SPIRIT

E-210 • E-310 • E-410
E-425 • E-335
EP-325 • EP-335 • EP-425 • EP-435 • SP-435 • EP-435R • EP-445R

Benutzerhandbuch – Flüssigpropangas

Bewahre dieses Benutzerhandbuch bitte zur weiteren Verwendung auf. Lies das Handbuch bitte aufmerksam durch. Falls du Fragen hast, kontaktiere uns noch heute.

HEUTE REGISTRIEREN

Wir freuen uns, dass wir dich auf deiner Reise ins Grillglück begleiten dürfen. Registriere deinen Grill und erhalte Zugang zu interessanten und spannenden Informationen von WEBER. Mit den Tipps und Tricks holst du das Beste aus deinen Grillerlebnissen heraus.

Wichtige Sicherheitsinformation

Die Hinweise GEFAHR, WARNUNG und VORSICHT werden in diesem Handbuch verwendet, um kritische und wichtige Informationen hervorzuheben. Lies und befolge diese Hinweise, um die Sicherheit zu gewährleisten und Sachschäden zu verhindern. Die Hinweise werden im Folgenden definiert.

⚠ **GEFAHR:** Gefährdung mit hohem Risiko, ***die unmittelbar Tod oder schwere Körperverletzungen zur Folge haben wird, wenn sie nicht vermieden wird***.

⚠ **WARNUNG:** Gefährdung mit mittlerem Risiko, ***die möglicherweise Tod oder schwere Körperverletzungen zur Folge haben wird, wenn sie nicht vermieden wird***.

⚠ **VORSICHT:** Gefährdung mit geringem Risiko, ***die leichte oder mittlere Körperverletzungen zur Folge haben könnte, wenn sie nicht vermieden wird***.

NUR IM FREIEN VERWENDEN.

LIES DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR INBETRIEBNAHME DES GERÄTES.

HINWEIS FÜR DEN INSTALLATEUR: Dieses Handbuch muss beim Verbraucher verbleiben.

HINWEIS FÜR DEN VERBRAUCHER: Bewahre dieses Handbuch bitte zur weiteren Verwendung auf.

⚠ GEFAHR

Wenn du Gas riechst:

- **Unterbrich die Gaszufuhr zum Gerät (Grill).**
- **Lösche alle offenen Flammen.**
- **Öffne den Deckel.**
- **Besteht der Geruch weiterhin, entferne dich vom Gerät (Grill) und kontaktiere unverzüglich deinen Gasversorger oder die Feuerwehr.**

⚠ WARNUNG

- **Bewahre in unmittelbarer Nähe dieses Grills oder anderer elektrischer Geräte kein Benzin oder andere entflammbare Flüssigkeiten bzw. Gase auf.**
- **Lagere eine nicht genutzte Gasflasche niemals in der Nähe dieses Grills oder anderer elektrischer Geräte.**

FUNKTIONEN UND MERKMALE DIESES GRILLS

Um auf vollständige Benutzerinformationen zuzugreifen, scannst du den QR-Code und gibst deine Seriennummer ein oder du gehst online auf weber.com/literature-online

Seriennummer

Trage die Seriennummer deines Grills in das obige Kästchen ein, um sie künftig schnell zur Hand zu haben. Die Seriennummer findest du auf dem Typenschild des Grills.

Installation und Montage

- **⚠ GEFAHR: Dieser Grill ist nicht für den Einbau in oder auf Wohnwagen oder Booten geeignet.**
- **⚠ WARNUNG: Verwende diesen Grill nur dann, wenn sich sämtliche Teile an ihrem Platz befinden und der Grill ordnungsgemäß und in Übereinstimmung mit der Montageanleitung montiert wurde.**
- **⚠ WARNUNG: Baue dieses Modell des Grills NICHT in eine integrierte oder Einschubkonstruktion ein.**
- **⚠ WARNUNG: Das Gerät darf nicht umgebaut werden. Flüssigpropangas (LPG) ist kein Erdgas. Die Umstellung auf oder die versuchte Verwendung von Erdgas in einem Flüssigpropangasgrill oder umgekehrt ist nicht sicher und führt zum Verlust der Garantieansprüche.**
- Sämtliche vom Hersteller versiegelten Teile dürfen NICHT durch den Verbraucher modifiziert werden.

Betrieb

- **⚠ GEFAHR: Verwende den Grill ausschließlich im Freien in einem gut belüfteten Bereich. Verwende den Grill NICHT in Garagen, Gebäuden, überdachten Durchgängen, Zelten, anderen geschlossenen Bereichen oder unter brennbaren Konstruktionen.**
- **⚠ GEFAHR: Verwende den Grill NICHT in einem Fahrzeug oder im Kofferraum bzw. auf der Ladefläche eines Fahrzeugs. Dies betrifft insbesondere, aber nicht ausschließlich Pkws, Lkws, Kombis, Minivans, SUVs, Wohnwagen und Boote.**
- **⚠ GEFAHR: Halte brennbare Materialien mindestens 61 cm von der Rückwand oder den Seitenteilen des Grills entfernt, wenn du ihn gebrauchst.**
- **⚠ GEFAHR: Im Grillbereich dürfen keine entflammbaren Gase und Flüssigkeiten (z. B. Benzin, Alkohol usw.) oder sonstige brennbare Materialien vorhanden sein.**
- **⚠ GEFAHR: Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.**
- **⚠ GEFAHR: Lege die Grillabdeckung oder sonstige brennbare Materialien NICHT auf den Grill oder in den Stauraum unter dem Grill, solange dieser in Betrieb oder noch heiß ist.**
- **⚠ GEFAHR: Schalte bei einem Fettbrand sofort sämtliche Brenner aus und lasse den Deckel geschlossen, bis das Feuer erloschen ist.**
- **⚠ WARNUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.**
- **⚠ WARNUNG: Das Konsumieren von Alkohol, verschreibungspflichtigen und nicht verschreibungspflichtigen Arzneimitteln oder illegalen Drogen kann sich negativ auf die Fähigkeit des Verbrauchers auswirken, den Grill ordnungsgemäß und sicher zu montieren, zu bewegen, zu lagern oder zu bedienen.**
- **⚠ WARNUNG: Lasse den Grill während des Vorheizens oder des Grillens niemals unbeaufsichtigt. Beim Umgang mit diesem Grill ist stets Vorsicht geboten. Die gesamte Grillkammer heizt sich während des Gebrauchs auf.**
- **⚠ WARNUNG: Trage beim Handhaben des Grills hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407).**
- **⚠ WARNUNG: Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.**
- **⚠ WARNUNG: Halte elektrische Leitungen und den Gasschlauch von beheizten Flächen fern.**
- **⚠ VORSICHT: Die Sicherheit des Produkts wurde geprüft. Das Produkt verfügt nur über ein Gebrauchszertifikat für ein bestimmtes Land. Bitte beachte die Länderkennzeichnung auf der Außenseite des Kartons.**
- Dieser Grill ist NICHT für die Verwendung von Holzkohle, Briketts oder Lavasteinen geeignet.
- Dieses Gerät ist nicht für eine Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen bzw. mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. fehlenden Kenntnissen gedacht, sofern diese nicht beaufsichtigt werden oder von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in den Gebrauch des Geräts unterwiesen worden sind.

8654337_011325 DE

Lagerung und/oder Nichtgebrauch

⚠ WARNUNG: Nach Gebrauch das Schließventil der Gasflasche schließen.

⚠ WARNUNG: Flüssigpropangas-Flaschen müssen draußen und außer Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Sie dürfen NICHT in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen aufbewahrt werden.

⚠ WARNUNG: Prüfe den Grill nach längerer Lagerung oder längerem Nichtgebrauch vor der Benutzung auf Gaslecks und auf Verstopfung des Brenners.

- Der Grill darf nur dann in einem Gebäude gelagert werden, wenn die Gaskartusche vom Grill getrennt und entfernt wurde.

Vielen Dank, dass du dich für ein WEBER-Produkt entschieden hast. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, USA („WEBER") steht für sichere, langlebige und zuverlässige Produkte.

Diese freiwillige Garantie von WEBER ist für dich kostenlos. Sie beinhaltet sämtliche Informationen, die du benötigst, wenn du dein WEBER-Produkt im unwahrscheinlichen Fall einer Störung oder eines Defekts reparieren lassen musst.

In Übereinstimmung mit dem geltenden Gesetz stehen dem Kunden verschiedene Rechte zu, falls das Produkt defekt ist. Dazu zählt das Recht auf Nacherfüllung oder Ersatzlieferung, Minderung des Kaufpreises und Schadenersatz. In der Europäischen Union gilt ab Übergabe des Produkts beispielsweise eine zweijährige gesetzliche Gewährleistung. Diese und andere gesetzliche Regelungen werden in keiner Weise von dieser Garantie eingeschränkt. Stattdessen werden dem Besitzer durch diese Garantie zusätzliche Rechte eingeräumt, die über die gesetzliche Garantieregelung hinausgehen.

FREIWILLIGE GARANTIE VON WEBER

WEBER garantiert dem Käufer des WEBER-Produkts (oder im Fall eines Geschenks bzw. einer Werbeaktion der Person, die das Produkt erhalten hat), dass das Produkt für die nachfolgend aufgeführten Garantiefristen frei von Material- und Verarbeitungsmängeln ist, sofern es in Übereinstimmung mit dem beiliegenden Benutzerhandbuch montiert und bedient wird. (Hinweis: Wenn du dein WEBER-Benutzerhandbuch verlegst oder verlierst, steht dir auf www.weber.com bzw. auf der länderspezifischen Website, auf die du ggf. weitergeleitet wirst, eine Online-Version des Handbuchs zur Verfügung.) Im Falle einer normalen Benutzung und Wartung in einem einzelnen Privathaushalt verpflichtet sich WEBER im Rahmen dieser Garantie, defekte Teile im Rahmen der nachfolgend aufgeführten Zeiträume, Beschränkungen und Ausschlüsse zu reparieren oder zu ersetzen. SOWEIT NACH GELTENDEM RECHT ZULÄSSIG, GILT DIESE GARANTIEERWEITERUNG NUR FÜR DEN ERSTKÄUFER. SIE KANN NICHT AUF FOLGEBESITZER ÜBERTRAGEN WERDEN, AUSSER ES HANDELT SICH UM EIN GESCHENK ODER EINE WERBEAKTION IM OBEN GENANNTEN SINNE.

PFLICHTEN DES EIGENTÜMERS IM RAHMEN DIESER GARANTIE

Um eine problemlose Garantieabwicklung sicherzustellen, ist es von Vorteil (aber nicht erforderlich), dass du dein WEBER-Produkt online auf www.weber.com bzw. auf der länderspezifischen Website, auf die du ggf. weitergeleitet wirst, registrierst. Bewahre bitte auch deinen Original-Verkaufsbeleg und/oder die Original-Rechnung auf. Durch das Registrieren deines WEBER-Produkts bestätigst du die Garantie und schaffst eine direkte Verbindung zu WEBER, falls wir dich direkt kontaktieren müssen.

Die oben aufgeführte Garantie gilt nur dann, wenn der Besitzer mit angemessener Sorgfalt mit dem WEBER-Produkt umgeht. Dies umfasst das Befolgen sämtlicher Montageanleitungen, Gebrauchsanweisungen und vorbeugender Wartungsmaßnahmen, die im beiliegenden Benutzerhandbuch aufgeführt sind. Die Garantie gilt auch dann, wenn der Besitzer nachweisen kann, dass der Defekt oder die Störung unabhängig von der Nichteinhaltung der oben aufgeführten Verpflichtungen aufgetreten ist. Wenn du in einer Küstenregion lebst oder das Produkt in der Nähe eines Swimmingpools aufbewahrst, umfasst die Wartung ein regelmäßiges Reinigen und Abspülen der äußeren Oberfläche, wie es im beiliegenden Benutzerhandbuch beschrieben ist.

