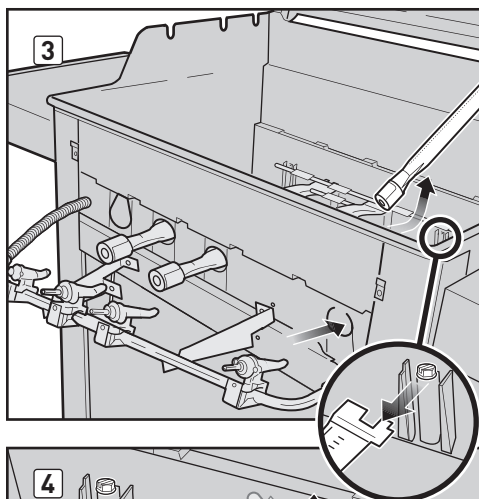
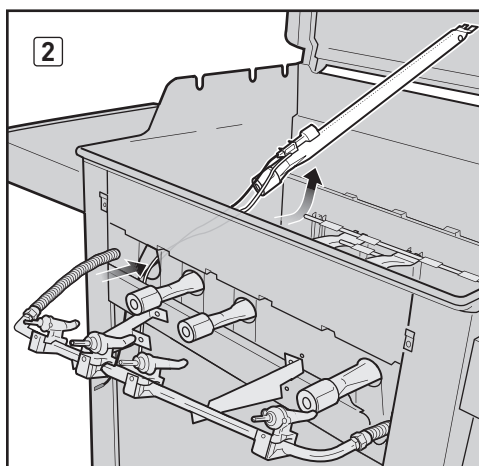
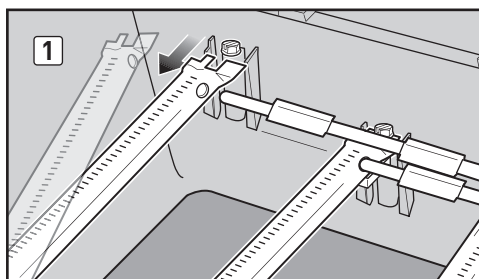


RENGØRING ELLER UDSKIFTNING AF BRÆNDERRØR (fortsat)

For Spirit griller med tre brændere og svitsbrænder (330):

- A) Skub brænderrør 1 ud fra under styreskruen. Flyt brænderrør 1 lidt til venstre for at frigøre det fra CROSSOVER røret (1).
- B) Løft brænderrør 1 op og ud af grillboksen, samtidig med at ledningerne føres gennem hullet i grillboksen (2).
- C) Skub brænderrør 3 ud fra under styreskruen. Flyt brænderrør 3 lidt til højre for at frigøre det fra CROSSOVER røret. Løft brænderrør 3 op og ud af grillboksen (3).
- D) Skub svitsbrænderrøret ud fra under styreskruen. Fjern svitsbrænderens CROSSOVER rør (4). Løft svitsbrænderrøret op og ud af grillboksen.
- E) Skub brænderrør 2 ud fra under styreskruen. Fjern CROSSOVER røret ved at flytte det mod den bageste del af grillboksen (5). Løft brænderrør 2 op og ud af grillboksen.

330



RENGØRING ELLER UDSKIFTNING AF BRÆNDERRØR (fortsat)

