

GO-ANYWHERE®



GAS GRILL

LP Gas Grill

Owner's Guide



Thank you for purchasing a Weber® grill. Now take a few minutes and protect it by registering your product online at www.weber.com.

⚠ DANGER

If you smell gas:

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

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

⚠ DANGER

- 1) Never operate this appliance unattended.
- 2) Do not use grill within 2 ft (.61 m) of any combustible material. Combustible materials include, but are not limited to wood or treated wood decks, patios or porches.
- 3) Never operate this appliance within 25 ft (7.5 m) of any flammable liquid.
- 4) If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.

Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard, which could cause property damage, personal injury or death.

CE :845CO-0007
ID: 0845

⚠ **WARNING:** Carefully follow all leak-check procedures in this Owner's Guide prior to grill operation. Do this even if the grill was dealer-assembled.

⚠ **WARNING:** Do not ignite this appliance without first reading the BURNER IGNITION sections of this Owner's Guide.

THIS GAS APPLIANCE IS DESIGNED FOR OUTDOOR USE ONLY.

This Owner's Guide contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.

Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.

58204

07/01/13 LP

EN - INTERNATIONAL ENGLISH

EN

NL

IT

FR

DE

ES

PT

PL

WARNINGS

⚠ DANGER

Failure to follow the DANGERS, WARNINGS and CAUTIONS contained in this Owner's Guide may result in serious bodily injury or death, or may result in a fire or an explosion causing damage to property.

WARNINGS:

- ⚠ Do not attempt to disconnect the regulator or any gas fitting while the unit is in operation.
- ⚠ Do not wear clothing with loose flowing sleeves while lighting or using the grill.
- ⚠ Barbecue mitts should always be worn while cooking and handling the lid.
- ⚠ Discard used and empty fuel tanks in a safe place.
- ⚠ Do not puncture or burn fuel tanks.
- ⚠ Do not place barbecue grill on glass or a combustible surface.
- ⚠ Keep this Owner's Guide for future reference.
- ⚠ Follow all warnings and instructions when using the appliance.
- ⚠ Improper assembly of grill may be dangerous. Please follow the assembly instructions carefully.
- ⚠ Do not use this grill unless all parts are in place. The grill must be properly assembled according to the assembly instructions.
- ⚠ Your Weber® gas grill should never be used by children. Accessible parts of the grill may be very hot. Keep young children, elderly and pets away while grill is in use.
- ⚠ This Weber® gas grill is not intended for commercial use.
- ⚠ This Weber® gas grill is not intended for and should never be used as a heater.
- ⚠ Exercise caution when using your Weber® gas grill. It will be hot during cooking or cleaning, and should never be left unattended, or moved while in operation.
- ⚠ Do not use charcoal, briquettes or lava rock in your Weber® gas grill.
- ⚠ While igniting the grill or cooking, never lean over open grill.
- ⚠ Never place hands or fingers on the front edge of the cookbox when the grill is hot or the lid is open.
- ⚠ Do not attempt to disconnect the gas regulator or any gas fitting while your grill is in operation.
- ⚠ Use heat-resistant barbecue mitts or oven gloves when operating grill.
- ⚠ Should the burner go out while grill is in operation, turn the gas valve off. Open the lid and wait five minutes before attempting to relight grill, using the igniting instructions.
- ⚠ Do not build this model of grill in any built-in or slide-in construction. Ignoring this WARNING could cause a fire or an explosion that can damage property and cause serious bodily injury or death.
- ⚠ Do not store an extra (spare) or disconnected gas supply cartridge/cylinder under or near this grill.
- ⚠ After a period of storage and/or non-use, the Weber® gas grill should be checked for gas leaks and burner obstructions before use. See instructions in this Owner's Guide for correct procedures.
- ⚠ Do not operate the Weber® gas grill if there is a gas leak present.
- ⚠ Do not use a flame to check for gas leaks.
- ⚠ Do not put a grill cover or anything flammable on the grill while grill is in operation or is hot.
- ⚠ Butane/propane gas is not natural gas. The conversion or attempted use of natural gas in a butane/propane gas unit is dangerous and will void your warranty.
- ⚠ Do not enlarge valve orifice or burner ports when cleaning the valve or burner.
- ⚠ The Weber® gas grill should be thoroughly cleaned on a regular basis.
- ⚠ A dented or rusty gas supply cartridge may be hazardous and should be checked by your gas supplier.
- ⚠ Although your gas supply cartridge may appear to be empty, gas may still be present, and the cartridge/cylinder should be transported and stored accordingly.
- ⚠ Make sure you are outdoors and away from any source of ignition when changing or connecting cartridge.
- ⚠ Should a grease fire occur, turn off the burner and leave lid closed until fire is out.
- ⚠ Should an uncontrolled flare-up occur, move food away from the flames until flaring subsides.
- ⚠ The use of alcohol, prescription drugs, non-prescription drugs, or illegal drugs may impair the consumer's ability to properly and safely assemble, move, store or operate the appliance.
- ⚠ Use butane/propane disposable cartridges with a maximum capacity of 550g. The cartridge must have an EN417 valve as illustrated in this Owner's Guide. One type of cartridge that can be used is a Weber® Baby Q®/ Performer® gas cartridge. Another type of cartridge is a Primus model 2202.
- ⚠ Keep the barbecue on a secure, level surface at all times.

WARRANTY

Weber-Stephen Products LLC (Weber) hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER of this Weber® gas grill that it will be free of defects in material and workmanship from the date of purchase as follows:

- Bowl and lid against rust / Burn-through: 10 years
- Nylon handle: 10 years
- All remaining parts: 2 years

when assembled and operated in accordance with the printed instructions accompanying it. Weber may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES RECEIPT OR INVOICE.

This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts that prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate, to Weber's satisfaction, they are defective. Before returning any parts, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website. If Weber confirms the defect and approves the claim, Weber will elect to replace such parts without charge. If you are required to return defective parts, transportation charges must be prepaid. Weber will return parts to the purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance, including but not limited to damage caused by insects within the burner tube, as set out in this Owner's Guide.

Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty.

There are no other express warranties except as set forth herein and any applicable implied warranties of merchantability and fitness are limited in duration to the period of coverage of this express written Limited Warranty. Some regions do not allow limitation on how long an implied warranty lasts, so this limitation may not apply to you.

Weber is not liable for any special, indirect or consequential damages. Some regions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this limitation or exclusion may not apply to you.

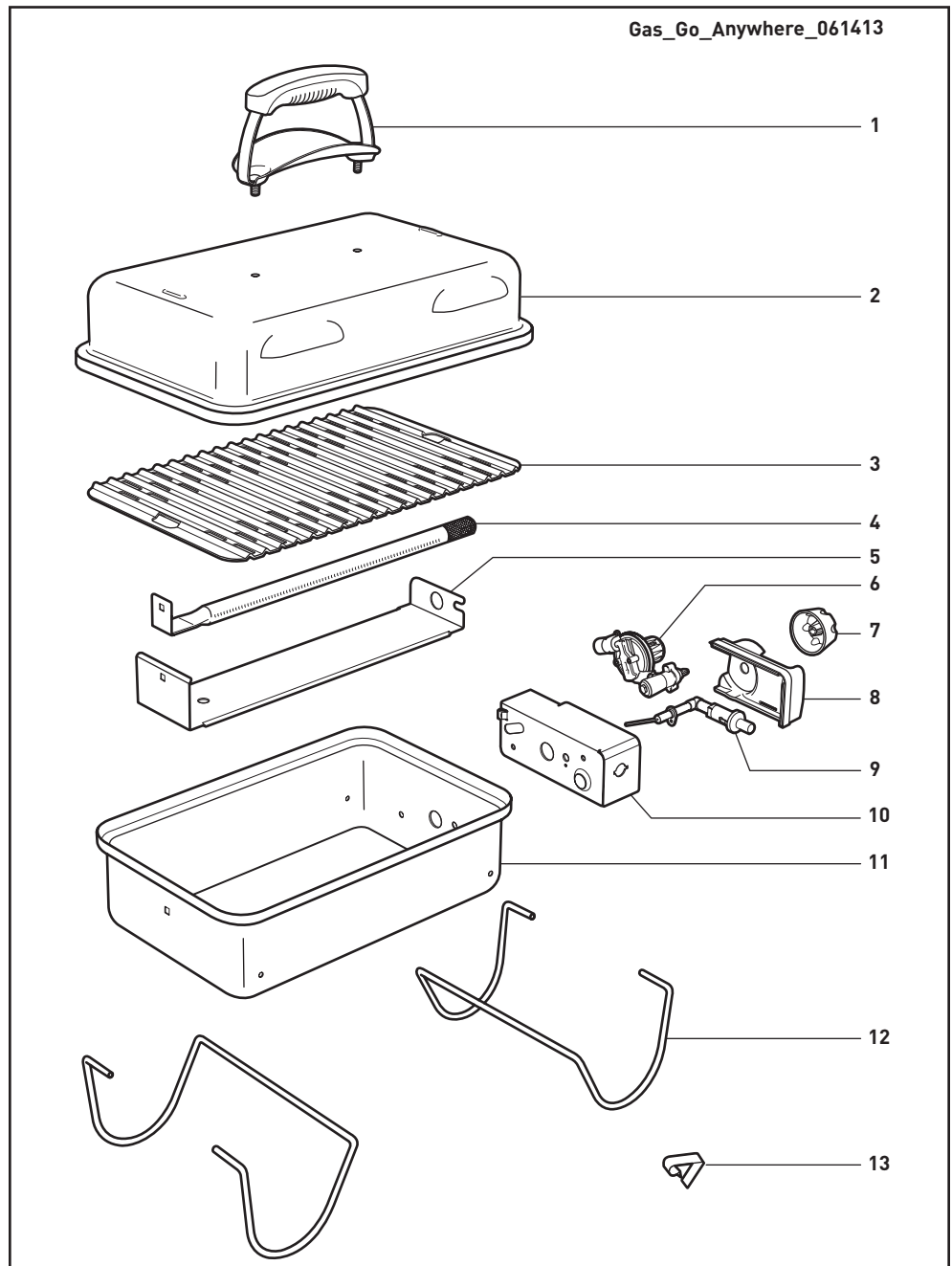
Weber does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment; and no such representations are binding on Weber.

This Warranty applies only to products sold at retail.

Visit www.weber.com®, select your country of origin, and register your grill today.

EXPLODED VIEW

Gas_Go_Anywhere_061413



- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| 1. Handle | 8. Igniter Electrode Assembly |
| 2. Lid | 9. Control Knob Cover |
| 3. Cooking Grate | 10. Control Valve Compartment |
| 4. Burner Tube | 11. Bowl |
| 5. Heat Shield | 12. Leg |
| 6. Valve Regulator Assembly | 13. Leg Clip |
| 7. Burner Control Knob | |

IMPORTANT INFORMATION ABOUT LPG GAS & GAS CONNECTIONS

WHAT IS LP GAS?

Liquefied petroleum gas, also called LPG, LP gas, liquid propane, or simply propane or butane, is the flammable, petroleum-based product used to fuel your grill. It is a gas at moderate temperatures and pressure when it is not contained. But at moderate pressure inside a container, such as a cartridge, LPG is a liquid. As pressure is released from the cartridge, the liquid readily vaporizes and becomes LP gas.

- LPG has an odor similar to natural gas. You should be aware of this odor.
- LPG is heavier than air. Leaking LP gas may collect in low areas and resist dispersion.

⚠ DANGER

Do not store an extra (spare) or disconnected gas supply cartridge under or near this grill.

SAFE HANDLING TIPS FOR LPG CARTRIDGES

There are various guidelines and safety factors that you need to keep in mind when using liquefied petroleum gas (LPG). Carefully follow these instructions before using your Weber® gas grill.

Tips for Cartridges

- Do not use a damaged cartridge. A dented or rusty cartridge may be hazardous and should be replaced with a new cartridge immediately.
- Handle “empty” cartridges with the same care as you handle full cartridges. Even when a cartridge is empty of liquid, there may still be gas pressure inside the cartridge.
- Cartridges should not be dropped or handled roughly.
- Never store or transport the cartridge where temperatures can reach 51° C (the cartridge will become too hot to hold by hand). For example: do not leave the cartridge in a car on a hot day.
- Leak-test the joint where the regulator connects to the cartridge each time a reconnection occurs. For example: test each time the cartridge is reinstalled.
- Cartridges must be kept out of reach of children.
- Do not connect to natural gas supply (city gas). The valves and orifices are designed exclusively for liquefied petroleum gas.
- The areas around the cartridge must be free and clear from debris.
- The cartridge should not be changed in the proximity of an ignition source.

STORAGE AND NON-USE GUIDELINES

For grills that have been stored for a while, it is important to follow these guidelines:

- Do not store a disconnected cartridge in a building, garage, or any other enclosed area.
- Check that the areas under the cookbox are free from debris that might obstruct the flow of combustion or ventilation air.
- The Weber® gas grill should be checked for gas leaks and any obstructions in the burner tubes before it is used. (Refer to “PREPARING TO USE YOUR GRILL.”)
- The spider/insect screens should also be checked for any obstructions. (Refer to “ANNUAL MAINTENANCE.”)
- Disconnect the cylinder if: 1) it is empty; 2) the grill is being stored in a garage or other enclosed area; 3) the grill is being transported.

REGULATOR CONNECTIONS & REQUIREMENTS

Requirements for Cartridges

- Any parts sealed by the manufacturer must not be altered by the user.
- Any modification of the appliance may be dangerous.

CONNECTING THE LPG CARTRIDGE TO THE REGULATOR

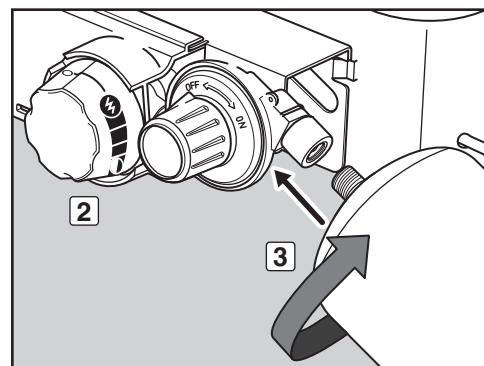
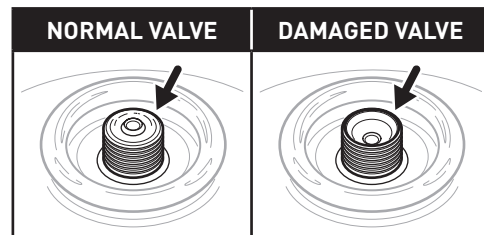
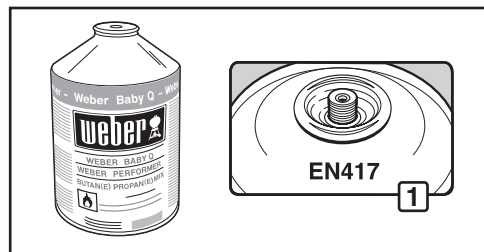
Most Weber® gas grills are equipped with a pressure regulator, which is a device to control and maintain uniform gas pressure as gas is released from the cartridge.


Use butane/propane disposable cartridges with a maximum capacity of 550g. The cartridge must have an EN417 valve as illustrated (1). One type of cartridge that can be used is a Weber® Baby Q®/Performer® gas cartridge.

⚠ CAUTION: Only use cartridges that are marked “PROPANE FUEL” or “BUTANE-PROPANE MIX.”

- Make sure the burner control knob is turned off by pushing it in and turning it clockwise to the off (O) position (2).
- Push the disposable cartridge into regulator and turn clockwise until tight (3).

⚠ WARNING: Hand tighten only. Using excessive force could damage the regulator coupling and cartridge valve. This could cause a leak or prevent gas flow.



	CARTRIDGE CONSUMPTION DATA		
		kW	g/h
CARTRIDGE MAIN BURNER MAXIMUM	2,8	202	

PREPARING TO USE YOUR GRILL

WHAT IS A LEAK CHECK?

The fuel system in your grill features connections and fittings. A leak check is a reliable way to make sure that no gas is escaping from any of the connections or fittings.

Although all factory-made connections have been thoroughly checked for gas leaks, it's important to perform a leak check before using your grill for the first time, as well as anytime you disconnect and reconnect a fitting and each time you perform routine maintenance.

⚠ DANGER

Do not use an open flame to check for gas leaks. Be sure there are no sparks or open flames in the area while you check for leaks. Sparks or open flames will result in a fire or explosion, which can cause serious bodily injury or death and damage to property.

⚠ WARNING: The gas connections of your gas grill have been factory tested. We do, however, recommend that you leak check all gas connections before operating your gas grill.

⚠ WARNING: Perform these leak checks even if your grill was dealer or store assembled.

⚠ WARNING: You should check for gas leaks every time you disconnect and reconnect a gas fitting.

NOTE: All factory-made connections have been thoroughly checked for gas leaks and the burners have been flame-tested. As a safety precaution, however, you should check all fittings for leaks before using your Weber® gas grill. Shipping and handling may loosen or damage a gas fitting.

PARTIAL DISASSEMBLY OF YOUR GRILL FOR A LEAK CHECK

In order to do the leak check, you need to have access to the gas valve, which will require some simple grill disassembly.

Confirm that Grill Is Off

- Make sure regulator control knob is turned off by pushing it in and turning it counterclockwise to the off position.
- Make sure burner control knob is turned off by pushing it in and turning it clockwise to the off (O) position.

Remove Burner Control Knob Cover

You will need: An 11/16" Wrench.

- Remove burner control knob (1). Make sure gas valve remains in the off position.
- Using an 11/16" wrench or pliers, remove brass hex nut from valve stem (2).
- Pull burner control knob cover away from grill (3).

Your grill is now ready for a leak check.

CHECKING FOR GAS LEAKS

You will need: A spray bottle or brush or rag and a soap-and-water solution. (You can make your own soap-and-water solution by mixing 20% liquid soap with 80% water; or, you can purchase solution in the plumbing section of any hardware store.)

- Verify burner control knob is turned to the off (O) position.
- Turn gas supply on by turning the regulator control knob clockwise (4).

⚠ WARNING: Do not ignite burner when leak checking.

- To check for leaks, wet fittings with the soap-and-water solution, using a spray bottle, brush or rag. If bubbles form, or if a bubble grows, there is a leak. Apply the soap-and-water solution to the following connections:

a) Regulator-to-cartridge connection (5).

⚠ WARNING: If there is a leak at connection (5), remove the cartridge. DO NOT OPERATE THE GRILL. Install a different cartridge and recheck for leaks with soap-and-water solution. If a leak persists after installing a different cartridge, turn off the gas. DO NOT OPERATE THE GRILL. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com.

b) Valve-to-regulator connection (6).

⚠ WARNING: If there is a leak at connection (6), turn off the gas. DO NOT OPERATE THE GRILL. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com.

- When leak checking is complete, turn gas supply off at the source and rinse connections with water.

NOTE: Since some leak test solutions, including soap and water, may be slightly corrosive, all connections should be rinsed with water after checking for leaks.

Reinstall Burner Control Knob Cover

You will need: An 11/16" wrench.

- Place burner control knob cover onto grill.
- Using an 11/16" wrench or pliers, reinstall brass hex nut onto valve stem.
- Reinstall burner control knob. Make sure gas valve remains in the off position.

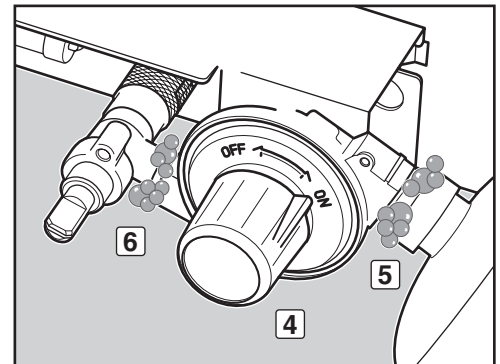
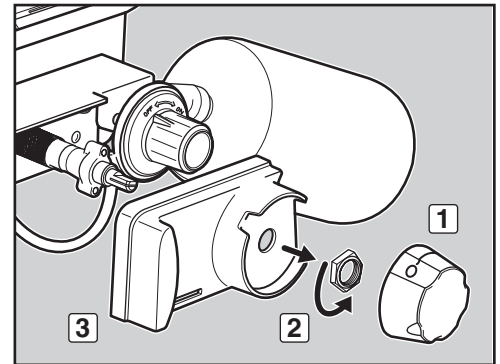
⚠ WARNING: Make sure that all parts are assembled and hardware is fully tightened before operating the grill. Your actions, if you fail to follow this product warning, may cause a fire, an explosion, or structural failure resulting in serious personal injury or death as well as damage to property.

Now you are ready to use your grill.

REMOVING THE LPG CARTRIDGE

When your LPG cartridge needs to be replaced, follow these instructions to remove it.

- Make sure the burner control knob is turned off by pushing it in and turning it clockwise to the off (O) position.
- Make sure the regulator control knob is turned off by turning it counterclockwise.
- Unscrew disposable cartridge from regulator by turning cartridge counterclockwise.



SAFETY CHECKS BEFORE USING YOUR GRILL

SAFETY FIRST

It's a good idea to get in the habit of performing a few safety checks before grilling.

Safety must be considered when you are deciding where to place and operate your grill. Be sure to read the following warnings before installing or using your grill.

WARNINGS:

- ⚠ Only use this grill outdoors in a well-ventilated area. Do not use in a garage, building, breezeway, shed, hut or any other enclosed area.
- ⚠ Your Weber® gas grill must never be used under an unprotected combustible roof or overhang.
- ⚠ Your Weber® gas grill is not intended to be installed in or on caravans and/or boats.
- ⚠ Do not use the Weber® gas grill in the boot of any vehicle, or inside an estate car, people carrier, minibus or caravan.
- ⚠ Keep the cooking area clear of flammable vapours and liquids such as petrol, alcohol, etc., and combustible materials.
- ⚠ The entire cookbox gets hot when in use. Do not touch.
- ⚠ Do not move the Weber® gas grill when operating or while grill is alight.
- ⚠ When cooking, the appliance must be on a level, stable surface in an area clear of combustible material.

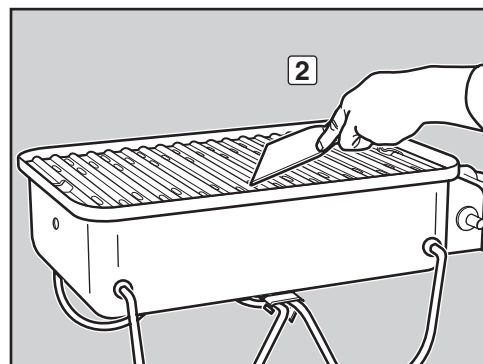
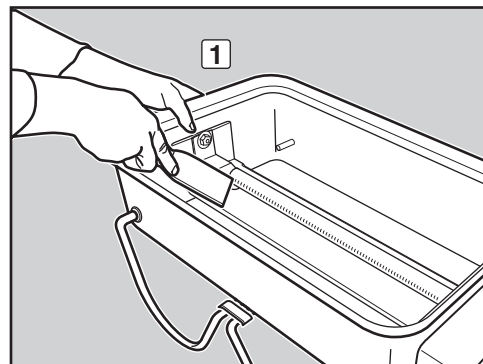
KEEP COOKBOX CLEAN

It is important to clean the bottom of the cookbox before lighting your grill. Remove excess grease with a plastic scraper (1). Wipe up the remaining grease with paper towels. You can also clean the cookbox by using a cloth with warm, soapy water and rinsing with water.

KEEP COOKING GRATE CLEAN

It is important to clean the cooking grate before lighting your grill. Remove excess grease with a plastic scraper (2). Wipe up the remaining grease with paper towels. You can also clean the cooking grate by using a cloth with warm, soapy water and rinsing with water.

- ⚠ **WARNING:** Check the bottom of the cookbox for grease build-up before each use. Remove excess grease to avoid a grease fire. A grease fire can cause serious bodily injury or damage to property.
- ⚠ **CAUTION:** Do not line the cookbox with aluminum foil.



⚠ **ATTENTION:** This product has been safety-tested and is only certified for use in a specific country. Refer to country designation located on outside of box.

These parts may be gas-carrying or gas-burning components. Please contact Weber-Stephen Products LLC Customer Service Department for genuine Weber-Stephen Products LLC replacement part(s) information.

⚠ **WARNING:** Do not attempt to make any repair to gas-carrying or gas-burning components without contacting Weber-Stephen Products LLC Customer Service Department. Your actions, if you fail to follow this product warning, may cause a fire or an explosion resulting in serious personal injury or death and damage to property.



This symbol indicates that the product cannot be disposed of with household refuse. For instructions regarding proper disposal of this product in Europe, please visit www.weber.com®, and contact the importer listed for your country. If you do not have internet access, contact your dealer for the importer's name, address and telephone number.

When you decide to dispose of or discard your grill, all electrical components (e.g., rotisserie motor, batteries, ignition module, handle lights) must be removed and disposed of properly according to WEEE. They should be disposed of separately from the grill.

BURNER IGNITION & USAGE

METHODS OF BURNER IGNITION

There are two ways to ignite the burner. The first is by using the ignition system built into your grill. The second is with a match.

Next are the steps for igniting your grill using the ignition system. On the following page are steps for igniting your grill with a match.

BURNER IGNITION

A) Open the grill lid (1).

⚠ DANGER

Failure to open the lid before igniting the grill's burner, or not waiting five minutes to allow the gas to clear if the grill does not light, may result in an explosive flare-up which can cause serious bodily injury or death.

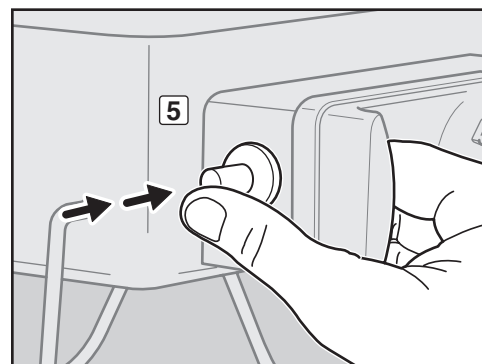
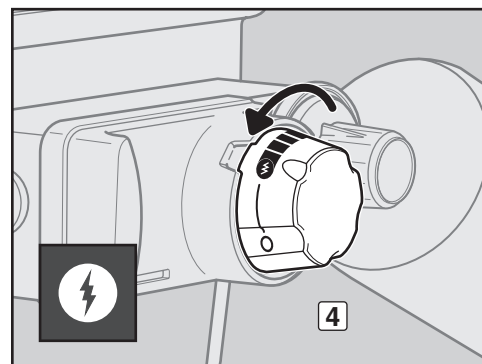
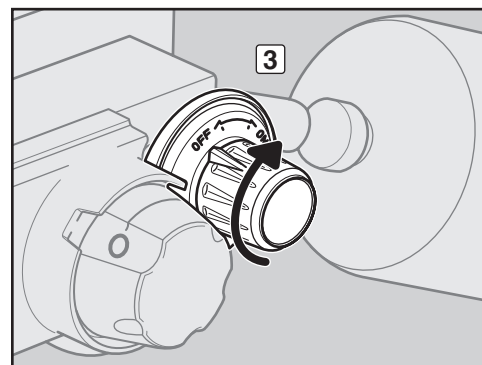
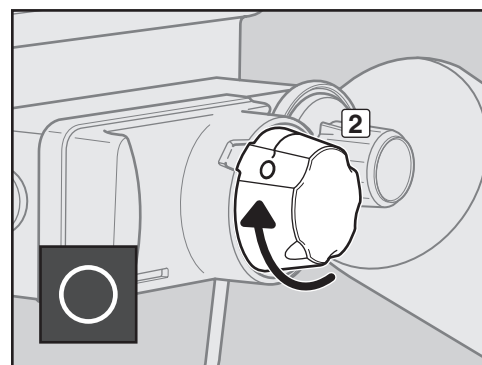
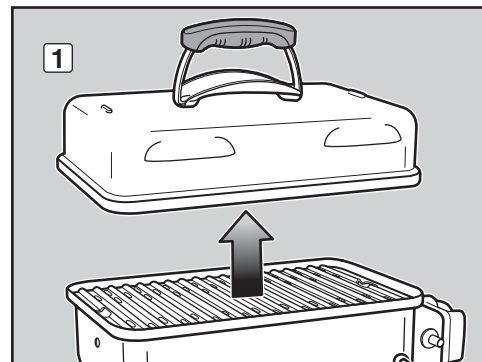
- B) Make sure the burner control knob is turned to the off (O) position (2). Check by pushing burner control knob in and turning it counterclockwise until it stops.
- C) Confirm that the LPG cartridge is properly installed.
- D) Turn on the regulator control knob on by pushing it in and turning it clockwise to the on position (3).
- E) Push burner control knob in and turn it counterclockwise to start/high (H) position (4).
- F) Push the red igniter button several times, so it clicks each time (5).
- G) Check that the burner is lit by looking through the cooking grate. You should see a flame.

⚠ WARNING: Do not lean over the open grill while igniting.

⚠ WARNING: If burner fails to ignite within five seconds, stop, turn the burner control knob to off and wait five minutes to allow the gas to clear before you try again or light with a match.

TO EXTINGUISH BURNER

Push burner control knob in and turn it clockwise to the off (O) position. Turn regulator control knob off by pushing it in and turning it counterclockwise to the off position.



COUNTRY	GAS TYPE & PRESSURE	VALVE ORIFICE SIZE
Bulgaria, Cyprus, Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, Hungary, Iceland, Latvia, Lithuania, Malta, Netherlands, Norway, Romania, Slovak Republic, Slovenia, Sweden, Turkey	I ₃ B/P - 30 mbar	0.72 mm
Belgium, France, Greece, Ireland, Italy, Luxembourg, Portugal, Spain, Switzerland, United Kingdom	I ₃₊ - 28-30 / 37 mbar	0.66 mm
Poland	I ₃ B/P - 37 mbar	0.66 mm
Austria, Germany	I ₃ B/P - 50 mbar	0.61 mm

BURNER IGNITION & USAGE

BURNER IGNITION

Lighting with a Match

A) Open the grill lid (1).

⚠ DANGER

Failure to open the lid before igniting the grill's burner, or not waiting five minutes to allow the gas to clear if the grill does not light, may result in an explosive flare-up which can cause serious bodily injury or death.

NOTE: While facing grill, valve/regulator assembly should be on the right-hand side.

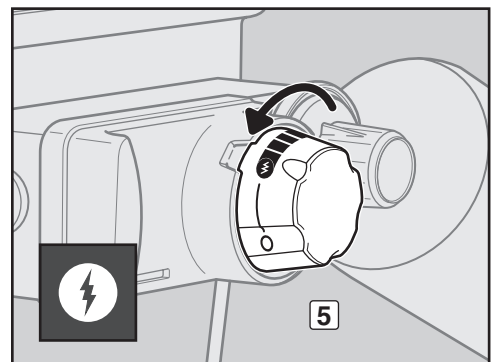
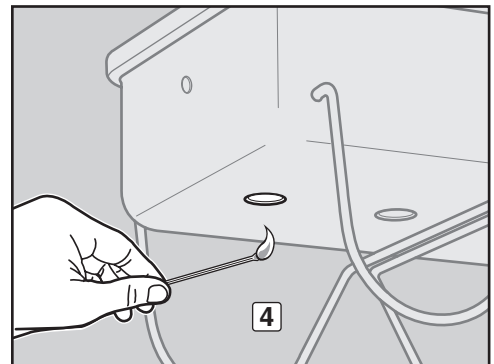
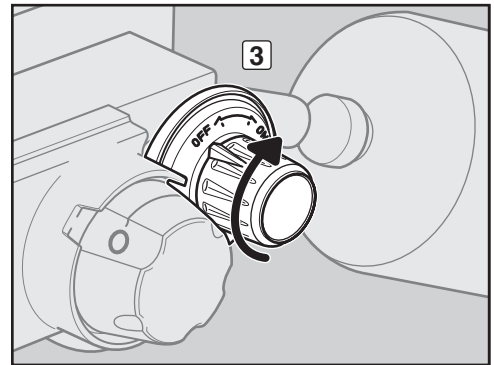
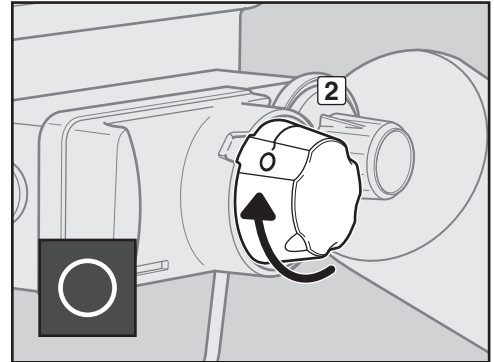
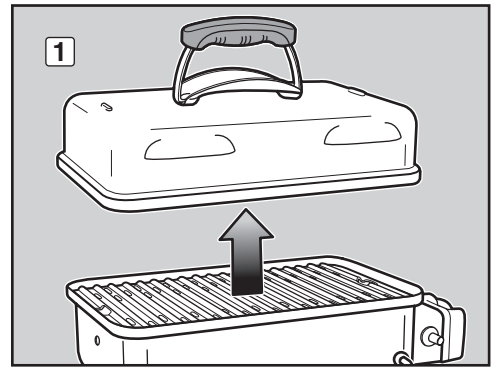
- B) Make sure the burner control knob is turned to the off (O) position (2). Check by pushing burner control knob in and turning it clockwise until it stops.
- C) Confirm that the LPG cartridge is properly installed.
- D) Turn on the regulator control knob by pushing it in and turning it clockwise to the on position (3).
- E) Strike a long match and insert the flame into the vent hole at the bottom left of the grill. (4) While holding lit match, push burner control knob in and turn it counterclockwise to start/high (†) position (5).
- F) Check that the burner is lit by looking through the cooking grate. You should see a flame.

⚠ WARNING: Do not lean over the open grill while igniting. Keep your face and body at least 30 cm (12 in) away from the matchlight hole when lighting the grill.

⚠ WARNING: If the burner fails to ignite within five seconds, stop, turn the burner control knob to off and wait five minutes to allow the gas to clear before you try again.

TO EXTINGUISH BURNER

Push burner control knob in and turn it clockwise to the off (O) position. Turn regulator control knob off by pushing it in and turning it counterclockwise to the off position.



GRILLING TIPS & HELPFUL HINTS

TIPS & HINTS

- Always preheat the grill before cooking. Set burner on high heat and close lid; preheat for 5 to 10 minutes.
- The temperature of your gas grill may run hotter than normal for the first few uses.
- Recipe grilling times are based on outside temperatures of 70°F (21°C) and little or no wind. Allow for more cooking time on cold or windy days, or at higher altitudes. Allow for less cooking time in extremely hot weather.
- Grilling conditions may require adjustment of the burner control knob to attain the correct cooking temperatures.
- In general, large pieces of meat will require more cooking time per pound (kilo) than small pieces of meat.
- Always be sure the cookbox is clean and free from debris.
- If an unwanted flare-up should occur, turn burner off and move food to another area of the cooking grate. Any flames will quickly subside. After flames subside, relight the grill. **NEVER USE WATER TO EXTINGUISH FLAMES ON A GAS GRILL.**
- Using a timer will help to alert you when “well done” is about to become “overdone.”
- A light coating of oil will help brown your food evenly and keep it from sticking to the cooking grate. Always brush or spray oil onto your food, not directly onto the cooking grate.

PREHEATING

Preheating the grill before grilling is important. To preheat: Light your grill according to the instructions in this Owner's Guide; then turn burner to start/high (H) position, close the lid, and preheat grill. This will take 5 to 10 minutes depending on conditions such as air temperature and wind. After preheating, you can adjust the burner as desired.

⚠ WARNING: Should the burner go out while grill is in operation, turn burner control knob to the off position. Turn the regulator control knob to the off position. Open the lid and wait five minutes before attempting to relight grill, using the igniting instructions.

COVERED COOKING

All grilling is done with the lid down to provide uniform, evenly circulated heat. With the lid closed, the gas grill cooks much like a convection oven. All preheating and grilling is done with the lid down. No peeking — heat is lost every time you lift the lid.

For more grilling tips and recipes, visit www.weber.com.

TROUBLESHOOTING

PROBLEMS	SOLUTIONS
Burner does not ignite when you push the igniter button.	<ul style="list-style-type: none"> Be sure that there is gas flow to the burner by attempting to match light your burner. Refer to “BURNER IGNITION—Lighting with a Match.” If match lighting is successful, the problem lies in the ignition system. Refer to “MAINTAINING THE PUSH BUTTON IGNITION SYSTEM.” Be sure the tip of the igniter electrode is adjusted to the proper distance from the holes in the burner tube. Refer to “MAINTAINING THE PUSH BUTTON IGNITION SYSTEM.”
Burner does not ignite, or flame is low when burner control knob is on high (H) position.	Fuel could be low or empty. Replace LPG cartridge.
Burner flame pattern is erratic.	Clean burner ports that run down the entire length of burner tube. Refer to “ANNUAL MAINTENANCE.”
Flame is low when burner control knob is on high (H) position.	
Flames do not run the whole length of the burner tube.	
Burner burns with a yellow or orange flame, in conjunction with the smell of gas.	Inspect spider/insect screen for possible obstructions. (Blockage of holes.) Clean spider/insect screen. Refer to “ANNUAL MAINTENANCE.”
Experiencing flare-ups.	Grill must be preheated with burner on high for 5 to 10 minutes.
⚠ CAUTION: Do not line the cookbox with aluminum foil.	<ul style="list-style-type: none"> Clean the cooking grate thoroughly to remove grease. Refer to “CLEANING THE INSIDE OF THE GRILL.” The cookbox may be dirty. Clean cookbox. Refer to “CLEANING THE INSIDE OF THE GRILL.”
Inside of lid appears to be “peeling.” (Resembles paint peeling.)	The inside of the lid is porcelain-enameled. It is not painted. It cannot “peel.” What you are seeing is baked-on grease that has turned to carbon and is flaking off. THIS IS NOT A DEFECT. Clean thoroughly. Refer to “CLEANING THE INSIDE OF THE GRILL.”

If problems cannot be corrected by using these methods, please contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com.

ANNUAL MAINTENANCE

KEEPING YOUR WEBER® GAS GRILL IN TIP-TOP SHAPE

⚠ DANGER

Failure to correct any problems described on this page may result in a fire, which can cause serious bodily injury or death, and cause damage to property.

To keep your Weber® gas grill performing as safely and efficiently as on day one, we strongly recommend that you inspect and clean the spider/insect screen and burner tube at least once a year. Below is important information about these two areas of the grill that should undergo annual maintenance.

If you observe an incorrect flame pattern or blocked burner port, proceed to the “BURNER TUBE CLEANING OR REPLACEMENT” instructions on the following page.

BURNER FLAME PATTERN

The burner tube in your Weber® gas grill was factory set for the correct air and gas mixture. The correct flame pattern is shown in illustration and described below:

- Burner tube (1)
- Tips occasionally flicker yellow (2)
- Light blue (3)
- Dark blue (4)

Check burner flame pattern. If the flames do not match the above description, it could be an indication that the spider/insect screen has become dirty or blocked.

WEBER® SPIDER/INSECT SCREEN

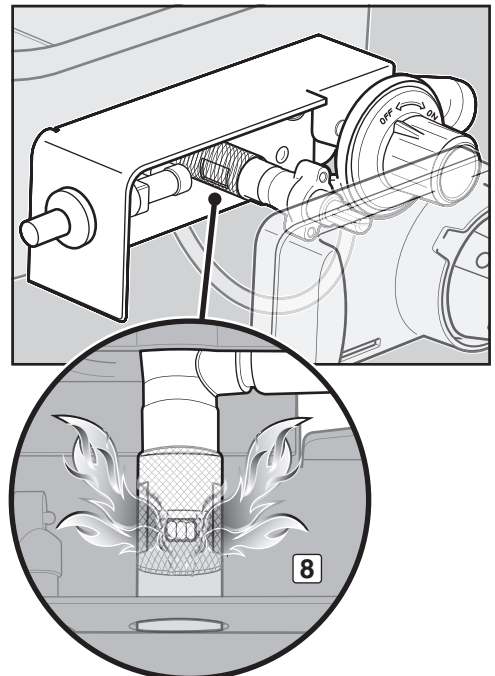
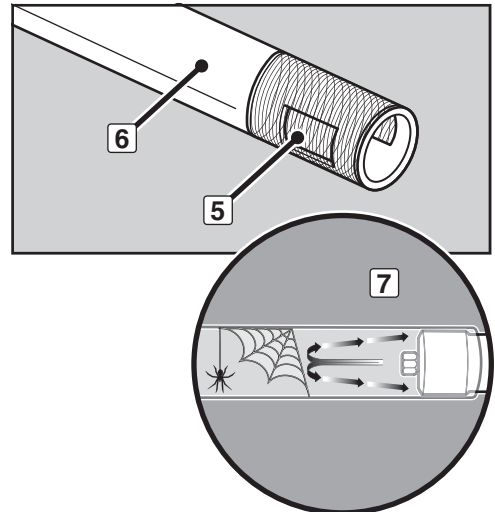
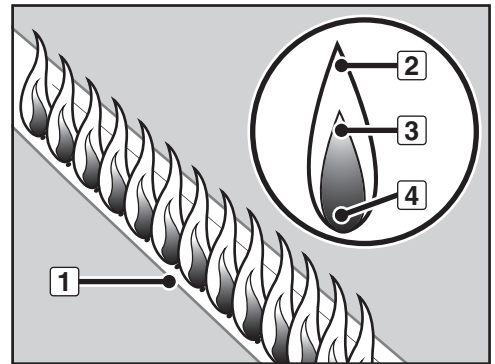
The combustion air opening of the burner tube (5) is fitted with a stainless steel screen to help prevent spiders and other insects from spinning webs and building nests inside (6) the burner tube. These nests can obstruct the normal gas flow, and can cause gas to flow back out of the combustion air opening (7). Symptoms of this kind of obstruction include the odor of gas in conjunction with burner flames that appear yellow and lazy. This obstruction could result in a fire in and around the gas valve, causing serious damage to your grill (8).

NOTE: If a spider/insect screen becomes damaged or cannot be cleaned, please contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com.

BURNER TUBE PORTS

Over time, from repeated use of the grill, the burner tube ports will become dirty. Blocked and dirty ports can restrict full gas flow. Following are ways to determine whether burner tube ports are dirty or blocked.

- Grill does not reach desired temperature
- Grill heats unevenly
- Burner does not ignite



ANNUAL MAINTENANCE

BURNER TUBE CLEANING OR REPLACEMENT

Confirm that Grill Is Off and Cool

- A) Check that the regulator control knob is turned off by pushing it in and turning it counterclockwise to the off position.
- B) Check that the burner control knob is turned off by pushing it in and turning it clockwise to the off (O) position.
- C) Disconnect the LPG cartridge.
- D) Remove the lid.
- E) Remove cooking grate.

Remove Control / Valve Assembly

You will need: A 7/16" nut driver.

- A) Remove the nuts that hold the control / valve assembly to the cookbox (1).
- B) Carefully pull the control / valve assembly away from cookbox (2).

Remove Burner Tube

You will need: A 7/16" nut driver.

- A) Remove the nut and screw that hold the burner tube and heat shield to the cookbox. Carefully pull the burner tube and heat shield out and away from cookbox (3).

Clean Burner Tube

You will need: A flashlight, a wire (a straightened-out coat hanger), a suitable stainless steel bristle brush, and a soft bristle brush (toothbrush).

- A) Look inside the burner tube with a flashlight (4).
 - B) Clean any debris or blockage from the inside of the burner tube with the wire (5).
 - C) Check spider/insect screen at the end of the burner tube and clean it using the soft bristle brush (6).
- ⚠ CAUTION: Do not clean the spider/insect screen with hard or sharp tools. Do not dislodge the spider/insect screen or enlarge the screen openings.**
- D) Use the stainless steel bristle brush to clean the outside of the burner tube. This is done to make sure all burner ports (openings) running along the length of the tube are fully open (7).

⚠ CAUTION: Do not enlarge the burner ports when cleaning.

Reinstall Burner Tube

You will need: A 7/16" nut driver.

- A) Carefully slide the burner tube and heat shield back through the hole in the right side of cookbox.
- B) Reinstall screw and nut that secure the heat shield and burner tube to the cookbox.

Reinstall Control / Valve Assembly

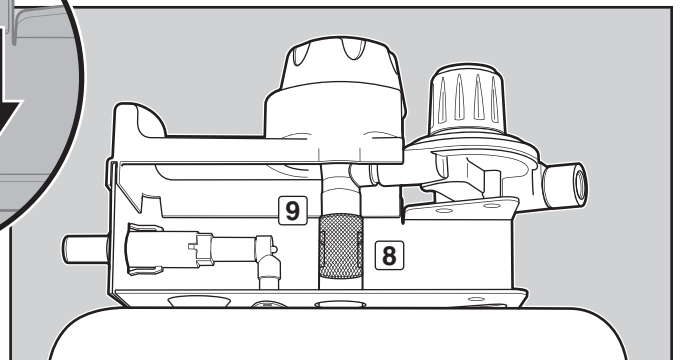
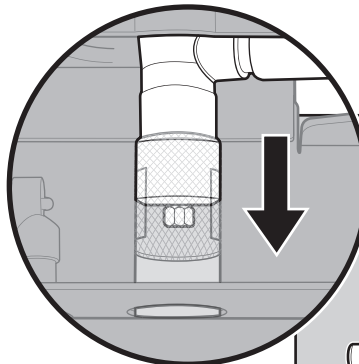
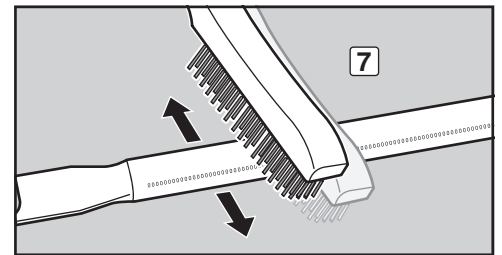
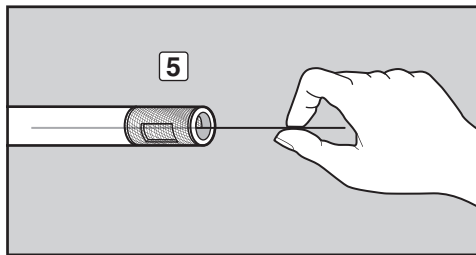
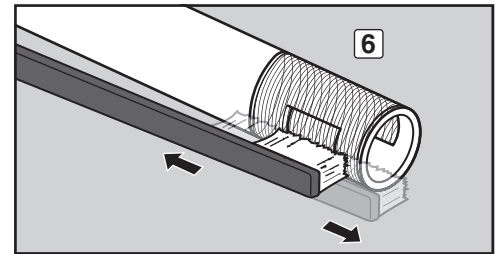
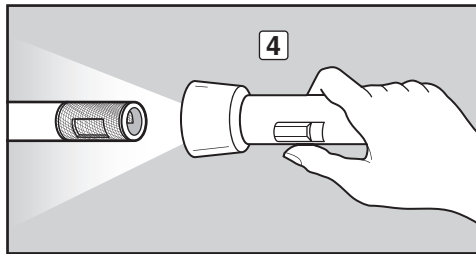
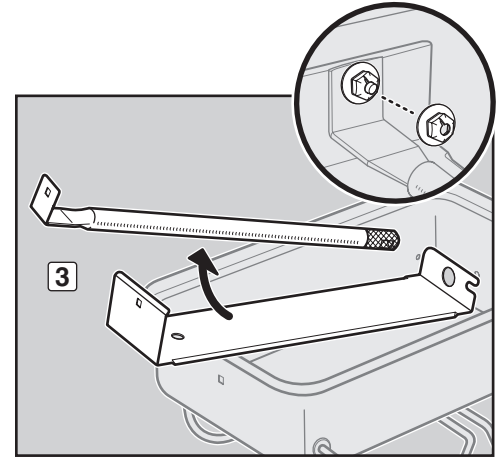
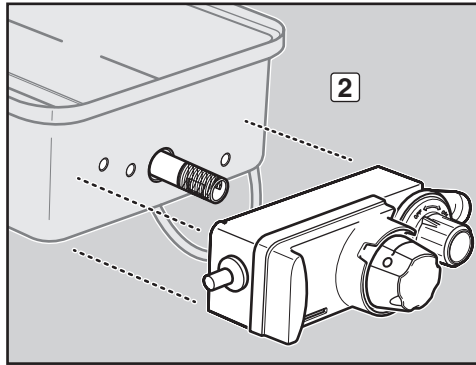
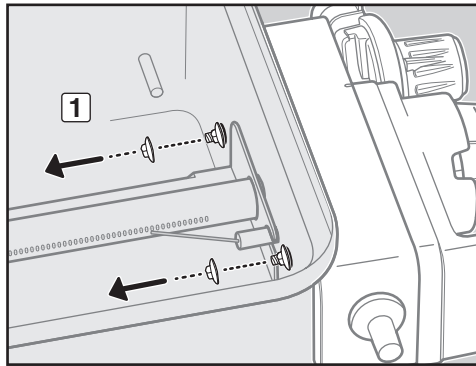
You will need: A 7/16" nut driver.

- A) Reinstall the control / valve assembly to the cookbox.
- ⚠ CAUTION: The burner tube opening (8) must be positioned properly over the valve orifice (9). (View from underside of grill).**

- B) Reinstall the nuts that hold the control / valve assembly to the cookbox.

⚠ WARNING: You should check for gas leaks every time you disconnect and reconnect a gas fitting.

- C) Verify that the tip of the igniter electrode is adjusted to the proper distance from the holes in the burner tube. Refer to "MAINTAINING THE PUSH BUTTON IGNITION SYSTEM" for proper positioning.
- D) Reinstall cooking grate.
- E) Reinstall the lid.
- F) Reinstall the LPG cartridge.



ROUTINE MAINTENANCE

BEAUTIFUL— INSIDE AND OUT

Weber® grill owners take a lot of pride in their grills. Flaunt your pride and joy. Keep your grill clean and beautiful—inside and out—by following these routine maintenance steps.

CLEANING THE OUTSIDE OF THE GRILL

To keep the outside of your grill looking its best, use the following guidelines for safe cleaning.

⚠ **WARNING: Turn your Weber® gas grill off and wait for it to cool before cleaning it.**

Painted, Enameled and Plastic Surfaces

Use a warm, soapy water solution to clean outside surfaces; then rinse with water.

IMPORTANT: Do not use cleaners that contain acid, mineral spirits, or xylene. Do not use oven cleaner, abrasive cleansers (kitchen cleansers), cleaners that contain citrus products, or abrasive cleaning pads on grill.

CLEANING THE INSIDE OF THE GRILL

To keep your grill performing safely and efficiently, it is important to remove any debris and excess grease that may have accumulated on the inside of the grill. Use the following guidelines for safe cleaning.

Inside Lid

Flaking, built-up grease resembles paint flakes. Wipe inside of lid with paper towel to prevent grease build-up. Wash inside lid with warm, soapy water; then rinse with water.

Cookbox Components & Burner Tube

You will need: A stainless steel bristle brush, and a stiff plastic scraper.

A) Scrape and brush the cooking grate with the scraper and brush. Remove the cooking grate and set aside.

⚠ **CAUTION: Grill brushes should be checked for loose bristles and excessive wear on a regular basis. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grates or brush. Weber recommends purchasing a new stainless steel grill brush at the beginning of every spring.**

⚠ **CAUTION: Do not clean cooking grate in a self-cleaning oven.**

B) Brush any debris off the burner tube. Do not enlarge burner ports (openings) running along length of burner tube (1).

C) When cleaning is complete, replace the cooking grate.

Cookbox

Wash inside of cookbox with warm, soapy water; then rinse with water.

IGNITION SYSTEM OPERATIONS

The igniter supplies a spark to the igniter electrode assembly. Whether you are performing routine maintenance or a troubleshooting check on the ignition system, read the following to keep your ignition system working properly.

⚠ **WARNING: All gas controls and supply valves should be in the OFF position.**

If the igniter fails to ignite your Weber® gas grill, you will need to pinpoint where the problem is occurring: with the gas flow or with the ignition system. Begin by attempting to match light your burner. Refer to "BURNER IGNITION—Lighting with a Match." If match lighting is successful, the problem lies in the ignition system.

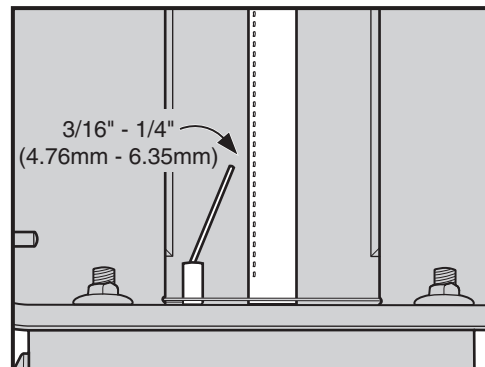
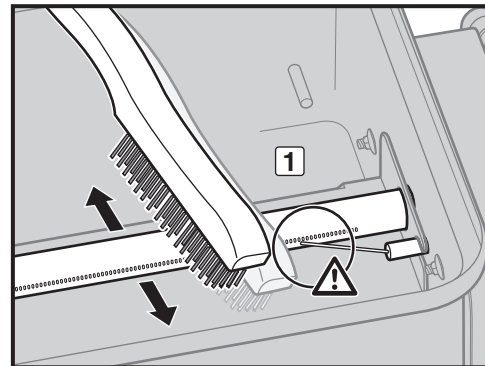
MAINTAINING THE PUSH BUTTON IGNITION SYSTEM

- Verify that the igniter button pushes in, clicks and returns to the out position.
- Verify that the tip of the igniter electrode is adjusted to the proper distance from the holes in the burner tube.

⚠ DANGER

Make sure the tip of the igniter electrode is adjusted to the proper distance from the holes in the burner tube. If it is not adjusted properly, gas can accumulate in the barbecue while igniting the barbecue. Delayed ignition of the accumulated gas may occur. This will result in a fire or explosion which can cause serious bodily injury or death, and damage to property.

If the electronic ignition system still fails to ignite, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site. Log onto www.weber.com.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com

GO-ANYWHERE®



-GASBARBECUE

Gebruikershandleiding
voor de propaangasbarbecue

NL

Hartelijk dank voor de aankoop van een Weber®-barbecue.
Neem nu enkele minuten de tijd om uw aankoop te beschermen door uw product online te registreren bij www.weber.com.

⚠ GEVAAR

Wanneer u gas ruikt:

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

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

⚠ GEVAAR

- 1) Deze barbecue nooit onbeheerd gebruiken.
- 2) De barbecue niet gebruiken binnen ,61 meter van enig ontvlambaar materiaal. Brandbare materialen zijn onder andere houten of geïmpregneerd houten vlonders, patio's en veranda's.
- 3) Gebruik dit toestel nooit binnen een afstand van 7,5 meter van brandbare vloeistoffen.
- 4) Wanneer er brand ontstaat, dient u uit de buurt te blijven van het toestel en direct de brandweer te bellen. Probeer een olie- of vetbrandje niet te blussen met water.

Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot brand of een explosie met mogelijk ernstig of fataal letsel en beschadiging van eigendommen tot gevolg.

⚠ **WAARSCHUWING:** Voer alle controles op lekkage die zijn beschreven in deze gebruikershandleiding zorgvuldig uit voordat u de barbecue gebruikt. Voer deze controles ook uit wanneer de barbecue bij de dealer is gemonteerd.

⚠ **WAARSCHUWING:** Steek de barbecue niet aan zonder eerst het hoofdstuk **BRANDER AANSTEKEN** in deze gebruikershandleiding te lezen.

DIT GASTOESTEL IS UITSLUITEND BEDOELD VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie die vereist is voor een juiste montage en veilig gebruik van het toestel.

Lees voordat u dit toestel monteert en in gebruik neemt alle waarschuwingen en instructies grondig door en volg deze op.

CE :845CO-0007
ID: 0845

58204
07/01/13 LP
NL - DUTCH

⚠ GEVAAR

Het niet in acht nemen van de GEVAREN, WAARSCHUWINGEN en VOORZORGSMATREGELEN in deze gebruikershandleiding kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of overlijden, en tot brand of explosie met schade aan eigendommen als gevolg.

WAARSCHUWINGEN:

- ⚠ Ontkoppel de gasdrukregelaar of enige andere gasaansluiting nooit wanneer het toestel wordt gebruikt.
- ⚠ Draag geen kleding met losse fladderende mouwen tijdens het aansteken of gebruik van de barbecue.
- ⚠ Draag altijd barbecuehandschoenen tijdens het barbecueën en het hanteren van de deksel.
- ⚠ Voer gebruikte en lege brandstoftanks op veilige wijze af naar een geschikte locatie.
- ⚠ Brandstoftanks niet perforeren of verbranden.
- ⚠ Bewaar deze gebruikershandleiding voor toekomstig gebruik.
- ⚠ Neem bij gebruik van het toestel alle waarschuwingen en instructies in acht.
- ⚠ Een onjuiste montage van de barbecue kan gevaarlijk zijn. Volg de installatie-instructies nauwgezet op.
- ⚠ Gebruik deze barbecue alleen als alle onderdelen zijn gemonteerd. De barbecue dient correct te zijn gemonteerd volgens de montage-instructies.
- ⚠ Uw Weber®-gasbarbecue mag niet door kinderen worden gebruikt. Toegankelijke onderdelen van de barbecue kunnen erg heet zijn. Houd jonge kinderen, ouderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue wanneer u deze gebruikt.
- ⚠ Deze Weber®-gasbarbecue is niet bedoeld voor commerciële doeleinden.
- ⚠ Deze Weber®-gasbarbecue is niet bedoeld als warmtebron en dient daarvoor niet gebruikt te worden.
- ⚠ Wees voorzichtig wanneer u uw Weber®-gasbarbecue gebruikt. Tijdens het gebruik of tijdens het schoonmaken kan de barbecue heet zijn; blijf daarom altijd in de buurt van de barbecue en verplaats de barbecue niet tijdens het gebruik.
- ⚠ Gebruik geen houtskool, briketten of lavasteen in uw Weber®-gasbarbecue.
- ⚠ Hang bij het aansteken van de barbecue of tijdens het koken nooit over de open barbecue heen.
- ⚠ Plaats uw handen of vingers nooit op de voorste rand van de ketel als de barbecue warm is of als de deksel is geopend.
- ⚠ Ontkoppel de gasdrukregelaar of enige andere gasaansluiting nooit wanneer de barbecue wordt gebruikt.
- ⚠ Draag tijdens het bedienen van de barbecue hittebestendige wanten of ovenhandschoenen.
- ⚠ Wanneer de brander uit gaat tijdens het gebruik van de barbecue, draait u de gaskraan dicht. Open de deksel en wacht vijf minuten voordat u de barbecue opnieuw aansteekt volgens de ontstekingsinstructies.
- ⚠ Dit model barbecue is niet geschikt voor inbouw- of uitschuifconstructies. Het negeren van deze WAARSCHUWING kan leiden tot brand of een explosie die eigendommen kan beschadigen en ernstig lichamelijk letsel of overlijden kan veroorzaken.
- ⚠ Bewaar geen ontkoppelde of reservegasflessen of -gasbusjes onder of in de buurt van deze barbecue.
- ⚠ Wanneer de Weber®-gasbarbecue gedurende een langere periode niet is gebruikt, dient u te controleren op verstopping van de brander en gaslekkages voordat de barbecue wordt gebruikt. Raadpleeg de instructies in deze handleiding voor de juiste procedures.
- ⚠ Gebruik de Weber®-gasbarbecue niet wanneer er sprake is van een gaslekkage.
- ⚠ Gebruik geen vuur om te controleren op gaslekkages.
- ⚠ Leg geen barbecuehoezen of andere brandbare materialen op de barbecue of in de opslagruimte daaronder wanneer deze wordt gebruikt of warm is.
- ⚠ Butaan-/propaangas is geen aardgas. Het ombouwen van het toestel voor of het gebruik van aardgas in plaats van butaan of propaan is gevaarlijk. Als u dat doet, vervalt de garantie.
- ⚠ Vergroot de klepopening of branderpoorten niet tijdens het schoonmaken.
- ⚠ De Weber®-gasbarbecue dient regelmatig schoongemaakt te worden.
- ⚠ Een gedeukt of roestig gasbusje kan gevaarlijk zijn. Laat dit controleren door uw gasleverancier.
- ⚠ Gasbusjes die leeg lijken, kunnen toch nog gas bevatten. Daarom dienen deze naar behoren te worden vervoerd/opgeslagen.
- ⚠ Koppel of vervang gasbusjes alleen buitenshuis en uit de buurt van mogelijke ontstekingsbronnen.
- ⚠ Draai bij een vetbrandje de brander uit en laat de deksel gesloten tot het vuur is gedoofd.
- ⚠ Wanneer het vuur plotseling opflakert, haalt u het eten boven de vlammen vandaan tot het vuur weer normaal brandt.
- ⚠ Het gebruik van alcohol en/of al dan niet voorgeschreven medicijnen en drugs kan de vaardigheid voor het op veilige wijze monteren, verplaatsen, opbergen of bedienen van het toestel nadelig beïnvloeden.
- ⚠ Gebruik butaan-/propaangasflessen voor eenmalig gebruik met een max. capaciteit van 550 gr. Het gasbusje dient te beschikken over een EN417-kraan, zoals afgebeeld in deze gebruikershandleiding. Het Weber® Baby Q®/Performer®-gasbusje is geschikt voor deze barbecue.
- ⚠ Plaats de barbecue te allen tijde op een veilig en vlak oppervlak.

GARANTIE

Weber-Stephen Products LCC (Weber) garandeert de OORSPRONKELIJKE KOPER van deze Weber®-gasbarbecue hierbij dat deze als volgt vrij is van defecten in materiaal en vakmanschap vanaf de aankoopdatum:

Ketel en deksel tegen roest en doorbranden: 10 jaar
Nylon handgreep: 10 jaar
Alle resterende onderdelen: 2 jaar

wanneer deze zijn gemonteerd en worden gebruikt overeenkomstig de bijbehorende instructies. Weber kan u vragen om een bewijs van aankoop inclusief aankoopdatum. BEWAAR DAAROM UW KASSABON OF FACTUUR.

Deze beperkte garantie is beperkt tot de reparatie of vervanging van onderdelen waarvan bewezen is dat ze defect zijn door normaal gebruik en onderhoud en die na onderzoek defect zullen blijken, naar oordeel van Weber. Neem voor dat u onderdelen retourneert contact op met een vertegenwoordiger van de klantenservice in uw regio. Hiervoor kunt u de contactgegevens op onze website gebruiken. Als Weber het defect bevestigt en de claim goedkeurt, zal Weber dergelijke onderdelen zonder kosten vervangen. Bij het retourneren van defecte onderdelen dienen de vervoerskosten vooraf betaald te zijn. Weber zal de onderdelen aan de koper vooraf betaald terugzenden.

Onder deze Beperkte Garantie vallen geen defecten of bedieningsproblemen die te wijten zijn aan ongelukken, misbruik, aanpassingen, verkeerd gebruik, vandalisme, onjuiste installatie of onjuist onderhoud, het niet conform de richtlijnen uitgevoerd routineonderhoud, inclusief maar niet beperkt tot schade veroorzaakt door insecten in de branderbuisen, zoals beschreven in deze gebruikershandleiding.

Slijtage of schade door hevige weersomstandigheden, zoals hagel, orkanen, aardbevingen of tornado's en verkleuring als gevolg van blootstelling aan chemicaliën, direct of in de atmosfeer, wordt niet gedekt door deze beperkte garantie.

Er is geen andere garantie dan hier beschreven en eventuele toepasbare verkoopgaranties zijn beperkt tot de periode zoals beschreven bij deze beperkte garantie. Sommige regio's staan geen beperking toe op de duur van een impliciete garantie. Daarom is deze beperking mogelijk niet voor u van toepassing.

Weber is niet aansprakelijk voor eventuele bijzondere, indirecte of vervolgschade. Sommige regio's staan geen uitsluiting of beperking toe van incidentele schade of gevolgschade. Daarom is deze beperking of uitsluiting mogelijk niet voor u van toepassing.

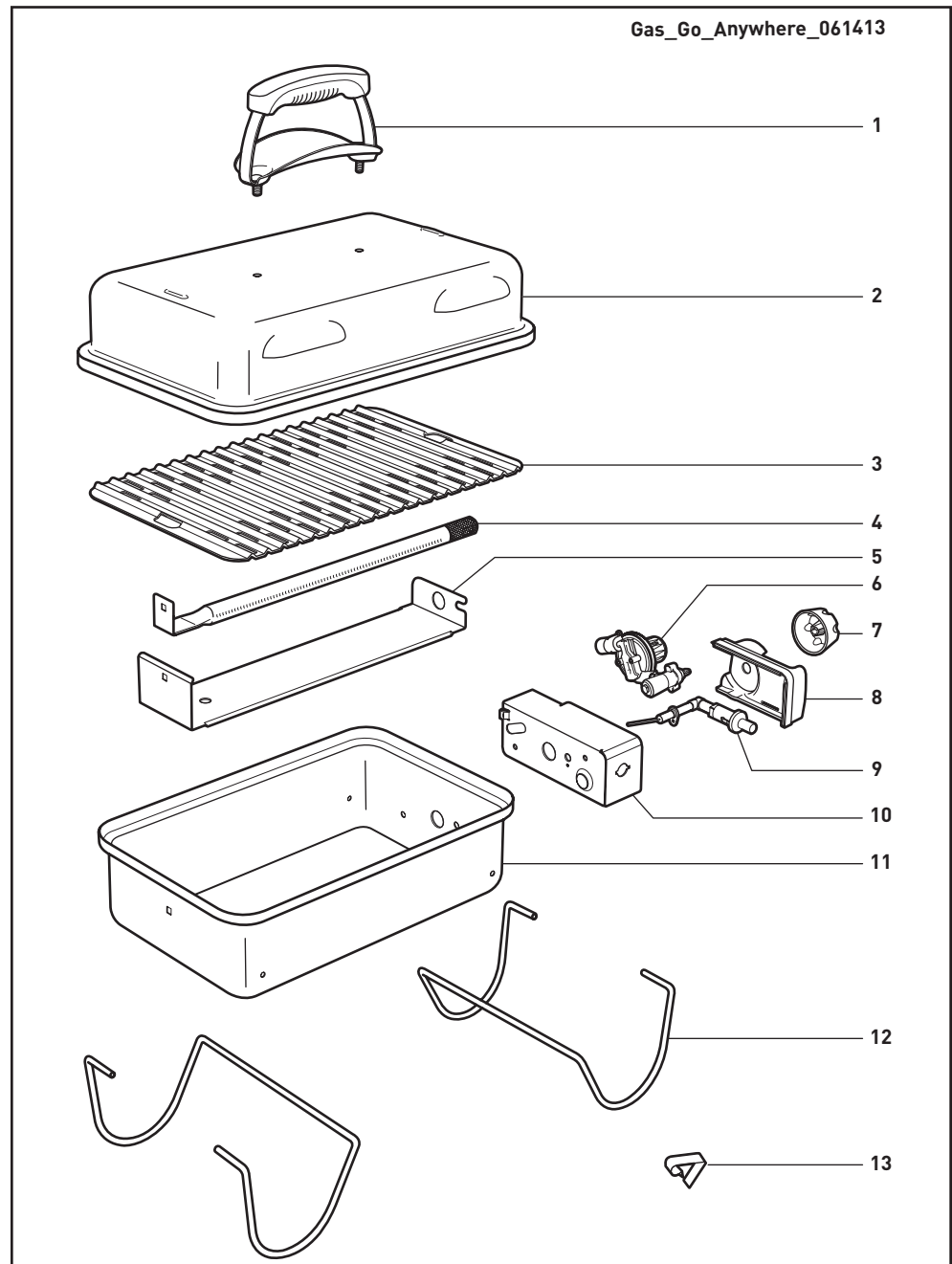
Weber autoriseert geen enkel persoon of bedrijf om verplichtingen of aansprakelijkheid over te nemen in verband met de verkoop, installatie, het gebruik, het verwijderen, het retourneren of vervangen van onderdelen. Dergelijke verklaringen zijn niet bindend voor Weber.

