



SUMMIT™

HOLZKOHLEGRILL

BEDIENUNGSANLEITUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Weber®-Grill entschieden haben. Nehmen Sie sich einige wenige Minuten Zeit und schützen Sie Ihre Anschaffung, indem Sie Ihren Grill online unter www.weber.com registrieren.



⚠ GEFAHR

Bei Gasgeruch:

- Schließen Sie die Gaszufuhr zum Gerät.
- Löschen Sie alle offenen Flammen.
- Öffnen Sie den Deckel.
- 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.

⚠ GEFAHR

- Betreiben Sie diesen Grill niemals unbeaufsichtigt.
- Halten Sie mit dem Grill einen Mindestabstand von 610 mm zu allen brennbaren Materialien. Brennbare Stoffe sind beispielsweise (jedoch nicht ausschließlich) Holz, behandelte Holzböden, Holzterrassen oder Holzvorbauten.
- Betreiben Sie das Gerät mit einem Sicherheitsabstand von mindestens 7,5 m zu brennbaren Flüssigkeiten.
- Falls ein Feuer ausbrechen sollte, halten Sie Abstand vom Gerät, und informieren Sie unverzüglich die Feuerwehr. Versuchen Sie niemals, einen Öl- oder Fettbrand mit Wasser zu löschen.

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

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

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

DIESER GASGRILL DARF NUR IM FREIEN VERWENDET WERDEN.

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

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

CE :845CQ-0163
ID: 0845

58953

DE - GERMAN
02/09/16



SICHERHEITSHINWEISE

Ein Missachten der in der Bedienungsanleitung enthaltenen **GEFAHREN-**, **ACHTUNGS-** und **VORSICHTS-**Hinweise kann schwere oder tödliche Verletzungen nach sich ziehen oder zu einem Brand oder einer Explosion mit daraus resultierenden Sachschäden führen.

GEFAHR:

Verweist auf eine gefährliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, schwere oder tödliche Verletzungen zur Folge hat.

- ⚠ **Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!** Verwenden Sie den Grill nur in einem gut belüfteten Bereich im Freien. Verwenden Sie ihn also nicht in einer Garage, einem Gebäude, einem überdachten Durchgang, einem anderen umschlossenen Bereich oder unter brennbaren Baumaterialien.
- ⚠ Der Grill ist nicht als Heizung vorgesehen und sollte unter keinen Umständen als eine solche verwendet werden.
- ⚠ Halten Sie entzündliche Dämpfe und Flüssigkeiten wie Benzin, Alkohol u. ä. sowie brennbare Substanzen vom Garbereich des Grills fern.
- ⚠ Öffnen Sie vor dem Zünden des Gasbrenners, ob von Hand oder mit dem Zündmechanismus, stets den Deckel. Der Deckel muss geöffnet bleiben, bis sich die Holzkohle vollständig entzündet hat.
- ⚠ Schalten Sie im Falle eines Fettbrands den Brenner aus und lassen Sie den Deckel bis zum Erstickten des Feuers geschlossen.
- ⚠ Der Grill darf unter keinen Umständen von Kindern verwendet werden. Die zugänglichen Teile des Grills können sehr heiß sein. Sorgen Sie dafür, dass Kinder und Haustiere beim Betrieb des Grills nicht in dessen Nähe gelangen.
- ⚠ Unternehmen Sie keinen Versuch, die Kartusche abzunehmen, während der Grill in Betrieb ist.
- ⚠ Falls der Brenner erlischt, während der Grill in Betrieb ist, schalten Sie das Gasventil aus. Öffnen Sie den Deckel und warten Sie fünf Minuten, bevor Sie versuchen, den Grill wieder zu zünden.
- ⚠ Nehmen Sie den Grill nicht in Betrieb, wenn ein Gasleck vorliegt.
- ⚠ Verwenden Sie keine offene Flamme, um das System auf ein Gasleck zu prüfen.
- ⚠ Legen Sie keine Abdeckhaube und keine sonstigen brennbaren Gegenstände auf den Grill oder in den Aufbewahrungsbereich unter dem Grill, während dieser in Betrieb oder noch heiß ist.
- ⚠ Wenn Sie sehen, riechen oder hören, dass Gas aus der Kartusche entweicht:
 1. Halten Sie sich in einem sicheren Abstand von der Kartusche auf.
 2. Versuchen Sie nicht, das Problem auf eigene Faust zu beheben.
 3. Rufen Sie die Feuerwehr.
- ⚠ Das Gerät nicht verändern. Flüssiggas ist nicht Erdgas. Die Umrüstung oder Verwendung von Erdgas in einem Gerät, das für Flüssiggas ausgelegt ist, oder die Verwendung von Flüssiggas in einem Gerät, das für Erdgas ausgelegt ist, ist gefährlich und macht Ihre Garantie unwirksam.

- ⚠ Vergrößern Sie beim Reinigen des Brenners nicht die Brenneröffnungen.
- ⚠ Bewahren Sie keine zusätzlichen (Ersatz-) Kartuschen und keine abgenommenen Kartuschen unter dem Grill oder in seiner Nähe auf.

WARNUNG:

Verweist auf eine gefährliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, schwere oder tödliche Verletzungen zur Folge haben kann.

- ⚠ Der Grill darf während des Betriebs zu keiner Zeit unbeaufsichtigt gelassen oder umgesetzt werden.
- ⚠ Wenn der Grill längere Zeit eingelagert bzw. nicht verwendet wurde, sollte er vor dem nächsten Gebrauch auf Gaslecks und Behinderungen im Brenner überprüft werden. Die dafür zur Anwendung kommenden Verfahren sind in der Bedienungsanleitung beschrieben.
- ⚠ Verwenden Sie den Grill nur, wenn sich alle seine Teile an ihrer vorgesehenen Position befinden. Der Grill muss gemäß der Montageanleitung zusammengebaut werden.
- ⚠ Dieses Grillmodell nicht als Einbau- oder Einschubausführung montieren.
- ⚠ Beugen Sie sich beim Zünden oder Garen nicht über den offenen Grill.
- ⚠ Verwenden Sie beim Betrieb des Grills stets hitzebeständige Grillhandschuhe.
- ⚠ Verwenden Sie geeignetes Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- ⚠ Berühren Sie die Vorderkante des Kessels nicht mit Händen oder Fingern, wenn der Grill heiß oder der Deckel offen ist.
- ⚠ Verwenden Sie den im Lieferumfang des Grills enthaltenen Druckregler.
- ⚠ Achten Sie auf einen sicheren Abstand eventueller Stromversorgungskabel und des Brennstoffzuführschlauchs von beheizten Oberflächen.
- ⚠ Der Gebrauch von Alkohol, verschreibungspflichtigen Medikamenten oder illegalen Drogen kann die Fähigkeit des Verbrauchers einschränken, den Grill sachgemäß und auf sichere Weise zusammenzubauen, umzusetzen, einzulagern oder zu bedienen.
- ⚠ Legen Sie Holzkohle stets auf den Holzkohlerost. Geben Sie Holzkohle nicht direkt in den Boden des Kessels oder auf die Verteilerplatte.
- ⚠ Der Grill sollte regelmäßig gründlich gereinigt werden.
- ⚠ Kippen Sie heiße Holzkohle keinesfalls an einem Ort ab, an dem jemand darauf treten oder sie eine Brandgefahr darstellen könnte. Kippen Sie Asche oder Holzkohle erst ab, wenn das Feuer vollständig gelöscht ist.
- ⚠ Der Grill muss beim Garen auf einer ebenen, stabilen Oberfläche in einem Bereich ohne brennbare Substanzen abgestellt sein.
- ⚠ Durch ein Auskleiden des Kessels mit Alufolie wird die Luftströmung behindert. Verwenden Sie stattdessen eine Tropfschale, die das beim indirekten Garen vom Fleisch abtropfende Fett auffängt.

- ⚠ Grillbürsten sollten regelmäßig auf lose Borsten und übermäßige Abnutzung überprüft werden. Ersetzen Sie die Bürste, wenn Sie auf dem Grillrost oder in der Bürste selbst lose Borsten finden. Weber empfiehlt, jeden Frühling eine neue Grillbürste mit Edelstahlborsten anzuschaffen.
- ⚠ Tragen Sie beim Anzünden oder Gebrauch des Grills keine Kleidung mit losen, wehenden Ärmeln.
- ⚠ Berühren Sie keinesfalls den Grill- oder Holzkohlerost, die Asche, die Holzkohle oder den Grill, nur um zu prüfen, ob diese heiß sind.
- ⚠ Dieser Weber®-Grill ist nicht zum Einbau in oder auf Wohnmobilen bzw. Schiffen/Booten vorgesehen.
- ⚠ Verwenden Sie zum erstmaligen oder wiederholten Anzünden von Holzkohle keinen Flüssiganzünder, kein Benzin, keinen Alkohol und keine anderen stark flüchtigen Flüssigkeiten.
- ⚠ **ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- ⚠ **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten.
- ⚠ **ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!



⚠ **WARNUNG!** Verwenden Sie den Grill nicht in geschlossenen Räumen, z. B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen oder Fahrzeugen. Es besteht das Risiko einer tödlichen Kohlenmonoxidvergiftung.

- ⚠ Verwenden Sie nur Einweg-Butan-/Propankartuschen mit einem Fassungsvermögen zwischen 430 g (min.) und 460 g (max.). Die Kartusche muss mit einem Ventil nach EN 417 (siehe Abbildung in dieser Bedienungsanleitung) ausgestattet sein.

VORSICHT:

Verweist auf eine gefährliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, leichte oder mittelschwere Verletzungen zur Folge haben kann.

- ⚠ Entfernen Sie die Asche erst, wenn die gesamte Holzkohle vollständig abgebrannt, das Feuer ganz erloschen und der Grill kalt ist.
- ⚠ Lagern Sie den Grill erst ein, wenn die Asche und die Holzkohle ganz erloschen sind.
- ⚠ Der Grill ist nicht für eine kommerzielle Nutzung vorgesehen.
- ⚠ Verwenden Sie zum Eindämmen von Stichflammen oder zum Löschen der Holzkohle kein Wasser.
- ⚠ Grillen Sie nicht, wenn starker Wind herrscht.
- ⚠ Löschen Sie die Holzkohle, wenn Sie mit dem Grillen fertig sind. Schließen Sie dazu den Kessellüfterschieber, den Deckel und den Rapidfire™-Lüfter.



Wir freuen uns, dass Sie sich zum Kauf eines WEBER®-Produkts entschlossen haben. Dafür herzlichen Dank! Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266, USA („Weber“) ist stolz auf die Bereitstellung eines sicheren, haltbaren und zuverlässigen Produkts.

Die folgende (freiwillige) Weber-Garantie wird Ihnen ohne jegliche Zusatzkosten angeboten. Sie enthält alle Informationen, die Sie brauchen, um Ihr WEBER®-Produkt im unwahrscheinlichen Fall eines Ausfalls oder Mangels reparieren zu lassen.

Nach den anwendbaren Gesetzen hat der Kunde im Falle eines defekten Produkts verschiedene Rechte. Dazu zählen eine Nacherfüllung oder ein Produktersatz, eine Reduzierung des Kaufpreises und eine Ausgleichszahlung. In der Europäischen Union gilt beispielsweise eine gesetzliche zweijährige Garantie, die am Datum der Übergabe des Produkts beginnt. Diese und andere gesetzlich verbrieften Rechte bleiben von den Bestimmungen dieser Garantie unberührt. Tatsächlich gewährt diese Garantie dem Besitzer zusätzliche, von den gesetzlichen Garantiebestimmungen unabhängige Rechte.

DIE FREIWILLIGE WEBER-GARANTIE

Weber garantiert dem Käufer des WEBER®-Produkts (bzw. im Falle eines persönlichen oder Werbegeschenks der Person, für die das Produkt als persönliches oder Werbegeschenk gekauft wurde), dass das WEBER®-Produkt bei einem mit der beiliegenden Bedienungsanleitung konformen Zusammenbau und Betrieb für den (die) unten angegebenen Zeitraum (Zeiträume) keine Material- und Ausführungsängel aufweist. (Hinweis: Wenn Sie Ihre WEBER®-Bedienungsanleitung verlieren oder nicht mehr auffinden können, können Sie online auf www.weber.com bzw. der landesspezifischen Website, auf die der Besitzer eventuell umgeleitet wird, eine Ersatzanleitung finden.) Bei normalem Gebrauch und normaler Wartung des Produkts in einem privaten Einfamilienhaus bzw. einer Einfamilienwohnung verpflichtet sich Weber, defekte Teile im Rahmen dieser Garantie innerhalb der jeweiligen Fristen und unter Beachtung der unten angegebenen Beschränkungen und Ausschlüsse zu reparieren oder zu ersetzen. DIESE GARANTIE WIRD IM GESETZLICH ZULÄSSIGEN UMFANG NUR DEM ERSTKÄUFER GEWÄHRT UND IST NICHT AUF SPÄTERE BESITZER ÜBERTRAGBAR, AUSSER, WIE OBEN ANGEMERKT, IM FALLE VON PERSÖNLICHEN UND WERBEGESCHENKEN.

VERPFLICHTUNGEN DES BESITZERS GEMÄSS DIESER GARANTIE

Um eine problemlose Garantiedeckung zu gewährleisten, ist es wichtig (aber nicht zwingend vorgeschrieben), dass Sie Ihr WEBER®-Produkt online auf www.weber.com bzw. der landesspezifischen Website, auf die der Besitzer eventuell umgeleitet wird, registrieren lassen. Bitte bewahren Sie auch Ihren Originalkaufbetrag bzw. Ihre Originalrechnung auf. Mit der Registrierung Ihres WEBER®-Produkts wird Ihre Garantiedeckung bestätigt und eine direkte Verbindung zwischen Ihnen und Weber für den Fall hergestellt, dass wir uns mit Ihnen in Verbindung setzen müssen.

Die obige Garantie ist nur gültig, wenn der Besitzer das WEBER®-Produkt mit angemessener Sorgfalt behandelt, indem er alle Montage- und Gebrauchsanleitungen beachtet sowie die vorbeugenden Wartungsmaßnahmen gemäß der Beschreibung in der beiliegenden Bedienungsanleitung durchführt, außer wenn der Besitzer den Nachweis erbringen kann, dass der Mangel bzw. Ausfall von einer Nichterfüllung der oben genannten Verpflichtungen unabhängig ist. Wenn Sie in einer Küstenregion leben oder sich Ihr Produkt in der Nähe eines Schwimmbads befindet, beinhaltet die Wartung ein regelmäßiges Waschen und Spülen der Außenflächen gemäß der Beschreibung in der beiliegenden Bedienungsanleitung.

GARANTIEABWICKLUNG / GARANTIEAUSSCHLUSS

Wenn Sie der Ansicht sind, dass ein Teil Ihres Grills unter diese Garantie fällt, kontaktieren Sie unter den auf unserer Website (bzw. der landesspezifischen Website, auf die der Besitzer eventuell umgeleitet wird) angegebenen Kontaktinformationen bitte den Weber-Kundendienst. Im Anschluss an eine sorgfältige Prüfung werden unter diese Garantie fallende defekte Teile von Weber (im eigenen Ermessen) repariert oder ersetzt. Falls eine Reparatur oder ein Ersatz nicht möglich ist, kann Weber (im eigenen Ermessen) entscheiden, den fraglichen Grill durch einen neuen Grill von gleichem oder höherem Wert zu ersetzen. Weber kann Sie bitten, einzelne Teile unter Vorauszahlung der Versandgebühren zur Prüfung einzusenden.

Diese GARANTIE erlischt, wenn Schäden, Qualitätsminderungen, Verfärbungen und/oder Rostschäden auftreten, für die Weber nicht verantwortlich ist und die verursacht werden durch:

- Fehlgebrauch, Zweckentfremdung, Veränderungen, Abänderungen, Fehlanwendung, Vandalismus, Nachlässigkeit, unsachgemäßen Zusammenbau oder unsachgemäße Installation und die Nichtausführung normaler und routinemäßiger Wartungsmaßnahmen;
- Insekten (z. B. Spinnen) und Nagetiere (z. B. Eichhörnchen), einschließlich, aber nicht beschränkt auf Beschädigungen der Brennerrohre und/oder Gasschläuche;

- Kontakt mit salzhaltiger Luft und/oder Chlorquellen wie Schwimmbädern und Whirlpools;
- Unwetter wie Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben, Tsunamis oder Sturmwellen, Tornados oder heftige Stürme.

Der Gebrauch und/oder Einbau von Teilen in Ihrem WEBER®-Produkt, bei denen es sich nicht um Weber-Originalteile handelt, führt dazu, dass diese Garantie ungültig wird; alle daraus hervorgehenden Schäden sind von dieser Garantie nicht gedeckt. Jede nicht von Weber autorisierte und nicht von einem autorisierten Weber-Service-Techniker durchgeführte Konvertierung eines Gasgrills führt dazu, dass diese Garantie ungültig wird.

GARANTIEZEITEN FÜR EINZELNE PRODUKTE

Kessel- und Deckelbaugruppe: 10 Jahre, kein Durchrosten/Durchbrennen
Edelstahl-Grillroste: 5 Jahre, kein Durchrosten/Durchbrennen
One-Touch™-Reinigungssystem: 5 Jahre, kein Durchrosten/Durchbrennen
Kunststoffkomponenten: 5 Jahre, ausschließlich Verblässen oder Verfärben
Alle anderen Teile: 2 Jahre

GARANTIEAUSSCHLÜSSE

ABGESEHEN VON DEN IN DIESER GARANTIEERKLÄRUNG BESCHRIEBENEN GARANTIEBESTIMMUNGEN UND -AUSSCHLÜSSEN WERDEN AUSDRÜCKLICH KEINE WEITEREN GARANTIEERKLÄRUNGEN ODER FREIWILLIGEN HAFTUNGSKLÄRUNGEN GEWÄHRT, DIE ÜBER DIE AUF WEBER ZUTREFFENDE GESETZLICHE HAFTUNG HINAUSGEHEN. AUSSERDEM BEINHÄLTET DIE VORLIEGENDE GARANTIEERKLÄRUNG KEINE BEGRENZUNG UND KEINEN AUSSCHLUSS VON SITUATIONEN ODER ANSPRÜCHEN, BEZÜGLICH WELCHER WEBER EINE GESETZLICH VORGESCHRIEBENE, OBLIGATORISCHE HAFTUNG ZUFÄLLT.

NACH ABLAUF DER FÜR DIESE GARANTIE GELTENDEN FRISTEN GREIFEN KEINE WEITEREN GARANTIEEN, KEINE WEITEREN VON BELIEBIGEN PERSONEN, EINSCHLIESSLICH HÄNDLERN ODER EINZELHÄNDLERN, ABGEGEBENEN GEWÄHRLEISTUNGEN IN BEZUG AUF BELIEBIGE PRODUKTE (Z. B. „VERLÄNGERTE GARANTIE“) SIND FÜR WEBER BINDEND. DER IN DIESER GARANTIE VORGESEHENE AUSSCHLIESSLICHE RECHTSBEHELF BESTEHT IN DER REPARATUR ODER DEM ERSATZ DES TEILES ODER PRODUKTS.

DIE KOSTENERSTATTUNG GEMÄSS DIESER FREIWILLIGEN GARANTIE ÜBERSTEIGT UNTER KEINEM UMSTÄNDEN DEN KAUFPREIS DES VERKAUFTEN WEBER®-PRODUKTS.

SIE ÜBERNEHMEN DAS RISIKO UND DIE HAFTUNG FÜR VERLUST, BESCHÄDIGUNG ODER VERLETZUNG IHRER EIGENEN ODER ANDERER PERSONEN UND FÜR SCHÄDEN AN IHREM EIGENTUM UND/ODER DEM EIGENTUM ANDERER, DIE SICH AUS DEM MISSBRAUCH ODER DER ZWECKENTFREMUNG DES PRODUKTS ODER DER NICHTBEACHTUNG DER VON WEBER IN DER BEILIEGENDEN BEDIENUNGSANLEITUNG BEREITGESTELLTEN ANWEISUNGEN ERGEBEN.

FÜR DIE NACH DIESER GARANTIE ERSETZTEN TEILE UND ZUBEHÖRPRODUKTE GILT EINE GARANTIE, DIE SICH NUR AUF DIE RESTLICHE GÜLTIGKEITSDAUER DER OBEN GENANNTEN ORIGINALGARANTIEFRIST(EN) BEZIEHT.

DIESE GARANTIE GILT NUR FÜR DEN PRODUKTGEBRAUCH IN EINFAMILIENHÄUSERN ODER -WOHNUNGEN UND NICHT FÜR WEBER-GRILLS, DIE IN KOMMERZIELLEN, KOMMUNALEN ODER AUS MEHREREN WOHNHEIMEN BESTEHENDEN UMGEBUNGEN VERWENDET WERDEN, Z. B. IN RESTAURANTS, HOTELS, RESORTS ODER MIETANLAGEN.

WEBER KANN DAS DESIGN SEINER PRODUKTE VON ZEIT ZU ZEIT ÄNDERN. KEINE IN DIESER GARANTIE ENTHALTENEN AUSSAGEN DÜRFEN DAHINGEHEND GEDEUTET WERDEN, DASS SIE WEBER DAZU VERPFLICHTEN, DERARTIGE DESIGNÄNDERUNGEN NACHTRÄGLICH IN BEREITS HERGESTELLTE PRODUKTE EINZUBAUEN; DES WEITEREN DÜRFEN SIE AUCH NICHT ALS EINGESTÄNDNIS GEDEUTET WERDEN, DASS DIE VORHERIGEN DESIGNS MANGELHAFT GEWESEN SEIEN.

Weitere Kontaktinformationen entnehmen Sie bitte der Liste internationaler Geschäftsvertretungen am Ende dieser Bedienungsanleitung.

