

# GENESIS II

## LX

E-240™ GBS™ · E-340™ GBS™ · E-440™ GBS™ · E-640™ GBS™  
S-240™ GBS™ · S-340™ GBS™ · S-440™ GBS™ · S-640™ GBS™

### LPG BENUTZERHANDBUCH

# LET'S GRILL



- **Grillfreude freischalten:** Registriere deinen Gasgrill Genesis® II LX und erhalte ausgewählte Inhalte, die dich zum ultimativen Grillhelden machen.

Die Registrierung ist ganz einfach. Du musst lediglich ein paar kurze Fragen beantworten. Aktiviere deine eindeutige WeberID in weniger als zwei Minuten und erhalte erstklassiges Grillwissen und Anleitung von Weber – ein Leben lang. So werden dir nie die Ideen ausgehen.



TELEFON



MOBIL



E-MAIL



ONLINE



FÜRS LEBEN

Bewahre dieses Benutzerhandbuch bitte zur weiteren Verwendung auf. Lies das Handbuch bitte aufmerksam durch. Falls du Fragen hast, kontaktiere uns noch heute – die Kontaktinformationen findest du auf der Rückseite dieses Handbuchs.

# Willkommen IN DER WELT VON WEBER

Wir freuen uns, dass wir dich auf deiner Reise ins Grillglück begleiten dürfen. Nimm dir bitte einen Moment Zeit, um dieses Benutzerhandbuch durchzulesen. So ist dein Grill im Handumdrehen bereit. Wir möchten dich gern über die gesamte Lebensdauer deines Grills begleiten. Nimm dir daher bitte einen Moment Zeit, um deinen Grill zu registrieren. Wir werden deine persönlichen Informationen niemals verkaufen oder dich mit überflüssigen E-Mails überfluten – versprochen! Stattdessen werden wir dir immer zur Seite stehen. Bei jedem einzelnen Schritt. Wenn du dich bei der Registrierung für deine WeberID anmeldest, stellen wir dir spezielle Inhalte zum Thema Grillen zur Verfügung.

Du erreichst uns online, per Telefon und auf vielen anderen Wegen.

Vielen Dank, dass du dich für Weber entschieden hast. Wir freuen uns, dass du da bist.



## Wichtige Sicherheitsinformation

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

- ⚠ **GEFAHR:** Weist auf eine gefährliche Situation hin, die – falls sie nicht verhindert wird – **zu Todesfällen oder schweren Verletzungen führen wird.**
- ⚠ **WARNUNG:** Weist auf eine gefährliche Situation hin, die – falls sie nicht verhindert wird – **zu Todesfällen oder schweren Verletzungen führen kann.**
- ⚠ **VORSICHT:** Weist auf eine gefährliche Situation hin, die – falls sie nicht verhindert wird – **zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann.**

### ⚠ GEFAHR

Wenn du Gas riechst:

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

**NUR IM FREIEN VERWENDEN.**

**LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR INBETRIEBNAHME DES GERÄTES.**

### ⚠ WARNUNG

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

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

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



**CE:845CR-0059**  
ID: 0845



## Installation und Montage

- △ **GEFAHR:** Dieser Grill ist nicht für den Einbau in oder auf Wohnwagen oder Booten geeignet.
- △ **WARNUNG:** Verwende diesen Grill nur dann, wenn sich sämtliche Teile an ihrem Platz befinden und der Grill ordnungsgemäß und in Übereinstimmung mit der Montageanleitung montiert wurde.
- △ **WARNUNG:** Baue dieses Modell des Grills NICHT in eine integrierte oder Einschubkonstruktion ein.
- △ **WARNUNG:** Das Gerät nicht verändern! Flüssigpropangas (LPG) ist kein Erdgas. Die Umstellung auf oder die versuchte Verwendung von Erdgas in einer Flüssigpropangaseinheit oder umgekehrt ist nicht sicher und führt zum Verlust der Garantieansprüche.
- Sämtliche vom Hersteller versiegelten Teile dürfen NICHT durch den Verbraucher modifiziert werden.

## Bedienung

- △ **GEFAHR:** Verwende den Grill ausschließlich im Freien in einem gut belüfteten Bereich. Verwende den Grill NICHT in Garagen, Gebäuden, überdachten Durchgängen, Zelten, anderen geschlossenen Bereich oder unter brennbaren Konstruktionen.
- △ **GEFAHR:** Verwende den Grill NICHT in einem Fahrzeug oder im Kofferraum bzw. auf der Ladefläche eines Fahrzeugs. Dies betrifft insbesondere, aber nicht ausschließlich Pkws, Lkws, Kombis, Minivans, SUVs, Wohnwagen und Boote.
- △ **GEFAHR:** Bei Betrieb des Grills dürfen sich in einem Umkreis von 61 cm des Grills keine brennbaren Materialien befinden. Dieser Abstand gilt für alle äußeren Kanten des Grills.
- △ **GEFAHR:** Im Grillbereich dürfen keine entflammaren Gase und Flüssigkeiten (z. B. Benzin, Alkohol usw.) oder sonstige brennbare Materialien vorhanden sein.
- △ **GEFAHR:** Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- △ **GEFAHR:** Lege die Grillabdeckung oder sonstige brennbare Materialien NICHT auf den Grill oder in den Stauraum unter dem Grill, solange dieser in Betrieb oder noch heiß ist.
- △ **GEFAHR:** Schalte bei einem Fettbrand sofort sämtliche Brenner aus und lasse den Deckel geschlossen, bis das Feuer erloschen ist.
- △ **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.
- △ **WARNUNG:** Das Konsumieren von Alkohol, verschreibungspflichtigen und nichtverschreibungspflichtigen Arzneimitteln oder illegalen Drogen kann sich negativ auf die Fähigkeit des Verbrauchers auswirken, den Grill ordnungsgemäß und sicher zu montieren, zu bewegen, zu lagern oder zu bedienen.
- △ **WARNUNG:** Lasse den Grill während des Vorheizens oder des Grillens niemals unbeaufsichtigt. Beim Umgang mit diesem Grill ist stets Vorsicht geboten. Die gesamte Grillkammer heizt sich während des Gebrauchs auf.
- △ **WARNUNG:** Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen.
- △ **WARNUNG:** Halte elektrische Leitungen und den Gasschlauch von beheizten Flächen fern.
- △ **VORSICHT:** Die Sicherheit des Produkts wurde geprüft. Das Produkt verfügt nur über ein Gebrauchszertifikat für ein bestimmtes Land. Bitte beachte die Länderkennzeichnung auf der Außenseite des Kartons.
- Dieser Grill ist NICHT für die Verwendung von Holzkohle, Briketts oder Lavasteinen geeignet.

## Lagerung und/oder Nichtgebrauch

- △ **WARNUNG:** Nach Gebrauch das Schließventil der Gasflasche schließen.
- △ **WARNUNG:** Flüssigpropangas-Flaschen müssen draußen und außer Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Sie dürfen NICHT in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen aufbewahrt werden.
- △ **WARNUNG:** Prüfe den Grill nach längerer Lagerung oder längerem Nichtgebrauch vor der Benutzung auf Gaslecks und auf Verstopfung des Brenners.
- Der Grill darf nur dann in einem Gebäude gelagert werden, wenn die Flüssigpropangas-Flasche vom Grill getrennt und entfernt wurde.

## INHALTSVERZEICHNIS

- 2 Willkommen bei Weber  
Wichtige Sicherheitsinformation
- 4 Produktmerkmale und -funktionen  
Das Grillsystem GS4™  
Genesis® II LX – Merkmale und Funktionen
- 6 Tipps und Hinweise  
Die Hitze – direkt oder indirekt  
Dos and Don'ts des Grillens
- 8 Das Weber-Versprechen  
Garantie
- 9 Erste Schritte  
Wichtige Informationen zu Flüssigpropangas- & Gasanschlüssen  
Anschließen der Flüssigpropangas-Flasche & Leckageprüfung  
Genesis® II LX – Größen der Brenneröffnungen & Verbrauchsdaten
- 13 Bedienung  
Beim allerersten Grillen  
Bei jedem Grillen  
Entzünden der Hauptbrenner  
Entzünden des Seitenbrenners  
Grillen bei Nacht
- 16 Produktpflege  
Reinigung und Wartung
- 18 Fehlerbehebung
- 22 Grillführer

**IMMER  
AUF DEM  
NEUESTEN  
STAND**

Die aktuellste Version  
dieses Benutzerhandbuchs  
ist online verfügbar.

# DAS GRILLSYSTEM GS4™

Das Hochleistungsgrillsystem GS4™ setzt neue Standards für Grillgourmets und befördert die Gasgrillserien Genesis® II und Genesis® II LX in eine Klasse für sich. Diesem innovativen Grillsystem liegen mehr als 30 Jahre Grillerfahrung, kulinarische Kompetenz und, was am wichtigsten ist, die Wünsche und Bedürfnisse der Menschen zugrunde, auf die es ankommt – die Grillfans.

Jeder einzelne Bestandteil des GS4™ wurde speziell mit Blick auf die Benutzerfreundlichkeit entwickelt, damit Sie von einer unübertroffenen Grillerfahrung profitieren können. Es verspricht Brenner, die sich jedes Mal präzise entzünden, mit Raucharoma durchzogenes Grillgut, das überall auf dem Grillrost gleichmäßig durchgart, sowie eine mühelose Reinigung. So kannst du dich auf das Wesentliche konzentrieren – Menschen um den Grill zu versammeln.

Das Grillsystem GS4™ umfasst vier Hauptkomponenten: Das elektronische Zündsystem E2i™, die Hochleistungsbrenner, die Flavorizer™ Bars und das Fettaufangsystem. Diese Komponenten sorgen dafür, dass sich jeder Aspekt deiner Grillerfahrung einfach und reibungslos gestaltet: angefangen beim Entzünden der Brenner bis hin zur allgemeinen Instandhaltung deines Grills. Gemeinsam bilden sie das leistungsstärkste Grillsystem, das in jedem Modell der Grillserien Genesis® II und Genesis® II LX zum Einsatz kommt.



## 1 Elektronisches Zündsystem E2i™

Das elektronische Zündsystem E2i™ ist so konstruiert, dass es jedes Mal zündet. Mit der Sicherheit unserer großzügigen Garantie kannst du dich darauf verlassen, dass dein Grill in kürzester Zeit bereit ist – und zwar jedes Mal.

## 2 Hochleistungsbrenner

Die einzigartige, zugespitzte Form der Brenner sorgt für einen kontinuierlichen Gasstrom von vorn nach hinten. So wird eine optimale Wärmeverteilung garantiert, wodurch das Grillgut überall auf dem Grillrost gleichmäßig durchgart.

## 3 Flavorizer™ Bars

Die klassischen Flavorizer™ Bars von Weber® besitzen genau die richtige Form, um die herabtropfenden Säfte aufzufangen. Wenn die Säfte auf den Aromaschienen verdampfen, verleihen sie dem Grillgut ein unwiderstehliches Raucharoma. Alle Säfte, die nicht verdampft werden, folgen der Neigung der Schienen und werden so von den Brennern weg in das Fettaufangsystem geleitet.

## 4 Fettaufangsystem

Das Fettaufangsystem sorgt für ein müheloses Entfernen des Fetts und verringert gleichzeitig das Risiko für Stichflammen. Die Säfte, die nicht von den Flavorizer™ Bars verdampft werden, fließen von den Brennern weg in eine Einweg-Tropfschale, die sich in der Auffangschale unter der Grillkammer befindet. Bei Bedarf kannst du die Auffangschale einfach herausnehmen und die Einweg-Tropfschale austauschen.



# Genesis® II LX – MERKMALE UND FUNKTIONEN

Produktmerkmale und -funktionen



## A Seitentische mit integriertem Besteckhalter

Mit den Seitentischen hast du Servierteller, Gewürze, Teller und Grillbesteck immer in deiner Reichweite. An den Haken kannst du deine wichtigsten Grillutensilien aufhängen. So hast du sie schnell zur Hand und deine Arbeitsfläche ist immer aufgeräumt. Bei allen Modellen mit zwei oder drei Brennern können die Seitentische eingeklappt werden.

## B Einstellung HIGH+

Alle Brenner können einzeln auf die maximale Einstellung gesetzt werden, um an jeder beliebigen Stelle auf dem Grillrost die verfügbare Hitze zusätzlich zu erhöhen. Mit der Einstellung HIGH+ kannst du deinen Grill noch schneller vorheizen und höhere Grilltemperaturen erreichen.

## C Grilllicht

Die leistungsstarke LED erleuchtet den gesamten Grillbereich, sodass du dein Grillgut immer genau im Blick hast. Um Energie zu sparen, schaltet sich das Grilllicht automatisch ab, sobald der Deckel geschlossen wird.

## D Grillrost für das Gourmet BBQ System™

Entferne den runden Einsatz und verwandle deinen Grillrost in eine Pfanne, einen Geflügelbräter, einen Pizzastein oder vieles mehr – mit den zahlreichen Einsätzen des Gourmet BBQ Systems™ hast du die freie Wahl.

