



SLATE™

GP43

Premium-stegeplade med vogn – 43 cm

LPG-VEJLEDNING

REGISTRER I DAG

Vi er rigtig glade for, at du har valgt at slutte dig til os og blive en del af Webers verden af enestående grilloplevelser. Registrer din grill, og få adgang til sjov og spændende information fra WEBER, bl.a. tips, tricks og hvordan du får mest muligt ud af din grilloplevelse.

⚠ FARE

Hvis du lugter gas:

- Luk for gastilførslen til apparatet.
- Sluk eventuel åben ild.
- Åbn låget.
- Hvis lugten ikke går væk, skal du holde afstand til grillen og straks ringe til din gasleverandør eller brandvæsenet.

Sivende gas kan forårsage en brand eller eksplosion, som kan medføre alvorlige personskader, dødsfald eller skade på ejendom.

⚠ FARE

- Brug aldrig apparatet uden opsyn.
- Anvend ikke grillen inden for en afstand af 60 cm fra brændbare materialer. Brændbare materialer omfatter, men er ikke begrænset til, træ eller behandlede trægulve, terrasser eller verandaer.
- Brug aldrig apparatet inden for en afstand af 7,5 m fra brændbare væsker.
- Hvis der opstår en brand, skal du holde afstand til grillen og straks ringe til brandvæsenet. Forsøg ikke at slukke brændende olie eller fedt med vand.

Hvis disse instruktioner ikke overholdes, kan det føre til brand eller eksplosion, som kan forårsage materiel skade, personskade eller dødsfald.

⚠ ADVARSEL: Følg omhyggeligt procedurerne for lækagetjek i denne brugervejledning inden brug af grillen. Gør dette, selv om grillen er samlet af forhandleren.

⚠ ADVARSEL: Tænd ikke for apparatet uden først at have læst afsnittene TÆNDING AF BRÆNDER i denne brugervejledning.

DETTE GASAPPARAT ER UDELUKKENDE BEREGNET TIL UDENDØRS BRUG. BRUG IKKE GRILLEN I ELLER PÅ BÅDE ELLER I AFLUKKEDE OMRÅDER.

Denne brugervejledning indeholder vigtige oplysninger, der er nødvendige for korrekt montering og sikker brug af apparatet.

Læs og følg alle advarsler og instruktioner inden samling og brug af apparatet.

Installation og samling af grillen

⚠ FARE: Denne grill er ikke beregnet til at blive installeret i køretøjer eller på både.

⚠ ADVARSEL: Brug kun grillen, hvis alle dele er på plads, og grillen er blevet samlet korrekt i overensstemmelse med samleanvisningerne.

⚠ ADVARSEL: Denne grill må ikke bygges ind i nogen form for anden konstruktion.

⚠ ADVARSEL: Undlad at foretage ændringer på denne grill. Propangas er ikke naturgas. Konvertering eller forsøg på at bruge naturgas i en enhed, der er beregnet til flydende propangas, eller flydende propangas i en enhed, der er beregnet til naturgas, er farligt og medfører at garantien bortfalder.

• Dele, der er forseglet af producenten, må ikke ændres af brugeren.

Brug

⚠ FARE: Grillen må kun anvendes udendørs på steder med god ventilation. Den må således ikke anvendes i garager, bygninger, telte, overdækkede passager eller under letantændelige konstruktioner.

⚠ FARE: Brug ikke grillen i køretøjer eller både eller på steder, hvor disse opbevares. Det omfatter, men er ikke begrænset til, personbiler, lastbiler, varevogne, sportsvogne, autocampere og både.

⚠ FARE: Når grillen er i brug, bør der ikke være brændbare materialer inden for 60 cm af grillens bagside eller sider.

⚠ FARE: Sørg for, at brændbare dampe og væsker, som f.eks. benzin og alkohol, og brændbare materialer holdes på sikker afstand af stegeområdet.

⚠ FARE: Denne grill skal placeres i sikker afstand fra brændbare materialer under brug.

⚠ FARE: Undlad at dække grillen med et betræk eller andet brændbart materiale eller opbevare dette i grillens opbevaringsrum, når grillen er i brug eller varm.

⚠ FARE: Hvis fedtet antændes, skal du slukke for alle brændere og lade låget være lukket, indtil ilden er gået ud igen.

⚠ FARE: Forsøg aldrig at frakoble gasregulatoren eller andre gasfittings, mens grillen er tændt.

⚠ ADVARSEL: Anbring ikke grillen på glas eller en brændbar overflade.

⚠ ADVARSEL: Dele af grillen kan være meget varme. Sørg for at holde børn i sikker afstand fra grillen.

⚠ ADVARSEL: Indtagelse af alkohol, medicin og euforiserende stoffer kan forringe brugerens evne til at samle, flytte, opbevare og anvende grillen på korrekt og sikker vis.

⚠ ADVARSEL: Grillen skal altid være under opsyn under opvarmning og brug. Udvis forsigtighed, når du bruger grillen. Hele grillboksen bliver varm, når grillen er i brug.

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

⚠ ADVARSEL: Undlad at flytte grillen, når den er i brug.



GRILLENS FUNKTIONER

For at få adgang til alle brugsinformationer skal du scanne QR-koden og indtaste

dit serienummer eller gøre det online på weber.com/literature-online

Serienummer

Notér serienummeret på din grill i ovenstående felt til fremtidig brug. Serienummeret findes på grillens datamærkat.

VIGTIGT: Læs denne brugervejledning grundigt, og lær apparatet at kende, før du slutter det til en gaspatron eller gasflaske. Opbevar brugervejledningen til fremtidig brug.

8655156_080624 DA



GARANTI

⚠ **ADVARSEL:** Hold netledninger og gasslange væk fra varme overflader.

⚠ **FORSIGTIG:** Dette produkt er blevet sikkerhedstestet og er kun beregnet til brug i et bestemt land. Se den pågældende landeangivelse på ydersiden af kassen.

⚠ **Fjern al emballage og beskyttelsesfilm, før du bruger grillen.**

• Brug ikke kul, briketter eller lavasten i grillen.

Opbevaring og/eller længere brugspauser

⚠ **ADVARSEL:** Sluk for gastilførslen på gasflasken efter brug.

⚠ **ADVARSEL:** Gasflasker skal opbevares udendørs uden for børns rækkevidde og må ikke opbevares i bygninger, garager eller andre lukkede rum.

