2100N • 2200N mit Kompaktstand
2200N mit Premium-Rollwagen
2800N+ mit Premium-Rollwagen • 3200N+

LPG BENUTZERHANDBUCH

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.

⚠ GEFAHR

Wenn du Gas riechst:

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

Austretendes Gas kann zu einem Brand oder einer Explosion führen und schwere oder sogar tödliche Verletzungen und Sachschäden nach sich ziehen.

⚠ GEFAHR

- **Lasse das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.**
- **Verwende den Grill niemals, wenn sich in einem Umkreis von 60 cm brennbare Materialien befinden. Brennbare Materialien können zum Beispiel Teile aus (behandeltem) Holz auf einer Terrasse oder Veranda sein.**
- **Verwende das Gerät niemals, wenn sich in einem Umkreis von 7,50 Metern brennbare Flüssigkeiten befinden.**
- **Wenn ein Feuer ausbricht, entferne dich vom Gerät und kontaktiere unverzüglich die Feuerwehr. Versuche niemals, einen Öl- oder Fettbrand mit Wasser zu löschen.**

Das Nichteinhalten dieser Anweisungen kann zu einem Feuer, einer Explosion oder zu einer Verbrennungsgefahr führen und Sachschäden und schwere oder sogar tödliche Verletzungen nach sich ziehen.

⚠ WARNUNG: Befolge sorgfältig alle in diesem Benutzerhandbuch aufgeführten Schritte der Leckageprüfung, bevor du den Grill in Betrieb nimmst. Dies gilt auch für den Fall, dass der Grill vom Händler montiert wurde.

⚠ WARNUNG: Entzünde dieses Gerät erst dann, wenn du die Abschnitte ENTZÜNDEN DES BRENNERS in diesem Benutzerhandbuch gelesen hast.

DIESES GASGERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN GEEIGNET. VERWENDE DIESEN GRILL NIEMALS AUF BOOTEN ODER IN GESCHLOSSENEN RÄUMEN.

Dieses Benutzerhandbuch enthält wichtige Angaben zur ordnungsgemäßen Montage und zur sicheren Nutzung des Geräts.

Lies und befolge alle Warnhinweise und Anweisungen, bevor du das Gerät montierst und in Betrieb nimmst.

Wichtig: Lies diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, um dich mit dem Gerät vertraut zu machen, bevor du es an die Kartusche oder die Gasflasche anschließt. Bewahre dieses Handbuch bitte zur weiteren Verwendung auf.

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).**

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.

8655661_110124 DE

ERSTE SCHRITTE

⚠ **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.

Lagerung und/oder Nichtgebrauch

⚠ **WARNUNG: Nach Gebrauch das Schließventil der Gasflasche schließen.**

⚠ **WARNUNG: Flüssigpropangasflaschen 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 oder nicht von einem von WEBER autorisierten Service-Techniker durchgeführt wurden, führen zum Erlöschen dieser Garantie.

GARANTIEFRISTEN DES PRODUKTS

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

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

Edelstahl-Brennerrohre:
5 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen

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

Kunststoffbauteile:
5 Jahre, ausgenommen sind Ausbleichen und Verfärbungen

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.

CE

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.

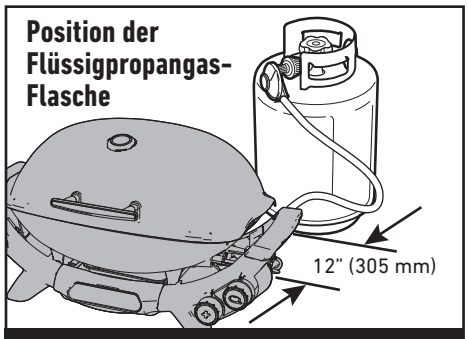
Installation der Flüssigpropangas-Flasche

Achte bei der Verwendung des Gasschlauchs darauf, den Gasschlauch von der Grillkammer und anderen heißen Oberflächen fernzuhalten.

Verwende ausschließlich den mit diesem Gerät gelieferten Gasschlauch zum Anschließen an die Flasche – KEINE ADAPTER VERWENDEN.

1) Stelle die Flüssigpropangas-Flasche hinter den Grill auf den Boden.
2) Drehe die Flüssigpropangas-Flasche so, dass die Ventilöffnung zur Seite oder zur Rückseite des Grills zeigt.

Hinweis: Informationen zur Installation mit einem Premium-Rollwagen findest du auf der nächsten Seite.



⚠ WARNUNG: Kippgefahr vermeiden. Positioniere die Flüssigpropangas-Flasche hinter dem Grill auf der rechten Seite.

Den Regler an die Gasflasche anschließen

1) Stelle sicher, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der AUS-Position ○ befinden. Drücke die Knöpfe dafür nach innen 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.

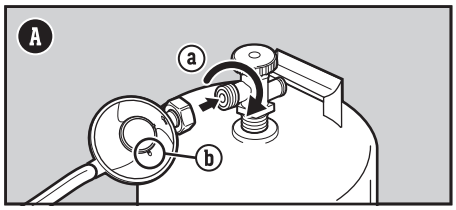
   Anschließen der Gasflasche durch Drehen im Uhrzeigersinn (A)
   Schraube den Regler auf die Gasflasche. Drehe den Anschluss dazu im Uhrzeigersinn **(a)**. Positioniere den Regler so, dass das Entlüftungsloch **(b)** nach unten zeigt.

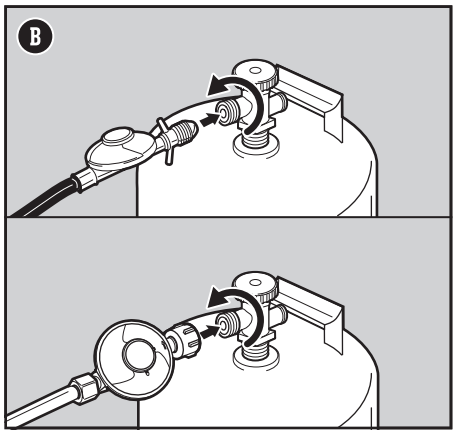
   Anschließen der Gasflasche durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn (B)
   Schraube den Regler auf die Gasflasche. Drehe den Anschluss dazu gegen den Uhrzeigersinn.

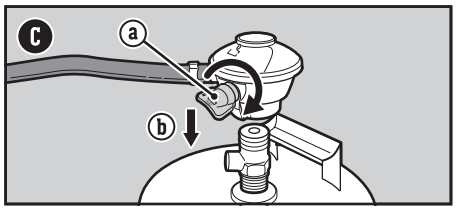
   Anschließen der Gasflasche durch Drehen des Hebels und Einrasten (C)
   Drehe den Reglerhebel **(a)** im Uhrzeigersinn in die AUS-Position. Drücke den Regler auf das Gasflaschenventil, bis der Regler einrastet **(b)**.

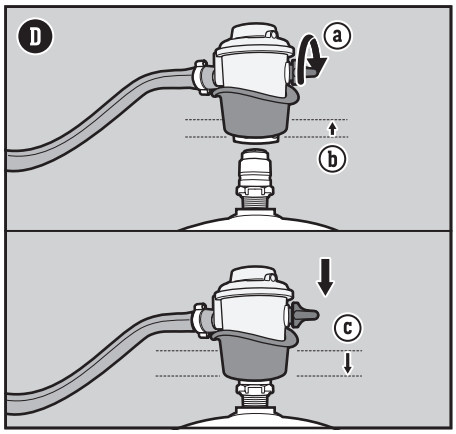
   Anschließen der Gasflasche durch Manschette (D)
   Stelle sicher, dass sich der Reglerhebel in der AUS-Position befindet **(a)**. Schiebe die Manschette des Reglers nach oben **(b)**. Drücke den Regler auf das Gasflaschenventil und halte den Druck aufrecht. Schiebe die Manschette zum Schließen nach unten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









⚠ WARNUNG: Ziehe sie nur handfest an. Eine übermäßige Kraftanwendung kann die Reglerkupplung und das Kartuschenventil beschädigen. Dies kann zu einem Gasleck führen oder die Gaszufuhr stören.

⚠ Prüfe die Dichtungen, bevor du einen neuen Gasbehälter an das Gerät anschließt.

⚠ Verwende das Gerät nicht, wenn es beschädigte oder verschlissene Dichtungen hat, undicht oder beschädigt ist und nicht ordnungsgemäß funktioniert.

⚠ Gasbehälter sind an einem gut belüfteten Ort, vorzugsweise im Freien, fern von Zündquellen wie offenen Flammen, Zündflammen, elektrischen Bränden sowie mit Abstand zu anderen Personen zu wechseln.

Installation der Flüssigpropangas-Flasche mit dem Premium-Rollwagen

Diese Funktion ist nur bei ausgewählten Modellen verfügbar.

⚠ **Wenn du den Premium-Rollwagen verwendest, muss die Gasflasche im Wagen gesichert sein oder auf dem Boden hinter dem Grill stehen.**