## E Warmhalterost Tuck-Away™

Auf dem Warmhalterost Tuck-Away™ kannst du das Grillgut warmhalten oder Burger-Brötchen rösten, während das restliche Grillgut darunter fertig gart. Dank der einzigartigen Tuck-Away™-Funktion kannst du den Warmhalterost – wenn er nicht gebraucht wird – einfach herunterklappen. So erhältst du eine optimale Grillfläche und kannst den Rost einfach und bequem im Grill aufbewahren. Der Warmhalterost dient zudem als Basis für das Zubehör der Reihe Elevations™.

## F iGrill™ 3-kompatibel

Das neueste Must-have beim Grillen: Mit dem digitalen Bluetooth-Thermometer iGrill™ 3 mit Echtzeit-Temperaturanzeige auf deinem Mobilgerät kannst du dein Grillgut durchgehend überwachen. Lade dir einfach die Weber iGrill™-App herunter, verbinde das iGrill™ 3-Thermometer via Bluetooth und nutze bis zu vier Thermometerfühler, um dein Grillgut zu überwachen. (Separat erhältlich.)

## G Seitenbrenner

Verwende den Seitenbrenner, um deine Spezial-Grillsoße zu erhitzen oder Kartoffeln zu garen, während das Hauptgericht unter dem Deckel vor sich hin brutzelt.

## H Beleuchtete Bedienknöpfe

Durch Drücken einer Taste leuchten die Bedienknöpfe auf, um selbst beim Grillen in der Nacht einen optimalen Bedienkomfort zu garantieren. Ganz gleich, ob du eine späte Dinner-Party schmeißt oder schon mittags den Grill anzündest – die Tageszeit wird deinen Grillkomfort in keiner Weise beeinträchtigen.

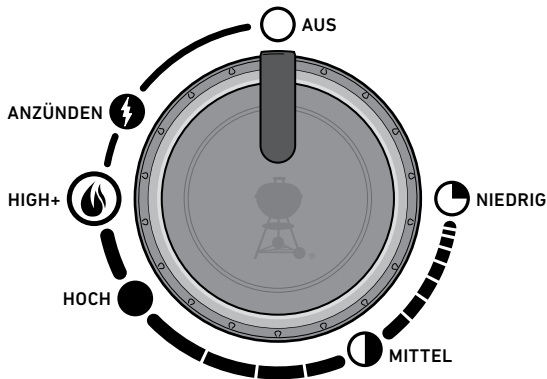
## I Leicht zugängliche Gasflasche

Da die Gasflasche außen am Grill angebracht wird, ist sie mühelos zugänglich und lässt sich einfach austauschen. Gleichzeitig hast du dadurch mehr Platz im Unterschrank.

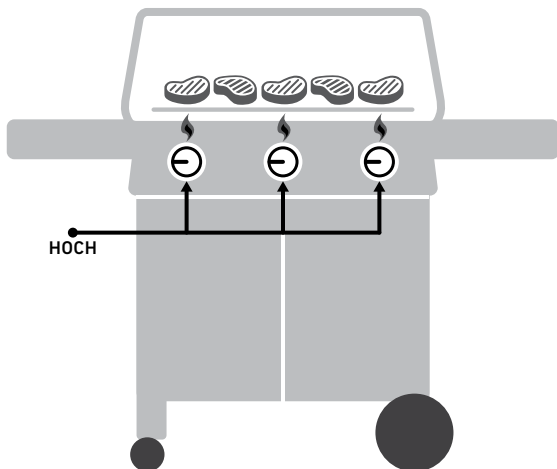
## J Unterschrank

Der Unterschrank hält zusätzlichen Stauraum für alle wichtigen Grillutensilien parat. Damit ist alles, was man braucht, jederzeit griffbereit.

# Die Hitze – direkt oder indirekt



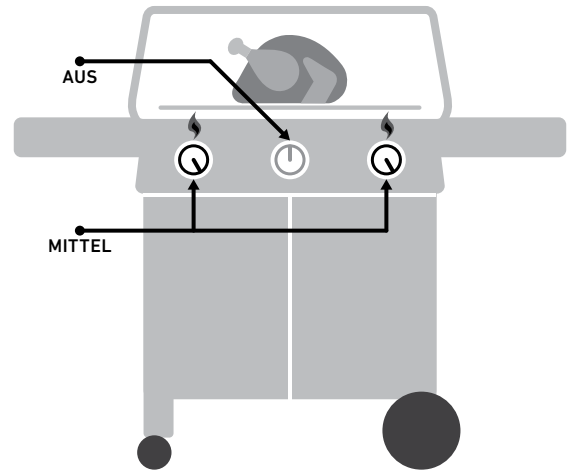
## DIREKTE HITZE EINSTELLUNGEN



Nutze direkte Hitze für kleines, zartes Grillgut, das in weniger als 20 Minuten gar wird. Dazu gehören Burger, Steaks, Koteletts, Schaschlik, Hühnerfilets, Meeresfrüchte, Fischfilets und geschnittenes Gemüse.

Bei direkter Hitze befindet sich das Grillgut direkt über der Glut. Die Oberfläche des Grillguts wird scharf angebraten. Während das Grillgut durchgegart wird, entwickeln sich köstliche Aromen, eine zarte Konsistenz und eine schmackhafte Karamellisierung.

## INDIREKTE HITZE EINSTELLUNGEN



Verwende indirekte Hitze für große Fleischstücke, deren Garzeit 20 Minuten oder mehr beträgt, oder für Grillgut, das so fein ist, dass es über direkter Hitze austrocknen oder verbrennen würde. So zum Beispiel für Braten, Geflügelteile mit Knochen, ganze Fische, feine Fischfilets, ganze Hühnchen, Puten und Rippchen. Indirekte Hitze eignet sich auch, um dickeres Grillgut oder Fleischstücke mit Knochen fertig zu garen, die bereits über direkter Hitze angebraten oder gebräunt worden sind.

Bei indirekter Hitze verteilt sich die Hitze auf die beiden Seiten des Grills oder konzentriert sich nur auf eine Seite. Das Grillgut befindet sich über dem nicht entzündeten Bereich des Grillrosts.



# Dos and Don'ts des Grillens

## Den Grill vorheizen – jedes Mal

Ist der Grillrost nicht heiß genug, bleibt das Grillgut daran kleben. Ein scharfes Anbraten ist dann unmöglich. Und auch auf das schöne Grillmuster musst du so verzichten. Auch wenn laut Rezept eine mittlere oder niedrige Hitzestufe erforderlich ist – heize den Grill zunächst immer auf der höchsten Stufe vor. Öffne den Deckel, erhöhe die Hitze, schließe den Deckel und lasse den Grillrost zehn Minuten lang vorheizen – oder bis das Deckelthermometer 260 °C anzeigt.

## Keine schmutzigen Grillroste verwenden

Reinige den Grillrost, bevor du das Grillgut auflegst. Rückstände auf dem Rost wirken wie Kleber, sodass dein neues Grillgut am Rost haften bleibt. Damit die Reste vom Abendessen nicht am nächsten Tag an deinem Mittagessen kleben, muss der Grillrost sauber sein. Warte bis der Grillrost vorgeheizt ist und reinige ihn mit einer Edelstahl-Grillbürste. So wird die Oberfläche sauber und glatt.

## Beim Grill bleiben

Sorge dafür, dass du alles, was du brauchst, in Reichweite hast, bevor du den Grill anzündest. Denk an dein wichtigstes Grillbesteck, bereits mariniertes und gewürztes Grillgut, Glasuren oder Soßen sowie an saubere Servietten für das fertige Grillgut. Wenn du immer wieder in die Küche laufen musst, verpasst du nicht nur den ganzen Spaß – vielleicht brennt sogar dein Grillgut an. Französische Köche nennen das „mise en place“ (zu Deutsch: an den richtigen Ort gestellt). Bei uns heißt es „Beim Grill bleiben“.

## Platz schaffen

Lege nicht zu viel Grillgut auf den Grillrost. Das schränkt deine Flexibilität ein. Mindestens ein Viertel des Grillrosts sollte frei bleiben. Lasse außerdem ausreichend Platz zwischen dem Grillgut, sodass du es mit der Zunge einfach greifen und bewegen kannst. Manchmal bleiben dir beim Grillen nur Sekundenbruchteile für eine Entscheidung. Darum benötigst du ausreichend Platz, um das Grillgut von einem Bereich in einen anderen zu bewegen. Schaffe also ausreichend Spielraum.

## Nicht immer hineinsehen

Der Deckel ist nicht nur dazu da, um den Regen abzuhalten. Seine wichtigste Aufgabe ist es, zu verhindern, dass zu viel Luft eindringt und zu viel Wärme und Rauch austreten. Bei geschlossenem Deckel ist der Grillrost heißer, die Garzeiten sind kürzer, das Raucharoma ist stärker und es treten weniger Stichflammen auf. Also klapp den Deckel zu!

## Nur einmal wenden

Was gibt es Besseres als ein saftiges Steak mit tollem Grillmuster und einer leckeren Kruste? Um das zu erreichen, darfst du dein Grillgut nicht zu häufig bewegen. Manchmal neigen wir dazu, das Grillgut zu wenden, bevor es die gewünschte Farbe und das richtige Aroma erreicht hat. In fast allen Fällen sollte das Grillgut nur ein einziges Mal gewendet werden. Wenn du zu häufig an dem Grillgut herumhantierst, bedeutet dies, dass du wahrscheinlich auch zu häufig den Deckel öffnest, was wiederum ganz neue Probleme zur Folge hat. Also tritt einen Schritt zurück und vertraue deinem Grill.

## Wissen, wann es genug ist

Beim Grillen ist es manchmal am wichtigsten, zu wissen, wann es genug ist. Am zuverlässigsten überwachst du die Garstufe deines Grillguts mithilfe eines Thermometers mit Sofortanzeige. Mit diesem schlanken, kleinen Gerät erwischst du genau den Moment, wenn dein Grillgut die perfekte Garstufe besitzt.

## Keine Angst vor Experimenten

In den 1950ern hatte Grillen nur eine Bedeutung: Fleisch (und nur Fleisch) über offenem Feuer braten. Der moderne Grillmeister braucht keine Küche, um ein komplettes Menü zuzubereiten. Nutze deinen Grill auch für gegrillte Vorspeisen, Beilagen und sogar Desserts. Registriere deinen Grill und lasse dich von den speziellen Inhalten inspirieren. Wir freuen uns darauf, dich auf deinen Grillabenteuern zu begleiten.



## WENDER

Entscheide dich für einen Wender mit langem Griff und gebogenem Hals, sodass die Wenderfläche zum Griff versetzt ist. Dies erleichtert das Anheben des Grillguts vom Grillrost.



## TIMER

Stelle dir eine Uhr und verhindere, dass dein Grillgut anbrennt. Es muss keine besondere Uhr sein – Hauptsache, sie ist zuverlässig und einfach zu bedienen.



# Das Weber-Versprechen

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

## Garantie

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

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

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

## Freiwillige Garantie von Weber

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

## Pflichten des Eigentümers im Rahmen dieser Garantie

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

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



REGISTRIERUNG = GARANTIE

## Garantieabwicklung/ Gewährleistungsausschluss

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

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

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

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

## Garantiefristen des Produkts

<b>Grillkammer:</b>	10 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen (2 Jahre auf die Lackierung, Farbverblasen oder Verfärben ausgenommen)
<b>Deckeleinheit:</b>	10 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen (2 Jahre auf die Lackierung, Farbverblasen oder Verfärben ausgenommen)
<b>Edelstahl-Brenner:</b>	10 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen
<b>Edelstahl-Grillroste:</b>	10 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen
<b>Flavorizer™ Bars aus Edelstahl:</b>	10 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen
<b>Zündsystem (Zündmodul, Elektrodeninheit, Verkabelung und Schalter):</b>	10 Jahre auf Zündstart (Batterie und Batterieschaden nicht eingeschlossen)
<b>Fettauffangsystem (Herausnehmbare Fettauffangschale und Auffangschale):</b>	10 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen
<b>Grillroste aus porzellanemaliiertem Gusseisen:</b>	5 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen
<b>Porzellanemaliierte Flavorizer™ Bars:</b>	5 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen
<b>Alle übrigen Teile:</b>	2 Jahre

## Haftungsausschluss

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

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

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

SIE TRAGEN DAS RISIKO UND DIE HAFTUNG FÜR VERLUST, BESCHÄDIGUNG ODER VERLETZUNG VON SICH SELBST UND AN IHREM EIGENTUM UND/ ODER VON ANDEREN UND DEREN EIGENTUM IM ZUSAMMENHANG MIT EINEM MISSBRAUCH DES PRODUKTS ODER EINER NICHTBEACHTUNG DER VON WEBER IM MITGELIEFERTEN BENUTZERHANDBUCH GEGEBENEN ANWEISUNGEN.

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

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

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

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



**SCHÜTZE  
DEINE  
INVESTITION**

Schütze deinen Grill vor den Elementen – mit einer leistungsstarken Premium-Grillabdeckung.



