

PULSE

PULSE 1000 med stander • PULSE 1000
PULSE 2000 med vogn • PULSE 2000

BRUGERVEJLEDNING



TELEFON



iGRILL-APP



E-MAIL



WEBER.COM



FOR LIFE!

TILMELD DIG I DAG. Vi er rigtig glade for, at du har valgt at slutte dig til os og blive en del af Webers verden af enestående grilloplevelser. Download den gratis Weber® iGrill-app, registrer din grill, og få adgang til sjov og inspirerende info fra Weber som f.eks. meddelelser med tips og tricks, der kan hjælpe dig med at få mest muligt ud af din grillning, samt lækre opskrifter og vigtige serviceoplysninger.



PERFEKT GRILLET MAD HVER GANG

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



1 DOWNLOAD DEN GRATIS APP



2 ISÆT FØLER



3 OPSÆTNING OG - OVERVÅGNING



4 PERFEKTE RESULTATER

Vigtige sikkerhedsoplysninger

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

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

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

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

Hej!

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

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

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

Installation og samling af grillen

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

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

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

⚠ FORSIGTIG! For at minimere risikoen for materiel skade og/eller personskade bør du undlade at bruge en forlængerledning, medmindre den er i overensstemmelse med specifikationerne i denne manual.

- Hvis det er nødvendigt at bruge en forlængerledning, skal den sluttes til en jordet stikkontakt. Brug kun en 1,6 mm ledning, som har et trebenet stik, der er egnet til anvendelse med udendørsapparater. Den maksimale længde for forlængerledningen er 4 meter. Hold forlængerledningen så kort som mulig. Kontrollér forlængerledningen inden brug, og udskift den, hvis den er beskadiget.
- Sørg for, at ledningen ikke udgør en snublefare.
- Hold stik og tilslutninger tørre.
- Overhold alle lokale forskrifter og bestemmelser, når du bruger dette produkt.

Brug

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

⚠ FARE: Brug ikke kul, briketter, brændstof eller lavasten i grillen.

⚠ ADVARSEL: Brug kun denne grill som beskrevet i denne vejledning. Forkert brug kan medføre brand, elektrisk stød eller personskade.

⚠ ADVARSEL: Dette apparat må kun sluttes til en jordet stikkontakt. Undlad at bruge stikadapters.

⚠ ADVARSEL: Apparatet skal have strøm via en reststrømsanordning (RCD) med en normeret resterende driftsstrøm på højst 30 mA.

⚠ ADVARSEL: Undlad at betjene enheden, hvis stikkontakten er beskadiget.

⚠ ADVARSEL: Tag altid fat i selve stikket, når du tager det ud af stikkontakten. Undgå at trække i ledningen.

⚠ ADVARSEL: Anvend ikke grillen inden for en afstand af 3 m fra vand, f.eks. en pool eller en dam.

⚠ ADVARSEL: Grillen må ikke bruges inden for en radius af 60 cm fra brændbare materialer. Det gælder målt fra grillens top, bund, bagside og sider.

⚠ ADVARSEL: Hold grillarealet frit for brandbare dampe og væsker som f.eks. benzin, sprit eller lignende samt brændbare/antændelige materialer.

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

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

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

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

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

⚠ ADVARSEL: Hold elektriske ledninger væk fra varme overflader. Følg instruktionerne for ledningsopbevaring.

⚠ ADVARSEL: Placer elledningen væk fra befærdede områder. Sørg for, at ledningen placeres, så man ikke risikerer at trække i den eller snuble over den.

⚠ ADVARSEL: Undlad at tabe temperaturregulatoren eller udsætte den for kraftige stød, da det kan påvirke dens funktion og/eller sikkerheden ved brugen af den. Brug ikke produktet, hvis det er blevet tabt, eller hvis det ikke fungerer korrekt.

⚠ ADVARSEL: Kontrollér regelmæssigt elledningen og stikket for tegn på skader. Brug ikke produktet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget.

⚠ ADVARSEL: Temperaturregulator, ledning, stik, temperaturfølere eller grill må ikke nedsænkes i vand, da dette kan forårsage elektrisk stød.

⚠ ADVARSEL: Undlad at sprøjte væske ind i grillen, da det kan forårsage elektrisk stød.

⚠ ADVARSEL: Grillen skal stå på en plan, varmebestandig overflade.

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

⚠ FORSIGTIG! Kontrollér, inden du slutter grillen til strøm, at forsyningsspændingen svarer til den nominelle spænding, der er angivet på mærkaten på apparatet.

⚠ FORSIGTIG! Undgå at overskride stikkontaktens watt-effekt.

⚠ FORSIGTIG! Denne grill er kun beregnet til privat, udendørs brug. Den må ikke bruges indendørs eller til kommerciel madlavning. Grillen må ikke bruges som varmeapparat.

⚠ FORSIGTIG! Brug ikke denne grill i køretøjer eller både eller på steder, hvor disse opbevares. Det omfatter, men er ikke begrænset til personbiler, lastbiler, varevogne, sportsvogne, autocampere og både.

Opbevaring og/eller længere brugspauser

⚠ FORSIGTIG! Lad grillen køle af, før du flytter, rengør eller opbevarer den.

