weber SLATE™ GP71

71 cm rostbeständige Plancha

LPG BENUTZERHANDBUCH

HEUTE REGISTRIEREN

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

Wichtige Sicherheitsinformation

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

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

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

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

NUR IM FREIEN VERWENDEN.

LIES DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR INBETRIEBNAHME DES GERÄTES.

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

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

⚠ GEFAHR

Wenn du Gas riechst:

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

⚠ WARNUNG

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

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

FUNKTIONEN UND MERKMALE DIESES GRILLS

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

Seriennummer

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

Installation und Montage

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

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

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

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

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

Betrieb

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Lagerung und/oder Nichtgebrauch

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

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

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

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

8657141_051925 DE

GARANTIE

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

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

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

FREIWILLIGE GARANTIE VON WEBER

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

PFLICHTEN DES EIGENTÜMERS IM RAHMEN DIESER GARANTIE

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

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

GARANTIEABWICKLUNG/GEWÄHRLEISTUNGSAUSSCHLUSS

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

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

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

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

GARANTIEFRISTEN DES PRODUKTS

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

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

Edelstahl-Brennerrohre:
5 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen

Plancha:
5 Jahre (ohne Rosten)

Alle übrigen Teile:
2 Jahre (ausgenommen normaler Verschleiß)

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

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

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

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

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

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

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

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

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

Wichtige Informationen zu Flüssigpropangas- & Gasanschlüssen

Was ist Flüssigpropangas?

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

Hinweise für einen sicheren Umgang mit Flüssigpropangas-Flaschen

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

Anforderungen an die Flüssigpropangas-Flaschen

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

Was ist ein Regler?