Deze garantie is alleen van toepassing op producten die door de detailhandel worden verkocht.

Surf naar www.weber.com®, selecteer uw land en registreer uw barbecue vandaag nog.

EXPLOSIETEKENING

Gas_Go_Anywhere_061413



- | | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| 1. Handgreep | 8. Ontstekingselektrode |
| 2. Deksel | 9. Afdekking voor regelknop |
| 3. Grillrooster | 10. Regelknop/kleppenheid |
| 4. Branderbuis | 11. Ketel |
| 5. Hitteschild | 12. Poot |
| 6. Gasafsluiter en gasdrukregelaar | 13. Pootklem |
| 7. Regelknop van brander | |

WAT IS PROPAANGAS?

Propaangas wordt ook wel LP-gas (Liquefied Propane) genoemd. Deze brandstof op oliebasis kan worden gebruikt in barbecues. Bij kamertemperatuur en atmosferische druk is het een gas. Maar bij een matige druk in een houder, bijvoorbeeld in een gasbusje, is propaangas vloeibaar. Als de druk wordt afgelaten, verdampt de vloeistof snel en vormt het een gas.

- Propaangas ruikt ongeveer hetzelfde als aardgas. U dient attent te zijn op deze geur.
- Propaangas is zwaarder dan lucht. Daarom kan lekkend propaangas zich op lage plaatsen verzamelen, waardoor het niet zich verspreidt.

⚠ GEVAAR

Bewaar geen ontkoppelde of reservegasbusjes onder of in de buurt van deze barbecue.

TIPS VOOR VEILIGE HANTERING VAN PROPAANGASBUSJES

Er zijn diverse richtlijnen en veiligheidsfactoren die u in acht dient te nemen bij gebruik van LPG (Liquefied Petroleum Gas). LPG mag niet in NL voor de barbecues gebruikt worden. Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u uw Weber®-gasbarbecue gebruikt.

Tips voor gasbusjes

- Gebruik geen beschadigde gasbusjes. Gedeukte of roestige gasbusjes kunnen gevaarlijk zijn en dienen direct te worden vervangen door een nieuw exemplaar.
- Behandel "lege" gasbusjes met dezelfde zorg als volle gasbusjes. Zelfs wanneer een gasbusje geen vloeistof meer bevat, kan er nog altijd gas onder druk in zitten.
- Gasbusjes mogen niet vallen of hardhandig worden gehanteerd.
- Bewaar of vervoer gasbusjes nooit bij temperaturen hoger dan 51°C (het busje wordt te heet om met de hand vast te pakken). Bijvoorbeeld: laat gasbusjes op een warme dag niet achter in de auto.
- Controleer telkens wanneer u de gasdrukregelaar op een gasbusje aansluit op lekkages bij de aansluiting. Bijvoorbeeld: voer telkens een controle uit wanneer een gasbusje opnieuw wordt aangesloten.
- Houd gasbusjes buiten het bereik van kinderen.
- Niet aansluiten op de aardgasleiding van een woning. De kleppen en openingen zijn uitsluitend geschikt voor LPG.
- De ruimte rondom het gasbusje dient vrij en schoon te blijven.
- Verwissel gasbusjes niet in de buurt van een ontstekingsbron.

RICHTLIJNEN VOOR OPSLAG EN BUITENGEBRUIKSTELLING

Het is belangrijk om de volgende richtlijnen te volgen voor barbecues die gedurende langere tijd niet gebruikt zijn:

- Bewaar ontkoppelde gasbusjes niet in een gebouw, garage of andere gesloten ruimte.
- Controleer of het gebied onder de ketel schoon is. Vuil kan de luchttoevoer en ventilatie belemmeren.
- Controleer de Weber®-gasbarbecue vóór gebruik op gaslekage en controleer of de branderbuizen niet verstopt zijn. (Raadpleeg "BARBECUE VOORBEREIDEN VOOR GEBRUIK.")
- Controleer ook of de bescherming tegen spinnen en insecten schoon is. (Raadpleeg "JAARLIJKS ONDERHOUD.")
- Ontkoppel de gasfles als: 1) deze leeg is; 2) de barbecue wordt bewaard in een garage of andere gesloten ruimte; 3) de barbecue wordt vervoerd.

VEREISTEN VOOR EN AANSLUITING VAN DE GASDRUKREGELAAR

Vereisten voor gasbusjes

- Onderdelen die zijn verzegeld door de fabrikant, mogen niet worden veranderd door de gebruiker.
- Aanpassingen aan het toestel kunnen gevaarlijk zijn.

PROPAANGASBUSJE AANSLUITEN OP DE GASDRUKREGELAAR

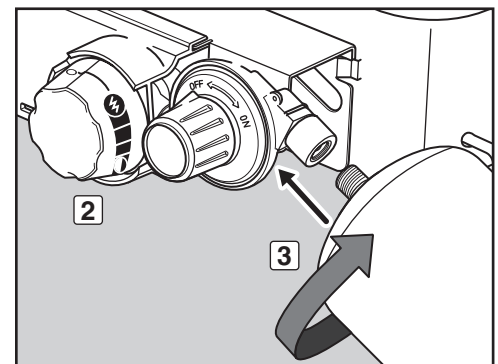
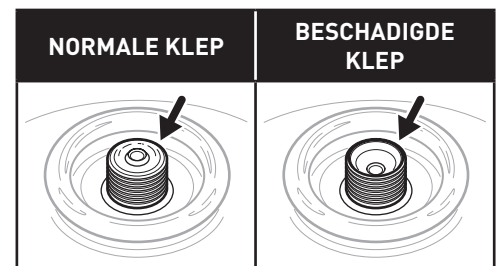
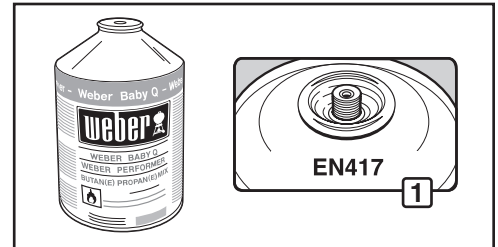
De meeste Weber®-gasbarbecues zijn voorzien van drukregelaar: een apparaat dat ervoor zorgt dat er een constante en gelijkmatige gasstroom uit het gasbusje komt.

Gebruik butaan-/propaangasflessen voor eenmalig gebruik met een max. capaciteit van 550 gr. Het gasbusje dient te beschikken over een EN417-kraan, zoals afgebeeld (1). Het Weber® Baby Q®/Performer®-gasbusje is geschikt voor deze barbecue.

⚠ LET OP: Gebruik alleen gasbusjes die zijn aangemerkt als "PROPAAN" of "BUTAAN/PROPAANMENGSEL."

- Controleer of de regelknop in de brander is dichtgedraaid door de knop in te drukken en rechtsom naar OFF te draaien (○) (2).
- Duw het gasbusje voor eenmalig gebruik in de gasdrukregelaar en draai dit rechtsom tot het gasbusje goed vastzit (3).

⚠ **WAARSCHUWING: Draai het gasbusje handvast aan. Wanneer er te veel kracht wordt uitgeoefend, kunnen de koppeling van de gasdrukregelaar en de gasafsluiter van het gasbusje worden beschadigd. Dit kan lekkage of een blokkering van de gasstroom veroorzaken.**



	VERBRUIKSgegevens GASBUSJES	
	kW	g/u
MAXIMUM HOOFDBRANDER MET GASBUSJE	2,8	202

WAT IS EEN CONTROLE OP LEKKAGE?

Het brandstofsysteem van uw barbecue bestaat uit een reeks aansluitingen en koppelingen. Een controle op lekkage is een betrouwbare manier om te zorgen dat er geen gas ontsnapt uit deze aansluitingen of koppelingen.

Hoewel alle onderdelen die in de fabriek zijn aangesloten, zorgvuldig zijn gecontroleerd op gaslekkages, is het belangrijk om een controle op lekkage uit te voeren voordat u de barbecue voor het eerst gebruikt, evenals elke keer dat u een aansluiting los- en vast maakt of routineonderhoud uitvoert.

⚠ GEVAAR

Gebruik geen vuur om te controleren op gaslekkages. Let erop dat er geen vonken of vuur in de buurt zijn wanneer u controleert op lekkages. Vonken of open vuur kunnen brand of een explosie veroorzaken, met mogelijk ernstig of fataal letsel en beschadiging van eigendommen tot gevolg.

⚠ WAARSCHUWING: De gasaansluitingen van uw gasbarbecue zijn in de fabriek getest. Wij raden echter aan om alle gasaansluitingen te controleren op lekkage voordat u uw gasbarbecue in gebruik neemt.

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

⚠ WAARSCHUWING: Controleer gasaansluitingen telkens op lekkages wanneer u deze ontkoppelt en opnieuw aansluit.

OPMERKING: Alle in de fabriek uitgevoerde aansluitingen zijn zorgvuldig gecontroleerd op gaslekkage en de branders zijn getest. Als voorzorgsmaatregel dient u alle aansluitingen opnieuw op lekkages te controleren voordat u uw Weber®-gasbarbecue gebruikt. Tijdens het transport en de hantering kunnen gasaansluitingen los of beschadigd raken.

GEDEELTELIJKE DEMONTAGE VAN UW BARBECUE VOOR CONTROLE OP LEKKAGE

Voor het uitvoeren van een controle op lekkage heeft u toegang nodig tot de gaskraan. Daarvoor moeten enkele delen van de barbecue worden gedemonteerd.

Controleren of de barbecue is uitgeschakeld

- Controleer of de regelknop van de gasdrukregelaar is dichtgedraaid door de knop in te drukken en deze linksom naar OFF te draaien.
- Controleer of de regelknop van de brander is dichtgedraaid door de knop in te drukken en deze rechtsom naar OFF te draaien (○).

Afdekking voor de regelknop van de brander verwijderen

U hebt het volgende nodig: een 11/16"-steeksleutel.

- Verwijder de regelknop van de brander (1). Let op dat de gasafsluiter op OFF blijft staan.
- Verwijder de messing zeskantmoer van de klepsteel met een 11/16"-steeksleutel (2).
- Trek de afdekking voor de regelknop van de brander weg van de barbecue (3).

Uw barbecue is nu gereed voor controle op lekkage.

CONTROLLEREN OP GASLEKKAGE

U hebt het volgende nodig: een spuitfles, borstel of doek en zeepwater. (U kunt uw eigen zeepwater maken door 20% vloeibare zeep te mengen met 80% water, of een oplossing voor het controleren op lekkage kopen in een doe-het-zelfwinkel.)

- Controleer of de regelknop van de brander op OFF staat (○).
- Open de gastoevoer door de regelknop van de gasdrukregelaar rechtsom te draaien (4).

⚠ WAARSCHUWING: Steek de brander niet aan terwijl u controleert op lekkages.

- Maak de aansluitingen met een spuitfles, borstel of doek nat met zeepwater om te controleren op lekkages. Wanneer er zich zeepbellen vormen of wanneer u zeepbellen groter ziet worden, is er sprake van lekkage. Breng zeepwater aan op de volgende aansluitingen:

a) De aansluiting tussen de gasdrukregelaar en het busje (5).

⚠ WAARSCHUWING: Als u een lekkage constateert bij aansluiting (5), verwijdert u het gasbusje. GEBRUIK DE BARBECUE NIET. Sluit een ander gasbusje aan en controleer de aansluiting opnieuw met zeepop op lekkages. Wanneer de lekkage niet is verholpen na het aansluiten van een ander gasbusje, draait u het gas dicht (OFF). GEBRUIK DE BARBECUE NIET. Neem contact op met een vertegenwoordiger van de klantenservice in uw regio. Daarvoor kunt u gebruikmaken van de contactgegevens op onze website. Surf naar www.weber.com.

b) De aansluiting tussen de gaskraan en de gasdrukregelaar (6).

⚠ WAARSCHUWING: Als u een lekkage constateert bij aansluiting (6), draait u de gastoevoer dicht (OFF). GEBRUIK DE BARBECUE NIET. Neem contact op met een vertegenwoordiger van de klantenservice in uw regio. Daarvoor kunt u gebruikmaken van de contactgegevens op onze website. Surf naar www.weber.com.

- Nadat u op lekkages hebt gecontroleerd, draait u de gastoevoer dicht (OFF) bij de bron en spoelt u de aansluitingen af met water.

OPMERKING: Omdat tijdens het controleren op gaslekkages zeepop wordt gebruikt, bestaat een risico op lichte roestvorming. Spoel alle aansluitingen daarom na het controleren op lekkages altijd af met water.

Afdekking voor de regelknop van de brander terugplaatsen

U hebt het volgende nodig: een 11/16"-steeksleutel.

- Plaats de afdekking voor de regelknop van de brander op de barbecue.
- Bevestig de messing zeskantmoer op de klepsteel met een 11/16"-steeksleutel.
- Bevestig de regelknop van de brander. Let op dat de gasafsluiter op OFF blijft staan.

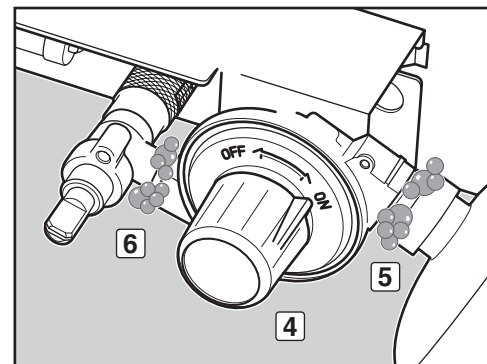
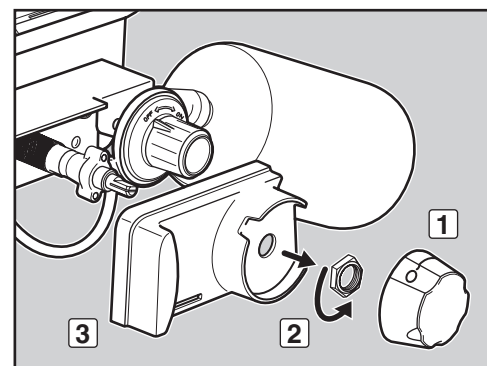
⚠ WAARSCHUWING: Controleer of alle onderdelen zijn gemonteerd en het bevestigingsmateriaal volledig vast is gedraaid voordat u de barbecue in gebruik neemt. Bij het niet opvolgen van deze productwaarschuwing kunnen uw handelingen leiden tot brand of explosie of het falen van de constructie met mogelijk ernstig lichamelijk of fataal letsel en beschadiging van eigendommen tot gevolg.

Uw barbecue is nu klaar voor gebruik.

PROPAANGASBUSJE VERWIJDEREN

Ga als volgt te werk om het propaangasbusje te verwijderen wanneer dit vervangen dient te worden.

- Controleer of de regelknop van de brander is dichtgedraaid door de knop in te drukken en rechtsom naar OFF te draaien (○).
- Controleer of de regelknop van de gasdrukregelaar is dichtgedraaid door deze linksom te draaien.
- Schroef het gasbusje voor eenmalig gebruik los van de gasdrukregelaar door het busje linksom te draaien.



VEILIGHEID VOOROP

Het is een goede gewoonte om telkens vóór het barbecueën een paar veiligheidscontroles uit te voeren.

Houd bij het bepalen van de plaats van uw barbecue en bij het gebruik rekening met de veiligheid. Lees de volgende waarschuwingen voordat u de barbecue installeert of gebruikt.

WAARSCHUWINGEN:

- ⚠ Deze barbecue mag alleen buitenshuis in een goed geventileerde omgeving worden gebruikt. Gebruik de barbecue niet in een garage, doorgang, schuur of hut of in een andere afgesloten ruimte.
- ⚠ Plaats uw Weber®-gasbarbecue niet onder een onbeschermd niet-hittebestendig afdak of zonnenscherm.
- ⚠ Uw Weber®-gasbarbecue is niet bedoeld voor gebruik in caravans en/of op boten.
- ⚠ Gebruik de Weber®-gasbarbecue niet in de kofferbak van een voertuig of in een stationwagen, personenbusje, bestelwagen of caravan.
- ⚠ Houd brandbare materialen en dampen of vloeistoffen zoals petroleum, alcohol, enzovoorts uit de buurt van de kookomgeving.
- ⚠ De hele ketel wordt heet tijdens het gebruik. Niet aanraken.
- ⚠ Verplaats de Weber®-gasbarbecue niet wanneer deze in gebruik is.
- ⚠ Tijdens het koken dient het toestel op een vlakke en stabiele ondergrond te staan, uit de buurt van ontvlambaar materiaal.

KETEL SCHOONHOUDEN

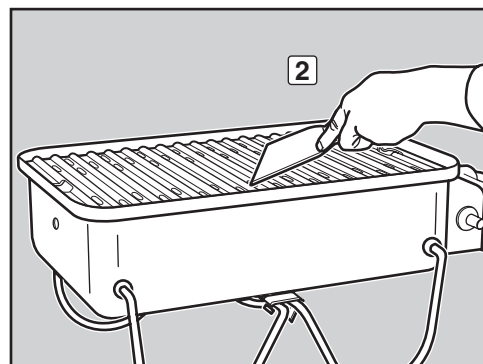
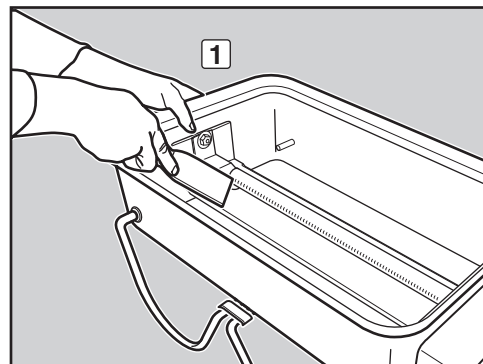
Het is belangrijk om de onderzijde van de ketel schoon te maken voordat u de barbecue aansteekt. Verwijder overtollig vet met een kunststof schraper (1). Neem resterend vet op met keukenpapier. U kunt de ketel ook met een doek met warm zeepsop reinigen en naspoelen met water.

GRILLROOSTER SCHOONHOUDEN

Het is belangrijk om het grillrooster schoon te maken voordat u de barbecue aansteekt. Verwijder overtollig vet met een kunststof schraper (2). Neem resterend vet op met keukenpapier. U kunt het grillrooster ook met een doek met warm zeepsop reinigen en naspoelen met water.

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Controleer de onderzijde van de ketel voor elk gebruik op overtollig vet. Verwijder overtollig vet om vetbrandjes te voorkomen. Een vetbrandje kan ernstig lichamenlijk letsel of materiële schade veroorzaken.

- ⚠ **LET OP:** Bedek de ketel niet met aluminiumfolie.



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

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

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



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

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

BRANDER AANSTEKEN EN GEBRUIKEN

METHODEN VOOR AANSTEKEN BRANDER

U kunt de brander op twee manieren aansteken. De eerste is met behulp van het geïntegreerde ontstekingsstelsel van de barbecue. De tweede is met een lucifer.

Hieronder zijn de stappen beschreven voor het aansteken van de barbecue met het ontstekingsstelsel. De stappen voor het aansteken van de barbecue met lucifers zijn beschreven op de volgende pagina.

BRANDER AANSTEKEN

A) Open de deksel van de barbecue (1).

⚠ GEVAAR

Als de deksel tijdens het aansteken van de brander niet open staat of als u geen vijf minuten wacht om het gas te laten vervliegen wanneer de barbecue niet aangestoken kan worden, kan dit leiden tot een explosie met mogelijk ernstig of fataal letsel tot gevolg.

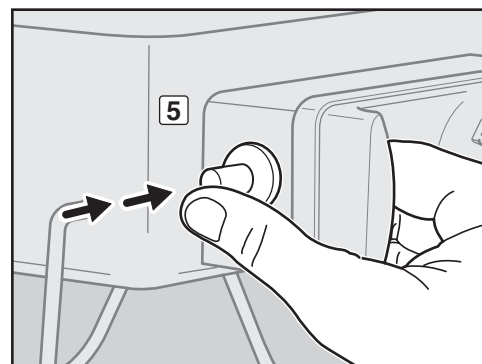
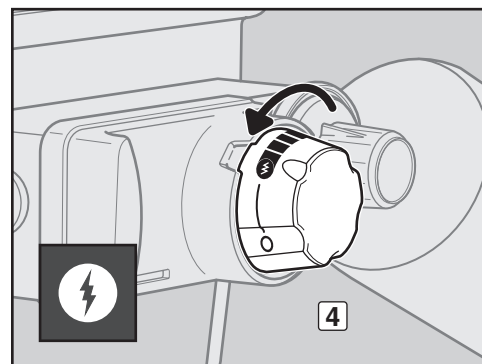
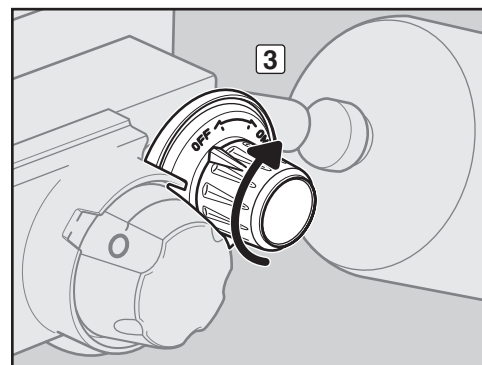
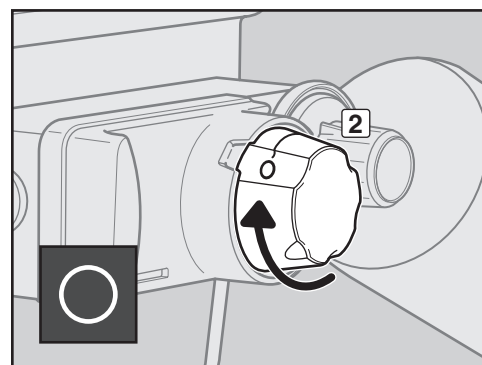
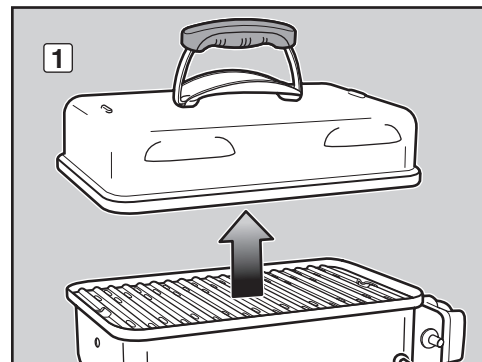
- B) Controleer of de regelknop van de brander op OFF staat (O) (2). Dit doet u door de regelknop van de brander in te drukken en linksom te draaien tot deze niet verder kan.
- C) Controleer of het propaangasbusje goed is aangesloten.
- D) Draai de regelknop van de gasdrukregelaar open door de knop in te drukken en deze rechtsom naar ON te draaien (3).
- E) Druk de regelknop van de brander in en draai deze linksom naar START/HIGH (*) (4).
- F) Druk de rode ontstekingsknop enkele malen in zodat u steeds een klik hoort (5).
- G) Controleer of de brander aan staat door omlaag door het grillrooster te kijken. Er dient een vlam zichtbaar te zijn.

⚠ WAARSCHUWING: Leun niet over de geopende barbecue wanneer u deze aansteekt.

⚠ WAARSCHUWING: Als de brander niet binnen vijf seconden aan gaat, draait u de regelknop van de brander naar OFF en wacht u vijf minuten om het gas te laten vervliegen voordat u het opnieuw probeert of de brander aansteekt met een lucifer.

BRANDER UITZETTEN

Druk de regelknop van de brander in en draai deze rechtsom naar OFF (O). Draai de regelknop van de gasdrukregelaar dicht door de knop in te drukken en deze linksom naar OFF te draaien.



LAND	GASTYPE & DRUK	GROOTTE VAN KLEOPENING
Bulgarije, Cyprus, Tsjechische Republiek, Denemarken, Estland, Finland, Hongarije, IJsland, Letland, Litouwen, Malta, Nederland, Noorwegen, Roemenië, Slowakije, Slovenië, Zweden, Turkije	I ₃ B/P - 30 mbar	0,72 mm
België, Frankrijk, Griekenland, Ierland, Italië, Luxemburg, Portugal, Spanje, Zwitserland, Verenigd Koninkrijk	I _{3*} - 28-30 / 37 mbar	0,66 mm
Polen	I ₃ B/P - 37 mbar	0,66 mm
Duitsland, Oostenrijk	I ₃ B/P - 50 mbar	0,61 mm

BRANDER AANSTEKEN EN GEBRUIKEN

BRANDER AANSTEKEN

Aansteken met een lucifer

A) Open de deksel van de barbecue (1).

⚠ GEVAAR

Als de deksel tijdens het aansteken van de brander niet open staat of als u geen vijf minuten wacht om het gas te laten vervliegen wanneer de barbecue niet aangestoken kan worden, kan dit leiden tot een explosie met mogelijk ernstig of fataal letsel tot gevolg.

OPMERKING: Wanneer u recht voor de barbecue staat, bevindt de gasafsluiter/gasdrukregelaar zich aan de rechterzijde.

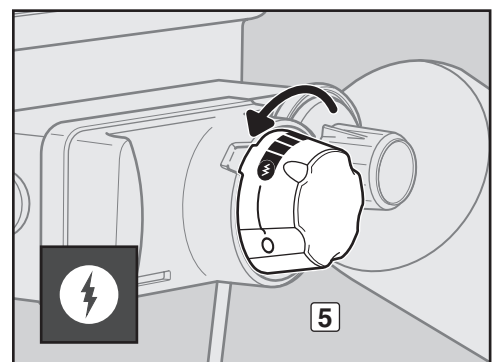
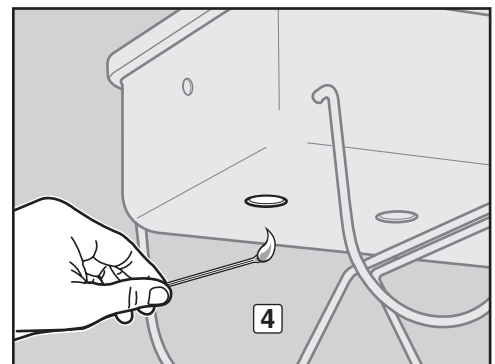
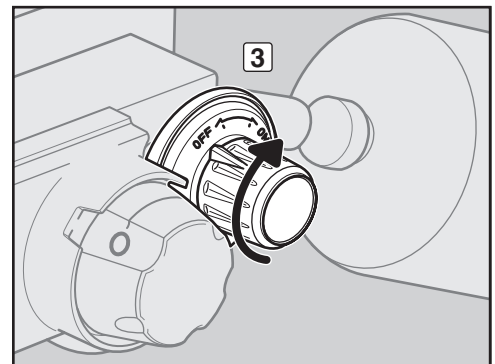
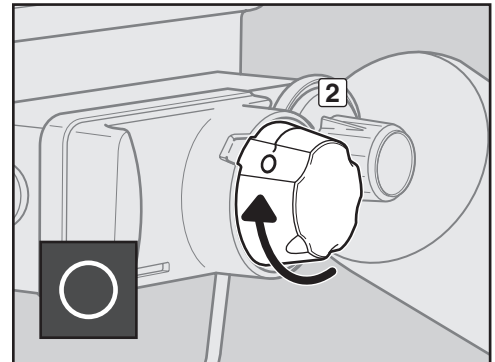
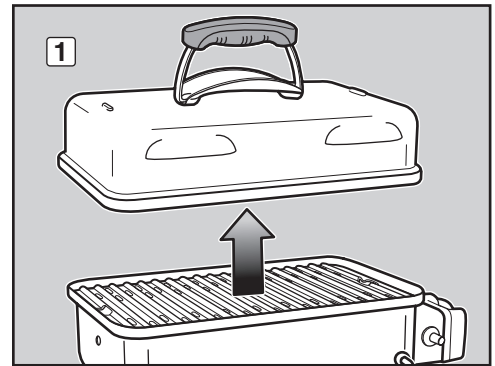
- B) Controleer of de regelknop van de brander op OFF staat (○) (2). Dit doet u door de regelknop van de brander in te drukken en naar rechts te draaien tot deze niet verder kan.
- C) Controleer of het propaan gasbusje goed is aangesloten.
- D) Draai de regelknop van de gasdrukregelaar open door de knop in te drukken en deze rechtsom naar ON te draaien (3).
- E) Steek een lange lucifer aan en steek de vlam in de ventilatieopening links onder in de barbecue (4). Houd de brandende lucifer vast, druk de regelknop van de brander in en draai deze linksom naar START/HIGH (⚡) (5).
- F) Controleer of de brander aan staat door omlaag door het grillrooster te kijken. Er dient een vlam zichtbaar te zijn.

⚠ **WAARSCHUWING: Leun niet over de geopende barbecue wanneer u deze aansteekt. Houd uw gezicht en lichaam ten minste 30 cm uit de buurt van de luciferopening wanneer u de barbecue aansteekt.**

⚠ **WAARSCHUWING: Als de brander niet binnen vijf seconden kan worden aangestoken, draait u de regelknop van de brander naar OFF en wacht u vijf minuten zodat het gas kan vervliegen voordat u het opnieuw probeert.**

BRANDER UITZETTEN

Druk de regelknop van de brander in en draai deze rechtsom naar OFF (○). Draai de regelknop van de gasdrukregelaar dicht door de knop in te drukken en deze linksom naar OFF te draaien.



TIPS EN NUTTIGE AANWIJZINGEN

- Verwarm de barbecue voor het koken altijd voor. Stel de brander in op de hoge stand en sluit de deksel. Verwarm de barbecue gedurende 5 tot 10 minuten voor.
- De temperatuur van uw gasbarbecue kan de eerste paar keer hoger worden dan normaal.
- De bereidingstijden zijn gebaseerd op een buitentemperatuur van 21°C met weinig of geen wind. Houd rekening met langere bereidingstijden op koude of winderige dagen en op grotere hoogten. Houd rekening met kortere bereidingstijden bij extreem warm weer.
- Afhankelijk van de barbecueomstandigheden kan het nodig zijn om de regelknop van de brander te verstellen om de juiste bereidingstemperatuur te bereiken.
- Over het algemeen hebben grotere stukken vlees een langere bereidingstijd per kilo dan kleinere stukken vlees.
- Controleer altijd of de ketel schoon is en geen vuil bevat.
- Als het vuur ongewenst opflakkert, zet u de brander uit en verplaatst u het gerecht naar een ander gedeelte van het grillrooster. De vlammen zullen snel afnemen. Steek de barbecue weer aan nadat de vlammen zijn verdwenen. **GEBRUIK NOOIT WATER OM DE VLAMMEN IN EEN GASBARBECUE TE DOVEN.**
- Houd de tijd in de gaten met een timer om te voorkomen dat uw gerecht overgaar wordt.
- Een dunne laag olie geeft uw gerechten een egaal bruine kleur en zorgt ervoor dat het niet aan het grillrooster blijft plakken. Smeer of sproei olie altijd alleen op het gerecht en niet direct op het grillrooster.

VOORVERWARMEN

Het is belangrijk om de barbecue voor te verwarmen voordat u begint met de bereiding van gerechten. Voorverwarmen doet u als volgt. Volg de instructies in deze gebruikershandleiding voor het aansteken van de barbecue. Stel de brander vervolgens in op START/HIGH (†) en sluit de deksel om de barbecue voor te verwarmen. Dit duurt 5 tot 10 minuten, afhankelijk van onder andere de luchttemperatuur en de wind. Na het voorverwarmen kunt u de brander naar wens instellen.

⚠ WAARSCHUWING: Als de brander uit gaat tijdens het gebruik van de barbecue, draait u de regelknop van de brander dicht. Open de deksel en wacht vijf minuten voordat u de barbecue opnieuw aansteekt volgens de ontstekingsinstructies.

KOKEN MET DEKSEL DICHT

Voor een gelijkmatige warmteverspreiding dienen alle gerechten met gesloten deksel te worden bereid. Met de deksel gesloten lijkt de gasbarbecue veel op een heteluchtoven. Houdt de deksel gesloten tijdens het voorverwarmen en tijdens de bereiding. Niet spieken – er gaat steeds warmte verloren als u de deksel optilt.

Ga voor meer barbecuetips en recepten naar www.weber.com.

PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	OPLOSSING
De brander gaat niet aan wanneer de ontstekingsknop wordt ingedrukt.	Controleer of er een gasstroom naar de brander is door de brander met een lucifer aan te steken. Raadpleeg "BRANDER AANSTEKEN – Aansteken met een lucifer." Als u de brander wel kunt aansteken met een lucifer, is er een probleem met het ontstekingssysteem. Raadpleeg "ONTSTEKINGSSYSTEEM MET DRUKKNOP ONDERHOUDEN."
	Zorg dat het uiteinde van de ontstekingselektrode de juiste afstand tot de gaten in de branderbuis heeft. Raadpleeg "ONTSTEKINGSSYSTEEM MET DRUKKNOP ONDERHOUDEN."
De brander gaat niet aan of de vlam is klein terwijl de regelknop van de brander op HIGH staat (†).	Mogelijk is de brandstof (bijna) op. Vervang het propaangasbusje.
De vlammen van de brander branden onregelmatig.	Reinig de branderpoorten langs de gehele lengte van de branderbuis. Raadpleeg "JAARLIJKS ONDERHOUD."
De vlam is klein terwijl de regelknop van de brander in de hoge stand staat (†).	
De vlammen branden niet langs de hele lengte van de branderbuis.	
De brander heeft een gele of oranje vlam en u ruikt gas.	Controleer de bescherming tegen spinnen en insecten op mogelijke belemmeringen. (De openingen zijn verstopt.) Maak de bescherming tegen spinnen en insecten schoon. Raadpleeg "JAARLIJKS ONDERHOUD."
De vlammen flakkeren af en toe fel op.	De barbecue dient gedurende 5 tot 10 minuten te worden voorverwarmd met de brander in de hoogste stand.
⚠ LET OP: Bedek de ketel niet met aluminiumfolie.	Maak het grillrooster grondig schoon en verwijder alle vetresten. Raadpleeg "BINNENKANT VAN DE BARBECUE REINIGEN."
	Mogelijk is de ketel vuil. Maak de ketel schoon. Raadpleeg "BINNENKANT VAN DE BARBECUE REINIGEN."
Het lijkt alsof de binnenkant van de deksel "afbladdert". (Lijkt op afgebladderde lak.)	De binnenzijde van de deksel is porselein geëmailleerd. De deksel is niet geverfd. Deze kan dus niet "afbladderen". Wat u ziet is aangebrand vet dat is verkoold en afbladdert. DIT IS GEEN DEFECT. Maak de deksel grondig schoon. Raadpleeg "BINNENKANT VAN DE BARBECUE REINIGEN."

Als een probleem niet verholpen kan worden aan de hand van deze instructies, neemt u contact op met een vertegenwoordiger van de klantenservice in uw regio. Daarvoor kunt u gebruikmaken van de contactgegevens op onze website. Surf naar www.weber.com.

UW WEBER®-GASBARBECUE IN TOPVORM HOUDEN

⚠ GEVAAR

Wanneer de op deze pagina beschreven problemen niet worden verholpen, kan er brand ontstaan met mogelijk ernstig of fataal letsel en beschadiging van eigendommen tot gevolg.

Voor een veilige en efficiënte werking van uw Weber®-gasbarbecue raden we aan om de aanwezige bescherming tegen spinnen en insecten en de branderbuis ten minste een maal per jaar te inspecteren. Hieronder vindt u belangrijke informatie over deze twee onderdelen van de barbecue die jaarlijks onderhoud behoeven.

Als u merkt dat de vlammen niet regelmatig branden of branderpoorten geblokkeerd zijn, volgt u de instructies in het gedeelte "BRANDERBUIS REINIGEN OF VERVANGEN" op de volgende pagina.

VLAMPATROON VAN DE BRANDER

De branderbuis van uw Weber®-gasbarbecue is in de fabriek ingesteld voor een correcte mengverhouding van lucht en gas. Het juiste vlampatroon is te zien in de afbeelding en wordt hieronder beschreven:

- Branderbuis (1)
- Uiteinden flakkeren af en toe geel (2)
- Lichtblauw (3)
- Donkerblauw (4)

Controleer het vlammenpatroon. Als het vlammenpatroon niet overeenkomt met de beschrijving hierboven, kan dat betekenen dat de bescherming tegen spinnen en insecten vuil of geblokkeerd is.

WEBER®-BESCHERMING TEGEN SPINNEN EN INSECTEN

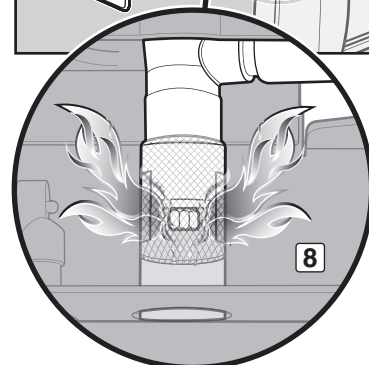
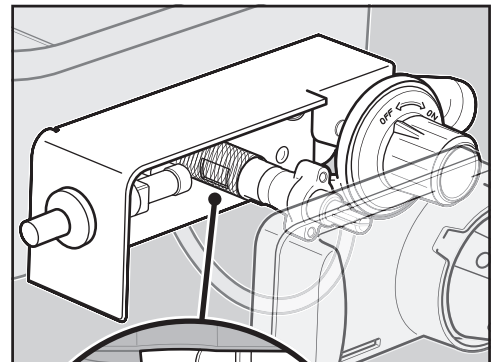
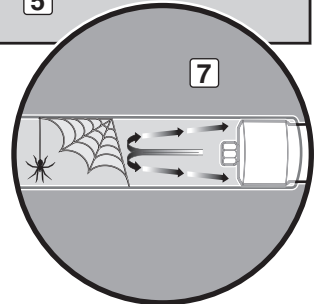
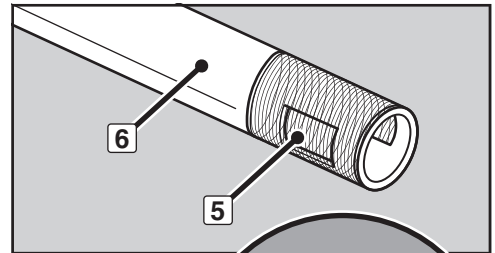
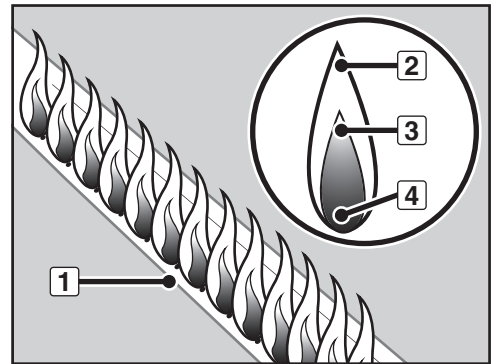
De toevoeropening voor het brandstofmengsel in de branderbuis (5) is voorzien van een roestvaststalen scherm dat dient te voorkomen dat spinnen en insecten webben of nestjes bouwen in de branderbuis (6). Zulke nestjes kunnen de normale gasstroom blokkeren, waardoor gas uit de toevoeropening stroomt (7). In dat geval kunt u een gaslucht ruiken en zien de vlammen van de branders er geel en erg niet krachtig uit. Een dergelijke blokkering kan leiden tot brand in en rondom de gasklep, waardoor uw barbecue ernstig beschadigd raakt (8).

OPMERKING: Als de bescherming tegen spinnen en insecten beschadigd is of niet kan worden schoongemaakt, dient u contact op te nemen met een vertegenwoordiger van de klantenservice in uw regio. Daarvoor kunt u gebruikmaken van de contactgegevens op onze website. Surf naar www.weber.com.

BRANDERBUISPOORTEN

In de loop der tijd kunnen de branderbuispoorten door gebruik van de barbecue vuil worden. Geblokkeerde en vuile poorten kunnen de gasstroom beperken. U kunt als volgt vaststellen of branderbuispoorten vuil of geblokkeerd zijn.

- De barbecue bereikt de gewenste temperatuur niet.
- De barbecue wordt ongelijkmatig warm.
- De brander kan niet worden aangestoken.



BRANDERBUIS REINIGEN OF VERVANGEN

Controleren of de barbecue is uitgeschakeld en afgekoeld

- A) Controleer of de regelknop van de gasdrukregelaar is dichtgedraaid door de knop in te drukken en deze linksom naar OFF te draaien.
- B) Controleer of de regelknop van de brander is dichtgedraaid door de knop in te drukken en deze rechtsom naar OFF te draaien (O).
- C) Ontkoppel het propaangasbusje.
- D) Verwijder de deksel.
- E) Verwijder het grillrooster.

De regelknop/klepeenheid verwijderen

U hebt het volgende nodig: een 7/16"-dopsleutel.

- A) Verwijder de moeren waarmee de regelknop/klepeenheid is vastgezet aan de ketel (1).
- B) Schuif de regelknop/klepeenheid voorzichtig weg van de ketel (2).

Branderbuis verwijderen

U hebt het volgende nodig: een 7/16"-dopsleutel.

- A) Verwijder de moer en schroef waarmee de branderbuis en het hittedeksel zijn vastgezet aan de ketel. Schuif de branderbuis en het hittedeksel voorzichtig uit de ketel (3).

Branderbuis reinigen

U hebt het volgende nodig: een zaklamp, een draad (een rechtgetrokken klerhanger), een geschikte roestvast stalen borstel en een zachte borstel (tandenborstel).

- A) Inspecteer de binnenzijde van de branderbuis met een zaklamp (4).

- B) Verwijder alle deeltjes of verstoppingen aan de binnenzijde van de branderbuis met de draad (5).
- C) Controleer de bescherming tegen spinnen en insecten aan het uiteinde van de branderbuis en maak deze schoon met de zachte borstel (6).

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

- D) Maak de buitenkant van de branderbuis schoon met de roestvast stalen borstel. Op deze manier zorgt u dat alle branderpoorten (opening) langs de lengte van de branderbuis helemaal open zijn (7).

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

Branderbuis terugplaatsen

U hebt het volgende nodig: een 7/16"-dopsleutel.

- A) Schuif de branderbuis en het hittedeksel voorzichtig terug door het gat in de rechterzijde van ketel.
- B) Bevestig de schroef en moer waarmee het hittedeksel en de branderbuis zijn vastgezet aan de ketel.

De regelknop/klepeenheid terugplaatsen

U hebt het volgende nodig: een 7/16"-dopsleutel.

- A) Plaats de regelknop/klepeenheid terug op de ketel.

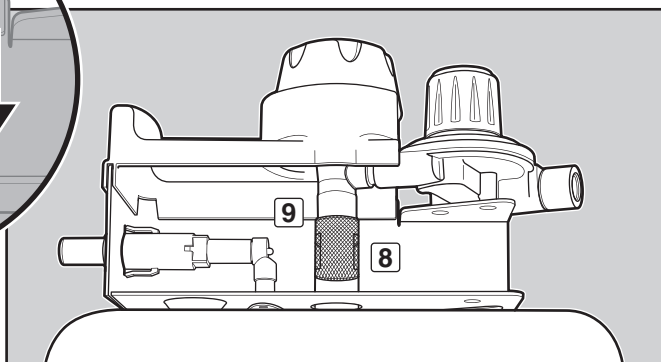
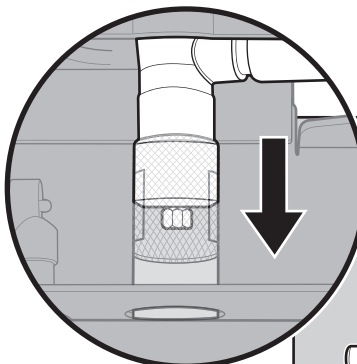
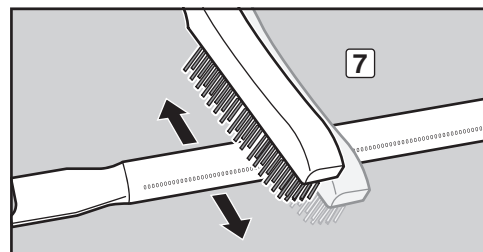
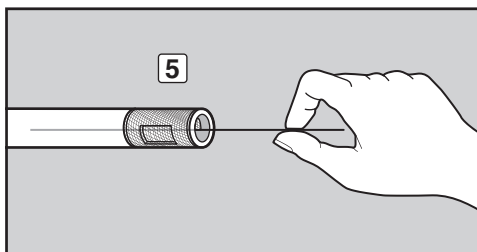
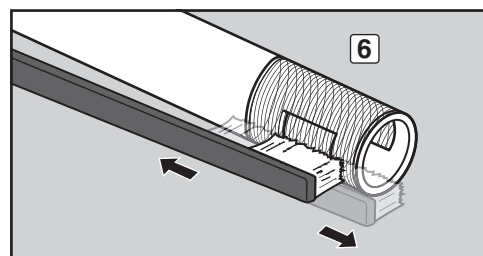
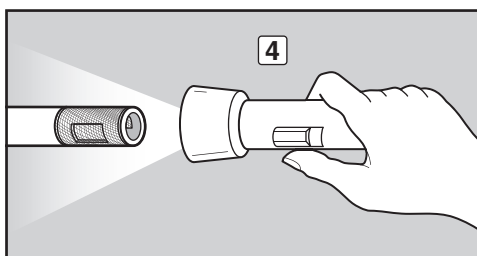
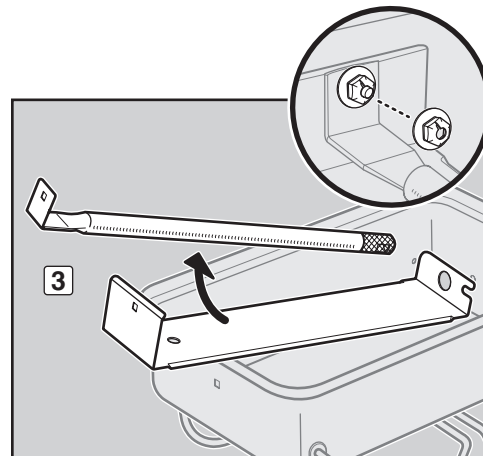
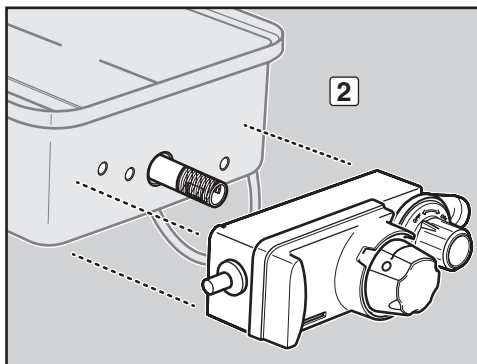
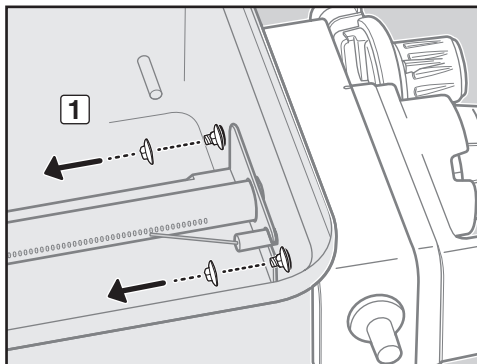
⚠ LET OP: De branderbuisopening (8) dient goed te zijn uitgelijnd met de klepopening (9). (Weergave van onderzijde van de barbecue.)

- B) Bevestig de moeren waarmee de regelknop/klepeenheid is vastgezet aan de ketel.

⚠ WAARSCHUWING: Controleer gasaansluitingen telkens op lekkages wanneer u deze ontkoppelt en opnieuw aansluit.

- C) Controleer of het uiteinde van de ontstekingselektrode de juiste afstand tot de gaten in de branderbuis heeft. Raadpleeg "ONTSTEKINGSSYSTEEM MET DRUKKNOP ONDERHOUDEN" voor de juiste positionering.

- D) Plaats het grillrooster terug.
- E) Plaats de deksel terug.
- F) Plaats het propaangasbusje terug.



SCHITTEREND — VAN BINNEN EN VAN BUITEN

Eigenaren met een Weber®-barbecue zijn trots op hun bezit. En dat mag ook wel. Houd uw barbecue schoon en schitterend – van binnen en van buiten – door deze stappen voor routineonderhoud te volgen.

BUITENKANT VAN DE BARBECUE REINIGEN

Houd de buitenkant van uw barbecue in topconditie en volg deze richtlijnen voor het veilig reinigen van uw barbecue.

⚠ WAARSCHUWING: Zet uw Weber®-gasbarbecue uit en wacht tot deze is afgekoeld voor u met schoonmaken begint.

Geverfde, geëmailleerde en kunststof oppervlakken

Maak de buitenkant schoon met warm zeepsop en spoel na met water.

BELANGRIJK: Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuren, terpentijn of xyleen. Gebruik geen ovenreiniger, schurende reinigers (keukenreinigers), reinigers die citrusproducten bevatten of schuursponsjes om de barbecue schoon te maken.

BINNENKANT VAN DE BARBECUE REINIGEN

Voor een goede en veilige werking is het belangrijk om alle losse resten en overtollig vet dat zich heeft opgehoopt in de barbecue te verwijderen. Ga als volgt te werk om de barbecue veilig te reinigen.

Binnenzijde deksel

Afbladderen, de ophoping van vet lijkt op afgebladderde verf. Veeg de binnenzijde van de deksel schoon met keukenpapier. Zo voorkomt u dat vet zich kan ophopen. Was de binnenzijde van de deksel af met warm zeepsop en spoel na met water.

Onderdelen van de ketel en de branderbuis

U hebt het volgende nodig: een roestvast stalen borstel en een stevige kunststof schraper.

A) Schraap en borstel het grillrooster schoon met de schraper en borstel. Verwijder het grillrooster en zet dit aan de kant.

⚠ LET OP: Controleer barbecueborstels regelmatig op losse borstelharen en overmatige slijtage. Vervang de borstel als u losse borstelharen op de grillroosters of de borstel vindt. Weber raadt aan om elk jaar aan het begin van het seizoen een nieuwe roestvast stalen barbecueborstel aan te schaffen.

⚠ LET OP: Reinig het grillrooster niet in een zelfreinigende oven.

B) Verwijder al het vuil van de branderbuis met een borstel. Zorg dat u de branderpoorten (openingen) in de branderbuis niet groter maakt (1).

C) Plaats het grillrooster na het reinigen terug.

Ketel

Was de binnenzijde van de ketel af met warm zeepsop en spoel na met water.

BEDIENING VAN HET ONTSTEKINGSSYSTEEM

De ontsteking geeft een vonk aan de eenheid van de ontstekingselektrode. Lees de volgende aanwijzingen goed door om het ontstekingssysteem in goede conditie te houden, ongeacht of u routineonderhoud uitvoert of problemen met het ontstekingssysteem wilt oplossen.

⚠ WAARSCHUWING: Zorg dat alle regelknoppen en toevoerkleppen dicht zijn (OFF).

Als het niet lukt om de Weber®-gasbarbecue aan te steken met het ontstekingssysteem, dient u te achterhalen waar het probleem zit: in de gasstroom of in het ontstekingssysteem. Probeer eerst om de brander met een lucifer aan te steken. Raadpleeg "BRANDER AANSTEKEN – Aansteken met een lucifer." Als u de brander wel kunt aansteken met een lucifer, is er een probleem met het ontstekingssysteem.

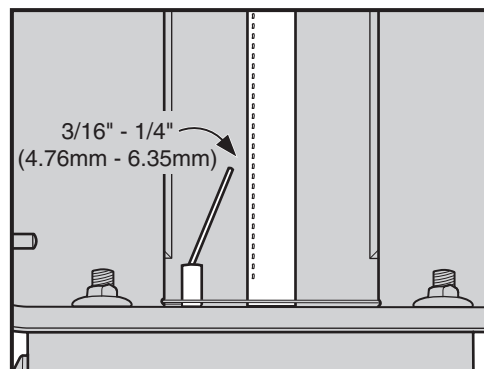
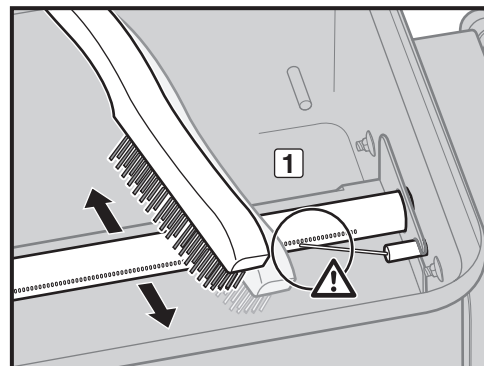
ONTSTEKINGSSYSTEEM MET DRUKKNOP ONDERHOUDEN

- Controleer of de ontstekingsknop ingedrukt kan worden, klikt en weer terugveert.
- Controleer of het uiteinde van de ontstekingselektrode de juiste afstand tot de gaten in de branderbuis heeft.

⚠ GEVAAR

Zorg dat het uiteinde van de ontstekingselektrode de juiste afstand tot de gaten in de branderbuis heeft. Als deze afstand niet correct is ingesteld, kan er zich gas ophopen in de barbecue wanneer u deze probeert aan te steken. Het opgehoopte gas kan vervolgens vertraagd vlamvatten. Dit kan brand of een explosie veroorzaken met ernstig of fataal letsel en beschadigingen van eigendommen als gevolg.

Als het nog steeds niet lukt om de brander aan te steken met het elektronische ontstekingssysteem, neemt u contact op met een vertegenwoordiger van de klantenservice. Daarvoor kunt u gebruikmaken van de contactgegevens op onze website. Surf naar www.weber.com.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com

BARBECUE A GAS



GO-ANYWHERE®

Manuale d'uso per barbecue a gas GPL

IT

Grazie per aver acquistato un barbecue Weber®.
Vi chiediamo ancora qualche minuto del vostro tempo per registrare il prodotto online sul sito www.barbecueweber.it.

⚠ PERICOLO

Se si avverte odore di gas:

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

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

⚠ PERICOLO

- 1) Non lasciare mai il barbecue incustodito.
- 2) Quando si utilizza il barbecue, assicurarsi che si trovi ad almeno ,61 metri da eventuali materiali combustibili. Tra i materiali combustibili rientrano anche, ad esempio, coperture, terrazzi o portici in legno o legno trattato.
- 3) Non usare il barbecue a meno di 7,5 m da qualsiasi liquido infiammabile.
- 4) In caso di incendio, tenersi a distanza dall'apparecchio e contattare immediatamente i vigili del fuoco. Non tentare di spegnere con acqua oli o grassi che hanno preso fuoco.

La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe provocare incendi, esplosioni o bruciature accidentali e causare danni alle cose, lesioni personali gravi o mortali.

⚠ **AVVERTENZA:** prima di utilizzare il barbecue, rispettare con attenzione le procedure per il controllo di tenuta descritte nel manuale d'uso. Attenersi a questa precauzione anche se il barbecue è stato assemblato dal rivenditore.

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

QUESTO APPARECCHIO A GAS È STATO PROGETTATO PER ESSERE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE ALL'APERTO.

Questo manuale d'uso contiene importanti informazioni necessarie per il montaggio corretto e l'utilizzo sicuro di questo apparecchio.

Prima di montare e utilizzare il barbecue, leggere e seguire tutte le avvertenze e le istruzioni.

CE :845CO-0007
ID: 0845

58204
07/01/13 LP
IT - ITALIAN

AVVERTENZE

⚠ PERICOLO

La mancata osservanza dei messaggi di PERICOLO, AVVERTENZA e ATTENZIONE contenuti nel presente manuale d'uso può causare lesioni personali gravi o mortali, incendi o esplosioni e danni alle cose.

AVVERTENZE:

- ⚠ Non tentare di scollegare il regolatore o altri raccordi del gas durante l'utilizzo del barbecue.
- ⚠ Durante l'accensione o l'utilizzo del barbecue, non indossare abiti con maniche larghe che possano impigliarsi.
- ⚠ Durante la cottura e la movimentazione del coperchio, utilizzare sempre guanti per barbecue.
- ⚠ Eliminare i serbatoi di combustibile usati e vuoti ponendoli in un luogo sicuro.
- ⚠ Non forare o bruciare i serbatoi di combustibile.
- ⚠ Conservare il presente manuale d'uso per future consultazioni.
- ⚠ Seguire tutte le avvertenze e le istruzioni durante l'utilizzo dell'apparecchio.
- ⚠ Un montaggio del barbecue mal eseguito può essere pericoloso. Seguire con attenzione le istruzioni di montaggio.
- ⚠ Non utilizzare il barbecue se tutte le sue parti non sono presenti e correttamente posizionate. Il barbecue deve essere assemblato correttamente seguendo le istruzioni di montaggio.
- ⚠ Il barbecue a gas Weber® non deve essere usato dai bambini. Alcune parti accessibili del barbecue potrebbero trovarsi ad alta temperatura. Durante l'utilizzo, tenere a distanza i bambini più piccoli, gli anziani e gli animali domestici.
- ⚠ Questo barbecue a gas Weber® non ha una destinazione d'uso commerciale.
- ⚠ Questo barbecue a gas Weber® non è stato progettato come stufa e non deve mai essere utilizzato come tale.
- ⚠ Fare attenzione durante l'utilizzo del barbecue a gas Weber®. Durante la cottura o la pulizia si troverà ad alte temperature. Pertanto, durante l'utilizzo, non dovrà mai essere spostato né lasciato incustodito.
- ⚠ Non usare carbone, bricchetti o roccia lavica con il barbecue a gas Weber®.
- ⚠ Quando si accende il barbecue o durante la cottura, non piegarsi sopra il barbecue aperto.
- ⚠ Non toccare con mani o dita il bordo anteriore del braciere quando il barbecue è caldo o il coperchio è aperto.
- ⚠ Non tentare di scollegare il regolatore del gas o altri raccordi durante l'utilizzo del barbecue.
- ⚠ Quando si utilizza il barbecue indossare manopole o guanti da cucina resistenti al calore.
- ⚠ Se il bruciatore si spegne mentre il barbecue è in funzione, portare la valvola del gas in posizione di chiusura (Off). Aprire il coperchio e attendere cinque minuti prima di tentare di riaccendere il barbecue, seguendo le istruzioni fornite.
- ⚠ Non montare questo modello di barbecue in configurazione incorporata o a incasso. Il mancato rispetto della presente AVVERTENZA può causare incendi o esplosioni con conseguenti lesioni personali gravi o mortali e danni alle cose.
- ⚠ Non tenere scorte di cartucce/bombole sotto al barbecue o nelle sue vicinanze e non tenere cartucce o bombole scollegate.
- ⚠ Dopo un periodo di inattività, e prima del riutilizzo del barbecue a gas Weber®, verificare che non vi siano perdite di gas e che il bruciatore non sia ostruito. Per le procedure corrette, consultare le istruzioni contenute nel manuale d'uso.
- ⚠ Non utilizzare il barbecue a gas Weber® in caso di perdita di gas.
- ⚠ Non utilizzare fiamme per il rilevamento di eventuali fughe di gas.
- ⚠ Non riporre la copertura del barbecue né sostanze infiammabili di qualsiasi genere sul barbecue mentre questo è in uso o è caldo.
- ⚠ Il gas butano/propano non è metano. È pericoloso convertire o cercare di utilizzare il metano in unità alimentate a gas butano/propano. In tal caso la garanzia non sarà più valida.
- ⚠ Non allargare gli orifizi delle valvole o i fori del bruciatore durante la pulizia delle valvole o del bruciatore stesso.
- ⚠ Effettuare regolarmente la pulizia completa del barbecue Weber®.
- ⚠ Una cartuccia arrugginita o ammaccata potrebbe essere pericolosa e deve essere controllata dal proprio fornitore di apparecchi a gas.
- ⚠ Anche se la cartuccia può sembrare vuota, può essere ancora presente del gas, quindi è necessario trasportarla e conservarla come se non fosse vuota.
- ⚠ Assicurarsi di essere all'esterno e lontano da fonti di accensione mentre si esegue la sostituzione o il collegamento della cartuccia.
- ⚠ Nel caso in cui il grasso prendesse fuoco, spegnere il bruciatore e lasciare il coperchio chiuso fino a quando il fuoco si estingue.
- ⚠ Nel caso di fiammate incontrollate, spostare il cibo lontano dalle fiamme fino a che queste non tornano sotto controllo.
- ⚠ L'uso di alcol, farmaci prescritti o droghe illegali può pregiudicare le capacità dell'utilizzatore di assemblare, spostare, conservare o utilizzare il barbecue correttamente e in sicurezza.
- ⚠ Utilizzare cartucce usa e getta di butano/propano con una capacità massima di 550g. La cartuccia deve essere provvista di una valvola conforme EN417, come mostrato nel presente manuale d'uso. Un tipo di cartuccia di gas utilizzabile è la Weber® Baby Q®/Performer®.
- ⚠ Tenere il barbecue su una superficie piana e sicura in ogni momento.

GARANZIA

Weber-Stephen Products LLC (Weber) con la presente garantisce l'ACQUIRENTE ORIGINALE di questo barbecue a gas Weber® contro difetti di materiale o di lavorazione dalla data dell'acquisto come indicato di seguito:

- Braciere e coperchio - contro perforazioni da ruggine o fusione: 10 anni
- Maniglia in nylon: 10 anni
- Tutti gli altri componenti: 2 anni

se assemblati e utilizzati conformemente alle istruzioni stampate fornite con il barbecue. Weber potrebbe richiedere una prova della data di acquisto. PER QUESTO MOTIVO È NECESSARIO CONSERVARE LO SCONTRINO O LA FATTURA D'ACQUISTO.

La presente Garanzia sarà limitata alla riparazione o alla sostituzione delle parti risultate difettose in normali condizioni di utilizzo e manutenzione e che, sottoposte a esame, mostrino, a giudizio di Weber, di essere difettose. Prima di procedere alla restituzione di qualsiasi componente, contattare il Servizio Assistenza Clienti di zona rintracciabile sul nostro sito web. Weber, qualora constatasse il difetto e accettasse il reclamo, potrà decidere di sostituire tali parti a titolo gratuito. Nel caso in cui si richieda di restituire componenti difettosi, le spese di spedizione dovranno essere prepagate. Weber restituirà le parti all'acquirente, con trasporto o affrancatura prepagati.

La presente Garanzia non copre difetti o problemi di funzionamento dovuti ad incidenti, utilizzo inadeguato o improprio, modifica, impiego errato, vandalismo, installazione o manutenzione non corrette, mancata esecuzione della manutenzione ordinaria e straordinaria, inclusi, a titolo esemplificativo, i danni causati dall'ingresso di insetti nel tubo del bruciatore, come indicato nel presente manuale d'uso.

Non sono coperti dalla presente Garanzia il deterioramento o i danni derivanti da fenomeni atmosferici particolarmente gravi, quali grandine, uragani, terremoti o trombe d'aria, né lo sbiadimento del colore dovuto all'esposizione a sostanze chimiche, in modo diretto o in quanto presenti nell'atmosfera.

Non esistono altre garanzie specifiche oltre a quanto esposto nella presente ed eventuali altre garanzie implicite applicabili di commerciabilità e idoneità sono limitate nella durata al periodo di copertura della presente Garanzia espressamente scritta. Alcuni paesi non ammettono limitazioni sulla durata di una garanzia implicita, pertanto questa limitazione potrebbe non essere applicabile nel vostro caso specifico.

Weber non è responsabile per eventuali danni particolari, accidentali o indiretti. Alcuni paesi non ammettono l'esclusione o la limitazione dei danni accidentali o indiretti, pertanto questa limitazione o esclusione potrebbe non essere applicabile nel vostro caso specifico.

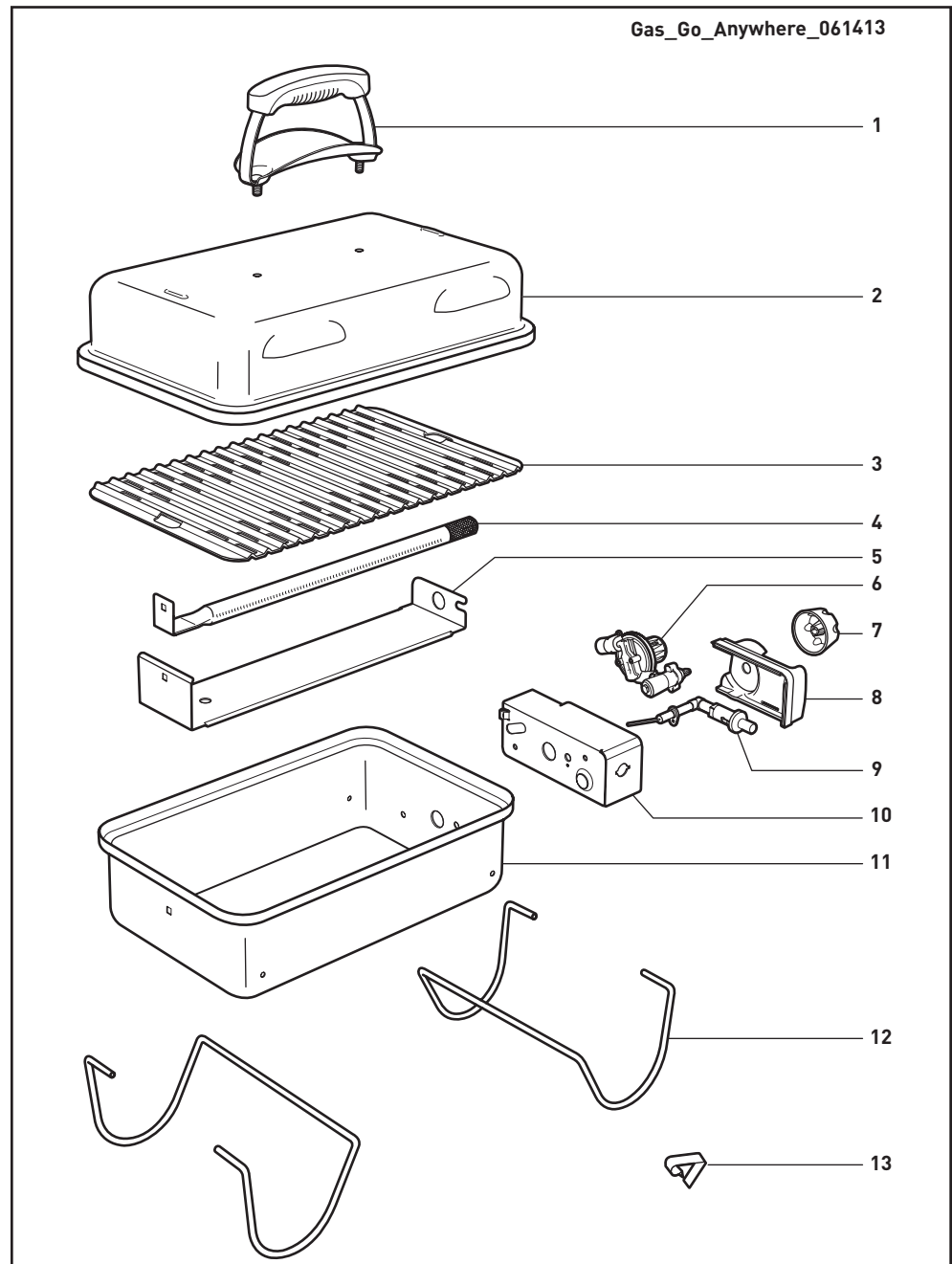
Weber non autorizza qualsivoglia persona o società ad assumere per suo conto qualsiasi altra obbligazione o responsabilità in relazione alla vendita, installazione, uso, rimozione, restituzione o sostituzione delle sue apparecchiature; e tali istanze non saranno impegnative per Weber.

