SUMMIT

SMART
FS38X E • FS38X S

Benutzerhandbuch – Flüssigpropangas

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

HEUTE REGISTRIEREN

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

Wichtige Sicherheitsinformation

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

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

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

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

NUR IM FREIEN VERWENDEN.

LIES DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR INBETRIEBNAHME DES GERÄTES.

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

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

⚠ GEFAHR

Wenn du Gas riechst:

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

⚠ WARNUNG

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

Installation und Montage

⚠ **GEFAHR: Dieser Grill ist nicht für den Einbau in oder auf Wohnwagen oder Booten geeignet.**

⚠ **WARNUNG: Verwende diesen Grill nur dann, wenn sich sämtliche Teile an ihrem Platz befinden und der Grill ordnungsgemäß und in Übereinstimmung mit der Montageanleitung montiert wurde.**

⚠ **WARNUNG: Baue dieses Modell des Grills NICHT in eine integrierte oder Einschubkonstruktion ein.**

⚠ **WARNUNG: Das Gerät darf nicht umgebaut werden. Flüssigpropangas (LPG) ist kein Erdgas. Die Umstellung auf oder die versuchte Verwendung von Erdgas in einem Flüssigpropangasgrill oder umgekehrt ist nicht sicher und führt zum Verlust der Garantieansprüche.**

- Sämtliche vom Hersteller versiegelten Teile dürfen NICHT durch den Verbraucher modifiziert werden.

Betrieb

⚠ **GEFAHR: Verwende den Grill ausschließlich im Freien in einem gut belüfteten Bereich. Verwende den Grill NICHT in Garagen, Gebäuden, überdachten Durchgängen, Zelten, anderen geschlossenen Bereichen oder unter brennbaren Konstruktionen.**

⚠ **GEFAHR: Verwende den Grill NICHT in einem Fahrzeug oder im Kofferraum bzw. auf der Ladefläche eines Fahrzeugs. Dies betrifft insbesondere, aber nicht ausschließlich Pkws, Lkws, Kombis, Minivans, SUVs, Wohnwagen und Boote.**

⚠ **GEFAHR: Halte brennbare Materialien mindestens 61 cm von der Rückwand oder den Seitenteilen des Grills entfernt, wenn du ihn gebrauchst.**

⚠ **GEFAHR: Im Grillbereich dürfen keine entflammbaren Gase und Flüssigkeiten (z. B. Benzin, Alkohol usw.) oder sonstige brennbare Materialien vorhanden sein.**

⚠ **GEFAHR: Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.**

⚠ **GEFAHR: Lege die Grillabdeckung oder sonstige brennbare Materialien NICHT auf den Grill oder in den Stauraum unter dem Grill, solange dieser in Betrieb oder noch heiß ist.**

⚠ **GEFAHR: Schalte bei einem Fettbrand sofort sämtliche Brenner aus und lasse den Deckel geschlossen, bis das Feuer erloschen ist.**

⚠ **WARNUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.**

⚠ **WARNUNG: Das Konsumieren von Alkohol, verschreibungspflichtigen und nicht verschreibungspflichtigen Arzneimitteln oder illegalen Drogen kann sich negativ auf die Fähigkeit des Verbrauchers auswirken, den Grill ordnungsgemäß und sicher zu montieren, zu bewegen, zu lagern oder zu bedienen.**

⚠ **WARNUNG: Lasse den Grill während des Vorheizens oder des Grillens niemals unbeaufsichtigt. Beim Umgang mit diesem Grill ist stets Vorsicht geboten. Die gesamte Grillkammer heizt sich während des Gebrauchs auf.**

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

⚠ **WARNUNG: Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.**

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

⚠ **VORSICHT: Die Sicherheit des Produkts wurde geprüft. Das Produkt verfügt nur über ein Gebrauchszertifikat für ein bestimmtes Land. Bitte beachte die Länderkennzeichnung auf der Außenseite des Kartons.**

- Dieser Grill ist NICHT für die Verwendung von Holzkohle, Briketts oder Lavasteinen geeignet.

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.

FUNKTIONEN UND MERKMALE DIESES GRILLS

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

Seriennummer

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

8653638_103124 de

Stromversorgung

⚠ **WARNUNG: Dieses Gerät ist nicht für eine Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen bzw. mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. fehlenden Kenntnissen gedacht, sofern diese nicht beaufsichtigt werden oder von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in den Gebrauch des Geräts unterwiesen worden sind.**

⚠ **WARNUNG: Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.**

⚠ **WARNUNG: Verwende nur das mit diesem Gerät mitgelieferte Netzteil.**

⚠ **WARNUNG: Dieses Gerät verfügt nur aus funktionalen Zwecken über einen Erdungsanschluss.**

⚠ **WARNUNG: Zum Schutz vor Stromschlägen das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.**

⚠ **WARNUNG: Ziehe bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Netzstecker. Lasse das Gerät vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen abkühlen.**

⚠ **WARNUNG: Betreibe keinen Outdoor-Gasgrill mit beschädigten Kabeln, Stecker oder nach Funktionsstörungen oder Schäden. Wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website. Melde dich auf www.weber.com an**

⚠ **WARNUNG: Lasse die Kabel nicht über die Tischkante hängen und berühre keine heißen Oberflächen.**

⚠ **WARNUNG: Verwende einen Outdoor-Gasgrill nicht zu anderen als den vorgesehenen Zwecken.**

⚠ **WARNUNG: Schließe beim Anschließen zuerst den Stecker an den Outdoor-Gasgrill an und verbinde dann das Gerät mit der Steckdose.**

⚠ **WARNUNG: Verwende mit diesem Outdoor-Gasgrill nur einen Fehlerstromschutzschalter (RCD).**

⚠ **WARNUNG: Niemals den Erdungsstecker abziehen oder mit einem zweipoligen Adapter verwenden.**

⚠ **WARNUNG: Verwende nur Verlängerungskabel mit einem 3-poligen Erdungsstecker, der für die Leistung des Geräts ausgelegt und für die Verwendung im Freien zugelassen ist.**

- Schließe nicht zwei oder mehr Verlängerungskabel aneinander an.
- Stelle stets sicher, dass die verwendete Steckdose mit der korrekten Spannung (230 V) betrieben wird.

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

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

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

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

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

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

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

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

Garantie

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

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

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

FREIWILLIGE GARANTIE VON WEBER

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

PFLICHTEN DES EIGENTÜMERS IM RAHMEN DIESER GARANTIE

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

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

GARANTIEABWICKLUNG/GEWÄHRLEISTUNGSAUSSCHLUSS

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

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

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

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

GARANTIEFRISTEN DES PRODUKTS

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

Deckeleinheit:
15 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen
(2 Jahre auf die Lackierung, Farbverblassen oder Verfärben ausgenommen)

Brenner:
10 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen

Edelstahl-Grillroste:
10 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen

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

Elektronik und WEBER CONNECT Komponenten:
3 Jahre

Alle übrigen Teile:
5 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.

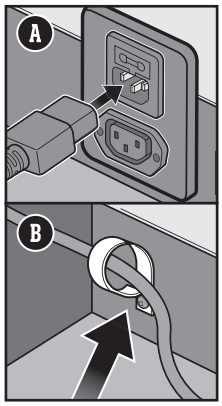
In der Liste der internationalen Unternehmenseinheiten am Ende dieses Benutzerhandbuchs findest du weitere Kontaktinformationen.

Den hochauflösenden Touchscreen starten

Netzkabel einstecken

Der hochauflösende Touchscreen ist die zentrale Oberfläche zur Bedienung deines Grills. Verbinde dich mit deiner kostenlosen WEBER CONNECT App auf deinem Smartphone, um auf die gesamte Palette an Features zuzugreifen.

- Hochauflösendes Touchscreen-Display
- Präzise Temperaturregelung
- Fernsteuerung und -überwachung des Grills
- Schritt-für-Schritt-Grillanleitungen
- Über App aktivierte Fleischthermometer
- Digitale Brennstoffüberwachung (nur Flüssiggas)
- Rezepte und Anleitungen
- ...und vieles mehr!



1) Das Netzkabel des Grills im Unterschrank einstecken **(A)**. Das Netzkabel in den Halteclip drücken und durch das Loch in der Rückwand führen **(B).** Das Kabel in eine geerdete Steckdose mit Fehlerstromschutzschalter stecken.
2) Nach dem Einschalten 2 Minuten warten, bis der Touchscreen hochgefahren ist.
3) Den Anweisungen auf dem Bildschirm folgen, um die Einrichtung abzuschließen.

Wir empfehlen, den angeleiteten Einrichtungsablauf vollständig auszuführen, um das Beste aus dem Grill herauszuholen!

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

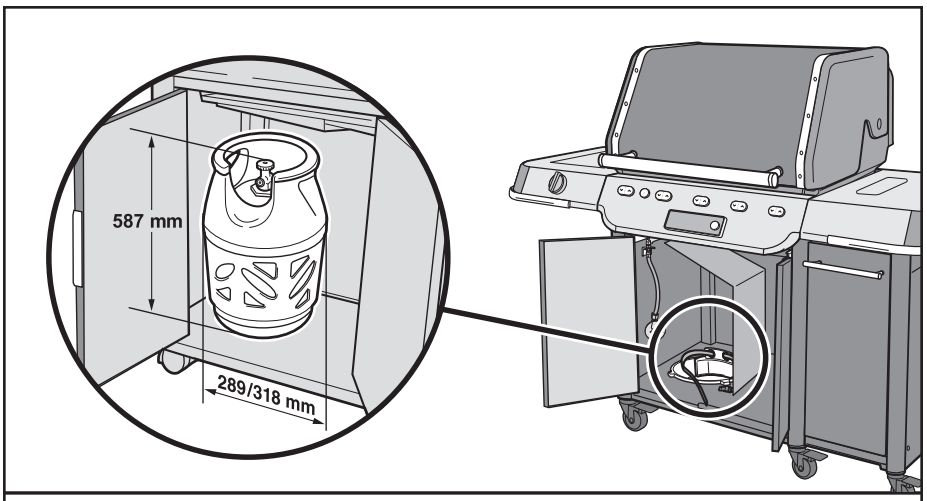
- Verwende Gasflaschen mit einem Mindestvolumen von 3 kg und einem Maximalvolumen von 13 kg.

