

Bedienungsanleitung für LP-Gasgrill

#59773

PLACE STICKER HERE

Registrieren Sie Ihren Grill unter www.weber.com

⚠ 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.

Andernfalls kann es zu einem Brand oder einer Explosion mit Sachschäden und schweren oder gar tödlichen Verletzungen kommen.

DIESER GASGRILL DARF NUR IM FREIEN VERWENDET WERDEN.

⚠ GEFAHRENHINWEIS

1. Betreiben Sie diesen Grill niemals unbeaufsichtigt.
2. Lagern Sie keine Reserve-Gaskartuschen/Gasflaschen mit Flüssig-Butan/Propan im Umkreis von 3 m zu diesem Gerät.
3. Lagern und verwenden Sie weder Benzin noch andere entflammbaren Flüssigkeiten oder Dämpfe im Umkreis von 8 m zu diesem Gerät.
4. Falls ein Feuer ausbrechen sollte, halten Sie Abstand vom Gerät, und informieren Sie unverzüglich die Feuerwehr. Versuchen Sie niemals, einen Öl- oder Fettbrand mit Wasser zu löschen.

Andernfalls kann es zu einem Brand, einer Explosion oder einer Stichflamme mit Sachschäden und schweren oder gar tödlichen Verletzungen kommen.

⚠ In diesem Handbuch finden Sie wichtige Informationen, die Sie für die ordnungsgemäße Montage und die sichere Verwendung des Grills benötigen.

⚠ Lesen Sie alle Warnhinweise und Anleitungen vor Montage und Verwendung des Grills durch und halten Sie diese ein.

⚠ Halten Sie bei Verwendung des Grills alle Warnhinweise und Anleitungen ein.

⚠ Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

Q - 100/120

Q - 200/220

CE : 845BP-0005

CE : 048BN-0047

GEFAHRENHINWEISE UND WARNUNGEN

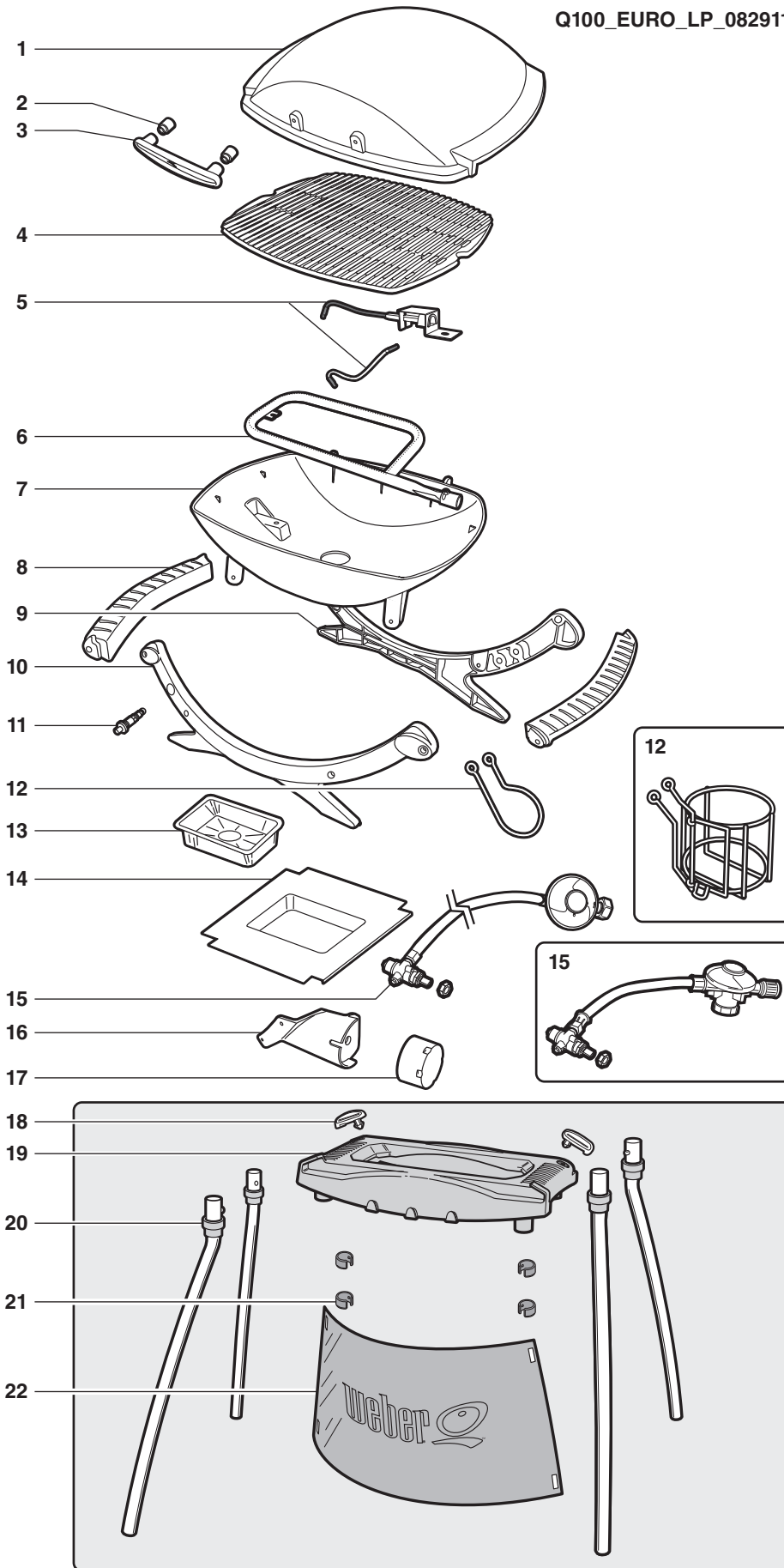
- ⚠ Befolgen Sie zum Anschluss des Gasdruckreglers die für Ihren Gasgrill angegebenen Anleitungen.
- ⚠ Lagern Sie keine Reserve- oder nicht angeschlossenen Kartuschen/Gasflaschen unter oder in der Nähe dieses Grills.
- ⚠ Legen Sie die Grillabdeckung oder entflammbare Gegenstände nicht im Ablagebereich unter dem Grill 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 über, unter, hinter dem Grill oder seitlich des Grills 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 in Ihrem Weber®-Gasgrill keine Holzkohle, Briketts oder Lavasteine.
- ⚠ Beugen Sie sich beim Grillen niemals über den Grill. Fassen Sie niemals die Vorderfront der Grillkammer an.
- ⚠ Falls unkontrollierte Stichflammen auftreten, entfernen Sie das Grillgut aus den Flammen, bis die Flammen nachlassen.
- ⚠ Falls es zu einem Fettbrand kommt, stellen Sie alle Brenner auf Position 0 (Off) und drehen Sie die Gasflasche zu. Lassen Sie den Deckel geschlossen, bis das Feuer erloschen ist.
- ⚠ Reinigen Sie Ihren Weber®-Gasgrill in regelmäßigen Abständen gründlich.
- ⚠ Erweitern Sie beim Reinigen von Ventilen oder Brennern keine Düsen oder Anschlüsse.
- ⚠ Butan/Propan ist kein Erdgas. Der Umbau des Grills auf Erdgas und der Versuch, Erdgas mit diesem Butan-/Propan-Grill zu nutzen, sind gefährlich und führen zum Verlust der Garantie.
- ⚠ Eine verbeulte oder rostige Gaskartusche/Gasflasche kann Gefahren verursachen und sollte von Ihrem Gaslieferanten geprüft werden. Verwenden Sie keine Gaskartuschen/Gasflaschen mit beschädigtem Ventil.
- ⚠ Auch in einer scheinbar leeren Gaskartusche/Gasflasche kann noch Gas enthalten sein. Die Gaskartuschen/Gasflaschen sind 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, nachdem alle Teile ordnungsgemäß montiert sind. Montieren Sie den Grill ordnungsgemäß anhand der in dieser Bedienungsanleitung in Abschnitt "MONTAGEANLEITUNG" aufgeführten Anleitungen.
- ⚠ Verwenden Sie den Weber®-Grill nicht im Kofferraum eines Fahrzeuges oder in einem Kombi, Mini-Van, Kleinbus, Geländewagen oder Wohnwagen.
- ⚠ Verwenden Sie ausschließlich den mit dem Weber®-Gasgrill gelieferten Druckregler.
- ⚠ Warnhinweis: Stellen Sie sicher, dass die Gaskartusche/Gasflasche mit Butan-/Propan ausschließlich im Freien und in Abstand zu Zündquellen gewechselt oder angeschlossen wird.
- ⚠ 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 schweren oder gar tödlichen Verletzungen und zu Sachschäden kommen kann.

⚠ **Q100 - 120** Verwenden Sie Flüssiggas-Einwegkartuschen mit einem minimalen Füllgewicht von 430 g und einem maximalen Füllgewicht von 460 g. Die Kartusche muss, wie dargestellt, über ein Ventil EN417 verfügen (Schraubgewinde). Verwendbare Kartuschartypen sind z.B. Gaskartuschen Weber® Baby Q®/Q®100/Performer®. Ein weiterer Kartuschartyp ist das Modell "Primus 2202".

GEFAHRENHINWEISE UND WARNUNGEN	2	WARTUNG	24
INHALTSVERZEICHNIS	3	REINIGEN	24
EXPLOSIONSDARSTELLUNG – Q100	4	WEBER®-SPINNEN-/INSEKTENGITTER	24
EXPLOSIONSDARSTELLUNG – Q120	5	REINIGEN ODER AUSTAUSCHEN DER BRENNERROHRE	25
EXPLOSIONSDARSTELLUNG – Q200	6	BEDIENUNG DER DRUCKTASTENZÜNDUNG (Q100 & Q200)	26
EXPLOSIONSDARSTELLUNG – Q220	7	BEDIENUNG DES ELEKTRONISCHEN ZÜNDSYSTEMS (Q120 & Q220)	26
TEILELISTE	8	AUSTAUSCHEN DES ELEKTRONISCHEN ZÜNDSYSTEMS	26
MONTAGEANLEITUNG	9	JÄHRLICHE WARTUNG	27
GARANTIE	10		
ALLGEMEINE ANLEITUNGEN	11		
BETRIEB	11		
LAGERUNG UND/ODER NICHT-GEBRAUCH	11		
ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS - BUTAN/PROPAN-KARTUSCHE	12		
ANSCHLIESSEN DER BUTAN-/PROPAN-KARTUSCHE	12		
PRÜFEN AUF GASLECKS	13		
ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS - FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE	14		
WICHTIGE INFORMATION ZUR LP-GASFLASCHE	14		
TIPPS FÜR DEN SICHEREN UMGANG MIT FLÜSSIGPROPANGAS	14		
ANSCHLIESSEN DER FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE	15		
PRÜFEN AUF GASLECKS	16		
WIEDERAUFFÜLLEN DER NEUEN FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE	18		
WIEDERANSCHLIESSEN DER FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE	18		
VOR DER VERWENDUNG DES GRILLS	19		
FETTFANGWANNE UND ALU-TROPFSCHALE	19		
PRÜFEN DES SCHLAUCHS	19		
PRÜFEN DER ZÜNDUNG AN MODELLEN MIT ELEKTRONISCHER ZÜNDEINRICHTUNG	19		
ANLEITUNG FÜR DAS ZÜNDEN	20		
ZÜNDUNG	20		
SO SCHALTEN SIE DIE BRENNER AUS	20		
MANUELLE ZÜNDUNG	21		
SO WERDEN BRENNER AUSGESCHALTET	21		
TIPPS UND NÜTZLICHE HINWEISE FÜR DAS GRILLEN	22		
VORHEIZEN DES GRILLS	22		
GRUNDLAGEN ZUM GRILLEN	22		
PROBLEMBEHEBUNG	23		