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

Anforderungen an Regler und Schlauch

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

CE

Anschließen der Flüssigpropangas-Flasche & Leckageprüfung

Den Regler an die Gasflasche anschließen

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

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

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

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

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

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

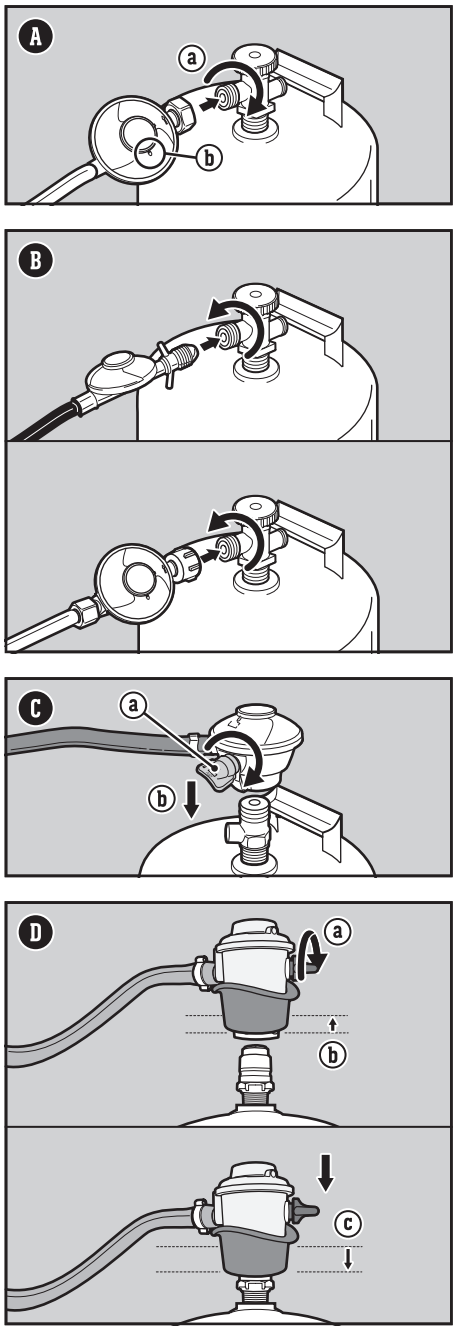
Einsetzen der Flüssigpropangas-Flasche

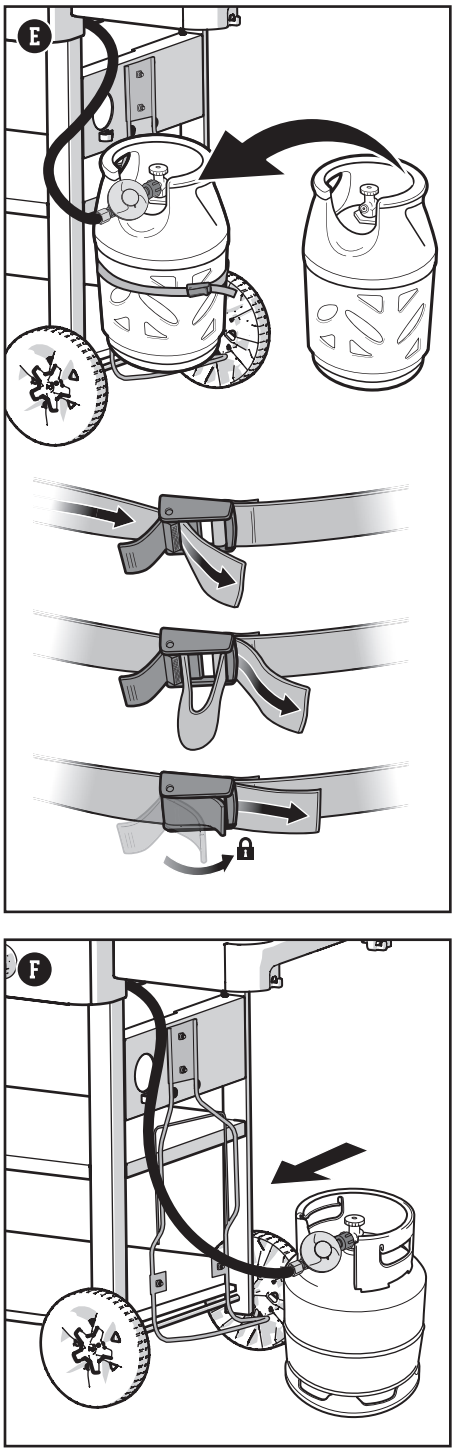
Ob die Gasflasche an den Gasflaschenhaltebügel gehängt oder auf den Boden gestellt wird, hängt von der Größe und Form der Gasflasche ab.

1) Ermittle die Art deiner Flüssigpropangas-Flasche und befolge die entsprechende Einbauanleitung.

   Einbau am Gasflaschenhaltebügel (E)
   Drehe die Gasflasche, bis die Ventilöffnung zur Grillfront zeigt. Hebe die Gasflasche hoch und hänge sie in den Gasflaschenhaltebügel ein. Stelle den Riemen so ein, dass er eng an der Gasflasche anliegt.

   Einbau auf dem Boden (F)
   Stelle die Gasflasche rechts vom Grill außerhalb des Unterschranks auf den Boden. Drehe die Gasflasche, bis die Ventilöffnung zur Grillfront zeigt.





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

⚠ WICHTIG: Wir empfehlen, den Gasschlauch deines Gasgrills alle fünf Jahre auszutauschen. In einigen Ländern ist es ggf. erforderlich, den Gasschlauch nach einem kürzeren Zeitraum auszutauschen. In diesem Fall gelten die entsprechenden nationalen Regelungen.
Um Ersatzschläuche, -regler und Ventileinheiten zu erhalten, wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website. Melde dich auf weber.com an.

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

Was ist eine Leckageprüfung?

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

• Verbindung zwischen Regler und Gasflasche

Auf Gaslecks prüfen

1) Befeuchte die Anschlüsse mit einer Seifenlösung. Verwende hierzu eine Sprühflasche, eine Bürste oder einen Lappen. Die Seifenlösung kannst du selbst herstellen. Mische dazu 20 % Flüssigseife mit 80 % Wasser. Alternativ kannst du die Lösung in der Sanitärabteilung eines Baumarkts kaufen.
2) Ermittle die Art deines Reglers. Öffne die Gaszufuhr. Drehe dazu das Gasflaschenventil gegen den Uhrzeigersinn **(G)** oder den Reglerhebel in die EIN-Position **(H)**.
3) Falls sich Blasen bilden, liegt ein Leck vor.
   a) Sollte an der Verbindung zwischen Regler und Gasflasche oder zwischen Reglerschlauch und Regler ein Leck vorliegen **(I)**, unterbrich die Gaszufuhr. DEN GRILL NICHT IN BETRIEB NEHMEN.

