

SPiRiT[®]



GASGRILL

Bedienungsanleitung für FP-Gasgrill

#90826



LESEN SIE, BEVOR SIE IHREN GASGRILL IN BETRIEB NEHMEN, DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH!

⚠ GEFAHR

Bei Gasgeruch:

1. Schließen Sie die Gaszufuhr zum Gerät.
2. Löschen Sie alle offenen Flammen.
3. Öffnen Sie den Deckel.
4. Wenn der Geruch weiterhin vorhanden ist, halten Sie Abstand vom Gerät, und informieren Sie unverzüglich Ihren Gasversorger oder die Feuerwehr.

Durch ausströmendes Gas kann ein Brand oder eine Explosion verursacht werden. Dadurch kann es zu ernsthaften Personenschäden, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden kommen.

⚠ WARNUNG

1. Lagern Sie keinen Kraftstoff oder andere entflammbare Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses Geräts oder anderer Geräte, und arbeiten Sie mit derartigen Stoffen nicht in der Nähe solcher Geräte.
2. In der Nähe dieses Geräts oder anderer Geräte sollte keine Gasflasche aufbewahrt werden, die nicht zur unmittelbaren Verwendung angeschlossen ist.

⚠ WARNHINWEIS: Führen Sie alle in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Verfahren auf Überprüfung von Gaslecks sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum Grillen verwenden. Tun Sie dies auch dann, wenn der Grill von Ihrem Händler montiert wurde.

⚠ WARNHINWEIS: Versuchen Sie erst dann, den Weber[®]-Gasgrill zu entzünden, wenn Sie zuvor die Anleitungen "Zünden" in diesem Handbuch gelesen haben.

INFORMATION FÜR DEN INSTALLATEUR: Dieses Handbuch muss beim Besitzer des Geräts verbleiben und dort zur weiteren Verwendung aufbewahrt werden.

NUR IM FREIEN ZU VERWENDEN!

CE :845BR-0045
ID: 0845

90826 10/01/08 LP
GERMAN

△ GEFAHR

Ein Nichtbeachten der in diesem Handbuch aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen kann zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen.

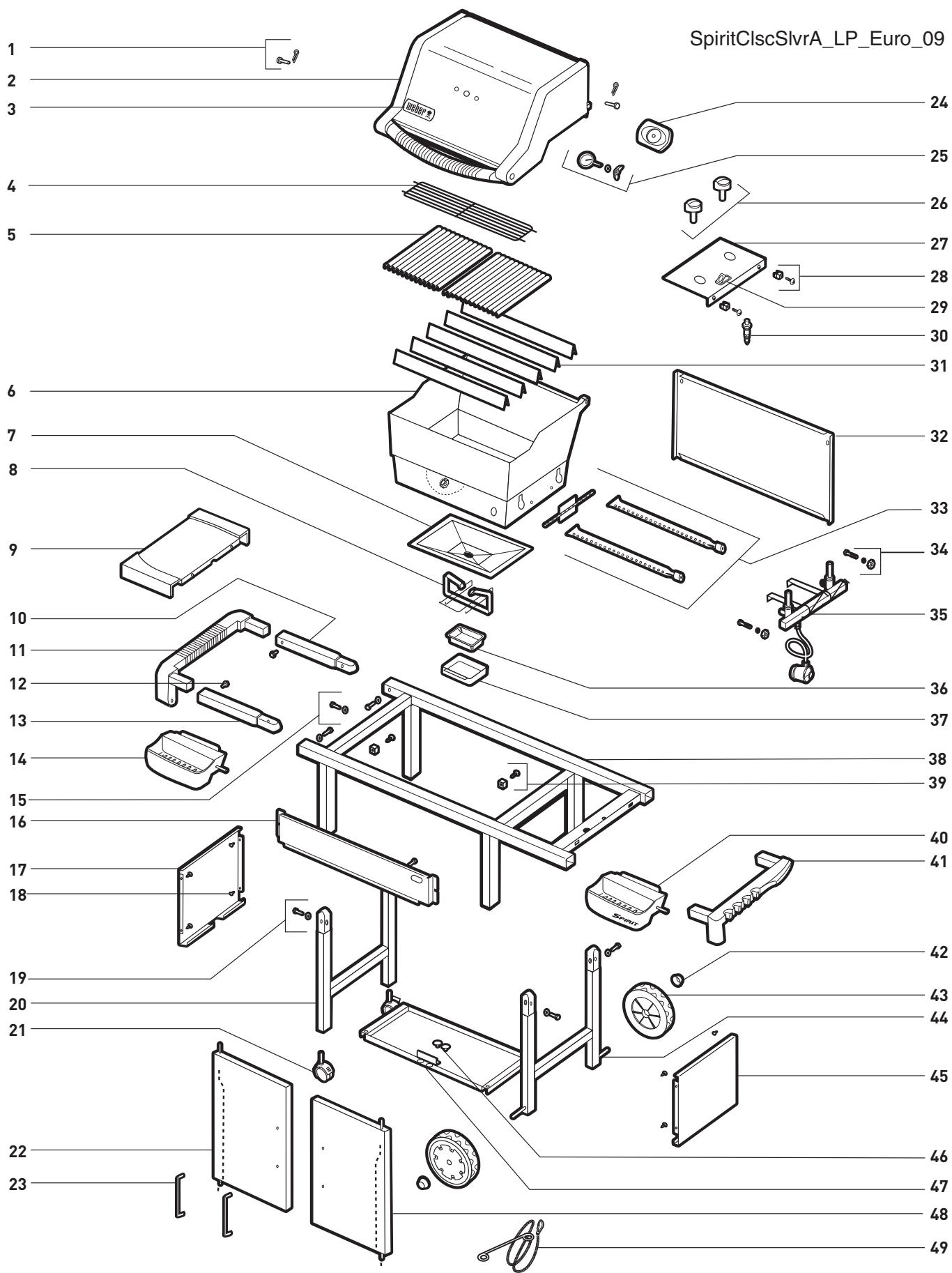
△ WARNUNGEN

- △ Folgen Sie den für diesen Gasgrill angegebenen Anleitungen zum Anschluss des Gasdruckreglers.
- △ Lagern Sie keine Reserve- oder nicht angeschlossenen Gasflaschen unter oder in der Nähe dieses Grills.
- △ Legen Sie im Ablagebereich unter dem Grill nicht die Grillabdeckung und auch keine anderen entflammabaren Gegenstände ab.
- △ Eine unsachgemäße Montage kann Gefahren verursachen. Halten Sie die Montageanleitungen in dieser Bedienungsanleitung unbedingt ein.
- △ Prüfen Sie nach längerer Lagerung oder längerem Nichtgebrauch den Weber-Gasgrill vor Gebrauch auf Gaslecks und auf Verstopfung des Brenners. Die korrekte Anleitung dazu finden Sie in dieser Bedienungsanleitung.
- △ Suchen Sie Gaslecks nicht mit Hilfe einer offenen Flamme.
- △ Betreiben Sie Ihren Weber®-Gasgrill nicht, wenn ein Gasanschluss undicht ist.
- △ In einem Umkreis von 60 cm hinter dem Grill und seitlich des Grills dürfen keine entflammabaren Materialien vorhanden sein.
- △ Ihr Weber®-Gasgrill darf nicht von Kindern bedient werden. Auch zugängliche Teile des Grills können sehr heiß sein. Halten Sie Kleinkinder vom Grill fern, wenn der Grill in Gebrauch ist.
- △ Gehen Sie mit Ihrem Weber®-Gasgrill sorgsam um. Der Grill erhitzt sich beim Grillen und beim Reinigen. Lassen Sie den Grill nie unbeaufsichtigt, und bewegen Sie den Grill während des Betriebs nicht.
- △ Sollte der Brenner während des Betriebs erlöschen, schließen Sie alle Gasventile. Nehmen Sie den Deckel ab und warten Sie fünf Minuten, bevor Sie versuchen, den Brenner anhand der Anleitungen "Zünden" erneut zu zünden.
- △ Verwenden Sie keine Holzkohle, Briketts oder Lavasteine in Ihrem Weber®-Gasgrill.
- △ Beugen Sie sich beim Grillen niemals über den Grill. Fassen Sie niemals die Vorderfront der Grillkammer an.
- △ Falls unkontrollierte Stichflammen auftreten, nehmen Sie das Grillgut aus den Flammen, bis die Flammen nachlassen.
- △ Falls Fette anfangen zu brennen, alle Brenner auf Position 0 (Off) drehen und die Gasflasche zudrehen. Lassen Sie den Deckel geschlossen bis das Feuer erloschen ist.
- △ Reinigen Sie Ihren Weber®-Gasgrill in regelmäßigen Abständen gründlich.
- △ Erweitern Sie beim Reinigen von Ventilen oder Brennern keine Düsen oder Anschlüsse.
- △ Flüssigpropangas ist kein Erdgas. Der Umbau des Grills auf Erdgas und der Versuch, Erdgas mit diesem Flüssigpropangas-Grill zu nutzen, sind gefährlich und führen außerdem zum Verlust der Garantie.
- △ Eine verbeulte oder rostige Gasflasche kann Gefahren verursachen und sollte von Ihrem Gaslieferanten geprüft werden. Verwenden Sie keine Gasflasche mit beschädigtem Ventil.
- △ Auch in einer scheinbar leeren Gasflasche kann noch Gas enthalten sein. Diese Gasflaschen sind entsprechend zu transportieren und zu lagern.
- △ Versuchen Sie unter keinen Umständen, während des Gebrauchs des Grills den Gasregler oder sonstige Montageteile der Gasleitung zu demontieren.
- △ Verwenden Sie hitzebeständige Grillhandschuhe, wenn Sie den Grill bedienen.
- △ Verwenden Sie den Grill erst, wenn alle Teile ordnungsgemäß montiert sind. Das Gerät muss entsprechend den unter "Montageanleitung" vorgegebenen Anweisungen ordnungsgemäß zusammengebaut werden.
- △ Beim Wechseln von Gasflaschen dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden.
- △ Bauen Sie dieses Modell des Grills nicht in eine integrierte oder Einschub-Konstruktion ein. Zuwiderhandlungen können einen Brand oder eine Explosion verursachen, wodurch es zu ernsthaften Verletzungen, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden kommen kann.