EXPLOSIONSDARSTELLUNG – Q100

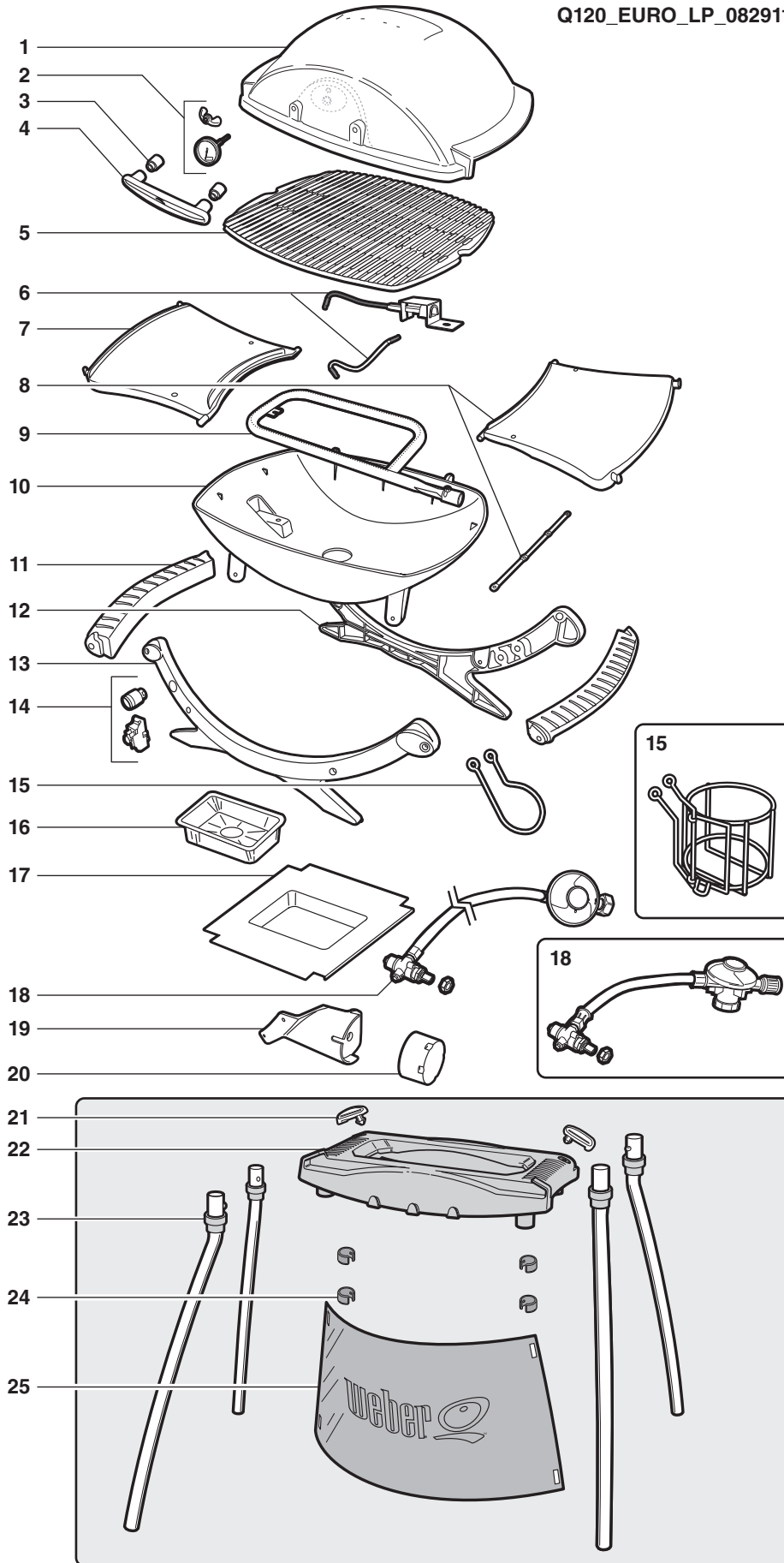
Q100_EURO_LP_082911



1. Deckel
2. Abstandshalter für Griff
3. Griff
4. Grillrost
5. Zündelektrode
6. Brenner
7. Grillkammer
8. Tragegriff
9. Hinterer Rahmen
10. Vorderer Rahmen
11. Zündung
12. Schlauchführung / Haltekorb für Gaskartusche
13. Einweg-Tropfschale
14. Fettfangschale
15. Ventil, Schlauch und Regler / Ventil, Schlauch und Regler für Gaskartusche (Schlauch und Regulator sind möglicherweise nicht enthalten)
16. Bedienfeld
17. Bedienknopf
18. Q® Stand-Befestigungsklammern
19. Q® Stand-Tisch
20. Q® Stand-Beine
21. Q® Stand-Klammern
22. Q® Stand-Schürze

EXPLOSIONSDARSTELLUNG – Q120

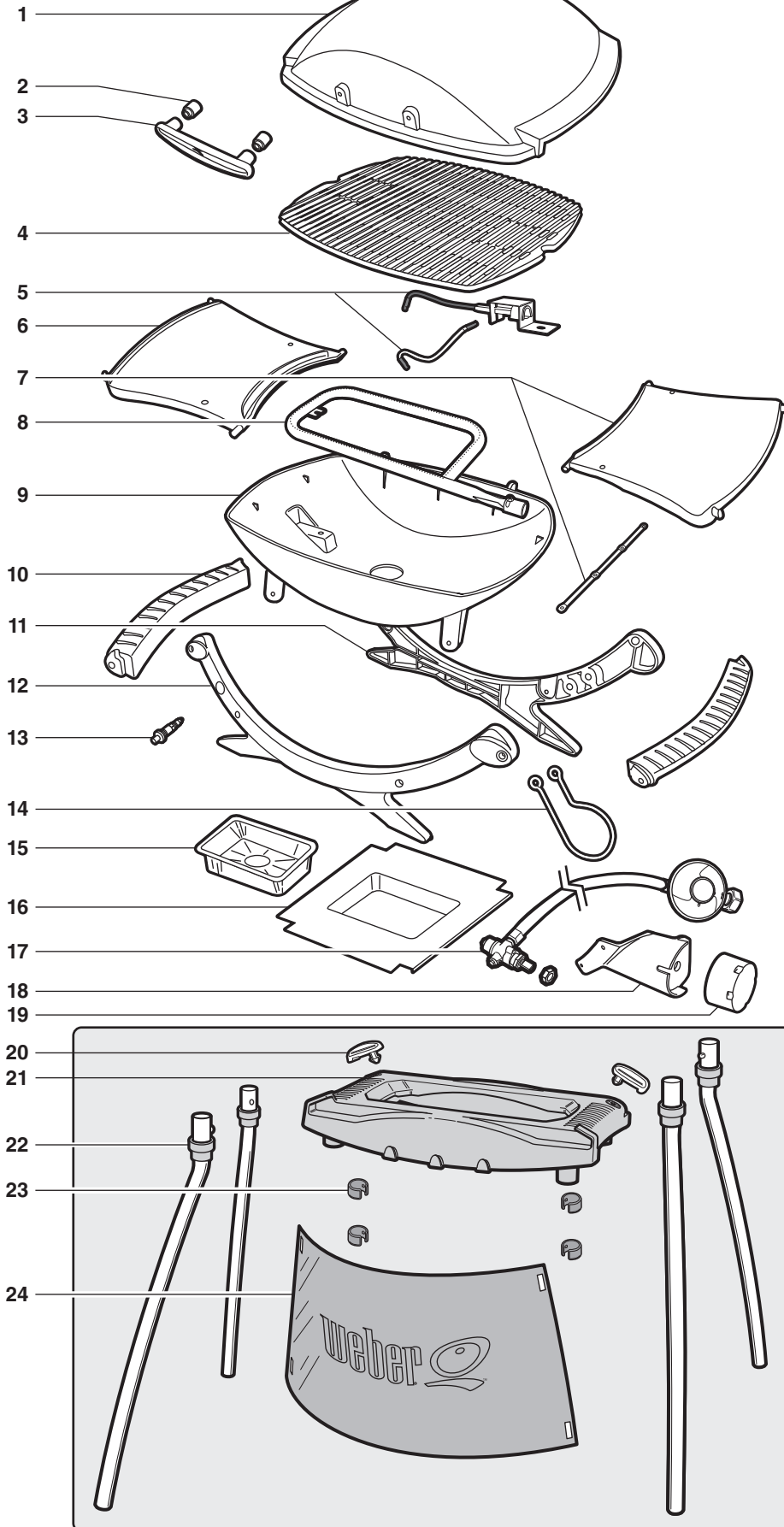
Q120_EURO_LP_082911



1. Deckel
2. Thermometer
3. Abstandshalter für Griff
4. Griff
5. Grillrost
6. Zündung
7. Seitliche Ablage links
8. Seitliche Ablage rechts
9. Brenner
10. Grillkammer
11. Tragegriff
12. Hinterer Rahmen
13. Vorderer Rahmen
14. Zündtaste/Zündmodul
15. Schlauchführung / Haltekorb für Gaskartusche
16. Einweg-Tropfschale
17. Fettfangschale
18. Ventil, Schlauch und Regler / Ventil, Schlauch und Regler für Gaskartusche (Schlauch und Regulator sind möglicherweise nicht enthalten)
19. Bedienfeld
20. Bedienknopf
21. Q® Stand-Befestigungsklammern
22. Q® Stand-Tisch
23. Q® Stand-Beine
24. Q® Stand-Klammern
25. Q® Stand-Schürze

EXPLOSIONSDARSTELLUNG – Q200

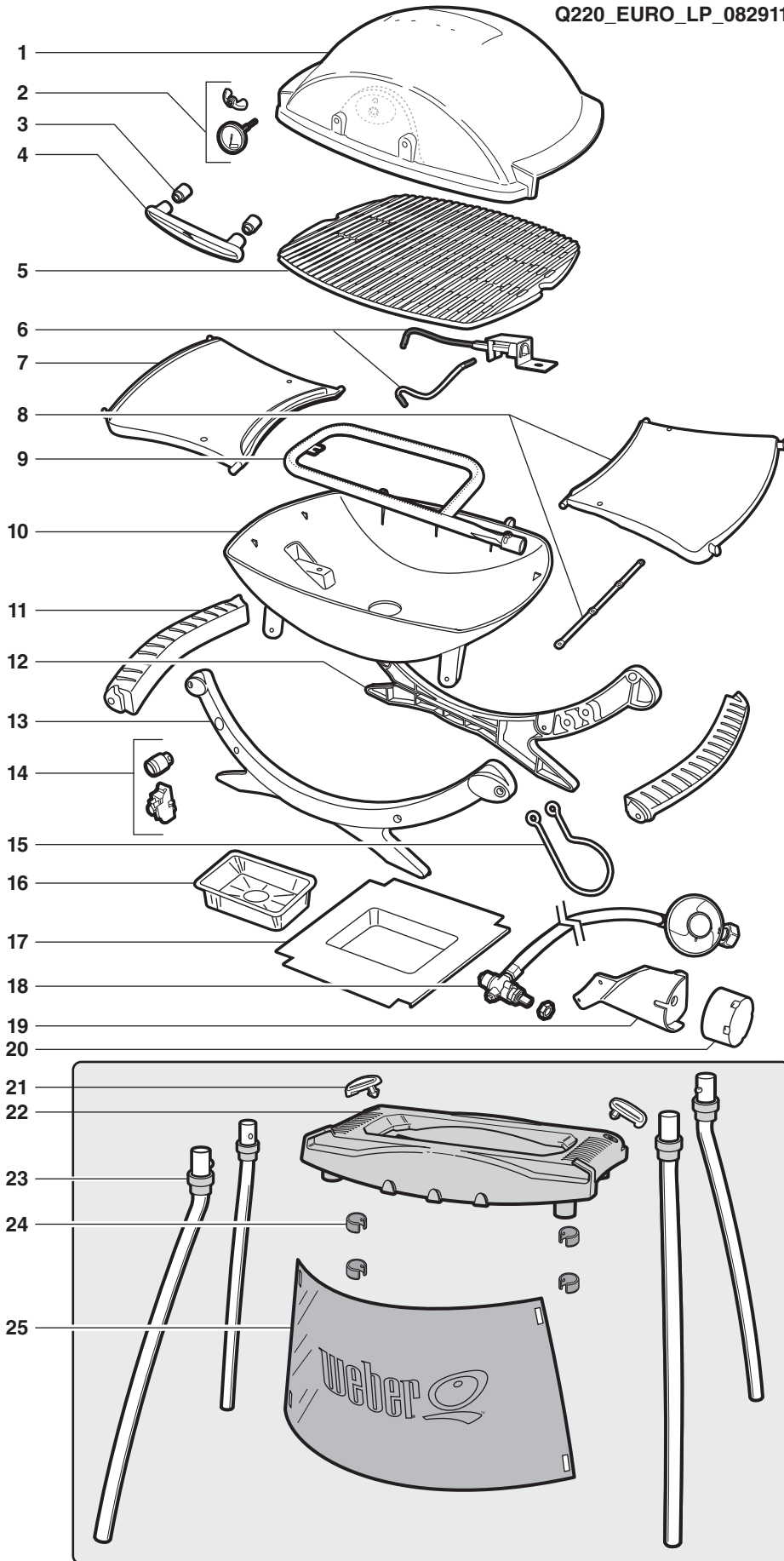
Q200_EURO_LP_082911



1. Deckel
2. Abstandshalter für Griff
3. Griff
4. Grillrost
5. Zündung
6. Seitliche Ablage links
7. Seitliche Ablage rechts
8. Brenner
9. Grillkammer
10. Tragegriff
11. Hinterer Rahmen
12. Vorderer Rahmen
13. Zündung
14. Schlauchführung
15. Einweg-Tropfschale
16. Fettfangschale
17. Ventil, Schlauch und Regler (Schlauch und Regulator sind möglicherweise nicht enthalten)
18. Bedienfeld
19. Bedienknopf
20. Q® Stand-Befestigungsklammern
21. Q® Stand-Tisch
22. Q® Stand-Beine
23. Q® Stand-Klammern
24. Q® Stand-Schürze

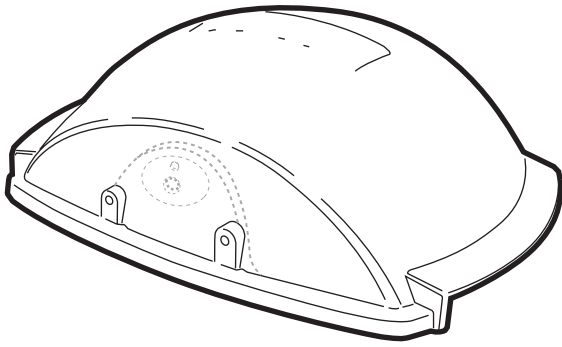
EXPLOSIONSDARSTELLUNG – Q220

Q220_EURO_LP_082911

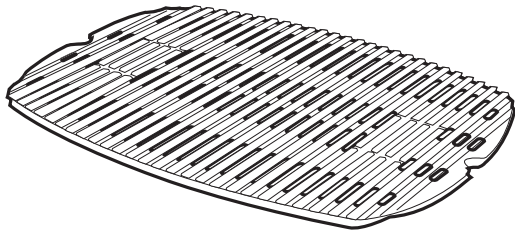


1. Deckel
2. Thermometer
3. Abstandshalter für Griff
4. Griff
5. Grillrost
6. Zündung
7. Seitliche Ablage links
8. Seitliche Ablage rechts
9. Brenner
10. Grillkammer
11. Tragegriff
12. Hinterer Rahmen
13. Vorderer Rahmen
14. Zündtaste/Zündmodul
15. Schlauchführung
16. Einweg-Tropfschale
17. Fettfangschale
18. Ventil, Schlauch und Regler (Schlauch und Regulator sind möglicherweise nicht enthalten)
19. Bedienfeld
20. Bedienknopf
21. Q® Stand-Befestigungsklammer
22. Q® Stand-Tisch
23. Q® Stand-Beine
24. Q® Stand-Klammern
25. Q® Stand-Schürze

