



SUMMIT

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR BUILT-IN LP-GASGRILL

Vielen Dank, dass Sie sich für einen WEBER-Grill entschieden haben. Nehmen Sie sich einige wenige Minuten Zeit und schützen Sie Ihre Anschaffung, indem Sie Ihren Grill online unter www.weber.com registrieren.



S-660

LPG

SIE MÜSSEN DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DER BEDIENUNG DES GASGRILLS LESEN.

⚠ GEFAHRENHINWEIS

Bei Gasgeruch:

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

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

⚠ WARNHINWEIS

- 1) Lagern Sie keinen Kraftstoff oder andere entflammenden Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses Geräts oder anderer Geräte und verwenden Sie derartige Stoffe nicht mit diesem Gerät.
- 2) In der Nähe dieses Geräts oder anderer Geräte sollte keine Gasflasche aufbewahrt werden, die nicht für die unmittelbare Verwendung angeschlossen ist.

⚠ WARNHINWEIS: Führen Sie alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Lecktestverfahren vor der Verwendung des Grills durch. Führen Sie immer eine Dichtigkeitsprüfung durch, auch wenn der Händler den Grill montiert hat.

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

NUR IM FREIEN ZU VERWENDEN!

HINWEIS FÜR DEN INSTALLATEUR: Diese Anleitung muss beim Besitzer des Geräts verbleiben. Der Besitzer sollte diese Anleitung gut aufbewahren, um sie bei Fragen stets griffbereit zu haben.

CE :845BR-0035
ID: 0845

59871

DE - GERMAN
04/01/18

⚠ GEFAHRENHINWEIS

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

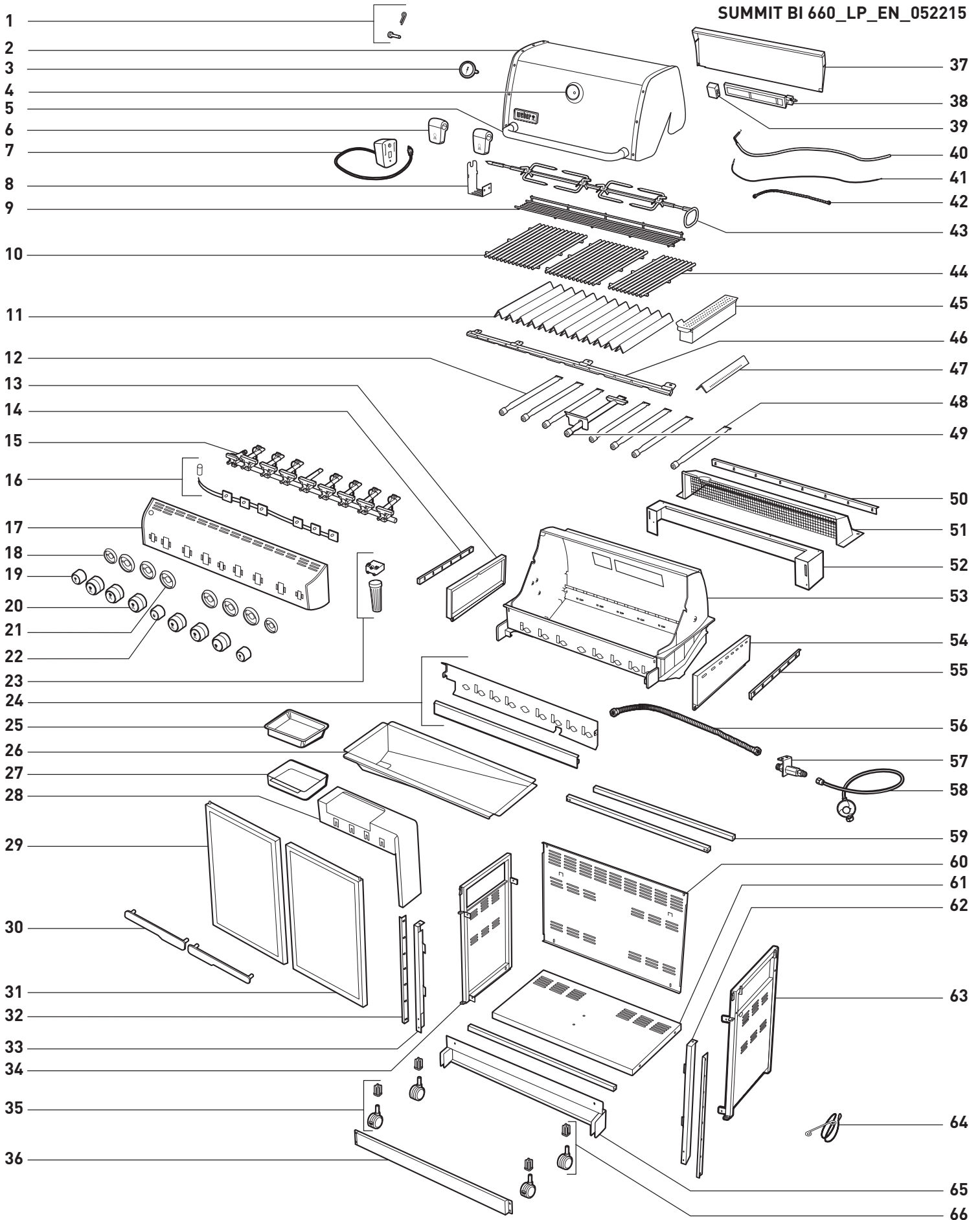
⚠ WARNHINWEISE

- ⚠ Lagern Sie keine Reserve- oder nicht angeschlossenen LP-Gasflaschen unter oder in der Nähe dieses Grills.
- ⚠ Folgen Sie den für Ihren Gasgrill angegebenen Anleitungen zum Anschluss des Gasdruckreglers.
- ⚠ Lagern Sie keine Reserve- oder nicht angeschlossenen Gasflaschen unter oder in der Nähe dieses Grills.
- ⚠ Legen Sie im Ablagebereich oder im Grill keine Grillabdeckung oder andere entflammable Gegenstände ab.
- ⚠ Eine unsachgemäße Montage kann Gefahren verursachen. Halten Sie die Montageanleitungen in dieser Bedienungsanleitung unbedingt ein.
- ⚠ Prüfen Sie nach längerer Lagerung oder längerem Nichtgebrauch den WEBER-Gasgrill vor Gebrauch auf Gaslecks und auf Verstopfung des Brenners. Die korrekte Anleitung dazu finden Sie in dieser Bedienungsanleitung.
- ⚠ Suchen Sie niemals mit einer offenen Flamme nach Gaslecks.
- ⚠ Betreiben Sie Ihren WEBER-Gasgrill nicht, wenn ein Gasanschluss undicht ist.
- ⚠ In einem Umkreis von 60 cm hinter dem Grill und seitlich des Grills dürfen keine entflammaren Materialien vorhanden sein.
- ⚠ Ihr WEBER-Gasgrill darf nicht von Kindern bedient werden. Auch zugängliche Teile des Grills können sehr heiß werden. Halten Sie Kleinkinder vom Grill fern, während dieser in Gebrauch ist.
- ⚠ Gehen Sie mit Ihrem WEBER-Gasgrill sorgsam um. Der Grill erhitzt sich beim Grillen oder Reinigen. Lassen Sie den Grill nie unbeaufsichtigt, und bewegen Sie den Grill während des Betriebs nicht.
- ⚠ Sollte der Brenner während des Betriebs erlöschen, schließen Sie alle Gasventile. Öffnen Sie den Deckel und warten Sie fünf Minuten, bevor Sie erneut den Brenner zünden. Beachten Sie hierbei das Kapitel "Zünden" in der Bedienungsanleitung.
- ⚠ Verwenden Sie keine Holzkohle, Briketts oder Lavasteine in Ihrem WEBER-Gasgrill.
- ⚠ Beugen Sie sich beim Grillen niemals über den Grill. Fassen Sie niemals die Vorderfront der Grillkammer an.
- ⚠ Falls unkontrollierte Stichflammen auftreten, nehmen Sie das Grillgut aus den Flammen bis die Flammen nachlassen.
- ⚠ Falls Fette anfangen zu brennen, schalten Sie alle Brenner aus und lassen Sie die Abdeckung geschlossen, bis das Feuer erloschen ist.
- ⚠ Reinigen Sie Ihren WEBER-Gasgrill in regelmäßigen Abständen gründlich.
- ⚠ Erweitern Sie beim Reinigen der Ventile oder des Brenners die Düsen oder Anschlüsse nicht.
- ⚠ Flüssigpropangas ist kein Erdgas. Der Umbau des Grills auf Erdgas oder der Versuch, Erdgas mit diesem Flüssigpropangas-Grill zu nutzen, ist gefährlich und führt zum Verlust der Garantie.
- ⚠ Eine verbeulte oder rostige Gasflasche kann Gefahren verursachen und sollte von Ihrem Gaslieferanten geprüft werden. Verwenden Sie keine Gasflasche mit beschädigtem Ventil.
- ⚠ Auch in einer scheinbar leeren Gasflasche kann noch Gas enthalten sein. Die Gasflasche ist entsprechend zu transportieren und zu lagern.
- ⚠ Versuchen Sie unter keinen Umständen den Gasregler oder sonstige Montageteile der Gasleitung während der Benutzung des Grills zu demontieren.
- ⚠ Trage beim Handhaben des Grills hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407).
- ⚠ Verwenden Sie den Grill erst, wenn alle Teile ordnungsgemäß montiert sind. Das Gerät muss entsprechend den unter "Montageanleitung" vorgegebenen Anweisungen ordnungsgemäß zusammengebaut werden.
- ⚠ Bewahren Sie im Unterschrank des Grills keine Brennstoffbehälter auf.

<p>WARNHINWEISE 2</p> <p>INHALTSVERZEICHNIS 3</p> <p>EXPLOSIONSDARSTELLUNG 4</p> <p>LISTE ZUR EXPLOSIONSDARSTELLUNG 5</p> <p>GARANTIE 6</p> <p>ALLGEMEINE ANLEITUNGEN 7</p> <p style="padding-left: 20px;">BETRIEB 7</p> <p style="padding-left: 20px;">LAGERUNG UND/ODER NICHT-GEBRAUCH 7</p> <p>ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS 8</p> <p style="padding-left: 20px;">TIPPS FÜR DEN SICHEREN UMGANG MIT FLÜSSIGGAS 8</p> <p style="padding-left: 20px;">EINBAU DER GASFLASCHE 9</p> <p style="padding-left: 20px;">ANSCHLIESSEN DER FLÜSSIGGASFLASCHE 9</p> <p style="padding-left: 20px;">VORBEREITUNG DES LECKAGETESTS 10</p> <p style="padding-left: 20px;">PRÜFEN AUF GASLECKS 11</p> <p style="padding-left: 20px;">WIEDERAUFFÜLLEN DER FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE 13</p> <p style="padding-left: 20px;">WIEDERANSCHLIESSEN DER FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE 13</p> <p>EIGENSCHAFTEN GRILLLICHT 13</p> <p style="padding-left: 20px;">BEDIENUNG DER GRILLLAMPEN 13</p> <p style="padding-left: 20px;">BELEUCHTETE BEDIENKNÖPFE 13</p> <p>VOR DER VERWENDUNG DES GRILLS 14</p> <p style="padding-left: 20px;">HERAUSNEHMBARE FETTAUFFANGSCHALE UND ALU-TROPFSCHALE 14</p> <p style="padding-left: 20px;">PRÜFUNG DES SCHLAUCHS 14</p> <p>BEDIENUNG DER ZÜNDUNG 15</p> <p>ZÜNDUNG UND VERWENDUNG DES HAUPTBRENNERS 16</p> <p style="padding-left: 20px;">ZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS 16</p> <p style="padding-left: 20px;">MANUELLES ZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS 17</p> <p style="padding-left: 20px;">SO LÖSCHEN SIE DIE BRENNER 17</p> <p>TIPPS UND NÜTZLICHE HINWEISE FÜR DAS GRILLEN 18</p> <p style="padding-left: 20px;">VORHEIZEN 18</p> <p style="padding-left: 20px;">GRILLEN MIT DECKEL 18</p> <p style="padding-left: 20px;">BRATENFETTE 18</p> <p style="padding-left: 20px;">FLAVORIZER-SYSTEM 18</p> <p style="padding-left: 20px;">SEAR STATION 18</p> <p>METHODEN FÜR DAS ZUBEREITEN VON SPEISEN 19</p> <p style="padding-left: 20px;">DIREKTES GRILLEN 19</p> <p style="padding-left: 20px;">INDIREKTES GRILLEN 19</p>	<p>ZÜNDUNG UND VERWENDUNG DER SEAR STATION 20</p> <p style="padding-left: 20px;">SEAR STATION-BRENNERZÜNDUNG 20</p> <p style="padding-left: 20px;">MANUELLES ZÜNDEN DES SEAR STATION-BRENNERS 21</p> <p style="padding-left: 20px;">SO LÖSCHEN SIE DIE BRENNER 21</p> <p style="padding-left: 20px;">VERWENDEN DER SEAR STATION 21</p> <p>ZÜNDUNG UND VERWENDUNG DES RÄUCHERBRENNERS 22</p> <p style="padding-left: 20px;">ZÜNDEN DES RÄUCHERBRENNERS 22</p> <p style="padding-left: 20px;">SO LÖSCHEN SIE DIE BRENNER 22</p> <p style="padding-left: 20px;">MANUELLES ZÜNDEN DES RÄUCHERBRENNERS 23</p> <p style="padding-left: 20px;">SO LÖSCHEN SIE DIE BRENNER 23</p> <p style="padding-left: 20px;">VERWENDEN DES RÄUCHERKAMMER 24</p> <p style="padding-left: 20px;">REINIGEN RÄUCHERKAMMER 24</p> <p>ZÜNDUNG UND VERWENDUNG DES INFRAROTBRENNERS 25</p> <p style="padding-left: 20px;">ZÜNDEN DES INFRAROTBRENNERS 25</p> <p style="padding-left: 20px;">SO LÖSCHEN SIE DIE BRENNER 25</p> <p style="padding-left: 20px;">MANUELLES ZÜNDEN DES INFRAROTBRENNERS 26</p> <p style="padding-left: 20px;">SO LÖSCHEN SIE DIE BRENNER 26</p> <p style="padding-left: 20px;">WICHTIGE SICHERHEITSREGELN 27</p> <p style="padding-left: 20px;">BEDIENUNG DES DREHSPIESS 27</p> <p style="padding-left: 20px;">GRILLEN AM DREHSPIESS 28</p> <p style="padding-left: 20px;">LAGERUNG DER DREHSPIESSKLAMMERN 28</p> <p>PROBLEMBEHEBUNG 29</p> <p>PROBLEMBEHEBUNG BEI DER SEAR STATION 30</p> <p>PROBLEMBEHEBUNG BEIM DREHSPIESS 30</p> <p>GRILLLAMPE - PROBLEMBEHEBUNG 30</p> <p>WARTUNG 31</p> <p style="padding-left: 20px;">REINIGEN 31</p> <p style="padding-left: 20px;">KONSERVIEREN DER EDELSTAHLFLÄCHEN 31</p> <p style="padding-left: 20px;">WEBER-SPINNEN-/INSEKTENGITTER 31</p> <p style="padding-left: 20px;">REINIGEN DES BRENNERS 31</p> <p style="padding-left: 20px;">AUSTAUSCHEN DER HAUPTBRENNER 32</p> <p style="padding-left: 20px;">JÄHRLICHE WARTUNG 34</p> <p style="padding-left: 20px;">WARTUNG DER GRILLLAMPE 34</p>
---	---

EXPLOSIONSDARSTELLUNG

SUMMIT BI 660_LP_EN_052215



LISTE ZUR EXPLOSIONSDARSTELLUNG

- | | | |
|---------------------------------------|--|---|
| 1. Befestigungsteile Deckel | 24. Wasserabweiser / Hitzeschutz | 47. Räucherschiene |
| 2. Deckel | 25. Einweg-Tropfschale | 48. Räucherbrenner |
| 3. Thermometer | 26. Herausnehmbarer Fettauffangtrichter | 49. Sear Station®-Brenner |
| 4. Thermometergehäuse | 27. Fettfangschale | 50. Hinterer Füllstreifen |
| 5. Griff | 28. Halterung für Auffangschale | 51. Hinterer Lüftungsschieber |
| 6. Montage der Grilllampe | 29. Tür links | 52. Klammer für hinteren Lüftungsschieber |
| 7. Motor für Drehspieß | 30. Türgriff | 53. Grillkammer |
| 8. Halterung für Drehspieß | 31. Tür rechts | 54. Seitlicher Lüftungsschieber rechts |
| 9. Warmhalterost | 32. Vorderer Füllstreifen | 55. Rechter Füllstreifen |
| 10. Grillrost* | 33. Zierblende links | 56. Gasverteilerschlauch |
| 11. Flavorizer® Bar-Aromaschiene | 34. Seitenwand links | 57. Abzweigstück |
| 12. Brennerrohr | 35. Lenkrolle mit Stoppfunktion | 58. Schlauch und Gasverteiler (sind möglicherweise nicht enthalten) |
| 13. Seitlicher Lüftungsschieber links | 36. Ausrichtungsblende für das Vorderrad | 59. Rahmenstrebe |
| 14. Linker Füllstreifen | 37. Abdeckung Infrarotbrenner | 60. Rückwand |
| 15. Gasverteilereinheit | 38. Infrarotbrenner | 61. Bodenblech |
| 16. Kabelbaum für Bedienfeld | 39. Kammer Infrarotbrenner | 62. Zierblende rechts |
| 17. Bedienfeld | 40. Zündkabel Infrarotbrenner | 63. Seitenwand rechts |
| 18. Blende für kleinen Bedienknopf | 41. Thermoelement | 64. Zündholzhalter |
| 19. Kleiner Bedienknopf | 42. Schlauch Infrarotbrenner | 65. Ausrichtungsblende für das Hinterrad |
| 20. Großer Bedienknopf | 43. Drehspieß mit Fleischklammern | 66. Rolle |
| 21. Blende für großen Bedienknopf | 44. Grillrost* | |
| 22. Sear Station®-Bedienknopf | 45. Räucherkammer | |
| 23. Batteriegehäuse | 46. Crossover®-Kanal | |

*Der Grillrost kann je nach dem erworbenen Modell abweichen.

Das WEBER-Versprechen (10 Jahre freiwillige Garantie in der Region EMEA)

Wir bei WEBER sind auf zwei Dinge stolz: auf unsere langlebigen Grills und auf den dazugehörigen hervorragenden Kundenservice.

Vielen Dank, dass du dich für ein WEBER-Produkt entschieden hast. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 und seine internationalen Geschäftseinheiten (am Ende dieses Handbuchs aufgeführt) („WEBER“) ist stolz darauf, sichere, langlebige und zuverlässige Produkte bereitzustellen.

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 oder ersetzen lassen musst.

In Übereinstimmung mit dem geltenden Gesetz stehen dem Eigentümer verschiedene Rechte zu, falls das Produkt defekt ist. Dazu zählt ggf. das Recht auf Nacherfüllung oder Ersatzlieferung, Minderung des Kaufpreises und Schadenersatz. In einigen Ländern der Europäischen Union gilt ab Übergabe des Produkts beispielsweise eine zweijährige gesetzliche Gewährleistung. Diese und andere gesetzliche Regelungen werden in keiner Weise von der von WEBER gewährten freiwilligen Garantie eingeschränkt. Stattdessen werden dem Eigentümer durch diese freiwillige Garantie zusätzliche Rechte eingeräumt, die über die gesetzliche Regelung 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) („Eigentümer“), dass das Produkt beginnend mit dem Kaufdatum zehn (10) Jahre lang 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 eine Online-Version des Handbuchs zur Verfügung.) Die Garantie gilt in Europa, dem Nahen Osten und Afrika (EMEA). WEBER willigt ein, ein Bauteil, das Material- oder Verarbeitungsmängel aufweist, zu reparieren oder zu ersetzen. Hierfür gelten die unten aufgeführten Einschränkungen, Haftungsausschlüsse und Ausnahmen. 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.

WEBER ist von seinen Produkten überzeugt und bietet dir gerne die dargelegte freiwillige Garantie für wesentliche Mängel am Grill oder an relevanten Bauteilen an. Normale Verschleißerscheinungen sind hiervon ausgenommen.

• „Normale Verschleißerscheinungen“ umfassen kosmetische oder sonstige unwesentliche Zustandsverschlechterungen, die bei deinem Grill im Laufe der Zeit auftreten können, wie z. B. Rostbildung an der Oberfläche, Dellen, Kratzer usw.

WEBER akzeptiert allerdings Garantieansprüche für den Grill oder seine relevanten Bauteile, wenn Beschädigungen oder Störungen aufgrund von wesentlichen Mängeln auftreten.

• „Wesentliche Mängel“ beinhalten Durchrosteten oder Durchbrennen gewisser Bauteile oder sonstige Beschädigungen oder Störungen, durch die ein sicherer bzw. ordnungsgemäßer Gebrauch deines Grills nicht mehr möglich ist.

