

SPiRiT®



GASGRILL

Bedienungsanleitung für LP-Gasgrill

320

#54474



LESEN SIE UNBEDINGT VOR DER INBETRIEBNAHME IHRES GASGRILLS DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH!

⚠ GEFAHRENHINWEIS

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.

⚠ **WARNHINWEIS:** Lesen Sie unbedingt die Abschnitte zur **BRENNERZÜNDUNG** in diesem Handbuch, bevor Sie versuchen, dieses Gerät zu zünden.

NUR IM FREIEN ZU VERWENDEN!

⚠ WARNHINWEIS

1. Lagern oder arbeiten Sie nicht mit leicht entflammaren Gasen oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses Geräts.
2. In der Nähe dieses Geräts oder anderer Geräte dürfen keine Gasflaschen aufbewahrt werden, die nicht zur unmittelbaren Verwendung vorgesehen sind.

⚠ **WARNHINWEIS:** Führen Sie alle in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Verfahren auf Überprüfung von Gaslecks sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum Grillen verwenden. Führen Sie immer eine Dichtigkeitsprüfung durch, auch wenn der Händler den Grill montiert hat.

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

CE :845BR-0045
ID: 0845

54474 10/27/11 LP
DE - GERMAN
CLOSED CART CLASSIC

WARNHINWEISE

⚠ GEFAHRENHINWEIS

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.

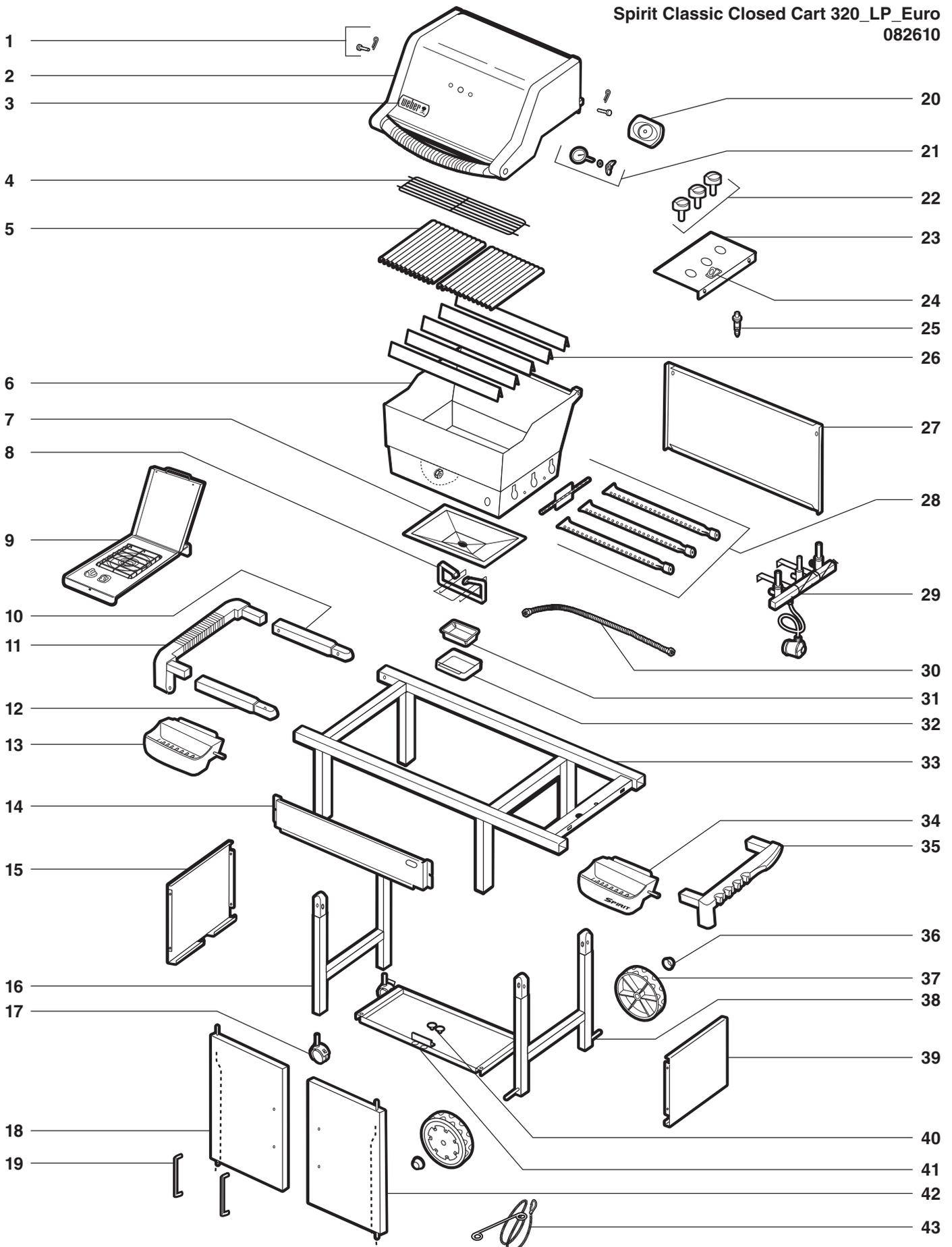
⚠ WARNHINWEISE

- ⚠ Folgen Sie den für Ihren 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 oder im Grill keine Grillabdeckung oder andere entflammbare 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 niemals mit einer offenen Flamme nach Gaslecks.
- ⚠ Betreiben Sie Ihren Weber®-Gasgrill nicht, wenn ein Gasanschluss undicht ist.
- ⚠ In einem Umkreis von 60 cm zum Grill dürfen keine entflammbaren Materialien vorhanden sein.
- ⚠ Ihr Weber®-Gasgrill darf nicht von Kindern bedient werden. Auch zugängliche Teile des Grills können sehr heiß werden. Halten Sie Kleinkinder vom Grill fern, während dieser in Gebrauch ist.
- ⚠ Gehen Sie mit Ihrem Weber®-Gasgrill sorgsam um. Der Grill erhitzt sich beim Grillen oder 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. Öffnen Sie den Deckel und warten Sie fünf Minuten, bevor Sie erneut den Brenner zünden. Beachten Sie hierbei das Kapitel "Zünden" in der Bedienungsanleitung.
- ⚠ 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, löschen Sie alle Brenner und lassen Sie die Abdeckung geschlossen, bis das Feuer erloschen ist.
- ⚠ Reinigen Sie Ihren Weber®-Gasgrill in regelmäßigen Abständen gründlich.
- ⚠ Erweitern Sie beim Reinigen der Ventile oder des Brenners die Düsen oder Anschlüsse nicht.
- ⚠ Flüssigpropangas ist kein Erdgas. Der Umbau des Grills auf Erdgas oder der Versuch, Erdgas mit diesem Flüssigpropangas-Grill zu nutzen, ist gefährlich und führt 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. Die Gasflasche ist entsprechend zu transportieren und zu lagern.
- ⚠ Versuchen Sie unter keinen Umständen den Gasregler oder sonstige Montageteile der Gasleitung während der Benutzung des Grills 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.
- ⚠ 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.

WARNHINWEISE	2	WARTUNG	20
INHALTSVERZEICHNIS	3	REINIGEN	20
EXPLOSIONSDARSTELLUNG 320	4	KONSERVIEREN DER EDELSTAHLFLÄCHEN	20
LISTE ZUR EXPLOSIONSDARSTELLUNG 320	5	WEBER®-SPINNEN-/INSEKTENGITTER	20
		REINIGEN ODER AUSTAUSCHEN DER BRENNER	21
		WARTUNG DES SEITENBRENNERS	22
		BEDIENUNG DES CROSSOVER®-ZÜNDSYSTEMS	23
		JÄHRLICHE WARTUNG	23
ALLGEMEINE ANLEITUNGEN	6		
AUFBEWAHRUNG	6		
BETRIEB	6		
ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS	7		
TIPPS FÜR DEN SICHEREN UMGANG MIT FLÜSSIGGAS	7		
ANSCHLIESSEN DER FLÜSSIGGASFLASCHE	8		
VORBEREITUNG DES LECKAGETESTS	9		
PRÜFEN AUF GASLECKS	10		
WIEDERAUFFÜLLEN DER FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE	12		
WIEDERANSCHLIESSEN DER FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE	12		
VOR DER VERWENDUNG DES GRILLS	13		
HERAUSNEHMBARE FETTAUFFANGSCHALE UND ALU-TROPFSCHALE	13		
PRÜFUNG DES SCHLAUCHS	13		
ZÜNDUNG UND VERWENDUNG DES HAUPTBRENNERS ...	14		
ZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS	14		
SO WERDEN BRENNER AUSGESCHALTET	14		
MANUELLES ZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS	15		
SO WERDEN BRENNER AUSGESCHALTET	15		
ZÜNDUNG UND VERWENDUNG DES SEITENBRENNERS ...	16		
ZÜNDEN DES SEITENBRENNERS	16		
SO SCHALTEN SIE DIE BRENNER AUS	16		
MANUELLES ZÜNDEN DES SEITENBRENNERS	17		
SO SCHALTEN SIE DIE BRENNER AUS	17		
TIPPS UND NÜTZLICHE HINWEISE FÜR DAS GRILLEN ...	18		
VORHEIZEN	18		
GRILLEN MIT DECKEL	18		
BRATENFETTE	18		
FLAVORIZER®-SYSTEM	18		
PROBLEMBEBEHUNG	19		
PROBLEMBEBEHUNG BEIM SEITENBRENNER	19		

EXPLOSIONSDARSTELLUNG 320

Spirit Classic Closed Cart 320_LP_Euro
082610



LISTE ZUR EXPLOSIONSDARSTELLUNG 320

- | | | |
|--|--|---------------------------|
| 1. Befestigungsteile Deckel | 16. Rollenrahmen | 31. Einweg-Tropfschale |
| 2. Deckel | 17. Lenkrolle | 32. Auffangschale |
| 3. Logo | 18. Türe links | 33. Obere Rahmenbaugruppe |
| 4. Warmhalterost | 19. Griff | 34. Gewürzständer rechts |
| 5. Grillrost | 20. Thermometergehäuse | 35. Zierblende rechts |
| 6. Grillkammer | 21. Thermometer | 36. Radkappe |
| 7. Herausnehmbarer Fettauffangtrichter | 22. Regelknöpfe | 37. Rad |
| 8. Halterung für Auffangschale | 23. Bedienfeld | 38. Radrahmen |
| 9. Seitenbrenner | 24. Crossover®-Zündtaste | 39. Seitenwand rechts |
| 10. Rahmenteil links hinten | 25. Zündung | 40. Türstopper |
| 11. Zierblende links | 26. Flavorizer® Bars-Aromaschienen | 41. Bodenablage |
| 12. Rahmenteil links vorn | 27. Hintere Blende | 42. Türe rechts |
| 13. Gewürzständer links | 28. Brenner-Baugruppe | 43. Streichholzhalter |
| 14. Frontblende | 29. Gasverteiler, Schlauch und Druckregler | |
| 15. Seitenwand links | 30. Schlauch für Seitenkocher | |

ALLGEMEINE ANLEITUNGEN

Ihr Weber®-Gasgrill ist eine mobile Grillstation für den Außenbereich. Mit dem Weber®-Gasgrill können Sie grillen, braten, rösten und backen und dabei Köstlichkeiten zubereiten, wie sie am Küchenherd kaum herzustellen sind. Durch den geschlossenen Deckel und durch die Flavorizer® Bar-Aromaschienen erhalten Ihre Speisen den typischen "Grillgeschmack".