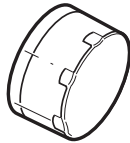
TEILELISTE



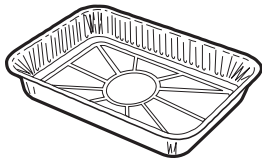
Deckel - 1



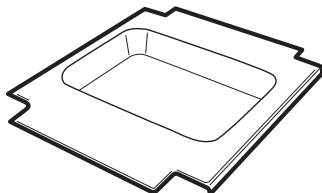
Grillrost - 1



Bedienknopf - 1



Alu-Tropfschale - 1



Fettfangschale - 1



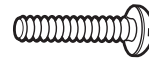
Splint - 2



Griff - 1



Abstandshalter für Griff - 2



Edelstahl-Kreuzschlitzschraube (Schraube ¼-20 x 1 ½ Zoll) - 2



Scharnierstift - 2

120 220



Thermometer - 1



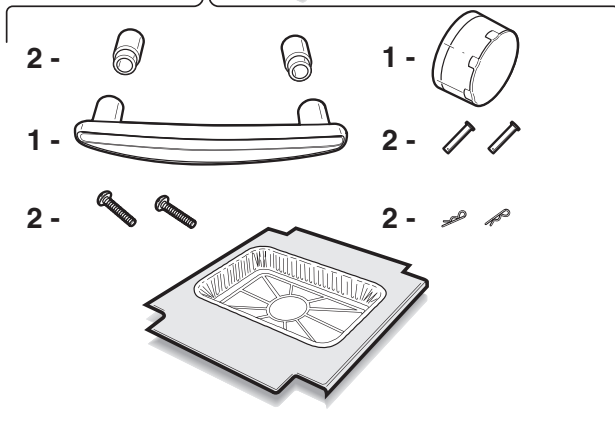
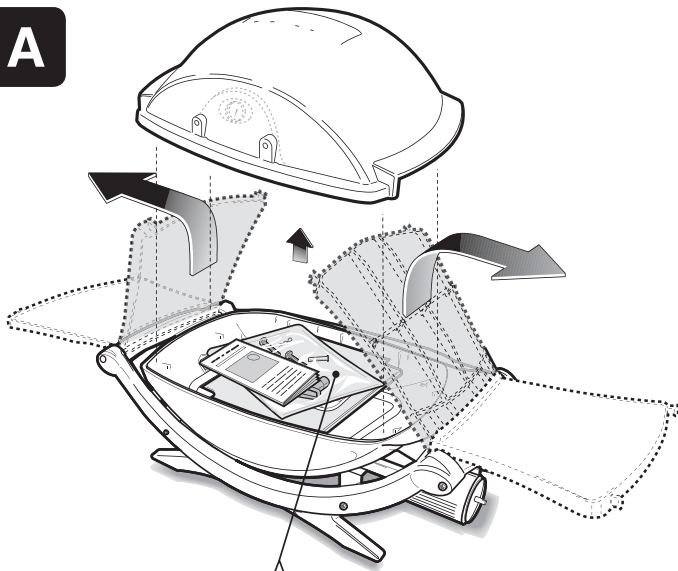
Flügelschraube - 1



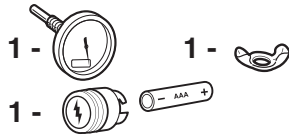
Elektronische Zündtaste - 1

MONTAGEANLEITUNG

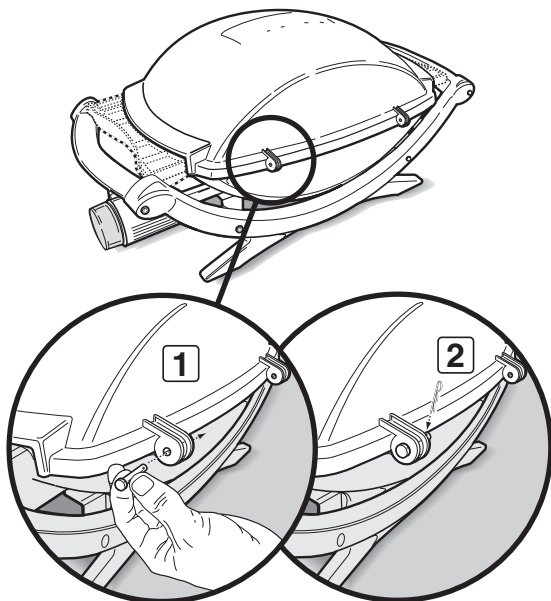
A



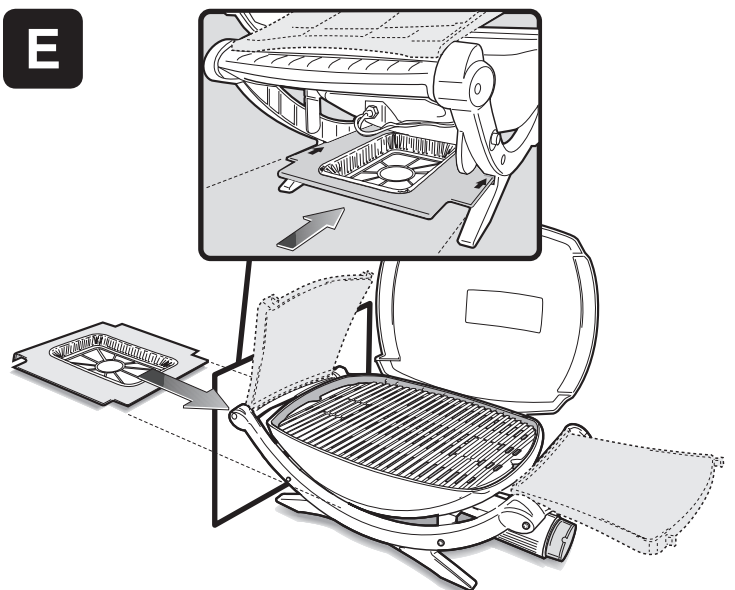
**120
220**



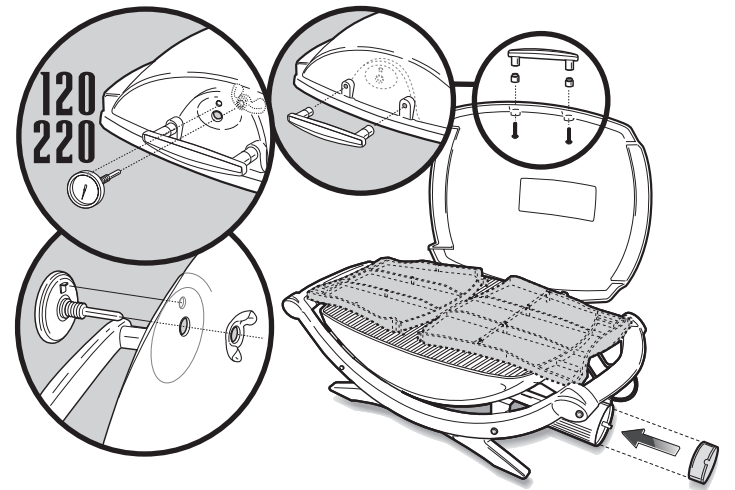
B



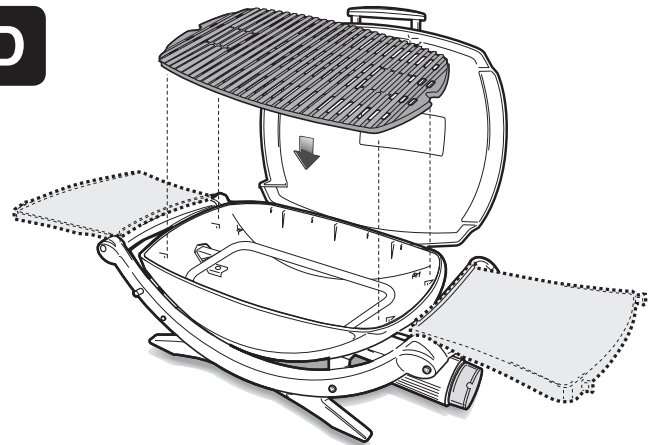
E



C



D



GARANTIE

Weber-Stephen Products LLC (Weber) garantiert hiermit dem ORIGINALABNEHMER dieses Weber®-Gasgrills, dass der Grill vom Tage des Erwerbs folgende Zeiten frei von Materialfehlern und Verarbeitungsfehlern ist:

Aluminiumussteile	5 Jahre, 2 Jahre Farbe, ausschließlich Verfärbungen oder Entfärbung
Teile aus Thermoplast/Duroplast	5 Jahre, ausschließlich Verfärbungen
Stationärer Wagen/Q® Stand	2 Jahre
Alle übrigen Teile	2 Jahre

Weber hat das Recht, einen Beleg für das Kaufdatum zu verlangen. BEWAHREN SIE DAHER DEN KAUFBELEG BZW. DIE RECHNUNG AUF.

Diese eingeschränkte Garantie ist beschränkt auf die Reparatur oder den Ersatz von Teilen, die sich unter normalem Gebrauch und normaler Bedienung als mangelhaft erwiesen haben und die sich bei einer Prüfung in der Überzeugung von Weber als mangelhaft erwiesen haben. Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Kundendienstvertreter, bevor Sie Teile einsenden. Die Kontaktinformationen finden Sie im Handbuch. Wenn Weber den Mangel bestätigt und Ihre Ansprüche anerkennt, entscheidet sich Weber für den kostenlosen Ersatz derartiger Teile. Wenn Sie aufgefordert werden, mangelhafte Teile einzusenden, gehen die Frachtkosten zu Ihren Lasten. Weber sendet Teile an den Käufer zurück und übernimmt die Fracht- bzw. Postgebühren.

Diese eingeschränkte Garantie umfasst keine Mängel oder Probleme beim Betrieb aufgrund von Unfall, Missbrauch, Zweckentfremdung, Veränderungen, Fehlanwendung, Vandalismus, unsachgemäßer Installation oder unsachgemäßer Wartungs- und Servicearbeiten oder aufgrund Vernachlässigung normaler und routinemäßiger Wartung. Dies gilt auch für Schäden, die, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben, durch Insekten in den Brennerleitungen verursacht wurden, ohne auf diese Schäden beschränkt zu sein.

Verschleiß oder Schäden aufgrund von harten Wetterbedingungen oder Naturereignissen wie Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben oder Tornados, und Verfärbungen aufgrund des Einflusses von Chemikalien, entweder direkt oder durch Umwelteinflüsse, sind nicht durch diese eingeschränkte Garantie abgedeckt.

Außer den hier aufgeführten Garantien werden hiermit ausdrücklich keine weiteren Garantien gegeben. Alle zutreffenden implizierten Garantien bezüglich der Handelbarkeit und Tauglichkeit sind in ihrer Dauer beschränkt auf die Gültigkeitsdauer dieser ausdrücklichen, schriftlichen begrenzten Garantie. In einigen Ländern ist die Einschränkung der Gültigkeitsdauer impliziter Garantien nicht zulässig. Daher ist diese Einschränkung möglicherweise nicht in Ihrem Land gültig.

Weber ist für keinerlei konkreten, indirekten oder Folgeschäden haftbar. In einigen Ländern ist der Ausschluss bzw. die Einschränkung von zufälligen und Folgeschäden nicht zulässig. Diese Einschränkung bzw. dieser Ausschluss ist somit möglicherweise nicht für Sie gültig.

Weber autorisiert keine Person und kein Unternehmen, im Namen von Weber beliebige weitere Pflichten oder Haftbarkeiten in Verbindung mit dem Verkauf, der Installation, der Verwendung, der Demontage, der Rückgabe oder des Austauschs von Geräten und Anlagen von Weber einzugehen, und Weber ist an derartige Darstellungen nicht gebunden.

Diese Garantie gilt nur für Produkte, die im Einzelhandel vertrieben wurden.

Besuchen Sie www.weber.com®, wählen Sie Ihr Land aus und registrieren Sie Ihren Grill noch heute. ♦

Wenn Sie Rat benötigen oder Fragen zum sicheren Umgang mit Ihrem Grill haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder besuchen Sie unsere Website www.weber.com.

Ihr Weber®-Gasgrill ist eine mobile Grillstation für die Nutzung im Freien. Mit dem Weber®-Gasgrill können Sie grillen, braten, rösten und backen und dabei Köstlichkeiten zubereiten, wie sie am Küchenherd kaum herzustellen sind. Mit der geschlossenen Abdeckung erreichen Sie den typischen "Grillgeschmack" für Ihre Speisen.

Der Weber®-Gasgrill ist mobil, 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.

Eine Gasversorgung mit Butan/Propan ist einfach zu handhaben und ermöglicht Ihnen eine bessere Kontrolle über den Grillvorgang als ein Holzkohlefeuer.