GARANTIEABWICKLUNG/GEWÄHRLEISTUNGSAUSSCHLUSS

Wenn du davon überzeugt bist, dass es sich um ein Bauteil handelt, das von dieser Garantie abgedeckt wird, wende dich bitte an den Kundenservice von WEBER. Die Kontaktinformationen findest du auf unserer Website (www.weber.com bzw. auf der länderspezifischen Website, auf die du ggf. weitergeleitet wirst). WEBER wird Nachforschungen anstellen und das defekte Bauteil, das von dieser Garantie abgedeckt wird, (nach eigener Wahl) reparieren oder austauschen. Falls eine Reparatur oder ein Austausch nicht möglich ist, hat WEBER die Möglichkeit, (nach eigener Wahl) den betroffenen Grill durch einen gleich- oder höherwertigen Grill zu ersetzen. Eventuell bittet dich WEBER darum, einzelne Teile für eine Untersuchung einzusenden. Die Versandkosten sind im Voraus zu bezahlen.

Diese Garantie erlischt, wenn Schäden, Zustandsverschlechterungen, Verfärbungen und/oder Roststellen auftreten, für die WEBER nicht verantwortlich ist und die verursacht wurden durch:

- Missbrauch, unsachgemäßen Gebrauch, Veränderung, Zweckentfremdung, mutwillige Beschädigung, Vernachlässigung, unsachgemäße Montage oder Installation und Nichtausführung der normalen, regelmäßigen Wartung
- Insekten (oder Spinnen) und Nagetiere (z. B. Marder), wozu unter anderem auch Schäden an den Brennerrohren und/oder Gasschläuchen gehören
- Einwirkung von salzhaltiger Luft und/oder Chlorquellen, wie z. B. Swimmingpools oder Whirlpools
- extreme Witterungsbedingungen wie Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben, Tsunamis oder Sturmfluten, Tornados oder schwere Stürme

Die Verwendung und/oder der Einbau von Teilen an deinem WEBER-Produkt, bei denen es sich nicht um Original-Teile von WEBER handelt, führt zum Erlöschen dieser Garantie. Hieraus entstehende Schäden werden von dieser Garantie nicht abgedeckt. Jegliche Umbaumaßnahmen an einem Gasgrill, die nicht durch Weber autorisiert und nicht von einem von Weber autorisierten Service-Techniker durchgeführt wurden, führen zum Erlöschen dieser Garantie.

GARANTIEFRISTEN DES PRODUKTS

Grillkammer:
10 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen
(2 Jahre auf die Farbhaftung, Farbverblassen oder Verfärben ausgenommen)

Deckelbauteil:
10 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen
(2 Jahre auf die Farbhaftung, Farbverblassen oder Verfärben ausgenommen)

Edelstahl-Brennerrohre:
10 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen

Edelstahl-Grillroste:
5 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen

FLAVORIZER BARS aus Edelstahl:
5 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen

Grillroste aus porzellanemailliertem Gusseisen:
5 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen

Alle übrigen Teile:
2 Jahre

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

AUSSER DER/DEN IN DIESER GARANTIEERKLÄRUNG GENANNTEN GARANTIE UND HAFTUNGSAUSSCHLÜSSEN WERDEN HIERMIT KEINE WEITEREN GARANTIE- ODER FREIWILLIGEN HAFTUNGSERKLÄRUNGEN ABGEGEBEN, DIE ÜBER DIE FÜR WEBER GELTENDE GESETZLICHE HAFTUNG HINAUSGEHEN. ZUDEM WERDEN SITUATIONEN ODER ANSPRÜCHE, AUS DENEN FÜR WEBER EINE GESETZLICH VORGESCHRIEBENE HAFTUNG HERVORGEHT, NICHT DURCH DIE VORLIEGENDE GARANTIEERKLÄRUNG BESCHRÄNKT ODER AUSGESCHLOSSEN.

ES WERDEN KEINE GARANTIEN GEGEBEN, DIE ÜBER DIE IN DIESEM GARANTIEPROGRAMM GENANNTEN FRISTEN HINAUSGEHEN. WEBER IST NICHT AN SONSTIGE GARANTIEN GEBUNDEN, DIE VON EINER NATÜRLICHEN PERSON – EINSCHLIESSLICH (EINZEL-)HÄNDLERN – AUF EIN PRODUKT GEGEBEN WERDEN (WIE Z. B. „ERWEITERTE GARANTIEN"). DIE AUSSCHLIESSLICHE ABHILFE IM RAHMEN DIESER GARANTIE BESTEHT IN REPARATUR ODER ERSATZ DES TEILS BZW. PRODUKTS.

IN KEINEM FALL ÜBERSTEIGT EINE ENTSCHÄDIGUNG JEGLICHER ART IM RAHMEN DIESES FREIWILLIGEN GARANTIEPROGRAMMS DEN BETRAG DES KAUFPREISES DES VERKAUFTEN WEBER-PRODUKTS.

DU TRÄGST DAS RISIKO UND DIE HAFTUNG FÜR VERLUST, BESCHÄDIGUNG ODER VERLETZUNG VON DIR SELBST UND AN DEINEM EIGENTUM UND/ODER VON ANDEREN UND DEREN EIGENTUM, WENN EIN ZUSAMMENHANG MIT EINER FEHLBENUTZUNG DES PRODUKTS ODER EINER NICHTBEACHTUNG DER VON WEBER IM MITGELIEFERTEN BENUTZERHANDBUCH GEGEBENEN ANWEISUNGEN BESTEHT.

FÜR TEILE UND ZUBEHÖR, DIE IM RAHMEN DIESER GARANTIE ERSETZT WERDEN, GILT/GELTEN NUR DIE RESTLAUFZEIT(EN) DER OBEN GENANNTEN URSPRÜNGLICHEN GARANTIE.

DIESE GARANTIE GILT NUR FÜR DIE VERWENDUNG DURCH EINZELNE PRIVATHAUSHALTE UND NICHT FÜR WEBER-GRILLS, DIE GEWERBLICH, AUF KOMMUNALER EBENE ODER IN MEHRPARTEIENHÄUSERN GENUTZT WERDEN, WIE Z. B. VON RESTAURANTS, HOTELS, RESORTS ODER IN MIETOBJEKTEN.

WEBER KANN DAS DESIGN SEINER PRODUKTE VON ZEIT ZU ZEIT ÄNDERN. KEINE BESTIMMUNG DIESER GARANTIE IST SO AUSZULEGEN, ALS SEI WEBER VERPFLICHTET, SOLCHE DESIGNÄNDERUNGEN IN ZU EINEM FRÜHEREN ZEITPUNKT HERGESTELLTE PRODUKTE ZU INTEGRIEREN, NOCH SIND SOLCHE ÄNDERUNGEN ALS EINGESTÄNDNIS AUSZULEGEN, DASS FRÜHERE DESIGNS MÄNGELBEHAFTET GEWESEN SEIEN.

In der Liste der internationalen Unternehmenseinheiten am Ende dieses Benutzerhandbuchs findest du weitere Kontaktinformationen.

SPIRIT Brennerventilöffnungen – Größen & Verbrauchsdaten

GRÖSSEN DER BRENNERVENTILÖFFNUNGEN				
Land	**Gaskategorie**	**Modelle mit 2 Brennern**	**Modelle mit 3 Brennern**	**Modelle mit 4 Brennern**
China, Dänemark, Estland, Finnland, Hongkong, Indien, Island, Israel, Japan, Lettland, Litauen, Malta, Niederlande, Norwegen, Rumänien, Russland, Schweden, Singapur, Slowakei, Slowenien, Südafrika, Südkorea, Tschechische Republik, Türkei, Ungarn, Zypern	**$I_{3B/P}$ (30 mbar oder 2,8 kPa)**	Hauptbrenner 1,03 mm	Hauptbrenner 0,95 mm High+ Brenner 0,95 mm Seitenbrenner 0,97 mm	Hauptbrenner 0,91 mm High+ Brenner 0,91 mm Seitenbrenner 0,97 mm
Belgien, Frankreich, Großbritannien, Griechenland, Irland, Italien, Luxemburg, Portugal, Spanien, Schweiz	**I_{3+} (28–30/37 mbar)**	Hauptbrenner 0,96 mm	Hauptbrenner 0,89 mm High+ Brenner 0,89 mm Seitenbrenner 0,91 mm	Hauptbrenner 0,85 mm High+ Brenner 0,85 mm Seitenbrenner 0,91 mm
Polen	**$I_{3B/P}$ (37 mbar)**	Hauptbrenner 0,96 mm	Hauptbrenner 0,89 mm High+ Brenner 0,89 mm Seitenbrenner 0,91 mm	Hauptbrenner 0,85 mm High+ Brenner 0,85 mm Seitenbrenner 0,91 mm
Deutschland, Österreich	**$I_{3B/P}$ (50 mbar)**	Hauptbrenner 0,90 mm	Hauptbrenner 0,82 mm High+ Brenner 0,82 mm Seitenbrenner 0,84 mm	Hauptbrenner 0,79 mm High+ Brenner 0,79 mm Seitenbrenner 0,84 mm

VERBRAUCHSDATEN				
Gaskategorie	**210-Modelle**	**310-Modelle**	**325-Modelle**	**335-Modelle**
$I_{3B/P}$ (30 mbar oder 2,8 kPa)	7,8 kW Propan 8,7 kW Butan	7,0 kW Propan 8,4 kW Butan	9,1 kW Propan 10,1 kW Butan	12,6 kW Propan 14,1 kW Butan
	548 g/h Propan 623 g/h Butan	494 g/h Propan 601 g/h Butan	639 g/h Propan 725 g/h Butan	886 g/h Propan 1.012 g/h Butan
I_{3+} (28–30/37 mbar)	7,8 kW Propan 7,8 kW Butan	7,0 kW Propan 7,0 kW Butan	9,1 kW Propan 9,1 kW Butan	12,6 kW Propan 12,6 kW Butan
	548 g/h Propan 548 g/h Butan	494 g/h Propan 494 g/h Butan	639 g/h Propan 639 g/h Butan	886 g/h Propan 886 g/h Butan
$I_{3B/P}$ (37 mbar)	7,8 kW Propan 8,7 kW Butan	7,0 kW Propan 8,4 kW Butan	9,1 kW Propan 10,1 kW Butan	12,6 kW Propan 14,1 kW Butan
	548 g/h Propan 623 g/h Butan	494 g/h Propan 601 g/h Butan	639 g/h Propan 725 g/h Butan	886 g/h Propan 1.012 g/h Butan
$I_{3B/P}$ (50 mbar)	7,8 kW Propan 8,7 kW Butan	7,0 kW Propan 8,4 kW Butan	9,1 kW Propan 10,1 kW Butan	12,6 kW Propan 14,1 kW Butan
	548 g/h Propan 623 g/h Butan	494 g/h Propan 601 g/h Butan	639 g/h Propan 725 g/h Butan	886 g/h Propan 1.012 g/h Butan

VERBRAUCHSDATEN				
Gaskategorie	**410-Modelle**	**425-Modelle**	**435-Modelle**	**445-Modelle**
$I_{3B/P}$ (30 mbar oder 2,8 kPa)	8,2 kW Propan 9,1 kW Butan	10,3 kW Propan 11,3 kW Butan	13,8 kW Propan 15,3 kW Butan	15,8 kW Propan 17,6 kW Butan
	577 g/h Propan 650 g/h Butan	721 g/h Propan 811 g/h Butan	968 g/h Propan 1.097 g/h Butan	1.112 g/h Propan 1.257 g/h Butan
I_{3+} (28–30/37 mbar)	8,2 kW Propan 8,2 kW Butan	10,3 kW Propan 10,3 kW Butan	13,8 kW Propan 13,8 kW Butan	15,8 kW Propan 15,8 kW Butan
	577 g/h Propan 577 g/h Butan	721 g/h Propan 721 g/h Butan	968 g/h Propan 968 g/h Butan	1.112 g/h Propan 1.112 g/h Butan
$I_{3B/P}$ (37 mbar)	8,2 kW Propan 9,1 kW Butan	10,3 kW Propan 11,3 kW Butan	13,8 kW Propan 15,3 kW Butan	15,8 kW Propan 17,6 kW Butan
	577 g/h Propan 650 g/h Butan	721 g/h Propan 811 g/h Butan	968 g/h Propan 1.097 g/h Butan	1.112 g/h Propan 1.257 g/h Butan
$I_{3B/P}$ (50 mbar)	8,2 kW Propan 9,1 kW Butan	10,3 kW Propan 11,3 kW Butan	13,8 kW Propan 15,3 kW Butan	15,8 kW Propan 17,6 kW Butan
	577 g/h Propan 650 g/h Butan	721 g/h Propan 811 g/h Butan	968 g/h Propan 1.097 g/h Butan	1.112 g/h Propan 1.257 g/h Butan

Wichtige Informationen zu Flüssigpropangas- und Gasanschlüssen

Was ist Flüssigpropangas?

