

# GENESIS®



## GAS GRILL

### LP Gas Grill Owner's Guide

NL

IT

FR

DE

HU

RO

BG

320/330

#56556



NL

IT

FR

DE

HU

RO

BG

**YOU MUST READ THIS OWNER'S GUIDE BEFORE OPERATING YOUR GAS GRILL.**

#### ⚠ DANGER

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flames.
3. Open lid.
4. If odour continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire service.

Leaking gas may cause a fire or explosion, which can cause serious bodily injury or death, or damage to property.

#### ⚠ WARNING

1. Do not store or use petrol or other flammable vapours and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
2. A gas supply cylinder not connected for use should not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

⚠ **WARNING:** Follow all leak-check procedures carefully in this manual before operating barbecue. Do this even if barbecue was dealer-assembled.

⚠ **WARNING:** Do not ignite this appliance without first reading the **BURNER IGNITION** sections of this manual.

**INFORMATION FOR THE INSTALLER:**  
This manual must remain with the owner, who should keep it for future use.

**OUTDOOR USE ONLY.**

CE:845CL-0012  
ID: 0845

56556 09/17/10 LP  
NL / IT / FR / DE / HU / RO / BG



# GENESIS®



## GASBARBECUE

Gebruikershandleiding voor de LP-gasbarbecue

320/330

#57647



TN

**U DIENT DEZE HANDLEIDING TE LEZEN  
VOOR HET GEBRUIK VAN UW  
GASBARBECUE**

### ⚠ GEVAAR

Wanneer u gas ruikt:

1. Sluit de gastoevoer naar de barbecue af.
2. Doof eventuele vlammen.
3. Open de deksel.
4. Wanneer de gaslucht niet verdwijnt, bewaar dan afstand tot de barbecue en neem direct contact op met de gasleverancier of de brandweer.

Lekkend gas kan brand of explosie veroorzaken, met ernstig of fataal lichamelijk letsel of beschadigingen van eigendommen tot gevolg.

### ⚠ WAARSCHUWING

1. Bewaar of gebruik geen benzine of andere ontvlambare gassen of vloeistoffen in de buurt van deze of andere barbecues.
2. Een gasfles die niet is aangesloten voor gebruik, mag niet in de buurt van deze of andere barbecues worden bewaard.

⚠ **WAARSCHUWING:** Volg alle lekkagecontroleprocedures in deze handleiding nauwgezet op voordat u de barbecue gaat gebruiken. Voer deze controles ook uit wanneer de barbecue bij de dealer gemonteerd is.

⚠ **WAARSCHUWING:** De barbecue niet aansteken voordat u de gedeelten **ONTSTEKEN VAN BRANDER** in deze handleiding hebt gelezen.

**INFORMATIE VOOR HET INSTALLEREN:**  
Deze handleiding is bedoeld voor de eigenaar en wij raden u aan om deze goed te bewaren.

**ALLEEN VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS.**

CE:845CL-0012  
ID: 0845

57647 09/17/10 LP  
NL - DUTCH

# WAARSCHUWINGEN

## ⚠ GEVAAR

Het niet opvolgen van de gevaren, waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen in deze gebruikershandleiding, kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of overlijden, of tot brand of explosie met schade aan eigendommen als gevolg.

## ⚠ WAARSCHUWINGEN

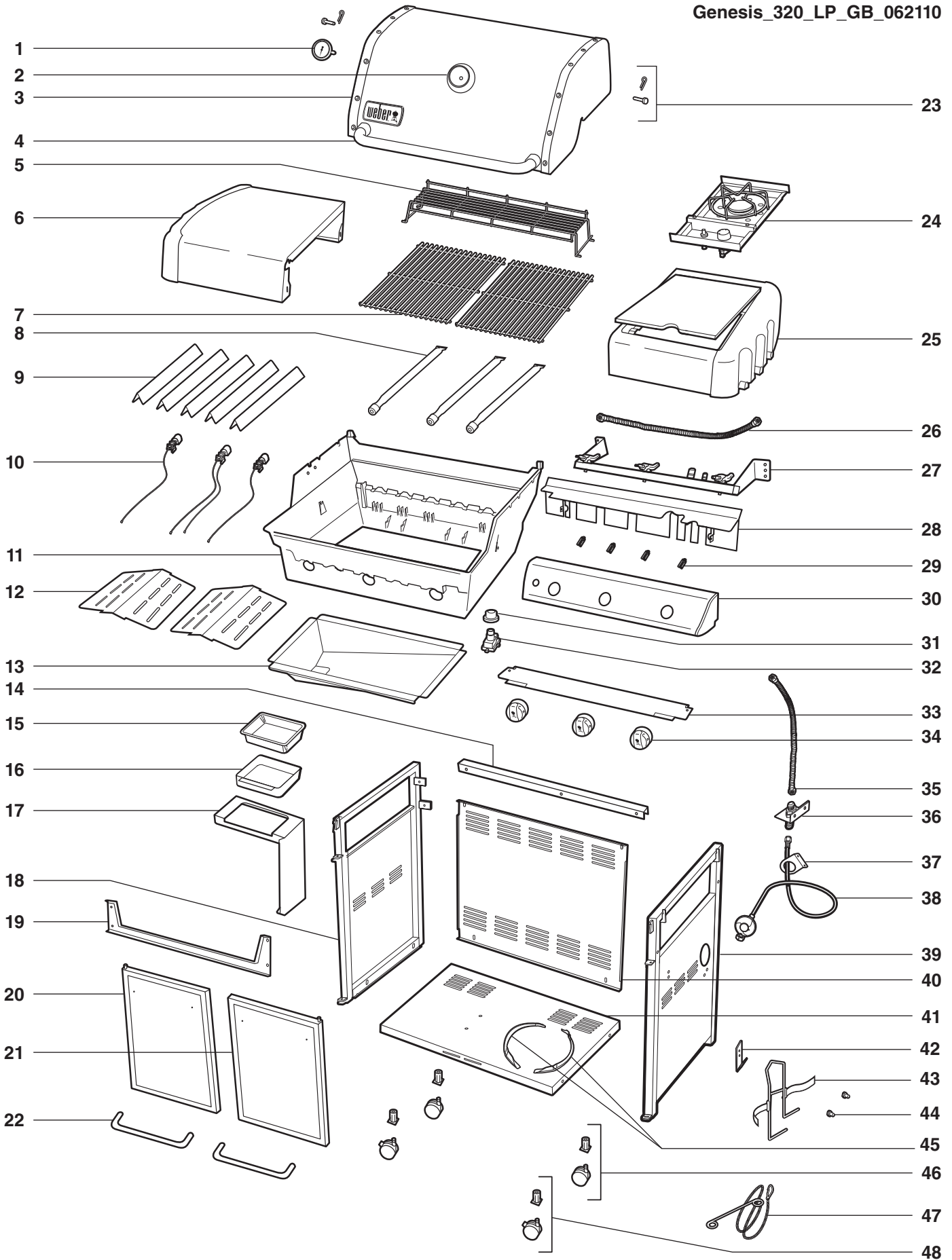
- ⚠ Volg de instructies voor het aansluiten van de gasdrukregelaar voor uw type gasbarbecue op.
- ⚠ Bewaar geen reserve of ontkoppelde gasfles onder of in de buurt van deze barbecue.
- ⚠ Leg geen barbecuehoezen of andere brandbare materialen op of in de opslagruimte onder de barbecue.
- ⚠ Een onjuiste installatie kan gevaarlijk zijn. Volg daarom de instructies in deze handleiding zorgvuldig op.
- ⚠ Wanneer de gasbarbecue van Weber gedurende een langere periode niet gebruikt is of opgeslagen is, dient u de Weber® gasbarbecue te controleren op gaslekken en of de brander niet verstopt is voordat u de barbecue gaat gebruiken. Raadpleeg de instructies in deze handleiding voor de juiste procedure.
- ⚠ Zoek niet met een aansteker naar gaslekken.
- ⚠ Gebruik uw Weber® gasbarbecue niet wanneer er sprake is van een gaslek bij de aansluitingen.
- ⚠ Ontvlambare materialen dienen ongeveer 60 cm uit de buurt van de barbecue te worden gehouden.
- ⚠ Uw Weber® gasbarbecue mag niet door kinderen worden gebruikt. De toegankelijke onderdelen van de barbecue kunnen erg heet zijn. Houd jonge kinderen uit de buurt van de barbecue wanneer u deze gebruikt.
- ⚠ Wees voorzichtig wanneer u uw Weber® gasbarbecue gebruikt. Tijdens het gebruik of tijdens het schoonmaken kan de barbecue heet zijn; blijf daarom altijd in de buurt van de barbecue en verplaats de barbecue niet tijdens het gebruik.
- ⚠ Wanneer de branders tijdens het bereiden van de gerechten uitgaan, draai dan alle gasknoppen dicht. Open de deksel en wacht vijf minuten voordat u de branders weer aansteekt. Neem daarbij de ontstekingsinstructies in acht.
- ⚠ Gebruik geen houtskool, briketten of lavasteen in uw Weber® gasbarbecue.
- ⚠ Buig tijdens het bereiden van eten niet over de open barbecue en leg uw handen of vingers niet op de voorste rand van de ketel.
- ⚠ Wanneer het vuur plotseling opflakert, legt u het eten uit de buurt van de vlammen tot de branders weer normaal branden.
- ⚠ In geval van een vetbrandje, draait u alle branders dicht en laat u de deksel gesloten tot het vuur is gedoofd.
- ⚠ De Weber® gasbarbecue dient regelmatig schoongemaakt te worden.
- ⚠ Maak tijdens het reinigen van de kleppen of branders de openingen of aansluitingen niet groter.
- ⚠ Vloeibaar propaan is geen aardgas. Het vervangen van vloeibaar propaan door aardgas is gevaarlijk. Bovendien vervalt bij pogingen daartoe de garantie.
- ⚠ Een gedeukte of roestige gasfles kan gevaarlijk zijn. Laat deze controleren door uw gasleverancier. Gebruik geen gasfles met een beschadigde aansluiting.
- ⚠ De gasfles kan ogenschijnlijk leeg zijn, maar kan toch nog wat gas bevatten. Hiermee dient rekening te worden gehouden bij het transporteren en opslaan van de gasfles.
- ⚠ Ontkoppel de gasdrukregelaar of een willekeurige gasaansluiting nooit wanneer u de barbecue gebruikt.
- ⚠ Draag tijdens het bedienen van de barbecue hittebestendige wanten of ovenhandschoenen.
- ⚠ Gebruik deze barbecue alleen als alle onderdelen zijn gemonteerd. De eenheid dient goed te worden geïnstalleerd volgens de instructies in de "Installatiehandleiding".
- ⚠ Dit model barbecue niet inbouwen of in een constructie plaatsen. Het negeren van deze waarschuwing kan brand of een explosie veroorzaken die eigendommen kan beschadigen en ernstig lichamelijk letsel of overlijden kan veroorzaken.

# INHOUD

<b>WAARSCHUWINGEN</b> .....	<b>2</b>	<b>ONTSTEKING EN GEBRUIK VAN ZIJBRANDER</b> .....	<b>24</b>
<b>INHOUD</b> .....	<b>3</b>	ONTSTEKEN VAN ZIJBRANDER .....	24
<b>UITVERGROOT BEELD 320</b> .....	<b>4</b>	UITZETTEN .....	24
<b>ONDERDELENLIJST 320</b> .....	<b>5</b>	HANDMATIG ONTSTEKEN VAN ZIJBRANDER .....	25
<b>UITVERGROOT BEELD 330</b> .....	<b>6</b>	UITZETTEN .....	25
<b>ONDERDELENLIJST 330</b> .....	<b>7</b>	<b>PROBLEEMOPLOSSING</b> .....	<b>26</b>
<b>ALGEMENE INSTRUCTIES</b> .....	<b>8</b>	<b>PROBLEEMOPLOSSING VOOR ZIJBRANDER</b> .....	<b>27</b>
OPSLAAN .....	8	<b>ONDERHOUD</b> .....	<b>27</b>
GEBRUIK .....	8	REINIGEN .....	27
<b>GASINSTRUCTIES</b> .....	<b>9</b>	UW ROESTVASTSTAAL BEHOUDEN .....	27
TIPS VOOR VEILIGE HANTERING VAN VLOEIBARE PROPAANGASFLESSEN .....	9	WEBER® BESCHERMEN TEGEN SPINNEN/INSECTEN .....	27
OPTIES VOOR LOCATIE VAN GASFLESINSTALLATIE .....	10	REINIGEN OF VERVANGEN VAN BRANDERBUIZEN .....	28
DE GASFLES INSTALLEREN .....	11	WERKING VAN ELEKTRONISCHE ONTSTEKINGSSYSTEEM .....	30
VOORBEREIDEN OP AANSLUITEN VAN LP-GASFLES .....	13	ONDERHOUD VAN ZIJBRANDER .....	31
DE VLOEIBARE PROPAANGASFLES AANSLUITEN .....	14	JAARLIJKS ONDERHOUD .....	31
VOORBEREIDING OP LEKTEST .....	15		
CONTROLLEREN OP GASLEKKAGE .....	16		
DE VLOEIBARE PROPAANGASFLES HERVULLEN .....	18		
DE VLOEIBARE PROPAANGASFLES (LP) OPNIEUW AANSLUITEN .....	18		
<b>VOOR GEBRUIK VAN DE BARBECUE</b> .....	<b>19</b>		
UITSCHUIFBARE VETOPVANGLADE EN WEGWERPBARE DRUIPPAN .....	19		
CONTROLE VAN ELEKTRONISCHE ONTSTEKER .....	19		
CONTROLE VAN DE SLANG .....	19		
<b>ONTSTEKING EN GEBRUIK VAN HOOFDBRANDER</b> .....	<b>20</b>		
ONTSTEKEN VAN HOOFDBRANDER .....	20		
UITZETTEN .....	20		
HANDMATIG ONTSTEKEN VAN HOOFDBRANDER .....	21		
UITZETTEN .....	21		
<b>SEAR STATION® ONTSTEKEN EN GEBRUIKEN (330 MODEL)</b> .....	<b>22</b>		
SEAR STATION® BRANDER AANSTEKEN .....	22		
SEAR STATION® HANDMATIG ONTSTEKEN VAN BRANDER .....	22		
HET SEAR STATION® GEBRUIKEN .....	22		
<b>GRILLTIPS EN ANDERE HANDIGE TIPS</b> .....	<b>23</b>		
VOORVERWARMEN .....	23		
KOKEN MET DEKSEL DICHT .....	23		
SAPPEN EN VET .....	23		
FLAVORIZER® SYSTEEM .....	23		
SEAR STATION® .....	23		

# UITVERGROOT BEELD 320

Genesis\_320\_LP\_GB\_062110

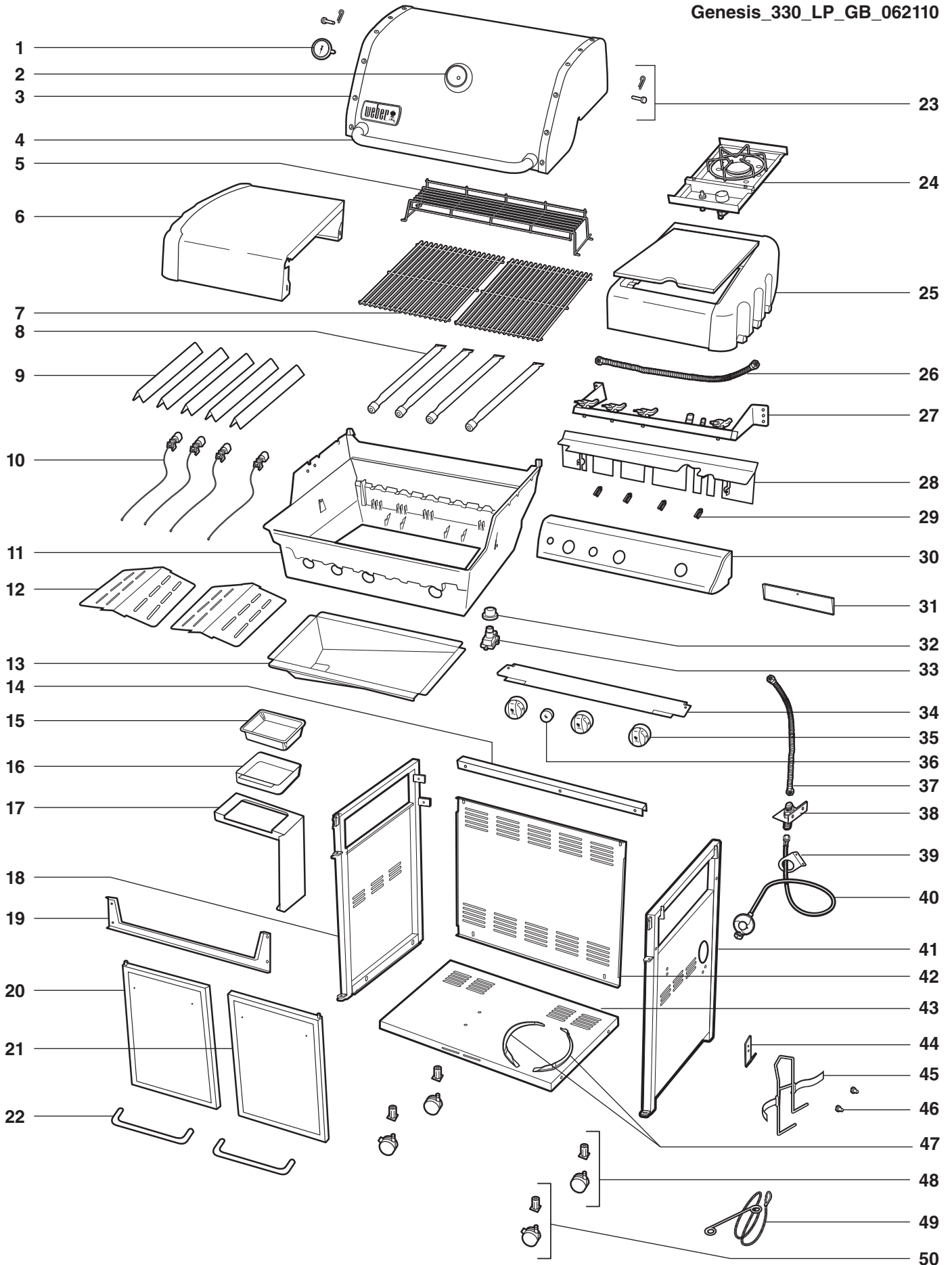


## ONDERDELENLIJST 320

- |                                    |                               |                              |
|------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| 1. Thermometer                     | 17. Houder van opvangpan      | 33. Windvanger               |
| 2. Thermometerring                 | 18. Linker framepaneel        | 34. Regelknop                |
| 3. Deksel                          | 19. Steun voorframe           | 35. Verdeelstukslang         |
| 4. Handgreep                       | 20. Linkerdeur                | 36. Tussenschot              |
| 5. Warmhoudrek                     | 21. Rechterdeur               | 37. Slanggeleider            |
| 6. Linker zijtafel                 | 22. Deurgreep                 | 38. Slang / gasdrukregelaar  |
| 7. Grillrooster                    | 23. Splitpen en bout          | 39. Rechter framepaneel      |
| 8. Branderbuis                     | 24. Zijbrander                | 40. Achterpaneel             |
| 9. Flavorizer® staaf               | 25. Rechter zijtafel          | 41. Bodempaneel              |
| 10. Ontsteking                     | 26. Gasleiding van zijbrander | 42. Beugel van gasfleshouder |
| 11. Ketel                          | 27. Verdeelstuk               | 43. Gasflesophanging         |
| 12. Hitteschild                    | 28. Hitteschild               | 44. Gasflesbeugel            |
| 13. Uitschuifbare vetopvanglade    | 29. Draadclip                 | 45. Gasflesgeleider          |
| 14. Steun achterframe              | 30. Bedieningspaneel          | 46. Zwenkwiel                |
| 15. Druippan voor eenmalig gebruik | 31. Ontstekingsknop           | 47. Luciferhouder            |
| 16. Opvangpan                      | 32. Ontstekingsmodule         | 48. Zwenkwiel met rem        |

# UITVERGROOT BEELD 330

Genesis\_330\_LP\_GB\_062110





## ONDERDELENLIJST 330

- |                                    |                                    |                              |
|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------|
| 1. Thermometer                     | 18. Linker framepaneel             | 35. Regelknop                |
| 2. Thermometerring                 | 19. Steun voorframe                | 36. Sear Station® knop       |
| 3. Deksel                          | 20. Linkerdeur                     | 37. Verdeelstukslang         |
| 4. Handgreep                       | 21. Rechterdeur                    | 38. Tussenschot              |
| 5. Warmhoudrek                     | 22. Deurgreep                      | 39. Slanggeleider            |
| 6. Linker zijtafel                 | 23. Splitpen en bout               | 40. Slang / gasdrukregelaar  |
| 7. Grillrooster                    | 24. Zijbrander                     | 41. Rechter framepaneel      |
| 8. Branderbuis                     | 25. Rechter zijtafel               | 42. Achterpaneel             |
| 9. Flavorizer® staaf               | 26. Gasleiding van zijbrander      | 43. Bodempaneel              |
| 10. Ontsteking                     | 27. Verdeelstuk                    | 44. Beugel van gasfleshouder |
| 11. Ketel                          | 28. Hitteschild                    | 45. Gasflesophanging         |
| 12. Hitteschild                    | 29. Draadclip                      | 46. Gasflesgeleider          |
| 13. Uitschuifbare vetopvanglade    | 30. Bedieningspaneel               | 47. Gasflesbeugel            |
| 14. Steun achterframe              | 31. Hitteschild van schroeibrander | 48. Zwenkwiel                |
| 15. Druippan voor eenmalig gebruik | 32. Ontstekingsknop                | 49. Luciferhouder            |
| 16. Opvangpan                      | 33. Ontstekingsmodule              | 50. Zwenkwiel met rem        |
| 17. Houder van opvangpan           | 34. Windvanger                     |                              |

## ALGEMENE INSTRUCTIES

Uw Weber® gasbarbecue is een verplaatsbaar kooktoestel om in de buitenlucht eten te bereiden. Met de Weber® gasbarbecue kunt u gerechten op diverse manieren bereiden. Door voedsel buiten te bereiden, krijgt het die specifieke smaak. De gesloten deksel en de Flavorizer® staven geven deze "buitenkookmaak" aan het eten.

De Weber® gasbarbecue is verplaatsbaar dus u kunt deze op eenvoudige wijze in uw tuin of op uw terras zetten. Omdat de Weber® gasbarbecue verplaatsbaar is, kunt u deze bij een verhuizing altijd meenemen.

Vloeibaar propaangas (LP) is eenvoudig in gebruik. Bovendien heeft u meer controle tijdens het bereiden van gerechten dan bij een houtskoolvuur.

- In de volgende informatie worden de minimale eisen vermeld voor het monteren van uw Weber® barbecue. Wij raden aan om de informatie zorgvuldig te lezen voordat u de Weber® gasbarbecue gaat gebruiken.
- Niet voor gebruik door kinderen.
- Niet aansluiten op de aardgasleiding van de woning. De kleppen en de openingen zijn uitsluitend bedoeld voor LP-gas.
- Niet gebruiken met houtskoolbriketten of lavastenen.
- Gebruik alleen een 3 kg tot 13 kg LP-gasfles.
- In het Verenigd Koninkrijk dient dit toestel te zijn voorzien van een gasdrukregelaar die voldoet aan BS 3016 en die een nominale uitgang heeft van 37 millibar. (Geleverd bij de barbecue.)
- Vermijd knikken in de slang.
- De lengte van de slang mag niet langer zijn dan 1,5 meter.
- Wij raden aan dat u de gasslang op uw Weber gasbarbecue om de 5 jaar vervangt. In sommige landen kunnen regels zijn dat de gasslang binnen de 5 jaar moet worden vervangen. De regels van deze landen hebben prioriteit.
- Onderdelen die zijn vastgezet door de fabrikant mogen niet worden veranderd door de gebruiker.
- Aanpassingen aan het apparaat kunnen gevaarlijk zijn.
- Alleen een nationaal goedgekeurde lagedrukslang en gasdrukregelaar mogen worden gebruikt.
- Reserve gasdrukregelaars en slangeenheden dienen te zijn aangegeven door de fabrikant van het toestel voor het bereiden van eten buitenshuis. ♦

### OPSLAAN

- Als de Weber® gasbarbecue niet wordt gebruikt, dient u de gaskraan op de gasfles dicht te draaien.
- Ontkoppel de gastoevoerleiding wanneer u de Weber® gasbarbecue binnenshuis bewaart. De gasfles zelf dient buitenshuis te worden bewaard in een goed geventileerde ruimte.
- Als de gasfles niet wordt verwijderd van de Weber® gasbarbecue, dienen de hele barbecue en de gasfles buitenshuis te worden bewaard in een goed geventileerde ruimte.
- De gasflessen dienen buitenshuis te worden opgeslagen buiten bereik van kinderen en in een goed geventileerde ruimte. Ontkoppelde gasflessen mogen niet worden bewaard in een gebouw, garage of andere gesloten ruimten. ♦

### GEBRUIK

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Dit toestel is alleen bedoeld voor gebruik buitenshuis en mag nooit worden gebruikt in garages en onder overdekte of dichte terrassen of op veranda's.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Plaats uw Weber® gasbarbecue niet onder een niet-hittebestendig afdak of zonnescherm.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Houd brandbaar materiaal minimaal 60 cm uit de buurt van de bovenzijde, onderzijde, achterzijde of zijkanten van de barbecue.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Uw Weber® gasbarbecue is niet bedoeld voor gebruik in of op caravans en/of boten.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Bij gebruik wordt de gehele barbecue warm. Laat de barbecue nooit onbeheerd achter.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Zorg dat de elektrische stroomsnoeren en de gastoevoerslang uit de buurt blijven van verwarmde oppervlakken.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik geen ontvlambare dampen of vloeistoffen, zoals petroleum, kerosine, alcohol, enz. en andere ontvlambare materialen in de buurt van het kookgebied.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Bewaar nooit een extra (reserve) gasfles in de buurt van de Weber® gasbarbecue.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Dit toestel wordt heel erg warm. Wees extra voorzichtig wanneer er kinderen of ouderen aanwezig zijn.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Het toestel niet verplaatsen wanneer deze in gebruik is.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Draag handschoenen bij gebruik van dit toestel. ♦

## TIPS VOOR VEILIGE HANTERING VAN VLOEIBARE PROPANGASFLESSEN

- Vloeibaar propaangas (LP) is een aardolieproduct, net zoals benzine en aardgas. LP-gas is een gas met normale temperaturen en drukken. Bij een gemiddelde druk in een gasfles is LP-gas vloeibaar. Als de druk wordt afgelaten, verdampt de vloeistof snel en vormt een gas.
- LP-gas ruikt hetzelfde als aardgas. U dient attent te zijn op deze geur.
- LP-gas is zwaarder dan lucht. Lekkend LP-gas kan zich op lage plaatsen verzamelen en kan zich verspreiden.
- De LP-gasfles dient altijd in een opwaartse stand te worden geïnstalleerd, vervoerd en bewaard. LP-gasflessen mogen niet vallen of hardhandig worden gehanteerd.
- De LP-gasfles nooit bewaren of vervoeren bij temperaturen hoger dan 51 °C (te heet om met de hand vast te pakken - bijvoorbeeld: laat de LP-gasfles niet achter in de auto op een warme dag).
- Behandel "lege" LP-gasflessen met dezelfde zorg als volle gasflessen. Er kan nog altijd gasdruk in de gasfles zitten wanneer de LP-tank leeg is. Sluit voor het ontkoppelen altijd de gaskraan.
- Gebruik geen beschadigde LP-gasfles. Gedeukte of roestige LP-gasflessen of LP-gasflessen met een beschadigde gaskraan kunnen gevaarlijk zijn en moeten direct worden vervangen door een nieuwe gasfles.
- De koppeling waar de slang op de LP-gasfles aansluit moet telkens op lekkage worden getest wanneer de LP-gasfles wordt aangesloten. Voer telkens een controle uit wanneer de LP-gasfles wordt gevuld.
- Controleer of de gasdrukregelaar is bevestigd met de kleine ventilatieopening naar beneden toe, zodat er geen water in kan blijven staan. Deze ventilatie mag geen vuil, vet, insecten, enz. bevatten.♦

## RESERVESLANG EN GASDRUKREGELAAR

Land	Onderdeelnr.
Tsjechisch Republiek / Letland / Litouwen / Roemenië / Slowaakse Republiek / Slovenië	41576
Groot Brittannië	41588
Denemarken / Finland / Noorwegen / Portugal / Spanje	41619
Frankrijk	41638
België	41639
Zwitserland	41676
Zweden	41677
Oostenrijk / Duitsland	41679
Griekenland / Italië	41680
Nederland	41681
Polen	43196
Hongarije	43197
Estland	89169
Turkije	89170

**⚠ BELANGRIJK: Wij raden aan dat u de gas slang op uw Weber gasbarbecue om de vijf (5) jaar vervangt. In sommige landen kunnen regels zijn dat de gas slang binnen de 5 jaar moet worden vervangen. De regels van deze landen hebben prioriteit.**

LAND	GASTYPE & DRUK
Bulgarije, Cyprus, Tsjechische Republiek, Denemarken, Estland, Finland, Hongarije, IJsland, Letland, Litouwen, Malta, Nederland, Noorwegen, Roemenië, Slowakije, Slovenië, Spanje, Zweden, Turkije	I <sub>3</sub> B/P - 30 mbar
België, Frankrijk, Griekenland, Ierland, Italië, Luxemburg, Portugal, Zwitserland, Verenigd Koninkrijk	I <sub>3</sub> - 28-30 / 37 mbar
Polen	I <sub>3</sub> B/P - 37 mbar
Oostenrijk, Duitsland	I <sub>3</sub> B/P - 50 mbar

ENERGIEVERBRUIK		
kW	Propaan	Butaan
Genesis® 310	11,14	12,7
Genesis® 320	14,65	16,71
Genesis® 330	17,58	20,1
g/u	Propaan	Butaan
Genesis® 310	796	924
Genesis® 320	1.047	1.216
Genesis® 330	1.257	1.463

# GASINSTRUCTIES

## OPTIES VOOR LOCATIE VAN GASFLESINSTALLATIE

Kies een van de drie opties om de locatie van de gasfles te bepalen; installatie in de opbergruimte, montage op de gasfleshouder of plaatsing op de grond. Het type en de grootte van de gekochte gasfles helpt bij het bepalen van de locatie van de gasfles.

### Installatie in de opbergruimte

De LP gasfles kan in de opbergruimte van de barbecue worden geplaatst, mits de gasfles voldoet aan de richtlijnen van de gasflesmaat (1). Er zijn diverse factoren die bepalen of een gasfles veilig kan worden gebruikt in de opbergruimte van uw barbecue:

- A) De basis van de gasfles dient tussen de gasflesbeugels te passen en vlak tegen het basispaneel te rusten.

#### Afmetingen van gasfles

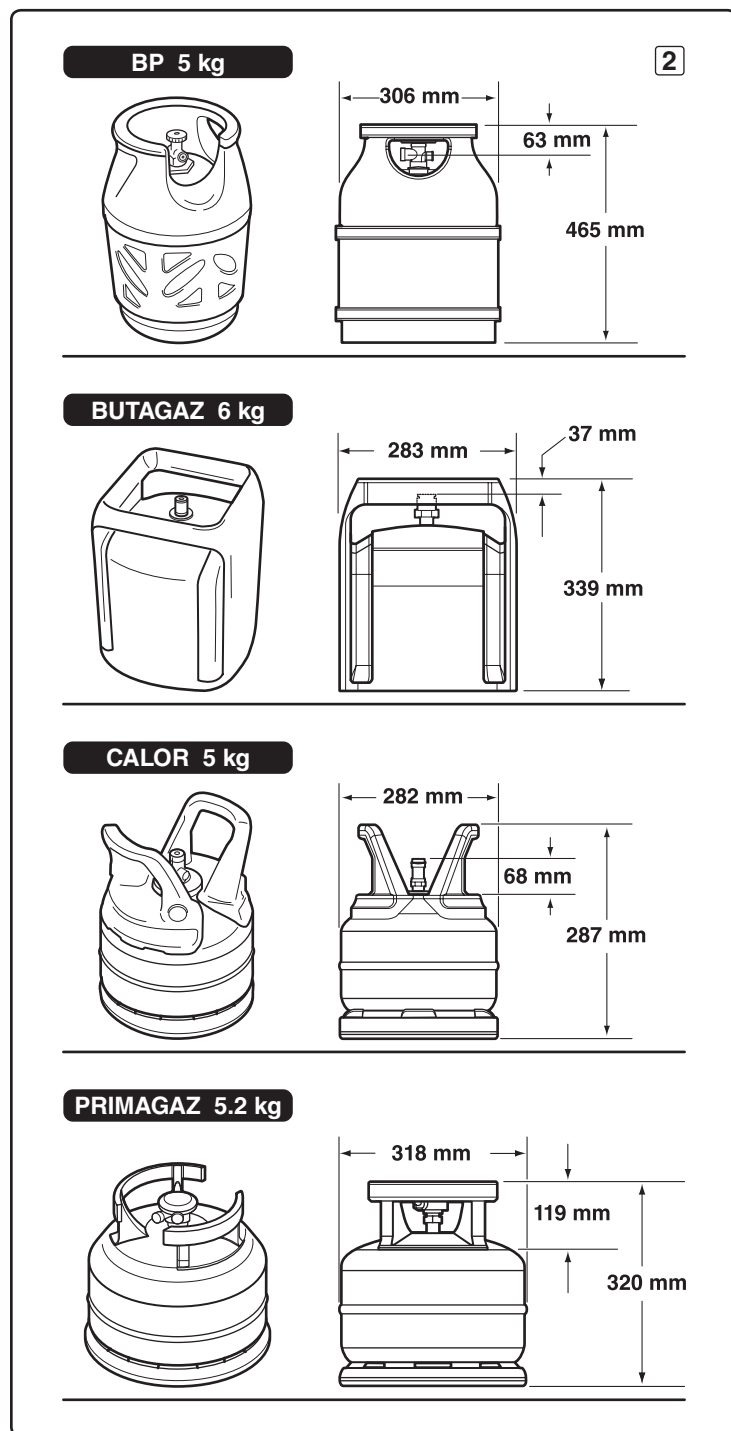
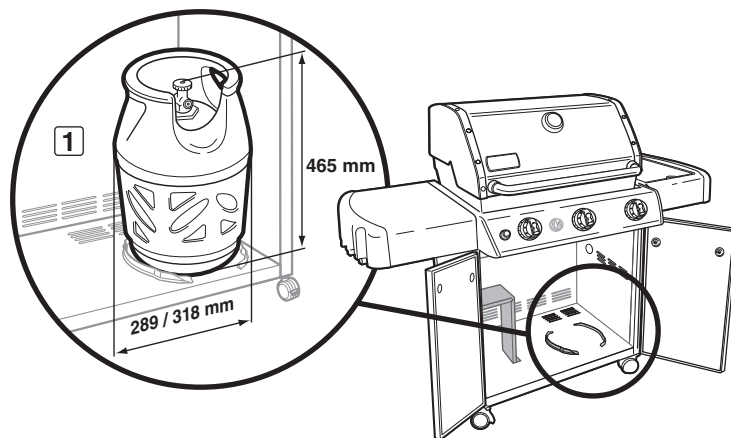
<b>Hoogte</b>	maximaal 465 mm
<b>Breedte</b>	maximaal 289 mm - (rechthoekige draagvlak) of 318 mm (rond draagvlak).

- B) **Gasflesinhoud**

maximaal 6 kg

Er worden diverse mogelijke gasflesmodellen weergegeven met goedgekeurde afmetingen (2).

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Als de door u aangeschafte LP gasfles niet voldoet aan de vereisten van de gasflesmaat, dient u niet te proberen om de gasfles in de opbergruimte te plaatsen. Plaats de gasfles op de gasfleshouder of plaats de gasfles op de grond. Als u dit niet doet, kan er schade ontstaan aan de slang wat kan leiden tot brand of een explosie en wat ernstig lichamelijk letsel of overlijden of schade aan eigendommen kan veroorzaken. ♦



## DE GASFLES INSTALLEREN

### Koop een volle gasfles bij uw gasdealer

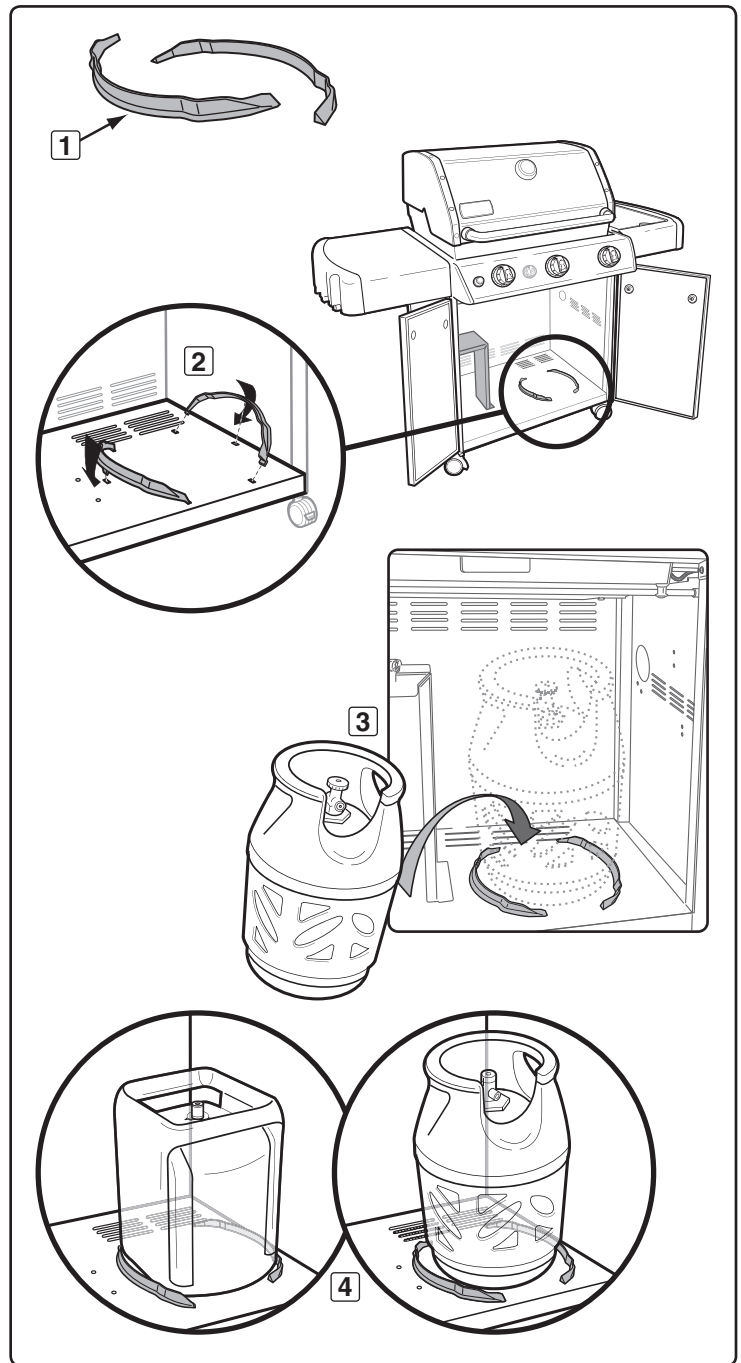
De gasfles dient altijd in een opwaartse stand te worden geïnstalleerd, vervoerd en bewaard. De gasfles mag nooit vallen of onzorgvuldig gehanteerd worden. De gasfles nooit bewaren in een ruimte met temperaturen hoger dan 51 °C (te heet om met de hand vast te pakken). Laat de gasfles bijvoorbeeld niet achter in uw auto op warme dagen. (Raadpleeg: "TIPS VOOR VEILIGE HANTERING VAN LP GASFLESSEN").

### Installatie op de gasflesbeugel

U heeft het volgende nodig: de gasflesbeugels (1).

- A) Open de opbergruimte van de barbecue. De gasflesbeugels klikken in de montageopeningen in het basispaneel, zoals weergegeven in de afbeelding (2). Plaats de tabbladen van de gasflesbeugels in de rechthoekige gleuven. Op de plaats vergrendelen door de beugels omlaag te draaien om de middelste tab te vergrendelen.
- B) Til de gasfles op en plaats deze tussen de gasflesbeugels (3) op het basispaneel. De basis van de gasfles dient tussen de gasflesbeugels te passen (4).
- C) Plaats de gasfles zodat de klepopeningen naar de voorzijde van de barbecue wijzen.

Controleer of de gasflesbeugels in het basispaneel zijn geplaatst en of de basis van de gasfles in de gasflesbeugels past.



## Plaatsing buiten de opbergruimte

Indien uw gasfles niet voldoet aan de richtlijnen van het gasflestype en de afmeting: Plaats de gasfles op de gasfleshouder of plaats de gasfles op de grond. Bij beide manieren dient de gasfles buiten de opbergruimte aan de rechterzijde van de barbecue te worden geplaatst.

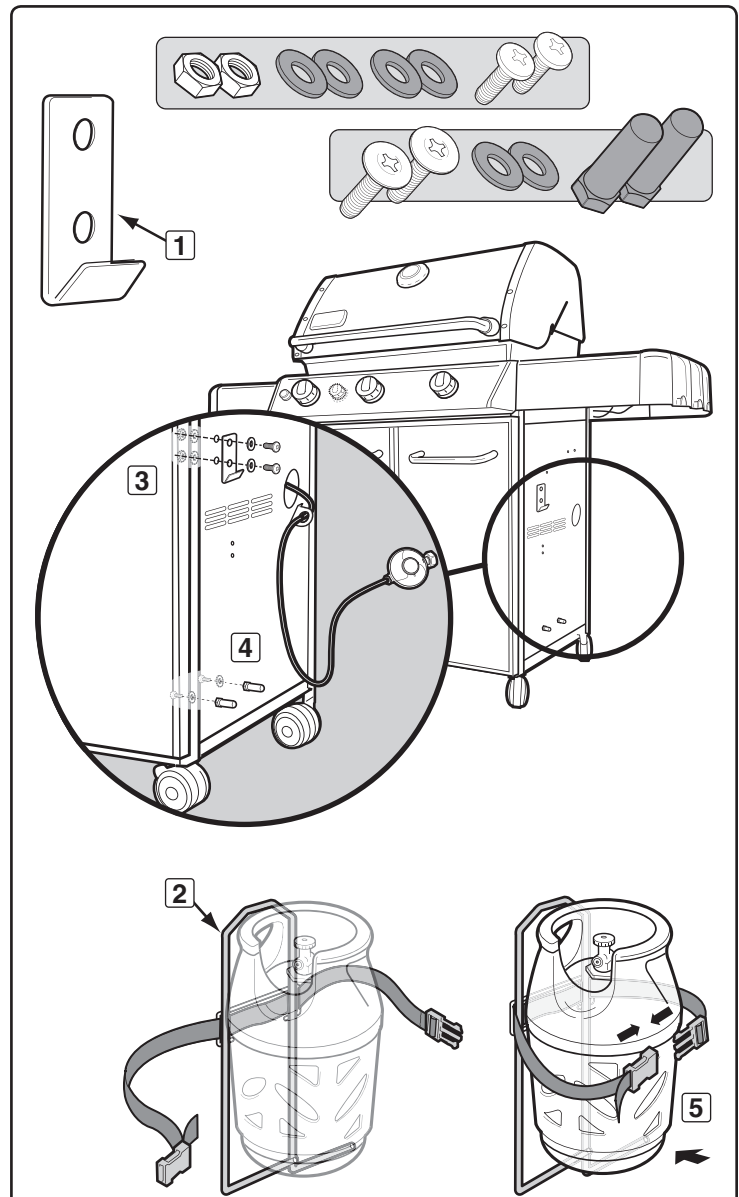
### Installatie van gasfleshouder

U heeft het volgende nodig: de beugel voor de gasfleshouder (1) en de gasfleshouder (2).

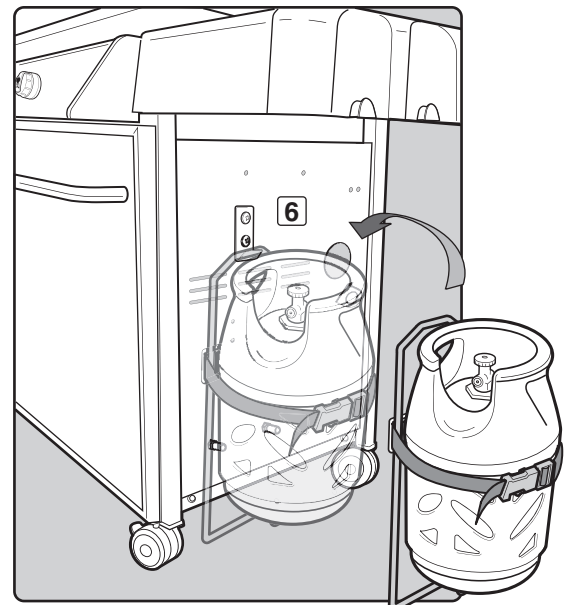
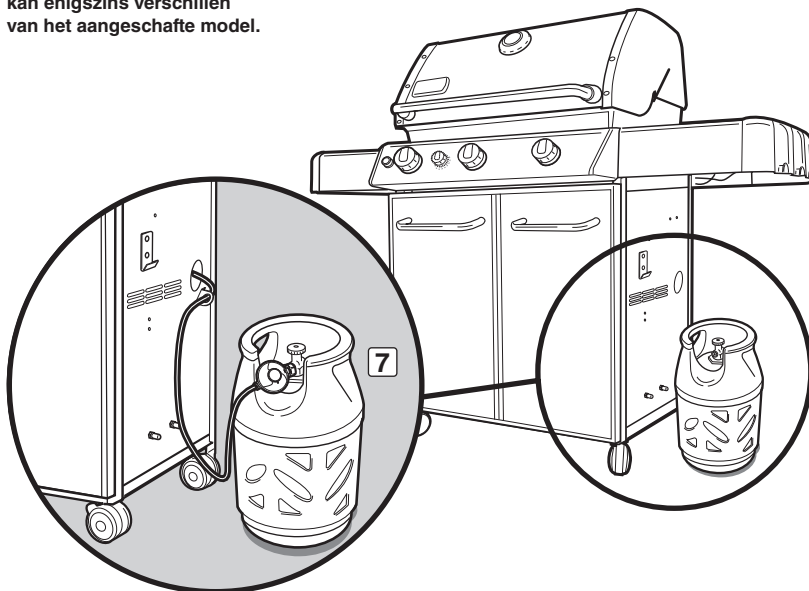
- D) Plaats de gasflesbeugel aan de rechterzijde aan het buitenpaneel van de barbecue. Zet deze vast met de schroeven, ringen en moeren (3).
- E) Installeer de gasflesgeleiders (4) in de twee gaten onder de gasfleshouder. Zet deze vast met de schroeven, ringen en moeren.
- F) Plaats de gasfles zodat de klepopeningen naar de voorzijde van de barbecue wijzen.
- G) Hou de gasfleshouder vast en kantel de gasfles zodat de twee gebogen ondersteuning van de houder onder de flens van de gasflesbasis komen. Pas de lengte van de band aan op de gasfles en klik de uiteinden ineen (5).
- H) Til de gasfleshouder op en plaats deze op de gasflesbeugel, zoals afgebeeld in (6).

### Plaatsing op de grond

- I) Plaats de gasfles op de grond, buiten de opbergruimte aan de rechterzijde van de barbecue (7).
- J) Draai de LP gasfles, zodat de opening van de gaskraan naar de voorzijde wijst van de Weber® gasbarbecue. ♦



De weergegeven barbecue kan enigszins verschillen van het aangeschafte model.



## VOORBEREIDEN OP AANSLUITEN VAN LP-GASFLES

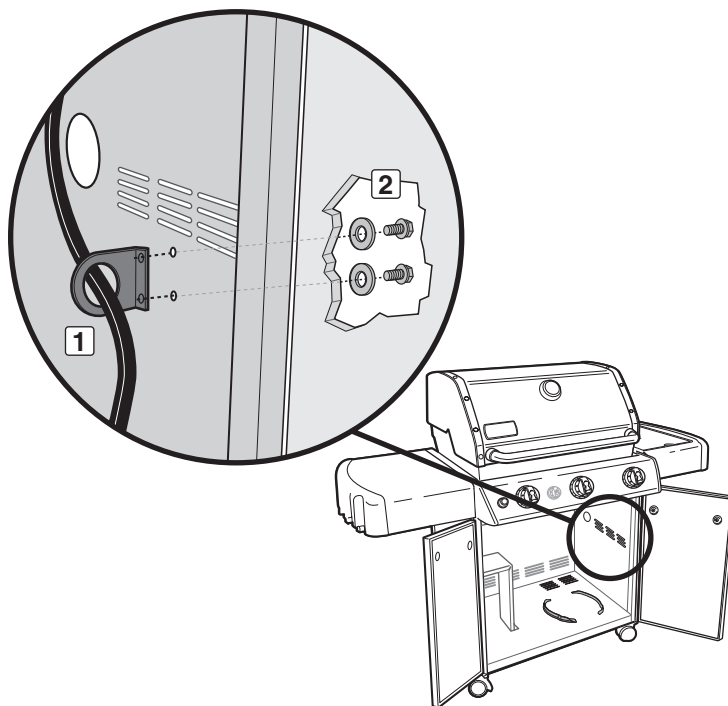
De gasdrukregelaar dient op het zijpaneel te zijn bevestigd met de bijgeleverde slanggeleider.

### Installatie in de opbergruimte

- A) Open de deuren van de opbergruimte.
- B) Schuif de slanggeleider (1) over de slang om uit te lijnen met de voorste montageopeningen van het rechterpaneel aan de binnenzijde. Zet de geleider vast met twee kruiskopschroeven/ringen/bouten (2).

**⚠ WAARSCHUWING: De slang dient op het zijpaneel te zijn bevestigd met de bijgeleverde slanggeleider. Als u dit niet doet, kunt u de slang beschadigen en brand of een ontploffing veroorzaken, met ernstig of fataal letsel en beschadiging van eigendommen als gevolg.**

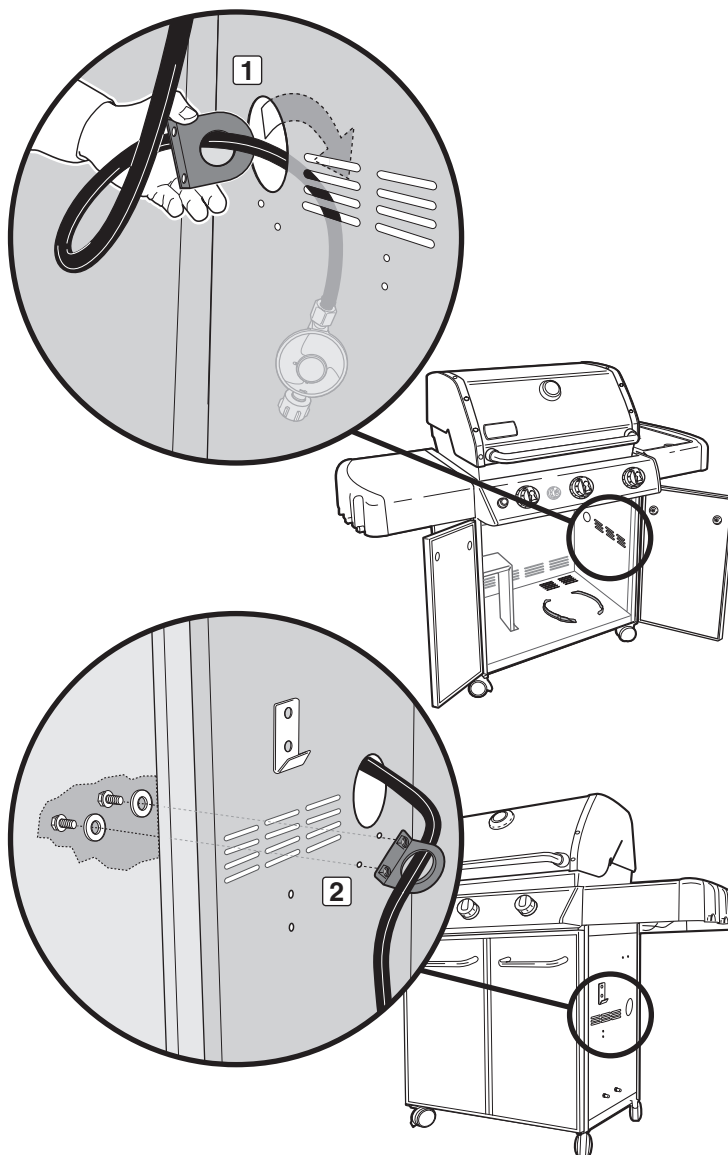
*Opmerking: Controleer of de gasflesbeugels in het basispaneel zijn geplaatst en of de basis van de gasfles in de gasflesbeugels past.*



### Plaatsing buiten de opbergruimte

- C) Open de deuren van de opbergruimte.
- D) Stel de slang van de gasdrukregelaar en de slanggeleider (1) waterpas via de opening in het zijpaneel.
- E) Lijn uit met de montageopeningen in het zijpaneel onder de opening in het zijpaneel. Zet de geleider vast met twee kruiskopschroeven/ringen/bouten (2).

**⚠ WAARSCHUWING: De slang dient op het zijpaneel te zijn bevestigd met de bijgeleverde slanggeleider. Als u dit niet doet, kunt u de slang beschadigen en brand of een ontploffing veroorzaken, met ernstig of fataal letsel en beschadiging van eigendommen als gevolg. ♦**



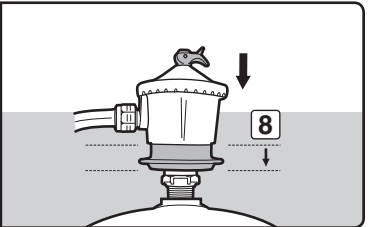
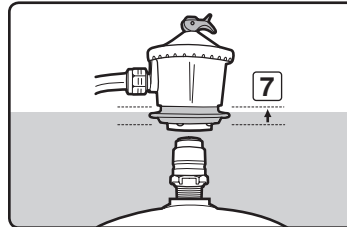
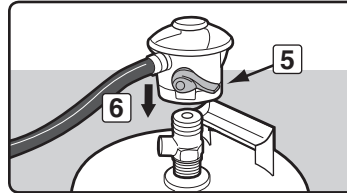
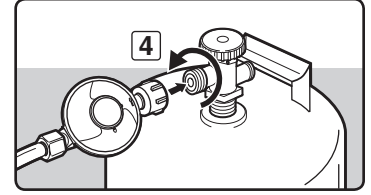
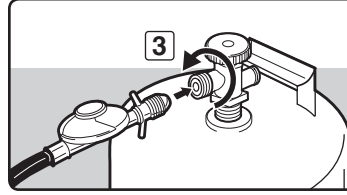
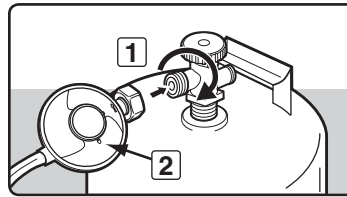
## DE VLOEIBARE PROPAANGASFLES AANSLUITEN

**⚠ Waarschuwing: Controleer of de klep van de LP-gasfles of gaskraan is gesloten.**

A) Vervang de LP gasfles.

Bij bepaalde gasdrukregelaars dient u op ON te drukken om deze aan te sluiten en op OFF om deze te ontkoppelen, andere gasdrukregelaars bevatten een moer en een linksdraaiende schroefdraad om de gasdrukregelaar op de gaskraan aan te sluiten. Volg één van de afbeeldingen van de specifieke instructies voor de aansluiting van de gasdrukregelaar aan de hand van uw type gasdrukregelaar.

- a) Schroef de aansluiting van de gasdrukregelaar op de tank met een linksom draaiende beweging (1). Plaats de gasdrukregelaar zodat de ventilatieopening (2) naar beneden wijst.
- b) Schroef de aansluiting van de gasdrukregelaar op de tank met een linksom draaiende beweging (3) (4).
- c) Controleer of de hendel van de gasdrukregelaar (5) omlaag of uit staat. Duw de gasdrukregelaar op de tankklep omlaag totdat de gasdrukregelaar in positie klikt (6).
- d) Controleer of de hendel van de gasdrukregelaar uit staat. Schuif de kraag van de gasdrukregelaar omhoog (7). Duw de gasdrukregelaar omlaag op de gaskraan en behoud de druk. Schuif de kraag dicht (8). Herhaal de procedure als de gasdrukregelaar niet is vergrendeld. ♦





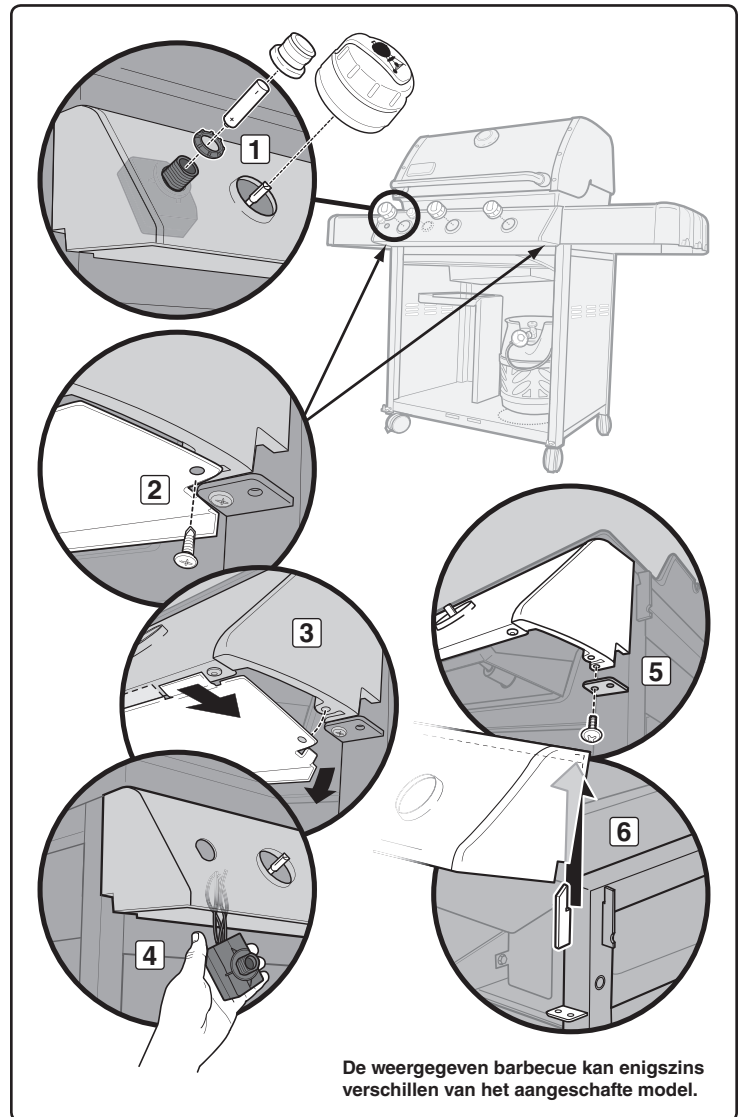
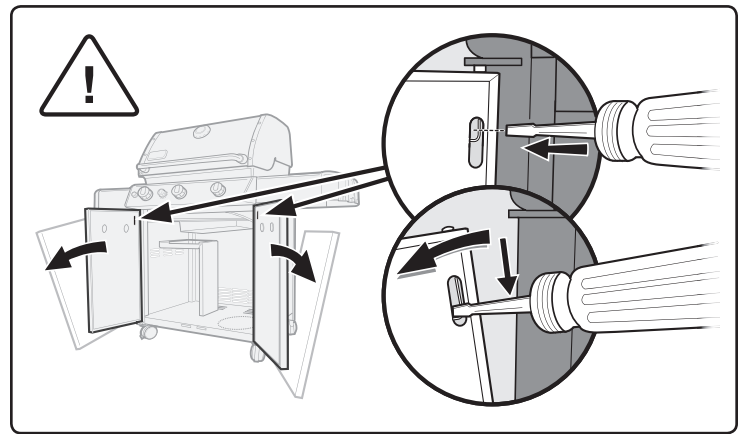
## VOORBEREIDING OP LEKTEST

**⚠ WAARSCHUWING:** De gasaansluitingen van uw gasbarbecue zijn in de fabriek getest. Wij raden echter aan om een controle uit te voeren op lekkage bij alle gasaansluitingen voordat u uw gasbarbecue gaat gebruiken.

Verwijder de regelknoppen en het bedieningspaneel om te testen op lekkage

U heeft het volgende nodig: Phillips-schroevendraaier.

- A) Verwijder de regelknoppen, ontstekingsknop, retentiemoer en batterij (1).
- B) Verwijder de schroeven van de windvanger met een Phillips-schroevendraaier (2).
- C) Kantel het uiteinde van de windvanger omlaag en schuif de windvanger om deze te verwijderen (3).
- D) Laat de ontstekingsmodule hangen aan de draden. Niet ontkoppelen (4).
- E) Verwijder de schroeven van de onderzijde van het bedieningspaneel met de Phillips-schroevendraaier (5).
- F) Til het bedieningspaneel iets omhoog, kantel de voorrand en til deze voorzichtig op (6).
- G) Plaats het bedieningspaneel en de windvanger weer terug als de controle op lekkage is voltooid. ♦



## CONTROLLEREN OP GASLEKKAGE

### ⚠ GEVAAR

Gebruik geen vuur om te controleren op gaslekken. Let erop dat er geen vonken of vuur in de buurt zijn wanneer u controleert op lekkage. Vonken of open vuur kunnen een brand of explosie veroorzaken met ernstig of fataal letsel en beschadigingen van eigendommen als gevolg.

### ⚠ WAARSCHUWING: Controleer wanneer u een gasaansluiting ontkoppelt en weer aansluit de aansluiting op gaslekkages.

*Opmerking: Alle onderdelen die in de fabriek zijn aangesloten, zijn zorgvuldig op gaslekkages gecontroleerd. De branders zijn getest. Als voorzorgsmaatregel dient u alle aansluitingen op lekkages te controleren voor u uw Weber® gasbarbecue gebruikt. Door het transport en de hantering kan een gasaansluiting loszitten of beschadigd zijn.*

### ⚠ WAARSCHUWING: Voer deze lekkagecontroles zelfs uit als uw barbecue door de dealer of de winkel is gemonteerd.

*Opmerking: Omdat tijdens het controleren op gaslekkages zeepsop wordt gebruikt, bestaat het risico van lichte roestvorming. Spoel daarom na het controleren op lekkages altijd alle aansluitingen af met water.*

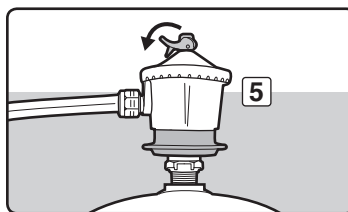
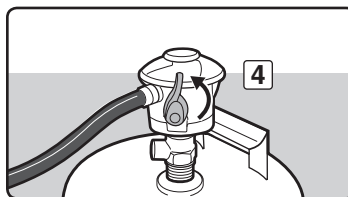
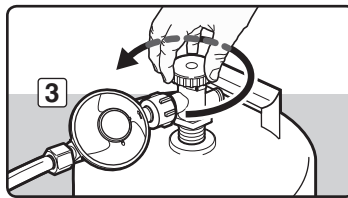
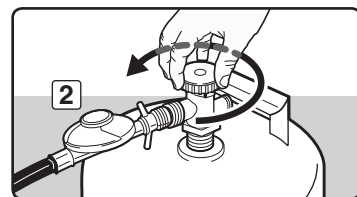
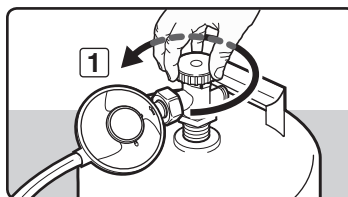
Controleer of de zijbrander uit staat als uw barbecue hiervan is voorzien.

Controles op lekkage uitvoeren: open de gaskraan door het handwielje van de gaskraan naar links te draaien.

### ⚠ WAARSCHUWING: Zet de branders niet aan bij het controleren op lekkage.

U heeft het volgende nodig: wat zeepsop en een doek of borstel om het zeepsop aan te brengen.

- A) Maak wat zeepsop.
- B) Draai de gaskraan open met een van de geschikte opties op uw gasfles en regelaartype.
  - a) Draai de gaskraan naar links (1) (2) (3).
  - b) Beweeg de hendel van de gasdrukregelaar naar de ON-stand (4).
  - c) Beweeg de hendel van de gasdrukregelaar naar de ON-stand (5).
- C) Controleer op lekkage door zeepsop op de aansluiting aan te brengen en vervolgens te kijken of er zeepbellen verschijnen. Wanneer u zeepbellen ziet en de zeepbellen worden groter, dan is er sprake van lekkage. Wanneer er een lek is, draait u het gas dicht en draait u de aansluiting verder aan. Zet het gas weer open en controleer de aansluiting opnieuw met zeepsop. Wanneer de lekkage niet verholpen is, dient u contact op te nemen met een vertegenwoordiger van de klantenservice in uw regio via de contactgegevens op onze website. Surf naar [www.weber.com](http://www.weber.com).
- D) Wanneer u op lekkage heeft gecontroleerd, draait u de gastoevoer naar OFF en spoelt u de aansluitingen na met water.



## Controleer

- E) De aansluitingen tussen de slang en het tussenschot (1).
- F) De aansluitingen van de hoofdgasleiding en het tussenschot (2).
- G) De aansluitingen van de hoofdgasleiding en het verdeelstuk (3).
- H) De aansluitingen van de gasleiding van de zijbrander en het verdeelstuk (4).
- I) De aansluiting van de leiding van de zijbrander en de zijbranderkop (5).
- J) De aansluiting van de leiding van de zijbrander en de zijbranderklep (6).

**⚠ WAARSCHUWING: Bij een lekkage bij de aansluiting (1, 2, 3, 4, 5 of 6) dient u de aansluiting met een steeksleutel aan te draaien en op lekkages te controleren met zeepwater. Wanneer de lekkage niet is verholpen na het aandraaien, draai dan het gas dicht (OFF). GEBRUIK DE BARBECUE NIET. Neem contact op met de vertegenwoordiger van Weber in uw regio. Hiervoor kunt u de functie "Neem contact op" op onze website gebruiken. Surf naar [www.weber.com](http://www.weber.com).**

- K) Aansluiting van snelsluiting van zijbrander (7).
- L) De aansluitingen tussen de gasfles en de gasdrukregelaar (8).
- M) De aansluitingen tussen de slang en de regelaar (9).
- N) De aansluitingen tussen de kleppen en het verdeelstuk (10).

**⚠ WAARSCHUWING: Wanneer er een lek bij de aansluitingen (7, 8, 9 of 10) wordt geconstateerd, draai dan het gas dicht (OFF). GEBRUIK DE BARBECUE NIET. Neem contact op met de vertegenwoordiger van Weber in uw regio. Hiervoor kunt u de functie "Neem contact op" op onze website gebruiken. Surf naar [www.weber.com](http://www.weber.com).**

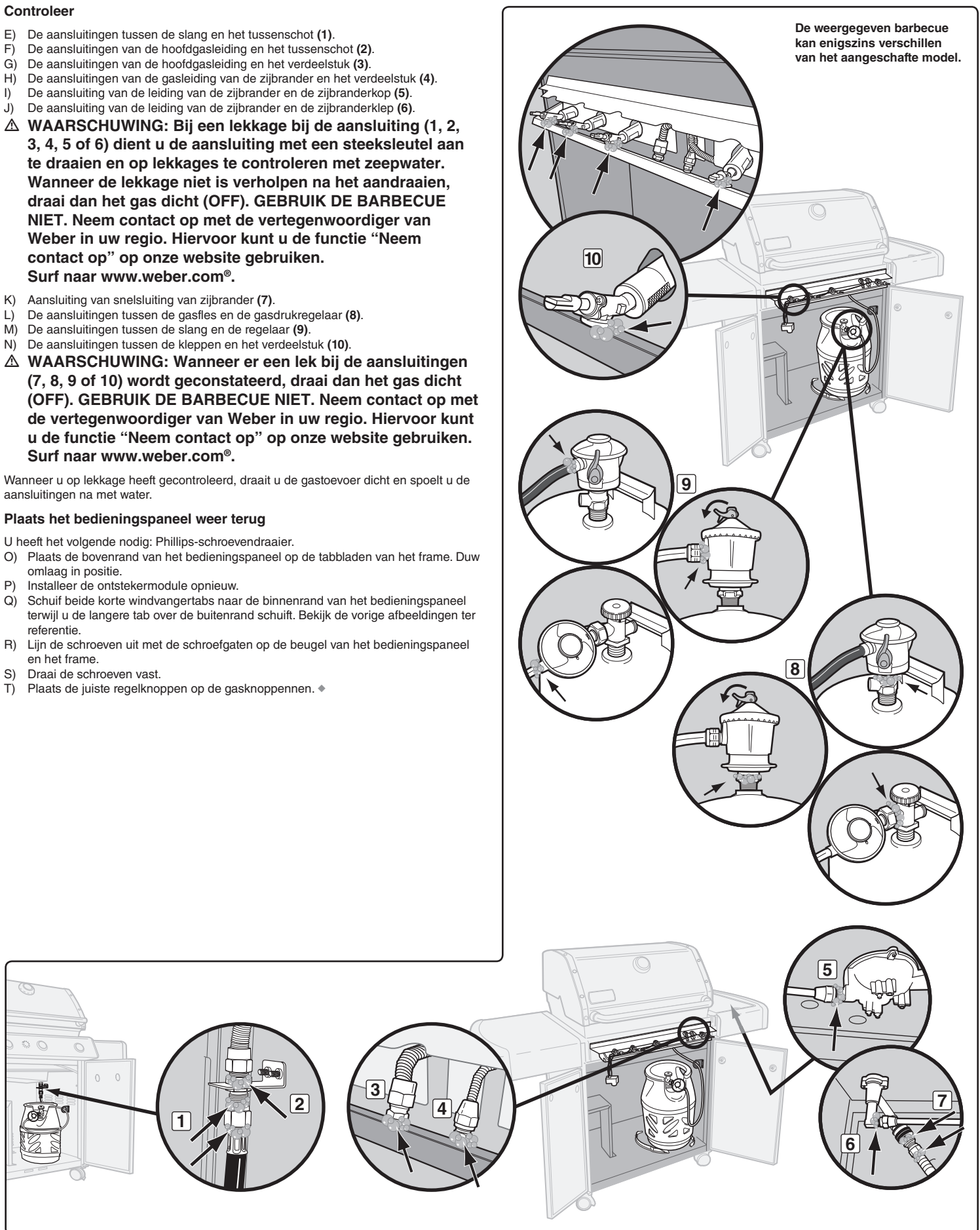
Wanneer u op lekkage heeft gecontroleerd, draait u de gastoevoer dicht en spoelt u de aansluitingen na met water.

## Plaats het bedieningspaneel weer terug

U heeft het volgende nodig: Phillips-schroevendraaier.

- O) Plaats de bovenrand van het bedieningspaneel op de tabbladen van het frame. Duw omlaag in positie.
- P) Installeer de ontstekermodule opnieuw.
- Q) Schuif beide korte windvangertabs naar de binnenrand van het bedieningspaneel terwijl u de langere tab over de buitenrand schuift. Bekijk de vorige afbeeldingen ter referentie.
- R) Lijn de schroeven uit met de schroefgaten op de beugel van het bedieningspaneel en het frame.
- S) Draai de schroeven vast.
- T) Plaats de juiste regelknoppen op de gasknoppen. ♦

De weergegeven barbecue kan enigszins verschillen van het aangeschafte model.



## DE VLOEIBARE PROPAANGASFLES HERVULLEN

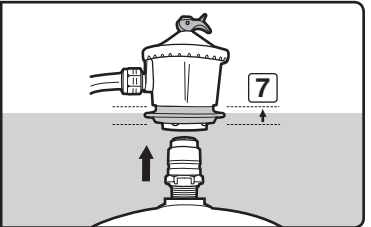
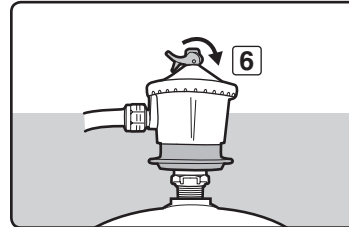
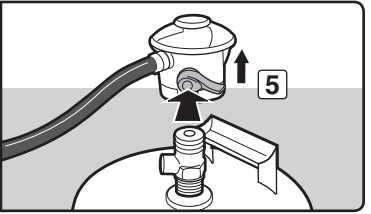
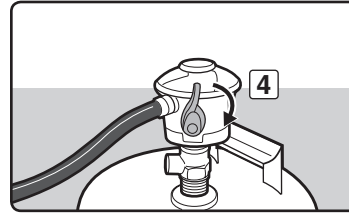
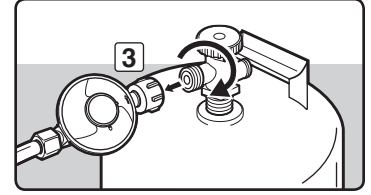
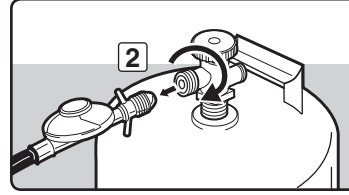
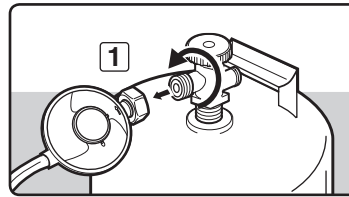
Wij raden aan dat u de LP-gasfles vult voordat deze volledig leeg is. Ga hiervoor met de LP-gasfles naar een "Gaspropaan"-dealer.

Gasfles verwijderen:

- A) Draai de gastoevoer dicht en verwijder de slang en gasdrukregelaar van de gasfles. Volg een van de afbeeldingen van de specifieke instructies voor de aansluiting van de gasdrukregelaar aan de hand van uw type gasdrukregelaar.
- Schroef de aansluiting van de gasdrukregelaar op de tank naar links (1).
  - Schroef de aansluiting van de gasdrukregelaar op de tank naar links (2) (3).
  - Beweeg de hendel van de gasdrukregelaar (4) omlaag of in de uit-stand. Duw op de hendel van de gasdrukregelaar (5) totdat deze loskomt van de tank.
  - Beweeg de hendel van de gasdrukregelaar naar de OFF-stand (6). Schuif de kraag van de gasdrukregelaar omhoog (7) om deze los te maken van de tank.
- B) Vervang de lege gasfles door een volle gasfles. ♦

## DE VLOEIBARE PROPAANGASFLES (LP) OPNIEUW AANSLUITEN

Zie "DE VLOEIBARE PROPAANGASFLES AANSLUITEN" ♦



## VOOR GEBRUIK VAN DE BARBECUE

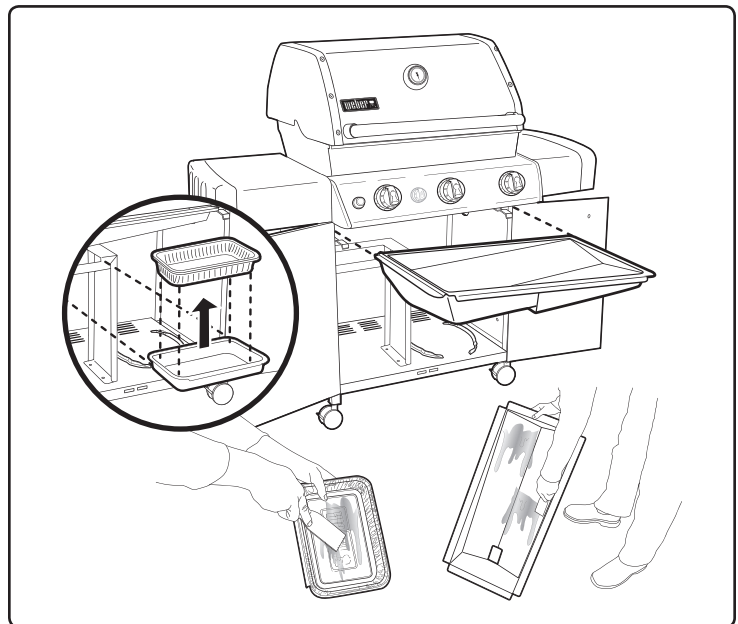
### UITSCHUIFBARE VETOPVANGLADE EN WEGWERPBARE DRUIPPAN

Uw barbecue is voorzien van een vetopvangsysteem. Controleer de uitschuifbare vetopvanglade en de wegwerpbare opvangbak op overtollig vet voor elk gebruik.

Verwijder overtollig vet met een kunststof spatel; zie afbeelding. Was, zo nodig, de vetopvanglade en de druippan met zeepwater af en spoel deze vervolgens af met schoon water. Vervang zo nodig de wegwerpbare druippan.

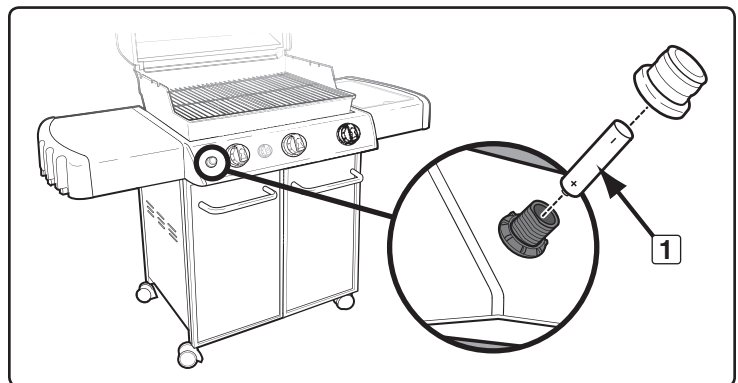
**⚠ WAARSCHUWING: Controleer de uitschuifbare vetopvanglade en de wegwerpbare opvangbak op overtollig vet voor elk gebruik. Verwijder overtollig vet om een vetbrandje te voorkomen. Een vetbrandje kan ernstig lichamelijk letsel of schade aan eigendommen veroorzaken.**

**⚠ LET OP: Bedek de uitschuifbare vetopvanglade niet met aluminiumfolie. ♦**



### CONTROLE VAN ELEKTRONISCHE ONTSTEKER

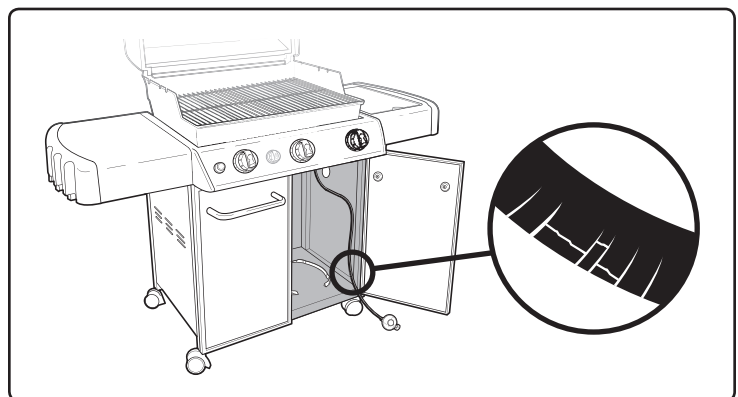
Controleer de staat van uw AA batterij (alleen alkaline) en of deze goed is geïnstalleerd (1). Sommige batterijen zijn voorzien van een kunststof beschermende wikkel. Dit moet verwijderd worden. Verwar deze kunststof wikkel niet met het etiket van de batterij. ♦



### CONTROLE VAN DE SLANG

De slang dient te worden gecontroleerd op enige tekenen van scheurtjes.

**⚠ WAARSCHUWING: Controleer de slang voor elk gebruik van de barbecue op krassen, barsten, slijtageplekken of insnijdingen. De barbecue niet gebruiken als de slang op enige wijze is beschadigd. Vervang de slang alleen door een door Weber® goedgekeurde reserveslang. Neem contact op met de vertegenwoordiger van Weber in uw regio. Hiervoor kunt u de functie "Neem contact op" op onze website gebruiken. Surf naar [www.weber.com](http://www.weber.com)®. ♦**



# ONTSTEKING EN GEBRUIK VAN HOOFDBRANDER

## ONTSTEKEN VAN HOOFDBRANDER

Een samenvatting van de ontstekingsinstructies vindt u aan de binnenzijde van de linker kastdeur.

### ⚠ GEVAAR

Wanneer de deksel tijdens het aansteken van de branders van de barbecue niet open staat, of wanneer u geen vijf minuten wacht om het gas te laten verdwijnen wanneer de barbecue niet aangestoken kan worden, kan dit resulteren in een explosie met ernstig of zelfs fataal letsel als gevolg.

### Elektronisch ontstekingssysteem

*Opmerking: Elke regelknop bedient een individuele brander. Het elektronische ontstekingssysteem steekt een brander aan met een vonk van de ontstekingselektrode in de Gas Catcher™ ontstekingskamer. U wekt de energie voor de vonk op door op de elektronische ontstekingsknop te drukken. U hoort het overspringen van de vonk.*

⚠ **WAARSCHUWING: Controleer de slang voor elk gebruik van de barbecue op krassen, barsten, slijtageplekken of insnijdingen. De barbecue niet gebruiken als de slang op enige wijze is beschadigd. Vervang de slang alleen door een door Weber® goedgekeurde reserveslang. Neem contact op met de vertegenwoordiger van Weber in uw regio. Hiervoor kunt u de functie "Neem contact op" op onze website gebruiken. Surf naar [www.weber.com](http://www.weber.com)®.**

- A) Open de deksel (1).
- B) Verzeker u ervan dat de regelknop van de brander op OFF (2) staat. (Druk de regelknop in en draai deze met de klok mee om er zeker van te zijn dat deze in stand OFF staat.)

⚠ **WAARSCHUWING: De regelknoppen van de brander dienen op OFF te staan voordat u de klep op de vloeibare propaangasfles opent.**

- C) Draai de gaskraan open met één van de geschikte opties op uw gasfles en regelaartype (3).

⚠ **WAARSCHUWING: Buig niet over de geopende barbecue.**

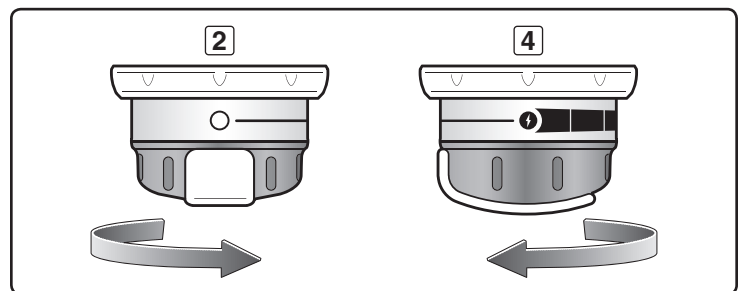
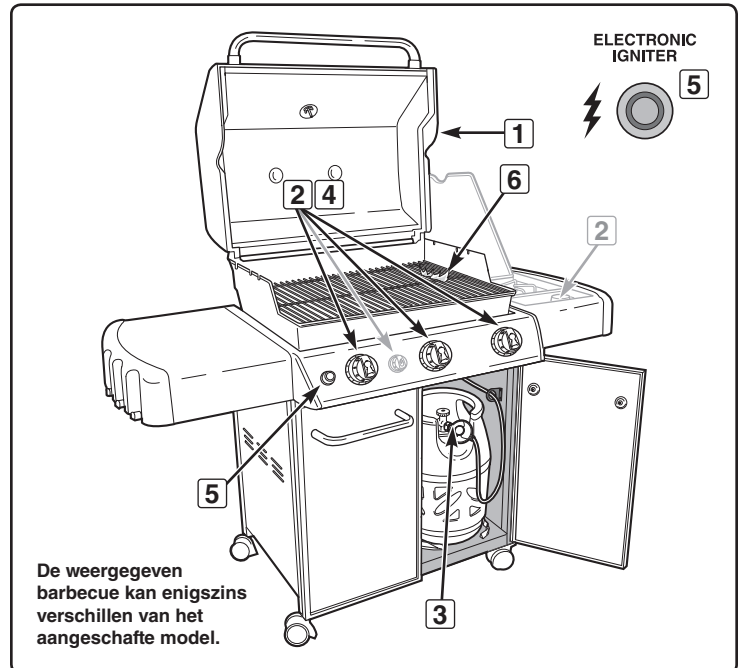
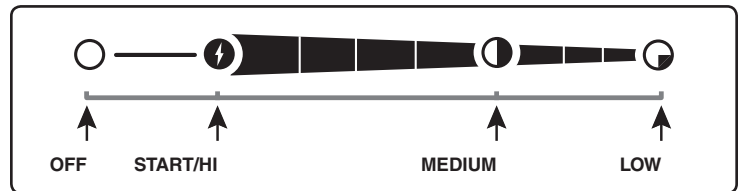
- D) Druk de regelknop van de brander in en draai deze naar START/HI (4).
- E) Hou de elektronische ontstekingsknop ingedrukt. U hoort het overspringen van de vonk (5).
- F) Controleer of de brander aan staat door omlaag door de grillroosters te kijken. Er moet een vlam zichtbaar zijn (6).

⚠ **WAARSCHUWING: Wanneer de brander binnen vijf seconden niet brandt, draait u de regelknop naar stand OFF en wacht u vijf minuten zodat het gas is verdwenen voor u het opnieuw probeert of wanneer u de brander wilt aansteken met lucifers.**

- G) Volg stap D t/m F om de resterende branders aan te steken. ♦

### UITZETTEN

Druk de regelknop van de brander in en draai deze met de klok mee naar de stand OFF. Zet de gastoevoer bij de bron uit. ♦



# ONTSTEKING EN GEBRUIK VAN HOOFDBRANDER

## HANDMATIG ONTSTEKEN VAN HOOFDBRANDER

### ⚠ GEVAAR

Wanneer de deksel tijdens het aansteken van de branders van de barbecue niet open staat, of wanneer u geen vijf minuten wacht om het gas te laten verdwijnen wanneer de barbecue niet aangestoken kan worden, kan dit resulteren in een explosie met ernstig of zelfs fataal letsel als gevolg.

- A) Open de deksel (1).
- B) Verzekert u ervan dat de regelknop van de brander op OFF (2) staat. (Druk de regelknop in en draai deze met de klok mee om er zeker van te zijn dat deze in stand OFF staat.)

⚠ **WAARSCHUWING: De regelknoppen van de brander dienen op OFF te staan voordat u de klep op de vloeibare propaangasfles opent.**

- C) Draai de gaskraan open met één van de geschikte opties op uw gasfles en regelaartype (3).
- D) Plaats de lucifer in de luciferhouder en steek de lucifer aan.
- E) Plaats de luciferhouder en brandende lucifer door de grillroosters en Flavorizer® staven om de specifieke brander (4) aan te steken.

⚠ **WAARSCHUWING: Buig niet over een geopende barbecue.**

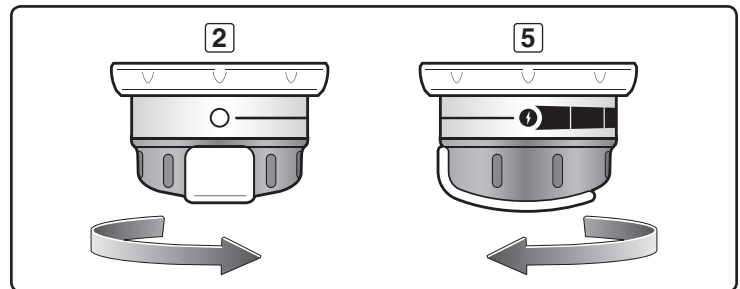
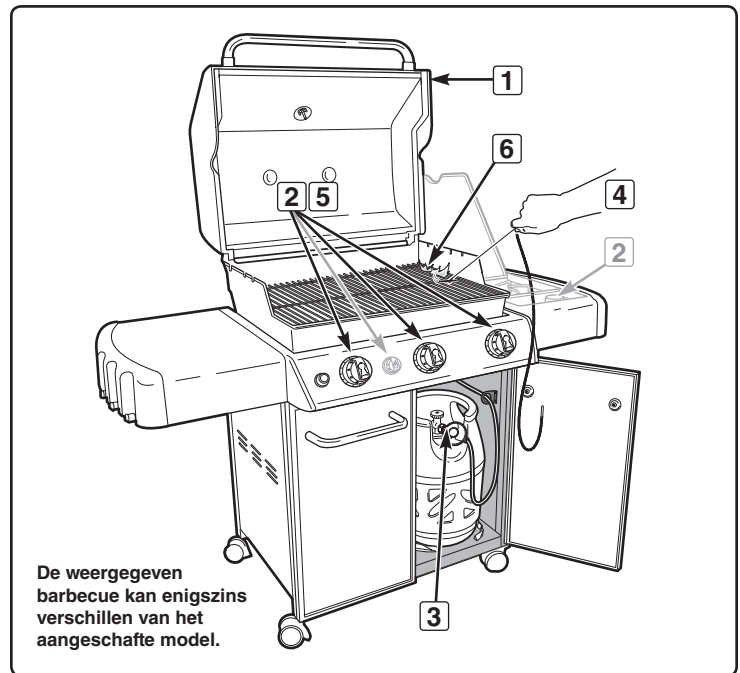
- F) Druk de regelknop van de brander in en draai deze naar START/HI (5).
- G) Controleer of de brander aan staat door omlaag door de grillroosters te kijken. Er moet een vlam zichtbaar zijn (6).

⚠ **WAARSCHUWING: Wanneer de brander binnen vijf seconden niet brandt, draait u de regelknop naar stand OFF en wacht u vijf minuten zodat het gas is verdwenen voor u het opnieuw probeert of wanneer u de brander wilt aansteken met lucifers.**

- H) Volg stap D t/m F om de resterende branders aan te steken. ♦

### UITZETTEN

Druk de regelknop van de brander in en draai deze met de klok mee naar de stand OFF. Zet de gastoevoer bij de bron uit. ♦



# SEAR STATION® ONTSTEKEN EN GEBRUIKEN (330 MODEL)

## SEAR STATION® BRANDER AANSTEKEN

Het 330-model is voorzien van een schroeibrander. De schroeibrander werkt ook als een individuele brander. De ontsteking van de schroeibrander is daarom hetzelfde als het aansteken van de hoofdblander. Zie "ONTSTEKEN VAN HOOFDBRANDER" om de schroeibrander aan te steken. ♦

## SEAR STATION® HANDMATIG ONTSTEKEN VAN BRANDER

Zie "HANDMATIG ONTSTEKEN VAN HOOFDBRANDER" om de schroeibrander handmatig aan te steken. ♦

## HET SEAR STATION® GEBRUIKEN

Uw Weber® gasbarbecue bevat een schroeibrander voor het dichtschroeien van vleessoorten als bijvoorbeeld biefstuk, kipstukken en karbonades.

Dichtschroeien is een directe grilltechniek waarbij het oppervlak van het gerecht bruin wordt op een hoge temperatuur. Door beide zijden van het vlees dicht te schroeien of te bruinen, zorgt u voor een barbecuesmaak door het vleesoppervlak te caraméliseren. Door het dichtschroeien ziet het vlees er ook mooier uit met de schroeimarkering van de grillroosters. Dit en het contrast van texturen en smaken kunnen het gerecht er aantrekkelijker doen uitzien.

De Sear Station® brander bevat de instellingen OFF, START/HI en LOW die werken met de linker en middelste branders. Met de schroeibrander en de naastgelegen branders kunt u vlees effectief dichtschroeien, terwijl u het kookgebied van de rechter brander gebruikt om te grillen op een middelhoog vuur.

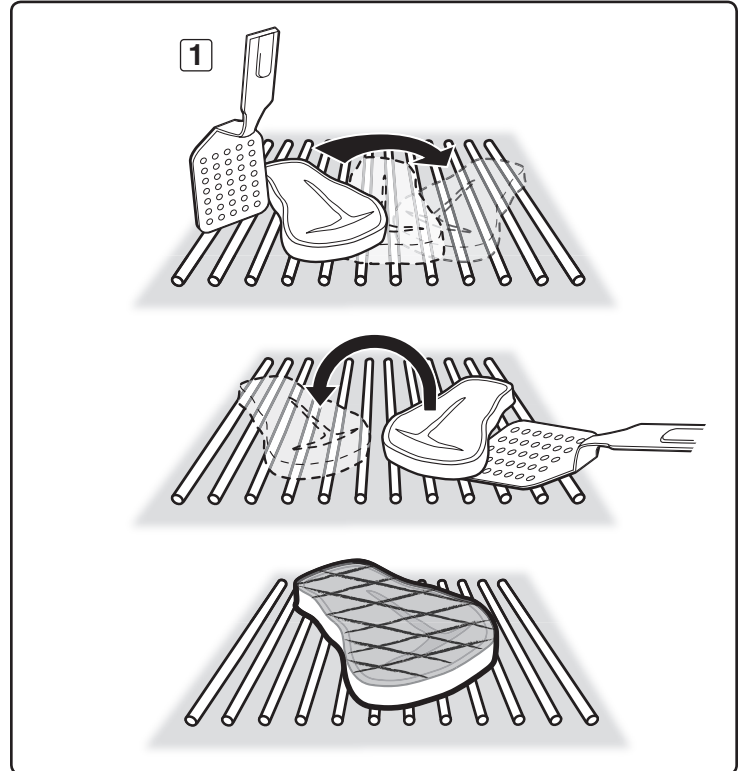
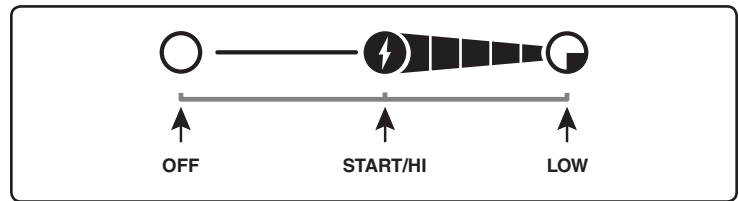
Vóór het dichtschroeien dient u alle hoofdbranders gedurende 15 minuten op HI te zetten om de barbecue voor te verwarmen. Altijd grillen met een gesloten deksel voor een maximale hitte en het voorkomen van opflakkeringen.

Als de barbecue eenmaal is voorverwarmd, dient u de rechter brander uit of laag te zetten. Laat de linker en middelste branders op HI staan en ontsteek de Sear Station® brander.

Plaats het vlees direct boven het Sear Station®. U schroeit elke zijde tussen de 1 tot 4 minuten dicht, afhankelijk van het type en de dikte van het vlees. U kunt het gerecht een kwartslag draaien om gekruisde schroeimarkeringen te maken (1) voordat u de andere zijde op dezelfde manier dichtschroeit.

Als u klaar bent met dichtschroeien, kunt u de bereiding voltooien door het vlees boven een middelmatig vuur van de rechter brander te plaatsen om de juiste gaarheid te bereiken.

Wanneer u ervaring krijgt in het gebruik van uw Sear Station®, moedigen wij u aan om te experimenteren met verschillende schroeitijden om de beste resultaten te vinden naar uw smaak. ♦





# GRILLTIPS EN ANDERE HANDIGE TIPS

- Verwarm de barbecue voor het koken altijd voor. Draai alle branders naar HI en sluit de deksel; verwarm gedurende 10 minuten of totdat de thermometer 260° - 288 °C (500° - 550° F) weergeeft.
- Schroeï vlees dicht en bereid het verder met een gesloten deksel voor perfect bereide gerechten.
- De grilltijden in de recepten zijn gebaseerd op buitentemperaturen van 20 °C (70 °F) met weinig of geen wind. Houd rekening met langere bereidingstijden op koude of winderige dagen en op grotere hoogten. Houd rekening met kortere bereidingstijden bij extreem warm weer.
- De grilltijden kunnen verschillen aan de hand van het weer, de hoeveelheid, grootte en vorm van het bereide gerecht.
- De temperatuur van uw gasbarbecue kan bij de eerste paar keer heter worden dan normaal.
- De barbecueomstandigheden kunnen een afstelling van de branders vereisen voor de juiste bereidingstemperaturen.
- Over het algemeen hebben grotere stukken vlees een langere bereidingstijd dan kleinere stukken vlees. De bereidingstijd voor veel stukken op een rooster is langer dan wanneer er maar enkele stukken liggen. Gerechten die in bakken wordt bereid, zoals groentes, hebben langer de tijd nodig wanneer ze in een diepe schaal dan wanneer ze in een lage schaal liggen.
- Snij overmatige vetstukken van biefstuk, karbonade en braadstukken, waardoor er slechts een dun randje (6,4 mm) vet overblijft. Minder vet betekent een eenvoudigere reiniging en is een zekere garantie tegen ongewenste opflakkingen van de vlammen.
- Gerechten die op het rooster direct boven de branders zijn geplaatst, moeten misschien vaker worden gedraaid of verplaatst dan in minder hete gebieden.
- Gebruik een tang in plaats van een vork voor het draaien en hanteren van de vleessoorten om de natuurlijke sappen niet te verliezen. Gebruik twee spatels voor het hanteren van hele vissen.
- Bij ongewenste opflakkingen van de vlammen, dient u alle branders uit te zetten en het gerecht naar de andere zijde van het rooster te verplaatsen. De vlammen zullen snel afnemen. Steek de barbecue weer aan nadat de vlammen zijn verdwenen. **GEBRUIK NOOIT WATER OM DE VLAMMEN IN EEN GASBARBECUE TE DOVEN.**
- Sommige bereidingen, zoals een braadschotel of dunne visfilets, hebben een bak nodig voor het grillen. Aluminium wegwerppannen zijn erg handig, maar metalen pannen met ovenvaste handgrepen kunnen ook handig zijn.
- Controleer altijd of de onderste lade en de vetopvangpan schoon zijn en geen vuil bevatten.
- Bedek de uitschuifbare vetopvanglade niet met aluminiumfolie. Dit kan voorkomen dat het vet in de vetopvangpan druïpt.
- Gebruik een timer om u te waarschuwen zodat uw gerecht niet te gaar wordt.

*Opmerking: Raadpleeg het hoofdstuk Probleemoplossing in deze handleiding als de barbecue warmte verliest.*

**⚠ WAARSCHUWING: Verplaats de Weber® gasbarbecue niet wanneer deze in gebruik of heet is.**

U kunt de individuele branders naar wens instellen. De regelinstellingen (1) zijn OFF, START/HI, MEDIUM of LOW.



*Opmerking: De temperatuur in de barbecue kan bij de eerste paar keer, wanneer de oppervlakken nog veel weerkaatsen, veel heter zijn dan in uw kookboek wordt vermeld. De kookomstandigheden, zoals wind en regen, kunnen vereisen dat u de branders anders instelt om de juiste temperaturen te bereiken.*

**Wanneer de branders tijdens het koken uitgaan, open dan de deksel, zet alle branders uit en wacht vijf minuten voordat u de barbecue weer aansteekt.**

**⚠ WAARSCHUWING: Controleer de uitschuifbare vetopvanglade en de opvangbak op overtollig vet voor elk gebruik. Verwijder het overtollige vet om een vetbrandje in de uitschuifbare vetopvanglade te voorkomen. ♦**

## VOORVERWARMEN

Uw Weber® gasbarbecue is een energiebesparend apparaat. Het werkt op een economische lage kW/h-grad. Het voorverwarmen van de barbecue voor het bereiden van gerechten is belangrijk. Steek uw barbecue aan volgens de instructies in deze handleiding. Voorverwarmen: draai na het aansteken alle branders naar START/HI, sluit de deksel en verwarm voor totdat de temperatuur tussen de 260 en 288 °C (500 en 550 °F) ligt, de aanbevolen kooktemperatuur. Dit duurt vijf tot tien minuten, afhankelijk van onder andere de luchttemperatuur en de wind. ♦

## KOKEN MET DEKSEL DICHT

Al het bereiden van gerechten wordt uitgevoerd met de deksel op de barbecue voor een gelijkmatige warmteverspreiding. Met de deksel gesloten, lijkt de gasbarbecue veel op een gewone oven. De thermometer in de deksel geeft de kooktemperatuur in de barbecue weer. Het voorverwarmen en het koken wordt uitgevoerd met gesloten deksel. Niet spieken - er gaat steeds warmte verloren als u de deksel optilt. ♦

## SAPPEN EN VET

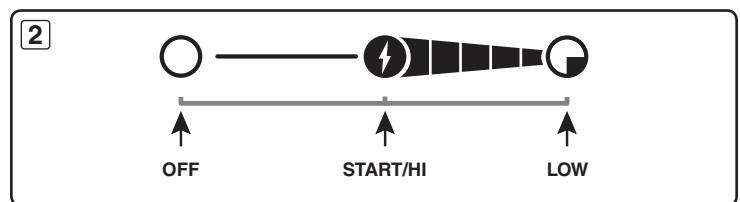
De Flavorizer® staven zijn ontworpen om de juiste hoeveelheid sappen te "roken" voor het krijgen van een barbecuesmaak. Overtollige sappen en vet zullen worden opgevangen in de opvangbak in de uitschuifbare vetopvanglade. Er zijn aluminium wegwerplekbakken verkrijgbaar die in de opvangbak passen. ♦

## FLAVORIZER® SYSTEEM

Wanneer vleessappen van het gerecht op de speciaal gevormde Flavorizer® staven vallen, veroorzaken ze rook die het gerecht een onweerstaanbare barbecuesmaak geeft. Dankzij het unieke ontwerp van de branders worden met de Flavorizer® staven en de flexibele temperatuurbediening ongecontroleerde opflakkingen van de vlammen bijna geëlimineerd. Door het speciale ontwerp van de Flavorizer® staven en de branders worden de overmatige vetten direct via de trechtervormige uitschuifbare vetopvanglade naar de vetopvangpan geleid. ♦

## SEAR STATION®

Uw Weber® gasbarbecue kan voorzien zijn van een schroeïbrander voor het dichtschroeien van gerechten. De Sear Station® brander bevat een aan/uit-instelling (2) die werkt met de twee naastgelegen hoofdbranders. Met de schroeïbrander en naastgelegen branders kunt u vlees effectief dichtschroeien, terwijl u andere kookgebieden gebruikt om te grillen op een middelhoog vuur (zie "SEAR STATION® ONTSTEKEN EN GEBRUIKEN). ♦



# ONTSTEKING EN GEBRUIK VAN ZIJBRANDER

## ONTSTEKEN VAN ZIJBRANDER

### ⚠ GEVAAR

Wanneer de deksel tijdens het aansteken van de zijbrander van de barbecue niet open staat, of wanneer u geen vijf minuten wacht om het gas te laten verdwijnen wanneer de barbecue niet aangestoken kan worden, kan dit resulteren in een explosie met ernstig of zelfs fataal letsel als gevolg.

⚠ **WAARSCHUWING:** Controleer de slang voor elk gebruik van de barbecue op krassen, barsten, slijtageplekken of insnijdingen. De barbecue niet gebruiken als de slang op enige wijze is beschadigd. Vervang de slang alleen door een door Weber® goedgekeurde reserveslang. Neem contact op met de vertegenwoordiger van Weber in uw regio. Hiervoor kunt u de functie “Neem contact op” op onze website gebruiken. Surf naar [www.weber.com](http://www.weber.com)®.

- A) Open de deksel van de zijbrander (1).
- B) Controleer of de klep van de zijbrander dicht staat (duw de knop in en draai deze naar rechts om te garanderen dat de knop in de “OFF”-stand staat) en of alle knoppen van de hoofdbranders uit staan (indrukken en naar rechts draaien) (2).
- C) Draai de gaskraan open met één van de geschikte opties op uw gasfles en regelaartype (3).
- D) De regelknop van de zijbrander indrukken en naar START/HI draaien (4).
- E) Druk meerdere keren op de ontstekingsknop zodat deze elke keer klikt totdat u een vlam ziet (5).

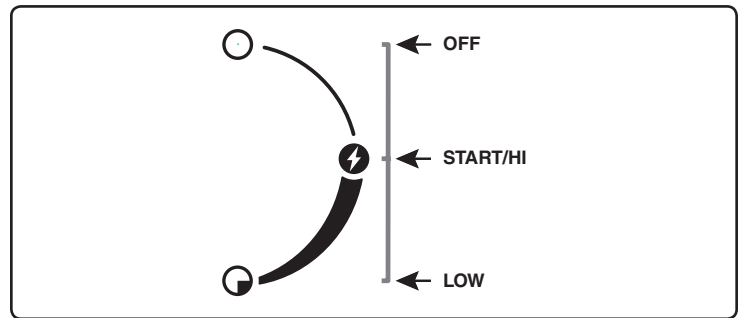
⚠ **LET OP:** De vlam van de zijbrander kan moeilijk te zien zijn op een mooie zonnige dag.

⚠ **WAARSCHUWING:** Als de zijbrander niet kan worden aangestoken binnen vijf seconden:

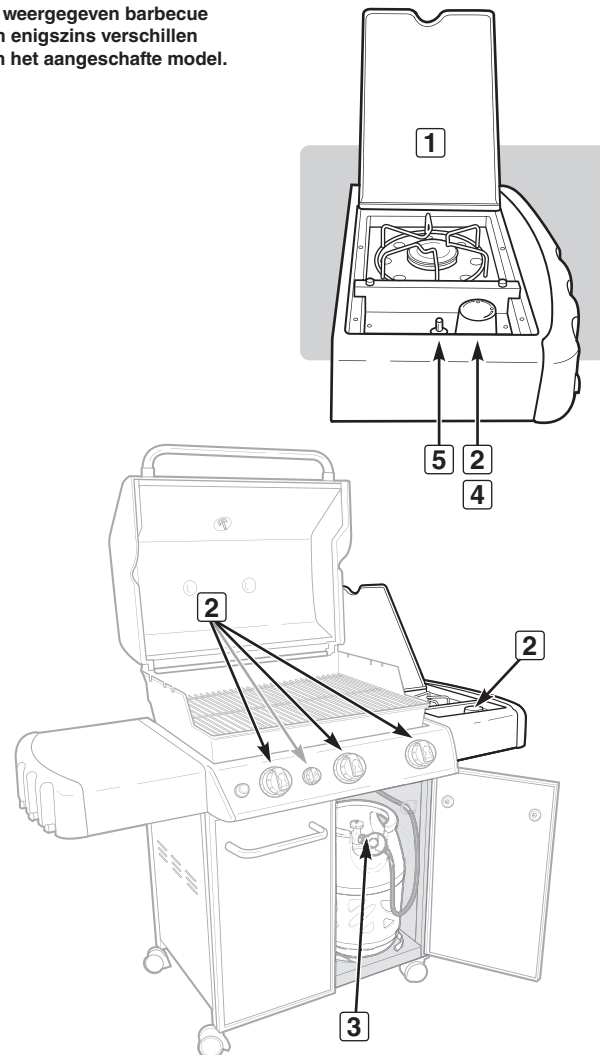
- a) Draai de regelklep van de zijbrander, hoofdbranders en gastoevoer dicht bij de bron.
- b) Wacht vijf minuten zodat het gas weg is voordat u opnieuw probeert of gebruik een lucifer (zie “HANDMATIG AANSTEKEN VAN DE ZIJBRANDER”). ♦

## UITZETTEN

Druk de regelknop van de zijbrander in en draai deze naar de stand OFF. Controleer of de brander uit staat en is afgekoeld voordat u het deksel van de zijbrander sluit. ♦



De weergegeven barbecue kan enigszins verschillen van het aangeschafte model.



# ONTSTEKING EN GEBRUIK VAN ZIJBRANDER

## HANDMATIG ONTSTEKEN VAN ZIJBRANDER

### ⚠ GEVAAR

Wanneer de deksel tijdens het aansteken van de zijbrander van de barbecue niet open staat, of wanneer u geen vijf minuten wacht om het gas te laten verdwijnen wanneer de barbecue niet aangestoken kan worden, kan dit resulteren in een explosie met ernstig of zelfs fataal letsel als gevolg.

- A) Open de deksel van de zijbrander (1).
- B) Controleer of de knop van de zijbrander dicht staat (2) (duw de knop in en draai deze naar rechts om te garanderen dat de knop in de "OFF"-stand staat) en of alle regelknoppen van de hoofdbranders uit staan (induwen en naar rechts draaien).
- C) Draai de gaskraan open met één van de geschikte opties op uw gasfles en regelaartype (3).
- D) Plaats de lucifer in de luciferhouder en steek de lucifer aan.
- E) Plaats de luciferhouder en de brandende lucifer aan de zijkant van de zijbrander (4).
- F) De regelknop van de zijbrander induwen en naar START/HI draaien (5).

⚠ **LET OP:** De vlam van de zijbrander kan moeilijk te zien zijn op een mooie zonnige dag.

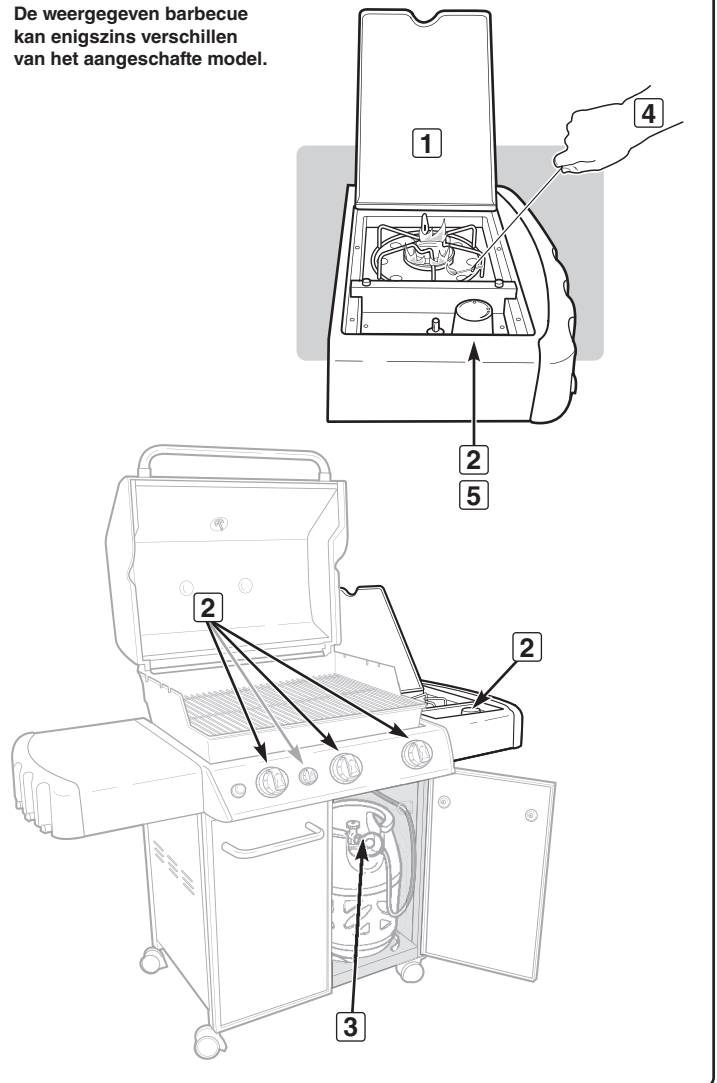
⚠ **WAARSCHUWING:** Als de zijbrander niet kan worden aangestoken binnen vijf seconden:

- a) Draai de regelknop van de zijbrander, hoofdbranders en gastoevoer dicht bij de bron.
- b) Wacht vijf minuten zodat het gas kan verdwijnen voordat u het opnieuw probeert. ♦

### UITZETTEN

Druk de regelknop van de zijbrander in en draai deze naar de stand OFF. Controleer of de brander uit staat en is afgekoeld voordat u het deksel van de zijbrander sluit. ♦

De weergegeven barbecue kan enigszins verschillen van het aangeschafte model.



# PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	CONTROLEER	OPLOSSING
De branders hebben een gele of oranje vlam en u ruikt gas.	Controleer de bescherming tegen spinnen en insecten op mogelijke belemmeringen. (De openingen zijn verstopt.)	Maak de bescherming tegen spinnen en insecten schoon. Raadpleeg "JAARLIJKS ONDERHOUD".
<p><b>Symptomen:</b></p> <p><b>Branders kunnen niet aangestoken worden. - of -</b></p> <p><b>Branders hebben een kleine wakkerende vlam in de HI-stand. - of -</b></p> <p><b>Barbecue bereikt slechts een temperatuur van 250 °C tot 300 °C in de stand HI.</b></p> <p><i>Sommige landen hebben gasdrukregelaars met een veiligheidsinrichting tegen een overmatige gasstroom.</i></p>	De veiligheidsinrichting tegen overmatige gasstroom, die onderdeel uitmaakt van de aansluiting van de barbecue en de gasfles, kan geactiveerd zijn.	Om de veiligheidsinrichting te resetten, dient u alle regelknoppen van de brander en de gaskraan uit te zetten. Ontkoppel de gasdrukregelaar van de gasfles. Zet de regelknoppen van de brander op HI. Wacht tenminste 1 minuut. Zet de regelknoppen van de brander op OFF. Sluit de gasdrukregelaar weer aan op de gasfles. Zet de gaskraan langzaam open. Raadpleeg "ONTSTEKEN VAN HOOFDBRANDER".
Brander brandt niet, of de vlammen zijn laag in de stand HI.	Is de gasfles bijna leeg of leeg?	Vul de LP-gasfles weer bij.
	Is de brandstofslang gebogen of geknikt?	Trek de brandstofslang recht.
	Kunt u de brander wel met lucifers aansteken?	Als de brander aan gaat met een lucifer, kan een deel van de poortopeningen van de brander verstopt zijn. Maak de branders schoon. Raadpleeg "ONDERHOUD".
Brander brandt niet als op de ontstekingsknop wordt gedrukt.	Zorg ervoor dat er een gasstroom naar de branders is om deze met een lucifer aan te steken. Raadpleeg "HANDMATIG ONTSTEKEN VAN HOOFDBRANDER".	Het probleem zit bij het ontstekingsstelsel als de brander wel brandt met een lucifer. Zie "WERKING VAN ELEKTRONISCHE ONTSTEEKINGSSYSTEMEN".
	Is er een nieuwe batterij geplaatst?	Controleer of de batterij in goede staat verkeert en goed is geïnstalleerd. Zie "CONTROLE VAN ELEKTRONISCHE ONTSTEEKING".
	Zijn de draden goed aangesloten op de ontstekingsmodule?	Controleer of de bedrading goed is aangebracht in de aansluitpunten van de ontstekingskast. Zie "WERKING VAN ELEKTRONISCHE ONTSTEEKINGSSYSTEMEN".
	Zit er een kunststof wikkel rond de nieuwe batterij?	Verwijder de kunststof wikkel.
<p><b>Opflakkeringen:</b></p> <p><b>⚠ LET OP: Bedek de onderste uitschuifbare vetopvanglade niet met aluminiumfolie.</b></p>	Verwarmt u de barbecue voor volgens de instructies?	Voor de voorverwarming moeten alle branders 10 tot 15 minuten op HI staan.
	Zit er op de grillroosters, hitteschilden en de Flavorize <sup>®</sup> staven veel aangebrand vet?	Maak de deksel grondig schoon. Raadpleeg "REINIGEN".
	Is de uitschuifbare vetopvanglade "vies" en kan het vet niet in de opvangpan stromen?	Maak de uitschuifbare vetopvanglade schoon.
De vlammen van de brander branden onregelmatig. De vlammen zijn laag wanneer de brander in de stand HI staat. De vlammen branden niet langs de hele lengte van de branderbuis.	Zijn de branders schoon?	Maak de branders schoon. Raadpleeg "ONDERHOUD".
Het lijkt alsof de binnenkant van de deksel afbladdert. (Lijkt op afgebladder lak.)	De binnenzijde van de deksel is van porseleinemaille of roestvaststaal en is niet geveerd. De deksel kan dus niet afbladderen. Wat u ziet is aangebrand vet dat verkoold is en afbladdert. <b>DIT IS GEEN DEFECT.</b>	Maak de deksel grondig schoon. Raadpleeg "REINIGEN".
De kastdeuren zijn niet uitgelijnd.	Controleer de afstelpen aan de onderzijde van elke deur.	Draai de afstelmoer(en) los. Schuif de deur(en) tot ze zijn uitgelijnd. Draai de moer vast.
Wanneer een probleem niet verholpen kan worden aan de hand van deze instructies, dan kunt u contact opnemen met een vertegenwoordiger van de klantendienst in uw regio via "Neem contact op" op onze website. Meld u aan op <a href="http://www.weber.com">www.weber.com</a> .		

# PROBLEEMOPLOSSING VOOR ZIJBRANDER

PROBLEEM	CONTROLEER	OPLOSSING
<b>De zijbrander kan niet worden aangestoken.</b> <i>Sommige landen hebben gasdrukregelaars met een veiligheidsinrichting tegen een overmatige gasstroom.</i>	Staat de gastoevoer dicht?  De veiligheidsinrichting tegen overmatige gasstroom, die onderdeel uitmaakt van de aansluiting van de barbecue en de gasfles, kan geactiveerd zijn.	Zet de gastoevoer open.  Om de veiligheidsinrichting te resetten, dient u alle regelknoppen van de brander en de gaskraan uit te zetten. Ontkoppel de gasdrukregelaar van de gasfles. Zet de regelknoppen van de brander op START/HI. Wacht ten minste 1 minuut. Zet de regelknoppen van de brander op OFF. Sluit de gasdrukregelaar weer aan op de gasfles. Zet de gaskraan langzaam open. Raadpleeg "ONTSTEKEN VAN ZIJBRANDER".
<b>De vlam is laag in de HI -stand</b>	Is de brandstofslang gebogen of geknikt?	Leg de slang recht.
<b>Ontsteking via drukknop werkt niet.</b>	Kunt u de brander wel met lucifers aansteken?	Controleer de ontsteking als de brander aan kan worden gestoken met een lucifer. Raadpleeg "ONDERHOUD VAN ZIJBRANDER".

Wanneer een probleem niet verholpen kan worden aan de hand van deze instructies, dan kunt u contact opnemen met een vertegenwoordiger van de klantendienst in uw regio via "Neem contact op" op onze website. Meld u aan op [www.weber.com](http://www.weber.com).

## ONDERHOUD

### REINIGEN

⚠ **WAARSCHUWING:** Zet uw Weber® gasbarbecue UIT en wacht tot de barbecue afgekoeld is voor u met schoonmaken begint.

⚠ **LET OP:** Reinig uw Flavorizer® staven of grillroosters niet in een zelfreinigende oven.

**Buitenkant** - Maak de buitenkant met warm zeepsop schoon en spoel dan na met water.

⚠ **LET OP:** Gebruik geen ovenreiniger, schurende reinigers (keukenreinigers), reinigers die citrusproducten bevatten of schuursponsjes om de barbecue of het onderstel schoon te maken.

**Uitschuifbare vetopvanglade** - Verwijder overtollig vet, maak de lade schoon met warm zeepsop en spoel dan na met water.

⚠ **LET OP:** Bedek de uitschuifbare vetopvanglade niet met aluminiumfolie.

**Flavorizer® staven en grillroosters** - Reinigen met een geschikte roestvaststalen schoonmaakborstel. Indien nodig, uit de barbecue verwijderen en reinigen met warm zeepwater en vervolgens afspoelen met water.

Neem contact op met de klantendienst in uw regio via de contactinformatie op onze website voor de beschikbaarheid en vervanging van reserveroosters en Flavorizer® staven. Surf naar [www.weber.com](http://www.weber.com).

**Opvangbak** - Er zijn wegwerpbakken van aluminiumfolie verkrijgbaar of u kunt de opvangbak met aluminiumfolie bedekken. Was de opvangbak met warm zeepsop af en spoel deze na met water.

**Thermometer** - Afnemen met warm zeepwater, reinigen met een kunststof spons.

**Ketel** - Borstel alle vuil van de branderslangen. VERGROOT DE BRANDERPOORTEN (OPENINGEN) NIET. Was de binnenzijde van de kookketel met warm zeepsop af en spoel na met water.

**Binnenkant van deksel** - Veeg de binnenkant van het warme deksel schoon met keukenpapier. Zo voorkomt u dat vet zich kan ophopen. Stukjes achtergebleven vet lijken op afgebladderde lakdeeltjes.

**Roestvaststalen oppervlakken** - Afnemen met een zachte doek en zeepwater, in de korrelrichting van het roestvaststaal.

Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuren, minerale spiritus of xyleen. Goed afspoelen na het reinigen. ♦

### UW ROESTVASTSTAAL BEHOUDEN

Uw barbecue of opslagruimte, deksel, bedieningspaneel en werkbladen zijn gemaakt van roestvaststaal. Het is vrij eenvoudig om het roestvaststaal uiterlijk goed te houden. Reinig de rvs-oppervlakken met zeepwater, spoel ze af met schoon water en wrijf ze droog. Voor hardnekkig vuil kan een niet-metalen borstel worden gebruikt.

⚠ **BELANGRIJK:** Gebruik geen draadborstel of schuurmiddelen op de roestvaststalen oppervlakken van uw barbecue, omdat dit krassen zal geven.

⚠ **BELANGRIJK:** Zorg ervoor dat u bij het reinigen van de oppervlakken in de korrelrichting wrijft/veegt om het roestvaststaal uiterlijk te behouden. ♦

### WEBER® BESCHERMEN TEGEN SPINNEN/INSECTEN

Uw Weber® gasbarbecue, net als andere gasapparatuur voor buitenshuis, trekt spinnen en andere insecten aan. Ze kunnen nesten bouwen in het venturigedeelte (1) van de branderbuizen. Hierdoor wordt een normale gasstroom geblokkeerd en stroomt het gas uit de warme-luchtopening. Dit kan resulteren in een brand in en rondom de warme-luchtopeningen en onder het bedieningspaneel, waardoor uw barbecue ernstig wordt beschadigd.

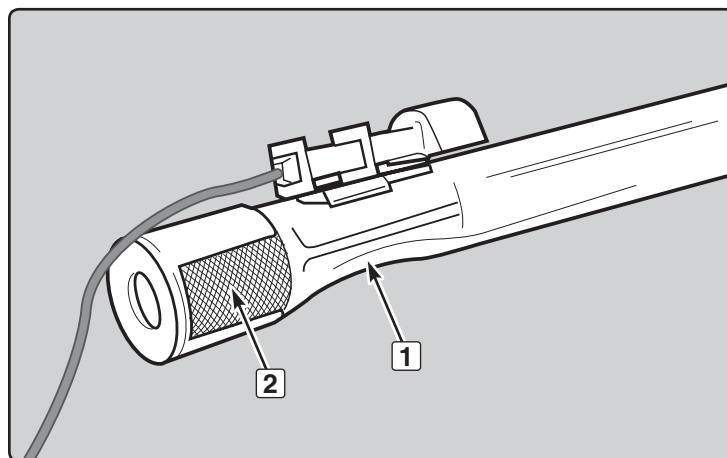
De warme-luchtopening van de branderbuis is voorzien van een roestvaststalen scherm (2) om te voorkomen dat spinnen en andere insecten in de branderbuizen komen via de warme-luchtopeningen.

We raden u aan om ten minste een keer per jaar de bescherming tegen spinnen en insecten te controleren. (Raadpleeg "JAARLIJKS ONDERHOUD"). Controleer de bescherming tegen spinnen en insecten ook wanneer zich een van de volgende problemen voordoet:

- A) U ruikt een gaslucht en de vlammen van de brander zien er geel en niet krachtig uit.
- B) De barbecue bereikt de juiste temperatuur niet.
- C) De barbecue brandt onregelmatig.
- D) Eén of meerdere branders kunnen niet worden aangestoken.

### ⚠ GEVAAR

Wanneer deze problemen niet worden verholpen, kan er brand ontstaan met ernstig of fataal letsel en beschadiging van eigendommen als gevolg. ♦



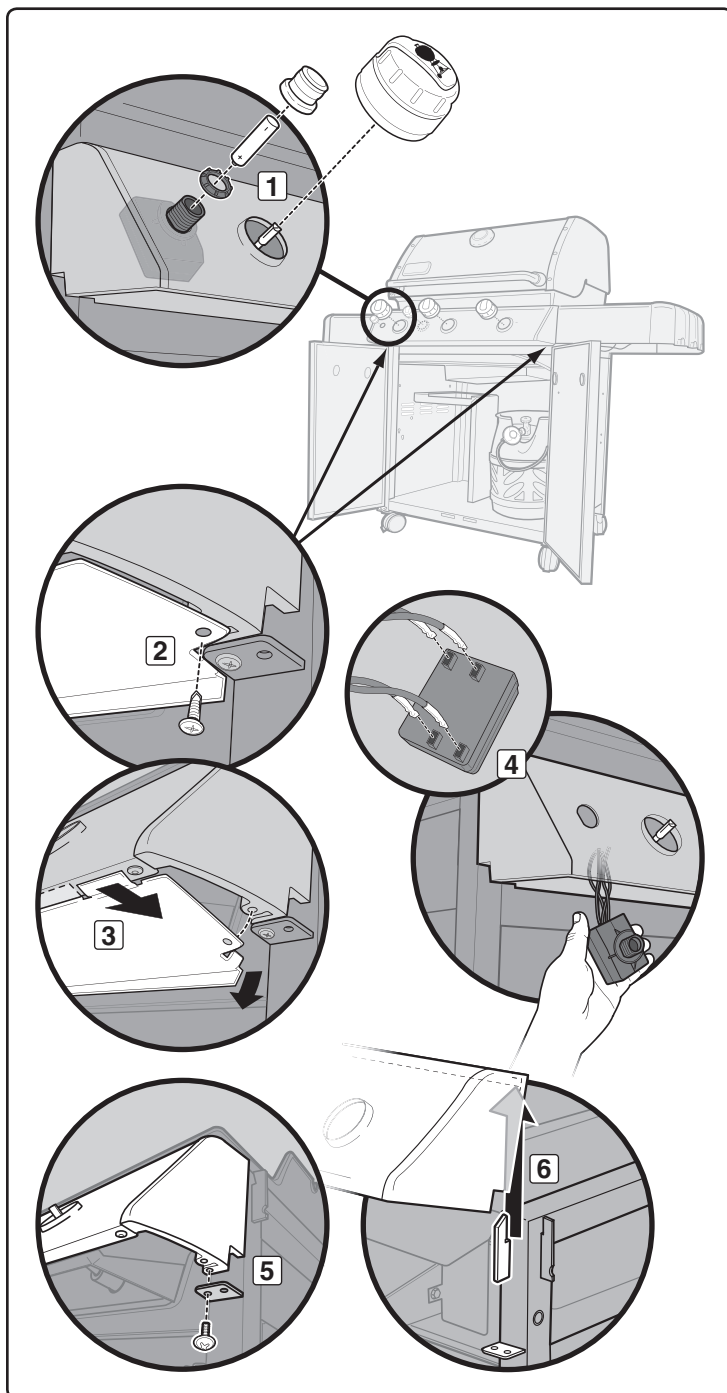
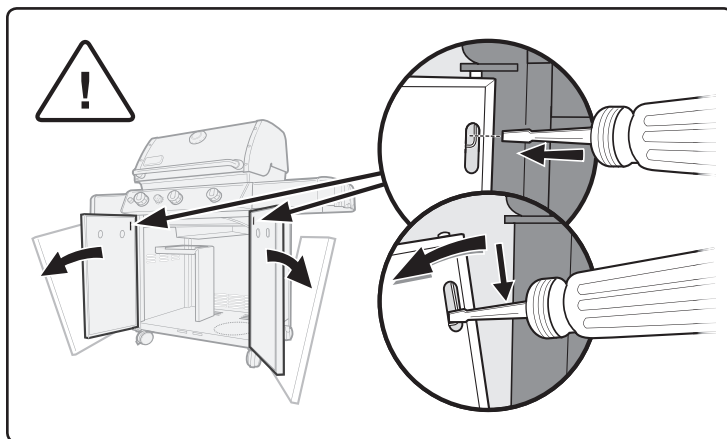
## REINIGEN OF VERVANGEN VAN BRANDERBUIZEN

U heeft het volgende nodig: Phillips-schroevendraaier en platte schroevendraaier.

- A) Uw Weber® gasbarbecue dient uitgeschakeld en afgekoeld te zijn.
- B) Draai het gas dicht bij de bron.
- C) Verwijder de onderdelen van de ketel - warmhoudrek, roosters en Flavorizer® staven. (De warmtedistributieplaten hoeven niet verwijderd te worden.)

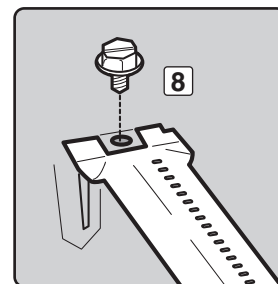
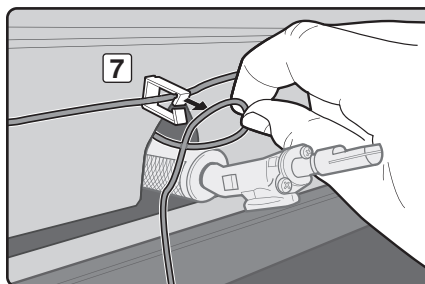
### Verwijderen van bedieningspaneel

- D) Het bedieningspaneel verwijderen:
  - a) Verwijder de regelknoppen, ontstekingsknop, retentiemoer van ontsteker en batterij (1).
  - b) Verwijder de schroeven van de windvanger (2) onder het bedieningspaneel met een Phillips-schroevendraaier.
  - c) Kantel het uiteinde van de windvanger omlaag en schuif de windvanger om deze te verwijderen (3).
  - d) Verwijder de ontstekingsmodule uit het bedieningspaneel (4) en verwijder alle vier de draden van de module.
  - e) Verwijder de schroeven van de onderzijde van het bedieningspaneel met de Phillips-schroevendraaier (5).
  - f) Til het bedieningspaneel iets omhoog, kantel de voorrand en til voorzichtig op (6).