Der Weber®-Gasgrill steht auf Rollen, sodass Sie den Standort des Grills im Garten oder auf der Terrasse schnell wechseln können. Mobilität bedeutet auch, dass Sie Ihren Weber®-Gasgrill bei einem Umzug mitnehmen können.

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

- Mit dieser Anleitung haben Sie alle notwendigen Informationen 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 Flüssiggas ausgelegt.
- Nicht mit Holzkohlebriketts oder Lavasteinen verwenden.
- Verwenden Sie ausschließlich Gasflaschen mit 5 kg bis 13 kg Flüssiggas.
- 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.
- Wir empfehlen, dass Sie den Gasschlauch Ihres Weber-Gasgrills aller 5 Jahre austauschen. In einigen Ländern wird vorgeschrieben, dass der Gasschlauch in weniger als 5 Jahren ersetzt werden muss; diese nationalen Vorschriften haben Vorrang.
- Alle vom Hersteller verplombten Bauteile dürfen nicht vom Anwender verändert werden.
- Jegliche Veränderungen am Gerät können zu Unfällen 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. ♦

AUFBEWAHRUNG

- Schließen Sie das Ventil an der Gasflasche, wenn Sie den Weber®-Gasgrill nicht verwenden.
- Wenn der Weber®-Gasgrill in einem geschlossenen Raum aufbewahrt wird, muss die Gasflasche aus dem Grill ausgebaut werden. Die Gasflasche selbst muss im Freien an einem gut gelüfteten Ort gelagert werden.
- Wenn die Gasflasche nicht aus dem Weber®-Gasgrill ausgebaut wird, muss der gesamte Grill mit der Gasflasche im Freien an einem gut belüfteten Ort aufbewahrt werden.
- Gasflaschen müssen im Freien an einem gut belüfteten Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Ausgebauter Gasflaschen dürfen nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen aufbewahrt 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 vor oder hinter dem Grill keine brennbaren Materialien befinden.**
- ⚠ **WARNHINWEIS: Der Weber®-Gasgrill ist nicht für die Montage in oder auf Caravans 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 beheizten Flächen fern.**
- ⚠ **WARNHINWEIS: Halten Sie die Grillkochfläche frei von entflammaren Dämpfen und Flüssigkeiten, wie z.B. Kraftstoff, Alkohol und ähnlichen anderen brennbaren Materialien.**
- ⚠ **WARNHINWEIS: Lagern Sie eine zweite Gasflasche (Reserveflasche) niemals in der Nähe des Weber®-Gasgrills.**
- ⚠ **WARNHINWEIS: Dieses Gerät erhitzt sich stark. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn sich Kinder oder ältere Menschen in der Nähe aufhalten.**
- ⚠ **WARNHINWEIS: Bewegen Sie das Gerät nicht bei der Benutzung.**
- ⚠ **WARNHINWEIS: Benutzen Sie beim Gebrauch dieses Geräts hitzebeständige Grillhandschuhe. ♦**

ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS

TIPPS FÜR DEN SICHEREN UMGANG MIT FLÜSSIGGAS

- Flüssiggas (LPG) ist ein petrochemisches Produkt wie Kraftstoffe und Erdgas. LPG ist bei gewöhnlichen Temperaturen und Drücken gasförmig. Unter entsprechendem Druck, z. B. in einer Gasflasche, ist LPG flüssig. Wenn der Druck weggenommen wird, verdampft die Flüssigkeit sofort und wird zu Gas.
- LP-Gas hat einen ähnlichen Geruch wie Erdgas. Sie sollten diesen Geruch zuordnen können.
- LP-Gas ist schwerer als Luft. Ausströmendes LP-Gas kann sich an tiefer gelegenen Stellen ansammeln und verteilt sich somit nicht.
- Die LP-Flasche muss immer stehend eingebaut, transportiert und gelagert werden. LP-Flaschen dürfen nicht fallengelassen werden und müssen immer mit Vorsicht behandelt werden.
- Lagern und transportieren Sie die LP-Gasflasche nie an Orten, an denen Temperaturen über 51°C auftreten können (nicht mehr mit der Hand anfassbar - Beispiel: lassen Sie die LP-Gasflasche an warmen Tagen nicht im Auto).
- Behandeln Sie "leere" LP-Gasflaschen mit der gleichen Vorsicht wie volle Gasflaschen. Auch wenn sich in der LP-Gasflasche keine Flüssigkeit mehr befindet, kann noch Gas unter Druck in der Flasche vorhanden sein. Schließen Sie immer zuerst das Ventil an der Flasche, bevor Sie die Flasche vom Gerät trennen.
- Verwenden Sie beschädigte LP-Gasflaschen nicht. Verbeulte oder rostige LP-Gasflaschen oder LP-Gasflaschen mit beschädigtem Ventil stellen eine Gefahr dar und müssen sofort durch eine neue Flasche ersetzt werden.
- Der Anschluss für den Schlauch an der LP-Gasflasche muss bei jedem Anschluss der Gasflasche an das Gerät auf Leckagen geprüft werden. Nehmen Sie die Leckagenprüfung z.B. nach jedem Wiederauffüllen oder Tausch der Gasflasche vor.
- Stellen Sie sicher, dass der Druckregler 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. ♦

ERSATZSCHLAUCH MIT DRUCKREGLER UND REGELVENTILEINHEIT

⚠ WICHTIGER HINWEIS: Wir empfehlen, dass Sie die Gasschlauch-Baugruppe Ihres Weber-Gasgrills aller 5 Jahre austauschen. In einigen Ländern wird vorgeschrieben, dass der Gasschlauch in weniger als 5 Jahren ersetzt werden muss; diese nationalen Vorschriften haben Vorrang.

Wenden Sie sich für einen Ersatzschlauch mit Druckregler und Regelventileinheit an den für Sie zuständigen Händler oder Gasinstallateur. Die Kontaktinformationen der Händler finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com.

LAND	GASART UND GASDRUCK	
Bulgarien, Dänemark, Estland, Finnland, Island, Litauen, Lettland, Malta, Niederlande, Norwegen, Rumänien, Schweden, Slowakische Republik, Slowenien, Spanien, Ungarn, Tschechische Republik, Türkei, Zypern	I ₃ B/P – 30 mbar	
Belgien, Frankreich, Griechenland, Großbritannien, Irland, Italien, Luxemburg, Portugal, Schweiz	I ₃ , – 28-30 / 37 mbar	
Polen	I ₃ B/P – 37 mbar	
Deutschland, Österreich	I ₃ B/P – 50 mbar	
VERBRAUCHSDATEN		
	Propan kW	Butan kW
Spirit® 210	6,9	7,6
Spirit® 310	11,0	11,5
Spirit® 320	11,0	11,5
	Propan g/h	Butan g/h
Spirit® 210	435	547
Spirit® 310	693	828
Spirit® 320	693	828

ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS

ANSCHLIESSEN DER FLÜSSIGGASFLASCHE

⚠ Warnhinweis: Stellen Sie sicher, dass das Ventil der Gasflasche oder des Reglers geschlossen ist.

A) Schließen Sie die LP-Gasflasche 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. Befolgen Sie zum Anschließen des Reglers die dem Typ des Reglers entsprechende bebilderte Anleitung.

a) Schrauben Sie den Regleranschluss entgegen dem Uhrzeigersinn an die Gasflasche (1). Positionieren Sie den Regler so, dass die Belüftungsöffnung (2) nach unten zeigt.

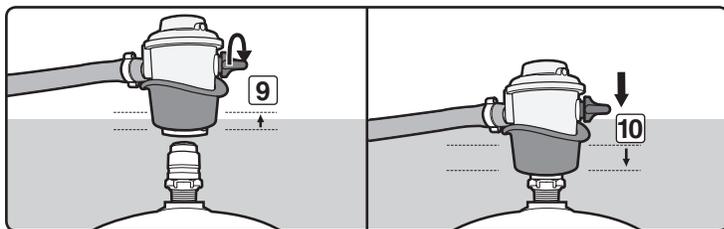
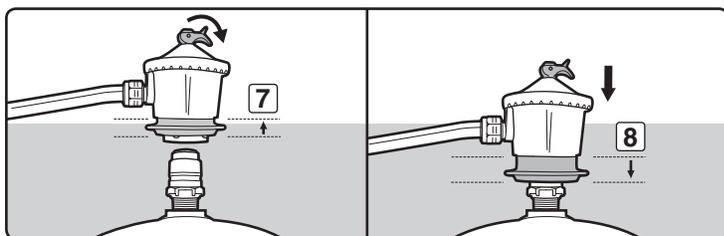
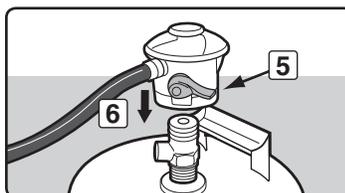
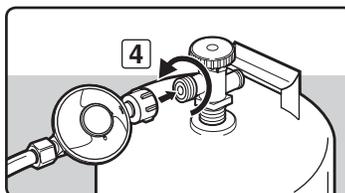
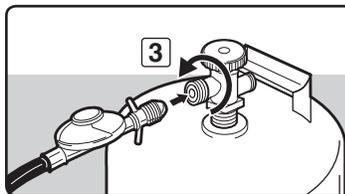
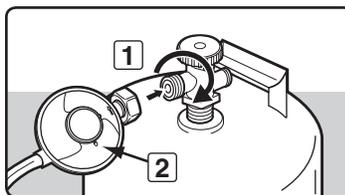
b) Schrauben Sie den Regleranschluss entgegen dem Uhrzeigersinn an die Gasflasche (3) (4).

c) Stellen Sie sicher, dass sich der Reglerhebel (5) in der Position Unten/ Geschlossen befindet. Drücken Sie den Regler nach unten auf die Gasflasche, bis der Regler in seine Position einrastet (6).

d) Stellen Sie sicher, dass sich der Reglerhebel in der Position Unten/ Geschlossen befindet. Schieben Sie die Manschette des Reglers nach oben (7) (9). Drücken Sie den Regler nach unten auf die Gasflasche und behalten Sie den Druck bei. Schieben Sie die Manschette zu (8) (10). Wenn der Regler nicht einrastet, wiederholen Sie den Vorgang.