Pflichten des Eigentümers im Rahmen dieser freiwilligen Garantie bzw. dieses Gewährleistungsausschlusses

Um eine problemlose Garantieabwicklung sicherzustellen, ist es von Vorteil (aber nicht erforderlich), dass du dein WEBER-Produkt online auf www.weber.com registrierst. Bewahre bitte auch die Original-Quittung und/oder -Rechnung auf, denn für die Garantieabwicklung ist ein Kaufbeleg erforderlich. Zudem benötigt WEBER für die Garantieabwicklung Fotos der mutmaßlichen Mängel sowie die Seriennummer deines Grills. Durch das Registrieren deines WEBER-Produkts bestätigst du die Garantie und schaffst eine direkte Verbindung zu WEBER, falls es erforderlich ist, dass wir dich direkt kontaktieren müssen.

Die oben aufgeführte freiwillige Garantie gilt nur dann, wenn der Besitzer mit angemessener Sorgfalt mit dem WEBER-Produkt umgeht. Dies umfasst das Befolgen sämtlicher Montageanleitungen, Gebrauchsanweisungen und präventiver Wartungsmaßnahmen, die im beiliegenden Benutzerhandbuch aufgeführt sind. Die Garantie gilt auch dann, wenn der Besitzer nachweisen kann, dass der wesentliche 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.

Diese freiwillige 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 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
- sauren Regen und andere Umwelteinflüsse

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 freiwilligen Garantie. Hieraus entstehende Schäden werden von dieser freiwilligen 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 freiwilligen Garantie.

Garantieabwicklung

Wenn du davon überzeugt bist, dass es sich bei einem mangelhaften Bauteil um ein Bauteil handelt, das von dieser freiwilligen Garantie abgedeckt wird, wende dich bitte an deinen Händler. Falls erforderlich kannst du dich auch an den Kundenservice von WEBER wenden.

Die Kontaktdaten findest du auf unserer Website (www.weber.com). WEBER wird Nachforschungen anstellen und das defekte Bauteil, das von dieser freiwilligen 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 vom Eigentümer zu bezahlen. Die Versandkosten werden dem Eigentümer erstattet, wenn der Defekt von der Garantie abgedeckt wird.

Halte bei der Kontaktaufnahme zu deinem Händler bitte folgende Dokumente und Angaben bereit:

- Kaufbeleg
- Fotos des mutmaßlichen Defekts
- Seriennummer des Produkts

Haftungsausschluss

AUSSER DER/DEN IN DIESER GARANTIEERKLÄRUNG GENANNTEN FREIWILLIGEN GARANTIE UND HAFTUNGS AUSSCHLÜSSEN WERDEN HIERMIT KEINE WEITEREN GARANTIE- ODER FREIWILLIGEN HAFTUNGSKLÄRUNGEN 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 FREIWILLIGE GARANTIEERKLÄRUNG BESCHRÄNKT ODER AUSGESCHLOSSEN.

ES WERDEN KEINE GARANTIEEN GEGEBEN, DIE ÜBER DIE IN DIESEM FREIWILLIGEN GARANTIEPROGRAMM GENANNTER FRIST VON ZEHN (10) JAHREN HINAUSGEHEN. WEBER IST NICHT AN SONSTIGE GARANTIEEN GEBUNDEN, DIE VON EINER NATÜRLICHEN PERSON – EINSCHLIESSLICH (EINZEL-)HÄNDLERN – AUF EIN PRODUKT GEGEBEN WERDEN (WIE Z. B. „ERWEITERTE GARANTIEEN“). DIE AUSSCHLIESSLICHE ABHILFE IM RAHMEN DIESER FREIWILLIGEN GARANTIE BESTEHT IN DER REPARATUR ODER DEM AUSTAUSCH DES TEILS BZW. PRODUKTS.

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

FÜR TEILE UND ZUBEHÖR, DIE IM RAHMEN DIESER FREIWILLIGEN GARANTIE ERSETZT WERDEN, GILT/ GELTEN NUR DIE RESTLAUFZEIT(-EN) DER OBEN GENANNTEN URSPRÜNGLICHEN FREIWILLIGEN GARANTIEDAUER VON ZEHN (10) JAHREN.

DIESE EINSCHRÄNKUNG GILT NICHT IM FALL VON VORSATZ ODER GROBER FAHRLÄSSIGKEIT UND IN FÄLLEN VON VERLETZUNGEN DES LEBENS, DER GESUNDHEIT ODER DES KÖRPERS, DIE DURCH WEBER ODER DESSEN GESETZLICHE VERTRETER VERSCHULDET WURDEN.

DIESE FREIWILLIGE GARANTIE GILT NUR FÜR PRIVAT GEBRAUCHTE PRODUKTE 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 FREIWILLIGEN 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.

Mit dem WEBER-Gasgrill können Sie grillen, braten, schmoren und backen und dabei Ergebnisse erzielen, die Sie schwer im Backofen erreichen können. Durch den Verschluss mittels Deckel und durch die FLAVORIZER Bar-Aromaschienen erhalten Ihre Speisen den typischen "Grillgeschmack".

Eine Gasversorgung mit Flüssigpropan (LP) ist einfach zu bedienen, und Sie haben bessere Regulierungsmöglichkeiten als bei einem Holzkohlefeuer.

- Mit dieser Anleitung haben Sie alle notwendigen Informationen für den Zusammenbau Ihres WEBER-Gasgrills. Bitte lesen Sie vor der Benutzung Ihres WEBER-Gasgrills diese Anleitung sorgfältig durch. Bei einem unsachgemäßen Zusammenbau kann es zu Unfällen kommen.
- Der Gebrauch durch Kinder ist nicht zulässig.
- Schließen Sie den Grill niemals an das Erdgasnetz (Stadtgasnetz) an! Die Ventile und die Düsen sind ausschließlich für Flüssiggas ausgelegt.
- Nicht mit Holzkohlebriketts oder Lavasteinen verwenden.
- Falls örtliche Gesetze und Bestimmungen für "integrierte" Gasgrills vorhanden sind, müssen Sie diese einhalten. Die Installation muss den örtlichen Vorschriften bzw. den nationalen Vorschriften, falls keine örtlichen Vorschriften existent sind, genügen.
- Dieser Grill wurde für den Betrieb bei einem Nenndruck speziell für einen national zugelassenen Niederdruck-Schlauch und -Regulator entwickelt. Schlagen Sie in der Gastyp- und Druckübersicht für spezifische Betriebsgasdrücke (in Millibar) nach.
- In Großbritannien ist vorgeschrieben, dass dieses Gerät mit einem Druckregler gemäß BS 3016 mit einem Nenn-Ausgangsdruck von 37 Millibar ausgestattet ist (im Lieferumfang des Geräts enthalten).
- Verwenden Sie eine 10 kg Gasflasche.
- Der Schlauch darf nicht geknickt werden.
- Der Schlauch darf max. 1,5 m lang sein.
- Wir empfehlen, dass Sie den Gasschlauch Ihres WEBER-Gasgrills alle 5 Jahre austauschen. In einigen Ländern wird vorgeschrieben, dass der Gasschlauch in weniger als 5 Jahren ersetzt werden muss; diese nationalen Vorschriften haben Vorrang.
- Alle vom Hersteller verplombten Bauteile dürfen nicht vom Anwender verändert werden.
- Jegliche Veränderungen am Gerät können zu Unfällen führen.
- Es dürfen ausschließlich behördlich zugelassene Schläuche und Druckregler verwendet werden.
- Ersatzdruckregler und Ersatzschlauch-Baugruppen müssen den vom Hersteller des Gasgeräts für das Kochen im Freien vorgegebenen Bauteilen entsprechen. ♦

BETRIEB

- ⚠ **WARNHINWEIS: Verwenden Sie diesen Grill ausschließlich im Freien an einem gut belüfteten Ort. Verwenden Sie den Grill nicht in einer Garage, in einem Gebäude, in Verbindungsgängen zwischen Gebäuden oder an anderweitig umbauten Orten.**
- ⚠ **WARNHINWEIS: Halten Sie die Belüftungsöffnungen des Gasflaschengehäuses frei zugänglich und frei von Gegenständen.**
- ⚠ **WARNHINWEIS: Sie dürfen Ihren WEBER-Gasgrill nicht unter brennbaren Dächern oder Unterständen verwenden.**
- ⚠ **WARNHINWEIS: Gehen Sie in einem Umkreis von 610 mm (24 Zoll) um den Grill nicht mit brennbaren Materialien um.**
- ⚠ **WARNHINWEIS: Die gesamte Grillkammer erwärmt sich bei Gebrauch stark. Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt.**
- ⚠ **WARNHINWEIS: Halten Sie elektrische Leitungen und Kabel und den Gasschlauch von warmen Flächen fern.**
- ⚠ **WARNHINWEIS: Halten Sie die Grillkochfläche frei von entflammenden Gasen und Flüssigkeiten (z. B. Kraftstoff, Alkohol usw.) und von anderen brennbaren Materialien.**
- ⚠ **WARNHINWEIS: Lagern Sie keine (Reserve-)LP-Gasflaschen unter oder in der Nähe des WEBER-Gasgrills.**
- ⚠ **WARNHINWEIS: Drehen Sie die Gaszufuhr an der LP-Gasflasche zu, wenn das Gasgerät für das Kochen im Freien nicht verwendet wird.**
- ⚠ **WARNHINWEIS: LP-Gasflaschen müssen außerhalb von Wohngebäuden und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Die Gasflaschen dürfen nicht in einem Gebäude, einer Garage oder an ähnlichen geschlossenen Orten aufbewahrt werden.**
- ⚠ **WARNHINWEIS: Trage beim Handhaben des Grills hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407). ♦**

LAGERUNG UND/ODER NICHT-GEBRAUCH

- Schließen Sie das Ventil an der Gasflasche, wenn Sie den WEBER-Gasgrill nicht verwenden.
- Die LP-Gasflasche muss im Freien an einem gut belüfteten Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Ausgebaute LP-Gasflaschen dürfen nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen aufbewahrt werden.
- Überprüfen Sie, dass die Räume unter dem Bedienfeld und die herausnehmbare Fettschale frei von Gegenständen sind, durch welche die Zirkulation der Luft behindern könnte.
- Prüfen Sie auch die Spinnen-/Insektengitter auf Verstopfung und Beschädigungen. (Siehe Abschnitt "WARTUNG/JÄHRLICHE WARTUNG"). ♦

ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS

TIPPS FÜR DEN SICHEREN UMGANG MIT FLÜSSIGGAS

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

LAND	GASART + -DRUCK
Bulgarien, Zypern, Tschechische Republik, Dänemark, Estland, Finnland, Ungarn, Island, Lettland, Litauen, Malta, Niederlande, Norwegen, Rumänien, Slowakische Republik, Slowenien, Schweden, Türkei	I ₃ B/P - 30 mbar
Belgien, Frankreich, Griechenland, Irland, Italien, Luxemburg, Portugal, Spanien, Schweiz, Großbritannien	I _{3s} - 28-30 / 37 mbar
Polen	I ₃ P - 37 mbar
Österreich, Deutschland	I ₃ B/P - 50 mbar

VERBRAUCHSDATEN				
	Propan kW	Butan kW	Propan g/h	Butan g/h
SUMMIT 620	21,1	24,0	1.508	1.747
SUMMIT 660	25,8	29,4	1.844	2.139
SUMMIT 670	29,3	33,4	2.094	2.431
Grill Center	33,7	38,3	2.409	2.787

GRÖSSE DER VENTILÖFFNUNG				
	Flüssiggas			
	I ₃ B/P - 30 mbar	I _{3s} - 28-30 / 37 mbar	I ₃ B/P - 50 mbar	
HAUPTBRENNERVERTILE				
SUMMIT 620	0,89	0,85	0,86	
SUMMIT 660	0,89	0,85	0,86	
SUMMIT 670	0,89	0,85	0,86	
Grill Center	0,89	0,85	0,86	
SEITENKOCHERVERTIL				
SUMMIT 620	0,98	0,94	0,85	
SUMMIT 660	N.z.	N.z.	N.z.	
SUMMIT 670	0,98	0,94	0,85	
Grill Center	1,39 und 0,44	1,33 und 0,43	1,23 und 0,40	
SEARBURNER-VENTIL				
SUMMIT 620	N.z.	N.z.	N.z.	
SUMMIT 660	0,91	0,85	0,79	
SUMMIT 670	0,91	0,85	0,79	
Grill Center	0,91	0,85	0,79	
RÄUCHERBRENNERVERTIL				
SUMMIT 620	N.z.	N.z.	N.z.	
SUMMIT 660	0,74	0,70	0,66	
SUMMIT 670	0,74	0,70	0,70	
Grill Center	0,74	0,70	0,70	
INFRAROTBRENNERVERTIL				
SUMMIT 620	N.z.	N.z.	N.z.	
SUMMIT 660	0,94	0,86	0,82	
SUMMIT 670	0,94	0,86	0,86	
Grill Center	0,94	0,86	0,86	

ERSATZSCHLAUCH MIT DRUCKREGLER UND REGELVENTILEINHEIT

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

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

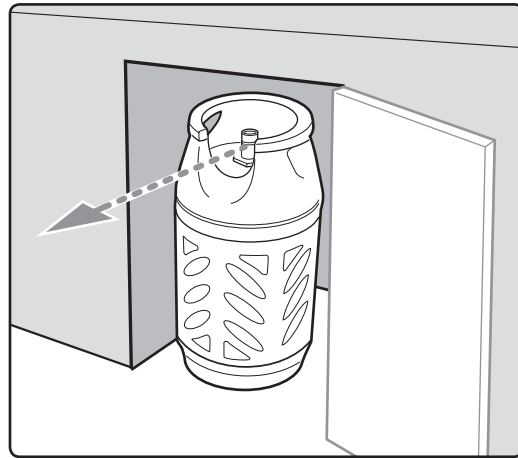
ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS

EINBAU DER GASFLASCHE

Kaufen Sie bei Ihrem Gasversorger eine volle Gasflasche

Verwenden Sie eine 10 kg Gasflasche. Die Flasche muss immer stehend aufrecht eingebaut, transportiert und gelagert werden. Die Flasche darf auf keinen Fall herunterfallen oder sorglos behandelt werden. Lagern Sie die Flasche niemals an einem Ort, an dem die Temperatur 51°C (nicht mehr mit der Hand anfassbar) übersteigen könnte. Lassen Sie die Flasche z. B. an warmen Tagen nicht im Auto. (Siehe Abschnitt "TIPPS FÜR DEN SICHEREN UMGANG MIT LP-GASFLASCHEN").

- A) Stellen Sie die Gasflasche auf den Boden in das Gasflaschengehäuse.
- B) Drehen Sie die LP-Gasflasche so, dass die Ventilöffnung zur Vorderseite des WEBER-Gasgrills zeigt. ♦



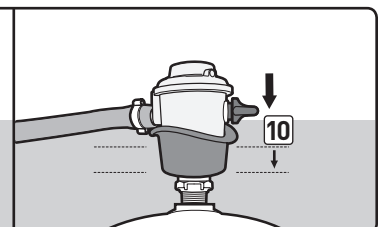
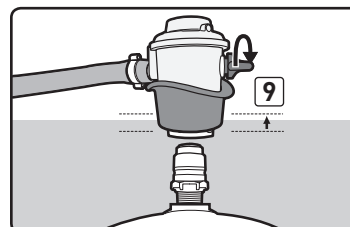
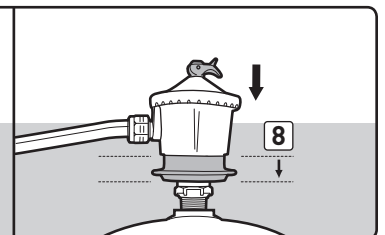
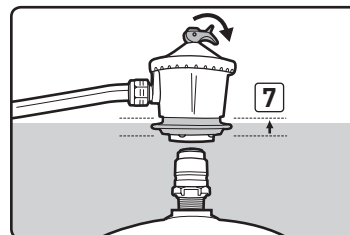
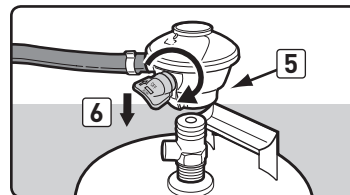
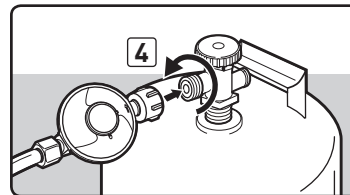
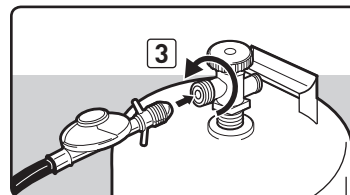
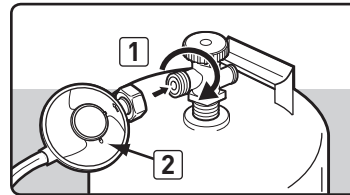
ANSCHLIESSEN DER FLÜSSIGGASFLASCHE

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

- A) Gasflaschenanschluss.

Manche Regler müssen Sie zum Anschließen eindrücken und zum Abtrennen herausziehen, andere Regler sind mit einer Mutter mit Linksgewinde versehen, das an das Gasflaschenventil angeschraubt wird. Befolgen Sie eine der jeweiligen abgebildeten Anleitungen für den Regleranschluss entsprechend Ihrem Reglertyp.

- a) Schrauben Sie den Regleranschluss entgegen dem Uhrzeigersinn an die Gasflasche (1). Positionieren Sie den Regler so, dass die Belüftungsöffnung (2) nach unten zeigt.
- b) Schrauben Sie den Regleranschluss entgegen dem Uhrzeigersinn an die Gasflasche (3) (4).
- c) Drehen Sie den Reglerhebel (5) im Uhrzeigersinn in die Position ‚Zu‘. Drücken Sie den Regler nach unten auf das Gasflaschenventil, bis der Regler in seine Position einrastet (6).
- d) Stellen Sie sicher, dass sich der Reglerhebel in der Position Unten/Geschlossen befindet. Schieben Sie die Manschette des Reglers nach oben (7) (9). Drücken Sie den Regler nach unten auf die Gasflasche und behalten Sie den Druck bei. Schieben Sie die Manschette zu (8) (10). Wenn der Regler nicht einrastet, wiederholen Sie den Vorgang. ♦



ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS

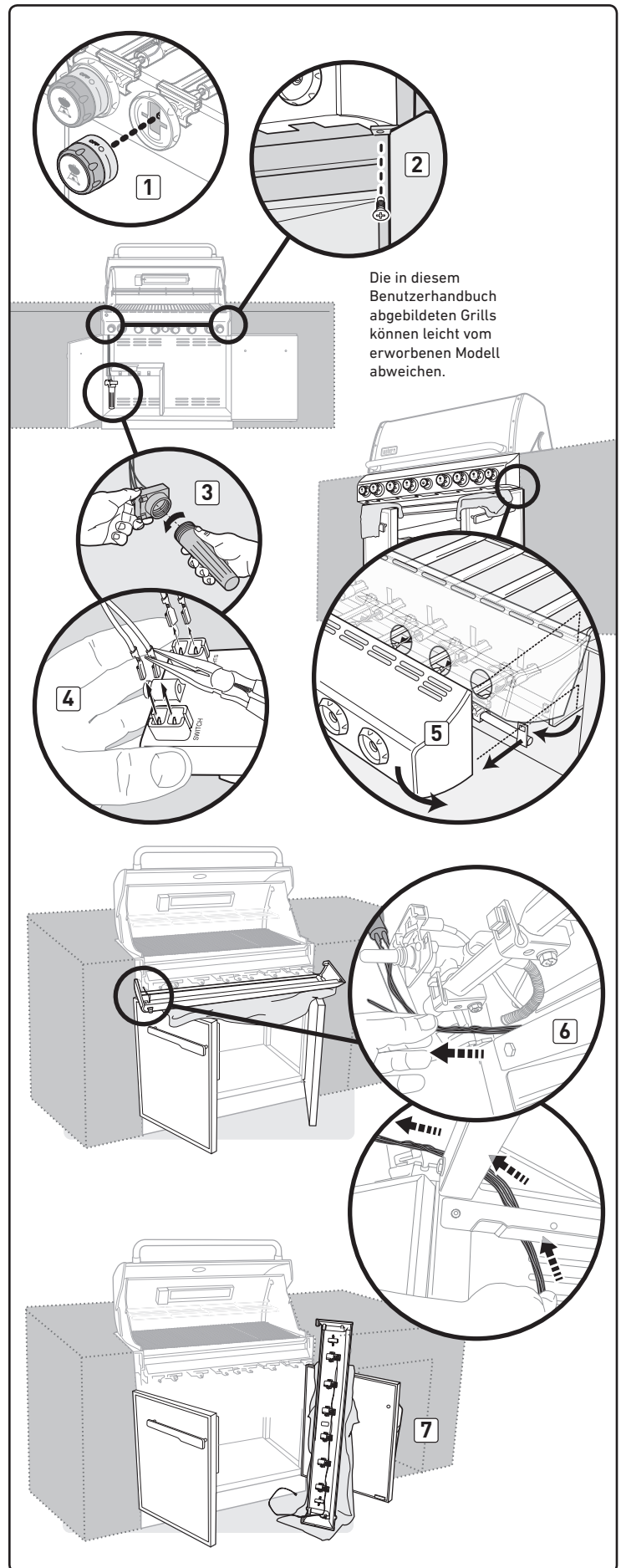
VORBEREITUNG DES LECKAGETESTS

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

Abbauen des Bedienfelds

Benötigte Werkzeuge: Schraubendreher, Zange, Handtücher.