La presente Garanzia è applicabile esclusivamente ai prodotti venduti al dettaglio.

Collegarsi al sito www.weber.com®, selezionare il proprio paese e registrare oggi il proprio barbecue.

DESCRIZIONE COMPONENTI

Gas_Go_Anywhere_061413



- | | |
|---|------------------------------------|
| 1. Maniglia | 8. Gruppo elettrodi accenditore |
| 2. Coperchio | 9. Coperchio manopola di controllo |
| 3. Griglia di cottura | 10. Vano valvola di controllo |
| 4. Tubo bruciatore | 11. Braciere |
| 5. Schermo termico | 12. Supporto |
| 6. Gruppo valvola e regolatore | 13. Clip del supporto |
| 7. Manopola di controllo del bruciatore | |

COS'È IL GAS PROPANO LIQUIDO?

Il gas propano liquido, chiamato anche GPL, gas di petrolio liquefatto o semplicemente propano o butano, è un prodotto infiammabile, a base petrolifera, utilizzato per alimentare il barbecue. Si tratta di un gas a temperature e pressioni moderate quando non è racchiuso in un contenitore. Tuttavia, a una pressione moderata all'interno di un contenitore, ad esempio una cartuccia, si trova allo stato liquido. Non appena la pressione viene scaricata, il liquido cambia stato e diventa gas.

- Il gas propano liquido presenta un odore simile a quello del gas metano. È importante riconoscerne l'odore.
- Il gas propano ha un peso superiore a quello dell'aria. Eventuali perdite di gas propano liquido potrebbero raccogliersi in basso rendendo difficile la dispersione.

⚠ PERICOLO

Non tenere scorte di cartucce sotto al barbecue o nelle sue vicinanze e non tenere cartucce scollegate.

CONSIGLI PER USARE IN SICUREZZA LE CARTUCCE DI GAS PROPANO LIQUIDO

Ci sono diverse indicazioni e fattori di sicurezza da tenere in considerazione quando si utilizzano bombole di gas propano liquido (GPL). Seguire attentamente le istruzioni prima di utilizzare il barbecue a gas Weber®.

Suggerimenti per cartucce

- Non utilizzare cartucce danneggiate. Una cartuccia ammaccata o arrugginita può essere pericolosa e deve essere immediatamente sostituita.
- Trattare le cartucce "vuote" con la stessa attenzione di quelle piene. Anche se nella cartuccia non c'è gas liquefatto potrebbe sempre esservi rimasto gas in pressione.
- Maneggiare le cartucce con attenzione e non lasciarle cadere.
- Non lasciare né trasportare le cartucce in luoghi in cui le temperature possono raggiungere i 51°C (troppo calde da maneggiare). Ad esempio: non lasciare la cartuccia in auto in giornate molto calde.
- Sottoporre a prova di tenuta la giunzione nel punto in cui il regolatore si collega alla cartuccia ogni volta i due componenti vengono ricollegati. Ad esempio: testare la cartuccia ogni volta che viene riempita e ricollegata.
- Le cartucce devono essere tenute fuori dalla portata dei bambini.
- Non collegare a fonti di gas metano (gas della rete pubblica). Valvole e orifizi sono studiati esclusivamente per il gas propano liquido.
- La zona intorno alla cartuccia deve essere sgombra e priva di detriti.
- La cartuccia non deve essere sostituita in prossimità di una sorgente di ignizione.

LINEE GUIDA PER LA CONSERVAZIONE DEL BARBECUE

Nel caso il barbecue sia rimasto inutilizzato per un certo tempo, è importante attenersi alle seguenti linee guida:

- Non riporre la cartuccia scollegata in un edificio, garage o altro luogo chiuso.
- Controllare che nelle zone sotto il braciere non vi siano residui che possano ostruire il flusso dell'aria di ventilazione o la combustione.
- Prima di utilizzare il barbecue a gas Weber® controllare che non vi siano perdite di gas o eventuali ostruzioni nei tubi dei bruciatori. (Consultare "PREPARAZIONE PER L'USO DEL BARBECUE").
- Verificare anche che la retina anti-insetti non sia ostruita. (Consultare il capitolo "MANUTENZIONE ANNUALE").
- Scollegare la bombola se: 1) è vuota; 2) il barbecue viene conservato in un garage o altro luogo chiuso; 3) il barbecue viene trasportato.

REQUISITI E COLLEGAMENTI DEL REGOLATORE

Requisiti per cartucce

- Le parti sigillate dal costruttore non devono essere modificate dall'utilizzatore.
- Qualsiasi modifica apportata all'apparecchio è potenzialmente pericolosa.

COLLEGAMENTO DELLA CARTUCCIA DI GAS PROPANO LIQUIDO AL REGOLATORE

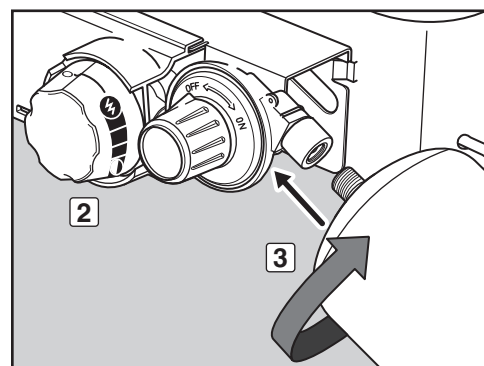
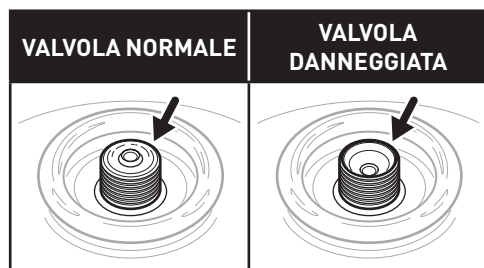
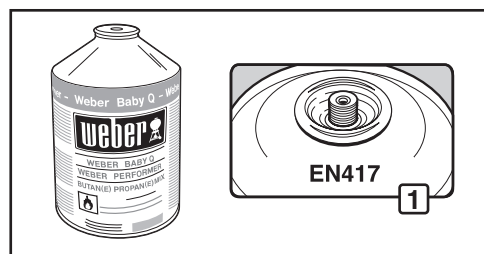
Il proprio barbecue a gas Weber® è dotato di un regolatore di pressione: si tratta di un dispositivo che consente di controllare e mantenere una pressione del gas uniforme a quella rilasciata dalla cartuccia.

Utilizzare cartucce usa e getta di butano/propano con una capacità massima di 550g. La cartuccia deve essere provvista di una valvola conforme EN417, come mostrato in figura (1). Un tipo di cartuccia di gas utilizzabile è la Weber® Baby Q®/Performer®.

⚠ ATTENZIONE: utilizzare esclusivamente cartucce marcate "PROPANO" o "MISCELA BUTANO-PROPANO".

- A) Spingere la manopola di controllo del bruciatore e ruotarla in senso orario fino alla posizione Off (O) (2).
- B) Spingere la cartuccia usa e getta nel regolatore e ruotarla in senso orario, fino a stringerla bene (3).

⚠ AVVERTENZA: serrare solo manualmente. Applicando una forza eccessiva si rischia di danneggiare il raccordo del regolatore e la valvola della cartuccia. Ciò potrebbe provocare fughe di gas o impedire la fuoriuscita di gas.



	DATI SUL CONSUMO DELLA CARTUCCIA	
	kW	g/h
CARTUCCIA BRUCIATORE PRINCIPALE - MASSIMO	2,8	202

COS'È IL CONTROLLO DI TENUTA?

Il sistema di erogazione del gas del barbecue presenta collegamenti e raccordi. Un controllo di tenuta è un modo affidabile per assicurarsi che non vi siano fuoriuscite di gas da uno qualsiasi dei collegamenti o raccordi.

Anche se tutti gli allacciamenti eseguiti dal costruttore sono stati sottoposti a controlli accurati per verificarne la tenuta, è importante effettuare un controllo di tenuta prima di utilizzare il barbecue per la prima volta, nonché ogni volta che si scollega e ricollega un raccordo e ogni volta che si esegue la manutenzione ordinaria.

⚠ PERICOLO

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

- ⚠ **AVVERTENZA:** gli allacciamenti del gas del barbecue sono stati testati in fabbrica. Si raccomanda comunque di controllare tutti gli allacciamenti del gas prima di utilizzare il barbecue.
- ⚠ **AVVERTENZA:** eseguire i controlli di tenuta anche nel caso in cui il barbecue sia stato assemblato dal fornitore o dal rivenditore.
- ⚠ **AVVERTENZA:** ogni volta che si scollega e ricollega un raccordo del gas è necessario controllare che non vi siano perdite di gas.

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

SMONTAGGIO PARZIALE DEL BARBECUE PER ESEGUIRE UN CONTROLLO DI TENUTA

Al fine di effettuare il controllo di tenuta, è necessario avere accesso alla valvola del gas. A questo scopo è necessaria una semplice operazione di smontaggio.

Verificare che il barbecue sia spento

- A) Assicurarsi che la manopola di controllo del regolatore sia in posizione Off premendola e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di chiusura (Off).
- B) Assicurarsi che la manopola di controllo del bruciatore sia in posizione Off premendola e ruotandola in senso orario fino alla posizione Off (O).

Rimuovere il cappuccio della manopola di controllo del bruciatore

Cosa serve: una chiave da 11/16".

- A) Rimuovere la manopola di controllo del bruciatore (1). Assicurarsi che la valvola del gas rimanga in posizione Off.
- B) Con una chiave o pinze da 11/16", rimuovere il dado esagonale in ottone dallo stelo della valvola (2).
- C) Togliere il cappuccio della manopola di controllo del bruciatore dal barbecue (3).

Il barbecue è pronto per il controllo di tenuta.

CONTROLLO DI EVENTUALI PERDITE DI GAS

Cosa serve: uno spruzzatore, una spazzola o uno straccio e una soluzione di acqua e sapone. (È possibile realizzare la propria soluzione di acqua e sapone mescolando il 20% di sapone liquido con l'80% di acqua; in alternativa acquistare una soluzione nella sezione idraulica di qualsiasi negozio di ferramenta).

- A) Verificare che la manopola di controllo del bruciatore si trovi in posizione Off (O).
- B) Aprire l'alimentazione del gas ruotando la valvola del regolatore in senso orario (4).

⚠ **AVVERTENZA:** non accendere il bruciatore durante i controlli di tenuta.

- C) Per verificare la presenza di perdite, bagnare i raccordi, applicare a spruzzo, con una spazzola o un panno una soluzione di acqua e sapone. Se si formano delle bolle, o se si forma una bolla che aumenta di dimensioni, c'è una perdita. Applicare la soluzione di acqua e sapone ai seguenti collegamenti:
 - a) Collegamento del regolatore alla cartuccia (5).

⚠ **AVVERTENZA:** se esiste una perdita in corrispondenza del collegamento (5), rimuovere la cartuccia. NON UTILIZZARE IL BARBECUE. Installare un'altra cartuccia e ricontrollare che non vi siano perdite con la soluzione di acqua e sapone. Se dopo aver serrato nuovamente la cartuccia, la perdita persiste, chiudere il gas. NON UTILIZZARE IL BARBECUE. Contattare il Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito Web.

Visitare il sito www.barbecueweber.it.

- b) Collegamento della valvola al regolatore (6).
- ⚠ **AVVERTENZA:** se c'è una perdita in corrispondenza del raccordo (6), chiudere il gas. NON UTILIZZARE IL BARBECUE. Contattare il Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito Web. Visitare il sito www.barbecueweber.it.

- D) Una volta completato il test di verifica della tenuta, chiudere il gas alla fonte e risciacquare gli attacchi con acqua.

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

Rimontare il cappuccio della manopola di controllo del bruciatore

Cosa serve: una chiave da 11/16".

- A) Montare il cappuccio della manopola di controllo del bruciatore sul barbecue.
- B) Con una chiave o pinze da 11/16", rimontare il dado esagonale in ottone sullo stelo della valvola.
- C) Rimontare la manopola di controllo del bruciatore. Assicurarsi che la valvola del gas rimanga in posizione Off.

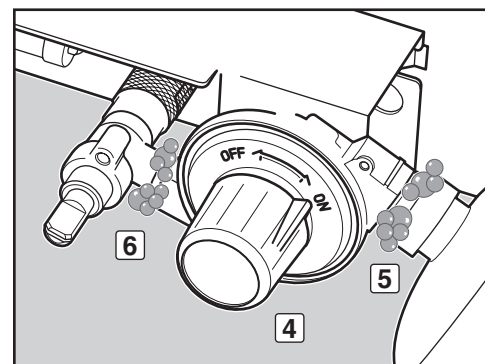
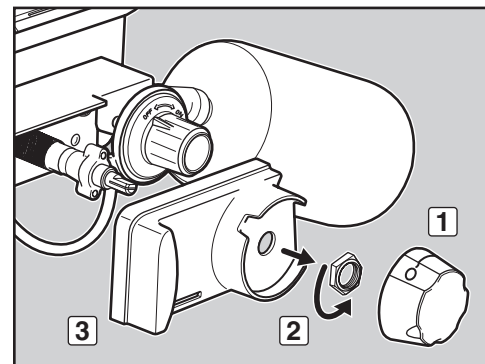
⚠ **AVVERTENZA:** prima di utilizzare il barbecue, assicurarsi che tutte le parti siano correttamente assemblate e che le viti siano adeguatamente serrate. Il vostro intervento, in caso di mancata osservanza della presente avvertenza, potrebbe causare incendi, esplosioni o difetti strutturali, con conseguenti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

Ora è possibile usare il barbecue.

SMONTAGGIO DELLA CARTUCCIA DI GAS PROPANO LIQUIDO

Quando è necessario sostituire la cartuccia di gas propano liquido, seguire queste istruzioni per rimuoverla.

- A) Spingere la manopola di controllo del bruciatore e ruotarla in senso orario fino alla posizione Off (O).
- B) Assicurarsi che la manopola di controllo del bruciatore si trovi in posizione Off ruotandola in senso antiorario.
- C) Svitare la cartuccia usa e getta dal regolatore ruotandola in senso antiorario.



LA SICUREZZA INNANZITUTTO

È buona norma eseguire alcuni controlli di sicurezza prima dell'uso.

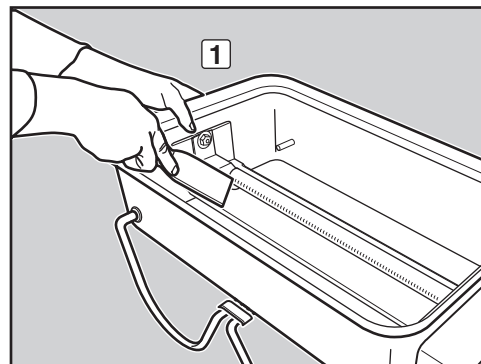
Nel decidere dove posizionare e utilizzare il barbecue, è necessario pensare alla sicurezza. Prima di installare o utilizzare il barbecue, leggere le seguenti avvertenze.

AVVERTENZE:

- ⚠ **Utilizzare il barbecue solo all'esterno in una zona ben ventilata. Non utilizzarlo in garage, edifici, portici, ripostigli, capanni o altri luoghi chiusi.**
- ⚠ **Il barbecue a gas Weber® non deve essere usato sotto a tetti o tettoie in materiale infiammabile non protetti.**
- ⚠ **Il barbecue a gas Weber® non deve essere installato in roulotte e/o imbarcazioni.**
- ⚠ **Non utilizzare il barbecue a gas Weber® nel bagagliaio di qualsiasi veicolo, dentro ad auto familiari, mezzi di trasporto, mini-van o roulotte.**
- ⚠ **Tenere l'area di cottura libera da vapori e liquidi infiammabili come ad esempio benzina, alcol e materiali combustibili.**
- ⚠ **Durante l'utilizzo, tutto il forno raggiunge alte temperature. Non toccare.**
- ⚠ **Non spostare il barbecue a gas Weber® durante l'utilizzo o quando è acceso.**
- ⚠ **Durante la cottura, il dispositivo deve poggiare su di una superficie piana e stabile, lontano da materiali infiammabili.**

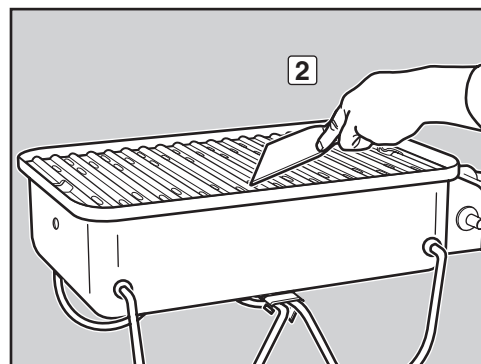
COME MANTENERE PULITO IL BRACIERE

Prima di accendere il barbecue, è importante pulire il lato inferiore del braciere. Rimuovere il grasso in eccesso utilizzando un raschietto in plastica (1). Togliere il grasso restante con carta da cucina. È anche possibile pulire il braciere usando un panno con acqua calda e sapone e risciacquare con acqua.



COME MANTENERE PULITA LA GRIGLIA DI COTTURA

Prima di accendere il barbecue, è importante pulire la griglia di cottura. Rimuovere il grasso in eccesso utilizzando un raschietto in plastica (2). Togliere il grasso restante con carta da cucina. È anche possibile pulire la griglia di cottura usando un panno con acqua calda e sapone e risciacquare con acqua.



- ⚠ **AVVERTENZA: prima di ogni utilizzo controllare che non vi siano accumuli di grasso nel braciere. Eliminare il grasso in eccesso per evitare che prenda fuoco. Una fiammata provocata dal grasso può causare lesioni personali gravi o danni alle cose.**
- ⚠ **ATTENZIONE: non rivestire il braciere con pellicola d'alluminio.**

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

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

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



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

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

ACCENSIONE E UTILIZZO DEL BRUCIATORE

METODI DI ACCENSIONE DEI BRUCIATORE

Sono previsti due modi per accendere il bruciatore. Il primo è utilizzare il sistema di accensione integrato nel barbecue. Il secondo è con un fiammifero.

Di seguito viene descritto come accendere il bruciatore utilizzando il sistema di accensione, mentre nella pagina seguente sono riportate le istruzioni per l'accensione utilizzando un fiammifero.

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE

A) Aprire il coperchio del barbecue (1).

⚠ PERICOLO

Se non si apre il coperchio prima di accendere il bruciatore del barbecue o se non si attendono i cinque minuti necessari per permettere al gas di disperdersi nel caso in cui il barbecue non si fosse acceso, si potrebbero produrre fiammate esplosive con conseguenti lesioni personali gravi o anche mortali.

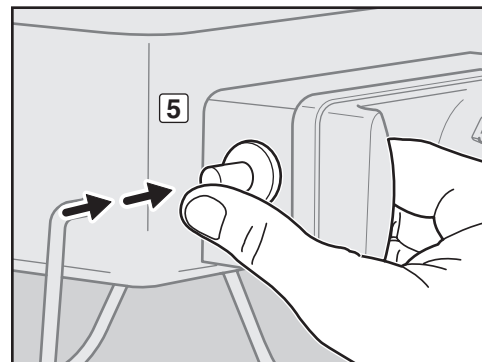
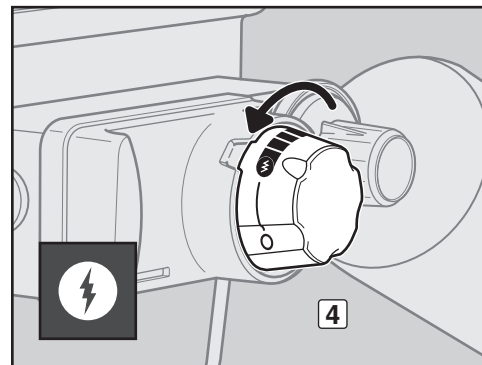
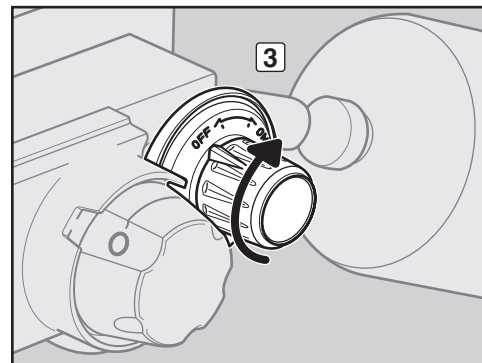
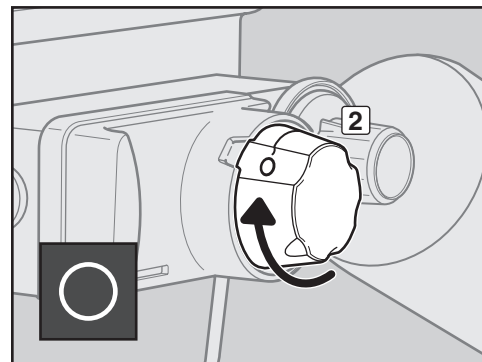
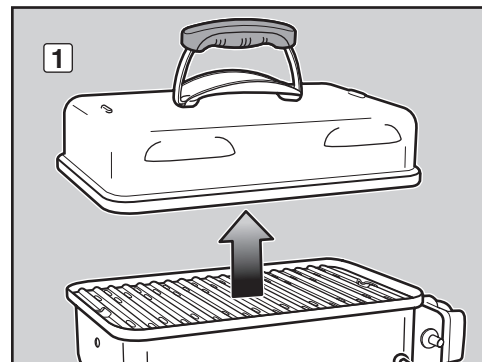
- B) Assicurarsi che la manopola di controllo del bruciatore si trovi in posizione Off (O) (2). Eseguire il controllo premendo la manopola di controllo del bruciatore e ruotandola in senso antiorario fino a quando non si arresta.
- C) Verificare che la cartuccia di gas propano liquido sia installata correttamente.
- D) Portare la manopola di controllo del regolatore in posizione On premendola e ruotando in senso orario fino alla posizione di apertura (On) (3).
- E) Premere la manopola di controllo del bruciatore verso l'interno e ruotarla in senso antiorario sulla posizione START/HIGH (†) (4).
- F) Premere più volte il pulsante dell'accenditore rosso, in modo da farlo scattare ogni volta (5).
- G) Controllare che il bruciatore sia acceso guardando attraverso la griglia di cottura. Si dovrebbe vedere una fiamma.

⚠ AVVERTENZA: durante l'accensione, non chinarsi sul barbecue aperto.

⚠ AVVERTENZA: se il bruciatore non si accende in presenza della scintilla entro cinque secondi, arrestare, ruotare la manopola di controllo del bruciatore in posizione Off e attendere cinque minuti per permettere al gas di disperdersi, prima di tentare nuovamente o prima di cercare di accenderlo con un fiammifero.

PER SPEGNERE IL BRUCIATORE

Spingere tutte le manopole di controllo del bruciatore e ruotarle in senso orario fino alla posizione Off (O). Ruotare la manopola di controllo del bruciatore in senso antiorario fino alla posizione di chiusura Off.



PAESE	TIPO DI GAS E PRESSIONE	DIMENSIONE DELL'ORIFIZIO DELLA VALVOLA
Bulgaria, Cipro, Repubblica Ceca, Danimarca, Estonia, Finlandia, Ungheria, Islanda, Lettonia, Lituania, Malta, Paesi Bassi, Norvegia, Romania, Slovacchia, Slovenia, Svezia, Turchia	I ₃ B/P - 30 mbar	0,72 mm
Belgio, Francia, Grecia, Irlanda, Italia, Lussemburgo, Portogallo, Spagna, Svizzera, Regno Unito	I ₃₊ - 28-30 / 37 mbar	0,66 mm
Polonia	I ₃ B/P - 37 mbar	0,66 mm
Austria, Germania	I ₃ B/P - 50 mbar	0,61 mm

ACCENSIONE E UTILIZZO DEL BRUCIATORE

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE

Accensione con un fiammifero

A) Aprire il coperchio del barbecue (1).

⚠ PERICOLO

Se non si apre il coperchio prima di accendere il bruciatore del barbecue o se non si attendono i cinque minuti necessari per permettere al gas di disperdersi nel caso in cui il barbecue non si fosse acceso, si potrebbero produrre fiammate esplosive con conseguenti lesioni personali gravi o anche mortali.

NOTA: guardando il barbecue dal lato anteriore, il gruppo valvola/regolatore deve trovarsi sul lato destro.

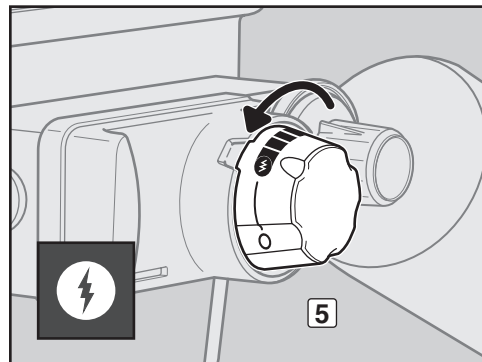
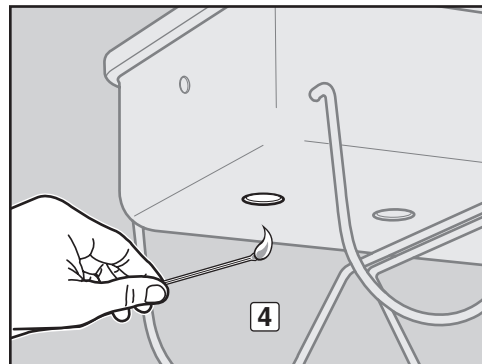
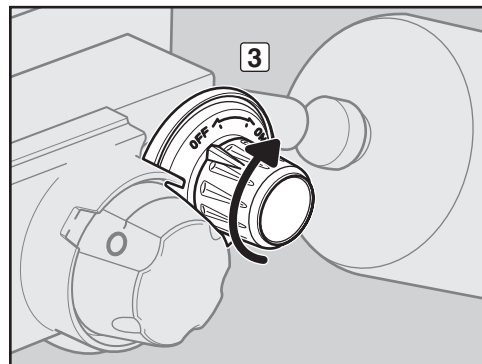
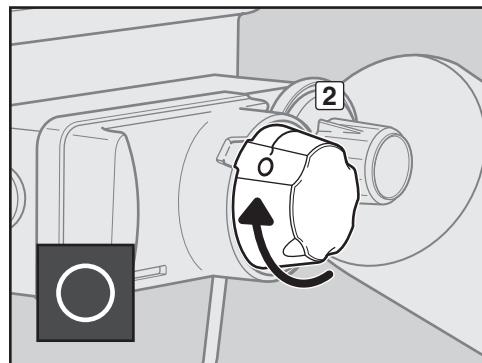
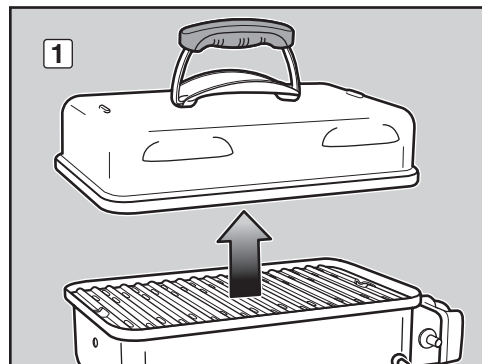
- B) Assicurarsi che la manopola di controllo del bruciatore si trovi in posizione Off (○) (2). Eseguire il controllo premendo la manopola di controllo del bruciatore e ruotandola in senso orario fino a quando non si arresta.
- C) Verificare che la cartuccia di gas propano liquido sia installata correttamente.
- D) Portare la manopola di controllo del regolatore in posizione On premendola e ruotando in senso orario fino alla posizione di apertura (On) (3).
- E) Accendere un fiammifero e mettere la fiamma sotto il foro di ventilazione sinistro sul fondo del barbecue. (4). Mentre si tiene acceso il fiammifero, spingere la manopola di controllo del bruciatore verso l'interno e ruotarla in senso antiorario sulla posizione START/HIGH (⚡) (5).
- F) Controllare che il bruciatore sia acceso guardando attraverso la griglia di cottura. Si dovrebbe vedere una fiamma.

⚠ AVVERTENZA: durante l'accensione, non chinarsi sul barbecue aperto. ma tenersi con il viso ed il corpo ad una distanza non inferiore a 30 cm dal foro per l'accensione manuale.

⚠ AVVERTENZA: se il bruciatore non si accende entro cinque secondi, arrestare, ruotare la manopola di controllo sulla posizione di chiusura (Off) e attendere cinque minuti per permettere al gas di disperdersi, prima di tentare nuovamente.

PER SPEGNERE IL BRUCIATORE

Spingere tutte le manopole di controllo del bruciatore e ruotarle in senso orario fino alla posizione Off (○). Ruotare la manopola di controllo del bruciatore in senso antiorario fino alla posizione di chiusura Off.



CONSIGLI DI COTTURA E ALTRI SUGGERIMENTI UTILI

SUGGERIMENTI

- Preriscaldare sempre il barbecue prima di cucinare. Portare il bruciatore a una temperatura elevata e chiudere il coperchio; preriscaldare per 5 a 10 minuti.
- La temperatura del barbecue a gas potrebbe risultare più alta della norma per i primi utilizzi.
- I tempi di cottura indicati nelle ricette si basano su temperature esterne di 21 °C (70 °F) e assenza di vento. Calcolare un tempo maggiore di cottura per le giornate fredde o ventilate o ad elevate altitudini. Calcolare un tempo di cottura inferiore se la temperatura esterna è particolarmente elevata.
- In base alle condizioni di cottura può rendersi necessario regolare la manopola di controllo del bruciatore per raggiungere la giusta temperatura di cottura.
- In generale, i pezzi grossi di carne hanno un tempo di cottura per chilo superiore rispetto ai pezzi piccoli.

- Assicurarsi sempre che il braciere sia pulito e privo di residui.
- Nel caso in cui si produca una fiammata incontrollata, spegnere il bruciatore e spostare il cibo in un altro punto della griglia di cottura. La fiamma si abbasserà immediatamente. Dopo che la fiamma si è abbassata riaccendere il barbecue. **NON CERCARE MAI DI ESTINGUERE LE FIAMME DI UN BARBECUE A GAS CON ACQUA.**
- L'uso del timer impedirà che un cibo "ben cotto" diventi "stracotto".
- Per rosolare il cibo in modo uniforme ed evitare che si attacchi alla griglia di cottura, applicare un leggero strato di olio. Applicare l'olio sui cibi utilizzando sempre un pennello oppure spruzzandolo, evitando di applicarlo direttamente sulla griglia di cottura.

PRERISCALDAMENTO

È importante riscaldare il barbecue prima dell'uso. Per preriscaldare: accendere il barbecue seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale d'uso, quindi accendere il bruciatore portandolo sulla posizione START/HIGH (†), chiudere il coperchio e preriscaldare il barbecue. Serviranno tra i 5 e i 10 minuti a seconda della temperatura dell'aria e della presenza di vento. Dopo il preriscaldamento, è possibile regolare il bruciatore in base alle proprie esigenze.

⚠ AVVERTENZA: se il bruciatore si spegne mentre il barbecue è in funzione, portare la manopola di controllo del bruciatore in posizione Off. Portare la manopola di controllo del regolatore in posizione Off. Aprire il coperchio e attendere cinque minuti prima di tentare di riaccendere il barbecue, seguendo le istruzioni fornite.

COTTURA CON COPERCHIO

Per tutto il tempo di cottura il coperchio va tenuto chiuso per garantire la distribuzione uniforme del calore. Con il coperchio chiuso, il barbecue a gas cuoce in modo simile a un forno termoventilato. Il coperchio deve restare chiuso per tutto il tempo di preriscaldamento e cottura. Non aprire il coperchio: ogni volta che il coperchio viene sollevato si perde del calore.

Per altre ricette e consigli di cottura, visitare il sito www.barbecueweber.it®.

RIPARAZIONE GUASTI

PROBLEMI	SOLUZIONI
Il bruciatore non si accende quando si preme il pulsante di accensione.	<p>Verificare che il gas arrivi al bruciatore provando ad accenderlo con i fiammiferi. Consultare il capitolo "ACCENSIONE DEL BRUCIATORE, Accensione con un fiammifero". Se i bruciatori si accendono col fiammifero, si tratta di un problema al sistema di accensione. Consultare il capitolo "MANUTENZIONE DEL SISTEMA DI ACCENSIONE A PULSANTE".</p> <p>Assicurarsi che la punta dell'elettrodo accenditore si trovi alla giusta distanza dai fori del tubo del bruciatore. Consultare il capitolo "MANUTENZIONE DEL SISTEMA DI ACCENSIONE A PULSANTE".</p>
Il bruciatore non si accende o la fiamma è bassa anche quando la manopola di controllo è in posizione HIGH (†).	Il gas potrebbe essere quasi finito o completamente esaurito. Sostituire la cartuccia di gas propano liquido.
La fiamma che esce dal bruciatore ha un aspetto irregolare.	Pulire i fori del bruciatore per tutta la lunghezza del tubo. Consultare il capitolo "MANUTENZIONE ANNUALE".
La fiamma è bassa anche quando la manopola di controllo è in posizione HIGH (†).	
Le fiamme non corrono per tutta la lunghezza del tubo del bruciatore.	
La fiamma del bruciatore è gialla o arancione e si avverte odore di gas.	Verificare che la retina anti-insetti non sia ostruita. (Ostruzione dei fori). Pulire la retina anti-insetti. Consultare il capitolo "MANUTENZIONE ANNUALE".
Presenza di fiammate.	Il barbecue deve essere preriscaldato con il bruciatore al massimo per 5 - 10 minuti.
⚠ ATTENZIONE: non rivestire il braciere con pellicola d'alluminio.	<p>Pulire a fondo le griglie di cottura per eliminare il grasso. Fare riferimento a "PULIZIA DELL'INTERNO DEL BARBECUE".</p> <p>Il braciere potrebbe essere sporco. Pulire il braciere. Fare riferimento a "PULIZIA DELL'INTERNO DEL BARBECUE".</p>
L'interno del coperchio appare come ricoperto di "scaglie" (Come di vernice scrostata).	L'interno del coperchio è in ghisa smaltata. Non è verniciato. Pertanto non può "scrostarsi". Quello che si vede è grasso "cotto", carbonizzato, che si sta sfaldando. NON È UN DIFETTO. Pulire accuratamente. Fare riferimento a "PULIZIA DELL'INTERNO DEL BARBECUE".

Se, dopo aver messo in atto questi accorgimenti, i problemi persistono, contattare il Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito Web. Visitare il sito www.barbecueweber.it®.

COME MANTENERE IL BARBECUE A GAS WEBER® IN PERFETTA FORMA

⚠ PERICOLO

La mancata eliminazione dei problemi descritti in questa pagina potrebbe provocare incendi o esplosioni e causare lesioni personali gravi o mortali o danni alle cose.

Per mantenere il barbecue a gas Weber® nelle migliori condizioni, si consiglia vivamente di ispezionare e pulire le retine anti-insetti e il tubo del bruciatore almeno una volta all'anno. Di seguito sono riportate informazioni importanti su queste due aree del barbecue che devono essere sottoposte a una manutenzione annuale.

Se si nota che la fiamma del bruciatore presenta un aspetto insolito o se si riscontrano fori ostruiti nei bruciatori, consultare il capitolo "PULIZIA O SOSTITUZIONE DEI TUBI DEI BRUCIATORI" alla pagina seguente.

FIAMMA CARATTERISTICA DEL BRUCIATORE

Il tubo del bruciatore del barbecue a gas Weber® è stato regolato dal costruttore per produrre la corretta miscela di aria e gas. Le caratteristiche tipiche di una fiamma corretta sono illustrate nella figura e descritte di seguito:

- Tubo bruciatore (1)
- Sulle punte, di tanto in tanto, compaiono guizzi di colore giallo (2)
- Azzurro (3)
- Blu (4)

Controllare la fiamma caratteristica del bruciatore principale. Fiamme non corrispondenti alla descrizione di cui sopra potrebbero essere un'indicazione che le retine anti-insetti sono sporche o ostruite.

RETE ANTI-INSETTI WEBER®

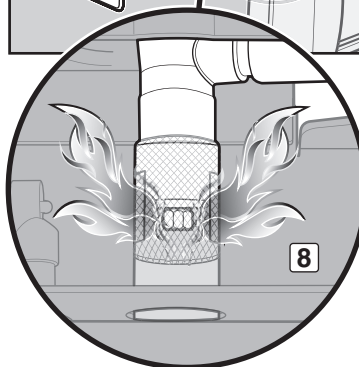
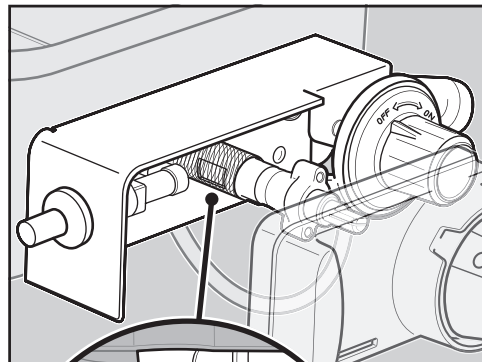
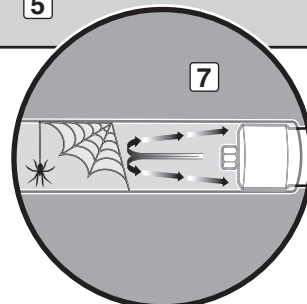
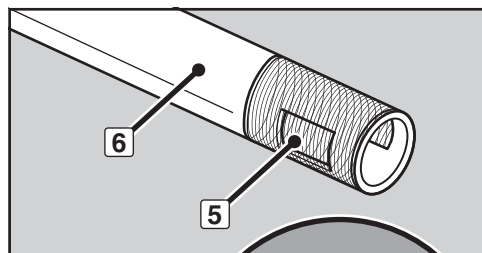
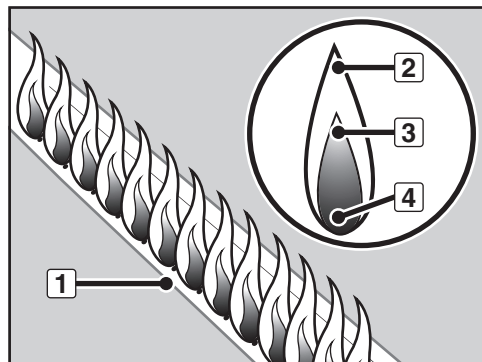
Le aperture per l'aria di combustione dei tubi dei bruciatori (5) sono dotate di retina in acciaio inox che impedisce a ragni e altri insetti di formare ragnatele e nidi all'interno dei tubi del bruciatore (6). Questi nidi possono impedire il normale flusso di gas, causando il riflusso dello stesso dall'apertura dell'aria di combustione (7). Con questo tipo di ostruzione si avverte odore di gas con la fiamma che appare giallognola e debole. Questa ostruzione può incendiare la valvola del gas e le parti limitrofe, danneggiando seriamente il proprio barbecue (8).

NOTA: se la retina anti-insetti è danneggiata o non si può più pulire, contattare il Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito Web. Visitare il sito www.barbecueweber.it.

ATTACCHI DEL TUBO DEL BRUCIATORE

Col tempo e con l'uso ripetuto del barbecue, gli attacchi dei tubi dei bruciatori possono sporcarsi. La presenza di ostruzioni o sporco negli attacchi può restringere il flusso totale del gas. Di seguito sono indicati alcuni modi per determinare se i fori nel tubo del bruciatore sono sporchi o intasati.

- Il barbecue non raggiunge la temperatura desiderata
- Il barbecue riscalda in modo non uniforme
- Il bruciatore non si accende



PULIZIA O SOSTITUZIONE DEI TUBI DEI BRUCIATORI

Verificare che il barbecue sia spento e raffreddato

- Verificare che la manopola di controllo del regolatore sia in posizione Off (chiusura) premendola e ruotandola in senso antiorario fino alla posizione Off.
- Verificare che la manopola di controllo del bruciatore sia in posizione Off e ruotarla in senso orario fino alla posizione Off (O).
- Scollegare la cartuccia di gas propano liquido.
- Togliere il coperchio.
- Rimuovere la griglia di cottura.

Rimuovere il gruppo comando/valvola

Cosa serve: un giradadi da 7/16".

- Rimuovere i dadi che fissano il gruppo comando/valvola al braciere (1).
- Estrarre il gruppo comando/valvola dal braciere (2).

Rimuovere il tubo del bruciatore

Cosa serve: un giradadi da 7/16".

- Rimuovere il dado e la vite che fissano il tubo del bruciatore e lo schermo termico al braciere. Estrarre con attenzione il tubo del bruciatore e lo schermo termico dal braciere (3).

Pulire il tubo del bruciatore

Cosa serve: una torcia, un filo di ferro (ad esempio un appendiabiti raddrizzato), una spazzola adatta con setole in acciaio inossidabile e una spazzola con setole morbide (ad esempio uno spazzolino per denti).

- Controllare l'interno del tubo del bruciatore servendosi di una torcia elettrica (4).
- Rimuovere eventuali detriti od ostruzioni dall'interno del tubo del bruciatore con il filo di ferro (5).
- Controllare la retina anti-insetti/ragni all'altra estremità del tubo del bruciatore e pulirla con la spazzola a setole morbide (6).

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

- Utilizzare una spazzola con setole in acciaio inossidabile per pulire l'esterno del tubo del bruciatore. Tale pulizia viene effettuata per assicurarsi che tutti i fori del bruciatore per tutta la lunghezza del tubo siano completamente aperti (7).

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

Rimontaggio del tubo del bruciatore

Cosa serve: un giradadi da 7/16".

- Far scorrere delicatamente il tubo del bruciatore e lo schermo termico indietro attraverso l'apertura sul lato destro del braciere.
- Rimontare la vite e il dado che fissano lo schermo termico e il tubo del bruciatore al braciere.

Rimontare il gruppo comando/valvola

Cosa serve: un giradadi da 7/16".

- Rimontare il gruppo comando/valvola nel braciere.

⚠ ATTENZIONE: l'apertura del tubo del bruciatore (8) deve essere correttamente posizionata sull'orifizio della valvola (9). (Vista dal lato inferiore del barbecue).

- Rimontare i dadi che fissano il gruppo comando/valvola al braciere.

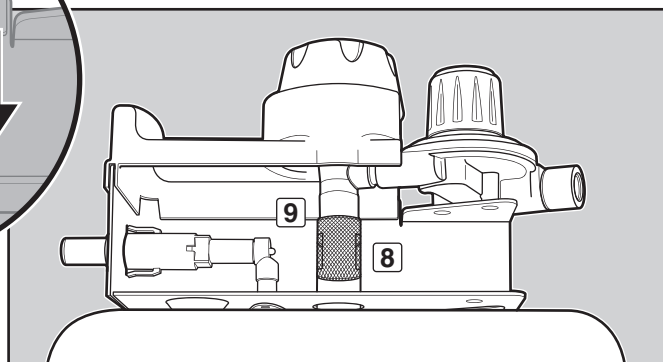
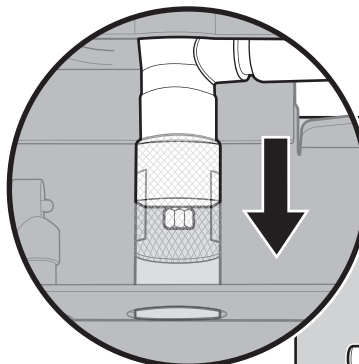
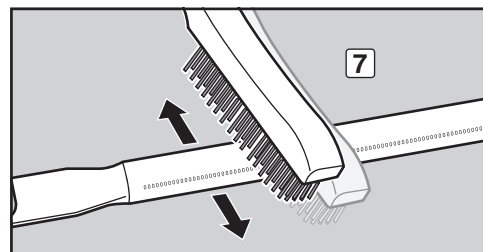
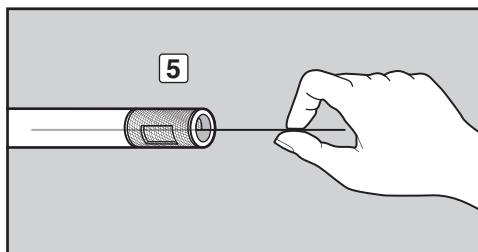
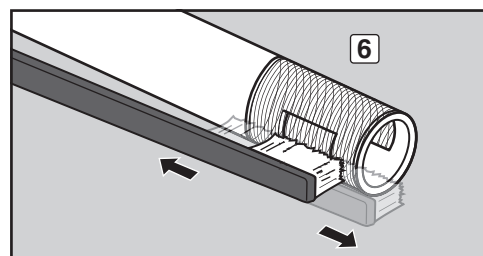
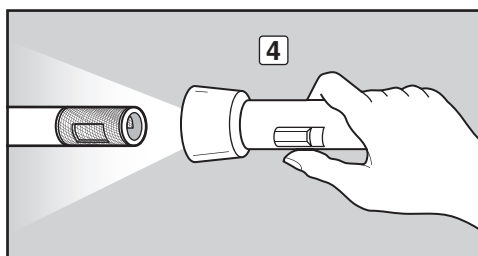
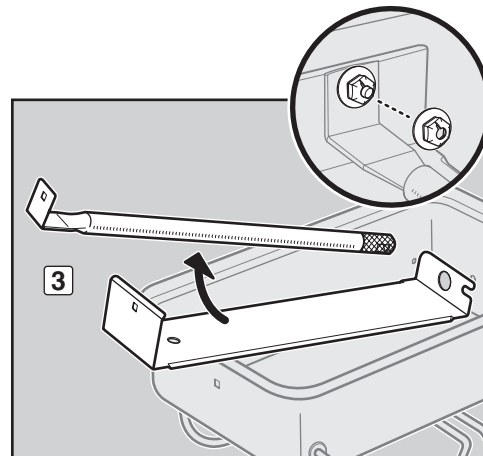
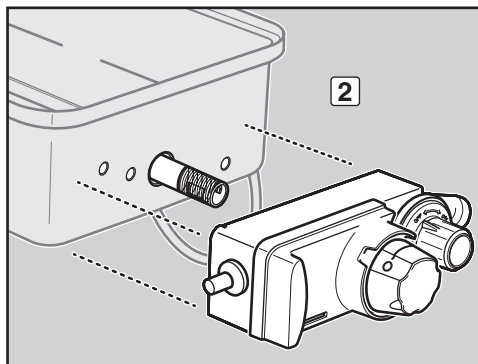
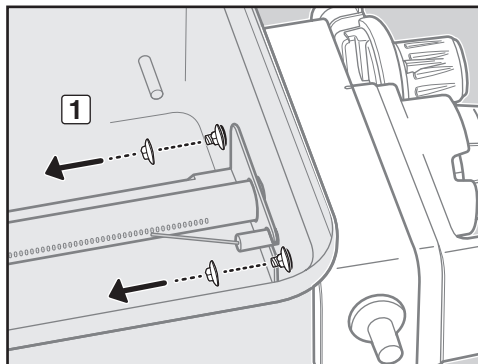
⚠ AVVERTENZA: ogni volta che si scollega e ricollega un raccordo del gas è necessario controllare che non vi siano perdite di gas.

- Verificare che la punta dell'elettrodo accenditore si trovi alla giusta distanza dai fori sul tubo del bruciatore. Per il posizionamento corretto, consultare il capitolo "MANUTENZIONE DEL SISTEMA DI ACCENSIONE A PULSANTE".

- Rimontare la griglia di cottura.

- Rimontare il coperchio.

- Rimontare la cartuccia di gas propano liquido.



BELLO DENTRO E FUORI

I proprietari dei barbecue Weber® sono solitamente molto orgogliosi del proprio barbecue. Sfoggiate il vostro orgoglio e la vostra gioia. Mantenere pulito e bello come il primo giorno il barbecue, sia esternamente che internamente, è semplice, basta rispettare le seguenti istruzioni di manutenzione ordinaria.

PULIZIA DELL'ESTERNO DEL BARBECUE

Per mantenere l'aspetto esterno del barbecue in condizioni ottimali, seguire le linee guida fornite per una pulizia sicura.

⚠ AVVERTENZA: prima della pulizia, spegnere il barbecue a gas Weber® e attendere che si raffreddi.

Superfici verniciate, smaltate e in plastica

Utilizzare una soluzione di sapone e acqua calda per pulire le superfici esterne, quindi sciacquare con acqua.

IMPORTANTE: non utilizzare detersivi contenenti acidi, acqua regia o xilolo. Non utilizzare detersivi per forno, detersivi abrasivi (detersivi per cucina) o contenenti prodotti agli agrumi, né pagliette abrasive.

PULIZIA DELL'INTERNO DEL BARBECUE

Per mantenere il proprio barbecue in condizioni ottimali e sicure, è importante rimuovere grasso e residui che potrebbero accumularsi all'interno. Seguire le indicazioni per la pulizia sicura riportate di seguito.

Interno del coperchio

Il grasso depositato assume la forma di scaglie, simili a quelle di vernice. Passare sulla superficie interna del coperchio con carta da cucina per evitare accumuli di grasso. Lavare l'interno del coperchio utilizzando acqua calda e sapone, poi risciacquare con acqua.

Componenti del braciere e tubo del bruciatore

Cosa serve: una spazzola con setole in acciaio inossidabile e un raschietto in plastica rigido.

A) Raschiare e spazzolare la griglia di cottura con il raschietto e la spazzola. Togliere la griglia di cottura e riparla.

⚠ ATTENZIONE: le spazzole usate per il barbecue devono essere periodicamente ispezionate per verificare l'eventuale presenza di setole mancanti e l'usura eccessiva. Sostituire la spazzola se sulla griglia si trovano setole staccate. Weber consiglia di acquistare una nuova spazzola per barbecue in acciaio inossidabile a ogni primavera.

⚠ ATTENZIONE: non pulire la griglia di cottura in un forno autopulente.

B) Spazzolare eventuali residui dal tubo del bruciatore. Non allargare i fori del bruciatore (aperture) posti lungo il tubo del bruciatore (1).

C) Al termine della pulizia, rimettere in posizione la griglia di cottura.

Braciere

Lavare l'interno del braciere utilizzando acqua calda e sapone, poi risciacquare con acqua.

FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA DI ACCENSIONE

L'accenditore genera una scintilla nel gruppo elettrodi per accendere. Se si sta effettuando la manutenzione ordinaria o se si sta controllando il sistema di accensione per localizzare un guasto, leggere i seguenti paragrafi per assicurarsi di mantenere il sistema di accensione perfettamente funzionante.

⚠ AVVERTENZA: tutti i comandi e le valvole di alimentazione del gas devono essere in posizione OFF.

Se l'accenditore non riesce ad accendere il barbecue a gas Weber® sarà necessario individuare il problema utilizzando il flusso del gas o il sistema di accensione. Provare prima ad accendere il bruciatore con un fiammifero. Consultare il capitolo "ACCENSIONE DEL BRUCIATORE, Accensione con un fiammifero". Se i bruciatori si accendono col fiammifero, si tratta di un problema al sistema di accensione.

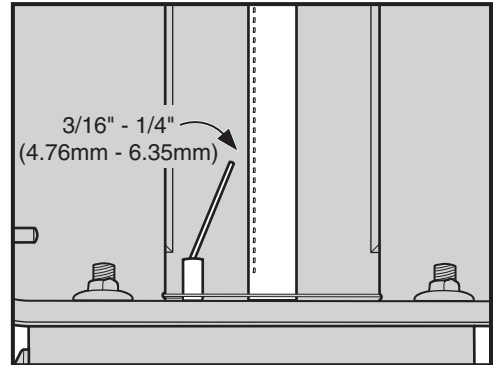
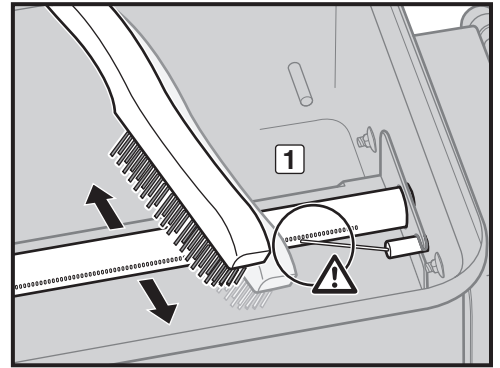
MANUTENZIONE DEL SISTEMA DI ACCENSIONE A PULSANTE

- Verificare che il pulsante dell'accenditore rientri una volta premuto, emetta un clic e fuoriesca nuovamente.
- Verificare che la punta dell'elettrodo accenditore si trovi alla giusta distanza dai fori sul tubo del bruciatore.

⚠ PERICOLO

Assicurarsi che la punta dell'elettrodo accenditore si trovi alla giusta distanza dai fori sul tubo del bruciatore. Se la distanza non è corretta, durante l'accensione, il gas può accumularsi nel barbecue. Può verificarsi l'accensione ritardata del gas accumulato. Ciò potrebbe causare incendi o esplosioni con conseguenti lesioni personali gravi o mortali e danni alle cose.

Se il sistema di accensione elettronico non funziona ancora, contattare il Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito Web. Visitare il sito www.barbecueweber.it.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com

BARBECUE À GAZ



GO-ANYWHERE®

GUIDE D'UTILISATION DU BARBECUE À GAZ PROPANE

Merci d'avoir acheté ce barbecue Weber®.
À présent, prenez quelques minutes et protégez-le en enregistrant votre produit en ligne à www.weber.com.

⚠ DANGER

En cas d'odeur de gaz :

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

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

⚠ DANGER

- 1) Ne faites jamais fonctionner cet appareil sans surveillance.
- 2) N'utilisez pas le barbecue à moins de ,61 m (2 pd) de tout matériel combustible. Les matériaux combustibles comprennent, de manière non exhaustive, le bois (traité ou non) des terrasses, patios ou porches.
- 3) Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 7,5 m (25 pd) d'un liquide inflammable.
- 4) En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. N'essayez pas d'éteindre un feu de friture ou d'huile avec de l'eau.

Le non-respect de ces instructions risque de provoquer un incendie, une explosion ou des brûlures avec des dommages matériels et/ou des blessures, voire la mort.

CE :845CO-0007
ID: 0845

⚠ **AVERTISSEMENT:** avant d'utiliser le barbecue, respectez soigneusement toutes les procédures de vérification d'étanchéité contenues dans le présent guide de l'utilisateur. Faites-le même si votre barbecue a été monté par le revendeur.

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

CET APPAREIL À GAZ EST DESTINÉ UNIQUEMENT POUR UN USAGE EXTÉRIEUR.

Ce guide de l'utilisateur contient des informations importantes nécessaires pour l'assemblage correct et l'utilisation en toute sécurité de l'appareil.

Lisez et respectez l'intégralité des avertissements et des instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.

AVERTISSEMENTS

⚠ DANGER

Le non-respect des instructions relatives aux DANGERS, aux AVERTISSEMENTS et aux précautions (ATTENTION) contenus dans ce guide d'utilisation peut être à l'origine de blessures graves, voire mortelles, et/ou d'un incendie ou d'une explosion susceptible de provoquer des dommages matériels.

AVERTISSEMENTS:

- ⚠ N'essayez pas de débrancher le détendeur du réservoir ou tout autre raccord au gaz pendant que vous utilisez le barbecue.
- ⚠ Ne portez pas de vêtements à manches amples lorsque vous allumez ou utilisez le barbecue.
- ⚠ Portez toujours des gants pour barbecue pour cuisiner et manipuler le couvercle.
- ⚠ Débarrassez-vous des bouteilles de gaz vides ou usagées dans un lieu sécurisé.
- ⚠ Ne percez ou ne brûlez pas les bouteilles de gaz vides.
- ⚠ Conservez ce guide de l'utilisateur pour toute référence ultérieure.
- ⚠ Respectez l'intégralité des avertissements et des instructions lors de l'utilisation de l'appareil.
- ⚠ Le montage incorrect du barbecue peut être dangereux. Suivez à la lettre les instructions de montage.
- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue si toutes les pièces ne sont pas en place. Le barbecue doit être correctement monté, conformément aux instructions de montage.
- ⚠ ne laissez pas d'enfants utiliser votre barbecue à gaz Weber®. Les composants accessibles du barbecue peuvent devenir brûlants. Maintenez les enfants en bas âge, les personnes âgées et les animaux domestiques à l'écart du barbecue pendant son utilisation.
- ⚠ Ce barbecue à gaz Weber® n'est pas destiné à une utilisation commerciale.
- ⚠ Ce barbecue Weber® n'est pas conçu pour être utilisé comme radiateur et ne doit jamais être utilisé comme tel.
- ⚠ Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez votre barbecue à gaz Weber®. Il est peut être chaud pendant la cuisson et le nettoyage, et ne doit pas être laissé sans surveillance ni déplacé en cours d'utilisation.
- ⚠ N'utilisez ni charbon de bois, ni briquettes, ni pierres de lave dans votre barbecue à gaz Weber®.
- ⚠ Ne vous penchez jamais au-dessus du barbecue pendant l'allumage ou la cuisson.
- ⚠ Ne placez jamais les mains ni les doigts sur le bord frontal de la cuve de cuisson lorsque le barbecue est chaud ou que le couvercle est soulevé.
- ⚠ Ne tentez jamais de débrancher le détendeur, ni un raccord de gaz quelconque pendant l'utilisation du barbecue.
- ⚠ Portez des gants résistant à la chaleur lorsque vous utilisez le barbecue.
- ⚠ En cas d'extinction du brûleur pendant le fonctionnement du barbecue, fermez tous les robinets de gaz. Soulevez le couvercle et attendez cinq minutes avant de tenter à nouveau d'allumer le barbecue conformément aux instructions d'allumage.
- ⚠ Ne montez pas ce type de barbecue dans une structure intégrée ou à emboîtement. Le non-respect de cet avertissement risque de provoquer un incendie ou une explosion causant des dommages matériels et des blessures corporelles graves, voire mortelles.
- ⚠ Ne stockez jamais de bouteille ou de cartouche de gaz supplémentaire (de rechange) ou débranchée sous ou à proximité du barbecue.
- ⚠ Avant d'utiliser votre barbecue à gaz Weber® après une période de stockage et/ou non-utilisation, vérifiez-le soigneusement afin de détecter toute fuite de gaz et/ou colmatage des brûleurs. Pour connaître les procédures de vérification adéquates, reportez-vous aux instructions contenues dans le présent guide d'utilisation.
- ⚠ En cas de fuite de gaz, ne faites pas fonctionner le barbecue à gaz Weber®.
- ⚠ Ne recherchez pas les fuites de gaz à l'aide d'une flamme.
- ⚠ Ne placez pas de housse pour barbecue ni aucun autre objet inflammable sur le barbecue si ce dernier est en cours d'utilisation ou chaud.
- ⚠ Le butane et le propane ne sont pas des gaz naturels. Toute tentative de conversion/d'utilisation de gaz naturel avec un appareil fonctionnant au butane ou au propane est une opération dangereuse entraînant l'annulation de la garantie.
- ⚠ N'agrandissez pas les orifices des robinets ou des ports du brûleur pendant leur nettoyage.
- ⚠ Il faut nettoyer régulièrement et soigneusement le barbecue à gaz Weber®.
- ⚠ L'utilisation d'une cartouche de gaz endommagée ou rouillée peut s'avérer dangereuse. En cas d'endommagement ou de rouille au niveau de cette dernière, faites-la vérifier par votre fournisseur de gaz.
- ⚠ Même si votre cartouche de gaz peut sembler vide, elle contient toujours du gaz et doit être transportée et stockée de manière adéquate.
- ⚠ Veillez à vous trouver à l'extérieur et à l'écart de toute source d'allumage lors du remplacement ou du raccordement de la cartouche de gaz.
- ⚠ En cas de feu de friture, coupez l'alimentation du brûleur et laissez le couvercle abaissé jusqu'à l'extinction des flammes.
- ⚠ En cas d'embrasement brusque, éloignez les aliments des flammes jusqu'à ce qu'elles aient perdu de leur intensité.
- ⚠ La consommation d'alcool, de médicaments, de médicaments non prescrits et/ou de drogues risque de limiter la capacité de l'utilisateur à monter, utiliser, déplacer, stocker et opérer l'appareil correctement et en toute sécurité.
- ⚠ Utilisez des cartouches de gaz butane/propane jetables à capacité maximum de 550 g. La cartouche doit être pourvue d'une valve EN417 comme l'indique l'illustration du guide de l'utilisateur. Les types de bouteilles de gaz pouvant être utilisés incluent notamment la cartouche de gaz Baby Q®/Performer® de Weber®.
- ⚠ Maintenez en permanence le barbecue sur une surface stable et de niveau.

GARANTIE

Par les présentes Weber-Stephen Products LLC (Weber) garantit à l'ACHETEUR D'ORIGINE de ce barbecue à gaz Weber® un produit exempt de défauts matériels et de fabrication pendant la période spécifiée ci-après, à compter de la date d'achat :

Cuve et couvercle (rouille / perforation) : 10 ans
Poignée nylon : 10 ans
Toutes les autres pièces : 2 ans

dans la mesure où son montage et son utilisation sont conformes aux instructions imprimées qui l'accompagnent. Weber peut demander des preuves raisonnables de votre date d'achat. VOUS DEVEZ DONC CONSERVER VOTRE TICKET DE CAISSE OU FACTURE.

La présente garantie est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces défectueuses sous conditions normales d'utilisation et d'entretien, après confirmation par Weber de leur caractère défectueux. Avant de nous retourner une pièce quelle qu'elle soit, contactez votre revendeur. (Pour connaître les coordonnées du revendeur le plus proche, consultez notre site Web). Si Weber confirme le défaut de la pièce et accepte la réclamation, la pièce sera remplacée gratuitement. Si Weber vous demande de renvoyer les pièces défectueuses, les frais de transport doivent être prépayés. Weber expédiera les pièces à l'acheteur en port prépayé.

La présente garantie limitée ne couvre pas les défauts ou dysfonctionnements provoqués par un accident, une utilisation abusive ou incorrecte, une modification, une application incorrecte, un acte de vandalisme, une installation incorrecte, une maintenance/un entretien incorrect(e), un non-respect des instructions d'entretien normal, y compris, mais sans s'y limiter, les dommages provoqués par la présence d'insectes au niveau du brûleur, comme indiqué dans le présent guide de l'utilisateur.

La présente garantie limitée ne couvre pas les détériorations ou dommages provoqués par des conditions climatiques extrêmes, telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, ni les décolorations résultant d'une exposition directe ou indirecte (présence dans l'atmosphère) à des produits chimiques.

Il n'existe aucune autre garantie expresse, exceptée celle-ci, et toute garantie implicite applicable de commercialisation et d'adaptation se limite à la période couverte par cette garantie limitée écrite expresse. Certains pays n'autorisant pas les limitations de durée de garantie implicite, il est possible que la présente limitation ne s'applique pas à votre cas.

Weber décline toute responsabilité relative à des dommages particuliers, immatériels ou indirects. Certains pays n'acceptant pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, il est possible que cette limitation ou exclusion de garantie ne s'applique pas à votre cas.