B) Stellen Sie die Gasflasche außerhalb des Unterschranks rechts neben dem Grill ab.

C) Drehen Sie die LP-Gasflasche so, dass die Ventilöffnung zur Vorderseite des Weber®-Gasgrills zeigt. ♦



ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS

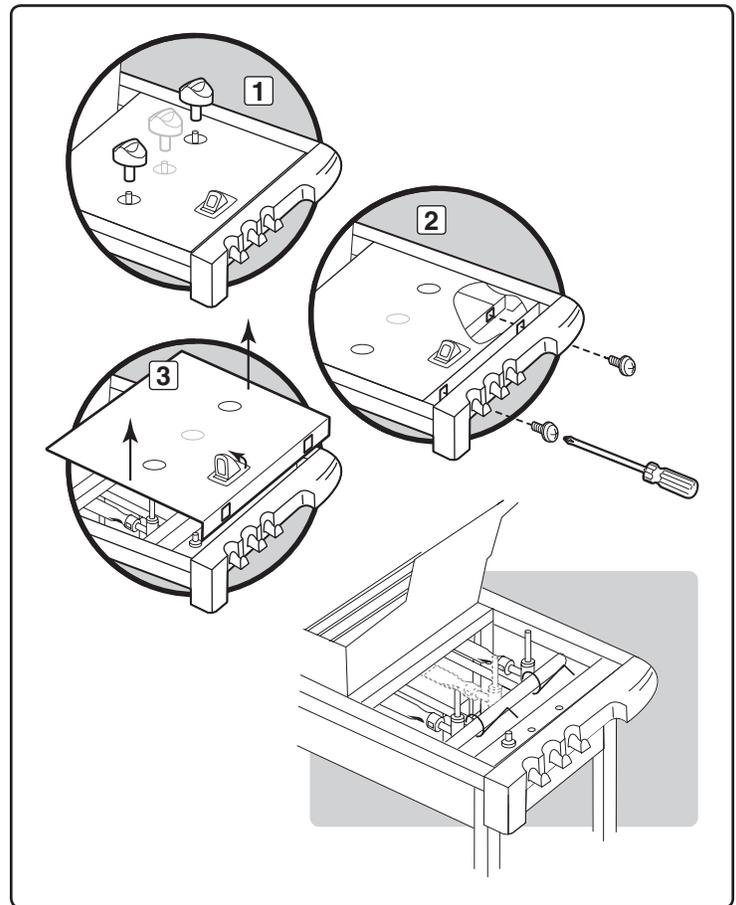
VORBEREITUNG DES LECKAGETESTS

⚠ **WARNHINWEIS:** Die Gasanschlüsse des Gasgrills wurden werkseitig getestet. Wir empfehlen trotzdem, dass Sie alle Gasanschlüsse auf Leckagen prüfen, bevor Sie Ihren Gasgrill verwenden.

Entfernen Sie die Bedienknöpfe und das Bedienfeld

Sie benötigen Folgendes: Kreuzschlitz-Schraubendreher

- A) Ziehen Sie die Bedienknöpfe ab (1).
- B) Entfernen Sie die Schrauben mit einem Kreuzschlitz-Schraubendreher (2).
- C) Ziehen Sie die Zündtaste heran, bis diese in die obere Position einrastet und nehmen Sie das Bedienfeld vom Grill ab (3).
- D) Montieren Sie nach Beendigung des Leckagetests das Bedienfeld wieder. ♦



ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS

PRÜFEN AUF GASLECKS

⚠ GEFAHRENHINWEIS

Suchen Sie niemals mit einer offenen Flamme nach Gaslecks. Stellen Sie vor der Überprüfung auf Lecks sicher, dass sich in der Nähe keine Funken bilden können und keine offenen Flammen 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 Gas führende Teile demontiert und wieder angeschlossen haben.

Hinweis: Alle werkseitig vorgenommenen Anschlüsse wurden sorgfältig auf Gaslecks geprüft. Ein Flammentest des Brenners wurde durchgeführt. Sie sollten aus Sicherheitsgründen jedoch alle Anschlüsse erneut auf Lecks prüfen, bevor Sie Ihren Weber®-Gasgrill verwenden. Durch den Versand kann sich ein Gasanschluss lösen oder beschädigt werden.

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

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

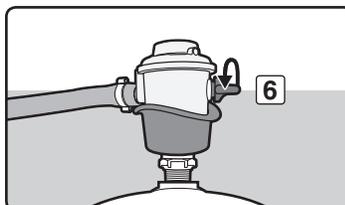
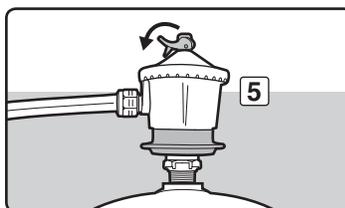
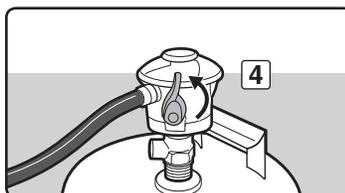
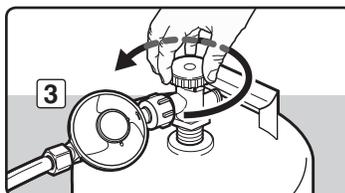
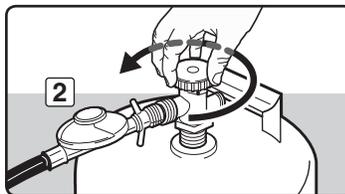
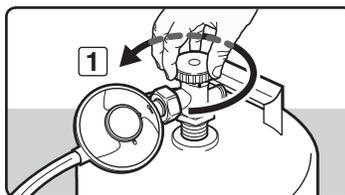
Die Bedienknöpfe der Hauptbrenner müssen auf Position AUS stehen. Wenn der Grill über einen Seitenbrenner verfügt, stellen Sie sicher, dass der Seitenbrenner AUS ist.

So überprüfen Sie auf Gaslecks: Öffnen Sie das Ventil der Gasflasche. Drehen Sie dazu das Handrad des Flaschenventils entgegen dem Uhrzeigersinn.

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

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

- A) Mischen Sie Seife oder Spülmittel in das Wasser.
- B) Öffnen Sie das Gasflaschenventil wie es entsprechend des Reglertypes vorgesehen ist.
 - a) Öffnen Sie das Flaschenventil durch Drehen entgegen den Uhrzeigersinn (1) (2) (3).
 - b) Drehen Sie den Reglerhebel in die Position OBEN/EIN/ON (4).
 - c) Drehen Sie den Reglerhebel in die Position EIN/ON (5) (6).
- C) Überprüfen Sie auf Lecks. Befeuchten Sie dazu die Armatur mit der Seifenlösung und schauen Sie nach Blasen. Wenn sich Blasen bilden oder wenn eine Blase größer wird, ist ein Leck vorhanden. Falls ein Leck vorhanden ist, stellen Sie die Gaszufuhr aus und ziehen Sie den Anschluss fest. Drehen Sie den Gashahn wieder auf, und prüfen Sie mit der Seifenlösung erneut. 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.
- D) Drehen Sie nach Beendigung der Lecktests die Gaszufuhr an der Quelle auf AUS und reinigen Sie die Anschlüsse mit Wasser.



ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS

Prüfen Sie

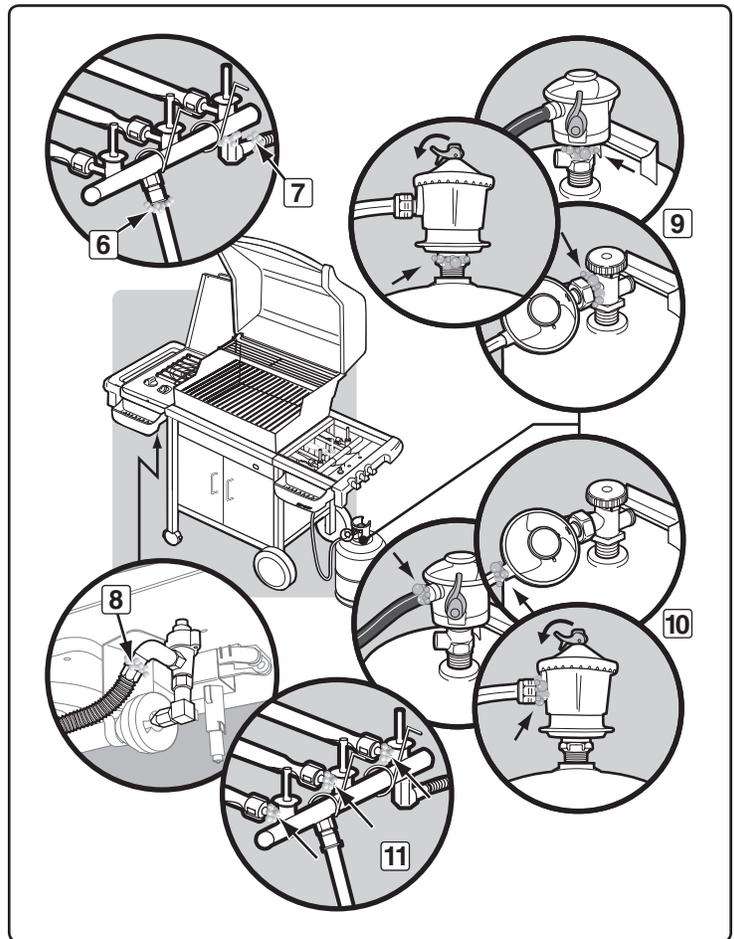
- E) Anschluss Schlauch zum Gasverteiler (6).
- F) Anschluss Schlauch vom Seitenkocher zum Gasverteiler und Anschluss Schlauch vom Seitenkocher zur Gasleitung des Brenners des Seitenkochers (7).
- G) Anschluss Schlauch des Seitenbrenners zum Seitenbrenner, Anschlüsse Seitenbrennerventil und -düse (8).

⚠ WARNHINWEIS: Wenn Sie an einem Anschluss (6), (7) oder (8) ein Leck feststellen, ziehen Sie den Anschluss mit einem Mutternschlüssel nach und prüfen Sie nochmals mit einer Seifenlösung auf Leckagen. Wenn auch nach dem erneuten Festschrauben der Anschlüsse und Armaturen 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 der Händler finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com.