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

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

Zusätzliche Vorsichtsmaßnahmen für die Leckageprüfung

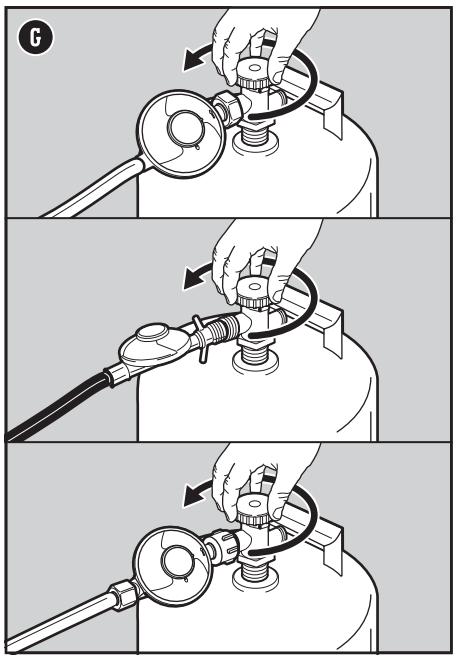
Folgende Verbindungen sollten jedes Mal auf Gaslecks überprüft werden, wenn eine Gasflasche aufgefüllt und wieder montiert wird:

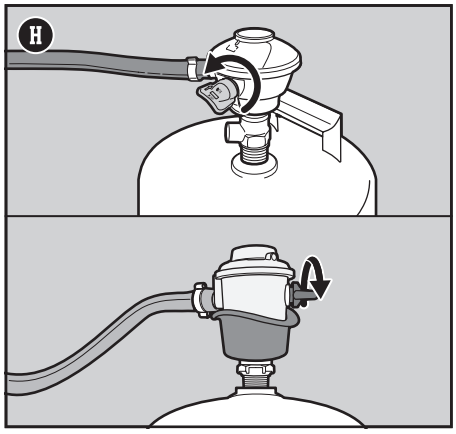
• Verbindung des Reglers und Verbindung zwischen Regler und Gasflasche **(I)**.

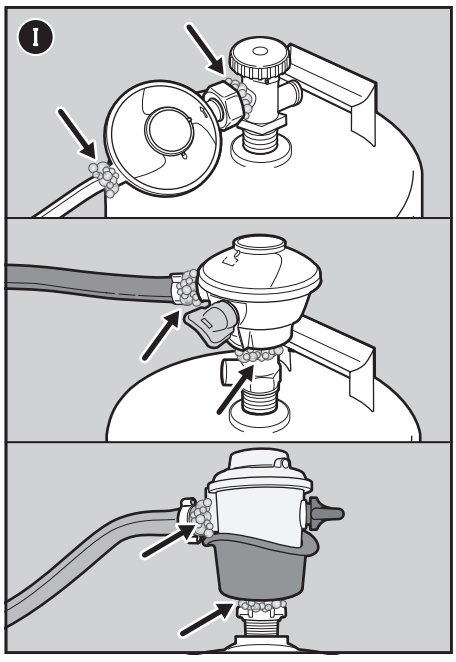
Befolge die Anweisungen im Abschnitt AUF GASLECKS PRÜFEN.

Den Regler von der Gasflasche entfernen

1) Stelle sicher, dass das Gasflaschenventil bzw. der Reglerhebel vollständig geschlossen ist.
2) Entferne den Regler.







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

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

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

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

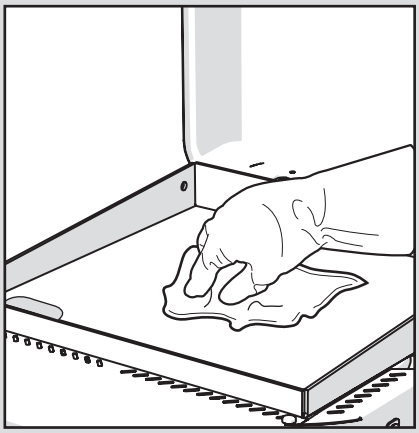
⚠ GEFAHR: Schließe immer das Gasflaschenventil, bevor du den Regler entfernst. Versuche nicht, Gasregler und Schlauch oder sonstige Gasanschlüsse zu trennen, während der Grill in Gebrauch ist.

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

Vor dem Grillen

Gebrauch und Pflege

Vor der ersten Nutzung: Die neue Plancha mit einem milden Spülmittel per Hand abwaschen. Anschließend gründlich mit einem weichen Lappen oder Küchentuch abtrocknen.



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

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

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

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

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

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

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

⚠ **WARNUNG: Gegenstände, die sich im Bereich der Plancha befinden, werden heiß.**

⚠ **WARNUNG: Halte Küchentücher von direkten Flammen oder starker Hitze fern.**

⚠ **WARNUNG: Nimm die Plancha NICHT heraus, bevor der Grill ausgeschaltet und vollständig abgekühlt ist.**

⚠ **VORSICHT: Schütte niemals große Mengen kaltes Wasser auf einmal auf die Plancha. Dies kann dazu führen, dass sich die Plancha verzieht.**

⚠ **VORSICHT: Wenn du eine große Menge kaltes oder tiefgekühltes Grillgut (oder Grillgut mit hohem Wassergehalt) auf eine heiße Plancha legst, kann sich die Plancha verziehen.**

⚠ **VORSICHT: Während des Grillens kein kaltes Wasser auf die Grillfläche sprühen.**

⚠ **VORSICHT: Sei vorsichtig beim Wenden des Grillguts während des Grillens, um Spritzen von heißem Fett zu vermeiden.**

Den Grill anzünden

Verwendung der Snap Zündung zum Zünden von Brennern

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

1) Die Schutzabdeckhaube **(A)** öffnen.