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

⚠ FORSIGTIG! Grillen skal være kølet af, inden der må komme betrak på.

iGrill-teknologi

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

⚠ ADVARSEL: Risiko for forbrændinger! Det kan medføre alvorlige forbrændinger, hvis du håndterer temperaturfølerne, uden at du har beskyttet dine hænder ordentligt. Undgå at berøre de farvede følerindikatorer med hånden, når du bruger grillen, da de ikke er varmeisolerede. Bær altid beskyttelseshandsker, når du bruger dette produkt, så du undgår at blive forbrændt.

• Besøg weber.com/igrillsupport, og læs mere om, hvilke enheder og sprog Webers iGrill-app understøtter. Læs hele denne vejledning, især sikkerhedsoplysningerne, inden du bruger iGrill-teknologien første gang, og følg anvisningerne, når du bruger enheden.

• Tiltænk brug: Dette apparat er beregnet til udendørs grillning, og brugerne skal overholde alle sikkerhedsregler og retningslinjer, som beskrives i denne brugervejledning. Manglende overholdelse heraf kan medføre skader. Producenten eller forhandleren kan ikke holdes ansvarlig for skader, som skyldes forkert brug.

• Bemærk: Enheden må ikke anvendes af børn eller personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner.

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

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

**Frekvensområde (MHz) for iGrill:
2.402,0 - 2.480,0 MHz**

INDHOLDSFORTEGNELSE

- 2 Velkommen til Weber
Vigtige sikkerhedsoplysninger
- 4 Webers løfte
Garanti
- 5 Samling
Liste over medfølgende dele
- 6 Produktdetaljer
Pulse 1000 – funktioner
Pulse 2000 – funktioner
Funktionsbeskrivelser
- 8 Brug
Sådan kommer du i gang
Vedligeholdelse af iGrill
Almindelig vedligeholdelse
- 11 Tips og gode råd
Grillning ved direkte varme
Grillning ved indirekte varme
Grillning med to zoner
Code grillråd
Overensstemmelseserklæring
- 13 Produktpleje
Grundig rengøring og vedligeholdelse
- 14 Fejlfinding

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

**ALTID DET
NYESTE OG
BEDSTE**

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

Webers løfte

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

Garanti

Tak, fordi du har købt et Weber-produkt. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, USA, og virksomhedens udenlandske forretningsenheder (anført i slutningen af denne vejledning) ("Weber") er stolte af at levere sikre, holdbare og pålidelige produkter.

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

I henhold til gældende lovgivning har ejeren 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 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) ("ejeren"), at det ikke har materiale- eller fabriktionsfejl i fem (5) år fra købsdato, hvis det samles og bruges i overensstemmelse med anvisningerne herom i den medfølgende brugervejledning. (Bemærk: Hvis du mister eller ikke kan finde din Weber-brugervejledning, kan du finde et eksemplar af den på www.weber.com). Weber forpligter sig til at reparere eller udskifte den del, som har en defekt i forhold til materialet eller den håndværksmæssige udførelse, med de begrænsninger, ansvarsfraskivelser og undtagelser, der er anført nedenfor. I DET OMFANG, DET ER TILLADT I HENHOLD TIL GÆLDENDE LOVGIVNING, GÆLDER DENNE GARANTI KUN DEN OPRINDELIGE KØBER OG KAN IKKE OVERFØRES TIL EFTERFØLGENDE EJERE, MEDMINDRE DER ER TALE OM GAVER OG REKLAMEGAVER, JF. OVENFOR.

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

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

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

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

Ejers ansvar under denne garanti/Ansvarsfraskrivelse

For at sikre problemfri garantidækning er det vigtigt (men ikke påkrævet), at du registrerer dit Weber-produkt online på www.weber.com. Du bedes også opbevare den originale kvittering eller faktura som bevis på købet, da du skal være i besiddelse af et købsbevis, for at garantien dækker. Weber vil også se fotografier af de påståede defekter og have oplyst serienummeret på din grill, inden vi behandler din reklamation. Ved registrering af dit Weber-produkt bekræftes din garanti, og der etableres en direkte relation mellem dig og Weber, så vi kan kontakte dig personligt, hvis der skulle være behov for det.

Ovenstående 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 materialedefekten eller fejlen ikke skyldes manglende opfyldelse af de ovenfor nævnte forpligtelser. Hvis du bor i et kystnært område, eller hvis dit produkt er placeret i nærheden af en swimmingpool, er det i forbindelse med vedligeholdelsen også påkrævet, at du vasker og skyller produktets udvendige overflader som beskrevet i den medfølgende brugervejledning.

Denne 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 elektriske komponenter
- eksponering for saltholdig luft og/eller klor, som f.eks. ved swimmingpools og spabade
- barske vejrforhold, som f.eks. hagl, orkaner, jordskælv, tsunamier eller store bølger, tornadoer eller kraftige storme
- syrerregn eller anden miljøpåvirkning.

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

Reklamationsbehandling

Hvis du mener, at du har en del, som er omfattet af denne garanti, skal du kontakte din forhandler. Hvis det er nødvendigt, kan du også kontakte Webers kundeservice ved hjælp af kontaktoplysningerne på vores hjemmeside (www.weber.com). Weber vil, efter at have undersøgt de nærmere omstændigheder, reparere eller udskifte (efter eget 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 for ejeren.

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

- Købsbevis
- Fotografier af den påståede defekt
- Produktets serienummer

Ansvarsfraskrivelse

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 UFRAGIVELIGT ANSVAR.