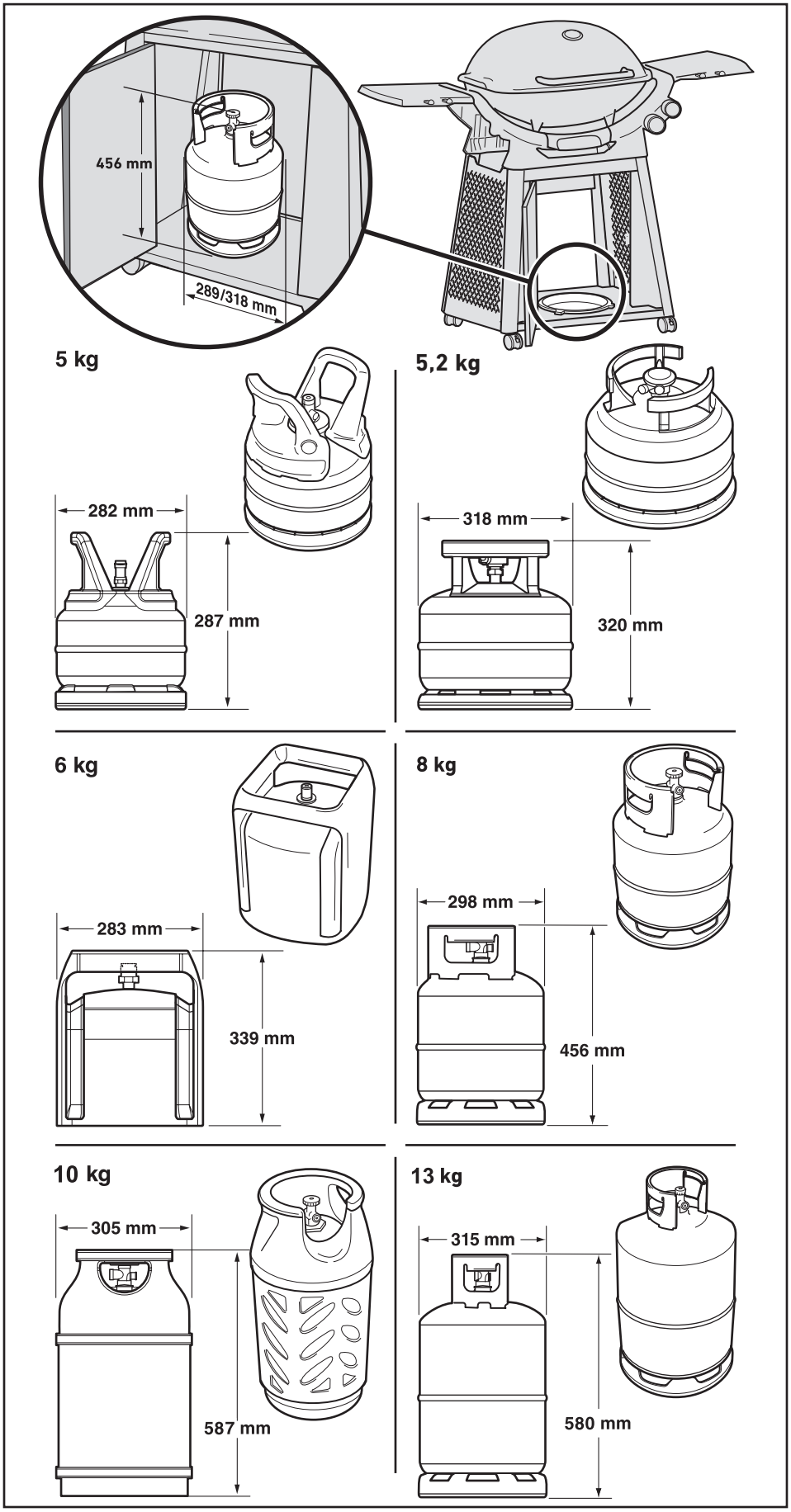
Anforderungen an Premium-Rollwagen

Die Flüssigpropangas-Flasche muss in den Rollwagen passen. Die Maximalmaße für Gasflaschen, die im Rollwagen aufgestellt werden, betragen:

Gasflaschenvolumen:	max. 8 kg
Gasflaschenhöhe:	max. 456 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 Rollwagen zugelassen sind, einschließlich der Maße.



⚠ **WARNUNG: Verwende im Premium-Rollwagen keine Flüssigpropangas-Flasche, die nicht den Anforderungen an die Flaschengröße entspricht.**

Vorbereitung zum Einbau der Flüssigpropangas-Flasche

Die Gasflasche muss nach dem Einbau im Premium-Rollwagen gesichert werden.

1) Öffne die Tür des Unterschranks.
2) Führe den Gasflaschengurt durch die beiden Löcher im hinteren Rahmen **(A)**.

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)**.

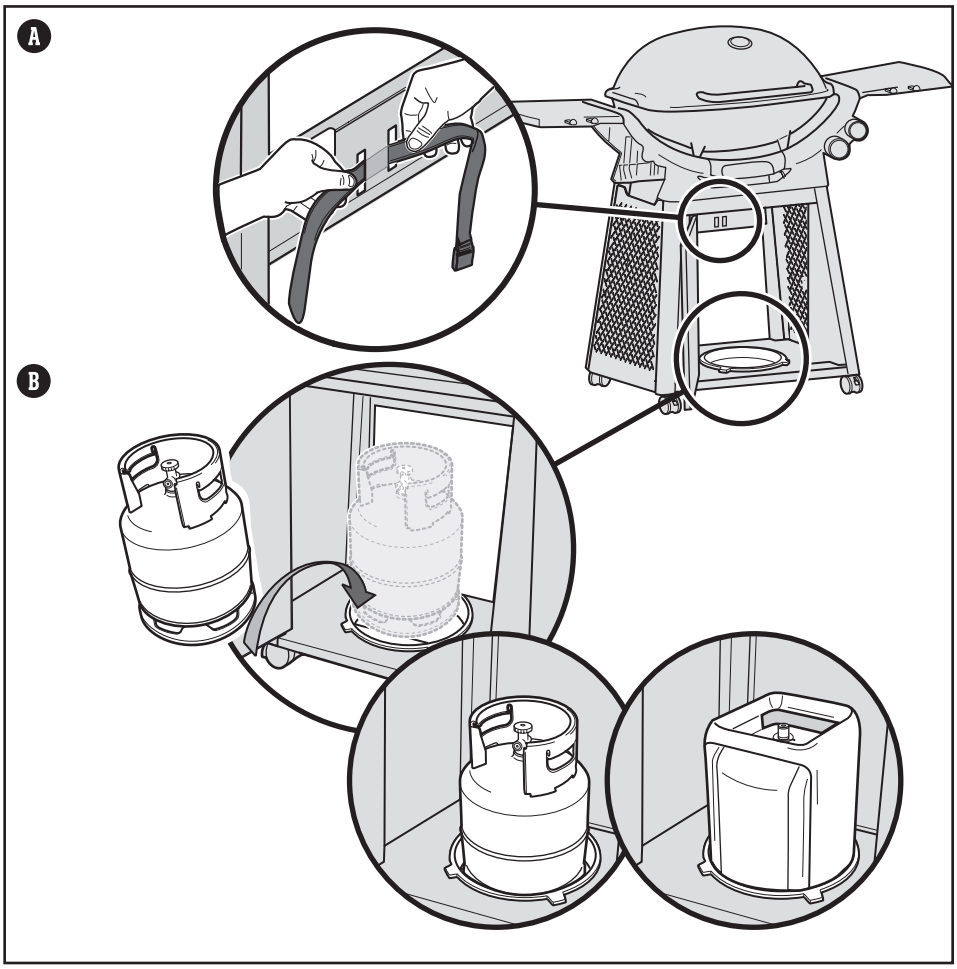
Schließe den Gasschlauch an die Gasflasche an.

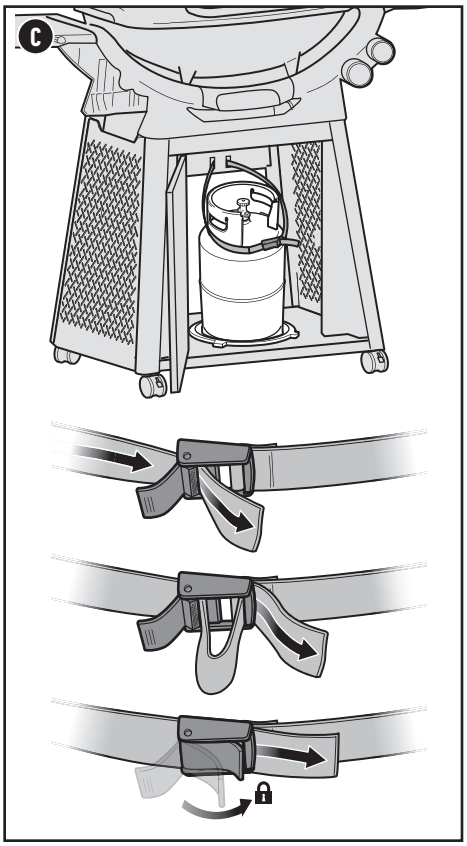
1) Stelle sicher, dass sich die Bedienknöpfe der Brenner in der AUS-Position ○ befinden. Drücke dafür die Knöpfe ein und drehe sie im Uhrzeigersinn.
2) Verlege die Gasleitung hinter dem Rollwagen, wie abgebildet **(D)**.
3) Schließe den Regler an die Gasflasche an. Siehe „DEN REGLER AN DIE GASFLASCHE ANSCHLIESSEN".

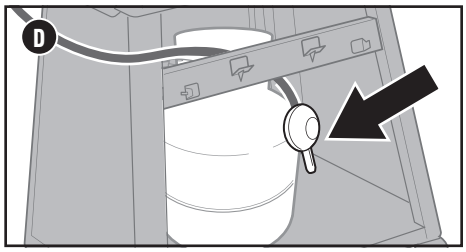
Anschluss bei Bodenaufstellung

Gasflaschen, die die Größenanforderungen des Premium-Rollwagens überschreiten, müssen auf dem Boden hinter dem Grill installiert werden.

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".







⚠ **WARNUNG: Es kann gefährlich sein, zu versuchen, andere Arten von Gasbehältern anzuschließen.**

⚠ **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.

⚠ **Dieses Gerät ist nicht für die Installation oder den Anschluss an eine Netzgasversorgung geeignet.**

Das Volumen der Flüssigpropangas-Flasche beim Einbau IM Rollwagen darf max. 8 kg betragen.

Die Schlauchlänge darf maximal 1,50 Meter betragen.

Was ist eine Leckageprüfung?

Sobald die Kartusche angeschlossen ist, muss eine Leckageprüfung durchgeführt werden. Mit einer Leckageprüfung kannst du zuverlässig feststellen, ob nach dem Anschließen der Kartusche Gas austritt.
Das Brennstoffsystem in deinem Grill weist werkseitig vorgenommenen Anschlüsse auf, die sorgfältig auf Leckagen geprüft wurden. Zudem wurden die Brenner einem Flammentest unterzogen. WEBER empfiehlt, nach der Montage und nach jedem Trennen und Anschließen des Gasanschlusses eine umfassende Leckageprüfung durchzuführen. Folgende Verbindungen sollten überprüft werden:

- Verbindung zwischen Gasflasche und Regler.
- Verbindung zwischen Regler und Reglerschlauch.
- Verbindung zwischen Reglerschlauch und Ventil.