ERSATZSCHLAUCH UND ERSATZREGLER	
Land	Teile-Nr.
Schlauch Frankreich	41638
Schlauch Belgien	41639
Schlauch/Reg. Niederlande	41681
Schlauch/Reg. Griechenland/Italien	41680
Schlauch/Reg. Deutschland/Österreich	41679
Schlauch/Reg. Spanien/Dänemark/Portugal	41619
Schlauch/Reg. Schweden	41677
Schlauch/Reg. Schweiz	41676
Schlauch/Reg. Irland	41675
Schlauch/Reg. Großbritannien	41589
Schlauch/Reg. Australien	41673
Schlauch/Reg. Norwegen/Finnland	41619

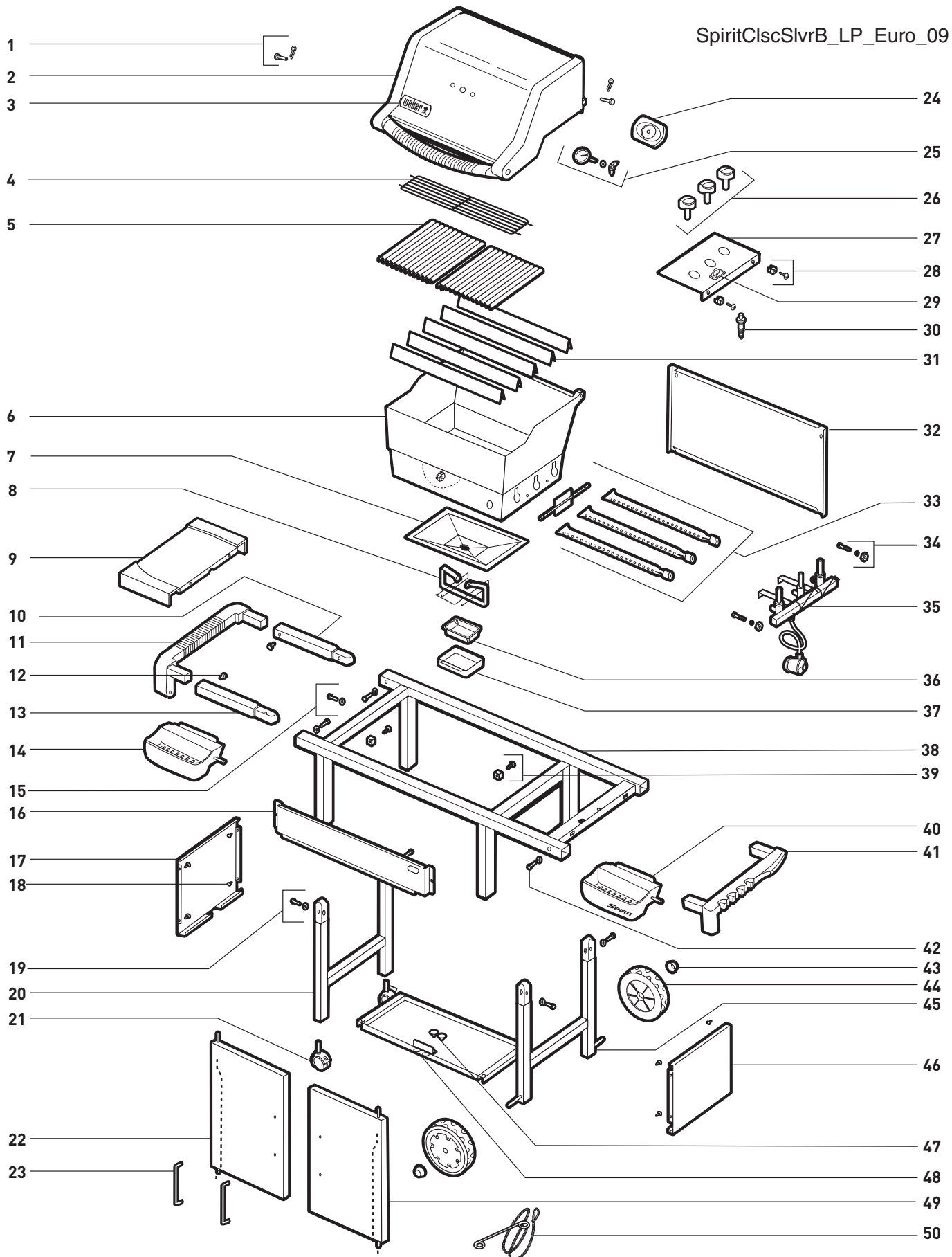
LAND		GASTYP & -DRUCK		
Dänemark, Schweden, Norwegen, Finnland, Niederlande, Island, Ungarn, Tschechien, Zypern, Estland, Litauen, Lettland, Marokko, Slowenien, Slowakei, Spanien		I_{3B/P} - 30mbar		
Großbritannien, Frankreich, Portugal, Belgien, Irland, Griechenland, Luxemburg, Italien, Schweiz		I₃₊ - 28-30 / 37mbar		
Deutschland, Österreich		I_{3B/P} - 50mbar		
VERBRAUCHSDATEN				
	Hauptbrenner max.		Seitenkocher max.	
kW(Hs)	Propan	Butan	Propan	Butan
E/SP - 210	6,9	7,6	N/V	N/V
E/SP - 310	11,0	11,5	3,5	4
Gramm/ Stunde	Propan	Butan	Propan	Butan
E/SP - 210	435	547	N/V	N/V
E/SP - 310	693	828	220	288

SpiritClscSlvrA_LP_Euro_09



- | | | |
|--|------------------------------------|---|
| 1. Befestigungsteile Deckel | 18. Kunststoffdübel | 35. Gasverteiler, Schlauch und Ersatzregler |
| 2. Deckelbaugruppe | 19. Befestigungsteile Rahmen | 36. Einweg-Tropfschale |
| 3. Logo | 20. Rollenrahmen | 37. Auffangwanne |
| 4. Warmhalterost | 21. Lenkrolle | 38. Obere Rahmenbaugruppe |
| 5. Grillroste | 22. Baugruppe Tür links | 39. Befestigungsteile vordere Abdeckung |
| 6. Grillkammer | 23. Griff | 40. Gewürzständer rechts |
| 7. Herausnehmbarer Bodentrichter | 24. Thermometergehäuse | 41. Zierblende rechts |
| 8. Halterung für Auffangwanne | 25. Thermometer | 42. Radkappe |
| 9. Arbeitsfläche | 26. Regelknöpfe | 43. Rad |
| 10. Zierblendenarm links hinten | 27. Bedienfeld | 44. Radrahmen |
| 11. Zierblende links | 28. Befestigungsteile Bedienfeld | 45. Seitenwand rechts |
| 12. Befestigungsteile Zierblende links | 29. Crossover®-Zündtaste | 46. Türhalter |
| 13. Zierblendenarm links vorn | 30. Zündung | 47. Bodenablage |
| 14. Gewürzständer links | 31. Flavorizer® Bars-Aromaschienen | 48. Baugruppe Tür rechts |
| 15. Befestigungsteile Grillkammer | 32. Rückwand | 49. Streichholzhalter |
| 16. Vordere Abdeckung | 33. Brennerröhren Baugruppe | |
| 17. Seitenwand links | 34. Befestigungsteile Gasverteiler | |

SpiritClscSlvrB_LP_Euro_09



- | | | |
|--|------------------------------------|---|
| 1. Befestigungsteile Deckel | 18. Kunststoffdübel | 35. Gasverteiler, Schlauch und Ersatzregler |
| 2. Deckelbaugruppe | 19. Befestigungsteile Rahmen | 36. Einweg-Tropfschale |
| 3. Logo | 20. Rollenrahmen | 37. Auffangwanne |
| 4. Warmhalterost | 21. Lenkrolle | 38. Obere Rahmenbaugruppe |
| 5. Grillroste | 22. Baugruppe Tür links | 39. Befestigungsteile vordere Abdeckung |
| 6. Grillkammer | 23. Griff | 40. Gewürzständer rechts |
| 7. Herausnehmbarer Bodentrichter | 24. Thermometergehäuse | 41. Zierblende rechts |
| 8. Halterung für Auffangwanne | 25. Thermometer | 42. Befestigungsteile Rahmen |
| 9. Arbeitsfläche | 26. Regelknöpfe | 43. Radkappe |
| 10. Zierblendenarm links hinten | 27. Bedienfeld | 44. Rad |
| 11. Zierblende links | 28. Befestigungsteile Bedienfeld | 45. Radrahmen |
| 12. Befestigungsteile Zierblende links | 29. Crossover®-Zündtaste | 46. Seitenwand rechts |
| 13. Zierblendenarm links vorn | 30. Zündung | 47. Türhalter |
| 14. Gewürzständer links | 31. Flavorizer® Bars-Aromaschienen | 48. Bodenablage |
| 15. Befestigungsteile Grillkammer | 32. Rückwand | 49. Baugruppe Tür rechts |
| 16. Vordere Abdeckung | 33. Brennröhren Baugruppe | 50. Streichholzhalter |
| 17. Seitenwand links | 34. Befestigungsteile Gasverteiler | |

ALLGEMEINE HINWEISE UND ANLEITUNGEN

ALLGEMEINE HINWEISE UND ANLEITUNGEN

Ihr Weber-Gasgrill ist ein transportables Gerät für das Grillen im Freien. Mit dem Weber-Gasgrill können Sie grillen, braten, rösten und backen und dabei Köstlichkeiten zubereiten, die am Herd in der Küche wohl kaum gelingen würden. Durch den Verschluss mittels Deckel und durch die Flavorizer® Bar-Aromaschienen erhalten Ihre Speisen den typischen "Grillgeschmack".