EFTER UDLØB AF DEN FOR DENNE GARANTI GÆLDENDE GARANTIPERIODE PÅ FEM (5) ÅR GÆLDER INGEN YDERLIGERE GARANTIER. GARANTIER GIVET AF EN HVILKEN SOM HELST ANDEN PERSON, HERUNDER FORHANDLERE, VEDRØRENDE ET HVILKET SOM HELST PRODUKT (SOM F.EKS. "UDVIDEDE GARANTIER") FORPLIGTER IKKE WEBER PÅ NOGEN MÅDE. DE ENESTE FORMER FOR AFHJÆLPNING, DER TILBYDES I FORBINDELSE MED DENNE GARANTI, ER REPARATION ELLER UDSKIFTNING AF PRODUKTET.

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

DELE OG TILBEHØR, SOM ER BLEVET ERSTATTET UNDER DENNE GARANTI, ER KUN OMFATTET HERAF I DEN GARANTIPERIODE PÅ FEM (5) ÅR, 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.

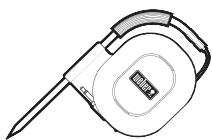
WEBER KAN TIL ENHVER TID ÆNDRE DESIGNET AF SINE PRODUKTER. INTET I DENNE GARANTI KAN ANSES FOR EN FORPLIGTELSE FOR WEBER TIL AT INKORPORERE SÅDANNE DESIGNÆNDRINGER I TIDLIGERE FREMSTILLEDE PRODUKTER, EJ HELLER KAN SÅDANNE ÆNDRINGER OPFATTES SOM EN INDRØMMELSE AF, AT TIDLIGERE DESIGN HAR VÆRET DEFEKTE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

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

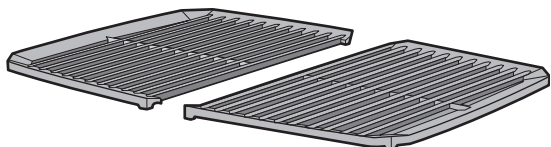


Liste over medfølgende dele

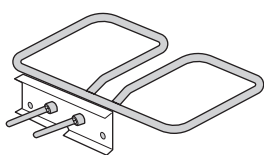
PULSE 1000



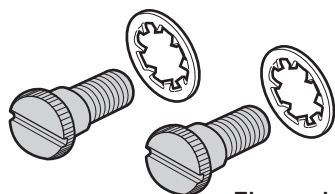
iGrill temperaturføler og ledningsoprul



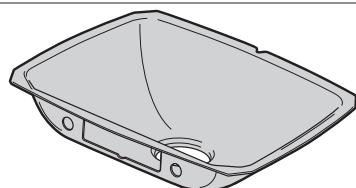
Porcelænsmalet griller i støbejern



Varmeelement



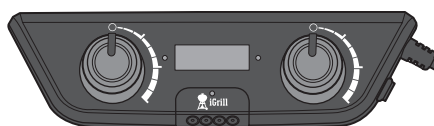
Fingerskruer til varmeelement



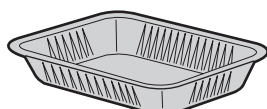
Aftagelig skålforing



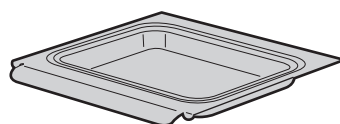
Pulse 1000
Temperaturregulator



Pulse 2000
Temperaturregulator



Engangsdråpbakke



Udtagelig opsamlingsbakke

PULSE 2000



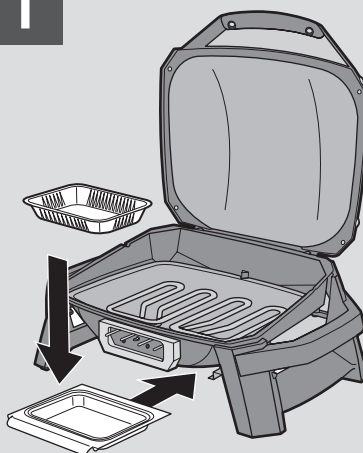
Samling

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

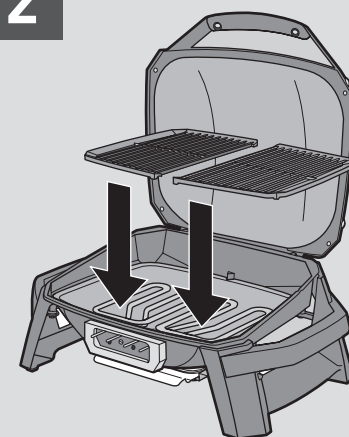
⚠ ADVARSEL: Undlad at foretage ændringer på denne grill. Hvis du selv foretager ændringer på denne grill, kan det begrænse sikkerheden ved brugen af den, og din garanti bortfalder.