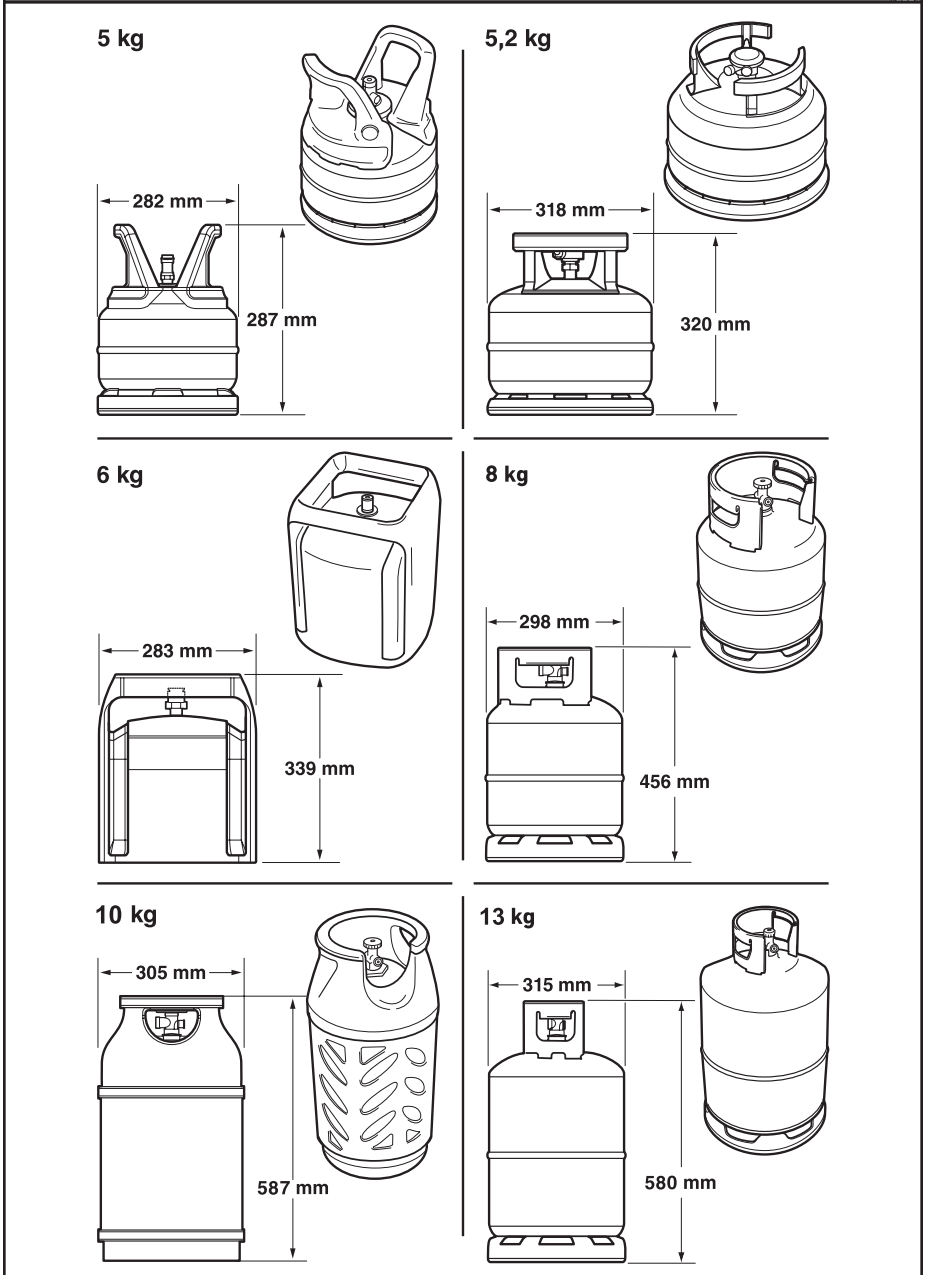
Was ist ein Regler?

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.

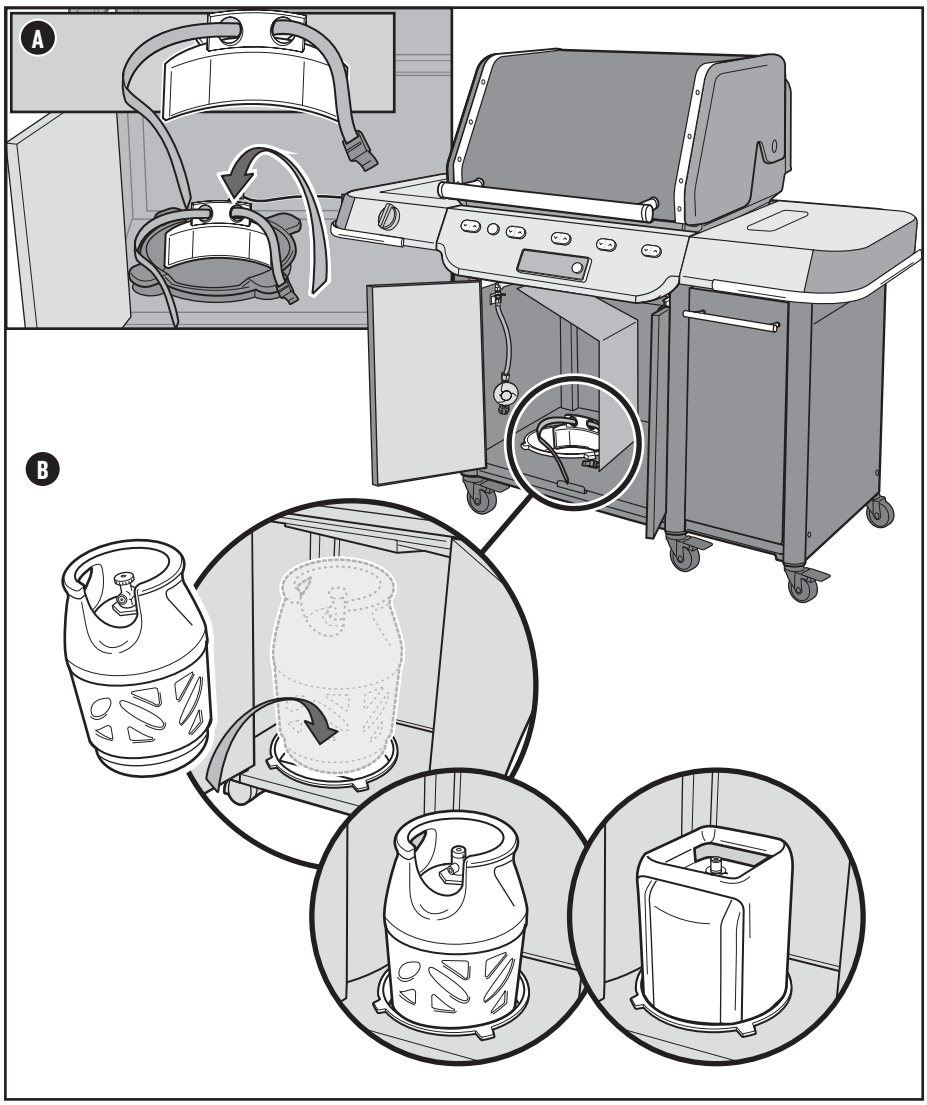




⚠ **WARNUNG: Verwende keine Flüssigpropangas-Flasche, wenn diese nicht den Anforderungen an die Flaschengröße für die Aufstellung im Unterschrank entspricht.**

⚠ **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.



Installationsort

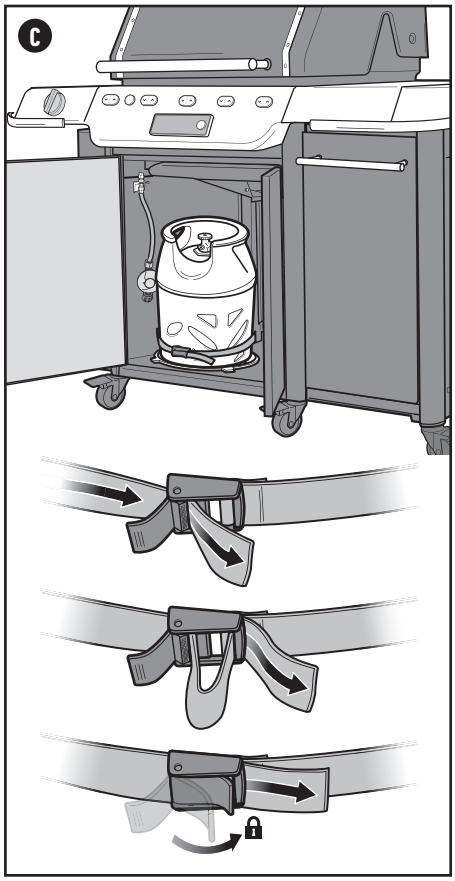
Stelle die Gasflasche auf die Gasflaschenwaage im Unterschrank. Die Waage ist für verschiedene Größen geeignet. Führe bei Gasflaschen mit einem Durchmesser von weniger als 306 mm das Distanzstück aus Kunststoff und den Gurt entlang der hinteren Kante der Gasflaschenwaage ein, um sicherzustellen, dass die Gasflasche korrekt auf der Waage sitzt **(A)**. Bei größeren Gasflaschen mit einem Durchmesser von 306 bis 333 mm lasse einfach das Distanzstück und den Gurt weg.

Installation der Flüssigpropangas-Flasche

1) Öffne die Tür des Unterschranks.
2) Hebe die Gasflasche in die Gasflaschenwaage **(B)** auf der Bodenplatte. Der Boden der Flasche muss in die Gasflaschenwaage passen.
3) Drehe die Gasflasche, bis die Ventilöffnung zur Vorderseite des Grills zeigt.
4) Sichere die Flasche (mit einem Durchmesser von weniger als 306 mm) mit dem Flaschengurt **(C)**.
5) Schließe den Regler an die Gasflasche an. Siehe „DEN REGLER AN DIE GASFLASCHE ANSCHLIESSEN".

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

Die Schlauchlänge darf maximal 1,50 Meter betragen.