Rengøring af brænderrør

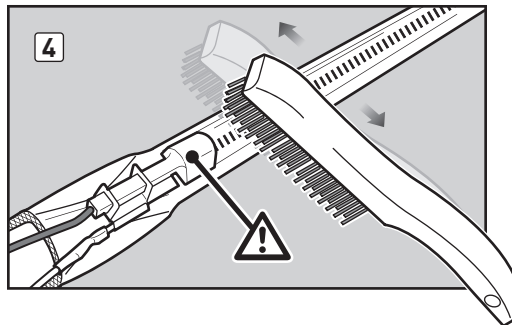
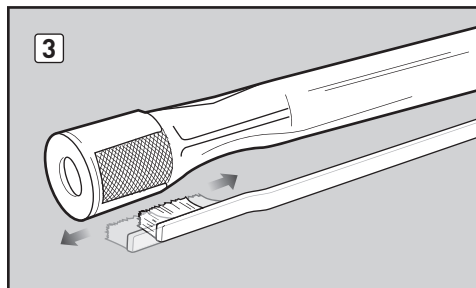
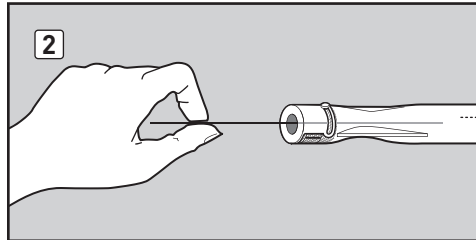
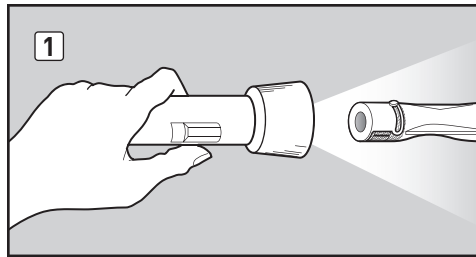
Du skal bruge følgende: En lommelygte, en wire (en udrettet trådbøjle), en passende stålfri børste, en blød stålfri børste (tandbørste)

- 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

For 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).

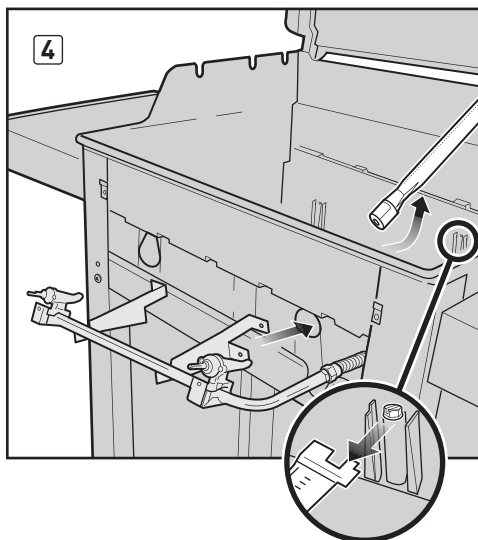
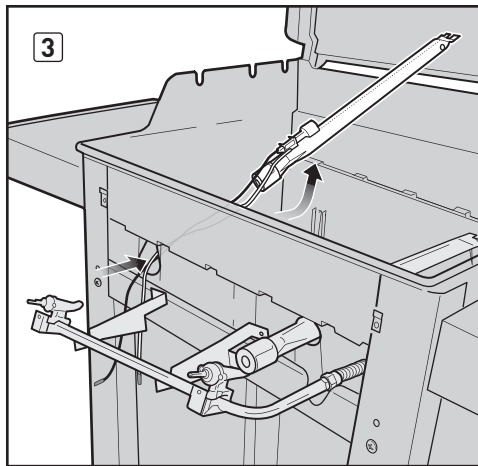
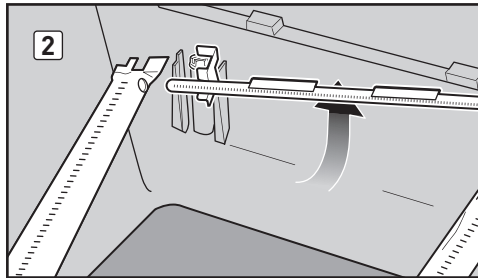
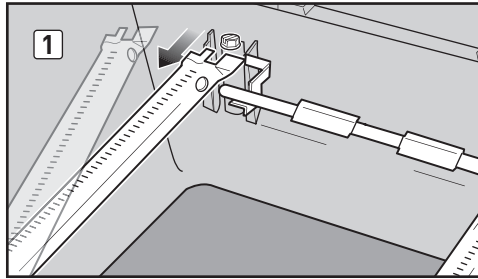
For Spirit griller med tre brændere (model 310 og 320):

- 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).