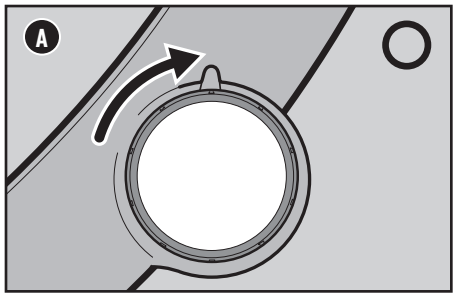
Auf Gaslecks prüfen

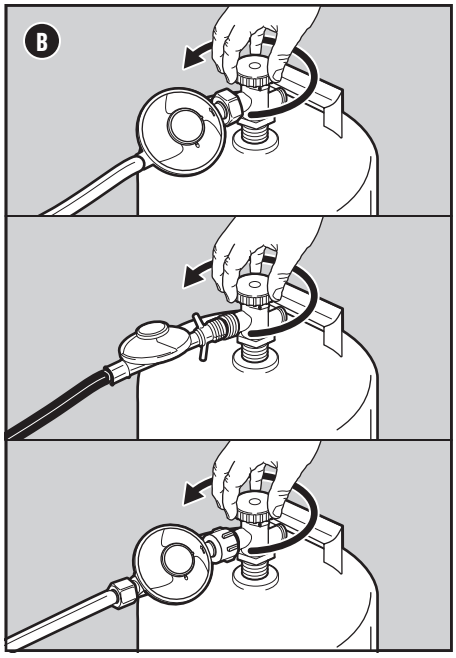
1. Vergewissere dich, dass der Brenner-Bedienknopf ausgeschaltet ist. Halte ihn dazu gedrückt und drehe ihn im Uhrzeigersinn in die AUS-Position ○ **(A)**.
2) Ermittle die Art deines Reglers. Öffne die Gaszufuhr. Drehe dazu das Gasflaschenventil gegen den Uhrzeigersinn **(B)** oder den Reglerhebel in die EIN-Position **(C)**.
3) 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.
4) 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 **(D)**, unterbrich die Gaszufuhr. DEN GRILL NICHT IN BETRIEB NEHMEN.
   b) Wenn das Leck am Regler oder Brennerventil **(E)** ist, unterbrich die Gaszufuhr. VERSUCHE NIEMALS, DEN REGLER FESTZUZIEHEN. DEN GRILL NICHT IN BETRIEB NEHMEN. Wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website.

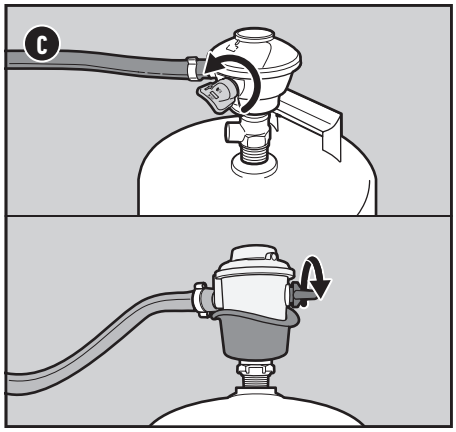
Wenn ein Leck vorliegt, wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website.

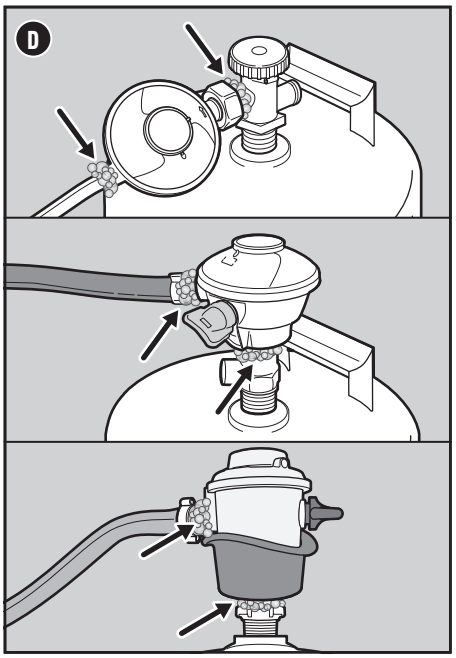
5) Bilden sich keine Blasen, ist die Leckageprüfung abgeschlossen:
   a) Spüle die Anschlüsse mit Wasser ab.

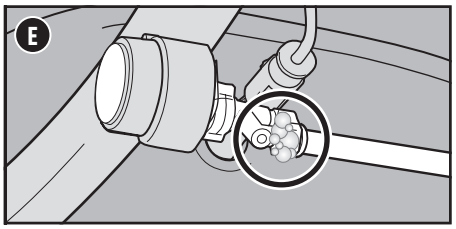
HINWEIS: Da einige Lösungen für die Leckageprüfung leicht korrosiv sind – darunter auch die Seifenlösung –, sollten alle Anschlüsse nach der Leckageprüfung mit Wasser abgespült werden.











Auffüllen oder Austauschen einer Flüssigpropangas-Flasche

Ausbau der Flüssigpropangas-Flasche

Wenn die Flüssigpropangas-Flasche nachgefüllt oder ausgetauscht werden muss, befolge diese Anweisungen zum Ausbau der Flasche.

1) Stelle sicher, dass sich die Bedienknöpfe der Brenner in der AUS-Position ○ befinden. Drücke zur Kontrolle die Knöpfe hinein und drehe sie im Uhrzeigersinn.
2) Vergewissere dich, dass das Reglerventil vollständig geschlossen ist.
3) Trenne die Gasschlauchkupplung von der Flasche.

Zusätzliche Vorsichtsmaßnahmen für die Leckageprüfung

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

- Verbindung des Reglers mit der Flüssigpropangas-Flasche und am Regler **(D)**.

Befolge die Anweisungen im Abschnitt „Auf Gaslecks prüfen".

⚠ 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.

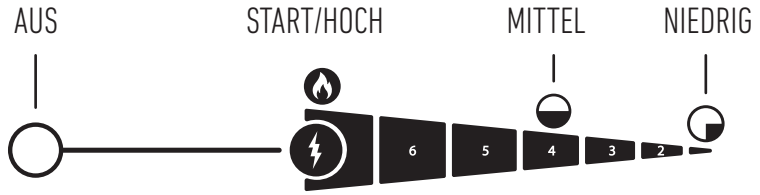
⚠ GEFAHR: Wenn du siehst, riechst oder hörst, dass Gas aus der Flüssigpropangas-Flasche austritt:

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 Flüssigpropangas-flasche (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



Den Grill anzünden

Den Hauptbrenner mithilfe der Zündung anzünden

Das Zündsystem entzündet den Brenner mit einem Funken von der Zündelektrode. Die Energie für den Funken erzeugst du, indem du den Zündknopf drückst. Der Zünder erzeugt ein Klicken.

1) Öffne den Grilldeckel **(A)**.
2) Stelle sicher, dass sich die Bedienknöpfe der Brenner in der AUS-Position ○ befinden. Drücke zur Kontrolle die Knöpfe hinein 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) Drücke den Bedienknopf des Hauptbrenners nach innen und drehe ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position Start/Hoch **(C)**.

5A) Drücke mehrmals auf den roten Zünderknopf, so dass er jedes Mal klickt **(D)**.

5B) Drücke den elektronischen Zünderknopf und halte ihn gedrückt **(E)**. Du hörst ein Klicken.

6) Überprüfe, ob der Brenner entzündet ist, indem du durch die Grillroste blickst. Du solltest eine Flamme sehen.
7) Zündet der Brenner nicht innerhalb von fünf 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.

Sollte es nicht möglich sein, den Brenner mithilfe der 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.

Den Grill vorheizen

Für ein erfolgreiches Grillvergnügen ist es unerlässlich, den Grill vorzuheizen. Das Vorheizen verhindert, dass das Grillgut an den Grillrosten festklebt. Es sorgt dafür, dass die Roste heiß genug sind und ein gutes Anbraten ermöglichen. 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 der Brenner in die Position Start/Hoch und heize den Grill 10 bis 15 Minuten lang vor oder bis das Grillthermometer 260 °C anzeigt.
5) Nachdem das Vorheizen abgeschlossen ist, kannst du den Brenner-Bedienkopf auf deine gewünschte Einstellung zum Grillen stellen.

Den Brenner ausmachen

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

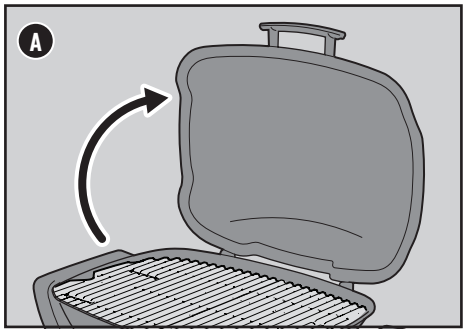
Aufbewahrung und/oder Transport

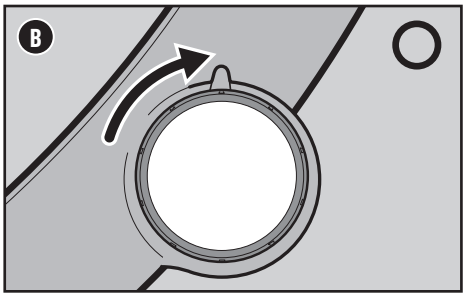
Entferne die Gasflasche, wenn: 1) sie leer ist, 2) der Grill transportiert wird, 3) der Grill in einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich aufbewahrt wird, 4) der Grill nicht verwendet wird.

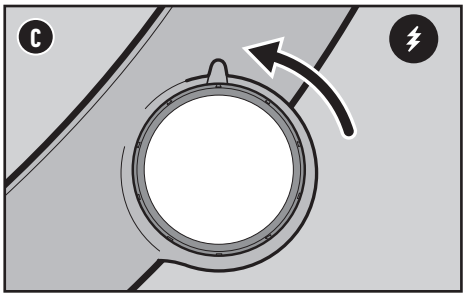
- Lagere eine getrennte Flüssigpropangas-Flasche niemals in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich.
- Lagere oder transportiere eine getrennte Gasflasche niemals im Grill.

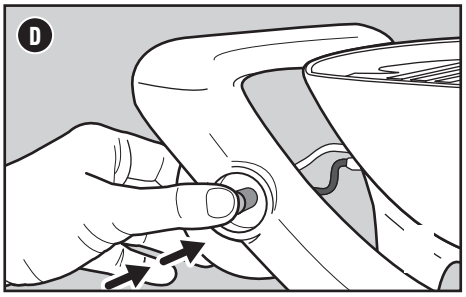
Nach einer längeren Lagerung oder einem längeren Nichtgebrauch deines Grills ist es wichtig, die folgenden Richtlinien zu befolgen:

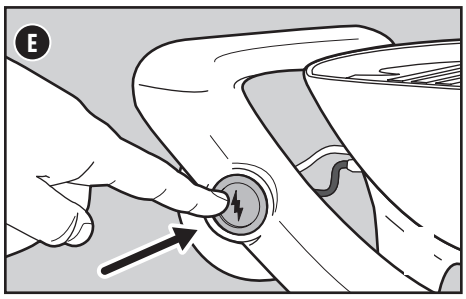
- Der WEBER Gasgrill sollte auf Gaslecks und Verstopfungen im Brennerrohr überprüft werden, bevor er verwendet wird. (Siehe „AUF GASLECKS PRÜFEN“ und „REINIGUNG UND WARTUNG“.)
- Kontrolliere, dass die Bereiche unter der Grillkammer und der abnehmbaren Auffangschale frei von Verschmutzungen sind, die den Verbrennungsstrom und die Luftzufuhr behindern könnten.
- Das Spinnen-/Insektengitter sollte ebenso auf mögliche Verstopfungen überprüft werden. (Siehe „REINIGUNG UND WARTUNG“.)