## Verwijderen van branderbuis

- E) De brandebuis/-buizen verwijderen:
- Verwijder de bedrading van de ontsteking uit de ontstekingsklem(men) (7).
  - Verwijder de schroef die de branderbuis op de ketel bevestigt met een platte schroevendraaier (8).
  - Trek de branderbuisinstallatie (waaronder de ontsteking) omhoog en verwijder deze uit de ketel (9).
- Nb: 310/320-eenheden zijn voorzien van een extra aardingsdraad die is aangesloten op de middelste branderbuis (10).



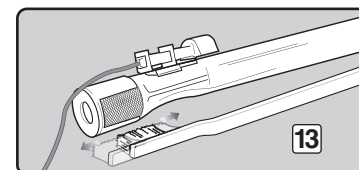
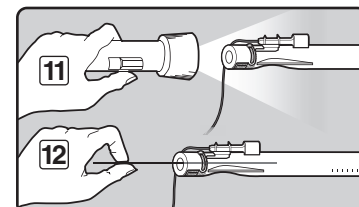
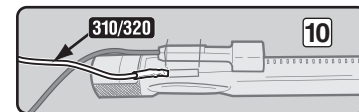
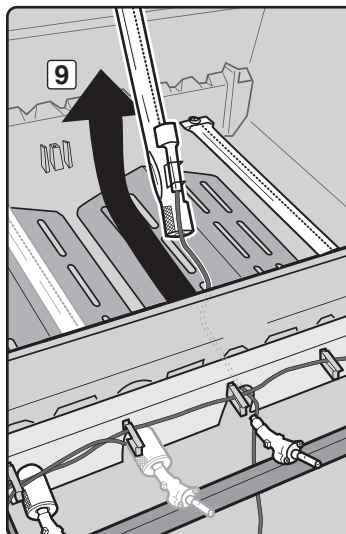
## Reinigen van branderbuis

- F) De branderbuis/-buizen reinigen:
- Inspecteer met een zaklamp de binnenkant van elke brander (11).
  - Reinig de binnenkant van de branders met een stalen draad (12) (hiervoor kunt u een verbogen kledinghanger gebruiken).
  - Controleer de openingen van de luchtafsluiter aan de uiteinden van de brander en maak deze indien nodig schoon. Controleer de klepopening aan de onderzijde van de kleppen en maak deze indien nodig schoon. Maak de buitenkant van de branders schoon met een messingborstel (13). Op deze manier weet u zeker dat alle branderpoorten vrij zijn.

⚠ **LET OP: Vergroot de branderpoorten niet tijdens het schoonmaken.**

## Terugplaatsen van branderbuis

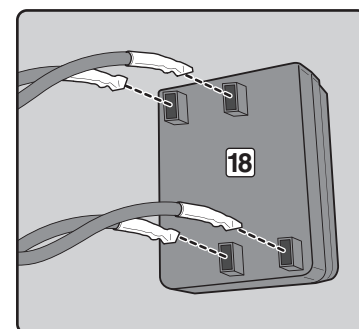
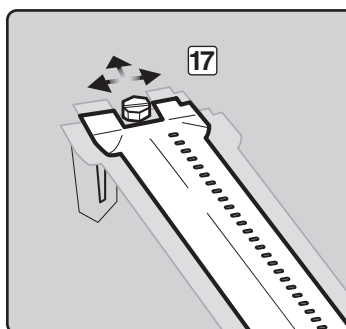
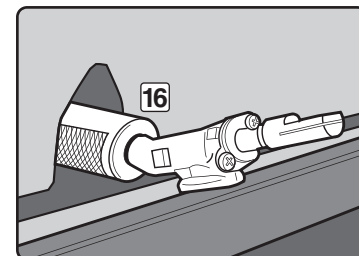
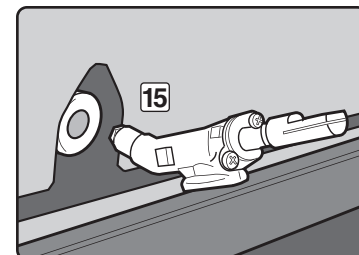
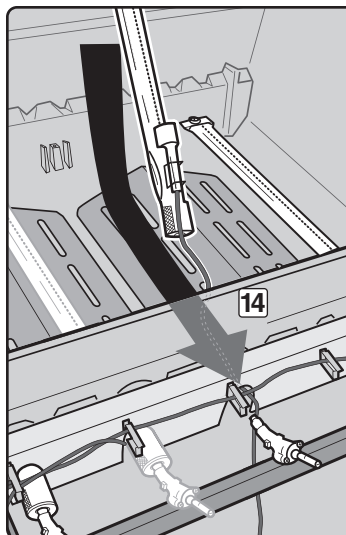
- G) De branderbuis terugplaatsen:
- Schuif de branderbuis en ontstekingsbedrading door de opening in de ketel (14). Zie "WERKING VAN ELEKTRONISCHE ONTSTEKINGSSYSTEMEN" voor de juiste positie van de brander.
  - Lijn de branderbuis uit met de klep.
- ⚠ **LET OP: de branderopeningen (15) moeten goed zijn uitgelijnd met de klepopeningen (16).**
- Plaats de schroef terug die de branderbuis op de ketel bevestigt met een platte schroevendraaier. De branderbuis kan los lijken te zitten (17) wanneer de schroef stevig vast is gedraaid. Dit is normaal.
  - Begeleid de bedrading terug via de bedradingsclips. Zie afbeelding (7).



⚠ **LET OP: De bedrading moet goed door de bedradingsclips worden geleid.**

- Bevestig de bedrading aan de module, waarbij u de numerieke codering of kleurcodering volgt (18). Zie "WERKING VAN ELEKTRONISCHE ONTSTEKINGSSYSTEMEN" voor de juiste bevestiging van de bedrading.

⚠ **WAARSCHUWING: controleer of alle onderdelen zijn gemonteerd en het bevestigingsmateriaal volledig vast is gedraaid voordat u de barbecue gaat gebruiken. Uw handelingen, indien u deze productwaarschuwing niet opvolgt, kunnen resulteren in brand of explosie of falen van de constructie met ernstig lichamelijk letsel of overlijden en schade aan eigendommen tot gevolg. ♦**



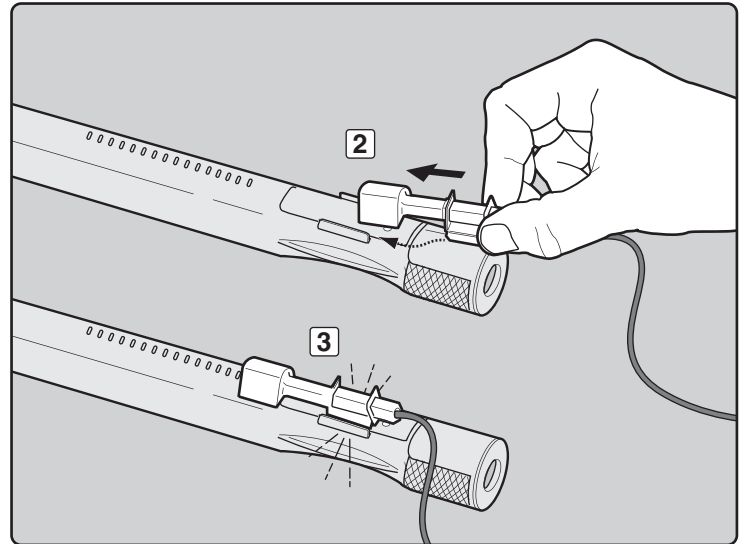
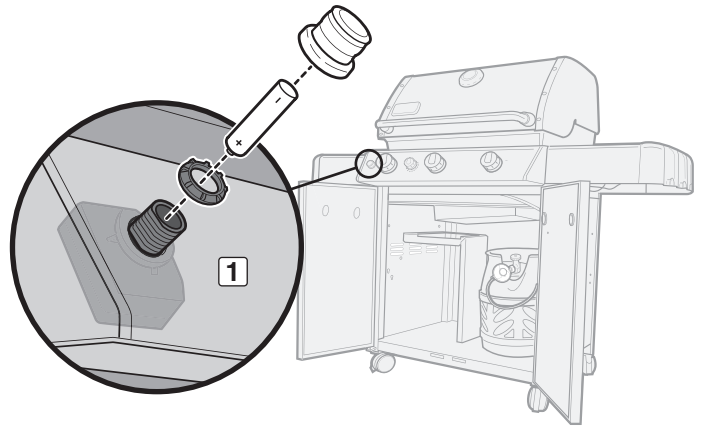
## WERKING VAN ELEKTRONISCH ONTSTEKINGSSYSTEEM

Controleer, als het elektronische ontstekingsysteem niet aangaat, of er een gasstroom is door uw branders aan te steken met lucifers. Raadpleeg "HANDMATIG ONTSTEKEN VAN HOOFDBRANDER": Het probleem zit bij het ontstekingsysteem als de brander wel brandt met een lucifer.

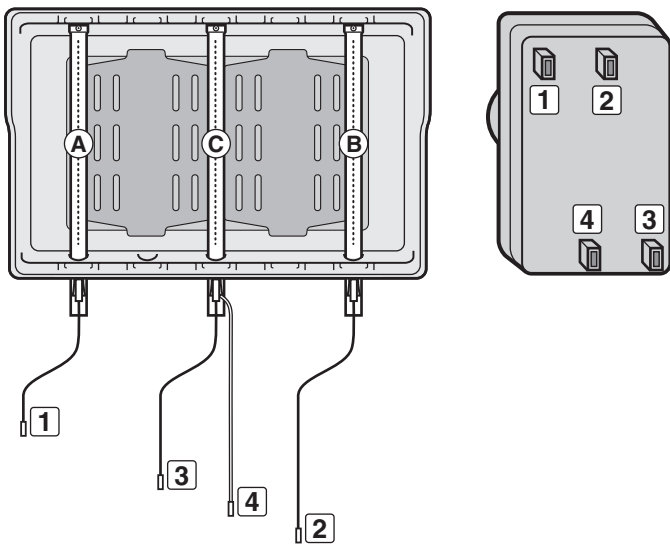
**⚠ WAARSCHUWING: Alle gaskransen en toevoerkleppen van het gas moeten in de OFF-stand staan.**

- Controleer de staat van uw AA batterij (alleen alkaline) en of deze goed is geïnstalleerd (1). Sommige batterijen zijn voorzien van een kunststof beschermende wikkel. Dit moet verwijderd worden. Verwar deze kunststof wikkel niet met het etiket van de batterij.
- Controleer of de ontstekingsdraden goed zijn bevestigd op de ontstekingsmodule. Raadpleeg "BEDRADINGSGIDS VAN ONTSTEKINGSMODULE" hieronder.
- Controleer of de keramische ontsteking volledig in het ontstekingskanaal van de branderbuis is geplaatst (2). Als het geheel goed is geplaatst, hoort u een "klik" (3).
- Controleer of de elektronische ontstekingsknop werkt door te letten op en te luisteren naar vonken bij de brander.

Wanneer u nog steeds de brander niet kunt aansteken met het elektronische ontstekingsysteem, kunt u contact opnemen met een vertegenwoordiger van de klantendienst in uw regio via "Neem contact op" op onze website. Meld u aan op [www.weber.com](http://www.weber.com).



### HANDLEIDING BEDRADING ONTSTEKINGSMODULE 310/320



Draaduiteinde en aansluitingskleur

Branderbuis

Zwart (1)

Linker brander (A)

Geel (2)

Rechter brander (B)

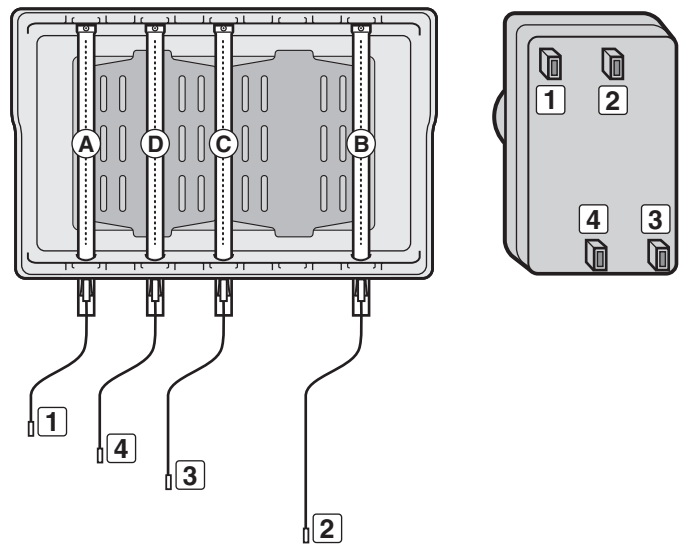
Blauw (3)

Middelste brander (C)

Groen (Aarde) (4)

Middelste brander (C)

### BEDRADINGSGIDS ONTSTEKINGSMODULE 330



Draaduiteinde en aansluitingskleur

Branderbuis

Zwart (1)

Linker brander (A)

Geel (2)

Rechter brander (B)

Blauw (3)

Middelste brander (C)

Groen (4)

Schroei-brander (D)



## ONDERHOUD VAN ZIJBRANDER

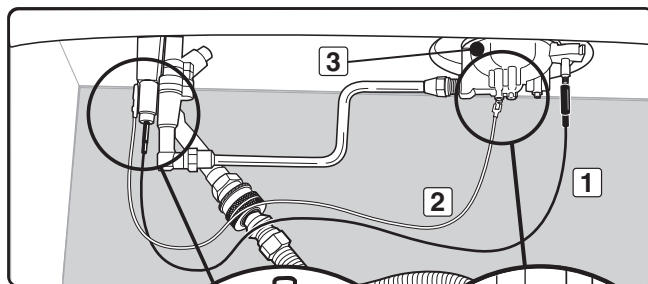
**⚠ WAARSCHUWING: Alle regelknoppen en toevoerkleppen van het gas moeten in de OFF-stand staan.**

Controleer of de zwarte bedrading is aangesloten tussen de ontsteker en de elektrode.

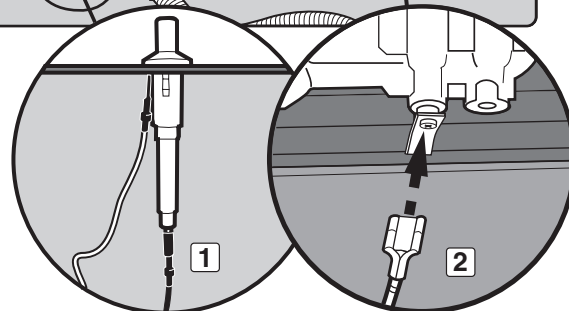
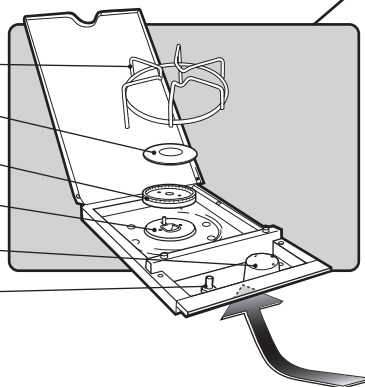
Controleer of de witte bedrading is aangesloten tussen de ontsteker en de aardingsklem.

De vonk moet wit/blauw van kleur zijn en niet geel.

- A) Ontstekingsbedrading (1)
- B) Aardebedrading (2)
- C) Brander (3) ♦



- Rooster van zijbrander
- Deksel van zijbrander
- Ring & kop van zijbrander
- Ontstekingselektrode
- Regelknop
- Ontsteking



## JAARLIJKS ONDERHOUD

### Inspecteer en reinig de bescherming tegen spinnen en insecten

Verwijder het bedieningspaneel om de bescherming tegen spinnen/insecten te controleren. Wanneer de bescherming tegen spinnen en insecten stoffig of vuil is, verwijder dan eerst de branders voor u de bescherming schoonmaakt.

Borstel de bescherming tegen spinnen en insecten voorzichtig af met een borstel met zachte haren (bijvoorbeeld een oude tandenborstel).

**⚠ LET OP: Reinig de bescherming tegen spinnen en insecten niet met harde of scherpe gereedschappen. Verwijder de bescherming tegen spinnen en insecten niet en maak de openingen van de bescherming niet groter.**

Tik voorzichtig op de brander om vuil uit de branderbuis te verwijderen. Plaats de bescherming tegen spinnen en insecten en de branders terug wanneer de bescherming tegen spinnen en insecten en de branders zijn schoongemaakt.

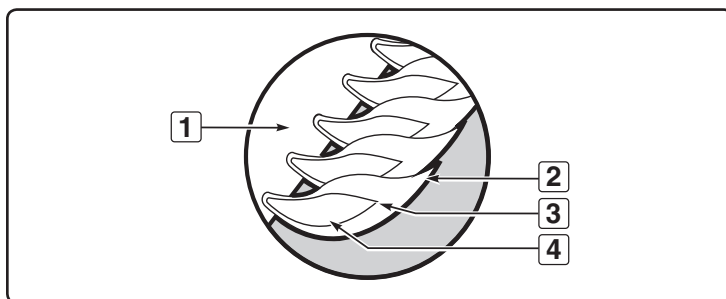
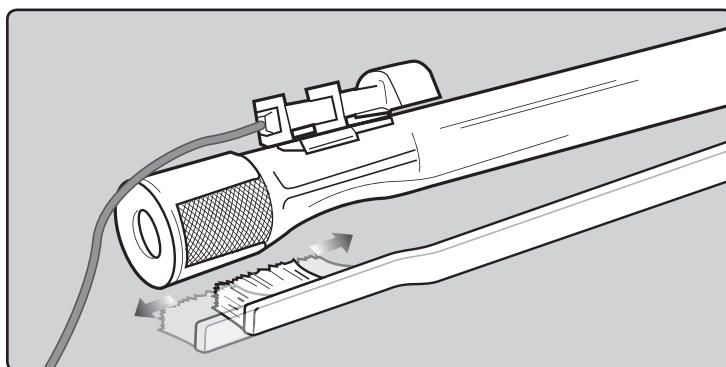
Wanneer de bescherming tegen spinnen en insecten beschadigd is of niet kan worden schoongemaakt, dient u contact op te nemen met de vertegenwoordiger van de klantendienst in uw regio met de contactgegevens op onze internetpagina. Surf naar [www.weber.com](http://www.weber.com).

### Instellingen van de hoofdbrander

De branders van de Weber® gasbarbecue zijn in de fabriek ingesteld voor een correct mengsel van lucht en gas. De juiste instellingen zijn hier afgebeeld.

- A) Branderbuis (1)
- B) Uiteinden flikkeren af en toe geel (2)
- C) Lichtblauw (3)
- D) Donkerblauw (4)

Wanneer de vlammen niet gelijkmatig zijn, maak dan de branderbuis schoon volgens de instructies. ♦



**⚠ LET OP!:** Dit product is getest op veiligheid en is alleen gecertificeerd voor gebruik in een specifiek land.  
Raadpleeg de landenaanduiding op de buitenverpakking.

Deze onderdelen kunnen gas bevatten of gas verbranden. Neem contact op met de klantenservice van Weber-Stephen Products Co. voor informatie over originele reserveonderdelen van Weber-Stephen Products Co..

**⚠ WAARSCHUWING:** Repareer onderdelen die bedoeld zijn voor gas of gasverbruik niet voordat u contact heeft opgenomen met de klantenservice van Weber-Stephen Products Co.. Wanneer u zich niet aan deze productwaarschuwing houdt, kan er brand of een explosie ontstaan met ernstig of fataal letsel en beschadiging van eigendommen tot gevolg.



Dit symbool geeft aan dat het product niet bij het huisvuil kan worden weggegooid. Raadpleeg voor informatie over het correct afvoeren van dit product in Europa de internetpagina op [www.weber.com](http://www.weber.com)® en neem contact op met de vermelde importeur in uw land. Neem contact op met uw dealer voor de naam, het adres en het telefoonnummer van de importeur, indien u geen internetverbinding heeft.

Wanneer u uw barbecue wilt wegdoen of weggooien, dienen alle elektrische onderdelen (bijv. grillmotor, batterijen, ontstekingsmodule, handgreepverlichtingen) te worden afgevoerd volgens de WEEE. De onderdelen dienen apart van de barbecue te worden afgevoerd.

#### WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GMBH

Maria-Theresia-Straße 11  
4600 Wels  
AUSTRIA  
PH: +43.7242.890 135.0  
Main Fax: +43.7242.890 135.45  
info-at@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN PRODUCTS

Chaussee de Waterloo 200 Bte 3  
Waterloosesteenweg 200 Bus 3  
1640 St. Genesius Rode  
BELGIUM  
PH: 32.2.359.98.10

#### GRAHAM SA/NV

Parc Industriel 21  
1440 Wauthier-Braine  
BELGIUM  
PH: 32.2.367.1611

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

U Hajovny 246  
25243 Průhonice  
CZECH REPUBLIC  
PH: +42.267.312.973  
Main Fax: +42.267.750.897  
info-cz@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN NORDIC

Boegildsmindevej 23B  
9400 Noerresundby  
Denmark  
PH: 45.99.36.30.10

#### WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ  
P.O. Box 10559, UAE  
PH: +971 4 360 9256  
Fax: +971 4 421 5263  
ASJensen@weberstephen.ae

#### WEBER-STEPHEN FRANCE SARL

Parc d'activité des Bellevues  
Le Hyde Park Immeuble "Le Picadilly"  
16 Allée Rosa Luxembourg  
95610 Ergany sur Oise  
FRANCE  
PH: 33.1.39.09.9000

#### WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GMBH

Rheinstraße 194  
55128 Ingelheim  
GERMANY  
PH: +49.6132.8999.0  
Main Fax: +49.6132.8999.69  
info-de@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN HOLLAND B.V.

Tsjükemarwei 12  
8521 NA Sint Nicolaasga  
Postbus 18  
8520 AA Sint Nicolaasga  
HOLLAND  
PH: +31.513.4333.22  
Main Fax: +31.513.4333.23  
info@weberbarbecues.nl

#### JARN & GLER WHOLESAL EHF

Skutuvogur 1H  
1-104 Reykjavik  
ICELAND  
PH: 354.58.58.900

#### D&S IMPORTS

14 Shenkar Street  
Petach, Tikva 49001  
ISRAEL  
PH: 972.392.41119

#### MAGI & CO P.S.C.L. SIGNORI DEL BARBECUE

Via Masetti 14  
40033 Casalecchio di Reno  
Bologna  
ITALY  
PH: 39.051.613.3257

#### WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Minerska 29 lok.1  
04-506 Warszawa  
POLSKA  
PH: +48.22.392.04.69  
Main Fax: +48.22.397.70.52  
info-pl@weberstephen.com

#### GALACTEX OURDOOR (PTY) LTD.

141-142 Hertz Draai  
Meadowdale, Edenvale  
Gauteng, SOUTH AFRICA  
PH: 27.11.454.2369

#### WEBER-STEPHEN IBERICA, S.R.L.

Av. Alcalde Barnils 64-68  
Edificio A, 3º2º, 08190  
Sant Cugat del Vallés  
Barcelona  
SPAIN  
PH: 00.34.935.844.055

#### WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GMBH

Talackerstr. 89a  
8404 Winterthur  
Switzerland  
PH: +41.52.24402.50  
Main Fax: +41.52.24402.59  
info-ch@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN PRODUCTS – NORTHERN EUROPE REGION

The Four Columns  
Broughton Hall Business Park  
Skipton  
North Yorkshire  
BD23 3AE  
United Kingdom  
PH: 44.1756.692600

#### WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.

200 East Daniels Road  
Palatine, IL 60067-6266  
USA  
PH: 847.934.5700

#### WEBER – STEPHEN Vostok LTD®

119270, office 105,  
2/4 building 3, Luzhnetskaya  
naberezhnaya Moscow  
PH: +7 495 973 16 49  
Main Fax: +7 95 336 31 11  
info-ru@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

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

#### RÖSLER SLOVENIJA - MATIC STROPNIK

Rajšpova ul.22, 2250 Ptuj, SLO  
SLOVENIA/CROATIA  
PH: +386 2 749 38 62

For Republic of Ireland please contact:  
Weber-Stephen Products - Northern Europe Region

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

For Baltic States please contact:  
Weber-Stephen Nordic.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.

[www.weber.com](http://www.weber.com)®

# GENESIS®



## BARBECUE A GAS

Manuale d'uso per barbecue a gas GPL

320/330

#56554



IT

**PRIMA DI UTILIZZARE IL BARBECUE A GAS  
LEGGERE IL MANUALE D'USO.**

### ⚠ PERICOLO

Se si avverte odore di gas:

1. Chiudere il gas.
2. Spegnerne eventuali fiamme libere.
3. Aprire il coperchio.
4. Se si continua ad avvertire odore di gas, tenersi a distanza dall'apparecchio e contattare immediatamente il proprio fornitore del gas o i vigili del fuoco.

Le fughe di gas possono provocare incendi o esplosioni e causare lesioni personali gravi o mortali, o danni alle cose.

### ⚠ AVVERTENZA

1. Non riporre né utilizzare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili nelle vicinanze di questo o altri dispositivi.
2. Eventuali bombole di gas non utilizzate non devono essere riposte nelle vicinanze di questo o altri dispositivi.

**⚠ AVVERTENZA:** prima di utilizzare il barbecue, seguire attentamente tutte le procedure per il rilevamento di perdite di gas contenute nel presente manuale. Attenersi a questa precauzione anche se il barbecue è stato assemblato dal rivenditore.

**⚠ AVVERTENZA:** Non tentare di accendere il dispositivo senza aver prima consultato le sezioni relative all'**ACCENSIONE DEL BRUCIATORE** del presente manuale.

**INFORMAZIONI PER L'INSTALLATORE:**  
Il proprietario deve conservare il presente manuale per eventuali usi futuri.

**DA USARE ESCLUSIVAMENTE  
ALL'APERTO.**

**CE:845CL-0012**  
ID: 0845

# AVVERTENZE

## ⚠ PERICOLO

La mancata osservanza dei messaggi di Pericolo, Avvertenza e Attenzione contenuti nel presente Manuale d'uso può causare lesioni personali gravi o mortali, incendi o esplosioni, danni alle cose.

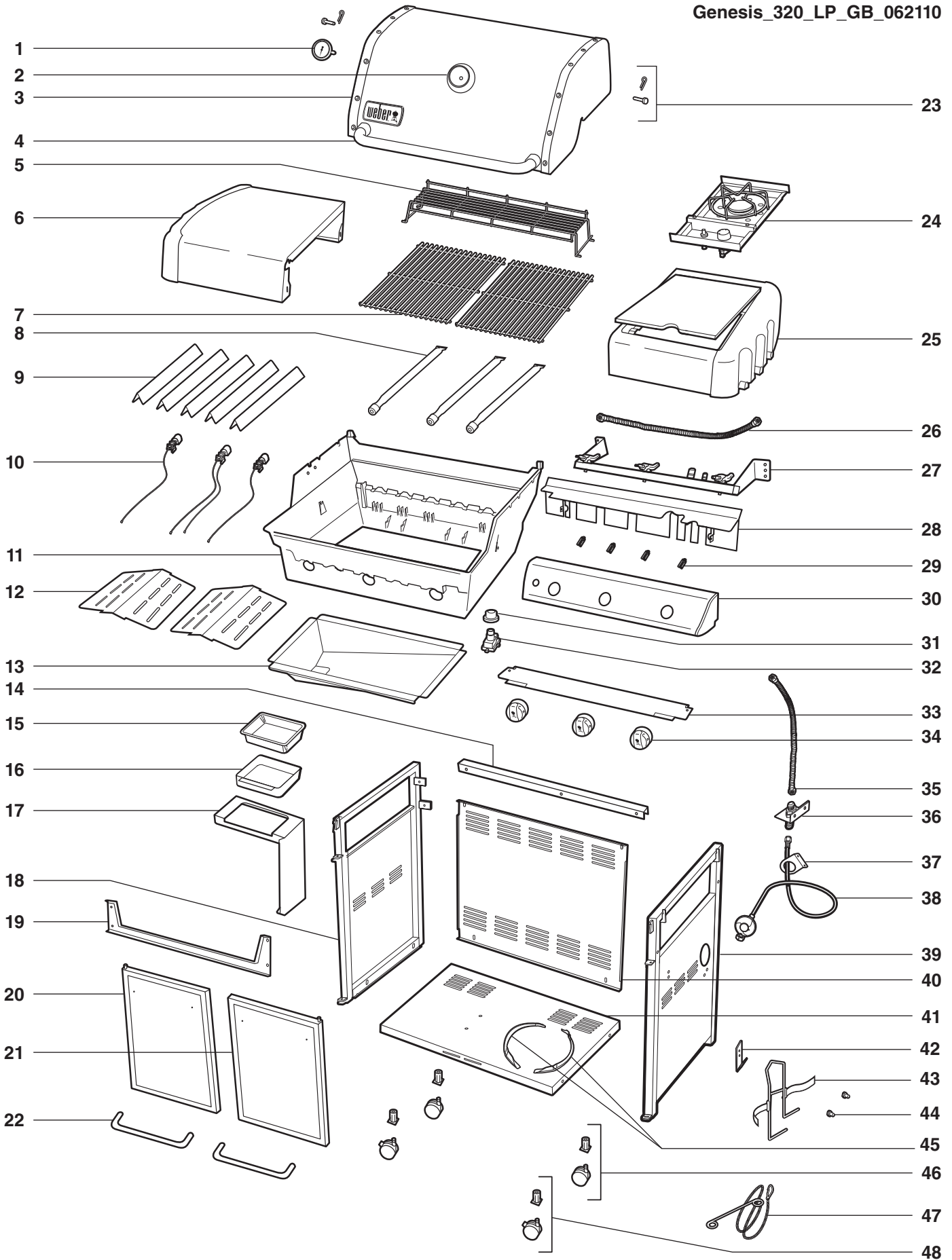
## ⚠ AVVERTENZE

- ⚠ Per l'allacciamento del regolatore, seguire le istruzioni specifiche per il proprio tipo di barbecue a gas.
- ⚠ Non tenere scorte di bombole di gas scollegate sotto al barbecue o nelle sue vicinanze.
- ⚠ Non riporre la copertura del barbecue o eventuali sostanze infiammabili nel vano che si trova sotto il barbecue o al suo interno.
- ⚠ Un montaggio mal eseguito può essere pericoloso. Seguire con attenzione le istruzioni di montaggio contenute nel presente manuale.
- ⚠ Dopo un periodo di inattività, e prima del riutilizzo del barbecue a gas Weber®, verificare che non vi siano perdite di gas e che i bruciatori non siano ostruiti. Consultare le istruzioni contenute nel presente manuale per le corrette procedure.
- ⚠ Non utilizzare fiamme per il rilevamento di eventuali fughe di gas.
- ⚠ Non utilizzare il barbecue a gas Weber® se gli allacciamenti del gas non hanno una tenuta perfetta.
- ⚠ Eventuali materiali infiammabili non devono trovarsi nel raggio di 60 cm dal barbecue.
- ⚠ Il barbecue a gas Weber® non deve essere usato dai bambini. Le parti esposte del barbecue potrebbero essere molto calde. Durante l'utilizzo, tenere a distanza i bambini più piccoli.
- ⚠ Fare attenzione durante l'utilizzo del barbecue a gas Weber®. Durante la cottura o la pulizia si troverà ad alte temperature. Pertanto, durante l'utilizzo, non dovrà mai essere spostato né lasciato incustodito.
- ⚠ Se i bruciatori si spengono durante la cottura, chiudere tutte le valvole del gas. Aprire il coperchio e attendere cinque minuti prima di riaccendere la fiamma del gas. Nel frattempo, consultare le istruzioni per "l'accensione".
- ⚠ Non usare carbone, bricchetti o roccia lavica con il barbecue a gas Weber®.
- ⚠ Durante la cottura, non chinarsi sul barbecue aperto e non appoggiare le mani o le dita sul bordo anteriore del forno.
- ⚠ Nel caso di fiammate incontrollate, spostare il cibo lontano dalle fiamme fino a spegnimento delle fiamme.
- ⚠ Nel caso in cui il grasso prendesse fuoco, spegnere tutti i bruciatori e lasciare il coperchio chiuso fino a quando il fuoco si estingue.
- ⚠ Il barbecue a gas Weber® deve essere pulito periodicamente in modo accurato.
- ⚠ Durante la pulizia di valvole e bruciatori, fare attenzione a non allargare orifizi o fori.
- ⚠ Il gas propano liquido (GPL) non è metano. È pericoloso convertire o cercare di utilizzare il metano in unità alimentate a gas propano liquido. In tal caso la garanzia non sarà più valida.
- ⚠ Una bombola di gas arrugginita o ammaccata potrebbe essere pericolosa e deve essere controllata dal proprio fornitore di apparecchi a gas. Non utilizzare bombole di gas con la valvola danneggiata.
- ⚠ Anche una bombola di gas apparentemente vuota potrebbe contenere ancora gas. La bombola va trasportata e conservata tenendo conto di questo.
- ⚠ In nessun caso si dovrà tentare di scollegare il regolatore del gas o altri raccordi durante l'utilizzo del barbecue.
- ⚠ Durante l'utilizzo del barbecue indossare manopole o guanti da cucina resistenti al calore.
- ⚠ Non utilizzare il barbecue se tutte le sue parti non sono montate correttamente. L'unità deve essere assemblata correttamente seguendo le istruzioni riportate nel capitolo "Istruzioni di montaggio".
- ⚠ Non montare questo modello di barbecue in configurazione incorporata o a incasso. Il mancato rispetto della presente avvertenza potrebbe causare incendi o esplosioni con conseguenti lesioni personali gravi o mortali e danni alle cose.

<b>AVVERTENZE</b> .....	<b>2</b>	<b>ACCENSIONE E UTILIZZO DEL FORNELLO LATERALE</b> .....	<b>24</b>
<b>INDICE</b> .....	<b>3</b>	ACCENSIONE DEL FORNELLO LATERALE .....	24
<b>DESCRIZIONE COMPONENTI 320</b> .....	<b>4</b>	PER SPEGNERE .....	24
<b>ELENCO COMPONENTI 320</b> .....	<b>5</b>	ACCENSIONE MANUALE DEL FORNELLO LATERALE .....	25
<b>DESCRIZIONE COMPONENTI 330</b> .....	<b>6</b>	PER SPEGNERE .....	25
<b>ELENCO COMPONENTI 330</b> .....	<b>7</b>	<b>RIPARAZIONE GUASTI</b> .....	<b>26</b>
<b>ISTRUZIONI GENERALI</b> .....	<b>8</b>	<b>RIPARAZIONE GUASTI FORNELLO LATERALE</b> .....	<b>27</b>
DOVE CONSERVARE IL BARBECUE .....	8	<b>MANUTENZIONE</b> .....	<b>27</b>
ISTRUZIONI PER L'USO .....	8	PULIZIA .....	27
<b>ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS</b> .....	<b>9</b>	COME MANTENERE INALTERATO L'ACCIAIO INOX .....	27
CONSIGLI PER USARE IN SICUREZZA		RETINE ANTI-INSETTI WEBER® .....	27
LE BOMBOLE A GAS GPL .....	9	PULIZIA O SOSTITUZIONE DEI TUBI DEI BRUCIATORI .....	28
POSSIBILITÀ DI INSTALLAZIONE DELLA BOMBOLA .....	10	FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA DI ACCENSIONE ELETTRONICA .....	30
INSTALLAZIONE DELLA BOMBOLA .....	11	MANUTENZIONE DEL FORNELLO LATERALE .....	31
PREPARAZIONE PER IL COLLEGAMENTO		MANUTENZIONE ANNUALE .....	31
DELLA BOMBOLA GPL .....	13		
ALLACCIAMENTO DELLA BOMBOLA DI GPL .....	14		
PREPARAZIONE PER IL CONTROLLO DELLE PERDITE .....	15		
CONTROLLO DI EVENTUALI PERDITE DI GAS .....	16		
RIEMPIMENTO DELLA BOMBOLA DI GPL .....	18		
RIALLACCIAMENTO DELLA BOMBOLA DI GPL .....	18		
<b>PRIMA DI UTILIZZARE IL BARBECUE</b> .....	<b>19</b>		
VASSOIO RACCOGLI-GRASSO ESTRAIBILE E LECCARDA MONOUSO .....	19		
ISPEZIONE DELL'ACCENDITORE ELETTRONICO .....	19		
ISPEZIONE DEL TUBO FLESSIBILE .....	19		
<b>ACCENSIONE E UTILIZZO DEL</b>			
<b>BRUCIATORE PRINCIPALE</b> .....	<b>20</b>		
ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE .....	20		
PER SPEGNERE .....	20		
ACCENSIONE MANUALE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE .....	21		
PER SPEGNERE .....	21		
<b>ACCENSIONE &amp; UTILIZZO SEAR STATION®</b>			
<b>(MODELLO 330)</b> .....	<b>22</b>		
ACCENSIONE DEL BRUCIATORE SEAR STATION® .....	22		
ACCENSIONE MANUALE DEL BRUCIATORE SEAR STATION® .....	22		
UTILIZZO DEL SEAR STATION® .....	22		
<b>CONSIGLI DI COTTURA E ALTRI SUGGERIMENTI UTILI</b> .....	<b>23</b>		
PRERISCALDAMENTO .....	23		
COTTURA CON COPERCHIO .....	23		
SUCCHI DI COTTURA E GRASSO .....	23		
SISTEMA FLAVORIZER® .....	23		
SEAR STATION® .....	23		

# DESCRIZIONE COMPONENTI 320

Genesis\_320\_LP\_GB\_062110

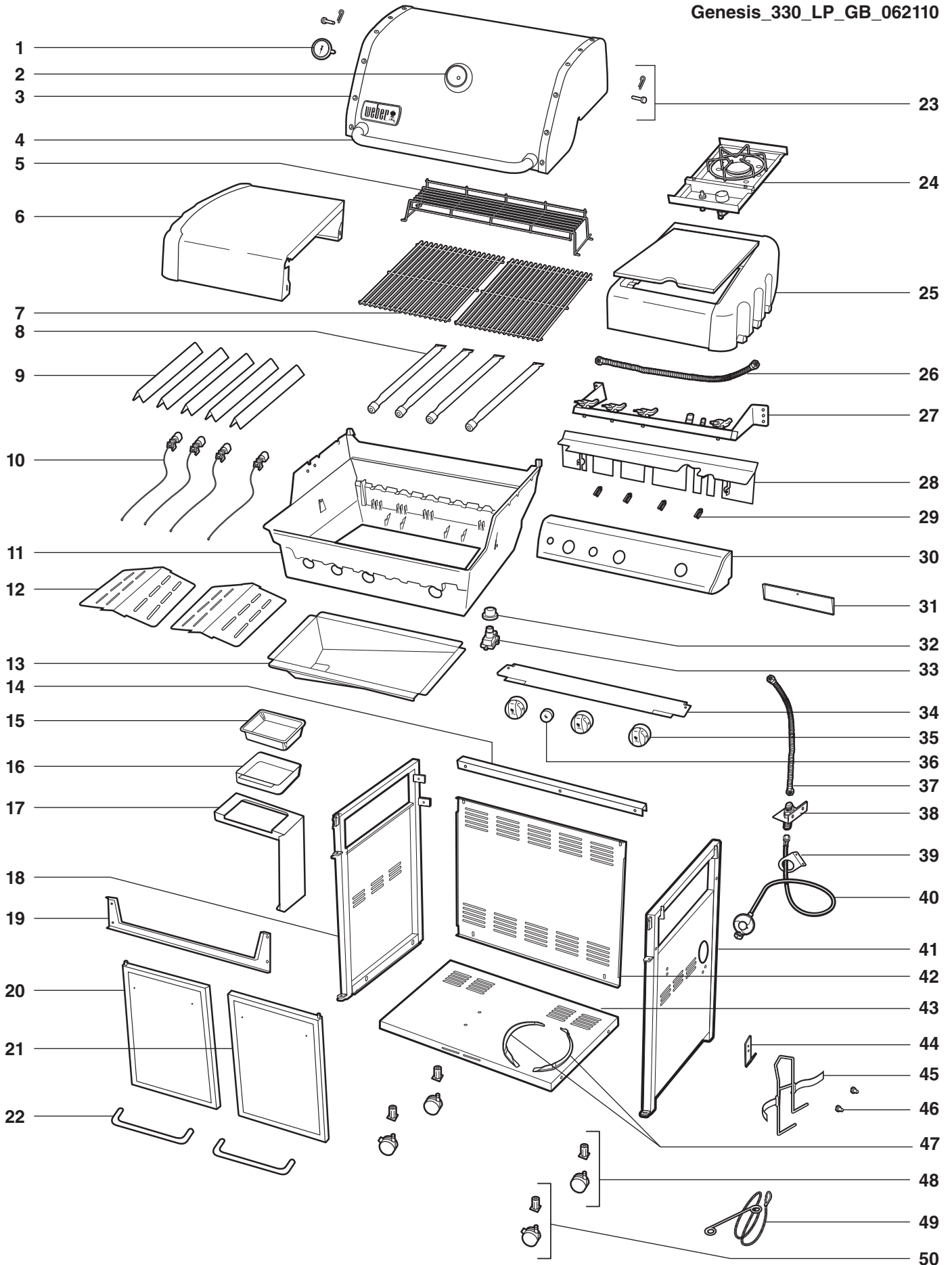


## ELENCO COMPONENTI 320

- |  |  |                                  |
|--|--|----------------------------------|
| 1. Termometro                          | 17. Supporto leccarda                  | 33. Frangivento                  |
| 2. Basetta termometro                  | 18. Telaio sinistro                    | 34. Manopola di controllo        |
| 3. Coperchio                           | 19. Traverso telaio anteriore          | 35. Tubo collegamento gas        |
| 4. Maniglia                            | 20. Sportello sinistro                 | 36. Parafiamma                   |
| 5. Griglia scaldavivande               | 21. Sportello destro                   | 37. Supporto di fissaggio tubo   |
| 6. Ripiano laterale sinistro           | 22. Maniglia                           | 38. Tubo / Regolatore            |
| 7. Griglia di cottura                  | 23. Minuteria per il coperchio         | 39. Telaio destro                |
| 8. Tubo bruciatore                     | 24. Fornello laterale                  | 40. Pannello posteriore          |
| 9. Barra aromatizzante Flavorizer®     | 25. Ripiano laterale destro            | 41. Piano inferiore              |
| 10. Accenditore                        | 26. Tubo del gas del fornello laterale | 42. Supporto staffa portabombola |
| 11. Forno                              | 27. Collettore                         | 43. Staffa portabombola          |
| 12. Deflettore di calore               | 28. Schermo termico                    | 44. Supporti portabombola        |
| 13. Vassoio raccogli-grasso estraibile | 29. Clip fissaggio cavi                | 45. Guide della bombola          |
| 14. Traverso telaio posteriore         | 30. Pannello di controllo              | 46. Ruota piroettante            |
| 15. Leccarda monouso                   | 31. Coperchio pulsante di accensione   | 47. Portafiammiferi              |
| 16. Vaschetta portaleccarda            | 32. Pulsante di accensione             | 48. Ruota piroettante con freno  |

# DESCRIZIONE COMPONENTI 330

Genesis\_330\_LP\_GB\_062110





## ELENCO COMPONENTI 330

- |  |  |                                  |
|--|--|----------------------------------|
| 1. Termometro                          | 18. Telaio sinistro                    | 35. Manopola di controllo        |
| 2. Basetta termometro                  | 19. Traverso telaio anteriore          | 36. Manopola Sear Station®       |
| 3. Coperchio                           | 20. Sportello sinistro                 | 37. Tubo collegamento gas        |
| 4. Maniglia                            | 21. Sportello destro                   | 38. Parafiamma                   |
| 5. Griglia scaldavivande               | 22. Maniglia                           | 39. Supporto di fissaggio tubo   |
| 6. Ripiano laterale sinistro           | 23. Minuteria per il coperchio         | 40. Tubo / Regolatore            |
| 7. Griglia di cottura                  | 24. Fornello laterale                  | 41. Telaio destro                |
| 8. Bruciatore                          | 25. Ripiano laterale destro            | 42. Pannello posteriore          |
| 9. Barra aromatizzante Flavorizer®     | 26. Tubo del gas del fornello laterale | 43. Piano inferiore              |
| 10. Accenditore                        | 27. Collettore                         | 44. Supporto staffa portabombola |
| 11. Forno                              | 28. Schermo termico                    | 45. Supporti portabombola        |
| 12. Deflettore di calore               | 29. Clip fissaggio cavi                | 46. Guide della bombola          |
| 13. Vassoio raccogli-grasso estraibile | 30. Pannello di controllo              | 47. Piastre portabombola         |
| 14. Traverso telaio posteriore         | 31. Schermo termico bruciatore         | 48. Ruota piroettante            |
| 15. Leccarda monouso                   | 32. Coperchio pulsante di accensione   | 49. Portafiammiferi              |
| 16. Vaschetta portaleccarda            | 33. Pulsante di accensione             | 50. Ruota piroettante con freno  |
| 17. Supporto leccarda                  | 34. Frangivento                        |                                  |

## ISTRUZIONI GENERALI

Il barbecue a gas Weber® è un dispositivo di cottura portatile da utilizzare all'aperto. Grazie al barbecue a gas Weber® potrete grigliare, arrostitire e cuocere al forno con risultati difficilmente ottenibili con gli strumenti di cottura disponibili in cucina. Il coperchio chiuso e le barre aromatizzanti Flavorizer® conferiscono il tipico sapore del cibo cotto "all'aperto".

Il barbecue Weber® è portatile. Potrete quindi agevolmente cambiargli di posizione in giardino. Essendo portatile, il barbecue a gas Weber® può accompagnarvi nei vostri spostamenti.

Il gas propano liquido è più veloce da usare e consente un maggiore controllo della cottura rispetto alla carbonella.

- Le presenti istruzioni vi forniranno le nozioni minime di montaggio per il barbecue a gas Weber®. Consigliamo pertanto un'attenta lettura delle istruzioni prima dell'uso del barbecue a gas Weber®.
- Il barbecue non deve essere utilizzato dai bambini.
- Non collegare al gas metano (gas di città). Valvole e fori sono studiati esclusivamente per il gas propano liquido.
- Da non usare con bicchetti di carbone o roccia lavica.
- Usare solo bombole GPL da 3 kg a 13 kg.
- Nel Regno Unito questo dispositivo deve essere dotato di un regolatore conforme alle disposizioni della norma BS 3016, con potenza nominale pari a 37 millibar. (In dotazione con il barbecue.)
- Non attorcigliare il tubo flessibile.
- La lunghezza del tubo flessibile non deve superare 1,5 metri.
- È consigliabile sostituire il tubo del gas del barbecue a gas Weber ogni 5 anni. In alcuni paesi la normativa richiede la sostituzione del tubo del gas a intervalli inferiori ai 5 anni; in questo caso i requisiti del paese hanno la precedenza.
- Le parti sigillate dal costruttore non devono essere modificate dall'utilizzatore.
- Qualsiasi modifica apportata all'apparecchio è potenzialmente pericolosa.
- Utilizzare solo tubi flessibili a bassa pressione e regolatori consentiti dalla normativa vigente.
- Per la sostituzione dei regolatori di pressione e dei tubi flessibili utilizzare i pezzi indicati dal costruttore del dispositivo di cottura a gas all'aperto. ♦

### DOVE CONSERVARE IL BARBECUE

- Se il barbecue a gas Weber® non viene utilizzato chiudere la valvola di alimentazione della bombola di gas.
- Se il barbecue a gas Weber® viene riposto in un locale chiuso, scollegare l'alimentazione del gas. La bombola del gas deve essere lasciata all'esterno in una zona ben ventilata.
- Nel caso in cui la bombola non venga rimossa dal barbecue a gas Weber®, riporre l'intero dispositivo e la bombola in una zona esterna ben ventilata.
- Le bombole a gas devono essere riposte all'esterno in posizione ben ventilata e fuori della portata dei bambini. Le bombole non utilizzate non devono essere riposte in edifici, garage o altri luoghi chiusi. ♦

### ISTRUZIONI PER L'USO

- ⚠ **AVVERTENZA:** Questo barbecue è stato progettato esclusivamente per uso all'aperto e non deve mai essere utilizzato in garage e portici o verande chiuse o coperte.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Il barbecue a gas Weber® non deve mai essere usato sotto a tetti o tettoie in materiale combustibile non protetti.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Non utilizzare il barbecue se nel raggio di circa 60 cm dalla parte superiore, inferiore, posteriore o laterale del dispositivo si trovano materiali infiammabili.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Il barbecue a gas Weber® non deve essere installato in roulotte e/o imbarcazioni.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Durante l'utilizzo l'intero apparecchio si surriscalda. Non lasciarlo mai incustodito.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Tenere eventuali cavi elettrici e tubi di alimentazione carburante lontano dalle superfici calde.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Tenere l'area di cottura libera da vapori e liquidi infiammabili come ad esempio benzina, alcol e materiali combustibili.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Non tenere mai una bombola di gas di ricambio vicino al barbecue a gas Weber®.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Questo dispositivo raggiunge temperature elevate. Prestare particolare attenzione in presenza di bambini o anziani.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Non spostare l'apparecchio quando è acceso.
- ⚠ **AVVERTENZA:** Indossare guanti di protezione durante l'utilizzo del barbecue. ♦

# ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS

## CONSIGLI PER USARE IN SICUREZZA LE BOMBOLE A GAS GPL

- Il gas propano liquido (GPL) è un prodotto del petrolio come la benzina e il gas metano. Il GPL è in forma di gas in condizioni di temperatura e pressione normali. Se sottoposto a moderata pressione all'interno di una bombola il GPL diventa liquido. Non appena la pressione viene rilasciata il liquido vaporizza e diventa gas.
- Il GPL ha un odore simile a quello del gas metano. È importante riconoscerne l'odore.
- Il GPL ha un peso superiore a quello dell'aria. Eventuali perdite di GPL potrebbero raccogliersi in basso evitandone la dispersione.
- La bombola di GPL deve sempre essere installata, trasportata e riposta in posizione verticale. Maneggiare con attenzione e non lasciar cadere le bombole di GPL.
- Non lasciare né trasportare mai le bombole di GPL in luoghi in cui le temperature possono raggiungere i 51°C (troppo calde da maneggiare - ad esempio: non lasciare la bombola in auto in giornate molto calde).
- Trattare le bombole di GPL "vuote" con la stessa attenzione di quelle piene. Anche se nella bombola non c'è più liquido potrebbe sempre essere rimasto del gas in pressione. Chiudere sempre la valvola della bombola prima di scollegarla.
- Non utilizzare bombole di GPL danneggiate. Le bombole di GPL ammassate o arrugginite o con valvole danneggiate possono essere pericolose e devono essere immediatamente sostituite.
- Verificare la presenza di eventuali perdite sul giunto di collegamento con la bombola di GPL ad ogni collegamento della bombola. Ad esempio effettuare il controllo ogni volta che la bombola viene riempita.
- Assicurarsi che il regolatore sia stato montato con il foro di sfiatione girato verso il basso, in modo da non raccogliere acqua. Assicurarsi che il foro non sia ostruito da sporco, grasso, insetti ecc. ♦

## TUBO E REGOLATORE DI RICAMBIO

Paese	Componente n.
Repubblica Ceca / Lettonia / Lituania / Romania / Slovacchia / Slovenia	41576
Gran Bretagna	41588
Danimarca / Finlandia / Norvegia / Portogallo / Spagna	41619
Francia	41638
Belgio	41639
Svizzera	41676
Svezia	41677
Austria / Germania	41679
Grecia / Italia	41680
Paesi Bassi	41681
Polonia	43196
Ungheria	43197
Estonia	89169
Turchia	89170

**⚠ AVVISO IMPORTANTE: È consigliabile sostituire il tubo del gas del barbecue a gas Weber ogni 5 anni. In alcuni paesi la normativa richiede la sostituzione del tubo del gas a intervalli inferiori ai cinque anni; in questo caso i requisiti del paese hanno la precedenza.**

PAESE	TIPO DI GAS E PRESSIONE	
Bulgaria, Cipro, Repubblica Ceca, Danimarca, Estonia, Finlandia, Ungheria, Islanda, Lettonia, Lituania, Malta, Paesi Bassi, Norvegia, Romania, Slovacchia, Slovenia, Spagna, Svezia, Turchia	I <sub>3</sub> B/P - 30 mbar	
Belgio, Francia, Grecia, Irlanda, Italia, Lussemburgo, Portogallo, Svizzera, Regno Unito	I <sub>3*</sub> - 28-30 / 37 mbar	
Polonia	I <sub>3</sub> B/P - 37 mbar	
Austria, Germania	I <sub>3</sub> B/P - 50 mbar	
CONSUMO		
kW	Propano	Butano
Genesis® 310	11,14	12,7
Genesis® 320	14,65	16,71
Genesis® 330	17,58	20,1
g/h	Propano	Butano
Genesis® 310	796	924
Genesis® 320	1.047	1.216
Genesis® 330	1.257	1.463

# ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS

## POSSIBILITÀ DI INSTALLAZIONE DELLA BOMBOLA

Scegliere una delle tre possibilità di installazione della bombola: posizionata dentro al vano portaoggetti, montata sulla staffa portabombola o collocata a terra. Il luogo di installazione della bombola dipenderà dal tipo e dalla dimensione della bombola acquistata.

### Installazione all'interno del vano portaoggetti

La bombola di GPL può essere collegata all'interno del vano portaoggetti del barbecue solo se ha le dimensioni indicate nelle linee guida (1). L'utilizzo sicuro di una bombola all'interno del vano portaoggetti del barbecue dipende da diversi fattori:

- A) La base della bombola deve essere inserita correttamente tra le piastre e trovarsi in posizione orizzontale sul pannello di base.

#### Dimensioni della bombola

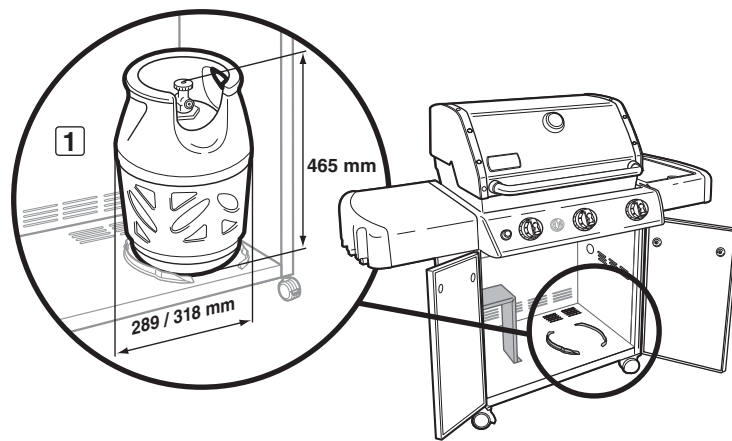
Altezza	max 465 mm
Larghezza	289 mm - (sezione rettangolare) o 318 mm (sezione circolare) massimo

#### B) Capacità della bombola

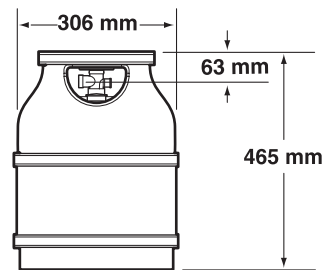
max 6 kg

Sono disponibili diversi modelli di bombole di dimensioni approvate (2).

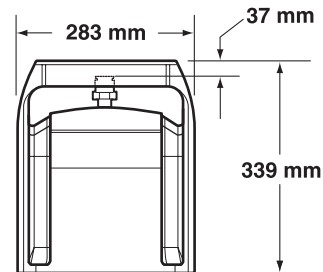
- ⚠ **AVVERTENZA:** se la bombola di GPL acquistata non presenta le dimensioni richieste, non tentare di collegare la bombola all'interno del vano portaoggetti. Fissare la bombola sulla staffa oppure posizionarla a terra. Il mancato rispetto di queste istruzioni potrebbe danneggiare il tubo con conseguenti incendi o esplosioni e causare lesioni gravi o mortali e danni alle cose. ♦



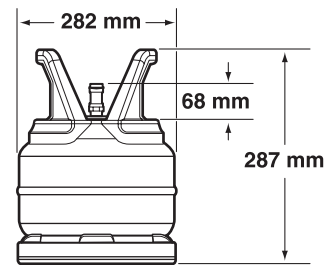
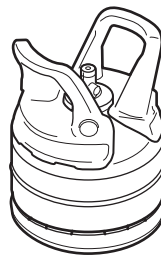
#### BP 5 kg



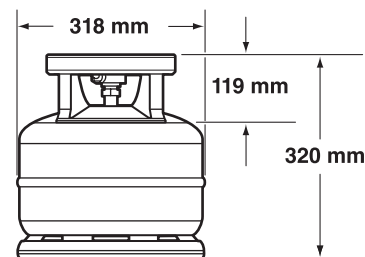
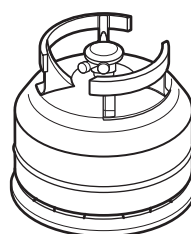
#### BUTAGAZ 6 kg



#### CALOR 5 kg



#### PRIMAGAZ 5.2 kg



## INSTALLAZIONE DELLA BOMBOLA

### Acquistare una bombola di gas piena dal proprio fornitore

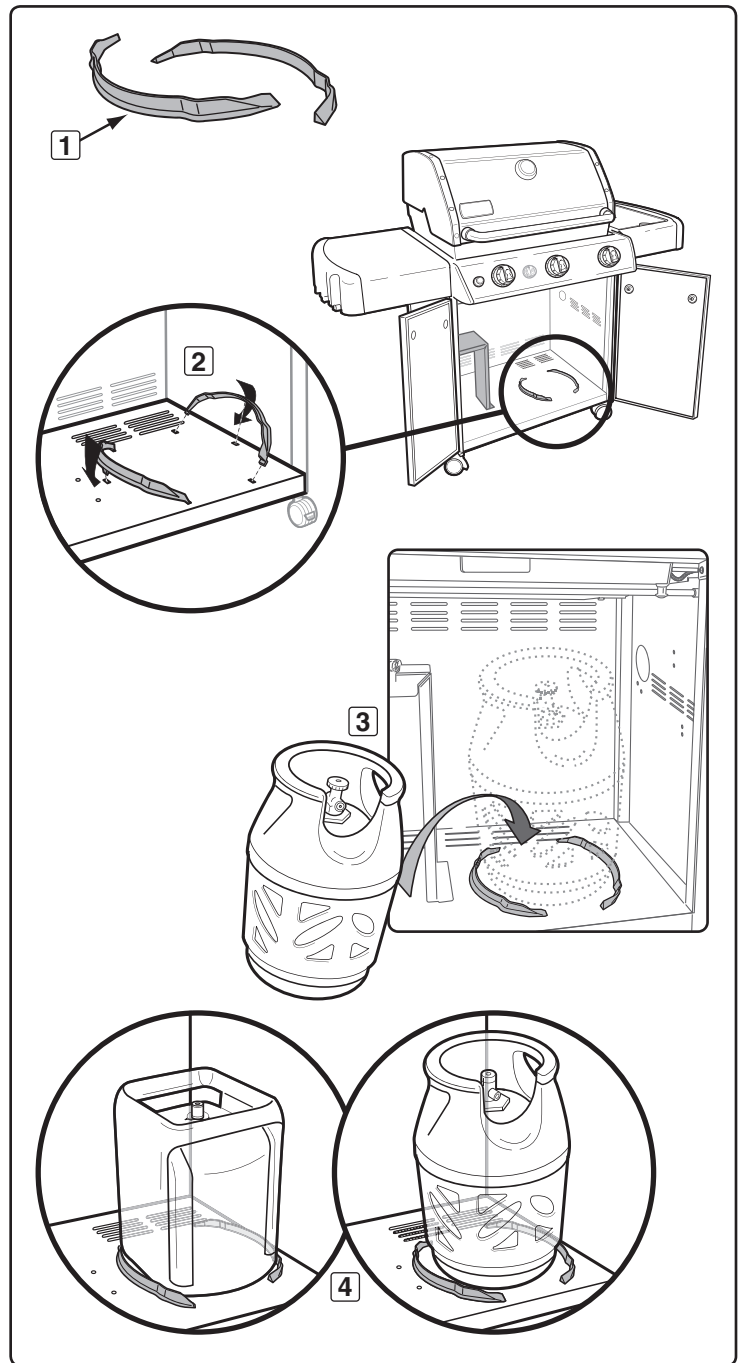
La bombola deve sempre essere installata, trasportata e riposta in posizione verticale. Evitare di far cadere la bombola e maneggiarla con attenzione. La bombola non deve mai essere riposta a temperature superiori ai 51 °C (troppo calda da maneggiare). Non lasciare la bombola in auto in giornate molto calde (Consultare il capitolo: "CONSIGLI PER USARE IN SICUREZZA LE BOMBOLE DI GAS GPL").

### Installazione della piastra portabombola

Cosa serve: le piastre portabombola (1).

- A) Aprire il vano portaoggetti del barbecue. Inserire le piastre portabombola nei fori di montaggio del pannello di base come indicato in figura (2). Inserire le linguette delle piastre portabombola nelle fessure rettangolari. Fissare abbassando le piastre verso il basso fino a quando la linguetta centrale non è in posizione.
- B) Sollevare la bombola e posizionarla tra le piastre (3) sul pannello di base. La base della bombola deve essere inserita correttamente tra le piastre (4).
- C) Ruotare la bombola in modo che l'apertura della valvola sia rivolta verso la parte anteriore del barbecue.

Assicurarsi che le piastre portabombola siano installate sulla pannello di base e che la base della bombola sia inserita correttamente tra le piastre.



# ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS

## Installazione all'esterno del vano portaoggetti

Se la bombola a vostra disposizione non corrisponde alle dimensioni e al tipo di quella presente nelle linee guida, fissare la bombola sulla staffa oppure posizionarla a terra. In ogni caso, posizionare la bombola all'esterno del vano portaoggetti, a destra del barbecue.

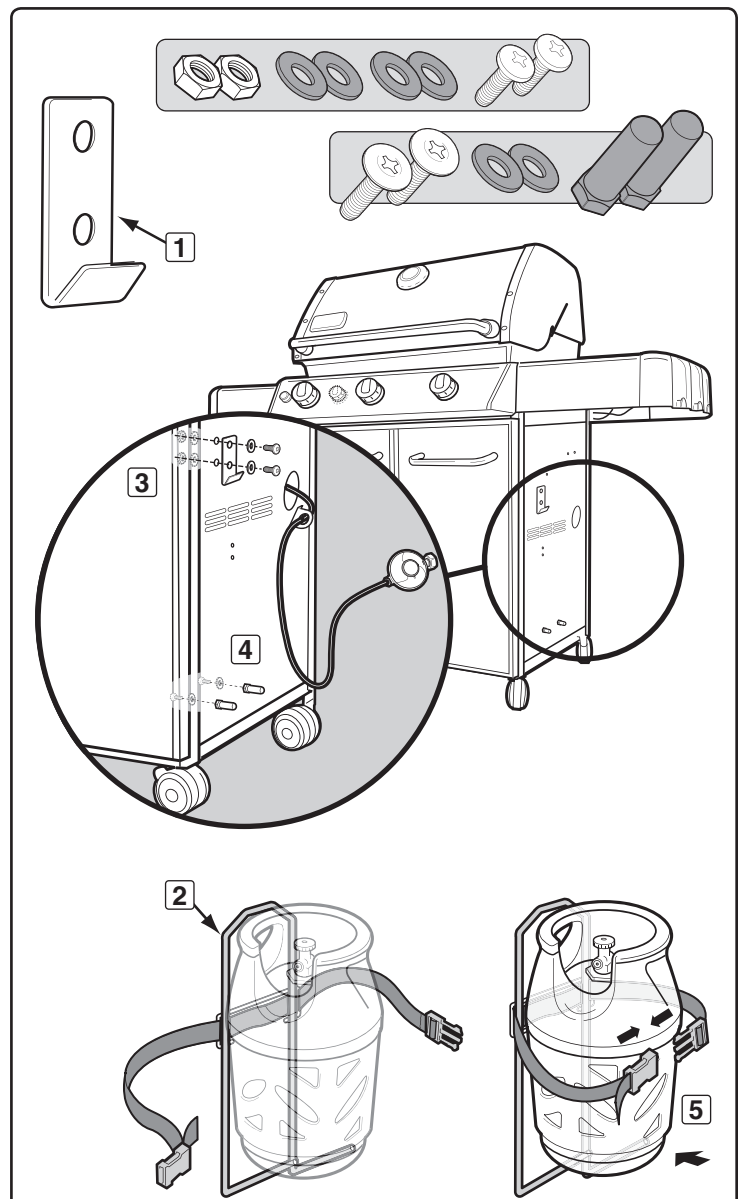
## Installazione della staffa portabombola

Cosa serve: il supporto della staffa portabombola (1) e la staffa portabombola (2).

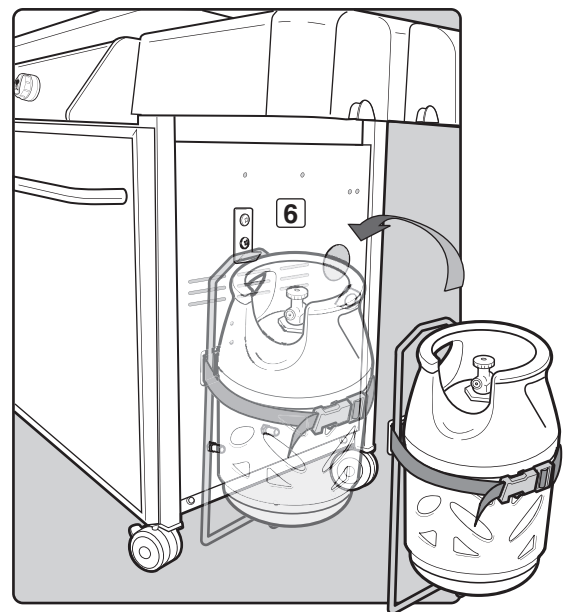
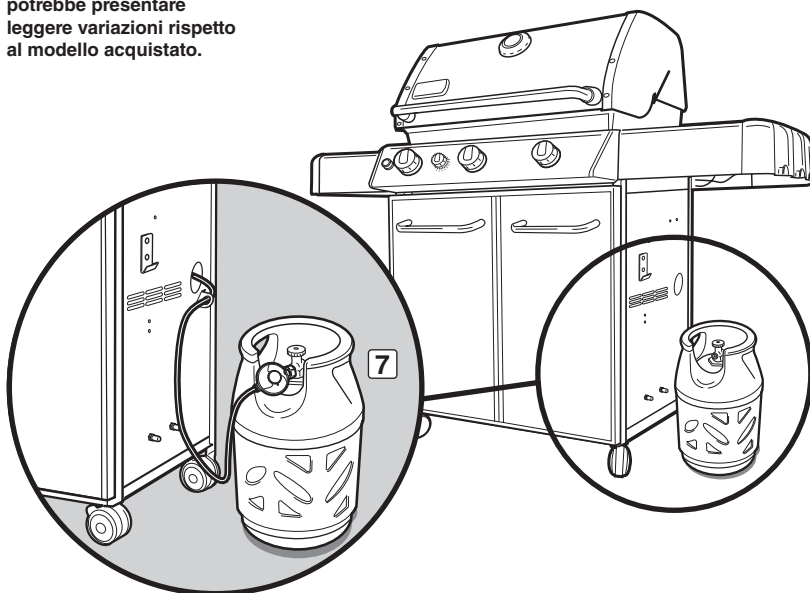
- D) Fissare il supporto della staffa portabombola sul pannello esterno destro del barbecue. Serrare con viti, rondelle e dadi (3).
- E) Installare le guide della bombola (4) nei due fori sotto il supporto della staffa portabombola. Serrare con viti, rondelle e dadi.
- F) Ruotare la bombola in modo che l'apertura della valvola sia rivolta verso la parte anteriore del barbecue.
- G) Tenere la staffa e inclinare la bombola in modo che i due supporti inclinati della staffa si trovino sotto la flangia alla base della bombola. Regolare la lunghezza della cinghia intorno alla bombola e chiudere a scatto le due estremità (5).
- H) Sollevare e agganciare la staffa della bombola sul supporto come illustrato nella figura (6).

## Posizionamento a terra

- I) Posizionare la bombola a terra, all'esterno del vano portaoggetti, a destra del barbecue (7).
- J) Ruotare la bombola di GPL in modo che l'apertura della valvola sia rivolta verso la parte anteriore del barbecue a gas Weber®. ♦



Il barbecue raffigurato potrebbe presentare leggere variazioni rispetto al modello acquistato.



# ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS

## PREPARAZIONE PER IL COLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA GPL

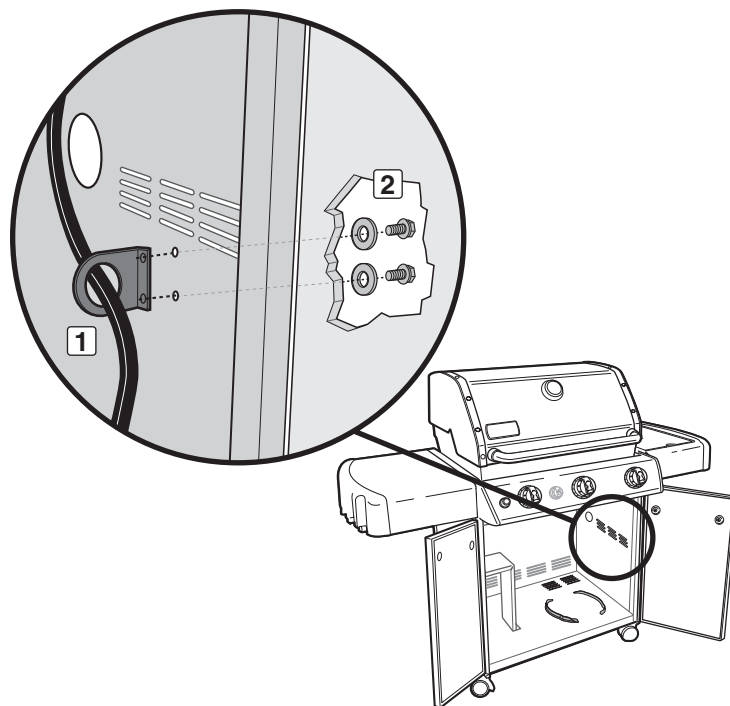
Il regolatore deve essere fissato al pannello laterale con il supporto di fissaggio del tubo fornito.

### Installazione all'interno del vano portaoggetti

- A) Aprire gli sportelli del vano portaoggetti.
- B) Far scorrere la staffa di fissaggio del tubo (1) lungo il tubo per allinearla ai fori di montaggio nella parte anteriore del pannello destro. Fissare con due viti/rondelle/ bulloni con testa a croce (2).

**⚠ AVVERTENZA: Il tubo deve essere fissato al pannello laterale con il supporto di fissaggio. Il mancato rispetto di queste istruzioni potrebbe danneggiare il tubo con conseguenti incendi o esplosioni e causare lesioni personali gravi o mortali e danni alle cose.**

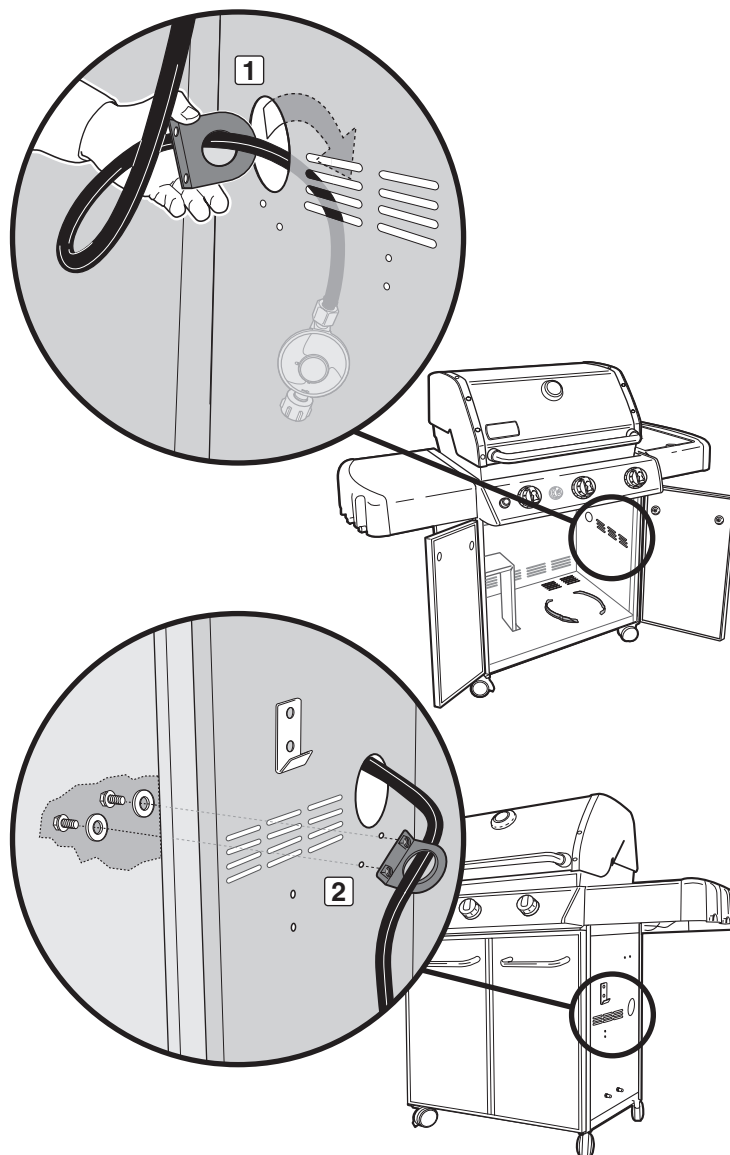
*Nota: Assicurarsi che i supporti portabombola siano installati sul pannello di base e che la base della bombola sia inserita correttamente tra di essi.*



### Installazione all'esterno del vano portaoggetti

- C) Aprire gli sportelli del vano portaoggetti.
- D) Passare il tubo del regolatore e il supporto di fissaggio del tubo (1) attraverso l'apertura del pannello laterale.
- E) Allineare ai fori di montaggio del pannello laterale collocati sotto all'apertura del pannello laterale. Fissare con due viti/rondelle/bulloni con testa a croce (2).

**⚠ AVVERTENZA: Il tubo deve essere fissato al pannello laterale con il supporto di fissaggio. Il mancato rispetto di queste istruzioni potrebbe danneggiare il tubo con conseguenti incendi o esplosioni e causare lesioni personali gravi o mortali e danni alle cose. ♦**



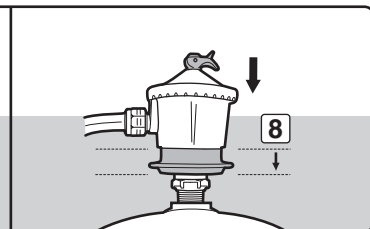
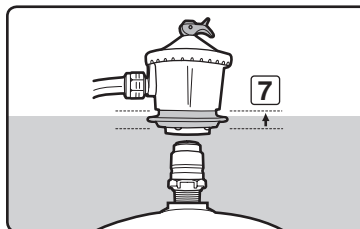
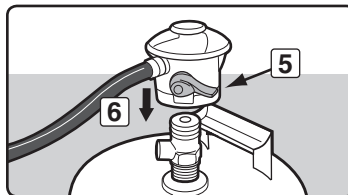
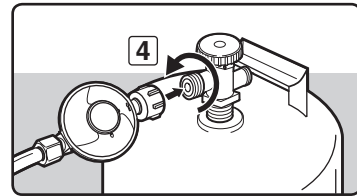
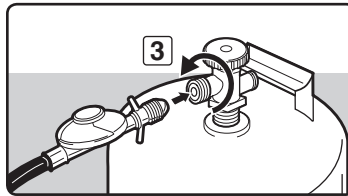
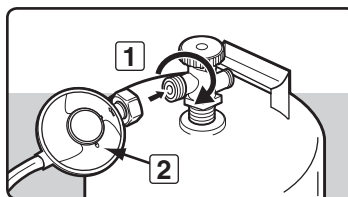
## ALLACCIAMENTO DELLA BOMBOLA DI GPL

**⚠ Avvertenza: Assicurarsi che la valvola della bombola GPL o del regolatore sia chiusa.**

A) Collegare la bombola di GPL.

Alcuni regolatori si collegano premendo ON e si scollegano tirando OFF, mentre altri tipi di regolatori sono muniti di dado con filettatura sinistra per il collegamento alla valvola della bombola. Seguire le illustrazioni delle istruzioni di collegamento specifiche per il regolatore.

- a) Avvitare il regolatore alla bombola ruotando in senso orario (1). Installare il regolatore in modo che il foro di sfogo (2) sia rivolto verso il basso.
- b) Avvitare il regolatore alla bombola ruotando in senso antiorario (3) (4).
- c) Assicurarsi che la leva del regolatore (5) sia abbassata o in posizione off. Premere il regolatore sulla valvola della bombola fino a che non si avverte lo scatto che indica l'avvenuto posizionamento (6).
- d) Assicurarsi che la leva del regolatore sia in posizione off. Alzare la ghiera del regolatore (7). Premere il regolatore sulla valvola della bombola e tenere premuto. Abbassare la ghiera (8). Se il regolatore non si blocca, ripetere la procedura. ♦





# ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS

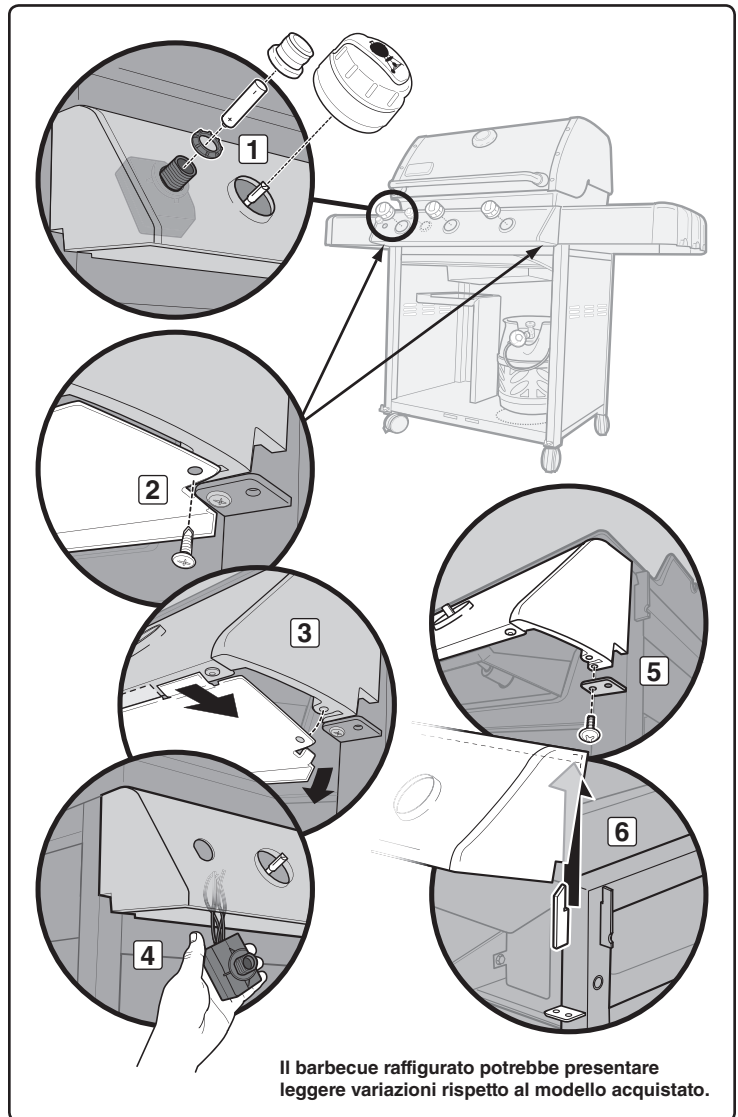
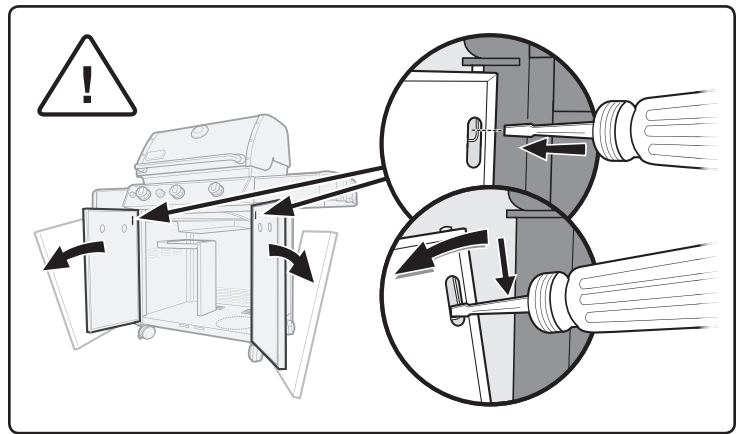
## PREPARAZIONE PER IL CONTROLLO DELLE PERDITE

**⚠ AVVERTENZA:** Gli allacciamenti del gas del barbecue sono stati testati in fabbrica. Si raccomanda comunque di controllare tutti gli allacciamenti del gas prima di utilizzare il barbecue.

**Rimuovere le manopole di controllo e il pannello di controllo per verificare l'eventuale presenza di perdite**

Cosa serve: Cacciavite a croce.

- A) Rimuovere le manopole di controllo, il pulsante di accensione, il dado di bloccaggio e la batteria (1).
- B) Rimuovere le viti dal frangivento utilizzando un cacciavite a croce (2).
- C) Inclinare l'estremità del frangivento verso il basso ed estrarre il frangivento per rimuoverlo (3).
- D) Lasciare il pulsante di accensione penzolare dai cavi. Non scollegare (4).
- E) Rimuovere le viti dalla parte inferiore del pannello di controllo con un cacciavite a croce (5).
- F) Sollevare leggermente il pannello di controllo, inclinare verso l'alto la parte anteriore e sollevare con cautela (6).
- G) Reinstallare il pannello di controllo e il frangivento una volta completato il test di verifica delle perdite. ♦



# ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS

## CONTROLLO DI EVENTUALI PERDITE DI GAS

### ⚠ PERICOLO

Non utilizzare fiamme libere per controllare eventuali perdite di gas. Assicurarsi che, durante le procedure di verifica di eventuali perdite, non vi siano scintille o fiamme vive nella zona. La presenza di scintille o fiamme vive può causare incendi o esplosioni, con conseguenti lesioni personali gravi o mortali e/o danni alle cose.

⚠ **AVVERTENZA:** Ogni volta che si scollega e ricollega un raccordo del gas è necessario controllare che non vi siano perdite di gas.

*Nota: Tutti gli allacciamenti eseguiti dal costruttore sono stati sottoposti a controlli accurati per verificarne la tenuta. È stata controllata la corretta emissione della fiamma dai bruciatori. Tuttavia, come precauzione di sicurezza, prima di usare il barbecue a gas Weber®, è consigliabile ricontrollare tutti i raccordi per verificare che non vi siano perdite. Durante il trasporto e la movimentazione i raccordi del gas potrebbero essersi allentati o danneggiati.*

⚠ **AVVERTENZA:** Suggeriamo di eseguire i controlli di tenuta anche nel caso in cui il barbecue sia stato assemblato dal fornitore o dal rivenditore.

*Nota: Poiché alcune soluzioni usate per i controlli, compresa la soluzione di acqua e sapone, possono essere leggermente corrosive, tutti i raccordi devono essere risciacquati con acqua dopo il test.*

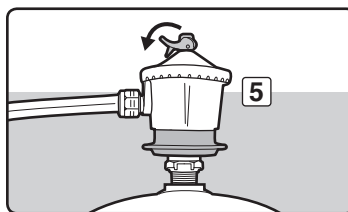
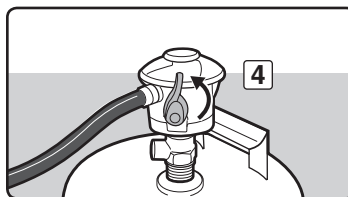
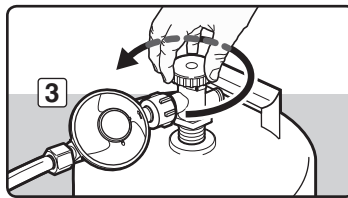
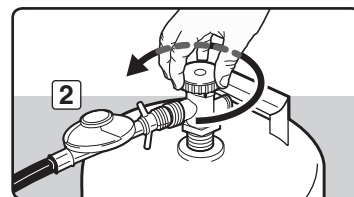
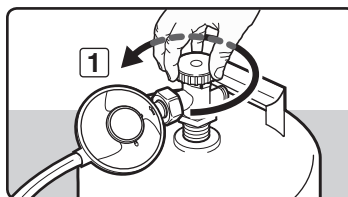
Se il barbecue è dotato di fornello laterale assicurarsi che sia spento.

Per verificare la presenza di eventuali perdite: aprire la valvola della bombola facendo ruotare il volantino in senso antiorario.

⚠ **AVVERTENZA:** non accendere i bruciatori durante i controlli di eventuali perdite.

Cosa serve: una soluzione di acqua e sapone e uno straccio o un pennello per applicarla.

- A) Miscelare acqua e sapone.
- B) Aprire la valvola della bombola utilizzando gli strumenti opzionali appropriati, in base al tipo di bombola e di regolatore.
  - a) Ruotare la valvola della bombola in senso antiorario. **(1) (2) (3)**.
  - b) Mettere la leva del regolatore in posizione alzata/On **(4)**.
  - c) Mettere la leva del regolatore in posizione ON **(5)**.
- C) Verificare che non vi siano perdite bagnando il raccordo con la soluzione di acqua e sapone e controllando che non si formino bolle. Se si formano delle bolle, o se si forma una bolla che aumenta di dimensioni, c'è una perdita. In caso di perdita, chiudere il gas e stringere il raccordo. Riaprire il gas e ricontrollare con la soluzione di acqua e sapone. Se la perdita non si arresta, contattare il rappresentante di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito web. Collegarsi al sito [www.weber.com](http://www.weber.com).
- D) Una volta completato il test di verifica delle perdite, chiudere il gas alla fonte e risciacquare gli attacchi con acqua.



# ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS

## Controllare

- E) Collegamento del tubo del regolatore al paraflamma (1).
- F) Collegamento del tubo principale di alimentazione al paraflamma (2).
- G) Collegamenti del tubo principale di alimentazione al collettore (3).
- H) Collegamento del tubo del gas del fornello laterale al collettore (4).
- I) Raccordo del tubo del fornello laterale con il coperchio del fornello laterale (5).
- J) Collegamento del raccordo del tubo del fornello laterale alla valvola del fornello laterale (6).

⚠ **AVVERTENZA:** Se si individua una perdita nei raccordi (1, 2, 3, 4, 5, o 6), stringere nuovamente il raccordo con una chiave e ricontrollare che non vi siano perdite con una soluzione di acqua e sapone. Se dopo aver serrato nuovamente il raccordo la perdita persiste, chiudere il gas. **NON UTILIZZARE IL BARBECUE.** Contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito web. Collegarsi al sito [www.weber.com](http://www.weber.com).

- K) Collegamento del fornello laterale a sgancio rapido (7).
- L) Collegamento del regolatore alla bombola (8).
- M) Collegamento del tubo del regolatore al regolatore (9).
- N) Collegamenti delle valvole al collettore (10).

⚠ **AVVERTENZA:** Se esiste una perdita in corrispondenza degli allacciamenti (7, 8, 9 o 10), chiudere il gas. **NON UTILIZZARE IL BARBECUE.** Contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito web. Collegarsi al sito [www.weber.com](http://www.weber.com).

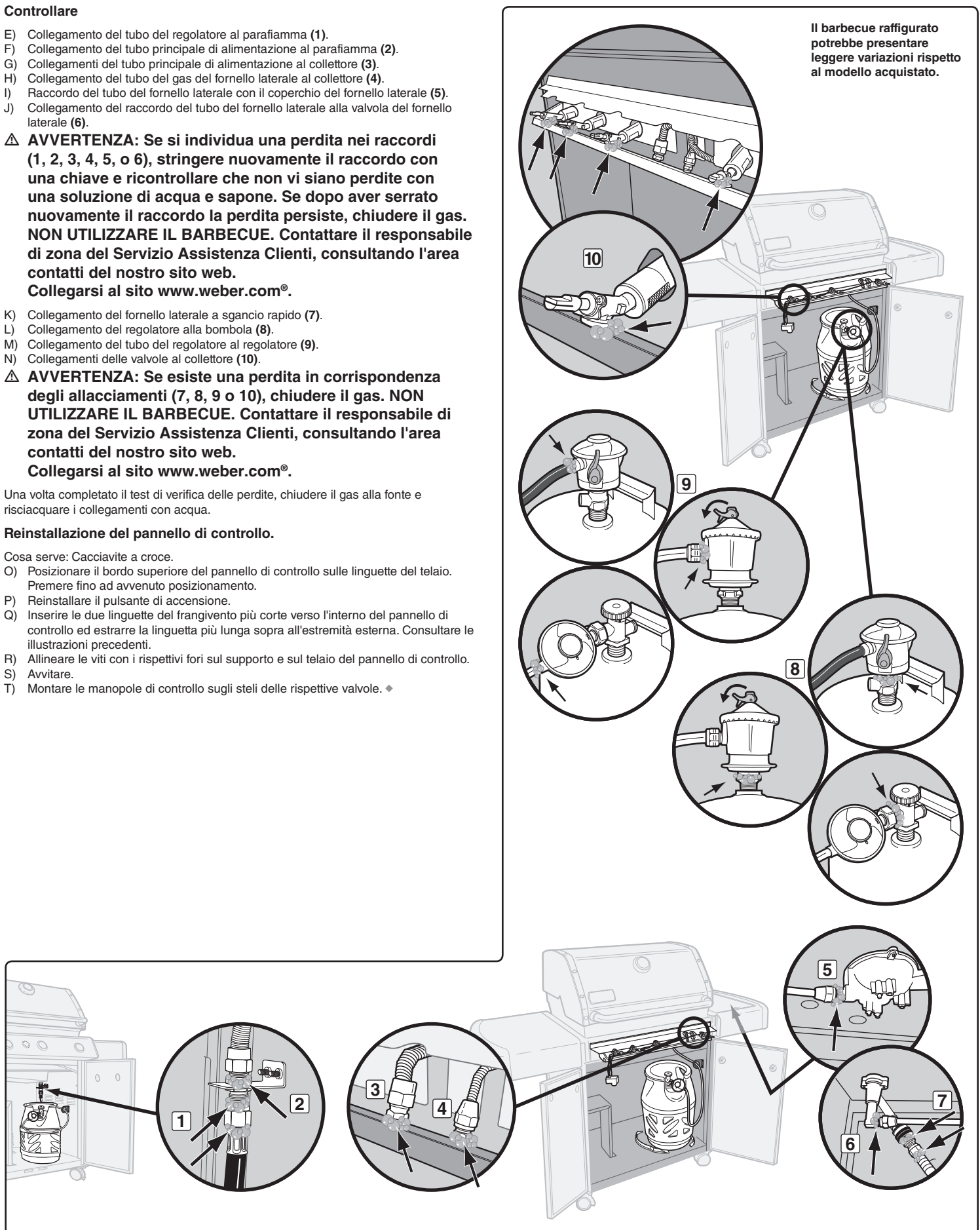
Una volta completato il test di verifica delle perdite, chiudere il gas alla fonte e risciacquare i collegamenti con acqua.

## Reinstallazione del pannello di controllo.

Cosa serve: Cacciavite a croce.

- O) Posizionare il bordo superiore del pannello di controllo sulle linguette del telaio. Premere fino ad avvenuto posizionamento.
- P) Reinstallare il pulsante di accensione.
- Q) Inserire le due linguette del frangivento più corte verso l'interno del pannello di controllo ed estrarre la linguetta più lunga sopra all'estremità esterna. Consultare le illustrazioni precedenti.
- R) Allineare le viti con i rispettivi fori sul supporto e sul telaio del pannello di controllo.
- S) Avvitare.
- T) Montare le manopole di controllo sugli steli delle rispettive valvole. ♦

Il barbecue raffigurato potrebbe presentare leggere variazioni rispetto al modello acquistato.



# ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS

## RIEMPIMENTO DELLA BOMBOLA DI GPL

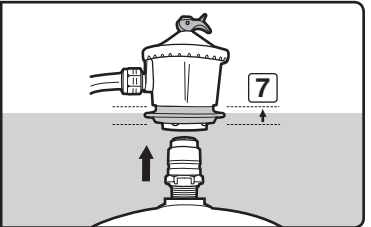
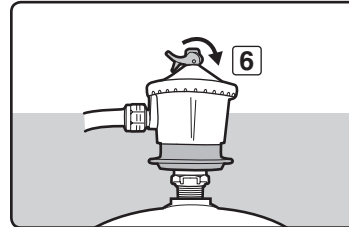
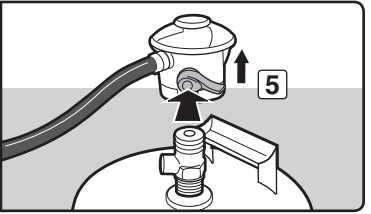
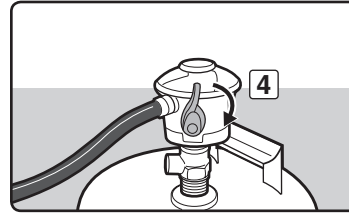
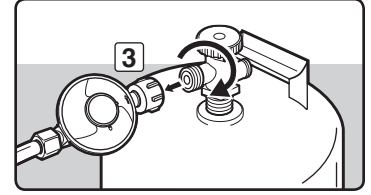
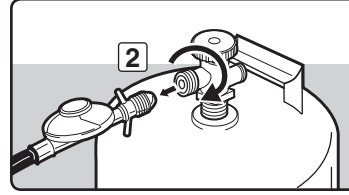
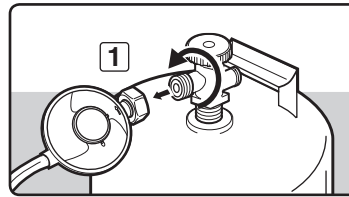
Suggeriamo di riempire la bombola di GPL prima che sia completamente vuota. Portare la bombola da un rivenditore di gas propano per riempirla.

Smontaggio della bombola di gas:

- A) Chiudere l'alimentazione del gas e scollegare il tubo flessibile e il gruppo regolatore dalla bombola. Seguire le illustrazioni delle istruzioni di collegamento specifiche per il regolatore.
- Svitare il raccordo del regolatore dalla bombola ruotando in senso antiorario (1).
  - Svitare il raccordo del regolatore dalla bombola ruotando in senso orario (2) (3).
  - Girare la leva del regolatore (4) in posizione abbassata/off. Premere sulla leva del regolatore fino a quando si sgancia dalla bombola (5).
  - Girare la leva del regolatore in posizione off (6). Alzare la ghiera del regolatore (7) per sganciarlo dalla bombola.
- B) Sostituire la bombola vuota con una piena. ♦

## RIALLACCIAMENTO DELLA BOMBOLA DI GPL

Consultare il capitolo "ALLACCIAMENTO DELLA BOMBOLA DI GPL" ♦



## PRIMA DI UTILIZZARE IL BARBECUE

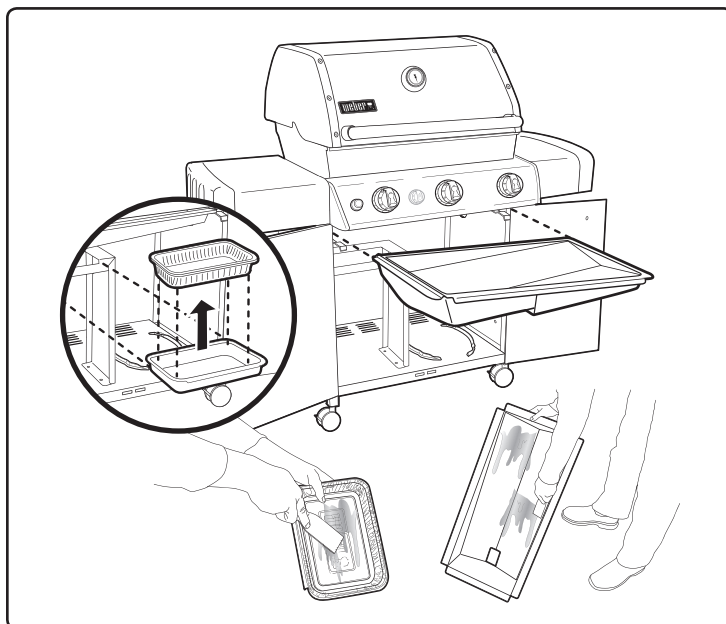
### VASSOIO RACCOGLI-GRASSO ESTRAIBILE E LECCARDA MONOUSO

Il barbecue che avete acquistato è dotato di un sistema di raccolta del grasso. Verificare che non vi siano accumuli di grasso nel vassoio raccogli-grasso e nella leccarda monouso ogni volta che si usa il barbecue.

Rimuovere del grasso in eccesso utilizzando una spatola in plastica; vedere l'illustrazione. Se necessario, lavare il vassoio raccogli-grasso e la vaschetta raccogli-grasso con una soluzione di acqua e sapone, poi sciacquare con acqua pulita. Sostituire la leccarda monouso in base alle necessità.

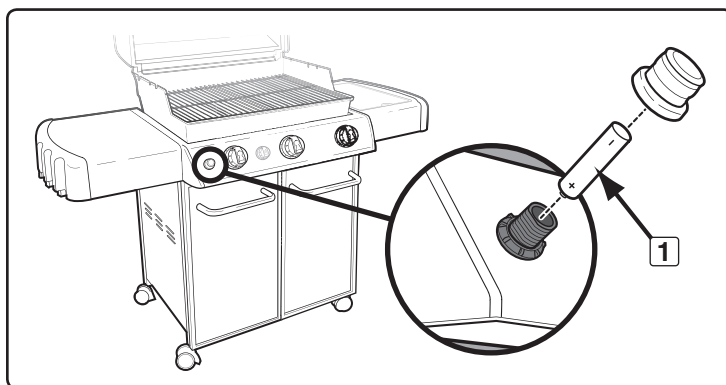
**⚠ AVVERTENZA:** Verificare che non vi siano accumuli di grasso nel vassoio raccogli-grasso estraibile e nella leccarda monouso prima di utilizzare il barbecue. Eliminare il grasso in eccesso per evitare che prenda fuoco. Una fiammata provocata dal grasso può provocare lesioni personali gravi o danni alle cose.

**⚠ ATTENZIONE:** Non rivestire il vassoio raccogli-grasso estraibile con pellicola d'alluminio. ♦



### ISPEZIONE DELL'ACCENDITORE ELETTRONICO

Verificare che la batteria AA (esclusivamente alcalina) sia in buone condizioni e che sia correttamente installata (1). Alcune batterie sono avvolte in una pellicola protettiva in plastica. La plastica deve essere tolta. Non confondere questa plastica con l'etichetta della batteria. ♦

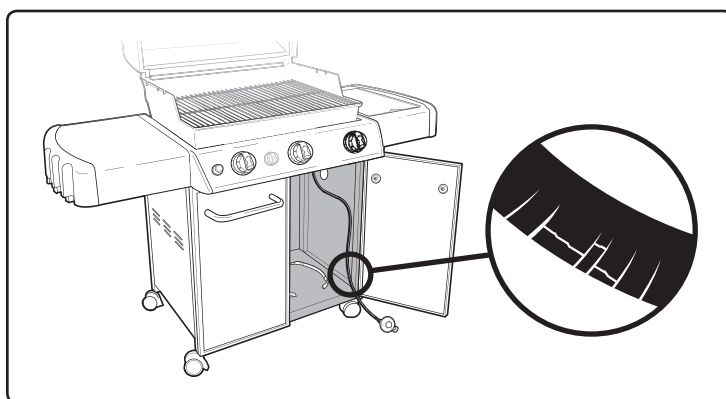


### ISPEZIONE DEL TUBO FLESSIBILE

Il tubo dovrebbe essere ispezionato per controllare che non presenti crepe.

**⚠ AVVERTENZA:** Prima di ogni utilizzo del barbecue controllare che il tubo flessibile non presenti tacche, crepe, abrasioni o tagli. Se il tubo flessibile risulta in qualche modo danneggiato, non utilizzare il barbecue. Sostituirlo solo con tubi flessibili Weber® autorizzati. Contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito web.

Collegarsi al sito [www.weber.com](http://www.weber.com)®. ♦



# ACCENSIONE E UTILIZZO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

## ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

Le istruzioni per l'accensione si trovano all'interno dell'anta sinistra dell'armadietto.

### ⚠ PERICOLO

La mancata apertura del coperchio durante l'accensione dei bruciatori del barbecue, o non attendere i 5 minuti necessari per permettere al gas di disperdersi nel caso in cui il barbecue non si accenda, potrebbero causare fiammate esplosive con conseguenti lesioni personali gravi o anche mortali.

### Sistema di accensione elettronica

Nota: Ogni manopola di controllo serve un solo bruciatore. Il sistema di accensione elettronica accende il bruciatore tramite una scintilla emessa dall'elettrodo dell'accenditore all'interno della camera di accensione Gas Catcher™. Premendo sul pulsante di accensione elettronica si produce l'energia richiesta per la scintilla. Si sentirà un click.

**⚠ AVVERTENZA:** Prima di ogni utilizzo del barbecue controllare che il tubo flessibile non presenti tacche, crepe, abrasioni o tagli. Se il tubo flessibile risulta in qualche modo danneggiato, non utilizzare il barbecue. Sostituirlo solo con tubi flessibili Weber® autorizzati. Contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito web.

Collegarsi al sito [www.weber.com](http://www.weber.com)®.

A) Aprire il coperchio (1).  
B) Assicurarsi che tutte le manopole di controllo dei bruciatori siano in posizione off (2). (Premere la manopola di controllo e ruotarla in senso orario per assicurarsi che sia in posizione OFF).

**⚠ AVVERTENZA:** Le manopole di controllo del bruciatore devono essere in posizione OFF prima di aprire la valvola della bombola di GPL.

C) Aprire la valvola della bombola utilizzando gli strumenti opzionali appropriati, in base al tipo di bombola e di regolatore (3).

**⚠ AVVERTENZA:** Non chinarsi sul barbecue aperto.

D) Premere la manopola di controllo e ruotarla in posizione START/HI (4).

E) Premere e tenere premuto il pulsante di accensione elettronica. Si sentirà un click (5).

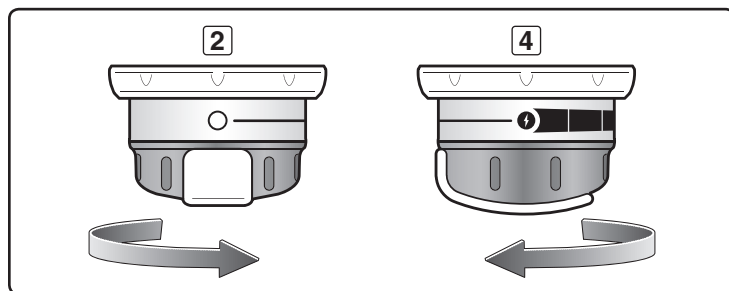
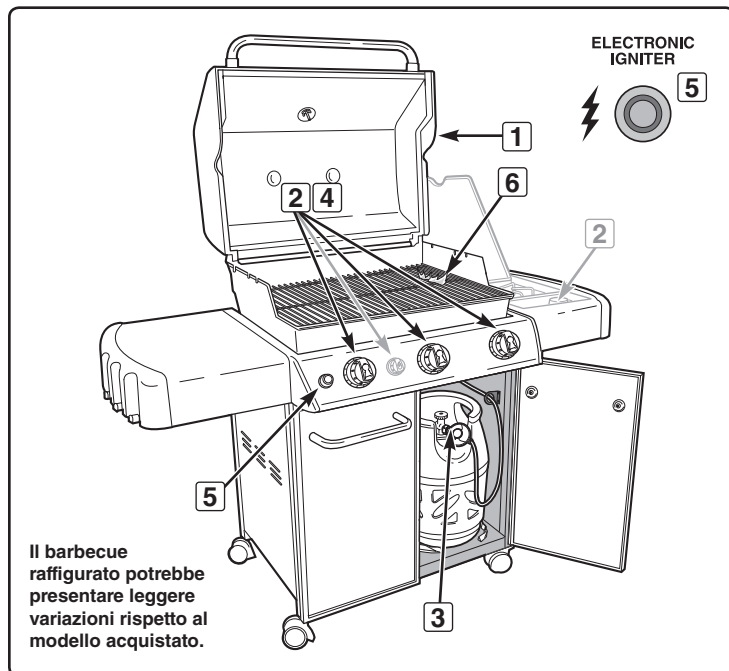
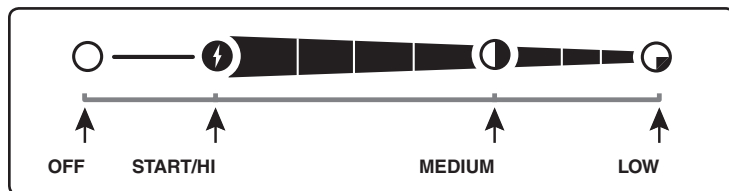
F) Controllare che il bruciatore sia acceso guardando attraverso le griglie di cottura. Si dovrebbe vedere una fiamma (6).

**⚠ AVVERTENZA:** Se il bruciatore non si accende entro cinque secondi, arrestare, ruotare la manopola di controllo su OFF e attendere 5 minuti per permettere al gas di disperdersi, prima di tentare nuovamente o prima di cercare di accenderlo con un fiammifero.

G) Per accendere i bruciatori restanti, seguire i passaggi da D a F. ♦

### PER SPEGNERE

Premere la manopola di controllo di ogni bruciatore e ruotarla in senso orario in posizione OFF. Chiudere l'alimentazione del gas alla fonte. ♦



# ACCENSIONE E UTILIZZO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

## ACCENSIONE MANUALE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

### ⚠ PERICOLO

La mancata apertura del coperchio durante l'accensione dei bruciatori del barbecue, o non attendere i 5 minuti necessari per permettere al gas di disperdersi nel caso in cui il barbecue non si accenda, potrebbero causare fiammate esplosive con conseguenti lesioni personali gravi o anche mortali.

- A) Aprire il coperchio (1).
- B) Assicurarsi che tutte le manopole di controllo dei bruciatori siano in posizione off (2). (Premere la manopola di controllo e ruotarla in senso orario per assicurarsi che sia in posizione OFF).

⚠ **AVVERTENZA: Le manopole di controllo del bruciatore devono essere in posizione OFF prima di aprire la valvola della bombola GPL.**

- C) Aprire la valvola della bombola utilizzando gli strumenti opzionali appropriati, in base al tipo di bombola e di regolatore (3).
- D) Mettere il fiammifero nel portafiammiferi e accenderlo.
- E) Inserire il portafiammiferi con il fiammifero acceso attraverso la griglia di cottura e le barre aromatizzanti Flavorizer® per accendere il bruciatore selezionato (4).

⚠ **AVVERTENZA: Non chinarsi sul barbecue aperto.**

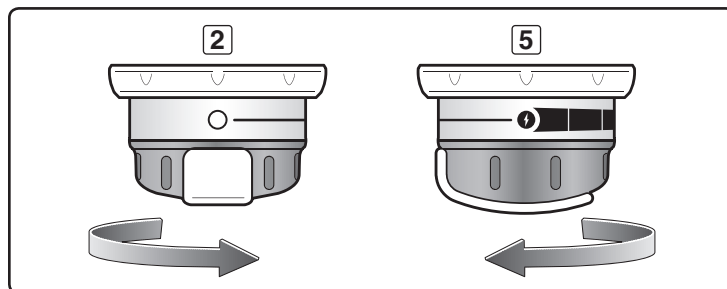
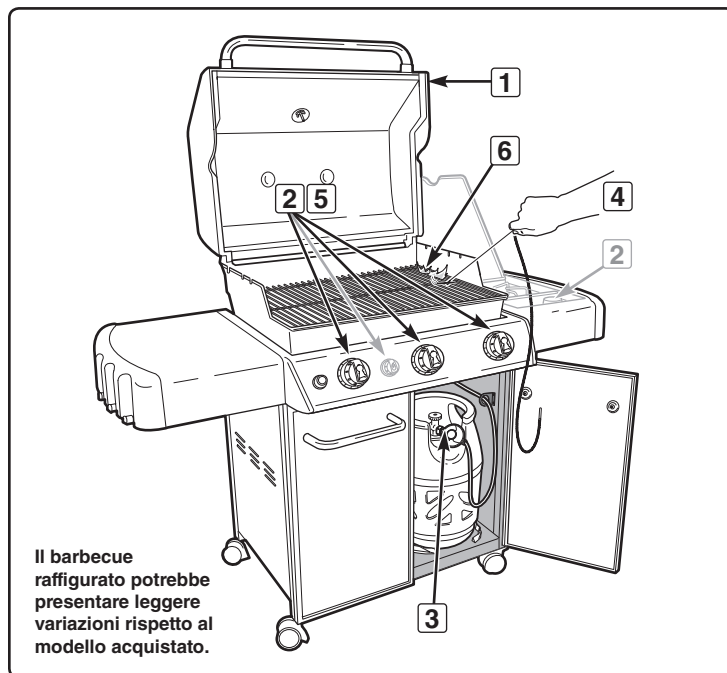
- F) Premere la manopola di controllo e ruotarla in posizione START/HI (5).
- G) Controllare che il bruciatore sia acceso guardando attraverso le griglie di cottura. Si dovrebbe vedere una fiamma (6).

⚠ **AVVERTENZA: Se il bruciatore non si accende entro cinque secondi, arrestare, ruotare la manopola di controllo su OFF e attendere 5 minuti per permettere al gas di disperdersi, prima di tentare nuovamente o prima di cercare di accenderlo con un fiammifero.**

- H) Per accendere i bruciatori restanti, seguire i passaggi da D a F. ♦

### PER SPEGNERE

Premere la manopola di controllo di ogni bruciatore e ruotarla in senso orario in posizione OFF. Chiudere l'alimentazione del gas alla fonte. ♦



# ACCENSIONE & UTILIZZO SEAR STATION® (MODELLO 330)

## ACCENSIONE DEL BRUCIATORE SEAR STATION®

Il modello 330 include un bruciatore per scottare le pietanze. Il bruciatore per scottare funziona anche come bruciatore indipendente. Pertanto, l'accensione del bruciatore per scottare avviene esattamente come per il bruciatore principale. Per accendere il bruciatore per scottare, consultare il capitolo "ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE" ♦

## ACCENSIONE MANUALE DEL BRUCIATORE SEAR STATION®

Per accendere il bruciatore per scottare, consultare il capitolo "ACCENSIONE MANUALE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE" ♦

## UTILIZZO DEL SEAR STATION®

Il barbecue a gas Weber® comprende uno speciale bruciatore per scottare carni come bistecche, pezzi di pollo, pesce e costolette.

La scottatura è un metodo per grigliare direttamente i cibi rosolandone la superficie ad una temperatura elevata. Scottando o rosolando entrambi i lati della carne, si otterrà un sapore molto più gustoso grazie alla glassatura della superficie. La scottatura inoltre darà alla carne un aspetto molto invitante, rendendo visibili i segni della scottatura lasciati dalle griglie di cottura. Tutto ciò, oltre al contrasto tra la consistenza e i sapori, rende il cibo ancora più interessante al palato.

Le impostazioni di accensione e spegnimento del bruciatore Sear Station® funzionano insieme ai due bruciatori centrale e di sinistra. Con il bruciatore per scottare e i bruciatori adiacenti, è possibile scottare la carne utilizzando contemporaneamente il bruciatore destro per cucinare a calore moderato.

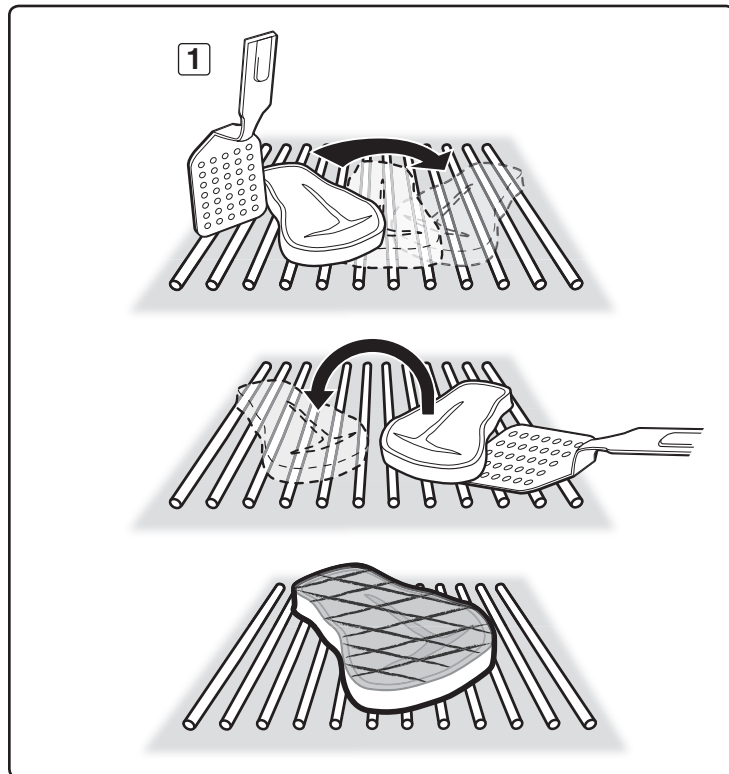
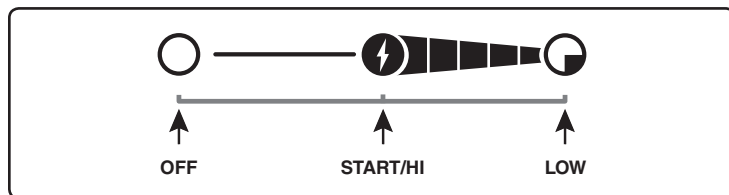
Prima di scottare i cibi, posizionare tutti i bruciatori principali su HI per 15 minuti per preriscaldare il barbecue. Cucinare sempre con il coperchio chiuso per consentire il massimo calore ed evitare le fiammate.

Dopo aver preriscaldato il barbecue, posizionare il bruciatore destro su OFF o abbassare al minimo. Lasciare i bruciatori sinistro e centrale su HI e accendere il bruciatore Sear Station®.

Posizionare la carne direttamente sul bruciatore Sear Station®. Scottare uniformemente su entrambi i lati per 1-4 minuti, a seconda del tipo di carne e dello spessore. Prima di scottare la carne dall'altro lato nello stesso modo, (1) spostarla di un quarto di giro per avere i caratteristici segni di cottura alla griglia.

Una volta scottata, si può finire di cucinare la carne a una temperatura più moderata, spostandola sul bruciatore destro fino ad ottenere la cottura desiderata.

Dopo aver fatto un po' di pratica con il bruciatore Sear Station®, si consiglia di sperimentare diversi tempi di cottura per scoprire quali sono i risultati che più soddisfano i propri gusti. ♦





# CONSIGLI DI COTTURA E ALTRI SUGGERIMENTI UTILI

- Preriscaldare sempre il barbecue prima di cucinare. Impostare tutti bruciatori su HI e chiudere il coperchio; riscaldare per 10 minuti, o fino a quando il termometro raggiunge i 260°-288°C (500°-550°F).
- Scottare le carni e cuocere con il coperchio abbassato per un cibo sempre perfettamente grigliato.
- I tempi di cottura indicati nel ricettario fanno riferimento ad una temperatura esterna di 20°C (70°F) con vento leggero o totale assenza di vento. Calcolare un tempo maggiore di cottura per le giornate fredde o ventilate o ad elevate altitudini. Calcolare un tempo di cottura inferiore se la temperatura esterna è particolarmente elevata.
- I tempi di cottura variano in base alle condizioni atmosferiche o alla quantità, dimensioni e forma del cibo da cuocere.
- La temperatura del barbecue a gas potrebbe risultare più alta della norma per i primi utilizzi.
- In base alle condizioni di cottura può rendersi necessario regolare i bruciatori per raggiungere la giusta temperatura di cottura.
- In generale, i pezzi grossi di carne hanno un tempo di cottura per chilo superiore rispetto ai pezzi piccoli. Il tempo di cottura varia anche in base alla quantità di cibo presente sulla griglia: maggiore è la quantità di cibo, maggiore sarà il tempo di cottura necessario. I cibi cucinati in recipienti, come i fagioli stufati, richiederanno un tempo di cottura superiore se cotti in un tegame dal bordo alto piuttosto che in una padella.
- Eliminare il grasso in eccesso da bistecche, costolette e arrostiti, lasciando non più di 6,4mm (¼ di pollice) di grasso. Una minor quantità di grasso rende più facile la pulizia e garantisce la quasi totale assenza di fiamme incontrollate.
- I cibi posti sulla griglia direttamente sopra ai bruciatori potrebbero dover essere girati o spostati in un punto meno caldo.
- Girare o spostare la carne utilizzando delle pinze invece della forchetta, in modo da evitare che si perdano i succhi naturali. Usare due palette per spostare grossi pesci interi.
- Nel caso in cui si produca una fiammata incontrollata, spegnere tutti i bruciatori e spostare il cibo in un altro punto della griglia di cottura. La fiamma si abbasserà immediatamente. Dopo che la fiamma si è abbassata riaccendere il barbecue. **NON CERCARE MAI DI ESTINGUERE LE FIAMME CON ACQUA.**
- Per alcuni cibi, tra cui quelli in casseruola o i filetti sottili di pesce, si richiederà un contenitore per la cottura. Le teglie usa e getta in alluminio sono molto comode, ma è possibile utilizzare qualunque altro tegame provvisto di impugnature resistenti al calore.
- Assicurarsi sempre che il vassoio raccogli-grasso e la vaschetta portaleccarda siano puliti e privi di residui.
- Non rivestire il vassoio raccogli-grasso estraibile con pellicola d'alluminio. Potrebbe impedire al grasso di scivolare nella vaschetta portaleccarda.
- L'uso del timer impedirà che un cibo "ben cotto" diventi "stracotto".

Nota: nel caso in cui il barbecue dovesse perdere calore durante la cottura consultare il capitolo localizzazione guasti del manuale.

**⚠ AVVERTENZA: Non spostare il barbecue a gas Weber® durante l'utilizzo o quando è caldo.**

E' possibile regolare i singoli bruciatori in base alle proprie esigenze. Le possibili impostazioni (1) sono OFF, START/HI, MEDIUM, o LOW.



Nota: la temperatura all'interno della fusione forno potrebbe essere superiore per i primi utilizzi rispetto a quella indicata nel ricettario perché le superfici sono ancora molto riflettenti. Le condizioni esterne, quali il vento o le condizioni atmosferiche in generale, possono richiedere la regolazione dei bruciatori per raggiungere le corrette temperature di cottura.

Se i bruciatori si spengono durante la cottura, aprire il coperchio, chiudere tutti i bruciatori e attendere cinque minuti prima di riaccendere.

**⚠ AVVERTENZA: Verificare che non vi siano accumuli di grasso nel vassoio raccogli-grasso estraibile e nella vaschetta portaleccarda prima dell'uso. Rimuovere gli accumuli di grasso per evitare che prendano fuoco nel vassoio estraibile.**

## PRERISCALDAMENTO

Il barbecue a gas Weber® è un dispositivo a basso consumo energetico. Ha un consumo calorico molto ridotto. E' importante riscaldare il barbecue prima dell'uso. Accendere il barbecue seguendo le istruzioni contenute in questo Manuale d'Uso. Per preriscaldare: dopo l'accensione, impostare tutti i bruciatori su START/HI, chiudere il coperchio e riscaldare finché la temperatura non raggiunge i 260° - 288° C (500°F - 550°F), la temperatura consigliata per la cottura alla griglia. Serviranno tra i 10 e i 15 minuti a seconda della temperatura dell'aria e della presenza di vento. ♦

## COTTURA CON COPERCHIO

Per tutto il tempo di cottura il coperchio va tenuto abbassato per garantire la distribuzione uniforme del calore. Con il coperchio abbassato, il barbecue a gas cuoce in modo simile a un forno termoventilato. Il termometro posto sul coperchio indica la temperatura di cottura all'interno del barbecue. Il coperchio deve restare chiuso per tutto il tempo di preriscaldamento e cottura. Non aprire il coperchio — ogni volta che il coperchio viene sollevato si perde del calore. ♦

## SUCCHI DI COTTURA E GRASSO

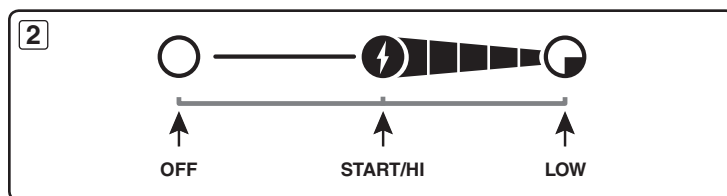
Le barre aromatizzanti Flavorizer® sono studiate per "affumicare" la giusta quantità di succo di cottura per rendere il cibo saporito. I succhi di cottura e il grasso in eccesso verranno raccolti nella vaschetta portaleccarda sotto al vassoio raccogli-grasso estraibile. Sono disponibili vaschette raccogli-grasso usa e getta in alluminio adatte per la vaschetta portaleccarda. ♦

## SISTEMA FLAVORIZER®

Quando i succhi della carne colano sulle barre aromatizzanti Flavorizer® dalla speciale angolatura, creano quei fumi che conferiscono al cibo tutto il caratteristico sapore della cottura alla brace. Grazie al design unico delle barre aromatizzanti Flavorizer® e ai termoregolatori flessibili, si elimina la possibilità di fiammate incontrollate, perché siete VOI a controllare le fiamme. Grazie alla progettazione speciale delle barre aromatizzanti Flavorizer® e dei bruciatori, il grasso in eccesso cade direttamente nel vassoio raccogli-grasso e da qui nella vaschetta portaleccarda. ♦

## SEAR STATION®

Il barbecue a gas Weber® comprende uno speciale bruciatore per scottare pesce e carni sottili. Le impostazioni (2) per l'accensione e lo spegnimento del bruciatore Sear Station® funzionano insieme ai due bruciatori principali adiacenti. Con i bruciatori adiacenti, è possibile scottare la carne mentre si utilizzano le altre aree di cottura per cucinare a calore moderato (consultare il capitolo "ACCENSIONE E UTILIZZO SEAR STATION®"). ♦



# ACCENSIONE E UTILIZZO DEL FORNELLO LATERALE

## ACCENSIONE DEL FORNELLO LATERALE

### ⚠ PERICOLO

Se non si tiene aperto il coperchio durante l'accensione del fornello laterale, o non si attendono i 5 minuti necessari per permettere al gas di disperdersi nel caso in cui il fornello laterale non si accenda, si potrebbero produrre fiammate esplosive con conseguenti lesioni personali gravi o anche mortali.

- ⚠ **AVVERTENZA:** Prima di ogni utilizzo del barbecue, controllare che il tubo flessibile non presenti tacche, crepe, abrasioni o tagli. Se il tubo flessibile risulta in qualche modo danneggiato, non utilizzare il barbecue. Sostituirlo solo con tubi flessibili Weber® autorizzati. Contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito web. Collegarsi al sito [www.weber.com](http://www.weber.com)®.

- A) Aprire il coperchio del fornello laterale (1).
- B) Verificare che la valvola del fornello laterale sia in posizione off (premere la manopola di controllo e ruotarla in senso orario per assicurarsi che sia nella posizione OFF) e che tutti i bruciatori non in uso siano chiusi (premere e girare in senso orario) (2).
- C) Aprire la valvola della bombola utilizzando gli strumenti opzionali appropriati, in base al tipo di bombola e di regolatore (3).
- D) Premere e ruotare la valvola di regolazione del fornello laterale su START/HI (4).
- E) Premere diverse volte il pulsante di accensione (emetterà un click ad ogni pressione) fino a che non si vede una fiamma (5).

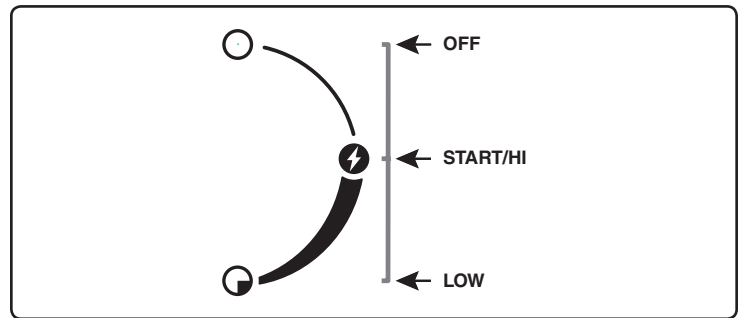
⚠ **ATTENZIONE:** in giornate molto soleggiate può essere difficile vedere la fiamma del fornello laterale.

⚠ **AVVERTENZA:** Se il fornello laterale non si accende entro cinque secondi:

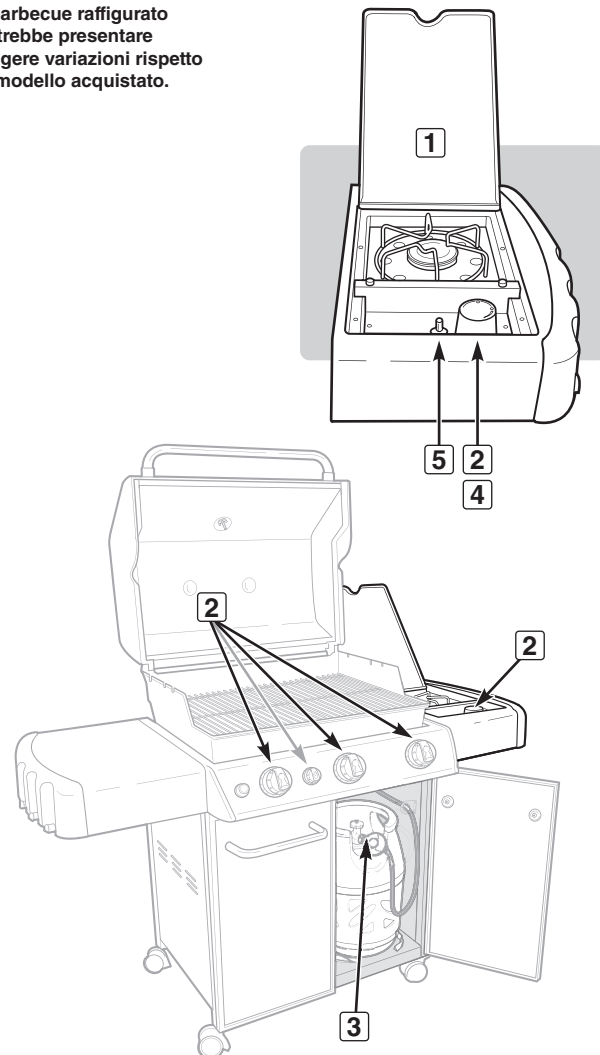
- a) Chiudere la valvola di regolazione del fornello laterale, i bruciatori principali e il gas alla fonte.
- b) Attendere 5 minuti per consentire al gas di disperdersi prima di riprovare o di tentare di accendere con un fiammifero (consultare il capitolo "ACCENSIONE MANUALE DEL FORNELLO LATERALE"). ♦

### PER SPEGNERE

Premere e ruotare la manopola di controllo del fornello laterale in posizione OFF. Assicurarsi che il bruciatore sia spento e che si sia raffreddato prima di chiudere il coperchio del fornello laterale. ♦



Il barbecue raffigurato potrebbe presentare leggere variazioni rispetto al modello acquistato.



# ACCENSIONE E UTILIZZO DEL FORNELLO LATERALE

## ACCENSIONE MANUALE DEL FORNELLO LATERALE

### ⚠ PERICOLO

Se non si tiene aperto il coperchio durante l'accensione del fornello laterale, o non si attendono i cinque minuti necessari per permettere al gas di disperdersi nel caso in cui il fornello laterale non si fosse acceso, si potrebbero produrre fiammate esplosive con conseguenti lesioni personali gravi o anche mortali.

- A) Aprire il coperchio del fornello laterale (1).
- B) Verificare che la valvola del fornello laterale sia in posizione off (2) (premere la manopola di controllo e ruotarla in senso orario per assicurarsi che sia nella posizione OFF) e chiudere tutti i bruciatori non in uso (premere e girare in senso orario).
- C) Aprire la valvola della bombola utilizzando gli strumenti opzionali appropriati, in base al tipo di bombola e di regolatore (3).
- D) Mettere il fiammifero nel portafiammiferi e accenderlo.
- E) Tenere il portafiammiferi e accendere il fiammifero su di un lato del bruciatore (4).
- F) Premere e ruotare la valvola di regolazione del fornello laterale su START/Hi (5).

⚠ **ATTENZIONE:** in giornate molto soleggiate può essere difficile vedere la fiamma del fornello laterale.