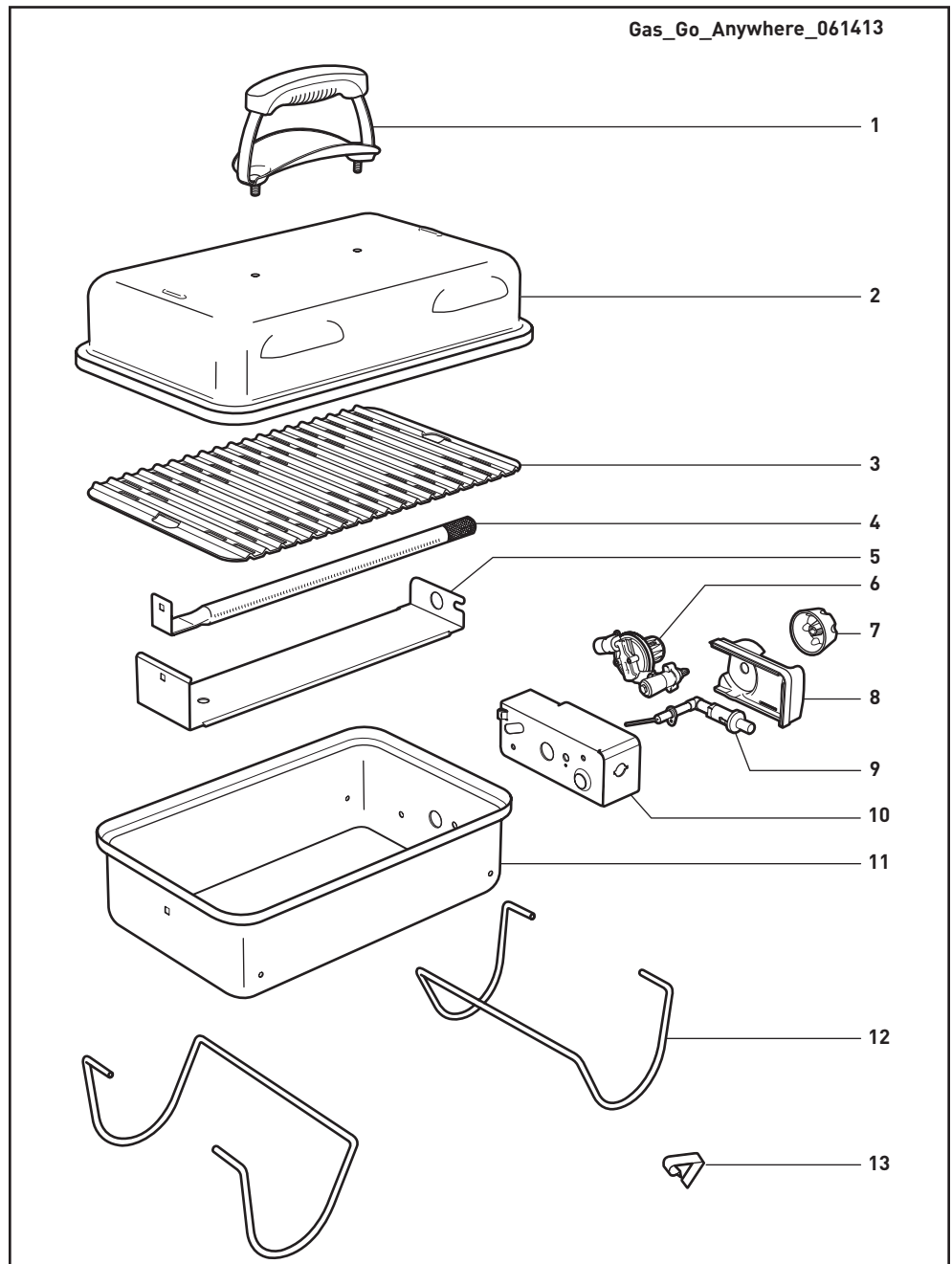
Weber n'autorise aucune personne ni entreprise à assumer en son nom toute autre obligation ou responsabilité, en relation avec la vente, l'installation, l'utilisation, la dépose, le retour ou le remplacement de ses équipements, et de telles déclarations ne constituent en aucun cas une obligation contractuelle pour Weber.

La présente garantie s'applique uniquement aux produits vendus au détail.

Visitez le site www.weber.com®, sélectionnez votre pays d'origine et enregistrez dès maintenant votre barbecue.

VUE EXPLOSÉE

Gas_Go_Anywhere_061413



- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1. Poignée | 8. Kit électrode d'allumage |
| 2. Couvercle | 9. Protection du bouton de réglage gaz |
| 3. Grille de cuisson | 10. Compartiment de la vanne de réglage |
| 4. Brûleur | 11. Cuve |
| 5. Protection thermique | 12. Pied |
| 6. Kit collecteur de gaz et détendeur | 13. Clip de retenue gauche |
| 7. Bouton de réglage gaz du brûleur | |

QU'EST-CE QUE LE GAZ LIQUIDE ?

Le gaz de pétrole liquéfié, aussi appelé GPL, gaz liquide, propane liquide ou simplement propane ou butane, est un produit à base de pétrole inflammable utilisé pour alimenter votre barbecue. Il est à l'état gazeux dans des conditions normales de température et de pression lorsqu'il n'est pas dans un récipient. Mais à pression modérée dans un récipient, tel qu'une cartouche de gaz, le propane passe à l'état liquide. Lorsque la pression diminue, le liquide se vaporise instantanément et se transforme en gaz.

- Le gaz liquide a une odeur similaire au gaz naturel. Soyez attentifs à cette odeur.
- Le gaz liquide est plus dense que l'air. Une fuite de gaz propane risque de s'accumuler dans les zones basses et de ne pas être facile à disperser.

⚠ DANGER

Ne stockez jamais de bouteille de gaz supplémentaire (de rechange) ou débranchée sous ou à proximité du barbecue.

CONSEILS DE MANIPULATION EN TOUTE SÉCURITÉ DES CARTOUCHES DE GAZ LIQUIDE

Il convient de garder à l'esprit un certain nombre de facteurs et de consignes de sécurité lorsque vous utilisez du gaz de pétrole liquéfié (GPL). Suivez avec précaution ces instructions avant d'utiliser votre barbecue à gaz Weber®.

Conseils pour les cartouches de gaz

- N'utilisez pas de cartouche de gaz endommagée. Une cartouche de gaz dentelée ou rouillée peut être dangereuse et doit être remplacée immédiatement par une nouvelle cartouche de gaz.
- Manipulez les cartouches de gaz « vides » aussi délicatement que les cartouches pleines. Même lorsqu'il ne reste plus de gaz liquide dans une cartouche de gaz, il peut subsister du gaz sous pression à l'intérieur.
- Veillez à ne pas faire tomber les cartouches de gaz ; manipulez-les avec soin.
- Ne transportez et ne stockez jamais une cartouche de gaz dans des lieux où la température peut être supérieure à 51 °C (trop chaud pour être tenue dans la main). Par exemple : ne laissez pas la cartouche de gaz dans votre voiture par temps chaud.
- Vérifiez l'étanchéité du joint entre le détendeur et la cartouche de gaz à chaque branchement de la cartouche de gaz. Par exemple : vérifiez l'étanchéité à chaque remplissage de la cartouche de gaz.
- Les cartouches de gaz doivent être conservées hors de la portée des enfants.
- Ne connectez pas cet appareil au robinet de gaz naturel (gaz de ville). Les robinets et les sorties sont conçus uniquement pour fonctionner au gaz de pétrole liquéfié.
- Les alentours de la cartouche de gaz doivent être propres et exempts de débris.
- La cartouche de gaz ne doit pas être changée à proximité d'une source d'ignition.

CONSEILS DE STOCKAGE ET DE NON-UTILISATION

Pour les barbecues ayant été stockés pendant une période prolongée, suivez les instructions ci-après :

- Ne stockez pas une bouteille ou cartouche de gaz déconnectée dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.
- Dans les zones situées sous la cuve de cuisson, vérifiez l'absence de débris pouvant obstruer le flux de combustion ou la ventilation.
- Avant d'utiliser le barbecue à gaz Weber®, vérifiez-le afin de détecter toute fuite de gaz et obstruction au niveau des brûleurs. (Reportez-vous à la section « PRÉPARATION DU BARBECUE EN VUE DE SON UTILISATION »).
- Vérifiez également les filtres de protection contre les insectes/araignées afin de détecter toute obstruction éventuelle. (Reportez-vous à la section « ENTRETIEN ANNUEL »).
- Débranchez la cartouche si : 1) elle est vide ; 2) le barbecue est stocké dans un garage ou tout autre espace clos ; 3) le barbecue est transporté.

EXIGENCES ET RACCORDS DU DÉTENDEUR

Exigences pour les cartouches

- Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être altérées par l'utilisateur.
- Toute modification de l'appareil peut être dangereuse.

RACCORDEMENT DE LA CARTOUCHE DE GAZ LIQUIDE AU DÉTENDEUR

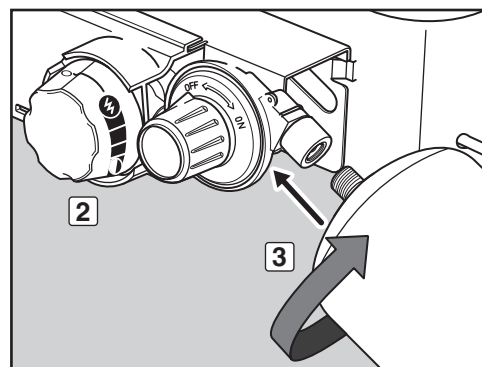
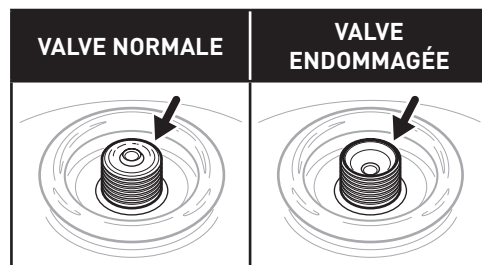
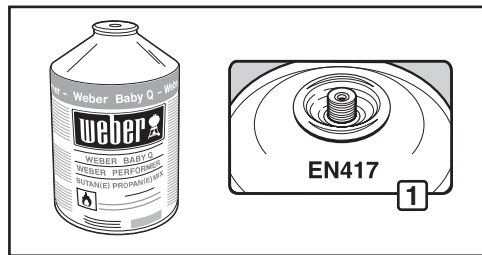
La plupart des barbecues à gaz Weber® sont équipés d'un détendeur, qui est un dispositif permettant de contrôler et de préserver l'uniformité de la pression de gaz à sa sortie de la cartouche de gaz liquide.

Utilisez des cartouches de gaz butane/propane jetables à capacité maximum de 550 g. La cartouche doit être dotée d'une valve EN417 comme l'indique l'illustration (1). Les types de bouteilles de gaz pouvant être utilisés incluent notamment la cartouche de gaz Baby Q®/Performer® de Weber®.

⚠ PRÉCAUTION : n'utilisez que des cartouches marquées « PROPANE » ou « MÉLANGE BUTANE-PROPANE ».

- Assurez-vous que le bouton de réglage gaz du brûleur est fermé en appuyant dessus et en le faisant tourner vers la droite jusqu'en position d'arrêt (○) (2).
- Vissez la cartouche jetable sur le détendeur et tournez à fond vers la droite (3).

⚠ AVERTISSEMENT : serrez manuellement. Un serrage excessif peut endommager le raccord du détendeur à la valve de la cartouche. Ceci peut provoquer une fuite de gaz ou empêcher le débit de gaz.



INFORMATIONS RELATIVES À LA CONSOMMATION DE LA CARTOUCHE DE GAZ



	kW	g/h
TAILLE MAXIMUM DE LA CARTOUCHE DE GAZ DU PREMIER BRÛLEUR	2,8	202

QU'EST-CE QUE LA VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ ?

Le système combustible de votre barbecue possède des raccords et des connexions. La vérification de l'étanchéité est un moyen fiable de s'assurer qu'aucune particule de gaz ne s'échappe d'un raccord ou d'une connexion.

Même si tous les raccordements réalisés en usine ont été soigneusement vérifiés, il est important de vérifier l'étanchéité avant d'utiliser votre barbecue pour la première fois, ainsi que chaque fois que vous déconnectez et reconnectez un raccord et chaque fois que vous procédez à un entretien régulier.

⚠ DANGER

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

⚠ **AVERTISSEMENT** : les raccordements de gaz du barbecue à gaz ont été testés en usine. Nous vous recommandons cependant de faire un test d'étanchéité de tous les raccordements de gaz avant d'utiliser le barbecue à gaz.

⚠ **AVERTISSEMENT** : effectuez ces tests d'étanchéité même si votre barbecue a été monté par le revendeur ou en magasin.

⚠ **AVERTISSEMENT** : il est recommandé de vérifier l'étanchéité à chaque déconnexion et reconnexion de raccord de gaz.

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

DÉMONTAGE PARTIEL DE VOTRE BARBECUE POUR VÉRIFIER L'ÉTANCHÉITÉ

Pour effectuer la vérification de l'étanchéité, vous devez pouvoir accéder au robinet de gaz, ce qui nécessite de faire un peu de démontage simple de votre barbecue.

S'assurer que le barbecue est éteint

- Vérifiez que le bouton de réglage du détendeur est fermé en appuyant dessus et en le tournant à fond vers la gauche jusqu'à la position d'arrêt.
- Vérifiez que le bouton de réglage gaz du brûleur est fermé en appuyant dessus et en le tournant à fond vers la gauche jusqu'à la position d'arrêt (○).

Dépose du cache du bouton de réglage gaz du brûleur

Outils nécessaires : une clé de 11/16".

- Retirez le bouton de réglage du brûleur (1). Vérifiez que le robinet de gaz est bien fermé.
- À l'aide d'une clé de 11/16" ou d'une paire de pinces, retirez l'écrou hexagonal en laiton du robinet (2).
- Tirez le cache du bouton de réglage gaz du brûleur du barbecue (3).

Votre barbecue est prêt pour sa vérification d'étanchéité.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ AU GAZ

Outils nécessaires : un vaporisateur ou une brosse ou un chiffon et une solution d'eau savonneuse. (vous pouvez préparer votre propre solution d'eau savonneuse en mélangeant 20 % de savon liquide et 80 % d'eau, ou vous pouvez acheter une solution prête à l'emploi dans la section plomberie d'un magasin de bricolage).

- Vérifiez que le bouton de réglage du brûleur est sur la position d'arrêt (○).
- Ouvrez l'alimentation en gaz en tournant le bouton de réglage gaz du détendeur vers la droite (4).

⚠ **AVERTISSEMENT** : n'allumez pas le brûleur pendant la vérification de l'étanchéité.

- Pour vérifier l'étanchéité, mouillez les raccords avec la solution d'eau savonneuse à l'aide d'un vaporisateur, d'une brosse ou d'un chiffon. La présence de bulles indique une fuite de gaz. Appliquez la solution d'eau savonneuse sur les raccords suivants :
 - Raccord détendeur-cartouche de gaz (5).

⚠ **AVERTISSEMENT** : en cas de fuite au niveau du raccord (5), retirez la cartouche de gaz. N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE. Montez une autre cartouche de gaz et vérifiez à nouveau l'étanchéité à l'aide de la solution savonneuse. Si la fuite persiste après avoir monté une cartouche différente, coupez l'alimentation en gaz. N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE. Contactez le service client du représentant Weber de votre zone. Pour obtenir les coordonnées de notre revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse suivante : www.weber.com®.

- Raccord entre robinet et détendeur (6).

⚠ **AVERTISSEMENT** : en cas de fuite au niveau du raccord (6), fermez le robinet de gaz. N'UTILISEZ PAS LE BARBECUE. Contactez le service client du représentant Weber de votre zone. Pour obtenir les coordonnées de notre revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse suivante : www.weber.com®.

- d'après avoir vérifié l'absence de fuite, fermez le robinet de gaz à la source et rincez les raccords à l'eau claire.

REMARQUE : certaines solutions pour test d'étanchéité, y compris l'eau savonneuse, peuvent s'avérer légèrement corrosives ; rincez bien tous les raccords à l'eau claire au terme de la vérification.

Remontage du cache du bouton de réglage gaz du brûleur

Outils nécessaires : une clé de 11/16".

- Mettez le cache du bouton de réglage gaz du brûleur sur le barbecue.
- À l'aide d'une clé de 11/16" ou d'une paire de pinces, remontez l'écrou hexagonal en laiton du robinet.
- Remontez le bouton de réglage du brûleur. Vérifiez que le robinet de gaz est bien fermé.

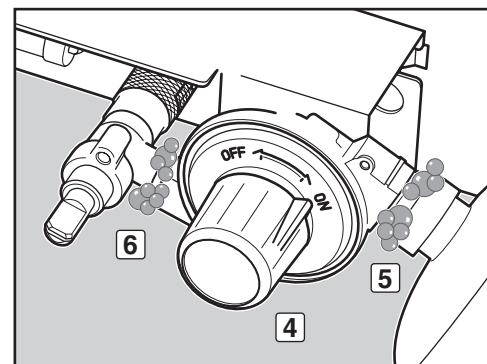
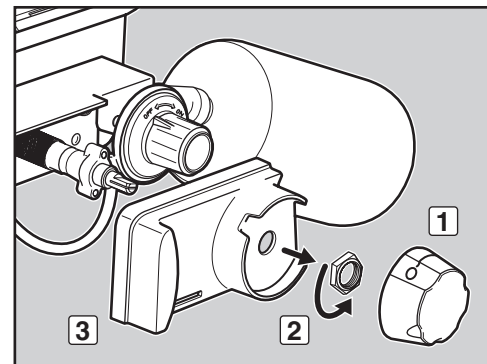
⚠ **AVERTISSEMENT** : avant d'utiliser le barbecue, veillez à ce que toutes les pièces soient en place et à ce que la visserie soit bien serrée. Le non-respect du présent avertissement peut être à l'origine d'un incendie, d'une explosion ou d'une défaillance structurelle susceptibles de provoquer des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

À présent, vous êtes prêt à utiliser votre barbecue.

RETRAIT DE LA CARTOUCHE DE GAZ LIQUIDE

Lorsque vous devez remplacer la cartouche de gaz liquide, respectez les instructions suivantes pour la déposer.

- Assurez-vous que le bouton de réglage gaz du brûleur est fermé en appuyant dessus et en le faisant tourner vers la droite jusqu'en position d'arrêt (○).
- Vérifiez que le bouton de réglage gaz du détendeur est en position d'arrêt en le tournant vers la gauche.
- Dévissez la cartouche de gaz jetable du détendeur en tournant la cartouche vers la gauche.



CONTRÔLES DE SÉCURITÉ AVANT L'UTILISATION DU BARBECUE

PRIORITÉ À LA SÉCURITÉ

Il est toujours sain de prendre l'habitude d'effectuer des contrôles de sécurité avant toute cuisson.

La sécurité doit être prise en compte lors de la détermination du lieu d'installation et d'utilisation du barbecue. Assurez-vous de lire les avertissements suivants avant d'installer ou d'utiliser votre barbecue.

AVERTISSEMENTS:

- ⚠ Utilisez ce barbecue à l'extérieur uniquement, dans une zone bien aérée. Ne l'utilisez pas dans un garage, un bâtiment, un passage couvert, une cabane, une tonnelle ou toute autre zone fermée.
- ⚠ Votre barbecue à gaz Weber® ne doit jamais être utilisé sous un toit ou un auvent combustibles non protégés.
- ⚠ Votre barbecue à gaz Weber® n'est pas conçu pour être installé dans une caravane et/ou sur un bateau.
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue à gaz Weber® dans le coffre d'un véhicule, ni à l'intérieur d'un break, d'un bus, d'une fourgonnette, d'une caravane, etc.
- ⚠ Éloignez de la zone de cuisson les liquides et les vapeurs inflammables (essence, alcool, etc.) ainsi que tout matériau combustible.
- ⚠ L'intégralité de la cuve de cuisson devient chaude pendant l'utilisation du barbecue. Évitez tout contact.
- ⚠ Ne déplacez pas votre barbecue à gaz Weber® en cours d'utilisation ou quand il est allumé.
- ⚠ pendant la cuisson, l'appareil doit se trouver sur une surface plane et stable, dans une zone exempte de matériaux combustibles.

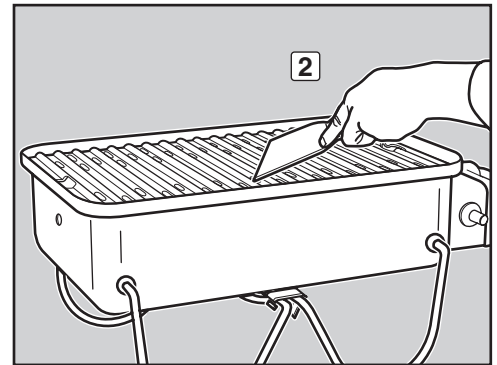
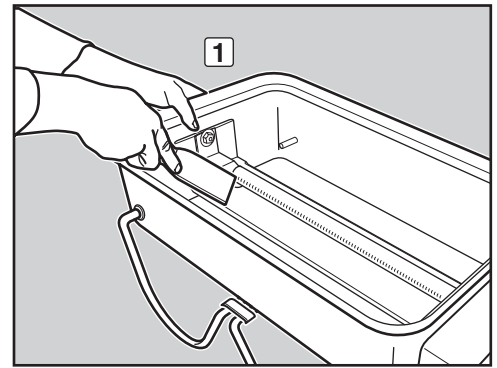
MAINTENEZ LA CUVE DE CUISSON PROPRE

Il est important de nettoyer le fond de la cuve de cuisson avant d'allumer votre barbecue. Retirez l'excès de graisse à l'aide d'une spatule en plastique (1). Essuyez la graisse restante avec du papier absorbant. Vous pouvez aussi laver la cuve de cuisson à l'aide d'un chiffon et de l'eau savonneuse tiède puis rincez-la à l'eau claire.

PRÉSERVEZ LA PROPRETÉ DE LA GRILLE DE CUISSON

Il est important de nettoyer la grille de cuisson avant d'allumer votre barbecue. Retirez l'excès de graisse à l'aide d'une spatule en plastique (2). Essuyez la graisse restante avec du papier absorbant. Vous pouvez aussi nettoyer la grille de cuisson à l'aide d'un chiffon et d'eau savonneuse tiède puis rincez-la à l'eau claire.

- ⚠ **AVERTISSEMENT** : avant chaque utilisation du barbecue, vérifiez l'absence d'accumulation de graisse dans la cuve de cuisson. Éliminez l'excès de graisse afin d'éviter qu'elle ne prenne feu. Un feu de friture peut entraîner des blessures graves ou provoquer des dommages matériels.
- ⚠ **PRÉCAUTION** : ne recouvrez pas la cuve de papier aluminium.



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

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

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



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

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

ALLUMAGE ET UTILISATION DU BRÛLEUR

MÉTHODES D'ALLUMAGE DU BRÛLEUR

Vous pouvez allumer le brûleur de deux manières : soit en utilisant le système d'allumage intégré dans votre barbecue, soit en utilisant une allumette.

Les étapes suivantes décrivent comment utiliser le système d'allumage de votre barbecue. La page suivante fournit les étapes d'allumage de votre barbecue avec une allumette.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR

A) Soulevez le couvercle du barbecue (1).

⚠ DANGER

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

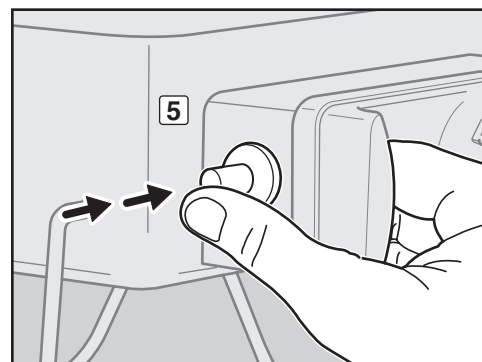
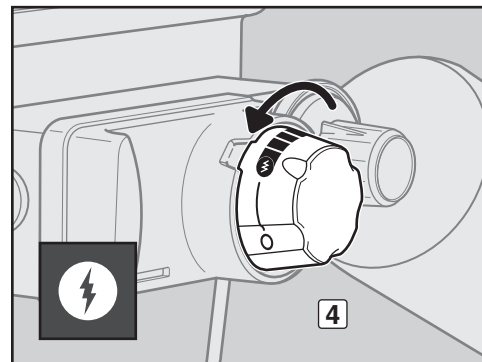
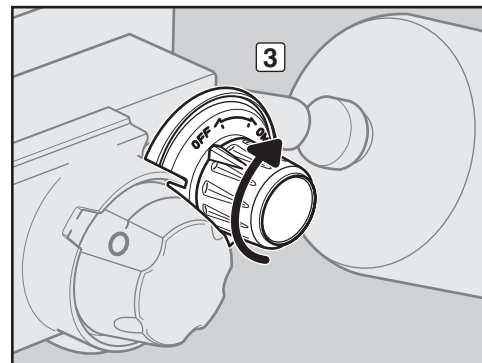
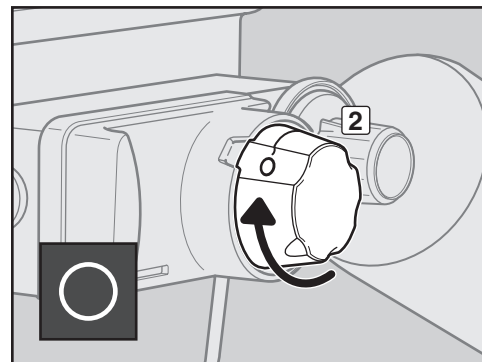
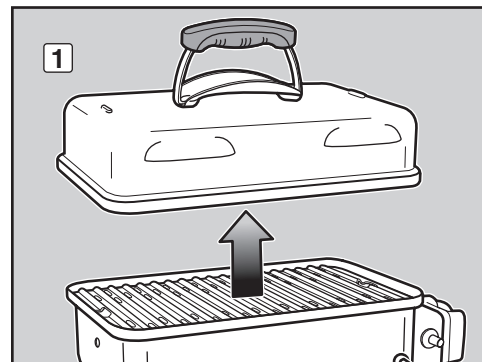
- B) Assurez-vous que le bouton de réglage du brûleur est en position d'arrêt (O) (2). Vérifiez en appuyant sur le bouton de réglage gaz du brûleur et en le tournant à fond vers la gauche.
- C) Vérifiez que la cartouche de gaz liquide est correctement montée.
- D) Ouvrez le bouton de réglage du détendeur en appuyant dessus et en le tournant vers la droite jusqu'à la position marche (3).
- E) Appuyez sur le bouton de réglage gaz du brûleur et tournez-le vers la gauche jusqu'à la position marche/max (4).
- F) Appuyez plusieurs fois sur le bouton rouge d'allumage qui doit émettre un clic à chaque fois (5).
- G) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers la grille de cuisson. Une flamme doit être visible.

⚠ **AVERTISSEMENT : ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert pendant l'allumage.**

⚠ **AVERTISSEMENT : si le brûleur ne s'allume pas dans un délai de cinq secondes, arrêtez la procédure d'allumage, placez le bouton de réglage gaz du brûleur sur la position de fermeture et attendez cinq minutes afin de permettre la dissipation du gaz avant de réessayer ou de l'allumer à l'aide d'une allumette.**

POUR ÉTEINDRE LE BRÛLEUR

Appuyez sur le bouton de réglage gaz du brûleur et tournez-le vers la droite jusqu'à la position d'arrêt (O). Fermez le bouton de réglage du détendeur en appuyant dessus et en le tournant vers la gauche jusqu'à la position d'arrêt.



PAYS	TYPE ET PRESSION DE GAZ	TAILLE DES ORIFICES DES ROBINETS
Bulgarie, Chypre, République tchèque, Danemark, Estonie, Finlande, Hongrie, Islande, Lettonie, Lituanie, Malte, Pays-Bas, Norvège, Roumanie, République slovaque, Slovénie, Suède, Turquie	I ₃ B/P - 30 mbar	0,72 mm
Belgique, France, Grèce, Irlande, Italie, Luxembourg, Portugal, Espagne, Suisse, Royaume-Uni	I ₃₊ - 28-30 / 37 mbar	0,66 mm
Pologne	I ₃ B/P - 37 mbar	0,66 mm
Autriche, Allemagne	I ₃ B/P - 50 mbar	0,61 mm

ALLUMAGE ET UTILISATION DU BRÛLEUR

ALLUMAGE DU BRÛLEUR

Allumage avec une allumette

A) Soulevez le couvercle du barbecue (1).

⚠ DANGER

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

REMARQUE : en faisant face au barbecue, le kit collecteur de gaz et détendeur doit se trouver sur la droite.

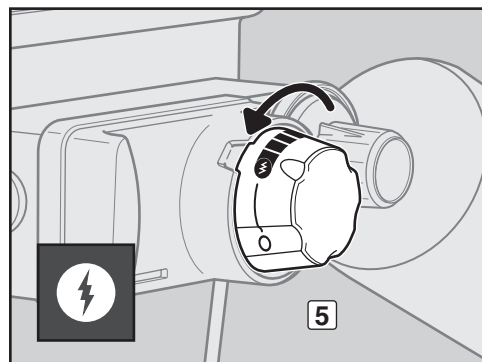
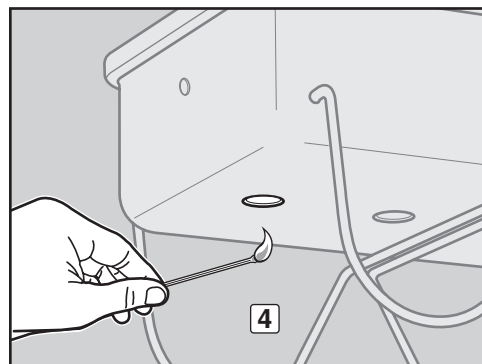
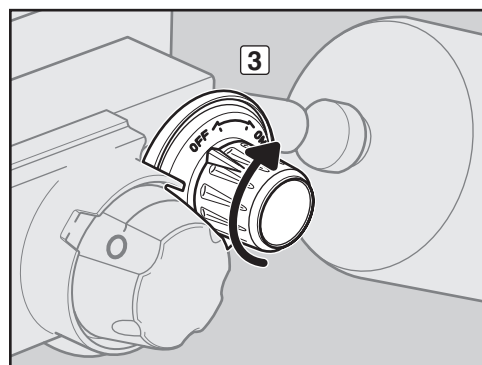
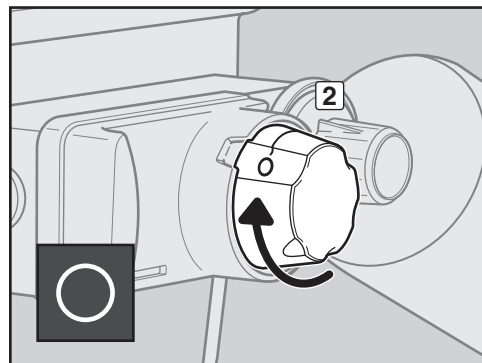
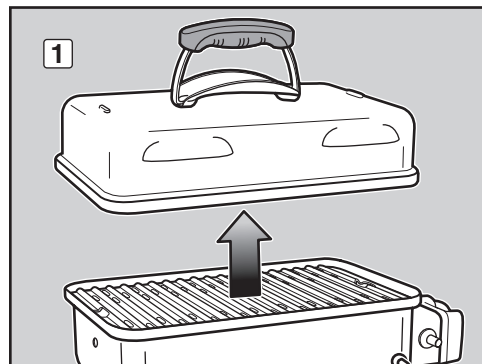
- B) Assurez-vous que le bouton de réglage du brûleur est en position d'arrêt (○) (2). Vérifiez en appuyant sur le bouton de réglage du brûleur et en le faisant tourner vers la droite jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- C) Vérifiez que la cartouche de gaz liquide est correctement montée.
- D) Ouvrez le bouton de réglage du détendeur en appuyant dessus et en le tournant vers la droite jusqu'à la position marche (3).
- E) Allumez une grande allumette et positionner la flamme dans la prise d'air en bas à gauche du barbecue (4). En tenant l'allumette allumée, enfoncez le bouton de réglage gaz et tournez-le vers la gauche jusqu'à la position marche/max (⚡) (5).
- F) Vérifiez que le brûleur est allumé en regardant à travers la grille de cuisson. Une flamme doit être visible.

⚠ AVERTISSEMENT : ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert pendant l'allumage. Maintenez votre visage et votre corps à une distance de 30 cm minimum de l'orifice pour allumette lors de l'allumage du barbecue.

⚠ AVERTISSEMENT : si le brûleur ne s'allume pas dans les cinq secondes, arrêtez la procédure d'allumage, placez le bouton de réglage gaz du brûleur sur la position d'arrêt et attendez cinq minutes afin de laisser le gaz se dissiper avant de réessayer.

POUR ÉTEINDRE LE BRÛLEUR

Appuyez sur le bouton de réglage gaz du brûleur et tournez-le vers la droite jusqu'à la position d'arrêt (○). Fermez le bouton de réglage du détendeur en appuyant dessus et en le tournant vers la gauche jusqu'à la position d'arrêt.



CONSEILS ET ASTUCES

- Préchauffez toujours le barbecue avant de cuire les aliments. Mettez le brûleur au maximum et fermez le couvercle. Préchauffez pendant 5 à 10 minutes.
- La température de votre barbecue à gaz risque d'être supérieure à la température normale lors des premières utilisations.
- Les temps de cuisson indiqués dans les recettes sont calculés pour une température extérieure de 21 °C (70 °F) avec un vent nul ou faible. Par temps froid ou venteux ainsi qu'à altitudes élevées, prolongez le temps de cuisson. Réduisez le temps de cuisson par temps extrêmement chaud.
- Il est possible que les conditions de cuisson nécessitent l'ajustement du bouton de réglage gaz du brûleur pour atteindre les températures de cuisson appropriées.
- En règle générale, les gros morceaux de viande nécessitent un temps de cuisson par kilo (livre) plus long que les petits morceaux de viande.

- Veillez toujours à ce que la cuve de cuisson soit propre et exempte de résidus.
- En cas d'apparition de flammèches imprévues, éteignez le brûleur et déplacez les aliments vers une autre partie de la grille de cuisson. Les flammèches s'éteignent alors rapidement. Une fois les flammèches éteintes, allumez à nouveau votre barbecue. **N'UTILISEZ JAMAIS D'EAU POUR ÉTEINDRE LES FLAMMES DANS UN BARBECUE À GAZ.**
- L'utilisation d'un minuteur vous permettra d'éviter une surcuisson des aliments.
- Une légère application d'huile vous permettra de faire dorer les aliments de façon régulière et d'éviter qu'ils ne collent à la grille de cuisson. Appliquez (à l'aide d'une brosse ou d'un vaporisateur) toujours l'huile sur les aliments, pas directement sur la grille de cuisson.

PRÉCHAUFFAGE

Il est important de préchauffer le barbecue avant de procéder à la cuisson. Pour préchauffer le barbecue : allumez votre barbecue à gaz conformément aux instructions figurant dans le présent guide de l'utilisateur ; puis mettez le brûleur en position marche/max (†), fermez le couvercle et préchauffez le barbecue avec le couvercle fermé. Préchauffez le barbecue pendant 5 à 10 minutes, en fonction des conditions ambiantes, telles que la température de l'air et le vent. Après le préchauffage, vous pouvez régler le brûleur comme vous le souhaitez.

⚠ AVERTISSEMENT : en cas d'extinction du brûleur pendant le fonctionnement du barbecue, fermez le bouton de réglage gaz. Tournez le bouton de réglage du détendeur en position d'arrêt pour le fermer. Soulevez le couvercle et attendez cinq minutes avant de réessayer d'allumer le barbecue conformément aux instructions d'allumage.

CUISSON COUVERCLE FERMÉ

Toutes les cuissons sont réalisées avec le couvercle fermé de façon à assurer une chaleur tournante uniforme. Avec le couvercle fermé, le barbecue à gaz cuit les aliments comme dans un four à convection. Les opérations de préchauffage et de cuisson sont réalisées avec le couvercle fermé. Et ne regardez pas ! Chaque fois que vous soulevez le couvercle, vous perdez de la chaleur.

Pour obtenir des astuces de cuisson supplémentaires ainsi que des recettes, rendez-vous sur le site www.weber.com.

DÉPANNAGE

PROBLÈMES	SOLUTIONS
Le brûleur ne s'allume pas lorsque le bouton d'allumage est enfoncé.	Vérifiez que le gaz arrive au brûleur en essayant de l'allumer avec une allumette. Reportez-vous à « ALLUMAGE DU BRÛLEUR - Allumage avec une allumette ». Si vous parvenez à l'allumer avec des allumettes, le problème se situe au niveau du système d'allumage. Reportez-vous à « ENTREtenir LE BOUTON POUSSOIR DU SYSTÈME D'ALLUMAGE ».
	Vérifiez que l'extrémité de l'électrode de l'allumeur est réglée à la bonne distance des orifices du brûleur. Reportez-vous à « ENTREtenir LE BOUTON POUSSOIR DU SYSTÈME D'ALLUMAGE ».
Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme est faible avec le bouton de réglage gaz sur la position maximum (†).	La bouteille de gaz peut être vide ou presque vide. Remplacez la cartouche de gaz liquide.
La flamme du brûleur est irrégulière.	Nettoyez les orifices de brûleur sur toute la longueur de ce dernier. Reportez-vous à la section « ENTRETIEN ANNUEL ».
La flamme est faible lorsque le bouton de réglage gaz est en position maximum (†).	
Les flammes ne sont pas présentes sur toute la longueur du brûleur.	
La flamme du brûleur est de couleur jaune ou orange et une odeur de gaz se dégage.	Vérifiez si les filtres de protection contre les insectes/araignées sont obstrués. (Obstruction des orifices). Nettoyez le filtre de protection contre les insectes/araignées. Reportez-vous à la section « ENTRETIEN ANNUEL ».
Des flambées soudaines se produisent :	Le barbecue doit être préchauffé pendant 5 à 10 minutes avec le brûleur sur le réglage maximum.
⚠ PRÉCAUTION : ne recouvrez pas la cuve de papier aluminium.	Nettoyez soigneusement la grille de cuisson pour éliminer la graisse. Reportez-vous à la section « NETTOYER L'INTÉRIEUR DU BARBECUE ».
	La cuve de cuisson est probablement sale. Nettoyez la cuve. Reportez-vous à la section « NETTOYER L'INTÉRIEUR DU BARBECUE ».
L'intérieur du couvercle semble se détériorer (la peinture apparaît comme écaillée).	L'intérieur du couvercle est en acier émaillé et n'est pas peint. Il ne peut donc pas s'écailler. Il s'agit en réalité d'une accumulation de graisse cuite carbonisée qui s'effrite. CECI N'EST PAS UN DÉFAUT. Nettoyez soigneusement. Reportez-vous à la section « NETTOYER L'INTÉRIEUR DU BARBECUE ».

Si les solutions proposées ne vous permettent pas de résoudre le problème, contactez le service client du représentant Weber de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site web à l'adresse suivante : www.weber.com.

MAINTIEN EN PARFAIT ÉTAT DE VOTRE BARBECUE À GAZ WEBER®

⚠ DANGER

Si les problèmes décrits dans cette page ne sont pas corrigés, un incendie risque de se produire et de provoquer des blessures physiques graves voire mortelles, ainsi que des dommages matériels.

Pour conserver la bonne performance et en toute sécurité de votre barbecue à gaz Weber® comme le jour où vous l'avez acheté, nous vous recommandons fortement de vérifier et de nettoyer le(s) filtre(s) de protection contre les araignées/insectes et le(s) brûleur(s) au moins une fois par an. Vous trouverez ci-dessous des informations importantes concernant ces deux parties du barbecue devant passer un entretien annuel.

Si vous remarquez une flamme irrégulière ou un orifice de brûleur bloqué, reportez-vous aux instructions de la section « NETTOYAGE ET REMPLACEMENT DU TUYAU DE RÉCHAUD » à la page suivante.

FLAMME DU BRÛLEUR

Le brûleur de votre barbecue à gaz Weber® a été réglé en usine afin d'obtenir un mélange air/gaz adéquat. L'illustration et la description ci-dessous indiquent la flamme correcte :

- Brûleur (1)
- Extrémité occasionnellement jaune (2)
- Extrémité occasionnellement jaune (3)
- Bleu foncé (4)

Vérifiez la flamme du brûleur. Si les flammes ne correspondent pas à la description ci-dessus, ceci peut indiquer que le filtre de protection contre les araignées/insectes est sale ou bloqué.

FILTRE DE PROTECTION CONTRE LES ARAIGNÉES/INSECTES WEBER®

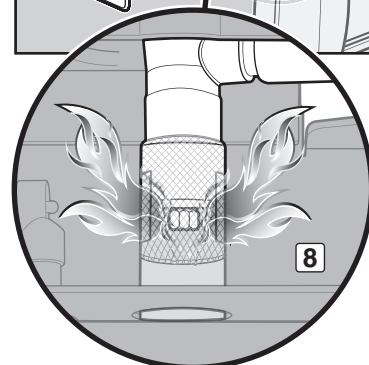
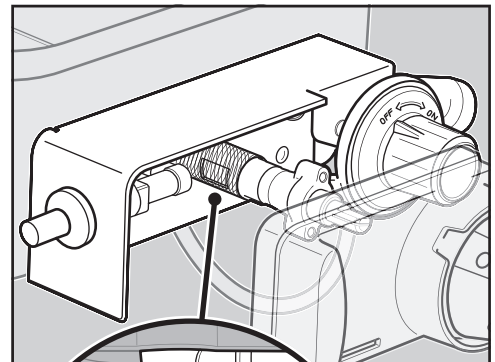
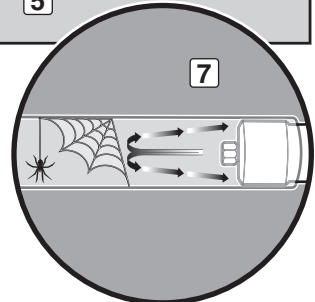
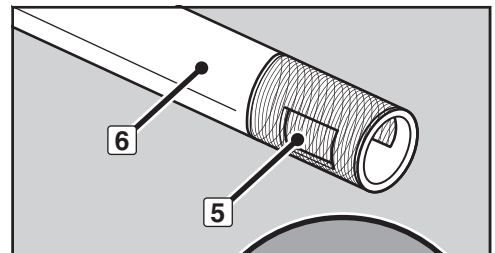
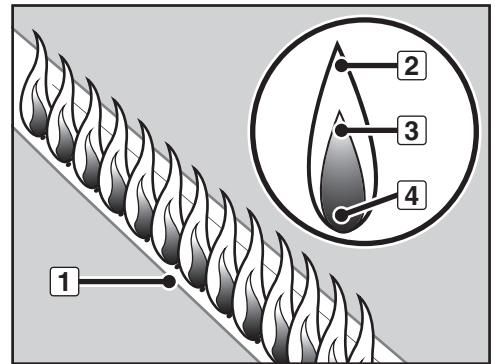
La prise d'air de combustion du brûleur (5) est pourvue d'un filtre de protection en acier inoxydable pour éviter que les araignées ou d'autres insectes tissent des toiles et établissent des nids à l'intérieur (6) du brûleur. Ces nids peuvent bloquer le débit de gaz normal, ce qui peut provoquer son reflux vers la prise d'air de combustion (7). Les symptômes de ce genre de blocage se traduisent par une odeur de gaz associée à une flamme jaune et faible. Cette obstruction peut provoquer un incendie dans et autour du robinet de gaz, provoquant de sérieux dégâts à votre barbecue (8).

REMARQUE : si un filtre de protection contre les araignées/insectes est endommagé ou ne peut pas être nettoyé, veuillez contacter le service client du représentant Weber de votre région. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site web à l'adresse suivante : www.weber.com.

ORIFICES DES BRÛLEURS

Au fil du temps, avec l'utilisation répétée du barbecue, les orifices des brûleurs se salissent. Des orifices sales ou bloqués peuvent limiter le débit de gaz. Vous trouverez ci-dessous comment déterminer si les orifices d'un brûleur sont sales ou bloqués.

- Le barbecue n'atteint pas la température voulue
- Le barbecue ne chauffe pas de manière uniforme
- Le brûleur ne s'allume pas



ENTRETIEN ANNUEL

NETTOYAGE ET REMPLACEMENT DES BRÛLEURS

S'assurer que le barbecue est éteint et froid

- A) Vérifiez que le bouton de réglage du détendeur est en position fermée en appuyant dessus et en le tournant à fond vers la gauche.
- B) Vérifiez que le bouton de réglage du brûleur est fermé en appuyant dessus et en le tournant à fond vers la droite jusqu'à la position d'arrêt (○).
- C) Déconnectez la cartouche de gaz liquide.
- D) Retirez le couvercle.
- E) Déposez la grille de cuisson.

Déposez le panneau de contrôle gaz / des robinets

Outils nécessaires : un tournevis à douille de 7/16".

- A) Retirez les écrous qui fixent le panneau de contrôle gaz / des robinets à la cuve de cuisson (1).
- B) Retirez délicatement le panneau de contrôle gaz / des robinets de la cuve de cuisson (2).

Déposez le brûleur

Outils nécessaires : un tournevis à douille de 7/16".

- A) Retirez l'écrou et la vis qui fixent le brûleur et la protection thermique à la cuve de cuisson. Sortez délicatement le brûleur et la protection thermique de la cuve de cuisson (3).

Nettoyer le brûleur

Outils nécessaires : une lampe torche, un fil de fer (un cintre redressé), une brosse en acier inoxydable appropriée et une brosse à poils doux (brosse à dents).

- A) Regardez à l'intérieur du brûleur à l'aide d'une lampe torche (4).
- B) Nettoyez tout débris ou obstruction à l'intérieur du brûleur à l'aide du fil de fer (5).
- C) Vérifiez le filtre de protection contre les araignées/insectes à l'extrémité du brûleur et nettoyez-le à l'aide d'une brosse à poils doux (6).

⚠ PRÉCAUTION : ne nettoyez pas le filtre de protection contre les araignées/insectes à l'aide d'outils durs ou acérés. Ne déplacez pas le filtre de protection contre les araignées/insectes, et n'agrandissez pas non plus ses orifices.

- D) Utilisez la brosse en acier inoxydable pour nettoyer l'extérieur du brûleur. Cette opération est destinée à assurer l'ouverture complète des orifices sur la longueur du brûleur (7).

⚠ PRÉCAUTION : n'élargissez pas les orifices des brûleurs lors du nettoyage.

Remonter le brûleur

Outils nécessaires : un tournevis à douille de 7/16".

- A) Faites glisser délicatement le brûleur et la protection thermique dans la cuve de cuisson à travers l'orifice du côté droit de la cuve de cuisson.
- B) Remontez la vis et l'écrou qui fixent la protection thermique et le brûleur à la cuve de cuisson.

Remontage du panneau de contrôle gaz / des robinets

Outils nécessaires : un tournevis à douille de 7/16".

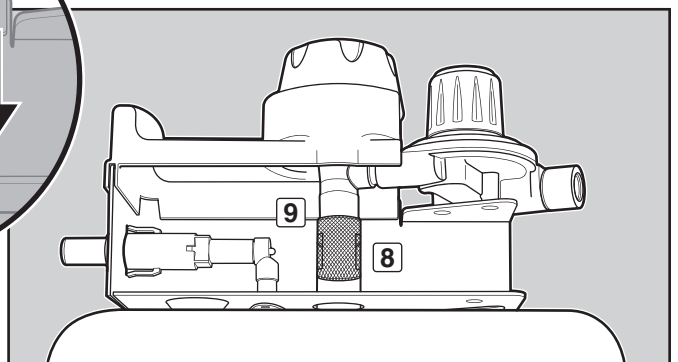
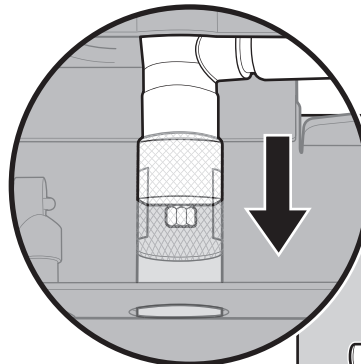
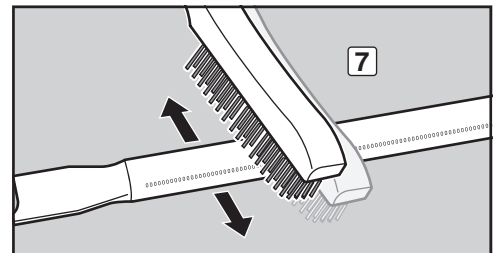
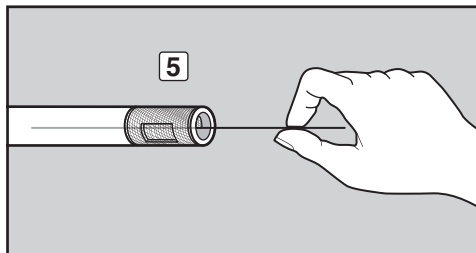
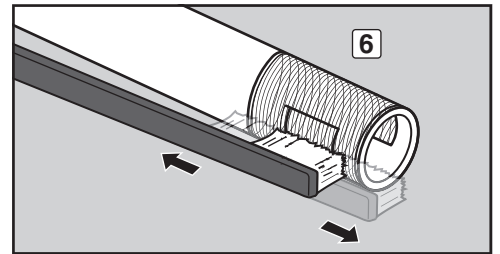
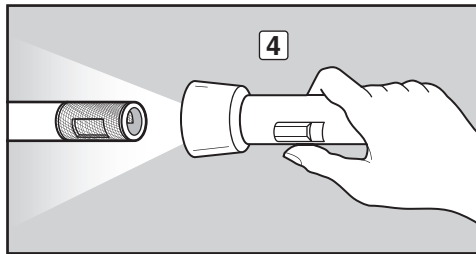
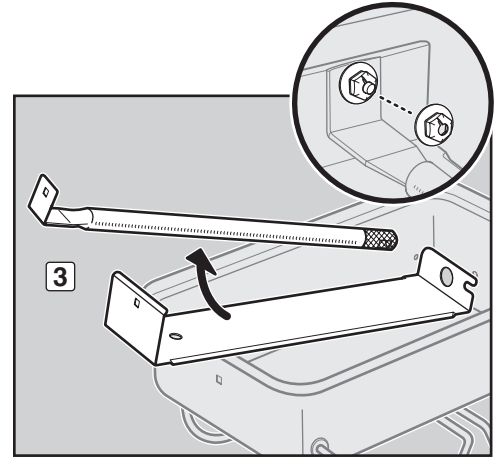
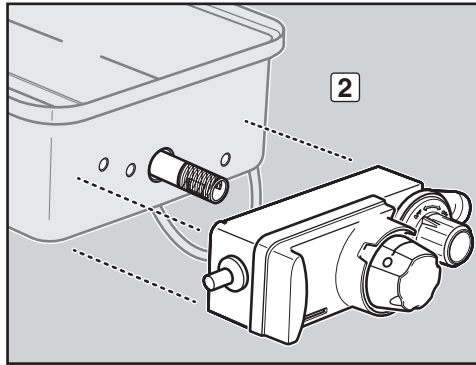
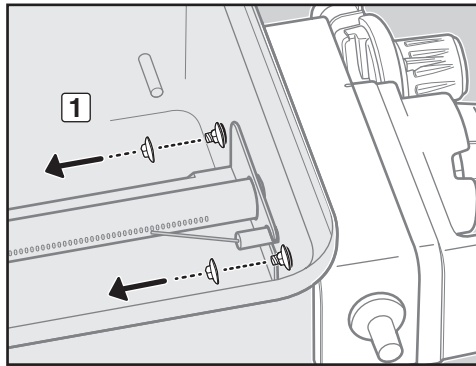
- A) Remontez le panneau de contrôle gaz / des robinets sur la cuve de cuisson.

⚠ PRÉCAUTION : l'orifice du brûleur (8) doit être correctement positionné au-dessus de l'orifice du robinet (9). (Vue du dessous du barbecue).

- B) Remontez les écrous qui fixent le panneau de contrôle gaz / des robinets à la cuve de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT : il est recommandé de vérifier l'étanchéité à chaque déconnexion et reconnexion de raccord de gaz.

- C) Vérifiez que l'extrémité de l'électrode de l'allumeur est réglée à la bonne distance des orifices du brûleur. Reportez-vous à « ENTRETIEN DU BOUTON POUSSOIR DU SYSTÈME D'ALLUMAGE » pour le bon positionnement.
- D) Remontez la grille de cuisson.
- E) Remontez le couvercle.
- F) Remontez la cartouche de gaz liquide.



MAGNIFIQUE À L'INTÉRIEUR ET À L'EXTÉRIEUR

Les propriétaires de barbecues Weber® sont fiers de leurs barbecues. Affichez votre fierté. Conservez la propreté et la beauté de votre barbecue (à l'intérieur et à l'extérieur) en suivant ces étapes d'entretien régulier.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DU BARBECUE

Pour préserver au mieux l'apparence extérieure de votre barbecue, utilisez les conseils suivants pour un nettoyage en toute sécurité.

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

Surfaces peintes, émaillées et plastiques

Utilisez une solution savonneuse tiède pour nettoyer les surfaces externes, puis rincez-les à l'eau claire.

IMPORTANT : n'utilisez pas de produits nettoyants contenant de l'acide, des essences minérales ou du xylène. N'utilisez ni produits nettoyants pour fours ou abrasifs (nettoyants de cuisine) à base d'agrumes, ni tampons nettoyeurs abrasifs sur le barbecue.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU BARBECUE

Pour préserver le fonctionnement efficace et en toute sécurité du barbecue, il est important d'éliminer tous les débris et l'excès de graisse qui se sont accumulés à l'intérieur du barbecue. Utilisez les conseils suivants pour un nettoyage en toute sécurité.

Intérieur du couvercle

Les écailles de graisse ressemblent à des écailles de peinture. Essuyez l'intérieur du couvercle avec une serviette en papier afin d'éviter une accumulation de graisse. Lavez l'intérieur du couvercle avec de l'eau savonneuse tiède, puis rincez-la à l'eau claire.

Composants de la cuve de cuisson et brûleur

Outils nécessaires : une brosse en acier inoxydable, une spatule en plastique dur.

A) Récurez et brossez la grille de cuisson avec la spatule et la brosse. Retirez la grille de cuisson et mettez-la de côté.

⚠ PRÉCAUTION : vérifiez régulièrement l'absence de poils libres et d'usure excessive des brosses à barbecue. Remplacez la brosse si vous trouvez un poil de la brosse sur les grilles de cuisson ou la brosse. Weber recommande l'achat d'une nouvelle brosse à barbecue en acier inoxydable au début de chaque printemps.

⚠ PRÉCAUTION : ne nettoyez pas la grille de cuisson dans un four autonettoyant.

B) Retirez les résidus du brûleur à l'aide d'une brosse. Veillez à ne pas agrandir les orifices se trouvant le long des brûleurs (1).

C) Lorsque le nettoyage est terminé, remettez la grille de cuisson en place.

Cuve de cuisson

Lavez l'intérieur de la cuve à l'aide d'eau savonneuse tiède, puis rincez-la à l'eau claire.

FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME D'ALLUMAGE

L'allumeur fournit une étincelle au kit électrode d'allumage. Que vous fassiez un entretien régulier ou une vérification de dépannage du système d'allumage, lisez ce qui suit pour préserver le bon fonctionnement de votre système d'allumage.

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

Si l'allumeur n'allume pas votre barbecue gaz Weber®, vous devrez localiser l'origine du problème : avec le débit de gaz ou le système d'allumage. Commencez par essayer d'allumer votre brûleur avec une allumette. Reportez-vous à « ALLUMAGE DU BRÛLEUR - Allumage avec une allumette ». Si vous parvenez à l'allumer avec des allumettes, le problème se situe au niveau du système d'allumage.

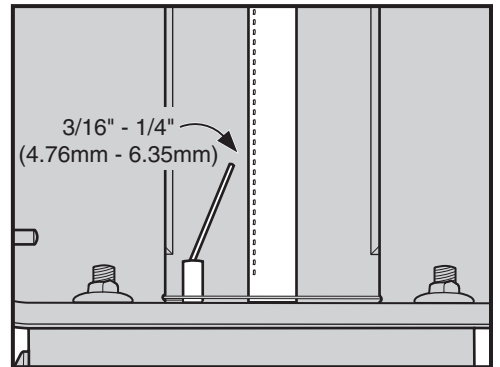
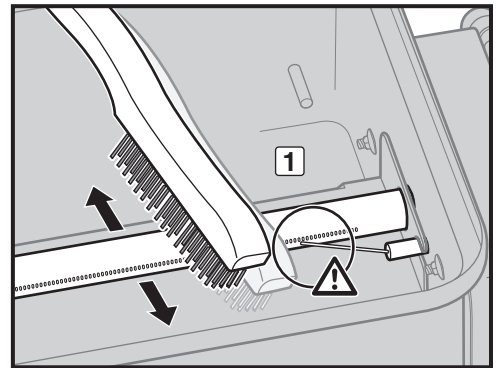
ENTRETIEN LE BOUTON POUSSOIR DU SYSTÈME D'ALLUMAGE

- Vérifiez que le bouton d'allumage se pousse, clique et retourne en position de départ.
- Vérifiez que l'extrémité de l'électrode de l'allumeur est réglée à la bonne distance des orifices du brûleur.

⚠ DANGER

Vérifiez que l'extrémité de l'électrode de l'allumeur est réglée à la bonne distance des orifices du brûleur. Si elle n'est pas correctement réglée, le gaz peut s'accumuler dans le barbecue au moment de l'allumage. L'allumage retardé du gaz accumulé peut se produire. Ceci provoquerait un incendie ou une explosion et pourrait entraîner des blessures graves voire mortelles, ainsi que des dommages matériels.

Si le système d'allumage électronique ne fonctionne toujours pas, contactez le service client du représentant Weber de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site Web à l'adresse www.weber.com.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com

GO-ANYWHERE®



-GASGRILL

Bedienungsanleitung für Flüssiggasgrill

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Weber®-Grill entschieden haben.

Nehmen Sie sich einige wenige Minuten Zeit und schützen Sie Ihre Anschaffung, indem Sie Ihren Grill online unter www.weber.com registrieren.

⚠ GEFAHR

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 Gaslieferanten oder die Feuerwehr.

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

⚠ GEFAHR

- 1) Betreiben Sie diesen Grill niemals unbeaufsichtigt.
- 2) Verwenden Sie diesen Grill nur in einer Entfernung zu brennbarem Material von mindestens 6,1 m. Brennbare Stoffe sind beispielsweise Holz, behandelte Holzböden, Holzterrassen und Holzvorbauten.
- 3) Betreiben Sie dieses Gerät nur in einem Abstand von mindestens 7,5 m von brennbaren Flüssigkeiten.
- 4) Wenn es zu einem Brand kommt, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie unverzüglich die Feuerwehr. Versuchen Sie nicht, 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.

⚠ **WARNUNG:** Führen Sie alle in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Verfahren zur Überprüfung von Gaslecks sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum Grillen verwenden. Tun Sie dies auch dann, wenn der Grill von Ihrem Händler montiert wurde.

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

DIESER GASGRILL DARF NUR IM FREIEN VERWENDET WERDEN.

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.

CE:845CO-0007
ID: 0845

58204
07/01/13 LP
DE - GERMAN

DE

WARNHINWEISE

⚠ GEFAHR

Nichtbeachtung der GEFAHRENHINWEISE, WARNUNGEN und VORSICHTSMASSNAHMEN in diesem Handbuch kann zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen.

WARNHINWEISE:

- ⚠ Versuchen Sie nicht, während des Gebrauchs des Grills den Gasregler von der Flasche oder sonstige Montageteile der Gasleitung zu demontieren.
- ⚠ Tragen Sie während des Anzündens oder der Verwendung des Grills keine Kleidung mit weiten Ärmeln.
- ⚠ Es wird dringend empfohlen, beim Grillen und beim Öffnen des Deckels Grillhandschuhe zu tragen.
- ⚠ Entsorgen Sie verbrauchte und leere Gasbehälter an einem sicheren Ort.
- ⚠ Durchbohren oder verbrennen Sie Gasbehälter nicht.
- ⚠ Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.
- ⚠ Halten Sie bei Verwendung des Grills alle Warnhinweise und Anleitungen ein.
- ⚠ Unsachgemäße Montage des Grills kann gefährlich sein. Befolgen Sie die Montageanleitungen genau.
- ⚠ Verwenden Sie den Grill nur, wenn alle Teile richtig angebracht wurden. Der Grill muss ordnungsgemäß anhand der Montageanleitungen montiert werden.
- ⚠ Der Weber®-Gasgrill darf nicht von Kindern bedient werden. Auch zugängliche Teile des Grills können sehr heiß sein. Halten Sie Kleinkinder, ältere Menschen und Haustiere vom Grill fern, während dieser in Gebrauch ist.
- ⚠ Dieser Weber®-Gasgrill ist nicht für den gewerblichen Einsatz vorgesehen.
- ⚠ Dieser Weber®-Gasgrill ist keine Heizung und darf nicht als solche verwendet werden.
- ⚠ Gehen Sie mit dem 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.
- ⚠ Verwenden Sie im Weber®-Gasgrill keine Holzkohle, Briketts oder Lavasteine.
- ⚠ Beugen Sie sich beim Grillen niemals über den offenen Grill.
- ⚠ Legen Sie niemals die Hände oder Finger an die Vorderkante der Grillkammer, wenn der Grill heiß oder der Deckel offen ist.
- ⚠ Versuchen Sie nicht, während des Gebrauchs des Grills den Gasregler von der Flasche oder sonstige Montageteile der Gasleitung zu demontieren.
- ⚠ Verwenden Sie hitzebeständige Grillhandschuhe, wenn Sie den Grill benutzen.
- ⚠ Sollten die Brenner während des Betriebs des Grills erlöschen, drehen Sie das Gasventil zu. Öffnen Sie den Deckel und warten Sie 5 Minuten, bevor Sie erneut versuchen, den Grill anhand der Zündungsanleitung zu zünden.
- ⚠ Schieben oder bauen Sie dieses Grillmodell nicht in eine Konstruktion ein. Nichtbeachtung dieser WARNHINWEISE kann einen Brand oder eine Explosion verursachen, wodurch es zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen und zu Sachschäden kommen kann.
- ⚠ Lagern Sie keine Reserve- (Zusatz-) oder nicht angeschlossenen Kartuschen/Gasflaschen unter oder in der Nähe dieses Grills.
- ⚠ 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.
- ⚠ Betreiben Sie den Weber®-Gasgrill nicht, wenn ein Gasanschluss undicht ist.
- ⚠ Suchen Sie niemals mit einer Flamme nach Gaslecks.
- ⚠ Legen Sie keine Grillabdeckung oder anderen entflammaren Gegenstände auf dem Grill ab, während der Grill betrieben wird oder heiß ist.
- ⚠ Butan/Propan ist kein Erdgas. Der Umbau des Grills auf Erdgas und der Versuch, diesen Butan-/Propan-Grill mit Erdgas zu nutzen, sind gefährlich und führen zum Erlöschen der Garantie.
- ⚠ Weiten Sie beim Reinigen des Ventils oder Brenners die Ventildüsen oder Brenneröffnungen nicht auf.
- ⚠ Der Weber®-Gasgrill sollte regelmäßig gründlich gereinigt werden.
- ⚠ Eine verbeulte oder rostige Gaskartusche kann gefährlich sein und sollte von Ihrem Gaslieferanten geprüft werden.
- ⚠ Auch in einer scheinbar leeren Gaskartusche kann noch Gas enthalten sein, und die Gaskartusche ist entsprechend zu transportieren und zu lagern.
- ⚠ Die Gaskartusche darf nur im Freien und in sicherem Abstand von Zündquellen gewechselt oder angeschlossen werden.
- ⚠ Falls es zu einem Fettbrand kommt, stellen Sie den Brenner auf Position 0 (OFF / AUS) und lassen Sie den Deckel geschlossen, bis das Feuer erloschen ist.
- ⚠ Falls unkontrollierte Stichflammen auftreten, entfernen Sie das Grillgut aus den Flammen, bis die Flammen nachlassen.
- ⚠ Durch den Konsum von Alkohol und/oder verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten und von Drogen kann die Fähigkeit des Anwenders zu ordnungsgemäßem Zusammenbau, Transport, Lagerung und zum sicheren Bedienen des Grills beeinträchtigt werden.
- ⚠ Verwenden Sie Butan-/Propan-Einwegkartuschen mit einem maximalen Füllgewicht von 550 g. Die Kartusche muss, wie dargestellt, über ein Ventil EN417 verfügen (Schraubgewinde). Verwendbare Kartuschentypen sind z. B. Gaskartuschen Weber® Baby Q®/ Performer®.
- ⚠ Platzieren Sie den Grill stets auf einer sicheren, ebenen Fläche.

GARANTIE

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

Kugel und Deckel gegen Rost und Durchbrennen: 10 Jahre
 Nylongriff: 10 Jahre
 Alle übrigen Teile: 2 Jahre

Dies gilt nur, wenn der Grill entsprechend den mit dem Grill gelieferten Anleitungen montiert und betrieben wird. 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 bei normalem Gebrauch und normaler Pflege als mangelhaft erwiesen haben und die sich bei einer Prüfung durch Weber als mangelhaft erwiesen haben. Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler, bevor Sie Teile einsenden. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website. Wenn Weber den Mangel bestätigt und Ihre Ansprüche anerkennt, leistet Weber kostenlosen Ersatz solcher 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 von Vernachlässigung der normalen und routinemäßigen Wartung. Dies gilt unter anderem auch für Schäden, die, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben, durch Insekten am Brennerrohr verursacht wurden.

Verschleiß oder Schäden aufgrund von rauen Wetterbedingungen oder Naturereignissen wie Hagel, Wirbelstürmen, 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. Eventuelle stillschweigende Garantien bezüglich der Marktgängigkeit und Tauglichkeit sind in ihrer Dauer beschränkt auf die Gültigkeitsdauer dieser ausdrücklichen schriftlichen begrenzten Garantie. In einigen Ländern ist die Einschränkung der Gültigkeitsdauer stillschweigender Garantien nicht zulässig. Daher ist diese Einschränkung möglicherweise nicht in Ihrem Land gültig.

Weber ist nicht für spezielle, indirekte 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.

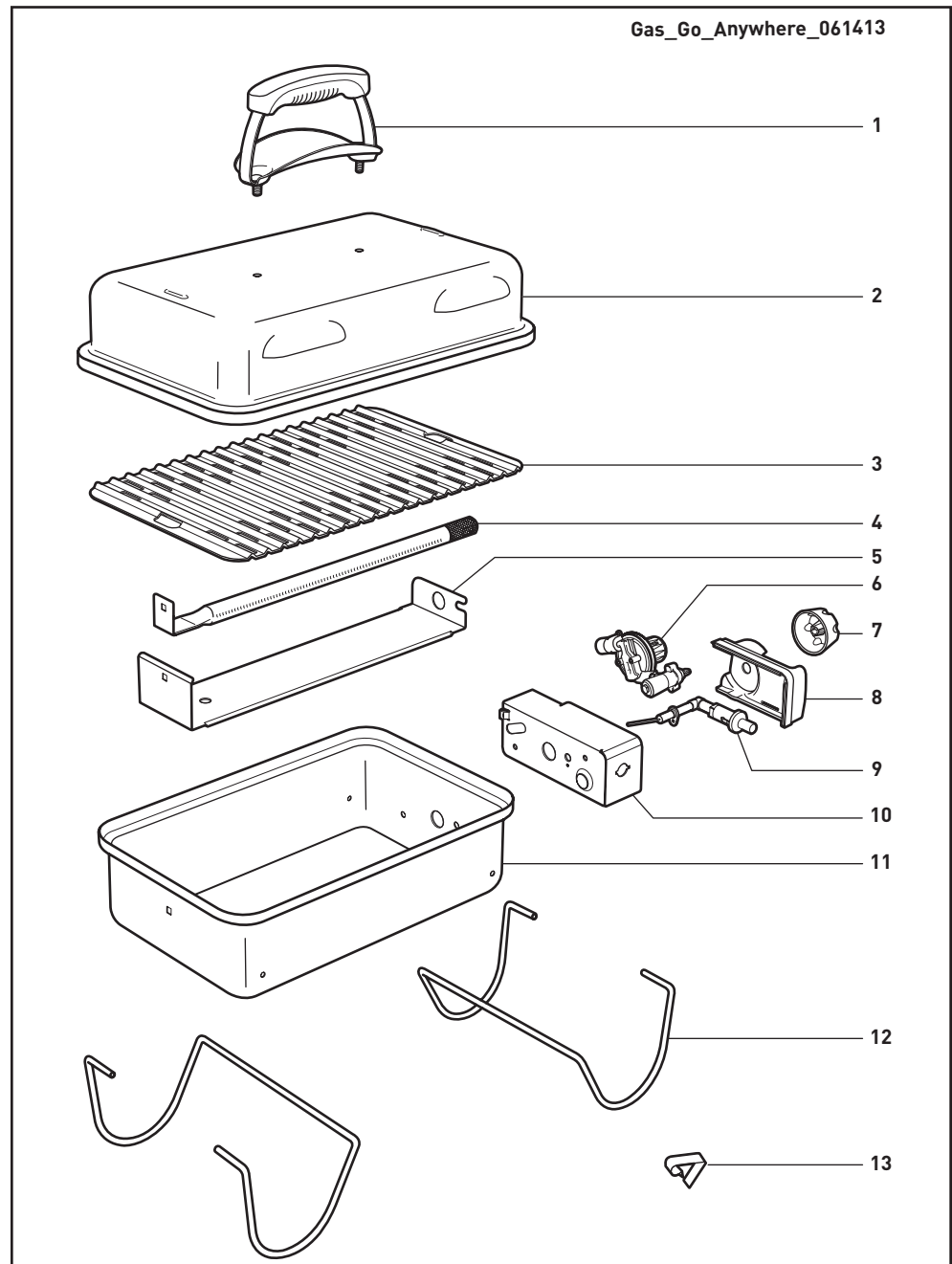
Weber autorisiert keine Personen und Unternehmen, im Namen von Weber sonstige Verpflichtungen oder Haftungen in Verbindung mit dem Verkauf, der Installation, der Verwendung, der Demontage, der Rückgabe oder des Austauschs von Geräten und Anlagen von Weber einzugehen, und Weber ist nicht an solche Zusicherungen 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.