- H) Anschluss Regler zur Gasflasche (9).
- I) Anschluss Schlauch an Regler (10).
- J) Anschlüsse Ventile zum Gasverteiler (11).

⚠ WARNHINWEIS: Wenn an einer der Verbindungen (9), (10) oder (11) 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 der Händler 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. ♦



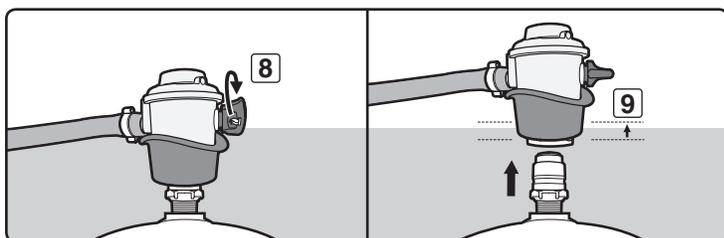
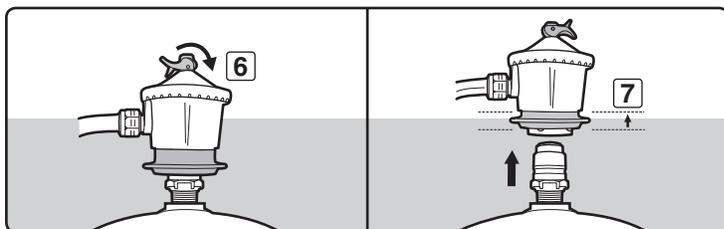
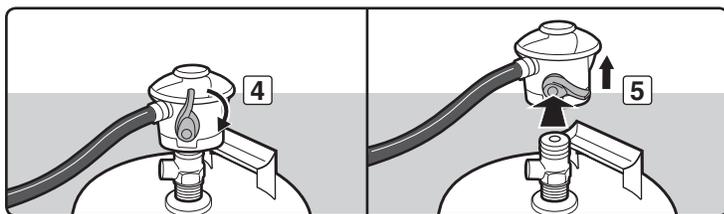
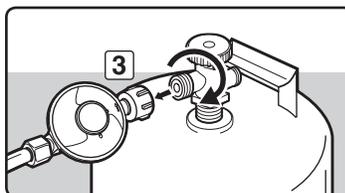
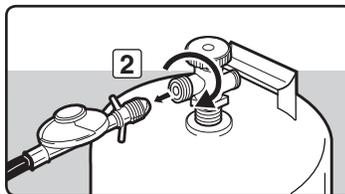
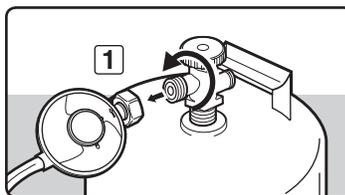
ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS

WIEDERAUFFÜLLEN DER FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE

Wir empfehlen, dass Sie die LP-Gasflasche wieder auffüllen lassen oder tauschen, bevor die Flasche vollständig leer ist. Bringen Sie die LP-Gasflasche zur Wiederauffüllung zu einem "Flüssiggas"-Händler.

Ausbauen der Gasflasche:

- A) Schließen Sie die Gaszufuhr und trennen Sie den Schlauch und die Reglerbaugruppe von der Gasflasche. Befolgen Sie eine der jeweiligen abgebildeten Anleitungen für den Regleranschluss entsprechend Ihrem Reglertyp.
- Schrauben Sie den Regleranschluss durch Drehen im Uhrzeigersinn von der Flasche ab (1).
 - Schrauben Sie den Regleranschluss durch Drehen im Uhrzeigersinn von der Flasche ab (2) (3).
 - Drehen Sie den Reglerhebel (4) in die Position Unten/Geschlossen. Drücken Sie den Reglerhebel (5) hinein, bis sich der Regler von der Flasche löst.
 - Drehen Sie den Reglerhebel in die Position Geschlossen (6) (8). Schieben Sie die Manschette des Reglers nach oben (7) (9), um den Regler von der Flasche zu trennen.
- B) Tauschen Sie die leere Flasche durch eine volle aus. ♦



WIEDERANSCHLIESSEN DER FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE

Siehe "ANSCHLIESSEN DER FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE" ♦

VOR DER VERWENDUNG DES GRILLS

HERAUSNEHMBARE FETTAUFFANGSCHALE UND ALU-TROPFSCHALE

Ihr Grill verfügt über ein Fettsammelsystem. Prüfen Sie vor jeder Verwendung Ihres Grills die herausnehmbare Fettauffangschale und die Tropfschale auf Fettansammlungen.

Entfernen Sie übermäßiges Fett mit einem Holz- oder Kunststoffspatel. Waschen Sie bei Bedarf die Fettauffangschale und die Tropfschale mit einer Seifenlösung und spülen Sie beides anschließend mit frischem Wasser. Tauschen Sie die Alu-Tropfschale bei Bedarf aus.

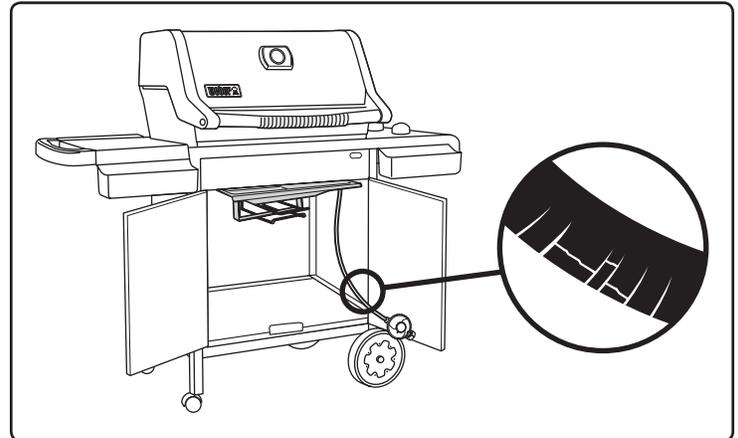
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Prüfen Sie vor der Verwendung die herausnehmbare Fettauffangschale und die Alu-Tropfschale auf Fettansammlungen. Entfernen Sie übermäßiges Fett, um einen Fettbrand zu vermeiden. Ein Fettbrand kann zu ernsthaften Sach- und Personenschäden führen.
- ⚠ **VORSICHT:** Legen Sie die herausnehmbare Fettauffangschale nicht mit Aluminiumfolie aus. ♦



PRÜFUNG DES SCHLAUCHS

Der Schlauch muss auf alle Anzeichen von defekten Stellen untersucht werden.

- ⚠ **WARNHINWEIS:** Überprüfen Sie vor jeder Nutzung des Grills den Schlauch auf Knicke, Risse, poröse Stellen, 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 der Händler finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com®. ♦



ZÜNDUNG UND VERWENDUNG DES HAUPTBRENNERS

ZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS

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

⚠ GEFAHRENHINWEIS

Wenn Sie den Deckel während des Zündens des Brenners nicht öffnen, oder die Wartefrist von 5 Minuten nicht einhalten, um das Gas entweichen zu lassen, falls der Grill nicht brennt, kann eine explosive Stichflamme entstehen, die ernsthafte Körperverletzungen oder tödliche Unfälle verursachen kann.

Crossover®-Zündsystem

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

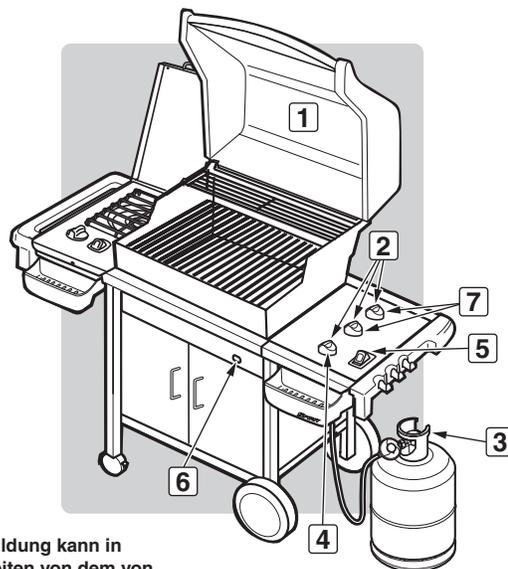
⚠ **WARNHINWEIS:** Überprüfen Sie vor jeder Nutzung des Grills den Schlauch auf Knicke, Risse, poröse Stellen, Abnutzung oder Einschnitte. Wenn Sie Beschädigungen am Schlauch erkennen, auch scheinbar geringfügige, darf der Grill nicht verwendet werden. Ersetzen Sie den Schlauch nur durch einen von Weber®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

- A) Öffnen Sie den Deckel (1).
- B) Prüfen Sie, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der Position OFF befinden (2). (Drücken Sie einen 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 LP-Gasflasche öffnen, müssen sich die Bedienknöpfe der Brenner in der Position OFF befinden.
- C) Öffnen Sie das Gasflaschenventil, wie es entsprechend des Reglertyps vorgesehen ist (3).
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Beugen Sie sich nicht über den geöffneten Grill. Halten Sie mit Ihrem Gesicht und Ihrem Körper einen Mindestabstand von 30 cm zur Zündungsöffnung, wenn Sie den Grill zünden.
- D) Drücken Sie den Bedienknopf für den BRENNER 1 und drehen Sie den Bedienknopf in die Position START/HI (4).
- E) Halten Sie den Knopf der elektronischen Zündung einige Zeit gedrückt. Sie können die Zündung hören (5).
- F) Prüfen Sie, dass der Brenner ordnungsgemäß brennt. Schauen Sie dazu durch das Zündloch an der Vorderseite der Grillkammer (6). 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. Warten Sie fünf Minuten, damit das Gas entweichen kann, bevor Sie die Zündung erneut aktivieren oder den Grill mit einem Zündholz anzünden.
- G) Nachdem BRENNER 1 gezündet ist, können Sie BRENNER 2 und BRENNER 3 zünden (7).

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

SO WERDEN BRENNER AUSGESCHALTET

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



Die Abbildung kann in Einzelheiten von dem von Ihnen erworbenen Grill abweichen.