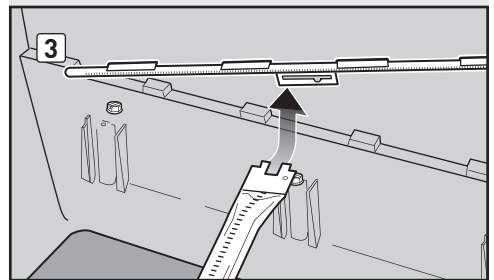
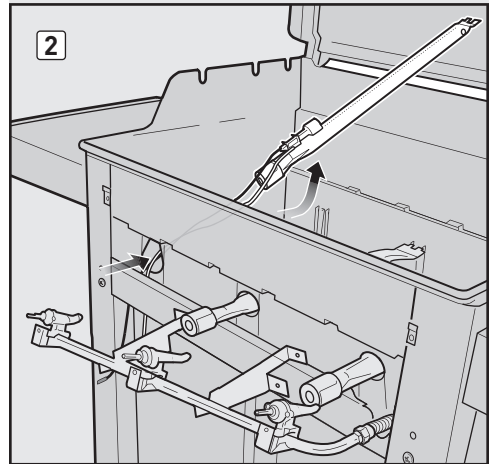
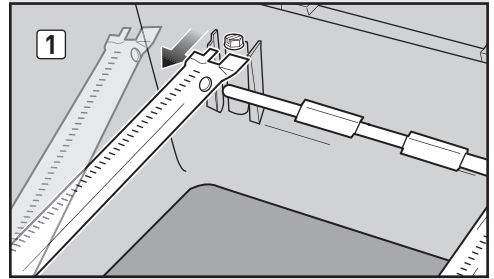
For Spirit griller med tre brændere og svitsbrænder (330):

Se næste side.

220



320

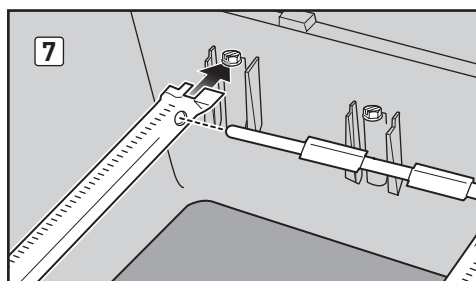
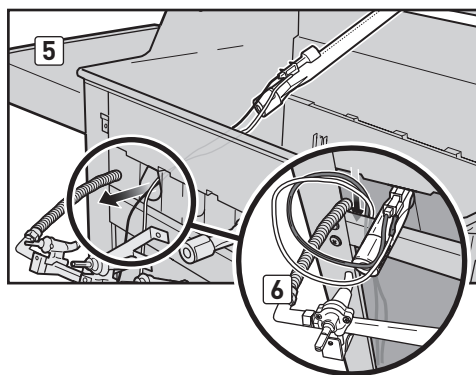
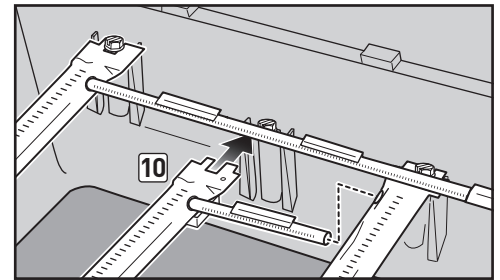
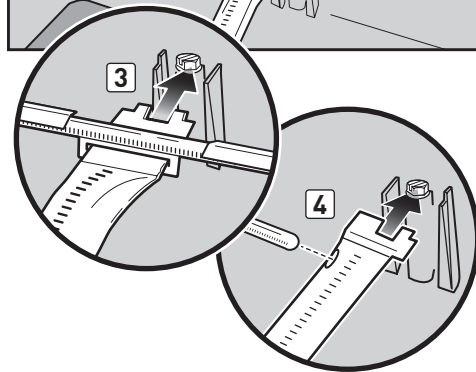
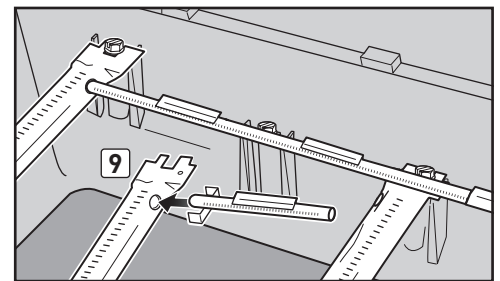
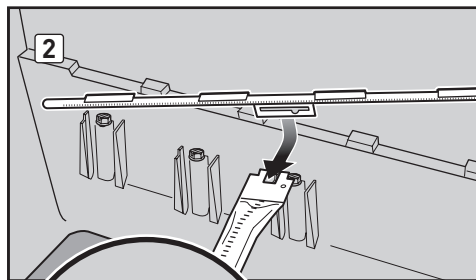
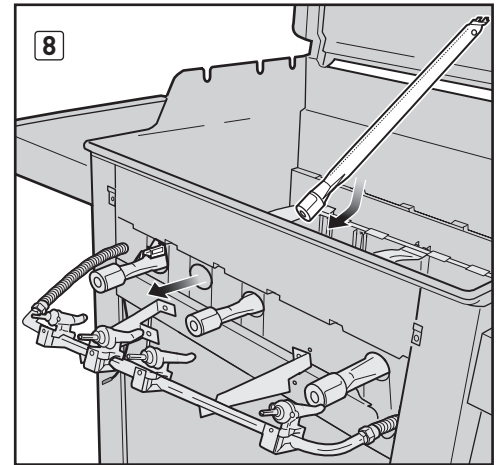
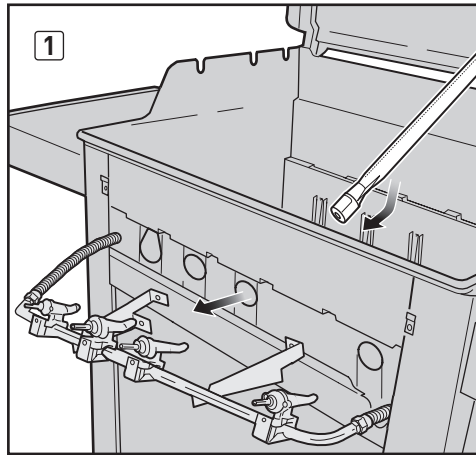