- A) Die Bedienknöpfe der Brenner abziehen (1).
- B) Beide Türen öffnen. Mit einem Schraubendreher die Schrauben auf der Unterseite des Bedienfelds entfernen (2).
- C) Das im Unterschrank befindliche Batteriegehäuse anheben und herausnehmen (3).
- D) Mit einer Spitzzange die Drahtklemmen von der Oberseite des Batteriegehäuses entfernen (4). Nicht an den Drähten ziehen; diese durch Ziehen an den Drahtklemmen entfernen.
- E) Die beiden Türen mit Handtüchern abdecken. **Damit wird verhindert, dass das Bedienfeld und die Türen bei den folgenden Schritten verkratzt werden.**
- F) Die Unterseite des Bedienfelds nach vorne kippen. Leicht anheben (5) und mit der Frontseite nach unten kippen, sodass es oben auf den Türen aufliegt. **(Darauf achten, dass die Kabel für die LEDs am Bedienfeld nicht abgerissen oder abgezogen werden.)**
- G) Die Batteriedrähte vorsichtig aus dem Grillschrank herausziehen (6).
- H) Die rechte Tür vollständig öffnen. Das Bedienfeld am Boden abstellen und am Handtuch anlehnen, mit dem die rechte Tür abgedeckt ist (7).



PRÜFEN AUF GASLECKS

⚠ GEFAHRENHINWEIS

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

⚠ **WARNHINWEIS:** Sie sollten immer dann auf Gaslecks prüfen, wenn Sie Gas führende Teile demontiert und wieder angeschlossen haben.

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

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

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

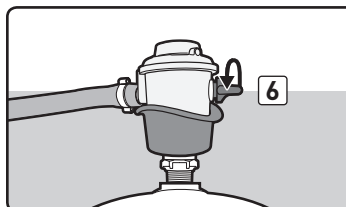
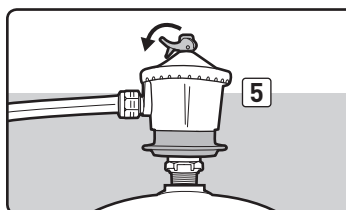
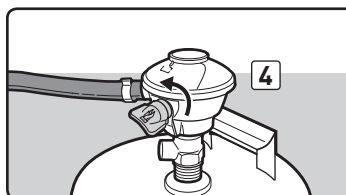
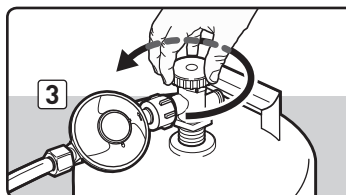
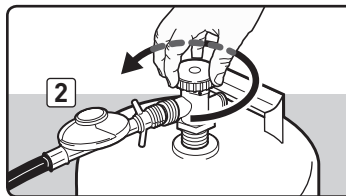
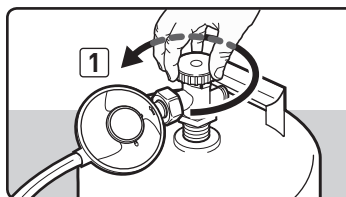
Die Bedienknöpfe der Hauptbrenner müssen auf Position AUS stehen. Wenn der Grill über einen Seitenbrenner verfügt, stellen Sie sicher, dass der Seitenbrenner AUS ist.

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

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

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

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



ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS

Prüfung

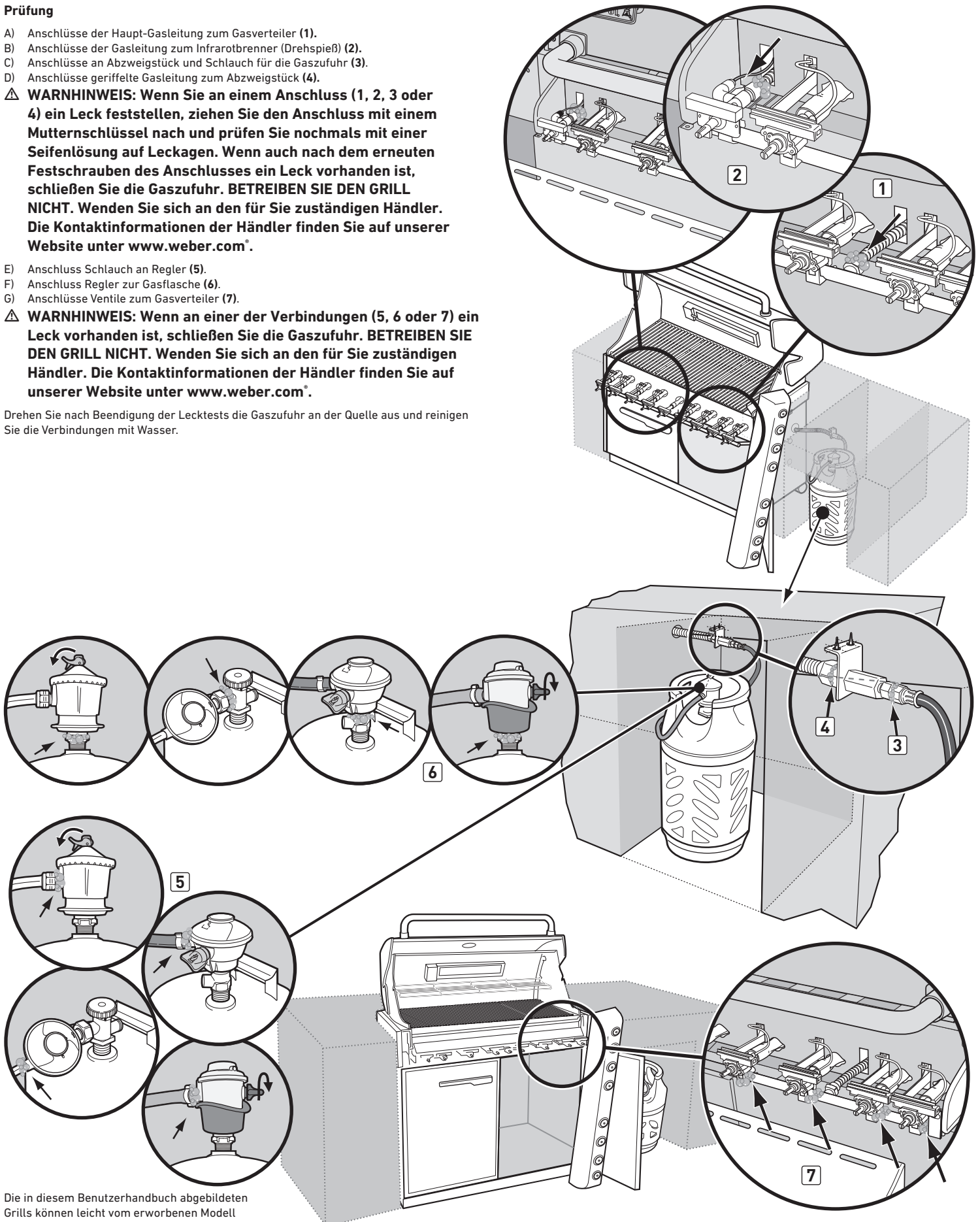
- A) Anschlüsse der Haupt-Gasleitung zum Gasverteiler (1).
- B) Anschlüsse der Gasleitung zum Infrarotbrenner (Drehspieß) (2).
- C) Anschlüsse an Abzweigstück und Schlauch für die Gaszufuhr (3).
- D) Anschlüsse geriffelte Gasleitung zum Abzweigstück (4).

⚠ WARNHINWEIS: Wenn Sie an einem Anschluss (1, 2, 3 oder 4) ein Leck feststellen, ziehen Sie den Anschluss mit einem Mutternschlüssel nach und prüfen Sie nochmals mit einer Seifenlösung auf Leckagen. Wenn auch nach dem erneuten Festschrauben des Anschlusses ein Leck vorhanden ist, schließen Sie die Gaszufuhr. **BETREIBEN SIE DEN GRILL NICHT.** Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Die Kontaktinformationen der Händler finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com.

- E) Anschluss Schlauch an Regler (5).
- F) Anschluss Regler zur Gasflasche (6).
- G) Anschlüsse Ventile zum Gasverteiler (7).

⚠ WARNHINWEIS: Wenn an einer der Verbindungen (5, 6 oder 7) ein Leck vorhanden ist, schließen Sie die Gaszufuhr. **BETREIBEN SIE DEN GRILL NICHT.** Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Die Kontaktinformationen der Händler finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com.

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



Die in diesem Benutzerhandbuch abgebildeten Grills können leicht vom erworbenen Modell abweichen.

ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS

Wiedereinbauen des Bedienfelds

- A) Um die Bedienfeldbaugruppe wieder einzubauen, die oben beschriebenen Schritte für "Abbauen des Bedienfelds" in umgekehrter Reihenfolge durchführen.
 B) Ordnungsgemäßen Anschluss der Drähte überprüfen. Siehe "EIGENSCHAFTEN GRILLLICHT".

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

WIEDERAUFFÜLLEN DER FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE

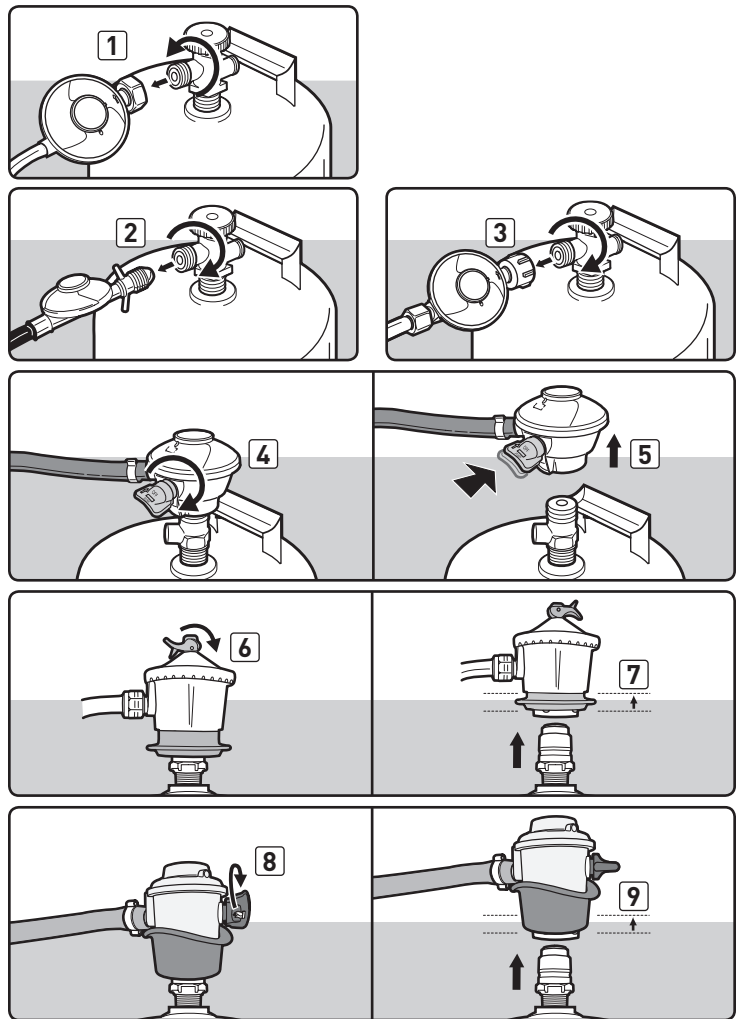
Wir empfehlen, dass Sie die LP-Gasflasche wieder auffüllen lassen oder tauschen, bevor die Flasche vollständig leer ist. Bringen Sie die LP-Gasflasche zur Wiederauffüllung zu einem "Flüssiggas"-Händler.

Ausbauen der Gasflasche:

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

WIEDERANSCHLIESSEN DER FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE

Siehe "ANSCHLIESSEN DER FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE". ♦



EIGENSCHAFTEN GRILLLICHT

BEDIENUNG DER GRILLLAMPEN

Drücken Sie die WECK-Taste, um die Grilllampe einzuschalten. Die Lampe ist einem „Neigungssensor“ versehen, der die Lampe beim Öffnen des Grilldeckels ein- und beim Schließen des Deckels ausschaltet. Wenn der Deckel länger als 30 Minuten geöffnet oder geschlossen bleibt, schaltet sich die Grilllampe aus. Drücken Sie zum Wiedereinschalten der Lampe die WECK-Taste (1).

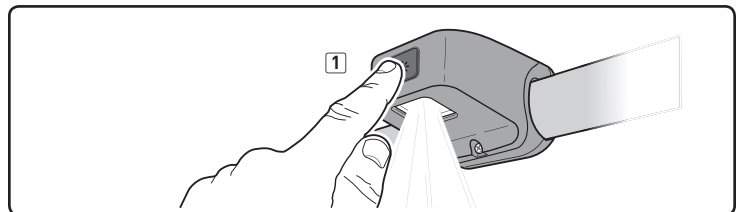
HINWEIS: Durch Drücken der WECK-Taste wird die Lampe nicht AUSGESCHALTET. ♦

BELEUCHTETE BEDIENKNÖPFE

Ihr Gasgrill ist mit leuchtenden Bedienknöpfen ausgestattet, sodass Sie die Bedienung der Brenner auch unter schlechten Lichtbedingungen vornehmen können.

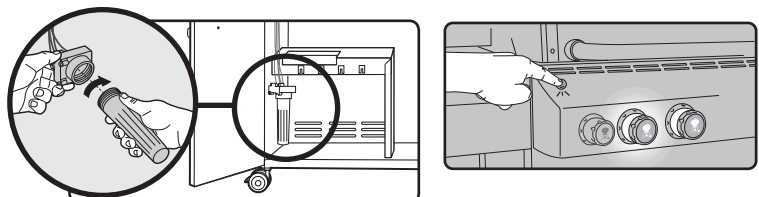
Es werden drei Alkali-Batterien "D" benötigt. Verwenden Sie keine neuen und älteren Batterien oder Batterien unterschiedlichen Typs (Standard, Alkali oder wiederaufladbar) zusammen. Das Batteriefach befindet sich im Inneren des Unterschranks an der linken Seite.

Betätigen Sie zum Aktivieren den Netzschalter. ♦



BATTERIEGEHÄUSEVERKABELUNG

1	SCHWARZES KABEL	
2	GRÜNES KABEL	
3	ROTES KABEL	
4	ROTES KABEL	



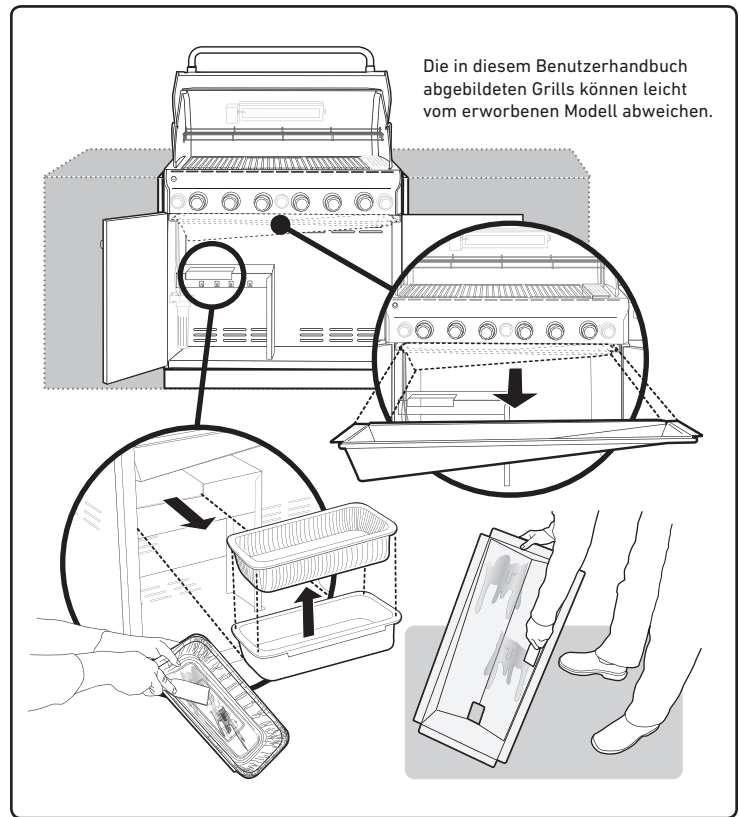
VOR DER VERWENDUNG DES GRILLS

HERAUSNEHMBARE FETTAUFFANGSCHALE UND ALU-TROPFSCHALE

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

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

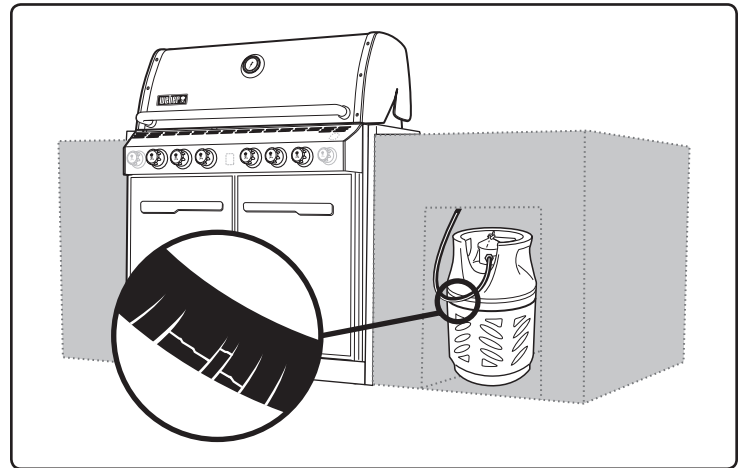
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Prüfen Sie vor der Verwendung die herausnehmbare Fettauffangschale und die Alu-Tropfschale auf Fettansammlungen. Entfernen Sie übermäßiges Fett, um einen Fettbrand zu vermeiden. Ein Fettbrand kann zu ernsthaften Sach- und Personenschäden führen.
- ⚠ **VORSICHT:** Legen Sie die herausnehmbare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



PRÜFUNG DES SCHLAUCHS

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

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

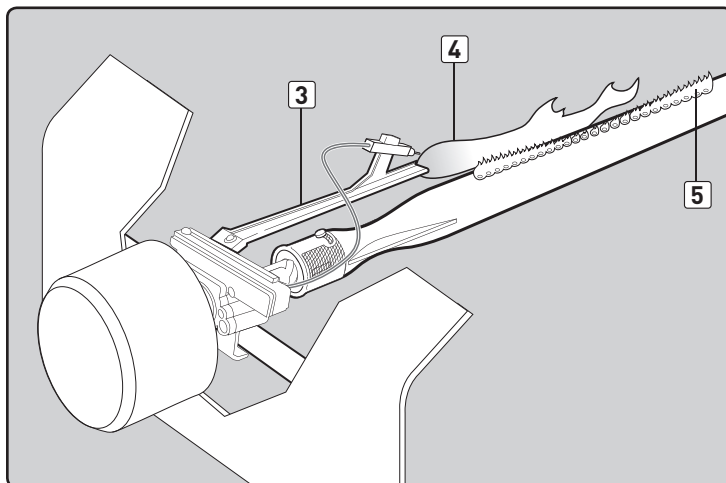
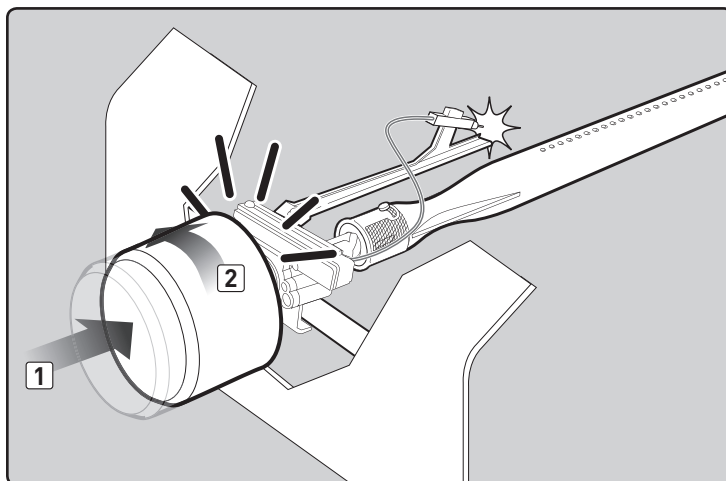


BEDIENUNG DER ZÜNDUNG

⚠ Öffnen Sie vor dem Zünden der Brenner immer den Deckel.