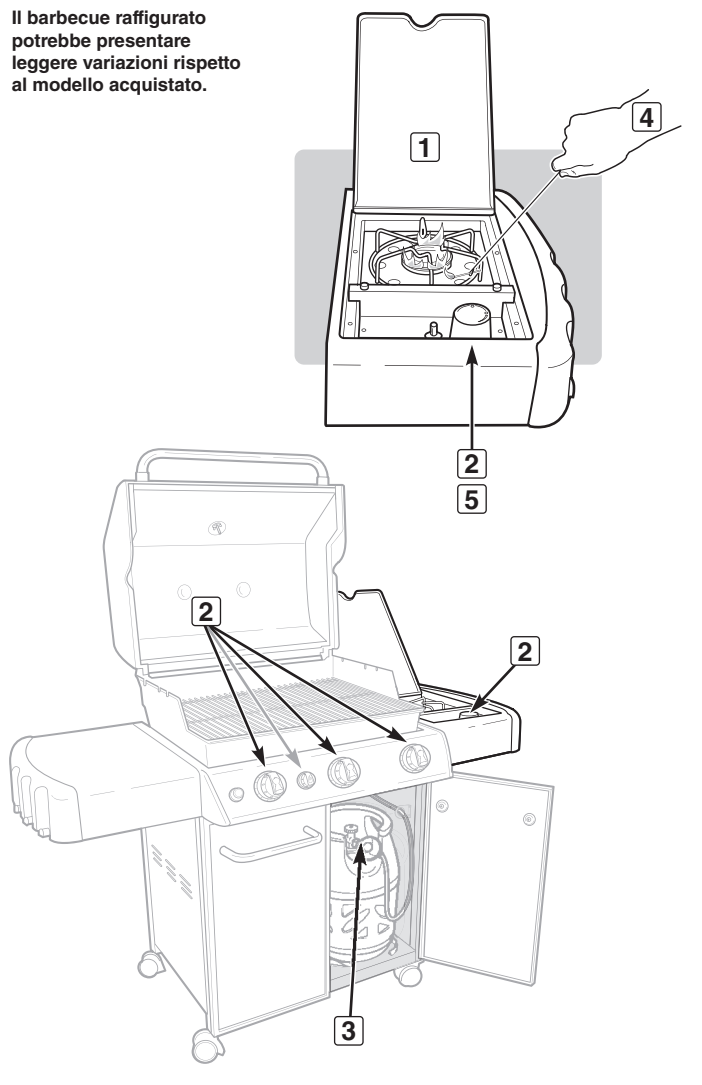
⚠ **AVVERTENZA:** Se il fornello laterale non si accende entro cinque secondi:

- a) Chiudere la valvola di regolazione del fornello laterale, i bruciatori principali e il gas alla fonte.
- b) Attendere 5 minuti per permettere al gas di disperdersi prima di tentare nuovamente. ♦

### PER SPEGNERE

Premere e ruotare la manopola di controllo del fornello laterale in posizione OFF. Assicurarsi che il bruciatore sia spento e che si sia raffreddato prima di chiudere il coperchio del fornello laterale. ♦

Il barbecue raffigurato potrebbe presentare leggere variazioni rispetto al modello acquistato.



# RIPARAZIONE GUASTI

PROBLEMA	CONTROLLO	SOLUZIONE
La fiamma dei bruciatori è gialla o arancione e si avverte odore di gas.	Verificare che le retine anti-insetti non siano ostruite. (Ostruzione dei fori.)	Pulire le retine anti-insetti. Consultare il capitolo "MANUTENZIONE ANNUALE".
<p><b>Segnali:</b></p> <p>I bruciatori non si accendono, oppure la fiamma dei bruciatori è molto debole in posizione HI. -oppure - la temperatura del barbecue raggiunge solo 250° - max 300° in posizione HI.</p> <p><i>Alcuni paesi dispongono di regolatori dotati di dispositivi di sicurezza per la fuoriuscita di gas in eccesso.</i></p>	È possibile che si sia attivato il dispositivo di sicurezza contro la fuoriuscita del gas, installato sull'attacco della bombola.	Per resettare il dispositivo di sicurezza contro la fuoriuscita del gas, ruotare tutte le manopole di controllo e la valvola della bombola in posizione off. Scollegare il regolatore dalla bombola. Ruotare le manopole di controllo su HI. Attendere almeno 1 minuto. Ruotare le manopole di controllo su OFF. Ricollegare il regolatore alla bombola. Riaprire lentamente la valvola della bombola. Consultare il capitolo "ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE".
Il bruciatore non si accende, o la fiamma è bassa anche nella posizione HI.	Il livello di GPL è basso o la bombola è vuota?	Riempire la bombola di GPL.
	Il tubo flessibile del gas è piegato o attorcigliato?	Raddrizzarlo.
	Il bruciatore si accende con un fiammifero?	Se il bruciatore si accende con un fiammifero, l'uscita del bruciatore potrebbe essere ostruita. Pulire i bruciatori. Consultare il capitolo "MANUTENZIONE".
Il bruciatore non si accende quando si preme il pulsante di accensione.	Verificare che il gas arrivi ai bruciatori provando ad accenderli con i fiammiferi. Consultare il capitolo "ACCENSIONE MANUALE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE".	Se i bruciatori si accendono col fiammifero, si tratta di un problema al sistema di accensione. Consultare il capitolo "FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA DI ACCENSIONE ELETTRONICA".
	Le batterie sono cariche?	Assicurarsi che la batteria sia in buono stato e correttamente installata. Consultare il capitolo "ISPEZIONE DELL'ACCENDITORE ELETTRONICO".
	I fili sono collegati in modo corretto al pulsante di accensione?	Verificare che i cavi siano ben inseriti nei morsetti della scatola. Consultare il capitolo "FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA DI ACCENSIONE ELETTRONICA".
	La nuova batteria è rivestita in plastica?	Togliere l'involucro in plastica.
<p><b>Presenza di fiammate:</b></p> <p><b>⚠ ATTENZIONE: Non rivestire il vassoio raccogli-grasso estraibile con pellicola d'alluminio.</b></p>	State preriscaldando il barbecue come consigliato?	Per preriscaldare tutti i bruciatori devono essere regolati su HI per 10-15 minuti.
	Le griglie di cottura, i dissipatori di calore e le barre aromatizzanti Flavorizer® sono ricoperti di grasso bruciato?	Pulire accuratamente. Consultare il capitolo "PULIZIA".
	Il vassoio raccogli-grasso è sporco e non consente al grasso di fluire nella vaschetta portaleccarda?	Pulire il vassoio raccogli-grasso estraibile.
La fiamma che esce dal bruciatore ha un aspetto irregolare. La fiamma è bassa con bruciatore posizionato su HI. Le fiamme non corrono per tutta la lunghezza del bruciatore.	I bruciatori sono puliti?	Pulire i bruciatori. Consultare il capitolo "MANUTENZIONE".
L'interno del coperchio appare come ricoperto di "scaglie". (Come di vernice scrostata).	L'interno del coperchio è in smalto porcellanato o acciaio inox, non verniciato. Pertanto non può "scrostarsi". Quello si vede è grasso "cotto", diventato carbone, che si sta sfaldando. <b>NON È UN DIFETTO.</b>	Pulire accuratamente. Consultare il capitolo "PULIZIA".
Gli sportelli dell'armadietto non sono allineati.	Verificare il perno di regolazione situato nella parte inferiore di ogni sportello.	Allentare i dadi di regolazione. Regolare gli sportelli fino ad allinearli. Serrare il dado.
Se, dopo aver messo in atto questi accorgimenti, i problemi persistono, contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito Web. Visitare il sito <a href="http://www.weber.com">www.weber.com</a> .		

# RIPARAZIONE GUASTI FORNELLO LATERALE

PROBLEMA	CONTROLLO	SOLUZIONE
<b>Il fornello laterale non si accende.</b> <i>Alcuni paesi dispongono di regolatori dotati di dispositivi di sicurezza per la fuoriuscita di gas in eccesso.</i>	L'alimentazione del gas è chiusa? È possibile che si sia attivato il dispositivo di sicurezza contro la fuoriuscita del gas, installato sull'attacco della bombola.	Aprire l'alimentazione. Per resettare il dispositivo di sicurezza contro la fuoriuscita del gas, ruotare tutte le manopole di controllo e la valvola della bombola in posizione off. Scollegare il regolatore dalla bombola. Ruotare le manopole di controllo su START/Hi. Attendere almeno 1 minuto. Ruotare le manopole di controllo su OFF. Ricollegare il regolatore alla bombola. Riaprire lentamente la valvola della bombola. Consultare il capitolo "ACCENSIONE DEL FORNELLO LATERALE".
<b>La fiamma è debole in posizione HI.</b>	Il tubo flessibile del gas è piegato o attorcigliato?	Raddrizzarlo.
<b>Il pulsante di accensione non funziona.</b>	Il bruciatore si accende con un fiammifero?	Se il bruciatore si accende con il fiammifero, controllare l'accenditore. Consultare il capitolo "MANUTENZIONE DEL FORNELLO LATERALE".
Se, dopo aver messo in atto questi accorgimenti, i problemi persistono, contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito Web. Visitare il sito <a href="http://www.weber.com">www.weber.com</a> .		

## MANUTENZIONE

### PULIZIA

- ⚠ **AVVERTENZA:** Spegnerne il barbecue a gas Weber® e attendere che si raffreddi, prima di pulirlo.
- ⚠ **ATTENZIONE:** Non pulire le barre aromatizzanti Flavorizer® o le griglie di cottura in un forno autopulente.

**Superfici esterne** - Utilizzare una soluzione di sapone e acqua calda per pulire, poi sciacquare con acqua.

- ⚠ **ATTENZIONE:** Per pulire il barbecue o il carrello non utilizzare detersivi per forno, detersivi abrasivi (detersivi per cucina) o contenenti prodotti agli agrumi, né pagliette abrasive.

**Estrarre il vassoio raccogli-grasso** - Eliminare il grasso in eccesso, lavare con acqua saponata calda e risciacquare.

- ⚠ **ATTENZIONE:** Non rivestire il vassoio raccogli-grasso estraibile con pellicola d'alluminio.

**Barre aromatizzanti Flavorizer® e griglie di cottura** - Pulire con una spazzola con setole in acciaio inox. Se necessario, rimuovere dal barbecue e lavare con acqua saponata calda, poi sciacquare con acqua.

**Per conoscere la disponibilità dei ricambi di griglie di cottura e barre aromatizzanti Flavorizer®, contattare il responsabile del Servizio Assistenza Clienti di zona consultando l'area contatti del nostro sito. Visitare il sito [www.weber.com](http://www.weber.com).**

**Vaschetta portaleccarda** - Sono disponibili in commercio vassoi usa e getta in alluminio; in alternativa è possibile coprire la leccarda con carta d'alluminio. Per pulire la leccarda, lavare con acqua calda saponata e risciacquare.

**Termometro** - Pulire con acqua calda e sapone e con una paglietta in plastica.

**Forno** - Rimuovere eventuali residui dai bruciatori con una spazzola. **NON ALLARGARE I FORI DEI BRUCIATORI (APERTURE)**. Lavare l'interno della fusione forno utilizzando acqua calda e sapone, poi risciacquare.

**Interno del coperchio** - Quando il coperchio è caldo, passare l'interno con carta da cucina per evitare accumuli di grasso. Il grasso depositato ha l'aspetto di scaglie di vernice.

**Superfici in acciaio inox** - Lavare con uno straccio morbido e una soluzione di acqua e sapone. Fare attenzione a strofinare seguendo la fibratura dell'acciaio inox.

**Non utilizzare detersivi contenenti acidi, acqua regia o xilolo. Risciacquare bene dopo aver pulito.** ♦

### COME MANTENERE INALTERATO L'ACCIAIO INOX

Il barbecue, il vano portaoggetti, il pannello di controllo o i ripiani potrebbero essere in acciaio inox. Far brillare l'acciaio inox è cosa facile. Basta lavarlo con acqua e sapone, sciacquare con acqua ed asciugare completamente. Nel caso di residui particolarmente resistenti, è possibile usare una spazzola non in metallo.

- ⚠ **IMPORTANTE:** Non utilizzare una spazzola in metallo o detersivi abrasivi sulle superfici in acciaio inox del barbecue perché potrebbero graffiarsi.
- ⚠ **IMPORTANTE:** Fare attenzione a strofinare/asciugare seguendo la fibratura dell'acciaio inox per mantenerne inalterato l'aspetto. ♦

### RETINE ANTI-INSETTI WEBER®

Il barbecue a gas Weber®, come qualsiasi altro dispositivo a gas per esterni, è un facile bersaglio per ragni e insetti. Possono annidarsi nella sezione venturi (1) dei tubi dei bruciatori. Il loro ingresso può impedire la normale erogazione di gas e causare il riflusso del gas dall'apertura dell'aria di combustione. Ciò potrebbe provocare un incendio all'interno o intorno all'apertura dell'aria, sotto al pannello di controllo, e danneggiare seriamente il barbecue.

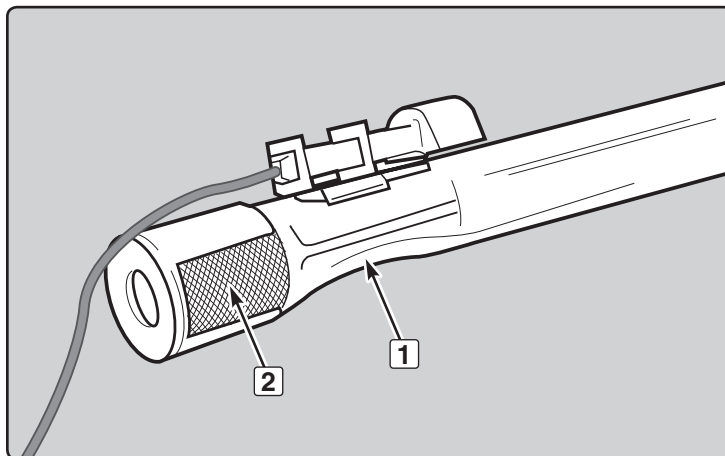
L'apertura dell'aria di combustione del bruciatore è dotata di una protezione in acciaio inox (2) per impedire ai ragni e agli insetti di entrare nei tubi del bruciatore attraverso le aperture dell'aria di combustione.

È consigliabile controllare la retina anti-insetti almeno una volta all'anno. (Consultare il capitolo "MANUTENZIONE ANNUALE"). Si consiglia di ispezionare e pulire la retina anti-insetti in presenza dei seguenti segnali:

- A) Si avverte contemporaneamente odore di gas e le fiamme del bruciatore sono "lente" e di colore giallo.
- B) Il barbecue non raggiunge la temperatura.
- C) Il barbecue si riscalda in modo non uniforme.
- D) Uno o più bruciatori non si accendono.

### ⚠ PERICOLO

**Il mancato intervento, alla comparsa di questi segnali, potrebbe provocare incendi o esplosioni e causare lesioni personali gravi o mortali, o danni alle cose.** ♦



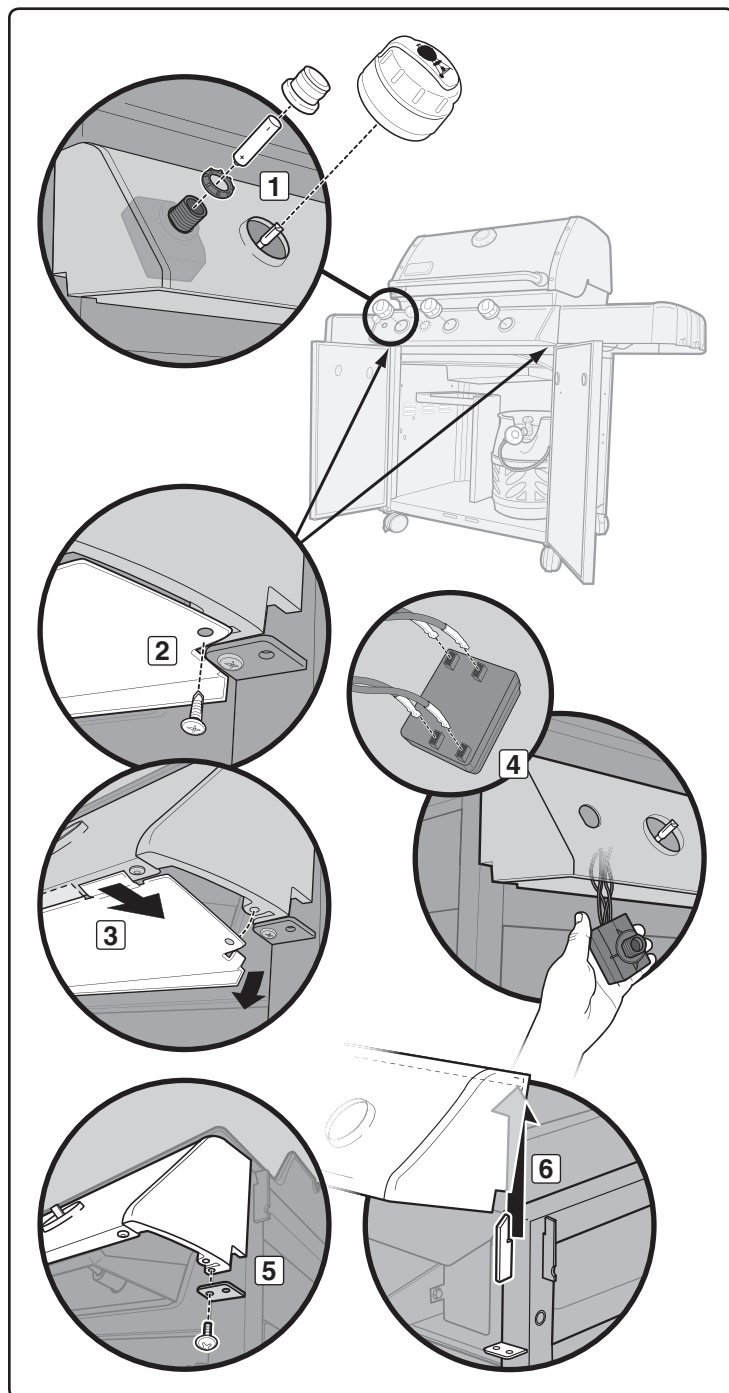
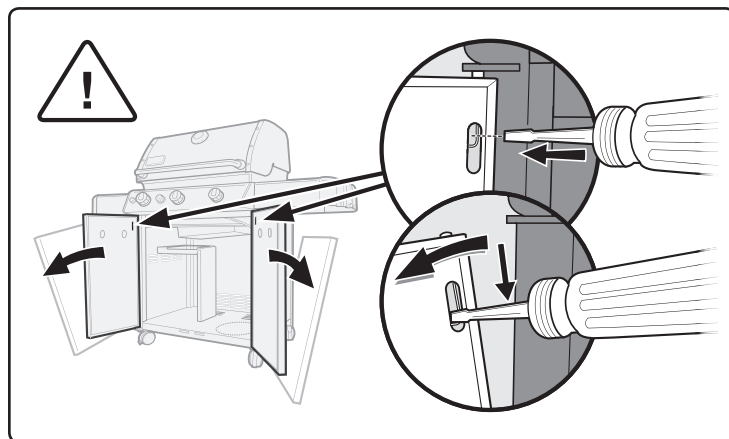
## PULIZIA O SOSTITUZIONE DEI TUBI DEI BRUCIATORI

Cosa serve: Cacciavite a croce e cacciavite a taglio.

- A) Il barbecue a gas Weber® deve essere spento e completamente raffreddato.
- B) Scollegare il gas all'origine.
- C) Rimuovere i componenti della fusione forno - griglia scaldavivande, griglie e barre Flavorizer®. (Le piastre di distribuzione del calore non devono essere rimosse.)

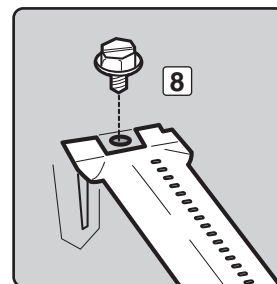
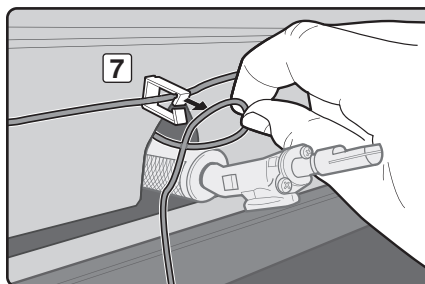
### Rimozione del pannello di controllo

- D) Per rimuovere il pannello di controllo:
  - a) Rimuovere le manopole di controllo, il pulsante di accensione, il dado di bloccaggio dell'accenditore e la batteria (1).
  - b) Rimuovere le viti dal frangivento (2) posizionato sotto al pannello di controllo utilizzando un cacciavite a croce.
  - c) Abbassare l'estremità del frangivento ed estrarlo (3).
  - d) Rimuovere il pulsante di accensione dal pannello di controllo (4) e scollegare tutti e quattro i fili dal pulsante.
  - e) Rimuovere le viti dalla parte inferiore del pannello di controllo con un cacciavite a croce (5).
  - f) Sollevare leggermente il pannello di controllo, inclinare verso l'alto la parte anteriore e rimuoverlo sollevandolo con cautela (6).



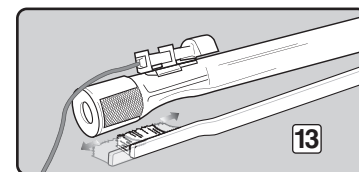
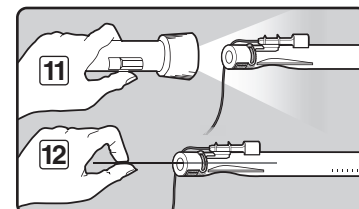
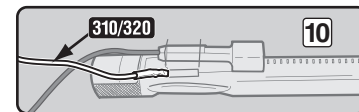
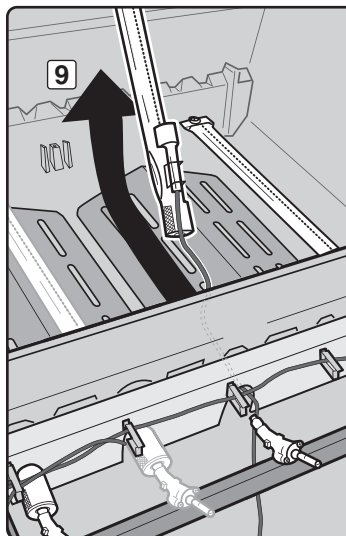
## Rimozione del bruciatore

- E) Per rimuovere i tubi del bruciatore:
- Rimuovere il cavo(i) dell'accenditore dal morsetto(i) dell'accenditore (7).
  - Rimuovere la vite che fissa il bruciatore alla fusione forno utilizzando un cacciavite a taglio (8).
  - Tirare il gruppo bruciatore (compreso l'accenditore) verso l'alto ed estrarlo dalla fusione forno (9).
- Nota: Le unità 310/320 hanno un cavo di messa a terra aggiuntivo collegato al bruciatore centrale (10).*



## Pulizia del bruciatore

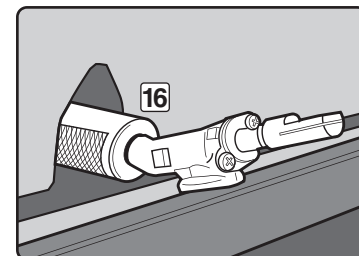
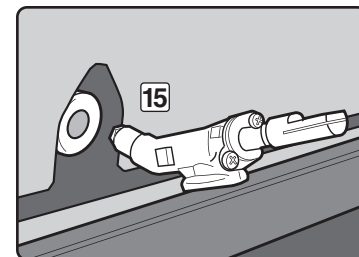
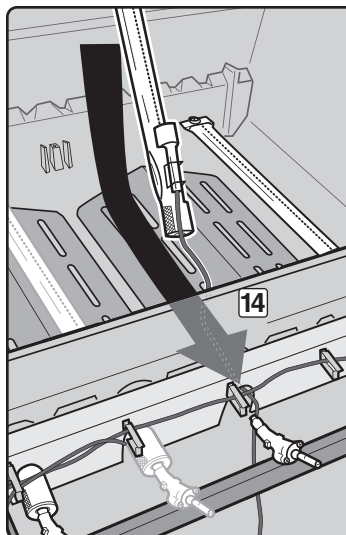
- F) Per rimuovere il tubo (i tubi) del bruciatore:
- Controllare l'interno di ogni bruciatore servendosi di una torcia elettrica (11).
  - Pulire l'interno del bruciatore con un filo metallico (12) (una gruccia di ferro raddrizzata può andare).
  - Controllare e pulire l'apertura della serranda dell'aria alle estremità del bruciatore. Controllare e pulire gli orifici alla base delle valvole. Utilizzare una spazzola con setole in acciaio per pulire l'esterno dei bruciatori (13). Ciò serve ad assicurare che tutti i fori del bruciatore siano completamente liberi.



**⚠ ATTENZIONE: Non allargare i fori del bruciatore durante la pulizia.**

## Rimontaggio del bruciatore.

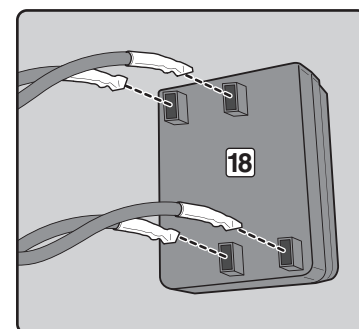
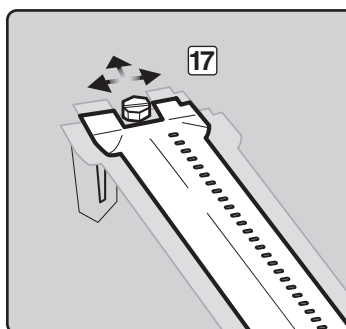
- G) Per rimontare i tubi del bruciatore:
- Estrarre il bruciatore e il filo dell'accenditore attraverso il foro nella fusione forno (14). Consultare il capitolo "FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA DI ACCENSIONE ELETTRONICA" per il posizionamento corretto del bruciatore.
  - Allineare il bruciatore con la valvola.
- ⚠ ATTENZIONE: Le uscite dei bruciatori (15) devono essere correttamente posizionate sulle uscite delle valvole (16).**
- Riposizionare la vite che fissa il bruciatore alla fusione forno utilizzando un cacciavite a taglio. Il tubo potrebbe sembrare lento (17), quando la vite è ben chiusa. È normale.
  - Riposizionare i cavi attraverso le clip dell'accenditore. Consultare di nuovo la figura (7).



**⚠ ATTENZIONE: Tutti i cavi devono essere correttamente passati attraverso le clip di fissaggio.**

- Collegare i cavi al pulsante, seguendo il codice numerico/colore (18). Consultare il capitolo "FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA DI ACCENSIONE ELETTRONICA" per un corretto collegamento dei cavi.

**⚠ AVVERTENZA: prima di utilizzare il barbecue, assicurarsi che tutte le parti siano correttamente assemblate e che le viti siano adeguatamente serrate. Il vostro intervento, in caso di mancata osservanza della presente avvertenza, potrebbe causare incendi, esplosioni o difetti strutturali, con conseguenti lesioni personali gravi o mortali e danni alle cose. ♦**



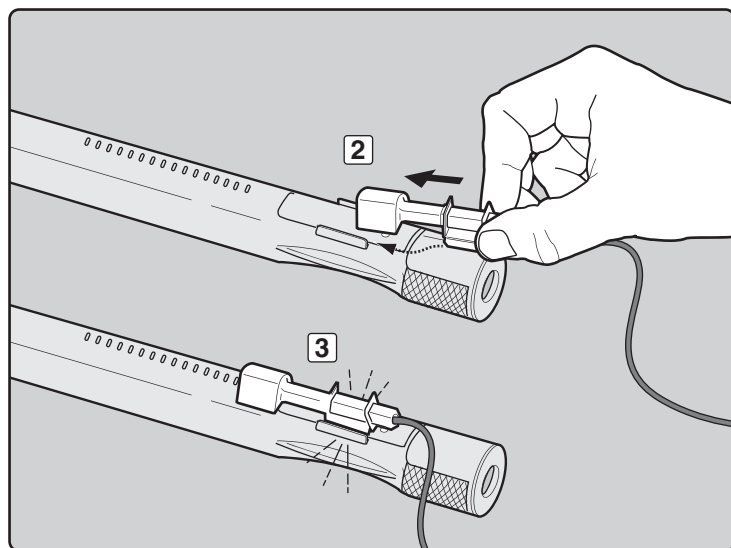
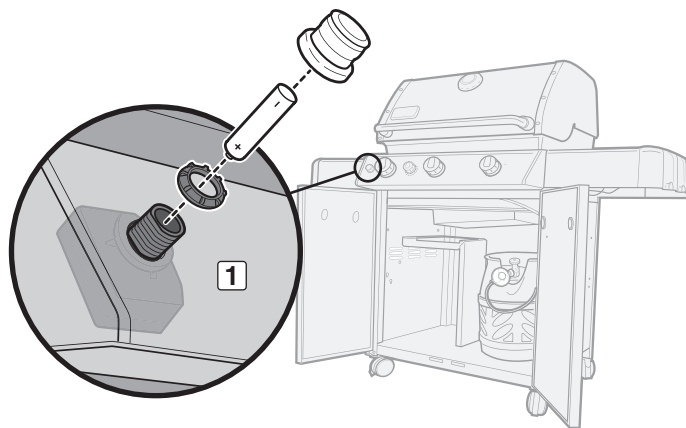
## FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA DI ACCENSIONE ELETTRONICA

Se il sistema di accensione elettronica non funziona, verificare che il gas arrivi provando ad accendere i bruciatori con un fiammifero. Consultare il capitolo "ACCENSIONE MANUALE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE". Se il fiammifero riesce ad accendere, si tratta di un problema all'accensione elettronica.

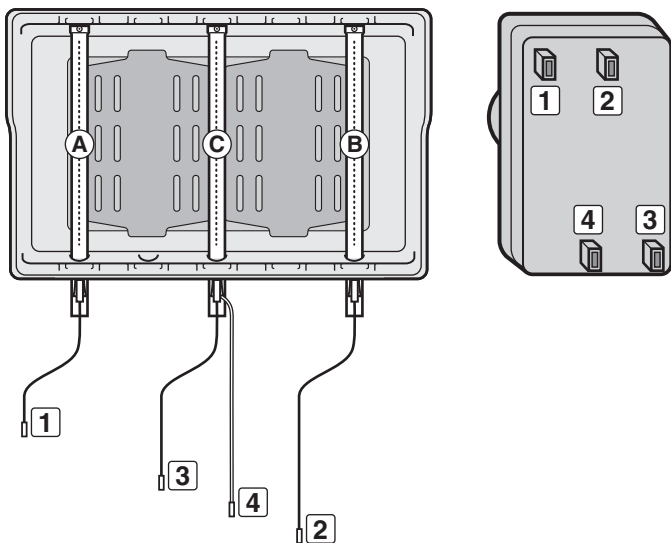
**⚠ AVVERTENZA: Tutte le valvole di ritegno e di immissione devono essere in posizione OFF.**

- Verificare che la batteria AA (esclusivamente alcalina) sia in buone condizioni e che sia correttamente installata (1). Alcune batterie sono avvolte in una pellicola protettiva in plastica. La plastica deve essere tolta. Non confondere questa plastica con l'etichetta della batteria.
- Assicurarsi che i cavi di accensione siano collegati correttamente al pulsante di accensione. Consultare il capitolo "ISTRUZIONI DI CABLAGGIO DEL PULSANTE DI ACCENSIONE" riportato di seguito.
- Assicurarsi che il gruppo accensione in ceramica sia posizionato interamente nel canale di accensione del bruciatore (2). Se correttamente posizionato, si sentirà uno scatto (3).
- Assicurarsi che il pulsante di accensione elettronica funzioni ascoltando e controllando che si producano scintille in corrispondenza del bruciatore.

Se il sistema di accensione elettronica non funziona ancora, contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito. Visitare [www.weber.com](http://www.weber.com). ♦

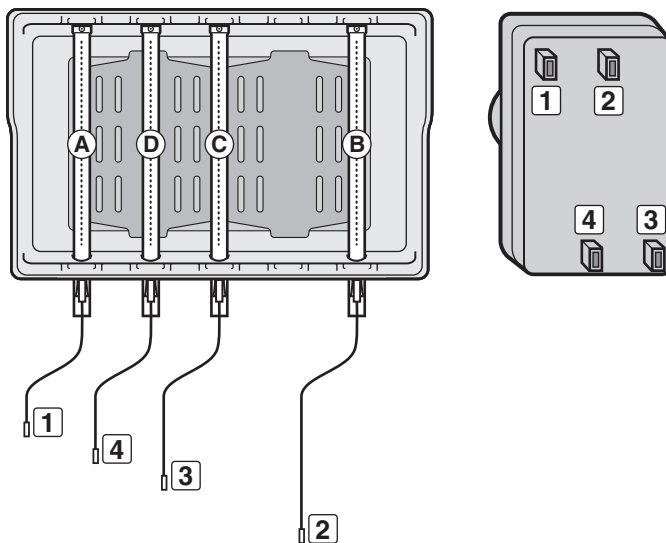


### ISTRUZIONI DI CABLAGGIO DEL PULSANTE DI ACCENSIONE 310/320



Estremità del cavo e colore del morsetto	Bruciatore
Nero (1)	Bruciatore sinistro (A)
Giallo (2)	Bruciatore destro (B)
Blu (3)	Bruciatore centrale (C)
Verde (terra) (4)	Bruciatore centrale (C)

### ISTRUZIONI DI CABLAGGIO DEL PULSANTE DI ACCENSIONE 330



Estremità del cavo e colore del morsetto	Bruciatore
Nero (1)	Bruciatore sinistro (A)
Giallo (2)	Bruciatore destro (B)
Blu (3)	Bruciatore centrale (C)
Verde (4)	Bruciatore per scottare (D)



## MANUTENZIONE DEL FORNELLO LATERALE

**⚠ AVVERTENZA:** Tutte le valvole di ritegno e di immissione devono essere in posizione OFF.

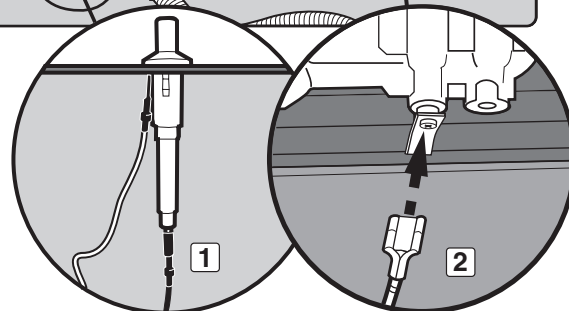
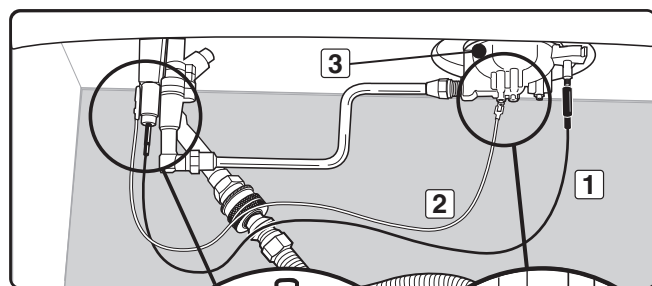
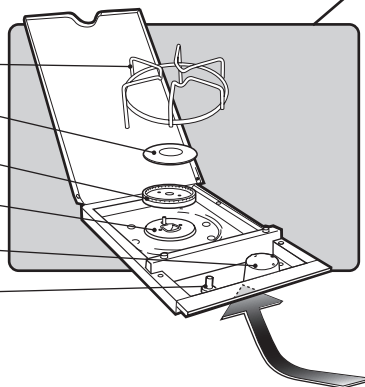
Assicurarsi che il cavo nero tra l'accenditore e un elettrodo sia collegato.

Assicurarsi che il cavo bianco tra l'accenditore e il morsetto di messa a terra sia collegato.

La scintilla dovrebbe essere di colore bianco/blu, non giallo.

- A) Cavo accenditore (1)
- B) Cavo di terra (2)
- C) Bruciatore (3) ◆

Griglia fornello laterale  
Coperchio fornello laterale  
Anello e testa del fornello laterale  
Elettrodo per accenditore  
Manopola di controllo  
Accenditore



## MANUTENZIONE ANNUALE

### Ispezione e pulizia delle retine anti-insetti

Per controllare le retine anti insetti rimuovere il pannello di controllo. Se la retina anti-insetti è impolverata o sporca, rimuovere i bruciatori e pulirla.

Spazzolare delicatamente la retina anti-insetti con una spazzola con setole morbide (ad es. un vecchio spazzolino).

**⚠ ATTENZIONE:** Non pulire la retina anti-insetti con strumenti duri o appuntiti. Non togliere la retina anti-insetti e non allargare le maglie della stessa.

Picchiettare leggermente il bruciatore per far uscire residui e sporco dal bruciatore. Dopo aver pulito la retina anti-insetti e il bruciatore, riposizionare il bruciatore.

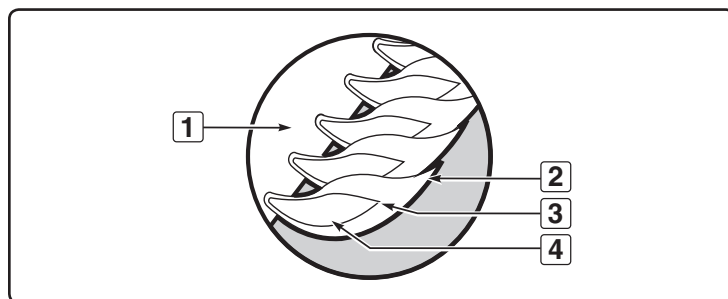
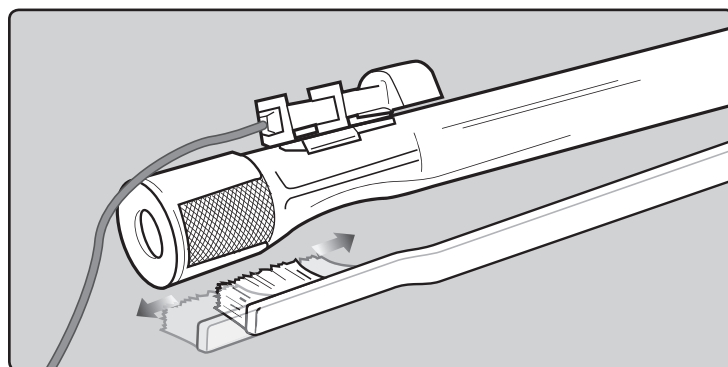
Se la retina anti-insetti è danneggiata o non si può più pulire, contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito Visitare il sito [www.weber.com](http://www.weber.com)®.

### Fiamma caratteristica del bruciatore

I bruciatori del barbecue a gas Weber® sono stati regolati in fabbrica per la corretta miscelazione di aria e gas. Vengono qui mostrate le caratteristiche tipiche di una fiamma corretta.

- A) Bruciatore (1)
- B) Sulle punte, di tanto in tanto, compaiono guizzi di colore giallo (2)
- C) Azzurro (3)
- D) Blu (4)

Se le fiamme non sono uniformi lungo tutto il bruciatore, seguire le procedure di pulizia del bruciatore. ◆



**⚠ ATTENZIONE:** questo prodotto è stato sottoposto a controlli di sicurezza ed è certificato solo per l'utilizzo nel paese specificato. Consultare l'indicazione del paese sull'esterno della confezione.

Le parti indicate possono contenere gas e sono utilizzate per il trasporto e la combustione di gas. Contattare il Servizio Assistenza Clienti Weber-Stephen Products Co. per informazioni sulle parti di ricambio originali Weber-Stephen Products Co.

**⚠ AVVERTENZA:** non tentare di eseguire riparazioni di qualsiasi genere sui componenti atti al trasporto e alla combustione di gas, senza aver preventivamente consultato il Servizio Assistenza Clienti Weber-Stephen Products Co. Il vostro intervento, in caso di mancata osservanza della presente avvertenza, potrebbe causare incendi o esplosioni con conseguenti lesioni personali gravi o mortali o danni alle cose.



Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici. Per informazioni sul corretto smaltimento di questo prodotto nei paesi europei, visitare il sito [www.weber.com](http://www.weber.com)® e rivolgersi all'importatore indicato per il vostro paese. Se non si dispone di accesso a Internet, rivolgersi al rivenditore di zona per conoscere il nome, l'indirizzo e il numero di telefono dell'importatore.

Se si decide di smaltire o gettare il proprio barbecue, tutte le parti elettriche (come il motore del girarrosto, le batterie, il sistema di accensione, le lampade per le maniglie) devono essere smontate e smaltite in conformità con le disposizioni RAEE (Normativa sui Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche). Queste parti devono essere smaltite separatamente dal resto del barbecue.

#### WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GMBH

Maria-Theresia-Straße 51  
4600 Wels  
AUSTRIA  
PH: +43.7242.890 135.0  
Main Fax: +43.7242.890 135.45  
info-at@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN PRODUCTS

Chaussee de Waterloo 200 Bte 3  
Waterloosesteenweg 200 Bus 3  
1640 St. Genesius Rode  
BELGIUM  
PH: 32.2.359.98.10

#### GRAHAM SA/NV

Parc Industriel 21  
1440 Wauthier-Braine  
BELGIUM  
PH: 32.2.367.1611

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

U Hajovny 246  
25243 Průhonice  
CZECH REPUBLIC  
PH: +42.267.312.973  
Main Fax: +42.267.750.897  
info-cz@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN NORDIC

Boegildsmindevej 23B  
9400 Noerresundby  
Denmark  
PH: 45.99.36.30.10

#### WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ  
P.O. Box 10559, UAE  
PH: +971 4 360 9256  
Fax: +971 4 421 5263  
ASJensen@weberstephen.ae

#### WEBER-STEPHEN FRANCE SARL

Parc d'activité des Bellevues  
Le Hyde Park Immeuble "Le Picadilly"  
16 Allée Rosa Luxembourg  
95610 Ergany sur Oise  
FRANCE  
PH: 33.1.39.09.9000

#### WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GMBH

Rheinstraße 194  
55128 Ingelheim  
GERMANY  
PH: +49.6132.8999.0  
Main Fax: +49.6132.8999.69  
info-de@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN HOLLAND B.V.

Tsjükemarwei 12  
8521 NA Sint Nicolaasga  
Postbus 18  
8520 AA Sint Nicolaasga  
HOLLAND  
PH: +31.513.4333.22  
Main Fax: +31.513.4333.23  
info@weberbarbecues.nl

#### JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H  
1-104 Reykjavik  
ICELAND  
PH: 354.58.58.900

#### D&S IMPORTS

14 Shenkar Street  
Petach, Tikva 49001  
ISRAEL  
PH: 972.392.41119

#### MAGI & CO P.S.C.L. SIGNORI DEL BARBECUE

Via Masetti 14  
40033 Casalecchio di Reno  
Bologna  
ITALY  
PH: 39.051.613.3257

#### WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Minerska 29 lok.1  
04-506 Warszawa  
POLSKA  
PH: +48.22.392.04.69  
Main Fax: +48.22.397.70.52  
info-pl@weberstephen.com

#### GALACTEX OURDOOR (PTY) LTD.

141-142 Hertz Draai  
Meadowdale, Edenvale  
Gauteng, SOUTH AFRICA  
PH: 27.11.454.2369

#### WEBER-STEPHEN IBERICA, S.R.L.

Av. Alcalde Barnils 64-68  
Edificio A, 3º2º, 08190  
Sant Cugat del Vallés  
Barcelona  
SPAIN  
PH: 00.34.935.844.055

#### WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GMBH

Talackerstr. 89a  
8404 Winterthur  
Switzerland  
PH: +41.52.24402.50  
Main Fax: +41.52.24402.59  
info-ch@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN PRODUCTS – NORTHERN EUROPE REGION

The Four Columns  
Broughton Hall Business Park  
Skipton  
North Yorkshire  
BD23 3AE  
United Kingdom  
PH: 44.1756.692600

#### WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.

200 East Daniels Road  
Palatine, IL 60067-6266  
USA  
PH: 847.934.5700

#### WEBER – STEPHEN Vostok LTD®

119270, office 105,  
2/4 building 3, Luzhnetskaya  
naberezhnaya Moscow  
PH: +7 495 973 16 49  
Main Fax: +7 95 336 31 11  
info-ru@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

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

#### RÖSLER SLOVENIJA - MATIC STROPNIK

Rajšpova ul.22, 2250 Ptuj, SLO  
SLOVENIA/CROATIA  
PH: +386 2 749 38 62

For Republic of Ireland please contact:  
Weber-Stephen Products - Northern Europe Region

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

For Baltic States please contact:  
Weber-Stephen Nordic.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.

[www.weber.com](http://www.weber.com)®

# GENESIS®



## BARBECUE A GAZ

Guide d'utilisation du barbecue à gaz (propane)

320/330

#56555



FR

**LISEZ ATTENTIVEMENT CE GUIDE D'UTILISATION AVANT D'UTILISER LE BARBECUE A GAZ.**

### ⚠ DANGER

En cas d'odeur de gaz :

1. Fermez l'arrivée de gaz de l'appareil.
2. Eteignez toute flamme.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et contactez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

Une fuite de gaz risque de provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des blessures graves, voire mortelles, ou des dommages matériels.

### ⚠ AVERTISSEMENT

1. Ne conservez et n'utilisez ni essence, ni d'autres gaz / liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Ne conservez aucune bouteille de gaz non branchée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT** : avant d'utiliser le barbecue, effectuez scrupuleusement toutes les vérifications d'étanchéité indiquées dans ce guide. Faites-le même si le barbecue a été monté par le revendeur.

⚠ **AVERTISSEMENT** : ne tentez pas d'allumer cet appareil sans avoir préalablement lu les sections relatives à l'**ALLUMAGE DES RECHAUDS** du présent manuel.

### INFORMATIONS DESTINEES A L'INSTALLATEUR :

Ce guide doit être conservé par le propriétaire pour référence ultérieure.

**UTILISATION EN EXTERIEUR UNIQUEMENT.**

CE :845CL-0012  
ID: 0845

56555 09/17/10 LP  
FR - FRENCH

# AVERTISSEMENTS

## ⚠ DANGER

Le non-respect des instructions relatives aux dangers, aux avertissements et aux précautions contenues dans le présent guide d'utilisation peut être à l'origine de blessures graves voire mortelles, et/ou d'un incendie ou d'une explosion susceptible de provoquer des dommages matériels.

## ⚠ AVERTISSEMENTS

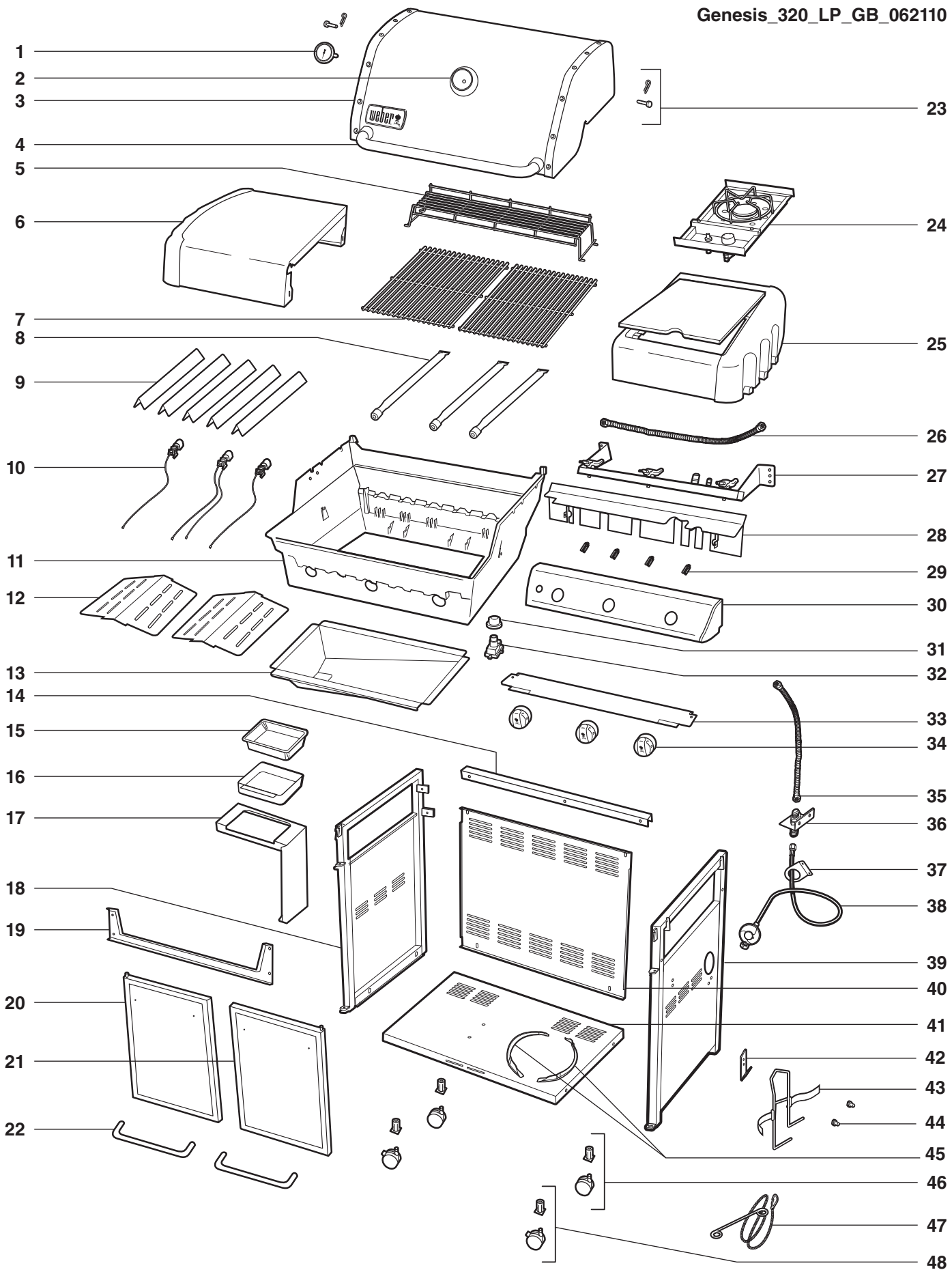
- ⚠ Respectez les instructions de branchement du détendeur correspondant à votre type de barbecue.
- ⚠ Ne conservez jamais de bouteille de gaz de rechange ou débranchée sous ou à proximité du barbecue.
- ⚠ Ne placez pas de housse ou de produit inflammable sur le barbecue, ou dans la zone de rangement située en-dessous.
- ⚠ Un montage incorrect peut présenter un danger. Veuillez respecter scrupuleusement les instructions de montage de ce manuel.
- ⚠ Avant d'utiliser votre barbecue à gaz Weber suite à une période de stockage ou de non-utilisation, vérifiez-le soigneusement afin de détecter toute fuite de gaz et/ou obstruction des réchauds. Reportez-vous aux instructions contenues dans le présent guide pour les procédures de vérification correctes.
- ⚠ N'utilisez pas de flamme pour vérifier s'il existe une fuite de gaz.
- ⚠ Ne faites pas fonctionner le barbecue à gaz Weber® en cas de problème d'étanchéité au niveau des raccordements de gaz.
- ⚠ Aucun produit inflammable ne doit être présent dans un rayon d'environ 60 cm tout autour du barbecue.
- ⚠ Ne permettez pas aux enfants utiliser le barbecue à gaz Weber®. Les pièces accessibles du barbecue peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants du barbecue pendant son utilisation.
- ⚠ Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez le barbecue à gaz Weber®. Il est en effet chaud pendant la cuisson et le nettoyage et ne doit pas être laissé sans surveillance ni déplacé pendant son utilisation.
- ⚠ En cas d'extinction des réchauds pendant la cuisson, fermez tous les robinets de gaz. Ouvrez le couvercle et attendez cinq minutes avant de tenter d'allumer à nouveau le barbecue conformément aux instructions de la section "Allumage".
- ⚠ N'utilisez ni charbon, ni briquettes, ni pierres de lave dans le barbecue à gaz Weber®.
- ⚠ Pendant la cuisson, ne vous penchez jamais au-dessus du barbecue ouvert. Ne posez jamais les mains ou les doigts sur le bord avant de la cuve de cuisson.
- ⚠ En cas d'embrasement brusque, éloignez les aliments des flammes jusqu'à ce qu'elles aient perdu de leur intensité.
- ⚠ En cas de feu de friture, coupez l'alimentation de tous les réchauds et laissez le couvercle abaissé jusqu'à ce que le feu s'éteigne.
- ⚠ Nettoyez correctement et régulièrement votre barbecue à gaz Weber®.
- ⚠ Lors du nettoyage des robinets et des réchauds, n'agrandissez jamais les orifices.
- ⚠ Le propane n'est pas un gaz naturel. Toute tentative de conversion/d'utilisation de gaz naturel avec un appareil fonctionnant au propane est une opération dangereuse entraînant l'annulation de votre garantie.
- ⚠ L'utilisation d'une bouteille de gaz endommagée ou rouillée peut être dangereuse. En cas de détérioration ou en présence de rouille sur la bouteille, faites-la vérifier par votre fournisseur de gaz. N'utilisez pas de bouteille de gaz avec un robinet endommagé.
- ⚠ Même si votre bouteille de gaz semble être vide, elle peut toujours contenir du gaz. Transportez et conservez la bouteille de manière adéquate.
- ⚠ Ne tentez jamais, pour quelque raison que ce soit, de débrancher le détendeur de gaz, ni un raccord de gaz pendant l'utilisation du barbecue.
- ⚠ Portez des gants résistant à la chaleur lorsque vous utilisez le barbecue.
- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue si toutes les pièces ne sont pas en place. L'appareil doit être correctement monté, conformément aux instructions figurant dans la section "Montage".
- ⚠ Ne montez pas ce type de barbecue dans un ensemble intégré ou à coulisse. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un risque d'incendie ou d'explosion causant des dommages matériels et des blessures corporelles graves voire mortelles.

# SOMMAIRE

<b>AVERTISSEMENTS</b> .....	<b>2</b>	<b>ALLUMAGE ET UTILISATION DU RECHAUD LATERAL</b> .....	<b>24</b>
<b>SOMMAIRE</b> .....	<b>3</b>	ALLUMAGE DU RECHAUD LATERAL .....	24
<b>VUE ECLATEE 320</b> .....	<b>4</b>	POUR ETEINDRE .....	24
<b>LISTE DES PIECES DE LA VUE ECLATEE 320</b> .....	<b>5</b>	ALLUMAGE MANUEL DU RECHAUD LATERAL .....	25
<b>VUE ECLATEE 330</b> .....	<b>6</b>	POUR ETEINDRE .....	25
<b>LISTE DES PIECES DE LA VUE ECLATEE 330</b> .....	<b>7</b>	<b>DEPANNAGE</b> .....	<b>26</b>
<b>INSTRUCTIONS GENERALES</b> .....	<b>8</b>	<b>DEPANNAGE DU RECHAUD LATERAL</b> .....	<b>27</b>
RANGEMENT .....	8	<b>ENTRETIEN</b> .....	<b>27</b>
UTILISATION .....	8	NETTOYAGE .....	27
<b>INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ</b> .....	<b>9</b>	PROTEGEZ LES PARTIES EN ACIER INOXYDABLE .....	27
CONSIGNES DE SECURITE POUR LA MANIPULATION DES BOUTEILLES DE GAZ PROPANE .....	9	FILTRES WEBER® CONTRE LES ARAIGNEES/INSECTES .....	27
CHOIX DE L'EMPLACEMENT POUR L'INSTALLATION DE LA BOUTEILLE DE GAZ .....	10	NETTOYAGE ET REMPLACEMENT DES RECHAUDS .....	28
INSTALLATION DE LA BOUTEILLE .....	11	FONCTIONNEMENT DU SYSTEME D'ALLUMAGE ELECTRONIQUE .....	30
PREPARATION DU BRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ .....	13	ENTRETIEN DU RECHAUD LATERAL .....	31
BRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE .....	14	ENTRETIEN ANNUEL .....	31
PREPARATION DU TEST D'ETANCHEITE .....	15		
RECHERCHEZ LES FUITES DE GAZ EVENTUELLES .....	16		
REPLISSAGE DE LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE .....	18		
REBRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE .....	18		
<b>AVANT D'UTILISER LE BARBECUE</b> .....	<b>19</b>		
BAC A GRAISSE COULISSANT ET BARQUETTE EN ALUMINIUM JETABLE .....	19		
INSPECTION DE L'ALLUMEUR ELECTRONIQUE .....	19		
INSPECTION DU FLEXIBLE .....	19		
<b>ALLUMAGE ET UTILISATION DU RECHAUD PRINCIPAL</b> .....	<b>20</b>		
ALLUMAGE DU RECHAUD PRINCIPAL .....	20		
POUR ETEINDRE LE BARBECUE .....	20		
ALLUMAGE MANUEL DU RECHAUD PRINCIPAL .....	21		
POUR ETEINDRE LE BARBECUE .....	21		
<b>ALLUMAGE ET UTILISATION DU RECHAUD DE SAISIE SEAR STATION® (MODELE 330)</b> .....	<b>22</b>		
ALLUMAGE DU RECHAUD SEAR STATION® .....	22		
ALLUMAGE MANUEL DU RECHAUD SEAR STATION® .....	22		
UTILISATION DU RECHAUD SEAR STATION® .....	22		
<b>ASTUCES ET CONSEILS DE CUISSON</b> .....	<b>23</b>		
PRE-CHAUFFAGE .....	23		
CUISSON A COUVERCLE FERME .....	23		
JUS ET GRAISSE .....	23		
SYSTEME FLAVORIZER® .....	23		
SEAR STATION® .....	23		

# VUE ECLATEE 320

Genesis\_320\_LP\_GB\_062110

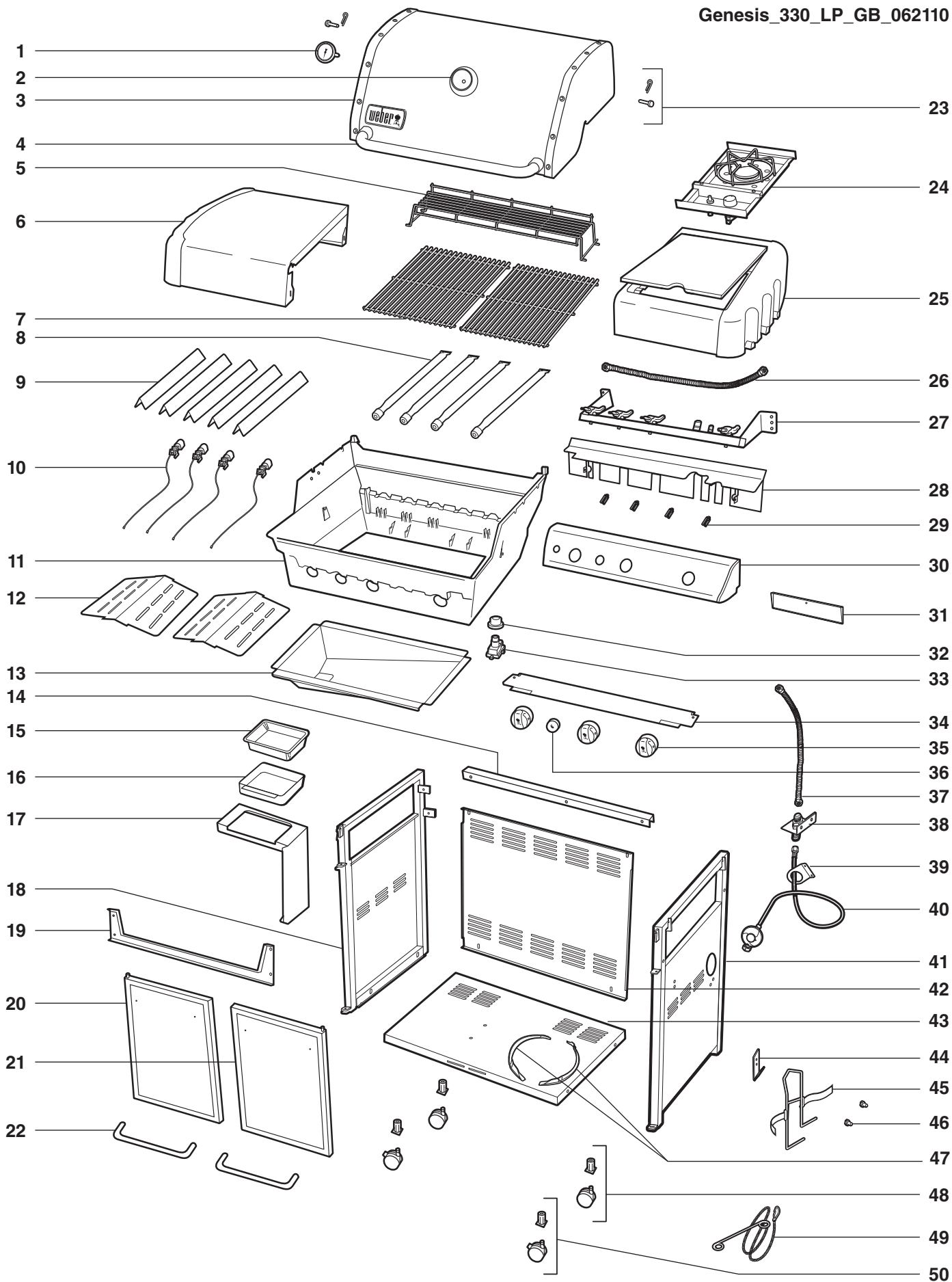


## LISTE DES PIÈCES DE LA VUE ÉCLATÉE 320

- |  |   |  |
|--|---|--|
| 1. Thermomètre                           | 17. Support de bac de récupération              | 33. Déflecteur d'air                     |
| 2. Collerette de fixation du thermomètre | 18. Châssis gauche                              | 34. Bouton de réglage gaz                |
| 3. Couvercle                             | 19. Support de châssis avant                    | 35. Flexible de collecteur               |
| 4. Poignée                               | 20. Porte gauche                                | 36. Traversée de cloison                 |
| 5. Grille de réchauffage                 | 21. Porte droite                                | 37. Support de retenue du flexible       |
| 6. Plan de travail gauche                | 22. Poignée de porte                            | 38. Flexible/Détendeur                   |
| 7. Grille de cuisson                     | 23. Axe d'articulation et goupille du couvercle | 39. Châssis droit                        |
| 8. Tube de réchaud                       | 24. Réchaud latéral                             | 40. Panneau arrière                      |
| 9. Barre Flavorizer®                     | 25. Plan de travail droit                       | 41. Étagère inférieure                   |
| 10. Allumeur                             | 26. Conduite de gaz du réchaud latéral          | 42. Crochet du porte-bouteille           |
| 11. Cuve                                 | 27. Collecteur de gaz                           | 43. Porte-bouteille de gaz               |
| 12. Réflecteur de chaleur                | 28. Protection thermique                        | 44. Supports de fixation de la bouteille |
| 13. Bac à graisse coulissant             | 29. Clip à ressort                              | 45. Butoir de bouteille de gaz           |
| 14. Support de châssis                   | 30. Console de contrôle gaz                     | 46. Roulette                             |
| 15. Barquette jetable en aluminium       | 31. Bouton d'allumage                           | 47. Porte-allumette                      |
| 16. Bac de récupération                  | 32. Module d'allumage                           | 48. Roulette avec frein                  |

# VUE ECLATEE 330

Genesis\_330\_LP\_GB\_062110





## LISTE DES PIÈCES DE LA VUE ECLATÉE 330

- |  |   |  |
|--|---|--|
| 1. Thermomètre                           | 18. Châssis gauche                              | 35. Bouton de réglage gaz                |
| 2. Collerette de fixation du thermomètre | 19. Support de châssis avant                    | 36. Bouton Sear Station®                 |
| 3. Couvercle                             | 20. Porte gauche                                | 37. Flexible de collecteur               |
| 4. Poignée                               | 21. Porte droite                                | 38. Traversée de cloison                 |
| 5. Grille de réchauffage                 | 22. Poignée de porte                            | 39. Support de retenue du flexible       |
| 6. Plan de travail gauche                | 23. Axe d'articulation et goupille du couvercle | 40. Flexible/Détendeur                   |
| 7. Grille de cuisson                     | 24. Réchaud latéral                             | 41. Châssis droit                        |
| 8. Tube de réchaud                       | 25. Plan de travail droit                       | 42. Panneau arrière                      |
| 9. Barre Flavorizer®                     | 26. Conduite de gaz du réchaud latéral          | 43. Étagère inférieure                   |
| 10. Allumeur                             | 27. Collecteur de gaz                           | 44. Crochet du porte-bouteille           |
| 11. Cuve                                 | 28. Protection thermique                        | 45. Porte-bouteille de gaz               |
| 12. Réflecteur de chaleur                | 29. Clip à ressort                              | 46. Butoir de bouteille de gaz           |
| 13. Bac à graisse coulissant             | 30. Console de contrôle gaz                     | 47. Supports de fixation de la bouteille |
| 14. Support de châssis                   | 31. Protection thermique du réchaud de saisie   | 48. Roulette                             |
| 15. Barquette jetable en aluminium       | 32. Bouton d'allumage                           | 49. Porte-allumette                      |
| 16. Bac de récupération                  | 33. Module d'allumage                           | 50. Roulette avec frein                  |
| 17. Support de bac de récupération       | 34. Déflecteur d'air                            |  |

## INSTRUCTIONS GENERALES

Votre barbecue Weber® est un appareil de cuisson portable d'extérieur. Le barbecue à gaz Weber® vous permet de griller, de rôtir et de cuire en obtenant des résultats difficiles à reproduire avec des appareils de cuisson en intérieur. Grâce au couvercle et aux barres Flavorizer®, vous donnerez à vos aliments la saveur "du plein air".

Le barbecue à gaz Weber® est portable, si bien que vous pouvez aisément le déplacer où que vous le souhaitiez dans votre jardin ou sur votre terrasse. Vous pourrez également transporter le barbecue à gaz Weber® où vous voulez, où que vous soyez.

Le gaz liquide (propane) est d'utilisation rapide et vous offre un meilleur contrôle de cuisson que le charbon.

- Ces instructions donnent les indications minimales à suivre pour le montage du barbecue à gaz Weber®. Nous vous conseillons donc de les lire attentivement avant d'utiliser le barbecue à gaz Weber®.
- Ne permettez pas aux enfants d'utiliser cet appareil.
- Ne connectez pas cet appareil au robinet de gaz naturel (gaz de ville). Les robinets et les orifices sont conçus uniquement pour fonctionner au propane liquide.
- N'utilisez pas cet appareil avec des briquettes de charbon de bois ou des pierres de lave.
- Utilisez uniquement des bouteilles de propane ou de butane de 6 ou 13 kg.
- Au Royaume-Uni, cet appareil doit être équipé d'un détendeur conforme à la norme BS 3016, à sortie nominale de 37 millibars (fourni avec le barbecue).
- Evitez de plier le flexible.
- La longueur du flexible ne doit pas être supérieure à 1,5 mètres.
- On recommande de remplacer le flexible de gaz de votre barbecue à gaz Weber tous les 5 ans. Dans certains pays, la réglementation locale impose un intervalle de remplacement inférieur à 5 ans, dans ce cas respectez la réglementation nationale qui a la priorité sur les réglementations internationales.
- Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.
- Une modification quelconque de l'appareil peut être dangereuse.
- Utilisez uniquement un flexible approprié et un détendeur homologués dans le pays d'utilisation.
- Les détendeurs et les flexibles de remplacement doivent être conformes aux spécifications du fabricant de l'appareil de cuisson d'extérieur. ♦

### RANGEMENT

- Lorsque vous n'utilisez pas le barbecue à gaz Weber®, fermez le robinet de la bouteille de gaz.
- En cas de stockage du barbecue à gaz Weber® à l'intérieur, débranchez la conduite d'alimentation de gaz. En revanche, vous devez conserver la bouteille de gaz à l'extérieur, en un lieu bien ventilé.
- Si vous laissez la bouteille de gaz branchée dans le barbecue à gaz Weber®, conservez le barbecue ainsi que la bouteille à l'extérieur, en un lieu bien ventilé.
- Les bouteilles de gaz doivent être conservées à l'extérieur, en un lieu bien ventilé et hors de la portée des enfants. Ne conservez pas les bouteilles de gaz débranchées dans un espace clos tel qu'un bâtiment, un garage ou tout autre espace fermé. ♦

### UTILISATION

- ⚠ **AVERTISSEMENT : cet appareil est destiné à être utilisé uniquement à l'extérieur. Ne l'utilisez jamais dans des garages, ni sous des porches ou dans des vérandas couvert(e)s ou fermé(e)s.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : le barbecue à gaz Weber® ne doit jamais être utilisé sous un toit ou un auvent combustibles non protégés.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : le barbecue ne doit pas être utilisé à moins de 60 cm de matériaux combustibles.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : le barbecue à gaz Weber® n'est pas conçu pour être installé dans une caravane et/ou sur un bateau.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : le barbecue tout entier chauffe en cours d'utilisation. Ne le laissez jamais sans surveillance.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : maintenez le fil de l'alimentation électrique et le flexible d'alimentation en gaz loin des surfaces chaudes.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : éloignez de la zone de cuisson les liquides et les vapeurs inflammables (essence, alcool, etc.) ainsi que tout matériau combustible.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : ne conservez jamais une bouteille de gaz supplémentaire (de rechange) à proximité du barbecue à gaz Weber®.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : cet appareil devient très chaud en cours d'utilisation. Soyez prudent, particulièrement en présence d'enfants ou de personnes âgées.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est allumé.**
- ⚠ **AVERTISSEMENT : portez des gants de protection lorsque vous utilisez l'appareil. ♦**

# INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ

## CONSIGNES DE SECURITE POUR LA MANIPULATION DES BOUTEILLES DE GAZ PROPANE

- Le gaz propane liquide est un produit pétrolier, au même titre que l'essence et le gaz naturel. Le propane liquide est à l'état gazeux dans des conditions normales de température et de pression. Sous une pression modérée dans une bouteille de gaz, le propane passe à l'état liquide. Lorsque la pression diminue, le liquide se vaporise instantanément et se transforme en gaz.
- L'odeur du propane ressemble à celle du gaz naturel. Soyez conscient de cette odeur.
- Le propane est plus dense que l'air. Une fuite de gaz propane risque de s'accumuler dans les zones basses et de ne pas se disperser.
- La bouteille de propane doit être installée, transportée et conservée en position verticale. Veillez à ne pas faire tomber les bouteilles de propane ; manipulez-les avec soin.
- Ne transportez et ne conservez jamais une bouteille de propane dans des lieux où la température peut atteindre 51°C (trop chaude pour pouvoir la tenir à la main, par exemple : ne laissez pas la bouteille de propane dans une voiture par temps chaud).
- Manipulez les bouteilles de propane ou de butane "vides" aussi délicatement que les bouteilles pleines. Même lorsqu'il ne reste plus de gaz dans la bouteille, il peut subsister du gaz sous pression à l'intérieur. Fermez toujours le robinet de la bouteille de gaz avant de débrancher le flexible.
- N'utilisez pas une bouteille de propane endommagée. Les bouteilles bosselées, rouillées ou dont le robinet est endommagé peuvent être dangereuses ; elles doivent être remplacées immédiatement par des bouteilles neuves.
- L'étanchéité du joint entre le flexible et la bouteille de propane liquide doit être vérifiée à chaque branchement de la bouteille à l'appareil. Par exemple, vérifiez l'étanchéité à chaque remplissage de la bouteille de propane.
- Vérifiez que le détendeur est monté avec le petit orifice de ventilation orienté vers le bas de façon à éviter une accumulation d'eau à ce niveau. Cet événement doit être exempt de saletés, de graisse, d'insectes, etc. ♦

## REPLACEMENT DU FLEXIBLE ET DU DETENDEUR

Pays	Référence de pièce
République tchèque / Lettonie / Lituanie/ Roumanie / Slovaquie / Slovénie	41576
Grande Bretagne	41588
Danemark / Finlande / Norvège / Portugal / Espagne	41619
France	41638
Belgique	41639
Suisse	41676
Suède	41677
Autriche / Allemagne	41679
Grèce / Italie	41680
Pays-Bas	41681
Pologne	43196
Hongrie	43197
Estonie	89169
Turquie	89170

**⚠ IMPORTANT : on recommande de remplacer le flexible de gaz de votre barbecue à gaz Weber tous les 5 ans. Dans certains pays, la réglementation nationale impose que l'intervalle de remplacement du flexible de gaz soit inférieur à 5 ans, si tel est le cas, respectez cette réglementation nationale qui a la priorité sur la réglementation internationale.**

PAYS	TYPE & PRESSION DU GAZ
Bulgarie, Chypre, République Tchèque, Danemark, Estonie, Finlande, Hongrie, Islande, Lettonie, Lituanie, Malte, Pays-Bas, Norvège, Roumanie, Slovaquie, Slovénie, Espagne, Suède, Turquie	I <sub>3</sub> B/P - 30 mbar
Belgique, France, Grèce, Irlande, Italie, Luxembourg, Portugal, Suisse, Royaume-Uni	I <sub>3</sub> - 28-30 / 37 mbar
Pologne	I <sub>3</sub> B/P - 37 mbar
Autriche, Allemagne	I <sub>3</sub> B/P - 50 mbar

## INFORMATIONS RELATIVES A LA CONSOMMATION

kW	Propane	Butane
Genesis® 310	11,14	12,7
Genesis® 320	14,65	16,71
Genesis® 330	17,58	20,1
g/h	Propane	Butane
Genesis® 310	796	924
Genesis® 320	1 047	1 216
Genesis® 330	1 257	1 463

# INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ

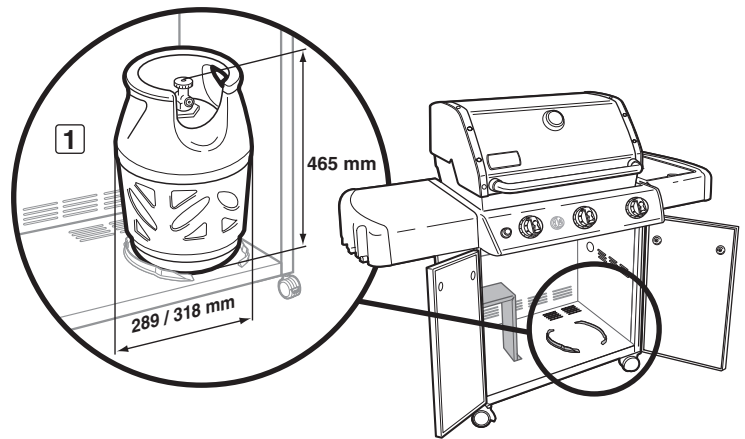
## CHOIX DE L'EMPLACEMENT POUR L'INSTALLATION DE LA BOUTEILLE DE GAZ

Choisissez l'une des trois possibilités pour déterminer l'emplacement de la bouteille de gaz ; installez-la dans le meuble, placez-la sur le porte-bouteille ou sur le sol. Le type et la taille de la bouteille que vous avez achetée contribuent à déterminer l'emplacement d'installation de celle-ci.

### Installation à l'intérieur du meuble

Vous pouvez raccorder la bouteille de gaz propane liquide dans le meuble si sa taille est conforme aux exigences indiquées au point (1). Pour pouvoir utiliser en toute sécurité la bouteille à l'intérieur du meuble, respectez les consignes suivantes :

- A) La base de la bouteille doit s'insérer entre les supports de bouteille et se poser à plat sur le panneau inférieur.



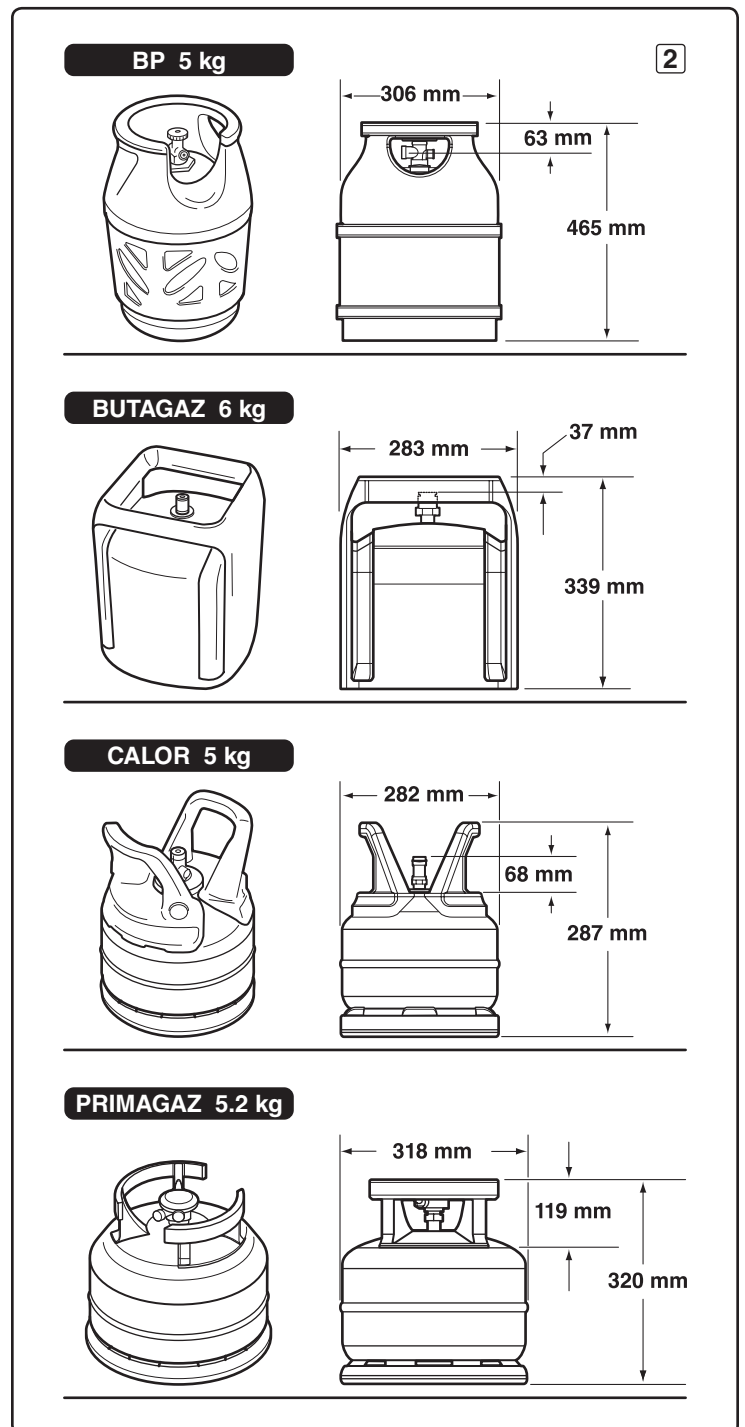
#### Dimensions de la bouteille

<b>Hauteur</b>	465 mm maximum
<b>Largeur</b>	289 mm - (base rectangulaire) ou 318 mm (base ronde) maximum

- B) **Capacité de la bouteille de gaz**  
6 kg maximum

Plusieurs modèles de bouteilles sont illustrés avec les dimensions autorisées (2).

**⚠ AVERTISSEMENT : si la bouteille de gaz achetée ne répond pas aux exigences de taille, n'essayez pas de la raccorder à l'intérieur du meuble. Installez la bouteille sur le porte-bouteille ou placez-la sur le sol. Sinon, vous risqueriez d'endommager le flexible et de provoquer un incendie ou une explosion, ce qui risque d'entraîner des blessures graves voire mortelles ainsi que des dommages matériels. ♦**



## INSTALLATION DE LA BOUTEILLE

### Achetez une bouteille de gaz pleine auprès de votre fournisseur de gaz.

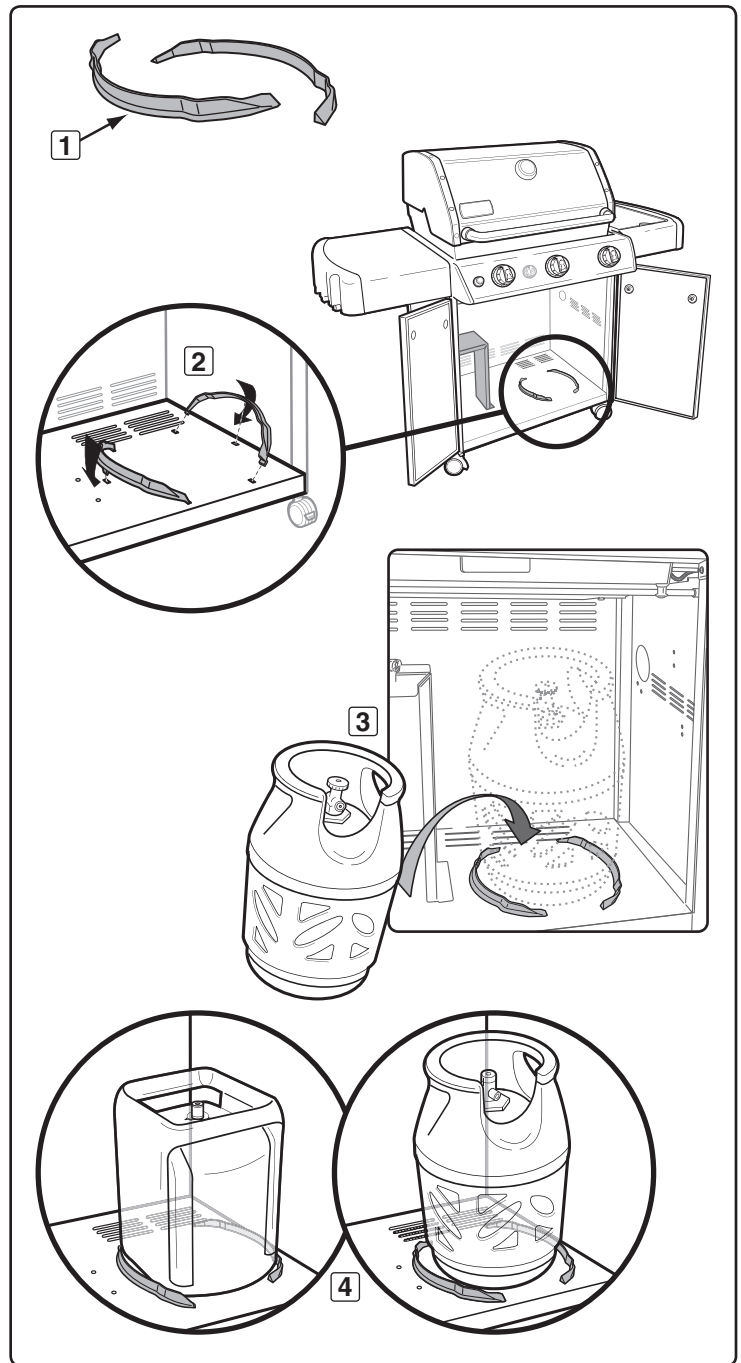
La bouteille doit toujours être installée, transportée et conservée en position verticale. Ne laissez jamais la bouteille tomber ni être manipulée de façon imprudente. Ne conservez jamais une bouteille de gaz à un emplacement où la température peut dépasser 51°C (trop chaude pour être manipulée à la main). Par exemple, ne laissez pas la bouteille de gaz dans votre voiture par temps chaud. (Voir : "CONSIGNES DE SECURITE POUR LA MANIPULATION DE BOUTEILLES DE GAZ").

### Montage des supports de fixation de la bouteille de gaz

Accessoires nécessaires : supports de fixation de la bouteille de gaz (1).

- A) Ouvrez le meuble. Les supports de fixation s'insèrent dans les orifices de montage sur le fond du meuble comme illustré (2). Insérez les pattes du support de fixation de la bouteille dans les fentes rectangulaires. Fixez fermement en faisant pivoter les supports de fixation vers le bas pour bloquer la patte centrale.
- B) Soulevez et placez la bouteille entre les supports de fixation (3) sur le fond du meuble. La base de la bouteille de gaz doit s'insérer entre les supports de fixation (4).
- C) Placez la bouteille de façon à orienter l'ouverture du robinet vers l'avant du barbecue.

Assurez-vous que les supports de fixation de la bouteille sont montés sur le fond du meuble et que la base de la bouteille est bien placée entre les supports.



# INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ

## Installation en dehors du meuble

Si votre bouteille de gaz n'est pas conforme aux recommandations relatives au type et à la taille : Installez la bouteille sur le porte-bouteille ou posez-la sur le sol. De toute façon, la bouteille doit être placée à l'extérieur du meuble, à la droite du barbecue.

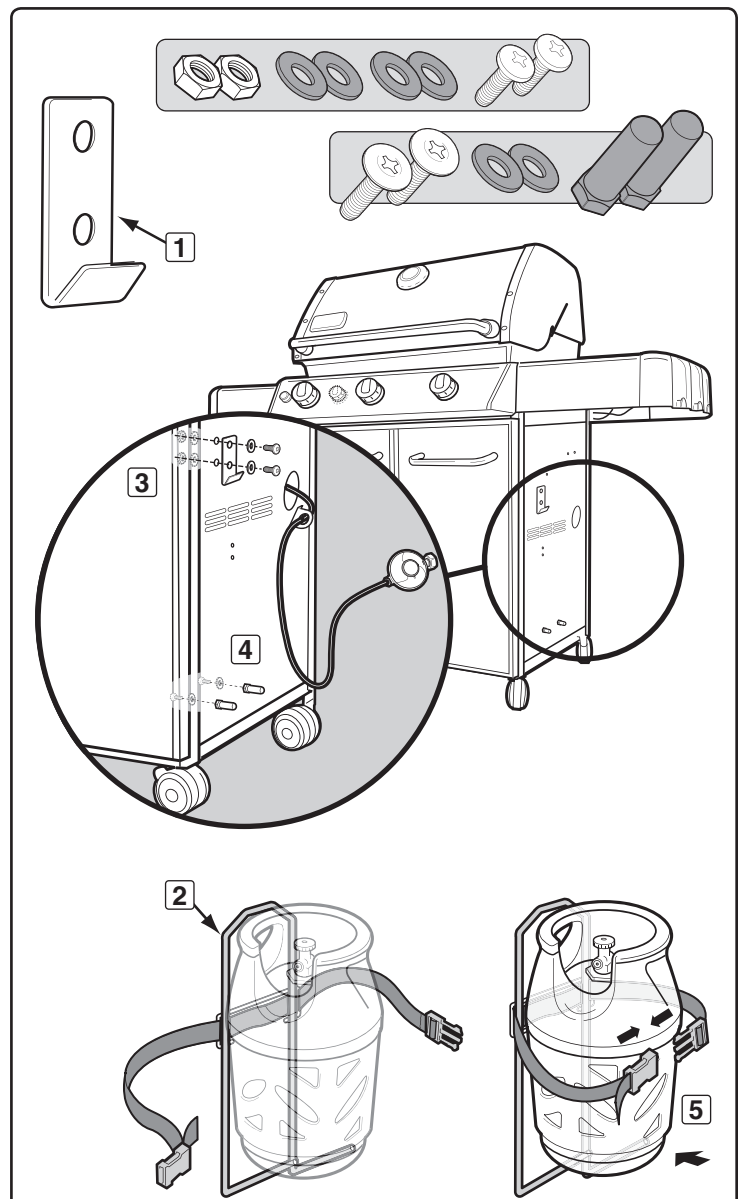
## Installation de la bouteille sur le porte-bouteille

Accessoires nécessaires : crochet du porte-bouteille (1) et porte-bouteille (2).

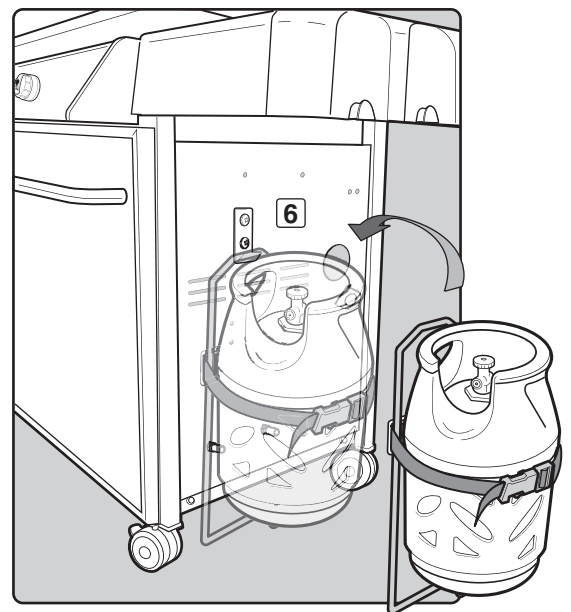
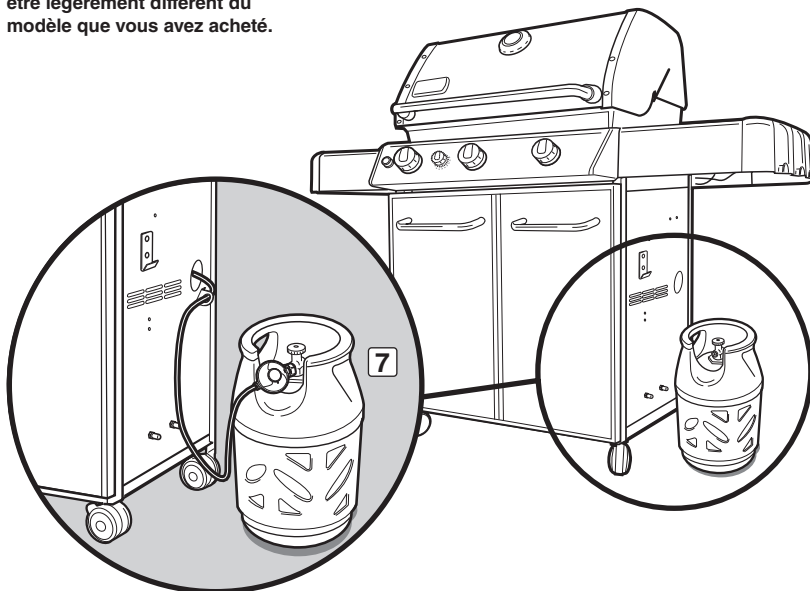
- D) Positionnez le crochet du porte-bouteille sur le panneau extérieur droit du barbecue. Fixez-le à l'aide de vis, rondelles et écrous (3).
- E) Montez les butoirs de bouteille de gaz (4) dans les deux perçages situés sous le crochet du porte-bouteille. Fixez-les à l'aide de vis, rondelles et écrous.
- F) Placez la bouteille de façon à orienter l'ouverture du robinet vers l'avant du barbecue.
- G) Tenez le porte-bouteille et inclinez la bouteille de gaz de façon à positionner les deux supports pliés du porte-bouteille sous la flange située à la base de la bouteille. Ajustez la longueur de la sangle à la largeur de la bouteille et encliquez les extrémités (5).
- H) Soulevez et placez le porte-bouteille sur le crochet, comme illustré (6).

## Positionnement au sol

- I) Placez la bouteille sur le sol, à l'extérieur du meuble, à la droite du barbecue (7).
- J) Tournez la bouteille de gaz de façon à positionner l'ouverture du robinet vers l'avant du barbecue à gaz Weber®. ♦



Le barbecue illustré peut être légèrement différent du modèle que vous avez acheté.



# INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ

## PREPARATION DU BRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ

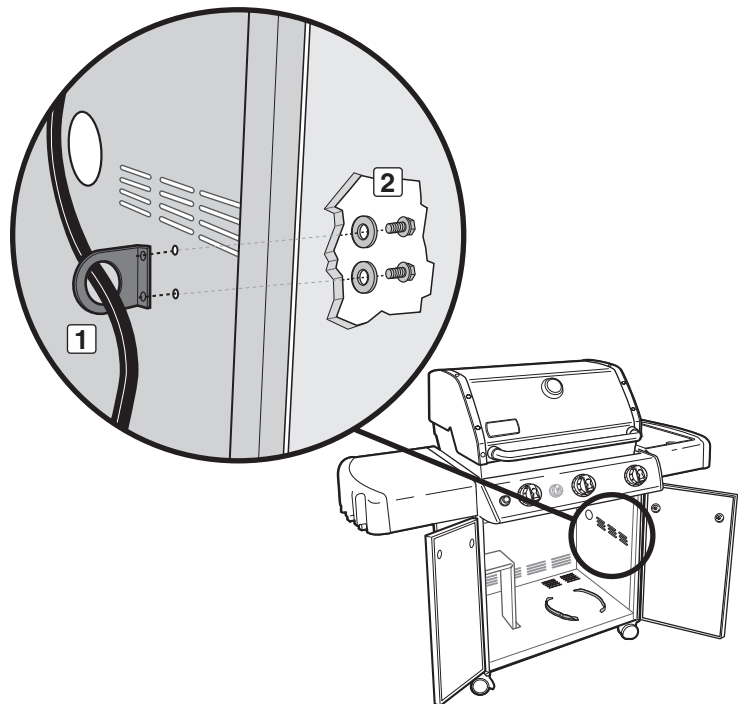
Le détendeur doit être fixé sur le panneau latéral avec le support de retenue du flexible fourni.

### Installation à l'intérieur du meuble

- A) Ouvrez les portes du meuble.
- B) Faites glisser le support de retenue du flexible (1) le long du flexible afin de l'aligner avec les orifices de montages situés sur le panneau frontal de droite. Fixez-le à l'aide de deux vis cruciformes/rondelles/boulons (2).

**⚠ AVERTISSEMENT : le flexible doit être fixé sur le panneau latéral avec son support de retenue. Si le flexible n'est pas bien fixé à son support, il pourrait s'endommager et provoquer un incendie ou une explosion, ce qui risque d'entraîner des blessures graves voire mortelles ainsi que des dommages matériels.**

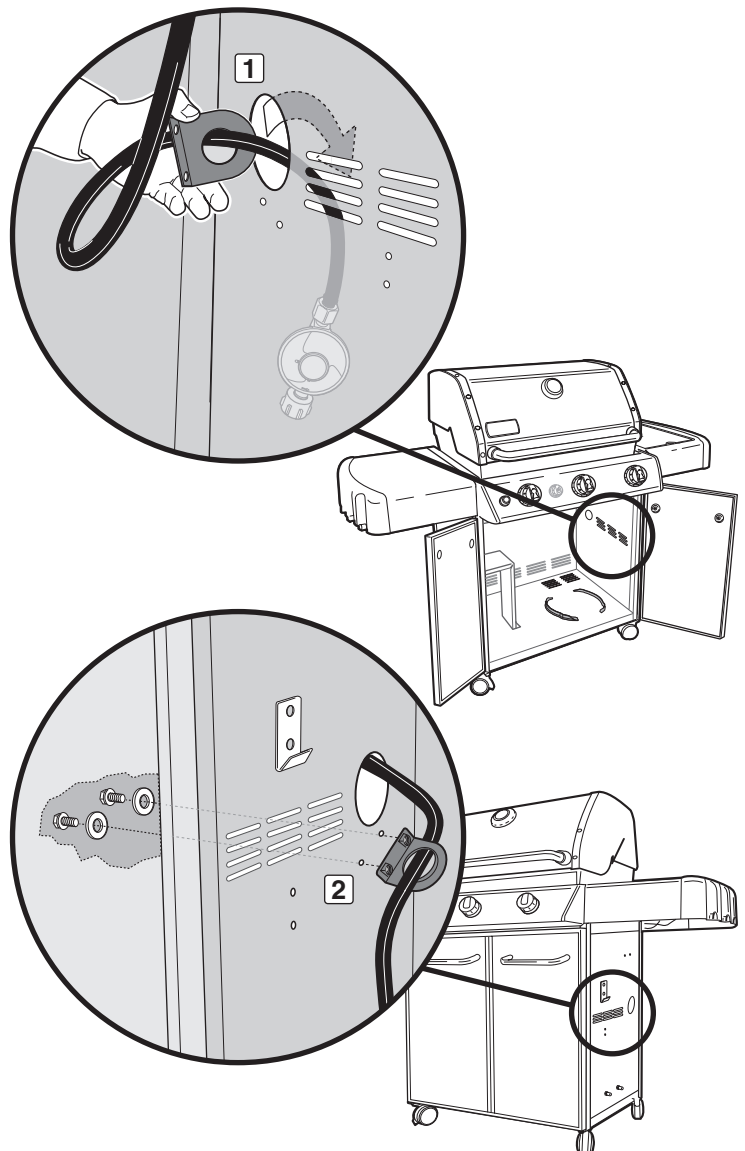
*Remarque : assurez-vous que les supports de fixation de la bouteille sont montés sur le fond du meuble et que la base de la bouteille est bien placée entre les supports de fixation.*



### Installation en dehors du meuble

- C) Ouvrez les portes du meuble.
- D) Faites passer le flexible du détendeur et le support de retenue du flexible (1) à travers l'ouverture du panneau latéral.
- E) Alignez-le avec les trous de montage situés en dessous de l'ouverture du panneau latéral. Fixez-le à l'aide de deux vis cruciformes/rondelles/boulons (2).

**⚠ AVERTISSEMENT : le flexible doit être fixé sur le panneau latéral avec son support de retenue. Si le flexible n'est pas bien fixé à son support, il pourrait s'endommager et provoquer un incendie ou une explosion, ce qui risque d'entraîner des blessures graves voire mortelles ainsi que des dommages matériels. ♦**



# INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ

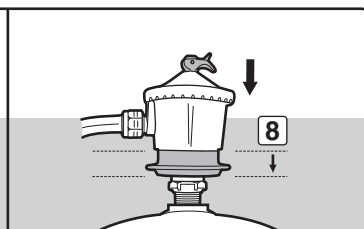
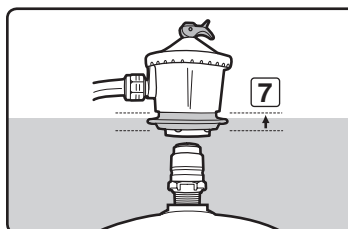
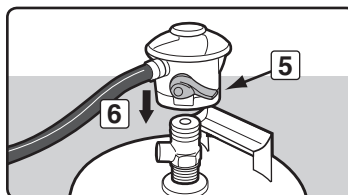
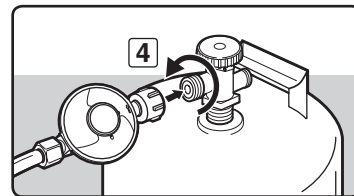
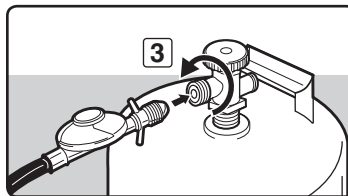
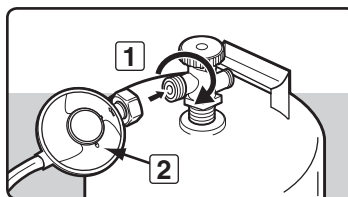
## BRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE

**⚠ Avertissement : vérifiez que le robinet ou le détendeur de la bouteille de gaz est fermé.**

A) Branchez la bouteille de gaz.

Certains détendeurs sont équipés d'un système de branchement à pousoir, alors que d'autres comportent un écrou à filetage contraire à raccorder au robinet de la bouteille de gaz. Suivez les instructions de branchement du détendeur indiquées en fonction de votre type de détendeur.

- a) Vissez le raccord du détendeur sur la bouteille de gaz en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (1). Positionnez le détendeur de façon à orienter les orifices de ventilation (2) vers le bas.
- b) Vissez le raccord du détendeur sur la bouteille de gaz en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (3) (4).
- c) Vérifiez que le levier du détendeur (5) est poussé vers le bas/en position fermé. Enfoncez le détendeur sur le robinet de la bouteille de gaz jusqu'à ce qu'il soit correctement enclenché (6).
- d) Vérifiez que le levier du détendeur est en position fermé. Faites glisser la collerette du détendeur vers le haut (7). Enfoncez le détendeur sur le robinet de la bouteille de gaz et maintenez la pression. Faites glisser la collerette en position de fermeture (8). Si le détendeur ne se verrouille pas, recommencez la procédure. ♦





# INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ

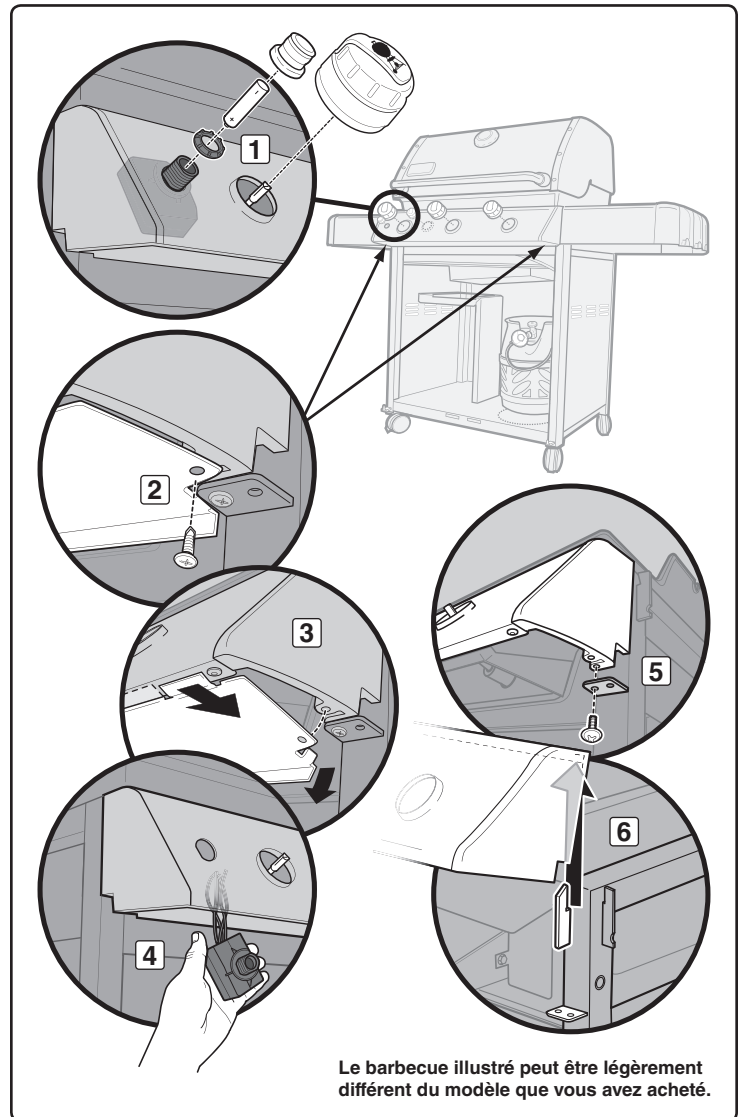
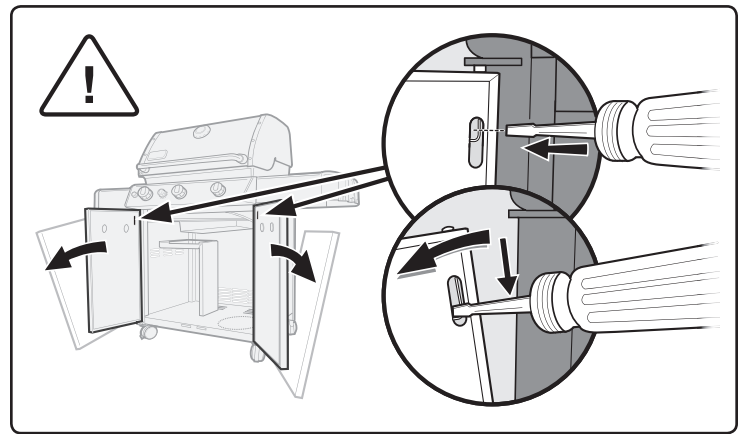
## PREPARATION DU TEST D'ETANCHEITE

⚠ **AVERTISSEMENT** : les raccordements de gaz du barbecue à gaz ont été testés en usine. On recommande cependant de vérifier l'étanchéité de tous les raccordements de gaz avant d'utiliser le barbecue à gaz.

Retirez les boutons de réglage gaz et la console de contrôle gaz pour vérifier l'étanchéité.

Accessoires nécessaires : tournevis cruciforme.

- A) Retirez les boutons de réglage gaz, le bouton d'allumage, l'écrou de retenue et la batterie (1).
- B) Retirez les vis du déflecteur d'air à l'aide d'un tournevis cruciforme (2).
- C) Inclinez l'extrémité du déflecteur d'air vers le bas et faites glisser le déflecteur pour l'extraire (3).
- D) Laissez le module d'allumage pendre au bout des câbles. Ne le débranchez pas (4).
- E) Retirez les vis de la face inférieure de la console de contrôle gaz à l'aide d'un tournevis cruciforme (5).
- F) Levez légèrement la console de contrôle gaz, inclinez le bord avant vers le haut et soulevez-la doucement (6).
- G) Reposez la console de contrôle gaz et le déflecteur d'air une fois le test d'étanchéité terminé. ♦



# INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ

## RECHERCHEZ LES FUITES DE GAZ EVENTUELLES

### ⚠ DANGER

Ne recherchez pas les fuites de gaz à l'aide d'une flamme. Assurez-vous qu'aucune étincelle ou flamme ne peut se produire à proximité de la zone pendant la procédure de vérification de l'étanchéité. Les étincelles et les flammes provoqueraient un incendie ou une explosion, ce qui risquerait d'être à l'origine de blessures graves voire mortelles ainsi que de dommages matériels.

### ⚠ AVERTISSEMENT : on recommande de vérifier l'étanchéité à chaque déconnexion et reconnexion d'un raccord de gaz.

Remarque : l'étanchéité des raccordements réalisés en usine a été soigneusement vérifiée. Les flammes des réchauds ont été testées. Par précaution, il est cependant conseillé de revérifier l'étanchéité de tous les raccordements avant d'utiliser votre barbecue à gaz Weber®. Il peut en effet arriver que des plusieurs raccords de gaz soient desserrés ou endommagés lors du transport et de la manutention du produit.

### ⚠ AVERTISSEMENT : effectuez ces vérifications d'étanchéité même si votre barbecue a été assemblé par le revendeur ou en magasin.

Remarque : certaines solutions de test d'étanchéité, y compris l'eau savonneuse, pouvant s'avérer légèrement corrosives, rincez correctement tous les raccords à l'eau claire après avoir vérifié l'étanchéité.

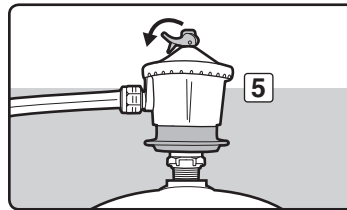
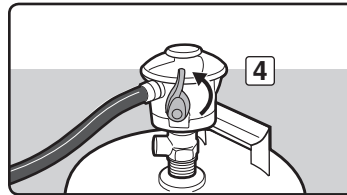
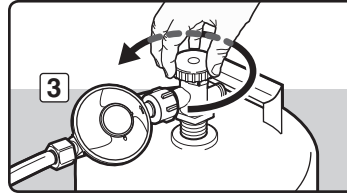
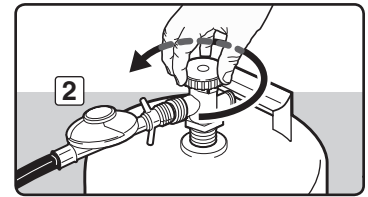
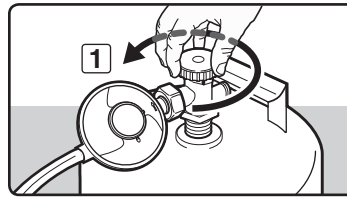
Si votre barbecue à gaz est doté d'un réchaud latéral, assurez-vous que ce dernier est à l'arrêt.

Pour vérifier l'étanchéité : ouvrez la bouteille de gaz en tournant le robinet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

### ⚠ AVERTISSEMENT : n'allumez pas les réchauds pendant la vérification de l'étanchéité.

Accessoires nécessaires : eau savonneuse et un chiffon ou une brosse pour son application.

- A) Mélangez l'eau et le savon.
- B) Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz en suivant la procédure appropriée en fonction du type de bouteille et de détendeur.
  - a) Tournez le robinet de la bouteille de gaz dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (1) (2) (3).
  - b) Déplacez le levier du détendeur vers le haut, en position d'ouverture (4).
  - c) Déplacez le levier du détendeur vers le haut, en position d'ouverture (5).
- C) Mouillez le raccord avec la solution savonneuse afin de vérifier l'étanchéité en recherchant des bulles. La présence de bulles indique une fuite de gaz. En cas de fuite, fermez le robinet de gaz et serrez le raccord. Ouvrez à nouveau le robinet de gaz et vérifiez encore une fois l'étanchéité à l'aide de la solution savonneuse. Si la fuite persiste, contactez le service client du revendeur Weber de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site web à l'adresse [www.weber.com](http://www.weber.com).
- D) Après avoir vérifié l'absence de fuite, fermez le robinet de gaz à la source et rincez les raccords à l'eau claire.



# INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ

## Vérifiez les points suivants

- E) Flexible du détendeur au raccord de traversée de cloison (1).
- F) Conduite de gaz principale au raccord de traversée de cloison (2).
- G) Conduite de gaz principale au collecteur de gaz (3).
- H) Conduite de gaz du réchaud latéral au collecteur de gaz (4).
- I) Raccord du réchaud latéral à la cuvette du réchaud latéral (5).
- J) Raccord du réchaud latéral aux raccords du robinet du réchaud latéral (6).

**⚠ AVERTISSEMENT : en cas de fuite au niveau d'un raccordement connexion (1, 2, 3, 4, 5 ou 6), resserrez le raccord à l'aide d'une clé, puis vérifiez à nouveau l'étanchéité à l'aide d'une solution d'eau savonneuse. Si une fuite persiste après le resserrement du raccord, COUPEZ le gaz. N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE. Contactez le service client du représentant Weber de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site Web à l'adresse [www.weber.com](http://www.weber.com).**

- K) Raccordement de la prise à démontage rapide du réchaud latéral (7).
- L) Raccordement du détendeur à la bouteille de gaz (8).
- M) Raccordement du flexible du détendeur au détendeur (9).
- N) Raccordements des robinets au collecteur de gaz (10).

**⚠ AVERTISSEMENT : en cas de fuite au niveau des raccords (7, 8, 9 ou 10), COUPEZ le gaz. N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE. Contactez le service client du représentant Weber de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site Web à l'adresse [www.weber.com](http://www.weber.com).**

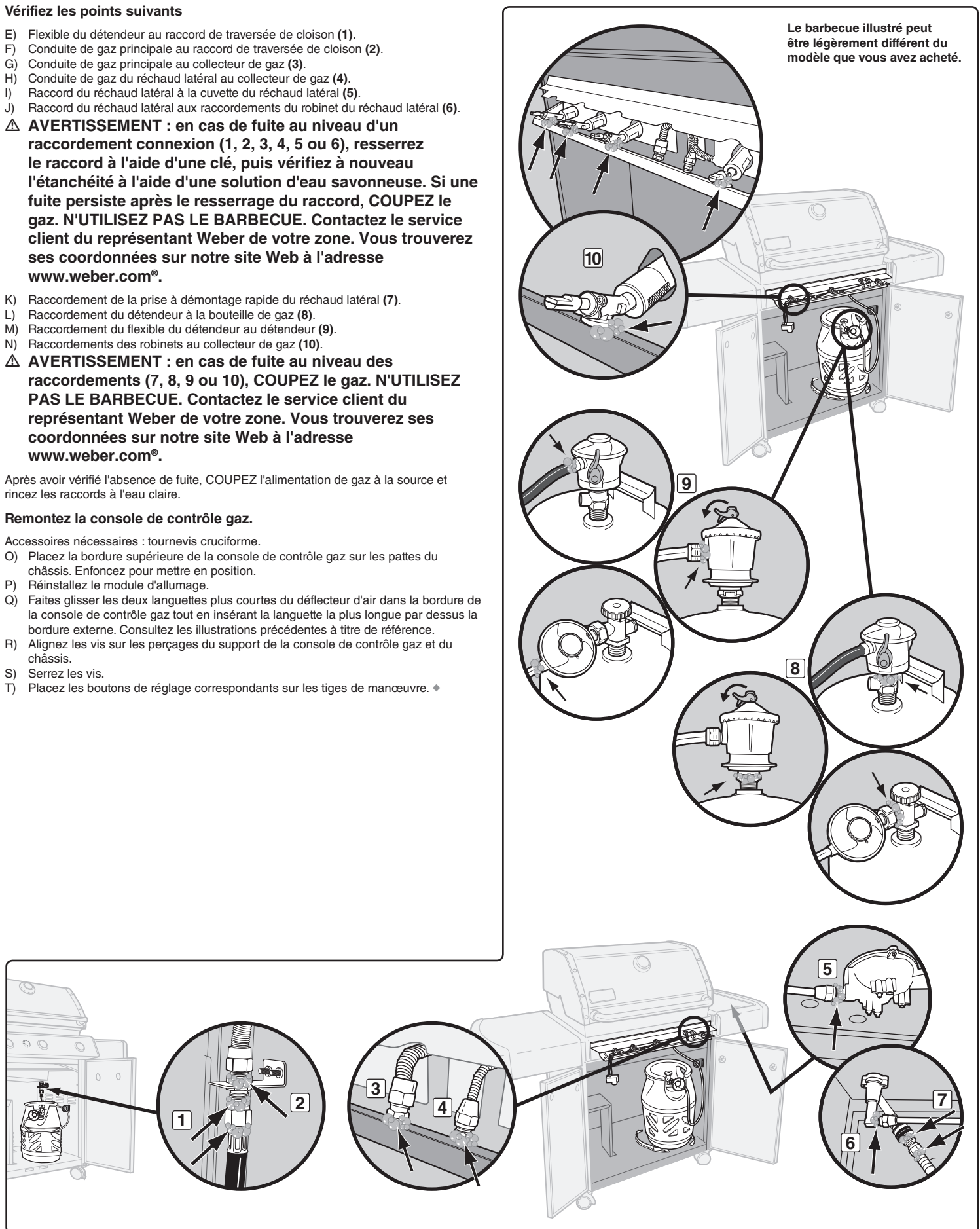
Après avoir vérifié l'absence de fuite, COUPEZ l'alimentation de gaz à la source et rincez les raccords à l'eau claire.

## Remontez la console de contrôle gaz.

Accessoires nécessaires : tournevis cruciforme.

- O) Placez la bordure supérieure de la console de contrôle gaz sur les pattes du châssis. Enfoncez pour mettre en position.
- P) Réinstallez le module d'allumage.
- Q) Faites glisser les deux languettes plus courtes du déflecteur d'air dans la bordure de la console de contrôle gaz tout en insérant la languette la plus longue par dessus la bordure externe. Consultez les illustrations précédentes à titre de référence.
- R) Alignez les vis sur les perçages du support de la console de contrôle gaz et du châssis.
- S) Serrez les vis.
- T) Placez les boutons de réglage correspondants sur les tiges de manœuvre. ♦

Le barbecue illustré peut être légèrement différent du modèle que vous avez acheté.



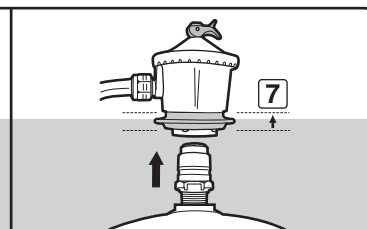
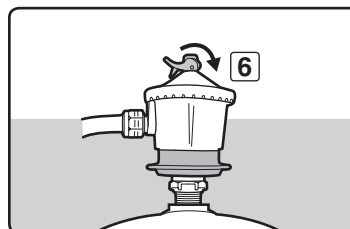
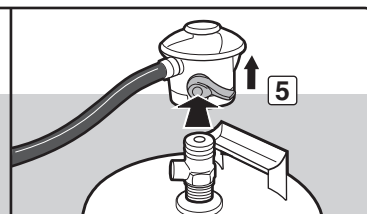
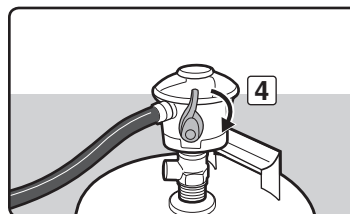
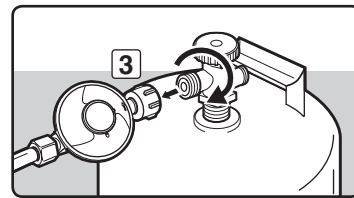
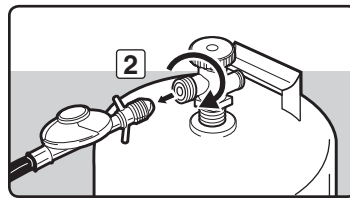
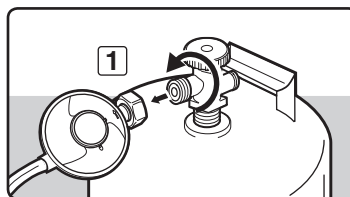
# INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ

## REPLISSAGE DE LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE

On recommande de faire remplir la bouteille de propane liquide avant qu'elle ne soit complètement vide. Pour ce faire, apportez votre bouteille de gaz chez un revendeur de gaz propane.

Dépose de la bouteille de gaz :

- A) Coupez l'alimentation en gaz, puis débranchez le détendeur avec le flexible de la bouteille de gaz. Suivez les instructions de branchement du détendeur illustrées en fonction de votre type de détendeur
- a) Dévissez le raccord du détendeur monté sur la bouteille en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (1).
  - b) Dévissez le raccord du détendeur monté sur la bouteille en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (2) (3).
  - c) Abaissez le levier du détendeur (4) jusqu'à la position de fermeture. Enfoncez le levier du détendeur et poussez dessus jusqu'à libérer le détendeur de la bouteille (5).
  - d) Mettez le levier du détendeur sur la position de fermeture (6). Faites glisser la collerette du détendeur vers le haut (7) pour détacher celui-ci de la bouteille de gaz.
- B) Remplacez la bouteille vide par une bouteille pleine. ♦



## REBRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE

Reportez-vous à la section "RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ" ♦

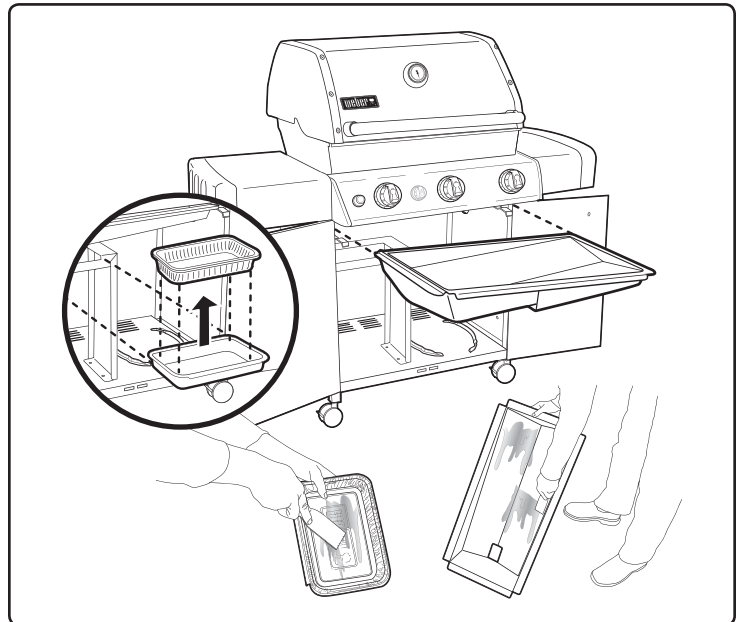
## AVANT D'UTILISER LE BARBECUE

### BAC A GRAISSE COULISSANT ET BARQUETTE EN ALUMINIUM JETABLE

Votre barbecue intègre un système de recueil des graisses. Avant chaque utilisation, vérifiez l'absence d'accumulation de graisse au niveau du bac à graisse coulissant et de la barquette en aluminium jetable.

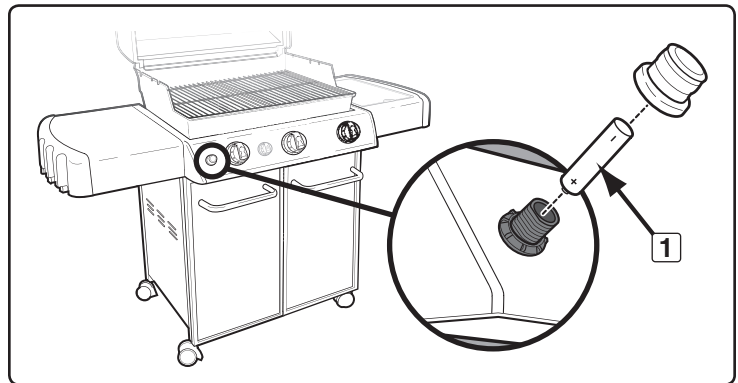
Éliminez l'excès de graisse à l'aide d'une spatule en plastique ; voir l'illustration. Au besoin, nettoyez le bac à graisse coulissant et la barquette en aluminium avec une solution d'eau savonneuse, puis rincez à l'eau claire. Remplacez la barquette en aluminium jetable si nécessaire.

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : avant chaque utilisation, vérifiez l'absence d'accumulation de graisse au niveau du bac à graisse coulissant et de la barquette en aluminium jetable. Éliminez l'excès de graisse afin d'éviter qu'elle ne prenne feu. Un feu de friture peut entraîner des blessures graves ou provoquer des dommages matériels.
- ⚠ **ATTENTION** : ne recouvrez pas le bac à graisse de papier aluminium. ♦



### INSPECTION DE L'ALLUMEUR ELECTRONIQUE

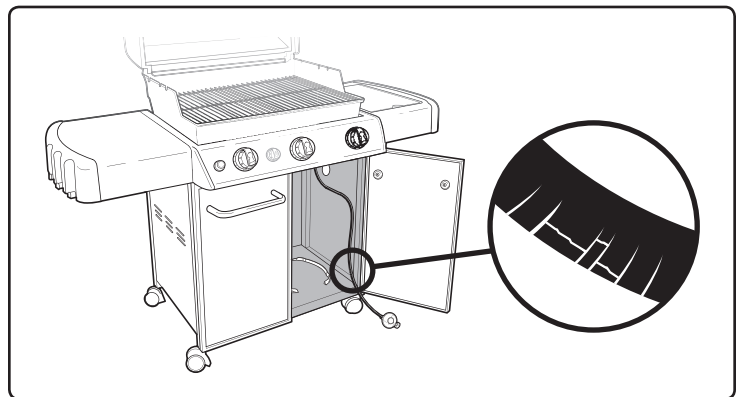
Vérifiez que la batterie AA (alcaline uniquement) est en bon état et qu'elle est correctement installée (1). Certaines batteries sont entourées d'une protection en plastique, qui doit être enlevée avant leur utilisation. Ne confondez pas cette protection en plastique avec l'étiquette de la batterie. ♦



### INSPECTION DU FLEXIBLE

À l'inspection, le flexible ne doit présenter aucun signe de craquelure.

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : avant chaque utilisation, vérifiez que le flexible ne présente aucune entaille, craquelure, abrasion ou coupure. Si le flexible est endommagé de quelque façon que ce soit, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez le flexible uniquement par un flexible de rechange Weber® autorisé. Contactez le service client du représentant Weber de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site Web à l'adresse [www.weber.com](http://www.weber.com)®. ♦



# ALLUMAGE ET UTILISATION DU RECHAUD PRINCIPAL

## ALLUMAGE DU RECHAUD PRINCIPAL

Vous trouverez un résumé des instructions d'allumage à l'intérieur du meuble, sur la porte gauche.

### ⚠ DANGER

**Si vous ne soulevez pas le couvercle avant d'allumer les réchauds ou que vous n'attendez pas les cinq minutes nécessaires pour la dissipation du gaz lorsque le barbecue ne s'allume pas, une explosion risque de se produire et de provoquer des blessures graves voire mortelles.**

### Système d'allumage électronique

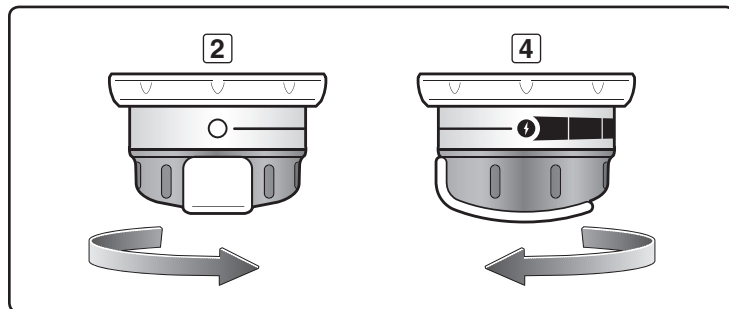
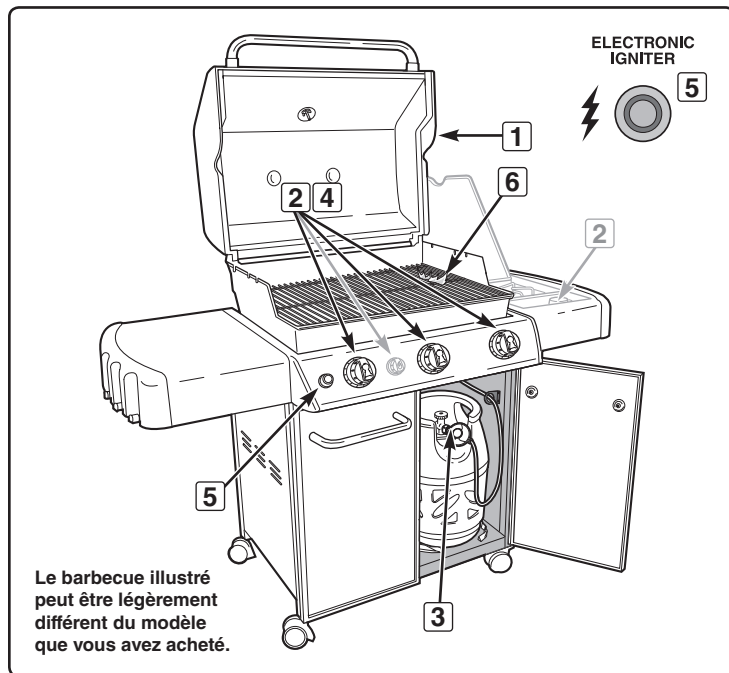
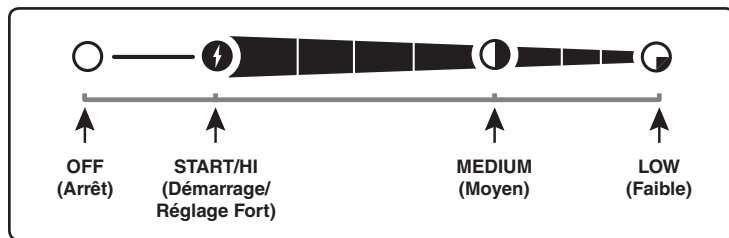
*Remarque : chaque bouton de réglage gaz actionne un réchaud individuel. Le système d'allumage électronique allume le réchaud grâce à une étincelle générée par l'électrode de l'allumeur intégré à la chambre d'allumage Gas Catcher™. Enfoncez et poussez sur le bouton d'allumage électronique pour générer cette étincelle. Vous entendrez un cliquetis.*

**⚠ AVERTISSEMENT : avant chaque utilisation, vérifiez que le flexible ne présente aucune entaille, craquelure, abrasion ou coupure. Si le flexible est endommagé de quelque façon que ce soit, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez le flexible uniquement par un flexible de rechange Weber® autorisé. Contactez le service client du représentant Weber de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site Web à l'adresse [www.weber.com](http://www.weber.com)®.**

- A) Soulevez le couvercle (1).
- B) Assurez-vous que tous les boutons de réglage des réchauds sont mis en position de fermeture (2). (Poussez sur le bouton de réglage gaz et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'il est bien sur la position OFF.)
- ⚠ AVERTISSEMENT : les boutons de réglage des réchauds doivent être en position OFF avant l'ouverture du robinet de la bouteille de gaz.**
- C) Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz en suivant la procédure appropriée en fonction du type de bouteille et de détendeur (3).
- ⚠ AVERTISSEMENT : ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert.**
- D) Enfoncez et faites tourner le bouton de réglage gaz jusqu'à la position START/HI (4).
- E) Maintenez le bouton d'allumage électronique enfoncé. Vous entendrez un cliquetis (5).
- F) Vérifiez que le réchaud est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson. Une flamme doit être visible (6).
- ⚠ AVERTISSEMENT : si le réchaud ne s'allume pas au bout de cinq secondes, arrêtez et mettez le bouton de réglage gaz sur la position OFF, puis attendez 5 minutes pour faire dégager le gaz avant de réessayer ou de tenter d'allumer le réchaud à l'aide d'une allumette.**
- G) Pour allumer les autres réchauds, suivez les étapes de D à F. ♦

### POUR ETEINDRE LE BARBECUE

Enfoncez les boutons de réglage de chaque réchaud et tournez-les dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF. Coupez l'alimentation de gaz à la source. ♦



# ALLUMAGE ET UTILISATION DU RECHAUD PRINCIPAL

## ALLUMAGE MANUEL DU RECHAUD PRINCIPAL

### ⚠ DANGER

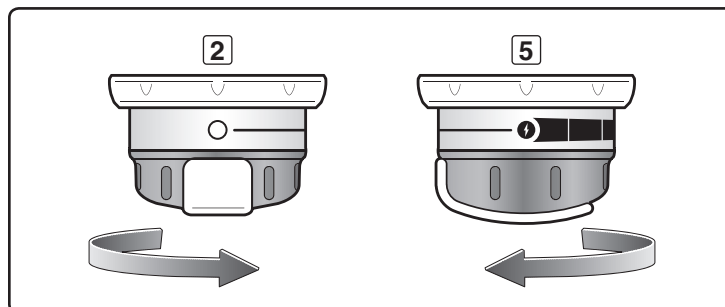
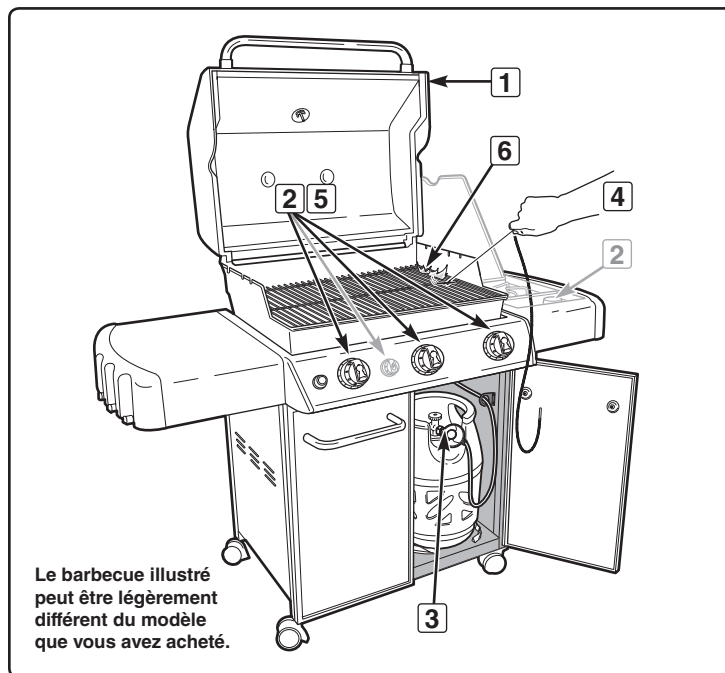
Si vous ne soulevez pas le couvercle avant d'allumer les réchauds ou que vous n'attendez pas les cinq minutes nécessaires pour la dissipation du gaz lorsque le barbecue ne s'allume pas, une explosion risque de se produire et de provoquer des blessures graves voire mortelles.