Anschließen der Flüssigpropangas-Flasche und Leckageprüfung

Den Regler an die Gasflasche anschließen

1) Kontrolliere, dass alle Hauptbrenner ausgeschaltet sind. Wenn die LEDs an der Smart-Taste mit Ausnahme des Pfeils nach oben aus sind, ist der Brenner ausgeschaltet. Stelle sicher, dass sich alle Bedienknöpfe des Seitenbrenners in der AUS-Position ○ befinden. Drücke den Knopf dafür hinein und drehe ihn im Uhrzeigersinn.
2) Ermittle den Reglertyp und schließe den Regler an die Flüssigpropangas-Flasche an. Befolge dazu die entsprechende Anschlussanleitung.
   Hinweis: Stelle vor dem Anschließen sicher, dass das Gasflaschenventil bzw. der Reglerhebel geschlossen ist.

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

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

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

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

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

Was ist eine Leckageprüfung?

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

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

Auf Gaslecks prüfen

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

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

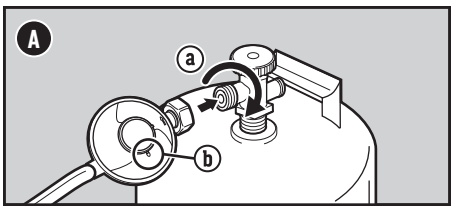
⚠ GEFAHR: Austretendes Gas kann zu einem Brand oder einer Explosion führen.

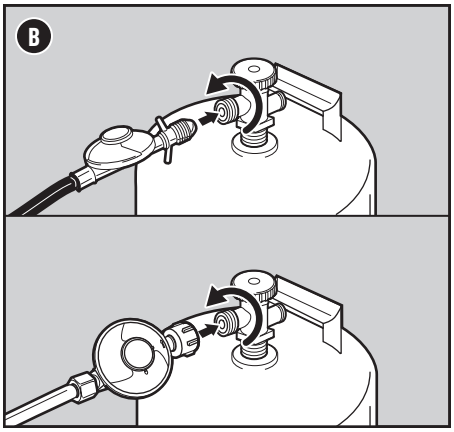
⚠ GEFAHR: Betreibe den Grill nicht, wenn ein Gasleck vorliegt.

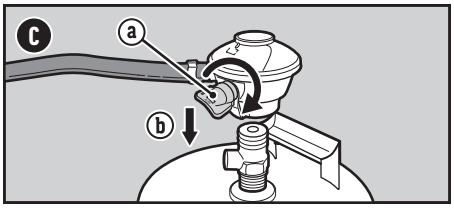
⚠ GEFAHR: Wenn du siehst, riechst oder hörst, dass Gas aus der Flüssigpropangas-Flasche austritt:
1. Entferne dich von der Flüssigpropangas-Flasche.
2. Versuche nicht, das Problem eigenständig zu lösen.
3. Verständige die Feuerwehr.

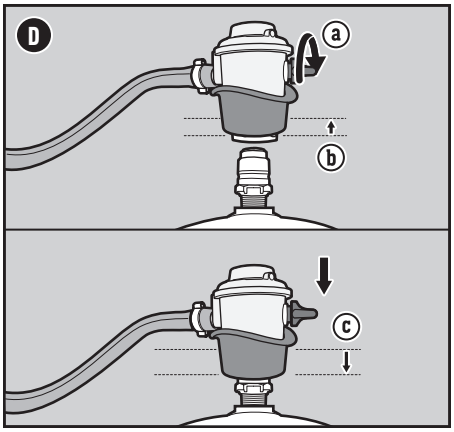
⚠ GEFAHR: Schließe immer das Gasflaschenventil, bevor du den Regler entfernst. Versuche nicht, Gasregler und Schlauch oder sonstige Gasanschlüsse zu trennen, während der Grill in Gebrauch ist.

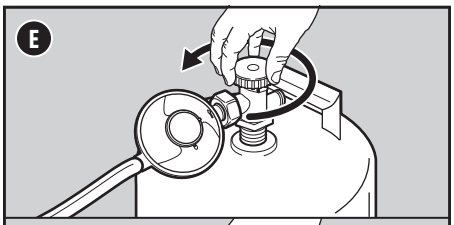
⚠ GEFAHR: Lagere niemals eine zweite Flüssigpropangasflasche (Reserveflasche) unter oder in der Nähe dieses Grills. Befülle die Gasflasche niemals über 80 % des Fassungsvermögens. Das Nichteinhalten dieser Hinweise kann zu einem Feuer führen und schwere oder tödliche Verletzungen verursachen.

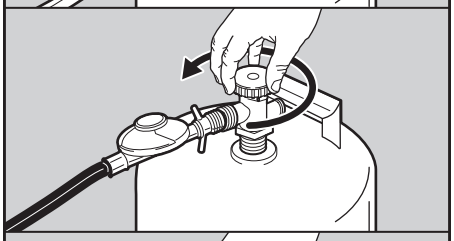


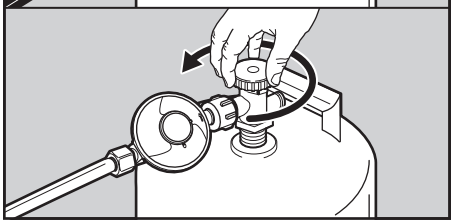


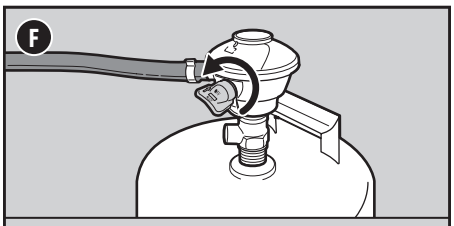


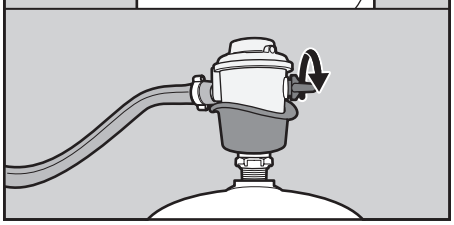


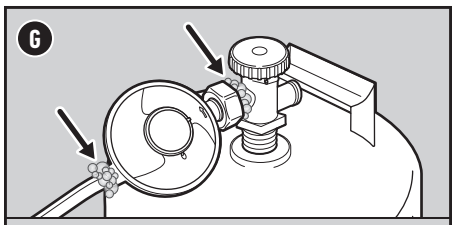


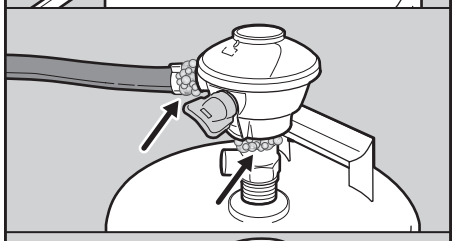


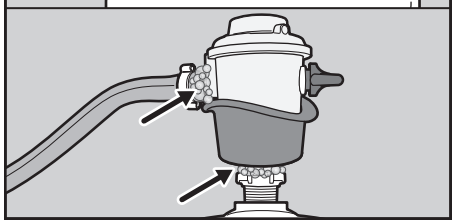


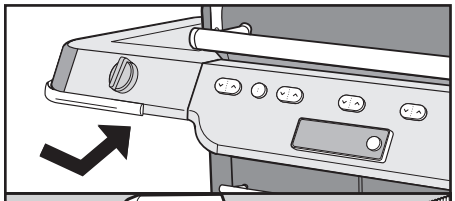


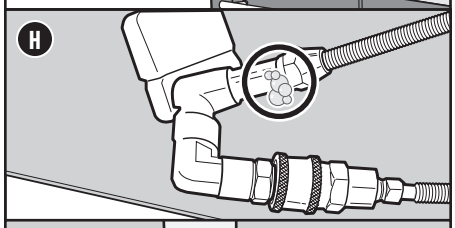


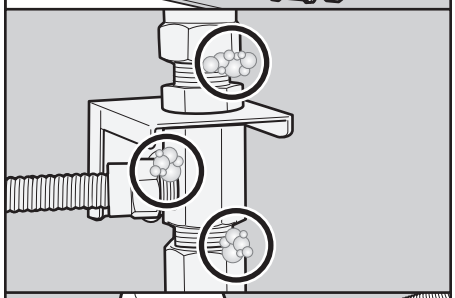


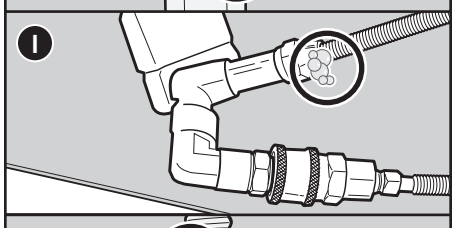


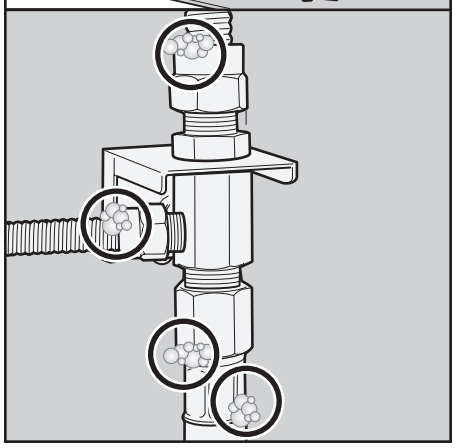












3) Falls sich Blasen bilden, liegt ein Leck vor.
   a) Sollte an der Verbindung zwischen Regler und Gasflasche oder zwischen Reglerschlauch und Regler ein Leck vorliegen **(G)**, unterbrich die Gaszufuhr. DEN GRILL NICHT IN BETRIEB NEHMEN.
   b) Wenn sich das Leck an einem der in Abbildung **(H)** dargestellten Anschlüsse befindet, ziehe den Anschluss mit einem Schraubenschlüssel fest und überprüfe den Anschluss erneut mit einer Seifenwasser-Lösung auf ein Leck. Unterbrich die Gaszufuhr, wenn weiterhin ein Leck besteht. DEN GRILL NICHT IN BETRIEB NEHMEN.
   c) Wenn das Leck an einem der in Abbildung **(I)** dargestellten Anschlüsse auftritt, unterbrich die Gaszufuhr. DEN GRILL NICHT IN BETRIEB NEHMEN.