- A) In jedem einzelnen Brenner ist eine Zündelektrode integriert. Um einen Zündfunken zu erzeugen, drücken Sie fest auf den Bedienknopf (1) und drehen Sie den Knopf auf START/HI (2).
- B) Dadurch wird der Gasstrom geöffnet und am Brennerzündrohr (3) wird ein Funke erzeugt. Sie hören ein Schnappgeräusch der Zündung. Außerdem ist eine 7-13 cm lange Flamme zu sehen, die aus dem Brennerzündrohr links neben dem Brenner (4) kommt.
- C) **Halten Sie den Brennerbedienknopf nach dem "Schnappgeräusch" zwei Sekunden lang gedrückt.** Dadurch kann Gas bis an das Ende der Brennerrohres (5) strömen und problemlos gezündet werden.
- D) Prüfen Sie, dass der Brenner gezündet hat, indem Sie durch den Grillrost schauen. Sie müssen eine Flamme sehen. Falls der Brenner nicht beim ersten Versuch zündet, drücken Sie den Bedienknopf ein und drehen Sie ihn auf OFF. Wiederholen Sie den Zündvorgang ein zweites Mal.

⚠ **WARNHINWEIS: Falls der Brenner immer noch nicht zündet, drehen Sie den Bedienknopf für den Brenner in die Position OFF. Warten Sie 5 Minuten, damit das Gas entweichen kann, bevor Sie die Zündung erneut aktivieren oder den Grill mit einem Zündholz anzünden.** ♦



ZÜNDUNG UND VERWENDUNG DES HAUPTBRENNERS

ZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS

⚠ GEFAHRENHINWEIS

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

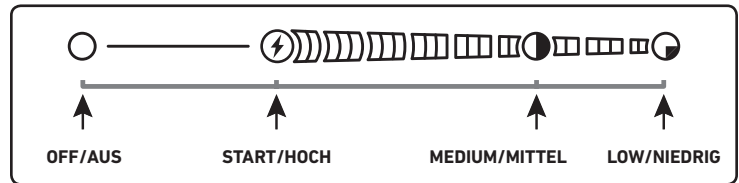
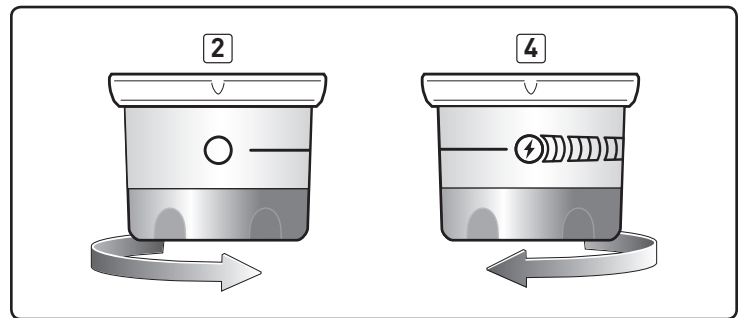
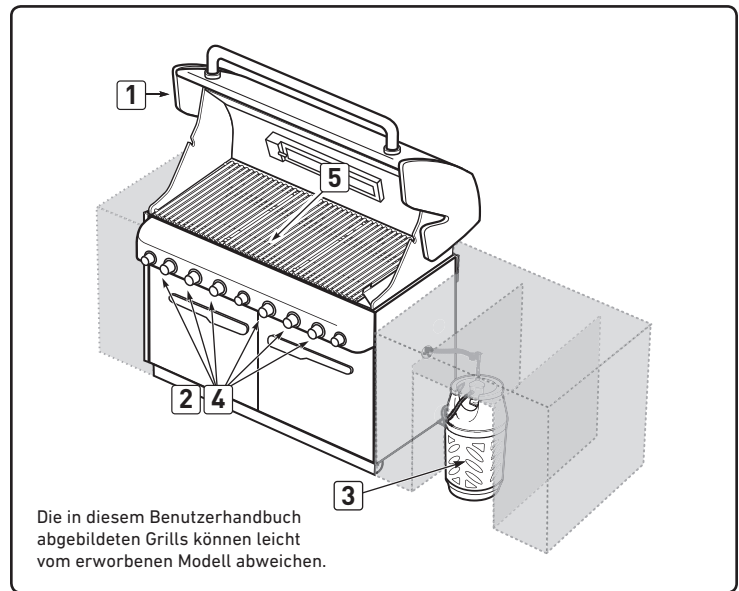
Zündung des Hauptbrenners

Hinweis: Jeder Snap-Jet Bedienknopf ist mit einem Zünder ausgestattet welcher einen Zündfunken an der Zündelektrode erzeugt. Die Energie für den Funken wird durch Hineindrücken des Bedienknopfs und Drehen auf START/HI erzeugt. Dadurch werden die Brenner einzeln gezündet.

- A) Öffnen Sie den Deckel (1).
 - B) Prüfen Sie, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der Position OFF befinden (2). (Drücken Sie den Bedienknopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn in die Position OFF.)
- ⚠ **WARNHINWEIS: Bevor Sie das Ventil an der Gasflasche öffnen, müssen sich die Bedienknöpfe der Brenner in der Position OFF befinden.**
- C) Öffnen Sie das Gasflaschenventil wie es entsprechend des Reglertypes vorgesehen ist (3).
 - D) **WARNHINWEIS: Beugen Sie sich nicht über den geöffneten Grill.**
 - D) Drücken Sie den Bedienknopf hinein und drehen Sie den Knopf auf START/HI, bis Sie ein Schnappergeräusch vom Zündmechanismus hören – halten Sie den Knopf zwei Sekunden lang gedrückt. Dadurch gibt die Zündung einen Funken ab und das Brennerzündrohr und der Hauptbrenner zünden (4).
 - E) Prüfen Sie, dass der Brenner gezündet hat, indem Sie durch den Grillrost schauen. Sie müssen eine Flamme sehen (5). Falls der Brenner nicht beim ersten Versuch zündet, drücken Sie den Bedienknopf ein und drehen Sie ihn auf OFF. Wiederholen Sie den Zündvorgang ein zweites Mal.
- ⚠ **WARNHINWEIS: Falls der Brenner immer noch nicht zündet, drehen Sie den Bedienknopf für den Brenner in die Position OFF. Warten Sie 5 Minuten, damit das Gas entweichen kann, bevor Sie die Zündung erneut aktivieren oder den Grill mit einem Zündholz anzünden.** ♦

SO LÖSCHEN SIE DIE BRENNER

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



ZÜNDUNG UND VERWENDUNG DES HAUPTBRENNERS

MANUELLES ZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS

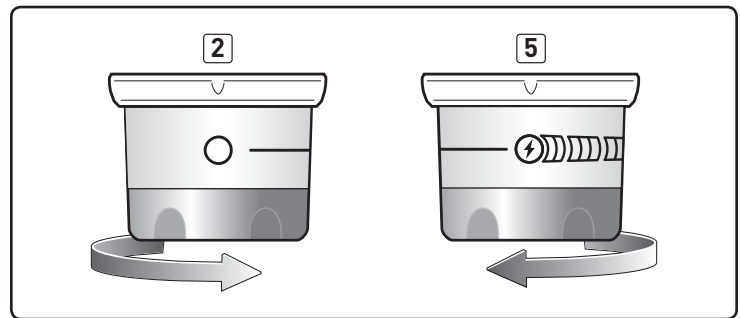
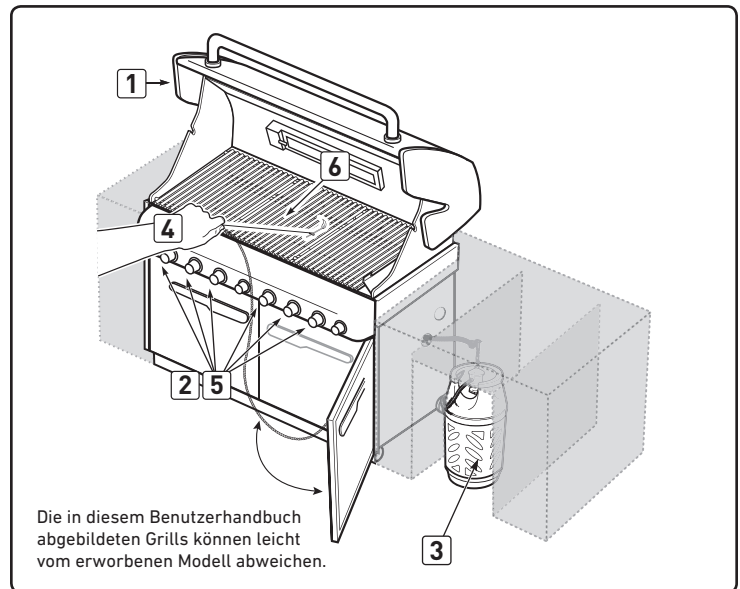
⚠ GEFAHRENHINWEIS

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

- A) Öffnen Sie den Deckel (1).
- B) Prüfen Sie, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der Position OFF befinden (2). (Drücken Sie jeden Bedienknopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um sicherzustellen, dass sich der Knopf in der Position OFF befindet.)
- ⚠ **WARNHINWEIS: Bevor Sie das Ventil an der Gasflasche öffnen, müssen sich die Bedienknöpfe der Brenner in der Position OFF befinden.**
- C) Öffnen Sie das Gasflaschenventil wie es entsprechend des Reglertypes vorgesehen ist (3).
- D) Befestigen Sie ein Zündholz im Zündholzhalter und zünden Sie das Zündholz an.
- ⚠ **WARNHINWEIS: Beugen Sie sich nicht über den offenen Grill.**
- E) Führen Sie den Zündholzhalter mit Zündholz durch den Grillrost und die FLAVORIZER Bar-Aromastäbe nach unten zu den Brennern und zünden Sie den entsprechenden Brenner (4).
- F) Drücken Sie den Bedienknopf für den Brenner und drehen Sie den Bedienknopf in die Position START/HI (5).
- G) Prüfen Sie, dass der Brenner gezündet hat, indem Sie durch den Grillrost schauen. Sie müssen eine Flamme sehen (6).
- ⚠ **WARNHINWEIS: Falls der Brenner nicht zündet, drehen Sie den Bedienknopf für den Brenner in die Position OFF. Warten Sie 5 Minuten, damit das Gas entweichen kann, bevor Sie erneut versuchen, den Grill mit einem Zündholz anzünden. ♦**

SO LÖSCHEN SIE DIE BRENNER

Drücken Sie den jeweiligen Bedienknopf für den Brenner hinein und drehen Sie den Knopf in Uhrzeigerichtung in die Position OFF. Drehen Sie die Gaszufuhr an der Gasquelle ab. ♦



TIPPS UND NÜTZLICHE HINWEISE FÜR DAS GRILLEN

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

VORHEIZEN

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

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

Hinweis: Die aktuellen Bedingungen beim Grillen, wie z.B. Wind oder Wetter, machen möglicherweise ein Verstellen der Brennerregler notwendig, um die gewünschte Gartemperatur zu erzielen.

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

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

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

GRILLEN MIT DECKEL

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

BRATENFETTE

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

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

FLAVORIZER-SYSTEM

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

SEAR STATION

Ihr WEBER-Gasgrill verfügt möglicherweise über einen Brenner zum scharfen Anbraten von dünnen Fleisch- und Fischstücken. Der SEAR STATION-Brenner verfügt über eine Regelungseinstellung ON/EIN und OFF/AUS, die mit zwei benachbarten Hauptbrennern funktioniert. Mit dem Sear-Brenner und dem benachbarten Brenner können Sie Fleisch scharf Anbraten, während Sie andere Grillbereiche mit einer moderaten Hitze zum Garen verwenden (siehe Abschnitt "ZÜNDUNG UND VERWENDUNG DER SEAR STATION"). ♦

METHODEN FÜR DAS ZUBEREITEN VON SPEISEN

Das Wichtigste, das Sie beim Grillen wissen müssen, ist, welche Garmethode bei welchen Speisen anzuwenden ist: Direkt oder Indirekt. Der Unterschied ist einfach: Bringen Sie die Speisen direkt über die Hitze oder bringen Sie die Hitze von beiden Seiten an die Speise heran. Die richtige Methode ist der kürzeste Weg zu meisterhaften Ergebnissen – und der beste Weg, gut durchgegarnte Speisen zu bereiten. ♦

DIREKTES GRILLEN

Bei der Direkten Methode wird die Speise, ähnlich dem Grillen, direkt über der Wärmequelle gegart. Für ein gleichmäßiges Durchgaren sollten Sie die Speise nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden.

Grillen Sie Speisen, die weniger als 25 Minuten zum Garen benötigen, mit der direkten Methode: Steaks, Koteletts, Schaschliks, Würste, Gemüse usw.

Nutzen Sie auch zum schnellen Anbraten die direkte Methode. Beim Anbraten entsteht an den Stellen, an denen das Fleisch den Rost berührt, diese wundervoll knusprige, geröstete Oberfläche. Außerdem enthält das Fleisch außen eine wunderbare Farbe und einen unwiderstehlichen Aroma. Steaks, Koteletts, Hühnchenbrustchen und größere Fleischstücke werden durch das Anbraten noch besser.

Bringen Sie das Fleisch zum Anbraten auf jeder Seite 2 bis 5 Minuten lang über direkte Hitze. Kleinere Stücke benötigen weniger Anbratzeit. Im Normalfall wird das Fleisch nach dem Anbraten bei niedrigerer Temperatur fertig gegart. Sie können schnellgarende Speisen mit der direkten Methode fertig garen, Speisen, die länger garen müssen, mit der indirekten Methode.

Bereiten Sie den Gasgrill auf direktes Grillen vor, indem Sie den Grill mit allen Brennern auf "HI" (Hoch) vorheizen. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost und stellen Sie alle Brenner auf die im Rezept vorgegebene Temperatur ein. Schließen Sie den Deckel des Grills. Öffnen Sie den Deckel nur, um das Grillgut zu wenden oder um gegen Ende der empfohlenen Garzeit den Garzustand zu prüfen. ♦

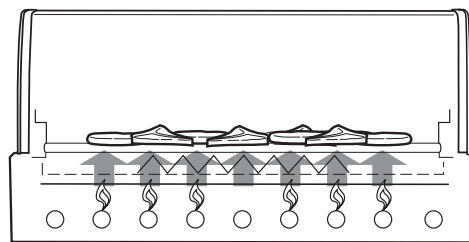
INDIREKTES GRILLEN

Die Indirekte Grillmethode eignet sich besonders für größeres Grillgut wie Braten oder ganzes Hähnchen. Der Vorteil ist eine rundum gleichmäßige Bräunung und ein tolles Aroma, wie es kaum in einem Backofen erreicht werden kann. Für das indirekte Grillen zünden Sie die Gasbrenner an beiden Seiten des Grillguts, die Gasbrenner direkt unter dem Grillgut jedoch nicht. Die Hitze steigt nach oben, zirkuliert um das Grillgut und wird durch den aufgesetzten Decke reflektiert. Das Grillgut wird langsam und gleichmäßig von allen Seiten wie in einem herkömmlichen Backofen gegart. Daher gibt es auch keinen Grund, das Grillgut während des Garvorgangs zu wenden.

Die indirekte Methode empfiehlt sich für Speisen, die länger als 25 Minuten Garzeit benötigen oder die so zart sind, dass sie bei der direkten Methode austrocknen oder anbrennen würden. Typisches Grillgut für diese Methode wären Braten, Rippchen, ganze Hähnchen, Pute und andere größere Stücke an Fleisch sowie zarte Fischfilets.

Bereiten Sie den Gasgrill auf indirektes Grillen vor, indem Sie den Grill mit allen Brennern auf "HI" (Hoch) vorheizen. Stellen Sie anschließend die Brenner seitlich des Grillguts auf die im Rezept vorgegebene Temperatur ein und schalten Sie den bzw. die Brenner direkt unter dem Grillgut aus. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie Braten, ganzes Geflügel oder große Fleischstücke auf einen Bratenkorb legen und den Bratenkorb in eine hitzebeständige Einweg-Tropfschale stellen. Geben Sie bei längeren Garzeiten etwas Wasser in die Tropfschale, damit herabtropfendes Fett nicht anbrennt. Das herabgetropfte Fett können Sie für Bratenfonds oder Saucen weiterverwenden. ♦

6 BRENNER

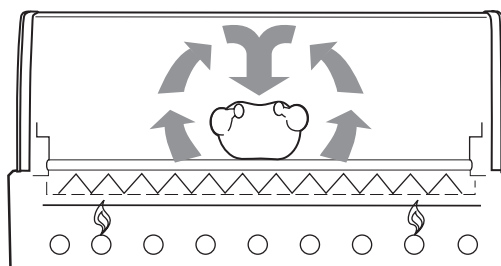


1 2 3 4 5 6
H H H H H H

DIREKTE METHODE

Das Grillgut wird auf dem Grillrost gelegt unter dem sich die gezündeten Brenner befinden.

6 BRENNER



1 2 3 4 5 6
M M M M M M

INDIREKTE METHODE

Das Grillgut wird auf dem Grillrost gelegt unter dem sich die gezündeten Brenner seitlich befinden.

ZÜNDUNG UND VERWENDUNG DER SEAR STATION

SEAR STATION-BRENNERZÜNDUNG

⚠ GEFAHRENHINWEIS

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

Der Regler des SEAR STATION Brenners verfügt über eine Ein- oder Aus-Position. Zünden Sie den SEAR STATION-Brenner, indem Sie zuerst die zwei benachbarten Brenner zünden.

Zündung der benachbarten Hauptbrenner

Hinweis: Jeder Snap-Jet Bedienknopf ist mit einem Zünder ausgestattet welcher einen Zündfunken an der Zündelektrode erzeugt. Die Energie für den Funken wird durch Hineindrücken des Bedienknopfs und Drehen auf START/HI erzeugt. Dadurch werden die Brenner einzeln gezündet.

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

- A) Öffnen Sie den Deckel (1).
- B) Prüfen Sie, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der Position OFF befinden (2). (Drücken Sie den Bedienknopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn in die Position OFF.)
- C) Öffnen Sie das Gasflaschenventil wie es entsprechend des Reglertypes vorgesehen ist (3).

⚠ **WARNHINWEIS: Beugen Sie sich nicht über den geöffneten Grill.**

- D) Zünden Sie alle an den SEAR STATION-Brenner angrenzenden Hauptbrenner (4). Drücken Sie den Bedienknopf hinein und drehen Sie den Knopf auf START/HI, bis Sie ein Schnappgeräusch vom Zündmechanismus hören – halten Sie den Knopf zwei Sekunden lang gedrückt. Dadurch gibt die Zündung einen Funken ab und das Brennerzündrohr und der Hauptbrenner zünden.
- E) Prüfen Sie, dass der Brenner gezündet hat, indem Sie durch den Grillrost schauen (5). Sie müssen eine Flamme sehen. Falls der Brenner nicht beim ersten Versuch zündet, drücken Sie den Bedienknopf ein und drehen Sie ihn auf OFF. Wiederholen Sie den Zündvorgang ein zweites Mal.

SEAR STATION-Brennerzündung: Zündung durch einen benachbarten, gezündeten Hauptbrenner

- F) Drehen Sie den Bedienknopf des SEAR STATION-Brenners in die Position ON (6).
- G) Überprüfen Sie, ob der Zündvorgang erfolgreich war. Es muss eine Flamme zu sehen sein (7).