EXPLOSIONSDARSTELLUNG

Gas_Go_Anywhere_061413



- | | |
|------------------------|-------------------------|
| 1. Griff | 8. Zündung |
| 2. Deckel | 9. Bedienknopfabdeckung |
| 3. Grillrost | 10. Reglerventilfach |
| 4. Brennerrohr | 11. Kessel |
| 5. Hitzeschutz | 12. Bein |
| 6. Ventil/Reglergruppe | 13. Beinschelle |
| 7. Brenner-Bedienknopf | |

WAS IST FLÜSSIGGAS?

Flüssiggas (Flüssigpropan oder einfach Propan oder Butan) ist das brennbare Mineralölprodukt, mit dem Ihr Grill betrieben wird. Bei normalen Temperaturen und normalem Druck ist es gasförmig. Wenn es unter Druck in einen Behälter wie z. B. eine Kartusche abgefüllt wird, ist es flüssig. Wenn der Druck von der Kartusche weggenommen wird, verdampft die Flüssigkeit schnell und wird zu Gas.

- Flüssiggas hat einen ähnlichen Geruch wie Erdgas. Sie sollten auf diesen Geruch achten.
- Flüssiggas ist schwerer als Luft. Ausströmendes Flüssiggas kann sich an tiefer gelegenen Stellen ansammeln und verteilt sich somit nicht.

⚠ GEFAHR

Lagern Sie keine Reserve- (Zusatz-) oder nicht angeschlossenen Gaskartuschen unter dem oder in der Nähe des Grills.

TIPPS FÜR DEN SICHEREN UMGANG MIT GASKARTUSCHEN

Es gibt verschiedene Richtlinien und Sicherheitsfaktoren, die Sie beachten müssen, wenn Sie Flüssiggas verwenden. Lesen Sie vor der Benutzung Ihres Weber®-Gasgrills diese Anleitungen sorgfältig durch.

Tipps für Kartuschen

- Verwenden Sie keine beschädigten Kartuschen. Eine verbeulte oder rostige Kartusche für Flüssiggas kann gefährlich sein und muss sofort ersetzt werden.
- Behandeln Sie "leere" Kartuschen mit der gleichen Sorgfalt wie volle Kartuschen. Selbst wenn eine Kartusche keine Flüssigkeit mehr enthält, kann noch Gasdruck in der Kartusche vorhanden sein.
- Kartuschen dürfen nicht fallengelassen werden und müssen immer mit Vorsicht behandelt werden.
- Lagern oder transportieren Sie die Kartusche nicht bei Temperaturen über 51 °C (die Kartusche kann nicht mehr angefasst werden). Beispiel: Lassen Sie die Kartusche z. B. an heißen Tagen nicht im Auto.
- Führen Sie bei jedem Neuanschluss an der Verbindungsstelle zwischen Regler und Kartusche eine Leckprüfung durch. Beispiel: Führen Sie jedes Mal eine Prüfung durch, wenn die Kartusche neu eingesetzt wird.
- Kartuschen müssen außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
- Schließen Sie den Grill niemals an das Erdgasnetz (Stadtgasnetz) an! Die Ventile und Düsen sind ausschließlich für Flüssiggas ausgelegt.
- Der Bereich um die Kartusche muss frei zugänglich und frei von Verschmutzungen sein.
- Die Kartusche darf nicht in der Nähe von Zündquellen gewechselt werden.

RICHTLINIEN FÜR LAGERUNG UND/ ODER NICHTGEBRAUCH

Wenn Grills einige Zeit eingelagert werden, müssen folgende Richtlinien eingehalten werden:

- Bewahren Sie eine ausgebaute Kartusche nicht in einer Garage, in einem Gebäude oder an anderweitig umbauten Orten auf.
- Überprüfen Sie, ob der Bereich unter der Grillkammer frei von Verschmutzungen ist, die die Zirkulation der Verbrennungsluft oder der Ventilationsluft behindern könnten.
- Der Weber®-Gasgrill muss vor der Verwendung auf Gaslecks und Verstopfungen in den Brennerrohren geprüft werden. (Siehe hierzu "VORBEREITEN DES GRILLS ZUR VERWENDUNG")
- Prüfen Sie auch die Spinnen-/Insektengitter auf Verstopfung. (Siehe Abschnitt "JÄHRLICHE WARTUNG")
- Trennen Sie die Gasflasche vom Grill ab, wenn: 1) er leer ist; 2) der Grill in einer Garage oder anderen umbauten Orten gelagert wird; 3) der Grill transportiert wird.

REGLERANSCHLÜSSE UND ANFORDERUNGEN

Anforderungen für Kartuschen

- Alle vom Hersteller verplombten Bauteile dürfen vom Anwender nicht verändert werden.
- Jegliche Veränderungen am Gerät können zu Unfällen führen.

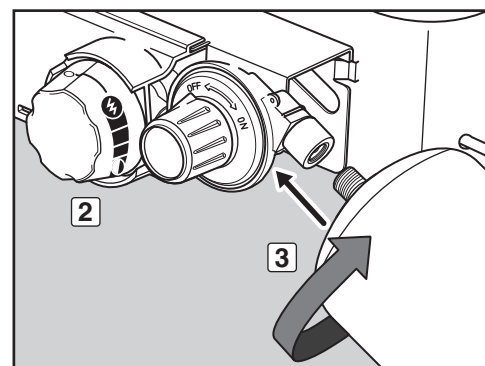
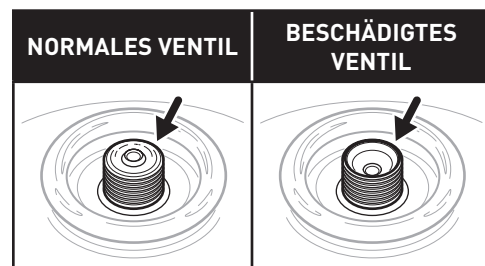
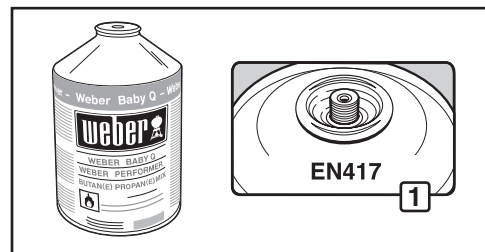
ANSCHLUSS DER GASKARTUSCHE AM REGLER

Die meisten Weber®-Gasgrills sind mit einem Druckregler ausgerüstet, der dafür sorgt, dass das Gas mit gleichmäßigem Druck aus der Kartusche ausströmt. Verwenden Sie Butan-/Propan-Einwegkartuschen mit einem maximalen Füllgewicht von 550 g. Die Kartusche muss, wie dargestellt, über ein Ventil EN417 verfügen (Schraubgewinde) (1). Verwendbare Kartuschentypen sind z. B. Gaskartuschen Weber® Baby Q®/Performer®.

⚠ ACHTUNG: Verwenden Sie nur Kartuschen mit der Kennzeichnung für "PROPANGAS" oder "PROPAN-BUTAN-GEMISCH".

- Stellen Sie sicher, dass der Brenner-Bedienknopf ausgeschaltet ist; drücken Sie ihn hierzu ein und drehen Sie ihn nach rechts in die Position OFF / AUS (O) (2).
- Drücken Sie die Flüssiggas-Einwegkartusche in den Regler und drehen Sie die Kartusche nach rechts, bis sie fest sitzt (3).

⚠ **WARNUNG: 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.**



VERBRAUCHSDATEN DER KARTUSCH			
	kW	g/h	
KARTUSCHE HAUPTBRENNER MAX.	2,8	202	

WAS IST EINE DICHTHEITSPRÜFUNG?

Am Gassystem Ihres Grills sind verschiedene Anschlüsse vorhanden. Mit einem Lecktest lässt sich sicherstellen, dass aus keinem der Anschlüsse Gas entweicht.

Auch wenn alle werkseitig hergestellten Verbindungen sorgfältig auf Gaslecks geprüft wurden, sollten Sie vor der ersten Verwendung des Grills einen Lecktest durchführen, ebenso immer dann, wenn Sie einen Anschluss trennen und wieder anschließen sowie bei jeder Routinewartung.

⚠ GEFAHR

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 sich keine offenen Flammen befinden. Funken und offene Flammen können Brände oder eine Explosion auslösen, die zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen und zu Sachschäden führen können.

- ⚠ **WARNUNG:** Die Gasanschlüsse des Gasgrills wurden werkseitig getestet. Wir empfehlen trotzdem, dass Sie alle Gasanschlüsse auf Leckagen prüfen, bevor Sie Ihren Gasgrill verwenden.
- ⚠ **WARNUNG:** Führen Sie diese Lecktests auch dann durch, wenn Ihr Grill von Ihrem Händler montiert wurde.
- ⚠ **WARNUNG:** Sie sollten immer dann auf Gaslecks prüfen, wenn Sie gasführende Teile demontiert und wieder angeschlossen haben.

HINWEIS: Alle werkseitigen Anschlüsse wurden gründlich auf Gaslecks geprüft, und ein Flammentest der Brenner wurde durchgeführt. Sie sollten aus Sicherheitsgründen jedoch alle Anschlüsse erneut auf Lecks prüfen, bevor Sie Ihren Weber®-Gasgrill verwenden. Durch den Versand kann sich ein Gasanschluss lösen oder beschädigt werden.

TEILWEISE DEMONTAGE DES GRILLS FÜR EINEN LECKTEST

Um einen Lecktest durchführen zu können, ist Zugang zum Gasventil erforderlich, wozu ein Grillteil abgebaut werden muss, was ohne größeren Aufwand möglich ist.

Vergewissern Sie sich, dass der Grill ausgeschaltet ist

- A) Stellen Sie sicher, dass der Regler-Bedienknopf ausgeschaltet ist; drücken Sie ihn hierzu ein und drehen Sie ihn nach links in die Position OFF / AUS.
- B) Stellen Sie sicher, dass der Brenner-Bedienknopf ausgeschaltet ist; drücken Sie ihn hierzu ein und drehen Sie ihn nach rechts in die Position OFF / AUS (○).

Entfernen Sie die Abdeckung des Brenner-Bedienknopfs

Sie benötigen Folgendes: Einen Schraubenschlüssel 11/16".

- A) Ziehen Sie den Brenner-Bedienknopf ab (1). Stellen Sie sicher, dass sich das Gasventil in der Position AUS befindet.
- B) Entfernen Sie mit einem Schraubenschlüssel 11/16" oder einer Zange die Messing-Sechskantmutter vom Ventilschaft (2).
- C) Ziehen Sie den Brenner-Bedienknopf vom Grill ab (3).

Am Grill kann jetzt ein Lecktest durchgeführt werden.

PRÜFEN AUF GASLECKS

Sie benötigen Folgendes: Eine Sprühflasche, Bürste oder einen Lappen und eine Seifen-Wasser-Lösung. (Stellen Sie Ihre eigene Seifen-Wasser-Lösung her, indem Sie 1 Teil Flüssigseife mit 4 Teilen Wasser mischen; oder kaufen Sie eine Lösung in der Sanitärabteilung eines Baumarkts.)

- A) Vergewissern Sie sich, dass der Brenner-Bedienknopf in die Position OFF / AUS (○) gedreht ist.
- B) Drehen Sie die Gaszufuhr auf, indem Sie den Reglerbedienknopf nach rechts drehen (4).

⚠ **WARNUNG:** Zünden Sie während der Lecktests den Brenner nicht.

- C) Zum Prüfen auf Gaslecks befeuchten Sie die Anschlüsse mit einer Seifen-Wasser-Lösung; verwenden Sie dazu eine Sprühflasche, Bürste oder einen Lappen. Wenn sich Blasen bilden oder wenn eine Blase größer wird, ist ein Leck vorhanden. Tragen Sie die Seifen-Wasser-Lösung auf folgende Anschlüsse auf:

- a) Verbindung zwischen Regler und Kartusche (5).

⚠ **WARNUNG:** Wenn an der Verbindung (5) ein Leck vorhanden ist, bauen Sie die Kartusche aus. **BETREIBEN SIE DEN GRILL NICHT.** Setzen Sie eine andere Kartusche ein und prüfen Sie erneut mit Hilfe der Seifen-Wasser-Lösung auf Lecks. Wenn auch nach dem Einsetzen einer anderen 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) Anschluss Ventil/Regler (6).

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

- D) Schließen Sie nach Beendigung der Lecktests die Gaszufuhr an der Quelle und reinigen Sie die Anschlüsse mit Wasser.

HINWEIS: Da einige Lecktestlösungen, auch eine Seifen-Wasser-Lösung, möglicherweise leicht korrosiv sind, müssen Sie alle Anschlüsse nach dem Lecktest mit Wasser spülen.

Setzen Sie die Abdeckung des Brenner-Bedienknopfs wieder ein

Sie benötigen Folgendes: Einen Schraubenschlüssel 11/16".

- A) Setzen Sie den Brenner-Bedienknopf auf den Grill auf.
- B) Bringen Sie mit einem Schraubenschlüssel 11/16" oder einer Zange die Messing-Sechskantmutter am Ventilschaft an.
- C) Bauen Sie den Brenner-Bedienknopf wieder ein. Stellen Sie sicher, dass sich das Gasventil in der Position AUS befindet.

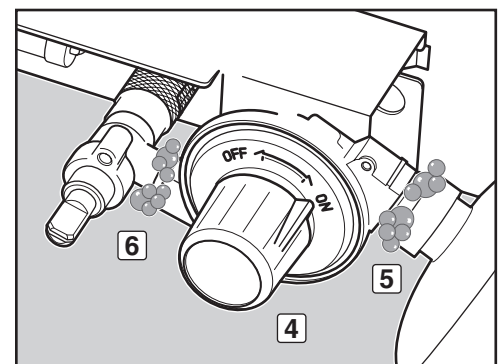
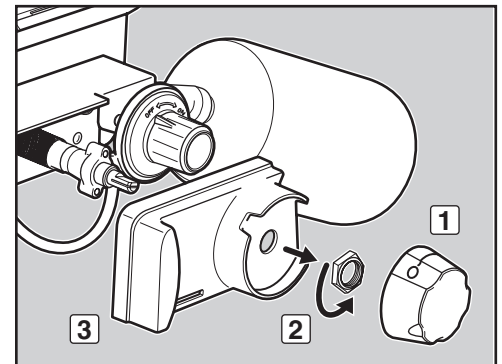
⚠ **WARNUNG:** Stellen Sie vor dem Betreiben des Grills sicher, dass alle Bauteile ordnungsgemäß montiert und alle Armaturen ordnungsgemäß festgeschraubt sind. Nichtbeachtung dieser Produktwarnung kann einen Brand, eine Explosion oder ein strukturelles Versagen des Geräts verursachen, wodurch es zu schweren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

Sie können den Grill jetzt verwenden.

AUSBAUEN DER GASKARTUSCHE

Bauen Sie die Gaskartusche wie folgt aus, wenn sie gewechselt werden muss.

- A) Stellen Sie sicher, dass der Brenner-Bedienknopf ausgeschaltet ist; drücken Sie ihn hierzu ein und drehen Sie ihn nach rechts in die Position OFF / AUS (○).
- B) Stellen Sie sicher, dass sich der Regler-Bedienknopf in der Position OFF / AUS befindet. Drehen Sie ihn hierzu nach links.
- C) Schrauben Sie die Einwegkartusche durch Drehen der Kartusche nach links ab.



SICHERHEIT HAT VORRANG

Machen Sie es sich zur Angewohnheit, vor dem Grillen einige Sicherheitsprüfungen durchzuführen.

Berücksichtigen Sie bei der Wahl des Aufstellungsorts des Grills die Anweisungen zur Sicherheit. Lesen Sie unbedingt die folgenden Warnhinweise, bevor Sie den Grill aufbauen und verwenden.

WARNHINWEISE:

- ⚠ 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, einem Schuppen, einer Hütte oder an anderweitigen umbauten Orten.
- ⚠ Der Weber®-Gasgrill darf nicht unter einem ungeschützten brennbaren Dach oder Vordach betrieben werden.
- ⚠ Der Weber®-Gasgrill ist nicht für die Montage in oder auf Caravans und/oder Booten vorgesehen.
- ⚠ Verwenden Sie den Weber®-Gasgrill nicht im Kofferraum eines Fahrzeuges oder in einem Kombi, Mini-Van, Kleinbus, Geländewagen oder Wohnwagen.
- ⚠ Halten Sie die Grillfläche frei von entflammaren Gasen und Flüssigkeiten (z. B. Kraftstoff, Alkohol usw.) und von anderen brennbaren Materialien.
- ⚠ Die gesamte Grillkammer wird bei der Verwendung heiß. Berühren Sie sie nicht.

- ⚠ Bewegen Sie den Weber®-Gasgrill nicht, wenn Sie grillen, oder während der Grill angezündet ist.
- ⚠ Bei Gebrauch muss der Grill auf einem ebenen und stabilen Untergrund stehen, und es dürfen sich keine brennbaren Materialien in unmittelbarer Nähe befinden.

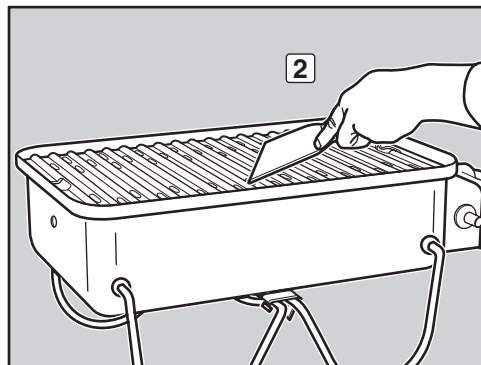
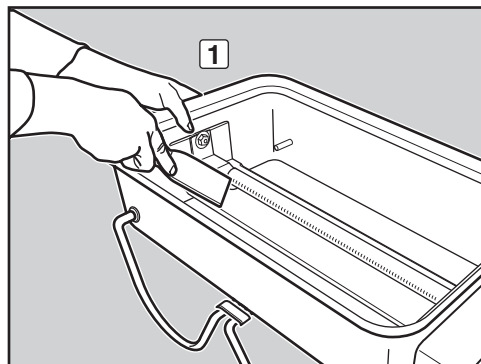
DIE GRILLKAMMER SAUBER HALTEN

Vor dem Anzünden des Grills muss die Unterseite der Grillkammer gereinigt werden. Entfernen Sie überschüssiges Fett mit einem Kunststoffspatel (1). Wischen Sie verbliebenes Fett mit Papiertüchern ab. Sie können die Grillkammer auch mit einem Tuch mit warmem Seifenwasser reinigen; spülen Sie anschließend mit Wasser nach.

DEN GRILLROST SAUBER HALTEN

Vor dem Anzünden des Grills muss der Grillrost gereinigt werden. Entfernen Sie überschüssiges Fett mit einem Kunststoffspatel (2). Wischen Sie verbliebenes Fett mit Papiertüchern ab. Sie können den Grillrost auch mit einem Tuch mit warmem Seifenwasser reinigen; spülen Sie anschließend mit Wasser nach.

- ⚠ **WARNUNG:** Prüfen Sie vor der Verwendung die Unterseite der Grillkammer auf Fettansammlungen. Entfernen Sie überschüssiges Fett, um einen Fettbrand zu vermeiden. Ein Fettbrand kann zu ernsthaften Sach- und Personenschäden führen.
- ⚠ **ACHTUNG:** Legen Sie die Grillkammer nicht mit Aluminiumfolie aus.



⚠ **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.

ZÜNDEN UND VERWENDUNG DES BRENNERS

METHODEN ZUM ANZÜNDEN DES BRENNERS

Es gibt zwei Möglichkeiten, den Brenner anzuzünden. Die erste besteht in der Verwendung des eingebauten Zündsystems. Die zweite ist die Verwendung eines Zündholzes.

Zunächst wird beschrieben, wie Sie den Grill mit dem Zündsystem anzünden. Auf der folgenden Seite sind die Schritte zum Anzünden des Grills mit einem Zündholz angegeben.

ZÜNDEN DES BRENNERS

A) Öffnen Sie den Grilldeckel (1).

⚠ GEFAHR

Wenn Sie den Deckel vor dem Zünden des Grillbrenners nicht öffnen oder die Wartefrist von 5 Minuten nicht einhalten, um das Gas entweichen zu lassen, falls der Grill nicht brennt, kann eine Stichflamme entstehen, die schwere Verletzungen oder tödliche Unfälle verursachen kann.

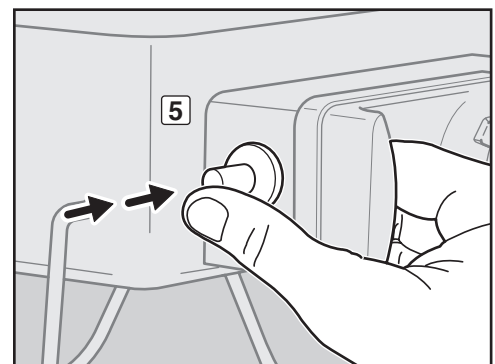
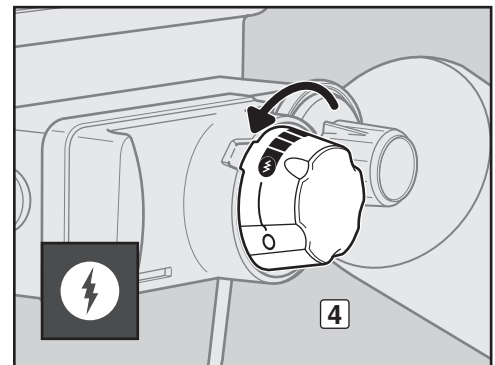
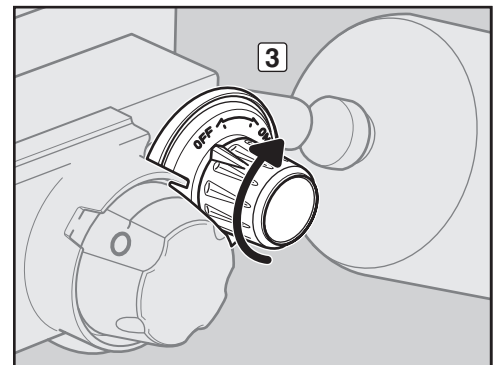
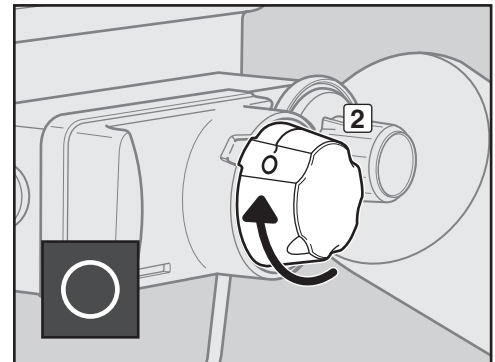
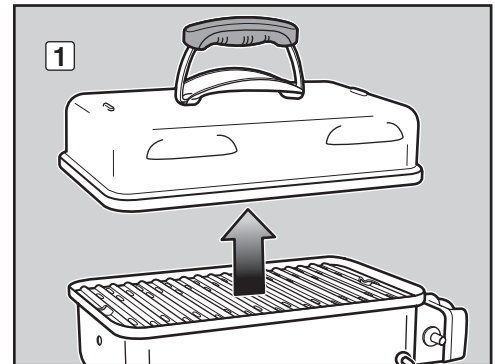
- B) Stellen Sie sicher, dass der Brenner-Bedienknopf in die Position OFF / AUS (○) (2) gedreht ist. Überprüfen Sie dies, indem Sie den Brenner-Bedienknopf eindrücken und bis zum Anschlag nach links drehen.
- C) Vergewissern Sie sich, dass die Gaskartusche ordnungsgemäß eingesetzt ist.
- D) Schalten Sie den Regler-Bedienknopf ein; drücken Sie ihn hierzu ein und drehen Sie ihn nach rechts in die Position EIN (3).
- E) Drücken Sie den Brenner-Bedienknopf ein und drehen Sie ihn nach links in die Position START/HOCH (†) (4).
- F) Drücken Sie den roten Zündknopf mehrere Male so, dass dieser jedes Mal klickt (5).
- G) Prüfen Sie, ob der Brenner gezündet hat, indem Sie durch den Grillrost schauen. Sie müssen eine Flamme sehen.

⚠ WARNUNG: Beugen Sie sich beim Anzünden nicht über den geöffneten Grill.

⚠ WARNUNG: Falls der Brenner nicht innerhalb von fünf Sekunden zündet, drehen Sie den Brenner-Bedienknopf zu. Warten Sie 5 Minuten, damit das Gas entweichen kann, bevor Sie die Zündung erneut betätigen oder den Grill mit einem Zündholz anzünden.

SO LÖSCHEN SIE DEN BRENNER

Drücken Sie den Brenner-Bedienknopf ein und drehen Sie ihn nach rechts in die Position OFF / AUS (○). Schalten Sie den Regler-Bedienknopf aus; drücken Sie ihn hierzu ein und drehen Sie ihn nach links in die Position OFF / AUS.



LAND	GASART UND GASDRUCK	VENTILDÜSENGRÖSSE
Bulgarien, Zypern, Tschechische Republik, Dänemark, Estland, Finnland, Ungarn, Island, Lettland, Litauen, Malta, Niederlande, Norwegen, Rumänien, Slowakische Republik, Slowenien, Schweden, Türkei	I ₃ B/P - 30 mbar	0,72 mm
Belgien, Frankreich, Griechenland, Irland, Italien, Luxemburg, Portugal, Spanien, Schweiz, Vereinigtes Königreich	I ₃₊ - 28-30 / 37 mbar	0,66 mm
Polen	I ₃ B/P - 37 mbar	0,66 mm
Deutschland, Österreich	I ₃ B/P - 50 mbar	0,61 mm

ZÜNDEN UND VERWENDUNG DES BRENNERS

ZÜNDEN DES BRENNERS

Anzünden mit einem Zündholz

A) Öffnen Sie den Grilldeckel (1).

⚠ GEFAHR

Wenn Sie den Deckel vor dem Zünden des Grillbrenners nicht öffnen oder die Wartezeit von 5 Minuten nicht einhalten, um das Gas entweichen zu lassen, falls der Grill nicht brennt, kann eine Stichflamme entstehen, die schwere Verletzungen oder tödliche Unfälle verursachen kann.

HINWEIS: Von der Vorderseite des Grills aus gesehen muss sich die Ventil/Reglergruppe auf der rechten Seite befinden.

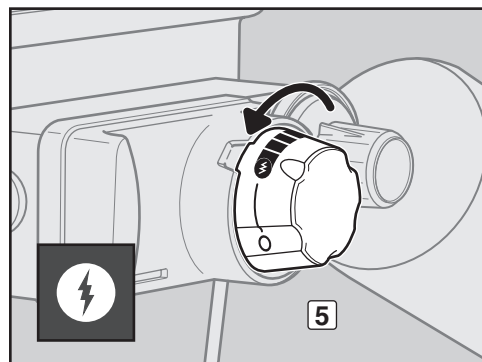
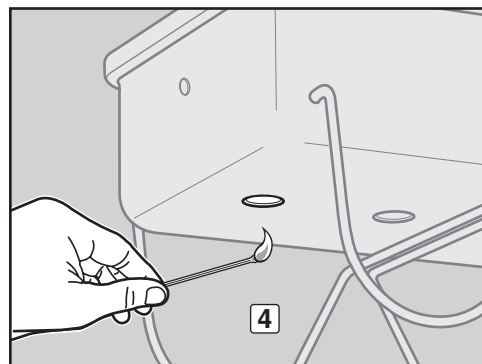
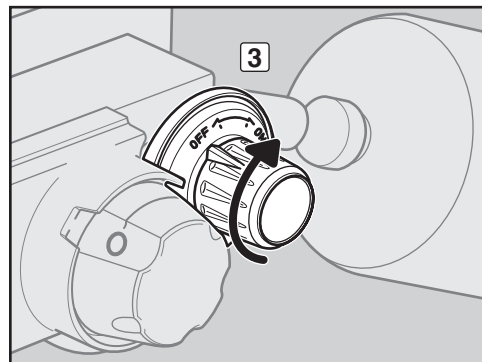
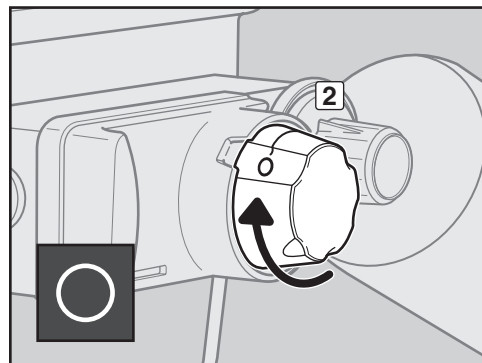
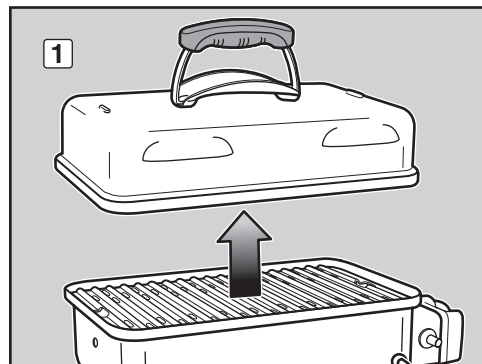
- B) Stellen Sie sicher, dass der Brenner-Bedienknopf in die Position OFF / AUS (○) (2) gedreht ist. Überprüfen Sie dies, indem Sie den Brenner-Bedienknopf eindrücken und bis zum Anschlag nach rechts drehen.
- C) Vergewissern Sie sich, dass die Gaskartusche ordnungsgemäß eingesetzt ist.
- D) Schalten Sie den Regler-Bedienknopf ein; drücken Sie ihn hierzu ein und drehen Sie ihn nach rechts in die Position EIN (3).
- E) Zünden Sie ein langes Streichholz an und führen Sie die Flamme in die linke untere Belüftungsöffnung des Grills ein (4). Drücken Sie, während das Zündholz brennt, den Brenner-Bedienknopf ein und drehen Sie ihn nach links in die Stellung START/HOCH (†) (5).
- F) Prüfen Sie, ob der Brenner gezündet hat, indem Sie durch den Grillrost schauen. Sie müssen eine Flamme sehen.

⚠ **WARNUNG:** Beugen Sie sich beim Anzünden nicht über den geöffneten Grill. Halten Sie mit Gesicht und Körper einen Mindestabstand von 30 cm zur Anzündöffnung ein, wenn Sie den Grill anzünden.

⚠ **WARNUNG:** Falls der Brenner nicht innerhalb von fünf Sekunden zündet, drehen Sie den Brenner-Bedienknopf zu. Warten Sie 5 Minuten, damit das Gas verfliegen kann, bevor Sie die Zündung erneut betätigen.

SO LÖSCHEN SIE DEN BRENNER

Drücken Sie den Brenner-Bedienknopf ein und drehen Sie ihn nach rechts in die Position OFF / AUS (○). Schalten Sie den Regler-Bedienknopf aus; drücken Sie ihn hierzu ein und drehen Sie ihn nach links in die Position OFF / AUS.



TIPPS UND NÜTZLICHE HINWEISE FÜR DAS GRILLEN

TIPPS & TRICKS

- Heizen Sie den Grill vor dem Grillen immer vor. Stellen Sie den Brenner auf die höchste Stufe und schließen Sie den Deckel; heizen Sie 5 bis 10 Minuten vor.
- Bei einem neuen Gasgrill werden möglicherweise bei den ersten Grillvorgängen etwas höhere Temperaturen erreicht.
- Die in den Grillrezepten angegebenen Garzeiten gelten für eine Außentemperatur von 21 °C bei schwachem Wind oder Windstille. An kälteren und windigen Tagen oder in größeren Höhen verlängern sich die Garzeiten. An sehr warmen Tagen sollten Sie die Garzeiten entsprechend verkürzen.
- Je nach den Bedingungen beim Grillen müssen Sie den Brenner-Bedienknopf möglicherweise nachregeln, um für die richtige Gartemperatur zu sorgen.
- Grundsätzlich benötigen größere Stücke Fleisch eine längere Garzeit als kleinere Stücke.
- Sorgen Sie immer dafür, dass die Grillkammer sauber und frei von Grillresten ist.
- Falls eine unerwünschte Stichflamme auftritt, drehen Sie den Brenner aus und legen Sie das Grillgut an eine andere Stelle auf dem Rost. Die Flammen erlöschen schnell. Zünden Sie den Grill nach dem Erlöschen der Flammen wieder an. **LÖSCHEN SIE FLAMMEN AN EINEM GASGRILL NIEMALS MIT WASSER!**
- Benutzen Sie eine Uhr, um zu sehr durchgegartes Grillgut zu vermeiden.
- 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, aber nicht den Grillrost.

VORHEIZEN

Es ist wichtig, den Grill vor dem eigentlichen Grillen vorzuheizen. So heizen Sie den Grill vor: Zünden Sie den Grill gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung; drehen Sie dann den Brenner in die Position START/HOCH (†), schließen Sie den Deckel und heizen Sie den Grill vor. Dies dauert ca. 5 bis 10 Minuten, je nach den Außenbedingungen (Lufttemperatur, Wind). Nach dem Vorheizen können Sie die Brenner wie gewünscht einstellen.

⚠️ WARNUNG: Sollte der Brenner während des Betriebs des Grills erlöschen, drehen Sie den Brenner-Bedienknopf in die Position OFF / AUS. Drehen Sie den Regler-Bedienknopf in die Position OFF / AUS. Öffnen Sie den Deckel und warten Sie 5 Minuten, bevor Sie erneut versuchen, den Grill anhand der Zündungsanleitung zu zünden.

GRILLEN MIT DECKEL

Das Grillen erfolgt immer bei geschlossenem Deckel, damit die Hitze gleichmäßig verteilt wird und auf allen Seiten gleich ist. Bei geschlossenem Deckel erfolgt der Garvorgang im Gasgrill fast so wie in einem herkömmlichen Backofen. Das Vorheizen und der Grillvorgang erfolgen immer mit geschlossenem Deckel. Kein Nachschauen – bei jedem Anheben des Deckels geht Wärme verloren.

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

PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEME	LÖSUNGEN
Brenner zündet nicht, wenn Sie die Zündtaste drücken.	<p>Stellen Sie sicher, dass ein Gasstrom zum Brenner vorhanden ist, indem Sie versuchen, den Brenner mit einem Zündholz zu zünden. Siehe Abschnitt "ZÜNDEN DES BRENNERS – Zünden mit einem Zündholz." Lässt sich der Brenner manuell zünden, liegt ein Problem mit dem Zündsystem vor. Siehe Abschnitt "WARTUNG DER DRUCKTASTERZÜNDUNG".</p> <p>Achten Sie darauf, dass die Spitze der Züdelektrode auf die richtige Entfernung von den Öffnungen im Brennerrohr eingestellt ist. Siehe Abschnitt "WARTUNG DER DRUCKTASTERZÜNDUNG".</p>
In der hohen (†) Position des Brenner-Bedienknopfs zündet der Brenner nicht, oder die Flamme ist schwach.	Zu wenig oder kein Gas. Wechseln Sie die Kartusche aus.
Das Flammenbild des Brenners ist ungleichmäßig.	Reinigen Sie die Brenneröffnungen auf der gesamten Länge des Brennerrohrs. Siehe Abschnitt "JÄHRLICHE WARTUNG".
Die Flamme ist klein, wenn der Brenner-Bedienknopf in der hohen (†) Position ist.	
Die Flammen erscheinen nicht auf der gesamten Länge des Brennerrohrs.	
Der Brenner brennt mit einer gelben oder orangefarbenen Flamme, gleichzeitig ist Gasgeruch wahrnehmbar.	Überprüfen Sie das Spinnen-/Insektengitter auf mögliche Verunreinigungen (verstopfte Öffnungen). Reinigen Sie das Spinnen-/Insektengitter. Siehe Abschnitt "JÄHRLICHE WARTUNG".
Auftreten von Stichflammen.	Der Grill muss mit dem Brenner in der hohen Position für 5 bis 10 Minuten vorgeheizt werden.
⚠️ ACHTUNG: Legen Sie die Grillkammer nicht mit Aluminiumfolie aus.	Reinigen Sie den Grillrost gründlich von Fett. Siehe Abschnitt "REINIGUNG DES INNEREN DES GRILLS".
	Möglicherweise ist die Grillkammer verschmutzt. Reinigen Sie die Grillkammer. Siehe Abschnitt "REINIGUNG DES INNEREN DES GRILLS".
Das Innere des Deckels scheint "abzublättern" (ähnlich wie beim Abblättern von Farbe).	Die Deckelinnenseite ist porzellanemailliert. Sie ist nicht lackiert. Es gibt keine Farbe, die "abblättern" kann. Was Sie sehen, ist angebackener Fettdunst, der sich in Kohlenstoff verwandelt hat und abblättert. ES HANDELT SICH HIERBEI NICHT UM EINEN DEFEKT. Reinigen Sie diese Teile gründlich. Siehe Abschnitt "REINIGUNG DES INNEREN DES GRILLS".

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.

SO BLEIBT IHR WEBER®-GASGRILL IN OPTIMALEM ZUSTAND

⚠ GEFAHR

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

Damit Ihr Weber®-Gasgrill immer so problemlos und effizient arbeitet wie am ersten Tag, empfehlen wir dringend, das Spinnen-/Insektengitter und das Brennerrohr mindestens einmal jährlich zu überprüfen und zu reinigen. Nachfolgend finden Sie wichtige Informationen über diese beiden Bereiche des Grills, die jährlich gewartet werden sollten.

Wenn Sie feststellen, dass das Flammenbild nicht korrekt ist oder die Brenneröffnung blockiert ist, verfahren Sie gemäß der Anleitung "REINIGEN ODER AUSTAUSCHEN DER BRENNERROHRE" auf der folgenden Seite.

FLAMMENBILD

Der Brenner Ihres Weber®-Gasgrills wurde werkseitig auf die korrekte Luft-Gas-Mischung eingestellt. Das korrekte Flammenbild ist nachfolgend gezeigt und beschrieben:

- Brennerrohr (1)
- Spitzen flackern gelegentlich gelb (2)
- Hellblau (3)
- Dunkelblau (4)

Prüfen Sie das Flammenbild. Wenn die Flammen nicht der obigen Beschreibung entsprechen, kann dies ein Hinweis darauf sein, dass das Spinnen-/Insektengitter verschmutzt oder verstopft ist.

DAS WEBER® SPINNEN-/INSEKTENGITTER

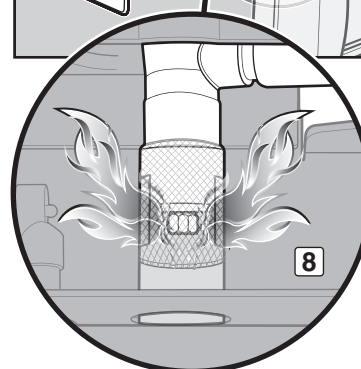
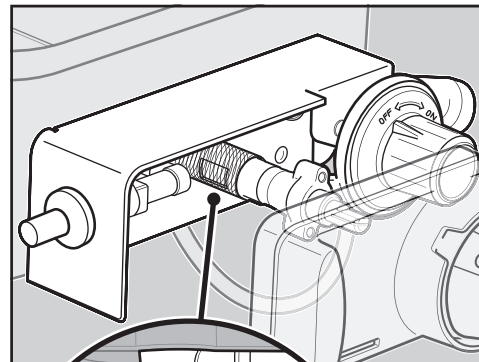
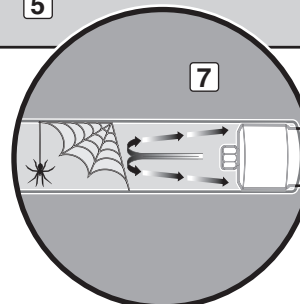
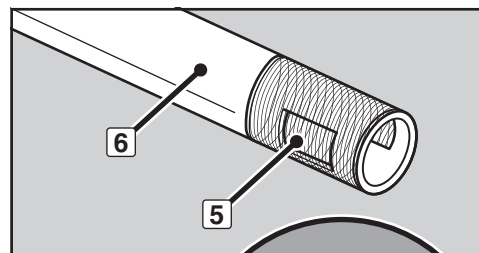
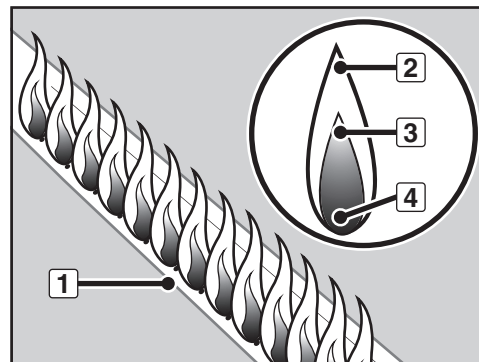
Die Brennerluftöffnung des Brennerrohrs (5) ist mit einem Gitter aus Edelstahl versehen, damit Spinnen und sonstige Insekten keine Netze spinnen und sich nicht im Brennerrohr (6) einnisten können. Solche Nester können den normalen Gasstrom behindern und dazu führen, dass Gas zurück und aus der Brennerluftöffnung ausströmt (7). Symptome für solche Verstopfungen sind u. a. Gasgeruch und eine schwache und gelbliche Brennerflamme. Durch eine solche Verstopfung kann ein Brand im und um das Gasventil entstehen, wodurch eine ernsthafte Beschädigung des Grills verursacht wird (8).

HINWEIS: 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.

BRENNERROHRÖFFNUNGEN

Im Laufe der Zeit verschmutzen durch die Nutzung des Grills die Brennerrohröffnungen. Verstopfte und verschmutzte Brennerrohröffnungen können den Gasstrom behindern. Ob Brennerrohröffnungen verschmutzt oder verstopft sind, erkennen Sie an folgenden Symptomen:

- Der Grill erreicht die gewünschte Temperatur nicht
- Der Grill heizt ungleichmäßig
- Der Brenner zündet nicht



REINIGEN ODER AUSTAUSCHEN DER BRENNERROHRE

Vergewissern Sie sich, dass der Grill ausgeschaltet und abgekühlt ist

- Achten Sie darauf, dass der Regler-Bedienknopf ausgeschaltet ist; drücken Sie ihn hierzu ein und drehen Sie ihn nach links in die Position OFF / AUS.
- Achten Sie darauf, dass der Brenner-Bedienknopf ausgeschaltet ist; drücken Sie ihn hierzu ein und drehen Sie ihn nach rechts in die Position OFF / AUS (O).
- Trennen Sie die Gaskartusche.
- Nehmen Sie den Deckel ab.
- Nehmen Sie den Grillrost heraus.

Entfernen Sie die Regler-/Ventilbaugruppe

Sie benötigen Folgendes: Steckschlüssel 7/16".

- Entfernen Sie die Muttern, mit denen die Regler-/Ventilbaugruppe an der Grillkammer befestigt ist (1).
- Ziehen Sie die Regler-/Ventilbaugruppe vorsichtig aus der Grillkammer heraus (2).

Bauen Sie das Brennerrohr aus

Sie benötigen Folgendes: Steckschlüssel 7/16".

- Entfernen Sie die Mutter und die Schraube, mit denen das Brennerrohr und der Hitzeschutz an der Grillkammer befestigt sind. Ziehen Sie das Brennerrohr und den Hitzeschutz vorsichtig aus der Grillkammer heraus (3).

Reinigen Sie das Brennerrohr

Sie benötigen Folgendes: Eine Taschenlampe, einen Draht (ein gerade gebogener Draht-Kleiderbügel), eine geeignete Edelstahl-Drahtbürste und eine weiche Bürste (Zahnbürste).

- Schauen Sie sich mit Hilfe einer Taschenlampe das Innere des Brennerrohrs an (4).
- Entfernen Sie mit dem Draht Verschmutzungen und Verstopfung aus dem Brennerrohr (5).
- Überprüfen Sie das Spinnen-/Insektengitter am Ende des Brennerrohrs und reinigen Sie es mit der weichen Bürste (6).

⚠ ACHTUNG: Reinigen Sie das Spinnen-/Insektengitter nicht mit harten oder spitzen Gegenständen. Lockern Sie das Spinnen-/Insektengitter nicht und weiten Sie die Gitteröffnungen nicht auf.

- Reinigen Sie die Außenseite des Brennerrohrs mit einer Edelstahlbürste. Hiermit wird sichergestellt, dass alle Brenneröffnungen am Rohr vollständig frei sind (7).

⚠ ACHTUNG: Erweitern Sie die Brenneröffnungen beim Reinigen nicht.

Bauen Sie das Brennerrohr wieder ein

Sie benötigen Folgendes: Steckschlüssel 7/16".

- Schieben Sie das Brennerrohr und den Hitzeschutz vorsichtig wieder durch Öffnung auf der rechten Seite in die Grillkammer ein.
- Bauen Sie die Schraube und die Mutter wieder ein, mit denen der Hitzeschutz und das Brennerrohr an der Grillkammer befestigt sind.

Bauen Sie die Regler-/Ventilbaugruppe wieder ein

Sie benötigen Folgendes: Steckschlüssel 7/16".

- Bringen Sie die Regler-/Ventilbaugruppe wieder an der Grillkammer an.

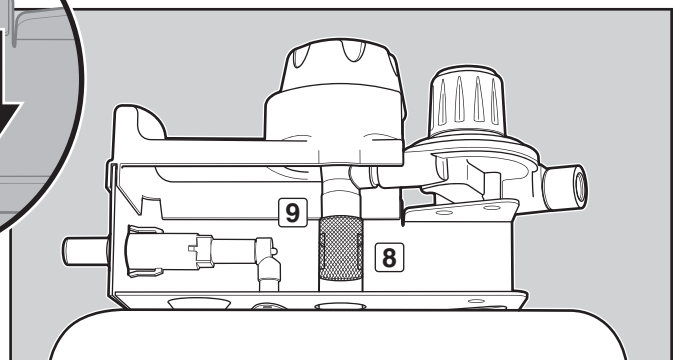
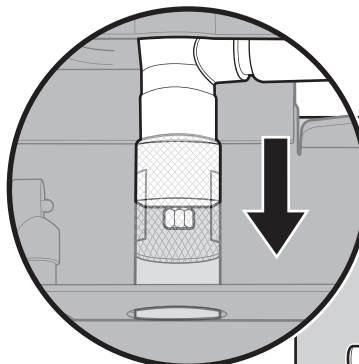
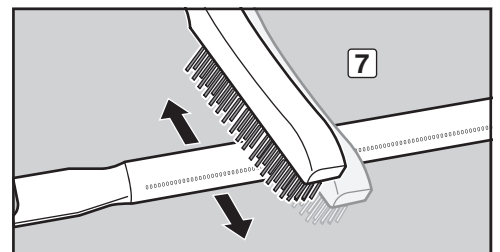
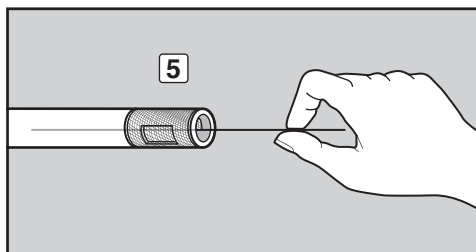
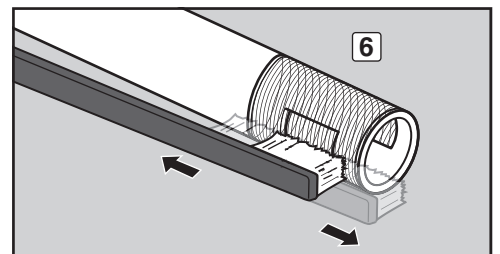
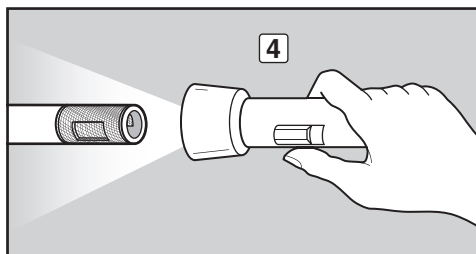
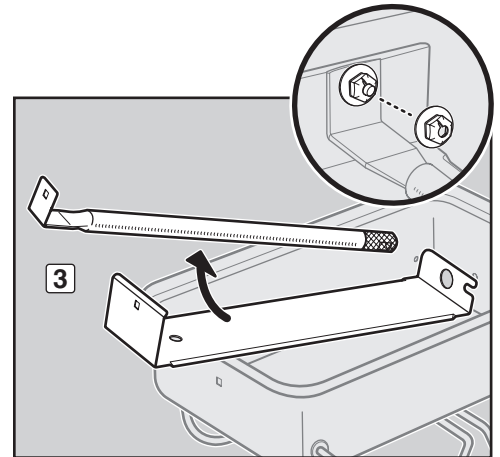
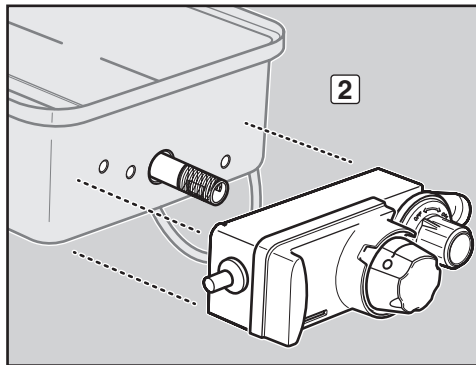
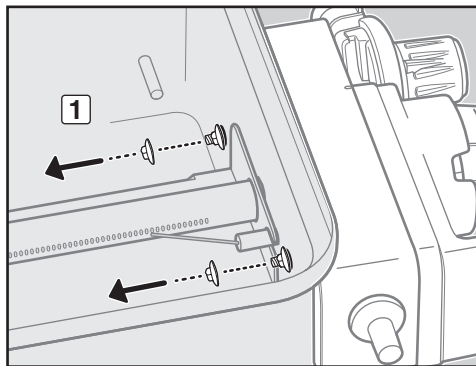
⚠ ACHTUNG: Die Brennerrohröffnungen (8) müssen ordnungsgemäß auf der Ventildüse (9) positioniert werden. (Ansicht von der Unterseite des Grills).

- Bauen Sie die Muttern wieder ein, mit denen die Regler-/Ventilbaugruppe an der Grillkammer befestigt ist.

⚠ WARNUNG: Sie sollten immer dann auf Gaslecks prüfen, wenn Sie gasführende Teile demontiert und wieder angeschlossen haben.

- Achten Sie darauf, dass die Spitze der Zündelektrode auf die richtige Entfernung von den Bohrungen im Brennerrohr eingestellt ist. Die richtige Positionierung ist im Abschnitt "WARTUNG DER DRUCKTASTERZÜNDUNG" beschrieben.

- Bauen Sie den Grillrost wieder ein.
- Setzen Sie den Deckel wieder ein.
- Bauen Sie die Gaskartusche wieder ein.



SCHÖN — INNEN UND AUSSEN

Besitzer eines Weber®-Grills sind sehr stolz auf ihr Gerät. Zeigen Sie Ihren Stolz und Ihre Freude. Halten Sie Ihren Grill sauber und schön — innen und außen — indem Sie die folgende Routinewartung durchführen.

REINIGEN DER AUSSENSEITE DES GRILLS

Beachten Sie die folgenden Richtlinien für eine sichere Reinigung, damit der Grill ein schönes Aussehen behält.

⚠️ WARNUNG: Schalten Sie den Weber®-Gasgrill aus und warten Sie mit dem Reinigen, bis dieser abgekühlt ist.

Lackierte, emaillierte und Kunststoff-Oberflächen

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

WICHTIG: Verwenden Sie keine Reiniger mit Säure, Lösungsbenzin oder Xylol. Verwenden Sie zum Reinigen des Grills weder einen Backofenreiniger, Scheuermittel (Küchenreiniger), Reiniger mit Zitrusbestandteilen noch Scheuerschwämme.

REINIGEN DER INNENSEITE DES GRILLS

Um mit dem Grill sicher und effizient arbeiten zu können, müssen Schmutz und überschüssiges Fett entfernt werden, die sich im Grill angesammelt haben können. Beachten Sie die folgenden Richtlinien für eine sichere Reinigung.

Innenseite des Deckels

Abgelagertes Fett ähnelt abblättrender Farbe. Wischen Sie die Innenseite mit einem Papiertuch aus, um dauerhafte Fettablagerungen zu verhindern. Reinigen Sie die Innenseite des Deckels mit warmem Seifenwasser und spülen Sie mit klarem Wasser nach.

Grillkammerteile und Brennerrohr

Sie benötigen Folgendes: Eine Edelstahl-Drahtbürste und einen steifen Kunststoffspatel.

A) Kratzen Sie den Grillrost mit dem Spatel ab und bürsten Sie ihn mit der Bürste. Nehmen Sie den Grillrost heraus und stellen Sie ihn beiseite.

⚠️ ACHTUNG: Grillbürsten sollten regelmäßig auf lose Borsten und übermäßigen Verschleiß geprüft werden. Ersetzen Sie die Bürste, falls Sie lose Borsten auf den Grillrosten oder der Bürste finden. Weber empfiehlt die Anschaffung einer neuen Edelstahl-Grillbürste jeweils zu Beginn der Grillsaison.

⚠️ ACHTUNG: Reinigen Sie den Grillrost nicht in einem selbstreinigenden Backofen.

- B) Bürsten Sie alle Ablagerungen vom Brennerrohr. Weiten Sie die Brenneröffnungen auf dem Brennerrohr nicht auf (1).
- C) Setzen Sie den Grillrost nach der Reinigung wieder ein.

Grillkammer

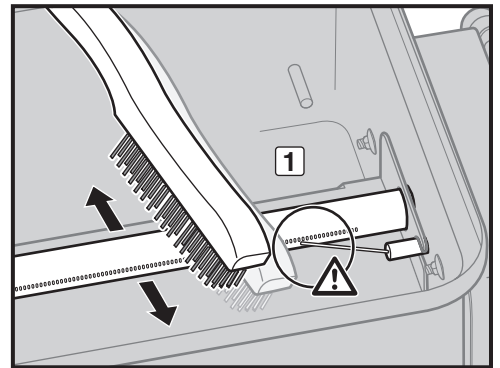
Reinigen Sie die Innenseite der Grillkammer mit warmem Seifenwasser und spülen Sie mit klarem Wasser nach.

BEDIENUNG DES ZÜNDSYSTEMS

Der Zünder erzeugt einen Funken an der Zündelektroden-Baugruppe. Wenn Sie eine Routinewartung oder eine Problembeseitigung am Zündsystem durchführen, lesen Sie den folgenden Abschnitt, damit Ihr Zündsystem immer einwandfrei arbeitet.

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

Wenn der Zünder den Weber®-Gasgrill nicht zündet, muss festgestellt werden, wo das Problem liegt, am Gasstrom oder am Zündsystem. Versuchen Sie zunächst, den Brenner mit einem Zündholz zu zünden. Siehe Abschnitt "ZÜNDEN DES BRENNERS – Zünden mit einem Zündholz". Lässt sich der Brenner manuell zünden, liegt ein Problem mit dem Zündsystem vor.

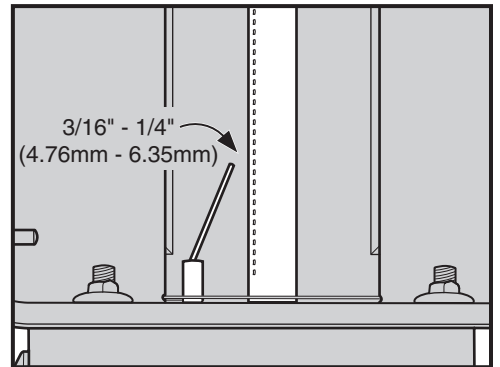


WARTUNG DER DRUCKTASTERZÜNDUNG

- Prüfen Sie, ob sich die Zündtaste vollständig eindrücken lässt, klickt und wieder heraustritt.
- Achten Sie darauf, dass die Spitze der Zündelektrode auf die richtige Entfernung von den Bohrungen im Brennerrohr eingestellt ist.

⚠️ GEFAHR

Stellen Sie sicher, dass die Spitze der Zündelektrode auf die richtige Entfernung von den Bohrungen im Brennerrohr eingestellt ist. Wenn sie nicht richtig eingestellt ist, kann sich beim Zünden des Grills im Grill Gas ansammeln. Die Folge kann eine verspätete Zündung des angesammelten Gases sein. Dies kann einen Brand oder eine Explosion verursachen. Dadurch kann es zu ernsthaften Verletzungen, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden kommen.



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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com

BARBACOA DE GAS



GO-ANYWHERE®

Guía del propietario de la barbacoa de gas propano líquido

Gracias por adquirir una barbacoa Weber®.
Ahora dedique unos minutos y protéjala regis-
trando su producto en línea en www.weber.com.

⚠ PELIGRO

Si huele a gas:

- 1) Corte el suministro de gas del aparato.
- 2) Apague las llamas abiertas.
- 3) Abra la tapa.
- 4) Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a la compañía de gas o al servicio de bomberos.

Los escapes de gas pueden provocar incendios o explosiones que pueden provocar daños personales graves o incluso la muerte, además de daños materiales.

⚠ PELIGRO

- 1) Jamás deje el aparato funcionando sin vigilancia.
- 2) No utilice la barbacoa a menos de ,61 m (2 pies) de ningún material combustible. Los materiales combustibles incluyen, pero no están limitados a terrazas, patios o porches de madera o madera tratada.
- 3) Nunca maneje este aparato a menos de 7,5 m (25 pies) de ningún líquido inflamable.
- 4) Si se produjese un incendio, aléjese del aparato y llame a los bomberos de inmediato. No intente apagar un incendio causado por aceite o grasa con agua.

Si no se siguen estas instrucciones, podría causar un incendio, una explosión o quemaduras, lo que ocasionaría daños materiales o personales, o incluso la muerte.

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Siga detenidamente los procedimientos de comprobación de escapes que aparecen en esta guía del propietario antes de utilizar la barbacoa. Incluso deber hacerlo aunque la barbacoa haya sido montada por el proveedor.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No encienda este aparato sin leer antes la sección **ENCENDIDO DEL QUEMADOR** de esta guía del propietario.

ESTE APARATO DE GAS ESTÁ DISEÑADO PARA UN USO AL AIRE LIBRE EXCLUSIVAMENTE.

Esta guía del propietario contiene información importante y necesaria para el montaje correcto y la utilización segura del aparato.

Lea y respete todas las advertencias e instrucciones antes de montar y utilizar el aparato.

CE:845CO-0007
ID: 0845

58204
07/01/13 LP
ES - SPANISH (EURO)

ES

ADVERTENCIAS

⚠ PELIGRO

Si no se siguen los avisos sobre PELIGROS, ADVERTENCIAS y PRECAUCIONES incluidos en esta guía del propietario, pueden producirse daños materiales y personales graves o la muerte, así como incendios y explosiones.

ADVERTENCIAS:

- ⚠ Bajo ninguna circunstancia debe intentar desconectar el regulador ni ninguno de los empalmes de gas cuando la barbacoa esté en funcionamiento.
- ⚠ Evite llevar prendas con mangas largas y sueltas cuando encienda o use la barbacoa.
- ⚠ Utilice siempre los guantes para barbacoa cuando cocine y manipule la tapa.
- ⚠ Deseche los depósitos de combustible usados o vacíos en un lugar seguro.
- ⚠ No perforo ni queme los depósitos de combustible.
- ⚠ Conserve esta guía del propietario para futuras consultas.
- ⚠ Respete todas las advertencias e instrucciones al utilizar el aparato.
- ⚠ El montaje incorrecto de la barbacoa puede ser peligroso. Siga las instrucciones de montaje detenidamente.
- ⚠ No utilice esta barbacoa a menos que todas las piezas estén en su sitio. La barbacoa deberá montarse correctamente de acuerdo con las instrucciones de montaje.
- ⚠ La barbacoa de gas Weber® no debe ser utilizada por los niños. Las piezas accesibles de la barbacoa pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños, personas mayores o mascotas lejos de la barbacoa cuando esté en uso.
- ⚠ Esta barbacoa de gas Weber® no debe utilizarse para fines comerciales.
- ⚠ Esta barbacoa Weber® no es un calentador y no se debe utilizar nunca con este fin.
- ⚠ Extreme las precauciones cuando utilice la barbacoa de gas Weber®. Estará caliente durante la cocción o la limpieza, y nunca se debe dejar sin vigilancia ni mover cuando está en funcionamiento.
- ⚠ No utilice carbón, briquetas ni roca de lava en la barbacoa de gas Weber®.
- ⚠ Durante el encendido de la barbacoa o cuando la utilice, nunca se apoye sobre la barbacoa abierta.
- ⚠ Nunca ponga las manos ni los dedos sobre el borde delantero de la cuba de cocción cuando la barbacoa esté caliente o la tapa esté abierta.
- ⚠ Bajo ninguna circunstancia debe intentar desconectar el regulador de gas ni ninguno de los empalmes de gas cuando la barbacoa esté en funcionamiento.
- ⚠ Use guantes o manoplas para barbacoa resistentes al calor mientras utiliza la barbacoa.
- ⚠ Si el quemador se apaga mientras la barbacoa está funcionando, cierre la válvula de gas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de volver a encender la barbacoa, mediante las instrucciones de encendido.
- ⚠ No instale este modelo de barbacoa en ninguna estructura deslizante o integrada en un muro. Ignorar esta advertencia podría provocar un incendio o una explosión que, a su vez, podría causar daños materiales y personales graves, o incluso la muerte.
- ⚠ No almacene cartuchos/bombonas de gas adicionales (de repuesto) ni desconectadas debajo de esta barbacoa o cerca de ella.
- ⚠ Después de un periodo de almacenamiento o de no utilización, la barbacoa de gas Weber® deberá revisarse antes de su uso por si presenta fugas de gas u obstrucciones en los quemadores. Consulte las instrucciones de esta guía del propietario para seguir los procedimientos correctos.
- ⚠ No utilice la barbacoa de gas Weber® si hay un escape de gas.
- ⚠ No utilice una llama para comprobar si hay escapes de gas.
- ⚠ No coloque ninguna cubierta para barbacoa ni ningún otro objeto inflamable en la barbacoa mientras esté funcionando o esté caliente.
- ⚠ El gas de butano o propano no es gas natural. La conversión o el intento de uso de gas natural en una unidad de butano o propano es peligroso y anulará la garantía.
- ⚠ No agrande el orificio de la válvula ni los orificios del quemador cuando limpie la válvula o el quemador.
- ⚠ La barbacoa de gas Weber® debe limpiarse con cuidado a intervalos regulares.
- ⚠ Un cartucho de gas abollado u oxidado puede resultar peligroso y debe ser controlado por el proveedor de gas.
- ⚠ Aunque el cartucho de suministro de gas puede parecer vacío, puede que todavía contenga gas, por lo que el cartucho/bombona debe transportarse y almacenarse en consecuencia.
- ⚠ Asegúrese de que está al aire libre y lejos de cualquier foco de ignición al cambiar o conectar el cartucho.
- ⚠ Si se produce fuego de grasa, apague todos los quemadores y deje la tapa cerrada hasta que el fuego desaparezca.
- ⚠ En caso de producirse llamaradas incontroladas, saque los alimentos fuera de las llamas hasta que se apaguen.
- ⚠ El uso de alcohol o medicamentos, con o sin receta médica o drogas ilegales puede afectar a la capacidad del consumidor para montar, transportar, almacenar o manejar este aparato correctamente y de forma segura.
- ⚠ Utilice cartuchos de butano/propano desechables con una capacidad máxima de 550 g. El cartucho debe contar con una válvula EN417 tal y como se ilustra en esta guía del propietario. Un tipo de cartucho que se puede utilizar es el cartucho de gas Weber® Baby Q®/Performer®.
- ⚠ Coloque siempre la barbacoa sobre una superficie segura y nivelada.

GARANTÍA

Weber-Stephen Products LLC (Weber) garantiza por el presente documento al COMPRADOR ORIGINAL que esta barbacoa de gas Weber® estará libre de defectos, tanto materiales como de fabricación, desde la fecha de compra del modo siguiente:

Cuba y tapa contra oxidación y perforación: 10 años
Asa de nailon: 10 años
Todas las demás piezas: 2 años

cuando se montan y ponen en funcionamiento de acuerdo con las instrucciones impresas adjuntas. Weber puede solicitar una prueba razonable de la fecha de compra. POR LO TANTO, DEBE CONSERVAR EL RECIBO O LA FACTURA CORRESPONDIENTE.

Esta garantía limitada se limita a la reparación o sustitución de las piezas que resulten defectuosas en unas condiciones de uso y mantenimiento normales, y que al examinarlas indiquen, a la satisfacción de Weber, que son defectuosas. Antes de devolver cualquier pieza, póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona mediante la información de contacto que se proporciona en el sitio web. Si Weber confirma el defecto y aprueba la reclamación, Weber decidirá sustituir las piezas sin cargo alguno. Si se le solicita que devuelva las piezas defectuosas, los gastos de transporte se deberán pagar previamente. Weber devolverá las piezas al comprador, con los gastos de transporte o de envío por correo previamente pagados.

Esta garantía limitada no cubre fallos ni problemas de funcionamiento debidos a accidente, abuso, uso incorrecto, alteración, aplicación indebida, vandalismo, instalación, mantenimiento o reparación inadecuados; o si no se realiza un mantenimiento normal y habitual, incluidos, pero sin limitarse a ellos, daños provocados por insectos que puedan entrar en los tubos de los quemadores, tal como se establece en esta guía del propietario.