RENGØRING ELLER UDSKIFTNING AF BRÆNDERRØR (fortsat)

For Spirit griller med tre brændere og svitsbrænder (330):

- A) Sæt brænderrøret 2 ind i grillboksen, og før forenden af røret ud gennem åbningen til brænderrør (1). *Bemærk: Enkeltrækken af brænderhuller skal vende opad.*
 - B) 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).
 - C) 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).
 - D) 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).
 - E) Mens brænderrør 1 holdes, indsættes venstre side af CROSSOVER røret i CROSSOVER brænderhullet. Skub brænderrøret 1 ind under styreskruen og skiven (7).
 - F) Sæt svitsbrænderrøret ind i grillboksen og før den forreste del af røret ud gennem åbningen til svitsbrænderrøret (8). *Bemærk: Enkeltrækken med brænderporte skal vende opad.*
 - G) Monter svitsbrænderen og svitsbrænderens CROSSOVER rør (9).
- Bemærk: Brænderportene i svitsbrænderens CROSSOVER rør skal vende mod forsiden af grillboksen.*
- H) Sæt højre side af svitsbrænderens CROSSOVER rør ind i brænderrør 2, og skub svitsbrænderrøret under styreskruen (10).

330



RENGØRING ELLER UDSKIFTNING AF BRÆNDERRØR (fortsat)

Genmontering af manifolden

Du skal bruge følgende: En stjerneskrueetrækker, 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 stjerneskrueetrækker installeres skruerne og spændeskiverne, der holder manifolden fast på forreste krydsstiver (2). Hvis manifolden er blevet korrekt installeret, vil ventilerne nu være indsat ind i brænderrørene.