ZÜNDUNG UND VERWENDUNG DES HAUPTBRENNERS

MANUELLES ZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS

⚠ GEFAHRENHINWEIS

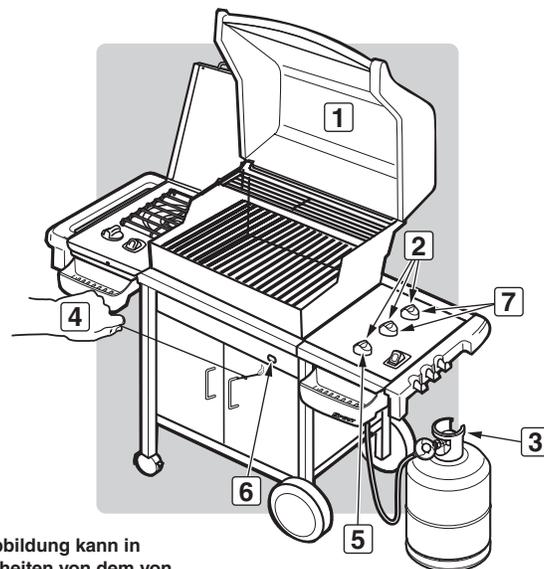
Wenn Sie den Deckel während des Zündens des Brenners nicht öffnen, oder die Wartefrist von 5 Minuten nicht einhalten, um das Gas entweichen zu lassen, falls der Grill nicht brennt, kann eine explosive Stichflamme entstehen, die ernsthafte Körperverletzungen oder tödliche Unfälle verursachen kann.

- A) Öffnen Sie den Deckel (1).
- B) Prüfen Sie, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der Position OFF befinden (2). (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 LP-Gasflasche öffnen, müssen sich die Bedienknöpfe der Brenner in der Position OFF befinden.**
- C) Öffnen Sie das Gasflaschenventil, wie es entsprechend des Reglertyps vorgesehen ist (3).
- D) Führen Sie den Zündholzhalter mit einem brennenden Zündholz in das Zündloch an der Vorderseite der Grillkammer ein (4).
- ⚠ **WARNHINWEIS: Beugen Sie sich nicht über den geöffneten Grill. Halten Sie mit Ihrem Gesicht und Ihrem Körper einen Mindestabstand von 30 cm zur Zündungsöffnung, wenn Sie den Grill zünden.**
- E) Drücken Sie den Bedienknopf für den BRENNER 1 und drehen Sie den Bedienknopf in die Position START/HI (5).
- F) Prüfen Sie, dass der Brenner ordnungsgemäß brennt. Schauen Sie dazu durch das Zündloch an der Vorderseite der Grillkammer (6). 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. Warten Sie fünf Minuten, damit das Gas entweichen kann, bevor Sie die Zündung erneut aktivieren oder den Grill mit einem Zündholz anzünden.**
- G) Nachdem BRENNER 1 gezündet ist, können Sie BRENNER 2 und BRENNER 3 zünden (7).

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

SO WERDEN BRENNER AUSGESCHALTET

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



Die Abbildung kann in Einzelheiten von dem von Ihnen erworbenen Grill abweichen.

ZÜNDUNG UND VERWENDUNG DES SEITENBRENNERS

ZÜNDEN DES SEITENBRENNERS

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

⚠ GEFAHRENHINWEIS

Wenn Sie den Deckel während des Zündens des Seitenbrenners nicht öffnen, oder die Wartezeit von 5 Minuten nicht einhalten, um das Gas entweichen zu lassen, falls der Seitenbrenner nicht brennt, kann eine explosive Stichflamme entstehen, die ernsthafte Körperverletzungen oder tödliche Unfälle verursachen kann.

- A) Öffnen Sie den Deckel des Seitenbrenners (1).
- B) Prüfen Sie, dass das Ventil des Seitenbrenners geschlossen ist. Drücken Sie den Bedienknopf hinein und drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um sicherzustellen, dass sich der Knopf in der Position OFF/AUS befindet. Prüfen Sie auch, dass alle Regelventile der nicht verwendeten Brenner geschlossen sind (Position OFF/AUS). Drücken Sie den Bedienknopf hinein und drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn (2).
- C) Öffnen Sie das Gasflaschenventil wie es entsprechend des Reglertypes vorgesehen ist (3).
- D) Drücken Sie den Bedienknopf des Seitenbrenners hinein und drehen Sie den Knopf auf START/HOCH (4).
- E) Drücken Sie die Zündtaste mehrmals. Die Zündtaste muss bei jedem Drücken klicken, bis Sie eine Flamme sehen (5).

⚠ **VORSICHT: Die Flamme des Seitenbrenners ist an sonnigen Tagen möglicherweise nur schwer zu erkennen.**

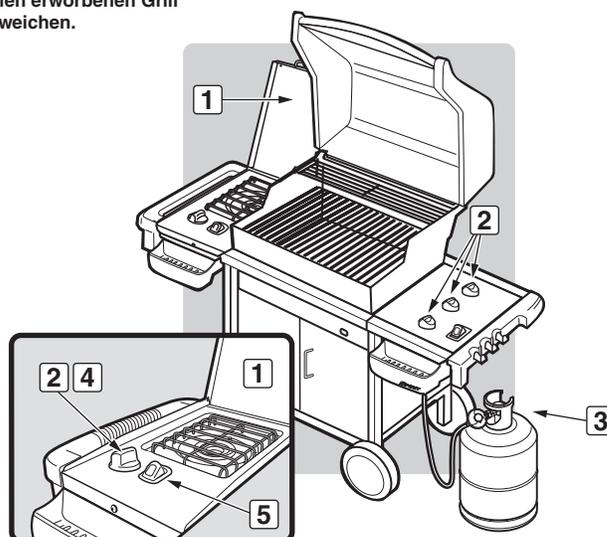
⚠ **WARNHINWEIS: Wenn der Seitenbrenner nicht in fünf Sekunden zündet:**

- a) Drehen Sie das Regelventil des Seitenbrenners, die Hauptbrenner und die Gasversorgung (Flasche) zu.
- b) Warten Sie 5 Minuten, damit das Gas vor dem nächsten Zündversuch bzw. dem Zünden mit Zündholz (siehe "MANUELLES ZÜNDEN DES SEITENBRENNERS") verfliegen kann. ♦

SO SCHALTEN SIE DIE BRENNER AUS

Drücken Sie den Bedienknopf für den Seitenbrenner hinein und drehen Sie den Knopf in die Position OFF/AUS. Schalten Sie den Brenner aus und lassen Sie ihn erkalten, bevor Sie den Deckel des Seitenbrenners schließen. ♦

Die Abbildung kann in Einzelheiten von dem von Ihnen erworbenen Grill abweichen.



ZÜNDUNG UND VERWENDUNG DES SEITENBRENNERS

MANUELLES ZÜNDEN DES SEITENBRENNERS

⚠ GEFAHRENHINWEIS

Wenn Sie den Deckel während des Zündens des Seitenbrenners nicht öffnen, oder die Wartezeit von 5 Minuten nicht einhalten, um das Gas entweichen zu lassen, falls der Seitenbrenner nicht brennt, kann eine explosive Stichflamme entstehen, die ernsthafte Körperverletzungen oder tödliche Unfälle verursachen kann.

- A) Öffnen Sie den Deckel des Seitenbrenners (1).
- B) Prüfen Sie, dass das Ventil des Seitenbrenners geschlossen ist (2). Drücken Sie den Bedienknopf hinein und drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um sicherzustellen, dass sich der Knopf in der Position OFF/AUS befindet. Prüfen Sie auch, dass alle Regelventile der nicht verwendeten Brenner geschlossen sind (Position OFF/AUS). Drücken Sie den Bedienknopf hinein und drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn.
- C) Öffnen Sie das Gasflaschenventil mit einem der entsprechenden Zubehörteile, das für Ihre Gasflasche und den Reglertyp geeignet ist (3).
- D) Befestigen Sie ein Zündholz im Zündholzhalter und zünden Sie das Zündholz an.
- E) Halten Sie den Zündholzhalter mit brennendem Zündholz an eine Seite des Seitenbrenners (4).
- F) Drücken Sie den Bedienknopf des Seitenbrenners hinein und drehen Sie den Knopf auf START/HOCH (5).

⚠ **VORSICHT:** Die Flamme des Seitenbrenners ist an sonnigen Tagen möglicherweise nur schwer zu erkennen.

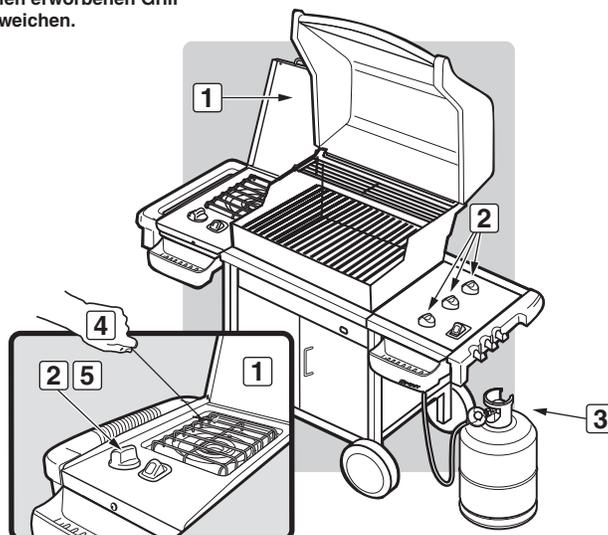
⚠ **WARNHINWEIS:** Wenn der Seitenbrenner nicht in fünf Sekunden zündet:

- a) Drehen Sie das Regelventil des Seitenbrenners, die Hauptbrenner und die Gasversorgung (Flasche) zu.
- b) Warten Sie vor dem nächsten Versuch 5 Minuten, bis das Gas verflogen ist. ♦

SO SCHALTEN SIE DIE BRENNER AUS

Drücken Sie den Bedienknopf für den Seitenbrenner hinein und drehen Sie den Knopf in die Position OFF/AUS. Schalten Sie den Brenner aus und lassen Sie ihn erkalten, bevor Sie den Deckel des Seitenbrenners schließen. ♦

Die Abbildung kann in Einzelheiten von dem von Ihnen erworbenen Grill abweichen.