- Mit dieser Anleitung haben Sie alle notwendigen Informationen für den Zusammenbau Ihres Weber®-Gasgrills. Bitte lesen Sie vor der Benutzung Ihres Weber®-Gasgrills diese Anleitung sorgfältig durch. Bei einem unsachgemäßen Zusammenbau kann es zu Unfällen kommen.
- Der Gebrauch durch Kinder ist nicht zulässig.
- Dieser Weber®-Gasgrill ist ausschließlich für die Verwendung von Butan-/Propangas ausgelegt. Betreiben Sie den Grill niemals mit Erdgas. Ventil und Regler sind ausschließlich für Butan-/Propangas ausgelegt.
- Betreiben Sie den Grill niemals mit Holzkohle.
- Dieser Weber®-Gasgrill ist nicht für den gewerblichen Einsatz vorgesehen.
- Durch den Konsum von Alkohol und/oder verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Anwenders zum ordnungsgemäßen Zusammenbau und zum sicheren Bedienen des Grills beeinträchtigt werden.
- Dieser Weber®-Gasgrill ist keine Heizung und darf nicht als Heizung verwendet werden.
- Lassen Sie den Weber®-Gasgrill nie unbeaufsichtigt. Halten Sie Kinder und Haustiere zu jeder Zeit vom Weber®-Gasgrill fern.
- Überprüfen Sie, ob der Raum unter dem Bedienfeld und der Fettfangwanne frei von Gegenständen ist, welche die Zirkulation der Verbrennungsluft oder der Ventilationsluft behindern könnten.
- Verwenden Sie einen anderen Schlauch, wenn dies durch örtliche Bestimmungen vorgeschrieben ist.
- Alle vom Hersteller verplombten Bauteile dürfen nicht vom Anwender verändert werden.
- Jegliche Veränderungen am Gerät können zu Unfällen führen. ♦

BETRIEB

- ⚠ **WARNHINWEIS: Verwenden Sie diesen Grill ausschließlich im Freien an einem gut belüfteten Ort. Verwenden Sie den Grill nicht in einer Garage, Hütte, in einem Unterstand oder an sonstigen umbauten Orten.**
- ⚠ **WARNHINWEIS: Sie dürfen Ihren Weber®-Gasgrill nicht unter einem ungeschützten brennbaren Dach oder Überbau verwenden.**
- ⚠ **WARNHINWEIS: Der Weber®-Gasgrill ist nicht für die Montage in oder auf Caravans, Campingwagen und/oder Booten vorgesehen.**
- ⚠ **WARNHINWEIS: Gehen Sie in einem Umkreis von 60 cm um den Grill nicht mit brennbaren Materialien um.**
- ⚠ **WARNHINWEIS: Die gesamte Grillkammer erwärmt sich bei Gebrauch stark. Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt.**
- ⚠ **WARNHINWEIS: Halten Sie Elektrokabel von allen heißen Flächen fern.**
- ⚠ **WARNHINWEIS: Halten Sie die Grillfläche frei von entflammenden Gasen und Flüssigkeiten wie z.B. Benzin, Alkohol usw. und anderen brennbaren Materialien.**
- ⚠ **WARNHINWEIS: Lagern Sie keine (Reserve-)Gaskartuschen/ Gasflaschen mit Butan/Propan unter oder in der Nähe des Weber®-Gasgrills.**
- ⚠ **WARNHINWEIS: Bei Gebrauch muss der Grill auf einem ebenen und stabilen Untergrund stehen und es dürfen sich keine brennbaren Materialien in unmittelbarer Nähe befinden. ♦**

LAGERUNG UND/ODER NICHT-GEBRAUCH

- Wird der Weber®-Gasgrill nicht benutzt, müssen Sie die Gaskartusche/Gasflasche **ABKLEMMEN** und an einem gut belüfteten Ort im Freien lagern.
- Der Weber®-Gasgrill muss vor der Nutzung auf Gaslecks und Verstopfungen in den Brennerrohren geprüft werden. Siehe Abschnitt "WARTUNG".
- Prüfen Sie auch die Spinnen-/Insektengitter auf Verstopfung und Beschädigungen. Siehe Abschnitt "WARTUNG". ♦

ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS - BUTAN/PROPAN-KARTUSCHE

ANSCHLIESSEN DER BUTAN-/PROPAN-KARTUSCHE

Verwenden Sie Butan-/Propan-Einwegkartuschen mit einem minimalen Füllgewicht von 430 g und einem maximalen Füllgewicht von 460 g. Die Kartusche muss, wie dargestellt, über ein Ventil EN417 verfügen (Schraubgewinde). Verwendbare Kartuschentypen sind z.B. Gaskartuschen Weber® Baby Q®/Performer®. Ein weiterer Kartuschentyp ist das Modell "Primus 2202".

⚠ VORSICHT: Verwenden Sie nur Gaskartuschen mit der Kennzeichnung für Propangas oder Propan-Butan-Gemisch.

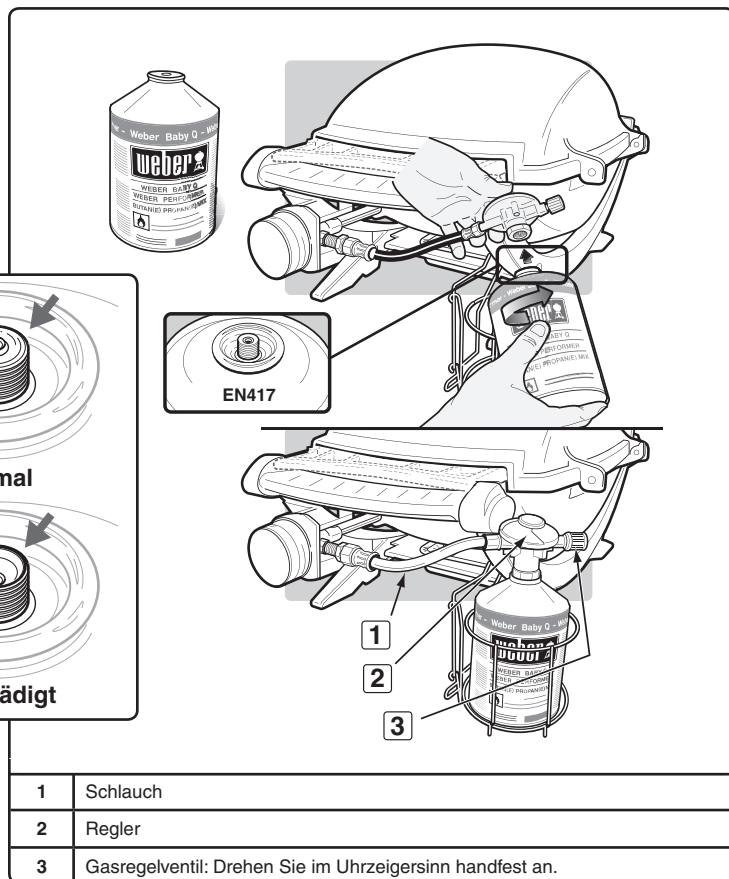
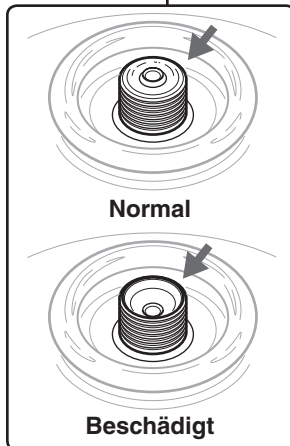
Drücken Sie die Flüssiggas-Einwegkartusche in den Regler und drehen Sie die Kartusche im Uhrzeigersinn, bis sie fest sitzt.

⚠ WARNHINWEIS: Ziehen Sie die Kartusche nur handfest an. Durch übermäßige Kraftaufwendung können der Regleranschluss und das Kartuschenventil beschädigt werden. Dadurch kann ein Leck entstehen, oder der Gasfluss kann behindert werden.

⚠ Die Einwegkartusche muss in den Haltekorb passen.

⚠ GEFAHRENHINWEIS

Lagern Sie keine Reserve-Gaskartuschen mit Butan/Propan unter oder in der Nähe dieses Grills. ♦



1	Schlauch
2	Regler
3	Gasregelventil: Drehen Sie im Uhrzeigersinn handfest an.

LAND	GASART UND GASDRUCK
Dänemark, Schweden, Norwegen, Finnland, Niederlande, Island, Ungarn, Tschechische Republik, Zypern, Estland, Litauen, Lettland, Marokko, Slowenien, Slowakische Republik	I _{3B/P} - 30 mbar
Großbritannien, Frankreich, Spanien, Portugal, Belgien, Irland, Griechenland, Luxemburg, Italien, Schweiz	I ₃₊ - 28 bis 30 / 37 mbar
Deutschland, Österreich	I _{3B/P} - 50 mbar
VERBRAUCHSDATEN	
Propan/Butan	Hauptbrenner Max.
kW/h	2,8
g/h	202

ERSATZSCHLAUCH MIT DRUCKREGLER UND REGELVENTILEINHEIT

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

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

ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS - BUTAN/PROPAN-KARTUSCHE

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 Flammen können eine Explosion auslösen, die zu schweren oder gar tödlichen

Verletzungen und zu Sachschäden führen kann.

Sie benötigen Folgendes: Butan-/Propan-Einwegkartusche, eine Seifenlösung und einen Lappen oder eine Bürste zum Auftragen der Lösung.

- A) Mischen Sie Seife oder Spülmittel in das Wasser.
- B) Drehen Sie den Gasregler entgegen der Uhrzeigerrichtung auf ON (EIN).
- 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.

Prüfen Sie

- A) Verbindung zwischen Regler und Butan-/Propan-Kartusche (1).

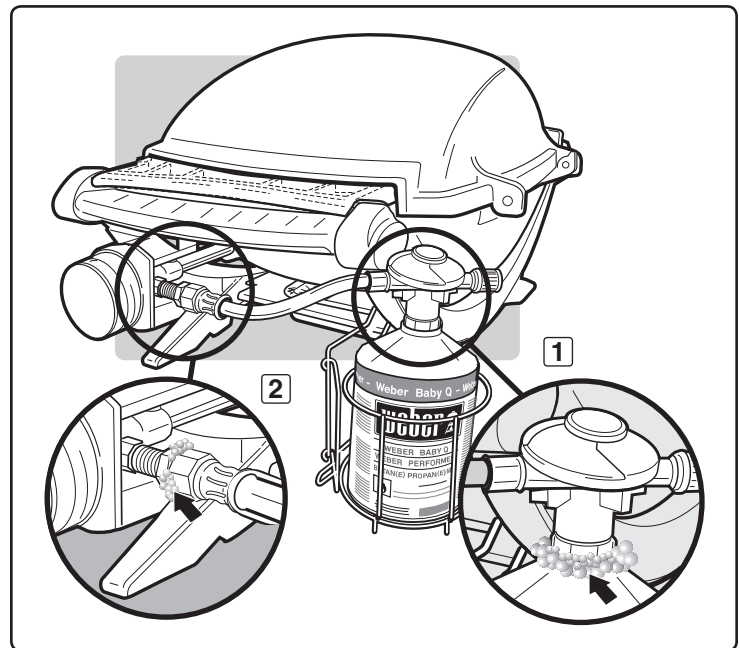
⚠ **WARNHINWEIS: Wenn an der Verbindung (1) ein Leck vorhanden ist, bauen Sie die Butan-/Propan-Kartusche aus. Betreiben Sie den Grill nicht. Setzen Sie eine andere Butan-/Propan-Kartusche ein und prüfen Sie erneut mit Hilfe der Seifenlösung auf Lecks. Wenn auch nach dem Wechseln der Butan-/Propan-Kartusche 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.**

- B) Verbindungen vom Ventil zum Regler (2).

⚠ **WARNHINWEIS: Wenn an Verbindung (2) ein Leck vorhanden ist, drehen Sie das Gas AUS. BETREIBEN SIE DEN GRILL NICHT. Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com.**

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

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



ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS - FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE

WICHTIGE INFORMATION ZUR LP-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":

Eine Nichtbeachtung dieser GEFAHRENHINWEISE kann zu einem Brand mit schweren oder gar tödlichen Verletzungen führen.

⚠ GEFAHRENHINWEIS

Lagern Sie Reserve- oder nicht angeschlossene LP-Gasflaschen NIEMALS unter oder in der Nähe dieses Grills.

Bei Nichteinhaltung oder Vernachlässigung dieser Regel kann es zu einem Brand mit schweren oder gar tödlichen Verletzungen kommen.

⚠ **WARNHINWEIS:** Verwenden Sie diesen Grill ausschließlich im Freien an einem gut belüfteten Ort. Verwenden Sie den Grill nicht in einer Garage, in einem Gebäude, in Verbindungsgängen zwischen Gebäuden oder an anderweitig umbauten Orten. ♦

TIPPS FÜR DEN SICHEREN UMGANG MIT FLÜSSIGPROPANGAS

- Flüssigpropangas (LP) ist ein petrochemisches Produkt wie Kraftstoffe und Erdgas. LP ist bei gewöhnlichen Temperaturen und Drücken gasförmig. Unter entsprechendem Druck, z. B. in einer Gasflasche, ist LP flüssig. Wenn der Druck weggenommen wird, verdampft die Flüssigkeit sofort und wird zu Gas.
- LP-Gas hat einen ähnlichen Geruch wie Erdgas. Sie sollten auf diesen Geruch achten.
- 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 unter Druck stehendes Gas in der Flasche vorhanden sein. Schließen Sie immer zuerst das Ventil an der Gasflasche, bevor Sie die Flasche vom Gerät trennen.
- Verwenden Sie keine beschädigten LP-Gasflaschen. 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 Anschließen der Gasflasche an das Gerät auf Leckagen geprüft werden. Nehmen Sie die Leckagenprüfung z.B. nach jedem Tausch der Gasflasche vor.
- Stellen Sie sicher, dass der Regler so angebracht ist, dass die kleine Belüftungsöffnung nach unten zeigt und dass kein Wasser in die Öffnung eindringen kann. Diese Belüftungsöffnung muss sauber und frei von Schmutz, Fett, Insekten usw. sein. ♦

LAND	GASART UND GASDRUCK
Dänemark, Schweden, Norwegen, Finnland, Island, Niederlande, Ungarn, Tschechische Republik	I _{3B/P} - 30 mbar
Großbritannien, Frankreich, Spanien, Portugal, Belgien, Irland, Griechenland, Luxemburg, Italien, Schweiz	I ₃₊ - 28 bis 30 / 37 mbar
Deutschland, Österreich	I _{3B/P} - 50 mbar
VERBRAUCHSDATEN	
LP	Hauptbrenner Max.
kW/h	3,7
g/h	264

ERSATZSCHLAUCH MIT DRUCKREGLER UND REGELVENTILEINHEIT

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

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

ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS - FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE

ANSCHLIESSEN DER FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE

Verwenden Sie LP-Gasflaschen mit einem Mindestfüllgewicht von 5 kg und einem maximalen Füllgewicht von 13 kg.

Aufgrund der unterschiedlichen Länder- oder regionalen Bestimmungen weichen die in dieser Bedienungsanleitung abgebildeten Regler möglicherweise zu den von Ihnen verwendeten ab.