- A) Soulevez le couvercle (1).
- B) Assurez-vous que tous les boutons de réglage des réchauds sont en position OFF (2). (Poussez sur le bouton de réglage gaz et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'il est bien sur la position OFF.)
- ⚠ **AVERTISSEMENT : les boutons de réglage des réchauds doivent être en position OFF avant l'ouverture du robinet de la bouteille de gaz.**
- C) Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz en suivant la procédure appropriée en fonction du type de bouteille et de détendeur (3).
- D) Insérez l'allumette dans le porte-allumette et allumez-la.
- E) Insérez le porte-allumette et l'allumette allumée à travers les grilles de cuisson et les barres Flavorizer® pour allumer le réchaud sélectionné (4).
- ⚠ **AVERTISSEMENT : ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert.**
- F) Enfoncez et faites tourner le bouton de réglage gaz jusqu'à la position START/HI (5).
- G) Vérifiez que le réchaud est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson. Une flamme doit être visible (6).
- ⚠ **AVERTISSEMENT : si le réchaud ne s'allume pas au bout de cinq secondes, arrêtez et mettez le bouton de réglage gaz sur la position OFF, puis attendez 5 minutes pour faire dégager le gaz avant de réessayer ou de tenter d'allumer le réchaud à l'aide d'une allumette.**

H) Pour allumer les autres réchauds, suivez les étapes de D à F. ♦

### POUR ETEINDRE LE BARBECUE

Enfoncez les boutons de réglage de chaque réchaud et tournez-les dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF. Coupez l'alimentation de gaz à la source. ♦



# ALLUMAGE ET UTILISATION DU RECHAUD DE SAISIE SEAR STATION® (MODELE 330)

## ALLUMAGE DU RECHAUD SEAR STATION®

Le modèle 330 est équipé d'un réchaud de saisie. Le réchaud de saisie fonctionne également comme réchaud individuel. Par conséquent, l'allumage du réchaud de saisie est identique à celui du réchaud principal. Pour allumer le réchaud de saisie, reportez-vous à la section "ALLUMAGE DU RECHAUD PRINCIPAL" ♦

## ALLUMAGE MANUEL DU RECHAUD SEAR STATION®

Pour allumer le réchaud de saisie manuellement, reportez-vous à la section "ALLUMAGE MANUEL DU RECHAUD PRINCIPAL" ♦

## UTILISATION DU RECHAUD SEAR STATION®

Votre barbecue à gaz Weber® est équipé d'un réchaud de saisie grâce auquel vous pouvez cuire à feu vif des aliments, tels que steaks, morceaux de volaille, poisson et côtes.

La saisie est une méthode de cuisson directe permettant de dorer la surface des aliments à température élevée. En saisissant ou en dorant les deux côtés de la viande, vous obtiendrez un saveur plus agréable grâce à la caramélisation de la surface des aliments. La saisie améliore également l'aspect de la viande avec les marques de saisie des grilles de cuisson. Ceci, associé au contraste des textures et des saveurs, peut rendre les aliments plus agréables pour le palais.

Le réchaud Sear Station® est équipé d'un réglage OFF, START/HI et LOW qui fonctionne avec les réchauds de gauche et central. Le réchaud de saisie et les réchauds latéraux vous permettent de bien saisir les viandes tout en utilisant la zone de cuisson du réchaud de droite pour la cuisson à température modérée.

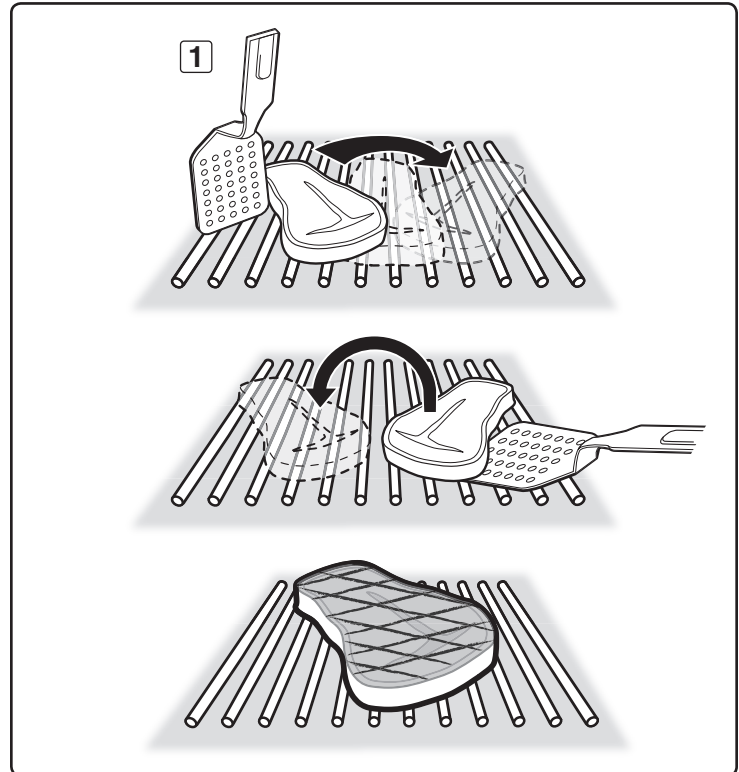
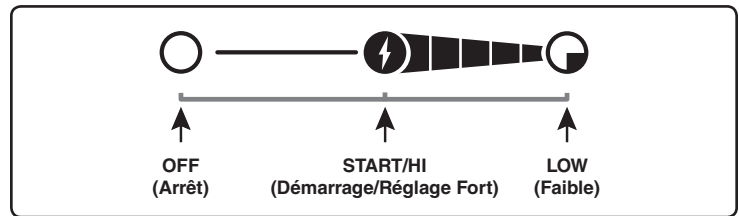
Avant de saisir les aliments, réglez tous les réchauds principaux sur la position HI pendant 15 min afin de préchauffer le barbecue. Effectuez toujours vos grillades avec le couvercle abaissé de façon à permettre l'obtention d'une chaleur maximum et à éviter les flambées soudaines.

Une fois le barbecue préchauffé, tournez le bouton de réglage du réchaud droit sur la position de fermeture (vers le bas). Laissez les réchaud gauche et central sur HI et allumez le réchaud Sear Station®.

Placez vos aliments directement au-dessus du réchaud Sear Station®. Laissez saisir chaque côté de 1 à 4 minutes, en fonction du type de viande/poisson et de son épaisseur. Vous pouvez retourner les aliments d'un quart de tour de façon à obtenir des marques de cuisson en croix (1) avant de saisir l'autre côté de la même façon.

Une fois la saisie terminée, vous pouvez terminer la cuisson en déplaçant les aliments vers une zone de chaleur plus modérée au-dessus du réchaud droit, jusqu'au degré de cuisson voulu.

A mesure que vous vous familiarisez avec le réchaud Sear Station®, nous vous encourageons à expérimenter plusieurs temps de saisie de façon à obtenir les résultats le mieux adaptés à votre goût. ♦





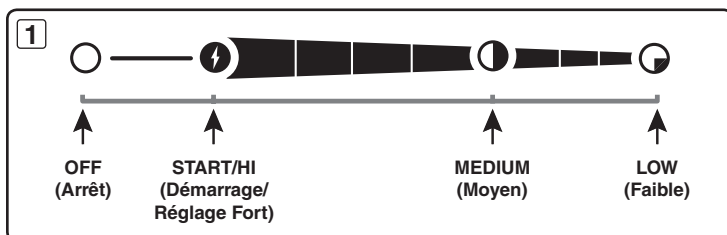
# ASTUCES ET CONSEILS DE CUISSON

- Préchauffez toujours le barbecue avant de cuire les aliments. Réglez tous les réchauds sur la position HI pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 260° - 288° C (500° - 550°F).
- Pour des grillades parfaites, saisissez les viandes et cuisez avec le couvercle du barbecue abaissé.
- Les temps de cuisson indiqués dans les recettes sont calculés pour une température extérieure de 20° C (70°F) et un vent nul ou faible. Par temps froid ou venteux ainsi qu'à des altitudes élevées, prolongez le temps de cuisson. Réduisez le temps de cuisson par temps extrêmement chaud.
- Les temps de cuisson peuvent varier en fonction du temps, ou de la quantité, de la taille et de la forme des aliments à cuire.
- La température de votre barbecue à gaz risque d'être supérieure à la température normale lors des premières utilisations.
- Il est possible que les conditions de cuisson nécessitent le réglage du gaz des réchauds pour l'obtention des températures de cuisson appropriées.
- En règle générale, les gros morceaux de viande nécessitent un temps de cuisson par livre plus long que les petits morceaux de viande. Plus la quantité d'aliments sur la grille de cuisson est importante, plus le temps de cuisson nécessaire est élevé. La cuisson d'aliments dans des récipients (du cassoulet, par exemple) est plus longue si une casserole profonde est utilisée plutôt qu'un plat à four peu profond.
- Enlevez l'excès de graisse des steaks, côtes et rôtis, pour ne pas en laisser plus que 6,4 mm (¼ po.). Une quantité de graisse réduite facilite le nettoyage et permet d'éviter les flammèches imprévisibles.
- Il peut s'avérer nécessaire de retourner les aliments placés sur la grille de cuisson directement au-dessus des réchauds ou de les déplacer vers un point moins chaud de la grille.
- Utilisez des pinces plutôt qu'une fourchette pour tourner et déplacer les viandes, de façon à éviter qu'elles ne perdent leur jus naturel. Utilisez deux spatules pour manipuler un gros poisson entier.
- En cas d'apparition de flammèches imprévisibles, éteignez tous les réchauds et déplacez les aliments vers une autre zone de la grille de cuisson. Les flammèches s'éteignent alors rapidement. Une fois les flammèches éteintes, allumez à nouveau votre barbecue. **N'UTILISEZ JAMAIS D'EAU POUR ÉTEINDRE LES FLAMMES DANS UN BARBECUE À GAZ.**
- Certains aliments, tels qu'un ragoût ou des filets de poisson peu épais, doivent être cuits dans des récipients. Les barquettes jetables en aluminium sont très pratiques, mais il est également possible d'utiliser des plats métalliques à poignées adaptés pour le four.
- Veillez toujours à ce que le bac à graisse coulissant et le bac de récupération soient propres et exempts de résidus.
- Ne recouvrez pas le bac à graisse de papier aluminium. Vous empêcheriez ainsi l'écoulement de la graisse dans le bac de récupération.
- L'utilisation d'un minuteur vous permettra d'éviter une surcuisson des aliments.

Remarque : en cas de perte de chaleur du barbecue en cours de cuisson, reportez-vous à la section "Dépannage" du présent guide.

**⚠ AVERTISSEMENT : ne déplacez pas votre barbecue à gaz Weber® en cours d'utilisation ni avant son refroidissement complet.**

Vous pouvez régler les réchauds individuels selon le besoin. Les réglages de commande (1) sont les suivants : OFF (ARRÊT), START/HI (DEMARRAGE/REGLAGE FORT), MEDIUM (MOYEN), ou LOW (FAIBLE).



Remarque : lors des premières utilisations, la température à l'intérieur de la cuve de cuisson risque d'être supérieure aux températures indiquées dans votre livre de recettes dans la mesure où les surfaces sont toujours réfléchies. Les conditions de cuisson, telles que le vent et la température de l'air, peuvent rendre nécessaire un réglage de la puissance des réchauds pour l'obtention des températures de cuisson appropriées.

Si les réchauds s'éteignent en cours de cuisson, ouvrez le couvercle, arrêtez tous les réchauds et attendez cinq minutes avant de les allumer à nouveau.

**⚠ AVERTISSEMENT : avant chaque utilisation du barbecue, vérifiez l'absence d'accumulation de graisse au niveau du bac à graisse coulissant et du bac de récupération. Retirez les excès de graisse afin d'éviter l'embrasement du bac à graisse coulissant.**

## PRE-CHAUFFAGE

Votre barbecue à gaz Weber® est un appareil écoénergétique. Il fonctionne à une puissance faible, donc économique. Il est important de préchauffer le barbecue avant de procéder aux grillades. Allumez votre barbecue à gaz conformément aux instructions figurant dans le présent guide d'utilisation. Pour préchauffer le barbecue : après avoir allumé tous les réchauds en position START/HI, abaissez le couvercle, et laissez le barbecue chauffer jusqu'à atteindre une température comprise entre 260° et 288° C (500° - 550°F), la température de cuisson recommandée. Préchauffez le barbecue pendant 10 à 15 minutes, en fonction des conditions ambiantes, telles que la température de l'air et le vent. ♦

## CUISSON A COUVERCLE FERME

Toutes les grillades sont réalisées avec le couvercle abaissé de façon à assurer une chaleur tournante uniforme. Avec le couvercle abaissé, le barbecue à gaz cuit les aliments de façon similaire à un four à convection. Le thermomètre intégré au couvercle indique la température de cuisson à l'intérieur du barbecue. Les opérations de préchauffage et de cuisson sont réalisées avec le couvercle abaissé. Et ne regardez pas ! Chaque fois que vous soulevez le couvercle, cela provoque une perte de chaleur. ♦

## JUS ET GRAISSE

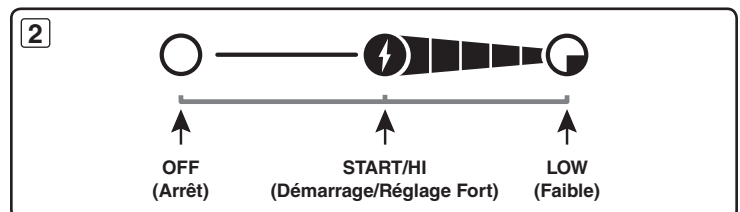
Les barres Flavorizer® sont conçues pour "revaporiser" la quantité appropriée de jus afin d'obtenir une cuisson savoureuse. Les excès de jus et de graisse s'accumulent dans le bac de récupération situé sous le bac à graisse coulissant. Weber propose des barquettes en aluminium jetables adaptées au bac de récupération. ♦

## SYSTEME FLAVORIZER®

L'égouttement des jus de cuisson sur les barres Flavorizer® à angle spécial provoque une fumée qui donne aux aliments une saveur irrésistible. Grâce à la conception unique des réchauds, aux barres Flavorizer® et aux régulateurs flexibles de température, les flammèches incontrôlées sont quasiment éliminées. C'est VOUS qui contrôlez les flammes. La conception spéciale des réchauds et des barres Flavorizer® permet de faire écouler l'excès de graisse du bac à graisse coulissant vers le bac de récupération. ♦

## SEAR STATION®

Votre barbecue à gaz Weber® peut être équipé d'un réchaud de saisie permettant de cuire à feu vif les viandes et les poissons peu épais. Le réchaud Sear Station® dispose d'un réglage de marche et d'arrêt (2) qui fonctionne avec les deux réchauds principaux latéraux. Le réchaud de saisie et les réchauds latéraux vous permettent de bien saisir les viandes tout en utilisant les autres zones de cuisson pour les cuissons à température modérée. Reportez-vous à la section "ALLUMAGE ET UTILISATION DU RECHAUD SEAR STATION®". ♦



# ALLUMAGE ET UTILISATION DU RECHAUD LATÉRAL

## ALLUMAGE DU RECHAUD LATÉRAL

### ⚠ DANGER

Si vous ne soulevez pas le couvercle avant d'allumer le réchaud latéral que vous n'attendez pas les cinq minutes nécessaires pour la dissipation du gaz lorsque le réchaud latéral ne s'allume pas, une explosion risque de se produire et de provoquer des blessures graves voire mortelles

⚠ **AVERTISSEMENT** : avant d'utiliser le barbecue, vérifiez l'absence d'entailles, de craquelures, d'abrasion et de coupures au niveau du flexible. Si le flexible est endommagé de quelque façon que ce soit, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez le flexible uniquement par un flexible de rechange Weber® agréé. Contactez le service client du représentant Weber de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site Web à l'adresse [www.weber.com](http://www.weber.com)®.

- A) Soulevez le couvercle du réchaud latéral (1).
- B) Vérifiez que les boutons de réglage du réchaud latéral et de tous les réchauds non utilisés sont en position OFF [Pour ce faire, enfoncez-les et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre] (2).
- C) Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz en suivant la procédure appropriée en fonction du type de bouteille et de détendeur (3).
- D) Enfoncez et tournez le bouton de réglage gaz du réchaud latéral jusqu'à la position START/HI (4).
- E) Appuyez plusieurs fois sur le bouton d'allumage de manière à entendre les cliquetis et ce jusqu'à voir une flamme (5).

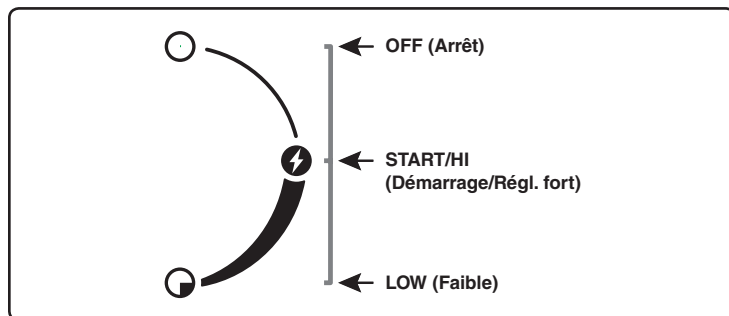
⚠ **ATTENTION** : la flamme du réchaud latéral peut être difficilement visible par une journée ensoleillée.

⚠ **AVERTISSEMENT** : si le réchaud latéral ne s'allume pas au bout de cinq secondes :

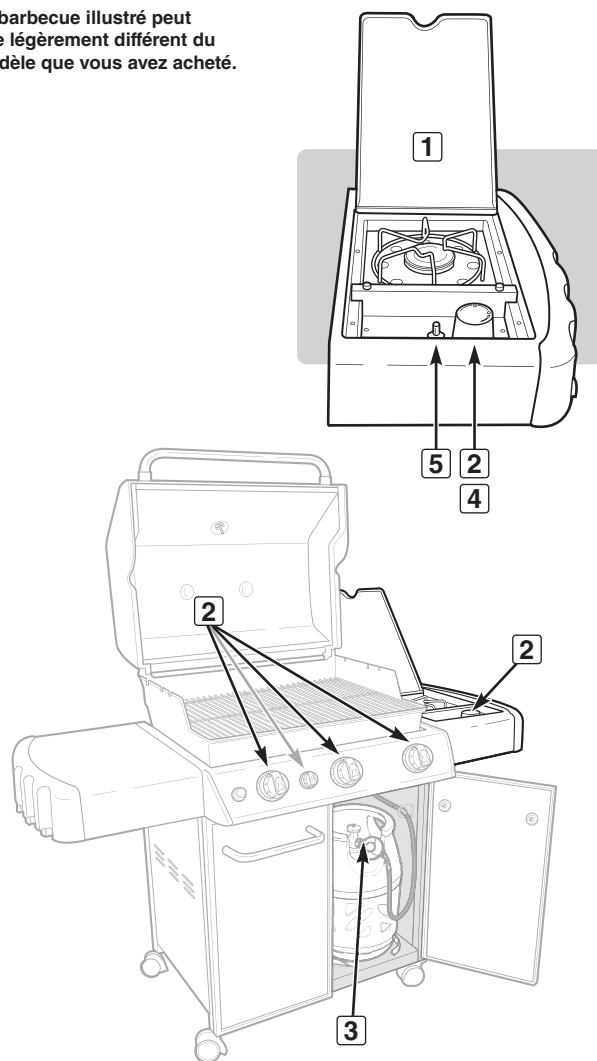
- a) Fermez le robinet de gaz du réchaud latéral, les réchauds principaux et l'alimentation en gaz à la source.
- b) Attendez 5 minutes pour laisser le gaz se dissiper avant de réessayer ou de tenter de procéder à l'allumage avec une allumette (reportez-vous à la section "ALLUMAGE MANUEL DU RECHAUD LATÉRAL"). ♦

### POUR ÉTEINDRE

Enfoncez le bouton de réglage gaz du réchaud latéral et tournez-le jusqu'à la position OFF. Veillez à ce que le réchaud latéral soit éteint et froid avant de fermer le couvercle. ♦



Le barbecue illustré peut être légèrement différent du modèle que vous avez acheté.



# ALLUMAGE ET UTILISATION DU RECHAUD LATÉRAL

## ALLUMAGE MANUEL DU RECHAUD LATÉRAL

### ⚠ DANGER

Si vous ne soulevez pas le couvercle avant d'allumer le réchaud latéral que vous n'attendez pas les cinq minutes nécessaires pour la dissipation du gaz lorsque le réchaud latéral ne s'allume pas, une explosion risque de se produire et de provoquer des blessures graves voire mortelles.

- A) Soulevez le couvercle du réchaud latéral (1).
- B) Vérifiez que le robinet de réglage gaz du réchaud latéral est fermé (2) (Pour ce faire, enfoncez le bouton de réglage et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'il est bien sur OFF, puis mettez tous les boutons de réglage gaz des réchauds non utilisés sur la position OFF (enfoncez et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre).
- C) Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz en suivant la procédure appropriée en fonction du type de bouteille et de détendeur (3).
- D) Insérez une allumette dans le porte-allumette et allumez-la.
- E) Placez le porte-allumette et l'allumette allumée sur l'un des côtés du réchaud latéral (4).
- F) Enfoncez et tournez le bouton de réglage gaz du réchaud latéral jusqu'à la position START/HI (5).

⚠ **ATTENTION** : la flamme du réchaud latéral peut être difficilement visible par une journée ensoleillée.

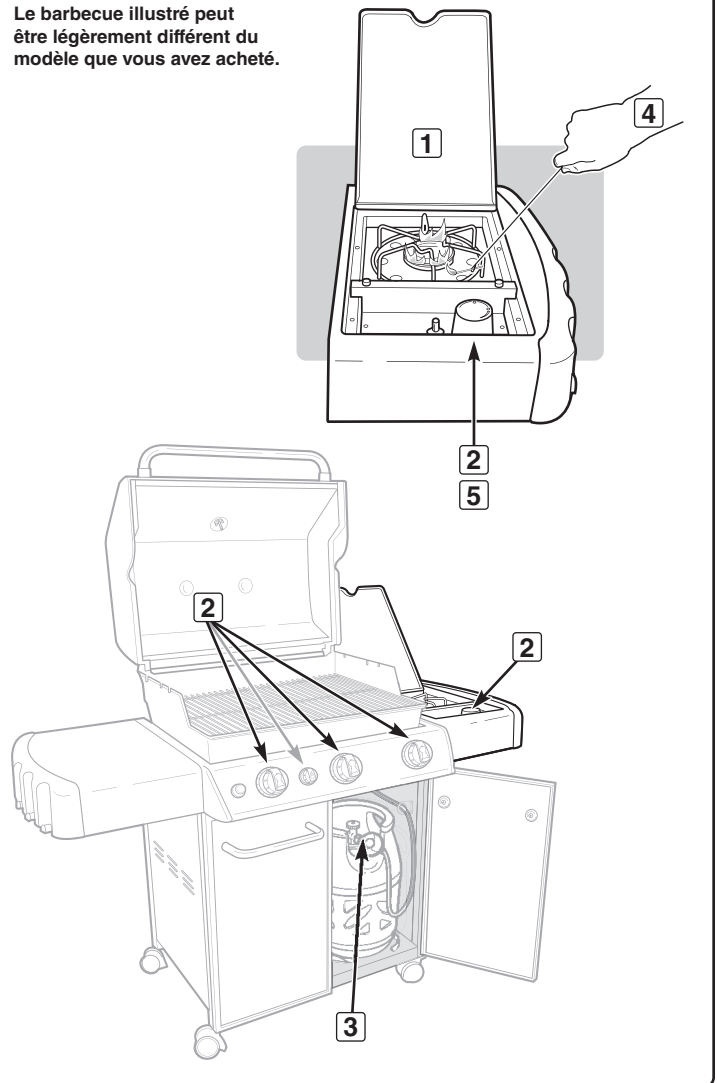
⚠ **AVERTISSEMENT** : si le réchaud latéral ne s'allume pas au bout de cinq secondes :

- a) Fermez le robinet de gaz du réchaud latéral, les réchauds principaux et l'alimentation en gaz à la source.
- b) Attendez cinq minutes avant de réessayer, de façon à permettre que le gaz se dégage. ♦

### POUR ÉTEINDRE

Enfoncez le bouton de réglage gaz du réchaud latéral et tournez-le jusqu'à la position OFF. Veillez à ce que le réchaud latéral soit éteint et froid avant de fermer le couvercle. ♦

Le barbecue illustré peut être légèrement différent du modèle que vous avez acheté.



# DEPANNAGE

PROBLEME	VERIFICATION	SOLUTION
Les flammes des réchauds sont de couleur jaune ou orange, et une odeur de gaz se dégage.	Obstruction éventuelle des filtres de protection contre les insectes/araignées. (Obstruction des orifices)	Nettoyez les filtres de protection contre les insectes/araignées. Reportez-vous à la section "ENTRETIEN ANNUEL"
<p>Symptômes :</p> <p>Les réchauds ne s'allument pas. -ou- la flamme des réchauds est faible et tremblante avec le réglage HI. -ou-</p> <p>La température du barbecue atteint seulement 250°-300° en position HI.</p> <p><i>Dans certains pays, les détendeurs sont équipés d'un dispositif de sécurité en cas de débit de gaz excessif.</i></p>	Le dispositif de sécurité pour débit de gaz excessif, qui est intégré au raccord de la bouteille de gaz du barbecue, s'est peut-être activé.	Pour réinitialiser le dispositif de sécurité pour débit de gaz excessif, mettez tous les boutons de réglage des réchauds sur la position de fermeture et fermez le robinet de la bouteille de gaz. Débranchez le détendeur de la bouteille de gaz. Mettez les boutons de réglage des réchauds sur la position HI. Attendez au moins 1 minute. Mettez les boutons de réglage des réchauds sur la position OFF. Rebranchez le détendeur sur la bouteille de gaz. Ouvrez doucement le robinet de la bouteille de gaz. Reportez-vous à la section "ALLUMAGE DU RECHAUD PRINCIPAL"
Le réchaud ne s'allume pas ou la flamme est faible avec le réglage HI.	La bouteille de gaz est-elle vide ou presque ?	Utilisez une bouteille de gaz pleine.
	Le flexible de gaz est-il plié ou pincé ?	Redressez le flexible de gaz.
	Le réchaud s'allume-t-il avec une allumette ?	Si le réchaud s'allume avec une allumette, il est possible que certains orifices du réchaud soient obstrués. Nettoyez les réchauds. Reportez-vous à la section "ENTRETIEN"
Le réchaud ne s'allume pas lorsque le bouton d'allumage est enfoncé.	Vérifiez que le gaz arrive aux réchauds en essayant de les allumer avec une allumette. Reportez-vous à la section "ALLUMAGE MANUEL DU RECHAUD PRINCIPAL"	Si vous parvenez à les allumer avec les allumettes, le problème se situe au niveau du système d'allumage. Reportez-vous à la section "FONCTIONNEMENT DES SYSTEMES D'ALLUMAGE ELECTRONIQUE"
	Une batterie neuve a-t-elle été installée ?	Vérifiez que la batterie est en bon état et installée correctement. Reportez-vous à la section "INSPECTION DE L'ALLUMEUR ELECTRONIQUE"
	Les fils sont-ils correctement branchés au module d'allumage ?	Vérifiez que les fils sont bien insérés dans les bornes du boîtier de l'allumeur. Reportez-vous à la section "FONCTIONNEMENT DES SYSTEMES D'ALLUMAGE ELECTRONIQUE"
	La nouvelle batterie est-elle entourée d'un film de protection en plastique ?	Retirez la protection en plastique.
<p>Apparition de flammèches imprévisibles :</p> <p><b>⚠ ATTENTION : ne recouvrez pas le bac à graisse de papier aluminium.</b></p>	Préchauffez-vous le barbecue conformément aux instructions fournies ?	Tous les réchauds doivent être réglés sur HI pendant 10 à 15 minutes pour le préchauffage.
	Les grilles de cuisson, les réflecteurs de chaleur et les barres Flavorizer® sont-elles recouvertes de graisse brûlée ?	Nettoyez soigneusement. Reportez-vous à la section "NETTOYAGE"
	Le bac à graisse coulissant est-il sale, empêchant ainsi l'écoulement de la graisse dans le bac de récupération ?	Nettoyez le bac à graisses coulissant.
La flamme du réchaud est irrégulière. La flamme est faible lorsque le réchaud est en position HI. Les flammes ne sont pas présentes sur toute la longueur du tube de réchaud.	Les réchauds sont-ils propres ?	Nettoyez les réchauds. Reportez-vous à la section "ENTRETIEN"
L'intérieur du couvercle semble se détériorer. (Il semble s'écailler.)	La surface interne du couvercle est en acier émaillé ou en inox et n'est pas peinte. Elle ne peut donc pas s'écailler. Il s'agit en réalité d'une accumulation de graisse cuite carbonisée qui s'effrite. <b>CECI N'EST PAS UN DEFAULT.</b>	Nettoyez soigneusement. Reportez-vous à la section "NETTOYAGE"
Les portes du meuble ne sont pas alignées.	Vérifiez la vis de réglage au bas de chaque porte.	Desserrez les écrous de réglage. Faites glisser les portes jusqu'à ce qu'elles soient alignées. Resserrez les écrous.
Si les solutions proposées ne vous permettent pas de résoudre votre problème, contactez le représentant du service client de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site web à l'adresse <a href="http://www.weber.com">www.weber.com</a> .		

# DEPANNAGE DU RECHAUD LATERAL

PROBLEME	VERIFICATION	SOLUTION
<p><b>Le réchaud latéral ne s'allume pas.</b></p> <p><i>Dans certains pays, les détendeurs sont équipés d'un dispositif de sécurité en cas de débit de gaz excessif.</i></p>	<p>Le robinet de la bouteille de gaz est-il ouvert ?</p> <p>Le dispositif de sécurité pour débit de gaz excessif, qui est intégré au raccordement à la bouteille de gaz du barbecue, s'est peut-être activé.</p>	<p>Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz.</p> <p>Pour réinitialiser le dispositif de sécurité pour débit de gaz excessif, mettez tous les boutons de réglage des réchauds sur la position de fermeture et fermez le robinet de la bouteille de gaz. Débranchez le détendeur de la bouteille de gaz. Mettez les boutons de réglage des réchauds sur la position START/HI. Attendez au moins une minute. Mettez les boutons de réglage de réchaud sur la position OFF. Rebranchez le détendeur sur la bouteille de gaz. Ouvrez doucement le robinet de la bouteille de gaz. Reportez-vous à la section "ALLUMAGE DU RECHAUD LATERAL"</p>
<p><b>La flamme est faible avec le réglage HI.</b></p>	<p>Le flexible de gaz est-il plié ou pincé ?</p>	<p>Redressez le flexible.</p>
<p><b>Le bouton d'allumage ne fonctionne pas.</b></p>	<p>Le réchaud s'allume-t-il avec une allumette ?</p>	<p>Si le réchaud peut être allumé à l'aide d'une allumette, vérifiez l'allumeur. Reportez-vous à la section "ENTRETIEN DU RECHAUD LATERAL"</p>
<p>Si les solutions proposées ne vous permettent pas de résoudre votre problème, contactez le représentant du service client de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site web à l'adresse <a href="http://www.weber.com">www.weber.com</a>.</p>		

## ENTRETIEN

### NETTOYAGE

⚠ **AVERTISSEMENT** : coupez l'arrivée de gaz de votre barbecue à gaz Weber® et attendez qu'il refroidisse avant de le nettoyer.

⚠ **ATTENTION** : ne nettoyez pas les barres Flavorizer® ni les grilles de cuisson dans un four autonettoyant.

**Surfaces externes** - Nettoyez ces surfaces à l'aide d'une solution d'eau savonneuse tiède, puis rincez-les à l'eau claire.

⚠ **ATTENTION** : n'utilisez pas de produits nettoyants pour fours, des nettoyants abrasifs (nettoyants de cuisine) ou à base d'agrumes, ni des chiffons abrasifs sur les surfaces du barbecue ou du chariot.

**Bac à graisse coulissant** - Retirez l'excès de graisse, lavez à l'eau savonneuse tiède puis rincez à l'eau claire.

⚠ **ATTENTION** : ne recouvrez pas le bac à graisse de papier aluminium.

**Barres Flavorizer® et grilles de cuisson** - Nettoyez à l'aide d'une brosse en acier inoxydable appropriée. Au besoin, retirez la grille du barbecue, lavez-la à l'eau savonneuse tiède, puis rincez-la à l'eau claire.

**Pour en savoir plus sur la disponibilité des grilles de cuisson et des barres Flavorizer® de rechange, contactez le service client du représentant Weber de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site web à l'adresse [www.weber.com](http://www.weber.com).**

**Bac de récupération** - Vous pouvez protéger le bac de récupération à l'aide des barquettes en aluminium jetables ou avec du papier aluminium. Pour nettoyer le bac de récupération, lavez-le à l'eau savonneuse tiède, puis rincez-le à l'eau claire.

**Thermomètre** - Nettoyez à l'eau savonneuse tiède ; nettoyez avec un tampon à frotter en plastique.

**Cuve** - Brossez les résidus des tubes des réchauds. VEUILLEZ A NE PAS AGRANDIR LES ORIFICES DES RECHAUDS (OUVERTURES). Lavez l'intérieur de la cuve de cuisson à l'aide d'eau savonneuse tiède, puis rincez-la à l'eau claire.

**Intérieur du couvercle** - Lorsque le couvercle est encore légèrement chaud, essuyez-le avec une serviette en papier afin d'éviter une accumulation de graisse. Les écailles de graisse ressemblent à des écailles de peinture.

**Surfaces en acier inox** - Lavez-les à l'aide d'un chiffon doux et d'une solution d'eau savonneuse. Veillez à frotter dans le sens du grain de l'acier inox.

**N'utilisez pas de produits nettoyants contenant de l'acide, des essences minérales ou du xylène. Rincez correctement après le nettoyage.** ♦

### PROTEGEZ LES PARTIES EN ACIER INOXYDABLE

Votre barbecue ou son meuble, son couvercle, sa console de contrôle gaz et ses étagères peuvent être en acier inox. Le maintien de l'éclat d'origine de l'acier inoxydable est un jeu d'enfant. Nettoyez-le avec de l'eau savonneuse, puis rincez-le à l'eau claire et séchez-le. Pour éliminer les particules résistantes, utilisez une brosse non métallique.

⚠ **IMPORTANT** : n'utilisez ni brosse métallique ni nettoyant abrasif sur les surfaces en acier inox de votre barbecue, vous le rayeriez.

⚠ **IMPORTANT** : lors du nettoyage des surfaces, veillez à frotter/essuyer dans le sens du grain afin de préserver l'aspect de votre acier inox. ♦

### FILTRES WEBER® CONTRE LES ARAIGNEES/INSECTES

Votre barbecue à gaz Weber® est une cible pour les araignées et autres insectes, comme tous les autres équipements à gaz d'extérieur. Ils risquent de se nicher dans le venturi (1) des tubes des réchauds. Le cas échéant, le débit de gaz normal est bloqué, ce qui peut provoquer son refoulement vers la prise d'air de combustion. Un tel phénomène peut produire un embrasement dans et autour des prises d'air, sous la console de contrôle gaz, et endommager sérieusement votre barbecue.

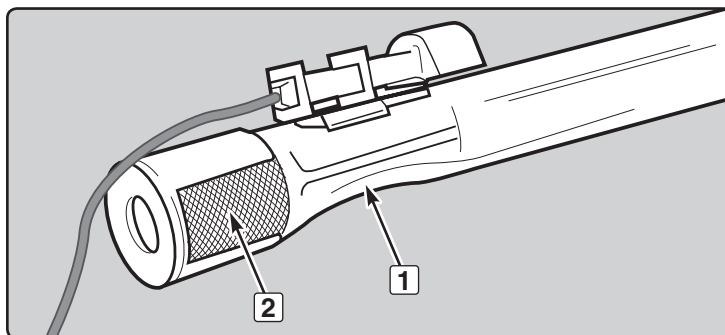
Les prises d'air de combustion des réchauds sont dotées de filtres de protection en acier inoxydable (2) pour empêcher que les araignées et d'autres insectes ne pénètrent dans les prises d'air.

On recommande de vérifier l'état des filtres de protection contre les araignées et les insectes au moins une fois par an. (Reportez-vous à la section "ENTRETIEN ANNUEL"). Vérifiez également et nettoyez le filtre de protection contre les araignées/insectes en cas d'apparition des symptômes suivants :

- A) Odeur de gaz, et flammes du réchaud jaunes et faibles.
- B) Le barbecue n'atteint pas la température appropriée.
- C) Le barbecue ne chauffe pas de manière uniforme.
- D) Un ou plusieurs réchauds ne s'allument pas.

### ⚠ DANGER

Si les symptômes susmentionnés ne sont pas éliminés, un incendie risque de se produire et de provoquer des blessures corporelles graves voire mortelles ainsi que des dommages matériels. ♦



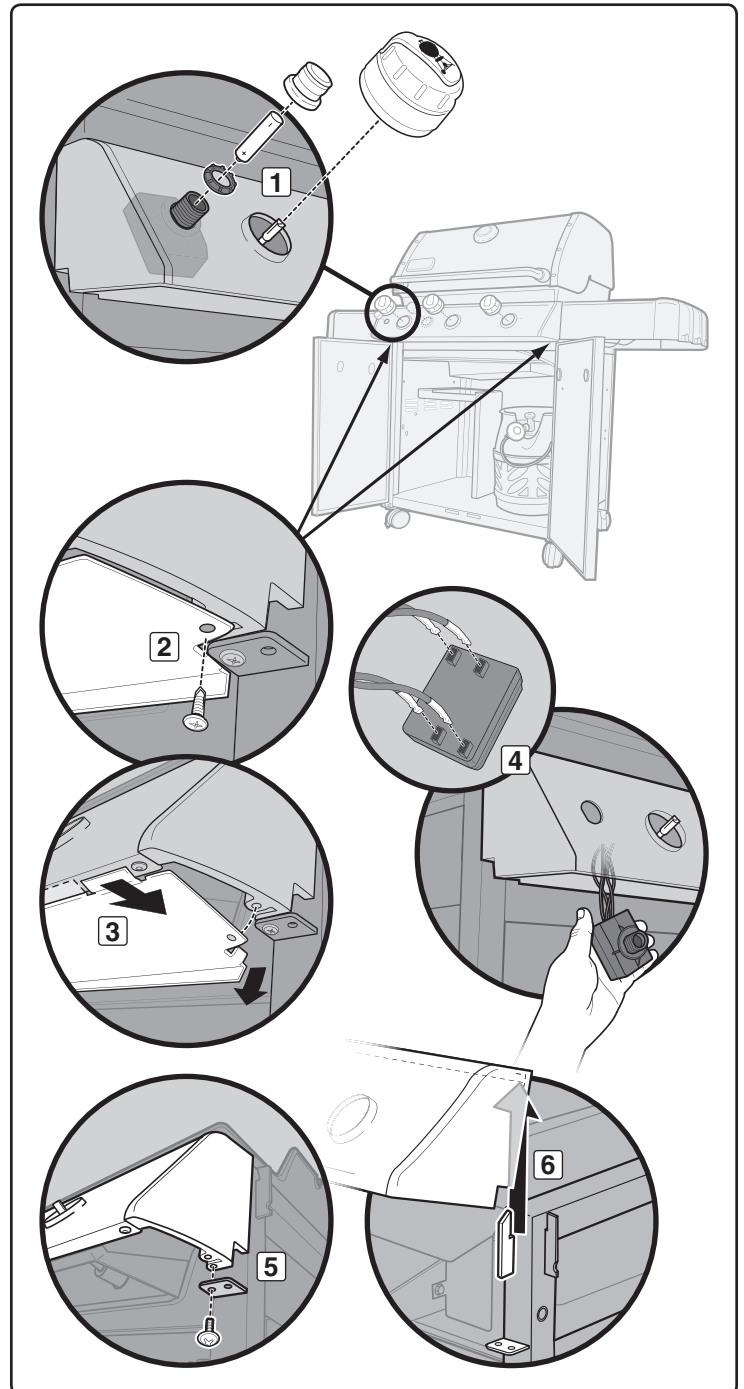
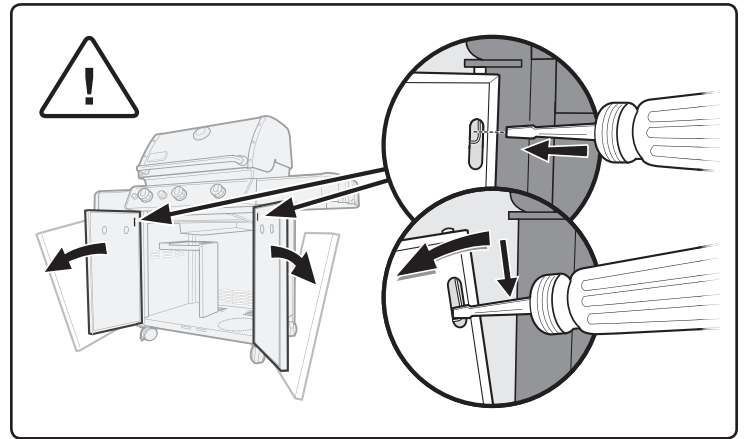
## NETTOYAGE ET REMPLACEMENT DES RECHAUDS

Accessoires nécessaires : tournevis cruciforme et tournevis plat.

- A) Votre barbecue à gaz Weber® doit être arrêté (OFF) et refroidi.
- B) Coupez l'alimentation de gaz à la source.
- C) Retirez les composants de la cuve - grille de réchauffage, grilles et barres Flavorizer®. (Il est inutile de retirer les plaques de répartition de la chaleur.)

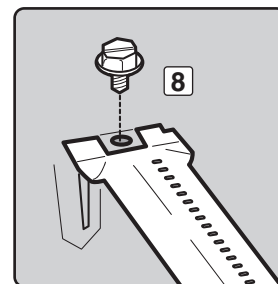
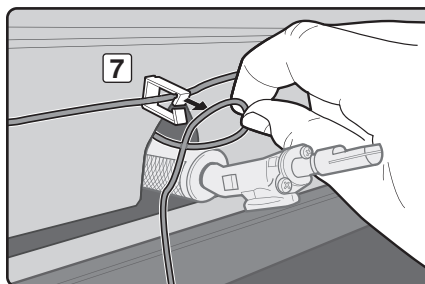
### Dépose de la console de contrôle gaz

- D) Pour déposer la console de contrôle gaz :
  - a) Retirez le boutons de réglage, le bouton d'allumage, l'écrou de retenue de l'allumeur et la batterie (1).
  - b) Retirez les vis du déflecteur d'air (2) situé en dessous de la console de contrôle gaz à l'aide d'un tournevis cruciforme.
  - c) Inclinez l'extrémité du déflecteur d'air vers le bas et faites coulisser le déflecteur pour l'extraire (3).
  - d) Retirez le module d'allumage de la console de contrôle gaz (4) et retirez les quatre fils du module.
  - e) Retirez les vis de la face inférieure de la console de contrôle gaz à l'aide d'un tournevis cruciforme (5).
  - f) Levez légèrement la console de contrôle gaz, inclinez le bord avant vers le haut et soulevez-la doucement (6).



## Dépose du tube de réchaud

- E) Pour déposer les tubes des réchauds :
- Retirez le(s) fil(s) de l'allumeur du (des) clip(s) de l'allumeur (7).
  - Retirez la vis qui retient le tube de réchaud dans la cuve à l'aide d'un tournevis plat (8).
  - Tirez sur le tube de réchaud (cela inclut l'allumeur) vers le haut afin de l'extraire de la cuve (9).
- Remarque : Les modèles 310/320 sont équipés d'un fil de masse supplémentaire fixé sur le tube de réchaud central (10).



## Nettoyage du tube de réchaud

- F) Pour nettoyer les tubes des réchauds :
- Inspectez l'intérieur de chaque réchaud à l'aide d'une lampe torche (11).
  - Nettoyez l'intérieur des réchauds à l'aide d'un fil de fer (12) (un cintre métallique redressé convient également).
  - Vérifiez et nettoyez les ouvertures de l'obturateur d'air aux extrémités des réchauds. Vérifiez et nettoyez les orifices à la base de ces derniers. Nettoyez l'extérieur des réchauds à l'aide d'une brosse en acier (13). Cette opération est destinée à assurer l'ouverture complète des orifices du réchaud.

**⚠ ATTENTION : n'élargissez pas les orifices des réchauds lors du nettoyage.**

## Repose des tubes des réchauds

- G) Pour reposer les tubes des réchauds :
- insérez le tube de réchaud et le fil de l'allumeur dans l'orifice prévu à ce propos dans la cuve (14). Reportez-vous à la section "FONCTIONNEMENT DES SYSTEMES D'ALLUMAGE ELECTRONIQUE" pour connaître la position correcte du réchaud.
  - Alignez le tube de réchaud avec le robinet.

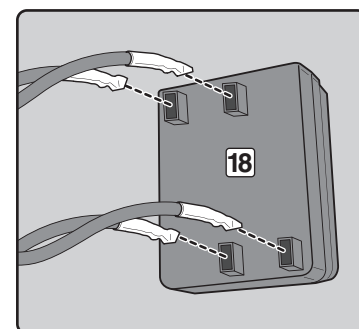
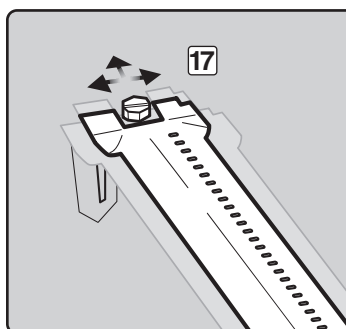
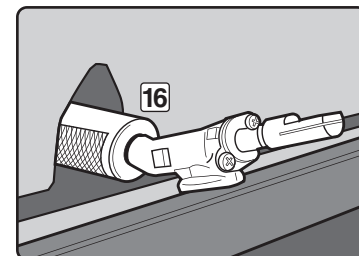
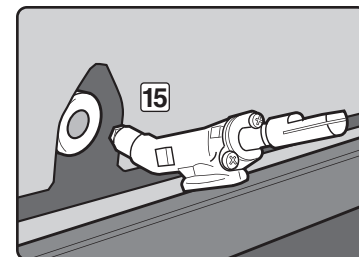
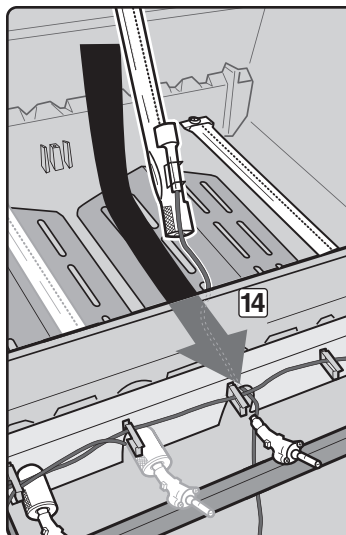
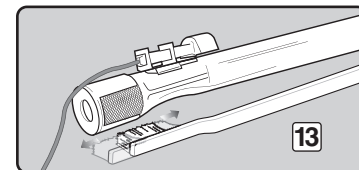
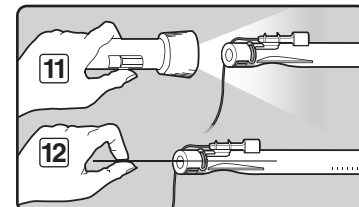
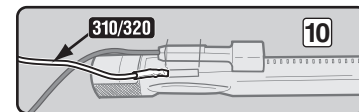
**⚠ ATTENTION : les ouvertures du réchaud (15) doivent être correctement positionnées au-dessus des orifices du robinet (16).**

- Replacez la vis qui fixe le tube de réchaud dans la cuve à l'aide d'un tournevis plat. Le tube de réchaud peut sembler lâche (17), une fois la vis en place. Ceci est normal.
- Faites passer les fils à travers les clips de l'allumeur. Reportez-vous à la figure (7).

**⚠ ATTENTION : tous les fils doivent être correctement passés à travers les clips.**

- Fixez les fils au module, en respectant le code numérique/couleur (18). Reportez-vous à la section "FONCTIONNEMENT DES SYSTEMES D'ALLUMAGE ELECTRONIQUE" pour la fixation correcte des fils.

**⚠ AVERTISSEMENT : veillez à ce que toutes les pièces ont été montées et que la visserie est bien serrée avant d'utiliser le barbecue. Le non-respect du présent avertissement peut être à l'origine d'un incendie, d'une explosion ou d'une défaillance structurelle susceptibles de provoquer des blessures graves voire mortelles, ainsi que des dommages matériels. ♦**



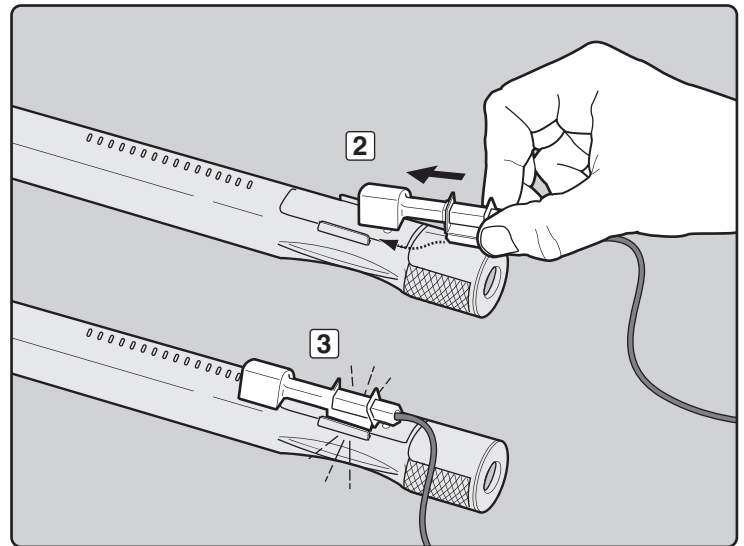
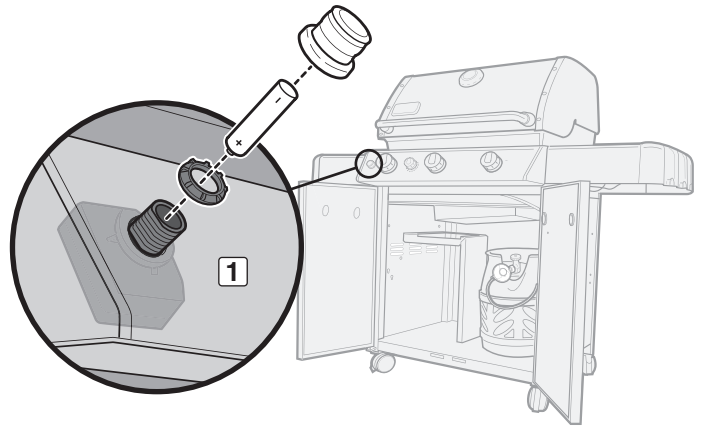
## FONCTIONNEMENT DU SYSTEME D'ALLUMAGE ELECTRONIQUE

Si le système d'allumage électronique ne fonctionne pas, assurez-vous de la présence d'un débit de gaz en essayant d'allumer vos réchauds avec une allumette. Reportez-vous à la section "ALLUMAGE MANUEL DU RECHAUD PRINCIPAL" Si vous parvenez à les allumer avec une allumette, le problème se situe au niveau du système d'allumage électronique.

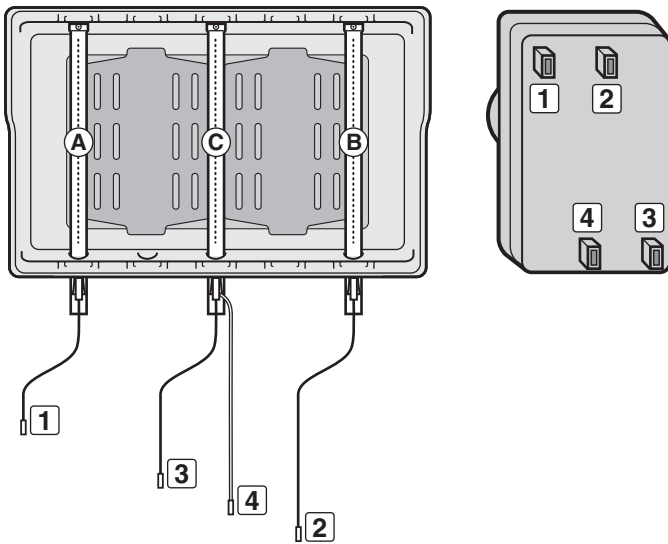
**⚠ AVERTISSEMENT : tous les boutons de réglage et les robinets d'alimentation doivent être mis sur la position OFF.**

- Vérifiez que la batterie AA (alcaline uniquement) est un bon état et qu'elle est correctement installée (1). Certaines batteries sont entourées d'un film de protection en plastique. Cette protection en plastique doit être enlevée. Ne confondez pas cette protection en plastique avec l'étiquette de la batterie.
- Assurez-vous que les fils d'allumage sont correctement reliés au module d'allumage. Reportez-vous au "GUIDE DE CABLAGE DU MODULE D'ALLUMAGE" ci-dessous.
- Assurez-vous que l'allumeur en céramique est correctement positionné dans le canal de l'allumeur du réchaud (2). Si c'est le cas, vous devez entendre un claquement (3). Si c'est le cas, vous devez entendre un claquement (3).
- Assurez-vous du fonctionnement correct du bouton d'allumage électronique en prêtant l'oreille et en vérifiant la présence d'étincelles au niveau du réchaud.

Si le dysfonctionnement du système d'allumage électronique persiste, contactez le service client du représentant Weber de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site Web à l'adresse [www.weber.com](http://www.weber.com). ♦



### GUIDE DE CABLAGE DU MODULE D'ALLUMAGE 310/320



Couleur de l'extrémité du fil et de la borne

Tube de réchaud

Noir (1)

Réchaud gauche (A)

Jaune (2)

Réchaud droit (B)

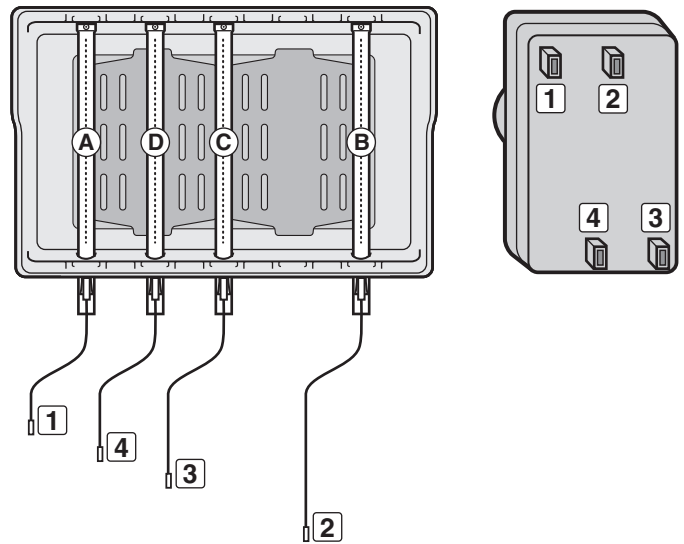
Bleu (3)

Réchaud central (C)

Vert (terre) (4)

Réchaud central (C)

### GUIDE DE CABLAGE DU MODULE D'ALLUMAGE 330



Couleur de l'extrémité du fil et de la borne

Tube de réchaud

Noir (1)

Réchaud gauche (A)

Jaune (2)

Réchaud droit (B)

Bleu (3)

Réchaud central (C)

Vert (4)

Réchaud de saisie (D)



## ENTRETIEN DU RECHAUD LATÉRAL

**⚠ AVERTISSEMENT : tous les boutons de réglage et les robinets d'alimentation de gaz doivent être mis sur la position OFF.**

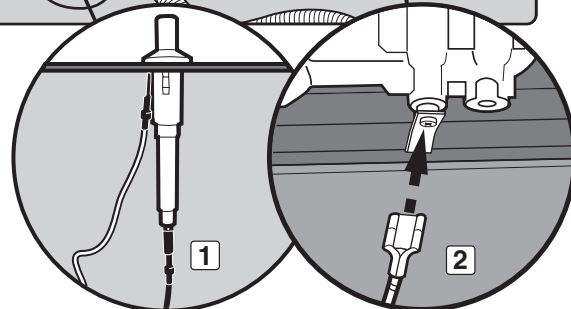
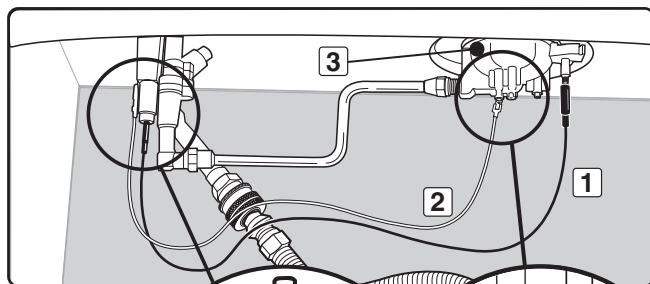
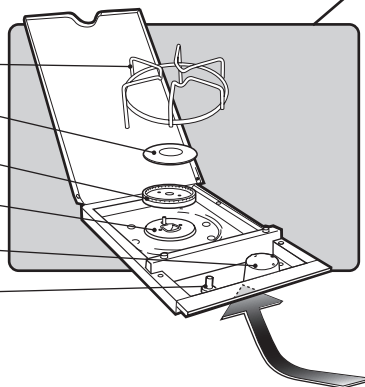
Assurez-vous que le câble noir est raccordé à l'allumeur et à l'électrode.

Assurez-vous que le câble blanc est raccordé à l'allumeur et au collier de mise à la terre.

L'étincelle doit être de couleur blanche/bleue, pas jaune.

- A) Fil de l'allumeur (1)
- B) Fil de terre (2)
- C) Réchaud (3) ♦

Grille de réchaud latéral  
 Capuchon du réchaud latéral  
 Tête et anneau de réchaud latéral  
 Électrode d'allumage  
 Bouton de réglage gaz  
 Allumeur



## ENTRETIEN ANNUEL

### Vérification et nettoyage des filtres de protection contre les araignées/insectes

Pour vérifier les filtres de protection contre les araignées/insectes, retirez la console de contrôle gaz. Si les filtres de protection contre les araignées/insectes sont recouverts de poussière ou de saletés, retirez les réchauds afin de les nettoyer.

Brossez légèrement les filtres de protection contre les araignées/insectes à l'aide d'une brosse à poils doux (une vieille brosse à dent, par exemple).

**⚠ ATTENTION : n'utilisez pas d'outils durs ou pointus pour nettoyer les filtres de protection contre les araignées/insectes. Ne déplacez pas les filtres de protection contre les araignées/insectes et n'élargissez pas non plus ses ouvertures.**

Tapotez légèrement le réchaud de façon à en faire tomber les résidus et les saletés. Une fois les filtres de protection contre les araignées/insectes et les réchauds propres, remettez ces derniers en place.

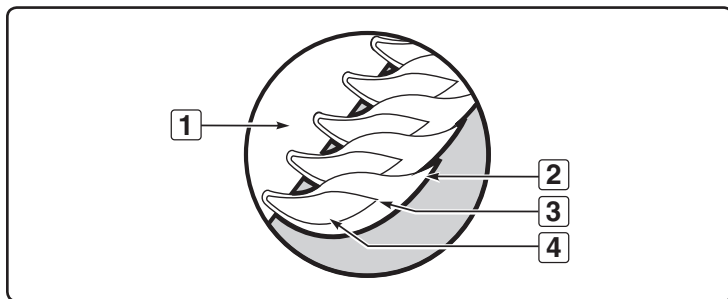
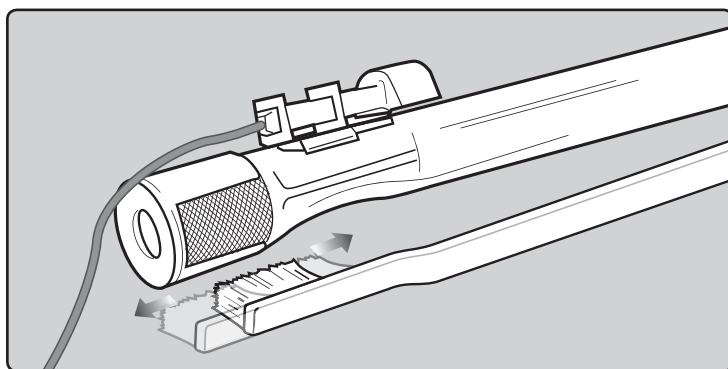
En cas d'endommagement ou de problème de nettoyage du filtre de protection contre les araignées/insectes, contactez le service client du représentant Weber de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site web à l'adresse [www.weber.com](http://www.weber.com).

### Flamme du réchaud

Les réchauds du barbecue à gaz Weber® ont été réglés en usine afin d'obtenir un mélange air/gaz adéquat. Une flamme correcte est illustrée ci-contre.

- A) Tuyau du réchaud (1)
- B) Extrémité occasionnellement jaune (2)
- C) Bleu clair (3)
- D) Bleu foncé (4)

Si les flammes n'ont pas un aspect homogène sur tout le tube du réchaud, suivez les procédures de nettoyage des réchauds. ♦



**⚠ ATTENTION : ce produit a été soumis à des tests de sécurité. Il est homologué uniquement pour une utilisation dans un pays donné. Consultez l'emballage extérieur pour plus d'informations sur le pays d'utilisation correspondant.**

Ces pièces peuvent être des composants de transfert ou de combustion de gaz. Contactez le service clientèle de Weber-Stephen Products Co. pour en savoir plus sur les pièces de rechange Weber-Stephen Products Co. d'origine.

**⚠ AVERTISSEMENT : ne tentez pas d'effectuer des réparations sur des composants d'acheminement ou de combustion de gaz sans contacter préalablement le service clientèle de Weber-Stephen France ou votre revendeur Weber. Le non-respect du présent avertissement peut donner lieu à un incendie ou à une explosion susceptible de provoquer des blessures graves, voire mortelles, ainsi que des dommages matériels.**



Ce symbole indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers. Pour en savoir plus sur la mise au rebut appropriée de ce produit en Europe, rendez-vous sur le site Web [www.weber.com](http://www.weber.com)® et contactez l'importateur spécifié pour votre pays. Si vous ne disposez pas d'accès à Internet, contactez votre revendeur qui vous fournira le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de l'importateur.

Si vous décidez d'éliminer votre barbecue, vous devez démonter tous les composants électriques (moteur de rôtissoire, batteries, module d'allumage, lampes des poignées) et les éliminer indépendamment du barbecue, conformément à la réglementation DEEE.

#### WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GMBH

Maria-Theresia-Straße 51  
4600 Wels  
AUSTRIA  
PH: +43.7242.890 135.0  
Main Fax: +43.7242.890 135.45  
info-at@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN PRODUCTS

Chaussee de Waterloo 200 Bte 3  
Waterloosesteenweg 200 Bus 3  
1640 St. Genesius Rode  
BELGIUM  
PH: 32.2.359.98.10

#### GRAHAM SA/ NV

Parc Industriel 21  
1440 Wauthier-Braine  
BELGIUM  
PH: 32.2.367.1611

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

U Hajovny 246  
25243 Průhonice  
CZECH REPUBLIC  
PH: +42.267.312.973  
Main Fax: +42.267.750.897  
info-cz@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN NORDIC

Boegildsmindevej 23B  
9400 Noerresundby  
Denmark  
PH: 45.99.36.30.10

#### WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ  
P.O. Box 10559, UAE  
PH: +971 4 360 9256  
Fax: +971 4 421 5263  
ASJensen@weberstephen.ae

#### WEBER-STEPHEN FRANCE SARL

Parc d'activité des Bellevues  
Le Hyde Park Immeuble "Le Picadilly"  
16 Allée Rosa Luxembourg  
95610 Ergany sur Oise  
FRANCE  
PH: 33.1.39.09.9000

#### WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GMBH

Rheinstraße 194  
55128 Ingelheim  
GERMANY  
PH: +49.6132.8999.0  
Main Fax: +49.6132.8999.69  
info-de@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN HOLLAND B.V.

Tsjükemarwei 12  
8521 NA Sint Nicolaasga  
Postbus 18  
8520 AA Sint Nicolaasga  
HOLLAND  
PH: +31.513.4333.22  
Main Fax: +31.513.4333.23  
info@weberbarbecues.nl

#### JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H  
1-104 Reykjavik  
ICELAND  
PH: 354.58.58.900

#### D&S IMPORTS

14 Shenkar Street  
Petach, Tikva 49001  
ISRAEL  
PH: 972.392.41119

#### MAGI & CO P.S.C.L. SIGNORI DEL BARBECUE

Via Masetti 14  
40033 Casalecchio di Reno  
Bologna  
ITALY  
PH: 39.051.613.3257

#### WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Minerska 29 lok.1  
04-506 Warszawa  
POLSKA  
PH: +48.22.392.04.69  
Main Fax: +48.22.397.70.52  
info-pl@weberstephen.com

#### GALACTEX OURDOOR (PTY) LTD.

141-142 Hertz Draai  
Meadowdale, Edenvale  
Gauteng, SOUTH AFRICA  
PH: 27.11.454.2369

#### WEBER-STEPHEN IBERICA, S.R.L.

Av. Alcalde Barnils 64-68  
Edificio A, 3º 2º, 08190  
Sant Cugat del Vallés  
Barcelona  
SPAIN  
PH: 00.34.935.844.055

#### WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GMBH

Talackerstr. 89a  
8404 Winterthur  
Switzerland  
PH: +41.52.24402.50  
Main Fax: +41.52.24402.59  
info-ch@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN PRODUCTS – NORTHERN EUROPE REGION

The Four Columns  
Broughton Hall Business Park  
Skipton  
North Yorkshire  
BD23 3AE  
United Kingdom  
PH: 44.1756.692600

#### WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.

200 East Daniels Road  
Palatine, IL 60067-6266  
USA  
PH: 847.934.5700

#### WEBER – STEPHEN Vostok LTD®

119270, office 105,  
2/4 building 3, Luzhnetskaya  
naberezhnaya Moscow  
PH: +7 495 973 16 49  
Main Fax: +7 95 336 31 11  
info-ru@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

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

#### RÖSLER SLOVENIJA - MATIC STROPNIK

Rajšpova ul.22, 2250 Ptuj, SLO  
SLOVENIA/CROATIA  
PH: +386 2 749 38 62

For Republic of Ireland please contact:  
Weber-Stephen Products - Northern Europe Region

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

For Baltic States please contact:  
Weber-Stephen Nordic.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.

[www.weber.com](http://www.weber.com)®

# GENESIS®



## GASGRILL

Bedienungsanleitung für LP Gasgrill

320/330

#57649



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

### ⚠ GEFAHRENHINWEIS

Bei Gasgeruch:

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

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

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

### ⚠ WARNHINWEIS

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

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

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

**NUR IM FREIEN ZU VERWENDEN!**

CE:845CL-0012  
ID: 0845

57649 09/17/10 LP  
DE - GERMAN

10

# WARNHINWEISE

## ⚠ GEFAHRENHINWEIS

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

### ⚠ WARNHINWEISE

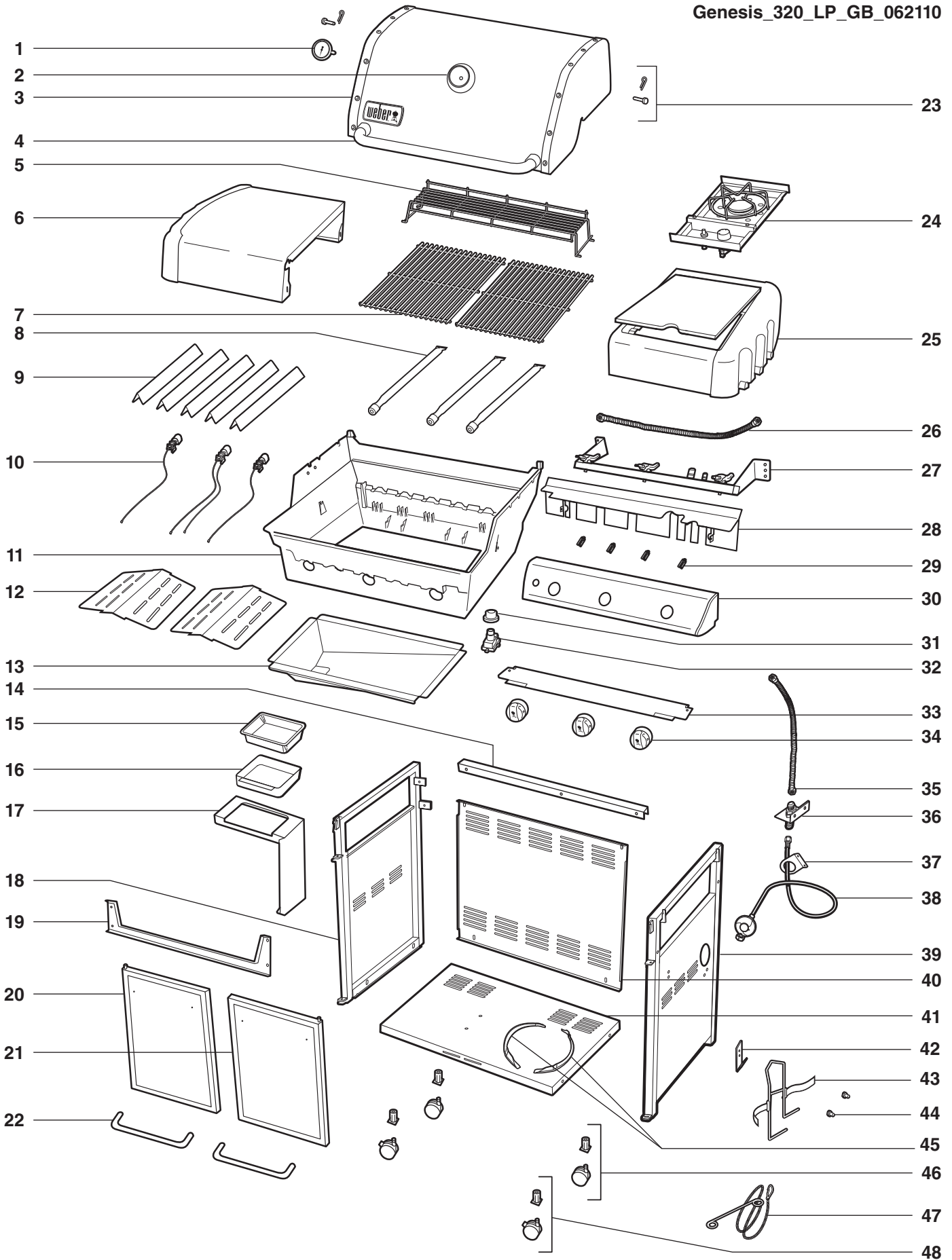
- ⚠ Folgen Sie den für Ihren Gasgrill angegebenen Anleitungen zum Anschluss des Gasdruckreglers.
- ⚠ Lagern Sie keine Reserve- oder nicht angeschlossenen Gasflaschen unter oder in der Nähe dieses Grills.
- ⚠ Legen Sie im Ablagebereich oder im Grill keine Grillabdeckung oder andere entflammbare Gegenstände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

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>WARNHINWEISE</b> .....	<b>2</b>	<b>ZÜNDUNG UND VERWENDUNG DES SEITENBRENNERS</b> .....	<b>24</b>
<b>INHALTSVERZEICHNIS</b> .....	<b>3</b>	ZÜNDEN DES SEITENBRENNERS .....	24
<b>EXPLOSIONSDARSTELLUNG 320</b> .....	<b>4</b>	SO SCHALTEN SIE DIE BRENNER AUS .....	24
<b>LISTE ZUR EXPLOSIONSDARSTELLUNG 320</b> .....	<b>5</b>	MANUELLES ZÜNDEN DES SEITENBRENNERS .....	25
<b>EXPLOSIONSDARSTELLUNG 330</b> .....	<b>6</b>	SO SCHALTEN SIE DIE BRENNER AUS .....	25
<b>LISTE ZUR EXPLOSIONSDARSTELLUNG 330</b> .....	<b>7</b>	<b>PROBLEMBEBEHUNG</b> .....	<b>26</b>
<b>ALLGEMEINE ANLEITUNGEN</b> .....	<b>8</b>	<b>PROBLEMBEBEHUNG BEIM SEITENBRENNER</b> .....	<b>27</b>
AUFBEWAHRUNG .....	8	<b>WARTUNG</b> .....	<b>27</b>
BETRIEB .....	8	REINIGEN .....	27
<b>ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS</b> .....	<b>9</b>	KONSERVIEREN DER EDELSTAHLFLÄCHEN .....	27
TIPPS FÜR DEN SICHEREN UMGANG MIT FLÜSSIGGAS .....	9	WEBER®-SPINNEN-/INSEKTENGITTER .....	27
STANDORTOPTIONEN FÜR DIE GASFLASCHENINSTALLATION .....	10	REINIGEN ODER AUSTAUSCHEN DER BRENNERROHRE .....	28
EINBAUEN DER GASFLASCHE .....	11	BEDIENUNG DES ELEKTRONISCHEN ZÜNDSYSTEMS .....	30
VORBEREITEN FÜR DEN ANSCHLUSS AN DIE LP GASFLASCHE .....	13	WARTUNG DES SEITENBRENNERS .....	31
ANSCHLIESSEN DER FLÜSSIGGASFLASCHE .....	14	JÄHRLICHE WARTUNG .....	31
VORBEREITUNG DES LECKAGETESTS .....	15		
PRÜFEN AUF GASLECKS .....	16		
WIEDERAUFFÜLLEN DER FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE .....	18		
WIEDERANSCHLIESSEN DER FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE .....	18		
<b>VOR DER VERWENDUNG DES GRILLS</b> .....	<b>19</b>		
HERAUSNEHMBARE FETTAUFFANGSCHALE UND ALU-TROPFSCHALE .....	19		
PRÜFUNG DER ELEKTRONISCHEN ZÜNDUNG .....	19		
PRÜFUNG DES SCHLAUCHS .....	19		
<b>ZÜNDUNG UND VERWENDUNG DES HAUPTBRENNERS</b> .....	<b>20</b>		
ZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS .....	20		
SO SCHALTEN SIE DIE BRENNER AUS .....	20		
MANUELLES ZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS .....	21		
SO SCHALTEN SIE DIE BRENNER AUS .....	21		
<b>ZÜNDUNG UND VERWENDUNG DER SEAR STATION® (MODELL 330)</b> .....	<b>22</b>		
SEAR STATION®-BRENNERZÜNDUNG .....	22		
MANUELLES ZÜNDEN DES SEAR STATION®-BRENNERS .....	22		
VERWENDEN DER SEAR STATION® .....	22		
<b>TIPPS UND NÜTZLICHE HINWEISE FÜR DAS GRILLEN</b> .....	<b>23</b>		
VORHEIZEN .....	23		
GRILLEN MIT DECKEL .....	23		
BRATENFETTE .....	23		
FLAVORIZER®-SYSTEM .....	23		
SEAR STATION® .....	23		

# EXPLOSIONSDARSTELLUNG 320

Genesis\_320\_LP\_GB\_062110

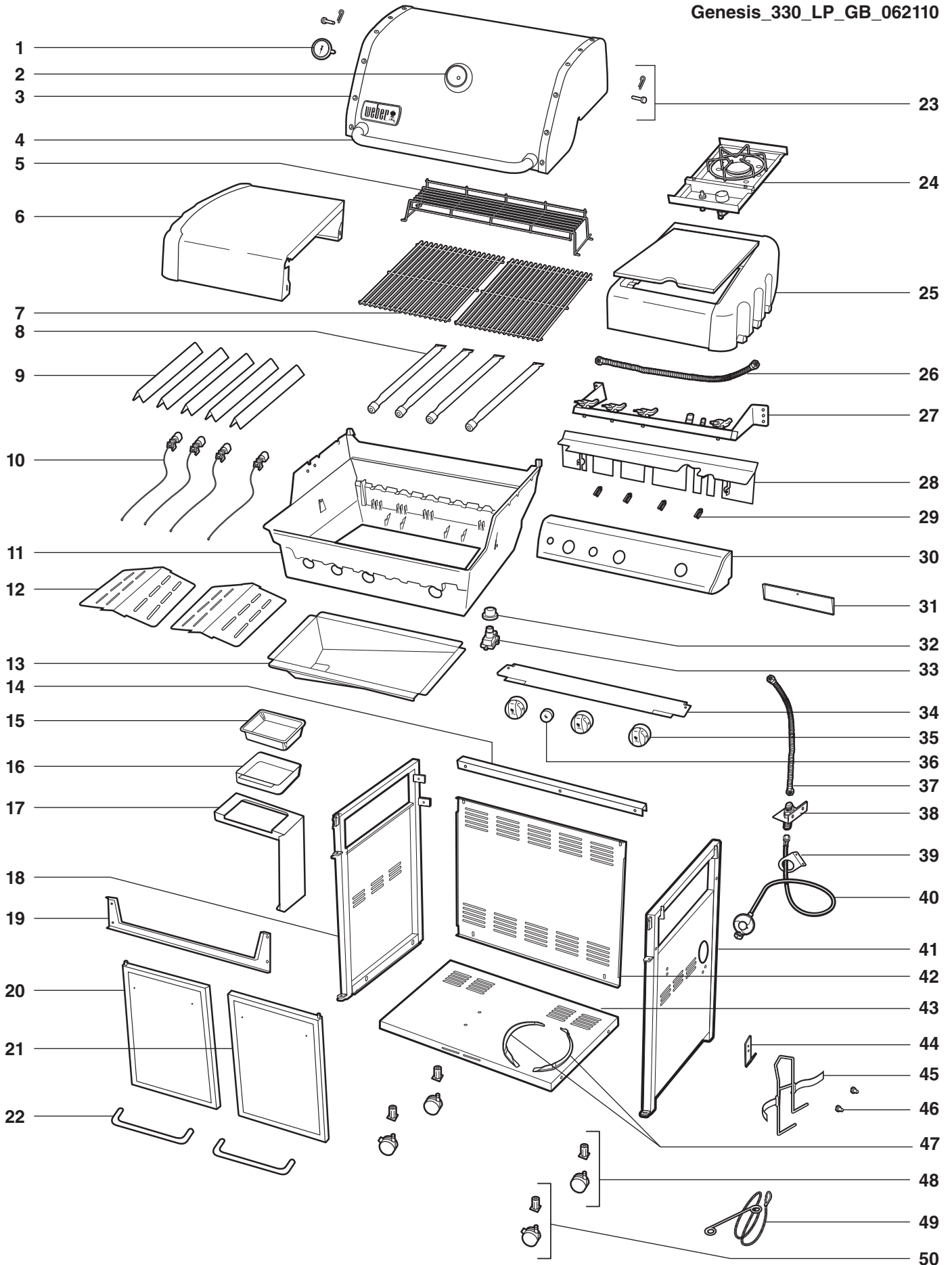


## LISTE ZUR EXPLOSIONSDARSTELLUNG 320

- |   |                                 |                                       |
|---|---------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Thermometer                          | 17. Halterung für Auffangschale | 33. Windschutz                        |
| 2. Thermometergehäuse                   | 18. Seitenwand links            | 34. Bedienknopf                       |
| 3. Deckel                               | 19. Vordere Rahmenstrebe        | 35. Gasverteilerschlauch              |
| 4. Griff                                | 20. Tür links                   | 36. Abzweigstück                      |
| 5. Warmhalterost                        | 21. Tür rechts                  | 37. Schlauchführung                   |
| 6. Seitliche Ablage links               | 22. Türgriff                    | 38. Schlauch / Druckregler            |
| 7. Grillrost                            | 23. Befestigungsteile Deckel    | 39. Seitenwand rechts                 |
| 8. Brennerrohr                          | 24. Seitenbrenner               | 40. Rückwand                          |
| 9. Flavorizer® Bar-Aromaschiene         | 25. Seitliche Ablage rechts     | 41. Bodenblech                        |
| 10. Zündung                             | 26. Gasleitung Seitenbrenner    | 42. Haken für Gasflaschenhalter       |
| 11. Grillkammer                         | 27. Gasverteilereinheit         | 43. Gasflaschenhalter                 |
| 12. Hitzereflektor                      | 28. Hitzeschutz                 | 44. Arretierung für Gasflaschenhalter |
| 13. Herausnehmbarer Fettauffangtrichter | 29. Drahtklammer                | 45. Halteklammern Gasflasche          |
| 14. Hintere Rahmenstrebe                | 30. Bedienfeld                  | 46. Lenkrolle                         |
| 15. Einweg-Tropfschale                  | 31. Zündknopf                   | 47. Zündholzhalter                    |
| 16. Auffangschale                       | 32. Zündmodul                   | 48. Stopprolle                        |

# EXPLOSIONSDARSTELLUNG 330

Genesis\_330\_LP\_GB\_062110





## LISTE ZUR EXPLOSIONSDARSTELLUNG 330

- |  |                              |                                   |
|--|------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Thermometer                         | 18. Seitenwand links         | 35. Bedienknopf                   |
| 2. Thermometergehäuse                  | 19. Vordere Rahmenstrebe     | 36. Sear Station®-Bedienknopf     |
| 3. Deckel                              | 20. Tür links                | 37. Gasverteilerschlauch          |
| 4. Griff                               | 21. Tür rechts               | 38. Abzweigstück                  |
| 5. Warmhalterost                       | 22. Türgriff                 | 39. Schlauchführung               |
| 6. Seitliche Ablage links              | 23. Befestigungsteile Deckel | 40. Schlauch / Druckregler        |
| 7. Grillrost                           | 24. Seitenbrenner            | 41. Seitenwand rechts             |
| 8. Brennerrohr                         | 25. Seitliche Ablage rechts  | 42. Rückwand                      |
| 9. Flavorizer® Bar-Aromaschiene        | 26. Gasleitung Seitenbrenner | 43. Bodenblech                    |
| 10. Zündung                            | 27. Gasverteilereinheit      | 44. Haken für Gasflaschenhalter   |
| 11. Grillkammer                        | 28. Hitzeschutz              | 45. Gasflaschenhalter             |
| 12. Hitzereflektor                     | 29. Drahtklammer             | 46. Arretierung Gasflaschenhalter |
| 13. Herausnehmbare Fettauffangtrichter | 30. Bedienfeld               | 47. Halteklammern für Gasflasche  |
| 14. Hintere Rahmenstrebe               | 31. Hitzeschutz Sear Brenner | 48. Lenkrolle                     |
| 15. Einweg-Tropfschale                 | 32. Zündknopf                | 49. Zündholzhalter                |
| 16. Auffangschale                      | 33. Zündmodul                | 50. Stopprolle                    |
| 17. Halterung für Auffangschale        | 34. Windschutz               |                                   |

## ALLGEMEINE ANLEITUNGEN

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

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

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

- Mit dieser Anleitung haben Sie alle notwendigen Informationen für den Zusammenbau Ihres Weber®-Gasgrills. Wir bitten Sie daher, vor der Nutzung Ihres Weber®-Gasgrills diese Anleitungen unbedingt sorgfältig zu lesen.
- Gebrauch durch Kinder verboten.
- Schließen Sie den Grill niemals an das Erdgasnetz (Stadtgasnetz) an! Die Ventile und die Düsen sind ausschließlich für Flüssiggas ausgelegt.
- Nicht mit Holzkohlebriketts oder Lavasteinen verwenden.
- Verwenden Sie ausschließlich Gasflaschen mit 5 kg bis 13 kg Flüssiggas.
- In Großbritannien ist vorgeschrieben, dass dieses Gerät mit einem Druckregler gemäß BS 3016 mit einem Nenn-Ausgangsdruck von 37 Millibar ausgestattet ist (im Lieferumfang des Geräts enthalten).
- Der Schlauch darf nicht geknickt werden.
- Der Schlauch darf max. 1,5 m lang sein.
- Wir empfehlen, dass Sie den Gasschlauch Ihres Weber-Gasgrills aller 5 Jahre austauschen. In einigen Ländern wird vorgeschrieben, dass der Gasschlauch in weniger als 5 Jahren ersetzt werden muss; diese nationalen Vorschriften haben Vorrang.
- Alle vom Hersteller verplombten Bauteile dürfen nicht vom Anwender verändert werden.
- Jegliche Veränderungen am Gerät können zu Unfällen führen.
- Es dürfen ausschließlich behördlich zugelassene Schläuche und Druckregler verwendet werden.
- Ersatzdruckregler und Ersatzschlauch-Baugruppen müssen den vom Hersteller des Gasgeräts für das Kochen im Freien vorgegebenen Bauteilen entsprechen. ♦

### AUFBEWAHRUNG

- Schließen Sie das Ventil an der Gasflasche, wenn Sie den Weber®-Gasgrill nicht verwenden.
- Wenn der Weber®-Gasgrill in einem geschlossenen Raum aufbewahrt wird, muss die Gasflasche aus dem Grill ausgebaut werden. Die Gasflasche selbst muss im Freien an einem gut gelüfteten Ort gelagert werden.
- Wenn die Gasflasche nicht aus dem Weber®-Gasgrill ausgebaut wird, muss der gesamte Grill mit der Gasflasche im Freien an einem gut belüfteten Ort aufbewahrt werden.
- Gasflaschen müssen im Freien an einem gut belüfteten Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Ausgebauter Gasflaschen dürfen nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen aufbewahrt werden. ♦

### BETRIEB

- ⚠ **WARNHINWEIS:** Dieses Gerät ist ausschließlich für den Betrieb im Freien vorgesehen und darf nicht in einer Garage oder auf einer überdachten oder geschlossenen Veranda oder Terrasse betrieben werden.
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Der Weber®-Gasgrill darf nicht unter einem ungeschützten brennbaren Dach oder Überhang betrieben werden.
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Bei Betrieb des Grills dürfen sich innerhalb von 60 cm über, unter, seitlich vor oder hinter dem Grill keine brennbaren Materialien befinden.
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Der Weber®-Gasgrill ist nicht für die Montage in oder auf Caravans und/oder Booten vorgesehen.
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Bei Gebrauch erhitzt sich der gesamte Grill. Lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt.
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Halten Sie elektrische Leitungen und Kabel und den Gasschlauch von beheizten Flächen fern.
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Halten Sie die Grillkochfläche frei von entflammaren Dämpfen und Flüssigkeiten, wie z.B. Kraftstoff, Alkohol und ähnlichen anderen brennbaren Materialien.
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Lagern Sie eine zweite Gasflasche (Reserveflasche) niemals in der Nähe des Weber®-Gasgrills.
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Dieses Gerät erhitzt sich stark. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn sich Kinder oder ältere Menschen in der Nähe aufhalten.
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Bewegen Sie das Gerät nicht bei der Benutzung.
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Benutzen Sie beim Gebrauch dieses Geräts hitzebeständige Grillhandschuhe. ♦

# ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS

## TIPPS FÜR DEN SICHEREN UMGANG MIT FLÜSSIGGAS

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

## ERSATZSCHLAUCH MIT DRUCKREGLER

Land	Teile-Nr.
Tschechische Republik / Litauen / Lettland / Rumänien / Slowakische Republik / Slowenien	41576
Großbritannien	41588
Dänemark / Finnland / Norwegen / Portugal / Spanien	41619
Frankreich	41638
Belgien	41639
Schweiz	41676
Schweden	41677
Österreich / Deutschland	41679
Griechenland / Italien	41680
Niederlande	41681
Polen	43196
Ungarn	43197
Estland	89169
Türkei	89170

**⚠ WICHTIGER HINWEIS: 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.**

LAND	GASART UND GASDRUCK
Bulgarien, Dänemark, Estland, Finnland, Island, Litauen, Lettland, Malta, Niederlande, Norwegen, Rumänien, Schweden, Slowakische Republik, Slowenien, Spanien, Ungarn, Tschechische Republik, Türkei, Zypern	I <sub>3</sub> B/P – 30 mbar
Belgien, Frankreich, Griechenland, Großbritannien, Irland, Italien, Luxemburg, Portugal, Schweiz	I <sub>3</sub> – 28-30 / 37 mbar
Polen	I <sub>3</sub> B/P – 37 mbar
Deutschland, Österreich	I <sub>3</sub> B/P – 50 mbar

## VERBRAUCHSDATEN

kW	Propan	Butan
Genesis® 310	11,14	12,7
Genesis® 320	14,65	16,71
Genesis® 330	17,58	20,1
g/h	Propan	Butan
Genesis® 310	796	924
Genesis® 320	1.047	1.216
Genesis® 330	1.257	1.463

# ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS

## STANDORTOPTIIONEN FÜR DIE GASFLASCHENINSTALLATION

Wählen Sie eine der drei Optionen aus, um den Ort für den Betrieb der Gasflasche zu bestimmen: Einbauen in den Unterschrank, Montieren des Haltebügels oder Platzen der Gasflasche auf dem Boden. Typ und Größe der erworbenen Gasflasche hilft Ihnen bei der Bestimmung des Einbauorts der Gasflasche.

### Installation im Unterschrank

Die LP-Gasflasche kann in den Unterschrank des Grills eingebaut werden, solange die Flasche den Richtlinien zur Flaschengröße entspricht (1). Ob eine Gasflasche problemlos im Unterschrank des Grills betrieben werden darf, wird durch mehrere Faktoren bestimmt:

- A) Der Boden der Gasflasche muss zwischen die Gasflaschen-Halteklammern passen und vollständig und eben auf dem Bodenblech aufsetzen.

#### Maße für Gasflaschen

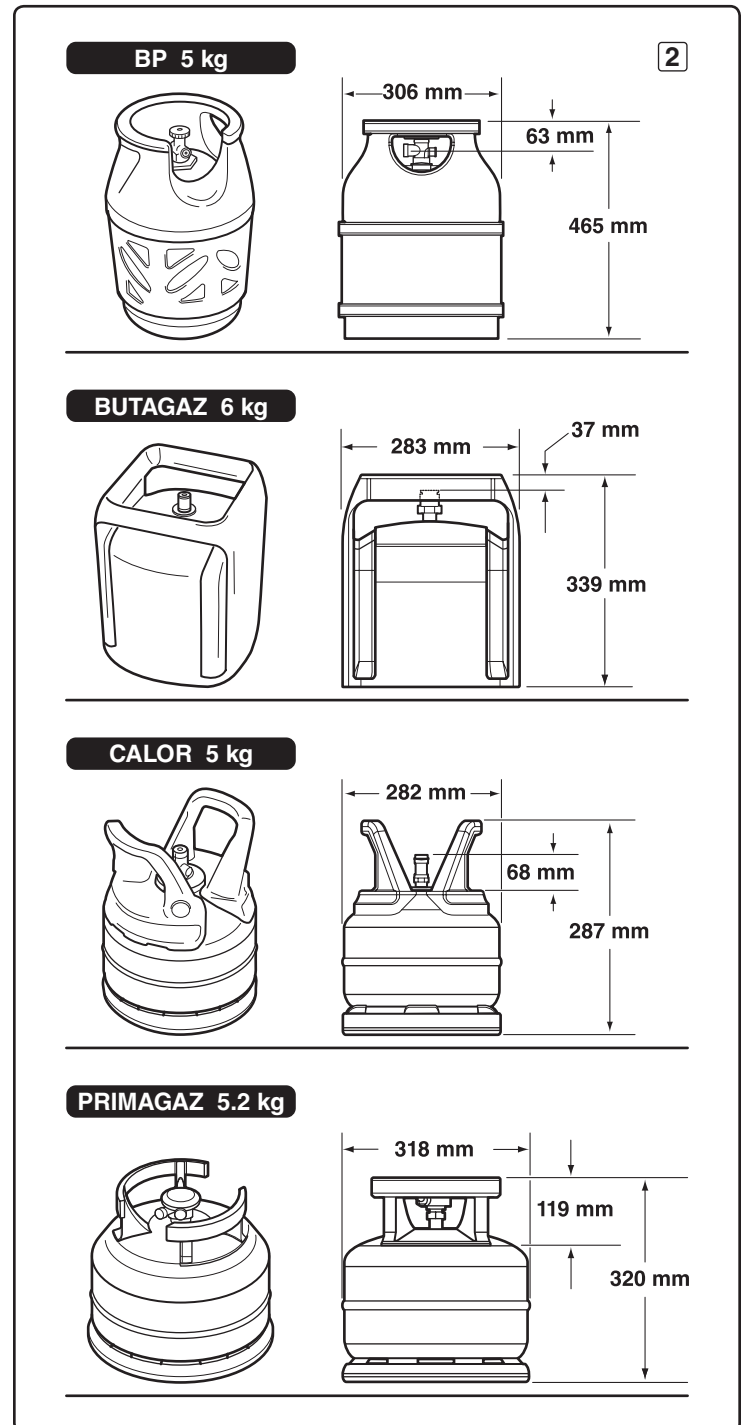
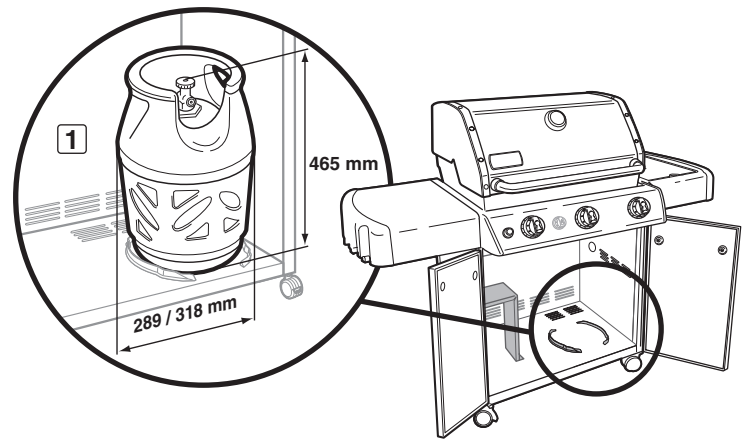
**Höhe:** max. 465 mm  
**Breite:** max. 289 mm (rechteckige Grundfläche) oder max. 318 mm (runde Grundfläche)

- B) **Gasflaschenvolumen:**

6 kg max.

Es sind mehrere zulässige Modelle von Gasflaschen mit den entsprechenden Maßen dargestellt (2).

- ⚠ **WARNHINWEIS:** Wenn die von Ihnen erworbene LP-Gasflasche nicht den Anforderungen der Gasflaschengröße genügt, schließen Sie die Gasflasche nicht im Unterschrank an. Montieren Sie die Gasflasche an den Gasflaschenhaltebügel oder stellen Sie die Gasflasche auf dem Boden ab. Anderenfalls kann der Gasschlauch beschädigt werden, und es kann zu einem Brand oder einer Explosion und infolge dessen zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen und zu Sachschäden kommen. ♦



# ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS

## EINBAUEN DER GASFLASCHE

**Kaufen Sie bei Ihrem Gasversorger eine volle Gasflasche.**

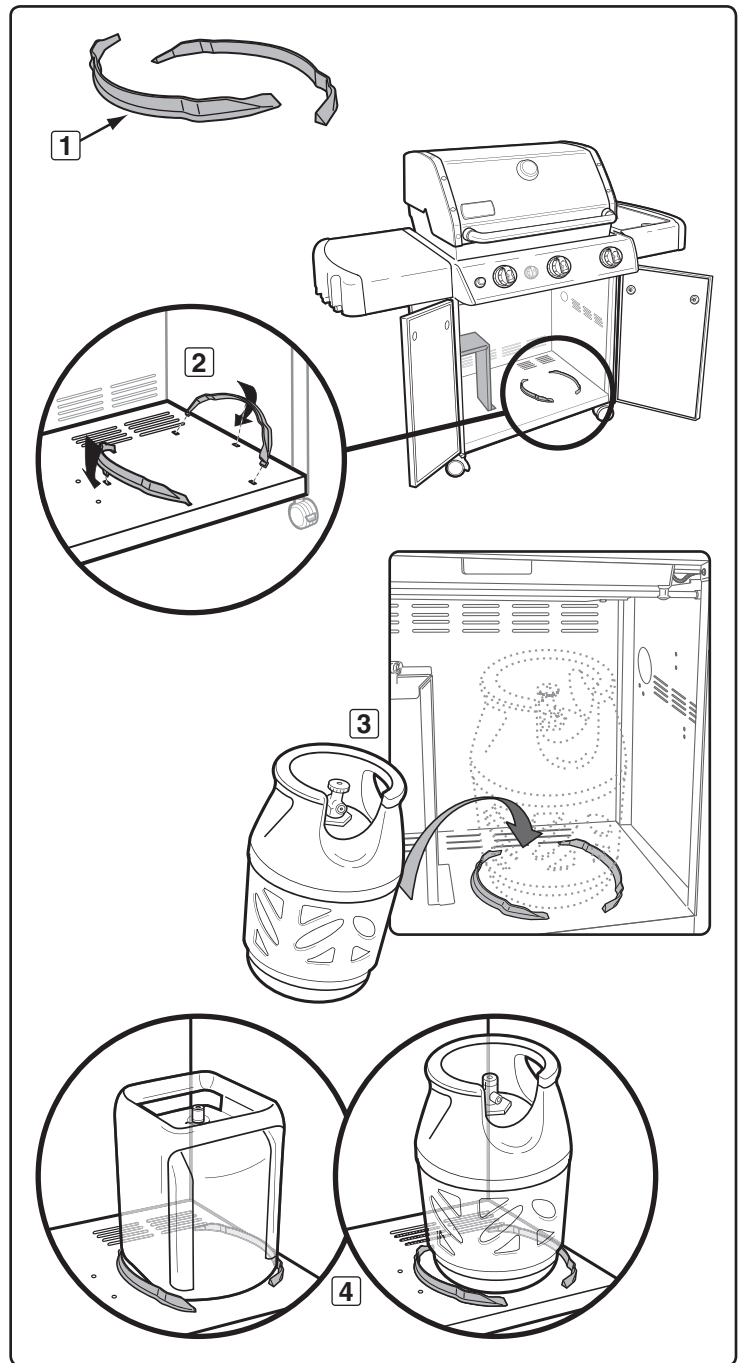
Die Flasche muss immer stehend eingebaut, transportiert und gelagert werden. Die Flasche darf auf keinen Fall herunterfallen oder sorglos behandelt werden. Lagern Sie die Flasche niemals an einem Ort, an dem die Temperatur 51°C (nicht mehr mit der Hand anfassbar) übersteigen könnte. Lassen Sie die Flasche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

### Installation Halteklammern für Gasflasche

Sie benötigen Folgendes: die Halteklammern der Gasflasche (1).

- A) Öffnen Sie den Unterschrank. Rasten Sie die Flaschenhalterungen in die Montagelöcher in der Grundplatte ein (siehe Abbildung (2)). Setzen Sie die Laschen der Halteklammern in die rechteckigen Schlitz ein. Sichern Sie die Klammer, indem Sie die Haken nach unten schwenken und somit die Laschenmitte verriegeln.
- B) Heben Sie die Gasflasche an und positionieren Sie die Gasflasche zwischen die Halteklammern (3) am Bodenblech.
- C) Drehen Sie die Gasflasche so, dass das Ventil in Richtung Vorderseite des Grills zeigt.

Stellen Sie sicher, dass die Flaschenklammern auf der Grundplatte installiert werden, und dass der Sockel der Gasflasche zwischen die Flaschenklammern passt.



# ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS

## Installation außerhalb des Unterschranks

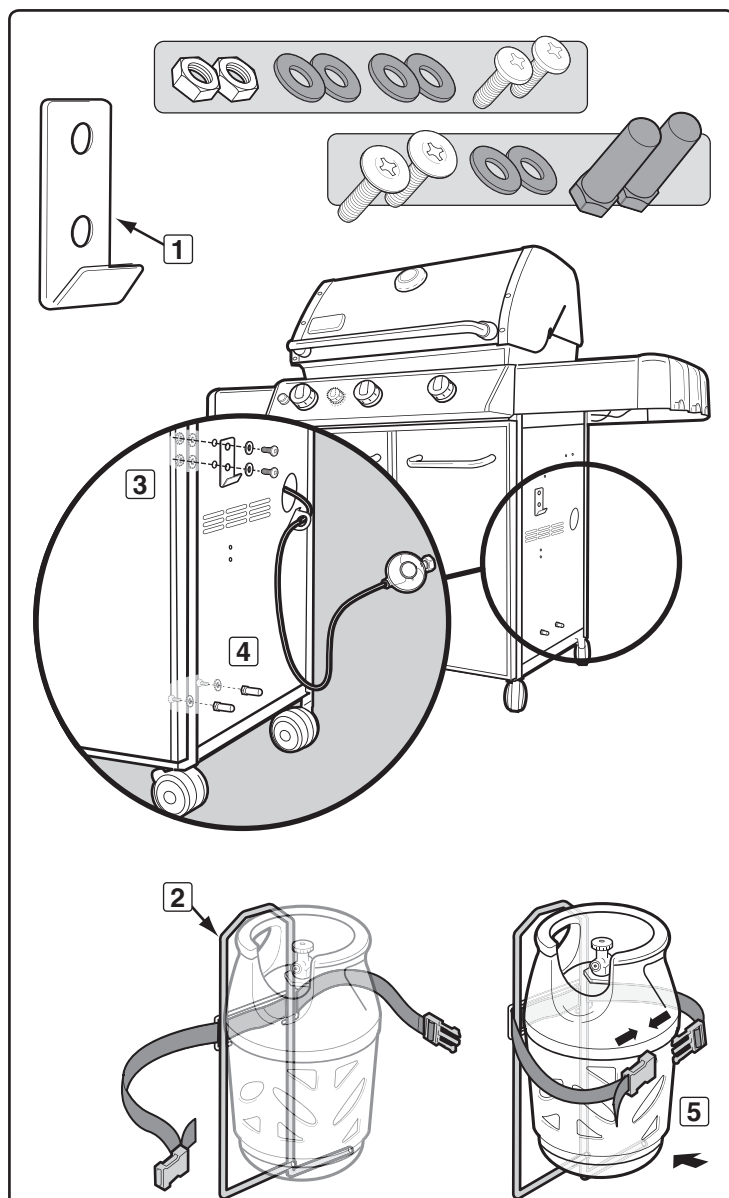
Wenn die von Ihnen verwendete Gasflasche nicht den Richtlinien zu Typen und Größen von Gasflaschen entspricht: Montieren Sie die Gasflasche an den Gasflaschenhaltebügel oder stellen Sie die Gasflasche auf dem Boden ab. Die Gasflasche muss in beiden Fällen außerhalb des Unterschranks rechts neben den Grill platziert werden.

## Installation des Haltebügels für Gasflasche

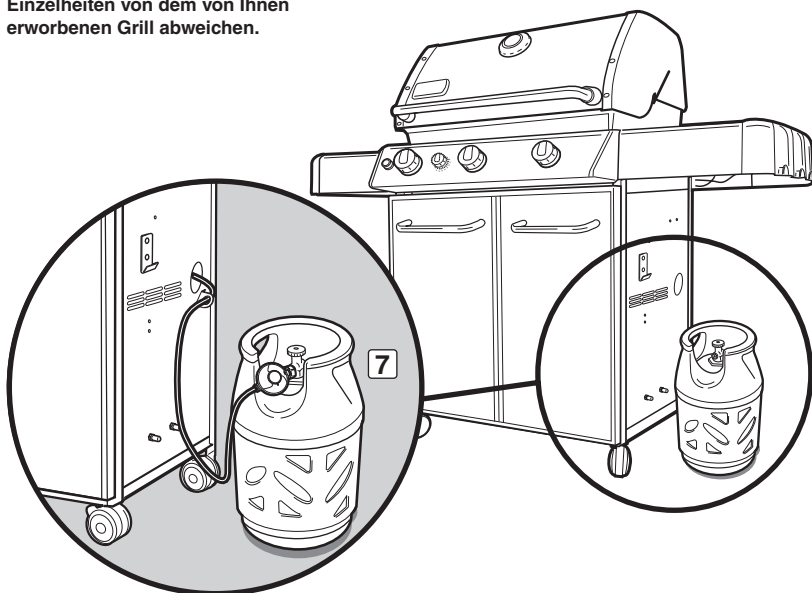
- Sie benötigen Folgendes: die Halteklammer (1) und den Haltebügel der Gasflasche (2).
- D) Bringen Sie den Haken für den Gasflaschenhalter an der rechten Außenwand des Grills an. Befestigen Sie den Haken mit Schrauben, Unterlegscheiben und Muttern (3).
  - E) Montieren Sie die Arretierung für den Gasflaschenhalter. Benutzen Sie hierzu die Schrauben, Unterlegscheiben und Muttern (4).
  - F) Drehen Sie die Gasflasche so, dass das Ventil in Richtung Vorderseite des Grills zeigt.
  - G) Halten Sie den Haltebügel und kippen Sie die Gasflasche, sodass sich die beiden abgewinkelten Auflagen des Gasflaschen-Haltebügels unter dem Fußring der Gasflasche befinden. Stellen Sie die Länge des Riemens auf die Flasche auf die Gasflasche ein und klicken Sie die Verschlüsse an den Enden ineinander (5).
  - H) Heben Sie den Haltebügel hoch und hängen Sie den Bügel wie dargestellt in die Halteklammer für die Gasflasche ein (6).

## Bodenplatzierung

- I) Stellen Sie die Gasflasche außerhalb des Unterschranks rechts neben dem Grill auf dem Boden ab (7).
- J) Drehen Sie die LP Gasflasche so, dass die Ventilöffnung zur Vorderseite des Weber®-Gasgrills zeigt. ♦



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



# ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS

## VORBEREITEN FÜR DEN ANSCHLUSS AN DIE LP GASFLASCHE

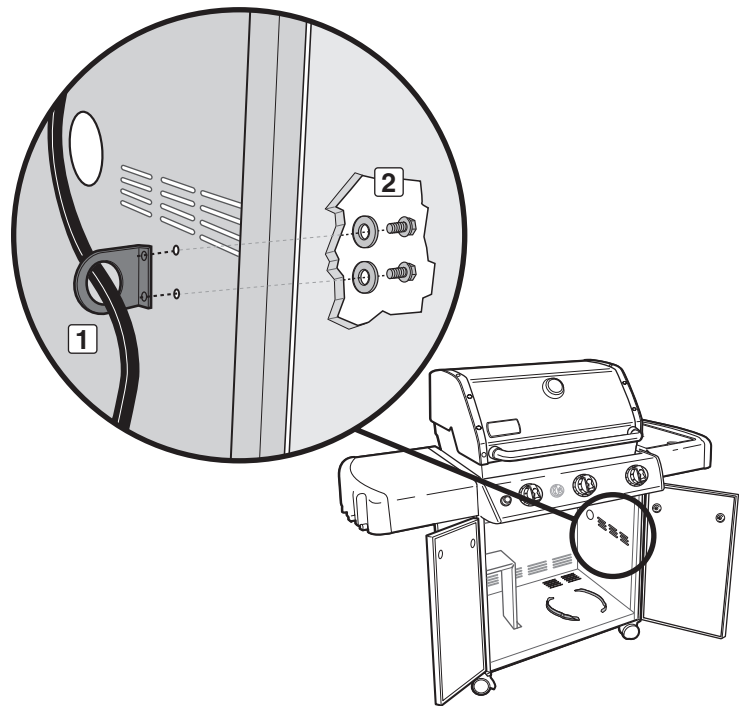
Der Regler muss an der Seitenblende mit der mitgelieferte Schlauchführung gesichert werden.

### Installation im Unterschrank

- A) Öffnen Sie die Türen des Unterschranks.
- B) Schieben sie die Schlauchführung (1) zusammen mit dem Schlauch durch die Öffnung am rechten Seitenblech nach innen. Befestigen Sie die Schlauchführung mit den dafür vorgesehenen zwei Kreuzschlitzschrauben und Unterlegscheiben (2).

**⚠ WARNHINWEIS: Der Schlauch muss am Seitenblech mit der Schlauchführung gesichert werden. Anderenfalls kann der Gasschlauch beschädigt werden, und es kann zu einem Brand oder einer Explosion und infolge dessen zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen und zu Sachschäden kommen.**

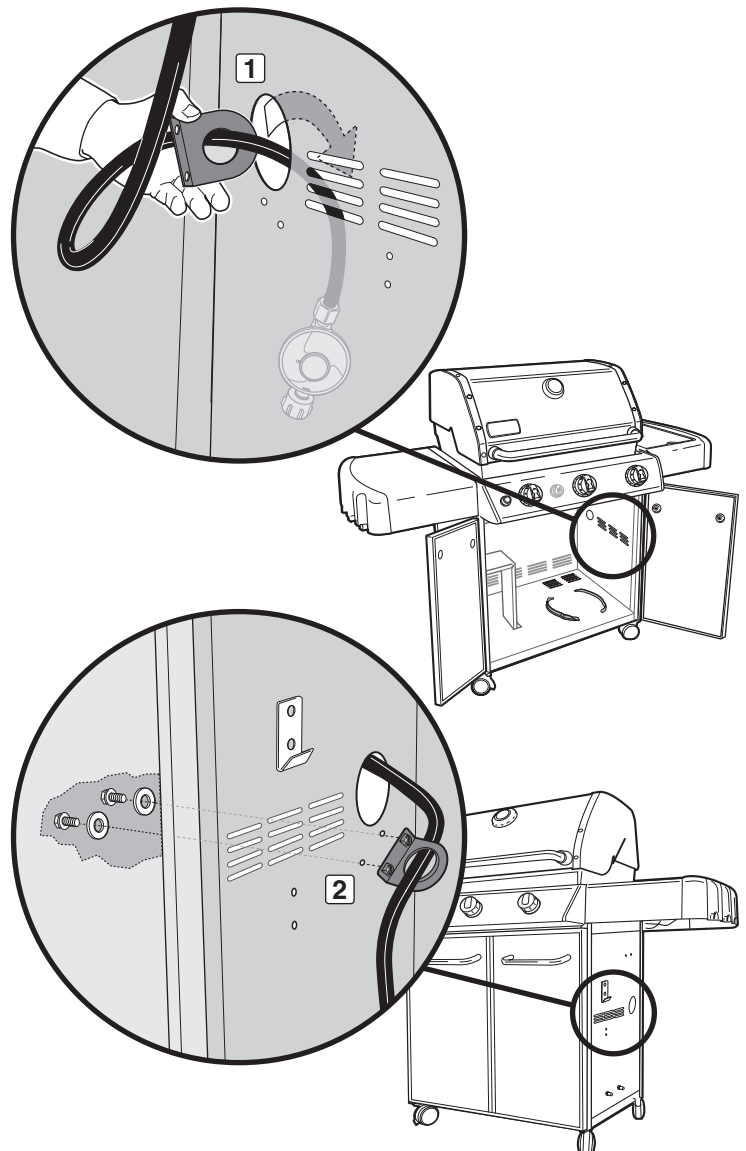
*Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die Flaschenklammern auf der Bodenplatte installiert werden, und dass der Sockel der Gasflasche zwischen die Flaschenklammern passt.*



### Installation außerhalb des Unterschranks

- C) Öffnen Sie die Türen des Unterschranks.
- D) Führen Sie den Reglerschlauch und die Schlauchführung (1) durch die Seitenöffnung.
- E) Befestigen sie die Schlauchdurchführung von außen an den dafür vorgesehenen Stellen. Verwenden sie dazu die zwei Kreuzschlitzschrauben und Unterlegscheiben (2).

**⚠ WARNHINWEIS: Der Schlauch muss an der Seitenblende mit der Halteklammer gesichert werden. Anderenfalls kann der Gasschlauch beschädigt werden, und es kann zu einem Brand oder einer Explosion und infolge dessen zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen und zu Sachschäden kommen. ♦**



# ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS

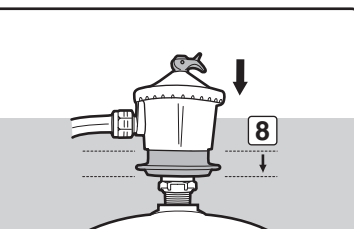
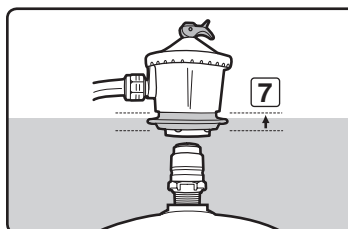
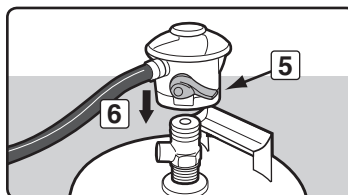
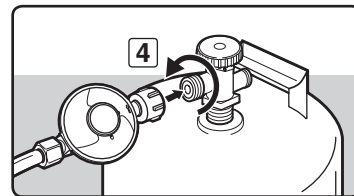
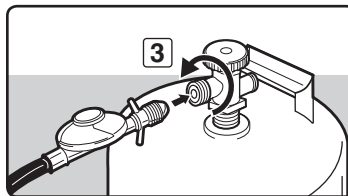
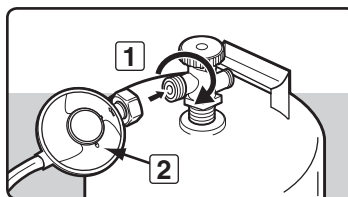
## ANSCHLIESSEN DER FLÜSSIGGASFLASCHE

**⚠ 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.

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





# ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS

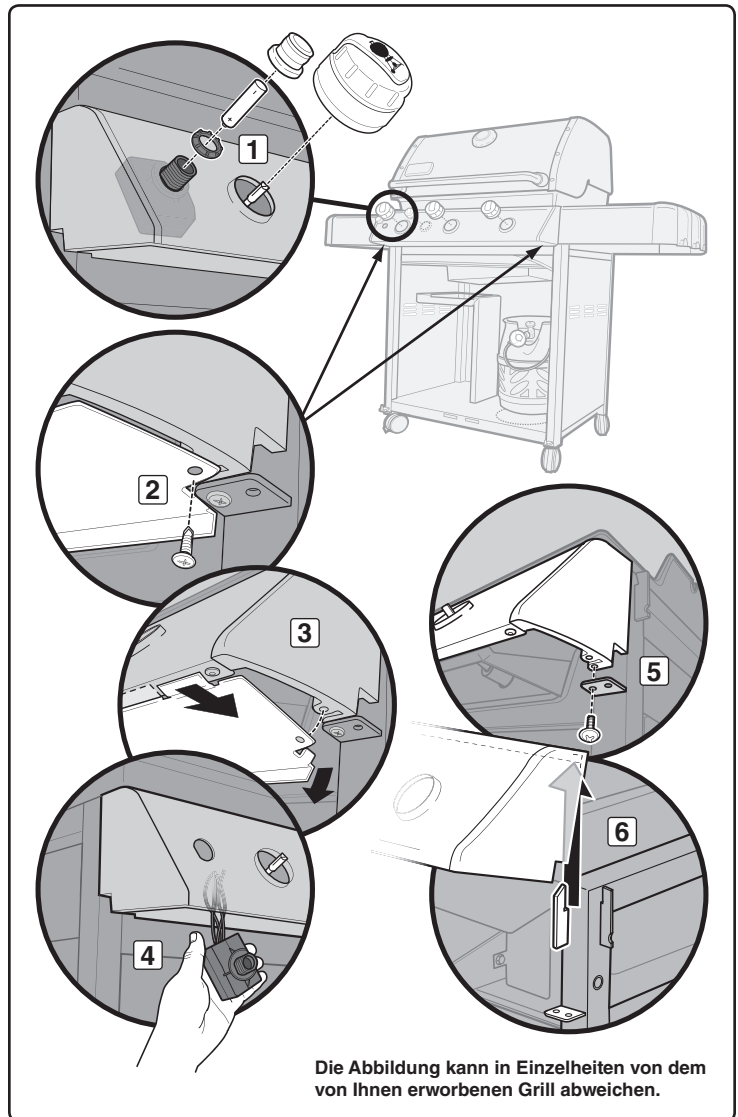
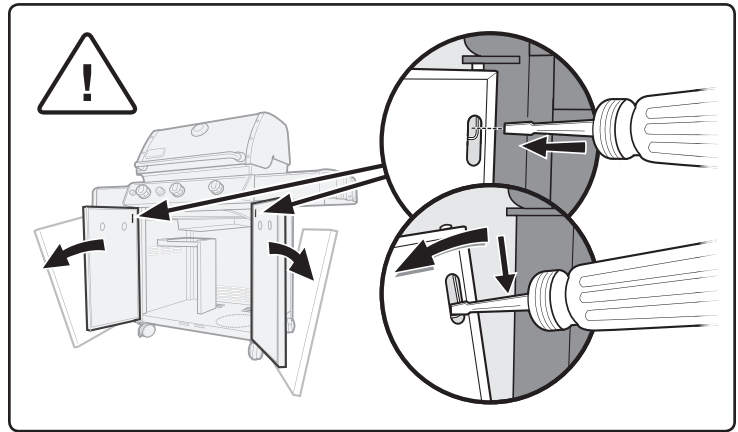
## VORBEREITUNG DES LECKAGETESTS

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

### Entfernen sie die Bedienknöpfe und das Bedienfeld.

Sie benötigen Folgendes: Kreuzschlitz-Schraubendreher

- A) Entfernen Sie die Bedienknöpfe, die Zündtaste, die Überwurfmutter und die Batterie (1).
- B) Entfernen Sie die Schrauben vom Windschutz mit einem Kreuzschlitz-Schraubendreher (2).
- C) Kippen Sie das Ende des Windschutzes nach unten und schieben Sie den Windschutz zum Entnehmen weg (3).
- D) Lassen Sie das Zündungsmodul an den Kabeln herunterhängen. Trennen Sie es nicht ab (4).
- E) Entfernen Sie die Schrauben von der Unterseite des Bedienfeldes mit einem Kreuzschlitz-Schraubendreher (5).
- F) Heben Sie das Bedienfeld leicht an, kippen Sie die Vorderkante nach oben und heben Sie sie leicht an (6).
- G) Montieren Sie nach Beendigung des Leckagentests das Bedienfeld und den Windschutz wieder. ♦



# ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS

## PRÜFEN AUF GASLECKS

### ⚠ GEFAHRENHINWEIS

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

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

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

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

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

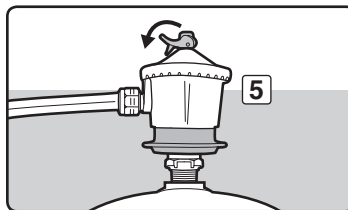
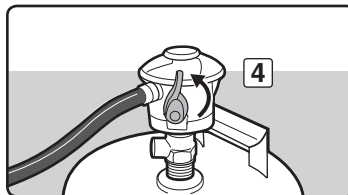
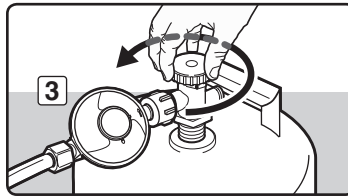
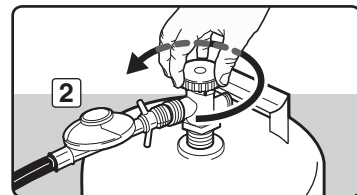
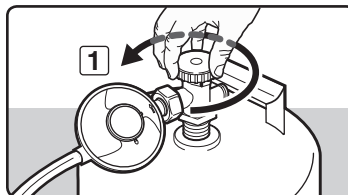
Die Bedienknöpfe der Hauptbrenner müssen auf Position AUS stehen. Wenn der Grill über einen Seitenbrenner verfügt, stellen Sie sicher, dass der Seitenbrenner AUS ist.

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

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

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

- A) Mischen Sie Seife oder Spülmittel in das Wasser.
- B) Öffnen Sie das Gasflaschenventil wie es entsprechend des Reglertypes vorgesehen ist.
  - a) Öffnen Sie das Flaschenventil durch Drehen entgegen den Uhrzeigersinn (1) (2) (3).
  - b) Drehen Sie den Reglerhebel in die Position OBEN/EIN/ON (4).
  - c) Drehen Sie den Reglerhebel in die Position EIN/ON (5).
- 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](http://www.weber.com).
- D) Drehen Sie nach Beendigung der Lecktests die Gaszufuhr an der Quelle auf AUS und reinigen Sie die Anschlüsse mit Wasser.



# ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS

## Prüfen Sie

- E) Anschluss Reglerschlauch zum Abzweigstück (1).
- F) Anschlüsse Haupt-Gasleitung zum Abzweigstück (2).
- G) Anschlüsse Haupt-Gasleitung zum Gasverteiler (3).
- H) Anschluss Seitenbrenner-Gasleitung zum Gasverteiler (4).
- I) Seitenbrenner-Anschlussstück zum Seitenbrennertopf (5).
- J) Anschlüsse Seitenbrenner-Anschlussstück zum Seitenbrennerventil (6).

**⚠ WARNHINWEIS:** Wenn Sie an einem Anschluss (1, 2, 3, 4, 5 oder 6) ein Leck feststellen, ziehen Sie den Anschluss mit einem Schraubenschlüssel nach und prüfen Sie nochmals mit einer Seifenlösung auf Leckagen. Wenn auch nach dem erneuten Festschrauben der Anschlüsse und Armaturen ein Leck vorhanden ist, drehen Sie das Gas AUS. **BETREIBEN SIE DEN GRILL NICHT.** Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Die Kontaktinformationen der Händler finden Sie auf unserer Website unter [www.weber.com](http://www.weber.com)®.

- K) Anschluss Seitenbrenner-Schnelltrennkupplung (7).
- L) Anschluss Regler zur Gasflasche (8).
- M) Anschluss Reglerschlauch zum Regler (9).
- N) Anschlüsse Ventile zum Gasverteiler (10).

**⚠ WARNHINWEIS:** Wenn Sie an einem der Anschlüsse (7, 8, 9 oder 10) ein Leck feststellen, stellen Sie das Gas AUS. **BETREIBEN SIE DEN GRILL NICHT.** Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Die Kontaktinformationen der Händler finden Sie auf unserer Website unter [www.weber.com](http://www.weber.com)®.

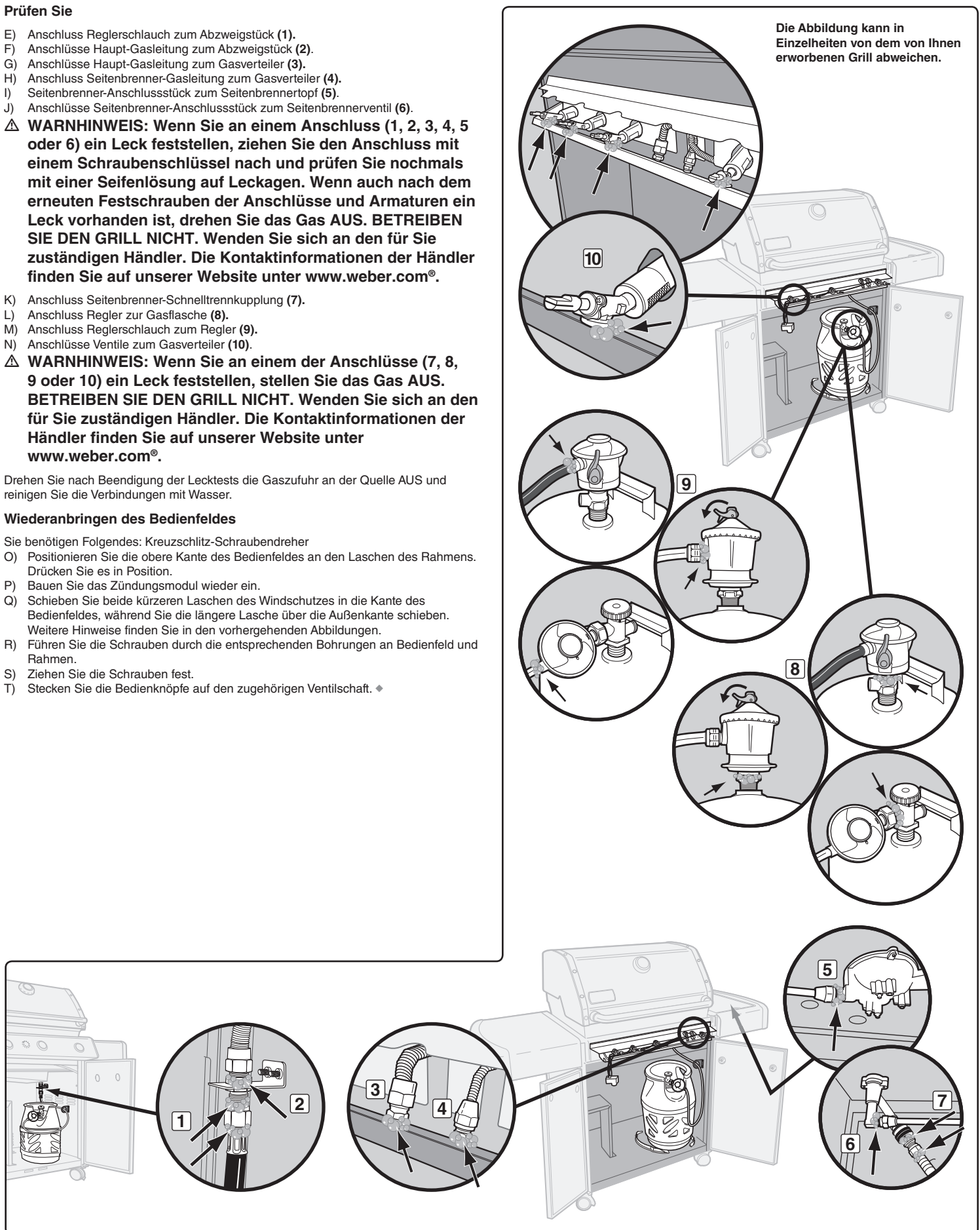
Drehen Sie nach Beendigung der Lecktests die Gaszufuhr an der Quelle AUS und reinigen Sie die Verbindungen mit Wasser.

## Wiederanbringen des Bedienfeldes

Sie benötigen Folgendes: Kreuzschlitz-Schraubendreher

- O) Positionieren Sie die obere Kante des Bedienfeldes an den Laschen des Rahmens. Drücken Sie es in Position.
- P) Bauen Sie das Zündungsmodul wieder ein.
- Q) Schieben Sie beide kürzeren Laschen des Windschutzes in die Kante des Bedienfeldes, während Sie die längere Lasche über die Außenkante schieben. Weitere Hinweise finden Sie in den vorhergehenden Abbildungen.
- R) Führen Sie die Schrauben durch die entsprechenden Bohrungen an Bedienfeld und Rahmen.
- S) Ziehen Sie die Schrauben fest.
- T) Stecken Sie die Bedienknöpfe auf den zugehörigen Ventilschaft. ♦

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



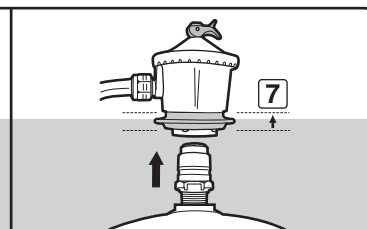
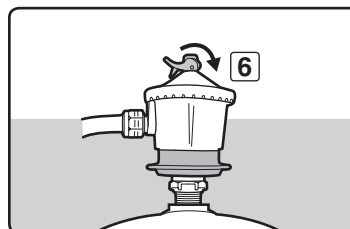
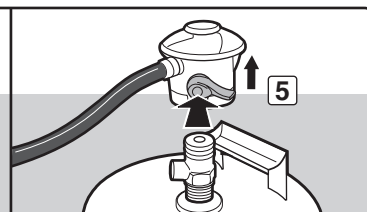
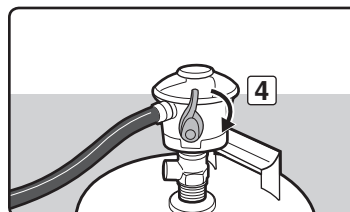
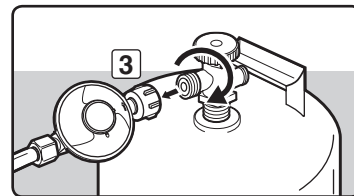
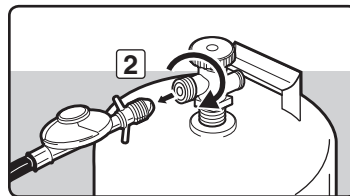
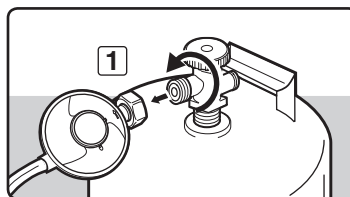
# ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS

## WIEDERAUFFÜLLEN DER FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE

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

Ausbauen der Gasflasche:

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



## WIEDERANSCHLIESSEN DER FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE

Siehe "ANSCHLIESSEN DER FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE" ♦

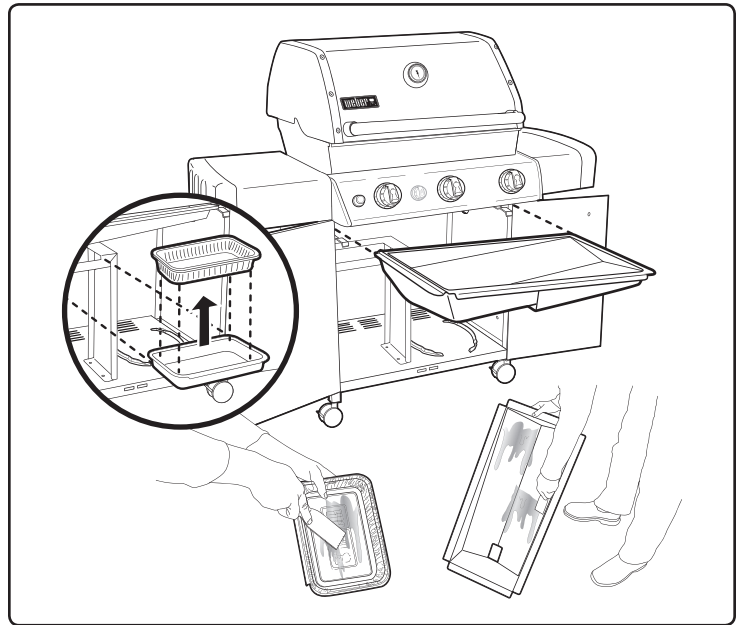
## VOR DER VERWENDUNG DES GRILLS

### HERAUSNEHMBARE FETTAUFFANGSCHALE UND ALU-TROPFSCHALE

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

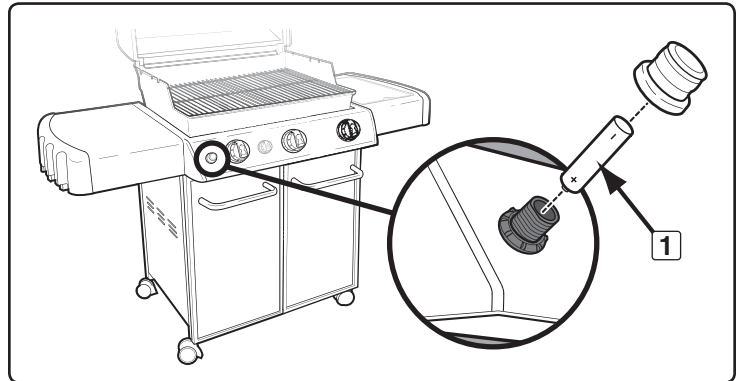
Entfernen Sie übermäßiges Fett mit einem Holz- oder Kunststoffspatel. Waschen Sie bei Bedarf die Fettauffangschale und die Tropfschale mit einer Seifenlösung und spülen Sie beides anschließend mit frischem Wasser. Tauschen Sie die Alu-Tropfschale bei Bedarf aus.