⚠ **ADVARSEL:** Efter opbevaring og/eller længere brugspauser skal grillen kontrolleres for gaslækager og tilstoppede brænderhuller før brug.

• Det er kun tilladt at opbevare grillen indendørs, hvis gasflasken er frakoblet og fjernet fra grillen.

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, prisnedsdrag 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 forpligtelser.

WEBERS FRIVILLIGE GARANTI

WEBER garanterer over for køberen af WEBER-produktet (eller – hvis der er tale om en personlig gave, reklamegave eller lign. – over for modtageren heraf), at WEBER-produktet ikke har materiale- eller fabriktionsfejl i 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 WEBERs valg) en defekt 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 forsendelsesomkostninger.

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

- Mishandling, misbrug, ændringer, modificeringer, fejlanvendelse, hæværk, 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 spabade.
- Barske vejforhold, 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.

PRODUKTTGARANTIPERIODER

Grillboks:

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

Dæksel:

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

Brænderrør i rustfrit stål:

5 år mod gennemtæring af rust/gennembrænding

Stegeplade:

5 år (ekskl. rust)

Alle øvrige dele:

2 år (undtagen normal slitage)

ANSVARSRASKRIVELSE

BORTSET FRA DENNE GARANTI OG ANSVARSFRASKRIVELSE, SOM DE ER BESKREVET I DENNE GARANTIERKLÆRING, GIVES DER HER UDTRYKKELT INGEN 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 UFRAGVIGELIGT 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.E.KS. "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 DERES EJENDELE, SOM SKYLDES MISBRUG ELLER MISHANDLING 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.E.KS. 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 FEJLBÆHÆFTEDE ELLER MANGELFULDE.

Du kan finde yderligere kontaktoplysninger til de forskellige internationale forretningsenheder i slutningen af denne brugervejledning.





Vigtige oplysninger om flydende propangas og gastilslutninger

Hvad er flydende propangas?

Propangas eller Liquefied Petroleum Gas (LPG), flaskegas, flydende propan eller bare propan, som det også kaldes, er det brændbare petroleumbaserede produkt, der bruges i din grill. Det er en gasart ved moderate temperaturer og tryk, når det ikke befinder sig i en beholder. Men ved moderat tryk inde i en beholder, som f.eks. en gasflaske, har flydende propangas væskeform. I takt med at tryk frigives fra tanken, fordampes væsken og bliver til gas.

Tips til sikker håndtering af engangspatroner

Der er forskellige retningslinjer og sikkerhedsforanstaltninger, der skal overholdes, når der anvendes propangas. Følg disse instruktioner omhyggeligt, før du bruger din gasgrill.

- Brug ikke en beskadiget, bulet eller rusten patron.
- Selvom patronen kan virke tom, kan der stadig være gas i, og patronen bør transporteres og opbevares i overensstemmelse hermed.
- Patroner må ikke tabes og skal håndteres forsigtigt.
- Undgå at opbevare eller transportere en patron på områder, hvor temperaturen kan nå 51 °C (patronen kan blive for varm at holde i hånden). Efterlad f.eks. ikke patronen i en bil på en varm dag.
- Patroner skal opbevares utilgængeligt for børn.
- Kontrollér den samling, hvor regulatoren forbindes til patronen, for lækage, hver gang den tilsluttes. F.eks. skal der udføres en test, hver gang patronen genmonteres.
- Kontrollér den samling, hvor regulatoren forbindes til patronen, for lækage, hver gang den tilsluttes. F.eks. skal der udføres en test, hver gang patronen genmonteres.
- Området omkring patronen skal være rent og fri for snavs.
- Patronen må ikke udskiftes i nærheden af en antændingskilde.
- Luk altid for gasregulatorventilen, før du frakobler regulatoren.
- Udskift gaspatronen eller gasflasken udendørs og væk fra andre personer.

Hvad er en regulator?

Din gasgrill er udstyret med en trykregulator. Det er en enhed, som bruges til at kontrollere og opretholde et ensartet gastryk, når gassen frigives fra gasflasken.

Regulatorforbindelser

- I Storbritannien skal denne grill være udstyret med en regulator, der overholder BS 3016 og har et nominelt gastryk på 37 millibar.
- Slangens længde må ikke overstige 1,5 meter.
- Undgå at bøje slangen.
- Udskift den fleksible slange, når den lokale lovgivning foreskriver dette som et krav.
- Dele, der er forseglet af producenten, må ikke ændres af brugeren.
- Enhver ændring af produktet kan være farlig.

Installation af patronen

Brug kun engangspatroner med butan/propan med en minimumskapacitet på 430 g og en maksimumskapacitet på 460 g. Patronen skal have en EN 417-ventil som vist (A).

Kontrollér, at tætningerne (mellem apparatet og gasflasken) forefindes, og at de er i god stand, før tilslutning til gasflasken.

- 2) Kontrollér, at brænderens reguleringsknap er lukket, ved at trykke den ind og dreje den med uret til lukket position (O).
- 3) Sørg for, at gasregulatorventilen er slukket ved at dreje den med uret, indtil den er stram (B).
- 4) Skub patronen ind i regulatoren, og drej den med uret, indtil den er stram (C).
- 5) Sørg for, at patronbeslaget er monteret. Sæt derefter gaspatronen i patronbeslaget (D).

Afmontering af patronen

Hvis patronen er tom og skal udskiftes, skal du følge disse instruktioner for at fjerne den.

- 1) Kontrollér, at brænderens reguleringsknap er lukket, ved at trykke den ind og dreje den med uret til lukket position (O).
- 2) Sørg for, at gasregulatorventilen er slukket ved at dreje den med uret, indtil den er stram.
- 3) Skru patronen af regulatoren ved at dreje den mod uret og tage den ud af grillen.