INHALT

SICHERHEITSHINWEISE 2

GARANTIE 3

EXPLOSIONSZEICHNUNG 4

MONTAGE 6

GRILLSYSTEM 18

FUNKTIONSMERKMALE 19

GEBRAUCH DES SNAP-JET™-GASZÜNDSYSTEMS..... 20

VORBEREITUNG DES GRILLS AUF 21

GRILLMETHODEN - Direkte Hitze 22

GRILLMETHODEN - Indirekte Hitze..... 23

GRILLMETHODEN - Räuchern..... 24

ZÜNDUNG DES BRENNERS - Zünden mit dem Snap-Jet™-Gaszündsystem . 26

ZÜNDUNG DES BRENNERS - Zünden mit einem Streichholz 27

ROUTINEMÄSSIGE WARTUNG 28

JÄHRLICHE WARTUNG 30

WARTUNG DES SNAP-JET™-GASZÜNDSYSTEMS..... 31

FEHLERBEHEBUNG..... 32

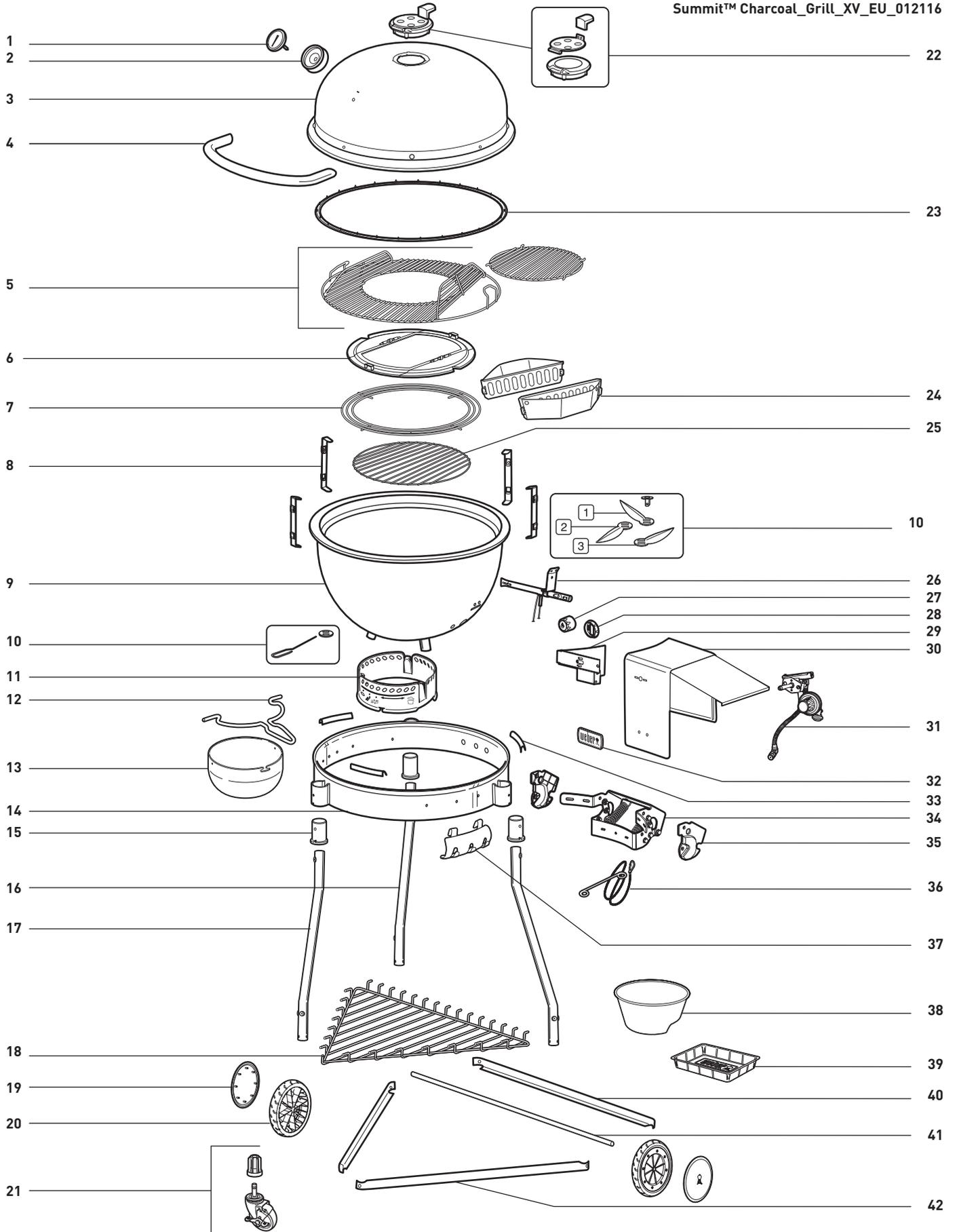
Die in diesem Benutzerhandbuch abgebildeten Grills können leicht vom erworbenen Modell abweichen.

Besuchen Sie www.weber.com, wählen Sie Ihr Herkunftsland aus und lassen Sie Ihren Grill noch heute registrieren.



EXPLOSIONSZEICHNUNG

Summit™ Charcoal_Grill_XV_EU_012116

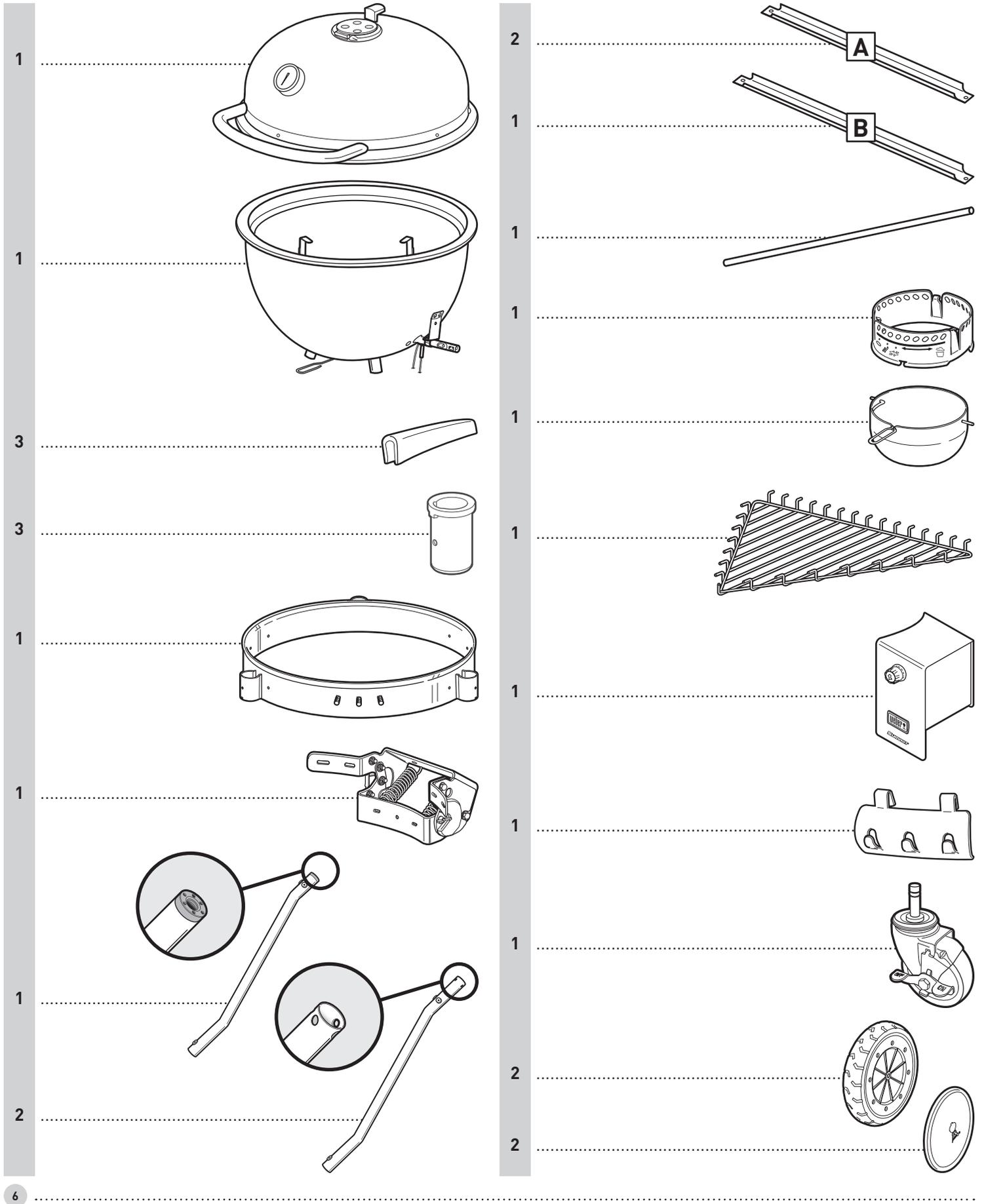




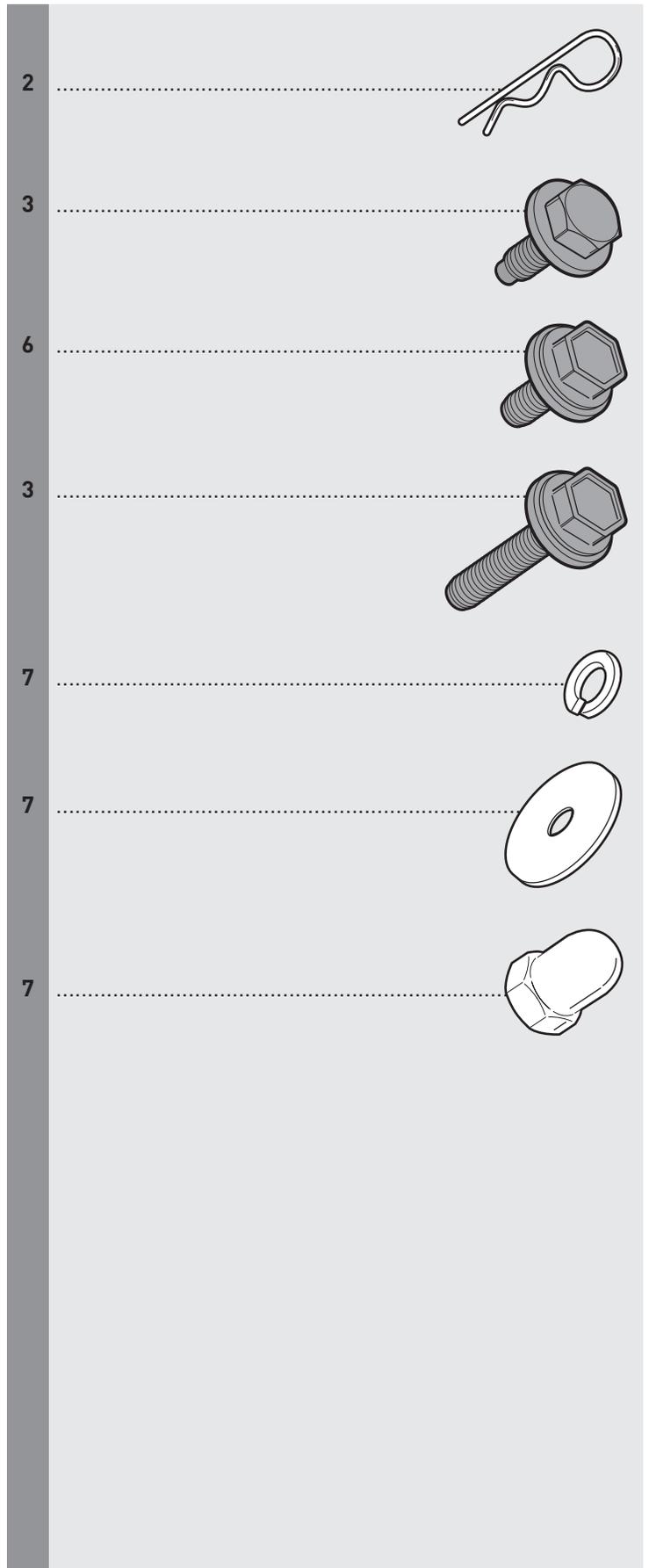
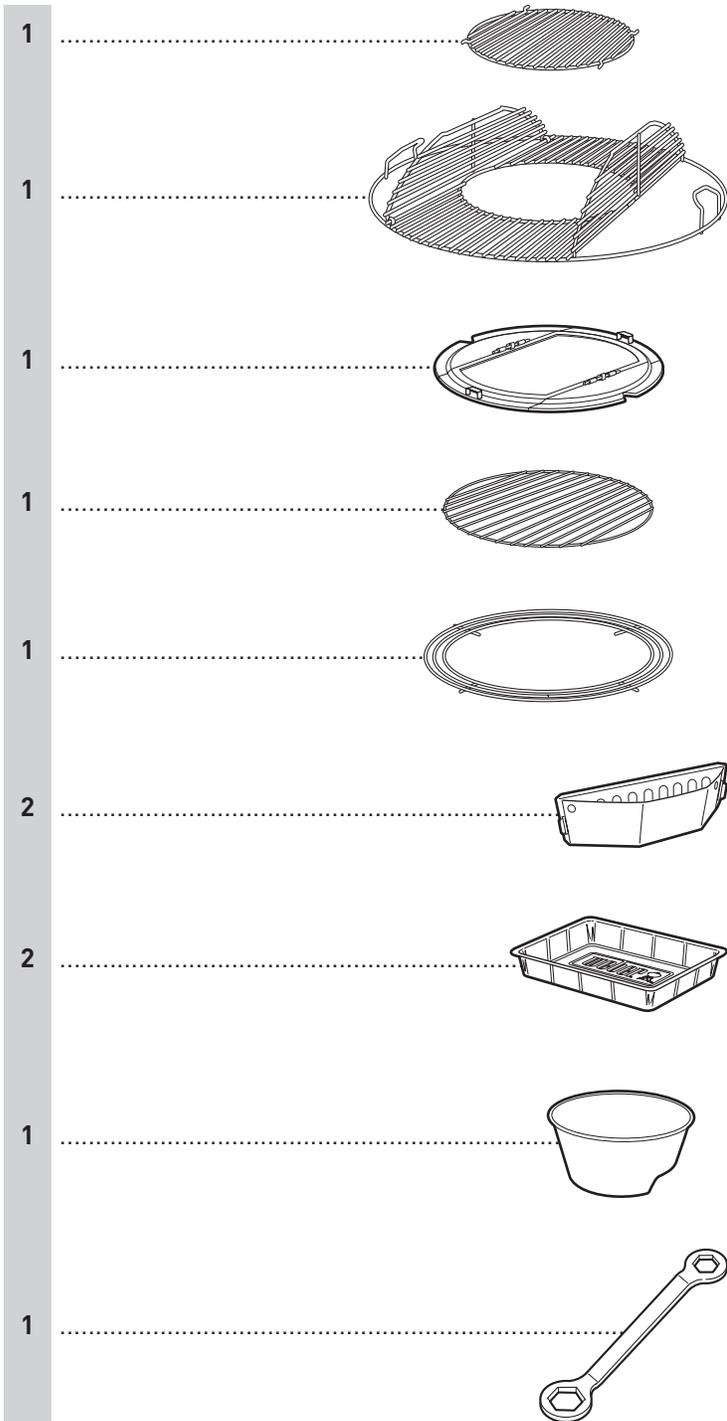
EXPLOSIONSZEICHNUNG - LISTE

1. Thermometer
2. Thermometereinfassung
3. Deckel
4. Deckelgriff
5. GBS™-Grillrost
6. Verteilerplatte
7. Mittlerer Tragering
8. Rosthalterung
9. Kessel
10. One-Touch™-Reinigungssystem
11. Haltering für Aschebehälter
12. Griff des Aschebehälters
13. Aschebehälter mit großem Fassungsvermögen
14. Kesseltragering
15. Standbeinbuchse
16. Radbein
17. Laufradbein
18. Ablage-Drahtgestell
19. Radkappe
20. Rad
21. Arretierbares Laufrad
22. Rapidfire™-Deckellüfterbaugruppe
23. Deckeldichtung
24. Char-Baskets™
25. Kohlerost
26. Brennerbaugruppe
27. Brennerbedienknopf
28. Einfassung des Brennerbedienknopfs
29. Ventilbaugruppen-Halterung
30. Zündkastenbaugruppe
31. Ventilbaugruppe (Schlauch und Regler mit Düse und Clip)
32. Logo-Schild
33. Kessel-Abstandshalter
34. Deckelscharnier
35. Deckelscharnier-Schutzblende
36. Streichholzhalter
37. Grillbesteckhalter
38. Holzkohle-Messbecher
39. Einweg-Tropfschale
40. Standbeinrahmen-Stütze - B
41. Achse
42. Standbeinrahmen-Stütze - A

MONTAGE



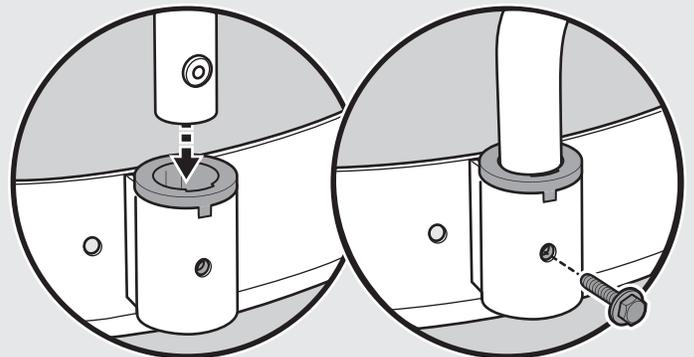
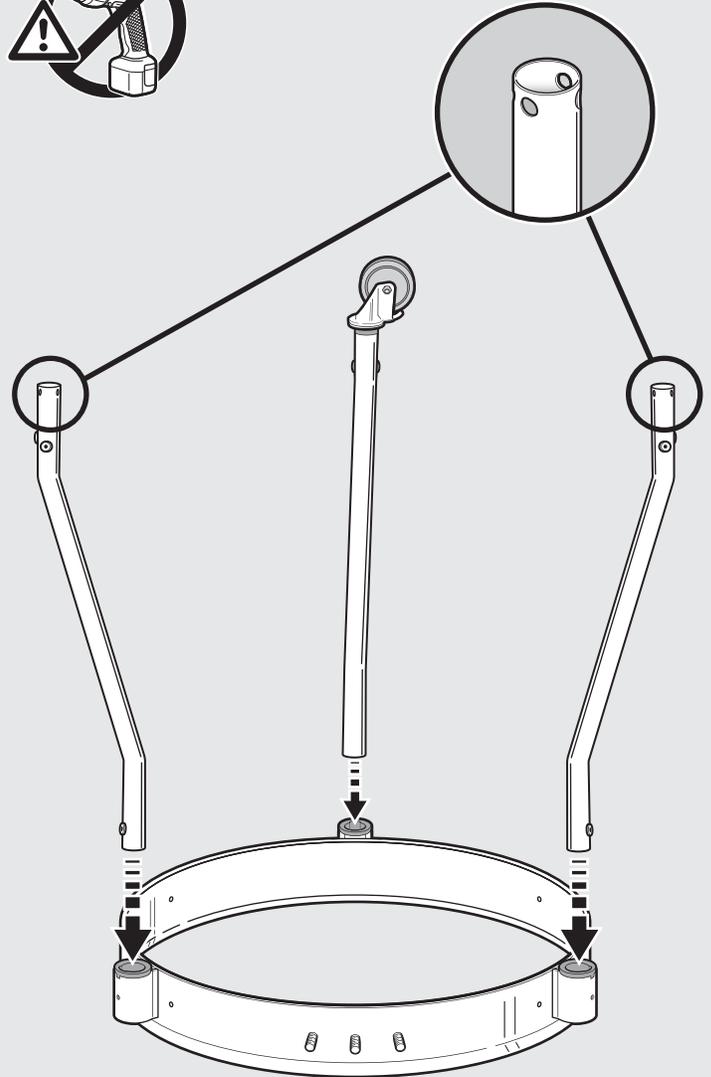
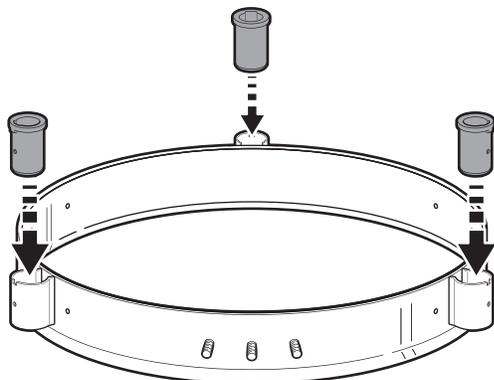
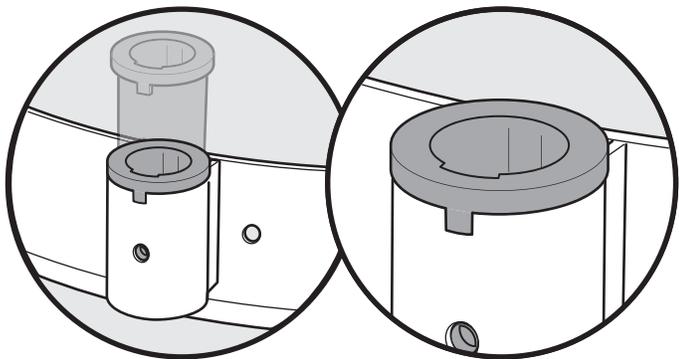
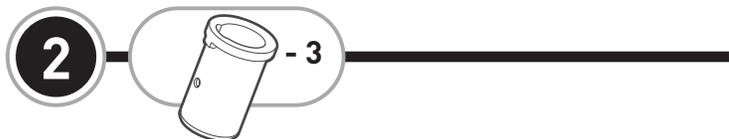
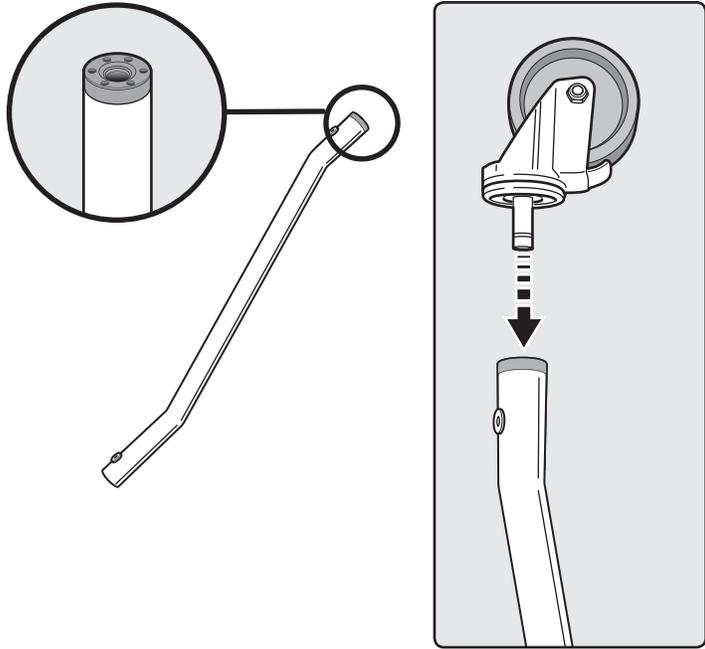
MONTAGE