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

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

Zusätzliche Vorsichtsmaßnahmen für die Leckageprüfung

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

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

Befolge die Anweisungen im Abschnitt „Auf Gaslecks prüfen".

Den Regler von der Gasflasche entfernen

Herausnehmen einer Gasflasche:

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

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

Entzünden der Hauptbrenner

Die Hauptbrenner über das Touchscreen-Display und die Bedienknöpfe des Brenners entzünden

Jeder Brenner kann über das Touchscreen-Display des Grills oder mithilfe des Pfeils nach oben auf den einzelnen Brennerbedienknöpfen auf dem Bedienfeld des Grills entzündet werden.

So entzündest du die Hauptbrenner:

1) Öffne den Grilldeckel **(A)**.
2) Vergewissere dich, dass alle Hauptbrenner ausgeschaltet sind. Der Brenner ist „aus", wenn nur die LEDs am Pfeil nach oben auf den Brennerbedienknöpfen leuchten. Stelle sicher, dass sich alle Bedienknöpfe des Seitenbrenners in der AUS-Position ○ befinden. Drücke den Knopf dafür hinein und drehe ihn im Uhrzeigersinn.
   Hinweis: Es ist wichtig, dass sich alle Brennerbedienknöpfe 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.

Brenner über das Touchscreen-Display zünden:

4) Drücke auf dem Touchscreen auf „Vorheizen" **(B)**.
5) Drücke den Bedienknopf, um zu zünden **(C)**.

Brenner mit den Brennerbedienknöpfen entzünden:

6) Um die einzelnen zu entzündenden Brenner manuell auszuwählen, drücke alternativ den Pfeil nach oben auf den Brennerbedienknöpfen für jeden ausgewählten Brenner **(D)**.
7) Folge den Anweisungen auf dem Touchscreen. Drücke den Bedienknopf, um die ausgewählten Brenner zu zünden **(C)**.
8) Bei Zündung ist der Brenner auf Hitzestufe 10 eingestellt, was durch 5 hellorangefarbene LED-Leuchten an den Brennerbedienknöpfen angezeigt wird.
9) Sobald ein ausgewählter Brenner entzündet wurde, kann die Hitze durch Drücken des Pfeils nach unten und nach oben auf den Brennerbedienknöpfen von Stufe 1–10 geändert werden. Zusätzliche Brenner können durch Drücken des Pfeils nach oben auf jedem nachfolgenden Brennerbedienknopf entzündet werden.

Sollten sich die Brenner nicht entzünden, werden die Gasventile automatisch abgeschaltet. Wenn sich der Grill nach mehreren Versuchen immer noch nicht entzündet, zieh den Stecker des Grills für 30 Sekunden aus der Steckdose, damit der Grill aus- und wieder einschaltet. Um das genaue Problem zu ermitteln, wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website.

Hinweis: Sollte der Touchscreen nach einiger Zeit in den Ruhemodus gehen, berühre einfach eine beliebige Taste, um ihn wieder zu aktivieren.

Den Grill vorheizen

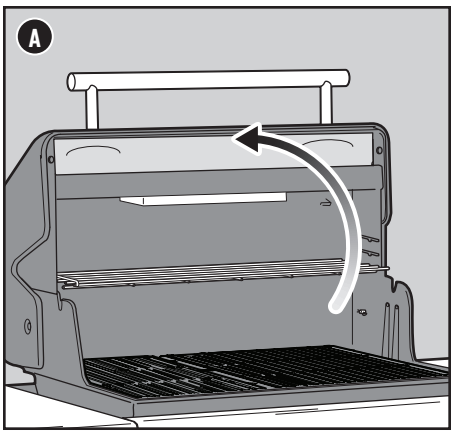
Für ein erfolgreiches Grillvergnügen ist es unerlässlich, den Grill vorzuheizen. Das Vorheizen verhindert, dass das Grillgut am Grillrost festklebt. Es sorgt dafür, dass der Rost heiß genug ist und ein gutes Anbraten ermöglicht. Zudem werden so Rückstände vom letzten Grillen abgebrannt. Beim Vorheizen sollten alle Brenner entzündet werden. Während des Grillens ist dies jedoch nicht erforderlich.

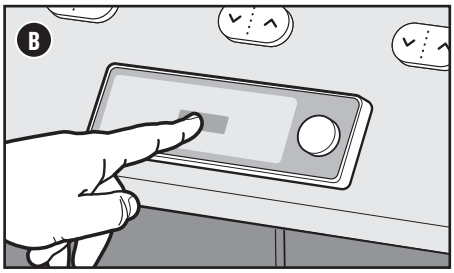
- Heize den Grill immer 15 Minuten lang mit allen Brennern auf hoher Stufe vor.

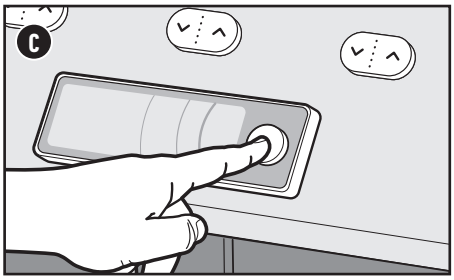
Ausschalten der Hauptbrenner

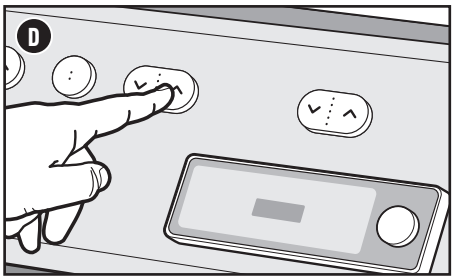
1) Um die Brenner auszuschalten, halte die Taste „Stopp" auf dem Touchscreen gedrückt, bis der Fortschrittsbalken abgelaufen ist.
2) Oder drücke wiederholt den Pfeil nach unten auf den Brennerbedienknöpfen, um die Flamme zu verringern, bis sie erloschen ist. Wenn die orangefarbenen LEDs am Brennerbedienknopf aus sind, ist der Brenner ausgeschaltet.
3) Trenne die Gaszufuhr an der Flüssigpropangas-Flasche.

Hinweis: Der Touchscreen zündet oder löscht den Seitenbrenner nicht. Siehe den Abschnitt „Entzünden des Seitenbrenners".









⚠ **WARNUNG: Halte den Deckel während des Anzündvorgangs offen.**

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

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

Verwendung der Oberhitze Sear Zone

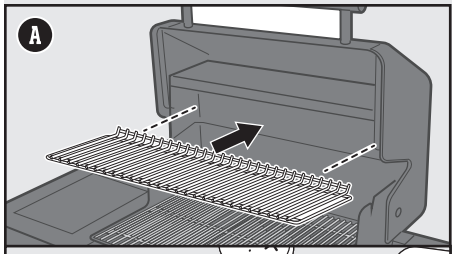
Die Oberhitze Sear Zone leitet starke Hitze auf die Oberseite des Fleisches, wodurch die Oberfläche gleichmäßig scharf angebraten wird und eine karamellisierte Kruste entsteht, die den Bratensaft einschließt. Da die Hitze von oben kommt, fließt das Fett nach unten, wodurch Stichflammen minimiert werden. Der Brenner ist so gestaltet, dass er die perfekte Größe für zwei New York Strip Steaks oder vier Filet Mignons hat und der Grillrost darunter für größere Fleischstücke, Schmorgerichte, Crème brûlée und vieles mehr genutzt werden kann.

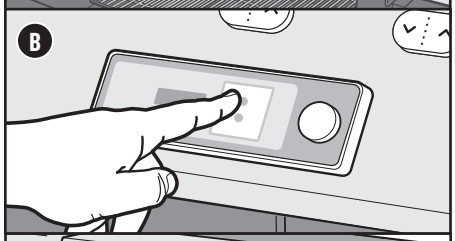
1) Öffne den Deckel. Stelle mit hitzebeständigen Handschuhen die Höhe der oberen Grillfläche auf eine der drei Stufen **(A)** ein.
2) Wische auf dem Touchscreen von rechts nach links, um die Regelung der Oberhitze Sear Zone anzuzeigen. Wähle die Hitzestufe **(B)**. Oder drücke auf den runden Brennerbedienknopf, um die Oberhitze Sear Zone zu aktivieren **(C)**. Die LEDs leuchten mit zwei Leuchten für starke Hitze und einer Leuchte für schwache Hitze. Folge den Anweisungen auf dem Touchscreen.
3) Verwende die Oberhitze Sear Zone auf starker Hitze zum Anbraten **(D)**. Nutze die Oberhitze Sear Zone auf niedriger Hitzestufe für den Drehspieß und langsames Braten.

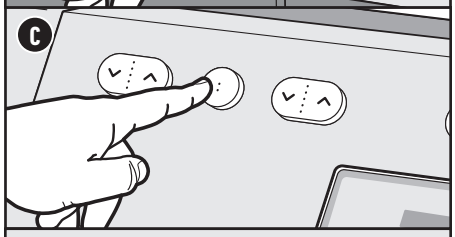
Hinweis: Halte den Deckel immer OFFEN, während du die Oberhitze Sear Zone auf der Einstellung für starke Hitze verwendest, und wende das Grillgut regelmäßig, um ein gleichmäßiges Anbraten zu erzielen. Die gleichzeitige Verwendung der Oberhitze Sear Zone und des Hauptbrenners kann die optimale Leistung der Oberhitze Sear Zone beeinträchtigen.

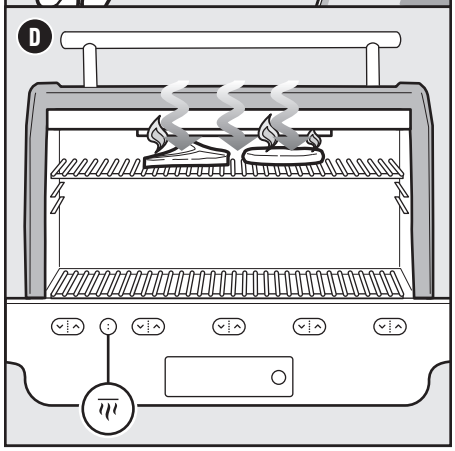
Ausschalten der Oberhitze Sear Zone

1) Stelle auf dem Touchscreen den Regler für Oberhitze Sear Zone auf „Aus".
2) Oder drücke mehrmals auf den runden Brennerbedienknopf, um die Oberhitze Sear Zone auszuschalten. Wenn die LEDs am runden Brennerbedienknopf aus sind, ist der Infrarot-Brenner für Oberhitze Sear Zone ausgeschaltet.