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

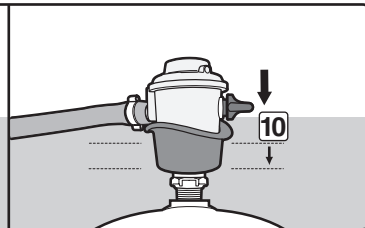
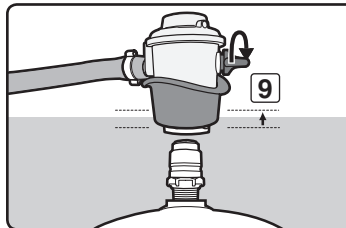
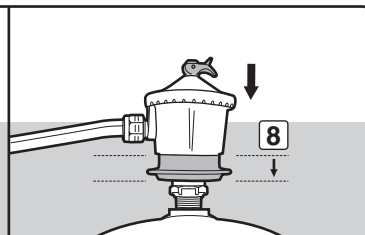
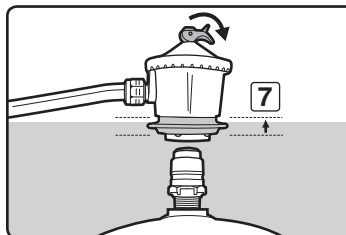
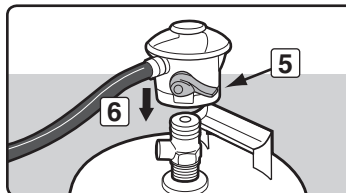
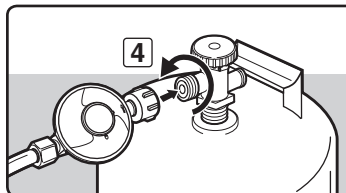
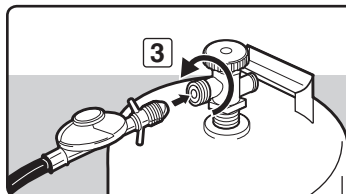
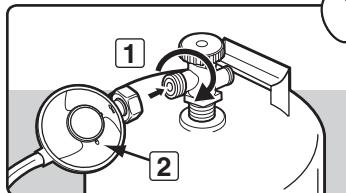
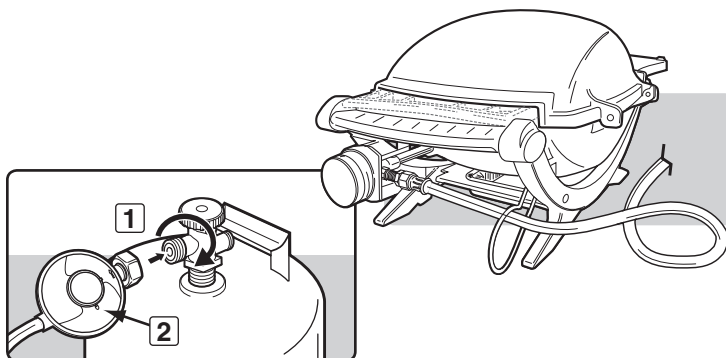
A) Schließen Sie eine Flüssiggasflasche an.

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 im 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) (9). Drücken Sie den Regler nach unten auf die Gasflasche und behalten Sie den Druck bei. Schieben Sie die Manschette zu (8) (10). Wenn der Regler nicht einrastet, wiederholen Sie den Vorgang.

⚠ GEFAHRENHINWEIS

Lagern Sie Reserve- oder nicht angeschlossene LP-Gasflaschen NIEMALS unter oder in der Nähe dieses Grills. ♦



ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS - FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE

PRÜFEN AUF GASLECKS

Prüfen Sie, dass die Brennerventile geschlossen sind. Überprüfen Sie die Ventile, indem Sie den Bedienknopf hineindrücken und im Uhrzeigersinn drehen. Prüfen Sie, dass sich der Bedienknopf in der Position OFF/AUS befindet. Falls sich der Bedienknopf drehen lässt, drehen Sie ihn weiter bis zum Stopp. Das ist dann die Position OFF/AUS.

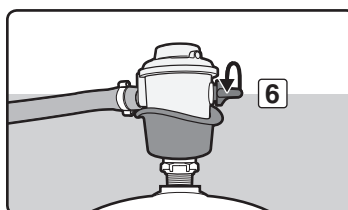
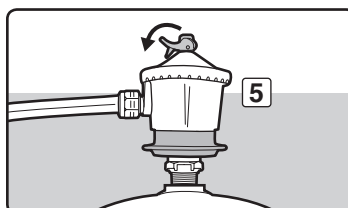
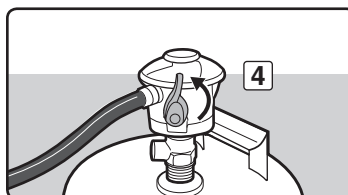
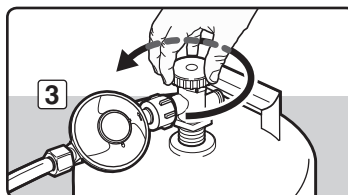
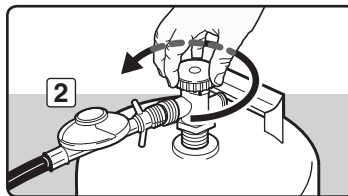
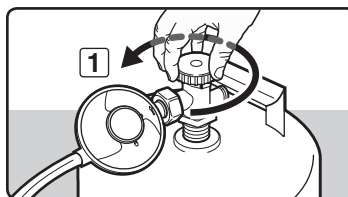
- ⚠ **WARNHINWEIS: Sie sollten immer dann auf Gaslecks prüfen, wenn Sie gasführende Teile demontiert und wieder angeschlossen haben.**
- ⚠ **WARNHINWEIS: Führen Sie diese Leckagentests auch dann durch, wenn Ihr Grill von Ihrem Händler montiert wurde.**
- ⚠ **WARNHINWEIS: Zünden Sie während der Leckagentests die Brenner nicht.**

⚠ 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.

Sie benötigen Folgendes: Propangasflasche, 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 Reglertyps vorgesehen ist.
 - a) Öffnen Sie das Flaschenventil durch Drehen entgegen den Uhrzeigersinn (1) (2) (3).
 - b) Drehen Sie den Reglerhebel in die Position ON/EIN (4).
 - c) Drehen Sie den Reglerhebel in die Position ON/EIN (5) (6).
- C) Überprüfen Sie auf Lecks. Befeuchten Sie dazu die Armatur mit der Seifenlösung und schauen Sie nach Blasen. Wenn sich Blasen bilden oder wenn eine Blase größer wird, ist ein Leck vorhanden.



ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS - FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE

Prüfen Sie

A) Anschlüsse Ventil zu Regler (1).

⚠ **WARNHINWEIS:** Wenn Sie an Anschluss (1) 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 des Anschlusses 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.

B) Anschluss Regler zur Gasflasche (2)

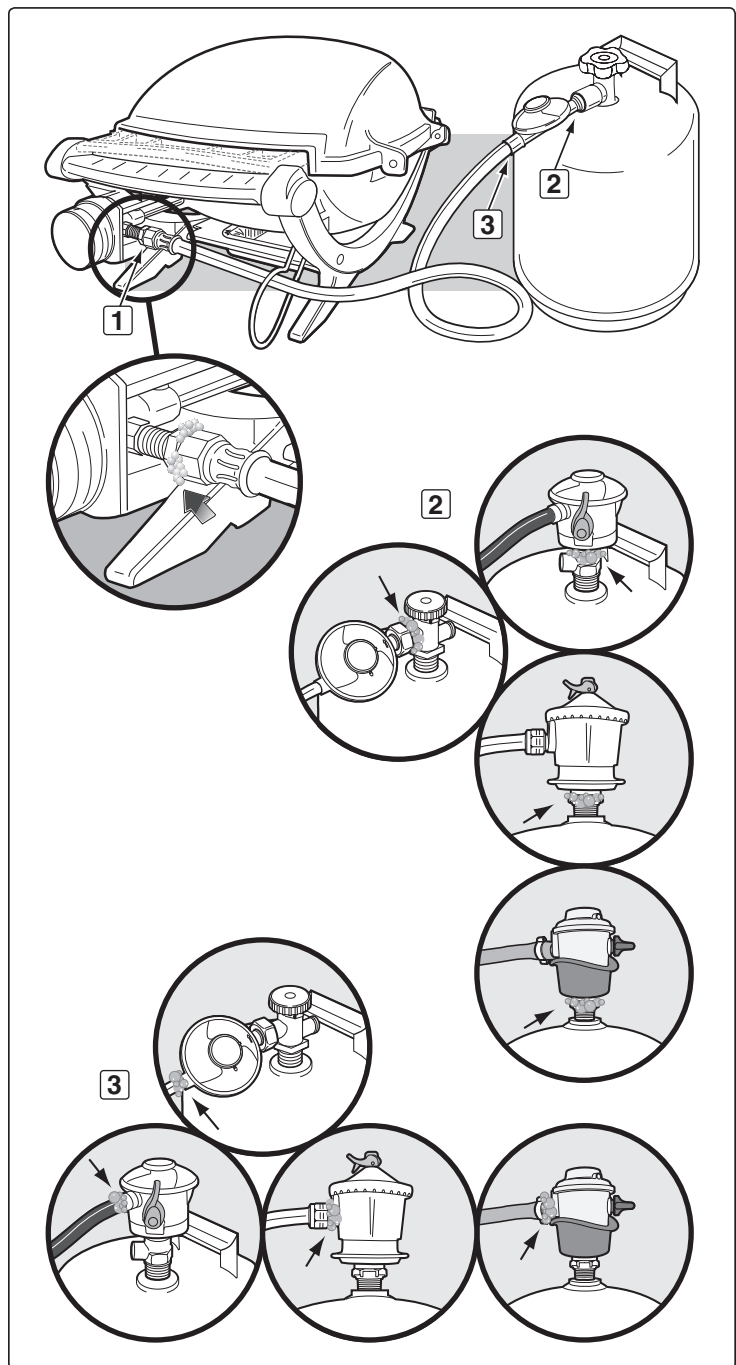
⚠ **WARNHINWEIS:** Wenn an der Verbindung (2) ein Leck vorhanden ist, entfernen Sie die LP-Gasflasche. Betreiben Sie den Grill nicht. Setzen Sie eine andere LP-Gasflasche ein und prüfen Sie erneut mit Hilfe der Seifenlösung auf Lecks. Wenn auch nach dem erneuten Festschrauben der LP-Gasflasche ein Leck 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.

C) Anschluss Schlauch zu Regler (3)

⚠ **WARNHINWEIS:** Wenn an Verbindung (3) ein Leck vorhanden ist, drehen Sie das Gas AUS. **BETREIBEN SIE DEN GRILL NICHT.** Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler oder Gasinstallateur. Die Kontaktinformationen der Händler finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com.

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

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



ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS - FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE

WIEDERAUFFÜLLEN DER NEUEN FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE

Wir empfehlen, dass Sie die LP-Gasflasche wieder auffüllen lassen bzw. tauschen, bevor die Flasche vollständig leer ist.

Bringen Sie die LP-Gasflasche zum Wiederauffüllen oder Tauschen zu einem "Propangas"-Händler.

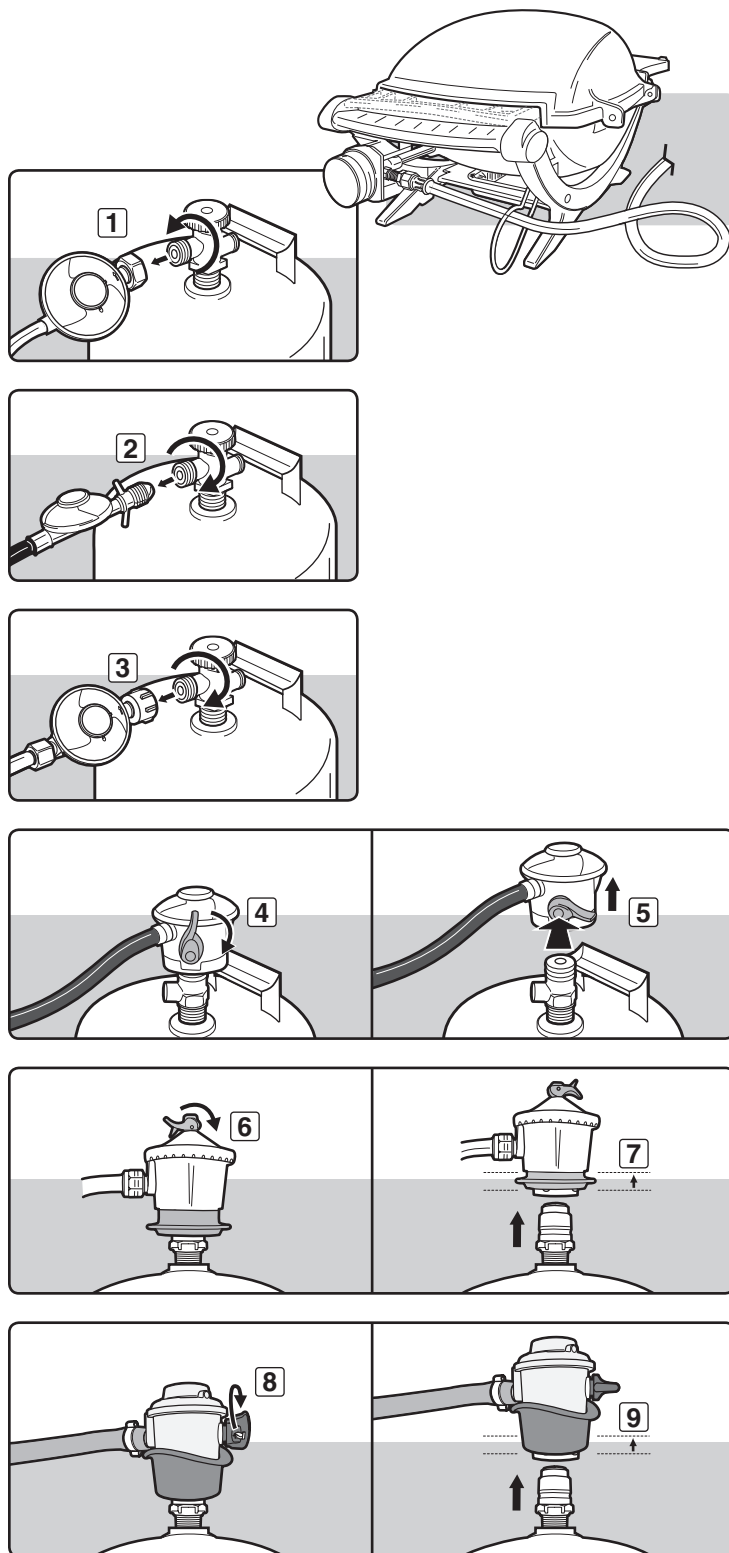
Ausbauen der Propangasflasche:

- A) Schließen Sie die Gaszufuhr und trennen Sie den Schlauch und die Reglerbaugruppe von der Gasflasche. Befolgen Sie zum Anschließen des Reglers die dem Typ des Reglers entsprechende bebilderte Anleitung.
 - a) Schrauben Sie den Regleranschluss durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn von der Flasche ab (1).
 - b) Schrauben Sie den Regleranschluss durch Drehen im Uhrzeigersinn von der Flasche ab (2) (3).
 - c) Drehen Sie den Reglerhebel (4) in die Position Unten/Geschlossen. Drücken Sie den Reglerhebel (5) hinein, bis sich der Regler von der Flasche löst.
 - d) Drehen Sie den Reglerhebel in die Position "Geschlossen" (6) (8). Schieben Sie die Manschette des Reglers nach oben (7) (9), um den Regler von der Flasche zu trennen.