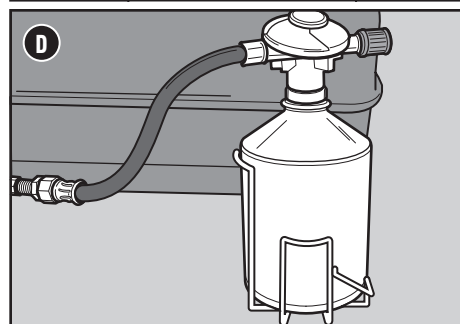
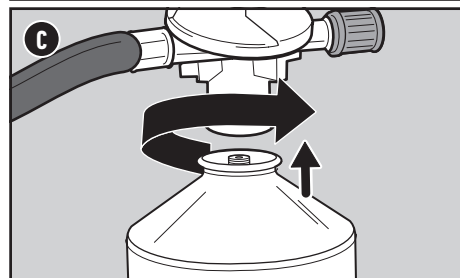
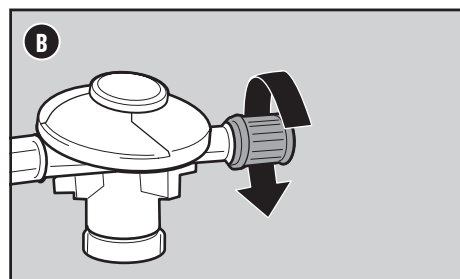
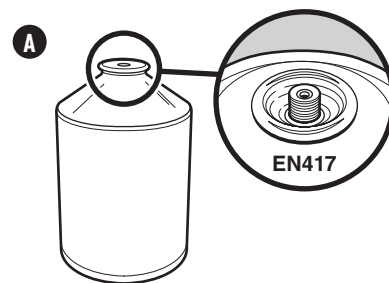
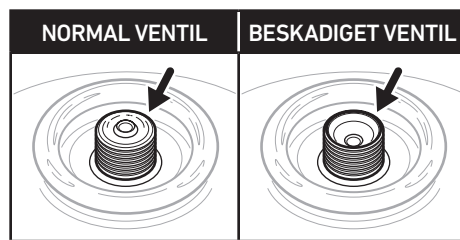
Opbevaring og/eller rejse

Fjern patronen, hvis: 1) patronen er tom, 2) grillen skal transporteres, 3) grillen opbevares i en garage eller andet aflukket område, eller 4) grillen ikke er i brug.

- En frakoblet patron må ikke opbevares i en bygning, en garage eller andre lukkede rum.
- Opbevar eller transporter ikke en frakoblet patron inde i grillen.

Det er vigtigt at følge disse retningslinjer for en grill, som har været opbevaret eller ikke har været brugt i et stykke tid:

- WEBER-gasgrillen bør kontrolleres for gaslækager og eventuelle blokeringer i brænderrøret inden brug. (Se "KONTROL FOR GASLÆKAGER" og "ÅRLIG VEDLIGEHOLDELSE".)
- Kontrollér, at områderne under grillboksen og den aftagelige opsamlingsbakke er fri for snavs, som kan blokere luftgennemstrømningen.
- Insektnettet bør også kontrolleres for eventuelle forhindringer. (Se "ÅRLIG VEDLIGEHOLDELSE".)



- ⚠ **FORSIGTIG:** Anvend kun WEBER Q Gas- eller andre EN 417-dåser mærket som 80 % butan/20 % propan.
- ⚠ **ADVARSEL:** Spænd kun med håndkraft. Brug af overdreven kraft kan ødelægge regulatorens kobling og patronventilen. Dette kan forårsage lækage eller forhindre gasstrømmen.
- ⚠ Kontrollér tætningerne, før en ny gasflaske tilsluttes.
- ⚠ Brug ikke apparatet, hvis der er beskadigede eller slidte tætninger, det er utæt, beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- ⚠ Gasflasker skal udskiftes i et godt ventileret område, helst udendørs, væk fra andre personer samt væk fra enhver antændelseskilde som åben ild, elektriske brande eller varmeovne.

- ⚠ **ADVARSEL:** Det kan være farligt at forsøge at bruge andre former for gasflasker.
- ⚠ **VIGTIGT:** Vi anbefaler, at du udskifter gaslangene hvert femte år. I nogle lande kan der være krav om, at gaslangene udskiftes inden fem år. I sådanne tilfælde tilsidesætter den lokale lovgivning Webers anbefalinger.
- Kontakt kundeservicerepræsentanten i dit område ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside for oplysninger om udskiftning af slange, regulator og ventil.
- Log på weber.com.
- ⚠ Dette apparat er ikke egnet til installation eller tilslutning til et gasforsyningsnet.



SÅDAN KOMMER DU I GANG

Hvad er en lækagekontrol?

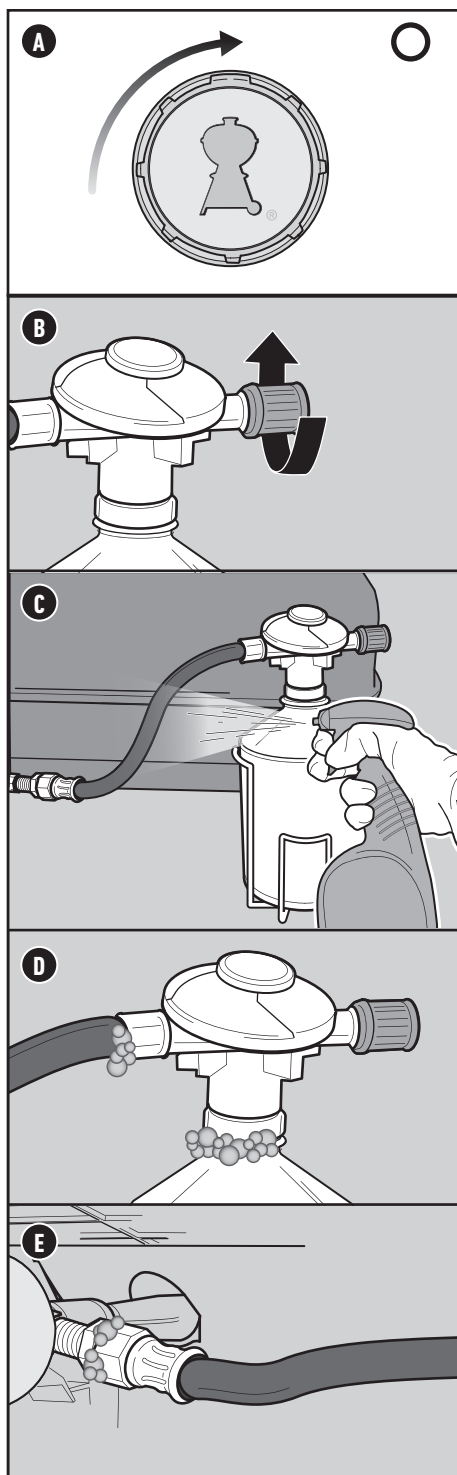
Når patronen er monteret korrekt, skal du foretage en lækagekontrol. En lækagekontrol er en pålidelig måde at kontrollere på, at der ikke siver gas ud efter tilslutning af gasflasken. Brændstofssystemet i grillen har fabriksfremstillede forbindelser, der er blevet grundigt kontrolleret for gaslækager, og brænderne er blevet flammetestet. WEBER anbefaler, at du udfører en grundig lækagekontrol, når grillen er samlet, samt hver gang du frakobler eller tilslutter en gasfitting. Følgende fittings bør testes:

- Ved forbindelsen mellem regulatoren og patronen.
- Ved forbindelsen mellem regulatoren og regulatorslangen.
- Ved forbindelsen mellem regulatorslangen og ventilen.