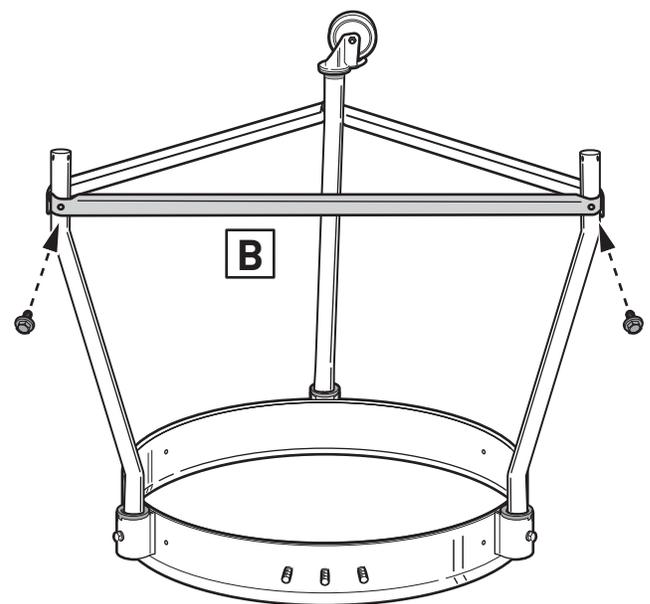
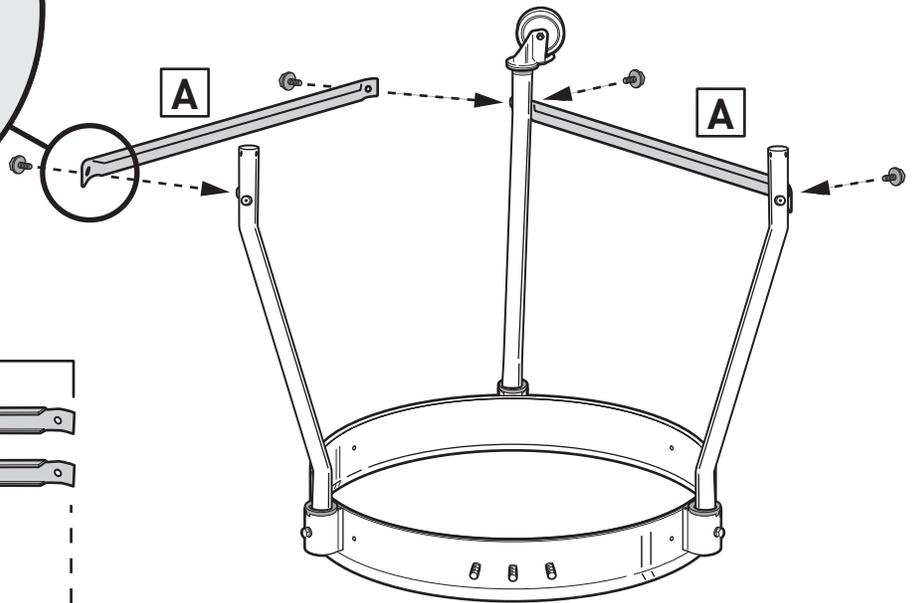
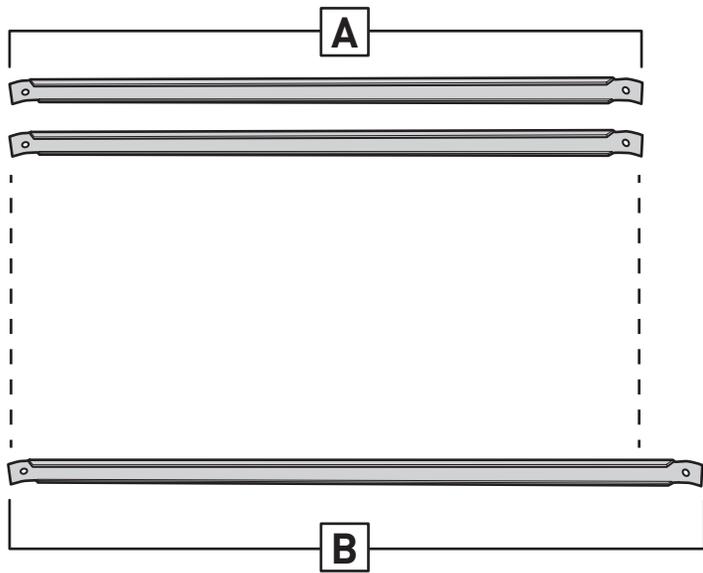
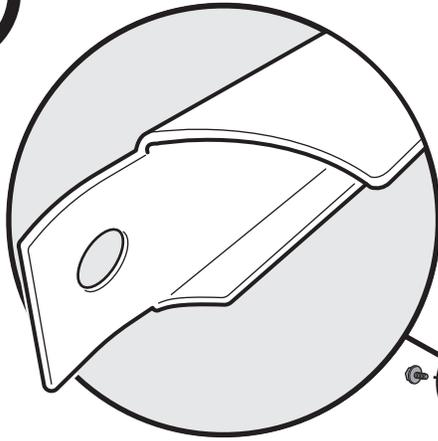
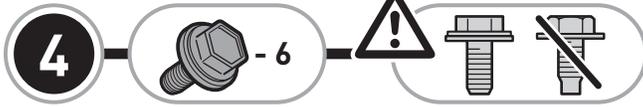


BENÖTIGTE WERKZEUGE:



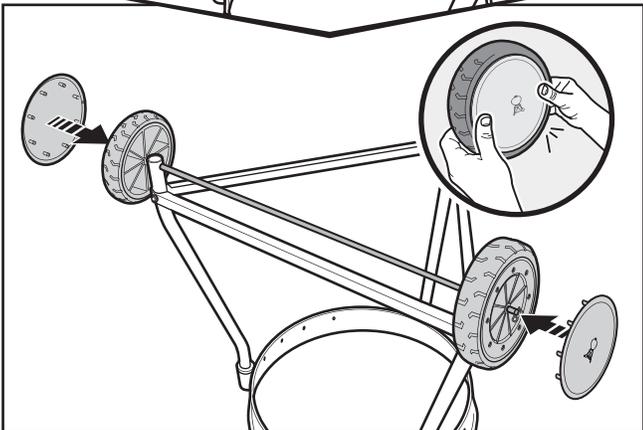
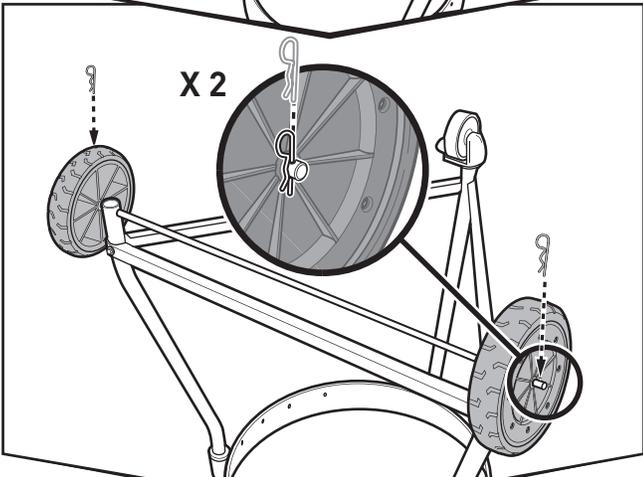
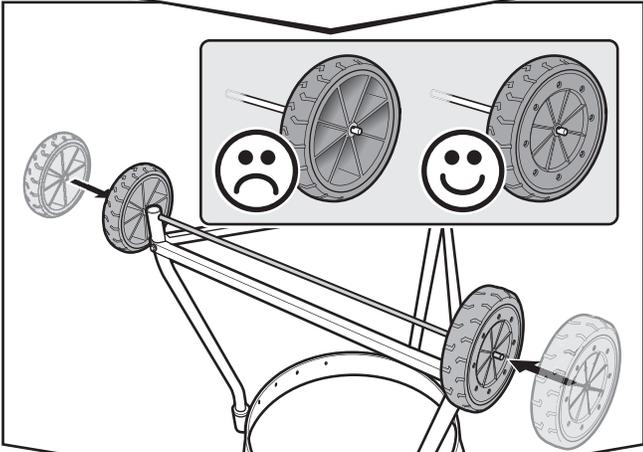
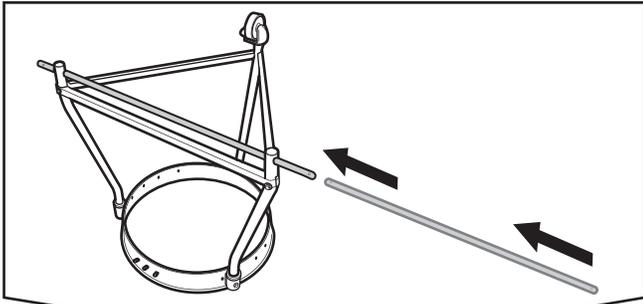
MONTAGE



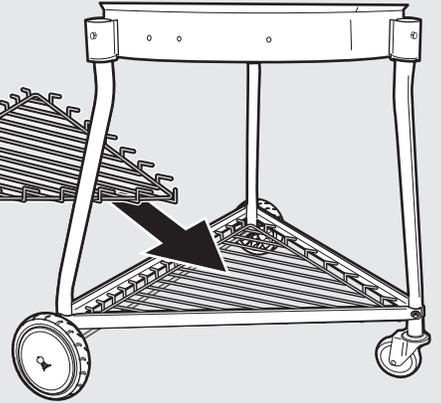


MONTAGE

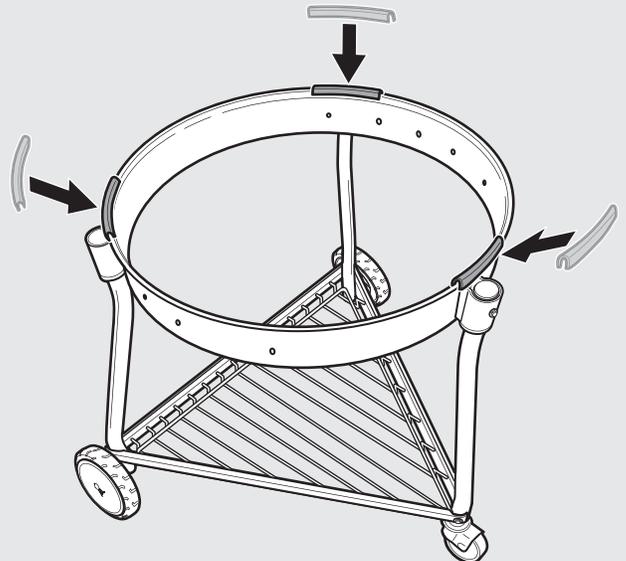
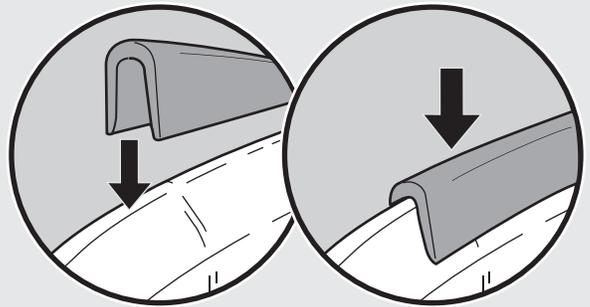
5  - 2



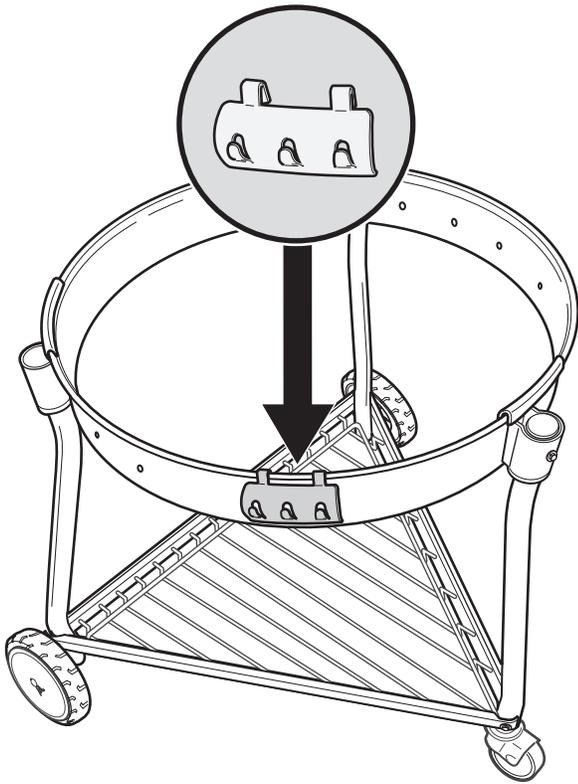
6



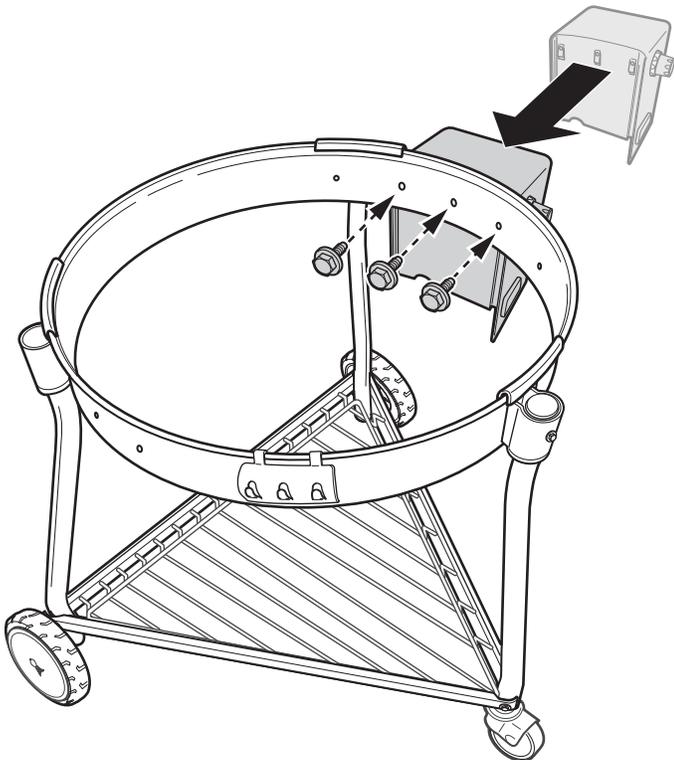
7  - 3



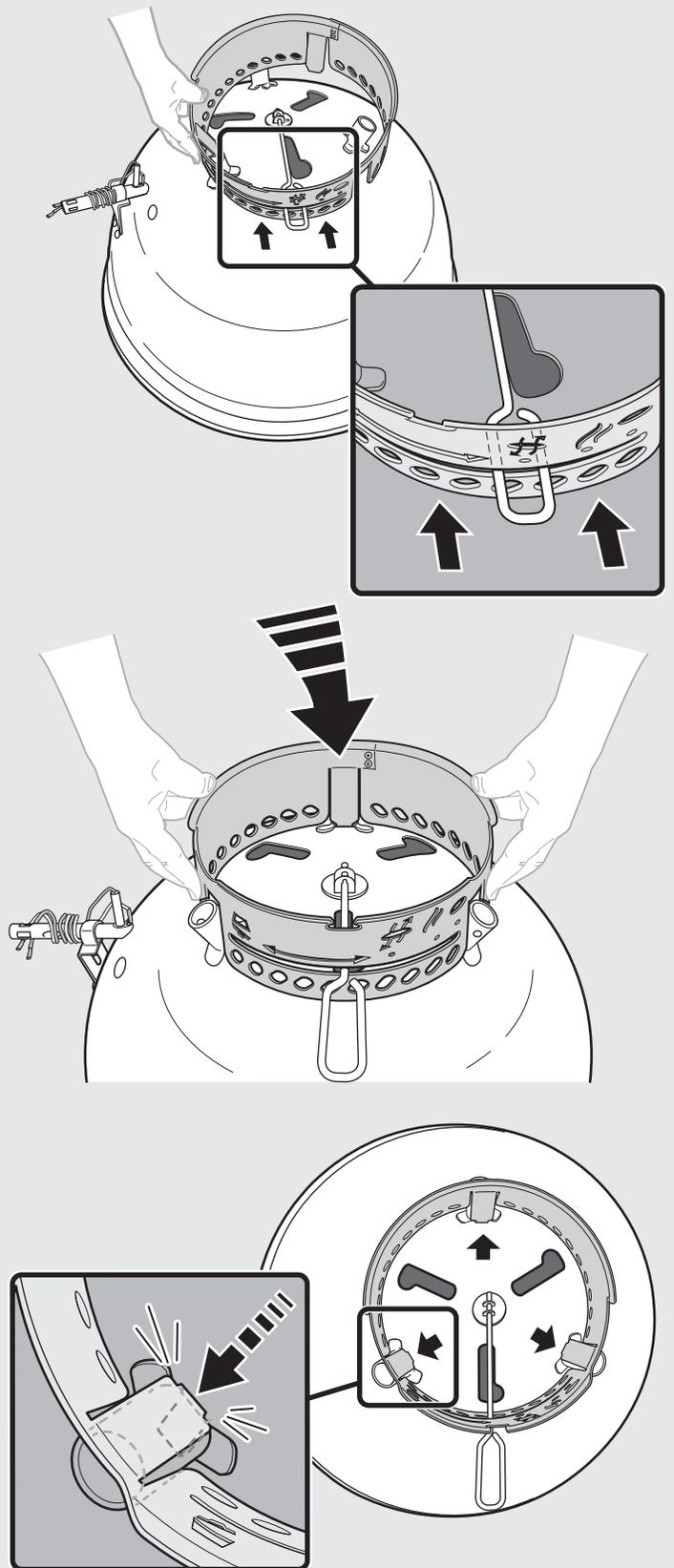
8



9

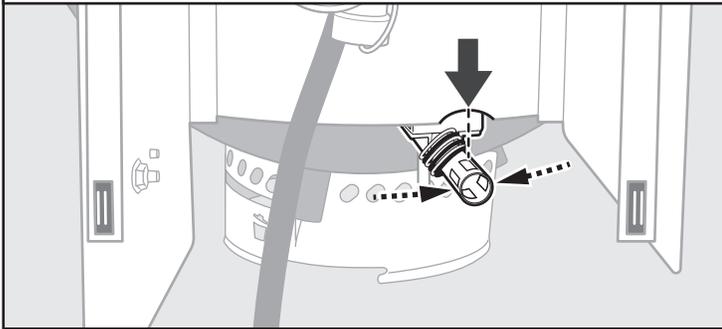
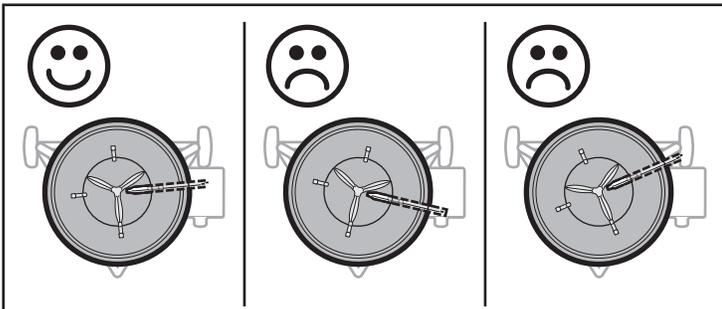
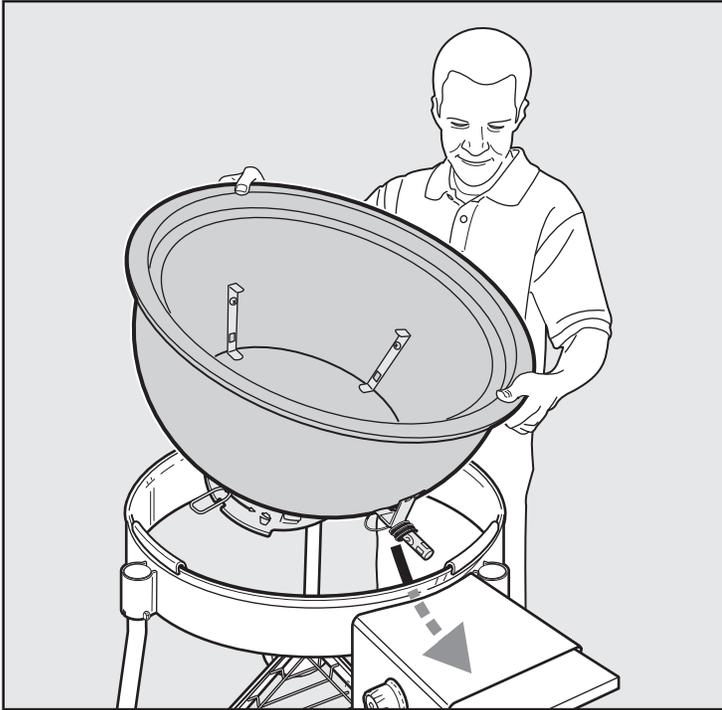