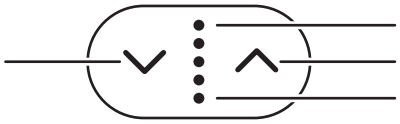








Brennerbedienknöpfe



Jede orangefarbene LED steht für zwei Hitzestufen.

Bedienung des Drehspießes

Vorbereiten des Grills

Bereite den Grill für das Grillen mit Drehspieß vor, indem du den Warmhalterost entfernst und die Grillroste herausnimmst. EMPFEHLUNG: Stelle eine frische Aluschale (separat erhältlich) direkt unter das Grillgut auf die FLAVORIZER BARS **(A)**.

HINWEIS: Stecke das Grillgut auf den Drehspieß, bevor du den Infrarot-Brenner für Oberhitze Sear Zone entzündest.

1) Um den Drehspießmotor einzurichten, drücke die Taste auf der einklappbaren Drehspieß-Abdeckung**(B)**. Ziehe die Drehspieß-Abdeckung nach oben. Drücke die Arretierung, bis sie einrastet. Führe das Netzkabel des Drehspießes hinter der Ablage des seitlichen Unterschranks und durch das Loch in der Nähe der Bodens der Seitenplatte. Stecke das Netzkabel des Drehspießes in die Steckdose im Unterschrank des Grills.
2) Um den Drehspieß für das Grillgut vorzubereiten, schiebe eine Spießgabel auf die Welle des Drehspießes **(C)**. Schiebe die Welle des Drehspießes mitten durch das Grillgut. Schiebe die zweite Spießgabel auf die Welle und führe die Zinken beider Spießgabeln in das Grillgut ein. Das Grillgut sollte sich in der Mitte der Welle befinden. Befestige beide Spießgabeln sicher.
3) Stecke das spitze Ende der Drehspieß-Welle in den Motor. Senke den Drehspieß in die Einkerbungen in der Grillkammer ab **(D)**.
4) Stelle den Infrarot-Brenner für Oberhitze Sear Zone auf die niedrigste Temperaturstufe.
5) Schalte den Motor ein und schließe den Deckel.

Grilltipps

- Stelle vor dem Grillen sicher, dass sich das Grillgut in der Mitte befindet und sich drehen kann. Wenn das Grillgut zu schwer ist oder eine unregelmäßige Form besitzt, kann es sich nicht ordnungsgemäß drehen und sollte daher nicht mithilfe des Drehspießes gegrillt werden. In diesem Fall das Grillgut auf dem Grill mit indirekter Hitze grillen.
- Vor dem Aufspießen: Binde das Fleisch oder das Geflügel mit einer Schnur zusammen, um eine möglichst gleichmäßige Form zu erreichen.

Gebrauch und Pflege

- Stecke das Kabel des Motors bei Nichtbenutzung bzw. vor dem Reinigen aus der Steckdose aus.
- Verwende zum Reinigen des Drehspieß-Motors ein weiches Tuch. Verwende keine Chemikalien oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Motor, Kabel oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Den Spieß und die Spießgabeln von Hand mit mildem Spülmittel abwaschen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen.
- Bei Nichtverwendung das Kabel des Motors aus der Steckdose ausstecken, den Motor vom Grill entfernen und an einem trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Sofern keine anderen geltenden Vorschriften bestehen, müssen Drehspießmotor und Grill gemäß dem National Electric Code, ANSI/NFPA 70, oder dem Canadian Electrical Code, CSA C22.1, elektrisch geerdet werden.

Aufbewahrung des Drehspießmotors

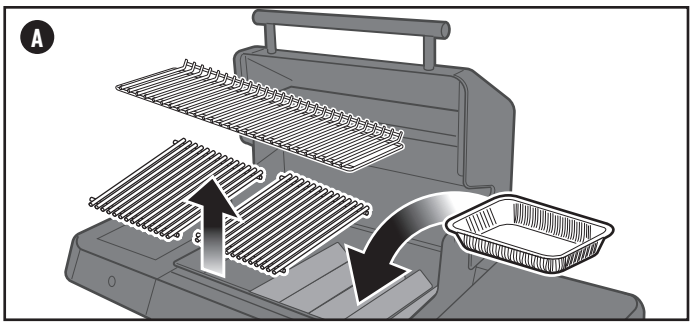
1) Löse das einklappbare Drehspieß-Bedienfeld mit dem Zeigefinger. Drücke es hinunter, bis es sicher einrastet **(E)**.

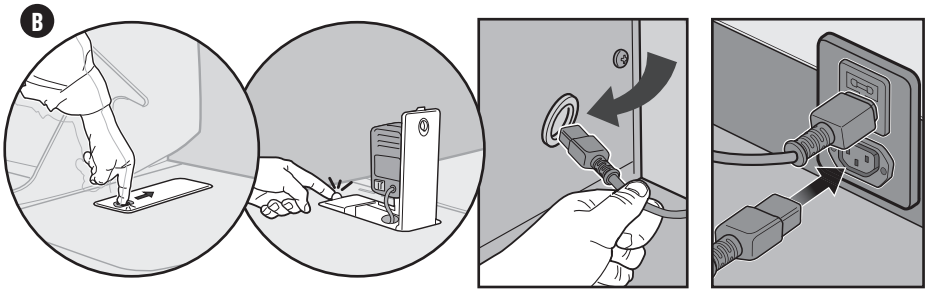
Aufbewahrung der Drehspieß-Gabeln

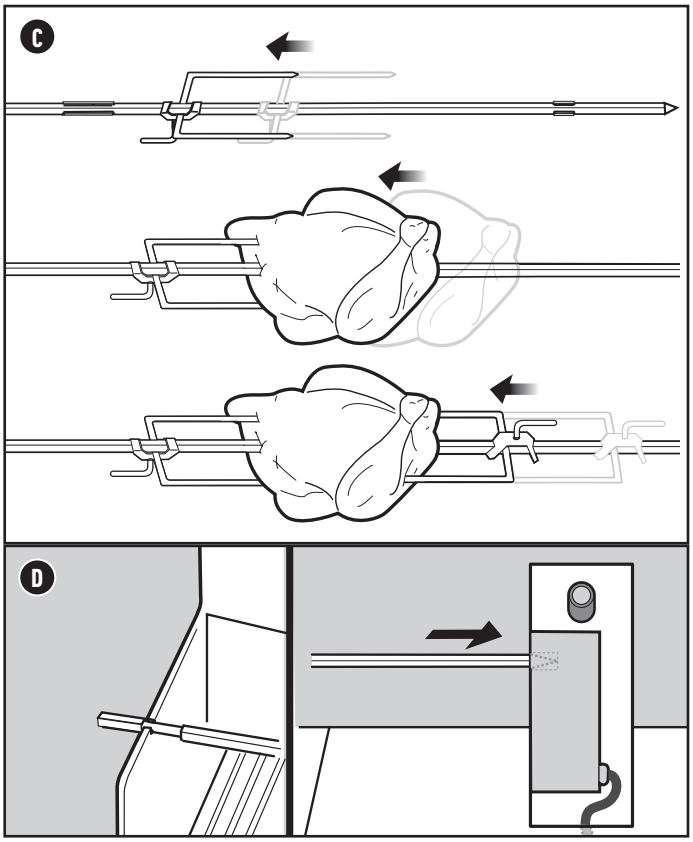
1) Nimm die Gabeln vom Spieß des Drehspießes ab.
2) Bewahre die Drehspießgabeln auf, indem du sie an den Haken im Unterschrank befestigst **(F)**.

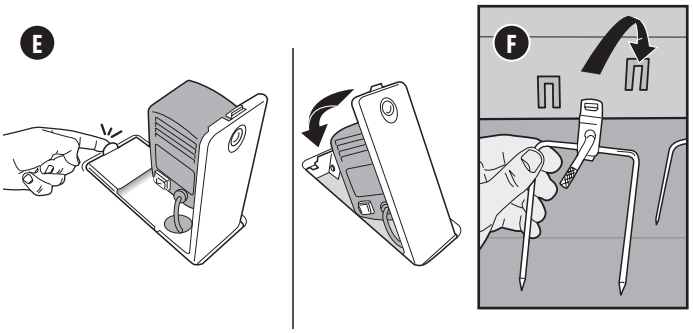
Aufbewahrung des Drehspießstabs

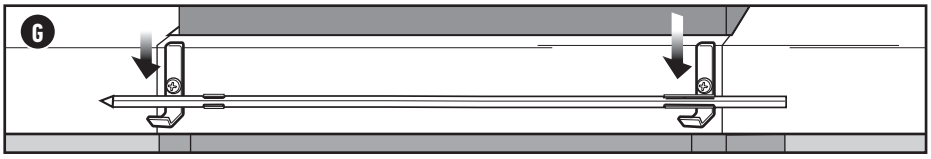
1) Bewahre den Drehspießstab an den Haken auf der Rückseite des Grills auf **(G)**.











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

⚠ VORSICHT: Kontrolliere das Netzkabel vor jedem Gebrauch. Nicht verwenden, wenn das Kabel beschädigt ist. Wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website. Melde dich auf www.weber.com ⚠⚠☼

⚠ VORSICHT: Beschädige beim Öffnen und Schließen des aufklappbaren Drehspieß-Bedienfelds nicht das Stromkabel.

⚠ VORSICHT: Verwende beim Grillen am Drehspieß keine verdrahteten Temperaturfühler.