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

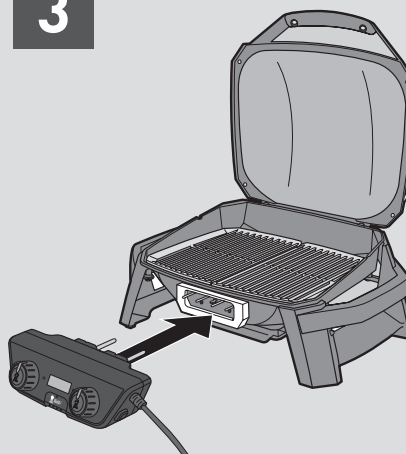
1



2



3



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

Pulse 1000 – funktioner



Pulse 2000 – funktioner



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

Funktionsbeskrivelser

Aftagelig temperaturregulator

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

Digitalt termometer

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

Statusindikatorlys

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

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

Højt låg

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

Ledningsføring

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

Tænd/sluk-knap

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

Grease Management System

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

Integreret iGrill-teknologi

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

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

Aftagelige komponenter letter rengøringen

Grillriste, skålføring og fedtbakke kan let tages ud og rengøres. Skålføringen tåler maskinopvask.

Porcelænsemaljerede støbejernsriste

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

Grillning med to zoner (2000-serien)

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

Sådan kommer du i gang

Fastgør temperaturregulator

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

Forvarm grillen

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

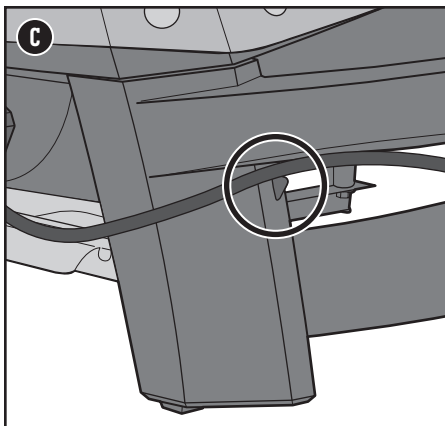
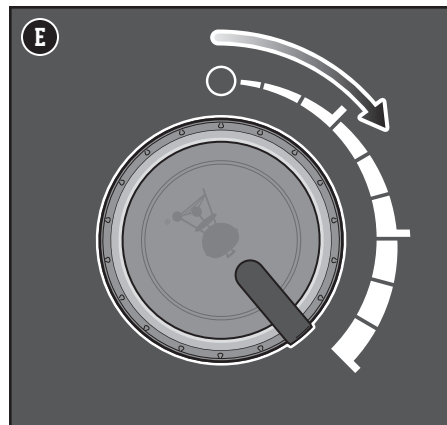
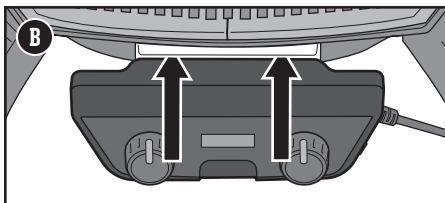
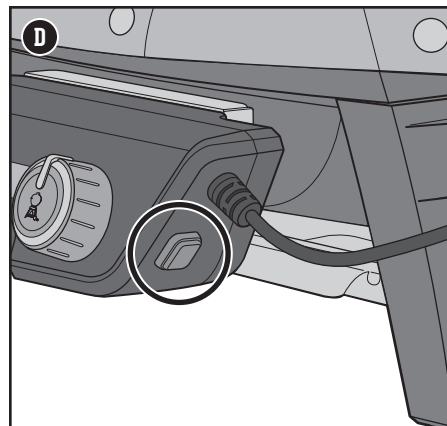
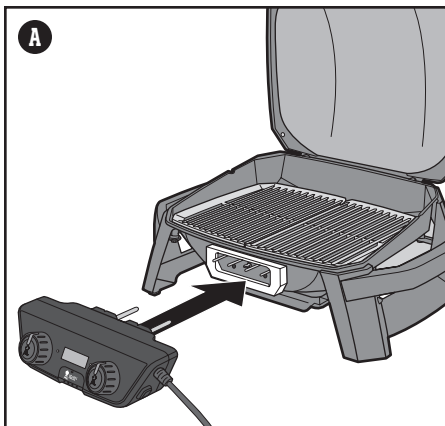
- 1) Tryk på den røde knap til højre for temperaturregulatoren for at tænde grillen (D).
- 2) Drej temperaturreguleringsknappen/-knapperne til den øverste position ved at dreje den med uret. Det digitale LED-display viser temperaturen i grillen.
- 3) Forvarm grillen med betjeningsknappen/-knapperne i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

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

Vejrforhold

Ved grillning ved koldere temperaturer eller i et højtbeliggende område øges tilberedningstiden.

Ved vedvarende vindpåvirkning sænkes temperaturen inde i grillen. Placer grillen, så vinden blæser ind mod grillens front.



Brænd grillen godt af, inden du tager den i brug

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

⚠ ADVARSEL: Brug grillhandsker, når du betjener grillen.



Brug af iGrill

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

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

Bemærk: Besøg weber.com/igrillsupport, og læs mere om, hvilke enheder og sprog Webers iGrill-app understøtter.