Kontrol for gaslækager

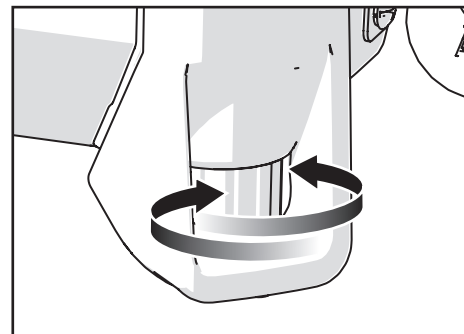
- 1) Kontrollér, at brænderens reguleringsknop er lukket, ved at trykke den ind og dreje den med uret til lukket position (A).
- 2) Åbn for gasforsyningen ved at dreje gasregulatorventilen mod uret (B).
- 3) Kom lidt sæbevand på fittingsene (C) ved hjælp af en sprayflaske, børste eller klud. Du kan lave dit eget sæbevand ved at blande 20 % flydende sæbe med 80 % vand eller købe en særlig opløsning til lækagekontrol i VVS-afdelingen i et byggemarked.
- 4) Hvis der kan ses bobler, er der en lækage:
 - a) Hvis lækagen er ved patronen (D), skal du tage patronen ud. UNDLAD AT BRUGE GRILLEN. Indsæt den anden patron, og kontrollér for lækager med sæbevand. Hvis der stadig er lækage, skal du tage patronen ud. UNDLAD AT BRUGE GRILLEN. Kontakt din forhandler eller Weber kundeservice i dit område ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside.
 - b) Hvis lækagen er ved regulatoren eller brænderventilen (E), skal du slukke for gassen. FORSØG ALDRIG AT STRAMME REGULATOREN. UNDLAD AT BRUGE GRILLEN. Kontakt din forhandler eller Weber kundeservice i dit område ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside.
- 5) Hvis der ikke dannes bobler, er lækagekontrollen afsluttet:
 - a) Skyl forbindelserne med vand.

BEMÆRK: Da nogle testopløsninger, herunder sæbe og vand, kan være let korroderende, bør alle tilslutninger skylles med vand efter en lækagekontrol.



Afretning af grillen og/eller stegepladen

For at sikre korrekt og sikker brug af denne grill er det vigtigt at sørge for, at grillen står på en plan, stabil overflade, før den tages i brug. Hvis grillfladen og/eller stegepladen ikke er i vater, kan du justere fødderne for at korrigere dette. Du kan justere fødderne ved at løfte det ene hjørne af grillen en smule og dreje fødderne til højre eller venstre for at hæve eller sænke den (E).



Indstillinger for reguleringsknop til brænder

SLUKKET

START/HØJ

MEDIUM

LAV



- ⚠ FARE: Brug ikke åben ild, når du kontrollerer for gaslækager. Kontrollér, at der ikke er gnister eller åben ild i området, når du kontrollerer for lækager.
- ⚠ FARE: Gaslækager kan forårsage brand eller eksplosion.
- ⚠ FARE: Brug ikke grillen ved gaslækage.
- ⚠ FARE: Hvis du kan se, lugte eller høre gas, der siver ud af tanken med flydende propangas:
 - 1) Gå væk fra tanken.
 - 2) Forsøg ikke at løse problemet selv.
 - 3) Kontakt brandvæsenet.



Sådan tænder du stegepladen

Brug tændingssystemet til at tænde grillen

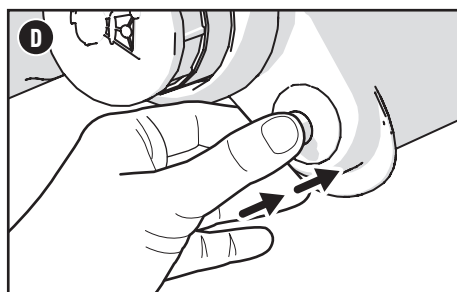
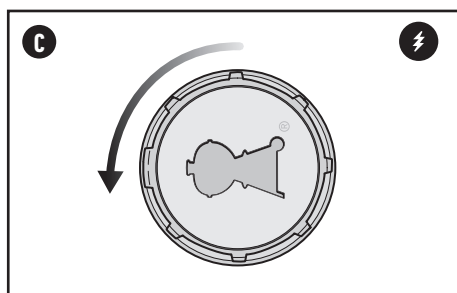
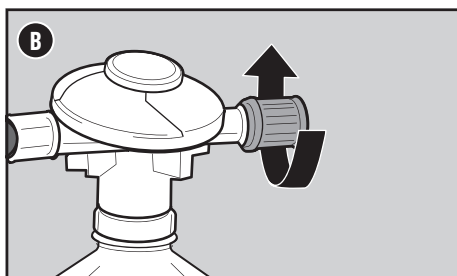
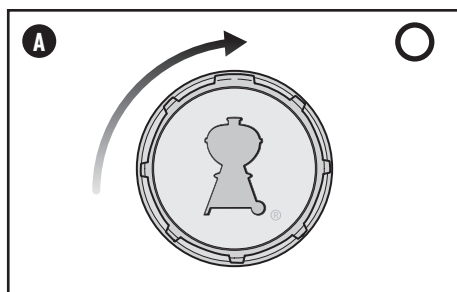
Tændingssystemet tænder brænderen med en gnist fra tændingselektroden. Du genererer energien til gnisten ved at trykke på tændingsknappen. Der lyder et klik fra tænderen. Efter at forvarmning ved høj varme er udført, kan du sætte brænderens reguleringsknap til den ønskede grillindstilling.