El deterioro o los daños debidos a condiciones meteorológicas rigurosas como granizo, huracanes, terremotos o tornados, la decoloración debida a la exposición a productos químicos, ya sea directa o por la atmósfera, no están cubiertos por esta garantía limitada.

No existen otras garantías expresas excepto las aquí establecidas, y cualquier garantía aplicable implícita de comerciabilidad y adecuación está limitada al periodo de cobertura de esta garantía limitada escrita y expresa. En algunas regiones no está permitida la limitación de la duración de una garantía implícita, por lo que es posible que esta limitación no sea válida en su caso.

Weber no se hace responsable de ningún daño especial, indirecto o resultante. En algunas regiones no está permitida la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, por lo que es posible que esta limitación o exclusión no sea válida en su caso.

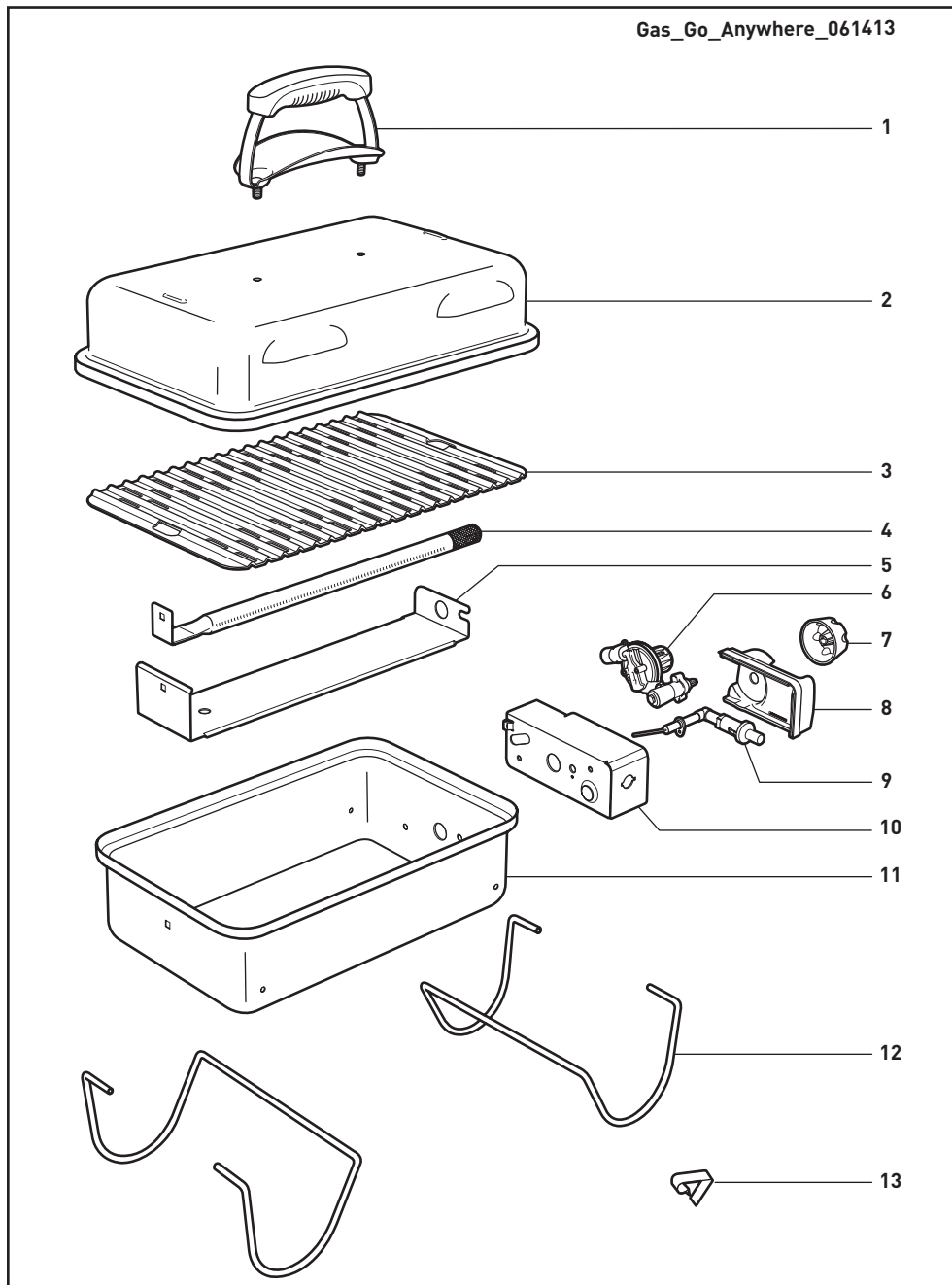
Weber no autoriza a persona o empresa alguna a asumir por él ninguna otra obligación o responsabilidad relacionada con la venta, instalación, uso, retirada, devolución o sustitución de su equipo, y no existen declaraciones de este tipo que sean vinculantes para Weber.

Esta garantía solamente es válida para productos vendidos al por menor.

Visite www.weber.com®, seleccione su país de origen y registre su barbacoa hoy mismo.

VISTA DETALLADA

Gas_Go_Anywhere_061413



- | | |
|---|---|
| 1. Asa | 8. Conjunto del electrodo de encendido |
| 2. Tapa | 9. Cubierta del mando de control de temperatura |
| 3. Parrilla de cocción | 10. Compartimento de la válvula de control |
| 4. Tubo del quemador | 11. Recipiente |
| 5. Protector de calor | 12. Pie |
| 6. Conjunto del regulador de la válvula | 13. Pinza del pie |
| 7. Mando de control de temperatura del quemador | |

¿QUÉ ES EL GAS PROPANO LÍQUIDO?

El gas de petróleo licuado, también llamado gas LPG, LP, propano líquido o simplemente propano o butano, es un producto inflamable derivado del petróleo que sirve de combustible a la barbacoa. Cuando no está contenido, a temperaturas y presiones moderadas es un gas. Pero cuando está contenido, a una presión moderada, como dentro de un cartucho, el gas propano es líquido. A medida que se libera presión del cartucho, el líquido se vaporiza rápidamente y se transforma en gas propano.

- El gas propano líquido desprende un olor similar al del gas natural. Deberá ser consciente de este olor.
- El gas propano líquido es más pesado que el aire. Las fugas de gas propano líquido pueden permanecer en áreas bajas y no dispersarse.

⚠ PELIGRO

No almacene cartuchos de gas adicionales (de repuesto) ni desconectados debajo de esta barbacoa o cerca de ella.

SUGERENCIAS PARA UNA MANIPULACIÓN SEGURA DE LOS CARTUCHOS DE GAS PROPANO LÍQUIDO

Existen varias pautas y factores de seguridad que debe tener en cuenta cuando utilice gas de petróleo licuado (LPG). Siga detenidamente estas instrucciones antes de utilizar la barbacoa de gas Weber®.

Sugerencias para los cartuchos

- No utilice un cartucho dañado. Un cartucho abollado u oxidado puede ser peligroso y deberá sustituirse por uno nuevo inmediatamente.
- Manipule los cartuchos "vacíos" con el mismo cuidado que si estuvieran llenos. Incluso si el cartucho está vacío de líquido, puede que todavía haya presión de gas en el interior.
- Los cartuchos no deberán dejar caerse ni manipularse bruscamente.
- Nunca almacene ni transporte el cartucho donde las temperaturas puedan alcanzar los 51°C (el cartucho se calentará demasiado como para sujetarlo con la mano). Por ejemplo: no deje el cartucho en un coche en un día caluroso.
- Realice una prueba de escapes en la junta donde el regulador se conecta al cartucho cada vez que vuelva a conectarlo. Por ejemplo: realice pruebas cada vez que vuelva a instalar un cartucho.
- Los cartuchos deben mantenerse alejados del alcance de los niños.
- No la conecte a una fuente de gas natural (gas ciudad). Las válvulas y orificios están diseñados exclusivamente para gas de petróleo licuado.
- Las áreas alrededor del cartucho deben estar libres de residuos.
- El cartucho no debe cambiarse cerca de una fuente de calor.

PAUTAS DE ALMACENAMIENTO Y NO UTILIZACIÓN

Para las barbacoas que hayan estado almacenadas durante un tiempo, es importante seguir estas pautas:

- No almacene un cartucho desconectado en un edificio, ni en un garaje ni en cualquier otra área cerrada.
- Compruebe que el área que hay debajo de la cuba de cocción esté libre de residuos que puedan obstruir el flujo de combustión o el aire de ventilación.
- Se debe comprobar que no haya escapes de gas en la barbacoa de gas Weber® ni en los tubos de los quemadores antes de utilizarla. (Consulte "PREPARATIVOS PARA UTILIZAR LA BARBACOA").
- Se debe comprobar igualmente que no haya obstrucciones en las redes protectoras contra arañas e insectos. (Consulte "MANTENIMIENTO ANUAL").
- Desconecte la bombona si: 1) está vacía; 2) la barbacoa se almacena en un garaje o en otro recinto cerrado; 3) transporta la barbacoa.

CONEXIONES DEL REGULADOR Y REQUISITOS

Requisitos para los cartuchos

- El usuario no debe modificar ninguna pieza sellada por el fabricante.
- Cualquier modificación del aparato puede resultar peligrosa.

CONEXIÓN DEL CARTUCHO DE GAS PROPANO LÍQUIDO AL REGULADOR

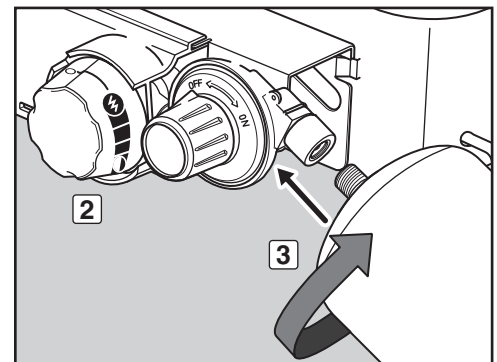
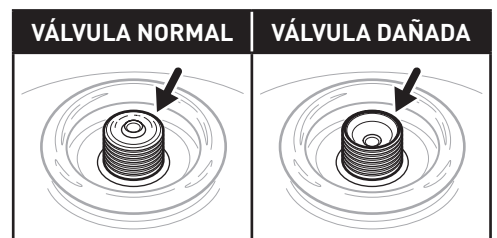
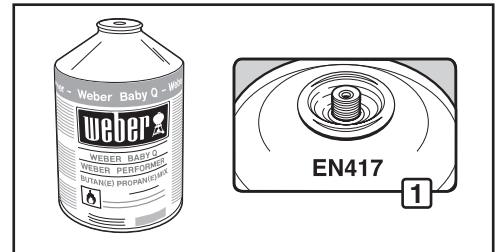
La mayoría de las barbacoas Weber® vienen equipada con un regulador de presión, que es un dispositivo para controlar y mantener una presión de gas uniforme a medida que este se libera del cartucho.


Utilice cartuchos de butano/propano desechables con una capacidad máxima de 550 g. Tal como se muestra en la ilustración, el cartucho debe tener una válvula EN417 (1). Un tipo de cartucho que se puede utilizar es el cartucho de gas Weber® Baby Q®/Performer®.

⚠ PRECAUCIÓN: Utilice solo bombonas que estén indicadas para "COMBUSTIBLE DE PROPANO" o "MEZCLA DE BUTANO Y PROPANO."

- Asegúrese de que el mando de control de temperatura del quemador esté apagado empujándolo hacia dentro y girándolo hacia la derecha en la posición apagada (○) (2).
- Empuje el cartucho desechable dentro del regulador y gírelo hacia la derecha hasta que quede bien fijado (3).

⚠ ADVERTENCIA: Apriételo solo con la mano. El uso de una fuerza excesiva puede dañar el acoplamiento del regulador y la válvula del cartucho. Esto puede provocar escapes o impedir el flujo de gas.



	DATOS DE CONSUMO DEL CARTUCHO	
	kW	g/h
MÁXIMO DEL QUEMADOR PRINCIPAL CON CARTUCHO	2,8	202

¿QUÉ ES UNA COMPROBACIÓN DE ESCAPES?

El sistema de combustible de la barbacoa cuenta con conexiones y empalmes. Una comprobación de escapes es una forma fiable de asegurarse de que no se está escapando el gas de ninguna conexión o empalme.

Aunque todas las conexiones de fábrica se han comprobado minuciosamente por si presentaran fugas, es importante llevar a cabo una comprobación de escapes antes de utilizar la barbacoa por primera vez, así como siempre que desconecte y vuelva a conectar un empalme y cada vez que realice el mantenimiento rutinario.

⚠ PELIGRO

No utilice una llama para comprobar si hay escapes de gas. Asegúrese de que no haya chispas ni llamas en la zona mientras comprueba si hay escapes. Las chispas o llamas provocan incendios o explosiones que pueden producir lesiones personales graves o la muerte, así como daños materiales.

⚠ ADVERTENCIA: Las conexiones de gas de la barbacoa de gas se han probado en fábrica. No obstante, recomendamos que compruebe si hay escapes en las conexiones de gas, antes de utilizar la barbacoa de gas.

⚠ ADVERTENCIA: Lleve a cabo estas comprobaciones de escapes incluso si la barbacoa fue montada por el distribuidor o la tienda.

⚠ ADVERTENCIA: Debería comprobar que no haya escapes de gas cada vez que desconecte y vuelva a conectar un empalme de gas.

NOTA: Todas las conexiones de fábrica se han comprobado correctamente por si presentaran fugas y los quemadores han pasado pruebas de llama. Como medida de seguridad, no obstante, debe comprobar todos los empalmes por si presentaran escapes antes de utilizar la barbacoa de gas Weber®. El envío y la manipulación pueden aflojar o dañar algún empalme de gas.

DESМONTAJE PARCIAL DE LA BARBACOA PARA COMPROBAR ESCAPES

Para realizar una comprobación de escapes, debe acceder a la válvula de gas, para lo cual tendrá que realizar un desmontaje simple de la barbacoa.

Confirme que la barbacoa esté apagada

- Asegúrese de que el mando de control de temperatura del quemador esté apagado empujándolo hacia dentro y girándolo hacia la izquierda en la posición apagada.
- Asegúrese de que el mando de control de temperatura del quemador esté apagado empujándolo hacia dentro y girándolo hacia la derecha en la posición apagada (○).

Retire la cubierta del mando de control de temperatura del quemador

Necesitará: Una llave de 11/16".

- Retire el mando de control de temperatura del quemador (1). Asegúrese de que la válvula de gas permanece en la posición apagada.
- Con la ayuda de una llave de 11/16" o unos alicates, retire la tuerca hexagonal de latón del vástago de la válvula (2).
- Tire del mando de control de temperatura del quemador para separarlo de la barbacoa (3).

Ahora la barbacoa está lista para realizar la comprobación de escapes.

COMPRUEBE QUE NO HAYA ESCAPES DE GAS

Necesitará: Una botella pulverizadora o un cepillo o trapo, además de una solución de agua y jabón. (Puede obtener su propia solución de agua y jabón mezclando un 20% de jabón líquido con un 80% de agua o puede adquirir una solución para comprobar escapes en la sección de fontanería de cualquier ferretería).

- Verifique que el mando de control de temperatura del quemador esté en la posición apagada (○).
- Abra el suministro de gas girando el mando de control de temperatura del regulador hacia la derecha (4).

⚠ ADVERTENCIA: No encienda el quemador cuando realice comprobaciones de escapes.

- Para comprobar si hay escapes, humedezca los empalmes con una solución de agua y jabón, mediante una botella pulverizadora, un cepillo o un trapo. Si se forman burbujas, o si crece una pompa, hay un escape. Aplique la solución de agua y jabón a las siguientes conexiones:
 - Conexión entre el regulador y el cartucho (5).

⚠ ADVERTENCIA: Si hay un escape en la conexión (5), retire el cartucho. NO UTILICE LA BARBACOA. Instale un cartucho distinto y compruebe de nuevo si hay escapes con la solución de agua y jabón. Si el escape persiste después de instalar un cartucho distinto, apague el gas. NO UTILICE LA BARBACOA. Póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio web. Visite www.weber.com.

⚠ ADVERTENCIA: Si hay un escape en la conexión (6), apague el gas. NO UTILICE LA BARBACOA. Póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio web. Visite www.weber.com.

- Una vez finalizadas las comprobaciones de escapes, cierre el suministro de gas en su origen y lave las conexiones con agua.

NOTA: Como algunas soluciones para la comprobación de escapes, incluida el agua jabonosa, pueden resultar ligeramente corrosivas, se deben aclarar todas las conexiones con agua una vez realizadas las comprobaciones de escapes.

Vuelva a instalar la cubierta del mando de control de temperatura del quemador

Necesitará: Una llave de 11/16".

- Coloque la cubierta del mando de control de temperatura del quemador en la barbacoa.
- Con la ayuda de una llave de 11/16" o unos alicates, vuelva a instalar la tuerca hexagonal de latón en el vástago de la válvula.
- Vuelva a instalar el mando de control de temperatura del quemador. Asegúrese de que la válvula de gas permanece en la posición apagada.

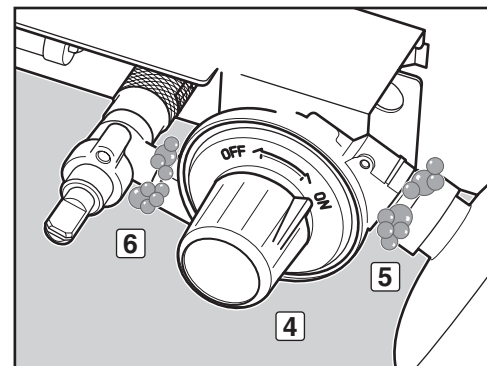
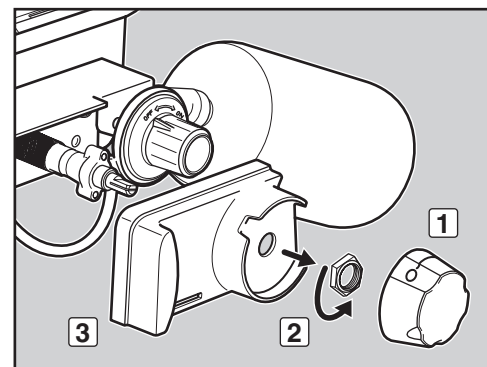
⚠ ADVERTENCIA: Asegúrese que todos los componentes están bien montados y que las piezas metálicas están debidamente apretadas antes de utilizar la barbacoa. Sus acciones, si no respeta esta advertencia del producto, pueden provocar un incendio, una explosión o fallos estructurales, lo que provocaría lesiones personales graves o la muerte, así como daños materiales.

Ahora ya está listo para utilizar la barbacoa.

EXTRACCIÓN DEL CARTUCHO DE GAS PROPANO LÍQUIDO

Quando el cartucho de gas propano líquido deba sustituirse, siga estas instrucciones para retirarlo.

- Asegúrese de que el mando de control de temperatura del quemador esté apagado empujándolo hacia dentro y girándolo hacia la derecha en la posición apagada (○).
- Asegúrese de que el mando de control de temperatura del regulador esté apagado girándolo hacia la izquierda.
- Desenrosque el cartucho desechable del regulador girando el cartucho hacia al izquierda.



LA SEGURIDAD ANTE TODO

Es buena idea habituarse a realizar unas pocas comprobaciones de seguridad antes de utilizar la barbacoa.

A la hora de decidir dónde colocar y utilizar la barbacoa debe considerar la seguridad. Asegúrese de leer las siguientes advertencias antes de instalar o utilizar la barbacoa.

ADVERTENCIAS:

- ⚠ Utilice esta barbacoa solo al aire libre y en un área bien ventilada. No la utilice en garajes, cobertizos, cabañas ni en ninguna otra área cerrada.
- ⚠ La barbacoa de gas Weber® no se debe utilizar bajo un techo combustible sin protección o que sobresalga.
- ⚠ La barbacoa de gas Weber® no está prevista para su instalación en caravanas o barcos recreativos.
- ⚠ No utilice la barbacoa Weber® en maleteros de vehículos ni dentro de coches familiares, transportadores de personas, minifurgonetas o caravanas.
- ⚠ Mantenga el área de cocción libre de vapores y líquidos inflamables, como gasolina, alcohol, etc., y materiales combustibles.
- ⚠ Toda la cuba de cocción se calienta cuanto está en funcionamiento. No tocar.
- ⚠ No mueva la barbacoa de gas Weber® cuando esté en funcionamiento o si está caliente.
- ⚠ Al cocinar, el aparato debe estar en una superficie plana y estable en un área libre de materiales combustibles.

MANTENGA LA CUBA DE COCCIÓN LIMPIA

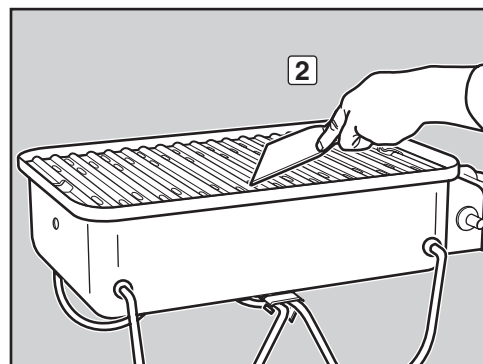
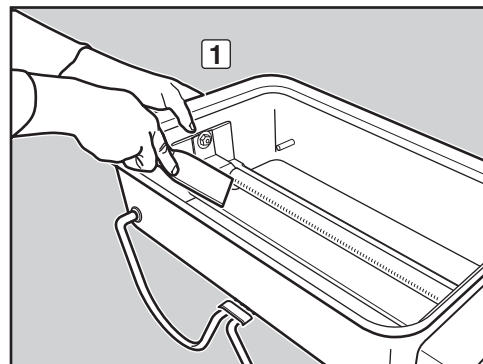
Es importante limpiar la parte inferior de la cuba de cocción antes de encender la barbacoa. Retire el exceso de grasa con un raspador de plástico (1). Limpie la grasa que quede con papel de cocina. También puede limpiar la cuba de cocción utilizando un paño humedecido con agua jabonosa caliente y aclarando con agua después.

MANTENGA LA PARRILLA DE COCCIÓN LIMPIA

Es importante limpiar la parrilla de cocción antes de encender la barbacoa. Retire el exceso de grasa con un raspador de plástico (2). Limpie la grasa que quede con papel de cocina. También puede limpiar la parrilla de cocción utilizando un paño humedecido con agua jabonosa caliente y aclarando con agua después.

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Compruebe que no se haya acumulado grasa en la parte inferior de la cuba de cocción después de cada uso. Elimine el exceso de grasa para evitar incendios. Un incendio por grasa puede provocar lesiones personales graves y daños materiales.

- ⚠ **PRECAUCIÓN:** No forre la cuba de cocción con papel de aluminio.



- ⚠ **ATENCIÓN:** Este producto ha pasado pruebas de seguridad y está certificado para su uso en un país específico. Consulte el nombre del país que se encuentra en la caja exterior.

Estas piezas pueden ser componentes que transportan o queman gas. Póngase en contacto con Weber-Stephen Products LLC, Departamento de servicio al cliente, para obtener información sobre piezas de repuesto originales de Weber-Stephen Products LLC.

- ⚠ **ADVERTENCIA:** No intente reparar componentes que transportan o queman gas sin ponerse en contacto con Weber-Stephen Products LLC, Departamento de servicio al cliente. Si no sigue las advertencias de este producto, sus acciones pueden provocar incendios o explosiones que pueden producir daños materiales y personales graves o la muerte.



Este símbolo indica que el producto no se puede desechar en la basura. Para obtener instrucciones sobre cómo desechar correctamente este producto en Europa, visite www.weber.com® y póngase en contacto con el importador especificado para su país. Si no dispone de acceso a Internet, póngase en contacto con el proveedor para que le indique el nombre, la dirección y el número de teléfono del importador.

Cuando decida desechar o tirar su barbacoa, todos los componentes eléctricos (por ejemplo el motor de la barbacoa, las baterías, el módulo de encendido o las luces para las asas) deberán extraerse y desecharse de acuerdo con lo especificado por la Directiva RAEE. Deberán desecharse separadas de la barbacoa.

MÉTODOS DE ENCENDIDO DEL QUEMADOR

Existen dos formas de encender el quemador. La primera es utilizar el sistema de encendido integrado en la barbacoa. La segunda es con una cerilla.

A continuación, se muestran los pasos para encender la barbacoa mediante el sistema de encendido.

En la página siguiente se muestran los pasos para encender la barbacoa con una cerilla.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR

A) Abra la tapa de la barbacoa (1).

⚠ PELIGRO

Si no se abre la tapa antes de encender el quemador de la barbacoa o no se esperan cinco minutos para que se despeje el gas en caso de no encenderse la barbacoa, se pueden producir llamaradas explosivas que pueden provocar daños personales graves o incluso la muerte.

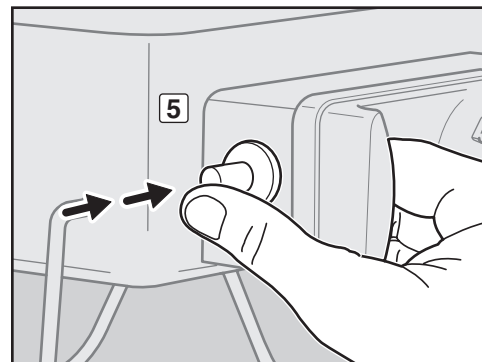
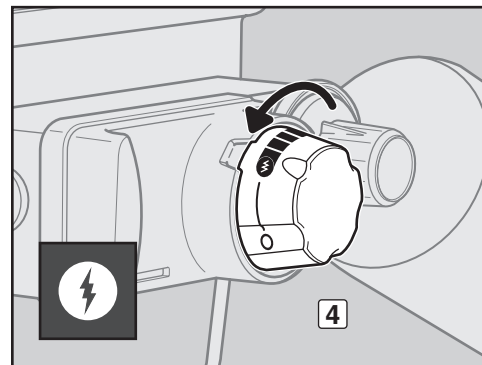
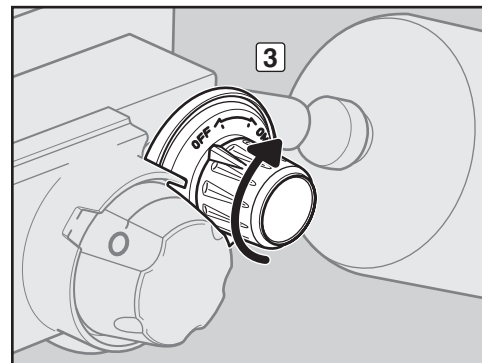
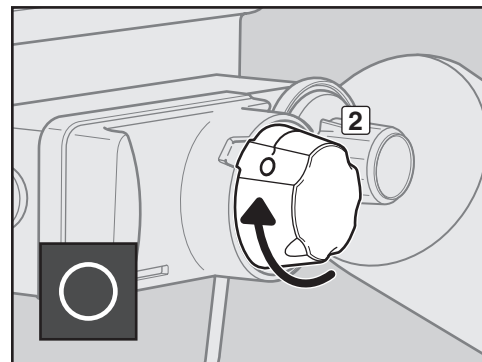
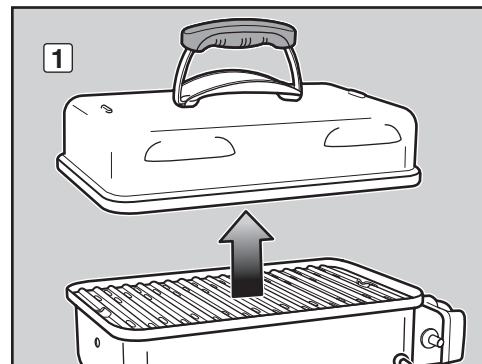
- B) Asegúrese de que el mando de control de temperatura esté en la posición apagada (○) (2). Para comprobarlo, empuje el mando de control de temperatura del quemador hacia dentro y a continuación, gírelo hacia la izquierda hasta que se pare.
- C) Confirme que el cartucho de gas propano líquido esté correctamente instalado.
- D) Encienda el mando de control de temperatura del regulador empujándolo hacia dentro y girándolo hacia la derecha hasta la posición encendida (3).
- E) Empuje el mando de control de temperatura del quemador hacia dentro y gírelo hacia la izquierda en la posición ENCENDIDA/ALTA (†) (4).
- F) Pulse el botón de encendido rojo varias veces de modo que haga clic cada vez (5).
- G) Compruebe que el quemador esté encendido mirando a través de la parrilla de cocción. Debería ver una llama.

⚠ ADVERTENCIA: No se incline sobre la barbacoa abierta durante el encendido.

⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador no se enciende en cinco segundos, deténgase, gire el mando de control de temperatura del quemador en la posición APAGADA y espere cinco minutos a que se despeje el gas antes de intentarlo de nuevo o encenderlo con una cerilla.

APAGADO DEL QUEMADOR

Empuje el mando de control de temperatura del quemador hacia dentro y gírelo a la derecha hasta la posición APAGADA (○). Apague el mando de control de temperatura del regulador empujándolo hacia dentro y girándolo hacia la izquierda hasta la posición apagada.



PAÍS	TIPO DE GAS Y PRESIÓN	TAMAÑO DEL ORIFICIO DE LA VÁLVULA
Bulgaria, Chipre, República Checa, Dinamarca, Estonia, Finlandia, Hungría, Islandia, Letonia, Lituania, Malta, Países Bajos, Noruega, Rumanía, Eslovaquia, Eslovenia, Suecia, Turquía	I ₃ B/P - 30 mbar	0,72 mm
Bélgica, Francia, Grecia, Irlanda, Italia, Luxemburgo, Portugal, España, Suiza, Reino Unido	I ₃₊ - 28-30 / 37 mbar	0,66 mm
Polonia	I ₃ B/P - 37 mbar	0,66 mm
Austria, Alemania	I ₃ B/P - 50 mbar	0,61 mm

ENCENDIDO DEL QUEMADOR

Encendido con una cerilla

A) Abra la tapa de la barbacoa (1).

Si no se abre la tapa antes de encender el quemador de la barbacoa o no se esperan cinco minutos para que se despeje el gas en caso de no encenderse la barbacoa, se pueden producir llamaradas explosivas que pueden provocar daños personales graves o incluso la muerte.

NOTA: Si mira hacia la parte delantera de la barbacoa, el conjunto de la válvula/regulador debe estar en el lado derecho.

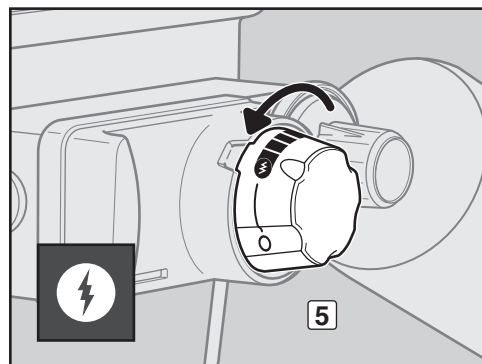
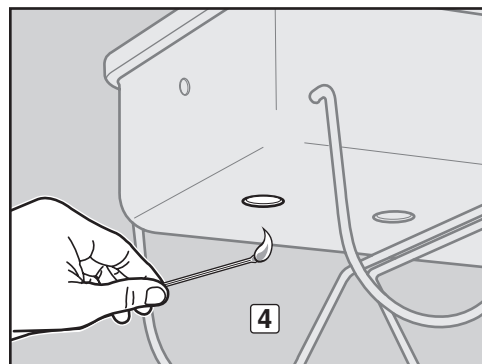
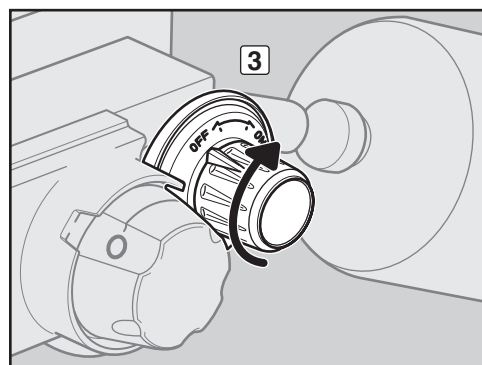
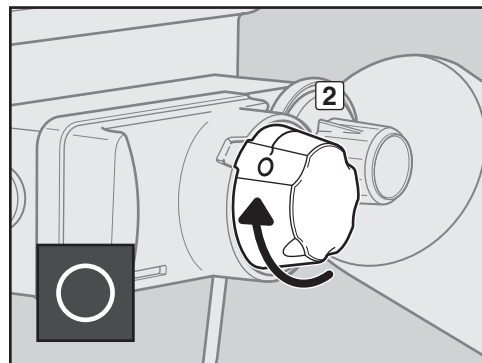
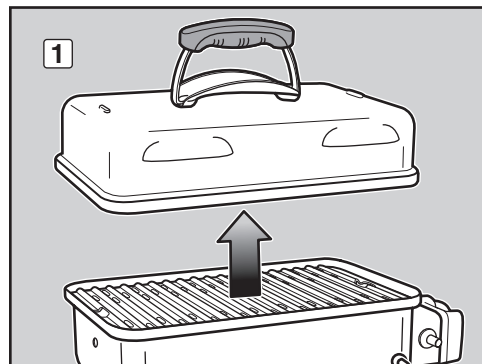
- B) Asegúrese de que el mando de control de temperatura esté en la posición apagada (O) (2). Para comprobarlo, empuje el mando de control de temperatura del quemador hacia dentro y a continuación, gírelo hacia la derecha hasta que se pare.
- C) Confirme que el cartucho de gas propano líquido esté correctamente instalado.
- D) Encienda el mando de control de temperatura del regulador empujándolo hacia dentro y girándolo hacia la derecha hasta la posición encendida (3).
- E) Encienda una cerilla larga e inserte la llama en el orificio de ventilación situado en la parte inferior izquierda de la barbacoa (4). Mientras sujeta la cerilla encendida, empuje el mando de control de temperatura hacia dentro y gírelo hacia la izquierda en la posición encendida/alta (5).
- F) Compruebe que el quemador esté encendido mirando a través de la parrilla de cocción. Debería ver una llama.

⚠ ADVERTENCIA: No se incline sobre la barbacoa abierta durante el encendido. Mantenga la cara y el cuerpo a una distancia de al menos 30 cm (12 pulgadas) del orificio para cerillas cuando encienda la barbacoa.

⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador no se enciende en cinco segundos, deténgase, gire el mando de control de temperatura del quemador hasta la posición APAGADA y espere cinco minutos a que se despeje el gas antes de intentarlo de nuevo.

APAGADO DEL QUEMADOR

Empuje el mando de control de temperatura del quemador hacia dentro y gírelo a la derecha hasta la posición APAGADA (O). Apague el mando de control de temperatura del regulador empujándolo hacia dentro y girándolo hacia la izquierda hasta la posición apagada.



SUGERENCIAS ÚTILES PARA ASAR

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

- Precaliente siempre la barbacoa antes de cocinar. Coloque el quemador en la posición ALTA y cierre la tapa; precaliente de 5 a 10 minutos.
- La temperatura de la barbacoa de gas puede subir más de lo normal en los primeros usos.
- Los tiempos de cocción de las recetas se basan en temperaturas exteriores de 21°C (70°F) con poco viento o sin viento. Prolongue el tiempo de cocción en días fríos o con viento o a grandes altitudes. Reduzca el tiempo de cocción en días muy calurosos.
- Las condiciones de cocción pueden requerir el ajuste de los mandos de control de temperatura del quemador para lograr la temperatura de cocción correcta.
- En general, las piezas de carne grandes requerirán más tiempo de cocción por libra (kilogramo) que las piezas pequeñas.
- Asegúrese siempre de que la cuba de cocción esté limpia y libre de residuos.
- Si se producen llamaradas no deseadas, apague el quemador y mueva los alimentos a otra zona de la parrilla de cocción. Las llamas desaparecerán pronto. Después de que desaparezcan las llamas, vuelva a encender la barbacoa. **NUNCA UTILICE AGUA PARA APAGAR LAS LLAMAS EN UNA BARBACOA DE GAS.**
- Mediante el temporizador sabrá cuándo la comida está “en su punto” y evitará que “se pase”.
- Un ligero revestimiento de aceite ayuda a dorar los alimentos de forma uniforme y evita que se adhieran a la parrilla de cocción. Aplique siempre o rocíe con aceite los alimentos y no directamente a la parrilla de cocción.

PRECALENTAMIENTO

Precalentar la barbacoa antes de cocinar es importante. Para precalentar: Encienda la barbacoa de acuerdo con las instrucciones que aparecen en esta guía del propietario; a continuación, gire el quemador en la posición ENCENDIDA/ALTA (†), cierre la tapa y precaliente la barbacoa. Esto llevará entre 5 y 10 minutos en función de las condiciones meteorológicas como la temperatura del aire o el viento. Después del precalentamiento, puede ajustar el quemador como desee.

⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador se apaga mientras la barbacoa está funcionando, gire el mando de control de temperatura del quemador en la posición apagada. Gire el mando de control de temperatura del regulador hasta la posición apagada, abra la tapa y espere cinco minutos antes de volver a encender la barbacoa mediante las instrucciones de encendido.

COCCIÓN CON TAPA

Todo el procedimiento de cocción se realiza con la tapa bajada para que el calor se propague y circule de forma uniforme y constante. Con la tapa cerrada, la barbacoa de gas cocina como un horno de convección. Todo el precalentamiento y la cocción se realiza con la tapa bajada. No mire, se pierde calor cada vez que levanta la tapa.

Para obtener más recomendaciones y recetas para barbacoa, visite www.weber.com.

DETECCIÓN DE AVERÍAS

PROBLEMAS	SOLUCIONES
El quemador no se enciende cuando pulsa el botón de encendido.	Asegúrese de que exista flujo de gas al quemador cuando intente encenderlo con una cerilla. Consulte “ENCENDIDO DEL QUEMADOR: encendido con cerilla.” Si consigue encenderlo con una cerilla, el problema está en el sistema de encendido. Consulte “MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO MEDIANTE PULSADOR”.
El quemador no se enciende o la llama está baja cuando el mando de control de temperatura del quemador está en la posición alta (†).	Asegúrese de que la punta del electrodo de encendido esté ajustada a la distancia correcta de los orificios del tubo del quemador. Consulte “MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO MEDIANTE PULSADOR”.
El patrón de la llama del quemador es errático. La llama está baja cuando el mando de control de temperatura del quemador está en la posición alta (†).	Puede que el nivel de combustible esté bajo o no quede combustible. Sustituya el cartucho de gas propano líquido.
Las llamas no recorren toda la longitud del tubo del quemador.	Limpie los orificios del quemador dispuestos todo a lo largo del tubo del quemador. Consulte “MANTENIMIENTO ANUAL”.
El quemador arde con una llama amarilla o naranja y despiden olor a gas.	Inspeccione la red protectora contra arañas e insectos por si presentase obstrucciones. (Bloqueo de orificios). Limpie la red protectora contra arañas e insectos. Consulte “MANTENIMIENTO ANUAL”.
Si se producen llamaradas.	La barbacoa debe precalentarse con el quemador en la posición alta de 5 a 10 minutos.
⚠ PRECAUCIÓN: No forre la cuba de cocción con papel de aluminio.	Limpie completamente la parrilla de cocción para retirar la grasa. Consulte “LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA BARBACOA”.
	Puede que la cuba de cocción esté sucia. Limpie la cuba de cocción. Consulte “LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA BARBACOA”.
El interior de la tapa parece que se está “pelando.” (Parece que la pintura se despegó).	El interior de la tapa está vitrificado. No está pintado. No puede “pelarse.” Lo que ve es grasa recocida que se ha convertido en carbón y se está pelando. NO SE TRATA DE UN DEFECTO. Límpiela cuidadosamente. Consulte “LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA BARBACOA”.

Si no puede resolver los problemas con estos métodos, póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio web. Visite www.weber.com.

MANTENGA SU BARBACOA DE GAS WEBER® IMPECABLE

⚠ PELIGRO

Si no se corrigen los problemas, se puede producir un incendio que puede provocar graves daños personales o la muerte, así como daños materiales.

Para mantener la barbacoa de gas Weber® funcionando de forma segura y eficiente como el primer día, recomendamos encarecidamente que inspeccione y limpie la red protectora contra arañas e insectos y el tubo del quemador al menos una vez al año. A continuación, se muestra información importante sobre estas dos áreas de la barbacoa que deben ser objeto de mantenimiento anual.

Si observa un patrón de llama errático o algún orificio de los quemadores está obstruido, siga las instrucciones que aparecen en "LIMPIEZA O SUSTITUCIÓN DEL TUBO DEL QUEMADOR" en la página siguiente.

PATRÓN DE LLAMA DEL QUEMADOR

El tubo del quemador de la barbacoa de gas Weber® se ha ajustado en fábrica para proporcionar la mezcla correcta de aire y gas. El patrón de llama correcto se muestra en la ilustración y se describe a continuación:

- Tubo del quemador (1)
- Las puntas centellean de color amarillo ocasionalmente (2)
- Azul claro (3)
- Azul oscuro (4)

Compruebe el patrón de la llama. Si las llamas no coinciden con la descripción anterior, puede indicar que la red protectora contra arañas e insectos está sucia u obstruida.

RED PROTECTORA CONTRA ARAÑAS E INSECTOS WEBER®

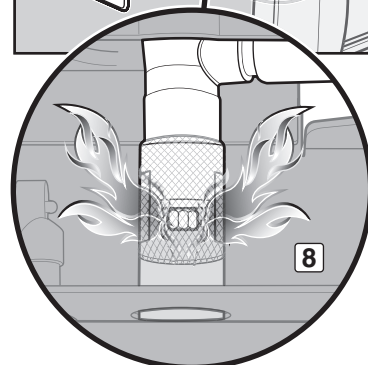
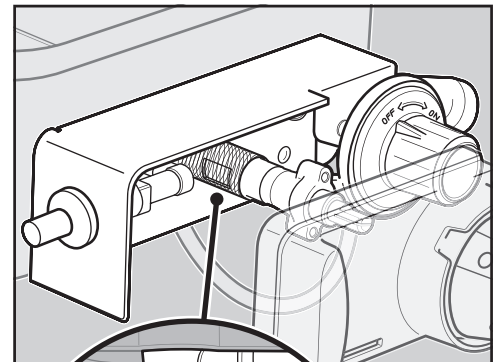
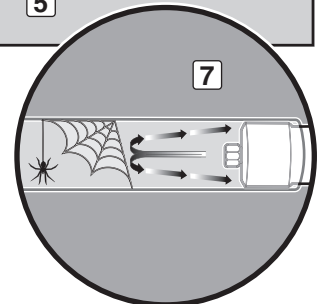
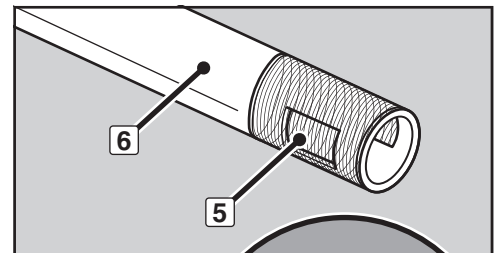
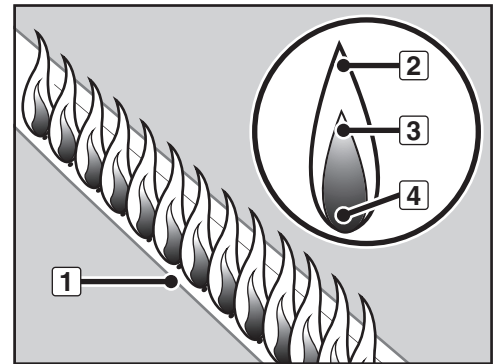
La abertura del aire de combustión del tubo del quemador (5) está equipada con una red de acero inoxidable para evitar que arañas e insectos construyan telarañas y nidos dentro (6) del tubo del quemador. Estos nidos pueden obstruir el flujo de gas normal y provocar que el gas refluya fuera de la abertura del aire de combustión (7). Los síntomas de este tipo de obstrucción incluyen olor a gas junto con llamas en el quemador que aparecen lentas y amarillas. Esta obstrucción puede provocar un incendio en la válvula de gas o alrededor de esta, lo que dañaría gravemente la barbacoa (8).

NOTA: Si la red protectora contra arañas e insectos resulta dañada o no puede limpiarse, póngase en contacto con el representante de atención al cliente en su zona mediante la información de contacto en nuestra página web. Visite www.weber.com.

ORIFICIOS DEL TUBO DEL QUEMADOR

Con el tiempo y debido al uso repetido de la barbacoa, los orificios del tubo del quemador se ensuciarán. Los orificios obstruidos o sucios pueden restringir el flujo de aire por completo. A continuación, se muestran formas de determinar si los orificios del tubo del quemador están sucios u obstruidos.

- La barbacoa no alcanza la temperatura deseada
- La barbacoa se calienta de forma irregular
- El quemador no se enciende



LIMPIEZA O SUSTITUCIÓN DEL TUBO DEL QUEMADOR

Confirme que la barbacoa esté apagada y fría

- Asegúrese de que el mando de control de temperatura del quemador esté apagado empujándolo hacia dentro y girándolo hacia la izquierda en la posición apagada.
- Asegúrese de que el mando de control de temperatura del quemador esté apagado empujándolo hacia dentro y girándolo hacia la derecha en la posición apagada (O).
- Desconecte el cartucho de gas propano líquido.
- Retire la tapa.
- Extraiga la parrilla de cocción.

Retire el conjunto de la válvula / control

Necesitará: Un destornillador para tuercas de 7/16".

- Retire la tuerca que fijan el conjunto de la válvula / control a la cuba de cocción (1).
- Tire con cuidado del conjunto de la válvula / control para separarlo de la cuba de cocción (2).

Extracción del tubo del quemador

Necesitará: Un destornillador para tuercas de 7/16".

- Retire la tuerca el tornillo que fijan el conjunto de la válvula / control a la cuba de cocción. Tire con cuidado del tubo del quemador y de la protección térmica para extraerlos y separarlos de la cuba de cocción (3).

Limpieza del tubo del quemador

Necesitará: Una linterna, un alambre (se puede utilizar un gancho de ropa enderezado), un cepillo de cerdas metálicas adecuado y un cepillo de cerdas suaves (cepillo de dientes).

- Mire dentro del tubo del quemador con una linterna (4).
- Limpie cualquier residuo y despeje cualquier obstrucción desde el interior del tubo del quemador con un alambre (5).
- Compruebe la red protectora contra arañas e insectos al final del tubo del quemador y límpiela mediante el cepillo de cerdas suaves (6).

⚠ PRECAUCIÓN: No limpie el dispositivo de protección contra arañas e insectos con herramientas duras o afiladas. No desplace la red protectora contra arañas e insectos ni agrande las aberturas de la red protectora.

- Utilice un cepillo de cerdas de acero inoxidable para limpiar el exterior del tubo del quemador. Esto se realiza para asegurar que todos los orificios del quemador (aberturas) dispuestos a lo largo del tubo del quemador estén completamente abiertos (7).

⚠ PRECAUCIÓN: No agrande las ranuras del quemador durante la limpieza.

Reinstalación del tubo del quemador

Necesitará: Un destornillador para tuercas de 7/16".

- Deslice con cuidado el tubo del quemador y la protección térmica para volver a colocarlos a través del orificio en el lado derecho de la cuba de cocción.
- Vuelva a instalar el tornillo y la tuerca que fijan la protección térmica y el tubo del quemador a la cuba de cocción.

Vuelva a instalar el conjunto de la válvula / control

Necesitará: Un destornillador para tuercas de 7/16".

- Vuelva a instalar el conjunto de la válvula / control en la cuba de cocción.

⚠ PRECAUCIÓN: La abertura del tubo del quemador (8) debe estar colocada correctamente sobre el orificio de la válvula (9). (vista desde la parte inferior de la barbacoa).

- Vuelva a instalar las tuercas que fijan el conjunto de la válvula / control a la cuba de cocción.

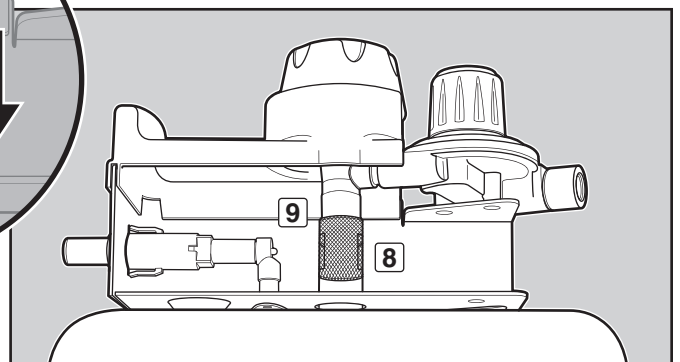
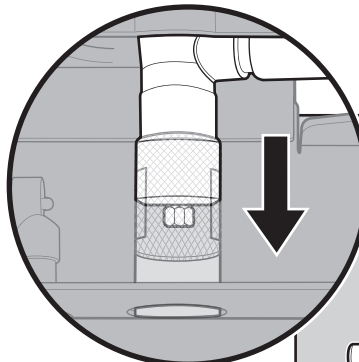
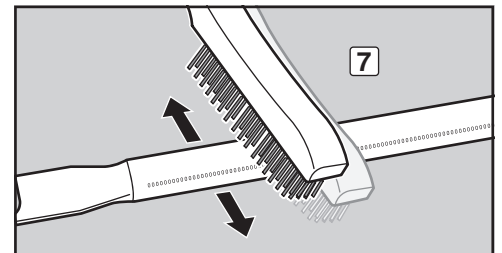
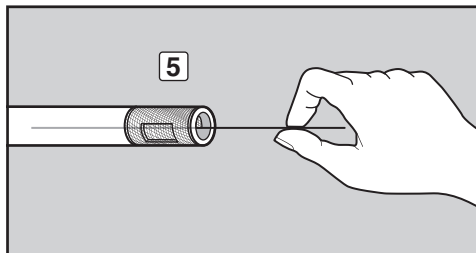
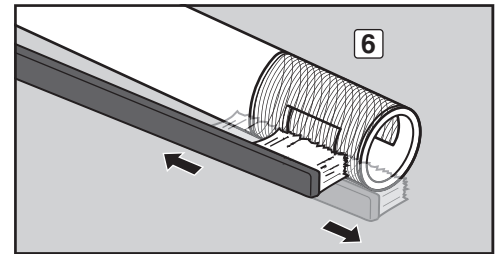
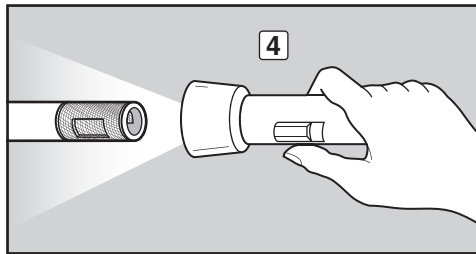
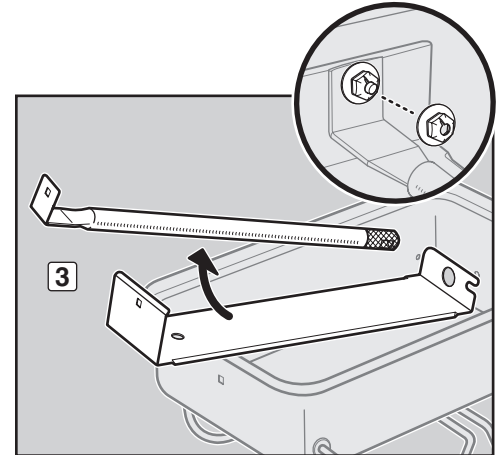
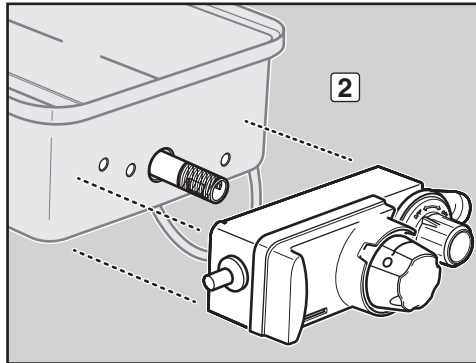
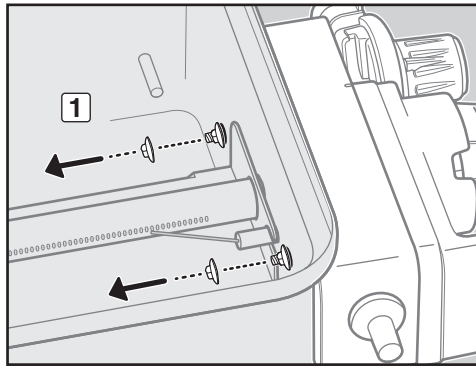
⚠ ADVERTENCIA: Debería comprobar que no haya escapes de gas cada vez que desconecte y vuelva a conectar un empalme de gas.

- Verifique que la punta del electrodo de encendido esté ajustada a la distancia correcta de los orificios en el tubo del quemador. Consulte "MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO MEDIANTE PULSADOR" para conocer la posición correcta.

- Vuelva a instalar la parrilla de cocción.

- Vuelva a instalar la tapa.

- Vuelva a instalar el cartucho de gas propano líquido.



BELLA POR DENTRO Y POR FUERA

Los propietarios de barbacoas Weber® están muy orgullosos de estas. Muestre su orgullo y satisfacción. Mantenga la barbacoa limpia y bella por dentro y por fuera siguiendo estos pasos de mantenimiento rutinario.

LIMPIEZA DEL EXTERIOR DE LA BARBACOA

Para mantener el exterior de la barbacoa con un aspecto impecable, siga las siguientes pautas para una limpieza segura.

⚠ ADVERTENCIA: Apague la barbacoa de gas Weber® y espere a que se enfríe antes de limpiarla.

Superficies pintadas, vitrificadas o de plástico

Utilice una solución de agua jabonosa caliente para limpiar las superficies exteriores y aclare luego con agua.

IMPORTANTE: No utilice productos de limpieza que contengan ácidos, alcoholes minerales ni xileno. No utilice productos de limpieza para hornos, abrasivos (para cocinas) ni que contengan elementos cítricos o estropajos de limpieza abrasivos en la barbacoa.

LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA BARBACOA

Para mantener la barbacoa funcionando de forma segura y eficiente, es importante retirar cualquier residuo y exceso de grasa que pueda haberse acumulado en el interior de la barbacoa. Siga las siguientes pautas para una limpieza segura.

Interior de la tapa

La grasa acumulada que se descascarilla es parecida al descascarillado de la pintura. Limpie el interior de la tapa con una toalla de papel para evitar la acumulación de grasa. Lave el interior de la tapa con agua jabonosa caliente y a continuación, aclare con agua.

Componentes de la cuba de cocción y tubo del quemador

Necesitará: Un cepillo de cerdas de acero inoxidable y un raspador de plástico duro.

A) Raspe y cepille la parrilla de cocción con el raspador y el cepillo. Retire la parrilla de cocción y déjela a un lado.

⚠ PRECAUCIÓN: Los cepillos para la barbacoa deberán comprobarse regularmente para verificar que no tengan cerdas sueltas ni un desgaste excesivo. Sustituya el cepillo si aparecen cerdas sueltas en las parrillas de cocción o en el mismo cepillo. Weber recomienda adquirir un nuevo cepillo de acero inoxidable al comienzo de cada primavera.

⚠ PRECAUCIÓN: No limpie la parrilla de cocción en un horno de autolimpieza.

B) Retire los residuos del tubo del quemador. No agrande los orificios del quemador (aberturas) dispuestos a lo largo del tubo del quemador (1).

C) Cuando haya terminado la limpieza, vuelva a colocar la parrilla de cocción.

Cuba de cocción

Lave el interior de la cuba de cocción con agua jabonosa caliente y aclare con agua.

OPERACIONES DEL SISTEMA DE ENCENDIDO

El encendedor suministra una chispa al conjunto del electrodo de encendido. Ya sea que esté llevando a cabo un mantenimiento rutinario o detectando averías en el sistema de encendido, lea lo siguiente para que el sistema de encendido funcione correctamente.

⚠ ADVERTENCIA: Todos los mandos de gas y válvulas de suministro deberán estar en la posición APAGADA.

Si el encendedor no enciende la barbacoa Weber®, deberá localizar dónde está ocurriendo el problema: en el flujo de gas o en el sistema de encendido. Comience intentando encender el quemador con una cerilla.

Consulte "ENCENDIDO DEL QUEMADOR: encendido con cerilla". Si consigue encenderlo con una cerilla, el problema está en el sistema de encendido.

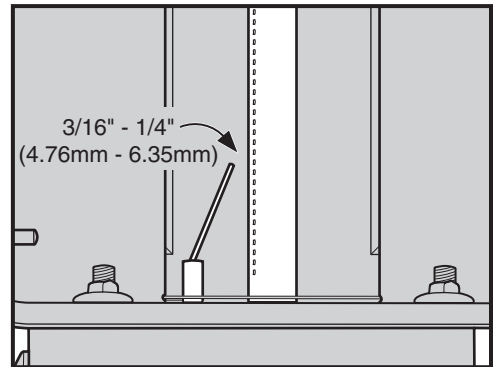
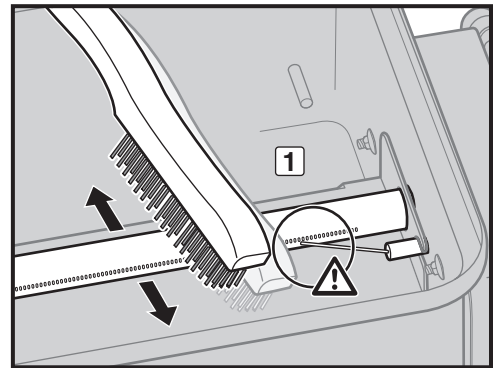
MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO MEDIANTE PULSADOR

- Verifique que el botón de encendido pueda pulsarse hasta el fondo, haga clic y que se libere al soltarlo.
- Verifique que la punta del electrodo de encendido esté ajustada a la distancia correcta de los orificios en el tubo del quemador.

⚠ PELIGRO

Asegúrese de que la punta del electrodo de encendido esté ajustada a la distancia correcta de los orificios en el tubo del quemador. Si no está ajustada correctamente, el gas se puede acumular en la barbacoa durante el encendido de esta. Se puede producir un encendido retardado del gas acumulado. Las chispas o llamas provocan incendios o explosiones que pueden producir daños personales graves o la muerte, así como daños materiales.

Si el sistema de encendido electrónico sigue sin encenderse, póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio web. Visite www.weber.com.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®

GRELHADOR A GÁS



GO-ANYWHERE®

Manual de utilizador do grelhador a gás GPL

Obrigado por adquirir um grelhador Weber®.
Agora despenda de alguns minutos e proteja-o
registando o seu produto online em
www.weber.com.

⚠ PERIGO

Se sentir o cheiro a gás:

- 1) Feche imediatamente o gás que alimenta o equipamento.
- 2) Apague quaisquer chamas que tenham surgido.
- 3) Abra a tampa.
- 4) Se o cheiro continuar, afaste-se do equipamento e contacte imediatamente o seu fornecedor de gás ou os bombeiros da sua área.

Uma fuga de gás pode causar um incêndio ou uma explosão com possíveis ferimentos graves ou morte, ou ainda danos materiais.

⚠ PERIGO

- 1) Nunca deixe o aparelho a funcionar sem supervisão.
- 2) Não utilize o grelhador a uma distância de ,61 m (2 pés) de qualquer material combustível. Materiais combustíveis incluem, entre outros, varandas de madeira ou madeira tratada, pátio ou alpendres.
- 3) Nunca utilize este aparelho a uma distância de 7,5 m (25 pés) de qualquer líquido inflamável.
- 4) Se ocorrer um incêndio, afaste-se do equipamento e contacte imediatamente os bombeiros da sua área. Não tente apagar um incêndio de óleo ou gordura com água.

Caso não siga estas instruções, poderá provocar um incêndio, explosão ou risco de queimaduras, que poderia provocar danos em bens, ferimentos ou mortes.

⚠ AVISO: Siga cuidadosamente todos os procedimentos de verificação de fugas presentes neste manual do utilizador antes de utilizar o grelhador. Faça-o mesmo se o grelhador tiver sido montado pelo representante.

⚠ AVISO: Não acenda este aparelho sem antes ler as secções **IGNIÇÃO DO QUEIMADOR** deste manual do utilizador.

ESTE EQUIPAMENTO DE GÁS DESTINA-SE A SER UTILIZADO APENAS EM ESPAÇOS EXTERIORES.

Este manual do utilizador contém informações importantes necessárias para a montagem adequada e utilização segura do aparelho.

Leia e respeite todos os avisos e instruções antes de montar e utilizar o aparelho.

CE :845CO-0007
ID: 0845

58204
07/01/13 LP
PT - PORTUGUESE (EURO)

PT

⚠ PERIGO

O não cumprimento das recomendações sobre PERIGOS, AVISOS e CHAMADAS DE ATENÇÃO contidos neste manual poderá provocar ferimentos graves ou morte ou ainda danos materiais resultantes de possível incêndio ou explosão.

AVISOS:

- ⚠ Não tente desligar o distensor de gás ou qualquer acessório de gás com a unidade em funcionamento.
- ⚠ Não use roupa com mangas largas quando acender ou utilizar o grelhador.
- ⚠ Deve sempre usar luvas apropriadas quando cozinhar e manusear a tampa.
- ⚠ Elimine os depósitos de combustível usados e vazios num local seguro.
- ⚠ Não perfure nem queime depósitos de combustível.
- ⚠ Guarde este manual do utilizador para futura referência.
- ⚠ Leia e respeite todos os avisos e instruções quando utilizar o aparelho.
- ⚠ A montagem incorrecta do grelhador pode ser perigosa. Siga as instruções de montagem atentamente.
- ⚠ Utilize o grelhador só quando todas as peças estiverem devidamente colocadas. O grelhador deve ser correctamente montado de acordo com as instruções de montagem.
- ⚠ O grelhador a gás Weber® nunca deve ser utilizado por crianças. As partes de fácil acesso do grelhador podem estar muito quentes. Mantenha crianças, idosos e animais de estimação afastados do grelhador quando este estiver em utilização.
- ⚠ Este grelhador a gás Weber® não se destina a ser utilizado para fins comerciais.
- ⚠ Este grelhador a gás Weber® não se destina a ser utilizado como aquecedor, pelo que nunca deve ser utilizada como tal.
- ⚠ Tenha o máximo cuidado quando utilizar o grelhador a gás Weber®. Durante a confecção dos alimentos ou durante a limpeza, ficará quente, não devendo ser abandonado ou deslocado enquanto estiver em funcionamento.
- ⚠ Não utilize carvão, briquetes nem pedra vulcânica no seu grelhador a gás Weber®.
- ⚠ Ao acender o grelhador ou cozinhar, nunca se incline sob o grelhador aberto.
- ⚠ Nunca coloque as mãos ou os dedos na extremidade frontal da cuba de cozedura quando o grelhador estiver quente ou a tampa aberta.
- ⚠ Não tente desligar o distensor de gás ou qualquer acessório de gás com o grelhador em funcionamento.
- ⚠ Utilize luvas de churrasco ou pegas de forno resistentes ao calor ao utilizar o grelhador.
- ⚠ Caso o queimador se desligue durante o funcionamento do grelhador, desligue a válvula do gás. Abra a tampa e aguarde cinco minutos antes de voltar a tentar acender o grelhador, utilizando as instruções de ignição.
- ⚠ Não coloque este modelo de grelhador numa construção integrada ou de deslizamento. Ignorar este aviso pode causar um incêndio ou uma explosão que pode originar danos materiais e causar ferimentos graves ou morte.
- ⚠ Não armazene qualquer cartucho/botija de fornecimento de gás adicional (de reserva) ou desligado por baixo ou perto do grelhador.
- ⚠ Após um período de armazenamento e/ou não utilização, o grelhador a gás Weber® deverá ser verificado relativamente a fugas de gás e obstruções do queimador antes de ser novamente utilizado. Consulte as instruções presentes neste manual do utilizador para obter os procedimentos correctos.
- ⚠ Não utilize o grelhador a gás Weber® se houver uma fuga de gás.
- ⚠ Não utilize uma chama para verificar se existem fugas de gás.
- ⚠ Não coloque a tampa de um grelhador nem algo inflamável sobre o grelhador enquanto o mesmo estiver em utilização ou quente.
- ⚠ O gás butano/propano não é um gás natural. A conversão ou tentativa de utilização de gás natural em gás butano/propano é perigosa e anulará a garantia do grelhador.
- ⚠ Não alargue o orifício da válvula nem as aberturas do queimador ao limpar a válvula ou o queimador.
- ⚠ O grelhador a gás Weber® deve ser completa e regularmente limpo.
- ⚠ Um cartucho de fornecimento de gás com fissura ou ferrugento pode ser perigoso, pelo que deve ser verificado pelo fornecedor de gás.
- ⚠ Embora o cartucho de fornecimento de gás possa aparentar estar vazio, pode conter gás no interior, pelo que o cartucho deve ser transportado e armazenado em conformidade.
- ⚠ Certifique-se de que está no exterior e afastado de qualquer fonte de ignição quando estiver a substituir ou a ligar o cartucho.
- ⚠ Se ocorrer um incêndio provocado por gordura, desligue o queimador e deixe a tampa fechada até que o incêndio se extinga.
- ⚠ Se ocorrer a formação descontrolada de chamas, retire os alimentos das chamas até que as mesmas se extingam.
- ⚠ O consumo de álcool, medicamentos prescritos, medicamentos não prescritos ou drogas ilegais pode diminuir a capacidade do consumidor para montar, deslocar, armazenar ou operar correctamente e com segurança este aparelho.
- ⚠ Utilize botijas descartáveis de butano/propano com uma capacidade máxima de 550 gr. O cartucho deverá possuir uma válvula EN417 conforme ilustrado neste manual do utilizador. Um tipo de cartucho que poderá ser utilizado é o cartucho de gás Weber® Baby Q®/ Performer®.
- ⚠ Mantenha sempre o barbecue numa superfície segura e estável.

GARANTIA

A Weber-Stephen Products LLC (Weber) garante ao COMPRADOR ORIGINAL deste grelhador a gás Weber®, que o produto não tem defeitos de material e mão-de-obra a partir da data em que foi adquirido, da seguinte forma:

Cuba e tampa contra ferrugem/
fissuras provocadas pelo calor: 10 anos
Pega de nylon: 10 anos
Todas as restantes peças: 2 anos

quando montado e utilizado de acordo com as instruções impressas que acompanham o equipamento. A Weber poderá solicitar-lhe um comprovativo da data de compra. PARA ISSO, GUARDE O TALÃO DE COMPRA OU A FACTURA.