Der Weber-Gasgrill ist transportierbar, so können Sie den Standort des Grills im Garten oder auf der Terrasse schnell wechseln. Transportierbarkeit bedeutet auch, dass Sie Ihren Weber-Gasgrill bei einem Umzug mitnehmen können.

Durch die Gasversorgung mit Flüssigpropan (FP) ist der Grill in kürzester Zeit vorgeheizt, und Sie haben bessere Reguliermöglichkeiten als bei einem Holzkohlefeuer.

- In dieser Anleitung finden Sie die Mindestinformationen für den Zusammenbau Ihres Weber-Gasgrills. Wir bitten Sie daher, vor der Nutzung Ihres Weber-Gasgrills diese Anleitungen unbedingt sorgfältig zu lesen.
- Gebrauch durch Kinder verboten.
- Schließen Sie den Grill niemals an das Erdgasnetz (Stadtgasnetz) an! Die Ventile und die Düsen sind ausschließlich für Flüssigpropan ausgelegt.
- Nicht mit Holzkohlebriketts oder Lavasteinen verwenden.

- Verwenden Sie ausschließlich Gasflaschen mit 3 kg bis 13 kg Flüssigpropan.
- In Großbritannien ist vorgeschrieben, dass dieses Gerät mit einem Druckregler gemäß BS 3016 mit einem Nenn-Ausgangsdruck von 37 Millibar ausgestattet ist (im Lieferumfang des Geräts enthalten).
- Der Schlauch darf nicht geknickt werden.
- Der Schlauch darf max. 1,5 m lang sein.
- Verwenden Sie einen anderen Schlauch, wenn dies durch örtliche Bestimmungen vorgeschrieben ist.
- Alle vom Hersteller verplombten Bauteile dürfen nicht vom Anwender verändert werden.
- Jegliche Veränderung am Gerät kann zu Gefahren führen.
- Es dürfen ausschließlich behördlich zugelassene Schläuche und Druckregler verwendet werden.
- Ersatzdruckregler und Ersatzschlauch-Baugruppen müssen den vom Hersteller des Gasgeräts für das Kochen im Freien vorgegebenen Bauteilen entsprechen.

LAGERUNG

- Wenn der Weber® Gasgrill nicht benutzt wird, muß der Hahn an der Flüssiggasflasche zuge dreht werden.
- Wenn der Weber® Gasgrill im Haus gelagert wird, muß die Flüssiggasflasche abgenommen und an einem gut belüfteten Platz im Freien gelagert werden.
- Wenn die Flüssiggasflasche nicht vom Weber® Gasgrill abgenommen wird, muß der Gasgrill mit der Flüssiggasflasche an einem gut belüfteten Ort im Freien aufbewahrt werden.
- Flüssiggasflaschen müssen so an einem gut belüfteten Platz im Freien gelagert werden, daß sie für Kinder außer Reichweite sind. Abgenommene Flüssiggasflaschen dürfen nicht in einem Gebäude, in der Garage oder in einem anderen geschlossenen Bereich gelagert werden.

BETRIEB

- ⚠ **WARNHINWEIS:** Dieses Gerät ist ausschließlich für den Betrieb im Freien vorgesehen und darf nicht in einer Garage oder auf einer überdachten oder geschlossenen Veranda oder Terrasse betrieben werden.
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Der Weber-Gasgrill darf nicht unter einem ungeschützten brennbaren Dach oder Überhang betrieben werden.
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Bei Betrieb des Grills dürfen sich innerhalb von 60 cm über, unter, seitlich vom oder hinter dem Grill keine brennbaren Materialien befinden.

ZUBEREITEN VON SPEISEN

- ⚠ **WARNHINWEIS:** Bewegen Sie den Weber®-Gasgrill nicht wenn der Grill in Betrieb ist oder wenn der Grill heiß ist.

Sie können die BRENNER 1, 2 und 3 nach Belieben einstellen. Die Einstellmöglichkeiten: High (H, Stark), Medium (M, Mittel), Low (L, Schwach) und Off (O, Aus) sind in Ihrem Weber®-Rezeptbroschüre beschrieben. In der Rezeptbroschüre werden diese Bezeichnungen zur Beschreibung der Einstellungen der BRENNER 1, 2 und 3 verwendet. Beispiel: zum Anbraten von Steaks stellen Sie alle Brenner auf H (High) ein. Um die Steaks fertig zu garen, stellen Sie BRENNER 1 und BRENNER 3 auf M (Medium) ein. Detaillierte Anleitungen für das Garen finden Sie in Ihrem ®-Kochbuch.

Hinweis: Bei einem neuen Grill ist die Temperatur bei den ersten Grillvorgängen möglicherweise höher als in der Rezeptbroschüre angegeben, da die Oberflächen noch besonders blank sind und sehr stark reflektieren. Die aktuellen Bedingungen beim Grillen, wie z.B. Wind oder Wetter, machen möglicherweise ein Verstellen der Brennerregler notwendig, um die gewünschte Gartemperatur zu erzielen.

Vorheizen - Ihr Weber®-Gasgrill ist ein energieeffizientes Gerät. Der Grill arbeitet mit einem wirtschaftlich niedrigen Wärmeverbrauch. So können Sie den Grill vorheizen: zünden Sie den Grill, schließen Sie dann den Deckel und stellen Sie alle Brenner auf "High" (H). Ein Vorheizen auf 260°C bzw. 290°C dauert in Abhängigkeit von den Umgebungsbedingungen wie Lufttemperatur und Wind ca. 10 bis 15 Minuten.

Bratenfette - Die Flavorizer®-Bar-Aromaschienen sind so gestaltet, dass genau die richtige Menge an Bratenfetten für einen aromatischen Garvorgang "verraucht". Überschüssige herabtropfende Bratenfette sammeln sich in der Auffangwanne in der herausnehmbaren Tropfschale. Es sind passende Einweg-Tropfschalen aus Folie erhältlich.

- ⚠ **WARNHINWEIS:** Prüfen Sie vor der Verwendung die Tropfschale auf Fettansammlungen. Entfernen Sie übermäßiges Fett, um einen Fettbrand in der herausnehmbaren Tropfschale zu vermeiden.

REINIGEN

- ⚠ **WARNHINWEIS:** Schalten Sie Ihren Weber®-Gasgrill AUS, und warten Sie mit dem Reinigen, bis der Grill abgekühlt ist.
- ⚠ **VORSICHT:** Reinigen Sie die Flavorizer® Bar-Aromaschienen und die Grillroste nicht in einem selbstreinigenden Backofen.

Wenden Sie sich bezüglich der Verfügbarkeit eines Ersatzgrillrostes oder von Flavorizer® Bar-Aromaschienen an den für Sie zuständigen Händler. Adressen von Händlern finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com®

Außenflächen - Diese können Sie mit warmem Seifenwasser reinigen. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.

- ⚠ **WARNHINWEIS:** Der Weber-Gasgrill ist nicht für die Montage in oder auf Wohnwagen und/oder Booten vorgesehen.
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Bei Gebrauch erhitzt sich der gesamte Grill. Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt.
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Halten Sie elektrische Leitungen und Kabel und den Gasschlauch von warmen Flächen fern.
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Halten Sie die Grillkochfläche frei von entflammaren Dämpfen und Flüssigkeiten, wie z.B. Kraftstoff, Alkohol usw., und von brennbaren Materialien.
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Lagern Sie eine zweite Gasflasche (Reserveflasche) niemals in der Nähe des Weber-Gasgrills.
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Dieses Gerät erhitzt sich stark. Geben Sie besondere Obacht, wenn sich Kinder oder ältere Menschen in der Nähe aufhalten.
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn Flammen entzündet sind.
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Benutzen Sie beim Gebrauch dieses Geräts Schutzhandschuhe.

- ⚠ **VORSICHT:** Verwenden Sie zum Reinigen des Grills oder des Wagens niemals Backofenreiniger, Scheuermittel (Küchenreiniger), Reiniger mit Zitrusbestandteilen oder Scheuerschwämme.

Herausnehmbare Fettfangschale - Beseitigen Sie übermäßiges Fett, reinigen Sie die Fettfangschale mit warmem Seifenwasser und spülen Sie sie mit klarem Wasser nach.

Flavorizer® und Grillroste - Reinigen Sie diese Teile mit Hilfe einer Edelstahl-Drahtbürste. Nehmen Sie den Rost bei Bedarf heraus und reinigen Sie ihn mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie ihn anschließend klar nach.

Auffangwannen - Es sind Einweg-Wannen aus Alufolie verfügbar; Sie können die Tropfschale jedoch auch mit Aluminiumfolie auslegen. Reinigen Sie die Wanne mit warmem Seifenwasser, und spülen Sie diese klar.

Thermometer - Wischen Sie das Thermometer mit warmem Seifenwasser ab, reinigen Sie das Thermometer mit einer Kunststoff-Scheuerbürste.

Innenseite Grilleinheit - Bürsten Sie alle Ablagerungen von den Brennerleitungen. **ERWEITERN SIE DIE BRENNERANSCHLÜSSE (ÖFFNUNGEN) NICHT.** Reinigen Sie die Innenseite der Grillkammer mit warmem Seifenwasser, und spülen Sie mit klarem Wasser nach.

Innenseite des Deckels - Wischen Sie, wenn der Deckel noch warm ist, die Innenseite mit einem Papiertuch aus, um dauerhafte Fettablagerung zu verhindern. Abgelagertes Fett ähnelt abblättrender Farbe.

Edelstahlflächen - Reinigen Sie diese Flächen mit einem weichen Tuch und Seifenwasser. Achten Sie darauf, dass Sie in Kornrichtung des Edelstahls wischen.

Verwenden Sie keine Reiniger mit Säure, Lösungsbenzin oder Xylol. Spülen Sie nach dem Reinigen gründlich mit Wasser nach.