10

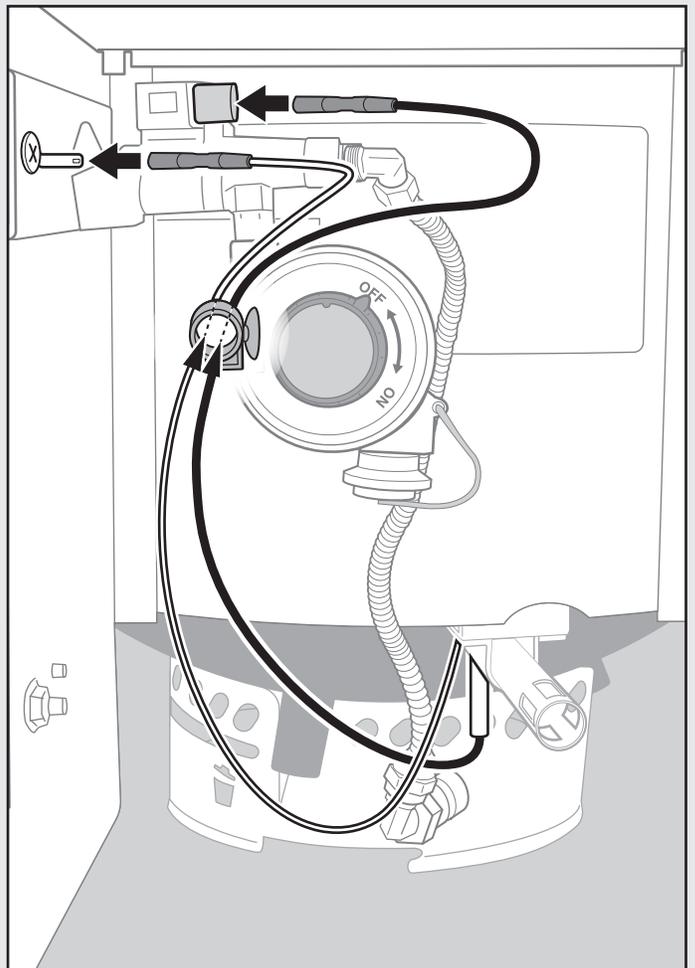
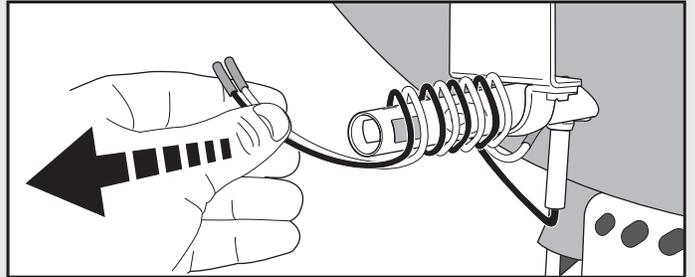


MONTAGE

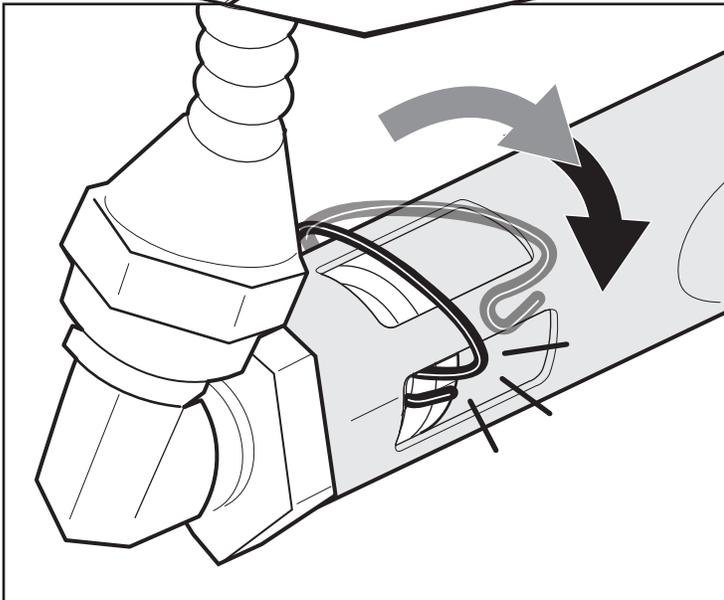
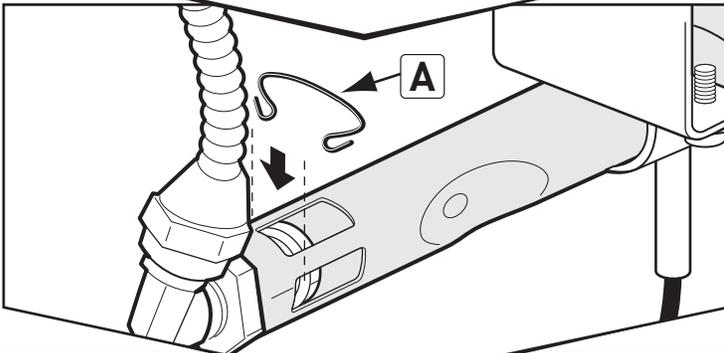
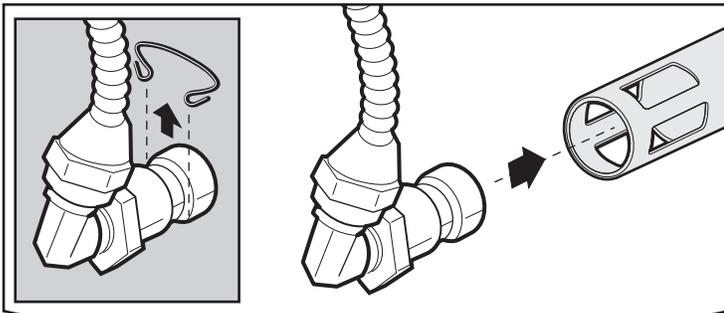
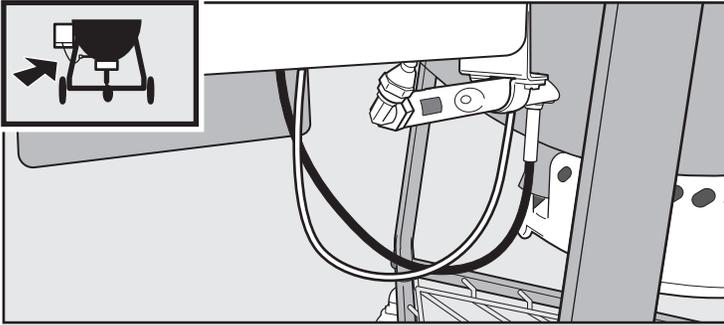
11



12



13



⚠ GEFAHRENHINWEIS

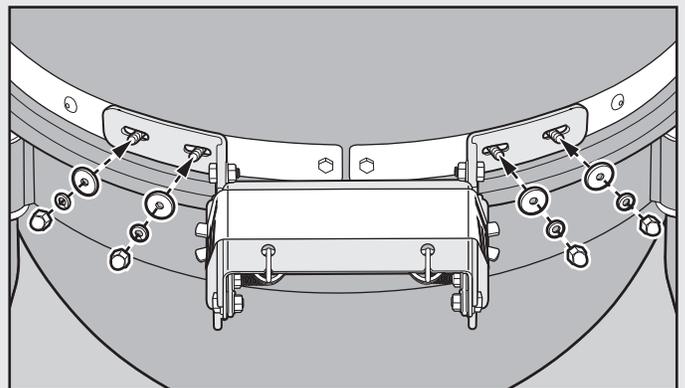
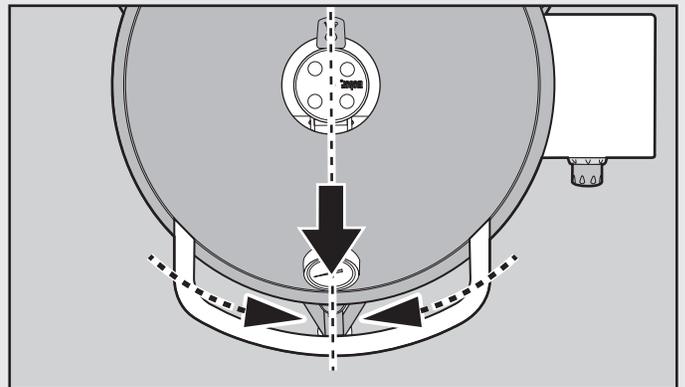
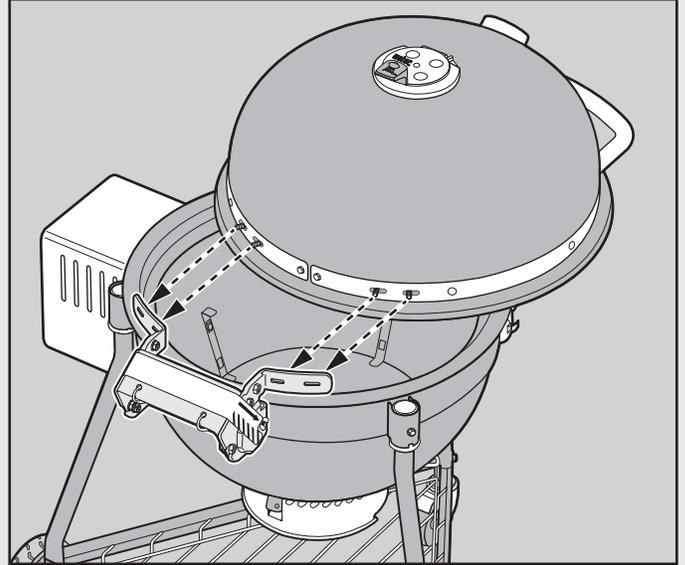
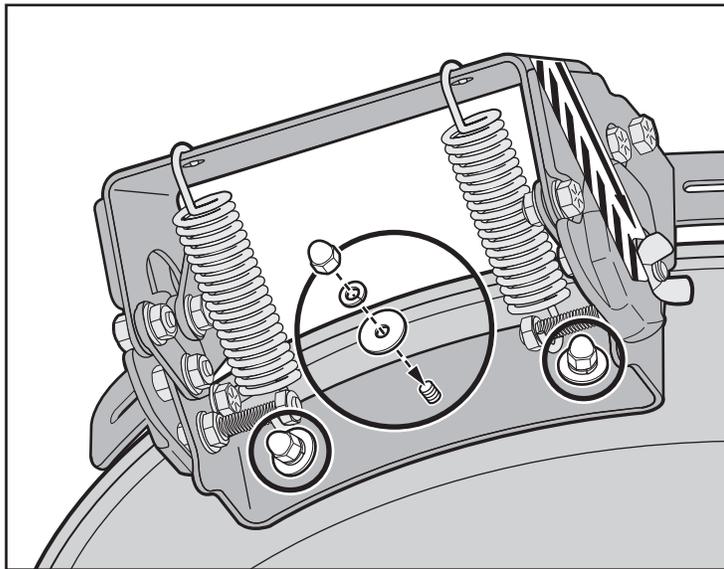
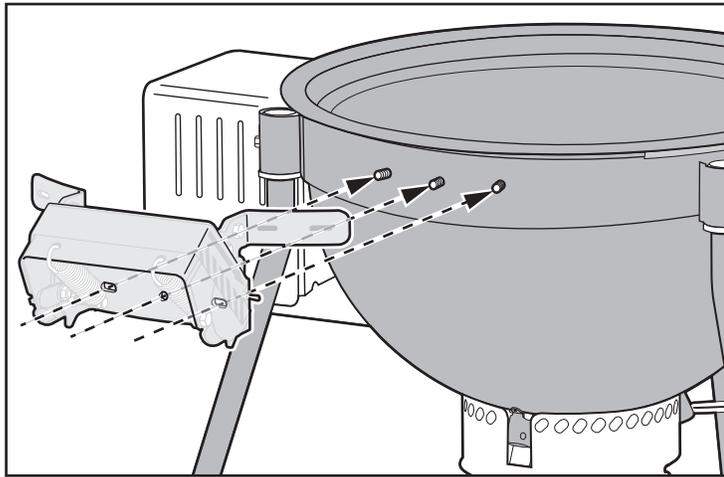
Verwenden Sie das Snap-Jet™-Gaszündsystem nicht, wenn der Halteclip (A) zur Sicherung der Gasleitung und der Düse im Brennerrohr fehlt. Wenn der Halteclip nicht vorhanden ist, können sich der Gasschlauch und die Düse vom Brennerrohr lösen. Dieser Umstand kann zu einem Brand führen, der schwere oder tödliche Verletzungen sowie Sachschäden verursachen kann.

⚠ **WARNUNG:** Ziehen Sie vor Gebrauch des Grills am Gasschlauch und an der Düse, um sicherzustellen, dass der Halteclip korrekt eingesetzt und der Gasschlauch und die Düse im Innern des Brennerrohrs sicher befestigt sind.

MONTAGE

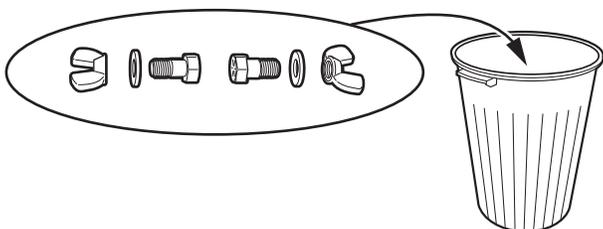
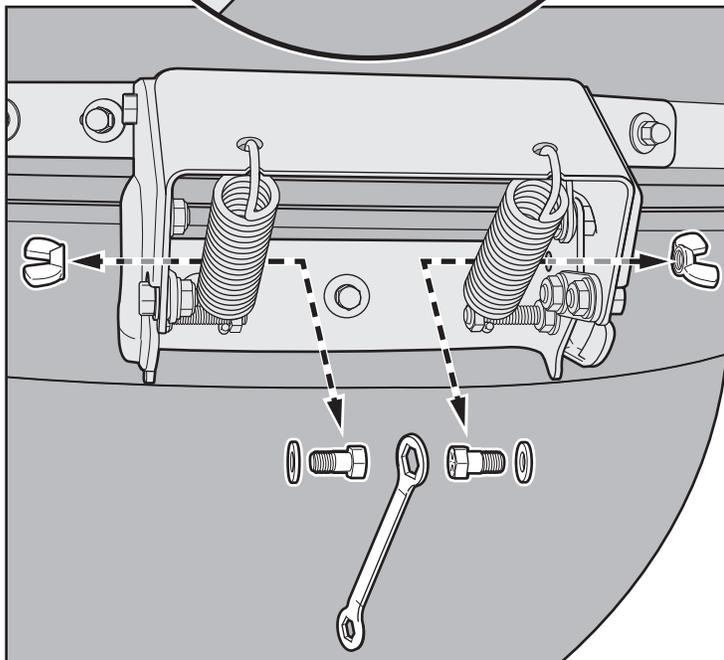


⚠ **VORSICHT: DIE SICHERHEITSSCHRAUBEN ERST NACH ANBRINGUNG DES DECKELS ENTFERNEN.**

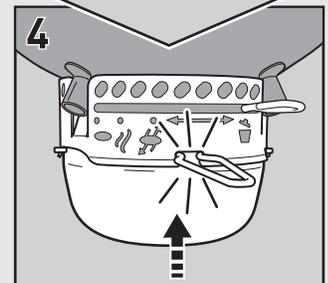
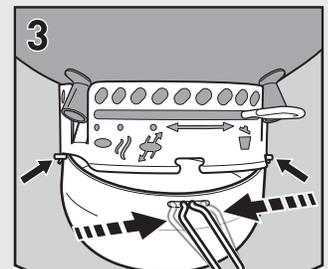
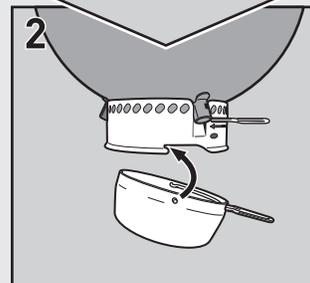
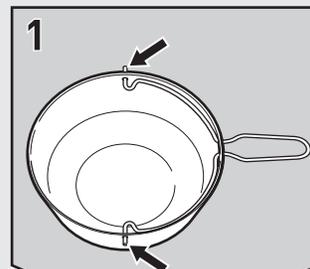
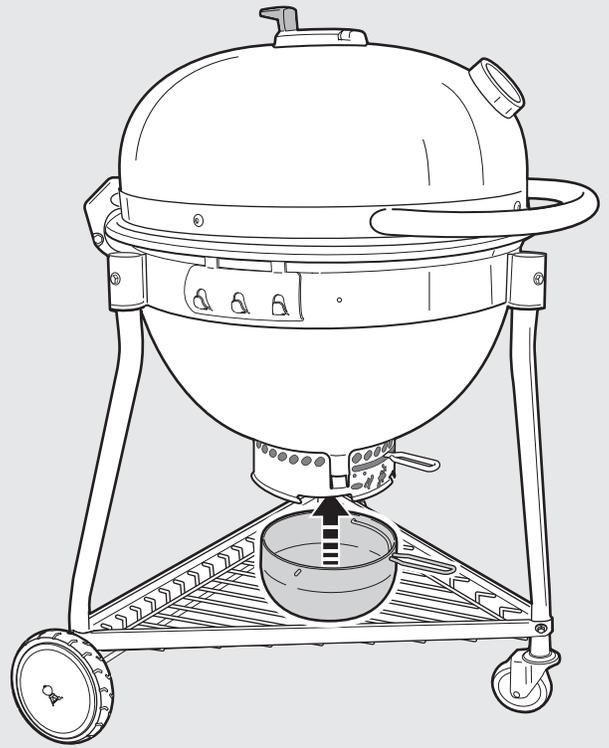


16

DEN DECKEL ERST NACH DEM ENTFERNEN DER SICHERHEITSSCHRAUBEN ANHEBEN.

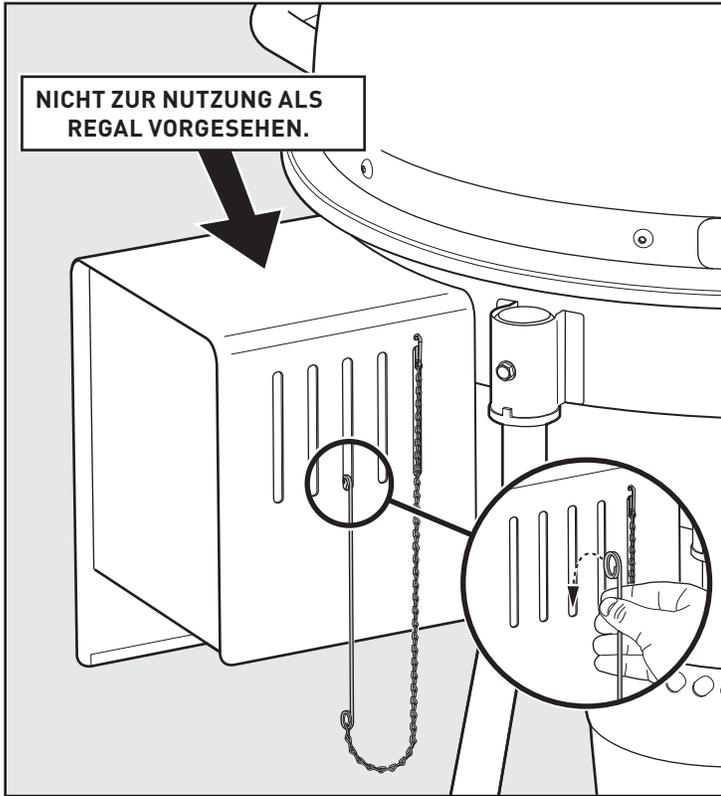


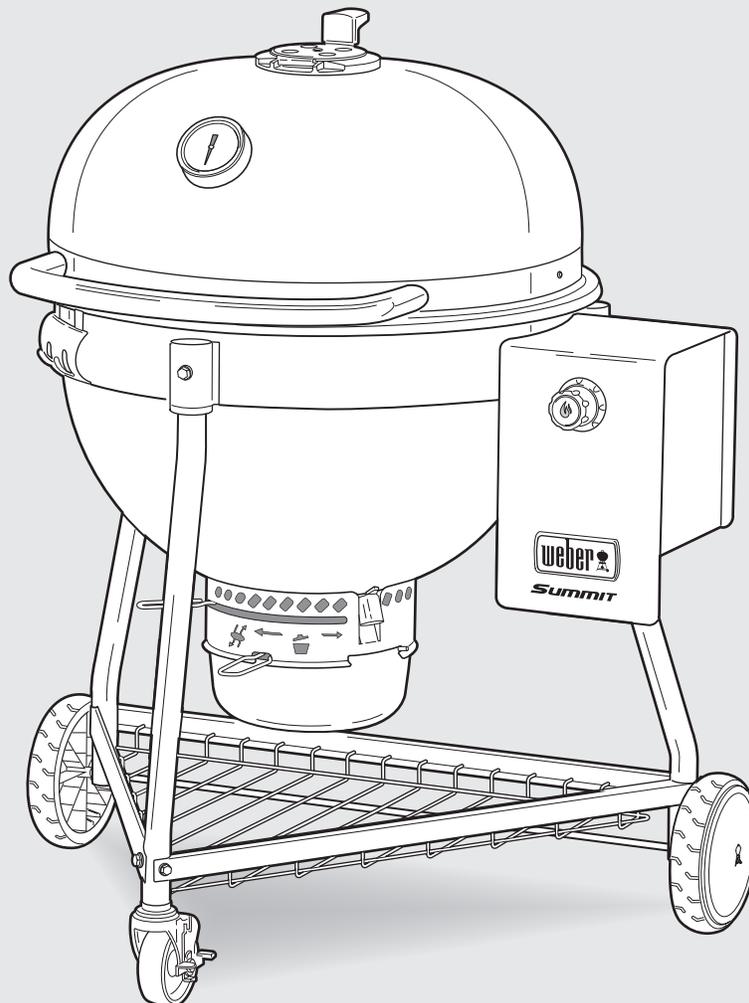
17



MONTAGE

18





Stellen Sie vor dem Betreiben des Grills sicher, dass alle Bauteile ordnungsgemäß montiert und alle Armaturen ordnungsgemäß festgeschraubt sind.



Das Design Ihres Holzkohlegrills ist das Resultat einer sorgfältigen Planung. Wir achten bei der Entwicklung unserer Weber®-Grills darauf, dass Sie keine Probleme mit Stichflammen, heißen oder kalten Stellen oder verbranntem Gargut bekommen. Sie können eine hervorragende Leistung, eine ausgezeichnete Kontrolle des Grillvorgangs und optimale Ergebnisse erwarten, und zwar jedes Mal.

A Kessel und Deckel

Der luftisolierte, doppelwandige Kessel mit Deckel speichert die Wärme für längere Garzeiten und eine ausgezeichnete Temperaturregelung. Die einzigartige Kesselform Ihres Summit™-Holzkohlegrills schafft optimale Voraussetzungen für ein echtes Konvektionsgaren.