⚠ **WARNUNG: Bediene den Grill nicht, wenn die Schutzabdeckhaube eingeklappt ist. Die Schutzabdeckhaube darf nur zum Schutz der Plancha verwendet werden.**

2) Stelle sicher, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der AUS-Position ○ befinden. Drücke die Knöpfe dafür nach innen und drehe sie im Uhrzeigersinn **(B)**. *Hinweis: Es ist wichtig, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der AUS-Position ○ befinden, bevor die Flüssigpropangas-Flasche geöffnet wird.*

3) Öffne die Gaszufuhr. Drehe dazu das Gasflaschenventil gegen den Uhrzeigersinn oder den Reglerhebel in die EIN-Position. Dies hängt davon ab, wie der Regler mit der Gasflasche verbunden ist.

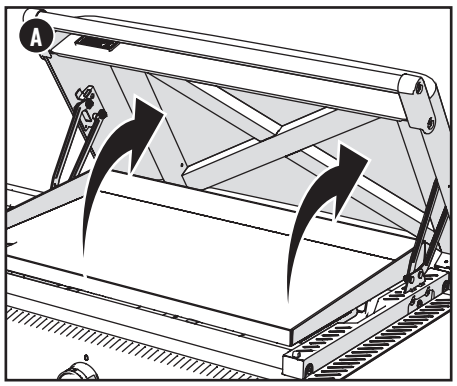
4) Beginne mit dem ersten Brenner von links. Drücke den Bedienknopf des Brenners nach innen **(C)** und drehe ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position START/HOCH, bis du ihn einschnappen hörst **(D)**. Halte den Drehknopf zwei Sekunden lang gedrückt, nachdem du das Einrasten gehört hast. Dadurch wird der Zünder ausgelöst und der Brenner entzündet.

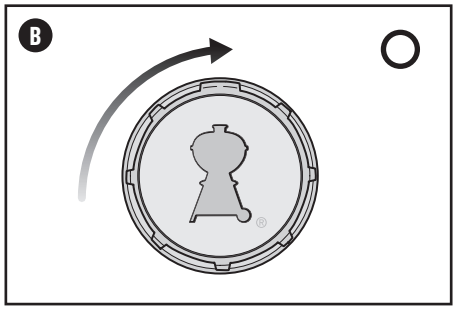
5) Überprüfe, ob der Brenner entzündet ist, indem du durch den Spalt zwischen der Grillfläche und dem Bedienfeld blickst.

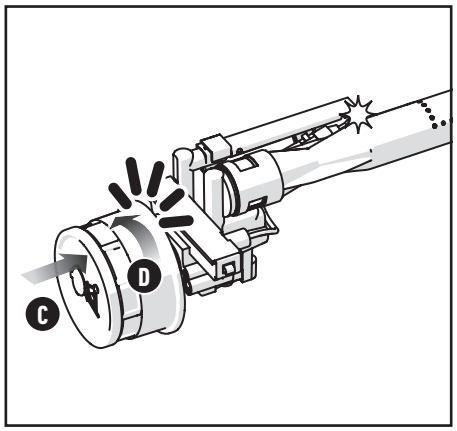
6) Zündet der Brenner nicht, drehe den Bedienknopf des Brenners in die AUS-Position ○ und wiederhole den Anzündvorgang ein zweites Mal. Wenn der Brenner immer noch nicht zündet, drehe den Bedienknopf des Brenners auf AUS und warte fünf Minuten, bis sich das Gas verflüchtigt hat, bevor du es erneut versuchst, oder versuche, mit einem Streichholz zu zünden.

7) Wurde der Brenner entzündet, führe die Schritte 4 bis 6 für die verbleibenden Brenner aus.

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







Die Plancha vorheizen

Für ein erfolgreiches Grillvergnügen ist es unerlässlich, die Plancha vorzuheizen. So wird verhindert, dass das Grillgut festhaftet, und du stellst sicher, dass die Plancha heiß genug ist, um dein Grillgut wie gewünscht zu garen. Außerdem werden so Rückstände vom letzten Grillen abgebrannt.