Entzünden des Seitenbrenners

Entzünden des Seitenbrenners mithilfe der Einhandzündung

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

1) Kontrolliere, dass alle Hauptbrenner ausgeschaltet sind. Der Brenner ist „aus", wenn nur die LEDs am Pfeil nach oben auf den Brennerbedienknöpfen leuchten. Stelle sicher, dass sich der Bedienknopf des Seitenbrenners in der AUS-Position befindet. Drücke den Knopf dafür hinein und drehe ihn im Uhrzeigersinn **(A)**.
   Hinweis: Es ist wichtig, dass sich alle Brennerbedienknöpfe in der AUS-Position befinden, bevor die Flüssigpropangas-Flasche geöffnet wird.
2) Öffne die Gaszufuhr. Drehe dazu das Gasflaschenventil gegen den Uhrzeigersinn oder den Reglerhebel in die EIN-Position. Dies hängt davon ab, wie der Regler mit der Gasflasche verbunden ist.
3) Öffne den Deckel des Seitenbrenners **(B)**.
4) Drücke den Bedienknopf des Seitenbrenners hinein und drehe ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn in die Zündposition, bis du ein Ticken hörst **(C)**. Sobald das Ticken beginnt, halte den Knopf in dieser Position ein bis zwei Sekunden gedrückt und drehe ihn dann langsam weiter gegen den Uhrzeigersinn. Der Brenner sollte sich entzünden, wenn du an der Position HOCH angelangt bist **(D)**.
5) Überprüfe, ob der Seitenbrenner entzündet wurde. In hellem Tageslicht kann es schwierig sein, die Flamme des Seitenbrenners zu erkennen.
6) Sobald der Seitenbrenner entzündet ist, drehe den Knopf weiter gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Stufe.
7) Zündet der Seitenbrenner nicht innerhalb von vier Sekunden, drehe den Bedienknopf des Seitenbrenners in die AUS-Position und warte fünf Minuten, bis sich das Gas verflüchtigt hat, bevor du erneut versuchst, den Brenner zu zünden.

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

Löschen des Seitenbrenners

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

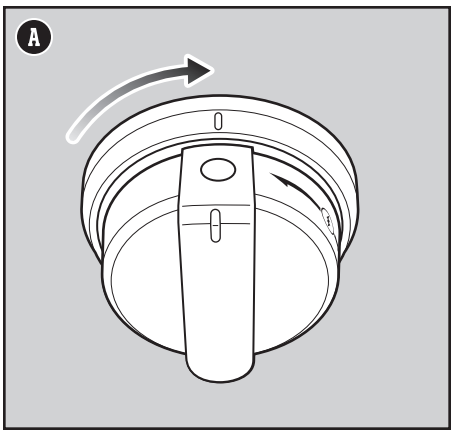
Größe der Grillpfanne für den Seitenbrenner

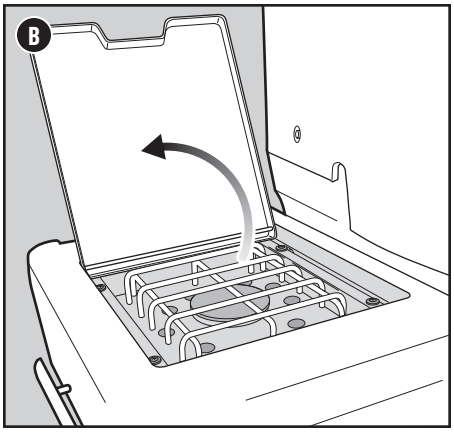
Min. Durchmesser: 18 cm
Max. Durchmesser: 26 cm

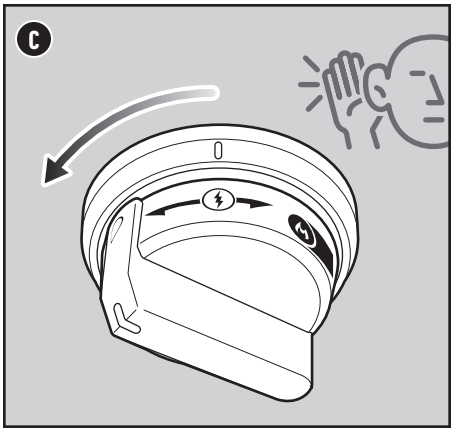
⚠ WARNUNG: Öffne beim Anzünden den Seitenbrennerdeckel.

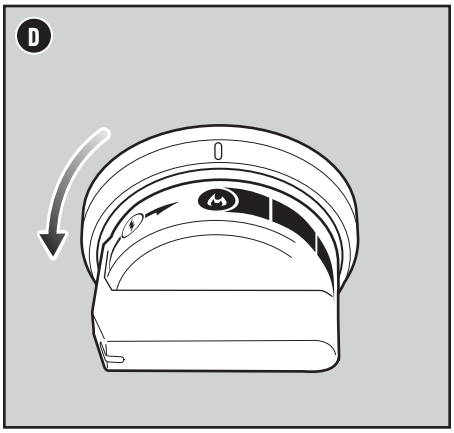
⚠ WARNUNG: Beuge dich während des Anzündens oder Grillens nicht über den Seitenbrenner.

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









ERSATZTEILE

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

Reinigung und Wartung

Reinigen des Touchscreen-Reglers und der Smart-Tasten

Sobald der Grill ausgeschaltet und vollständig abgekühlt ist, trenne den Grill von der Stromversorgung. Wische den Touchscreen-Regler mit einem weichen, feuchten Tuch und warmem Seifenwasser oder einem milden Reinigungsmittel sauber. Keine scharfen Chemikalien wie Bleichmittel, antibakterielle Tücher oder Scheuermittel verwenden.

Reinigen der Außenseite des Grills

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

Reinigen von Edelstahl-Oberflächen

Verwende zum Reinigen der Edelstahl-Oberflächen einen ungiftigen, nichtscheuernden Edelstahlreiniger oder eine Politur für Outdoor-Produkte und Grills. Verwende ein Mikrofasertuch und wische mit der Struktur des Edelstahls. Verwende kein Küchenpapier.

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

Reinigen der lackierten, porzellanemaillierten Oberflächen und Kunststoffbauteile

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

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

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. Zusätzlich kannst du einmal pro Woche einen Edelstahl-Reiniger auftragen, um eine Rostbildung auf der Oberfläche zu verhindern.

Reinigen der Innenseite des Grills

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

Reinigen des Deckels und der oberen Grillflächen

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 oder einem weichen Schwamm von der Deckelinnenseite und den oberen Flächen **(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.

WICHTIG: Bürste nicht die Keramikoberfläche des Infrarot-Brenners für Oberhitze Sear Zone ab.

Reinigung der Grillroste

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

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

Reinigen der FLAVORIZER BARS

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

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

Reinigen der Brenner

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

Reinigen der Brenneröffnungen

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

Reinigen der Spinnen-/Insektengitter

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

Reinigen der Hitzereflektoren

Die Hitzereflektoren befinden sich unter den Brennern und verteilen die Hitze während des Grillens gleichmäßig in der Grillkammer. Mit sauberen Hitzereflektoren erzielt dein Grill eine bessere Grillleistung.

1) Schabe die Hitzereflektoren mit einem Kunststoffspachtel ab.
2) Bürste die Hitzereflektoren, wenn nötig, mit einer Edelstahl-Grillbürste ab.
3) Entferne die Hitzereflektoren und lege sie zur Seite.

Reinigen der Grillkammer

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

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

Reinigen des Fettauffangsystems

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

Reinigen der Innenseite des Unterschranks

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

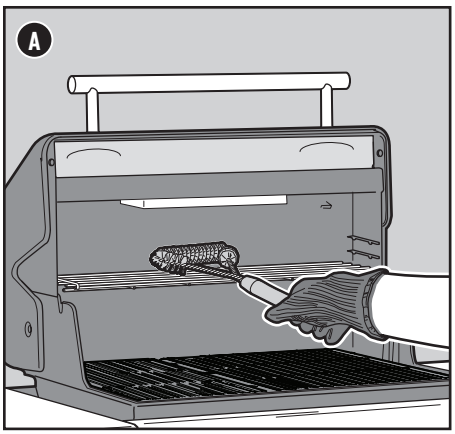
VORSICHT: SPRITZE DEN GRILL NIEMALS MIT EINEM STARKEN WASSERSTRAHL WIE VON EINEM GARTENSCHLAUCH ODER HOCHDRUCKREINIGER AB. DIE ELEKTRONISCHEN BAUTEILE KÖNNTEN BESCHÄDIGT WERDEN.

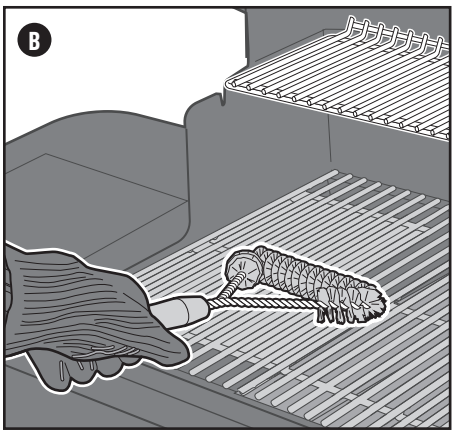
Entfernen und Wiederanschließen des Touchscreens

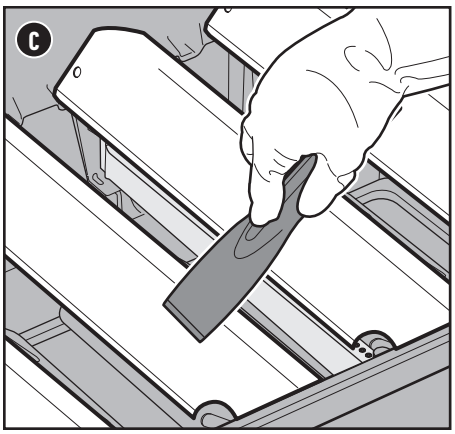
Der Touchscreen ist so konzipiert, dass er auch bei widrigen Wetterbedingungen im Freien am Grill bleiben kann. Bei Bedarf kann der Touchscreen für Pflege und Wartung einfach entfernt und wieder angeschlossen werden.