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

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

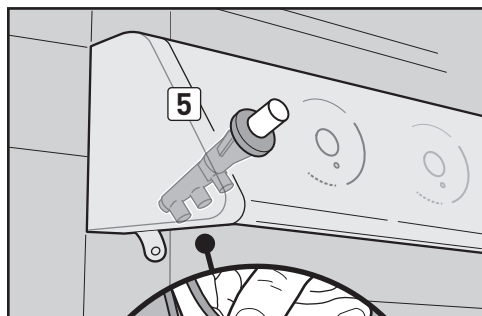
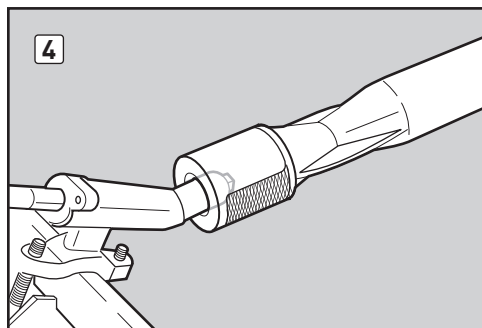
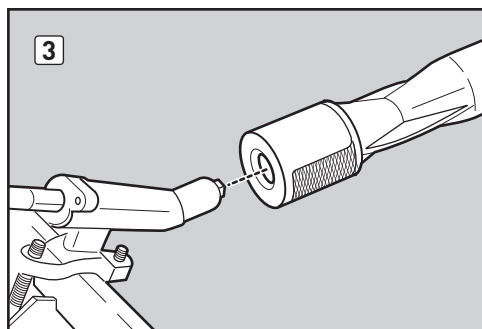
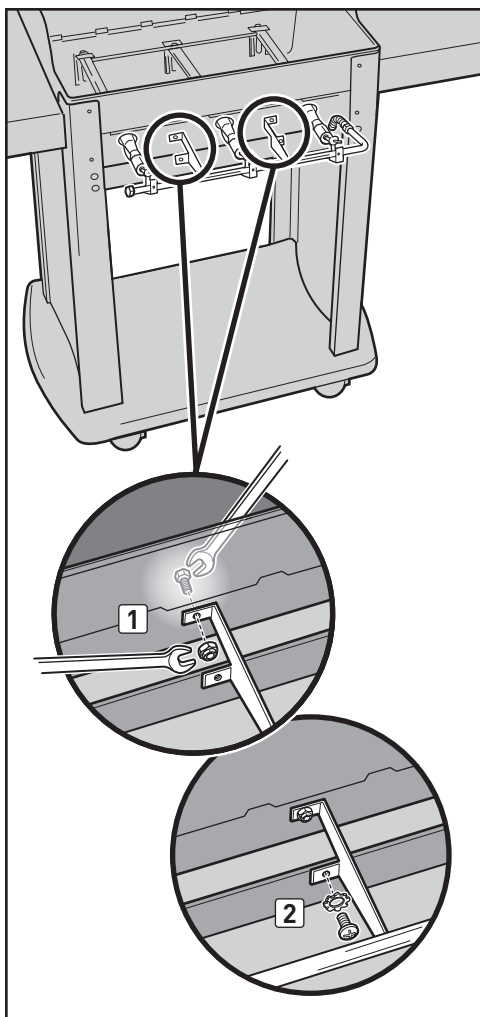
- Sæt grillboksens komponenter på igen (*ikke vist*).

Genmontering af betjeningspanelet

Du skal bruge følgende: En stjerneskrueetrækker.

- 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 snavs, 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 rensmidler der indeholder syre, mineralsprit eller xylen. Brug ikke ovnrens, slibende rensmidler (køkkenrensemidler), 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 stålborste eller ridsende rensmidler på grillens overflader af rustfrit stål, da de efterlader ridser. Når der rengøres med en rustfri stålborste, skal man altid gnubbe/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

Fedtflager, 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 plastikspartel

- 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 plastikspartel (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.