## Wichtige Informationen zu Flüssigpropangas- & Gasanschlüssen

### Was ist Flüssigpropangas?

Flüssigpropangas (LPG) ist das entflammbare Produkt auf Erdölbasis, mit dem dein Grill betrieben wird. Bei moderaten Temperaturen und Drücken ist es gasförmig. Unter entsprechendem Druck, z. B. in einer Gasflasche, ist es jedoch flüssig. Wird von der Gasflasche Druck abgelassen, verdampft die Flüssigkeit sofort und wird so zu Flüssigpropangas.

### Hinweise für einen sicheren Umgang mit Flüssigpropangas-Flaschen

- Eine verbeulte oder rostige Flüssigpropangas-Flasche kann eine Gefahr darstellen und sollte von deinem Flüssigpropangas-Lieferanten geprüft werden. Verwende niemals eine Gasflasche mit beschädigtem Ventil.
- Auch eine scheinbar leere Flüssigpropangas-Flasche kann noch Gas enthalten. Die Gasflasche ist entsprechend zu transportieren und zu lagern.
- Die Flüssigpropangas-Flasche muss in einer aufrechten, sicheren Position installiert, transportiert und gelagert werden. Die Gasflaschen dürfen nicht fallengelassen und müssen mit großer Sorgfalt gehandhabt werden.
- Bewahre Flüssigpropangas-Flaschen niemals in Bereichen auf, in denen die Temperaturen 51,7 °C erreichen können (die Gasflasche wird zu heiß, um sie mit bloßen Händen anfassen zu können).

### Anforderungen an die Flüssigpropangas-Flaschen

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

### Was ist ein Regler?

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

### Anforderungen an Regler und Schlauch

- In Großbritannien ist vorgeschrieben, dass dieser Grill mit einem Druckregler gemäß BS 3016 mit einem Nennausgangsdruck von 37 Millibar ausgestattet ist.
- Die Schlauchlänge darf maximal 1,5 Meter betragen.
- Der Schlauch darf nicht geknickt werden.
- Bei den Ersatz-Reglern und -Schlaucheinheiten muss es sich um Originalteile von Weber-Stephen Products LLC handeln.

**⚠ WICHTIG:** Wir empfehlen, den Gasschlauch deines Gasgrills alle fünf Jahre auszutauschen. In einigen Ländern ist es ggf. erforderlich, den Gasschlauch nach einem kürzeren Zeitraum auszutauschen. In diesem Fall gelten die entsprechenden nationalen Regelungen.

Um Ersatzschläuche, -regler und Ventileinheiten zu erhalten, wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website. Besuche [www.weber.com](http://www.weber.com).



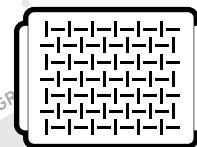
### GRILLPINSEL

Am besten entscheidest du dich für 2 Pinsel: einen mit hitzebeständigen Silikonborsten & langem Griff sowie einen mit langen, saugfähigen Baumwollborsten für dünne Soßen auf Essigbasis.



### GRILLZANGE

Die Grillzange ist eine Verlängerung deiner Hand. Die besten Grillzangen besitzen einen Spannmechanismus, komfortable Griffe und einen Verschluss.




### GRILLPFANNE

Die Grillpfanne eignet sich für Grillgut, das entweder zu klein oder zu fein für die Grillroste ist. In einer perforierten Grillpfanne bleibt das Grillgut genau dort, wo es hingehört – auf dem Grill und nicht darin.

## Anschließen der Flüssigpropangas-Flasche & Leckageprüfung

### Den Regler an die Gasflasche anschließen

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

#### Anschließen der Gasflasche: Im Uhrzeigersinn drehen (A)

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

#### Anschließen der Gasflasche: Gegen den Uhrzeigersinn drehen (B)

Schraube den Regler auf die Gasflasche. Drehe den Anschluss dazu gegen den Uhrzeigersinn.

#### Anschließen der Gasflasche: Hebel drehen und einrasten (C)

Drehe den Reglerhebel (a) im Uhrzeigersinn in die AUS-Position. Drücke den Regler auf das Gasflaschenventil, bis der Regler einrastet (b).

#### Anschließen der Gasflasche: Manschette (D)

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

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

### Einsetzen der Flüssigpropangas-Flasche

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

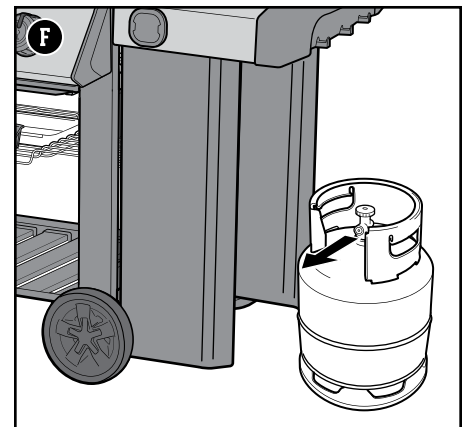
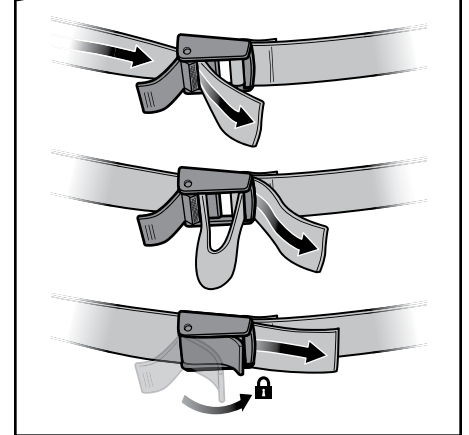
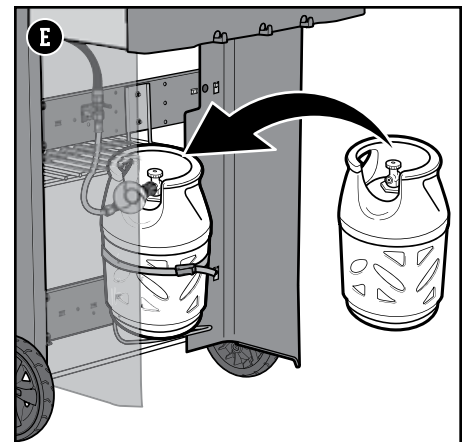
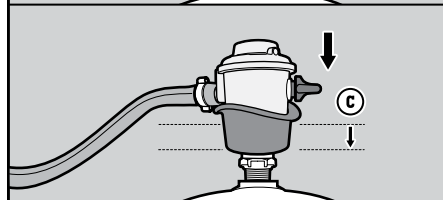
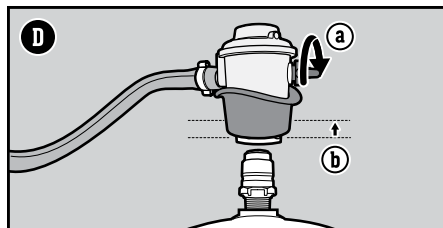
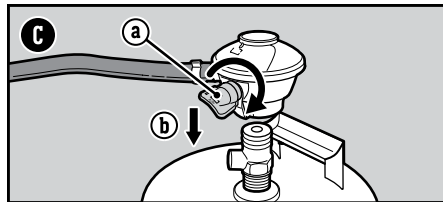
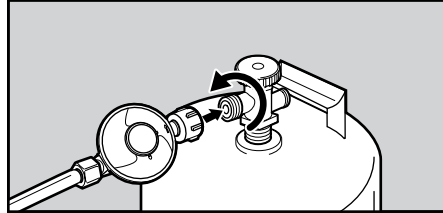
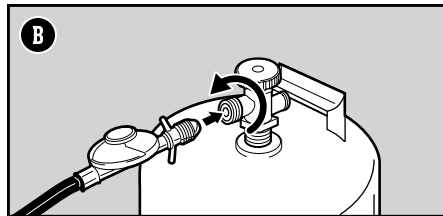
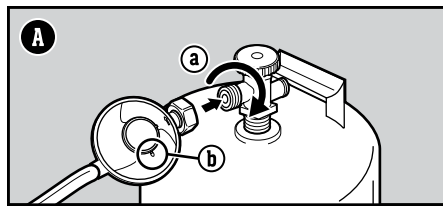
- 1) Ermittle die Art deiner Flüssigpropangas-Flasche und befolge die entsprechende Einbauanleitung.

#### Einbau am Gasflaschenhaltebügel (E)

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

#### Aufstellung auf dem Boden (F)

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



## Was ist eine Leckageprüfung?

Sobald die Flüssigpropangas-Flasche angeschlossen ist, muss eine Leckageprüfung durchgeführt werden. Mit einer Leckageprüfung kannst du zuverlässig feststellen, ob nach dem Anschließen der Gasflasche Gas austritt. Der Anschluss, an dem der Regler an die Gasflasche angeschlossen ist, sollte nach jedem Nachfüllen und Anschließen überprüft werden.

### Auf Gaslecks prüfen

- 1) Befeuchte die Anschlüsse an Gasflasche und Regler mit einer Seifenlösung. Verwende hierzu eine Sprühflasche, eine Bürste oder einen Lappen. Du kannst selbst eine Seifenlösung herstellen. Mische dazu 20 % Flüssigseife mit 80 % Wasser. Alternativ kannst du die Lösung in der Sanitärabteilung eines Baumarkts kaufen.
- 2) Ermittle die Art deines Reglers. Öffne die Gaszufuhr. Drehe dazu das Gasflaschenventil gegen den Uhrzeigersinn (G) oder den Reglerhebel in die EIN-Position (H).
- 3) Sollten sich an der Verbindung zwischen Regler und Gasflasche oder zwischen Reglerschlauch und Regler Blasen bilden (I), liegt ein Leck vor:
  - a) Trenne die Gaszufuhr. DEN GRILL NICHT IN BETRIEB NEHMEN. Wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website.
- 4) Bilden sich keine Blasen, ist die Leckageprüfung abgeschlossen.
  - a) Trenne die Gaszufuhr und spüle die Anschlüsse mit Wasser ab.

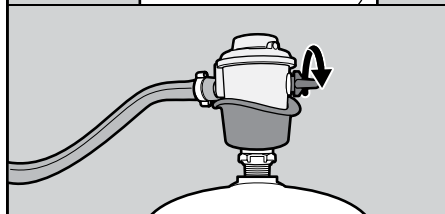
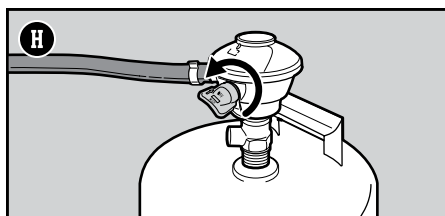
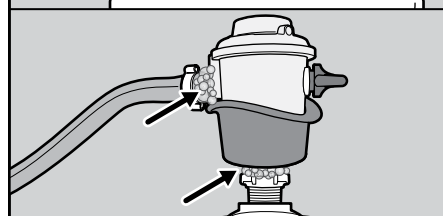
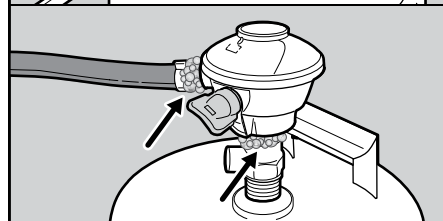
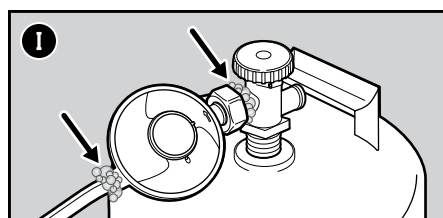
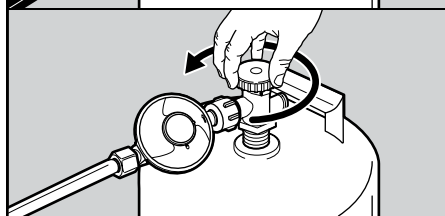
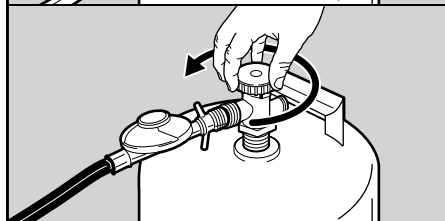
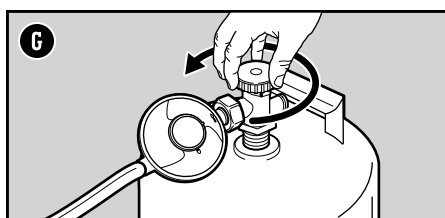
*HINWEIS: Da einige Lösungen für die Leckageprüfung leicht korrosiv sind – darunter auch die Seifenlösung –, sollten alle Anschlüsse nach der Leckageprüfung mit Wasser abgespült werden.*

### Zusätzliche Vorsichtsmaßnahmen für die Leckageprüfung

Das Brennstoffsystem deines Grills besitzt weitere Anschlüsse. Diese werkseitig vorgenommenen Anschlüsse wurden sorgfältig auf Leckagen geprüft. Zudem wurden die Brenner einem Flammentest unterzogen. Wir empfehlen dennoch, jährlich eine umfassende Leckageprüfung durchzuführen. Eine entsprechende Anleitung findest du online auf [www.weber.com](http://www.weber.com).