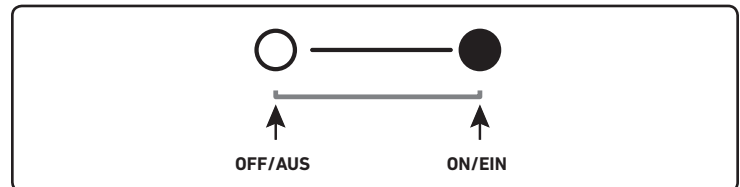
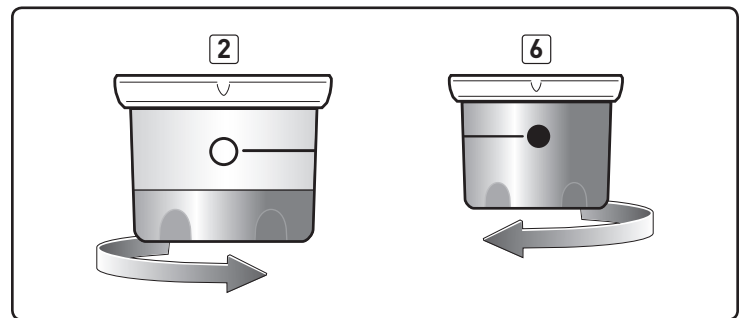
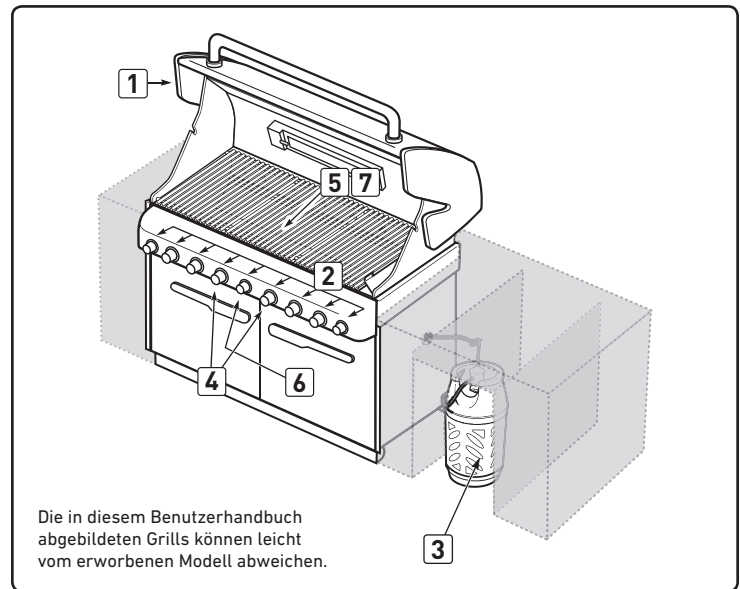
⚠ **WARNHINWEIS: Falls der Brenner nicht innerhalb von fünf Sekunden zündet, drehen Sie den Bedienknopf für den Brenner in die Position "OFF", warten Sie fünf Minuten und wiederholen Sie die Schritte F und G oder schlagen Sie unter "ANLEITUNG ZUM MANUELLEN ZÜNDEN DES SEAR STATION-BRENNERS" nach.**

⚠ **WARNHINWEIS: Falls der Brenner immer noch nicht zündet, drehen Sie den Bedienknopf für den Brenner in die Position OFF. Warten Sie 5 Minuten, damit das Gas entweichen kann, bevor Sie die Zündung erneut aktivieren oder den Grill mit einem Zündholz anzünden.**

Hinweis: Weitere Informationen zum Ausbauen des Brenners und zur Reinigung finden Sie unter "WARTUNG". ♦

SO LÖSCHEN SIE DIE BRENNER

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



ZÜNDUNG UND VERWENDUNG DER SEAR STATION

MANUELLES ZÜNDEN DES SEAR STATION-BRENNERS

⚠ GEFAHRENHINWEIS

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

Der Regler des SEAR STATION Brenners verfügt über eine Ein-oder Aus-Position. Zünden Sie den SEAR STATION-Brenner, indem Sie zuerst die zwei benachbarten Brenner zünden.

Zündung der benachbarten Hauptbrenner

Hinweis: Jeder Snap-Jet Bedienknopf ist mit einem Zünder ausgestattet welcher einen Zündfunken an der Zündelektrode erzeugt. Die Energie für den Funken wird durch Hineindrücken des Bedienknopfs und Drehen auf START/Hi erzeugt. Dadurch werden die Brenner einzeln gezündet.

- A) Öffnen Sie den Deckel (1).
- B) Überprüfen Sie alle benachbarten SEAR STATION-Hauptbrenner, ob der Zündvorgang erfolgreich war. Es muss eine Flamme zu sehen sein (2).
- C) Befestigen Sie ein Zündholz im Zündholzhalter und zünden Sie das Zündholz an.

⚠ **WARNHINWEIS: Beugen Sie sich nicht über den offenen Grill.**

- D) Führen Sie den Zündholzhalter mit Zündholz durch den Grillrost und die FLAVORIZER Bar-Aromastäbe nach unten zu den Brennern und zünden Sie den entsprechenden SEAR STATION-Brenner (3).

- E) Drücken Sie den SEAR STATION-Bedienknopf und drehen Sie ihn in die Position ON (4).

⚠ **WARNHINWEIS: Falls der Brenner nicht zündet, drehen Sie den Bedienknopf für den Brenner in die Position OFF. Warten Sie 5 Minuten, damit das Gas entweichen kann, bevor Sie erneut versuchen, den Grill mit einem Zündholz anzuzünden.**

Hinweis: Weitere Informationen zum Ausbauen des Brenners und zur Reinigung finden Sie unter "WARTUNG". ♦

SO LÖSCHEN SIE DIE BRENNER

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

VERWENDEN DER SEAR STATION

Ihr WEBER-Gasgrill verfügt über einen Brenner zum scharfen Anbraten von Fleisch, beispielsweise Steaks, Geflügelteile, Fisch und Koteletts.

Das Anbraten ist eine direkte Grillmethode, bei der die Oberfläche des Grillguts bei einer hohen Temperatur gebräunt wird. Durch das Anbraten beider Seiten eines Fleischstücks erhalten Sie das gewünschte Aroma durch entstehende Röststoffe an der Oberfläche des Grillgutes. Durch das scharfe Anbraten erhält das Grillgut optimale Grillmarkierungen. Perfekte Grillmarkierungen zusammen mit tollen Röstaromen machen das Essen zu einer wahren Gaumenfreude.

Der SEAR STATION-Brenner verfügt über eine Regelungseinstellung ON/EIN und OFF/AUS (2), welcher zusammen mit zwei benachbarten Hauptbrennern funktioniert. Mit dem Brenner zum scharfen Anbraten und dem benachbarten Brenner können Sie Fleisch scharf anbraten, während Sie andere Grillbereiche mit einer moderaten Hitze zum Grillen verwenden.

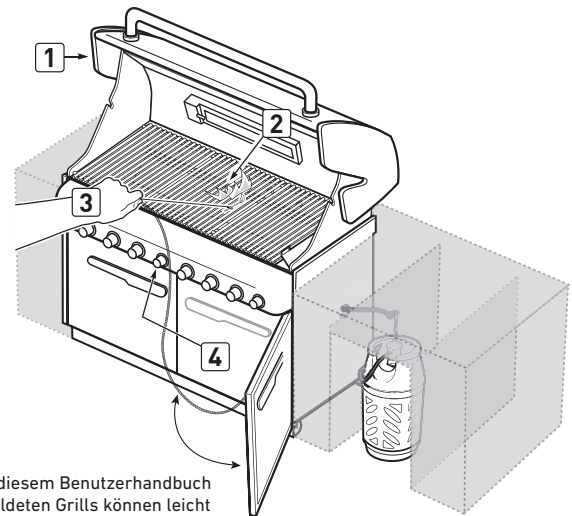
Vor dem Anbraten sollten Sie alle Hauptbrenner zum Vorheizen des Grills für 15 Minuten auf die Position HI/HOCH stellen. Hinweis: Schließen Sie beim Grillen für eine maximale Hitze und zur Vermeidung von Stichflammen immer den Deckel.

Drehen Sie nach dem Vorheizen des Grills die äußeren Brenner aus oder auf kleine Flamme. Lassen Sie die zwei mittleren Brenner in der Position HI und zünden Sie den SEAR STATION-Brenner.

Legen Sie das Fleisch direkt über den SEAR STATION-Brenner. Braten Sie jede Seite 1 bis 4 Minuten, je nach Art und Dicke des Fleisches, scharf an. Drehen Sie das Fleisch um 90°, um gekreuzte Grillstreifen (1) zu erzeugen, bevor Sie die andere Seite in gleicher Weise anbraten.

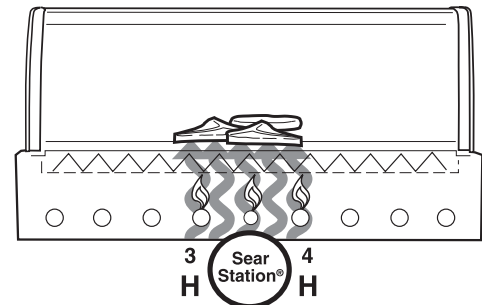
Nach dem Anbraten können Sie das Fleisch in einen Bereich mit moderater Hitze über die Außenbrenner legen, um den gewünschten Garzustand zu erreichen.

Wenn Sie mehr und mehr Erfahrungen mit Ihrer SEAR STATION haben, sollten Sie mit verschiedensten Anbratzeiten experimentieren und das für Ihren Geschmack richtige Ergebnis herausfinden. ♦



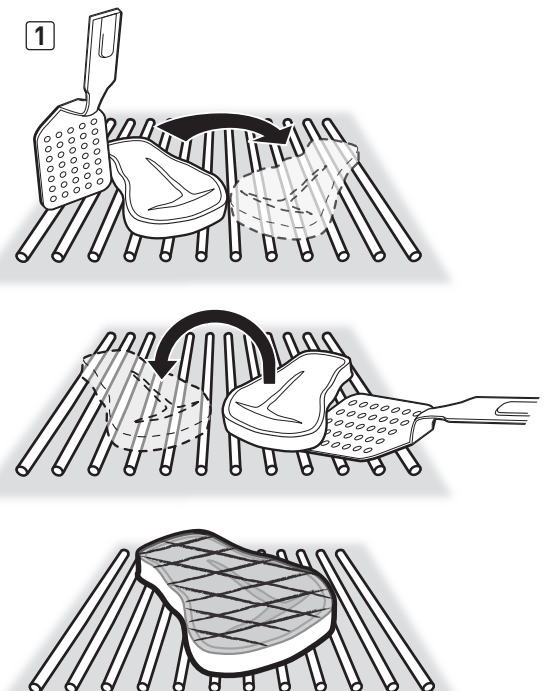
Die in diesem Benutzerhandbuch abgebildeten Grills können leicht vom erworbenen Modell abweichen.

6 BRENNER



SEAR METHODE

Das Grillgut wird über den Bereich der gezündeten Brenner mit der höchsten Hitze platziert.



ZÜNDUNG UND VERWENDUNG DES RÄUCHERBRENNERS

ZÜNDEN DES RÄUCHERBRENNERS

⚠ GEFAHRENHINWEIS

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

Zündung des Räucherbrenners

Hinweis: Jeder Snap-Jet Bedienknopf ist mit einem Zünder ausgestattet welcher einen Zündfunken an der Zündelektrode erzeugt. Die Energie für den Funken wird durch Hineindrücken des Bedienknopfs und Drehen auf START/HI erzeugt. Dadurch wird der Räucherbrenner gezündet.

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

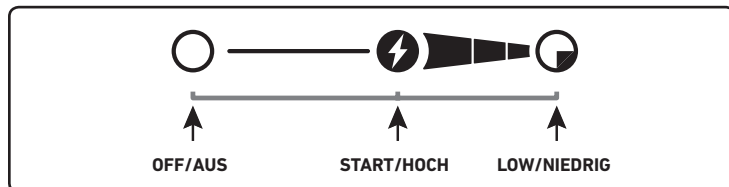
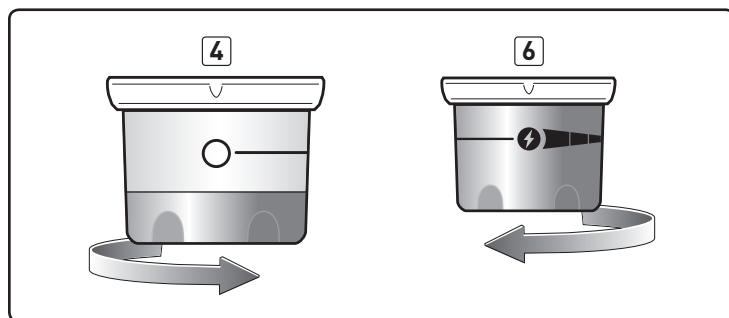
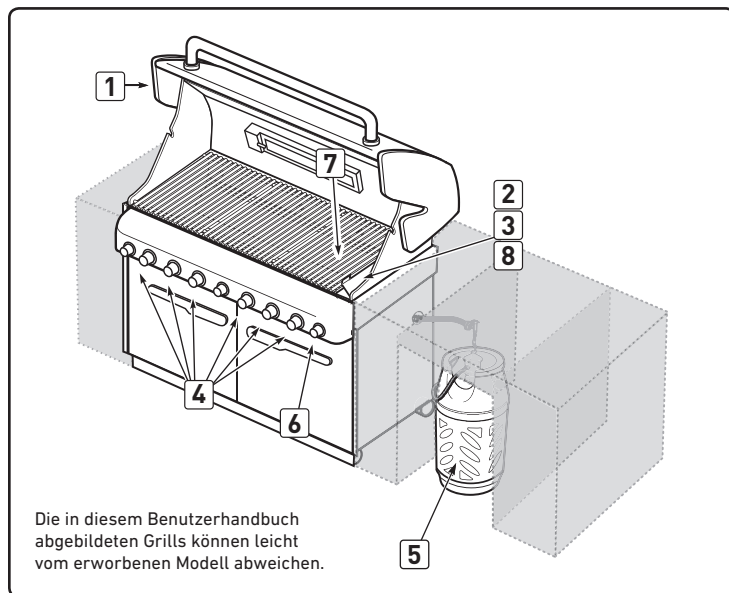
- A) Öffnen Sie den Grilldeckel (1).
- B) Öffnen Sie den Deckel der Räucherkammer (2).
- C) Füllen Sie Räucherkammer mit in Wasser getränkten Holzspänen bzw. Holzstücken (3).
- D) Prüfen Sie, dass sich alle Bedienknöpfe der nicht verwendeten Brenner in der Position OFF befinden (4). (Drücken Sie den Bedienknopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn in die Position OFF.)

⚠ **WARNHINWEIS: Bevor Sie das Ventil an der Gasflasche öffnen, müssen sich die Bedienknöpfe der Brenner in der Position OFF befinden.**

- E) Öffnen Sie das Gasflaschenventil wie es entsprechend des Reglertypes vorgesehen ist (5).

⚠ **WARNHINWEIS: Beugen Sie sich beim Zünden nicht über den geöffneten Grill.**

- F) Drücken Sie den Bedienknopf hinein und drehen Sie den Knopf auf START/HI, bis Sie ein Schnappgeräusch vom Zündmechanismus hören (6) – halten Sie den Knopf zwei Sekunden lang gedrückt. Dadurch gibt die Zündung einen Funken ab und das Brennerzündrohr und der Hauptbrenner zünden.
- G) Prüfen Sie, dass der Brenner gezündet hat, indem Sie durch den Grillrost schauen (7). Sie müssen eine Flamme sehen. Falls der Brenner nicht beim ersten Versuch zündet, drücken Sie den Bedienknopf ein und drehen Sie ihn auf OFF. Wiederholen Sie den Zündvorgang ein zweites Mal.



⚠ GEFAHRENHINWEIS

Falls der Räucherofenbrenner immer noch nicht zündet, drehen Sie den Bedienknopf für den Brenner in die Position OFF. Warten Sie 5 Minuten, damit das Gas entweichen kann, bevor Sie die Zündung erneut aktivieren oder den Grill mit einem Zündholz anzünden (siehe "MANUELLES ZÜNDEN DES RÄUCHEROFENBRENNERS").

- H) Nachdem das Holz zu glimmen begonnen hat, schließen Sie den Deckel der Räucherkammer und drehen Sie den Bedienknopf auf LOW (NIEDRIG) (8). ♦

SO LÖSCHEN SIE DIE BRENNER

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

ZÜNDUNG UND VERWENDUNG DES RÄUCHERBRENNERS

MANUELLES ZÜNDEN DES RÄUCHERBRENNERS

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

A) Öffnen Sie den Deckel (1).

⚠ GEFAHRENHINWEIS

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

B) Öffnen Sie den Deckel der Räucherbox (2).

C) Füllen Sie Räucherbox mit in Wasser getränkten Holzspänen bzw. Holzstücken (3).

D) Prüfen Sie, dass sich alle Bedienelemente der nicht verwendeten Brenner in der Position OFF befinden (4). (Drücken Sie den Bedienelement und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn in die Position OFF.)

⚠ **WARNHINWEIS:** Bevor Sie das Ventil an der Gasflasche öffnen, müssen sich die Bedienelemente der Brenner in der Position OFF befinden.

E) Öffnen Sie das Gasflaschenventil wie es entsprechend des Reglertypes vorgesehen ist (5).

F) Befestigen Sie ein Zündholz im Zündholzhalter und zünden Sie das Zündholz an.

G) Führen Sie den Zündholzhalter mit Zündholz durch den Grillrost und die FLAVORIZER Bar-Aromastäbe nach unten zu den Brennern und zünden Sie den Räucherbrenner (6).

⚠ **WARNHINWEIS:** Beugen Sie sich beim Zünden nicht über den geöffneten Grill.

H) Drücken Sie den Reglerknopf für den Räucherbrenner und drehen Sie den Reglerknopf in die Position START/HI (7).

I) Prüfen Sie, dass der Brenner gezündet hat, indem Sie durch den Grillrost schauen (8).

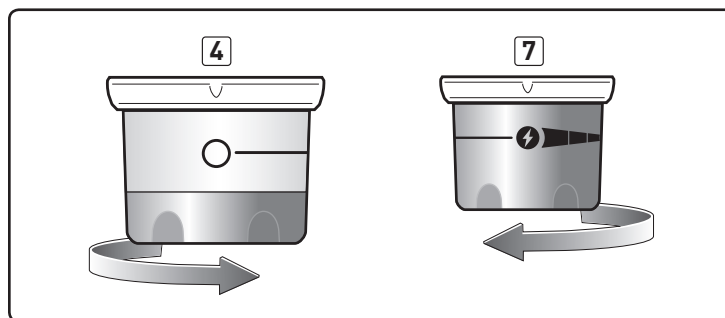
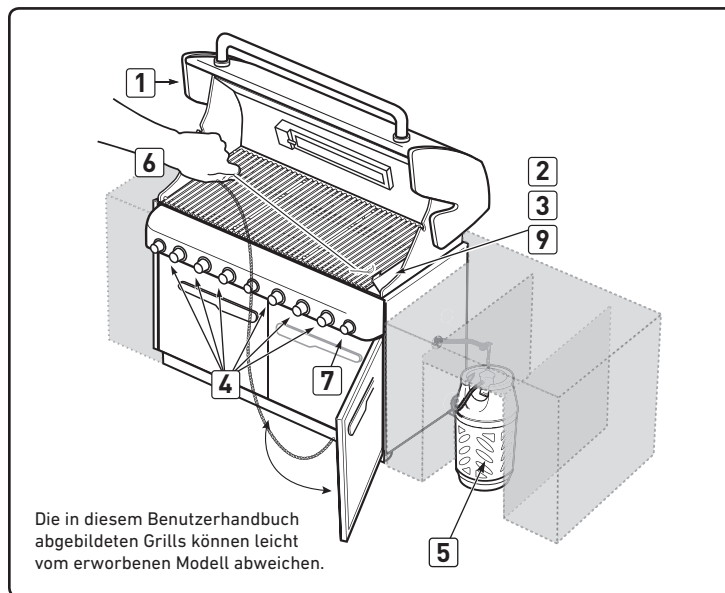
⚠ GEFAHRENHINWEIS

Falls der Räucherofenbrenner nicht zündet, drehen Sie den Bedienelement für den Brenner in die Position OFF. Warten Sie 5 Minuten, damit das Gas entweichen kann, bevor Sie erneut versuchen, den Grill mit einem Zündholz anzünden.

J) Nachdem das Holz zu glimmen begonnen hat, schließen Sie den Deckel der Räucherbox und drehen Sie den Bedienelement auf LOW (NIEDRIG) (9). ♦

SO LÖSCHEN SIE DIE BRENNER

Drücken Sie den jeweiligen Bedienelement für den Brenner hinein und drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn in die Position OFF. Drehen Sie die Gaszufuhr an der Gasquelle aus. ♦



ZÜNDUNG UND VERWENDUNG DES RÄUCHERBRENNERS

VERWENDEN DES RÄUCHERKAMMER

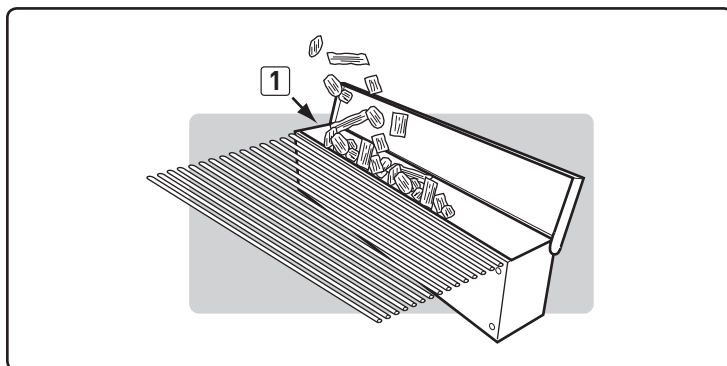
Für die Räucherammer werden durchtränkte Holzspäne verwendet. Für beste Ergebnisse bei schneller garenden Speisen wie Steaks, Burger, Koteletts usw. empfehlen wir die Verwendung von WEBER Holzchips. Warten sie bis sich der Rauch entwickelt hat, bevor sie Grillgut auflegen, welches nur eine kurze Garzeit beansprucht. Bei Speisen mit längeren Garzeiten wie Braten, Hühnchen, Pute usw. sollten Sie größere Holzstücke verwenden, da diese langsam entflammen und für längere Zeit Rauch erzeugen. Wenn Sie mehr und mehr Erfahrungen mit Ihrer Räucherammer gesammelt haben, können Sie auch mit den unterschiedlichen Holzarten in unterschiedlicher Zusammensetzung experimentieren. Finden Sie den für Sie passenden Geschmack heraus.

