

GENESIS®



GAS GRILL

Natural Gas Grill Owner's Guide

NL

IT

FR

DE

PT

ES

E-330™

#48741



NL

IT

FR

DE

PT

ES

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

⚠ DANGER

If you smell gas:

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

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

⚠ WARNING

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

⚠ **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.

OUTDOOR USE ONLY.

NOTICE TO INSTALLER: These instructions must be left with the owner, who should keep them for future use.

CE:845CL-0012
ID: 0845

GENESIS®



GASBARBECUE

Gebruikershandleiding voor
de aardgasbarbecue

E-330™



NL

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

⚠ GEVAAR

Wanneer u gas ruikt:

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

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

⚠ WAARSCHUWING

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

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

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

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

ALLEEN VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS.

CE:845CL-0012
ID: 0845

⚠ GEVAAR

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

⚠ WAARSCHUWINGEN

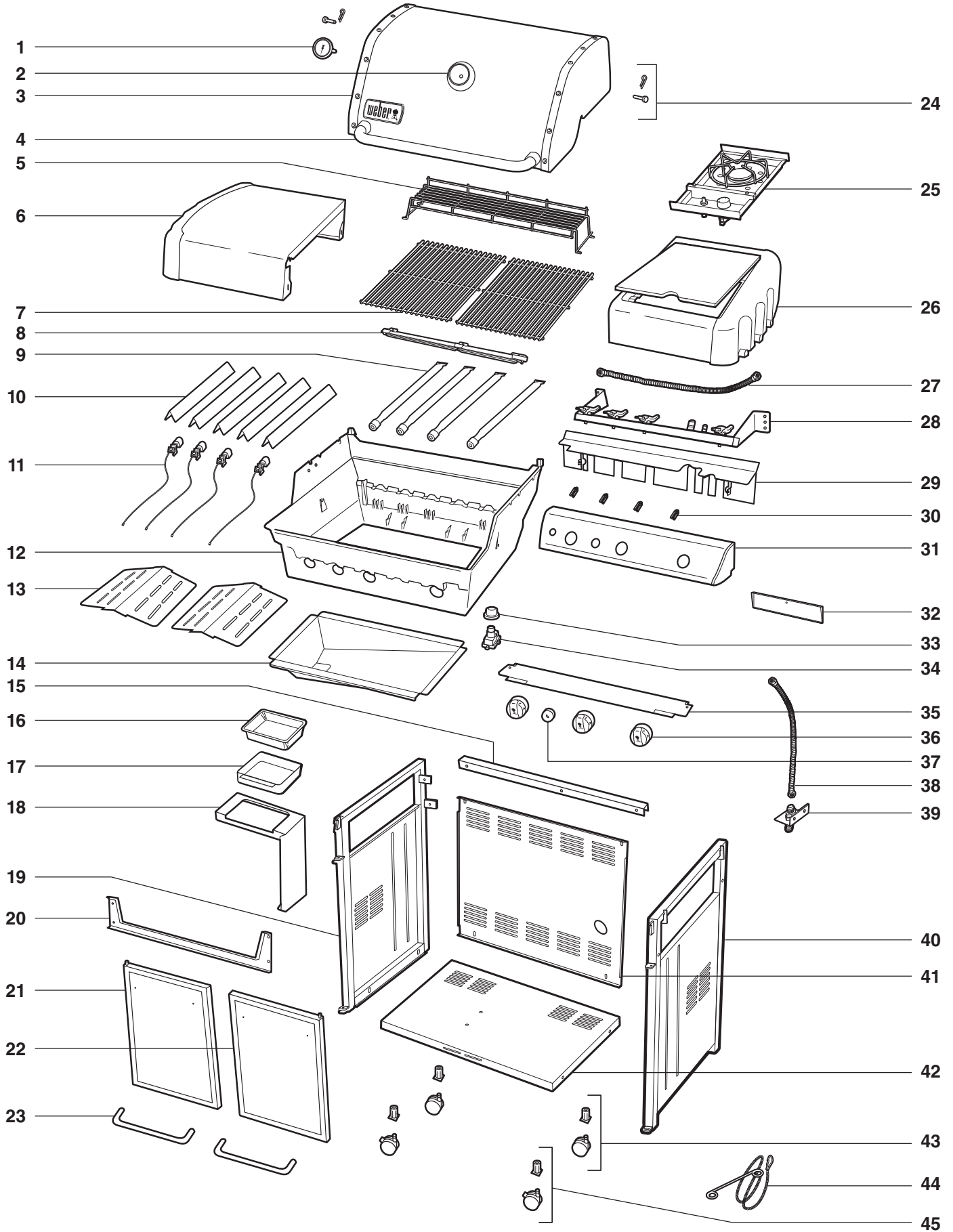
- ⚠ Bewaar geen gasflessen onder of in de buurt van deze barbecue.
- ⚠ Leg geen barbecuehoezen of andere brandbare materialen op of in de opslagruimte onder de barbecue.
- ⚠ Een verkeerde montage kan gevaarlijk zijn. Volg de montage-instructies in deze handleiding zorgvuldig op.
- ⚠ Wanneer de gasbarbecue van Weber® gedurende een langere periode niet is gebruikt, moet deze worden gecontroleerd op gaslekkages en op verstoppingen in de branders voordat de barbecue wordt gebruikt. Raadpleeg de instructies in deze handleiding voor de juiste procedure.
- ⚠ Gebruik geen vuur om te controleren op gaslekkages.
- ⚠ Gebruik uw Weber®-gasbarbecue niet wanneer er sprake is van een gaslek bij de aansluitingen.
- ⚠ Houd brandbaar materiaal minimaal 60 cm uit de buurt van de zijkanten of de achterzijde van de barbecue.
- ⚠ Uw Weber®-gasbarbecue mag niet door kinderen worden gebruikt. De toegankelijke onderdelen van de barbecue kunnen erg heet zijn. Houd jonge kinderen uit de buurt van de barbecue wanneer u deze gebruikt.
- ⚠ Wees voorzichtig bij het gebruik van uw Weber®-gasbarbecue. Tijdens het gebruik of tijdens het schoonmaken kan de barbecue heet zijn. Blijf daarom altijd in de buurt van de barbecue en verplaats de barbecue niet tijdens het gebruik.
- ⚠ Wanneer de branders tijdens het bereiden van de gerechten uitgaan, draai dan alle gaskranen dicht. Open de deksel en wacht vijf minuten voordat u de branders weer aansteekt. Neem daarbij de instructies bij "Ontsteking" in acht.
- ⚠ Gebruik geen houtskool, briketten of lavasteen in uw Weber®-gasbarbecue.
- ⚠ Buig tijdens het bereiden van eten niet over de open barbecue en leg uw handen of vingers niet op de voorste rand van de ketel.
- ⚠ Wanneer het vuur plotseling opflakkert, haalt u het eten boven de vlammen vandaan tot het vuur weer normaal brandt.
- ⚠ Draai bij een vetbrand alle branders uit en laat u de deksel gesloten tot het vuur is gedoofd.
- ⚠ De Weber®-gasbarbecue dient regelmatig schoongemaakt te worden.
- ⚠ Maak tijdens het reinigen van de kleppen of branders de openingen of aansluitingen niet groter.
- ⚠ Vloeibaar propaangas (LPG) is geen aardgas. Het ombouwen van een aardgassysteem voor gebruik met vloeibaar propaangas is gevaarlijk. Bovendien vervalt bij pogingen daartoe de garantie.
- ⚠ Ontkoppel in geen geval de gasdrukregelaar of een willekeurige gasaansluiting wanneer u de barbecue gebruikt.
- ⚠ Draag tijdens het bedienen van de barbecue hittebestendige wanten of ovenhandschoenen.
- ⚠ Gebruik deze barbecue alleen als alle onderdelen zijn gemonteerd. De eenheid dient correct te worden gemonteerd volgens de instructies in de "Installatiehandleiding."
- ⚠ Dit model barbecue is niet geschikt voor inbouw- of uitschuifconstructies. Het negeren van deze waarschuwing kan brand of een explosie veroorzaken, met mogelijke beschadiging van eigendommen en ernstig lichamelijk letsel of overlijden als gevolg. ♦

INHOUD

WAARSCHUWINGEN	2	BARBECUETIPS EN ANDERE HANDIGE TIPS	18
INHOUD	3	VOORVERWARMEN	18
UITVERGROOT BEELD	4	KOKEN MET DEKSEL DICHT	18
ONDERDELENLIJST	5	SAPPEN EN VET	18
GARANTIE	6	FLAVORIZER® SYSTEEM	18
ALGEMENE INSTRUCTIES	7	ONTSTEKING EN GEBRUIK VAN ZIJBRANDER	19
OPSLAG	7	ZIJBRANDER AANSTEKEN	19
GEBRUIK	7	ZIJBRANDER HANDMATIG AANSTEKEN	20
TESTEN GASTOEVOER	7	UITZETTEN	20
GASINSTRUCTIES	8	PROBLEEMOPLOSSING	21
GASTYPE	8	PROBLEEMOPLOSSING VOOR ZIJBRANDER	21
FLEXIBELE GASTOEVOERSLANG MONTEREN	8	ONDERHOUD	22
GASAFSLUITER MONTEREN	9	REINIGEN	22
VOORBEREIDING OP LEKTEST	11	UW ROESTVASTSTAAL BEHOUDEN	22
CONTROLLEREN OP GASLEKKAGES	12	WEBER® BESCHERMEN TEGEN SPINNEN/INSECTEN	22
ALVORENS DE BARBECUE IN GEBRUIK TE NEMEN	14	BRANDERBUIZEN REINIGEN OF VERVANGEN	23
UITSCHUIFBARE VETOPVANGLADE EN WEGWERPBARE DRUIPPAN	14	WERKING VAN ELEKTRONISCHE ONTSTEKINGSSYSTEEM	25
CONTROLE VAN ELEKTRONISCHE ONTSTEKER	14	ONDERHOUD VAN ZIJBRANDER	26
CONTROLE VAN DE SLANG	14	JAARLIJKS ONDERHOUD	26
ONTSTEKING EN GEBRUIK VAN HOOFDBRANDER	15		
HOOFDBRANDER AANSTEKEN	15		
HOOFDBRANDER HANDMATIG AANSTEKEN	16		
UITZETTEN	16		
SEAR STATION® ONTSTEKEN EN GEBRUIKEN	17		
SEAR STATION® ONTSTEKEN VAN BRANDER	17		
SEAR STATION® HANDMATIG ONTSTEKEN VAN BRANDER	17		
WAT IS DICHTSCHROEIEN?	17		
SEAR STATION® GEBRUIK VAN BRANDER	17		

UITVERGROOT BEELD

Genesis® E-330™_NG_EN_080114



ONDERDELENLIJST

- | | | |
|---------------------------------|----------------------------------|--|
| 1. Thermometer | 17. Opvangbak | 33. Ontstekingsknop |
| 2. Thermometerring | 18. Opvangbakhouder | 34. Ontstekingsmodule |
| 3. Deksel | 19. Linker Framepaneel | 35. Windvanger |
| 4. Handgreep | 20. Voorste Framesteun | 36. Regelknop |
| 5. Warmhoudrek | 21. Linker Deur | 37. Sear Station®-Knop |
| 6. Zijtafel | 22. Rechter Deur | 38. Verdeelstukslang |
| 7. Grillrooster* | 23. Deurgreep | 39. Tussenschot |
| 8. Crossover® branderbuis | 24. Splitpen en Scharnierpen | 40. Rechter Framepaneel |
| 9. Branderbuis | 25. Zijbrander | 41. Achterpaneel |
| 10. Flavorizer®-Staf | 26. Zijbrandertafel | 42. Bodempaneel |
| 11. Ontstekingselektrode | 27. Zijbranderslang | 43. Zwenkwiel |
| 12. Ketel | 28. Verdeelstuk | 44. Luciferhouder |
| 13. Warmtevangervanger | 29. Hitteschild | 45. Zwenkwiel met Rem |
| 14. Uitschuifbare Vetopvanglade | 30. Draadklemmen | *Afhankelijk van het gekochte model kan het grillrooster afwijken. |
| 15. Achterste Framesteun | 31. Bedieningspaneel | |
| 16. Wegwerpdruipbak | 32. Hitteschild van Sear Brander | |

GARANTIE

Hartelijk dank voor uw aankoop van een WEBER®-product. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") beroemt zich op zijn veilige, duurzame en betrouwbare producten.

Deze vrijwillige garantie van Weber wordt kosteloos aan u verstrekt. Hierin vindt u alle informatie die u nodig hebt voor reparatie van uw WEBER®-product in het onwaarschijnlijke geval van storingen of defecten.

Krachtens geldende wetgeving heeft de klant een aantal rechten indien het product defect is. Deze rechten omvatten aanvullende service of vervanging, reductie van de aankoopprijs en compensatie. Binnen de Europese Unie is dit bijvoorbeeld, een tweejarige wettelijke garantie met ingang van de datum waarop het product wordt overgedragen.

Deze garantie heeft geen invloed op deze en overige wettelijke rechten. Deze garantie kent zelfs aanvullende rechten toe aan de eigenaar, buiten de wettelijke garantiebepalingen.

VRIJWILLIGE GARANTIE VAN WEBER

Weber biedt de koper van het WEBER®-product (of, indien sprake is van een geschenk of promotieactie, de persoon voor wie het als geschenk of promotie-item is gekocht) de garantie dat het WEBER®-product vrij is van defecten in materiaal en fabricage gedurende de hieronder aangegeven periode(n), onder voorbehoud van montage en gebruik in overeenstemming met de bijbehorende gebruikershandleiding. (Opmerking: als u de gebruikershandleiding van uw WEBER®-product verliest of kwijt raakt, kunt u een vervangend exemplaar aanvragen via www.weber.com of op de landspecifieke website waarnaar u wordt doorverwezen.) Bij normaal gebruik en onderhoud bij een eengezinswoning of appartement zal Weber binnen het kader van deze garantie defecte onderdelen repareren of vervangen met inachtneming van de hieronder aangegeven perioden, beperkingen en uitzonderingen. VOOR ZOVER DIT KRACHTENS GELDENDEN WETGEVING MOGELIJK IS, WORDT DEZE GARANTIE SLECHTS AAN DE OORSPRONKELIJKE KOPER VERSTREKT EN KAN DEZE GARANTIE NIET WORDEN OVERGEDRAGEN OP VOLGENDE EIGENAREN, BEHALVE INDIEN SPRAKE IS VAN GESCHENKEN EN PROMOTIEACTIES ZOALS HIERBOVEN VERMELD.

VERANTWOORDELIJKHEDEN VAN DE EIGENAAR IN HET KADER VAN DEZE GARANTIE

Voor een probleemloze garantiedekking is het belangrijk (maar niet verplicht) om uw WEBER®-product online te registreren op www.weber.com of op de landspecifieke website waarnaar u wordt doorverwezen. Bewaar ook uw originele aankoopbon en/of factuur. Door uw WEBER®-product te registreren, bevestigt u de garantiedekking en wordt het mogelijk voor Weber om indien nodig contact met u op te nemen.

Bovenstaande garantie is alleen van toepassing wanneer de eigenaar zorgvuldig met het WEBER®-product omgaat door alle montage-instructies, gebruiksinstructies en aanwijzingen voor preventief onderhoud op te volgen zoals beschreven in de bijbehorende gebruikershandleiding, tenzij de eigenaar kan bewijzen dat het defect of de storing niets te maken heeft met het zich niet houden aan bovenstaande verplichtingen. Als u in een kustgebied woont of uw product in de buurt van een zwembad is geplaatst, behoort het regelmatig schoonmaken en afspoelen van de buitenkant van het product tot het regulier onderhoud, zoals beschreven in de bijbehorende gebruikershandleiding.

GARANTIEAFHANDELING/GARANTIEUITSLUITING

Als u denkt dat een onderdeel wordt gedekt door deze garantie, neemt u contact op met de klantenservice van Weber. Hiervoor kunt u gebruikmaken van de contactgegevens op onze website (www.weber.com of de landspecifieke website waarnaar u wordt doorverwezen). Weber zal defecte onderdelen die worden gedekt door deze garantie na onderzoek naar eigen goedgevoelden repareren of vervangen. Ingeval reparatie of vervanging niet mogelijk is, kan Weber ervoor kiezen (naar eigen goedgevoelden) om de barbecue te vervangen door een nieuwe barbecue van gelijke of grotere waarde. Weber kan u vragen om onderdelen (voldoende gefrankeerd) op te sturen voor inspectie.

Deze GARANTIE vervalt indien er sprake is van schade, slijtage, verkleuringen en/of roest waarvoor Weber niet verantwoordelijk is en welke is veroorzaakt door:

- misbruik, oneigenlijk gebruik, wijziging, modificatie, verkeerd gebruik, vandalisme, verwaarlozing, onjuiste montage of installatie of het niet naar behoren uitvoeren van normaal en routineonderhoud;
- insecten (zoals spinnen) en knaagdieren (zoals eekhoorns), met inbegrip van maar niet beperkt tot schade aan de branderbuizen en/of gaslangen;
- blootstelling aan zoute lucht en/of chloor afkomstig van bijvoorbeeld zwembaden, bubbelbaden en thermale baden;
- ernstige weersinvloeden zoals hagel, orkanen, aardbevingen, tsunami's, hoogwater, tornado's of zware stormen.

Bij gebruik en/of installatie van niet-originele onderdelen op uw WEBER®-product komt deze garantie te vervallen en wordt eventuele daaruit voortvloeiende gevolgschade niet gedekt door deze garantie. Wanneer u een gasbarbecue zonder toestemming van Weber of door een niet door Weber geautoriseerde onderhoudstechnicus laat ombouwen voor andere brandstoffen, vervalt deze garantie.

GARANTIETERMIJNEN PRODUCT

Ketel: 10 jaar tegen doorroesten/doorbranden (2 jaar op de verf, met uitzondering van vervagen of verkleuren)

Dekseleenheid: 10 jaar tegen doorroesten/doorbranden

Roestvrijstalen branderbuizen: 10 jaar tegen doorroesten/doorbranden

Roestvrijstalen grillroosters: 5 jaar tegen doorroesten/doorbranden

Roestvrijstalen Flavorizer®-staven: 5 jaar tegen doorroesten/doorbranden

Porselein geëmailleerde gietijzeren grillroosters: 5 jaar tegen doorroesten/doorbranden

Alle resterende onderdelen: 2 jaar

VRIJWARINGEN

AFGEZIEN VAN DE GARANTIE EN VRIJWARINGEN BESCHREVEN IN DEZE GARANTIEVERKLARING, WORDT UITDRUKKELIJK GEEN VERDERE GARANTIE OF VRIJWILLIGE AANSPRAKELIJKSTELLING GEGEVEN WELKE VERDER GAAT DAN DE WETTELIJKE AANSPRAKELIJKHEID DIE OP WEBER VAN TOEPASSING IS. SITUATIES OF AANSPRAKEN WAARBIJ WEBER VOLGENS DE WET VERPLICHTE AANSPRAKELIJKHEID HEEFT, WORDEN NIET BEPERKT OF UITGESLOTEN DOOR DEZE GARANTIEVERKLARING.

NA DE BETREFFENDE PERIODEN VAN DEZE GARANTIE IS GEEN GARANTIE VAN TOEPASSING. GARANTIES AFGEGEVEN DOOR EEN ANDERE PERSOON, MET INBEGRIJ VAN DEALERS OF DETAILHANDELAARS, MET BETREKKING TOT EEN PRODUCT (ZOALS EVENTUELE "UITGEBREIDE GARANTIES"), ZIJN IN GEEN GEVAL BINDEND VOOR WEBER. DEZE GARANTIE BIJDT UITSLUITEND MOGELIJKHEID TOT HET REPAREREN OF VERVANGEN VAN DEFECTE ONDERDELEN OF PRODUCTEN.

IN GEEN GEVAL ZAL EEN HERSTELMAATREGEL VAN WELKE AARD DAN OOK IN HET KADER VAN DEZE VRIJWILLIGE GARANTIE EEN WAARDE HOGER DAN DE AANKOOPPRIJS VAN HET VERKOCHETE WEBER-PRODUCT HEBBEN.

U AANVAART HET RISICO EN DE AANSPRAKELIJKHEID VOOR VERLIES, SCHADE OF LETSEL AAN U EN UW WONING EN/OF AAN ANDEREN EN HUN EIGENDOMMEN DOOR VERKEERD OF ONKUNDIG GEBRUIK VAN HET PRODUCT OF DOOR HET NIET OPVOLGEN VAN DE INSTRUCTIES VAN WEBER IN DE BIJBEHORENDE GEBRUIKERSHANDLEIDING.

ONDERDELEN EN ACCESSOIRES DIE ONDER DEZE GARANTIE WORDEN VERVANGEN, WORDEN UITSLUITEND GEDEKT VOOR HET RESTANT VAN DE BOVENGENOEMDE OORSPRONKELIJKE GARANTIEPERIODE(S).

DEZE GARANTIE GELDT VOOR GEBRUIK BIJ PARTICULIERE EENGEZINSWONINGEN OF APPARTEMENTEN EN IS NIET VAN TOEPASSING OP WEBER-BARBECUES DIE WORDEN GEBRUIKT IN OMGEVINGEN MET EEN COMMERCIËEL OF GEMEENSCHAPPELIJK KARAKTER OF MET MEERDERE UNITS, ZOALS RESTAURANTS, HOTELS, RESORTS OF VAKANTIEWONINGEN.

WEBER KAN HET ONTWERP VAN ZIJN PRODUCTEN VAN TIJD TOT TIJD WIJZIGEN. NIETS IN DEZE GARANTIE MAG WORDEN OPGEVAT ALS VERPLICHTING VOOR WEBER OM DERGELIJKE ONTWERPWIJZIGINGEN TE INTEGREREN IN EERDER GEMAAKTE PRODUCTEN, NOCH WORDEN OPGEVAT ALS ERKENNING DAT EEN EERDER ONTWERP ONDEUGDELIJK WAS.

Raadpleeg de lijst met internationale afdelingen aan het eind van deze gebruikershandleiding voor aanvullende contactinformatie.

Uw Weber®-gasbarbecue is een verplaatsbare buitenkeuken om eten te bereiden. Met de Weber®-gasbarbecue kunt u gerechten op diverse manieren bereiden. Door voedsel buiten te bereiden, krijgt het een specifieke smaak die moeilijk te verkrijgen is in een binnenkeuken. De gesloten deksel en de Flavorizer®-staven zorgen voor deze "buitenkookmaak".

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

Aardgas is eenvoudig in gebruik. Bovendien heeft u meer controle tijdens het bereiden van voedsel dan bij een houtskoolvuur.

- In de volgende informatie worden de minimale eisen vermeld voor het monteren van uw Weber®-barbecue. Lees deze instructies zorgvuldig door voor u uw Weber®-gasbarbecue gebruikt. Een verkeerde montage kan gevaarlijk zijn.
- Niet voor gebruik door kinderen.
- De installatie moet voldoen aan alle toepasselijke plaatselijke regelgeving met betrekking tot verplaatsbare gasbarbecues.
- Deze Weber®-gasbarbecue kan alleen op aardgas worden gebruikt (via leidingnet). Gebruik geen flessen vloeibaar propaan (LPG). De kleppen, openingen en slang zijn alleen bedoeld voor aardgas.
- Vermijd knikken in de slang.
- Niet gebruiken met houtskool, briketten of lavastenen.
- Aanpassingen aan de barbecue kunnen gevaarlijk zijn.
- Onderdelen die zijn vastgezet door de fabrikant, mogen niet worden veranderd door de gebruiker.
- Controleer of het gebied onder het bedieningspaneel en de opvanglade schoon zijn. Vuil kan de stroom van afvoer- en toevoerlucht belemmeren. ♦

OPSLAG

- De aardgastoevoer moet worden dichtgedraaid wanneer de Weber®-gasbarbecue niet in gebruik is.
- Wanneer de Weber®-gasbarbecue binnenshuis wordt opgeslagen, moet de gastoevoer worden losgekoppeld.
- Controleer de Weber®-gasbarbecue voor gebruik op gaslekkages en controleer of de branderbuizen niet verstopt zijn. (Raadpleeg "ONDERHOUD/JAARLIJKS ONDERHOUD")
- Controleer of het bedieningspaneel en de uitschuifbare vetopvanglade schoon zijn. Vuil kan de stroom van warme lucht en de ventilering belemmeren.
- Controleer ook of de bescherming tegen spinnen en insecten schoon is. (Raadpleeg "ONDERHOUD/JAARLIJKS ONDERHOUD") ♦

GEBRUIK

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

TESTEN GASTOEVOER

- Ontkoppel uw Weber®-gasbarbecue als de gastoevoer wordt getest bij een hoge druk. Dit apparaat en de aparte afsluitklep moeten zijn losgekoppeld van de gastoevoerleiding wanneer het gasnet wordt getest bij een druk hoger dan 3,5 kPa (1/2 psig).
- Zet uw Weber®-gasbarbecue uit als de gastoevoer wordt getest bij een lage druk. Dit apparaat moet worden geïsoleerd van de gastoevoerleiding door de speciale handmatige afsluitklep te sluiten tijdens het testen van de druk van het gasnet bij een druk die gelijk is aan of lager is dan 3,5 kPa (1/2 psig). ♦

GASINSTRUCTIES

TYPE GAS

Uw aardgasbarbecue is specifiek gebouwd voor het gebruik van aardgas. Gebruik uw barbecue nooit met andere gassen dan het type dat staat aangeduid op het typeplaatje van de barbecue.

Uw barbecue werkt bij een druk van 25 mbar. Bij vervanging van de slang zijn fabrieksspecifieke onderdelen vereist. Raadpleeg uw plaatselijke dealer.

Wat is aardgas?

Aardgas, vaak methaan genoemd, is een veilige, moderne brandstof. Aardgas wordt geleverd door uw plaatselijke energiebedrijf en de gasaansluiting zou reeds aanwezig moeten zijn als uw huis wordt gestookt op gas.

Draagbare installatie

Weber raadt aan om de barbecue ten minste 0,61 m uit de buurt te plaatsen van de gasteroever en andere ontvlambare oppervlakken. Wanneer de gasteroever is geopend en getest op lekken volgens de installatie-instructies, bent u klaar om te barbecuën.

FLEXIBELE GASTOEVOERSLANG MONTEREN

OPMERKING: Welk type flexibele gasteroerslang u gebruikt, is afhankelijk van het type afsluitklep dat u monteert. De flexibele gasteroerslang mag niet langer zijn dan 3 meter.

Voordat u de afsluitklep voor de aardgasteroever aansluit, moet de flexibele gasteroerslang zijn aangesloten op het tussenschot in de kast van de barbecue.

Optie 1: Aandraaien met steeksleutel (niet in alle landen beschikbaar)

- Houd de flexibele gasteroerslang in lijn met de aansluiting op het tussenschot in de kast van de barbecue (1).
- Koppel de aansluiting van de slang met de hand aan het tussenschot en draai rechtsom (2).
- Gebruik een steeksleutel om de aansluiting met een laatste kwartslag vast te zetten (3).
- Voer het uiteinde van de flexibele gasteroerslang door de toegangsopening in het achterpaneel van de kast (4).

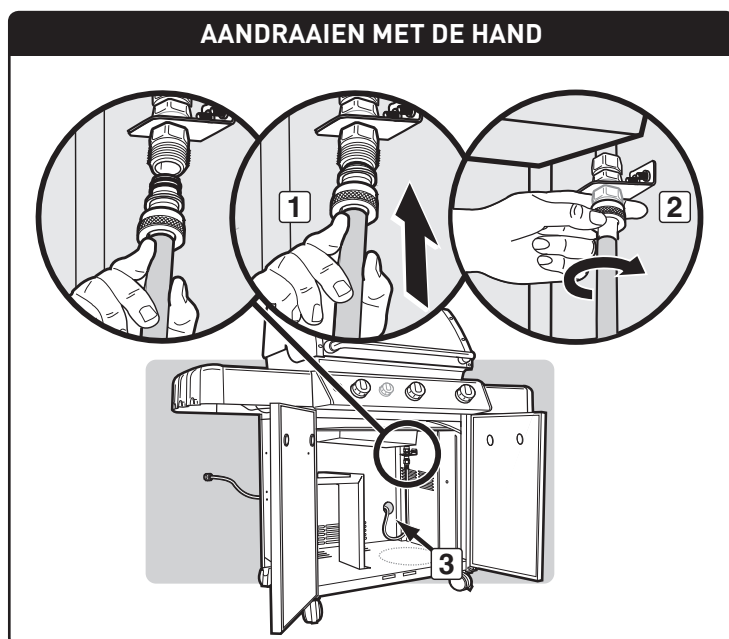
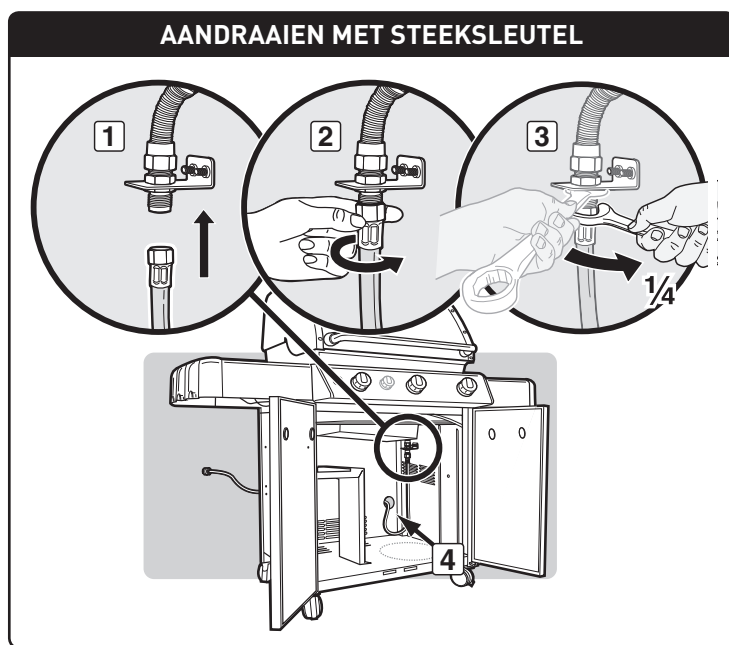
⚠ WAARSCHUWING: Leid de flexibele gasteroerslang niet onder een terras of veranda. De slang dient zichtbaar te zijn.

Optie 2: Aandraaien met de hand (niet in alle landen beschikbaar)

- Druk de flexibele gasteroerslang op de aansluiting op het tussenschot in de kast van de barbecue (1).
 - Draai de wartelaansluiting van de gasslang op het tussenschot rechtsom (2).
- ⚠ LET OP:** Gebruik geen steeksleutel om de aansluiting aan te draaien. De wartelaansluiting mag alleen met de hand worden aangedraaid.
- Voer het uiteinde van de flexibele gasteroerslang door de toegangsopening in het achterpaneel van de kast (3).

⚠ WAARSCHUWING: Leid de flexibele gasteroerslang niet onder een terras of veranda. De slang dient zichtbaar te zijn.♦

LAND	APPARAATKLASSE
Denemarken, Zweden, Noorwegen, Finland, IJsland, Hongarije, Tsjechische Republiek, Cyprus, Estland, Litouwen, Letland, Marokko, Slovenië, Slowaakse Republiek, Spanje, Verenigd Koninkrijk, Frankrijk, Portugal, België, Ierland, Griekenland, Luxemburg, Italië, Zwitserland, Oostenrijk	I _{2H} – 20 mbar
Duitsland	I _{2E} – 20 mbar
Nederland	I _{2L} – 20 mbar
ENERGIEVERBRUIK	
	Aardgas kW(Hs)
Genesis® 330	17,5
	Aardgas gm(Hs)
Genesis® 330	1250



GASAFSLUITER MONTEREN

Algemene Specificaties voor Leidingen

Opmerking: Afhankelijk van uw land of regio kan er meer dan één type afsluitklep beschikbaar zijn. Zie Optie 1 of Optie 2. Neem contact op met de lokale overheid voor bouwregels betreffende buiteninstallaties voor gasbarbecues.

WIJ RADEN AAN OM DEZE INSTALLATIE TE LATEN UITVOEREN DOOR EEN PROFESSIONAL.

Sommige van de volgende punten zijn algemene vereisten voor aardgasinstallaties.

- Deze barbecue is bedoeld voor gebruik bij een druk van 20 mbar.
- Alle installaties moeten zijn voorzien van een afsluitklep in de toevoerleiding op een bereikbare binnenlocatie.
- Gebruik tijdens de installatie gasbestendige fitterskit (en alleen op de leidingen).

Optie 1: Handmatige Afsluitklep (Niet in alle landen beschikbaar)

- Een handmatige afsluitklep moet buiten worden geïnstalleerd, direct voor de aansluiting.
- De connector buitenshuis moet stevig zijn verbonden aan een stabiele, permanente constructie.
- De handmatige afsluitklep kan horizontaal of naar beneden wijzend worden gemonteerd. Het installeren van de handmatige afsluitklep met naar boven gericht uiteinde kan ertoe leiden dat zich water of vuil in de opening ophoopt.

Optie 2: Gastoevoerklep (Niet in alle landen beschikbaar)

- De gastoevoerklep sluit automatisch wanneer de connector wordt verwijderd. Bovendien is de toevoerklep voorzien van een thermische beveiliging.
- De gastoevoerklep moet verticaal tegen de wand worden gemonteerd. Gedetailleerde installatie-instructies worden meegeleverd met de gastoevoerklep.
- De afdekplaat zorgt ervoor dat de aansluitopening van de gastoevoerklep schoon blijft wanneer deze is ontkoppeld.
- Gebruik geen aanvullende afdicht- of smeermiddelen op interne onderdelen van de gastoevoerklep.

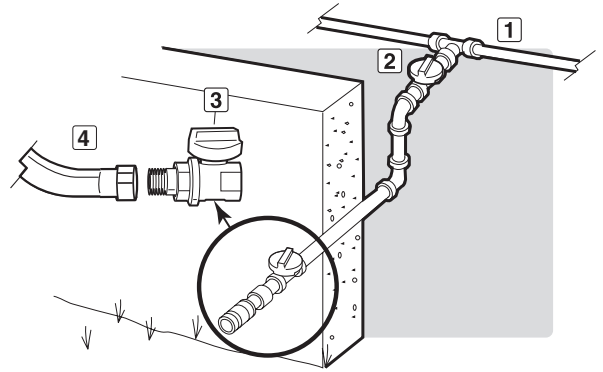
Aansluitingen Testen

Alle aansluitingen en koppelingen moeten zorgvuldig worden getest op lekkages volgens de plaatselijke regelgeving.

⚠ GEVAAR

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

HANDMATIGE AFSLUITKLEP



Dit is een typische installatie van een Weber®-aardgasbarbecue. De plaatselijke regelgeving kan een andere installatie voorschrijven.

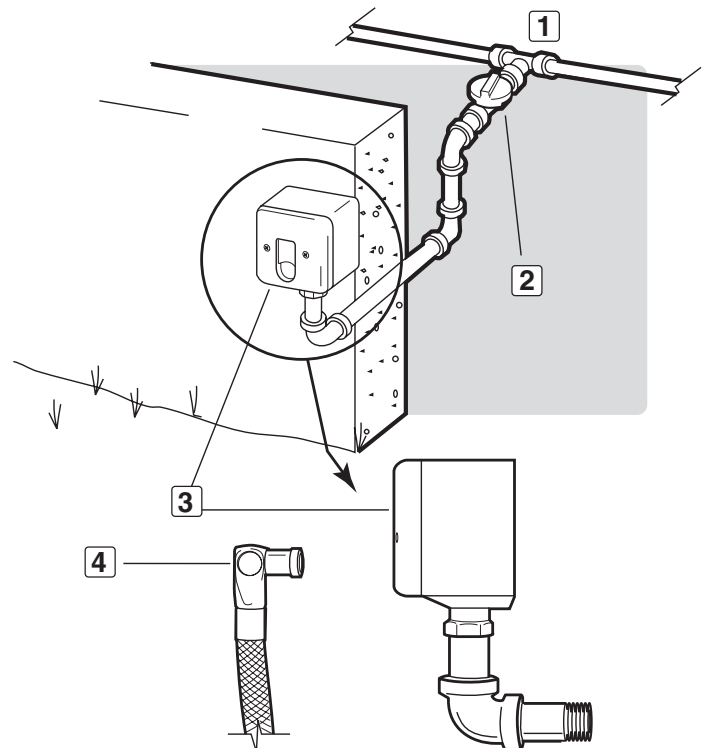
BINNEN

1	Gastoevoer	2	Afsluiter
---	------------	---	-----------

BUITEN

3	Handmatige Afsluitklep	4	Flexibele Gastoevoerslang
---	------------------------	---	---------------------------

GASTOEVOERKLEP



Dit is een typische installatie van een Weber®-aardgasbarbecue. De plaatselijke regelgeving kan een andere installatie voorschrijven.

BINNEN

1	Gastoevoer	2	Afsluiter
---	------------	---	-----------

BUITEN

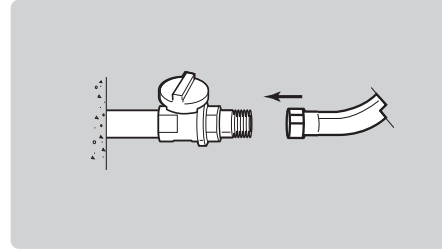
3	Gastoevoerklep	4	Connector Flexibele Gastoevoerslang
---	----------------	---	-------------------------------------

GASINSTRUCTIES

Optie 1: Handmatige Afsluiter

Verbind de flexibele gastoevoerslang met de handmatige afsluiter. Raadpleeg de instructies bij uw flexibele gastoevoerslang.

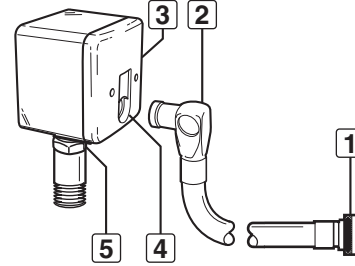
HANDMATIGE AFSLUITKLEP



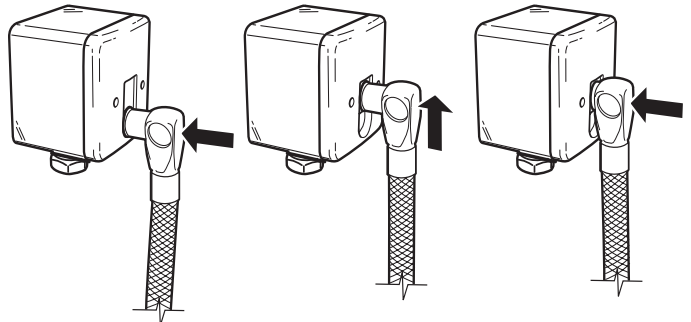
Optie 2: Gastoevoerklep

Verbind de flexibele gastoevoerslang met de gastoevoerklep. Steek de connector in de aansluitopening in de afdekplaat, schuif deze omhoog en druk de connector vervolgens in de opening om deze aan te sluiten. Raadpleeg de instructies bij uw flexibele gastoevoerslang. ♦

GASTOEVOERKLEP



1	Wartelaansluiting
2	Slangconnector
3	Afdekplaat Gastoevoerklep
4	Aansluitopening
5	Breng gasbestendige fitterskit aan op de pijpnippel



Steek de connector in de aansluitopening.
Schuif de connector helemaal omhoog.
Druk de connector in de gastoevoerklep om deze aan te sluiten.
(Hierdoor wordt de gastoevoer automatisch ingeschakeld.)
U kunt de aansluiting ontkoppelen door de connector naar voren te trekken.
(Hierdoor wordt de gastoevoer automatisch uitgeschakeld.)

VOORBEREIDING OP LEKTEST

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

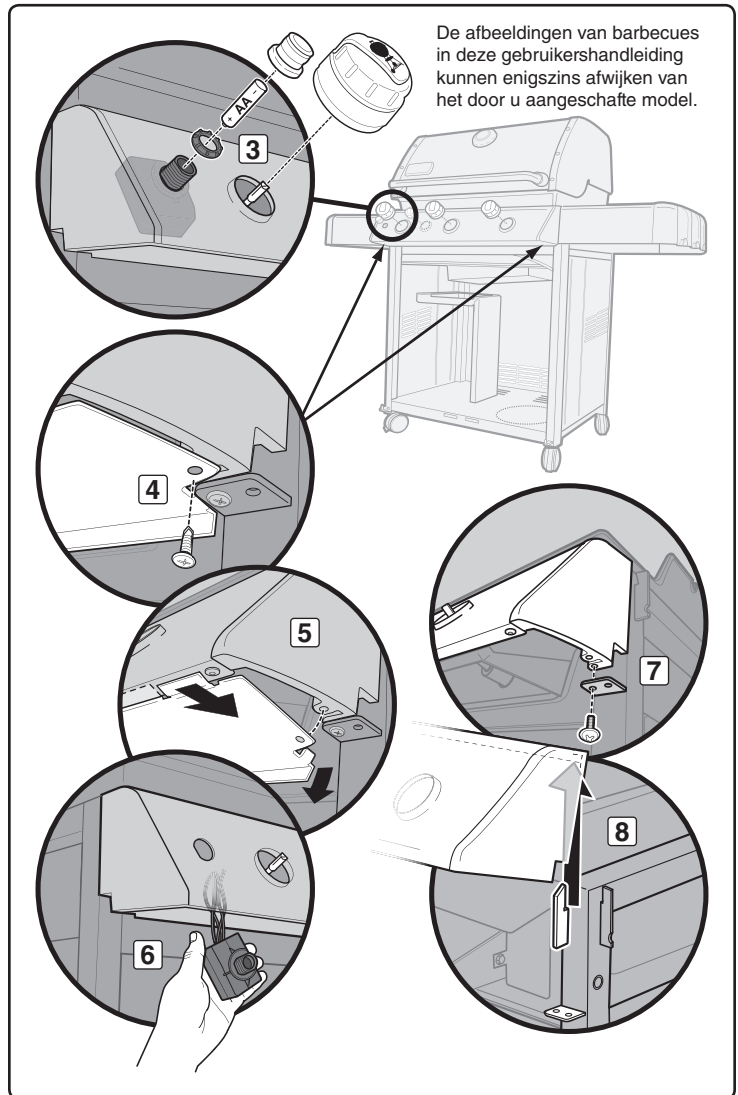
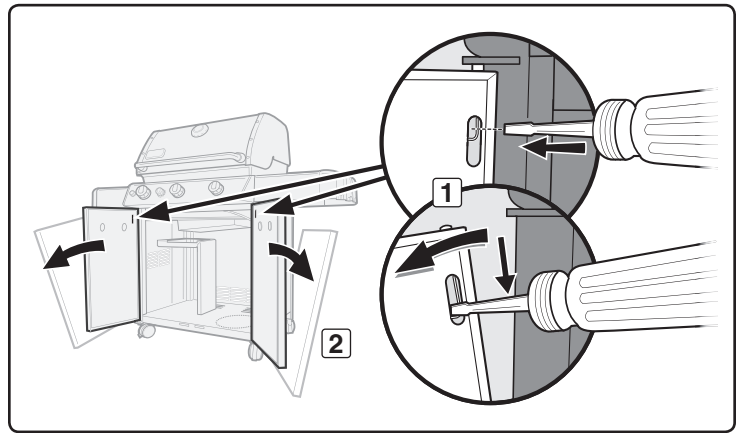
Controleer of Alle Branderkleppen Dicht Zijn

Bij verzending zijn de kleppen dicht (OFF), maar controleer altijd of ze werkelijk gesloten zijn. Controleer dit door de klep in te duwen en rechtsom te draaien. De kleppen zijn gesloten als ze niet gedraaid kunnen worden. Als ze wel draaien, moet u ze helemaal naar rechts draaien. Nu zijn ze gesloten.

Verwijder de Regelknoppen en het Bedieningspaneel om te Testen op Lekkages

U heeft het volgende nodig: Phillips- & platte schroevendraaier

- A) Bepaal de positie van de deurpen in de deureenheid. Gebruik een schroevendraaier om de deurpen omlaag te drukken (1) totdat de deur loskomt uit het frame. Beweeg de bovenzijde van de deur weg van het frame (2) en til de deur van de onderste verstelbare scharnierpen.
- B) Verwijder de regelknoppen, ontstekingsknop, borgmoer en batterij (3).
- C) Verwijder de schroeven van de windvanger met een Phillips-schroevendraaier (4).
- D) Kantel het uiteinde van de windvanger omlaag en schuif de windvanger van u af om deze te verwijderen (5).
- E) Laat de ontstekingsmodule aan de draden hangen. Niet ontkoppelen (6).
- F) Verwijder de schroeven van de onderzijde van het bedieningspaneel met de Phillips-schroevendraaier (7).
- G) Til het bedieningspaneel iets omhoog, kantel de voorrand omhoog en til het geheel voorzichtig op (8).
- H) Plaats het bedieningspaneel en de windvanger weer terug als de controle op lekkages voltooid is. ♦



CONTROLLEREN OP GASLEKKAGES

⚠ 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 ernstig of fataal letsel en beschadiging van eigendommen als gevolg.

Opmerking: Alle onderdelen die in de fabriek zijn aangesloten, zijn zorgvuldig op gaslekkages gecontroleerd. De branders zijn getest. Controleer alle aansluitingen voor de zekerheid echter op lekkages voordat u de Weber®-gasbarbecue gebruikt. Door het transport en de hantering kunnen gasaansluitingen los of beschadigd raken.

- ⚠ **WAARSCHUWING: De gasaansluitingen van uw gasbarbecue zijn in de fabriek getest. Wij raden echter aan om alle gasaansluitingen te controleren op lekkages voordat u de gasbarbecue gaat gebruiken.**
- ⚠ **WAARSCHUWING: Voer deze lekkagecontroles ook uit als uw barbecue door de dealer of de winkel is gemonteerd.**

Controleer of de zijbrander uit staat, indien aanwezig.

- ⚠ **WAARSCHUWING: Zet branders niet aan bij het controleren op lekkage.**

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

- A) Maak wat zeepsop.
- B) Draai de gastoevoer open (1).

Opmerking: Zorg voordat u controleert op lekkages dat de connector helemaal in de opening is gedrukt (2). De gastoevoer werkt alleen wanneer de connector goed is aangebracht in de gastoevoerklap.

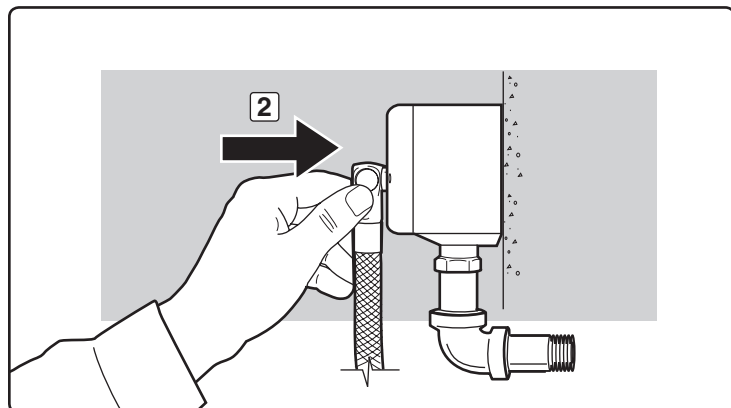
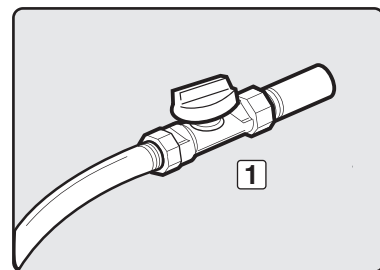
- C) Controleer op lekkages door zeepsop op de aansluiting aan te brengen en vervolgens te kijken of er zeepbellen verschijnen. Wanneer er zich zeepbellen vormen of wanneer u zeepbellen groter ziet worden, is er sprake van lekkage.

Als u een lekkage constateert, draait u de gastoevoer dicht (OFF) en draait u de aansluiting aan. Draai de gastoevoer vervolgens weer open en controleer de aansluiting opnieuw met zeepsop. Gebruik de barbecue niet als de lekkage niet stopt. Neem contact op met een vertegenwoordiger van de klantenservice in uw regio. Hiervoor kunt u de contactgegevens op onze website gebruiken. Surf naar www.weber.com.

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

Opmerking: Sommige middelen voor het controleren op lekkages, waaronder zeepsop, zijn licht corrosief. Spoel alle aansluitingen daarom altijd af met water na het controleren op lekkages.

- ⚠ **WAARSCHUWING: Controleer gasaansluitingen telkens op lekkages wanneer u deze ontkoppelt en weer aansluit.**



Controleer

- A) De aansluiting van de flexibele gastoevoerslang op het tussenschot (1).
- B) De aansluiting van de hoofdgasleiding op het tussenschot (2).
- C) De aansluiting van de hoofdgasleiding op het verdeelstuk (3).
- D) De aansluiting van de zijbranderslang op het verdeelstuk (4).
- E) De aansluiting van de zijbranderslang op de zijbranderkop (5).
- F) De aansluiting van de zijbranderslang op de zijbranderklep (6).

⚠ WAARSCHUWING: Als u een lekkage constateert bij aansluiting 1, 2, 3, 4, 5 of 6, draait u de aansluiting aan controleert u vervolgens opnieuw met zeepsop op lekkages. Wanneer de lekkage niet is verholpen na het aandraaien, draait u de gastoevoer dicht (OFF). **GEBRUIK DE BARBECUE NIET.** Neem contact op met een vertegenwoordiger van de klantenservice in uw regio. Hiervoor kunt u de contactgegevens op onze website gebruiken. Surf naar www.weber.com.

⚠ LET OP: De wartelaansluiting van sommige flexibele gastoevoerslangen mag alleen handvast worden aangedraaid. Raadpleeg de leverancier van uw gas slang.

- G) De snelsluiting van de zijbrander (7).
- H) De aansluiting van de flexibele gastoevoerslang op de gastoevoer (8).
- I) De aansluitingen van de kleppen op het verdeelstuk (9).

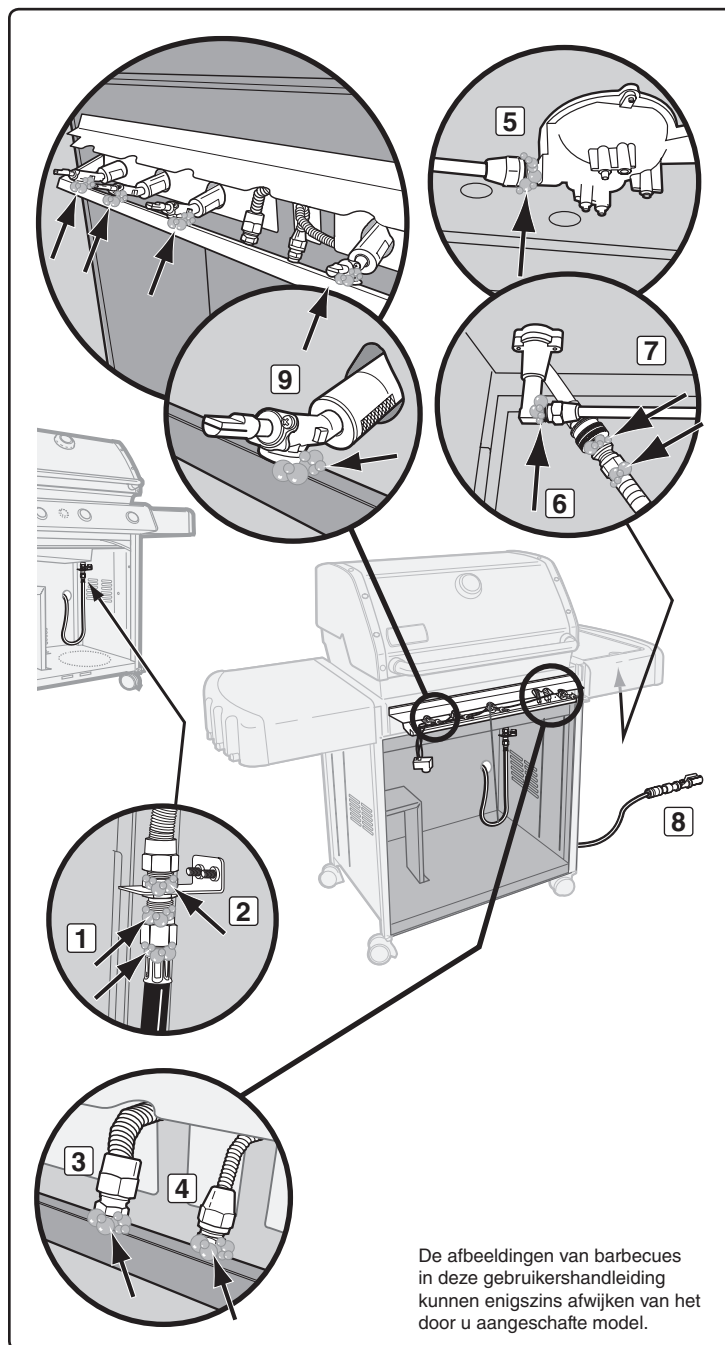
⚠ WAARSCHUWING: Als u een lekkage constateert bij aansluiting 7, 8 of 9, draait u de gastoevoer dicht (OFF). **GEBRUIK DE BARBECUE NIET.** Neem contact op met een vertegenwoordiger van de klantenservice in uw regio. Hiervoor kunt u de contactgegevens op onze website gebruiken. Surf naar www.weber.com.

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

Plaats het Bedieningspaneel Weer Terug

U heeft het volgende nodig: Phillips-schroevendraaier.

- A) Plaats de bovenrand van het bedieningspaneel op de tabbladen van het frame. Duw omlaag in positie.
- B) Monteer de ontstekingsmodule opnieuw.
- C) Schuif beide korte tabs van de windvanger over de binnenrand van het bedieningspaneel terwijl u de langere tab over de buitenrand schuift. Bekijk de vorige afbeeldingen ter referentie.
- D) Lijn de schroeven uit met de schroefgaten in de beugel van het bedieningspaneel en het frame.
- E) Draai de schroeven vast.
- F) Plaats de regelknoppen op de bijbehorende klepstelen. ♦



De afbeeldingen van barbecues in deze gebruikershandleiding kunnen enigszins afwijken van het door u aangeschafte model.

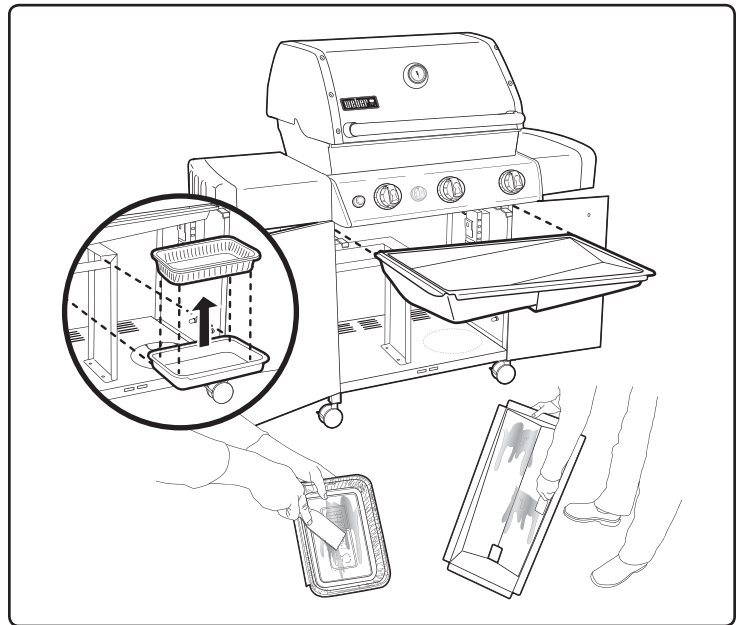
ALVORENS DE BARBECUE IN GEBRUIK TE NEMEN

UITSCHUIFBARE VETOPVANGLADE EN WEGWERPBARE DRUIPPAN

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

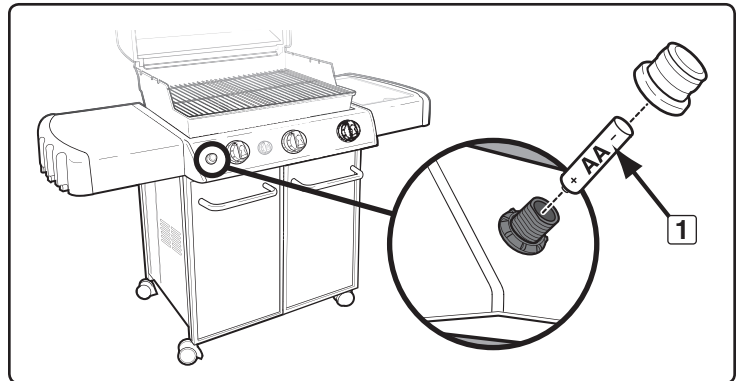
Verwijder overtollig vet met een kunststof spatel; zie afbeelding. Was, zo nodig, de vetopvanglade en de druippan met zeepwater af en spoel deze vervolgens af met schoon water. Vervang zo nodig de wegwerpbare druippan.

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



CONTROLE VAN ELEKTRONISCHE ONTSTEKER

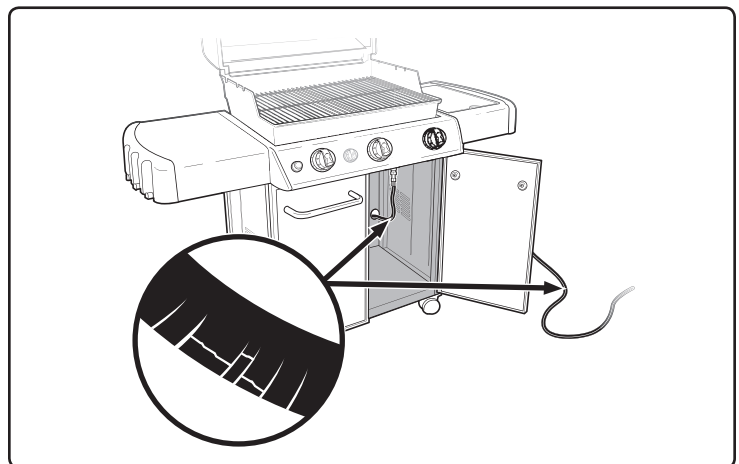
Controleer de staat van uw AA batterij (alleen alkaline) en of deze goed is geïnstalleerd (1). Sommige batterijen zijn voorzien van een kunststof beschermende wikkel. Dit moet verwijderd worden. Verwar deze kunststof wikkel niet met het etiket van de batterij. ♦



CONTROLE VAN DE SLANG

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

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



ONTSTEKING EN GEBRUIK VAN HOOFDBRANDER

HOOFDBRANDER AANSTEKEN

⚠ GEVAAR

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

- Open de deksel (1).
- Controleer of de regelknoppen van alle branders op OFF (2) staan. (Druk de regelknop in en draai deze rechtsom om er zeker van te zijn dat deze in stand OFF staat.)
- Draai de gastoevoerklep open (3).

Elektronische Ontsteking

Elke regelknop bedient een individuele brander. De branders worden aangestoken met een elektronische ontsteking. De elektronische ontsteking steekt de afzonderlijke branders aan met een vonk van de ontstekingselektrode in de Gas Catcher™-ontstekingskamer. U wekt de energie voor de vonk op door op de elektronische ontstekingsknop te drukken. U hoort het overspringen van de vonk.

- Steek de branders een voor een aan, van links naar rechts. Begin met de linker brander. Druk de regelknop in en draai deze naar START/HI (4). Houd de elektronische ontstekingsknop ingedrukt (5). U hoort het overspringen van de vonk. Controleer of de linker brander aan is door omlaag door de grillroosters te kijken. Er moet een vlam zichtbaar zijn (6).

⚠ WAARSCHUWING: Buig niet over de geopende barbecue.

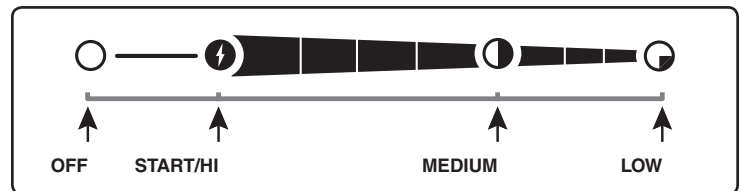
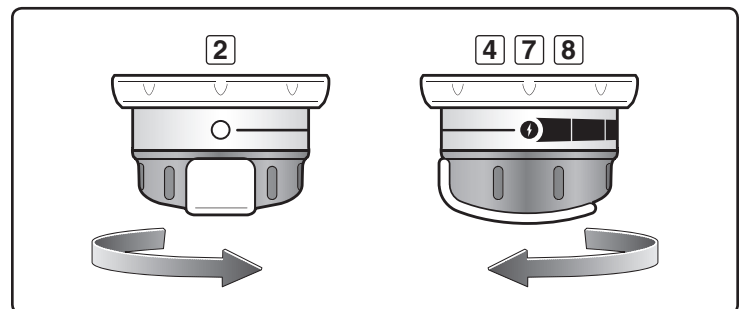
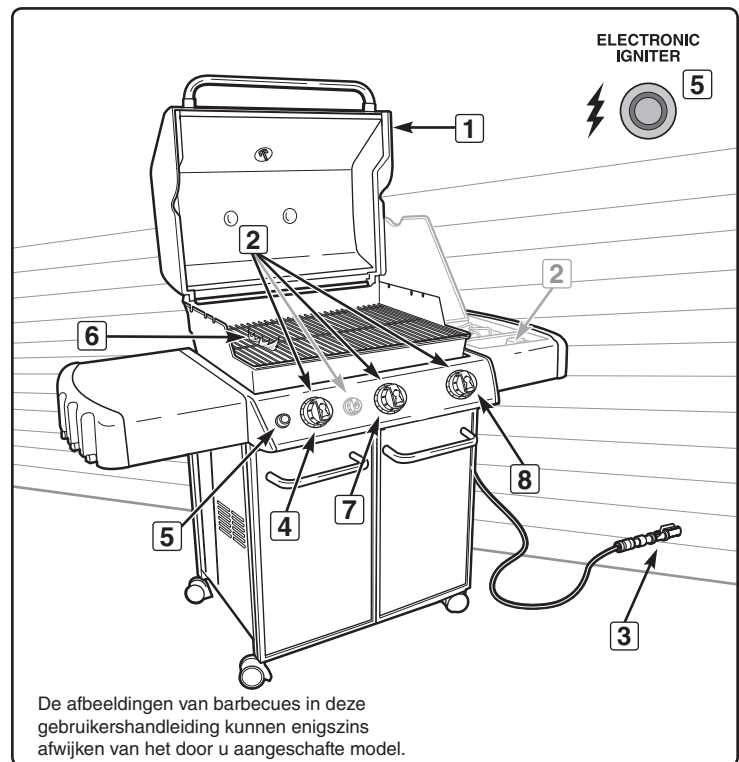
- Steek de middelste brander aan. Druk de regelknop in en draai deze naar START/HI (7). Houd vervolgens de elektronische ontstekingsknop ingedrukt (5). U hoort het overspringen van de vonk. Controleer of de middelste brander aan is door omlaag door de grillroosters te kijken.
- Steek de rechter brander aan. Druk de regelknop in en draai deze naar START/HI (8). Houd de elektronische ontstekingsknop ingedrukt (5). U hoort het overspringen van de vonk. Kijk door de grillroosters om te controleren of de rechter brander aan is.

⚠ **WAARSCHUWING: Elke brander moet apart worden aangestoken door de elektronische ontstekingsknop in te drukken. Als u dat niet doet, kan een steekvlam ontstaan die ernstig lichamelijk letsel en beschadiging van eigendommen kan veroorzaken.**

⚠ **WAARSCHUWING: Als een van de branders 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. ♦**

UITZETTEN

Druk de regelknop van de brander in en draai deze rechtsom naar de OFF-stand. Zet de gastoevoer bij de bron op off. ♦



ONTSTEKING EN GEBRUIK VAN HOOFDBRANDER

HOOFDBRANDER HANDMATIG AANSTEKEN

⚠ GEVAAR

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

- A) Open de deksel (1).
- B) Controleer of de regelknoppen van alle branders op off (2) staan. (Druk de regelknop in en draai deze rechtsom om er zeker van te zijn dat deze in stand OFF staat.)
- C) Draai de gastoevoerklep open (3).
- D) Steek de branders een voor een aan, van links naar rechts. Begin met de linker brander.
Plaats de lucifer in de luciferhouder en steek de lucifer aan. Steek de luciferhouder met de brandende lucifer door het grillrooster langs de Flavorizer®-staven en houd de lucifer naast de linker brander (4). Druk de regelknop in (5) en draai deze naar START/HI om de linker brander aan te steken. Controleer of de linker brander aan is door omlaag door de grillroosters te kijken. Er moet een vlam zichtbaar zijn (6).

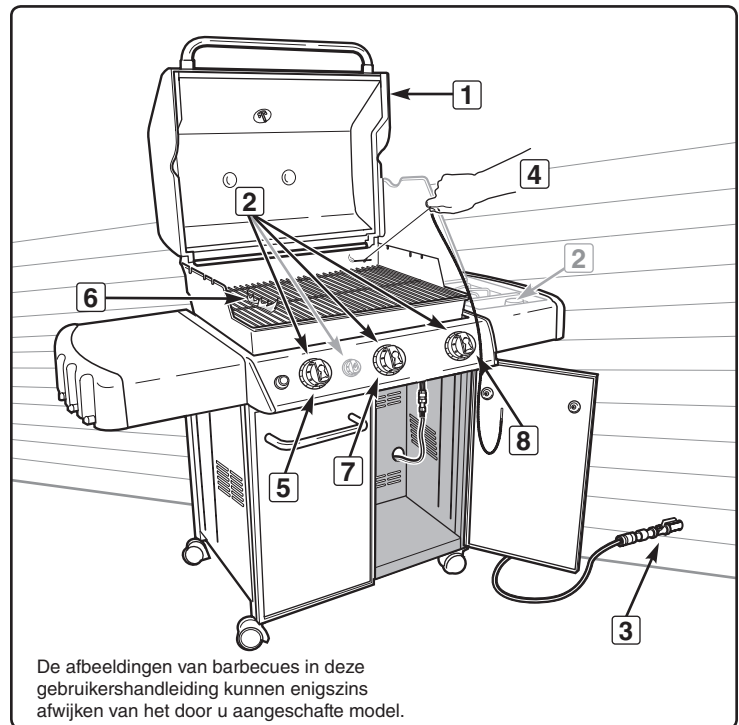
⚠ WAARSCHUWING: Buig niet over de geopende barbecue.

- E) Steek de middelste brander aan. Plaats daarvoor een lucifer in de luciferhouder en steek de lucifer aan. Steek vervolgens de luciferhouder met de brandende lucifer door het grillrooster langs de Flavorizer®-staven en houd de lucifer naast de middelste brander. Druk de regelknop in (7) en draai deze naar START/HI om de middelste brander aan te steken. Controleer of de middelste brander aan is door omlaag door de grillroosters te kijken.
- F) Steek de rechter brander aan. Plaats daarvoor een lucifer in de luciferhouder en steek de lucifer aan. Steek vervolgens de luciferhouder met de brandende lucifer door het grillrooster langs de Flavorizer®-staven en houd de lucifer naast de rechter brander. Druk de regelknop in (8) en draai deze naar START/HI om de rechter brander aan te steken. Controleer of de rechter brander aan is door omlaag door de grillroosters te kijken.

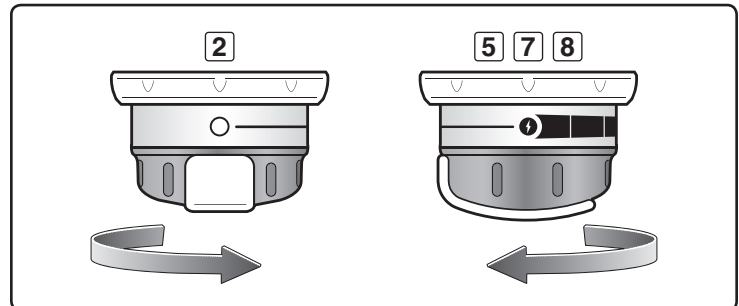
⚠ WAARSCHUWING: Als een van de branders niet binnen vijf seconden aan gaat, draait u de regelknop van de brander naar OFF en wacht u vijf minuten om het gas te laten vervliegen voordat u het opnieuw probeert. ♦

UITZETTEN

Druk de regelknop van de brander in en draai deze rechtsom naar de OFF-stand. Zet de gastoevoer bij de bron op off. ♦



De afbeeldingen van barbecues in deze gebruikershandleiding kunnen enigszins afwijken van het door u aangeschafte model.



SEAR STATION® ONTSTEKEN VAN BRANDER

Het 330-model bevat een Sear Station® brander die als een individuele brander werkt. De ontsteking van de Sear Station® brander is daarom hetzelfde als het aansteken van de hoofdbrander. Zie "ONTSTEKEN VAN HOOFDBRANDER" om de Sear Station® brander aan te steken. **Volg alle stappen, gevaren en waarschuwingen bij het ontsteken van de Sear Station® brander, net als bij het ontsteken van een hoofdbrander.** ♦

SEAR STATION® HANDMATIG ONTSTEKEN VAN BRANDER

Zie "HANDMATIG ONTSTEKEN VAN HOOFDBRANDER" om de Sear Station® brander handmatig aan te steken. **Volg alle stappen, gevaren en waarschuwingen bij het handmatig ontsteken van de Sear Station® brander, net als bij het handmatig ontsteken van een hoofdbrander.** ♦

WAT IS DICHTSCHROEIEN?

Dichtschroeien is een directe grilltechniek welke wordt gebruikt bij vleesgerechten, zoals steak, kipstukken, karbonades en bij vis. Bij dichtschroeien verkrijgt het oppervlak van het gerecht een diepbruin schroeipatroon bij een hoge temperatuur. Door beide zijden van het gerecht dicht te schroeien, zorgt u voor een barbecuesmaak door het vleesoppervlak te karamelliseren. Door het dichtschroeien ziet het vlees er ook mooier uit met een mooi ruitpatroon van de grillroosters. Het resulterende contrast van texturen en smaken zullen het gerecht er aantrekkelijker doen uitzien.

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

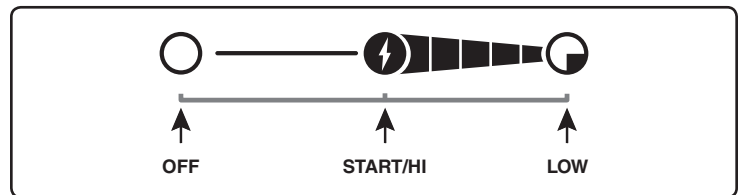
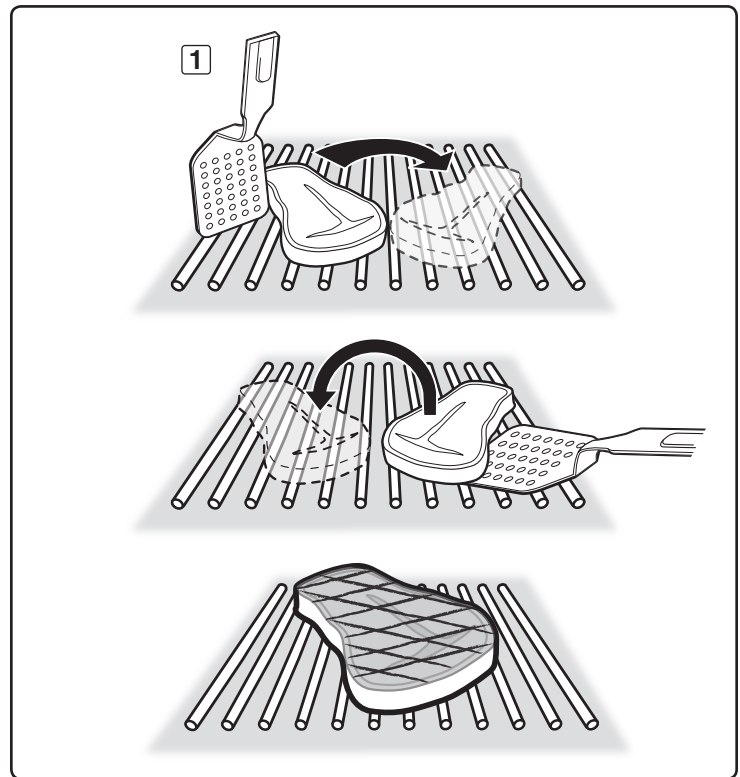
SEAR STATION® GEBRUIK VAN BRANDER

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

Vóór het dichtschroeien dient u alle hoofdbranders gedurende 15 minuten op HI te zetten om de barbecue voor te verwarmen. Als de barbecue eenmaal is voorverwarmd, dient u de rechterbrander op OFF of LOW te zetten. Laat de linker- en middelste branders op HI staan en ontsteek de Sear Station® brander.

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

Als u klaar bent met dichtschroeien, kunt u de bereiding voltooien door het vlees boven een middelmatig vuur van de rechterbrander te plaatsen om de juiste gaarheid te bereiken. Grill altijd met een gesloten deksel voor een maximale temperatuur en het voorkomen van opflakkeringen. ♦



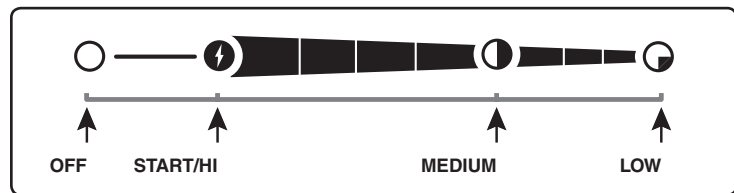
BARBECUETIPS EN ANDERE HANDIGE TIPS

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

VOORVERWARMEN

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

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



Opmerking: De kookomstandigheden, zoals wind en regen, kunnen vereisen dat u de branders anders instelt om de juiste kooktemperaturen te bereiken.

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

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

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

KOKEN MET DEKSEL DICHT

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

SAPPEN EN VET

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

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

FLAVORIZER® SYSTEEM

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

ONTSTEKING EN GEBRUIK VAN ZIJBRANDER

ZIJBRANDER AANSTEKEN

⚠ GEVAAR

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

⚠ **WAARSCHUWING:** Controleer de slang voor elk gebruik van de barbecue op krassen, barsten, slijtageplekken of inkepingen. Gebruik de barbecue niet als de slang op enige wijze is beschadigd. Vervang de slang alleen door een door Weber®-goedgekeurde vervangende slang. Neem contact op met een vertegenwoordiger van de klantenservice in uw regio. Hiervoor kunt u de contactgegevens op onze website gebruiken. Surf naar www.weber.com.

- A) Open de deksel van de zijbrander (1).
- B) Controleer of de zijbranderklep dicht is off (2). (Druk de regelknop in en draai deze rechtsom om er zeker van te zijn dat deze in stand OFF staat.) Draai alle branders die niet worden gebruikt dicht (OFF) (druk de knop in en draai rechtsom).
- C) Draai de gastoevoerklep open (3).
- D) Druk de regelknop van de zijbrander in en draai deze naar START/HI (4).
- E) Druk meerdere keren op de ontstekingsknop zodat deze elke keer klikt totdat u een vlam ziet (5).

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

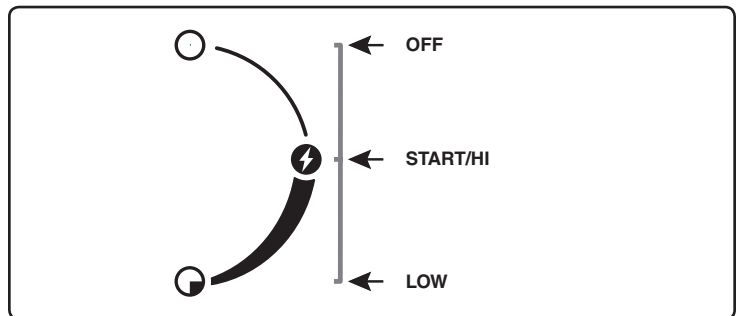
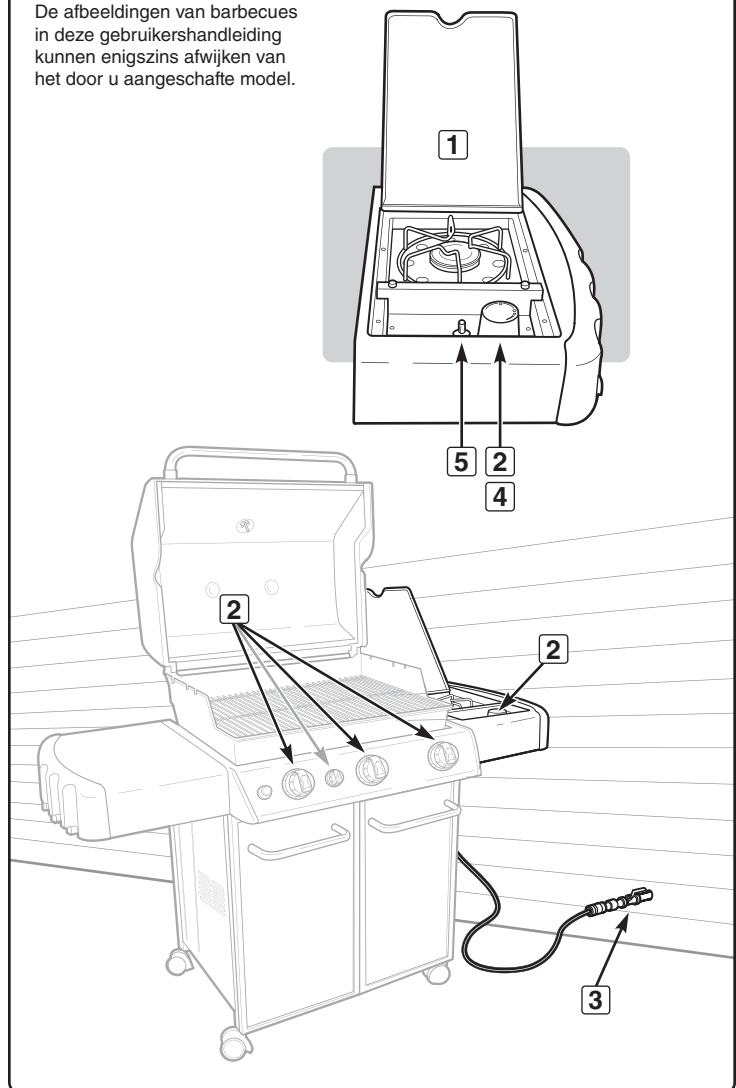
⚠ **WAARSCHUWING:** Als de zijbrander niet kan worden aangestoken binnen vijf seconden:

- a) Draai de regelknop van de zijbrander, hoofdbranders en gastoevoer dicht bij de bron.
- b) Wacht vijf minuten zodat het gas kan vervliegen voordat u het opnieuw probeert of een lucifer gebruikt (zie "ZIJBRANDER HANDMATIG AANSTEKEN"). ♦

UITZETTEN

Druk de regelknop van de zijbrander in en draai deze naar de OFF-stand. Vergeet niet de brander uit te schakelen en af te laten koelen voordat u de deksel van de zijbrander sluit. ♦

De afbeeldingen van barbecues in deze gebruikershandleiding kunnen enigszins afwijken van het door u aangeschafte model.



ONTSTEKING EN GEBRUIK VAN ZIJBRANDER

ZIJBRANDER HANDMATIG AANSTEKEN

⚠ GEVAAR

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

- A) Open de deksel van de zijbrander (1).
- B) Controleer of de zijbranderklep dicht is (off) (2). (Druk de regelknop in en draai deze rechtsom om er zeker van te zijn dat deze in stand OFF staat.) Draai alle branders die niet worden gebruikt dicht (OFF) (druk de knop in en draai rechtsom).
- C) Draai de gastoevoerklep open (3).
- D) Plaats de lucifer in de luciferhouder en steek de lucifer aan.
- E) Houd de luciferhouder met de brandende lucifer aan de zijkant van de zijbrander (4).
- F) Druk de regelknop van de zijbrander in en draai deze naar START/HI (5).

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

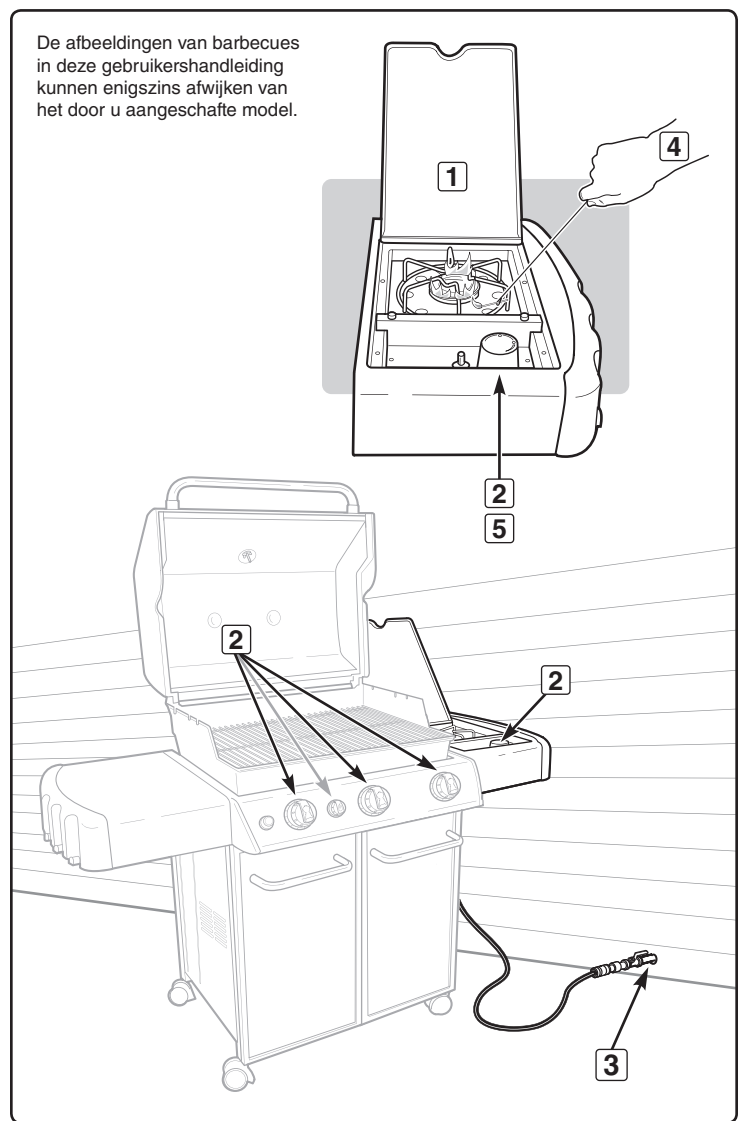
⚠ **WAARSCHUWING: Als de zijbrander niet kan worden aangestoken binnen vijf seconden:**

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

UITZETTEN

Druk de regelknop van de zijbrander in en draai deze naar de OFF-stand. Vergeet niet de brander uit te schakelen en af te laten koelen voordat u de deksel van de zijbrander sluit. ♦

De afbeeldingen van barbecues in deze gebruikershandleiding kunnen enigszins afwijken van het door u aangeschafte model.



PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	CONTROLE	OPLOSSING
De branders hebben een gele of oranje vlam en u ruikt gas.	Controleer de bescherming tegen spinnen en insecten op mogelijke belemmeringen. (De openingen zijn verstopt.)	Maak de bescherming tegen spinnen en insecten schoon. Raadpleeg "JAARLIJKS ONDERHOUD."
De brander brandt niet of de vlammen zijn laag in de HI-stand.	Is de gas slang gebogen of geknikt?	Trek de gas slang recht.
De brander gaat niet aan wanneer op de ontstekingsknop wordt gedrukt.	Controleer of er een gasstroom naar de branders is door deze met een lucifer aan te steken. Raadpleeg "HOOFDBRANDER HANDMATIG AANSTEKEN."	Het probleem zit bij het ontstekingsstelsel als de brander wel brandt met een lucifer. Raadpleeg "WERKING VAN ELEKTRONISCHE ONTSTEKINGSSYSTEMEN."
	Is er een nieuwe batterij geplaatst?	Controleer of de batterij in goede staat verkeert en goed is geplaatst. Raadpleeg "CONTROLE VAN ELEKTRONISCHE ONTSTEKING."
	Zijn de draden goed aangesloten op de ontstekingsmodule?	Controleer of de bedrading goed is aangebracht in de aansluitpunten van de ontstekingskast. Raadpleeg "WERKING VAN ELEKTRONISCHE ONTSTEKINGSSYSTEMEN."
	Zit er een kunststof wikkel rond de nieuwe batterij?	Verwijder de kunststof wikkel.
Opflakkeringen: ⚠ LET OP: Bedek de uitschuifbare vetopvanglade niet met aluminiumfolie.	Verwarmt u de barbecue volgens de instructies voor?	Voor de voorverwarming dienen alle branders 10 tot 15 minuten op HI te staan.
	Zit er veel aangebrand vet op de grillroosters, warmtevanglers en de Flavorizer®-staven?	Maak grondig schoon. Raadpleeg "REINIGEN."
	Is de uitschuifbare vetopvanglade vuil waardoor het vet niet in de opvangbak kan stromen?	Maak de uitschuifbare vetopvanglade schoon.
De vlammen van de brander branden onregelmatig. De vlammen zijn laag wanneer de brander in de HI-stand staat. De vlammen branden niet langs de hele lengte van de branderbuis.	Zijn de branders schoon?	Maak de branders schoon. Raadpleeg "ONDERHOUD."
Het lijkt alsof de binnenkant van de deksel "afbladdert." (Lijkt op afgebladderde lak.)	De binnenzijde van de deksel is van porseleinemaille of roestvrij staal en is niet gelakt. De deksel kan dus niet "afbladderen." Wat u ziet is aangebrand vet dat verkoold is en afbladdert. DIT IS GEEN DEFECT.	Maak grondig schoon. Raadpleeg "REINIGEN."
De kastdeuren zijn niet uitgelijnd.	Controleer de afstelpen aan de onderzijde van elke deur.	Draai de stelmoer(en) los. Lijn de deur(en) uit. Draai de moer(en) vast.
Wanneer een probleem niet verholpen kan worden aan de hand van deze instructies, kunt u contact opnemen met een vertegenwoordiger van de service in uw regio. Gebruik daarvoor de contactgegevens op onze website. Surf naar www.weber.com .		