B Deckellüfter und Lüftungsschieber

Eine besonders wichtige Komponente des Grillens auf Holzkohle ist Luft. Je mehr Luft in den Grill eingelassen wird, desto heißer wird das Feuer (bis zu einem gewissen Grad) und desto schneller verbrennt die Holzkohle. Der Kessel-Lüftungsschieber im Boden des Grills sollte während des Grillens offen sein; während des Räucherns sollte er sich in der Räucherposition befinden. Der obere Deckellüfter wird zur Regelung der Temperatur im Grill verwendet; er sollte jedoch zu keiner Zeit ganz geschlossen sein.

C Gourmet BBQ System™-Grillrost

Der aus schwerem Edelstahl bestehende Grillrost bietet reichlich Platz zum Grillen aller Ihrer Lieblings Speisen.

D Verteilerplatte

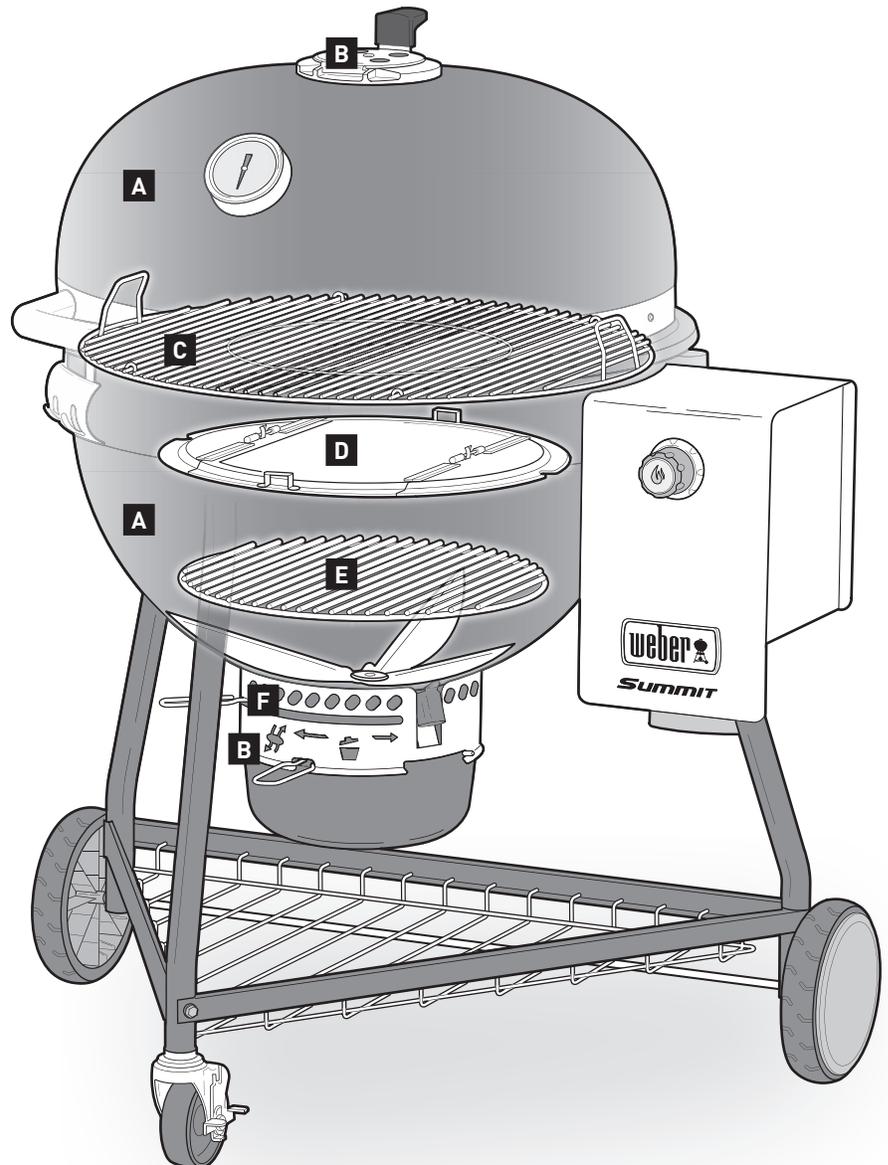
Die Edelstahl-Verteilerplatte dient der Aufrechterhaltung einer gleichmäßigen Temperatur, und sie leitet Wärme und Rauch um das Gargut herum. Beim Räuchern wird sie immer verwendet. Sie kann aber auch zur Maximierung der Grillfläche beim indirekten Garen verwendet werden.

E Kohlerost

Der Kohlerost hält der Hitze eines jeden Holzkohlefeuers stand. Dieser aus schwerem Stahl konstruierte Rost kennt kein Verziehen oder gar ein Durchbrennen. Der Rost kann zum Grillen auf eine höhere Position im Kessel angehoben werden; zum Räuchern kann er tiefer gelegt werden.

F One-Touch™-Reinigungssystem

Mit dem One-Touch™-Edelstahl-Reinigungssystem wird das Säubern zum Kinderspiel. Wenn Sie den Griff nach hinten und nach vorne bewegen, schieben die drei Schieber im Kessel die Asche vom Grillboden in den Aschebehälter, sodass die Asche schnell und sauber weggeräumt werden kann. Diese Lüftungsschieber fungieren auch als Kessellüfter – sie führen dem Feuer Sauerstoff zu, ermöglichen aber auch ein einfaches Löschen des Feuers.





Der Weber® Summit™-Holzkohlegrill ist kein gewöhnlicher Grill. Dank seiner hochentwickelten Funktionseigenschaften und seines innovativen Designs können Sie praktisch und problemlos grillen und räuchern. Vom Snap-Jet™-Gaszündsystem bis zu den mit Scharnieren versehenen Grillrosten – Grillen war noch nie so einfach und hat auch noch nie so viel Spaß gemacht.

Gourmet BBQ System™

Der Grillrost im Gourmet BBQ System™ (A) ist der mittlere, runde Rost im mit Scharnieren versehenen Grillrost. Er kann entfernt und durch einen beliebigen Weber® Gourmet BBQ System™-Einsatz (separat erhältlich) ersetzt werden. Das komplette Sortiment von Gourmet BBQ System™-Einsätzen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com.

Snap-Jet™-Gaszündsystem

Das Anzünden der Holzkohle war nie einfacher als mit dem Snap-Jet™-Gaszündsystem (B). Stapeln Sie die Holzkohle einfach über dem Brennerrohr und zünden Sie sie mit dem Brennerbedienknopf an.

Edelstahl-Grillrost und Edelstahl-Verteilerplatte mit Scharnieren

Der Grillrost und die Verteilerplatte (C) sind so ausgeführt, dass während des Grillens oder Räucherns mühelos Holzkohle und Holz nachgelegt werden kann. Der mit Scharnieren versehene Grillrost ist mit einem verlängerten Griff versehen, damit er an der Kante des Kessels aufgehängt werden kann.

Eingebautes Thermometer

Mit dem großen, haltbaren, eingebauten Deckelthermometer (D) können Sie die Temperatur in Ihrem Grill ganz einfach überwachen. Die „Räucherzone“ auf dem Thermometer gibt an, wann der Grill die fürs Räuchern ideale Temperatur erreicht hat.

Rapidfire™-Deckellüfter

Der ebenfalls mit einem Scharnier versehene Rapidfire™-Deckellüfter (E) maximiert den Luftstrom und erhöht schnell die Temperatur, sodass Sie binnen 20 Minuten grillbereit sind. Außerdem ermöglicht er ein schnelles Wiederherstellen der benötigten Temperatur.

Besteckhaken

Am Edelstahl-Besteckhaken (F) an der Seite des Grillkessels können Sie problemlos Ihr Grillbesteck aufhängen.

Ablage-Drahtgestell

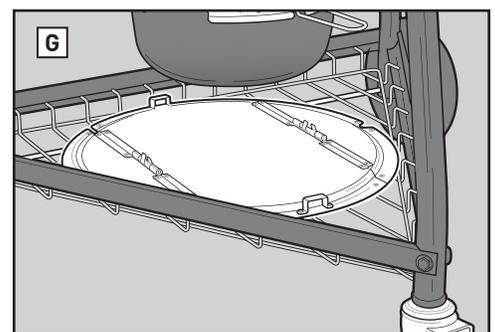
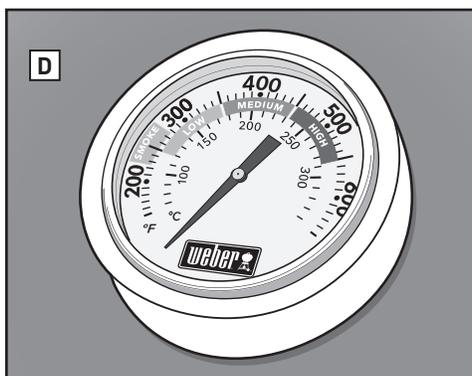
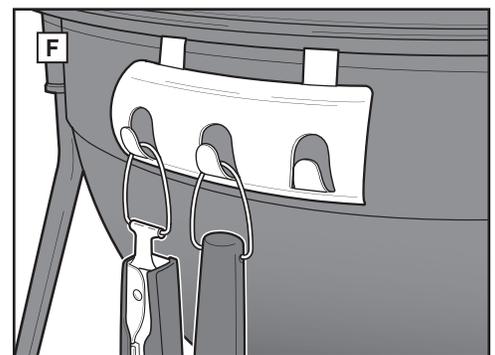
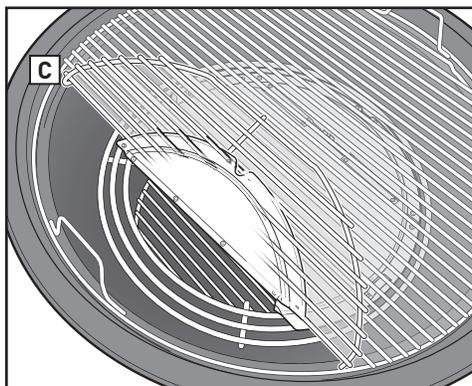
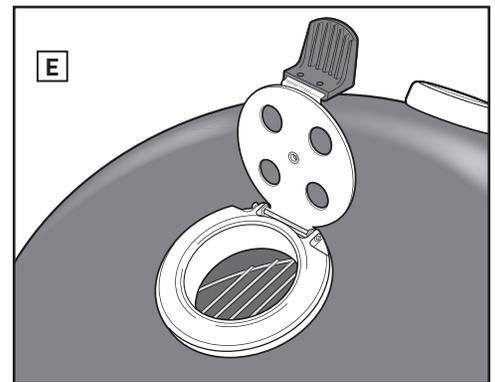
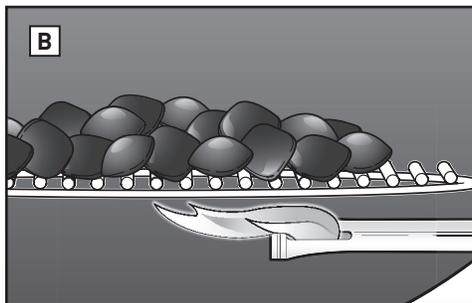
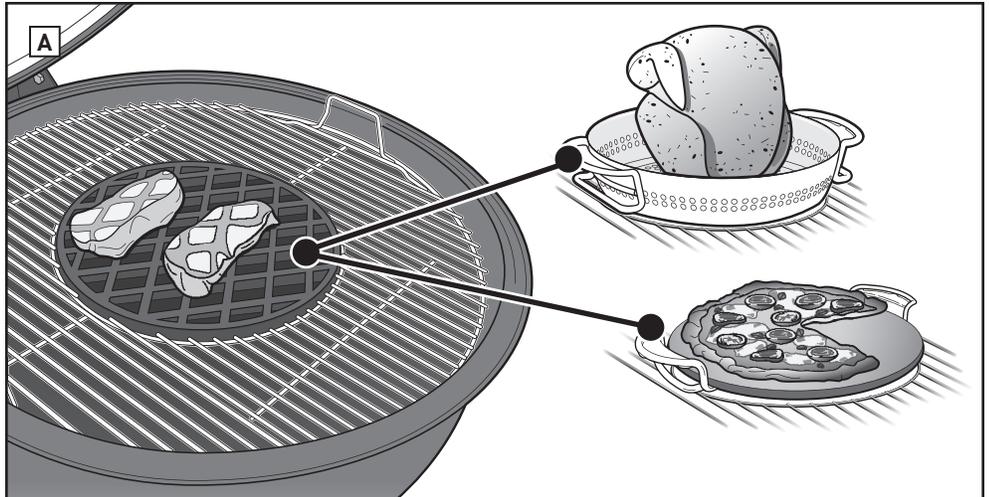
Das Ablage-Drahtgestell (G) bietet eine zusätzliche Ablagefläche.

Einfach zu öffnendes Deckelscharnier

Der Deckel Ihres Grills ist mit einem Federscharnier versehen, sodass der Deckel auf einfache und sichere Weise geöffnet und geschlossen werden kann. Das Scharnier verhindert, dass der Deckel ungebremst zuschlägt. Dadurch werden eventuelle Verletzungen und eine Beschädigung des Grills verhindert. (Nicht abgebildet.)

Arretierbare Laufräder

Mit den in industrieller Qualität ausgeführten Laufrädern lässt sich der Grill mühelos auf der Terrasse manövrieren, und der Arretiermechanismus sorgt dafür, dass der Grill beim Garen nicht verschoben wird. (Nicht abgebildet.)





GEBRAUCH DES SNAP-JET™-GASZÜNDSYSTEMS

WAS IST FLÜSSIGGAS?

Flüssiggas bzw. LPG, LP-Gas, Flüssigpropan oder einfach Propan oder Butan ist das entzündliche, erdölbasierte Produkt, das den Brennstoff für Ihren Grill liefert. Wenn sich dieses Gas nicht in einem Behälter befindet, ist es von mittlerer Temperatur und mittlerem Druck. Bei mittlerem Druck in einem Behälter, z. B. einer Einwegkartusche, besitzt Flüssiggas jedoch flüssige Form. Wenn der Druck aus der Kartusche abgelassen wird, verdampft die Flüssigkeit schnell und geht in den gasförmigen Aggregatzustand über.

- Flüssiggas riecht so ähnlich wie Erdgas. Sie sollten diesen Geruch kennen.
- Flüssiggas ist schwerer als Luft. Austretendes Flüssiggas kann sich in tiefliegenden Bereichen ansammeln und sich der Dispersion widersetzen.

⚠ GEFAHRENHINWEIS

Ersatzkartuschen KEINESFALLS unter diesem Gasgrill oder in seiner Nähe aufbewahren. Selbst ein geringfügiges Missachten dieses Hinweises kann zu einem Brand und somit zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen.

TIPPS FÜR DIE SICHERE HANDHABUNG VON EINWEGKARTUSCHEN

Beim Gebrauch von Flüssiggas sind verschiedene Richtlinien und Sicherheitsfaktoren zu beachten. Beachten Sie diese Anweisungen ganz genau, bevor Sie Ihren Gasgrill benutzen.

- Keine beschädigten, eingedrückten oder rostigen Kartuschen verwenden.
- „Leere“ Kartuschen sind mit der gleichen Sorgfalt zu behandeln wie volle. Auch wenn sich in einer Kartusche keine Flüssigkeit mehr befindet, kann im Inneren der Kartusche noch ein gewisser Gasdruck vorhanden sein.
- Kartuschen nicht fallen lassen oder unsachgemäß handhaben.
- Kartuschen nicht in Bereichen lagern oder transportieren, in denen die Temperatur auf 51,7 °C (124 °F) ansteigen kann. (Die Kartusche wird so heiß, dass man sie nicht mehr in der Hand halten kann.) Beispiel: Lassen Sie Kartuschen an einem heißen Tag nicht im Auto.
- Kartuschen von Kindern fernhalten.
- Führen Sie jedes Mal, wenn die Kartusche angeschlossen wird, an der Verbindungsstelle zwischen Regler und Kartusche eine Leckageprüfung durch. Beispiel: Prüfen Sie die Kartusche jedes Mal, wenn sie wieder angebracht wird.
- Die Bereiche um die Kartusche müssen frei bleiben und dürfen keine Verunreinigungen bzw. Abfälle aufweisen.
- Kartuschen dürfen nicht in der Nähe von Zündquellen ausgetauscht werden.
- Vor dem Abkoppeln des Reglers stets das Gasregelventil an der Kartusche schließen.

HINWEIS ZU LAGERUNG BZW. NICHTBENUTZUNG

Bei Grillen, die über längere Zeit eingelagert waren oder nicht benutzt wurden, ist unbedingt Folgendes zu beachten:

- Nehmen Sie die Kartusche ab, wenn: 1) sie leer ist; 2) der Grill in einer Garage oder einem sonstigen umschlossenen Bereich gelagert wird; 3) der Grill transportiert wird; 4) der Grill nicht verwendet wird.
- Lagern Sie abgenommene Kartuschen nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen umschlossenen Bereichen.

- Der Grill sollte vor Gebrauch auf Gaslecks und Behinderungen im Brennerrohr untersucht werden. (Siehe „AUF GASLECKS PRÜFEN“ und „JÄHRLICHE WARTUNG“.)
- Prüfen Sie, ob der Kessel und der Aschebehälter mit großem Fassungsvermögen frei von Verunreinigungen sind, die den Luftstrom für Verbrennung oder Belüftung blockieren könnten.
- Das Brennerrohr sollte ebenfalls auf Behinderungen untersucht werden. (Siehe „JÄHRLICHE WARTUNG“.)

REGLERANSCHLÜSSE

- Achten Sie darauf, dass der Schlauch nicht geknickt wird.
- Wechseln Sie den Schlauch aus, wenn die in Ihrem Land geltenden Vorschriften dies erfordern.
- Keine vom Hersteller versiegelten Teile dürfen vom Benutzer verändert werden.
- Alle Modifizierungen am Gerät können gefährlich sein.

GEBRAUCH DES BRENNERS

Die Gasbrennerfunktion Ihres Summit™-Holzkohlegrills arbeitet mit 2,9 kWh. Sie ist einzig und allein zum Anzünden der Holzkohle vorgesehen. Sie darf unter keinen Umständen zum Garen verwendet werden.

ANBRINGEN DER KARTUSCHE

Verwenden Sie nur Einweg-Butan- bzw. Propankartuschen mit einem Fassungsvermögen zwischen 430 g (min.) und 460 g (max.). Die Kartusche muss mit einem Ventil nach EN 417 (siehe Abbildung) ausgestattet sein (A).

⚠ VORSICHT: Nur mit der Beschriftung „Propanbrennstoff“ oder „Butan-Propan-Mischung“ gekennzeichnete Kartuschen verwenden.

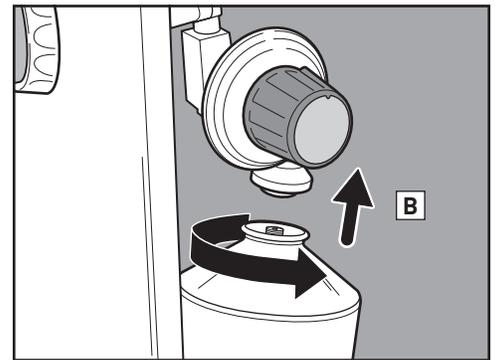
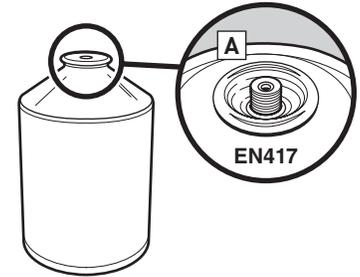
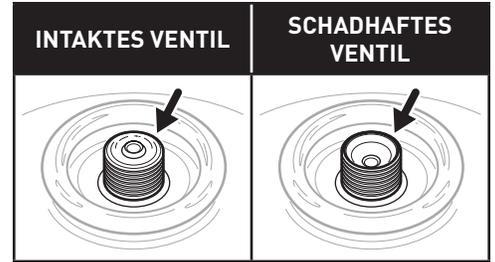
1. Vergewissern Sie sich, dass der Brennerbedienknopf ausgeschaltet ist, indem Sie ihn hineindrücken und im Uhrzeigersinn in die Aus-Stellung (O) drehen.
2. Stellen Sie sicher, dass der Reglerbedienknopf ausgeschaltet ist, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Aus-Stellung drehen.
3. Drücken Sie die Kartusche in den Regler hinein und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie fest sitzt (B).

⚠ WARNUNG: Nur von Hand anziehen. Bei Anwendung übermäßiger Gewalt können die Reglerverbindung und das Kartuschenventil beschädigt werden. Dies wiederum kann ein Leck verursachen oder den Gasstrom verhindern.

ENTFERNEN DER KARTUSCHE

Wenn die Kartusche ersetzt werden muss, gehen Sie wie folgt vor:

1. Vergewissern Sie sich, dass der Brennerbedienknopf ausgeschaltet ist, indem Sie ihn hineindrücken und im Uhrzeigersinn in die Aus-Stellung (O) drehen.
2. Stellen Sie sicher, dass der Reglerbedienknopf ausgeschaltet ist, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Aus-Stellung drehen.
3. Schrauben Sie die Propankartusche vom Regler ab.



LAND	KATEGORIE (DRUCK)
Bulgarien, China, Dänemark, Estland, Finnland, Indien, Island, Japan, Korea, Lettland, Litauen, Malta, Niederlande, Norwegen, Rumänien, Singapur, Schweden, Slowakische Republik, Slowenien, Tschechische Republik, Türkei, Ungarn, Zypern	I _{3B/P} (30 mbar oder 2,8 kPa)
Belgien, Frankreich, Griechenland, Großbritannien, Irland, Italien, Luxemburg, Portugal, Schweiz, Spanien	I ₃₋ (28-30/37 mbar)
Polen	I _{3P} (37 mbar)
Deutschland, Österreich	I _{3B/P} (50 mbar)

KARTUSCHEN-VERBRAUCHSDATEN		
	kW	g/h
KARTUSCHEN-HAUPTBRENNER MAX.	2,9	207



WAS IST EINE LECKPRÜFUNG?

Das Brennstoffsystem Ihres Grills weist Verbindungen und Armaturen auf. Eine Leckprüfung ist eine zuverlässige Methode zur Sicherstellung, dass aus den Verbindungen und Anschlussteilen des Brennstoffsystems kein Gas entweicht.

Obwohl alle im Werk vorgenommenen Anschlüsse sorgfältig auf Gaslecks geprüft wurden, ist es wichtig, dass Sie vor dem erstmaligen Gebrauch des Grills und immer dann, wenn Sie eine Armatur abkoppeln und wieder anbringen, aber auch bei jeder routinemäßigen Wartung selbst eine Leckprüfung durchführen.