### Den Regler von der Gasflasche entfernen

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



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

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

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

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

1. Entferne dich von der Flüssigpropangas-Flasche.
2. Versuche nicht, das Problem eigenständig zu lösen.
3. Verständige die Feuerwehr.

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

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

UNVERZICHTBARES GRILLBESTECK • UNVERZICHTBARES GRILLBESTECK • UNVERZICHTBARES GRILLBESTECK • UNVERZICHTBARES GRILLBESTECK

## ALUSCHALEN

Ideal zum Auskleiden der Auffangschale. So geht die Reinigung schnell und einfach von der Hand.



## Genesis® II LX – Größen der Brennerventilöffnungen &amp; Verbrauchsdaten

		GRÖSSEN DER BRENNERVENTILÖFFNUNGEN			
Land	Gaskategorie	Modelle mit 2 Brennern	Modelle mit 3 Brennern	Modelle mit 4 Brennern	Modelle mit 6 Brennern
China, Dänemark, Estland, Finnland, Hongkong, Island, Indien, Japan, Lettland, Litauen, Malta, Niederlande, Norwegen, Rumänien, Schweden, Singapur, Slowenien, Slowakei, Südkorea, Tschechische Republik, Türkei, Ungarn, Zypern	<b>I<sub>3B/P</sub> (30 mbar oder 2,8 kPa)</b>	Hauptbrenner 1,06 mm Seitenbrenner 1,02 mm	Hauptbrenner 1,06 mm Seitenbrenner 1,02 mm	Hauptbrenner 1,03 mm Seitenbrenner 1,02 mm	Hauptbrenner 0,98 mm Seitenbrenner 1,02 mm
Belgien, Frankreich, Griechenland, Großbritannien, Irland, Italien, Luxemburg, Portugal, Schweiz, Spanien	<b>I<sub>3</sub> (28–30/37 mbar)</b>	Hauptbrenner 0,98 mm Seitenbrenner 0,96 mm	Hauptbrenner 1,02 mm Seitenbrenner 0,96 mm	Hauptbrenner 0,96 mm Seitenbrenner 0,96 mm	Hauptbrenner 0,92 mm Seitenbrenner 0,96 mm
Polen	<b>I<sub>3P</sub> (37 mbar)</b>	Hauptbrenner 0,98 mm Seitenbrenner 0,96 mm	Hauptbrenner 1,02 mm Seitenbrenner 0,96 mm	Hauptbrenner 0,96 mm Seitenbrenner 0,96 mm	Hauptbrenner 0,92 mm Seitenbrenner 0,96 mm
Deutschland, Österreich	<b>I<sub>3B/P</sub> (50 mbar)</b>	Hauptbrenner 0,93 mm Seitenbrenner 0,85 mm	Hauptbrenner 0,94 mm Seitenbrenner 0,85 mm	Hauptbrenner 0,86 mm Seitenbrenner 0,85 mm	Hauptbrenner 0,84 mm Seitenbrenner 0,85 mm
		VERBRAUCHSDATEN			
		Modelle mit 2 Brennern	Modelle mit 3 Brennern	Modelle mit 4 Brennern	Modelle mit 6 Brennern
		12,0 kW Propan 13,8 kW Butan	16,3 kW Propan 18,7 kW Butan	18,7 kW Propan 21,5 kW Butane	24,6 kW Propan 28,3 kW Butan
		858 g/h Propan 1004 g/h Butan	1165 g/h Propan 1361 g/h Butan	1337 g/h Propan 1565 g/h Butan	1758 g/h Propan 2059 g/h Butan



## Beim allerersten Grillen

### Ausbrennen des Grills

Erhitze den Grill vor dem allerersten Grillen bei geschlossenem Deckel mindestens 20 Minuten lang auf der höchsten Stufe.

### Bei jedem Grillen

#### Regelmäßige Pflege und Wartung

Der Plan für die regelmäßige Pflege und Wartung umfasst die folgenden einfachen, aber dennoch wichtigen Schritte, die vor jedem Grillen durchgeführt werden sollten.

#### Überprüfen auf Fettsammlungen

Dein Grill ist mit einem Fettaufbausystem ausgestattet. Dieses leitet das Fett vom Grillgut weg in eine Einweg-Tropfschale. Während des Grillens wird das Fett über die herausnehmbare Fettaufbauschaale in eine Einweg-Schale geleitet, die sich in der Auffangschale befindet. Dieses System sollte bei jedem Grillen gereinigt werden, um Fettbrände zu verhindern.

- 1) Stelle sicher, dass der Grill ausgeschaltet und abgekühlt ist.
- 2) Entferne die herausnehmbare Fettaufbauschaale. Ziehe die Schale dazu aus dem Unterschrank heraus (A). Entferne die Fettrückstände mit einem Kunststoffspachtel.
- 3) Entferne die Auffangschale (B). Überprüfe die Einweg-Tropfschale in der Auffangschale auf übermäßige Fettrückstände. Entsorge ggf. die Einweg-Tropfschale und ersetze sie durch eine neue.
- 4) Baue alle Bauteile wieder ein.

#### Überprüfen des Schlauchs

Der Schlauch muss regelmäßig überprüft werden.

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

#### Vorheizen des Grills

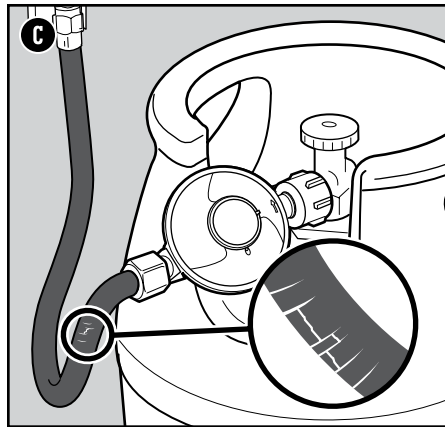
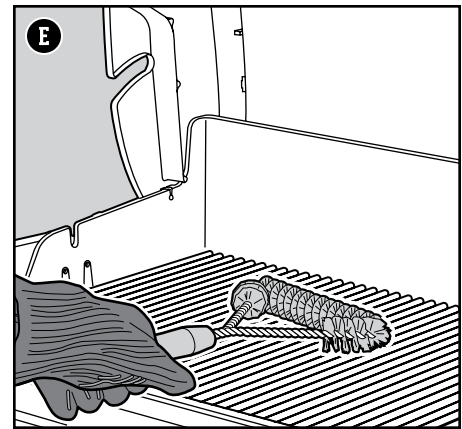
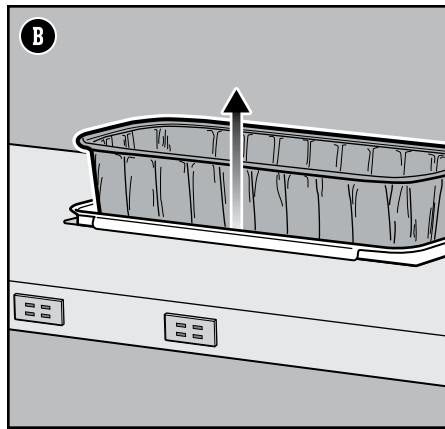
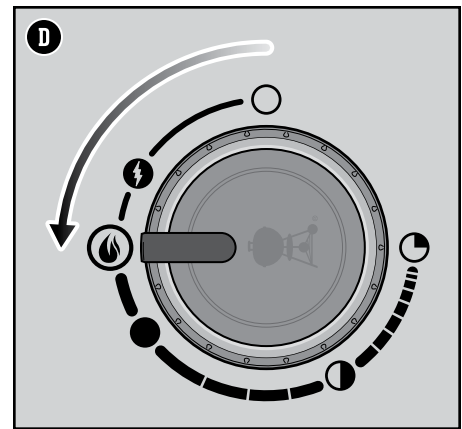
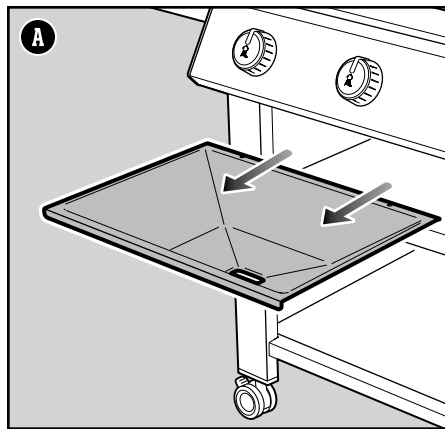
Für ein erfolgreiches Grillvergnügen, ist es unerlässlich, den Grill vorzuheizen. Das Vorheizen verhindert, dass das Grillgut am Grillrost festklebt. Es sorgt dafür, dass der Rost heiß genug ist und ein ordnungsgemäßes Anbraten ermöglicht. Zudem werden so Rückstände vom letzten Grillen abgebrannt.

- 1) Öffne den Grilldeckel.
- 2) Zünde deinen Grill in Übereinstimmung mit der Zündanleitung dieses Benutzerhandbuchs.
- 3) Schließe den Deckel.
- 4) Drehe die Bedienknöpfe aller Brenner in die Position HIGH+ (D) und heize den Grill 10 bis 15 Minuten lang vor, bis das Grillthermometer 260 °C anzeigt (D).

#### Reinigen des Grillrosts

Nach dem Vorheizen können alle Rückstände vom letzten Gebrauch einfacher entfernt werden. Durch das Reinigen des Grillrosts verhinderst du zudem, dass das Grillgut am Grillrost festklebt.

- 1) Bürste den Grillrost mit einer Edelstahl-Grillbürste unmittelbar nach dem Vorheizen ab (E).



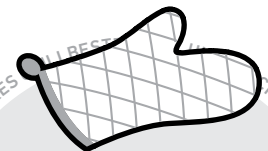
⚠ **GEFAHR:** Lege die herausnehmbare Fettaufbauschaale oder die Grillkammer NICHT mit Alufolie aus.

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

⚠ **WARNUNG:** Verwende hitzebeständige Grillhandschuhe, wenn du den Grill bedienst.

⚠ **WARNUNG:** Überprüfe deine Grillbürsten regelmäßig auf lose Borsten und übermäßigen Verschleiß. Ersetze die Grillbürste, wenn du auf dem Grillrost oder in der Bürste lose Borsten findest. Weber empfiehlt, in jedem Frühjahr eine neue Edelstahl-Grillbürste zu kaufen.

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



## GRILLHANDSCHUHE

Ziehe sie im Zweifelsfall immer an. Gute Grillhandschuhe sind isoliert und schützen sowohl die Hände als auch die Unterarme.

## Entzünden der Hauptbrenner

### Die Hauptbrenner mithilfe des elektronischen Zündsystems E2i™ anzünden

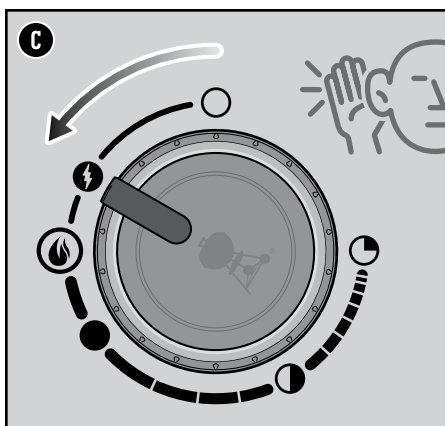
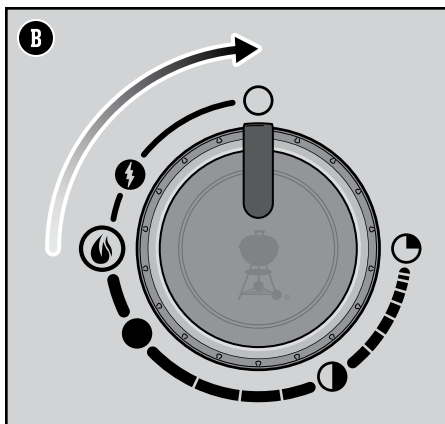
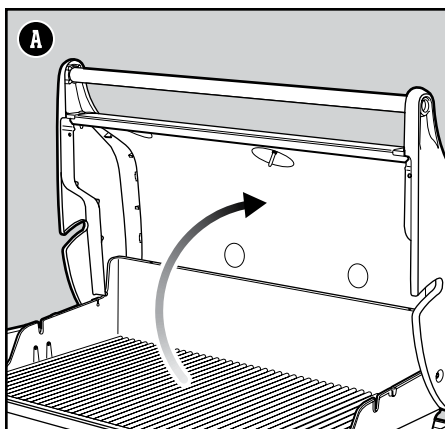
Jeder Brenner verfügt über einen eigenen Bedienknopf. Und jeder Brenner zündet eigenständig. Zünde die Hauptbrenner von links nach rechts. Beim Vorheizen sollten alle Brenner entzündet werden. Während des Grillens ist dies jedoch nicht erforderlich.