1. Die Schutzabdeckhaube öffnen.
2. Zünde deine Plancha in Übereinstimmung mit der Zündanleitung dieses Benutzerhandbuchs.
3. Heize die Plancha 10 Minuten vor. WEBER empfiehlt, die Plancha auf die Temperatur vorzuheizen, bei der du grillen möchtest (d. h. wenn du beispielsweise Pfannkuchen zubereiten möchtest, heize auf **LOW** vor. Wenn du Burger zubereitest, heize sie auf **HIGH** vor).

Löschen der Brenner

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

⚠ **WARNUNG: Bediene den Grill nicht mit geschlossener Schutzabdeckhaube. Die Schutzabdeckhaube darf nur zum Schutz der Plancha bei der Aufbewahrung verwendet werden.**

⚠ **WARNUNG: Öffne die Schutzabdeckhaube während des Zündvorgangs. Wenn du die Schutzabdeckung beim Entzünden des Brenners nicht öffnest oder nicht mindestens fünf Minuten wartest, damit sich das Gas verflüchtigen kann, wenn sich der Grill nicht entzündet, kann eine explosive Stichflamme entstehen, die schwere oder sogar tödliche Verletzungen nach sich ziehen kann.**

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

⚠ **WARNUNG: Jeder Brenner muss einzeln über die Snap Zündung gezündet werden.**

⚠ **WARNUNG: Wenn sich der erste Brenner nicht innerhalb von vier Sekunden zünden lässt, drehe den Bedienknopf des Brenners in die AUS-Position und wiederhole den Zündvorgang noch einmal. Wenn der Brenner immer noch nicht zündet, drehe den Bedienknopf des Brenners auf AUS und warte fünf Minuten, bis sich das Gas verflüchtigt hat, bevor du es erneut versuchst, oder versuche, mit einem Streichholz zu zünden.**

Einstellungen des Brenner-Bedienknopfes



PRODUKTPFLEGE

Reinigung und Wartung

Reinigung und Wartung der Plancha

Die Oberfläche der Plancha sollte nach jedem Gebrauch gesäubert werden, um ihren guten Zustand zu bewahren und die antihaftbeschichtete Oberfläche zu erhalten. Befolge für eine sachgemäße Reinigung die nachstehenden Schritte:

1. Nachdem der Grill ausgeschaltet ist und 5 Minuten lang abgekühlt hat, leite überschüssiges Fett, Öl und Speiserückstände mit einem Planchaschaber oder Grillwender in das Loch in der Plancha **(A)**.

HINWEIS: Bei hartnäckigen Speiserückständen kann während des Schabens eine kleine Menge Wasser mit Zimmertemperatur verwendet werden. BEI DER REINIGUNG DER PLANCHA KEINE GROSSEN MENGEN KALTES WASSER VERWENDEN.

2. Die Plancha von Hand mit einem milden Spülmittel abwaschen.
3. Abspülen und gründlich trocknen. Wische die Plancha mit mehreren Tüchern ab und trockne sie ab, indem du überschüssiges Fett, Öl und Speiserückstände in das Loch in der Plancha leitest.
4. Die Plancha ist NICHT spülmaschinenfest.
5. Die Plancha nicht in Wasser tauchen.

Tipps für eine besonders gründliche Reinigung

Auf deiner Plancha können sich mit der Zeit Speisereste ablagern. Hier ist eine effektive Methode zum Entfernen dieser Ablagerungen:

1. Entferne so viele Speisereste wie möglich von der Plancha.
2. Vermische drei Teile Backpulver mit einem Teil Wasser. Es bildet sich eine Paste.
3. Bringe die Paste großzügig auf der Plancha auf. Die gesamte Fläche sollte vollständig abgedeckt sein.
4. Lasse die Mischung einige Stunden lang oder über Nacht einwirken. Gib weiteres Backpulver darüber und schrubbe mit einer nicht scheuernden Bürste oder einem Schwamm ab.
5. Abspülen und trocknen lassen.

HINWEIS: Bei besonders hartnäckigen Rückständen schütte Essig über die Paste, bevor du sie entfernst. Wenn die zischende Reaktion nachlässt, schrubbe und spüle weiter.