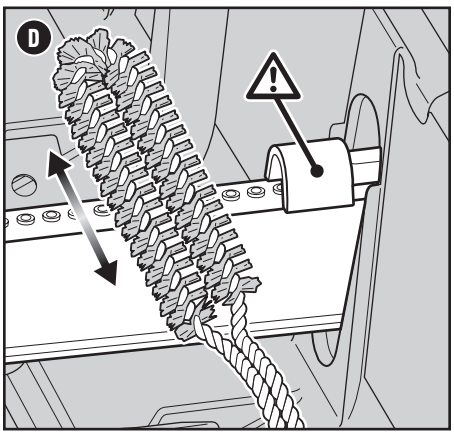
Um den Touchscreen zu entfernen, halte den Rahmen des Touchscreens mit zwei Händen fest und kippe ihn nach vorne, bis er sich von der Frontblende **(F)** löst. Trennen Sie dann den Touchscreen vom USB-C-Kabel. **Nicht am USB-C-Kabel ziehen.**

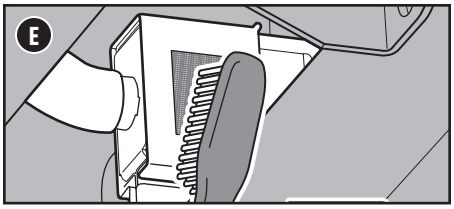
Um den Touchscreen wieder anzuschließen, stecke zuerst das USB-C-Kabel wieder an. Anschließend den Touchscreen an der Frontblende einrasten lassen.





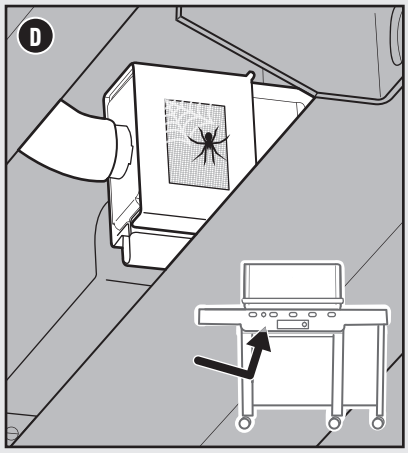






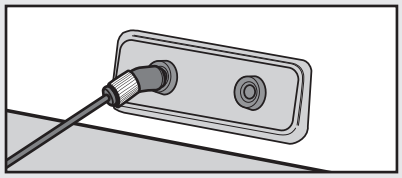
Spinnengitter

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



Temperaturfühlereingang

Die Temperaturfühler werden am Fühlereingang mit dem Grill verbunden. Wenn sich Wasser in den Fühlereingängen angesammelt hat und der Fühler nicht reagiert, kann es erforderlich sein, den Stecker bis zu 5 Mal herauszuziehen und wieder einzustecken, bis das gesamte Wasser aus dem Eingang beseitigt ist und eine ordnungsgemäße Verbindung wiederhergestellt wurde.



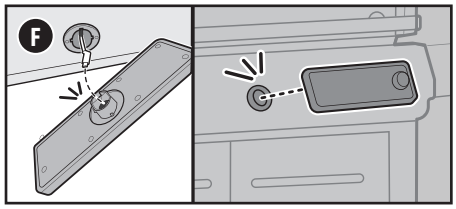
⚠ WARNUNG: Schalte deinen Grill aus und warte, bis er vollständig abgekühlt ist, bevor du mit der gründlichen Reinigung anfängst.

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

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

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

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



Auffüllen oder Austauschen einer Flüssigpropangas-Flasche

Wie viel Brennstoff befindet sich in der Gasflasche?

Die Gasflaschenwaage wiegt die Brennstoffmenge in einer Flüssigpropangas-Flasche, wenn die Flasche auf die Waage gestellt ist. Der Touchscreen zeigt den Brennstoffstand an, wenn er ordnungsgemäß mit der Gasflaschenwaage verbunden ist:

- Befolge die Anweisungen auf dem Touchscreen, um die Größe der Flüssigpropangas-Flasche zu konfigurieren.
- Ein voller Brennstoffstand wird grün angezeigt.
- Ein mittlerer Brennstoffstand wird gelb angezeigt.
- Ein niedriger Brennstoffstand wird rot angezeigt, was bedeutet, dass die Gasflasche leer ist und nachgefüllt oder ausgetauscht werden muss.

Herausnehmen der Gasflasche

Herausnehmen einer Gasflasche:

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

Fehlersuche bei der Gasflaschenwaage

FEHLER

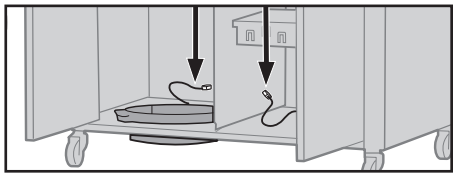
- Auf dem Touchscreen-Display werden keine Daten von der Gasflaschenwaage angezeigt.

URSACHE

- Die Kabelverbindungen zur Gasflaschenwaage sind lose.

LÖSUNG

- Kontrolliere, dass die Kabelverbindung korrekt sitzt. Die Kabelverbindung befindet sich auf der rechten Seite des Gasflaschenfachs.



Checkliste für allgemeine Fehlersuche und -behebung

Ein Fehlercode erscheint auf dem Touchscreen

Fehler können beim Einschalten, während der Diagnose (innerhalb der ersten 30 Sekunden nach dem Einschalten des Grills) oder während des Grillens festgestellt werden. Bestimmte Fehler führen zu einer Sicherheitsabschaltung des Grills. Führe die Pflege und Wartung erst durch, wenn der Grill vollständig ausgeschaltet, vom Stromnetz getrennt und abgekühlt ist. Stecke den Netzstecker wieder ein, um den Einschaltvorgang neu zu starten und den Grill in Betrieb zu nehmen.

Überprüfe folgende Punkte in der angegebenen Reihenfolge:

- Aufzeichnungsfehler.
- Gasanschlüsse prüfen.
- Erneut starten, um zu bestätigen, ob DERSELBE Fehler erneut auftritt.
- Wenn der Fehler wiederholt auftritt, schalte den Grill aus Sicherheitsgründen aus und ziehe den Stecker aus der Steckdose.
- Kabelverbindungen prüfen.
- Wenn der Fehler weiterhin auftritt, wende dich an den Kundenservice.

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.

SEITENBRENNER ZÜNDET NICHT

FEHLER

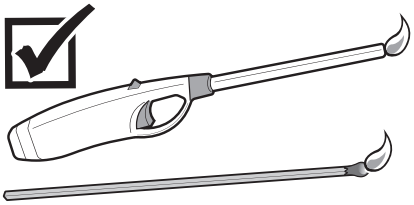
- Der Seitenbrenner zündet nicht, obwohl die Anleitung zur elektronischen Zündung im Abschnitt „Betrieb“ dieses Benutzerhandbuchs befolgt wurde.

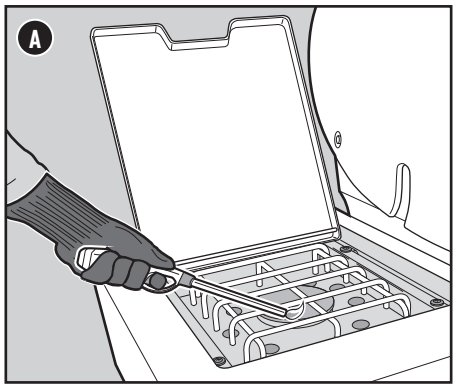
URSACHE	LÖSUNG
Es besteht ein Problem mit der Gaszufuhr.	Sollte der Seitenbrenner nicht zünden, prüfe als erstes, ob Gas zum Brenner strömt. Befolge dazu die nachfolgende Anleitung für „Anzünden des Grills mit einem Stabfeuerzeug“. **Gelingt das Anzünden des Brenners mit einem Stabfeuerzeug NICHT**, befolge die Anleitung zum Trennen und Wiederanschließen der Gasflasche.
Es besteht ein Problem mit dem elektronischen Zündsystem.	Sollte der Seitenbrenner nicht zünden, prüfe als erstes, ob Gas zum Brenner strömt. Befolge dazu die nachfolgende Anleitung für „Anzünden des Grills mit einem Stabfeuerzeug“. **Wenn das Anzünden mit Streichhölzern gelingt**, kontrolliere den Zustand der Batterie und die Kabelanschlüsse der elektronischen Zündung.

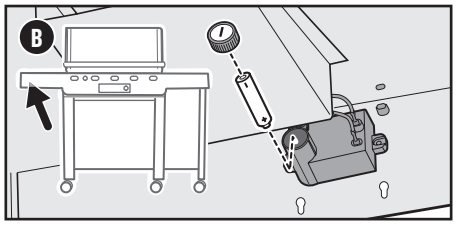
Entzünden des Seitenbrenners mit einem Stabfeuerzeug

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

1) Öffne den Deckel des Seitenbrenners.
2) Stelle sicher, dass sich alle Bedienknöpfe des Seitenbrenners in der Aus-Position ○ befinden. Drücke den Knopf dafür hinein und drehe ihn im Uhrzeigersinn. Kontrolliere ebenso, dass alle Hauptbrenner ausgeschaltet sind.
   Hinweis: Es ist wichtig, dass sich alle Brennerbedienknöpfe in der AUS-Position befinden, bevor die Flüssigpropangas-Flasche geöffnet wird.
3) Öffne die Gaszufuhr. Drehe dazu das Gasflaschenventil gegen den Uhrzeigersinn oder den Reglerhebel in die EIN-Position. Dies hängt davon ab, wie der Regler mit der Gasflasche verbunden ist.
4) Halte das entzündete Stabfeuerzeug an den Seitenbrenner **(A)**.
5) Drücke den Bedienknopf des Seitenbrenners hinein und drehe ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn in die Position Hoch.
6) Überprüfe, ob der Seitenbrenner entzündet wurde. In hellem Tageslicht kann es schwierig sein, die Flamme zu erkennen.
7) Zündet der Brenner nicht innerhalb von vier Sekunden, drehe den Bedienknopf des Seitenbrenners in die AUS-Position ○ und warte fünf Minuten, bis sich das Gas verflüchtigt hat, bevor du erneut versuchst, den Brenner zu zünden.
8) Wenn der Brenner zündet, liegt das Problem beim Zündsystem. Kontrolliere den Zustand der Batterie und die Kabelverbindungen der elektronischen Zündung **(B)**.