PROBLEEMOPLOSSING VOOR ZIJBRANDER

PROBLEEM	CONTROLE	OPLOSSING
De zijbrander kan niet worden aangestoken.	Is de gastoevoer dicht?	Draai de gastoevoer open.
De vlam is klein in de HI-stand.	Is de brandstofslang gebogen of geknikt?	Trek de slang recht.
Ontsteking via drukknop werkt niet.	Kunt u de brander wel met lucifers aansteken?	Controleer de ontsteking als de brander aan kan worden gestoken met een lucifer. Raadpleeg "ONDERHOUD VAN ZIJBRANDER."
Wanneer een probleem niet verholpen kan worden aan de hand van deze instructies, kunt u contact opnemen met een vertegenwoordiger van de service in uw regio. Gebruik daarvoor de contactgegevens op onze website. Surf naar www.weber.com .		

REINIGEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

UW ROESTVASTSTAAL BEHOUDEN

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

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

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

WEBER® BESCHERMEN TEGEN SPINNEN/INSECTEN

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

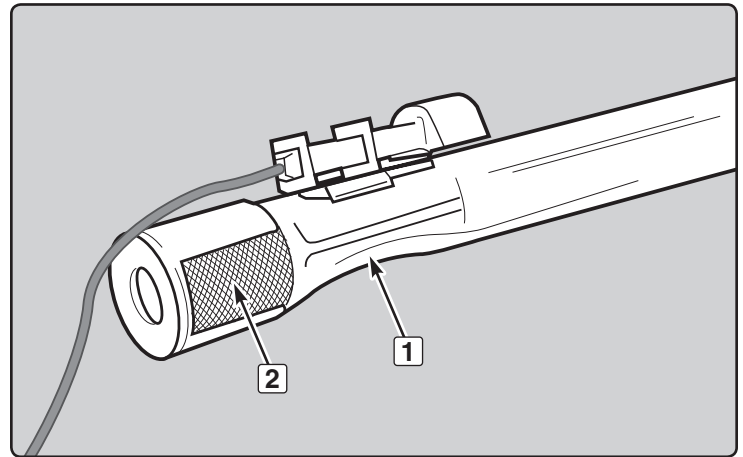
De warme-luchtopening van de branderbuis is voorzien van een roestvaststalen scherm (2) om te voorkomen dat spinnen en andere insecten in de branderbuisen komen via de warme-luchtopeningen.

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

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

⚠ GEVAAR

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



BRANDERBUIZEN REINIGEN OF VERVANGEN

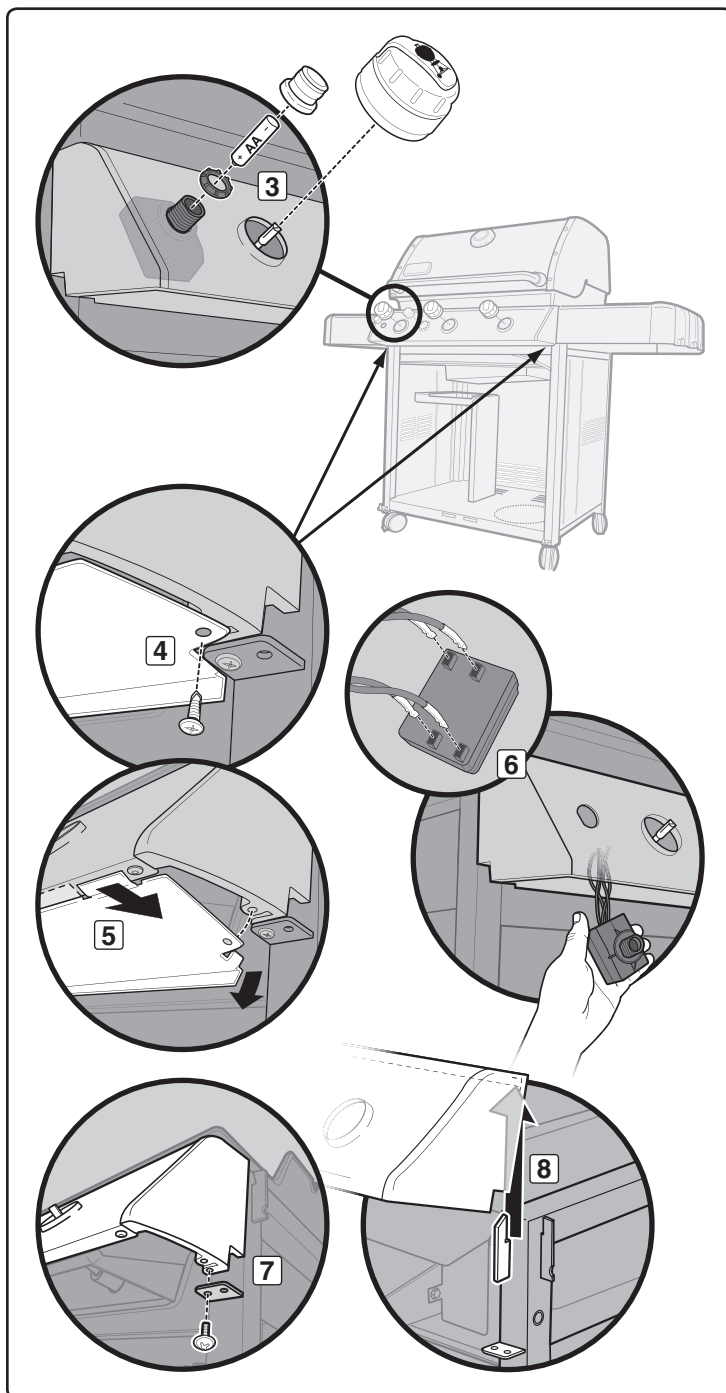
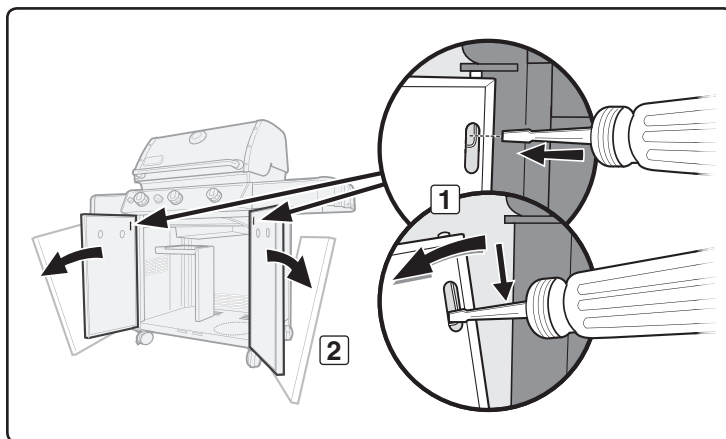
Controleren of de barbecue is uitgeschakeld

- A) Draai de gastoevoer dicht bij de bron (OFF) en ontkoppel de gasaansluiting.
- B) Controleer of de regelknoppen van alle branders op OFF (O) staan. Dit doet u door de regelknoppen van de branders in te drukken en ze naar rechts te draaien totdat ze niet meer verder kunnen. Als ze niet verder draaien, zijn de kleppen dicht. Als ze wel draaien, moet u ze helemaal naar rechts draaien. Nu zijn ze gesloten. Controleer of de regelknop van de zijbrander uit staat als uw barbecue deze heeft.
- C) Verwijder de onderdelen van de ketel: warmhoudrek, roosters en Flavorizer[®]-staven. (De hitteschilden hoeven niet te worden verwijderd.)

Bedieningspaneel verwijderen

U hebt het volgende nodig: een Phillips-schroevendraaier.

- A) Bepaal de positie van de deurpenontgrendeling in de deureenheid. Gebruik een schroevendraaier om de deurpenontgrendeling omlaag te drukken (1) totdat de deureenheid loskomt uit de frame-eenheid. Beweeg de bovenzijde van de deureenheid weg van de frame-eenheid (2) en til de deureenheid van de onderste verstelbare scharnierpen.
- B) Verwijder de regelknoppen van de branders, de ontstekingsknop, de borgmoer van de ontsteker en de batterij (3).
- C) Gebruik een Phillips-schroevendraaier om de schroeven van de windvanger (4) onder het bedieningspaneel te verwijderen.
- D) Kantel de achterzijde van de windvanger omlaag en schuif de windvanger weg van de barbecue om deze te verwijderen (5).
- E) Verwijder de ontstekingsmodule uit het bedieningspaneel (6) en verwijder alle draden van de module.
- F) Verwijder de schroeven van de onderzijde van het bedieningspaneel met een Phillips-schroevendraaier (7).
- G) Til het bedieningspaneel iets omhoog, kantel de voorrand omhoog en til het paneel voorzichtig weg van de barbecue (8).



BRANDERBUIZEN REINIGEN OF VERVANGEN (vervolg)

Branderbuizen verwijderen

U hebt het volgende nodig: een 5/16"-dopsleutel.

- A) Verwijder de bedrading van de ontsteking uit de ontstekingsklem(men) (9).
- B) Gebruik een 5/16"-dopsleutel om de schroeven te verwijderen waarmee de Crossover®-balk achter in de ketel is vastgezet (10).
- C) Verwijder de schroef waarmee de branderbuis aan de ketel is bevestigd met een 5/16"-dopsleutel (11).
- D) Trek de branderbuisenheid (inclusief de ontsteking) omhoog en verwijder deze uit de ketel (12).

Opmerking: 310-modellen zijn voorzien van een extra aardingsdraad die is aangesloten op de middelste branderbuis (13).

Branderbuizen reinigen

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

- A) Controleer de binnenzijde van elke branderbuis en Crossover®-balk met een zaklamp (14).
- B) Verwijder alle deeltjes of verstoppingen aan de binnenzijde van de branderbuisen en de Crossover®-balk met de draad (15).
- C) Controleer de bescherming tegen spinnen en insecten en insecten aan de uiteinden van de branderbuisen en maak deze schoon met de zachte borstel (16).

⚠ LET OP: Reinig de bescherming tegen spinnen en insecten niet met harde of scherpe gereedschappen. Zorg dat de bescherming tegen spinnen en insecten niet losraakt en maak de openingen in de bescherming niet groter.

- D) Maak de buitenkant van de branderbuisen en de Crossover®-balk schoon met de roestvast stalen borstel (17). Op deze manier zorgt u dat alle branderbuispoorten (opening) langs de lengte van de branderbuisen helemaal open zijn. Let bij het reinigen van de branderbuisen op dat u de ontstekingselektrode niet beschadigt: borstel er zorgvuldig om heen.

Branderbuizen terugplaatsen

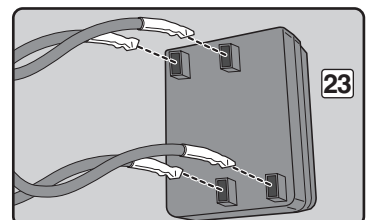
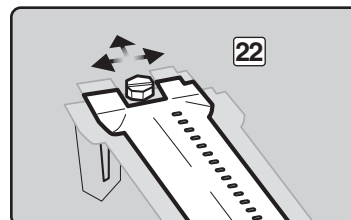
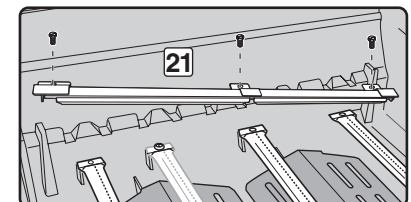
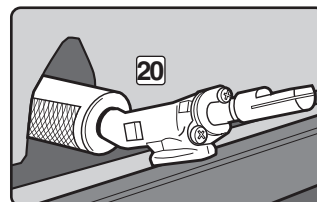
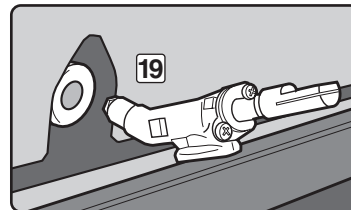
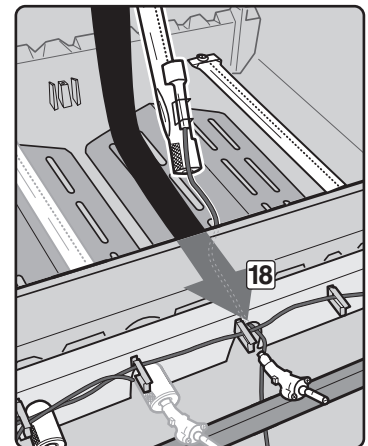
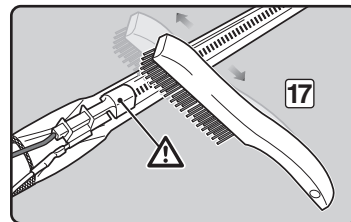
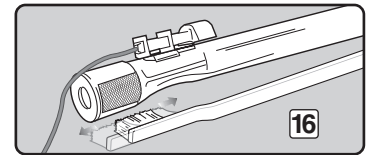
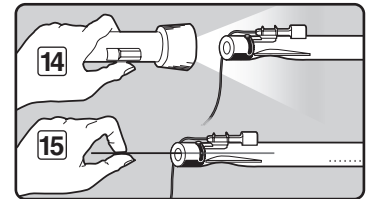
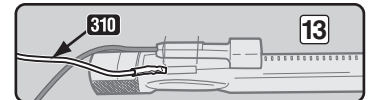
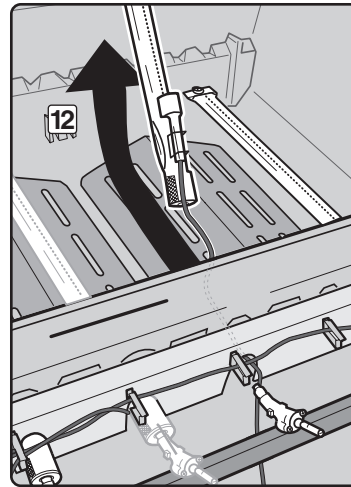
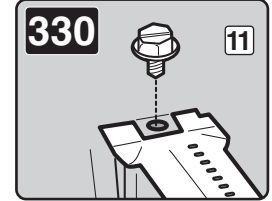
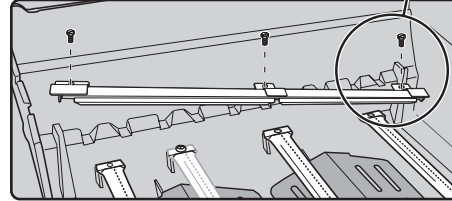
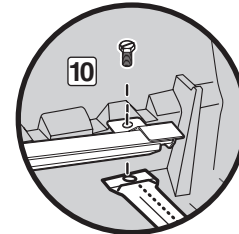
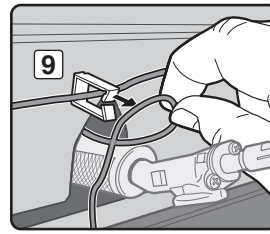
U hebt het volgende nodig: een 5/16"-dopsleutel.

- A) Schuif elke branderbuis en met de ontstekingsbedrading door de opening in de ketel (18). Raadpleeg "BEDIENING VAN HET ELEKTRONISCHE ONTSTEKINGSSYSTEEM" voor de juiste positie van de branderbuis.
- B) Lijn de branderbuis uit met de klep.
- ⚠ LET OP: De branderbuisopeningen (19) dienen goed te zijn uitgelijnd met de klepopeningen (20).**
- C) Plaats de schroeven waarmee de Crossover®-balk aan de ketel is bevestigd terug met een 5/16"-dopsleutel (21).
- D) Plaats de schroef waarmee de branderbuis aan de ketel is bevestigd terug met een 5/16"-dopsleutel. De branderbuis kan los lijken te zitten (22) wanneer de schroef handvast is gedraaid. Dit is normaal.
- E) Leid de bedrading terug via de clips voor de bedrading van de ontsteking. Zie afbeelding (9).

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

- F) Verbind de bedrading met de ontstekingsmodule volgens de numerieke of kleurcodering (23). Raadpleeg "BEDIENING VAN HET ELEKTRONISCHE ONTSTEKINGSSYSTEEM" voor de juiste bevestiging van de bedrading.

⚠ WAARSCHUWING: Controleer of alle onderdelen zijn gemonteerd en alle bevestigingsmaterialen volledig zijn aangedraaid voordat u de barbecue in gebruik neemt. Bij het niet in acht nemen van deze productwaarschuwing kunnen uw handelingen resulteren in brand, explosie of falen van de constructie met ernstig lichamelijk letsel of overlijden en schade aan eigendommen tot gevolg. ♦



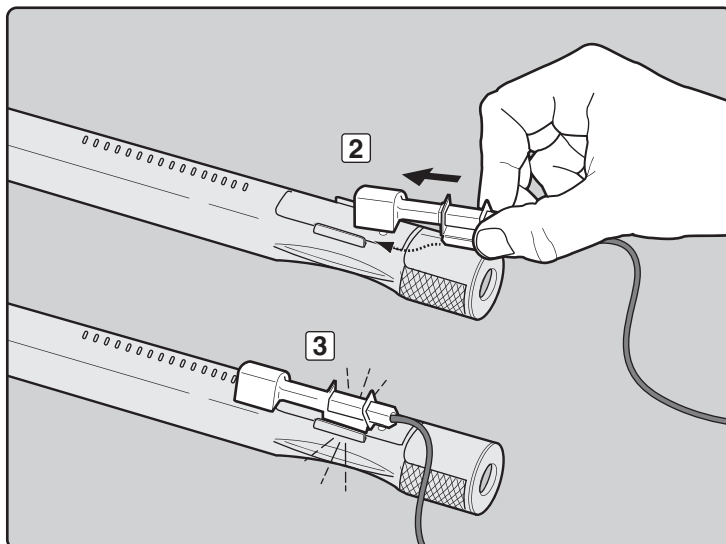
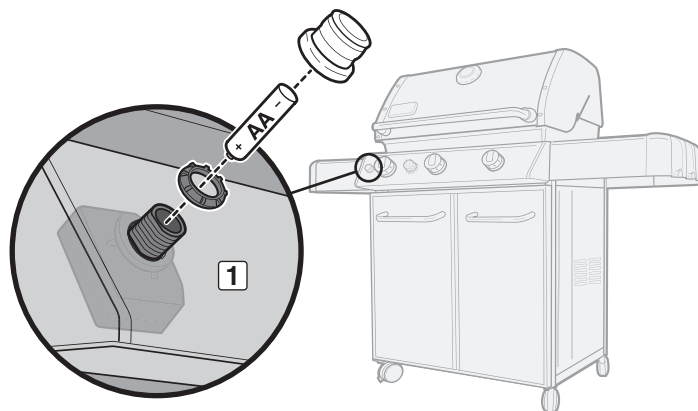
WERKING VAN ELEKTRONISCH ONTSTEKINGSSYSTEEM

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

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

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

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



BEDRADINGSGIDS ONTSTEKINGSMODULE 330

Draaduiteinde en aansluitingskleur	Branderbuis
Zwart (1)	Linker brander (A)
Geel (2)	Rechter brander (B)
Blauw (3)	Middelste brander (C)
Groen (4)	Schroei-brander (D)

ONDERHOUD VAN ZIJBRANDER

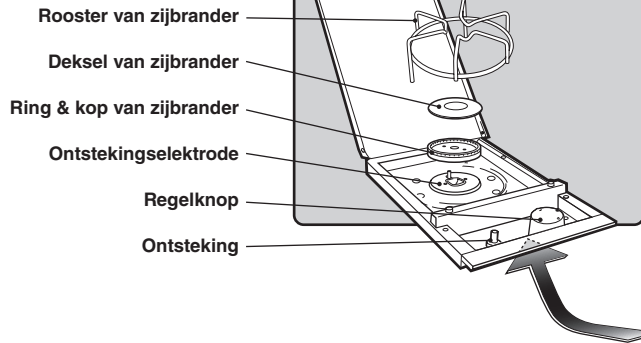
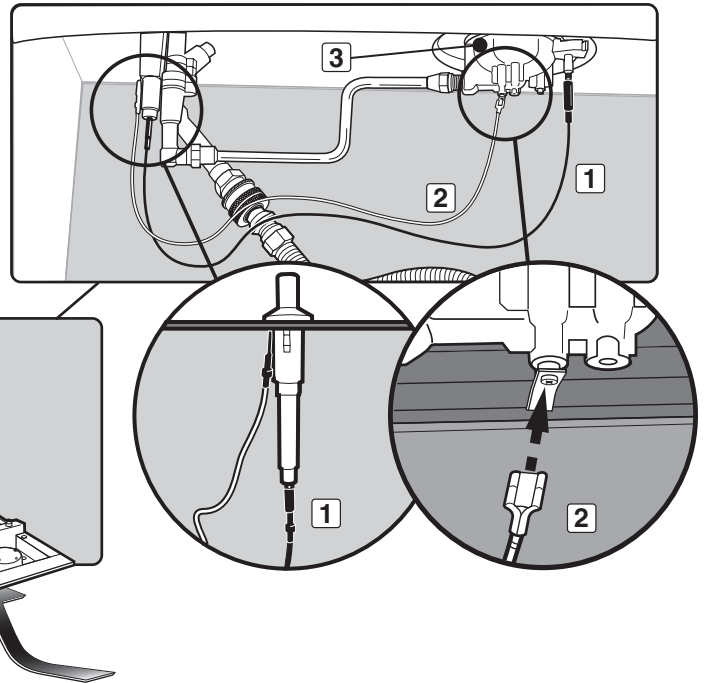
⚠ WAARSCHUWING: Alle regelknoppen en toevoerkleppen van het gas moeten in de OFF-stand staan.

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

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

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

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



JAARLIJKS ONDERHOUD

Inspecteer en reinig de bescherming tegen spinnen en insecten

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

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

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

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

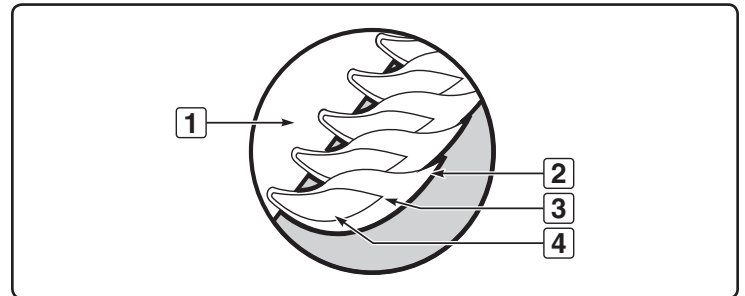
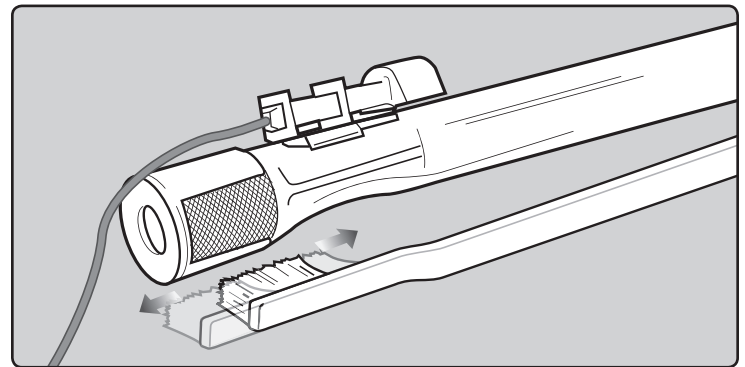
Wanneer de bescherming tegen spinnen en insecten beschadigd is of niet kan worden schoongemaakt, dient u contact op te nemen met de vertegenwoordiger van de klantendienst in uw regio met de contactgegevens op onze internetpagina. Surf naar www.weber.com.

Instellingen van de hoofdbrander

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

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

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





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

Deze onderdelen kunnen gas bevatten of gas verbranden. Neem contact op met de klantenservice van Weber-Stephen Products 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.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIA
Tel: +61.8.8221.6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
Tel: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

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

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

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

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

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

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

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

WEBER-STEPHEN FRANCE

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

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

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

JARN & GLER WHOLESALE EHF

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

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

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

D&S IMPORTS

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

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

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

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

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

Supreme Barbecues LTD.
6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64.579.6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

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

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

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

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

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

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

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

WEBER STEPHEN TURKEY

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

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

(U.K.) LIMITED
Griffin House, First Floor,
Broughton Hall Business Park,
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN
UNITED KINGDOM
Tel: +44 01756 692611; customerservicewe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

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

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

For other eastern European countries,
such as ROMANIA, SLOVENIA,
CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com[®]

GENESIS®



BARBECUE A GAS

Manuale d'uso per barbecue
a gas metano

E-330™



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

⚠ PERICOLO

Se si avverte odore di gas:

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

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

⚠ AVVERTENZA

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

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

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

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

**DA USARE ESCLUSIVAMENTE
ALL'APERTO.**

CE:845CL-0012
ID: 0845

AVVERTENZE

⚠ PERICOLO

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

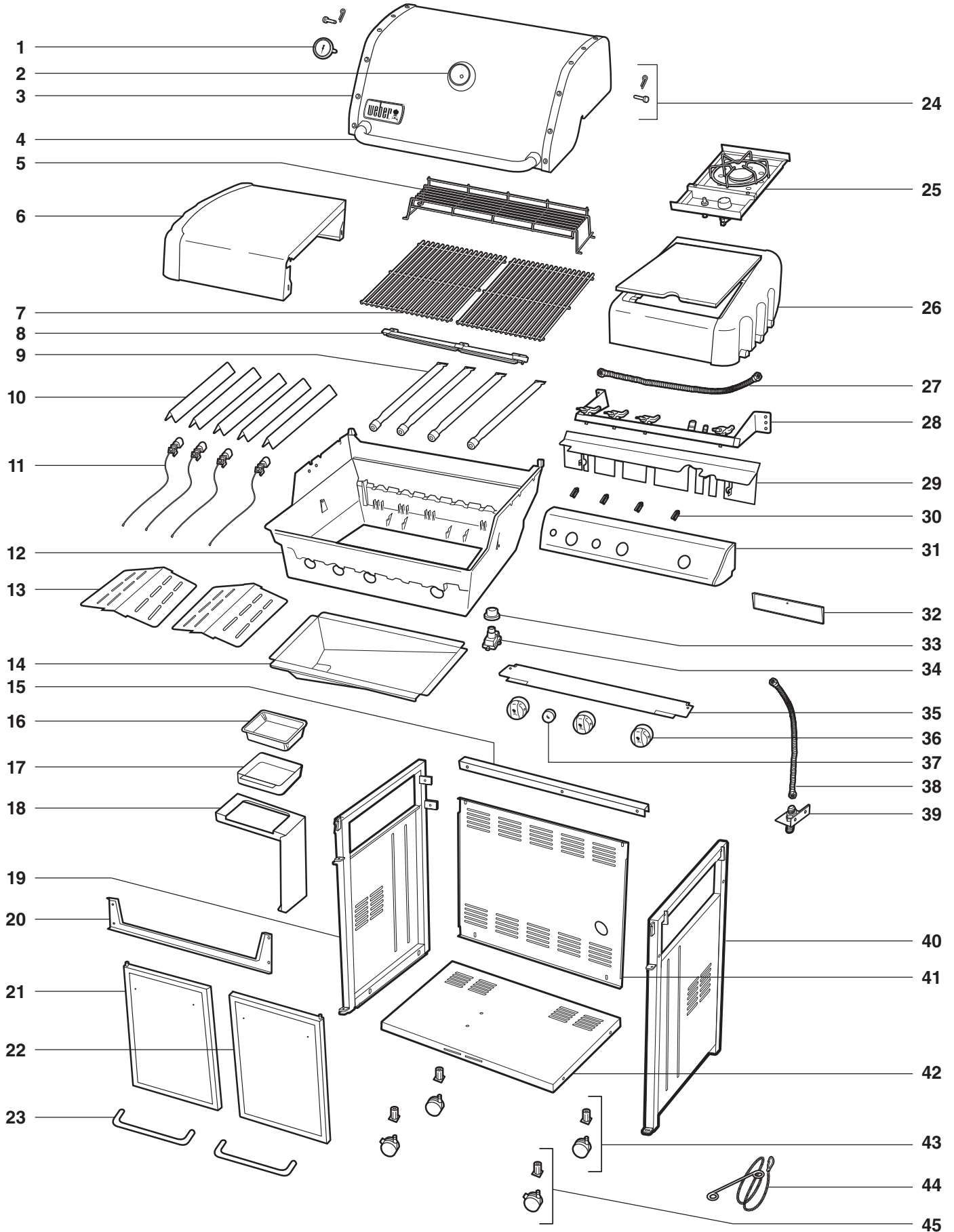
⚠ AVVERTENZE

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

AVVERTENZE	2	CONSIGLI DI COTTURA E ALTRI SUGGERIMENTI UTILI	18
INDICE	3	PRERISCALDAMENTO	18
DESCRIZIONE COMPONENTI	4	COTTURA CON COPERCHIO	18
ELENCO COMPONENTI	5	SUCCHI DI COTTURA E GRASSO	18
GARANZIA	6	SISTEMA FLAVORIZER®	18
ISTRUZIONI GENERALI	7	ACCENSIONE E UTILIZZO DEL FORNELLO LATERALE	19
DOVE CONSERVARE IL BARBECUE	7	ACCENSIONE DEL FORNELLO LATERALE	19
ISTRUZIONI PER L'USO	7	ACCENSIONE MANUALE DEL FORNELLO LATERALE	20
TEST PER IL COLLEGAMENTO DEL GAS	7	PER SPEGNERE	20
ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS	8	RIPARAZIONE GUASTI	21
TIPO DI GAS	8	RIPARAZIONE GUASTI FORNELLO LATERALE	21
INSTALLAZIONE DEL TUBO DI ALIMENTAZIONE DEL GAS FLESSIBILE	8	MANUTENZIONE	22
INSTALLAZIONE DELL'INTERCETTAZIONE SULL'ALIMENTAZIONE DEL GAS	9	PULIZIA	22
PREPARAZIONE PER IL CONTROLLO DELLE PERDITE	11	COME MANTENERE INALTERATO L'ACCIAIO INOX	22
CONTROLLO DI EVENTUALI PERDITE DI GAS	12	RETINE ANTI-INSETTI WEBER®	22
PRIMA DI UTILIZZARE IL BARBECUE	14	PULIZIA O SOSTITUZIONE DEI TUBI DEI BRUCIATORI	23
VASSOIO RACCOGLI-GRASSO ESTRAIBILE E LECCARDA MONOUSO	14	FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA DI ACCENSIONE ELETTRONICA	25
ISPEZIONE DELL'ACCENDITORE ELETTRONICO	14	MANUTENZIONE DEL FORNELLO LATERALE	26
ISPEZIONE DEL TUBO FLESSIBILE	14	MANUTENZIONE ANNUALE	26
ACCENSIONE E UTILIZZO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE ..	15		
ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE	15		
ACCENSIONE MANUALE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE	16		
PER SPEGNERE	16		
ACCENSIONE E UTILIZZO DELLA SEAR STATION®	17		
ACCENSIONE DEL BRUCIATORE SEAR STATION®	17		
ACCENSIONE MANUALE DEL BRUCIATORE SEAR STATION®	17		
CHE COS'È LA SCOTTATURA?	17		
FUNZIONAMENTO DEL BRUCIATORE SEAR STATION®	17		

DESCRIZIONE COMPONENTI

Genesis® E-330™_NG_EN_080114



ELENCO COMPONENTI

- | | | |
|---------------------------------------|---|---|
| 1. Termometro | 17. Vaschetta Portaleccarda | 33. Pulsante di Accensione |
| 2. Basetta Termometro | 18. Supporto Vaschetta Portaleccarda | 34. Sistema di Accensione |
| 3. Coperchio | 19. Telaio Sinistro | 35. Frangivento |
| 4. Maniglia | 20. Traverso Telaio Anteriore | 36. Manopola di Controllo |
| 5. Griglia Scaldavivande | 21. Sportello Sinistro | 37. Manopola Sear Station® |
| 6. Ripiano Laterale | 22. Sportello Destro | 38. Tubo Collegamento Gas |
| 7. Griglia di Cottura* | 23. Maniglia | 39. Parafiamma |
| 8. Tubo del bruciatore Crossover® | 24. Minuteria Coperchio | 40. Telaio Destro |
| 9. Tubo Bruciatore | 25. Fornello Laterale | 41. Pannello Posteriore |
| 10. Barra Aromatizzante Flavorizer® | 26. Ripiano Fornello Laterale | 42. Piano Inferiore |
| 11. Elettrodo per accenditore | 27. Tubo del Gas del Fornello Laterale | 43. Ruota Piroettante |
| 12. Forno | 28. Collettore | 44. Portafiammiferi |
| 13. Deflettore di Calore | 29. Schermo Termico | 45. Ruota Piroettante con Freno |
| 14. Vassoio Raccogligrassi Estraibile | 30. Clip Fermacavi | *La griglia di cottura può variare in base al modello acquistato. |
| 15. Traverso Telaio Posteriore | 31. Pannello di Controllo | |
| 16. Vaschetta Raccogligrassi Monouso | 32. Schermo Termico Bruciatore per Scottare | |

GARANZIA

Grazie per aver acquistato un prodotto WEBER®. La società Weber-Stephen Products LLC, con sede in 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266, USA (di seguito "Weber") è orgogliosa di offrirvi un prodotto sicuro, resistente e affidabile.

La presente Garanzia volontaria di Weber viene concessa senza costi aggiuntivi. Contiene le informazioni necessarie per richiedere la riparazione del vostro prodotto Weber® nell'improbabile caso di un guasto o difetto.

Ai sensi della legge applicabile, nel caso in cui il prodotto si dimostri difettoso, il cliente gode di diversi diritti. Tali diritti comprendono prestazioni supplementari, sostituzione, riduzione del prezzo di acquisto e rimborso. L'Unione Europea, ad esempio, richiede una garanzia legale di due anni a partire dalla data della consegna del prodotto.

Questi e altri diritti legali rimangono inalterati dalla presente disposizione di garanzia. Di fatto, questa garanzia concede diritti aggiuntivi al proprietario indipendenti dalle disposizioni della garanzia legale.

GARANZIA VOLONTARIA WEBER

Weber garantisce all'acquirente del prodotto WEBER® (o, in caso di regalo o situazione promozionale, alla persona per la quale è stato acquistato come regalo o oggetto promozionale), che il prodotto WEBER® è privo di difetti nei materiali e nella lavorazione per il periodo di tempo specificato di seguito, qualora sia stato montato e utilizzato nel rispetto delle istruzioni del Manuale d'uso fornito a corredo. (Nota: in caso di perdita o smarrimento del proprio Manuale d'uso WEBER®, è possibile scaricare un Manuale d'uso sostitutivo online accedendo al sito www.weber.com o ai siti specifici dei singoli paesi a cui il proprietario può venire reindirizzato). Se il barbecue viene utilizzato e sottoposto a manutenzione in condizioni normali, ovvero per un utilizzo familiare, ai sensi della presente garanzia Weber accetta di riparare o sostituire i componenti difettosi nel rispetto del periodo di validità, delle limitazioni e delle esclusioni di garanzia specificati di seguito. **NELLA MISURA IN CUI CIÒ SIA CONSENTITO DALLA LEGGE, LA PRESENTE GARANZIA È VALIDA ESCLUSIVAMENTE PER L'ACQUIRENTE ORIGINALE E NON SI TRASFERISCE AI PROPRIETARI SUCCESSIVI, SALVO SI TRATTI DI UN REGALO O ARTICOLO PROMOZIONALE, COME SOPRA SPECIFICATO.**

RESPONSABILITÀ DEL PROPRIETARIO AI SENSI DELLA PRESENTE GARANZIA

Per assicurare una copertura in garanzia ottimale, è importante, benché non obbligatorio, registrare il prodotto WEBER® online sul sito www.weber.com o sul sito specifico del paese al quale il proprietario può venire reindirizzato. Si raccomanda inoltre di conservare la ricevuta e/o la fattura di vendita. La registrazione del prodotto WEBER® funge da conferma per la copertura in garanzia e crea un collegamento diretto qualora Weber debba contattare l'acquirente.

La garanzia di cui sopra è valida esclusivamente qualora il Proprietario abbia la dovuta cura del prodotto WEBER® seguendo le istruzioni di montaggio, utilizzo e manutenzione preventiva specificate nel Manuale d'uso in dotazione, a meno che il Proprietario non sia in grado di dimostrare che il difetto o il guasto è indipendente dalla non conformità agli obblighi di cui sopra. Se il prodotto viene utilizzato in una zona costiera o in prossimità di una piscina, la manutenzione comprende le operazioni di lavaggio e risciacquo delle superfici esterne, come indicato nel Manuale d'uso a corredo.

GESTIONE DELLA GARANZIA / ESCLUSIONE DI GARANZIA

Se si ritiene che un componente debba essere coperto dalla presente Garanzia, si prega di contattare il Servizio Assistenza Clienti utilizzando il modulo disponibile sul nostro sito Web (www.weber.com o il sito specifico del paese al quale il Proprietario può essere reindirizzato). Svolta la dovuta indagine, a propria discrezione Weber eseguirà la riparazione o la sostituzione del componente difettoso coperto da Garanzia. Qualora non sia possibile riparare o sostituire il componente difettoso, a propria discrezione Weber può scegliere di sostituire completamente il barbecue con uno nuovo di pari valore superiore. Ai fini dell'ispezione, Weber potrebbe chiedere al proprietario di restituire i componenti con spese di spedizione prepagate.

La presente GARANZIA è nulla in situazioni quali danni, deterioramento, decolorazione e/o ruggine che esulano dalla responsabilità di Weber e causate da:

- Uso eccessivo, uso errato, trasformazione, modifica, impiego erraneo, atti di vandalismo, negligenza, errori di montaggio o installazione ed effettuazione non corretta esecuzione della manutenzione normale e ordinaria;
- Conseguenze della presenza di insetti, ragni e roditori (ad esempio scoiattoli), ivi compresi, a titolo esemplificativo ma non limitativo, danni ai tubi dei bruciatori e/o ai tubi del gas;
- Esposizione ad aria salmastra e/o sostanze a base di cloro quali piscine e vasche idromassaggio;
- Rigide condizioni meteorologiche quali grandine, uragani, terremoti, tsunami o mareggiate, tornado o forti temporali.

L'utilizzo e/o l'installazione nel prodotto WEBER® di componenti diversi dai ricambi originali Weber rendono nulla la Garanzia, ed eventuali danni provocati in tali situazioni non sono coperti dalla Garanzia stessa. La conversione di un barbecue a gas non autorizzata da Weber e non eseguita da un tecnico dell'assistenza autorizzato Weber rende nulla la Garanzia.

VALIDITÀ DELLA GARANZIA DEI VARI COMPONENTI

Braciere:
10 anni contro perforazione da ruggine/bruciature passanti
2 anni per la vernice, ad esclusione di sbiadimento o decolorazioni)

Gruppo coperchio:
10 anni contro perforazione da ruggine o bruciature passanti

Tubi del bruciatore in acciaio inossidabile:
10 anni contro perforazione da ruggine o bruciature passanti

Griglie di cottura in acciaio inossidabile:
5 anni contro perforazione da ruggine o bruciature passanti

Barre aromatizzanti Flavorizer® in acciaio inossidabile:
5 anni contro perforazione da ruggine o bruciature passanti

Griglie di cottura in ghisa di acciaio smaltata:
5 anni contro perforazione da ruggine o bruciature passanti

Tutti gli altri componenti:
2 anni

ESCLUSIONI DI GARANZIA

FATTE SALVE LA GARANZIA E LE RELATIVE ESCLUSIONI DI CUI ALLA PRESENTE, NON SI RILASCIANO CONTESTUALMENTE ULTERIORI GARANZIE ESPLICITE O DICHIARAZIONI VOLONTARIE DI RESPONSABILITÀ OLTRE LA RESPONSABILITÀ LEGALE IN CAPO A WEBER. INOLTRE LA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA NON LIMITA O ESCLUDE SITUAZIONI O CONTESTAZIONI NELLE QUALI WEBER SIA RESPONSABILE PER LEGGE.

NON SONO VALIDE GARANZIE OLTRE I PERIODI DI VALIDITÀ SPECIFICATI. NESSUN'ALTRA GARANZIA SUI PRODOTTI FORNITA DA ALTRE PERSONE, COMPRESI FORNITORI O RIVENDITORI (QUALI LE "GARANZIE ESTESE"), SARÀ VINCOLANTE PER WEBER. L'UNICO RIMEDIO PREVISTO DALLA PRESENTE GARANZIA È LA RIPARAZIONE O SOSTITUZIONE DEL COMPONENTE O DEL PRODOTTO.

IN NESSUN CASO PREVISTO DALLA PRESENTE GARANZIA, L'EVENTUALE RISARCIMENTO PUÒ ESSERE SUPERIORE AL VALORE DEL PREZZO DI ACQUISTO DEL PRODOTTO WEBER VENDUTO.

L'UTILIZZATORE SI ASSUME IL RISCHIO E LA RESPONSABILITÀ PER PERDITE, DANNI O LESIONI FISICHE E MATERIALI PER SE STESSO E/O ALTRE PERSONE DERIVANTI DALL'UTILIZZO ECCESSIVO O ERRATO DEL PRODOTTO O DAL MANCATO RISPETTO DELLE ISTRUZIONI FORNITE DA WEBER NEL MANUALE D'USO IN DOTAZIONE.

LE PARTI E GLI ACCESSORI SOSTITUITI NELL'AMBITO DELLA PRESENTE GARANZIA SONO GARANTITI SOLO PER LA PARTE RESTANTE DEI PERIODI DI VALIDITÀ DELLA GARANZIA ORIGINALE SOPRA SPECIFICATI.

LA GARANZIA COPRE SOLO L'UTILIZZO FAMILIARE IN AMBIENTE DOMESTICO E NON È VALIDA PER I BARBECUE WEBER UTILIZZATI IN SITUAZIONI COMMERCIALI, COLLETTIVE O DA PIÙ PERSONE, QUALI RISTORANTI, HOTEL, RESORT E IMMOBILI IN AFFITTO.

WEBER PUÒ IN QUALSIASI MOMENTO MODIFICARE IL MODELLO DEI PROPRI PRODOTTI. NESSUNA DISPOSIZIONE DELLA PRESENTE GARANZIA POTRÀ ESSERE INTERPRETATA QUALE OBBLIGO DI WEBER A INSERIRE DETTE MODIFICHE NEL MODELLO DEI PRODOTTI FABBRICATI IN PRECEDENZA, NÉ TALI MODIFICHE POSSONO ESSERE INTERPRETATE COME AMMISSIONE DELLA PRESENZA DI DIFETTI NEI MODELLI PRECEDENTI.

Per i dati di contatto, consultare l'elenco delle Business Unit internazionali riportata al termine del presente manuale.

ISTRUZIONI GENERALI

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

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

Il gas metano è semplice da usare e consente un maggiore controllo della cottura rispetto alla carbonella.

- Le presenti istruzioni vi forniranno le nozioni minime di montaggio per il barbecue a gas Weber®. Prima di utilizzare il barbecue a gas Weber® leggere attentamente le istruzioni. Un montaggio mal eseguito può essere pericoloso.
- Il barbecue non deve essere utilizzato dai bambini.
- Ove vi siano normative locali che regolano i barbecue a gas portatili Gas, l'installazione deve essere conforme a tali normative.
- Il barbecue a gas Weber® è stato progettato per l'utilizzo esclusivo con gas metano (della rete pubblica). Non utilizzare bombole di propano liquido (GPL). Le valvole, gli orifizi e il tubo sono progettati esclusivamente per l'utilizzo di gas metano.
- Non attorcigliare il tubo flessibile.
- Da non usare con bricchetti di carbone o roccia lavica.
- Qualsiasi modifica apportata all'apparecchio è potenzialmente pericolosa.
- Le parti sigillate dal costruttore non devono essere modificate dall'utilizzatore.
- Controllare che nella zona sottostante al pannello di controllo e al vassoio "raccolti-grasso" non vi siano residui che possano ostruire il flusso dell'aria di ventilazione o combustione. ♦

DOVE CONSERVARE IL BARBECUE

- Quando non si utilizza il barbecue a gas Weber®, chiudere il collegamento al gas metano alla fonte.
- Quando si ripone il barbecue a gas Weber® in ambiente chiuso, chiudere il gas.
- Prima di utilizzare il barbecue a gas Weber® controllare che non vi siano perdite di gas o eventuali ostruzioni nei bruciatori. (Consultare il capitolo "MANUTENZIONE/MANUTENZIONE ANNUALE.")
- Controllare che nella zona sottostante al quadro comandi e al vassoio raccogli-grasso estraibile non vi siano residui che possano ostruire il flusso dell'aria di ventilazione o combustione.
- Verificare anche che la retina anti-insetti non sia ostruita. (Consultare il capitolo "MANUTENZIONE/MANUTENZIONE ANNUALE.") ♦

ISTRUZIONI PER L'USO

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

TEST PER IL COLLEGAMENTO DEL GAS

- Quando si testa l'alimentazione del gas ad alte pressioni, scollegare il barbecue a gas Weber®. Durante eventuali prove di pressione del sistema con pressioni superiori a 1/2 psig (3,5 kPa), scollegare l'apparecchio e la valvola di intercettazione dall'alimentazione del gas.
- Quando si testa l'alimentazione del gas a basse pressioni, spegnere il barbecue a gas Weber®. Ove il barbecue venisse sottoposto a prove di pressione dell'impianto di alimentazione del gas con pressioni pari o inferiori a 1/2 psig (3,5 kPa), isolare l'apparecchio dall'alimentazione del gas chiudendo la relativa valvola di intercettazione manuale. ♦

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS

TIPO DI GAS

Questo barbecue a gas metano è stato progettato per funzionare solo con gas metano. Non utilizzare il barbecue con gas diversi da quelli indicati sulla relativa targhetta.

Il barbecue funziona a 20 mbar di pressione. Se si rende necessario sostituire il tubo flessibile, utilizzare i ricambi specificati dal costruttore. Consultare il proprio rivenditore locale.

Che cos'è il gas metano?

Il gas metano, detto anche gas naturale, è un carburante moderno e sicuro. Il gas metano viene erogato dal vostro fornitore locale e, se la vostra casa è già riscaldata a gas, dovrebbe essere già disponibile.

Installazione portatile

Weber raccomanda di spostare il barbecue a una distanza di almeno 0,61 metri dall'alimentazione del gas e da qualsiasi superficie combustibile. Dopo aver collegato l'alimentazione del gas e verificato che non vi siano perdite come indicato nelle istruzioni di montaggio, il barbecue è pronto per l'uso.

INSTALLAZIONE DEL TUBO DI ALIMENTAZIONE DEL GAS FLESSIBILE

NOTA: il tipo di valvola di intercettazione installata determinerà il tipo di tubo di alimentazione del gas flessibile da utilizzare. La massima lunghezza del tubo di alimentazione del gas flessibile non deve essere superiore a 3 metri.

Prima del collegamento alla valvola di intercettazione del gas metano, è necessario collegare il tubo di alimentazione del gas flessibile al raccordo del parafiamma, ubicato all'interno del mobile del barbecue.

Opzione 1: raccordo serrato con chiave (non disponibile per tutti i paesi)

- Allineare il tubo di alimentazione del gas flessibile nel raccordo del parafiamma ubicato all'interno del mobile del barbecue (1).
- Serrare il raccordo del tubo sul parafiamma a mano, ruotando in senso orario (2).
- Utilizzare una chiave per il serraggio finale dell'ultimo 1/4 di giro (3).
- Istradare l'estremità del tubo di alimentazione del gas flessibile attraverso il foro di accesso sul pannello posteriore del mobile (4).

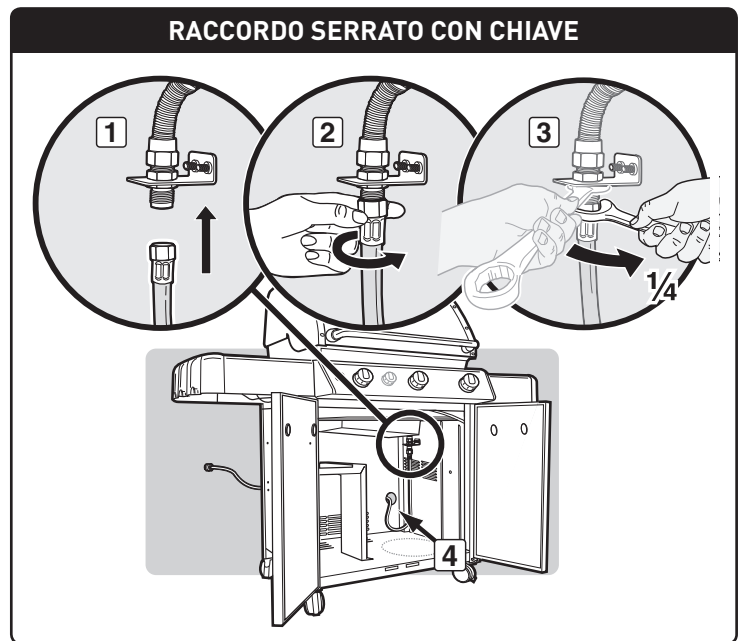
⚠ AVVERTENZA: non far passare il tubo di alimentazione del gas flessibile sotto una copertura. Il tubo deve essere visibile.

Opzione 2: raccordo serrato a mano (non disponibile per tutti i paesi)

- Spingere il tubo di alimentazione del gas flessibile nel raccordo del parafiamma ubicato all'interno del mobile del barbecue (1).
 - Serrare il raccordo girevole del tubo sul parafiamma, ruotando in senso orario (2).
- ⚠ ATTENZIONE: non utilizzare una chiave per serrare. Il raccordo girevole deve essere serrato solo a mano.**
- Istradare l'estremità del tubo di alimentazione del gas flessibile attraverso il foro di accesso sul pannello posteriore del mobile (3).

⚠ AVVERTENZA: non far passare il tubo di alimentazione del gas flessibile sotto una copertura. Il tubo deve essere visibile.♦

PAESE	CATEGORIA DEL DISPOSITIVO
Danimarca, Svezia, Norvegia, Finlandia, Islanda, Ungheria, Repubblica Ceca, Cipro, Estonia, Lituania, Lettonia, Marocco, Slovenia, Repubblica Slovacca, Spagna, Regno Unito, Francia, Portogallo, Belgio, Irlanda, Grecia, Lussemburgo, Italia, Svizzera e Austria	I _{2H} - 20mbar
Germania	I _{2E} - 20mbar
Paesi Bassi	I _{2L} - 20mbar
CONSUMO	
Gas Metano kW(Hs)	
Genesis® 330	17,5
Gas Metano gm(Hs)	
Genesis® 330	1250



ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS

INSTALLAZIONE DELL'INTERCETTAZIONE SULL'ALIMENTAZIONE DEL GAS

Specifiche generali delle tubazioni

Nota: in funzione del paese o della regione dell'utente, potrebbero esservi più tipi di valvola di intercettazione disponibili. Vedere l'opzione 1 o l'opzione 2. Contattare il proprio Comune per conoscere i regolamenti in materia di installazione di barbecue a gas all'aperto.

L'INSTALLAZIONE DEVE ESSERE EFFETTUATA DA PERSONALE QUALIFICATO.

Vengono elencati di seguito alcuni requisiti generali per le installazioni a gas metano.

- Il barbecue è progettato per l'uso a 20 mbar di pressione.
- Tutti gli impianti devono prevedere una valvola di intercettazione ubicata in un locale chiuso sulla diramazione di alimentazione, in una posizione facilmente accessibile, in prossimità della fonte di alimentazione.
- Durante l'installazione è necessario utilizzare sigillante per tubi resistente al gas metano (solo sulle tubazioni).

Opzione 1: valvola di intercettazione manuale (non disponibile in tutti i paesi)

- Una valvola di intercettazione manuale deve essere installata all'esterno, immediatamente a monte dell'allacciamento.
- Il raccordo esterno deve essere saldamente fissato ad una struttura rigida e permanente.
- La valvola di intercettazione manuale può essere installata orizzontalmente o rivolta verso il basso. Installando la valvola di intercettazione manuale con l'estremità aperta rivolta verso l'alto potrebbero accumularsi acqua e residui.

Opzione 2: valvola di uscita del gas (non disponibile in tutti i paesi)

- La valvola di uscita del gas chiude automaticamente quando viene rimosso il terminale. Inoltre, nella valvola di uscita è integrato un dispositivo di intercettazione ad attivazione termica.
- La valvola di uscita del gas deve essere installata su una superficie in verticale. Per maggiori informazioni, vedere le istruzioni dettagliate fornite unitamente alla valvola di uscita del gas.
- La piastra di copertura aiuta a mantenere pulita l'estremità aperta del raccordo della valvola di uscita del gas mentre questa è scollegata.
- Non applicare ulteriore sigillante o lubrificante ai componenti interni della valvola di uscita del gas.

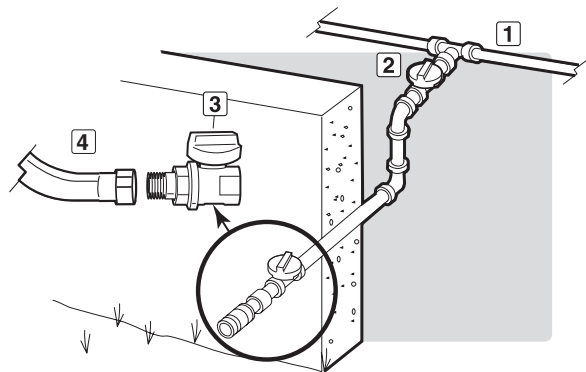
Collegamenti di prova

Tutti i collegamenti e i raccordi devono essere accuratamente testati, secondo le disposizioni locali vigenti in materia, per controllare che non vi siano perdite.

⚠ PERICOLO

Non utilizzare fiamme libere per controllare eventuali perdite di gas. Assicurarsi che, durante le procedure di verifica di eventuali perdite di gas, non vi siano scintille o fiamme libere nell'area. Ciò potrebbe causare incendi o esplosioni con conseguenti lesioni personali gravi o mortali e danni alle cose.

VALVOLA DI INTERCETTAZIONE MANUALE



Tipica installazione di un barbecue a gas metano Weber®. Potrebbero essere richieste installazioni diverse in base alle normative locali.

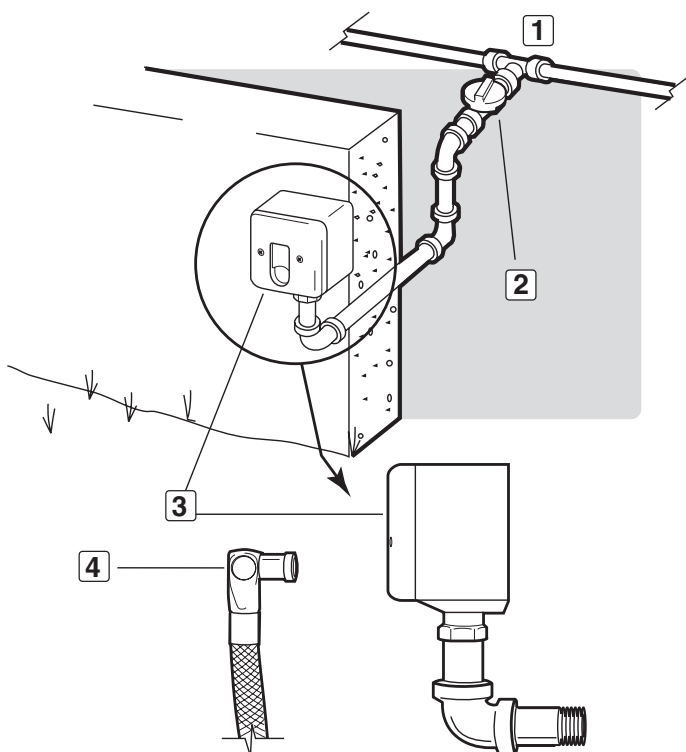
PARETE INTERNA

1	Alimentazione Gas	2	Intercettazione
---	-------------------	---	-----------------

PARETE ESTERNA

3	Valvola di Intercettazione Manuale	4	Tubo di Alimentazione del Gas Flessibile
---	------------------------------------	---	--

VALVOLA DI USCITA DEL GAS



Tipica installazione di un barbecue a gas metano Weber®. Potrebbero essere richieste installazioni diverse in base alle normative locali.

PARETE INTERNA

1	Alimentazione Gas	2	Intercettazione
---	-------------------	---	-----------------

PARETE ESTERNA

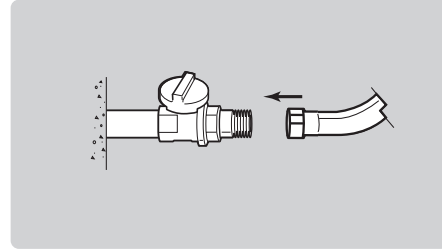
3	Valvola di Uscita del Gas	4	Terminale del Tubo di Alimentazione del Gas Flessibile
---	---------------------------	---	--

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS

Opzione 1: valvola di intercettazione manuale

Collegare il tubo di alimentazione del gas flessibile alla valvola di intercettazione manuale. Consultare le istruzioni fornite unitamente al tubo di alimentazione del gas flessibile.

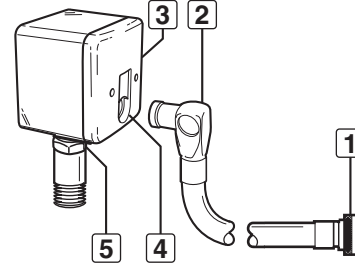
VALVOLA DI INTERCETTAZIONE MANUALE



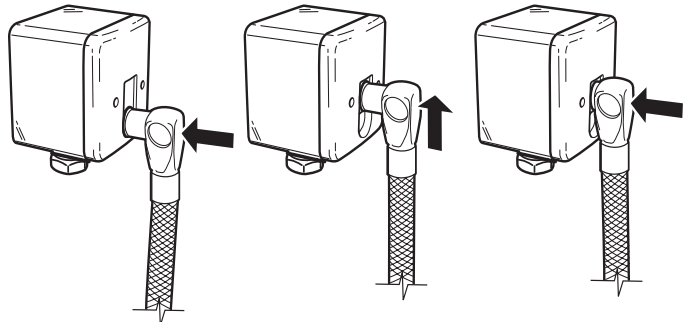
Opzione 2: valvola di uscita del gas

Collegare il tubo di alimentazione del gas flessibile alla valvola di uscita del gas. Inserire il terminale nella presa circolare sulla piastra di copertura, fare scorrere il terminale verso l'alto, quindi premere il terminale fino a quando non si innesta completamente. Consultare le istruzioni fornite unitamente al tubo di alimentazione del gas flessibile.◆

VALVOLA DI USCITA DEL GAS



1	Raccordo Girevole
2	Terminale del Tubo
3	Piastra di Copertura della Valvola di Uscita del Gas
4	Presa Circolare
5	Rivestire il raccordo filettato del tubo con grasso lubrificante resistente ai gas



Inserire il terminale nella presa circolare.
Fare scorrere il terminale verso l'alto fino in fondo.
Spingere il terminale nella valvola di uscita del gas in modo da innestarlo correttamente.

(Il gas viene automaticamente aperto.)

Per scollegare, tirare il terminale.

(Il gas viene automaticamente chiuso.)

PREPARAZIONE PER IL CONTROLLO DELLE PERDITE

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

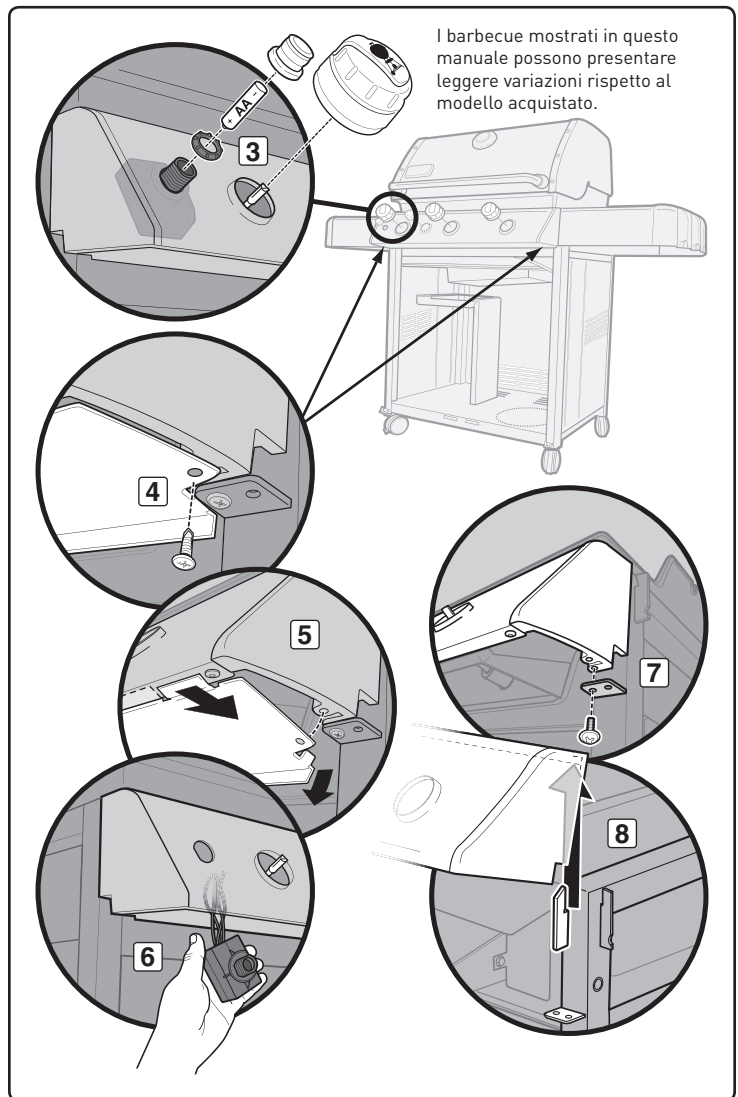
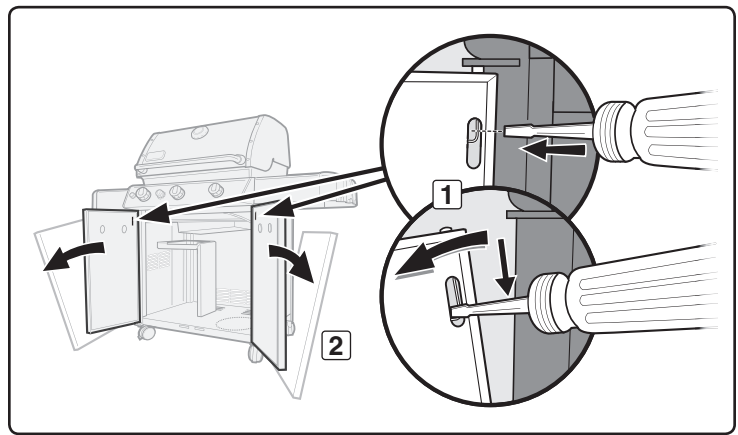
Verificare che Tutte le Valvole dei Bruciatori Siano Chiuse

Le valvole vengono fornite in posizione CHIUSA; verificare tuttavia che siano effettivamente chiuse. Eseguire il controllo spingendo le valvole verso l'interno e ruotandole in senso orario. Se non ruotano, significa che sono chiuse. Se ruotano, continuare a ruotarle in senso orario fino al loro arresto. A questo punto saranno chiuse.

Rimuovere le Manopole di Controllo e il Pannello di Controllo per Verificare l'Eventuale Presenza di Perdite

Cosa serve: cacciavite a croce e cacciavite a taglio

- A) Inserire il perno di sblocco dello sportello nel gruppo sportello. Utilizzando un cacciavite, premere verso il basso il perno di sblocco dello sportello (1) fino a quando lo sportello non si stacca dal gruppo telaio. Staccare la parte superiore dello sportello dal gruppo telaio (2) e sollevare lo sportello dal perno inferiore della cerniera regolabile.
- B) Rimuovere le manopole di controllo, il pulsante di accensione, il dado di bloccaggio e la batteria (3).
- C) Rimuovere le viti dal frangivento utilizzando un cacciavite a croce (4).
- D) Inclinare l'estremità del frangivento verso il basso ed estrarre il frangivento per rimuoverlo (5).
- E) Lasciare il pulsante di accensione penzolare dai cavi. Non scollegare (6).
- F) Rimuovere le viti dalla parte inferiore del pannello di controllo con un cacciavite a croce (7).
- G) Sollevare leggermente il pannello di controllo, inclinare verso l'alto la parte anteriore e sollevare con cautela (8).
- H) Reinstallare il pannello di controllo e il frangivento una volta completato il test di verifica delle perdite. ♦



ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS

CONTROLLO DI EVENTUALI PERDITE DI GAS

⚠ PERICOLO

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

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

⚠ 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.

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

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

Cosa serve: una soluzione di acqua e sapone e uno straccio o una spazzola per distribuirlo.

- A) Miscelare acqua e sapone.
- B) Aprire il gas (1).

Nota: per verificare la presenza di eventuali perdite utilizzando la valvola di uscita del gas, assicurarsi che il terminale sia correttamente inserito nel foro di uscita (2). Il gas non fluirà a meno che il terminale non sia correttamente inserito nella valvola di uscita del gas.

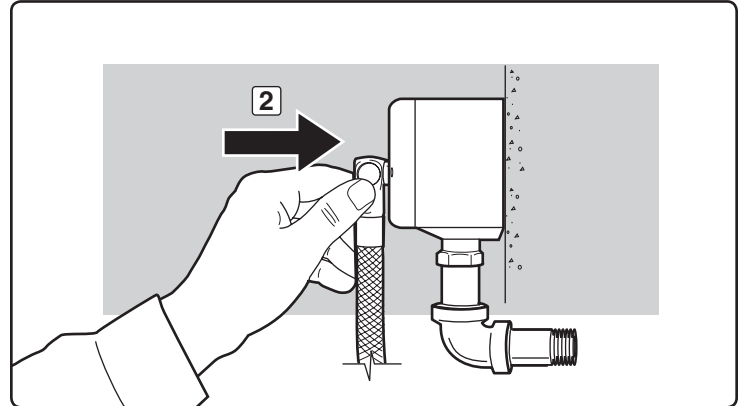
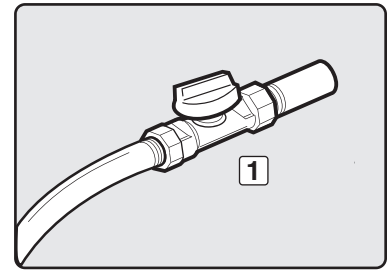
- C) Verificare che non vi siano perdite bagnando il raccordo con la soluzione di acqua e sapone e controllando che non si formino bolle. Se si formano delle bolle, o se si formano delle bolle che aumentano di dimensioni, c'è una perdita.

In caso di perdita, chiudere il gas e stringere il raccordo. Riaprire il gas e ricontrollare con la soluzione di acqua e sapone. Se la perdita persiste, non utilizzare il barbecue. Contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito Web. Visitare il sito www.weber.com.

- D) Una volta completato il test di verifica delle perdite, 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.

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



ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DEL GAS

Controllo

- A) Collegamento tra tubo di alimentazione del gas flessibile e parafiamma (1).
- B) Collegamento del tubo principale di alimentazione al parafiamma (2).
- C) Collegamenti del tubo principale di alimentazione al collettore (3).
- D) Collegamento del tubo del gas del fornello laterale al collettore (4).
- E) Raccordo del tubo del fornello laterale con il coperchio del fornello laterale (5).
- F) Collegamento del raccordo del tubo del fornello laterale alla valvola del fornello laterale (6).

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

⚠ ATTENZIONE: con certi tubi del di alimentazione del gas flessibili, il raccordo girevole deve essere serrato solo a mano. Consultare il fornitore del tubo del gas.

- G) Collegamento del fornello laterale a sgancio rapido (7).
- H) Collegamento tra tubo di alimentazione del gas flessibile e l'alimentazione gas (8).
- I) Collegamenti delle valvole al collettore (9).

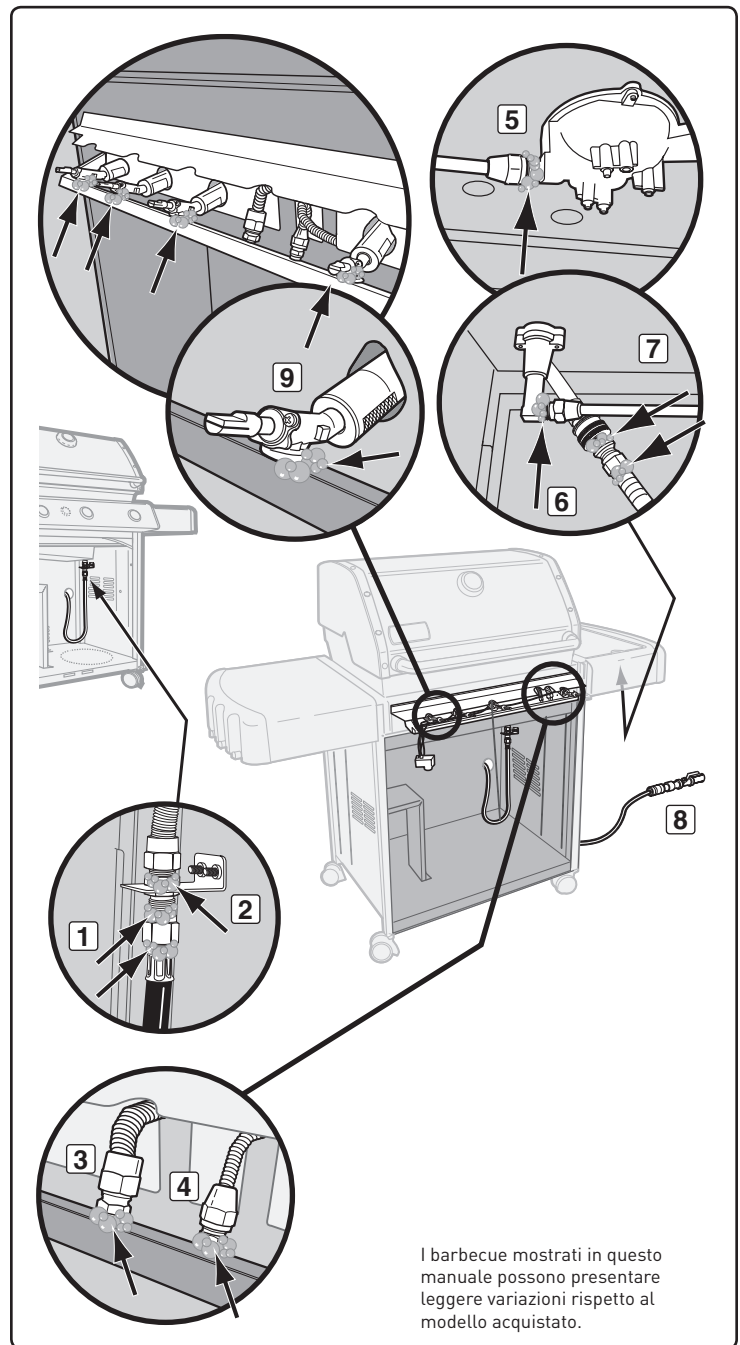
⚠ AVVERTENZA: se esiste una perdita in corrispondenza degli allacciamenti (7, 8 o 9), chiudere il gas. **NON UTILIZZARE IL BARBECUE.** Contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito Web. Visitare il sito www.weber.com.

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

Reinstallazione del Pannello di Controllo

Cosa serve: cacciavite a croce.

- A) Posizionare il bordo superiore del pannello di controllo sulle linguette del telaio. Premere fino ad avvenuto posizionamento.
- B) Reinstallare il pulsante di accensione.
- C) Inserire le due linguette del frangivento più corte verso l'interno del pannello di controllo ed estrarre la linguetta più lunga sopra all'estremità esterna. Consultare le illustrazioni precedenti.
- D) Allineare le viti con i rispettivi fori sul supporto e sul telaio del pannello di controllo.
- E) Avvitare.
- F) Montare le manopole di controllo sugli steli delle rispettive valvole. ♦



I barbecue mostrati in questo manuale possono presentare leggere variazioni rispetto al modello acquistato.

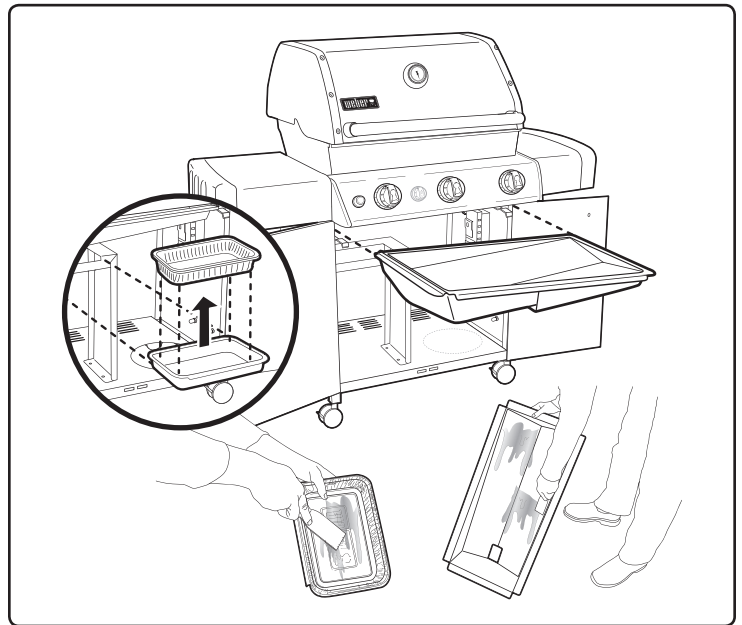
PRIMA DI UTILIZZARE IL BARBECUE

VASSOIO RACCOGLI-GRASSO ESTRAIBILE E LECCARDA MONOUSO

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

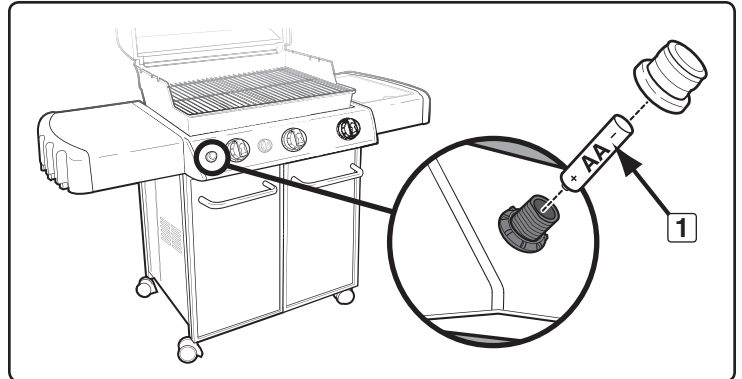
Rimuovere del grasso in eccesso utilizzando una spatola in plastica; vedere l'illustrazione. Se necessario, lavare il vassoio raccogli-grasso e la vaschetta raccogli-grasso con una soluzione di acqua e sapone, poi sciacquare con acqua pulita. Sostituire la leccarda monouso in base alle necessità.

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



ISPEZIONE DELL'ACCENDITORE ELETTRONICO

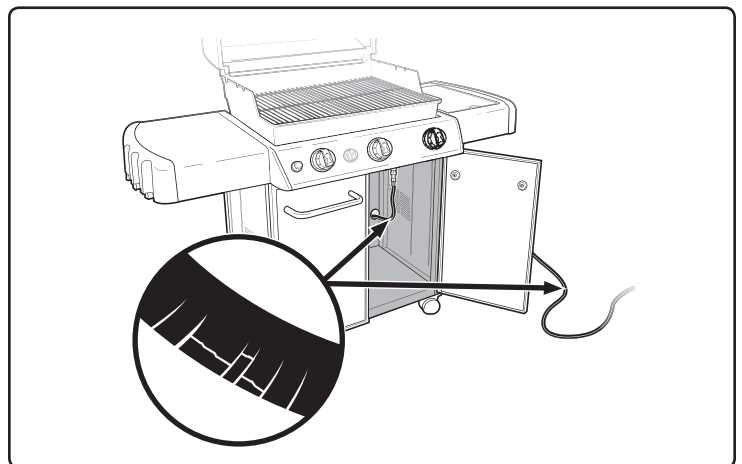
Verificare che la batteria AA (esclusivamente alcalina) sia in buone condizioni e che sia correttamente installata (1). Alcune batterie sono avvolte in una pellicola protettiva in plastica. La plastica deve essere tolta. Non confondere questa plastica con l'etichetta della batteria. ♦



ISPEZIONE DEL TUBO FLESSIBILE

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

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



ACCENSIONE E UTILIZZO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

⚠ PERICOLO

Se non si apre il coperchio durante l'accensione dei bruciatori del barbecue, o 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.

- A) Aprire il coperchio (1).
- B) Assicurarci che tutte le manopole di controllo dei bruciatori siano in posizione spegnere (2). (Premere la manopola di controllo e ruotarla in senso orario per assicurarsi che sia in posizione SPEGNERE.)
- C) Aprire la valvola del gas (3).

Sistema di Accensione Elettronica

Ogni manopola di controllo comanda un singolo bruciatore e ogni bruciatore si accende con un accenditore elettronico. Il sistema di accensione elettronica accende il bruciatore singolarmente tramite una scintilla generata dall'elettrodo dell'accenditore all'interno della camera di accensione Gas Catcher™. Premendo sul pulsante di accensione elettronica si produce l'energia richiesta per la scintilla. Si sentirà un clic.

- D) Accendere i singoli bruciatori da sinistra a destra. Iniziare con il bruciatore a sinistra; premere la manopola di controllo verso l'interno e ruotarla sulla posizione ACCENDERE/ALTA (4). Tenere premuto il pulsante di accensione elettronica (5). Si sentirà un clic. Controllare che il bruciatore sinistro sia acceso guardando attraverso le griglie di cottura. Si dovrebbe vedere una fiamma (6).

⚠ AVVERTENZA: non chinarsi sul barbecue aperto.

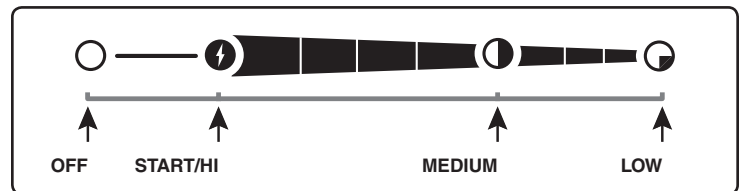
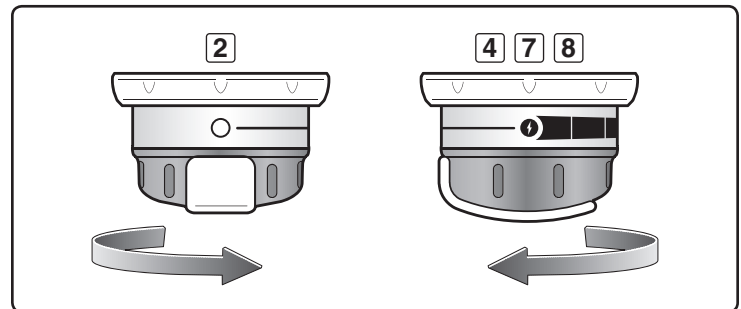
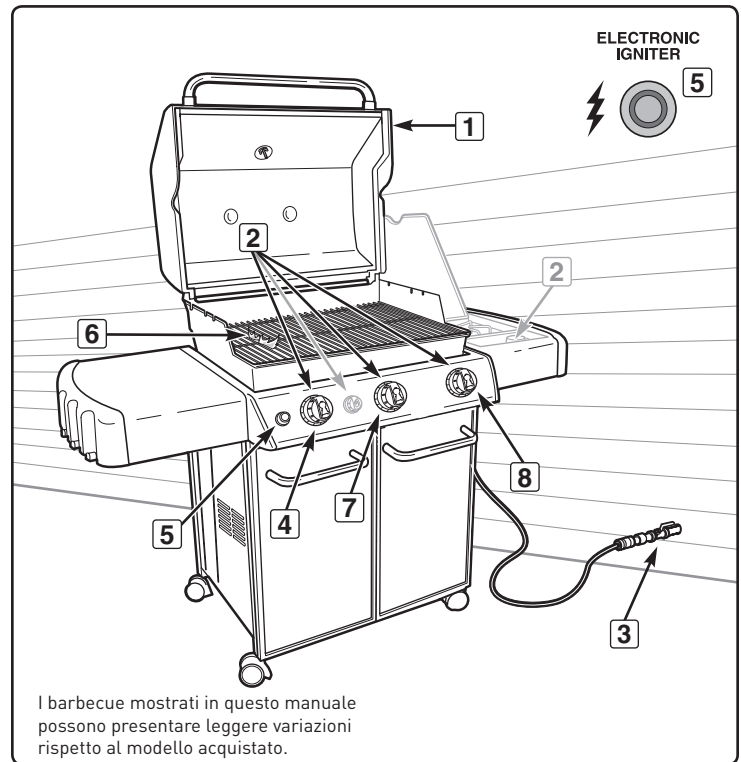
- E) Accendere il bruciatore centrale spingendo la manopola di controllo verso l'interno e ruotandola fino alla posizione ACCENDERE/ALTA (7). Tenere quindi premuto il pulsante di accensione elettronica (5). Si sentirà un clic. Controllare che il bruciatore centrale sia acceso guardando attraverso le griglie di cottura.
- F) Accendere il bruciatore destro spingendo la manopola di controllo verso l'interno e ruotandola fino alla posizione ACCENDERE/ALTA (8). Tenere premuto il pulsante di accensione elettronica (5). Si sentirà un clic. Verificare che il bruciatore destro sia acceso guardando attraverso le griglie di cottura.

⚠ AVVERTENZA: è necessario accendere ogni bruciatore singolarmente, premendo il pulsante di accensione elettronica. Il mancato rispetto di questa prescrizione può causare fiammate di gas, con conseguenti lesioni personali gravi o danni alle cose.

- ⚠ AVVERTENZA: se il bruciatore non si accende in presenza della scintilla entro cinque secondi, arrestare, ruotare la manopola di controllo su SPEGNERE 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

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



ACCENSIONE E UTILIZZO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

ACCENSIONE MANUALE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

⚠ PERICOLO

Se non si apre il coperchio durante l'accensione dei bruciatori del barbecue, o 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.

- A) Aprire il coperchio (1).
- B) Assicurarsi che tutte le manopole di controllo dei bruciatori siano in posizione spegnere (2). (Premere la manopola di controllo e ruotarla in senso orario per assicurarsi che sia in posizione SPEGNERE.)
- C) Aprire la valvola del gas (3).
- D) Accendere i singoli bruciatori da sinistra a destra. Iniziare con il bruciatore a sinistra. Mettere il fiammifero nel portafiammiferi e accenderlo. Inserire il portafiammiferi e il fiammifero acceso attraverso le griglie di cottura e le barre aromatizzanti Flavorizer® portandolo vicino al bruciatore a sinistra (4). Premere la manopola di controllo (5) e ruotarla sulla posizione ACCENDERE/ALTA per accendere il bruciatore a sinistra. Controllare che il bruciatore sinistro sia acceso guardando attraverso le griglie di cottura. Si dovrebbe vedere una fiamma (6).