- 1) Öffne den Grilldeckel (A).
- 2) Stelle sicher, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner (einschließlich des Seitenbrenners) in der AUS-Position O befinden. Drücke die Knöpfe dafür nach innen und drehe sie im Uhrzeigersinn (B).  
*Hinweis: Es ist wichtig, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der AUS-Position O befinden, bevor die Flüssigpropangas-Flasche geöffnet wird.*
- 3) Öffne die Gaszufuhr. Drehe dazu das Gasflaschenventil gegen den Uhrzeigersinn oder den Reglerhebel in die EIN-Position. Dies hängt davon ab, wie der Regler mit der Gasflasche verbunden ist.
- 4) Beginne mit dem ersten Brenner von links. Drücke den Bedienknopf des Brenners nach innen und drehe ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn in die Zündposition I, bis du ein Ticken hörst (C). Sobald das Ticken beginnt, halte den Knopf in dieser Position ein bis zwei Sekunden lang gedrückt und drehe ihn dann langsam weiter gegen den Uhrzeigersinn. Der Brenner sollte sich entzünden, bevor du an der Position HIGH+ U angelangt bist.
- 5) Überprüfe, ob der Brenner entzündet wurde. Schau dazu durch den Grillrost und die halbrunde Aussparung der Flavorizer™ Bar.
- 6) Sobald der Brenner entzündet ist, drehe den Knopf weiter gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Stufe.
- 7) Zündet der Brenner nicht innerhalb von vier Sekunden, drehe den Bedienknopf des Brenners in die AUS-Position O und warte fünf Minuten, bis sich das Gas verflüchtigt hat, bevor du erneut versuchst, den Brenner zu zünden.
- 8) Wurde der Brenner entzündet, führe die Schritte 4 bis 6 für die verbleibenden Hauptbrenner aus.

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

### Löschen der Hauptbrenner

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



⚠ **WARNUNG:** Öffne den Deckel während des Anzündvorgangs.

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

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











## Entzünden des Seitenbrenners

### Den Seitenbrenner mithilfe des elektronischen Zündsystems E2i™ anzünden

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


- 1) Stelle sicher, dass sich alle Bedienknöpfe des Seitenbrenners in der AUS-Position  befinden. Drücke den Knopf dafür nach innen und drehe ihn im Uhrzeigersinn (A). Stelle zudem sicher, dass sich alle Bedienknöpfe der Hauptbrenner in der AUS-Position  befinden.

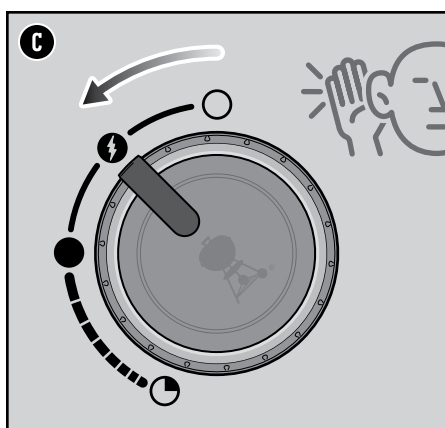
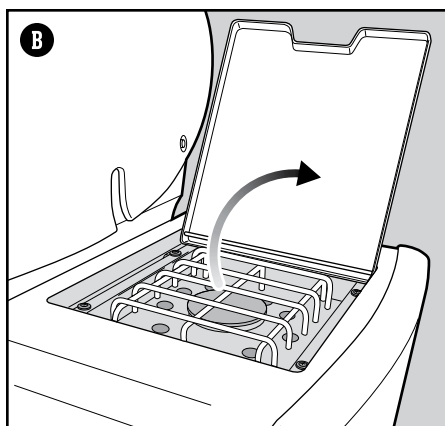
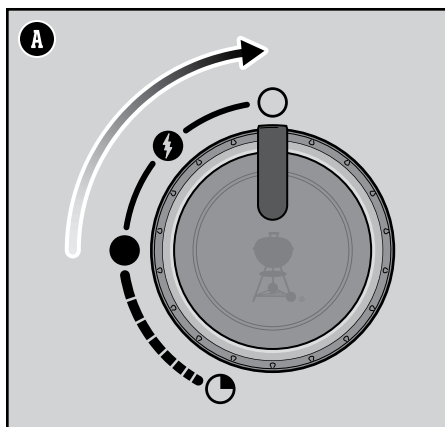
*Hinweis: Es ist wichtig, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der AUS-Position  befinden, bevor die Flüssigpropangas-Flasche geöffnet wird.*

- 2) Öffne die Gaszufuhr. Drehe dazu das Gasflaschenventil gegen den Uhrzeigersinn oder den Reglerhebel in die EIN-Position. Dies hängt davon ab, wie der Regler mit der Gasflasche verbunden ist.
- 3) Öffne den Deckel des Seitenbrenners (B).
- 4) Drücke den Bedienknopf des Seitenbrenners nach innen und drehe ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn in die Zündposition , bis du ein Ticken hörst (C). Sobald das Ticken beginnt, halte den Knopf in dieser Position ein bis zwei Sekunden lang gedrückt und drehe ihn dann langsam weiter gegen den Uhrzeigersinn. Der Brenner sollte sich entzünden, wenn du an der Position HOCH  angelangt bist.
- 5) Überprüfe, ob der Seitenbrenner entzündet wurde. In hellem Tageslicht kann es schwierig sein, die Flamme des Seitenbrenners zu erkennen.
- 6) Sobald der Seitenbrenner entzündet ist, drehe den Knopf weiter gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Stufe.
- 7) Zündet der Seitenbrenner nicht innerhalb von vier Sekunden, drehe den Bedienknopf des Seitenbrenners in die AUS-Position  und warte fünf Minuten, bis sich das Gas verflüchtigt hat, bevor du erneut versuchst, den Brenner zu zünden.

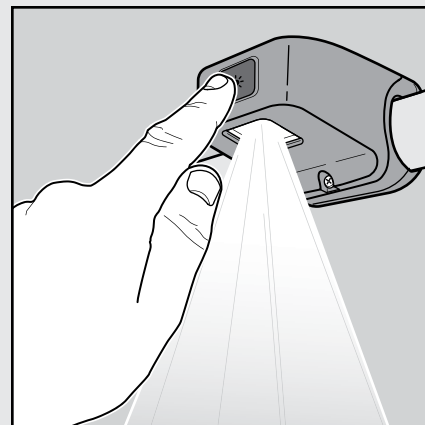
Sollte es nicht möglich sein, den Seitenbrenner mithilfe der elektronischen Zündung zu entzünden, schlage bitte im Abschnitt FEHLERBEHEBUNG nach. Dort findest du eine Anleitung für das manuelle Anzünden des Grills mithilfe eines Streichholzes, um das genaue Problem zu bestimmen.

### Löschen des Seitenbrenners

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



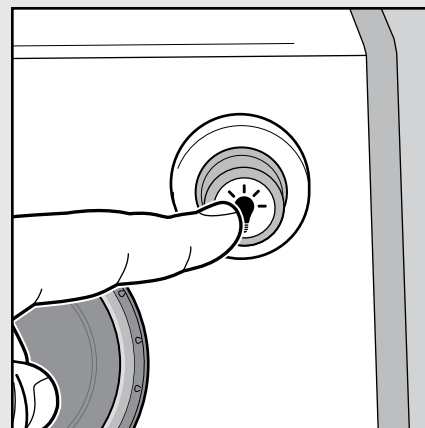
## Grillen bei Nacht



### Gebrauch des Grilllichts

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

*HINWEIS: Du kannst das Grilllicht nicht durch Drücken der Aktivierungstaste abschalten.*



### Gebrauch der beleuchteten Bedienknöpfe

Durch Drücken einer Taste leuchten die Bedienknöpfe der Brenner auf. Um die Beleuchtung ein- oder auszuschalten, drücke einfach auf den Einschaltknopf an der rechten Seite des Bedienfelds.

**⚠ WARNUNG: Öffne beim Anzünden den Seitenbrennerdeckel.**

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

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

## Reinigung und Wartung

### Reinigen der Innenseite des Grills

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

### Reinigen des Deckels

Gelegentlich kannst du „lackartige“ Flocken auf der Innenseite des Deckels finden. Während des Gebrauchs entsteht aus verdampftem Fett und Rauch Kohlenstoff, der sich auf der Innenseite des Deckels ablagert. Diese Ablagerung löst sich nach einiger Zeit und sieht so ähnlich aus wie Farbe. Die Ablagerungen sind ungiftig. Wenn du den Deckel nicht regelmäßig reinigst, können sie allerdings auf dein Grillgut fallen.

- 1) Löse das verkohlte Fett mit einer Edelstahl-Grillbürste von der Deckelinnenseite (A). Um die Bildung weiterer Ablagerungen zu minimieren, kannst du die Deckelinnenseite nach dem Grillen, wenn der Grill noch warm (nicht heiß) ist, mit einem Küchentuch abwischen.

### Reinigen der Grillroste

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

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

### Reinigen der Flavorizer™ Bars

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

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

### Reinigen der Brenner

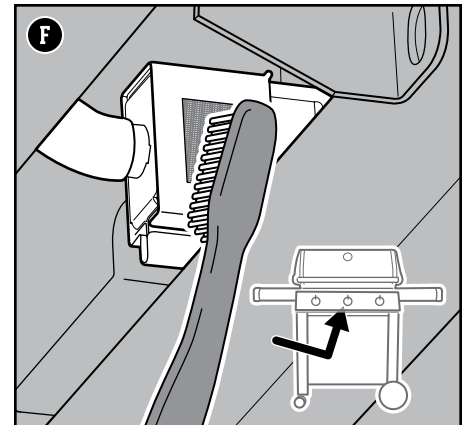
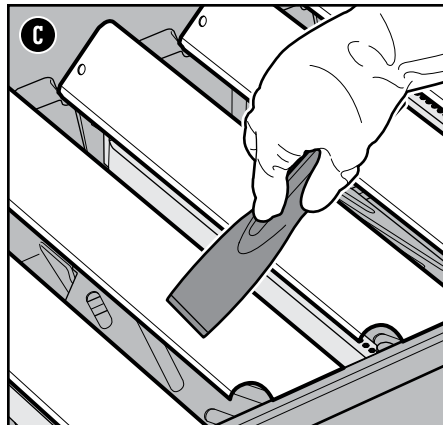
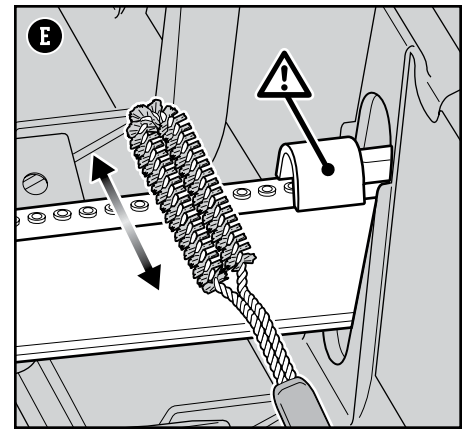
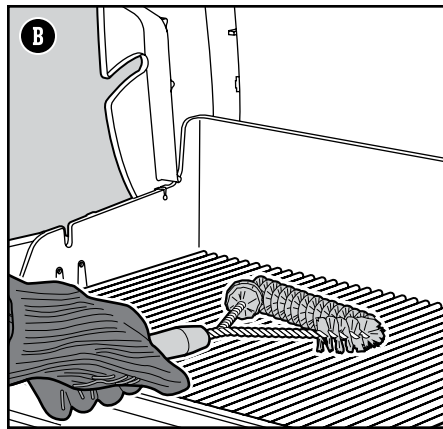
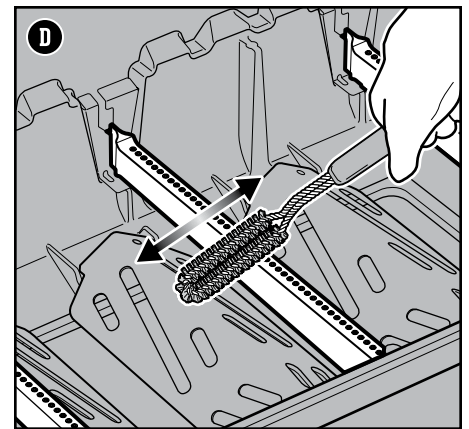
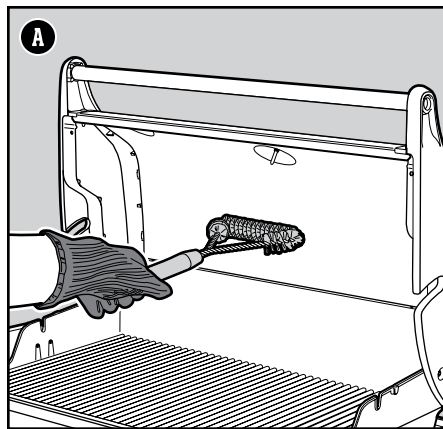
Zwei Bereiche der Brenner sind für eine optimale Leistung entscheidend: die Öffnungen (kleine, erhöhte Öffnungen entlang der Brenner) und die Spinnen-/Insektengitter an den Enden der Brenner. Um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten, müssen diese Bereiche sauber gehalten werden.