⚠ WARNUNG: Halte den Deckel während des Anzündvorgangs offen.

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

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

Verwenden des + Brenners

Diese Funktion ist nur bei ausgewählten Modellen verfügbar.

Mit dem **+** Brenner kannst du Grillgut in Kombination mit dem Hauptbrenner bei hohen Temperaturen scharf anbraten. Mit dem **+** Brenner allein kannst du dein Grillgut aber auch langsam garen.

ANBRATEN

1) Öffne den Deckel und entzünde beide Brenner, auch den **+** Brenner **(A)**. Zünde zuerst den Hauptbrenner an.
   WICHTIG: Zünde immer zuerst den Hauptbrenner. Der + Brenner wird vom Hauptbrenner aus entzündet.
   Siehe auch DEN GRILL ANZÜNDEN.
2) Drehe die Bedienknöpfe der Brenner in die Position Hoch und heize den Grill mit geschlossenem Deckel 10 bis 15 Minuten lang vor oder bis das Grillthermometer 260 °C anzeigt.
3) Lass den Bedienknopf des **+** Brenners und den Bedienknopf des Hauptbrenners nach dem Vorheizen in der Position Hoch. Der **+** Brenner arbeitet im Zusammenspiel mit dem Hauptbrenner **(B)**.
4) Lege das Fleisch direkt über den **+** Brenner und schließe den Deckel.

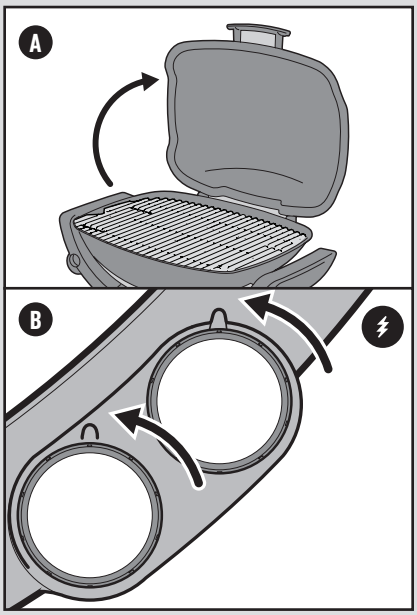
LANGSAM GRILLEN BEI NIEDRIGER HITZE

1) Öffne den Deckel und entzünde beide Brenner, auch den **+** Brenner. Zünde zuerst den Hauptbrenner an.
   WICHTIG: Zünde immer zuerst den Hauptbrenner. Der + Brenner wird vom Hauptbrenner aus entzündet.
   Siehe auch DEN GRILL ANZÜNDEN.
2) Drehe die Bedienknöpfe aller Brenner in die Position Hoch und heize den Grill mit geschlossenem Deckel 10 bis 15 Minuten lang vor oder bis das Grillthermometer 260 °C anzeigt.
3) Lasse nach dem Vorheizen nur den Bedienknopf des **+** Brenners in der Position Hoch und schalte den Bedienknopf des Hauptbrenners aus.

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

Löschen des/der Brenner/s

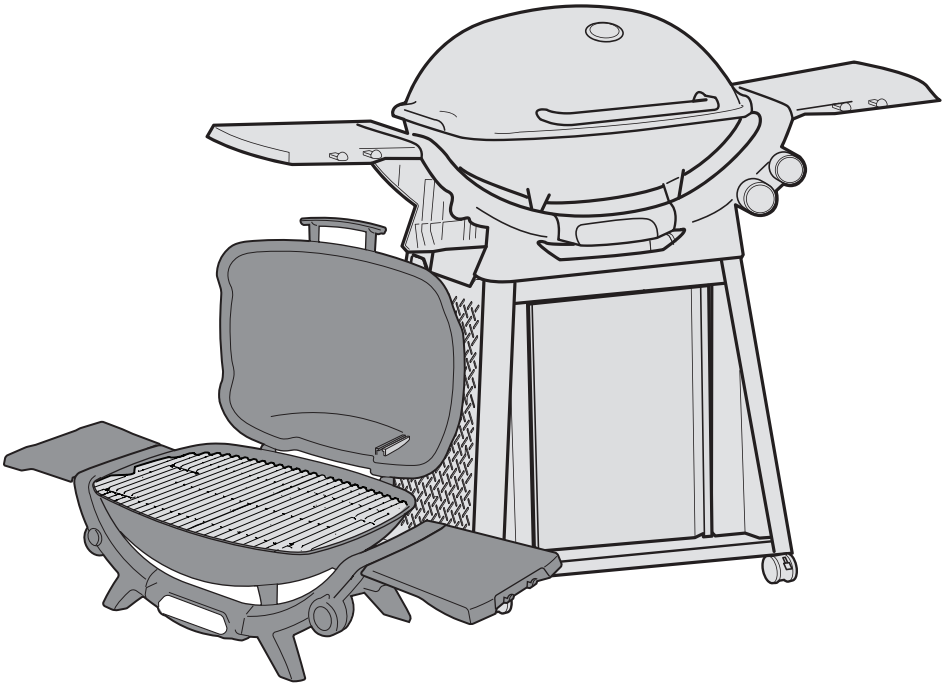
1) Drücke die Bedienknöpfe der Brenner nach innen und drehe sie im Uhrzeigersinn vollständig in die AUS-Position ○.
2) Trenne die Gaszufuhr.



FEATURES BEIM Q

Alle Features auf einen Blick

Einige der aufgeführten Funktionen sind nur bei ausgewählten Modellen verfügbar.



• Eingebautes Thermometer

Wenn du zu jeder Zeit die Temperatur in deinem Grill kennst, kannst du die Hitze bei Bedarf immer genau anpassen.

• Seitentische

Mit den Seitentischen hast du Servierteller, Gewürze und Grillbesteck immer in Reichweite. An den Haken kannst du deine wichtigsten Grillutensilien aufhängen. So hast du sie schnell zur Hand und deine Arbeitsfläche ist immer aufgeräumt. Verstaue die Tische bequem.

• + Brenner

Der + Brenner ist speziell für zwei Grillarten gedacht: zum Schaffen einer intensiven Hitzezone, um deinem Fleisch schnell Grillmuster zu verleihen, wenn du ihn zusammen mit dem Hauptbrenner verwendest, oder zum langsamen Grillen bei niedriger Hitze, wenn du allein den + Brenner verwendest.

• Kompatibel mit WEBER CONNECT

Dank des mit der WEBER CONNECT-App verbundenen Thermometers kannst du dein Grillgut mit der Echtzeit-Temperaturanzeige auf deinem Mobilgerät durchgehend überwachen. (Zubehör separat erhältlich.)

• Premium-Rollwagen

Das schlanke Design des Premium-Rollwagens bietet dir einfachen Zugang zum Grillbesteck. Grillroste und Zubehör kannst du bequem an die hinteren Aufbewahrungshaken hängen.

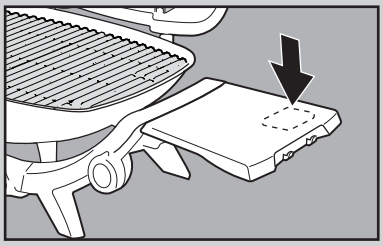
Kompatibel mit WEBER CONNECT

Diese Funktion ist nur bei ausgewählten Modellen verfügbar.

Diese integrierten Design-Features unterstützen das kompatible WEBER CONNECT Smart Grill-Thermometer. (Zubehör separat erhältlich.)

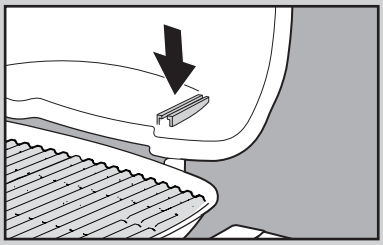
Position des Seitentischs

Der vorgesehene Bereich auf dem Seitentisch enthält eine magnetische Oberfläche zur Anbringung kompatibler WEBER CONNECT Geräte.



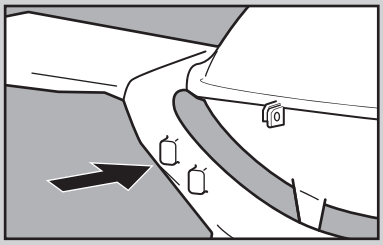
Position des Umgebungstemperaturfühlers

Befestige einen Umgebungstemperaturfühler an den integrierten Halterungen im Deckel, um die Temperatur des Grills während des Grillens zu messen.



Fühlerhalterungen

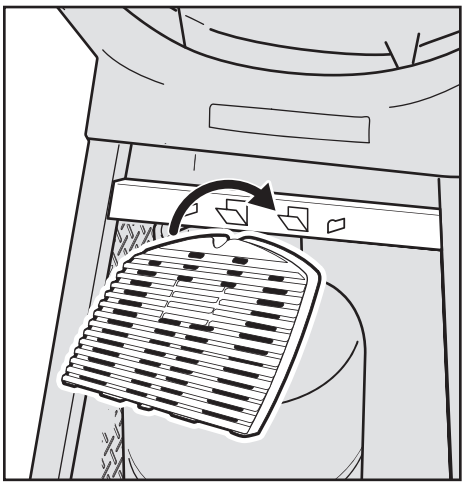
Praktische Aufbewahrung am hinteren Rahmen zur Aufnahme kompatibler Temperaturfühler-Hüllen.



Aufbewahrung der Grillroste

Diese Funktion ist nur bei ausgewählten Modellen verfügbar.

Verstaue die Grillroste sicher auf der Rückseite des Premium-Rollwagens, wenn du Platz in der Grillkammer für das WEBER Q Zubehör (Zubehör separat erhältlich) schaffen musst.