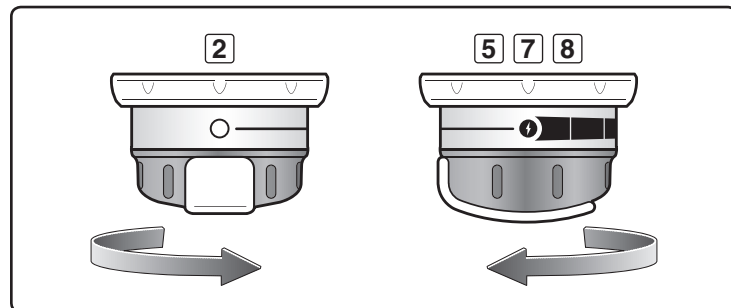
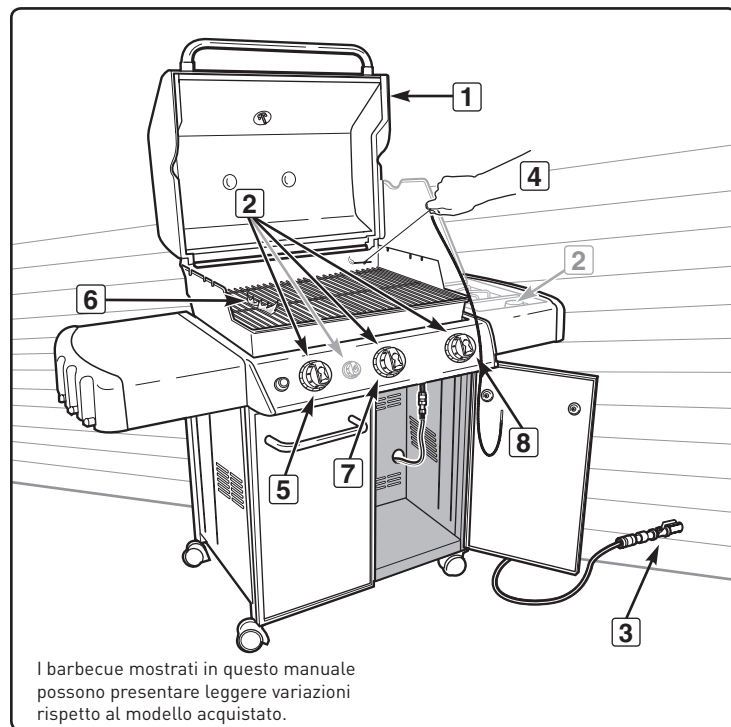
⚠ AVVERTENZA: non chinarsi sul barbecue aperto.

- E) Accendere il bruciatore centrale inserendo il fiammifero nel portafiammiferi e quindi accendendolo. Inserire quindi il portafiammiferi e il fiammifero acceso attraverso le griglie di cottura e le barre aromatizzanti Flavorizer® portandolo vicino al bruciatore centrale. Premere la manopola di controllo (7) e ruotarla sulla posizione ACCENDERE/ALTA per accendere il bruciatore centrale. Controllare che il bruciatore centrale sia acceso guardando attraverso le griglie di cottura.
- F) Accendere il bruciatore destro inserendo un fiammifero nel portafiammiferi e accendendolo. Inserire quindi il portafiammiferi con il fiammifero acceso attraverso le griglie di cottura, oltre le barre aromatizzanti Flavorizer® fino a portarlo accanto al bruciatore destro. Premere la manopola di controllo (8) e ruotarla sulla posizione ACCENDERE/ALTA per accendere il bruciatore a destra. Controllare che il bruciatore destro sia acceso guardando attraverso le griglie di cottura.

⚠ AVVERTENZA: se il bruciatore non si accende entro cinque secondi una volta portata la fiamma in prossimità dello stesso, arrestare, ruotare la manopola di controllo su SPEGNERE e attendere cinque minuti per permettere al gas di disperdersi, prima di tentare nuovamente. ♦

PER SPEGNERE

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



ACCENSIONE DEL BRUCIATORE SEAR STATION®

Il modello 330 comprende un bruciatore per scottare che funziona come bruciatore indipendente. L'accensione del bruciatore per scottare avviene esattamente come per il bruciatore principale. Per accendere il bruciatore per scottare, consultare il capitolo "ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE". Per l'accensione del bruciatore per scottare rispettare tutti i passaggi e prestare attenzione ai pericoli e alle avvertenze come se si stesse accendendo un bruciatore principale. ♦

ACCENSIONE MANUALE DEL BRUCIATORE SEAR STATION®

Per accendere manualmente il bruciatore per scottare, consultare il capitolo "ACCENSIONE MANUALE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE". Per l'accensione manuale del bruciatore per scottare rispettare tutti i passaggi e prestare attenzione ai pericoli e alle avvertenze come se si stesse accendendo manualmente un bruciatore principale. ♦

CHE COS'È LA SCOTTATURA?

La scottatura è un metodo per grigliare direttamente carni come bistecche, pezzi di pollo, pesce e costole. La scottatura rosola la superficie dei cibi ad una temperatura elevata. Scottando o rosolando entrambi i lati della carne si otterrà un sapore molto più gustoso grazie alla doratura della superficie. La scottatura darà inoltre alla carne un aspetto molto invitante, rendendo visibili i segni lasciati dalle griglie di cottura. Il contrasto ottenuto tra la consistenza e il sapore rende il cibo ancora più gustoso al palato.

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

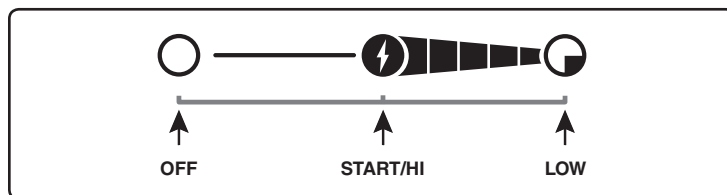
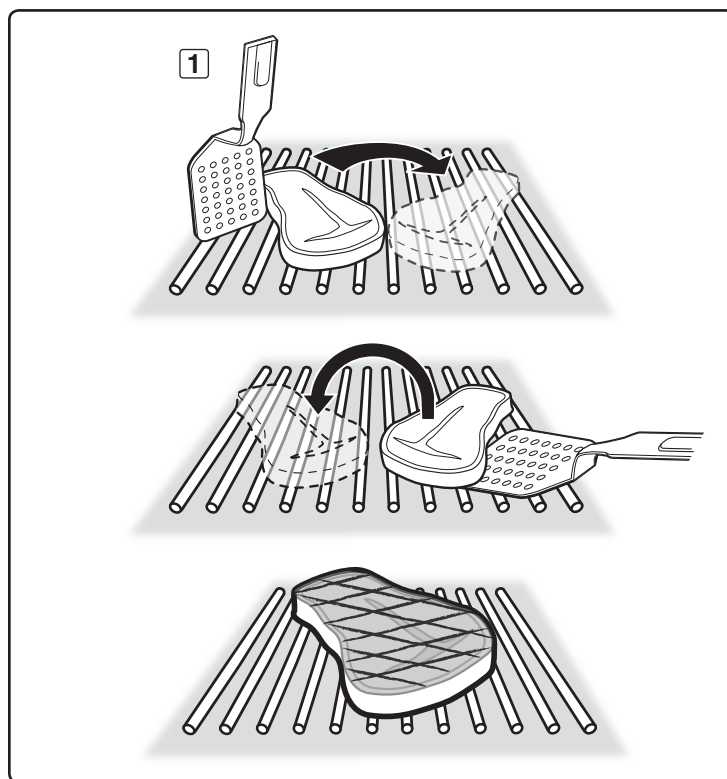
FUNZIONAMENTO DEL BRUCIATORE SEAR STATION®

Il bruciatore Sear Station® dispone delle impostazioni OFF, START/HI e LOW che funzionano insieme al bruciatore di sinistra e a quello centrale. Con il bruciatore per scottare e i bruciatori adiacenti è possibile scottare la carne utilizzando contemporaneamente il bruciatore destro per cucinare a calore moderato.

Prima di scottare i cibi, posizionare tutti i bruciatori principali su HI per quindici minuti per preriscaldare il barbecue. Dopo aver preriscaldato il barbecue, posizionare il bruciatore di destra su OFF o LOW. Lasciare il bruciatore centrale e quello di sinistra su HI e accendere il bruciatore Sear Station®.

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

Una volta scottata, si può terminare la cottura della carne a una temperatura più moderata, spostandola sul bruciatore destro fino ad ottenere il grado di cottura desiderato. Cucinare sempre con il coperchio chiuso per consentire il massimo calore ed evitare le fiammate. ♦



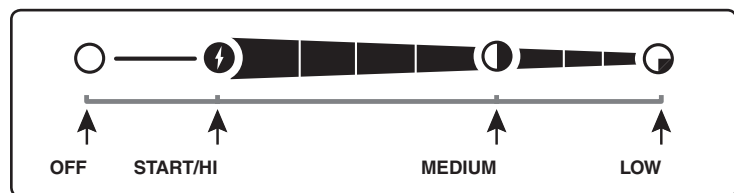
CONSIGLI DI COTTURA E ALTRI SUGGERIMENTI UTILI

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

PRERISCALDAMENTO

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

È possibile regolare i singoli bruciatori in base alle proprie esigenze. Le possibili impostazioni sono OFF, START/HI, MEDIUM, o LOW.



Nota: le condizioni esterne, quali il vento o le condizioni atmosferiche in generale, possono richiedere la regolazione dei bruciatori per raggiungere le corrette temperature di cottura.

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

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

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

COTTURA CON COPERCHIO

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

SUCCHI DI COTTURA E GRASSO

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

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

SISTEMA FLAVORIZER®

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

ACCENSIONE E UTILIZZO DEL FORNELLO LATERALE

ACCENSIONE DEL FORNELLO LATERALE

⚠ PERICOLO

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

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

- A) Aprire il coperchio del fornello laterale (1).
- B) Verificare che la valvola del fornello laterale sia chiusa (2). (Premere la manopola di controllo e ruotarla in senso orario per assicurarsi che sia in posizione SPEGNERE.) Portare tutti i bruciatori non utilizzati in posizione CHIUSA (spingere le manopole e ruotarle in senso orario).
- C) Aprire la valvola del gas (3).
- D) Premere e ruotare la valvola di regolazione del fornello laterale su ACCENDERE/ALTA (4).
- E) Premere diverse volte il pulsante di accensione (emetterà un clic ad ogni pressione) fino a che non si vede una fiamma (5).

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

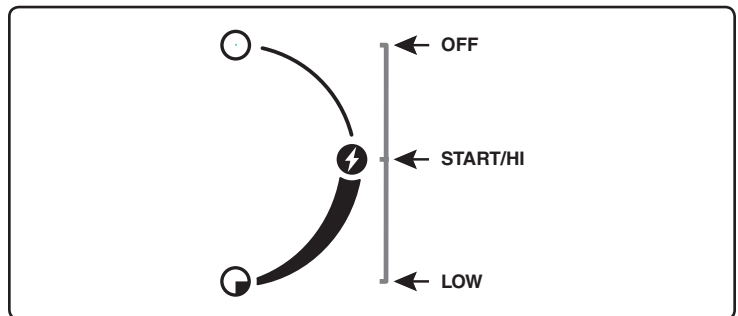
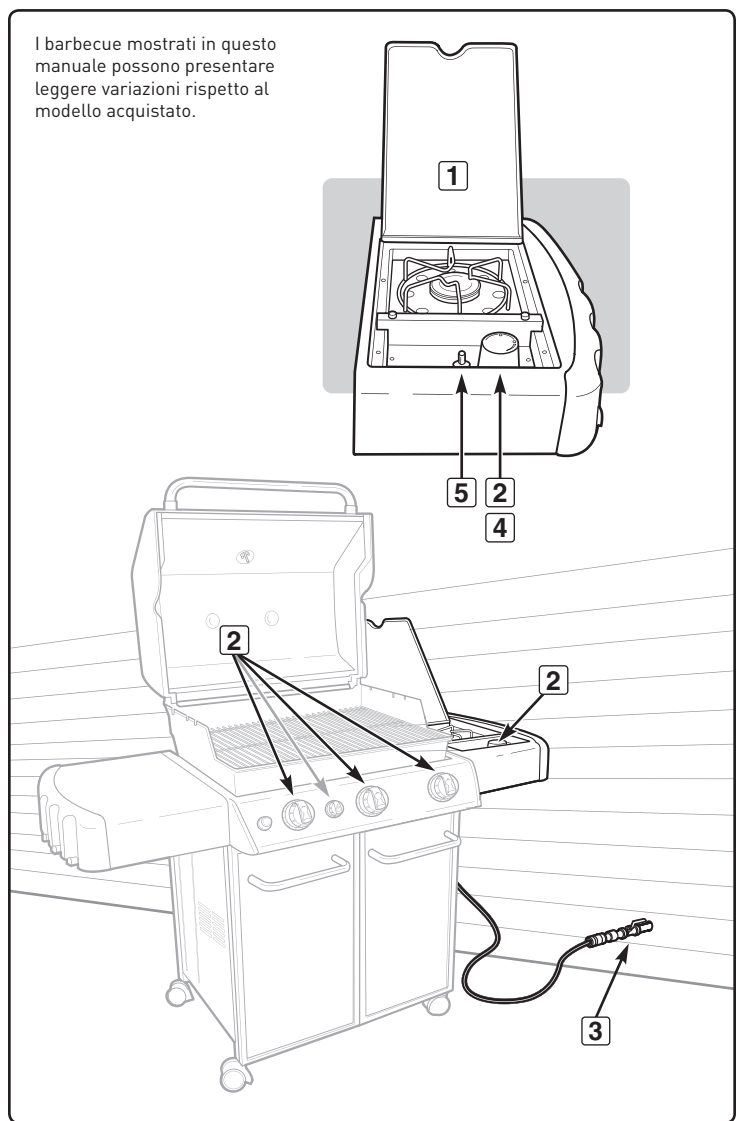
⚠ **AVVERTENZA:** se il fornello laterale non si accende entro cinque secondi:

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

PER SPEGNERE

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

I barbecue mostrati in questo manuale possono presentare leggere variazioni rispetto al modello acquistato.



ACCENSIONE E UTILIZZO DEL FORNELLO LATERALE

ACCENSIONE MANUALE DEL FORNELLO LATERALE

⚠ PERICOLO

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

- A) Aprire il coperchio del fornello laterale (1).
- B) Verificare che la valvola del fornello laterale sia chiusa (2). (Premere la manopola di controllo e ruotarla in senso orario per assicurarsi che sia in posizione SPEGNERE.) Portare tutti i bruciatori non utilizzati in posizione CHIUSA (spingere le manopole e ruotarle in senso orario).
- C) Aprire la valvola del gas (3).
- D) Mettere il fiammifero nel portafiammiferi e accenderlo.
- E) Tenere il portafiammiferi e accendere il fiammifero su di un lato del bruciatore (4).
- F) Premere e ruotare la valvola di regolazione del fornello laterale su ACCENDERE/ALTA (5).

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

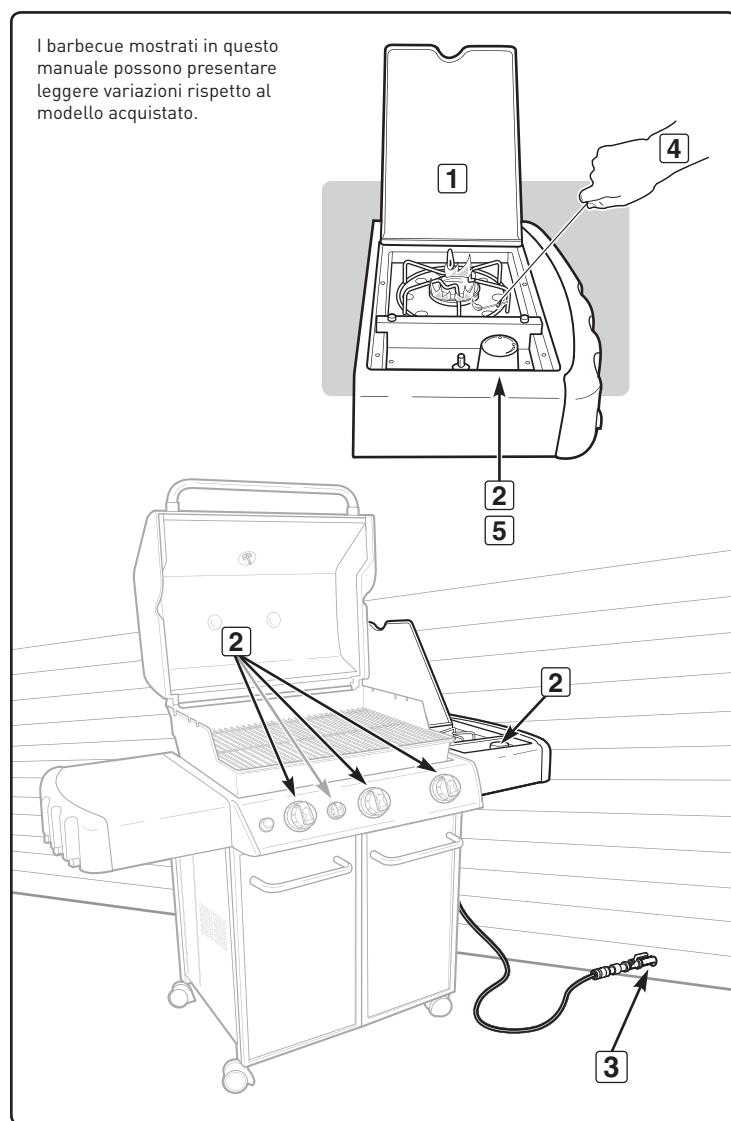
⚠ **AVVERTENZA:** se il fornello laterale non si accende entro cinque secondi:

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

PER SPEGNERE

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

I barbecue mostrati in questo manuale possono presentare leggere variazioni rispetto al modello acquistato.



RIPARAZIONE GUASTI

PROBLEMA	CONTROLLO	SOLUZIONE
La fiamma dei bruciatori è gialla o arancione e si avverte odore di gas.	Verificare che le retine anti-insetti non siano ostruite. (Ostruzione dei fori.)	Pulire le retine anti-insetti. Consultare il capitolo "MANUTENZIONE ANNUALE."
Il bruciatore non si accende o la fiamma è bassa anche nella posizione ALTA.	Il tubo flessibile del gas è piegato o attorcigliato?	Raddrizzarlo.
Il bruciatore non si accende quando si preme il pulsante di accensione.	Verificare che il gas arrivi ai bruciatori provando ad accenderli con i fiammiferi. Consultare il capitolo "ACCENSIONE MANUALE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE."	Se i bruciatori si accendono col fiammifero, si tratta di un problema al sistema di accensione. Consultare il capitolo "FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA DI ACCENSIONE ELETTRONICA."
	Le batterie sono cariche?	Assicurarsi che la batteria sia in buono stato e correttamente installata. Consultare il capitolo "ISPEZIONE DELL'ACCENDITORE ELETTRONICO."
	I fili sono collegati in modo corretto al sistema di accensione?	Verificare che i cavi siano ben inseriti nei morsetti della scatola. Consultare il capitolo "FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA DI ACCENSIONE ELETTRONICA."
	La nuova batteria è rivestita in plastica?	Togliere l'involucro in plastica.
Presenza di fiammate: ⚠ ATTENZIONE: non rivestire il vassoio raccogligrassa estraibile con pellicola d'alluminio.	State preriscaldando il barbecue come consigliato?	Per preriscaldare tutti i bruciatori devono essere regolati su ALTA per 10-15 minuti.
	Le griglie di cottura, i dissipatori di calore e le barre aromatizzanti Flavorizer® sono ricoperti di grasso bruciato?	Pulire accuratamente. Consultare il capitolo "PULIZIA."
	Il vassoio raccogligrassa estraibile è sporco e non consente al grasso di fluire nella vaschetta portaleccarda?	Pulire il vassoio raccogligrassa estraibile.
La fiamma che esce dal bruciatore ha un aspetto irregolare. La fiamma è bassa con bruciatore posizionato su ALTA. Le fiamme non corrono per tutta la lunghezza del bruciatore.	I bruciatori sono puliti?	Pulire i bruciatori. Consultare il capitolo "MANUTENZIONE."
L'interno del coperchio appare come ricoperto di "scaglie." (Come di vernice scrostata.)	L'interno del coperchio è in smalto porcellanato o acciaio inox, non verniciato. Pertanto non può "scrostarsi". Quello che si vede è grasso "cotto", carbonizzato, che si sta sfaldando. NON È UN DIFETTO.	Pulire accuratamente. Consultare il capitolo "PULIZIA."
Gli sportelli dell'armadietto non sono allineati.	Verificare il perno di regolazione situato nella parte inferiore di ogni sportello.	Allentare i(l) dado(i) di regolazione. Fare scorrere gli sportelli fino all'allineamento. Serrare i(l) dado(i).
Se, dopo aver messo in atto questi accorgimenti, i problemi persistono, contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito web. Visitare il sito www.weber.com .		

RIPARAZIONE GUASTI FORNELLO LATERALE

PROBLEMA	CONTROLLO	SOLUZIONE
Il fornello laterale non si accende.	L'alimentazione del gas è chiusa?	Aprire l'alimentazione.
La fiamma è debole in posizione ALTA.	Il tubo flessibile del gas è piegato o attorcigliato?	Raddrizzarlo.
Il pulsante di accensione non funziona.	Il bruciatore si accende con un fiammifero?	Se il bruciatore si accende con un fiammifero, controllare l'accenditore. Consultare il capitolo "MANUTENZIONE DEL FORNELLO LATERALE."
Se, dopo aver messo in atto questi accorgimenti, i problemi persistono, contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito web. Visitare il sito www.weber.com .		

PULIZIA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

COME MANTENERE INALTERATO L'ACCIAIO INOX

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

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

RETINE ANTI-INSETTI WEBER®

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

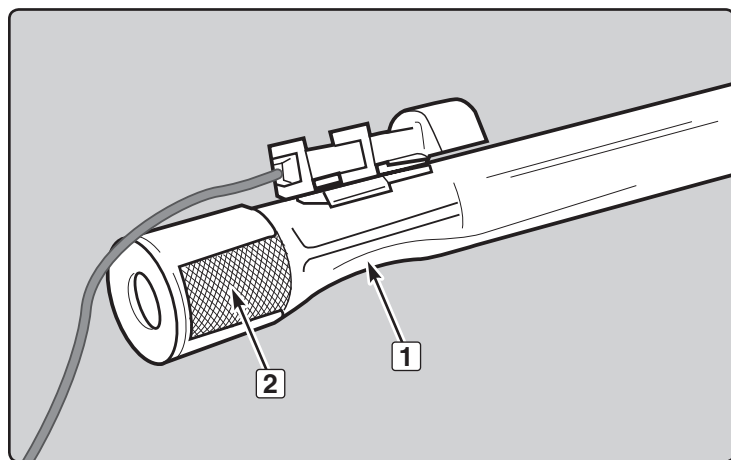
L'apertura dell'aria di combustione del bruciatore è dotata di una protezione in acciaio inox (2) per impedire ai ragni e agli insetti di entrare nei tubi del bruciatore attraverso le aperture dell'aria di combustione.

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

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

⚠ PERICOLO

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



PULIZIA O SOSTITUZIONE DEI TUBI DEI BRUCIATORI

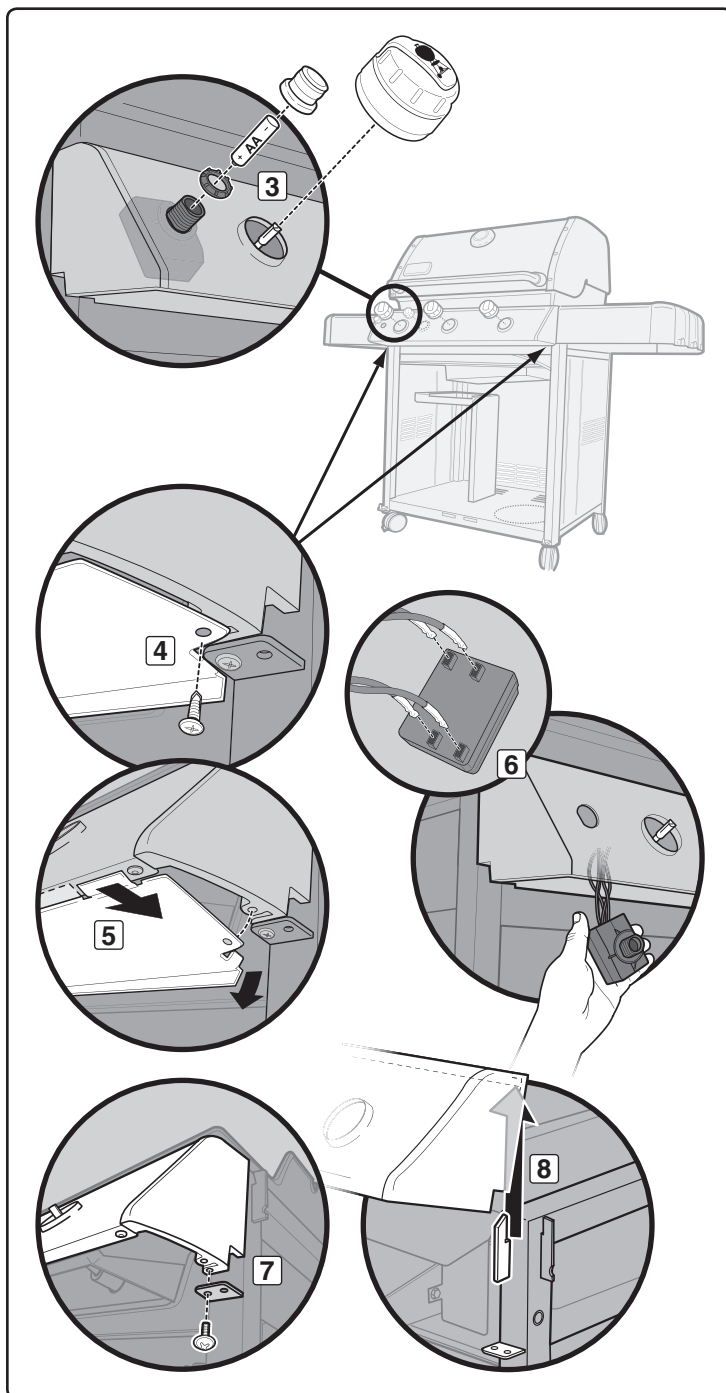
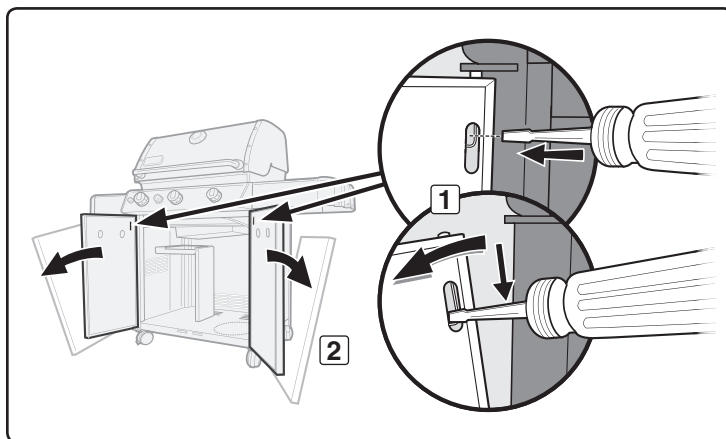
Verificare che il barbecue sia spento

- A) Chiudere l'alimentazione del gas alla fonte e scollegare il raccordo del gas.
- B) Controllare che tutte le manopole di controllo dei bruciatori siano in posizione Off (chiusura) (O). Eseguire il controllo spingendo le manopole di controllo dei bruciatori verso l'interno e ruotandole in senso orario fino in fondo. Se non ruotano, significa che sono chiuse. Se ruotano, continuare a ruotarle in senso orario fino al loro arresto. A questo punto saranno chiuse. Se il barbecue è dotato di fornello laterale assicurarsi che la relativa manopola sia in posizione di chiusura.
- C) Rimuovere i componenti del braciere: griglia scaldavivande, griglie e barre Flavorizer®. (I deflettori di calore non devono essere rimossi).

Rimozione del pannello di controllo

Cosa serve: un cacciavite a croce.

- A) Inserire il perno di sblocco dello sportello nel gruppo sportello. Utilizzando un cacciavite, premere verso il basso il perno di sblocco dello sportello (1) fino a quando il gruppo sportello non si stacca dal gruppo telaio (2) e sollevare il gruppo sportello dal perno inferiore della cerniera regolabile.
- B) Rimuovere le manopole di controllo del bruciatore, il pulsante dell'accenditore, il dado di bloccaggio dell'accenditore e la batteria (3).
- C) Con un cacciavite a croce, rimuovere le viti dal frangivento (4) ubicato sotto il pannello di controllo.
- D) Inclinare all'indietro il frangivento ed estrarlo (5).
- E) Rimuovere il sistema di accensione dal pannello di controllo (6) e scollegare tutti i fili dal sistema.
- F) Rimuovere le viti dalla parte inferiore del pannello di controllo con un cacciavite a croce (7).
- G) Sollevare leggermente il pannello di controllo, inclinare verso l'alto la parte anteriore e rimuoverlo sollevandolo con cautela (8).



PULIZIA O SOSTITUZIONE DEI TUBI DEI BRUCIATORI

(continua)

Togliere i tubi dei bruciatori

Cosa serve: un giradadi da 5/16".

- A) Rimuovere i(l) cavo(i) dell'accenditore dal(i) morsetto(i) dell'accenditore (9).
- B) Utilizzando un giradadi da 5/16", rimuovere le viti che fissano la guida Crossover® al lato posteriore interno del braciere (10).
- C) Rimuovere la vite che fissa il tubo bruciatore al braciere utilizzando un giradadi da 5/16" (11).
- D) Tirare il gruppo tubo bruciatore (compreso l'accenditore) verso l'alto ed estrarlo dal braciere (12).

Nota: le unità 310 presentano un cavo di messa a terra aggiuntivo collegato al tubo bruciatore centrale (13).

Pulire i tubi dei bruciatori

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).

- A) Controllare l'interno del tubo del bruciatore e della guida Crossover® servendosi di una torcia (14).
- B) Rimuovere eventuali detriti od ostruzioni dall'interno dei tubi dei bruciatori e della guida Crossover® con il filo di ferro (15).
- C) Controllare le retine anti-insetti all'altra estremità dei tubi dei bruciatori e pulirle con la spazzola a setole morbide (16).

⚠ 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.

- D) Usare la spazzola con setole in acciaio inossidabile per pulire l'esterno dei tubi dei bruciatori e della guida Crossover® (17). Questo viene fatto per assicurarsi che tutti i fori dei bruciatori per tutta la lunghezza dei tubi siano completamente aperti. Durante la pulizia dei tubi dei bruciatori, fare attenzione a non danneggiare l'elettrodo dell'accenditore spazzolando con cura attorno a esso.

Rimontare i tubi dei bruciatori

Cosa serve: un giradadi da 5/16".

- A) Estrarre il tubo bruciatore e il filo dell'accenditore attraverso il foro nel braciere (18). Consultare il capitolo "FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA DI ACCENSIONE ELETTRONICA" per il posizionamento corretto del tubo bruciatore.
- B) Allineare il bruciatore con la valvola.

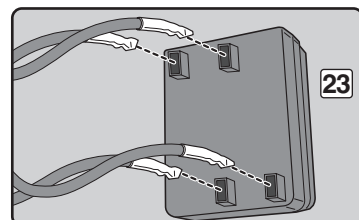
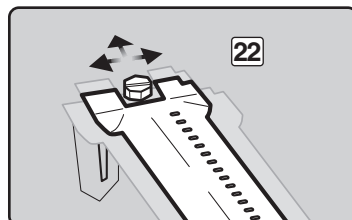
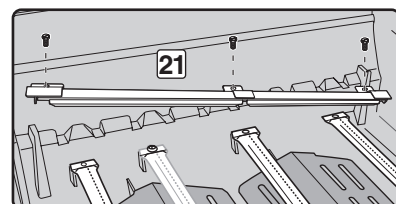
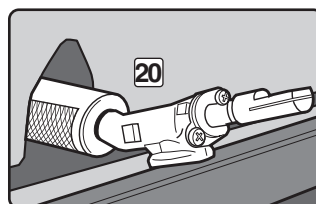
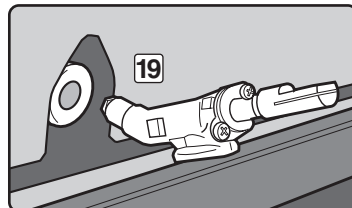
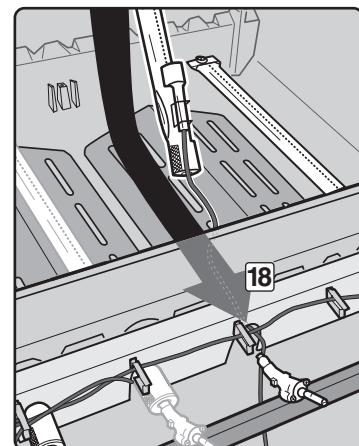
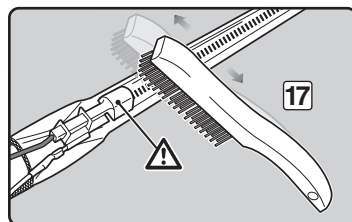
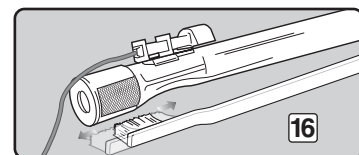
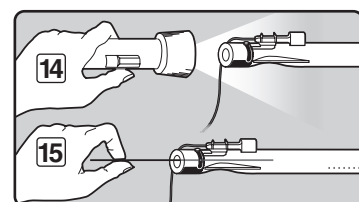
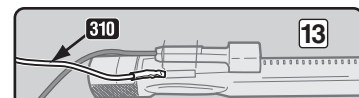
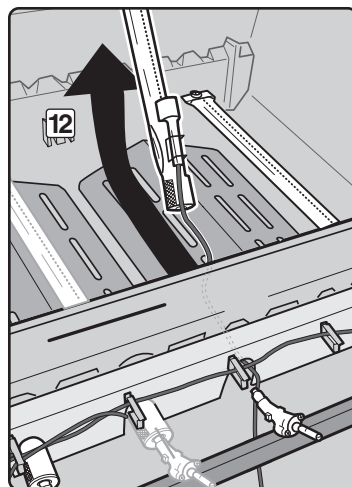
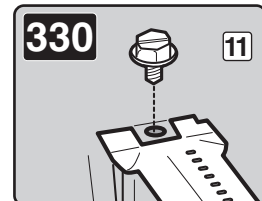
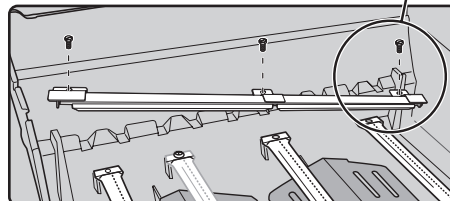
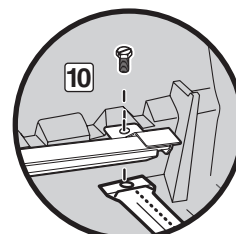
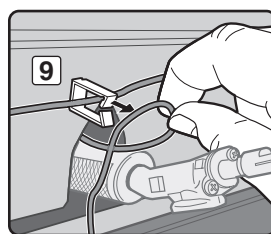
⚠ ATTENZIONE: le aperture del tubo del bruciatore (19) devono essere correttamente posizionate sugli orifizi della valvola (20).

- C) Rimontare le viti che fissano la guida Crossover® al braciere utilizzando un giradadi da 5/16" (21).
- D) Rimontare la vite che fissa il tubo bruciatore al braciere usando un giradadi da 5/16". Il tubo potrebbe sembrare allentato (22) quando la vite è ben chiusa. È normale.
- E) Riposizionare i cavi attraverso le clip dell'accenditore. Consultare la figura (9).

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

- F) Collegare i cavi al sistema di accensione, seguendo il codice numerico/colore (23). Consultare il capitolo "FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA DI ACCENSIONE ELETTRONICA" per un corretto collegamento dei cavi.

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



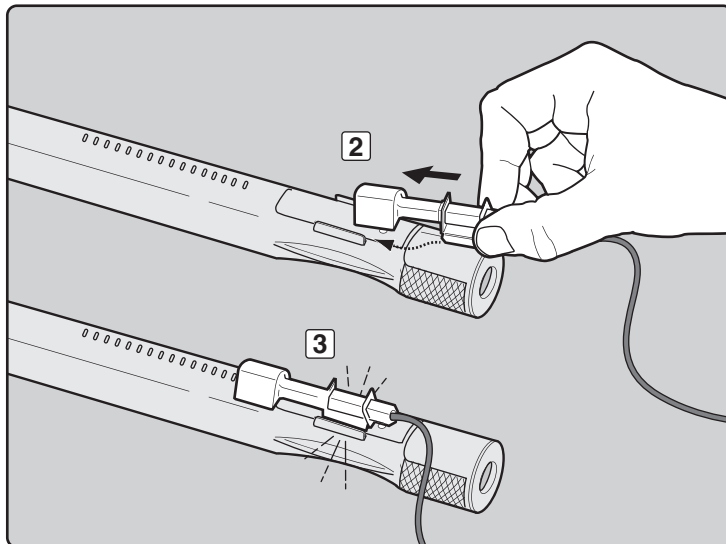
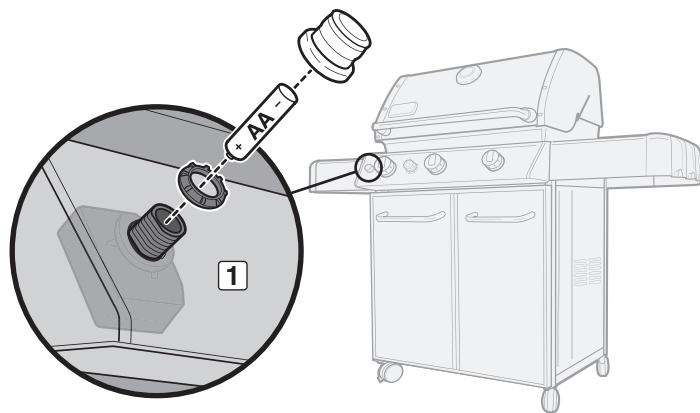
FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA DI ACCENSIONE ELETTRONICA

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

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

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

Se il sistema di accensione elettronica non funziona ancora, contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito. Visitare www.weber.com.



ISTRUZIONI DI CABLAGGIO DEL PULSANTE DI ACCENSIONE 330

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

MANUTENZIONE DEL FORNELLO LATERALE

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

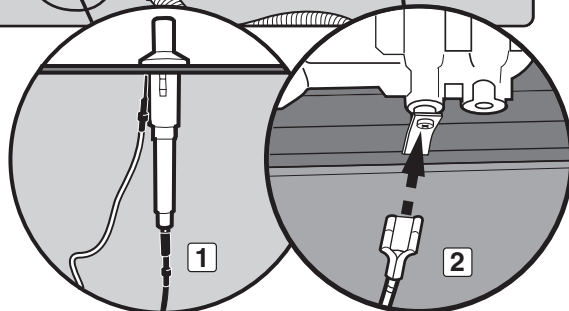
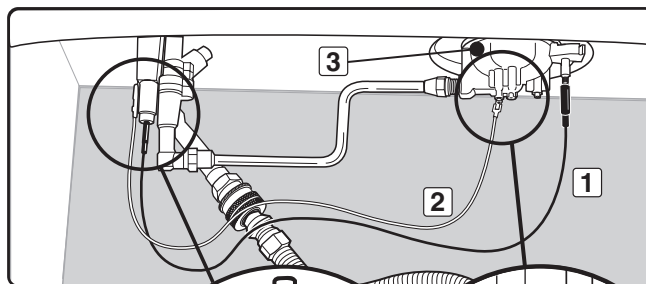
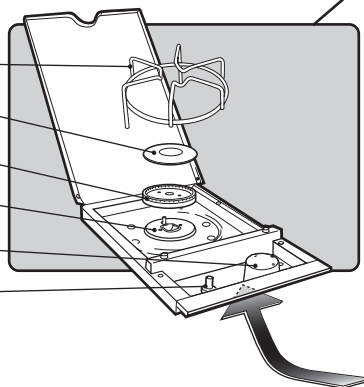
Assicurarsi che il cavo nero tra l'accenditore e un elettrodo sia collegato.

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

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

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

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



MANUTENZIONE ANNUALE

Ispezione e pulizia delle retine anti-insetti

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

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

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

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

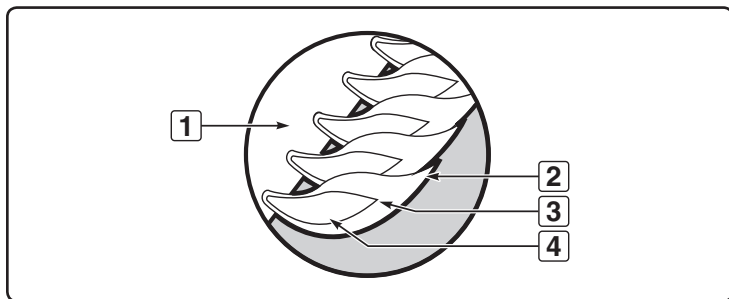
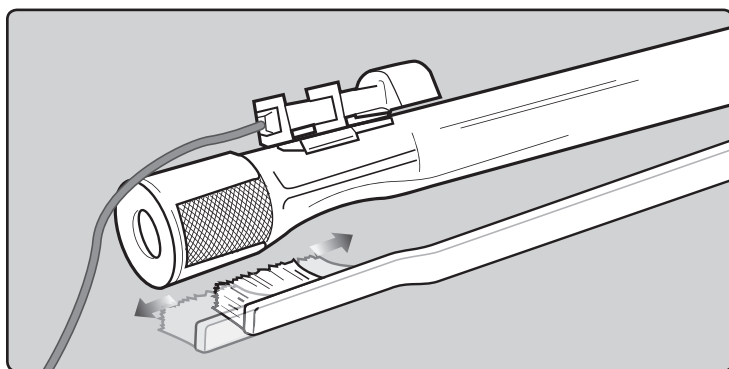
Se la retina anti-insetti è danneggiata o non si può più pulire, contattare il responsabile di zona del Servizio Assistenza Clienti, consultando l'area contatti del nostro sito. Visitare il sito www.weber.com.

Fiamma caratteristica del bruciatore

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

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

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





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

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIA
Tel: +61.8.8221.6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
Tel: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

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

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

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

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

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

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

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

WEBER-STEPHEN FRANCE

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

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

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

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavík
ICELAND
Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

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

D&S IMPORTS

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

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

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

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

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

Supreme Barbecues LTD.
6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64.579.6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

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

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (South Africa) (Pty) Ltd.

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

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

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

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

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

WEBER STEPHEN TURKEY

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

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

Griffin House, First Floor,
Broughton Hall Business Park,
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN
UNITED KINGDOM
Tel: +44 01756 692611; customerservicewe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

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

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

For other eastern European countries,
such as ROMANIA, SLOVENIA,
CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com®

GENESIS®



BARBECUE À GAZ

Guide d'utilisation du
barbecue à gaz naturel

E-330™



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

⚠ DANGER

En cas d'odeur de gaz :

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

**INFORMATIONS DESTINEES A
L'INSTALLATEUR :**

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

UTILISATION EN EXTERIEUR UNIQUEMENT.

CE:845CL-0012
ID: 0845

AVERTISSEMENTS

⚠ DANGER

Le non-respect des instructions relatives aux dangers, aux avertissements et aux précautions contenues 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

- ⚠ Ne stockez jamais de bouteille de gaz sous ou à proximité de ce barbecue.
- ⚠ Ne placez pas de housse ou de produit inflammable sur le barbecue ou dans la zone de rangement située en dessous.
- ⚠ Un montage incorrect peut être dangereux. Veuillez respecter scrupuleusement les instructions de montage de ce manuel.
- ⚠ 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, voir les instructions de ce manuel.
- ⚠ Ne recherchez pas les fuites de gaz à l'aide d'une flamme.
- ⚠ Ne faites pas fonctionner votre barbecue à gaz Weber® en cas de problème d'étanchéité des raccordements de gaz.
- ⚠ Aucun matériau combustible ne doit se trouver à moins de 60 cm du barbecue.
- ⚠ Ne permettez pas à des enfants d'utiliser votre barbecue à gaz Weber®. Les parties accessibles du barbecue peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants du barbecue pendant son utilisation.
- ⚠ 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 pendant son utilisation.
- ⚠ En cas d'extinction des brûleurs pendant la cuisson, fermez tous les robinets de gaz. Ouvrez le couvercle et attendez cinq minutes avant de tenter d'allumer à nouveau le barbecue conformément aux instructions de la section « Allumage ».
- ⚠ N'utilisez ni charbon, ni briquettes, ni pierres de lave dans votre barbecue à gaz Weber®.
- ⚠ Pendant la cuisson, ne vous penchez jamais au-dessus du barbecue ouvert et ne posez jamais les mains ou les doigts sur la cuve.
- ⚠ En cas d'embrassement brusque, éloignez les aliments des flammes jusqu'à ce qu'elles aient perdu de leur intensité.
- ⚠ En cas de feu de friture, coupez l'alimentation des brûleurs et laissez le couvercle abaissé jusqu'à l'extinction des flammes.
- ⚠ Nettoyez correctement et régulièrement votre barbecue à gaz Weber®.
- ⚠ Lors du nettoyage des robinets et des brûleurs, n'agrandissez jamais les orifices.
- ⚠ Le propane n'est pas un gaz naturel. Toute tentative de conversion/d'utilisation de propane avec un appareil fonctionnant au gaz naturel est dangereuse et entraîne l'annulation de votre garantie.
- ⚠ Ne tentez jamais, pour quelque raison que ce soit, de débrancher un raccord de gaz quelconque pendant l'utilisation du barbecue.
- ⚠ Utilisez des gants résistant à la chaleur lorsque vous utilisez votre barbecue.
- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue si toutes les pièces ne sont pas en place. L'appareil doit être correctement monté, conformément aux instructions figurant dans la section « Montage ».
- ⚠ Ne montez pas ce type de barbecue dans une structure intégrée ou à encastrer. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un risque d'incendie ou d'explosion causant des dommages matériels et des blessures corporelles graves voire mortelles. ♦

TABLE DES MATIÈRES

AVERTISSEMENTS	2	ASTUCES DE CUISSON ET CONSEILS UTILES	18
TABLE DES MATIÈRES	3	PRECHAUFFAGE	18
VUE ÉCLATÉE	4	CUISSON A COUVERCLE FERME	18
LISTE DES PIÈCES DE LA VUE ÉCLATÉE	5	JUS ET GRAISSE	18
GARANTIE	6	SYSTEME FLAVORIZER®	18
INSTRUCTIONS GÉNÉRALES	7	ALLUMAGE ET UTILISATION DU RÉCHAUD LATÉRAL	19
RANGEMENT	7	ALLUMAGE DU RÉCHAUD LATERAL	19
UTILISATION	7	ALLUMAGE MANUEL DU RÉCHAUD LATERAL	20
TEST DE L'ARRIVÉE DE GAZ	7	POUR ÉTEINDRE LE BARBECUE	20
INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ	8	DÉPANNAGE	21
TYPE DE GAZ	8	DÉPANNAGE DU RÉCHAUD LATÉRAL	21
INSTALLATION DU TUYAU D'ARRIVÉE DE GAZ	8	ENTRETIEN	22
MONTAGE DE LA VANNE DE COUPURE D'ALIMENTATION EN GAZ	9	NETTOYAGE	22
PRÉPARATION POUR LA VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ	11	PROTEGEZ LES PARTIES EN ACIER INOXYDABLE	22
RECHERCHE DES FUITES DE GAZ ÉVENTUELLES	12	FILTRÉS WEBER® CONTRE LES ARAIGNEES/INSECTES	22
AVANT D'UTILISER LE BARBECUE	14	NETTOYAGE ET REMPLACEMENT DES BRÛLEURS	23
BAC A GRAISSE COULISSANT ET BARQUETTE EN ALUMINIUM JETABLE ..	14	FONCTIONNEMENT DU SYSTEME D'ALLUMAGE ELECTRONIQUE	25
INSPECTION DE L'ALLUMEUR ELECTRONIQUE	14	ENTRETIEN DU RECHAUD LATERAL	26
INSPECTION DU FLEXIBLE	14	ENTRETIEN ANNUEL	26
ALLUMAGE ET UTILISATION DU BRÛLEUR PRINCIPAL	15		
ALLUMAGE DU BARBECUE	15		
ALLUMAGE MANUEL DU BARBECUE	16		
POUR ÉTEINDRE LE BARBECUE	16		
ALLUMAGE ET UTILISATION DU BRÛLEUR DE SAISIE SEAR STATION®	17		
ALLUMAGE DU BRÛLEUR SEAR STATION®	17		
ALLUMAGE MANUEL DU BRÛLEUR SEAR STATION®	17		
QU'EST-CE QUE LA SAISIE ?	17		
FONCTIONNEMENT DU BRÛLEUR SEAR STATION®	17		

LISTE DES PIÈCES DE LA VUE ÉCLATÉE

- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| 1. Thermomètre | 17. Bac de Récupération | 33. Bouton d'Allumage |
| 2. Support Thermomètre | 18. Support de Bac de Récupération | 34. Module d'Allumage Électronique |
| 3. Couvercle | 19. Châssis Gauche | 35. Déflecteur d'Air |
| 4. Poignée | 20. Support de Châssis Avant | 36. Bouton de Réglage de Puissance |
| 5. Grille de Réchauffage | 21. Porte Gauche | 37. Bouton Sear Station® |
| 6. Plan de Travail | 22. Porte Droite | 38. Flexible de Collecteur |
| 7. Grilles de Cuisson* | 23. Poignée de Porte | 39. Raccordement Gaz |
| 8. Tube Crossover® | 24. Kit Fixation du Couvercle | 40. Châssis Droit |
| 9. Brûleur | 25. Réchaud Latéral | 41. Panneau Arrière |
| 10. Barres Flavorizer® | 26. Support du Réchaud Latéral | 42. Étagère Inférieure |
| 11. Électrode d'allumage | 27. Conduite de Gaz du Réchaud Latéral | 43. Roulette |
| 12. Cuve | 28. Collecteur de Gaz | 44. Porte-Allumette |
| 13. Réflecteur de Chaleur | 29. Protection Thermique | 45. Roulette à Frein |
| 14. Bac à Graisse Coulissant | 30. Clips à Ressort | *La grille de cuisson peut être différente en fonction du modèle acheté. |
| 15. Support de Châssis Arrière | 31. Panneau de Commande | |
| 16. Barquette en Aluminium Jetable | 32. Protection Thermique du Brûleur Sear Station® | |

GARANTIE

Merci d'avoir acheté ce produit Weber®. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 (« Weber ») est fier de vous fournir un produit sécurisé, durable et fiable.

Cette garantie volontaire de Weber vous est fournie à titre gracieux. Elle contient des informations dont vous aurez besoin pour faire réparer votre produit WEBER® dans le cas peu probable d'une panne ou d'un défaut.

En vertu des législations applicables, le client dispose de plusieurs droits au cas où le produit serait défectueux. Ces droits comprennent des services supplémentaires ou de remplacement, une réduction du prix d'achat et une indemnisation. Dans l'Union européenne, par exemple, ces droits comprennent une garantie légale de deux ans commençant à la date de la remise du produit. Ces droits et autres droits légaux ne sont pas affectés par les dispositions de la garantie. En fait, cette garantie accorde des droits supplémentaires au Propriétaire qui sont indépendants des dispositions légales de la garantie.

GARANTIE VOLONTAIRE DE WEBER

Weber garantit, à l'acheteur du produit WEBER® (ou dans le cas d'un cadeau ou d'une situation promotionnelle, la personne pour laquelle le produit a été acheté comme cadeau ou comme élément de promotion) que le produit WEBER® est sans défaut de matériel et de main d'œuvre pour la ou les périodes de temps spécifiées ci-dessous s'il est monté et utilisé en conformité avec les instructions fournies dans le Guide du Propriétaire accompagnant le produit. (Remarque : si vous perdez ou égarez votre Guide du Propriétaire WEBER®, un guide de remplacement est disponible en ligne sur www.weber.com ou sur le site Internet spécifique du pays vers lequel l'utilisateur peut être redirigé.) Dans le cadre d'une utilisation et d'un entretien normal pour un seul foyer, Weber accepte dans le cadre de cette garantie de réparer ou de remplacer les pièces défectueuses pendant les périodes, les limitations et les exclusions applicables répertoriées ci-dessous. **DANS LE CADRE D'UNE UTILISATION ET D'UN ENTRETIEN NORMAL POUR UN SEUL FOYER, WEBER ACCEPTE DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE DE RÉPARER OU DE REMPLACER LES PIÈCES DÉFECTUEUSES PENDANT LES PÉRIODES, LES LIMITATIONS ET LES EXCLUSIONS APPLICABLES RÉPERTORIÉES CI-DESSOUS.**

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE

Afin d'assurer une couverture de garantie sans soucis, il est important (mais pas obligatoire) d'enregistrer votre produit WEBER® en ligne sur www.weber.com ou sur le site Internet spécifique du pays vers lequel l'utilisateur peut être redirigé.) Veuillez aussi conserver votre reçu/répertoire d'achat et/ou la facture. L'enregistrement de votre produit WEBER® confirme votre couverture de garantie et fournit un lien direct entre vous et Weber au cas où nous aurions besoin de vous contacter.

La garantie ci-dessous ne s'applique que si le Propriétaire prend soin d'une manière raisonnable de son produit WEBER® en respectant toutes les instructions de montage, les instructions d'utilisation et l'entretien préventif comme indiqué dans le Guide du Propriétaire ci-joint, à moins que le Propriétaire puisse prouver que le défaut ou la panne sont indépendants du non-respect des obligations précédemment mentionnées. Si vous vivez dans une région côtière ou si votre produit se situe à proximité d'une piscine, l'entretien comprend le lavage et le rinçage réguliers des surfaces externes comme indiqué dans le Guide du Propriétaire ci-joint.

GESTION DE LA GARANTIE / EXCLUSION DE LA GARANTIE

Si vous pensez avoir une pièce couverte par cette garantie limitée, veuillez contacter le Service clientèle de Weber en utilisant les informations de contact fournies sur notre site Internet (www.weber.com ou sur le site Internet spécifique du pays vers lequel l'utilisateur peut être redirigé.) Weber, après enquête, réparera ou remplacera (à son choix) une pièce défectueuse couverte par cette garantie. Dans l'éventualité où le remplacement ou la réparation ne serait pas possible, Weber peut décider (à son choix) de remplacer le barbecue concerné par un nouveau barbecue d'une valeur égale ou supérieure. Weber peut vous demander de renvoyer les pièces à des fins d'inspection, les frais de transport devant être prépayés.

Cette GARANTIE est annulée s'il existe des dommages, des détériorations, des décolorations et/ou de la rouille pour lesquels Weber n'est pas responsable et qui sont provoqués par :

- l'abus, la mauvaise utilisation, l'altération, la modification, la mauvaise application, le vandalisme, la négligence, le montage ou l'installation incorrecte et l'incapacité à effectuer correctement l'entretien normal et de routine ;
- les insectes (tels que les araignées) et les rongeurs (tels que les écureuils), y compris, mais non limité à l'endommagement des brûleurs et/ou des tuyaux de gaz ;
- l'exposition à l'air marin et/ou à des sources chlorées telles que les piscines et les bains chauds / spas ;
- des conditions météorologiques sévères comme la grêle, les ouragans, les tremblements de terre, les tsunamis ou les surtensions, les tornades ou les fortes tempêtes.

L'utilisation et/ou l'installation des pièces sur votre barbecue WEBER® qui ne sont pas de vraies pièces Weber annuleront cette Garantie et tous les dommages en résultant ne sont pas couverts par cette Garantie. Toute conversion d'un barbecue à gaz non autorisée par Weber et non effectuée par un technicien d'entretien agréé de Weber annulera cette Garantie.

PÉRIODES DE GARANTIE DES PRODUITS

Cuve de cuisson : 10 ans, contre la perforation (2 ans pour la peinture, à l'exception des pertes d'éclat ou de la décoloration)

Kit couvercle : 10 ans, contre la perforation

Brûleurs en acier inoxydable : 10 ans, contre la perforation

Grilles de cuisson en acier inoxydable : 5 ans, contre la perforation

Barre Flavorizer® en acier inoxydable : 5 ans, contre la perforation

Grilles de cuisson en fonte
plaquée de porcelaine aïllée : 5 ans, contre la perforation

Toutes les autres pièces : 2 ans

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

HORMIS CETTE GARANTIE ET CES AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ COMME DÉCRITS DANS CETTE DÉCLARATION DE GARANTIE, IL N'EXISTE AUCUNE AUTRE DÉCLARATION DE RESPONSABILITÉ POUR TOUTE GARANTIE SUPPLÉMENTAIRE OU VOLONTAIRE DONNÉE PAR LES PRÉSENTES ALLANT AU-DELÀ DE LA RESPONSABILITÉ LÉGALE S'APPLIQUANT À WEBER. DE MÊME, LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE NE SE LIMITE PAS OU N'EXCLUT PAS LES SITUATIONS OU LES RÉCLAMATIONS POUR LESQUELLES WEBER A UNE RESPONSABILITÉ OBLIGATOIRE COMME STIPULÉ PAR LA LOI.

AUCUNE GARANTIE NE SERA APPLICABLE APRÈS LES PÉRIODES APPLICABLES À CETTE GARANTIE. AUCUNE AUTRE GARANTIE DONNÉE PAR LA MOINDRE PERSONNE, Y COMPRIS UN REVENDEUR OU REPRÉSENTANT EN CE QUI CONCERNE N'IMPORTE QUEL PRODUIT (TEL QUE TOUTES « EXTENSIONS DE GARANTIES ») N'ENGAGERA WEBER. LE SEUL RECOURS DE CETTE GARANTIE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DE LA PIÈCE OU DU PRODUIT.

EN AUCUN CAS DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE VOLONTAIRE, TOUTE COMPENSATION DE N'IMPORTE QUEL GENRE NE POURRA ÊTRE SUPÉRIEURE AU MONTANT DU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT WEBER VENDU.

VOUS ASSUMEZ LE RISQUE ET LA RESPONSABILITÉ POUR LA PERTE, LE DOMMAGE OU LES BLESSURES À VOUS ET VOTRE PROPRIÉTÉ ET/OU AUX AUTRES ET À LEURS PROPRIÉTÉS RÉSULTANT DE LA MAUVAISE UTILISATION OU DE L'ABUS DU PRODUIT OU DU NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES PAR WEBER DANS LE GUIDE DU PROPRIÉTAIRE CI-JOINT.

LES PIÈCES ET LES ACCESSOIRES REMPLACÉS DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE NE SONT GARANTIS QUE POUR LA DURÉE RESTANTE PRÉCÉDEMMENT MENTIONNÉE DE LA GARANTIE D'ORIGINE.

CETTE GARANTIE NE S'APPLIQUE QU'À UNE UTILISATION PAR UN SEUL FOYER PRIVÉ ET NE S'APPLIQUE PAS AUX BARBECUES WEBER UTILISÉS DANS UN ENVIRONNEMENT COMMERCIAL, COMMUNAL OU À PLUSIEURS FOYERS TELS QUE LES RESTAURANTS, LES HÔTELS, LES CENTRES DE VACANCES ET LES PROPRIÉTÉS LOUÉES.

WEBER PEUT DE TEMPS À AUTRE CHANGER LE DESIGN DE SES PRODUITS. AUCUNE DISPOSITION CONTENUE DANS CETTE GARANTIE NE DOIT ÊTRE ENTENDUE COMME OBLIGEANT WEBER À INCORPORER DE TELLES MODIFICATIONS DE DESIGN DANS DES PRODUITS PRÉCÉDEMMENT FABRIQUÉS, DE MÊME QUE DE TELS CHANGEMENTS NE DOIVENT PAS ÊTRE CONSIDÉRÉS COMME L'ADMISSION QUE LES DESIGNS PRÉCÉDENTS ÉTAIENT DÉFECTUEUX.

Reportez-vous à la liste des unités commerciales internationales à la fin de ce Guide du Propriétaire pour des informations de contact supplémentaires.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

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

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

Le gaz naturel est simple d'utilisation et vous offre un meilleur contrôle de cuisson que le charbon.

- Ces instructions donnent les indications minimales à suivre pour le montage du barbecue à gaz Weber®. Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre barbecue à gaz Weber®. Un montage incorrect peut être dangereux.
- Ne permettez pas aux enfants d'utiliser cet appareil.
- S'il existe des normes locales concernant les barbecues à gaz portables, l'installation doit les respecter.
- Ce barbecue à gaz Weber® est conçu pour une utilisation avec du gaz naturel uniquement (gaz de ville). N'utilisez pas de bouteille de gaz de propane. Les robinets, les flexibles et les orifices sont conçus uniquement pour un fonctionnement avec du gaz naturel.
- Évitez de plier le flexible.
- N'utilisez pas cet appareil avec des briquettes de charbon de bois ou des pierres de lave.
- Toute modification de l'appareil peut être dangereuse.
- Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être changées par l'utilisateur.
- Dans la zone située sous le panneau de commande et le plateau inférieur, vérifiez l'absence de débris pouvant obstruer le flux de combustion ou la ventilation. ♦

RANGEMENT

- Lorsque le barbecue à gaz Weber® n'est pas utilisé, fermez le robinet de gaz naturel.
- Lorsque le barbecue à gaz Weber® est stocké à l'intérieur, l'arrivée de gaz doit être déconnectée.
- 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 « ENTRETIEN / ENTRETIEN ANNUEL. »)
- Veillez à ce que les zones situées sous le panneau de commande et le bac à graisse coulissant soient exempts de résidus qui pourraient gêner le flux de combustion ou la ventilation.
- Vérifiez également les filtres de protection contre les insectes/araignées afin de détecter toute obstruction éventuelle. (Reportez-vous à la section « ENTRETIEN / ENTRETIEN ANNUEL. ») ♦

UTILISATION

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

TEST DE L'ARRIVÉE DE GAZ

- Déconnectez le barbecue à gaz Weber® en cas de test à haute pression de l'arrivée de gaz. Cet appareil et son robinet d'alimentation doivent être déconnectés du système d'arrivée de gaz pendant les tests à haute pression dudit système dépassant 1/2 psig (3,5 kPa).
- Déconnectez le barbecue à gaz Weber® en cas de test de l'arrivée de gaz à basse pression. Cet appareil doit être isolé du système d'arrivée de gaz à l'aide du robinet d'alimentation pendant tout test dudit système à une pression égale ou inférieure à 1/2 psig (3,5 kPa). ♦

INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ

TYPE DE GAZ

Le barbecue à gaz naturel est conçu pour fonctionner uniquement au gaz naturel. N'essayez jamais de l'utiliser avec des gaz autres que celui spécifié sur la plaque signalétique de l'appareil.

Ce barbecue fonctionne à une pression de 20 mbar. Si vous devez changer le tuyau de gaz, utilisez une pièce de rechange certifiée. Contactez pour cela votre revendeur local.

QU'EST-CE QUE LE GAZ NATUREL ?

Le gaz naturel, souvent appelé méthane, est un gaz sûr. Le gaz naturel est fourni par le service public local et est disponible si votre logement est chauffé au gaz.

INSTALLATION PORTABLE

Weber recommande d'éloigner le barbecue d'au moins 60 centimètres de l'arrivée de gaz et de toute surface combustible. Une fois l'arrivée de gaz ouverte et l'étanchéité au gaz testée conformément aux instructions d'assemblage, vous êtes prêt à utiliser le barbecue.

INSTALLATION DU TUYAU D'ARRIVÉE DE GAZ

REMARQUE : le type de vanne d'arrêt que vous installez détermine le type de flexible d'alimentation en gaz que vous utilisez. La longueur maximum du tuyau d'arrivée de gaz ne doit pas être supérieure à 3 m.

Avant de raccorder la vanne d'arrêt du gaz naturel, il faut raccorder le tuyau d'arrivée de gaz au raccordement gaz, se trouvant à l'intérieur de l'enceinte du barbecue.

Option 1 : raccord serré avec une clé (Non disponible pour tous les pays)

- Alignez le tuyau d'arrivée de gaz sur le raccord du raccordement gaz à l'intérieur du barbecue (1).
- Fixez manuellement le raccord du tuyau de gaz au raccordement gaz, en le faisant tourner vers la droite (2).
- Utilisez une clé pour le dernier quart de tour pour bien le serrer (3).
- Faites passer l'extrémité du tuyau d'arrivée de gaz dans l'orifice d'accès du panneau arrière du barbecue (4).

⚠ AVERTISSEMENT : ne pas faire passer le tuyau de gaz sous une terrasse, car il doit rester visible.♦

Option 2 : raccord serré à la main (Non disponible pour tous les pays)

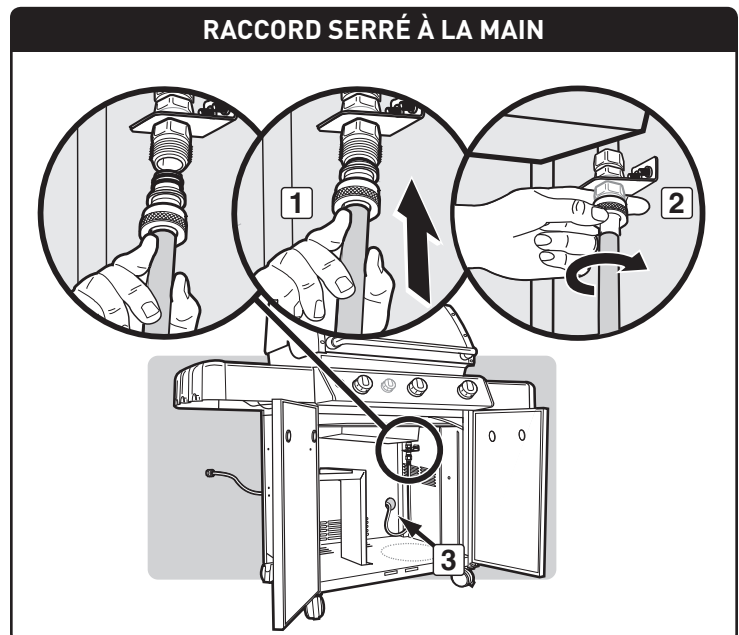
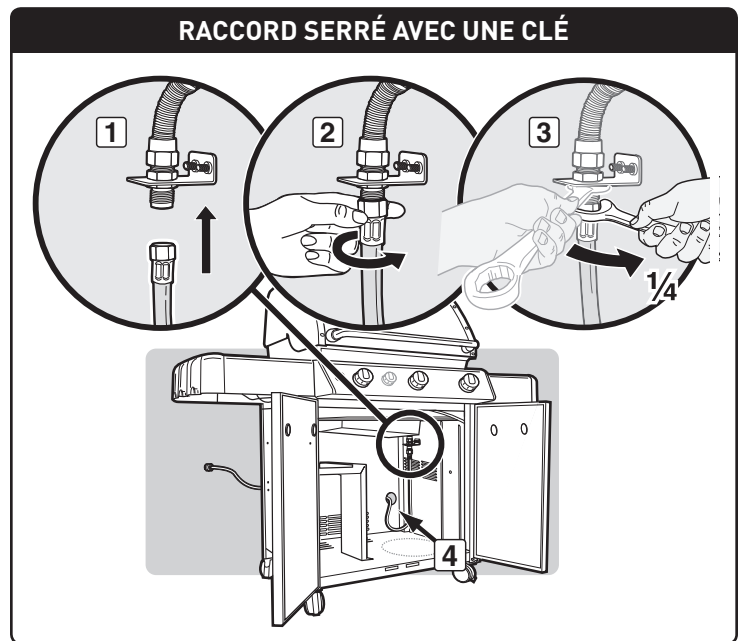
- Poussez le tuyau d'arrivée de gaz dans le raccordement gaz à l'intérieur du barbecue (1).
- Serrez le raccord pivotant du tuyau de gaz au raccordement gaz, en tournant vers la droite (2).

⚠ PRÉCAUTION : ne pas utiliser de clé de montage pour serrer le raccord. Le raccord pivotant ne doit être serré qu'à la main.

- Faites passer l'extrémité du tuyau d'arrivée de gaz dans l'orifice d'accès du panneau arrière du barbecue (3).

⚠ AVERTISSEMENT : ne pas faire passer le tuyau de gaz sous une terrasse, car il doit rester visible.♦

PAYS	CATÉGORIE D'APPAREIL
Danemark, Suède, Norvège, Finlande, Islande, Hongrie, République Tchèque, Chypre, Estonie, Lituanie, Lettonie, Maroc, Slovaquie, République Slovaque, Espagne, Royaume Uni, France, Portugal, Belgique, Irlande, Grèce, Luxembourg, Italie, Suisse, Autriche	I _{2H} - 20 mbar
Allemagne	I _{2E} - 20 mbar
Pays-Bas	I _{2L} - 20 mbar
INFORMATIONS RELATIVES À LA CONSOMMATION	
Gaz Naturel kW(Hs)	
Genesis® 330	17,5
Gaz Naturel gm(Hs)	
Genesis® 330	1250



INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ

MONTAGE DE LA VANNE DE COUPURE D'ALIMENTATION EN GAZ

Spécifications Générales Relatives à la Tuyauterie

Remarque : suivant votre pays ou région de résidence, il peut y avoir plusieurs types de vanne d'arrêt disponibles. Voir Option 1 ou Option 2. Contactez les autorités locales concernant les normes de construction relatives à l'installation de barbecues à gaz extérieurs.

NOUS VOUS RECOMMANDONS DE FAIRE RÉALISER CETTE INSTALLATION PAR UN PROFESSIONNEL.

Les instructions ci-dessous constituent des conditions générales requises pour les installations de gaz naturel.

- Ce barbecue est conçu pour fonctionner à une pression de 20 mbar.
- Toutes les installations doivent être pourvues d'une vanne d'arrêt à l'intérieur sur la ligne de gaz, dans un lieu accessible près de la ligne d'alimentation.
- Un joint de tuyaux résistant au gaz naturel doit être utilisé au cours de l'installation (seulement sur les conduites).

Option 1 : Vanne d'Arrêt Manuelle (Pas disponible dans tous les pays)

- Une vanne d'arrêt manuelle doit être installée à l'extérieur, immédiatement avant le raccord.
- Le connecteur extérieur doit être solidement attaché à un matériel rigide et fixe.
- La vanne d'arrêt manuelle doit être installée horizontalement ou verticalement (vers le bas). Si vous l'installez verticalement (extrémité ouverte vers le haut), de l'eau et des débris risquent de l'obstruer.

Option 2 : Vanne de Sortie de Gaz (Pas disponible dans tous les pays)

- La vanne de sortie de gaz se ferme automatiquement lorsque le raccord est retiré. Elle intègre aussi un dispositif de coupure thermique.
- La vanne de sortie de gaz doit être installée verticalement sur une surface murale. Les instructions d'installation détaillées sont fournies avec la vanne de sortie de gaz.
- La plaque de protection aide à préserver la propreté de l'embouchure du raccord de la vanne de sortie de gaz lorsqu'elle n'est pas raccordée.
- N'utilisez aucun joint ou lubrifiant supplémentaire sur une composante interne quelconque de la vanne de sortie de gaz.

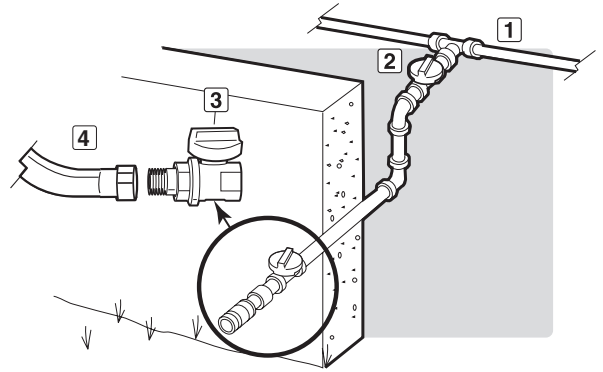
Test des Raccords

L'étanchéité de tous les raccords et joints doit être minutieusement testée conformément aux normes locales.

⚠ DANGER

Ne recherchez 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 pendant la procédure de vérification de l'étanchéité au gaz. 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.

VANNE D'ARRÊT MANUEL



Ceci est une installation standard d'un barbecue à gaz naturel Weber®. Il se peut que les normes locales exigent une installation différente.

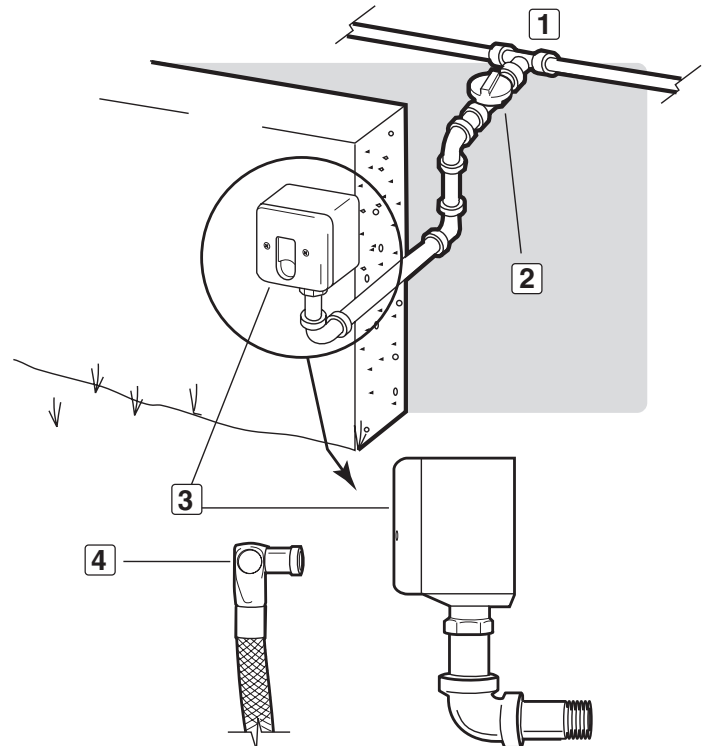
PAROI INTÉRIEURE

1	Arrivée de Gaz	2	Vanne d'Arrêt
---	----------------	---	---------------

PAROI EXTÉRIEURE

3	Vanne d'Arrêt Manuelle	4	Flexible d'Alimentation en Gaz
---	------------------------	---	--------------------------------

VANNE DE SORTIE DE GAZ



Ceci est une installation standard d'un barbecue à gaz naturel Weber®. Il se peut que les normes locales exigent une installation différente.

PAROI INTÉRIEURE

1	Arrivée de Gaz	2	Vanne d'Arrêt
---	----------------	---	---------------

PAROI EXTÉRIEURE

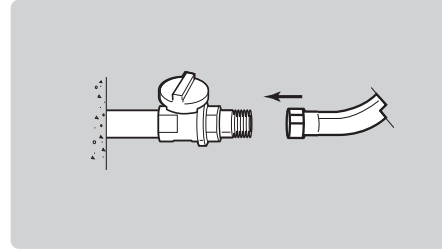
3	Vanne de Sortie de Gaz	4	Raccord de Flexible d'Alimentation en Gaz
---	------------------------	---	---

INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ

Option 1 : Vanne d'Arrêt Manuelle

Raccordez le flexible d'alimentation en gaz à la vanne d'arrêt manuelle. Reportez-vous aux instructions comprises avec votre flexible d'alimentation en gaz.

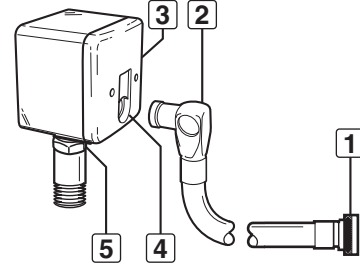
VANNE D'ARRÊT MANUEL



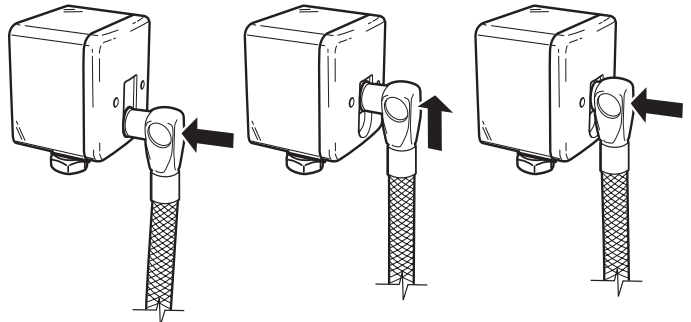
Option 2 : Vanne de Sortie de Gaz

Raccordez le flexible d'alimentation en gaz à la vanne de sortie de gaz. Insérez le raccord dans le réceptacle circulaire sur la plaque de protection, faites glisser le raccord vers le haut et poussez ensuite pour insérer le raccord. Reportez-vous aux instructions comprises avec votre flexible d'alimentation en gaz. ♦

VANNE DE SORTIE DE GAZ



1	Raccord à Visser
2	Raccord du Flexible de Gaz
3	Plaque de Protection de la Vanne de Sortie de Gaz
4	Prise de Connexion
5	Mettre un revêtement étanche au gaz sur le raccord



Insérez le raccord dans la prise de connexion.
Faites glisser le raccord vers le haut jusqu'au point le plus haut.
Poussez le raccord dans la vanne de sortie de gaz pour l'engager.
(La sortie de gaz est automatiquement sur la position de marche.)
Pour débrancher, retirez le raccord.
(La sortie de gaz se ferme automatiquement.)

PRÉPARATION POUR LA VÉRIFICATION DE L'ÉTANCHÉITÉ

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

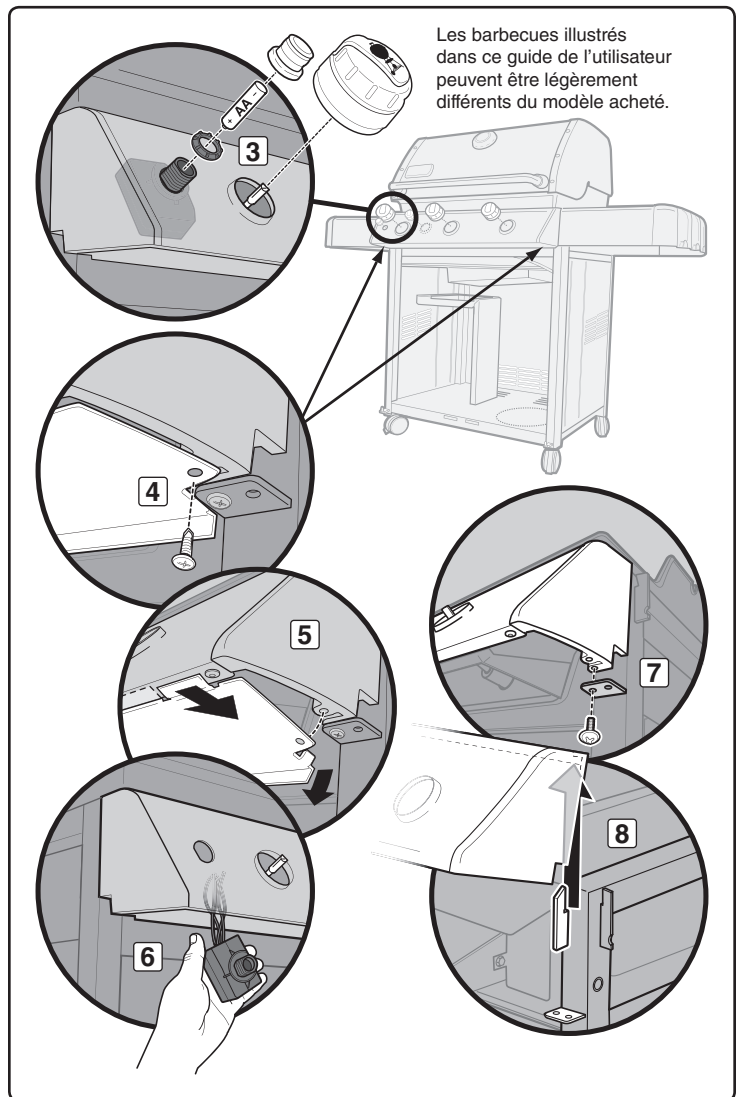
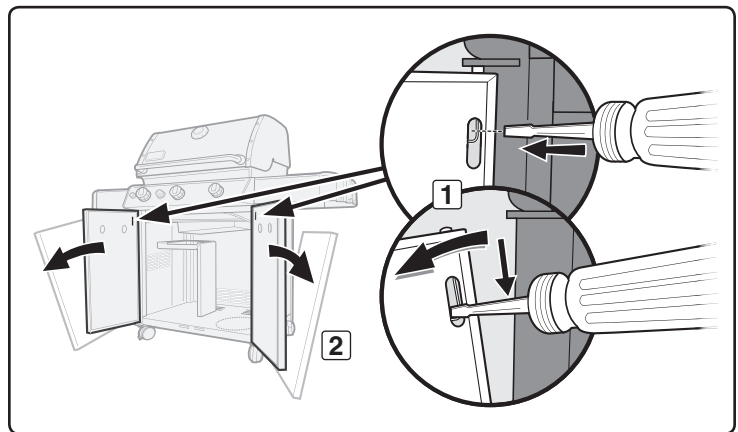
Vérifiez que Tous les Robinets de Sortie de Gaz Sont Fermés

Les robinets sont fournis en position FERMÉE, mais vous devez tout de même effectuer cette vérification. Pour cela, appuyez sur un robinet et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. Si le robinet ne tourne pas, ceci signifie qu'il est fermé. Si il tourne, continuez à tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au bout. Le robinet est alors fermé.

Retirez les Boutons de Réglage Gaz et la Console de Contrôle Gaz pour la Vérification de l'Étanchéité

Outils nécessaires : tournevis cruciforme et à tête plate

- Repérez la goupille d'attache de la porte. À l'aide d'un tournevis, appuyez sur la goupille d'attache (1) jusqu'à ce que la porte se libère de la structure. Retirez la porte de la structure (2) en la tirant vers le haut et en l'extrayant de l'axe de charnière réglable inférieure.
- Retirez les boutons de réglage gaz, le bouton d'allumage, l'écrou de retenue et la batterie (3).
- Retirez les vis du déflecteur d'air à l'aide d'un tournevis cruciforme (4).
- Inclinez l'extrémité du déflecteur d'air vers le bas et faites glisser le déflecteur pour l'extraire (5).
- Laissez le module d'allumage pendre au bout des câbles. Ne le débranchez pas (6).
- Retirez les vis de la face inférieure de la console de contrôle gaz à l'aide d'un tournevis cruciforme (7).
- Levez légèrement la console de contrôle gaz, inclinez le bord avant vers le haut et soulevez-la doucement (8).
- Reposez la console de contrôle gaz et le déflecteur d'air une fois le test d'étanchéité terminé. ♦



INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ

RECHERCHE DES FUITES DE GAZ ÉVENTUELLES

⚠ DANGER

Ne recherchez 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.

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

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

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

Si votre barbecue à gaz est doté d'un réchaud latéral, assurez-vous qu'il est à l'arrêt.

⚠ **AVERTISSEMENT** : n'allumez pas les brûleurs pendant la vérification de l'étanchéité.

Outils nécessaires : de l'eau savonneuse et un chiffon ou une brosse pour son application.

- A) Mélangez l'eau et le savon.
- B) Ouvrez l'arrivée de gaz (1).

Remarque : pour effectuer les tests d'étanchéité sur la vanne de sortie de gaz, assurez-vous que le raccord est bien encastré dans la vanne de sortie de gaz (2). L'alimentation en gaz ne se fera que si le raccord est correctement encastré dans la vanne de sortie de gaz.

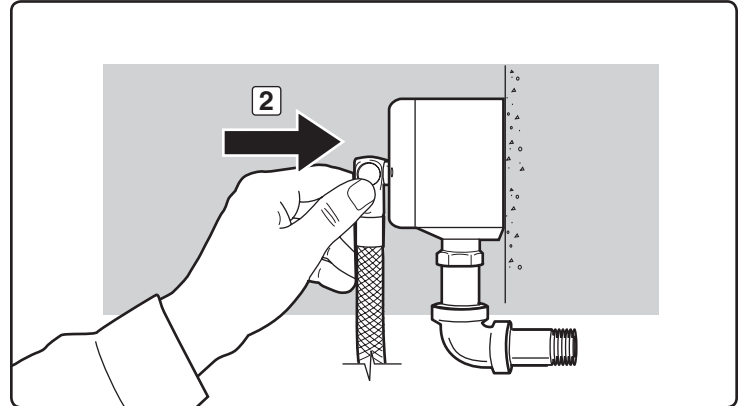
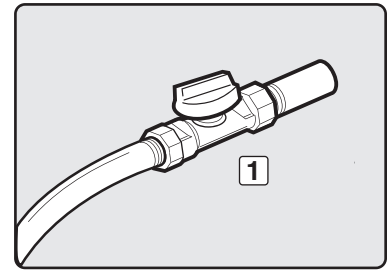
- C) Mouillez le raccord avec la solution savonneuse afin de vérifier l'étanchéité. La présence de bulles indique une fuite de gaz.

En cas de fuite, fermez le robinet de gaz et serrez le raccord. Ouvrez à nouveau le robinet de gaz et procédez à une nouvelle vérification à l'aide de la solution savonneuse. Si la fuite persiste, n'utilisez pas le barbecue. Contactez votre revendeur Weber. 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 de test d'étanchéité, y compris l'eau savonneuse, pouvant s'avérer légèrement corrosives, rincez correctement tous les raccords à l'eau claire après avoir vérifié l'étanchéité.

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



INSTRUCTIONS RELATIVES AU GAZ

Vérification

- A) Flexible d'alimentation en gaz au raccord de traversée de cloison (1).
- B) Conduite de gaz principale au raccord de traversée de cloison (2).
- C) Conduite de gaz principale au collecteur de gaz (3).
- D) Conduite de gaz du réchaud latéral au collecteur de gaz (4).
- E) Raccord du réchaud latéral à la cuvette du réchaud latéral (5).
- F) Raccord du réchaud latéral aux raccords du robinet du réchaud latéral (6).