Flüssigpropangas, auch bekannt als LPG oder Autogas, ist das entflammbare Produkt auf Erdölbasis, mit dem der Grill betrieben wird. Bei moderaten Temperaturen und Drücken ist es gasförmig. Unter entsprechendem Druck, z. B. in einer Gasflasche, ist es jedoch flüssig. Wird Druck aus der Gasflasche abgelassen, verdampft die Flüssigkeit sofort und wird so gasförmig.

Hinweise für einen sicheren Umgang mit Flüssigpropangas-Flaschen

- Eine verbeulte oder rostige Flüssigpropangas-Flasche kann eine Gefahr darstellen und sollte von deinem Flüssigpropangas-Lieferanten geprüft werden. Verwende niemals eine Gasflasche mit beschädigtem Ventil.
- Auch eine scheinbar leere Flüssigpropangas-Flasche kann noch Gas enthalten. Die Gasflasche ist entsprechend zu transportieren und zu lagern.
- Die Flüssigpropangas-Flasche muss in einer aufrechten, sicheren Position installiert, transportiert und gelagert werden. Die Gasflaschen dürfen nicht fallengelassen und müssen mit großer Sorgfalt gehandhabt werden.
- Bewahre Flüssigpropangas-Flaschen niemals in Bereichen auf, in denen die Temperaturen 50 °C erreichen können (die Gasflasche wird zu heiß, um sie mit bloßen Händen anfassen zu können).
- Bei der Handhabung oder dem Wechsel der Gasflasche dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden.

Anforderungen an die Flüssigpropangas-Flaschen

- Verwende Gasflaschen mit einem Mindestvolumen von 3 kg und einem Maximalvolumen von 13 kg.

Was ist ein Regler?

Dein Gasgrill ist mit einem Druckregler ausgestattet. Dabei handelt es sich um ein Gerät, mit dem du den Gasdruck regeln und auf einem gleichmäßigen Niveau aufrechterhalten kannst.

Anforderungen an Regler und Schlauch

- In Großbritannien ist vorgeschrieben, dass dieser Grill mit einem Druckregler gemäß BS 3016 mit einem Nennausgangsdruck von 37 Millibar ausgestattet ist.
- Die Schlauchlänge darf maximal 1,50 Meter betragen.
- Der Schlauch darf nicht geknickt werden.
- Bei den Ersatz-Reglern und -Schlaucheinheiten muss es sich um Originalteile von Weber-Stephen Products LLC handeln.

Einbau der Flüssigpropangas-Flasche

Anforderungen an den Unterschrank

Die Maximalmaße für Gasflaschen, die im Unterschrank aufgestellt werden, betragen:

Gasflaschenvolumen: max. 13 kg

Gasflaschenhöhe: max. 587 mm

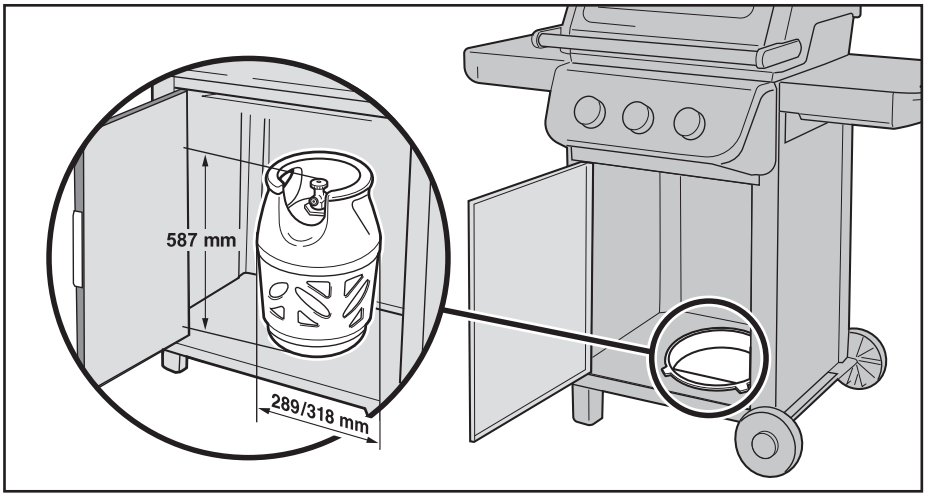
Gasflaschenbreite: max. 289 mm (rechteckige Stellfläche) oder max. 318 mm (runde Stellfläche)

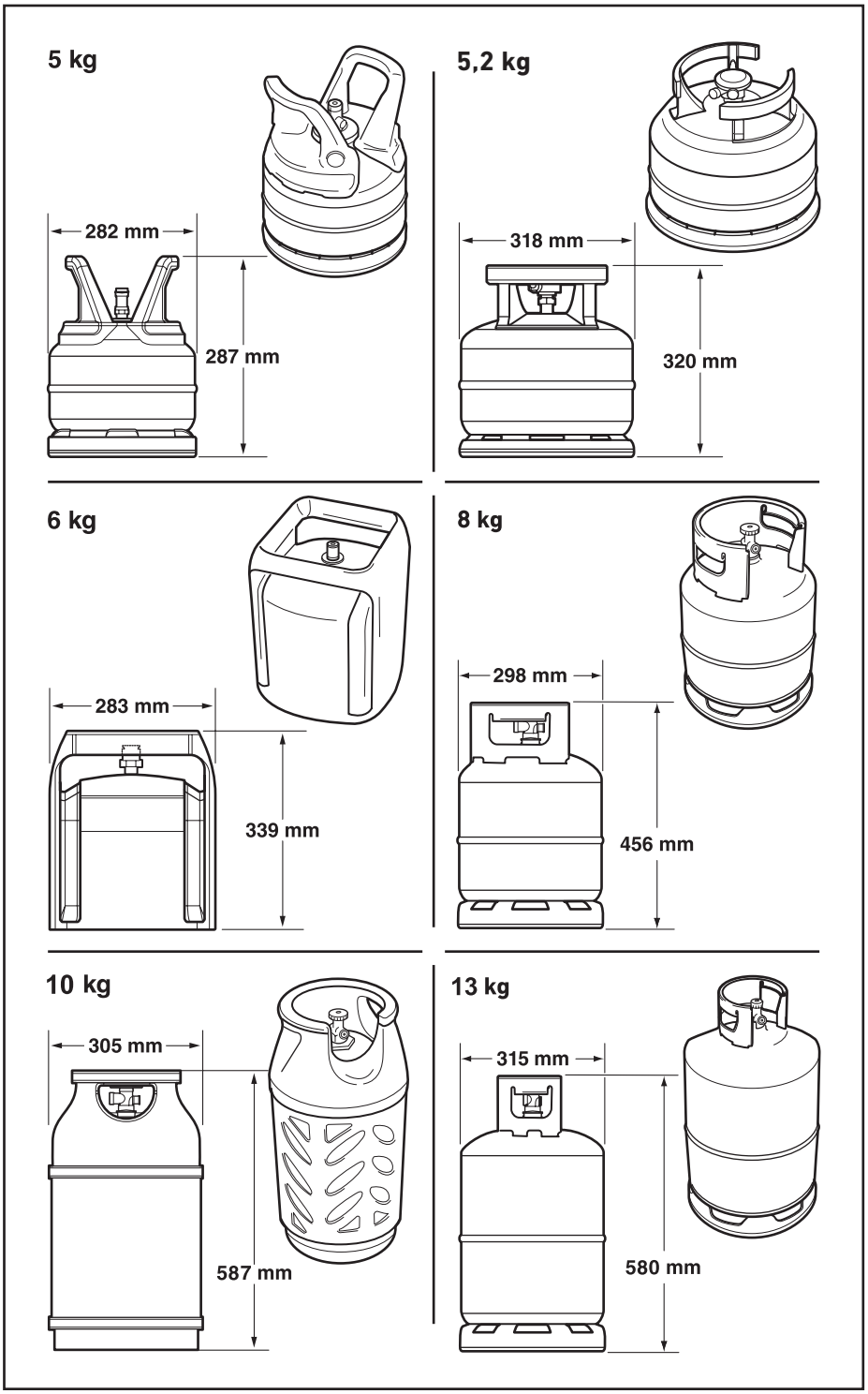
Die Basis der Gasflasche muss in die Gasflaschenhalterung passen und flach auf dem Boden ruhen.

Abgebildet sind mehrere mögliche Gasflaschenmodelle, die für den Einbau im Unterschrank zugelassen sind, einschließlich der Maße.

Wenn deine Gasflasche nicht den Größenanforderungen für eine Aufstellung im Unterschrank entspricht, muss die Gasflasche außerhalb des Unterschranks auf dem Boden aufgestellt werden.

⚠WARNUNG: Wenn die Flüssigpropangas-Flasche nicht den erforderlichen Größe zum Einsetzen im Unterschrank entspricht, versuche nicht, die Flasche in den Unterschrank einzusetzen oder sie anzuschließen. Stelle die Flasche dann außerhalb des Unterschranks auf und schließe sie an. Ein Nichtbeachten dieser Anweisung kann Schäden am Schlauch verursachen, was zu einem Brand oder zu einer Explosion führen und schwere oder sogar tödliche Verletzungen sowie Sachschäden zur Folge haben kann.





Vorbereitung zum Einbau der Flüssigpropangas-Flasche

Die Gasflasche muss nach dem Einbau im Unterschrank gesichert werden.

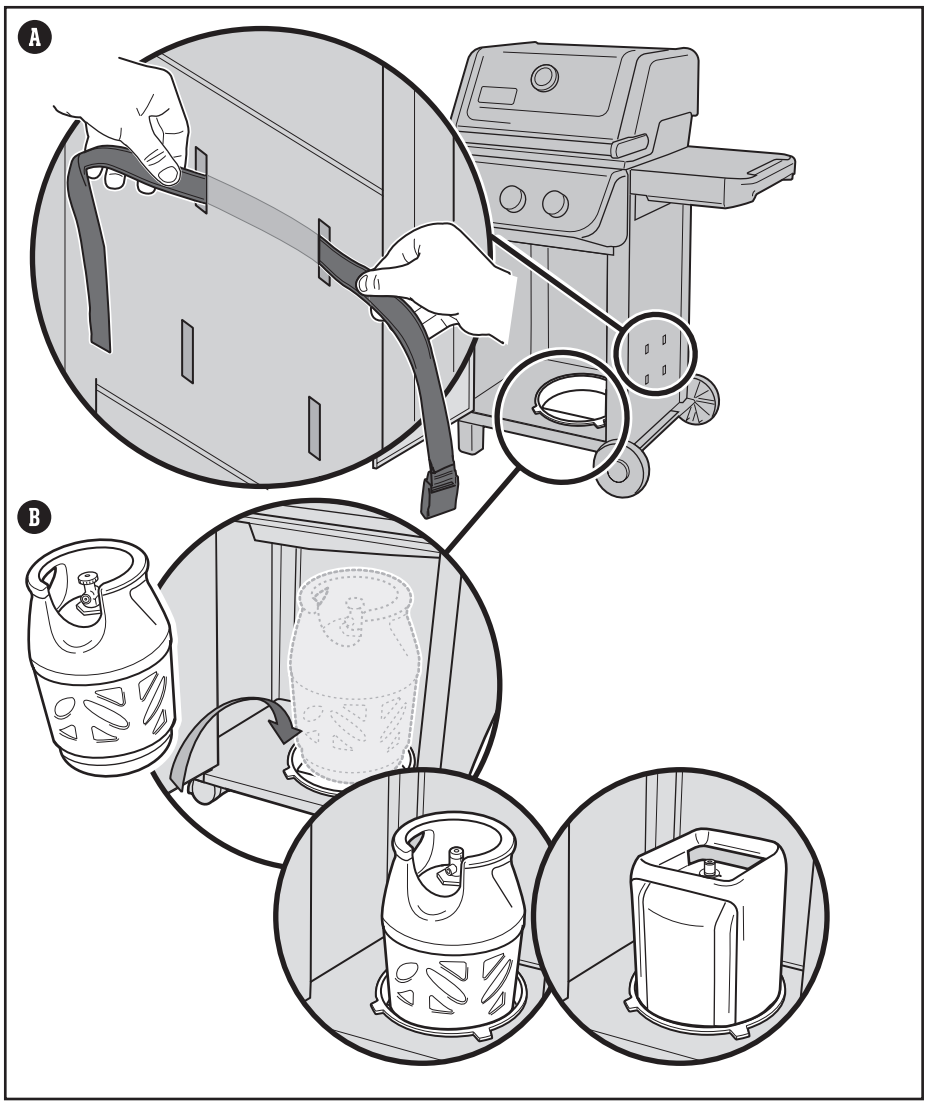
1) Öffne die Tür des Unterschranks.
2) Führe den Gasflaschengurt durch die beiden Löcher an der Seitenplatte **(A)**. Wähle je nach Höhe der Gasflasche die unteren oder oberen Löcher für den Gasflaschengurt.