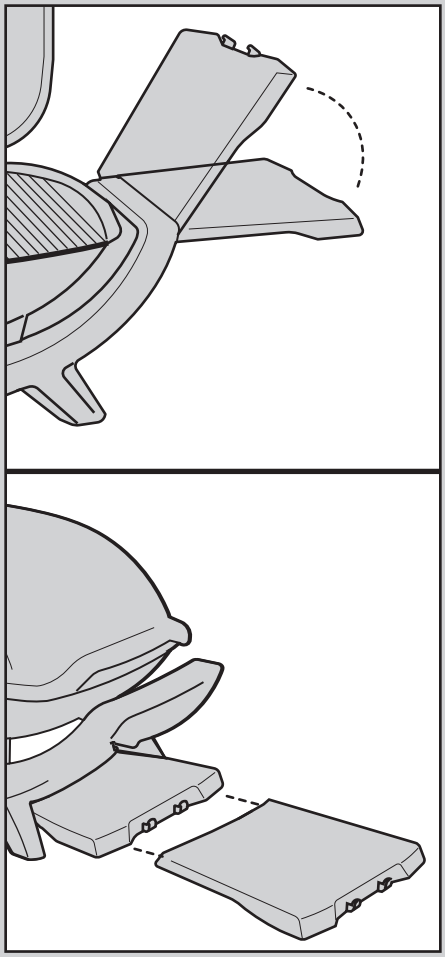
Aufbewahrung der Tische

Die beiden Seitentische lassen sich für bequemen Transport und ein platzsparendes Aufbewahren des Grills verstauen. Je nach gekauftem Modell können die Seitentische entweder abgenommen und unter der Grillkammer verstaut oder an der Seite des Stands heruntergeklappt werden.

Abnehmbare Tische

Diese Funktion ist nur bei ausgewählten Modellen verfügbar.

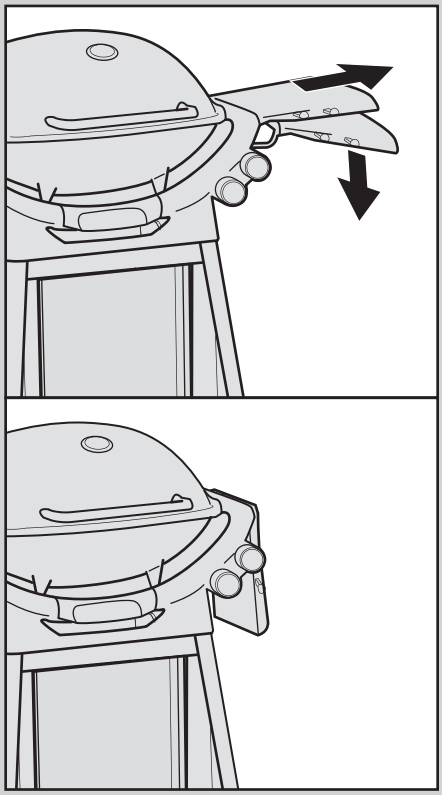
Ziehe die Seitentische aus der befestigten Position und verstaue sie unter der Grillkammer.



Klapptische

Diese Funktion ist nur bei ausgewählten Modellen verfügbar.

Ziehe den Seitentisch zum Entriegeln heraus und klappe ihn zur Seite herunter.



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.

Der Grill sollte vor dem Lagern oder mindestens zweimal im Jahr gründlich gereinigt werden. Wird der Grill durchgängig genutzt, muss er ggf. jedes Vierteljahr gereinigt werden. Stelle sicher, dass der Grill ausgeschaltet und abgekühlt ist. Beginne mit dem Reinigen der Innenseite des Grills – arbeite von oben nach unten.

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

Wenn du deine Grillroste wie empfohlen vor jedem Grillen gereinigt hast, sollten sich auf den Rosten nur minimale Rückstände befinden.

1) Bürste die Rückstände mit einer Edelstahl-Grillbürste von den eingesetzten Grillrosten ab **(B)**.

Reinigen des Brenners

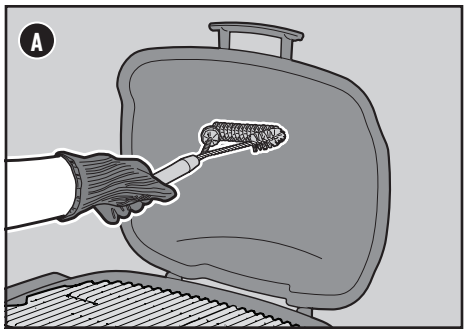
Zwei Bereiche des Brenners sind für eine optimale Leistung entscheidend: die Öffnungen (kleine Öffnungen entlang des Brenners) und die Spinnen-/Insektengitter an den Enden des Brenners. Um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten, müssen diese Bereiche sauber gehalten werden.

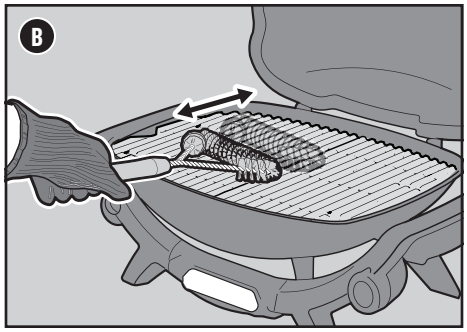
Reinigen der Brenneröffnungen

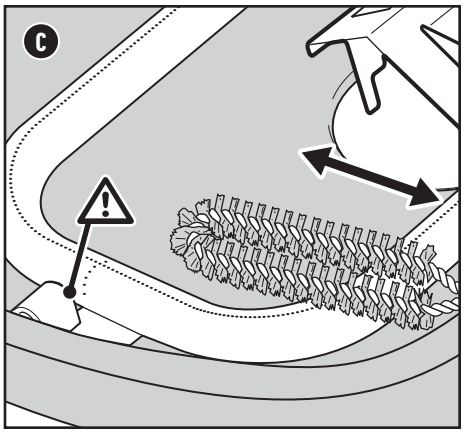
1) Nimm die Grillroste heraus und lege sie zur Seite.
2) Verwende eine Edelstahl-Grillbürste, um die Außenseite der Brenner zu reinigen. Bürste dabei über die erhöhten Brenneröffnungen **(C)**. Bürste nicht längs am Rohr entlang, weil du damit nur die Verunreinigung von einer Brenneröffnung zur anderen bürstest.
3) Achte beim Reinigen darauf, nicht die Zündelektrode zu beschädigen. Bürste vorsichtig um die Elektrode herum.

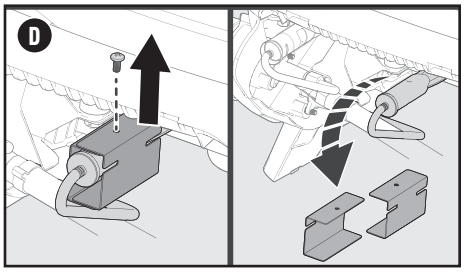
Reinigen der Spinnen-/Insektengitter

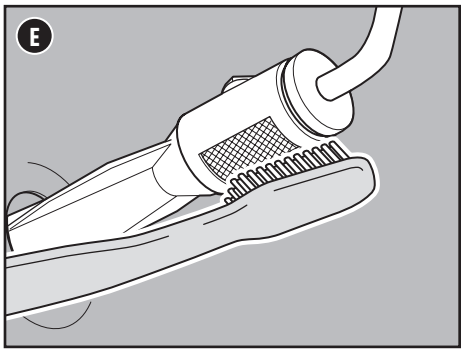
1) Lokalisiere das Ende des Brenners hinter dem Bedienfeld, wo es auf das Ventil trifft.
2) Löse die Schraube oben am Regenschutz und nimm dann den Regenschutz vom Brenner ab (nur bei ausgewählten Modellen) **(D)**.
3) Reinige das Spinnen-/Insektengitter am Brenner mit einem weichen Borstenpinsel **(E)**.
4) Bringe den Regenschutz wieder über dem Ende des Brenners an und befestige ihn mit der Schraube.











⚠ **GEFAHR: Lege die herausnehmbare Fettauffangschale 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 den Grillrosten 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 zugelassenen Ersatzschlauch.**

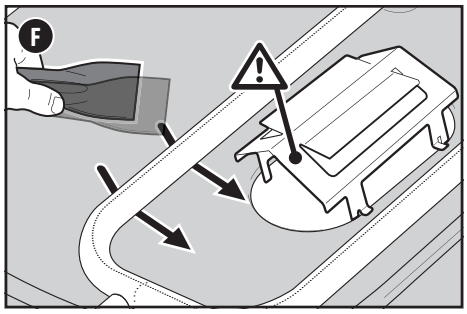
⚠ **WARNUNG: Achte immer darauf, dass die Lüftungsöffnungen um die Gasflasche sauber sind und nicht verdeckt werden.**

⚠ **WARNUNG: Halte den Gasschlauch von beheizten Flächen fern.**

Reinigen der Grillkammer

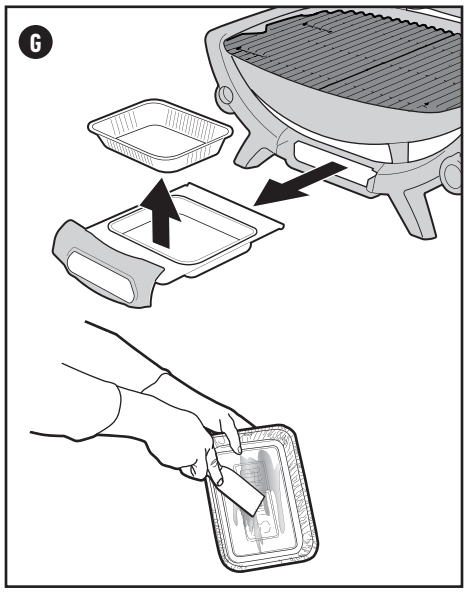
Überprüfe die Grillkammer auf Fettansammlungen und Lebensmittelrückstände. Übermäßige Ansammlungen können zu einem Brand führen.

1) Nimm die Grillroste heraus und lege sie zur Seite.
2) Verwende einen Kunststoffschaber, um Rückstände von den Seiten und dem Grillkammerboden des Grills in den Fetttrichter im Boden der Grillkammer abzuschaben **(F)**. Durch die Öffnung im Boden der Kammer werden die Rückstände in die herausnehmbare Fettauffangschale geleitet.
3) Einige Modelle sind mit einem Hitzereflektor ausgestattet, der sich im Boden des Kessels befindet. Dieser kann mit einem Kunststoffschaber gereinigt oder einfach herausgenommen und mit heißem Seifenwasser gewaschen werden. Vergewissere dich nach dem Reinigen, dass der Hitzereflektor korrekt über der Öffnung im Boden der Grillkammer sitzt.