In einem ersten Schritt tränken Sie die Holzchips mindestens 20 Minuten lang in Wasser, bevor Sie die Späne in die Räucherammer geben. (Feuchtes Holz ergibt ein stärkeres Raucharoma.) Geben Sie eine Handvoll an Holzspänen oder einige größere Stücke auf den Boden des Räucherofens (1). Mit zunehmender Erfahrung geben Sie mal mehr oder mal weniger Holz zu, um den von Ihnen gewünschten Geschmack zu erzielen.

Hinweis: Schließen Sie beim Räuchern immer den Deckel, damit der Rauch sich optimal auf das Grillgut absetzen kann. Zünden Sie den Räucherbrenners anhand der Anleitungen für "ZÜNDEN DES RÄUCHERBRENNERS". Nachdem das Holz zu glimmen begonnen hat, drehen Sie den Bedienknopf auf LOW (NIEDRIG).

Der Räuchervorgang beginnt nach ca. 10 Minuten und dauert bis zu 45 Minuten. Wenn Sie ein stärkeres Räucheraroma erreichen möchten, füllen Sie die Räucherammer nochmals mit Holzchips auf. Lassen Sie den Deckel des Grills während des Garvorgangs geschlossen.

Hinweis: Nach dem Wiederauffüllen des Räucherofens dauert es ca. 10 bis 15 Minuten, bis der Räuchervorgang erneut beginnt. Mit dem Räucherofen können Sie Rezepte für Fleisch, Geflügel und Fisch verfeinern. Lassen Sie die Speisen bei geschlossenem Deckel so lange garen, wie im Rezept angegeben.



⚠ GEFAHRENHINWEIS

Verwenden Sie zum Anzünden des Holzes in der Räucherammer keine brennbaren Flüssigkeiten. Bei dieser Art des Anzündens besteht die Gefahr schwerer Verletzungen. ♦

REINIGEN RÄUCHERKAMMER

Leeren Sie vor jeder Verwendung die Asche aus dem Räucherammer, damit der gewünschte Luftzug möglich ist.

Hinweis: Nach dem Räuchern verbleiben "Rauchablagerungen" auf den Flächen der Räucherammer. Diese Ablagerungen können nicht entfernt werden und beeinträchtigen die Funktion der Räucherammer nicht. Auch im Inneren des Gasgrills verbleibt ein gewisser Grad an diesen "Rauchablagerungen". Diese Ablagerungen müssen nicht entfernt werden und haben keinen negativen Einfluss auf die Funktion des Gasgrills. ♦

ZÜNDUNG UND VERWENDUNG DES INFRAROTBRENNERS

ZÜNDEN DES INFRAROTBRENNERS

Snap-Jet Zündung des Infrarotbrenners

Hinweis: Jeder Snap-Jet Bedienknopf ist mit einem Zünder ausgestattet welcher einen Zündfunken an der Zündelektrode erzeugt. Die Energie für den Funken wird durch Hineindrücken des Bedienknopfs und Drehen auf START/HI erzeugt. Dadurch werden die Brenner einzeln gezündet.

⚠ ACHTUNG: LESEN SIE DIE ANLEITUNGEN VOR DEM ZÜNDEN DES INFRAROTBRENNERS

Wenn der Infrarotbrenner eine gewisse Zeit nicht genutzt wurde, müssen Sie einige Sekunden warten, bis die Zuleitung mit Gas gefüllt ist.

Beim Zündvorgang des Infrarotbrenners sehen Sie ein Flammenband, das sich von links nach rechts über die Fläche des Infrarotbrenners bewegt. Der Brenner ist erst dann ordnungsgemäß gezündet, wenn die gesamte Keramikfläche entflammt ist.

Zählen Sie ab diesem Moment 20 Sekunden, bevor Sie den Bedienknopf für den Infrarotbrenner loslassen.

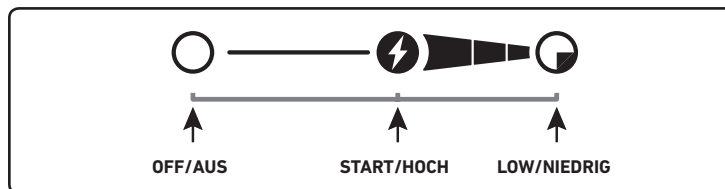
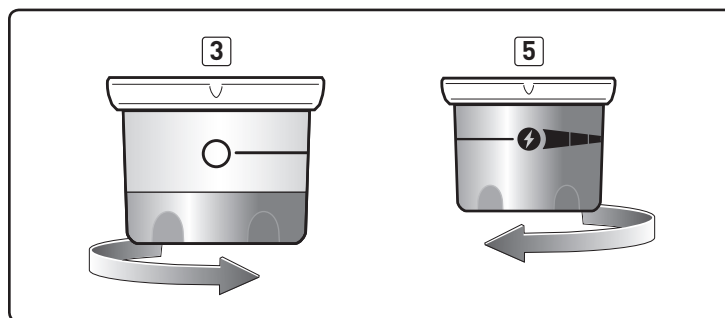
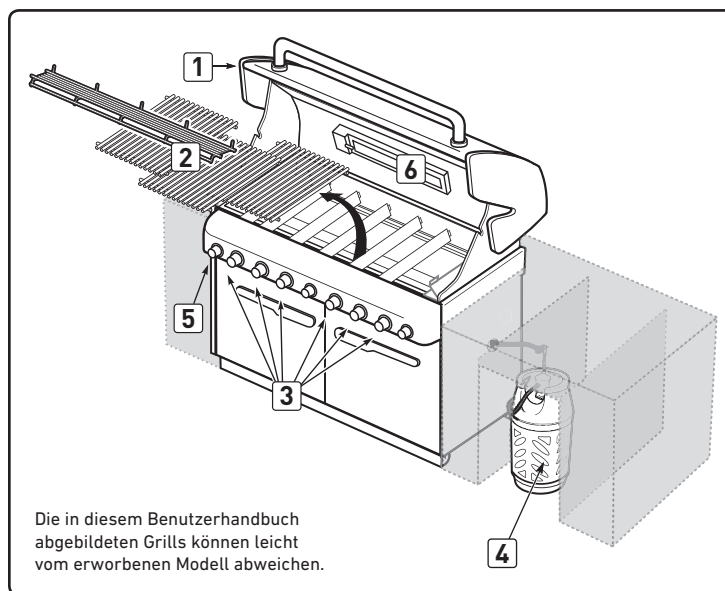
Nachdem der Brenner vollständig gezündet hat, beginnt die Oberfläche des Infrarotbrenners rot zu glühen.

⚠ GEFAHRENHINWEIS

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

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

- A) Öffnen Sie den Deckel (1).
- B) Nehmen Sie den Warmhalterost und die Grillroste aus der Grillkammer (2).
- C) Prüfen Sie, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der Position OFF befinden (3). (Drücken Sie den Bedienknopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn in die Position OFF.)
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Bevor Sie das Ventil an der Gasflasche öffnen, müssen sich die Bedienknöpfe der Brenner in der Position OFF befinden.
- D) Öffnen Sie das Gasflaschenventil mit einem der entsprechenden Zubehörteile, das für Ihre Gasflasche und den Reglertyp geeignet ist (4).
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Beugen Sie sich nicht über den geöffneten Grill.
- E) Drücken Sie den Bedienknopf für den Brenner und drehen Sie den Bedienknopf in die Position START/HI. Dadurch gibt die Zündung einen Funken ab und der Infrarotbrenner wird gezündet. Betätigen Sie den Drucktastenzünder so oft, bis der Infrarotbrenner gezündet hat. Nachdem der Brenner gezündet hat, halten Sie den Bedienknopf 20 Sekunden lang gedrückt. Lassen Sie den Bedienknopf los (5).
- F) Prüfen Sie, dass der Brenner ordnungsgemäß brennt. Schauen Sie dazu nach, ob der Infrarotbrenner rot glüht (6).
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Falls der Infrarotbrenner immer noch nicht zündet, drehen Sie den Bedienknopf für den Brenner in die Position OFF. Warten Sie 5 Minuten, damit das Gas entweichen kann, bevor Sie die Zündung erneut aktivieren oder den Grill mit einem Zündholz anzünden.



Hinweis: Bei Benutzung des Infrarotbrenners bei geschlossenem Deckel zünden Sie nur zwei Hauptbrenner, einen an jeder Seite des Grillguts (siehe METHODEN FÜR DAS ZUBEREITEN VON SPEISEN – INDIREKTES GRILLEN). Prüfen Sie das Grillgut regelmäßig von außen, um ein Anbrennen zu vermeiden. Wenn das Grillgut die gewünschte Bräune erreicht hat, stellen Sie den Infrarotbrenner aus. Garen Sie das Grillgut durch indirekte Hitze fertig. ♦

SO LÖSCHEN SIE DIE BRENNER

Drücken Sie den Bedienknopf für den Infrarotbrenner hinein und drehen Sie den Knopf in Uhrzeigerichtung in die Position OFF (AUS). Drehen Sie die Gaszufuhr an der Gasquelle aus. ♦

ZÜNDUNG UND VERWENDUNG DES INFRAROTBRENNERS

MANUELLES ZÜNDEN DES INFRAROTBRENNERS

⚠ ACHTUNG: LESEN SIE DIE ANLEITUNGEN VOR DEM ZÜNDEN DES INFRAROTBRENNERS

Wenn der Infrarotbrenner eine gewisse Zeit nicht genutzt wurde, müssen Sie einige Sekunden warten, bis die Zuleitung mit Gas gefüllt ist.

Wenn Sie ein Zündholz an den Infrarotbrenner halten, sehen Sie ein Flammenband, das sich von links nach rechts über die Fläche des Infrarotbrenners bewegt. Der Brenner ist erst dann ordnungsgemäß gezündet, wenn die gesamte Keramikfläche entflammt ist.

Zählen Sie ab diesem Moment 20 Sekunden, bevor Sie den Bedienknopf für den Infrarotbrenner loslassen.

Nachdem der Brenner vollständig gezündet hat, beginnt die Oberfläche des Infrarotbrenners rot zu glühen.

⚠ GEFAHRENHINWEIS

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

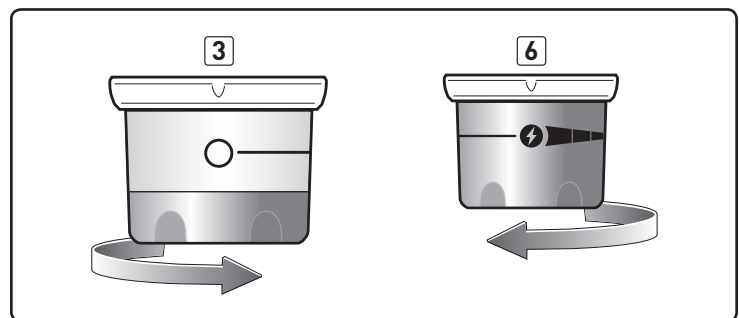
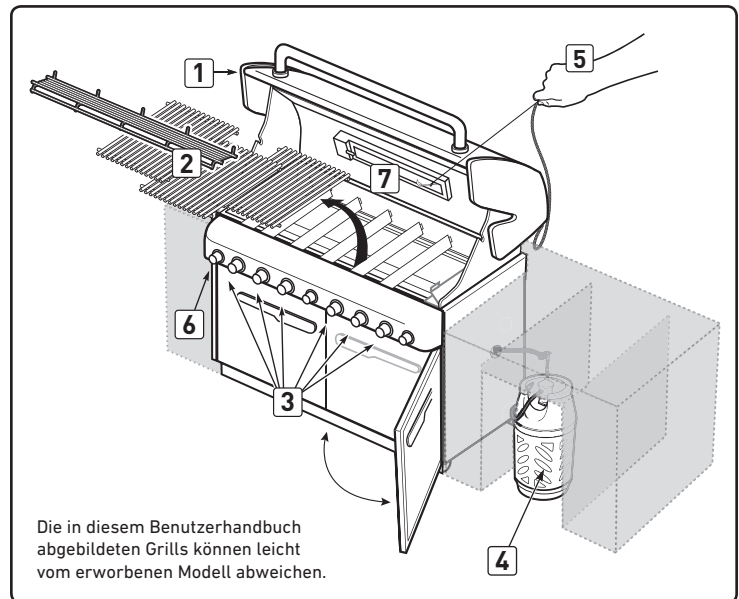
- ⚠ **VORSICHT:** Die Flamme des Infrarotbrenners ist an sonnigen Tagen möglicherweise nur schwer zu erkennen.
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Überprüfen Sie vor jeder Nutzung des Grills den Schlauch auf Knicke, Risse, Abnutzung oder Einschnitte. Wenn Sie Beschädigungen am Schlauch erkennen, darf der Grill nicht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

- A) Öffnen Sie den Deckel (1).
- B) Nehmen Sie den Warmhalterost und die Grillroste aus der Grillkammer (2).
- C) Prüfen Sie, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der Position OFF befinden (3). (Drücken Sie einen Bedienknopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um sicherzustellen, dass sich der Knopf in der Position OFF befindet.)
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Bevor Sie das Ventil an der Gasflasche öffnen, müssen sich die Bedienknöpfe der Brenner in der Position OFF befinden.
- D) Öffnen Sie das Gasflaschenventil wie es entsprechend des Reglertypes vorgesehen ist (4).
- E) Befestigen Sie ein Zündholz im Zündholzhalter und zünden Sie das Zündholz an.
- F) Halten Sie den Zündholzhalter mit brennendem Zündholz an die rechte Seite des Infrarotbrenners (5).
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Beugen Sie sich nicht über den geöffneten Grill.
- G) Drücken Sie den Bedienknopf für den Infrarotbrenner und drehen Sie den Knopf in die Position START/Hi. Nachdem der Brenner gezündet hat, halten Sie den Bedienknopf 20 Sekunden lang gedrückt (6).
- H) Prüfen Sie, dass der Brenner ordnungsgemäß brennt. Schauen Sie dazu nach, ob der Infrarotbrenner rot glüht (7).
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Falls der Infrarotbrenner nicht zündet, drehen Sie den Bedienknopf für den Brenner in die Position OFF (AUS). Warten Sie 5 Minuten, damit das Gas entweichen kann, bevor Sie erneut versuchen, den Grill mit einem Zündholz anzuzünden.

Hinweis: Bei Benutzung des Infrarotbrenners bei geschlossenem Deckel zünden Sie nur zwei Hauptbrenner unter dem Grillgut (siehe METHODEN FÜR DAS ZUBEREITEN VON SPEISEN – INDIREKTES GRILLEN). Prüfen Sie das Grillgut regelmäßig von außen, um ein Anbrennen zu vermeiden. Wenn das Grillgut die gewünschte Bräune erreicht hat, stellen Sie den Infrarotbrenner aus. Garen Sie das Grillgut durch indirekte Hitze fertig. ♦

SO LÖSCHEN SIE DIE BRENNER

Drücken Sie den Bedienknopf für den Infrarotbrenner hinein und drehen Sie den Knopf in Uhrzeigerichtung in die Position OFF (AUS). Drehen Sie die Gaszufuhr an der Gasquelle



aus. ♦

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

HINWEIS: Messen Sie vor Gebrauch des Drehspießes das Gargut an seiner breitesten Stelle. Wenn es größer als 241,8 mm ist, ist es für den Drehspieß zu groß. Wenn das Gargut zu groß ist, kann es mithilfe eines Bratenkorbs und unter Anwendung der indirekten Garmethode zubereitet werden.

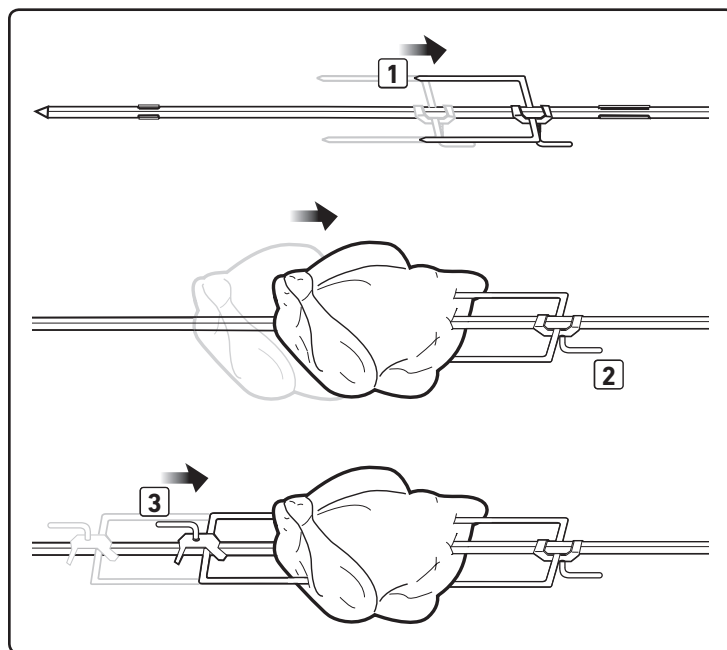
⚠️ WARNHINWEISE:

- ⚠️ Lesen Sie vor Gebrauch des Drehspießes die gesamte Anleitung.
- ⚠️ Dieser Drehspieß ist nur für den Gebrauch im Freien vorgesehen.
- ⚠️ Keinem Regen aussetzen.
- ⚠️ Verwenden Sie den Drehspieß nur zum vorgesehenen Zweck.
- ⚠️ Dieser Drehspieß ist nicht für den Gebrauch durch Kinder vorgesehen.
- ⚠️ Trage beim Handhaben des Grills hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407).
- ⚠️ Stellen Sie sicher, dass der Motor ausgeschaltet ist, bevor Sie ihn auf die Motorhalterung legen.
- ⚠️ Entfernen Sie den Motor bei Nichtgebrauch und lagern Sie ihn an einem trockenen Ort.
- ⚠️ Ziehen Sie das Netzkabel bei Nichtgebrauch des Motors und vor seiner Reinigung von der Steckdose ab.
- ⚠️ Der Drehspießmotor darf im Falle einer Funktionsstörung nicht in Betrieb genommen werden.
- ⚠️ Der Drehspießmotor darf im Falle eines beschädigten Kabels oder Steckers nicht in Betrieb genommen werden.
- ⚠️ Lassen Sie das Netzkabel über keine scharfen Kanten oder heiße Oberflächen hängen.
- ⚠️ Kabel, Stecker oder Motor zum Schutz vor elektrischen Gefahren nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- ⚠️ Zur Reduzierung des Stolperrisikos ist im Lieferumfang ein kurzes Netzkabel enthalten. Beim Gebrauch eines Verlängerungskabels ist darauf zu achten, dass niemand über das Kabel stolpern kann.
- ⚠️ Bei Gebrauch eines Verlängerungskabels muss dieses für die Verwendung im Freien zugelassen und auf 10 A/230 V ausgelegt sein.
- ⚠️ Bei Gebrauch eines Verlängerungskabels stellen Sie sicher, dass dieses keine heißen oder scharfkantigen Oberflächen berührt.
- ⚠️ Verwenden Sie ein möglichst kurzes Verlängerungskabel. Verbinden Sie nicht zwei oder mehr Verlängerungskabel miteinander.
- ⚠️ Um die Gefahr eines Stromschlags zu verringern, halten Sie den Anschluss des Verlängerungskabels trocken und vom Boden fern.
- ⚠️ Das Gerät muss an einer geerdeten Steckdose angeschlossen werden.
- ⚠️ Bei Verwendung eines Steckeradapters muss dieser das Gerät erden.
- ⚠️ Achten Sie stets darauf, dass die verwendete Steckdose mit der richtigen Spannung (230 V) versorgt wird.
- ⚠️ Eine Nichtbeachtung dieser Warnhinweise kann einen Stromschlag verursachen, der zu schweren Verletzungen oder Sachschäden führen kann. ♦

BEDIENUNG DES DREHSPIEßES

⚠️ **WARNHINWEIS:** Setzen Sie den Drehspieß mit Grillgut in die dafür vorgesehene Halterung, bevor Sie den rückwandigen Infrarotbrenner zünden.

- A) Schließen Sie das Netzkabel an die Stromversorgung an.
- ⚠️ **VORSICHT: Überprüfen Sie das Netzkabel vor jeder Verwendung. Falls das Kabel beschädigt ist, dürfen Sie es nicht verwenden. Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Die Kontaktinformationen der Händler finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com.**
- B) Vergewissern Sie sich, dass der Drehspießgriff sicher befestigt ist. Schieben Sie die erste Fleischklammer auf den Drehspieß und stellen Sie sicher, dass die Spitzen nach links und die Klemmschraube nach unten zeigen (1).
- C) Stoßen Sie den Drehspieß in der Mitte durch das Grillgut. Drücken Sie die Zinken beider Fleischklammern in das Fleisch. Das Fleisch sollte mittig auf dem Spieß stecken. Schrauben Sie die Klemmschraube fest (2).
- D) Schieben Sie die andere Fleischklammer auf den Drehspieß und stellen Sie sicher, dass die Spitzen nach rechts und die Klammerschraube nach oben zeigen. Drücken Sie die Zinken beider Fleischklammern in das Fleisch. Schrauben Sie die Klemmschraube fest (3).