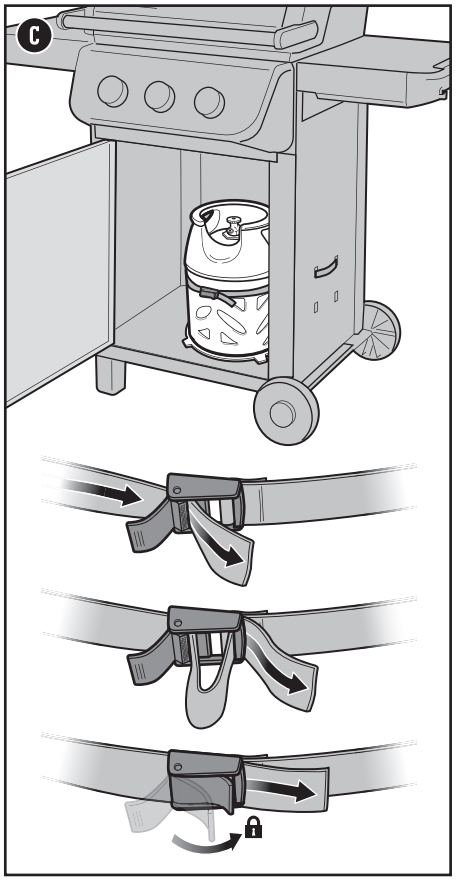
Installation der Flüssigpropangas-Flasche

1) Hebe die Gasflasche in die Gasflaschenhalterung **(B)** auf der Bodenplatte. Die Basis der Flasche muss in die Gasflaschenhalterungen passen.
2) Drehe die Gasflasche, bis die Ventilöffnung zur Vorderseite des Grills zeigt.
3) Sichere die Gasflasche mit dem Gasflaschengurt **(C)**.
4) Schließe den Regler an die Gasflasche an. Siehe „DEN REGLER AN DIE GASFLASCHE ANSCHLIESSEN".

Anschluss bei Bodenaufstellung

1) Öffne die Tür des Unterschranks.
2) Führe den Reglerschlauch durch die Öffnung auf der Rückseite.
3) Stelle die Gasflasche außerhalb des Unterschranks hinter dem Grill auf den Boden.
4) Drehe die Gasflasche, bis die Ventilöffnung zur Grillfront zeigt.
5) Schließe den Regler an die Gasflasche an. Siehe „DEN REGLER AN DIE GASFLASCHE ANSCHLIESSEN".





Das Volumen der Flüssigpropangas-Flasche beim Einbau im Unterschrank darf max. 13 kg betragen.

Die Schlauchlänge darf maximal 1,50 Meter betragen.

⚠WICHTIG: Wir empfehlen, den Gasschlauch deines Gasgrills alle fünf Jahre auszutauschen. In einigen Ländern ist es ggf. erforderlich, den Gasschlauch nach einem kürzeren Zeitraum auszutauschen. In diesem Fall gelten die entsprechenden nationalen Regelungen.

Um Ersatzschläuche, -regler und Ventileinheiten zu erhalten, wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website.
Melde dich auf weber.com an.

Anschließen der Flüssigpropangas-Flasche und Leckageprüfung

Den Regler an die Gasflasche anschließen

1) Stelle sicher, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der AUS-Position ○ befinden. Drücke dafür die Knöpfe ein und drehe sie im Uhrzeigersinn.
2) Ermittle den Reglertyp und schließe den Regler an die Flüssigpropangas-Flasche an. Befolge dazu die entsprechende Anschlussanleitung.
   Hinweis: Stelle vor dem Anschließen sicher, dass das Gasflaschenventil bzw. der Reglerhebel geschlossen ist.

   Anschließen der Gasflasche durch Drehen im Uhrzeigersinn (A)
   Schraube den Regler auf die Gasflasche. Drehe den Anschluss dazu im Uhrzeigersinn **(a)**. Positioniere den Regler so, dass das Entlüftungsloch **(b)** nach unten zeigt.

   Anschließen der Gasflasche durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn (B)
   Schraube den Regler auf die Gasflasche. Drehe den Anschluss dazu gegen den Uhrzeigersinn.

   Anschließen der Gasflasche durch Drehen des Hebels und Einrasten (C)
   Drehe den Reglerhebel **(a)** im Uhrzeigersinn in die AUS-Position. Drücke den Regler auf das Gasflaschenventil, bis der Regler einrastet **(b)**.

   Anschließen der Gasflasche durch Manschette (D)
   Stelle sicher, dass sich der Reglerhebel in der AUS-Position befindet **(a)**. Schiebe die Manschette des Reglers nach oben **(b)**. Drücke den Regler auf das Gasflaschenventil und halte den Druck aufrecht. Schiebe die Manschette zum Schließen nach unten **(c)**. Falls der Regler nicht einrastet, wiederhole den Vorgang.

Hinweis: Der Regler deines Grills kann aufgrund von nationalen Bestimmungen geringfügig von dem dargestellten Regler abweichen.

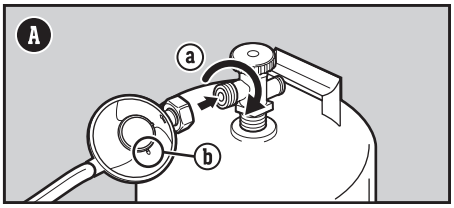
Was ist eine Leckageprüfung?

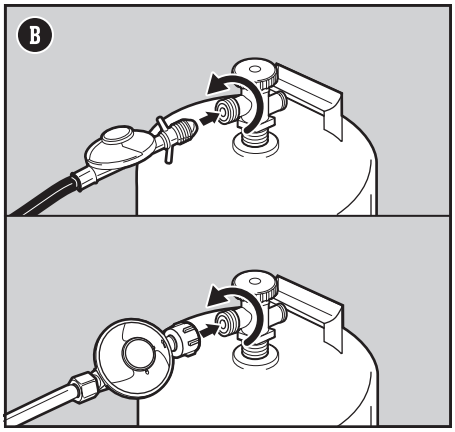
Sobald die Flüssigpropangas-Flasche angeschlossen ist, muss eine Leckageprüfung durchgeführt werden. Mit einer Leckageprüfung kannst du zuverlässig feststellen, ob nach dem Anschließen der Gasflasche Gas austritt. Folgende Verbindungen sollten jedes Mal überprüft werden, wenn eine Gasflasche aufgefüllt und wieder montiert wird:

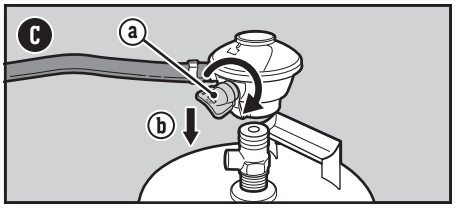
- Verbindung zwischen Regler und Gasflasche
- Verbindung zwischen Gasschlauch und Abzweigstück
- Verbindung zwischen Abzweigstück und gewellter Gasleitung

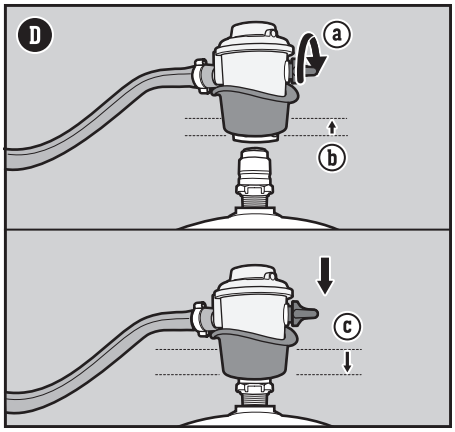
Auf Gaslecks prüfen

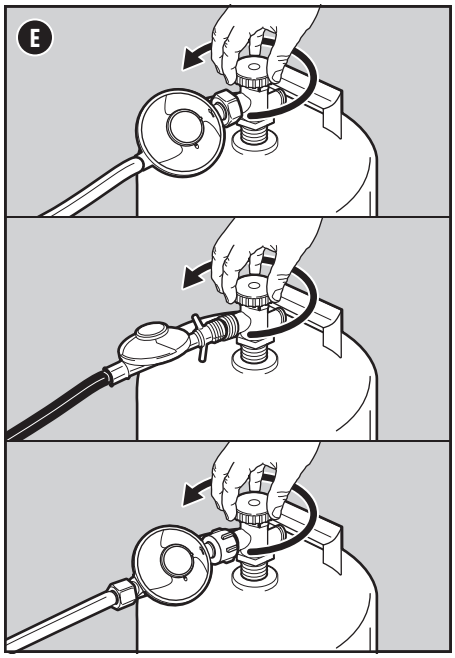
1) Befeuchte die Anschlüsse mit einer Seifenlösung. Verwende hierzu eine Sprühflasche, eine Bürste oder einen Lappen. Die Seifenlösung kannst du selbst herstellen. Mische dazu 20 % Flüssigseife mit 80 % Wasser. Alternativ kannst du die Lösung in der Sanitärabteilung eines Baumarkts kaufen.
2) Ermittle die Art deines Reglers. Öffne die Gaszufuhr. Drehe dazu das Gasflaschenventil gegen den Uhrzeigersinn **(E)** oder den Reglerhebel in die EIN-Position **(F)**.

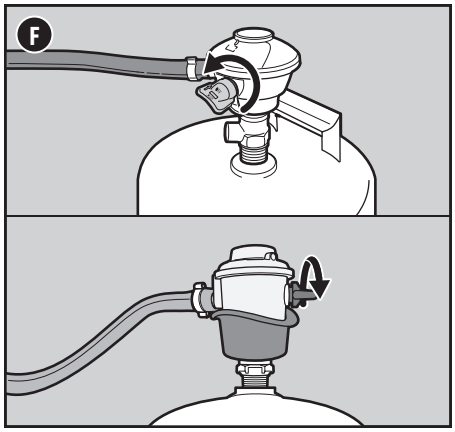












⚠ GEFAHR: Verwende bei der Leckageprüfung keine offene Flamme. Stelle sicher, dass während der Leckageprüfung keine offenen Flammen oder Funken in der Nähe auftreten.

⚠ GEFAHR: Austretendes Gas kann zu einem Brand oder einer Explosion führen.

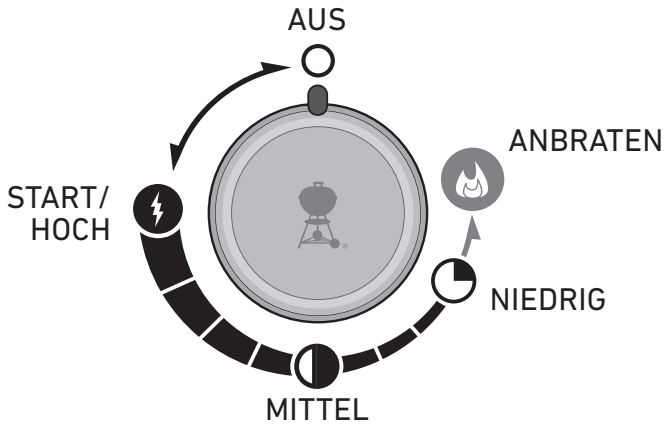
⚠ GEFAHR: Betreibe den Grill nicht, wenn ein Gasleck vorliegt.

⚠ GEFAHR: Wenn du siehst, riechst oder hörst, dass Gas aus der Flüssigpropangas-Flasche austritt:
1. **Entferne dich von der Flüssigpropangas-Flasche.**
2. **Versuche nicht, das Problem eigenständig zu lösen.**
3. **Verständige die Feuerwehr.**

⚠ GEFAHR: Schließe immer das Gasflaschenventil, bevor du den Regler entfernst. Versuche nicht, Gasregler und Schlauch oder sonstige Gasanschlüsse zu trennen, während der Grill in Gebrauch ist.