⚠ **AVERTISSEMENT** : en cas de fuite au niveau d'un raccordement connexion (1, 2, 3, 4, 5 ou 6), resserrez le raccord, puis vérifiez à nouveau l'étanchéité à l'aide d'une solution d'eau savonneuse. Si une fuite persiste après le resserrement du raccord, **COUPEZ le gaz. NE FAITES PAS FONCTIONNER LE BARBECUE.** Contactez votre revendeur Weber. Pour obtenir les coordonnées de notre revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse suivante : www.weber.com.

⚠ **ATTENTION** : sur certains types de flexible d'alimentation en gaz, le raccord pivotant doit être seulement serré à la main. Consultez votre fournisseur de flexible pour gaz.

- G) Raccordement de la prise à démontage rapide du réchaud latéral (7).
- H) Flexible d'alimentation en gaz au raccord d'alimentation en gaz (8).
- I) Robinets de réglage gaz/collecteur de gaz (9).

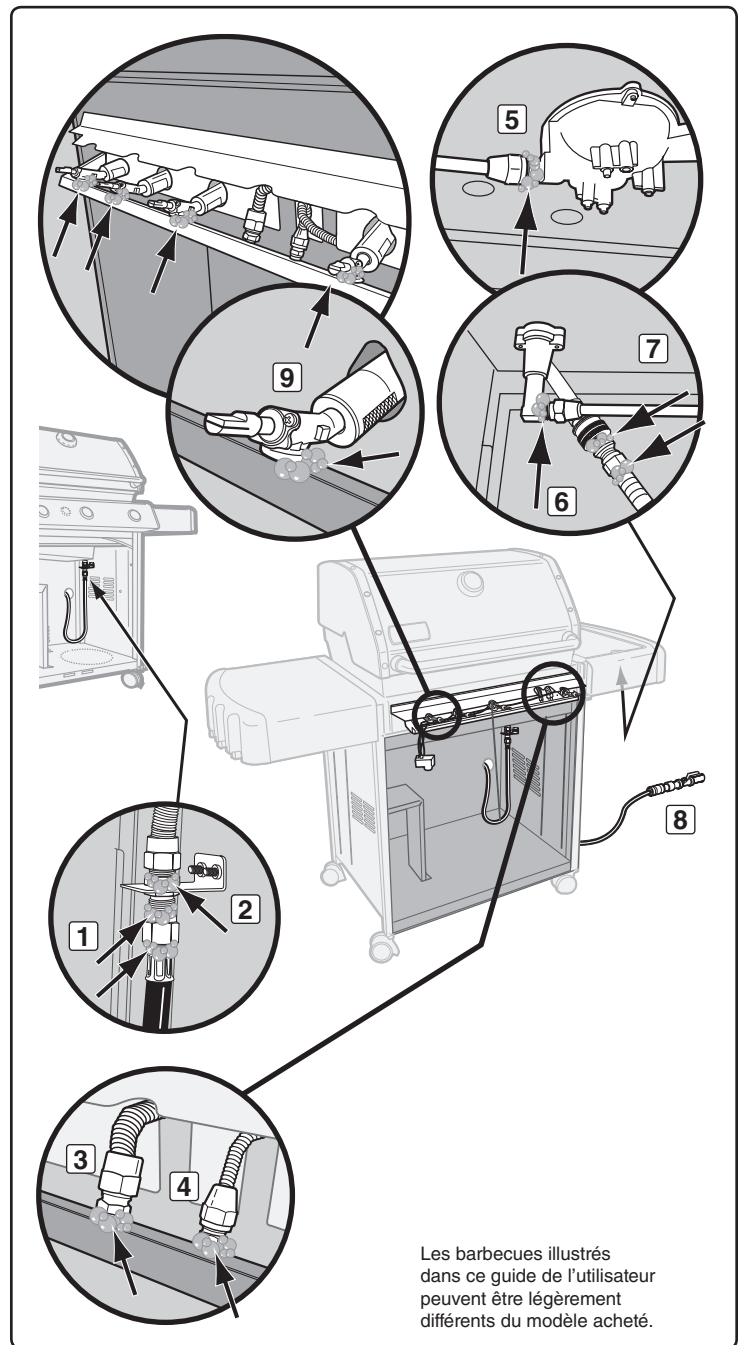
⚠ **AVERTISSEMENT** : en cas de fuite au niveau des connexions (7, 8 ou 9), **COUPEZ le gaz. NE FAITES PAS FONCTIONNER LE BARBECUE.** Contactez votre revendeur Weber. Pour obtenir les coordonnées de notre revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse suivante : www.weber.com.

Une fois la recherche des fuites terminée, fermez le robinet de gaz à la source et rincez les raccords à l'eau claire.

Réinstallez le Panneau de Commande

Outils nécessaires : tournevis cruciforme.

- A) Placez la bordure supérieure de la console de contrôle gaz sur les pattes du châssis. Enfoncez pour mettre en position.
- B) Réinstallez le module d'allumage.
- C) Faites glisser les deux languettes plus courtes du déflecteur d'air dans la bordure de la console de contrôle gaz tout en insérant la languette la plus longue par dessus la bordure externe. Consultez les illustrations précédentes à titre de référence.
- D) Alignez les vis sur les perçages du support de la console de contrôle gaz et du châssis.
- E) Serrez les vis.
- F) Placez les boutons de réglage correspondants sur les tiges de manœuvre. ♦



AVANT D'UTILISER LE BARBECUE

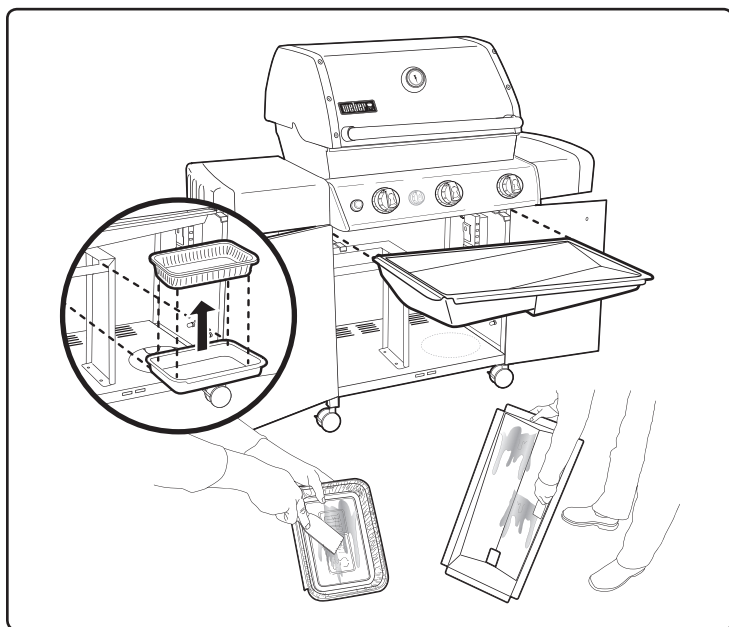
BAC A GRAISSE COULISSANT ET BARQUETTE EN ALUMINIUM JETABLE

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

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

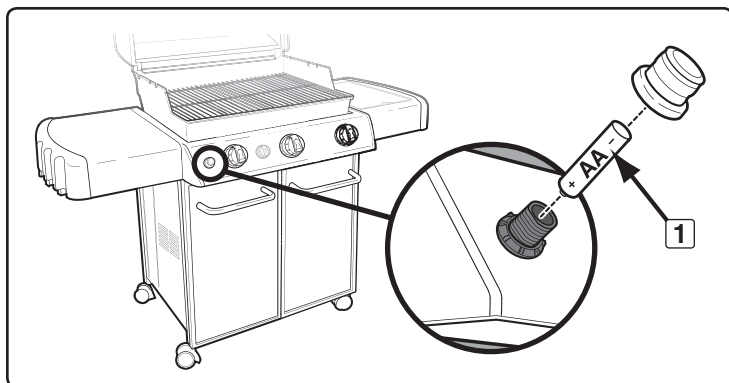
⚠ **AVERTISSEMENT** : avant chaque utilisation, vérifiez l'absence d'accumulation de graisse au niveau du bac à graisse coulissant et de la barquette en aluminium jetable. Éliminez l'excès de graisse afin d'éviter qu'elle ne prenne feu. Un feu de friture peut entraîner des blessures graves ou provoquer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

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



INSPECTION DE L'ALLUMEUR ELECTRONIQUE

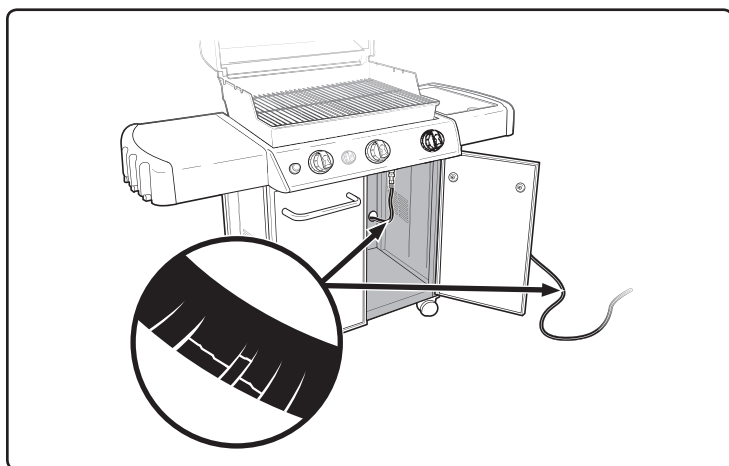
Vérifiez que la batterie AA (alcaline uniquement) est en bon état et qu'elle est correctement installée (1). Certaines batteries sont entourées d'une protection en plastique, qui doit être enlevée avant leur utilisation. Ne confondez pas cette protection en plastique avec l'étiquette de la batterie.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



INSPECTION DU FLEXIBLE

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

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



ALLUMAGE ET UTILISATION DU BRÛLEUR PRINCIPAL

ALLUMAGE DU BARBECUE

⚠ DANGER

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

- A) Soulevez le couvercle (1).
- B) Assurez-vous que tous les boutons de réglage gaz des brûleurs sont fermés (2). (Poussez sur le bouton de réglage gaz et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'il est bien sur la position d'arrêt (OFF).)
- C) Ouvrez le robinet d'arrivée du gaz (3).

Système d'Allumage Électronique

Chaque bouton de réglage actionne un brûleur, et chaque brûleur s'allume avec un allumeur électronique. Le système d'allumage électronique allume chaque brûleur individuellement grâce à une étincelle générée par l'électrode de l'allumeur intégré à la chambre d'allumage Gas Catcher™. Enfoncez et poussez sur le bouton d'allumage pour générer cette étincelle. Vous entendrez un «CLAC».

- D) Allumez les brûleurs individuellement de gauche à droite. Commencez par le brûleur le plus à gauche. Enfoncez le bouton de réglage gaz et tournez-le jusqu'à la position MARCHE / MAX (4). Maintenez le bouton d'allumage électronique enfoncé (5). Vous entendrez un «CLAC». Vérifiez que le brûleur de gauche est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson. Une flamme doit être visible (6).

⚠ **AVERTISSEMENT : ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert.**

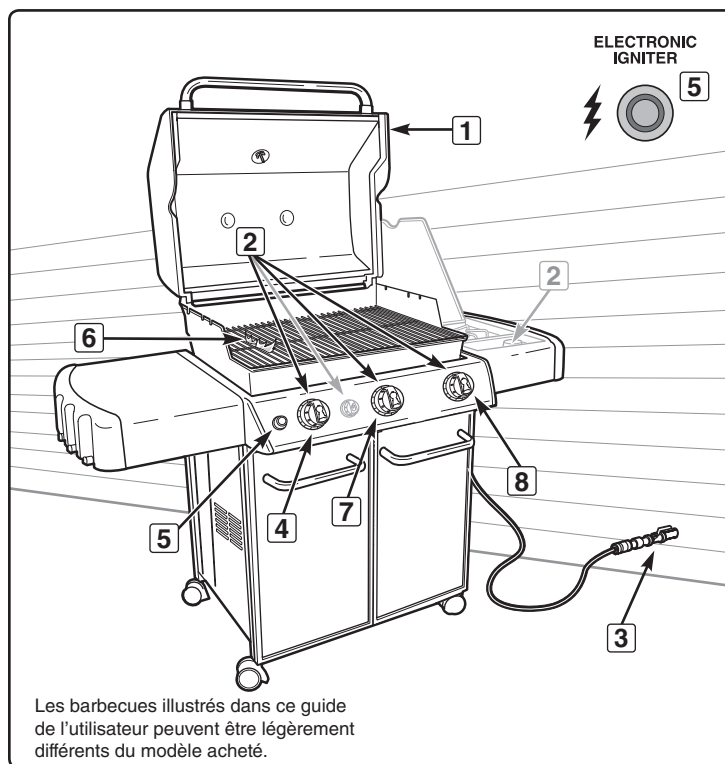
- E) Allumez le brûleur central en appuyant sur le bouton de réglage et en le tournant sur la position MARCHE / MAX (7). Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé le bouton d'allumage électronique (5). Vous entendrez un «CLAC». Vérifiez que le brûleur central est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson.
- F) Allumez le brûleur de droite en appuyant sur le bouton de réglage et en le tournant sur la position MARCHE / MAX (8). Maintenez le bouton d'allumage électronique enfoncé (5). Vous entendrez un «CLAC». Confirmez l'allumage du brûleur droit en regardant à travers les grilles de cuisson.

⚠ **AVERTISSEMENT : chaque brûleur doit être allumé individuellement en poussant le bouton d'allumage électronique sans quoi vous risquez de générer des embrasements de gaz imprévisibles, ce qui pourrait engendrer des blessures graves, voire mortelles, ainsi que des dommages matériels.**

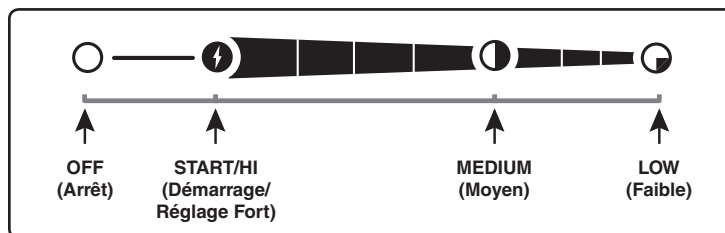
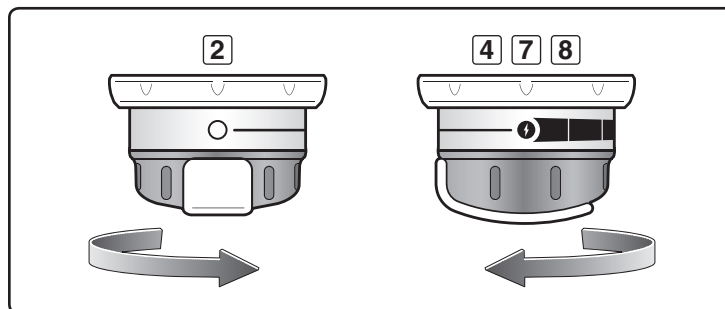
⚠ **AVERTISSEMENT : si le brûleur ne s'allume pas dans les cinq secondes, retirez la flamme, fermez le bouton de réglage de gaz correspondant et attendez cinq minutes que le gaz se dissipe avant de réessayer ou d'allumer une allumette.** ♦

POUR ÉTEINDRE LE BARBECUE

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



Les barbecues illustrés dans ce guide de l'utilisateur peuvent être légèrement différents du modèle acheté.



ALLUMAGE ET UTILISATION DU BRÛLEUR PRINCIPAL

ALLUMAGE MANUEL DU BARBECUE

⚠ DANGER

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

- A) Soulevez le couvercle (1).
- B) Assurez-vous que tous les boutons de réglage gaz des brûleurs sont fermés (2). (Poussez sur le bouton de réglage gaz et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'il est bien sur la position d'arrêt (OFF).)
- C) Ouvrez le robinet d'arrivée du gaz (3).
- D) Allumez les brûleurs individuellement de gauche à droite. Commencez par le brûleur de gauche.
Insérez l'allumette dans le porte-allumette et allumez-la. Introduisez le porte-allumette et l'allumette allumée à travers les grilles de cuisson, après les barres Flavorizer® et à côté du brûleur de gauche (4). Enfoncez et faites tourner le bouton de réglage gaz se trouvant sur (5) jusqu'à la position MARCHE / MAX pour allumer le brûleur de gauche. Vérifiez que le brûleur de gauche est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson. Une flamme doit être visible (6).

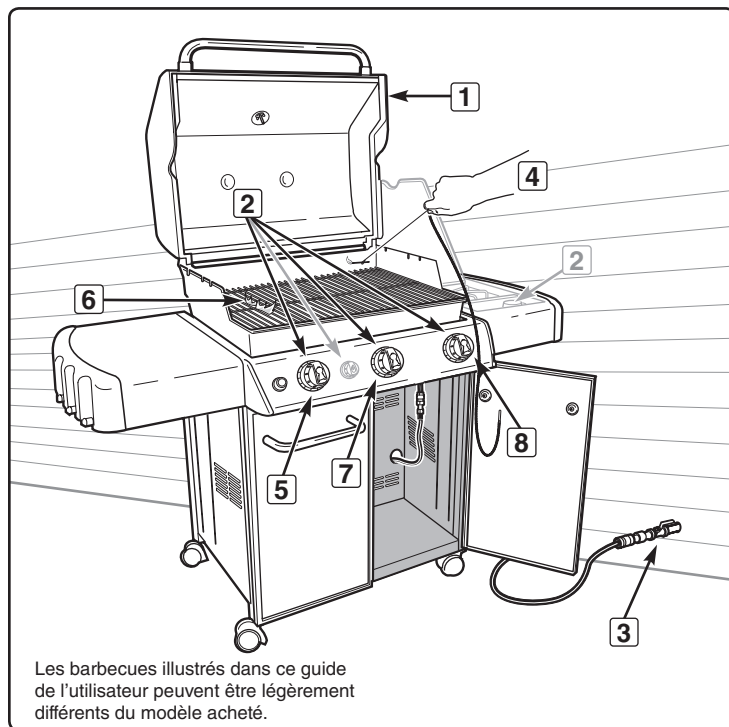
⚠ AVERTISSEMENT : ne vous penchez pas au-dessus du barbecue ouvert.

- E) Allumez le brûleur central en insérant l'allumette dans le porte-allumette et en l'allumant. Insérez ensuite le porte-allumette avec l'allumette allumée, après les barres Flavorizer® et à côté du brûleur central. Enfoncez et faites tourner le bouton de réglage gaz se trouvant sur (7) jusqu'à la position MARCHE / MAX pour allumer le brûleur central. Vérifiez que le brûleur central est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson.
- F) Allumez le brûleur de droite en insérant l'allumette dans le porte-allumette et en l'allumant. Introduisez ensuite le porte-allumette avec l'allumette allumée, après les barres Flavorizer® et à côté du brûleur de droite. Enfoncez et tournez le bouton de réglage gaz se trouvant sur (8) jusqu'à la position MARCHE / MAX pour allumer le brûleur de droite. Vérifiez que le brûleur de droite est allumé en regardant à travers les grilles de cuisson.

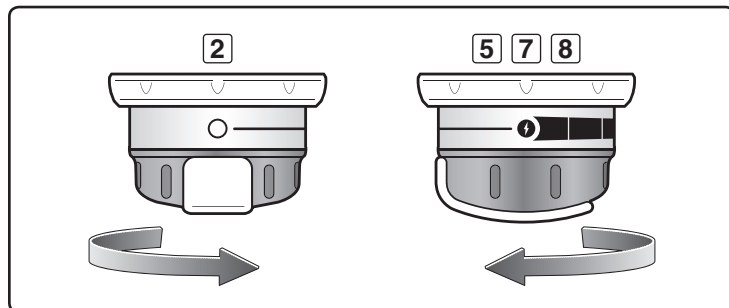
⚠ AVERTISSEMENT : si un brûleur ne s'allume pas dans les cinq secondes, retirez la flamme, fermez le bouton de réglage de gaz correspondant et attendez cinq minutes que le gaz se dissipe avant de réessayer. ♦

POUR ÉTEINDRE LE BARBECUE

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



Les barbecues illustrés dans ce guide de l'utilisateur peuvent être légèrement différents du modèle acheté.



ALLUMAGE ET UTILISATION DU BRÛLEUR DE SAISIE SEAR STATION®

ALLUMAGE DU BRÛLEUR SEAR STATION®

Le modèle 330 est équipé d'un brûleur de saisie, qui fonctionne également en tant que brûleur individuel. La procédure d'allumage du brûleur de saisie est identique à celle du brûleur principal. Pour allumer le brûleur de saisie, reportez-vous à la section "ALLUMAGE DU BRÛLEUR PRINCIPAL." **Veillez à réaliser toutes les étapes de la procédure et à observer toutes les instructions relatives aux dangers et tous les avertissements lors de l'allumage du brûleur de saisie, comme vous le feriez pour l'allumage du brûleur principal.** ♦

ALLUMAGE MANUEL DU BRÛLEUR SEAR STATION®

Pour allumer manuellement le brûleur de saisie, reportez-vous à la section "ALLUMAGE MANUEL DU BRÛLEUR PRINCIPAL." **Veillez à réaliser toutes les étapes de la procédure et à observer toutes les instructions relatives aux dangers et tous les avertissements lors de l'allumage du brûleur de saisie, comme vous le feriez pour l'allumage d'un brûleur principal.** ♦

QU'EST-CE QUE LA SAISIE ?

La saisie est une méthode de cuisson directe utilisée avec des aliments tels que des steaks, des morceaux de volaille, du poisson et des côtes. La saisie permet de dorer la surface des aliments à température élevée. En saisissant ou en dorant les deux côtés des aliments, vous en caramélisez la surface, ce qui permet l'obtention d'une saveur plus agréable. La saisie améliore également l'apparence des aliments grâce aux marques laissées par les grilles de cuisson. Le contraste des textures et des saveurs qui en résulte peut rendre les aliments plus agréables pour le palais.

À mesure que vous vous familiarisez avec l'utilisation du brûleur Sear Station®, nous vous encourageons à essayer différentes durées de saisie, de façon à obtenir des résultats adaptés à vos goûts. ♦

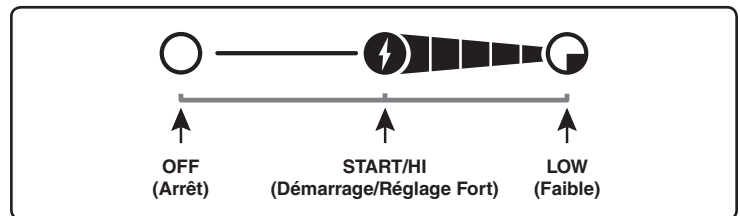
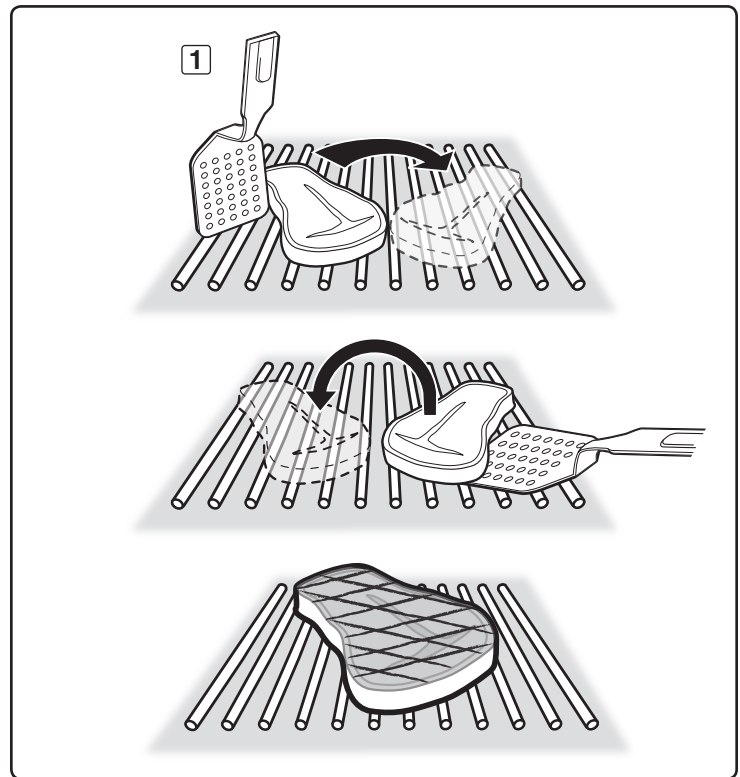
FONCTIONNEMENT DU BRÛLEUR SEAR STATION®

À l'instar des brûleurs gauche et central, le brûleur Sear Station® est équipé des réglages Arrêt, Démarrage/Réglage fort et Réglage faible. Le brûleur de saisie et les brûleurs adjacents vous permettent de bien saisir les viandes tout en utilisant la zone de cuisson du brûleur droit pour la cuisson à température modérée.

Avant de saisir les aliments, mettez tous les brûleurs sur le réglage fort pendant 15 minutes, de façon à préchauffer le barbecue. Une fois le barbecue préchauffé, tournez le bouton de réglage du brûleur droit jusqu'à la position d'arrêt ou jusqu'au réglage faible. Laissez le brûleur gauche et le brûleur central sur le réglage fort et allumez le brûleur Sear Station®.

Placez vos aliments directement au-dessus du brûleur Sear Station®. Saisissez chaque côté pendant 1 à 4 minutes, en fonction du type d'aliment et de son épaisseur. Vous pouvez tourner les aliments d'un quart de tour de façon à obtenir des marques de cuisson en croix (1) avant de saisir le deuxième côté en procédant de même.

Une fois les aliments saisis, vous pouvez terminer leur cuisson en les déplaçant vers une zone de chaleur plus modérée au-dessus du brûleur droit, jusqu'à l'obtention du degré de cuisson souhaité. Effectuez toujours vos grillades avec le couvercle abaissé, de façon à atteindre une température optimale et à éviter les flambées soudaines. ♦

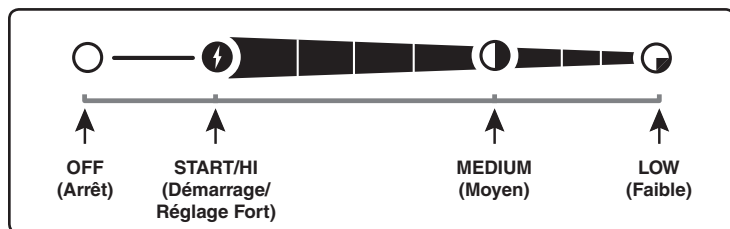


- Préchauffez toujours le barbecue avant de cuire les aliments. Placez tous les réchauds en position HI et fermez le couvercle, chauffez pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 260° - 288° C (500° - 550°F).
- Pour des grillades parfaites, saisissez les viandes et cuisez avec le couvercle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

PRECHAUFFAGE

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

Vous pouvez régler les réchauds individuels selon le besoin. Les réglages de gaz sont les suivants : OFF (arrêt), START/HI (démarrage/réglage fort), MEDIUM (moyen), ou LOW (faible).



Remarque : les conditions de cuisson, telles que le vent et la température de l'air, peuvent rendre nécessaire un réglage des boutons des réchauds pour l'obtention des températures de cuisson appropriées.

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

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

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

CUISSON A COUVERCLE FERME

Toutes les grillades 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 de façon similaire à un four à convection. Le thermomètre intégré au couvercle indique la température de cuisson à l'intérieur du barbecue. Les opérations de préchauffage et de cuisson sont réalisées avec le couvercle fermé. Et ne regardez pas ! Chaque fois que vous soulevez le couvercle, vous perdez de la chaleur. ♦

JUS ET GRAISSE

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

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

SYSTEME FLAVORIZER®

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

ALLUMAGE ET UTILISATION DU RÉCHAUD LATÉRAL

ALLUMAGE DU RÉCHAUD LATÉRAL

⚠ DANGER

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

⚠ **AVERTISSEMENT** : avant chaque utilisation, vérifiez que le flexible ne présente aucune entaille, craquelure, abrasion ou coupure. Si le flexible est endommagé de quelque façon que ce soit, n'utilisez pas le barbecue. Remplacez Weber® par un flexible de rechange conforme à la norme. Contactez votre revendeur Weber. Pour obtenir les coordonnées de notre revendeur le plus proche, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse suivante : www.weber.com.

- A) Soulevez le couvercle du réchaud latéral (1).
- B) Vérifiez que le robinet de gaz du réchaud latéral est fermé (2). (Poussez sur le bouton de réglage gaz et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'il est bien sur la position d'arrêt (OFF).) FERMEZ les boutons de réglage de tous les brûleurs non utilisés (poussez les boutons de réglage et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre).
- C) Ouvrez le robinet d'arrivée du gaz (3).
- D) Enfoncez et tournez le bouton de réglage gaz du réchaud latéral jusqu'à la position MARCHE / MAX (4).
- E) Appuyez plusieurs fois sur le bouton d'allumage de manière à entendre les cliquetis et ce jusqu'à voir une flamme (5).

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

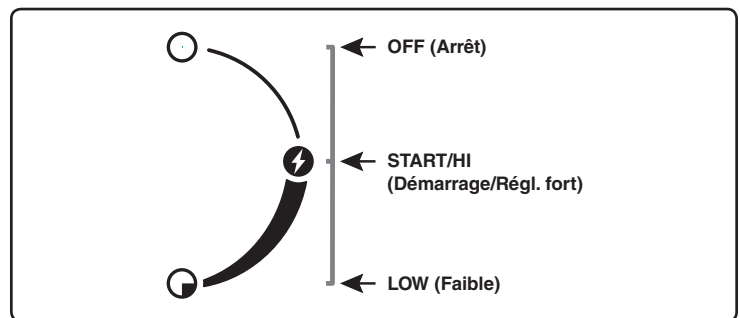
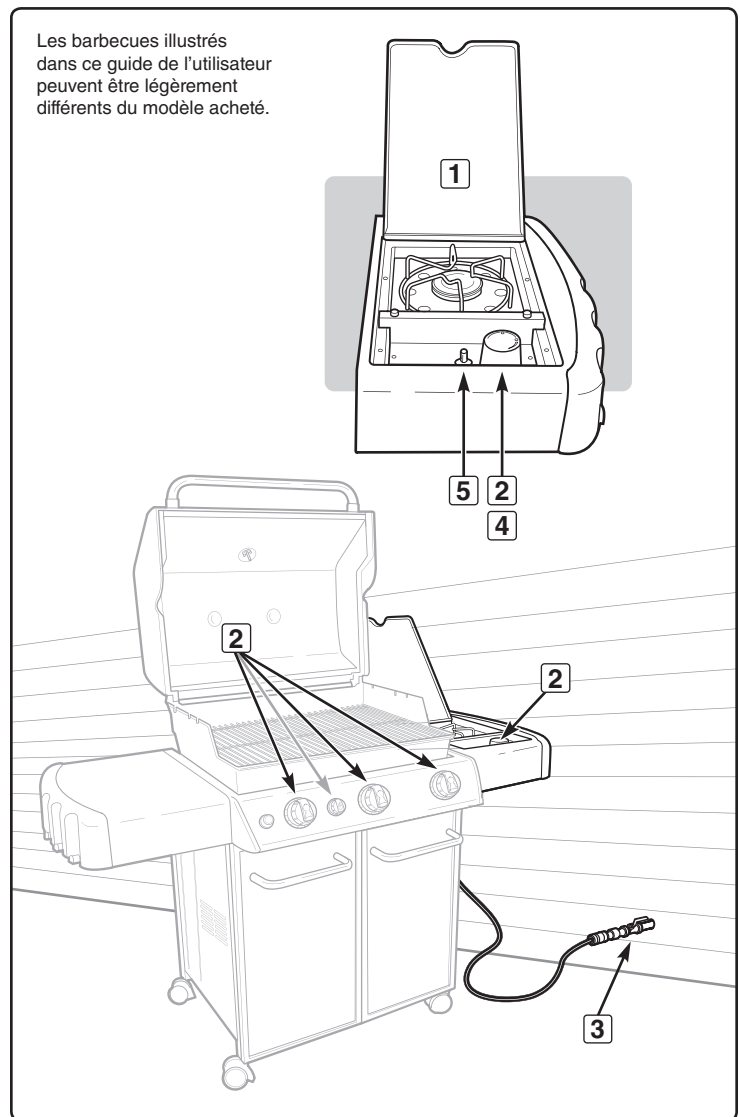
⚠ **AVERTISSEMENT** : si le réchaud latéral ne s'allume pas au bout de cinq secondes :

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

POUR ÉTEINDRE LE BARBECUE

Enfoncez le bouton de réglage gaz du réchaud latéral et tournez-le jusqu'à la position d'arrêt (OFF). Assurez-vous que le réchaud latéral est éteint et froid avant de fermer le couvercle du réchaud latéral. ♦

Les barbecues illustrés dans ce guide de l'utilisateur peuvent être légèrement différents du modèle acheté.



ALLUMAGE ET UTILISATION DU RÉCHAUD LATÉRAL

ALLUMAGE MANUEL DU RÉCHAUD LATÉRAL

⚠ DANGER

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

- A) Soulevez le couvercle du réchaud latéral (1).
- B) Vérifiez que le robinet de gaz du réchaud latéral est fermé (2). (Poussez sur le bouton de réglage gaz et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'il est bien sur la position d'arrêt (OFF).) FERMEZ les boutons de réglage de tous les brûleurs non utilisés (poussez les boutons de réglage et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre).
- C) Ouvrez le robinet d'arrivée du gaz (3).
- D) Insérez l'allumette dans le porte-allumette et allumez-la.
- E) Placez le porte-allumette et l'allumette allumée sur l'un des côtés du réchaud latéral (4).
- F) Enfoncez et tournez le bouton de réglage gaz du réchaud latéral jusqu'à la position MARCHE / MAX (5).

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

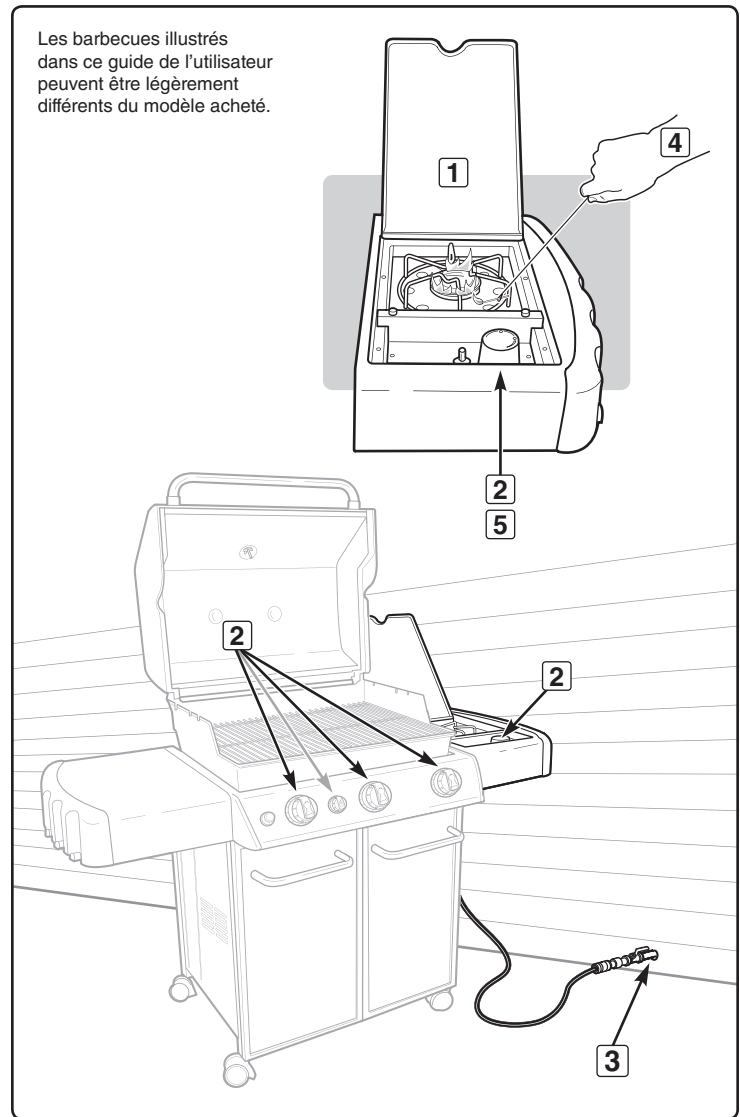
⚠ **AVERTISSEMENT** : si le réchaud latéral ne s'allume pas au bout de cinq secondes :

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

POUR ÉTEINDRE LE BARBECUE

Enfoncez le bouton de réglage gaz du réchaud latéral et tournez-le jusqu'à la position d'arrêt (OFF). Assurez-vous que le réchaud latéral est éteint et froid avant de fermer le couvercle du réchaud latéral. ♦

Les barbecues illustrés dans ce guide de l'utilisateur peuvent être légèrement différents du modèle acheté.



DÉPANNAGE

PROBLÈME	VÉRIFICATION	SOLUTION
Les flammes des brûleurs sont de couleur jaune ou orange et une odeur de gaz se dégage.	Obstruction éventuelle des filtres de protection contre les insectes/araignées. (Obstruction des orifices.)	Nettoyez les filtres de protection contre les insectes/araignées. Reportez-vous à la section «ENTRETIEN ANNUEL».
Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme est faible avec le réglage HI (MAX).	Le flexible de gaz est-il plié ou pincé ?	Redressez le flexible de gaz.
Le brûleur ne s'allume pas lorsque le bouton d'allumage est enfoncé.	Vérifiez que le gaz arrive aux brûleurs en essayant de les allumer avec une allumette. Reportez-vous à la section «ALLUMAGE MANUEL DU BRÛLEUR PRINCIPAL».	Si vous parvenez à les allumer avec des allumettes, le problème se situe au niveau du système d'allumage. Reportez-vous à la section «FONCTIONNEMENT DES SYSTÈMES D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE».
	Une batterie neuve a-t-elle été installée ?	Vérifiez que la batterie est en bon état et installée correctement. Reportez-vous à la section «INSPECTION DE L'ALLUMEUR ÉLECTRONIQUE».
	Les fils sont-ils correctement branchés au module d'allumage ?	Vérifiez que les fils sont bien insérés dans les bornes du boîtier de l'allumeur. Reportez-vous à la section «FONCTIONNEMENT DES SYSTÈMES D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE».
	La nouvelle batterie est-elle entourée d'un film de protection en plastique ?	Retirez la protection en plastique.
Apparition de flammes imprévues : ⚠ ATTENTION : ne recouvrez pas le bac à graisse coulissant de papier aluminium.	Préchauffez-vous le barbecue conformément aux instructions fournies ?	Tous les brûleurs doivent être réglés sur HI (MAX) pendant 10 à 15 minutes pour le préchauffage.
	Les grilles de cuisson, les réflecteurs de chaleur et les barres Flavorizer® sont-elles recouvertes de graisse brûlée ?	Nettoyez soigneusement. Reportez-vous à la section «NETTOYAGE».
	Le bac à graisse coulissant est-il sale, empêchant ainsi l'écoulement de la graisse dans le bac de récupération ?	Nettoyez le bac à graisses coulissant.
La flamme du brûleur est irrégulière. La flamme est faible lorsque le brûleur est en position HI (MAX). Les flammes ne sont pas présentes sur toute la longueur du brûleur.	Les brûleurs sont-ils propres ?	Nettoyez les brûleurs. Reportez-vous à la section «ENTRETIEN».
L'intérieur du couvercle semble se détériorer. (La peinture apparaît comme écaillée.)	La surface interne du couvercle est en acier émaillé ou en inox et n'est pas peinte. 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 «NETTOYAGE».
Les portes du meuble ne sont pas alignées.	Vérifiez la vis de réglage au bas de chaque porte.	Desserrez le ou les écrous de réglage. Faites glisser la ou les portes jusqu'à ce qu'elles soient alignées. Resserrez le ou les écrous.
Si les solutions proposées ne vous permettent pas de résoudre le problème, contactez le représentant du service client de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site web à l'adresse. www.weber.com .		

DÉPANNAGE DU RÉCHAUD LATÉRAL

PROBLÈME	VÉRIFICATION	SOLUTION
Le réchaud latéral ne s'allume pas.	L'alimentation de gaz est-elle coupée ?	Ouvrez l'alimentation de gaz.
La flamme est faible avec le réglage HI (MAX).	Le tuyau de gaz est-il plié ou pincé ?	Redressez le tuyau de gaz.
Le bouton d'allumage ne fonctionne pas.	Le réchaud latéral s'allume-t-il avec une allumette ?	Si le réchaud latéral peut être allumé à l'aide d'une allumette, vérifiez l'allumeur. Reportez-vous à la section «ENTRETIEN DU RÉCHAUD LATÉRAL».
Si les solutions proposées ne vous permettent pas de résoudre le problème, contactez le représentant du service client de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site web à l'adresse. www.weber.com .		

NETTOYAGE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PROTEGEZ LES PARTIES EN ACIER INOXYDABLE

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

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

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

FILTRES WEBER® CONTRE LES ARAIGNEES/INSECTES

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

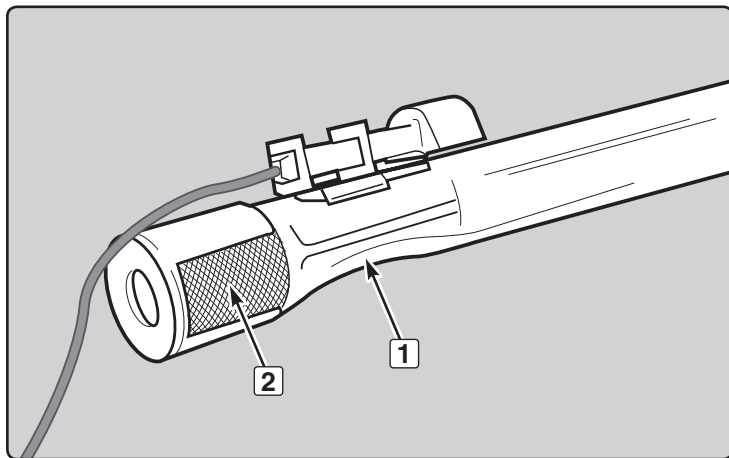
Les prises d'air de combustion des réchauds sont dotées de filtres de protection en acier inoxydable (2) pour empêcher que les araignées et d'autres insectes ne pénètrent dans les prises d'air.

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

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

⚠ DANGER

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



NETTOYAGE ET REMPLACEMENT DES BRÛLEURS

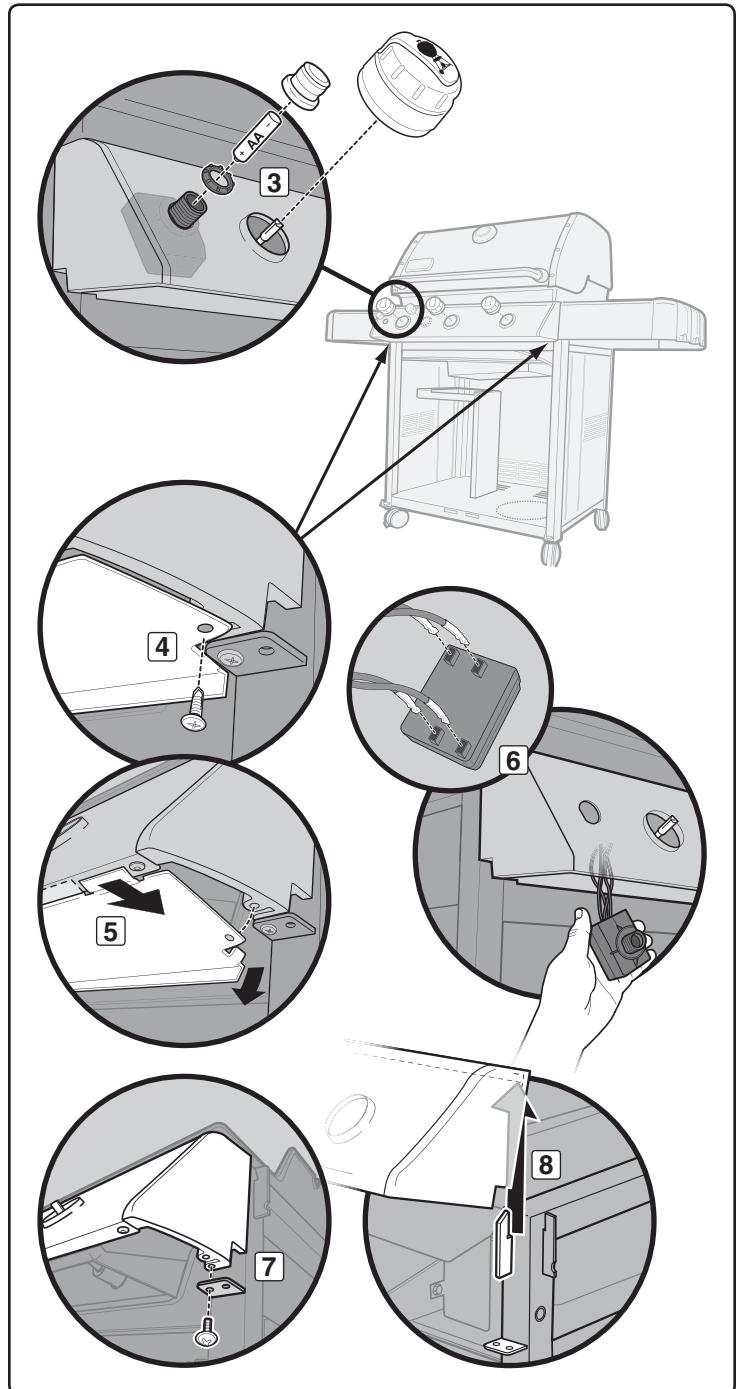
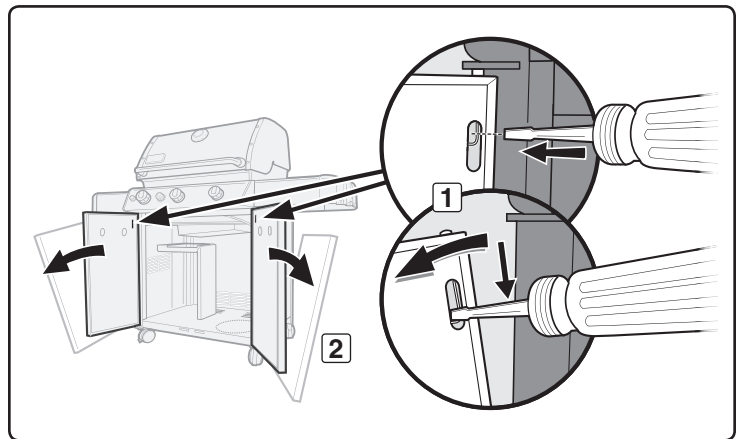
S'assurer que le barbecue est éteint

- A) Coupez l'alimentation de gaz à la source et déconnectez l'arrivée de gaz.
- B) Assurez-vous que tous les boutons de réglage des brûleurs sont en position d'arrêt (O). Assurez-vous en appuyant sur les boutons de réglage des brûleurs et en les faisant tourner vers la droite jusqu'à ce qu'ils s'arrêtent. S'ils ne tournent pas, ceci signifie qu'ils sont déjà fermés. S'il tourne, continuez à tourner à fond vers la droite. Le robinet est alors fermé. Si votre barbecue à gaz est doté d'un réchaud latéral, assurez-vous que son bouton de réglage est en position d'arrêt.
- C) Retirez les composants de la cuve - grille de réchauffage, grilles de cuisson et barres Flavorizer®. (Il est inutile de retirer les réflecteurs de chaleur).

Déposer la console de contrôle gaz

Outils nécessaires : un tournevis cruciforme.

- A) Repérez le dispositif de déblocage d'axe de porte sur la porte. À l'aide d'un tournevis, appuyez sur le dispositif de déblocage d'axe de porte (1) jusqu'à ce que la porte se dégage de la structure. Retirez la porte de la structure (2) en la soulevant et en l'extrayant de l'axe de la charnière réglable inférieure.
- B) Retirez les boutons de réglage gaz des brûleurs, le bouton d'allumage, l'écrou de retenue de l'allumeur et la batterie (3).
- C) À l'aide d'un tournevis cruciforme, retirez les vis du déflecteur d'air (4) se trouvant en dessous de la console de contrôle gaz.
- D) Inclinez l'arrière du déflecteur d'air vers le bas et faites-le glisser pour l'extraire (5).
- E) Retirez le module d'allumage de la console de contrôle gaz (6) et retirez tous les fils du module.
- F) Retirez les vis de la face inférieure de la console de contrôle gaz à l'aide d'un tournevis cruciforme (7).
- G) Levez légèrement la console de contrôle gaz, inclinez le bord avant vers le haut et soulevez-la doucement (8).



NETTOYAGE ET REMPLACEMENT DES BRÛLEURS (suite)

Déposer les brûleurs

Outils nécessaires : un tournevis à douille de 5/16".

- A) Retirez le(s) fils de l'allumeur du ou des clips de l'allumeur (9).
- B) À l'aide d'un tournevis à douille de 5/16", retirez les vis qui retiennent le montant du tube Crossover® à l'intérieur au fond de la cuve (10).
- C) Retirez la vis qui retient le brûleur dans la cuve à l'aide d'un tournevis à douille de 5/16" (11).
- D) Tirez sur le brûleur (cela inclus l'allumeur) vers le haut afin de l'extraire de la cuve (12).

Remarque : les modèles 310 sont équipés d'un fil de masse supplémentaire fixé sur le brûleur central (13).

Nettoyer les brûleurs

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 l'intérieur de chaque brûleur et le montant du Crossover® à l'aide d'une lampe torche (14).
- B) Nettoyez tout débris ou obstruction dans les brûleurs et sur le montant du Crossover® à l'aide du fil de fer (15).
- C) Vérifiez les filtres de protection contre les araignées/insectes à l'extrémité des brûleurs et nettoyez-les à l'aide d'une brosse à poils doux (16).

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

- D) Utilisez la brosse en acier inoxydable pour nettoyer l'extérieur des brûleurs et le montant du Crossover® (17). Cette opération est destinée à assurer l'ouverture complète des orifices sur la longueur des brûleurs. Lors du nettoyage des brûleurs, évitez d'endommager l'électrode de l'allumeur en brossant soigneusement autour.

Remonter les brûleurs

Outils nécessaires : un tournevis à douille de 5/16".

- A) Insérez chaque brûleur et chaque fil d'électrode dans l'orifice prévu à cet effet dans la cuve (18). Reportez-vous à la section « FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE » pour connaître la position correcte des brûleurs.
- B) Alignez le brûleur avec le robinet.

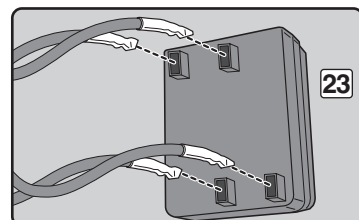
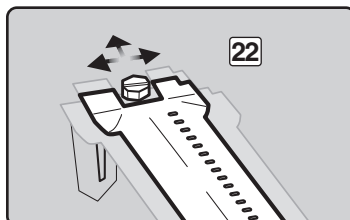
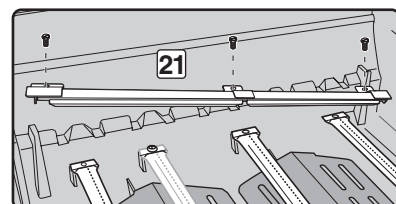
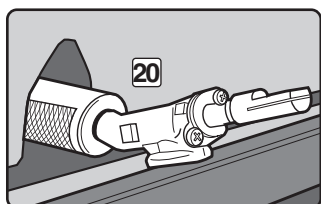
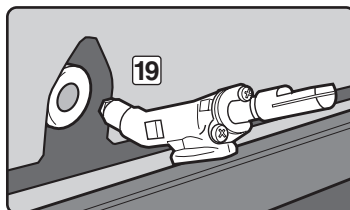
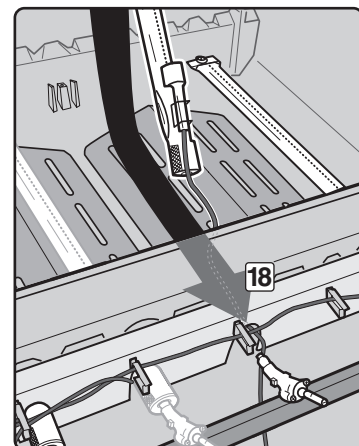
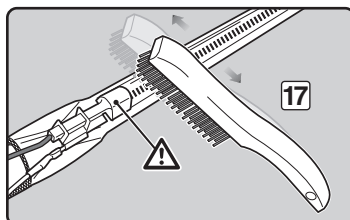
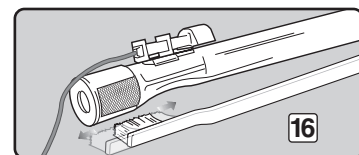
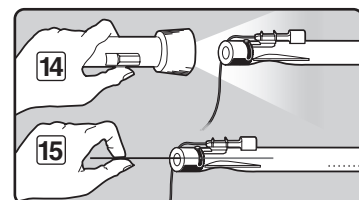
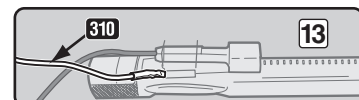
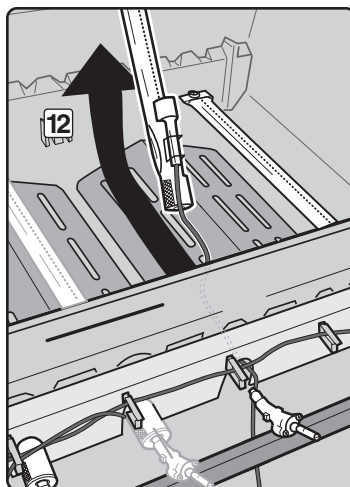
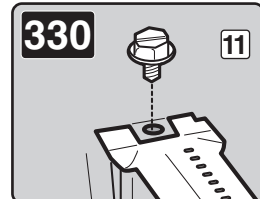
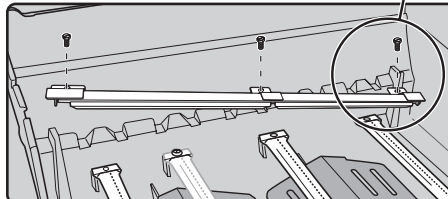
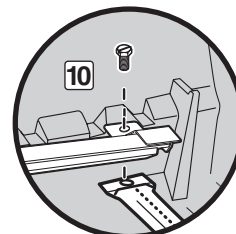
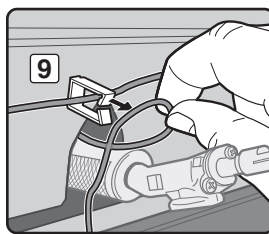
⚠ PRÉCAUTION : les ouvertures du brûleur (19) doivent être correctement positionnées au-dessus des orifices du robinet (20).

- C) Remontez les vis qui maintiennent le montant du Crossover® à la cuve de cuisson en utilisant un tournevis à douille de 5/16" (21).
- D) Remontez les vis qui maintiennent le brûleur à la cuve de cuisson à l'aide d'un tournevis à douille de 5/16". Le brûleur peut sembler lâche (22), une fois la vis en place. Ceci est normal.
- E) Faites passer les fils à travers les clips de l'allumeur. Reportez-vous à l'illustration (9).

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

- F) Fixez les fils au module d'allumage, en respectant le code numérique/couleur (23). Reportez-vous à la section « FONCTIONNEMENT DES SYSTÈMES D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE » pour la fixation correcte des fils.

⚠ 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. ♦



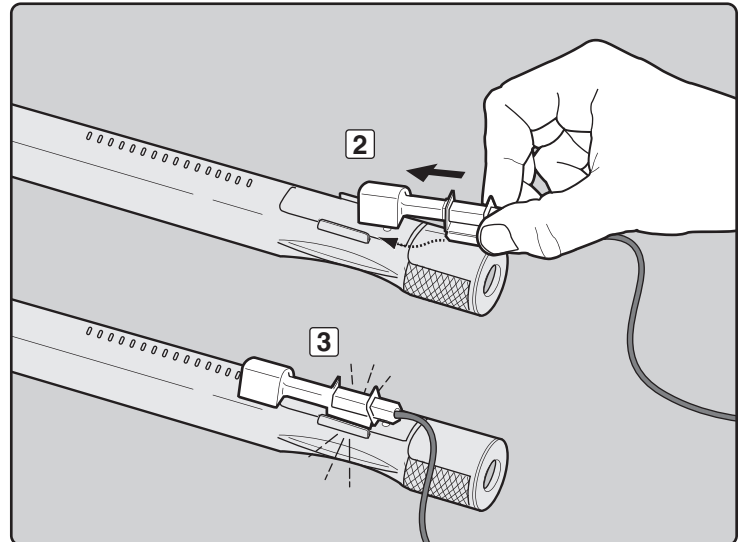
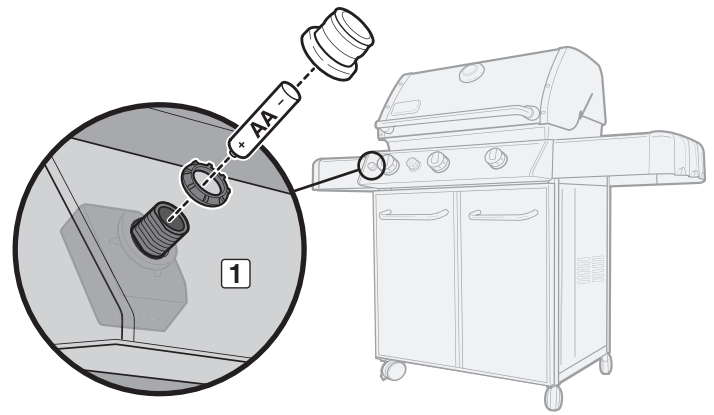
FONCTIONNEMENT DU SYSTEME D'ALLUMAGE ELECTRONIQUE

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

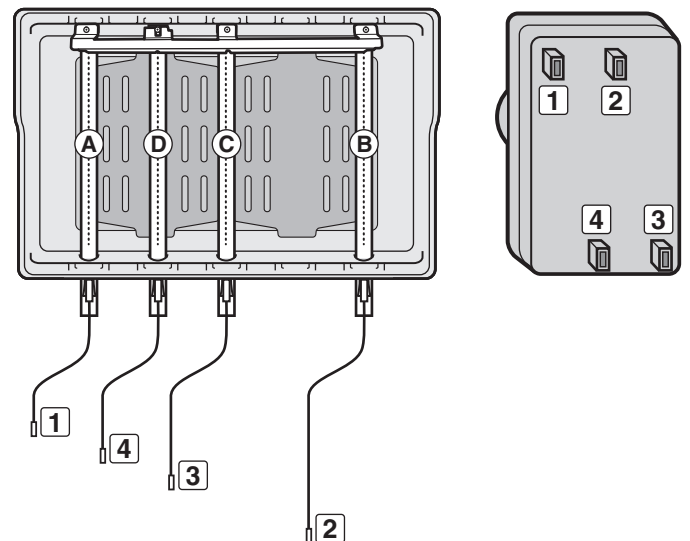
⚠ AVERTISSEMENT : tous les boutons de réglage et les robinets d'alimentation doivent être mis sur la position OFF.

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

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



GUIDE DE CABLAGE DU MODULE D'ALLUMAGE 330



Couleur de l'extrémité du fil et de la borne	Tube de réchaud
Noir (1)	Réchaud gauche (A)
Jaune (2)	Réchaud droit (B)
Bleu (3)	Réchaud central (C)
Vert (4)	Réchaud de saisie (D)

ENTRETIEN DU RECHAUD LATÉRAL

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

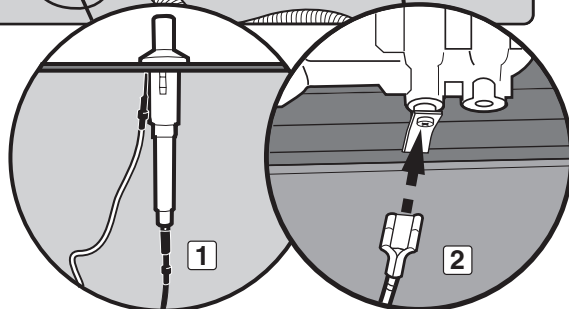
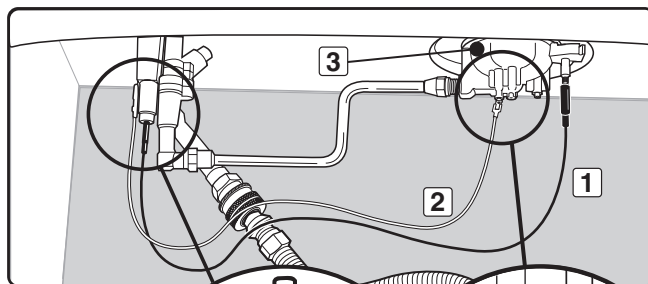
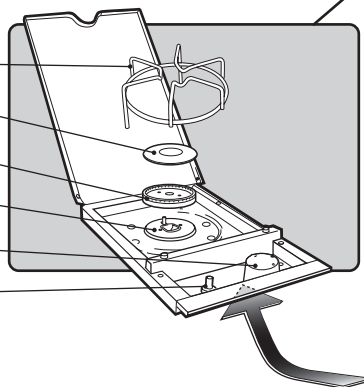
Assurez-vous que le câble noir est raccordé à l'allumeur et à l'électrode.

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

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

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

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



ENTRETIEN ANNUEL

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

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

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

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

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

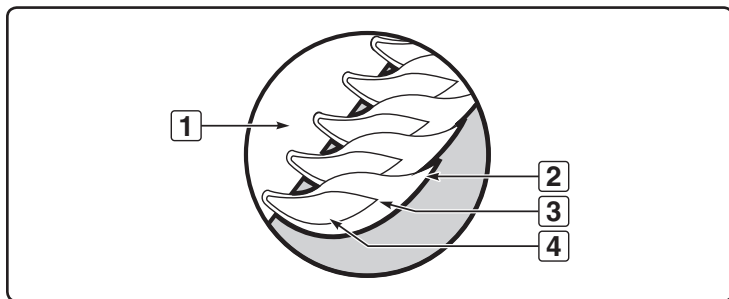
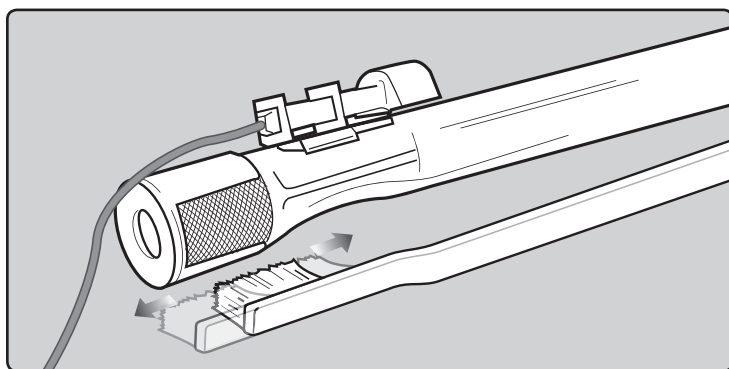
En cas d'endommagement ou de problème de nettoyage du filtre de protection contre les araignées/insectes, contactez le service client du représentant Weber de votre zone. Vous trouverez ses coordonnées sur notre site web à l'adresse www.weber.com.

Flamme du réchaud

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

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

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





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

Ces pièces peuvent être des composants de transfert ou de combustion de gaz. Contactez le service clientèle de Weber-Stephen Products 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.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIA
Tel: +61.8.8221.6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
Tel: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

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

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

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

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

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

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

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

WEBER-STEPHEN FRANCE

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

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

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

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavík
ICELAND
Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

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

D&S IMPORTS

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

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

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

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

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

Supreme Barbecues LTD.
6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64.579.6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

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

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (South Africa) (Pty) Ltd.

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

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

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

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

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

WEBER STEPHEN TURKEY

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

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

Griffin House, First Floor,
Broughton Hall Business Park,
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN
UNITED KINGDOM
Tel: +44 01756 692611; customerservicewe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

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

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

For other eastern European countries,
such as ROMANIA, SLOVENIA,
CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com®

GENESIS®



GASGRILL

Bedienungsanleitung für Erdgasgrill

E-330™



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

⚠ GEFAHRENHINWEIS

Bei Gasgeruch:

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

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

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

⚠ WARNHINWEIS

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

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

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

NUR IM FREIEN ZU VERWENDEN!

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

⚠ GEFAHRENHINWEIS

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

⚠ WARNHINWEISE

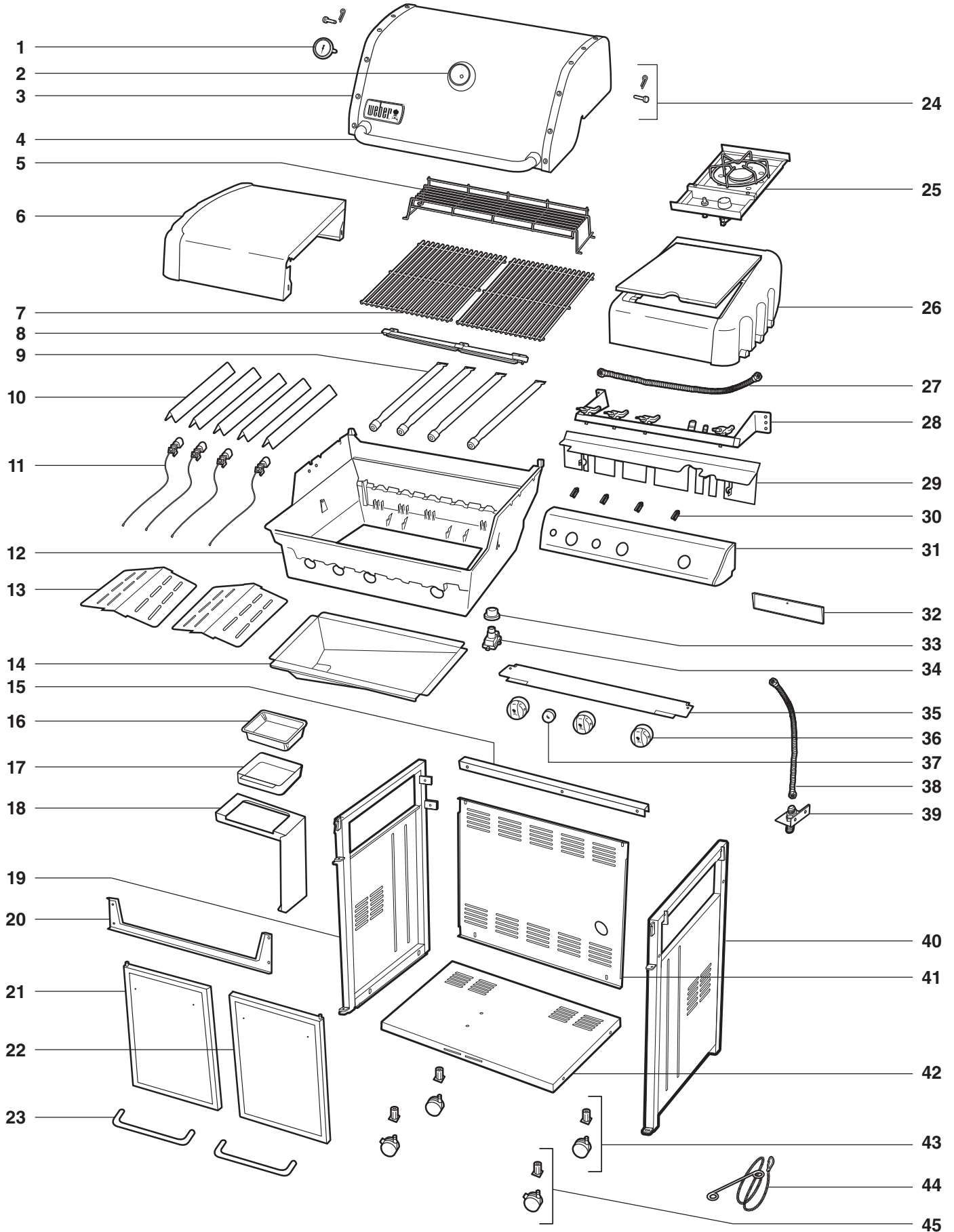
- ⚠ Lagern Sie keine Gasflaschen unter oder in der Nähe dieses Grills.
- ⚠ Legen Sie die Abdeckhaube oder entflammbare Gegenstände nicht auf dem bzw. im Ablagebereich unter dem Grill ab.
- ⚠ Bei einem unsachgemäßen Zusammenbau kann es zu Unfällen kommen. Halten Sie die Montageanleitungen in dieser Bedienungsanleitung unbedingt ein.
- ⚠ Prüfen Sie nach längerer Lagerung oder längerem Nicht-Gebrauch den Weber®-Gasgrill vor Gebrauch auf Gaslecks und auf Verstopfung des Brenners. Die korrekte Anleitung dazu finden Sie in dieser Bedienungsanleitung.
- ⚠ Suchen Sie niemals mit einer offenen Flamme nach Gaslecks.
- ⚠ Betreiben Sie Ihren Weber®-Gasgrill nicht, wenn ein Gasanschluss undicht ist.
- ⚠ In einem Bereich von etwa 60 cm hinter dem Grill und seitlich des Grills dürfen keine entflammbaren Materialien vorhanden sein.
- ⚠ Der Weber®-Gasgrill darf nicht von Kindern bedient werden. Auch zugängliche Teile des Grills können sehr heiß werden. Halten Sie Kleinkinder vom Grill fern, während dieser in Gebrauch ist.
- ⚠ Gehen Sie bei dem Gebrauch des Weber®-Gasgrills umsichtig vor. Der Grill erhitzt sich beim Grillen oder Reinigen. Lassen Sie den Grill nie unbeaufsichtigt, und bewegen Sie den Grill während des Betriebs nicht.
- ⚠ Sollte ein Brenner während des Betriebs erlöschen, schließen Sie alle Gasventile. Öffnen Sie den Deckel und warten Sie fünf Minuten, bevor Sie erneut den Brenner zünden. Beachten Sie hierbei das Kapitel „Zünden“ in der Bedienungsanleitung.
- ⚠ Verwenden Sie 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 auf die Vorderfront der Grillkammer.
- ⚠ Falls unkontrollierte Stichflammen auftreten, entfernen Sie das Grillgut aus den Flammen, bis die Flammen nachlassen.
- ⚠ Falls es zu einem Fettbrand kommt, stellen Sie alle Brenner auf Position 0 (AUS) und lassen Sie den Deckel geschlossen, bis das Feuer erloschen ist.
- ⚠ Reinigen Sie den Weber®-Gasgrill in regelmäßigen Abständen gründlich.
- ⚠ Weiten Sie beim Reinigen von Ventilen oder Brennern keine Düsen oder Anschlüsse auf.
- ⚠ Flüssigpropangas ist kein Erdgas. Der Umbau eines Erdgas-Grills auf Flüssigpropangas ist gefährlich und führt zum Erlöschen der Garantie.
- ⚠ Versuchen Sie unter keinen Umständen, während der Benutzung des Grills Anschlüsse der Gasleitung zu trennen.
- ⚠ Verwenden Sie hitzebeständige Grillhandschuhe, wenn Sie den Grill bedienen.
- ⚠ Verwenden Sie den Grill nur, wenn alle Teile ordnungsgemäß montiert sind. Das Gerät muss entsprechend den unter „Montageanleitung“ vorgegebenen Anweisungen ordnungsgemäß zusammengebaut werden.
- ⚠ Bauen Sie dieses Grillmodell nicht in eine integrierte oder Einschub-Konstruktion ein. Nichtbeachtung dieses Warnhinweises kann einen Brand oder eine Explosion verursachen, wodurch es zu ernsthaften Verletzungen, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden kommen kann. ♦

INHALT

WARNHINWEISE	2	SEAR STATION® ZÜNDUNG UND VERWENDUNG	17
INHALT	3	ZÜNDEN DES SEAR STATION®-BRENNERS	17
EXPLOSIONSZEICHNUNG	4	MANUELLES ZÜNDEN DES SE STATION®-BRENNERS	17
TEILELISTE	5	WAS BEDEUTET SEAR / ANBRATEN?	17
GEWÄHRLEISTUNG	6	BEDIENUNG DES SEAR STATION®-BRENNERS	17
ALLGEMEINE ANWEISUNGEN	7	TIPPS UND NÜTZLICHE HINWEISE ZUM GRILLEN	18
AUFBEWAHRUNG	7	VORHEIZEN	18
BETRIEB	7	GRILLEN MIT DECKEL	18
TEST DER GASVERSORGUNG	7	BRATENFETTE	18
ANWEISUNGEN BEZÜGLICH GAS	8	FLAVORIZER®-SYSTEM	18
GASART	8	ZÜNDEN UND VERWENDUNG DES SEITENBRENNERS	19
SCHLAUCHANSCHLUSS FÜR DIE GASZUFUHR	8	ZÜNDEN DES SEITENBRENNERS	19
EINBAU DES ABSPERRVENTILS DER GASVERSORGUNG	9	MANUELLES ZÜNDEN DES SEITENBRENNERS	20
VORBEREITUNG DES LECKAGETESTS	11	AUSSCHALTEN DER BRENNER	20
ÜBERPRÜFUNG AUF GASLECKS	12	PROBLEMBEBEHUNG	21
VOR DER VERWENDUNG DES GRILLS	14	PROBLEMBEBEHUNG SEITENBRENNER	21
HERAUSNEHMBARE FETTAUFFANGSCHALE UND ALU-TROPFSCHALE	14	WARTUNG	22
PRÜFUNG DER ELEKTRONISCHEN ZÜNDUNG	14	REINIGEN	22
PRÜFUNG DES SCHLAUCHS	14	KONSERVIEREN DER EDELSTAHLFLÄCHEN	22
ZÜNDEN UND VERWENDUNG DES HAUPTBRENNERS	15	WEBER®-SPINNEN-/INSEKTENGITTER	22
ZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS	15	REINIGEN ODER AUSTAUSCHEN DER BRENNERROHRE	23
MANUELLES ZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS	16	BEDIENUNG DES ELEKTRONISCHEN ZÜNDSYSTEMS	25
AUSSCHALTEN DER BRENNER	16	WARTUNG DES SEITENBRENNERS	26
		JÄHRLICHE WARTUNG	26

EXPLOSIONSZEICHNUNG

Genesis® E-330™_NG_EN_080114



TEILELISTE

- | | | |
|---|---|--|
| 1. Thermometer | 17. Fettauffangschale | 33. Zündknopf |
| 2. Thermometergehäuse | 18. Halterung für die Fettauffangschale | 34. Zündmodul |
| 3. Deckel | 19. Seitenwand Links | 35. Windschutz |
| 4. Griff | 20. Vordere Rahmenstrebe | 36. Bedienknopf |
| 5. Warmhalterost | 21. Tür Links | 37. Sear Station®-Bedienknopf |
| 6. Seitliche Ablage | 22. Tür Rechts | 38. Gasverteilerschlauch |
| 7. Grillrost* | 23. Türgriff | 39. Abzweigstück |
| 8. Crossover®-Brennerrohr | 24. Befestigungsteile Deckel | 40. Seitenwand Rechts |
| 9. Brennerrohr | 25. Seitenbrenner | 41. Rückwand |
| 10. Flavorizer® Bars-Aromaschiene | 26. Ablage Seitenbrenner | 42. Bodenblech |
| 11. Zünderlektrode | 27. Gasleitung des Seitenbrenners | 43. Lenkrolle |
| 12. Grillkammer | 28. Gasverteiler | 44. Zündholzhalter |
| 13. Hitzereflektor | 29. Hitzeschutz | 45. Arretierbare Lenkrolle |
| 14. Herausnehmbarer Fettauffangtrichter | 30. Kabelschellen | *Der Grillrost kann je nach dem erworbenen Modell abweichen. |
| 15. Hintere Rahmenstrebe | 31. Bedienfeld | |
| 16. Einweg-Alu-Tropfschale | 32. Hitzeschutz des Sear Brenners | |

GEWÄHRLEISTUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für ein WEBER® Produkt entschieden haben. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 („Weber“), ist stolz darauf, ein sicheres, langlebiges und verlässliches Produkt zu liefern.

Das nachfolgende freiwillige Garantieprogramm von Weber erhalten Sie ohne zusätzliche Kosten. Es beinhaltet alle Informationen, die Sie in dem unwahrscheinlichen Fall benötigen, dass Ihr WEBER®-Produkt wegen eines Ausfalls oder Mangels repariert werden muss.

Kraft geltender Gesetze stehen dem Kunden verschiedene Rechte zu, falls das Produkt schadhaft ist. Diese Rechte umfassen Nacherfüllung oder Ersatz, Minderung des Einkaufspreises und Schadenersatz. In der Europäischen Union zum Beispiel gilt eine zweijährige gesetzliche Gewährleistung ab dem Datum der Übergabe des Produkts.

Diese und andere gesetzliche Rechte bleiben von dieser Garantiebestimmung unberührt. Mit dieser Garantie werden dem Eigentümer weitere, von den gesetzlichen Gewährleistungsbestimmungen unabhängige Rechte eingeräumt.

FREIWILLIGES GARANTIEPROGRAMM SEITENS WEBER

Weber steht dem Käufer des WEBER®-Produkts (oder, falls das Produkt ein (Werbe-)Geschenk ist, der Person, für die es als (Werbe-)Geschenk gekauft wurde), dafür ein, dass das WEBER®-Produkt im nachfolgend genannten Zeitraum/in den nachfolgend genannten Zeiträumen und soweit es gemäß dem zugehörigen Benutzerhandbuch zusammengebaut und betrieben wird, frei ist von Material- und Ausführungsmängeln. (Anmerkung: Falls Sie Ihr WEBER®-Benutzerhandbuch verlegt oder verloren haben, können Sie ein Ersatzexemplar von www.weber.com oder von der landesspezifischen Website herunterladen, auf die der Eigentümer ggf. umgeleitet wird). Bei normaler Nutzung und Pflege in einem einzelnen Privathaushalt verpflichtet sich Weber im Rahmen dieses Garantieprogramms, schadhafte Teile im Rahmen der nachfolgend genannten Fristen, Zeiträume, Beschränkungen und Ausschlüsse instand zu setzen oder zu ersetzen. SOWEIT NACH GELTENDEM GESETZ ZULÄSSIG, GILT DIESES GARANTIEPROGRAMM NUR FÜR DEN URSPRÜNGLICHEN KÄUFER UND IST NICHT AUF SPÄTERE EIGENTÜMER ÜBERTRAGBAR, SOWEIT ES SICH NICHT UM (WERBE-)GESCHENKE IM OBEN GENANNTEN SINNE HANDELT.

PFLICHTEN DES EIGENTÜMERS IM RAHMEN DIESES GARANTIEPROGRAMMS

Um eine problemlose Abwicklung des Garantieprogramms sicherzustellen, sollten Sie (ohne dazu verpflichtet zu sein) Ihr WEBER®-Produkt online unter www.weber.com oder auf der landesspezifischen Website registrieren, auf die der Eigentümer ggf. umgeleitet wird). Bitte bewahren Sie auch den Original-Kaufbeleg bzw. die Originalrechnung auf. Durch die Registrierung Ihres WEBER®-Produkts wird Ihr Garantieanspruch bestätigt und wird ein direkter Kontakt zwischen Ihnen und Weber hergestellt, falls wir uns an Sie wenden müssen.

Das obige Garantieprogramm gilt nur, wenn der Eigentümer das WEBER®-Produkt mit angemessener Sorgfalt behandelt, indem er alle Montage- und Bedienungsanweisungen beachtet und die vorbeugende Wartung durchführt, wie dies im mitgelieferten Benutzerhandbuch beschrieben ist, es sei denn, der Eigentümer kann nachweisen, dass der Mangel oder der Ausfall nicht durch eine Nichteinhaltung der oben genannten Verpflichtungen bedingt ist. Wenn Sie in einer Küstengegend wohnen oder Sie Ihr Produkt in der Nähe eines Pools aufgestellt haben, umfasst die Wartung auch das regelmäßige Waschen und Abspülen der Außenflächen, wie dies im mitgelieferten Benutzerhandbuch beschrieben ist.

ABWICKLUNG DES GARANTIEPROGRAMMS/AUSSCHLUSS DES GARANTIEPROGRAMMS

Wenn Sie glauben, ein Teil zu haben, auf das dieses Garantieprogramm Anwendung findet, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von Weber unter den auf unserer Website (www.weber.com, oder der landesspezifischen Website, auf die der Eigentümer ggf. umgeleitet wird) angegebenen Kontaktinformationen. Weber wird nach Prüfung ein schadhaftes Teil, das unter dieses Garantieprogramm fällt, (nach ihrer Wahl) instand setzen oder ersetzen. Falls eine Instandsetzung oder ein Ersatz nicht möglich ist, kann Weber (nach ihrer Wahl) den betreffenden Grill durch einen gleichwertigen oder höherwertigen neuen Grill ersetzen. Weber kann Sie bitten, Teile zur Prüfung zurückzusenden, wobei die Versandkosten voranzubehalten sind.

Dieses GARANTIEPROGRAMM erlischt, wenn Schäden, Zustandsverschlechterungen, Verfärbungen und/oder Roststellen auftreten, für die Weber nicht verantwortlich ist und die verursacht sind durch:

- Missbrauch, Änderungen, Umbau, fehlerhafte Anwendung, Vandalismus, mangelnde Pflege, unsachgemäße Montage oder Aufstellung und nicht vorschriftsgemäße normale und Routinewartung;
- Insekten (wie z. B. Spinnen) und Nagetiere (wie z. B. Marder), wozu unter anderem eine Beschädigung der Brennerrohre oder der Gasschläuche gehört;
- Einwirkung von salzhaltiger Luft und/oder von Chlorquellen wie z. B. Swimmingpools und Whirlpools/Luftsprudelbädern;
- Raue Witterungsbedingungen wie z. B. Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben, Tsunamis oder Sturmfluten, Tornados oder Orkane.

Verwendung und/oder Einbau von anderen als Original-Weber-Teilen an Ihrem WEBER®-Produkt führt zum Erlöschen dieses Garantieprogramms, und hieraus entstehende Schäden sind nicht durch dieses Garantieprogramm gedeckt. Jeglicher Umbau an einem Gasgrill, der nicht durch Weber autorisiert und nicht von einem von Weber autorisierten Wartungstechniker durchgeführt wurde, führt zum Erlöschen dieses Garantieprogramms.

GARANTIEFRISTEN

Grillkammer:
10 Jahre auf Durchrosten/Durchbrennen (2 Jahre auf die Lackierung, Verfärbungen oder Entfärbung ausgenommen)

Deckelbaugruppe:
10 Jahre auf Durchrosten oder Durchbrennen

Brennerrohre aus Edelstahl:
10 Jahre auf Durchrosten oder Durchbrennen

Edelstahl-Grillroste:
5 Jahre auf Durchrosten oder Durchbrennen

Flavorizer® Bars-Aromaschienen aus Edelstahl:
5 Jahre auf Durchrosten oder Durchbrennen

Grillroste aus mit Porzellan-Emaille beschichtetem Gusseisen:
5 Jahre auf Durchrosten oder Durchbrennen

Alle übrigen Teile:
2 Jahre

AUSSCHLUSSKLAUSELN

AUSSER DER/DEN IN DIESER GARANTIEERKLÄRUNG GENANNTEN GARANTIE UND AUSSCHLUSSKLAUSELN WERDEN HIERMIT KEINE WEITEREN GARANTIE- ODER FREIWILLIGEN HAFTUNGSKLÄRUNGEN ABGEGEBEN, DIE ÜBER DIE FÜR WEBER GELTENDE GESETZLICHE HAFTUNG HINAUSGEHEN. DIE VORLIEGENDE GARANTIEERKLÄRUNG BESCHRÄNKT AUCH KEINE SITUATIONEN ODER ANSPRÜCHE ODER SCHLIESST DIESE AUS, BEZÜGLICH DEREN WEBER NACH DEN GESETZLICHEN VORSCHRIFTEN ZWINGEND HAFTET.

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

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

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

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

DIESES GARANTIEPROGRAMM GILT NUR FÜR DIE VERWENDUNG DURCH EINZELNE PRIVATHAUSHALTE UND NICHT FÜR WEBER-GRILLS, DIE GWERBLICH, AUF KOMMUNALER EBENE ODER IN APARTEMENT-BLOCKS GENUTZT WERDEN, WIE Z. B. VON RESTAURANTS, HOTELS, IN FERIENORTEN ODER IN MIETOBJEKTEN.

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

Weitere Kontaktinformationen finden Sie im Verzeichnis der internationalen Unternehmenseinheiten am Ende dieses Benutzerhandbuchs.

Der Weber®-Gasgrill ist eine mobile Grillstation für die Verwendung im Freien. Mit dem Weber®-Gasgrill können Sie grillen, braten und backen und dabei Köstlichkeiten zubereiten, wie es am Küchenherd kaum möglich ist. Durch den geschlossenen Deckel und die Flavorizer® Bars-Aromaschienen erhalten Ihre Speisen das typische „Grillaroma“

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

Der Erdgasgrill ist einfach zu bedienen und ermöglicht Ihnen ein im Vergleich mit einem Holzkohlegrill komfortableres Grillen.