ZÜNDUNG UND VERWENDUNG DES INFRAROTBRENNERS

- E) Stecken Sie das spitze Ende des Drehspießes in die Spießaufnahme des Motors. Senken Sie den Drehspieß in die Kerben der Grillkammer ab (4).
- F) Das Fleisch sollte auf dem Spieß gleichmäßig angeordnet sein, sodass sich der Spieß gleichmäßig drehen kann. Bei größeren Stücken müssen Sie möglicherweise die Grillroste und den Warmhalterost herausnehmen, damit sich der Spieß drehen kann. Gegebenenfalls müssen Sie das Grillgut neu auf dem Spieß anordnen, um eine bessere Balance zu erreichen.
- G) Nehmen Sie den Drehspießgriff ab; da der Griff ein Linksgewinde hat, müssen Sie den Griff im Uhrzeigersinn aus dem Gewinde herausdrehen (5).

⚠ VORSICHT: Falls der Griff am Drehspieß belassen wird, kann dieser im Betrieb heiß werden. Grillen Sie nicht mit angebautem Griff.

- H) Schalten Sie den Motor ein. ♦

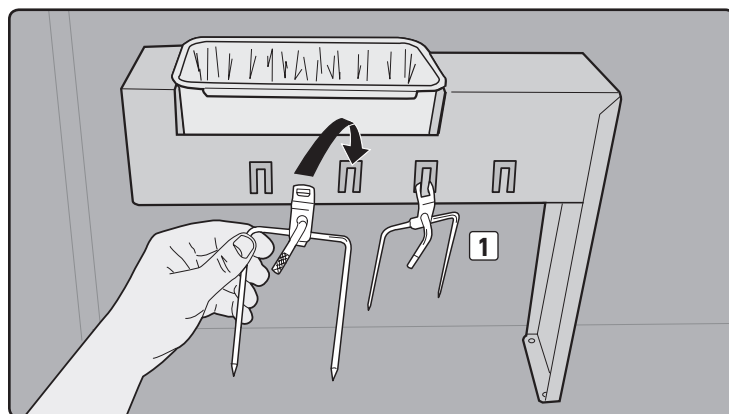
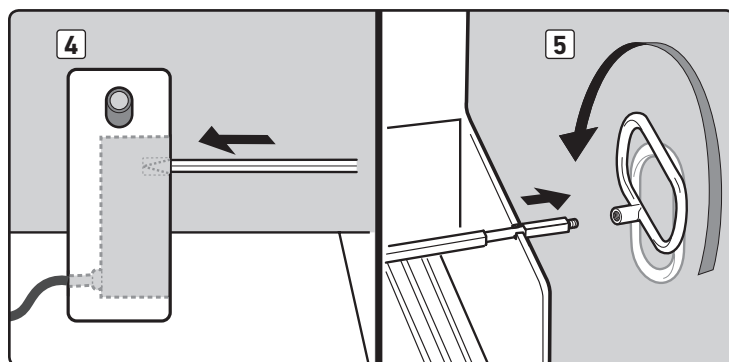
GRILLEN AM DREHSPIESS

- Bringen Sie das Fleisch (außer Fisch, Hackfleisch und Geflügel) vor dem Grillen auf Raumtemperatur. (Bei den meisten Fleischstücken sollten 20 bis 30 Minuten ausreichen. Tiefgefrorenes Fleisch muss vor dem Grillen vollständig aufgetaut sein.)
- Binden Sie das Fleisch gegebenenfalls mit Küchengarn zu einer möglichst gleichmäßigen Masse, bevor Sie das Fleisch auf den Spieß stecken.
- Nehmen Sie die Grill- und Warmhalteroste heraus, damit sich das Fleisch ohne Hindernisse drehen kann.
- Beachten Sie die Anleitung zum Zünden des rückwandigen Brenners.
- Stellen Sie den rückwandigen Brenner in Abhängigkeit von der Außentemperatur auf mittlere bis starke Hitze ein.
- Platzieren Sie das Grillgut in den Bereich des Brenners.
- Wenn Sie herabtropfende Fette und Bratensäfte auffangen und für Saucen verwenden möchten, platzieren Sie eine Tropfschale direkt unter dem Grillgut auf den FLAVORIZER Bar-Aromastäben.
- Die Vorbereitung des Grillguts für das Grillen am Drehspieß erfolgt wie beim normalen Grillen.
- Der gesamte Grillvorgang erfolgt bei geschlossenem Deckel.
- Wenn das Grillgut zu schwer oder zu ungleichmäßig geformt ist, dreht sich das Grillgut möglicherweise nicht. In diesem Fall sollte das Grillgut ohne Drehspieß nach der indirekten Methode gegart werden.
- Zusammen mit dem Drehspieß können Sie die Räucherammer nutzen, um ein rauchiges Aroma der Speisen zu erreichen.

Hinweis: Bei Gebrauch des rückwandigen Brenners zeigt das Grillthermometer nicht die tatsächliche Temperatur im Inneren der Grillkammer an. ♦

LAGERUNG DER DREHSPIESSKLAMMERN

- A) Nehmen Sie die Klammern vom Drehspieß ab.
- B) Lagern Sie die Drehspießklammern auf den Haken an der Halterung der Fettauffangwanne im Inneren der Grillkammer (1). ♦



PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEM	PRÜFEN SIE	LÖSUNG
Die Brenner brennen mit einer gelben oder orangefarbenen Flamme, gleichzeitig ist Gasgeruch wahrnehmbar (dieser Geruch ist für das Brennerzündrohr normal).	Überprüfen Sie Spinnen-/Insektengitter auf mögliche Verunreinigungen (Verstopfung der Löcher).	Reinigen Sie das Spinnen-/Insektengitter. Siehe Abschnitt "JÄHRLICHE WARTUNG".
Erscheinungen: Brenner zünden nicht oder Brenner brennen in der Position "HI" (HOCH) mit einer kleinen, flackernden Flamme oder Temperatur im Grill erreicht in der Position "HI" lediglich 120° bis 150°C. In einigen Ländern sind Regler mit einer Sicherheitseinrichtung für zu starken Gasstrom vorgeschrieben.	Die Sicherheitseinrichtung für zu starken Gasstrom, Bestandteil der Verbindung zwischen Grill und Gasflasche, hat möglicherweise ausgelöst.	Zum Deaktivieren der Sicherheitseinrichtung für zu starken Gasstrom stellen Sie alle Brennerbedienknöpfe und das Flaschenventil auf OFF/AUS. Trennen Sie den Regler von der Gasflasche. Stellen Sie die Brennerbedienknöpfe auf HI/HOCH. Warten Sie mindestens 1 Minute. Stellen Sie die Brennerbedienknöpfe auf OFF/AUS. Schließen Sie den Regler wieder an die Gasflasche an. Drehen Sie das Flaschenventil langsam auf. Siehe Abschnitt "ZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS".
In der Reglerposition HI/HOCH zündet der Brenner nicht oder die Flamme ist schwach.	Ist die Gasflasche leer oder fast leer?	Schließen sie eine neue, volle Gasflasche an.
	Ist der Brennstoffschlauch gebogen oder abgeknickt?	Biegen Sie den Brennstoffschlauch gerade.
	Lässt sich der Brenner mit einem Zündholz anzünden?	Wenn Sie den Brenner mit einem Zündholz anzünden können, prüfen Sie das Zündsystem.
	Haben Sie die Drucktastenzündung mehrmals betätigt, bis der Hauptbrenner gezündet hat? Siehe Abschnitt "ZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS".	Halten Sie den Bedienknopf nach dem Auslösen der Zündeinrichtung und dem Erscheinen der orangefarbenen Flamme aus dem Brennerzündrohr zwei Sekunden lang gedrückt.
	Funktioniert die Zündeinrichtung? Sehen Sie einen Funken, wenn Sie wiederholt auf die Drucktaste drücken?	Versuchen Sie, den Brenner manuell zu zünden. Siehe Abschnitt "MANUELLES ZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS". Wenden Sie sich an Ihren Händler.
Auftreten von Stichflammen: ⚠ VORSICHT: Legen Sie die herausnehmbare Fettauffangschale nicht mit Aluminiumfolie aus.	Haben Sie den Grill in der angegebenen Weise vorgeheizt?	Das Vorheizen erfolgt 10 bis 15 Minuten lang mit allen Brennern auf HI/HOCH.
	Sind die Grillroste und die FLAVORIZER-Aromaschienen stark mit festgebranntem Fett bedeckt?	Reinigen Sie diese Teile gründlich. Siehe Abschnitt "REINIGUNG".
	Ist die herausnehmbare Fettauffangschale verschmutzt, wodurch die Fette nicht in die Fettfangwanne abfließen können?	Reinigen Sie die herausnehmbare Fettauffangschale.
Das Flammenbild des Brenners ist ungleichmäßig. Die Flamme ist klein, wenn der Brennerknopf in der Position HI/HOCH ist. Die Flammen treten nicht auf der gesamten Länge des Brennerrohres auf.	Sind die Brenner sauber?	Reinigen Sie die Brenner. Siehe Abschnitt "WARTUNG".
Das Innere des Deckels scheint "abzublättern". (Ähnlich wie beim Abblättern von Farbe)	Der Deckel ist mit Porzellan-Emaille beschichtet oder er besteht aus Edelstahl ohne Farbauftrag. Die Farbe kann nicht "abblättern". Was Sie da sehen, ist angebackener Fettdampf, der sich in Kohlenstoff verwandelt und abblättert. ES HANDELT SICH HIERBEI NICHT UM EINEN DEFECT.	Reinigen Sie diese Teile gründlich. Siehe Abschnitt "REINIGUNG".
Türen des Unterschrankes sind nicht ausgerichtet.	Prüfen Sie den unteren Türbolzen aus Messing an der Unterseite jeder Tür.	Lösen Sie die Mutter(n). Verschieben Sie die Tür(en), bis diese ausgerichtet sind. Ziehen Sie die Mutter(n) fest.
Der Grill scheint Wärme zu verlieren, wenn er bei kalten Temperaturen von 10 °C (50 °F) oder kälter betrieben wird.	Befindet sich an der Außenseite der LP-Gasflasche Reif oder Eis?	Das Flüssigpropan in der Gasflasche verdampft zu langsam, um die Brenner ordnungsgemäß mit Gas zu versorgen. Grund: Die Lufttemperatur kühlt die LP-Gasflasche, wodurch der Verdampfungsvorgang verlangsamt wird. Stellen Sie die Bedienknöpfe am Brenner und an der LP-Gasflasche aus. Tauschen Sie die LP-Gasflasche gegen eine neue aus und setzen Sie den Grillvorgang fort.
Wenn ein Problem auftritt, das Sie nicht mit einer der hier angegebenen Methoden lösen können, wenden Sie sich bitte an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com .		

PROBLEMBEHEBUNG BEI DER SEAR STATION

PROBLEM	PRÜFEN SIE	LÖSUNG
Die Brenner brennen mit einer gelben oder orangefarbenen Flamme, gleichzeitig ist Gasgeruch wahrnehmbar (dieser Geruch ist für das Brennerzündrohr normal). SEAR STATION-Brenner* brennt nicht.	Überprüfen Sie Spinnen-/Insektengitter auf mögliche Verunreinigungen. (Blockierung von Öffnungen.)	Reinigen Sie das Spinnen-/Insektengitter. Siehe Abschnitt "JÄHRLICHE WARTUNG".
	Haben Sie die zwei benachbarten Hauptbrenner gezündet? Weitere Anleitungen zum sicheren Zünden finden Sie unter "ZÜNDUNG UND VERWENDUNG DER SEAR STATION".	Überprüfen Sie, ob der Zündvorgang der benachbarten Hauptbrenner erfolgreich war. Es muss eine Flamme zu sehen sein. ⚠ WARNHINWEIS: Falls der Brenner nicht innerhalb von fünf Sekunden zündet, drehen Sie den Bedienknopf für den Brenner in die Position OFF, warten Sie vor dem nächsten Versuch fünf Minuten, bis das Gas verflogen ist.
	Lässt sich der Brenner mit einem Zündholz anzünden?	Wenn der Brenner mit einem Zündholz angezündet werden kann, prüfen Sie das CROSSOVER-Zündsystem Sear Brenner. Weitere Informationen zum Ausbauen des Brenners und zur Reinigung finden Sie unter "WARTUNG".
	Funktioniert die Zündeinrichtung? (Sehen Sie einen Funken, wenn Sie wiederholt auf die Drucktaste drücken?)	Versuchen Sie, den Brenner manuell zu zünden. Siehe Abschnitt "ZÜNDUNG UND VERWENDUNG DER SEAR STATION". Wenden Sie sich an Ihren Händler.
Allgemeine Fehlererscheinungen: Brenner zündet nicht – oder – Brenner brennt mit kleiner, flackernder Flamme. <i>In einigen Ländern sind Regler mit einer Sicherheitseinrichtung für zu starken Gasstrom vorgeschrieben.</i>	Die Sicherheitseinrichtung für zu starken Gasstrom, Bestandteil der Verbindung zwischen Grill und Gasflasche, hat möglicherweise ausgelöst.	Zum Deaktivieren der Sicherheitseinrichtung für zu starken Gasstrom stellen Sie alle Brennerbedienknöpfe und das Flaschenventil auf OFF/AUS. Trennen Sie den Regler von der Gasflasche. Stellen Sie die Brennerbedienknöpfe auf START/HI. Warten Sie mindestens 1 Minute. Stellen Sie die Brennerbedienknöpfe auf OFF/AUS. Schließen Sie den Regler wieder an die Gasflasche an. Drehen Sie das Flaschenventil langsam auf. Siehe Abschnitt "ZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS".
Wenn ein Problem auftritt, das Sie nicht mit einer der hier angegebenen Methoden lösen können, wenden Sie sich bitte an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com.		

PROBLEMBEHEBUNG BEIM DREHSPIESS

PROBLEM	PRÜFEN SIE	LÖSUNG
Infrarotbrenner zündet nicht	Haben Sie den Bedienknopf des Brenners hineingedrückt und nach dem Zünden des Brenners 20 Sekunden lang gedrückt gehalten?	Zünden Sie den Brenner nochmals. Halten Sie dabei den Bedienknopf 20 Sekunden lang gedrückt, nachdem der Brenner gezündet hat.
	Haben Sie erst dann mit dem Zählen der 20 Sekunden begonnen, nachdem die gesamte Keramikfläche des Brenners entflammt war?	Wenn Sie den Brenner bei gedrücktem Bedienknopf erneut zünden, warten Sie, bis die gesamte Keramikfläche entflammt ist. Erst dann beginnen die 20 Sekunden Haltezeit.
	Haben Sie wiederholt auf die Snap Jet Zündung gedrückt, bis der Brenner gezündet hat?	Warten Sie fünf Minuten, bis das Gas abgezogen ist, und drücken Sie wiederholt die Drucktastenzündung, bis der Brenner zündet. Siehe Abschnitt "ZÜNDUNG UND VERWENDUNG DES INFRAROTBRENNERS".
	Funktioniert die Zündeinrichtung? Sehen Sie einen Funken, wenn Sie wiederholt auf die Drucktaste drücken?	Versuchen Sie, den Brenner manuell zu zünden. Siehe Abschnitt "MANUELLES ZÜNDEN DES INFRAROTBRENNERS". Wenden Sie sich an Ihren Händler.
Allgemeine Fehlererscheinungen: Brenner zündet nicht – oder – Brenner brennt mit kleiner, flackernder Flamme. <i>In einigen Ländern sind Regler mit einer Sicherheitseinrichtung für zu starken Gasstrom vorgeschrieben.</i>	Die Sicherheitseinrichtung für zu starken Gasstrom, Bestandteil der Verbindung zwischen Grill und Gasflasche, hat möglicherweise ausgelöst.	Zum Deaktivieren der Sicherheitseinrichtung für zu starken Gasstrom stellen Sie alle Brennerbedienknöpfe und das Flaschenventil auf OFF/AUS. Trennen Sie den Regler von der Gasflasche. Stellen Sie die Brennerbedienknöpfe auf START/HI. Warten Sie mindestens 1 Minute. Stellen Sie die Brennerbedienknöpfe auf OFF/AUS. Schließen Sie den Regler wieder an die Gasflasche an. Drehen Sie das Flaschenventil langsam auf. Siehe Abschnitt "ZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS".
Wenn ein Problem auftritt, das Sie nicht mit einer der hier angegebenen Methoden lösen können, wenden Sie sich bitte an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com.		

GRILLLAMPE - PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEME	LÖSUNGEN
Grilllampe schaltet sich nicht ein.	Die Grilllampe schaltet sich nur bei geöffnetem Deckel ein. Öffnen Sie den Deckel und betätigen Sie die WECK-Taste.
	Legen Sie neue Batterien ein. Achten Sie beim Einsetzen neuer Batterien (nur Alkali-Mangan-Batterien) darauf, dass die Kunststoffhülle von jeder Batterie entfernt wurde. Vergewissern Sie sich, dass sich die Batterien in einem guten Zustand befinden und richtig eingesetzt wurden. Siehe „WARTUNG DER GRILLLAMPE.“
Grilllampe hat sich ausgeschaltet und schaltet sich nicht wieder ein.	Die Lampe wurde so programmiert, dass sie sich nach 30 Minuten ohne Aktivität automatisch ausschaltet. Stellen Sie vor dem Wiedereinschalten der Lampe sicher, dass der Deckel geöffnet ist, und drücken Sie die WECK-Taste. Siehe „WARTUNG DER GRILLLAMPE.“
Grilllampe schaltet sich nicht aus.	Die Grilllampe ist mit einem Neigungssensor ausgerüstet. Der Neigungssensor schaltet die Lampe beim Öffnen des Grilldeckels EIN und beim Schließen des Deckels AUS. HINWEIS: Die Grilllampe kann mit der WECK-Taste nicht ausgeschaltet werden. Schließen Sie zum Ausschalten der Lampe den Deckel.
Wenn ein Problem auftritt, das Sie nicht mit einer der hier angegebenen Methoden lösen können, wenden Sie sich bitte an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website. Melden Sie sich an unter www.weber.com.	

REINIGEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

KONSERVIEREN DER EDELSTAHLFLÄCHEN

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

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

WEBER-SPINNEN-/INSEKTENGITTER

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

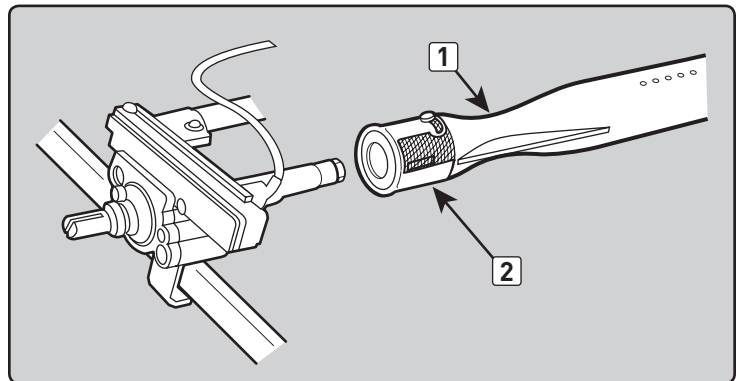
Die Brennerluftöffnung ist mit einem Gitter aus Edelstahl (2) versehen, um ein Eindringen von Spinnen und Insekten durch die Brennerluftöffnungen in die Brennerrohre zu verhindern.

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

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

⚠ GEFAHRENHINWEIS

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



REINIGEN DES BRENNERS

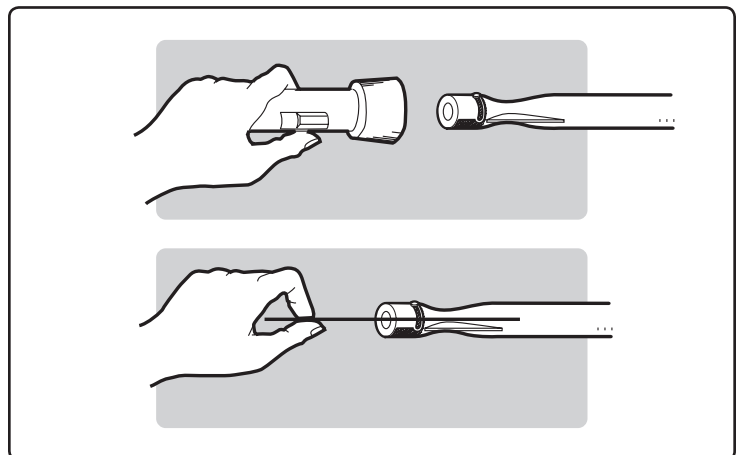
Drehen Sie die Gaszufuhr ab.

Bauen Sie den Gasverteiler aus (siehe "AUSTAUSCHEN VON HAUPTBRENNEN").