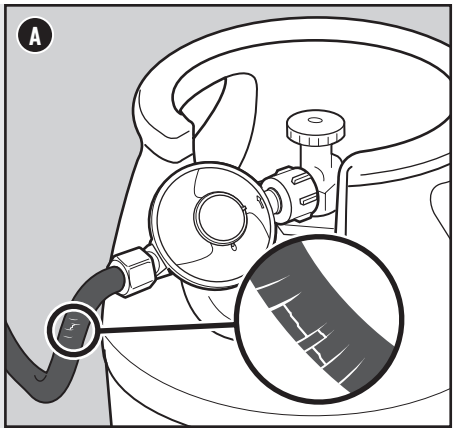


Überprüfen des Schlauchs

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 autorisierten Ersatz-Schlauch.



GASZUFUHR

FEHLER

- Der Grill erreicht nicht die gewünschte Temperatur bzw. der Grill heizt sich nicht gleichmäßig auf.
- Ein oder mehrere Brenner zünden nicht.
- Die Flamme ist klein, obwohl sich der Bedienknopf des Brenners in der HOCH-Position befindet.
- Die Flammen verlaufen nicht entlang der gesamten Länge des Brenners.
- Das Flammenmuster des Brenners ist unregelmäßig.

URSACHE	LÖSUNG
Wenn eine ausgefallene Zündung erkannt wird, wechseln die Ventile auf automatische Abschaltung.	Ziehe 30 Sekunden lang den Stecker des Grills aus der Steckdose, damit der Regler aus- und wieder eingeschaltet wird.
Die Gasflasche ist leer oder beinahe leer.	Die Gasflasche auffüllen.
Der Kraftstoffschlauch ist geknickt.	Entferne den Knick.
Die Brenneröffnungen sind verschmutzt.	Reinige die Brenneröffnungen. Befolge die Anleitung zum „Reinigen der Brenneröffnungen".

FEHLER

- Du nimmst einen Gasgeruch wahr und die Brennerflammen sind gelb und schwach.

URSACHE	LÖSUNG
Die Spinnen-/Insektengitter an den Brennern sind verstopft.	Reinige die Spinnen-/Insektengitter. Befolge die Anleitung zum „Reinigen der Spinnen-/Insektengitter" im Abschnitt Produktpflege. Siehe auch die Darstellungen und Informationen zu den ordnungsgemäßen Flammenmustern und Spinnen-/Insektengittern in diesem Abschnitt.

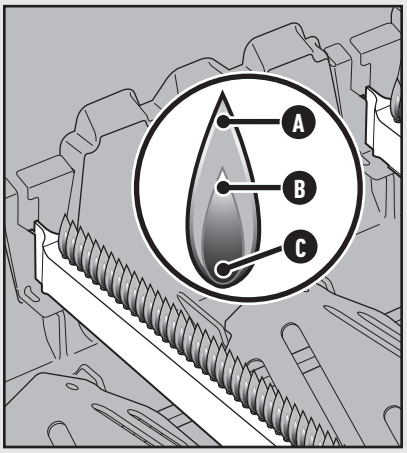
FEHLER

- Gasgeruch und/oder ein leichtes Zischen tritt auf.

URSACHE	LÖSUNG
Eventuell ist die innere Gummidichtung im Ventil der Gasflasche beschädigt.	Lösche alle offenen Flammen. Unterbrich die Gaszufuhr zum Gerät (Grill). Überprüfe die Gummidichtung auf Schäden. Ist die Dichtung beschädigt, bringe die Gasflasche zu deinem Händler.
Der Anschluss zwischen Regler und Gasflasche kann unvollständig sein.	Lösche alle offenen Flammen. Unterbrich die Gaszufuhr zum Gerät (Grill). Siehe Abschnitt „Anschließen der Flüssigpropangas-Flasche und Leckageprüfung" im Benutzerhandbuch.

Ordnungsgemäße Flammenmuster der Brenner

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



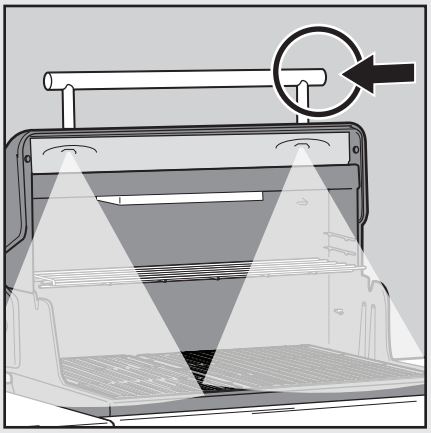
⚠ WARNUNG: Versuche nicht, gasführende oder gasverbrennende Teile, Zündkomponenten oder strukturelle Komponenten zu reparieren, ohne dich vorab beim Kundendienst von Weber-Stephen Products LLC über Reparaturarbeiten informiert zu haben.

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

Grillen bei Dunkelheit

Verwendung der NIGHTVISION Grillbeleuchtung

Um die NIGHTVISION Grillbeleuchtung einzuschalten, drücke die Aktivierungstaste. Das Grilllicht verfügt über einen Neigungssensor, der das Grilllicht einschaltet, sobald der Deckel geöffnet wird. Und wenn du den Deckel schließt, schaltet der Sensor das Licht wieder aus. Wenn der Deckel länger als 30 Minuten lang offen oder geschlossen bleibt, schaltet sich das Grilllicht automatisch ab. Um das Grilllicht wieder einzuschalten, musst du die Aktivierungstaste drücken.

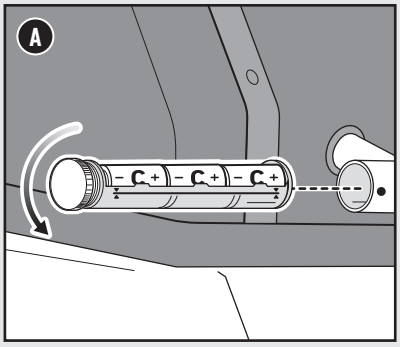


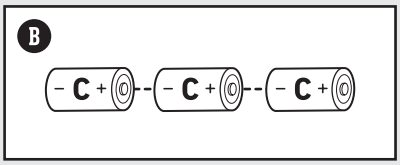
Austausch der Batterien für die NIGHTVISION Grillbeleuchtung

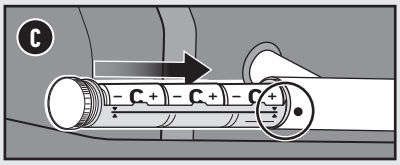
Verwende ausschließlich Alkalibatterien. Alte und neue Batterien bzw. verschiedene Arten von Batterien (Standard, Alkali, wiederaufladbar) dürfen nicht gemischt werden. Falls der Grill einen Monat oder länger nicht verwendet werden soll, nimm die Batterien heraus.

1) Schließe den Deckel. Suche das Batteriefach an der Seite des Deckelgriffs und schraube die Kappe **(A)** ab. Wechsel Batterien nicht bei geöffnetem Deckel.
2) Entferne die Batteriehülse.
3) Tausche drei C-Batterien **(B)** aus.
4) Richte sie nach der grafischen Anzeige **(C)** an Hülse und Griff aus, während du die Hülse wieder anbringst. Ziehe die Kappe fest.

HINWEIS: Wische die Gläser regelmäßig mit einem feuchten Tuch ab, damit die Lichter hell leuchten.







Hersteller:
Weber-Stephen Products LLC
1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067-6266
USA

Importeur:
Weber-Stephen Deutschland GmbH
Rheinstr. 194
55218 Ingelheim, Deutschland
Tel.: (+49) 307554184-0

Hiermit erklärt Weber-Stephen Products LLC, dass die angegebene Funkanlage mit der EU-Richtlinie 2014/53/EU und anderen geltenden Richtlinien konform ist.
• Modell: CNR002
Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung steht unter folgender Internetadresse bereit:

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

Modell: SUMMIT SV WGR002
Modell: CNR002

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.

SUMMIT Brennerventilöffnungen – Größen & Verbrauchsdaten

		GRÖSSEN DER BRENNERVENTILÖFFNUNGEN
Land	Gaskategorie	FS38X E/S-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)**	Hauptbrenner 1,00 mm Infrarot-Brenner 1,16 mm Seitenbrenner 1,02 mm
Belgien, Frankreich, Großbritannien, Griechenland, Irland, Italien, Luxemburg, Portugal, Spanien, Schweiz	**I_{3+} (28-30/37 mbar)**	Hauptbrenner 0,94 mm Infrarot-Brenner 1,08 mm Seitenbrenner 0,96 mm
Polen	**$I_{3B/P}$ (37 mbar)**	Hauptbrenner 0,94 mm Infrarot-Brenner 1,08 mm Seitenbrenner 0,96 mm
Deutschland, Österreich	**$I_{3B/P}$ (50 mbar)**	Hauptbrenner 0,86 mm Infrarot-Brenner 1,00 mm Seitenbrenner 0,85 mm

	VERBRAUCHSDATEN
Gaskategorie	FS38X E/S-Modelle
$I_{3B/P}$ (30 mbar oder 2,8 kPa)	27,3 kW Propan 30,7 kW Butan 1.919 g/h Propan 2.196 g/h Butan
I_{3+} (28-30/37 mbar)	27,3 kW Propan 27,3 kW Butan 1.919 g/h Propan 1.953 g/h Butan
$I_{3B/P}$ (37 mbar)	27,3 kW Propan 30,7 kW Butan 1.919 g/h Propan 2.196 g/h Butan
$I_{3B/P}$ (50 mbar)	27,3 kW Propan 30,7 kW Butan 1.919 g/h Propan 2.196 g/h Butan

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

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

Apple und das Apple-Logo sind eingetragene Marken der Apple Inc., registriert in den USA und weiteren Ländern. Der App Store ist eine Dienstleistungsmarke der Apple Inc. Android ist eine Marke der Google LLC. Google Play und das Google Play-Logo sind Marken der Google LLC.

Die Bluetooth®-Wortmarke und -Logos sind eingetragene Marken im Eigentum von Bluetooth SIG, Inc. Die Verwendung dieser Marken durch Weber-Stephen Products LLC erfolgt auf Grundlage einer erteilten Lizenz. Sonstige Marken und Markennamen sind Eigentum ihrer jeweiligen Eigentümer.