#### Reinigen der Brenneröffnungen

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

#### Reinigen der Spinnen-/Insektengitter

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



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

⚠ **WARNUNG:** Nach einiger Zeit können sich auf den Flavorizer™ Bars raue Oberflächen bilden. Trage beim Umgang mit den Flavorizer™ Bars immer Grillhandschuhe. Reinige die Flavorizer™ Bars oder Grillroste nicht in einer Spüle, einem Geschirrspüler oder einem selbstreinigenden Ofen.

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

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

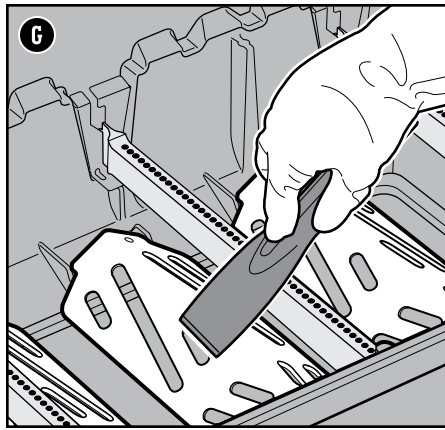
⚠ **VORSICHT:** Folgende Reinigungsmittel sind NICHT zum Reinigen des Grills geeignet: scheuernde Edelstahlpolituren oder -lacke, säurehaltige Reinigungsmittel, Testbenzine oder Xylene, Ofenreiniger, scheuernde Reinigungsmittel (Küchenreiniger) oder scheuernde Reinigungspads.



## Reinigen der Hitzereflektoren

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

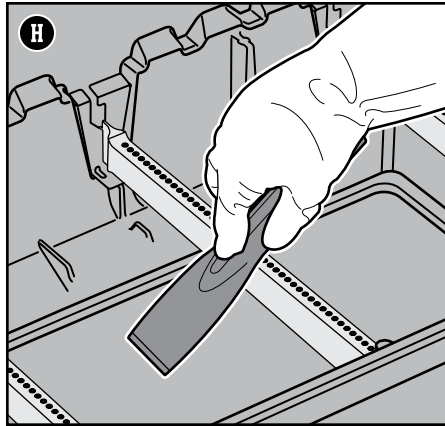
- 1) Schabe die Hitzereflektoren mit einem Kunststoffspachtel ab **(G)**.
- 2) Bürste die Hitzereflektoren, wenn nötig, mit einer Edelstahl-Grillbürste ab.
- 3) Entferne die Hitzereflektoren und lege sie zur Seite.



## Reinigen der Grillkammer

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

- 1) Verwende einen Kunststoffspachtel, um Rückstände von den Seiten und dem Boden der Grillkammer abzuschaben **(H)**. Durch die Öffnung im Boden der Kammer werden die Rückstände in die herausnehmbare Fettauffangschale geleitet.



## Reinigen des Fettauffangsystems

Das Fettauffangsystem besteht aus einer gewinkelten, herausnehmbaren Fettauffangschale und einer Auffangschale. Diese Bauteile wurden so konstruiert, dass sie leicht entfernt, gereinigt und ersetzt werden können. Diese Schritte sind bei jedem Vorbereiten des Grills sehr wichtig. Eine Anleitung zum Überprüfen des Fettauffangsystems findest du im Abschnitt **REGELMÄSSIGE PFLEGE UND WARTUNG**.

## Reinigen der Außenseite des Grills

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

## Reinigen der Edelstahl-Oberflächen

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

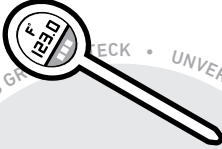
*Hinweis: Achte darauf, die Edelstahl-Oberflächen nicht mit scheuernden Pasten zu zerkratzen. Pasten eignen sich nicht zum Reinigen oder Polieren. Du sorgst lediglich dafür, dass sich die Farbe des Metalls verändert, indem du die oberste Chromoxid-Beschichtung entfernst.*

## Reinigen der lackierten, porzellanemaillierten Oberflächen und Kunststoffbauteile

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


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

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



# THERMOMETER

Dieses Gerät ist klein und relativ kostengünstig. Zudem ist es sehr wichtig, um beim Grillen die Kerntemperatur des Grillguts schnell und einfach ablesen zu können.



# GRILLBÜRSTE

Verwende die Grillbürste vor jedem Grillen. Ein kurzes Reinigen der heißen Roste verhindert, dass die verkohlten Rückstände vom letzten Grillen an deinem neuen Grillgut kleben bleiben.

UNVERZICHTBARES GRILLBESTECK • UNVERZICHTBARES GRILLBESTECK • UNVERZICHTBARES GRILLBESTECK • UNVERZICHTBARES GRILLBESTECK • UNVERZICHTBARES GRILLBESTECK • UNVERZICHTBARES GRILLBESTECK • UNVERZICHTBARES GRILLBESTECK • UNVERZICHTBARES GRILLBESTECK • UNVERZICHTBARES GRILLBESTECK • UNVERZICHTBARES GRILLBESTECK



# HAUPT- ODER SEITENBRENNER LASSEN SICH NICHT ANZÜNDEN

## FEHLER

• Haupt- oder Seitenbrenner zünden nicht, obwohl die Anleitung zur elektronischen Zündung im Abschnitt „Betrieb“ dieses Benutzerhandbuchs befolgt wurde.

## URSACHE

Es besteht ein Problem mit der Gaszufuhr.

## LÖSUNG

Sollte einer der Brenner nicht zünden, prüfe als erstes, ob Gas durch den/die Brenner strömt. Befolge dazu die nachfolgende Anleitung für das „manuelle Anzünden des Grills“.

Wenn das **manuelle Anzünden NICHT erfolgreich war**, befolge die Vorschläge zur Fehlerbehebung zum Thema Gaszufuhr auf der nächsten Seite.

Es besteht ein Problem mit dem elektronischen Zündsystem.

Sollte einer der Brenner nicht zünden, prüfe als erstes, ob Gas durch den/die Brenner strömt. Befolge dazu die nachfolgende Anleitung für das „manuelle Anzünden des Grills“.

Wenn das **manuelle Anzünden ERFOLGREICH war**, befolge die nachfolgende Anleitung für das „Überprüfen der Bauteile des elektronischen Zündsystems“.

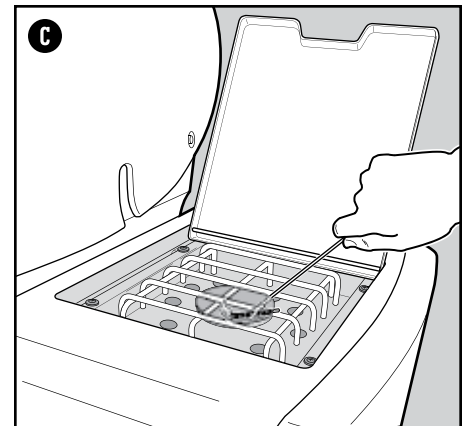
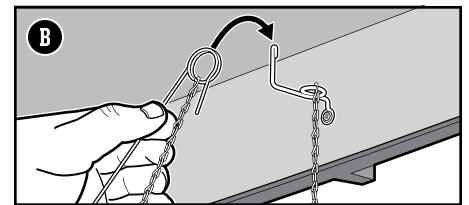
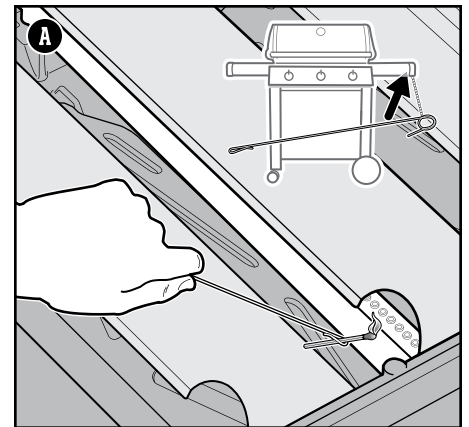
## Manuelles Anzünden des Grills

### Manuelles Anzünden des Hauptbrenners

- 1) Öffne den Grilldeckel.
- 2) Stelle sicher, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner (einschließlich des Seitenbrenners) in der AUS-Position  $\bigcirc$  befinden. Drücke die Knöpfe dafür nach innen und drehe sie im Uhrzeigersinn.  
*Hinweis: Es ist wichtig, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der AUS-Position  $\bigcirc$  befinden, bevor die Flüssigpropangas-Flasche geöffnet wird.*
- 3) Öffne die Gaszufuhr. Drehe dazu das Gasflaschenventil gegen den Uhrzeigersinn oder den Reglerhebel in die EIN-Position. Dies hängt davon ab, wie der Regler mit der Gasflasche verbunden ist.
- 4) Beginne mit dem ersten Brenner von links. Lege ein Streichholz in den Streichholzhalter und zünde es an. (Der Streichholzhalter befindet sich unter dem rechten Seitentisch.) Führe das entzündete Streichholz durch die Grillroste, vorbei an den Flavorizer™ Bars und halte es an den Brenner (A).
- 5) Drücke den Bedienknopf des Brenners nach innen und drehe ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn in die Zündposition  $\text{I}$ , bis du ein Ticken hörst. Sobald das Ticken beginnt, halte den Knopf in dieser Position ein bis zwei Sekunden lang gedrückt und drehe ihn dann langsam weiter gegen den Uhrzeigersinn. Der Brenner sollte sich entzünden, bevor du an der Position HIGH+  $\text{C}$  angelangt bist.
- 6) Überprüfe, ob der Brenner entzündet wurde. Schau dazu durch den Grillrost und die halbrunde Aussparung der Flavorizer™ Bar.
- 7) Zündet der Brenner nicht innerhalb von vier Sekunden, drehe den Bedienknopf des Brenners in die AUS-Position  $\bigcirc$  und warte fünf Minuten, bis sich das Gas verflüchtigt hat, bevor du erneut versuchst, den Brenner zu zünden. Sollte das Anzünden wiederholt nicht funktionieren, befolge die Hinweise zur Fehlerbehebung bei der Gaszufuhr auf der nächsten Seite.
- 8) Wenn der Brenner zündet, liegt das Problem beim Zündsystem. Befolge die Anweisungen unter „Überprüfen der Bauteile des elektronischen Zündsystems“.
- 9) Hänge den Streichholzhalter zur Aufbewahrung wieder an den Haken unter dem rechten Seitentisch (B).

### Manuelles Anzünden des Seitenbrenners

- 1) Öffne den Deckel des Seitenbrenners.
- 2) Stelle sicher, dass sich alle Bedienknöpfe des Seitenbrenners in der AUS-Position  $\bigcirc$  befinden. Drücke den Knopf dafür nach innen und drehe ihn im Uhrzeigersinn. Stelle zudem sicher, dass sich alle Bedienknöpfe der Hauptbrenner in der AUS-Position  $\bigcirc$  befinden.  
*Hinweis: Es ist wichtig, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der AUS-Position  $\bigcirc$  befinden, bevor die Flüssigpropangas-Flasche geöffnet wird.*
- 3) Öffne die Gaszufuhr. Drehe dazu das Gasflaschenventil gegen den Uhrzeigersinn oder den Reglerhebel in die EIN-Position. Dies hängt davon ab, wie der Regler mit der Gasflasche verbunden ist.
- 4) Lege ein Streichholz in den Streichholzhalter und zünde es an. (Der Streichholzhalter befindet sich unter dem rechten Seitentisch.) Halte das entzündete Streichholz an den Seitenbrenner (C).
- 5) Drücke den Bedienknopf des Seitenbrenners nach innen und drehe ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn in die Zündposition  $\text{I}$ , bis du ein Ticken hörst. Sobald das Ticken beginnt, halte den Knopf in dieser Position ein bis zwei Sekunden lang gedrückt und drehe ihn dann langsam weiter gegen den Uhrzeigersinn. Der Brenner sollte sich entzünden, wenn du an der Position HOCH  $\bullet$  angelangt bist.
- 6) Überprüfe, ob der Seitenbrenner entzündet wurde. In hellem Tageslicht kann es schwierig sein, die Flamme des Seitenbrenners zu erkennen.
- 7) Zündet der Seitenbrenner nicht innerhalb von vier Sekunden, drehe den Bedienknopf des Seitenbrenners in die AUS-Position  $\bigcirc$  und warte fünf Minuten, bis sich das Gas verflüchtigt hat, bevor du erneut versuchst, den Brenner zu zünden. Sollte das Anzünden wiederholt nicht funktionieren, befolge die Hinweise zur Fehlerbehebung bei der Gaszufuhr auf der nächsten Seite.
- 8) Wurde der Brenner entzündet, befolge die Anweisungen unter „Überprüfen der Bauteile des elektronischen Zündsystems“.