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



### PRÜFUNG DER ELEKTRONISCHEN ZÜNDUNG

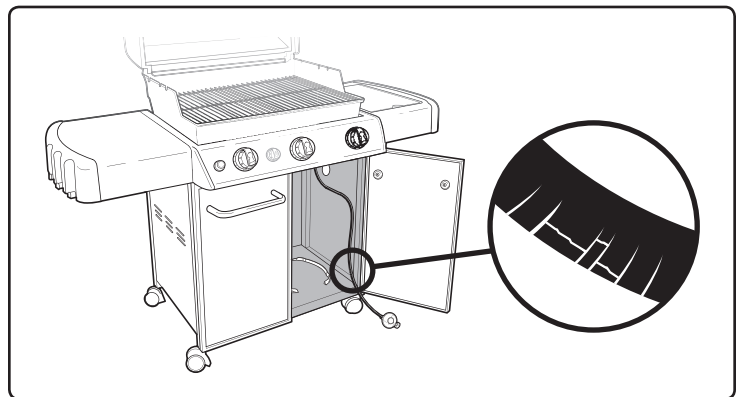
Kontrollieren Sie, dass sich die AA-Batterie (nur Alkaline) in gutem Zustand befindet und ordnungsgemäß installiert ist (1). Einige Batterien verfügen über eine Kunststoff-Schutzumwicklung. Diese Kunststoff-Schutzumwicklung müssen Sie entfernen. Verwechseln Sie die Kunststoff-Schutzumwicklung nicht mit dem Batterieetikett. ♦



### 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](http://www.weber.com)®. ♦



# ZÜNDUNG UND VERWENDUNG DES HAUPTBRENNERS

## ZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS

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

### ⚠ GEFAHRENHINWEIS

Wenn Sie den Deckel während des Zündens des Brenners nicht öffnen, oder die 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.

### Elektronisches Zündsystem

*Hinweis: Jeder Bedienknopf betätigt einen einzelnen Brenner. Das Elektronische Zündsystem zündet einen Brenner durch einen Funken von der Zündelektrode im Inneren der Gas Catcher™-Zündkammer. Die Energie für den Funken erzeugen Sie durch Drücken der Zündtaste für die elektronische Zündung. Sie können die Zündung hören.*

⚠ **WARNHINWEIS:** Überprüfen Sie vor jeder Nutzung des Grills den Schlauch auf Knicke, Risse, 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](http://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.)

⚠ **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).

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

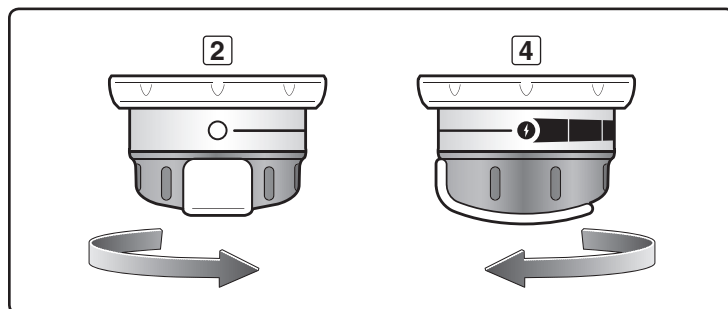
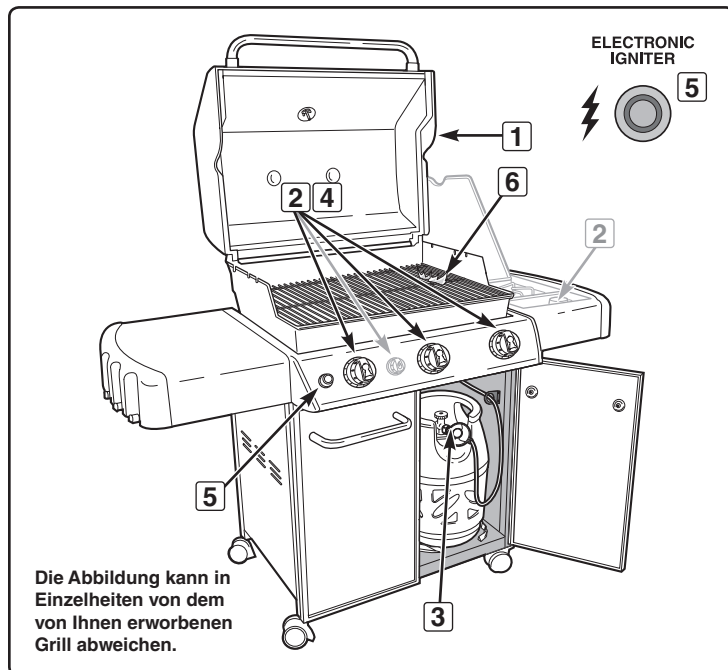
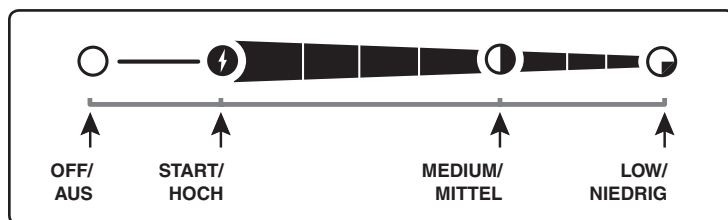
- D) Drücken Sie den Bedienknopf für den Brenner und drehen Sie den Bedienknopf in die Position START/HI (4).  
E) Drücken und halten Sie die Taste für die elektronische Zündung. Sie können die Zündung hören (5).  
F) Prüfen Sie, dass der Brenner gezündet hat, indem Sie durch den Grillrost schauen. Sie müssen eine Flamme sehen (6).

⚠ **WARNHINWEIS:** Falls der Brenner nicht innerhalb von fünf Sekunden 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.

- G) Zum Zünden der anderen Brenner wiederholen Sie die Schritte D bis F. ♦

### SO SCHALTEN SIE DIE BRENNER AUS

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

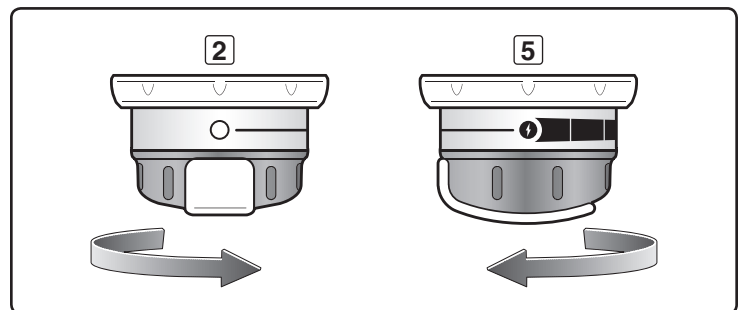
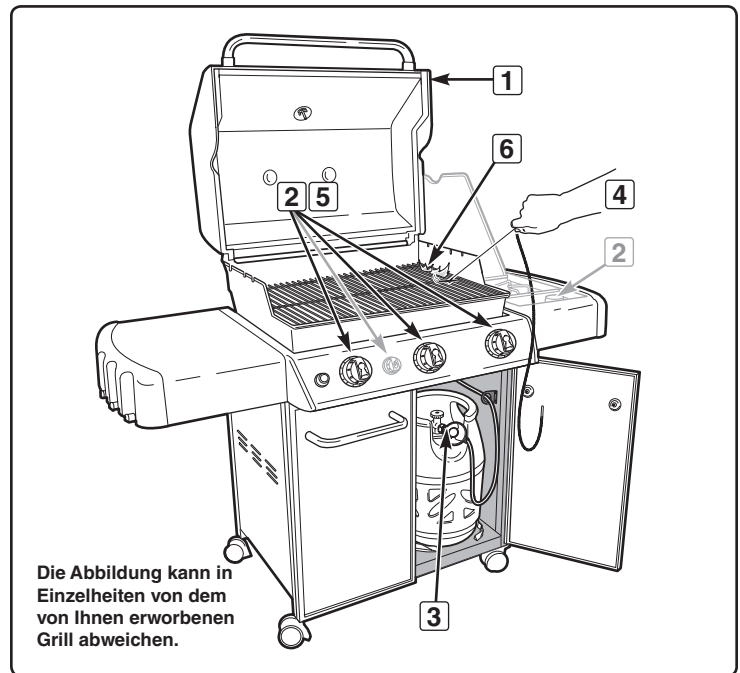
### ⚠ GEFAHRENHINWEIS

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 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) Befestigen Sie ein Zündholz im Zündholzhalter und zünden Sie das Zündholz an.
- 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).
- ⚠ **WARNHINWEIS: Beugen Sie sich nicht über den offenen Grill.**
- 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 innerhalb von fünf Sekunden 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.**
- H) Zum Zünden der anderen Brenner wiederholen Sie die Schritte D bis F. ♦

### SO SCHALTEN SIE DIE BRENNER AUS

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® (MODELL 330)

## SEAR STATION®-BRENNERZÜNDUNG

Das Modell 330 verfügt über einen Sear-Brenner. Der Sear-Brenner wird ebenfalls wie ein einzelner Brenner bedient. Daher erfolgt die Zündung des Sear-Brenner in gleicher Weise wie die Zündung des Hauptbrenners. Weitere Informationen zum Zünden des Sear-Brenner finden Sie in Abschnitt "ZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS" ♦

## MANUELLES ZÜNDEN DES SEAR STATION®-BRENNERS

Weitere Informationen zum manuellen Zünden des Anbratbrenners finden Sie in Abschnitt "MANUELLES ZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS" ♦

## 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 Röstoffe an der Oberfläche des Grillgutes. Durch das scharfe Anbraten erhält das Grillgut optimale Grillmarkierungen. Perfekte Grillmarkierungen zusammen mit tollem Röstaroma machen das Essen zu einer wahren Gaumenfreude.

Der Sear Station®-Brenner verfügt über Regelungseinstellung OFF/AUS, START/HOCH und LOW/NIEDRIG, welcher zusammen mit den linken und rechten Brennern funktioniert. Mit dem Brenner zum scharfen Anbraten und dem benachbarten Brenner können Sie Fleisch scharf anbraten, während Sie den rechten Grillbereich mit einer moderaten Hitze zum Grillen verwenden.

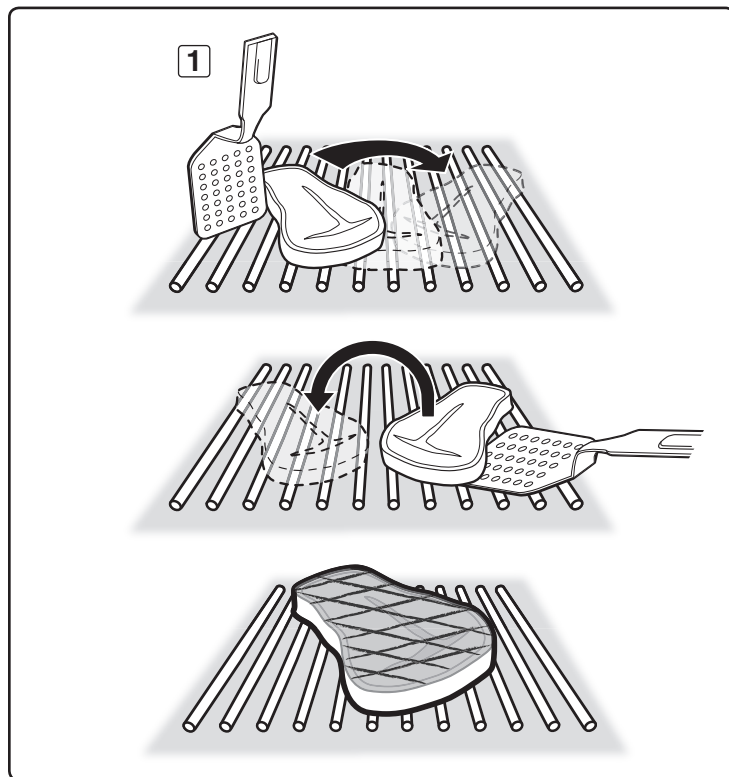
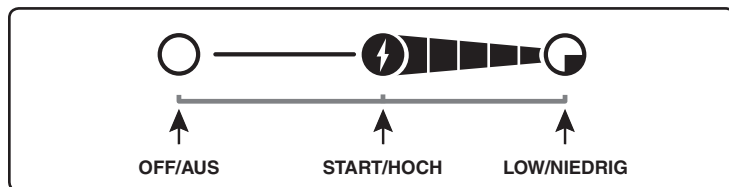
Vor dem Anbraten sollten Sie alle Hauptbrenner zum Vorheizen des Grills für 15 Minuten auf die Position HI/HOCH stellen. Schließen Sie beim Grillen für eine maximale Hitze und zur Vermeidung von Stichflammen immer den Deckel.

Drehen Sie nach dem Vorheizen des Grills den rechten Brenner aus oder auf kleine Flamme. Lassen Sie den linken Brenner in der Position HI/HOCH 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 den rechten Brenner 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. ♦





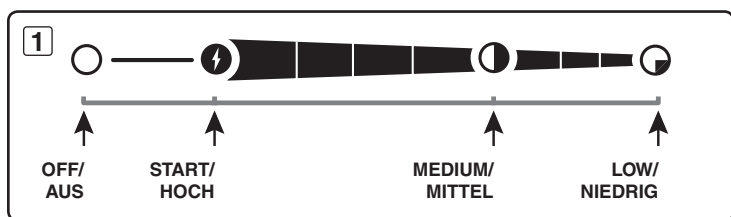
# TIPPS UND NÜTZLICHE HINWEISE FÜR DAS GRILLEN

- Heizen Sie den Grill vor dem Grillen immer vor. Stellen Sie alle Brenner auf HI/HOCH und schließen Sie den Deckel. Heizen Sie den Grill 10 Minuten lang vor, bis das Thermometer 260° bis 290°C (500° bis 550°F) anzeigt.
- Für ein perfektes Ergebnis braten Sie das Fleisch immer erst an und garen Sie das Fleisch bei geschlossenem Deckel.
- Die in den Rezepten angegebenen Garzeiten gelten für Wetterbedingungen von 20°C (70°F) Temperatur und fast Windstille. An kälteren und windigen Tagen oder in größeren Höhen verlängern sich die Garzeiten. An extrem warmen Tagen sollten Sie die Garzeiten entsprechend verkürzen.
- Die Garzeiten sind vom Wetter und von der Masse, der Größe und der Form des Grillguts abhängig.
- Bei einem neuen Gasgrill werden möglicherweise bei den ersten Grillvorgängen etwas höhere Temperaturen erreicht.
- In Abhängigkeit von den Bedingungen beim Grillen müssen Sie die Bedienknöpfe der Brenner möglicherweise nachregeln, um für die richtige Gartemperatur zu sorgen.
- Im Allgemeinen benötigen größere Stücke an Fleisch eine längere Garzeit je kg 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 am 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 Aluminiumfolie, Sie können jedoch jede Metallpfanne mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Sorgen Sie immer dafür, dass Fettauffangwanne und Tropfschale sauber und frei von Fett und Grillresten sind.
- Legen Sie die herausnehmbare Fettauffangwanne nicht mit Folie aus. Dadurch kann das Bratenfett möglicherweise nicht in die Auffangwanne abfließen.
- Benutzen Sie ein Uhr um zu weit durchgegartes Grillgut zu vermeiden.

*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.**

Sie können die einzelnen Brenner wie gewünscht einstellen. Die Einstellstufen sind: (1) OFF/AUS, START/HOCH, MEDIUM/MITTEL oder LOW/NIEDRIG.



*Hinweis: Bei einem neuen Grill ist die Temperatur bei den ersten Grillvorgängen möglicherweise höher als in der Rezeptbroschüre angegeben, da die Oberflächen noch besonders blank sind und sehr stark reflektieren. Die aktuellen Bedingungen beim Grillen, wie z.B. Wind oder Wetter, machen möglicherweise ein Verstellen der Brennerregler notwendig, um die gewünschte Gartemperatur zu erzielen.*

**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.**

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

## 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. ♦

## 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

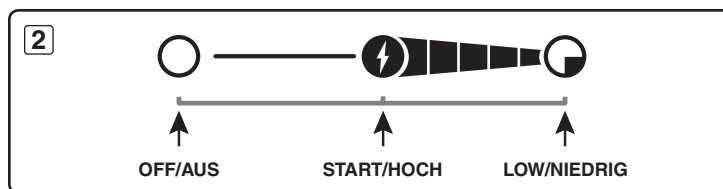
Die Flavorizer®-Bar-Aromaschienen sind so gestaltet, dass herabtropfender Bratensaft in Aroma umgewandelt wird. Überschüssige herabtropfende Bratenfette sammeln sich in der Auffangwanne unter der herausnehmbaren Tropfschale. Es sind passende Einweg-Tropfschalen aus Folie erhältlich. ♦

## 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 (2), 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®"). ♦



# ZÜNDUNG UND VERWENDUNG DES SEITENBRENNERS

## ZÜNDEN DES SEITENBRENNERS

### ⚠ GEFAHRENHINWEIS

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

⚠ **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](http://www.weber.com)®.

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

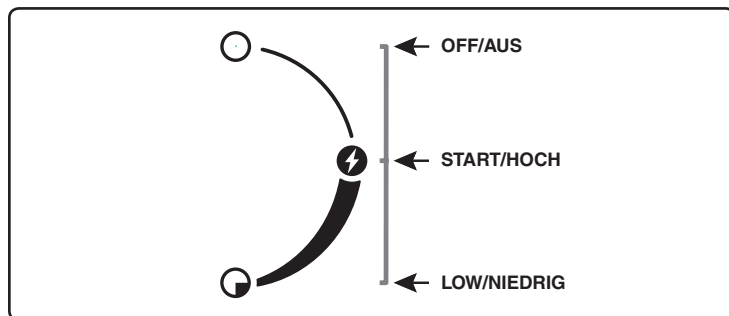
⚠ **VORSICHT:** Die Flamme des Seitenbrenners ist an sonnigen Tagen möglicherweise nur schwer zu erkennen.

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

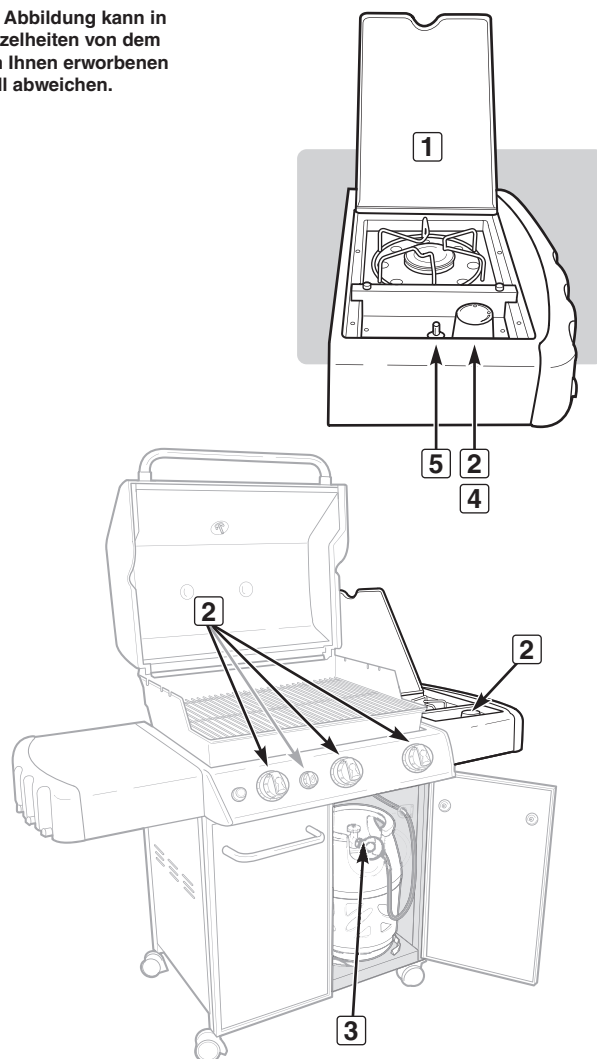
- a) Drehen Sie das Regelventil des Seitenbrenners, die Hauptbrenner und die Gasversorgung (Flasche) zu.
- b) Warten Sie 5 Minuten, damit das Gas vor dem nächsten Zündversuch bzw. dem Zünden mit Zündholz (siehe "MANUELLES ZÜNDEN DES SEITENBRENNERS") verfliegen kann. ♦

## SO SCHALTEN SIE DIE BRENNER AUS

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



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



# ZÜNDUNG UND VERWENDUNG DES SEITENBRENNERS

## MANUELLES ZÜNDEN DES SEITENBRENNERS

### ⚠ GEFAHRENHINWEIS

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

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

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

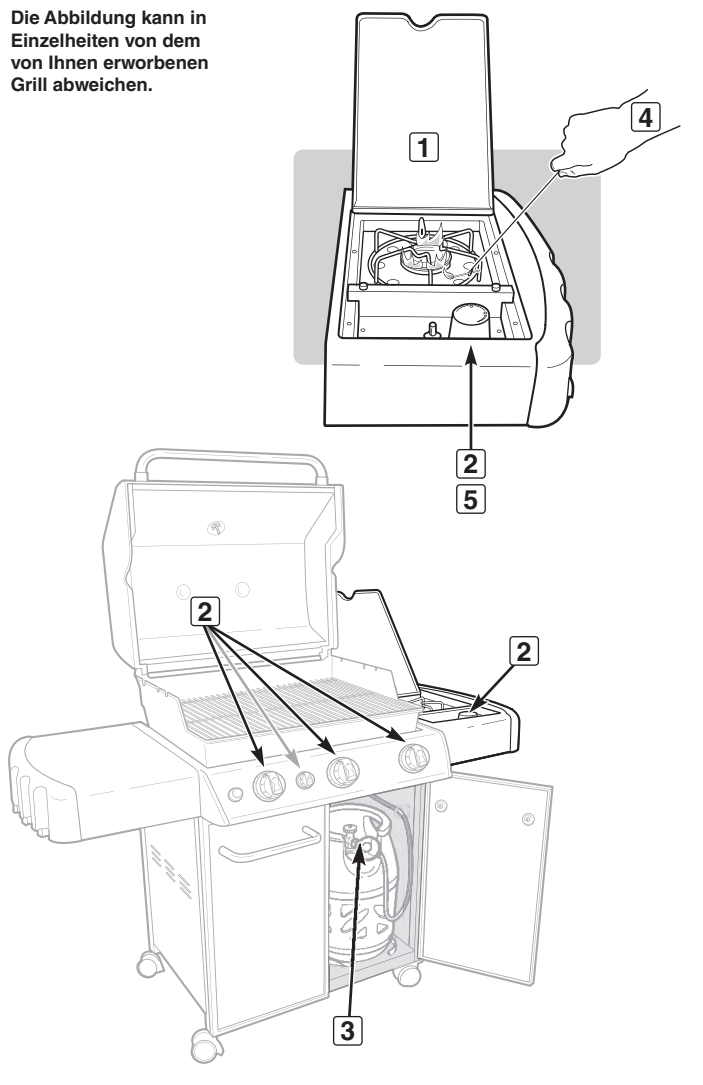
⚠ **WARNHINWEIS:** Wenn der Seitenbrenner nicht in fünf Sekunden zündet:

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

### SO SCHALTEN SIE DIE BRENNER AUS

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

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



# PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEM	PRÜFEN SIE	LÖSUNG
<b>Die Brenner brennen mit einer gelben oder orangefarbenen Flamme, gleichzeitig ist Gasgeruch wahrnehmbar.</b>	Überprüfen Sie Spinnen-/Insektengitter auf mögliche Verunreinigungen. (Blockierung von Öffnungen.)	Reinigen Sie das Spinnen-/Insektengitter. Siehe Abschnitt "JÄHRLICHE WARTUNG".
<b>Erscheinungen:</b> <b>Brenner zünden nicht – oder – Brenner brennen in der Position HI/HOCH mit einer kleinen, flackernden Flamme – oder –</b> <b>Temperatur im Grill erreicht in der Position HI/HOCH lediglich 250° bis 300°C.</b> <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 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".
<b>In der Reglerposition HI/HOCH zündet der Brenner nicht oder die Flamme ist schwach.</b>	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?	Falls sich der Brenner mit einem Streichholz anzünden lässt, dann sind möglicherweise einige der Brenneröffnungen verstopft. Reinigen Sie die Brenner. Siehe Abschnitt "WARTUNG".
<b>Brenner zündet nicht, wenn Sie die Zündtaste drücken.</b>	Stellen Sie sicher, dass ein Gasstrom zu den Brennern vorhanden ist, indem Sie versuchen, mit einem Zündholz zu zünden. Siehe Abschnitt "MANUELLES ZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS".	Lässt sich der Brenner manuell zünden, liegt das Problem im Zündsystem. Siehe Abschnitt "BEDIENUNG DES ELEKTRONISCHEN ZÜNDSYSTEMS".
	Ist eine neue Batterie eingesetzt?	Kontrollieren Sie, dass sich die Batterie in gutem Zustand befindet und ordnungsgemäß installiert ist. Siehe Abschnitt "PRÜFUNG DER ELEKTRONISCHEN ZÜNDUNG".
	Sind die Kabel ordnungsgemäß an das Zündmodul angeschlossen?	Stellen Sie sicher, dass die Kabel ordnungsgemäß in die Klemmen am Zündmodul eingesteckt sind. Siehe Abschnitt "BEDIENUNG DES ELEKTRONISCHEN ZÜNDSYSTEMS".
	Ist die neue Batterie mit Kunststoff umwickelt?	Nehmen Sie die Kunststoff-Umwicklung ab.
<b>Auftreten von Stichflammen:</b> <b>⚠ ACHTUNG: Legen Sie die herausnehmbare Fettauffangschale nicht mit Aluminiumfolie aus.</b>	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, Wärmeabweiser und die Flavorize <sup>®</sup> -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.
<b>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.</b>	Sind die Brenner sauber?	Reinigen Sie die Brenner. Siehe Abschnitt "WARTUNG".
<b>Das Innere des Deckels scheint "abzublättern": (Ähnlich wie beim Abblättern von Farbe)</b>	Die Deckelinnenseite ist mit Porzellan-Emaille beschichtet oder er besteht aus Edelstahl und hat keinen Farbauftrag. Die Farbe kann nicht "abblättern". Was Sie da sehen, ist angebackener Fettdampf, der sich in Kohlenstoff verwandelt und abblättert.  <b>ES HANDELT SICH HIERBEI NICHT UM EINEN DEFECT.</b>	Reinigen Sie diese Teile gründlich. Siehe Abschnitt "REINIGUNG".
<b>Türen des Unterschranks sind nicht ausgerichtet.</b>	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.
<b>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 <a href="http://www.weber.com">www.weber.com</a>.</b>		

# PROBLEMBEHEBUNG BEIM SEITENBRENNER

PROBLEM	PRÜFEN SIE	LÖSUNG
<b>Seitenbrenner zündet nicht</b> <i>In einigen Ländern sind Regler mit einer Sicherheitseinrichtung für zu starken Gasstrom vorgeschrieben.</i>	Ist die Gaszufuhr unterbrochen?  Die Sicherheitseinrichtung für zu starken Gasstrom, Bestandteil der Verbindung zwischen Grill und Gasflasche, hat möglicherweise ausgelöst.	Drehen Sie die Gaszufuhr auf.  Zum Deaktivieren der Sicherheitseinrichtung für zu starken Gasstrom stellen Sie alle Brennerbedienknöpfe und das Flaschenventil auf OFF/AUS. Trennen Sie den Regler von der Gasflasche. Stellen Sie die Brennerbedienknöpfe auf START/Hi. Warten Sie mindestens 1 Minute. Stellen Sie die Brennerbedienknöpfe auf OFF/AUS. Schließen Sie den Regler wieder an die Gasflasche an. Drehen Sie das Flaschenventil langsam auf. Siehe Abschnitt "ZÜNDEN DES SEITENBRENNERS".
<b>Die Flamme ist in der Bedienknopfstellung HI/HOCH schwach.</b>	Ist der Brennstoffschlauch gebogen oder abgeknickt?	Verlegen Sie den Schlauch ohne Biegungen und Knicke.
<b>Zündung funktioniert nicht</b>	Lässt sich der Brenner mit einem Zündholz anzünden?	Wenn der Brenner mit einem Zündholz gezündet werden kann, prüfen Sie die Zündeinrichtung. Siehe Abschnitt "WARTUNG DES SEITENBRENNERS".
Wenn ein Problem auftritt, das Sie nicht mit einer der hier angegebenen Methoden lösen können, wenden Sie sich bitte an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter <a href="http://www.weber.com">www.weber.com</a> .		

## WARTUNG

### 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](http://www.weber.com).

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

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

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

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

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

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

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

### KONSERVIEREN DER EDELSTAHLFLÄCHEN

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

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

### WEBER®-SPINNEN-/INSEKTENGITTER

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

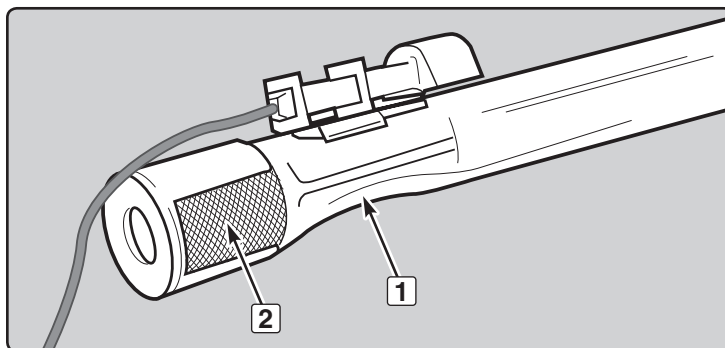
Die Brennerluftöffnung ist mit einem Gitter aus Edelstahl (2) versehen, um ein Eindringen von Spinnen und Insekten durch die Brennerluftöffnungen in die Brennerrohre zu verhindern.

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

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

### ⚠ GEFAHRENHINWEIS

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



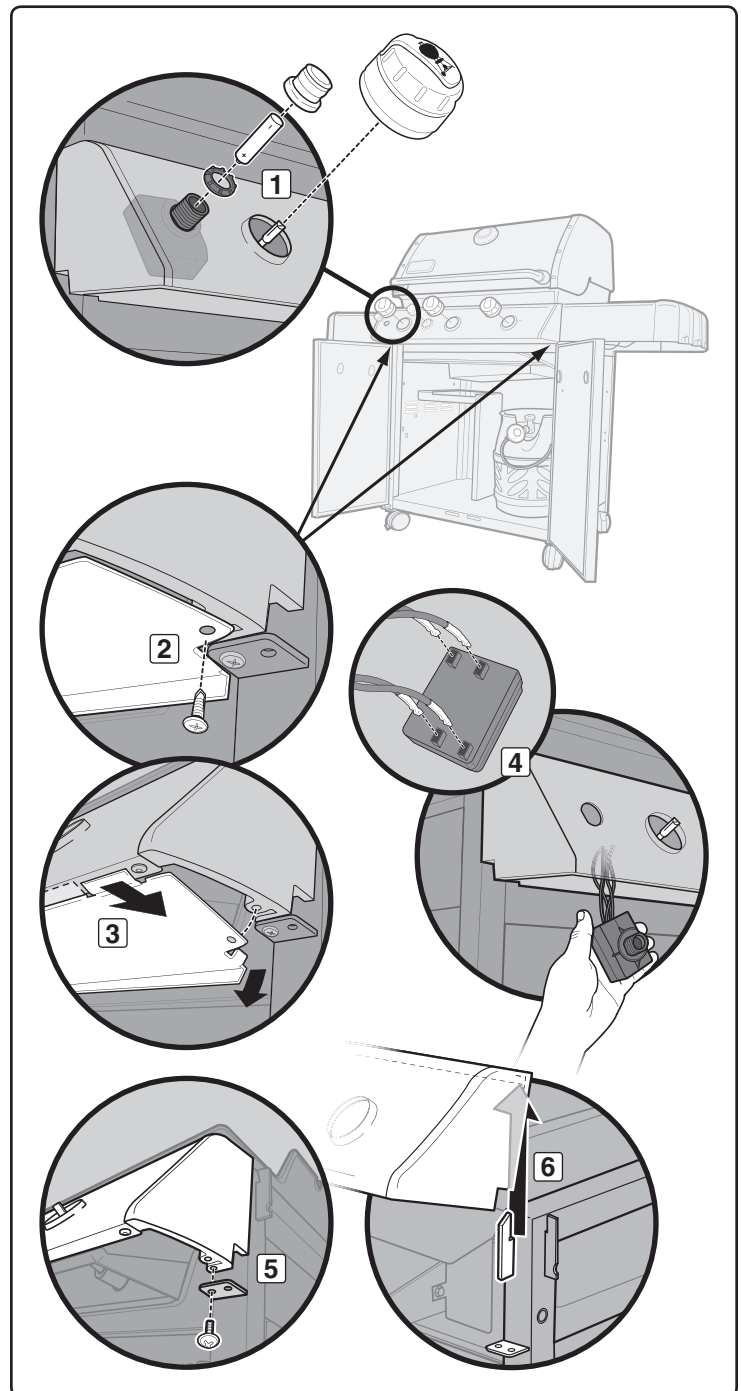
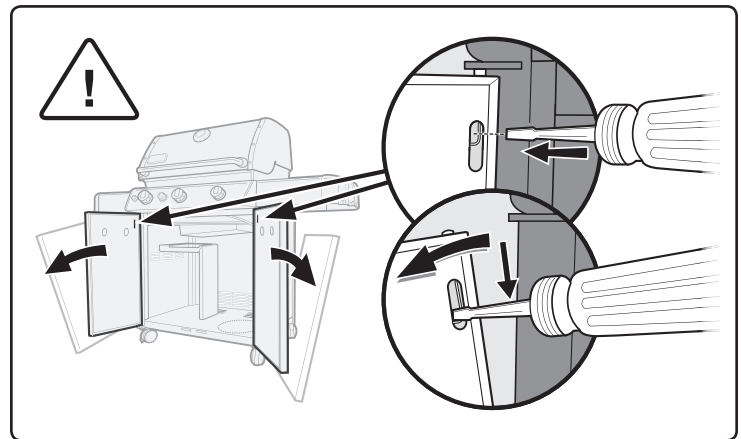
## REINIGEN ODER AUSTAUSCHEN DER BRENNERROHRE

Sie benötigen Folgendes: Kreuzschlitz-Schraubendreher und Flachschraubendreher

- A) Ihr Weber®-Gasgrill muss AUS und kalt sein.
- B) Drehen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche zu.
- C) Entfernen Sie die Grillkammerteile: Warmhalterost, Grillroste und Flavorizer® Bar-Aromaschienen. (Wärmeverteilerplatten müssen nicht ausgebaut werden.)

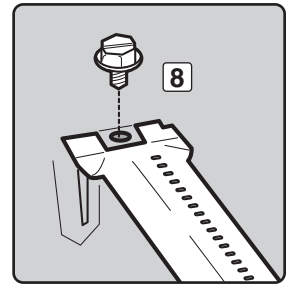
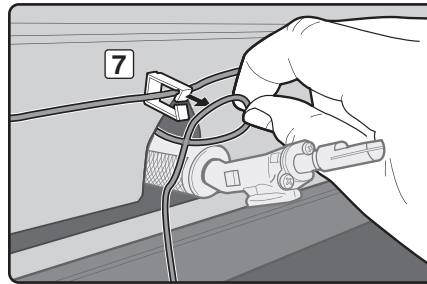
### Ausbauen des Bedienfeldes

- D) So bauen Sie das Bedienfeld aus:
  - a) Entfernen Sie die Bedienknöpfe, die Zündtaste, die Zünder-Schlauchklemme und die Batterie (1).
  - b) Entfernen Sie die Schrauben vom Windschutz (2) unter dem Bedienfeld mit einem Kreuzschlitz-Schraubendreher.
  - c) Kippen Sie das Ende des Windschutzes nach unten und schieben Sie den Windschutz zum Entnehmen weg (3).
  - d) Entnehmen Sie das Zündungsmodul aus dem Bedienfeld (4) und entfernen Sie alle vier Kabel vom Modul.
  - e) Entfernen Sie die Schrauben von der Unterseite des Bedienfeldes mit einem Kreuzschlitz-Schraubendreher (5).
  - f) Heben Sie das Bedienfeld leicht an, kippen Sie die Vorderkante nach oben und heben Sie sie leicht an und weg (6).



## Ausbauen der Brenner

- E) So bauen Sie die Brenner aus:
- Entfernen Sie die Zündungskabel vom Zünderklipp (7).
  - Entfernen Sie die Schraube, die das Brennerrohr an der Grillkammer hält, mit einem flachen Schraubendreher (8).
  - Ziehen Sie die Brennerrohrguppe (dazu gehört der Zünder) nach oben und heraus aus der Grillkammer (9).
- Hinweis: Die Geräte 310/320 verfügen über ein zusätzliches Erdungskabel, das an das mittlere Brennerrohr angeschlossen ist (10).*



## Reinigen der Brenner

- F) So reinigen Sie die Brenner:
- Schauen Sie sich mit Hilfe einer Taschenlampe das Innere der einzelnen Brenner an (11).
  - Reinigen Sie die Brenner mit einem Draht (12) (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 (13). Dadurch gewährleisten Sie, dass alle Brenneranschlüsse frei von Verschmutzungen sind.

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

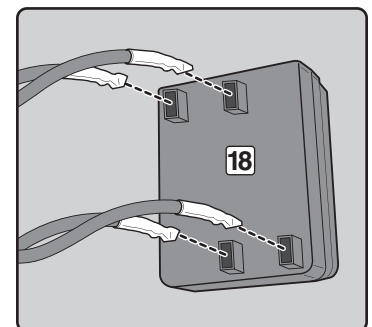
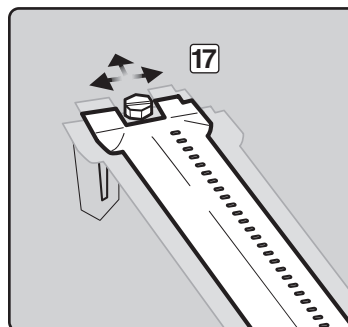
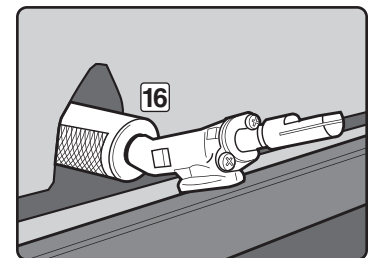
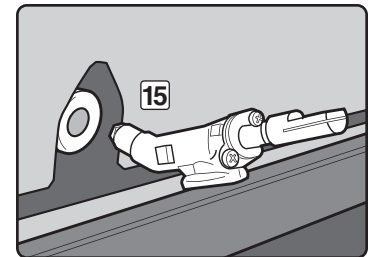
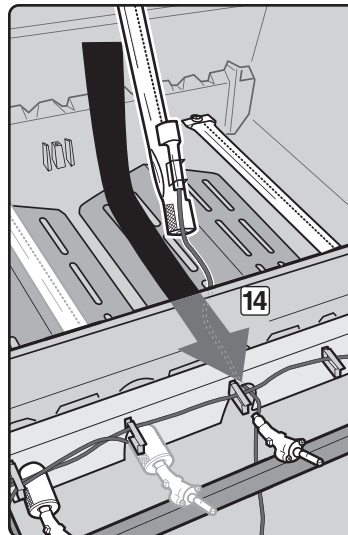
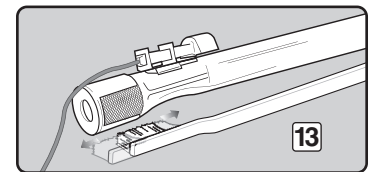
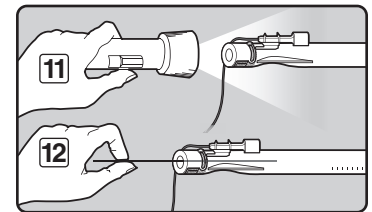
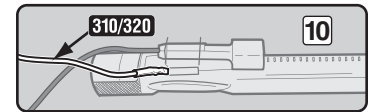
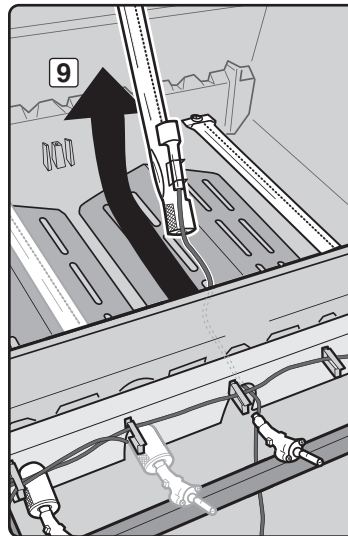
## Wiedereinbauen der Brenner

- G) So bauen Sie die Brenner wieder ein:
- Schieben Sie das Brennerrohr und das Zündungskabel durch die Öffnung in die Grillkammer (14). Weitere Informationen zur ordnungsgemäßen Positionierung des Brenners finden Sie in Abschnitt "BEDIENUNG DES ELEKTRONISCHEN ZÜNDSYSTEMS".
  - Richten Sie das Brennerrohr am Ventil aus.
- ⚠ VORSICHT: Die Brenneröffnungen (15) müssen ordnungsgemäß auf den Ventildüsen (16) positioniert werden.**
- Setzen Sie die Schraube, die das Brennerrohr an der Grillkammer hält, mit einem flachen Schraubendreher wieder ein. Das Brennerrohr scheint lose zu sein (17), wenn die Schraube angezogen ist. Das ist normal.
  - Leiten Sie die Drähte durch die Zünderklipps zurück. Siehe Abbildung (7).

**⚠ VORSICHT: Alle Drähte müssen ordnungsgemäß durch die Kabelklipps gesichert werden.**

- Fügen Sie die Kabel an das Modul an, folgen Sie dabei der numerischen/ farblichen Codierung (18). Weitere Informationen zur ordnungsgemäßen Positionierung des Kabel finden Sie in Abschnitt "BEDIENUNG DES ELEKTRONISCHEN ZÜNDSYSTEMS".

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



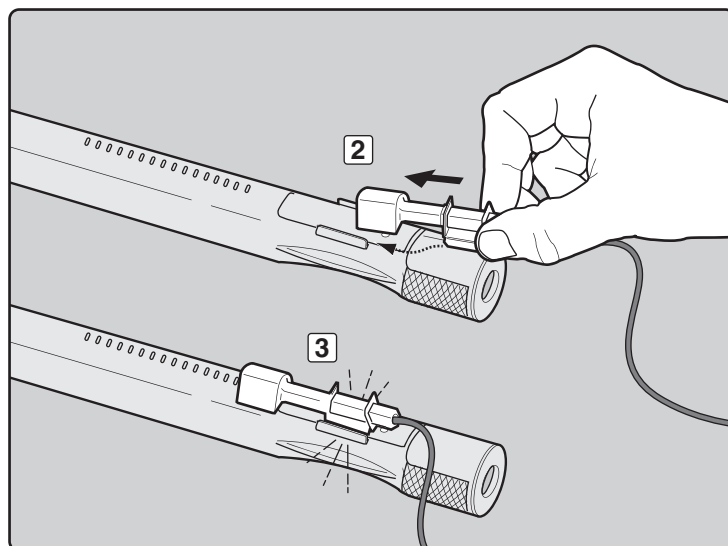
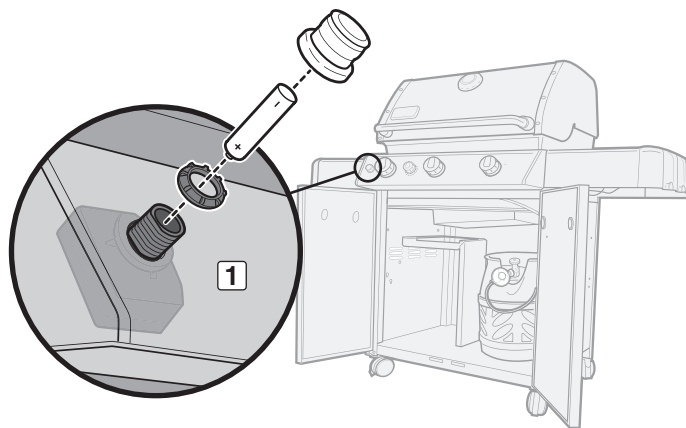
## BEDIENUNG DES ELEKTRONISCHEN ZÜNDSYSTEMS

Falls das elektronische Zündsystem nicht zündet, überprüfen Sie den Gasstrom, indem Sie versuchen, mit einem Zündholz zu zünden. Siehe Abschnitt "MANUELLES ZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS". Lässt sich der Brenner manuell zünden, liegt das Problem an der elektronischen Zündung.

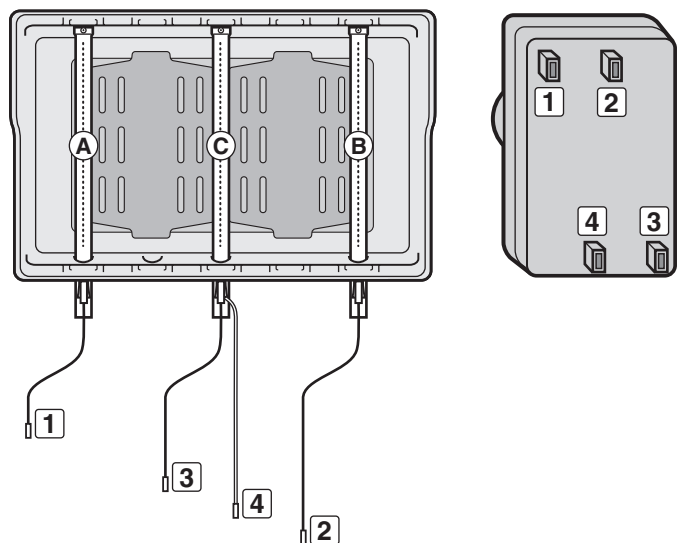
**⚠ WARNHINWEIS: An allen Gasreglern und Zufuhrventilen muss die Position OFF/AUS eingestellt sein.**

- Kontrollieren Sie, dass sich die AA-Batterie (nur Alkaline) in gutem Zustand befindet und ordnungsgemäß installiert ist **(1)**. Einige Batterien verfügen über eine Kunststoff-Schutzumwicklung. Diese Kunststoff-Schutzumwicklung müssen Sie entfernen. Verwechseln Sie die Kunststoff-Schutzumwicklung nicht mit dem Batterieetikett.
- Stellen Sie sicher, dass beide Zündkabel ordnungsgemäß am Zündungsmodul angeschlossen sind. Siehe folgenden Abschnitt "VERDRAHTUNGSHANDBUCH FÜR ZÜNDUNGSMODUL"
- Stellen Sie sicher, dass die Baugruppe des keramischen Zünders vollständig im Zünderkanal von Brennerrohr positioniert wurde **(2)**. Bei ordnungsgemäßer Positionierung können Sie die Zündung hören **(3)**.
- Stellen Sie sicher, dass der Taster der elektronischen Zündung ordnungsgemäß funktioniert. Hören Sie und schauen Sie, ob am Brenner Funken erzeugt werden.

Falls Sie das elektronische Zündsystem immer noch nicht zünden können, wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter [www.weber.com](http://www.weber.com)®. ♦

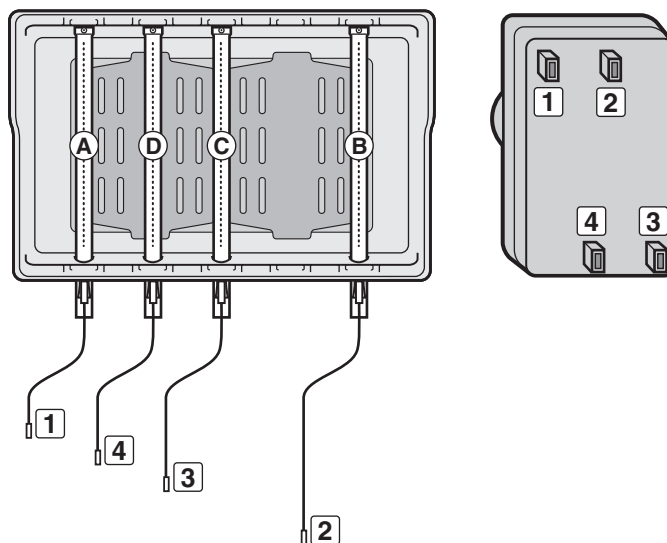


### VERDRAHTUNGSHANDBUCH FÜR ZÜNDUNGSMODUL 310/320



Kabelende und Klemmenfarbe	Brennerröhre
Schwarz (1)	Linker Brenner (A)
Gelb (2)	Rechter Brenner (B)
Blau (3)	Mittlerer Brenner (C)
Grün (Masse) (4)	Mittlerer Brenner (C)

### VERDRAHTUNGSHANDBUCH FÜR ZÜNDUNGSMODUL 330



Kabelende und Klemmenfarbe	Brennerröhre
Schwarz (1)	Linker Brenner (A)
Gelb (2)	Rechter Brenner (B)
Blau (3)	Mittlerer Brenner (C)
Grün (4)	Sear Brenner (D)



## WARTUNG DES SEITENBRENNERS

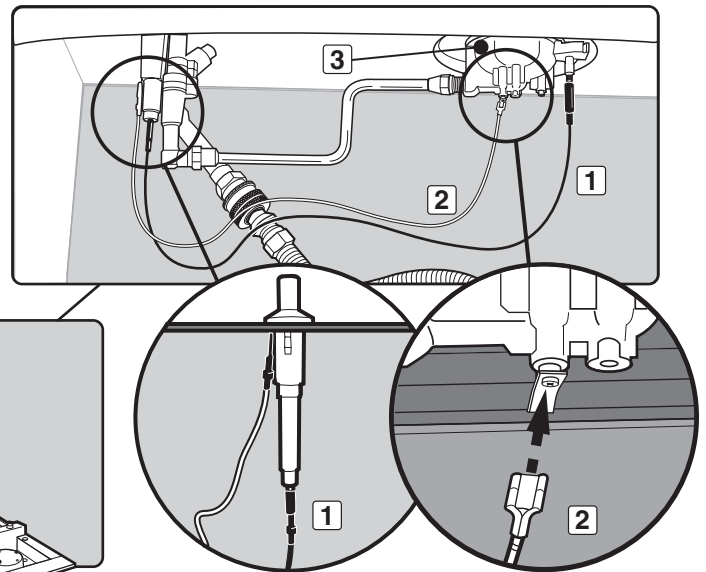
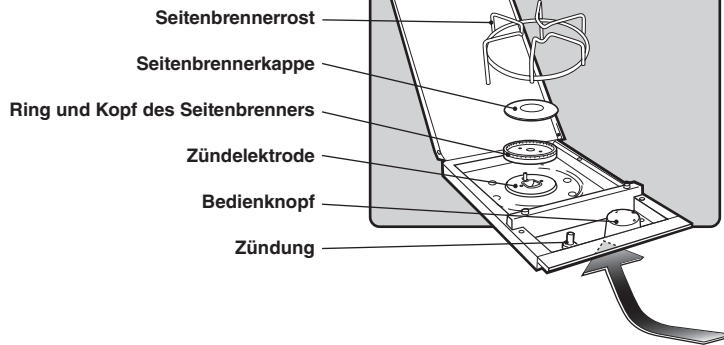
**⚠ WARNHINWEIS: An allen Gasreglern und Zufuhrventilen muss die Position OFF/AUS eingestellt sein.**

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

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

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

- A) Zündungskabel (1)
- B) Erdungskabel (2)
- C) Brenner (3) ◆



## 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.

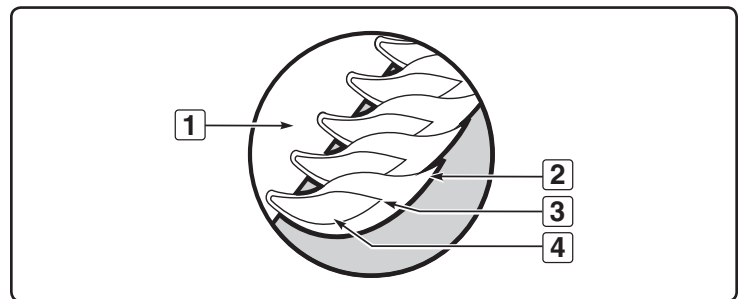
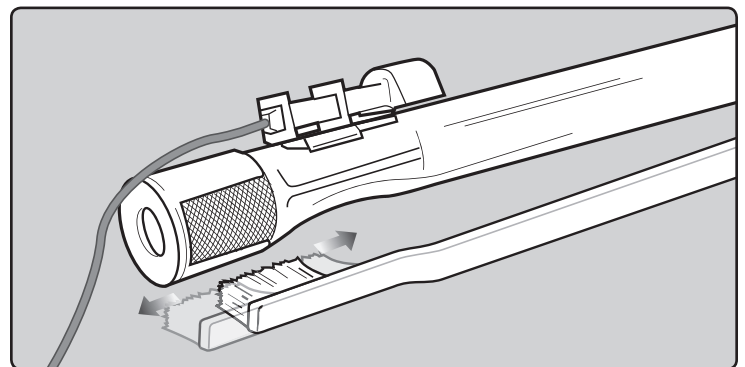
Wenn Spinnen-/Insektengitter beschädigt sind oder nicht gereinigt werden können, wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter [www.weber.com](http://www.weber.com).

### Muster der Brennerflamme

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

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

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



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

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

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



Mit diesem Symbol wird gekennzeichnet, dass Sie dieses Erzeugnis nicht mit dem Hausmüll entsorgen dürfen. Weitere Informationen zur Entsorgung dieses Erzeugnisses in Europa finden Sie auf unserer Website unter [www.weber.com](http://www.weber.com). Wenden Sie sich an den unter Ihrem Land aufgeführten Importeur. Falls Sie nicht über einen Internetzugang verfügen, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, um Name, Anschrift und Telefonnummer des Importeurs zu erfahren.

Wenn Sie Ihren Grill entsorgen, müssen alle Elektrobauteile (z.B. Elektromotor Drehspieß, Zündmodul) entsprechend der EU-Richtlinie für Elektro- und Altgeräte (WEEE) ordnungsgemäß demontiert und entsorgt werden. Diese Bauteile müssen gesondert entsorgt werden.

#### WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GMBH

Maria-Theresia-Straße 51  
4600 Wels  
AUSTRIA  
PH: +43.7242.890 135.0  
Main Fax: +43.7242.890 135.45  
info-at@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN PRODUCTS

Chaussee de Waterloo 200 Bte 3  
Waterloosesteenweg 200 Bus 3  
1640 St. Genesius Rode  
BELGIUM  
PH: 32.2.359.98.10

#### GRAHAM SA/NV

Parc Industriel 21  
1440 Wauthier-Braine  
BELGIUM  
PH: 32.2.367.1611

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

U Hajovny 246  
25243 Průhonice  
CZECH REPUBLIC  
PH: +42.267.312.973  
Main Fax: +42.267.750.897  
info-cz@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN NORDIC

Boegildsmindevej 23B  
9400 Noerresundby  
Denmark  
PH: 45.99.36.30.10

#### WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ  
P.O. Box 10559, UAE  
PH: +971 4 360 9256  
Fax: +971 4 421 5263  
ASJensen@weberstephen.ae

#### WEBER-STEPHEN FRANCE SARL

Parc d'activité des Bellevues  
Le Hyde Park Immeuble "Le Picadilly"  
16 Allée Rosa Luxembourg  
95610 Ergany sur Oise  
FRANCE  
PH: 33.1.39.09.9000

#### WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GMBH

Rheinstraße 194  
55128 Ingelheim  
GERMANY  
PH: +49.6132.8999.0  
Main Fax: +49.6132.8999.69  
info-de@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN HOLLAND B.V.

Tsjükemarwei 12  
8521 NA Sint Nicolaasga  
Postbus 18  
8520 AA Sint Nicolaasga  
HOLLAND  
PH: +31.513.4333.22  
Main Fax: +31.513.4333.23  
info@weberbarbecues.nl

#### JARN & GLER WHOLESAL EHF

Skutuvogur 1H  
1-104 Reykjavik  
ICELAND  
PH: 354.58.58.900

#### D&S IMPORTS

14 Shenkar Street  
Petach, Tikva 49001  
ISRAEL  
PH: 972.392.41119

#### MAGI & CO P.S.C.L. SIGNORI DEL BARBECUE

Via Masetti 14  
40033 Casalecchio di Reno  
Bologna  
ITALY  
PH: 39.051.613.3257

#### WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Minerska 29 lok.1  
04-506 Warszawa  
POLSKA  
PH: +48.22.392.04.69  
Main Fax: +48.22.397.70.52  
info-pl@weberstephen.com

#### GALACTEX OURDOOR (PTY) LTD.

141-142 Hertz Draai  
Meadowdale, Edenvale  
Gauteng, SOUTH AFRICA  
PH: 27.11.454.2369

#### WEBER-STEPHEN IBERICA, S.R.L.

Av. Alcalde Barnils 64-68  
Edificio A, 3º2º, 08190  
Sant Cugat del Vallés  
Barcelona  
SPAIN  
PH: 00.34.935.844.055

#### WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GMBH

Talackerstr. 89a  
8404 Winterthur  
Switzerland  
PH: +41.52.24402.50  
Main Fax: +41.52.24402.59  
info-ch@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN PRODUCTS – NORTHERN EUROPE REGION

The Four Columns  
Broughton Hall Business Park  
Skipton  
North Yorkshire  
BD23 3AE  
United Kingdom  
PH: 44.1756.692600

#### WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.

200 East Daniels Road  
Palatine, IL 60067-6266  
USA  
PH: 847.934.5700

#### WEBER – STEPHEN Vostok LTD®

119270, office 105,  
2/4 building 3, Luzhnetskaya  
naberezhnaya Moscow  
PH: +7 495 973 16 49  
Main Fax: +7 95 336 31 11  
info-ru@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

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

#### RÖSLER SLOVENIJA - MATIC STROPNIK

Rajšpova ul.22, 2250 Ptuj, SLO  
SLOVENIA/CROATIA  
PH: +386 2 749 38 62

For Republic of Ireland please contact:  
Weber-Stephen Products - Northern Europe Region

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

For Baltic States please contact:  
Weber-Stephen Nordic.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.

[www.weber.com](http://www.weber.com)®

# GENESIS®



## GÁZGRILL

### Az LP gázgrill használati utasítása

320/330



**MINDENKÉPPEN OLVASSA EL EZT A HASZNÁLATI UTASÍTÁST, MIELŐTT HASZNÁLATBA VENNÉ A GÁZGRILLT.**

#### ⚠ VESZÉLY

Ha gázzagot érez:

1. Zárja el a készülék gázellátását.
2. Oltsa el az esetleges nyílt lángot.
3. Nyissa fel a fedelet.
4. Ha a szag továbbra is érezhető, maradjon távol a készüléktől, és azonnal hívja a gázszolgáltatót vagy a tűzoltóságot.

A szivárgó gáz tüzet vagy robbanást okozhat, ami súlyos testi sérüléshez, halálhoz vagy anyagi kárhoz vezethet.

#### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

1. Ne tároljon vagy használjon benzint vagy más gyúlékony anyagot a berendezés közelében.
2. Ne tárolja a készülékhez nem csatlakoztatott gázpalackot a berendezés közelében.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Körültekintően végezze el az összes itt leírt szivárgásellenőrzési tesztet, mielőtt üzemeltetni kezdené a grillt. Még akkor is végezze el ezeket, ha a grillt a márkakereskedő szerelte össze.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Ne gyújtsa be a készüléket, anélkül hogy elolvasta volna a kézikönyv **ÉGŐFEJ BEGYÚJTÁSA** részét.

#### INFORMÁCIÓK AZ ÜZEMBE HELYEZŐ SZÁMÁRA:

A jelen kézikönyvnek a grill tulajdonosánál kell maradnia, akinek meg kell tartania jövőbeni használat céljából.

**CSAK KÜLTÉRI HASZNÁLATRA.**

**CE:845CL-0012**  
ID: 0845

# FIGYELMEZTETÉSEK

## ⚠ VESZÉLY

A jelen használati utasításban található Veszély, Figyelmeztetések és Vigyázat megjelölések figyelmen kívül hagyása súlyos sérüléshez vagy halálhoz vezethet, vagy anyagi kárt okozhat tűz vagy robbanás esetén.

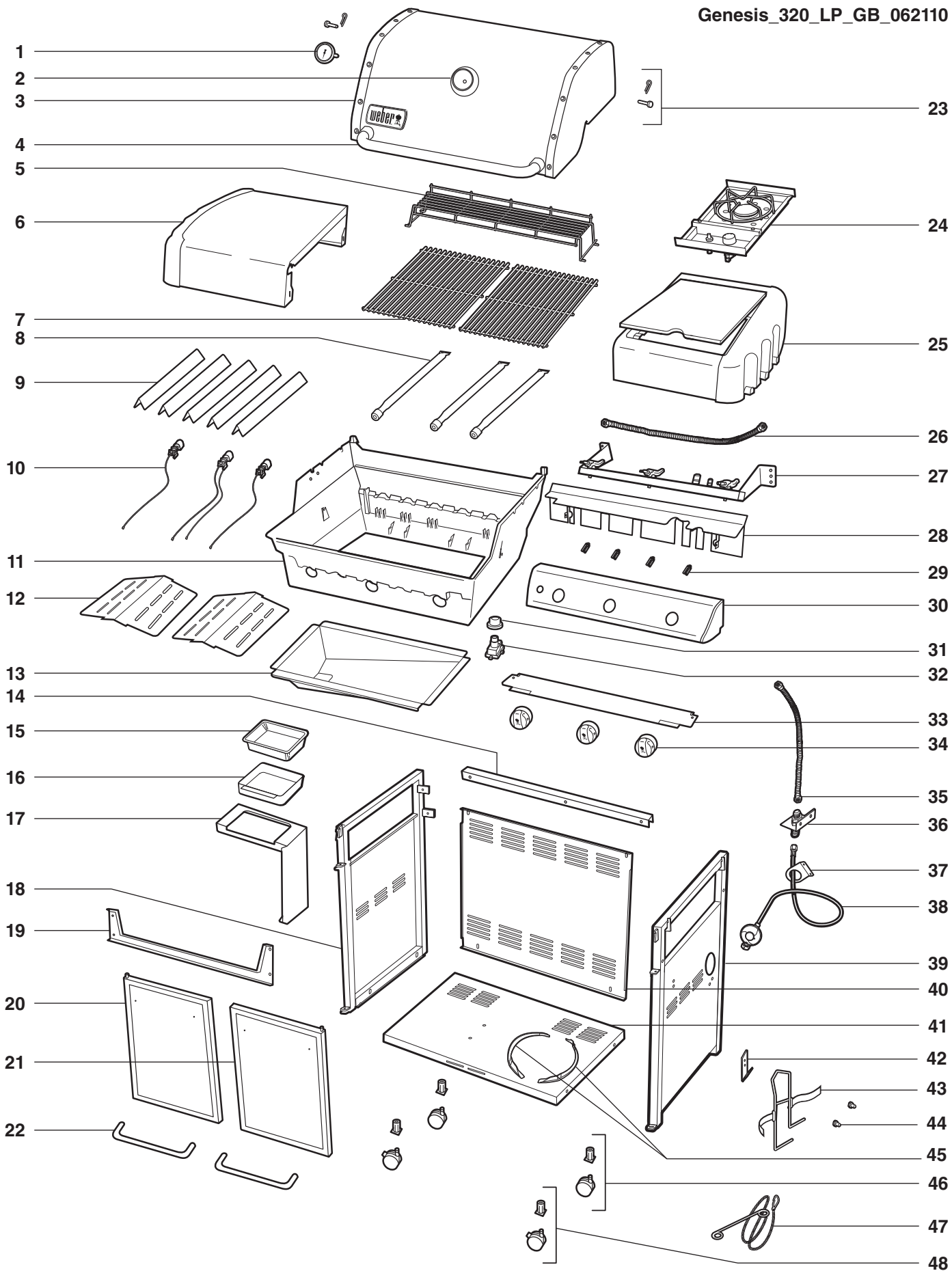
### ⚠ FIGYELMEZTETÉSEK

- ⚠ Kövesse a szabályozó csatlakoztatási utasításait a gázgrill típusának megfelelően.
- ⚠ Ne tároljon tartalék vagy leválasztott gázpalackot a grill alatt vagy annak közelében.
- ⚠ Ne helyezze a grill fedelét semmi gyúlékonyra a grillen vagy az alatta lévő tartóban.
- ⚠ A nem megfelelő összeszerelés veszélyes lehet. Kövesse gondosan a jelen kézikönyvben található utasításokat.
- ⚠ Ha hosszabb ideig tárolja vagy használaton kívül helyezi a Weber gázgrillt, az újbóli használat előtt ellenőrizze a gázszivárgást és az égőfej eltömődését. A megfelelő eljárás leírása a jelen kézikönyvben található.
- ⚠ Ne használjon lángot a gázszivárgás ellenőrzésére.
- ⚠ Ne használja a Weber® gázgrillt, ha bármelyik gázcsatlakozás szivárog.
- ⚠ A grilltől számított 60 cm-en belül nem lehetnek gyúlékony anyagok.
- ⚠ A Weber® gázgrillt nem használhatják gyermekek. Előfordulhat, hogy a grill elérhető alkatrészei nagyon forrók. Használat közben tartsa távol a kisgyermeket.
- ⚠ Legyen óvatos a Weber® gázgrill használatakor. Sütés és tisztítás közben nagyon forró, és működés közben sohasem szabad felügyelet nélkül hagyni vagy mozgatni.
- ⚠ Ha sütés közben kialszanak az égőfejek, zárja el az összes gázszelepet. Mielőtt megpróbálná újból begyújtani a gázlángot, nyissa fel a fedelet, várjon öt percig, és a művelet közben kövesse a "Begyújtás" című rész utasításait.
- ⚠ Ne használjon faszenet, brikettet vagy lávakövet a Weber® gázgrillben.
- ⚠ Sütés közben soha ne hajoljon a nyitott grill fölé, és ne tegye a kezét vagy az ujjait a sütőtér első élére.
- ⚠ Ha kezelhetetlen fellobbanás történik, távolítsa el az ételt a lángoktól, amíg a fellobbanás tart.
- ⚠ Ha meggyullad a zsír, zárja el az összes égőfejet, és hagyja lezárva a fedelet, amíg a tűz ki nem alszik.
- ⚠ A Weber® gázgrillt rendszeres időközönként alaposan meg kell tisztítani.
- ⚠ A szelepek és az égőfejek tisztításakor ne tágítsa ki a nyílásokat.
- ⚠ A cseppfolyós propángáz nem földgáz. Az LP gázkészülék földgázra történő átalakítása vagy földgázzal való használata veszélyes, és érvényteleníti a jótállást.
- ⚠ A horpadt vagy rozsdás gázpalack veszélyes lehet, ezért ellenőriztetni kell a helyi gázszolgáltatóval. Ne használjon olyan gázpalackot, amelynek megsérült a szelepe.
- ⚠ A gázpalackban akkor is lehet gáz, ha üresnek tűnik. Ennek figyelembe vételével kell szállítani és tárolni a gázpalackot.
- ⚠ Semmilyen körülmények között sem szabad megpróbálnia a grillsütő működése közben leválasztani a gázszabályozót vagy bármilyen gázszerelvényt.
- ⚠ Viseljen hóálló konyhai kesztyűt a grillsütő használata közben.
- ⚠ Csak akkor használja a gázgrillt, ha az összes alkatrésze a helyén van. A berendezést megfelelően össze kell szerelni a használati utasítás "Összeszerelési utasítások" című részében található utasítások szerint.
- ⚠ Ne építse be ezt a grillsütőt semmilyen beépített vagy becsúsztatós szerkezetbe. E figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása tüzet vagy robbanást okozhat, ami anyagi kárt, illetve súlyos testi sérülést vagy halált eredményezhet.

FIGYELMEZTETÉSEK.....	2	OLDALSÓ ÉGŐFEJ BEGYÚJTÁSA ÉS HASZNÁLATA.....	24
TARTALOMJEGYZÉK.....	3	OLDALSÓ ÉGŐFEJ BEGYÚJTÁSA .....	24
ROBBANTOTT RAJZ 320 .....	4	ELOLTÁS.....	24
ROBBANTOTT RAJZ LISTA 320.....	5	OLDALSÓ ÉGŐFEJ KÉZI BEGYÚJTÁSA .....	25
ROBBANTOTT RAJZ 330 .....	6	ELOLTÁS.....	25
ROBBANTOTT RAJZ LISTA 330.....	7	HIBAEHÁRÍTÁS .....	26
ÁLTALÁNOS UTASÍTÁSOK.....	8	OLDALSÓ ÉGŐFEJ HIBAEHÁRÍTÁS .....	27
TÁROLÁS .....	8	KARBANTARTÁS .....	27
HASZNÁLAT .....	8	TISZTÍTÁS.....	27
UTASÍTÁSOK A GÁZ HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓLAG .....	9	A ROZSDAMENTES ACÉL MEGÓVÁSA .....	27
A FOLYÉKONY PROPÁN GÁZPALACK BIZTONSÁGOS KEZELÉSE .....	9	WEBER® PÓK- ÉS ROVARVÉDŐ RÁCS .....	27
GÁZPALACK BESZERELÉSI HELYÉNEK MEGVÁLASZTÁSA .....	10	AZ ÉGŐFEJ CSÖVEK TISZTÍTÁSA VAGY CSERÉJE .....	28
GÁZPALACK BESZERELÉSE .....	11	AZ ELEKTRONIKUS GYÚJTÓRENDSZER HASZNÁLATA .....	30
FELKÉSZÜLÉS AZ LP GÁZPALACK CSATLAKOZTATÁSÁRA .....	13	OLDALSÓ ÉGŐFEJ KARBANTARTÁS .....	31
A FOLYÉKONY PROPÁN GÁZPALACK CSATLAKOZTATÁSA .....	14	ÉVES KARBANTARTÁS .....	31
ELŐKÉSZÜLET A SZIVÁRGÁS ELLENŐRZÉSÉHEZ .....	15		
A GÁZSZIVÁRGÁS ELLENŐRZÉSE .....	16		
A FOLYÉKONY PROPÁN GÁZPALACK UTÁNTÖLTÉSE.....	18		
A FOLYÉKONY PROPÁN GÁZPALACK ISMÉTELT CSATLAKOZTATÁSA.....	18		
A GRILL HASZNÁLATA ELŐTT .....	19		
KIHÚZHATÓ ZSÍRTÁLCA ÉS ELDOBHATÓ CSEPPTÁLCA .....	19		
AZ ELEKTRONIKUS GYÚJTÓSZERKEZET VIZSGÁLATA.....	19		
TÖMLŐ VIZSGÁLATA.....	19		
FŐ ÉGŐFEJ BEGYÚJTÁSA ÉS HASZNÁLATA.....	20		
FŐ ÉGŐFEJ BEGYÚJTÁSA .....	20		
ELOLTÁS.....	20		
FŐ ÉGŐFEJ KÉZI BEGYÚJTÁSA .....	21		
ELOLTÁS.....	21		
SEAR STATION® BEGYÚJTÁSA ÉS HASZNÁLATA (330-AS MODELL) .....	22		
SEAR STATION® ÉGŐFEJ BEGYÚJTÁSA.....	22		
SEAR STATION® ÉGŐFEJ KÉZI BEGYÚJTÁSA .....	22		
A SEAR STATION® HASZNÁLATA .....	22		
GRILLEZÉSI TIPPEK ÉS JAVASLATOK .....	23		
ELŐMELEGÍTÉS .....	23		
SÜTÉS FEDÉL ALATT .....	23		
CSÖPÖGÉS ÉS ZSIRADÉK .....	23		
FLAVORIZER® RENDSZER .....	23		
SEAR STATION® .....	23		

# ROBBANTOTT RAJZ 320

Genesis\_320\_LP\_GB\_062110

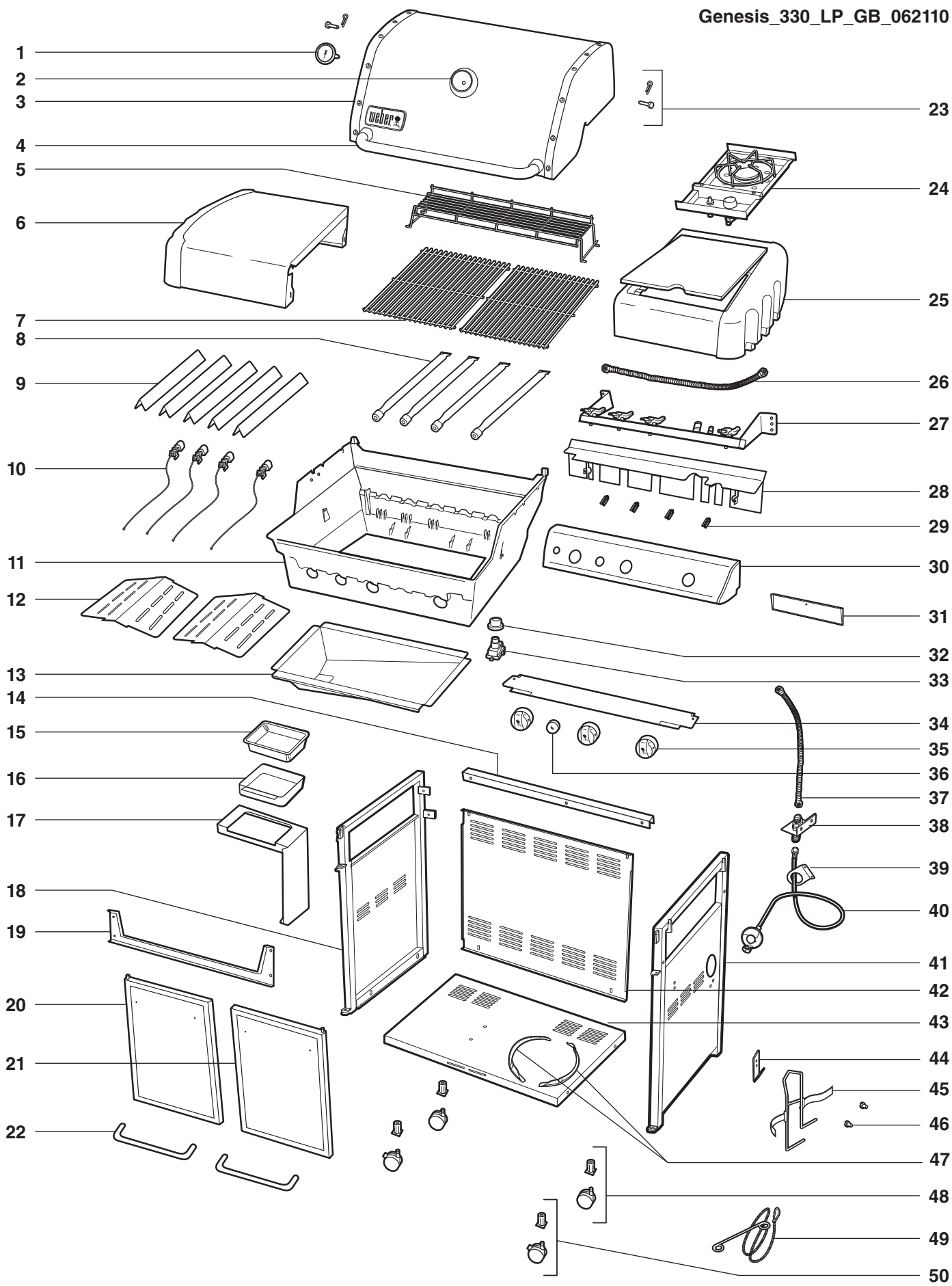


# ROBBANTOTT RAJZ LISTA 320

- |                          |                               |                             |
|--------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| 1. Hőmérő                | 17. Felfogó tálca tartó       | 33. Szélterelő lap          |
| 2. Hőmérő ellenőrzőablak | 18. Oldali keret panel        | 34. Szabályozógomb          |
| 3. Burkolat              | 19. Első keretrögzítés        | 35. Csőcsonk tömlő          |
| 4. Nyél                  | 20. Bal oldali ajtó           | 36. Elválasztóelem          |
| 5. Melegítő állvány      | 21. Jobb oldali ajtó          | 37. Tömlőtartó konzol       |
| 6. Bal oldali asztalka   | 22. Ajtókilincs               | 38. Tömlő / Szabályozó      |
| 7. Sütőrostély           | 23. Eszközök a burkolathoz    | 39. Jobb oldali keret panel |
| 8. Égőfej cső            | 24. Oldalsó égőfej            | 40. Hátsó panel             |
| 9. Flavorizer® rúd       | 25. Jobb oldali asztalka      | 41. Alsó panel              |
| 10. Gyújtószerkezet      | 26. Oldalsó égőfej gázvezeték | 42. Palackakasztó tartó     |
| 11. Sütőtér              | 27. Csőcsonk                  | 43. Palack akasztó          |
| 12. Hőelvezető lap       | 28. Hővédő lemez              | 44. Palacktartó             |
| 13. Kihúzható zsírtálca  | 29. Kábeltartó                | 45. Palack csúszka          |
| 14. Hátsó keretrögzítés  | 30. Kezelőpanel               | 46. Kerék                   |
| 15. Eldobható csepptálca | 31. Begyűjtő gomb             | 47. Gyufatartó              |
| 16. Felfogó tálca        | 32. Begyűjtő modul            | 48. Rögzítő kerék           |

# ROBBANTOTT RAJZ 330

Genesis\_330\_LP\_GB\_062110





# ROBBANTOTT RAJZ LISTA 330

- |                          |                                 |                             |
|--------------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| 1. Hőmérő                | 18. Oldali keret panel          | 35. Szabályozógomb          |
| 2. Hőmérő ellenőrzőablak | 19. Első keretrögzítés          | 36. Sear Station® gomb      |
| 3. Burkolat              | 20. Bal oldali ajtó             | 37. Csőcsonk tömlő          |
| 4. Nyél                  | 21. Jobb oldali ajtó            | 38. Elválasztóelem          |
| 5. Melegítő állvány      | 22. Ajtókilincs                 | 39. Tömlőtartó konzol       |
| 6. Bal oldali asztalka   | 23. Eszközök a burkolathoz      | 40. Tömlő / Szabályozó      |
| 7. Sütőrostély           | 24. Oldalsó égőfej              | 41. Jobb oldali keret panel |
| 8. Égőfej cső            | 25. Jobb oldali asztalka        | 42. Hátsó panel             |
| 9. Flavorizer® rúd       | 26. Oldalsó égőfej gázvezeték   | 43. Alsó panel              |
| 10. Gyújtószerkezet      | 27. Csőcsonk                    | 44. Palackakasztó tartó     |
| 11. Sütőtér              | 28. Hővédő lemez                | 45. Palack akasztó          |
| 12. Hőelvezető lap       | 29. Kábeltartó                  | 46. Palack csúszka          |
| 13. Kihúzható zsírtálca  | 30. Kezelőpanel                 | 47. Palacktartó             |
| 14. Hátsó keretrögzítés  | 31. Pirító égőfej hővédő lemeze | 48. Kerék                   |
| 15. Eldobható csepptálca | 32. Begyűjtő gomb               | 49. Gyufatartó              |
| 16. Felfogó tálca        | 33. Begyűjtő modul              | 50. Rögzítő kerék           |
| 17. Felfogó tálca tartó  | 34. Szélterelő lap              |                             |

## ÁLTALÁNOS UTASÍTÁSOK

Az Ön által vásárolt Weber® gázgrill egy hordozható, szabadtéri sütőberendezés. A Weber® gázgrillel grillezhet, süthet nyárson, roston és kemencében olyan eredménnyel, amelyeket nehéz utánozni beltéri konyhai eszközökkel. A zárt fedél és a Flavorizer® rudak biztosítják az étel "szabadtéri" ízét.

A Weber® gázgrill hordozható, ezért könnyen máshová tudja tenni a kertben vagy a teraszon. A hordozhatóság azt jelenti, hogy bárhová magával viheti a Weber® gázgrillt.

A folyékony propán (LP) gázellátás könnyen használható, és segítségével jobban szabályozható a sütés, mint a faszén esetén.

- A jelen utasítások tartalmazzák a Weber® gázgrill összeszereléséhez szükséges minimális követelményeket. Ezért azt javasoljuk, hogy figyelmesen olvassa el őket a Weber® gázgrill használata előtt.
- Gyermek nem használhatja.
- Ne csatlakoztasson rá földgázt (városi gáz). A szelepek és szelepníylások kizárólag LP gázzal való használatra vannak tervezve.
- Ne használjon benne faszenet vagy lávakövet.
- Csak 3kg–13kg LP gázpalackot használjon.
- Az Egyesült Királyságban a berendezést a BS 3016 szabványnak megfelelő 37 millibar névleges kimeneti nyomással rendelkező szabályozóval kell ellátni. (A grillhez mellékelve.)
- Ne törje meg a tömlőt.
- A tömlő hossza nem haladhatja meg a 1,5 métert.
- Azt javasoljuk, hogy 5 évente cserélje ki a gázvezetékét a Weber gázgrillen. Néhány országban lehetnek olyan előírások, amelyek megkövetelik, hogy a gázvezetékét 5 évnél hamarabb cserélje ki. Ebben az esetben az adott ország előírása az elsődleges.
- A felhasználónak egyetlen olyan alkatrészt sem szabad módosítania, amelyet a gyártó leplombált.
- A készülék bármilyen módosítása veszélyes lehet.
- Csak az országosan elfogadott alacsony nyomású tömlő és szabályozó használható.
- A pót nyomásszabályozó és tömlő specifikációinak meg kell egyeznie a kültéri gázüzemű sütőberendezés gyártójának előírásaival. ♦

### TÁROLÁS

- Ha nem használja a Weber® gázgrillt, zárja el a gázt a palack szeleppel.
- Ha épületen belül tárolja a Weber® gázgrillt, válassza le a gázpalackról. Maga a gázpalack épületen kívül, jól szellőző helyen tárolandó.
- Ha a palackot nem választja le a Weber® gázgrillről, a teljes grillsütő berendezést a palackkal együtt épületen kívül, jól szellőző helyen kell tárolni.
- A gázpalackot jól szellőző helyen, a házon kívül kell tárolni, gyermekektől távol. A leválasztott gázpalackot ne tárolja épületben, garázsban vagy más zárt térben. ♦

### HASZNÁLAT

- ⚠ FIGYELEM! A berendezés csak kültéri használatra való, garázsban, fedett vagy zárt helyiségekben, verandákon a használata szigorúan tilos.
- ⚠ FIGYELEM! A Weber® gázgrillt tilos gyúlékony vagy éghető anyagok alatt használni.
- ⚠ FIGYELEM! A gázgrillt tilos használni, ha a grill tetejétől, aljától, hátuljától vagy oldalaitól 60 cm távolságban éghető anyag található.
- ⚠ FIGYELEM! A Weber® gázgrill nem használható lakókocsiban és/vagy hajón.
- ⚠ FIGYELEM! Használat közben az egész grill felforrósodik. Soha ne hagyja felügyelet nélkül.
- ⚠ FIGYELEM! Az elektromos vezetékeket és a gáztömlőt tartsa távol a forró felületektől.
- ⚠ FIGYELEM! Tartsa távol a sütési területtől az olyan gyúlékony gőzöket és folyadékokat, mint a benzin, az alkohol, stb. és más gyúlékony anyagokat.
- ⚠ FIGYELEM! Soha ne tároljon pót gázpalackot a Weber® gázgrill közelében.
- ⚠ FIGYELEM! A berendezés rendkívül forróvá válik. Különösen körültekintően járjon el, ha gyermekek vagy idős emberek vannak a közelében.
- ⚠ FIGYELEM! Ne mozgassa a berendezést, amíg ég.
- ⚠ FIGYELEM! A berendezés használata során viseljen védőkesztyűt. ♦

# UTASÍTÁSOK A GÁZ HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓLAG

## A FOLYÉKONY PROPÁN GÁZPALACK BIZTONSÁGOS KEZELÉSE

- A folyékony propán (LP) gáz a benzinnel és a földgázzal hasonlóan kőolajszármazék. Az LP gáz normál hőmérsékleten és nyomáson gáz halmazállapotú. A gázpalackban uralkodó mérsékelt nyomáson az LP gáz folyékony halmazállapotú. A nyomás kieresztésekor a folyadék gyorsan elpárolog és gázzá válik.
- Az LP gáz szaga hasonlít a földgázéhoz. Figyeljen erre a szagra.
- Az LP gáz nehezebb a levegőnél. Az LP gáz szivárgás esetén összegyűlik az alacsonyabban fekvő helyeken, és nem oszlik szét.
- A palackot függőleges helyzetben kell beszerelni, szállítani és tárolni. Soha ne ejtse le vagy kezelje óvatlanul az LP palackot.
- Soha ne tárolja a palackot 51°C-nál magasabb (a kéznek túl forró) hőmérsékleten, pl.: ne hagyja a palackot az autójában meleg napokon.
- Az "üres" LP palackokat ugyanolyan körültekintően kezelje, mintha tele volnának. Ha az LP palackban nincs folyadék, még akkor is van benne gáz. Mindig zárja el a palack szelepét a leválasztás előtt.
- Ne használjon sérült LP palackot. A horpadt, rozsdás vagy sérült szeleppel rendelkező LP gázpalackok veszélyesek lehet, és azonnal újra kell cserélni ezeket.
- Az LP palack csatlakoztatásakor minden alkalommal ellenőrizni kell a szivárgást annál a pontnál, ahol a tömlő az LP palackhoz csatlakozik. Például az LP palack újratöltését követően minden alkalommal.
- Győződjön meg róla, hogy a kis szellőzőnyílással ellátott szabályozó lefelé van-e a palackra illesztve, hogy ne jusson bele víz. A szellőző mindig szennyeződés-, zsiradék-, és rovarmentes legyen, stb. ♦

## CSERETÖMLŐ ÉS SZABÁLYOZÓ

Ország	Cikkszám
Cseh Köztársaság / Lettország / Litvánia / Románia / Szlovák Köztársaság / Szlovénia	41576
Nagy-Britannia	41588
Dánia / Finnország / Norvégia / Portugália / Spanyolország	41619
Franciaország	41638
Belgium	41639
Svájc	41676
Svédország	41677
Ausztria / Németország	41679
Görögország / Olaszország	41680
Hollandia	41681
Lengyelország	43196
Magyarország	43197
Észtország	89169
Törökország	89170

**⚠ FONTOS MEGJEGYZÉS:** azt javasoljuk, hogy ötévente cserélje ki a gázvezeték a Weber gázgrillen. Néhány országban lehetnek olyan előírások, amelyek megkövetelik, hogy a gázvezeték öt évnél hamarabb cserélje ki. Ebben az esetben az adott ország előírása az elsődleges.

ORSZÁG	A GÁZ TÍPUSA ÉS NYOMÁSA
Bulgária, Ciprus, Cseh Köztársaság, Dánia, Észtország, Finnország, Magyarország, Izland, Lettország, Litvánia, Málta, Hollandia, Norvégia, Románia, Szlovák Köztársaság, Szlovénia, Spanyolország, Svédország, Törökország	I <sub>3</sub> B/P – 30 mbar
Belgium, Franciaország, Görögország, Írország, Olaszország, Luxemburg, Portugália, Svájc, Egyesült Királyság	I <sub>3+</sub> – 28-30 / 37 mbar
Lengyelország	I <sub>3</sub> B/P – 37 mbar
Ausztria, Németország	I <sub>3</sub> B/P – 50 mbar

## FOGYASZTÁSI ADATOK

kW	Propán	Bután
Genesis® 310	11,14	12,7
Genesis® 320	14,65	16,71
Genesis® 330	17,58	20,1
g/h	Propán	Bután
Genesis® 310	796	924
Genesis® 320	1047	1216
Genesis® 330	1257	1463

# UTASÍTÁSOK A GÁZ HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓLAG

## GÁZPALACK BESZERELÉSI HELYÉNEK MEGVÁLASZTÁSA

A három lehetőség közül válasszon egyet a gázipalack helyének megválasztásához: szerelje a szekrény belsejébe, akassza a palack akasztóra vagy tegye a palackot a földre. A megvásárolt palack típusa és mérete fogja meghatározni a palack elhelyezését.

### Elhelyezés a szekrény belsejében

A gázipalackok akkor csatlakoztathatók a grillszekrény belsejébe, ha a gázipalack megfelel a palack méretére vonatkozó irányelveknek (1). Számos tényező határozza meg, hogy a palack biztonságosan használható-e a grillszekrényben:

- A) A palack aljának illeszkednie kell a palacktartó konzolok közé, és egyenesen kell állnia az alsó elemen.

#### Palack méretei

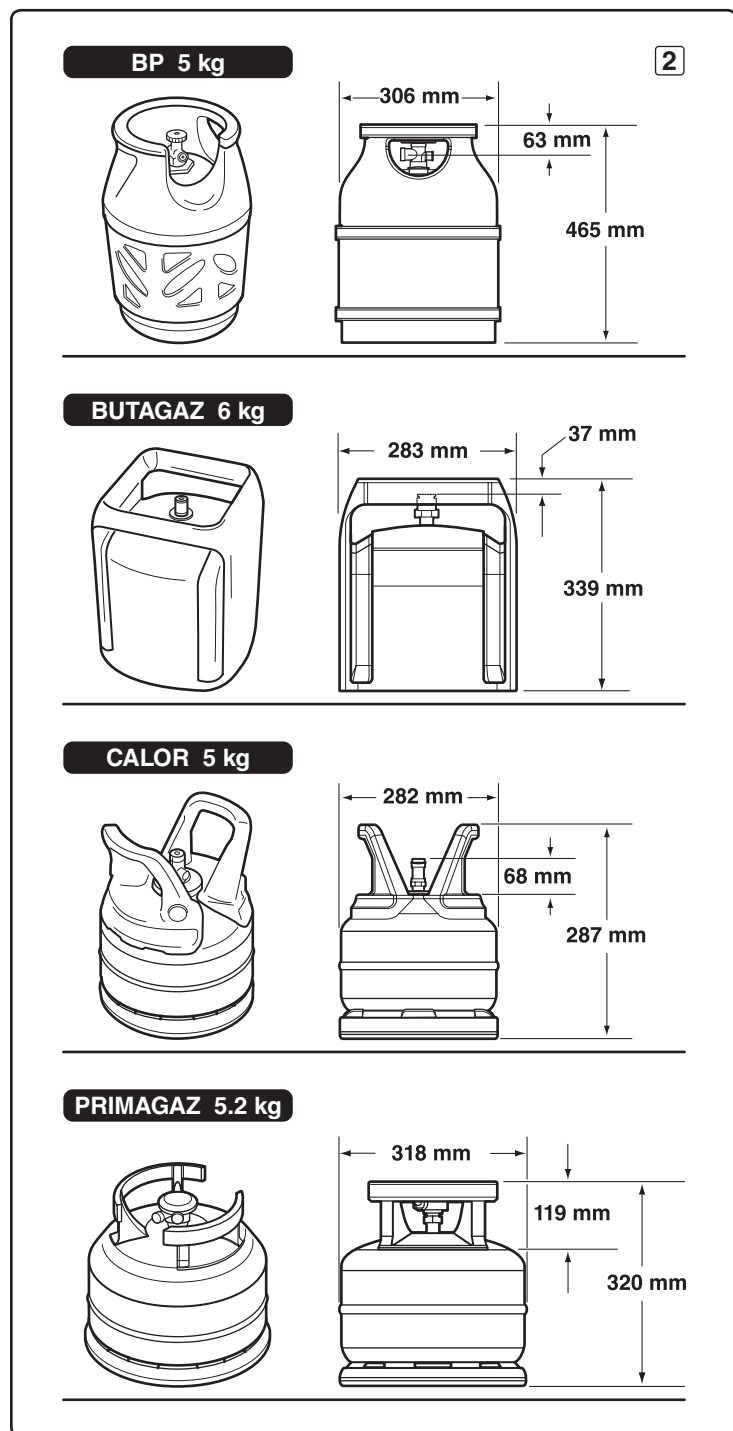
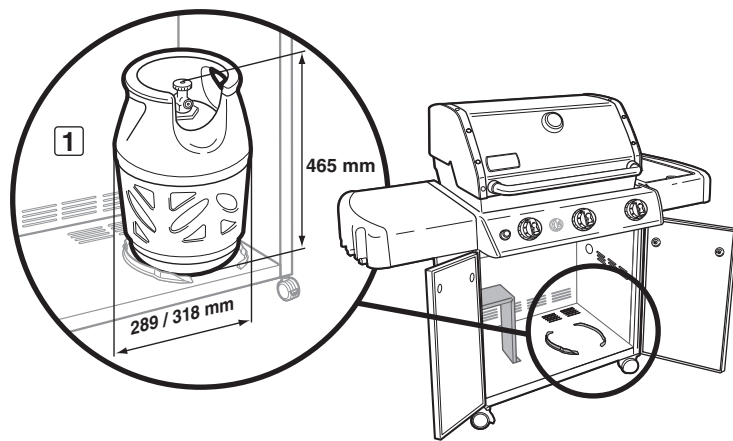
Magasság	legfeljebb 465 mm
Szélesség	legfeljebb 289 mm (téglalap alakú forma) vagy 318 mm (kerek forma)

- B) Palack kapacitása

legfeljebb 6 kg

Többféle lehetséges palackot bemutatunk, amelyek méretei elfogadottak (2).

- ⚠ **FIGYELEM!** Ha a vásárolt gázipalack nem felel meg a palack méretére vonatkozó követelménynek, ne próbálja a palackot a szekrény belsejébe csatlakoztatni. Szerelje a palackot a palack akasztóra, vagy helyezze a talajra. Ha nem így tesz, kárt tehet a csőben, ami tüzet vagy robbanást okozhat, ami súlyos sérülést vagy halált, illetve anyagi kárt eredményezhet. ♦



## GÁZPALACK BESZERELÉSE

### Vásároljon teli palack gázt az eladótól

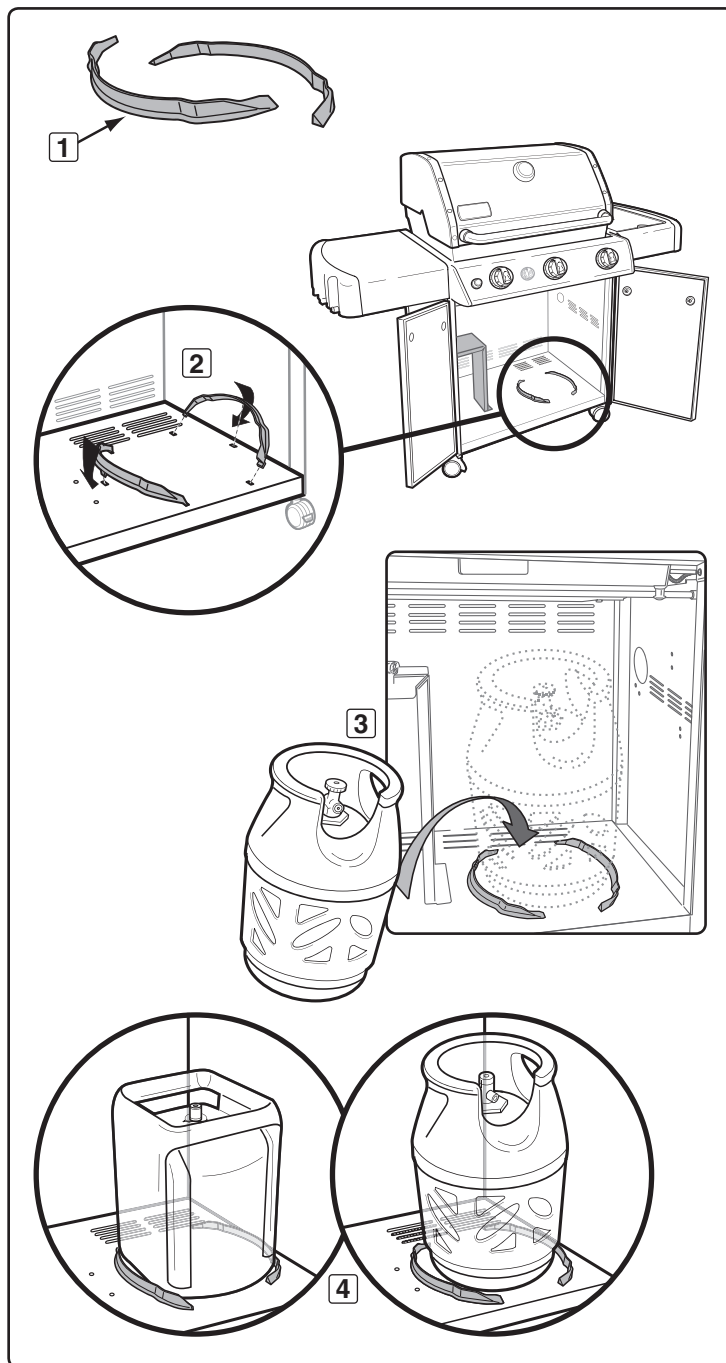
A palackot függőleges helyzetben kell beszerezni, szállítani és tárolni. Soha ne ejtse le vagy kezelje óvatlanul a palackot. Soha ne tárolja a palackot 51°C-nál magasabb (a kéznek túl forró) hőmérsékleten. Például ne hagyja a palackot az autójában meleg napokon. (Lásd: "LP GÁZPALACKOK BIZTONSÁGOS KEZELÉSE").

### Palacktartó felszerelése

A következőkre lesz szüksége: a palacktartók (1).

- Nyissa ki a grillszekrényt. A palacktartók az alsó panelen lévő rögzítőnyílásokba illeszkednek, az ábra szerint (2). Illessze a palacktartó fűleit a négyyszögletes nyílásokba. Rögzítse a tartók lefelé fordításával, így a középső fül a helyére kerül és rögzül.
- Emelje fel és helyezze a palackot a tartók közé (3) az alsó panelen. A palack aljának a palacktartó konzolok közé kell illeszkednie (4).
- Forgassa úgy a palackot, hogy a szelep nyílása a grill elülső része felé nézzen.

Győződjön meg róla, hogy a palacktartó konzolokat beszerelték az alsó panelbe és hogy a palackok alja illeszkedik a palacktartó konzolokra.



# UTASÍTÁSOK A GÁZ HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓLAG

## Elhelyezés a szekrényen kívül

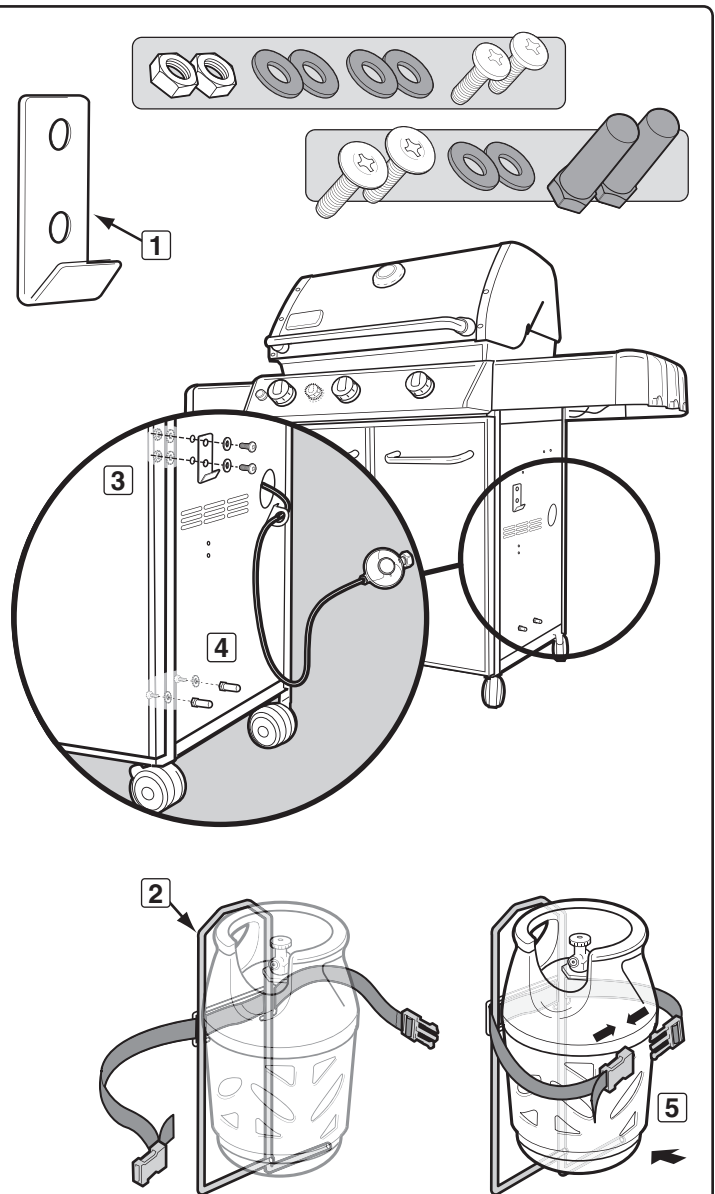
Ha az Ön által vásárolt palack nem felel meg a palack típusára és méretére vonatkozó irányelveknek: Szerelje a palackot a palack akasztóra, vagy helyezze a talajra. Mindkét esetben a palackot a fülkén kívül kell elhelyezni, a grill jobb oldalán.

### Palack akasztó felszerelése

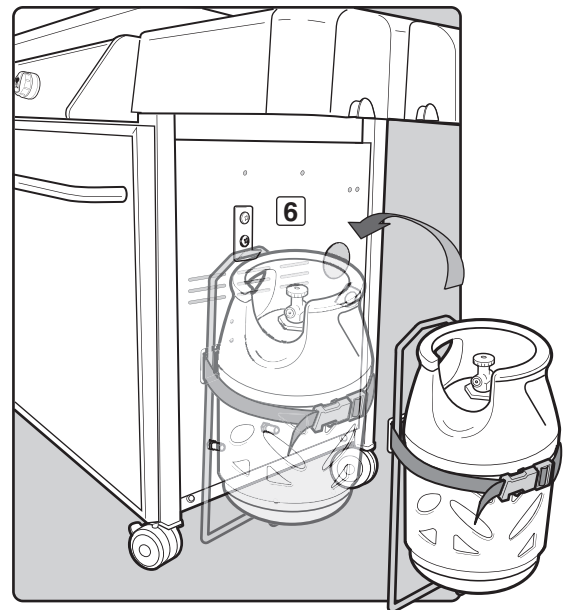
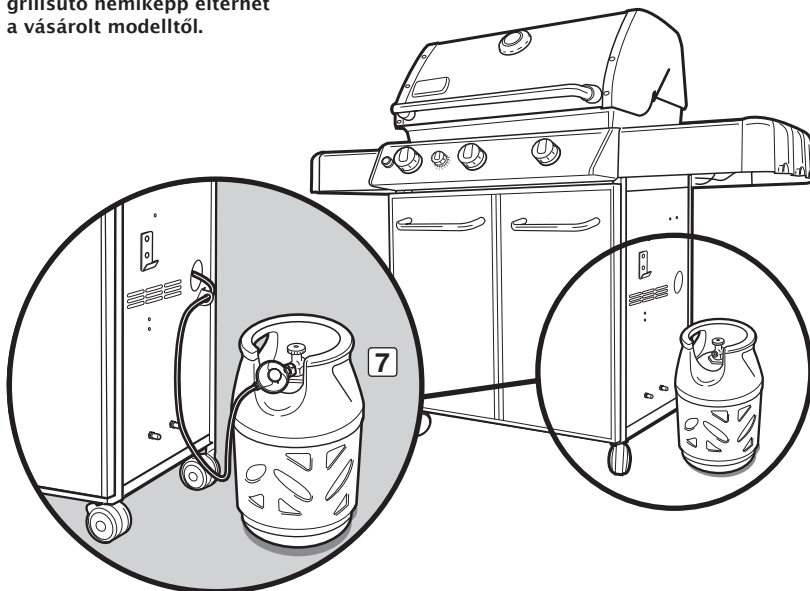
- A következőkre lesz szüksége: a palackakasztó tartó (1) és a palack akasztó (2).
- D) Helyezze a palackakasztó tartót a grill jobb külső panelére. Rögzítse csavarokkal, alátétekkel és anyákkal (3).
- E) Illessze a palack csúszkákat (4) a palackakasztó tartó alatti két nyílásba. Rögzítse csavarokkal, alátétekkel és anyákkal.
- F) Forgassa úgy a palackot, hogy a szelep nyílása a grill elülső része felé nézzen.
- G) Tartsa a palack akasztót és döntse meg a palackot úgy, hogy a palack akasztó két tartója a palack talppereme alá kerüljön. Allítsa a heveder hosszát a palackhoz és pattintsa össze a végeket (5).
- H) Emelje és tegye a palack akasztót a palack akasztó tartóra az ábra szerint (6).

### Elhelyezés a földre

- I) Helyezze a palackot a földre a fülkén kívül, a grill jobb oldalán (7).
- J) Forgassa úgy az LP palackot, hogy a szelep nyílása a Weber® gázgrill elülső része felé nézzen. ♦



Az ábrán bemutatott grill sütő némiképp eltérhet a vásárolt modelltől.



# UTASÍTÁSOK A GÁZ HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓLAG

## FELKÉSZÜLÉS AZ LP GÁZPALACK CSATLAKOZTATÁSÁRA

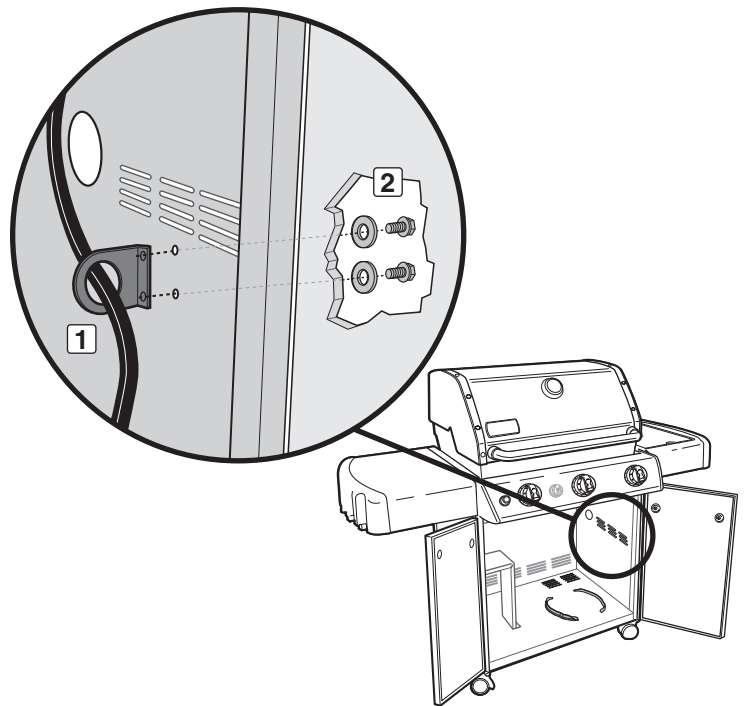
A szabályozót a kapott tömlőtartó konzollal kell az oldalsó panelhez rögzíteni.

### Elhelyezés a szekrény belsejében

- A) Nyissa ki az alapszekrény ajtajait.
- B) Csúsztassa a tömlőtartó konzolt (1) a tömlőre úgy, hogy igazodjon a jobb panel belsején lévő rögzítőnyílásokhoz. Rögzítse két csillag fejű csavarral/ alátéttel/csapszeggel (2).

**⚠ FIGYELEM! A tömlőt a tömlőtartó konzollal kell az oldalsó panelhez rögzíteni. Ha nem így tesz, kárt tehet a csőben, ami tüzet vagy robbanást okozhat, ami súlyos testi sérülést vagy halált, illetve anyagi kárt eredményezhet.**

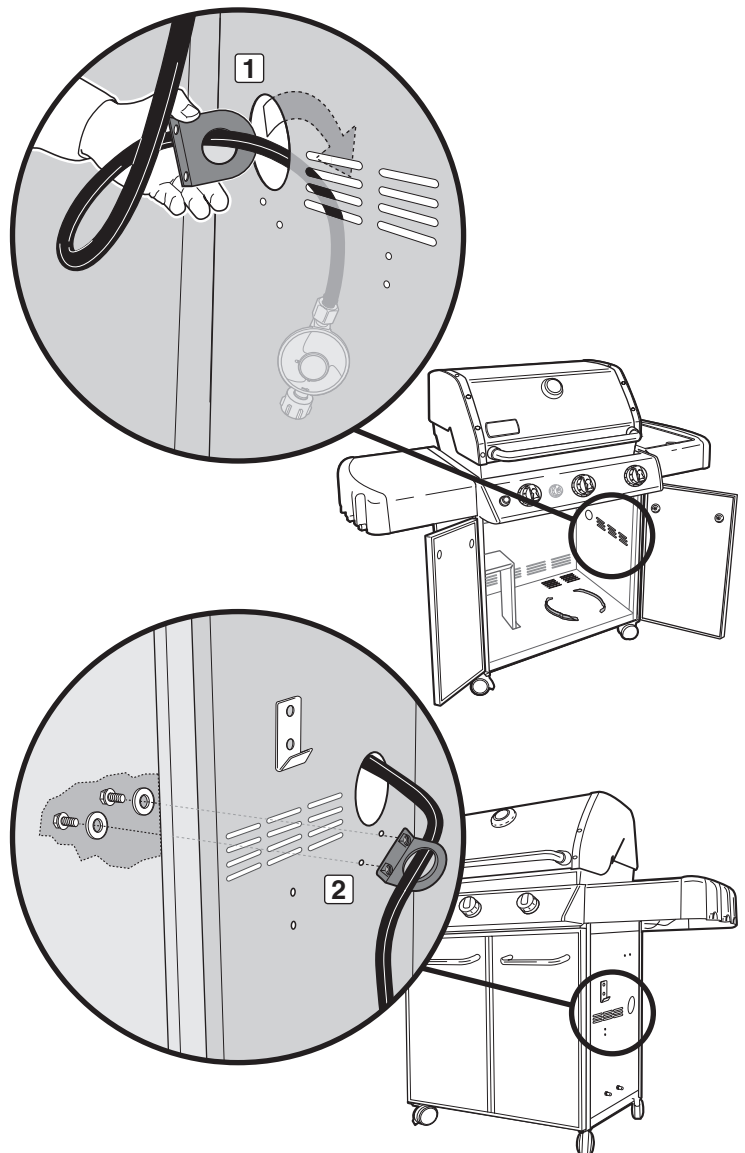
Megjegyzés: győződjön meg róla, hogy a palacktartó konzolokat beszerelték az alsó panelbe és hogy a palackok alja illeszkedik a palacktartó konzolokra.



### Elhelyezés a szekrényen kívül

- C) Nyissa ki az alapszekrény ajtajait.
- D) Dugja ki a szabályozó csövet és a tömlőtartó konzolt (1) az oldalsó panel nyílásán.
- E) Igazítsa az oldalsó panel rései mellett elhelyezkedő rögzítőnyíláshoz. Rögzítse két csillag fejű csavarral/alátéttel/csapszeggel (2).

**⚠ FIGYELEM! A tömlőt a tömlőtartó konzollal kell az oldalsó panelhez rögzíteni. Ha nem így tesz, kárt tehet a csőben, ami tüzet vagy robbanást okozhat, ami súlyos testi sérülést vagy halált, illetve anyagi kárt eredményezhet. ♦**



# UTASÍTÁSOK A GÁZ HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓLAG

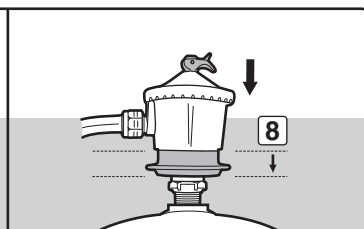
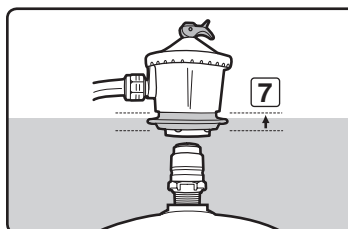
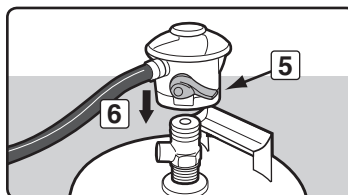
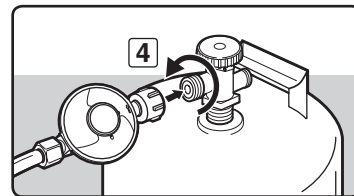
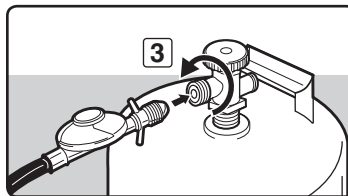
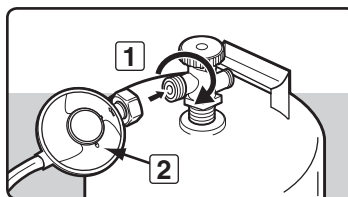
## A FOLYÉKONY PROPÁN GÁZPALACK CSATLAKOZTATÁSA

**⚠ Figyelem: Ellenőrizze, hogy az LP palack vagy szabályozó szelepe zárt állásban van-e.**

A) Csatlakoztassa az LP palackot.

Egyes szabályozókat be kell nyomni a csatlakoztatáshoz és ki kell húzni a leválasztáshoz, másokon balmenetes anya található, amely a gázpalack szelepéhez csatlakozik. Kövesse az illusztrált szabályozó csatlakoztatási utasítások egyikét a szabályozó típusának megfelelően.

- Csavarja a szabályozó szerelvényt a tartályra az óra járásával egyező irányban (1). Helyezze el úgy a szabályozót, hogy a szellőzőnyílás (2) lefele nézzen.
- Csavarja a szabályozó szerelvényt a tartályra az óra járásával ellentétes irányban (3) (4).
- Győződjön meg róla, hogy a szabályozókar (5) le/ki állásban van-e. Nyomja a szabályozót a tartályszelepre, amíg a szabályozó a helyére nem pattan (6).
- Győződjön meg róla, hogy a szabályozókar ki állásban van-e. Csúsztassa fel a szabályozó gyűrűjét (7). Nyomja le a szabályozót a tartály szelepére, és tartsa fenn a nyomást. Csúsztassa a gyűrűt zárt állásba (8). Ha a szabályozó nem záródik, ismétlje meg a műveletet. ♦





# UTASÍTÁSOK A GÁZ HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓLAG

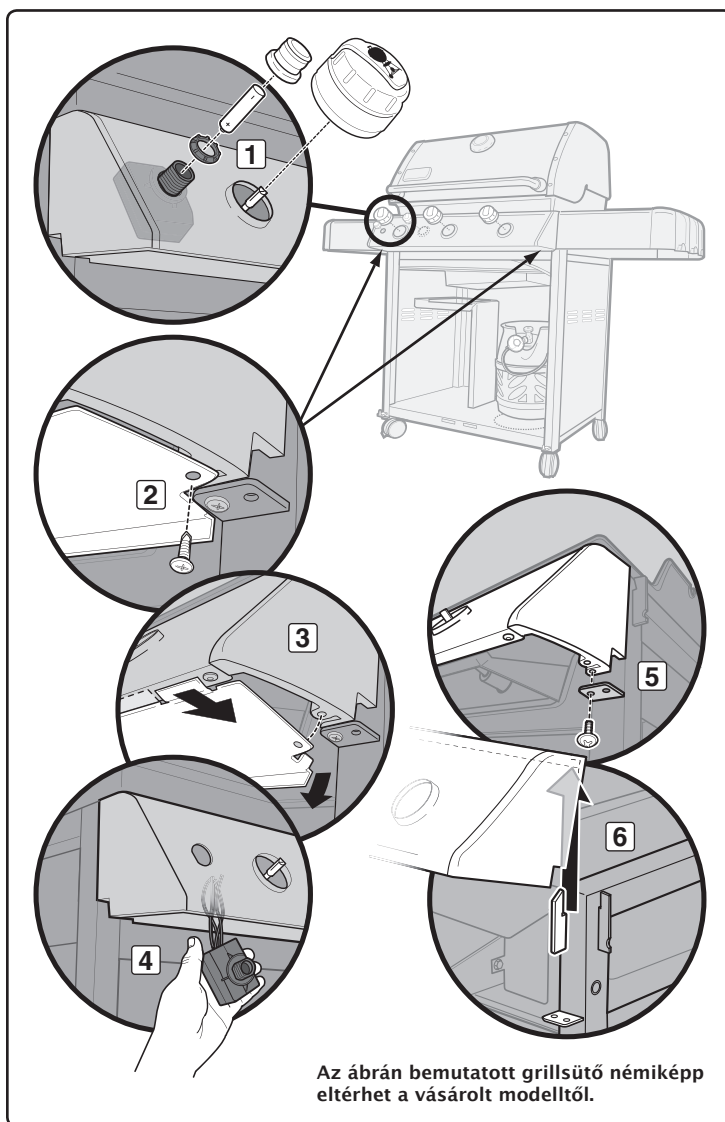
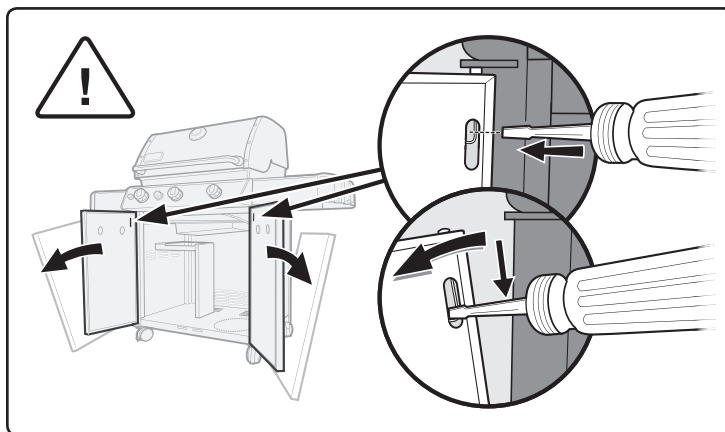
## ELŐKÉSZÜLET A SZIVÁRGÁS ELLENŐRZÉSÉHEZ

**⚠ FIGYELEM!** Az Ön gázgrilljének gázcsatlakozói gyárilag ellenőrzöttek. Ennek ellenére azt javasoljuk, hogy ellenőrizze az összes gázcsatlakozó esetleges szivárgását a gázgrillen.

### Szabályozógombok és kezelőpanel eltávolítása a szivárgás teszteléséhez

A következőre lesz szüksége: csillagcsavarhúzó.

- Távolítsa el a szabályozógombokat, a gyújtógombot, a tartóanyagát és az elemet (1).
- Távolítsa el a csavarokat a szélterelő lapról a csillagcsavarhúzóval (2).
- A szélterelő lap eltávolításához billentse lefele annak végét, és csúsztassa el a szélterelő lapot (3).
- Hagyja a vezetékeken lógni a gyújtószerkezetet. Ne szedje szét (4).
- Távolítsa el a csavarokat a kezelőpanel aljáról a csillagcsavarhúzóval (5).
- Enyhén emelje fel a kezelőpanelt, billentse felfele az első élét, és finoman emelje fel (6).
- Tegye a helyére a kezelőpanelt és a szélterelő lapot, amikor a szivárgás ellenőrzése befejeződött. ♦



# UTASÍTÁSOK A GÁZ HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓLAG

## A GÁZSZIVÁRGÁS ELLENŐRZÉSE

### ⚠ VESZÉLY

Ne használjon nyílt lángot a gázszivárgás ellenőrzésére. Ügyeljen rá, hogy ne legyenek szikrák vagy nyílt láng azon a területen, ahol a gázszivárgást ellenőrzi. A szikrák és a láng tüzet vagy robbanást okozhat, ami súlyos testi sérülést vagy halált, illetve anyagi kárt eredményezhet.

⚠ **FIGYELEM!** Mindig ellenőriznie kell a gázszivárgást, amikor leválasztja és újból csatlakoztatja a gázszerelvényeket.

Megjegyzés: Az összes gyári csatlakozást alaposan ellenőrizték gázszivárgás szempontjából. Az égőfejek lángját megvizsgálták. Ennek ellenére biztonsági előírás, hogy ellenőrizze az összes csatlakozás esetleges szivárgását a Weber® gázgrill használata előtt. Lehet, hogy szállítás és kezelés közben meglazult vagy megsérült valamelyik gázszerelvény.

⚠ **FIGYELEM!** Akkor is végezze el a szivárgás ellenőrzését, ha a grillt a márkakereskedő szerelte össze.

Megjegyzés: mivel egyes szivárgásellenőrző oldatok, a szappanos vizet is ideértve, enyhén korrózívak, a szivárgás ellenőrzése után az összes csatlakozást át kell öblíteni vízzel.

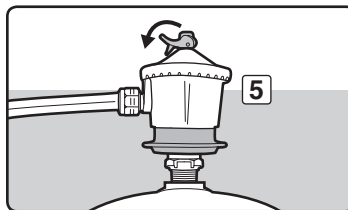
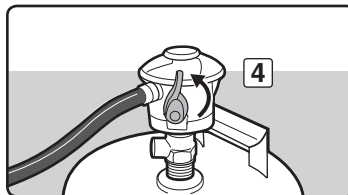
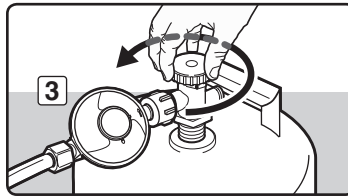
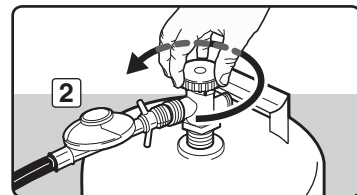
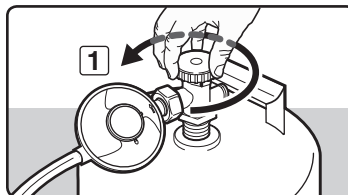
Ha a grill rendelkezik oldalsó égőfejjel, ellenőrizze, hogy ki van-e kapcsolva.

A szivárgásellenőrzés elvégzéséhez: nyissa ki a palackszelepet kézzel órajárással ellentétes irányban forgatva.

⚠ **FIGYELEM!** Ne gyújtsa meg az égőfejeket a szivárgás ellenőrzésekor.

A következőkre lesz szüksége: szappanos víz és rongy vagy ecset a felhordáshoz.

- A) Oldjon fel szappant vízben.
- B) Nyissa meg a gázpalack szelepet a palack és a szabályozó típusától függő lehetőségek egyikét felhasználva.
  - a) Forgassa el a palack szelepet az óra járásával ellentétes irányba (1) (2) (3).
  - b) Állítsa a szabályozókart fel/be állásba (4).
  - c) Állítsa a szabályozókart be állásba (5).
- C) Ellenőrizze a szivárgást úgy, hogy a szappanos vízzel benedvesíti az illesztéseket, és figyelje a buborékokat. Ha buborékok képződnek, vagy ha egy buborék növekedik, akkor szivárgás van. Ha szivárgás van, zárja el a gázt, és húzza meg a szerelvényt. Nyissa meg újból a gázt, és ellenőrizze újból a szappanos vízzel. Ha a szivárgás nem szűnik meg, forduljon a helyi vevőszolgálati képviselőhöz a weboldalon lévő elérhetőségi adatok alapján. Jelentkezzen be a [www.weber.com](http://www.weber.com)® oldalra.
- D) Miután befejezte a szivárgás ellenőrzését, zárja el a gázt a forrásánál, és öblítse ki vízzel a csatlakozásokat.



# UTASÍTÁSOK A GÁZ HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓLAG

## Ellenőrizze a következőket

- E) Szabályozó tömlő csatlakozása az elválasztóelemhez (1).
- F) Fő gázvezeték csatlakozása az elválasztóelemhez (2).
- G) Fő gázvezeték csatlakozások a csőcsomókhoz (3).
- H) Oldalsó égőfej gázvezeték csatlakozás a csőcsomókhoz (4).
- I) Oldalsó égőfej csőszerelevény csatlakozása az oldalsó égőfej csészéhez (5).
- J) Oldalsó égőfej csőszerelevény csatlakozások az oldalsó égőfej szelephöz (6).

**⚠ FIGYELEM!** Ha szivárgást észlel a csatlakozásnál (1, 2, 3, 4, 5 vagy 6), szorítsa meg a csatlakozást egy villáskulccsal, és ellenőrizze ismét a szappanos vizes oldattal. Ha a szivárgás a propán gázpalack újbóli meghúzása után is fennáll, zárja el (OFF) a gázt. **NE HASZNÁLJA A GRILLSÜTŐT!** Forduljon a helyi vevőszolgálati képviselőhöz; az elérhetőségek a weboldalon találhatóak.

Jelentkezzen be a [www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup> oldalra.

- K) Oldalsó égőfej csatlakozása a gyorscsatlakozó elemhez (7).
- L) Szabályozó-palack csatlakozás (8).
- M) Szabályozó tömlő csatlakozása a szabályozóhoz (9).
- N) Szelep-csőcsomók csatlakozások (10).

**⚠ FIGYELEM!** Ha szivárgást észlel a csatlakozásoknál (7, 8, 9 vagy 10), zárja el a gázt (OFF). **NE HASZNÁLJA A GRILLSÜTŐT!** Forduljon a helyi vevőszolgálati képviselőhöz; az elérhetőségek a weboldalon találhatóak.

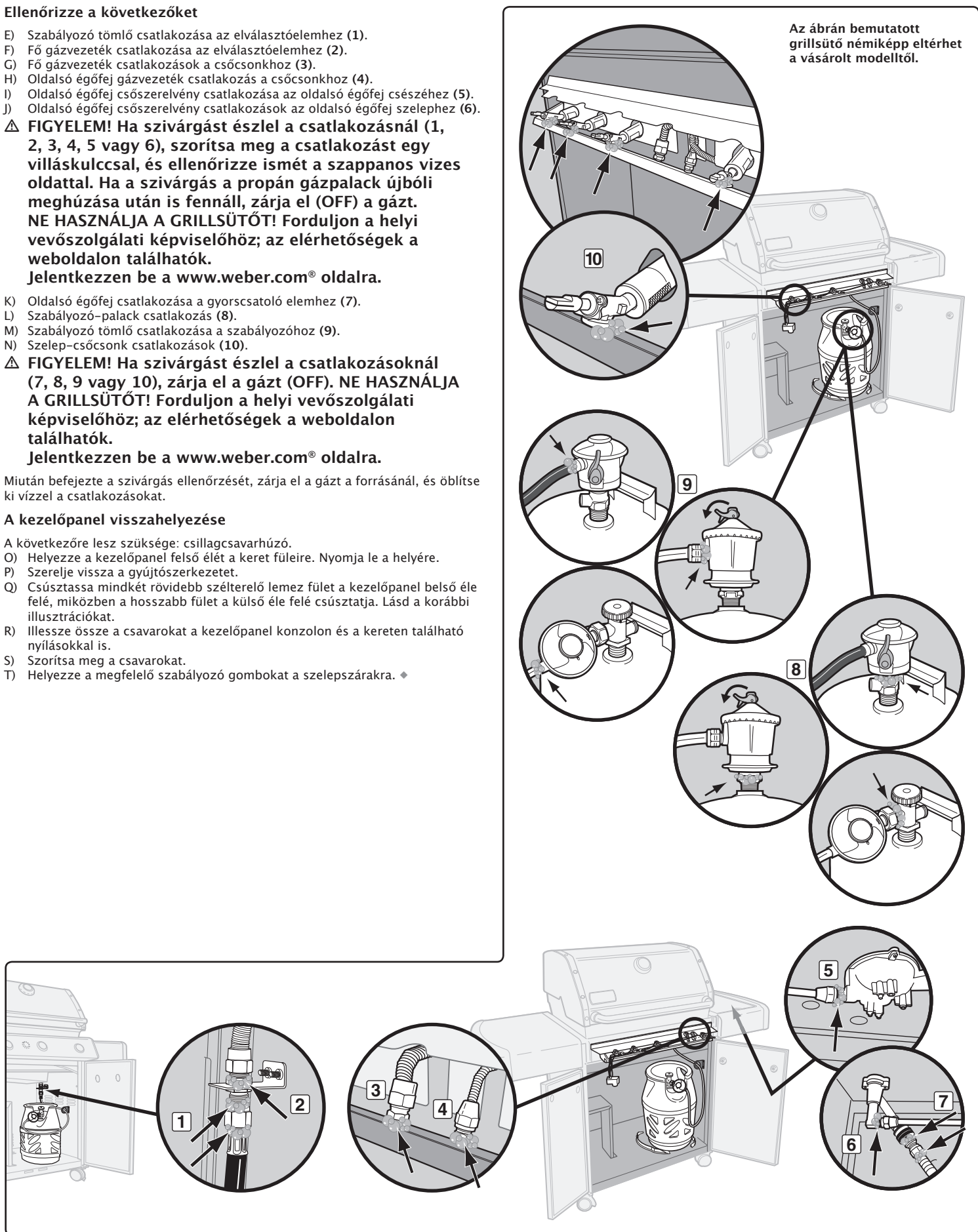
Jelentkezzen be a [www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup> oldalra.