- 1) Åbn dækslet.
- 2) Kontrollér, at brænderens reguleringsknap står i lukket position ○. Dette kontrolleres ved at trykke knapperne ind og dreje dem med uret (A).
- 3) Åbn for gasforsyningen ved at dreje gasregulatorventilen mod uret (B).
- 4) Tryk brænderens reguleringsknap ind, og drej den mod uret til positionen start/høj ● (C).
- 5) Tryk på den røde tændingsknap adskillige gange, så den klikker hver gang (D).
- 6) Kontrollér, at brænderen er tændt, ved at kigge ind mellem grillfladen og rammen.
- 7) Hvis brænderen ikke tændes, skal du dreje reguleringsknappen til lukket position ○ og vente fem minutter, indtil gassen er forsvundet, før du forsøger at tænde brænderen igen.

Hvis brænderen ikke tænder ved hjælp af tændingssystemet, skal du se afsnittet FEJLFINDING. Her finder du en vejledning i, hvordan du tænder grillen med en tændstik og finder årsagen til problemet.

Slukning af brænderne

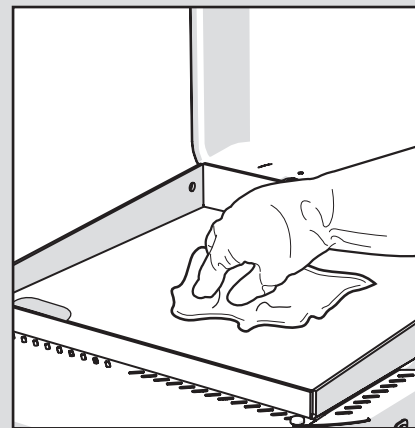
- 1) Tryk brænderens reguleringsknap ind, og drej den derefter med uret til slukket position ○.



Inden du starter

Brug og vedligeholdelse

Inden første ibrugtagning: Vask stegepladen i hånden med en mild opløsning af vand og opvaskemiddel. Tør den grundigt med en blød klud eller papirserviet.



- ⚠ FARE: Kom ikke stanniol i den udtagelige fedtopsamlingsbakke eller grillboksen.
- ⚠ FARE: Kontrollér altid, om der har samlet sig fedt i fedtopsamlingsbakken og opsamlingsbakken, inden du griller. Fjern overskydende fedt for at undgå fedtbrand.
- ⚠ ADVARSEL: Vær forsigtig, når du fjerner opsamlingsbakken og bortskaffer varmt fedt.
- ⚠ ADVARSEL: Anvend varmeafvisende grillhandsker (i henhold til DS/EN 407, Kontaktvarme, niveau 2 eller højere) ved betjening af grillen.
- ⚠ ADVARSEL: Hold ventilationsåbningerne rundt om tanken rene og fri for materialerester.
- ⚠ ADVARSEL: Hold netledninger og gasslange væk fra varme overflader.
- ⚠ ADVARSEL: Hvis slangen på nogen måde er beskadiget, må du ikke bruge grillen. Brug kun originale WEBER-slanger.
- ⚠ ADVARSEL: Genstande, der placeres i nærheden af stegepladen, bliver varme.
- ⚠ ADVARSEL: Hold køkkenrulle væk fra direkte ild eller ekstrem varme.
- ⚠ ADVARSEL: Fjern IKKE stegepladen, før grillen er slukket og helt afkølet.
- ⚠ FORSIGTIG: Hæld aldrig store mængder koldt vand på hele stegepladens overflade. Det kan deformere stegepladen.
- ⚠ FORSIGTIG: Hvis du anbringer en stor mængde kold eller frossen mad (eller mad med et betydeligt vandindhold) på en varm stegeplade, kan stegepladen blive skæv.
- ⚠ FORSIGTIG: Sprøjt ikke koldt vand på grillfladen under tilberedningen.
- ⚠ FORSIGTIG: Vær forsigtig, når du vender maden under tilberedningen for at undgå, at der sprøjter varmt fedtstof ud.

- ⚠ ADVARSEL: Åbn dækslet under tændingen.
- ⚠ ADVARSEL: Læn dig ikke ind over grillen, når du tænder den eller griller.
- ⚠ ADVARSEL: Hvis grillen ikke tændes inden for fem sekunder, skal du dreje brænderens reguleringsknap til slukket position. Vent i 5 minutter, indtil eventuelt ophobet gas er forsvundet, og søg derefter at tænde igen.
- ⚠ ADVARSEL: Brug ikke grillen med dækslet lukket. Dækslet må kun anvendes til opbevaring for at beskytte stegepladen.



PRODUKTPLEJE

Hver gang du griller

Almindelig vedligeholdelse

Den almindelige vedligeholdelse består af disse enkle, men vigtige skridt, som du altid bør udføre, inden du griller.

Kontrollér for fedt

Din stegeplade er udstyret med et fedtopsamlingsystem, der opsamler fedt og madrester i en engangsbeholder. Fedt og madrester ledes ned i en engangsdrypbakke, der er placeret i fedtopsamlingsbakken. Dette system skal rengøres, før du flytter grillen eller griller, for at undgå fedtbrande.

1. Kontrollér, at grillen er slukket og helt afkølet.
2. Fjern overskydende fedt eller madrester med en skraber, og tør stegepladen ren med køkkenrulle. Skrab fedt og madrester ned i engangsdrypbakken (A) gennem åbningen på stegepladens grillflade.
3. Fjern fedtopsamlingsbakken (B). Kontrollér, om der er overskydende fedt og madrester i den engangsdrypbakke, der er placeret i fedtopsamlingsbakken. Bortskaft drypbakken, når der er behov for det, og erstæt den med en ny.
4. Sæt alle dele tilbage på plads.

Efterse slangen

Rutinemæssigt eftersyn af slangen er nødvendigt for at sikre, at din stegeplade fungerer sikkert og korrekt.

1. Kontrollér, at stegepladen er slukket og helt afkølet.
2. Kontrollér slangen for tegn på revner, hakker eller slid (C). Hvis slangen på nogen måde er beskadiget, må du ikke bruge stegepladen. Kontakt WEBERs kundeservice for at få en ny slange.