Brug af temperaturføler

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

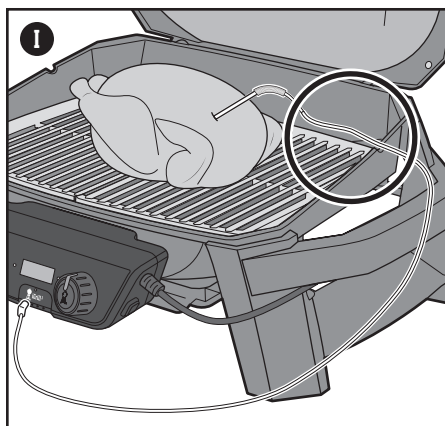
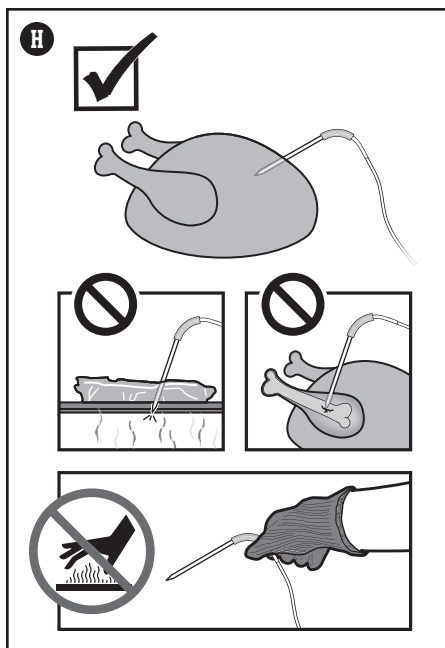
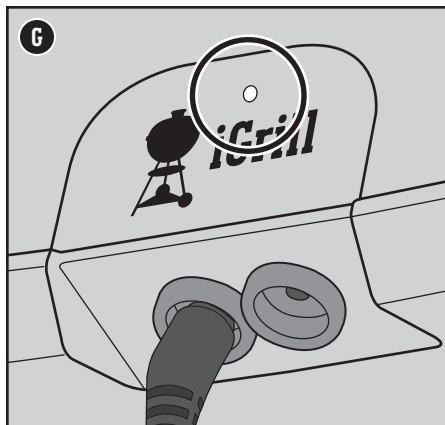
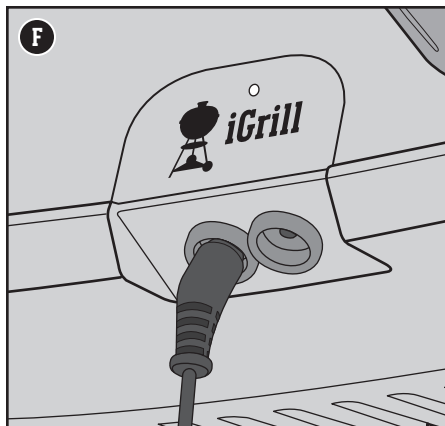
- For at sikre en nøjagtig måling skal føleren som minimum føres 10 mm ind i midten af kødet (H). Ved fjerkræ skal føleren helst placeres i den tykkeste del af låret eller brystet. Undgå at støde imod benet. Ved tykke udskæringer af fladt kød skal føleren føres ind i kødet midtpå oppe fra eller fra siden.

Følg nedenstående anvisninger for at forhindre, at føleren beskadiges:

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

Afkøling

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



Vedligeholdelse af iGrill

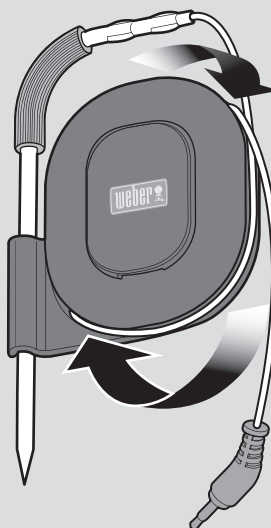
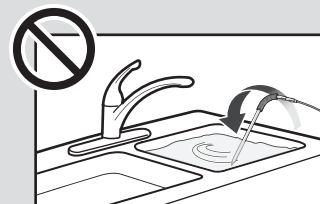
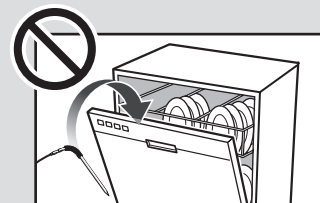
Vedligeholdelse af iGrill-følere

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

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

Hylster til føler

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



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

⚠ ADVARSEL: Risiko for forbrændinger!
Det kan medføre alvorlige forbrændinger, hvis du håndterer temperaturfølerne, uden at du har beskyttet dine hænder ordentligt. Undgå at berøre de farvede følerindikatorer med hånden, når du bruger grillen, da de ikke er varmeisolerende. Bær altid beskyttelseshandsker, når du bruger dette produkt, så du undgår at blive forbrændt.