- Mit dieser Anleitung haben Sie alle notwendigen Informationen für den Zusammenbau Ihres Weber®-Gasgrills. Bitte lesen Sie vor der Benutzung des Weber®-Gasgrills diese Anleitung sorgfältig durch. Bei einem unsachgemäßen Zusammenbau kann es zu Unfällen kommen.
- Der Gebrauch durch Kinder ist nicht zulässig.
- Falls örtliche Gesetze und Bestimmungen für transportierbare Gasgrills gelten, müssen Sie diese einhalten.
- Dieser Weber®-Gasgrill ist ausschließlich für die Verwendung mit Erdgas über die örtliche Versorgung ausgelegt. Verwenden Sie niemals Flüssigpropan (LP) in Flaschen. Die Ventile, Düsen und Schläuche sind ausschließlich für Erdgas ausgelegt.
- Der Schlauch darf nicht geknickt werden.
- Nicht mit Holzkohlebriketts oder Lavasteinen verwenden.
- Jegliche Veränderungen am Gerät können gefährlich sein.
- Alle vom Hersteller abgedichteten Bauteile dürfen vom Anwender nicht verändert werden.
- Überprüfen Sie, ob der Raum unter dem Bedienfeld und der Bodenablage frei von Ablagerungen ist, welche die Zirkulation der Verbrennungs- oder Ventilationsluft behindern könnten. ♦

AUFBEWAHRUNG

- Wird der Weber®-Gasgrill nicht verwendet, muss die Erdgasversorgung des Grills unterbrochen werden.
- Wenn der Weber®-Gasgrill in einem geschlossenen Raum aufbewahrt wird, muss der Grill von der Gasversorgung getrennt werden.
- Der Weber®-Gasgrill muss vor der Verwendung auf Gaslecks und Verstopfungen in den Brennerrohren geprüft werden. (Siehe Abschnitt „WARTUNG/JÄHRLICHE WARTUNG.“)
- Überprüfen Sie, ob die Räume unter dem Bedienfeld und die herausnehmbare Fettauffangschale frei von Ablagerungen sind, durch welche die Zirkulation der Verbrennungs- oder Ventilationsluft behindert werden könnte.
- Prüfen Sie auch die Spinnen-/Insektengitter auf Verstopfung. (Siehe Abschnitt „WARTUNG/JÄHRLICHE WARTUNG.“) ♦

BETRIEB

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

TEST DER GASVERSORGUNG

- Trennen Sie den Weber®-Gasgrill von der Gasversorgung, wenn die Gasleitung bei hohem Druck getestet wird. Bei Drucktests der Erdgasleitung von über 3,5 kPa muss der Gasgrill von der Versorgungsleitung getrennt werden.
- Schalten Sie den Weber®-Gasgrill aus, wenn die Gasleitung bei niedrigerem Druck getestet wird. Bei Drucktests der Erdgasleitung bis 3,5 kPa muss der Gasgrill von der Versorgungsleitung getrennt werden, indem die jeweiligen Absperrventile manuell geschlossen werden. ♦

ANWEISUNGEN BEZÜGLICH GAS

GASART

Ihr Erdgasgrill ist werkseitig so ausgestattet, dass er ausschließlich mit Erdgas betrieben werden darf. Versuchen Sie niemals, den Grill mit einer anderen Gasart als der auf dem Typenschild angegebenen zu betreiben.

Ihr Grill wird mit einem Druck von 20 mbar betrieben. Wenn der Schlauch ersetzt werden muss, dürfen nur vom Hersteller zugelassene Ersatzteile verwendet werden. Wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.

Was ist Erdgas?

Erdgas, oft auch Methan genannt, ist ein sicherer und moderner Brennstoff. Erdgas wird von Ihrem örtlichen Versorgungsunternehmen geliefert und ist leicht verfügbar, wenn Sie bereits mit Gas heizen.

Installation

Weber empfiehlt die Aufstellung des Grills in einem Abstand vom mindestens 61 cm von der Gaszufuhr und allen brennbaren Flächen. Sie können nach der ordnungsgemäßen Installation der Gaszufuhr und dem Leckagetest grillen. Bitte hierzu diese Bedienungsanleitung beachten.

SCHLAUCHANSCHLUSS FÜR DIE GASZUFUHR

HINWEIS: Welcher Gaszufuhrschlauch zu verwenden ist, richtet sich nach der Art des eingebauten Absperrventils. Der Gaszufuhrschlauch darf maximal 3 m lang sein.

Bevor der Gaszufuhrschlauch an das Erdgas-Absperrventil angeschlossen wird, muss er an den Anschluss des Abzweigstücks im Unterschrank angeschlossen werden.

Option 1: Mit Schraubenschlüssel festgezogener Anschluss (nicht für alle Länder verfügbar)

- Richten Sie den Gaszufuhrschlauch zum Anschluss des Abzweigstücks im Unterschrank (1) aus.
- Ziehen Sie den Anschluss des Schlauchs von Hand im Uhrzeigersinn am Abzweigstück fest (2).
- Ziehen Sie ihn dann mit einem Schraubenschlüssel um eine Vierteldrehung vollständig fest (3).
- Führen Sie das Ende des Gaszufuhrschlauchs durch die Zugangsöffnung in der Rückwand des Unterschranks (4).

⚠ VORSICHT: Führen Sie den Gaszufuhrschlauch nicht verdeckt. Der Schlauch muss sichtbar sein.

Option 2: Von Hand festgezogener Anschluss (nicht für alle Länder verfügbar)

- Drücken Sie den Gaszufuhrschlauch auf den Anschluss des Abzweigstücks im Unterschrank (1).
- Ziehen Sie die Überwurfmutter des Schlauchs im Uhrzeigersinn am Abzweigstück fest (2).

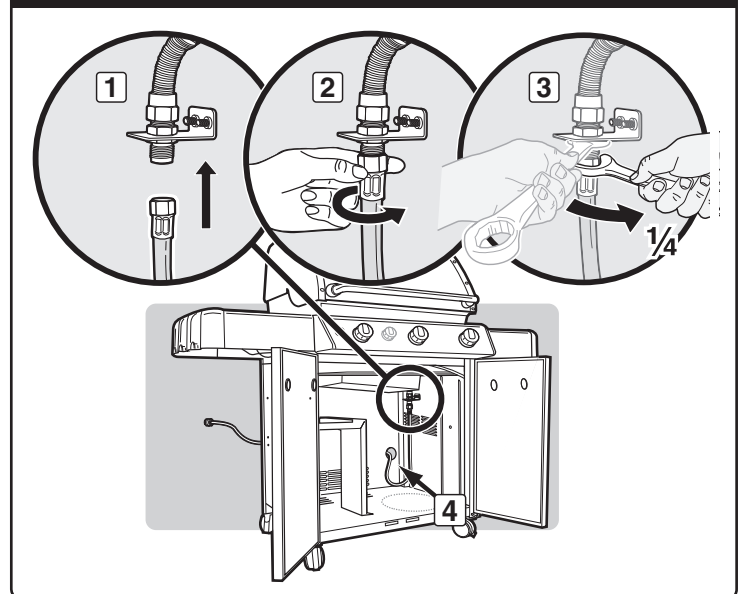
⚠ ACHTUNG: Verwenden Sie keinen Schraubenschlüssel zum Festziehen der Verbindung. Die Überwurfmutter des Gaszufuhrschlauchs darf nur handfest angezogen werden.

- Führen Sie das Ende des Gaszufuhrschlauchs durch die Zugangsöffnung in der Rückwand des Unterschranks (3).

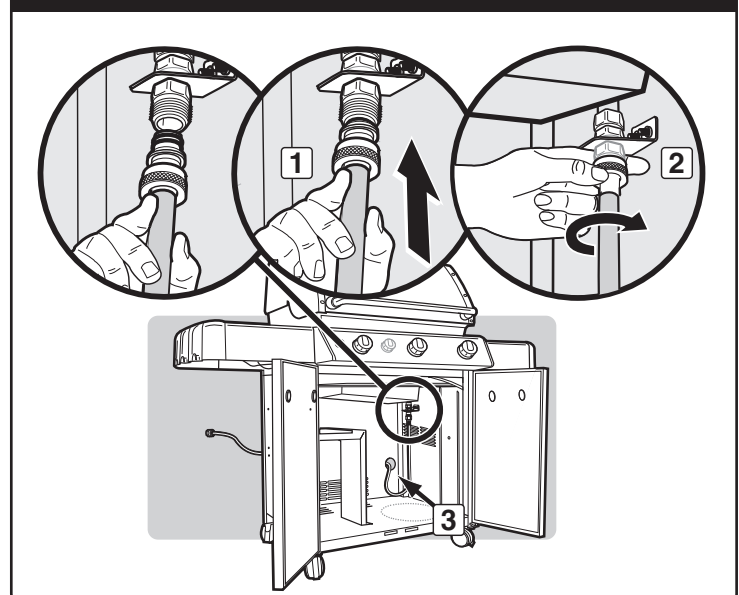
⚠ VORSICHT: Führen Sie den Gaszufuhrschlauch nicht verdeckt. Der Schlauch muss sichtbar sein.♦

LAND	GERÄTEKATEGORIE
Dänemark, Schweden, Norwegen, Finnland, Island, Ungarn, Tschechische Republik, Zypern, Estland, Litauen, Lettland, Marokko, Slowenien, Slowakische Republik, Spanien, Großbritannien, Frankreich, Portugal, Belgien, Irland, Griechenland, Luxemburg, Italien, Schweiz, Österreich	I _{2H} - 20mbar
Deutschland	I _{2E} - 20mbar
Niederlande	I _{2L} - 20mbar
VERBRAUCHSDATEN	
	Erdgas kW(Hs)
Genesis® 330	17,5
	Erdgas gm(Hs)
Genesis® 330	1250

MIT SCHRAUBENSCHLÜSSEL FESTGEZOGENER ANSCHLUSS



VON HAND FESTGEZOGENER ANSCHLUSS



ANWEISUNGEN BEZÜGLICH GAS

EINBAU DES ABSPERRVENTILS DER GASVERSORGUNG

Allgemeine Technische Vorschriften für Rohrleitungen

Hinweis: Je nach Land oder Gebiet können mehrere Typen von Absperrventilen vorhanden sein. Siehe Option 1 oder Option 2. Ausführungsvorschriften, die die Installation von Erdgasgrills regeln, erhalten Sie von Ihrem Gasinstallateur oder Energieversorger.

DIE INSTALLATION DER ERDGAS-VERSORGUNGSLEITUNG MUSS VON EINEM FACHMANN ODER IHREM GASVERSORGUNGSUNTERNEHMEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.

Im Folgenden finden Sie einige allgemeine Anforderungen für die Installation der Erdgas-Versorgungsleitung.

- Dieser Grill ist für einen Betrieb mit einem Druck von 20 mbar ausgelegt.
- Ein weiteres Absperrventil (im Innenbereich des Hauses) muss in der Anschlussgasleitung an einem zugänglichen Ort nahe der Versorgungsleitung installiert werden. Wenden Sie sich an Ihren Gasinstallateur oder Gasversorger.
- Es dürfen ausschließlich gasresistente Leitungsverbindungen, Dichtmaterialien oder Komponenten bei der Installation verwendet werden.

Option 1: Manuelles Absperrventil (Nicht für alle Länder im Lieferumfang enthalten)

- Unmittelbar vor dem Anschluss muss ein manuelles Absperrventil im Außenbereich eingebaut werden.
- Der Außenanschluss muss fest an eine stabile Dauerkonstruktion angeschlossen werden.
- Das manuelle Absperrventil kann horizontal oder nach unten gerichtet eingebaut werden. Eine Installation des manuellen Absperrventils mit nach oben gerichtetem, offenem Ende kann zu einer Ansammlung von Wasser und Ablagerungen führen.

Option 2: Erdgassteckdose (Nicht für alle Länder im Lieferumfang vorhanden)

- Die Erdgassteckdose schließt automatisch, wenn der Anschluss entfernt wird. Außerdem ist eine thermisch auslösende Absperrvorrichtung in der Steckdose integriert.
- Die Erdgassteckdose muss vertikal an die Wand angebaut werden. Weitere Installationsanweisungen finden Sie in den Unterlagen für die Erdgassteckdose.
- Die Abdeckplatte verhindert ein Verschmutzen des offenen Endes der Erdgassteckdose bei Abtrennung.
- Verwenden Sie kein weiteres Abdicht- oder Schmiermittel auf den inneren Bauteilen der Erdgassteckdose.

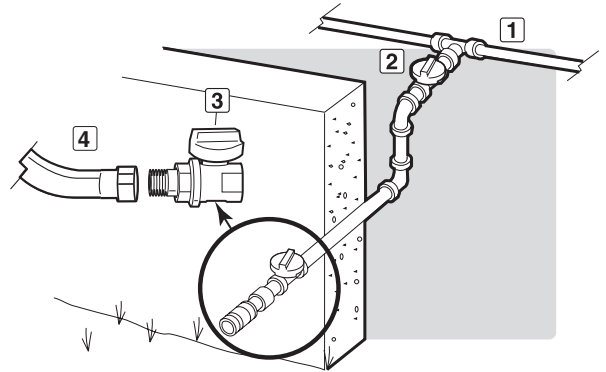
Prüfung der Anschlüsse

Alle Anschlüsse und Verbindungen müssen gründlich entsprechend den örtlichen Bestimmungen auf Leckagen getestet werden.

⚠ GEFAHRENHINWEIS

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

MANUELLES ABSPERRVENTIL



Dies ist eine typische Installation eines Weber®-Erdgasgrills. Örtliche Bestimmungen können hiervon abweichende Installationen erfordern.

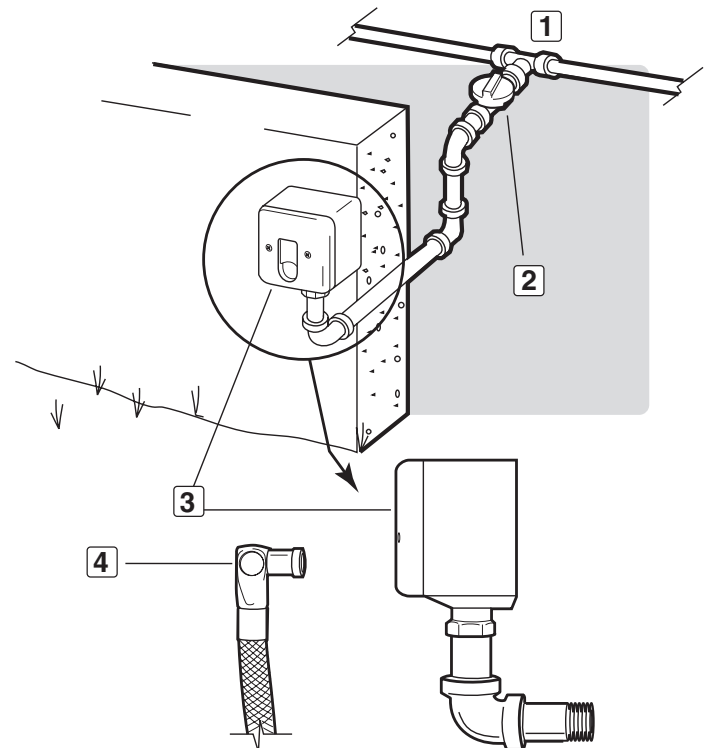
INNERHALB DER WAND

1	Gaszufuhr	2	Absperrventil
---	-----------	---	---------------

AUSSERHALB DER WAND

3	Manuelles Absperrventil	4	Gaszufuhrschlauch
---	-------------------------	---	-------------------

ERDGASSTECKDOSE



Dies ist eine typische Installation eines Weber®-Erdgasgrills. Örtliche Bestimmungen können hiervon abweichende Installationen erfordern.

INNERHALB DER WAND

1	Gaszufuhr	2	Absperrventil
---	-----------	---	---------------

AUSSERHALB DER WAND

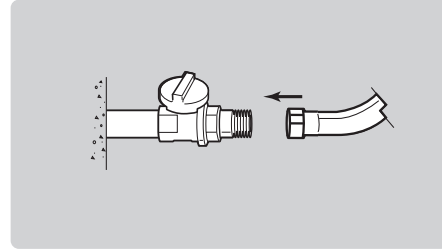
3	Erdgassteckdose	4	Schlauchanschluss für Gaszufuhr
---	-----------------	---	---------------------------------

ANWEISUNGEN BEZÜGLICH GAS

Option 1: Manuelles Absperrventil

Schließen Sie den Gaszufuhrschlauch an das manuelle Absperrventil an. Beachten Sie hierzu die mit dem Gaszufuhrschlauch mitgelieferten Anweisungen.

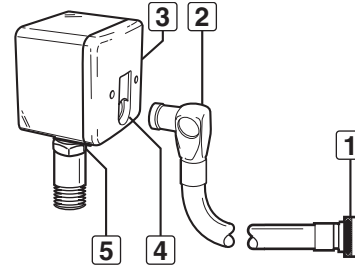
MANUELLES ABSPERRVENTIL



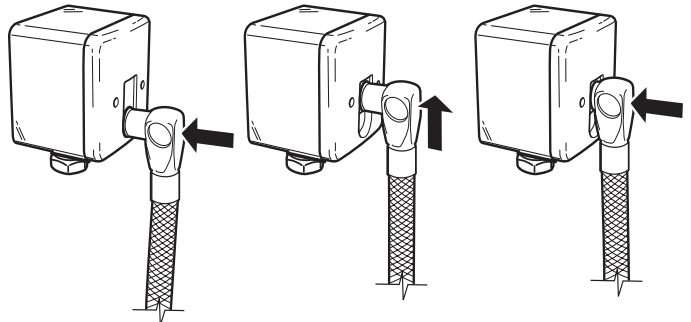
Option 2: Erdgassteckdose

Schließen Sie den Gaszufuhrschlauch an die Erdgassteckdose an. Stecken Sie den Stecker in die runde Steckverbindung an der Abdeckplatte. Schieben Sie den Stecker nach oben und dann vorwärts hinein. Beachten Sie hierzu die mit dem Gaszufuhrschlauch mitgelieferten Anweisungen. ♦

ERDGASSTECKDOSE



1	Überwurfmutter
2	Schlauchanschluss
3	Abdeckplatte für die Erdgassteckdose
4	Runde Steckverbindung
5	Verwenden Sie für diese Verbindung gasresistentes Rohrfett



Setzen Sie den Anschluss in die runde Steckverbindung ein.
Schieben Sie den Stecker ganz nach oben.
Drücken Sie den Anschluss in die Erdgassteckdose, bis er einklinkt.
(Dadurch wird die Gaszufuhr automatisch freigegeben.)
Ziehen Sie den Stecker zum Abtrennen heraus.
(Dadurch wird die Gaszufuhr automatisch gesperrt.)

VORBEREITUNG DES LECKAGETESTS

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

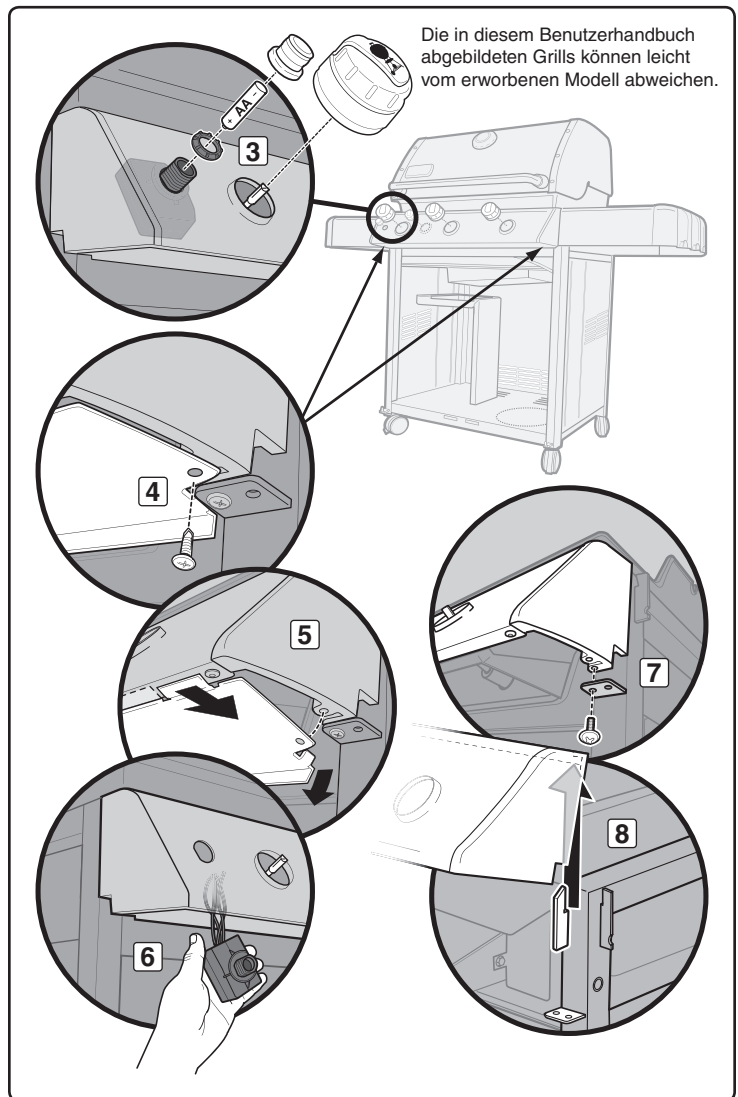
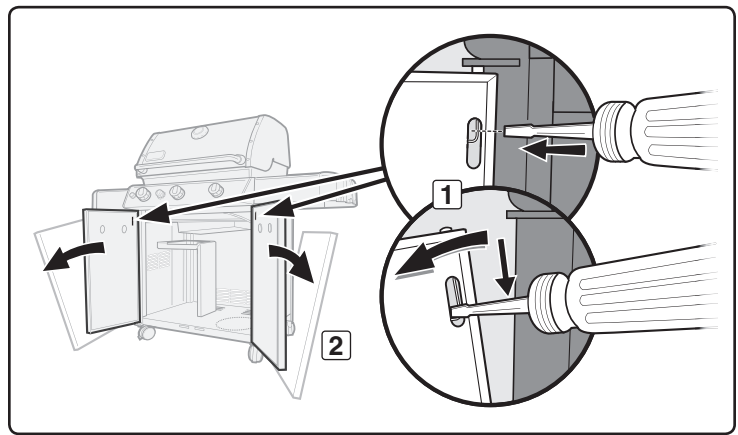
Stellen Sie Sicher, dass Alle Brennerventile Geschlossen Sind

Die Ventile werden in der Position AUS versandt. Sie sollten zur Sicherheit jedoch überprüfen, ob sie geschlossen sind. Überprüfen Sie die Ventile, indem Sie diese eindrücken und im Uhrzeigersinn drehen. Wenn Sie sie nicht drehen können, sind sie geschlossen. Wenn Sie sie drehen können, drehen Sie sie im Uhrzeigersinn weiter bis zum Anschlag, dann sind sie geschlossen.

Ausbau der Bedienknöpfe und des Bedienfelds für einen Leckagetest

Sie brauchen: Kreuzschlitzschraubendreher und Schlitzschraubendreher

- A) Suchen Sie den Türstift in der Tür. Drücken Sie mit einem Schraubendreher den Türstift (1) nach unten, bis sich die Tür vom Rahmen löst. Ziehen Sie die Tür oben vom (2) Rahmen weg und heben Sie die Tür aus dem verstellbaren Scharnierstift unten heraus.
- B) Entfernen Sie die Bedienknöpfe, den Zündknopf, die Überwurfmutter und die Batterie (3).
- C) Entfernen Sie mit einem Kreuzschlitzschraubendreher die Schrauben vom Windschutz (4).
- D) Kippen Sie das Ende des Windschutzes nach unten und ziehen Sie den Windschutz zum Entnehmen weg (5).
- E) Lassen Sie das Zündmodul an den Kabeln herunterhängen. Trennen Sie es nicht ab (6).
- F) Entfernen Sie mit einem Kreuzschlitzschraubendreher die Schrauben von der Unterseite des Bedienfeldes (7).
- G) Heben Sie das Bedienfeld leicht an, kippen Sie die Vorderkante nach oben und heben Sie sie leicht an (8).
- H) Montieren Sie nach Beendigung des Leckagetests das Bedienfeld und den Windschutz wieder. ♦



ANWEISUNGEN BEZÜGLICH GAS

ÜBERPRÜFUNG AUF GASLECKS

⚠ GEFAHRENHINWEIS

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

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

- ⚠ **ACHTUNG:** Die Gasanschlüsse des Gasgrills wurden werkseitig getestet. Wir empfehlen trotzdem, dass Sie alle Gasanschlüsse auf Leckagen prüfen, bevor Sie Ihren Gasgrill verwenden.
- ⚠ **ACHTUNG:** Führen Sie diese Leckagetests auch dann durch, wenn Ihr Grill von Ihrem Händler montiert wurde.

Wenn der Grill über einen Seitenbrenner verfügt, stellen Sie sicher, dass der Seitenbrenner AUS ist.

- ⚠ **ACHTUNG:** Zünden Sie während der Leckagetests die Brenner nicht.

Sie brauchen: Eine Seifenlösung und ein Tuch oder einen Pinsel zum Auftragen der Lösung.

- A) Mischen Sie Seife in das Wasser.
- B) Drehen Sie die Gaszufuhr (1) auf.

Hinweis: Vergewissern Sie sich vor Durchführung des Leckagetests mit angeschlossener Erdgassteckdose, dass der Anschluss fest in der Dose sitzt (2). Das Gas fließt erst, wenn der Anschluss ordnungsgemäß in der Erdgassteckdose eingeklinkt ist.

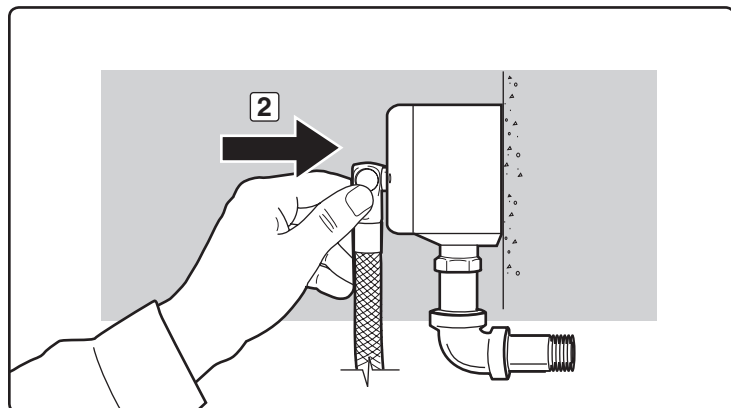
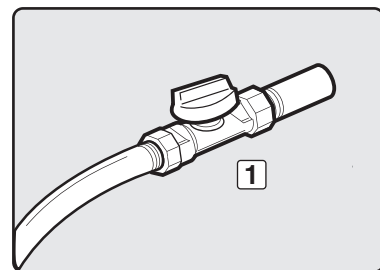
- C) Überprüfen Sie auf Lecks. Befeuchten Sie dazu die Anschlüsse mit der Seifenlösung und schauen Sie nach Blasen. Wenn sich Blasen bilden oder wenn eine Blase größer wird, ist ein Leck vorhanden.

Falls ein Leck vorhanden ist, stoppen Sie die Gaszufuhr und ziehen Sie den Anschluss fest. Drehen Sie das Gas wieder auf und prüfen Sie erneut mit der Seifenlösung. Falls immer noch Lecks vorhanden sind, dürfen Sie den Grill nicht verwenden. Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Die Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website. Melden Sie sich an unter www.weber.com.

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

Hinweis: Da einige Leckagetest-Lösungen, einschließlich Seifenwasser, möglicherweise leicht korrosiv wirken, müssen Sie alle Anschlüsse nach dem Leckagetest mit Wasser spülen.

- ⚠ **ACHTUNG:** Sie sollten immer dann auf Gaslecks prüfen, wenn Sie Gasanschlüsse demontiert und wieder angeschlossen haben.



ANWEISUNGEN BEZÜGLICH GAS

Prüfen Sie Folgendes:

- A) Anschluss des Gaszufuhrschlauchs zum Abzweigstück (1).
- B) Anschluss der Hauptgasleitung zum Abzweigstück (2).
- C) Anschlüsse der Hauptgasleitung zum Gasverteiler (3).
- D) Anschluss der Gasleitung des Seitenbrenners zum Gasverteiler (4).
- E) Anschlussstück des Seitenbrenners zum Seitenbrennertopf (5).
- F) Anschlussstück des Seitenbrenners zum Seitenbrennerventil (6).

⚠ **ACHTUNG:** Wenn Sie an einem Anschluss (1, 2, 3, 4, 5 oder 6) ein Leck feststellen, ziehen Sie den Anschluss nach und prüfen Sie nochmals mit einer Seifenlösung auf Leckagen. Wenn auch nach dem erneuten Festschrauben der Anschlüsse 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 finden Sie auf unserer Website. Melden Sie sich an unter www.weber.com.

⚠ **ACHTUNG:** Bei bestimmten Gaszufuhrschläuchen darf die Überwurfmutter nur handfest angezogen werden. Erkundigen Sie sich bei Ihrem Gasschlauchlieferanten.

- G) Anschluss der Schnelltrennkupplung des Seitenbrenners (7).
- H) Anschluss des Gaszufuhrschlauchs zur Gaszufuhr (8).
- I) Anschlüsse der Ventile zum Gasverteiler (9).

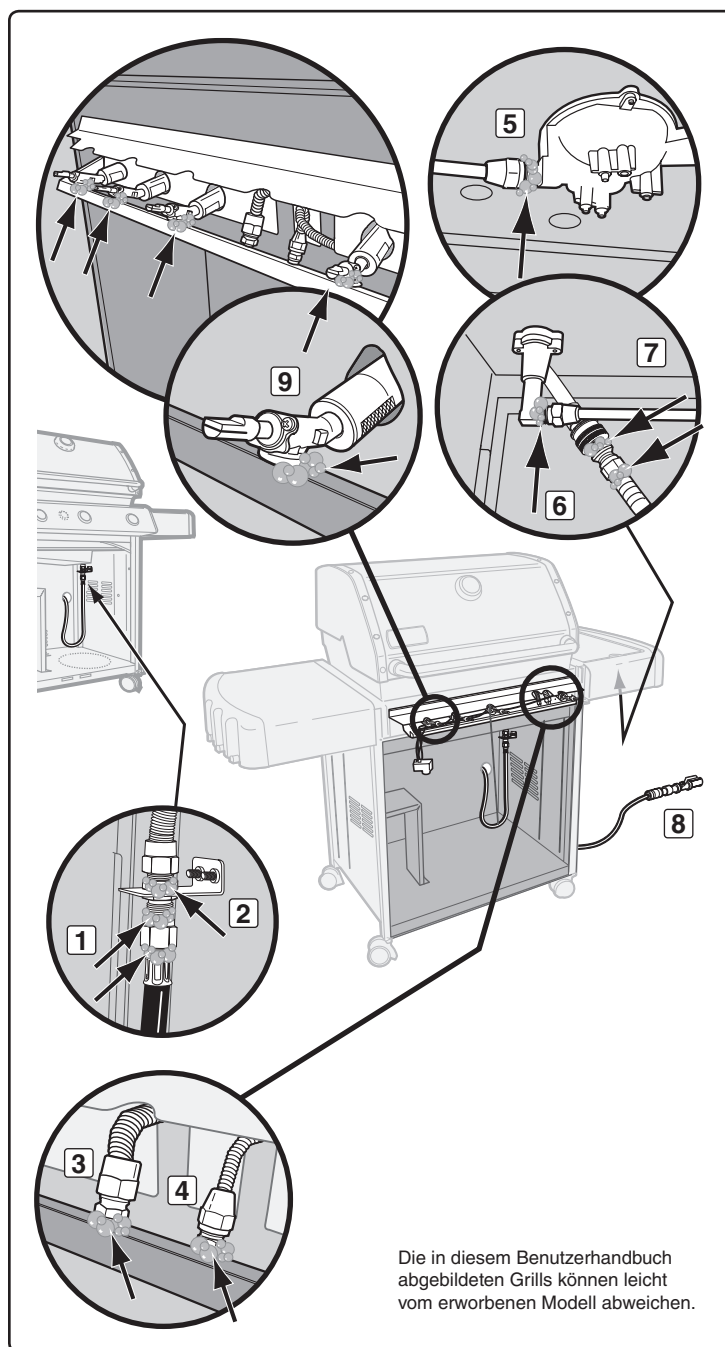
⚠ **ACHTUNG:** Wenn an einem Anschluss (7, 8 oder 9) ein Leck vorhanden ist, drehen Sie das Gas AUS. **BETREIBEN SIE DEN GRILL NICHT.** Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Die Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website. Melden Sie sich an unter www.weber.com.

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

Wiederanbringung des Bedienfeldes

Sie brauchen: Kreuzschlitzschraubendreher

- A) Positionieren Sie die obere Kante des Bedienfeldes an den Laschen des Rahmens. Drücken Sie es in Position.
- B) Bauen Sie das Zündmodul wieder ein.
- C) Schieben Sie beide kürzeren Laschen des Windschutzes in die Innenseite des Bedienfeldes, während Sie die längere Lasche über die Außenkante schieben. Weitere Hinweise finden Sie in den vorhergehenden Abbildungen.
- D) Führen Sie die Schrauben durch die entsprechenden Bohrungen an Bedienfeld und Rahmen.
- E) Ziehen Sie die Schrauben fest.
- F) Stecken Sie die Bedienknöpfe auf den zugehörigen Ventilschaft. ♦



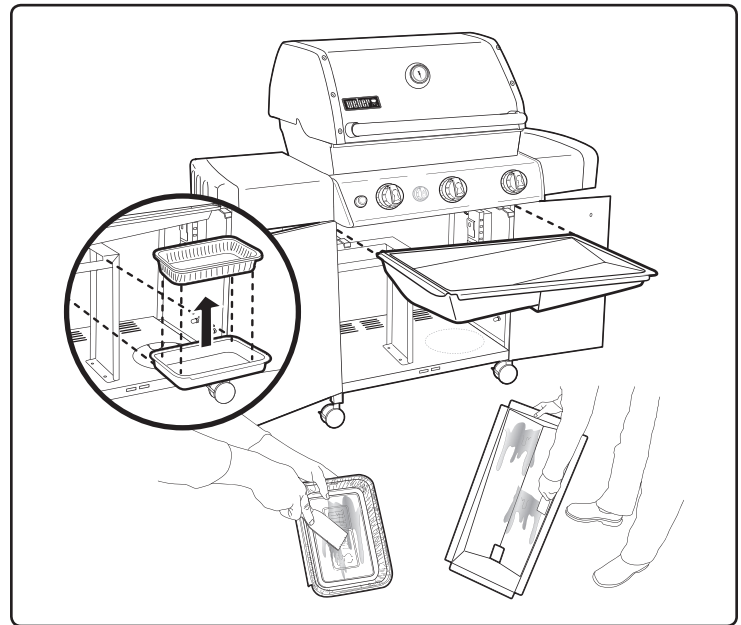
VOR DER VERWENDUNG DES GRILLS

HERAUSNEHMBARE FETTAUFFANGSCHALE UND ALU-TROPFSCHALE

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

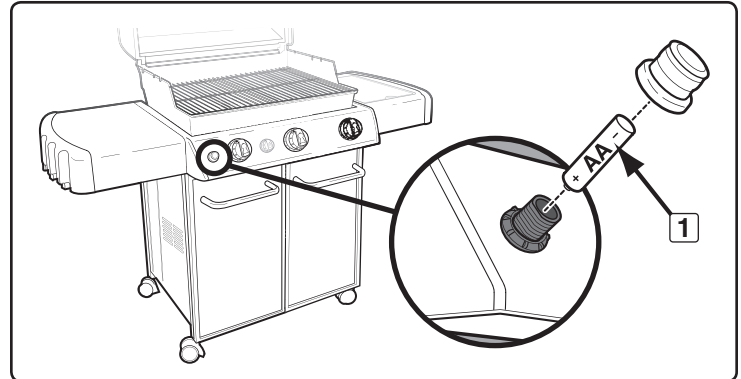
Entfernen Sie übermäßiges Fett mit einem Holz- oder Kunststoffspatel. Waschen Sie bei Bedarf die Fettauffangschale und die Tropfschale mit einer Seifenlösung und spülen Sie beides anschließend mit frischem Wasser. Tauschen Sie die Alu-Tropfschale bei Bedarf aus.

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



PRÜFUNG DER ELEKTRONISCHEN ZÜNDUNG

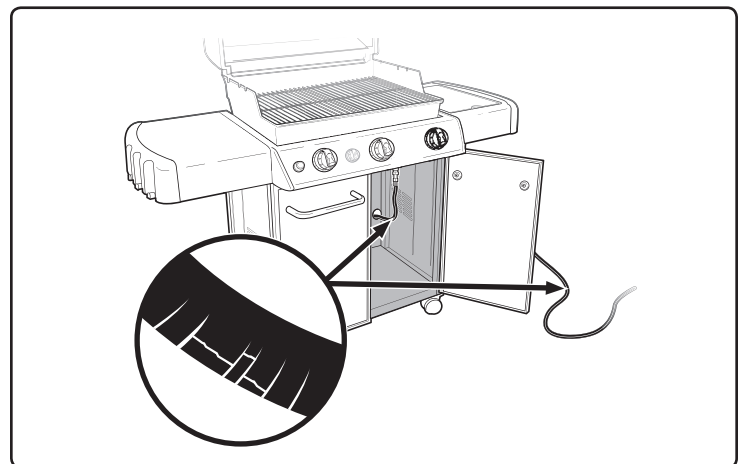
Kontrollieren Sie, dass sich die AA-Batterie (nur Alkaline) in gutem Zustand befindet und ordnungsgemäß installiert ist (1). Einige Batterien verfügen über eine Kunststoff-Schutzumwicklung. Diese Kunststoff-Schutzumwicklung müssen Sie entfernen. Verwechseln Sie die Kunststoff-Schutzumwicklung nicht mit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



PRÜFUNG DES SCHLAUCHS

Der Schlauch muss auf alle Anzeichen von defekten Stellen untersucht werden.

- ⚠ **WARNHINWEIS:** Überprüfen Sie vor jeder Nutzung des Grills den Schlauch auf Knicke, Risse, poröse Stellen, Abnutzung oder Einschnitte. Wenn Sie Beschädigungen am Schlauch erkennen, darf der Grill nicht verwendet werden. Ersetzen Sie den Schlauch nur durch einen von Weber® zugelassenen Ersatzschlauch. Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Die Kontaktinformationen der Händler finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com. ♦



ZÜNDEN UND VERWENDUNG DES HAUPTBRENNERS

ZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS

⚠ GEFAHRENHINWEIS

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

- A) Öffnen Sie den Deckel (1).
- B) Prüfen Sie, ob sich alle Bedienelemente der Brenner in der Position AUS befinden (2). (Drücken Sie den Bedienelement und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn in die Position AUS.)
- C) Drehen Sie das Ventil an der Gasversorgung auf (3).

Elektronisches Zündsystem

Jeder Bedienelement betätigt einen einzelnen Brenner, und jeder Brenner wird mit einer elektronischen Zündung gezündet. Das elektronische Zündsystem zündet jeden Brenner einzeln durch einen Funken von der Zündelektrode im Inneren der Gas Catcher™-Zündkammer. Die Energie für den Funken erzeugen Sie durch Drücken der Zündtaste für die elektronische Zündung. Sie können die Zündung hören.

- D) Zünden Sie die Brenner der Reihe nach von links nach rechts. Beginnen Sie mit dem Reglerknopf für den linken Brenner und drehen Sie den Reglerknopf in die Position START/HOCH (4). Drücken und halten Sie die Taste für die elektronische Zündung gedrückt (5). Sie können die Zündung hören. Kontrollieren Sie, ob der linke Brenner gezündet hat, indem Sie durch den Grillrost schauen. Es muss eine Flamme zu sehen sein (6).

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

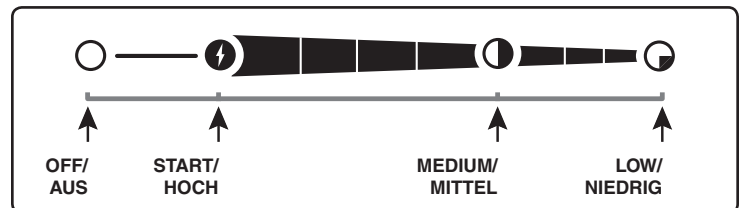
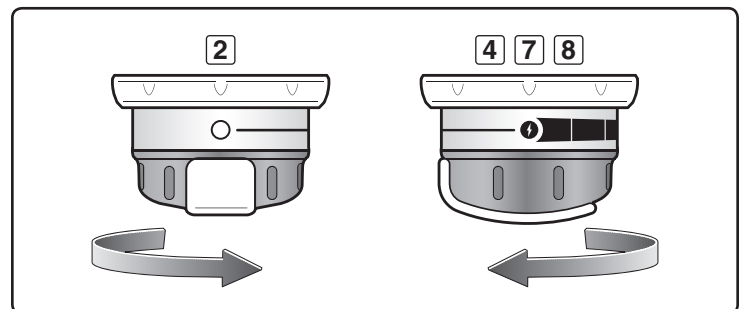
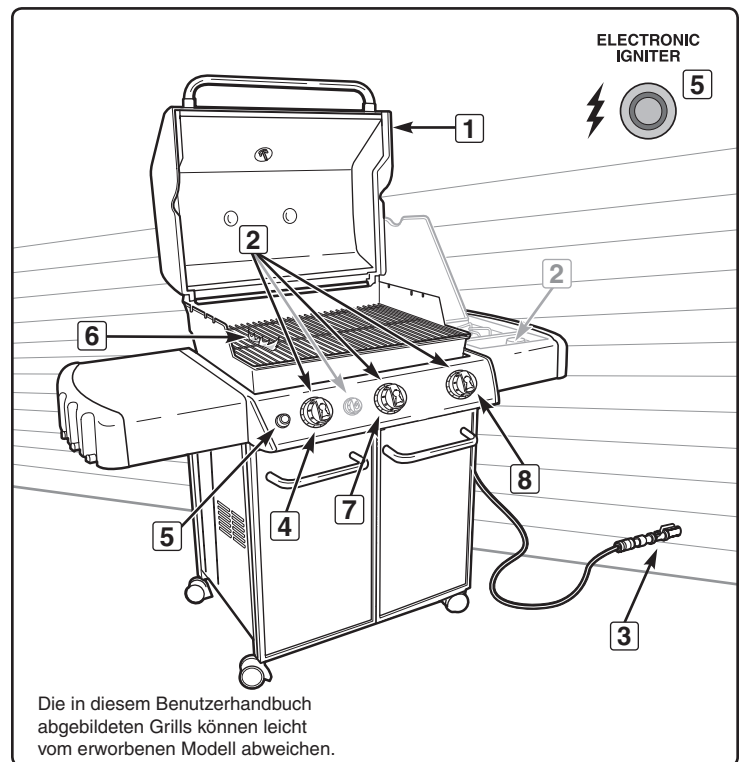
- E) Zünden Sie den mittleren Brenner, indem Sie den Reglerknopf drücken und in die Position START/HOCH drehen (7). Drücken und halten Sie die Taste für die elektronische Zündung gedrückt (5). Sie können die Zündung hören. Kontrollieren Sie, ob der mittlere Brenner gezündet hat, indem Sie durch den Grillrost schauen.
- F) Zünden Sie den rechten Brenner, indem Sie den Reglerknopf drücken und in die Position START/HOCH drehen (8). Drücken und halten Sie die Taste für die elektronische Zündung gedrückt (5). Sie können die Zündung hören. Vergewissern Sie sich, dass der Brenner gezündet hat, indem Sie durch den Grillrost schauen.

⚠ **ACHTUNG: Jeder Brenner muss einzeln durch Drücken der elektronischen Zündtaste gezündet werden. Andernfalls kann eine Gas-Stichflamme entstehen, welche zu schweren Verletzungen und zu Sachschäden führen kann.**

⚠ **ACHTUNG: Falls der Brenner nicht innerhalb von 5 Sekunden zündet, drehen Sie den Bedienelement für den Brenner in die Position AUS. Warten Sie 5 Minuten, damit das Gas entweichen kann, bevor Sie es erneut versuchen oder den Grill mit einem Zündholz anzünden.** ♦

AUSSCHALTEN DER BRENNER

Drücken Sie den jeweiligen Bedienelement für den Brenner ein und drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn in die Position AUS. Drehen Sie die Gaszufuhr an der Gasquelle aus. ♦



ZÜNDEN UND VERWENDUNG DES HAUPTBRENNERS

MANUELLES ZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS

⚠ GEFAHRENHINWEIS

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

- A) Öffnen Sie den Deckel (1).
- B) Prüfen Sie, ob sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der Position AUS befinden (2). (Drücken Sie den Bedienknopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn in die Position AUS.)
- C) Drehen Sie das Ventil an der Gasversorgung auf (3).
- D) Zünden Sie die Brenner der Reihe nach von links nach rechts. Beginnen Sie mit dem linken Brenner.
Befestigen Sie ein Zündholz im Zündholzhalter und zünden Sie das Zündholz an. Führen Sie den Zündholzhalter mit Zündholz durch den Grillrost und die Flavorizer® Bars-Aromaschienen nach unten und zünden Sie den linken Brenner (4). Drücken Sie den Bedienknopf für den Brenner (5) und drehen Sie ihn in die Position START/HOCH, um den linken Brenner zu zünden. Kontrollieren Sie, ob der linke Brenner gezündet hat, indem Sie durch den Grillrost schauen. Es muss eine Flamme zu sehen sein (6).

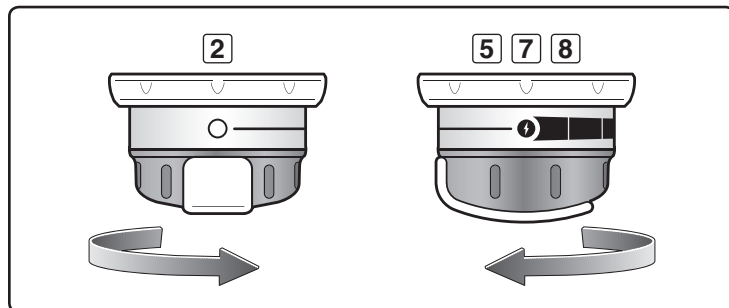
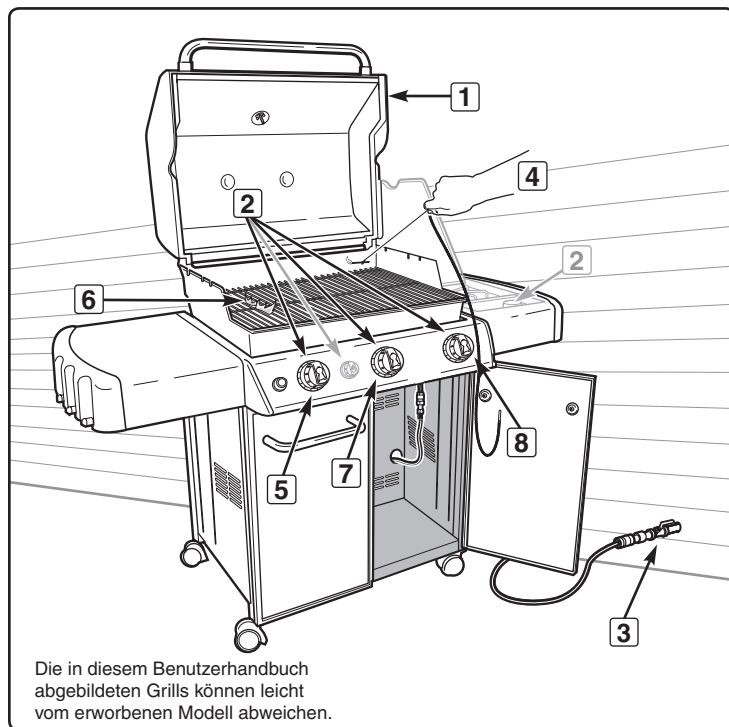
⚠ ACHTUNG: Beugen Sie sich nicht über den geöffneten Grill.

- E) Zünden Sie den mittleren Brenner, indem Sie ein Zündholz im Zündholzhalter befestigen und das Zündholz anzünden. Führen Sie den Zündholzhalter mit dem brennenden Zündholz durch den Grillrost und die Flavorizer® Bars-Aromaschienen nach unten zum mittleren Brenner. Drücken Sie den Bedienknopf für den Brenner (7) und drehen Sie ihn in die Position START/HOCH, um den mittleren Brenner zu zünden. Kontrollieren Sie, ob der mittlere Brenner gezündet hat, indem Sie durch den Grillrost schauen.
- F) Zünden Sie den rechten Brenner, indem Sie ein Zündholz im Zündholzhalter befestigen und das Zündholz anzünden. Führen Sie den Zündholzhalter mit dem brennenden Zündholz durch den Grillrost und die Flavorizer® Bars-Aromaschienen nach unten zum rechten Brenner. Drücken Sie den Bedienknopf für den Brenner (8) und drehen Sie ihn in die Position START/HOCH, um den rechten Brenner zu zünden. Kontrollieren Sie, ob der Brenner gezündet hat, indem Sie durch den Grillrost schauen.

- ⚠ ACHTUNG: Falls der Brenner nicht innerhalb von 5 Sekunden zündet, drehen Sie den Bedienknopf für den Brenner in die Position AUS. Warten Sie 5 Minuten, damit das Gas entweichen kann, bevor Sie erneut versuchen, den Grill mit einem Zündholz anzünden. ♦

AUSSCHALTEN DER BRENNER

Drücken Sie den jeweiligen Bedienknopf für den Brenner ein und drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn in die Position AUS. Drehen Sie die Gaszufuhr an der Gasquelle aus.
♦



ZÜNDEN DES SEAR STATION®-BRENNERS

Das Modell 330 enthält einen Sear-Brenner, der ebenfalls wie ein einzelner Brenner bedient wird. Die Zündung des Sear-Brenners erfolgt in gleicher Weise wie die Zündung des Hauptbrenners. Weitere Informationen zum Zünden des Sear-Brenners finden Sie in Abschnitt "ZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS". **Befolgen Sie alle Schritte, Gefahren- und Warnhinweise, wenn Sie den Sear-Brenner entzünden, genau so als würden Sie einen Hauptbrenner zünden.** ♦

MANUELLES ZÜNDEN DES SE STATION®-BRENNERS

Weitere Informationen zum manuellen Zünden des Sear-Brenners finden Sie in Abschnitt "MANUELLES ZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS". **Befolgen Sie alle Schritte, Gefahren- und Warnhinweise, wenn Sie den Sear-Brenner manuelle entzünden, genau so als würden Sie einen Hauptbrenner manuell zünden.** ♦

WAS BEDEUTET SEAR / ANBRATEN?

Das Anbraten ist eine direkte Grillmethode für Fleisch, wie Steaks, Geflügelteile, Fisch und Koteletts. Beim Anbraten wird die Oberfläche des Grillfest bei einer hohen Temperatur gebräunt. Durch das Anbraten beider Seiten eines Fleischstücks erhalten Sie durch entstehende Röststoffe an der Oberfläche des Grillgutes das gewünschte Aroma. Durch das scharfe Anbraten erhält das Grillgut optimale Grillmarkierungen. Die entstehenden perfekten Grillmarkierungen zusammen mit tollem Röstaroma machen das Essen zu einer wahren Gaumenfreude.

Wenn Sie mehr und mehr Erfahrungen mit Ihrer Sear Station® haben, sollten Sie mit verschiedensten Anbratzeiten experimentieren und das für Ihren Geschmack richtige Ergebnis herausfinden. ♦

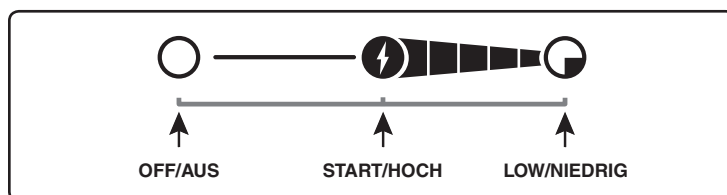
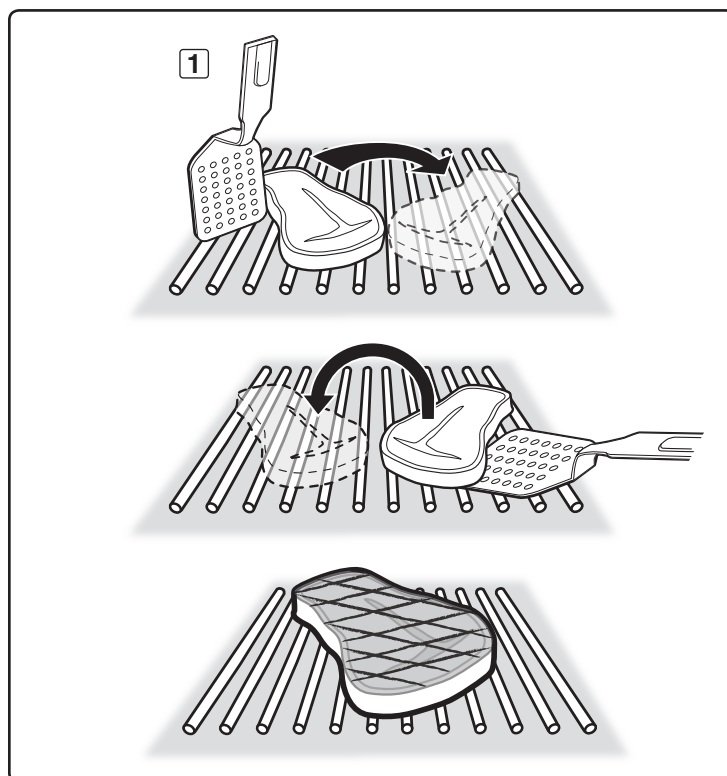
BEDIENUNG DES SEAR STATION®-BRENNERS

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

Vor dem Anbraten sollten Sie alle Hauptbrenner zum Vorheizen des Grills für 15 Minuten auf die Position HI/HOCH stellen. Drehen Sie nach dem Vorheizen des Grills den rechten Brenner auf OFF/AUS oder auf LOW (kleine Flamme). Lassen Sie den linken und rechten Brenner in der Position HI/HOCH und zünden Sie den Sear Station®-Brenner.

Legen Sie das Fleisch direkt über den Sear Station®-Brenner. Braten Sie jede Seite 1 bis 4 Minuten, je nach Art und Dicke des Fleisches, scharf an. Drehen Sie das Fleisch um 90°, um gekreuzte Grillstreifen (1) zu erzeugen, bevor Sie die andere Seite in gleicher Weise anbraten.

Nach dem Anbraten können Sie das Fleisch in einen Bereich mit moderater Hitze über den rechten Brenner legen, um den gewünschten Garzustand zu erreichen. Schließen Sie beim Grillen für eine maximale Hitze und zur Vermeidung von Stichflammen immer den Deckel. ♦



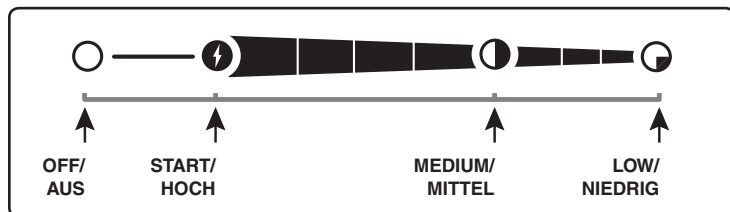
TIPPS UND NÜTZLICHE HINWEISE ZUM GRILLEN

- Heizen Sie den Grill vor dem Grillen immer vor. Stellen Sie alle Brenner auf HI/HOCH und schließen Sie den Deckel. Heizen Sie den Grill 10 Minuten lang vor, bis das Thermometer 260° bis 290°C (500° bis 550°F) anzeigt.
- Für ein perfektes Ergebnis braten Sie das Fleisch immer erst an und garen Sie das Fleisch bei geschlossenem Deckel.
- Die in den Rezepten angegebenen Garzeiten gelten für Wetterbedingungen von 20°C (70°F) Temperatur und fast Windstille. An kälteren und windigen Tagen oder in größeren Höhen verlängern sich die Garzeiten. An extrem warmen Tagen sollten Sie die Garzeiten entsprechend verkürzen.
- Die Garzeiten sind vom Wetter und von der Masse, der Größe und der Form des Grillguts abhängig.
- Bei einem neuen Gasgrill werden möglicherweise bei den ersten Grillvorgängen etwas höhere Temperaturen erreicht.
- In Abhängigkeit von den Bedingungen beim Grillen müssen Sie die Bedienknöpfe der Brenner möglicherweise nachregeln, um für die richtige Gartemperatur zu sorgen.
- Im Allgemeinen benötigen größere Stücke an Fleisch eine längere Garzeit als kleinere Stücke. Bei Speisen auf einem dicht belegten Grillrost verlängert sich die Garzeit im Vergleich zu einem weniger dicht belegten Rost. Werden die Speisen in einem Kochgefäß gegart, wie z.B. gebackene Bohnen, wird beim Garen in einer tiefen Kasserolle eine längere Garzeit benötigt als in einer flachen Pfanne.
- Schneiden Sie übermäßiges Fett von Steaks, Koteletts und Braten ab. Belassen Sie höchstens knapp 5 bis 6 mm an Fett am Fleisch. Weniger Fett vereinfacht die Reinigung und ist eine gute Garantie gegen unerwünschte Stichflammen.
- Grillgut, das Sie direkt über einen Brenner auf den Grillrost legen, müssen Sie möglicherweise wenden oder an eine weniger heiße Stelle umlegen.
- Wenden und handhaben Sie das Grillgut besser mit einer Zange anstatt mit einer Gabel, um den Verlust von Bratensäften zu vermeiden. Einen großen Fisch im Stück sollten Sie mit Hilfe von zwei Fischhebern wenden und handhaben.
- Falls eine unerwünschte Stichflamme auftritt, drehen Sie alle Brenner aus und legen Sie das Grillgut an eine andere Stelle auf dem Rost. Die Flammen verschwinden schnell. Zünden Sie den Grill nach dem Erlöschen der Flammen wieder. **LÖSCHEN SIE FLAMMEN AN EINEM GASGRILL NIEMALS MIT WASSER!**
- Manche Speisen wie Aufläufe und dünne Fischfilets müssen in einem Kochgefäß gegart werden. Sehr geeignet sind Einweg-Tropfschalen aus Folie, Sie können jedoch jede Metallpfanne mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Sorgen Sie immer dafür, dass Fettauffangwanne und Tropfschale sauber und frei von Bratresten sind.
- Legen Sie die herausnehmbare Fettauffangschale nicht mit Folie aus. Dadurch kann das Bratenfett möglicherweise nicht in die Auffangwanne abfließen.
- Ein Timer kann Sie darauf aufmerksam machen, dass aus "Durchgegart" langsam "Angebrannt" wird. ♦

VORHEIZEN

Ihr Weber®-Gasgrill ist ein energieeffizientes Gerät. Der Grill arbeitet mit einem wirtschaftlich niedrigen Gasverbrauch. Es ist wichtig, den Grill vor dem eigentlichen Grillen vorzuheizen. Zünden Sie den Gasgrill anhand der Anleitung in diesem Benutzerhandbuch an. So heizen Sie den Grill vor: Schließen Sie nach dem Zünden aller Brenner (START/HOCH) den Deckel und heizen Sie, bis die Temperatur zwischen 260° und 288°C (500°F bis 550°F) erreicht; das ist die empfohlene Gartemperatur. Dies dauert ca. 10 bis 15 Minuten, je nach Außenbedingungen von Lufttemperatur und Wind.

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



Hinweis: Die aktuellen Bedingungen beim Grillen, wie z.B. Wind oder Wetter, machen möglicherweise ein Verstellen der Brennerregler notwendig, um die gewünschte Gartemperatur zu erzielen.

Hinweis: Falls das Grillgut während des Garvorgangs an Wärme verliert, informieren Sie sich in Abschnitt "Problemlösung" in diesem Handbuch.

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

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

GRILLEN MIT DECKEL

Das Grillen erfolgt immer bei geschlossenem Deckel, damit die Hitze gleichmäßig verteilt wird und an allen Stellen gleich ist. Bei geschlossenem Deckel erfolgt der Garvorgang im Gasgrill fast so wie in einem herkömmlichen Backofen. Die Gartemperatur im Inneren des Grills wird am Thermometer im Deckel angezeigt. Das Vorheizen und der Grillvorgang erfolgen immer mit geschlossenem Deckel. Kein Nachschauen – bei jedem Anheben des Deckels geht Wärme verloren. ♦

BRATENFETTE

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

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

FLAVORIZER®-SYSTEM

Wenn Bratensaft vom Fleisch auf die speziell abgewinkelten Flavorizer® Bar-Aromastäbe tropft, verdampft dieser Bratensaft dort und gibt den Speisen dieses unwiderstehliche Grillaroma. Dank der ausgeklügelten Konstruktion der Brenner und der Flavorizer® Bar-Aromastäbe und dank der äußerst flexiblen Temperaturregelung sind unkontrollierte Stichflammen nahezu ausgeschlossen. Die Flavorizer® Bar-Aromastäbe und die Brenner sind so gestaltet, dass überschüssiges Fett durch die herausnehmbare Tropfschale in die Fettauffangwanne abgeleitet wird. ♦

ZÜNDEN UND VERWENDUNG DES SEITENBRENNERS

ZÜNDEN DES SEITENBRENNERS

⚠ GEFAHRENHINWEIS

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

⚠ **ACHTUNG:** Überprüfen Sie vor jeder Nutzung des Grills den Schlauch auf Knicke, Risse, Abnutzung oder Einschnitte. Wenn Sie Beschädigungen am Schlauch erkennen, auch scheinbar geringfügige, darf der Grill nicht verwendet werden. Ersetzen Sie den Schlauch nur durch einen von Weber® zugelassenen Ersatzschlauch. Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Die Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website. Melden Sie sich an unter www.weber.com.

- A) Öffnen Sie den Deckel des Seitenbrenners (1).
- B) Vergewissern Sie sich, dass das Seitenbrennerventil geschlossen ist (2). (Drücken Sie den Bedienknopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn in die Position AUS.) Stellen Sie alle Brenner, die nicht verwendet werden, in die Position AUS (drücken Sie den Bedienknopf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn).
- C) Drehen Sie das Ventil an der Gasversorgung auf (3).
- D) Drücken Sie den Bedienknopf des Seitenbrenners ein und drehen Sie den Knopf auf START/HOCH (4).
- E) Drücken Sie den Zündknopf mehrmals. Der Zündknopf muss bei jedem Drücken klicken, bis Sie eine Flamme sehen (5).

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

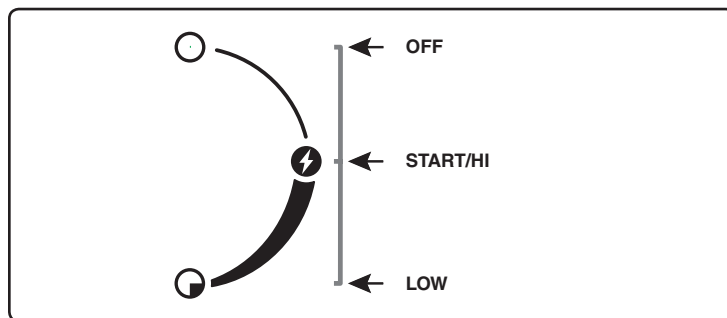
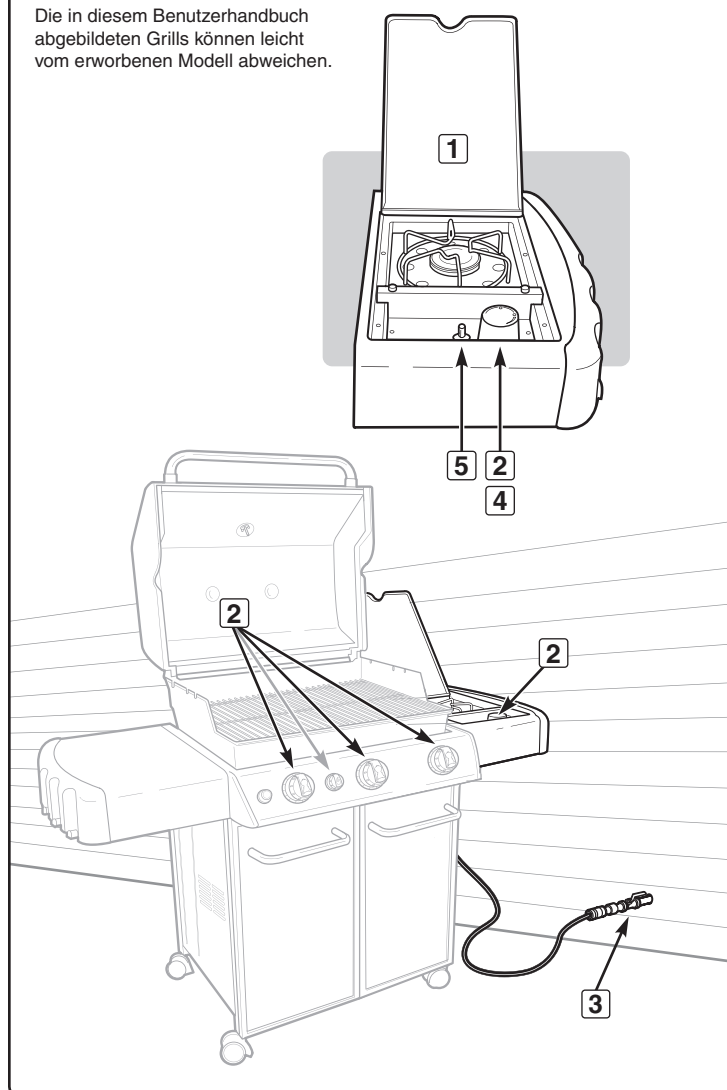
⚠ **ACHTUNG:** Wenn der Seitenbrenner nicht innerhalb von fünf Sekunden zündet:

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

AUSSCHALTEN DER BRENNER

Drücken Sie den Bedienknopf für den Seitenbrenner und drehen Sie ihn in die Position AUS. Vergewissern Sie sich, dass der Brenner aus und abgekühlt ist, bevor Sie den Deckel des Seitenbrenners schließen. ♦

Die in diesem Benutzerhandbuch abgebildeten Grills können leicht vom erworbenen Modell abweichen.



ZÜNDEN UND VERWENDUNG DES SEITENBRENNERS

MANUELLES ZÜNDEN DES SEITENBRENNERS

⚠ GEFAHRENHINWEIS

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

- A) Öffnen Sie den Deckel des Seitenbrenners (1).
- B) Vergewissern Sie sich, dass das Seitenbrennerventil geschlossen ist (2). (Drücken Sie den Bedienelement und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn in die Position AUS.) Stellen Sie alle Brenner, die nicht verwendet werden, in die Position AUS (drücken Sie den Bedienelement und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn).
- C) Drehen Sie das Ventil an der Gasversorgung auf (3).
- D) Befestigen Sie ein Zündholz im Zündholzhalter und zünden Sie das Zündholz an.
- E) Halten Sie den Zündholzhalter mit brennendem Zündholz an eine Seite des Seitenbrenners (4).
- F) Drücken Sie den Bedienelement des Seitenbrenners ein und drehen Sie den Knopf auf START/HOCH (5).

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

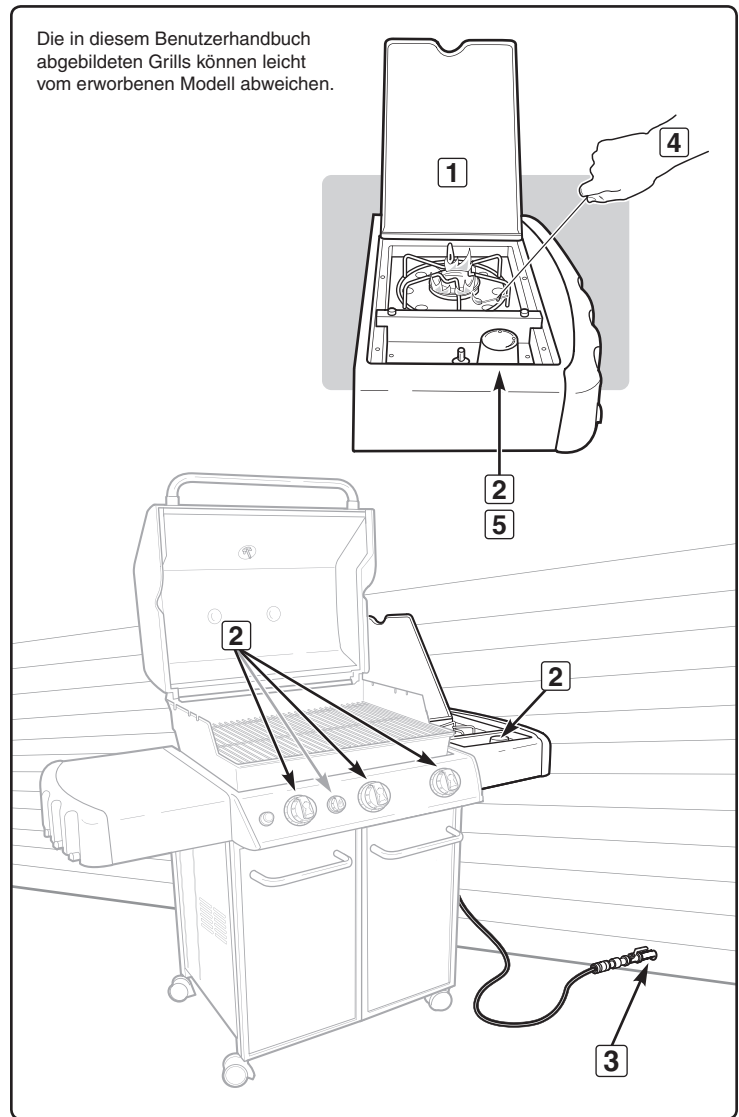
⚠ **ACHTUNG:** Wenn der Seitenbrenner nicht innerhalb von fünf Sekunden zündet:

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

AUSSCHALTEN DER BRENNER

Drücken Sie den Bedienelement für den Seitenbrenner und drehen Sie ihn in die Position AUS. Vergewissern Sie sich, dass der Brenner aus und abgekühlt ist, bevor Sie den Deckel des Seitenbrenners schließen. ♦

Die in diesem Benutzerhandbuch abgebildeten Grills können leicht vom erworbenen Modell abweichen.



PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEM	PRÜFUNG	LÖSUNG
Die Brenner brennen mit einer gelben oder orangefarbenen Flamme, gleichzeitig ist Gasgeruch wahrnehmbar.	Überprüfen Sie Spinnen-/Insektengitter auf mögliche Verunreinigungen. (Verstopfte Öffnungen.)	Reinigen Sie das Spinnen-/Insektengitter. Siehe Abschnitt „JÄHRLICHE WARTUNG“:
In der Bedienknopfposition HOCH zündet der Brenner nicht oder die Flamme ist schwach.	Ist der Brennstoffschlauch gebogen oder abgeknickt?	Biegen Sie den Brennstoffschlauch gerade.
Brenner zündet nicht, wenn Sie den Zündknopf drücken.	Stellen Sie sicher, dass ein Gasstrom zu den Brennern vorhanden ist, indem Sie versuchen, mit einem Zündholz zu zünden. Siehe Abschnitt „MANUELLES ZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS“:	Lässt sich der Brenner manuell zünden, liegt ein Problem mit dem Zündsystem vor. Siehe Abschnitt „BEDIENUNG DES ELEKTRONISCHEN ZÜNDSYSTEMS“:
	Ist eine neue Batterie eingesetzt?	Kontrollieren Sie, ob sich die Batterie in gutem Zustand befindet und ordnungsgemäß installiert ist. Siehe Abschnitt „PRÜFUNG DER ELEKTRONISCHEN ZÜNDUNG“:
	Sind die Kabel ordnungsgemäß an das Zündmodul angeschlossen?	Stellen Sie sicher, dass die Kabel ordnungsgemäß in die Klemmen am Zündmodul eingesteckt sind. Siehe Abschnitt „BEDIENUNG DES ELEKTRONISCHEN ZÜNDSYSTEMS“:
	Ist die neue Batterie noch in Kunststoff verpackt?	Entfernen Sie die Kunststoffverpackung.
Auftreten von Stichflammen: ⚠ ACHTUNG: Legen Sie den herausnehmbaren Fettauffangtrichter nicht mit Aluminiumfolie aus.	Haben Sie den Grill in der angegebenen Weise vorgeheizt?	Das Vorheizen erfolgt 10 bis 15 Minuten lang mit allen Brennern auf höchster Stufe.
	Sind die Grillroste, Hitzereflektoren und die Flavorizer® Bars-Aromaschienen stark mit festgebranntem Fett bedeckt?	Reinigen Sie diese Teile gründlich. Siehe Abschnitt „REINIGUNG“:
	Ist der herausnehmbare Fettauffangtrichter verschmutzt, wodurch die Fette nicht in die Fettauffangschale abfließen können?	Reinigen Sie den herausnehmbaren Fettauffangtrichter.
Das Flammenbild des Brenners ist ungleichmäßig. Die Flamme ist klein, obwohl sich der Brennerknopf in der Position HOCH befindet. Die Flammen laufen nicht über die gesamte Länge des Brennerrohres.	Sind die Brenner sauber?	Reinigen Sie die Brenner. Siehe Abschnitt „WARTUNG“:
Das Innere des Deckels scheint „abzublättern.“ (Sieht aus wie Abblättern von Farbe.)	Die Deckelinnenseite ist mit Porzellan-Emaille beschichtet bzw. der Deckel ist aus Edelstahl und hat keinen Farbauftrag. Die Farbe kann nicht „abblättern“. Es handelt sich hierbei um angebackenen 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“:
Türen des Unterschranks sind nicht ausgerichtet.	Prüfen Sie den unteren Türbolzen aus Messing an der Unterseite jeder Tür.	Lösen Sie die Mutter(n). Verschieben Sie die Tür(en), bis diese ausgerichtet sind. Ziehen Sie die Mutter(n) fest.
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. Melden Sie sich an unter www.weber.com .		

PROBLEMBEHEBUNG SEITENBRENNER

PROBLEM	PRÜFUNG	LÖSUNG
Seitenbrenner zündet nicht.	Ist die Gaszufuhr gestoppt?	Drehen Sie die Gaszufuhr auf.
Die Flamme ist in der Bedienknopfstellung HOCH schwach.	Ist der Brennstoffschlauch gebogen oder abgeknickt?	Biegen Sie den Brennstoffschlauch gerade.
Zündung funktioniert nicht.	Lässt sich der Brenner mit einem Zündholz anzünden?	Wenn der Brenner mit einem Zündholz gezündet werden kann, prüfen Sie die Zündung. Siehe Abschnitt „WARTUNG DES SEITENBRENNERS“:
Wenn ein Problem auftritt, das Sie nicht mit einer der hier angegebenen Methoden lösen können, wenden Sie sich bitte an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website. Melden Sie sich an unter www.weber.com .		

REINIGEN

- ⚠ **WARNHINWEIS: Schalten Sie Ihren Weber®-Gasgrill aus, und warten Sie mit dem Reinigen, bis der Grill abgekühlt ist.**
- ⚠ **VORSICHT: Reinigen Sie die Flavorizer® Bar-Aromaschienen und die Grillroste nicht in einem selbstreinigenden Backofen.**

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

- ⚠ **VORSICHT: Verwenden Sie zum Reinigen des Grills oder der Wagenflächen niemals Backofenreiniger, Scheuermittel (Küchenreiniger), Reiniger mit Zitrusbestandteilen oder Scheuerschwämme.**

Herausnehmbare Fettauffangschale – Beseitigen Sie übermäßiges Fett, reinigen Sie die Fettauffangschale mit warmem Seifenwasser und spülen Sie sie nach.

- ⚠ **VORSICHT: Legen Sie die herausnehmbare Fettauffangschale nicht mit Aluminiumfolie aus.**

Wenden Sie sich bezüglich der Verfügbarkeit eines Ersatzgrillrostes oder von Flavorizer® Bar-Aromaschienen an den für Sie zuständigen Händler. Adressen von Händlern finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com.

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

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

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

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

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

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

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

KONSERVIEREN DER EDELSTAHLFLÄCHEN

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

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

WEBER®-SPINNEN-/INSEKTENGITTER

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

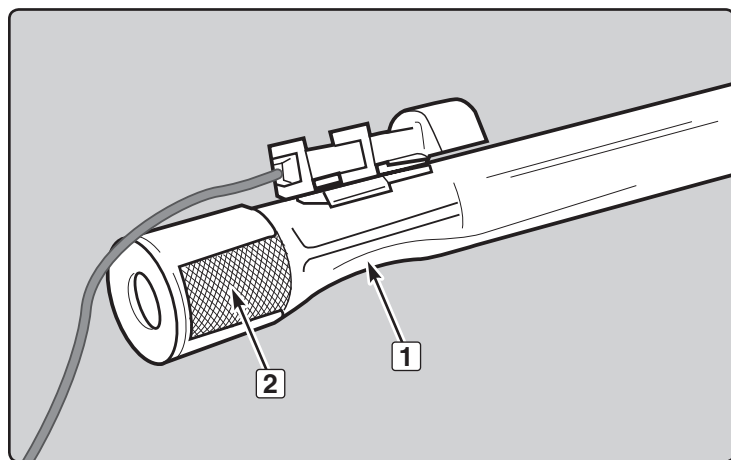
Die Brennerluftöffnung ist mit einem Gitter aus Edelstahl (2) versehen, um ein Eindringen von Spinnen und Insekten durch die Brennerluftöffnungen in die Brennerrohre zu verhindern.

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

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

⚠ GEFAHRENHINWEIS

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



REINIGEN ODER AUSTAUSCHEN DER BRENNERROHRE

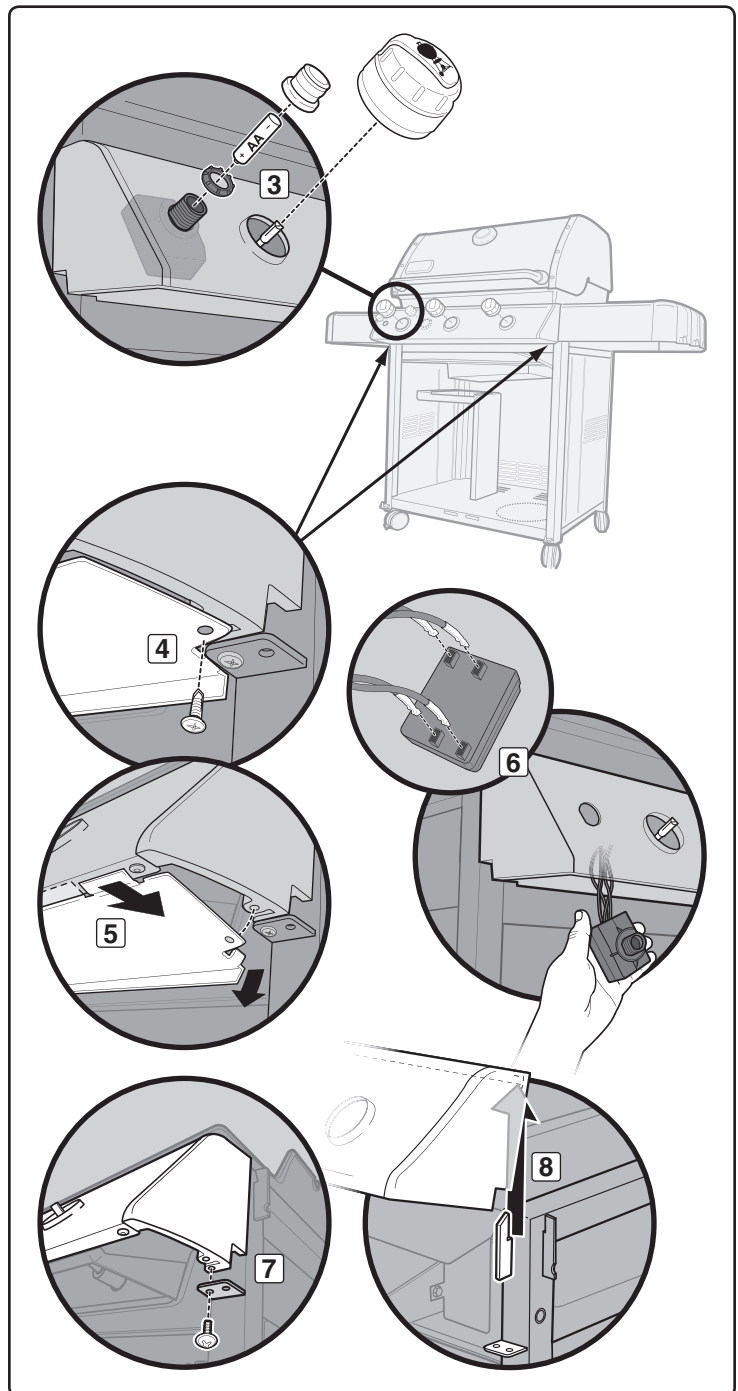
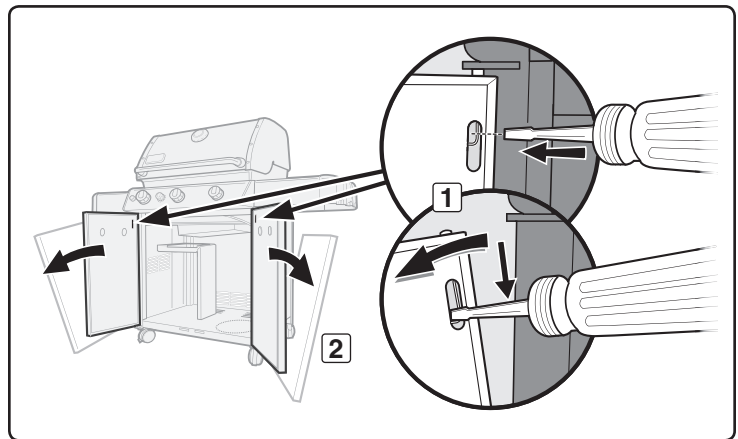
Vergewissern Sie sich, dass der Grill ausgeschaltet ist

- A) Drehen Sie die Gaszufuhr an der Gasquelle aus und trennen Sie den Gasanschluss.
- B) Prüfen Sie, ob sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der Position AUS (O) befinden. Prüfen Sie dies, indem Sie die Bedienknöpfe der Brenner eindrücken und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Wenn Sie sie nicht drehen können, sind sie bereits geschlossen. Wenn Sie sie drehen können, drehen Sie sie im Uhrzeigersinn weiter bis zum Anschlag, um sie zu schließen. Wenn der Grill über einen Seitenbrenner verfügt, stellen Sie sicher, dass der Seitenbrennerbedienknopf AUS ist.
- C) Entfernen Sie die Grillkammerteile: Warmhalterost, Grillroste und Flavorizer® Bars-Aromaschienen (die Hitzereflektoren müssen nicht ausgebaut werden.)

Abbauen des Bedienfeldes

Sie benötigen Folgendes: Einen Kreuzschlitzschraubendreher.

- A) Suchen Sie den Türstift in der Tür. Drücken Sie mit einem Schraubendreher den Türstift (1) nach unten, bis sich die Tür vom Rahmen löst. Ziehen Sie die Tür oben vom (2) Rahmen weg und heben Sie die Tür aus dem verstellbaren Scharnierstift unten heraus.
- B) Entfernen Sie die Bedienknöpfe der Brenner, die Zündtaste, die Überwurfmutter und die Batterie (3).
- C) Entfernen Sie mit einem Kreuzschlitzschraubendreher die Schrauben am Windschutz (4) unter dem Bedienfeld.
- D) Kippen Sie das hintere Ende des Windschutzes nach unten und schieben Sie den Windschutz zum Entnehmen weg (5).
- E) Entnehmen Sie das Zündmodul aus dem Bedienfeld (6) und entfernen Sie alle Kabel vom Modul.
- F) Entfernen Sie mit einem Kreuzschlitzschraubendreher die Schrauben von der Unterseite des Bedienfeldes (7).
- G) Heben Sie das Bedienfeld etwas an, kippen Sie die Vorderkante nach oben und heben Sie es vorsichtig ab (8).



REINIGEN ODER AUSTAUSCHEN DER BRENNERROHRE

(Forts.)

Ausbauen der Brennerrohre

Sie benötigen Folgendes: Einen Steckschlüssel 5/16".

- Entfernen Sie das/die Zündungskabel vom/von den Zünderklipp(s) (9).
- Entfernen Sie mit einem Steckschlüssel 5/16" die Schrauben, mit denen der Crossover®-Kanal hinten in der Grillkammer befestigt ist (10).
- Entfernen Sie die Schraube, die das Brennerrohr an der Grillkammer hält, mit einem Schraubendreher 5/16" (11).
- Ziehen Sie die Brennerrohrguppe (einschließlich Zünder) nach oben aus der Grillkammer heraus (12).

Hinweis: Die Geräte 310 besitzen ein zusätzliches Erdungskabel, das an das mittlere Brennerrohr angeschlossen ist (13).