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

**⚠ WARNUNG:** Für sämtliche Reparatur- und Austauscharbeiten dürfen nur Original-Ersatzteile von Weber-Stephen verwendet werden. Ein Nichtbeachten führt zum Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

# GASZUFUHR

## FEHLER

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

URSACHE	LÖSUNG
In einigen Ländern sind die Regler mit einem „Durchflussbegrenzer“ ausgestattet, der aktiviert wurde. Diese in den Regler integrierte Sicherheitsfunktion begrenzt die Gaszufuhr im Falle eines Gaslecks. Es ist möglich, diese Sicherheitsfunktion unbeabsichtigt zu aktivieren, auch wenn kein Gasleck vorliegt. Dies passiert häufig, wenn du die Gaszufuhr an der Flüssigpropangas-Flasche öffnest und sich ein oder mehrere Bedienknöpfe nicht in der AUS-Position befinden. Es kann auch passieren, wenn du die Gasflasche zu schnell öffnest.	Setze den „Durchflussbegrenzer“ zurück. Schließe dazu das Gasflaschenventil und drehe alle Bedienknöpfe der Brenner in die AUS-Position  . Warte fünf Minuten, bis sich das gesammelte Gas verflüchtigt hat, und befolge die Anleitung im Abschnitt „Betrieb“, um den Grill erneut zu zünden.
Die Gasflasche ist leer oder beinahe leer.	Fülle die Gasflasche nach.
Der Kraftstoffschlauch ist geknickt.	Entferne den Knick.
Die Brenneröffnungen sind verschmutzt.	Reinige die Brenneröffnungen. Befolge die Anleitung zum „Reinigen der Brenneröffnungen“.

## FEHLER

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

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

## FEHLER

- Gasgeruch und/oder ein leichtes Zischen tritt auf.

URSACHE	LÖSUNG
Eventuell ist die interne Gummidichtung im Ventil der Gasflasche beschädigt.	Überprüfe die Gummidichtung auf Schäden. Ist die Dichtung beschädigt, bringe die Flüssigpropangas-Flasche zu deinem Händler vor Ort.

## Überprüfen der Bauteile des elektronischen Zündsystems

Beim Drücken des Zündknopfs solltest du ein Ticken hören. Wenn du dieses Ticken nicht hörst, überprüfe die Batterie und die Kabel.

### Überprüfen der Batterie

In Bezug auf die Batterie, die das Zündmodul mit Strom versorgt, können drei Probleme auftreten:

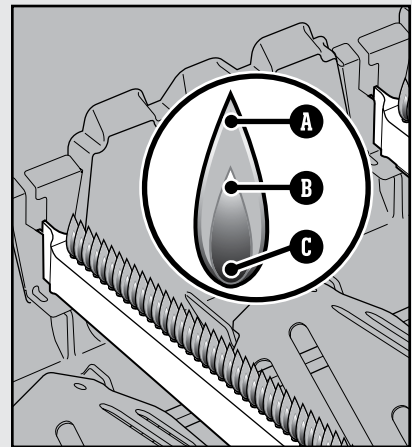
- 1) Einige Batterien sind mit einer Schutzfolie aus Kunststoff versehen. (Verwechsle diese Folie nicht mit dem Batterie-Aufkleber.) Stelle sicher, dass diese Folie entfernt wurde.
- 2) Stelle sicher, dass die Batterie ordnungsgemäß eingesetzt wurde (**E**).
- 3) Wenn es sich um eine alte Batterie handelt, ersetze sie durch eine neue.

### Überprüfen der Kabel

- 1) Stelle sicher, dass die Kabel des Zünders ordnungsgemäß am Zündmodul befestigt sind. Die Kabelklemmen besitzen eine Farbmarkierung. Diese entspricht den Klemmen am Zündmodul. Die Anzahl der Kabel variiert von Modell zu Modell. Weitere Informationen zur ordnungsgemäßen Kabelinstallation findest du in der Montageanleitung.

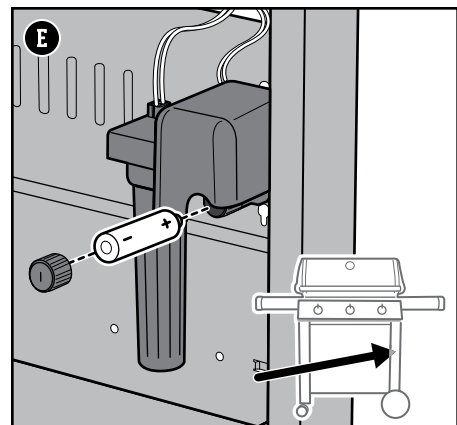
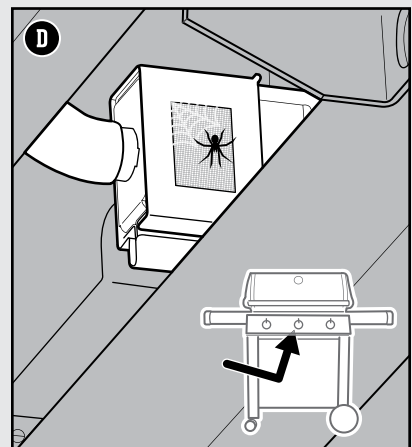
## Ordnungsgemäße Flammenmuster der Brenner

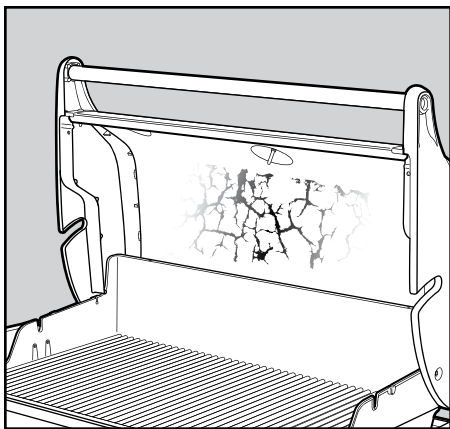
Die Brenner in deinem Grill wurden werkseitig für die korrekte Luft-Gas-Mischung eingestellt. Wenn die Brenner ordnungsgemäß arbeiten, siehst du ein spezielles Flammenmuster. Die Flammen besitzen eine gelbe Spitze (**A**) und gehen über ein helles Blau (**B**) in eine dunkelblaue Flamme (**C**) über.



## Spinnen-/Insektengitter

Die Verbrennungsluftöffnungen der Brenner (**D**) sind mit Edelstahlgittern ausgestattet. Diese verhindern, dass Spinnen oder Insekten in den Brennern Netze weben oder Nester bauen. Zudem können sich Staub und Schmutz auf der Außenseite der Spinnen-/Insektengitter ansammeln und die Sauerstoffzufuhr in die Brenner behindern.





## FETTIGER GRILL (Abblätternde Farbe & Stichflammen)

### FEHLER

- Im Deckelinneren bilden sich lackartige Flocken.

### URSACHE

Bei den Flocken handelt es sich um Kohlenstoffansammlungen.

### LÖSUNG

Diese entstehen im Laufe der Zeit und nach dem wiederholten Gebrauch deines Grills aus den Grilloämpfen. Es handelt sich dabei nicht um einen Defekt. Reinige den Deckel. Befolge die entsprechende Anleitung im Abschnitt „Produktpflege“.

### FEHLER

- Stichflammenbildung beim Grillen oder Vorheizen

### URSACHE

Essensrückstände vom letzten Grillen sind zurückgeblieben.

### LÖSUNG

Heize den Grill immer 10 bis 15 Minuten lang mit allen Brennern vor. Drehe die Bedienknöpfe der Brenner dafür in die Position START/HOCH.

Die Innenseite des Grills muss gründlich gereinigt werden.

Befolge die Schritte im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ und reinige die Innenseite des Grills von oben nach unten.

## BELEUCHTETE BEDIENKNÖPFE

### FEHLER

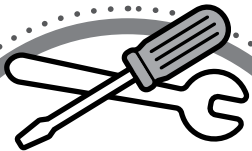
- Die Bedienknöpfe leuchten durch Drücken des Einschaltknopfs nicht auf.

### URSACHE

Die Batterien sind leer.

### LÖSUNG

Setze neue Batterien ein. Siehe dazu den Abschnitt „Wechseln der Batterien für die beleuchteten Bedienknöpfe“ auf dieser Seite.



## ERSATZTEILE

Wende dich an deinen Händler vor Ort oder besuche [www.weber.com](http://www.weber.com), um Ersatzteile zu bestellen.

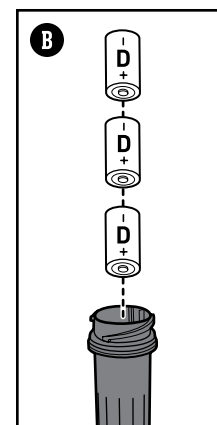
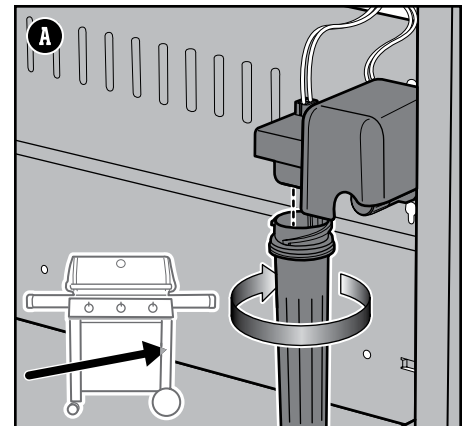
## KUNDENSERVICE

Sollte das Problem weiterhin bestehen, wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die Kontaktinformationen findest du auf [www.weber.com](http://www.weber.com).

### Wechseln der Batterien für die beleuchteten Bedienknöpfe

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

- 1) Das Batteriegehäuse befindet sich im Unterschrank in der unteren rechten Ecke.
- 2) Drehe das Batteriegehäuse gegen den Uhrzeigersinn, um es zu öffnen (A).
- 3) Ersetze die drei D-Batterien (B).





# GRILLLICHT

## FEHLER

### • Das Grilllicht schaltet sich nicht ein.

#### URSACHE

Das Grilllicht schaltet sich nur ein, wenn der Deckel geöffnet ist.

Die Batterien sind leer.

#### LÖSUNG

Öffne den Deckel und drücke auf die Aktivierungstaste.

Setze neue Batterien ein. Siehe dazu den Abschnitt „Wechseln der Batterien im Grilllicht“ auf dieser Seite.

## FEHLER

### • Das Grilllicht hat sich ausgeschaltet und schaltet sich nicht wieder ein.

#### URSACHE

Das Grilllicht ist so programmiert, dass es sich nach 30 Minuten Inaktivität automatisch abschaltet.

#### LÖSUNG

Du musst es dann erneut einschalten. Öffne den Deckel und drücke die Aktivierungstaste.

## FEHLER

### • Das Grilllicht schaltet sich nicht aus.

#### URSACHE

Du kannst das Grilllicht nicht über die Aktivierungstaste ausschalten.

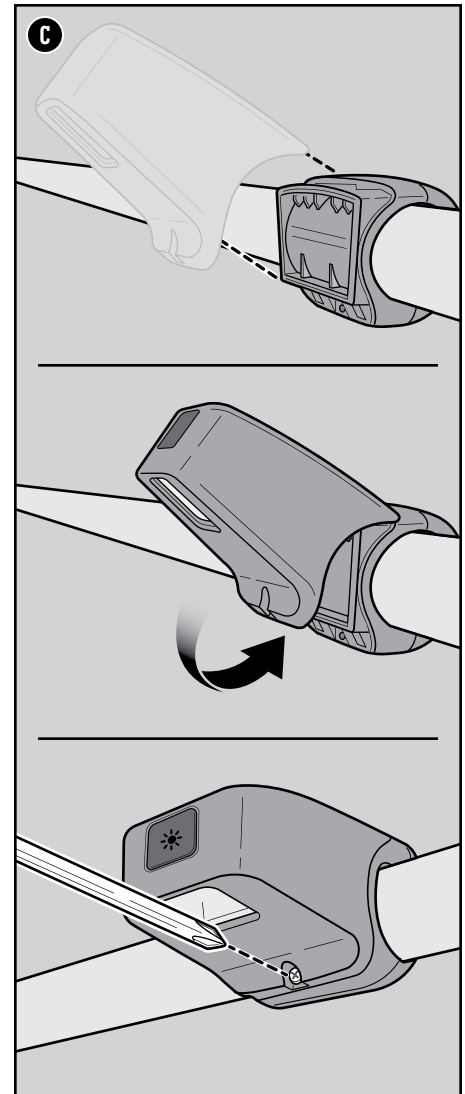
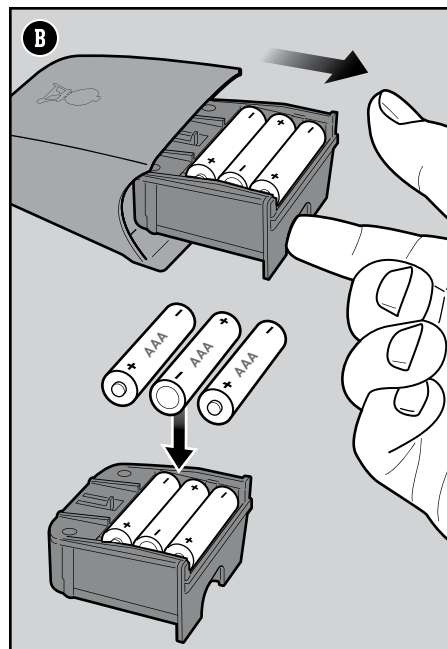
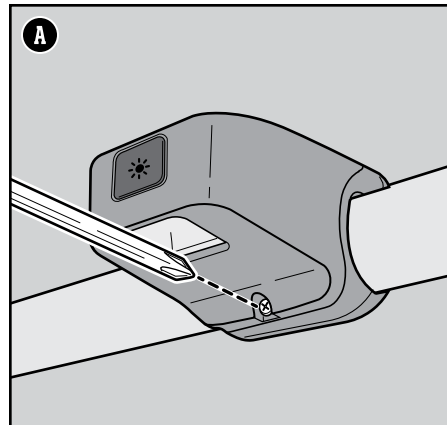
#### LÖSUNG

Das Grilllicht ist mit einem Neigungssensor ausgestattet. Um das Licht auszuschalten, schließe den Deckel. Siehe dazu den Abschnitt „Gebrauch des Grilllichts“ im Kapitel „Bedienung“ in diesem Handbuch.