Miután befejezte a szivárgás ellenőrzését, zárja el a gázt a forrásánál, és öblítse ki vízzel a csatlakozásokat.

## A kezelőpanel visszahelyezése

A következőkre lesz szüksége: csillagcsavarhúzó.

- O) Helyezze a kezelőpanel felső élét a keret fűléire. Nyomja le a helyére.
- P) Szerelje vissza a gyújtószerkezetet.
- Q) Csúsztassa mindkét rövidebb szélterelő lemez fület a kezelőpanel belső éle felé, miközben a hosszabb fület a külső éle felé csúsztatja. Lásd a korábbi illusztrációkat.
- R) Illeszze össze a csavarokat a kezelőpanel konzolon és a kereten található nyílásokkal is.
- S) Szorítsa meg a csavarokat.
- T) Helyezze a megfelelő szabályozó gombokat a szelepszárazakra. ♦



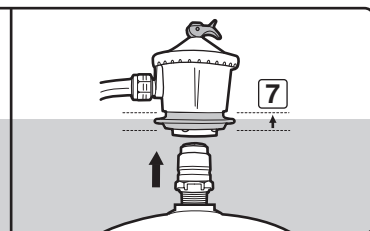
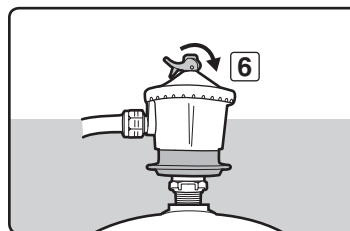
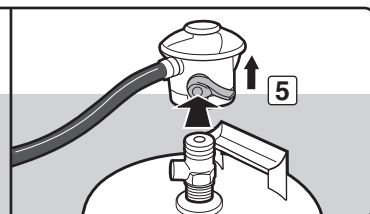
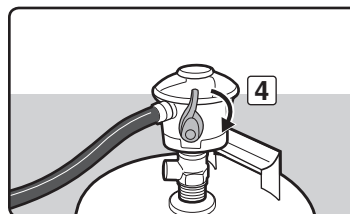
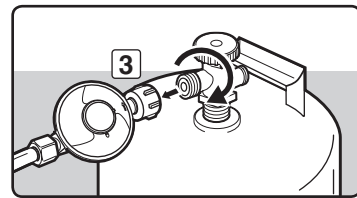
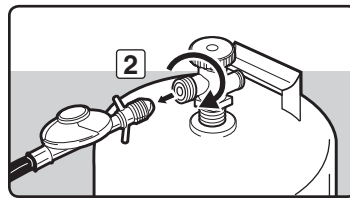
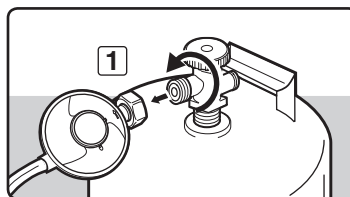
# UTASÍTÁSOK A GÁZ HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓLAG

## A FOLYÉKONY PROPÁN GÁZPALACK UTÁNTÖLTÉSE

Azt javasoljuk, hogy az LP palackot a teljes kiürülése előtt töltsse fel. A feltöltéshez vigye el a palackot egy propángáz kereskedőhöz.

A palack gázvezetékének eltávolítása:

- A) Zárja el a gázpalackot, majd húzza ki a tömlőt és vegye ki a szabályozó szerelvényt a palackból. Kövesse az illusztrált szabályozó csatlakoztatási utasítások egyikét a szabályozó típusának megfelelően.
- a) Csavarja ki a szabályozó szerelvényt a tartályból az óra járásával ellentétes irányban (1).
  - b) Csavarja ki a szabályozó szerelvényt a tartályból az óra járásával megegyező irányban (2) (3).
  - c) Állítsa a szabályozókart (4) le/ki állásba. Nyomja befelé a szabályozókart, amíg le nem tudja venni a tartályról (5).
  - d) Állítsa a szabályozókart ki állásba (6). Csúsztassa fel a szabályozó gyűrűjét (7) a tartályról való leválasztáshoz.
- B) Cserélje ki az üres palackot egy teli palackra. ♦



## A FOLYÉKONY PROPÁN GÁZPALACK ISMÉTELT CSATLAKOZTATÁSA

Lásd "A FOLYÉKONY PROPÁN GÁZPALACK CSATLAKOZTATÁSA". ♦

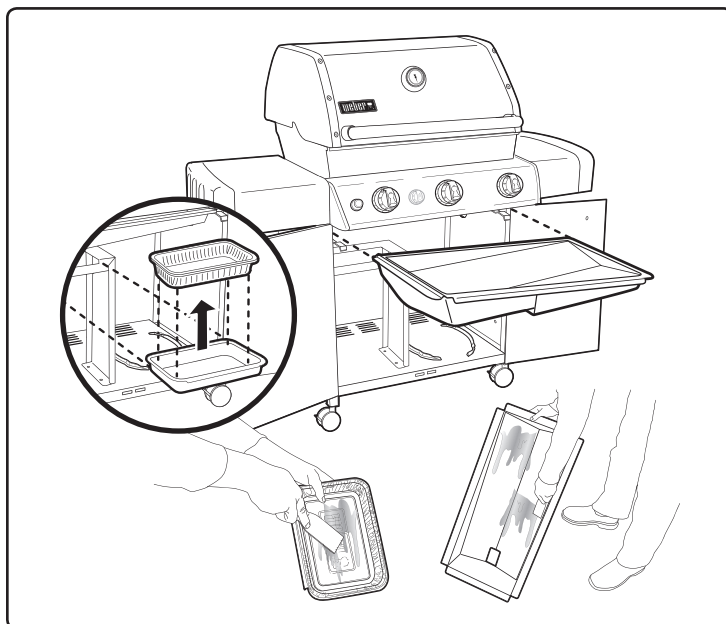
# A GRILL HASZNÁLATA ELŐTT

## KIHÚZHATÓ ZSÍRTÁLCA ÉS ELDOBHATÓ CSEPTÁLCA

A grill zsírgyűjtő rendszerrel épült. A grill minden használata előtt ellenőrizze, hogy nem rakódott-e le zsír a kihúzható zsírtálcában és az eldobható csepptálcában.

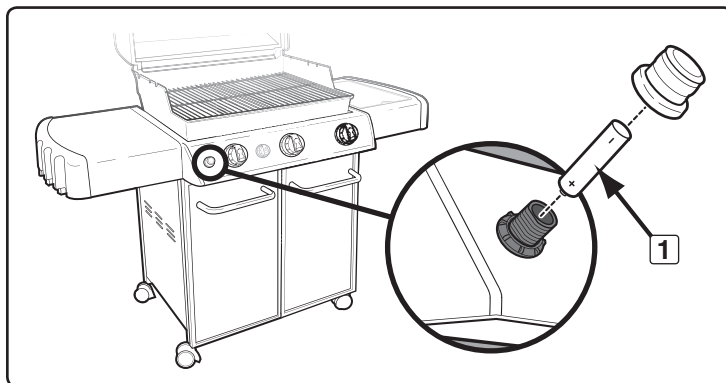
Műanyag lapáttal távolítsa el a felesleges zsírt. Lásd az illusztrációt. Ha szükséges, mossa el a zsírtálcát és a csepptálcát szappanos-vizes oldattal, majd öblítse le tiszta vízzel. Cserélje ki az eldobható csepptálcát, ha szükséges.

- ⚠ **FIGYELEM! Minden használat előtt ellenőrizze, hogy nem rakódott-e le zsír a kihúzható zsírtálcában és az eldobható csepptálcában. Távolítsa el a felesleges zsírt, hogy elkerülje a zsír kigyulladását. A zsír kigyulladása súlyos testi sérülést vagy anyagi kárt okozhat.**
- ⚠ **VIGYÁZAT! Ne bélelje ki a kihúzható zsírtálcát alufóliával.** ♦



## AZ ELEKTRONIKUS GYÚJTÓSZERKEZET VIZSGÁLATA

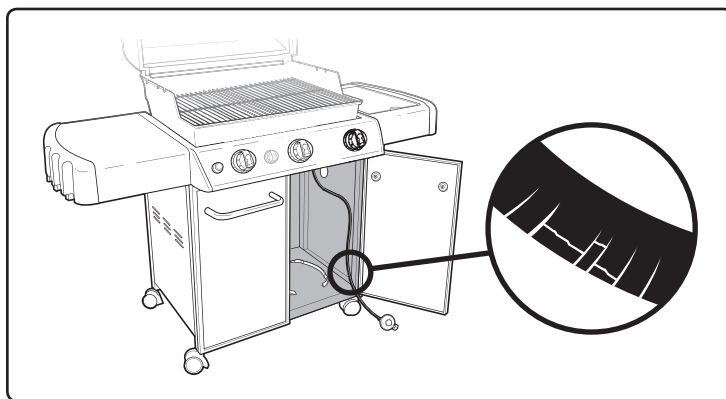
Ellenőrizze, hogy az AA elem (csak alkáli) jó állapotban van, és helyesen lett beszerelve (1). Néhány elem körül műanyag védőburok van. Ezt a műanyagot el kell távolítani. Ne tévessze össze ezt a műanyagot az elem burkolatával. ♦



## TÖMLŐ VIZSGÁLATA

Meg kell vizsgálnia, hogy nincs-e repedés a tömlőn.

- ⚠ **FIGYELEM! Minden grillezés előtt ellenőrizze a tömlőt, hogy nem repedt vagy sérült-e. Ha bármilyen sérülést talál a tömlőn, ne használja a grillt. Csak a Weber® által jóváhagyott tömlővel cserélje ki. Forduljon a helyi vevőszolgálati képviselőhöz; az elérhetőségek a weboldalon találhatóak. Jelentkezzen be a [www.weber.com](http://www.weber.com)® oldalra.** ♦



# FŐ ÉGŐFEJ BEGYÚJTÁSA ÉS HASZNÁLATA

## FŐ ÉGŐFEJ BEGYÚJTÁSA

A begyújtási utasítások összefoglalója a baloldali szekrényajtón található.

### ⚠ VESZÉLY

Ha nem nyitja fel a fedelet a grillsütő égőfejének begyújtása közben, vagy ha a grillsütő sikertelen begyújtása után nem vár öt percig, hogy a gáz eltávozzon, akkor a láng robbanásszerűen lobbanhat fel, ami súlyos testi sérülést, sőt halált is okozhat.

### Elektronikus begyújtórendszer

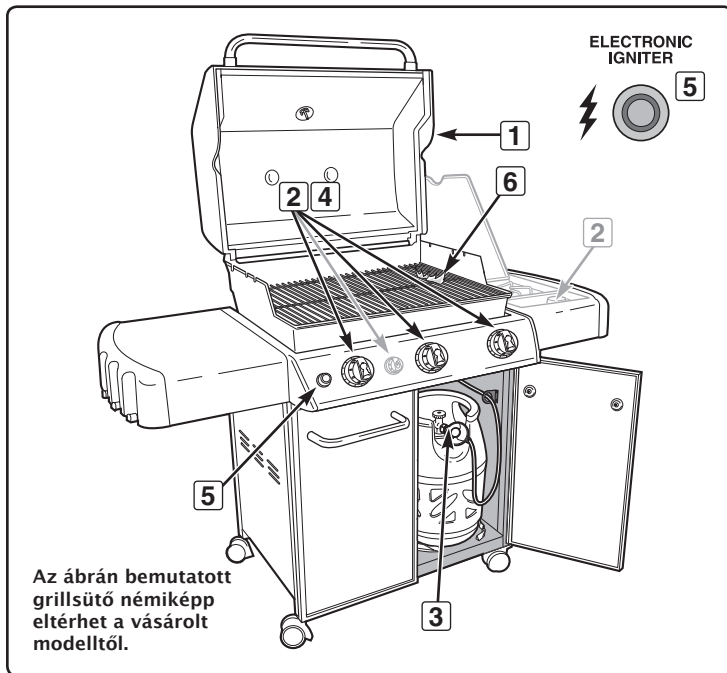
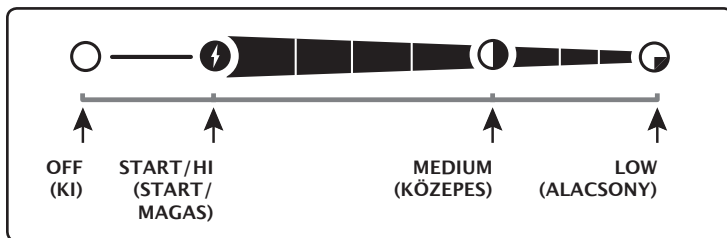
Megjegyzés: Minden szabályozógomb egy különálló égőfejet működtet. Az elektronikus gyújtószerkezet gyújtja be az égőfejet egy szikrával, ami a Gas Catcher™ gyújtókamra belsejében található gyújtóelektrodából származik. A szikrához Ön állítja elő az energiát azzal, hogy lenyomja az elektromos gyújtógombot. Hallani fogja, hogy kattán.

⚠ **FIGYELEM!** Minden grillezés előtt ellenőrizze a tömlőt, hogy nem repedt vagy sérült-e. Ha bármilyen sérülést talál a tömlőn, ne használja a grillt. Csak a Weber® által jóváhagyott tömlővel cserélje ki. Forduljon a helyi vevőszolgálati képviselőhöz; az elérhetőségek a weboldalon találhatóak. Jelentkezzen be a [www.weber.com](http://www.weber.com) oldalra.

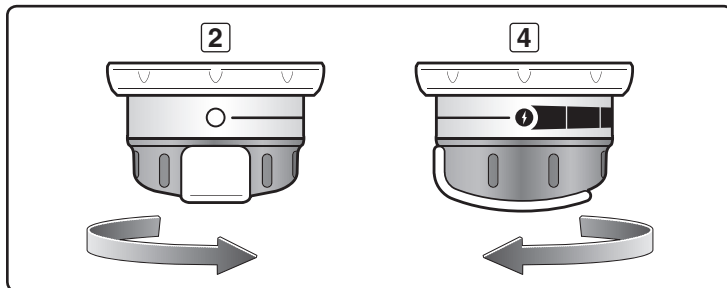
- Nyissa fel a fedelet (1).
  - Ellenőrizze, hogy az égőfejek szabályozó gombjai el vannak-e zárva (2). (Az elzáráshoz (OFF) nyomja be a szabályozó gombot és forgassa el az óramutató járásával egyező irányba.)
- ⚠ **FIGYELEM!** Az égőfej szabályozó gombjainak OFF állásban kell lenniük az LP palack szelepének kinyitása előtt.
- Nyissa meg a gázpalack szelepét a palack és a szabályozó típusától függő lehetőségek egyikét felhasználva (3).
- ⚠ **FIGYELEM!** Ne hajoljon a nyitott grillsütő fölé.
- Nyomja be az égőfejet szabályozó gombot, és forgassa START/HI állásba (4).
  - Nyomja be és tartsa úgy az elektronikus begyújtógombot. Hallani fogja, hogy kattán (5).
  - A sütőrostélyokon át lenézve ellenőrizze, hogy begyulladt-e az égőfej. Látnia kell a lángot (6).
- ⚠ **FIGYELEM!** Ha az égőfej nem gyullad meg öt másodpercen belül, forgassa OFF állásba a szabályozó gombot, és várjon öt percig, hogy a gáz eltávozzon, mielőtt újra megpróbálná, vagy megpróbálná újból begyújtani egy gyufával.
- A többi égőfej meggyújtásához kövesse a D)–F) lépéseket. ♦

### ELOLTÁS

Az elzáráshoz nyomja be, és forgassa el az égőfejet szabályozó gombot az óramutató járásával egyező irányba. A palacknál zárja el a gázt. ♦



Az ábrán bemutatott grillsütő némiképp eltérhet a vásárolt modelltől.



# FŐ ÉGŐFEJ BEGYÚJTÁSA ÉS HASZNÁLATA

## FŐ ÉGŐFEJ KÉZI BEGYÚJTÁSA

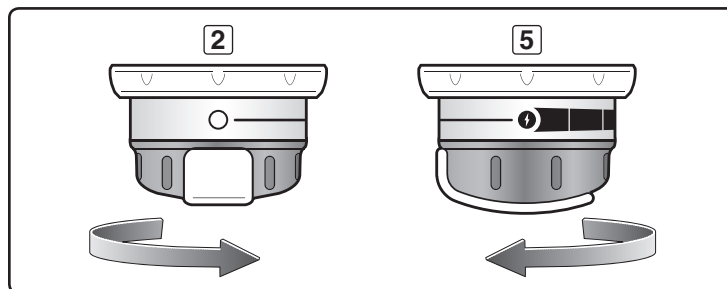
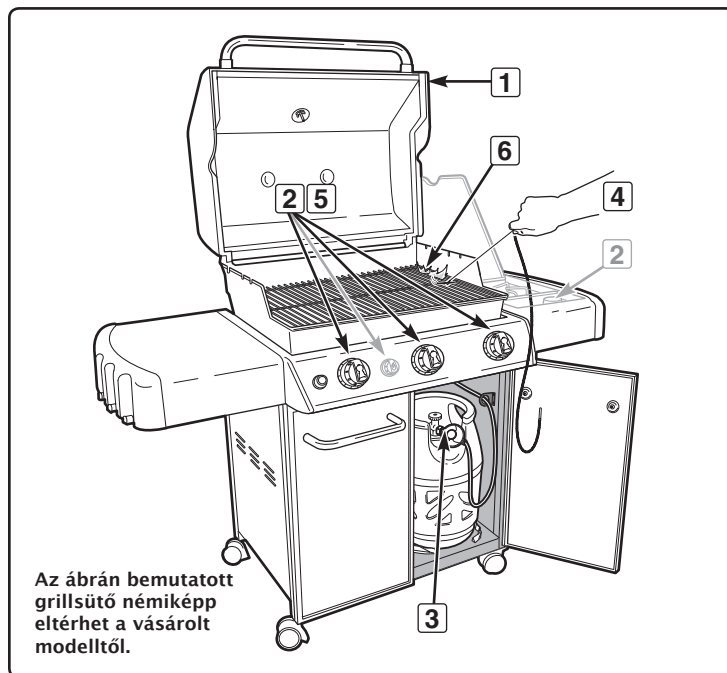
### ⚠ VESZÉLY

Ha nem nyitja fel a fedelet a grillsütő égőfejének begyújtása közben, vagy ha a grillsütő sikertelen begyújtása után nem vár öt percig, hogy a gáz eltávozzon, akkor a láng robbanásszerűen lobbanhat fel, ami súlyos testi sérülést, sőt halált is okozhat.

- A) Nyissa fel a fedelet (1).
- B) Ellenőrizze, hogy az égőfejek szabályozó gombjai el vannak-e zárva (2). (Az elzáráshoz (OFF) nyomja be a szabályozó gombot és forgassa el az óramutató járásával egyező irányba.)
- ⚠ **FIGYELEM! Az égőfej szabályozó gombjainak OFF állásban kell lenniük az LP palack szelepének kinyitása előtt.**
- C) Nyissa meg a gázpalack szelepét a palack és a szabályozó típusától függő lehetőségek egyikét felhasználva (3).
- D) Helyezze a gyufát a gyufatartóba, és gyújtson meg egy gyufát.
- E) Illessze be a gyufatartót az égő gyufával a sütőrostély rácsai és a Flavorizer® rudak között a kívánt égőfej meggyújtásához (4).
- ⚠ **FIGYELEM! Ne hajoljon a nyitott grillsütő fölé.**
- F) Nyomja be az égőfejet szabályozó gombot, és forgassa START/HI állásba (5).
- G) A sütőrostélyokon át lenézve ellenőrizze, hogy begyulladt-e az égőfej. Látnia kell a lángot (6).
- ⚠ **FIGYELEM! Ha az égőfej nem gyullad meg öt másodpercen belül, forgassa OFF állásba a szabályozó gombot, és várjon öt percig, hogy a gáz eltávozzon, mielőtt újra megpróbálná, vagy megpróbálná újból begyújtani egy gyufával.**
- H) A többi égőfej meggyújtásához kövesse a D)–F) lépéseket. ♦

### ELOLTÁS

Az elzáráshoz nyomja be, és forgassa el az égőfejet szabályozó gombot az óramutató járásával egyező irányba. A palacknál zárja el a gázt. ♦



# SEAR STATION® BEGYÚJTÁSA ÉS HASZNÁLATA (330-AS MODELL)

## SEAR STATION® ÉGŐFEJ BEGYÚJTÁSA

A 330-as modell pirító égőfejjel rendelkezik. A pirító égőfej önálló égőfejként működik. Ezért a pirító égőfej begyújtása ugyanolyan, mint a fő égőfej begyújtása. A pirító égőfej begyújtásához lásd "FŐ ÉGŐFEJ BEGYÚJTÁSA". ♦

## SEAR STATION® ÉGŐFEJ KÉZI BEGYÚJTÁSA

A pirító égőfej kézi begyújtásához lásd "FŐ ÉGŐFEJ KÉZI BEGYÚJTÁSA". ♦

## A SEAR STATION® HASZNÁLATA

A Weber® gázgrill egy pirító égőfejjel rendelkezik különböző húsok pirításához, mint például steakek, szárnyasok, halak és bordák.

A pirítás egy közvetlen grillezési módszer, amely magas hőmérsékleten barnítja az étel felületét. A hús mindkét oldalának megpirítása vagy barnítása sokkal étvágygerjesztőbb ízt hoz létre, azáltal hogy karamellizálja az étel felszínét. A pirítás a hús külsejét is kívánatosabbá teszi a sütőrostélyról odasülő rácsnyomok miatt. Ez, a textúra és az ízek kavalkádjával együtt az ételt sokkal érdekesebbé teszi az ízlelőbimbók számára.

A Sear Station® égőfej gombja OFF (KI), START/HI (START/MAGAS) és LOW (ALACSONY) állapotban lehet, ami a bal oldali és a középső égőfejeket működteti. A pirítóval és a szomszédos égőfejekkel hatékonyan piríthat húsokat, miközben a jobb oldali égőfej feletti sütési felületet mérsékelt hőmérsékletű grillezéshez használja.

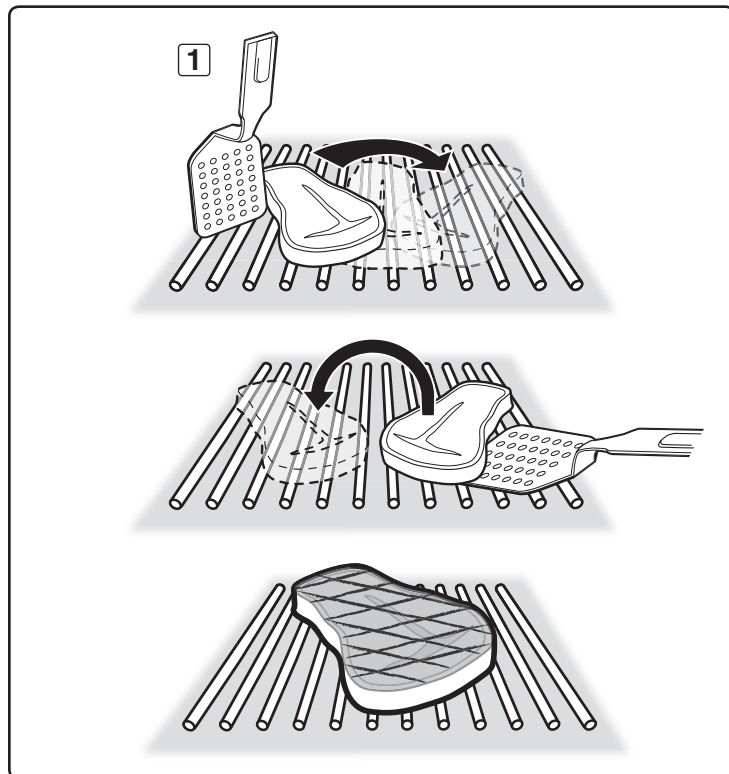
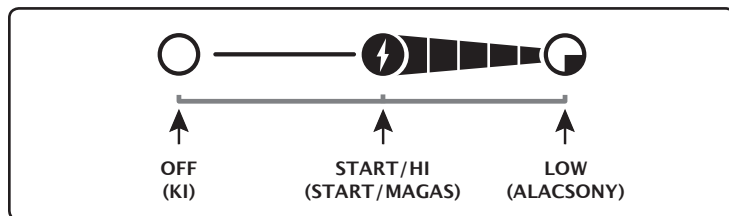
Pirítás előtt, a grill előmelegítéséhez, az összes fő égőfejet HI állásba kell kapcsolnia 15 percig. mindig lezárt fedéllel grillezzen, hogy a hőmérséklet maximális lehessen, és hogy elkerülje a felforrósodásokat.

Miután a grillt előmelegítette, kapcsolja ki vagy vegye alacsonyabb hőfokra a jobb oldali égőfejet. Hagyja a bal oldali és a középső égőfejet HI állásban és gyújtsa be a Sear Station® égőfejet.

Tegye a húst közvetlenül a Sear Station® fölé. Mindkét oldalt 1-4 perc közötti ideig kell pirítani, a hús típusától és vastagságától függően. Ha egymást keresztező rácsnyomokat akar, negyed fordulattal forgassa el az ételt (1), mielőtt hasonló módon megpirítaná a másik oldalát.

Miután végzett a pirítással, a hús kívánt mértékű átsütéséhez grillezze készre úgy, hogy a húst egy kevésbé meleg helyre teszi át a jobb oldali égőfej fölé.

Ahogy egyre több tapasztalata lesz a Sear Station® használatában, azt javasoljuk, hogy kísérletezzen különböző pirítási idővel, hogy azt az eredményt kapja, amelyik a legjobban megfelel az ízlésének. ♦





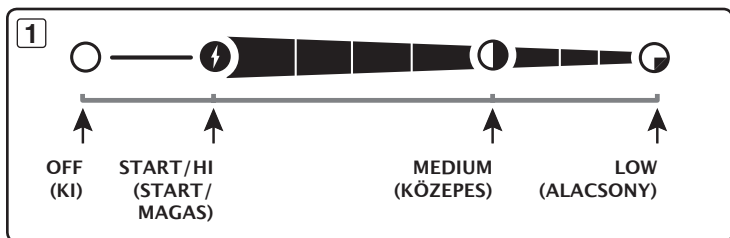
# GRILLEZÉSI TIPPEK ÉS JAVASLATOK

- Sütés előtt mindig melegítse elő a grillt. Állítsa az összes égőfejet HI állásba, és zárja le a fedelet; melegítse 10 percig, vagy amíg a hőmérő el nem éri a 260°-288°C-ot (500°-550°F).
- Mindig lezárt fedéllel pirítsa, hogy a lehető legjobban átsüljön az étel.
- A receptekben található grillezési idők 20°C-os (70°F) és szélcsendes időjárást feltételeznek. Hűvös vagy szeles napokon, vagy nagyobb tengerszint feletti magasságban növelje a sütési időt. Nagy melegben csökkentse a sütési időt.
- A grillezési idő változhat az időjárás, a grillezendő étel mennyisége, mérete és formája függvényében.
- A gázgrill az első néhány használatkor forróbb lehet a normálnál.
- A grillezési körülmények szükségessé tehetik az égőfejek beállítását a megfelelő sütési hőmérséklet érdekében.
- Általánosságban a nagyobb húsok hosszabb sütést igényelnek, mint a kisebbek. A zsúfolt sütőrostélyon grillezett étel hosszabb sütési időt igényel. Az edényben grillezett ételek hosszabb sütési időt igényelnek mély edényben, mint tepsiben.
- Vágja le a felesleges zsírt a steakekről, saslikokról és rostélyosokról. Ne hagyjon rajtuk többet 6,4 mm-nél (¼ hüvelyk). A kevesebb zsír könnyebben tisztítható, és gyakorlatilag garantálja a nem kívánt felforrósodások elkerülését.
- Előfordulhat, hogy a közvetlenül az égőfejek fölött a sütőrostélyra helyezett ételt egy kevésbé forró területre kell áttenni, vagy meg kell fordítani.
- Villa helyett használjon pálcikákat a hús forgatásához, hogy ne veszítse el a hús szaftját. Nagyobb húsok, halak forgatásához használjon két fakanalat.
- Ha hirtelen felforrósodás következik be, zárjon el minden égőfejet, és tegye át az ételt a sütőrostély egy másik részére. A lángok gyorsan lelohadnak. A lángok lelohadása után gyújtsa meg ismét a grillt. SOHA NE HASZNÁLJON VIZET A GÁZGRILLENBEN KELETKEZŐ LÁNGOK ELOLTÁSÁRA.
- Néhány ételt, pl. ragukat vagy halfilét edényben kell sütni. Az eldobható fóliatepsik kényelmesek, de tűzálló fémtálat is használhat.
- Mindig győződjön meg róla, hogy a zsírtálca és a felfogó tálca tiszta és szennyeződésmentes-e.
- Ne bélelje ki a kihúzható zsírtálcát fóliával. Ezzel megakadályozza, hogy a zsír a felfogó tálcába folyjon.
- Időmérő használatával a sütést azelőtt elzárhatja, mielőtt a "jól átsütött" ételből "jól odaégett" étel lenne.

Megjegyzés: Ha a grillsütő hőmérséklete sütés közben csökken, olvassa el a kézikönyv hibaelhárítási részét.

**⚠ FIGYELEM! Ne helyezze át a Weber® gázgrillt használat közben vagy ha a grillsütő forró.**

Kívánság szerint állíthatja a különálló égőfejeket. A beállítási lehetőségek (1) OFF (KI), START/HI (START/MAGAS), MEDIUM (KÖZEPES) vagy LOW (ALACSONY).



Megjegyzés: Az első néhány használat során, amíg a felületek még fényesek, a sütőteknő hőmérséklete magasabb lehet a szakácskönyvben megjelölnél. A szél és az időjárás miatt lehet, hogy állítani kell az égőfej szabályozógombján a megfelelő sütési hőmérséklet eléréséhez.

Ha sütés közben kialszanak az égőfejek, nyissa fel a fedelet, zárja el az égőfejeket és várjon öt percig, mielőtt újra begyújtana.

**⚠ FIGYELEM! Minden használat előtt ellenőrizze, hogy nem rakódott-e le a zsír a kihúzható zsírtálcában és a felfogó tálcában. Távolítsa el a nagyobb mennyiségű zsíradékot, hogy elkerülje a kihúzható zsírtálcában keletkező esetleges tüzet.** ♦

## ELŐMELEGÍTÉS

A Weber® gázgrill energiatakarékos berendezés. Gazdaságosan alacsony hőmérsékleten működik. A grill előmelegítése sütés előtt fontos. Gyújtsa meg a gázgrillt a jelen kezelési útmutatóban leírtak szerint. Előmelegítéshez: a begyújtás után fordítsa az összes égőfejet START/HI állásba, zárja le a fedelet és melegítse, amíg a hőmérséklet el nem éri a 260° és 288° C (500°F és 550°F) közötti, vagyis a javasolt grillezési hőmérsékletet. Ez 10–15 percig tart, az olyan körülményektől függően, mint a levegő hőmérséklete és a szél. ♦

## SÜTÉS FEDÉL ALATT

A grillezést mindig fedél alatt végezze, hogy biztosítsa a hő egyenletes eloszlását. Zárt fedéllel a gázgrill hasonlít egy hagyományos sütőhöz. A fedélben található hőmérő jelzi a grill sütési hőmérsékletét. Az előmelegítést és a grillezést mindig zárt fedéllel végezze. Ne leskelődjön — a fedél minden felemelésével hőt veszít. ♦

## CSÖPÖGÉS ÉS ZSIRADÉK

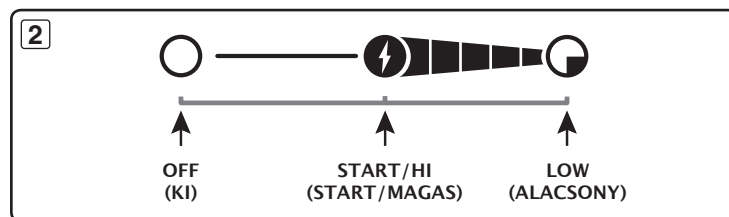
A Flavorizer® rudak feladata, hogy az ízletes végeredmény érdekében "megfűstöljék" a megfelelő mennyiségű lecsöpögő zsíradékot. A túl sok zsíradék felgyűlik a kihúzható zsírtálca alatti felfogó tálcában. A felfogó tálcába eldobható Weber cseptálcák helyezhetők. ♦

## FLAVORIZER® RENDSZER

Amikor a szaft az ételből a speciális szögben elfordított Flavorizer® rudakra csöpög, a rudak füstöt bocsátanak ki, hogy az ételnek ellenállhatatlan szabadban sült íze legyen. Az égőfejek egyedülálló kivitelezésének, a Flavorizer® rudaknak és a rugalmas hőmérséklet-szabályozásnak köszönhetően a hirtelen felforrósodások megszűntek, mert ÖN szabályozza a lángokat. A Flavorizer® rudak és égőfejek speciális kialakításának következtében a felesleges zsír a kihúzható zsírtálcán keresztül a zsírfelfogó tálcába jut. ♦

## SEAR STATION®

A Weber® gázgrill pirító égőfejet tartalmazhat vékony húsok és halak pirításához. A Sear Station® égőfej gombja ki (OFF) vagy bekapcsolt (ON) állapotban lehet (2), ami a két szomszédos fő égőfejet működteti. A pirítóval és a szomszédos égőfejekkel hatékonyan piríthat húsokat, miközben a fennmaradó sütési felületet mérsékelt hőmérsékletű sütéshez használja (lásd "SEAR STATION® BEGYÚJTÁSA ÉS HASZNÁLATA"). ♦



# OLDALSÓ ÉGŐFEJ BEGYÚJTÁSA ÉS HASZNÁLATA

## OLDALSÓ ÉGŐFEJ BEGYÚJTÁSA

### ⚠ VESZÉLY

Ha nem nyitja fel a fedelet az oldalsó égőfej begyújtása közben, vagy ha az oldalsó égőfej sikertelen begyújtása után nem vár öt percig, hogy a gáz eltávozzon, akkor a láng robbanásszerűen lobbanhat fel, ami súlyos testi sérülést, sőt halált is okozhat.

⚠ **FIGYELEM!** Minden grillezés előtt ellenőrizze a tömlőt, hogy nem repedt vagy sérült-e. Ha bármilyen sérülést talál a tömlőn, ne használja a grillt. Csak a Weber® által jóváhagyott tömlővel cserélje ki. Forduljon a helyi vevőszolgálati képviselőhöz; az elérhetőségek a weboldalon találhatók. Jelentkezzen be a [www.weber.com](http://www.weber.com) oldalra.

- Nyissa fel az oldalsó égőfej fedelét (1).
- Ellenőrizze, hogy az oldalsó égőfej szelepe ki van-e kapcsolva (nyomja le a szabályozógombot, és fordítsa OFF pozícióba az óramutató járásával megegyező irányba), fordítsa az összes használaton kívüli égőfejet OFF helyzetbe (nyomja le, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba) (2).
- Nyissa meg a gázpalack szelepét a palack és a szabályozó típusától függő lehetőségek egyikét felhasználva (3).
- Nyomja le és fordítsa el az oldalsó égőfej vezérlőszelepét START/HI állásba (4).
- Nyomja le többször a gyújtógombot úgy, hogy minden alkalommal kattanjon, amíg lángot nem lát (5).

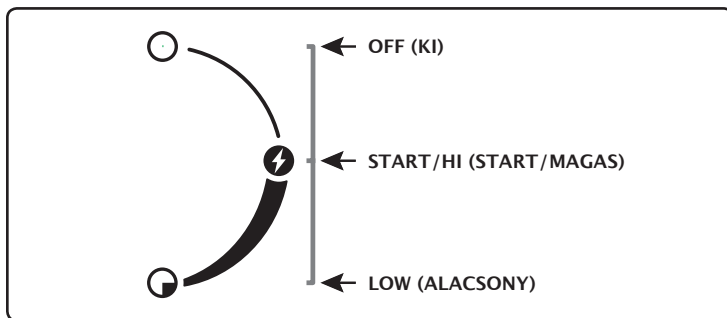
⚠ **VIGYÁZAT!** Előfordulhat, hogy erős napsütésben az oldalsó égőfej lángját nehéz észrevenni.

⚠ **FIGYELEM!** Ha az oldalsó égőfej nem gyullad meg öt másodpercen belül:

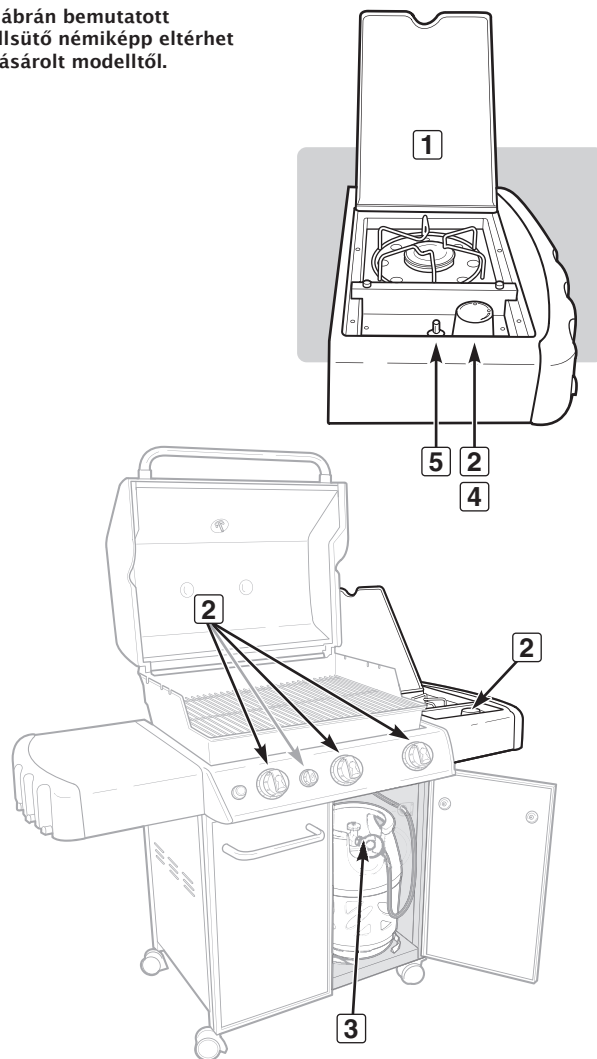
- Kapcsolja ki az oldalsó égőfej vezérlőszelepét, a fő égőfejeket és a gázt a forrásánál.
- Várjon öt percig, hogy a gáz eltávozzon, majd próbálja újra, vagy próbálja meggyújtani gyufával (lásd "OLDALSÓ ÉGŐFEJ KÉZI BEGYÚJTÁSA"). ♦

### ELOLTÁS

Az eloltáshoz nyomja le, és forgassa el OFF pozícióba az égőfejet szabályozó gombot. Az égőfej fedelének lezárása előtt győződjön meg róla, hogy az égőfej ki van kapcsolva és kihűlt. ♦



Az ábrán bemutatott grillstűtő némiképp eltérhet a vásárolt modelltől.



# OLDALSÓ ÉGŐFEJ BEGYÚJTÁSA ÉS HASZNÁLATA

## OLDALSÓ ÉGŐFEJ KÉZI BEGYÚJTÁSA

### ⚠ VESZÉLY

Ha nem nyitja fel a fedelet az oldalsó égőfej begyújtása közben, vagy ha az oldalsó égőfej sikertelen begyújtása után nem vár öt percig, hogy a gáz eltávozzon, akkor a láng robbanásszerűen lobbánhat fel, ami súlyos testi sérülést, sőt halált is okozhat.

- A) Nyissa fel az oldalsó égőfej fedelét (1).
- B) Ellenőrizze, hogy az oldalsó égőfej szelepe ki van-e kapcsolva (2) (nyomja le a szabályozógombot, és fordítsa OFF pozícióba az óramutató járásával megegyező irányba), fordítsa az összes használaton kívüli égőfejet OFF helyzetbe (nyomja le, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba).
- C) Nyissa meg a gázpalack szelepét a palack és a szabályozó típusától függő lehetőségek egyikét felhasználva (3).
- D) Helyezze a gyufát egy gyufatartóba, és gyújtson meg egy gyufát.
- E) Tartsa a gyufatartót és az égő gyufát az oldalsó égőfej egyik oldalán (4).
- F) Nyomja le és fordítsa el az oldalsó égőfej vezérlőszelepét START/Hi állásba (5).

⚠ **VIGYÁZAT!** Előfordulhat, hogy erős napsütésben az oldalsó égőfej lángját nehéz észrevenni.

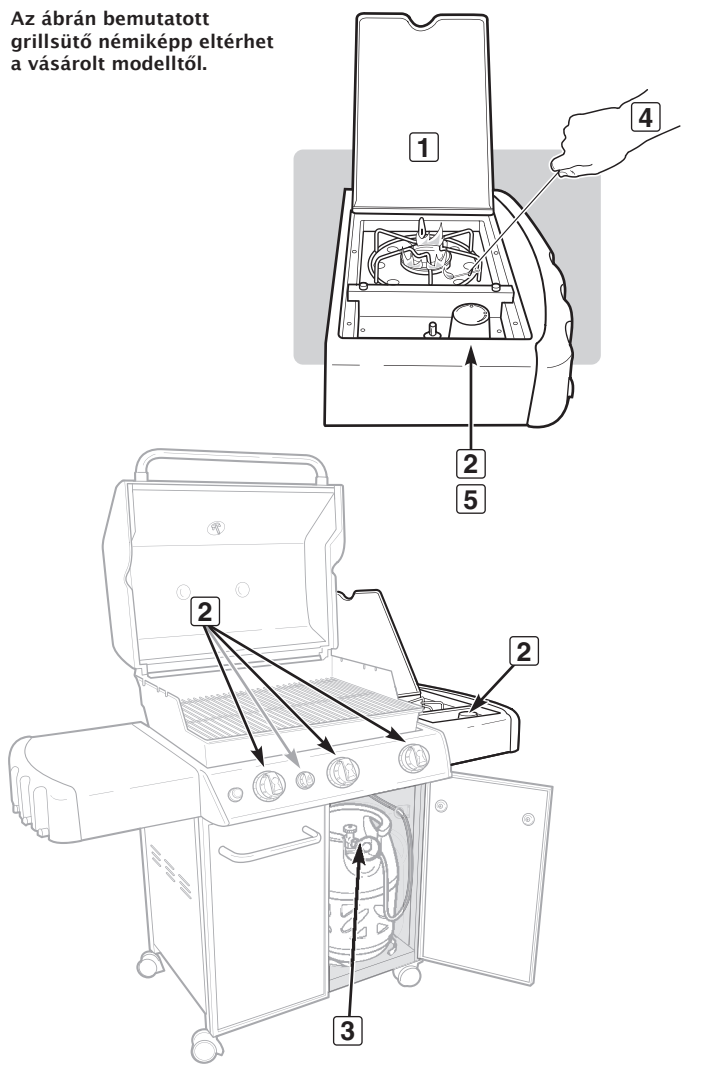
⚠ **FIGYELEM!** Ha az oldalsó égőfej nem gyullad meg öt másodpercen belül:

- a) Kapcsolja ki az oldalsó égőfej vezérlőszelepét, a fő égőfejeket és a gázt a forrásánál.
- b) Várjon öt percet, hogy a gáz eltávozzon, mielőtt újra megpróbálná. ♦

### ELOLTÁS

Az eloltáshoz nyomja le, és forgassa el OFF pozícióba az égőfejet szabályozó gombot. Az égőfej fedelének lezárása előtt győződjön meg róla, hogy az égőfej ki van kapcsolva és kihűlt. ♦

Az ábrán bemutatott grillstűtő némiképp eltérhet a vásárolt modelltől.



# HIBAEELHÁRÍTÁS

HIBA	ELLENŐRZÉS	MEGOLDÁS
Az égőfejek sárga vagy narancssárga lánggal égnek, és ehhez gázzzag társul.	Ellenőrizze a pók- és rovarvédő rács esetleges eltömődöttségét. (A lyukak eltömődése.)	Tisztítsa meg a pók- és rovarvédő rácsot. Lásd "ÉVES KARBANTARTÁS".
<b>Tünetek:</b> Az égőfejek nem gyulladnak be. -vagy- Az égőfejek kis, pislákoló lánggal égnek magas (HI) állásban. -vagy- A grill hőmérséklete csak 250°-300°-ot ér el HI állásban. Egyes országokban a szabályozók rendelkeznek egy biztonsági eszközzel a gáz túlfolyása ellen.	A grill-palack csatlakozás részét képező túlfolyásvédelmi eszköz bekapcsolhatott.	A túlfolyásvédelmi eszköz kikapcsolásához fordítsa az összes égőfej szabályozó gombot és a palack szelepét OFF állásba. Válassza le a szabályozót a palackról. Fordítsa az égőfej szabályozó gombját HI állásba. Várjon legalább 1 percet. Fordítsa az égőfej szabályozó gombját OFF állásba. Csatlakoztassa ismét a szabályozót a palackhoz. Lassan fordítsa el a palack szelepet. Lásd "FŐ ÉGŐFEJ BEGYÚJTÁSA".
Az égőfej nem ég, vagy kis lánggal ég HI állásban.	Kevés gáz van a palackban, vagy üres a palack?	Töltse fel az LP palackot.
	Megtörtött vagy megcsavarodott a gáztömlő?	Egyenesítse ki a tömlőt.
	Meg lehet gyufával gyújtani az égőfejet?	Ha az égőfej gyufával meggyújtható, akkor az égőfej egyes nyílásai eltömődhetnek. Tisztítsa meg az égőfejeket. Lásd "KARBANTARTÁS".
Az égőfej nem gyullad be a gyújtógomb megnyomására.	Győződjön meg arról, hogy a gáz eljut az égőfejekig; próbálja meg gyufával begyújtani az égőfejeket. Lásd "FŐ ÉGŐFEJ KÉZI BEGYÚJTÁSA".	Ha gyufával sikeresen be tudja gyújtani, akkor a hiba a gyújtórendszerben van. Lásd "AZ ELEKTRONIKUS GYÚJTÓRENDSZER HASZNÁLATA".
	Tett be új elemet?	Ellenőrizze, hogy az elem jó állapotban van, és helyesen lett beszerelve. Lásd "AZ ELEKTRONIKUS GYÚJTÓSZERKEZET VIZSGÁLATA".
	A vezetékek megfelelően csatlakoznak a gyújtószervezethez?	Győződjön meg róla, hogy a vezetékek helyesen csatlakoznak a gyújtódobozon lévő csatlakozókhoz. Lásd "AZ ELEKTRONIKUS GYÚJTÓRENDSZER HASZNÁLATA".
	Van műanyag védőburok az új elemen?	Távolítsa el a műanyag védőburkot.
Fellobbanások vannak: <b>⚠ VIGYÁZAT! Ne bélelje ki a kihúzható zsírtálcát alufóliával.</b>	Előmelegítette a grillsütőt az előírt módon?	Az előmelegítés során minden égőfej magas (HI) állásban ég 10-15 percig.
	Sok zsír égett rá a sütőrostélyra, hőelvezető lapokra és a Flavorizer® rúdra?	Tisztítsa meg alaposan. Lásd "TISZTÍTÁS".
	Piszkos a kihúzható zsírtálca, és nem engedi, hogy a zsír a felfogó tálcába csöpögjön?	Tisztítsa meg a kihúzható zsírtálcát.
Az égőfej lángképe nem megfelelő. A láng kicsi, miközben az égőfej nagy lángra (HI) van állítva. Nem láthatók lángnyelvek végig az égőfej csövén.	Tiszták az égőfejek?	Tisztítsa meg az égőfejeket. Lásd "KARBANTARTÁS".
A fedél belseje úgy tűnik, mintha "mállana." (A festékmálláshoz hasonlóan.)	A fedél belseje porcelánzománc bevonatú vagy rozsdamentes acél, és nincs festve. Nem tud mállani. A rásült, megszenesedett zsír látja mállani. <b>EZ NEM HIBA.</b>	Tisztítsa meg alaposan. Lásd "TISZTÍTÁS".
A szekrény ajtajai nem illeszkednek.	Ellenőrizze az illesztőretest minden ajtó alján.	Lazítsa meg az állítóanyag(ka)t. Csúsztassa addig az ajtó(ka)t, amíg illeszkedik. Szorítsa meg az anyagát.
Ha a problémák nem oldhatók meg a felsorolt módszerekkel, forduljon a helyi vevőszolgálati képviselőhöz a weboldalon lévő elérhetőségi adatok alapján. Jelentkezzen be a <a href="http://www.weber.com">www.weber.com</a> oldalra.		

# OLDALSÓ ÉGŐFEJ HIBAEELHÁRÍTÁS

HIBA	ELLENŐRZÉS	MEGOLDÁS
Az oldalsó égőfej nem ég. Egyes országokban a szabályozók rendelkeznek egy biztonsági eszközzel a gáz túlfolyása ellen.	A gázellátás el van zárva? A grill-palack csatlakozás részét képező túlfolyásvédelmi eszköz bekapcsolható.	Kapcsolja be a gázellátást. A túlfolyásvédelmi eszköz kikapcsolásához fordítsa az összes égőfej szabályozó gombot és a palack szelepét OFF állásba. Válassza le a szabályozót a palackról. Fordítsa az égőfej szabályozó gombját START/HI állásba. Várjon legalább egy percet. Fordítsa az égőfej szabályozó gombját OFF állásba. Csatlakoztassa ismét a szabályozót a palackhoz. Lassan fordítsa el a palack szelepet. Lásd "OLDALSÓ ÉGŐFEJ BEGYÚJTÁSA".
Kicsi a láng HI állás mellett.	Megtörött a gáztömlő?	Egyenesítse ki a tömlőt.
Nyomógombos begyújtás nem működik.	Meg lehet gyufával gyújtani az égőfejet?	Ha az égőfej gyufával meggyújtható, akkor ellenőrizze a begyújtót. Lásd "OLDALSÓ ÉGŐFEJ KARBANTARTÁSA".
Ha a problémák nem oldhatók meg a felsorolt módszerekkel, forduljon a helyi vevőszolgálati képviselőhöz a weboldalon lévő elérhetőségi adatok alapján. Jelentkezzen be a <a href="http://www.weber.com">www.weber.com</a> oldalra.		

## KARBANTARTÁS

### TISZTÍTÁS

- ⚠ **FIGYELEM!** Tisztítás előtt kapcsolja ki a Weber® gázgrillt, és várja meg, amíg lehűl.
- ⚠ **VIGYÁZAT!** Ne tisztítsa a Flavorizer® rudakat vagy a sütőrostélyt öntisztító sütőben.

**Külső felületek** – A tisztításhoz használjon meleg szappanos vizet, majd öblítse le vízzel.

- ⚠ **VIGYÁZAT!** Ne használjon sütőtisztítót, súrolószereket (konyhai tisztítószereket), citrusból készült terméket tartalmazó tisztítószereket vagy súrolópárnát a grill-sütőn vagy a kocsi felületén.

**Kicsúsztható fenéktálca** – Távolítsa el a fölösleges zsírt, mossa meg szappanos meleg vízben, majd öblítse le.

- ⚠ **VIGYÁZAT!** Ne bélelje ki a kihúzható zsírtálcát alufóliával.

**Flavorizer® rudak és sütőrostély** – Tisztítsa meg megfelelő rozsdamentes acél sörtejjű kefével. Szükség esetén vegye le a grill-sütőről és mossa meg szappanos meleg vízben, majd öblítse le vízzel az előírás szerint.

**Ha pót sütőrostélyt és Flavorizer® rudakat szeretne rendelni, forduljon a regionális vevőszolgálati képviselőhöz a weboldalon lévő elérhetőségi adatok alapján. Jelentkezzen be a [www.weber.com](http://www.weber.com) oldalra.**

**Felfogó tálca** – Rendelhető eldobható fóliatálcák, de alumíniumfóliával is kibélelheti a felfogó tálcát. A felfogó tálca tisztításához használjon szappanos meleg vizet, majd öblítse le.

**Hőmérő** – Törölje át meleg szappanos vízzel; tisztítsa meg gumi súrolóval.

**Sütőteknő** – Kefével távolítsa el a törmelékét a gázégők csöveiről. **NE TÁGÍTSA KI A GÁZÉGŐK NYÍLÁSAIT!** Mossa le a sütőteknő belsejét szappanos meleg vízzel, és öblítse ki vízzel.

**A fedél belseje** – Törölje le a még meleg fedél belsejét papírtörülővel, nehogy felhalmozódjon a zsír. A felhalmozódott zsír a festékhez hasonlóan pattogzik le.

**Rozsdamentes acél felületek** – Mossa le szappanos melegvízzel megnedvesített puha ronggyal. Ügyeljen arra, hogy csak a rozsdamentes acél ezet irányában végezze a tisztítást.

**Ne használjon savat, könnyűbenzint vagy xilolt tartalmazó tisztítószereket. Tisztítás után alaposan öblítse el.** ♦

### A ROZSDAMENTES ACÉL MEGÓVÁSA

A grill, a burkolat, a fedél, a kezelőpanel és a fiókok rozsdamentes acélból készültek. Ha azt szeretné, hogy a rozsdamentes acél a lehető legjobban nézzen ki, kövesse az alábbi egyszerű eljárást. Tisztítsa meg szappanos vízzel, öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra. A makacs szennyeződésekhez használjon nem fém sörtejjű kefét.

- ⚠ **FONTOS:** Ne használjon drótkéfét vagy súrolószereket a grill rozsdamentes acél felületein, mert ezzel karcok keletkeznek rajta.
- ⚠ **FONTOS:** A felületek tisztításakor mindig ezet irányban haladjon, hogy megőrizze a rozsdamentes acél újszerű kinézetét. ♦

### WEBER® PÓK- ÉS ROVARVÉDŐ RÁCS

A Weber® gázgrill, mint bármely gázzal működő kültéri berendezés, a pókok és más rovarok céltáblája. Az égőfej Venturi-csatornájába (1) tudnak beköltözni. Ez megakadályozza a gáz normál áramlását, és ekkor a gáz visszafelé kiáramlik a levegőszabályozó zsalun keresztül. Emiatt tűz keletkezhet a levegőszabályozó zsaluban és annak környékén, ami súlyos kárt okozhat a grill-sütőben.

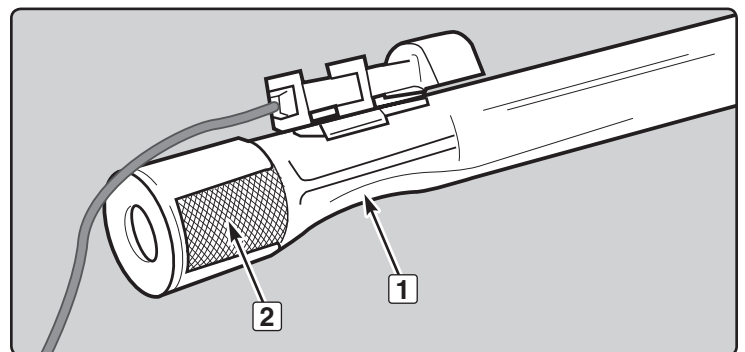
Az égőfej levegőszabályozó zsalujára egy rozsdamentes acélrács (2) van felszerelve, ami megakadályozza, hogy a pókok és más rovarok bejuthassanak az égőfej csöveibe a levegőszabályozó zsalu nyílásain keresztül.

Javasoljuk, hogy legalább évente ellenőrizze a pók- és rovarvédő rácsokat. (Lásd "ÉVES KARBANTARTÁS"). Emellett akkor is ellenőrizze és tisztítsa meg a pók- és rovarvédő rácsot, ha az alábbi tünetek bármelyike bekövetkezik:

- Gázzzag és ezzel egyidejűleg az égőfej lángnyelvei sárgának és lomhának tűnnek.
- A grill-sütő nem éri el a megfelelő hőmérsékletet.
- A grill-sütő egyetlenül melegszik.
- Egy vagy több égőfej nem gyullad be.

### ⚠ VESZÉLY

**Ha nem korrigálja a fent felsorolt tüneteket, az tüzet okozhat, ami súlyos sérülést vagy halált, illetve anyagi kárt eredményezhet.** ♦



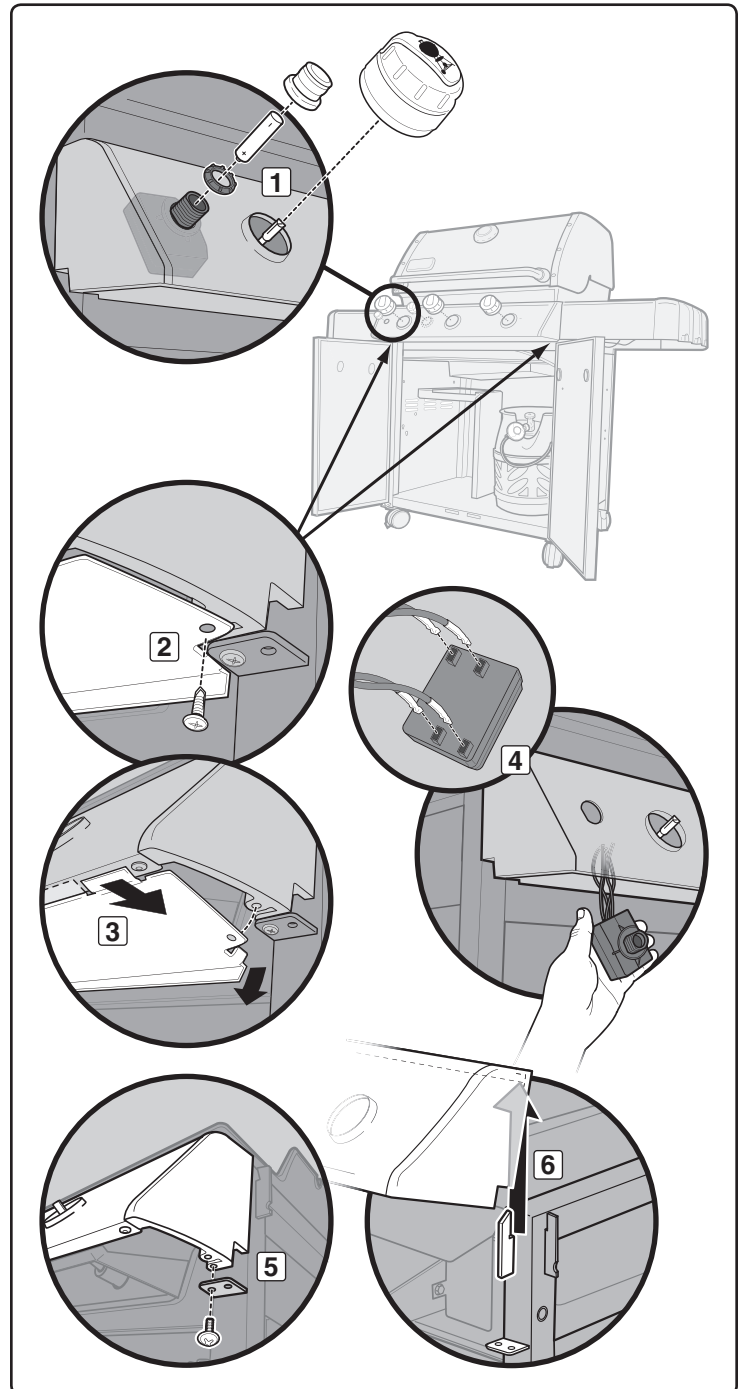
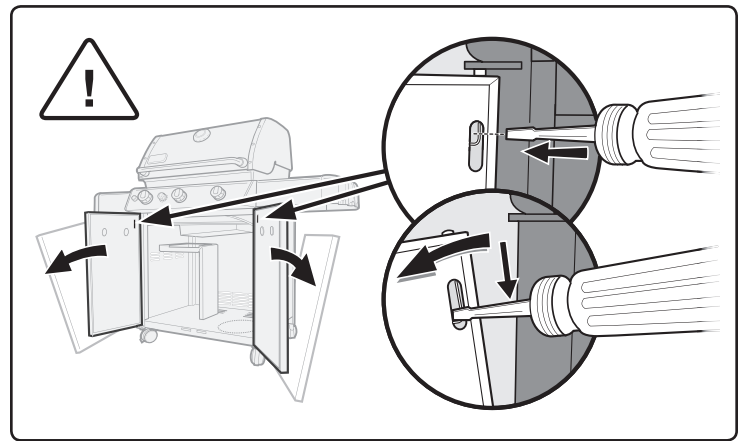
## AZ ÉGŐFEJ CSÖVEK TISZTÍTÁSA VAGY CSERÉJE

A következőkre lesz szüksége: csillagcsavarhúzó és lapos fejű csavarhúzó.

- A) A Weber® gázgrillnek kikapcsolt (OFF) és lehűlt állapotban kell lennie.
- B) Zárja el a gázt a palacknál.
- C) Távolítsa el a sütőteknő részeit – melegítő állvány, rostélyok és Flavorizer® rudak. (A hőelosztó lemezeket nem kell eltávolítani.)

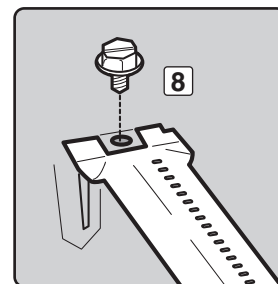
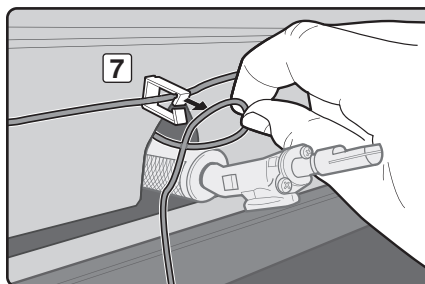
### Kezelőpanel eltávolítása

- D) A kezelőpanel eltávolítása:
  - a) Távolítsa el a szabályozógombokat, a gyújtógombot, a gyújtó tartóanyáját és az elemet (1).
  - b) Távolítsa el a csavarokat a kezelőpanel alatt található szélterelő lapról (2) a csillagcsavarhúzóval.
  - c) A szélterelő lap eltávolításához billentse lefele annak végét, és csúsztassa el (3).
  - d) Szerelje le a gyújtószerkezetet a kezelőpanelről (4) és távolítsa el mind a négy vezetékét a szerkezetről.
  - e) Távolítsa el a csavarokat a kezelőpanel aljáról a csillagcsavarhúzóval (5).
  - f) Enyhén emelje fel a kezelőpanelt, billentse felfele az első élét, és finoman emelje fel, majd elfele (6).



## Égőfej csövének eltávolítása

- E) Az égőfej csöveinek eltávolítása:
- Szerelje le a gyújtószerkezet vezetőkeit a kábeltartó(k)ról (7).
  - Lapos fejú csavarhúzóval távolítsa el azokat a csavarokat, amelyek az égőfej csövét a sütőteknőhöz rögzítik (8).
  - Húzza fel az égőfej csőszerelvényét (ebbe a gyújtószerkezet is beletartozik), majd emelje ki a sütőteknőből (9).
- Megjegyzés: a 310/320-as egységeknél a középső égőfej csövéhez egy további földelővezeték csatlakozik (10).



## Égőfej csövének tisztítása

- F) Az égőfej csöveinek tisztítása:
- Egy elemlámpával világítson be az égőfejbe (11).
  - Tisztítsa meg az égőfejek belsejét egy dróttal (12) (megteszi egy kiegyenesített vállfa is).
  - Ellenőrizze és tisztítsa meg a levegőszabályozó zsalu nyílását az égőfej végén. Ellenőrizze és tisztítsa meg a szelepnílásokat a szelepfekkenél. Tisztítsa meg az égőfej külsejét egy acél drótkéffel (13). Így biztosítani tudja, hogy az égőfej összes nyílása nyitva legyen.

⚠ **VIGYÁZAT! Ne tágítsa ki az égőfej nyílásait tisztításkor!**

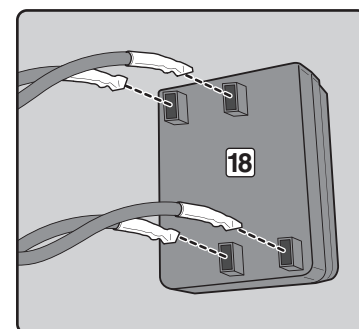
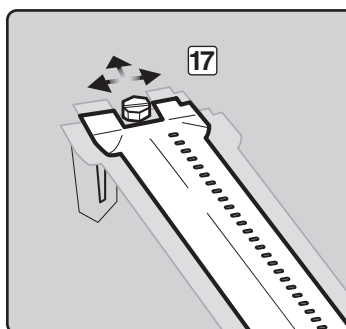
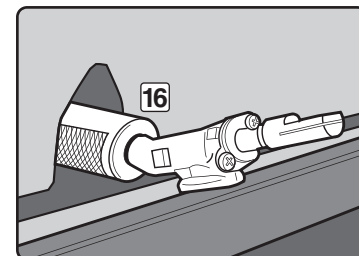
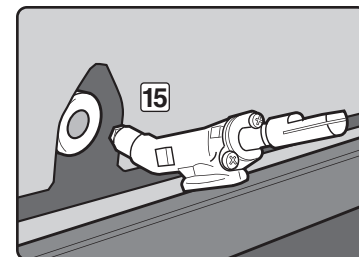
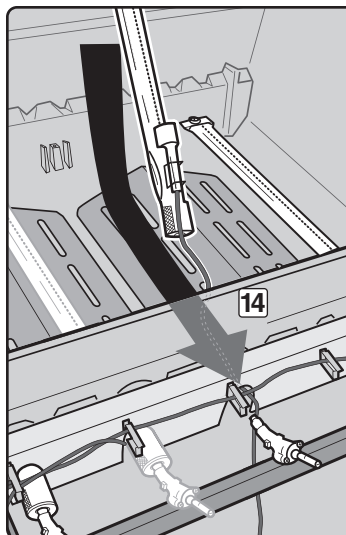
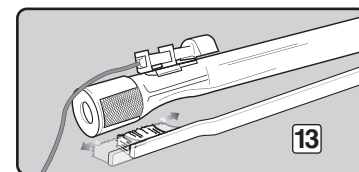
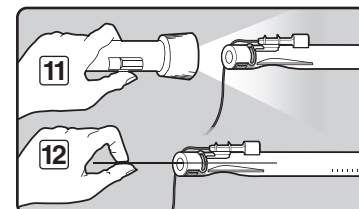
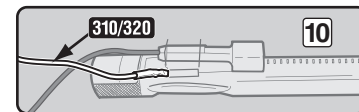
## Égőfej csövének visszaszerelése

- G) Az égőfej csöveinek visszaszerelése:
- Csúsztassa át az égőfej csövét és a gyújtószerkezet vezetőkét a sütőteknőn lévő lyukon (14). Az égőfej pontos helyzetét lásd "AZ ELEKTRONIKUS GYÚJTÓRENDSZER HASZNÁLATA" részben.
  - Igazítsa az égőfej csövét a szelephez.
- ⚠ **VIGYÁZAT! Az égőfej nyílásait (15) megfelelően a szelep nyílásai (16) fölé kell helyezni.**
- Lapos fejú csavarhúzóval szerelje vissza azokat a csavarokat, amelyek az égőfej csövét a sütőteknőhöz rögzítik. Az égőfej csöve lazának tűnhet (17), amikor a csavar pontosan illeszkedik. Ez normális.
  - Vezesse vissza a vezetőkeket a kábeltartókon át. Nézze meg újra az ábrát (7).

⚠ **VIGYÁZAT! Minden vezetéket pontosan kell elvezetni a kábeltartókon.**

- Csatlakoztassa a vezetőkeket a szerkezethez a numerikus/ színek alapján (18). A vezetékek pontos csatlakoztatását lásd "AZ ELEKTRONIKUS GYÚJTÓRENDSZER HASZNÁLATA" részben.

⚠ **FIGYELEM! Győződjön meg róla, hogy minden alkatrészt összeszerelt és teljesen meghúzott, mielőtt használja a grillt. Ha nem veszi figyelembe a termékkel kapcsolatos figyelmeztetéseket, a tevékenysége tüzet, robbanást vagy szerkezeti hibát okozhat, ami súlyos személyi sérülést vagy halált, illetve anyagi kárt eredményezhet. ♦**



# KARBANTARTÁS

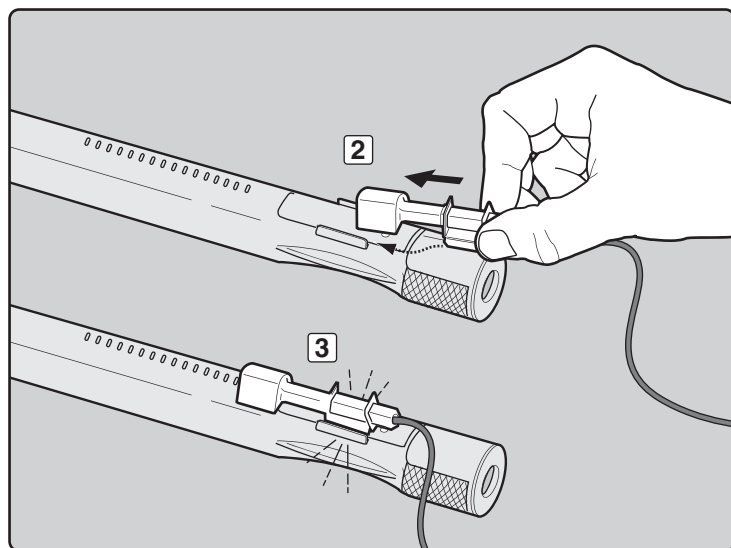
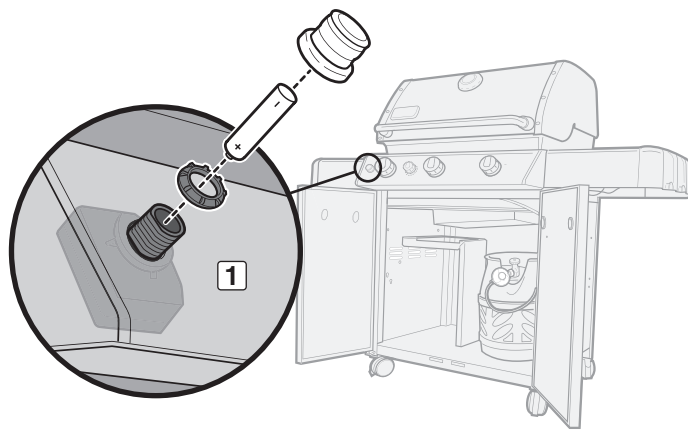
## AZ ELEKTRONIKUS GYÚJTÓRENDSZER HASZNÁLATA

Ha az elektronikus gyújtórendszer nem gyújtja be a grillt, győződjön meg róla, hogy a gáz eljut a készülékbe; próbálja meg gyufával begyújtani az égőfejeket. Lásd "FŐ ÉGŐFEJ KÉZI BEGYÚJTÁSA". Ha gyufával sikeresen be tudja gyújtani, akkor a hiba az elektronikus gyújtórendszerben van.

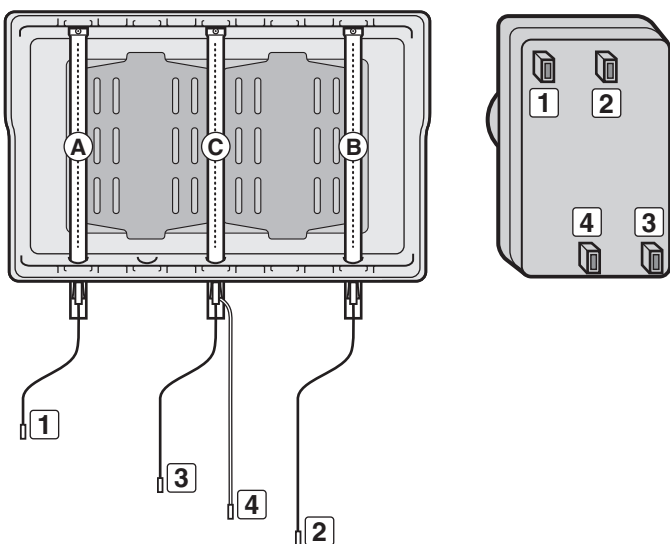
**⚠ FIGYELEM! Minden gázzabályozónak és gázellátó szelepeknek OFF állásban kell lenni.**

- Ellenőrizze, hogy az AA elem (csak alkáli) jó állapotban van, és helyesen lett beszerelve (1). Néhány elem körül műanyag védőburok van. Ezt a műanyagot el kell távolítani. Ne tévessze össze ezt a műanyagot az elem burkolatával.
- Győződjön meg róla, hogy a gyújtóvezetékek megfelelően csatlakoznak a gyújtószerkezethez. Lásd a "GYÚJTÓSZERKEZET KÁBELEZÉSI ÚTMUTATÓ" részt alább.
- Győződjön meg róla, hogy a kerámia gyújtószerkezet teljesen az égőfej csövének gyújtócsatornájába illeszkedik (2). Ha pontosan illeszkedik, egy pattanást fog hallani (3).
- Az égőfejnél keletkező szikrák hang és látvány alapján történő ellenőrzésével győződjön meg az elektronikus gyújtógomb működéséről.

Ha az elektronikus gyújtórendszer még ekkor sem működik, forduljon a helyi vevőszolgálati képviselőhöz a weboldalon lévő elérhetőségi adatok alapján. Jelentkezzen be a [www.weber.com](http://www.weber.com) oldalra. ♦



### GYÚJTÓSZERKEZET KÁBELEZÉSI ÚTMUTATÓ 310/320

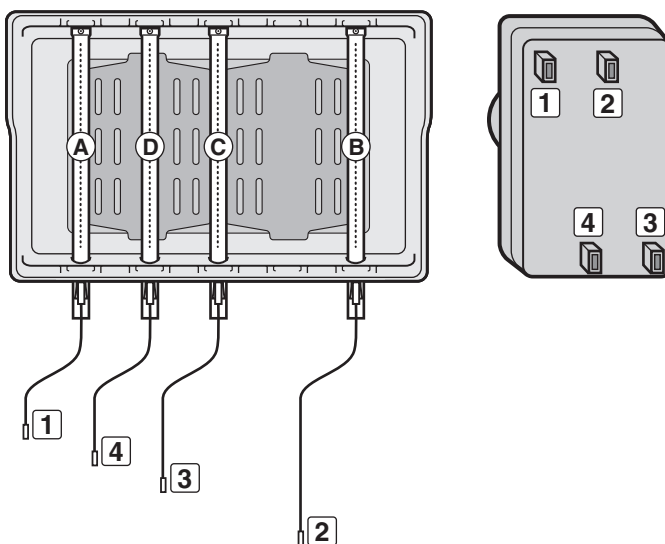


A vezeték vég és csatlakozó színe

Égőfej cső

Fekete (1)	Bal oldali égőfej (A)
Sárga (2)	Jobb oldali égőfej (B)
Kék (3)	Középső égőfej (C)
Zöld (földelés) (4)	Középső égőfej (C)

### GYÚJTÓSZERKEZET KÁBELEZÉSI ÚTMUTATÓ 330



A vezeték vég és csatlakozó színe

Égőfej cső

Fekete (1)	Bal oldali égőfej (A)
Sárga (2)	Jobb oldali égőfej (B)
Kék (3)	Középső égőfej (C)
Zöld (4)	Piritó égőfej (D)



## OLDALSÓ ÉGŐFEJ KARBANTARTÁS

**⚠ FIGYELEM! Minden gázbábozóznak és gázellátó szelepeknek OFF állásban kell lenni.**

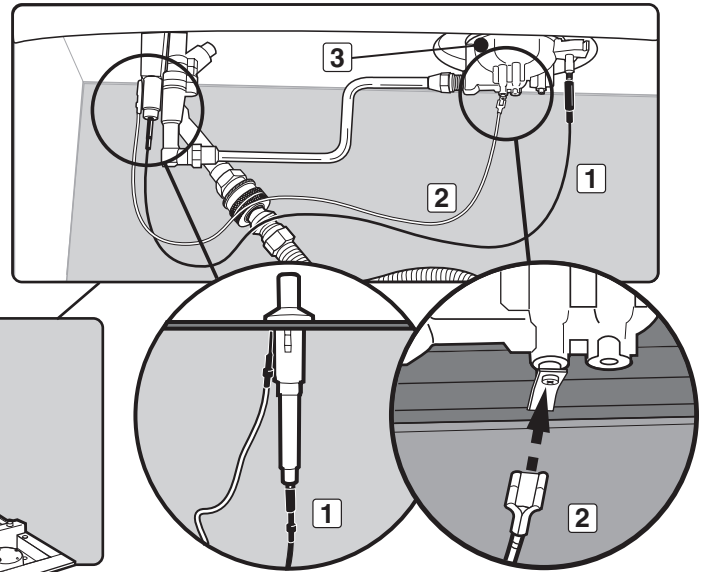
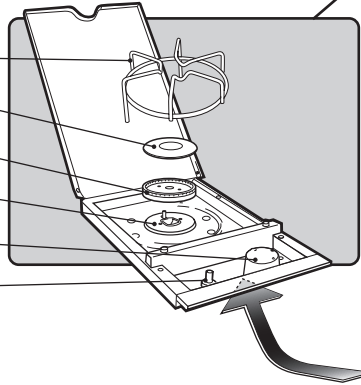
Győződjön meg róla, hogy a gyújtószerkezet és az elektróda között csatlakozik a fekete kábel.

Győződjön meg róla, hogy a fehér kábel csatlakozik a gyújtószerkezethez és a földelőcsatlakozóhoz.

A szikrának fehéres-kék színűnek kell lenni, nem lehet sárga.

- A) Gyújtószerkezet kábele (1)
- B) Földelővezeték (2)
- C) Égőfej (3) ♦

- Oldalsó égőfej rostélyja
- Oldalsó égőfej sapkája
- Oldalsó égőfej gyűrűje és feje
- Begyújtó elektróda
- Szabályozógomb
- Gyújtószerkezet



## ÉVES KARBANTARTÁS

### A pók- és rovarvédő rács ellenőrzése és tisztítása

A pók- és rovarvédő rács ellenőrzéséhez távolítsa el a kezelőpanelt. Ha a pók- és rovarvédő rács poros vagy szennyezett, távolítsa el az égőfejet a rács megtisztításához.

Puha sörtéjű kefével (pl. egy régi fogkefével) óvatosan tisztítsa meg a pók- és rovarvédő rácsot.

**⚠ VIGYÁZAT! Ne használjon kemény vagy éles szerszámot a rovarvédő rács tisztításához. Ne mozgassa el a pók- és rovarvédő rácsot, és ne tágítsa ki a nyílásait.**

Óvatosan ütögesse meg az égőfejet, hogy a törmelék és a por kijöjjön belőle. Ha megtisztította a pók- és rovarvédő rácsot, helyezze vissza az égőfejeket.

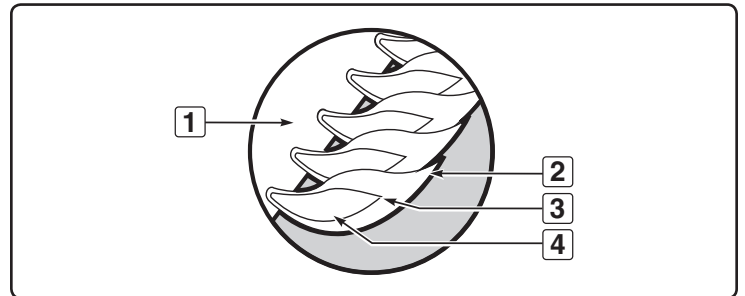
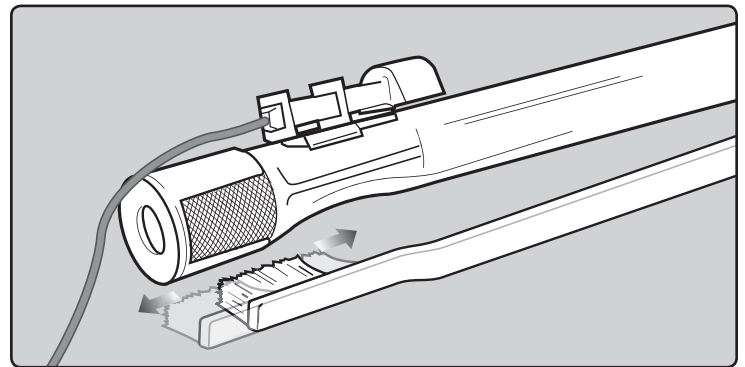
Ha a pók- és rovarvédő rács megsérült és nem tisztítható, kérjük forduljon a helyi vevőszolgálati képviselőhöz a weboldalon lévő elérhetőségi adatok alapján. Jelentkezzen be a [www.weber.com](http://www.weber.com) oldalra.

### Az égőfej lángképe

A Weber® gázgrill égőfejét gyárilag beállították a megfelelő levegő-gáz keverékre. A megfelelő lángkép az ábrán látható.

- A) Az égőfej csöve (1)
- B) A csúcsok néha sárgán villódznak (2)
- C) Világoskék (3)
- D) Sötétkék (4)

Ha a lángnyelvek nem tűnnek egységesnek az égőfej csövén, tisztítsa meg az égőfejet. ♦



**⚠ FIGYELEM! A termékbiztonsági vizsgálatot és a tanúsítványt csak egy adott országra vonatkozóan végezték el, illetve bocsátották ki. Az ország megnevezése a kereten kívül található.**

Ezek az alkatrészek gázt tartalmazó vagy gázt égető részegységek. A Weber-Stephen termékek eredeti cserealkatrészeivel kapcsolatban a Weber-Stephen Products Co. vevőszolgálati osztályától kérhet tájékoztatást.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS: Ne kíséreljen meg javítást végezni a gázt tartalmazó vagy gázt égető szerkezeti egységeken anélkül, hogy a Weber-Stephen Products Co. vevőszolgálati osztályához fordulna. Ha nem veszi figyelembe a termékkel kapcsolatos figyelmeztetéseket, a tevékenysége tüzet vagy robbanást okozhat, ami súlyos sérülést vagy halált, illetve anyagi kárt eredményezhet.**



Ez az ábra azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető együtt a háztartási hulladékkal. A termék megfelelő európai hulladékkezelési eljárásaival kapcsolatban látogasson el a [www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup>, és forduljon az országa esetében feltüntetett importőrhez. Amennyiben Ön nem rendelkezik internet kapcsolattal, az importőr nevét, címét és telefonszámát a kereskedőtől tudhatja meg.

Amikor úgy dönt, hogy kidobja vagy leselejtezi a grillsütőt, az elektromos szerkezeti elemeket (pl. nyársforgató motort, az elemeket, a gyűjtőmodult, a fogantyúk lámpáit) az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló (WEEE) irányelvvel összhangban kell eltávolítani és ártalmatlanítani. Ezeket a grillsütőtől külön kell ártalmatlanítani.

**WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GMBH**

Maria-Theresia-Straße 51  
4600 Wels  
AUSTRIA  
PH: +43.7242.890 135.0  
Main Fax: +43.7242.890 135.45  
info-at@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS**

Chaussee de Waterloo 200 Bte 3  
Waterloosesteenweg 200 Bus 3  
1640 St. Genesius Rode  
BELGIUM  
PH: 32.2.359.98.10

**GRAHAM SA/ NV**

Parc Industriel 21  
1440 Wauthier-Braine  
BELGIUM  
PH: 32.2.367.1611

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

U Hajovny 246  
25243 Píunovice  
CZECH REPUBLIC  
PH: +42.267.312.973  
Main Fax: +42.267.750.897  
info-cz@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN NORDIC**

Boegildsmindevej 23B  
9400 Noeresundby  
Denmark  
PH: 45.99.36.30.10

**WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST**

Ras Al Khaimah FTZ  
P.O. Box 10559, UAE  
PH: +971 4 360 9256  
Fax: +971 4 421 5263  
ASJensen@weberstephen.ae

**WEBER-STEPHEN FRANCE SARL**

Parc d'activité des Bellevues  
Le Hyde Park Immeuble "Le Picadilly"  
16 Allée Rosa Luxembourg  
95610 Ergany sur Oise  
FRANCE  
PH: 33.1.39.09.9000

**WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GMBH**

Rheinstraße 194  
55128 Ingelheim  
GERMANY  
PH: +49.6132.8999.0  
Main Fax: +49.6132.8999.69  
info-de@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN HOLLAND B.V.**

Tsjükemarwei 12  
8521 NA Sint Nicolaasga  
Postbus 18  
8520 AA Sint Nicolaasga  
HOLLAND  
PH: +31.513.4333.22  
Main Fax: +31.513.4333.23  
info@weberbarbecues.nl

**JARN & GLER WHOLESALE EHF**

Skutuvogur 1H  
1-104 Reykjavik  
ICELAND  
PH: 354.58.58.900

**D&S IMPORTS**

14 Shenkar Street  
Petach, Tikva 49001  
ISRAEL  
PH: 972.392.41119

**MAGI & CO P.S.C.L. SIGNORI DEL BARBECUE**

Via Masetti 14  
40033 Casalecchio di Reno  
Bologna  
ITALY  
PH: 39.051.613.3257

**WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.**

Ul. Minerska 29 lok.1  
04-506 Warszawa  
POLSKA  
PH: +48.22.392.04.69  
Main Fax: +48.22.397.70.52  
info-pl@weberstephen.com

**GALACTEX OURDOOR (PTY) LTD.**

141-142 Hertz Draai  
Meadowdale, Edenvale  
Gauteng, SOUTH AFRICA  
PH: 27.11.454.2369

**WEBER-STEPHEN IBERICA, S.R.L.**

Av. Alcalde Barnils 64-68  
Edificio A, 3<sup>o</sup> 2<sup>o</sup>, 08190  
Sant Cugat del Vallés  
Barcelona  
SPAIN  
PH: 00.34.935.844.055

**WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GMBH**

Talackerstr. 89a  
8404 Winterthur  
Switzerland  
PH: +41.52.24402.50  
Main Fax: +41.52.24402.59  
info-ch@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS –  
NORTHERN EUROPE REGION**

The Four Columns  
Broughton Hall Business Park  
Skipton  
North Yorkshire  
BD23 3AE  
United Kingdom  
PH: 44.1756.692600

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.**

200 East Daniels Road  
Palatine, IL 60067-6266  
USA  
PH: 847.934.5700

**WEBER – STEPHEN Vostok LTD<sup>®</sup>**

119270, office 105,  
2/4 building 3, Luzhnetskaya  
naberezhnaya Moscow  
PH: +7 495 973 16 49  
Main Fax: +7 95 336 31 11  
info-ru@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.**

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

**RÖSLER SLOVENIJA - MATIC STROPNIK**

Rajšpova ul.22, 2250 Ptuj, SLO  
SLOVENIA/CROATIA  
PH: +386 2 749 38 62

For Republic of Ireland please contact:

Weber-Stephen Products - Northern Europe Region

For other Eastern Europe countries,

TURKEY, GREECE please contact:  
Weber-Stephen Deutschland GmbH.,  
info-de@weberstephen.com

For Baltic States please contact:

Weber-Stephen Nordic.



**WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.**

[www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup>

# GENESIS®



## GRĂȚARUL CU GAZ

### Ghidul utilizatorului pentru grătarul cu gaz propan lichefiat

320/330



**TREBUIE SĂ CITIȚI GHIDUL UTILIZATORULUI ÎNAINTE DE A PUNE ÎN FUNCȚIONARE GRĂȚARUL CU GAZ**

#### ⚠ PERICOL

Dacă mirosiți gaz:

1. Închideți sursa de gaz către aparat.
2. Stingeți orice flacără deschisă.
3. Deschideți capacul.
4. Dacă mirosul persistă, păstrați distanța față de aparat și apălați imediat la furnizorul dvs. de gaze sau la departamentul de stingere a incendiilor.

Scurgerile de gaz pot cauza un incendiu sau o explozie, care ar putea provoca rănirea persoanelor, decesul sau distrugerea proprietății.

⚠ AVERTIZARE: Urmați cu atenție toate procedurile de verificare pentru scurgeri din acest manual înainte de a opera grătarul. Efectuați acest lucru chiar dacă grătarul a fost asamblat la dealer.

#### ⚠ AVERTIZARE

1. Nu depozitați sau utilizați benzină sau alte fluide sau vapori inflamabili în apropierea acestuia sau a altui aparat.
2. O butelie de alimentare cu gaz neconectată pentru utilizare nu trebuie depozitată în vecinătatea acestuia sau a altui aparat.

⚠ AVERTIZARE: Nu aprindeți acest aparat înainte de a citi secțiunile privind APRINDEREA ARZĂTORULUI din acest manual.

**INFORMAȚII PENTRU INSTALATOR:**  
Acest manual trebuie să rămână în posesia proprietarului, care trebuie să-l păstreze pentru o consultare ulterioară.

**A SE FOLOSI NUMAI ÎN SPAȚII DESCHISE.**

CE:845CL-0012  
ID: 0845

# AVERTIZĂRI

## ⚠ PERICOL

Nerespectarea Pericolelor, Avertismentelor și Atenționărilor conținute în acest Ghid al utilizatorului poate provoca rănirea persoanelor, decesul sau producerea unui incendiu care poate cauza distrugerea proprietății.

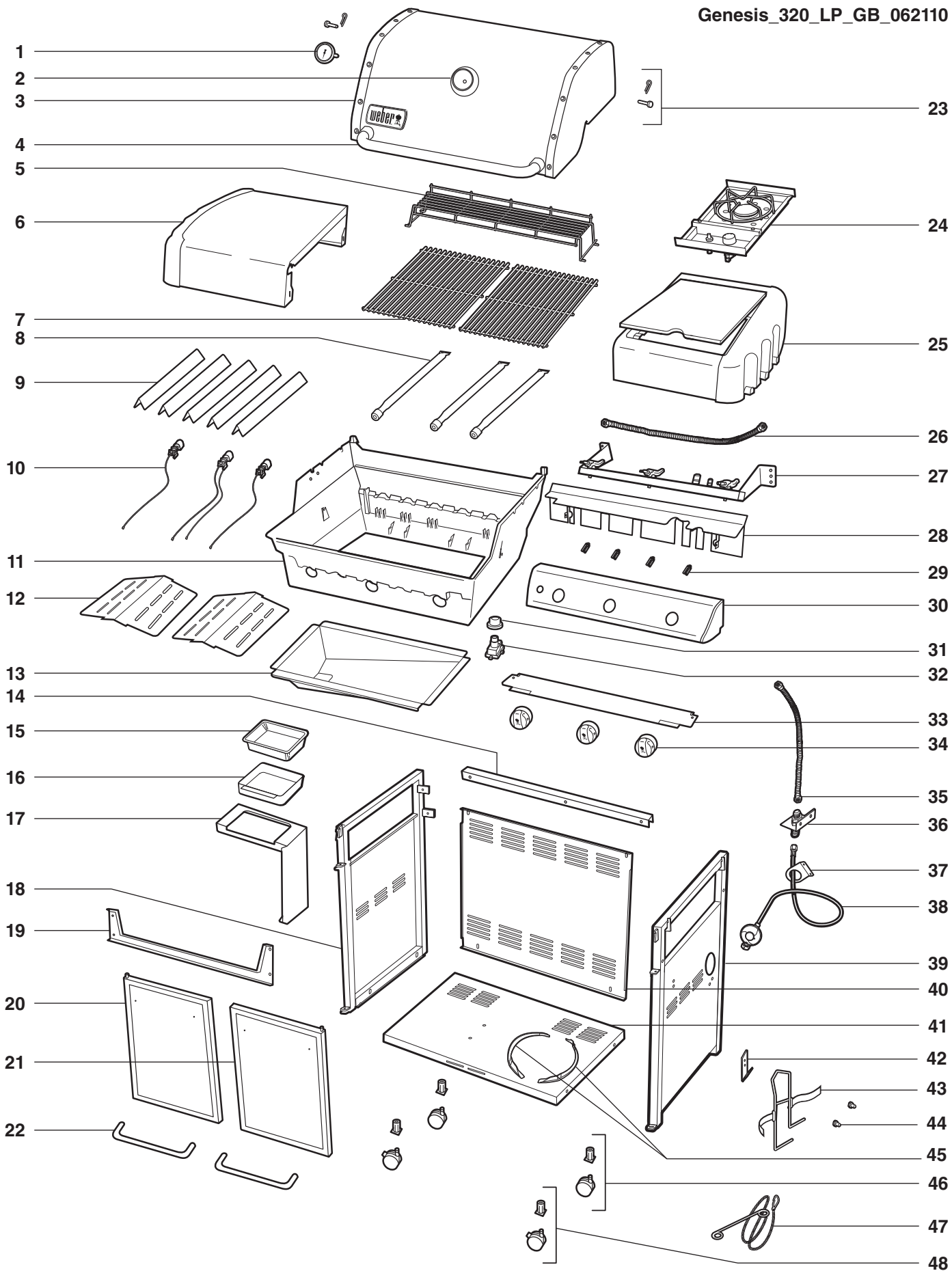
### ⚠ AVERTIZĂRI

- ⚠ Respectați instrucțiunile de conectare a regulatorului pentru tipul dvs. de grătar cu gaz.
- ⚠ Nu stocați o butelie de alimentare cu gaz, de rezervă sau deconectată, sub sau în apropiere de acest grătar.
- ⚠ Nu puneți capacul grătarului sau vreun obiect inflamabil pe sau în zona de păstrare de sub grătar.
- ⚠ Asamblarea necorespunzătoare poate fi periculoasă. Urmați cu atenție instrucțiunile de asamblare din acest manual.
- ⚠ După o perioadă de depozitare și/sau nefolosire, grătarul cu gaz Weber trebuie verificat, înainte de utilizare, pentru a identifica scurgeri de gaz și obstrucții ale arzătorului. Consultați instrucțiunile din acest manual pentru procedurile corecte.
- ⚠ Nu verificați cu o flacără pentru scurgeri de gaze.
- ⚠ Nu folosiți grătarul cu gaz Weber® dacă există racorduri pe unde se scurge gazul.
- ⚠ Nu trebuie să existe materiale inflamabile la o distanță de aprox. 60 cm în jurul grătarului.
- ⚠ Grătarul dvs. cu gaz Weber® nu trebuie utilizat de către copii. Părțile accesibile ale grătarului pot fi foarte încinse. Țineți la distanță copiii mici cât timp grătarul este folosit.
- ⚠ Dați dovadă de precauție când folosiți grătarul cu gaz Weber®. Acesta va fi fierbinte în timpul gătitului sau curățării și nu trebuie niciodată lăsat nesupravegheat sau mutat cât timp este în funcțiune.
- ⚠ Dacă arzătoarele se sting în timpul gătitului, închideți toate ventilele de gaz. Deschideți capacul și așteptați cinci minute înainte de a încerca să reaprindeți flacăra, urmând în același timp instrucțiunile pentru "Aprindere".
- ⚠ Nu folosiți cărbune de lemn, brichete de cărbune sau piatra ponce în grătarul dvs. Weber®.
- ⚠ În timp ce gătiți, nu vă aplecați peste grătarul deschis, nu puneți mâinile sau degetele pe marginea din față a casetei de gătit.
- ⚠ Dacă se produce o flacără întâmplătoare, mutați alimentele la distanță de flacără până când aceasta se stinge.
- ⚠ Dacă unsoarea ia foc, stingeți toate arzătoarele și lăsați capacul închis până când focul se stinge.
- ⚠ Grătarul cu gaz Weber® trebuie curățat bine la intervale regulate.
- ⚠ Când curățați ventilele sau arzătoarele, nu lărgiți orificiile sau porturile.
- ⚠ Propanul lichefiat nu se găsește în stare naturală. Conversia sau încercarea de a folosi gaz natural într-o unitate de gaz PL este periculoasă și va conduce la anularea garanției dvs.
- ⚠ O butelie de alimentare cu gaz, care prezintă îndoituri sau este ruginită, poate fi periculoasă și trebuie verificată de către furnizorul dvs. de gaz. Nu folosiți o butelie de alimentare cu gaz, care prezintă un ventil deteriorat.
- ⚠ Chiar dacă butelia de alimentare cu gaz poate părea goală, aceasta ar putea conține totuși gaz. Butelia trebuie transportată și depozitată corespunzător.
- ⚠ În nicio situație nu trebuie să încercați să deconectați regulatorul de gaz sau orice fitting de gaz, cât timp grătarul este în funcțiune.
- ⚠ Folosiți mănuși termice sau de bucătărie când operați grătarul.
- ⚠ Nu folosiți grătarul decât dacă toate componentele acestuia sunt prezente. Unitatea trebuie să fie asamblată corespunzător conform instrucțiunilor evidențiate în "Instrucțiuni de asamblare".
- ⚠ Nu includeți acest model de grătar în nicio construcție încorporată sau glisantă. Nerespectarea acestei avertizări poate avea ca rezultat un incendiu sau o explozie care ar putea provoca distrugerea proprietății sau rănirea serioasă a persoanelor sau chiar decesul.

AVERTIZĂRI .....	2	SFATURI PRACTICE PRIVIND PRĂJIREA.....	23
CUPRINS .....	3	ÎNCĂLZIREA .....	23
VEDERE DESFĂȘURATĂ 320 .....	4	GĂTITUL CU CAPACUL ÎNCHIS.....	23
LISTĂ VEDERI DESFĂȘURATE 320 .....	5	SUCURILE ȘI UNSOAREA .....	23
VEDERE DESFĂȘURATĂ 330 .....	6	SISTEMUL FLAVORIZER®.....	23
LISTĂ VEDERI DESFĂȘURATE 330 .....	7	SEAR STATION® .....	23
 		<b>APRINDEREA ȘI UTILIZAREA</b>	
<b>INSTRUCȚIUNI GENERALE .....</b>	<b>8</b>	<b>ARZĂTORULUI LATERAL .....</b>	<b>24</b>
DEPOZITAREA .....	8	APRINDEREA ARZĂTORULUI LATERAL .....	24
OPERAREA .....	8	STINGEREA .....	24
<b>INSTRUCȚIUNI PENTRU GAZ .....</b>	<b>9</b>	APRINDEREA MANUALĂ A ARZĂTORULUI LATERAL .....	25
SFATURI PENTRU MANEVRAREA ÎN SIGURANȚĂ		STINGEREA .....	25
A BUTELIILOR DE GAZ PROPAN LICHEFIAT .....	9	<b>DEPANAREA.....</b>	<b>26</b>
OPȚIUNILE DE AMPLASARE PENTRU INSTALAREA BUTELIEI .....	10	<b>DEPANAREA ARZĂTORULUI LATERAL.....</b>	<b>27</b>
INSTALAREA BUTELIEI .....	11	<b>ÎNTREȚINEREA.....</b>	<b>27</b>
PREGĂTIREA PENTRU CONECTAREA BUTELIEI DE PROPAN LICHEFIAT .....	13	CURĂȚAREA .....	27
CONECTAREA BUTELIEI DE PROPAN LICHEFIAT .....	14	CONSERVAREA ELEMENTELOR DIN OȚEL INOXIDABIL .....	27
PREGĂTIREA VERIFICĂRIILOR PENTRU SCURGERI .....	15	SITELE WEBER® PENTRU PĂIANJENI/INSECTE.....	27
VERIFICAREA PENTRU SCURGERI DE GAZ .....	16	CURĂȚAREA SAU ÎNLOCUIREA CONDUCTELOR ARZĂTOR.....	28
REUMPLEREA BUTELIEI DE PROPAN LICHEFIAT .....	18	FUNCȚIONAREA SISTEMULUI DE APRINDERE ELECTRONICĂ .....	30
RECONNECTAREA BUTELIEI DE PROPAN LICHEFIAT.....	18	ÎNTREȚINEREA ARZĂTORULUI LATERAL .....	31
 		ÎNTREȚINERE ANUALĂ.....	31
<b>ÎNAINTE DE UTILIZAREA GRĂȚARULUI .....</b>	<b>19</b>		
TAVA DE UNSOARE RETRACTABILĂ ȘI TAVA			
DE SCURGERE DE UNICĂ FOLOSINȚĂ .....	19		
INSPECȚIA APRINZĂTORULUI ELECTRONIC.....	19		
INSPECȚIA FURTUNULUI .....	19		
<b>APRINDEREA ȘI UTILIZAREA</b>			
<b>ARZĂTORULUI PRINCIPAL.....</b>	<b>20</b>		
APRINDEREA ARZĂTORULUI PRINCIPAL .....	20		
STINGEREA .....	20		
APRINDEREA MANUALĂ A ARZĂTORULUI PRINCIPAL .....	21		
STINGEREA .....	21		
<b>APRINDEREA ȘI UTILIZAREA ARZĂTORULUI</b>			
<b>SEAR STATION® (MODELUL 330) .....</b>	<b>22</b>		
APRINDEREA ARZĂTORULUI SEAR STATION® .....	22		
APRINDEREA MANUALĂ A ARZĂTORULUI SEAR STATION® .....	22		
UTILIZAREA SEAR STATION® .....	22		

# VEDERE DESFĂȘURATĂ 320

Genesis\_320\_LP\_GB\_062110

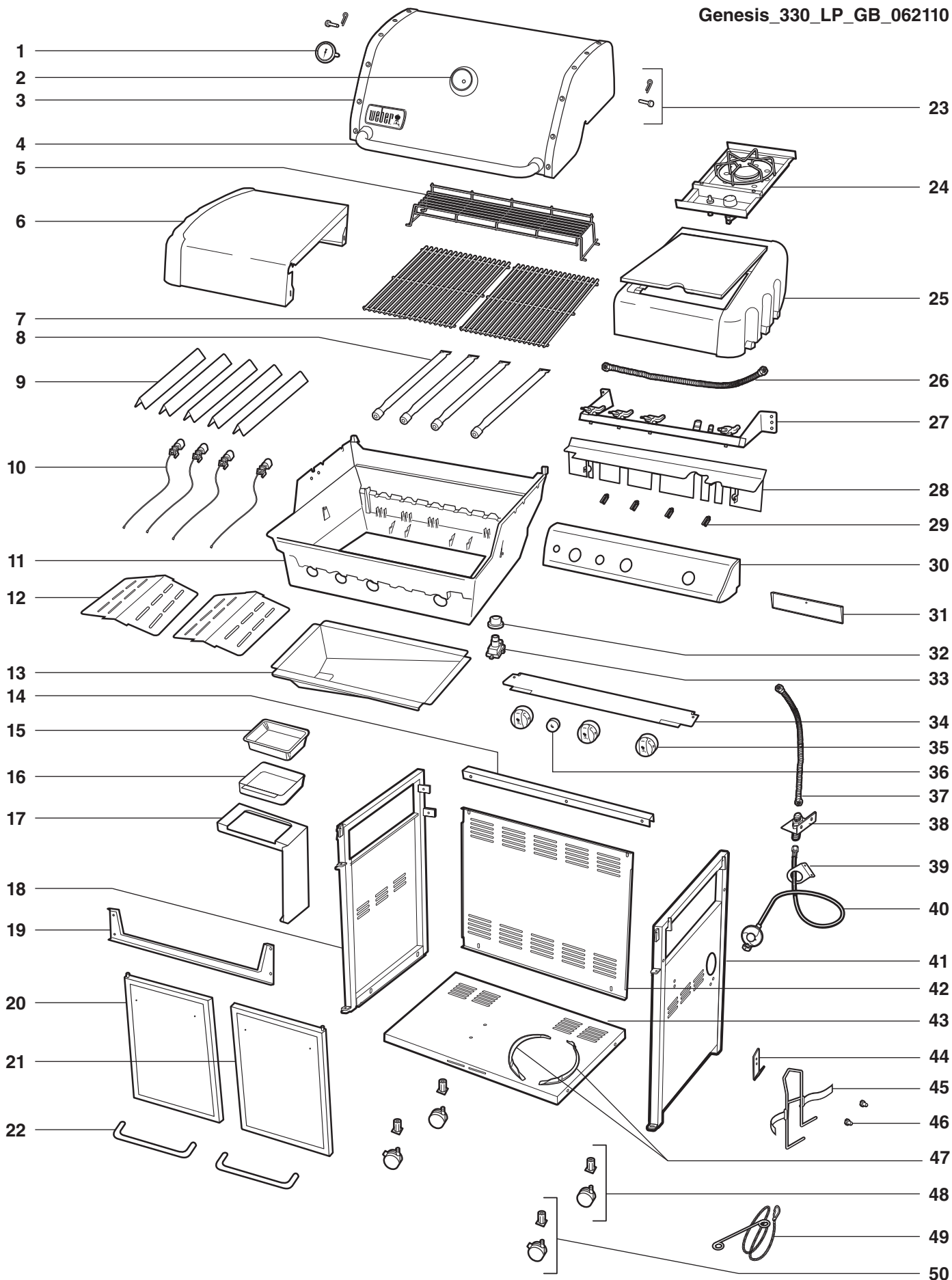


## LISTĂ VEDERI DESFĂȘURATE 320

- |   |                                     |                                     |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Termometru                           | 17. Suport tavă de colectare        | 33. Deflector de vânt               |
| 2. Locaș termometru                     | 18. Panou cadru stânga              | 34. Buton de control                |
| 3. Capac                                | 19. Suport cadru anterior           | 35. Furtun galerie                  |
| 4. Mâner                                | 20. Ușă stânga                      | 36. Perete despărțitor              |
| 5. Stand de încălzire                   | 21. Ușă dreapta                     | 37. Suport de reținere a furtunului |
| 6. Masă laterală stânga                 | 22. Mâner de ușă                    | 38. Furtun/regulator                |
| 7. Grătar de gătit                      | 23. Piese metalice capac            | 39. Panou cadru dreapta             |
| 8. Conductă arzător                     | 24. Arzător lateral                 | 40. Panou posterior                 |
| 9. Bară Flavorizer®                     | 25. Masă laterală dreapta           | 41. Panou inferior                  |
| 10. Aprinzător                          | 26. Conductă de gaz arzător lateral | 42. Suport cârlig pentru butelie    |
| 11. Casetă de gătit                     | 27. Galerie                         | 43. Cârlig pentru butelie           |
| 12. Deflector de căldură                | 28. Scut termic                     | 44. Suporturi pentru butelie        |
| 13. Tavă de unsoare retractabilă        | 29. Clemă fir                       | 45. Element de prindere butelie     |
| 14. Suport cadru posterior              | 30. Panou de comandă                | 46. Rotiță                          |
| 15. Tavă de scurgere de unică folosință | 31. Buton aprinzător                | 47. Suport pentru chibrituri        |
| 16. Tavă de colectare                   | 32. Modul aprinzător                | 48. Rotiță cu blocare               |

# VEDERE DESFĂȘURATĂ 330

Genesis\_330\_LP\_GB\_062110





## LISTĂ VEDERI DESFĂȘURATE 330

- |   |                                     |                                     |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Termometru                           | 18. Panou cadru stânga              | 35. Buton de control                |
| 2. Locaș termometru                     | 19. Suport cadru anterior           | 36. Buton Sear Station®             |
| 3. Capac                                | 20. Ușă stânga                      | 37. Furtun galerie                  |
| 4. Mâner                                | 21. Ușă dreapta                     | 38. Perete despărțitor              |
| 5. Stand de încălzire                   | 22. Mâner de ușă                    | 39. Suport de reținere a furtunului |
| 6. Masă laterală stânga                 | 23. Piese metalice capac            | 40. Furtun/regulator                |
| 7. Grătar de gătit                      | 24. Arzător lateral                 | 41. Panou cadru dreapta             |
| 8. Conductă arzător                     | 25. Masă laterală dreapta           | 42. Panou posterior                 |
| 9. Bară Flavorizer®                     | 26. Conductă de gaz arzător lateral | 43. Panou inferior                  |
| 10. Aprinzător                          | 27. Galerie                         | 44. Suport cârlig pentru butelie    |
| 11. Casetă de gătit                     | 28. Scut termic                     | 45. Cârlig pentru butelie           |
| 12. Deflector de căldură                | 29. Clemă fir                       | 46. Element de prindere butelie     |
| 13. Tavă de unsoare retractabilă        | 30. Panou de comandă                | 47. Suporturi pentru butelie        |
| 14. Suport cadru posterior              | 31. Scut termic arzător de călire   | 48. Rotiță                          |
| 15. Tavă de scurgere de unică folosință | 32. Buton aprinzător                | 49. Suport pentru chibrituri        |
| 16. Tavă de colectare                   | 33. Modul aprinzător                | 50. Rotiță cu blocare               |
| 17. Suport tavă de colectare            | 34. Deflector de vânt               |                                     |

## INSTRUCȚIUNI GENERALE

Grătarul dvs. cu gaz Weber® este un aparat de gătit portabil, destinat utilizării în spații deschise. Cu ajutorul grătarului pe gaz Weber®, puteți frige, pregăti, perpelii și găti cu rezultate greu de egalat în cazul aparatelor de bucătărie de interior. Capacul închis și barele Flavorizer® produc acea aromă de "aer liber" din alimente.

Grătarul cu gaz Weber® este portabil, prin urmare puteți să-i schimbați cu ușurință locația în grădina dvs. sau în curtea interioară. Portabilitate înseamnă că puteți lua cu dvs. grătarul pe gaz Weber® dacă vă deplasați.

Sursa de alimentare cu propan lichid (PL) este ușor de folosit și vă oferă mai mult control al operațiilor de gătit decât cărbunele de lemn.

- Aceste instrucțiuni vă vor furniza cerințele minime necesare pentru asamblarea grătarului dvs. pe gaz Weber®. Prin urmare, vă recomandăm să le citiți cu atenție înainte de a utiliza grătarul cu gaz Weber®.
- A nu se lăsa la îndemâna copiilor.
- Nu conectați aparatul la sursa tradițională de alimentare cu gaz (rețeaua urbană). Ventilele și orificiile sunt proiectate exclusiv pentru gazul propan lichefiat (PL).
- A nu se utiliza cu brichete de cărbune sau piatră ponce.
- Folosiți butelii de gaz propan lichefiat de 3–13 kg.
- În Regatul Unit, acest aparat trebuie echipat cu un regulator în conformitate cu BS 3016, cu o putere nominală la ieșire de 37 milibari. (Furnizat împreună cu grătarul.)
- Evitați plierea furtunului.
- Lungimea furtunului nu trebuie să depășească 1,5 m.
- Vă recomandăm să schimbați furtunul de gaz al grătarului Weber la fiecare 5 ani. În unele țări, pot exista cerințe privind schimbarea furtunului de gaz într-un interval mai mic de 5 ani, prin urmare, cerințele naționale au întâietate.
- Orice componentă sigilată de producător nu trebuie modificată de utilizator.
- Orice modificare a aparatului poate fi periculoasă.
- Doar regulatorul și furtunul de presiune scăzută aprobat la nivel național trebuie folosit.
- Ansamblurile regulator de presiune și furtun de schimb trebuie să fie cele specificate de producătorul de aparate de gătit pentru spații deschise. ♦

### DEPOZITAREA

- Atunci când nu folosiți grătarul cu gaz Weber®, închideți ventilul de alimentare al buteliei de gaz.
- Când depozitați grătarul cu gaz Weber® în interior, deconectați conducta de alimentare cu gaz. Butelia de gaz trebuie depozitată în spații deschise, bine ventilate.
- Dacă butelia de gaz nu este demontată de la grătarul cu gaz Weber®, grila și butelia de gaz vor fi depozitate într-un spațiu deschis, bine ventilat.
- Buteliile de alimentare cu gaz trebuie depozitate într-o zonă bine ventilată, departe de accesul copiilor. Buteliile de alimentare cu gaz nedeconectate nu trebuie depozitate într-o clădire, un garaj sau orice alt spațiu închis. ♦

### OPERAREA

- ⚠ **AVERTIZARE:** Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat numai în spații deschise și nu trebuie folosit niciodată în garaje sau balcoane sau verande cu acoperiș sau închise.
- ⚠ **AVERTIZARE:** Grătarul dvs. pe gaz Weber® nu trebuie folosit sub un acoperiș sau apărătoare neprotejată și alcătuit din materiale inflamabile.
- ⚠ **AVERTIZARE:** Nu trebuie să existe materiale inflamabile la o distanță mai mică de 60 cm de părțile superioară, inferioară, spate sau laterale ale grătarului.
- ⚠ **AVERTIZARE:** Grătarul dvs. cu gaz Weber® nu este proiectat pentru a fi montat în rulote și/sau ambarcațiuni.
- ⚠ **AVERTIZARE:** Când este în funcțiune, întregul grătar se încinge. Nu lăsați niciodată grătarul nesupravegheat.
- ⚠ **AVERTIZARE:** Păstrați conductorii principali electrici și furtunul de alimentare cu combustibil departe de orice suprafață încălzită.
- ⚠ **AVERTIZARE:** Păstrați zona de gătit liberă de vapori și lichide inflamabile precum benzină, alcoolul etc. sau alte materiale inflamabile.
- ⚠ **AVERTIZARE:** Nu depozitați niciodată o butelie de gaz suplimentară (de schimb) în apropierea grătarului cu gaz Weber®.
- ⚠ **AVERTIZARE:** Acest aparat se încinge foarte tare. Manifestați o grijă specială atunci când copiii și persoanele în vârstă sunt prezente.
- ⚠ **AVERTIZARE:** Nu deplasați aparatul atât timp cât este aprins.
- ⚠ **AVERTIZARE:** Purtați mănuși de protecție când utilizați acest aparat. ♦

# INSTRUCȚIUNI PENTRU GAZ

## SFATURI PENTRU MANEVRAREA ÎN SIGURANȚĂ A BUTELIILOR DE GAZ PROPAN LICHEFIAT

- Gazul propan lichefiat (PL) este un produs petrolier, precum benzina și gazul natural. Gazul propan lichefiat este un gaz cu temperaturi și presiuni normale. La o presiune moderată, în interiorul unei butelii, gazul propan lichefiat este lichid. P măsură ce presiunea este eliberată, lichidul se vaporizează imediat și se transformă în gaz.
- Gazul propan lichefiat are un miros asemănător gazului natural. Fiți atent la acest miros.
- Gazul propan lichefiat este mai greu decât aerul. Gazul de propan lichefiat se poate acumula în zone mai joase și previne dispersia.
- Butelia de gaz propan lichefiat trebuie montată, transportată și depozitată în poziție verticală. Buteliile de gaz propan lichefiat nu trebuie scăpate sau manevrate brusc.
- Nu depozitați sau transportați niciodată o butelie de gaz propan lichefiat când temperaturile pot atinge 51°C (prea fierbinte pentru a fi prinsă cu mâna, de exemplu: nu lăsați butelia de gaz propan lichefiat în autoturism într-o zi cu temperaturi ridicate).
- Manevrați buteliile de gaz propan lichefiat în aceeași manieră cu o butelie plină. Chiar dacă butelia de gaz propan lichefiat este goală de lichid, butelia mai poate conține gaz sub presiune. Înainte de deconectare, închideți mereu ventilul buteliei.
- Nu folosiți o butelie de gaz propan lichefiat deteriorată. Buteliile zgâriate sau ruginite sau buteliile cu ventil deteriorat pot fi periculoase și trebuie înlocuite imediat cu o butelie nouă.
- Racordul unde furtunul se conectează cu butelia de PL trebuie verificată pentru scurgeri la fiecare reconectare a buteliei de PL. De exemplu, testați la fiecare reumplere a unei butelii cu PL.
- Asigurați-vă că regulatorul este montat cu orificiul de aerisire îndreptat în jos pentru a nu colecta apă. Acest orificiu de ventilație nu trebuie să prezinte mizerie, unsoare, insecte etc. ♦

## FURTUNUL ȘI REGULADORUL DE SCHIMB

Țara	Cod componentă
Republica Cehă/Letonia/Lituania/România/Republica Slovacă/Slovenia	41576
Marea Britanie	41588
Danemarca/Finlanda/Norvegia/Portugalia/Spania	41619
Franța	41638
Belgia	41639
Elveția	41676
Suedia	41677
Austria/Germania	41679
Grecia/Italia	41680
Țările de Jos	41681
Polonia	43196
Ungaria	43197
Estonia	89169
Turcia	89170

**⚠ NOTĂ IMPORTANTĂ: Vă recomandăm să schimbați furtunul de gaz al grătarului Weber la fiecare cinci ani. În unele țări, pot exista cerințe privind schimbarea furtunului de gaz într-un interval mai mic de cinci ani, prin urmare, cerințele naționale au întâietate.**

ȚARA	TIPUL ȘI PRESIUNEA GAZULUI
Bulgaria, Cipru, Republica Cehă, Danemarca, Estonia, Finlanda, Ungaria, Islanda, Letonia, Lituania, Malta, Olanda, Norvegia, România, Republica Slovacă, Slovenia, Spania, Suedia, Turcia	I <sub>3</sub> B/P – 30 mbar
Belgia, Franța, Grecia, Irlanda, Italia, Luxemburg, Portugalia, Elveția, Marea Britanie	I <sub>3+</sub> – 28-30/37 mbar
Polonia	I <sub>3</sub> B/P – 37 mbar
Austria, Germania	I <sub>3</sub> B/P – 50 mbar

## DATE DESPRE CONSUM

kW	Propan	Butan
Genesis® 310	11,14	12,7
Genesis® 320	14,65	16,71
Genesis® 330	17,58	20,1
g/h	Propan	Butan
Genesis® 310	796	924
Genesis® 320	1.047	1.216
Genesis® 330	1.257	1.463

# INSTRUCȚIUNI PENTRU GAZ

## OPȚIUNILE DE AMPLASARE PENTRU INSTALAREA BUTELIEI

Alegeți una dintre cele trei opțiuni pentru a determina amplasarea buteliei: instalați în interiorul dulăpiorului, montați în cârligul pentru butelie sau așezați butelia pe sol. Tipul și dimensiunea buteliei pe care o achiziționați vă va ajuta să determinați amplasarea pentru instalarea buteliei.

### Instalarea în interiorul dulăpiorului

Butelia de gaz PL poate fi conectată în interiorul dulăpiorului grătarului atât timp cât butelia îndeplinește recomandările privind dimensiunea buteliei (1). Mai mulți factori vor determina dacă o butelie poate fi utilizată în siguranță în interiorul dulăpiorului grătarului:

- A) Baza buteliei trebuie să se potrivească între suportii pentru butelie și să rămână dreaptă pe panoul de bază.

#### Dimensiunile buteliei

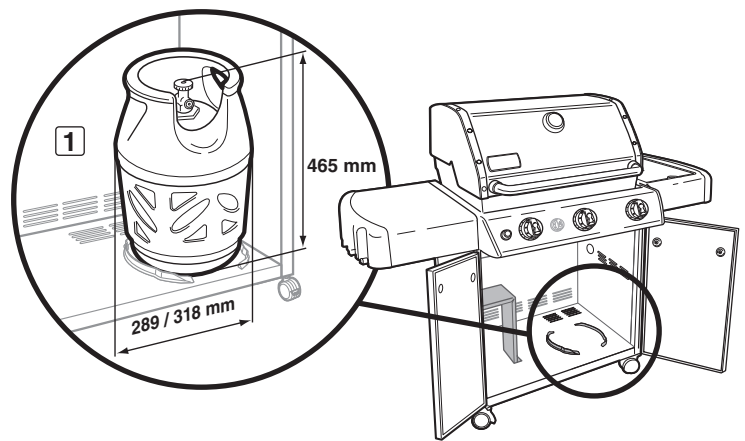
Înălțime	max. 465 mm
Lățime	289 mm – (urma dreptunghiulară) sau max. 318 mm (urma rotundă)

- B) **Capacitate butelie**

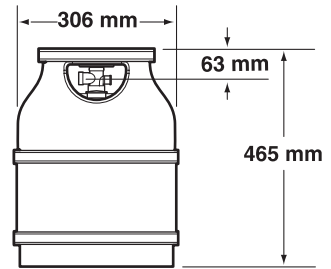
max. 6 kg

Mai multe modele posibile de butelii sunt ilustrate cu dimensiunile aprobate (2).

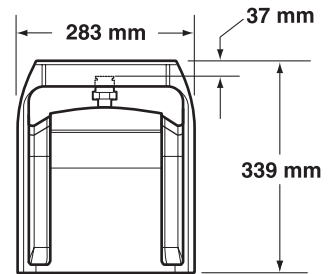
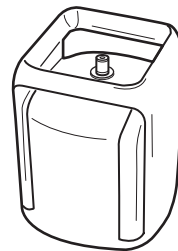
**⚠ AVERTIZARE:** Dacă butelia de gaz PL pe care ați achiziționat-o nu îndeplinește cerințele privind dimensiunea buteliei, nu încercați să conectați butelia în interiorul dulăpiorului. Montați butelia în cârligul pentru butelie sau așezați butelia pe sol. Nerespectarea acestei instrucțiuni poate cauza deteriorări ale furtunului, ceea ce poate duce la un incendiu sau o explozie, care ar putea provoca rănirea persoanelor, decesul sau distrugerea proprietății. ♦



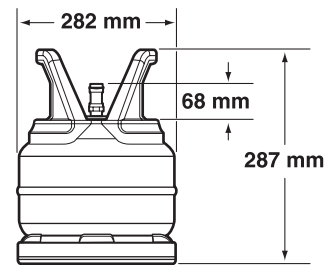
### BP 5 kg



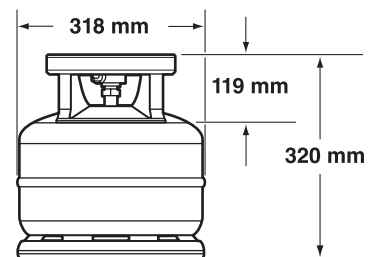
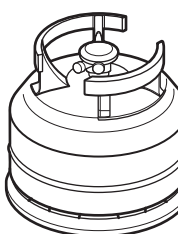
### BUTAGAZ 6 kg



### CALOR 5 kg



### PRIMAGAZ 5.2 kg



## INSTALAREA BUTELIEI

### Cumpărați o butelie plină de gaz de la dealerul dvs. de gaz

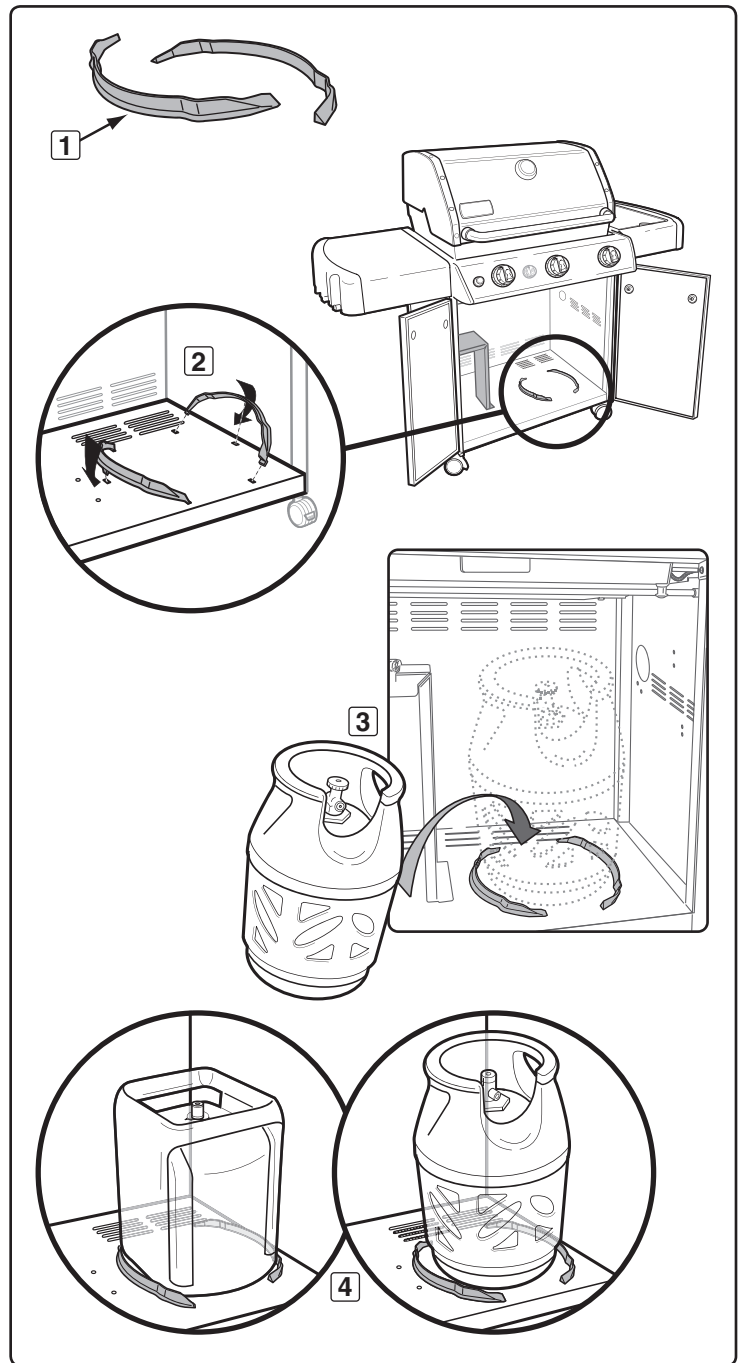
Întotdeauna, butelia trebuie montată, transportată și depozitată în poziție verticală. Nu permiteți manevrarea sau scăparea accidentală a buteliei. Nu depozitați niciodată o butelie în locuri unde temperaturile pot depăși 51°C (prea fierbinte pentru a fi ținută cu mâna). De exemplu, nu lăsați butelia în autoturism în zilele toride. (Consultați: "SFATURI PENTRU MANEVRAREA ÎN SIGURANȚĂ A BUTELIILOR DE GAZ PROPAN LICHEFIAT").

### Montarea suportului pentru butelie

Veți avea nevoie de: suporturi pentru butelie (1).

- A) Deschideți dulăpiorul grătarului. Suporturile pentru butelie se fixează în găurile de montaj din panoul de bază, conform ilustrației (2). Introduceți aripioarele suportului de butelie în fantele dreptunghiulare. Fixați în poziție prin direcționarea în jos a suporturilor până când aripioara centrală se fixează în poziție.
- B) Ridicați și fixați butelia între suporturile buteliei (3) din panoul de bază. Baza buteliei trebuie să se potrivească în suporturile pentru butelie (4).
- C) Rotiți butelia astfel încât deschiderea ventilului să fie către partea din față a grătarului.

Asigurați-vă că suporturile pentru butelie sunt montate de panoul de bază și că baza buteliei se potrivește în suporturile pentru butelie.



# INSTRUCȚIUNI PENTRU GAZ

## Instalarea în exteriorul dulăpiorului

Dacă butelia pe care o dețineți nu îndeplinește recomandările privind tipul și dimensiunea buteliei: Montați butelia în cârligul pentru butelie sau așezați butelia pe sol. Indiferent de varianta aleasă, butelia trebuie așezată în afara dulăpiorului, în partea dreaptă a grătarului.

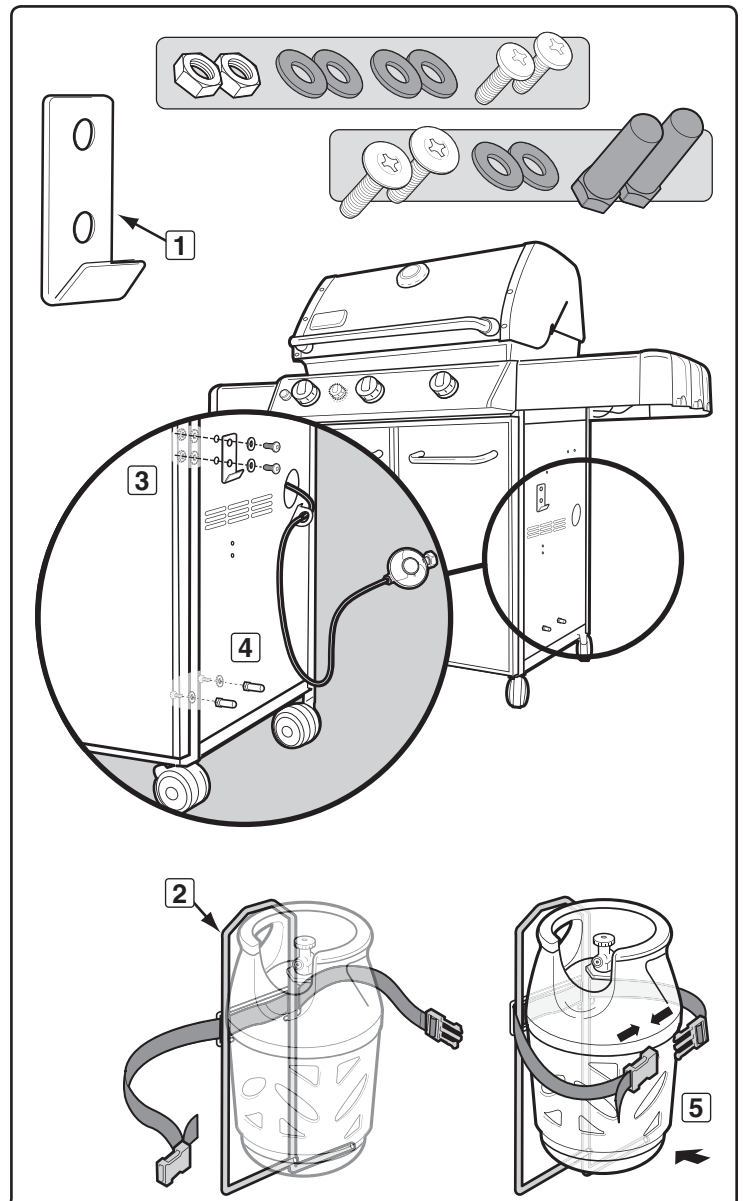
### Montarea cârligului pentru butelie

Veți avea nevoie de: suportul cârligului pentru butelie (1) și cârligul buteliei (2).