Reinigen der Brenner

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

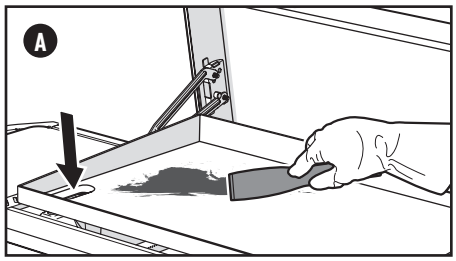
Reinigen der Brenneröffnungen

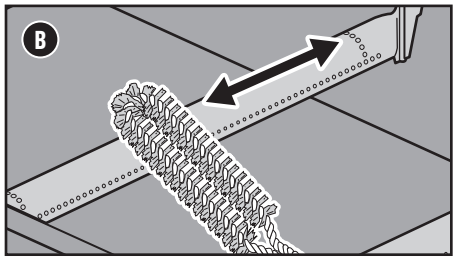
1) Wenn der Grill und die Flüssigpropangas-Flasche ausgeschaltet sind und der Grill abgekühlt ist, nimm die Plancha mit Grillhandschuhen heraus und lege sie beiseite.
2) Verwende eine Edelstahl-Grillbürste, um die Außenseite der Brenner zu reinigen. Bürste dabei über die Brenneröffnungen **(B)**.

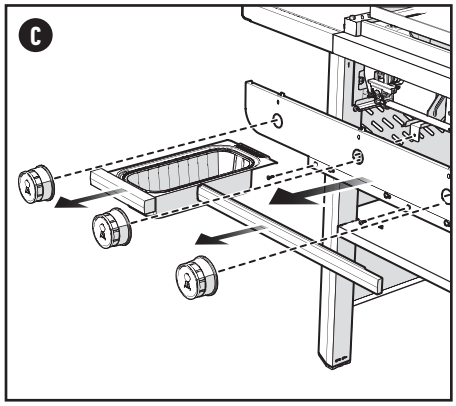
Reinigen der Spinnen-/Insektengitter

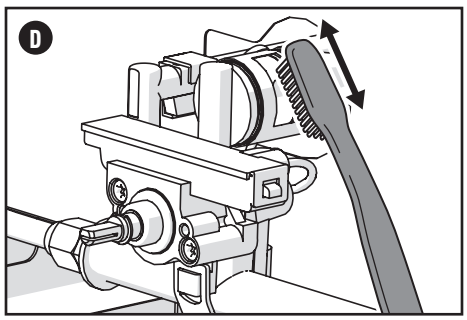
Um an die Spinnen-/Insektengitter zu gelangen, muss das Bedienfeld entfernt werden **(C)**. Gehe wie folgt vor, um das Bedienfeld zu entfernen:

1) Ziehe die Fettauffangschale heraus und lege sie beiseite.
2) Nimm die Bedienknöpfe ab und lege sie beiseite.
3) Entferne die rote Verkleidung des Bedienfelds, indem du sie nach links schiebst und von der Unterseite des Bedienfelds wegziehst.
4) Löse die 2 Schrauben, mit denen das Bedienfeld am Rahmen des Grills befestigt ist, und lege sie beiseite.
5) Entferne das Bedienfeld, indem du es nach oben von den Aufhängelaschen abziehst, und lege es beiseite.
6) Reinige die Spinnen-/Insektengitter an den Enden der Brennerrohre mit einem weichen Borstenpinsel **(D)**.
7) Bringe alle Komponenten wieder an.







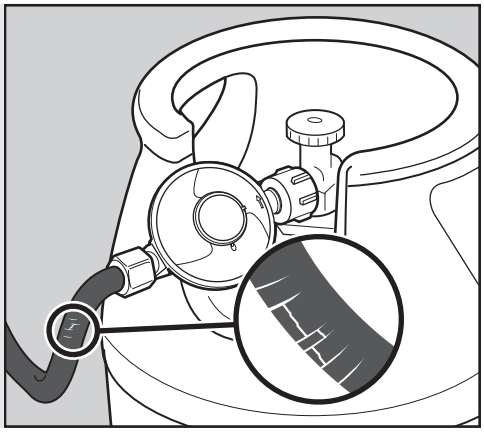


Überprüfen des Schlauchs

Der Schlauch muss regelmäßig überprüft werden.

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

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



Reinigen des Grillrahmens

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

Reinigen von Edelstahl-Oberflächen

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

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

Reinigen der lackierten, porzellanemaillierten Oberflächen und Kunststoffbauteile

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

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

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

Überprüfen auf Fettansammlungen

Deine Plancha ist mit einem Fettauffangsystem ausgestattet, das Fett und Speisereste in einem Einwegbehälter auffängt. Das Fett und die Speisereste werden in eine Einweg-Tropfschale geleitet, die die Fettauffangschale auskleidet. Dieses System sollte vor dem Grillen gereinigt werden, um Fettbrände zu vermeiden.