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

Almindelig vedligeholdelse

Hold grillen ren

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

Kontrollér for fedt

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

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

Rengør grillristen

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

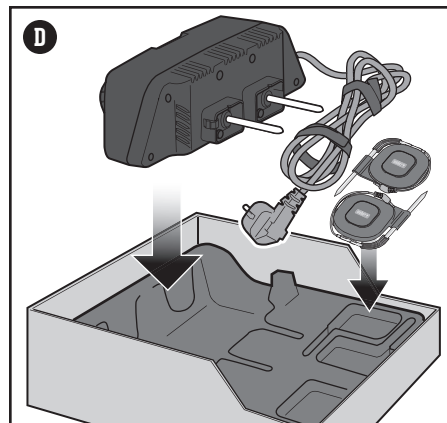
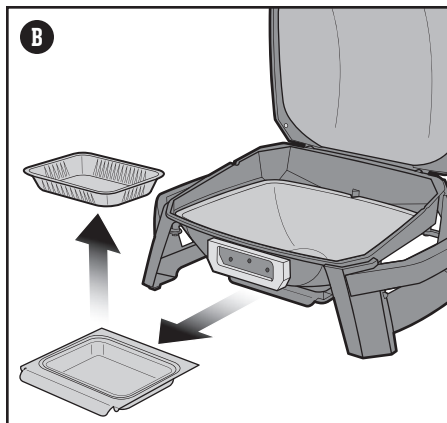
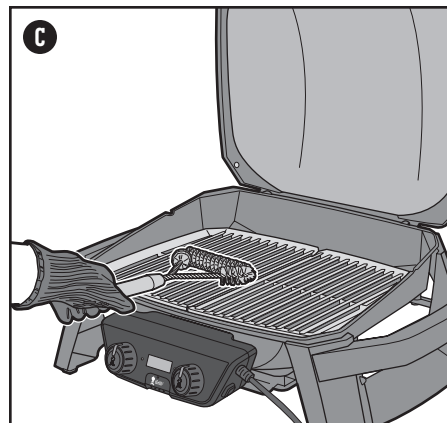
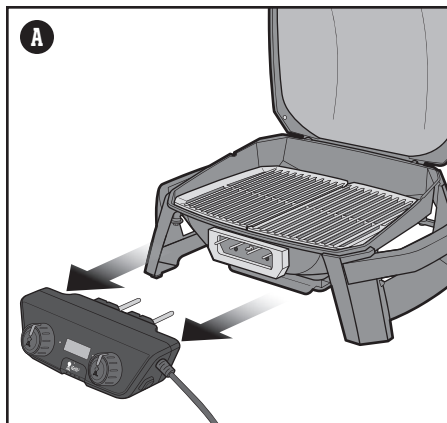
- 1) Rengør risten med en grillbørste i rustfrit stål umiddelbart efter forvarmning (C).

Rengøring af temperaturregulatoren

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

Opbevaring af temperaturregulatoren

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



⚠ ADVARSEL: Grillen skal rengøres grundigt med jævne mellemrum.

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

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

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

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

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

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

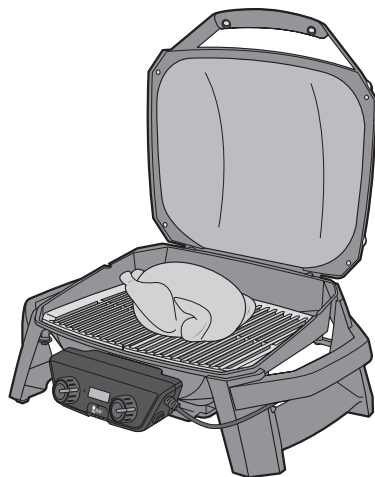


Grillning ved direkte varme

Pulse 1000 og 2000

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

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



Grillning ved indirekte varme

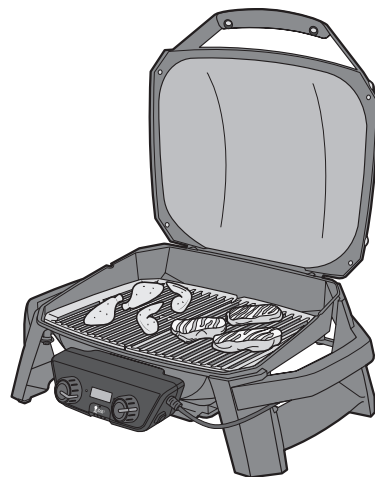
Pulse 1000 og 2000

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

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

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

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



Grillning med to zoner

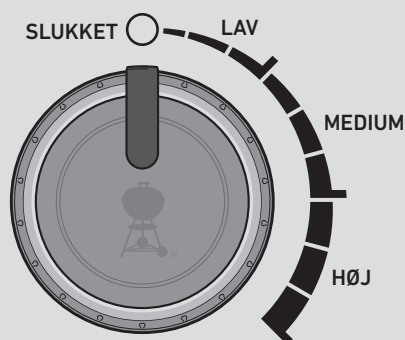
Pulse 2000

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

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

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

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



Grilltemperaturområde for Pulse:

LAV (mellem 93° C og 149° C)

MEDIUM (mellem 176° C og 232° C)

HØJ (mellem 260° C og 316° C)



Brug af iGrill

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

Gode grillråd

Sørg altid for at varme grillen godt op.

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

Sørg altid for at grille på rene riste.

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

Vær til stede i processen.

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

Giv dig selv lidt råderum.

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

Lad være med at smugkigge!

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

Vend kun én gang.

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

Overensstemmelseserklæring

Mærke: Weber

Modelnavn: Pulse 1000, Pulse 1000 med stander, Pulse 2000, Pulse 2000 med vogn
Modelnummer: 81010053, 81010069, 81010074, 81010093, 81010094, 82010053, 82010069, 82010074, 82010093, 84010053, 84010069, 84010093, 85010053, 85010069, 85010074, 82010094, 84010074, 84010094, 85010093, 85010094, 81010079, 82010079, 84010079, 85010079

Produktbeskrivelse: Udendørs elektrisk grill med integreret iGrill 3.