- B) Tauschen Sie die leere Flasche durch eine volle aus. ♦

WIEDERANSCHLIESSEN DER FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE

Siehe "ANSCHLIESSEN DER FLÜSSIGPROPAN-GASFLASCHE" ♦



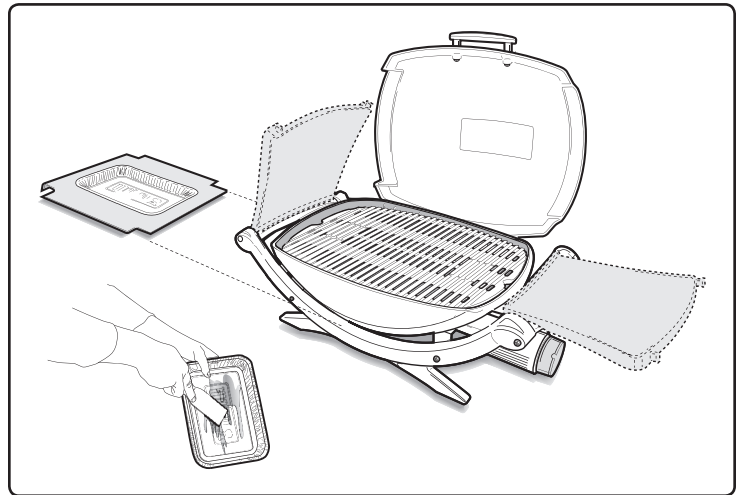
VOR DER VERWENDUNG DES GRILLS

FETTANGWANE UND ALU-TROPFSCHALE

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

Entfernen Sie übermäßiges Fett mit Hilfe eines Kunststoffspatels, wie in der Abbildung dargestellt. Waschen Sie bei Bedarf die Fettfangwanne und die Tropfschale mit einer Seifenlösung und spülen Sie beide anschließend mit klarem Wasser. Tauschen Sie die Alu-Tropfschale bei Bedarf aus.

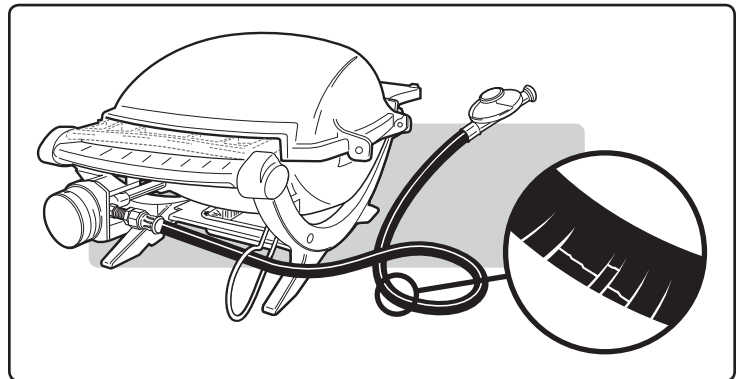
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Prüfen Sie die Fettfangwanne und die Alu-Tropfschale vor der Verwendung auf Fettansammlungen. Entfernen Sie übermäßiges Fett, um einen Fettbrand zu vermeiden. Ein Fettbrand kann zu ernsthaften Sach- und Personenschäden führen.
- ⚠ **VORSICHT:** Legen Sie die Grillkammer nicht mit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



PRÜFEN DES SCHLAUCHS

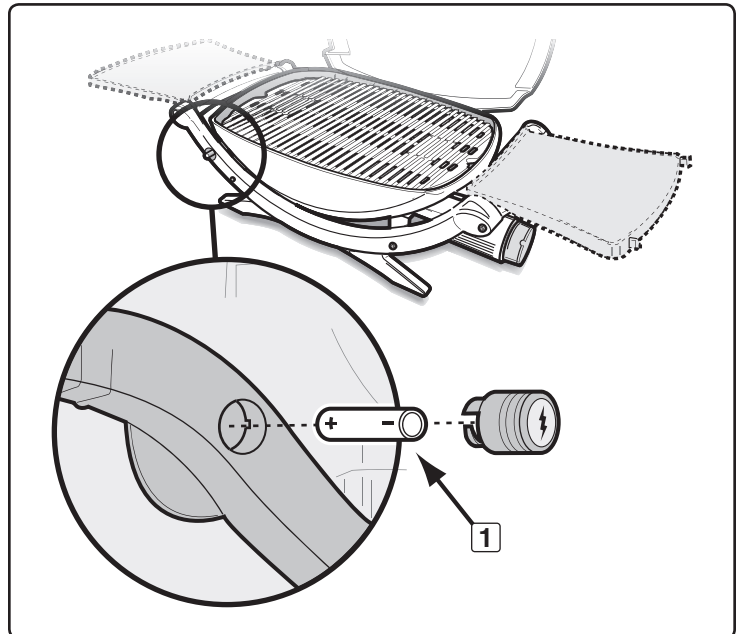
Der Schlauch muss auf jegliche Anzeichen von Rissen untersucht werden.

- ⚠ **WARNHINWEIS:** Überprüfen Sie vor jeder Nutzung des Grills den Schlauch auf Knicke, Risse, poröse Stellen, Abnutzung oder Einschnitte. Wenn Sie Beschädigungen am Schlauch erkennen, auch scheinbar geringfügige, 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®. ♦



PRÜFEN DER ZÜNDUNG AN MODELLEN MIT ELEKTRONISCHER ZÜNDEINRICHTUNG

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



ANLEITUNG FÜR DAS ZÜNDEN

ZÜNDUNG

Eine Kurzanleitung für das Bedienen der Zündvorrichtung finden Sie auf der ausklappbaren Ablage (Q120, 200, 220).

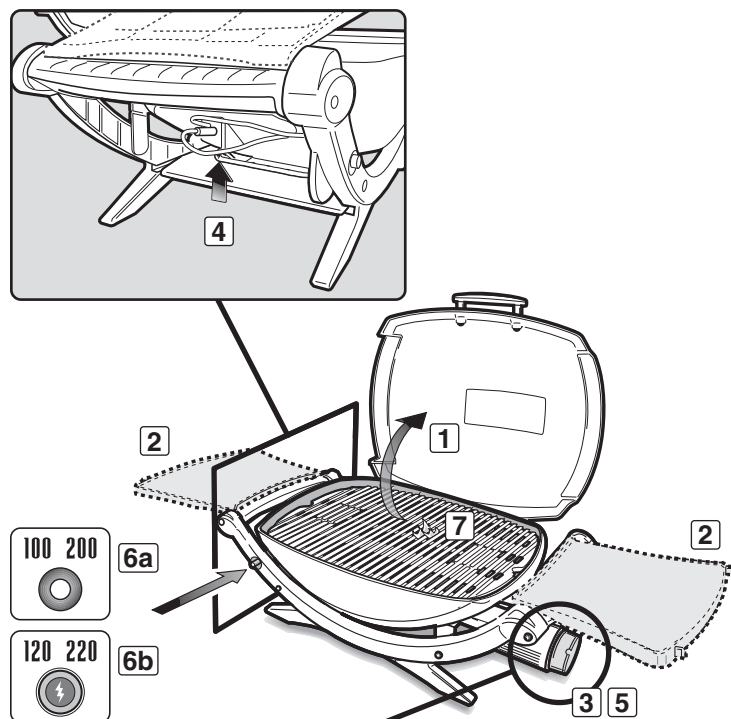
- A) Öffnen Sie den Deckel (1).
- B) Klappen Sie die Ablagen auf (2) (Q120, 200, 220).
- C) Stellen Sie sicher, dass sich der Regler in der Position OFF befindet (3).
(Drücken Sie den Bedienknopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn in die Position OFF.)

⚠ WARNHINWEIS: Beugen Sie sich nicht über den geöffneten Grill. Halten Sie beim Anzünden des Grills Ihr Gesicht und Ihren Körper mindestens 30 cm von der Zündungsöffnung fern.

- D) Öffnen Sie das Gasflaschenventil, wie es entsprechend des Reglertyps vorgesehen ist.
- E) Drücken Sie den Bedienknopf für den Brenner und drehen Sie den Bedienknopf in die Position START/HI (5).
- F) Drücken Sie den roten Zündknopf mehrere Male so, dass dieser jedes Mal klickt (6a) (Q100, 200).
- G) Halten Sie den Knopf der elektronischen Zündung einige Zeit gedrückt. Sie können den Zündfunken hören (6b) (Q120, 220).
- H) Prüfen Sie, ob der Brenner gezündet hat, indem Sie unten durch den Grillrost schauen. Es muss eine Flamme zu sehen sein (7).

⚠ WARNHINWEIS: Falls der Brenner nicht zündet, drehen Sie den Bedienknopf für den Brenner in die Position OFF. Warten Sie 5 Minuten, damit das Gas abziehen kann, bevor Sie die Zündung erneut aktivieren oder den Grill mittels Streichholz anzünden.

⚠ ACHTUNG: Klappen Sie die Ablagen erst ein, wenn der Grill abgekühlt ist (Q120, 200, 220).

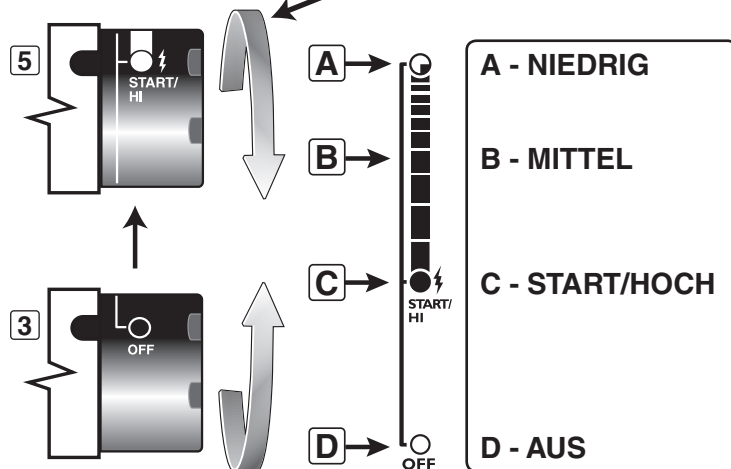


⚠ GEFAHRENHINWEIS

Wenn Sie den Deckel während des Zündens des Brenners nicht öffnen, oder die Wartezeit von 5 Minuten nicht einhalten, um das Gas abziehen zu lassen, falls der Grill nicht gezündet hat, kann eine explosionsartige Stichflamme entstehen, die schwere oder gar tödliche Verletzungen verursachen kann.

SO SCHALTEN SIE DIE BRENNER AUS

Drücken Sie den Bedienknopf für den Brenner hinein und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn in die Position OFF. ♦



ANLEITUNG FÜR DAS ZÜNDEN

MANUELLE ZÜNDUNG

- A) Öffnen Sie den Deckel (1).
- B) Klappen Sie die Ablagen auf (2) (Q120, 200, 220).
- C) Stellen Sie sicher, dass sich der Regler in der Position OFF befindet. (3)
- D) Öffnen Sie das Ventil der Gasflasche wie in der Anleitung für den entsprechenden Typ von Gasflasche und Regler erläutert.
- E) Zünden Sie ein Streichholz an und halten Sie die Flamme in die Zündungsöffnung unter der Zündung. (4)

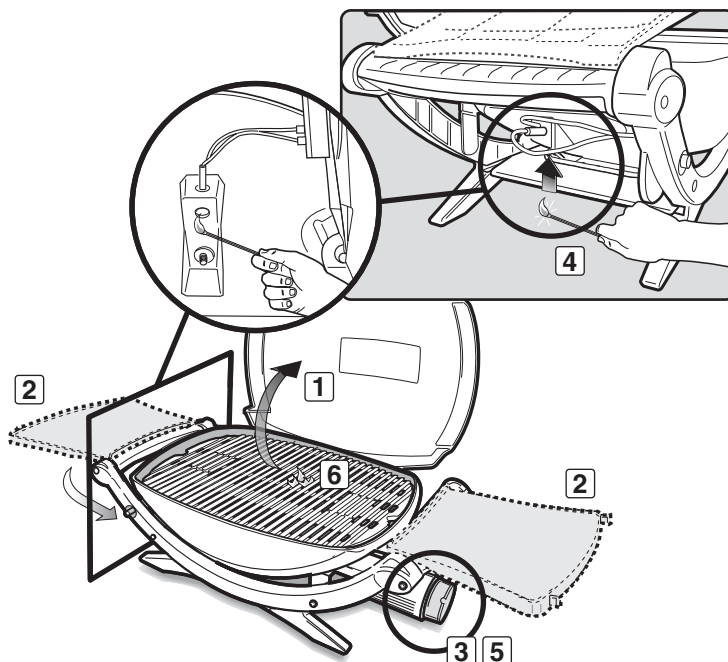
⚠ WARNHINWEIS: Beugen Sie sich nicht über den geöffneten Grill. Halten Sie beim Anzünden des Grills Ihr Gesicht und Ihren Körper mindestens 30 cm von der Zündungsöffnung fern.

- F) Drücken Sie den Bedienknopf für den Brenner und drehen Sie den Bedienknopf in die Position START/HI (5).

- G) Prüfen Sie, ob der Brenner gezündet hat, indem Sie unten durch den Grillrost schauen. Es muss eine Flamme zu sehen sein. (6)

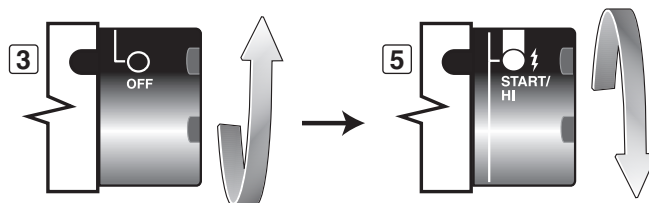
⚠ WARNHINWEIS: Falls der Brenner nicht zündet, drehen Sie den Bedienknopf für den Brenner in die Position OFF. Warten Sie 5 Minuten, damit das Gas abziehen kann, bevor Sie die Zündung erneut aktivieren oder den Grill mittels Streichholz anzünden.