⚠ GEFAHR: Lagere niemals eine zweite Flüssigpropangasflasche (Reserveflasche) unter oder in der Nähe dieses Grills. Befülle die Gasflasche niemals über 80 % des Fassungsvermögens. Das Nichteinhalten dieser Hinweise kann zu einem Feuer führen und schwere oder tödliche Verletzungen verursachen.

Einstellungen des Brenner-Bedienknopfes



3) Falls sich Blasen bilden, liegt ein Leck vor.
   a) Sollte an der Verbindung zwischen Regler und Gasflasche oder zwischen Reglerschlauch und Regler ein Leck vorliegen **(G)**, unterbrich die Gaszufuhr. DEN GRILL NICHT IN BETRIEB NEHMEN.

   Wenn ein Leck vorliegt, wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website.
4) Bilden sich keine Blasen, ist die Leckageprüfung abgeschlossen.
   a) Trenne die Gaszufuhr und spüle die Anschlüsse mit Wasser ab.

HINWEIS: Da einige Lösungen für die Leckageprüfung leicht korrosiv sind – darunter auch die Seifenlösung –, sollten alle Anschlüsse nach der Leckageprüfung mit Wasser abgespült werden.

Zusätzliche Vorsichtsmaßnahmen für die Leckageprüfung

Folgende Verbindungen sollten jedes Mal auf Gaslecks überprüft werden, wenn eine Gasflasche aufgefüllt und wieder montiert wird:

- Verbindung des Reglers und Verbindung zwischen Regler und Gasflasche **(G)**.

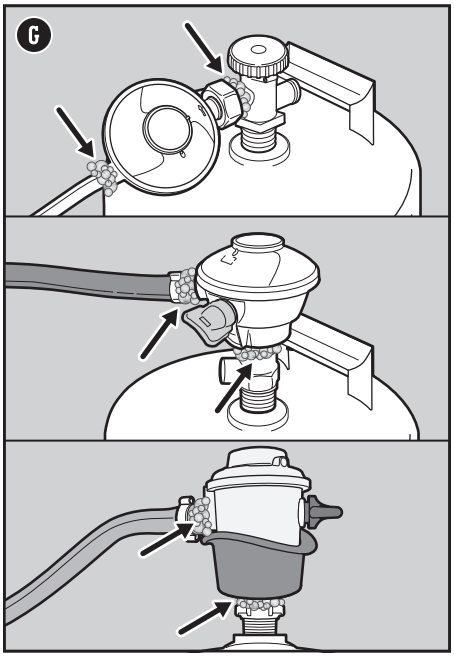
Befolge die Anweisungen im Abschnitt „Auf Gaslecks prüfen".

Den Regler von der Gasflasche entfernen

Herausnehmen einer Gasflasche:

1) Stelle sicher, dass das Gasflaschenventil bzw. der Reglerhebel vollständig geschlossen ist.
2) Löse innen im Unterschrank den Verschluss des Gasflaschengurts.
3) Entferne den Regler.
4) Hebe die Gasflasche heraus.

Bitte sei sehr vorsichtig, wenn du eine Flüssigpropangas-Flasche während eines Grillvorgangs austauschst. Die gesamte Grillkammer und das Fettauffangsystem heizen sich während des Grillvorgangs auf. Trage beim Umgang mit der Flüssigpropangas-Flasche immer hitzebeständige Handschuhe oder Grillhandschuhe. Befestige den Gasflaschengurt nach dem Anschließen einer neuen Gasflasche.



⚠ GEFAHR: Lege die herausnehmbare Fettauffangwanne oder die Grillkammer NICHT mit Alufolie aus.

⚠ GEFAHR: Überprüfe die herausnehmbare Fettauffangwanne und die Auffangschale vor jedem Gebrauch auf Fettrückstände. Entferne übermäßige Fettansammlungen, um einen Fettbrand zu vermeiden.

⚠ WARNUNG: Sei vorsichtig, wenn du die Auffangschale herausnimmst und heißes Fett entsorgst.

⚠ WARNUNG: Trage beim Handhaben des Grills hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407).

⚠ WARNUNG: Überprüfe deine Grillbürsten regelmäßig auf lose Borsten und übermäßigen Verschleiß. Ersetze die Grillbürste, wenn du auf dem Grillrost oder in der Bürste lose Borsten entdeckst. WEBER empfiehlt, zu Beginn jeder Grillsaison eine neue Grillbürste mit Edelstahlborsten anzuschaffen.

⚠ WARNUNG: Wenn du Beschädigungen am Schlauch feststellst, darf der Grill nicht verwendet werden. Verwende für den Austausch ausschließlich einen von WEBER autorisierten Ersatz-Schlauch.

⚠ WARNUNG: Achte immer darauf, dass die Lüftungsöffnungen um die Gasflasche sauber sind und nicht verdeckt werden.

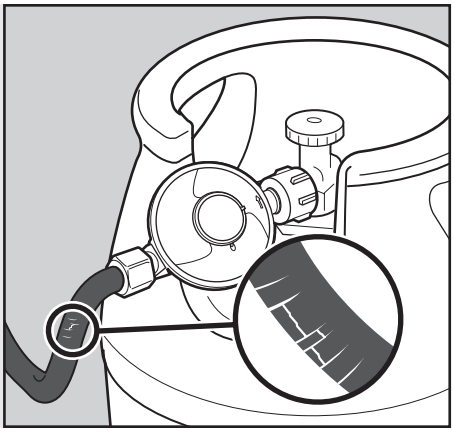
⚠ WARNUNG: Halte elektrische Leitungen und den Gasschlauch von beheizten Flächen fern.

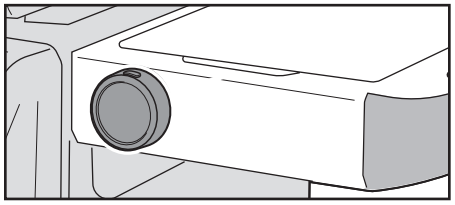
Überprüfen des Schlauchs

Der Schlauch muss regelmäßig überprüft werden.

1) Stelle sicher, dass der Grill ausgeschaltet und abgekühlt ist.
2) Überprüfe den Schlauch auf Risse, poröse Stellen und Einschnitte **(A)**. Wenn du Beschädigungen am Schlauch feststellst, darf der Grill nicht verwendet werden.

⚠ WARNUNG: Wenn du Beschädigungen am Schlauch feststellst, darf der Grill nicht verwendet werden. Verwende für den Austausch ausschließlich einen von WEBER zugelassenen Ersatzschlauch.





Digitale Temperaturanzeige

Diese Funktion ist nur bei ausgewählten Modellen verfügbar.

Mit der digitalen Temperaturanzeige kannst du ganz einfach die Temperatur deines Grills überprüfen. Bitte befolge während des Betriebs des Grills die folgenden Anleitungen für die digitale Temperaturanzeige:

Die Anzeige einschalten

1) Halte die Ein-/Aus-Taste 2 Sekunden lang gedrückt, um die Anzeige einzuschalten. Die Ein-/Aus-Taste befindet sich oben auf der Anzeigeeinheit.

HINWEIS: Der Grill sollte immer 10 Minuten oder länger vorgeheizt werden. Wenn die Anzeige eingeschaltet wird, während der Grill ausgeschaltet ist, durchlaufen die Leuchten während der ersten 4 Minuten eine Startsequenz, während die Grilltemperatur auf der Anzeige erfasst wird. Wenn die Anzeige eingeschaltet wird, während der Grill eingeschaltet ist, zeigt sie automatisch die Grilltemperatur an.

2) Wenn du zwischen Fahrenheit **(F°)** und Celsius **(C°)** wechseln möchtest, ziehe die Anzeigeeinheit vom Tisch, um an die Taste auf der Rückseite zu gelangen. Drücke die Taste, um zwischen diesen Optionen zu wechseln.

Helligkeit

Nach dem Einschalten läuft die Anzeige 15 Minuten lang mit 100 % Helligkeit und wird dann leicht abgedunkelt, um die Batterie zu schonen. Um die Anzeige wieder auf 100 % Helligkeit zu bringen, tippe einfach auf die Ein-/Aus-Taste. Die Anzeige läuft dann 2 Minuten lang mit 100 % Helligkeit.

Die Anzeige ausschalten

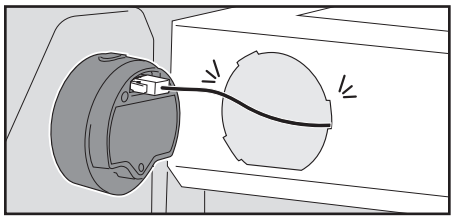
1) Um die Anzeige manuell auszuschalten, halte die Ein-/Aus-Taste 2 Sekunden lang gedrückt.

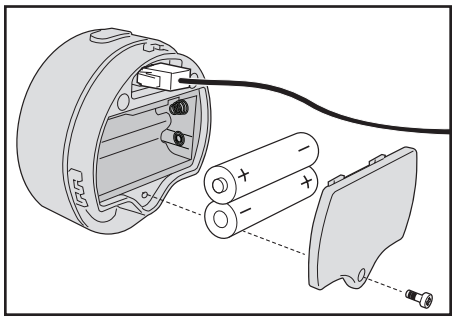
HINWEIS: Die Anzeige schaltet sich automatisch aus, wenn 4 Minuten lang keine Hitze erkannt wurde oder der Grill vollständig abgekühlt ist.

Fehlercode E-8: Bei einem losgelösten Thermoelement wird in der Anzeige „E-8" angezeigt. Bitte wende dich an den WEBER Kundenservice.

Batterien

Wenn die 2 AA-Batterien gewechselt werden müssen, erscheint unten auf der Anzeige ein Symbol für niedrigen Batteriestand. Ziehe die Anzeigeeinheit vom Tisch, um an das Batteriefach zu gelangen. Verwende ausschließlich Alkalibatterien. Alte und neue Batterien bzw. verschiedene Arten von Batterien (Standard, Alkali, wiederaufladbar) dürfen nicht gemischt werden.





Den Grill anzünden

Verwendung der Snap-Jet Zündung zum Zünden von Brennern

Jeder Drehknopf der Snap-Jet Zündung erzeugt einen Funken von der Zündelektrode zum Brennerzündrohr. Du erzeugst die Energie für den Funken, indem du den Reglerknopf drückst und in die Start-/Hoch-Position drehst. Jeder Brenner verfügt über einen eigenen Bedienknopf und jeder Brenner zündet eigenständig. Zünde die Brenner von links nach rechts. Beim Vorheizen sollten alle Brenner entzündet werden. Während des Grillens ist dies jedoch nicht erforderlich.

1) Öffne den Deckel **(A)**.
2) Stelle sicher, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der AUS-Position ○ befinden. Drücke die Knöpfe dafür nach innen und drehe sie im Uhrzeigersinn **(B)**. *Hinweis: Es ist wichtig, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der AUS-Position ○ befinden, bevor die Flüssigpropangas-Flasche geöffnet wird.*
3) Öffne die Gaszufuhr. Drehe dazu das Gasflaschenventil gegen den Uhrzeigersinn oder den Reglerhebel in die EIN-Position. Dies hängt davon ab, wie der Regler mit der Gasflasche verbunden ist.
4) Beginne mit dem ersten Brenner von links. Halte den Bedienknopf zwei Sekunden lang gedrückt **(C)** und drehe ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position Start/Hoch, bis du ihn einrasten hörst **(D)**. Halte den Drehknopf zwei Sekunden lang gedrückt, nachdem du das Einrasten gehört hast. Dadurch wird der Zünder ausgelöst und der Brenner entzündet.
5) Überprüfe, ob der Brenner entzündet ist, indem du durch die Grillroste blickst.
6) Zündet der Brenner nicht, drehe den Bedienknopf des Brenners in die AUS-Position ○ und wiederhole den Anzündvorgang ein zweites Mal. Wenn der Brenner immer noch nicht zündet, drehe den Bedienknopf des Brenners auf AUS und warte fünf Minuten, bis sich das Gas verflüchtigt hat, bevor du es erneut versuchst, oder versuche, mit einem Streichholz zu zünden.
7) Wurde der Brenner entzündet, führe die Schritte 4 bis 6 für die verbleibenden Brenner aus.