KONSERVIEREN SIE EDELSTAHLFLÄCHEN

Der Grill, der Unterschrank, der Deckel, das Bedienfeld und sonstige Ablagen sind bei einigen Modellen aus Edelstahl. Sie können das angenehme Äußere dieser Teile auf einfache Weise erhalten. Reinigen Sie diese Teile mit Seifenwasser, spülen Sie mit klarem Wasser nach, und wischen Sie die Teile trocken. Grober Schmutz kann mit einer Bürste (nicht aus Metall!) entfernt werden.

- ⚠ **WICHTIG:** Reinigen Sie die Edelstahlflächen des Grills nicht mit einer Drahtbürste. Eine solche Bürste verursacht Kratzer.
- ⚠ **WICHTIG:** Achten Sie beim Abreiben/Abwischen von Flächen darauf, dass Sie in die Richtung des Metallkorns wischen. Dadurch bleibt das angenehme Erscheinungsbild dieser Flächen erhalten.

ANSCHLIESSEN DER FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE

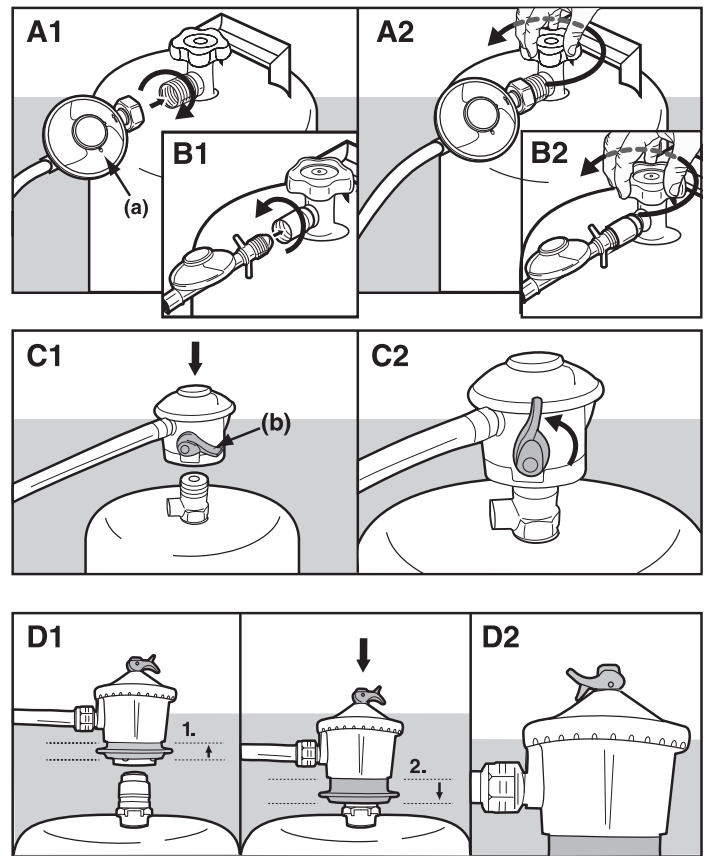
⚠ WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Ventil der Propangasflasche geschlossen ist. Das Ventil wird durch Drehen im Uhrzeigersinn geschlossen.

⚠ GEFAHR

Suchen Sie nicht mit Hilfe einer offenen Flamme nach Gaslecks. Stellen Sie vor der Überprüfung auf Lecks sicher, dass sich keine Funken oder offenen Flammen in der Nähe befinden. Funken oder Flammen können eine Explosion auslösen, die zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen und zu Sachschäden führen kann.

Sie benötigen Folgendes: Propangasflasche, eine Seifenlösung und einen Lappen oder eine Bürste zum Auftragen der Lösung.

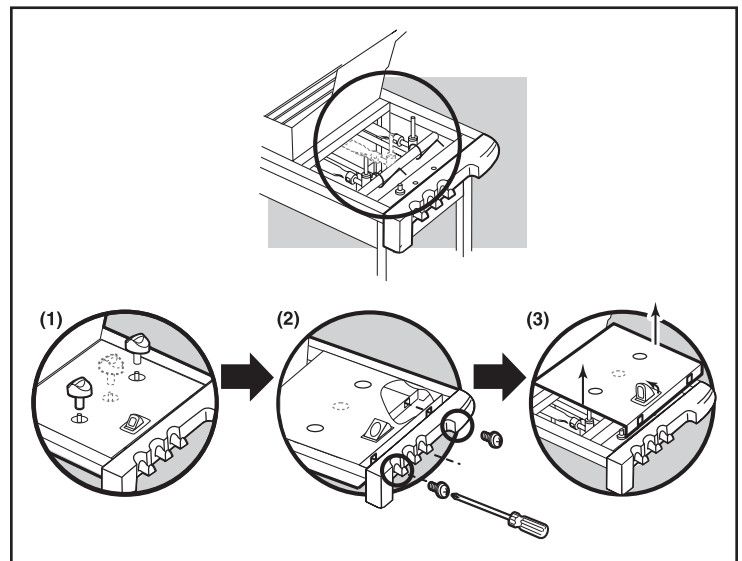
- 1) Schließen Sie die Propangasflasche an.
Manche Regler müssen Sie zum Anschließen eindrücken und zum Abtrennen herausziehen, andere Regler sind mit einer Mutter mit Linksgewinde versehen, das an das Gasflaschenventil angeschraubt wird. Halten Sie die jeweiligen Anweisungen für den Anschluss des Reglers ein.
 - A1) Schrauben Sie die Reglerarmatur durch Drehen im Uhrzeigersinn an die Gasflasche. Positionieren Sie den Regler so, dass die Belüftungsöffnung (a) nach unten zeigt.
 - B1) Schrauben Sie die Reglerarmatur durch Drehen entgegen den Uhrzeigersinn an die Gasflasche.
 - C1) Stellen Sie sicher, dass sich der Reglerhebel (b) in der Position Unten/ Geschlossen befindet. Drücken Sie den Regler nach unten auf die Gasflasche, bis der Regler in seine Position einrastet.
 - D1) Stellen Sie sicher, dass sich der Reglerhebel in der Position Geschlossen befindet. Schieben Sie die Manschette des Reglers nach oben (1). Drücken Sie den Regler nach unten auf die Gasflasche und behalten Sie den Druck bei. Schieben Sie die Manschette zu (2). Wenn der Regler nicht einrastet, wiederholen Sie den Vorgang.
- 2) Mischen Sie Seife in das Wasser.
- 3) Schließen Sie das Gasflaschenventil an.
 - A2) Öffnen Sie das Flaschenventil durch Drehen entgegen den Uhrzeigersinn.
 - B2) Öffnen Sie das Flaschenventil durch Drehen entgegen den Uhrzeigersinn.
 - C2) Drehen Sie den Reglerhebel in die Position OBEN/AUF.
 - D2) Drehen Sie den Reglerhebel in die Position AUF.
- 4) Überprüfen Sie auf Lecks. Befeuchten Sie dazu die Anschlüsse mit der Seifenlösung und achten Sie darauf, ob sich Blasen bilden. Wenn sich Blasen bilden oder wenn eine Blase größer wird, ist ein Leck vorhanden. Falls ein Leck vorhanden ist, stellen Sie das Gas ab und ziehen Sie den Anschluss fest. Drehen Sie das Gas wieder auf und prüfen Sie erneut mit der Seifenlösung. Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler, falls Sie das Leck nicht beheben können. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com
- 5) Drehen Sie nach Beendigung der Lecktests die Gaszufuhr an der Quelle AUS und reinigen Sie die Anschlüsse mit Wasser.



ABNEHMEN VON SCHALTERBLENDE UND BRENNERKNÖPFEN

Dazu benötigen Sie: Kreuzschlitzschraubendreher

- 1) Nehmen Sie die Brennerknöpfe ab.
- 2) Nehmen Sie die Schrauben mit dem Kreuzschlitzschraubendreher ab.
- 3) Ziehen Sie den Zünddruckknopf hoch, bis er in der oberen Position bleibt, und nehmen Sie die Schalterblende vom Grill ab.
- 4) Bringen Sie die Schalterblende nach Abschluss der Leckprüfung wieder an.



ÜBERPRÜFEN AUF GASLECKS

⚠ GEFAHR

Suchen Sie nicht mit Hilfe einer offenen Flamme nach Gaslecks. Stellen Sie vor der Überprüfung auf Lecks sicher, dass sich keine Funken oder offenen Flammen in der Nähe befinden. Funken oder offene Flammen können eine Explosion auslösen, die zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen und zu Sachschäden führen kann.

⚠ **WARNHINWEIS:** Sie sollten immer dann auf Gaslecks prüfen, wenn Sie einen Gasanschluss abgetrennt und wieder angeschlossen haben.

Hinweis: Alle werkseitig vorgenommenen Anschlüsse wurden sorgfältig auf Gaslecks geprüft. Ein Flammentest des Brenners wurde durchgeführt. Als Sicherheitsmaßnahme sollten Sie jedoch alle Anschlüsse und Armaturen nochmals prüfen, bevor Sie Ihren Weber®-Gasgrill in Betrieb nehmen. Bei Versand und Hantieren könnten sich Gasanschlüsse und Armaturen gelöst haben oder beschädigt worden sein.

⚠ **WARNHINWEIS:** Führen Sie diese Leckagentests auch dann durch, wenn Ihr Grill von Ihrem Händler montiert wurde.

Sie benötigen Folgendes: eine Seifenlösung und einen Lappen oder eine Bürste zum Auftragen der Lösung.

Hinweis: Da einige Lecktestlösungen, einschließlich Seifenwasser, möglicherweise leicht korrosiv sind, müssen Sie alle Anschlüsse nach dem Lecktest mit Wasser spülen.

Wenn der Grill über einen Seitenkocher verfügt, stellen Sie sicher, dass der Seitenkocher AUS ist.

Um Tests auf Leckagen vorzunehmen, öffnen Sie das Ventil der Gasflasche. Drehen Sie dazu das Handrad des Flaschenventils entgegen dem Uhrzeigersinn.

⚠ **WARNHINWEIS:** Zünden Sie während der Leckagentests nicht die Brenner.