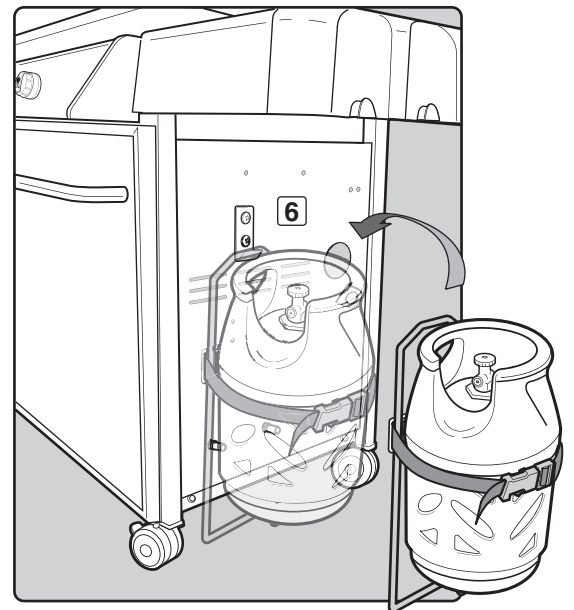
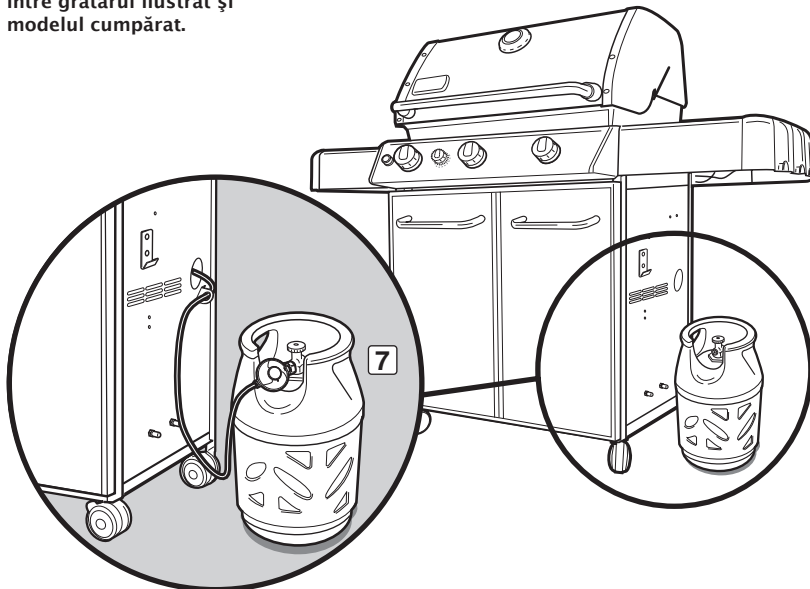
- D) Așezați suportul cârligului pentru butelie în partea exterioară dreapta a grătarului. Strângeți cu șuruburi, șaibe și piulițe (3).
- E) Montați elementele de prindere a buteliei (4) în cele două găuri de sub suportul cârligului pentru butelie. Strângeți cu șuruburi, șaibe și piulițe.
- F) Rotiți butelia astfel încât deschiderea ventilului să fie către partea din față a grătarului.
- G) Mențineți cârligul și înclinați butelia astfel încât cele două suporturi îndoite ale cârligului să fie poziționate sub flanșa de bază a buteliei. Reglați lungimea benzii către butelie și cuplați capetele (5).
- H) Ridicați și așezați cârligul pentru butelie în suportul pentru butelie conform ilustrației (6).

### Așezarea pe sol

- I) Așezați butelia pe sol, în afara dulăpiorului de bază, în partea dreaptă a grătarului (7).
- J) Rotiți butelia de propan lichid astfel încât deschiderea ventilului să fie îndreptată înspre partea frontală a grătarului cu gaz Weber®. ♦



Pot exista mici diferențe între grătarul ilustrat și modelul cumpărat.



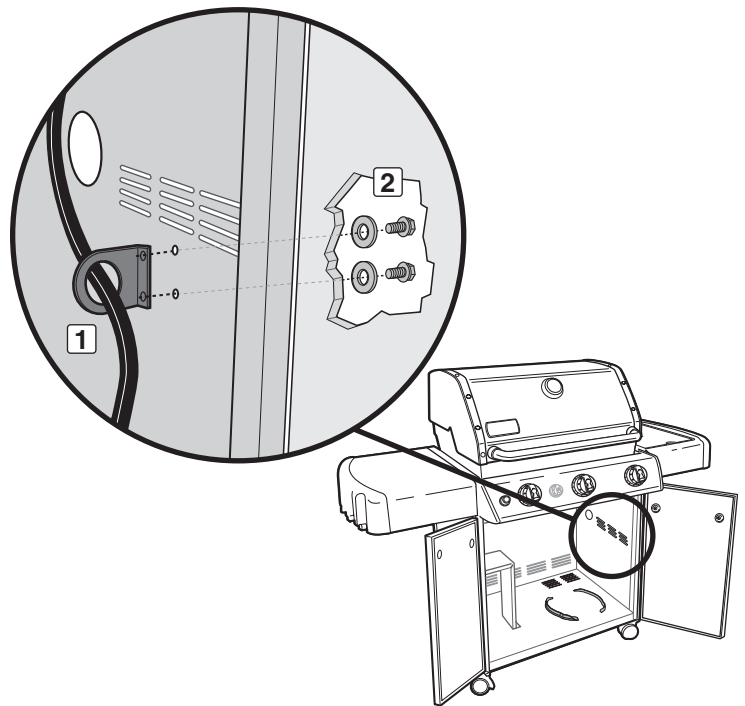
## PREGĂTIREA PENTRU CONECTAREA BUTELIEI DE PROPAN LICHEFIAT

Regulatorul trebuie fixat de panoul lateral cu ajutorul suportului de reținere a furtunului furnizat.

### Instalarea în interiorul dulăpiorului

- A) Deschideți ușile dulăpiorului.
- B) Glisați suportului de reținere a furtunului (1) de-a lungul furtunului pentru a-l alinia cu găurile de montaj din interiorul panoului frontal din dreapta. Fixați cu două șuruburi/șaibe/bolțuri cu cap Philips (2).

**⚠ AVERTIZARE: Furtunul trebuie fixat de panoul lateral cu ajutorul suportului de reținere a furtunului. Nerespectarea acestei instrucțiuni poate cauza deteriorări ale furtunului, ceea ce poate duce la un incendiu sau o explozie, care ar putea provoca rănirea persoanelor, decesul sau distrugerea proprietății.**

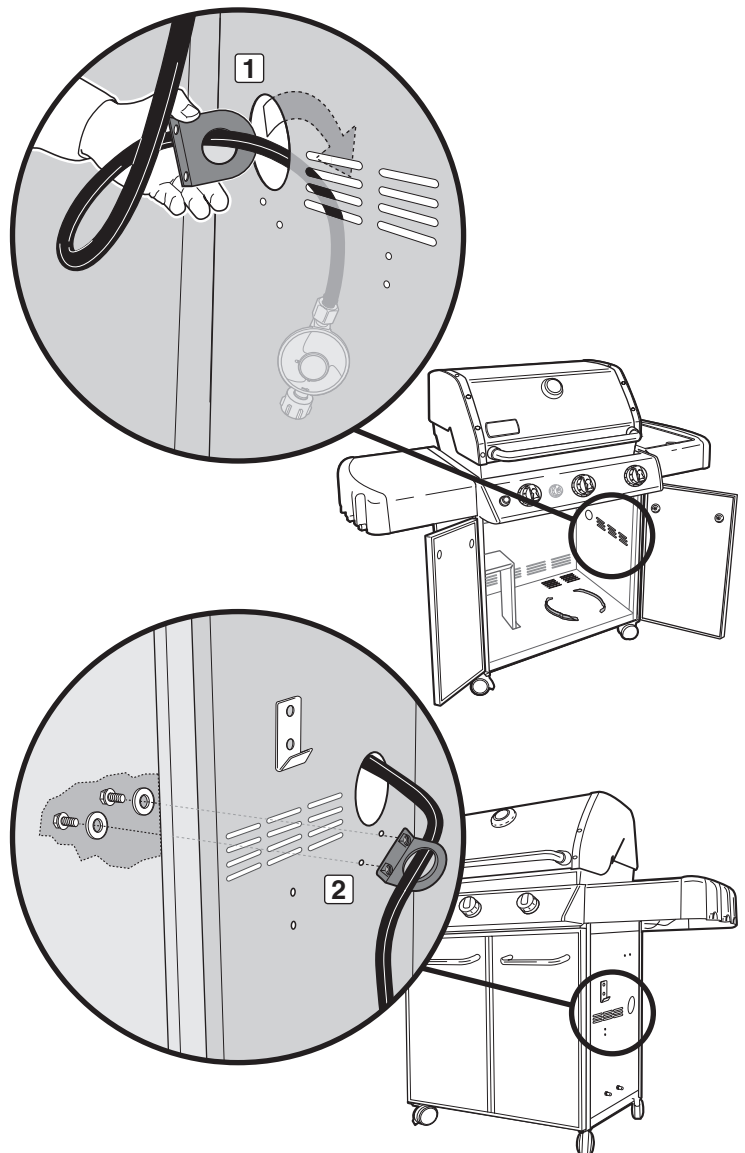


Notă: Asigurați-vă că suporturile pentru butelie sunt montate de panoul de bază și că baza buteliei se potrivește în suporturile pentru butelie.

### Instalarea în exteriorul dulăpiorului

- C) Deschideți ușile dulăpiorului.
- D) Treceți furtunul regulatorului și suportul de reținere a furtunului (1) prin deschiderea din panoul lateral.
- E) Aliniați cu găurile de montaj din panoul lateral, aflate sub deschiderea din panoul lateral. Fixați cu două șuruburi/șaibe/bolțuri cu cap Philips (2).

**⚠ AVERTIZARE: Furtunul trebuie fixat de panoul lateral cu ajutorul suportului de reținere a furtunului. Nerespectarea acestei instrucțiuni poate cauza deteriorări ale furtunului, ceea ce poate duce la un incendiu sau o explozie, care ar putea provoca rănirea persoanelor, decesul sau distrugerea proprietății. ♦**



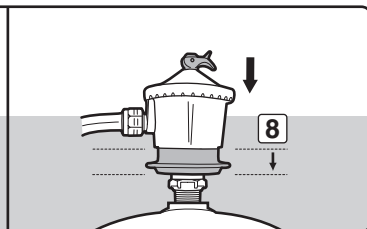
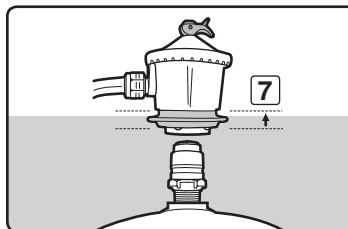
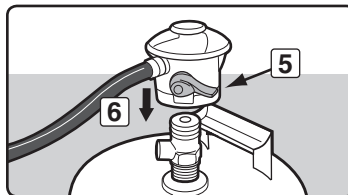
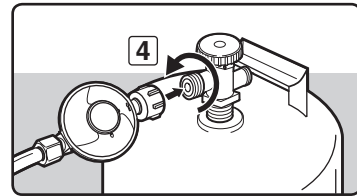
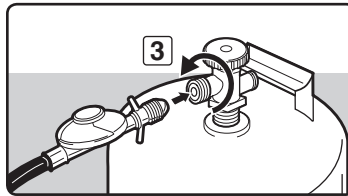
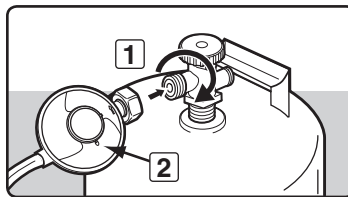
## CONECTAREA BUTELIEI DE PROPAN LICHEFIAT

**⚠ Avertizare: Asigurați-vă că ventilul regulatorului sau al buteliei de propan lichid este închis.**

A) Conectați butelia de PL.

Unele regulatoare sunt împinse pentru conectare și trase pentru deconectare, altele au o piuliță cu un filet stânga, care se conectează la ventilul buteliei. Urmați una dintre instrucțiunile ilustrate specifice de conectare a regulatorului în funcție de tipul regulatorului dumneavoastră.

- Înșurubați fittingul regulatorului de butelie prin rotirea în sens orar (1). Poziționați regulatorul astfel încât orificiul de aerisire (2) să fie orientat în jos.
- Înșurubați fittingul regulatorului de butelie prin rotirea în sens antiorar (3), (4).
- Asigurați-vă că maneta regulatorului (5) este în poziția în jos/oprit. Împingeți în jos regulatorul la ventilul buteliei până când regulatorul se cuplează în poziție.(6).
- Asigurați-vă că maneta regulatorului este în poziția oprit. Glisați în sus gulerul regulatorului (7). Împingeți în jos regulatorul pe ventilul buteliei și mențineți presiunea. Glisați gulerul în poziția închis (8). Dacă regulatorul nu se blochează, repetați procedura. ♦





# INSTRUCȚIUNI PENTRU GAZ

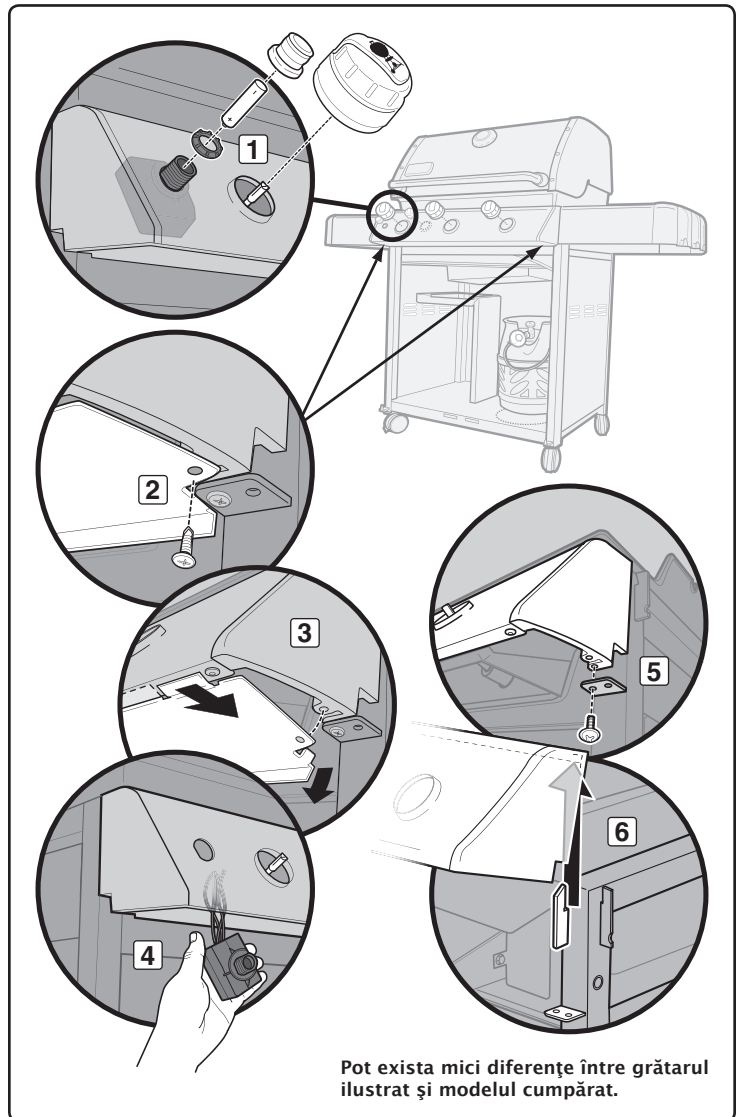
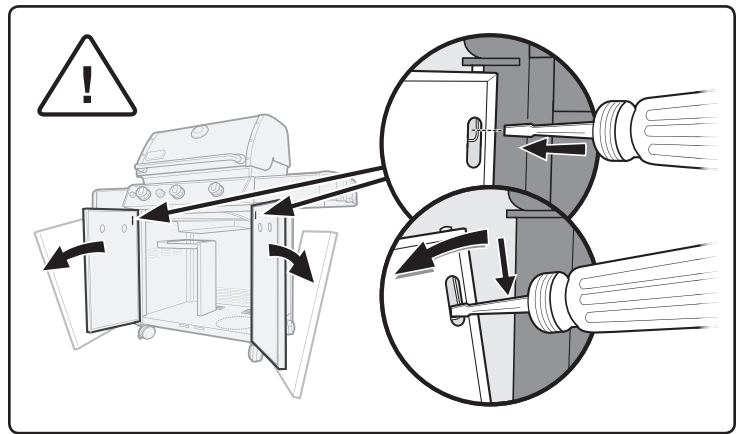
## PREGĂTIREA VERIFICĂRILOR PENTRU SCURGERI

⚠ **AVERTIZARE:** Racordurile de gaz ale grătarului dvs. cu gaz au fost testate în fabrică. Cu toate acestea, vă recomandăm să verificați pentru scurgeri toate racordurile înainte de a pune în funcțiunea grătarul dvs. cu gaz.

### Demontarea butoanelor de control și a panoului de comandă pentru testarea pentru scurgeri

Veți avea nevoie de: o șurubelniță Phillips.

- A) Demontați butoanele de control, butonul aprinzătorului, piulița de reținere și bateria (1).
- B) Demontați șuruburile deflectorului de vânt cu o șurubelniță Phillips (2).
- C) Îndoțiți în jos capătul deflectorului de vânt și demontați (3).
- D) Lăsați modulul aprinzătorului să atârne de fire. Nu deconectați (4).
- E) Demontați șuruburile din partea de jos a panoului de comandă cu o șurubelniță Phillips (5).
- F) Ridicați ușor panoul de comandă, îndoțiți partea din față și ridicați ușor (6).
- G) La finalizarea verificării pentru scurgeri, montați la loc panoul de comandă și deflectorul de vânt. ♦



# INSTRUCȚIUNI PENTRU GAZ

## VERIFICAREA PENTRU SCURGERI DE GAZ

### ⚠ PERICOL

Nu folosiți o flacăra deschisă pentru a verifica dacă există scurgeri de gaz. Asigurați-vă că nu există scântei sau flăcări deschise în zonă în timp ce verificați dacă există scurgeri. Scântele sau flăcările deschise vor avea ca rezultat un incendiu sau o explozie, care ar putea provoca rănirea persoanelor, decesul sau distrugerea proprietății.

⚠ **AVERTIZARE:** Trebuie să verificați dacă există scurgeri de gaz de fiecare dată când deconectați și reconectați un fitting de gaz.

Notă: Toate racordurile din fabrică au fost verificate cu atenție pentru a elimina scurgerile. Arzătoarele au fost testate cu flacăra. Cu toate acestea, ca o precauție de siguranță, reverificați toate fittingurile pentru scurgeri înainte de a utiliza grătarul cu gaz Weber®. Este posibil ca transportul și manevrarea să slăbească sau să deterioreze un fitting de gaz.

⚠ **AVERTIZARE:** Efectuați verificările pentru scurgeri chiar dacă grătarul a fost asamblat de un dealer sau un magazin.

Notă: Deoarece unele soluții de testare a scurgerilor, inclusiv apă și săpun, pot fi ușor corozive, toate conexiunile trebuie spălate cu apă după verificarea existenței scurgerilor.

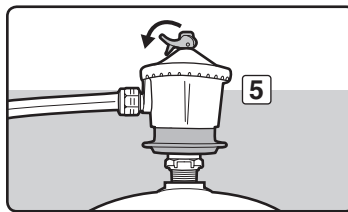
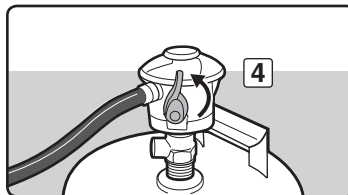
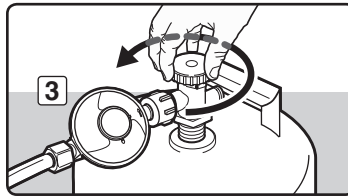
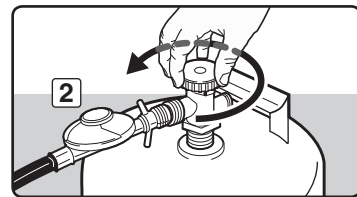
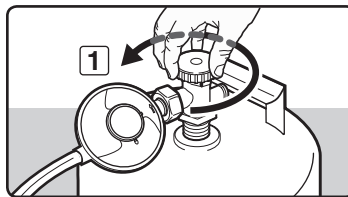
Dacă grătarul dvs. are un arzător lateral, asigurați-vă că acesta este stins.

Pentru realizarea verificărilor pentru scurgeri: deschideți ventilul buteliei prin rotirea regulatorului rotativ al ventilului buteliei în sens antiorar.

⚠ **AVERTIZARE:** Nu aprindeți arzătoarele pe durata verificării pentru scurgeri.

Veți avea nevoie de: o soluție de apă și săpun și o cârpă sau perie pentru aplicarea acesteia.

- A) Amestecați săpunul în apă.
- B) Activați ventilul buteliei folosind una dintre opțiunile corespunzătoare, în funcție de tipul buteliei și al regulatorului.
  - a) Rotiți ventilului buteliei prin rotirea în sens antiorar (1), (2), (3).
  - b) Deplasați maneta regulatorului în poziția în sus/deschis (4).
  - c) Deplasați maneta regulatorului în poziția deschis (5).
- C) Verificați dacă există scurgeri prin umezirea fittingului cu soluție de apă și săpun, urmărind dacă se formează bule. Dacă se formează bule sau se dezvoltă o bulă de lichid, atunci există o scurgere. Dacă există o scurgere, opriți gazul și strângeți fittingul. Reporniți gazul și verificați din nou cu soluție de apă și săpun. Dacă scurgerea nu se oprește, contactați reprezentantul serviciului de asistență clienți din zona dvs., folosind informațiile de contact de pe site-ul web. Conectați-vă pe [www.weber.com](http://www.weber.com)®
- D) După ce verificările pentru scurgeri s-au încheiat, închideți alimentarea cu gaz de la sursă și spălați racordurile cu apă.



# INSTRUCȚIUNI PENTRU GAZ

## Verificați

- E) Racordul furtunului regulatorului la peretele despărțitor (1).
- F) Racordul dintre conducta principală de gaz și peretele despărțitor (2).
- G) Racordurile dintre conducta principală de gaz și galerie (3).
- H) Racordul dintre conducta arzătorului lateral și galerie (4).
- I) Fitingul conductei arzătorului la capacul arzătorului lateral (5).
- J) Racordurile fittingurilor conductelor arzătoarelor laterale la ventilele arzătoarelor laterale (6).

⚠ **AVERTIZARE:** Dacă există o scurgere la un racord (1, 2, 3, 4, 5 sau 6), restrângeți fittingul cu o cheie fixă și verificați din nou pentru scurgeri cu o soluție de apă și săpun. Dacă scurgerea persistă după ce ați strâns din nou fittingul, opriți gazul. **NU FOLOSIȚI GRĂTARUL.** Contactați reprezentantul serviciului de asistență clienți din zona dvs., folosind informațiile de contact de pe site-ul nostru web. Conectați-vă pe [www.weber.com](http://www.weber.com)®.

- K) Racordul cu deconectare rapidă de la arzătorul lateral (7).
- L) Racordul regulator - butelie (8).
- M) Racordul furtunului la regulator (9).
- N) Racordurile ventilelor la galerie (10).

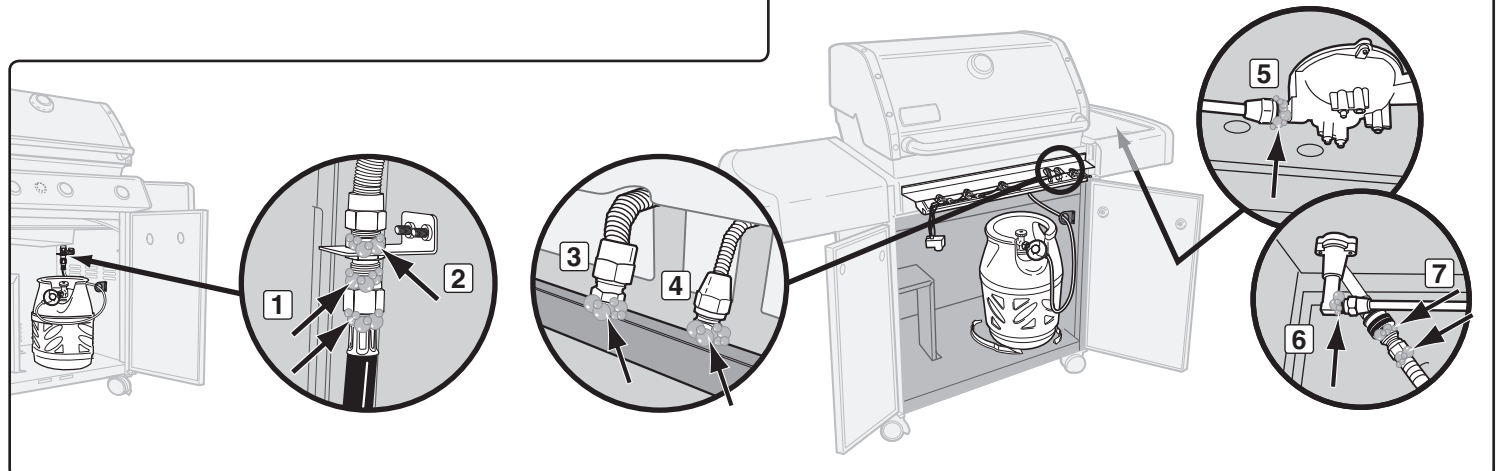
⚠ **AVERTIZARE:** Dacă apare o scurgere la racordurile (7, 8, 9 sau 10), opriți gazul. **NU FOLOSIȚI GRĂTARUL.** Contactați reprezentantul serviciului de asistență clienți din zona dvs., folosind informațiile de contact de pe site-ul nostru web. Conectați-vă pe [www.weber.com](http://www.weber.com)®.

După ce verificările pentru scurgeri s-au încheiat, închideți alimentarea cu gaz de la sursă și spălați racordurile cu apă.

## Montarea panoului de comandă

Veți avea nevoie de: o șurubelniță Phillips.

- O) Poziționați marginea superioară a panoului de comandă pe aripioarele cadrului. Apăsăți în jos în poziție.
- P) Montați din nou modulul aprinzătorului.
- Q) Glisați ambele urechi mai scurte ale deflectorului de vânt spre partea interioară a panoului de comandă în timp ce glisați aripioara mai lungă peste partea exterioară. Consultați figurile anterioare pentru referințe.
- R) Aliniați șuruburile și găurile pentru șuruburi de la suportul panoului de comandă și cadru.
- S) Strângeți șuruburile.
- T) Așezați butoanele de comandă corespunzătoare în tijele ventilelor. ♦



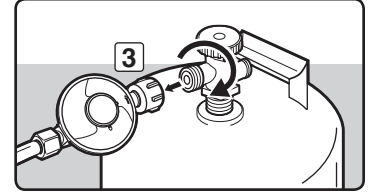
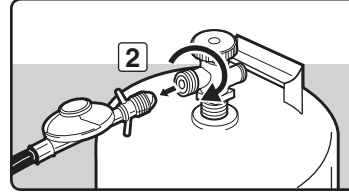
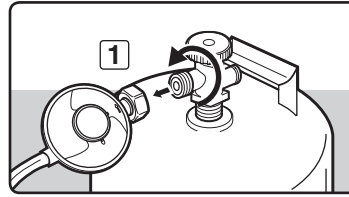
# INSTRUCȚIUNI PENTRU GAZ

## REUMPLEREA BUTELIEI DE PROPAN LICHEFIAT

Vă recomandăm să realimentați butelia de propan lichefiat înainte ca aceasta să se golească complet.

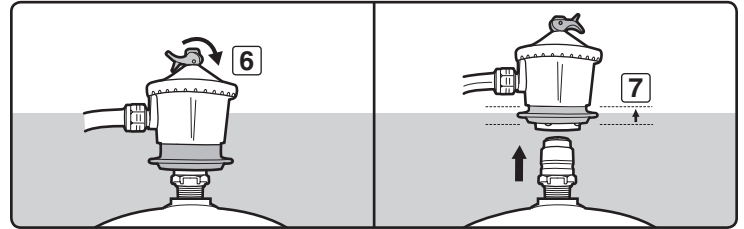
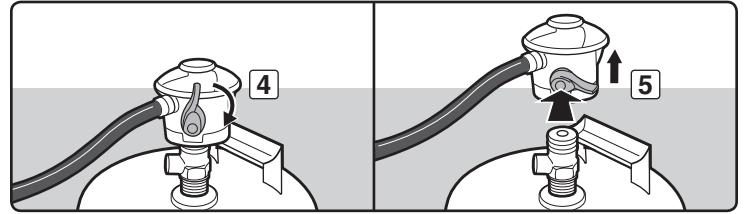
Pentru reumplere, duceți butelia de propan lichid la un dealer de propan lichid. Demontarea buteliei de alimentare cu gaz:

- A) Închideți alimentarea cu gaz și deconectați ansamblul furtunului și regulatorului de la butelie. Urmați una dintre instrucțiunile ilustrate specifice de conectare a regulatorului în funcție de tipul regulatorului dumneavoastră.
- a) Deșurubați fittingul regulatorului de la butelie prin rotirea în sens antiorar (1).
  - b) Deșurubați fittingul regulatorului de la butelie prin rotirea în sens orar (2), (3).
  - c) Deplasați maneta regulatorului (4) în poziția în jos/închis. Apăsăți maneta regulatorului (5) până când acesta se desprinde de la butelie.
  - d) Deplasați maneta regulatorului în poziția închis (6). Glisați în sus gulerul regulatorului (7) pentru a-l deconecta de la butelie.
- B) Schimbați butelia goală cu una plină. ♦



## RECONECTAREA BUTELIEI DE PROPAN LICHEFIAT

Consultați "CONECTAREA BUTELIEI DE PROPAN LICHEFIAT". ♦



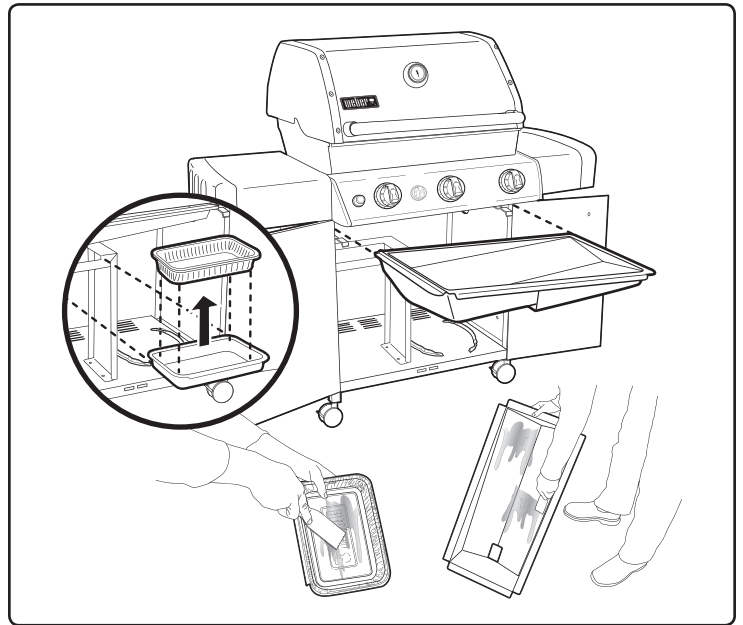
## ÎNAINTE DE UTILIZAREA GRĂTARULUI

### TAVA DE UNSOARE RETRACTABILĂ ȘI TAVA DE SCURGERE DE UNICĂ FOLOSINȚĂ

Grătarul dumneavoastră a fost echipat cu un sistem de colectare a unsoarei. La fiecare utilizare a grătarului, verificați tava de unsoare retractabilă și tava de scurgere de unică folosință pentru acumulare de grăsime.

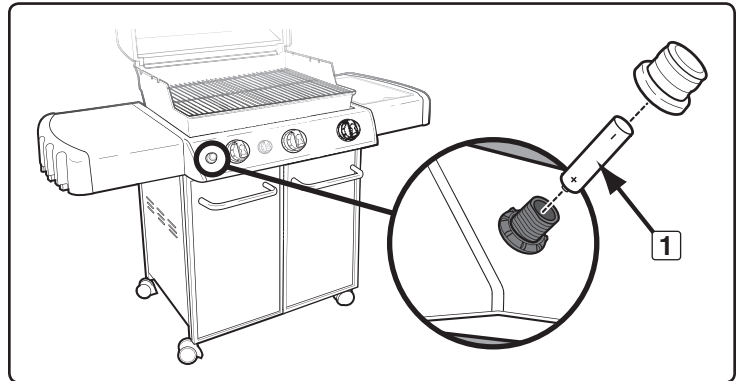
Îndepărtați grăsimea în exces cu o spatulă de plastic; consultați figura. Dacă este necesar, spălați tava de unsoare și tava de scurgere cu o soluție de apă și săpun, apoi clătiți cu apă curată. Schimbați tava de scurgere de unică folosință, dacă este cazul.

- ⚠ **AVERTIZARE:** Înainte de fiecare utilizare, verificați tava de unsoare retractabilă și tava de scurgere de unică folosință pentru acumulare de grăsime. Îndepărtați unsoarea în exces pentru a evita aprinderea grăsimii. Aprinderea grăsimii poate provoca rănirea persoanelor sau distrugerea proprietății.
- ⚠ **ATENȚIE:** Nu căptușiți tava de unsoare retractabilă cu folie de aluminiu. ♦



### INSPECȚIA APRINZĂTORULUI ELECTRONIC

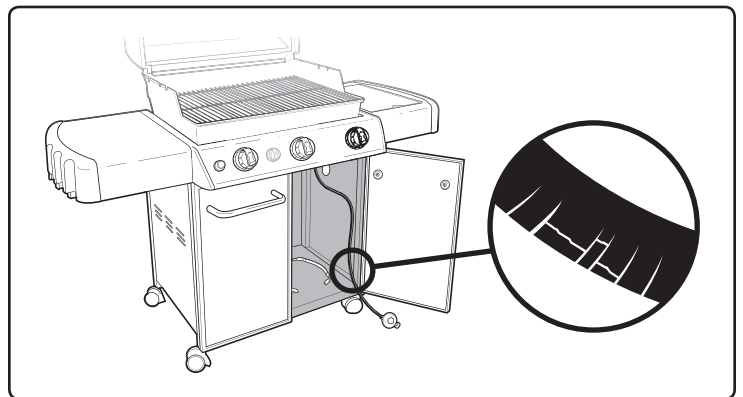
Verificați dacă bateria AA (numai alcalină) este în stare bună și dacă este montată corespunzător (1). Unele baterii au o folie de protecție din plastic. Această folie din plastic trebuie îndepărtată. Nu confundați această folie cu eticheta bateriei. ♦



### INSPECȚIA FURTUNULUI

Furtunul trebuie inspectat pentru orice semne de fisurare.

- ⚠ **AVERTIZARE:** Verificați furtunul de fiecare dată când folosiți grătarul pentru crăpături, fisuri, roaderi sau tăieturi. Dacă furtunul prezintă orice formă de deteriorare, nu folosiți grătarul. Schimbați furtunul doar cu un furtun de schimb autorizat Weber®. Contactați reprezentantul serviciului de asistență clienți din zona dvs., folosind informațiile de contact de pe site-ul nostru web. Conectați-vă pe [www.weber.com](http://www.weber.com)®. ♦



# APRINDEREA ȘI UTILIZAREA ARZĂTORULUI PRINCIPAL

## APRINDEREA ARZĂTORULUI PRINCIPAL

Un sumar al instrucțiunilor pentru aprindere se găsește în interiorul ușii din partea stângă a dulăpiorului.

### ⚠ PERICOL

**Dacă nu deschideți capacul în timp ce aprindeți arzătorul grătarului sau nu așteptați cinci minute pentru a permite gazului să iasă în cazul în care grătarul nu se aprinde, atunci se poate produce o flacără explozivă, care ar putea provoca răni serioase sau chiar decesul.**

### Sistemul electronic de aprindere

Notă: Fiecare buton de comandă acționează un arzător individual. Sistemul electronic de aprindere aprinde arzătoarele cu o scântee de la electrodul aprinzătorului din interiorul camerei de aprindere Gas Catcher™. Veți genera energia pentru scântee prin apăsarea butonului de aprindere electronică. Veți auzi sunetul scânteei.

**⚠ AVERTIZARE: Verificați furtunul de fiecare dată când folosiți grătarul pentru crăpături, fisuri, roader sau tăieturi. Dacă furtunul prezintă orice formă de deteriorare, nu folosiți grătarul. Schimbați furtunul doar cu un furtun de schimb autorizat Weber®. Contactați reprezentantul serviciului de asistență clienți din zona dvs., folosind informațiile de contact de pe site-ul nostru web. Conectați-vă pe [www.weber.com](http://www.weber.com)®.**

A) Deschideți capacul (1).  
B) Asigurați-vă că toate butoanele de control ale arzătoarelor sunt închise (2). (Apăsăți butonul de comandă în interior și rotiți în sens orar pentru a vă asigura că este în poziția OFF.)

**⚠ AVERTIZARE: Butoanele de control ale arzătorului trebuie să fie în poziția OFF (oprit) înainte de a porni ventilul buteliei de propan lichefiat.**

C) Activați ventilul buteliei folosind una dintre opțiunile corespunzătoare, în funcție de tipul buteliei și al regulatorului (3).

**⚠ AVERTIZARE: Nu vă înclinați peste grătarul deschis.**

D) Apăsăți butonul de control al arzătorului și rotiți pe START/HI (4).

E) Apăsăți și țineți apăsat butonul aprinderii electrice. Veți auzi sunetul scânteei (5).

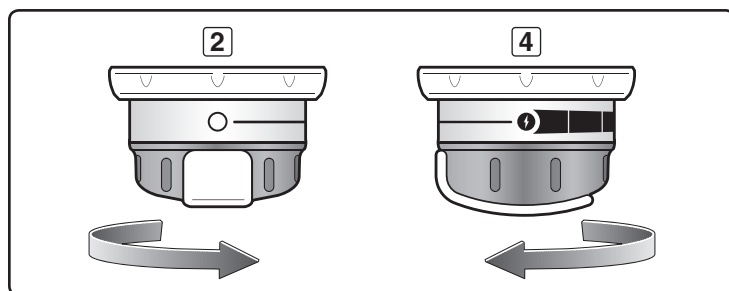
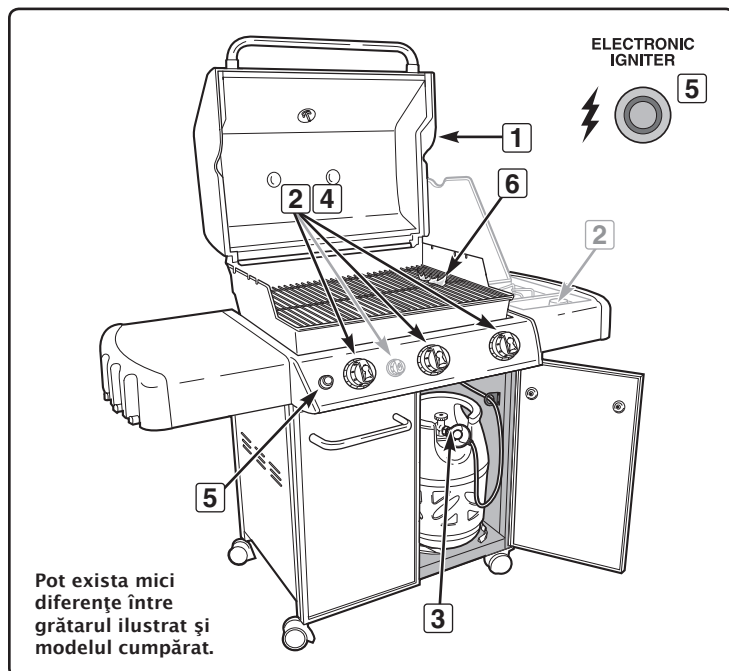
F) Asigurați-vă că arzătorul este aprins privind prin grătarul de gătit. Ar trebui să vedeți o flacără (6).

**⚠ AVERTIZARE: Dacă arzătorul nu se aprinde în cinci secunde, rotiți butonul de control al arzătorului în poziția OFF și așteptați cinci minute pentru a permite ieșirea gazului, înainte de a încerca din nou sau de a aprinde cu un chibrit.**

G) Pentru a aprinde arzătoarele rămase, urmați pașii D-F. ♦

### STINGEREA

Împingeți în interior și rotiți butonul de control al arzătorului în sens orar în poziția OFF. Opriti alimentarea cu gaz de la sursă. ♦



# APRINDEREA ȘI UTILIZAREA ARZĂTORULUI PRINCIPAL

## APRINDEREA MANUALĂ A ARZĂTORULUI PRINCIPAL

### ⚠ PERICOL

Dacă nu deschideți capacul în timp ce aprindeți arzătorul grătarului sau nu așteptați cinci minute pentru a permite gazului să iasă în cazul în care grătarul nu se aprinde, atunci se poate produce o flacără explozivă, care ar putea provoca răni serioase sau chiar decesul.

- A) Deschideți capacul (1).
- B) Asigurați-vă că toate butoanele de control ale arzătoarelor sunt închise (2). (Apăsăți butonul de comandă în interior și rotiți în sens orar pentru a vă asigura că este în poziția OFF.)

⚠ **AVERTIZARE: Butoanele de control ale arzătorului trebuie să fie în poziția OFF (oprit) înainte de a porni ventilul buteliei de propan lichefiat.**

- C) Activați ventilul buteliei folosind una dintre opțiunile corespunzătoare, în funcție de tipul buteliei și al regulatorului (3).
- D) Puneți un băț de chibrit în suport și aprindeți bățul.
- E) Introduceți suportul de chibrituri cu bățul aprins printru grătarul de gătit și barele Flavorizer® pentru a aprinde arzătorul selectat (4).

⚠ **AVERTIZARE: Nu vă înclinați peste grătarul deschis.**

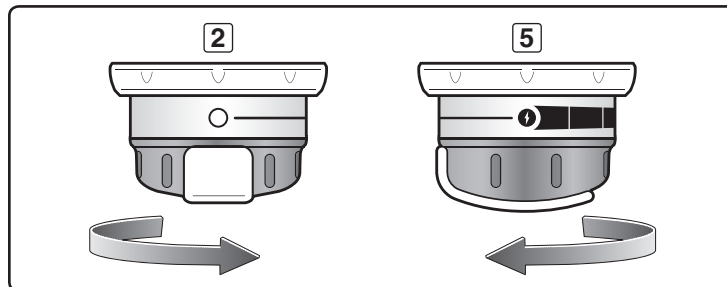
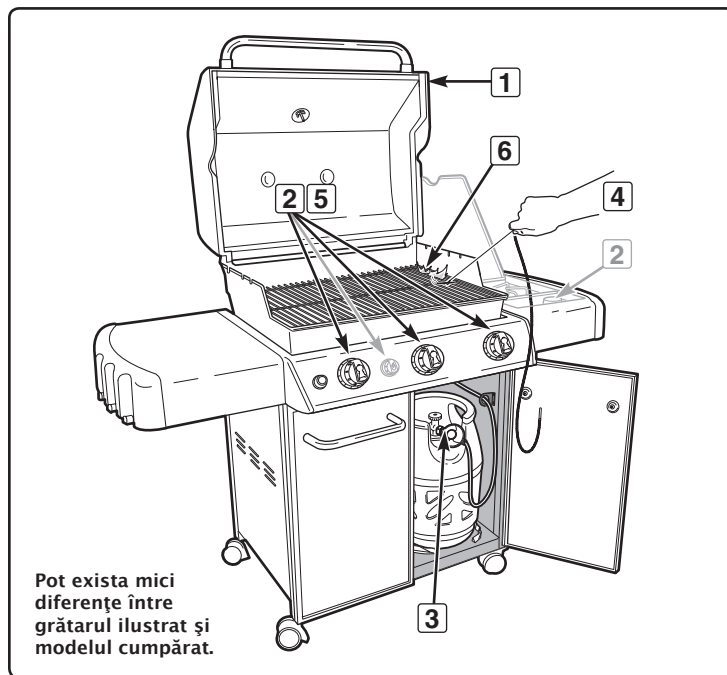
- F) Apăsăți butonul de control al arzătorului și rotiți pe START/HI (5).
- G) Asigurați-vă că arzătorul este aprins privind prin grătarul de gătit. Ar trebui să vedeți o flacără (6).

⚠ **AVERTIZARE: Dacă arzătorul nu se aprinde în cinci secunde, rotiți butonul de control al arzătorului în poziția OFF și așteptați cinci minute pentru a permite ieșirea gazului, înainte de a încerca din nou sau de a aprinde cu un chibrit.**

- H) Pentru a aprinde arzătoarele rămase, urmați pașii D-F. ♦

## STINGEREA

Împingeți în interior și rotiți butonul de control al arzătorului în sens orar în poziția OFF. Opriți alimentarea cu gaz de la sursă. ♦



# APRINDEREA ȘI UTILIZAREA ARZĂTORULUI SEAR STATION® (MODELUL 330)

## APRINDEREA ARZĂTORULUI SEAR STATION®

Modelul 330 include un arzător pentru călire. Arzătorul de călire funcționează și ca un arzător individual. Prin urmare, aprinderea arzătorului de călire este identică cu aprinderea arzătorului principal. Pentru a aprinde arzătorul de călire, consultați "APRINDEREA ARZĂTORULUI PRINCIPAL". ♦

## APRINDEREA MANUALĂ A ARZĂTORULUI SEAR STATION®

Pentru a aprinde manual arzătorul de călire, consultați "APRINDEREA MANUALĂ A ARZĂTORULUI PRINCIPAL". ♦

## UTILIZAREA SEAR STATION®

Grătarul cu gaz Weber® conține un arzător de călire pentru călirea cărnurilor, precum mușchi, bucăți de pui, pește și cotlete.

Călirea este o tehnică de prăjire directă care, la o temperatură ridicată, dă o culoare maronie suprafeței alimentelor. Prin călire sau prăjirea pe ambele părți ale cărnii, veți crea o aromă mai savuroasă, caramelizând suprafața alimentelor. Călirea va îmbunătăți și aspectul cărnii, păstrând urmele de călire de la grătarul de gătit. Acest lucru, împreună cu contrastul texturilor și al aromelor, pot face alimentele mult mai interesante pentru papilele gustative.

Arzătorul Sear Station® are setările de control OFF (oprit), START/HI (pornit/ temperatură ridicată) și LOW (temperatură scăzută) care funcționează împreună cu arzătorul din stânga și cel din centru. Cu ajutorul arzătorului de călire și al arzătoarelor adiacente, puteți căli eficient cărnurile, în timp ce arzătorul din dreapta poate fi utilizat pentru prăjirea cu căldură moderată.

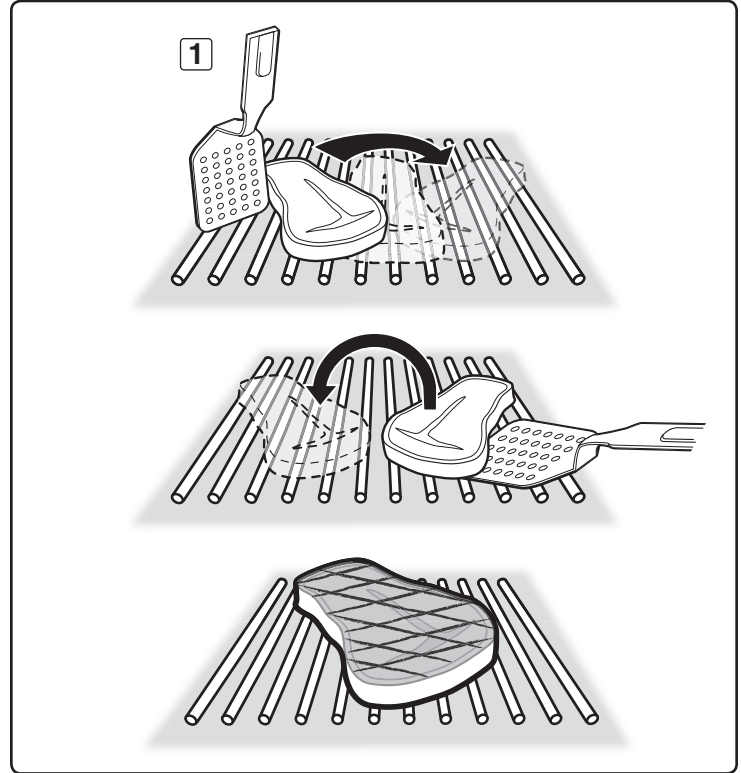
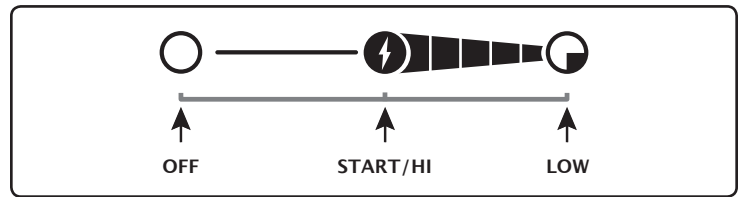
Înainte de a căli, aprindeți toate arzătoarele pe setarea HI (temperatură ridicată) pentru a încălzi grătarul timp de 15 minute. Prăjiți întotdeauna cu capacul închis pentru a permite utilizarea căldurii maxime și pentru a evita izbucnirile de flacără.

După ce grătarul este încălzit, oprți arzătorul din dreapta sau reduceți temperatura de gătit. Lăsați arzătoarele din stânga și din dreapta pe HI (temperatură ridicată) și aprindeți arzătorul Sear Station®.

Așezați carnea direct peste Sear Station®. Veți prăji carnea pe fiecare parte timp de 1-4 minute, în funcție de tipul de carne și de grosime. Puteți roti alimentele cu un sfert de tură pentru a realiza urmele de călire (1) înainte de a căli alimentele pe partea cealaltă în același mod.

După ce ați călit alimentele, puteți finaliza prăjirea prin mutarea cărnii într-o zonă cu o căldură mai moderată, peste arzătorul din dreapta, pentru a atinge gradul dorit de preparare.

Pe măsură ce dobândiți experiență în folosirea Sear Station®, vă încurajăm să experimentați diferiți timpi de călire pentru a pregăti alimentele pe gustul dumneavoastră. ♦





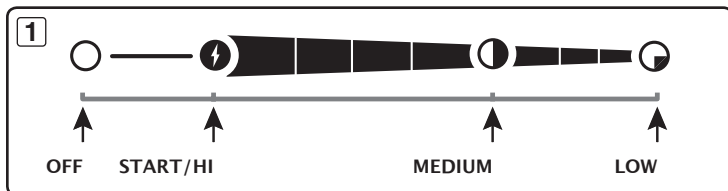
# SFATURI PRACTICE PRIVIND PRĂJIREA

- Încălziți întotdeauna grătarul înainte de a prepara alimente. Reglați toate arzătoarele în poziția de căldură HI și închideți capacul, încălziți pentru 10 minute sau până când termometrul înregistrează 260–288 °C (500–550 °F).
- Căliți cărnurile și preparați-le cu capacul închis pentru a obține alimente perfect gătite de fiecare dată.
- Timpii de prăjire din rețete iau în considerare temperatura mediului ambiant de 20 °C (70 °F) și un vânt slab sau absent. În zilele reci sau cu vânt, sau dacă vă aflați la o altitudine mai ridicată, prelungiți timpul de preparare. În zilele toride, scurtați timpii de preparare.
- Timpii de preparare pot varia în funcție de vreme, sau de cantitatea, dimensiunea și forma alimentelor care urmează a fi prăjite.
- La primele utilizări, temperatura grătarului poate fi mai ridicată decât în mod normal.
- Condițiile de prăjire pot impune reglarea controalelor arzătoarelor în vederea atingerii temperaturilor corecte de preparare.
- În general, bucățile mari de carne vor necesita un timp mai lung de preparare pentru fiecare 450 g decât bucățelele de carne. Alimentele de pe grătarele de gătit aglomerate vor necesita un timp mai mare de preparare decât o cantitate mai redusă de alimente. Alimentele prăjite în recipiente, precum tăvi de copt, vor necesita un timp mai lung de preparare dacă sunt prăjite într-o caserolă adâncă decât într-o tavă gătit de mică adâncime.
- Decupați grăsimea în exces de pe fripturi, grătare și înăbușeli, lăsând nu mai mult decât 6,4 mm (¼ inch) de grăsime. O cantitate cât mai mică de grăsime se curăță mai ușor și este practic o garanție împotriva izbucnirii accidentale de flăcări.
- Alimentele așezate pe grilele de gătit direct deasupra arzătoarelor pot necesita întoarcere sau mutare într-o zonă mai puțin fierbinte.
- Folosiți un clește în locul unei furculițe pentru a întoarce și manevra bucățile de carne pentru a evita pierderea sucurilor naturale. Folosiți două spatule mari pentru a manevra bucățile mari de pește întreg.
- În cazul în care se produc izbucniri accidentale de flăcări, oprți toate arzătoarele și mutați alimentele într-o altă zonă de pe grila de gătit. Flăcările se vor stinge repede. După stingerea flăcărilor, reaprindeți grătarul. **NU FOLOȘIȚI NICIODATĂ APĂ PENTRU A STINGE FLĂCĂRILE PRODUSE LA UN GRĂTAR CU GAZI!**
- Unele alimente, precum o caserolă sau peștele fillet subțire, vor necesita un recipient pentru a fi prăjite. Tăvile din folie de unică folosință sunt foarte practice, dar poate fi folosită orice tavă metalică cu mâner rezistent la căldură.
- Asigurați-vă întotdeauna că tava de unsoare și tava de colectare sunt curate și fără reziduuri.
- Nu căptușiți tava de unsoare retractabilă cu folie de aluminiu. Acest lucru poate preveni scurgerea unsoarei către tava de colectare.
- Folosirea unui temporizator vă va anunța când "bine făcut" urmează să devină "ars".

Notă: Dacă grătarul pierde căldură pe durata prăjirii, consultați capitolul privind depănarea din acest manual.

## ⚠ AVERTIZARE: Nu mutați grătarul pe gaz Weber® în timpul funcționării sau când este fierbinte.

Puteți regla arzătoarele individuale după dorință. Setările de control (1) sunt: OFF (oprit), START/HI (pornire/temperatură ridicată), MEDIUM (temperatură medie) sau LOW (temperatură scăzută).



Notă: Temperaturile din interiorul casetei de gătit, la primele utilizări, când suprafețele sunt încă foarte reflectante, pot fi mai ridicate decât cele indicate în cartea de bucate. Condițiile de gătit, precum vântul și condițiile meteo, pot impune reglarea comenzilor arzătorului pentru a obține temperatura corectă de gătit.

Dacă arzătoarele se sting în timpul gătitului, deschideți capacul, închideți arzătorul și așteptați cinci minute înainte de a reaprinde.

## ⚠ AVERTIZARE: Înainte de fiecare utilizare, verificați tava de unsoare retractabilă și tava de colectare pentru acumulare de grăsime. Îndepărtați unsoarea în exces pentru a evita aprinderea grăsimii în tava de unsoare retractabilă. ♦

## ÎNCĂLZIREA

Grătarul dvs. cu caz Weber® este un aparat eficient din punct de vedere energetic. Acesta funcționează la o rată BTU redusă, economică. Încălzirea grătarului înainte de prăjire este importantă. Aprindeți grătarul conform instrucțiunilor din acest Ghid al utilizatorului. Pentru încălzire: după aprindere, aduceți toate arzătoarele la setarea START/HI, închideți capacul și încălziți până când temperatura atinge un interval cuprins între 260–288°C (500–550°F), temperatura recomandată pentru grătare. Această etapă poate dura până la 10–15 minute, în funcție de condiții precum temperatura aerului și vântul. ♦

## GĂTITUL CU CAPACUL ÎNCHIS

Prăjirea se realizează cu capacul lăsat jos pentru a furniza o căldură uniformă, distribuită în mod egal. Cu capacul închis, grătarul cu gaz prepară mâncarea în mod asemănător unui cuptor cu convecție. Termometrul din capac indică temperatura de gătit din interiorul grătarului. Încălzirea și prăjirea se realizează cu capacul închis. Nu întredeschideți capacul – căldura se pierde cu fiecare ridicare a capacului. ♦

## SUCURILE ȘI UNSOAREA

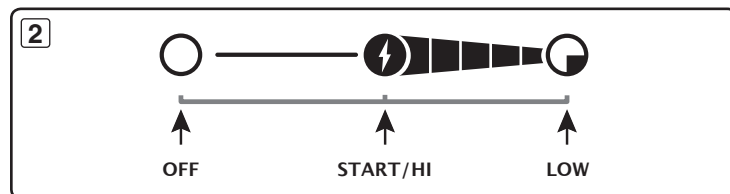
Barele Flavorizer® sunt proiectate pentru a "afuma" cantitatea corectă de sucuri pentru o preparare aromată. Sucurile și unsoarea în exces se vor acumula în tava de colectare aflată sub tava de unsoare retractabilă. Sunt disponibile tăvi de scurgere de unică folosință din foiță metalică, care să se potrivească pe tava de colectare. ♦

## SISTEMUL FLAVORIZER®

Când sucurile cărnurilor se scurg pe barele Flavorizer® înclinate în mod special, acestea creează un fum care dă mâncărurilor o aromă irezistibilă de grătar. Datorită designului unic al arzătoarelor, barele Flavorizer® și comenzile flexibile de temperatură, izbucnirile accidentale de flăcări sunt practic eliminate, deoarece DUMNEAVOASTRĂ controlați flăcările. Prin intermediul designului special al arzătoarelor și barelor Flavorizer®, grăsimile în exces sunt direcționate prin tava de unsoare retractabilă în tava de colectare a unsoarei. ♦

## SEAR STATION®

Grătarul cu gaz Weber® poate avea un arzător de călire pentru călirea cărnurilor și a peștelui. Arzătorul Sear Station® are o setare de control ON sau OFF (pornit sau oprit) (2) care funcționează împreună cu cele două arzătoare adiacente principale. Cu ajutorul arzătorului de călire și al celor adiacente, puteți căli eficient cărnurile, utilizând în același timp celelalte zone de gătit cu căldură moderată (consultați "APRINDEREA ȘI UTILIZAREA SEAR STATION®"). ♦



# APRINDEREA ȘI UTILIZAREA ARZĂTORULUI LATERAL

## APRINDEREA ARZĂTORULUI LATERAL

### ⚠ PERICOL

Dacă nu deschideți capacul în timp ce aprindeți arzătorul lateral sau nu așteptați cinci minute pentru a permite gazului să iasă în cazul în care arzătorul lateral nu se aprinde, atunci se poate produce o flacără explozivă, care poate provoca răni serioase sau chiar decesul.

- ⚠ **AVERTIZARE:** Verificați furtunul de fiecare dată când folosiți grătarul pentru crăpături, fisuri, roaderi sau tăieturi. Dacă furtunul prezintă orice formă de deteriorare, nu folosiți grătarul. Schimbați furtunul doar cu un furtun de schimb autorizat Weber®. Contactați reprezentantul serviciului de asistență clienți din zona dvs., folosind informațiile de contact de pe site-ul nostru web. Conectați-vă pe [www.weber.com](http://www.weber.com)®

- Deschideți capacul arzătorului lateral (1).
- Verificați dacă ventilul arzătorului lateral este oprit (Apăsăți butonul de control și rotiți-l în sens orar pentru a vă asigura că este în poziția OFF.), rotiți toate arzătoarele care nu sunt utilizate în poziția OFF (apăsăți și rotiți în sens orar) (2).
- Activați ventilul buteliei folosind una dintre opțiunile corespunzătoare, în funcție de tipul buteliei și al regulatorului (3).
- Împingeți în jos și rotiți ventilul arzătorului lateral în poziția START/HI (pornire/temperatură ridicată) (4).
- Apăsăți butonul aprinzătorului de mai multe ori, veți auzi un clic de fiecare dată până ce veți observa o flacără (5).

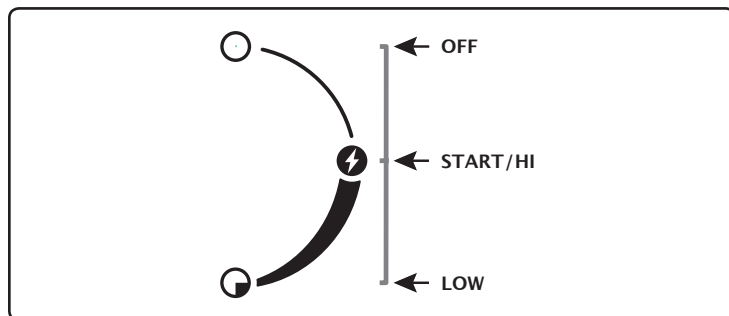
- ⚠ **ATENȚIE:** Flacăra arzătorului lateral poate fi dificil de observat într-o zi însorită.

- ⚠ **AVERTIZARE:** Dacă arzătorul lateral nu se aprinde în cinci secunde:

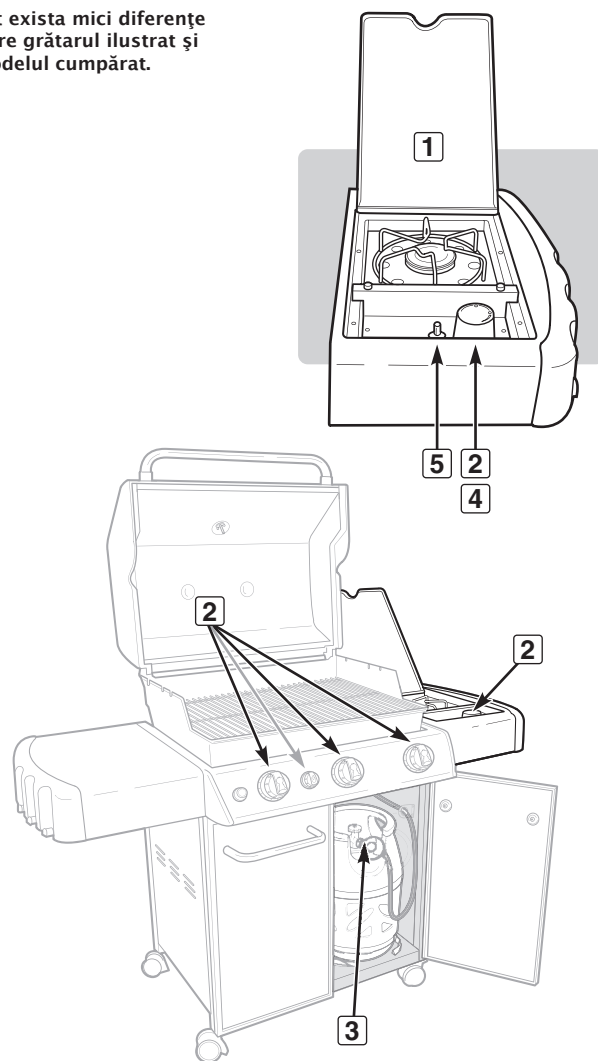
- Opriți ventilul de control al arzătorului lateral, arzătoarele principale și alimentarea cu gaz de la sursă.
- Așteptați cinci minute pentru a permite ieșirea gazului, înainte de a încerca din nou sau de a aprinde cu un chibrit (consultați "APRINDEREA MANUALĂ A ARZĂTORULUI LATERAL"). ♦

### STINGEREA

Împingeți în interior și rotiți butonul de control al arzătorului lateral în poziția OFF (oprit). Verificați dacă arzătorul este stins și răcit înainte de a închide capacul arzătorului lateral. ♦



Pot exista mici diferențe între grătarul ilustrat și modelul cumpărat.



# APRINDEREA ȘI UTILIZAREA ARZĂTORULUI LATERAL

## APRINDEREA MANUALĂ A ARZĂTORULUI LATERAL

### ⚠ PERICOL

Dacă nu deschideți capacul în timp ce aprindeți arzătorul lateral sau nu așteptați cinci minute pentru a permite gazului să iasă în cazul în care arzătorul lateral nu se aprinde, atunci se poate produce o flacără explozivă, care ar putea provoca răni serioase sau chiar decesul.

- A) Deschideți capacul arzătorului lateral (1).
- B) Verificați dacă ventilul arzătorului lateral este oprit (2) (Apăsăți butonul de control și rotiți-l în sens orar pentru a vă asigura că este în poziția OFF.), rotiți toate arzătoarele care nu sunt utilizate în poziția OFF (apăsăți și rotiți în sens orar).
- C) Activați ventilul buteliei folosind una dintre opțiunile corespunzătoare, în funcție de tipul buteliei și al regulatorului (3).
- D) Puneți un băț de chibrit în suport și aprindeți bățul.
- E) Țineți suportul pentru chibrituri și aprindeți cu chibritul pe ambele părți ale arzătorului lateral (4).
- F) Împingeți în jos și rotiți ventilul arzătorului lateral în poziția START/HI (pornire/temperatură ridicată) (5).

⚠ **ATENȚIE:** Flacăra arzătorului lateral poate fi dificil de observat într-o zi însorită.

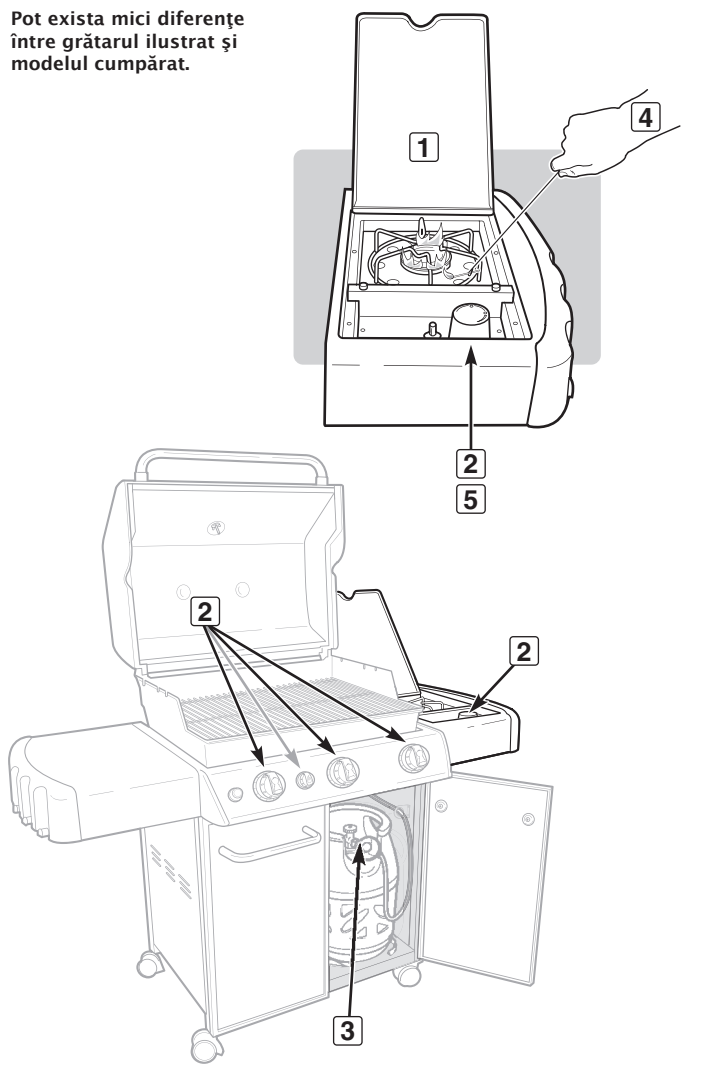
⚠ **AVERTIZARE:** Dacă arzătorul lateral nu se aprinde în cinci secunde:

- a) Oprăți ventilul de control al arzătorului lateral, arzătoarele principale și alimentarea cu gaz de la sursă.
- b) Așteptați cinci minute pentru a permite ieșirea gazului, înainte de a încerca din nou. ♦

### STINGEREA

Împingeți în interior și rotiți butonul de control al arzătorului lateral în poziția OFF (oprit). Verificați dacă arzătorul este stins și răcit înainte de a închide capacul arzătorului lateral. ♦

Pot exista mici diferențe între grătarul ilustrat și modelul cumpărat.



# DEPANAREA

PROBLEMA	VERIFICAREA	SOLUȚIA
Arzătoarele ard cu o flacără galbenă sau portocalie, în legătură cu un miros de gaz.	Inspectați sitele pentru păianjeni/insecte pentru obstrucții posibile. (Blocarea orificiilor.)	Curățați sitele pentru insecte/păianjeni. Consultați "ÎNTREȚINEREA ANUALĂ".
<b>Simptome:</b> Arzătoarele nu se aprind. sau Arzătoarele au o flacără mică pâlăitoare în poziția HI (temperatură ridicată). sau Temperatura grătarului atinge numai 250–300° în poziția HI (temperatură ridicată). Unele țări au regulatoare cu un dispozitiv de siguranță pentru debitul excesiv de gaz.	Dispozitivul de siguranță pentru debitul excesiv de gaz, parte a racordului grătar – butelie, poate fi activat.	Pentru resetarea dispozitivului de siguranță pentru debitul excesiv de gaz, oprți toate butoanele de control ale arzătoarelor și ventilul buteliei. Deconectați regulatorul de la butelie. Rotiți butoanele de control ale arzătorului în poziția HI (temperatură ridicată). Așteptați cel puțin 1 minut. Rotiți butoanele de control în poziția OFF (oprit). Reconectați regulatorul la butelie. Porniți ușor ventilul buteliei. Consultați "APRINDEREA ARZĂTORULUI PRINCIPAL".
Arzătorul nu se aprinde sau flacără este scăzută în poziția HI (temperatură ridicată).	Este nivelul de combustibil PL redus sau butelia este goală?	Reumpleți butelia de PL.
	Furtunul de combustibil este îndoit sau pliat?	Îndreptați furtunul de combustibil.
	Arzătorul se aprinde cu un chibrit?	Dacă arzătorul se aprinde cu un chibrit, înseamnă că unele orificii ale portului pot fi înfundate. Curățați arzătoarele. Consultați "ÎNTREȚINEREA".
Arzătoarele nu se aprind atunci când este apăsat butonul aprinzătorului.	Asigurați-vă că există un debit de gaz la arzătoare, încercând să aprindeți arzătoarele cu chibritul. Consultați "APRINDEREA MANUALĂ A ARZĂTORULUI PRINCIPAL".	Dacă aprinderea cu chibritul reușește, problema se află la sistemul de aprindere. Consultați "FUNCȚIONAREA SISTEMULUI DE APRINDERE ELECTRONICĂ".
	A fost montată baterie nouă?	Verificați dacă bateria este în stare bună și dacă este montată corespunzător. Consultați "INSPECȚIA APRINZĂTORULUI ELECTRONIC".
	Firele sunt conectate corespunzător la modulul aprinzătorului?	Asigurați-vă că firele sunt corect introduse în bornele casetei de aprindere. Consultați "FUNCȚIONAREA SISTEMULUI DE APRINDERE ELECTRONICĂ".
	Bateria nouă este învelită într-o folie de plastic?	Îndepărtați folia de plastic.
<b>Producerea flăcărilor:</b> <b>⚠ ATENȚIE: Nu căptușiți tava de unsoare retractabilă cu folie de aluminiu.</b>	Ați încălzit grătarul în maniera prescrisă ?	Toate arzătoarele în poziția HI au nevoie de 10–15 minute pentru încălzire.
	Grătarele de gătit și barele Flavorize® sunt acoperite de un strat gros de grăsime arsă?	Curățați cu meticulozitate. Consultați "CURĂȚAREA".
	Tava de unsoare retractabilă este murdară și nu permite unsoarii să ajungă în tava de colectare?	Curățați tava de unsoare retractabilă.
Tiparul flăcării arzătorului este haotic. Flacără este scăzută când arzătorul este în poziția HI (temperatură ridicată). Flăcările nu se întind pe toată lungimea conductei arzător.	Arzătoarele sunt curate?	Curățați arzătoarele. Consultați "ÎNTREȚINEREA".
Partea interioară a capacului pare că se "decojește". (Seamănă cu decojirea vopselei.)	Partea interioară a capacului este porțelanat sau din oțel inoxidabil, nu este vopsit. Nu se poate "decoji". Ceea ce vedeți este unsoare prăjită, care s-a transformat în cărbune și se desprinde. <b>ACESTA NU ESTE UN DEFECT.</b>	Curățați cu meticulozitate. Consultați "CURĂȚAREA".
Ușile dulăpiorului nu sunt aliniat.	Verificați știftul de reglare din partea inferioară a fiecărei uși.	Slăbiți piulița(ele) de reglare. Glisați ușa(ile) până la aliniere. Strângeți piulița.
Dacă problemele nu pot fi corectate cu aceste metode, contactați reprezentantul serviciului de asistență clienți din zona dvs. folosind informațiile de contact de pe site-ul nostru web. Conectați-vă pe <a href="http://www.weber.com">www.weber.com</a> .		

# DEPANAREA ARZĂTORULUI LATERAL

PROBLEMA	VERIFICAREA	SOLUȚIA
Arzătorul lateral nu se aprinde. Unele țări au regulatoare cu un dispozitiv de siguranță pentru debitul excesiv de gaz.	Alimentarea cu gaz este oprită? Dispozitivul de siguranță pentru debitul excesiv de gaz, parte a racordului grătar – butelie, poate fi activat.	Porniți alimentarea cu gaz. Pentru resetarea dispozitivului de siguranță pentru debitul excesiv de gaz, opriți toate butoanele de control ale arzătoarelor și ventilul buteliei. Deconectați regulatorul de la butelie. Rotiți butoanele de control ale arzătorului în poziția START/HI (pornire/temperatură ridicată). Așteptați cel puțin 1 minut. Rotiți butoanele de control în poziția OFF (oprit). Reconectați regulatorul la butelie. Porniți ușor ventilul buteliei. Consultați "APRINDEREA ARZĂTORULUI LATERAL".
Flacără este redusă în poziția HI (temperatură ridicată).	Furtunul de combustibil este îndoit sau pliat?	Îndreptați furtunul.
Butonul de acționare a aprinderii nu funcționează.	Arzătorul se aprinde cu un chibrit?	Dacă arzătorul se aprinde cu un chibrit, verificați aprinzătorul. Consultați "ÎNTREȚINEREA ARZĂTORULUI LATERAL".
Dacă problemele nu pot fi corectate cu aceste metode, contactați reprezentantul serviciului de asistență clienți din zona dvs. folosind informațiile de contact de pe site-ul nostru web. Conectați-vă pe <a href="http://www.weber.com">www.weber.com</a> .		

## ÎNTREȚINEREA

### CURĂȚAREA

- ⚠ **AVERTIZARE:** Opriți grătarul dvs. pe gaz Weber® și așteptați să se răcească înainte de a-l curăța.
- ⚠ **ATENȚIE:** Nu curățați barele Flavorizer® sau grilele de gătit într-un cuptor cu autocurățare.

**Suprafețe exterioare** – Folosiți o soluție de apă caldă și săpun pentru curățare, apoi clătiți cu apă.

- ⚠ **ATENȚIE:** Nu folosiți la grătar sau la suprafețele căruciorului produse de curățare pentru cuptor, produse de curățare abrazivă (de bucătărie), produse care conțin acid citric sau folii de curățare abrazivă.

**Tava de unsoare retractabilă** – Îndepărtați unsoarea în exces, apoi spălați cu apă caldă și săpun și clătiți.

- ⚠ **ATENȚIE:** Nu căpțușiți tava de unsoare retractabilă cu folie de aluminiu.

**Bare Flavorizer® și grătare de gătit** – Curățați cu o perie abrazivă adecvată din oțel inoxidabil. Îndepărtați de pe grilă și spălați cu apă caldă și săpun, apoi clătiți cu apă, după necesitate.

**Pentru disponibilitatea grătarelor de gătit și a barelor Flavorizer®, contactați reprezentantul serviciului de asistență clienți din regiunea dvs., folosind informațiile de contact de pe site-ul web. Conectați-vă pe [www.weber.com](http://www.weber.com).**

**Tava de colectare** – Sunt disponibile tăvi de unică folosință cu foiță metalică sau puteți acoperi tava de colectare cu folie de aluminiu. Pentru a curăța tava de colectare, spălați cu apă caldă și săpun, apoi clătiți.

**Termometru** – Ștergeți cu apă caldă cu detergent, curățați cu un burete abraziv din plastic.

**Caseta de gătit** – Îndepărtați cu peria orice resturi de pe conductele arzător. **NU LĂRGIȚI PORTURILE ARZĂTORULUI (DESCHIDERILE).** Spălați interiorul casetei de gătit cu apă caldă și săpun, apoi clătiți cu apă.

**Capacul interior** – Cât timp capacul este cald, ștergeți interiorul cu hârtie pentru a preveni acumularea grăsimii. Unsoarea acumulată seamănă cu foițele de vopsea.

**Suprafețe din oțel inoxidabil** – Spălați cu o cârpă moale și o soluție de apă cu săpun. Curățați în direcția granulației oțelului inoxidabil.

**Nu folosiți produse de curățare care conțin acid, alcoolii minerali sau xilen.** Clătiți bine după curățare. ♦

### CONSERVAREA ELEMENTELOR DIN OȚEL INOXIDABIL

Grătarul sau dulăpiorul acestuia, capacul, panoul de comandă și rafturile pot fi realizate din oțel inoxidabil. Păstrarea elementelor din oțel inoxidabil în stare bună este simplă. Curățați cu apă și săpun, clătiți cu apă curată și ștergeți până la uscare. Pentru elementele dificile, se poate folosi o perie nemetalică.

- ⚠ **IMPORTANT:** Nu folosiți o perie metalică sau produse abrazive de curățat pe suprafețele din oțel inoxidabil, deoarece acestea vor produce zgârieturi.
- ⚠ **IMPORTANT:** La curățarea suprafețelor, nu uitați să curățați/ștergeți în direcția granulației pentru a păstra aspectul oțelului inoxidabil. ♦

### SITELE WEBER® PENTRU PĂIANJENI/INSECTE

Grătarul dvs. cu gaz Weber®, la fel ca orice aparat pe gaz utilizabil în spațiu deschis, este o țintă pentru păianjeni și alte insecte. Aceste insecte își pot face cuib în secțiunea cu rol de tub Venturi (1) a conductei arzătorului. Acest lucru blochează curgerea normală a gazului și poate determina gazul să curgă înapoi către orificiul de aer de ardere. Aceasta poate avea ca rezultat un incendiu în interiorul și în jurul orificiului de aer de ardere, provocând deteriorarea serioasă a grătarului dvs.

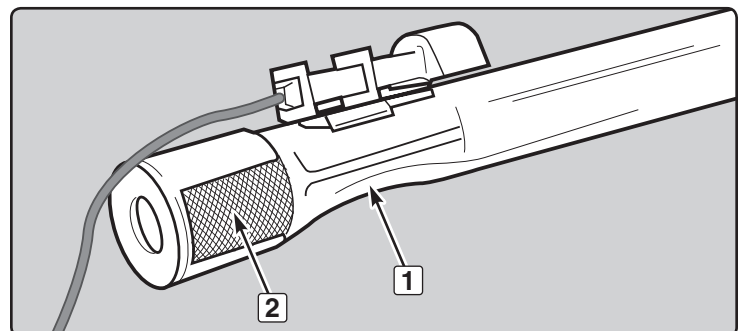
Orificiul de aer de aprindere din conducta arzătorului este prevăzut cu o sită de oțel inoxidabil (2) care previne intrarea păianjenilor sau a altor insecte în conductele arzătorului prin orificiile de aer de ardere.

Vă recomandăm să inspectați sitele pentru păianjeni/insecte cel puțin o dată pe an. (Consultați "ÎNTREȚINEREA ANUALĂ".) De asemenea, inspectați și curățați sitele pentru păianjeni/insecte dacă apare oricare din următoarele simptome:

- A) Miroso de gaz însoțit de culoarea galbenă și aspectul leneș al flăcărilor arzătorului.
- B) Grătarul nu atinge temperatura de lucru.
- C) Grătarul se încălzește neuniform.
- D) Unul sau mai multe arzătoare nu se aprind.

### ⚠ PERICOL

**Necorectarea simptomelor de mai sus poate avea ca rezultat un incendiu care poate produce răni serioase, deces sau deteriorarea proprietății.** ♦



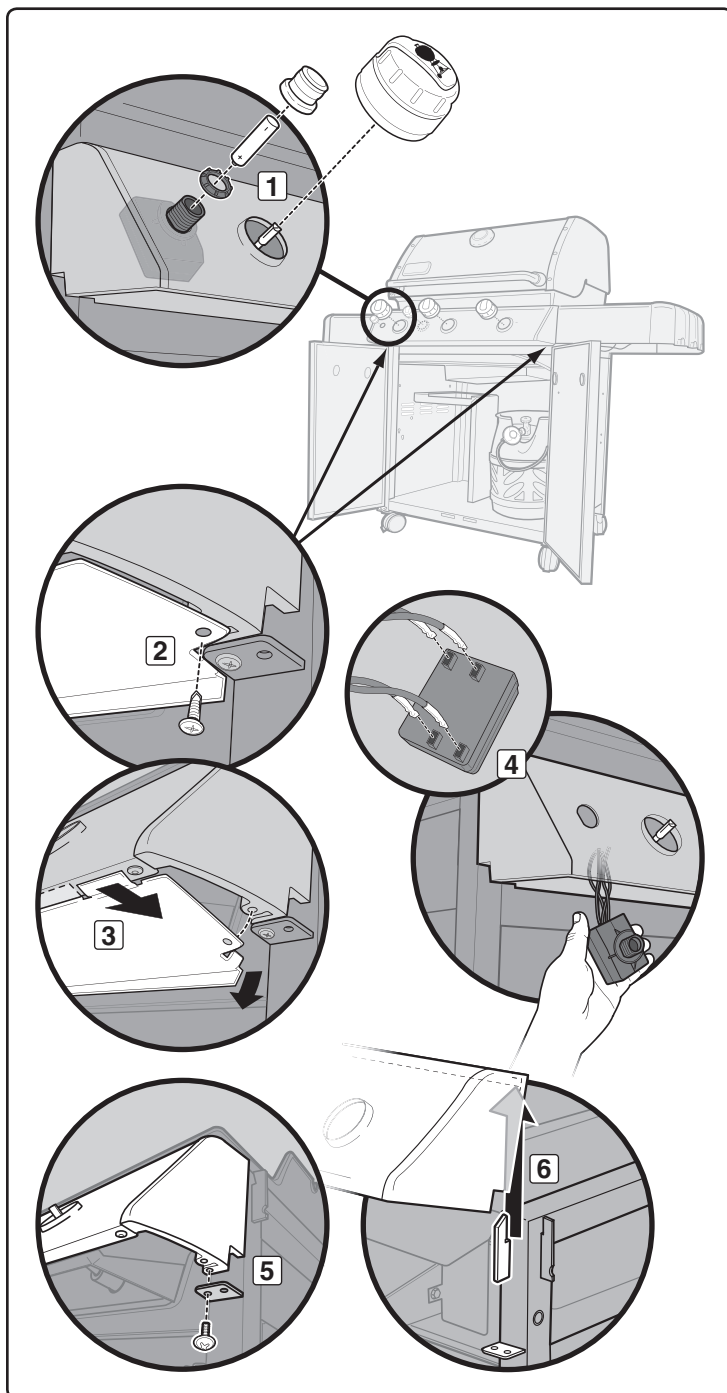
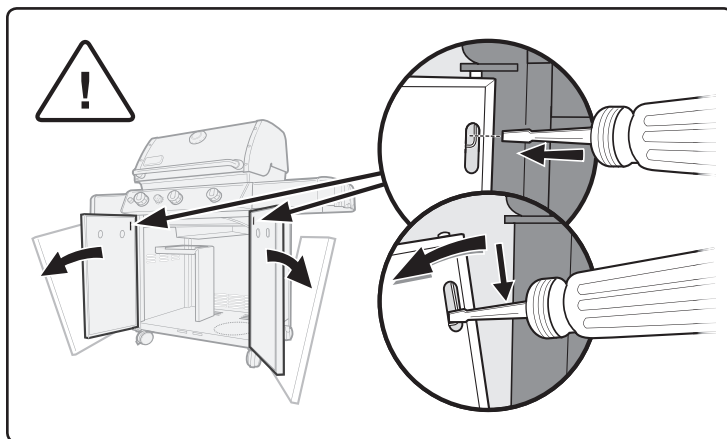
## CURĂȚAREA SAU ÎNLOCUIREA CONDUCTELOR ARZĂTOR

Veți avea nevoie de: o șurubelniță Phillips și o șurubelniță cu cap plat

- A) Grătarul dumneavoastră pe gaz Weber® trebuie să fie oprit și rece.
- B) Opriți gazul de la sursă.
- C) Demontați componentele casetei de gătit: standul de încălzire, grătarele și barele Flavorizer®. (Plăcile de distribuție a căldurii nu trebuie demontate.)

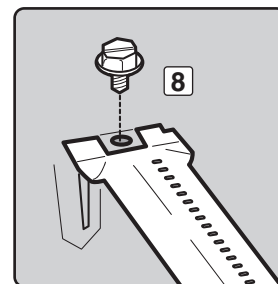
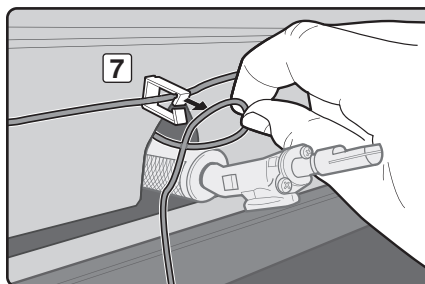
### Demontarea panoului de comandă

- D) Pentru demontarea panoului de comandă:
  - a) Demontați butoanele de control, butonul aprinzătorului, piulița de reținere a aprinzătorului și bateria (1).
  - b) Demontați șuruburile deflectorului de vânt (2), amplasat sub panoul de comandă, cu o șurubelniță Phillips.
  - c) Îndoțiți în jos capătul deflectorului de vânt și demontați prin glisare (3).
  - d) Demontați modulul aprinzătorului de la panoul de comandă (4) și îndepărtați toate cele patru fire de la modul.
  - e) Demontați șuruburile din partea de jos a panoului de comandă cu o șurubelniță Phillips (5).
  - f) Ridicați ușor panoul de comandă, îndoțiți partea din față, ridicați ușor și distanțați (6).



## Demontarea conductei arzător

- E) Pentru demontarea conductei(lor) arzător:
- Demontați firele aprinzătorului de la clemele aprinzătorului (7).
  - Demontați șurubul care menține conducta arzător la caseta de gătit cu ajutorul unei șurubelnițe cu cap plat (8).
  - Trageți ansamblu conductei arzător (care include aprinzătorul) în sus și scoateți din caseta de gătit (9).
- Notă: Unitățile 310/320 au un fir suplimentar de împământare fixat de conducta arzător centrală (10).



## Curățarea conductei arzător

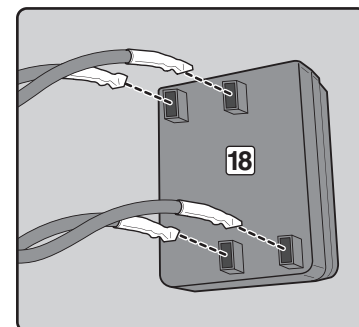
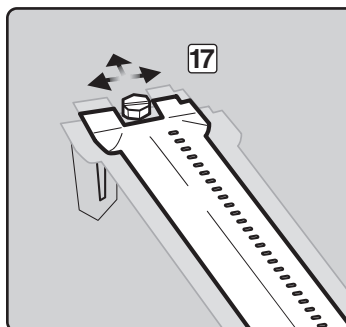
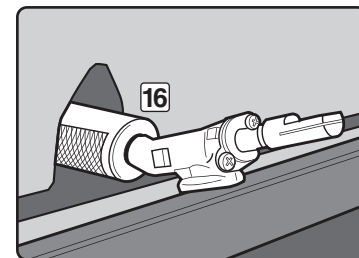
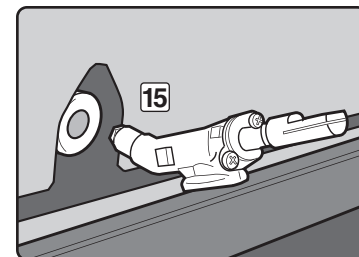
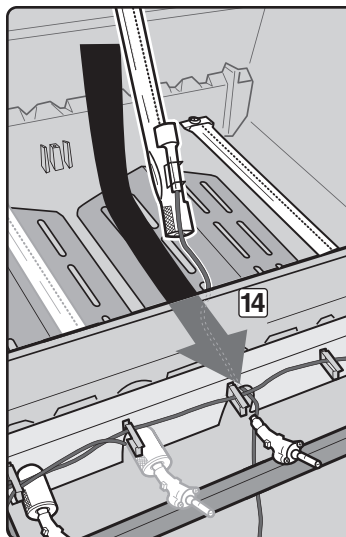
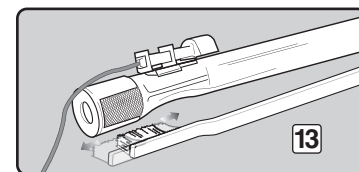
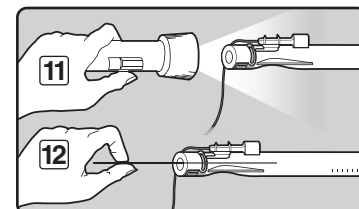
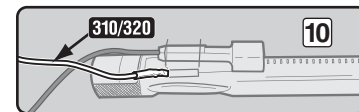
- F) Pentru curățarea conductei(lor) arzător:
- Priviți în interiorul fiecărui arzător cu o lanternă (11).
  - Curățați interiorul arzătorului cu o sârmă (12) (un cui de haine îndreptat este suficient).
  - Verificați și curățați deschiderea obturatorului de aer de la capetele arzătoarelor. Verificați și curățați orificiul ventilului de la baza ventilului. Folosiți o perie cu fire de oțel pentru a curăța exteriorul arzătoarelor (13) Aceasta pentru a vă asigura că toate porturile arzătorului sunt complet deschise.

**⚠ ATENȚIE: Nu lărgiți porturile arzătorului la curățare.**

## Montarea conductei arzător

- G) Pentru montarea conductelor arzător:
- Glisați conducta arzător și firul aprinzătorului prin orificiul din caseta de gătit (14). Consultați "FUNCȚIONAREA SISTEMULUI DE APRINDERE ELECTRONICĂ" pentru poziția corectă a arzătorului.
  - Aliniați conducta arzător la ventil.
- ⚠ ATENȚIE: Deschiderile arzătorului (15) trebuie poziționate corespunzător pe orificiile ventilului (16).**
- Montați șurubul care menține conducta arzător la caseta de gătit cu ajutorul unei șurubelnițe cu cap plat. Conducta arzător poate părea slăbită (17), atunci când șurubul este bine fixat. Acesta este un lucru normal.
  - Pozați firele înapoi spre clemele aprinzătorului. Consultați figura (7).
- ⚠ ATENȚIE: Toate firele trebuie pozate corect către clemele aprinzătorului.**
- Fixați firele la modul, urmând codul numeric/de culoare (18) Consultați "FUNCȚIONAREA SISTEMULUI DE APRINDERE ELECTRONICĂ" pentru fixarea corectă a firelor.

**⚠ AVERTIZARE: Înainte de a utiliza grătarul, asigurați-vă că toate părțile sunt asamblate și că piesele metalice sunt strânse complet. Dacă nu respectați această avertizare privind produsul, acțiunile dvs. pot produce un incendiu, o explozie sau o defecțiune de structură care pot avea ca rezultat rănirea serioasă, decesul sau deteriorarea proprietății. ♦**



# ÎNTREȚINEREA

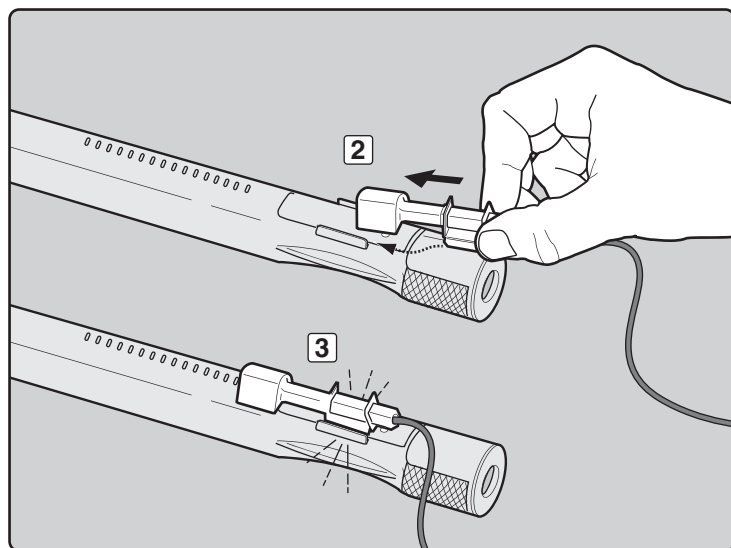
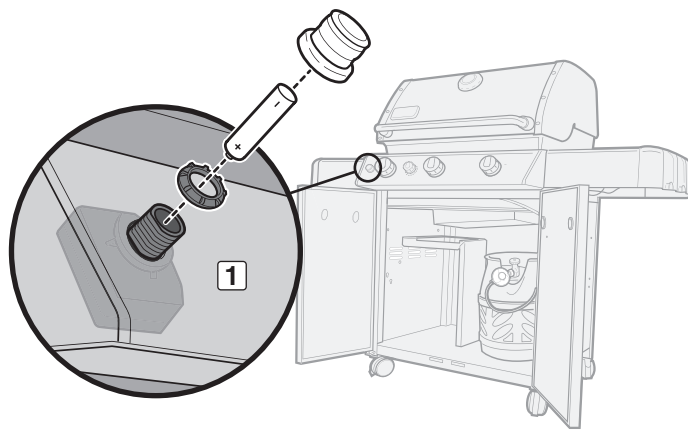
## FUNCȚIONAREA SISTEMULUI DE APRINDERE ELECTRONICĂ

Dacă sistemul de aprindere electronică nu aprinde, asigurați-vă că există debit de gaz prin încercarea de aprindere a arzătoarelor cu chibritul. Consultați "APRINDEREA MANUALĂ A ARZĂTORULUI PRINCIPAL". Dacă aprinderea cu chibritul reușește, problema se află la sistemul de aprindere electronică.

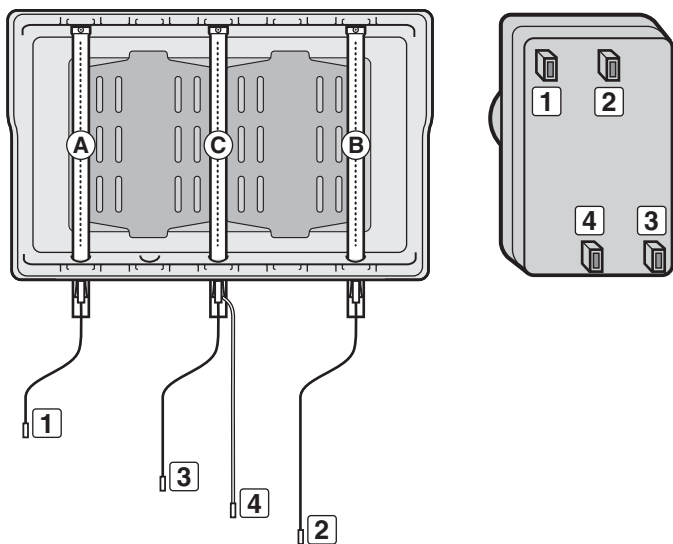
**⚠ AVERTIZARE: Toate comenzile și ventilele de alimentare cu gaz trebuie să fie în poziția OFF (oprit).**

- Verificați dacă bateria AA (numai alcalină) este în stare bună și dacă este montată corespunzător (1). Unele baterii au o folie de protecție din plastic. Această folie din plastic trebuie îndepărtată. Nu confundați această folie cu eticheta bateriei.
- Asigurați-vă că firele aprinderii sunt fixate corespunzător la modulul aprinzătorului. Consultați "GHIDUL FIRELOR DE LA MODULUL APRINZĂTORULUI" de mai jos.
- Verificați dacă ansamblul aprinzătorului ceramic este complet poziționat în canalul aprinzătorului din conducta arzătorului (2). Dacă este poziționat corespunzător, veți auzi un clic (3).
- Asigurați-vă că butonul de aprindere electronică funcționează, ascultând și urmărind scânteile de la arzător.

Dacă sistemul de aprindere electronică tot nu funcționează, contactați reprezentantul serviciului de asistență clienți din zona dvs., folosind informațiile de contact de pe site-ul nostru web. Conectați-vă pe [www.weber.com](http://www.weber.com). ♦

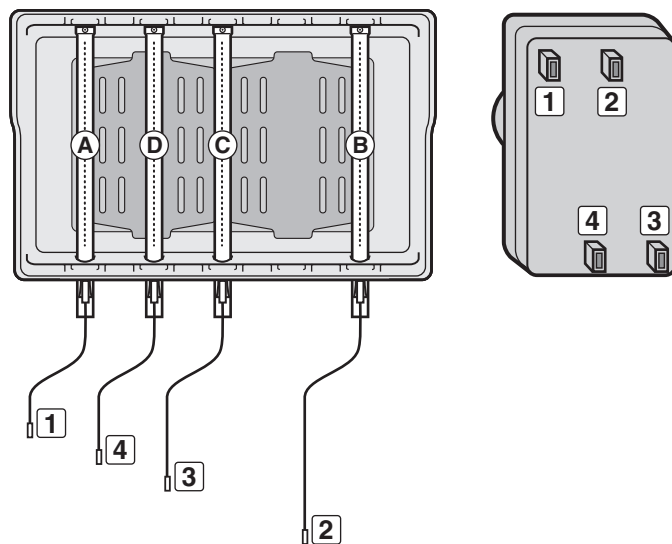


### GHIDUL FIRELOR DE LA MODULUL APRINZĂTORULUI, MODELUL 310/320



Culoarea capetelor și bornelor firelor	Conductă arzător
Negru (1)	Arzătorul stânga (A)
Galben (2)	Arzătorul dreapta (B)
Albastru (3)	Arzătorul central (C)
Verde (împământare) (4)	Arzătorul central (C)

### GHIDUL FIRELOR DE LA MODULUL APRINZĂTORULUI, MODELUL 330



Culoarea capetelor și bornelor firelor	Conducta arzător
Negru (1)	Arzătorul stânga(A)
Galben (2)	Arzătorul dreapta (B)
Albastru (3)	Arzătorul central (C)
Verde (4)	Arzătorul de călire (D)



## ÎNTREȚINEREA ARZĂTORULUI LATERAL

**⚠ AVERTIZARE: Toate comenzile și ventilele de alimentare cu gaz trebuie să fie în poziția OFF (oprit).**

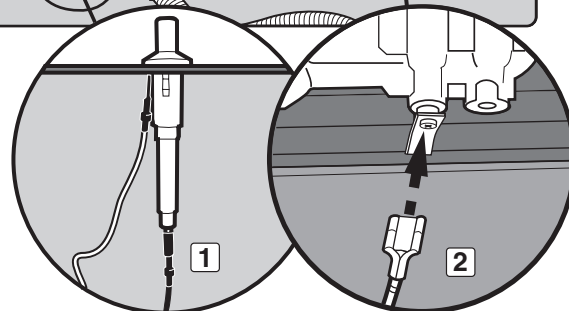
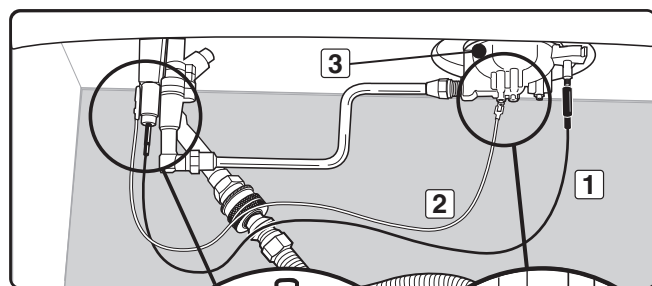
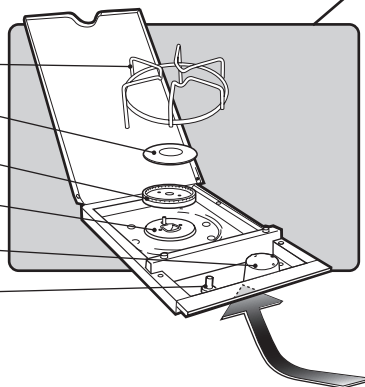
Asigurați-vă că firul negru este conectat între aprinzător și electrod.

Asigurați-vă că firul alb este conectat între aprinzător și clema de împământare.

Scânteia trebuie să fie de culoarea albă/albastră, nu galbenă.

- A) Firul aprinzătorului (1)
- B) Firul de împământare (2)
- C) Arzătorul (3) ♦

Grătar arzător lateral  
Capac arzător lateral  
Inel și cap arzător lateral  
Electrod aprinzător  
Buton de control  
Aprinzător



## ÎNTREȚINERE ANUALĂ

### Inspekția și curățarea sitelor pentru păianjeni/insecte

Pentru a inspecta sitele pentru păianjeni/insecte, demontați panoul de comandă. Dacă există praf sau murdărie pe sitele de păianjeni/insecte, îndepărtați arzătoarele pentru a putea curăța sitele.

Periați ușor sitele pentru păianjeni/insecte, folosind o perie moale (de exemplu o periuțe de dinți veche).

**⚠ ATENȚIE: Nu curățați sita pentru păianjeni/insecte folosind instrumente dure sau ascuțite. Nu dislocați sitele pentru păianjeni/insecte și nu lărgiți deschiderile acestuia.**

Loviți ușor arzătorul pentru a scoate resturile și murdăria din conducta acestuia. După curățarea sitelor pentru păianjeni/insecte, montați la loc arzătoarele.

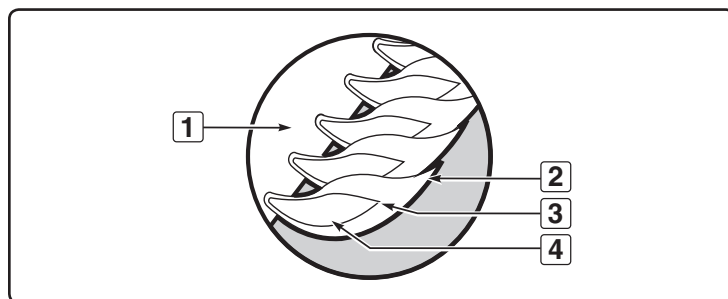
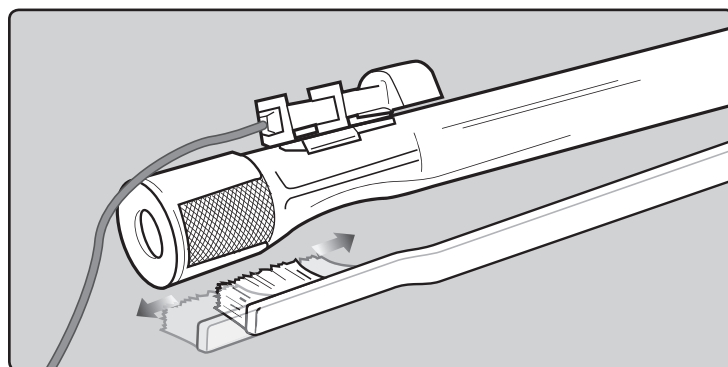
Dacă sita pentru păianjeni/insecte se deteriorează sau nu poate fi curățată, contactați reprezentantul serviciului de asistență clienți din zona dvs. folosind informațiile de contact de pe site-ul nostru web. Conectați-vă pe [www.weber.com](http://www.weber.com).

### Tiparul flăcării arzătorului

Arzătoarele grătarului cu gaz Weber® au fost reglate din fabrică pentru amestecul corect de aer și gaz. Este prezentat tiparul corect al flăcării.

- A) Conductă arzător (1)
- B) Vârfurile pâlpâie ocazional în galben (2)
- C) Albastru deschis (3)
- D) Albastru închis (4)

Dacă flăcările nu sunt uniforme pe toată conducta arzătorului, aplicați procedurile de curățare a acestuia. ♦



**⚠ ATENȚIE: Acest produs a fost testat din punct de vedere al siguranței și are certificat de utilizare numai într-o anumită țară. Verificați simbolul țării, amplasat pe exteriorul cutiei.**

Aceste componente pot fi purtătoare de gaz sau consumatoare de gaz. Contactați departamentul de asistență clienți de la Weber-Stephen Products Co. pentru informații despre piesa(e) de schimb originală(e).

**⚠ AVERTIZARE: Nu încercați să efectuați reparații la componente purtătoare sau consumatoare de gaz fără a contacta departamentul de asistență clienți din cadrul Weber-Stephen Products Co. Dacă nu respectați această avertizare, acțiunile dvs. pot produce un incendiu sau o explozie care pot avea ca rezultat rănirea serioasă, decesul sau deteriorarea proprietății.**



Acest simbol arată că produsul nu poate fi eliminat împreună cu deșeurile menajere. Pentru instrucțiuni despre eliminarea corespunzătoare a acestui produs în Europa, vizitați [www.weber.com](http://www.weber.com) și contactați importatorul listat pentru țara dvs. Dacă nu aveți acces la internet, contactați dealerul pentru numele, adresa și numărul de telefon ale importatorului.

Când decideți să eliminați sau să aruncați grătarul, toate componentele electrice (de exemplu motor de rotisor, baterii, modul de aprindere, lămpi de mâner) trebuie demontate și eliminate corespunzător, conform DEEE. Acestea trebuie eliminate separat de grătar.

#### WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GMBH

Maria-Theresia-Straße 51  
4600 Wels  
AUSTRIA  
PH: +43.7242.890 135.0  
Main Fax: +43.7242.890 135.45  
info-at@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN PRODUCTS

Chaussee de Waterloo 200 Bte 3  
Waterloosesteenweg 200 Bus 3  
1640 St. Genesius Rode  
BELGIUM  
PH: 32.2.359.98.10

#### GRAHAM SA/NV

Parc Industriel 21  
1440 Wauthier-Braine  
BELGIUM  
PH: 32.2.367.1611

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

U Hajovny 246  
25243 Průhonice  
CZECH REPUBLIC  
PH: +42.267.312.973  
Main Fax: +42.267.750.897  
info-cz@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN NORDIC

Boegildsmindevej 23B  
9400 Noerresundby  
Denmark  
PH: 45.99.36.30.10

#### WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ  
P.O. Box 10559, UAE  
PH: +971 4 360 9256  
Fax: +971 4 421 5263  
ASJensen@weberstephen.ae

#### WEBER-STEPHEN FRANCE SARL

Parc d'activité des Bellevues  
Le Hyde Park Immeuble "Le Picadilly"  
16 Allée Rosa Luxembourg  
95610 Ergany sur Oise  
FRANCE  
PH: 33.1.39.09.9000

#### WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GMBH

Rheinstraße 194  
55128 Ingelheim  
GERMANY  
PH: +49.6132.8999.0  
Main Fax: +49.6132.8999.69  
info-de@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN HOLLAND B.V.

Tsjükemarwei 12  
8521 NA Sint Nicolaasga  
Postbus 18  
8520 AA Sint Nicolaasga  
HOLLAND  
PH: +31.513.4333.22  
Main Fax: +31.513.4333.23  
info@weberbarbecues.nl

#### JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H  
1-104 Reykjavik  
ICELAND  
PH: 354.58.58.900

D&S IMPORTS  
14 Shenkar Street  
Petach, Tikva 49001  
ISRAEL  
PH: 972.392.41119

#### MAGI & CO P.S.C.L. SIGNORI DEL BARBECUE

Via Masetti 14  
40033 Casalecchio di Reno  
Bologna  
ITALY  
PH: 39.051.613.3257

#### WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Minerska 29 lok.1  
04-506 Warszawa  
POLSKA  
PH: +48.22.392.04.69  
Main Fax: +48.22.397.70.52  
info-pl@weberstephen.com

#### GALACTEX OURDOOR (PTY) LTD.

141-142 Hertz Draai  
Meadowdale, Edenvale  
Gauteng, SOUTH AFRICA  
PH: 27.11.454.2369

#### WEBER-STEPHEN IBERICA, S.R.L.

Av. Alcalde Barnils 64-68  
Edificio A, 3º2º, 08190  
Sant Cugat del Vallés  
Barcelona  
SPAIN  
PH: 00.34.935.844.055

#### WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GMBH

Talackerstr. 89a  
8404 Winterthur  
Switzerland  
PH: +41.52.24402.50  
Main Fax: +41.52.24402.59  
info-ch@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN PRODUCTS – NORTHERN EUROPE REGION

The Four Columns  
Broughton Hall Business Park  
Skipton  
North Yorkshire  
BD23 3AE  
United Kingdom  
PH: 44.1756.692600

#### WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.

200 East Daniels Road  
Palatine, IL 60067-6266  
USA  
PH: 847.934.5700

#### WEBER – STEPHEN Vostok LTD®

119270, office 105,  
2/4 building 3, Luzhnetskaya  
naberezhnaya Moscow  
PH: +7 495 973 16 49  
Main Fax: +7 95 336 31 11  
info-ru@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

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

#### RÖSLER SLOVENIJA - MATIC STROPNIK

Rajšpova ul.22, 2250 Ptuj, SLO  
SLOVENIA/CROATIA  
PH: +386 2 749 38 62

For Republic of Ireland please contact:  
Weber-Stephen Products - Northern Europe Region

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

For Baltic States please contact:  
Weber-Stephen Nordic.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.

[www.weber.com](http://www.weber.com)®

# GENESIS®



## ГАЗОВО БАРБЕКЮ

### Ръководство за употреба на газово барбекю

320/330



**ТРЯБВА ДА ПРОЧЕТЕТЕ НАСТОЯЩОТО РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА, ПРЕДИ ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА ГАЗОВОТО БАРБЕКЮ.**

#### ⚠ ОПАСНОСТ

Ако подушите газ:

1. Изключете притока на газ към уреда.
2. Изгасете всякакъв открит пламък.
3. Отворете капака.
4. Ако миризмата продължи, стойте далеч от уреда и незабавно се обадете на доставчика на газ или пожарната.

Течове на газ могат да доведат до пожар или експлозия, които могат да причинят сериозна телесна повреда или смърт, или повреда на собственост.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Внимателно следвайте всички процедури за проверка за течове от това ръководство преди работа с барбекюто. Направете това, дори ако барбекюто е сглобено от доставчик.

#### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

1. Не съхранявайте или използвайте бензин или други запалими течности или газове в близост до този или друг уред.
2. Несвързана за експлоатация бутилка за газ не трябва да се съхранява в близост до този или друг уред.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не запалвайте този уред преди първо да сте прочели разделите за **ЗАПАЛВАНЕ НА ГОРЕЛКА** в настоящото ръководство.

#### ИНФОРМАЦИЯ ЗА ЛИЦЕТО, ИЗВЪРШВАЩО МОНТАЖА:

Това ръководство трябва да остане при собственика, който трябва да го запази за бъдеща употреба.

**САМО ЗА УПОТРЕБА НА ОТКРИТО.**

CE:845CL-0012  
ID: 0845

# ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

## ⚠ ОПАСНОСТ

Ако не се спазват указанията на предупрежденията, опасностите и рисковете, описани в настоящото Ръководство за експлоатация, това може да доведе до тежка телесна повреда или смърт или пожар или експлозия, водещи до увреждане на собственост.

## ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

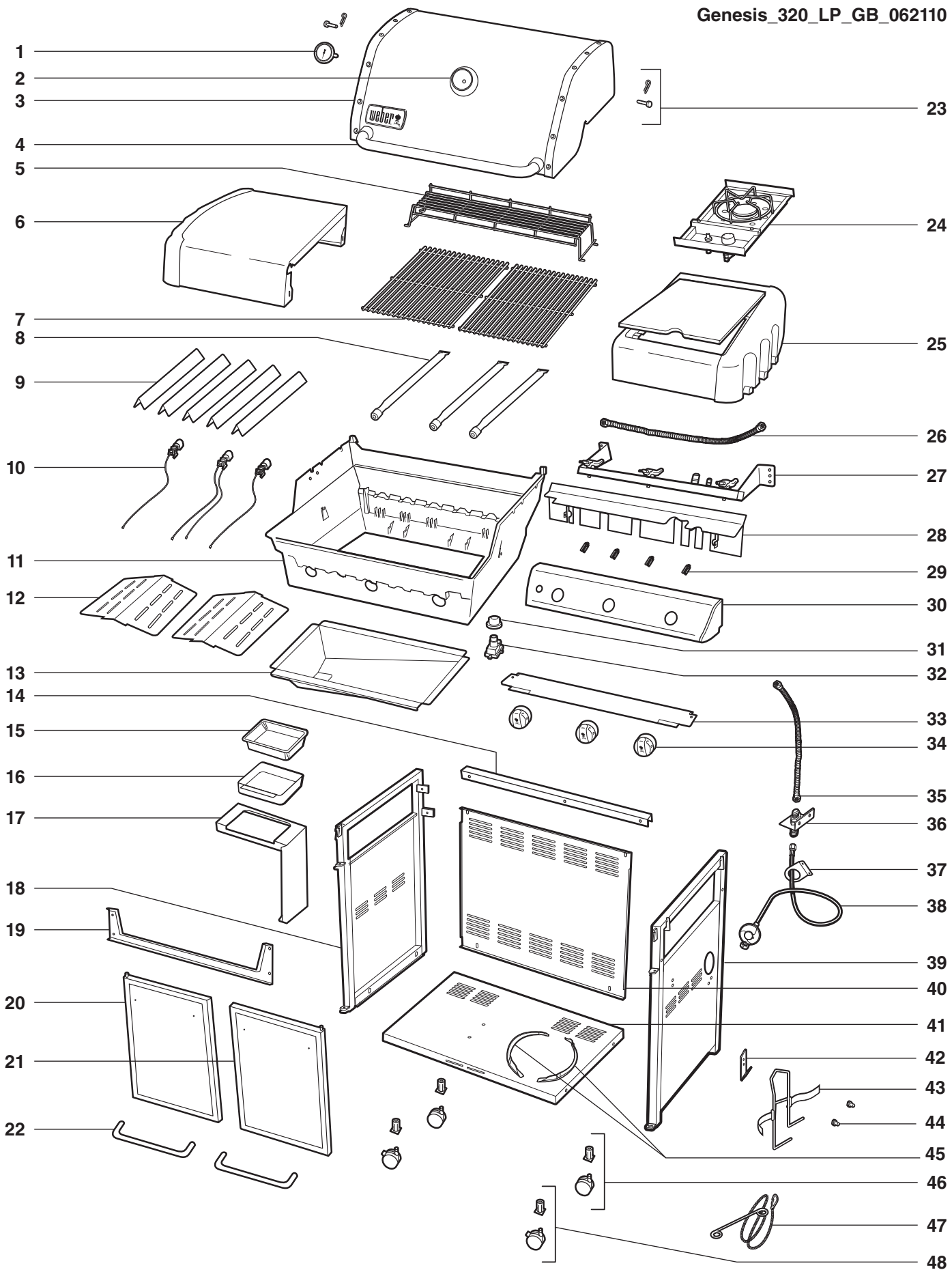
- ⚠ Спазвайте инструкциите за свързване на регулатора за Вашия вид газово барбекю.
- ⚠ Не съхранявайте резервна или изключена бутилка за газово захранване под или близо до това барбекю.
- ⚠ Не поставяйте капак на барбекюто или нещо запалимо върху или в зоната за съхранение под барбекюто.
- ⚠ Неправилното сглобяване може да е опасно. Моля внимателно следвайте инструкциите за сглобяване в това ръководство.
- ⚠ След период на съхранение и/или неупотреба, газовото барбекю Weber трябва да се провери за течове на газ и препятствия пред горелката преди употреба. Вижте инструкциите в това ръководство за правилните процедури.
- ⚠ Не използвайте пламък за проверка за течове на газ.
- ⚠ Не работете с Вашето газово барбекю Weber®, ако има връзки с течове на газ.
- ⚠ Запалими материали не трябва да присъстват в границите на приблизително 60 см от барбекюто.
- ⚠ Вашето газово барбекю Weber® не трябва да се използва от деца. Достъпните части на барбекюто могат да са много горещи. Дръжте малки деца далеч, докато го употребявате.
- ⚠ Внимавайте, когато използвате Вашето газово барбекю Weber®. Ще бъде горещо по време на готвене или почистване и никога не трябва да се оставя без надзор или мести, докато работи.
- ⚠ Ако горелките изгаснат по време на готвене, изключете всички газови клапани. Отворете капака и изчакайте пет минути преди да се опитате отново да запалите газовия пламък, спазвайки инструкциите за “Запалване”
- ⚠ Не използвайте въглища, брикети или вулканични камъни във вашето газово барбекю Weber®.
- ⚠ Докато готвите, никога не се навеждайте над отвореното барбекю или поставяйте ръце или пръсти на предния ръб на кутията за готвене.
- ⚠ Ако се получи неконтролирана искра, преместете храната далеч от пламъка, докато угасне.
- ⚠ Ако се получи огън от мазнина, изключете всички горелки и оставете капака затворен, докато огъня изгасне.
- ⚠ Газовото барбекю Weber® трябва да се почиства изцяло на редовни интервали.
- ⚠ Когато почиствате клапаните или горелките, не уголемявайте отворите или портовете.
- ⚠ Течният пропан бутан не е природен газ. Превръщането или опитът за употреба на природен газ в уред за пропан бутан газ са опасни и ще анулират гаранцията Ви.
- ⚠ Назъбена или ръждясала бутилка за газ може да е опасна и трябва да се провери от Вашия доставчик на газ. Не използвайте бутилка за газ с повреден клапан.
- ⚠ Въпреки че Вашата бутилка за газ може да изглежда празна, може все още да съдържа газ. Бутилката трябва да се превози и съхрани по подходящ начин.
- ⚠ При никакви обстоятелства не трябва да се опитвате да изключите газовия регулатор или някой газов фитинг, докато барбекюто Ви работи.
- ⚠ Използвайте топлоустойчиви домакински ръкавици или ръкавици за фурна, когато работите с барбекюто.
- ⚠ Не използвайте това барбекю, освен ако всички части са на място. Уредът трябва да бъде правилно сглобен съгласно инструкциите, описани в раздела “Инструкции за сглобяване”.
- ⚠ Не вграждайте този модел барбекю в никаква вградена или плъзгаща се конструкция. Неспазването на това предупреждение може да доведе до пожар или експлозия, които могат да повредят собственост или да причинят сериозна телесна повреда или смърт.

# СЪДЪРЖАНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ .....	2	ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ И ТРИКОВЕ ЗА ПЕЧЕНЕ. ....	23
СЪДЪРЖАНИЕ. ....	3	ПОДГРЯВАНЕ .....	23
ПЕРСПЕКТИВНО ИЗОБРАЖЕНИЕ В РАЗГЛОБЕН ВИД 320 .....	4	ГОТВЕНЕ НА ЗАТВОРЕНО .....	23
СПИСЪК НА ПЕРСПЕКТИВНО ИЗОБРАЖЕНИЕ В РАЗГЛОБЕН ВИД 320 .....	5	КАПКИ И МАЗНИНА .....	23
ПЕРСПЕКТИВНО ИЗОБРАЖЕНИЕ В РАЗГЛОБЕН ВИД 330 .....	6	СИСТЕМА FLAVORIZER® .....	23
СПИСЪК НА ПЕРСПЕКТИВНО ИЗОБРАЖЕНИЕ В РАЗГЛОБЕН ВИД 330 .....	7	SEAR STATION® .....	23
ОБЩИ ИНСТРУКЦИИ. ....	8	ЗАПАЛВАНЕ И ИЗПОЛЗВАНЕ НА СТРАНИЧНАТА ГОРЕЛКА. ....	24
СЪХРАНЕНИЕ .....	8	ЗАПАЛВАНЕ НА СТРАНИЧНА ГОРЕЛКА .....	24
РАБОТА .....	8	ЗА ДА ИЗГАСИТЕ .....	24
ИНСТРУКЦИИ ЗА ГАЗ .....	9	РЪЧНО ЗАПАЛВАНЕ НА СТРАНИЧНА ГОРЕЛКА .....	25
СЪВЕТИ ЗА БЕЗОПАСНА РАБОТА С ГАЗОВИ БУТИЛКИ С ПРОПАН/БУТАН .....	9	ЗА ДА ИЗГАСИТЕ .....	25
ОПЦИИ ЗА МЯСТО НА МОНТАЖ НА ГАЗОВАТА БУТИЛКА .....	10	ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ .....	26
МОНТИРАНЕ НА ГАЗОВАТА БУТИЛКА .....	11	ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ НА СТРАНИЧНА ГОРЕЛКА .....	27
ПОДГОТОВКА ЗА СВЪРЗВАНЕ НА ГАЗОВАТА БУТИЛКА .....	13	ПОДДРЪЖКА. ....	27
СВЪРЗВАНЕ НА БУТИЛКАТА ПРОПАН/БУТАН .....	14	ПОЧИСТВАНЕ .....	27
ПОДГОТОВКА ЗА ПРОВЕРКА ЗА ТЕЧОВЕ .....	15	ПРЕДПАЗВАНЕ НА НЕРЪЖДАЕМАТА СТОМАНА .....	27
ПРОВЕРЕТЕ ЗА ТЕЧОВЕ НА ГАЗ .....	16	ЕКРАНИ ПАЯК/НАСЕКОМО НА WEBER® ЕКРАНИ ПАЯК/НАСЕКОМО .....	27
РЕЗАРЕЖДАНЕ НА ГАЗОВАТА БУТИЛКА С ПРОПАН. ....	18	ПОЧИСТВАНЕ ИЛИ СМЯНА НА ТРЪБИ НА ГОРЕЛКА .....	28
СВЪРЖЕТЕ ОТНОВО БУТИЛКАТА С ПРОПАН/БУТАН. ....	18	РАБОТА НА ЕЛЕКТРОННАТА СИСТЕМА ЗА ЗАПАЛВАНЕ .....	30
ПРЕДИ ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГРИЛА .....	19	ПОДДРЪЖКА НА СТРАНИЧНА ГОРЕЛКА .....	31
ПЛЪЗНЕТЕ НАВЪН ТАБЛАТА ЗА МАЗНИНА И ТИГАНА ЗА КАПКИ ЗА ЕДНОКРАТНА УПОТРЕБА. ....	19	ГОДИШНА ПОДДРЪЖКА. ....	31
ПРОВЕРКА НА ЕЛЕКТРОННИЯ ЗАПАЛИТЕЛ .....	19	ЗАПАЛВАНЕ И ИЗПОЛЗВАНЕ НА ОСНОВНАТА ГОРЕЛКА .....	20
ПРОВЕРКА НА МАРКУЧА .....	19	ЗАПАЛВАНЕ НА ОСНОВНА ГОРЕЛКА. ....	20
ЗАПАЛВАНЕ И ИЗПОЛЗВАНЕ НА ОСНОВНАТА ГОРЕЛКА .....	20	ЗА ДА ИЗГАСИТЕ .....	20
ЗАПАЛВАНЕ НА ОСНОВНА ГОРЕЛКА. ....	20	РЪЧНО ЗАПАЛВАНЕ НА ОСНОВНА ГОРЕЛКА .....	21
ЗА ДА ИЗГАСИТЕ .....	20	ЗА ДА ИЗГАСИТЕ .....	21
ЗАПАЛВАНЕ И УПОТРЕБА НА SEAR STATION® (МОДЕЛ 330) .....	22	ЗАПАЛВАНЕ И УПОТРЕБА НА SEAR STATION® (МОДЕЛ 330) .....	22
ЗАПАЛВАНЕ НА ГОРЕЛКА ЗА ОБГАРЯНЕ SEAR STATION® .....	22	ЗАПАЛВАНЕ НА ГОРЕЛКА ЗА ОБГАРЯНЕ SEAR STATION® .....	22
РЪЧНО ЗАПАЛВАНЕ НА ГОРЕЛКА ЗА ОБГАРЯНЕ SEAR STATION® .....	22	ИЗПОЛЗВАНЕ НА SEAR STATION® .....	22
ИЗПОЛЗВАНЕ НА SEAR STATION® .....	22		

# ПЕРСПЕКТИВНО ИЗОБРАЖЕНИЕ В РАЗГЛОБЕН ВИД 320

Genesis\_320\_LP\_GB\_062110

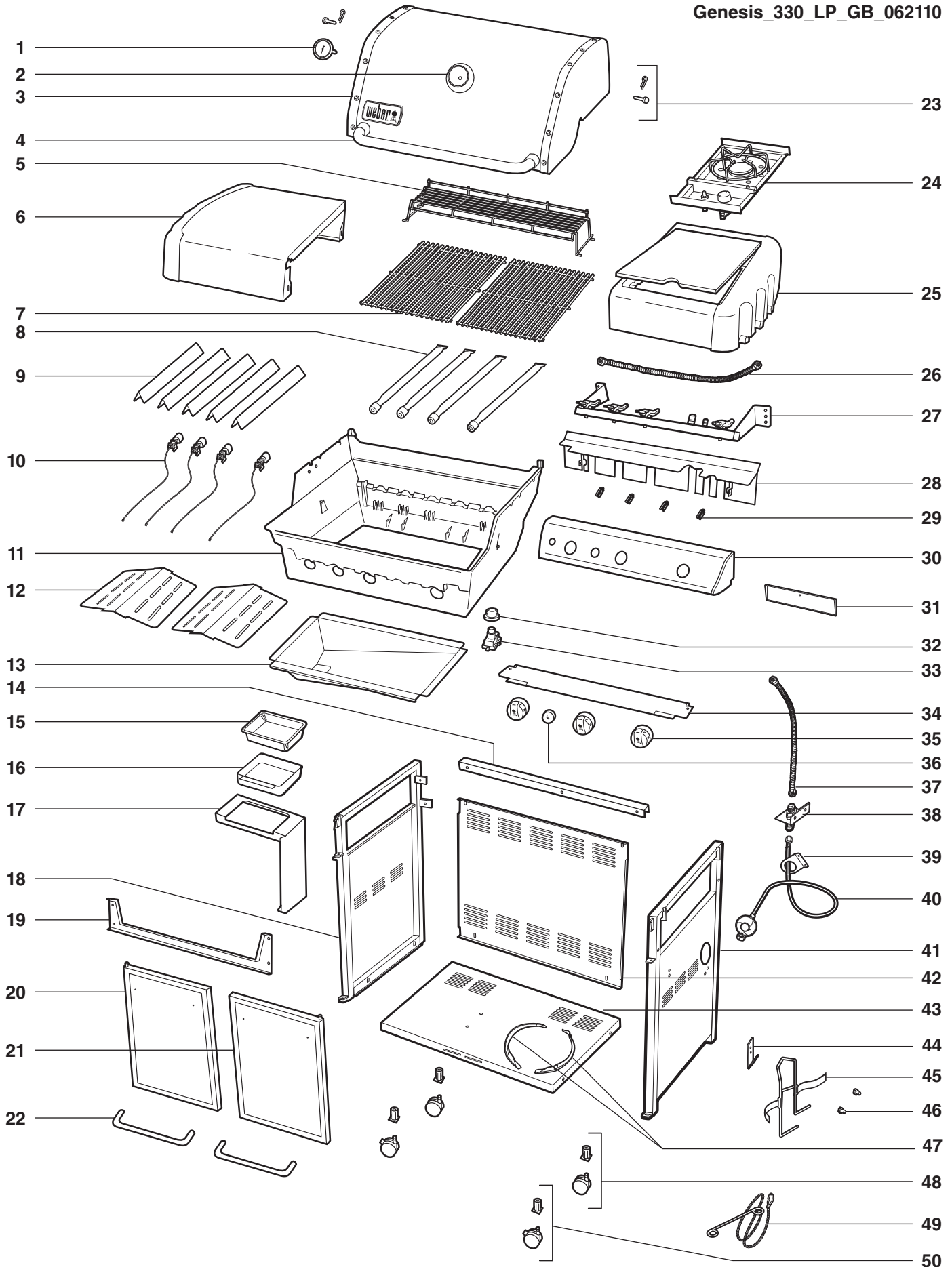


# СПИСЪК НА ПЕРСПЕКТИВНО ИЗОБРАЖЕНИЕ В РАЗГЛОБЕН ВИД 320

- |   |  |                                   |
|---|--|-----------------------------------|
| 1. Термометър                             | 17. Дръжка на тиган за събиране на мазнина | 33. Ветроотражател                |
| 2. Гнездо на термометър                   | 18. Ляв панел на рамката                   | 34. Контролен бутон               |
| 3. Защитно покритие                       | 19. Опора на предна рамка                  | 35. Маркуч на колектор            |
| 4. Дръжка                                 | 20. Лява вратичка                          | 36. Преграда                      |
| 5. Рафт за подгряване                     | 21. Дясна вратичка                         | 37. Крепежна скоба на маркуч      |
| 6. Лява странична табла                   | 22. Дръжки на вратичка                     | 38. Маркуч / Регулатор            |
| 7. Скара за готвене                       | 23. Монтажни детайли на защитното покритие | 39. Десен панел на рамката        |
| 8. Тръба на горелка                       | 24. Странична горелка                      | 40. Заден панел                   |
| 9. Греда Flavorizer®                      | 25. Дясна табла                            | 41. Долен панел                   |
| 10. Запалител                             | 26. Газопровод на странична горелка        | 42. Скоба на закачалка на бутилка |
| 11. Кутия за готвене                      | 27. Колектор                               | 43. Закачалка на бутилка          |
| 12. Термоотражател                        | 28. Термоотражател                         | 44. Скоби за бутилка              |
| 13. Плъзгаща се табла за мазнина          | 29. Кабелна превръзка                      | 45. Плъзгач на газова бутилка     |
| 14. Опора на задна рамка                  | 30. Контролно табло                        | 46. Ролка                         |
| 15. Тиган за капки за еднократна употреба | 31. Запалителен бутон                      | 47. Държач за кибритени клечки    |
| 16. Тиган за събиране на мазнина          | 32. Запалителен модул                      | 48. Блокираща ролка               |

# ПЕРСПЕКТИВНО ИЗОБРАЖЕНИЕ В РАЗГЛОБЕН ВИД 330

Genesis\_330\_LP\_GB\_062110





# СПИСЪК НА ПЕРСПЕКТИВНО ИЗОБРАЖЕНИЕ В РАЗГЛОБЕН ВИД 330

- |  |  |                                   |
|--|--|-----------------------------------|
| 1. Термометър                              | 18. Ляв панел на рамката                   | 35. Контролен бутон               |
| 2. Гнездо на термометър                    | 19. Опора на предна рамка                  | 36. Бутон на Sear Station®        |
| 3. Защитно покритие                        | 20. Лява вратичка                          | 37. Маркуч на колектор            |
| 4. Дръжка                                  | 21. Дясна вратичка                         | 38. Преграда                      |
| 5. Рафт за подгряване                      | 22. Дръжки на вратичка                     | 39. Крепежна скоба на маркуч      |
| 6. Лява странична табла                    | 23. Монтажни детайли на защитното покритие | 40. Маркуч / Регулатор            |
| 7. Скара за готвене                        | 24. Странична горелка                      | 41. Десен панел на рамката        |
| 8. Тръба на горелка                        | 25. Дясна табла                            | 42. Заден панел                   |
| 9. Греда Flavorizer®                       | 26. Газопровод на странична горелка        | 43. Долен панел                   |
| 10. Запалител                              | 27. Колектор                               | 44. Скоба на закачалка на бутилка |
| 11. Кутия за готвене                       | 28. Термоотражател                         | 45. Закачалка на бутилка          |
| 12. Термоотражател                         | 29. Кабелна превръзка                      | 46. Плъзгач на газова бутилка     |
| 13. Плъзгаща се табла за мазнина           | 30. Контролно табло                        | 47. Скоби за бутилка              |
| 14. Опора на задна рамка                   | 31. Термоотражател на горелка за обгаряне  | 48. Ролка                         |
| 15. Тиган за капки за еднократна употреба  | 32. Запалителен бутон                      | 49. Държач за кибритени клечки    |
| 16. Тиган за събиране на мазнина           | 33. Запалителен модул                      | 50. Блокираща ролка               |
| 17. Дръжка на тиган за събиране на мазнина | 34. Ветроотражател                         |                                   |

## ОБЩИ ИНСТРУКЦИИ

Вашето газово барбекю Weber® е преносим уред за готвене на открито. С газовото барбекю Weber® можете да печете, да правите барбекю и скара и да готвите с резултати, трудни за постигане с вътрешните кухненски уреди. Затвореният капак и гредите Flavorizer® придават онзи "външен" вкус на храната.