Sollte es nicht möglich sein, die Brenner mithilfe der Snap-Jet Zündung zu entzünden, schlage bitte im Abschnitt FEHLERBEHEBUNG in diesem Benutzerhandbuch nach. Dort findest du eine Anleitung für das manuelle Anzünden des Grills mithilfe eines Streichholzes, um das genaue Problem zu bestimmen.

Den Grill vorheizen

Für ein erfolgreiches Grillvergnügen ist es unerlässlich, den Grill vorzuheizen. Das Vorheizen verhindert, dass das Grillgut am Grillrost festklebt. Es sorgt dafür, dass der Rost heiß genug ist und ein gutes Anbraten ermöglicht. Zudem werden so Rückstände vom letzten Grillen abgebrannt.

1) Öffne den Grilldeckel.
2) Entzünde deinen Grill in Übereinstimmung mit der Zündanleitung dieses Benutzerhandbuchs.
3) Schließe den Deckel.
4) Drehe die Bedienknöpfe aller Brenner in die Position Start/Hoch und heize den Grill 10 bis 15 Minuten lang vor, bis das Grillthermometer 260 °C anzeigt.

Löschen der Brenner

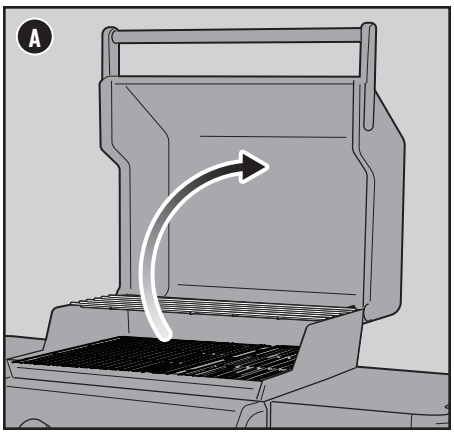
1) Drücke die Bedienknöpfe der Brenner nach innen und drehe sie im Uhrzeigersinn in die AUS-Position ○.
2) Trenne die Gaszufuhr an der Flüssigpropangas-Flasche.

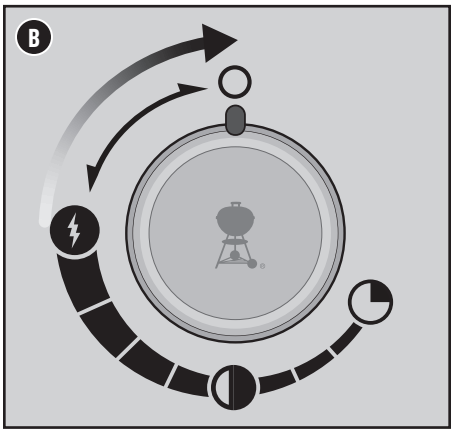
⚠ WARNUNG: Halte den Deckel während des Anzündvorgangs offen.

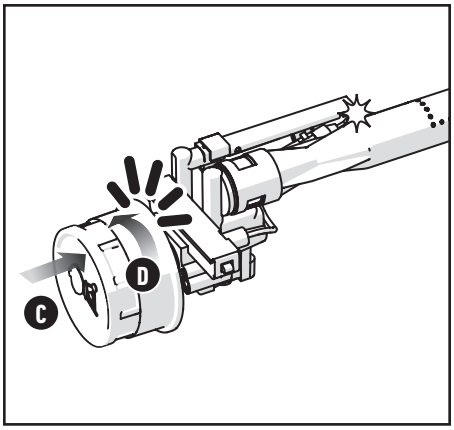
⚠ WARNUNG: Beuge dich während des Anzündens oder Grillens nicht über den geöffneten Grill.

⚠ WARNUNG: Jeder Brenner muss durch Drücken des elektronischen Zündknopfs einzeln entzündet werden.

⚠ WARNUNG: Wenn sich der erste Brenner nicht innerhalb von vier Sekunden zünden lässt, drehe den Bedienknopf des Brenners in die AUS-Position. Warte fünf Minuten, bis sich das ausgetretene Gas verflüchtigt hat. Wiederhole anschließend den Zündvorgang.







Verwenden der Sear Zone

Diese Funktion ist nur bei ausgewählten Modellen verfügbar.

Beim scharfen Anbraten handelt es sich um eine Grillmethode mit direkter Hitze für verschiedene Fleischstücke, wie Steaks und Koteletts, Geflügelteile und Fisch. Dabei wird die Oberfläche des Grillguts bei hoher Temperatur geröstet. Wenn du beide Seiten eines Fleischstücks scharf anbrätst, karamellisiert die Oberfläche und es entsteht ein noch köstlicheres Aroma.

Die beiden benachbarten Brenner in der Sear Zone haben eine zusätzliche Einstellung, mit der die Wärmeleistung auf Temperaturen zum scharfen Anbraten erhöht wird. So verwendest du die Sear Zone:

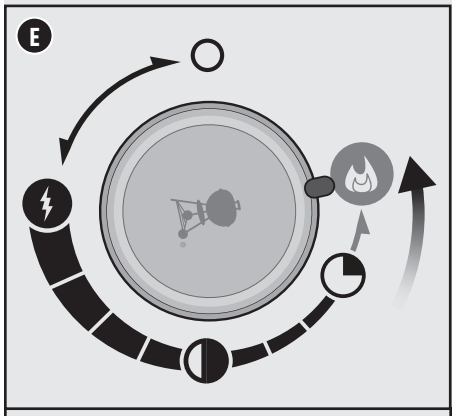
1) Öffne den Deckel und entzünde alle Brenner. Siehe auch DEN GRILL ANZÜNDEN.
2) Drehe die Bedienknöpfe aller Brenner in die Position Start/Hoch und heize den Grill 15 Minuten lang vor.
3) Nach dem Vorheizen drücke die beiden Bedienknöpfe des Brenners nach innen und drehe sie gegen den Uhrzeigersinn in die Position zum scharfen Anbraten **(E)**. Die Sear Zone-Brenner arbeiten im Tandem **(F)**. Die anderen Brenner können ausgeschaltet oder auf die niedrigste Stufe gestellt werden.
4) Lege das Fleisch direkt über die Sear Zone und schließe den Deckel. Brate jede Seite je nach Art und Dicke des Fleisches zwischen einer und vier Minuten an **(G)**. Wenn das Fleisch scharf angebraten ist, kannst du es über moderate Hitze legen und bis zur gewünschten Garstufe weitergaren.

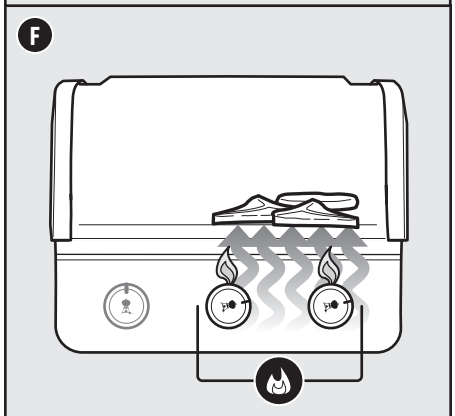
Hinweis: Halte den Deckel beim Grillen geschlossen, um maximale Hitze zu erreichen und Stichflammen zu vermeiden.

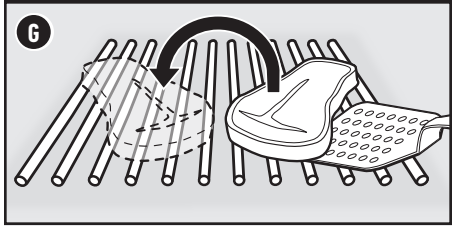
Wenn du bereits Erfahrungen mit der Sear Zone gesammelt hast, kannst du mit der Zeit zum Anbraten herumexperimentieren und herausfinden, nach welcher Zeit dir das Ergebnis am besten schmeckt.

Löschen der Brenner

1) Drücke die Bedienknöpfe der Brenner nach innen und drehe sie im Uhrzeigersinn in die AUS-Position ○.
2) Trenne die Gaszufuhr.







Entzünden des Seitenbrenners

Entzünden des Seitenbrenners mithilfe der Snap-Jet Zündung

Diese Funktion ist nur bei ausgewählten Modellen verfügbar.

Wenn einer oder mehrere der Hauptbrenner in deinem Grill bereits entzündet sind und du den Seitenbrenner anzünden möchtest, fahre fort mit Schritt 3. Wenn noch kein Hauptbrenner entzündet ist und du nur den Seitenbrenner nutzen möchtest, beginne mit Schritt 1.

1) Stelle sicher, dass sich alle Bedienknöpfe des Seitenbrenners in der AUS-Position ○ *befinden.* Drücke den Knopf dafür hinein und drehe ihn im Uhrzeigersinn **(A)**. Stelle zudem sicher, dass sich alle Bedienknöpfe der Hauptbrenner in der AUS-Position ○ befinden. *Hinweis: Es ist wichtig, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der AUS-Position ○ befinden, bevor die Flüssigpropangas-Flasche geöffnet wird.*
2) Öffne die Gaszufuhr. Drehe dazu das Gasflaschenventil gegen den Uhrzeigersinn oder den Reglerhebel in die EIN-Position. Dies hängt davon ab, wie der Regler mit der Gasflasche verbunden ist.
3) Öffne den Deckel des Seitenbrenners **(B)**.
4) Drücke den Bedienknopf des Brenners nach innen **(C)** und drehe ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position Start/Hoch, bis du ihn einrasten hörst. Halte den Drehknopf zwei Sekunden lang gedrückt, nachdem du das Einrasten gehört hast. Dadurch wird der Zünder ausgelöst und der Brenner entzündet.
5) Überprüfe, ob der Seitenbrenner entzündet wurde. In hellem Tageslicht kann es schwierig sein, die Flamme des Seitenbrenners zu erkennen.
6) Zündet der Brenner nicht, drehe den Bedienknopf des Brenners in die AUS-Position ○ und wiederhole den Anzündvorgang ein zweites Mal. Wenn der Brenner immer noch nicht zündet, drehe den Bedienknopf des Brenners auf AUS und warte fünf Minuten, bis sich das Gas verflüchtigt hat, bevor du es erneut versuchst, oder versuche, mit einem Streichholz zu zünden.
7) Sobald der Seitenbrenner entzündet ist, drehe den Knopf weiter gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Stufe.
8) Zündet der Seitenbrenner nicht innerhalb von vier Sekunden, drehe den Bedienknopf des Seitenbrenners in die AUS-Position ○ und warte fünf Minuten, bis sich das Gas verflüchtigt hat, bevor du erneut versuchst, den Brenner zu zünden.

Sollte es nicht möglich sein, den Seitenbrenner mithilfe der Snap-Jet Zündung zu entzünden, schlage bitte im Abschnitt FEHLERBEHEBUNG nach. Dort findest du eine Anleitung für das manuelle Anzünden des Grills mithilfe eines Streichholzes, um das genaue Problem zu bestimmen.

Löschen des Seitenbrenners

1) Drücke den Bedienknopf des Seitenbrenners hinein und drehe ihn im Uhrzeigersinn in die AUS-Position ○.
2) Trenne die Gaszufuhr.