Überprüfen Sie auf Lecks. Befeuchten Sie dazu die Anschlüsse mit der Seifenlösung und achten Sie darauf, ob sich Blasen bilden. Wenn sich Blasen bilden oder wenn eine Blase größer wird, ist ein Leck vorhanden.

PRÜFEN SIE:

1) Anschluss Schlauch zum Gasverteiler

⚠ **WARNUNG:** Wenn Sie an Anschluss (1) ein Leck feststellen, ziehen Sie den Anschluss mit einem Schraubenschlüssel nach und prüfen Sie nochmals mit einer Seifenlösung auf Leckagen. Wenn auch nach dem erneuten Festschrauben des Anschlusses ein Leck vorhanden ist, drehen Sie das Gas AUS. **BETREIBEN SIE DEN GRILL NICHT.** Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Die Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com®.

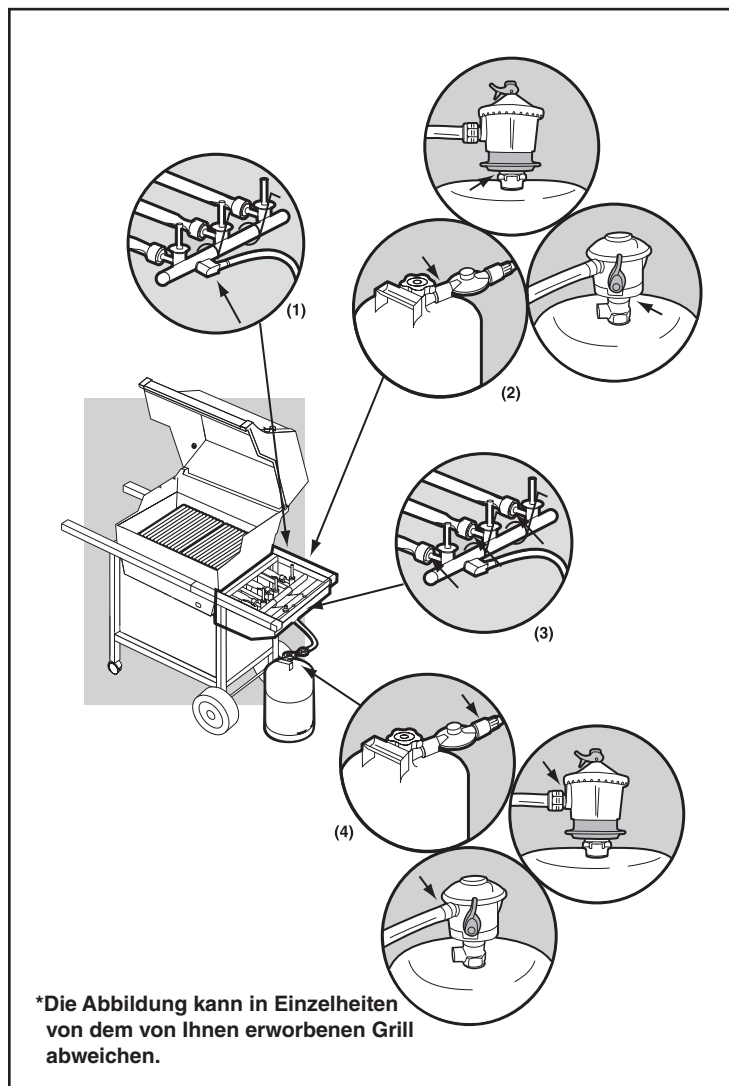
2) Anschluss zwischen Regler und Gasflasche.

3) Verbindung Schlauch zum Regler.

4) Anschlüsse Ventile an Gasverteiler.

⚠ **WARNUNG:** Wenn an einer der Verbindungen (2), (3) oder (4) ein Leck vorhanden ist, drehen Sie das Gas AUS. **BETREIBEN SIE DEN GRILL NICHT.** Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Die Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com®.

Drehen Sie nach Beendigung der Lecktests die Gaszufuhr an der Quelle AUS und reinigen Sie die Verbindungen mit Wasser.



SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN UMGANG MIT PROPANGASFLASCHEN

- Flüssigpropangas (FP) ist ein petrochemisches Produkt wie Kraftstoffe und Erdgas. FP ist bei gewöhnlichen Temperaturen und Drücken gasförmig. Unter entsprechendem Druck, z. B. in einer Gasflasche, ist FP flüssig. Wenn der Druck weggenommen wird, verdampft die Flüssigkeit sofort und wird zu Gas.
- FP-Gas hat einen ähnlichen Geruch wie Erdgas. Sie sollten diesen Geruch kennen.
- FP-Gas ist schwerer als Luft. Ausströmendes FP-Gas kann sich an tiefer gelegenen Stellen ansammeln und verteilt sich dann nicht.
- Die FP-Flasche muss immer stehend eingebaut, transportiert und gelagert werden. FP-Flaschen dürfen nicht fallengelassen werden und müssen immer mit Vorsicht behandelt werden.
- Lagern und transportieren Sie die FP-Gasflasche nie an Orten, an denen Temperaturen über 51°C auftreten können (nicht mehr mit der Hand anfassbar - Beispiel: lassen Sie die FP-Gasflasche an warmen Tagen nicht im Auto).

- Behandeln Sie "leere" FP-Gasflaschen genauso vorsichtig wie volle. Auch wenn sich in der FP-Gasflasche keine Flüssigkeit mehr befindet, kann noch ein Gasdruck in der Flasche vorhanden sein. Schließen Sie immer das Ventil an der Flasche, bevor Sie die Flasche vom Gerät trennen.
- Verwenden Sie beschädigte FP-Gasflaschen nicht. Verbeulte oder rostige FP-Gasflaschen oder FP-Gasflaschen mit beschädigtem Ventil stellen eine Gefahr dar und müssen sofort durch eine intakte Flasche ersetzt werden.

FLÜSSIGPROPANGASFLASCHEN (FP-FLASCHEN)

- Der Anschluss für den Schlauch an der FP-Gasflasche muss bei jedem Anschluss der Gasflasche an das Gerät auf Leckagen getestet werden. Nehmen Sie z.B. diesen Test nach jedem Wiederauffüllen der Gasflasche vor.
- Stellen Sie sicher, dass der Regler so angebracht ist, dass die kleine Belüftungsöffnung nach unten zeigt und kein Wasser in die Öffnung eindringen kann. Diese Belüftungsöffnung muss sauber und frei von Schmutz, Fett, Insekten usw. sein.

WIEDERAUFFÜLLEN DER FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE

Wir empfehlen, dass Sie die FP-Gasflasche wieder auffüllen lassen, bevor die Flasche vollständig leer ist.

Bringen Sie die FP-Gasflasche zur Wiederauffüllung zu einem "Propangas"-Händler. Ausbauen der Propangasflasche

- 1) Schließen Sie die Gaszufuhr.
- 2) Trennen Sie den Schlauch mit dem Regler von der Flasche.
 - A) Schrauben Sie die Reglerarmatur durch Drehen entgegen den Uhrzeigersinn von der Flasche ab.
 - A) Schrauben Sie die Reglerarmatur durch Drehen im Uhrzeigersinn von der Flasche ab.
 - C) Drehen Sie den Reglerhebel (b) in die Position Unten/Aus. Drücken Sie den Reglerhebel (b) ein, bis sich der Regler von der Flasche löst.
 - D) Drehen Sie den Reglerhebel in die Position Unten/Aus. Schieben Sie die Reglermanschette nach oben (1), um den Regler von der Flasche zu trennen.
- 3) Tauschen Sie die leere Flasche durch eine volle aus.

MONTIEREN DER FLASCHE IM UNTERSCHRANK

Siehe Abschnitt "RICHTLINIEN ZU FLASCHENTYP UND FLASCHENGRÖSSE".

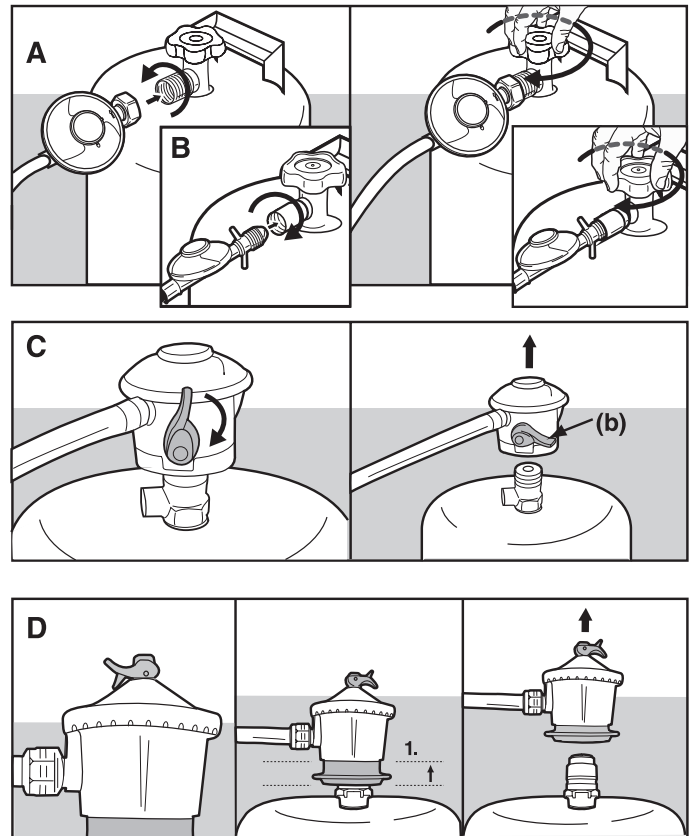
Öffnen Sie den Unterschrank. Setzen Sie die Flasche in die Haltehaken an der Grundplatte ein. Positionieren Sie die Gasflasche so, dass das Ventil in Richtung linker Seite oder Rückseite des Grills zeigt.

VERWENDEN EINER GASFLASCHE AUSSERHALB DES GRILLS

Falls die vorhandene Gasflasche nicht den Richtlinien zu Flaschentyp und Flaschengröße entspricht, stellen Sie die Gasflasche auf dem Boden außerhalb des Unterschrankes an der rechten Seite des Grills auf. Positionieren Sie die Gasflasche so, dass das Ventil in Richtung linker Seite oder Rückseite des Grills zeigt.