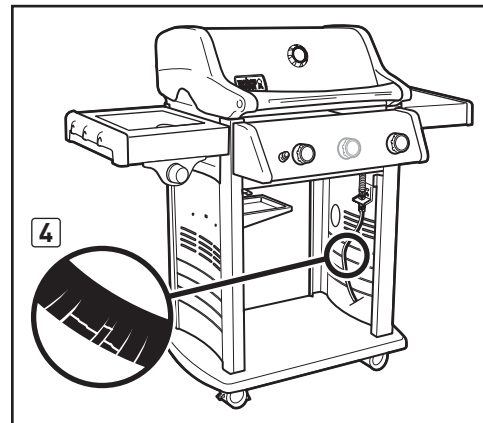
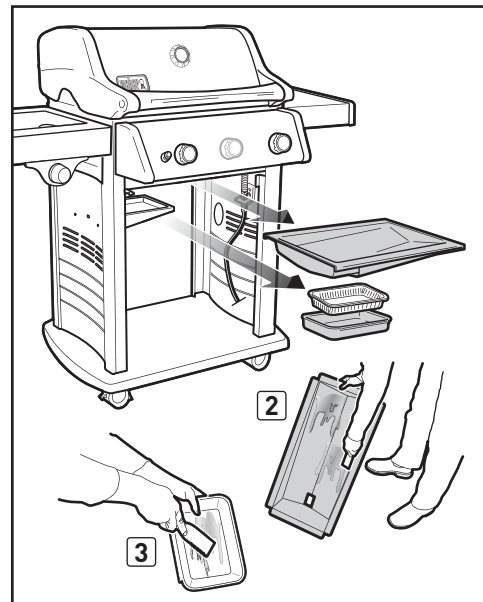
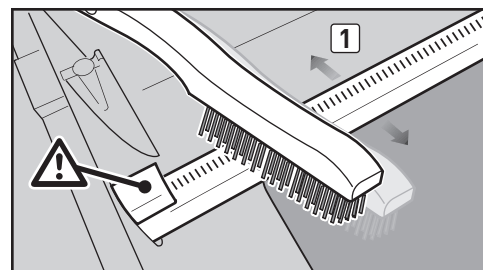
Kontrollér hver gang før brug, om der har samlet sig fedt i opsamlingsbakken. Fjern overskydende fedt med en plastikspartel (3). Vask opsamlingsbakken med varmt sæbevand, og skyl med vand. For at holde opsamlingsbakken ren i længere tid, kan man fore opsamlingsbakken med en Weber® engangsdrypbakke eller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

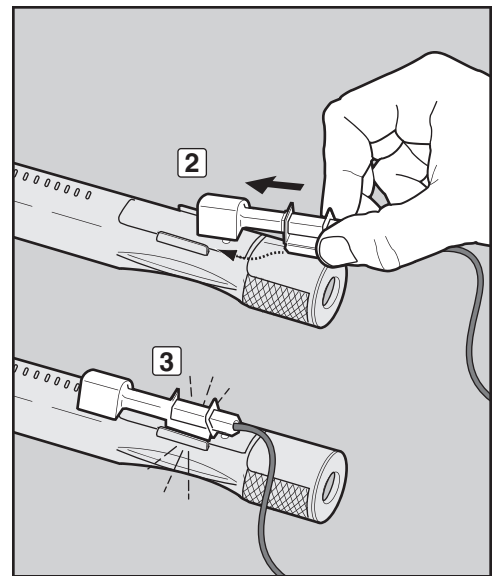
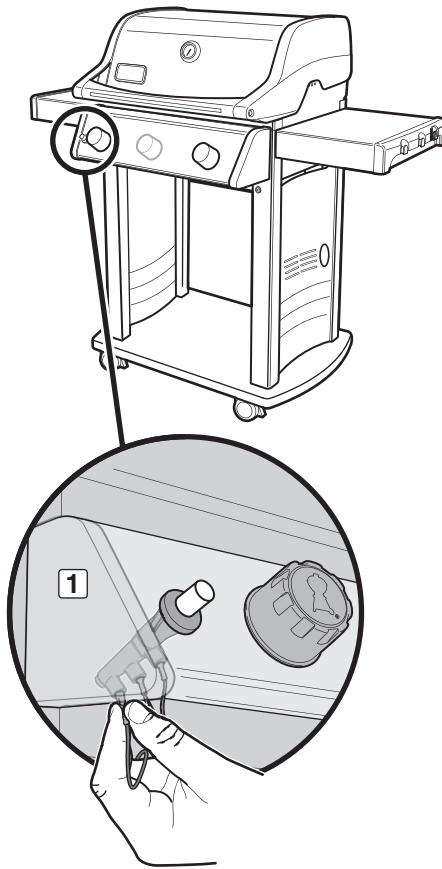
VEDLIGEHOJDELSE AF CROSSOVER TÆNDINGSSYSTEM

Med brug af en tændingsknap leverer gnisttænderen strøm til Crossover tændingssystemet. 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.