TIPPS UND NÜTZLICHE HINWEISE FÜR DAS GRILLEN

- Heizen Sie den Grill vor dem Grillen immer vor. Stellen Sie alle Brenner auf HI/HOCH und schließen Sie den Deckel. Heizen Sie den Grill 10 Minuten lang vor, bis das Thermometer 260° bis 290°C (500° bis 550°F) anzeigt.
- Für ein perfektes Ergebnis braten Sie das Fleisch immer erst an und garen Sie das Fleisch bei geschlossenem Deckel.
- Die in den Rezepten angegebenen Garzeiten gelten für Wetterbedingungen von 20°C (70°F) Temperatur und fast Windstille. An kälteren und windigen Tagen oder in größeren Höhen verlängern sich die Garzeiten. An extrem warmen Tagen sollten Sie die Garzeiten entsprechend verkürzen.
- Die Garzeiten sind vom Wetter und von der Masse, der Größe und der Form des Grillguts abhängig.
- Bei einem neuen Gasgrill werden möglicherweise bei den ersten Grillvorgängen etwas höhere Temperaturen erreicht.
- In Abhängigkeit von den Bedingungen beim Grillen müssen Sie die Bedienknöpfe der Brenner möglicherweise nachregeln, um für die richtige Gartemperatur zu sorgen.
- Im Allgemeinen benötigen größere Stücke an Fleisch eine längere Garzeit als kleinere Stücke. Bei Speisen auf einem dicht belegten Grillrost verlängert sich die Garzeit im Vergleich zu einem weniger dicht belegten Rost. Werden die Speisen in einem Kochgefäß gegart, wie z.B. gebackene Bohnen, wird beim Garen in einer tiefen Kasserolle eine längere Garzeit benötigt als in einer flachen Pfanne.
- Schneiden Sie übermäßiges Fett von Steaks, Koteletts und Braten ab. Belassen Sie höchstens knapp 5 bis 6 mm an Fett am Fleisch. Weniger Fett vereinfacht die Reinigung und ist eine gute Garantie gegen unerwünschte Stichflammen.
- Grillgut, das Sie direkt über einen Brenner auf den Grillrost legen, müssen Sie möglicherweise wenden oder an eine weniger heiße Stelle umlegen.
- Wenden und handhaben Sie das Grillgut besser mit einer Zange anstatt mit einer Gabel, um den Verlust von Bratensäften zu vermeiden. Einen großen Fisch im Stück sollten Sie mit Hilfe von zwei Fischhebern wenden und handhaben.
- Falls eine unerwünschte Stichflamme auftritt, drehen Sie alle Brenner aus und legen Sie das Grillgut an eine andere Stelle auf dem Rost. Die Flammen verschwinden schnell. Zünden Sie den Grill nach dem Erlöschen der Flammen wieder. **LÖSCHEN SIE FLAMMEN AN EINEM GASGRILL NIEMALS MIT WASSER!**
- Manche Speisen wie Aufläufe und dünne Fischfilets müssen in einem Kochgefäß gegart werden. Sehr geeignet sind Einweg-Tropfschalen aus Folie, Sie können jedoch jede Metallpfanne mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Sorgen Sie immer dafür, dass Fettauffangwanne und Tropfschale sauber und frei von Bratresten sind.
- Legen Sie die herausnehmbare Fettauffangschale nicht mit Folie aus. Dadurch kann das Bratenfett möglicherweise nicht in die Auffangwanne abfließen.
- Ein Timer kann Sie darauf aufmerksam machen, dass aus "Durchgegart" langsam "Angebrannt" wird. ♦

VORHEIZEN

Ihr Weber®-Gasgrill ist ein energieeffizientes Gerät. Der Grill arbeitet mit einem wirtschaftlich niedrigen Gasverbrauch. Es ist wichtig, den Grill vor dem eigentlichen Grillen vorzuheizen. Zünden Sie den Gasgrill anhand der Anleitung in diesem Benutzerhandbuch an. So heizen Sie den Grill vor: Schließen Sie nach dem Zünden aller Brenner (START/HOCH) den Deckel und heizen Sie, bis die Temperatur zwischen 260° und 288°C (500°F bis 550°F) erreicht; das ist die empfohlene Gartemperatur. Dies dauert ca. 10 bis 15 Minuten, je nach Außenbedingungen von Lufttemperatur und Wind.

Sie können die einzelnen Brenner wie gewünscht einstellen. Die Einstellstufen sind: OFF/AUS, START/HOCH, MEDIUM/MITTEL oder LOW/NIEDRIG.

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.

Hinweis: Falls das Grillgut während des Garvorgangs an Wärme verliert, informieren Sie sich in Abschnitt "Problemlösung" in diesem Handbuch.

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

Falls Brenner während des Grillens erlöschen, öffnen Sie den Deckel, schalten Sie alle Brenner aus und warten Sie fünf Minuten, bevor Sie die Brenner erneut zünden. ♦

GRILLEN MIT DECKEL

Das Grillen erfolgt immer bei geschlossenem Deckel, damit die Hitze gleichmäßig verteilt wird und an allen Stellen gleich ist. Bei geschlossenem Deckel erfolgt der Garvorgang im Gasgrill fast so wie in einem herkömmlichen Backofen. Die Gartemperatur im Inneren des Grills wird am Thermometer im Deckel angezeigt. Das Vorheizen und der Grillvorgang erfolgen immer mit geschlossenem Deckel. Kein Nachschauen – bei jedem Anheben des Deckels geht Wärme verloren. ♦

BRATENFETTE

Die Flavorizer®-Bar-Aromaschienen sind so gestaltet, dass herabtropfender Bratensaft in Aroma umgewandelt wird. Überschüssige herabtropfende Bratenfette sammeln sich in der Auffangwanne unter der herausnehmbaren Tropfschale. Es sind passende Einweg-Tropfschalen aus Folie erhältlich.

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

FLAVORIZER®-SYSTEM

Wenn Bratensaft vom Fleisch auf die speziell abgewinkelten Flavorizer® Bar-Aromastäbe tropft, verdampft dieser Bratensaft dort und gibt den Speisen dieses unwiderstehliche Grillaroma. Dank der ausgeklügelten Konstruktion der Brenner und der Flavorizer® Bar-Aromastäbe und dank der äußerst flexiblen Temperaturregelung sind unkontrollierte Stichflammen nahezu ausgeschlossen. Die Flavorizer® Bar-Aromastäbe und die Brenner sind so gestaltet, dass überschüssiges Fett durch die herausnehmbare Tropfschale in die Fettauffangwanne abgeleitet wird. ♦

PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEM	CHECK	SOLUTION
Burners burn with a yellow or orange flame, in conjunction with the smell of gas.	Inspect Spider/Insect screens for possible obstructions (blockage of holes.)	Clean Spider/Insect screens. Refer to "ANNUAL MAINTENANCE".
Symptoms: Burners do not ignite. -or- Burners have a small flickering flame in the HI position. -or- Barbecue temperature only reaches 250° to 300° in the HI position. <i>Some countries have regulators with an excess gas flow safety device.</i>	The excess flow safety device, which is part of the barbecue-to-cylinder connection, may have activated.	To reset the excess flow safety device turn all burner control knobs and the cylinder valve off. Disconnect the regulator from the cylinder. Turn burner control knobs to HI. Wait at least 1 minute. Turn burner control knobs to OFF. Reconnect the regulator to the cylinder. Turn cylinder valve on slowly. Refer to "MAIN BURNER IGNITION".
Burner does not light, or flame is low in HI position.	Is LP fuel low or empty?	Refill LP cylinder.
	Is fuel hose bent or kinked?	Straighten fuel hose.
	Does burner 1 light with a match?	If burner 1 lights with a match then some of the burner port openings may be clogged. Clean burners. Refer to "MAINTENANCE".
Experiencing flare-ups: ⚠ CAUTION: Do not line the slide-out grease tray with aluminum foil.	Are you preheating barbecue in the prescribed manner?	All burners on HI for 10 to 15 minutes for preheating.
	Are the cooking grates, heat deflectors, and Flavorizer® bars heavily coated with burned-on grease?	Clean thoroughly. Refer to "CLEANING".
	Is the slide-out grease tray dirty and not allowing grease to flow into catch pan?	Clean slide-out grease tray.
Burner flame pattern is erratic. Flame is low when burner is on HI. Flames do not run the whole length of the burner tube.	Are burners clean?	Clean burners. Refer to "MAINTENANCE".
Inside of lid appears to be "peeling." (Resembles paint peeling.)	The inside of the lid is porcelain enamel or stainless steel, and is not painted. It cannot "peel." What you are seeing is baked on grease that has turned to carbon and is flaking off. THIS IS NOT A DEFECT.	Clean thoroughly. Refer to "CLEANING".
If problems cannot be corrected by using these methods, please contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com ®.		

PROBLEMBEHEBUNG BEIM SEITENBRENNER

PROBLEM	PRÜFEN SIE	LÖSUNG
Der Seitenbrenner brennt mit einer gelben oder orangefarbenen Flamme, gleichzeitig ist Gasgeruch wahrnehmbar.	Überprüfen Sie die Ausrichtung der Mündungsdüse des Seitenbrenners (Position der Mündungsdüse zum Seitenbrenner).	Lösen Sie die Mündungsdüse und richten Sie diese parallel zum Seitenbrennerrohr aus. Siehe Abschnitt "WARTUNG DES SEITENBRENNERS".
Seitenbrenner zündet nicht <i>In einigen Ländern sind Regler mit einer Sicherheitseinrichtung für zu starken Gasstrom vorgeschrieben.</i>	Ist die Gaszufuhr unterbrochen? Die Sicherheitseinrichtung für zu starken Gasstrom, Bestandteil der Verbindung zwischen Grill und Gasflasche, hat möglicherweise ausgelöst.	Drehen Sie die Gaszufuhr auf. Zum Deaktivieren der Sicherheitseinrichtung für zu starken Gasstrom stellen Sie alle Brennerbedienknöpfe und das Flaschenventil auf OFF/AUS. Trennen Sie den Regler von der Gasflasche. Stellen Sie die Brennerbedienknöpfe auf START/HI. Warten Sie mindestens 1 Minute. Stellen Sie die Brennerbedienknöpfe auf OFF/AUS. Schließen Sie den Regler wieder an die Gasflasche an. Drehen Sie das Flaschenventil langsam auf. Siehe Abschnitt "ZÜNDEN DES SEITENBRENNERS".
Die Flamme ist in der Bedienknopfstellung HI/HOCH schwach.	Ist der Brennstoffschlauch gebogen oder abgeknickt?	Verlegen Sie den Schlauch ohne Biegungen und Knicke.
Zündung funktioniert nicht	Lässt sich der Brenner mit einem Zündholz anzünden?	Wenn der Brenner mit einem Zündholz gezündet werden kann, prüfen Sie die Zündeinrichtung. Siehe Abschnitt "WARTUNG DES SEITENBRENNERS".
Wenn ein Problem auftritt, das Sie nicht mit einer der hier angegebenen Methoden beheben können, wenden Sie sich bitte an den für Sie zuständigen Händler. Die Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com ®.		

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.**

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

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

Herausnehmbare Fettauffangschale – Beseitigen Sie übermäßiges Fett, reinigen Sie die Fettauffangschale mit warmem Seifenwasser und spülen Sie sie nach.

- ⚠ **VORSICHT: Legen Sie die herausnehmbare Fettauffangschale nicht mit Aluminiumfolie aus.**

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.