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

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

- ⚠ **VORSICHT:** Erweitern Sie die Brenneröffnungen beim Reinigen nicht. ♦



AUSTAUSCHEN DER HAUPTBRENNER

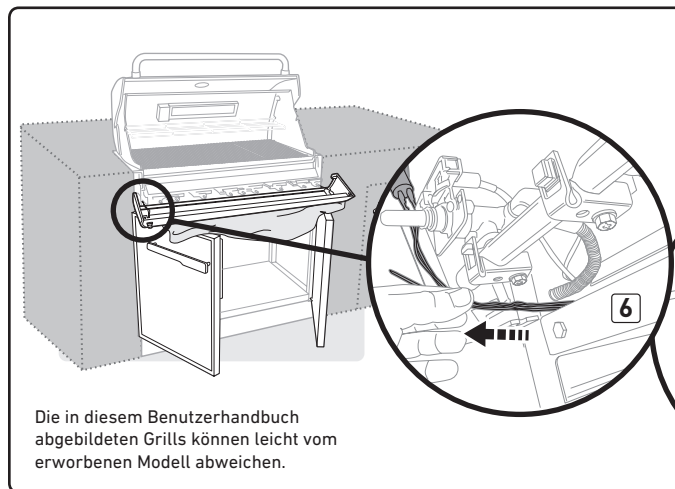
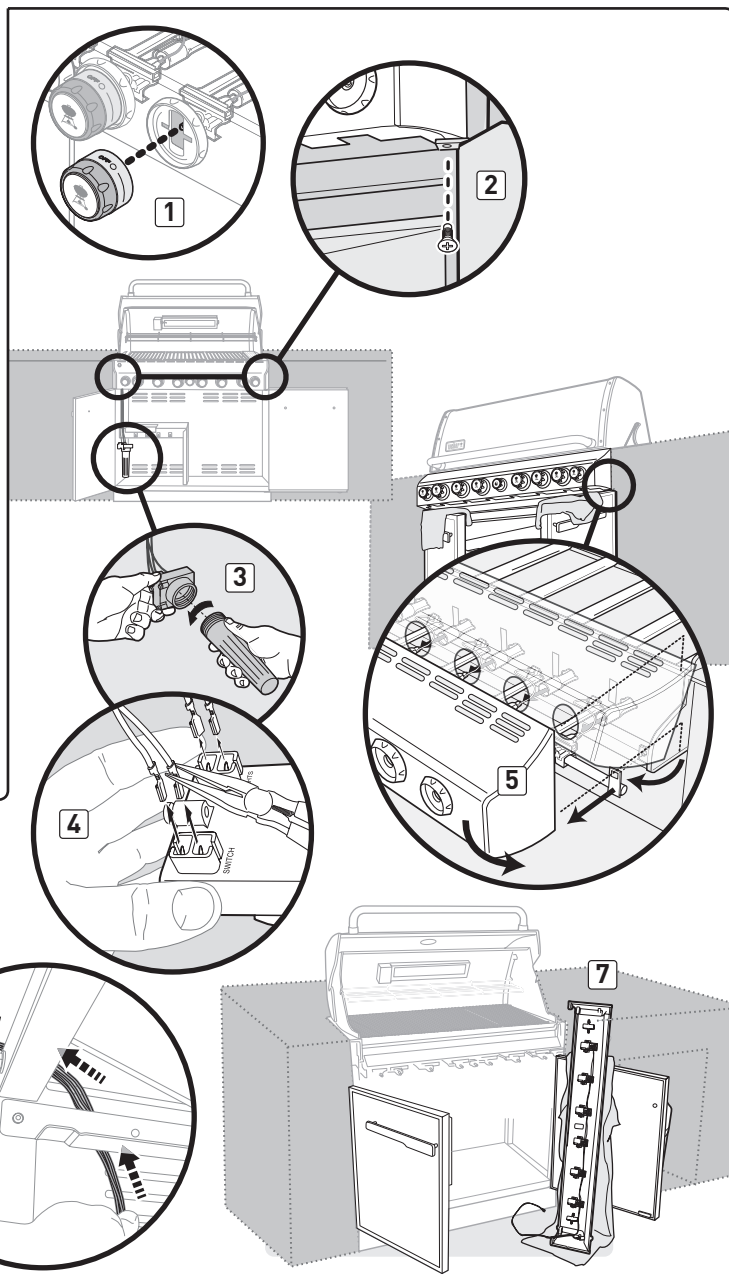
Hinweis: Der SUMMIT-Gasgrill muss ausgeschaltet (Position OFF) und abgekühlt sein.

- A) Die Gaszufuhr an der Gasflasche zudrehen.
- B) Die Gaszufuhr trennen.
- C) Die Grillroste herausnehmen.
- D) Die FLAVORIZER Bar®-Aromaschienen herausnehmen.
- E) Die Räucherkammer herausnehmen (falls an Ihrem Modell vorhanden).

Abbauen des Bedienfelds

Benötigte Werkzeuge: Schraubendreher, Zange, Handtücher.

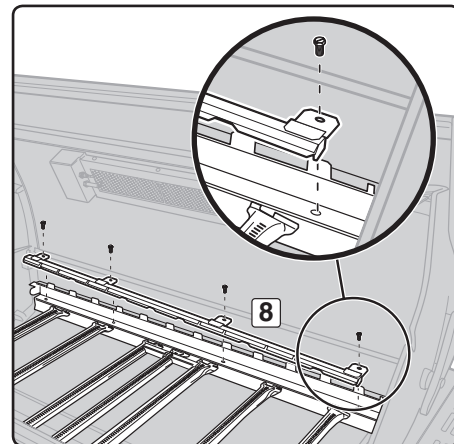
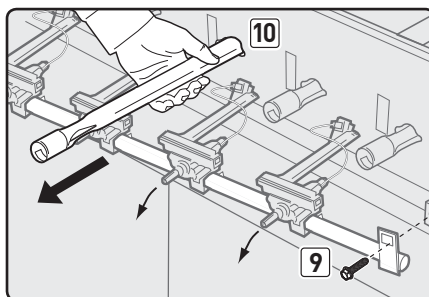
- A) Die Bedienknöpfe der Brenner abziehen (1).
- B) Beide Türen öffnen. Mit einem Schraubendreher die Schrauben auf der Unterseite des Bedienfelds entfernen (2).
- C) Das im Unterschrank befindliche Batteriegehäuse anheben und herausnehmen (3).
- D) Mit einer Spitzzange die Drahtklemmen von der Oberseite des Batteriegehäuses entfernen (4). Nicht an den Drähten ziehen; diese durch Ziehen an den Drahtklemmen entfernen.
- E) Die beiden Türen mit Handtüchern abdecken. **Damit wird verhindert, dass das Bedienfeld und die Türen bei den folgenden Schritten verkratzt werden.**
- F) Die Unterseite des Bedienfelds nach vorne kippen. Leicht anheben (5) und mit der Frontseite nach unten kippen, sodass es oben auf den Türen aufliegt. **(Darauf achten, dass die Kabel für die LEDs am Bedienfeld nicht abgerissen oder abgezogen werden.)**
- G) Die Batteriedrähte vorsichtig aus dem Grillschrank herausziehen (6).
- H) Die rechte Tür vollständig öffnen. Das Bedienfeld am Boden abstellen und am Handtuch anlehnen, mit dem die rechte Tür abgedeckt ist (7).



Ausbauen der Brennerrohre

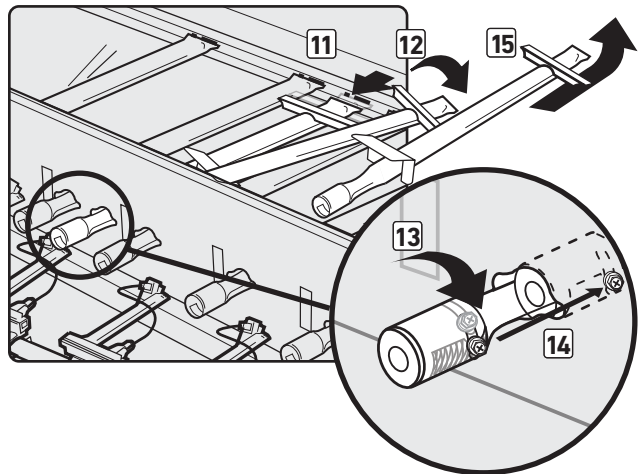
Benötigte Werkzeuge: Steckschlüssel 5/16" und 3/8".

- A) Mit einem Steckschlüssel 5/16" die Schrauben entfernen, mit denen der CROSSOVER-Kanal befestigt ist. CROSSOVER-Kanal von der hinteren Innenseite der Grillkammer entfernen (8).
- B) Mit einem Steckschlüssel 3/8" die Schrauben ausbauen, mit denen die Gasverteiler-Baugruppe an der Grillkammer angeschraubt ist. Die Gasverteiler-Baugruppe von den Brennerrohren abziehen und am Unterschrank herabhängen lassen (9). Den blauen Draht auf der linken Seite der Gasverteilerbaugruppe nicht trennen.
- C) Das/die entsprechende(n) Brennerrohr(e) nach vorne aus der Grillkammer herausziehen und neue(s) Brennerrohr(e) einsetzen (10).



SEAR STATION-Brenner entfernen

Zum Entfernen des SEAR STATION-Brenners das Brennerrohr zu sich her ziehen. Dadurch wird es aus der Arretierung für das Brennerrohr gelöst (11). Dann das Rohr so im Uhrzeigersinn drehen (12), dass die Schraube am Ende des Rohrs (13) durch die Kerbe in der Öffnung des Hitzeschutzes passt (14). Wenn das Brennerrohr frei ist, aus der Brennkammer herausnehmen (15).



Wiedereinbau des Gasverteilers

A) Um die Gasverteilerbaugruppe wieder einzubauen, die oben beschriebenen Schritte für "Ausbauen der Brennerrohre" in umgekehrter Reihenfolge durchführen.

⚠ **ACHTUNG:** Die Brenneröffnungen (16) müssen ordnungsgemäß auf den Ventildüsen (17) positioniert werden. Darauf achten, dass das gegenüberliegende Ende der Brennerrohre (18) ordnungsgemäß in den Arretierungen an der Rückseite der Grillkammer liegt. Prüfen Sie die ordnungsgemäße Montage, bevor Sie den Gasverteiler festschrauben.

⚠ **WARNUNG:** Sie sollten immer dann auf Gaslecks prüfen, wenn Sie gasführende Teile demontiert und wieder angeschlossen haben. Siehe "PRÜFEN AUF GASLECKS".

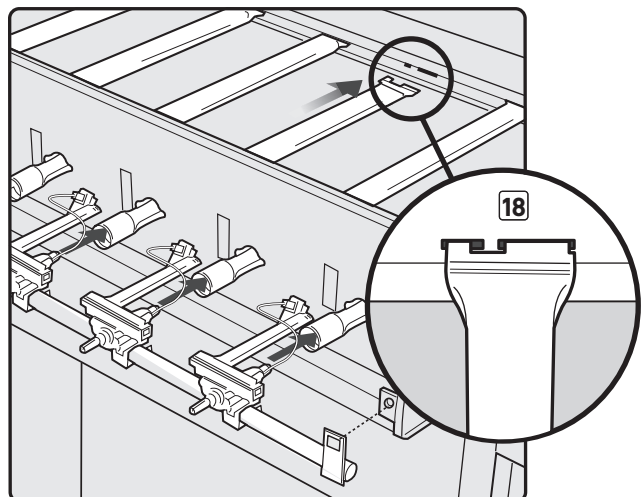
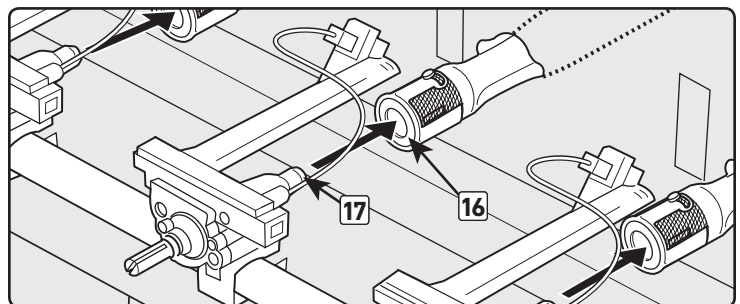
B) Grillkammerkomponenten wieder anbringen (nicht gezeigt).

Wiedereinbauen des Bedienfelds

A) Um die Bedienfeldbaugruppe wieder einzubauen, die oben beschriebenen Schritte für "Abbauen des Bedienfelds" in umgekehrter Reihenfolge durchführen.

B) Ordnungsgemäßen Anschluss der Drähte überprüfen. Siehe "EIGENSCHAFTEN GRILLLICHT".

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



JÄHRLICHE WARTUNG

Inspektion und Reinigung der Spinnen-/Insektengitter

Bauen Sie das Bedienfeld ab, um die Spinnen-/Insektengitter zu kontrollieren. Wenn sich Staub oder Schmutz auf den Gittern befindet, bauen Sie die Brenner aus, um die Gitter zu reinigen.

Bürsten Sie die Spinnen-/Insektengitter vorsichtig mit einer weichen Bürste (z.B. einer alten Zahnbürste) ab.

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

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

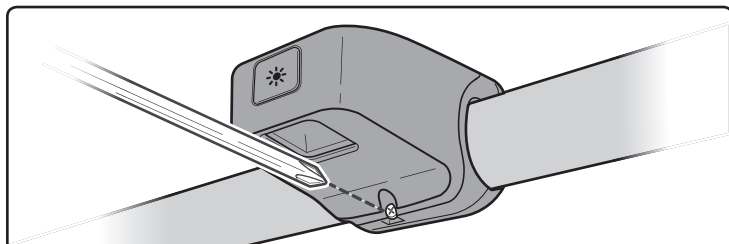
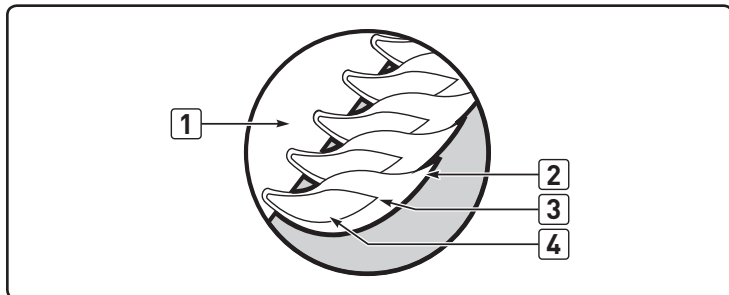
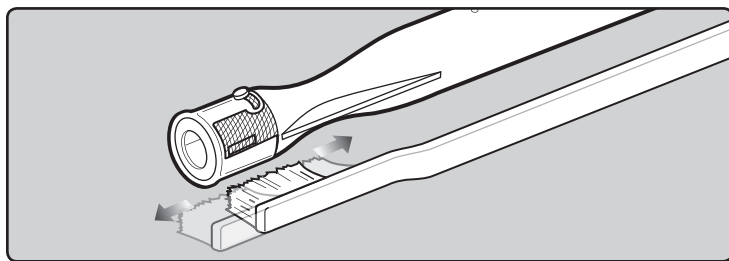
Wenn Spinnen-/Insektengitter beschädigt sind oder nicht gereinigt werden können, wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com.

Muster der Brennerflamme

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

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

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

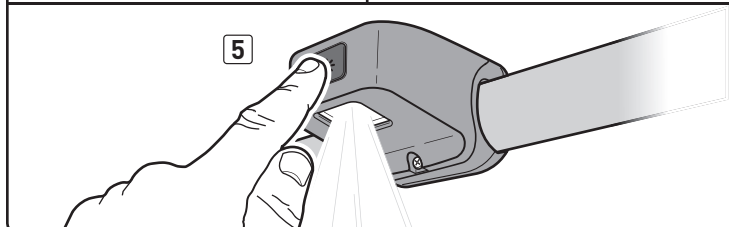
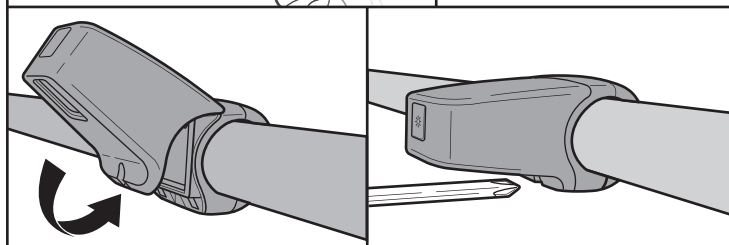
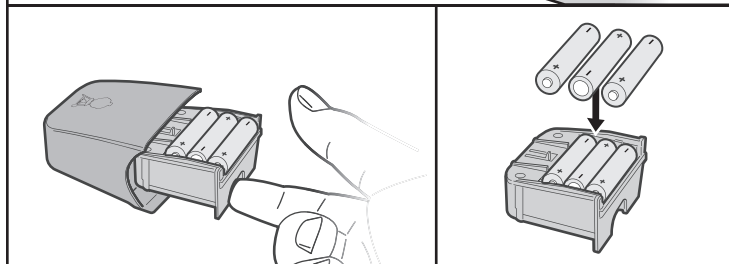
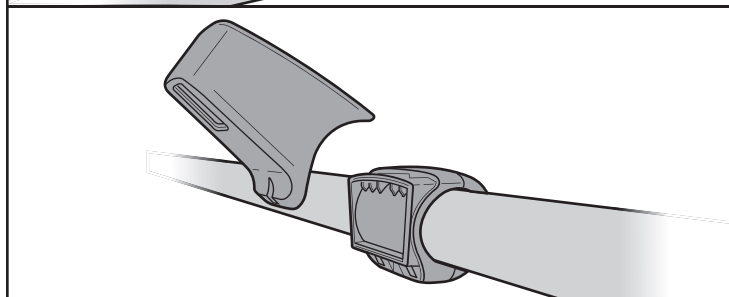


WARTUNG DER GRILLLAMPE

- Achten Sie beim Einsetzen von drei neuen Batterien vom Typ AAA (nur Alkali-Mangan-Batterien) darauf, dass die Kunststoffhülle von jeder Batterie entfernt wurde. Verwechseln Sie diese Kunststoffhülle nicht mit dem Batterie-Etikett.
- Verwenden Sie alte und neue Batterien oder verschiedene Arten von Batterien (Standard-, Alkali-Mangan oder aufladbare Batterien) nicht gemeinsam in diesem Produkt.
- Vergewissern Sie sich, dass sich die Batterien in einem guten Zustand befinden und richtig eingesetzt wurden.
- Wenn die Grilllampe einen Monat oder länger nicht verwendet werden soll, sollten Sie die Batterien herausnehmen.
- Verwenden Sie zum Abwischen der Lampe nur ein feuchtes Tuch. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel auf Alkoholbasis und keine scheuernden Substanzen.
- Die Lampe ist gegenüber Regen und Schnee witterungsbeständig; sie ist jedoch nicht wasserdicht. Nicht in Wasser / Flüssigkeiten eintauchen.
- Die Lampe ist hitzebeständig. Ein Fettbrand oder ein zu langer Betrieb des Grills mit hohen Temperaturen kann Komponenten im Innern beschädigen.

Drücken Sie die WECK-Taste, um die Grilllampe einzuschalten. Die Lampe ist einem ‚Neigungssensor‘ versehen, der die Lampe beim Öffnen des Grilldeckels ein- und beim Schließen des Deckels ausschaltet. Wenn der Deckel länger als 30 Minuten geöffnet oder geschlossen bleibt, schaltet sich die Grilllampe aus. Drücken Sie zum Wiedereinschalten der Lampe die WECK-Taste (5).

HINWEIS: Durch Drücken der WECK-Taste wird die Lampe nicht AUSGESCHALTET.



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

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

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

AUSTRALIA

Weber-Stephen Products LLC
R. McDonald Co. PTY. LTD.
+61.8.8221.6111

AUSTRIA

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 7242 890 135 0
info-at@weberstephen.com

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 015 28 30 90
infobelux@weberstephen.com

CHILE

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

CZECH REPUBLIC

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+42 267 312 973
info-cz@weberstephen.com

DENMARK

Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
info@weberstephen.dk

FRANCE

Weber-Stephen France
+33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

GERMANY

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

HUNGARY

Weber-Stephen Magyarország Kft.
+36 70 / 70-89-813
info-hu@weberstephen.com

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

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

ISRAEL

D&S Imports
+972 392 41119
info@weber.co.il

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 360 590
info-italia@weberstephen.com

MEXICO

Weber-Stephen Products S.A. de C.V.
+01800-00-WEBER [93237] Ext. 105

NETHERLANDS

Weber-Stephen Netherlands B.V.
+31 513 4333 22
info@weberbarbecues.nl

NEW ZEALAND

WEBER New Zealand ULC
+64 9 570 6630

POLAND

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

RUSSIA

Weber-Stephen Vostok LTD.
+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 Iberica Srl
+34 93 584 40 55
infoiberica@weberstephen.com

SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
info-ch@weberstephen.com

TURKEY

Dost Bahce Dis Ticaret Müessilik Anonim Sirketi
+49 6132 8999 0
info-de@weberstephen.com

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Nordic Middle East
+971 4 360 9256
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
customerserviceuk@weberstephen.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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com