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

Genstand for erklæringen: Weber Pulse 1000 og Pulse 2000 grill, som også indeholder en transmitter, en temperaturføler til Pulse 1000 og to temperaturfølere til Pulse 2000

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

Puls 1000 og Pulse 2000 er fremstillet i overensstemmelse med:

LVD-direktiv 2014/35/EU

EMC-direktiv 2014/30/EU

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

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

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

Forordning nr. 1907/2006 om registrering, vurdering og godkendelse af samt begrænsninger for kemikalier (REACH)

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

samt følgende:

Sikkerhed/Sundhed:

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

EN 60335-1:2012 + A11:2014

EN 62233: 2008

EMC:

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

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

EN 61000-3-2: 2014

EN 61000-3-3: 2013

og desuden følgende:

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

Sikkerhed/Sundhed:

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

EN 2013

EMC:

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

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

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

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

Radio:

EN 300 328 V1.8.1:2012-06

Bemyndiget organ: Eurofins Product Service GmbH,

Storkower Strasse 38c,D-15526 Reichenwalde b. Berlin, Tyskland; **Tlf.:** +49-33631-888 000;

EU-identifikationsnummer: 0681, med anvendelse

af de ovenfor anførte standarder svarende til RED, og udstedte EU-typeafprøvningsattesten.

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

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

Producentens adresse:

Fabrikkens navn: Weber-Stephen Products LLC.

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

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

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

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

Underskrevet for og på vegne af Weber-Stephen Products LLC Palatine, IL USA den 10. juli 2017

Ralph N. Ten Bruin

Ralph N. Ten Bruin
Director Global Regulatory Affairs



Grundig rengøring og vedligeholdelse

RENGØRING AF GRILLENS INDERSIDE

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

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

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

Rengøring af låget

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

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

Rengøring af skålforing og grillboks

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

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

- 1) Afmonter temperaturregulatoren.

- 2) Afmonter grillristene (B).

Brug ikke metalbørster til at rengøre varmeelementerne med.

- 3) Fjern varmeelementet ved at dreje fingerskruen/-skruerne på forsiden af grillen mod uret, indtil skruen/skruerne løsner sig (C).
- 4) Skub varmeelementerne ind mod grillens bagside. Vip varmeelementet forsigtigt op, så du ikke bøjer det, og fjern det (D).

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

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

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

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

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

Rengør varmeelementerne ved at lade dem "brænde af".

UDVENDIG RENGØRING AF GRILLEN

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

Weber anbefaler, at du gør følgende afhængigt af overfladetyper:

Rengøring af overflader i rustfrit stål

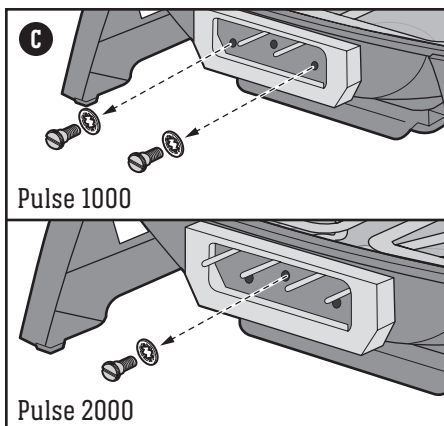
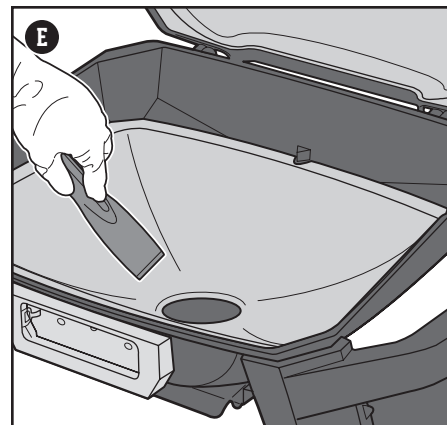
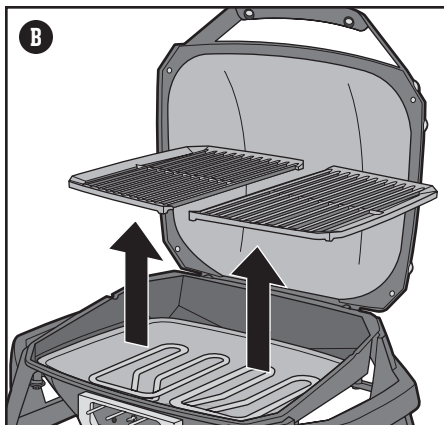
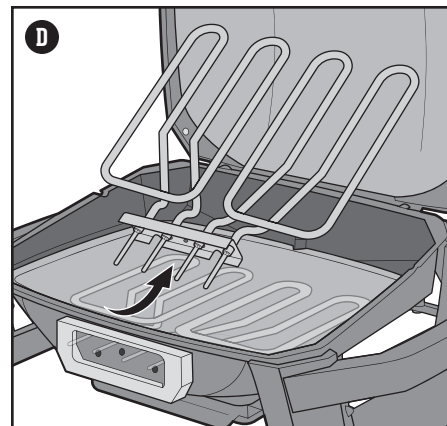
Rengør det rustfrie stål med en fedtopløsende sæbe.

Brug en mikrofiberklud til at rengøre overfladen i stålets slibetning. Skyl efter med rent vand, og tør grundigt. Brug ikke køkkenrulle. Brug ikke blegemiddel eller klorholdige rensmidler på rustfrit stål.

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

Rengøring af malede overflader og plastdele

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



Rengøring af grillens yderside i særlige miljøer

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

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

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

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

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

ELGRILLEN TÆNDER IKKE.