Forvarm stegepladen

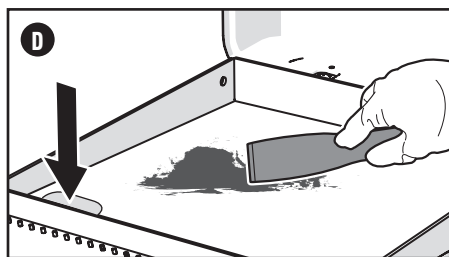
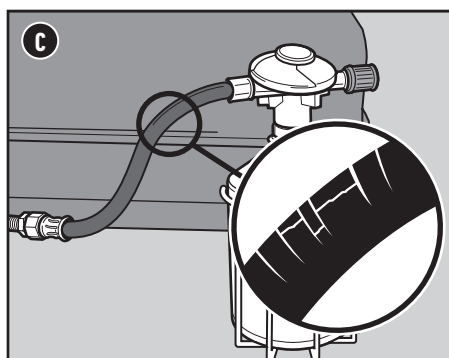
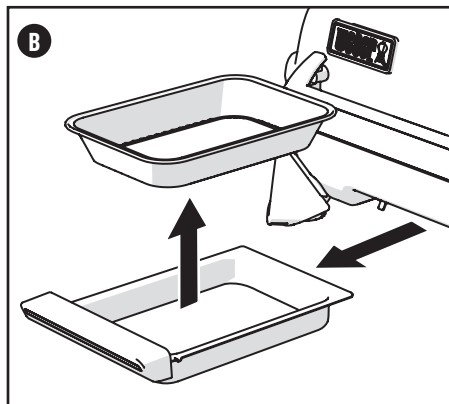
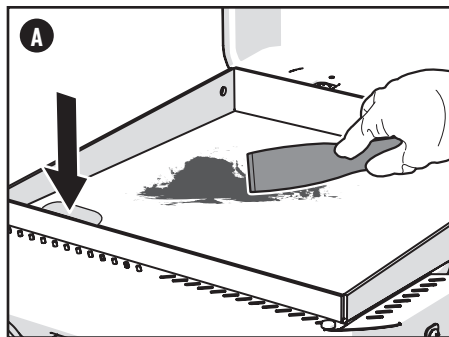
Forvarmning af stegepladen er afgørende for vellykket tilberedning. Det hjælper med at forhindre maden i at hænge fast og sikrer, at stegepladen er varm nok til at grille maden ordentligt. Det hjælper også med at brænde eventuelle rester af et tidligere tilberedt måltid af.

1. Åbn dækslet.
2. Tænd stegepladen som beskrevet i afsnittet om tænding i denne brugervejledning.
3. Forvarm stegepladen i 15 minutter. WEBER anbefaler forvarmning af stegepladen til den temperatur, du ønsker at grille ved (dvs. hvis du tilbereder pandekager, skal du forvarme på **LAV**. Hvis du tilbereder smashed burgere, skal du forvarme på **HØJ**).

Rengør grillfladen

Efter forvarmning er det nemmere at fjerne madrester og fedt fra tidligere brug med en skraber.

1. Skrab grillfladen med en skraber efter forvarmning (D). Hæld overskydende fedt eller mad i hullet i stegepladens grillflade.



Rengøring og vedligeholdelse

Rengøring af stegepladen

Stegepladens overflade skal rengøres efter hver brug for at bevare den og fortsat sikre en non-stick-grillflade. Følg disse trin:

1. Når grillen er slukket og afkølet i 5 minutter, skal du bruge en skraber eller grillpalet til at skrab overskydende fedt, olie og madrester ned i hullet i stegepladen.
- BEMÆRK: Ved genstridige, fastsiddende madrester kan der bruges en lille mængde vand ved stuetemperatur, mens der skræbes. BRUG IKKE STORE MÆNGDER KOLDT VAND, NÅR DU RENGØR STEGEPLADEN.**
2. Vask stegepladen i hånden med et mildt opvaskemiddel.
3. Skyl og tør den helt. Brug flere stykker køkkenrulle til at aftørre og tørre stegepladens overflade, og fjern overskydende fedt, olie og madrester ned i hullet i stegepladen.
4. Stegepladen tåler IKKE maskinopvask.
5. Nedsænk ikke stegepladen i vand.

Tips til grundig rengøring

Der kan ophobe sig madrester på stegepladen over tid. Her er en effektiv metode til at fjerne dem:

1. Fjern så mange madrester fra stegepladen som muligt.
2. Bland tre dele natron med en del vand. Rør rundt, indtil du får en dejagtig masse.
3. Påfør massen på stegepladen. Den skal være tyk nok til at dække helt.
4. Lad blandingen virke nogle timer eller natten over. Tilføj mere natron, og skrub med en ikke-slibende nylonbørste eller svamp.
5. Skyl stegepladen af, og tør den.

BEMÆRK: Hvis resterne er meget genstridige, kan du hælde eddike over massen lige før rengøringen. Når det stopper med at boble, skal du forsætte med at skrubbe og skylle.

Størrelse og forbrugsdata for brænderindsprøjtningssdyse

43 cm bærbar stegeplade

STØRRELSE PÅ INDSPRØJTNINGSDYSE

FORBRUGSDATA

Hovedbrænder 1,01 mm

4,2 kW butan

300 g/t butan

RESERVEDELE

Hvis du mangler reservedele, kan du kontakte din lokale forhandler eller WEBERs kundeservice.

⚠ **ADVARSEL:** Forsøg ikke at reparere dele, der er beregnet til transport, brænding og tænding af gas, eller konstruktionsdele uden først at kontakte Weber-Stephen Products LLC's kundeserviceafdeling.

⚠ **FORSIGTIG:** Brænderrørets åbninger skal placeres korrekt over ventilåbningerne.

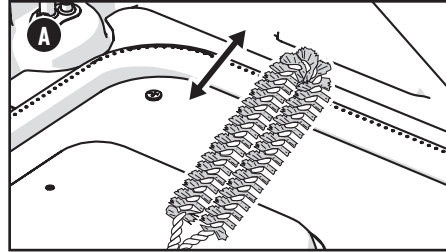


Rengøring af brænderne

To områder på brænderne, der er vigtige for, at grillen kan yde optimalt, er portene (små åbninger, der løber langs brænderne) og insektnettene på den forreste ende af brænderen. Af sikkerhedsmæssige årsager er det meget vigtigt, at du holder disse områder rene.