WIEDERANSCHLIESSEN DER FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE

Siehe "ANSCHLIESSEN DER FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE".



HINWEISE UND ANLEITUNGEN FÜR DEN BETRIEB

ZÜNDEN

Eine Kurzfassung der Anleitung zum Zünden befindet sich innen an der linken Tür des Unterschrankes.

⚠ GEFAHR

Wenn Sie den Deckel während des Zündens der Brenner nicht öffnen oder die Wartezeit von 5 Minuten nicht einhalten, um das Gas entweichen zu lassen, falls der Grill nicht zündet, kann eine explosionsartige Stichflamme entstehen, die zu ernsthaften oder gar tödlichen Verletzungen führen kann.

CROSSOVER®-ZÜNDSYSTEM

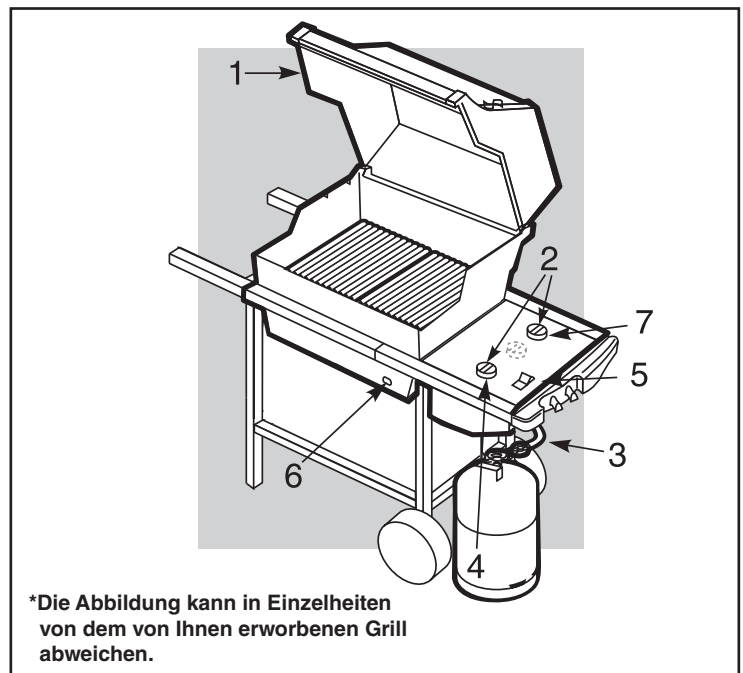
Hinweis - Das "Crossover"-Zündsystem zündet BRENNER 1 durch einen Funken von der Zündelektrode im Inneren der "Crossover"-Zündkammer. Die Energie für den Funken erzeugen Sie durch Drücken der Zündtaste für die elektronische Zündung. Sie können die Funken hören.

⚠ **WARNHINWEIS:** Überprüfen Sie vor jeder Nutzung des Grills den Schlauch auf Knicke, Risse, Abnutzung oder Einschnitte. Wenn Sie Beschädigungen am Schlauch erkennen, darf der Grill nicht verwendet werden. Ersetzen Sie den Schlauch nur durch einen von Weber® zugelassenen Ersatzschlauch. Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Die Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com®.

ZÜNDEN DER HAUPTBRENNER

- 1) Öffnen Sie den Deckel.
 - 2) Prüfen Sie, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der Position OFF befinden. (Drücken Sie den Bedienknopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um sicherzustellen, dass sich der Knopf in der Position OFF befindet.)
- ⚠ WARNHINWEIS: Bevor Sie das Ventil an der Propangasflasche öffnen, müssen sich die Bedienknöpfe der Brenner in der Position "OFF" befinden.**
- 3) Drehen Sie die Gasflasche langsam auf, indem Sie das Gasflaschenventil entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.
- ⚠ WARNHINWEIS: Beugen Sie sich nicht über den geöffneten Grill. Halten Sie mit Ihrem Gesicht und Ihrem Körper einen Mindestabstand von 30 cm zur Zündungsöffnung ein, wenn Sie den Grill anzünden.**
- 4) Drücken Sie den Bedienknopf für den BRENNER 1 und drehen Sie den Bedienknopf in die Position START/Hi.
 - 5) Drücken Sie dauerhaft die Taste für die elektronische Zündung. Sie können die Funken hören.
 - 6) Überprüfen Sie, ob der Brenner gezündet hat. Schauen Sie dazu durch das Zündholzloch an der Vorderseite der Grillkammer. Es muss eine Flamme zu sehen sein.
- ⚠ WARNHINWEIS: Falls der Brenner nicht gezündet hat, drehen Sie den Bedienknopf für den Brenner 1 in die Position "OFF" (AUS). Warten Sie 5 Minuten, damit das Gas entweichen kann, bevor Sie die Zündung erneut aktivieren oder den Grill mit einem Zündholz anzünden.**
- 7) Nachdem BRENNER 1 gezündet ist, können Sie BRENNER 2 und BRENNER 3 zünden.

Hinweis - Zünden Sie immer zuerst BRENNER 1. Die anderen Brenner werden durch BRENNER 1 gezündet.



SO LÖSCHEN SIE DIE BRENNER

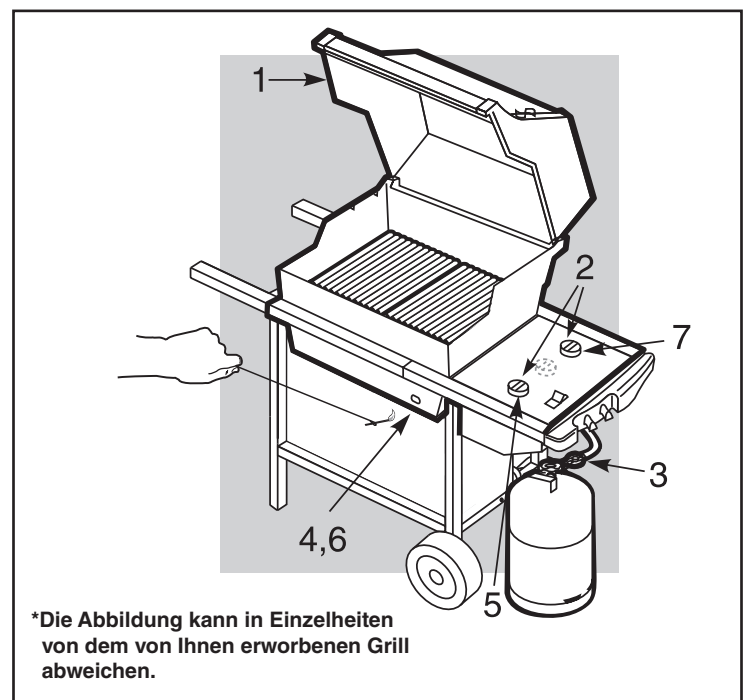
Drücken Sie den Bedienknopf für jeweiligen Brenner und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn in die Position OFF. Drehen Sie die Gaszufuhr an der Gasquelle AUS.

MANUELLES ZÜNDEN DER HAUPTBRENNER

⚠ GEFAHR

Wenn Sie den Deckel während des Zündens der Brenner nicht öffnen oder die Wartefrist von 5 Minuten nicht einhalten, um das Gas entweichen zu lassen, falls der Grill nicht zündet, kann eine explosionsartige Stichflamme entstehen, die zu ernsthaften oder gar tödlichen Verletzungen führen kann.

- 1) Öffnen Sie den Deckel.
 - 2) Prüfen Sie, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der Position OFF befinden. (Drücken Sie jeden Bedienknopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um sicherzustellen, dass sich der Knopf in der Position OFF befindet.)
- ⚠ WARNHINWEIS: Bevor Sie das Ventil an der Propangasflasche öffnen, müssen sich die Bedienknöpfe der Brenner in der Position "OFF" befinden.**
- 3) Drehen Sie die Gasflasche auf, indem Sie das Gasflaschenventil entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.
 - 4) Führen Sie den Zündholzhalter mit einem brennenden Zündholz in das Zündholzloch an der Vorderseite der Grillkammer ein.
- ⚠ WARNHINWEIS: Beugen Sie sich nicht über den offenen Grill. Halten Sie mit Ihrem Gesicht und Ihrem Körper einen Mindestabstand von 30 cm zur Zündungsöffnung ein, wenn Sie den Grill anzünden.**
- 5) Drücken Sie den Bedienknopf für den BRENNER 1 und drehen Sie den Bedienknopf in die Position START/Hi.
 - 6) Überprüfen Sie, ob der Brenner gezündet hat. Schauen Sie dazu durch das Zündholzloch an der Vorderseite der Grillkammer. Es muss eine Flamme zu sehen sein.
- ⚠ WARNHINWEIS: Falls der Brenner nicht gezündet hat, drehen Sie den Bedienknopf für den Brenner 1 in die Position "OFF" (AUS). Warten Sie 5 Minuten, damit das Gas entweichen kann, bevor Sie die Zündung erneut aktivieren oder den Grill mit einem Zündholz anzünden.**
- 7) Nachdem BRENNER 1 gezündet ist, können Sie BRENNER 2 und BRENNER 3 zünden.



Hinweis - Zünden Sie immer zuerst BRENNER 1. Die anderen Brenner werden durch BRENNER 1 gezündet.

SO LÖSCHEN SIE DIE BRENNER

Drücken Sie den Bedienknopf für jeweiligen Brenner und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn in die Position OFF. Drehen Sie die Gaszufuhr an der Gasquelle AUS.