Reinigen des Fettauffangsystems

Das Fettauffangsystem besteht aus einer herausnehmbaren Auffangschale und einer Einweg-Tropfschale **(G)**. 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 kann Oberflächen aus Edelstahl, lackiertem Aluminium und Kunststoff enthalten. WEBER empfiehlt je nach Art der Oberfläche die folgenden Methoden.

Reinigen von lackierten Aluminiumflächen und Kunststoffbauteilen

Verwende zum Reinigen von lackiertem Aluminium 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

Wird 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.

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

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

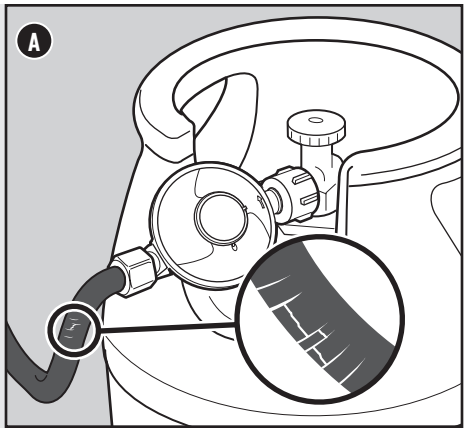
⚠ VORSICHT: Folgende Reinigungsmittel sind NICHT zum Reinigen des Grills geeignet: scheuernde Edelstahlpolituren oder -lacke, säurehaltige Reinigungsmittel, Testbenzine oder Xylene, Ofenreiniger, scheuernde Reinigungsmittel (Küchenreiniger) oder scheuernde Reinigungspads.

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.

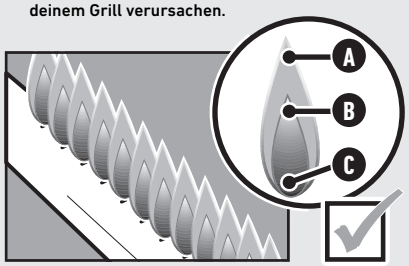
⚠ WARNUNG: Wenn du Beschädigungen am Schlauch feststellst, darf der Grill nicht verwendet werden. Verwende für den Austausch ausschließlich einen von WEBER zugelassenen Ersatzschlauch.

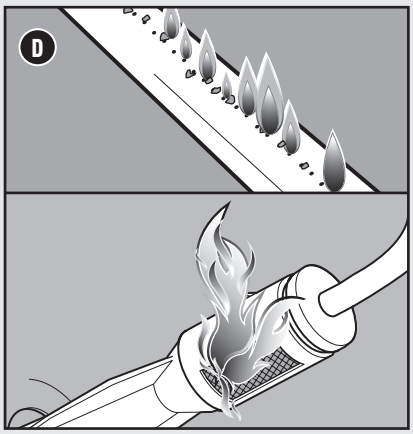


Ordnungsgemäße Flammenmuster der Brenner

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

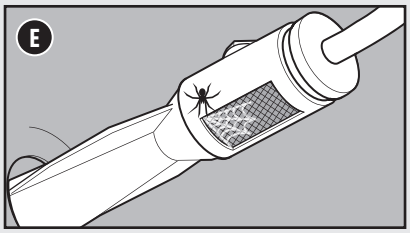
⚠ WARNUNG: Verstopfte und verschmutzte Öffnungen können eine vollständige Gaszufuhr verhindern und zu einem Brand (D) in und an den Gasventilen führen. Dies kann schwerwiegende Schäden an deinem Grill verursachen.





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. Auf der Außenseite der Spinnen-/Insektengitter können sich Staub und Schmutz 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.

FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

Der Grill zündet nicht

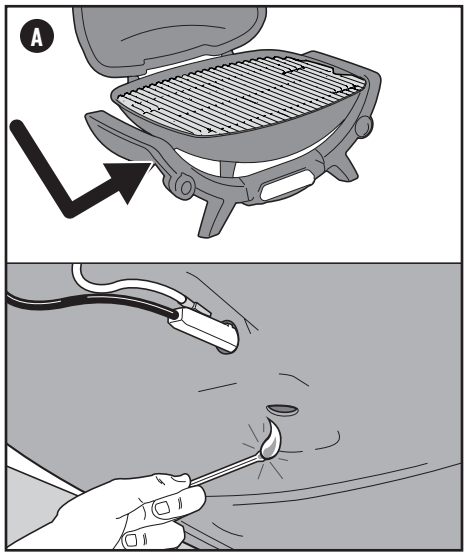
FEHLER

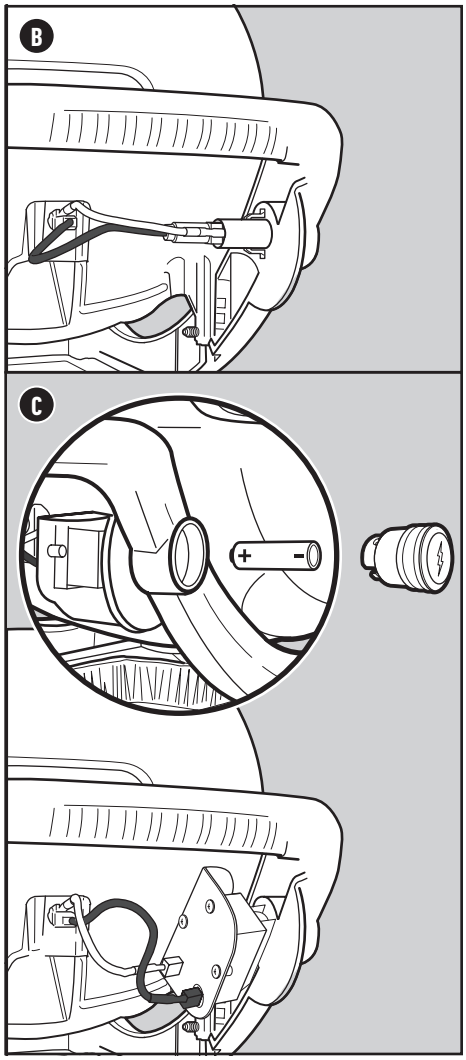
•Der Brenner zündet nicht, obwohl die Anleitung zur Zündung im Abschnitt „Betrieb“ dieses Benutzerhandbuchs befolgt wurde.

URSACHE	LÖSUNG
Es besteht ein Problem mit der Gaszufuhr.	Wenn der Grill nicht zündet, prüfe als erstes, ob Gas durch die Brenner strömt. Befolge hierzu die Anweisungen im Abschnitt „Mittels eines Streichholzes überprüfen, ob Gas zu den Brennern strömt“. **Gelingt das Anzünden des Brenners mit einem Stabfeuerzeug NICHT**, befolge die Anleitung zum Trennen und Wiederanschließen der Gasflasche.
Es besteht ein Problem mit dem Zündsystem.	Wenn der Grill nicht zündet, prüfe als erstes, ob Gas durch die Brenner strömt. Befolge hierzu die Anweisungen im Abschnitt „Mittels eines Streichholzes überprüfen, ob Gas zu den Brennern strömt“. **Wenn das Anzünden mit Streichhölzern gelingt**, kontrolliere den Zustand der Batterie (nur bei elektronischer Zündung) und die Kabelanschlüsse der Zündung.

Manuelles Anzünden des Grills

1) Öffne den Grilldeckel.
2) Stelle sicher, dass sich die Bedienknöpfe der Brenner in der AUS-Position ○ befinden. Drücke zur Kontrolle die Knöpfe hinein 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) Zünde ein Streichholz an und halte die Flamme unter das Streichholzloch **(A)**.
5) Während das Streichholz brennt, drücke den Bedienknopf des Hauptbrenners nach innen und drehe ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position Start/Hoch.
6) Überprüfe, ob der Brenner entzündet ist, indem du durch die Grillroste blickst.
7) Zündet der Brenner nicht innerhalb von fünf 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. Kontrolliere bei Piezozündern die Kabelanschlüsse der Zündung **(B)**. Kontrolliere bei elektronischen Zündungen den Zustand der Batterie und die Kabelanschlüsse der Zündung **(C)**. Vergewissere dich, dass die AAA-Batterie (nur Alkaline-Batterie) in gutem Zustand und korrekt eingesetzt ist. Einige Batterien sind mit einer Schutzfolie aus Kunststoff versehen. Diese Folie muss vor dem Einsetzen der Batterie entfernt werden. Verwechsele die Folie nicht mit dem Batterie-Aufkleber.





ERSATZTEILE

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

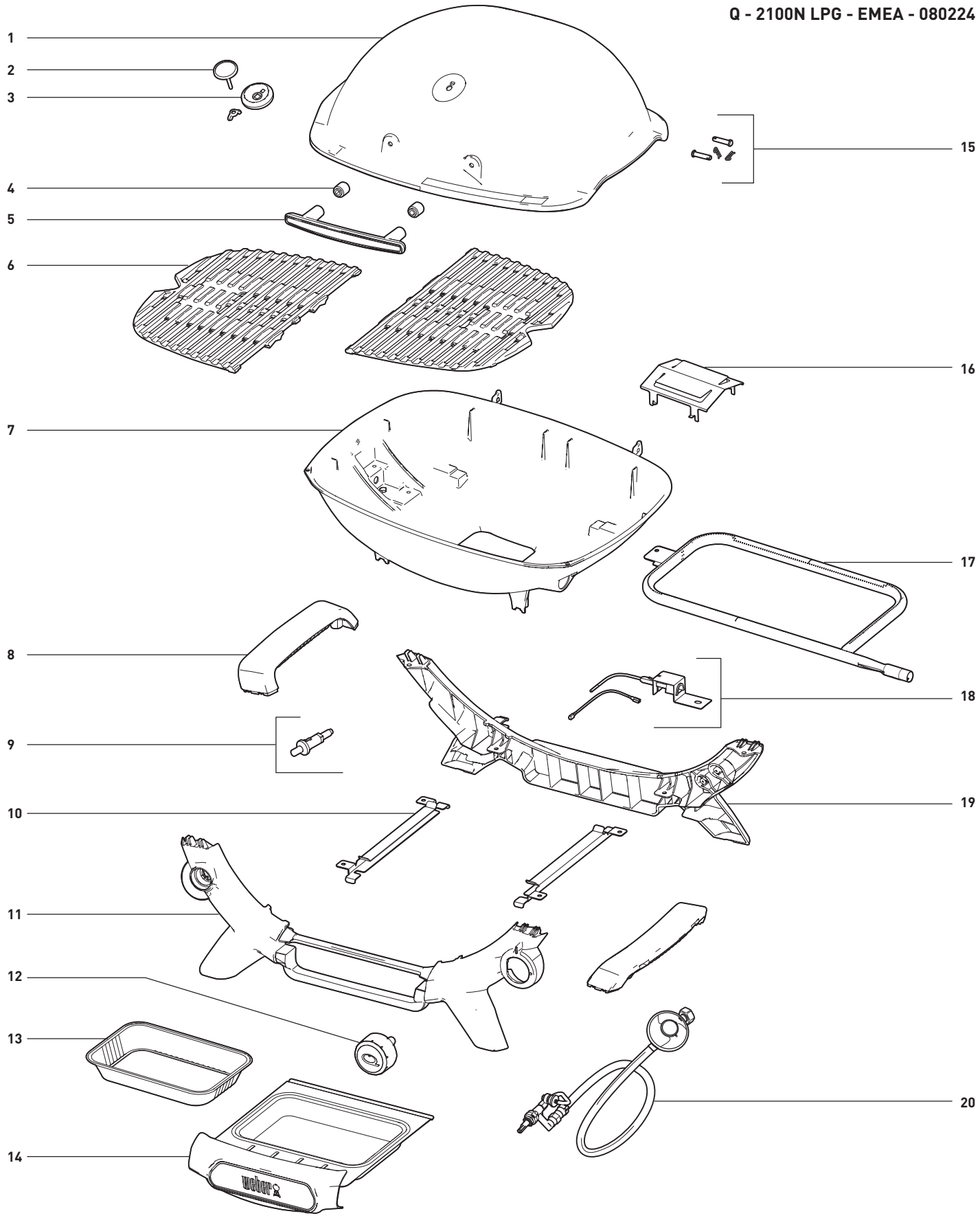
Brennerventilöffnungen – Größen & Verbrauchsdaten