Reinigen der Brennerrohre

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 der einzelnen Brennerrohre und des Crossover®-Kanals an (14).
- Entfernen Sie mit dem Draht Verschmutzungen und Verstopfung aus den Brennerrohren und dem Crossover®-Kanal (15).
- Überprüfen Sie die Spinnen-/Insektengitter am Ende der Brennerrohre und reinigen Sie sie mit der weichen Bürste (16).

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

- Reinigen Sie die Außenseite der Brennerrohre und des Crossover®-Kanals mit einer Edelstahlbürste (17). Hiermit wird sichergestellt, dass alle Brennerrohröffnungen an den Brennerrohren vollständig frei sind. Vermeiden Sie es beim Reinigen der Brennerrohre, die Zünderelektrode zu beschädigen; bürsten Sie in diesem Bereich vorsichtig.

Wiedereinbau der Brennerrohre

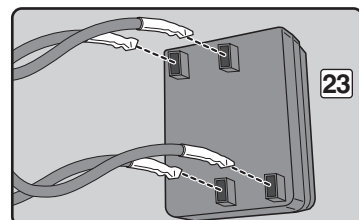
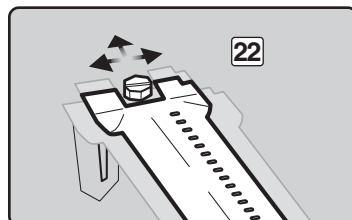
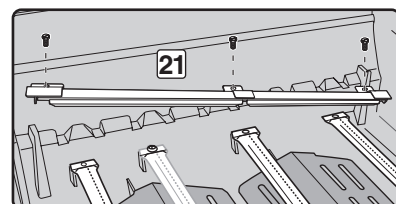
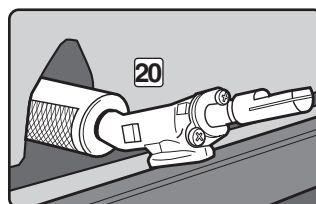
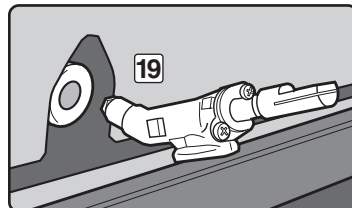
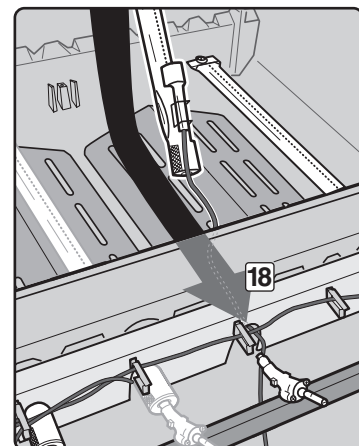
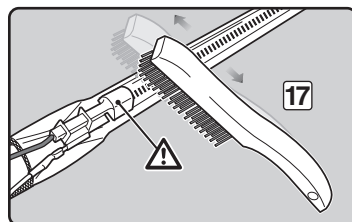
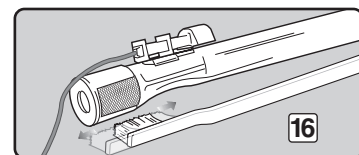
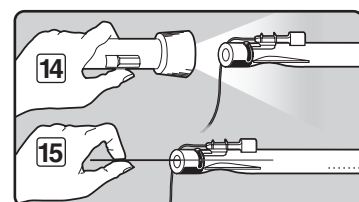
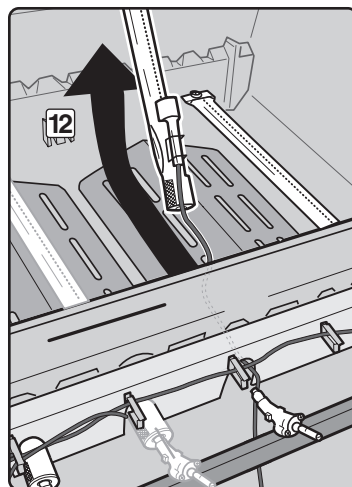
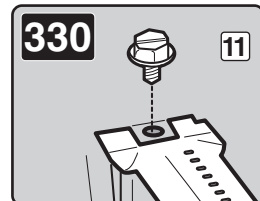
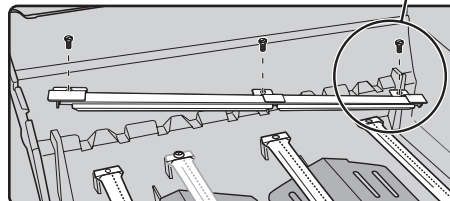
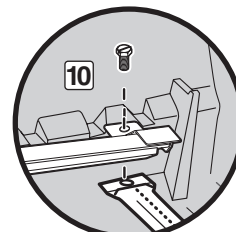
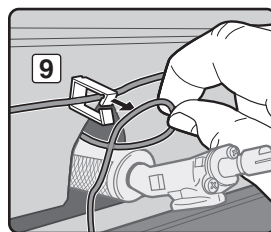
Sie benötigen Folgendes: Einen Steckschlüssel 5/16".

- Schieben Sie die Brennerrohre und das Zündungskabel durch die Öffnung in die Grillkammer (18). Weitere Informationen zur ordnungsgemäßen Positionierung des Brennerrohrs finden Sie im Abschnitt "BEDIENUNG DES ELEKTRONISCHEN ZÜNDSYSTEMS".
 - Richten Sie das Brennerrohr am Ventil aus.
- ⚠ ACHTUNG: Die Brennerrohröffnungen (19) müssen ordnungsgemäß auf den Ventildüsen (20) positioniert werden.**
- Bauen Sie die Schrauben, die den Crossover®-Kanal an der Grillkammer halten, mit einem Schraubendreher 5/16" wieder ein (21).
 - Setzen Sie die Schraube, die das Brennerrohr an der Grillkammer hält, mit einem Schraubendreher 5/16" wieder ein. Das Brennerrohr scheint lose zu sein (22), wenn die Schraube angezogen ist. Das ist normal.
 - Führen Sie die Drähte durch die Zünderklipp zurück. Siehe Abbildung (9).

⚠ ACHTUNG: Alle Drähte müssen ordnungsgemäß durch die Kabelschellen gesichert werden.

- Bringen Sie die Kabel am Zündmodul an; beachten Sie dabei die farbliche/ Zahlencodierung (23). Weitere Informationen zur ordnungsgemäßen Anbringung der Kabel finden Sie in Abschnitt "BEDIENUNG DES ELEKTRONISCHEN ZÜNDSYSTEMS".

⚠ 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. ♦



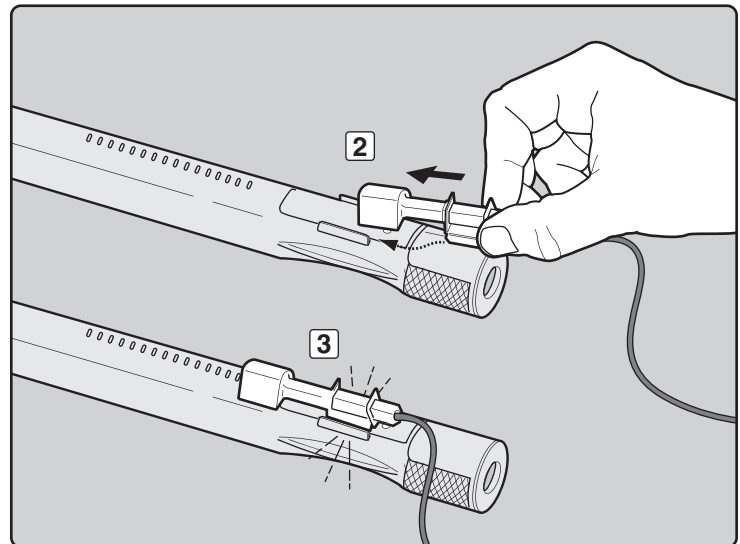
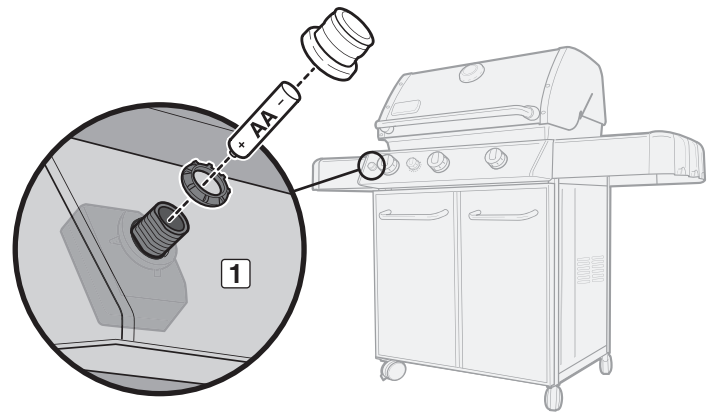
BEDIENUNG DES ELEKTRONISCHEN ZÜNDSYSTEMS

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

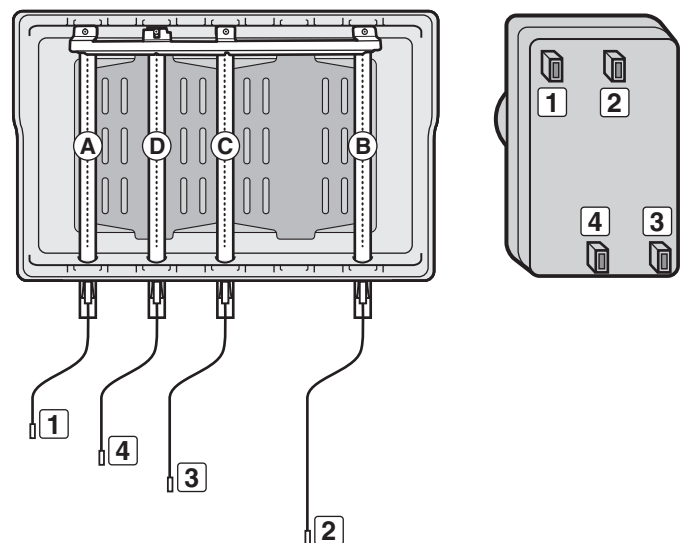
⚠ WARNHINWEIS: An allen Gasreglern und Zufuhrventilen muss die Position OFF/AUS eingestellt sein.

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

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



VERDRAHTUNGSHANDBUCH FÜR ZÜNDUNGSMODUL 330



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

WARTUNG DES SEITENBRENNERS

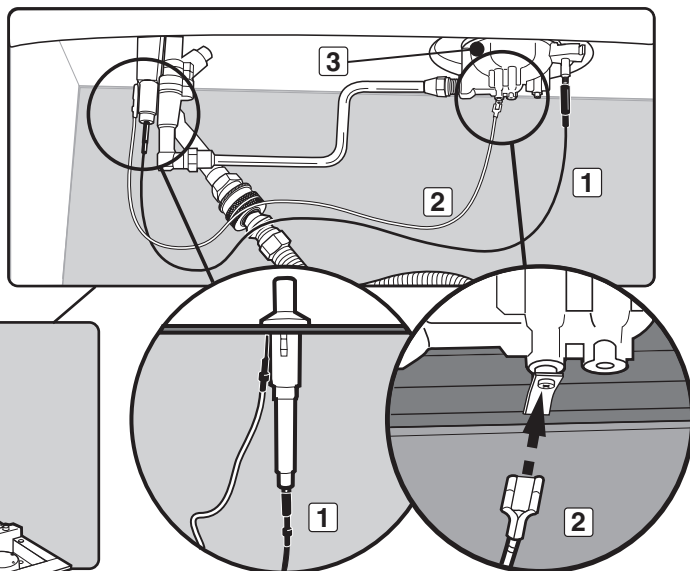
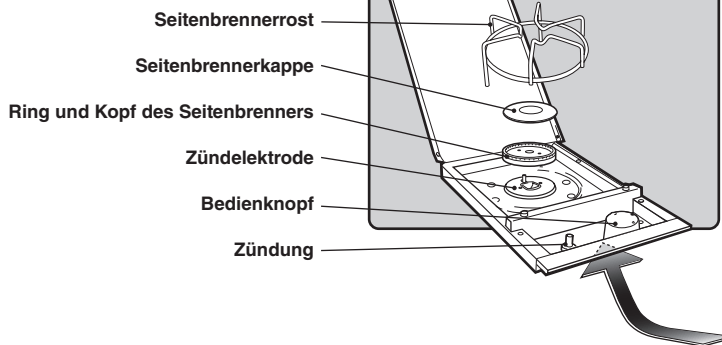
⚠ WARNHINWEIS: An allen Gasreglern und Zufuhrventilen muss die Position OFF/AUS eingestellt sein.

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

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

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

- A) Zündungskabel (1)
- B) Erdungskabel (2)
- C) Brenner (3) ♦



JÄHRLICHE WARTUNG

Inspektion und Reinigung der Spinnen-/Insektengitter

Bauen Sie das Bedienfeld ab, um die Spinnen-/Insektengitter zu kontrollieren. Wenn sich Staub oder Schmutz auf den Gittern befindet, bauen Sie die Brenner aus, um die Gitter zu reinigen.

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

⚠ VORSICHT: Reinigen Sie die Spinnen-/Insektengitter nicht mit harten oder spitzen Gegenständen. Beschädigen Sie die Spinnen-/Insektengitter nicht und erweitern Sie die Gitteröffnungen nicht.

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

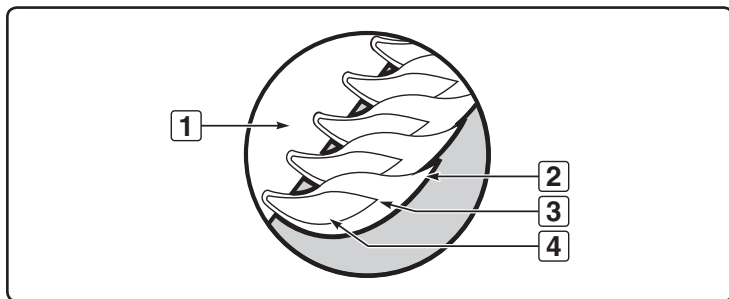
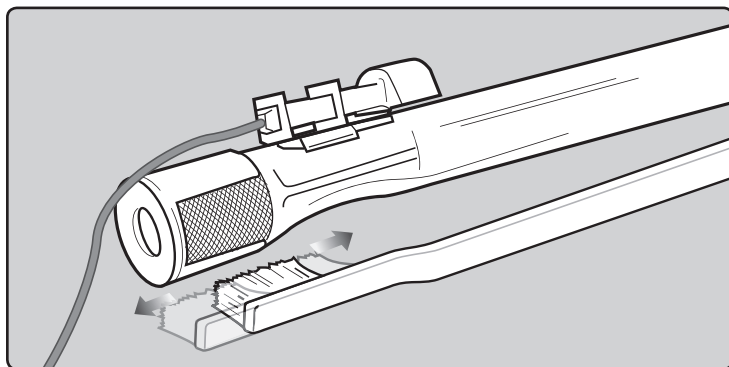
Wenn Spinnen-/Insektengitter beschädigt sind oder nicht gereinigt werden können, wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com.

Muster der Brennerflamme

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

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

Wenn die Flammen nicht gleichmäßig über das Brennerrohr verteilt sind, nehmen Sie eine Reinigung des Brenners vor. ♦





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

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

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



Mit diesem Symbol wird gekennzeichnet, dass Sie dieses Erzeugnis nicht mit dem Hausmüll entsorgen dürfen. Weitere Informationen zur Entsorgung dieses Erzeugnisses in Europa finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com. Wenden Sie sich an den unter Ihrem Land aufgeführten Importeur. Falls Sie nicht über einen Internetzugang verfügen, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, um Name, Anschrift und Telefonnummer des Importeurs zu erfahren.

Wenn Sie Ihren Grill entsorgen, müssen alle Elektrobauteile (z.B. Elektromotor Drehspieß, Zündmodul) entsprechend der EU-Richtlinie für Elektro- und Altgeräte (WEEE) ordnungsgemäß demontiert und entsorgt werden. Diese Bauteile müssen gesondert entsorgt werden.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIA
Tel: +61.8.8221.6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
Tel: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

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

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

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

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

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

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

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

WEBER-STEPHEN FRANCE

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

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

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

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavík
ICELAND
Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

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

D&S IMPORTS

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

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

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

Calle José Guadalupe Zuno #2302 P.H.
Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P. 44160
MEXICO
RFC- WPRO30919ND4
Tel: +01800-00-Weber [93237] Ext. 105

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

Supreme Barbecues LTD.
6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64.579.6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

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

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (South Africa) (Pty) Ltd.

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

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

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

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

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

WEBER STEPHEN TURKEY

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

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

Griffin House, First Floor,
Broughton Hall Business Park,
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN
UNITED KINGDOM
Tel: +44 01756 692611; customerservicewe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

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

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

For other eastern European countries,
such as ROMANIA, SLOVENIA,
CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com[®]

GENESIS®



GRELHADOR A GÁS

Manual do Utilizador do
Grelhador a Gás Natural

E-330™



**ANTES DE UTILIZAR O GRELHADOR A GÁS
LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL DO
UTILIZADOR.**

⚠ 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 persistir, 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 que pode resultar em possíveis ferimentos graves ou morte, ou ainda danos materiais.

⚠ AVISO: Efectue cuidadosamente todos os procedimentos de verificação de fugas deste manual antes de utilizar o grelhador. Faça-o mesmo que o grelhador tenha sido montado pelo representante.

⚠ AVISO

1. Não armazene nem utilize combustível ou outro gás ou líquido inflamável junto deste ou de qualquer outro equipamento.
2. Uma botija de fornecimento de gás não ligada para utilização não deve ser armazenada junto deste ou de qualquer outro equipamento.

⚠ AVISO: Não acenda este aparelho sem primeiro ler as secções **IGNIÇÃO DO QUEIMADOR** deste manual.

INFORMAÇÃO PARA O INSTALADOR:
Este manual deverá ficar na posse do proprietário, que deverá guardá-lo para utilização futura.

**A SER UTILIZADO APENAS EM ESPAÇOS
EXTERIORES.**

CE:845CL-0012
ID: 0845

AVISOS

⚠ 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.

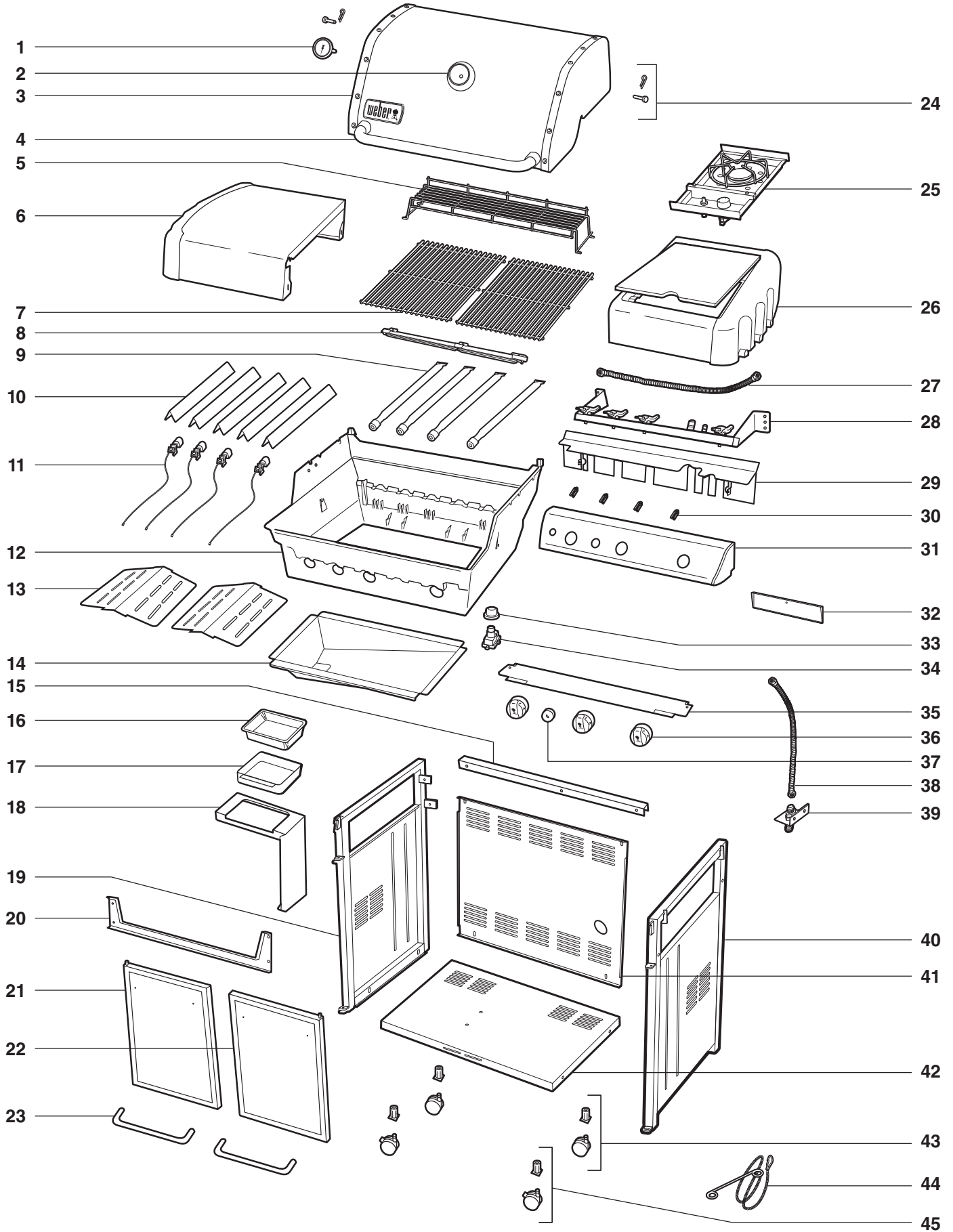
⚠ AVISOS

- ⚠ Não armazene qualquer botija de gás por baixo ou perto da churrasqueira.
- ⚠ Não coloque uma tampa de churrasqueira ou qualquer outra coisa inflamável em cima ou dentro da área de armazenamento localizada por baixo da churrasqueira.
- ⚠ Uma montagem inadequada pode ser perigosa. Siga cuidadosamente as instruções de montagem contidas neste manual.
- ⚠ Após um período de armazenamento e/ou não utilização, a churrasqueira a gás Weber® deverá ser verificada relativamente a fugas de gás e obstruções do queimador antes de ser novamente utilizada. Consulte as instruções deste manual para obter os procedimentos correctos.
- ⚠ Não utilize uma chama para verificar se existem fugas de gás.
- ⚠ Não utilize a churrasqueira a gás Weber® se existir alguma fuga nas ligações de gás.
- ⚠ Não devem existir materiais inflamáveis a menos de 60 cm da parte posterior ou lados da churrasqueira.
- ⚠ A churrasqueira a gás Weber® não deve ser utilizada por crianças. As partes de fácil acesso da churrasqueira podem estar muito quentes. Enquanto estiver a utilizá-lo, mantenha as crianças afastadas desse local.
- ⚠ Tenha o máximo cuidado quando utilizar a churrasqueira a gás Weber®. Durante a confecção dos alimentos ou durante a limpeza, ficará quente, não devendo ser abandonado ou deslocado enquanto estiver em funcionamento.
- ⚠ Se os queimadores se apagarem durante a confecção dos alimentos, desligue todas as válvulas de gás. Abra a tampa e aguarde cerca de cinco minutos antes de tentar reacender a chama do gás, de acordo com as instruções de “Ignição.”
- ⚠ Não utilize carvão, briquetes ou pedra lávica na sua churrasqueira a gás Weber®.
- ⚠ Durante a confecção dos alimentos, nunca se incline sobre a churrasqueira aberta nem coloque as mãos ou dedos na extremidade frontal do compartimento de grelhar.
- ⚠ Se ocorrer a formação descontrolada de chamas, retire os alimentos das chamas até que as mesmas se extingam.
- ⚠ Se ocorrer um incêndio provocado por gordura, desligue os queimadores e deixe a tampa fechada até que o incêndio se extinga.
- ⚠ A churrasqueira a gás Weber® deve ser limpa regularmente de forma meticulosa.
- ⚠ Durante a limpeza de válvulas ou queimadores, não alargue orifícios ou aberturas.
- ⚠ O gás propano liquefeito não é um gás natural. A conversão ou tentativa de utilização de GPL numa unidade de gás natural é perigosa e anulará a garantia do grelhador.
- ⚠ Em nenhuma circunstância deverá tentar desligar qualquer acessório de gás com a churrasqueira em funcionamento.
- ⚠ Quando estiver a utilizar a churrasqueira, utilize luvas resistentes ao calor ou pegas de forno.
- ⚠ Utilize a churrasqueira só quando todas as peças estiverem devidamente colocadas. A unidade deve estar montada correctamente, de acordo com as instruções descritas em “Instruções de montagem.”
- ⚠ Não coloque este modelo de grelhador numa construção integrada ou de deslizamento. A não observância deste aviso pode resultar num incêndio ou explosão que poderá causar danos materiais ou ferimentos graves ou morte. ♦

AVISOS	2	DICAS SOBRE GRELHADOS E SUGESTÕES ÚTEIS	18
ÍNDICE	3	PRÉ-AQUECIMENTO	18
VISTA EXPANDIDA	4	COZINHAR COM A TAMPA FECHADA	18
LISTA DA VISTA EXPANDIDA	5	PINGOS E GORDURA	18
GARANTIA	6	SISTEMA FLAVORIZER®	18
INSTRUÇÕES GERAIS	7	IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL	19
ARMAZENAMENTO	7	IGNIÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL	19
FUNCIONAMENTO	7	IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR LATERAL	20
TESTE DO FORNECIMENTO DE GÁS	7	PARA APAGAR	20
INSTRUÇÕES PARA O GÁS	8	RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	21
TIPO DE GÁS	8	RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DO QUEIMADOR LATERAL ..	21
INSTALAÇÃO DO TUBO FLEXÍVEL DE FORNECIMENTO DE GÁS	8	MANUTENÇÃO	22
INSTALAR O CORTE DE FORNECIMENTO DE GÁS	9	LIMPEZA	22
PREPARAÇÃO DA VERIFICAÇÃO DE FUGAS	11	PRESERVE O AÇO INOXIDÁVEL	22
VERIFICAR A EXISTÊNCIA DE FUGAS DE GÁS	12	REDE PARA ARANHAS/INSECTOS WEBER®	22
ANTES DE UTILIZAR O GRELHADOR	14	LIMPEZA OU SUBSTITUIÇÃO DO TUBO DO QUEIMADOR	23
TABULEIRO DE GORDURA CORREÇÃO E COLECTOR DE PINGOS DESCARTÁVEL	14	OPERAÇÕES DO SISTEMA DE IGNIÇÃO ELECTRÓNICA	25
INSPECÇÃO DA IGNIÇÃO ELECTRÓNICA	14	MANUTENÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL	26
INSPECÇÃO DO TUBO FLEXÍVEL	14	MANUTENÇÃO ANUAL	26
IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL	15		
IGNIÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL	15		
IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR PRINCIPAL	16		
PARA APAGAR	16		
IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DA SEAR STATION®	17		
IGNIÇÃO DO QUEIMADOR SEAR STATION®	17		
IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR SEAR STATION®	17		
EM QUE CONSISTE CRESTAR?	17		
FUNCIONAMENTO DO QUEIMADOR SEAR STATION®	17		

VISTA EXPANDIDA

Genesis® E-330™_NG_EN_080114



LISTA DA VISTA EXPANDIDA

- | | | |
|------------------------------------|---|---|
| 1. Termómetro | 17. Colector de Recolha | 33. Botão de Ignição |
| 2. Moldura do Termómetro | 18. Suporte do Colector de Recolha | 34. Módulo do Acendedor |
| 3. Tampa | 19. Painel Esquerdo da Estrutura | 35. Deflector de Vento |
| 4. Pega | 20. Suporte Dianteiro da Estrutura | 36. Manípulo de Controlo |
| 5. Prateleira de Aquecimento | 21. Porta Esquerda | 37. Manípulo da Sear Station® |
| 6. Mesa Lateral | 22. Porta Direita | 38. Tubo Flexível do Colector |
| 7. Grelha* | 23. Pega da Porta | 39. Antepara |
| 8. Tubo do queimador Crossover® | 24. Kit Fixador da Tampa e da Taça | 40. Painel Direito da Estrutura |
| 9. Tubo do Queimador | 25. Queimador Lateral | 41. Painel Posterior |
| 10. Barra Flavorizer® | 26. Mesa do Queimador Lateral | 42. Painel Inferior |
| 11. Eléctrodo do acendedor | 27. Linha de Gás do Queimador Lateral | 43. Roda |
| 12. Compartimento de Grelhar | 28. Colector | 44. Suporte para Fósforos |
| 13. Deflector de Calor | 29. Protecção Térmica | 45. Calços de Bloqueio |
| 14. Tabuleiro de Gordura Corrediço | 30. Grampos dos Fios | *A grelha de cozedura varia dependendo do modelo adquirido. |
| 15. Suporte Traseiro da Estrutura | 31. Painel de Controlo | |
| 16. Colector de Pingos Descartável | 32. Protecção Térmica do Queimador para Crestar | |

GARANTIA

Obrigado por adquirir um produto WEBER®. A Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") orgulha-se por fornecer um produto seguro, durável e fiável.

Esta Garantia Voluntária da Weber é-lhe fornecida sem custos adicionais. Contém as informações necessárias para reparar o produto WEBER® na eventualidade de uma falha ou defeito.

Em conformidade com as leis aplicáveis, o cliente tem vários direitos caso o produto esteja com defeito. Esses direitos incluem desempenho suplementar ou substituição, redução do preço de compra e indemnização. Na União Europeia, por exemplo, tal seria uma garantia legal de dois anos com início na data da entrega do produto.

Estes e outros direitos legais permanecem inalterados pela disposição desta garantia. Na verdade, esta garantia concede direitos adicionais ao proprietário, independentes das disposições da garantia legal.

GARANTIA VOLUNTÁRIA DA WEBER

A Weber garante, ao comprador do produto WEBER® (ou no caso de uma oferta ou promoção, à pessoa a quem foi oferecido), que o produto WEBER® está livre de defeitos de material e mão-de-obra no(s) período(s) de tempo especificado(s) abaixo quando montado e utilizado de acordo com o Manual do Utilizador que acompanha o produto. (Nota: se perder o Manual de Utilizador da WEBER®, encontra-se disponível uma cópia online em www.weber.com ou site Web específico do país para o qual o Proprietário possa ser redireccionado.) Caso a utilização e manutenção seja efectuada numa residência familiar ou apartamento, a Weber concorda ao abrigo da presente garantia, em reparar ou substituir peças defeituosas nos períodos de tempo aplicáveis, limitações e exclusões listados abaixo. NA MEDIDA ADMISSÍVEL PELA LEI APLICÁVEL, ESTA GARANTIA LIMITADA SÓ SE APLICA AO COMPRADOR ORIGINAL E NÃO É TRANSFERÍVEL A FUTUROS UTILIZADORES, SALVO EM SITUAÇÕES DE OFERTAS OU PROMOÇÕES CONFORME MENCIONADO ACIMA.

RESPONSABILIDADES DO PROPRIETÁRIO AO ABRIGO DESTA GARANTIA

Para garantir uma cobertura de garantia sem problemas, é importante (mas não necessário) que registe o seu produto WEBER® online em www.weber.com ou no site Web específico do país para o qual o Proprietário possa ser redireccionado. Guarde o recibo de compra original e/ou factura. Registar o produto WEBER® confirma a cobertura da garantia e fornece uma ligação directa entre o utilizador e a Weber caso seja necessário entrar em contacto consigo.

A garantia acima só se aplica se o Proprietário tomar medidas razoáveis com o produto WEBER® seguindo as instruções de montagem, de utilização e de manutenção preventiva conforme delineado no Manual do Utilizador fornecido, salvo se o Proprietário conseguir provar que o defeito ou avaria não foi provocado por inobservância das obrigações supracitadas. Se residir numa área costeira ou o produto estiver perto de uma piscina, a manutenção inclui a lavagem e enxaguamento regular das superfícies exteriores conforme indicado no Manual do Utilizador que acompanha o produto.

TRATAMENTO/EXCLUSÃO DA GARANTIA

Se considerar que possui uma peça abrangida por esta Garantia, entre em contacto com o Serviço de Assistência da Weber utilizando as informações de contacto do nosso site Web (www.weber.com ou do site Web específico do país para o qual o Proprietário possa ser redireccionado). A Weber, após investigação, reparará ou substituirá (ao seu critério) uma peça defeituosa ao abrigo da presente Garantia. Caso não seja possível a reparação ou substituição, a Weber pode optar (ao seu critério) por substituir o grelhador em questão por um novo ou por um grelhador de valor igual ou superior. A Weber pode solicitar-lhe a devolução de peças para inspecção, sendo as despesas de envio pré-pagas.

Esta GARANTIA caduca se houver danos, deteriorações, descolorações e/ou ferrugem pelos quais a Weber não é responsável provocados por:

- Abuso, utilização incorrecta, alteração, modificação, aplicação incorrecta, vandalismo, negligência, montagem ou instalação incorrecta e falha na realização da manutenção normal e de rotina;
- Insectos (tal como aranhas) e roedores (tal como esquilos), incluindo mas não limitado a, danos dos tubos do queimador e/ou manguerias de gás;
- Exposição a maresia e/ou fontes de cloro tais como piscinas e banheiras de hidromassagem/spas;
- Condições climáticas rigorosas tais como granizo, furacões, terramotos, tsunamis ou explosões, tornados ou fortes tempestades.

A utilização e/ou instalação de peças no produto WEBER® que não sejam peças genuínas da Weber anularão a presente Garantia Limitada e quaisquer danos resultantes não serão abrangidos pela Garantia. Qualquer transformação de um grelhador a gás não autorizada pela Weber e realizada por um técnico de assistência autorizado da Weber anulará a presente Garantia.

PERÍODOS DE GARANTIA DO PRODUTO

Cuba de cozedura: 10 anos contra ferrugem/aberturas (2 anos para a tinta excluindo desgaste ou descoloração)

Conjunto da tampa: 10 anos contra ferrugem/aberturas

Tubos do queimador em aço inoxidável: 10 anos contra ferrugem/aberturas

Grelhas de cozedura em aço inoxidável: 5 anos contra ferrugem/aberturas

Barras em aço inoxidável Flavorizer®: 5 anos contra ferrugem/aberturas

Grelhas de cozedura em ferro fundido esmaltado: 5 anos contra ferrugem/aberturas

Todas as restantes peças: 2 anos

ISENÇÕES DE RESPONSABILIDADE

ALÉM DA GARANTIA E DAS ISENÇÕES DE RESPONSABILIDADE DESCRITAS NESTA DECLARAÇÃO DE GARANTIA, NÃO EXISTEM EXPLICITAMENTE MAIS DECLARAÇÕES DE GARANTIA OU VOLUNTÁRIAS DE RESPONSABILIDADE AQUI PRESENTES QUE VÃO ALÉM DA RESPONSABILIDADE ESTATUTÁRIA APLICÁVEL À WEBER. A DECLARAÇÃO DE GARANTIA PRESENTE TAMBÉM NÃO LIMITA NEM EXCLUI SITUAÇÕES OU REIVINDICAÇÕES NAS QUAIS A WEBER POSSUI RESPONSABILIDADE OBRIGATORIA CONFORME PRESCRITO PELA LEI.

NÃO SERÃO APLICÁVEIS QUAISQUER GARANTIAS APÓS OS PERÍODOS APLICÁVEIS DA PRESENTE GARANTIA. NENHUMAS GARANTIAS FORNECIDAS POR QUALQUER PESSOA, INCLUINDO UM FORNECEDOR OU REVENDEDOR REFERENTES A QUALQUER PRODUTO (TAIS COMO QUAISQUER "GARANTIAS ALARGADAS") VINCULAM A WEBER. O ÚNICO RECURSO DA PRESENTE GARANTIA É A REPARAÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DA PEÇA OU PRODUTO.

EM CASO, AO ABRIGO DA PRESENTE GARANTIA VOLUNTÁRIA, ALGUM A INDEMNIZAÇÃO SERÁ SUPERIOR AO VALOR DO PREÇO DE COMPRA DO PRODUTO WEBER VENDIDO.

O UTILIZADOR É RESPONSÁVEL PELA PERDA, DANOS, LESÕES PESSOAIS E DANOS MATERIAIS E/OU LESÕES DE TERCEIROS E DANOS À SUA PROPRIEDADE RESULTANTES DA UTILIZAÇÃO INCORRECTA, ABUSO DO PRODUTO OU NÃO CUMPRIMENTO DAS INSTRUÇÕES FORNECIDAS PELA WEBER NO MANUAL DO UTILIZADOR QUE ACOMPANHA O PRODUTO.

AS PEÇAS E ACESSÓRIOS SUBSTITUÍDOS AO ABRIGO DA PRESENTE GARANTIA SÃO GARANTIDAS APENAS PARA O(S) PERÍODO(S) DE GARANTIA ORIGINAL(IS) SUPRACITADO(S).

ESTA GARANTIA APLICA-SE APENAS À UTILIZAÇÃO EM RESIDÊNCIAS FAMILIARES OU APARTAMENTOS E NÃO SE APLICA A GRELHADORES WEBER UTILIZADOS EM AMBIENTES COMERCIAIS, COMUNITÁRIOS OU COM VÁRIAS UNIDADES TAIS COMO RESTAURANTES, HOTÉIS, ESTÂNCIAS OU PROPRIEDADES DE LOCAÇÃO.

A WEBER PODE, PERIODICAMENTE, ALTERAR O DESIGN DOS SEUS PRODUTOS. NADA QUE ESTEJA CONTIDO NESTA GARANTIA SERÁ INTERPRETADO COMO OBRIGAÇÃO DA WEBER PARA INCORPORAR ALTERAÇÕES DE DESIGN EM PRODUTOS ANTERIORMENTE FABRICADOS, NEM ESSAS ALTERAÇÕES PODEM SER INTERPRETADAS COMO UM RECONHECIMENTO DE QUE OS DESIGNS ANTERIORES ESTAVAM DEFEITUOSOS.

Consulte a lista da Unidade de Negócios Internacional no fim do Manual do Utilizador para obter informações de contacto adicionais.

INSTRUÇÕES GERAIS

A sua churrasqueira a gás Weber® é um equipamento de cozinha para exteriores e portátil. Com a churrasqueira a gás Weber® poderá fazer grelhados, churrascos, assados e cozidos com resultados difíceis de igualar por equipamentos de cozinha de interior. A tampa fechada e as barras Flavorizer® conferem aquele sabor a “ar livre” aos alimentos.

A churrasqueira a gás Weber® é portátil, podendo assim alterar facilmente a localização do mesmo no jardim ou pátio. O facto de ser portátil significa que é possível levar a churrasqueira a gás Weber® consigo nas suas viagens.

O fornecimento de gás natural é fácil de usar e possibilita-lhe um maior controlo dos cozinhados do que o carvão.

- Estas instruções fornecem-lhe os requisitos mínimos para poder montar a churrasqueira a gás Weber®. Leia atentamente as instruções antes de utilizar a churrasqueira a gás Weber®. Uma montagem inadequada pode ser perigosa.
- O grelhador não pode ser utilizado por crianças.
- Se existirem códigos locais aplicáveis aos grelhadores a gás portáteis, a instalação deve respeitar os códigos locais.
- Esta churrasqueira a gás Weber® foi concebida para funcionar a gás natural (canalizado nas cidades). Não utilize gás propano líquido (GPL) engarrafado. As válvulas, orifícios e tubo flexível destinam-se apenas a gás natural.
- Evite dobrar o tubo flexível.
- Não utilizar com briquetes de carvão ou pedra lávica.
- Qualquer modificação efectuada no equipamento constitui um perigo potencial.
- As partes seladas pelo fabricante não devem ser alteradas pelo utilizador.
- Verifique se a área por baixo do painel de controlo e o tabuleiro inferior não contém resíduos que possam obstruir o fluxo de combustão ou a ventilação do ar.
- Utilize apenas o tubo flexível fornecido pelo fabricante. ♦

ARMAZENAMENTO

- O gás tem de ser desligado na botija de gás propano quando a churrasqueira a gás Weber® não é utilizada.
- Quando a churrasqueira a gás Weber® for guardada no interior, o fornecimento de gás deve ser desligado.
- Antes de utilizar a churrasqueira a gás Weber®, deve verificar se existem fugas de gás ou obstruções nos tubos do queimador. (Consulte: “MANUTENÇÃO/MANUTENÇÃO ANUAL.”)
- Verifique se as áreas localizadas por baixo do painel de controlo e o tabuleiro de gordura deslizante não contém resíduos que possam obstruir o fluxo de combustão ou a ventilação do ar.
- As redes para aranhas/insectos devem também ser verificadas relativamente a possíveis obstruções. (Consulte: “MANUTENÇÃO/MANUTENÇÃO ANUAL.”) ♦

FUNCIONAMENTO

- ⚠ **AVISO:** Este aparelho destina-se apenas a uma utilização no exterior e nunca deve ser utilizado em garagens e alpendres ou varandas cobertos ou fechados.
- ⚠ **AVISO:** A churrasqueira a gás Weber® nunca deve ser utilizada por baixo de telhados ou telheiros de material combustível que não estejam protegidos.
- ⚠ **AVISO:** A churrasqueira não deve ser utilizada quando existirem materiais inflamáveis a menos de 60 cm do topo, fundo, parte posterior ou lados do grelhador.
- ⚠ **AVISO:** A churrasqueira a gás Weber® não se destina a ser instalada dentro ou sobre caravanas e/ou barcos.
- ⚠ **AVISO:** Quando em utilização, a churrasqueira fica quente. Nunca deixe o aparelho sem supervisão.
- ⚠ **AVISO:** Mantenha quaisquer cabos eléctricos e o tubo de alimentação de combustível afastados das superfícies quentes.
- ⚠ **AVISO:** Mantenha a área onde cozinha sem gases e líquidos inflamáveis, como gasolina, álcool, etc., e materiais combustíveis.
- ⚠ **AVISO:** Este aparelho fica muito quente. Tenha muito cuidado quando estiverem presentes crianças ou idosos.
- ⚠ **AVISO:** Não desloque o aparelho enquanto está incandescente.
- ⚠ **AVISO:** Use luvas de protecção quando utilizar este aparelho. ♦

TESTE DO FORNECIMENTO DE GÁS

- Desligue a churrasqueira a gás Weber® quando o fornecimento de gás estiver a ser testado a altas pressões. Este equipamento e a sua válvula de corte individual devem ser desligados do sistema de tubagem de fornecimento de gás durante qualquer teste de pressão do sistema com pressões de teste superiores a 3,5 kPa.
- Desligue a churrasqueira a gás Weber® quando o fornecimento de gás estiver a ser testado a baixas pressões. Este equipamento deve ser isolado do sistema de tubagem de fornecimento de gás fechando a sua válvula de corte manual individual durante qualquer teste de pressão do sistema com pressões de teste superiores a 3,5 kPa. ♦

INSTRUÇÕES PARA O GÁS

TIPO DE GÁS

O grelhador a gás natural foi fabricado para funcionar utilizando apenas gás natural. Nunca tente utilizar o grelhador com gases que não do tipo especificado no rótulo de identificação do grelhador.

O grelhador funciona a 20 mbar de pressão. Se for necessário substituir a mangueira de gás, são necessárias peças de fábrica específicas. Consulte o seu fornecedor local.

O que é o gás natural?

O gás natural, frequentemente denominado metano, é um combustível moderno seguro. O gás natural é fornecido pelos serviços públicos locais e está facilmente disponível se o seu lar já possuir aquecimento a gás.

Instalação portátil

A Weber recomenda manter o grelhador a pelo menos 0,61 m de distância do fornecimento de gás e quaisquer superfícies combustíveis. Após o fornecimento de gás ter sido percorrido e verificado relativamente a fugas de acordo com as instruções de gás, está pronto para cozinhar.

INSTALAÇÃO DA MANGUEIRA DE GÁS

NOTA: o tipo de válvula de corte instalado irá determinar o tipo de mangueira de gás utilizado. A mangueira de gás não deve possuir um comprimento superior a 3 metros.

Antes de ligar à válvula de corte de gás natural, é necessário ligar a mangueira de gás ao encaixe da conexão de gás, localizado no interior do armário do grelhador.

Opção 1: acessório apertado com chave (não disponível em todos os países)

- Alinhe a mangueira de gás com o encaixe da conexão de gás no interior do armário do grelhador (1).
- Ligue o encaixe da mangueira de gás à conexão de gás manualmente, rodando-o para a direita (2).
- Utilize uma chave para o último 1/4 de volta para garantir que fica bem apertado (3).
- Encaminhe a extremidade da mangueira de gás através do orifício de acesso no painel traseiro do armário (4).

⚠ AVISO: não encaminhe a mangueira de gás sob um estrado. A mangueira de gás deve estar visível.♦

Opção 2: acessório apertado manualmente (não disponível em todos os países)

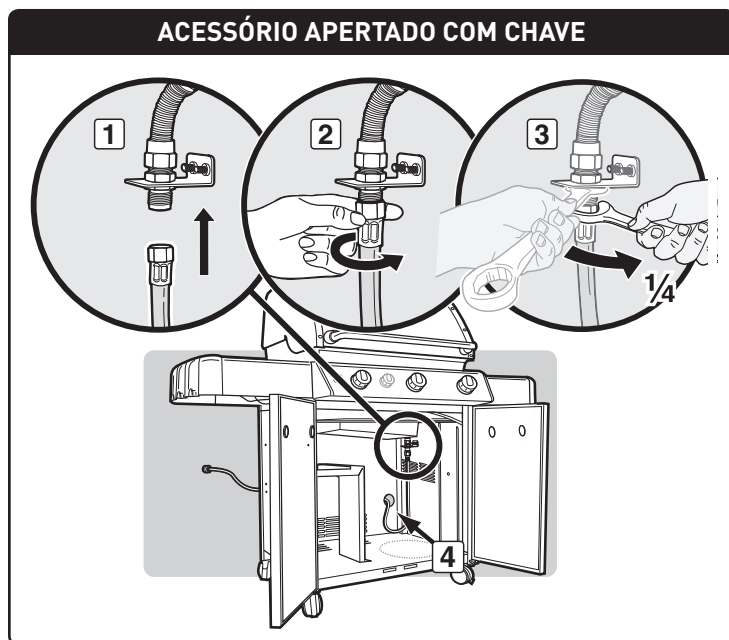
- Empurre a mangueira de gás em direcção ao encaixe da conexão de gás no interior do armário do grelhador (1).
- Aperte o acessório articulado da mangueira de gás na conexão de gás, rodando-o para a direita (2).
- Encaminhe a extremidade da mangueira de gás através do orifício de acesso no painel traseiro do armário (3).

⚠ AVISO: não encaminhe a mangueira de gás sob um estrado. A mangueira de gás deve estar visível.♦

PAÍS	CATEGORIA DO EQUIPAMENTO
Dinamarca, Suécia, Noruega, Finlândia, Islândia, Hungria, República Checa, Chipre, Estónia, Lituânia, Letónia, Marrocos, Eslovénia, Eslováquia, Espanha, Reino Unido, França, Portugal, Bélgica, Irlanda, Grécia, Luxemburgo, Itália, Suíça, Áustria	I _{2H} - 20 mbar
Alemanha	I _{2E} - 20 mbar
Holanda	I _{2L} - 20 mbar

DADOS DE CONSUMO	
	Gás Natural kW(Hs)
Genesis® 330	17,5

	Gás Natural gm(Hs)
Genesis® 330	1250



INSTRUÇÕES PARA O GÁS

INSTALAR O CORTE DE FORNECIMENTO DE GÁS

Especificações Gerais da Tubagem

Nota: Dependendo do país ou região, pode existir mais do que um tipo de válvula de corte disponível. Ver a Opção 1 ou a Opção 2. Contacte o entidades locais para obter os códigos de construção que regulam as instalações de churrasqueiras a gás em espaços exteriores.

RECOMENDAMOS QUE A INSTALAÇÃO SEJA EFECTUADA POR UM PROFISSIONAL.

Algumas das informações a seguir apresentadas são requisitos gerais para instalações de gás natural.

- Esta churrasqueira foi concebida para funcionar a 20 mbar de pressão.
- Todas as instalações devem possuir uma válvula de corte localizada dentro de casa na linha de combustível secundária, num local acessível perto da linha de fornecimento.
- Deve ser utilizado composto para tubos resistente à acção do gás natural durante a instalação (apenas na tubagem).

Opção 1: Válvula de Corte Manual (Não disponível em todos os países)

- Deve ser instalada uma válvula de corte manual no exterior, imediatamente à frente da ligação.
- A ficha exterior deve estar ligada firmemente à construção rígida permanente.
- A válvula de corte manual pode ser instalada horizontalmente ou virada para baixo. A instalação de uma válvula de corte manual com a extremidade aberta direccionada para cima pode provocar a acumulação de água e resíduos.

Opção 2: Válvula de Saída de Gás (Não disponível em todos os países)

- A válvula de saída de gás é fechada automaticamente quando a ficha é removida. Também se encontra integrada um dispositivo de corte activado termicamente na válvula de saída.
- A válvula de saída de gás devem ser instalada verticalmente na superfície de uma parede. São fornecidas instruções de instalação detalhadas com a válvula de saída de gás.
- A placa de cobertura ajuda a manter a extremidade aberta do encaixe da válvula de saída de gás limpa quando está desligada.
- Não utilize qualquer lubrificação ou composto vedante adicional nos componentes internos da válvula de saída de gás.

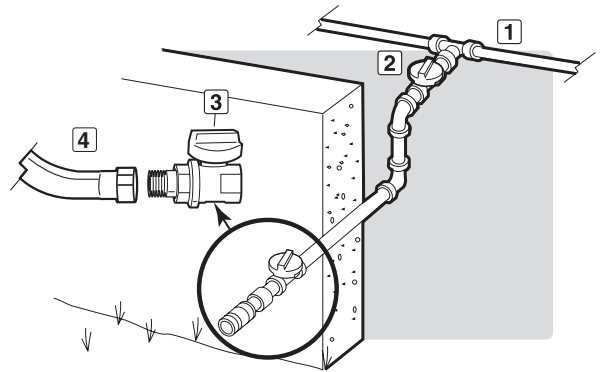
Testar as Ligações

Todas as ligações e uniões devem ser cuidadosamente testadas relativamente a fugas de acordo com os códigos locais.

⚠ PERIGO

Não utilize uma chama aberta para verificar se existem fugas de gás. Certifique-se de que não existem faíscas ou chamas abertas na área enquanto estiver a verificar a existência de fugas de gás. Isto poderá resultar em incêndio ou explosão, que poderá causar ferimentos graves ou morte ou ainda danos materiais.

VÁLVULA DE CORTE MANUAL



Esta é uma instalação típica de uma churrasqueira a gás natural Weber®. Os códigos locais podem exigir instalações diferentes.

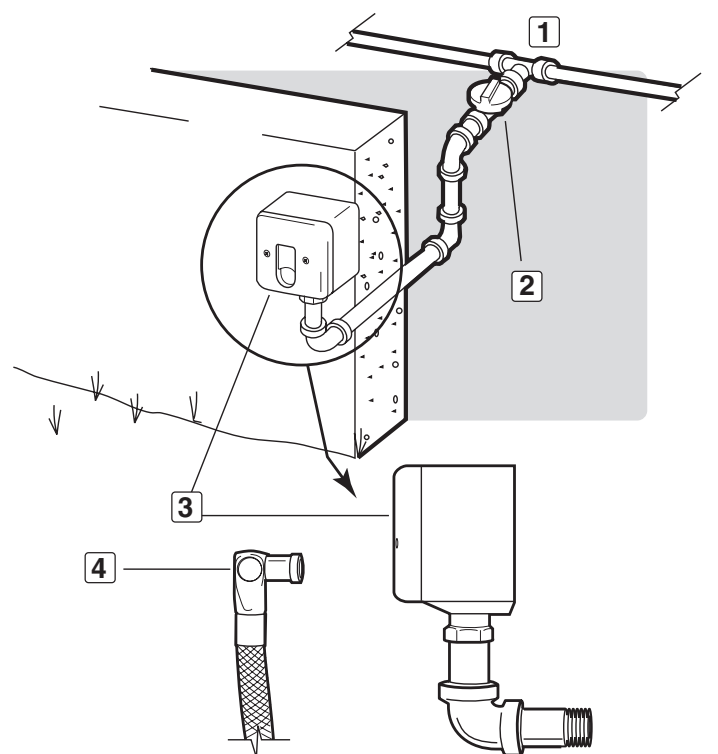
PAREDE INTERIOR

1	Fornecimento de Gás	2	Corte
---	---------------------	---	-------

PAREDE EXTERIOR

3	Válvula de Corte Manual	4	Tubo Flexível de Fornecimento de Gás
---	-------------------------	---	--------------------------------------

VÁLVULA DE SAÍDA DE GÁS



Esta é uma instalação típica de uma churrasqueira a gás natural Weber®. Os códigos locais podem exigir instalações diferentes.

PAREDE INTERIOR

1	Fornecimento de Gás	2	Corte
---	---------------------	---	-------

PAREDE EXTERIOR

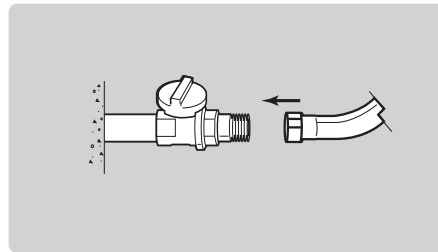
3	Válvula de Saída de Gás	4	Ficha do Tubo Flexível de Fornecimento de Gás
---	-------------------------	---	---

INSTRUÇÕES PARA O GÁS

Opção 1: Válvula de Corte Manual

Ligue a o tubo flexível de alimentação de gás à válvula de corte manual. Consulte as instruções incluídas no tubo flexível de fornecimento de gás.

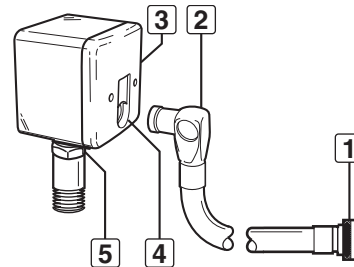
VÁLVULA DE CORTE MANUAL



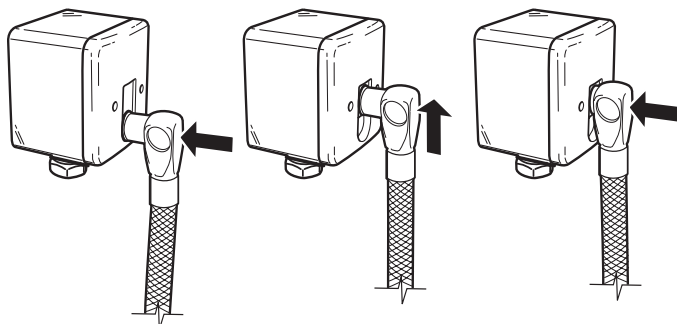
Opção 2: Válvula de Saída de Gás

Ligue a o tubo flexível de alimentação de gás à válvula de saída de gás. Introduza a ficha no receptáculo circular na placa de cobertura, faça deslizar a ficha para cima e, em seguida, empurre a ficha para encaixar. Consulte as instruções incluídas no tubo flexível de fornecimento de gás. ♦

VÁLVULA DE SAÍDA DE GÁS



1	Ligação Articulada
2	Ficha do Tubo Flexível
3	Placa de Cobertura da Válvula de Saída de Gás
4	Receptáculo Circular
5	Revista o bocal do tubo com composto para tubos resistente a gás



Introduza a ficha no receptáculo circular.
Faça deslizar a ficha para cima até ao ponto mais elevado.
Empurre a ficha para a válvula de saída de gás para encaixar.
(Isto liga automaticamente o gás.)
Para desligar, retire a ficha.
(Isto corta automaticamente o gás.)

INSTRUÇÕES PARA O GÁS

PREPARAÇÃO DA VERIFICAÇÃO DE FUGAS

⚠ AVISO: As ligações de gás da sua churrasqueira a gás foram testadas na fábrica. No entanto, recomendamos que verifique todas as ligações de gás quanto a fugas antes de utilizar a sua churrasqueira a gás.

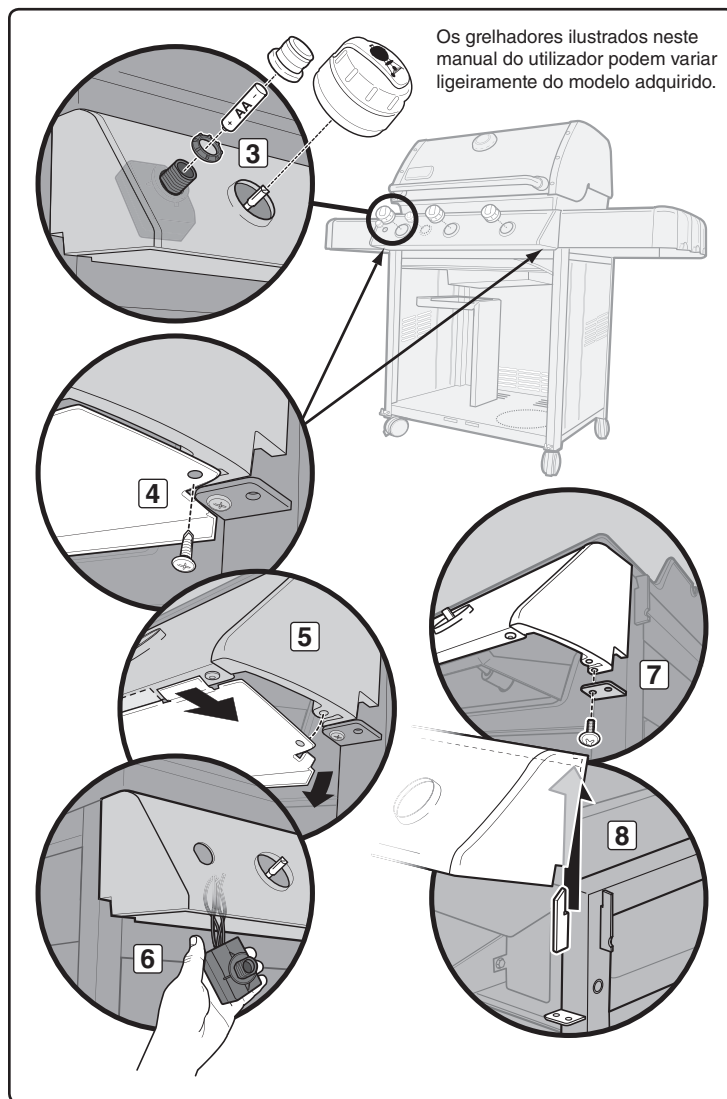
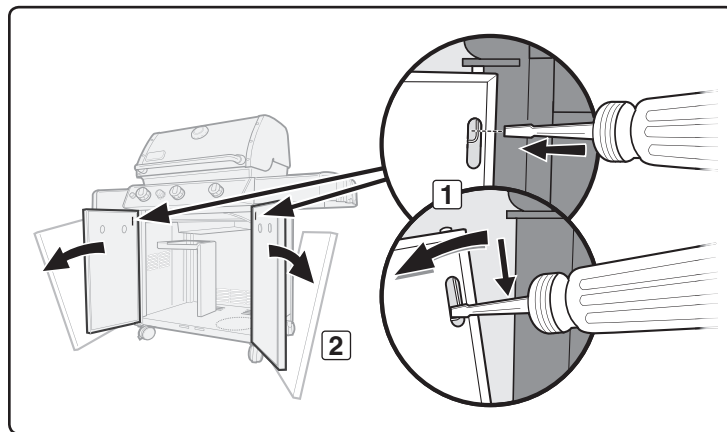
Certifique-se de que Todas as Válvulas do Queimador Estão Desligadas

As válvulas são enviadas na posição DESLIGAR, mas deve verificar para garantir que estão desligadas. Verifique premindo as válvulas e rodando-as para a direita. Se não rodarem, estão desligados. Se rodarem, continue a rodá-los para a direita até pararem; em seguida, estarão desligados.

Retire os Manípulos de Controlo e o Painel de Controlo para o Teste de Fugas

É necessário: Chave de fendas chata e Phillips

- A) Localize o pino de libertação da porta na porta. Utilizando uma chave de fendas, empurre o pino de libertação da porta (1) até que a porta se separe da estrutura. Retire a parte superior da porta da estrutura (2) e eleve a parte inferior da porta da dobradiça ajustável.
- B) Retire os manípulos de controlo, o botão de ignição, a porca de retenção e a bateria (3).
- C) Retire os parafusos do deflector de vento com uma chave de fendas Phillips (4).
- D) Incline a extremidade do deflector de vento para baixo e afaste o deflector de vento para retirar (5).
- E) Deixe o módulo do acendedor pendurado pelos fios. Não desligue (6).
- F) Retire os parafusos da parte inferior do painel de controlo com a chave de fendas Phillips (7).
- G) Levante ligeiramente o painel de controlo, incline a extremidade dianteira para cima e levante suavemente (8).
- H) Substitua o painel de controlo e o deflector de vento quando a verificação de fugas está concluída. ♦



Os grelhadores ilustrados neste manual do utilizador podem variar ligeiramente do modelo adquirido.

INSTRUÇÕES PARA O GÁS

VERIFICAR A EXISTÊNCIA DE FUGAS DE GÁS

⚠ PERIGO

Não utilize uma chama aberta para verificar se existem fugas de gás. Certifique-se de que não existem faíscas ou 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.

Nota: Todas as ligações de fábrica foram cuidadosamente verificadas relativamente à existência de fugas. A chama dos queimadores foi testada. No entanto, como precaução de segurança, deve voltar a verificar todos os acessórios no que se refere a fugas antes de utilizar a churrasqueira a gás Weber. O transporte e manuseamento pode desapertar ou danificar um acessório de gás.

- ⚠ **AVISO:** As ligações de gás da sua churrasqueira a gás foram testadas na fábrica. No entanto, recomendamos que verifique todas as ligações de gás quanto a fugas antes de utilizar a sua churrasqueira a gás.
- ⚠ **AVISO:** Efectue estas verificações de fugas, mesmo que a churrasqueira tenha sido montada pelo representante ou na loja.

Se a churrasqueira tiver um queimador lateral, certifique-se de que este se encontra desligado.

- ⚠ **AVISO:** Não ligue os queimadores quando verificar se existem fugas.

É necessário: Uma solução de água e detergente e um pano ou escova para a aplicar.

- A) Misture a água com o sabão.
- B) Ligue o fornecimento de gás (1).

Nota: Para verificar se existem fugas utilizando a válvula de saída de gás, certifique-se de que a ficha está totalmente inserida na saída (2). O gás não irá fluir a menos que a ficha esteja devidamente encaixada na válvula de saída de gás.

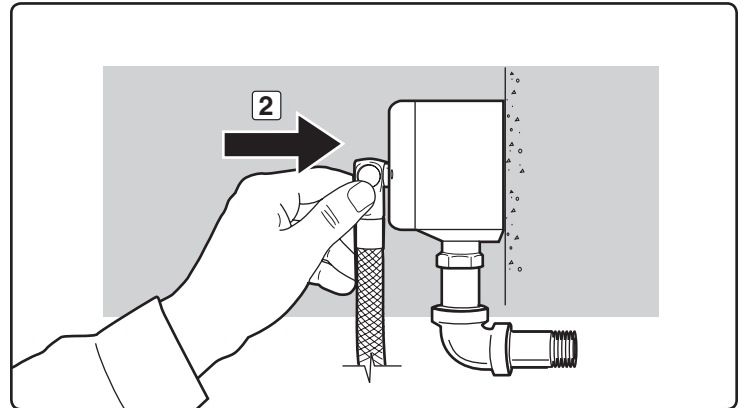
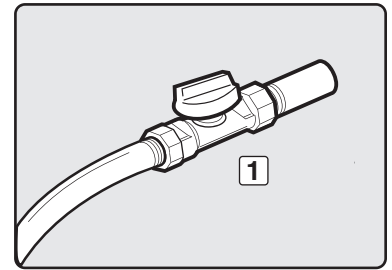
- C) Verifique se existem fugas molhando o acessório com a solução de água e sabão e verificando se surgem bolhas. Se surgirem bolhas, ou se uma bolha aumentar, é sinal de que existe uma fuga.

Se existir uma fuga, desligue o gás e aperte o acessório. Volte a ligar o gás e verifique novamente utilizando a solução de água com detergente. Se a fuga não parar, não utilize a churrasqueira. Contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso Web site. Aceda a www.weber.com.

- D) 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.

- ⚠ **AVISO:** Sempre que desliga e volta a ligar um acessório de gás, deve verificar se existem fugas.



INSTRUÇÕES PARA O GÁS

Verifique

- A) Ligação do tubo flexível de fornecimento de gás à antepara (1).
- B) Ligação da linha de gás principal para a antepara (2).
- C) Ligações da linha de gás principal para o colectador (3).
- D) Ligação da linha de gás do queimador lateral para o colectador (4).
- E) Acessório do tubo do queimador lateral para o copo do queimador lateral (5).
- F) Ligações do acessório do tubo do queimador lateral para a válvula do queimador lateral (6).

⚠ **AVISO:** Se houver uma fuga na ligação (1, 2, 3, 4, 5 ou 6), volte a apertar o encaixe e verifique novamente a existência de fugas com uma solução de água e sabão. Se continuar a existir uma fuga após apertar o acessório, **DESLIGUE o gás. NÃO UTILIZE A CHURRASQUEIRA.** Contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso Web site. **Aceda a www.weber.com.**

⚠ **ATENÇÃO:** Com determinados tubos flexíveis de fornecimento de gás, o acessório articulado apenas deve ser apertado manualmente. Consulte o fornecedor do tubo flexível de gás.

- G) Ligação da separação rápida do queimador lateral (7).
- H) Ligação do tubo flexível de fornecimento de gás ao fornecimento de gás (8).
- I) Ligações das válvulas ao colectador (9).

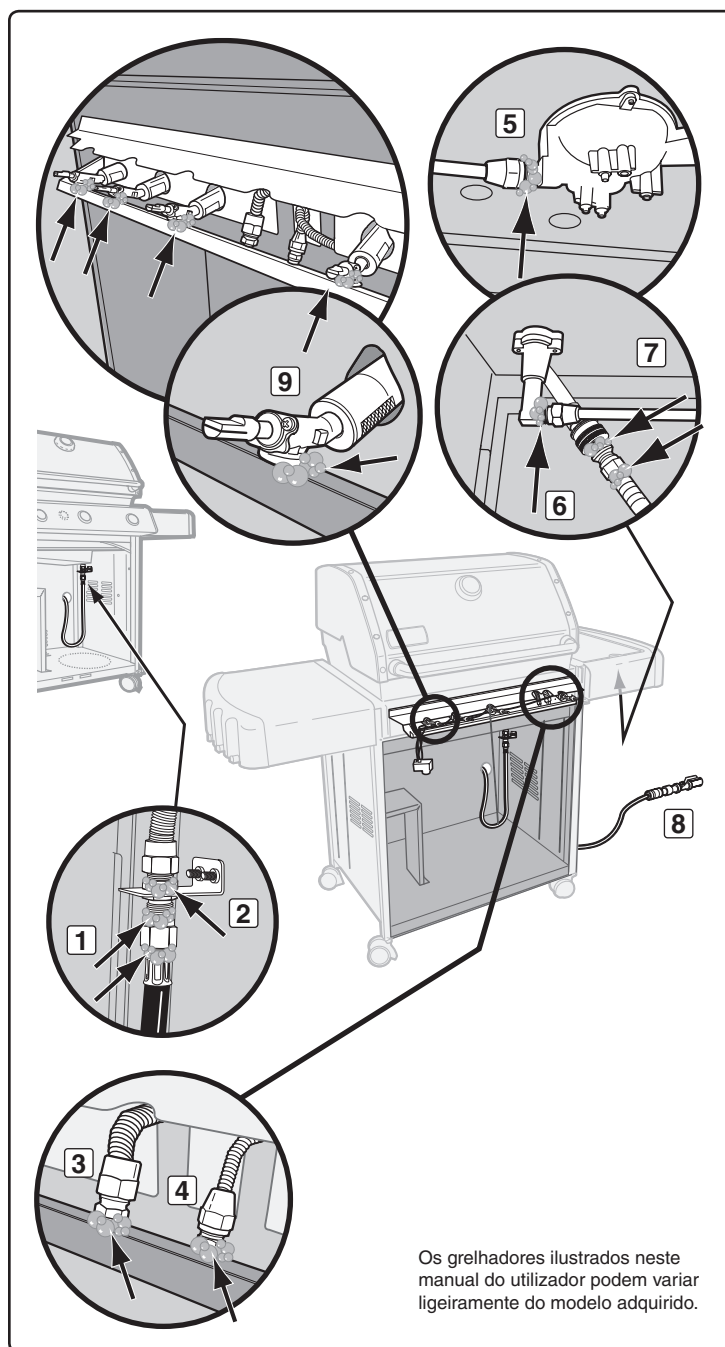
⚠ **AVISO:** Se existir uma fuga na ligações (7, 8 ou 9), **DESLIGUE o gás. NÃO UTILIZE A CHURRASQUEIRA.** Contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso Web site. **Aceda a www.weber.com.**

Quando a verificação da existência de fugas estiver terminada, **DESLIGUE** o fornecimento de gás na fonte e enxagúe as ligações com água.

Reinstale o Painel de Controlo

É necessário: Chave de fendas Phillips.

- A) Posicione a extremidade superior do painel de controlo nas patilhas da estrutura. Pressione para baixo até à posição.
- B) Reinstale o módulo do acendedor.
- C) Deslize ambas as patilhas do deflector de vento mais curtas para a extremidade interior do painel de controlo e, ao mesmo tempo, deslize a patilha mais longa para a extremidade exterior. Consulte as ilustrações anteriores para referência.
- D) Alinhe os parafusos com os orifícios de parafuso no suporte e estrutura do painel de controlo.
- E) Aperte os parafusos.
- F) Coloque os manipululos de controlo correspondentes nas hastes das válvulas. ♦



Os grelhadores ilustrados neste manual do utilizador podem variar ligeiramente do modelo adquirido.

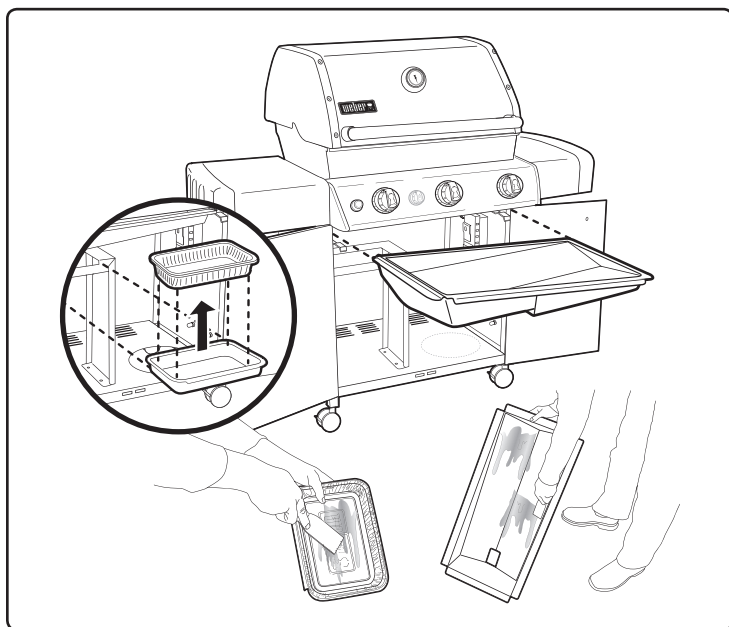
ANTES DE UTILIZAR O GRELHADOR

TABULEIRO DE GORDURA CORREDIÇO E COLECTOR DE PINGOS DESCARTÁVEL

O seu grelhador foi construído com um sistema de recolha de gordura. Sempre que utilizar o grelhador, verifique o tabuleiro de gordura correção e o colector de pingos descartável por acumulação de gordura.

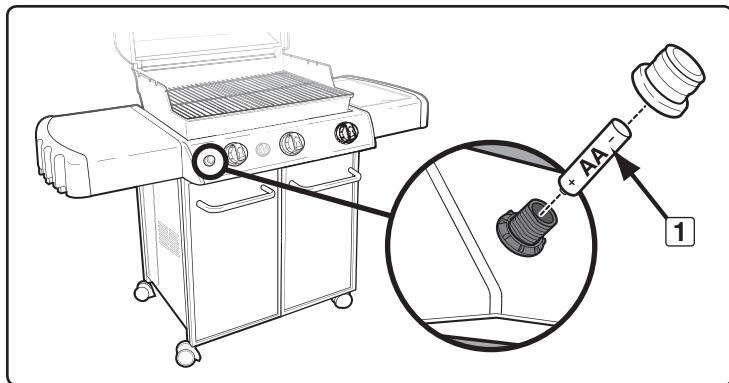
Retire o excesso de gordura com uma espátula de plástico; consulte a ilustração. Quando necessário, lave o tabuleiro de gordura e o colector de pingos com uma solução de sabão e água, de seguida, enxagúe com água limpa. Substitua o colector de pingos descartável, conforme necessário.

- ⚠ **AVISO:** Antes de cada utilização, verifique o tabuleiro de gordura correção e o colector de pingos descartável por acumulação de gordura. 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 o tabuleiro de gordura correção com folha de alumínio. ♦



INSPECÇÃO DA IGNIÇÃO ELECTRÓNICA

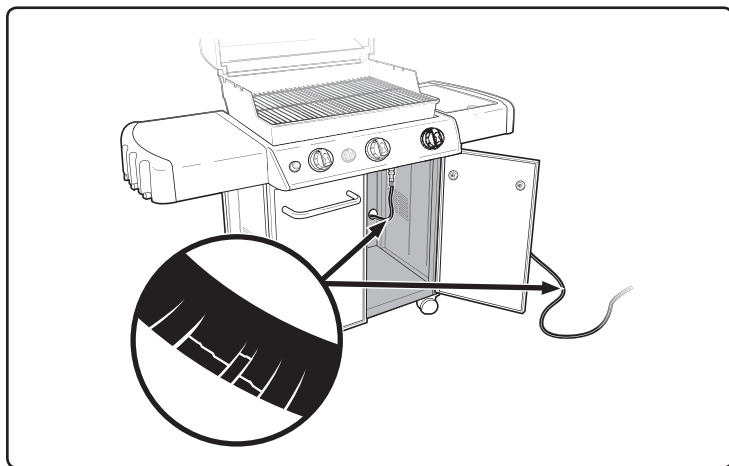
Certifique-se de que a sua pilha AA (apenas alcalina) está em bom estado e de que está bem instalada (1). Algumas pilhas estão envolvidas numa película de protecção de plástico. Este plástico tem de ser retirado. Não confunda este plástico com a etiqueta da pilha. ♦



INSPECÇÃO DO TUBO FLEXÍVEL

O tubo flexível deve ser inspeccionado a respeito de quaisquer sinais de fissuras.

- ⚠ **AVISO:** Verifique sempre a existência de amolgadelas, fissuras, abrasões ou cortes no tubo flexível, antes de utilizar o grelhador. Se o tubo flexível estiver de alguma forma danificado, não utilize o grelhador. Substitua utilizando apenas um tubo flexível aprovado pela Weber®. Contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso Web site. Aceda a www.weber.com. ♦



IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL

IGNIÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL

⚠ PERIGO

Se não abrir a tampa ao acender os queimadores da churrasqueira ou se não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe quando a churrasqueira não acende, poderá causar a formação explosiva de chamas, com possíveis ferimentos corporais graves ou morte.

- A) Abra a tampa (1).
- B) Certifique-se de que todos os manípulos de controlo do queimador estão desligados (2). (Prima o botão de controlo e rode para a direita de modo a assegurar que está na posição DESLIGAR.)
- C) Ligue a válvula de fornecimento de gás (3).

Sistema de Ignição Electrónica

Cada manípulo de controlo opera um queimador individual e cada queimador acende através de um acendedor electrónico. O sistema de ignição electrónica acende individualmente cada queimador com uma faísca do eléctrodo do acendedor no interior da câmara de ignição Gas Catcher™. Produza a energia para a faísca premindo o botão de ignição electrónica. Irá ouvi-lo a dar um estalido.

- D) Acenda individualmente os queimadores da esquerda para a direita. Comece com o queimador à esquerda; empurre o manípulo de controlo e coloque-o em LIGAR/ELEVADO (4). Prima continuamente o botão da ignição electrónica (5). Irá ouvi-lo a dar um estalido. Verifique se o queimador esquerdo está aceso, olhando através das grelhas. Deverá ver uma chama (6).

⚠ AVISO: Não se incline sobre a churrasqueira aberta.

- E) Acenda o queimador central premindo o manípulo de controlo e rodando-o para LIGAR/ELEVADO (7). Em seguida, prima continuamente o botão da ignição electrónica (5). Irá ouvi-lo a dar um estalido. Verifique se o queimador central está aceso, olhando através das grelhas.

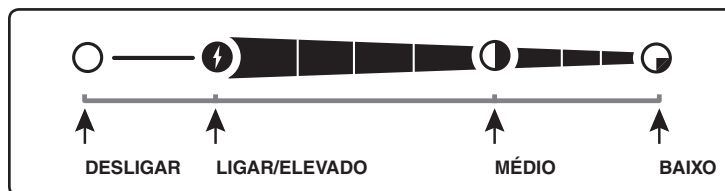
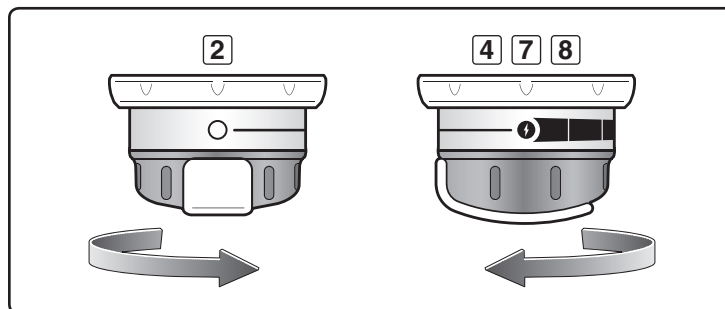
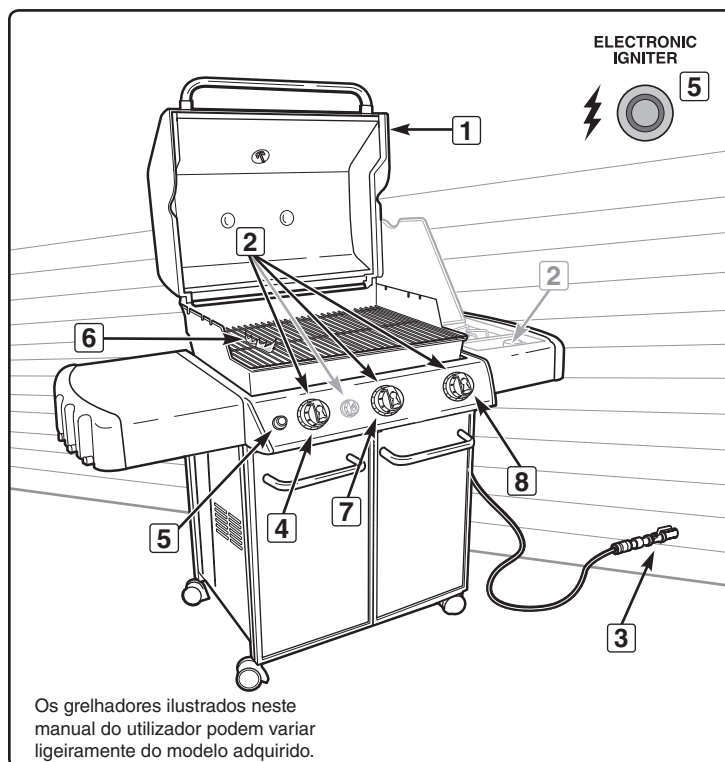
- F) Acenda o queimador direito premindo o manípulo de controlo e rodando-o para LIGAR/ELEVADO (8). Prima continuamente o botão da ignição electrónica (5). Irá ouvi-lo a dar um estalido. Confirme se o queimador direito está aceso, olhando através das grelhas.

⚠ AVISO: Cada queimador deve ser acendido individualmente premindo o botão de ignição electrónica. Se não o fizer poderá provocar a deflagração de gás, com possíveis ferimentos corporais graves ou morte.

- ⚠ AVISO: Se qualquer queimador não acender durante o acendimento, no espaço de cinco segundos, pare, DESLIGUE o manípulo de controlo do queimador e aguarde cinco minutos para permitir que o gás se dissipe antes de tentar novamente ou acender com um fósforo. ♦

PARA APAGAR

Empurre para dentro e rode cada manípulo de controlo do queimador no sentido dos ponteiros do relógio para a posição DESLIGAR. Desligue o fornecimento de gás. ♦



IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL

IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR PRINCIPAL

⚠ PERIGO

Se não abrir a tampa ao acender os queimadores da churrasqueira ou se não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe quando a churrasqueira não acende, poderá causar a formação explosiva de chamas, com possíveis ferimentos corporais graves ou morte.

- A) Abra a tampa (1).
- B) Certifique-se de que todos os manípulos de controlo do queimador estão desligados (2). (Prima o botão de controlo e rode para a direita de modo a assegurar que está na posição DESLIGAR.)
- C) Ligue a válvula de fornecimento de gás (3).
- D) Acenda individualmente os queimadores da esquerda para a direita. Comece com o queimador à esquerda.
Coloque um fósforo no suporte para fósforos e acenda-o. Introduza o suporte para fósforos com o fósforo aceso nas grelhas, após as barras Flavorizer® e adjacente ao queimador esquerdo (4). Prima o manípulo de controlo (5) e coloque-o em LIGAR/ELEVADO para acender o queimador esquerdo. Verifique se o queimador esquerdo está aceso, olhando através das grelhas. Deverá ver uma chama (6).

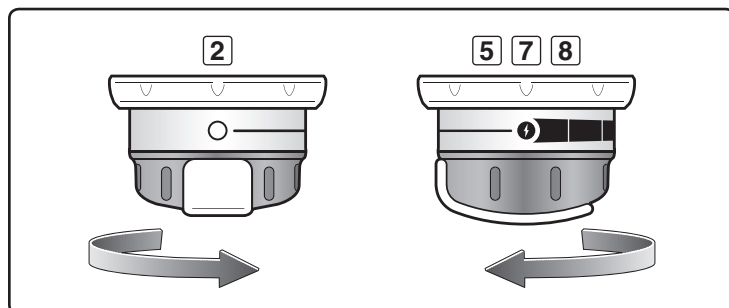
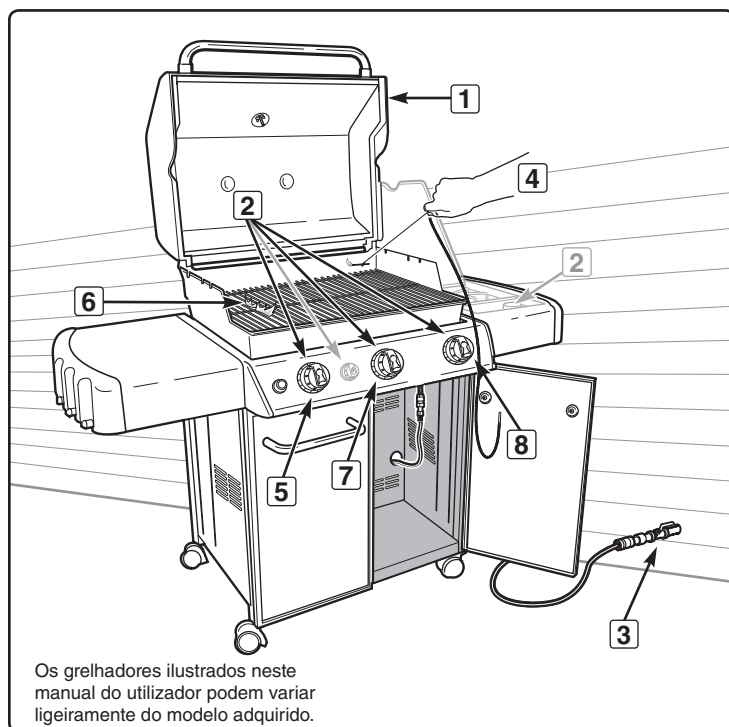
⚠ AVISO: Não se incline sobre a churrasqueira aberta.

- E) Acenda o queimador central colocando um fósforo no suporte para fósforos e acendendo-o. Em seguida, introduza o suporte para fósforos com o fósforo aceso nas grelhas, após as barras Flavorizer® e adjacente ao queimador central. Prima o manípulo de controlo (7) e coloque-o em LIGAR/ELEVADO para acender o queimador central. Verifique se o queimador central está aceso, olhando através das grelhas.
- F) Acenda o queimador direito colocando um fósforo no suporte para fósforos e acendendo-o. Em seguida, introduza o suporte para fósforos com o fósforo aceso nas grelhas, após as barras Flavorizer® e adjacente ao queimador direito. Prima o manípulo de controlo (8) e coloque-o em LIGAR/ELEVADO para acender o queimador direito. Verifique se o queimador direito está aceso, olhando através das grelhas.