⚠️ GEFAHRENHINWEIS

Verwenden Sie keine offene Flamme, um das System auf ein Gasleck zu prüfen. Vergewissern Sie sich, dass sich bei der Leckprüfung keine Funken oder offenen Flammen in der Nähe befinden. Funken oder offene Flammen können zu Bränden oder Explosionen führen und schwere oder tödliche Verletzungen sowie Sachschäden verursachen.

⚠️ WARNUNG: Die Gasverbindungen Ihres Gasgrills wurden im Werk getestet. Wir empfehlen Ihnen jedoch, vor Inbetriebnahme Ihres Gasgrills alle Gasverbindungen auf eventuelle Lecks zu überprüfen.

⚠️ WARNUNG: Führen Sie diese Leckprüfungen auch dann durch, wenn Ihr Grill beim Händler oder im Laden zusammengebaut wurde.

⚠️ WARNUNG: Sie sollten auch jedes Mal, wenn Sie eine Gasarmatur abnehmen und wieder anschließen, prüfen, ob ein Gasleck vorliegt.

HINWEIS: Alle im Werk vorgenommenen Verbindungen wurden sorgfältig auf Gaslecks geprüft; darüber hinaus wurde der Brenner einem Flammentest unterzogen. Sicherheitshalber sollten Sie jedoch alle Armaturen auf undichte Stellen überprüfen, bevor Sie Ihren Weber®-Gasgrill verwenden. Bei Versand und Handhabung können sich Gasarmaturen gelockert haben oder beschädigt worden sein.

AUF GASLECKS PRÜFEN

Sie brauchen: eine Sprühflasche, eine Bürste oder einen Lappen und eine Seifenwasserlösung. (Sie können die Seifenwasserlösung selbst herstellen, indem Sie 20 % Flüssigseife mit 80 % Wasser mischen, oder Sie können die fertige Lösung in der Sanitärabteilung Ihres Baumarkts kaufen.)

1. Vergewissern Sie sich, dass der Brennerbedienknopf ausgeschaltet ist, indem Sie ihn hineindrücken und im Uhrzeigersinn in die Aus-Stellung (O) drehen.

⚠️ WARNUNG: Den Brenner während der Leckprüfung nicht zünden.

2. Schalten Sie die Gaszufuhr ein, indem Sie den Regler im Uhrzeigersinn in die EIN-Stellung drehen.
3. Für die Leckprüfung die Armaturen unter Verwendung von Sprühflasche, Bürste oder Lappen mit der Seifenwasserlösung benetzen. Wenn sich Blasen bilden oder sich eine Blase aufbläht, liegt ein Leck vor. Bringen Sie die Seifenwasserlösung auf folgende Anschlüsse auf:

a. Anschluss des Reglers an der Kartusche (A).

⚠️ WARNUNG: Wenn am Anschluss (A) ein Leck vorliegt, die Kartusche entfernen. DEN GRILL NICHT IN BETRIEB NEHMEN. Bringen Sie eine andere Kartusche an und überprüfen Sie den Anschluss mit der Seifenwasserlösung erneut auf Lecks. Wenn auch nach Anbringung einer anderen Kartusche ein Leck vorliegt, entfernen Sie die Kartusche. DEN GRILL NICHT IN BETRIEB NEHMEN. Kontaktieren Sie den Kundendienst in Ihrer Region. Die Kontaktdaten finden Sie auf unserer Website. Melden Sie sich an unter www.weber.com.

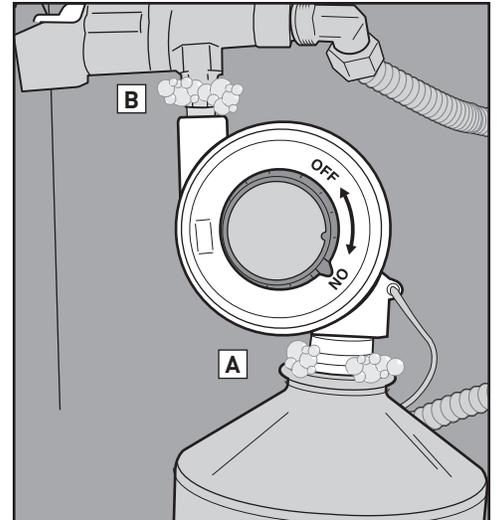
b. Anschluss des Ventils am Regler (B).

⚠️ WARNUNG: Wenn am Anschluss (B) ein Leck vorliegt, die Kartusche entfernen. DEN GRILL NICHT IN BETRIEB NEHMEN. Kontaktieren Sie den Kundendienst in Ihrer Region. Die Kontaktdaten finden Sie auf unserer Website. Melden Sie sich an unter: www.weber.com.

4. Wenn die Leckprüfung abgeschlossen ist, spülen Sie die Anschlüsse mit Wasser ab.

HINWEIS: Da manche Methoden zur Leckprüfung, darunter auch der Test mit Seifenwasser, leicht korrosiv wirken können, sollten nach der Leckprüfung alle Anschlüsse mit Wasser abgespült werden.

Jetzt ist Ihr Grill einsatzbereit.



ERSATZSCHLAUCH, DRUCKREGLER UND VENTILBAUGRUPPE

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

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



GRILLMETHODEN - Direkte Hitze

Der Summit™-Holzkohlegrill ist für drei verschiedene Grillmethoden geeignet: direktes Grillen, indirektes Grillen und Räuchern. Bevor Sie fortfahren, sollten Sie bestimmen, welche Grillmethode Sie anwenden möchten. Beachten Sie dann die jeweilige Grillanleitung in dieser Bedienungsanleitung.

GRILLEN ÜBER DIREKTER HITZE

Verwenden Sie die direkte Methode zum Zubereiten von kleinerem, zartem Grillgut, das eine Garzeit von weniger als 20 Minuten benötigt, z. B.: Hamburger, Steaks, Koteletts, ausgelöste Hähnchenteile, Fischfilets, Schalentiere und klein geschnittenes Gemüse.

Bei direkter Hitze befindet sich das Feuer direkt unter dem Grillgut (A). Die Oberflächen der Speise werden scharf angebraten und erhalten dadurch beim allmählichen Durchgaren des Grillguts ein verlockendes Aroma und die gewünschte Konsistenz; außerdem werden sie köstlich karamellisiert.

Ein direktes Feuer erzeugt Strahlungs- und Konvektionswärme. Die von der Holzkohle ausgehende Strahlungswärme bewirkt ein schnelles Garen der Oberfläche des Grillguts, das ihr am nächsten ist. Gleichzeitig erhitzt das Feuer die Stäbe des Grillrosts, der die Wärme direkt an die Oberfläche des Grillguts weiterleitet und die unverkennbaren und attraktiven Grillmuster erzeugt.

Vorbereitung des Grills auf direkte Hitze

1. Legen Sie den mittleren Tragering (B) in die mittlere Position des Kessels und legen Sie den Kohlerost (C) dann in den mittleren Tragering.
2. Stapeln Sie Holzkohle auf dem Kohlerost über der Spitze des Brennerrohrs (D).
3. Zünden Sie die Holzkohle an. Siehe dazu „ZÜNDUNG DES BRENNERS - Anzünden mit dem Snap-Jet™-Gaszündsystem.“

Hinweis: Deckel, Deckellüfter und Lüftungsschieber müssen beim Anzünden der Holzkohle mit dem Gaszündsystem offen bleiben.

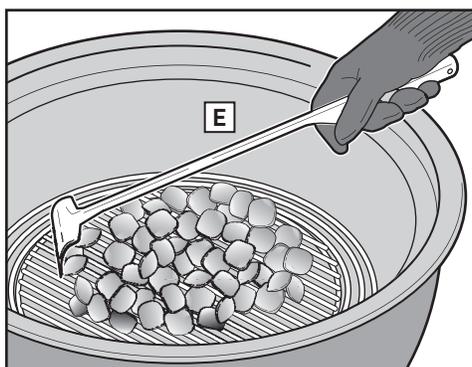
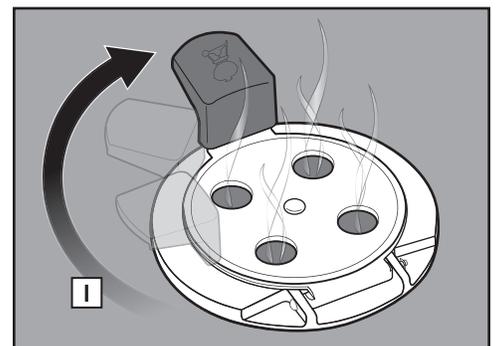
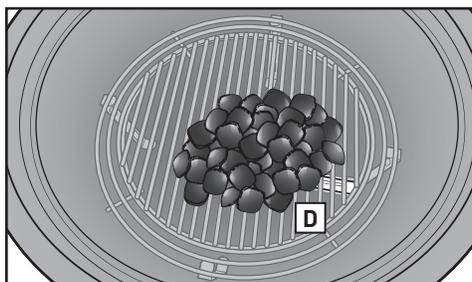
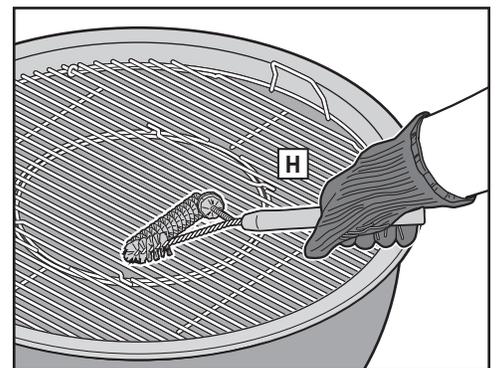
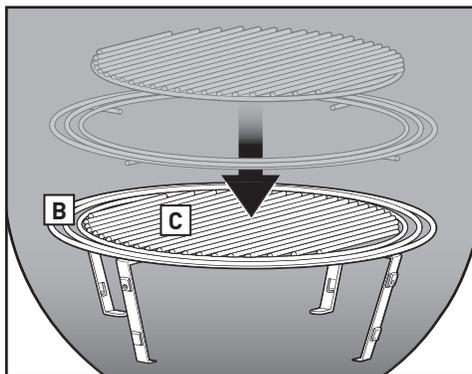
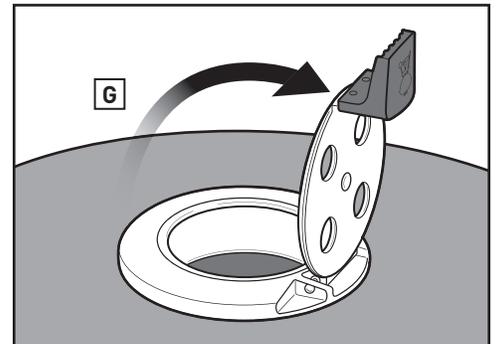
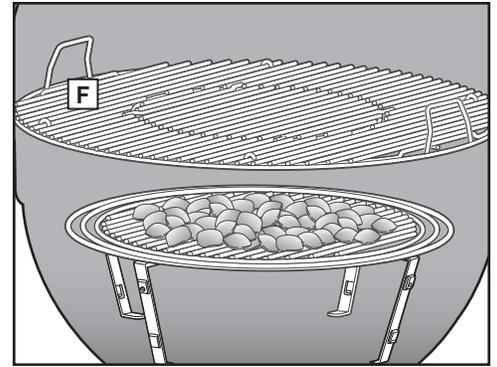
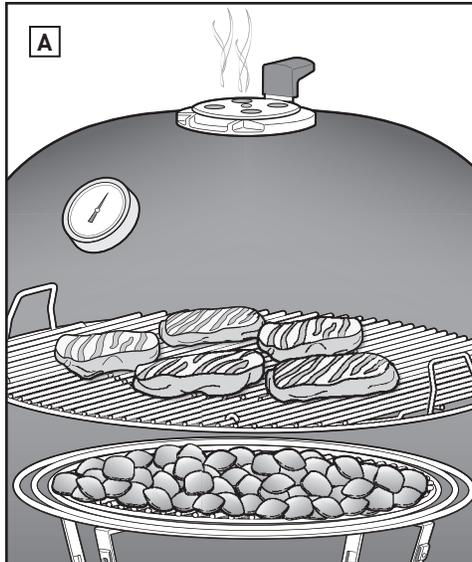
4. Ziehen Sie Grillhandschuhe an. Verteilen Sie die Holzkohle mit einer langen Greifzange oder einem Holzkohle-Rechen gleichmäßig auf dem Kohlerost (E). Die angezündete Holzkohle muss die nicht angezündete Kohle berühren.
5. Platzieren Sie den Grillrost in der obersten Position im Kessel (F).
6. Schließen Sie den Deckel und klappen Sie den Rapidfire™-Deckellüfter auf (G).
7. Heizen Sie den Grillrost ca. 7-10 Minuten bzw. bis zum Erreichen der gewünschten Temperatur vor.
8. Reinigen Sie den Grillrost nach dem Vorheizen mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten (H).

Hinweis: Verwenden Sie eine Grillbürste mit Edelstahlborsten. Ersetzen Sie die Bürste, wenn Sie auf dem Grillrost oder in der Bürste selbst lose Borsten finden.

9. Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist. Die empfohlenen Garzeiten und die richtige Temperatur entnehmen Sie bitte Ihrem Rezept. Überzeugen Sie sich durch einen Blick auf das Thermometer, dass die gewünschte Temperatur erreicht ist. Durch Drehen des oberen Deckellüfters wird die Temperatur im Kessel erhöht oder gesenkt (I).

Nach dem Garen ...

Schließen Sie den Deckellüfter und die Lüftungsschieber am Kessel, um das Holzkohlenfeuer zu ersticken.



Zahl der Holzkohlebriketts für direkte Hitze

Weber®-Holzkohlebriketts	Holzkohlebriketts	Buchenholzkohle*	Mischholzkohle*
45 Briketts (2¼ Messbecher)	50 Briketts (1¼ Messbecher)	1,27 kg (3½ Messbecher)	2½ Messbecher

*Verwenden Sie beim Abmessen von stückiger Holzkohle den im Lieferumfang Ihres Grills enthaltenen Holzkohle-Messbecher.



GRILLEN ÜBER INDIREKTER HITZE

Verwenden Sie die indirekte Methode für größere Fleischstücke, die mindestens 20 Minuten lang gegrillt werden müssen, und für Grillgut, das so empfindlich ist, dass ein Kontakt mit direkter Hitze es austrocknen oder verbrennen würde, z. B.: Braten, nicht ausgelöste Geflügelteile, ganzer Fisch, feine Fischfilets, ganze Hähnchen oder Truthähne und Rippchen. Indirekte Hitze eignet sich auch für das Fertiggaren dickeren Grillguts oder von Fleischstücken mit Knochen, die zuerst über direkter Hitze scharf angebraten und gebräunt wurden.

Bei indirekter Hitze befindet sich die Wärmequelle auf beiden Seiten des Grills (A) oder auf nur einer Seite. Das Grillgut liegt auf dem Teil des Grillrosts, unter dem sich nicht direkt die Holzkohle befindet.

Strahlungs- und konduktive Wärme kommen weiterhin zum Tragen, haben beim indirekten Grillen aber eine geringere Intensität. Wenn der Grilldeckel allerdings, wie es sich gehört, geschlossen ist, wird eine andere Art von Wärme erzeugt: Konvektionswärme. Warme Luft steigt nach oben und wird vom Deckel und den Innenflächen des Grills reflektiert; sie zirkuliert und gart das Grillgut langsam von allen Seiten.

Konvektionswärme brät die Speisenoberflächen nicht auf gleiche Weise wie Strahlungs- und konduktive Wärme an. Sie gart das Grillgut sanfter durch, wie die Wärme in einem Herd.

Vorbereitung des Grills auf indirekte Hitze

1. Legen Sie den mittleren Tragering (B) in die mittlere Position des Kessels und legen Sie den Kohlerost (C) dann in den mittleren Tragering.
2. Füllen Sie Holzkohle in die Char-Baskets™ auf dem Kohlerost über der Spitze des Brennerrohrs (D). Ordnen Sie die Char-Baskets™ so an, dass sie parallel zum Brennerrohr stehen.
3. Zünden Sie die Holzkohle an. Siehe dazu „ZÜNDUNG DES BRENNERS - Anzünden mit dem Snap-Jet™ - Gaszündsystem.“

Hinweis: Deckel, Deckellüfter und Lüftungsschieber müssen beim Anzünden der Holzkohle mit dem Gaszündsystem offen bleiben.

4. Ziehen Sie Grillhandschuhe an. Verschieben Sie die Char-Baskets™ mit einer langen Greifzange so, dass sie sich auf beiden Seiten des Grillguts befinden (E).

Hinweise: Zwischen den Char-Baskets™ sollte eine Einweg-Tropfschale aufgestellt werden, die das abtropfende Fett auffängt und die für das Reinigen erforderliche Zeit auf ein Mindestmaß verkürzt.

Hinweis: Dieser Grill bietet ausreichend Platz, um gleichzeitig über direkter und über indirekter Hitze zu grillen. Wenn Sie die Char-Baskets™ auf eine Seite des Grills schieben, können Sie direkt über den Körben grillen und die andere Seite des Grillrosts fürs indirekte Grillen nutzen.

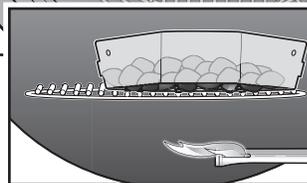
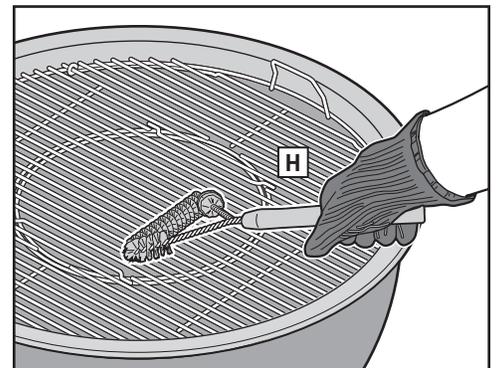
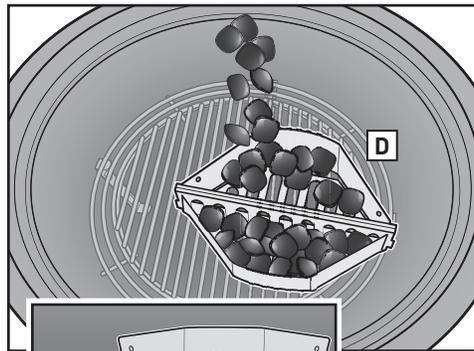
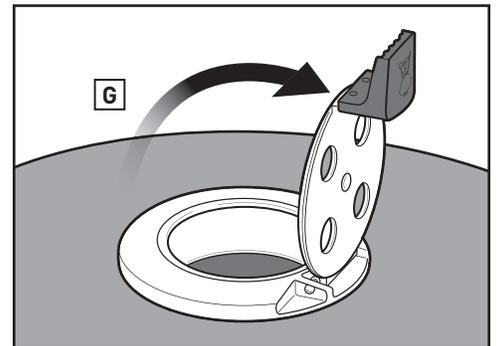
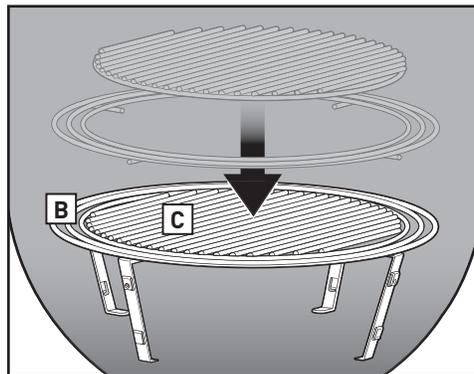
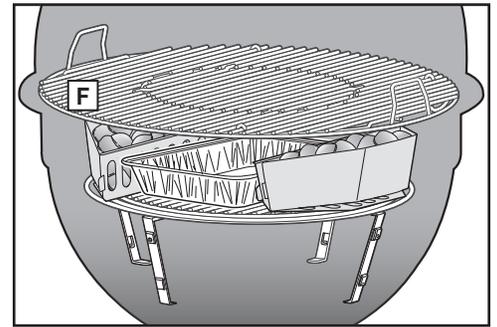
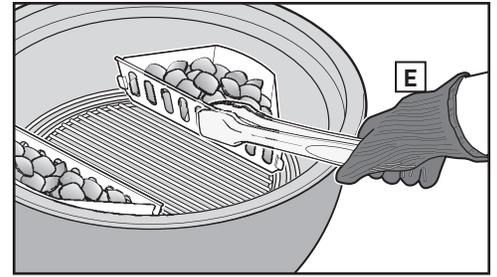
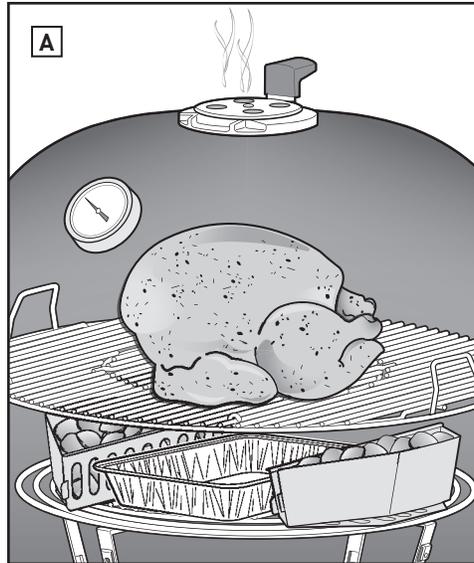
5. Platzieren Sie den Grillrost in der obersten Position im Kessel (F).
6. Schließen Sie den Deckel und klappen Sie den Rapidfire™-Deckellüfter auf (G).
7. Heizen Sie den Grillrost ca. 7-10 Minuten bzw. bis zum Erreichen der gewünschten Temperatur vor.
8. Reinigen Sie den Grillrost nach dem Vorheizen mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten (H).

Hinweis: Verwenden Sie eine Grillbürste mit Edelstahlborsten. Ersetzen Sie die Bürste, wenn Sie auf dem Grillrost oder in der Bürste selbst lose Borsten finden.

9. Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist. Die empfohlenen Garzeiten und die richtige Temperatur entnehmen Sie bitte Ihrem Rezept. Überzeugen Sie sich durch einen Blick auf das Thermometer, dass die gewünschte Temperatur erreicht ist. Durch Drehen des oberen Deckellüfters wird die Temperatur im Kessel erhöht oder gesenkt (I).

Nach dem Garen ...

Schließen Sie den Deckellüfter und die Lüftungsschieber am Kessel, um das Holzkohlenfeuer zu ersticken.



Zahl der Holzkohlebriketts für indirekte Hitze

Weber®-Holzkohlebriketts		Holzkohlebriketts		Buchenholzkohle*		Mischholzkohle*	
Briketts für erste Stunde (pro Seite)	Für jede zusätzliche Stunde aufzuliegende Briketts (pro Seite)	Briketts für erste Stunde (pro Seite)	Für jede zusätzliche Stunde aufzuliegende Briketts (pro Seite)	Holzkohle für erste Stunde (pro Seite)	Für jede zusätzliche Stunde zuzugebende Holzkohle (pro Seite)	Holzkohle für erste Stunde (pro Seite)	Für jede zusätzliche Stunde zuzugebende Holzkohle (pro Seite)
20 Briketts (1 Messbecher)	7 Briketts (½ Messbecher)	20 Briketts (½ Messbecher)	7 Briketts (¼ Messbecher)	0,36 kg (1 Messbecher)	1 Handvoll	¾ Messbecher	1 Handvoll

*Verwenden Sie beim Abmessen von stückiger Holzkohle den im Lieferumfang Ihres Grills enthaltenen Holzkohle-Messbecher.



RÄUCHERN

Beim Räuchern werden Lebensmittel über einen längeren Zeitraum bei niedrigen Temperaturen gegart (A). Es handelt sich also um eine langsame, gleichmäßige Garmethode, bei der die Temperatur absichtlich niedrig gehalten wird. Dadurch bleiben der Saft und das Aroma im Grillgut, sodass beim Garen ein extrem zartes Stück Fleisch entsteht. Räuchern funktioniert am besten für große Fleischstücke, z. B.: Bruststücke, Truthahn, Schweineschulter, Rippen und ganze Hähnchen.

Vorbereitung des Grills aufs Räuchern

1. Legen Sie den Kohlerost (B) in die unterste Position des Kessels; legen Sie dann den mittleren Tragering in die mittlere Kesselposition (C).
2. Stapeln Sie Holzkohle auf dem Kohlerost über der Spitze des Brennerrohrs (D).
3. Zünden Sie die Holzkohle an. Siehe dazu „ZÜNDUNG DES BRENNERS – Anzünden mit dem Snap-Jet™-Gaszündsystem.“

Hinweis: Deckel, Deckellüfter und Lüftungsschieber müssen beim Anzünden der Holzkohle mit dem Gaszündsystem offen bleiben.

4. Ziehen Sie Grillhandschuhe an. Legen Sie Weber®-Holzstücke oder -späne rund um die angezündete Holzkohle (E).
5. Legen Sie die Verteilerplatte auf den mittleren Tragering (F).

Hinweis: Zum Auffangen des herabtropfenden Fetts und zur Minimierung der Reinigungszeit sollte eine Einweg-Tropfschale unter die Verteilerplatte gestellt werden. Verwenden Sie beim Räuchern größerer Fleischstücke zwei Tropfschalen.

6. Platzieren Sie den Grillrost in der obersten Position im Kessel (G).

Hinweis: Die Scharniere am Grillrost und die Verteilerplatte sollten übereinander zu liegen kommen, damit während des Räucherns mühelos Holzkohle zugegeben werden kann.

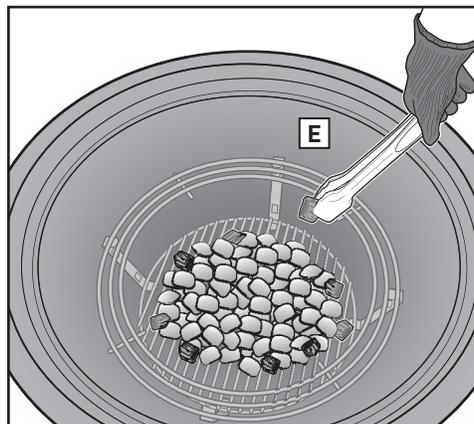
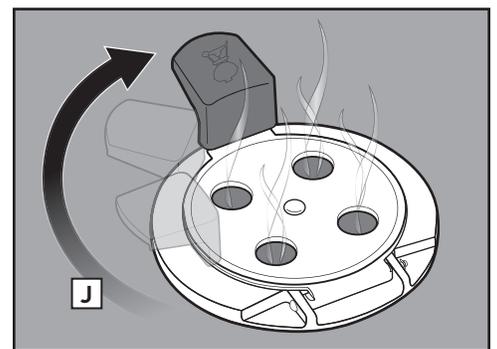
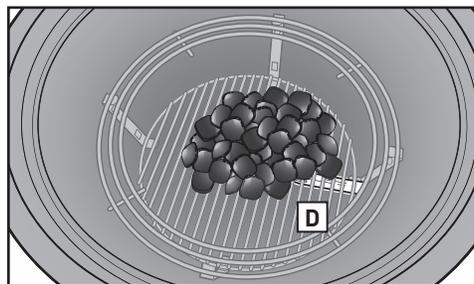
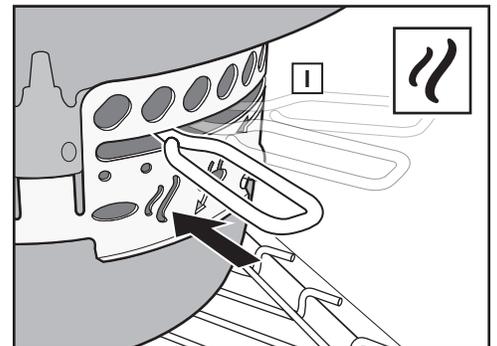
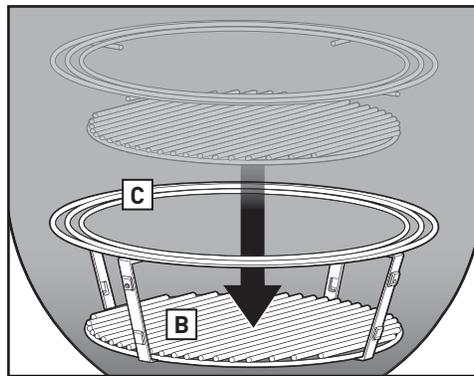
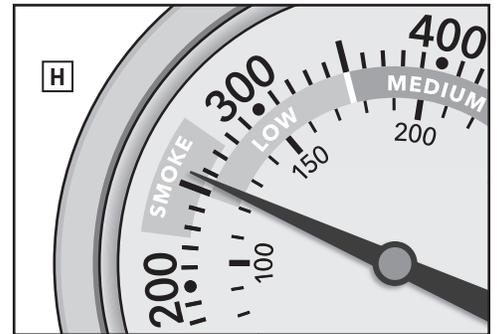
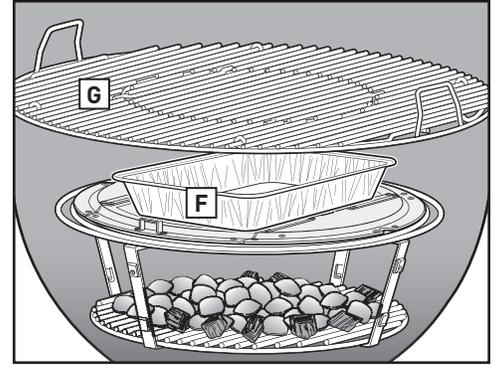
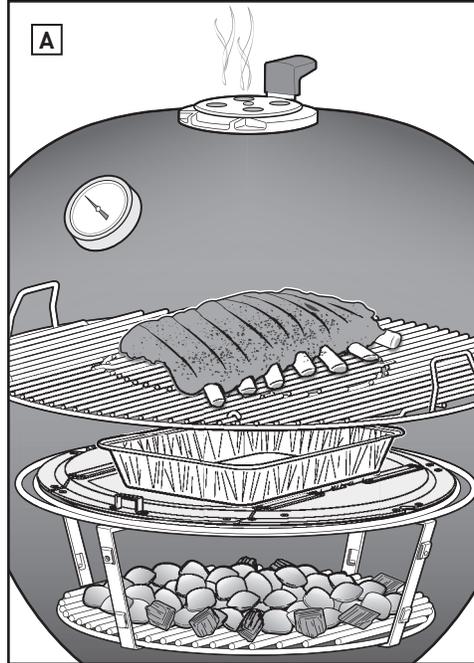
7. Schließen Sie den Deckel.
8. Nachdem die Grilltemperatur die auf dem Thermometer markierte Räucherzone erreicht (H), schieben Sie den Arm des Kessellüfterschiebers in die Räucherstellung (I) und drehen den Rapidfire™-Deckellüfter (J) so, dass die empfohlene Räuchertemperatur aufrechterhalten wird.
9. Beginnen Sie mit dem Garen. Die empfohlenen Garzeiten entnehmen Sie bitte Ihrem Rezept.

Nachlegen von Holzkohle

Legen Sie nach Bedarf Holzkohle nach, damit die Temperatur in der Räucherzone bleibt.

Nach dem Garen ...

Schließen Sie den Deckellüfter und die Lüftungsschieber am Kessel, um das Holzkohlenfeuer zu ersticken.





Kohlemengen im Verhältnis zu Räucher- und Garzeiten

	Gewicht	Garzeit	Weber® Holzkohlebriketts	Holzkohlebriketts	Holzstücke
FISCH	0,45-1,36 kg (1-3 lb)	1 bis 2½ Stunden	40 Briketts (2 Messbecher)	45 Briketts (1¼ Messbecher)	2 bis 4
	1,36-2,72 kg (3-6 lb)	2½ bis 4 Stunden	45 Briketts (2¼ Messbecher)	50 Briketts (1½ Messbecher)	2 bis 4
GEFLÜGEL	0,90-2,36 kg (2-3 lb)	2 bis 3½ Stunden	45 Briketts (2¼ Messbecher)	50 Briketts (1¼ Messbecher)	1 bis 3
	1,81-3,63 kg (4-8 lb)	3½ bis 4 Stunden	50 Briketts (2½ Messbecher)	55 Briketts (1½ Messbecher)	2 bis 4
	3,63-5,44 kg (8-12 lb)	4 bis 5 Stunden	60 Briketts (3 Messbecher)	70 Briketts (1¾ Messbecher)	3 bis 4
	5,44-8,16 kg (12-18 lb)	8 bis 10 Stunden	80 Briketts (4 Messbecher)	95 Briketts (2½ Messbecher)	3 bis 5
SCHWEIN	1,81-3,63 kg (4-8 lb)	5 bis 8 Stunden	65 Briketts (3¼ Messbecher)	80 Briketts (2 Messbecher)	3 bis 4
	3,63-5,44 kg (8-12 lb)	8 bis 12 Stunden	80 Briketts (4 Messbecher)	100 Briketts (2½ Messbecher)	3 bis 5
RIND	1,81-3,63 kg (4-8 lb)	7 bis 12 Stunden	80 Briketts (4 Messbecher)	100 Briketts (2½ Messbecher)	3 bis 5
	3,63-5,44 kg (8-12 lb)	12 bis 18 Stunden	100 Briketts (5 Messbecher)	120 Briketts (3 Messbecher)	3 bis 5

*Verwenden Sie beim Abmessen von stückiger Holzkohle den im Lieferumfang Ihres Grills enthaltenen Holzkohle-Messbecher.

Bei den angegebenen Garzeiten für Rindfleisch wird die Definition des US-Landwirtschaftsministeriums (USDA) von „medium“ zugrunde gelegt. Die angegebenen Garzeiten beziehen sich auf vollständig aufgetaute Lebensmittel. Die angegebenen Gewichte, Holzkohlemengen und Garzeiten sind als Richtlinien und nicht als feste Regeln gedacht. Faktoren wie Höhe ü.d.M., Wind und Außentemperatur können die Garzeiten beeinflussen.

⚠ WARNUNG: Keine mit Holzkohle-Flüssiganzünder getränkte Holzkohle verwenden.

TIPPS UND TRICKS FÜR EIN ERFOLGREICHES GRILLEN

Den richtigen Ort zum Grillen auswählen

- Verwenden Sie diesen Grill nur in einem gut belüfteten Bereich im Freien. Verwenden Sie ihn also nicht in einer Garage, einem Gebäude, einem überdachten Durchgang oder irgendeinem anderen umschlossenen Bereich.
- Der Grill muss jederzeit auf einer sicheren, ebenen Fläche stehen.
- Verwenden Sie den Grill nicht in unmittelbarer Nähe (60 cm) zu brennbaren Materialien. Brennbar sind z. B. Veranden, Vorbauten oder Terrassen aus Holz oder behandeltem Holz.

Den Grill vorwärmen

Sowohl beim direkten als auch beim indirekten Grillen ist das Vorwärmen des Grills ein wichtiger Faktor. Vor dem Räuchern sollte allerdings auf ein Vorwärmen verzichtet werden. Wenn die gesamte Holzkohle rot glüht, sollte die Temperatur unter dem Deckel binnen 7-10 Minuten auf 500 °F ansteigen. Die Hitze bewirkt ein Ablösen von am Rost haftenden Speiseresten, sodass diese mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten leicht weggebürstet werden können. Durch dieses Vorwärmen wird der Rost zudem heiß genug, um das Grillgut scharf anbraten zu können, und es wird verhindert, dass dieses am Rost anhaftet.

Handschuhe tragen

Tragen Sie beim Gebrauch Ihres Holzkohlegrills stets Grillhandschuhe. Die Lüftungsschieber, Lüfter, Griffe und der Kessel selbst werden beim Grillen heiß, weshalb Sie Hände und Unterarme jederzeit schützen sollten.

Keine Zündflüssigkeit – kein Problem!

Wenn der Brennstofftank leer oder fast leer ist, können Sie den Grill auch von Hand anzünden, wie jeden anderen Holzkohlegrill auch. Weber empfiehlt, zum manuellen Anzünden der Holzkohle einen Anzündkamin (separat erhältlich) und Anzündwürfel (separat erhältlich) zu verwenden. Verzichten Sie auf den Gebrauch von Zündflüssigkeiten, da diese nicht leicht zu kontrollieren sind und den Geschmack von Chemikalien auf das Essen übertragen können.

Das Grillgut ölen, nicht den Rost

Durch ein leichtes Einölen Ihres Grillguts sorgen Sie für mehr Geschmack und saftiges Grillgut; gleichzeitig verhindern Sie, dass die Speisen am Rost anhaften. Vom Einölen des Grillrosts raten wir ab, da dies unnötige Stichflammen zur Folge haben kann.

Den Deckel drauf machen

Der Deckel sollte beim Grillen aus folgenden Gründen so lange wie möglich geschlossen sein:

1. Der Rost bleibt beim direkten Grillen heiß genug, um das Grillgut scharf anzubrennen.
2. Der Rauchgeschmack, der sich beim Verdampfen von Fett und Fleischsäften im Grill ergibt, wird eingeschlossen.
3. Durch die Sauerstoffbegrenzung werden Stichflammen verhindert.

Was beim Gebrauch der Verteilerplatte zu tun und zu lassen ist

Beim Räuchern trägt die Verteilerplatte zur Aufrechterhaltung gleichmäßig niedriger Temperaturen bei, und sie leitet Wärme und Rauch um das Grillgut herum. Sie kann zur Maximierung der Grillfläche aber auch beim indirekten Garen verwendet werden. Legen Sie unter keinen Umständen Grillgut oder Holzkohle/Holz auf die Verteilerplatte.

Holzaromen fürs Räuchern

Holzaroma	Eigenschaften	Geeignet für
Apfel	DEZENT Etwas süß mit dichtem, fruchtigem Raucharoma	Fisch Geflügel Schwein (bes. Schinken) Gemüse
Kirsche	DEZENT Etwas süß mit fruchtigem Raucharoma	Fisch Geflügel Schwein Gemüse
Hickory	VOLL Kräftig und rauchig mit speckähnlichem Aroma	Geflügel Schwein Rind
Buche	DEZENT Fein mit mildem, rauchigem Aroma	Fisch Geflügel Schwein Lamm Gemüse
Pecannuss	VOLL Kräftig mit einem süßen Aroma. Ideal zum Räuchern bei sehr geringer Hitze.	Fisch Geflügel Schwein Lamm Rind
Mesquite	KRÄFTIG Fast schon aufdringliches Raucharoma mit leichten Bittertönen im Abgang.	Schwein Lamm Rind

Die Flammen kontrollieren

Es kann immer mal wieder zu Stichflammen kommen, was meist auch erwünscht ist, weil die Flammen die Außenflächen des Grillguts scharf anbraten. Zu viele Stichflammen können das Grillgut jedoch verbrennen. Indem der Deckel so lange wie möglich geschlossen bleibt, wird die Sauerstoffmenge im Innern des Grill begrenzt, wodurch eventuelle Stichflammen unterbunden werden. Wenn sich die Flammen nicht mehr kontrollieren lassen, schieben Sie das Grillgut vorübergehend auf den indirekt geheizten Bereich des Grills, bis die Flammen wieder zurückgehen.

Zeit und Temperatur im Auge behalten

Beim Grillen in kälteren Klimazonen oder höher gelegenen Regionen muss die Garzeit verlängert werden. Ein starker Wind erhöht die Temperatur im Grill.

Sauber halten

Beachten Sie die Hinweise zur grundlegenden routinemäßigen Wartung, damit Ihr Grill über Jahre hinaus besser aussieht und eine bessere Leistung erbringt. Entfernen Sie vor jedem Gebrauch des Grills die abgelagerte Asche und verbrannte Holzkohle aus dem Boden des Kessels und aus dem Aschebehälter.

Mit Holz räuchern

Um beim Räuchern die perfekte Balance von süß und pikant zu finden, empfehlen sich durchaus Experimente mit verschiedenen Holzarten. Wenn besonders lange geräuchert werden soll, sollten Sie stets Holzstücke statt Holzspänen verwenden. Holzstücke bewirken eine länger anhaltende Raucherentwicklung, und der Rauch dringt während der langen Garzeit langsam in das Räuchergut ein. Holzspäne eignen sich am besten für kürzere Garzeiten, weil sie bei einem längeren Räuchern nicht so lange vorhalten.



ZÜNDUNG DES BRENNERS - Anzünden mit dem Snap-Jet™-Gaszündsystem

BRENNER-ZÜNDMETHODEN

Für das Zünden des Brenners gibt es zwei Möglichkeiten. Die erste Möglichkeit besteht im Gebrauch des in den Brennerbedienknopf Ihres Grills eingebauten Snap-Jet™-Gaszündsystems. Die zweite Methode besteht im Anzünden mit einem Streichholz.

Es folgen die einzelnen Schritte zum Anzünden Ihres Grills mit dem Snap-Jet™-Gaszündsystem. Auf der folgenden Seite sind die Schritte zum Anzünden des Grills mit einem Streichholz beschrieben.

Eine Kurzfassung der Anzündanleitung befindet sich auch auf dem Zündkasten.

Zündung des Brenners – Mit dem Snap-Jet™-Gaszündsystem

1. Drehen Sie den Rapidfire™-Deckelöffner in die offene Stellung (A).
2. Schieben Sie den Arm des Kessellüftungsschiebers in die offene Stellung (B).
3. Stellen Sie sicher, dass der Brennerbedienknopf in die AUS-Stellung (OFF) (O) gedreht wurde (C). Überprüfen Sie dies, indem Sie den Brennerbedienknopf hineindrücken und bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
4. Überzeugen Sie sich, dass die Kartusche korrekt eingesetzt wurde. Siehe „ANBRINGEN DER KARTUSCHE“.
5. Öffnen Sie die Tür des Steuerkastens. Schalten Sie die Gaszufuhr ein, indem Sie den Reglerbedienknopf im Uhrzeigersinn in die EIN-Stellung drehen (D).
6. Öffnen Sie den Grilldeckel (E).

⚠ GEFAHRENHINWEIS

Wenn der Deckel vor dem Zünden des Brenners des Grills nicht geöffnet wird oder wenn keine fünf Minuten gewartet wird, damit sich das Gas verflüchtigen kann, wenn der Grill sich nicht entzündet, kann es zu einem explosiven Aufklackern kommen, das wiederum schwere oder tödliche Verletzungen verursachen kann.

7. Legen Sie die Holzkohle auf den Kohlerost. Die korrekte Platzierung des Kohlerosts und der Holzkohle ist dem Abschnitt „GRILLMETHODEN“ zu entnehmen.
8. Drücken Sie den Brennerbedienknopf hinein und drehen Sie ihn *langsam* gegen den Uhrzeigersinn in die EIN-Stellung (●) (F). Der Zünder macht ein Klickgeräusch. Wiederholen Sie diesen Schritt, bis der Brenner zündet.
9. Vergewissern Sie sich, dass der Brenner gezündet hat, indem Sie auf das Auftreten einer Flamme achten.