GRÖSSEN DER BRENNERVENTILÖFFNUNGEN					
Land	Gaskategorie	2100N Modelle	2200N Modelle	2800N+ Modelle	3200N+ Modelle
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)**	Äußerer Brenner 1,07 mm	Äußerer Brenner 1,07 mm	Äußerer Brenner 1,07 mm Innerer Brenner 0,59 mm	Äußerer Brenner 1,23 mm Innerer Brenner 0,59 mm
Belgien, Frankreich, Großbritannien, Griechenland, Irland, Italien, Luxemburg, Portugal, Spanien, Schweiz	**I_{3+} (28–30/37 mbar)**	Äußerer Brenner 0,98 mm	Äußerer Brenner 0,98 mm	Äußerer Brenner 0,98 mm Innerer Brenner 0,56 mm	Äußerer Brenner 1,13 mm Innerer Brenner 0,56 mm
Polen	**$I_{3B/P}$ (37 mbar)**	Äußerer Brenner 0,98 mm	Äußerer Brenner 0,98 mm	Äußerer Brenner 0,98 mm Innerer Brenner 0,56 mm	Äußerer Brenner 1,13 mm Innerer Brenner 0,56 mm
Deutschland, Österreich	**$I_{3B/P}$ (50 mbar)**	Äußerer Brenner 0,93 mm	Äußerer Brenner 0,93 mm	Äußerer Brenner 0,94 mm Innerer Brenner 0,52 mm	Äußerer Brenner 1,03 mm Innerer Brenner 0,52 mm

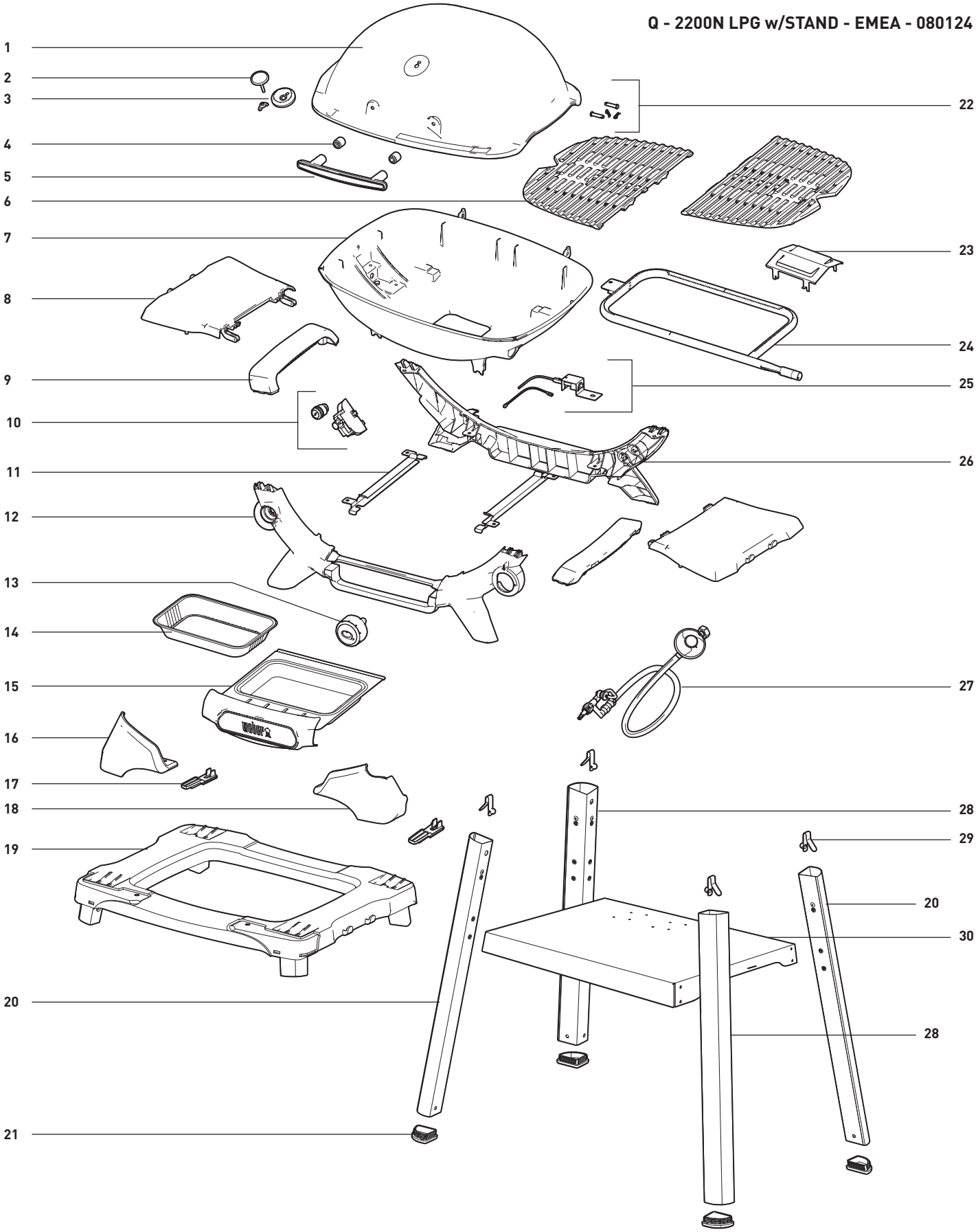
VERBRAUCHSDATEN				
Gaskategorie	2100N Modelle	2200N Modelle	2800N+ Modelle	3200N+ Modelle
$I_{3B/P}$ (30 mbar oder 2,8 kPa)	4,1 kW Propan 4,6 kW Butan 288 g/h Propan 332 g/h Butan	4,1 kW Propan 4,6 kW Butan 288 g/h Propan 332 g/h Butan	5,3 kW Propan 6,3 kW Butan 371 g/h Propan 451 g/h Butan	6,4 kW Propan 7,4 kW Butan 453 g/h Propan 529 g/h Butan
I_{3+} (28–30/37 mbar)	4,1 kW Propan 4,1 kW Butan 288 g/h Propan 288 g/h Butan	4,1 kW Propan 4,1 kW Butan 288 g/h Propan 288 g/h Butan	5,3 kW Propan 5,3 kW Butan 371 g/h Propan 371 g/h Butan	6,4 kW Propan 6,4 kW Butan 453 g/h Propan 453 g/h Butan
$I_{3B/P}$ (37 mbar)	4,1 kW Propan 4,6 kW Butan 288 g/h Propan 332 g/h Butan	4,1 kW Propan 4,6 kW Butan 288 g/h Propan 332 g/h Butan	5,3 kW Propan 6,3 kW Butan 371 g/h Propan 451 g/h Butan	6,4 kW Propan 7,4 kW Butan 453 g/h Propan 529 g/h Butan
$I_{3B/P}$ (50 mbar)	4,1 kW Propan 4,6 kW Butan 288 g/h Propan 332 g/h Butan	4,1 kW Propan 4,6 kW Butan 288 g/h Propan 332 g/h Butan	5,3 kW Propan 6,3 kW Butan 371 g/h Propan 451 g/h Butan	6,4 kW Propan 7,4 kW Butan 453 g/h Propan 529 g/h Butan