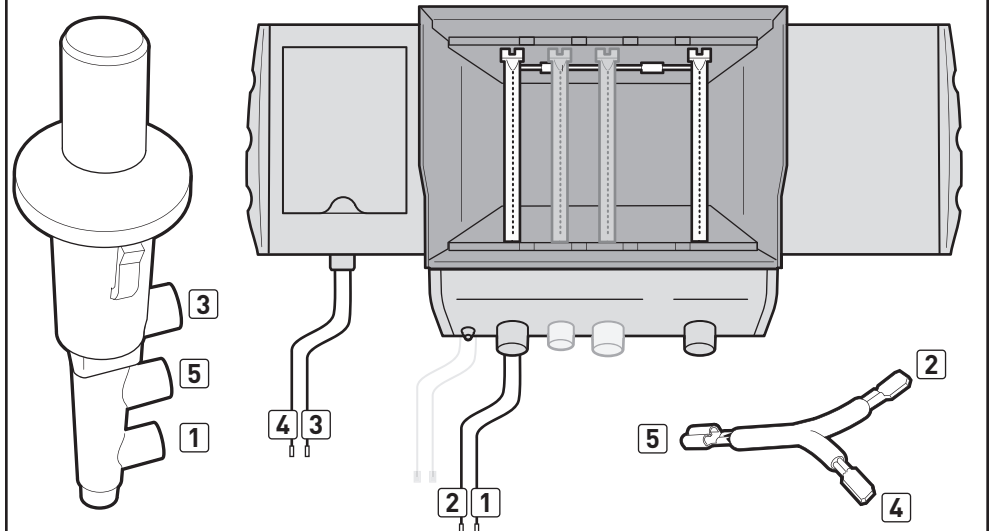
Hvis Crossover tændingssystemet ikke antænder, skal du finde ud af, hvor problemet er: i gasstilførslen eller i tændingssystemet. Begynd med at forsøge at tænde brænderne med en tændstik. Læs "TÆNDING AF HOVEDBRÆNDER - Tænding med tændstik". Hvis du kan tænde med et tændstik, ligger problemet i tændingssystemet.

- Kontroller, at gnisttænderledningerne er fastgjort til gnisttænderen (1).
- Kontroller, at den keramiske gnisttænderenhed er helt indsat i gnisttænderkanalens brænderrør (2). Der høres et klik, når den sidder korrekt (3).
- Kontrollér, at tændingsknappen fungerer ved at lytte efter et klik og se efter gnister ved brænderen.

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



TILSLUTNINGSOVERSIGT FOR TÆNDINGSKNAP



BRÆNDER 1	SIDEBRÆNDER	TÆNDINGSKNAP
Sort terminal (1)	Sort terminal (3)	Sort terminal (3)
Hvid terminal (2)	Hvid terminal (4)	Hvid terminal (5)
		Sort terminal (1)

RENGØRING AF SIDEBRÆNDERRØR

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.