Esta garantia limitada restringir-se-á à reparação ou substituição de peças que estejam comprovadamente defeituosas em situação de utilização e assistência normal e que, após verificação, esta indique, na perspectiva da Weber, que estão defeituosas. Antes de devolver as peças, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso website. Se a Weber confirmar o defeito e concordar com a reclamação, optará por substituir as peças em questão sem qualquer custo. Se for necessário devolver as peças defeituosas, os custos de envio são pagos pelo cliente. A Weber devolverá as peças ao comprador, com as despesas de transporte ou de envio por sua conta.

Esta garantia limitada não cobre quaisquer falhas ou dificuldades de operação devido a acidente, utilização abusiva, utilização incorrecta, alteração, utilização para fim não previsto, vandalismo, instalação incorrecta ou manutenção ou assistência inadequadas, ou ainda falta de manutenção regular ou normal, incluindo, entre outros, danos causados por insectos no interior do tubo do queimador, conforme indicado no manual do utilizador.

A deterioração ou danos provocados por condições atmosféricas graves tais como granizo, furacões, sismos ou tornados e a descoloração devido a exposição directa a produtos químicos ou contidos na atmosfera não estão cobertos por esta garantia limitada.

Não existem outras garantias expressas excepto as aqui mencionadas e quaisquer garantias implícitas aplicáveis de comercialização e adequabilidade possuem uma duração limitada ao período de cobertura desta garantia limitada expressa por escrito. Em algumas regiões não é permitida a limitação da duração de uma garantia implícita, pelo que esta limitação poderá não ser aplicável no seu caso.

A Weber não é responsável por quaisquer danos especiais, indirectos ou consequenciais. Em algumas regiões não é permitida a exclusão ou limitação de danos indirectos ou consequenciais, pelo que esta limitação ou exclusão poderá não ser aplicável no seu caso.

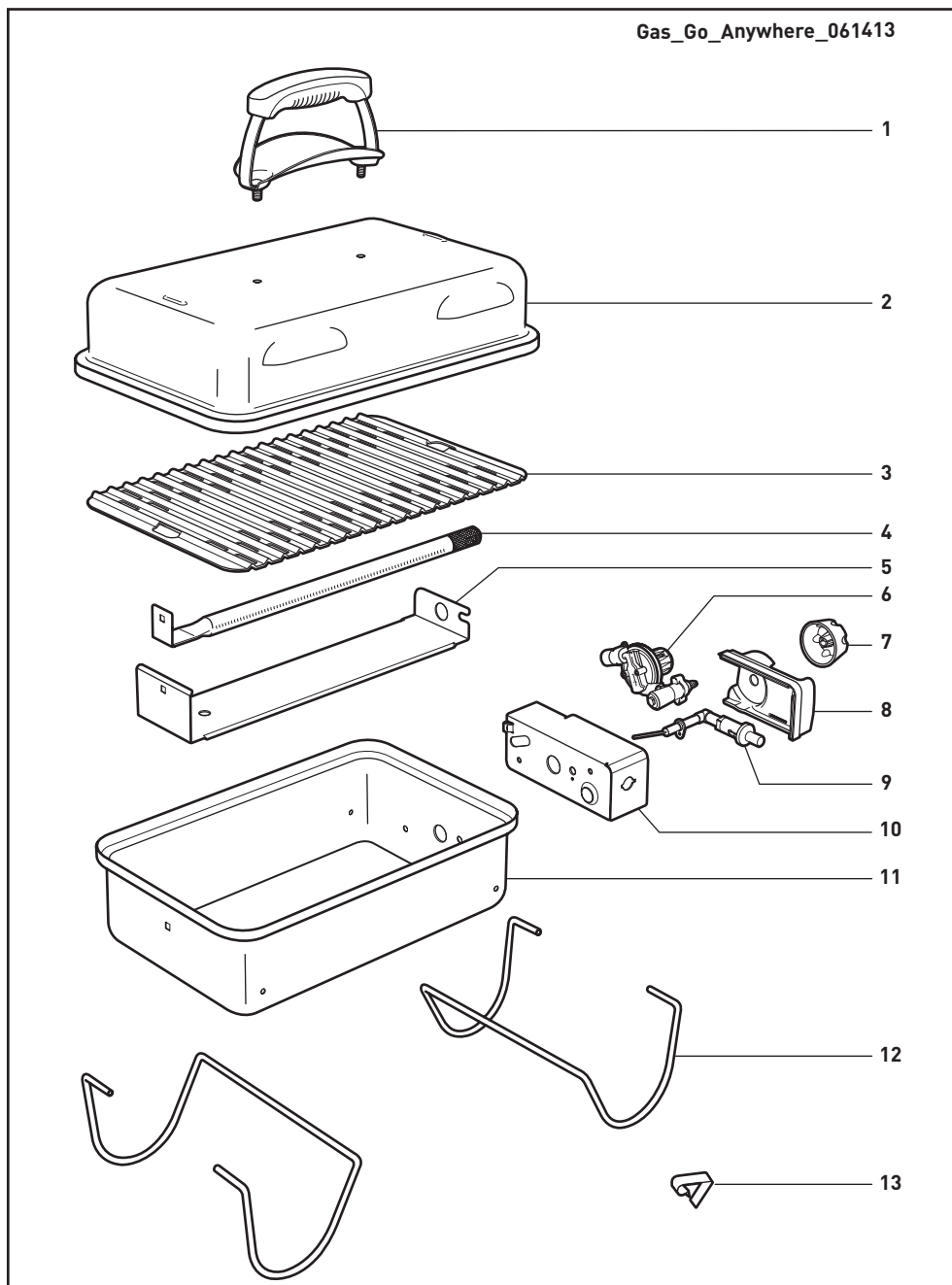
A Weber não autoriza qualquer pessoa ou empresa a assumir em seu nome qualquer outra obrigação ou responsabilidade ligada à venda, instalação, utilização, remoção ou substituição deste equipamento: essa representação não implica qualquer vínculo para a Weber.

Esta garantia aplica-se apenas a produtos vendidos a retalho.

Visite www.weber.com®, seleccione o seu país de origem e registe já o seu grelhador.

VISTA EXPANDIDA

Gas_Go_Anywhere_061413



- | | |
|---|--|
| 1. Pega | 8. Conjunto do eléctrodo do acendedor |
| 2. Tampa | 9. Tampa do botão de regulação de gás |
| 3. Grelha de cozedura | 10. Compartimento da válvula de controlo |
| 4. Tubo do queimador | 11. Cuba |
| 5. Protecção térmica | 12. Pé |
| 6. Conjunto válvula e distensor | 13. Grampo do pé |
| 7. Botão de regulação de gás do queimador | |

O QUE É O GÁS GPL?

O gás de petróleo liquefeito, também denominado GPL, gás GPL, propano líquido ou simplesmente propano ou butano, é o produto inflamável à base de petróleo utilizado para alimentar o grelhador. É um gás a temperaturas e pressão moderadas quando não está contido. Mas a uma pressão moderada dentro de um recipiente, tal como um cartucho, o GPL é um líquido. À medida que a pressão é libertada do cartucho, o líquido vaporiza rapidamente e torna-se em gás GPL.

- O GPL tem um odor semelhante ao gás natural. Deve prestar atenção a este odor.
- O GPL é mais pesado que o ar. Uma fuga de gás GPL pode acumular-se nas áreas baixas e evitar dispersão.

⚠ PERIGO

Não armazene qualquer cartucho de fornecimento de gás adicional (de reserva) ou desligado por baixo ou perto do grelhador.

DICAS PARA O MANUSEAMENTO SEGURO DE CARTUCHOS DE GPL

Existem várias directrizes e factores de segurança que necessita de considerar aquando da utilização de gás de petróleo liquefeito (GPL). Siga cuidadosamente estas instruções antes de utilizar o grelhador a gás Weber®.

Dicas para cartuchos

- Não utilize um cartucho danificado. Um cartucho amolgado ou ferrugento pode ser perigoso e deve ser substituído imediatamente por um novo.
- Manuseie cartuchos “vazios” com o mesmo cuidado empregue para manusear cartuchos cheios. Mesmo quando um cartucho não possui líquido, pode conter pressão de gás no seu interior.
- Os cartuchos não devem ser deixados cair nem manuseados grosseiramente.
- Nunca armazene nem transporte o cartucho onde as temperaturas poderem atingir os 51 °C (o cartucho pode ficar demasiado quente para segurar manualmente). Por exemplo: não deixe o cartucho dentro de um carro num dia quente.
- Verifique a existência de fugas na junta em que o distensor se liga ao cartucho sempre que ocorrer uma nova ligação. Por exemplo: teste sempre que o cartucho for reinstalado.
- Os cartuchos devem ser mantidos afastados das crianças.
- Não ligue a um fornecimento de gás natural (gás da rede). As válvulas e orifícios são concebidos exclusivamente para gás de petróleo liquefeito.
- As áreas em redor do cartucho devem estar desobstruídas e sem resíduos.
- O cartucho não deve ser mudado nas proximidades de uma fonte de ignição.

DIRECTRIZES DE ARMAZENAMENTO E NÃO UTILIZAÇÃO

Para os grelhadores que estão armazenados há algum tempo, é importante seguir estas directrizes:

- Não armazene um cartucho desligado num edifício, garagem ou outra área fechada.
- Verifique se as áreas por baixo da cuba de cozedura não contêm resíduos que possam obstruir o fluxo de combustão ou a ventilação do ar.
- O grelhador a gás Weber® deve ser verificado relativamente à existência de fugas e quaisquer obstruções nos tubos do queimador antes da sua utilização. (Consulte “PREPARAR A UTILIZAÇÃO DO GRELHADOR”)
- As redes para aranhas/insectos devem também ser verificadas relativamente a possíveis obstruções. (Consulte “MANUTENÇÃO ANUAL”)
- Desligue o cilindro se: 1) estiver vazio; 2) o grelhador for armazenado numa garagem ou outra área fechada; 3) o grelhador estiver a ser transportado.

LIGAÇÕES E REQUISITOS DO DISTENSOR

Requisitos para cartuchos

- As partes seladas pelo fabricante não devem ser alteradas pelo utilizador.
- Qualquer modificação efectuada no equipamento constitui um perigo potencial.

LIGAR O CARTUCHO DE GPL AO DISTENSOR

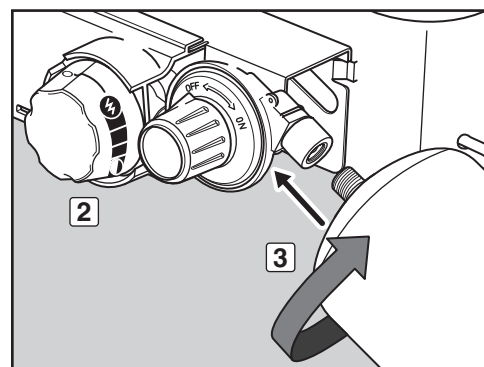
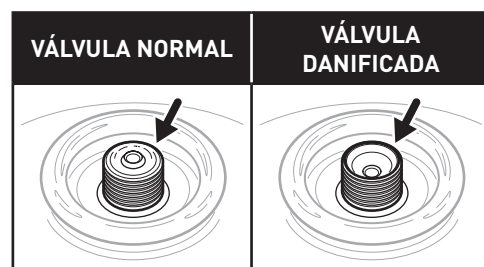
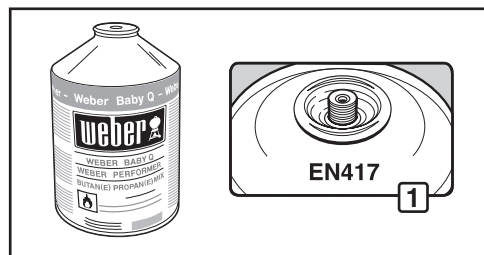
A maioria dos grelhadores a gás Weber® estão equipados com um distensor de pressão, que é um dispositivo para controlar e manter a pressão do gás constante enquanto o gás é libertado do cartucho.

Utilize botijas descartáveis de butano/propano com uma capacidade máxima de 550 gr. O cartucho deverá possuir uma válvula EN417, conforme ilustrado (1). Um tipo de cartucho que poderá ser utilizado é o cartucho de gás Weber® Baby Q®/Performer®.

⚠ ATENÇÃO: Utilize apenas cartuchos marcados com “GÁS PROPANO” ou “MISTURA DE BUTANO-PROPANO”.

- Certifique-se de que o botão de regulação de gás do queimador está desligado empurrando e rodando-o para a direita para a posição desligado (O) (2).
- Empurre o cartucho descartável para o interior do distensor e rode para a direita até parar (3).

⚠ AVISO: Apertar apenas à mão. Se utilizar demasiada força, poderá danificar o acoplamento do distensor e a válvula do cartucho. Isso poderia causar uma fuga ou impedir o fluxo de gás.



	DADOS DE CONSUMO DO CARTUCHO	
	kW	g/h
MÁXIMO DO QUEIMADOR PRINCIPAL DO CARTUCHO	2,8	202

O QUE É UMA VERIFICAÇÃO DE FUGAS?

O sistema de combustível do grelhador possui ligações e encaixes. Uma verificação de fugas é uma forma fiável de garantir que não há fuga de gás em qualquer ligação ou encaixe.

Embora todas as ligações de fábrica tenham sido cuidadosamente verificadas relativamente à existência de fugas de gás, é importante realizar uma verificação de fugas antes de utilizar o grelhador pela primeira vez, assim como sempre que desligar e voltar a ligar um encaixe e sempre que efectuar manutenção regular.

⚠ PERIGO

Não utilize uma chama aberta para verificar a existência de fugas de gás. Certifique-se de que não existem faíscas nem chamas abertas na área enquanto estiver a verificar a existência de fugas. As faíscas ou chamas poderão resultar em incêndio ou explosão, que poderá causar ferimentos graves ou morte ou ainda danos materiais.

⚠ **AVISO:** As ligações de gás do seu grelhador a gás foram testadas na fábrica. No entanto, recomendamos que verifique todas as ligações de gás quanto a fugas antes de utilizar o seu grelhador a gás.

⚠ **AVISO:** Efectue estas verificações de fugas, mesmo que o grelhador tenha sido montado pelo representante ou na loja.

⚠ **AVISO:** Sempre que desliga e volta a ligar um acessório de gás, deve verificar se existem fugas.

NOTA: todas as ligações de fábrica foram cuidadosamente verificadas relativamente à existência de fugas de gás e a chama dos queimadores foi testada. No entanto, como precaução de segurança, deve verificar todos os acessórios no que se refere a fugas antes de utilizar o grelhador a gás Weber®. O transporte e manuseamento pode desapertar ou danificar um acessório de gás.

DESMONTAGEM PARCIAL DO GRELHADOR PARA UMA VERIFICAÇÃO DE FUGAS

Para efectuar a verificação de fugas, necessita de aceder à válvula de gás, o que exige uma desmontagem simples do grelhador.

Confirme-se que o grelhador está desligado

- Certifique-se de que o botão de regulação de gás do distensor está desligado empurrando e rodando-o para a esquerda para a posição desligado.
- Certifique-se de que o botão de regulação de gás do queimador está desligado empurrando e rodando-o para a direita para a posição desligado (O).

Remover a tampa do botão de regulação de gás do queimador

É necessário: uma chave de 11/16".

- Retire o botão de regulação de gás do queimador (1). Certifique-se de que a válvula de gás permanece na posição desligada.
- Utilizando uma chave de 11/16" ou um alicate, retire a porca sextavada de latão da haste da válvula (2).
- Retire a tampa do botão de regulação de gás do queimador do grelhador (3).

O seu grelhador está pronto para uma verificação de fugas.

VERIFICAR A EXISTÊNCIA DE FUGAS DE GÁS

É necessário: um frasco pulverizador, escova ou pano e uma solução de água e detergente. (Pode fazer a sua própria solução de água e detergente misturando 20% de detergente líquido e 80% de água ou pode comprar uma solução na secção de canalização de qualquer loja de equipamentos.)

- Verifique se o botão de regulação de gás do queimador está na posição desligado (O).
- Ligue o fornecimento de gás rodando o botão de regulação de gás do distensor para a direita (4).

⚠ **AVISO:** Não ligue o queimador quando verificar se existem fugas.

- Para verificar a existência de fugas, molhe os acessórios com a solução de água e detergente, utilizando um frasco pulverizador, escova ou pano. Se surgirem bolhas, ou se uma bolha aumentar, é sinal de que existe uma fuga. Aplique a solução de água e detergente nas seguintes ligações:

a) Ligação do distensor ao cartucho (5).

⚠ **AVISO:** Se existir uma fuga na ligação (5), retire o cartucho. **NÃO UTILIZE O GRELHADOR.** Instale um cartucho diferente e volte a verificar se existem fugas utilizando a solução de água com detergente. Se continuar a existir uma fuga após a instalação de um cartucho diferente, desligue o gás. **NÃO UTILIZE O GRELHADOR.** Contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso website.

Aceda a www.weber.com®.

b) Ligação da válvula ao distensor (6).

⚠ **AVISO:** Se existir uma fuga na ligação (6), desligue o gás. **NÃO UTILIZE O GRELHADOR.** Contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso website.

Aceda a www.weber.com®.

- Quando a verificação de fugas estiver terminada, desligue o fornecimento de gás na fonte e enxágue as ligações com água.

NOTA: Uma vez que as soluções de teste de fugas, incluindo a água e detergente, podem ser levemente corrosivas, todas as ligações devem ser enxaguadas com água após a verificação da existência de fugas.

Reinstalar a tampa do botão de regulação de gás do queimador

É necessário: uma chave de 11/16".

- Coloque a tampa do botão de regulação de gás do queimador no grelhador.
- Utilizando uma chave de 11/16" ou um alicate, reinstale a porca sextavada de latão na haste da válvula.
- Reinstale o botão de regulação de gás do queimador. Certifique-se de que a válvula de gás permanece na posição desligada.

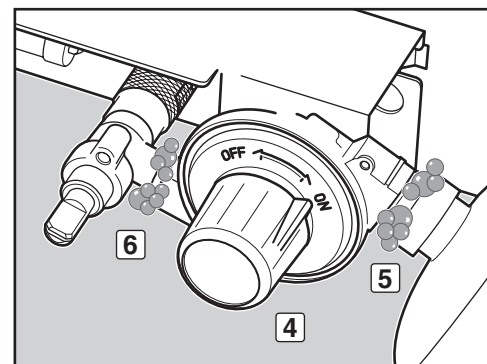
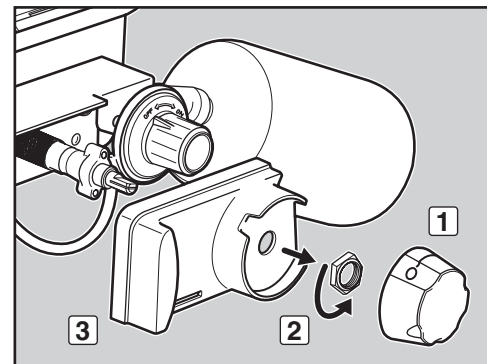
⚠ **AVISO:** Certifique-se de que todas as peças estão montadas e o equipamento está totalmente apertado antes de utilizar o grelhador. Caso este aviso não seja respeitado, pode ocorrer um incêndio, uma explosão ou falha estrutural, podendo resultar em ferimentos pessoais graves ou morte ou danos materiais.

Agora está pronto a utilizar o grelhador.

REMOVER O CARTUCHO DE GPL

Quando for necessário substituir o cartucho de GPL, siga estas instruções.

- Certifique-se de que o botão de regulação de gás do queimador está desligado empurrando e rodando-o para a direita para a posição desligado (O).
- Certifique-se de que o botão de regulação de gás do distensor está desligado rodando-o para a esquerda.
- Desaparafuse o cartucho descartável do distensor rodando o cartucho para a esquerda.



SEGURANÇA EM PRIMEIRO LUGAR

Ter o hábito de efectuar algumas verificações de segurança antes de grelhar é uma boa prática.

A segurança deve ser considerada aquando da decisão da colocação e utilização do grelhador. Certifique-se de que lê os seguintes avisos antes de instalar ou utilizar o grelhador.

AVISOS:

- ⚠ Este grelhador só deve ser utilizado em ambientes exteriores, numa área bem ventilada. Não utilize no interior de garagens, edifícios, passagens de ar, abrigos, cabanas ou qualquer outro espaço fechado.
- ⚠ O grelhador a gás Weber® nunca deve ser utilizado por baixo de telhados ou telheiros de material combustível que não estejam protegidos.
- ⚠ O grelhador a gás Weber® não se destina a ser instalado dentro nem sobre caravanas e/ou barcos.
- ⚠ Não utilize o grelhador a gás Weber® na mala de qualquer veículo nem no interior de um veículo alugado, de transporte de pessoas, carrinha ou caravana.
- ⚠ Mantenha a zona de cozedura sem gases e líquidos inflamáveis, como gasolina, álcool, etc., e materiais combustíveis.
- ⚠ Quando a churrasqueira está a ser utilizada, toda a cuba de cozedura fica quente. Não tocar.

- ⚠ Não desloque o grelhador a gás Weber® durante a respectiva utilização nem enquanto o mesmo estiver aceso.
- ⚠ Durante a confecção dos alimentos, o equipamento deve estar colocado sobre uma superfície plana e estável numa área que não contenha materiais combustíveis.

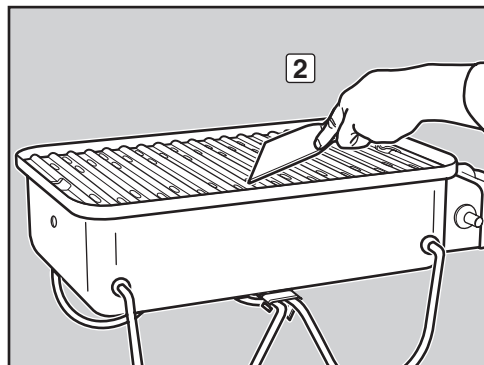
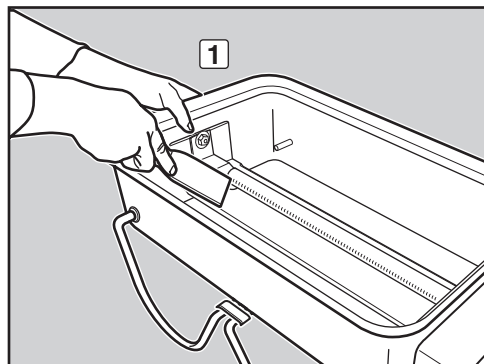
MANTER A CUBA DE COZEDURA LIMPA

É importante limpar a parte inferior da cuba de cozedura antes de acender o grelhador. Retire a gordura em excesso com um raspador de plástico (1). Limpe a gordura restante com guardanapos de papel. Também pode limpar a cuba de cozedura com um pano com água morna e detergente e enxaguá-la com água.

MANTER A GRELHA DE COZEDURA LIMPA

É importante limpar a grelha de cozedura antes de acender o grelhador. Retire a gordura em excesso com um raspador de plástico (2). Limpe a gordura restante com guardanapos de papel. Também pode limpar a grelha de cozedura com um pano com água morna e detergente e enxaguá-la com água.

- ⚠ **AVISO:** Antes de utilizar, verifique se a parte inferior da cuba de cozedura tem gorduras acumuladas. Retire a gordura em excesso para evitar incêndio provocado por gordura. Um incêndio provocado por gordura pode causar ferimentos corporais graves ou danos materiais.
- ⚠ **ATENÇÃO:** Não forre a cuba de cozedura com folha de alumínio.



⚠ **ATENÇÃO:** Este produto foi testado relativamente à segurança e está certificado para utilização num determinado país. Consulte a designação do país localizada no exterior da caixa.

Estas peças podem ser componentes de transporte de gás ou de queima de gás. Contacte a Weber-Stephen Products LLC Departamento de Assistência a Clientes para obter informações sobre peças sobressalentes originais Weber-Stephen Products LLC.

⚠ **AVISO:** Não tente efectuar quaisquer reparações em componentes de transporte ou de queima de gás sem ter contactado a Weber-Stephen Products LLC Departamento de Assistência a Clientes. No caso de não respeitar este aviso, as suas acções podem dar origem a incêndio ou explosão que pode resultar em ferimentos pessoais graves ou morte ou ainda danos materiais.



Este símbolo indica que o produto não pode ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos. Para obter instruções relativamente à eliminação deste produto na Europa, visite www.weber.com® e contacte o importador indicado para o seu país. Se não tiver acesso à Internet, contacte o seu representante para obter o nome, endereço e número de telefone do importador.

Quando decidir eliminar o grelhador, todos os componentes eléctricos (por exemplo, motor do assador, baterias, módulo de ignição, luzes da pega) têm de ser retirados e eliminados adequadamente em conformidade com a norma REEE. Estes componentes devem ser eliminados separadamente do grelhador.

IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR

MÉTODOS DE IGNIÇÃO DO QUEIMADOR

Existem duas formas de ligar o queimador. A primeira é utilizando o sistema de ignição integrado no grelhador. A segunda é utilizando um fósforo.

Seguem-se os passos para acender o grelhador utilizando o sistema de ignição. Na página seguinte encontram-se os passos para acender o grelhador com um fósforo.

IGNIÇÃO DO QUEIMADOR

A) Abra a tampa do grelhador (1).

⚠ PERIGO

Se não abrir a tampa antes de acender o queimador do grelhador ou se não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe se o grelhador não acender, poderá causar a formação explosiva de chamas, com possíveis ferimentos corporais graves ou morte.

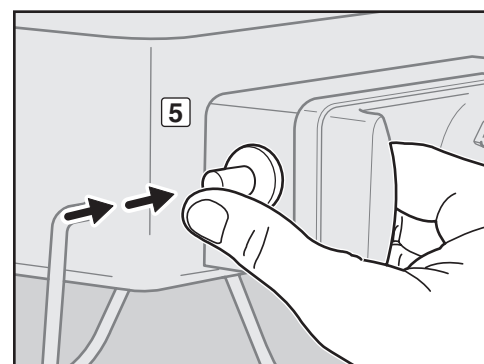
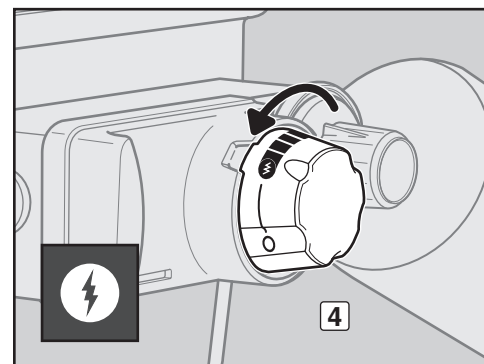
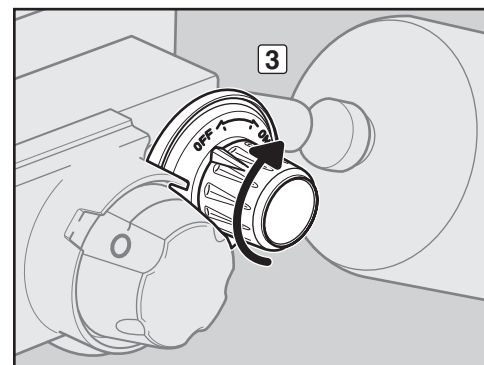
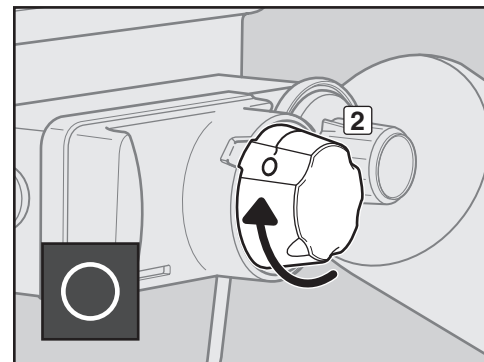
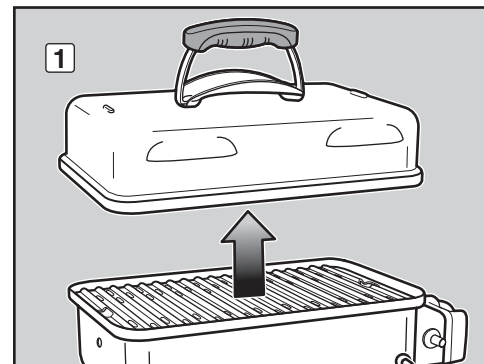
- B) Certifique-se de que o botão de regulação de gás do queimador está na posição desligado (○) (2). Verifique empurrando o botão de regulação de gás do queimador e rodando-o para a esquerda até parar.
- C) Confirme se o cartucho de GPL está correctamente instalado.
- D) Ligue o botão de regulação de gás do distensor empurrando e rodando-o para a direita para a posição ligado (3).
- E) Empurre o botão de regulação de gás e rode-o para a esquerda para a posição start/alto (†) (4).
- F) Empurre o botão de ignição vermelho várias vezes, para que faça clique de cada vez (5).
- G) Verifique se o queimador está aceso olhando através da grelha de cozedura. Deverá ver uma chama.

⚠ **AVISO: Não se incline sobre o grelhador aberto quando o acender.**

⚠ **AVISO: Se o queimador não acender no espaço de cinco segundos, pare, desligue o botão de regulação de gás do queimador e aguarde cinco minutos para permitir que o gás se dissipe antes de tentar novamente ou acender com um fósforo.**

PARA APAGAR O QUEIMADOR

Empurre cada botão de regulação de gás do queimador e rode-o para a direita para a posição desligado (○). Desligue o botão de regulação de gás do distensor empurrando e rodando-o para a esquerda para a posição desligado.



PAÍS	TIPO E PRESSÃO DE GÁS	TAMANHO DO ORIFÍCIO DA VÁLVULA
Bulgária, Chipre, República Checa, Dinamarca, Estónia, Finlândia, Hungria, Islândia, Letónia, Lituânia, Malta, Holanda, Noruega, Roménia, República Eslovaca, Eslovénia, Suécia, Turquia	I ₃ B/P - 30 mbar	0,72 mm
Bélgica, França, Grécia, Irlanda, Itália, Luxemburgo, Portugal, Espanha, Suíça, Reino Unido	I ₃₊ - 28-30/37 mbar	0,66 mm
Polónia	I ₃ B/P - 37 mbar	0,66 mm
Áustria, Alemanha	I ₃ B/P - 50 mbar	0,61 mm

IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR

IGNIÇÃO DO QUEIMADOR

Acender com um fósforo

A) Abra a tampa do grelhador (1).

⚠ PERIGO

Se não abrir a tampa antes de acender o queimador do grelhador ou se não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe se o grelhador não acender, poderá causar a formação explosiva de chamas, com possíveis ferimentos corporais graves ou morte.

NOTA: de frente para o grelhador, o conjunto válvula e distensor deve estar do lado direito.

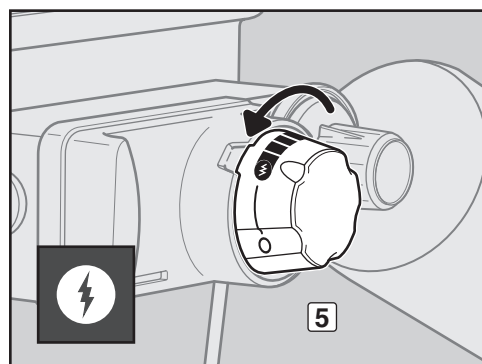
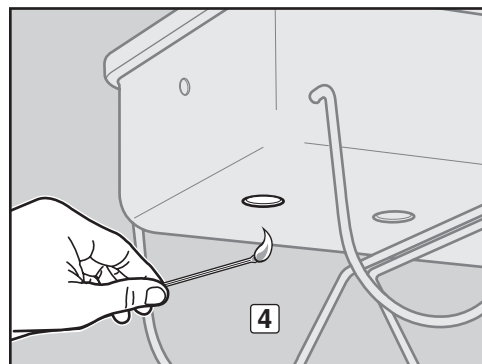
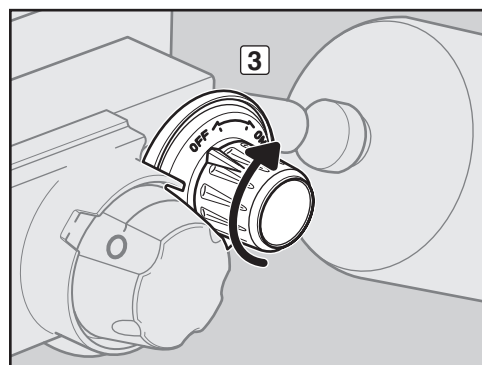
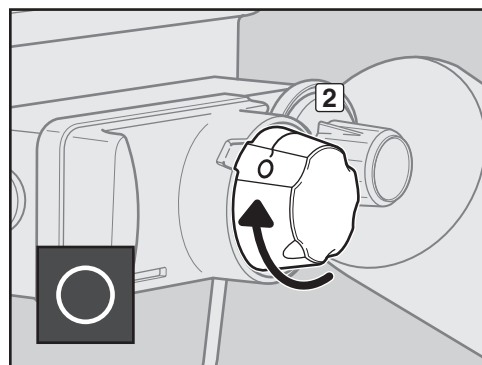
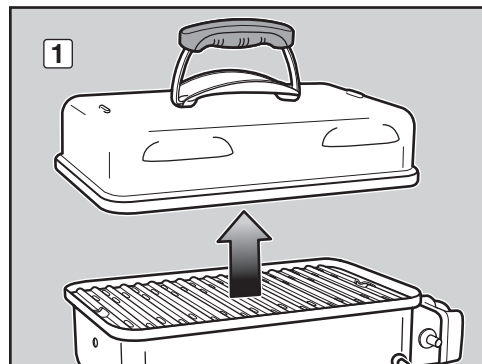
- B) Certifique-se de que o botão de regulação de gás do queimador está na posição desligado (O) (2). Verifique empurrando o botão de regulação de gás e rodando-o para a direita até parar.
- C) Confirme se o cartucho de GPL está correctamente instalado.
- D) Ligue o botão de regulação de gás do distensor empurrando e rodando-o para a direita para a posição ligado (3).
- E) Acenda um fósforo longo e insira a chama no orifício de ventilação na parte inferior esquerda do grelhador (4). Segurando um fósforo aceso, empurre o botão de regulação de gás e rode-o para a esquerda para a posição start/alto (⚡) (5).
- F) Verifique se o queimador está aceso olhando através da grelha de cozedura. Deverá ver uma chama.

⚠ **AVISO: Não se incline sobre o grelhador aberto quando o acender. Quando acender o grelhador, mantenha a face e o corpo a pelo menos 30 cm (12 pol.) de distância do orifício de acendimento com fósforo.**

⚠ **AVISO: Se qualquer queimador não acender no espaço de cinco segundos, pare, desligue o botão de regulação de gás do queimador e aguarde cinco minutos para permitir que o gás se dissipe antes de tentar novamente.**

PARA APAGAR O QUEIMADOR

Empurre cada botão de regulação de gás do queimador e rode-o para a direita para a posição desligado (O). Desligue o botão de regulação de gás do distensor empurrando e rodando-o para a esquerda para a posição desligado.



DICAS E SUGESTÕES ÚTEIS SOBRE GRELHADOS

DICAS E SUGESTÕES

- Pré-aqueça sempre o grelhador antes de cozinhar. Coloque o queimador em lume forte e feche a tampa; pré-aqueça durante 5 a 10 minutos.
 - A temperatura do grelhador a gás pode ser maior que o normal nas primeiras utilizações.
 - Os tempos de grelhagem da receita são baseados nas temperaturas exteriores de 21 °C (70 °F) e pouco ou nenhum vento. Permita um maior tempo de confecção em dias frios ou ventosos ou a altitudes mais elevadas. Permita menos tempo de confecção com temperaturas extremamente quentes.
 - As condições de grelhagem podem exigir o ajuste do botão de regulação de gás do queimador para obter as temperaturas de confecção correctas.
 - De um modo geral, os grandes pedaços de carne requerem mais tempo de confecção do que os pedaços pequenos.
- Certifique-se sempre de que a cuba de cozedura está limpa e sem resíduos.
 - Caso ocorra uma labareda indesejada, desligue o queimador e mova a comida para uma outra área da grelha de cozedura. Quaisquer chamas serão rapidamente extintas. Após a extinção das chamas, volte a acender o grelhador. **NUNCA UTILIZE ÁGUA PARA APAGAR CHAMAS NUM GRELHADOR A GÁS.**
 - Utilizar um temporizador irá ajudar a distinguir entre “bem-passado” e “esturricado”.
 - Com uma leve camada de óleo, os seus alimentos ficarão assados uniformemente e evita que adiram à grelha de cozedura. Deverá pincelar ou pulverizar com óleo os alimentos e não directamente a grelha de cozedura.

PRÉ-AQUECIMENTO

É importante pré-aquecer o grelhador antes de grelhar. Para pré-aquecer: Acenda o grelhador de acordo com as instruções deste manual do utilizador; em seguida, coloque o tubo do queimador na posição start/alto (†), feche a tampa e pré-aqueça o grelhador. Isto irá demorar entre 5 a 10 minutos dependendo das condições de temperatura do ar e do vento. Após o pré-aquecimento, pode ajustar o queimador conforme pretendido.

⚠ AVISO: Caso o queimador se desligue enquanto o grelhador estiver em funcionamento, coloque o botão de regulação de gás na posição desligado. Coloque o botão de regulação de gás do distensor na posição desligado. Abra a tampa e aguarde cinco minutos antes de voltar a tentar acender o grelhador, utilizando as instruções de ignição.

COZINHAR COM A TAMPA FECHADA

Toda a confecção é feita com a tampa para baixo para proporcionar um calor circulado uniforme. Com a tampa fechada, o grelhador a gás cozinha de forma muito idêntica a um sistema de convecção. Todo o pré-aquecimento e grelhagem são feitos com a tampa fechada. Nada de espreitar — perde-se calor sempre que levantar a tampa.

Para obter mais dicas sobre grelhados e receitas, visite www.weber.com®.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	SOLUÇÕES
O queimador não acende quando prime o botão do acendedor.	Certifique-se de que existe um fluxo de gás para o queimador tentando acender com fósforos. Consulte “IGNIÇÃO DO QUEIMADOR — Acender com um fósforo”. Se o acendimento através de fósforos for bem-sucedido, o problema reside no sistema de ignição. Consulte “MANTER O SISTEMA DE IGNIÇÃO POR BOTÃO”. Certifique-se de que a ponta do eléctrodo do acendedor está ajustada à distância correcta dos orifícios do tubo do queimador. Consulte “MANTER O SISTEMA DE IGNIÇÃO POR BOTÃO”.
O queimador não acende ou a chama está baixa quando o botão de regulação de gás do queimador está na posição alto (†).	Pouco ou nenhum combustível. Substitua o cartucho de GPL.
O padrão de chama do queimador não é constante. A chama está baixa quando o botão de regulação de gás está na posição alto (†). As chamas não percorrem toda a extensão do tubo do queimador.	Limpe as aberturas do queimador que percorrem toda a extensão do tubo do queimador. Consulte “MANUTENÇÃO ANUAL”.
O queimador queima com uma chama amarela ou cor-de-laranja, juntamente com o cheiro a gás.	Inspeccione a rede para aranhas/insectos para verificar se existem obstruções. (Bloqueio de orifícios.) Limpe a rede para aranhas/insectos. Consulte “MANUTENÇÃO ANUAL”.
Ocorrência de labaredas.	O grelhador deve ser pré-aquecido com o queimador em lume forte durante 5 a 10 minutos.
⚠ ATENÇÃO: não forre a cuba de cozedura com folha de alumínio.	Limpe cuidadosamente a grelha de cozedura para remover a gordura. Consulte “LIMPEZA DO INTERIOR DO GRELHADOR”. A cuba de cozedura pode estar suja. Limpe a cuba de cozedura. Consulte “LIMPEZA DO INTERIOR DO GRELHADOR”.
O interior da tampa parece estar a “descascar”. (Semelhante a tinta a descascar.)	O interior da tampa é esmaltado. Não é pintado. Não pode “descascar”. O que provavelmente está a ver é gordura já cozida que se transformou em carvão e está agora a cair em flocos. NÃO SE TRATA DE UM DEFEITO. Limpe cuidadosamente. Consulte “LIMPEZA DO INTERIOR DO GRELHADOR”.

Se os problemas não puderem ser resolvidos com estes métodos, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso website. Aceda a www.weber.com®.

MANTER O GRELHADOR A GÁS WEBER® EM BOAS CONDIÇÕES

⚠ PERIGO

A não correcção de quaisquer problemas descritos nesta página pode ter como resultado um incêndio, que pode resultar em possíveis ferimentos graves ou morte ou ainda danos materiais.

Para manter o grelhador a gás Weber® a funcionar de forma segura e eficiente, recomendamos que inspecione e limpe a rede para aranhas/insectos e o tubo do queimador pelo menos uma vez por ano. Abaixo encontram-se informações importantes sobre estas duas áreas do grelhador que devem ser submetidas a manutenção anual.

Se observar um padrão de chama incorrecto ou uma abertura do queimador obstruída, avance para as instruções "LIMPEZA OU SUBSTITUIÇÃO DO TUBO DO QUEIMADOR" na página seguinte.

PADRÃO DE CHAMA DO QUEIMADOR

O tubo do queimador no grelhador a gás Weber® foi preparado de fábrica para a mistura correcta de ar e gás. É mostrado o padrão de chama correcto na ilustração e descrito abaixo:

- Tubo do queimador (1)
- As pontas ficam, ocasionalmente, amarelas (2)
- Azul claro (3)
- Azul escuro (4)

Verifique o padrão da chama do queimador. Se as chamas não corresponderem à descrição supracitada, pode ser uma indicação de que a rede para aranhas/insectos está suja ou obstruída.

REDE PARA ARANHAS/INSECTOS WEBER®

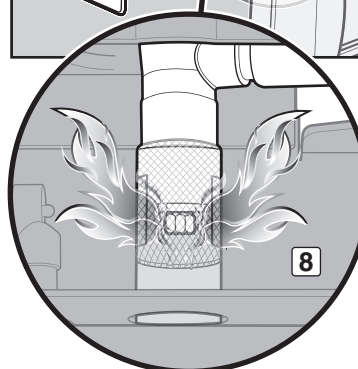
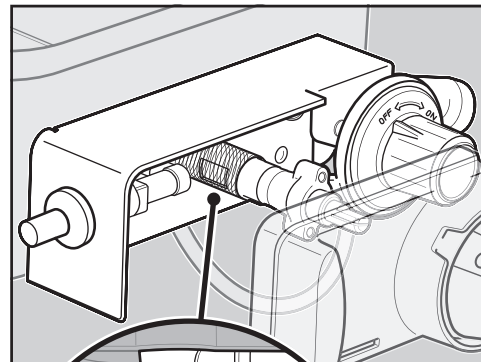
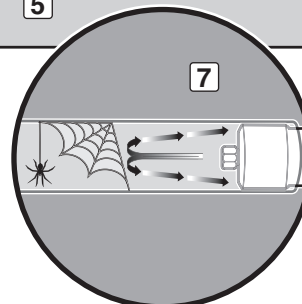
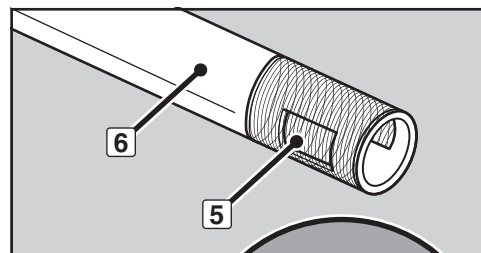
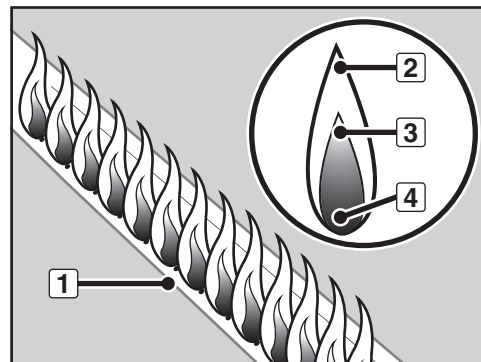
A abertura do ar de combustão do tubo do queimador (5) está equipada com uma rede em aço inoxidável para ajudar a evitar que as aranhas e os insectos teçam redes e façam ninho no interior (6) do tubo do queimador. Estes ninhos podem obstruir o fluxo normal de gás e podem provocar o refluxo de gás através da abertura do ar de combustão (7). Os sintomas deste tipo de obstrução incluem o cheiro a gás em conjunto com chamas do queimador de cor amarela e lentas. Esta obstrução pode provocar um incêndio na e em torno da válvula de gás, provocando graves danos materiais no grelhador (8).

NOTA: se a rede para aranhas/insectos ficar danificada ou não puder ser limpa, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso website. Aceda a www.weber.com.

ABERTURAS DO TUBO DO QUEIMADOR

Ao longo do tempo, com a utilização repetida do grelhador, as aberturas do tubo do queimador ficam sujas. Aberturas obstruídas e sujas podem limitar o fluxo total de gás. Seguem-se formas para determinar se as aberturas do tubo do queimador estão sujas ou obstruídas.

- O grelhador não atinge a temperatura pretendida
- O grelhador aquece de forma não uniforme
- O queimador não acende



LIMPEZA OU SUBSTITUIÇÃO DO TUBO DO QUEIMADOR

Confirme se o grelhador está desligado e frio

- A) Verifique se o botão de regulação de gás do distensor está desligado empurrando e rodando-o para a esquerda para a posição desligado.
- B) Verifique se o botão de regulação de gás do queimador está desligado empurrando e rodando-o para a direita para a posição desligado (O).
- C) Desligue o cartucho de GPL.
- D) Retire a tampa.
- E) Retire a grelha de cozedura.

Remover o conjunto de controlo/válvula

É necessário: uma chave de porcas de 7/16".

- A) Retire as porcas que fixam o conjunto de controlo/válvula à cuba de cozedura (1).
- B) Retire cuidadosamente o conjunto de controlo/válvula da cuba de cozedura (2).

Retirar o tubo do queimador

É necessário: uma chave de porcas de 7/16".

- A) Retire a porca e o parafuso que fixam o tubo do queimador e a protecção térmica à cuba de cozedura. Retire cuidadosamente o tubo do queimador e a protecção térmica da cuba de cozedura (3).

Limpar o tubo do queimador

É necessário: uma lanterna, um arame (arame de cabine esticado), uma escova de cerdas de aço inoxidável e uma escova de cerdas suaves (escova de dentes).

- A) Observe o interior do tubo do queimador com uma lanterna (4).
- B) Elimine quaisquer detritos ou obstruções do interior do tubo do queimador com o arame (5).
- C) Verifique a rede para aranhas/insectos na extremidade do tubo do queimador e limpe-a utilizando uma escova de cerdas suaves (6).

⚠ ATENÇÃO: Não limpe a rede para aranhas/insectos com ferramentas duras ou afiadas. Não retire a rede para aranhas/insectos nem alargue as aberturas da rede.

- D) Utilize a escova de cerdas de aço inoxidável para limpar o exterior do tubo do queimador. Isto é efectuado para garantir que todas as aberturas do queimador ao longo do comprimento do tubo do queimador estão completamente abertas (7).

⚠ ATENÇÃO: Durante a limpeza, não alargue as aberturas do queimador.

Reinstalar o tubo do queimador

É necessário: uma chave de porcas de 7/16".

- A) Faça deslizar cuidadosamente o tubo do queimador e a protecção térmica ao longo do orifício no lado direito da cuba de cozedura.
- B) Reinstale o parafuso e a porca que fixam a protecção térmica e o tubo do queimador à cuba de cozedura.

Reinstalar o conjunto de controlo/válvula

É necessário: uma chave de porcas de 7/16".

- A) Reinstale o conjunto de controlo/válvula na cuba de cozedura.

⚠ ATENÇÃO: A abertura do tubo do queimador (8) deve estar correctamente posicionada por cima do orifício da válvula (9). (vista da parte inferior do grelhador).

- B) Volte a colocar as porcas que fixam o conjunto de controlo/válvula à cuba de cozedura.

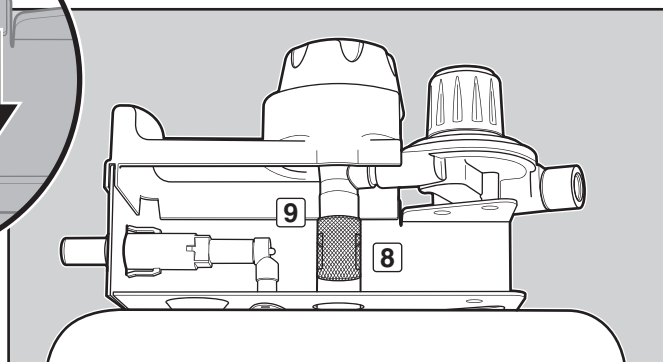
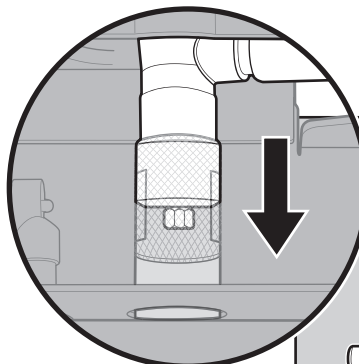
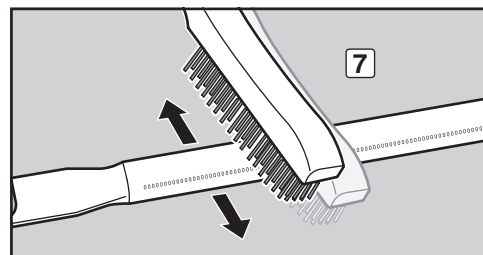
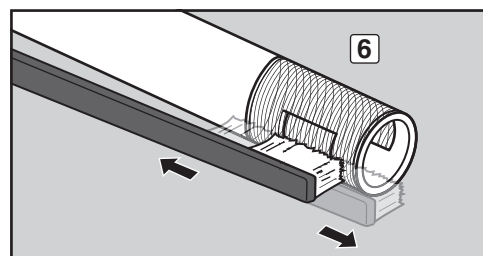
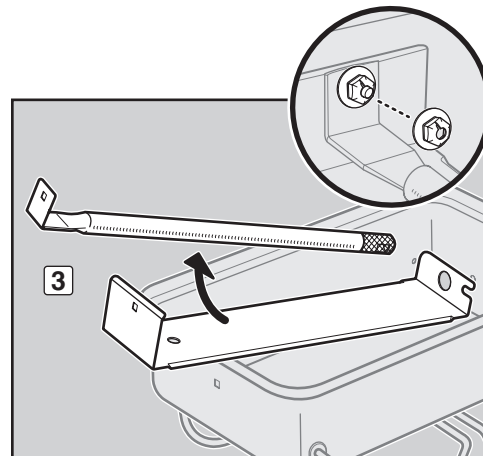
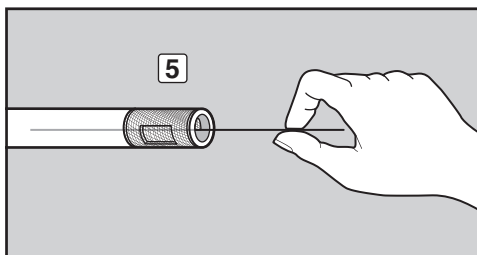
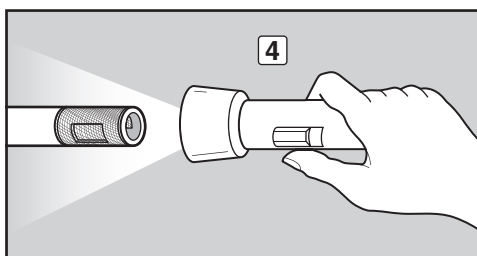
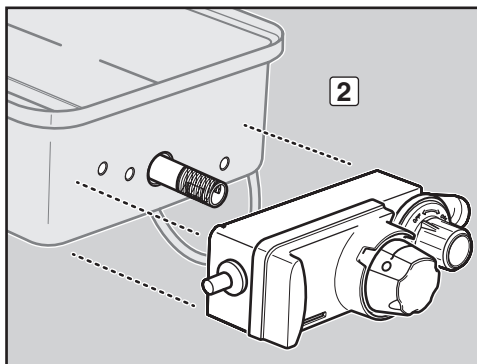
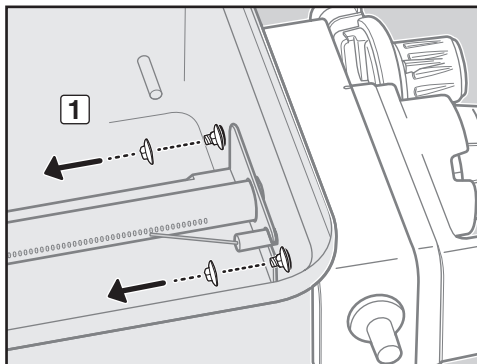
⚠ AVISO: Sempre que desliga e volta a ligar um acessório de gás, deve verificar se existem fugas.

- C) Certifique-se de que a ponta do eléctrodo do acendedor está ajustada à distância correcta dos orifícios do tubo do queimador. Consulte "MANTER O SISTEMA DE IGNIÇÃO POR BOTÃO" para obter o posicionamento correcto.

- D) Volte a instalar a grelha de cozedura.

- E) Volte a colocar a tampa.

- F) Reinstalar o cartucho de GPL.



EM BOM ESTADO — NO INTERIOR E EXTERIOR

Os proprietários de grelhadores Weber® têm muito orgulho nos seus grelhadores. Exiba o seu orgulho e alegria. Mantenha o grelhador limpo e em bom estado — no interior e no exterior — seguindo estes passos de manutenção regular.

LIMPEZA DO EXTERIOR DO GRELHADOR

Para manter o bom aspecto do exterior do grelhador, utilize as seguintes directrizes para uma limpeza segura.

- ⚠ **AVISO: Desligue o grelhador a gás Weber® e espere que o mesmo arrefeça antes de o limpar.**

Superfícies pintadas, esmaltadas e de plástico

Utilize uma solução de água morna com um pouco de detergente para limpar superfícies externas e, em seguida, passe por água.

IMPORTANTE: Não utilize produtos de limpeza que contenham ácido, álcoois minerais ou xileno. Para limpar o grelhador, não utilize produtos de limpeza para fornos, detergentes abrasivos (detergentes de cozinha), detergentes com constituintes cítricos, ou esfregões de limpeza abrasivos.

LIMPEZA DO INTERIOR DO GRELHADOR

Para manter o funcionamento seguro e eficiente do grelhador, é importante remover quaisquer detritos e gordura em excesso que possam ter acumulado no interior do grelhador. Utilize as seguintes directrizes para uma limpeza segura.

Interior da tampa

A gordura acumulada em lascas assemelha-se a lascas de tinta. Limpe o interior da tampa com um toalhete de papel para evitar a acumulação de gordura. Lave o interior da tampa com água morna com detergente; em seguida, passe por água.

Componentes da cuba de cozedura e tubo do queimador

É necessário: uma escova de cerdas de aço inoxidável e um raspador de plástico duro.

- A) Raspe e escove a grelha de cozedura com o raspador e a escova. Retire as grelhas de cozedura e coloque-as à parte.

- ⚠ **ATENÇÃO: As escovas para grelhador devem ser verificadas regularmente quanto à existência de cerdas soltas ou desgaste excessivo. Substitua a escova se forem encontradas cerdas soltas nas grelhas de cozedura ou na escova. A Weber recomenda a compra de uma nova escova para grelhador de aço inoxidável no início de cada Primavera.**

- ⚠ **ATENÇÃO: Não limpe a grelha de cozedura num forno com auto-limpeza.**

- B) Retire com uma escova quaisquer detritos do tubo do queimador. Não alargue as aberturas do queimador que percorrem toda a extensão do tubo do queimador (1).

- C) Após a limpeza, volte a colocar a grelha de cozedura.

Cuba de cozedura

Lave o interior da cuba de cozedura com água morna com um pouco de detergente; em seguida, passe por água.

OPERAÇÕES DO SISTEMA DE IGNIÇÃO

O acendedor fornece uma faísca ao conjunto do eléctrodo do acendedor. Quer esteja a realizar manutenção regular ou a resolução de problemas no sistema de ignição, leia o seguinte para manter o correcto funcionamento do sistema de ignição.

- ⚠ **AVISO: Todos os botões de regulação de gás e válvulas de abastecimento devem estar na posição DESLIGADO.**

Se o acendedor não acender o grelhador a gás Weber®, necessitará de identificar onde o problema está ocorrendo: no fluxo de gás ou no sistema de ignição. Comece por tentar acender o queimador com fósforos. Consulte "IGNIÇÃO DO QUEIMADOR — Acender com um fósforo". Se o acendimento através de fósforos for bem-sucedido, o problema reside no sistema de ignição.

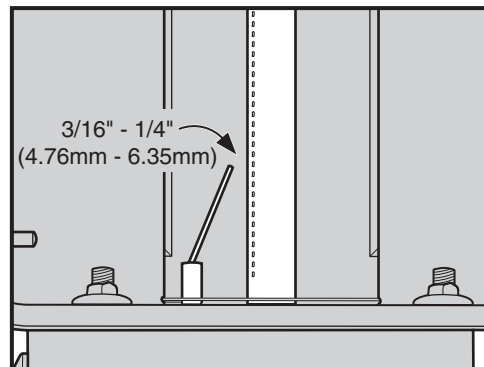
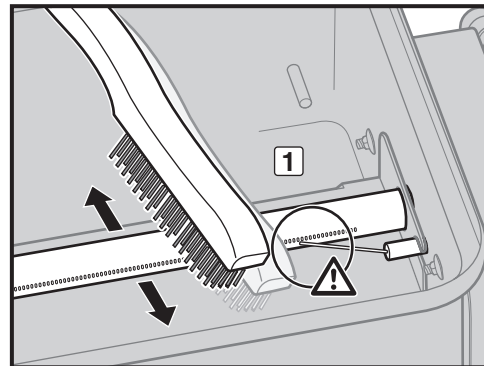
MANTER O SISTEMA DE IGNIÇÃO POR BOTÃO

- Certifique-se de que o botão de ignição é premido, clica e volta à posição exterior.
- Certifique-se de que a ponta do eléctrodo do acendedor está ajustada à distância correcta dos orifícios do tubo do queimador.

⚠ PERIGO

Certifique-se de que a ponta do eléctrodo do acendedor está ajustada à distância correcta dos orifícios do tubo do queimador. Se não estiver correctamente ajustada, pode haver acumulação de gás no grelhador ao acender o mesmo. Pode ocorrer uma ignição tardia do gás acumulado. Isto poderá resultar em incêndio ou explosão, que poderá causar ferimentos graves ou morte ou ainda danos materiais.

Se o sistema de ignição electrónica continuar a não acender, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso website. Aceda a www.weber.com®.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®

GRILL GAZOWY



GO-ANYWHERE®

Instrukcja obsługi grilla gazowego LP

Dziękujemy za zakup grilla Weber®.
Prosimy o poświęcenie kilku minut na jego zabezpieczenie przez rejestrację produktu na stronie internetowej www.weber.com.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Jeżeli jest wyczuwalny zapach gazu:

- 1) Wyłączyć doprowadzenie gazu do urządzenia.
- 2) Zgasić otwarty ogień.
- 3) Otworzyć pokrywę.
- 4) Jeżeli nadal czuć gaz, odejdź od urządzenia i natychmiast zadzwoń do dostawcy gazu lub do straży pożarnej.

Ulatniający się gaz może doprowadzić do pożaru wybuchu i przyczynić się do poważnych obrażeń ciała, śmierci oraz uszkodzenia mienia.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

- 1) Nigdy nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
- 2) Nie należy używać grilla w odległości mniejszej niż ,61 m (2 stóp) od materiałów palnych. Materiały palne obejmują, ale nie ograniczają się do drewna lub obrobionych desek drewnianych, tarasów lub ganków.
- 3) Nigdy nie używać niniejszego urządzenia w odległości mniejszej niż 7,5 m (25 stóp) od cieczy palnej.
- 4) W razie pojawienia się ognia należy odejść od urządzenia i natychmiast powiadomić straż pożarną. Nie należy podejmować próby zgaszenia palącego się oleju lub tłuszczu za pomocą wody.

Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń grozi pożarem, wybuchem lub poparzeniami i może doprowadzić do uszkodzenia mienia i poważnych obrażeń ciała lub śmierci.

⚠ OSTRZEŻENIE: Przed użyciem grilla należy postępować zgodnie ze wszystkimi procedurami kontroli szczelności zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi. Kontrolę należy przeprowadzić nawet w przypadku, gdy grill był montowany przez dealera.

⚠ OSTRZEŻENIE: Nie wolno rozpałać tego urządzenia bez uprzedniego przeczytania rozdziałów poświęconych ZAPALANIU PALNIKA zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

TO URZĄDZENIE GAZOWE JEST PRZEZNACZONE TYLKO DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ.

Instrukcja obsługi zawiera ważne informacje, niezbędne do przeprowadzenia montażu i bezpiecznej obsługi urządzenia.

Przed rozpoczęciem montażu i obsługą urządzenia należy przeczytać wszystkie zastrzeżenia i instrukcje.

CE:845CO-0007
ID: 0845

58204
07/01/13 LP
PL - POLISH

PL

OSTRZEŻENIA

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nieprzestrzeganie OSTRZEŻEŃ i PRZESTRÓG oraz ZALECEŃ pozwalających na uniknięcie niebezpieczeństw zawartych w niniejszej instrukcji może być przyczyną pożaru lub wybuchu i doprowadzić do poważnych obrażeń ciała, śmierci oraz uszkodzenia mienia.

OSTRZEŻENIA:

- ⚠ Nie wolno podejmować prób odłączania reduktora gazu ani żadnych złączek przy działającym urządzeniu.
- ⚠ Nie należy nosić odzieży z luźnymi rękawami podczas rozpalania i obsługi grilla.
- ⚠ Podczas pieczenia i przy manipulowaniu pokrywą zawsze należy nosić rękawice do grilla.
- ⚠ Wyrzucić zużyte i puste zbiorniki paliwa w bezpiecznym miejscu.
- ⚠ Nie przebijać ani nie spalać zbiorników paliwa.
- ⚠ Zachować niniejszą instrukcję obsługi do późniejszego wykorzystania.
- ⚠ W trakcie obsługi urządzenia należy przestrzegać wszystkich zaleceń i ostrzeżeń.
- ⚠ Nieprawidłowe zmontowanie grilla może być niebezpieczne. Prosimy o staranne przestrzeganie instrukcji montażu.
- ⚠ Nie należy używać grilla do momentu zainstalowania wszystkich jego części. Grill musi być zmontowany w prawidłowy sposób, zgodnie z instrukcjami montażu.
- ⚠ Grill gazowy Weber® nie może być używany przez dzieci. Zewnętrzne części grilla mogą być bardzo gorące. Nie dopuszczać dzieci, osób starszych i zwierząt domowych do grilla w trakcie jego użytkowania.
- ⚠ Niniejszy grill gazowy Weber® nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- ⚠ Ten grill gazowy Weber® nie służy do ogrzewania i nie wolno go używać jako grzejnika.
- ⚠ Podczas używania grilla gazowego Weber® należy zachować ostrożność. Grill nagrzewa się w czasie pieczenia lub czyszczenia i nie należy pozostawiać grilla bez nadzoru i przenosić go kiedy jest włączony.
- ⚠ Do grilla gazowego Weber® nie należy używać węgla drzewnego ani brykietów.
- ⚠ Przy zapalaniu grilla lub przyrządzaniu potraw nigdy nie pochylać się nad otwartym grillem.
- ⚠ Nigdy nie należy kłaść dłoni ani palców na przedniej krawędzi kotła do pieczenia, gdy grill jest gorący lub pokrywa jest otwarta.
- ⚠ Nie wolno podejmować prób odłączania reduktora gazu ani żadnych złączek przy działającym grillu.
- ⚠ Obsługując grill, używać termoodpornych rękawic do grilla lub rękawic do piekarników.
- ⚠ Jeśli podczas działania grilla wyłączy się palnik, zamknąć zawór gazowy. Otworzyć pokrywę i odczekać pięć minut do następnej próby zapalenia grilla zgodnie z instrukcjami.
- ⚠ Ten model grilla nie nadaje się do zabudowy ani do konstrukcji przesuwnych. Nieprzestrzeganie tego OSTRZEŻENIA może przyczynić się do powstania pożaru lub wybuchu i doprowadzić do uszkodzenia mienia i poważnych obrażeń ciała lub śmierci.
- ⚠ Nie należy przechowywać zapasowych lub odłączonych jednorazowych zasobników / butli pod grillem lub w jego pobliżu.
- ⚠ Po zakończeniu okresu przechowywania i/lub nieużytkowania grilla gazowego Weber®, przed ponownym użyciem należy sprawdzić szczelność i drożność palnika. Prawidłowe procedury można znaleźć w niniejszej instrukcji obsługi.
- ⚠ Nie wolno używać grilla gazowego Weber®, w którym występuje wyciek gazu.
- ⚠ Nie należy używać otwartych źródeł ognia do sprawdzania wycieków gazu.
- ⚠ Nie wolno kłaść pokrowca ani żadnych przedmiotów łatwopalnych na użytkowanym lub gorącym grillu.
- ⚠ Gaz propan/butan nie jest gazem ziemnym. Przerabianie urządzenia na propan/butan lub zasilanie go gazem ziemnym jest niebezpieczne i skutkuje unieważnieniem gwarancji.
- ⚠ Nie wolno powiększać otworu zaworu ani otworów palnika podczas czyszczenia zaworu lub palnika.
- ⚠ Grill gazowy Weber® należy regularnie dokładnie czyścić.
- ⚠ Powyginany lub zardzewiały jednorazowy zasobnik z gazem może być niebezpieczny i należy zlecić jego kontrolę u dostawcy gazu.
- ⚠ Mimo że jednorazowy zasobnik wydaje się pusty, może zawierać gaz i należy go transportować i przechowywać w odpowiedni sposób.
- ⚠ Podłączanie lub wymianę jednorazowego zasobnika należy wykonywać na zewnątrz i z dala od źródeł ognia.
- ⚠ W przypadku zapalenia się tłuszczu, należy wyłączyć palniki i pozostawić zamkniętą pokrywę, aż tłuszcz przestanie się palić.
- ⚠ W przypadku pojawienia się niekontrolowanych płomieni, należy odsunąć potrawę od płomieni i poczekać na ich zmniejszenie.
- ⚠ Spożywanie alkoholu, przyjmowanie leków (przepisanych przez lekarza lub nie) i nielegalnych narkotyków może negatywnie wpływać na zdolność klienta do właściwego i bezpiecznego zmontowania, przenoszenia, przechowywania i obsługi urządzenia.
- ⚠ Używać wymiennych zasobników na butan/propan o maksymalnej pojemności 550 g. Zasobnik musi być wyposażony w zawór EN417 przedstawiony na rysunku w niniejszej instrukcji obsługi. Jedyny typ zasobnika, którego można używać z grillem to zasobnik gazowy Weber® Baby Q®/ Performer®.
- ⚠ Zawsze należy stawiać grill na bezpiecznej, równej powierzchni.