SYMPTOM

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

ÅRSAG	LØSNING
Temperaturregulatoren er muligvis ikke indsat korrekt i huset.	Afmonter temperaturregulatoren, og monter den derefter igen. Tilslut altid temperaturregulatoren til grillen, inden du sætter stikket i stikkontakten.
Der er problemer med strømmen fra udtaget.	Kontrollér elforsyningen.
RCD-sikkerhedsanordningen i temperaturregulatoren kan have afbrudt strømmen.	Hvis det digitale termometer og temperaturindikatorlamperne ikke er slået til, skal du trykke den røde knap på temperaturregulatoren i OFF-position for at "nulstille" RCD-sikkerhedsanordningen. Vent 30 sekunder, og tryk derefter den røde knap i ON-position.

DER VISES EN FEJLKODE PÅ DISPLAYET

SYMPTOM

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

ÅRSAG	LØSNING
Temperaturregulatoren er følsom over for visse eksterne faktorer. Varianter i strømforsyning eller radiofrekvens kan påvirke driften.	Sluk først for temperaturregulatoren på den røde tænd/sluk-knap. Træk stikket ud af stikkontakten, og afmonter temperaturregulatoren fra grillen. Vent 30 sekunder, og monter så temperaturregulatoren på grillen igen, inden du sætter stikket i stikkontakten. Tryk den røde knap i ON-position.

DER ER PROBLEMER MED BLUETOOTH®-FORBINDELSEN

SYMPTOM

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

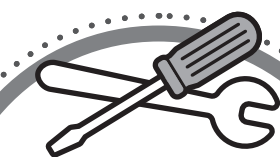
ÅRSAG	LØSNING
Bluetooth®-signalet har en relativt kort rækkevidde.	Hvis Bluetooth®-indikatoren på grillen blinker, er den klar til at parre. Kontrollér, at Bluetooth® er aktiveret på din smartphone eller tablet, og at den befinder sig i nærheden af grillen.
Bluetooth® er allerede blevet parret med en anden smartphone eller tablet.	Hvis Bluetooth®-indikatoren lyser og ikke blinker, betyder det, at den allerede er parret med en smartphone eller tablet. Sluk for Bluetooth® på en hvilken som helst anden smartphone eller tablet, som ikke skal vær parret med grillen.
RCD-sikkerhedsanordningen i temperaturregulatoren kan have afbrudt strømmen.	Hvis Bluetooth®-indikatorlampen ikke lyser, skal du trykke den røde knap på temperaturregulatoren i OFF-position for at "nulstille" RCD-sikkerhedsanordningen. Vent 30 sekunder, og tryk derefter den røde knap i ON-position.

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

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

RING TIL KUNDESERVICE

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



RESERVEDELE

Hvis du mangler reservedele, kan du kontakte din lokale forhandler eller logge ind på weber.com.



Gør grilloplevelsen til noget
særligt med Webers uundværlige
tilbehør og kogegej.

Tilbehør



WEBER.COM



Producent:

Weber-Stephen Products LLC

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

Importør:

Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH

Leipziger Straße 124
D-10117 Berlin
Tlf.: (+49) 307554184-0

SERIENUMMER



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

BELGIEN

+32 15 28 30 90
infobelux@weberstephen.com

DANMARK

+45 99 36 30 10
info@weberstephen.dk

FINLAND

+358 9 7515 4974
info@weberstephen.fi

FORENEDE ARABISKE EMIRATER

+971 4 454 1626
info@weberstephen.ae

FRANKRIG

+33 139 09 90 00
infofrance@weberstephen.com

GRÆKENLAND

+30 210 80 22 200
info@weber-grill-bbq.gr

HOLLAND

+31 20 2623978
service-nl@weber.com

IRLAND

+353 1437 2530
customerserviceuk@weberstephen.com

ISLAND

+354 58 58 900
jarngler@jarngler.is

ISRAEL

+972 392 41119
info@weber.co.il

ITALIEN

+39 444 367911
servizio.clienti@weberstephen.com

KROATIEN

+386 2 749 38 62
info@rosler.si

LUXEMBOURG

+32 15 28 30 90
infobelux@weberstephen.com

NORGE

+47 21 99 97 99
info@weberstephen.no

ÖSTRIG

+431 253 0502
info-at@weberstephen.com

POLEN

+48 22 392 04 69
info-pl@weberstephen.com

PORTUGAL

+34 935 844 055
infoiberica@weberstephen.com

RUMÆNIEN

+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

RUSLAND

+7 495 956 63 21
info.ru@weberstephen.com

SCHWEIZ

+41 52 244025 0
info-ch@weberstephen.com

SLOVAKIET

+420 267 31 29 73
info-cz@weberstephen.com

SLOVENIEN

+386 2 749 38 62
info@rosler.si

SPANIEN

+34 935 844 055
infoiberica@weberstephen.com

STORBRITANNIEN

+44 203 630 1500
customerserviceuk@weberstephen.com

SVERIGE

+46 852502424
info@weberstephen.se

TJEKKIET

+420 267 312 973
info-cz@weberstephen.com

TYRKIET

+90 212 659 64 80

TYSKLAND

+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

UNGARN

+36 23 769 037
merenyi.csaba@merfam.hu



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

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

© 2017 Designet og udviklet af Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA.

WEBER.COM

59683

092817
da - Dansk