⚠ AVISO: Se qualquer queimador não acender durante o acendimento, no espaço de cinco segundos, pare, DESLIGUE o manípulo de controlo do queimador e aguarde cinco minutos para permitir que o gás se dissipe antes de tentar novamente. ♦

PARA APAGAR

Empurre para dentro e rode cada manípulo de controlo do queimador no sentido dos ponteiros do relógio para a posição DESLIGAR. Desligue o fornecimento de gás. ♦



IGNIÇÃO DO QUEIMADOR SEAR STATION®

O modelo 330 inclui um queimador para crestar, que funciona como queimador individual. A ignição do queimador para crestar é igual à ignição do queimador principal. Para acender o queimador para crestar, consulte "IGNIÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL." **Tenha em conta todos os passos, perigos e avisos ao acender o queimador para crestar, assim como faria para acender o queimador principal.** ♦

IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR SEAR STATION®

Para acender manualmente o queimador para crestar, consulte "IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR PRINCIPAL." **Tenha em conta todos os passos, perigos e avisos ao acender manualmente o queimador para crestar, assim como faria para acender manualmente o queimador principal.** ♦

EM QUE CONSISTE CRESTAR?

Crestar consiste numa técnica de grelhagem directa utilizada em carnes, tais como bife, peças de aves, peixe e costeletas. Ao crestar, a superfície dos alimentos é alourada a alta temperatura. Ao crestar ou alourar ambos os lados da carne, a superfície dos alimentos é caramelizada, criando um sabor mais agradável. Crestar também melhorará a aparência da carne com as marcas das grelhas. O contraste resultante das texturas e sabores, pode tornar os alimentos mais agradáveis ao paladar.

À medida que ganha experiência utilizando a Sear Station®, recomendamos que experimente com tempos a crestar diferentes, para encontrar os resultados que melhor se adequem ao seu gosto. ♦

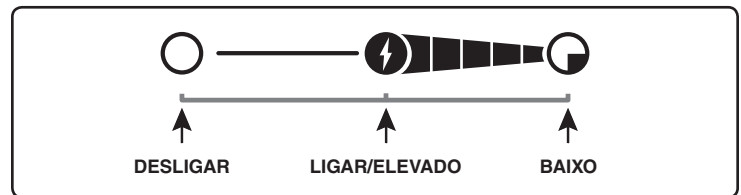
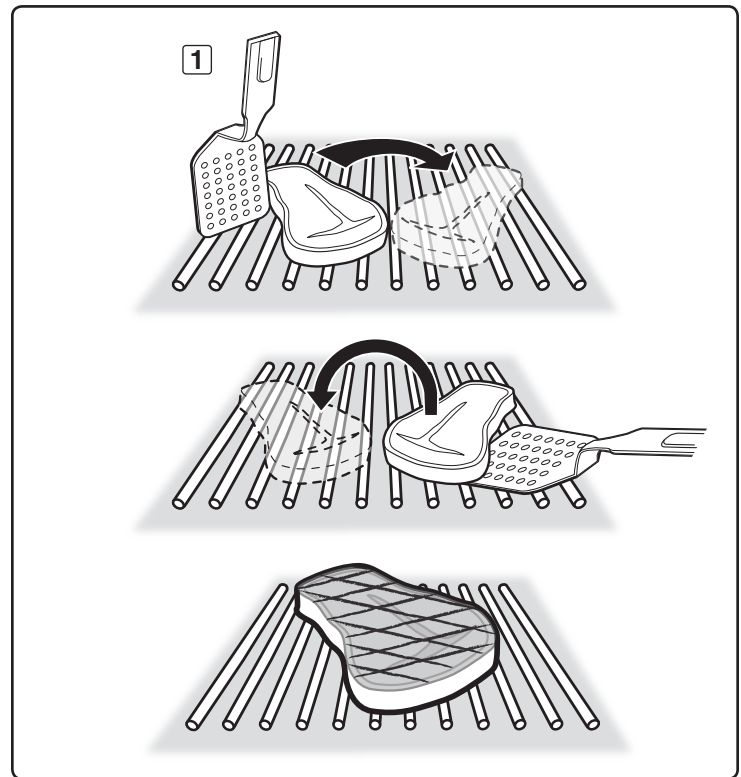
FUNCIONAMENTO DO QUEIMADOR SEAR STATION®

O queimador Sear Station® tem definições de controlo para desligar (OFF), ligar/alto (START/HI) e baixo (LOW) que funcionam com os queimadores do lado esquerdo e central. Com os queimadores de crestar e adjacentes, pode crestar as carnes de forma eficaz e, ao mesmo tempo, utilizar o queimador do lado direito para grelhar com calor moderado.

Antes de crestar os alimentos, deve colocar todos os queimadores principais na posição alto (HI) durante quinze minutos, para pré-aquecer a grelha. Quando a grelha tiver pré-aquecido, coloque o queimador do lado direito na posição de desligado (OFF) ou baixo (LOW). Deixe os queimadores do lado esquerdo e central na posição alto (HI) e acenda o queimador Sear Station®.

Coloque a carne directamente por cima da Sear Station®. Irá crestar cada lado entre um a quatro minutos, consoante o tipo e a espessura da carne. Pode rodar os alimentos um quarto de volta, para fazer marcas cruzadas (1) antes de grelhar o outro lado da mesma forma.

Quanto tiver terminado de crestar a carne, pode acabar de a grelhar, colocando-a sobre calor mais moderado no queimador do lado direito para obter o nível de cozedura pretendido. Grelhe sempre com a tampa fechada para permitir o máximo calor e evitar chamas repentinas. ♦



DICAS SOBRE GRELHADOS E SUGESTÕES ÚTEIS

- Pré-aqueça sempre o grelhador antes de cozinhar. Regule todos os queimadores para calor ELEVADO e feche a tampa; aqueça durante 10 minutos ou até o termómetro registar 260°-288°C (500°-550°F).
- Crestar carnes e grelhar com a tampa para baixo para obter sempre alimentos grelhados na perfeição.
- Os tempos para grelhar nas receitas têm como base temperaturas de 20°C (70°F) com pouco ou nenhum vento. Permita um maior tempo de confecção em dias frios ou ventosos, ou a maiores altitudes. Permita menos tempo de grelhagem com temperaturas extremamente quentes.
- Os tempos para grelhar podem variar devido às temperaturas, quantidade, tamanho e forma dos alimentos a serem grelhados.
- A temperatura do grelhador a gás pode ser maior que o normal nas primeiras utilizações.
- As condições para grelhar podem exigir o ajuste dos controlos dos queimadores para obter as temperaturas de grelhagem correctas.
- De um modo geral, os grandes pedaços de carne requerem mais tempo de confecção do que os pedaços pequenos. Uma grelha cheia de comida requer mais tempo de confecção do que uma grelha quase vazia. Os alimentos grelhados em recipientes, como feijões cozidos, necessitam de mais tempo se forem grelhados numa caçarola funda em vez de um tabuleiro.
- Corte a gordura em excesso dos bifes, costeletas e assados, deixando apenas 6,4 mm (¼ ") de gordura. Menos gordura torna a limpeza mais fácil e é uma garantia contra labaredas indesejadas.
- Os alimentos colocados na grelha directamente acima dos queimadores podem necessitar de ser virados ou movidos para uma área menos quente.
- Utilize tenazes em vez de um garfo para virar e manusear carnes e assim evitar perder sucos naturais. Utilize duas espátulas para manusear peixes grandes inteiros.
- Caso ocorra uma labareda indesejada, desligue todos os queimadores e mova a comida para uma outra área da grelha. 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.**
- Algumas comidas, como estufados ou filetes de peixe finos, necessitam de um recipiente para grelhar. Os tabuleiros de alumínio descartáveis são muito convenientes, mas qualquer panela de metal com pegas à prova de fogo também pode ser usada.
- Certifique-se sempre de que o tabuleiro de gordura e o colector de recolha estão limpos e sem resíduos.
- Não forre o tabuleiro de gordura corrediço com alumínio. Isto pode evitar que a gordura passe para o colector de recolha.
- Utilizar um temporizador irá ajudar a distinguir entre "bem-passado" e "esturricado". ♦

PRÉ-AQUECIMENTO

O grelhador a gás Weber® é um equipamento de alta eficiência energética. Funciona a uma potência BTU baixa e económica. É importante pré-aquecer a grelha antes de grelhar. Acenda o grelhador a gás de acordo com as instruções no manual do utilizador. Para pré-aquecer: após o acendimento, regule todos os queimadores para LIGAR/ELEVADO, feche a tampa e aqueça até a temperatura atingir entre 260° e 288° C (500°F e 550°F), a temperatura para grelhar recomendada. Isto irá demorar entre 10 a 15 minutos dependendo das condições de temperatura do ar e do vento.

Pode ajustar os queimadores individuais, consoante o necessário. As definições de controlo são DESLIGAR, LIGAR/ELEVADO, MÉDIO ou BAIXO.



Nota: Devido às condições de utilização, tais como o vento e as condições meteorológicas, poderá ser necessário regular os controlos do queimador para obter a temperatura de confecção adequada.

Nota: Se o grelhador perder calor enquanto estiver a cozinhar, consulte a secção de resolução de problemas deste manual.

⚠ AVISO: Não desloque a churrasqueira a gás Weber® durante a respectiva utilização ou enquanto a churrasqueira estiver quente.

Se os queimadores se apagarem durante a confecção dos alimentos, abra a tampa, desligue os queimadores e aguarde cinco minutos antes de voltar a acendê-lo. ♦

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 forno de convecção. O termómetro na tampa indica a temperatura no interior do grelhador. Todo o pré-aquecimento e grelhagem são feitos com a tampa fechada. Nada de espereitar — perde-se calor sempre que levantar a tampa. ♦

PINGOS E GORDURA

As barras Flavorizer® são concebidas para "fumar" a quantidade correcta de gotas, para dar gosto aos alimentos. As gotas em excesso e a gordura serão acumuladas no colector de recolha, debaixo do tabuleiro de gordura corrediço. Existem colectores de pingos descartáveis que se adaptam ao colector de recolha.

⚠ AVISO: Antes de cada utilização, verifique o tabuleiro de gordura corrediço e o colector de recolha a respeito de acumulação de gordura. Retire o excesso de gordura para evitar um incêndio de gordura no tabuleiro de gordura corrediço. ♦

SISTEMA FLAVORIZER®

Quando os sucos da carne pingam dos alimentos para as barras Flavorizer® especialmente inclinadas, criam fumo que dá aos alimentos aquele sabor irresistível a churrasco. Graças ao design único dos queimadores, às barras Flavorizer® e aos controlos de temperatura flexíveis, a formação descontrolada de labaredas é praticamente eliminada porque VOCÊ controla as chamas. O design especial das barras Flavorizer® e dos queimadores faz com que o excesso de gordura seja dirigido através do tabuleiro de gordura corrediço para o colector de recolha de gordura. ♦

IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL

IGNIÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL

⚠ PERIGO

Se não abrir a tampa ao acender o queimador lateral ou se não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe quando o queimador lateral não acende, poderá causar a formação explosiva de chamas, com possíveis ferimentos corporais graves ou morte.

⚠ **AVISO:** Verifique sempre a existência de amolgadelas, fissuras, abrasões ou cortes no tubo flexível, antes de utilizar a churrasqueira. Se o tubo flexível estiver de alguma forma danificado, não utilize a churrasqueira. Substitua utilizando apenas um tubo flexível aprovado pela Weber®. Contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso Web site. Acesse a www.weber.com.

- A) Abra a tampa do queimador lateral (1).
- B) Verifique se a válvula do queimador lateral está desligada (2). (Prima o botão de controlo e rode para a direita de modo a assegurar que está na posição DESLIGAR.) DESLIGUE todos os queimadores que não estão a ser utilizados (empurre os manípulos e rode para a direita).
- C) Ligue a válvula de fornecimento de gás (3).
- D) Pressione e rode a válvula de controlo do queimador lateral para LIGAR/ELEVADO (4).
- E) Prima várias vezes o botão de ignição de modo a ouvir sempre um estalido até ver uma chama (5).

⚠ **ATENÇÃO:** A chama do queimador lateral pode ser difícil de ver num dia com muito sol.

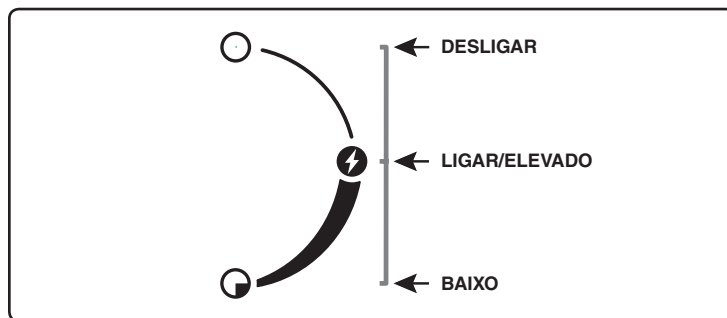
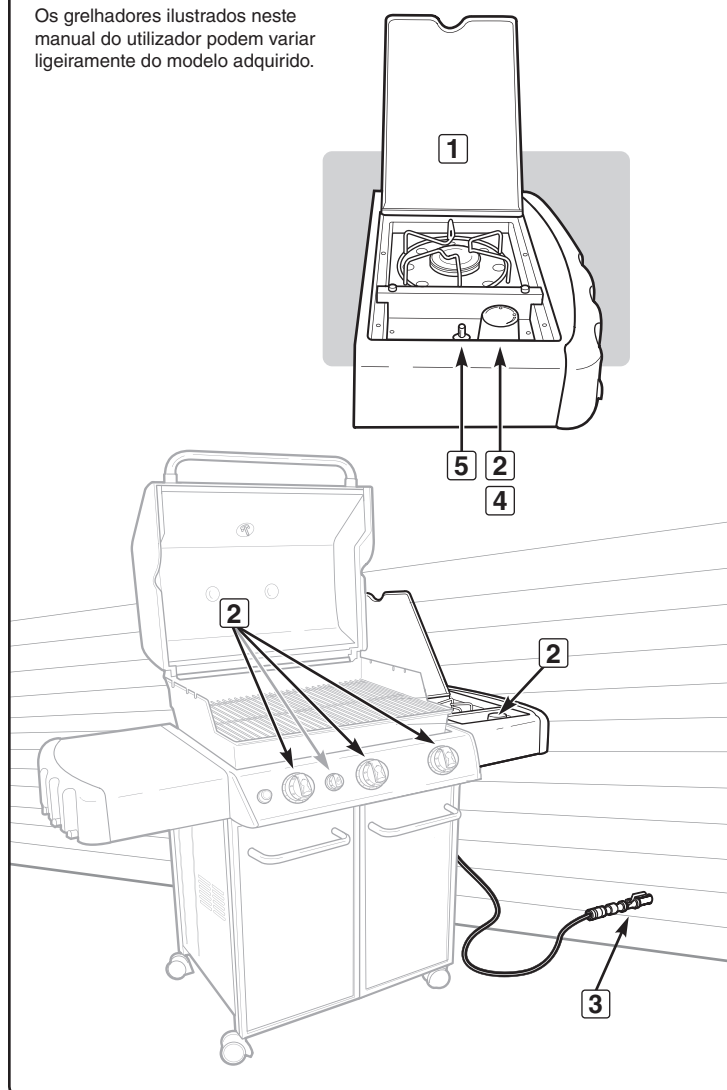
⚠ **AVISO:** Se o queimador lateral não acender em cinco segundos:

- a) Desligue a válvula de controlo do queimador lateral, os queimadores principais e a fonte de gás.
- b) Espere cinco minutos para que o gás se dissipe antes de tentar novamente ou tentar acender com um fósforo (consulte “IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR LATERAL”). ♦

PARA APAGAR

Empurre para baixo e rode cada manípulo de controlo do queimador lateral para a posição DESLIGAR. Certifique-se de que o queimador está desligado e frio antes de fechar a tampa do queimador lateral. ♦

Os grelhadores ilustrados neste manual do utilizador podem variar ligeiramente do modelo adquirido.



IGNIÇÃO E UTILIZAÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL

IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR LATERAL

⚠ PERIGO

Se não abrir a tampa ao acender o queimador lateral ou se não esperar cinco minutos para permitir que o gás se dissipe quando o queimador lateral não acende, poderá causar a formação explosiva de chamas, com possíveis ferimentos corporais graves ou morte.

- A) Abra a tampa do queimador lateral (1).
- B) Verifique se a válvula do queimador lateral está desligada (2). (Prima o botão de controlo e rode para a direita de modo a assegurar que está na posição DESLIGAR.) DESLIGUE todos os queimadores que não estão a ser utilizados (empurre os manipuladores e rode para a direita).
- C) Ligue a válvula de fornecimento de gás (3).
- D) Coloque um fósforo no suporte para fósforos e acenda-o.
- E) Segure no suporte para fósforos e no fósforo aceso em cada lado do queimador lateral (4).
- F) Pressione e rode a válvula de controlo do queimador lateral para LIGAR/ELEVADO (5).

⚠ **ATENÇÃO:** A chama do queimador lateral pode ser difícil de ver num dia com muito sol.

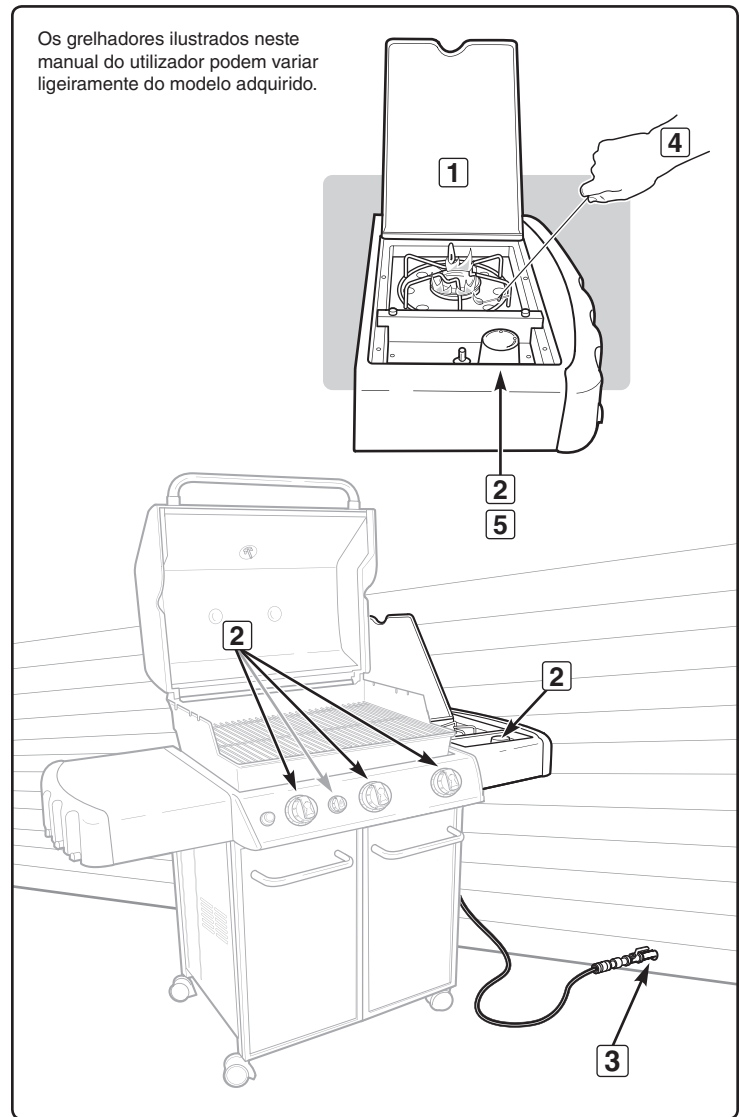
⚠ **AVISO:** Se o queimador lateral não acender em cinco segundos:

- a) Desligue a válvula de controlo do queimador lateral, os queimadores principais e a fonte de gás.
- b) Aguarde cinco minutos para que o gás se dissipe antes de tentar novamente. ♦

PARA APAGAR

Empurre para baixo e rode cada manipulador de controlo do queimador lateral para a posição DESLIGAR. Certifique-se de que o queimador está desligado e frio antes de fechar a tampa do queimador lateral. ♦

Os grelhadores ilustrados neste manual do utilizador podem variar ligeiramente do modelo adquirido.



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	VERIFICAÇÃO	SOLUÇÃO
Os queimadores queimam 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."
O queimador não acende ou a chama está fraca na posição ELEVADO.	O tubo flexível de combustível está dobrado?	Endireite o tubo flexível de combustível.
O queimador não acende quando prime o botão de ignição.	Certifique-se de que existe um fluxo de gás para os queimadores tentando acender os queimadores através de fósforos. Consulte "IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR PRINCIPAL."	Se o acendimento através de fósforos for bem sucedido, o problema reside no sistema de ignição. Consulte "OPERAÇÕES DO SISTEMA DE IGNIÇÃO ELECTRÓNICA."
	Tem um pilha nova instalada?	Certifique-se de que a pilha está em bom estado e instalada correctamente. Consulte "INSPECÇÃO DA IGNIÇÃO ELECTRÓNICA."
	Os fios estão bem ligados ao módulo de ignição?	Certifique-se de que os fios estão bem introduzidos nos terminais na caixa de ignição. Consulte "OPERAÇÕES DO SISTEMA DE IGNIÇÃO ELECTRÓNICA."
	Existe uma película de plástico a envolver a pilha nova?	Retire a película de plástico.
Ocorrência de labaredas: ⚠ ATENÇÃO: Não forre o tabuleiro de gordura corrediço com folha de alumínio.	Está a pré-aquecer a churrasqueira da forma indicada?	Coloque todos os queimadores em ELEVADO durante 10 a 15 minutos para pré-aquecimento.
	As grelhas, deflectores de calor e barras Flavorizer® estão revestidas de gordura queimada?	Limpe cuidadosamente. Consulte "LIMPEZA."
	O tabuleiro de gordura corrediço está sujo e não permite que a gordura passe para o colector de recolha?	Limpe o tabuleiro de gordura corrediço.
O padrão de chama do queimador não é constante. A chama é fraca quando o queimador está regulado para ELEVADO. As chamas não percorrem toda a extensão do tubo do queimador.	Os queimadores estão limpos?	Limpe os queimadores. Consulte "MANUTENÇÃO."
O interior da tampa parece estar a "descascar." (Semelhante a tinta a descascar.)	O interior da tampa é esmaltado ou aço inoxidável e 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."
As portas do armário não estão alinhadas.	Verifique o pino de ajuste na base de cada porta.	Desaperte a(s) porca(s) de ajuste. Faça deslizar a(s) porta(s) até estar(em) alinhada(s). Aperte a(s) porca(s).
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 Web site. Aceda a www.weber.com .		

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DO QUEIMADOR LATERAL

PROBLEMA	VERIFICAÇÃO	SOLUÇÃO
O queimador lateral não acende.	O fornecimento de gás está desligado?	Ligue o fornecimento.
A chama é fraca na posição ELEVADO.	O tubo flexível de combustível está arqueado ou dobrado?	Endireite o tubo flexível.
A ignição por botão não funciona.	O queimador acende-se com um fósforo?	Se o fósforo acender o queimador, verifique o acendedor. Consulte "MANUTENÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL."
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 Web site. Aceda a www.weber.com .		

LIMPEZA

- ⚠ **AVISO:** Antes de proceder à limpeza do grelhador a gás Weber®, desligue-o e espere que o mesmo arrefeça.
- ⚠ **ATENÇÃO:** Não limpe as barras Flavorizer® nem as grelhas num forno com auto-limpeza.

Superfícies exteriores - Utilize uma solução de água morna com um pouco de detergente para limpar e, em seguida, passe por água.

- ⚠ **ATENÇÃO:** Para limpar o grelhador, não utilize produtos de limpeza para fornos, detergentes abrasivos (detergentes de cozinha), detergentes com constituintes cítricos, esfregões de limpeza abrasivos no grelhador ou nas superfícies do carrinho.

Tabuleiro de gordura correção - Retire a gordura em excesso, lave com água morna com um pouco de detergente e, em seguida, passe por água.

- ⚠ **ATENÇÃO:** Não forne o tabuleiro de gordura correção com folha de alumínio.

Barras Flavorizer® e grelhas - Limpe com uma escova de cerdas de aço inoxidável adequada. Quando for necessário, retire-a do grelhador e lave-a com água morna com um pouco de detergente e passe por água.

Para verificar a disponibilidade das grelhas e barras Flavorizer® contacte o serviço de assistência da sua área através das informações de contacto no nosso website. Aceda a www.weber.com.

Colector de recolha - Existem tabuleiros de alumínio descartáveis ou poderá forrar a caçarola de recolha com papel de alumínio. Para limpar a caçarola de recolha, lave com água morna com um pouco de detergente e, em seguida, passe por água.

Termómetro - Limpe com água morna com um pouco de detergente; limpe com uma escova plástica.

Compartimento de grelhar - Retire com uma escova os resíduos dos tubos do queimador. NÃO ALARGUE AS ABERTURAS DO QUEIMADOR. Lave o interior do compartimento de grelhar com água morna com um pouco de detergente e passe por água.

Tampa interior - Enquanto a tampa ainda está quente, limpe por dentro com um toalhete para evitar a acumulação de gordura. A gordura acumulada em lascas assemelha-se a lascas de tinta.

Superfícies em aço inoxidável - Lave com um pano macio e uma solução de água com detergente. Tenha o cuidado de esfregar na direcção do alinhamento das fibras do aço inoxidável.

Não utilize produtos de limpeza que contenham ácido, álcoois minerais ou xileno. Após a lavagem, passe bem por água. ♦

PRESERVE O AÇO INOXIDÁVEL

O grelhador ou a caixa, a tampa, painel de controlo e prateleiras, podem ser de aço inoxidável. É fácil manter o bom aspecto do aço inoxidável. Limpe-o com água e detergente, passe por água limpa e seque. Para partículas persistentes, pode ser utilizada uma escova não metálica.

- ⚠ **IMPORTANTE:** Não utilize uma escova metálica ou detergentes abrasivos nas superfícies em aço inoxidável do grelhador, pois tal irá riscá-lo.
- ⚠ **IMPORTANTE:** Quando limpar superfícies certifique-se de que esfrega/limpa na direcção da fibra para conservar o aspecto do aço inoxidável. ♦

REDE PARA ARANHAS/INSECTOS WEBER®

O grelhador a gás Weber®, bem como qualquer outro equipamento a gás para exteriores, é um alvo para aranhas e outros insectos. Eles conseguem fazer ninho na secção venturi (1) dos tubos do queimador. Desta forma, o fluxo normal de gás pode ficar bloqueado, podendo causar o refluxo do gás através da abertura do ar de combustão. Isto pode resultar num incêndio em torno das aberturas do ar de combustão, no painel de controlo, causando danos graves no grelhador.

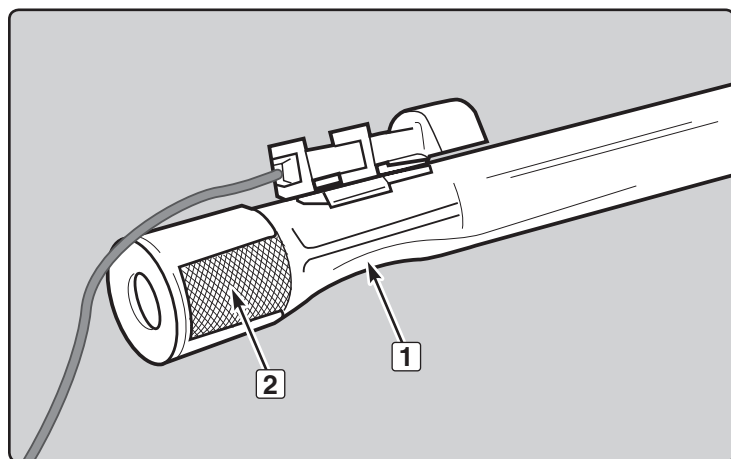
A abertura do ar de combustão do tubo do queimador está equipada com uma rede de aço inoxidável (2) para evitar que aranhas e outros insectos acedam aos tubos do queimador pelas aberturas do ar de combustão.

Recomendamos que a rede para aranhas/insectos seja inspeccionada, pelo menos, uma vez por ano. (Consulte "MANUTENÇÃO ANUAL"). Inspeccione e limpe as redes para aranhas/insectos se ocorrer algum dos seguintes sintomas:

- A) Cheiro a gás em conjunto com chamas do queimador de cor amarela e lentas.
- B) O grelhador não atinge a temperatura.
- C) O grelhador aquece de forma não uniforme.
- D) Um ou mais queimadores não acendem.

⚠ PERIGO

A não correcção dos sintomas mencionados acima pode ter como resultado um incêndio, que pode resultar em possíveis ferimentos graves ou morte ou ainda danos materiais. ♦



LIMPEZA OU SUBSTITUIÇÃO DO TUBO DO QUEIMADOR

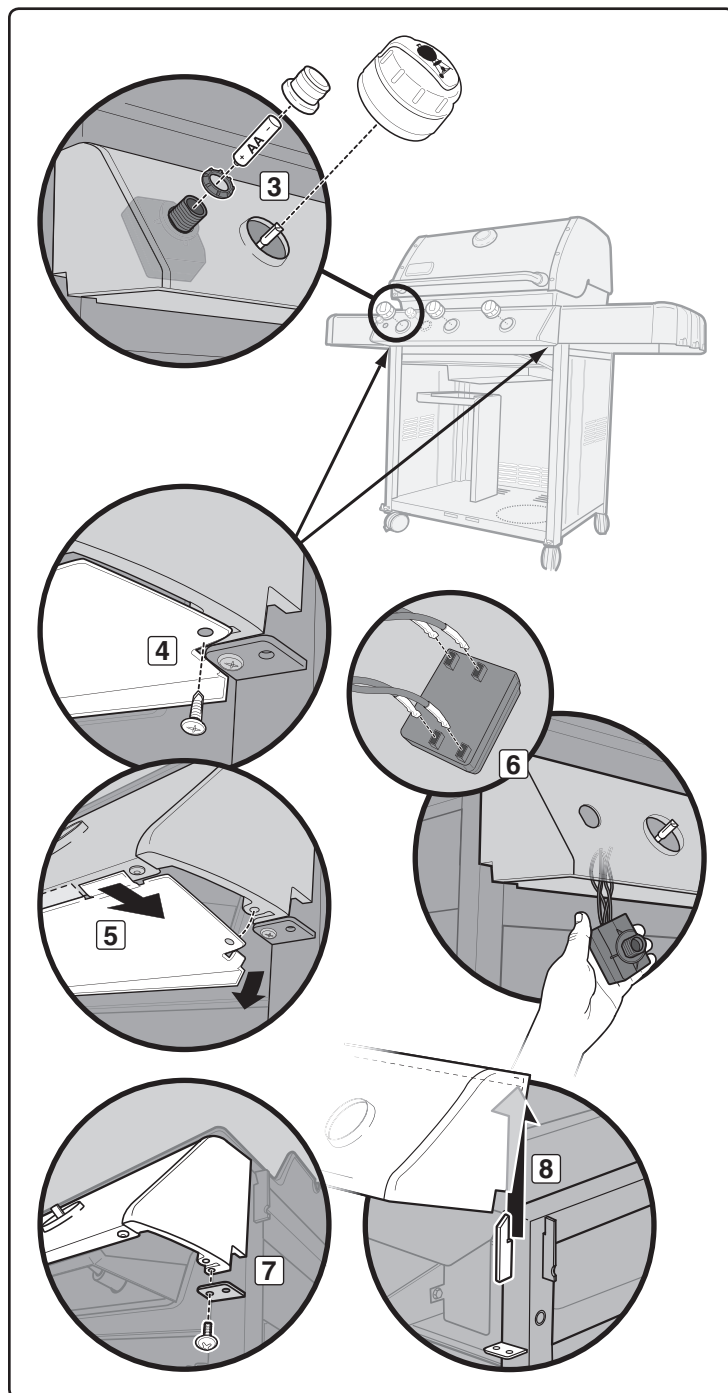
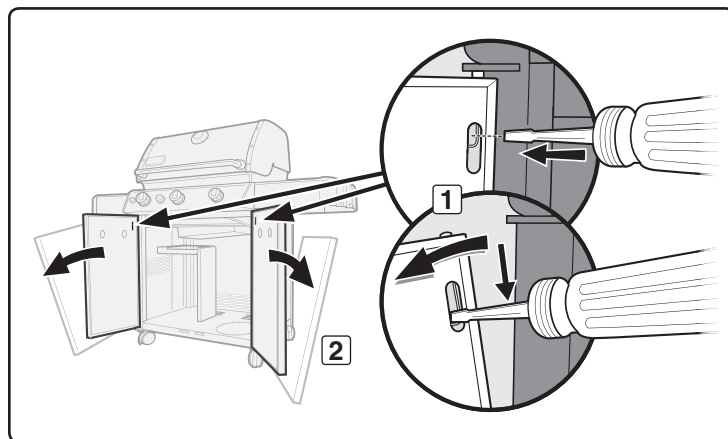
Confirmar se o grelhador está desligado

- A) Desligue o fornecimento de gás na fonte e desligue o fornecimento de gás.
- B) Verifique se todos os botões de regulação de gás do queimador estão na posição desligado (O). Verifique empurrando os botões de regulação de gás do queimador e rodando-os para a direita até pararem. Se não rodarem, já estão desligados. Se rodarem, continue a rodá-los para a direita até pararem; em seguida, estarão desligados. Se o grelhador tiver um queimador lateral, certifique-se de que o botão de regulação do queimador lateral se encontra desligado.
- C) Retire os componentes da cuba de cozedura - Cesto de reaquecimento, grelhas e barras Flavorizer®. (Os reflectores de calor não necessitam de ser retirados.)

Retirar a consola de controlo de gás

É necessário: Uma chave de fendas Philips.

- A) Localize a libertação do eixo da porta no conjunto da porta. Utilizando uma chave de fendas, empurre a libertação do eixo da porta (1) até que o conjunto da porta se separe do conjunto da estrutura. Retire a parte superior do conjunto da porta do conjunto da estrutura (2) e eleve a parte inferior do conjunto da porta do eixo de articulação ajustável.
- B) Retire os botões de regulação de gás do queimador, botão de ignição, porca de retenção do acendedor e bateria (3).
- C) Utilizando uma chave de fendas Philips, retire os parafusos do deflector de vento (4) localizado sob a consola de controlo de gás.
- D) Incline para trás a extremidade do deflector de vento para baixo e afaste para retirar (5).
- E) Retire o módulo do acendedor da consola de controlo de gás (6) e retire todos os fios do módulo.
- F) Retire os parafusos da parte inferior da consola de controlo de gás com a chave de fendas Phillips (7).
- G) Levante ligeiramente a consola de controlo de gás, incline a extremidade dianteira para cima e levante suavemente para retirar (8).



LIMPEZA OU SUBSTITUIÇÃO DO TUBO DO QUEIMADOR (continuação)

Remover os tubos do queimador

É necessário: Uma chave de porcas de 5/16".

- A) Retire o(s) fio(s) do acendedor do(s) grampo(s) do acendedor (9).
- B) Utilizando uma chave de porcas de 5/16", retire os parafusos que fixam o canal Crossover® à parte posterior interior da cuba de cozedura (10).
- C) Retire o parafuso que fixa o tubo do queimador à cuba de cozedura utilizando uma chave de porcas de 5/16" (11).
- D) Puxe o conjunto do tubo do queimador (isto inclui o acendedor) para cima e retire da cuba de cozedura (12).

Nota: As unidades 310 irão ter um fio de ligação à terra adicional encaixado no tubo do queimador central (13).

Limpar os tubos 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 de cada tubo do queimador e canal Crossover® com uma lanterna (14).
- B) Elimine quaisquer resíduos ou obstruções do interior dos tubos do queimador e do canal Crossover® com o arame (15).
- C) Verifique as redes para aranhas/insectos nas extremidades dos tubos do queimador e limpe-as utilizando a escova de cerdas suaves (16).

⚠ ATENÇÃO: Não limpe a rede para aranhas/insectos com ferramentas duras ou afiadas. Não retire as redes para aranhas/insectos nem alargue as aberturas da rede.

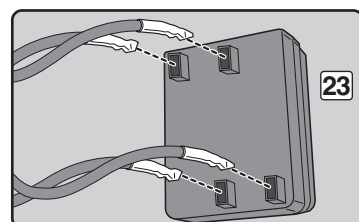
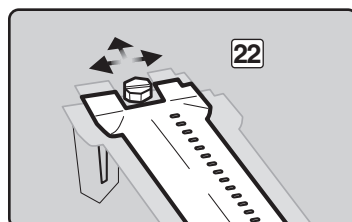
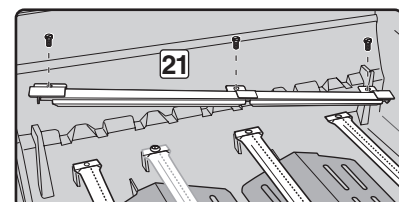
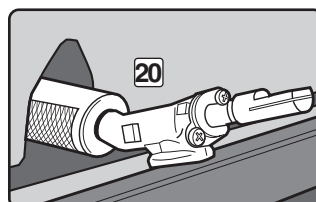
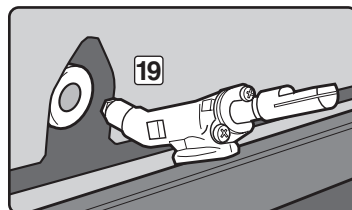
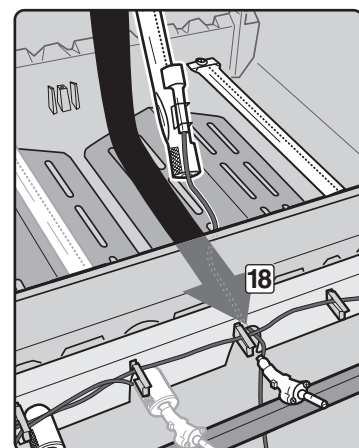
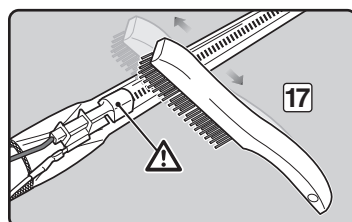
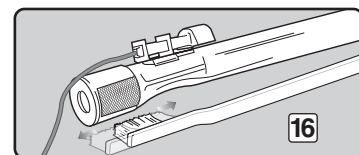
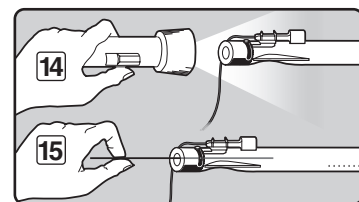
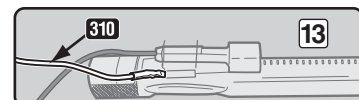
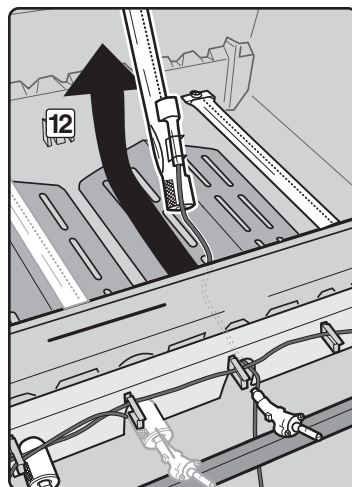
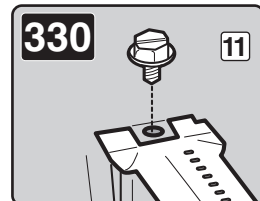
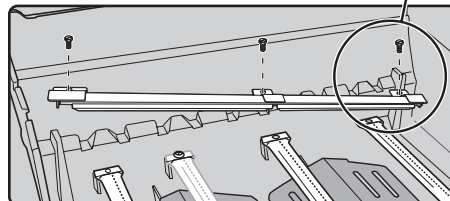
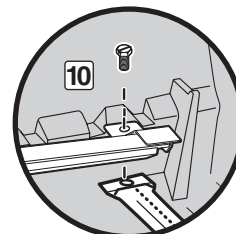
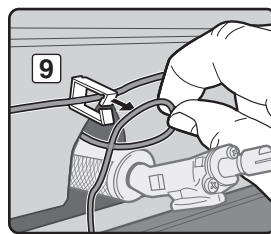
- D) Utilize a escova de cerdas de aço inoxidável para limpar o exterior dos tubos do queimador e o canal Crossover® (17). Isto é efectuado para garantir que todas as portas (aberturas) do tubo do queimador ao longo do comprimento dos tubos do queimador estão completamente abertas. Quando limpar os tubos do queimador, evite danificar o eléctrodo do acendedor escovando cuidadosamente em torno do mesmo.

Reinstalar os tubos do queimador

É necessário: Uma chave de porcas de 5/16".

- A) Deslize cada tubo do queimador e o fio do acendedor através do orifício na cuba de cozedura (18). Consulte "OPERAÇÕES DO SISTEMA DE IGNIÇÃO ELECTRÓNICA" para uma posição correcta do tubo do queimador.
- B) Alinhe o tubo do queimador com a válvula.
- ⚠ ATENÇÃO: As aberturas do tubo do queimador (19) devem estar correctamente posicionadas por cima dos orifícios da válvula (20).**
- C) Instale novamente os parafusos que fixam o canal Crossover® à cuba de cozedura utilizando uma chave de porcas de 5/16" (21).
- D) Reinstale o parafuso que fixa o tubo do queimador à cuba de cozedura utilizando chave de porcas de 5/16". O tubo do queimador pode parecer solto (22), quando o parafuso está preso. Isso é normal.
- E) Encaminhe os fios através dos grampos do acendedor. Consulte a figura (9).
- ⚠ ATENÇÃO: Todos os fios têm de ser encaminhados correctamente através de cliques metálicos.**
- F) Encaixe os fios no módulo do acendedor, de acordo com o código numérico/cores (23). Consulte "OPERAÇÕES DO SISTEMA DE IGNIÇÃO ELECTRÓNICA" para instalação correcta dos fios.

⚠ 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. ♦



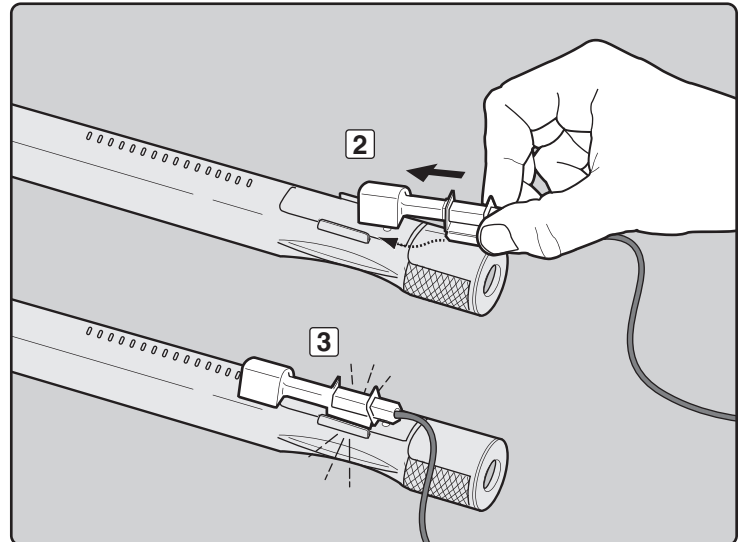
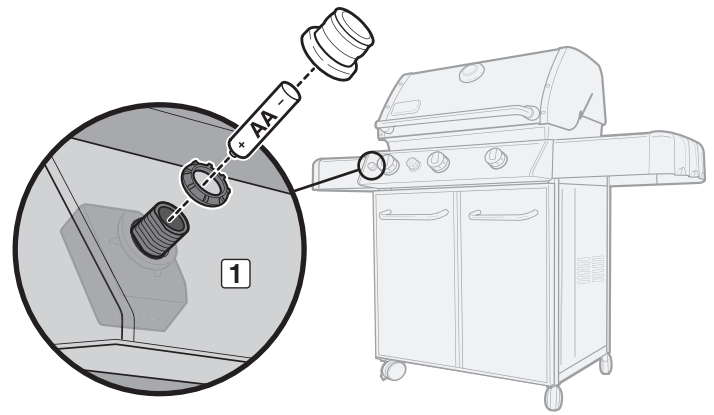
OPERAÇÕES DO SISTEMA DE IGNIÇÃO ELECTRÓNICA

Se o sistema de ignição electrónica não conseguir acender, certifique-se de que existe fluxo de gás tentando acender os queimadores através de fósforos. Consulte "IGNIÇÃO MANUAL DO QUEIMADOR PRINCIPAL". Se o acendimento através de fósforos for bem sucedido, o problema reside na ignição electrónica.

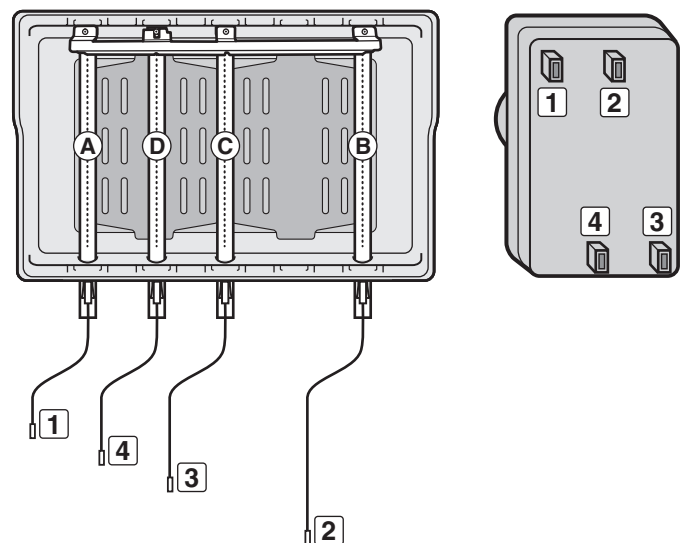
⚠ AVISO: Todos os controlos de gás e válvulas de abastecimento devem estar na posição DESLIGAR.

- Certifique-se de que a pilha AA (apenas alcalina) está em bom estado e bem instalada (1). Algumas pilhas estão envolvidas numa película de protecção de plástico. Este plástico tem de ser retirado. Não confunda este plástico com a etiqueta da pilha.
- Certifique-se de que os fios de ignição estão bem instalados no módulo do distribuidor. Consulte "GUIA DE FIOS DO MÓDULO DO DISTRIBUIDOR" abaixo.
- Certifique-se de que o conjunto do distribuidor cerâmico está completamente posicionado no canal do distribuidor do tubo do queimador (2). Se estiver bem posicionado, irá ouvir um estalido (3).
- Certifique-se de que o botão da ignição electrónica está a funcionar, ouvindo e procurando faíscas no queimador.

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. ♦



GUIA DE FIOS DO MÓDULO DO ACENDEDO 330



Cor da extremidade e do terminal do fio	Tubo do queimador
Preto (1)	Queimador esquerdo (A)
Amarelo (2)	Queimador direito (B)
Azul (3)	Queimador central (C)
Verde (4)	Queimador para crestar (D)

MANUTENÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL

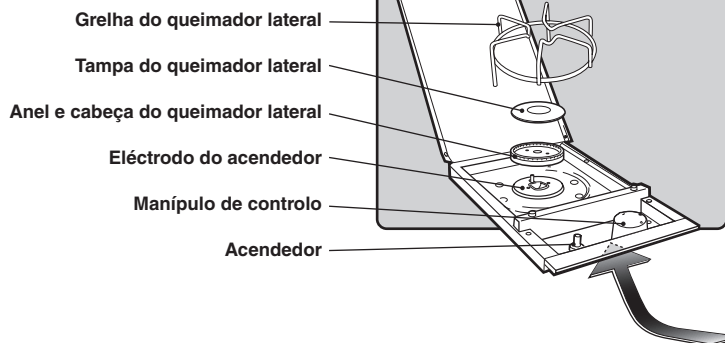
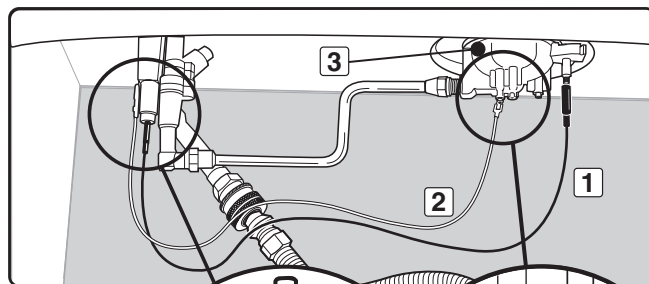
⚠ AVISO: Todos os controlos de gás e válvulas de abastecimento devem estar na posição OFF.

Certifique-se de que o fio preto está ligado entre o acendedor e o eléctrodo.

Certifique-se de que o fio branco está ligado entre o acendedor e o grampo de terra.

A faísca deve ser de cor branca/azul, não amarela.

- A) Fio do acendedor (1)
- B) Fio de ligação à terra (2)
- C) Queimador (3) ◆



MANUTENÇÃO ANUAL

Inspeção e limpeza das redes para aranhas/insectos

Para inspeccionar as redes para aranhas/insectos, retire o painel de controlo. Se existir pó ou sujidade nas redes, retire os queimadores para limpar as redes.

Escove as redes para aranhas/insectos suavemente com uma escova de cerdas macias (por exemplo, uma escova de dentes usada).

⚠ ATENÇÃO: Não limpe a rede para aranhas/insectos com ferramentas duras ou afiadas. Não retire as redes para aranhas/insectos nem alargue as aberturas da rede.

Bata levemente no queimador para retirar resíduos e sujidade do interior do tubo do queimador. Logo que as redes para aranhas/insectos e os queimadores estejam limpos, volte a colocar os queimadores.

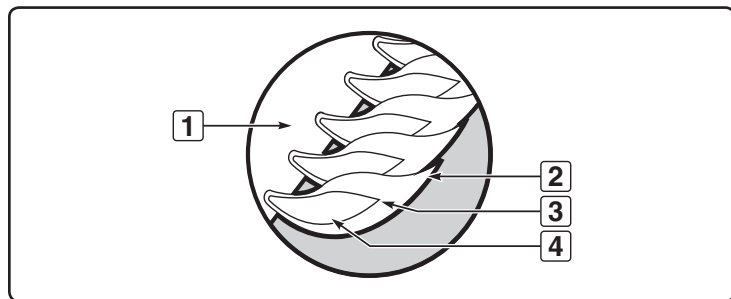
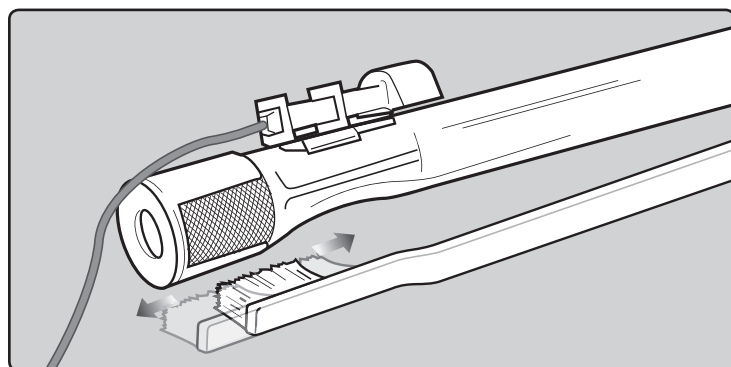
Se a rede para aranhas/insectos ficar danificada ou não puder ser limpa, contacte o representante do serviço de assistência ao cliente da sua área através das informações de contacto no nosso website. Acesse a www.weber.com.

Padrão de chama do queimador

Os queimadores do grelhador a gás Weber® já vêm preparados de fábrica para a mistura correcta de ar e gás. É mostrado o padrão de chama correcto.

- A) Tubo do queimador (1)
- B) As pontas ficam, ocasionalmente, amarelas (2)
- C) Azuis claras (3)
- D) Azuis escuras (4)

Se as chamas não estiverem uniformes ao longo do tubo do queimador, efectue os procedimentos de limpeza do mesmo. ◆





⚠ 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.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIA
Tel: +61.8.8221.6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
Tel: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

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

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

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

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

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

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

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

WEBER-STEPHEN FRANCE

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

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

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

JARN & GLER WHOLESALE EHF

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

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

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

D&S IMPORTS

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

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

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

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

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

Supreme Barbecues LTD.
6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64.579.6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

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

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

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

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

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

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

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

WEBER STEPHEN TURKEY

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

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

(U.K.) LIMITED
Griffin House, First Floor,
Broughton Hall Business Park,
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN
UNITED KINGDOM
Tel: +44 01756 692611; customerservicewe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

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

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

For other eastern European countries,
such as ROMANIA, SLOVENIA,
CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com®

GENESIS®



BARBACOA DE GAS

Guía del propietario para
barbacoa de gas natural

E-330™



LEA ATENTAMENTE ESTA GUÍA DEL PROPIETARIO ANTES DE UTILIZAR SU BARBACOA DE GAS

⚠ 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 a los bomberos.

Los escapes de gas pueden provocar incendios o explosiones que pueden causar graves daños personales y materiales, e incluso víctimas mortales.

⚠ ADVERTENCIAS

1. No almacene ni utilice gasolina ni vapores o líquidos inflamables cerca de este o de cualquier otro aparato.
2. No almacene bombonas de gas no conectadas para su uso cerca de este o de cualquier otro aparato.

⚠ **ADVERTENCIA:** Siga cuidadosamente todos los procedimientos de comprobación de escapes de este manual antes de poner en funcionamiento la barbacoa. Hágalo aunque la barbacoa haya sido montada por el proveedor.

⚠ **ADVERTENCIA:** No encienda este aparato sin leer primero las secciones de **ENCENDIDO DEL QUEMADOR** de este manual.

INFORMACIÓN PARA EL INSTALADOR:
Este manual debe quedar en poder del propietario, que debe conservarlo para usos futuros.

SOLO PARA USO EXTERIOR.

CE:845CL-0012
ID: 0845

ADVERTENCIAS

⚠ PELIGRO

Si no se siguen los avisos sobre peligros, advertencias y precauciones incluidos en este manual del propietario, pueden producirse daños materiales y personales graves o la muerte, así como incendios y explosiones.

⚠ ADVERTENCIAS

- ⚠ No almacene bombonas de gas debajo de esta barbacoa o cerca de ella.
- ⚠ No coloque la funda de la barbacoa o ningún elemento inflamable encima o dentro del área de almacenamiento bajo la barbacoa.
- ⚠ Un montaje incorrecto puede resultar peligroso. Siga cuidadosamente las instrucciones de montaje de este manual.
- ⚠ 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 este manual para ver los procedimientos correctos.
- ⚠ No utilice una llama para comprobar si hay escapes de gas.
- ⚠ No ponga en funcionamiento la barbacoa de gas Weber® si hay conexiones de gas con escapes.
- ⚠ No debe haber materiales inflamables a menos de 60 cm aproximadamente de la parte posterior o lateral de la barbacoa.
- ⚠ 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 lejos de la barbacoa mientras esté en funcionamiento.
- ⚠ 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.
- ⚠ Si los quemadores se salen durante la cocción, apague todas las válvulas de gas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de intentar encender de nuevo la llama de gas, mientras observa las instrucciones de “Encendido.”
- ⚠ No utilice carbón, briquetas ni roca de lava en la barbacoa de gas Weber®.
- ⚠ Al cocinar, no se incline nunca hacia la barbacoa abierta ni coloque las manos o los dedos en la parte delantera de la caja de cocción.
- ⚠ En caso de producirse llamaradas incontroladas, saque los alimentos fuera de las llamas hasta que se apaguen.
- ⚠ Si se produce fuego de grasa, apague todos los quemadores y deje la tapa cerrada hasta que el fuego desaparezca.
- ⚠ La barbacoa de gas Weber® se debe limpiar con cuidado en intervalos regulares.
- ⚠ Al limpiar las válvulas o los quemadores, no agrande los orificios ni las ranuras.
- ⚠ El gas propano líquido no es gas natural. La conversión o el intento de uso de gas propano líquido en una unidad de gas natural es peligroso y anulará la garantía.
- ⚠ En ninguna circunstancia debe intentar desconectar ninguno de los empalmes del gas cuando la barbacoa esté en funcionamiento.
- ⚠ Use guantes o manoplas para barbacoa resistentes al calor mientras utiliza la barbacoa.
- ⚠ No utilice esta barbacoa a menos que todas las piezas estén en su sitio. La unidad deberá montarse correctamente de acuerdo con las instrucciones señaladas en “Instrucciones de montaje.”
- ⚠ 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. ♦

ÍNDICE

ADVERTENCIAS	2	SUGERENCIAS ÚTILES PARA ASAR	18
ÍNDICE	3	PRECALENTAMIENTO	18
VISTA DETALLADA	4	COCCIÓN CON TAPA	18
LISTA DE VISTA DETALLADA	5	GOTEO Y GRASA	18
GARANTÍA	6	SISTEMA FLAVORIZER®.....	18
INSTRUCCIONES GENERALES	7	UTILIZACIÓN Y ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL ...	19
ALMACENAMIENTO	7	ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL.....	19
FUNCIONAMIENTO.....	7	ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR LATERAL.....	20
PRUEBA DEL SUMINISTRO DE GAS.....	7	PARA APAGAR.....	20
INSTRUCCIONES DEL GAS	8	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	21
TIPO DE GAS	8	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DEL QUEMADOR LATERAL .	21
INSTALACIÓN DEL TUBO FLEXIBLE DE SUMINISTRO DE GAS	8	MANTENIMIENTO	22
INSTALE EL CIERRE DE SUMINISTRO DE GAS.....	9	LIMPIEZA.....	22
PREPARACIÓN DE LA COMPROBACIÓN DE ESCAPES	11	CONSERVE EL ACERO INOXIDABLE	22
COMPRUEBE QUE NO HAYA ESCAPES DE GAS.....	12	RED PROTECTORA DE ARAÑAS E INSECTOS WEBER®	22
ANTES DE UTILIZAR LA BARBACOA	14	LIMPIEZA O SUSTITUCIÓN DEL TUBO DEL QUEMADOR.....	23
BANDEJA COLECTORA DE GRASA DESLIZANTE Y		OPERACIONES DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO.....	25
BANDEJA COLECTORA DE GOTAS DESECHABLE	14	MANTENIMIENTO DEL QUEMADOR LATERAL.....	26
INSPECCIÓN DEL ENCENDEDOR ELECTRÓNICO	14	MANTENIMIENTO ANUAL.....	26
INSPECCIÓN DEL TUBO FLEXIBLE	14	UTILIZACIÓN Y ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL ..	15
UTILIZACIÓN Y ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL ..	15	ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL	15
ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL	15	ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR PRINCIPAL	16
ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR PRINCIPAL	16	PARA APAGAR.....	16
PARA APAGAR.....	16	UTILIZACIÓN Y ENCENDIDO DE SEAR STATION®	17
UTILIZACIÓN Y ENCENDIDO DE SEAR STATION®	17	ENCENDIDO DEL QUEMADOR SEAR STATION®.....	17
ENCENDIDO DEL QUEMADOR SEAR STATION®.....	17	ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR SEAR STATION®	17
ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR SEAR STATION®	17	¿QUÉ ES EL DORADO?.....	17
¿QUÉ ES EL DORADO?.....	17	FUNCIONAMIENTO DEL QUEMADOR SEAR STATION®.....	17
FUNCIONAMIENTO DEL QUEMADOR SEAR STATION®.....	17		

LISTA DE VISTA DETALLADA

- | | | |
|--|---|---|
| 1. Termómetro | 17. Bandeja Recogedora | 33. Botón de Encendido |
| 2. Soporte del Termómetro | 18. Soporte de la Bandeja Recogedora | 34. Módulo de Encendido |
| 3. Cubierta | 19. Panel del Marco Izquierdo | 35. Deflector de Viento |
| 4. Asa | 20. Soporte para el Marco Delantero | 36. Mando de Control |
| 5. Rejilla de Calentamiento | 21. Puerta Izquierda | 37. Mando del Quemador Sear Station® |
| 6. Mesa Lateral | 22. Puerta Derecha | 38. Tubo Flexible del Colector |
| 7. Parrilla de Cocción* | 23. Manilla de la Puerta | 39. Separador |
| 8. Tubo del quemador Crossover® | 24. Piezas Metálicas de la Cubierta | 40. Panel del Marco Derecho |
| 9. Tubo del Quemador | 25. Quemador Lateral | 41. Panel Trasero |
| 10. Barra Flavorizer® | 26. Mesa Lateral del Quemador | 42. Panel Inferior |
| 11. Electrodo de encendido | 27. Línea de Gas del Quemador Principal | 43. Rueda Giratoria |
| 12. Caja de Cocción | 28. Colector | 44. Soporte para Cerillas |
| 13. Deflector de Calor | 29. Pantalla Térmica | 45. Rueda Giratoria de Bloqueo |
| 14. Bandeja Colectora de Grasa Deslizante | 30. Pinzas del Cable | *La parrilla de cocción puede variar en función del modelo adquirido. |
| 15. Soporte para el Marco Trasero | 31. Panel de Control | |
| 16. Bandeja Recogedora de Gotas Desechable | 32. Pantalla Térmica del Quemador Dorador | |

GARANTÍA

Gracias por adquirir un producto WEBER®. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") se enorgullece de ofrecer un producto seguro, duradero y fiable.

Esta Garantía Voluntaria de Weber se le ofrece sin ningún coste adicional. Contiene la información necesaria para que reparen su producto WEBER® en el caso improbable de fallo o defecto.

De conformidad con las leyes aplicables, el cliente tiene varios derechos en caso de que el producto sea defectuoso. Dichos derechos incluyen desempeño o sustitución suplementaria, reducción del precio de compra y compensación. En la Unión Europea, por ejemplo, esta sería una garantía legal de dos años a partir de la fecha de entrega del producto.

Estos y otros derechos legales permanecen inalterados por la disposición de la presente garantía. De hecho, la presente garantía otorga derechos adicionales al Propietario independientemente de las provisiones legales de la garantía.

GARANTÍA VOLUNTARIA DE WEBER

Weber garantiza, al comprador original del producto WEBER® (o en el caso de un regalo o artículo promocional, a la persona que lo adquirió como regalo o artículo promocional), que el producto WEBER® está libre de defectos materiales y de mano de obra durante el/los periodo(s) de tiempo abajo especificado(s) siempre y cuando se monte y use de acuerdo con la Guía del Propietario que lo acompaña. [Nota: si pierde o extravía la Guía del Propietario WEBER®, hay una disponible a través de Internet en el sitio web www.weber.com o en el sitio web específico para cada país donde el Propietario sea redirigido]. En condiciones de uso y mantenimiento normales en apartamentos y residencias unifamiliares privadas, Weber acuerda reparar o sustituir las piezas defectuosas dentro de los periodos de tiempo, limitaciones y exclusiones aplicables que se disponen a continuación. EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY APLICABLE, ESTA GARANTÍA SE EXTIENDE ÚNICAMENTE AL COMPRADOR ORIGINAL Y NO ES TRANSFERIBLE A PROPIETARIOS POSTERIORES, SALVO EN EL CASO DE REGALOS Y ARTÍCULOS PROMOCIONALES, TAL Y COMO SE DISPONE ANTERIORMENTE.

RESPONSABILIDADES DEL PROPIETARIO EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA

A fin de garantizar una cobertura de la garantía sin problemas, es importante (pero no obligatorio) registrar el producto WEBER® a través de Internet en el sitio web www.0 o en el sitio web específico para cada país donde el Propietario sea redirigido). Conserve también el comprobante de compra original y/o factura. El acto de registrar su producto WEBER® confirma la cobertura de su garantía y proporciona un enlace directo entre usted y Weber en el caso de que tengamos que ponernos en contacto con usted.

La garantía anterior solo se aplica si el Propietario cuida razonablemente el producto WEBER® observando todas las instrucciones de montaje, instrucciones de utilización y mantenimiento preventivo tal y como se describe en la Guía del Propietario que lo acompaña, salvo que el Propietario pueda probar que el defecto o fallo es independiente del no cumplimiento de las obligaciones mencionadas anteriormente. Si vive en una zona costera o su producto está ubicado cerca de una piscina, el mantenimiento incluye el lavado y enjuague regular de las superficies exteriores tal y como se describe en la Guía del Propietario que lo acompaña.

UTILIZACIÓN DE LA GARANTÍA / EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

Si cree que hay alguna pieza cubierta por esta Garantía, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Weber mediante la información de contacto en nuestro sitio web (www.weber.com o en el sitio web específico para cada país donde el Propietario sea redirigido). Weber, después de investigarlo, reparará o sustituirá (según su criterio) la pieza defectuosa cubierta por esta Garantía. En el caso de que la reparación o la sustitución no sean posibles, Weber podrá optar (según su criterio) por sustituir la barbacoa en cuestión por una nueva de igual o más valor. Weber podrá pedirle que devuelva las piezas para su inspección con los gastos de envío pagados previamente.

Esta GARANTÍA no tendrá efecto en caso de daños, deterioros, decoloraciones y/u oxidación de los que Weber no sea responsable provocados por:

- Abuso, uso indebido, alteración, modificación, mal uso, vandalismo, negligencia, montaje o instalación incorrectos y no realizar correctamente el mantenimiento rutinario normal;
- Insectos (como arañas) y roedores (como ardillas), incluyendo, pero no limitándose a daños en los tubos del quemador y/o los tubos flexibles de gas;
- Exposición a aire salino y/o fuentes de cloro como piscinas y balnearios/jacuzzis;
- Condiciones climáticas muy adversas como granizo, huracanes, terremotos, tsunamis, tornados o tormentas fuertes.

El uso y/o instalación de piezas en el producto WEBER® que no sean piezas originales Weber anulará esta Garantía y cualquier daño resultante no estará cubierto por esta Garantía. Cualquier conversión de una barbacoa de gas no autorizada por Weber o no realizada por un técnico de servicio autorizado por Weber anulará esta Garantía.

PERIODOS DE GARANTÍA DEL PRODUCTO

Cuba de cocción: 10 años, sin óxido/quemaduras
(2 años la pintura excluyendo decoloración)

Conjunto de la tapa: 10 años, sin óxido/quemaduras

Tubos del quemador de acero inoxidable: 10 años, sin óxido/quemaduras

Parrillas de cocción de acero inoxidable: 5 años, sin óxido/quemaduras

Barras Flavorizer® de acero inoxidable: 5 años, sin óxido/quemaduras

Parrillas de cocción de hierro colado vitrificado: 5 años, sin óxido/quemaduras

Todas las demás piezas: 2 años

CLÁUSULAS DE EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

ADEMÁS DE LA GARANTÍA Y LAS EXENCIONES DE RESPONSABILIDAD DESCRITAS EN ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA, NO EXISTEN MÁS DECLARACIONES VOLUNTARIAS O DE GARANTÍA EXPLÍCITAS DE RESPONSABILIDAD MÁS ALLÁ DE LA RESPONSABILIDAD LEGAL APLICABLE A WEBER. LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA TAMPOCO LIMITA NI EXCLUYE SITUACIONES O RECLAMACIONES EN LAS QUE WEBER TENGA UNA RESPONSABILIDAD OBLIGATORIA SEGÚN ESTABLEZCA LA LEY.

NINGUNA GARANTÍA SE APLICARÁ DESPUÉS DEL PERÍODO APLICABLE DE ESTA GARANTÍA. NINGUNA OTRA GARANTÍA OTORGADA POR OTRA PERSONA O ENTIDAD, INCLUYENDO EL DISTRIBUIDOR O EL VENDEDOR MINORISTA, EN RELACIÓN AL PRODUCTO (COMO CUALQUIER "GARANTÍA EXTENDIDA") VINCULARÁ A WEBER. LA SOLUCIÓN EXCLUSIVA DE ESTA GARANTÍA ES LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DE LA PIEZA O EL PRODUCTO.

EN NINGÚN CASO EL REINTEGRO DE ESTA GARANTÍA VOLUNTARIA SERÁ MAYOR QUE EL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO WEBER VENDIDO.

USTED ASUME EL RIESGO Y RESPONSABILIDAD POR LAS PÉRDIDAS, DAÑOS O ACCIDENTES QUE LE OCURRAN A USTED O A SU PROPIEDAD Y/O A LOS DEMÁS O A SU PROPIEDAD COMO CONSECUENCIA DEL USO INDEBIDO O ABUSO DEL PRODUCTO O DE NO SEGUIR LAS INSTRUCCIONES SUMINISTRADAS POR WEBER EN LA GUÍA DEL PROPIETARIO QUE LO ACOMPAÑA.

LAS PIEZAS Y ACCESORIOS QUE SE SUSTITUYAN A TENOR DE LOS DISPUESTO EN ESTA GARANTÍA SOLO ESTÁN GARANTIZADOS DURANTE EL PERÍODO(S) RESTANTE(S) DE LA GARANTÍA ORIGINAL.

ESTA GARANTÍA SOLO SE APLICA A USO EN APARTAMENTOS O RESIDENCIAS UNIFAMILIARES PRIVADAS Y NO SE APLICA A BARBACOAS WEBER UTILIZADAS EN ENTORNOS COMERCIALES O COMUNALES TALES COMO RESTAURANTES, HOTELES, CENTROS TURÍSTICOS O PROPIEDADES DE ALQUILER.

WEBER PODRÁ CAMBIAR DE VEZ EN CUANDO EL DISEÑO DE SUS PRODUCTOS. NADA DE LO DISPUESTO EN ESTA GARANTÍA SE INTERPRETARÁ COMO UNA OBLIGACIÓN POR PARTE DE WEBER PARA INCORPORAR DICHOS CAMBIOS DE DISEÑO EN PRODUCTOS FABRICADOS CON ANTERIORIDAD, TALES CAMBIOS TAMPOCO SE INTERPRETARÁN COMO UNA ACEPTACIÓN DE QUE LOS DISEÑOS ANTERIORES ERAN DEFECTUOSOS.

Consulte la lista de unidades de negocio internacionales al final de esta guía del Propietario para obtener información de contacto adicional.

INSTRUCCIONES GENERALES

Esta barbacoa de gas Weber® es un aparato portátil de cocción al aire libre. Con la barbacoa de gas Weber® puede hacer barbacoas, asar y cocer con unos resultados difíciles de obtener con aparatos de cocina interiores. La tapa cerrada y las barras Flavorizer® producen ese sabor "al aire libre" típico de los alimentos.

La barbacoa de gas Weber® es portátil, por lo que puede cambiarse fácilmente de lugar en el jardín o en el patio. Transportabilidad significa que puede llevarse la barbacoa de gas Weber® con usted cuando se desplace.

El suministro de gas natural es fácil de usar y proporciona un mayor control de la cocción que el combustible de carbón.

- Estas instrucciones le proporcionan los requisitos mínimos para el montaje de la barbacoa Weber®. Lea las instrucciones detenidamente antes de utilizar la barbacoa de gas Weber®. Un montaje incorrecto puede resultar peligroso.
- Los niños no deben utilizar esta barbacoa.
- Si existen normativas locales aplicables a barbacoas portátiles, la instalación deberá cumplir con dichas normativas.
- Esta barbacoa de gas Weber® está diseñada para su uso exclusivo con gas natural (proveniente de la red de suministro urbana). No utilice gas propano líquido embotellado. Las válvulas, los orificios y los tubos han sido diseñados solo para gas natural.
- Evite enroscar el tubo flexible.
- La barbacoa no está hecha para ser utilizada con briquetas de carbón o roca de lava.
- Cualquier modificación del aparato puede resultar peligrosa.
- El usuario no debe modificar ninguna pieza sellada por el fabricante.
- Compruebe que el área que hay debajo del panel de control y la bandeja inferior estén libres de desechos que puedan obstruir el flujo de combustión o el aire de ventilación.
- Utilice solamente el tubo flexible suministrado por el fabricante. ♦

ALMACENAMIENTO

- Deberá cerrarse el suministro de gas natural cuando no se vaya a utilizar la barbacoa de gas Weber®.
- Cuando la barbacoa de gas Weber® se almacene en un lugar cerrado, será también necesario desconectar el suministro de gas.
- 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: "MANTENIMIENTO/MANTENIMIENTO ANNUAL.")
- Compruebe que las áreas debajo del panel de control y la bandeja colectora de grasa deslizante estén libres de residuos que puedan obstruir el flujo de combustión o el aire de ventilación.
- Se debe comprobar igualmente que no haya obstrucciones en las redes protectoras contra arañas e insectos. (Consulte: "MANTENIMIENTO/MANTENIMIENTO ANNUAL.") ♦

FUNCIONAMIENTO

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Este aparato está diseñado para ser utilizado solamente al aire libre y nunca deberá utilizarse en garajes o porches y verandas cerrados.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** La barbacoa de gas Weber® no se debe utilizar bajo un techo combustible sin protección o que sobresalga.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No debe haber materiales inflamables a menos de una distancia de 60 cm aproximadamente de la parte superior, inferior, posterior o lateral de las barbacoas.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** La barbacoa de gas Weber® no está prevista para su instalación en vehículos o barcos recreativos.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Durante el uso, toda la barbacoa se calienta. Nunca la deje desatendida.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Mantenga el cable de red eléctrica y el tubo flexible de suministro de combustible lejos de superficies calientes.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Mantenga el área de cocción libre de vapores y líquidos inflamables, como gasolina, alcohol, etc., y materiales combustibles.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Este aparato se calienta mucho. Tenga mucho cuidado cuando haya niños o personas mayores presentes.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** No mueva el aparato cuando esté encendido.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** Lleve guantes protectores cuando utilice este aparato. ♦

PRUEBA DEL SUMINISTRO DE GAS

- Desconecte la barbacoa de gas Weber® cuando se esté probando el suministro de gas a altas presiones. Este dispositivo y su válvula de cierre individual deberán desconectarse del sistema de canalización del suministro de gas durante cualquier prueba de presión del sistema con presiones superiores a 1/2 psig (3,5 kPa).
- Apague la barbacoa de gas Weber® cuando se esté probando el suministro de gas a bajas presiones. Este dispositivo deberá aislarse del sistema de canalización del suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión de dicho sistema con una prueba de presión igual o inferior a 1/2 psig (3,5 kPa). ♦

INSTRUCCIONES DEL GAS

TIPO DE GAS

Su barbacoa de gas natural ha sido diseñada para funcionar únicamente con gas natural. Nunca intente manejar la barbacoa con gases distintos de los que aparecen en la placa de datos de la barbacoa.

La barbacoa funciona a una presión de 20 mbar. Si resulta necesario sustituir el tubo flexible, deberá utilizar un recambio especificado por el fabricante. Consulte a su distribuidor.

¿Qué es el gas natural?

El gas natural o metano es un combustible moderno y seguro. El gas natural lo suministran compañías de servicio público y debería estar disponible sin necesidad de instalar nada si, por ejemplo, la calefacción de su domicilio es de gas.

Instalación portátil

Weber recomienda mover la barbacoa a al menos 0,61 m del suministro de gas o cualquier superficie combustible. Una vez se haya activado el suministro de gas y se haya comprobado que no hay escapes de acuerdo con las instrucciones de montaje, todo estará a punto para utilizar la barbacoa.

INSTALACIÓN DEL TUBO FLEXIBLE DE SUMINISTRO DE GAS

NOTA: el tipo de válvula de cierre que instale determinará el tipo de tubo flexible de suministro de gas que deberá utilizar. La longitud máxima del tubo flexible de suministro de gas no debe ser superior a 3 m.

Antes de conectarlo a la válvula de cierre de gas natural, el tubo flexible de suministro de gas deberá conectarse al empalme del separador, situado dentro del armario de la barbacoa.

Opción 1: empalme de apriete con llave (no está disponible en todos los países)

- Alinee el tubo flexible de suministro de gas en el empalme del separador dentro del armario de la barbacoa (1).
- Fije el empalme del tubo flexible al separador con la mano, girándolo hacia la derecha (2).
- Utilice una llave para apretar el último 1/4 de vuelta para que quede bien apretado (3).
- Pase el extremo del tubo flexible de suministro de gas a través del orificio de acceso en el panel trasero del armario (4).

⚠ ADVERTENCIA: no pase el tubo flexible de suministro de gas por debajo de una cubierta. Es necesario que el tubo quede visible.◆

Opción 2: empalme de apriete manual (no está disponible en todos los países)

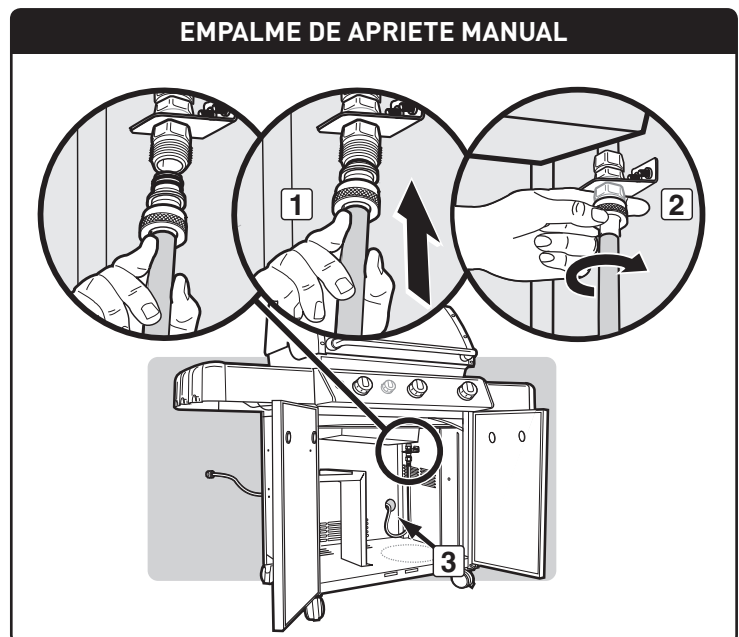
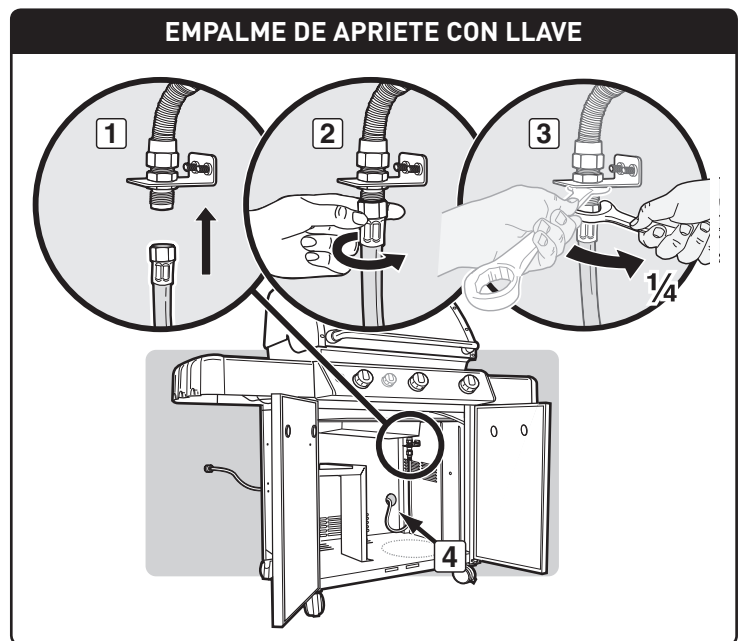
- Empuje el tubo flexible de suministro de gas en el empalme del separador dentro del armario de la barbacoa (1).
- Apriete el empalme giratorio del tubo flexible contra el separador, girándolo hacia la derecha (2).

⚠ PRECAUCIÓN: no utilice una llave para apretar. El empalme giratorio solo debe apretarse con la mano.

- Pase el extremo del tubo flexible de suministro de gas a través del orificio de acceso en el panel trasero del armario (3).

⚠ ADVERTENCIA: no pase el tubo flexible de suministro de gas por debajo de una cubierta. Es necesario que el tubo quede visible.◆

PAÍS	CATEGORÍA DE APARATO
Dinamarca, Suecia, Noruega, Finlandia, Islandia, Hungría, República Checa, Chipre, Estonia, Lituania, Letonia, Marruecos, Eslovenia, Eslovaquia, España, Reino Unido, Francia, Portugal, Bélgica, Irlanda, Grecia, Luxemburgo, Italia, Suiza, Austria	I _{2H} - 20mbar
Alemania	I _{2E} - 20mbar
Países Bajos	I _{2L} - 20mbar
DATOS DE CONSUMO	
	Gas Natural kW(Hs)
Genesis® 330	17,5
	Gas Natural gm(Hs)
Genesis® 330	1250



INSTRUCCIONES DEL GAS

INSTALE EL CIERRE DE SUMINISTRO DE GAS

Especificaciones Generales de las Canalizaciones

Nota: En función del país o la región, puede que hay más de un tipo de válvula de cierre disponible. Consulte la Opción 1 o la Opción 2. Póngase en contacto con su ayuntamiento para conocer la normativa reguladora de las instalaciones de barbacoas de gas para exteriores.

LE RECOMENDAMOS QUE ENCARGUE LA INSTALACIÓN A UN PROFESIONAL CUALIFICADO.

A continuación se detallan algunos requisitos generales válidos para las instalaciones de gas natural.

- Esta barbacoa ha sido diseñada para funcionar con una presión de 20 mbar.
- Todas las instalaciones deberán estar provistas de una válvula de cierre situada dentro de la línea de derivación de combustible en una ubicación accesible cerca de la línea de suministro.
- Deberá utilizarse sellador para tuberías resistente a la acción del gas natural durante la instalación (solo tuberías).

Opción 1: Válvula de Cierre Manual (No está disponible en todos los países)

- Es necesario instalar una válvula de cierre manual exterior, justo antes de la conexión.
- El conector exterior deberá fijarse bien a una estructura rígida y permanente.
- La válvula de cierre manual puede instalarse horizontalmente u orientada hacia abajo. La instalación de la válvula de cierre manual con el extremo abierto orientado hacia arriba puede provocar la acumulación de agua y residuos.

Opción 2: Válvula de Toma de Gas (No está disponible en todos los países)

- La válvula de toma de gas se cierra automáticamente cuando se retira el conector. La válvula de toma también lleva incorporada un dispositivo de cierre que se acciona térmicamente.
- La válvula de toma de gas debe instalarse en una superficie vertical. Junto con la válvula de toma de gas se suministran instrucciones de instalación detalladas.
- La placa de recubrimiento ayuda a mantener el extremo abierto del empalme de la válvula de toma de gas limpio mientras la válvula está desconectada.
- No utilice ningún compuesto de sellado ni lubrique ningún componente interno de la válvula de toma de gas.

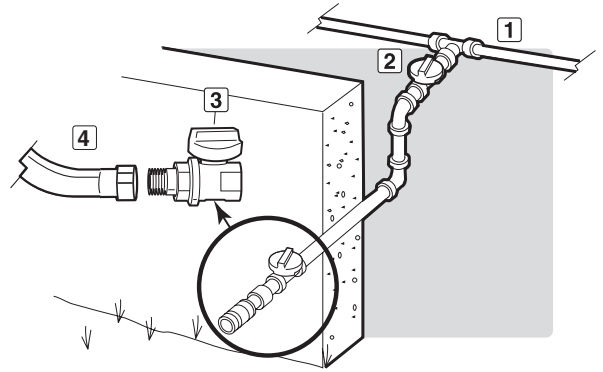
Prueba de las Conexiones

Es necesario comprobar todas las conexiones y juntas para comprobar que no haya escapes de manera exhaustiva y de acuerdo con la normativa de su país.

⚠ PELIGRO

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

VÁLVULA DE CIERRE MANUAL



Esta es la instalación típica de una barbacoa de gas natural Weber®. Es posible que la instalación deba ser diferente según las leyes de su país.

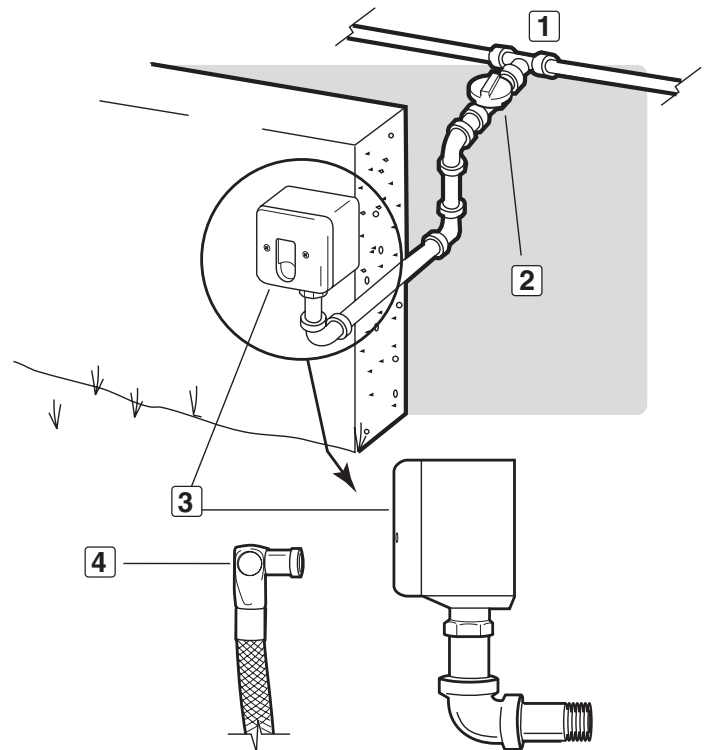
PARED INTERIOR

1	Suministro de Gas	2	Cierre
---	-------------------	---	--------

PARED EXTERIOR

3	Válvula de Cierre Manual	4	Tubo Flexible de Suministro de Gas
---	--------------------------	---	------------------------------------

VÁLVULA DE TOMA DE GAS



Esta es la instalación típica de una barbacoa de gas natural Weber®. Es posible que la instalación deba ser diferente según las leyes de su país.