GWARANCJA

Weber-Stephen Products LLC (Weber) niniejszym udziela gwarancji PIERWSZEMU NABYWCY grilla gazowego Weber®, że urządzenie jest wolne od wad materiałowych i produkcyjnych licząc od daty zakupu:

Kocioł i pokrywa przed rdzewieniem/przepaleniem: 10 lat
Uchwyt nylonowy: 10 lat
Wszystkie pozostałe części: 2 lata

jeżeli urządzenie będzie obsługiwane zgodnie z instrukcją obsługi. Weber może wymagać dowodu daty zakupu urządzenia. W ZWIĄZKU Z TYM NABYWCA POWINIEN ZACHOWAĆ PARAGON ZAKUPU URZĄDZENIA LUB FAKTURĘ.

Usługi gwarancyjne ograniczają się do naprawy lub wymiany części uszkodzonych w czasie normalnego użytkowania i serwisowania, i które w czasie kontroli firmy Weber zostaną uznane za wadliwe. Przed zwrotem części, należy skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania, korzystając danych kontaktowych znajdujących się na naszej stronie internetowej. Jeżeli firma Weber potwierdzi uszkodzenia i zatwierdzi reklamację, dokona wymiany tych części bez opłaty. Jeżeli wymagany jest zwrot części wadliwych, koszt opłat transportowych pokrywa z góry nabywca. Weber zwróci części nabywcy, pokrywając część opłat transportowych lub pocztowych.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń ani problemów związanych z działaniem wynikających z wypadku, nieprawidłowego użycia, modyfikacji, nieprawidłowego zastosowania, wandalizmu, nieprawidłowej instalacji lub nieprawidłowej konserwacji lub serwisu bądź nieprzestrzegania normalnej i rutynowej konserwacji, obejmujących, ale nie ograniczających się do uszkodzeń spowodowanych obecnością owadów w rurze palnika, w sposób przedstawiony w instrukcji obsługi.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku warunków atmosferycznych takich jak grad, huragany, trzęsienia ziemi lub tornada i trzęsień ziemi oraz nie obejmuje odbarwień z powodu wystawienia na działanie środków chemicznych, bezpośrednio lub w atmosferze.

Nie obowiązują inne wyraźne gwarancje poza tymi przedstawionymi w niniejszej instrukcji i inne dorozumiane gwarancje, w tym między innymi gwarancje przydatności handlowej i przydatności do określonego celu są ograniczone do czasu trwania wyraźnej pisemnej ograniczonej gwarancji. W niektórych regionach nie obowiązuje zasada ograniczenia dotycząca długości trwania dorozumianej gwarancji z tego względu te ograniczenia mogą nie dotyczyć Ciebie.

Weber nie ponosi odpowiedzialności za specjalne, pośrednie i wynikające uszkodzenia. W niektórych regionach nie obowiązuje wyłączenie lub ograniczenia dotyczące przypadkowych lub ukrytych uszkodzeń, z tego względu te ograniczenia i wyłączenia mogą nie dotyczyć konkretnego przypadku.

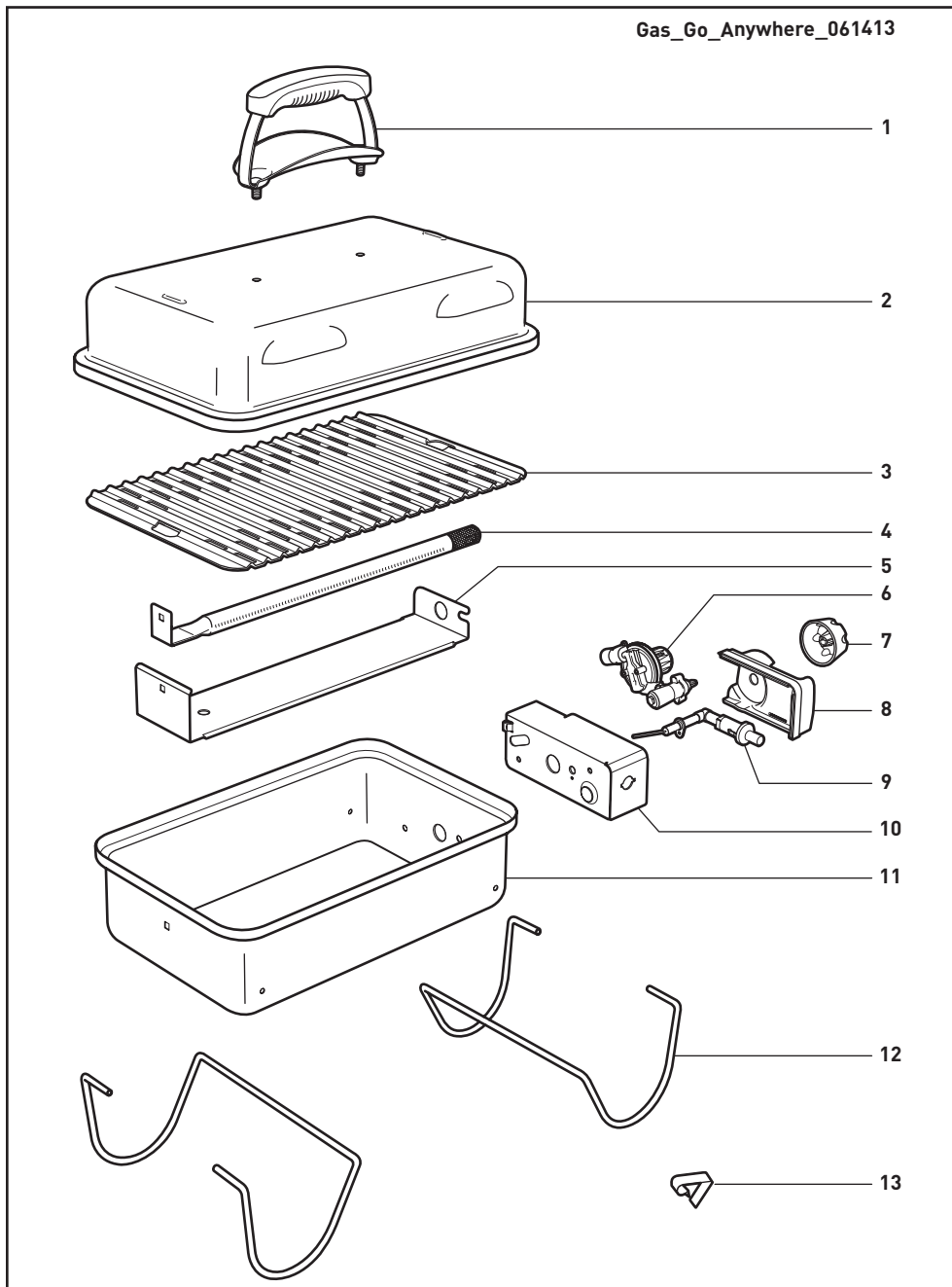
Weber nie upoważnia żadnej osoby ani firmy do wzięcia na siebie odpowiedzialności za inne zobowiązania lub odpowiedzialność dotyczącą sprzedaży, instalacji, użycia, demontażu, zwrotu lub wymiany swojego sprzętu; i żadnego takiego zobowiązania nie należy łączyć z firmą Weber.

Ta gwarancja obejmuje tylko produkty sprzedane w handlu detalicznym.

Odwiedź stronę www.weber.com®, wybierz swój kraj i zarejestruj swój grill już dzisiaj.

RYSUNEK POGLĄDOWY

Gas_Go_Anywhere_061413



1. Uchwyt

2. Pokrywa

3. Ruszt do pieczenia

4. Rura palnika

5. Osłona termiczna

6. Zespół zaworu i reduktora

7. Pokrętko regulacyjne palnika

8. Zespół elektrody zapalnika

9. Osłona pokrętki regulacyjnego

10. Komora zaworu regulacyjnego

11. Kocioł

12. Noga

13. Zacisk nogi

CO TO JEST GAZ LP?

Skroplony gaz ziemny, występujący również pod nazwami LPG, gaz LP, ciekły propan lub po prostu propan lub butan, jest palnym produktem petrochemicznym stosowanym jako paliwo do grilla. Jeśli nie znajduje się w zbiorniku, w umiarkowanej temperaturze i pod umiarkowanym ciśnieniem jest gazem. Jednak w zbiorniku np. zasobniku jednorazowym, pod umiarkowanym ciśnieniem LPG jest cieczą. Po likwidacji ciśnienia w zasobniku jednorazowym ciecz odparowuje i przechodzi w gaz.

- LPG ma zapach podobny do gazu ziemnego. Należy być świadomym tego zapachu.
- LPG jest cięższy od powietrza. Ulatniający się gaz LPG może gromadzić się w dolnych przestrzeniach i trudno ulega rozproszeniu.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nie należy przechowywać zapasowych lub odłączonych jednorazowych zasobników pod grillem lub w jego pobliżu.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO OBCHODZENIA SIĘ Z JEDNORAZOWYMI ZASOBNIKAMI LPG

Istnieje wiele wskazówek i aspektów bezpieczeństwa, które należy uwzględnić przy stosowaniu ciekłego propanu (LPG). Przed użyciem grilla gazowego Weber® należy postępować zgodnie z tymi instrukcjami.

Wskazówki dotyczące jednorazowych zasobników

- Nie wolno używać uszkodzonych jednorazowych zasobników. Powyginany lub zardzewiały jednorazowy zasobnik może być niebezpieczny i należy go niezwłocznie wymienić na nowy.
- Z "pustymi" jednorazowymi zasobnikami należy się obchodzić z taką samą ostrożnością jak z pełnymi. Nawet jeśli w jednorazowym zasobniku nie ma ciekłego gazu, może on zawierać gaz pod ciśnieniem.
- Nie wolno upuścić jednorazowego zasobnika i należy obchodzić się z nim ostrożnie.
- Nigdy nie wolno przechowywać ani transportować jednorazowych zasobników, gdy ich temperatura może osiągnąć 51°C (są zbyt gorące, aby je utrzymać w rękach). Przykładowo: nie należy pozostawiać jednorazowego zasobnika w samochodzie w upalny dzień.
- Przy każdym ponownym podłączeniu jednorazowego zasobnika należy sprawdzić szczelność połączenia reduktora z zasobnikiem. Przykładowo: sprawdzać po każdym zamontowaniu jednorazowego zasobnika.
- Jednorazowe zasobniki należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie wolno podłączać do instalacji gazu ziemnego (gaz miejski). Zawory i zwężki są przeznaczone tylko do użytku z ciekłym propanem.
- Przestrzeń wokół jednorazowego zasobnika musi być pusta i wolna od zanieczyszczeń.
- Nie wolno wymieniać jednorazowego zasobnika w pobliżu źródła otwartego ognia.

WYTYCZNE DOTYCZĄCE PRZECHOWYWANIA I OKRESU NIEUŻYTKOWANIA

Przy przechowywaniu grillów ważne jest przestrzeganie poniższych wskazówek:

- Nie wolno przechowywać odłączonych jednorazowych zasobników w budynku, garażu lub innym zamkniętym pomieszczeniu.
- Sprawdzić, czy miejsce pod kotłem do pieczenia jest wolne od zanieczyszczeń, które mogą utrudnić przepływ powietrza do spalania lub wentylację.
- Przed użyciem grilla gazowego Weber® należy sprawdzić jego szczelność oraz drożność rur palnika. (Patrz "PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA GRILLA").
- Należy również sprawdzić, czy siatki zabezpieczające przed owadami nie są zapchane. (Patrz "KONSERWACJA COROCZNA").
- Odłączyć butle, jeśli: 1) jest pusta; 2) grill będzie przechowywany w garażu lub innym pomieszczeniu zamkniętym; 3) grill będzie transportowany;

PODŁĄCZENIA I WYMAGANIA DOTYCZĄCE REDUKTORA

Wymagania dotyczące jednorazowych zasobników

- Nie należy modyfikować elementów uszczelnionych przez producenta.
- Wszystkie modyfikacje urządzenia mogą być niebezpieczne.

PODŁĄCZANIE JEDNORAZOWEGO ZASOBNIKA Z LPG DO REDUKTORA

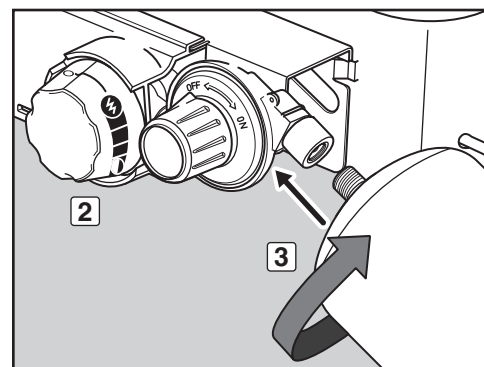
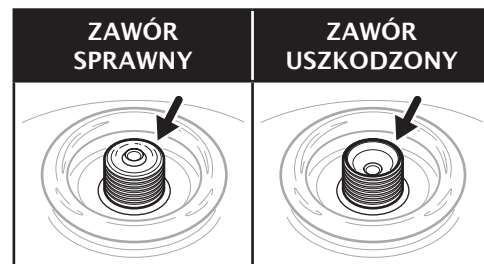
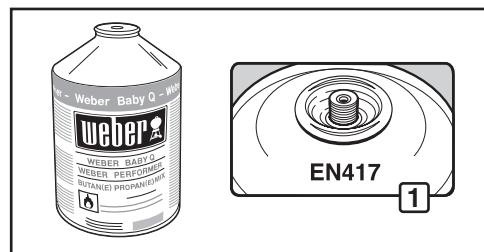
Większość grilli gazowych Weber® jest wyposażona w reduktor ciśnienia, który jest urządzeniem służącym do regulacji i utrzymywania stałego ciśnienia gazu wypływającego z jednorazowego zasobnika.

Używać wymiennych zasobników na butan/propan o maksymalnej pojemności 550 g. Zasobnik musi być wyposażony w zawór EN417 przedstawiony na rysunku (1). Jedyny typ zasobnika, którego można używać z grillem to zasobnik gazowy Weber® Baby Q®/Performer®.

⚠ PRZESTROGA: Należy używać tylko butli z oznaczeniem "PROPAN" lub "PROPAN-BUTAN".

- A) Sprawdzić, czy pokrętko regulacyjne palnika jest ustawione w położeniu wyłączenia, wciskając je i przekręcając w prawo, w położenie wyłączenia (○) (2).
- B) Wcisnąć zasobnik jednorazowy w reduktor i obrócić w prawo do oporu (3).

⚠ OSTRZEŻENIE: Dokręcać ręcznie. Użycie nadmiernej siły może spowodować uszkodzenie złączki reduktora i zaworu zasobnika. Może to doprowadzić do wycieku lub uniemożliwić przepływ gazu.



DANE DOTYCZĄCE ZUŻYCIA GAZU Z ZASOBNIKA JEDNORAZOWEGO	kW		g/h	
	ZASOBNIK JEDNORAZOWY – PALNIK GŁÓWNY USTAWIONY NA MAKSYMUM	2,8	202	

CO TO JEST KONTROLA SZCZELNOŚCI?

W skład systemu zasilania paliwem grilla wchodzi połączenia i złączki. Kontrola szczelności jest wiarygodnym sposobem upewnienia się, że z żadnych połączeń ani złączek nie ulatnia się gaz.

Mimo że wszystkie fabryczne połączenia zostały dokładnie sprawdzone pod kątem wycieku gazu ważne jest, aby przeprowadzić kontrolę szczelności przed pierwszym użyciem grilla, po każdym odłączeniu i ponownym podłączeniu złączki oraz przy każdej rutynowej konserwacji.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nie wolno używać otwartych źródeł ognia do sprawdzania wycieków gazu. Upewnić się, że w obszarze sprawdzania szczelności instalacji gazowej nie występuje iskrzenie i nie znajdują się tam otwarte źródła ognia. Iskry lub otwarty ogień mogą być przyczyną pożaru lub wybuchu i doprowadzić do poważnych obrażeń ciała, śmierci i uszkodzeń mienia.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Połączenia gazowe grilla gazowego zostały przetestowane fabrycznie. Przed użyciem grilla gazowego zalecamy jednak przeprowadzenie kontroli szczelności wszystkich połączeń gazowych.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Sprawdzenie szczelności należy przeprowadzić nawet wtedy, gdy grill został zmontowany przez sprzedawcę lub w sklepie.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Po każdym odłączeniu i ponownym przyłączeniu złączki gazowej należy sprawdzić szczelność instalacji.

UWAGA: Sprawdzono dokładnie szczelność wszystkich połączeń fabrycznych oraz zapalenie się palników. Jednak w celu zapewnienia bezpieczeństwa, przed użyciem grilla Weber® należy sprawdzić szczelność wszystkich złączek. Złączka gazowa mogła poluzować się lub uszkodzić podczas transportu i przenoszenia.

CZĘŚCIOWE ROZMONTOWANIE GRILLA W CELU KONTROLI SZCZELNOŚCI

W celu przeprowadzenia kontroli szczelności należy uzyskać dostęp do zaworu gazu, co wymaga wykonania kilku prostych operacji rozmontowania grilla.

Upewnienie się, że grill jest wyłączony

- Upewnić się, że pokrętkę regulacyjną palnika jest ustawione w położeniu wyłączenia, wciskając je i przekręcając w lewo, w położenie wyłączenia.
- Upewnić się, że pokrętkę regulacyjną palnika jest ustawione w położeniu wyłączenia, wciskając je i przekręcając w prawo, w położenie wyłączenia (○).

Demontaż osłony pokrętki regulacyjnego palnika

Niezbędne będą: Klucz 11/16".

- Wymontować pokrętkę regulacyjną palnika (1). Upewnić się, że zawór gazu pozostaje w pozycji wyłączenia.
- Za pomocą klucza 11/16" lub szczypic odkręcić mosiężną nakrętkę sześciokątną z trzonka zaworu (2).
- Wyciągnąć osłonę pokrętki regulacyjnego palnika z grilla (3).

Po wykonaniu tych czynności grill jest przygotowany do kontroli szczelności.

SPRAWDZANIE SZCZELNOŚCI INSTALACJI GAZOWEJ

Niezbędne będą: Butelka z rozpylaczem, pędzel lub szmata oraz wodny roztwór mydła. (Można sporządzić roztwór mydła samodzielnie, mieszając 20% mydła w płynie z 80% wody lub zakupić roztwór do sprawdzania szczelności w dziale z artykułami wodno-kanalizacyjnymi dowolnego sklepu z narzędziami).

- Sprawdzić, czy pokrętkę regulacyjną palnika jest w położeniu wyłączenia (○).
- Włączyć zasilanie gazem, obracając pokrętkę regulacyjną reduktora w prawo (4).

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie zapalać palnika podczas sprawdzania szczelności.

- W celu sprawdzenia szczelności zwilżyć złączki wodnym roztworem mydła, używając do tego celu butelki z rozpylaczem, pędzla lub szmatki. Tworzenie się pęcherzyków lub ich wzrost oznacza nieszczelność. Zwilżyć wodnym roztworem mydła następujące połączenia:
 - Połączenie reduktora z jednorazowym zasobnikiem (5).

⚠ **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pojawienia się wycieku przy połączeniu (5), należy wymontować zasobnik jednorazowy. **NIE UŻYWAĆ GRILLA.** Zamontować inny zasobnik jednorazowy i ponownie sprawdzić szczelność, używając wodnego roztworu mydła. Jeżeli nieszczelność utrzymuje się po zamontowaniu innego zasobnika jednorazowego, należy odłączyć doprowadzenie gazu. **NIE UŻYWAĆ GRILLA.** Skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania, korzystając z danych kontaktowych zamieszczonych w naszej witrynie internetowej. Zalogować się na stronie internetowej www.weber.com®.

- Połączenie zaworu z reduktorem (6).
- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** W razie wystąpienia wycieku przy połączeniu (6), odłączyć doprowadzenie gazu. **NIE UŻYWAĆ GRILLA.** Skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania, korzystając z danych kontaktowych zamieszczonych w naszej witrynie internetowej. Zalogować się na stronie internetowej www.weber.com®.

- Po zakończeniu kontroli szczelności, odłączyć zasilanie gazem i przepłukać połączenia wodą.

UWAGA: Ponieważ niektóre roztwory przeznaczone do sprawdzania wycieków, w tym także woda z mydłem mogą w nieznacznym stopniu przyczynić się do powstawania korozji, po przeprowadzonej kontroli należy przepłukać wszystkie połączenia wodą.

Ponowny montaż osłony pokrętki regulacyjnego palnika

Niezbędne będą: Klucz 11/16".

- Umieścić osłonę pokrętki regulacyjnego palnika na grillu.
- Za pomocą klucza 11/16" lub szczypic dokręcić mosiężną nakrętkę sześciokątną na trzonku zaworu.
- Ponownie zamontować pokrętkę regulacyjną palnika. Upewnić się, że zawór gazu pozostaje w pozycji wyłączenia.

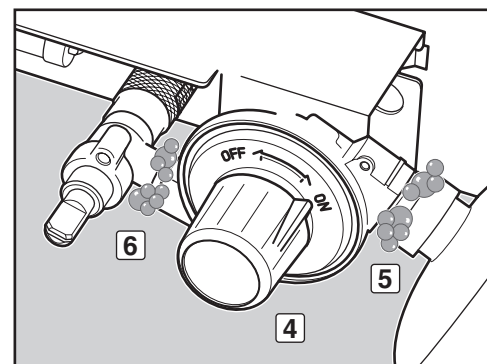
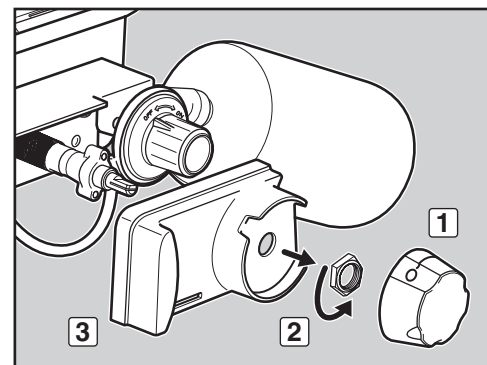
⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed użyciem grilla należy sprawdzić, czy wszystkie części zostały zmontowane i czy oprzyrządowanie zostało prawidłowo dokręcone. Jeżeli użytkownik nie będzie postępował zgodnie z ostrzeżeniami, może to doprowadzić do pożaru, wybuchu lub uszkodzenia elementu konstrukcyjnego i spowodować poważne obrażenia ciała lub śmierć, a także uszkodzenia mienia.

Po wykonaniu tych czynności można użyć grilla.

DEMONTAŻ JEDNORAZOWEGO ZASOBNIKA Z LPG

Gdy wystąpi potrzeba wymiany jednorazowego zasobnika z LPG, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami demontażu.

- Sprawdzić, czy pokrętkę regulacyjną palnika jest ustawione w położeniu wyłączenia, wciskając je i przekręcając w prawo, w położenie wyłączenia (○).
- Upewnić się, że pokrętkę regulacyjną reduktora jest w położeniu wyłączenia, obracając je w lewo.
- Odkręcić zasobnik jednorazowy od reduktora, obracając zasobnik w lewo.



SPRAWDZANIE BEZPIECZEŃSTWA PRZED UŻYCIEM GRILLA

NAJWAŻNIEJSZE JEST BEZPIECZEŃSTWO

Dobrym zwyczajem jest przeprowadzanie kilku czynności sprawdzających bezpieczeństwo grilla przed jego użyciem.

Przy wyborze miejsca na grill należy uwzględnić aspekty bezpieczeństwa. Przed zamontowaniem lub użyciem grilla należy pamiętać o przeczytaniu poniższych ostrzeżeń.

OSTRZEŻENIA:

- ⚠ Grilla należy używać tylko na zewnątrz w miejscu z dobrą wentylacją. Nie należy używać grilla w garażu, budynku, krytym pasażu i innym zamkniętym miejscu.
- ⚠ Nie należy używać grilla gazowego Weber® pod niezabezpieczonym, łatwopalnym zadaszeniem.
- ⚠ Grill gazowy Weber® nie jest przeznaczony do instalacji w przyczepach kempingowych ani w łodziach.
- ⚠ Nie należy używać grilla Weber® w łodzi lub pojeździe, wewnątrz samochodu kombi, przyczepy osobowej, minibusu i przyczepy turystycznej.
- ⚠ Obszar, w którym przyrządzane są potrawy, należy utrzymywać w czystości, wolny od łatwopalnych oparów i płynów, takich jak benzyna, nafta, alkohol, itp. i innych materiałów łatwopalnych.
- ⚠ W czasie grillowania, cały kocioł do pieczenia nagrzewa się. Nie należy go dotykać.

- ⚠ Nie należy przenosić grilla Weber®, kiedy jest używany lub rozpalony.
- ⚠ Do przygotowywania potrawy, grill należy ustawić na równym, stabilnym podłożu w miejscu wolnym od łatwopalnych materiałów.

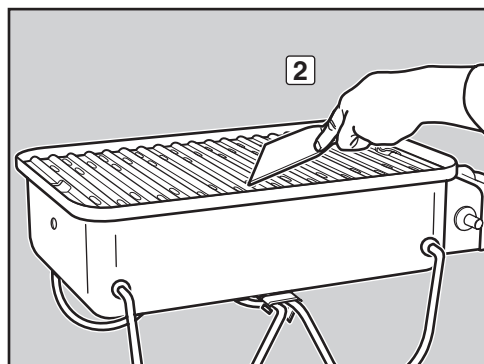
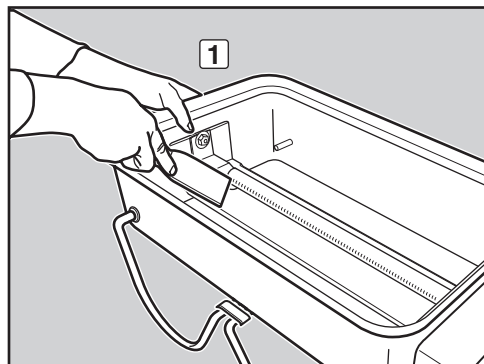
UTRZYMYWAĆ CZYSTY KOCIOŁ DO PIECZENIA

Ważne jest, aby przed rozpaleniem grilla wyczyścić dno kotła do pieczenia. Usunąć nadmiar tłuszczu skrobakiem z tworzywa sztucznego (1). Wytrzeć pozostały tłuszcz ręcznikami papierowymi. Można również wyczyścić kocioł do pieczenia szmatką zwilżoną ciepłą wodą z mydłem i spłukać wodą.

UTRZYMYWAĆ CZYSTY RUSZT DO PIECZENIA

Ważne jest, aby przed rozpaleniem grilla wyczyścić ruszt do pieczenia. Usunąć nadmiar tłuszczu skrobakiem z tworzywa sztucznego (2). Wytrzeć pozostały tłuszcz ręcznikami papierowymi. Można również wyczyścić ruszt do pieczenia szmatką zwilżoną ciepłą wodą z mydłem i spłukać wodą.

- ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed każdym użyciem sprawdzić, czy na dnie kotła do pieczenia nie nagromadził się tłuszcz. Usunąć nadmiar tłuszczu, aby uniknąć pożaru. Zapalenie się tłuszczu może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała i uszkodzenia mienia.
- ⚠ **PRZESTROGA:** Nie należy wykładać kotła do pieczenia folią aluminiową.



⚠ **UWAGA:** Ten produkt został przetestowany pod kątem bezpieczeństwa i jest przeznaczony do użytku w określonym kraju. Patrz oznaczenia krajów na zewnątrz opakowania.

Ten produkt może zawierać pojemniki gazu lub elementy do spalania gazu. W celu uzyskania informacji na temat oryginalnych części zamiennych Weber-Stephen Products LLC, należy skontaktować się z Działem obsługi klienta Weber-Stephen Products LLC.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie należy podejmować samodzielnych prób naprawy elementów przeznaczonych do transportu gazu, palenia gazu, bez wcześniejszego skontaktowania się z Działem obsługi klienta Weber-Stephen Products LLC, Działania użytkownika, jeżeli nie będą zgodne z ostrzeżeniami mogą doprowadzić do pożaru lub wybuchu i przyczynić się do poważnych obrażeń, śmierci oraz uszkodzenia mienia.



Ten symbol informuje o tym, że niniejszego produktu nie należy wrzucać do odpadów gospodarstwa domowego. W celu uzyskania instrukcji dotyczących prawidłowej utylizacji produktu w Europie, należy odwiedzić naszą stronę internetową www.weber.com® i skontaktować się z importerem dla kraju użytkownika. W przypadku trudności z dostępem do Internetu, należy skontaktować się ze sprzedawcą w celu uzyskania nazwy importera, adresu i numeru telefonu.

Jeżeli użytkownik podejmie decyzję o usunięciu grilla, wszystkie elektryczne podzespoły (np. silnik, bateria, moduł zapłonu, oświetlenie) należy usunąć zgodnie z dyrektywą WEEE. Należy je usuwać oddzielnie.

ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE PALNIKA

SPOSOBY ZAPALANIA PALNIKA

Palnik można zapalić na dwa sposoby. Pierwszy polega na użyciu układu zapłonowego wbudowanego w grill. Drugi polega na użyciu zapałki.

Poniżej przedstawiono procedurę zapalania grilla za pomocą układu zapłonowego. Na następnej stronie przedstawiono procedurę zapalania grilla za pomocą zapałki.

ZAPALANIE PALNIKA

A) Otworzyć pokrywę grilla (1).

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Zapalanie palnika grilla przy zamkniętej pokrywie lub kolejna próba zapalenia przed upływem pięciu minut, wymaganych w celu przewietrzenia grilla po nieudanym zapłonie, może spowodować wybuch, który grozi poważnymi obrażeniami ciała lub śmiercią.

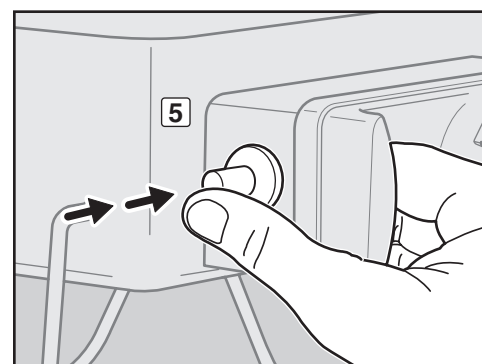
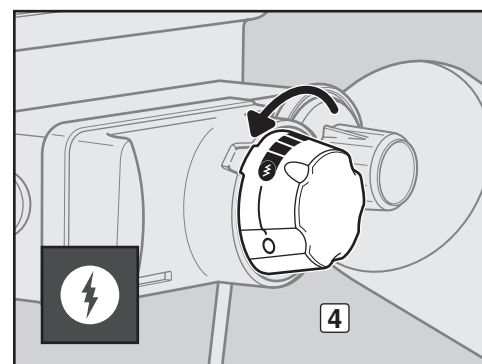
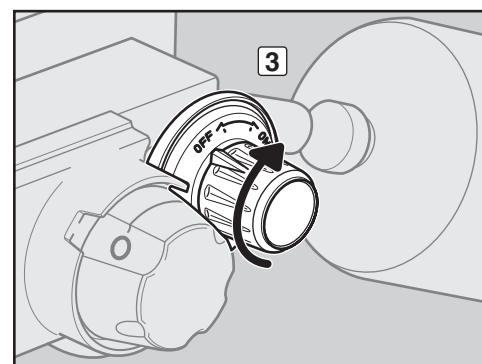
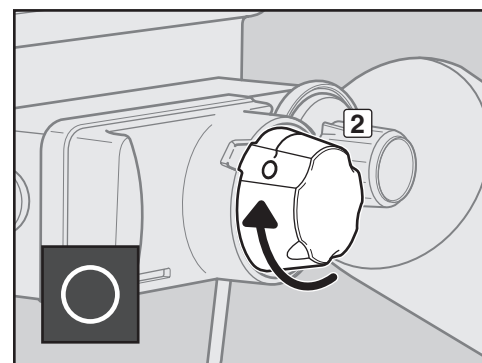
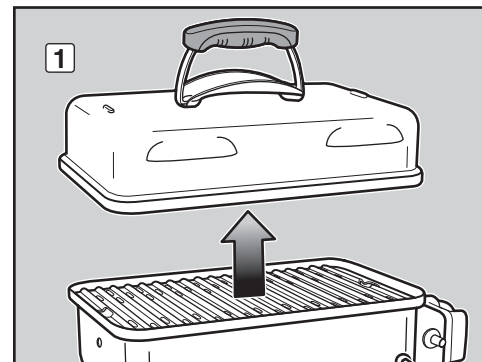
- B) Upewnić się, że pokrętło regulacyjne palnika jest w położeniu wyłączenia (O) (2). Sprawdzić, wciskając pokrętło regulacyjne palnika i obracając w lewo do oporu.
 C) Upewnić się, że jednorazowy zasobnik z LPG jest prawidłowo zamontowany.
 D) Obrócić pokrętło regulacyjne reduktora, wciskając je i przekręcając w prawo w położenie włączenia (3).
 E) Wcisnąć pokrętło regulacyjne palnika i przekręcić w lewo, w położenie start / wysoki płomień (4) (4).
 F) Nacisnąć kilka razy czerwony przycisk zapalnika tak, aby kliknął za każdym razem (5).
 G) Sprawdzić przez ruszt do pieczenia, czy palnik zapalił się. Powinien być widoczny płomień.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie należy pochylać się nad otwartym grillem w czasie rozpalania.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Jeśli palnik nie zapali się w ciągu pięciu sekund, należy wstrzymać zapalanie, ustawić pokrętło regulacyjne w pozycji wyłączenia i przed ponownym podjęciem próby zapalenia palnika za pomocą urządzenia elektronicznego lub zapałki odczekać pięć minut na ulotnienie się gazu.

GASZENIE PALNIKA

Wcisnąć pokrętło regulacyjne palnika i obrócić w prawo, w położenie wyłączenia (O). Obrócić pokrętło regulacyjne w położenie wyłączenia, wciskając je i przekręcając w lewo, w położenie wyłączenia.



KRAJ	TYP GAZU I CIŚNIENIE	ROZMIAR OTWORU ZAWORU
Bułgaria, Cypr, Czechy, Dania, Estonia, Finlandia, Węgry, Islandia, Łotwa, Litwa, Malta, Holandia, Norwegia, Rumunia, Republika Słowacka, Słowenia, Szwecja, Turcja	I ₃ B/P - 30 mbar	0,72 mm
Belgia, Francja, Grecja, Irlandia, Włochy, Luksemburg, Portugalia, Hiszpania, Szwajcaria, Wielka Brytania	I ₃₊ - 28-30 / 37 mbar	0,66 mm
Polska	I ₃ B/P - 37 mbar	0,66 mm
Austria, Niemcy	I ₃ B/P - 50 mbar	0,61 mm

ZAPALANIE I UŻYTKOWANIE PALNIKA

ZAPALANIE PALNIKA

Zapalanie zapałką

A) Otworzyć pokrywę grilla (1).

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Zapalanie palnika grilla przy zamkniętej pokrywie lub kolejna próba zapalenia przed upływem pięciu minut, wymaganych w celu przewietrzenia grilla po nieudanym zapłonie, może spowodować wybuch, który grozi poważnymi obrażeniami ciała lub śmiercią.

UWAGA: Zespół zaworu/reduktora powinien znajdować się po prawej stronie, patrząc z przodu grilla.

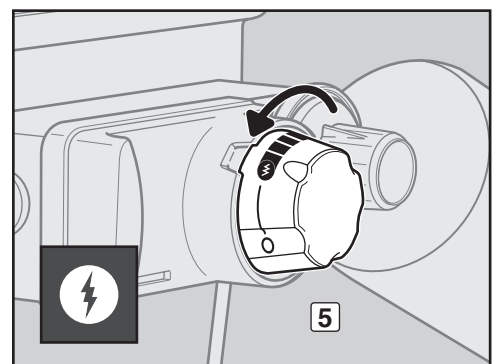
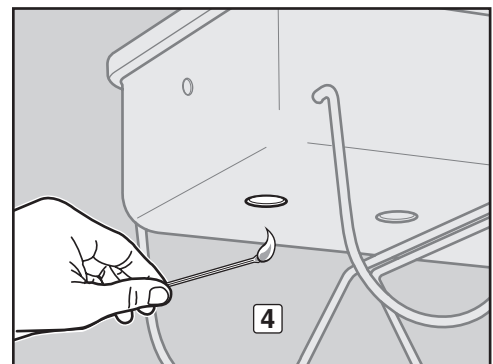
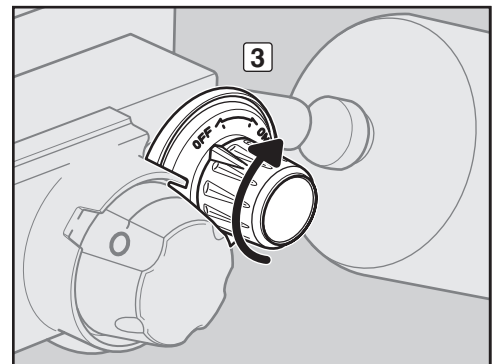
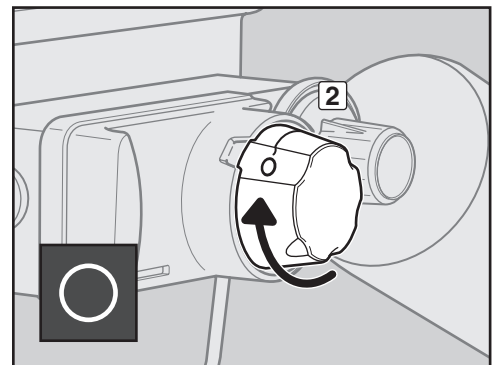
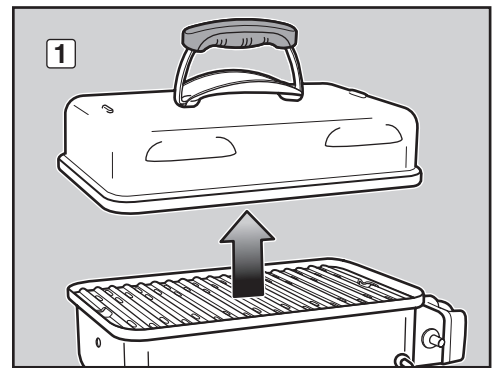
- B) Upewnić się, że pokrętło regulacyjne palnika jest w położeniu wyłączenia (O) (2). Sprawdzić, wciskając pokrętło regulacyjne palnika i obracając w prawo do oporu.
- C) Upewnić się, że jednorazowy zasobnik z LPG jest prawidłowo zamontowany.
- D) Obrócić pokrętło regulacyjne reduktora, wciskając je i przekręcając w prawo w położenie włączenia (3).
- E) Zapalić długą zapałkę i zbliżyć płomień do otworu wentylacyjnego w dnie grilla, z lewej strony (4). Trzymając zapaloną zapałkę, wcisnąć pokrętło regulacyjne palnika i przekręcić w lewo, w położenie start / wysoki (4) (5).
- F) Sprawdzić przez ruszt do pieczenia, czy palnik zapalił się. Powinien być widoczny płomień.

⚠ OSTRZEŻENIE: Nie należy pochylać się nad otwartym grillem w czasie rozpalania. W czasie rozpalania grilla, twarz i ciało powinny znajdować się przynajmniej 30 cm (12 cali) od otworu do rozpalania grilla.

⚠ OSTRZEŻENIE: Jeśli palnik nie zapali się w ciągu pięciu sekund, należy wstrzymać zapalanie, ustawić pokrętło regulacyjne w pozycji wyłączenia i przed ponownym podjęciem próby zapalenia palnika odczekać pięć minut na ulotnienie się gazu.

GASZENIE PALNIKA

Wcisnąć pokrętło regulacyjne palnika i obrócić w prawo, w położenie wyłączenia (O). Obrócić pokrętło regulacyjne w położenie wyłączenia, wciskając je i przekręcając w lewo, w położenie wyłączenia.



PRZYDATNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GRILLOWANIA

WSKAZÓWKI:

- Zawsze należy rozgrzać grill przed rozpoczęciem grillowania. Ustawić palnik na maksymalną moc grzewczą i zamknąć pokrywę; rozgrzewać grill przez 5 do 10 minut.
- W czasie pierwszych kilku grillowań temperatura grilla gazowego może być wyższa od normalnej.
- Czasy grillowania podawane w recepturach odnoszą się do temperatury otoczenia 21°C (70°F) i bezwietrznej (lub prawie bezwietrznej) pogody. Należy wydłużyć czas grillowania w przypadku niższej temperatury i wietrznej pogody lub w przypadku grillowania na wyższych wysokościach n.p.m. Należy skrócić czas przyrządania potrawy przy upalnej pogodzie.
- Warunki grillowania mogą wymagać ustawienia pokrętki regulacyjnego palnika w celu uzyskania prawidłowej temperatury przyrządania potrawy.

- Zazwyczaj duże kawałki mięsa wymagają dłuższego czasu grillowania jednego kilograma mięsa niż mniejsze kawałki.
- Zawsze upewnić się, że kocioł do pieczenia jest czysty i wolny od zanieczyszczeń.
- W razie pojawienia się płomieni, należy wyłączyć palnik i przenieść mięso w inne miejsce na ruszcie do pieczenia. Płomień szybko zmniejszą się. Po zmniejszeniu płomieni, ponownie rozpalić grilla. **NIGDY NIE NALEŻY UŻYWAĆ WODY DO WYGASZENIA PŁOMIENI W GRILLU GAZOWYM.**
- W przypadku korzystania z minutnika sygnalizuje on, że potrawa jest “dobrze wypieczona” lub o tym, że za chwilę będzie “spieczona”.
- Lekkie smarowanie olejem pomaga w równym przyrumienieniu potrawy i zabezpiecza przed przyleganiem do rusztu. Zawsze należy posmarować lub spryskać olejem potrawę a nie ruszt do pieczenia.

ROZGRZEWANIE

Rozgrzanie grilla przed rozpoczęciem grillowania jest bardzo ważne. W celu rozgrzania: Rozpalić grill zgodnie z zalecaniami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi; następnie obrócić pokrętkę palnika w położenie start / wysoki płomień (†), zamknąć pokrywę i rozgrzać grill. Rozgrzewanie grilla zajmuje w przybliżeniu 5 do 10 minut w zależności od warunków takich jak temperatura na zewnątrz i wiatr. Po rozgrzaniu można wyregulować palnik zgodnie z wymaganiami.

⚠ OSTRZEŻENIE: Jeśli palnik zgaśnie podczas użytkowania grilla, należy obrócić pokrętkę regulacyjną palnika w położenie wyłączenia. Obrócić pokrętkę regulacyjną palnika w położenie wyłączenia. Otworzyć pokrywę i odczekać pięć minut do następnej próby zapalenia grilla zgodnie z instrukcjami.

GRILLOWANIE PRZY ZAMKNIĘTEJ POKRYWIE

Grillowanie odbywa się przy zamkniętej pokrywie, co zapewnia równomierne rozchodzenie się ciepła. Przyrządzanie potraw w grillu gazowym z zamkniętą pokrywą przebiega podobnie jak w piecyku konwekcyjnym. Rozgrzewanie i grillowanie odbywa się przy zamkniętej pokrywie. Nie należy podnosić pokrywy — każde podniesienie pokrywy powoduje utratę ciepła.

Aby uzyskać więcej wskazówek na temat grillowania i przepisów, należy odwiedzić stronę www.weber.com.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEMY	ROZWIĄZANIA
Palnik nie zapala się po naciśnięciu przycisku zapalnika.	Upewnić się, że do palnika dopływa gaz, próbując go zapalić za pomocą zapałki. Patrz “ZAPALANIE PALNIKA – za pomocą zapałki”. Jeśli palnik zapalił się po użyciu zapałki, przyczyną problemu jest układ zapłonowy. Patrz “KONSERWACJA UKŁADU ZAPŁONOWEGO URUCHAMIANEGO PRZYCISKIEM”. Upewnić się, że koniec elektrody zapalnika jest ustawiony we właściwej odległości od otworów w rurze palnika. Patrz “KONSERWACJA UKŁADU ZAPŁONOWEGO URUCHAMIANEGO PRZYCISKIEM”.
Palnik nie zapala się lub płomień jest niski, gdy pokrętkę regulacyjną palnika jest w pozycji wysokiego płomienia (†).	Ilość paliwa w butli może być mała lub butla może być pusta. Wymienić jednorazowy zasobnik z LPG.
Palnik pali się nierównym płomieniem. Płomień jest niski, gdy pokrętkę regulacyjną palnika jest w pozycji wysokiego płomienia (†). Płomień nie pokrywa całej długości rury palnika.	Wyczyścić otwory palnika na całej długości rury palnika. Patrz “KONSERWACJA COROCZNA”.
Płomień palnika jest żółty lub pomarańczowy i czuć gaz.	Sprawdzić, czy siatka zabezpieczająca przed owadami nie jest zapchana. (Zablokowanie otworów). Wyczyścić siatkę zabezpieczającą przed owadami. Patrz “KONSERWACJA COROCZNA”.
Pojawienie się płomieni.	Grill należy rozgrzewać przez 5 do 10 minut z palnikiem ustawionym na wysoki płomień.
⚠ PRZESTROGA: Nie należy wykładać kotła do pieczenia folią aluminiową.	Dokładnie oczyścić ruszt do pieczenia w celu usunięcia tłuszczu. Patrz “CZYSZCZENIE WNĘTRZA GRILLA”. Kocioł do pieczenia może być brudny. Wyczyścić kocioł do pieczenia. Patrz “CZYSZCZENIE WNĘTRZA GRILLA”.
Wewnętrzna strona pokrywy wygląda tak jakby się “łuszczyła”. (Przypomina łuszczenie się farby).	Wnętrze pokrywy jest pokryte powłoką porcelanową. Nie jest malowane. Nie powinno “łuszczyć się”. To co widzimy na pokrywie to wypalony tłuszcz, który zamienił się w węgiel i łuszczy się. TO NIE JEST USZKODZENIE. Dokładnie wyczyścić. Patrz “CZYSZCZENIE WNĘTRZA GRILLA”.

Jeżeli nie uda się rozwiązać problemu za pomocą powyższych metod, należy skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania, korzystając z danych kontaktowych na naszej stronie internetowej. Zalogować się na stronie internetowej www.weber.com.

UTRZYMYWANIE GRILLA GAZOWEGO WEBER® W DOSKONAŁYM STANIE

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nie rozwiązanie wszelkich problemów opisanych na niniejszej stronie może być przyczyną pożaru lub wybuchu i doprowadzić do poważnych obrażeń ciała, śmierci i uszkodzenia własności.

W celu zapewnienia bezpiecznego i efektywnego działania grilla gazowego Weber®, takiego jak w pierwszym dniu użytkowania, gorąco zalecamy sprawdzenie i czyszczenie siatki zabezpieczającej przed owadami i rury palnika co najmniej raz w roku. Poniżej przedstawiono ważne informacje dotyczące tych dwóch miejsc grilla, które powinny podlegać corocznej konserwacji.

W razie zaobserwowania nieprawidłowego wzorca płomienia lub niedrożnego otworu palnika należy przejść do instrukcji "CZYSZCZENIE LUB WYMIANA RURY PALNIKA" zamieszczonych na następnym stronie.

WZORZEC PŁOMIENIA W PALNIKU

Rura palnika grilla gazowego Weber® została ustawiona fabrycznie na prawidłowy skład mieszanki gazu i powietrza. Prawidłowe wzorce płomienia pokazano na rysunku i opisano poniżej:

- Rura palnika (1)
- Wierzchołki płomienia mogą czasami mieć kolor żółty (2)
- Jasno-niebieski (3)
- Ciemno-niebieski (4)

Sprawdzić wzorec płomienia palnika. Jeśli wygląd płomieni nie jest zgodny z powyższym opisem, może to wskazywać na zabrudzenie lub zapchanie siatki zabezpieczającej przed owadami.

SIATKA ZABEZPIECZAJĄCA PRZED OWADAMI WEBER®

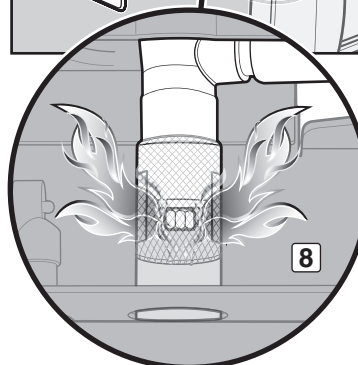
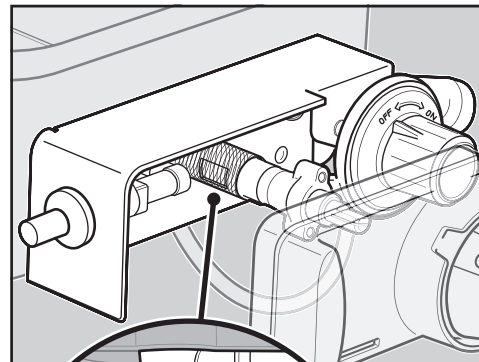
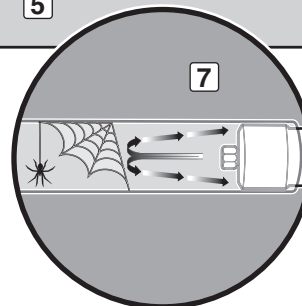
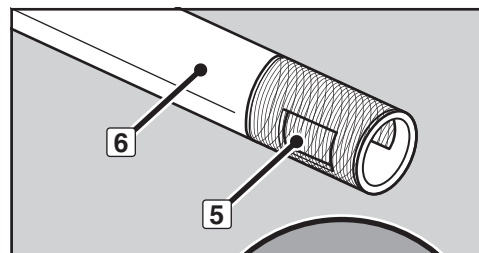
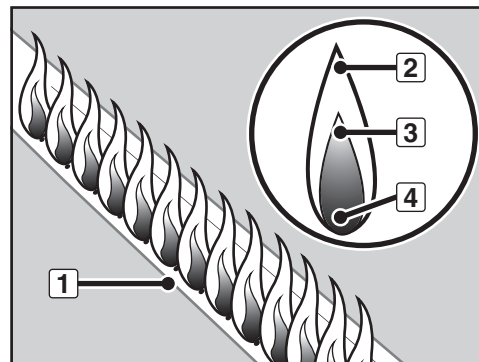
Doprowadzający powietrze otwór w rurze palnika (5) jest wyposażony w siatkę ze stali nierdzewnej uniemożliwiającą pająkom i innym owadom budowanie sieci i gniazd we wnętrzu (6) rury palnika. Gniazda te mogą zakłócać normalny przepływ gazu i powodować cofanie się gazu i jego wypływ z otworu doprowadzającego powietrze do spalania (7). Objawem takich niedrożności jest wyczuwalny zapach gazu i żółte, małe płomienie z palnika. Taka niedrożność może doprowadzić do zapłonu w zaworze gazu oraz w jego sąsiedztwie i poważne uszkodzenia grilla (8).

UWAGA: Jeżeli siatka zabezpieczająca przed owadami zostanie uszkodzona lub nie można jej doczyścić, należy skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania, korzystając z danych kontaktowych na naszej stronie internetowej. Zalogować się na stronie internetowej www.weber.com.

OTWORY W RURZE PALNIKA

W miarę upływu czasu, w wyniku użytkowania grilla, otwory w rurze palnika ulegają zanieczyszczeniu. Zapchane i zanieczyszczone otwory mogą ograniczać przepływ gazu. Poniżej przedstawiono sposoby ustalenia, czy otwory w rurze palnika są zanieczyszczone lub niedrożne.

- Grill nie osiąga wymaganej temperatury
- Grill rozgrzewa się nierównomiernie
- Palnik nie zapala się



CZYSZCZENIE LUB WYMIANA RURY PALNIKA

Upewnić się, że grill jest wyłączony i zimny

- Sprawdzić, czy pokrętko regulacyjne palnika jest ustawione w położeniu wyłączenia, wciskając je i przekręcając w lewo, w położenie wyłączenia.
- Sprawdzić, czy pokrętko regulacyjne palnika jest ustawione w położeniu wyłączenia, wciskając je i przekręcając w prawo, w położenie wyłączenia (O).
- Odłączyć jednorazowy zasobnik z LPG.
- Zdjąć pokrywę.
- Wyjąć ruszt do pieczenia.

Wymontować zespół regulacji/zaworu

Niezbędne będą: Wkrętak z nasadką do nakrętek 7/16".

- Odkręcić nakrętki mocujące zespół regulacji/zaworu do kotła do pieczenia (1).
- Ostrożnie wyciągnąć zespół regulacji/zaworu z kotła do pieczenia (2).

Demontaż rury palnika

Niezbędne będą: Wkrętak z nasadką do nakrętek 7/16".

- Odkręcić nakrętkę i śrubę mocującą rurę palnika i osłonę termiczną do kotła do pieczenia. Ostrożnie wyciągnąć rurę palnika i osłonę termiczną z kotła do pieczenia (3).

Czyszczenie rury palnika

Niezbędne będą: Latarka, drut (wyprostowany wieszak na ubrania), odpowiednia szczotka ze stalowym włosiem i miękka szczotka z włosia (szczoteczka do zębów).

- Zajrzeć do rury palnika, korzystając z latarki (4).
- Za pomocą drutu (5) usunąć wszelkie zanieczyszczenia lub niedrożności z wnętrza rury palnika.
- Sprawdzić siatkę zabezpieczającą przed owadami na końcu rury palnika i wyczyścić ją za pomocą miękkiej szczotki szczeciniowej (6).

⚠ PRZESTROGA: Nie należy czyścić siatki zabezpieczającej przed owadami za pomocą twardych ani ostrych przyrządów. Nie należy zdejmować siatki zabezpieczającej przed owadami ani powiększać otworów siatki.

- Za pomocą szczotki ze stalowym włosiem wyczyścić zewnętrzną powierzchnię rury palnika. Celem tej czynności jest upewnienie się, że wszystkie porty (otwory) palnika na całej długości rury są całkowicie otwarte (7).

⚠ PRZESTROGA: Nie wolno powiększać otworów palnika w czasie czyszczenia.

Ponowny montaż rury palnika

Niezbędne będą: Wkrętak z nasadką do nakrętek 7/16".

- Ostrożnie wsunąć rurę palnika i osłonę termiczną z powrotem przez rurę z prawej strony kotła do pieczenia.
- Ponownie zamontować śrubę i nakrętkę mocujące osłonę termiczną i rurę palnika do kotła do pieczenia.

Ponowny montaż zespołu regulacji/zaworu

Niezbędne będą: Wkrętak z nasadką do nakrętek 7/16".

- Ponownie zamontować zespół regulacji/zaworu w kotle do pieczenia.

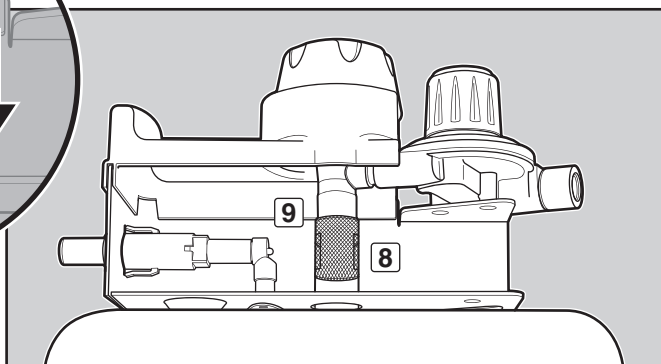
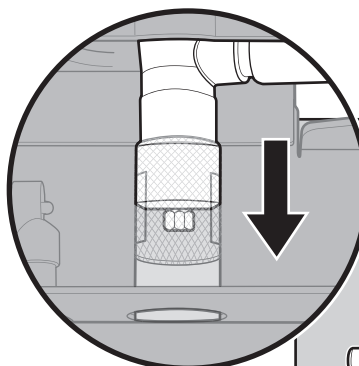
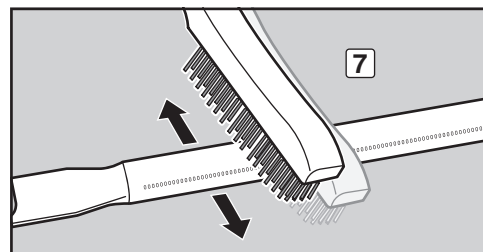
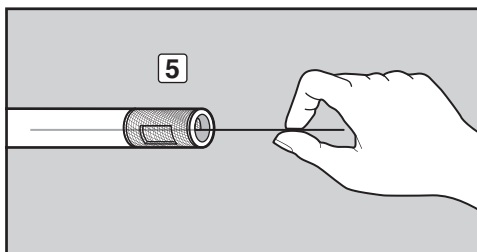
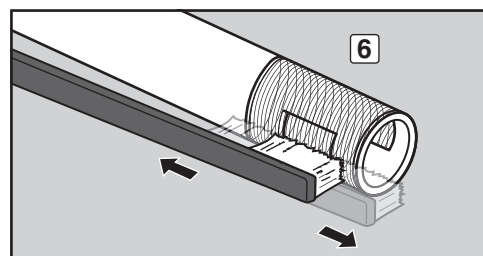
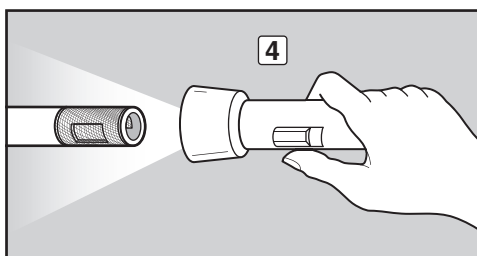
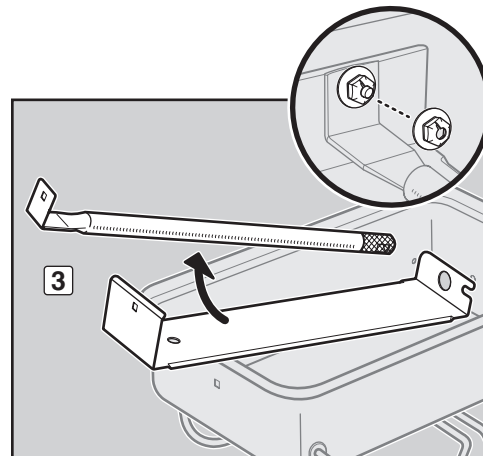
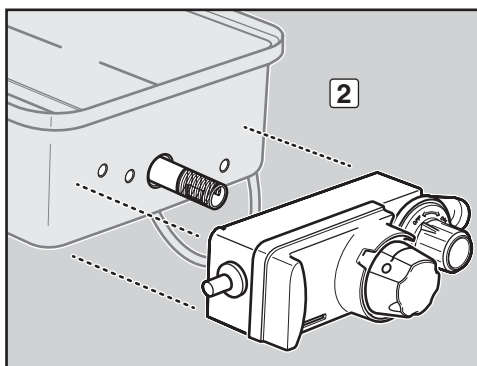
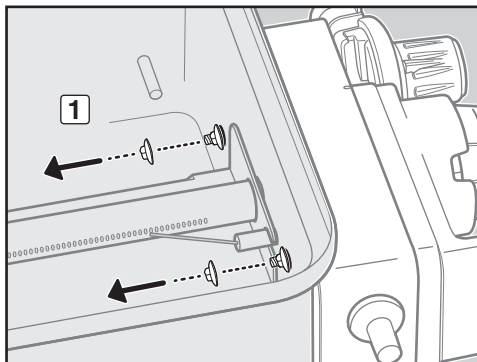
⚠ PRZESTROGA: Otwór rury palnika (8) należy ustawić prawidłowo nad otworem zaworu (9). (Patrząc od spodu grilla).

- Ponownie dokręcić nakrętkę mocującą zespół regulacji/zaworu do kotła do pieczenia.

⚠ OSTRZEŻENIE: Po każdym odłączeniu i ponownym przyłączeniu złączki gazowej należy sprawdzić szczelność instalacji.

- Sprawdzić, czy koniec elektrody zapalnika jest ustawiony we właściwej odległości od otworów w rurze palnika. W celu prawidłowego ustawienia skorzystaj ze wskazówek w punkcie "KONSERWACJA UKŁADU ZAPŁONOWEGO URUCHAMIANEGO PRZYCISKIEM".

- Ponownie zamontować ruszt do pieczenia.
- Ponownie założyć pokrywę.
- Ponownie zamontować jednorazowy zasobnik LPG.



PIĘKNY – W ŚRODKU I NA ZEWNĄTRZ

Właściciele grillów Weber® są z nich bardzo dumni. Pokaż swoją dumę i radość. Utrzymuj czystość i atrakcyjny wygląd grilla, w środku i na zewnątrz, przestrzegając poniższych procedur rutynowej konserwacji.

CZYSZCZENIE ZEWNĘTRZNYCH POWIERZCHNI GRILLA

Aby grill wyglądał z zewnątrz jak najlepiej, skorzystaj z poniższych wytycznych bezpiecznego czyszczenia.

⚠ OSTRZEŻENIE: Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyłączyć grill gazowy Weber® i poczekać aż ostygnie.

Powierzchnie lakierowane, emaliowane i z tworzywa sztucznego

Do czyszczenia zewnętrznych powierzchni użyć ciepłej wody z mydłem, następnie wypłukać wodą.

WAŻNE: Nie używać środków czyszczących, które zawierają kwas, benzynę lakową lub ksylen. Nie używać środków do czyszczenia piekarnika, ściernych środków czyszczących (kuchenne środki czyszczące), środków czyszczących, które zawierają produkty cytrusowe lub ściernych gąbek do czyszczenia.

CZYSZCZENIE WŁÓSKÓW GRILLA

W celu zapewnienia bezpiecznego i efektywnego użytkownika grilla ważne jest usuwanie wszelkich zanieczyszczeń i nadmiaru tłuszczu nagromadzonych we wnętrzu grilla. Stosować się do poniższych wytycznych bezpiecznego czyszczenia.

Wewnętrzna strona pokrywy

Łuszczący się tłuszcz przypomina płatki farby. Wytrzeć wnętrze pokrywy papierowym ręcznikiem, aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu. Umyć wewnętrzną stronę pokrywy w ciepłej wodzie z mydłem a następnie spłukać wodą.

Elementy kotła do pieczenia i rura palnika

Niezbędne będą: Szczotka z włosiem ze stali nierdzewnej i sztywny skrobak z tworzywa sztucznego.

A) Oskrobać i wyczyścić ruszt do pieczenia za pomocą skrobaka i szczotki. Wymontować ruszt do pieczenia i położyć z boku.

⚠ PRZESTROGA: Należy systematycznie sprawdzać, czy szczotki do grilla nie utraciły włosów ani nadmiernie się nie zużyły. Jeśli luźne włosie jest widoczne na rusztach do pieczenia lub na samej szczotce, należy ją wymienić. Weber zaleca zakup nowej szczotki do grilla wykonanej ze stali nierdzewnej raz w roku, na wiosnę.

⚠ PRZESTROGA: Nie czyścić rusztu do pieczenia w piecyku samoczyszczącym.

B) Usunąć szczotką wszystkie zanieczyszczenia z rury palnika. Nie powiększać otworów palnika na całej długości rury palnika (1).

C) Po zakończeniu czyszczenia, z powrotem zamontować ruszt do pieczenia.

Kocioł do pieczenia

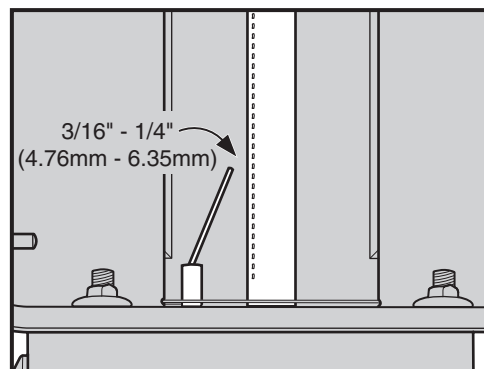
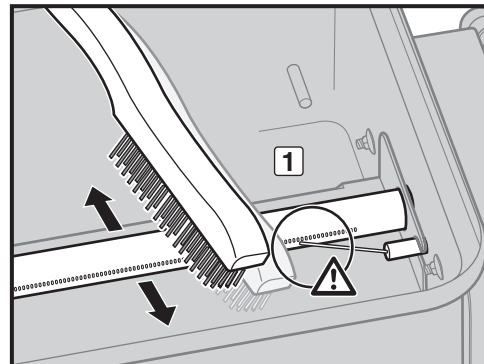
Umyć wnętrze kotła do pieczenia w ciepłej wodzie z mydłem, następnie przepłukać w wodzie.

OBŚLUGA UKŁADU ZAPŁONOWEGO

Zapalnik doprowadza iskrę do zespołu elektrody zapalnika. Zarówno przed wykonaniem rutynowej konserwacji jak i przed sprawdzeniem mającym na celu rozwiązanie problemów związanych z układem zapłonowym należy przeczytać poniższe zalecenia, aby zapewnić prawidłowe działanie układu zapłonowego.

⚠ OSTRZEŻENIE: Wszystkie zawory regulacji gazu i doprowadzenia gazu należy ustawić w pozycji wyłączenia.

Jeśli nie można zapalić grilla gazowego Weber® za pomocą zapalnika, należy dokładnie ustalić, gdzie występuje problem: na drodze przepływu gazu czy w układzie zapłonowym. Zacząć do próby zapalenia palnika za pomocą zapałki. Patrz "ZAPALANIE PALNIKA – za pomocą zapałki". Jeśli palnik zapalił się po użyciu zapałki, przyczyną problemu jest układ zapłonowy.



KONSERWACJA UKŁADU ZAPŁONOWEGO URUCHAMIANEGO PRZYCIŚCIEM

- Sprawdzić, czy można wcisnąć przycisk zapalnik, czy słyszalne jest kliknięcie przycisku i czy przycisk powraca do pozycji wyjściowej.
- Sprawdzić, czy koniec elektrody zapalnika jest ustawiony we właściwej odległości od otworów w rurze palnika.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Upewnić się, że koniec elektrody zapalnika jest ustawiony we właściwej odległości od otworów w rurze palnika. Jeśli nie jest ustawiony prawidłowo, podczas rozpalania w grillu może gromadzić się gaz. Nagromadzony gaz może zapalić się z opóźnieniem. Może to być przyczyną pożaru lub wybuchu i doprowadzić do poważnych obrażeń ciała, śmierci i uszkodzenia własności.

Jeśli nie można zapalić palnika za pomocą elektronicznego systemu zapłonowego, należy skontaktować się z przedstawicielem działu obsługi klienta w swoim miejscu zamieszkania, korzystając z danych kontaktowych w witrynie internetowej. Zalogować się na stronie internetowej www.weber.com.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®