PROBLEM	PRÜFUNG	ABHILFE
Die Brenner brennen mit einer gelben oder orangefarbenen Flamme, gleichzeitig ist Gasgeruch wahrnehmbar.	Überprüfen Sie Spinnen-/Insektengitter auf mögliche Verunreinigungen. (Blockierung von Öffnungen.)	Reinigen Sie das Spinnen-/Insektengitter. (Siehe Abschnitt "Jährliche Wartung")
In einigen Ländern sind Regler mit einer Sicherheitseinrichtung für zu starken Gasstrom vorgeschrieben. Erscheinungen: Brenner zünden nicht -oder- Brenner brennen in der Position "HI" (STARK) mit einer kleinen, flackernden Flamme. - oder - Temperatur im Grill erreicht in der Position "HI" lediglich 120° bis 150°C.	Die Sicherheitseinrichtung für zu starken Gasstrom, Bestandteil der Verbindung zwischen Grill und Gasflasche, hat möglicherweise ausgelöst.	Um die Sicherheitseinrichtung für zu starken Gasstrom zu deaktivieren, stellen Sie alle Brennerbedienknöpfe und das Flaschenventil auf "OFF" (AUS). Trennen Sie den Regler von der Gasflasche. Stellen Sie die Brennerbedienknöpfe auf "HI" (HOCH). Warten Sie mindestens 1 Minute. Stellen Sie die Brennerbedienknöpfe auf "OFF". Schließen Sie den Regler wieder an die Gasflasche an. Drehen Sie das Flaschenventil langsam auf. Siehe unter "Anleitung für das Zünden!"
In der Reglerposition "HI" zündet der Brenner nicht oder die Flamme ist schwach.	Ist die Flüssigpropan-Gasflasche leer oder fast leer?	Bauen Sie eine volle Flüssigpropan-Gasflasche ein.
	Ist der Brennstoffschlauch gebogen oder abgknickt?	Ziehen Sie den Brennstoffschlauch gerade.
	Lässt sich Brenner 1 mit einem Zündholz anzünden?	Wenn der Brenner 1 mit einem Zündholz angezündet werden kann, prüfen Sie das Crossover®-Zündsystem.
Auftreten von Stichflammen:	Haben Sie den Grill in der angegebenen Weise vorgeheizt?	Das Vorheizen erfolgt 10 bis 15 Minuten lang mit allen Brennern auf "HI!"
	Sind die Grillroste und die Flavorizer®-Aromaschienen stark mit festgebranntem Fett bedeckt?	Reinigen Sie diese Teile gründlich. (Siehe Abschnitt "Reinigen")
⚠ VORSICHT: Legen Sie den Bodentrichter nicht mit Aluminiumfolie aus.	Ist der Bodentrichter "verschmutzt", wodurch die Fette nicht in die Fettfangwanne abfließen können?	Reinigen Sie den Bodentrichter.
Das Flammenbild des Brenners ist ungleichmäßig. Die Flamme ist klein, wenn der Brennerknopf in der Position "HI" ist. Die Flammen treten nicht auf der gesamten Länge des Brennerrohres auf.	Sind die Brenner sauber?	Reinigen Sie die Brenner. (Siehe Abschnitt "Wartung")
Das Innere des Deckels scheint "abzublättern" (ähnlich wie beim Abblättern von Farbe).	Der Deckel ist mit Porzellan-Emaille beschichtet oder er besteht aus Edelstahl ohne Farbauftrag. Der Deckel kann nicht "abblättern". Was Sie da sehen, ist angebackener Fettdampf, der sich zu Kohlenstoff verwandelt hat und abflockt. ES HANDELT SICH HIERBEI NICHT UM EINEN DEFEKT.	Reinigen Sie diese Teile gründlich. (Siehe Abschnitt "Reinigen")
Wenn ein Problem auftritt, das Sie nicht mit einer der hier angegebenen Methoden lösen können, wenden Sie sich bitte an den für Sie zuständigen Händler. Die Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com®.		

WARTUNG

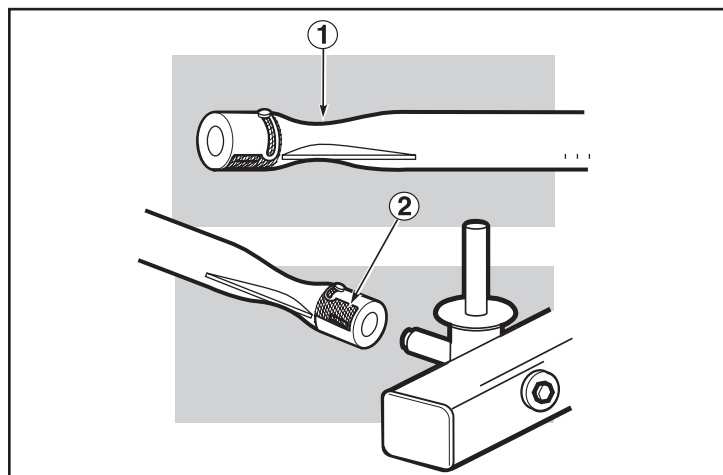
WEBER®-SPINNEN-/INSEKTENGITTER

Ihr Weber®-Gasgrill ist, wie alle für die Verwendung im Freien vorgesehenen Gasgeräte, ein Ziel für Spinnen und Insekten. Diese nisten sich gern im Venturibereich (1) des Brennerrohres ein. Dadurch wird der Gasfluss blockiert, sodass Gas zurück und aus der Brennerluftöffnung ausströmt. Dadurch kann ein Brand in und um die Brennerluftöffnungen unter dem Bedienfeld entstehen, wodurch eine ernsthafte Beschädigung Ihres Grills verursacht würde.

Die Brennerluftöffnung ist mit einem Gitter aus Edelstahl (2) versehen, um ein Eindringen von Spinnen und Insekten durch die Brennerluftöffnungen in die Brennerrohre zu verhindern.

Wir empfehlen, dass Sie die Spinnen-/Insektengitter mindestens einmal im Jahr überprüfen. (Siehe Abschnitt "Jährliche Wartung") Prüfen und reinigen Sie die Spinnen-/Insektengitter auch, wenn eines der folgenden Symptome auftritt:

- 1) Gasgeruch bei sehr gelber und schwacher Brennerflamme.
- 2) Der Grill erreicht keine entsprechende Temperatur.
- 3) Der Grill heizt ungleichmäßig.
- 4) Einer oder mehrere Brenner zünden nicht.



⚠ GEFAHR

Wenn Sie die oben genannten Symptome nicht beheben, kann es zu einem Brand kommen, der zu ernsthaften oder gar tödlichen Verletzungen und zu Sachschäden führen kann.

JÄHRLICHE WARTUNG

INSPEKTION UND REINIGUNG DER SPINNEN-/INSEKTENGITTER

Bauen Sie das Bedienfeld ab, um die Spinnen-/Insektengitter zu kontrollieren. Wenn sich Staub oder Schmutz auf den Gittern befindet, bauen Sie die Brenner aus, um die Gitter zu reinigen. Bürsten Sie die Spinnen-/Insektengitter vorsichtig mit einer weichen Bürste (z.B. einer alten Zahnbürste) ab.

⚠ ACHTUNG: Reinigen Sie die Spinnen-/Insektengitter nicht mit harten oder spitzen Gegenständen. Verziehen Sie die Spinnen-/Insektengitter nicht und erweitern Sie die Gitteröffnungen nicht.

Klopfen Sie leicht auf den Brenner, damit Ablagerungen und Schmutz aus dem Brennerrohr fallen. Setzen Sie nach dem Reinigen der Spinnen-/Insektengitter und der Brenner die Brenner wieder ein.

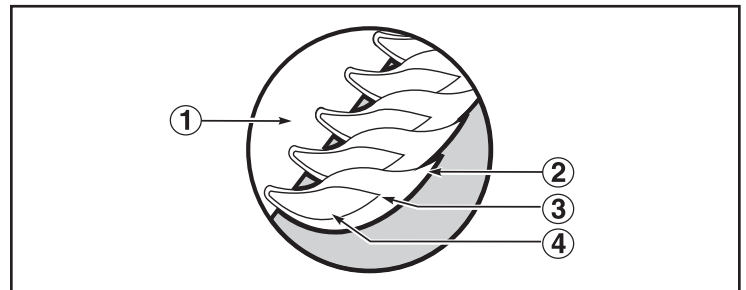
Wenn Spinnen-/Insektengitter beschädigt sind oder nicht gereinigt werden können, wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. **Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com.**

MUSTER DER HAUPTBRENNERFLAMME

Die Brenner des Weber®-Gasgrills wurden werkseitig auf die korrekte Luft-Gas-Mischung eingestellt. In der Abbildung sehen Sie das korrekte Flammenmuster.

- 1) Brennerrohr
- 2) Spitzen flackern gelegentlich gelb
- 3) Hellblau
- 4) Dunkelblau

Wenn die Flammen nicht gleichmäßig über das Brennerrohr verteilt sind, nehmen Sie eine Reinigung des Brenners vor.



REINIGEN DES HAUPTBRENNERS

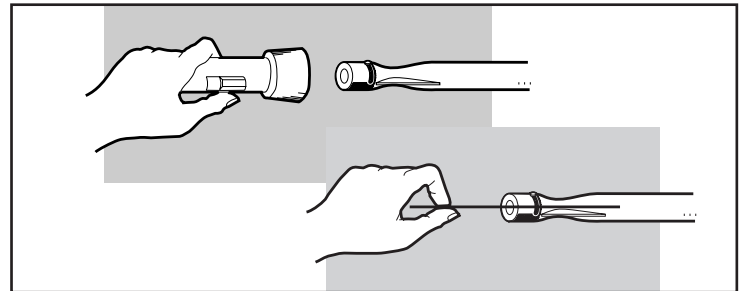
DREHEN SIE DIE GASZUFUHR AB.

Bauen Sie den Gasverteiler aus (siehe "Austauschen von Hauptbrennern").

Schauen Sie sich mit Hilfe einer Taschenlampe das Innere der einzelnen Brenner an.

Reinigen Sie die Brenner mit einem Draht (z.B. ein gerade gebogener Bügel) innen. Prüfen und reinigen Sie die Luftöffnungen an den Enden der Brenner. Prüfen und reinigen Sie die Ventildüsen an der Ventilbasis. Reinigen Sie die Außenseite der Brenner mit einer Stahlbürste. Dadurch wird gewährleistet, dass alle Brennerdurchgänge vollständig frei von Hindernissen sind.