ERSATZTEILE

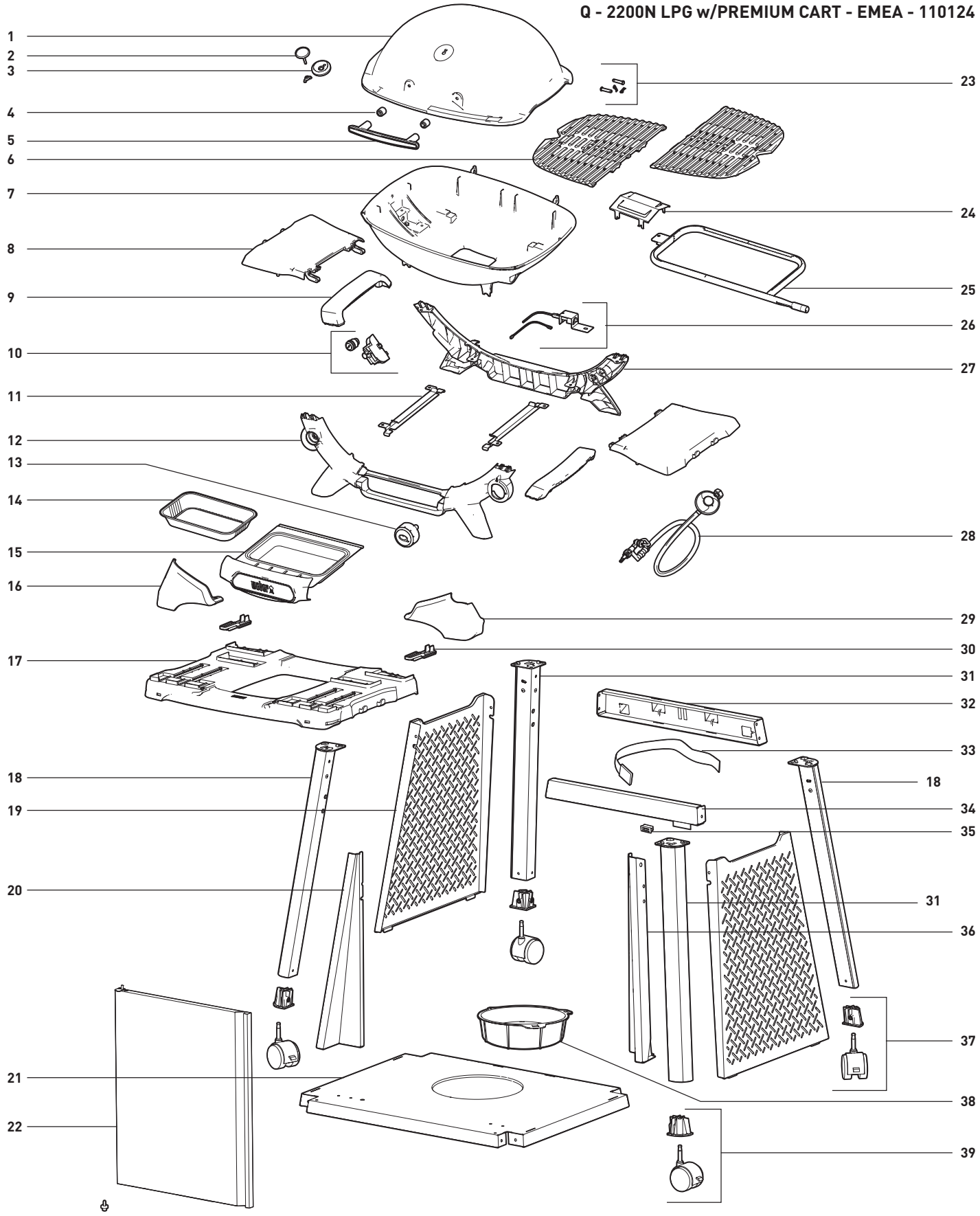
Q - 2100N LPG - EMEA - 080224



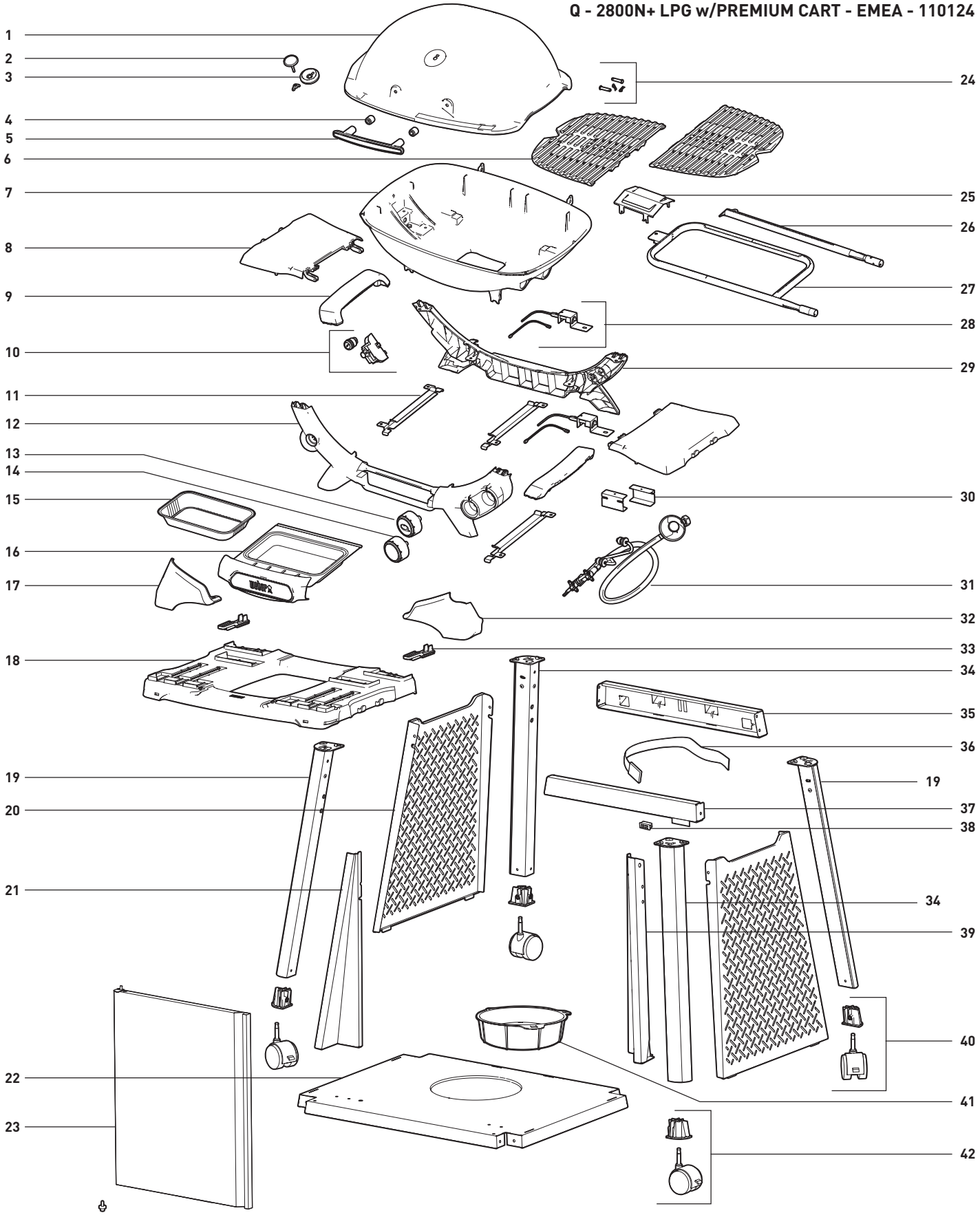
Q - 2200N LPG w/STAND - EMEA - 080124

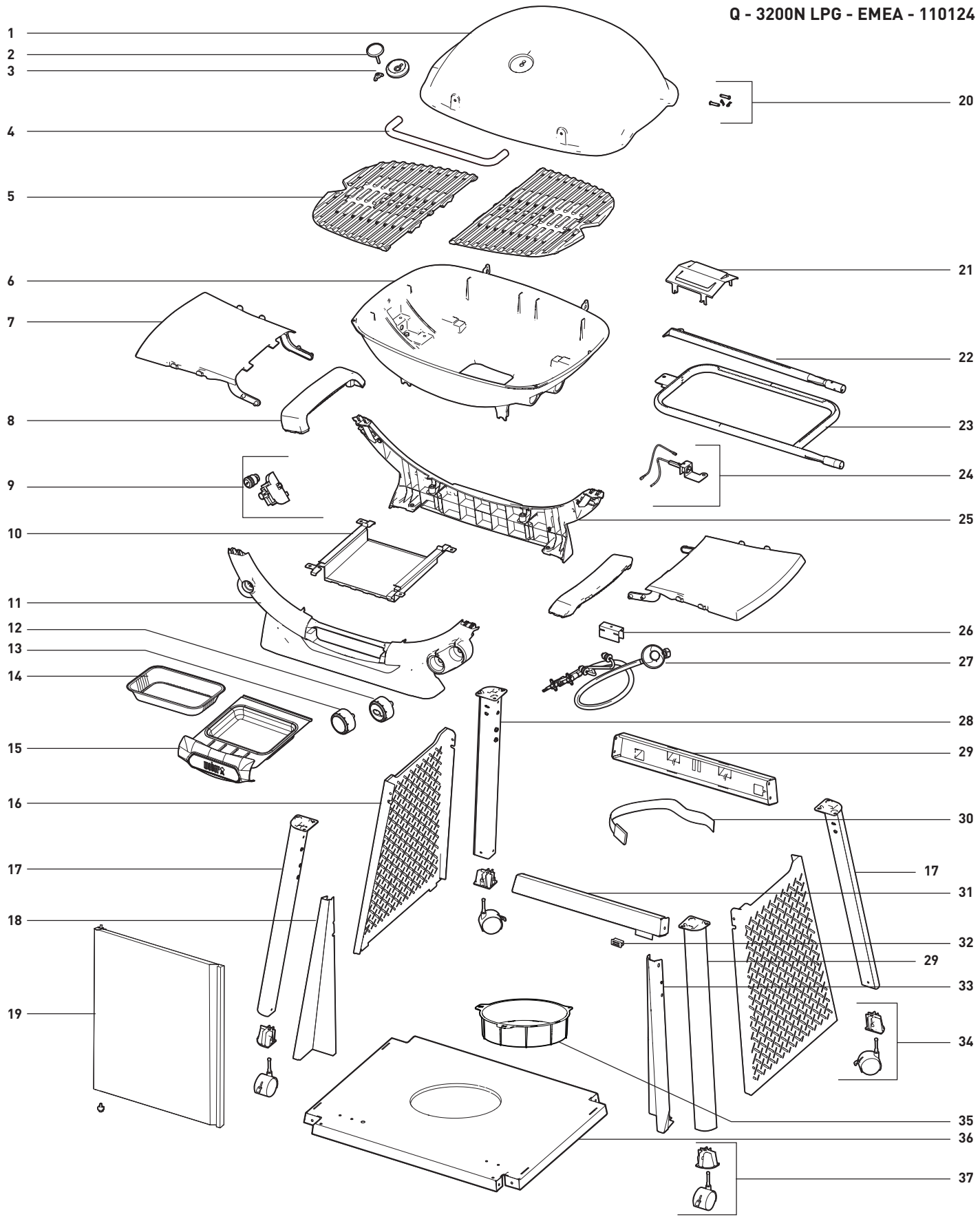


Q - 2200N LPG w/PREMIUM CART - EMEA - 110124



Q - 2800N+ LPG w/PREMIUM CART - EMEA - 110124




Q - 3200N LPG - EMEA - 110124
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
17
31
32
29
33
34
35
36
37

weber.com

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.

PROBLEME? FRAGEN?

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

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

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

© 2024 Design und Konstruktion von Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, USA.