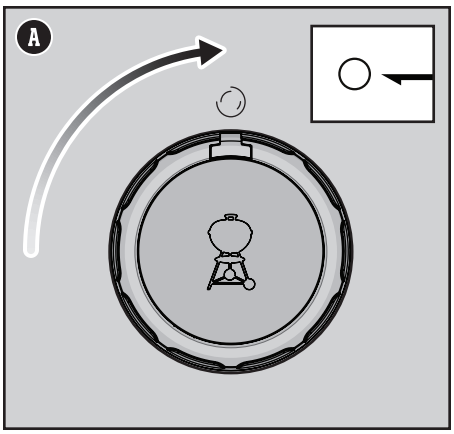
Größe der Grillpfanne für den Seitenbrenner

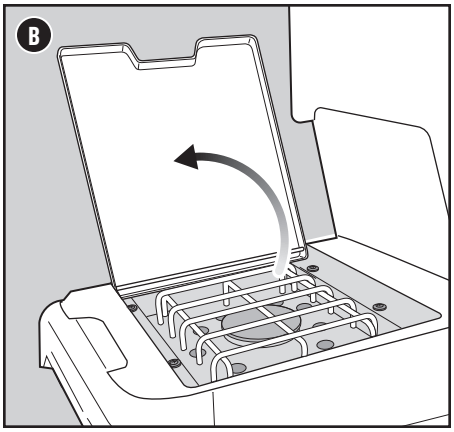
Min. Durchmesser: 18 cm
Max. Durchmesser: 26 cm

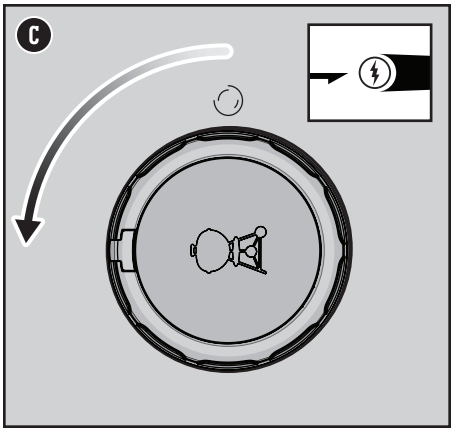
⚠ WARNUNG: Öffne beim Anzünden den Seitenbrennerdeckel.

⚠ WARNUNG: Beuge dich während des Anzündens oder Grillens nicht über den Seitenbrenner.

⚠ WARNUNG: Lässt sich der Seitenbrenner nicht innerhalb von vier Sekunden zünden, drehe den Brennerbedienknopf in die AUS-Position. Warte fünf Minuten, bis sich das ausgetretene Gas verflüchtigt hat. Wiederhole anschließend den Zündvorgang.



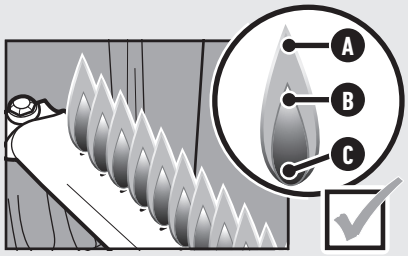


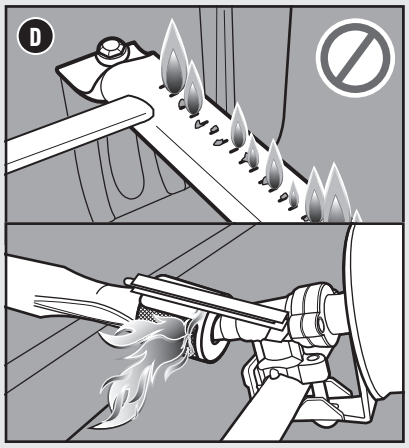


Ordnungsgemäße Flammenmuster der Brenner

Die Brenner in deinem Grill wurden werkseitig für die korrekte Luft-Gas-Mischung eingestellt. Wenn die Brenner ordnungsgemäß arbeiten, siehst du ein spezielles Flammenmuster. Die Flammen besitzen eine gelbe Spitze **(A)** und gehen über ein helles Blau **(B)** in eine dunkelblaue Flamme **(C)** über.

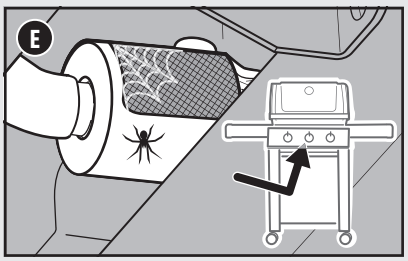
⚠ WARNUNG: Verstopfte und verschmutzte Öffnungen können eine vollständige Gaszufuhr verhindern und zu einem Brand (D) in und an den Gasventilen führen. Dies kann schwerwiegende Schäden an deinem Grill verursachen.





Spinnengitter

Die Luftöffnungen der Brenner **(E)** sind mit Edelstahlgittern ausgestattet. Diese verhindern, dass Spinnen oder Insekten im Venturi-Bereich der Brenner Netze weben oder Nester bauen. Diese Nester können den normalen Gasfluss behindern und dazu führen, dass Gas aus der/den Luftöffnung(en) der Brenner zurückströmt. Anzeichen für eine solche Verstopfung ist Gasgeruch in Verbindung mit Brennerflammen, die gelb und schwach sind. Diese Verstopfungen können einen Brand im und um das Gasventil herum verursachen und zu schwerwiegenden Beschädigungen an deinem Grill führen. Zudem können sich Staub und Schmutz auf der Außenseite der Spinnen-/Insektengitter ansammeln und die Sauerstoffzufuhr in die Brenner behindern. Halte die Insektengitter sauber. Befolge die Anleitung zum „Reinigen der Spinnen-/Insektengitter" im Abschnitt Produktpflege.



⚠ WARNUNG: Versuche nicht, gasführende oder gasverbrennende Teile, Zündkomponenten oder strukturelle Komponenten zu reparieren, ohne dich vorab beim Kundendienst von Weber-Stephen Products LLC über Reparaturarbeiten informiert zu haben.

⚠ VORSICHT: Die Öffnungen des Brennerrohrs müssen korrekt über den Ventilöffnungen positioniert sein.

Reinigung und Wartung

Reinigen der Innenseite des Grills

Wird ein Grill nicht regelmäßig gewartet, kann seine Leistung im Laufe der Zeit abnehmen. Niedrige Temperaturen, eine ungleichmäßige Hitzeverteilung und an den Grillrosten anhaftendes Grillgut sind Anzeichen dafür, dass der Grill gereinigt und gewartet werden sollte. Stelle sicher, dass der Grill ausgeschaltet und abgekühlt ist. Beginne mit dem Reinigen der Innenseite des Grills – arbeite von oben nach unten. Der Grill sollte mindestens zweimal im Jahr gründlich gereinigt werden. Wird der Grill durchgängig genutzt, muss er ggf. jedes Vierteljahr gereinigt werden.

Reinigen des Deckels

Gelegentlich kannst du „lackähnliche" Flocken auf der Innenseite des Deckels finden. Während des Gebrauchs entsteht aus verdampftem Fett und Rauch Kohlenstoff, der sich auf der Innenseite des Deckels ablagert. Diese Ablagerung löst sich nach einiger Zeit und sieht so ähnlich aus wie Farbe. Die Ablagerungen sind ungiftig. Wenn du den Deckel nicht regelmäßig reinigst, können sie allerdings auf dein Grillgut fallen.

1) Löse das verkohlte Fett mit einer Edelstahl-Grillbürste von der Deckelinnenseite **(A)**. Um die Bildung weiterer Ablagerungen zu minimieren, kannst du die Deckelinnenseite nach dem Grillen, wenn der Grill noch warm (nicht heiß) ist, mit einem Küchentuch abwischen.

Reinigung der Grillroste

Durch das Reinigen des Grillrosts verhinderst du, dass das Grillgut am Grillrost festklebt. Wenn du deine Grillroste regelmäßig reinigst, sind die Rückstände auf deinen Grillrosten minimal.

1) Bürste die Rückstände auf dem eingebauten Grillrost mit einer Edelstahl-Grillbürste ab **(B)**.
2) Nimm die Grillroste heraus und lege sie zur Seite.

Reinigen der FLAVORIZER BARS

Die FLAVORIZER BARS fangen die herabtropfenden Bratensäfte auf. Der entstehende Rauch verleiht dem Grillgut ein unwiderstehliches Raucharoma. Die Säfte, die nicht von den FLAVORIZER BARS verdampft werden, werden von den Brennern weggeleitet. Dies verhindert Stichflammen und schützt die Brenner vor Verstopfungen.

1) Schabe die FLAVORIZER BARS mit einem Kunststoffspachtel ab **(C)**.
2) Bürste die FLAVORIZER BARS, wenn nötig, mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten ab.
3) Entferne die FLAVORIZER BARS und lege sie zur Seite.

Reinigen der Brenner

Zwei Bereiche der Brenner sind für eine optimale Leistung entscheidend: die Öffnungen (kleine, erhöhte Öffnungen entlang der Brenner) und die Spinnen-/Insektengitter an den Enden der Brenner. Um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten, müssen diese Bereiche sauber gehalten werden.

Reinigen der Brenneröffnungen

1) Verwende eine Edelstahl-Grillbürste, um die Außenseite der Brenner zu reinigen. Bürste dabei über die erhöhten Brenneröffnungen **(D)**.
2) Achte beim Reinigen darauf, nicht die Zündelektrode zu beschädigen. Bürste vorsichtig um die Elektrode herum.

Reinigen der Spinnen-/Insektengitter

1) Lokalisiere die Ventilbereiche an den Enden der Brenner auf der Unterseite des Bedienfelds.
2) Reinige die Spinnen-/Insektengitter aller Brenner mit einem weichen Borstenpinsel **(E)**.

Reinigen des Hitzereflektors

Der Hitzereflektor befindet sich unter den Brennern und verteilt die Hitze während des Grillens gleichmäßig in der Grillkammer. Mit einem sauberen Hitzereflektor erzielt dein Grill eine bessere Grillleistung.

1) Schabe den Hitzereflektor mit einem Kunststoffspachtel ab.
2) Bürste den Hitzereflektor, wenn nötig, mit einer Edelstahl-Grillbürste ab.
3) Entferne den Hitzereflektor und lege ihn zur Seite.

⚠ Achte nach dem Reinigen auf den korrekten Sitz des Hitzereflektors.

Reinigen der Grillkammer

Überprüfe die Grillkammer auf Fettansammlungen und Lebensmittelrückstände. Übermäßige Ansammlungen können zu einem Brand führen.

1) Verwende einen Kunststoffspachtel, um Rückstände von den Seiten und dem Grillkammerboden des Grills in den Fetttrichter im Boden der Grillkammer abzuschaben. Durch die Öffnung im Boden der Kammer werden die Rückstände in die herausnehmbare Fettauffangschale geleitet.

Reinigen des Fettauffangsystems

Das Fettauffangsystem besteht aus einer gewinkelten, herausnehmbaren Fettauffangschale und einer Auffangschale. Diese Bauteile wurden so konstruiert, dass sie leicht entfernt, gereinigt und ersetzt werden können. Diese Schritte sind bei jedem Vorbereiten des Grills sehr wichtig.

Reinigen der Außenseite des Grills

Die Außenseite des Grills besteht ggf. aus Edelstahl, Porzellanemaille und Kunststoff. WEBER empfiehlt je nach Art der Oberfläche die folgenden Methoden.

Reinigen von Edelstahl-Oberflächen

Verwende zum Reinigen von Edelstahl-Oberflächen einen schadstofffreien, nicht scheuernden Edelstahlreiniger oder eine Politur für Outdoor-Produkte und Grills. Verwende ein Mikrofasertuch und wische mit der Struktur des Edelstahls. Verwende kein Küchentuch.

Hinweis: Achte darauf, die Edelstahl-Oberflächen nicht mit scheuernden Pasten zu zerkratzen. Pasten eignen sich nicht zum Reinigen oder Polieren. Sie sorgen lediglich dafür, dass sich die Farbe des Metalls verändert, indem sie die oberste Chromoxid-Beschichtung entfernen.

Reinigen der lackierten, porzellanemaillierten Oberflächen und Kunststoffbauteile

Verwende zum Reinigen von lackierten, porzellanemaillierten Oberflächen und Kunststoffbauteilen warmes Seifenwasser und Küchentücher oder einen Lappen. Wische zunächst die Oberflächen ab. Spüle sie anschließend ab und trockne sie.

Reinigen der Außenseite eines Grills, der sich in einer aggressiven Umgebung befindet

Ist dein Grill einer besonders rauen Umgebung ausgesetzt, musst du die Außenseite des Grills häufiger reinigen. Saurer Regen, Schwimmbadchemikalien und Salzwasser können zu Rostbildung führen. Wische die Außenseite deines Grills mit warmem Seifenwasser ab. Spüle die Oberfläche anschließend ab und trockne sie gründlich. Zusätzlich kannst du einmal pro Woche einen Edelstahl-Reiniger auftragen, um eine Rostbildung auf der Oberfläche zu verhindern.

Bewegen des Grills

Kontrolliere immer den festen Sitz von innenliegenden Komponenten, wenn du deinen Grill bewegst

1) **Hitzereflektor (F)** – Achte darauf, dass er vollständig in die Grillkammer eingesetzt ist.
2) **Herausnehmbare Fettauffangschale (G)** – Wenn du von der Rückseite des Grills auf sie zugreifst, achte darauf, dass sie ganz hineingeschoben ist.