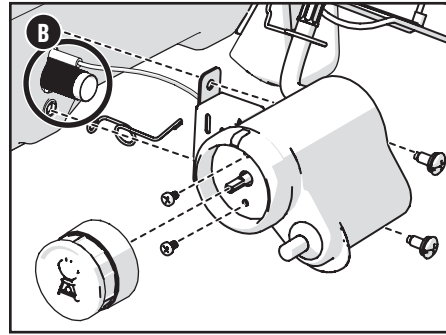
Rengøring af brænderportene

- 1) Når grillen og gasflasken er slukket, og grillen er kølet af, skal du tage grillhandsker på, tage stegepladen af og sætte den til side.
- 2) Rengør ydersiden af brænderne med en ren grillbørste i rustfrit stål ved at børste hen over brænderportene (A).



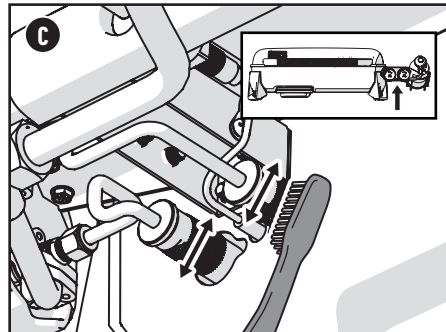
Rengøring af insektnettene

- 1) Find enderne af brænderne under betjeningspanelet ved ventilerne. På 43 cm modeller skal ringbeslaget fjernes for at få adgang til insektnettet. Følg disse instruktioner for at få adgang til insektnettet (B):
1. Fjern reguleringsknappen ved at trække den væk fra kontrolenheden.
2. Fjern de to skruer fra ringen omkring reguleringsknappen.
3. Fjern de to skruer fra ringbeslaget.
4. Rengør insektnettene på brænderen med en blød børste.
5. Når insektnettet er rengjort, samles reguleringsknappen igen i modsat rækkefølge.



BEMÆRK: Sørg for, at jordledningen og tændingskablet er forbundet med kontrolenheden, før de samles igen.

- 2) Rengør insektnettene på brænderen med en blød børste (C).

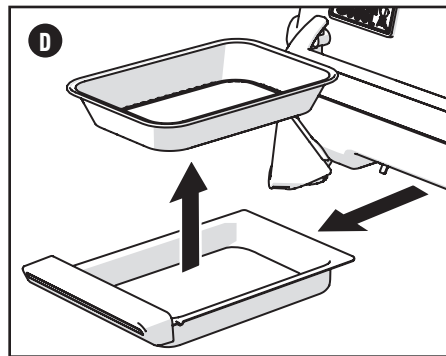


Rengøring af fedtopsamlingsystemet

Fedtopsamlingsystemet består af en udtagelig fedtopsamlingsbakke og en holder til en drypbakke. Disse komponenter er designet til let at kunne afmonteres, renses og udskiftes – et vigtigt trin hver gang, du gør dig klar til at grille. Du kan finde instruktioner om eftersyn af fedtopsamlingsystemet i afsnittet "Hver gang du griller" i denne vejledning.

BEMÆRK: Hvis der sidder fedt fast i fedtopsamlingsstragten, kan en lille mængde vand hjælpe med at skylle det ind i fedtopsamlingsbakken.

BEMÆRK: I tilfælde af dårligt vejr kan der trænge vand ind i fedtopsamlingsbakken og engangsdrypbakken. Kontrollér engangsdrypbakken og fedtopsamlingsbakken for vand, og tøm dem om nødvendigt.



Rengøring af grillrammen

Ydersiden af din grill kan bestå af overflader i rustfrit stål, porcelænsemalje og plast. WEBER anbefaler, at du følger nedenstående fremgangsmåder for de forskellige overflader:

Rengøring af overflader i rustfrit stål

Rustfrit stål rengøres med et giftfrit, ikke-slibende rengørings- eller poleringsmiddel beregnet til udendørsprodukter og grill i rustfrit stål. Brug en mikrofiberklud til at rengøre overfladen i stålets sliberetning. Brug ikke køkkenrulle.

BEMÆRK: Brug ikke slibepasta, da du risikerer at ridse stålet. Pasta rengør eller polerer ikke. Desuden ændrer det farven på metallet, idet det fjerner chromoxidfilmen.

Rengøring af malede, porcelænsemaljerede

overflader og plastdele

Rengør malede eller porcelænsemaljerede overflader og plastdele med varmt sæbevand og køkkenrulle eller en klud. Når overfladerne er vasket af, skylles de og tørres grundigt af.

Rengøring af ydersiden på grill i barske miljøer

Hvis din grill er udsat for særlige vind og vejrforhold, skal de udvendige flader rengøres oftere. Syrerregn, kemikalier fra swimmingpools samt saltvand kan forårsage rustdannelse. Vask ydersiden af grillen grundigt med varmt sæbevand. Skyl efter, og tør overfladerne grundigt af. Derudover kan du én gang om ugen gøre grillen ren med et rengøringsmiddel til rustfrit stål for at forhindre overfladerust.

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

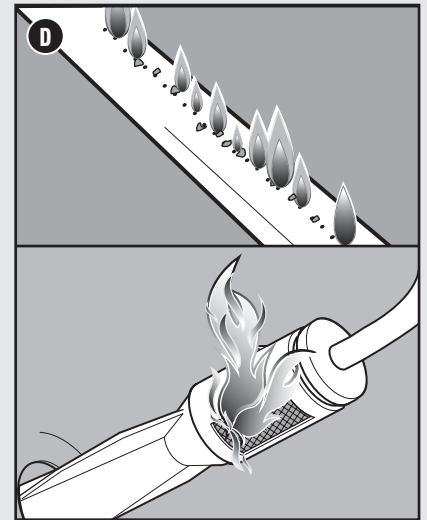
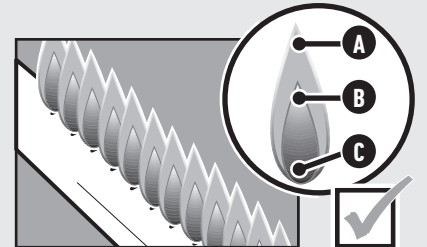
⚠ **ADVARSEL:** Brug aldrig en børste, der har været brugt til at rengøre risten, når du rengør brænderne. Stik aldrig skarpe genstande ind i porthullerne på brænderne.