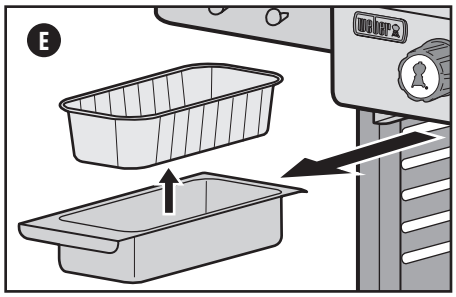
1. Achte darauf, dass der Grill ausgeschaltet und vollständig abgekühlt ist.
2. Beseitige überschüssiges Fett oder Speiserückstände mit einem Planchaschaber und wische die Plancha mit einem Papiertuch ab. Schabe das Fett und die Speiserückstände durch die Öffnung auf der Grillfläche der Plancha in die darunterliegende Einweg-Tropfschale.
3. Nimm die Fettauffangschale ab. Kontrolliere, dass sich in der Einweg-Tropfschale in der Auffangschale keine übermäßigen Fett- und Speiserückstände befinden. Entsorge ggf. die Einweg-Tropfschale und ersetze sie durch eine neue **(E)**.
4. Baue alle Komponenten wieder ein.

HINWEIS: Bei starken Niederschlägen kann Wasser in die Fettauffangschale und die Einweg-Tropfschale eindringen. Kontrolliere die Einweg-Tropfschale und die Fettauffangschale auf Wasser und entleere sie bei Bedarf.

Die Grillfläche reinigen

Nach dem Vorheizen lassen sich eventuelle Speise- und Fettrückstände von vorherigen Grillvorgängen einfacher mit einem Planchaschaber entfernen.

1. Schabe die Grillfläche nach dem Vorheizen mit einem Planchaschaber ab. Leite überschüssiges Fett oder Grillgut in das Loch auf der Grillfläche der Plancha.



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

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

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

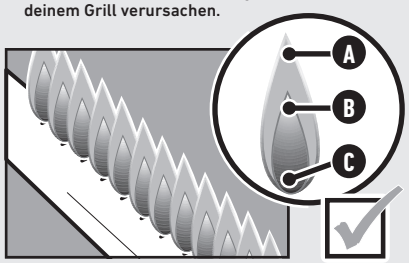
⚠ WARNUNG: Versuche nicht, gasführende oder gasverbrennende Teile, Zündkomponenten oder strukturelle Komponenten zu reparieren, ohne dich vorab beim Kundendienst von Weber-Stephen Products LLC über Reparaturarbeiten informiert zu haben.

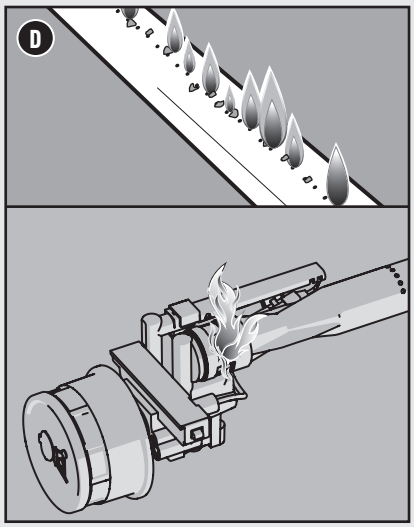
⚠ VORSICHT: Die Öffnungen des Brennerrohrs müssen korrekt über den Ventilöffnungen positioniert sein.

Ordnungsgemäße Flammenmuster der Brenner

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

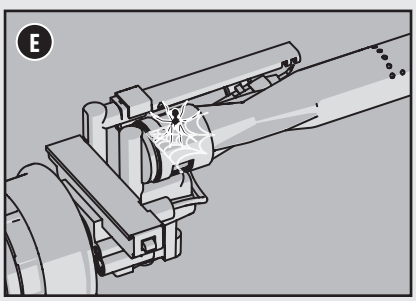
⚠ WARNUNG: Verstopfte und verschmutzte Öffnungen können eine vollständige Gaszufuhr verhindern und zu einem Brand (D) in und an den Gasventilen führen. Dies kann schwerwiegende Schäden an deinem Grill verursachen.





Spinnengitter

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



FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

HAUPTBRENNER LASSEN SICH NICHT ANZÜNDEN

FEHLER

• Hauptbrenner zünden nicht, obwohl die Anleitung zur Zündung im Abschnitt „Betrieb“ dieses Benutzerhandbuchs befolgt wurde.

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

Anzünden des Grills mit einem Streichholz

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

Der Streichholzhalter ist nur für ausgewählte Modelle erhältlich.

1) Die Schutzabdeckhaube öffnen.