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

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

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

Grillkammer – 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 gut mit Wasser nach. ♦

KONSERVIEREN DER EDELSTAHLFLÄCHEN

Der Grill, der Unterschrank, der Deckel, das Bedienfeld und sonstige Ablagen sind bei einigen Modellen aus Edelstahl. Sie können das Aussehen des Edelstahls erhalten. Reinigen Sie diese Teile mit Seifenwasser, spülen Sie mit klarem Wasser nach, und wischen Sie die Teile trocken. Grober Schmutz kann mit rauen Schwamm oder Spülbürste (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.** ♦

WEBER®-SPINNEN-/INSEKTENGITTER

Ihr Weber®-Gasgrill ist wie alle Gasgeräte, die im Freien verwendet werden, ein Ziel für Spinnen und andere 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.

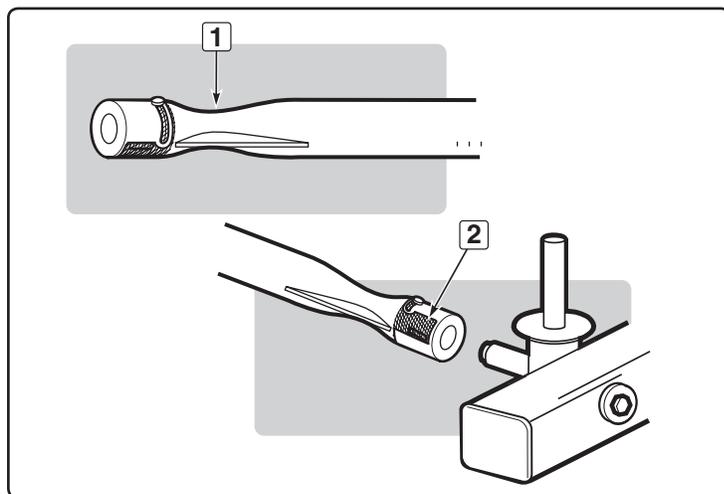
Die Brennerluftöffnung ist mit einem Gitter aus Edelstahl (2) versehen, um ein Eindringen von Spinnen und Insekten durch die Brennerluftöffnungen in die Brennerrohre zu verhindern.

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:

- A) Gasgeruch bei sehr gelber und schwacher Brennerflamme.
- B) Der Grill erreicht die Temperatur nicht.
- C) Der Grill heizt ungleichmäßig.
- D) Einer oder mehrere Brenner zünden nicht.

⚠ GEFAHRENHINWEIS

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. ♦



REINIGEN ODER AUSTAUSCHEN DER BRENNER

Sie benötigen Folgendes: Kreuzschlitz-Schraubendreher und Schraubenschlüssel 7/16".

- A) Ihr Weber®-Gasgrill muss AUS und kalt sein.
- B) Drehen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche zu.
- C) Entfernen Sie die Grillkammerteile: Warmhalterost, Grillroste und Flavorizer® Bars-Aromaschienen.

Ausbauen des Bedienfeldes

- D) So bauen Sie das Bedienfeld aus:
 - a) Ziehen Sie die Bedienelemente ab (1).
 - b) Entfernen Sie die Schrauben mit einem Kreuzschlitz-Schraubendreher (2).
 - c) Ziehen Sie die Zündtaste heran, bis diese in die obere Position einrastet und nehmen Sie das Bedienfeld vom Grill ab (3).

Ausbauen der Brenner

- E) So bauen Sie den/die Brenner aus:
 - a) Lösen Sie die Halteclips der Gasverteilung (4) ab und lösen Sie die Muttern, Bolzen und Unterlegscheiben (5), die den Gasverteiler an der Grillkammer halten. Ziehen Sie die Verteilerbaugruppe aus den Brennern (b) und legen Sie die Verteilerbaugruppe vorsichtig ab.
 - b) Ziehen Sie die Brennerbaugruppe unter der Halteschraube und Unterlegscheibe (6) heraus.
 - c) Heben Sie die Brennerbaugruppe an und drehen Sie die Baugruppe etwas, um das Crossover®-Rohr (7) von den Brennern zu lösen. Nehmen Sie die Brenner aus der Grillkammer.

Reinigen der Brenner

- F) So reinigen Sie den/die Brenner:
 - a) Schauen Sie sich mit Hilfe einer Taschenlampe das Innere der einzelnen Brenner an (8).
 - b) Reinigen Sie die Brenner mit einem Draht (9) (z.B. ein gerade gebogener Bügel) innen.
 - c) 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 (10). Dadurch gewährleisten Sie, dass alle Brenneranschlüsse frei von Verschmutzungen sind.

⚠ VORSICHT: Erweitern Sie die Brenneröffnungen beim Reinigen nicht.

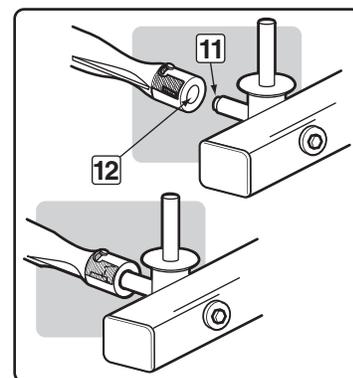
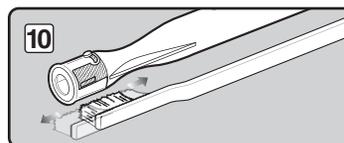
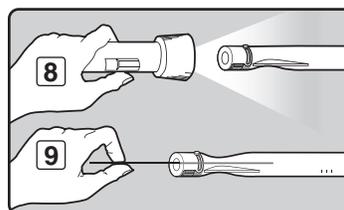
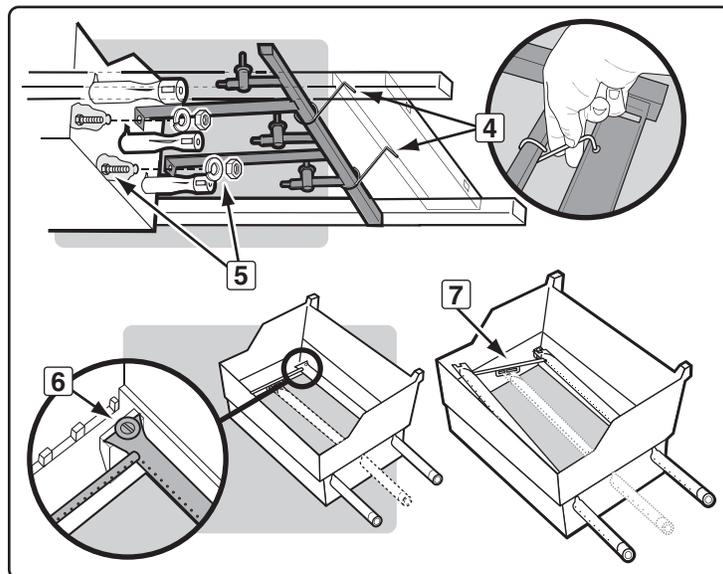
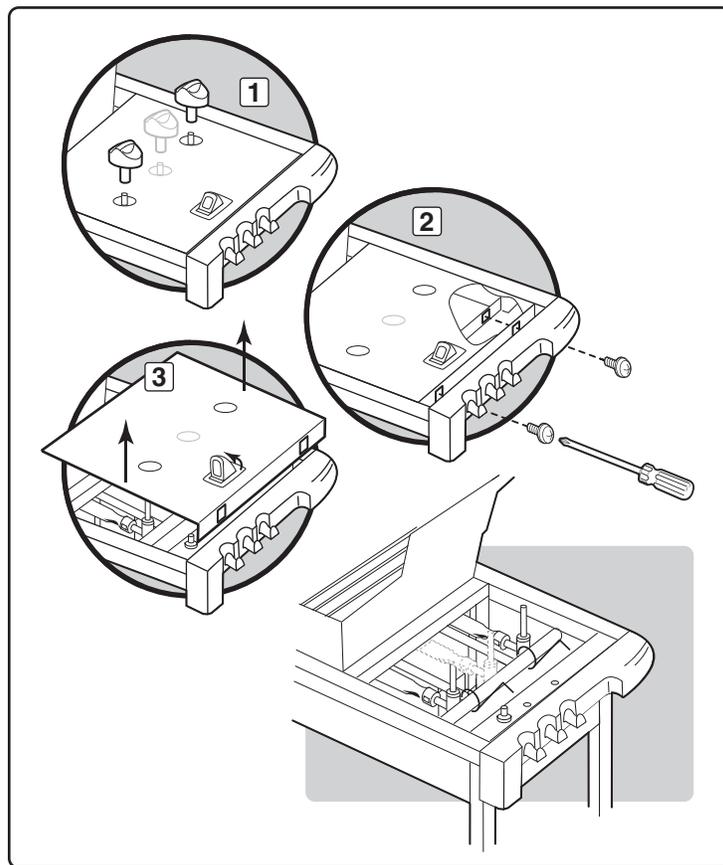
Wiedereinbauen der Brenner

- G) So bauen Sie die Brenner wieder ein:
 - a) Führen Sie die Schritte D) bis E) in umgekehrter Reihenfolge durch.
- ⚠ VORSICHT: Die Brenneröffnungen (11) müssen ordnungsgemäß auf den Ventildüsen (12) positioniert werden.**

Prüfen Sie die ordnungsgemäße Montage, bevor Sie den Gasverteiler festschrauben.