Reinigung der elektronischen Komponenten

Wische die Innenseite des Unterschranks und die Umgebung der Seitentische mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Achte darauf, beim Reinigen der elektronischen Bauteile nicht an den Kabelverbindungen zu ziehen.

VORSICHT: SPRITZE DEN GRILL NIEMALS MIT EINEM STARKEN WASSERSTRAHL WIE VON EINEM GARTENSCHLAUCH ODER HOCHDRUCKREINIGER AB. DIE ELEKTRONISCHEN BAUTEILE KÖNNTEN BESCHÄDIGT WERDEN.

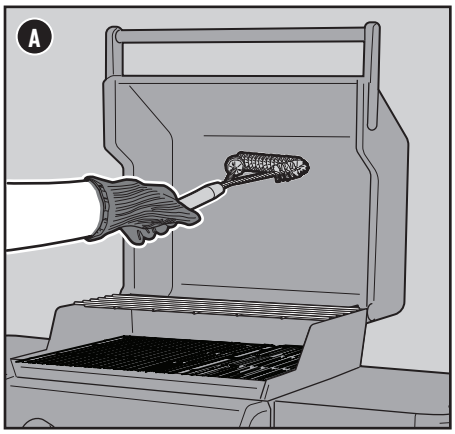
⚠ WARNUNG: Schalte deinen Grill aus und warte, bis er vollständig abgekühlt ist, bevor du mit der gründlichen Reinigung anfängst.

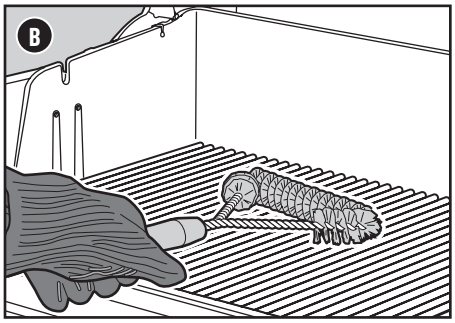
⚠ WARNUNG: Nach einiger Zeit können die Oberflächen der FLAVORIZER BARS rau werden. Trage beim Umgang mit den FLAVORIZER BARS immer Grillhandschuhe. Die FLAVORIZER BARS und Grillroste dürfen nicht in der Spüle, im Geschirrspüler oder in einem selbstreinigenden Ofen gereinigt werden.

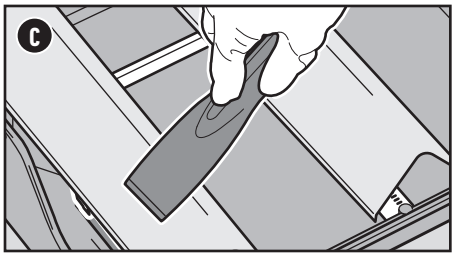
⚠ WARNUNG: Verwende beim Reinigen der Brenner niemals eine Bürste, mit der bereits die Grillroste gereinigt wurden. Führe keine spitzen Objekte in die Brenneröffnungen ein.

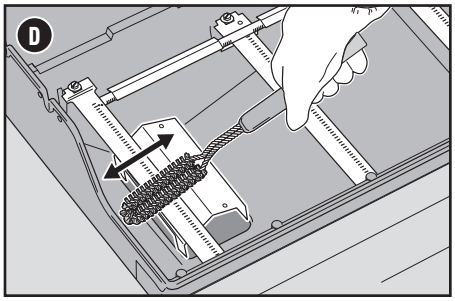
⚠ VORSICHT: Lege keine Grillbauteile auf den Seitentischen ab. Diese können lackierte oder Edelstahl-Oberflächen zerkratzen.

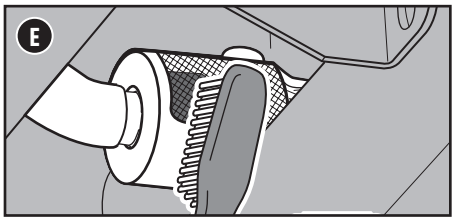
⚠ VORSICHT: Folgende Reinigungsmittel sind nicht zum Reinigen des Grills geeignet: scheuernde Edelstahlpolituren oder -lacke, säurehaltige Reinigungsmittel, Testbenzine oder Xylene, Ofenreiniger, scheuernde Reinigungsmittel (Küchenreiniger) oder scheuernde Reinigungspads.

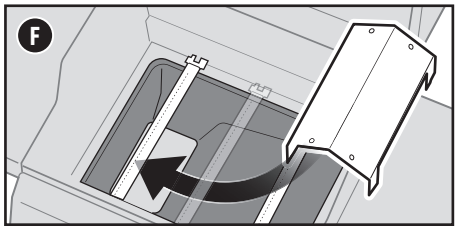


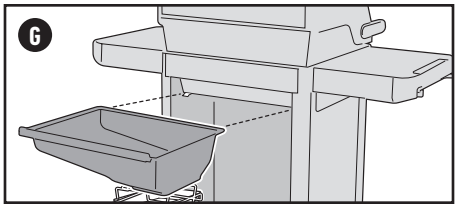












HAUPT- ODER SEITENBRENNER LASSEN SICH NICHT ANZÜNDEN

FEHLER

• Haupt- oder Seitenbrenner zünden nicht, obwohl die Anleitung zur Zündung im Abschnitt „Betrieb“ dieses Benutzerhandbuchs befolgt wurde.

URSACHE	LÖSUNG
Es besteht ein Problem mit der Gaszufuhr.	Sollte einer der Brenner nicht zünden, prüfe als erstes, ob Gas durch den/die Brenner strömt. Befolge dazu die nachfolgende Anleitung für „Anzünden des Grills mit einem Stabfeuerzeug“. **Gelingt das Anzünden des Brenners NICHT**, befolge die Anleitung zum Trennen und Wiederanschließen der Gasflasche.
Es besteht ein Problem mit dem Zündsystem.	Sollte einer der Brenner nicht zünden, prüfe als erstes, ob Gas durch den/die Brenner strömt. Befolge dazu die nachfolgende Anleitung für „Anzünden des Grills mit einem Stabfeuerzeug“. **Ist das Anzünden des Brenners erfolgreich**, wende dich an den Kundendienst, um das Zündsystem zu überprüfen.

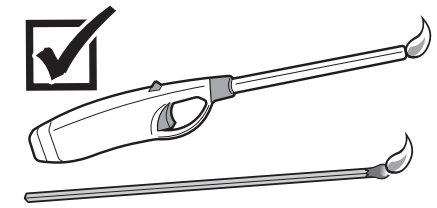
Anzünden des Grills mit einem Stabfeuerzeug

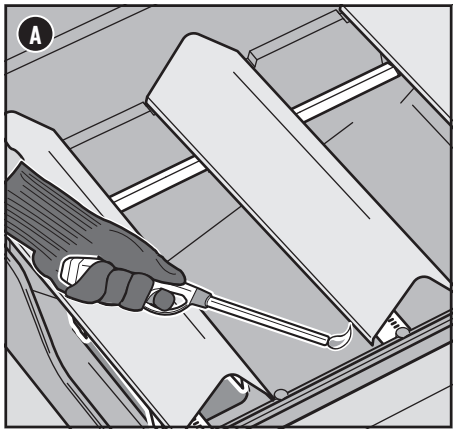
Mittels eines Stabfeuerzeugs oder langen Streichholzes überprüfen, ob Gas zu den Hauptbrennern strömt

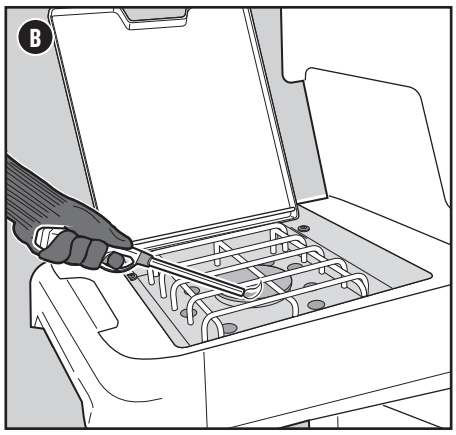
1) Öffne den Grilldeckel.
2) Stelle sicher, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner (einschließlich des Seitenbrenners) in der AUS-Position ○ befinden. Drücke dafür die Knöpfe ein und drehe sie im Uhrzeigersinn.
   Hinweis: Es ist wichtig, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der AUS-Position ○ befinden, bevor die Flüssigpropangas-Flasche geöffnet wird.
3) Öffne die Gaszufuhr. Drehe dazu das Gasflaschenventil gegen den Uhrzeigersinn oder den Reglerhebel in die EIN-Position. Dies hängt davon ab, wie der Regler mit der Gasflasche verbunden ist.
4) Beginne mit dem ersten Brenner von links. Führe das entzündete Stabfeuerzeug durch die Grillroste, vorbei an den FLAVORIZER BARS, und halte es an den Brenner **(A)**.
5) Drücke den Bedienknopf des Brenners nach innen und drehe ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn in die Position Start/Hoch ⓿.
6) Überprüfe, ob der Brenner entzündet ist. Schaue dazu durch die Grillroste und die Aussparung der FLAVORIZER BARS.
7) Zündet der Brenner nicht innerhalb von vier Sekunden, drehe den Bedienknopf des Brenners in die AUS-Position ○ und warte fünf Minuten, bis sich das Gas verflüchtigt hat, bevor du erneut versuchst, den Brenner zu zünden.
8) Wenn der Brenner zündet, liegt das Problem beim Zündsystem. Wende dich zur Prüfung des Zündsystems an den WEBER-Kundendienst.

Mittels eines Stabfeuerzeugs oder langen Streichholzes überprüfen, ob Gas zu den Seitenbrennern strömt

1) Öffne den Deckel des Seitenbrenners.
2) Stelle sicher, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner (einschließlich des Seitenbrenners) in der AUS-Position ○ befinden. Drücke dafür die Knöpfe ein und drehe sie im Uhrzeigersinn.
   Hinweis: Es ist wichtig, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der AUS-Position ○ befinden, bevor die Flüssigpropangas-Flasche geöffnet wird.
3) Öffne die Gaszufuhr. Drehe dazu das Gasflaschenventil gegen den Uhrzeigersinn oder den Reglerhebel in die EIN-Position. Dies hängt davon ab, wie der Regler mit der Gasflasche verbunden ist.
4) Halte das entzündete Stabfeuerzeug an den Seitenbrenner **(B)**.
5) Drücke den Bedienknopf des Seitenbrenners nach innen und drehe ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn in die Position Start/Hoch ⓿.
6) Überprüfe, ob der Seitenbrenner entzündet wurde. In hellem Tageslicht kann es schwierig sein, die Flamme des Seitenbrenners zu erkennen.
7) Zündet der Seitenbrenner nicht innerhalb von vier Sekunden, drehe den Bedienknopf des Seitenbrenners in die AUS-Position ○ und warte fünf Minuten, bis sich das Gas verflüchtigt hat, bevor du erneut versuchst, den Brenner zu zünden.
8) Wenn der Brenner zündet, wende dich zur Prüfung des Zündsystems an den WEBER-Kundendienst.







ERSATZTEILE

Wende dich an deinen Händler vor Ort oder besuche www.weber.com, um Ersatzteile zu erhalten.

KUNDENDIENST

Sollten die Probleme weiterhin bestehen, wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf weber.com.

Hiermit erklärt Weber-Stephen Products LLC, dass der angegebene Gerätetyp allen geltenden Richtlinien entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter folgender Internetadresse abrufbar:

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

PROBLEME? FRAGEN?

G=Gib das Produkt nicht an das Geschäft zurück.

Wir helfen dir gerne weiter.

Wenn du Fragen zur Montage, Verwendung oder Wartung deines Grills hast oder Ersatzteile benötigst, wende dich bitte an den Weber-Kundendienst. Die Seriennummer und die Modellnummer sind auf der Vorderseite deines Benutzerhandbuchs oder am Grill zu finden und werden für alle Servicevorgänge benötigt.

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

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

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

CZECH REPUBLIC
Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+420 228 882 385
service-cz@weber.com

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

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

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

ICELAND
Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA
Weber-Stephen Grill Products India Pvt. Ltd.
080 42406666
customercare@weberindia.com

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

weber.com

© 2025 Design und Konstruktion von Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, USA.