⚠ **WARNUNG: Bediene den Grill nicht, wenn die Schutzabdeckhaube eingeklappt ist. Die Schutzabdeckhaube darf nur zum Schutz der Plancha verwendet werden.**

2)Stelle sicher, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der AUS-Position ○ befinden. Drücke die Knöpfe dafür nach innen und drehe sie im Uhrzeigersinn.
Hinweis: Es ist wichtig, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der AUS-Position ○ befinden, bevor die Flüssigpropangas-Flasche geöffnet wird.

3) Öffne die Gaszufuhr. Drehe dazu das Gasflaschenventil gegen den Uhrzeigersinn oder den Reglerhebel in die EIN-Position. Dies hängt davon ab, wie der Regler mit der Gasflasche verbunden ist.

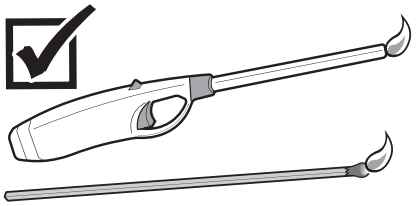
4) Beginne mit dem ersten Brenner von links. Führe ein angezündetes Stabfeuerzeug durch den Schlitz an der Seite der Plancha neben dem Brenner **(A)**.

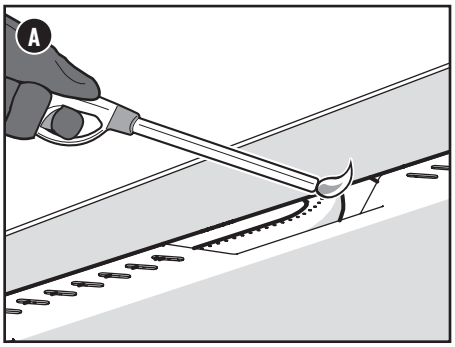
5) Drücke den Bedienknopf des Brenners nach innen und drehe ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn in die Position Start/Hoch ◐.

6) Vergewissere dich, dass der Brenner entzündet ist, indem du zwischen die Plancha und den Grillrahmen blickst.

7) Zündet der Brenner nicht innerhalb von vier Sekunden, drehe den Bedienknopf des Brenners in die AUS-Position ○ und warte fünf Minuten, bis sich das Gas verflüchtigt hat, bevor du erneut versuchst, den Brenner zu zünden.

8) Wenn der Brenner zündet, liegt das Problem vielleicht beim Zündsystem. Wende dich zur Prüfung des Zündsystems an den WEBER-Kundendienst.





ERSATZTEILE

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

Brennerventilöffnungen – Größen & Verbrauchsdaten

		GRÖSSEN DER BRENNER-VENTILÖFFNUNGEN
Land	Gaskategorie	GP71
China, Dänemark, Estland, Finnland, Hongkong, Indien, Island, Israel, Japan, Lettland, Litauen, Malta, Niederlande, Norwegen, Rumänien, Russland, Schweden, Singapur, Slowakei, Slowenien, Südafrika, Südkorea, Tschechische Republik, Türkei, Ungarn, Zypern	**$I_{3B/P}$ (30 mbar oder 2,8 kPa)**	Hauptbrenner 0,98 mm
Belgien, Frankreich, Großbritannien, Griechenland, Irland, Italien, Luxemburg, Portugal, Spanien, Schweiz	**I_{3+} (28-30/37 mbar)**	Hauptbrenner 0,93 mm
Polen	**$I_{3B/P}$ (37 mbar)**	Hauptbrenner 0,93 mm
Deutschland, Österreich	**$I_{3B/P}$ (50 mbar)**	Hauptbrenner 0,86 mm
		VERBRAUCHSDATEN
Gaskategorie		GP71
$I_{3B/P}$ (30 mbar oder 2,8 kPa)		10,6 kW Propan 12,0 kW Butan 742 g/h Propan 858 g/h Butan
I_{3+} (28–30/37 mbar)		10,6 kW Propan 10,6 kW Butan 742 g/h Propan 742 g/h Butan
$I_{3B/P}$ (37 mbar)		10,6 kW Propan 12,0 kW Butan 742 g/h Propan 858 g/h Butan
$I_{3B/P}$ (50 mbar)		10,6 kW Propan 12,0 kW Butan 742 g/h Propan 858 g/h Butan

ANMERKUNGEN

ANMERKUNGEN

KUNDENDIENST

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ICELAND
Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

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

ITALY
Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 130120
service-it@weber.com

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

weber.com

PROBLEME? FRAGEN? Gib das Produkt nicht an das Geschäft zurück. Wir helfen dir gerne weiter.

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

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