⚠ WARNHINWEIS: Nach dem Wiedereinbau der Gasleitungen müssen diese vor Gebrauch des Grills mit einer Seifenlösung auf Leckagen getestet werden. (Siehe Abschnitt "PRÜFEN AUF GASLECKS")

⚠ WARNHINWEIS: Stellen Sie vor dem Betreiben des Grills sicher, dass alle Bauteile ordnungsgemäß montiert und alle Armaturen ordnungsgemäß festgeschraubt sind. Ihre Handlungen können bei Nichtbeachtung dieser Produktwarnung einen Brand, eine Explosion oder ein strukturelles Versagen des Geräts verursachen, wodurch es zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen sowie zu Sachschäden kommen kann. ♦



WARTUNG DES SEITENBRENNERS

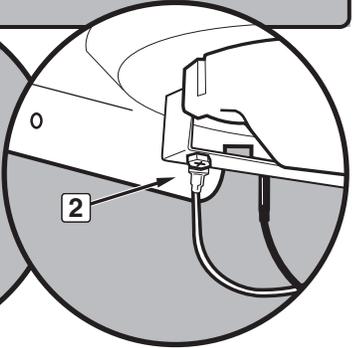
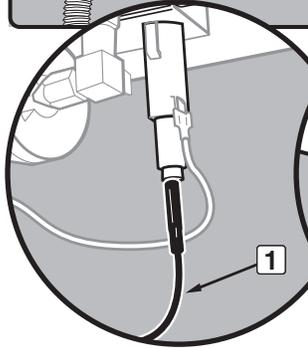
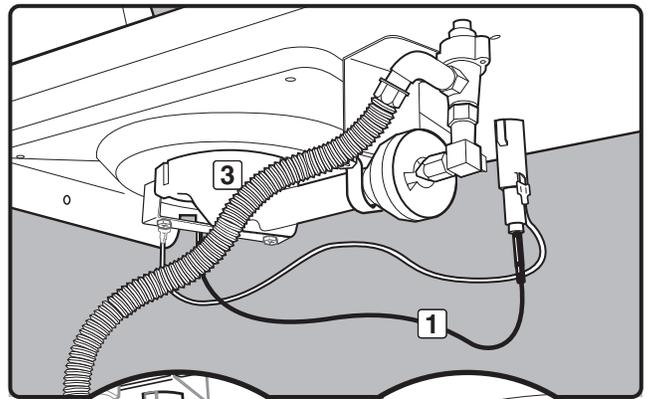
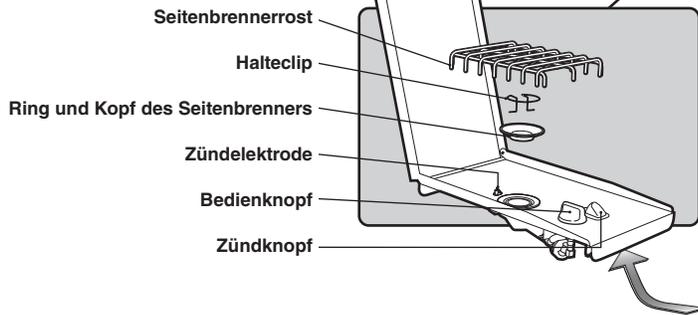
⚠ WARNHINWEIS: An allen Gasreglern und Zufuhrventilen muss die Position OFF eingestellt sein.

Stellen Sie sicher, dass das schwarze Kabel zwischen Zündung und Elektrode angeschlossen ist.

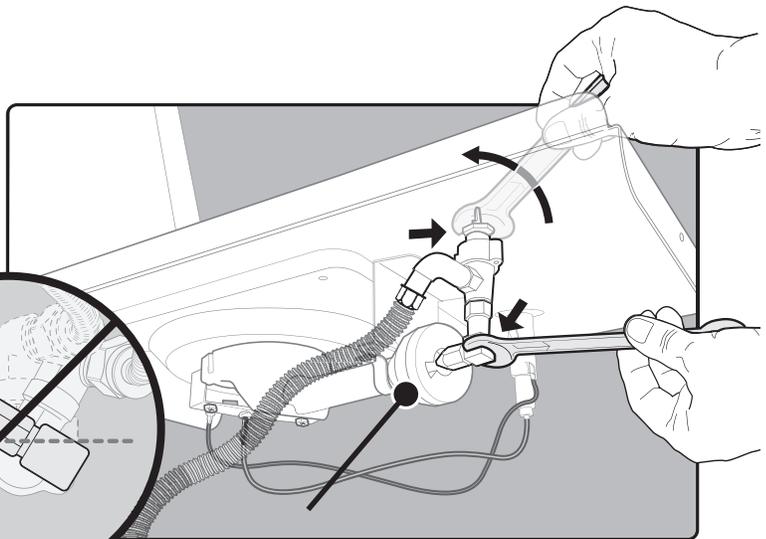
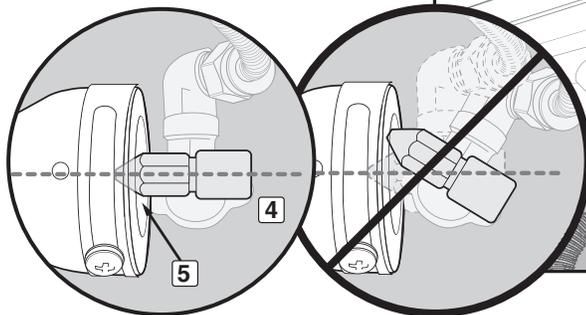
Stellen Sie sicher, dass das weiße Kabel zwischen Zündung und Erdung angeschlossen ist.

Der Funke sollte eine weiß-blaue Farbe haben und nicht gelb sein.

- A) Zündkabel (1)
- B) Erdungskabel (2)
- C) Brenner (3)



⚠ WARNHINWEIS: Die Mündungsdüse des Seitenbrenners (4) muss parallel zur Öffnung des Seitenbrennerrohrs (5) ausgerichtet sein. ♦

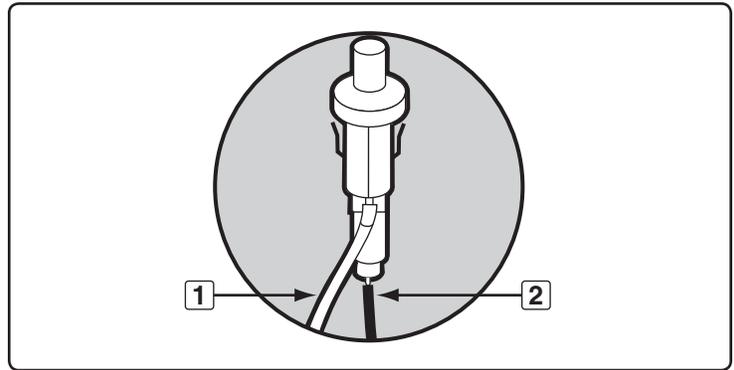


BEDIENUNG DES CROSSOVER®-ZÜNDSYSTEMS

Wenn Sie den vorderen Brenner nicht mit dem Crossover®-Zündsystem zünden können, zünden Sie den vorderen Brenner mit einem Zündholz an. Wenn Sie den vordern Brenner mit einem Zündholz anzünden können, prüfen Sie das Crossover®-Zündsystem.

- Stellen Sie sicher, dass sowohl das weiße (1) als auch das schwarze (2) Zündkabel ordnungsgemäß angeschlossen ist.
- Prüfen Sie, dass sich der Crossover®-Zündknopf vollständig hereindrücken lässt und wieder herauskommt.

Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler, falls Sie das Crossover®-Zündsystem nicht zünden können. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com. ♦



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.

⚠ VORSICHT: Reinigen Sie die Spinnen-/Insektengitter nicht mit harten oder spitzen Gegenständen. Beschädigen 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 des Brenners den Brenner wieder ein.

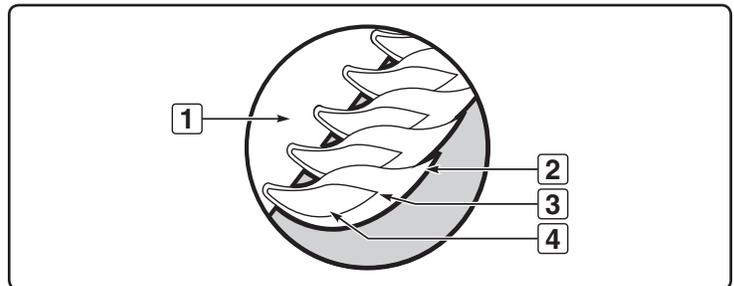
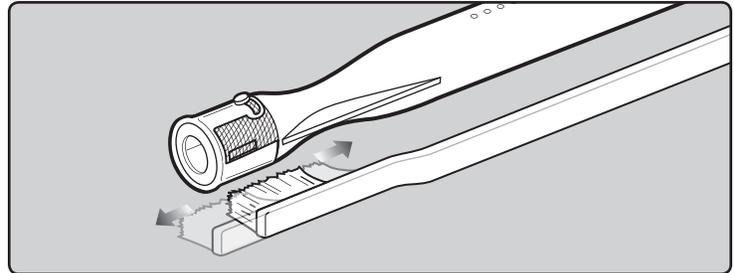
Wenn Spinnen-/Insektengitter beschädigt sind oder nicht gereinigt werden können, wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com.

Muster der Brennerflamme

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

- A) Brennerrohr (1)
- B) Spitzen flackern gelegentlich gelb (2)
- C) Flamme blau (3)
- D) Dunkelblau (4)

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



⚠ ACHTUNG: Dieses Produkt wurde einem Sicherheitstest unterzogen, die Betriebsgenehmigung gilt nur in dem entsprechenden Land. Informationen mit der Länderkennzeichnung finden Sie an der Außenseite des Kartons.

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

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



Mit diesem Symbol wird gekennzeichnet, dass Sie dieses Erzeugnis nicht mit dem Hausmüll entsorgen dürfen. Weitere Informationen zur Entsorgung dieses Erzeugnisses in Europa finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com. Wenden Sie sich an den unter Ihrem Land aufgeführten Importeur. Falls Sie nicht über einen 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 Drehspieß, Zündmodul) entsprechend der EU-Richtlinie für Elektro- und Altgeräte (WEEE) ordnungsgemäß demontiert und entsorgt werden. Diese Bauteile müssen gesondert entsorgt werden.

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GMBH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
TEL: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
TEL: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.

U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
TEL: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

Boegildsmindevej 23, DK-9400 Norresundby
DANMARK
TEL: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
TEL: +971 4 360 9256; ASJensen@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN FRANCE SAS

Eragny sur Oise – BP 80322
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
TEL: +33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
TEL: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

Tsjükemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
TEL: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
TEL: +354 58 58 900

D&S IMPORTS

14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
TEL: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolario di Dueville – Vicenza
ITALY
TEL: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Minerska 29 lok.1
04-506 Warszawa
POLSKA
TEL: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

GALACTEX OURDOOR (PTY) LTD.

141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
TEL: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
TEL: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GMBH

Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
TEL: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

(U.K.) LIMITED
The Four Columns,
Broughton Hall Business Park
Skipton, North Yorkshire BD23 3AE
UNITED KINGDOM
TEL: +44 01756 692600; salesuk@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
TEL: 847 934 5700; support@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN Vostok LTD®

119270, office 105,
2/4 building 3, Luzhnetskaya
naberezhnaya Moscow
RUSSIA
TEL: +7 495 973 16 49; info-ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

1037 Budapest, Montevideó u. 2/b.
HUNGARY
TEL: +36 70 / 70-89-813

RÖSLER SLOVENIJA-MATIC STROPNIK

Rajšpova ul.22, 2250 Ptuj, SLO
SLOVENIA / CROATIA
TEL: +386 2 749 38 62; slovenia.info@weberstephen.com

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

For other eastern Europe countries,
TURKEY, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-de@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com®