PARED INTERIOR

1	Suministro de Gas	2	Cierre
---	-------------------	---	--------

PARED EXTERIOR

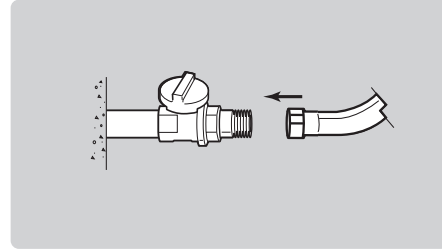
3	Válvula de Toma de Gas	4	Conector del Tubo Flexible de Suministro de Gas
---	------------------------	---	---

INSTRUCCIONES DEL GAS

Opción 1: Válvula de Cierre Manual

Conecte el tubo flexible de suministro de gas a la válvula de cierre manual. Consulte las instrucciones que se suministran con el tubo flexible de suministro de gas.

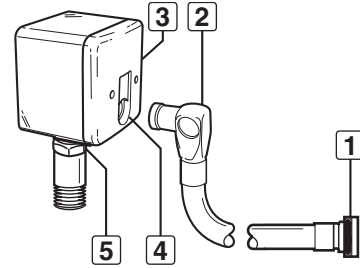
VÁLVULA DE CIERRE MANUAL



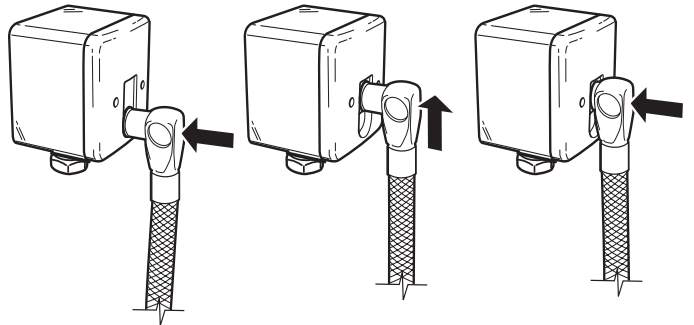
Opción 2: Válvula de Toma de Gas

Conecte el tubo flexible de suministro de gas a la válvula de toma. Inserte el conector en el receptáculo circular de la placa de recubrimiento, deslice el conector hacia arriba y a continuación, empuje el conector para acoplarlo. Consulte las instrucciones que se suministran con el tubo flexible de suministro de gas. ♦

VÁLVULA DE TOMA DE GAS



1	Conexión de la Placa Giratoria
2	Conector del Tubo Flexible
3	Placa de Recubrimiento de la Válvula de Toma de Gas
4	Receptáculo Circular
5	Recubra esta boquilla con grasa de rosca para tubos resistente al gas



Inserte el conector en el receptáculo circular.
 Deslice el conector hacia arriba hasta el punto más alto.
 Empuje el conector en la válvula de toma de gas para acoplarlo.
 (De este modo, el gas se activará automáticamente.)
 Para desconectar, tire del conector.
 (De este modo, el gas se cierra automáticamente.)

INSTRUCCIONES DEL GAS

PREPARACIÓN DE LA COMPROBACIÓN DE ESCAPES

⚠ **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 su barbacoa de gas.

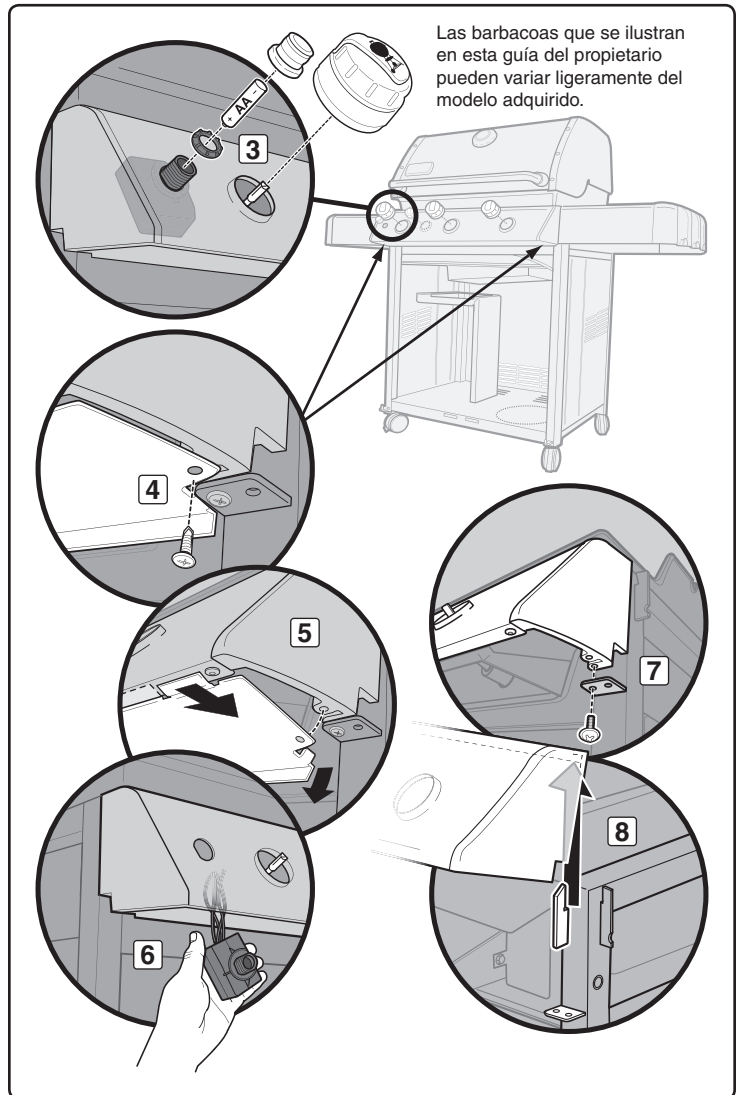
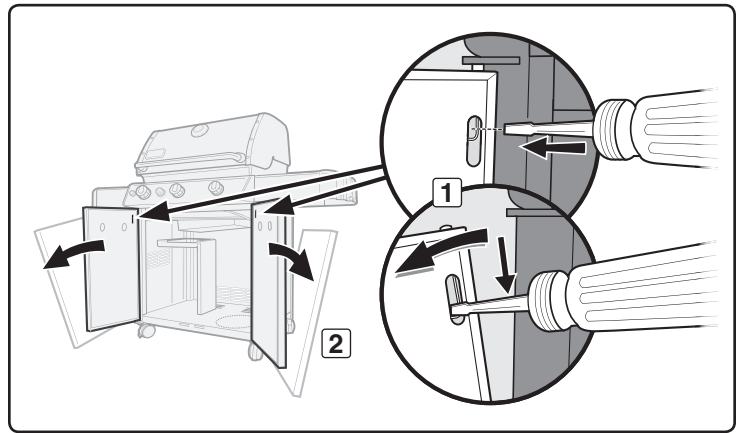
Compruebe que Todas las Válvulas de los Quemadores Estén Apagadas

Cuando se entrega la barbacoa, las válvulas están en posición APAGADO, pero es necesario que compruebe que lo estén realmente. Realice la comprobación presionando las válvulas y girándolas en el sentido de las agujas del reloj. Si no giran, es que están apagadas. Si giran, siga girándolas en el sentido de las agujas del reloj hasta que se paren; entonces estarán apagadas.

Retire los Mandos de Control y el Panel de Control para Comprobar si Hay Fugas

Necesitará: Destornilladores Phillips y de cabeza plana

- Localice el pasador de la puerta en el conjunto de la puerta. Mediante un destornillador, empuje el pasador de la puerta (1) hasta que la puerta se separe del conjunto del marco. Tire de la parte superior de la puerta para separarla del conjunto del marco (2) y levante la puerta del pasador de bisagra ajustable inferior.
- Retire los mandos de control, el botón de encendido, la tuerca de retención y la pila (3).
- Extraiga los tornillos del deflector de viento con un destornillador Phillips (4).
- Incline hacia abajo el extremo del deflector de viento y deslícelo para separarlo y extraerlo (5).
- Deje que el módulo del encendedor cuelgue de los cables. No desconecte (6).
- Extraiga los tornillos de la parte inferior del panel de control con un destornillador Phillips (7).
- Levante ligeramente el panel de control, incline el borde delantero y levántelo suavemente (8).
- Sustituya el panel de control y el deflector de viento cuando haya completado la comprobación de escapes. ♦



INSTRUCCIONES DEL GAS

COMPRUEBE QUE NO HAYA ESCAPES DE GAS

⚠ 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 daños personales graves o la muerte, así como daños materiales.

Nota: Se han comprobado cuidadosamente todas las conexiones de fábrica para que no tengan escapes de gas. Los quemadores han pasado pruebas de llama. Como medida de seguridad, no obstante, debe volver a comprobar todos los empalmes por si tuvieran escapes antes de utilizar su barbacoa de gas Weber®. El envío y la manipulación pueden aflojar o dañar alguna conexión de gas.

⚠ **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 su barbacoa de gas.

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

Si su barbacoa dispone de quemador lateral, asegúrese de que esté apagado.

⚠ **ADVERTENCIA:** No encienda los quemadores cuando realice comprobaciones de escapes.

Necesitará: Una solución de agua jabonosa y un trapo o cepillo para aplicarla.

A) Mezcle el agua y el jabón.

B) Abra el suministro de gas (1).

Nota: Para realizar comprobaciones de escapes con la válvula de toma de gas, asegúrese de que el conector esté completamente asentado en la toma (2). El gas no circulará a no ser que el conector esté correctamente acoplado en la válvula de toma de gas.

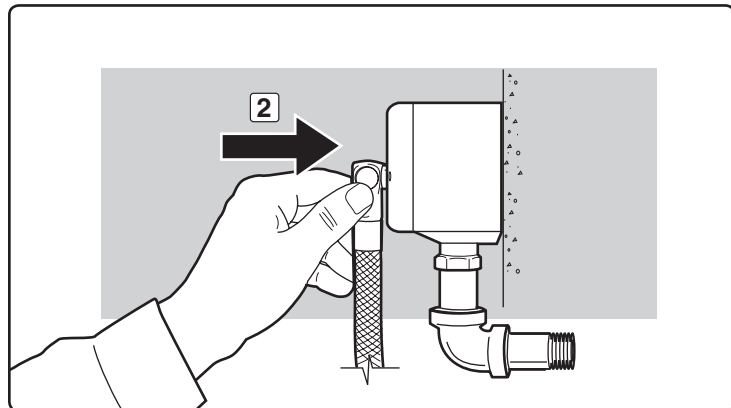
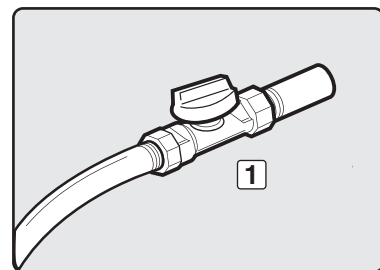
C) Compruebe que no haya escapes mojando el empalme con la solución de agua y jabón y observando si hay pompas. Si se forman burbujas, o si crece una pompa, hay un escape.

En caso de escape, apague el gas y ajuste el empalme. Encienda de nuevo el gas y vuelva a realizar la comprobación con la solución jabonosa. Si el escape persiste, 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.

D) Una vez finalizadas las comprobaciones de escapes, apague 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.

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



Comprobación

- A) Conexión entre el tubo flexible de suministro de gas y el separador (1).
- B) Conexión entre la línea de gas principal y el separador (2).
- C) Conexiones entre la línea de gas principal y el colector (3).
- D) Conexión entre la línea de gas del quemador lateral y el colector (4).
- E) Conexión entre el empalme del tubo del quemador lateral y el anillo del quemador lateral (5).
- F) Conexiones entre el empalme del tubo del quemador lateral y la válvula del quemador lateral (6).

⚠ ADVERTENCIA: Si existe una fuga en la conexión (1, 2, 3, 4, 5 ó 6), vuelva a apretar el empalme y vuelva a comprobar las fugas con una solución de agua y jabón. Si el escape persiste después de volver a apretar el empalme, **CIERRE 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.

⚠ PRECAUCIÓN: En algunos tubos flexibles de suministro de gas, el empalme giratorio debe apretarse solo con la mano. Consulte al proveedor del tubo flexible de suministro de gas.

- G) Conexión de la desconexión rápida del quemador lateral (7).
- H) Conexión entre el tubo flexible de suministro de gas y el suministro de gas (8).
- I) Conexiones entre las válvulas y el colector (9).

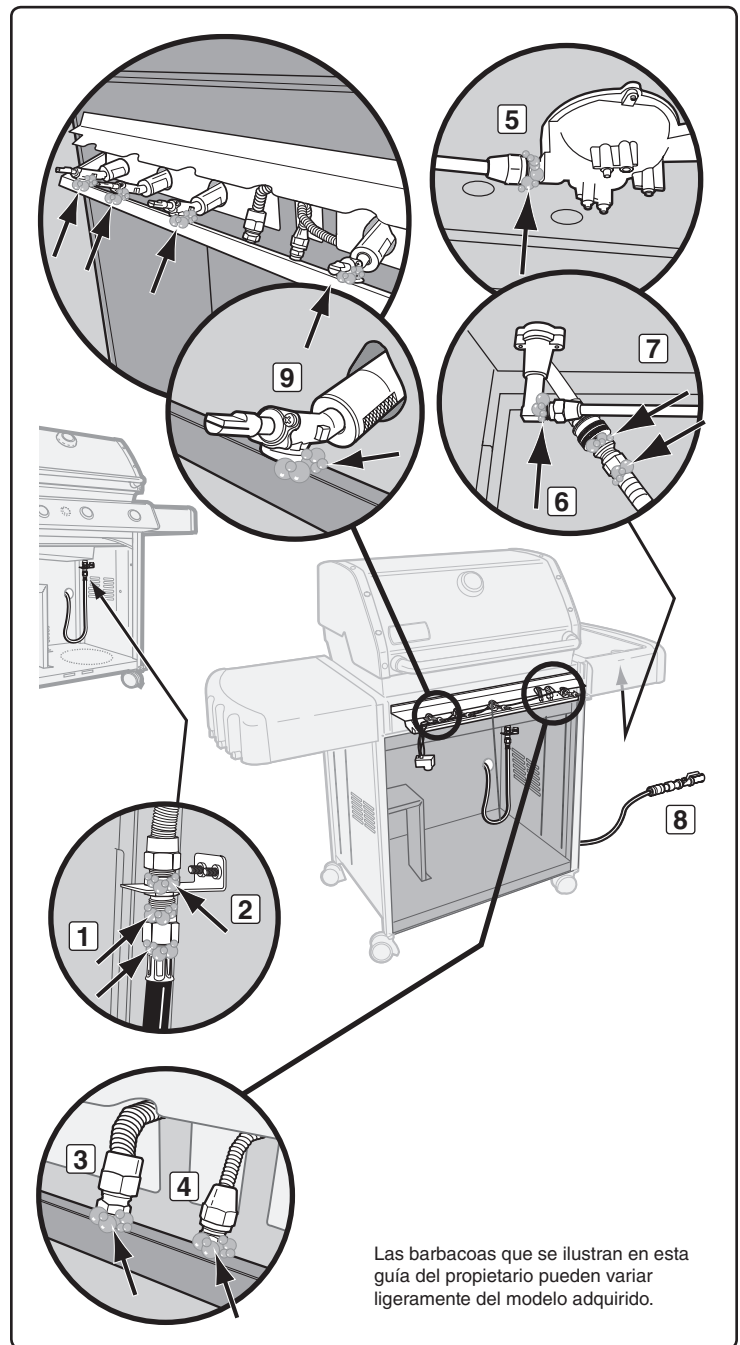
⚠ ADVERTENCIA: Si hay un escape en las conexiones (7, 8 ó 9), **CIERRE el gas. NO UTILICE LA BARBACOA.** Póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio web. Visite www.weber.com.

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

Vuelva a Instalar el Panel de Control

Necesitará: Destornillador Phillips.

- A) Coloque el borde superior del panel de control en las lengüetas del marco. Empuje hacia abajo para colocarlo en su posición.
- B) Vuelva a instalar el módulo de encendido.
- C) Deslice las dos lengüetas más cortas del deflector de viento hacia el borde interior del panel de control mientras desliza la lengüeta más larga sobre el borde exterior. Consulte las ilustraciones anteriores como referencia.
- D) Alinee los tornillos con los agujeros para tornillos en el soporte del panel de control y el marco.
- E) Apriete los tornillos.
- F) Coloque los mandos de control correspondientes en los vástagos de válvula. ♦



Las barbacoas que se ilustran en esta guía del propietario pueden variar ligeramente del modelo adquirido.

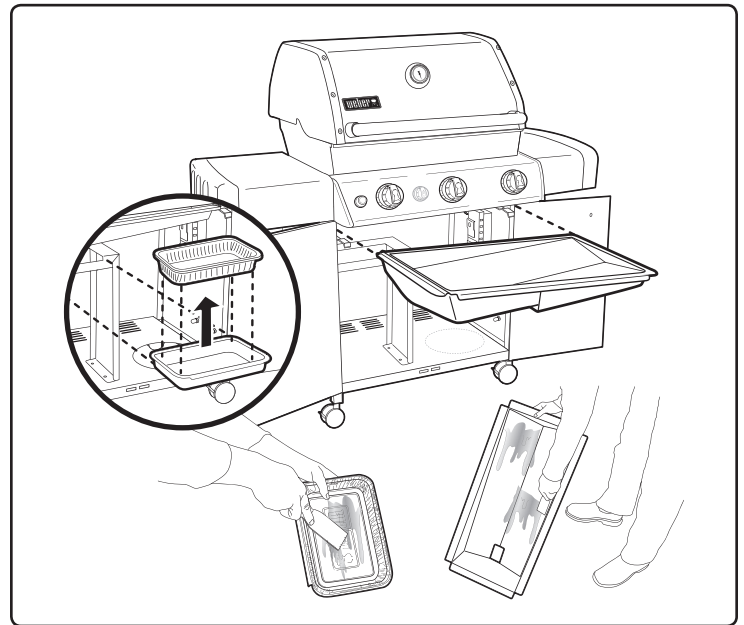
ANTES DE UTILIZAR LA BARBACOA

BANDEJA COLECTORA DE GRASA DESLIZANTE Y BANDEJA COLECTORA DE GOTAS DESECHABLE

La barbacoa dispone de un sistema de recogida de grasa incorporado. Compruebe que no haya acumulación de grasa en la bandeja colectora de grasa deslizante ni en la bandeja colectora de gotas desechable.

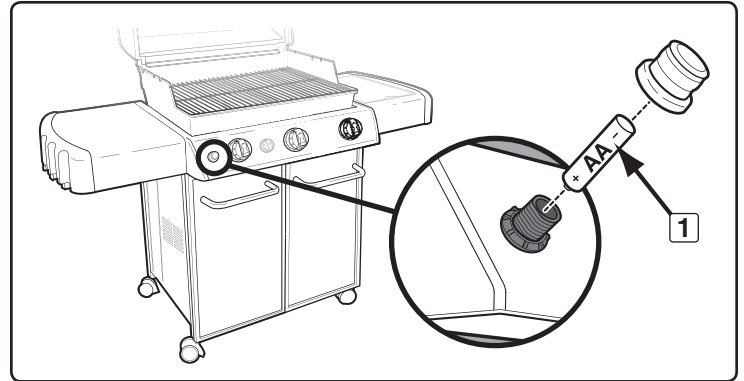
Retire el exceso de grasa con una espátula de plástico; consulte la ilustración. Si es necesario, lave la bandeja colectora de grasa y la bandeja colectora de gotas con una solución de agua y jabón y aclare con agua limpia. Sustituya la bandeja desechable en caso necesario.

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Compruebe que no se haya acumulado grasa en la bandeja colectora de grasa deslizante y en la bandeja recogedora 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 bandeja colectora de grasa deslizante con papel de aluminio. ♦



INSPECCIÓN DEL ENCENDEDOR ELECTRÓNICO

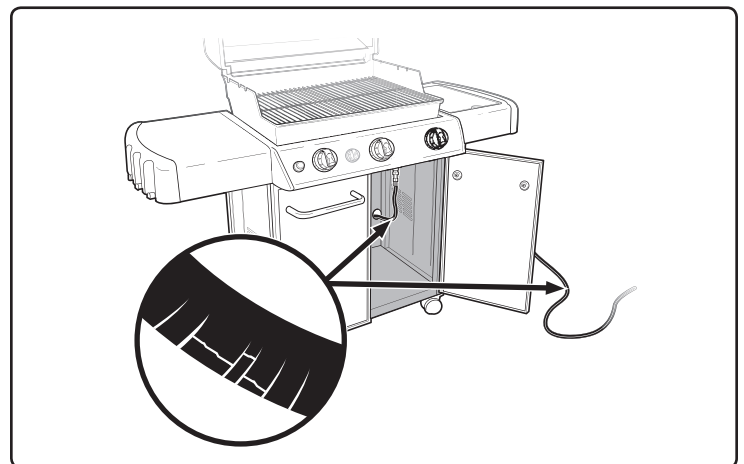
Compruebe que la pila AA (solo alcalina) está en buen estado e instalada correctamente (1). Algunas pilas cuentan con un envoltorio plástico protector. Este envoltorio plástico debe quitarse. No confunda este plástico con la etiqueta de la pila. ♦



INSPECCIÓN DEL TUBO FLEXIBLE

El tubo flexible debe inspeccionarse por si presentara grietas.

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Compruebe el tubo flexible antes de cada uso de la barbacoa por si hubiera fisuras, grietas, abrasiones o cortes. Si el tubo flexible está inservible, no utilice la barbacoa. Sustitúyalo solo por un tubo flexible de repuesto autorizado por Weber®. 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. ♦



UTILIZACIÓN Y ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

⚠ PELIGRO

Si no se abre la tapa al encender los quemadores de la barbacoa o no se espera 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.

- A) Abra la tapa (1).
- B) Asegúrese que los mandos de control de los quemadores están apagados (2). (Presione el mando de control y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para asegurarse de que esté en posición APAGADO.)
- C) Abra la válvula de suministro de gas (3).

Sistema de Encendido Electrónico

Cada mando de control hace funcionar un quemador individual que a su vez, se enciende con un encendedor electrónico. El sistema de encendido electrónico enciende los quemadores individualmente mediante la chispa del electrodo del encendedor que se encuentra dentro de la cámara de encendido Gas Catcher™. La energía para la chispa se genera pulsando el botón de encendido electrónico. Lo oírás chispear.

- D) Encienda los quemadores individualmente de izquierda a derecha. Comience por el quemador de la izquierda; pulse el mando de control y gírelo en ENCENDIDO/ALTO (4). Pulse y mantenga pulsado el botón de encendido electrónico (5). Lo oírás chispear. Compruebe que el quemador izquierdo esté encendido mirando a través de las parrillas de cocción. Debería ver una llama (6).

⚠ ADVERTENCIA: No se incline sobre la barbacoa abierta.

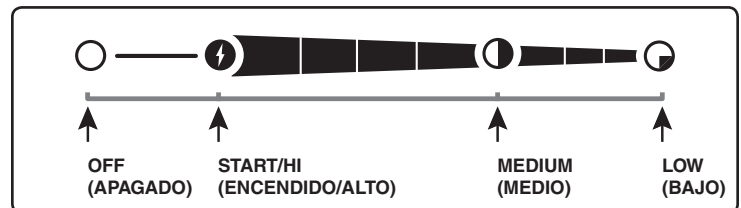
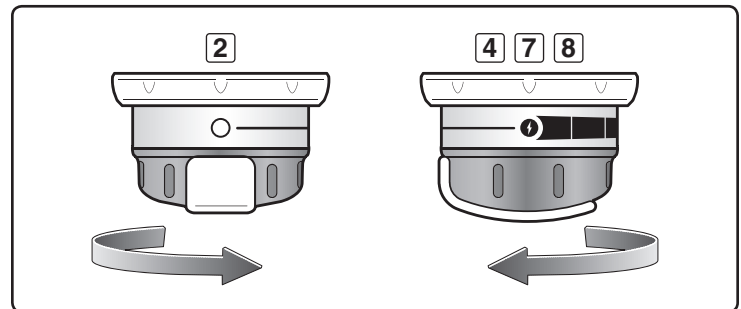
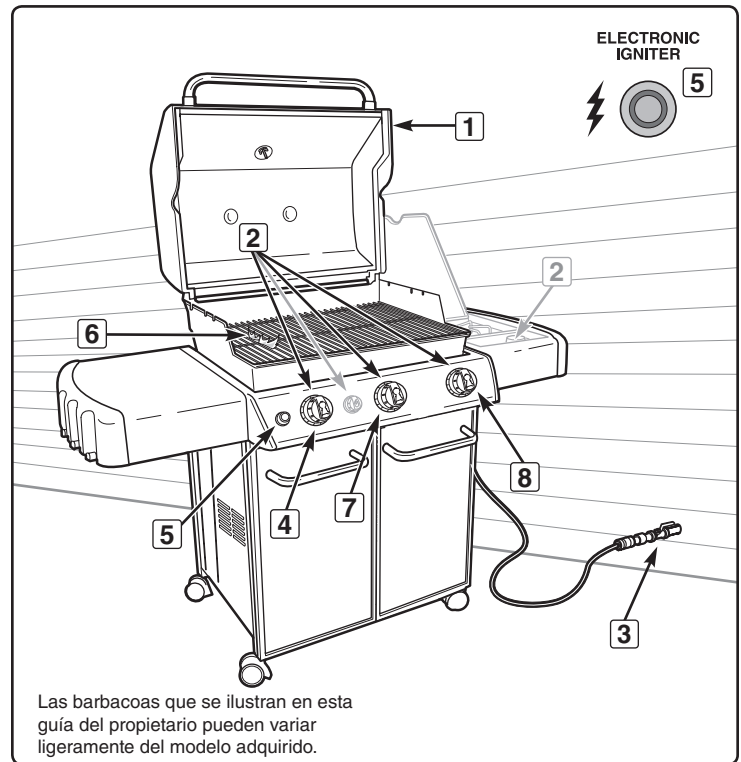
- E) Encienda el quemador central pulsando el mando de control y girándolo en la posición ENCENDIDO/ALTO (7). A continuación, pulse y mantenga pulsado el botón de encendido electrónico (5). Lo oírás chispear. Compruebe que el quemador central esté encendido mirando a través de las parrillas de cocción.
- F) Encienda el quemador derecho pulsando el mando de control y gírelo en la posición ENCENDIDO/ALTO (8). Pulse y mantenga pulsado el botón de encendido electrónico (5). Lo oírás chispear. Compruebe que el quemador derecho esté encendido mirando a través de las parrillas de cocción.

⚠ **ADVERTENCIA: Cada quemador deberá encenderse individualmente pulsando el botón de encendido electrónico. No hacerlo puede provocar llamaradas de gas, que pueden producir daños personales graves, así como daños materiales.**

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

PARA APAGAR

Presione y gire el mando del control de cada quemador en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición APAGADO. Corte el suministro de gas en el origen. ♦



UTILIZACIÓN Y ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR PRINCIPAL

⚠ PELIGRO

Si no se abre la tapa al encender los quemadores de la barbacoa o no se espera 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.

- A) Abra la tapa (1).
- B) Asegúrese que los mandos de control de los quemadores están apagados (2). (Presione el mando de control y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para asegurarse de que esté en posición APAGADO).
- C) Abra la válvula de suministro de gas (3).
- D) Encienda los quemadores individualmente de izquierda a derecha. Comience por el quemador de la izquierda.
Coloque una cerilla en el soporte de cerilla y enciéndala. Inserte el soporte para cerilla con una cerilla encendida a través de las parrillas de cocción, pasando por las barras Flavorizer® y cerca del quemador izquierdo (4). Pulse el mando de control (5) y gírelo en la posición de ENCENDIDO/ALTO para encender el quemador izquierdo. Compruebe que el quemador izquierdo esté encendido mirando a través de las parrillas de cocción. Debería ver una llama (6).

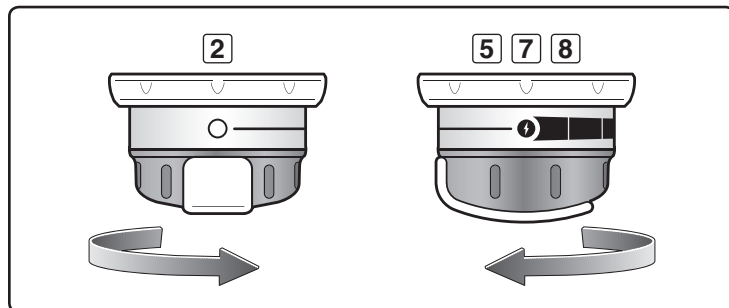
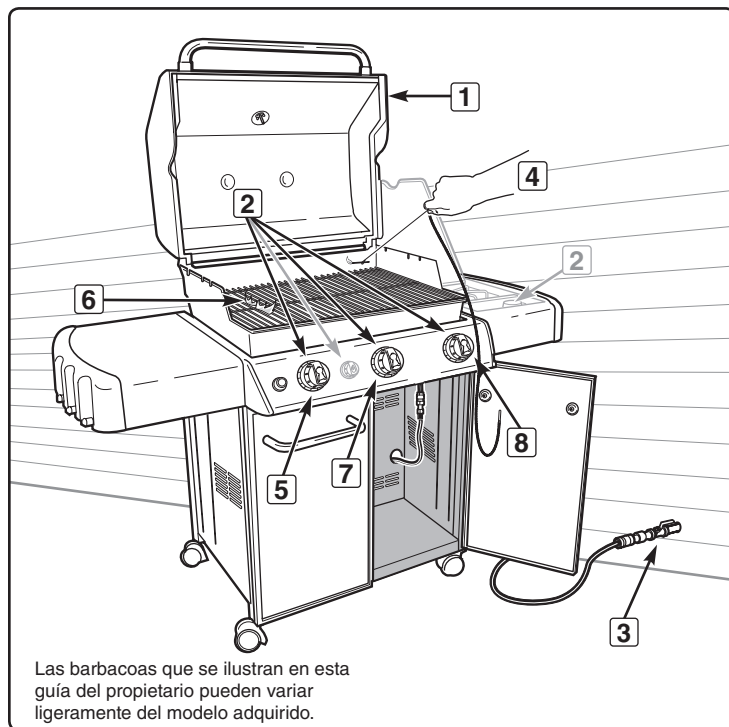
⚠ ADVERTENCIA: No se incline sobre la barbacoa abierta.

- E) Encienda el quemador lateral colocando la cerilla en el soporte para cerilla y encendiéndola. A continuación, inserte el soporte para cerilla con una cerilla encendida a través de las parrillas de cocción, pasando por las barras Flavorizer® y cerca del quemador central. Pulse el mando de control (7) y gírelo en la posición ENCENDIDO/ALTO para encender el quemador central. Compruebe que el quemador central esté encendido mirando a través de las parrillas de cocción.
- F) Encienda el quemador derecho colocando una cerilla en el soporte para cerilla y encendiéndola. A continuación, inserte el soporte para cerilla con una cerilla encendida a través de las parrillas de cocción, pasando por las barras Flavorizer® y cerca del quemador derecho. Pulse el mando de control (8) y gírelo en la posición ENCENDIDO/ALTO para encender el quemador derecho. Compruebe que el quemador derecho esté encendido mirando a través de las parrillas de cocción.

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

PARA APAGAR

Presione y gire el mando del control de cada quemador en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición APAGADO. Corte el suministro de gas en el origen. ♦



UTILIZACIÓN Y ENCENDIDO DE SEAR STATION®

ENCENDIDO DEL QUEMADOR SEAR STATION®

El modelo 330 incorpora un quemador dorador, que funciona como quemador individual. Por lo tanto, el encendido del quemador dorador es idéntico al del quemador principal. Para encender el quemador dorador consulte "ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL". **Siga todos los pasos y advertencias de encendido del quemador principal cuando encienda el quemador dorador.** ♦

ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR SEAR STATION®

Para encender manualmente el quemador dorador consulte "ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR PRINCIPAL". **Siga todos los pasos y advertencias de encendido manual del quemador principal cuando encienda manualmente el quemador dorador.** ♦

¿QUÉ ES EL DORADO?

El dorado es una técnica de asado directo que se utiliza en carnes, como bistecs, aves, pescado o chuletas. El dorado dora la superficie de la comida al exponerla a una temperatura elevada. Al dorar ambos lados de la carne, esta resultará más apetitosa, ya que la superficie quedará caramelizada. Dorar la comida también mejora el aspecto de la carne, gracias a las marcas de las parrillas de cocción que quedan en la misma. Todo ello, junto con el contraste de texturas y gustos, hace que los alimentos resulten más interesantes para el paladar.

A medida que vaya adquiriendo experiencia en el uso de su Sear Station®, le animamos a experimentar con varios tiempos de dorado para encontrar los resultados que mejor se adapten a su gusto. ♦

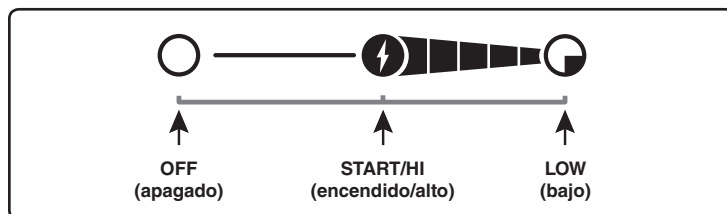
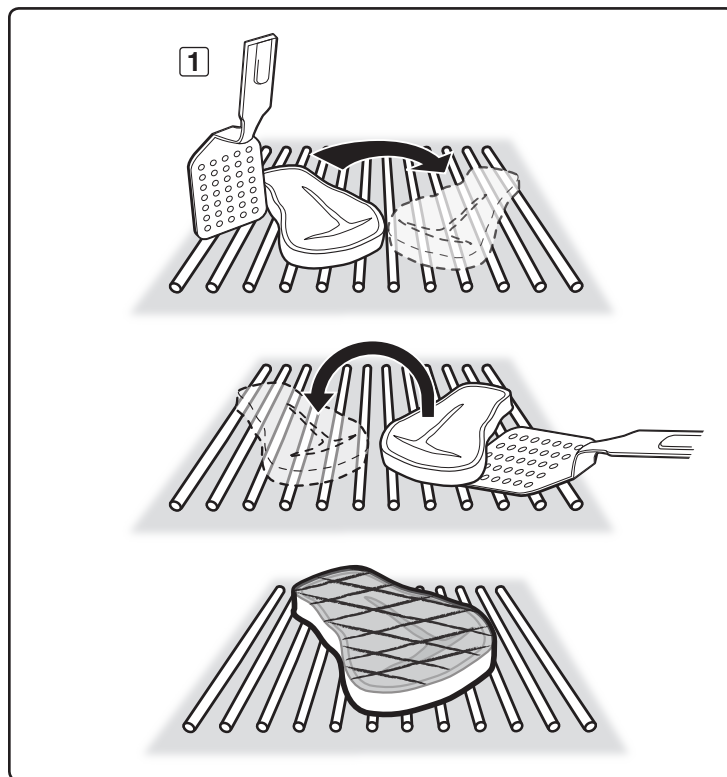
FUNCIONAMIENTO DEL QUEMADOR SEAR STATION®

El quemador Sear Station® cuenta con los ajustes de control OFF (apagado), START/HI (encendido/alto) y LOW (bajo) y funciona con los quemadores izquierdo y central. Con el quemador dorador y los quemadores adyacentes podrá dorar carnes y, al mismo tiempo, utilizar el área de cocción del quemador derecho para cocinar con calor moderado.

Antes de dorar, debería colocar todos los quemadores principales en la posición HI (alto) durante 15 minutos para precalentar la barbacoa. Una vez precalentada la barbacoa, apague (OFF) o baje (LOW) el quemador derecho. Deje el quemador izquierdo y el central en HI (alto) y encienda el quemador Sear Station®.

Coloque la carne directamente encima del quemador Sear Station®. Puede dorar cada lado de la carne de 1 a 4 minutos, en función del tipo de carne y de su grosor. También puede colocar la carne de tal manera que queden marcas cruzadas de dorado (1) antes de dorar el otro lado del mismo modo.

Una vez haya terminado de dorarla, puede terminar cocinando la carne con un calor más moderado utilizando el quemador derecho hasta alcanzar el grado de cocción deseado. Cocine siempre con la tapa cerrada para maximizar el calor y evitar llamaradas. ♦



SUGERENCIAS ÚTILES PARA ASAR

- Precaliente siempre la barbacoa antes de cocinar. Coloque todos los quemadores en HI (alto) y cierre la tapa; caliente durante 10 minutos o hasta que el termómetro registre 260 - 288 °C (500 - 550 °F).
- Dore la carne y cocínela con la tapa bajada para asar la carne perfectamente.
- Los tiempos de cocción de las recetas se basan en una temperatura exterior de 20 °C (70 °F) con poco viento o sin viento. Prolongue el tiempo de cocción en días fríos o con viento a grandes altitudes. Reduzca el tiempo de cocción en días muy calurosos.
- Los tiempos de cocción varían según el clima, el tamaño y la forma de la comida que se va a cocinar.
- La temperatura de la barbacoa de gas puede subir más de lo normal en los primeros usos.
- Las condiciones de cocción pueden requerir el ajuste de los mandos de control para lograr la temperatura de cocción correcta.
- En general, las piezas de carne grandes requerirán más tiempo de cocción que las piezas pequeñas. Las comidas en una parrilla de cocción llena de comida necesitarán más tiempo de cocción que cuando haya poca comida en la parrilla. Las comidas cocinadas en contenedores, como judías en lata, necesitarán más tiempo de cocción si se cocinan en una cacerola honda que si se cocinan en un recipiente llano.
- Reduzca el exceso de grasa en bistecs, chuletas y asados, dejando no más de 6,4 mm (un ¼ de pulgada) de grasa. Cuanto menor es la grasa, más fácil es la limpieza, y es una garantía contra llamaradas no deseadas.
- Las comidas colocadas en la parrilla de cocción directamente encima de los quemadores puede que necesiten que se les dé la vuelta o ser movidas a otra zona menos caliente.
- Mejor use tenazas que un tenedor para dar la vuelta y manipular carnes y así evitar que pierdan el jugo. Utilice dos espátulas para manipular grandes piezas de pescado.
- Si se producen llamaradas no deseadas, apague todos los quemadores y mueva la comida 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.
- Algunas comidas, como guisos o filetes de pescado finos, requerirán un contenedor para ser asados. Se recomiendan bandejas de aluminio desechables, pero se puede utilizar cualquier bandeja metálica con asas a prueba de horno.
- Asegúrese siempre de que la bandeja inferior y la bandeja recogedora de grasa están limpias sin residuos.
- No forre la bandeja colectora de grasa deslizante con papel de aluminio. Esto podría hacer que la grasa no fluyera en la bandeja recogedora de grasa.
- Mediante el temporizador sabrá cuándo la comida está en su punto y evitará que se pase. ♦

PRECALENTAMIENTO

La barbacoa de gas Weber® es un aparato energéticamente eficiente. Funciona a un índice BTU bajo y económico. Precalentar la barbacoa antes de cocinar es importante. Encienda la barbacoa de gas conforme a las instrucciones en el manual del propietario. Para precalentar: después de encender, coloque todos los quemadores en START/HI (ENCENDIDO/ALTO), cierre la tapa y caliente hasta que la temperatura alcance entre 260 y 288 °C (500 °F y 550 °F), esta es la temperatura de asado a la parrilla correcta. Esto llevará entre 10 y 15 minutos en función de las condiciones meteorológicas como la temperatura del aire y/o el viento.

Puede ajustar los quemadores individuales como desee. Los ajustes de control son OFF (APAGADO), START/HI (ENCENDIDO/ALTO), MEDIUM (MEDIO) o LOW (BAJO).



Nota: Las condiciones de cocción, como el viento y el clima, pueden hacer que sea necesario el ajuste de los mandos del quemador para obtener las temperaturas de cocción correctas.

Nota: Si la barbacoa pierde calor durante la cocción, consulte la sección de resolución de problemas de este manual.

⚠ ADVERTENCIA: No mueva la barbacoa de gas Weber® cuando está en funcionamiento o si está caliente.

Si los quemadores se salen durante la cocción, abra la tapa, apague los quemadores y espere cinco minutos antes de encenderlos de nuevo. ♦

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. El termómetro en la tapa indica la temperatura de cocción dentro de la barbacoa. Todo el precalentamiento y la cocción se realiza con la tapa bajada. No mire — se pierde calor cada vez que levanta la tapa. ♦

GOTEO Y GRASA

Las barras Flavorizer® están diseñadas para “ahumar” la cantidad correcta de goteo para una cocción llena de sabor. El exceso de goteo y grasa se acumula en la bandeja recogedora debajo de la bandeja colectora de grasa deslizante. Hay bandejas colectoras de aluminio desechables que se adaptan a la bandeja recogedora.

⚠ ADVERTENCIA: Compruebe que no se haya acumulado grasa en la bandeja colectora de grasa deslizante y en la bandeja recogedora después de cada uso. Elimine el exceso de grasa para evitar que se prenda fuego en la bandeja colectora de grasa deslizante. ♦

SISTEMA FLAVORIZER®

Cuando el jugo de la carne gotea en las barras especiales angulares Flavorizer® crean un humo que proporciona a los alimentos ese sabor a barbacoa irresistible. Gracias al diseño único de los quemadores, las barras Flavorizer® y los controles de temperatura, las llamaradas incontroladas son virtualmente eliminadas, porque es USTED quien controla las llamas. Gracias al diseño especial de los quemadores y barras Flavorizer®, el exceso de grasa pasa a través de la bandeja colectora de grasa deslizante y va a parar a la bandeja recogedora. ♦

UTILIZACIÓN Y ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL

ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL

⚠ PELIGRO

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

⚠ **ADVERTENCIA:** Compruebe el tubo flexible antes de cada uso de la barbacoa por si hubiera fisuras, grietas, abrasiones o cortes. Si el tubo flexible está inservible, no utilice la barbacoa. Sustitúyalo solo por un tubo flexible de repuesto autorizado por Weber®. 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.

- A) Abra la tapa del quemador lateral (1).
- B) Asegúrese de que la válvula del quemador lateral esté cerrada (2). (Presione el mando de control y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para asegurarse de que esté en posición APAGADO). Coloque todos los quemadores que no estén utilizando en la posición APAGADO (pulse los mandos y gírelos en el sentido de las agujas del reloj).
- C) Abra la válvula de suministro de gas (3).
- D) Empuje y gire la válvula de control del quemador lateral a ENCENDIDO/ALTO (4).
- E) Pulse el botón de encendido varias veces para que chispee hasta que vea una llama (5).

⚠ **PRECAUCIÓN:** Puede que sea difícil ver la llama del quemador lateral en un día soleado y muy claro.

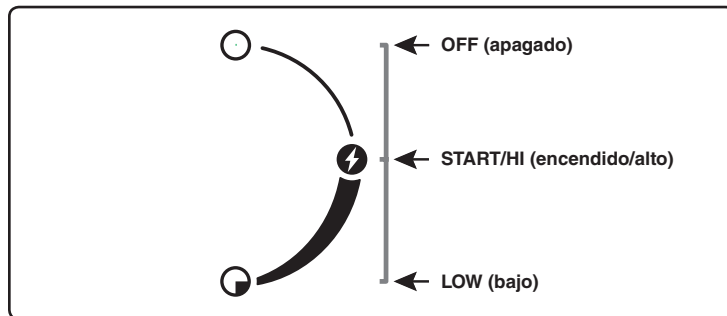
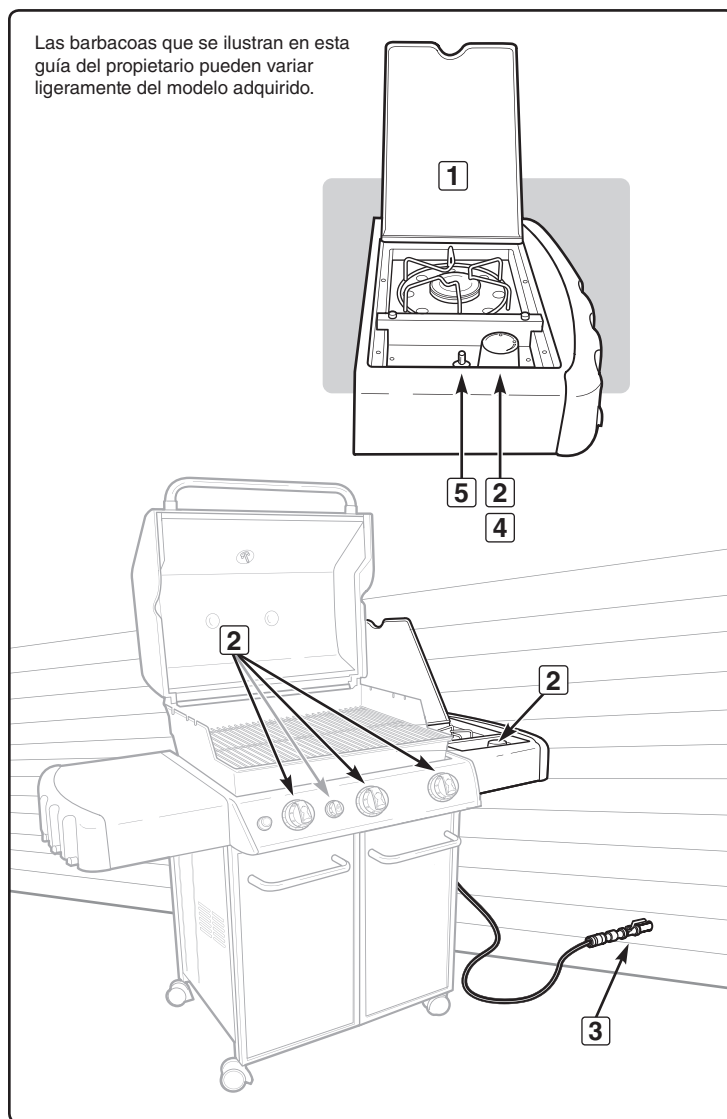
⚠ **ADVERTENCIA:** Si el quemador lateral no se enciende en cinco segundos:

- a) Desactive la válvula de control del quemador lateral, los quemadores principales y la fuente de suministro de gas.
- b) Espere 5 minutos y deje que se vaya el gas antes de intentarlo de nuevo o intente encender con una cerilla (consulte “ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR LATERAL”). ♦

PARA APAGAR

Presione y gire el mando del control del quemador lateral hasta la posición APAGADO. Asegúrese de que el quemador esté apagado y frío antes de cerrar la tapa del quemador lateral. ♦

Las barbacoas que se ilustran en esta guía del propietario pueden variar ligeramente del modelo adquirido.



UTILIZACIÓN Y ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL

ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR LATERAL

⚠ PELIGRO

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

- A) Abra la tapa del quemador lateral (1).
- B) Asegúrese de que la válvula del quemador lateral esté cerrada (2). (Presione el mando de control y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para asegurarse de que esté en posición APAGADO.) Coloque todos los quemadores que no esté utilizando en la posición APAGADO (pulse los mandos y gírelos en el sentido de las agujas del reloj).
- C) Abra la válvula de suministro de gas (3).
- D) Coloque una cerilla en el soporte de cerilla y enciéndala.
- E) Sujete el soporte de cerilla y la cerilla encendida en cualquier lado del quemador lateral (4).
- F) Empuje y gire la válvula de control del quemador lateral a ENCENDIDO/ALTO (5).

⚠ **PRECAUCIÓN:** Puede que sea difícil ver la llama del quemador lateral en un día soleado y muy claro.

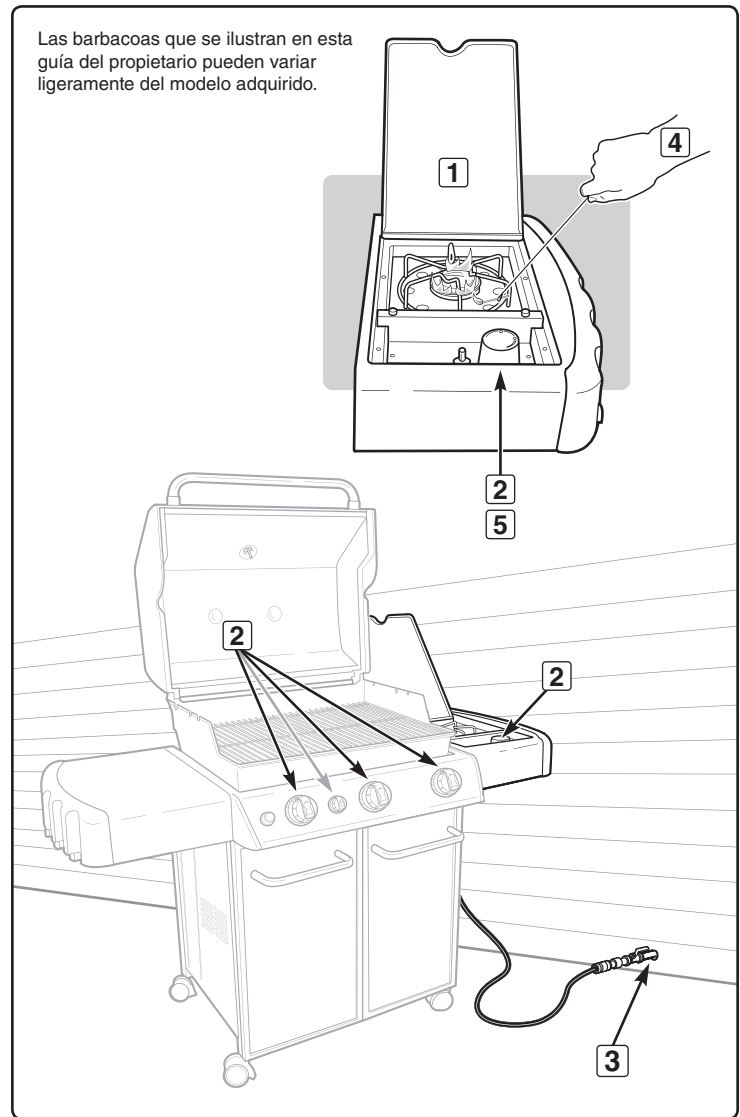
⚠ **ADVERTENCIA:** Si el quemador lateral no se enciende en cinco segundos:

- a) Desactive la válvula de control del quemador lateral, los quemadores principales y la fuente de suministro de gas.
- b) Espere 5 minutos a que se despeje el gas e inténtelo de nuevo. ♦

PARA APAGAR

Presione y gire el mando del control del quemador lateral hasta la posición APAGADO. Asegúrese de que el quemador esté apagado y frío antes de cerrar la tapa del quemador lateral. ♦

Las barbacoas que se ilustran en esta guía del propietario pueden variar ligeramente del modelo adquirido.



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	COMPROBACIÓN	SOLUCIÓN
El quemador arde con una llama amarilla o naranja y despiden olor a gas.	Inspeccione el dispositivo de protección contra arañas e insectos por si presentase obstrucciones. (Bloqueo de orificios.)	Limpie el dispositivo de protección contra arañas e insectos. Consulte "MANTENIMIENTO ANUAL."
El quemador no se enciende o la llama es pequeña en posición ALTO.	¿El tubo flexible del combustible está doblado o enroscado?	Enderece el tubo flexible del combustible.
El quemador no se enciende cuando pulsa el botón de encendido.	Asegúrese de que exista flujo de gas a los quemadores cuando intente encenderlos con una cerilla. Consulte "ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR PRINCIPAL."	Si consigue encenderlo con una cerilla, el problema está en el sistema de encendido. Consulte "OPERACIONES DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO."
	¿La pila instalada está cargada?	Verifique que la pila esté en buen estado e instalada correctamente. Consulte "INSPECCIÓN DEL ENCENDEDOR ELECTRÓNICO."
	¿Están los cables correctamente conectados al módulo de encendido?	Asegúrese de que todos los cables estén correctamente insertados en los terminales de la caja de encendido. Consulte "OPERACIONES DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO."
	¿Hay un envoltorio plástico alrededor de la nueva pila?	Quite el envoltorio plástico.
Si se producen llamaradas: ⚠ PRECAUCIÓN: No forre la bandeja colectora de grasa deslizante con papel de aluminio.	¿Precalienta la barbacoa de la manera prescrita?	Todos los quemadores en ALTO de 10 a 15 minutos para precalentamiento.
	¿Están las parrillas de cocción, los deflectores de calor y las barras Flavorizer® muy sucias con grasa quemada?	Límpiala cuidadosamente. Consulte "LIMPIEZA."
	¿Está la bandeja colectora de grasa deslizante sucia sin permitir que la grasa fluya en la bandeja recogedora?	Limpie la bandeja colectora de grasa deslizante.
El patrón de la llama del quemador es errático. La llama es pequeña cuando el quemador está en posición ALTO. Las llamas no recorren toda la longitud del tubo del quemador.	¿Están limpios los quemadores?	Limpie los quemadores. Consulte "MANTENIMIENTO."
El interior de la tapa parece que se está "pelando." (Parece que la pintura se despega.)	El interior de la tapa está revestido con porcelana o acero inoxidable y 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.	Límpiala cuidadosamente. Consulte "LIMPIEZA."
Las puertas del armario no están alineadas.	Compruebe el pasador de ajuste que hay en la parte inferior de cada puerta.	Afloje la tuerca/s de ajuste. Deslice la puerta/s hasta que quede alineada. Apriete la tuerca/s.
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 .		

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DEL QUEMADOR LATERAL

PROBLEMA	COMPROBACIÓN	SOLUCIÓN
El quemador lateral no se enciende.	¿Está el suministro de gas desconectado?	Conecte el suministro.
La llama está baja en la posición ALTO.	¿Está doblado o enroscado el tubo flexible del combustible?	Enderece el tubo flexible.
El botón de encendido no funciona.	¿Se enciende el quemador con una cerilla?	Si el quemador se enciende con la cerilla, compruebe el encendedor. Consulte "MANTENIMIENTO DEL QUEMADOR LATERAL."
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 .		

LIMPIEZA

- ⚠ **ADVERTENCIA:** Apague la barbacoa de gas Weber® y espere a que se enfríe antes de limpiarla.
- ⚠ **PRECAUCIÓN:** No limpie las barras Flavorizer® o la parrilla de cocción en un horno de autolimpieza.

Superficies exteriores - Lave con una solución de agua jabonosa caliente y aclare luego con agua.

- ⚠ **PRECAUCIÓN:** No utilice productos de limpieza para hornos, abrasivos (para cocinas) ni que contengan elementos cítricos o estropajos de limpieza abrasivos en la barbacoa o superficies de carro.

Bandeja colectora de grasa deslizante - Elimine el exceso de grasa, lave con agua jabonosa caliente y aclare.

- ⚠ **PRECAUCIÓN:** No forre la bandeja colectora de grasa deslizante con papel de aluminio.

Barras Flavorizer® y parrillas de cocción - Límpielas con un cepillo de cerdas de acero inoxidable adecuado. Si es necesario, extráigalas de la barbacoa, lávelas con agua jabonosa caliente y aclárelas con agua.

Para ver la disponibilidad de las parrillas de cocción y barras Flavorizer® de repuesto, póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona mediante la información de contacto que se encuentra en nuestro sitio Web. Visite www.weber.com.

Bandeja recogedora - Hay bandejas de aluminio desechables o puede forrar la bandeja recogedora con papel de aluminio. Para limpiar la bandeja recogedora, lave con agua jabonosa caliente y aclare.

Termómetro - Limpie con agua caliente jabonosa y cepillo de fregar.

Caja de cocción - Retire cualquier residuo que haya en los tubos del quemador. NO AGRANDE LAS RANURAS DE LOS QUEMADORES (ABERTURAS). Lave el interior de la caja de cocción con agua jabonosa caliente y aclare con agua.

Interior de la tapa - Mientras la tapa está caliente, limpie el interior con papel para evitar que se acumule la grasa. La grasa acumulada que se descascarilla es parecida al descascarillado de la pintura.

Superficies de acero inoxidable - Lave con un paño suave y una solución de agua y jabón. Tenga cuidado de restregar en la dirección de la fibra del acero inoxidable.

No utilice productos de limpieza que contengan ácidos, alcoholes minerales ni xileno. Aclare abundantemente después de la limpieza. ♦

CONSERVE EL ACERO INOXIDABLE

La barbacoa o el armario, tapa, panel de control y baldas pueden estar hechos de acero inoxidable. Mantener el acero inoxidable como el primer día es fácil. Límpielo con agua y jabón, aclárelo con agua limpia y séquelo. Para partículas rebeldes, se puede utilizar un cepillo no metálico.

- ⚠ **IMPORTANTE:** No utilice cepillos de alambres ni limpiadores abrasivos en las superficies de acero inoxidable de la barbacoa puesto que producirían rayones.
- ⚠ **IMPORTANTE:** Cuando limpie las superficies asegúrese de frotar/limpiar en la dirección de la fibra para conservar el buen aspecto del acero inoxidable. ♦

RED PROTECTORA DE ARAÑAS E INSECTOS WEBER®

La barbacoa de gas Weber® como cualquier otro aparato de gas de uso al aire libre, es un objetivo para las arañas y otros insectos. Pueden anidar en la sección venturi (1) del tubo del quemador. Esto bloquea el flujo normal del gas y puede provocar que el gas refluya fuera la abertura de combustión de aire. Puede producirse fuego en las aberturas de combustión de aire y cerca de estas, y provocar daños graves en la barbacoa.

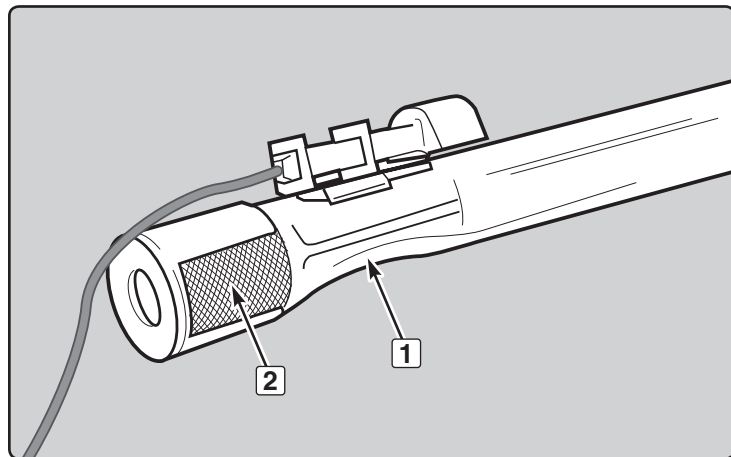
La abertura de aire de combustión del tubo del quemador está equipada con una rejilla de acero inoxidable (2) para evitar que las arañas y otros insectos accedan al tubo del quemador a través de las aberturas de aire de combustión.

Se recomienda inspeccionar la red protectora contra arañas e insectos al menos una vez al año. (Consulte "MANTENIMIENTO ANUAL"). Inspeccione y limpie igualmente la red protectora contra arañas e insectos si se produce cualquiera de los síntomas siguientes:

- A) Olor a gas junto con llamas en el quemador que aparecen lentas y amarillas.
- B) La barbacoa no alcanza la temperatura suficiente.
- C) La barbacoa se calienta de modo irregular.
- D) No se enciende uno o varios de los quemadores.

⚠ PELIGRO

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



LIMPIEZA O SUSTITUCIÓN DEL TUBO DEL QUEMADOR

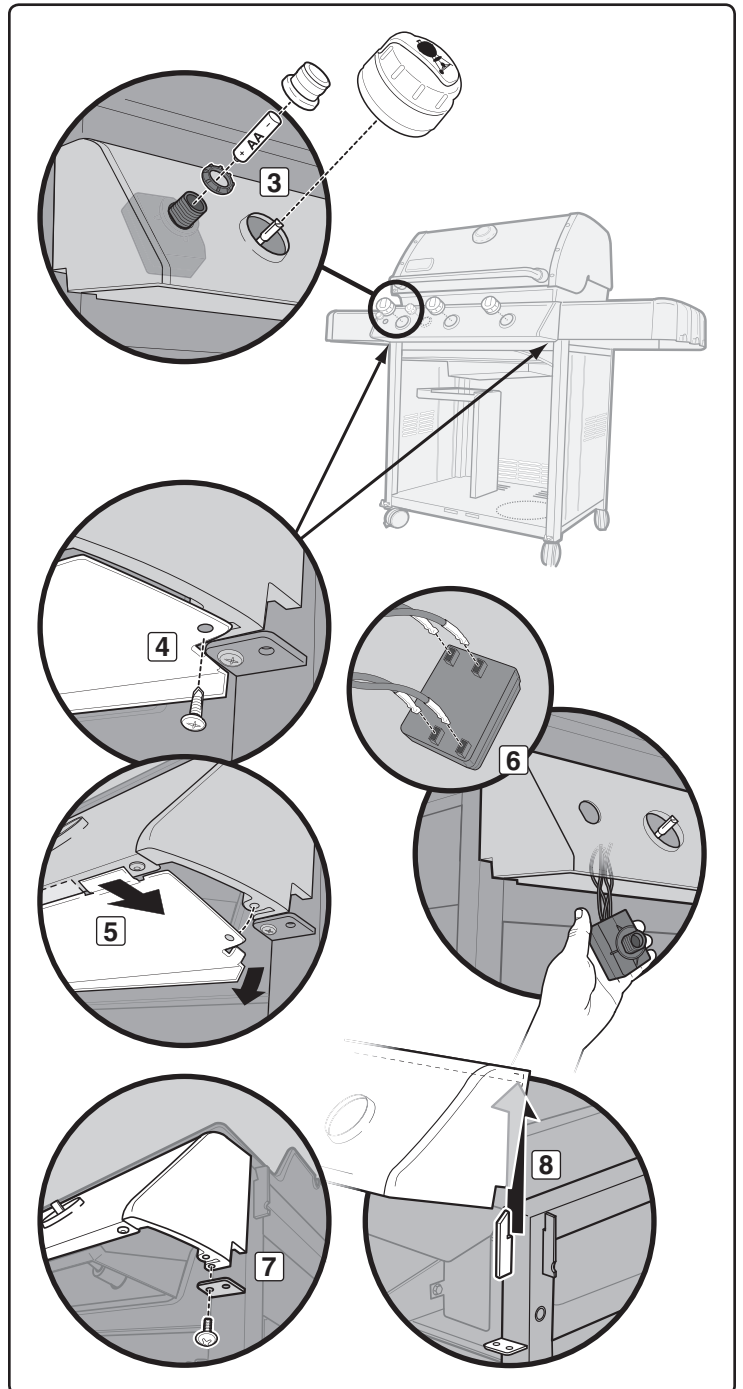
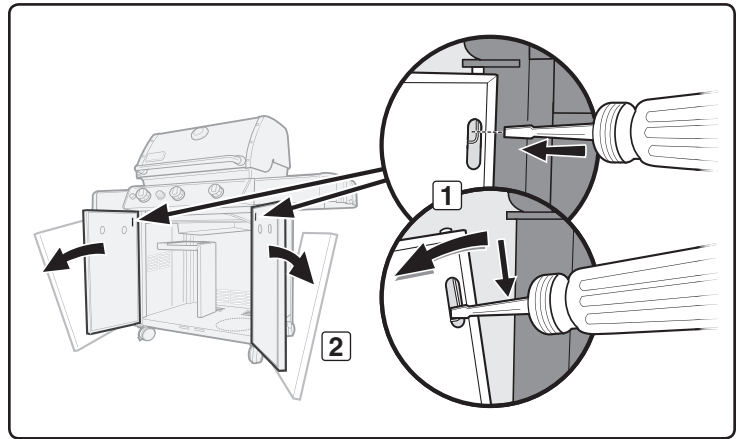
Confirme que la barbacoa esté apagada

- A) Cierre el suministro de gas en su origen y desconecte el empalme de gas.
- B) Compruebe que todos los mandos de control de temperatura estén en la posición apagada (O). Para comprobarlo, empuje los mandos de control de temperatura de los quemadores hacia dentro y a continuación, gírelos hacia la derecha hasta que se paren. Si no giran, es que están apagados. Si giran, siga girándolos hacia la derecha hasta que se paren; entonces estarán apagados. Si su barbacoa dispone de quemador lateral, asegúrese de que el mando de control de temperatura del quemador lateral está apagado.
- C) Retire los componentes de la cuba de cocción, la rejilla de calentamiento, las parrillas y las barras Flavorizer® (Los defectores de calor no deben quitarse).

Extracción de la consola de control de gas

Necesitará: Un destornillador de cruz.

- A) Localice el mecanismo de liberación del pasador de la puerta en el conjunto de la puerta. Mediante un destornillador, empuje el mecanismo de liberación del pasador de la puerta (1) hasta que el conjunto de la puerta se separe del conjunto del chasis. Tire de la parte superior del conjunto de la puerta para separarla del conjunto del chasis (2) y levante el conjunto de la puerta del pasador de bisagra ajustable inferior.
- B) Retire los mandos de control de temperatura, el botón de encendido, la tuerca de retención y la pila (3).
- C) Con la ayuda de un destornillador de cruz, retire los tornillos del deflector de aire (4) situados debajo de la consola de control de gas.
- D) Inclíne hacia atrás el extremo del deflector de aire y deslícelo para extraerlo (5).
- E) Retire el módulo de encendido de la consola de control de gas (6) y retire todos los cables del módulo.
- F) Extraiga los tornillos de la parte inferior de la consola de control de gas con un destornillador de cruz (7).
- G) Levante ligeramente la consola de control de gas, incline el borde delantero hacia arriba y levántelo suavemente (8).



LIMPIEZA O SUSTITUCIÓN DEL TUBO DEL QUEMADOR (continuación)

Extracción de los tubos del quemador

Necesitará: Un destornillador para tuercas de 5/16".

- A) Retire el cable(s) del encendedor de la pinza(s) del encendedor (9).
- B) Con la ayuda de un destornillador para tuercas de 5/16", retire los tornillos que fijan el canal Crossover® a la parte trasera interior de la cuba de cocción (10).
- C) Retire el tornillo que fija el tubo del quemador a la cuba de cocción mediante un destornillador para tuercas de 5/16" (11).
- D) Tire hacia arriba del conjunto del tubo del quemador (esto incluye el encendedor) para extraerlo de la cuba de cocción (12).

Nota: Las unidades 310 disponen de un cable de conexión a tierra adicional fijado al tubo del quemador central (13).

Limpieza de los tubos del quemador

Necesitará: Una linterna, un alambre (se puede utilizar una percha para ropa enderezada), un cepillo de cerdas de acero inoxidable adecuado y un cepillo de cerdas suaves (cepillo de dientes).

- A) Mire dentro de cada tubo del quemador y del canal Crossover® con una linterna (14).
- B) Limpie cualquier residuo y despeje cualquier obstrucción desde el interior de los tubos del quemador y del canal Crossover® con el alambre (15).
- C) Compruebe las redes protectoras contra arañas e insectos en los extremos de los tubos del quemador y límpiélas con un cepillo de cerdas suaves (16).

⚠ PRECAUCIÓN: No limpie la red protectora 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.

- D) Utilice un cepillo de cerdas de acero inoxidable para limpiar la parte exterior de los tubos del quemador y el canal Crossover® (17). Esto se realiza para asegurar que todos los orificios del quemador (aberturas) dispuestos a lo largo de los tubos del quemador estén completamente abiertos. Cuando limpie los tubos del quemador, evite dañar el electrodo de encendido cepillando con cuidado alrededor de este.

Reinstalación de los tubos del quemador

Necesitará: Un destornillador para tuercas de 5/16".

- A) Deslice cada tubo del quemador y el cable del encendedor a través del agujero en la cuba de cocción (18). Consulte "OPERACIONES DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO" para colocar el tubo del quemador correctamente.
- B) Alinee el tubo del quemador con la válvula.

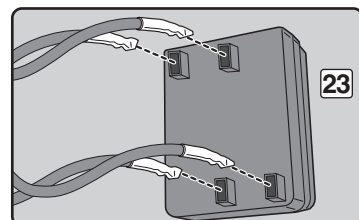
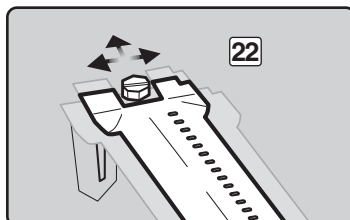
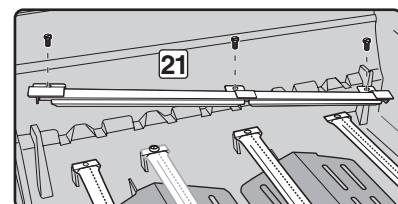
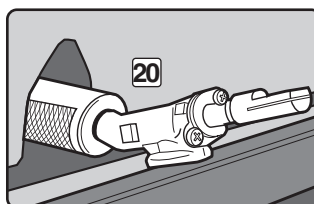
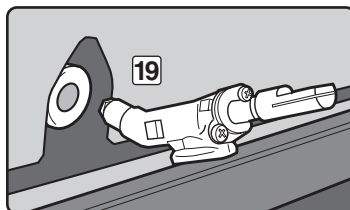
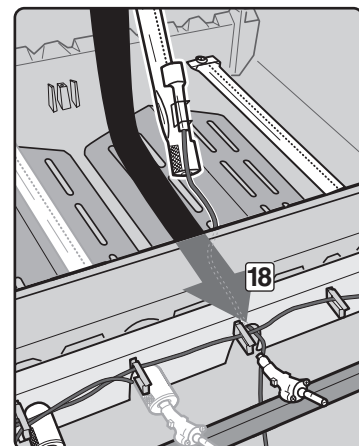
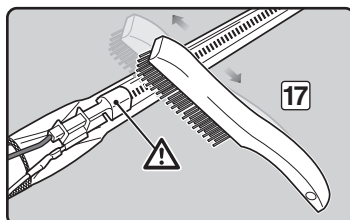
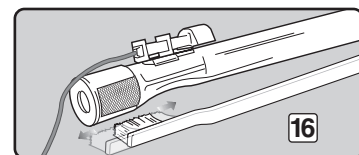
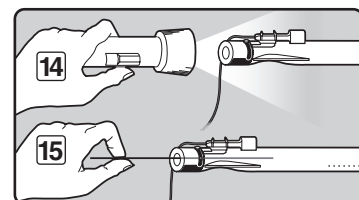
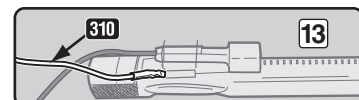
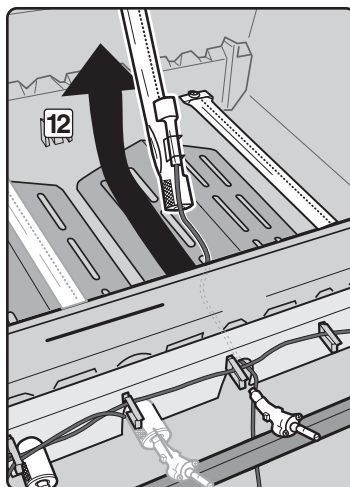
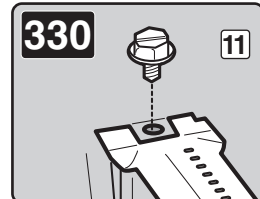
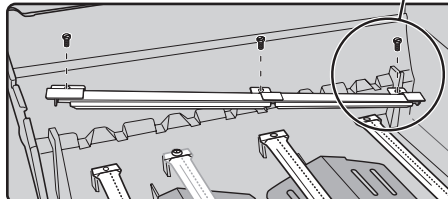
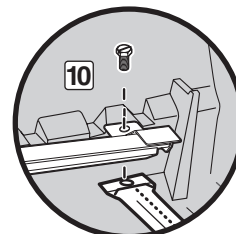
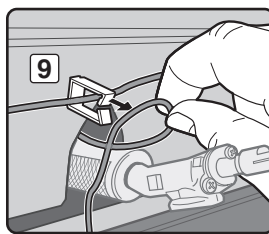
⚠ PRECAUCIÓN: Las aberturas del tubo del quemador (19) deben estar colocadas correctamente sobre los orificios de la válvula (20).

- C) Vuelva a instalar los tornillos que fijan el canal Crossover® a la cuba de cocción mediante un destornillador para tuercas de 5/16" (21).
- D) Vuelva a instalar el tornillo que fija el tubo del quemador a la caja de cocción mediante un destornillador para tuercas de 5/16". Puede que el quemador parezca flojo (22), cuando el tornillo está apretado. Esto es normal.
- E) Vuelva a colocar los cables a través de las pinzas del encendedor. Consulte la figura (9).

⚠ PRECAUCIÓN: Todos los cables deben colocarse correctamente a través de las pinzas.

- F) Fije los cables al módulo de encendido, respetando los códigos numéricos o de color (23). Consulte "OPERACIONES DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO" para colocar los cables correctamente.

⚠ ADVERTENCIA: Asegúrese que todos los componentes están bien montados y que las piezas metálicas están debidamente apretadas antes de utilizar la barbacoa. De no seguir esta advertencia, sus acciones pueden provocar incendios, explosiones o daños estructurales que, a su vez, pueden producir daños materiales y personales graves o incluso la muerte. ♦



MANTENIMIENTO

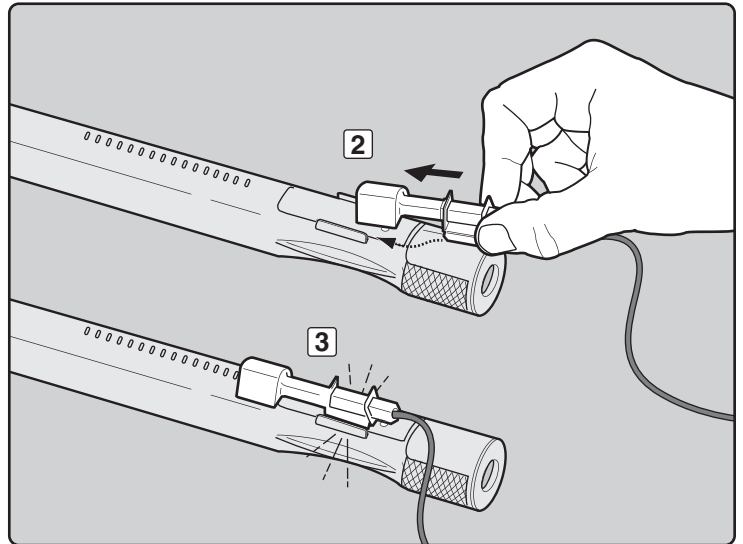
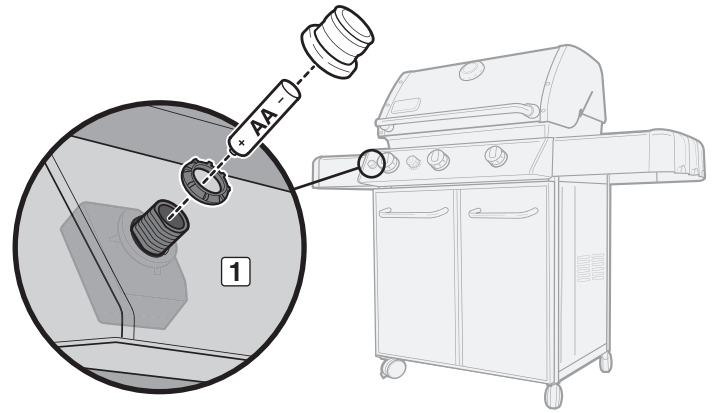
OPERACIONES DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO

Si el sistema de encendido electrónico no se enciende, asegúrese de que fluye gas encendiendo los quemadores con una cerilla. Consulte "ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR PRINCIPAL". Si consigue encenderlo con una cerilla, el problema está en el sistema de encendido electrónico.

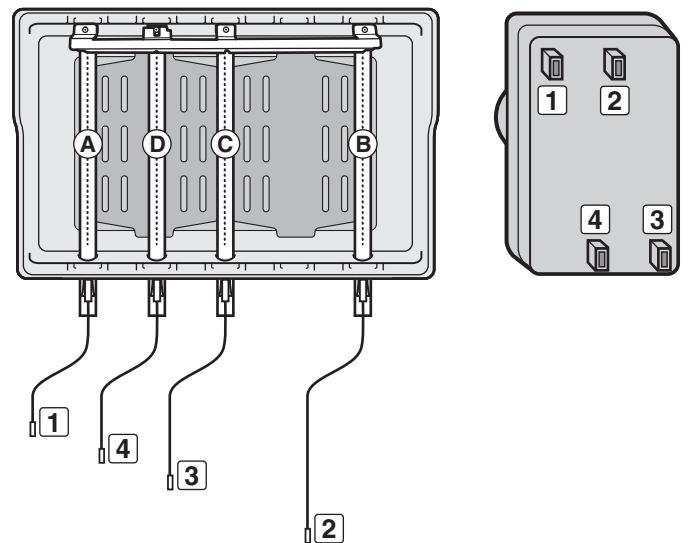
⚠ ADVERTENCIA: Todos los mandos de gas y válvulas de suministro deberán estar en la posición OFF (apagado).

- Compruebe que la pila AA (solo alcalina) está en buen estado e instalada correctamente (1). Algunas pilas cuentan con un envoltorio plástico protector. Este envoltorio plástico debe quitarse. No confunda este plástico con la etiqueta de la pila.
- Asegúrese de que los cables de encendido están fijados al módulo de encendido correctamente. Consulte la "GUÍA DE CABLES DEL MÓDULO DEL ENCENDEDOR" más abajo.
- Asegúrese de que el conjunto del encendedor de cerámica está completamente colocado en el canal del encendedor del tubo del quemador (2). Si está correctamente colocado, oirá un chasquido (3).
- Compruebe que el mando de encendido electrónico funciona escuchando y mirando las chispas en el quemador.

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. ♦



GUÍA DE CABLES DEL MÓDULO DEL ENCENDEDOR 330



Extremo del cable y color de terminal	Tubo del quemador
Negro (1)	Quegador izquierdo (A)
Amarillo (2)	Quegador derecho (B)
Azul (3)	Quegador central (C)
Verde (4)	Quegador dorador (D)

MANTENIMIENTO DEL QUEMADOR LATERAL

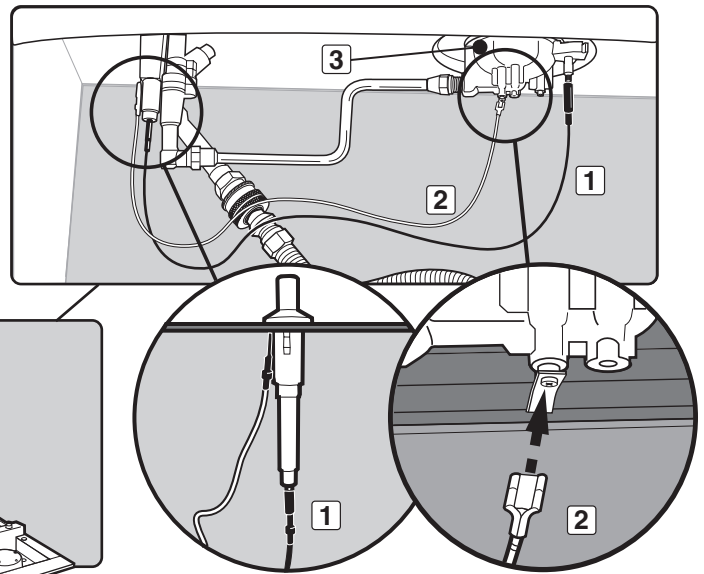
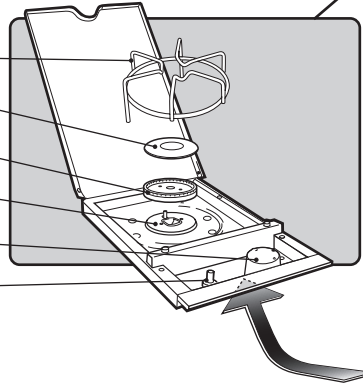
⚠ ADVERTENCIA: Todos los mandos de gas y válvulas de suministro deberán estar en la posición OFF (apagado)

Asegúrese de que el cable negro está conectado entre el encendedor y el electrodo.
Asegúrese de que el cable blanco está conectado entre el encendedor y la pinza de tierra.

La chispa deberá ser de color blanco/azul, no amarilla.

- A) Cable del encendedor (1)
- B) Cable de tierra (2)
- C) Quemador (3) ♦

Parrilla del quemador lateral
Tapa del quemador lateral
Anillo y cabezal del quemador lateral
Electrodo de encendido
Mando de control
Encendedor



MANTENIMIENTO ANUAL

Inspección y limpieza de la red protectora contra arañas e insectos

Para inspeccionar las rejillas contra arañas/insectos, quite el panel de control. Si hay polvo o suciedad en la red protectora contra arañas e insectos, retire los quemadores para limpiar la red protectora.

Cepile la red protectora contra arañas e insectos, ligeramente, con un cepillo de cerdas suaves (por ejemplo, un viejo cepillo de dientes).

⚠ PRECAUCIÓN: No limpie la red protectora 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.

Dé golpes ligeros en el quemador para extraer los residuos y la suciedad del tubo del quemador. Una vez que la red protectora contra arañas e insectos esté limpia, vuelva a colocarla en los quemadores.

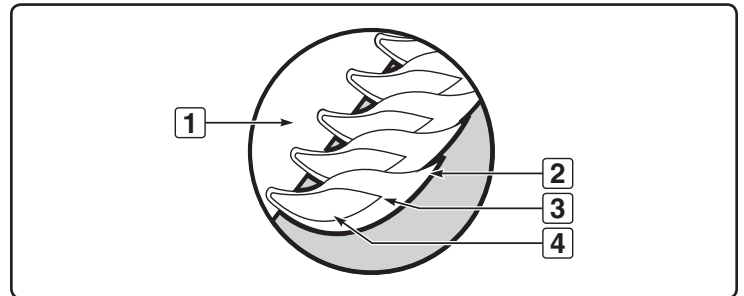
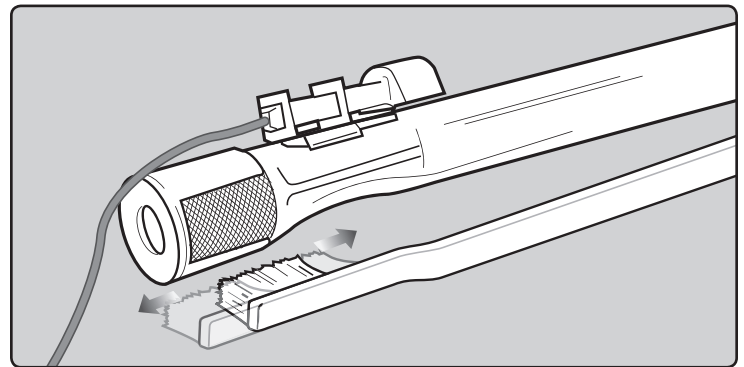
Si la red protectora contra arañas/insectos resulta dañada o no puede limpiarse, póngase en contacto con el representante de atención al cliente en su zona mediante la información de contacto en nuestra página Web. Visite www.weber.com.

Patrón de llama del quemador

Los quemadores de la barbacoa de gas Weber® se han ajustado en fábrica para la mezcla correcta de aire y gas. Se muestra el patrón de llama correcto.

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

Si las llamas no aparecen de manera uniforme en todo el tubo del quemador, siga los procedimientos de limpieza del quemador. ♦





⚠ 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.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIA
Tel: +61.8.8221.6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
Tel: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

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

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

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

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

Bagildsmindevej 23
DK-9400 Nørresundby
DANMARK
Tel: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

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

WEBER-STEPHEN FRANCE

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

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

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

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavík
ICELAND
Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

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

D&S IMPORTS

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

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

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

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

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

Supreme Barbecues LTD.
6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64.579.6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

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

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (South Africa) (Pty) Ltd.

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

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

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

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

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

WEBER-STEPHEN TURKEY

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

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

Griffin House, First Floor,
Broughton Hall Business Park,
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN
UNITED KINGDOM
Tel: +44 01756 692611; customerservicewe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

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

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

For other eastern European countries,
such as ROMANIA, SLOVENIA,
CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com®

⚠ 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.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIA
Tel: +61.8.8221.6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
Tel: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

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

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

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

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

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

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

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

WEBER-STEPHEN FRANCE

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

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

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

JARN & GLER WHOLESALE EHF

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

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

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

D&S IMPORTS

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

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

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

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

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

Supreme Barbecues LTD.
6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64.579.6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

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

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (South Africa) (Pty) Ltd.

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

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

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

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

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

WEBER-STEPHEN TURKEY

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

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

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

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED

Griffin House, First Floor,
Broughton Hall Business Park,
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN
UNITED KINGDOM
Tel: +44 01756 692611; customerservicewe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

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

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

For other eastern European countries,
such as ROMANIA, SLOVENIA,
CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com.

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



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com®