⚠ ACHTUNG: Erweitern Sie die Brennerdurchgänge beim Reinigen nicht.



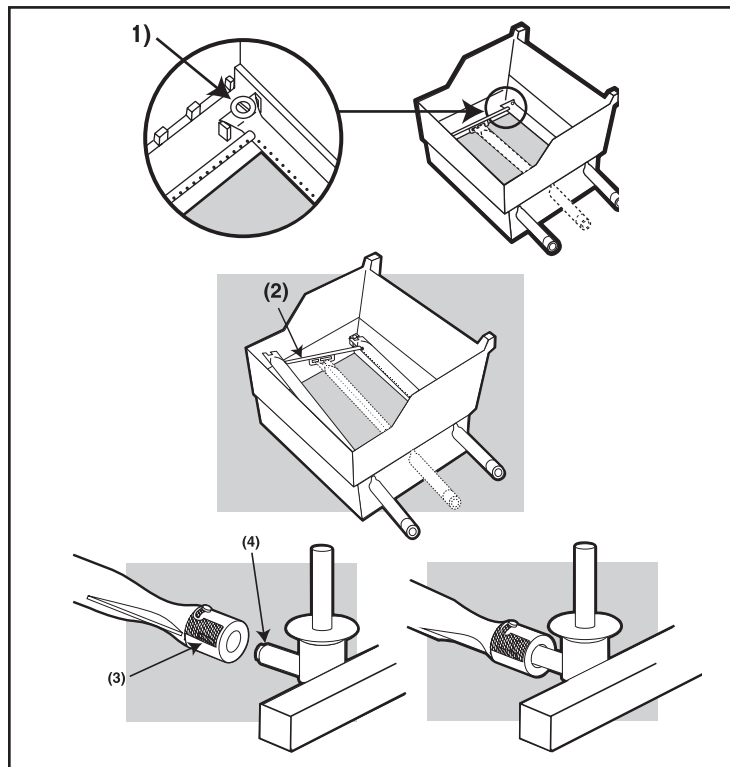
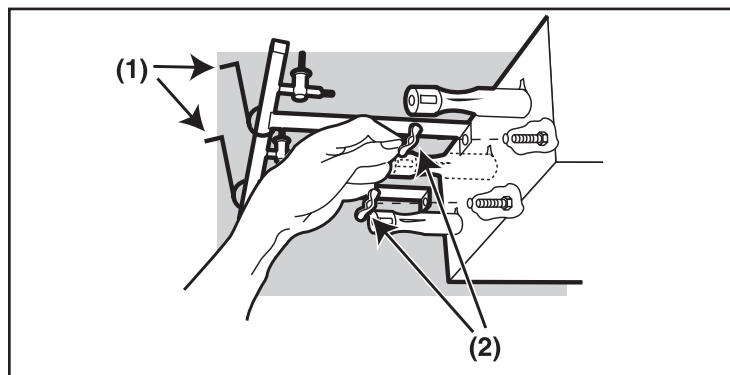
AUSWECHSELN DER HAUPTBRENNER

- 1) Vergewissern Sie sich, dass Ihr Weber® Gasgrill ausgeschaltet (OFF) und abgekühlt ist.
- 2) Drehen Sie die Gaszufuhr an der Flasche zu.
- 3) Abnehmen der Schalterblende: Nehmen Sie die Brenner-Schaltknöpfe und die Schrauben ab, mit denen die Schalterblende befestigt ist, und heben Sie die Schalterblende ab.
- 4) Haken Sie die Verteilerhalterung (1) ab und nehmen Sie die beiden Flügelmutter (2) ab, mit denen der Verteiler an der Grillkammer befestigt ist. Ziehen Sie die Verteiler-/Ventileinheit aus den Brennern heraus und legen Sie sie vorsichtig zur Seite.
- 5) Ziehen Sie die Brenner unterhalb der Führungsschraube und Beilagscheibe (1) in den Ecken der Grillkammer heraus.
- 6) Heben Sie die Brenner mit einer leichten Drehbewegung hoch, so dass sich das Crossover-Rohr (1) von den Brennern löst, und nehmen Sie die Brenner aus der Grillkammer.
- 7) Beim Wiedereinbau der Brenner führen Sie Schritte 3) bis 7) in umgekehrter Reihenfolge aus.

⚠ VORSICHT: Die Brenneröffnungen (1) müssen sich genau über den Ventilöffnungen (2) befinden.

Prüfen Sie, ob alles richtig eingebaut ist, bevor Sie den Verteiler montieren.

⚠ ACHTUNG: Führen Sie nach dem Wiederanschießen der Gasleitungen eine Gasleckprüfung mit Seifenwasser durch, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen (siehe: „Prüfen auf Gaslecks“.)

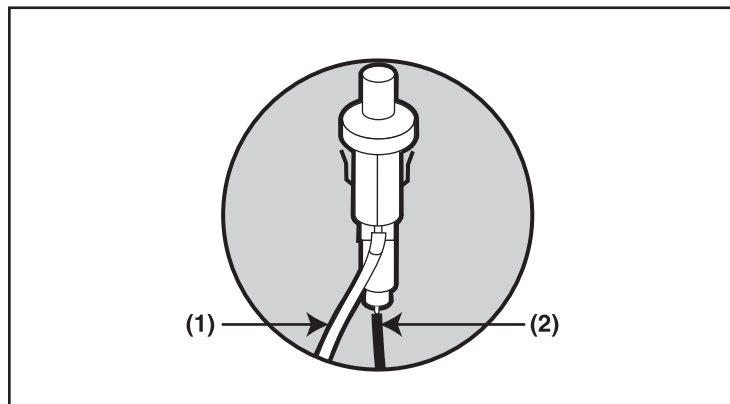


CROSSOVER®-ZÜNDSYSTEM

Wenn das Crossover®-Zündsystem den linken Brenner nicht zündet, den linken Brenner mit einem Streichholz anzünden. Läßt sich der linke Brenner mit einem Streichholz zünden, das Crossover®-Zündsystem überprüfen.

- Sicherstellen, daß das weiße (1) und schwarze (2) Zündkabel korrekt anschlossen sind.
- Sicherstellen, daß der Crossover®-Zündknopf den Zünder (Knopf) nach unten drückt und wieder in die Ausgangsstellung zurückkehrt.

Wenn sich das Crossover®-Zündsystem immer noch nicht anzünden läßt, wenden Sie sich an die zuständige Kundendienstvertretung. wenden Sie sich bitte an den für Ihre Region zuständigen Kundendienstberater. Nähere Angaben stehen auf unserer Website. Sie finden uns unter www.weber.com.



⚠ ACHTUNG: Dieses Produkt wurde einem Sicherheitstest unterzogen und ist nur für die Verwendung in einem bestimmten Land vorgesehen. Informationen mit der Länderkennzeichnung finden Sie am Außenkarton.

Diese Bauteile sind gasführende oder gasbrennende Komponenten. Wenden Sie sich für Informationen zu Originalersatzteilen von Weber-Stephen Products Co. an die Kundendienstabteilung von Weber-Stephen Products Co.

⚠ WARNHINWEIS: Versuchen Sie nicht, Reparaturen an gasführenden oder gasbrennenden Komponenten ohne Rücksprache mit der Kundendienstabteilung von Weber-Stephen Products Co. durchzuführen. Ihre Maßnahmen können bei Nichtbeachtung dieser Produktwarnung einen Brand oder eine Explosion verursachen. Dadurch kann es zu ernsthaften Personenschäden, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden kommen.



Mit diesem Symbol wird gekennzeichnet, dass Sie dieses Erzeugnis nicht mit dem Hausmüll entsorgen können. Weitere Informationen zur Entsorgung dieses Erzeugnisses in Europa erhalten Sie auf unserer Website unter www.weber.com[®]. Wenden Sie sich an den unter Ihrem Land aufgeführten Importeur. Falls Sie über keinen Internetzugang verfügen, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, um Name, Anschrift und Telefonnummer des Importeurs zu erfahren.

Wenn Sie Ihren Grill entsorgen, müssen alle Elektrobauteile (z.B. Elektromotor für den Drehspieß, Batterien, Zündmodul, Grifflichter) entsprechend der EU-Richtlinie für Elektro- und Altgeräte (WEEE) ordnungsgemäß abgegeben werden.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.
www.weber.com[®]

©2008 The following trademarks are registered in the name of Weber-Stephen Products Co., an Illinois corporation, located at 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A. Australia; Smokey Joe, Weber, Kettle Silhouette[®], Genesis, Austria; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Weber, Benelux; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Weber, Compact Grill Configuration, Botswana; Weber, Canada; Smokey Joe, Genesis, China; Kettle Silhouette[®], Denmark; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Weber, Finland; Smokey Joe, France; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Weber, One-Touch, Germany; Smokey Joe, Weber, One-Touch, Greece; Smokey Joe, Ireland; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Italy; Smokey Joe, Weber, Japan; Smokey Joe, Weber, Korea; Smokey Joe, Weber, New Zealand; Weber, Smokey Joe, Nigeria; Weber, Norway; Smokey Joe, Weber, Portugal; Weber, South Africa; Smokey Joe, Weber, Kettle Configuration, Spain; Smokey Joe, Weber, Sweden; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Switzerland; Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Weber, United Kingdom; Smokey Joe, Weber, Weber One-Touch, U.S.A.; Kettle Configuration, Kettle Silhouette[®], Smokey Joe, Weber, One-Touch, Firespice, Go-Anywhere, U.S.A.; Kettle Configuration, Kettle Silhouette, Genesis, Flavorizer, Crossover, Flango, Performer, Rapidfire, Tuck 'N Carry, Jumbo Joe, Bar-B-Kettle, Master-Touch, Spirit, Grill Out, Summit, Platinum, 1-800-Grill-Out, Ranch, Matchless Flame, Zimbabwe; Weber, Kettle Configuration, Kettle Silhouette[®].