⚠ ACHTUNG: Klappen Sie die Ablagen erst ein, wenn der Grill abgekühlt ist (Q120, 200, 220).



⚠ GEFAHRENHINWEIS

Wenn Sie den Deckel während des Zündens des Brenners nicht öffnen, oder die Wartezeit von 5 Minuten nicht einhalten, um das Gas abziehen zu lassen, falls der Grill nicht gezündet hat, kann eine explosionsartige Stichflamme entstehen, die schwere oder gar tödliche Verletzungen verursachen kann.



SO WERDEN BRENNER AUSGESCHALTET

Drücken Sie den Bedienknopf für den Brenner hinein und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn in die Position OFF. ♦

TIPPS UND NÜTZLICHE HINWEISE FÜR DAS GRILLEN

VORHEIZEN DES GRILLS

Zünden Sie den Weber-Gasgrill gemäß der Anleitung für das Zünden in dieser Bedienungsanleitung an. Schließen Sie den Deckel. Heizen Sie den Grill 5 bis 10 Minuten lang vor (je nach Lufttemperatur und Wind).

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

Hinweis: In Anhängigkeit von Wind und Wetter ist möglicherweise eine entsprechende Einstellung des Bedienknopfes für den Brenner vorzunehmen, um die richtige Grilltemperatur zu halten.

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

GRUNDLAGEN ZUM GRILLEN

Wenn Sie Ihre Speisen leicht mit Öl bestreichen, werden die Speisen gleichmäßiger braun und backen nicht am Grillrost an. Pinseln oder sprühen Sie Ihr Grillgut immer mit Öl ein, jedoch nicht den Grillrost.

Wir empfehlen, dass Sie während des Grillvorgangs den Deckel des Grill schließen. Warum? Weil dadurch die Gefahr von Stichflammen gesenkt wird, und weil Ihre Speisen schneller und gleichmäßiger garen.

Wenn Sie eine Marinade, Sauce oder Glasur mit viel Zucker oder anderen leicht brennbaren Bestandteilen verwenden, so tragen Sie diese erst in den letzten 10 bis 15 Minuten des Grillvorgangs auf.

Bürsten Sie den Grillrost regelmäßig mit einer Edelstahhbürste sauber und reinigen Sie die Tropfschale unter dem Grill.

Die folgenden Angaben für Stücke, Dicke, Gewichte und Grillzeiten für Speisen stellen Richtlinien dar und sind keine absolut gültigen Regeln. Grillzeiten werden durch Wind, Außentemperatur und den gewünschten Gargrad der Speisen beeinflusst. Entnehmen Sie die Grillzeit der Tabelle, oder grillen Sie das Grillgut bis zum gewünschten Gargrad, und wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit einmal. Die Grillzeiten für Rind und Lamm beziehen sich auf einen mittleren Gargrad, falls nicht anders angegeben. Lassen Sie dicke Koteletts und Steaks für weitere 5 bis 10 Minuten ruhen, bevor Sie diese servieren. In dieser Zeit steigt die Innentemperatur des Fleisches um 5 bis 10 °C.

Weitere Grilltipps und Rezepte finden Sie unter www.weber.com®. ♦

RIND	Dicke/Gewicht	Ungefähre Grillzeit
Steak: Filet, Rumpsteak oder Entrecote	2 cm (3/4 Zoll) dick	6 bis 8 Minuten, Position HI
	2,5 cm (1 Zoll) dick	8 bis 10 Minuten, Position HI
	2,5 bis 3 cm (1 bis 1 1/2 Zoll) dick	14 bis 16 Minuten; Anbraten 10 Minuten, Position HI; Grillen 4 bis 8 Minuten, Position LOW
Spieße	2,5 bis 3 cm (1 bis 1 1/2 Zoll) Würfel	10 bis 12 Minuten, Position MED
Beefsteak oder Hamburger	2 cm (3/4 Zoll) dick	8 bis 10 Minuten, Position MED
SCHWEIN	Dicke/Gewicht	Ungefähre Grillzeit
Kotelett: Rippe, Lende oder Schulter	2 bis 2,5 cm (3/4 bis 1 Zoll) dick	10 bis 15 Minuten; Anbraten 6 Minuten, Position HI; Grillen 4 bis 8 Minuten, Position LOW
	3 bis 4 cm (1 1/4 bis 1 1/2 Zoll) dick	14 bis 18 Minuten; Anbraten 8 Minuten, Position HI; Grillen 6 bis 10 Minuten, Position LOW
Lende, ohne Knochen	2 bis 2,5 cm (3/4 bis 1 Zoll) dick	10 bis 12 Minuten; Anbraten 6 Minuten, Position HI; Grillen 4 bis 6 Minuten, Position LOW
Würstchen		25 bis 30 Minuten, Position LOW
GEFLÜGEL	Dicke/Gewicht	Ungefähre Grillzeit
Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen	175 g	8 bis 12 Minuten, Position MED
Hähnchen, halbes	550 bis 675 g	1 bis 1-1/4 Stunde, Position LOW
Hähnchenteile, mit Knochen in Brust/Flügeln		30 bis 40 Minuten, Position LOW
Hähnchenteile, mit Knochen in Schenkeln		40 bis 50 Minuten, Position LOW
FISCH UND MEERESFRÜCHTE	Dicke/Gewicht	Ungefähre Grillzeit
Fisch, Filet oder Scheiben	3 bis 4 cm (1/4 bis 1/2 Zoll) dick	3 bis 5 Minuten, Position HI
	1 bis 2,5 cm (1/2 bis 1 Zoll) dick	5 bis 10 Minuten, Position HI
	2,5 bis 3 cm (1 bis 1 1/2 Zoll) dick	10 bis 12 Minuten, Position HI
Garnelen		2 bis 5 Minuten, Position HI
Fisch, ganz	450 g	15 bis 20 Minuten, Position MED
	1 kg	20 bis 30 Minuten, Position MED
GEMÜSE		Ungefähre Grillzeit
Spargel		6 bis 8 Minuten, Position MED
Maiskolben		10 bis 12 Minuten, Position MED
Maiskolben, mit Blättern		25 bis 30 Minuten, Position MED
Knoblauch, ganz		45 bis 60 Minuten, Position LOW
Pilze: Shiitake oder Champignon		8 bis 10 Minuten, Position MED
Pilze: Marone, Hut oder Stiel		12 bis 15 Minuten, Position MED
Zwiebel, >1 cm (1/2 Zoll) dicke Scheibe		8 bis 12 Minuten, Position MED
Kartoffel, >1 cm (1/2 Zoll) dicke Scheiben		14 bis 16 Minuten, Position MED
Aubergine, >1 cm (1/2 Zoll) dicke Scheiben		8 bis 10 Minuten, Position MED

PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEM	PRÜFEN SIE	LÖSUNG
Der Brenner brennt mit einer gelben oder orangefarbenen Flamme, gleichzeitig ist Gasgeruch wahrnehmbar.	Überprüfen Sie das Weber®-Spinnen-/Insektengitter auf mögliche Verunreinigungen. (Blockierung von Öffnungen.)	Reinigen Sie das Weber®-Spinnen-/Insektengitter. Siehe "JÄHRLICHE WARTUNG".
In der BedienknopLPosition HI zündet der Brenner nicht oder die Flamme ist schwach.	Ist die Butan-/Propan-Kartusche/Gasflasche leer oder fast leer?	Tauschen Sie die Butan-/Propan-Kartusche/Gasflasche aus. Siehe unter "ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS".
	Lässt sich der Brenner mit einem Zündholz anzünden?	Reinigen Sie den Brenner. Siehe Abschnitt "WARTUNG".
Brenner zündet nicht, wenn Sie die Zündtaste drücken.	Stellen Sie sicher, dass ein Gasstrom zu den Brennern vorhanden ist, indem Sie versuchen, mit einem Zündholz zu zünden. Siehe Abschnitt "MANUELLES ZÜNDEN".	Lässt sich der Brenner manuell zünden, liegt ein Problem mit dem Zündsystem vor. Siehe Abschnitt "WARTUNG".
	Ist eine neue Batterie eingesetzt?	Kontrollieren Sie, dass sich die Batterie in gutem Zustand befindet und ordnungsgemäß installiert ist. Siehe Abschnitt "VOR DER VERWENDUNG DES GRILLS".
	Sind die Kabel ordnungsgemäß an das Zündmodul angeschlossen?	Stellen Sie sicher, dass die Kabel ordnungsgemäß in die Klemmen am Zündmodul eingesteckt sind. Siehe Abschnitt "WARTUNG".
	Ist die neue Batterie mit Kunststoff umwickelt?	Nehmen Sie die Kunststoff-Umwicklung ab. Verwechseln Sie diese Schutzumwicklung nicht mit dem Batterieetikett.
	Ist der Abstand zwischen Brennerrohr und Züdelektrode zu groß?	Überprüfen Sie, ob sich das Brennerrohr direkt über der Züdelektrode befindet. Siehe Abschnitt "WARTUNG".
Auftreten von Stichflammen: ⚠ VORSICHT: Legen Sie die Grillkammer nicht mit Aluminiumfolie aus.	Haben Sie den Grill in der angegebenen Weise vorgeheizt?	Das Vorheizen erfolgt 10 bis 15 Minuten lang mit allen Brennern auf HI.
	Ist der Grillrost stark mit angebranntem Fett überzogen?	Reinigen Sie diese Teile gründlich. Siehe Abschnitt "REINIGUNG".
	Ist die Grillkammer "verschmutzt", wodurch die Fette nicht in die Fettfangwanne abfließen können?	Reinigen Sie die Grillkammer. Siehe Abschnitt "REINIGUNG".
Das Flammenbild des Brenners ist ungleichmäßig. Die Flamme ist klein, obwohl sich der Brennerknopf in der Position HI befindet. Die Flammen treten nicht auf der gesamten Länge des Brennerrohres auf.	Sind die Brenner sauber?	Reinigen Sie den Brenner. Siehe Abschnitt "WARTUNG".
Das Innere des Deckels scheint "abzublättern". (Ähnlich wie beim Ablättern von Farbe)	Der Deckel besteht aus Gussaluminium ohne Farbauftrag. Es gibt keine Farbe, die "abblättern" kann. Was Sie da sehen, ist angebackener Fettdampf, der sich in Kohlenstoff verwandelt und abblättert. ES HANDELT SICH HIERBEI NICHT UM EINEN DEFEKT.	Reinigen Sie diese Teile gründlich. Siehe Abschnitt "REINIGUNG".
Wenn ein Problem auftritt, das Sie nicht mit einer der hier angegebenen Methoden lösen können, wenden Sie sich bitte an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com®.		

REINIGEN

⚠ **WARNHINWEIS: Schalten Sie Ihren Weber®-Gasgrill auf OFF, und warten Sie mit dem Reinigen, bis der Grill abgekühlt ist.**

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

⚠ **ACHTUNG: Verwenden Sie zum Reinigen des Grills keine Backofenreiniger, Scheuermittel (Küchenreiniger), Reiniger mit Zitrusbestandteilen oder Scheuerschwämme.**

Grillrost - 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.

Wenden Sie sich bezüglich eines Ersatzgrillrostes an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com.

Fettauffangschalen – Es sind Einweg-Fettauffangschalen aus Aluminiumfolie im Handel erhältlich; Sie können die Fettfangwanne jedoch auch mit Aluminiumfolie auslegen. Reinigen Sie die Wanne mit warmem Seifenwasser, und spülen Sie die Wanne anschließend mit klarem Wasser.

Innenseite Grillkammer – Bürsten Sie alle Ablagerungen von den Brennerleitungen. **ERWEITERN SIE NIEMALS DIE BRENNERANSCHLÜSSE (ÖFFNUNGEN).** 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.

Ausklappbare Ablagen (Q120, 200, 220)- Reinigen Sie diese mit einem weichen Tuch und einer Seifen-Wasserlösung.

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

Die ausklappbaren Seitenablagen (Q120, 200, 220) dürfen nicht als Schnittbretter verwendet werden. ♦

WEBER®-SPINNEN-/INSEKTENGITTER

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

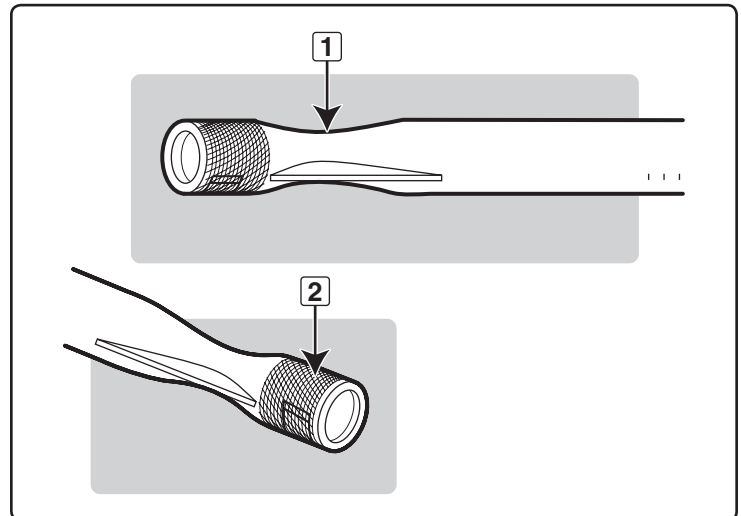
Die Luftöffnungen der Brenner sind mit einem Gitter aus Edelstahl (2) versehen, um ein Eindringen von Spinnen und Insekten durch die Luftöffnungen der Brenner in die Brennerrohre zu verhindern.

Wir empfehlen Ihnen, dass Sie das Spinnen-/Insektengitter mindestens einmal im Jahr, bzw. je nach Verschmutzungsgrad überprüfen. Siehe Abschnitt "JÄHRLICHE WARTUNG": Prüfen und reinigen Sie das 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) Der Brenner zündet nicht.