⚠ **FORSIGTIG:** Brug ikke nogen af følgende midler til at rengøre grillen: slibende poleringsmidler beregnet til rustfrit stål, syreholdige rengøringsmidler, mineralsk terpentin eller xylen, ovnrens, slibemidler til køkkenbrug eller skuresvampe.

Korrekt flammemønster

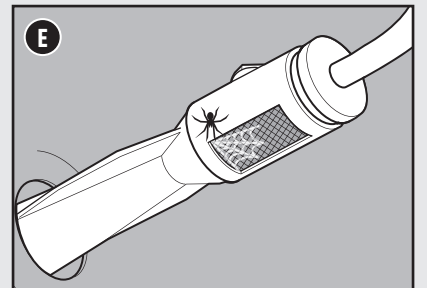
Brænderen i din grill er fabriksindstillet til den korrekte luft-gas-blanding. Når brænderen fungerer korrekt, ses der et bestemt flammemønster. Spidserne kan lejlighedsvis være gule (A) og resten af flammen kan være fra lyseblå (B) til mørkeblå (C).

⚠ **ADVARSEL:** Blokerede og snavsede porte kan begrænse gastilførslen, hvilket kan medføre en brand (D) i og omkring gasventilerne og forårsage alvorlig skade på din grill.



Insektnet

Åbningerne til forbrændingsluft på brænderne (D) er forsynet med et insektnet i rustfrit stål for at forhindre edderkopper og andre insekter i at lave spindelvæv og bygge rede inde i venturisektionen i brænderne. Disse rede kan blokere for den normale gasgennemstrømning og kan få gassen til at strømme tilbage ud af forbrændingsluftåbningen/-åbningerne. Symptomer på denne form for blokering omfatter lugten af gas sammen med flammer fra brænderen, der ser gule og dovne ud. Hvis røret blokeres, kan det medføre brand i og omkring gasventilen/-ventilerne og forårsage alvorlig skade på din grill. Der kan samle sig støv og snavs på ydersiden af insektnettet, som kan blokere for ilttilførslen til brænderne. Hold insektnettet rent. Se afsnittet "Rengøring af insektnettene" under "Produktpleje".



FEJLFINDING

GRILLEN TÆNDES IKKE

PROBLEM

- Brænderen tændes ikke, selv om jeg følger anvisningerne for tænding i afsnittet "Betjening" i denne brugervejledning.

ÅRSAG

Der er problemer med gastilførslen.

LØSNING

Hvis grillen ikke tændes, skal du som det første kontrollere gastilførslen til brænderne. For at kontrollere dette skal du følge nedenstående vejledning for "Sådan kontrollerer du gastilførslen til brænderne med en tændstik".

Hvis det **IKKE lykkes at tænde grillen med en tændstik**, skal du følge instruktionerne for frakobling og gentilslutning af gasflasken.

Der er et problem med tændingssystemet.

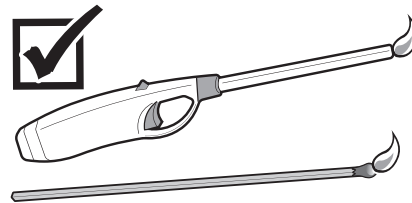
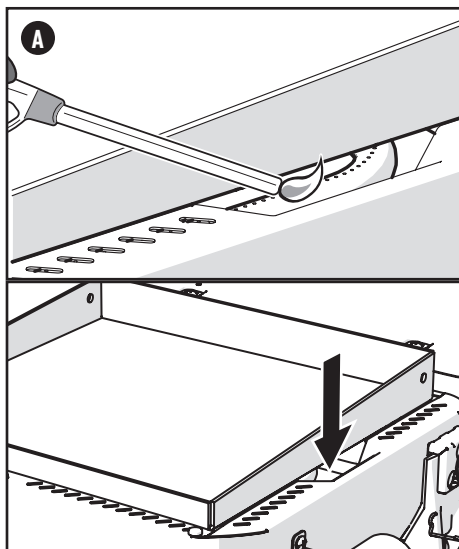
Hvis grillen ikke tændes, skal du som det første kontrollere gastilførslen til brænderne. For at kontrollere dette skal du følge nedenstående vejledning for "Sådan kontrollerer du gastilførslen til brænderne med en tændstik".

Hvis det **lykkes at tænde grillen med en tændstik**, skal du kontrollere ledningsforbindelserne i tændingssystemet.

Sådan kontrollerer du gastilførslen til hovedbrænderne med en lang lighter eller en tændstik

Denne funktion er kun tilgængelig på udvalgte modeller.

- 1) Åbn dækslet.
- 2) Kontrollér, at brænderens reguleringsknap står i lukket position ○. Det gør du ved at trykke knappen ind og dreje den med uret.
Bemærk: Det er vigtigt, at alle reguleringsknapperne til brænderne står i lukket position, ○ inden der tændes for gassen.
- 3) Åbn for gasforsyningen ved at dreje gasregulatorventilen mod uret.
- 4) Stik den tændte lighter eller tændstik gennem rillen på siden af stegepladen (A).
- 5) Tryk reguleringsknappen ind, mens du holder den lange lighter eller tændte tændstik, og drej den mod uret til positionen start/høj ●.
- 6) Kontrollér, at brænderen er tændt, ved at kigge gennem åbningen i siderne af stegepladen.
- 7) Hvis brænderen ikke tændes inden for 5 sekunder, skal du dreje reguleringsknappen til lukket position ○ og vente fem minutter, indtil gassen er forsvundet, før du forsøger at tænde brænderen igen.



Hereby, Weber-Stephen Products LLC declares that the specified equipment type is in compliance with all applicable directives. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address:

<https://www.weber.com/declarations-of-conformity/>

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.
+420 228 882 385
service-cz@weber.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
customercare@weberindia.com

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.

PROBLEMER? SPØRGSMÅL? Returner ikke produktet til butikken. Vi kan hjælpe dig.

Hvis du har spørgsmål til, hvordan grillen samles, bruges eller vedligeholdes, eller du har brug for reservedele, bedes du kontakte Webers kundeservice. Serie- og modelnummeret kan findes på forsiden af brugervejledningen og skal bruges ved alle henvendelser.

RING TIL KUNDESERVICE

Hvis du stadig har problemer med din grill, kan du kontakte din lokale forhandler ved hjælp af kontaktoplysningerne på weber.com.