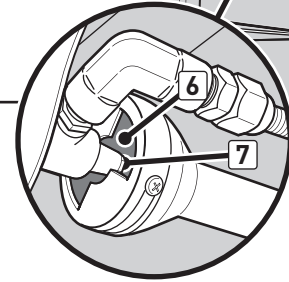
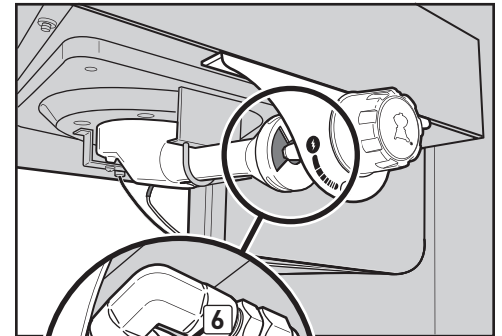
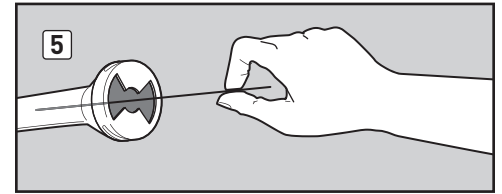
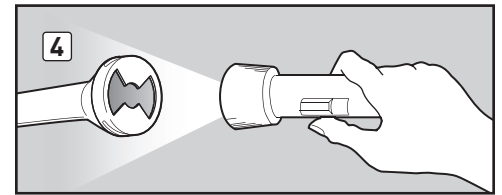
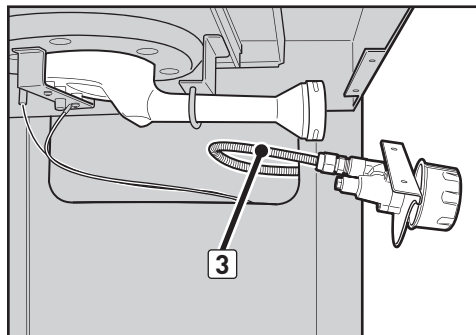
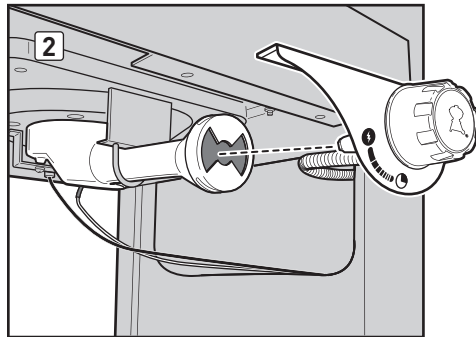
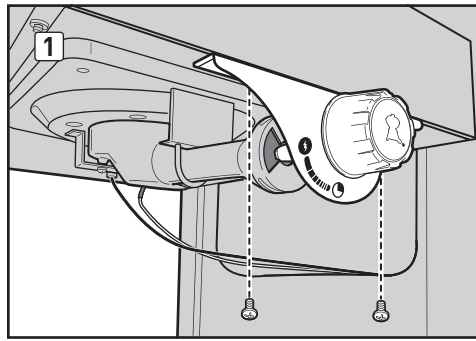
⚠ FORSIGTIG: Sidebrænderrørsåbningen (6) skal være placeret korrekt over sidebrænderdyserne (7).

- 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 gnisttænderledningerne er fastgjort til gnisttænderen.
- Kontroller, at ledningerne ikke er knækkede.
- Kontrollér, at tændingsknappen fungerer ved at lytte efter et klik og se efter gnister ved brænderen.
- Gnistens farve skal være blåhvid - ikke gul.



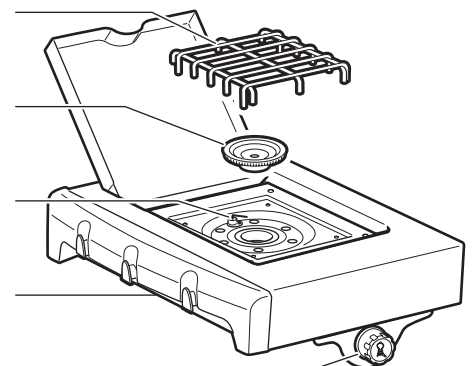
SPLITTEGNING AF SIDEBRÆNDER

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.

AUSTRIA

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 (0)7 242 89 0135
service-at@weber.com

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 99
service-be@weber.com

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

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

DENMARK

Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
service-dk@weber.com

FRANCE

Weber-Stephen France SAS
+33 0810 19 32 37
service-fr@weber.com

GERMANY

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 (0) 30 219 0710
service-de@weber.com

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

Weber-Stephen Grill Products India Pvt. Ltd.
080 42406666
customer-care@weberindia.com

ISRAEL

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

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 367 911
service-it@weber.com

NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 (0) 513 4 333 22
service-nl@weber.com

POLAND

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

RUSSIA

Weber-Stephen Vostok LLC
+7 495 956 63 21
info.ru@weberstephen.com

SOUTH AFRICA

Weber-Stephen Products (South Africa) Pty Ltd.
+27 11 454 2369
info@weber.co.za

SPAIN

Weber-Stephen Ibérica SRL
+34 935 844 055
service-es@weber.com

SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
service-ch@weber.com

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Dubai Branch
+971 4 454 1626
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
service-uk@weber.com

USA

Weber-Stephen Products LLC
847 934 5700
support@weberstephen.com

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

For other eastern European countries, such as ROMANIA, SLOVENIA, CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com