⚠ GEFAHRENHINWEIS

Wenn Sie diese Symptome nicht beheben, kann es zu einem Brand kommen, der zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen und zu Sachschäden führen kann. ♦



REINIGEN ODER AUSTAUSCHEN DER BRENNERROHRE

Sie benötigen Folgendes: einen Schlitzschraubendreher.

- A) Ihr Weber® Q® -Gasgrill muss AUS und kalt sein.
- B) Drehen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche zu.
- C) Öffnen Sie den Deckel.
- D) Nehmen Sie Grillroste heraus.

Ausbauen der Brenner

- A) Entfernen Sie die ¼-20 x ½ -Zoll-Schrauben, mit denen das Brennerrohr an der Grillkammer (1) befestigt ist.
- B) Nehmen Sie vorsichtig das Brennerrohr aus der Grillkammer heraus.

Reinigen der Brenner

- A) Schauen Sie sich mit Hilfe einer Taschenlampe das Innere der Brenner an (2).
- B) Reinigen Sie das Innere von Brennern mit Hilfe eines Drahts (ein gerade gebogener Kleiderbügel ist z. B. gut geeignet) (3).
- C) Prüfen und reinigen Sie die Luftklappenöffnung an den Enden des Brenners. Prüfen und reinigen Sie die Ventildüse am Ventilsockel. Reinigen Sie die Außenseite des Brenners mit Hilfe einer Drahtbürste. Dadurch gewährleisten Sie, dass alle Brenneranschlüsse frei von Verschmutzungen sind.

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

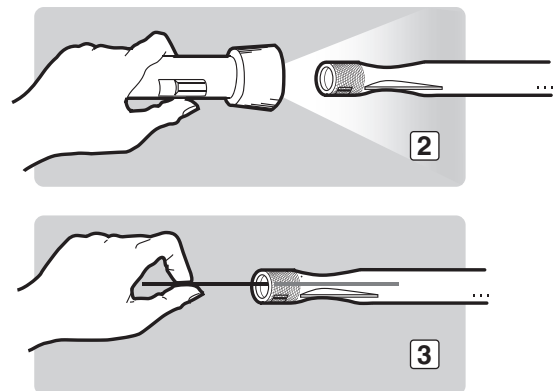
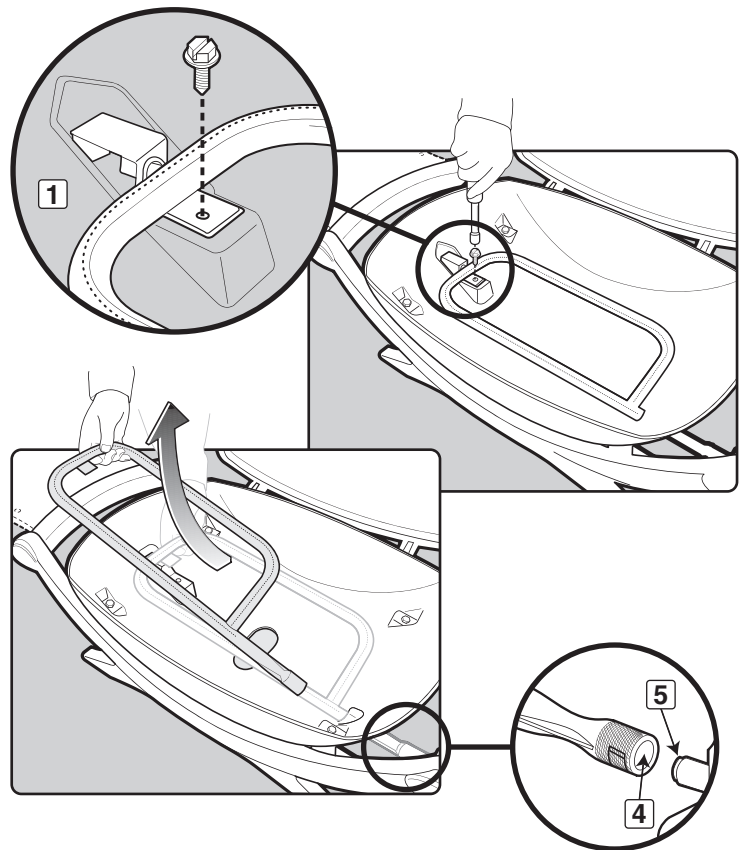
- D) Klopfen Sie leicht auf den Brenner, damit Ablagerungen und Schmutz aus dem Brennerrohr fallen. Setzen Sie nach dem Reinigen des Spinnen-/Insektengitters und des Brenners den Brenner wieder ein.

Wiedereinbauen der Brenner

- A) Zum Wiedereinbauen der Brennerrohre führen Sie die vorher beschriebenen Schritte "Ausbauen der Brenner" in umgekehrter Reihenfolge durch.

⚠ **VORSICHT: Die Brenneröffnungen (4) müssen ordnungsgemäß auf den Ventildüsen (5) positioniert werden.**

⚠ **WARNHINWEIS: Nach dem Wiedereinbau der Brenner müssen Sie vor Gebrauch des Grills die Gasanschlüsse mit einer Seifenlösung auf Leckagen testen. Siehe "PRÜFEN AUF GASLECKS."** ♦



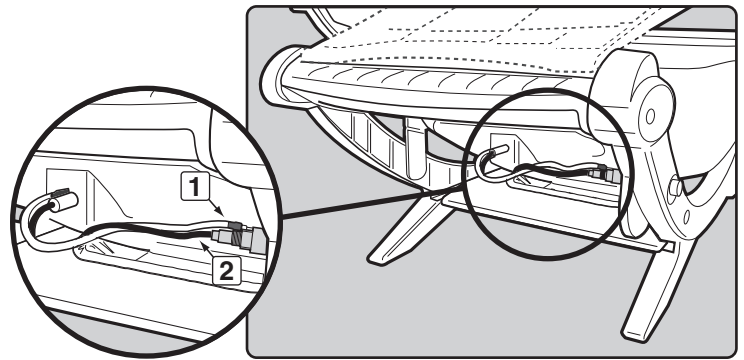
BEDIENUNG DER DRUCKTASTENZÜNDUNG (Q100 & Q200)

Falls das Drucktasten-Zündsystem (eine Baugruppe an einigen unserer Grills) nicht zündet, überprüfen Sie, ob ein Gasstrom vorhanden ist, indem Sie versuchen, mit einem Zündholz zu zünden. Siehe Abschnitt "MANUELLES ZÜNDEN". Lässt sich der Brenner manuell zünden, liegt ein Problem im Zündsystem vor.

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

- Stellen Sie sicher, dass sowohl das weiße (1) als auch das schwarze (2) Zündkabel ordnungsgemäß angeschlossen ist.
- Prüfen Sie, ob sich der Zündknopf vollständig hineindrücken lässt, klickt und wieder herauskommt.

Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler, falls das Zündsystem nicht zündet. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com. ♦



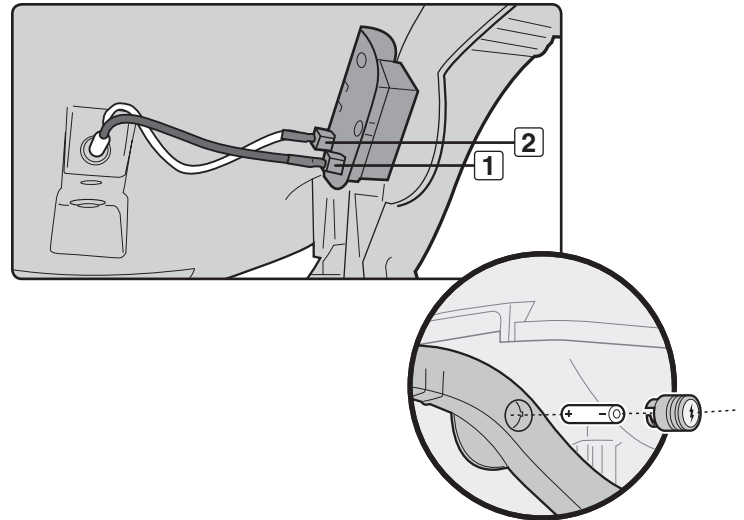
BEDIENUNG DES ELEKTRONISCHEN ZÜNDSYSTEMS (Q120 & Q220)

Falls das elektronische Zündsystem (eine Baugruppe an einigen unserer Grills) nicht zündet, überprüfen Sie, ob ein Gasstrom vorhanden ist, indem Sie versuchen, mit einem Zündholz zu zünden. Siehe Abschnitt "MANUELLES ZÜNDEN". Lässt sich der Brenner manuell zünden, liegt das Problem am elektronischen Zündsystem.

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

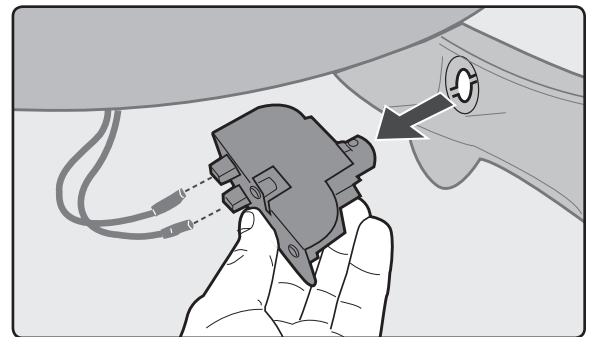
- Prüfen Sie, ob beide Zündkabel zu den Zündungselektroden am Zündungsmodul ordnungsgemäß angeschlossen sind. Schwarzes Kabel an Elektrode (1), weißes Kabel an Elektrode (2).
- Kontrollieren Sie, ob sich die AAA-Batterie (nur Alkaline) in gutem Zustand befindet und ordnungsgemäß installiert ist. Einige 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 der Taster der elektronischen Zündung ordnungsgemäß funktioniert. Hören Sie und schauen Sie, ob am Brenner Funken erzeugt werden.

Falls das elektronische Zündsystem immer noch nicht zündet, wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com. ♦



AUSTAUSCHEN DES ELEKTRONISCHEN ZÜNDSYSTEMS

Wenn das Zündsystem ausgetauscht wird, muss dieses ordnungsgemäß ausgebaut und entsorgt werden. Weitere Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung finden Sie auf der Rückseite. ♦



JÄHRLICHE WARTUNG

Inspektion und Reinigung von Spinnen-/Insektengittern

Wenn sich Staub oder Schmutz auf dem Spinnen-/Insektengitter befindet, entfernen Sie den Brenner, um das Gitter zu reinigen. Siehe "REINIGEN ODER AUSTAUSCHEN VON BRENNERROHREN".

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

⚠ ACHTUNG: Reinigen Sie das Spinnen-/Insektengitter nicht mit Hilfe von harten oder spitzen Gegenständen. Achten Sie darauf, dass sich das Spinnen-/Insektengitter nicht verzieht und dass die Gitteröffnungen nicht erweitert werden.

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

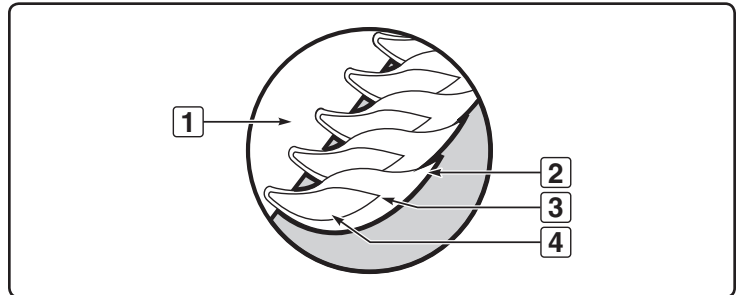
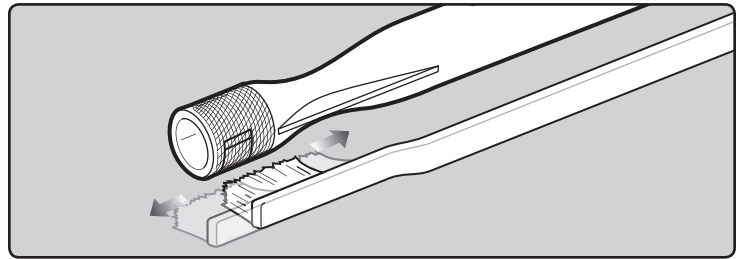
Wenn Spinnen-/Insektengitter beschädigt sind oder nicht gereinigt werden können, wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com.

Muster der Hauptbrennerflamme

Die Brenner von Weber®-Gasgrills werden werkseitig auf die korrekte Luft-Gas-Mischung eingestellt. In der Abbildung sehen Sie das korrekte Flammenmuster.

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

Wenn die Flammen nicht gleichmäßig über das Brennerrohr verteilt sind, reinigen Sie den Brenner. ♦



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

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

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



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[®]. 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
TEL: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
TEL: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

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

U Hajovny 246
25243 Pruhonice
CZECH REPUBLIC
TEL: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

Boegildsmindevej 23, DK-9400 Norresundby
DANMARK
TEL: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
TEL: +971 4 360 9256; ASJensen@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN FRANCE SAS

Eragny sur Oise – BP 80322
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
TEL: +33 810 19 32 37
service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

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

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

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

JARN & GLER WHOLESAL EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
TEL: +354 58 58 900

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
ITALY
TEL: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Minerska 29 lok.1
04-506 Warszawa
POLSKA
TEL: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

GALACTEX OURDOOR (PTY) LTD.

141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
TEL: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

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

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GMBH

Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
TEL: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

The Four Columns,
Broughton Hall Business Park
Skipton, North Yorkshire BD23 3AE
UNITED KINGDOM
TEL: +44 01756 692600; salesuk@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
TEL: 847 934 5700; support@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN Vostok LTD[®]

119270, office 105,
2/4 building 3, Luzhnetskaya
naberezhnaya Moscow
RUSSIA
TEL: +7 495 973 16 49; info-ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

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

RÖSLER SLOVENIJA-MATIC STROPNIK

Rajšpova ul.22, 2250 Ptuj, SLO
SLOVENIA / CROATIA
TEL: +386 2 749 38 62; slovenia.info@weberstephen.com

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

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

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com[®]