## Wechseln der Batterien im Grilllicht

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

- 1) Entferne das Grilllicht mit einem Kreuzschlitzschraubendreher aus der Halterung (A).
- 2) Öffne das Batteriefach und tausche die drei AAA-Batterien aus (B).
- 3) Befestige das Grilllicht wieder an der Halterung (C).



## Grillführer

Art	Dicke/Gewicht	Ungefähre Gesamtgrilldauer
 <b>ROTES FLEISCH</b>		
	19 mm dick	<b>4–6 Minuten</b> bei direkter, starker Hitze
<b>Steak:</b> New York Strip, Porterhouse, Rib-eye, T-Bone und Filet Mignon	25 mm dick	<b>6–8 Minuten</b> bei direkter, starker Hitze
	50 mm dick	<b>14–18 Minuten</b> , 6–8 Minuten bei direkter, starker Hitze anbraten und 8–10 Minuten auf indirekter, starker Hitze garen
<b>Flankensteak</b>	680 bis 900 g, 19 mm dick	<b>8–10 Minuten</b> bei direkter, mittlerer Hitze
<b>Burger-Patty</b>	19 mm dick	<b>8–10 Minuten</b> bei direkter, mittlerer Hitze
<b>Filet</b>	1,3 bis 1,8 kg	<b>45–60 Minuten</b> , 15 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze anbraten und 30–45 Minuten bei indirekter, mittlerer Hitze garen
 <b>SCHWEIN</b>		
<b>Bratwurst:</b> frisch	85 g	<b>20–25 Minuten</b> bei direkter, schwacher Hitze
	19 mm dick	<b>6–8 Minuten</b> bei direkter, starker Hitze
<b>Kotelett:</b> mit oder ohne Knochen	31 bis 38 mm dick	<b>10–12 Minuten</b> , 6 Minuten bei direkter, starker Hitze anbraten und 4–6 Minuten auf indirekter, starker Hitze garen
<b>Rippchen:</b> kleine Rippchen, Spare-Ribs	1,3 bis 1,8 kg	<b>1,5–2 Stunden</b> bei indirekter, mittlerer Hitze
<b>Rippchen:</b> Country-Style, mit Knochen	1,3 bis 1,8 kg	<b>1,5–2 Stunden</b> bei indirekter, mittlerer Hitze
<b>Filet</b>	454 g	<b>30 Minuten</b> , 5 Minuten bei direkter, starker Hitze anbraten und 25 Minuten auf indirekter, starker Hitze garen
 <b>GEFLÜGEL</b>		
<b>Hühnerbrust:</b> ohne Knochen und Haut	170 bis 226 g	<b>8–12 Minuten</b> bei direkter, mittlerer Hitze
<b>Hühnerschenkel:</b> ohne Knochen und Haut	113 g	<b>8–10 Minuten</b> bei direkter, mittlerer Hitze
<b>Hühnerteile:</b> mit Knochen, gemischt	85 bis 170 g	<b>36–40 Minuten</b> , 6–10 Minuten bei direkter, schwacher Hitze anbraten und 30 Minuten auf indirekter, mittlerer Hitze garen
<b>Huhn:</b> im Ganzen	1,8 bis 2,2 kg	<b>1–1,25 Stunden</b> bei indirekter, mittlerer Hitze
<b>Kornisches Junghuhn</b>	680 bis 900 g	<b>60–70 Minuten</b> bei indirekter, mittlerer Hitze
<b>Pute:</b> im Ganzen, ohne Füllung	4,5 bis 5,4 kg	<b>2–2,5 Stunden</b> bei indirekter, mittlerer Hitze
 <b>FISCH UND MEERESFRÜCHTE</b>		
<b>Fisch, Filet oder Steak:</b> Heilbutt, Red Snapper, Lachs, Seebarsch, Schwertfisch und Thunfisch	6,3 bis 12,7 mm dick	<b>3–5 Minuten</b> bei direkter, mittlerer Hitze
	25 bis 31 mm dick	<b>10–12 Minuten</b> bei direkter, mittlerer Hitze
	454 g	<b>15–20 Minuten</b> bei indirekter, mittlerer Hitze
<b>Fisch:</b> im Ganzen	1,36 kg	<b>30–45 Minuten</b> bei indirekter, mittlerer Hitze
<b>Garnelen</b>	42,5 g	<b>2–4 Minuten</b> bei direkter, starker Hitze
 <b>GEMÜSE</b>		
<b>Spargel</b>	12,7 mm im Durchmesser	<b>6–8 Minuten</b> bei direkter, mittlerer Hitze
	ungeschält	<b>25–30 Minuten</b> bei direkter, mittlerer Hitze
<b>Mais</b>	geschält	<b>10–15 Minuten</b> bei direkter, mittlerer Hitze
	Shiitake oder Champignons	<b>8–10 Minuten</b> bei direkter, mittlerer Hitze
<b>Pilze</b>	Portobello	<b>10–15 Minuten</b> bei direkter, mittlerer Hitze
	halbiert	<b>35–40 Minuten</b> bei indirekter, mittlerer Hitze
<b>Zwiebeln</b>	12,7 mm dicke Scheiben	<b>8–12 Minuten</b> bei direkter, mittlerer Hitze
	im Ganzen	<b>45–60 Minuten</b> bei indirekter, mittlerer Hitze
<b>Kartoffeln</b>	12,7 mm dicke Scheiben	<b>9–11 Minuten</b> , 3 Minuten vorkochen und 6–8 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze garen

Bei den oben genannten Angaben in Bezug auf Schnitt, Dicke, Gewicht und Garzeiten handelt es sich lediglich um grobe Richtlinien. Auch Faktoren wie die Höhe über N. N., der Wind und die Außentemperatur können sich auf die Garzeiten auswirken. Zwei Faustregeln: Grille Steaks, Fischfilets, Hühnerteile ohne Knochen und Gemüse über direkter Hitze gemäß der in der Tabelle angegebenen Zeit (oder bis die gewünschte Garstufe erreicht ist) und wende das Grillgut nur einmal nach der Hälfte der Garzeit. Grille Braten, ganzes Geflügel, Hühnerteile mit Knochen, ganze Fische und dickere Fleischstücke über indirekter Hitze gemäß der in der Tabelle angegebenen Zeit (oder bis ein Thermometer mit Sofortanzeige die gewünschte Kerntemperatur anzeigt). Die Garzeiten für Rind und Lamm beziehen sich auf die Garstufe Medium, sofern nicht anders angegeben. Braten, größere Fleischstücke, dicke Koteletts und Steaks sollten nach dem Grillen zunächst 5 bis 10 Minuten ruhen, bevor sie tranchiert werden. In diesem Zeitraum steigt die Kerntemperatur des Fleisches um 5 bis 10 °C.



# WEBER-ZUBEHÖR

Passendes Besteck und Kochgeschirr für das optimale Grillerlebnis.



**ELEVATIONS**  
TIERED COOKING SYSTEM





FÜRS LEBEN

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC**

R. McDonald Co. PTY. LTD.  
A.C.N., 007 905 384  
104 South Terrace  
Adelaide, SA 5000  
**AUSTRALIEN**  
Tel: +61 8 8221 6111

**WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH**

Kienzlstraße 17  
A-4600 Wels  
**ÖSTERREICH**  
Tel: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl**

Blarenberglaan 6 Bus 4  
Industriezone Noord  
BE-2800 Mechelen  
**BELGIEN**  
Tel: +32 015 28 30 90; info-belux@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN CHILE SpA.**

Ave. Nueva Costanera 3705  
Vitacura, Santiago  
**CHILE**  
Tel: +01 56 2-3224-3936

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

U Hajovny 246  
25243 Průhonice  
**TSCHECHISCHE REPUBLIK**  
Tel: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN NORDIC ApS**

Bøgildsmindevej 23  
DK-9400 Nørresundby  
**DÄNEMARK**  
Tel: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

**WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH**

Rheinstraße 194  
55218 Ingelheim  
**DEUTSCHLAND**  
Tel: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN FRANCE**

C.S. 80322 – Eragny sur Oise  
95617 Cergy Pontoise Cedex  
**FRANKREICH**  
Tél: +33 810 19 32 37;  
service.consommateurs@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.**

1138 Budapest, Váci út 186.  
**UNGARN**  
Tel: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

**JARN & GLER WHOLESALE EHF**

Skutuvogur 1H  
1-104 Reykjavik  
**ISLAND**  
Tel: +354 58 58 900

**Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.**

11/2 Haudin Road,  
Ulsoor  
Bangalore - 560042  
Karnataka  
**INDIEN**  
Tel: 18001023102; Tel: 080 42406666

**D&S IMPORTS**

14 Shenkar Street  
Petach, Tikva 49001  
**ISRAEL**  
Tel: +972 392 41119; info@weber.co.il

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl**

Centro Polifunzionale "Il Pioppo"  
Viale della Repubblica 46  
36030 Povolara di Dueville – Vicenza  
**ITALIEN**  
Tel: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.**

Calle José Guadalupe Zuno #2302 P.H.  
Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P. 44160  
**MEXIKO**  
RFC- WPR030919ND4  
Tel: +01800-00-Weber [93237] Ext. 105

**WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.**

Tsjükemarwei 12  
8521 NA Sint Nicolaasga  
Postbus 18  
8520 AA Sint Nicolaasga  
**NIEDERLANDE**  
Tel: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

**WEBER NEW ZEALAND ULC**

6 Maurice Road  
Penrose, Auckland 1643  
**NEUSEELAND**  
Tel: +64 9 570 6630

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

Ul. Trakt Lubelski 153  
04-766 Warszawa  
**POLEN**  
Tel: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

**OOO WEBER-STEPHEN Vostok**

142784 Region Moskau,  
Leninskiy District  
Rumyantsevo Village, Building 1  
**RUSSLAND**  
Tel: +7 495 989 56 34; info.ru@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS**

**(South Africa) (Pty) Ltd.**  
141-142 Hertz Draai  
Meadowdale, Edenvale  
Gauteng  
**SÜDAFRIKA**  
Tel: +27 11 454 2369; info@weber.co.za



Seriennummer



Trage die Seriennummer  
deines Grills für die  
zukünftige Verwendung in  
das obige Kästchen ein. Die  
Seriennummer findest du auf  
dem Datenaufkleber auf der  
hinteren, rechten Seite des  
Grillrahmens.

**WEBER-STEPHEN IBERICA Srl**

Avda. de les Cortes Catalanes 9-11 -  
Despacho 10 B  
E-08173 Sant Cugat del Vallès  
Barcelona  
**SPANIEN**  
Tel: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH**

Talackerstr. 89a  
8404 Winterthur  
**SCHWEIZ**  
Tel: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

**WEBER STEPHEN TURKEY**

**Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti**  
İstoc Toptancılar Çarşısı C Blok 4. Kat No: 31  
34219 Mahmutbey / Güneşli / Istanbul  
**TÜRKEI**  
Tel: +90 212 659 64 80; Fax: +90 212 659 64 83

**WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST**

Ras Al Khaimah FTZ  
P.O. Box 10559  
**VEREINIGTE ARABISCHE EMIRATE**  
Tel: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS**

**(U.K.) LIMITED**  
10th Floor  
Metro Building  
1 Butterwick  
London  
W6 8DL  
**GROSSBRITANNIEN**  
+44 (0)203 630 1500; customerserviceuk@weberstephen.com

**WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC**

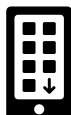
1415 S. Roselle Road  
Palatine, IL 60067  
**USA**  
Tel: 847 934 5700; support@weberstephen.com

Für die Republik Irland wende dich bitte an:  
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

Für alle anderen osteuropäischen Länder,  
z. B. RUMANIEN, SLOWENIEN,  
KROATIEN oder GRIECHENLAND, wende dich bitte an:  
Weber-Stephen Deutschland GmbH,  
info-EE@weberstephen.com.

Für die baltischen Staaten wende dich bitte an:  
Weber-Stephen Nordic ApS.

WEBER.COM



74385

080116  
DE – DEUTSCH