Газовото барбекю Weber® е преносимо, за да можете лесно да смените мястото му в градината или вътрешния двор. Преносимостта означава, че можете да вземете Вашето газово барбекю Weber® с Вас, ако се местите.

Течният газ пропан е по-бърз за употреба и Ви дава повече контрол над готвенето от въглищата.

- Тези инструкции ще Ви посочат минималните изисквания за сглобяване на Вашето газово барбекю Weber®. Затова изискваме от Вас да ги прочетете внимателно, преди да използвате газовото барбекю Weber®.
- Да не се използва от деца.
- Не свързвайте към захранването от газопреносната мрежа (газ за бита). Клапаните и отворите са разработени изключително за работа с пропан бутан.
- Да не се използва с въглищни брикети или вулканични камъни.
- Използвайте само газова бутилка за пропан-бутан от 3 кг-13 кг.
- В Англия, този уред трябва да бъде снабден с регулатор, отговарящ на разпоредба BS 3016, с номинална мощност от 37 милибара. (Доставян с барбекюто.)
- Избягвайте изкривяване на маркуча.
- Дължината на маркуча не трябва да надвишава 1,5 метра.
- Препоръчваме ви на всеки 5 години да смените маркуча за газ на газовото барбекю Weber. В някои държави може да има изисквания газовия маркуч да се сменя за по-малко от 5 години, ако е така тези изисквания ще бъдат водещи.
- Всички части, запечатани от производителя, не трябва да се модифицират от потребителя.
- Всяка модификация на уреда може да е опасна.
- Трябва да се използват само одобрени от съответната държава маркуч за ниско налягане и регулатор.
- Резервните регулатори за налягане и маркучи трябва да бъдат такива, каквито са определени от производителя на газовия уред за готвене на открито. ♦

### СЪХРАНЕНИЕ

- Когато газовото барбекю Weber® не се използва, изключете газовия клапан на бутилката.
- Когато съхранявате газовото барбекю Weber® на закрито, разкачете захранващия тръбопровод за газ. Самата газова бутилка трябва да се съхранява на открито на добре проветрявано място.
- Ако газовата бутилка не се демонтира от газовото барбекю Weber®, цялото барбекю и газовата бутилка трябва да се съхраняват на добре проветрявано място на открито.
- Газовите бутилки трябва да се съхраняват на открито на добре проветрявано място далеч от деца. Разкачената газова бутилка не трябва да се съхранява в сграда, гараж или друго затворено помещение. ♦

### РАБОТА

- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Този уред е предназначен само за използване на открито и никога не трябва да се използва в гаражи и закрити или затворени преддверия или тераси.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Газовото барбекю Weber® никога не трябва да се използва под незащитен запалим покрив или навес.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Барбекюто не трябва да се използва, когато на 60 см от горе, отдолу, на гърба или отстрани на него се намират запалими материали.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Вашето газово барбекю Weber® не е предназначено за монтаж във или върху каравани и/или лодки.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При употреба, цялото барбекю се нагрива. Никога не го оставяйте без надзор.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Дръжте всички електрозахранващи проводници и горивоподаващи маркучи далеч от нагорещени повърхности.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Дръжте зоната за готвене чиста от запалими газове и течности като бензин, спирт и т.н. и други запалими материали.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Никога не съхранявайте допълнителна (резервна) газова бутилка до газовото барбекю Weber®.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Този уред се нагрива много. Бъдете особено внимателни в присъствие на деца или хора в напреднала възраст.
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не местете уреда, докато той е запален.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Носете защитни ръкавици, когато използвате този уред. ♦

# ИНСТРУКЦИИ ЗА ГАЗ

## СЪВЕТИ ЗА БЕЗОПАСНА РАБОТА С ГАЗОВИ БУТИЛКИ С ПРОПАН/БУТАН

- Пропан бутан е петролен продукт, каквито са и бензинът и природния газ. Пропан бутан е газ при нормални температури и налягания. При умерено налягане, в бутилка пропан бутанът е течност. При освобождаване на налягането, течността лесно се изпарява и става на газ.
- Пропан бутанът има миризма подобна на природния газ. Трябва да разпознавате тази миризма.
- Пропан бутанът е по-лек от въздуха. Изтичащ пропан бутан може да се събере в ниското и да не се разпръсне.
- Бутилката с пропан бутан винаги трябва да се монтира, пренася и съхранява в изправено положение. Газовите бутилки не бива да се изпускат или с тях да се борави невнимателно.
- Никога не съхранявайте и не пренасяйте газовата бутилка, когато температурите могат да достигнат 51°C (твърде гореща, за да се държи с ръка – например: не оставяйте газова бутилка в автомобил в горещ ден).
- Работете с "празни" газови бутилки със същото внимание, с което работите и когато са пълни. Дори когато газовата бутилка е празна, все още може да има налягане от газ в бутилката. Винаги затваряйте клапана на бутилката преди разкачане.
- Не използвайте повредена газова бутилка. Назъбени или ръждясали газови бутилки или газови бутилки с повреден клапан могат да са опасни и трябва незабавно да се сменят с нова.
- Съединението, където маркучът се свързва към газовата бутилка трябва да се проверява за течове при всяко повторно свързване на газовата бутилка. Например, проверявайте всеки път, когато газовата бутилка се презарежда.
- Уверете се, че регулаторът е поставен с малкия отвор на клапана, насочен надолу, така че да не събира вода. По този клапан не трябва да има замърсявания, мазнина, насекоми и т.н. ♦

## РЕЗЕРВНИ МАРКУЧ И РЕГУЛАТОР

Държава	Част#
Чешка република / Латвия / Литва / Румъния / Словашка република / Словения	41576
Великобритания	41588
Дания / Финландия / Норвегия / Португалия / Испания	41619
Франция	41638
Белгия	41639
Швейцария	41676
Швеция	41677
Австрия / Германия	41679
Гърция / Италия	41680
Холандия	41681
Полша	43196
Унгария	43197
Естония	89169
Турция	89170

**⚠ ВАЖНА ЗАБЕЛЕЖКА: Препоръчваме ви на всеки пет години да смените маркуча за газ на газовото барбекю Weber. В някои държави може да има изисквания газовия маркуч да се сменя за по-малко от пет години, ако е така тези изисквания ще бъдат водещи.**

ДЪРЖАВА	ВИД ГАЗ И НАЛЯГАНЕ
България, Кипър, Чешка република, Дания, Естония, Финландия, Унгария, Исландия, Латвия, Литва, Малта, Холандия, Норвегия, Румъния, Република Словакия, Словения, Испания, Швеция, Турция	I <sub>3</sub> B/P – 30 mbar
Белгия, Франция, Гърция, Ирландия, Италия, Люксембург, Португалия, Швейцария, Обединено Кралство	I <sub>3+</sub> – 28-30 / 37 mbar
Полша	I <sub>3</sub> B/P – 37 mbar
Австрия, Германия	I <sub>3</sub> B/P – 50 mbar

## ДАНИИ ЗА КОНСУМАЦИЯ

kW	Пропан	Бутан
Genesis® 310	11,14	12,7
Genesis® 320	14,65	16,71
Genesis® 330	17,58	20,1
g/h	Пропан	Бутан
Genesis® 310	796	924
Genesis® 320	1.047	1.216
Genesis® 330	1.257	1.463

## ОПЦИИ ЗА МЯСТО НА МОНТАЖ НА ГАЗОВАТА БУТИЛКА

Изберете една от трите опции, за да определите мястото на газовата бутилка – монтирайте я в шкафа, поставете я на закачалката за бутилка или поставете бутилката на земята. Видът и размера на бутилката, която сте закупили, ще ви помогне да определите мястото на монтаж на газовата бутилка.

### Монтаж в шкафа

Газовата бутилка може да се свърже от вътрешната страна на шкафа на барбекюто, доколкото бутилката отговаря на указанията за размер (1). Има няколко фактора, които ще определят дали газова бутилка може да се използва безопасно в шкафа на вашето барбекю:

- A) Основата на бутилката трябва да легне между скобите на бутилката и останалата плоскост на основния панел.

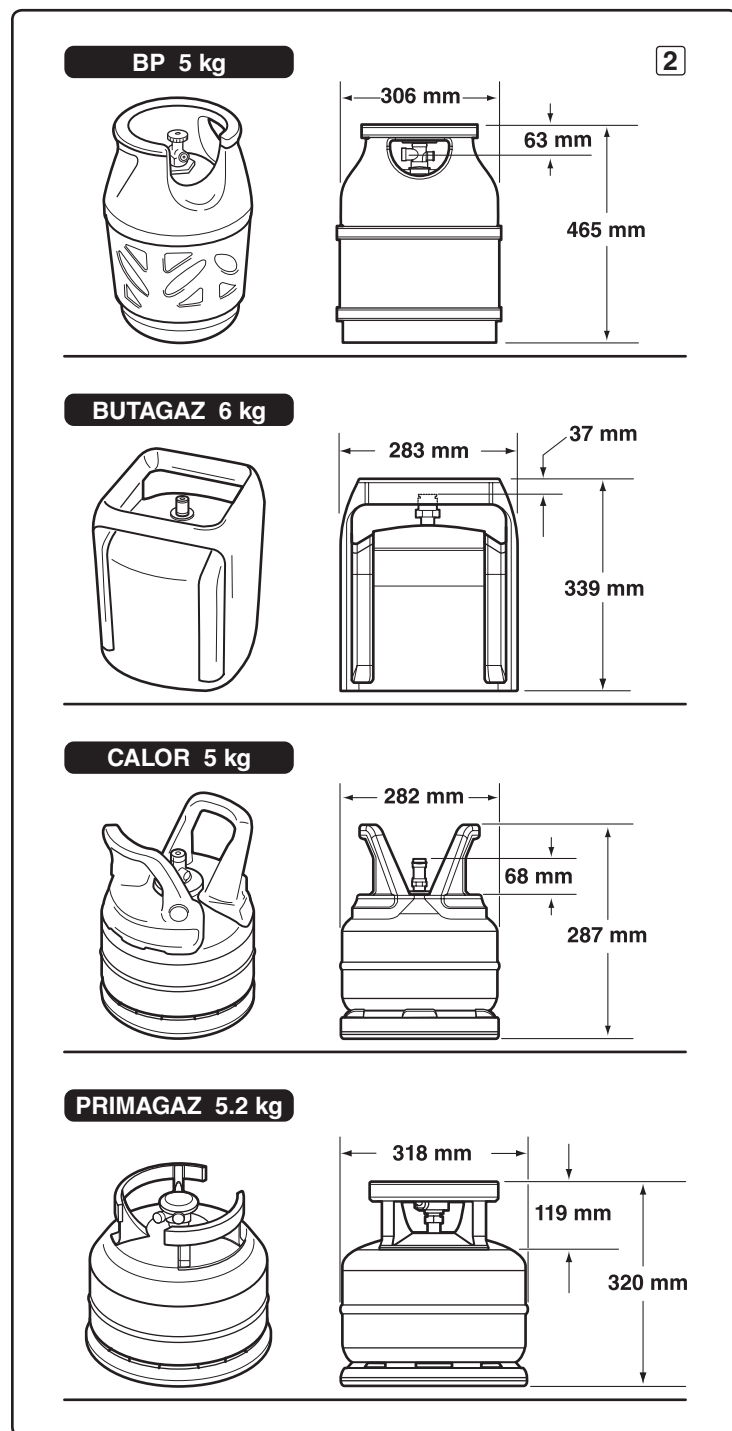
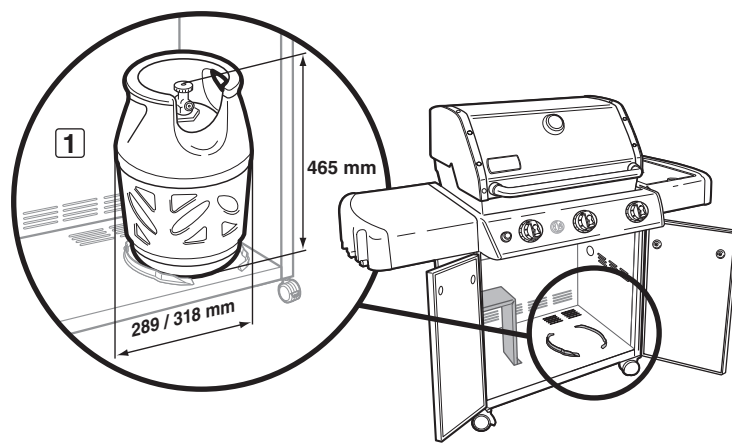
#### Размери на газовата бутилка

**Височина** максимум 465 мм  
**Ширина** максимум 289 мм – (правоъгълен отпечатък) или 318 мм (кръгъл отпечатък)

- B) **Вместимост на бутилката**  
 максимум 6 кг

Показани са няколко възможни модела газова бутилки с одобрени размери (2).

- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако газовата бутилка, която сте закупили, не отговаря на изискванията за размер на бутилката, не се опитвайте да свързвате газовата бутилка в шкафа. Монтирайте бутилката върху закачалката за бутилка или я поставете на земята. Ако не направите това, може да се причини повреда на маркуча, която да доведе до тежка телесна повреда или смърт, както и повреди на собственост. ♦



## МОНТИРАНЕ НА ГАЗОВАТА БУТИЛКА

### Закупете пълна газова бутилка от вашия доставчик на газ

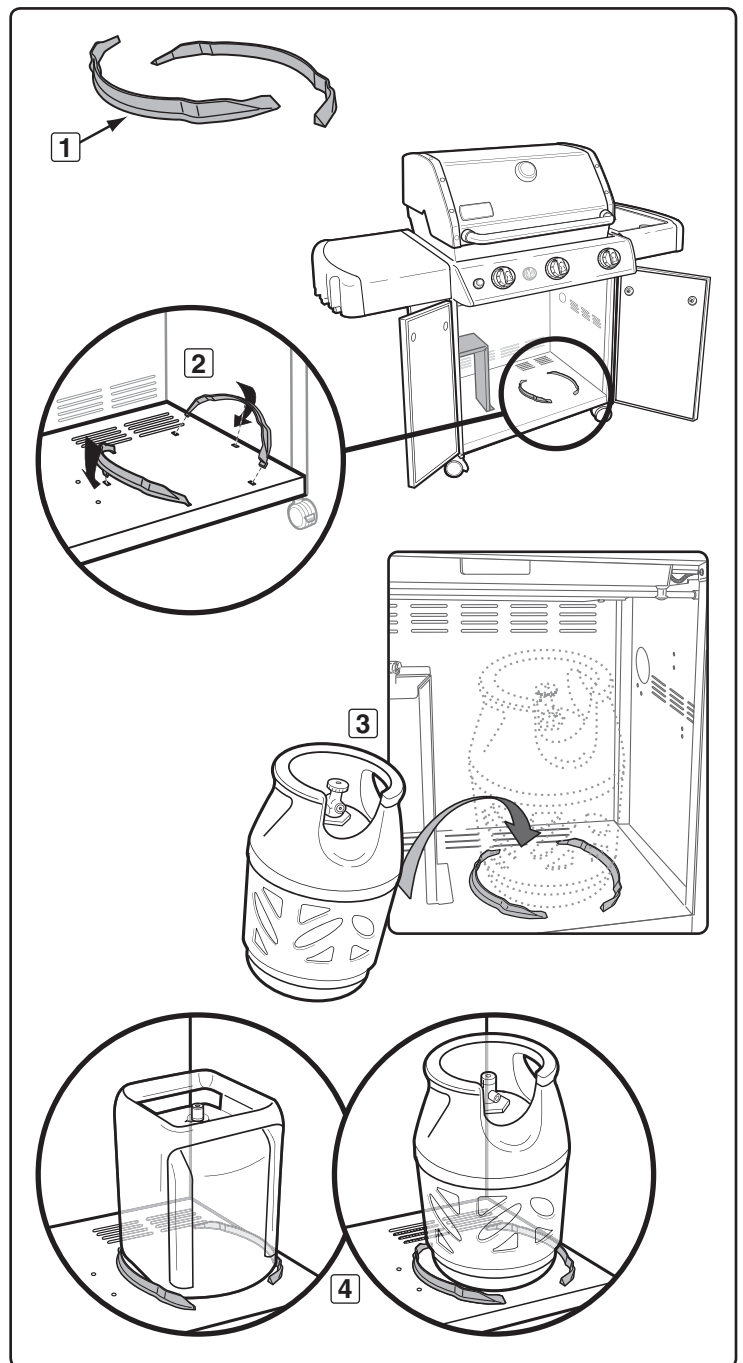
Бутилката винаги трябва да се монтира, пренася и съхранява в изправено положение. Никога не оставяйте бутилката да падне или с нея да се борави невнимателно. Никога не съхранявайте бутилката, когато температурите могат да надвишат 51° C (твърде горещо, за да се държи с ръце). Например, не оставяйте бутилката във Вашия автомобил в горещи дни. (Вижте: “СЪВЕТИ ЗА БЕЗОПАСНА РАБОТА С ГАЗОВИ БУТИЛКИ С ПРОПАН/БУТАН”)

### Монтаж на скоба за бутилка

Ще Ви трябват: скоби за бутилка (1).

- Отворете шкафа на барбекюто. Скобите на бутилката се фиксират в монтажните отвори в основния панел, както е показано на илюстрацията (2). Поставете зъбчетата на скобите в правоъгълните отвори. Фиксирайте на място чрез въртене на скобите надолу за фиксиране на средното зъбче на място.
- Вдигнете и поставете бутилката между скобите за бутилката (3) върху основния панел. Основата на бутилката трябва да легне между скобите на бутилката (4).
- Завъртете бутилката така, че отворът на клапана да е насочен към предната част на барбекюто.

Уверете се, че скобите на бутилката са монтирани в основния панел и че основата на бутилката е поставена в скобите на бутилката.



## Монтаж извън шкафа

Ако бутилката, която имате, не отговаря на указанията за типа и размера на газова бутилка: Монтирайте бутилката върху закачалката за бутилка или я поставете на земята. И в двата случая бутилката трябва да се постави извън шкафа, от дясната страна на барбекюто.

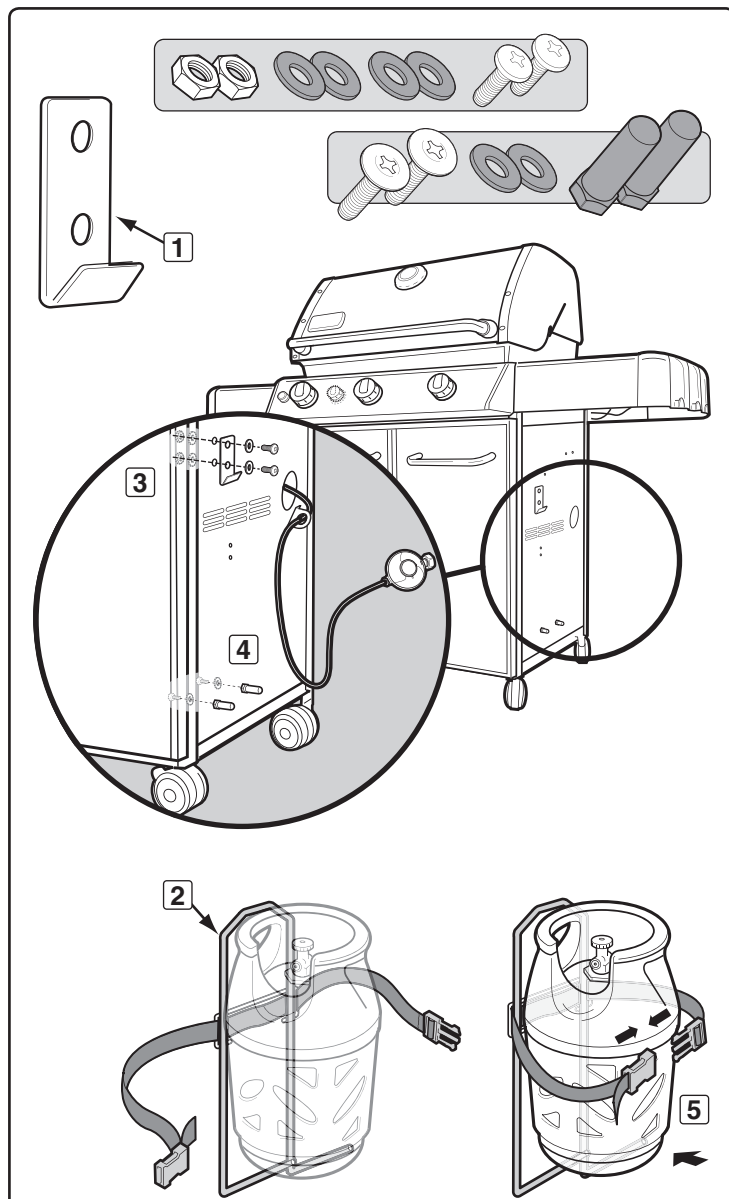
### Монтаж на закачалка на бутилка

Ще Ви трябват: скобата на закачалката на бутилката (1) на закачалката на бутилката (2).

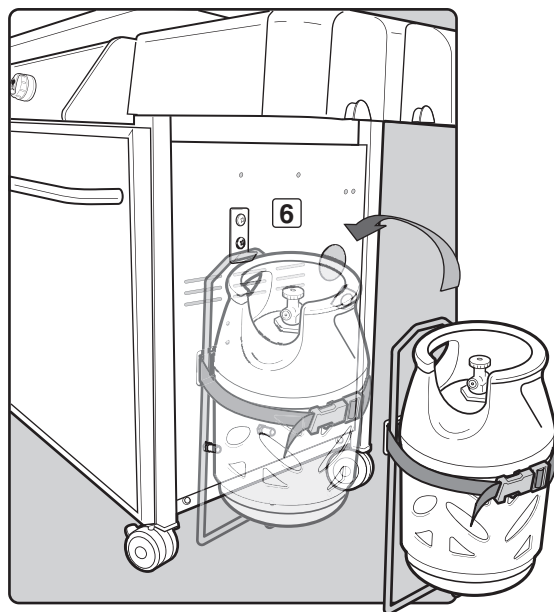
- D) Поставете скобата на бутилката върху десния външен панел на барбекюто. Затегнете с винтове, шайби и гайки (3).
- E) Монтирайте плъзгачите на бутилката (4) към двата отвора под скобата на закачалката на бутилката. Затегнете с винтове, шайби и гайки.
- F) Завъртете бутилката така, че отворът на клапана да е насочен към предната част на барбекюто.
- G) Задръжте закачалката и наклонете бутилката така, че двете огънати подпори на закачалката да се разположат под ръба на основата на бутилката. Регулирайте дължината на лентата към бутилката и застопорете краищата заедно (5).
- H) Вдигнете и поставете закачалката на бутилката върху скобата на цилиндъра, както е показано (6).

### Поставяне на земята

- I) Поставете бутилката на земята, извън шкафа, от дясната страна на барбекюто (7).
- J) Завъртете газовата бутилка така, че отворът на клапана да е насочен към предната част на газовото барбекю Weber®. ♦



Показаното барбекю може да има незначителни разлики от закупения модел.



## ПОДГОТОВКА ЗА СВЪРЗВАНЕ НА ГАЗОВАТА БУТИЛКА

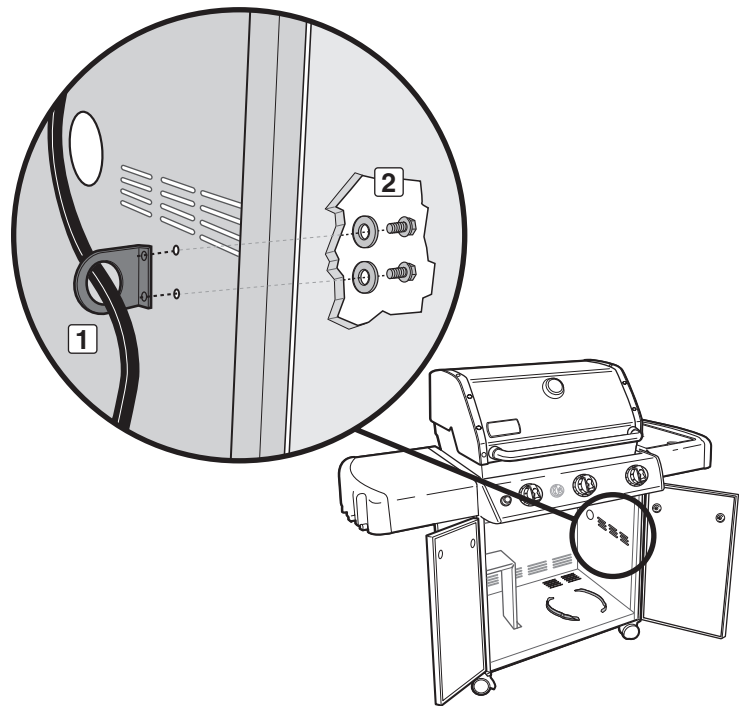
Регулаторът трябва да се фиксира към страничния панел с крепежната щипка на маркуча.

### Монтаж в шкафа

- A) Отворете вратите на основния шкаф.
- B) Плъзнете крепежната скоба на маркуча (1) по маркуча, за да се подравни с предните монтажни отвори на вътрешния десен панел. Затегнете с два кръстати винта/шайби/болта (2).

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Маркучът трябва да се фиксира към страничния панел с крепежната щипка на маркуча. Ако не направите това, може да се причини повреда на маркуча, която да доведе до тежка телесна повреда или смърт, както и повреди на собственост.

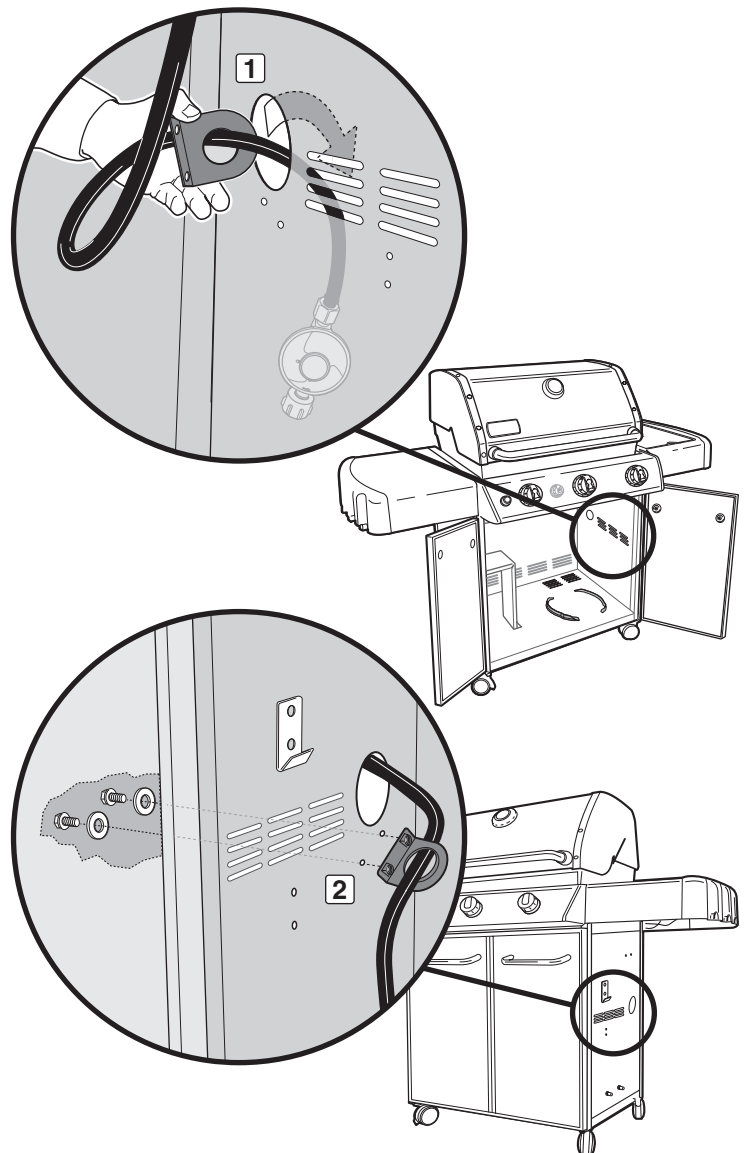
Забележка: Уверете се, че скобите на бутилката са монтирани в основния панел и че основата на бутилката е поставена в скобите на бутилката.



### Монтаж извън шкафа

- C) Отворете вратите на основния шкаф.
- D) Прокарайте маркуча на регулатора и крепежната скоба на маркуча (1) навън през отвора в страничния панел.
- E) Подравнете с монтажните отвори на страничния панел, намиращи се под отвора на страничния панел. Затегнете с два кръстати винта/шайби/болта (2).

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Маркучът трябва да се фиксира към страничния панел с крепежната щипка на маркуча. Ако не направите това, може да се причини повреда на маркуча, която да доведе до тежка телесна повреда или смърт, както и повреди на собственост. ♦



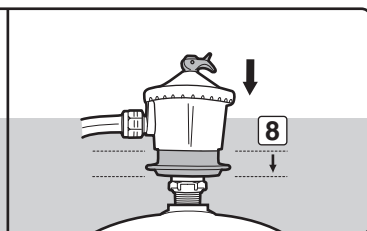
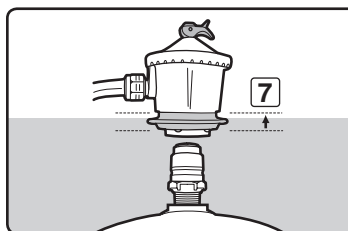
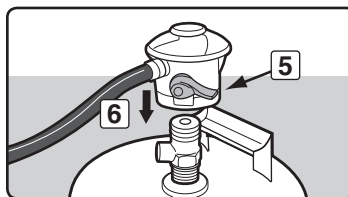
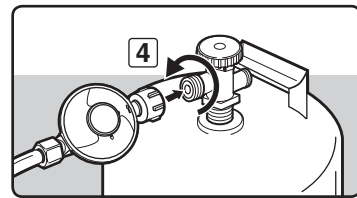
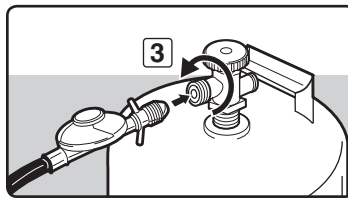
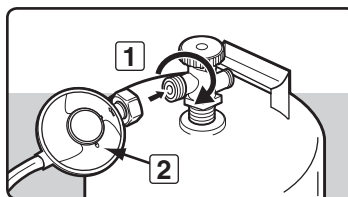
## СВЪРЗВАНЕ НА БУТИЛКАТА ПРОПАН/БУТАН

**⚠ Предупреждение: Уверете се, че газовият вентил или регулатора на газовата бутилка е затворен.**

A) Свържете газовата бутилка.

Някои регулатори натискат ON (ВКЛ.) за свързване и издърпват OFF (ИЗКЛ.) за изключване, други имат болт с ляв нарез, който ги свързва с клапана на бутилката. Спазвайте една от специфичните за регулатора инструкции за свързване, според типа на вашия регулатор.

- Завийте фитинга на регулатора към резервоара, като въртите по часовниковата стрелка (1). Поставете регулатора така, че отвора на клапана (2) да сочи надолу.
- Завийте фитинга на регулатора към резервоара, като въртите обратно на часовниковата стрелка (3) (4).
- Уверете се, че лостчето на регулатора (5) е в положение надолу/ изключено. Натиснете регулатора надолу върху вентила на резервоара, докато регулаторът прищрака на място (6).
- Уверете се, че лостчето на регулатора е в изключено положение. Плъзнете ухото на регулатора нагоре (7). Натиснете регулатора надолу към клапана на резервоара и поддържайте налягането. Плъзнете затвореното ухо (8). Ако регулаторът не се блокира, повторете процедурата. ♦





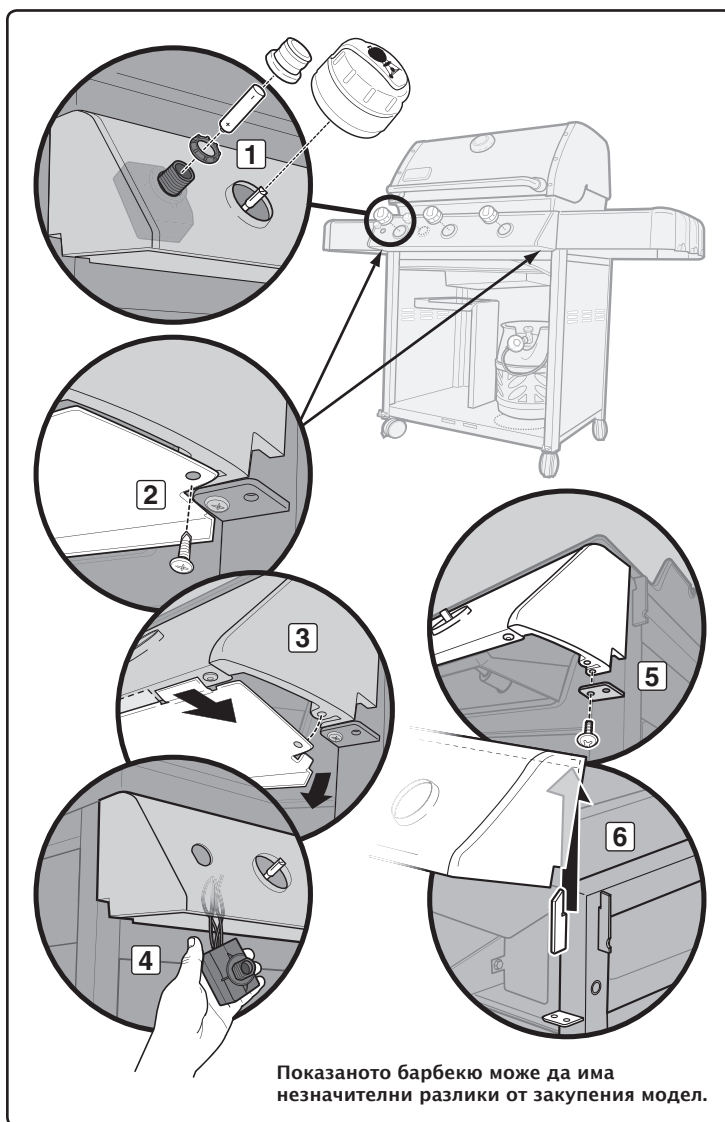
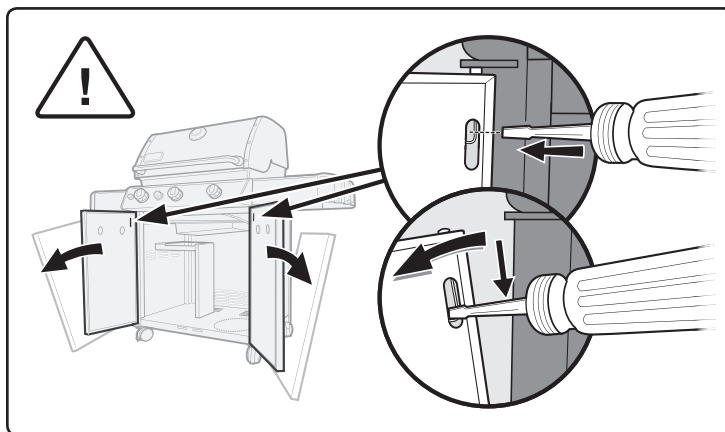
## ПОДГОТОВКА ЗА ПРОВЕРКА ЗА ТЕЧОВЕ

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Газовите връзки на вашето газово барбекю са фабрично изпробвани. Въпреки това Ви препоръчваме да проверите за течове всички газови връзки преди работа с газовото барбекю.

Демонтирайте контролните бутони и контролното табло за изпробване за течове

Ще Ви трябват: Кръстата отвертка.

- A) Демонтирайте контролните бутони, бутона за запалване, пристягащата гайка и батерията (1).
- B) Демонтирайте винтовете от ветроотражателя с кръстата отвертка (2).
- C) Наклонете края на ветроотражателя надолу и плъзнете ветроотражателя навън, за да го демонтирате (3).
- D) Оставете запалителният модул свободно да виси от проводниците. Не разкачайте (4).
- E) Демонтирайте винтовете от долната страна на контролното табло с кръстата отвертка (5).
- F) Повдигнете леко нагоре контролното табло, наклонете предния ръб и внимателно повдигнете нагоре (6).
- G) Сменете контролното табло и ветроотражателя, когато завърши проверката за течове. ♦



## ПРОВЕРЕТЕ ЗА ТЕЧОВЕ НА ГАЗ

### ⚠ ОПАСНОСТ

Не използвайте открит пламък за проверка за течове на газ. Уверете се, че няма искри или открити пламъци в зоната, докато проверявате за течове. Искри или открити пламъци ще доведат до пожар или експлозия, които могат да причинят сериозна телесна повреда или смърт, както и повреди на собственост.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Трябва да проверявате за течове на газ всеки път, когато изключвате и свързвате газов фитинг.

Забележка: Всички фабрични връзки са подробно проверени за течове на газ. Горелките са тествани за пламък. Въпреки това, като предпазна мярка, вие трябва да проверите отново всички фитинги за течове преди да използвате вашето газово барбекю Weber®. Транспортирането и боравенето може да са разхлабили или повредили газов фитинг.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Направете тези проверки за течове, дори ако барбекюто Ви е сглобено от доставчик или в магазина.

Забележка: Тъй като някои разтвори за проверка за течове, включително вода и сапун, могат да бъдат леко корозивни, всички връзки трябва да се изплакнат с вода след проверката.

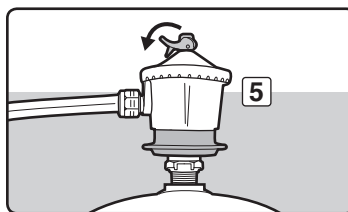
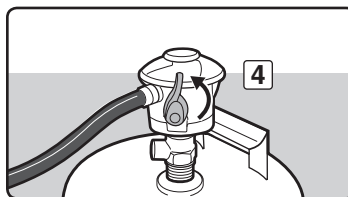
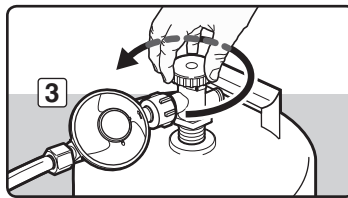
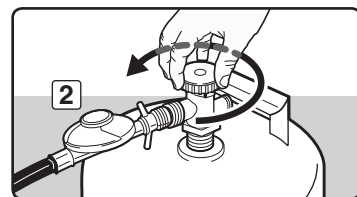
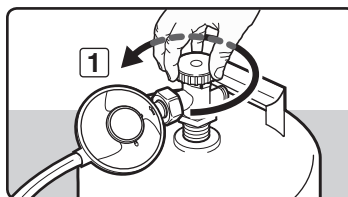
Ако вашето барбекю има странична горелка се уверете, че страничната горелка е изключена.

За извършване на проверки за течове: отворете клапана на бутилката, като въртите клапана на цилиндъра обратно на часовниковата стрелка.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не запалвайте барбекюто когато се прави проверка за течове.

Ще Ви трябват: разтвор вода и сапун и парцал или четка, с която да го приложите.

- A) Смесете водата и сапуна.
- B) Включете клапана на газовата бутилка на подходящите опции според типа на вашата бутилка и регулатор.
  - a) Завъртете клапана на газовата бутилка обратно на часовниковата стрелка (1) (2) (3).
  - b) Преместете лостчето на регулатора в горно/включено положение (4).
  - c) Преместете лостчето на регулатора във включено положение (5).
- C) Проверете за течове като намокритe фитинга с разтвора вода и сапун и следите за мехурчета. Ако се формират мехурчета или се разрастне балонче, има теч. Ако има теч, изключете газа и затегнете фитинга. Включете отново газа и проверете повторно с разтвора вода и сапун. Ако течът не спре, свържете се с Търговския представител във Вашия регион, като използвате информацията за контакт на нашия уебсайт. Влезте на [www.weber.com](http://www.weber.com).
- D) Когато приключите с проверките за теч, изключете газа от източника и изплакнете връзките с вода.



# ИНСТРУКЦИИ ЗА ГАЗ

## Проверете

- E) Връзка на регулатор на маркуч към преградата (1).
- F) Връзка на основния тръбопровод за газ до преградата (2).
- G) Връзки на основния тръбопровод за газ до колектора (3).
- H) Връзка газопровода на страничната горелка до колектора (4).
- I) Тръбен фитинг на страничната горелка към глава на страничната горелка (5).
- J) Връзки на тръбен фитинг на страничната горелка към клапан на страничната горелка (6).

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако има теч при връзката (1, 2, 3, 4, 5 или 6), притегнете отново фитинга с гаечен ключ и проверете отново за течове с разтвор на вода и сапун. Ако течът продължи след повторно затваряне на фитинга, изключете газа. **НЕ РАБОТЕТЕ С БАРБЕКЮТО.** Свържете се с Търговския представител във Вашия район, като използвате информацията за контакт на нашия уебсайт. Влезте на [www.weber.com](http://www.weber.com)®.

- K) Връзка за бързо разкачване на страничната горелка (7).
- L) Връзка между регулатор и бутилка (8).
- M) Връзка на маркуч на регулатор към регулатор (9).
- N) Връзки на клапани към колектор (10).

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако има теч при връзки (7, 8, 9 или 10), **ИЗКЛУЧЕТЕ** газа. **НЕ РАБОТЕТЕ С БАРБЕКЮТО.** Свържете се с Търговския представител във Вашия район, като използвате информацията за контакт на нашия уебсайт. Влезте на [www.weber.com](http://www.weber.com)®.

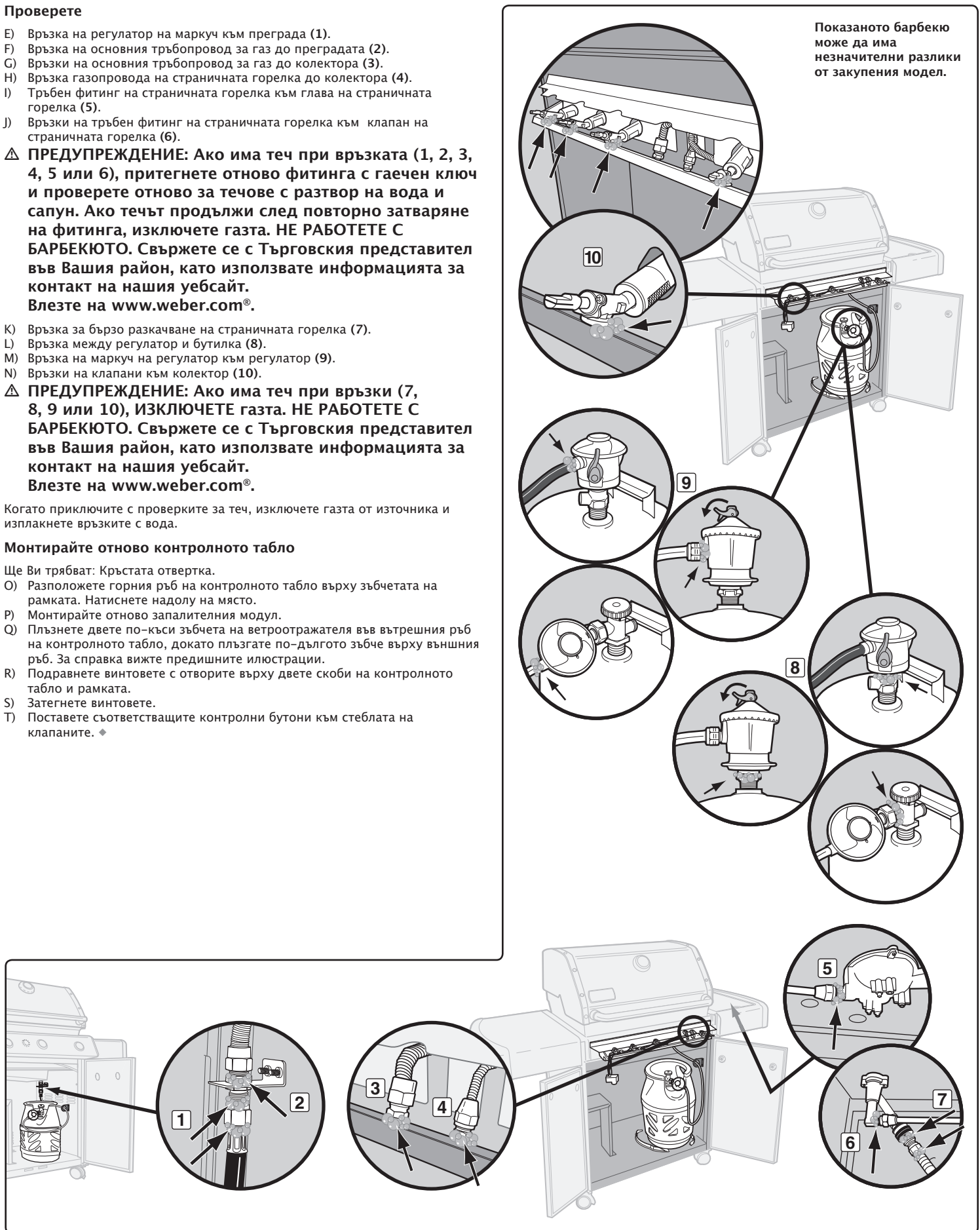
Когато приключите с проверките за теч, изключете газа от източника и изплакнете връзките с вода.

## Монтирайте отново контролното табло

Ще Ви трябват: Кръстата отвертка.

- O) Разположете горния ръб на контролното табло върху зъбчатата на рамката. Натиснете надолу на място.
- P) Монтирайте отново запалителния модул.
- Q) Плъзнете двете по-къси зъбчета на ветроотражателя във вътрешния ръб на контролното табло, докато плъзгате по-дългото зъбче върху външния ръб. За справка вижте предишните илюстрации.
- R) Подравнете винтовете с отворите върху двете скоби на контролното табло и рамката.
- S) Затегнете винтовете.
- T) Поставете съответстващите контролни бутони към стелбата на клапаните. ♦

Показаното барбекю може да има незначителни разлики от закупения модел.

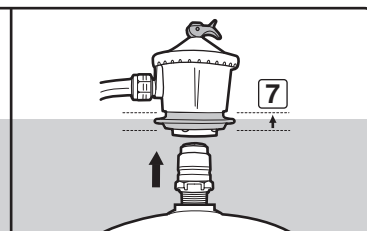
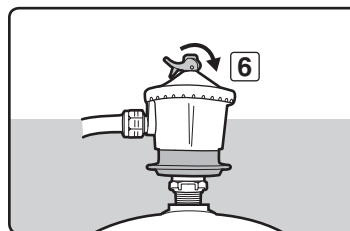
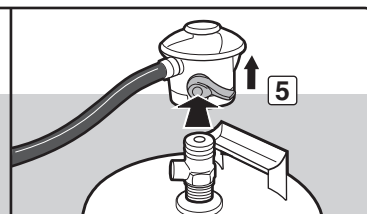
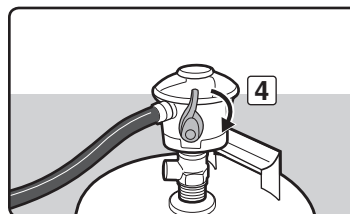
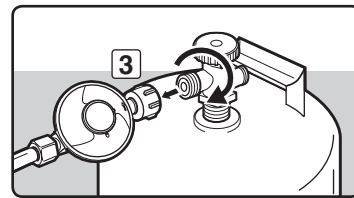
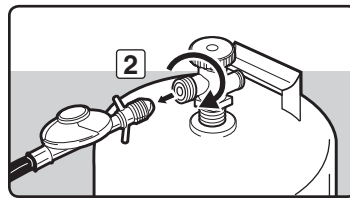
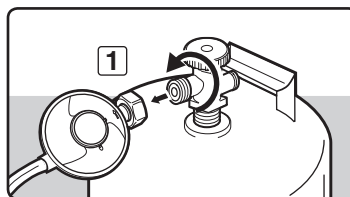


## РЕЗАРЕЖДАНЕ НА ГАЗОВАТА БУТИЛКА С ПРОПАН

Препоръчваме ви да презаредите газовата бутилка, преди да се изпразни напълно. За презареждане отнесете газовата бутилка до представител за газ пропан.

Демонтаж на газовата бутилка:

- А) Изключете подаването на газ и разкачете маркуча и регулатора от газовата бутилка. Спазвайте една от специфичните за регулатора инструкции за свързване, според типа на вашия регулатор.
- Развийте фитинга на регулатора от резервоара, като въртите обратно на часовниковата стрелка (1).
  - Развийте фитинга на регулатора от резервоара, като въртите по часовниковата стрелка (2) (3).
  - Преместете лостчето на регулатора (4) в положение изключено/надолу. Натиснете лостчето на регулатора, докато той се освободи от резервоара (5).
  - Преместете лостчето на регулатора в изключено положение (6). Плъзнете ухото на регулатора нагоре (7), за да го разкачите от резервоара.
- В) Сменете празната бутилка с пълна бутилка. ♦



## СВЪРЖЕТЕ ОТНОВО БУТИЛКАТА С ПРОПАН/БУТАН

Вижте "СВЪРЗВАНЕ НА БУТИЛКАТА ПРОПАН/БУТАН". ♦

## ПРЕДИ ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГРИЛА

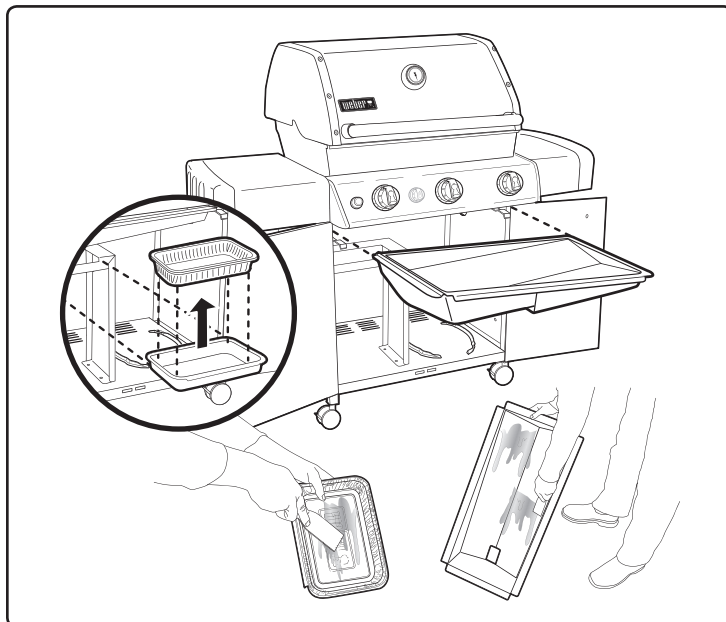
### ПЛЪЗНЕТЕ НАВЪН ТАБЛАТА ЗА МАЗНИНА И ТИГАНА ЗА КАПКИ ЗА ЕДНОКРАТНА УПОТРЕБА

Вашето барбекю разполага със система за събиране на мазнина. Проверявайте плъзгащата се табла за мазнина и тигана за капки за еднократна употреба за натрупване на мазнина преди всяка употреба на барбекюто.

Отстранявайте излишната мазнина с пластмасова шпатула, вижте илюстрацията. Когато е необходимо, измийте тавата за мазнина и тигана за капки с разтвор на сапун и вода, след това изплакнете с чиста вода. Сменяйте тигана за капки за еднократна употреба когато е необходимо.

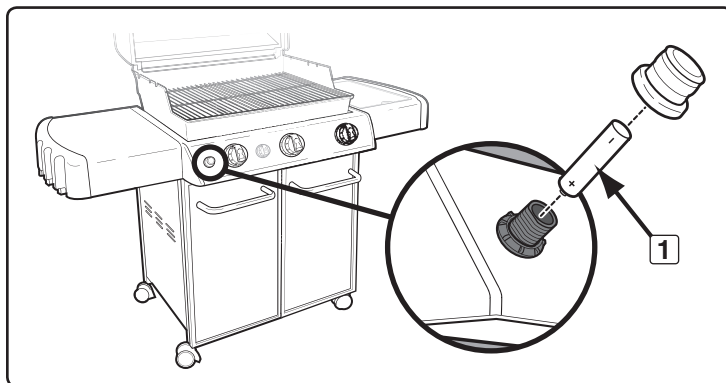
**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Проверявайте плъзгащата се табла за мазнина и тигана за капки за еднократна употреба за натрупване на мазнина преди всяка употреба. Отстранете излишната мазнина, за да избегнете запалване на мазнината. Запалване на мазнината може да причини тежко телесно нараняване или увреждане на собственост.

**⚠ ВНИМАНИЕ:** Не поставяйте алуминиево фолио в плъзгащата се табла за мазнина. ♦



### ПРОВЕРКА НА ЕЛЕКТРОННИЯ ЗАПАЛИТЕЛ

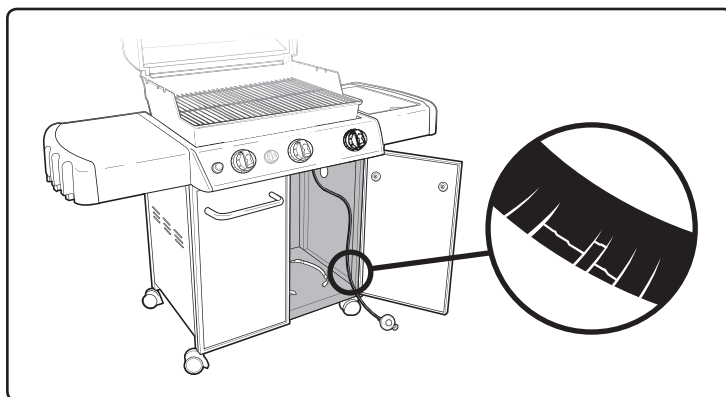
Уверете се, че батерията тип AA (само алкална) е в добро състояние и че е поставена правилно (1). Някои батерии са обвити с найлоново защитно фолио. Това фолио трябва да се отстрани. Не бъркайте това фолио с етикета на батерията. ♦



### ПРОВЕРКА НА МАРКУЧА

Маркучът трябва да се провери за всякакви признаци на напукване.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Преди всяко използване на барбекюто, проверете маркуча за стеснения, пукнатини, издрасквания или прорези. Ако се констатира, че маркучът е повреден по някакъв начин, не използвайте барбекюто. Сменете, като използвате само резервен маркуч, одобрен от Weber®. Свържете се с Търговския представител във Вашия район, като използвате информацията за контакт на нашия уебсайт. Влезте на [www.weber.com](http://www.weber.com)®. ♦



# ЗАПАЛВАНЕ И ИЗПОЛЗВАНЕ НА ОСНОВНАТА ГОРЕЛКА

## ЗАПАЛВАНЕ НА ОСНОВНА ГОРЕЛКА

Обобщени инструкции за запалване се намират от вътрешната страна на лявата вратичка на шкафа.

### ⚠ ОПАСНОСТ

Ако не отворите капака, докато палите горелките на барбекюто или не изчакате пет минути газта да се изчисти, ако барбекюто не се запали, можете да причините експлозивна искра, която може да причини сериозна телесна повреда или смърт.

### Електронна система за запалване

Забележка: Всеки контролен бутон задейства отделна горелка. Електронната система за запалване запалва горелката с искра от електрода на запалителя в горивната камера на Gas Catcher™. Вие генерирате енергията за искрата, като натиснете бутона за електронно запалване. Ще чуете как прищраква.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Преди всяко използване на барбекюто, проверете маркуча за стеснения, пукнатини, издрасквания или прорези. Ако се констатира, че маркучът е повреден по някакъв начин, не използвайте барбекюто. Сменете, като използвате само резервен маркуч, одобрен от Weber®. Свържете се с Търговския представител във Вашия район, като използвате информацията за контакт на нашия уебсайт. Влезте на [www.weber.com](http://www.weber.com)®.

- A) Отворете капака (1).
- B) Уверете се, че всички контролни бутони на горелките са изключени (2). (Натиснете контролния бутон навътре и завъртете по часовника, за да се уверите, че е в изключена позиция.)

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Контролните бутони на горелките трябва да бъдат в **ИЗКЛЮЧЕНО** положение, преди включване на газовия клапан на бутилката с пропан бутан.

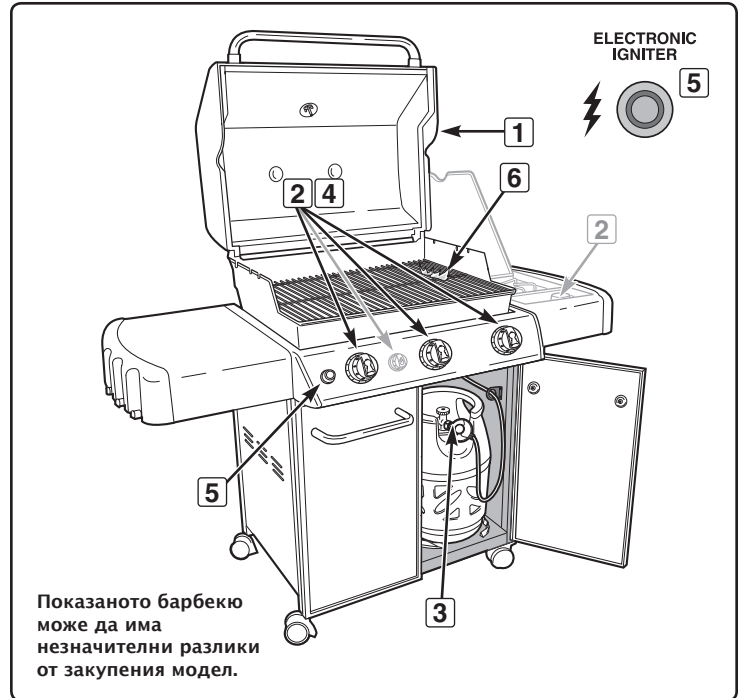
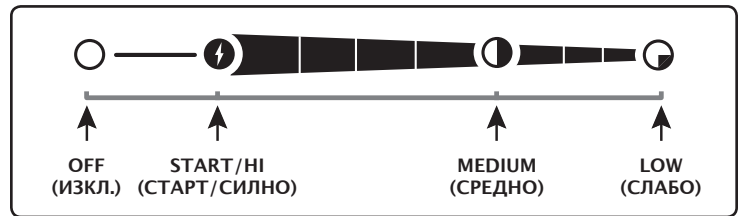
- C) Включете клапана на газовата бутилка на подходящите опции според типа на вашата бутилка и регулатор (3).
- ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не се навеждайте над отвореното барбекю.
- D) Натиснете контролния бутон и завъртете на START/HI (Старт/Силно) (4).
- E) Натиснете бутона за електронно запалване. Ще чуете как прищраква (5).
- F) Проверете дали горелката е запалена, като погледнете надолу през скариците за готвене. Трябва да видите пламък (6).

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако горелката не се запали за пет секунди, спрете, завъртете контролния бутон на OFF (Изкл.) и изчакайте пет минути да се изчисти газта, преди да опитате отново или преди да се опитате да запалите с кибритена клечка.

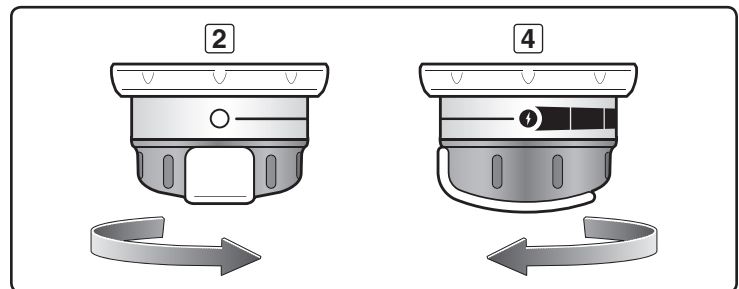
- G) За запалване на останалите горелки, следвайте стъпки от D до F. ♦

### ЗА ДА ИЗГАСИТЕ

Бутнете навътре и завъртете контролния бутон на всяка горелка по часовника до позиция OFF (изкл.). Изключете подаването на газ при хранящия източник. ♦



Показаното барбекю може да има незначителни разлики от закупения модел.



# ЗАПАЛВАНЕ И ИЗПОЛЗВАНЕ НА ОСНОВНАТА ГОРЕЛКА

## РЪЧНО ЗАПАЛВАНЕ НА ОСНОВНА ГОРЕЛКА

### ⚠ ОПАСНОСТ

Ако не отворите капака, докато палите горелките на барбекюто или не изчакате пет минути газта да се изчисти, ако барбекюто не се запали, можете да причините експлозивна искра, която може да причини сериозна телесна повреда или смърт.

- A) Отворете капака (1).
- B) Уверете се, че всички контролни бутони на горелките са изключени (2). (Натиснете контролния бутон навътре и завъртете по часовника, за да се уверите, че е в изключена позиция.)

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Контролните бутони на горелките трябва да бъдат в ИЗКЛЮЧЕНО положение, преди включване на газовия клапан на бутилката с пропан бутан.**

- C) Включете клапана на газовата бутилка на подходящите опции според типа на вашата бутилка и регулатор (3).
- D) Поставете кибритената клечка в държача за клечки и я запалете.
- E) Поставете държача за клечки със запалена клечка през скарите за готвене и гредите Flavorizer® за запалване на избраната горелка (4).

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не се навеждайте над отворено барбекю.**

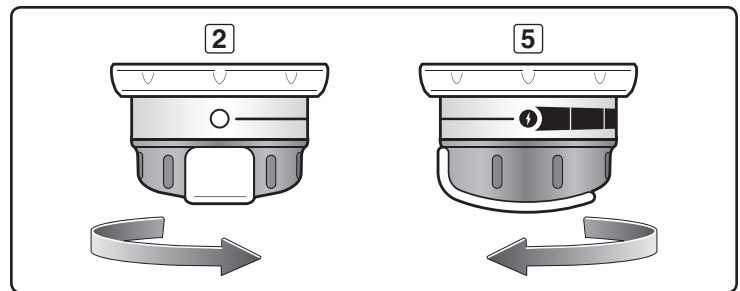
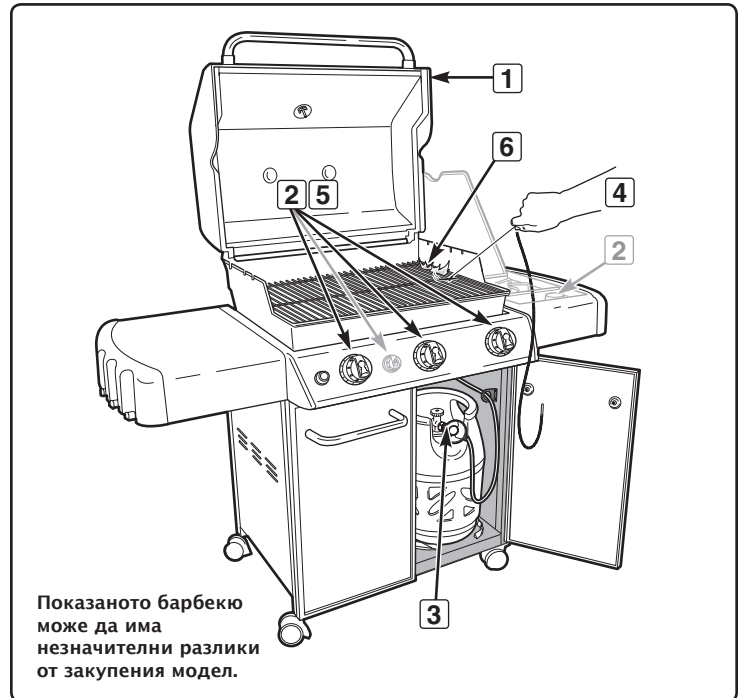
- F) Натиснете контролния бутон и завъртете на START/HI (Старт/Силно) (5).
- G) Проверете дали горелката е запалена, като погледнете надолу през скарите за готвене. Трябва да видите пламък (6).

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако горелката не се запали за пет секунди, спрете, завъртете контролния бутон на OFF (Изкл.) и изчакайте пет минути да се изчисти газта, преди да опитате отново или преди да се опитате да запалите с кибритена клечка.**

- H) За запалване на останалите горелки, следвайте стъпки от D до F. ♦

### ЗА ДА ИЗГАСИТЕ

Бутнете навътре и завъртете контролния бутон на всяка горелка по часовника до позиция OFF (изкл.). Изключете подаването на газ при захранващия източник. ♦



# ЗАПАЛВАНЕ И УПОТРЕБА НА SEAR STATION® (МОДЕЛ 330)

## ЗАПАЛВАНЕ НА ГОРЕЛКА ЗА ОБГАРЯНЕ SEAR STATION®

Модел 330 включва горелка за обгаряне. Горелката за обгаряне също работи като отделна горелка. Следователно, запалването на горелката за обгаряне е същото както запалването на основната горелка. За запалване на горелката за обгаряне вижте "ЗАПАЛВАНЕ НА ОСНОВНА ГОРЕЛКА". ♦

## РЪЧНО ЗАПАЛВАНЕНА ГОРЕЛКА ЗА ОБГАРЯНЕ SEAR STATION®

За ръчно запалване на горелката за обгаряне вижте "РЪЧНО ЗАПАЛВАНЕ НА ОСНОВНА ГОРЕЛКА". ♦

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА SEAR STATION®

Вашето газово барбекю Weber® включва горелка за обгаряне на месо от пържоли, пилешко, риба и кълцано месо.

Обгарянето е технология на директно печене, при която повърхността да храната придобива загар при висока температура. Чрез обгаряне и образуване на загар от двете страни на месото, вие създавате по-приятен вкус като карамелизирате повърхността на храната. Обгарянето също така подобрява и външния вид на месото с обгорени отпечатащи от скарите за готвене. Това, заедно с разликата в структурите и ароматите, може да направи храната по-интересна на вкус.

Горелката за обгаряне Sear Station® има настройки за регулиране OFF (Изкл.), START/HI (Старт/Силно) и LOW (Слабо), които работят с лявата и средната горелка. С обгарящата и съседните горелки вие можете ефективно да обгаряте месо, докато използвате зоната за готвене на дясната горелка за печене на умерена топлина.

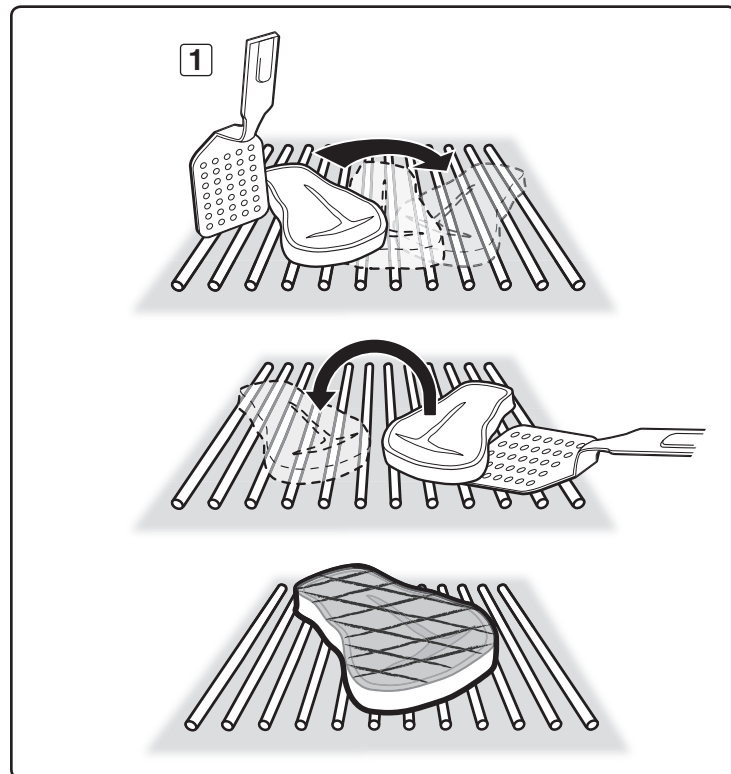
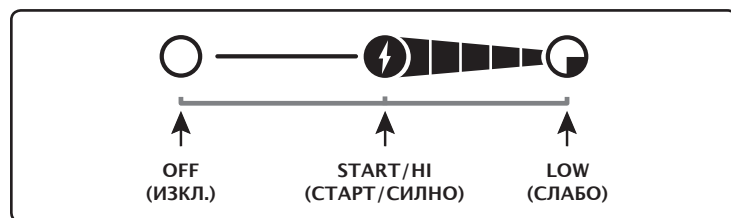
Преди обгаряне, вие трябва да поставите всички основни горелки на HI (Силно) за 15 минути, за да подгреете барбекюто. Печете винаги със затворен капак, за постигане на максимална топлина и за избягване на неконтролирани искри.

След като барбекюто се е подгрело изключете или намалете дясната горелка. Оставете лявата и средната горелка на HI (Силно) и запалете горелката за обгаряне Sear Station®.

Поставете месото директно върху Sear Station®. Трябва да обгаряте всяка страна отвсякъде за период от 1 до 4 минути в зависимост от вида и дебелината на месото. Можете да завъртите храната на четвърт оборот настрани, за да се образуват кръстосани следи от скарата (1), преди да обгорите от другата страна по същия начин.

След като обгорите, можете да приключите процеса на печене като преместите месото на по-умерена температура върху дясната горелка за постигане на желаната препеченост.

Когато придобиете опит с използването на Sear Station®, ви съветваме да експериментирате с различно време за обгаряне, за да постигнете резултати, които най-добре съответстват на вашия вкус. ♦





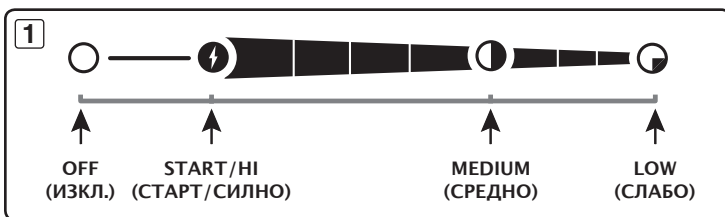
# ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ И ТРИКОВЕ ЗА ПЕЧЕНЕ

- Винаги подгрявайте барбекюто преди печене. Настройте всички горелки на HI (Силна) топлина и затворете капака; загреейте за 10 минути или докато термометърът отчете 260°–288°C (500°–550°F).
- Всеки път обгаряйте месото и гответе при затворен капак за отлично изпечена храна.
- Времето за печене в рецептите е изчислено при 20°C (70°F) външна температура и слаб или никакъв вятър. Оставете повече време за готвене при студени или ветровити дни или при по-голяма надморска височина. Оставете по-малко време за готвене при особено горещо време.
- Времето за готвене може да е различно поради климатичните условия или количеството, размера и формата на храната върху скарата.
- Температурата на вашето газово барбекю може да е по-висока от обичайната при първите няколко употреби.
- Условиата за печене могат да изискват регулиране на контролните бутони на горелката за получаване на правилната температура за готвене.
- Общо взето, големи парчета месо ще изискват повече време за готвене на килограм, отколкото малките парчета месо. Храни върху пълна скара за готвене ще изискват повече време за приготвяне, отколкото само няколко парчета. Храни, печени в съдове, като готвен боб, ще изискват повече време, ако се приготвят в дълбока тенджерка, отколкото в плитък тиган.
- Отделяйте излишната тлъстина от пържоли, кълцано месо и скара, като оставите ивица тлъстина, не по-голяма от 6,4 мм (¼ инч). По-малко тлъстина улеснява почистването и е реална гаранция срещу нежелани искри.
- Храни, поставени върху скарата за готвене директно над горелките, може да изискват обръщане или преместване в не толкова гореща зона.
- Използвайте щипци вместо вилица за обръщане и обработка на месото, за да не изгубите естествените сокове. Използвайте две шпатули за големи цели риби.
- Ако възникне нежелано запалване, изключете всички горелки и преместете храната в друга зона на скарата за готвене. Всички пламъци бързо ще угаснат. След изгасване на пламъците, запалете барбекюто отново. **НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ВОДА ЗА ГАСЕНЕ НА ПЛАМЪЦИ ВЪРХУ ГАЗОВОТО БАРБЕКЮ.**
- Някои храни, като задушени месо или тънки рибни филета, ще изискват съд за печене. Много удобни са тиганите от алуминиево фолио за еднократна употреба, но може да се използва и метален тиган с топлоустойчиви дръжки.
- Винаги проверявайте дали таблата за мазнина и тигана за събиране на мазнини са чисти и без отлагания.
- Не поставяйте алуминиево фолио в плъзгачата се табла за мазнина. Това може да попречи на мазнината да се изтича в тигана за събиране на мазнини.
- Използване на таймер ще помогне, за да ви предупреди кога “добре сготвено” ястие може да прегори.

Забележка: Ако барбекюто загуби топлина по време на готвене, вижте раздела за отстраняване на проблеми в настоящото ръководство.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не местете газовото барбекю Weber®, когато работите или докато барбекюто е горещо.**

Можете да регулирате отделните горелки по ваше желание. Настройките за регулиране (1) са OFF (Изкл.), START/HI (Старт/Силно), MEDIUM (Средно) или LOW (Слабо).



Забележка: Температурата в кутията за готвене при първите няколко пъти на употреба, когато повърхностите са все още много отразяващи, може да бъде по-висока от тази, показана във Вашата готварска книга. Условиата за готвене като вятърът и времето може да изискват регулиране на контролните бутони на горелката за получаване на правилната температура за готвене.

Ако горелките угаснат при готвене, отворете капака, изключете всички горелки и изчакайте пет минути преди да ги запалите отново.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Проверявайте плъзгачата се табла за мазнина и тигана за събиране на мазнина за натрупване на мазнина преди всяка употреба. Отстранете излишната мазнина, за да избегнете запалване на мазнината в плъзгачата се табла за мазнина. ♦**

## ПОДГРЯВАНЕ

Вашето газово барбекю Weber® е енергийно-ефективен уред. Той работи при икономично нисък коефициент на BTU. Подгряването на барбекюто преди печене е важно. Запалете вашето газово барбекю съгласно инструкциите в настоящото ръководство. За подгряване: след запалване, поставете всички горелки на START/HI (Старт/Силно), затворете капака и нагреейте, докато температурата достигне между 260° и 288° C (500°F и 550°F) – препоръчителната температура за печене на скара. Това ще отнеме от 10 до 15 минути в зависимост от условия като температура на въздуха и вятъра. ♦

## ГОТВЕНЕ НА ЗАТВОРЕНО

Цялото печене се извършва със затворен капак, за да се осигури еднаква, равномерно циркулираща топлина. При затворен капак, газовото барбекю готви подобно на конвекторна фурна. Термометърът в капака показва температурата на готвене отвътре в барбекюто. Цялото подгряване и печене се извършва със затворен капак. Да не се гледа – топлината се губи всеки път, щом вдигнете капака. ♦

## КАПКИ И МАЗНИНА

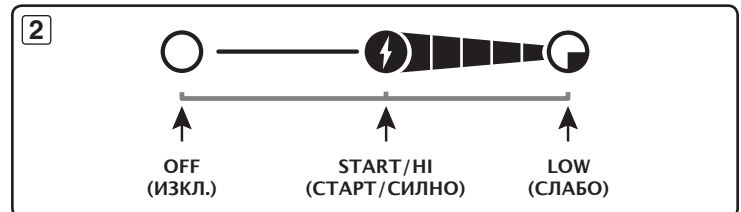
Гредите Flavorizer® са предназначени да “опушват” необходимото количество капки за ароматно готвене. Остатъчните капки мазнина ще се натрупват в тигана за събиране под плъзгачата се навън табла за мазнина. Налични са тигани за мазнина от станиол за еднократна употреба, които се поместват в тигана за събиране на мазнини. ♦

## СИСТЕМА FLAVORIZER®

Когато мазнината от месото капе от храната върху специално профилираните греди Flavorizer®, те създават дим, който придава на храната неустоим аромат на скара. Благодарение на уникалната конструкция на горелките, гредите Flavorizer® и бутоните за регулиране на температурата, неконтролираните искри са на практика елиминирани, тъй като ВНЕ контролирате пламъка. Поради уникалната конструкция на гредите Flavorizer® и горелките, излишната мазнина се насочва през плъзгачата се навън табла за мазнина към тигана за събиране на мазнини. ♦

## SEAR STATION®

Вашето газово барбекю Weber® може да включва горелка за обгаряне на фини месо и риба. Горелката за обгаряне Sear Station® има настройка за регулиране OFF (Изкл.) или ON (Вкл.) (2), която работи с двете съседни основни горелки. С обгарящата и съседните горелки можете ефективно да обгаряте месо, докато използвате другите зони за готвене на умерена топлина (вижте “ЗАПАЛВАНЕ И ИЗПОЛЗВАНЕ НА SEAR STATION®”). ♦



# ЗАПАЛВАНЕ И ИЗПОЛЗВАНЕ НА СТРАНИЧНАТА ГОРЕЛКА

## ЗАПАЛВАНЕ НА СТРАНИЧНА ГОРЕЛКА

### ⚠ ОПАСНОСТ

Ако не отворите капака, докато палите страничната горелка на барбекюто или не изчакате пет минути газта да се изчисти, ако страничната горелка не се запали, можете да причините експлозивно лумване на пламък, което може да причини сериозна телесна повреда или смърт.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Преди всяко използване на барбекюто, проверете маркуча за стеснения, пукнатини, издрасквания или прорези. Ако се констатира, че маркучът е повреден по някакъв начин, не използвайте барбекюто. Сменете, като използвате само резервен маркуч, одобрен от Weber®. Свържете се с Търговския представител във Вашия район, като използвате информацията за контакт на нашия уебсайт. Влезте на [www.weber.com](http://www.weber.com)®.

- A) Отворете капака на страничната горелка (1).
- B) Проверете дали клапанът на страничната горелка е изключен (Натиснете контролния бутон и завъртете по часовниковата стрелка, за да се уверите, че е в положение OFF (Изкл.), превключете всички горелки, които не се използват, в положение OFF (Изкл.) (натиснете и завъртете по часовниковата стрелка) (2).
- C) Включете клапана на газовата бутилка на подходящите опции според типа на вашата бутилка и регулатор (3).
- D) Натиснете контролния бутон на клапана на горелката навътре и го завъртете на START/HI (Старт/Силно) (4).
- E) Натиснете запалителния бутон няколко пъти така, че да щракне всеки път докато не видите пламък (5).

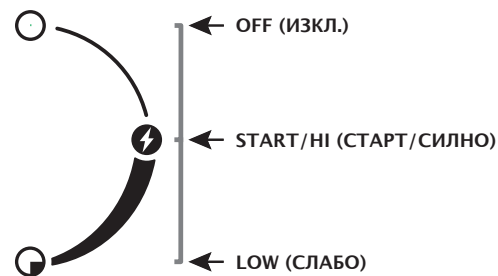
⚠ **ВНИМАНИЕ:** Пламъкът на страничната горелка може трудно да се види в ден с ярко слънце.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако страничната горелка не се запали след пет секунди:

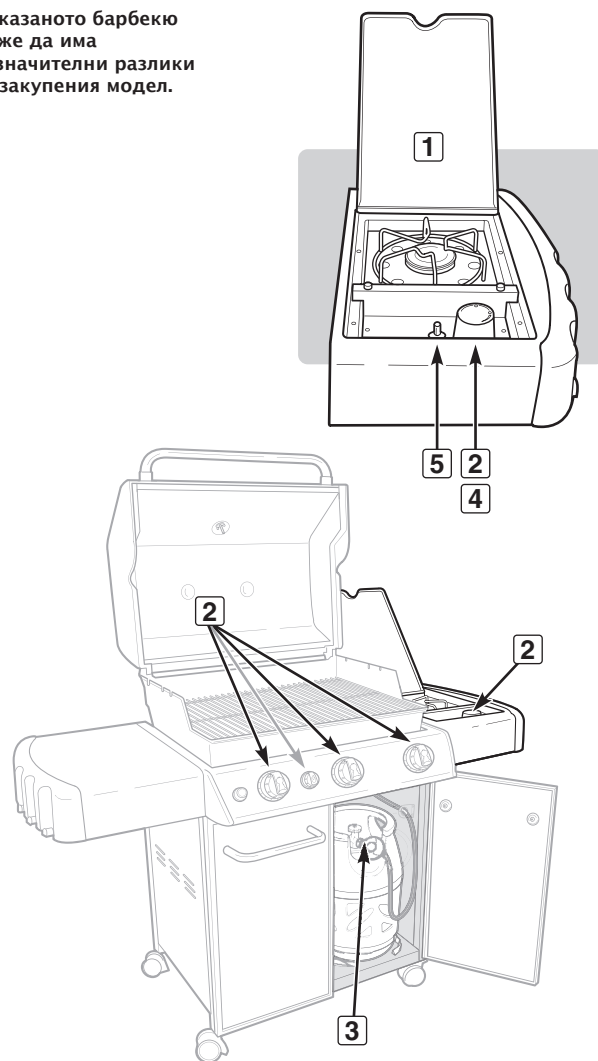
- a) Изключете контролния клапан на страничната горелка, основните горелки и подаването на газ при източника.
- b) Изчакайте пет минути да се изчисти газта, преди да опитате отново или преди да се опитате да запалите с кибритена клечка (вижте "РЪЧНО ЗАПАЛВАНЕ НА СТРАНИЧНА ГОРЕЛКА"). ♦

### ЗА ДА ИЗГАСИТЕ

Натиснете и завъртете контролния бутон на страничната горелка до позиция OFF (Изкл.). Уверете се, че горелката е изключена и студена преди да затворите капака на страничната горелка. ♦



Показаното барбекю може да има незначителни разлики от закупения модел.



# ЗАПАЛВАНЕ И ИЗПОЛЗВАНЕ НА СТРАНИЧНАТА ГОРЕЛКА

## РЪЧНО ЗАПАЛВАНЕ НА СТРАНИЧНА ГОРЕЛКА

### ⚠ ОПАСНОСТ

Ако не отворите капака, докато палите страничната горелка на барбекюто или не изчакате пет минути газта да се изчисти, ако страничната горелка не се запали, можете да причините експлозивен пламък, който може да причини сериозна телесна повреда или смърт.

- A) Отворете капака на страничната горелка (1).
- B) Проверете дали клапанът на страничната горелка е изключен (2) (Натиснете контролния бутон и завъртете по часовниковата стрелка, за да се уверите, че е в положение OFF (Изкл.), превключете всички горелки, които не се използват, в положение OFF (Изкл.) (натиснете и завъртете по часовниковата стрелка) .
- C) Включете клапана на газовата бутилка на подходящите опции според типа на вашата бутилка и регулатор (3).
- D) Поставете кибритена клечка в държача за клечки и я запалете.
- E) Задръжте държача за клечки и запалете от двете страни на страничната горелка (4).
- F) Натиснете контролния бутон на клапана на горелката навътре и го завъртете на START/HI (Старт/Силно) (5).

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Пламъкът на страничната горелка може трудно да се види в ден с ярко слънце.

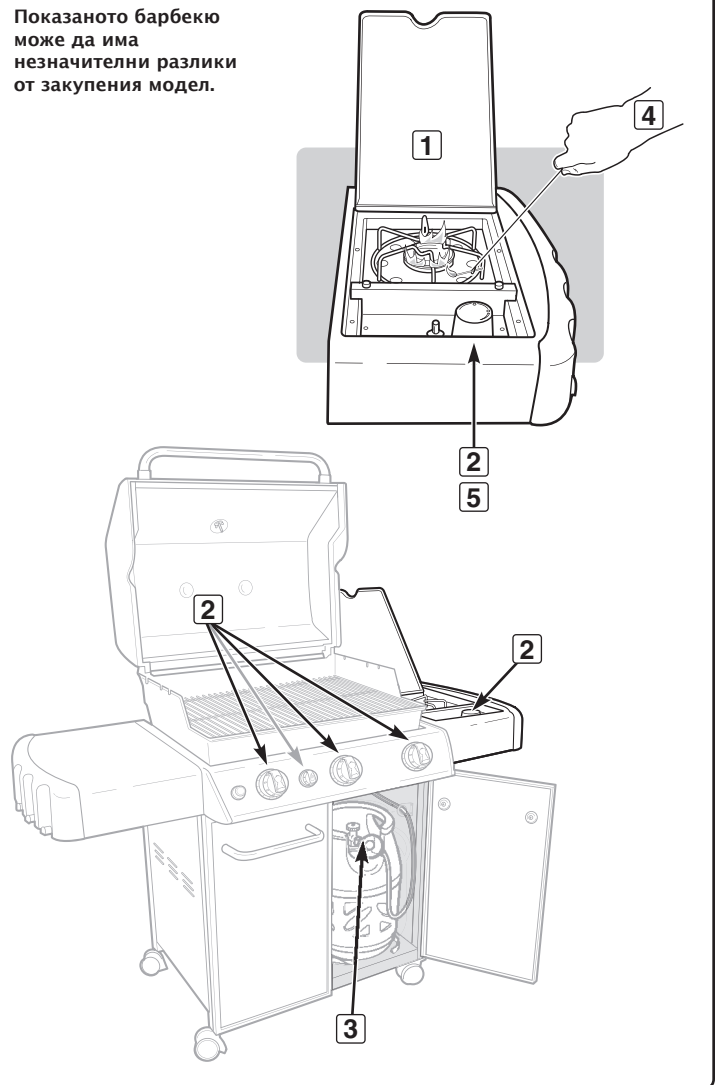
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако страничната горелка не се запали след пет секунди:

- a) Изключете контролния клапан на страничната горелка, основните горелки и подаването на газ при източника.
- b) Изчакайте пет минути да се изчисти газта, преди да опитате отново. ♦

### ЗА ДА ИЗГАСИТЕ

Натиснете и завъртете контролния бутон на страничната горелка до позиция OFF (Изкл.). Уверете се, че горелката е изключена и студена преди да затворите капака на страничната горелка. ♦

Показаното барбекю може да има незначителни разлики от закупения модел.



# ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

ПРОБЛЕМ	ПРОВЕРКА	РЕШЕНИЕ
Горелките горят с жълт или оранжев пламък, заедно с миризма на газ.	Проверете екраните паяк/насекомо за възможни препятствия. (блокиране на отвори.)	Почистете екраните паяк / насекомо. Вижте "ГОДИШН АПОДДРЪЖКА".
Симптоми: Горелките не се запалват. –или– Горелките имат малък трептящ пламък в положение HIGH (Силно). –или– Температурата на барбекюто достига едва 250° до 300° в положение HI (Силно). Някои държави имат регулатори с предпазно устройство за остатъчния поток на газ.	Предпазното устройство за остатъчния поток на газ, което е част от връзката на барбекюто към бутилката, може да се е задействало.	За да върнете предпазното устройство за остатъчния поток на газ в изходно положение, изключете всички контролни бутони на горелката и газовия клапан на бутилката. Разкачете регулатора от бутилката. Поставете контролните бутони на горелката на HI (Силно). Изчакайте най-малко 1 минута. Поставете контролните бутони на горелката на OFF (Изключено). Свържете отново регулатора към бутилката. Бавно включете клапана на цилиндъра. Вижте "ЗАПАЛВАНЕ НА ОСНОВНА ГОРЕЛКА".
Горелката не се пали или пламъкът е малък в позиция HI (Силно).	Дали пропан бутановото гориво е малко или липсва?	Заредете отново газовата бутилка.
	Дали маркучът за гориво е огънат или изкривен?	Изправете маркуча за гориво.
	Горелката запалва ли се с клечка?	Ако горелката се пали с кибритена клечка, някои от отворите на портите на горелката може да се запушат. Почистете горелките. Вижте "ПОДДРЪЖКА".
Горелката не се пали, когато натиснете запалителния бутон.	Уверете се, че има поток на газ към горелките като се опитате да запалите с кибритена клечка горелките. Вижте "РЪЧНО ЗАПАЛВАНЕ НА ОСНОВНА ГОРЕЛКА".	Ако запалването с клечка е успешно, проблемът трябва да се търси в системата за запалване. Вижте "РАБОТА С ЕЛЕКТРОННАТА СИСТЕМА ЗА ЗАПАЛВАНЕ".
	Има ли поставена нова батерия?	Уверете се, че батерията е в добро състояние и е поставена правилно. Вижте "ПРОВЕРКА НА ЕЛЕКТРОННИЯ ЗАПАЛИТЕЛ".
	Правилно ли са свързани проводниците със запалителния модул?	Уверете се дали всички проводници са правилно свързани с клемите на запалителната кутия. Вижте "РАБОТА С ЕЛЕКТРОННАТА СИСТЕМА ЗА ЗАПАЛВАНЕ".
	Има ли найлоново фолио около новата батерия?	Отстранете найлоновото фолио.
Появяват се искри: ⚠ <b>ВНИМАНИЕ: Не поставяйте алуминиево фолио в плъзгащата се табла за мазнина.</b>	Подгръвате ли предварително барбекюто по описания начин?	Всички горелки на СИЛНА степен за 10 до 15 минути за подгръване.
	Скарите за готвене, термоотражателите и гредите Flavorizer® много ли са покрити с изгоряла мазнина?	Почистете обстойно. Вижте "ПОЧИСТВАНЕ".
	Дали плъзгащата се табла за мазнина е замърсена и не позволява на мазнината да се оттича в тигана за събиране на мазнина?	Почистете плъзгащата се табла за мазнина.
Формата на пламъка на горелката е хаотична. Пламъкът е нисък, когато горелката е на HI (Силно). Пламъците не минават по цялата дължина на тръбата на горелката.	Горелките чисти ли са?	Почистете горелките. Вижте "ПОДДРЪЖКА".
Вътрешността на капака изглежда сякаш се "бели". (Прилича на обелване на боя).	Вътрешната страна на капака е с порцеланово покритие или от неръждаема стомана, не е боядисана. Той не може да се "бели". Това, което виждате, е спечена мазнина, която се е превърнала във въглен и се отслоява. <b>ТОВА НЕ Е ДЕФЕКТ.</b>	Почистете обстойно. Вижте "ПОЧИСТВАНЕ".
Вратите на шкафа не са подравнени.	Проверете щифта за регулиране отдолу на всяка врата.	Развийте регулиращата гайка/и. Плъзнете вратата/те докато се подравни. Затегнете гайката.
Ако проблемите не могат да бъдат отстранени с тези методи, свържете се с Търговския представител във Вашия регион, като използвате информацията за контакт на нашия уебсайт. Влезте на <a href="http://www.weber.com">www.weber.com</a> ®.		

# ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ НА СТРАНИЧНА ГОРЕЛКА

ПРОБЛЕМ	ПРОВЕРКА	РЕШЕНИЕ
Страничната горелка не се запалва. Някои държави имат регулатори с предпазно устройство за остатъчния поток на газ.	Изключено ли е подаването на газ? Предпазното устройство за остатъчния поток на газ, което е част от връзката на барбекюто към бутилката, може да се е задействало.	Включете подаването на газ. За да върнете предпазното устройство за остатъчния поток на газ в изходно положение, изключете всички контролни бутони на горелката и газовия клапан на бутилката. Разкачете регулатора от бутилката. Поставете контролните бутони на горелката на START/HI (Старт/Силно). Изчакайте най-малко една минута. Поставете контролните бутони на горелката на OFF (Изключено). Свържете отново регулатора към бутилката. Бавно включете клапана на цилиндъра. Вижте "ЗАПАЛВАНЕ НА СТРАНИЧНА ГОРЕЛКА".
Пламъкът е малък в положение HI (Силно).	Дали маркучът за гориво е огънат или изкривен?	Изправете маркуча.
Бутонът за запалване не работи.	Горелката запалва ли се с клечка?	Ако горелката се запалва с кибритена клечка, проверете запалителя. Вижте "ПОДДРЪЖКА НА СТРАНИЧНА ГОРЕЛКА".
Ако проблемите не могат да бъдат отстранени с тези методи, свържете се с Търговския представител във Вашия регион, като използвате информацията за контакт на нашия уебсайт. Влезте на <a href="http://www.weber.com">www.weber.com</a> .		

## ПОДДРЪЖКА

### ПОЧИСТВАНЕ

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Изключете газовото барбекю Weber® и изчакайте да се охлади преди почистване.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Не почиствайте гредите Flavorizer® или скарите за готвене в самопочистваща се фурна.

Външни повърхности – Използвайте топла сапунена вода, за да почистите, след това изплакнете с вода.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Не използвайте почистващи препарати за печка, абразивни почистващи препарати (за почистване на кухня), препарати с цитрусови продукти или абразивни почистващи кърпи за чистене на повърхности на барбекюто или количката.

Плъзгаща се табла за мазнина – Отстранете излишната мазнина, след това измийте с топла сапунена вода и изплакнете.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Не поставяйте алуминиево фолио в плъзгащата се табла за мазнина.

Греди Flavorizer® и скари за готвене – Почиствайте с подходяща телена четка от неръждаема стомана. При необходимост, свалете от барбекюто и измийте с топла сапунена вода, след което изплакнете с вода, както е необходимо.

За налични резервни скари за готвене и греди Flavorizer® се свържете с Търговския представител във Вашия регион, като използвате информацията за контакт на нашия уебсайт. Влезте на [www.weber.com](http://www.weber.com).

Тиган за събиране на мазнина – Налични са табели от фолио за еднократна употреба или Вие можете да сложите алуминиево фолио в тигана за събиране на мазнина. За да почистите тигана за събиране на мазнина, измийте с топла сапунена вода и изплакнете.

Термометър – Изтрийте с топла сапунена вода; почистете с твърда пластмасова четка.

Кутия за готвене – Изчеткайте всякакви остатъци от тръбите на горелката. НЕ УГОЛЕМЯВАЙТЕ ПОРТОВЕТЕ НА ГОРЕЛКАТА (ОТВОРИТЕ). Измийте вътрешността на кутията за готвене с топла сапунена вода и изплакнете.

Вътрешна страна на капака – Докато капакът е топъл, избършете вътрешността с хартиена кърпа, за да предотвратите натрупване на мазнина. Натрупаната на снежинки мазнина прилича на пръски боя.

Повърхности от неръждаема стомана – Измийте с мека кърпа и разтвор с вода и сапун. Четкайте внимателно, като зърната са в посока на неръждаемата стомана.

Не използвайте почистващи препарати, съдържащи киселина, минерален спирт или фенилендиметилен. Изплакнете добре след почистване. ♦

### ПРЕДПАЗВАНЕ НА НЕРЪЖДАЕМАТА СТОМАНА

Вашето барбекю или неговият шкаф, капак, контролно табло и рафтове може да са направени от неръждаема стомана. По лесен начин можете да поддържате външния вид на неръждаемата стомана. Почистете я със сапун и вода, изплакнете я с чиста вода и я подсушете. За твърди частици може да се използва неметална четка.

- ⚠ **ВАЖНО:** Не използвайте телена четка или абразивни почистващи препарати върху повърхности от неръждаема стомана на Вашето барбекю, тъй като това може да причини драскотини.
- ⚠ **ВАЖНО:** При почистване на повърхности, се уверете че триете в посока на зърното, за да запазите вида на неръждаемата стомана. ♦

### ЕКРАНИ ПАЯК/НАСЕКОМО НА WEBER® ЕКРАНИ ПАЯК/НАСЕКОМО

Вашето газово барбекю Weber®, както всеки външен газов уред, е цел за паяци и други насекоми. Могат да гнездят във вентури частта (1) на тръбите на горелките. Това блокира нормалния поток на газ и може да причини обратен поток на газта извън отвора на въздуха за запалване. Това може да доведе до пожар във и около отворите на въздуха за запалване под контролното табло, който да причини сериозни повреди на Вашето барбекю.

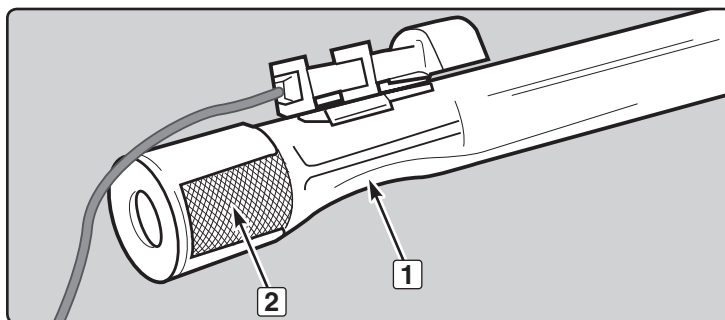
Отворът на въздуха за запалване на тръбата на горелката е оборудван с екран от неръждаема стомана (2) за предотвратяване достъпа на паяци и други насекоми в тръбите на горелката през отворите на въздуха за запалване.

Препоръчваме да проверявате екраните паяк/насекомо поне веднъж годишно. (Вижте "ГОДИШН АПОДДРЪЖКА"). Също проверявайте и почиствайте екраните паяк/насекомо, ако някога се появи някой от следните симптоми:

- A) Миризмата на газ, заедно с пламъците на горелката, изглеждащи жълти и бавни.
- B) Барбекюто не достига температурата.
- C) Барбекюто се нагрява неравномерно.
- D) Една или повече от горелките не се запалват.

### ⚠ ОПАСНОСТ

Ако не коригирате гореупоменатите симптоми, може да предизвикате пожар, който може да причини сериозна телесна повреда или смърт и повреда на собственост. ♦



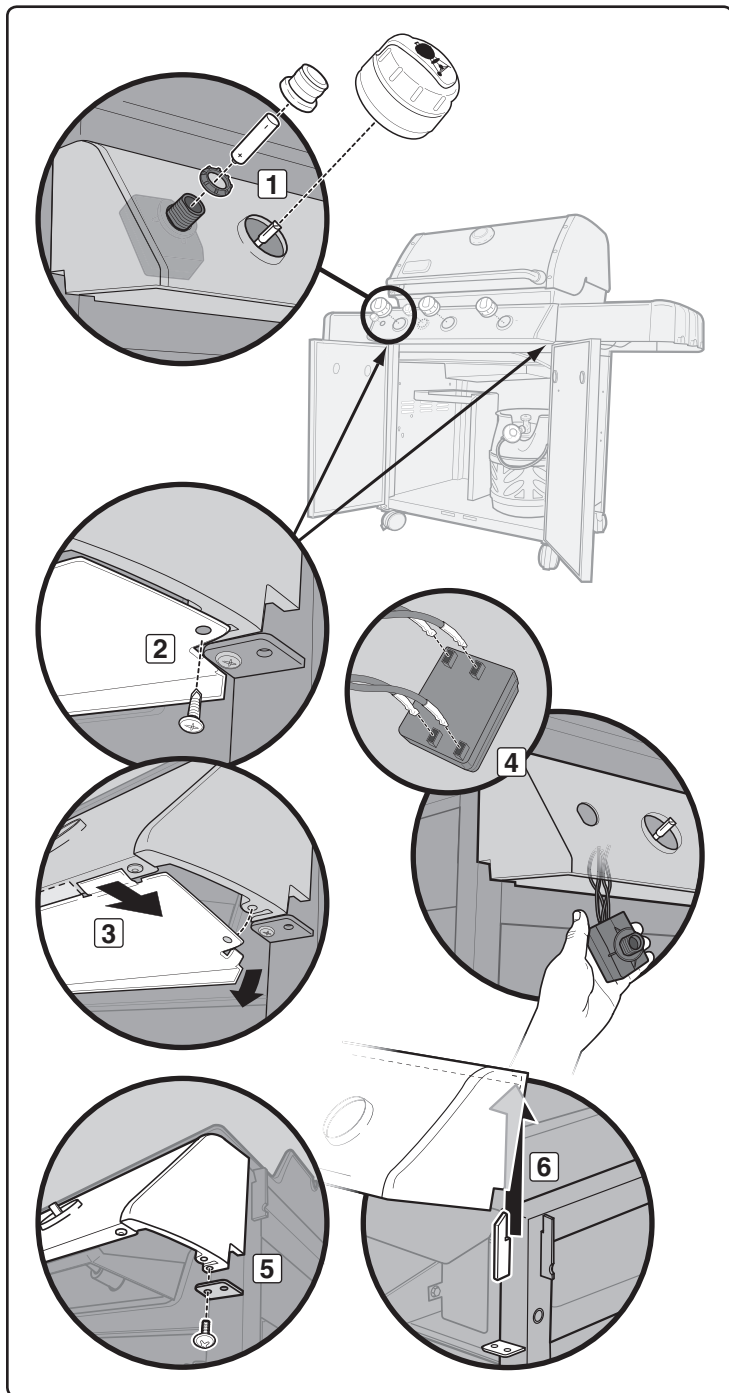
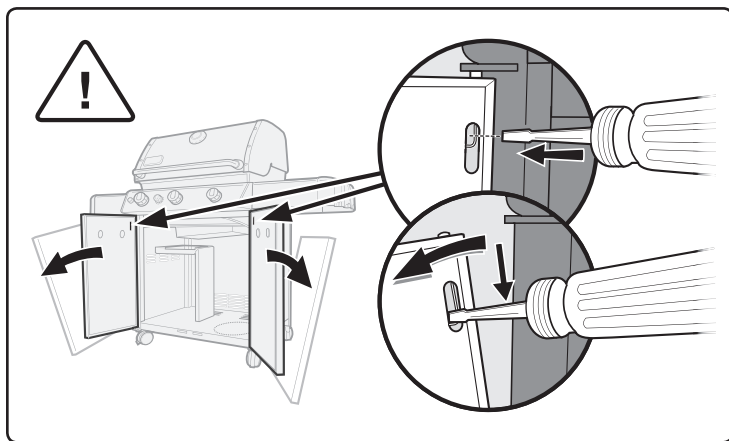
## ПОЧИСТВАНЕ ИЛИ СМЯНА НА ТРЪБИ НА ГОРЕЛКА

Ще Ви трябват: Кръстата и плоска отвертка.

- A) Вашето газово барбекю Weber® трябва да е изключено и студено.
- B) Изключете газта при източника.
- C) Демонтирайте компонентите на кутията за готвене – рафта за подгръване, скарите и гредите Flavorizer®. (Не е необходим демонтаж на топлоразпределителните плочи.)

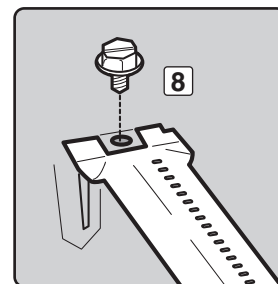
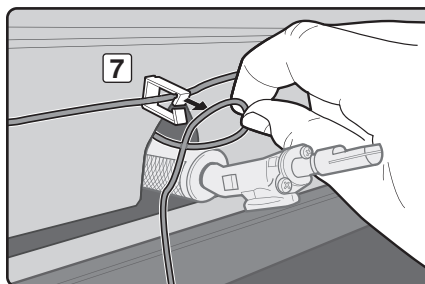
### Демонтаж на контролното табло

- D) За демонтаж на контролното табло:
  - a) Демонтирайте контролните бутони, бутона за запалване, пристягащата гайка на запалителя и батерията (1).
  - b) Демонтирайте винтовете от ветроотражателя (2), който се намира под контролното табло с кръстатата отвертка.
  - c) Наклонете края на ветроотражателя надолу и плъзнете навън, за да го демонтирате (3).
  - d) Демонтирайте запалителния модул от контролното табло (4) и демонтирайте и четирите проводника от модула.
  - e) Демонтирайте винтовете от долната страна на контролното табло с кръстатата отвертка (5).
  - f) Повдигнете леко нагоре контролното табло, наклонете предния ръб и внимателно повдигнете нагоре и навън (6).



## Демонтаж на тръба на горелка

- Е) За демонтаж на тръба(и) на горелката:
- Демонтирайте проводника(ците) на запалителя от щипката(те) на запалителя (7).
  - Демонтирайте винтовете, които придържат тръбата на горелката към кутията за готвене като използвате плоска отвертка (8).
  - Издърпайте тръбата на горелката (това включва и запалителя) нагоре и извън кутията за готвене (9).  
Забележка: Моделите 310/320 имат допълнителен заземителен проводник, прикрепен към тръбата на средната горелка (10).



## Почистване на тръба на горелка

- Ф) За почистване на тръба(и) на горелката:
- Разгледайте вътрешността на всяка горелка с фенерче (11).
  - Почистете вътрешността на горелките с тел (12) (изправена закачалка ще свърши работа).
  - Проверете и почистете отвора на въздушния клапан в краищата на горелките. Проверете и почистете отворите на клапаните в основите им. Използвайте телена четка, за да почистите външната част на горелките (13). Това е за да се уверите, че всички портове на горелката са напълно отворени.

**⚠ ВНИМАНИЕ: Не уголемявайте портовете на горелката, когато я почиствате.**

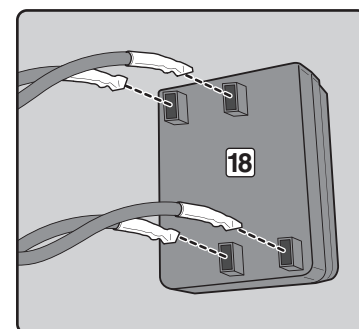
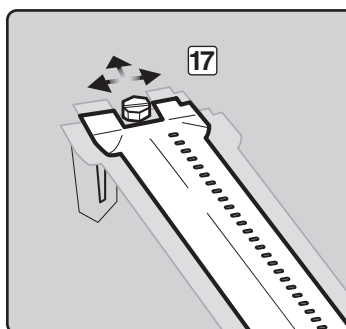
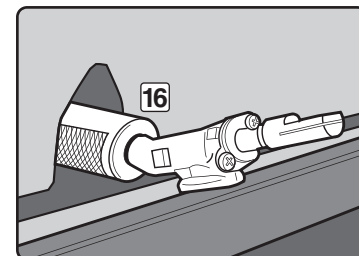
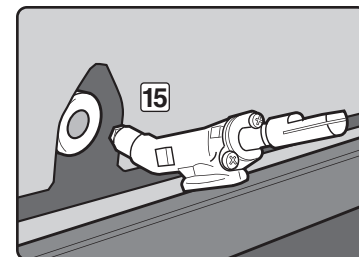
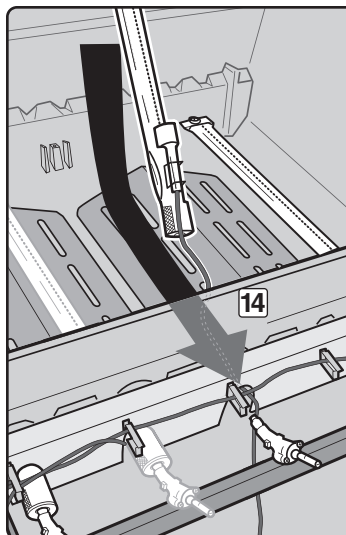
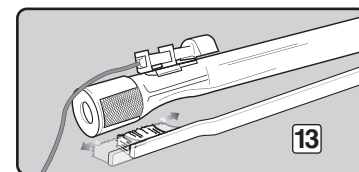
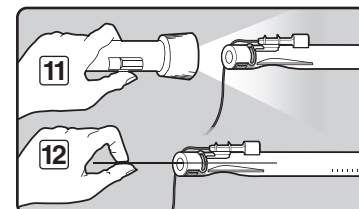
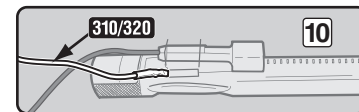
## Повторен монтаж на тръба на горелка

- Г) За повторен монтаж на тръби на горелката:
- Плъзнете тръбата на горелката и проводника на запалителя през отвора в кутията за готвене (14). Вижте "РАБОТА С ЕЛЕКТРОННАТА СИСТЕМА ЗА ЗАПАЛВАНЕ" за правилното положение на горелката.
  - Подравнете тръбата на горелката с клапана.
- ⚠ ВНИМАНИЕ: Отворите на горелката (15) трябва да се поставят правилно над отворите на клапана (16).**
- Монтирайте отново винтовете, които придържат тръбата на горелката към кутията за готвене като използвате плоска отвертка. Тръбата на горелката може да изглежда разхлабена (17), когато винтът е поставен наравно. Това е нормално.
  - Прокарайте обратно проводниците през щипките на запалителя. За справка вижте фигура (7).

**⚠ ВНИМАНИЕ: Всички проводници трябва да бъдат правилно прокарани през щипките за проводниците.**

- Прикрепете проводниците към модула като следвате цифровата/цветната маркировка (18). Вижте "РАБОТА С ЕЛЕКТРОННАТА СИСТЕМА ЗА ЗАПАЛВАНЕ" за правилното прикрепване на проводниците.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че всички части са сглобени и че монтажните детайли са добре затегнати преди да работите с барбекюто. Вашите действия, ако не спазите предупрежденията за този продукт, могат да причинят пожар, експлозия или конструктивна неизправност, водещи до сериозни лични наранявания или смърт и повреда на собственост. ♦**



# ПОДДРЪЖКА

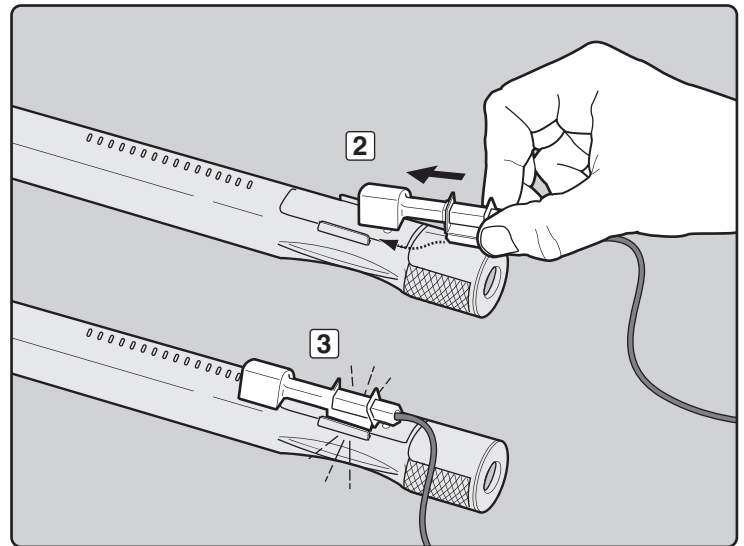
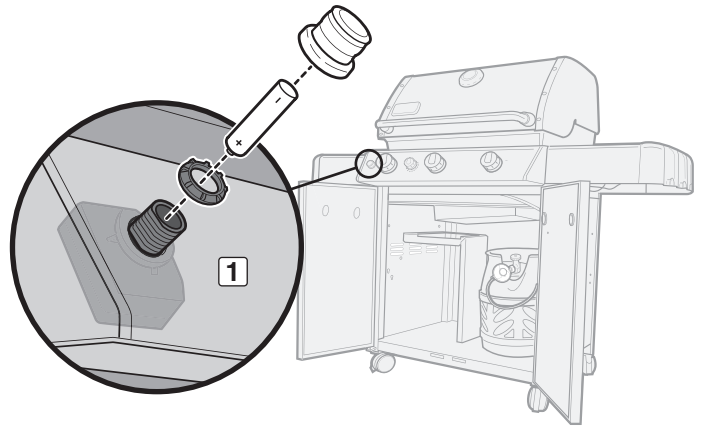
## РАБОТА НА ЕЛЕКТРОННАТА СИСТЕМА ЗА ЗАПАЛВАНЕ

Ако електронната система за запалване не успее да запали барбекюто се уверете, че има газов поток като се опитате да запалите горелките с кибритена клечка. Вижте "РЪЧНО ЗАПАЛВАНЕ НА ОСНОВНА ГОРЕЛКА". Ако запалването с клечка е успешно, проблемът трябва да се търси в електронното запалване.

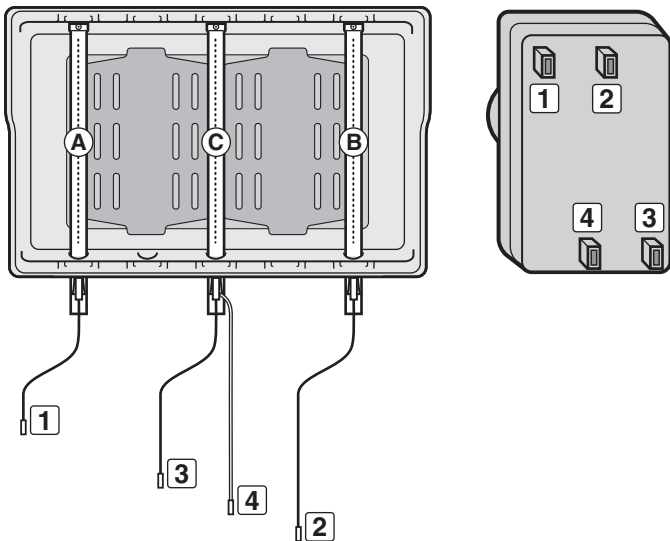
**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Всички контролни бутони за газта и хранващи клапани трябва да бъдат в положение OFF (Изключено).

- Уверете се, че батерията тип AA (само алкална) е в добро състояние и че е поставена правилно (1). Някои батерии са обвити с найлоново защитно фолио. Това фолио трябва да се отстрани. Не бъркайте това фолио с етикета на батерията.
- Уверете се, че проводниците за запалване са правилно прикрепени към запалителния модул. Вижте "СХЕМА НА ПРОВОДНИЦИТЕ ЗА ЗАПАЛИТЕЛНИЯ МОДУЛ" по-долу.
- Уверете се дали керамичният запалител е правилно поставен към запалителния канал на тръбата на горелката (2). Ако е правилно поставен, ще чуете прищракване (3).
- Уверете се, че бутонът за електронно запалване работи, като слушате и се оглеждате за искри в горелката.

Ако системата за електронно запалване продължава да не пали, свържете се с Търговския представител във Вашия регион, като използвате информацията за контакт на нашия уебсайт. Влезте на [www.weber.com](http://www.weber.com). ♦

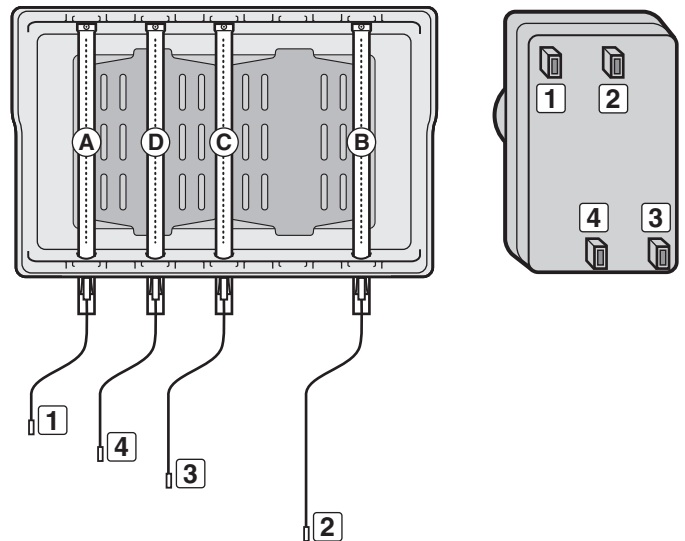


**СХЕМА НА ПРОВОДНИЦИТЕ ЗА ЗАПАЛИТЕЛНИЯ МОДУЛ 310/320**



Цвят на извод на проводник и на клемата	Тръба на горелка
Черен (1)	Лява горелка (А)
Жълт (2)	Дясна горелка (В)
Син (3)	Средна горелка (С)
Зелен (Маса) (4)	Средна горелка (С)

**СХЕМА НА ПРОВОДНИЦИТЕ ЗА ЗАПАЛИТЕЛНИЯ МОДУЛ 330**



Цвят на извод на проводник и на клемата	Тръба на горелка
Черен (1)	Лява горелка (А)
Жълт (2)	Дясна горелка (В)
Син (3)	Средна горелка (С)
Зелен (4)	Горелка за обгаряне (D)



## ПОДДРЪЖКА НА СТРАНИЧНА ГОРЕЛКА

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Всички контролни бутони за газта и захранващи клапани трябва да бъдат в положение OFF (Изключено).

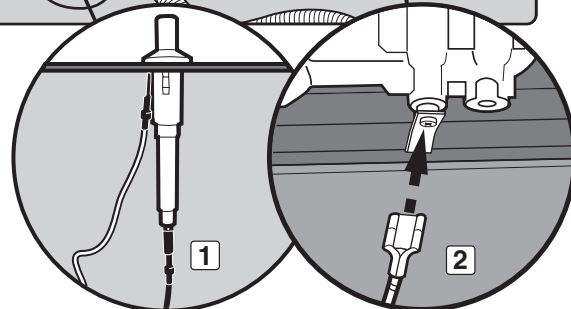
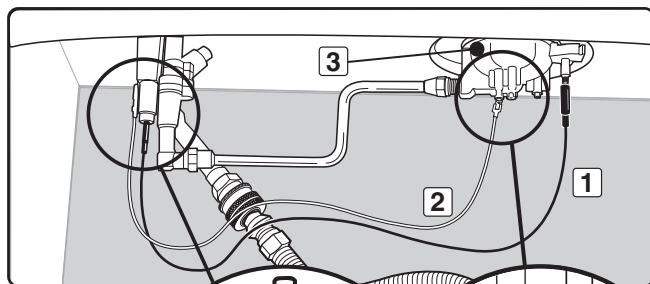
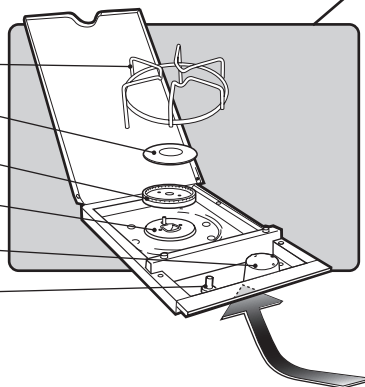
Уверете се, че черният проводник е свързан между запалителя и електрода.

Уверете се, че белият проводник е свързан между запалителя и заземителната щипка.

Искрата трябва да бъде със синьо-бял цвят, а не жълт.

- A) Проводник на запалител (1)
- B) Заземителен проводник (2)
- C) Горелка (3) ♦

Скара на странична горелка  
Капачка на странична горелка  
Глава и пръстен на странична горелка  
Запалителен електрод  
Контролен бутон  
Запалител



## ГОДИШНА ПОДДРЪЖКА

### Проверка и почистване на екрани паяк/насекомо

За проверка на екрани паяк/насекомо, демонтирайте контролното табло. Ако има прах или мръсотия по екраните, свалете горелката, за да почистите екраните.

Изчеткайте екраните паяк/насекомо леко с мека четка (напр. стара четка за зъби).

**⚠ ВНИМАНИЕ:** Не почиствайте екраните паяк/насекомо с твърди или остри инструменти. Не изваждайте екраните паяк/насекомо или уголемявайте отворите им.

Леко почукайте по горелката, за да извадите праха и мръсотията от тръбата на горелката. След като екраните паяк/насекомо са почистени, сменете горелките.

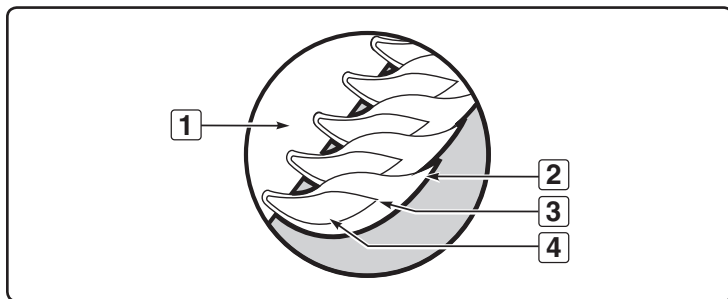
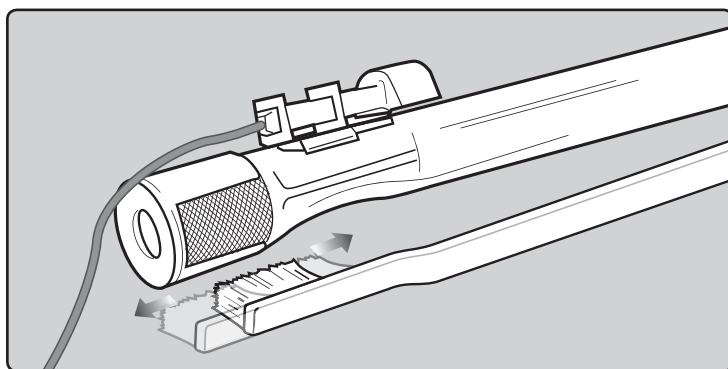
Ако екранът паяк/насекомо се повреди или не може да се почисти, свържете се с Търговски представител във Вашия регион, като използвате информацията за контакт на нашия уебсайт. Влезте на [www.weber.com](http://www.weber.com)®.

### Форма на пламъка на главната горелка

Горелките на газовото барбекю Weber® са фабрично настроени на правилната смес между въздух и газ. Показана е правилната форма на пламъка.

- A) Тръба на горелката (1)
- B) Понякога се отклонява, просветва в жълто (2)
- C) Светлосин (3)
- D) Тъмносин (4)

Ако пламъците не изглеждат еднакви в цялата тръба на горелката, следвайте процедурите за почистването ѝ. ♦



**⚠ ВНИМАНИЕ: Този продукт е тестван за безопасност и сертифициран за употреба само в определена държава. Вижте зададените държави, които се намират отвън на кутията.**

Тези части могат да бъдат компоненти, пренасящи или изгарящи газ. Моля свържете се с Weber-Stephen Products Co., Търговски отдел, за информацията относно оригинални Weber-Stephen Products Co. резервни части.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не се опитвайте да правите поправки на компоненти, пренасящи или изгарящи газ, без да се свържете с Weber-Stephen Products Co., Търговски отдел. Вашите действия, ако не спазите предупрежденията за този продукт, могат да причинят пожар или експлозия, водещи до сериозни лични наранявания или смърт и повреда на собственост.**



Този символ сочи, че продуктът не може да се изхвърля с битовия боклук. За инструкции относно правилното изхвърляне на този продукт в Европа, моля посетете [www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup> и се свържете с вносителя за вашата страна. Ако нямате интернет достъп, свържете се с Вашия доставчик за името, адреса и телефонния номер на вносителя.

Когато решите да изхвърлите вашето барбекю, всички електрически компоненти (напр. електромотора за грила, батерии, модул за запалване, осветление на дръжките) трябва да се свалят и изхвърлят правилно, съгласно WEEE. Те трябва да се изхвърлят отделно от барбекюто.

#### WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GMBH

Maria-Theresia-Straße 51  
4600 Wels  
AUSTRIA  
PH: +43.7242.890 135.0  
Main Fax: +43.7242.890 135.45  
info-at@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN PRODUCTS

Chaussee de Waterloo 200 Bte 3  
Waterloosesteenweg 200 Bus 3  
1640 St. Genesius Rode  
BELGIUM  
PH: 32.2.359.98.10

#### GRAHAM SA/ NV

Parc Industriel 21  
1440 Wauthier-Braine  
BELGIUM  
PH: 32.2.367.1611

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

U Hajovny 246  
25243 Píunovice  
CZECH REPUBLIC  
PH: +42.267.312.973  
Main Fax: +42.267.750.897  
info-cz@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN NORDIC

Boegildsmindevej 23B  
9400 Noerresundby  
Denmark  
PH: 45.99.36.30.10

#### WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ  
P.O. Box 10559, UAE  
PH: +971 4 360 9256  
Fax: +971 4 421 5263  
ASJensen@weberstephen.ae

#### WEBER-STEPHEN FRANCE SARL

Parc d'activité des Bellevues  
Le Hyde Park Immeuble "Le Picadilly"  
16 Allée Rosa Luxembourg  
95610 Ergany sur Oise  
FRANCE  
PH: 33.1.39.09.9000

#### WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GMBH

Rheinstraße 194  
55128 Ingelheim  
GERMANY  
PH: +49.6132.8999.0  
Main Fax: +49.6132.8999.69  
info-de@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN HOLLAND B.V.

Tsjükemarwei 12  
8521 NA Sint Nicolaasga  
Postbus 18  
8520 AA Sint Nicolaasga  
HOLLAND  
PH: +31.513.4333.22  
Main Fax: +31.513.4333.23  
info@weberbarbecues.nl

#### JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H  
1-104 Reykjavik  
ICELAND  
PH: 354.58.58.900

#### D&S IMPORTS

14 Shenkar Street  
Petach, Tikva 49001  
ISRAEL  
PH: 972.392.41119

#### MAGI & CO P.S.C.L. SIGNORI DEL BARBECUE

Via Masetti 14  
40033 Casalecchio di Reno  
Bologna  
ITALY  
PH: 39.051.613.3257

#### WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Minerska 29 lok. 1  
04-506 Warszawa  
POLSKA  
PH: +48.22.392.04.69  
Main Fax: +48.22.397.70.52  
info-pl@weberstephen.com

#### GALACTEX OURDOOR (PTY) LTD.

141-142 Hertz Draai  
Meadowdale, Edenvale  
Gauteng, SOUTH AFRICA  
PH: 27.11.454.2369

#### WEBER-STEPHEN IBERICA, S.R.L.

Av. Alcalde Barnils 64-68  
Edificio A, 3<sup>o</sup> 2<sup>o</sup>, 08190  
Sant Cugat del Vallés  
Barcelona  
SPAIN  
PH: 00.34.935.844.055

#### WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GMBH

Talackerstr. 89a  
8404 Winterthur  
Switzerland  
PH: +41.52.24402.50  
Main Fax: +41.52.24402.59  
info-ch@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN PRODUCTS – NORTHERN EUROPE REGION

The Four Columns  
Broughton Hall Business Park  
Skipton  
North Yorkshire  
BD23 3AE  
United Kingdom  
PH: 44.1756.692600

#### WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.

200 East Daniels Road  
Palatine, IL 60067-6266  
USA  
PH: 847.934.5700

#### WEBER – STEPHEN Vostok LTD<sup>®</sup>

119270, office 105,  
2/4 building 3, Luzhnetskaya  
naberezhnaya Moscow  
PH: +7 495 973 16 49  
Main Fax: +7 95 336 31 11  
info-ru@weberstephen.com

#### WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

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

#### RÖSLER SLOVENIJA - MATIC STROPNIK

Rajšpova ul.22, 2250 Ptuj, SLO  
SLOVENIA/CROATIA  
PH: +386 2 749 38 62

For Republic of Ireland please contact:

Weber-Stephen Products - Northern Europe Region

For other Eastern Europe countries,

TURKEY, GREECE please contact:  
Weber-Stephen Deutschland GmbH.,  
info-de@weberstephen.com

For Baltic States please contact:

Weber-Stephen Nordic.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.

[www.weber.com](http://www.weber.com)<sup>®</sup>