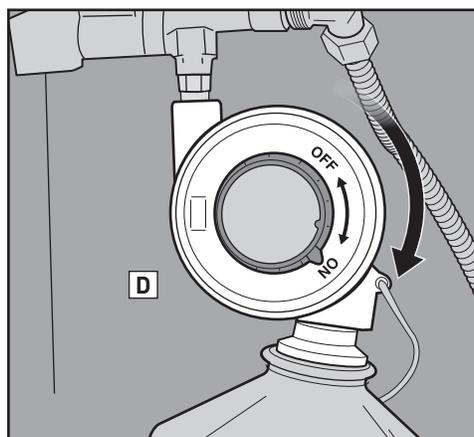
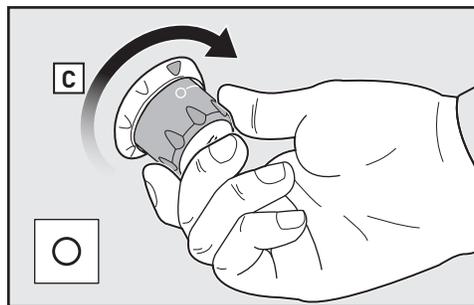
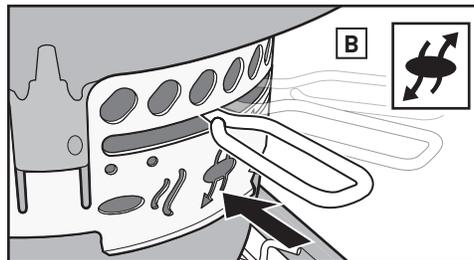
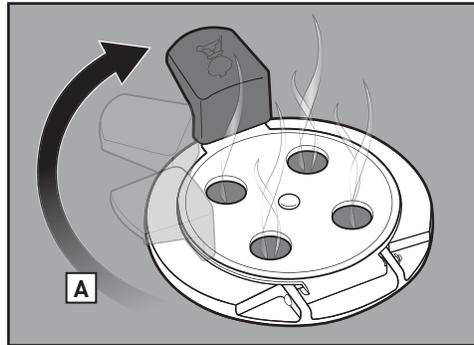
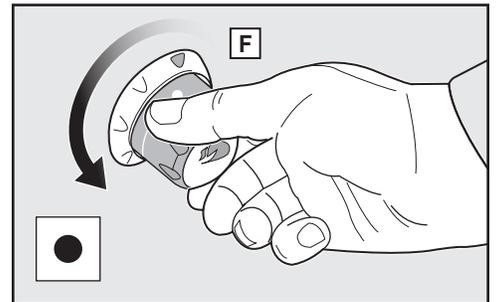
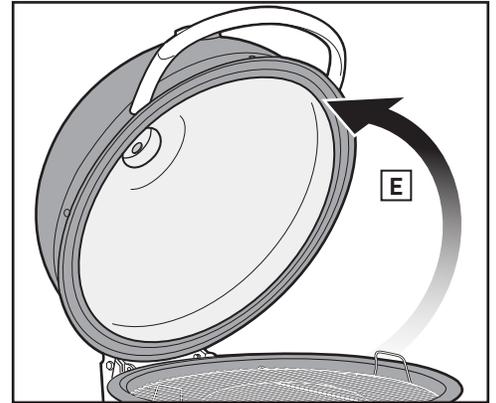
⚠ WARNUNG: Wenn der Brenner nicht binnen fünf Sekunden zündet, halten Sie inne. Drehen Sie den Brennerbedienknopf in die Aus-Stellung und warten Sie fünf Minuten, damit sich das Gas verflüchtigen kann. Versuchen Sie es dann noch einmal oder verwenden Sie zum Anzünden ein Streichholz.

⚠ WARNUNG: Beugen Sie sich beim Zünden nicht über den offenen Grill.

⚠ VORSICHT: Die Flamme ist an hellen Tagen eventuell schwer zu erkennen.

10. Drehen Sie den Brennerbedienknopf beim direkten oder indirekten Grillen nach 12-14 Minuten in die AUS-Stellung (OFF) (O). Beim Räuchern sollten Sie den Brennerbedienknopf allerdings schon nach 7-10 Minuten in die AUS-Stellung (OFF) (O) drehen.

HINWEIS: Der Brenner ist nur zum Anzünden von Holzkohle, nicht zum Garen vorgesehen. Drehen Sie den Brennerbedienknopf gleich nach dem erfolgreichen Anzünden der Holzkohle in die Aus-Stellung, um den Brennstoff in der Einweg-Kartusche nicht zu verschwenden. Schalten Sie die Gaszufuhr an der Quelle ab.



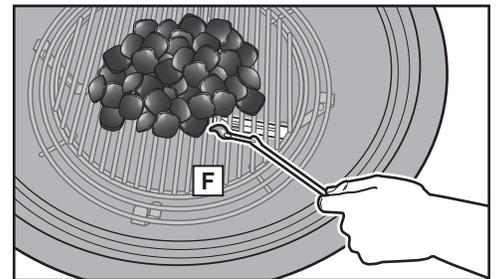
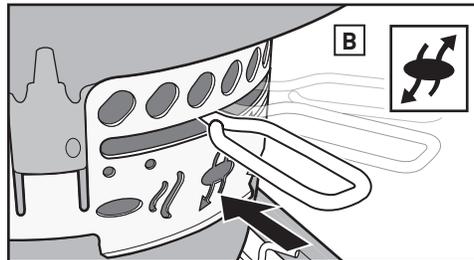
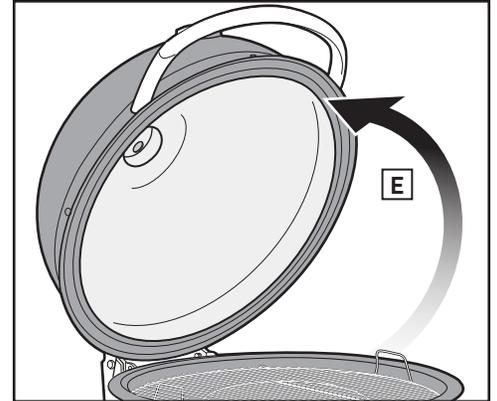
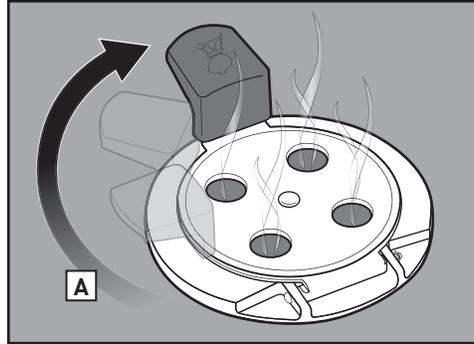
WENN SIE ZUM ERSTEN MAL GRILLEN

Es wird empfohlen, den Grill bei geschlossenem Deckel zu erhitzen und darauf zu achten, dass die Kohle mindestens 30 Minuten lang rot glüht, bevor Sie zum ersten Mal etwas auf dem Grill garen.



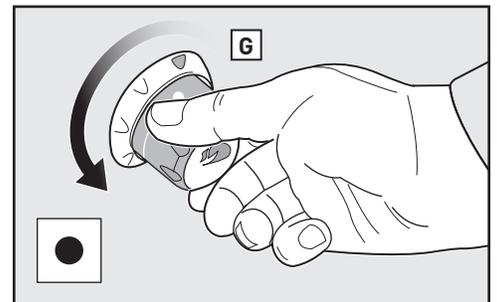
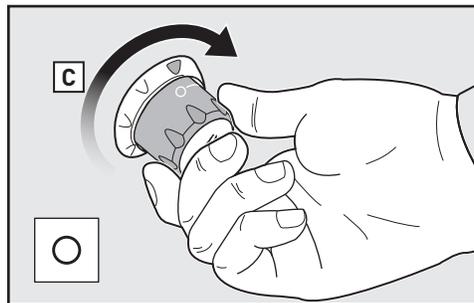
Zündung des Brenners – Mit einem Streichholz anzünden

1. Drehen Sie den Rapidfire™-Deckellüfter in die offene Stellung (A).
2. Schieben Sie den Arm des Kessellüftungsschiebers in die offene Stellung (B).
3. Stellen Sie sicher, dass der Brennerbedienknopf in die AUS-Stellung (OFF) (O) gedreht wurde (C). Überprüfen Sie dies, indem Sie den Brennerbedienknopf hineindrücken und bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
4. Überzeugen Sie sich, dass die Kartusche korrekt eingesetzt wurde. Siehe „ANBRINGEN DER KARTUSCHE“.
5. Öffnen Sie die Tür des Steuerkastens. Schalten Sie die Gaszufuhr ein, indem Sie den Reglerbedienknopf im Uhrzeigersinn in die EIN-Stellung drehen (D).
6. Öffnen Sie den Grilldeckel (E).



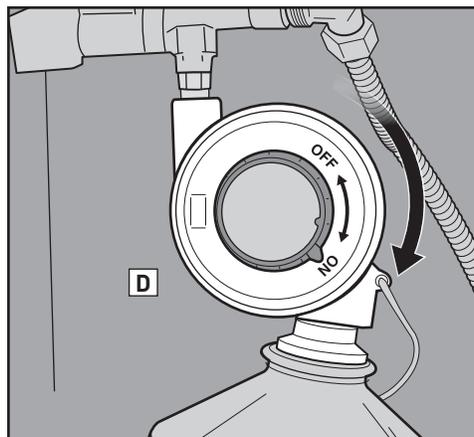
⚠ GEFAHRENHINWEIS
Wenn der Deckel vor dem Zünden des Brenners des Grills nicht geöffnet wird oder wenn keine fünf Minuten gewartet wird, damit sich das Gas verflüchtigen kann, wenn der Grill sich nicht entzündet, kann es zu einem explosiven Aufklackern kommen, das wiederum schwere oder tödliche Verletzungen verursachen kann.

7. Die korrekte Platzierung des Kohlerosts und der Holzkohle ist dem Abschnitt „GRILLMETHODEN“ zu entnehmen. Legen Sie die Holzkohle auf den Kohlerost.
8. Stecken Sie das Streichholz in den (innen an der Tür angebrachten) Streichholzhalter und entzünden Sie das Streichholz. Stecken Sie den Streichholzhalter mit dem brennenden Streichholz unter die Holzkohle neben der Spitze des Brennerrohrs (F).



⚠ WARNUNG: Halten Sie die Hand beim Anzünden des Streichholzes nicht direkt über den Brenner.

9. Drücken Sie den Brennerbedienknopf hinein und drehen Sie ihn *langsam* gegen den Uhrzeigersinn in die EIN-Stellung (●) (G).
10. Vergewissern Sie sich, dass der Brenner gezündet hat, indem Sie auf das Auftreten einer Flamme achten.



⚠ WARNUNG: Wenn der Brenner nicht binnen fünf Sekunden zündet, halten Sie inne. Drehen Sie den Brennerbedienknopf in die Aus-Stellung und warten Sie fünf Minuten, damit sich das Gas verflüchtigen kann. Versuchen Sie es dann noch einmal oder verwenden Sie zum Anzünden ein Streichholz.

⚠ WARNUNG: Beugen Sie sich beim Zünden nicht über den offenen Grill.

⚠ VORSICHT: Die Flamme ist an hellen Tagen eventuell schwer zu erkennen.

11. Drehen Sie den Brennerbedienknopf beim direkten oder indirekten Grillen nach 12-14 Minuten in die AUS-Stellung (OFF) (O). Beim Räuchern sollten Sie den Brennerbedienknopf allerdings schon nach 7-10 Minuten in die AUS-Stellung (OFF) (O) drehen.

HINWEIS: Der Brenner ist nur zum Anzünden von Holzkohle, nicht zum Garen vorgesehen. Drehen Sie den Brennerbedienknopf gleich nach dem erfolgreichen Anzünden der Holzkohle in die AUS-Stellung (OFF), um den Brennstoff in der Einweg-Kartusche nicht zu verschwenden. Schalten Sie die Gaszufuhr an der Gasversorgung aus.



REINIGEN DER INNENTEILE DES GRILLS

Ein Reinigen der inneren Komponenten Ihres Grills vor jedem Gebrauch ist eine Voraussetzung für eine über viele Jahre hinweg anhaltende, einwandfreie Funktion des Grills.

⚠ WARNUNG: Stellen Sie den Grill auf aus und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn gründlich reinigen.

Reinigen des Deckels

Sie werden von Zeit zu Zeit vielleicht so etwas wie Lacksplitter im Deckelinnern bemerken. Beim Gebrauch den Grills werden Fett und Rauch mit der Zeit zu Kohlenstoff verwandelt, der sich an der Innenseite des Deckels niederschlägt. Dieser Niederschlag schält sich letztendlich ab – ein Vorgang, der dem Abblättern von Lack recht ähnlich ist. Diese Ablagerungen sind zwar ungiftig, aber die Splitter können auf Ihr Grillgut fallen, wenn Sie den Deckel nicht regelmäßig reinigen.

Sie brauchen: einen kratzfreien Nylon-Scheuerschwamm und ein Papierhandtuch.

1. Entfernen Sie das verkohlte Fett innen am Deckel mit einem Scheuerschwamm (A). Um zukünftige Fettablagerungen zu minimieren, wischen Sie den Deckel nach jedem Gebrauch innen mit einem Papierhandtuch ab; dabei sollte der Grill noch warm, aber nicht heiß sein.

Reinigen der Roste und der Verteilerplatte

Wenn Sie die Grillroste nach dem Vorwärmen routinemäßig säubern, sollten Sie nur minimale Verunreinigungen aufweisen. Sie sollten auch darauf achten, die Verschmutzung der Verteilerplatte und die darauf befindlichen Ablagerungen zwischen dem Grillen Ihrer Mahlzeiten so gering wie möglich zu halten. Durch Verwendung einer Einweg-Tropfschale wird der Reinigungsaufwand auf ein Mindestmaß reduziert.

Sie brauchen: eine Grillbürste mit Edelstahlborsten.

1. Beseitigen Sie die Verunreinigungen an Ihren Grillrosten mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten, ohne die Roste vom Grill abzunehmen (B).

⚠ VORSICHT: Grillbürsten sollten regelmäßig auf lose Borsten und übermäßige Abnutzung überprüft werden. Falls Sie lose Borsten auf dem Grillrost finden sollten, ersetzen Sie die Bürste. Weber empfiehlt, jeden Frühling eine neue Grillbürste mit Edelstahlborsten anzuschaffen.

2. Entfernen Sie die Grillroste.
3. Bürsten Sie mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten alle Verunreinigungen von der Verteilerplatte ab, ohne diese zu entfernen.
4. Entfernen Sie dann erst die Verteilerplatte.
5. Bürsten Sie mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten alle Verunreinigungen vom Kohlerost ab, ohne diesen zu entfernen.

Schnellreinigung des Brennerrohrs

Das Brennerrohr sollte regelmäßig auf Verstopfungen geprüft und im Schnellverfahren gereinigt werden. Eine Anleitung für eine gründlichere Reinigung finden Sie im Abschnitt JÄHRLICHE WARTUNG.

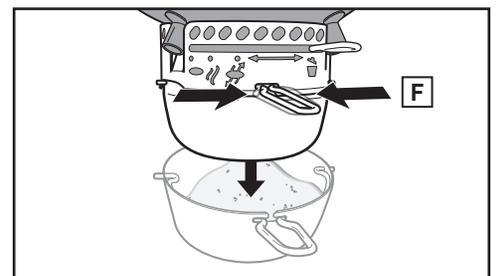
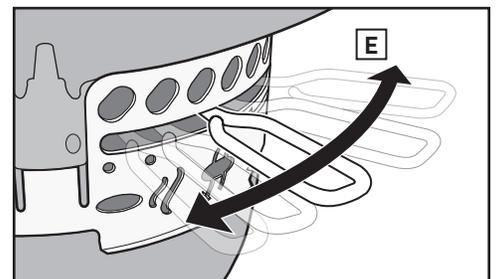
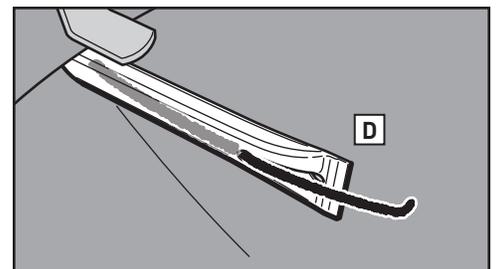
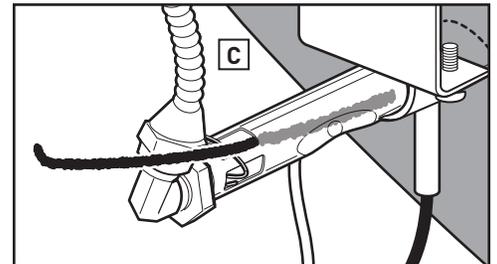
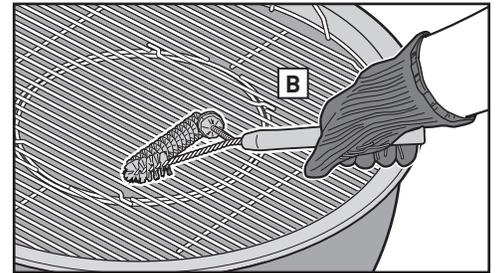
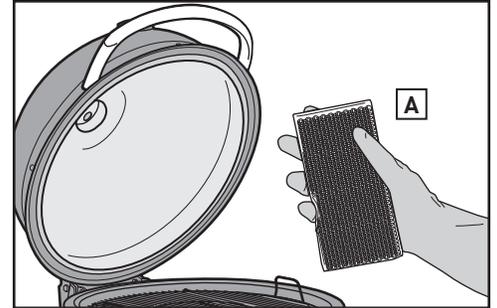
Sie brauchen: einen Chenillegarn-Rohrreiniger und eine saubere Grillbürste mit Edelstahlborsten. Verwenden Sie keine Bürste, mit der vormals bereits die Grillroste gereinigt wurden.

1. Schieben Sie den Rohrreiniger durch das Ende des Brennerrohrs (C). Achten Sie darauf, die Zündeflektrode nicht zu beschädigen.
2. Stecken Sie den Rohrreiniger durch die Brennerschlitze (D).
3. Bürsten Sie die Außenflächen des Brennerrohrs mit einer Bürste mit Edelstahlborsten ab.

Reinigen des Kessels

Entfernen Sie zur Sicherstellung einer ordnungsgemäßen Luftströmung und für ein besseres Grillen vor jedem Gebrauch die angehäuften Asche und die alte Holzkohle vom Boden des Kessels und aus dem Aschebehälter.

1. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie die Grillroste, den Kohlerost und die Verteilerplatte.
2. Entfernen Sie Ascherückstände und Klumpen verbrannter Holzkohle vom Boden des Kessels. Da zum Verbrennen von Holzkohle Sauerstoff benötigt wird, müssen Sie sicherstellen, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind. Schieben Sie den Griff des One-Touch™-Reinigungssystems nach hinten und nach vorne, um die Asche vom Boden des Grills in den Aschebehälter zu befördern (E).
3. Drücken Sie den Griff des Aschebehälters zusammen, um ihn vom Grill zu lösen (F).

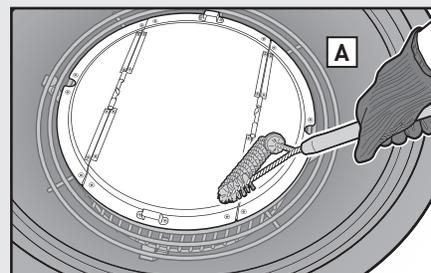


Alternative Reinigungsmethode für die Verteilerplatte

Um starke Anhaftungen von der Verteilerplatte zu entfernen, kann diese gereinigt werden, während sie noch warm ist.

Dazu brauchen Sie: eine Grillbürste mit Edelstahlborsten.

1. Bürsten Sie die Verteilerplatte mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten ab, wenn die Grilltemperatur 350 ° oder weniger beträgt (A).





REINIGEN DER AUSSENFLÄCHEN DES GRILLS

Die Außenflächen des Grills können aus Edelstahl, Porzellanemalite und Kunststoff bestehen. Weber empfiehlt die Anwendung der folgenden Reinigungsmethoden je nach der Art der Oberfläche. Stellen Sie vor dem Reinigen sicher, dass die Holzkohle ganz gelöscht wurde und der Grill abgekühlt ist.

Oberflächen aus Edelstahl

Reinigen Sie Edelstahl mit einem ungiftigen, nicht scheuernden Edelstahlreiniger oder einer Edelstahlpolitur, die eigens für Produkte im Freien und für Grills vorgesehen ist. Gehen Sie nicht das Risiko ein, den Edelstahl mit scheuernden Pasten zu verkratzen, die weder reinigen noch polieren, sondern die Farbe des Metalls verändern, weil sie die obere Chromoxidbeschichtung entfernen. Verwenden Sie auch keine Papierhandtücher.

Sie brauchen: ein Mikrofasertuch, einen Edelstahlreiniger.

1. Sprühen Sie das Reinigungsmittel auf die Edelstahlflächen des Grills. Wischen Sie mit dem Mikrofasertuch entlang der Maserung des Edelstahls.

Lackierte und porzellanemaillierte Oberflächen und Kunststoffteile

Reinigen Sie die lackierten, die porzellanemaillierten und die Kunststoff-Außenflächen des Grills mit warmem Seifenwasser.

Sie brauchen: warmes Seifenwasser, Papier- oder Stoffhandtücher.

1. Wischen Sie die Oberflächen mit warmem Seifenwasser ab. Spülen und gründlich trocknen.

⚠ WICHTIG: Verwenden Sie zum Reinigen des Grills keines der folgenden Produkte: scheuernde Edelstahlpolituren oder -lacke, Reiniger, die Säuren, Lackbenzin oder Xylen enthalten, Ofenreiniger, Scheuermittel (Küchenreinigungsmittel) und kratzende Scheuerschwämme.

REINIGEN DER AUSSENFLÄCHEN VON GRILLS IN WIDRIGEN UMGEBUNGEN

Wenn Ihr Grill in einer besonders widrigen Umgebung verwendet wird, sollten Sie sein Äußeres häufiger reinigen. Saurer Regen, Schwimmbadchemikalien und Salzwasser können zur Bildung von Oberflächenrost führen. Wischen Sie das Äußere Ihres Grills mit warmem Seifenwasser ab. Dann spülen und gründlich trocknen. Zudem sollten Sie wöchentlich einen Edelstahlreiniger auftragen, um die Entstehung von Rost an der Oberfläche zu verhindern.



JÄHRLICHE WARTUNG

Um sicherzustellen, dass Ihr Grill so sicher und effizient arbeitet wie am ersten Tag, empfehlen wir Ihnen nachdrücklich, das Brennerrohr mindestens einmal jährlich zu inspizieren und zu reinigen. Das Brennerrohr (A) kann mit der Zeit verschmutzen und es können Verstopfungen auftreten. Im Venturiabschnitt (B) des Brennerrohrs können sich Spinnen und Insekten einnisten, was bewirkt, dass das Gas zurück und aus den Luftöffnungen (C) ausströmt. Verstopfte und verschmutzte Brennerschlitze (D) können den Gasfluss einschränken. Diese Behinderung kann zu einem Brand im und rund um das Brennerrohr unter dem Zündkasten oder in dessen Nähe führen, was eine schwerwiegende Beschädigung Ihres Grills zur Folge haben kann.

Typische Symptome verstopfter oder verschmutzter Rohre:

- Gasgeruch in Verbindung mit stark gelb und relativ unbeweglich erscheinenden Brennerflammen.
- Im Brenner treten Knallgeräusche auf.

⚠ GEFAHRENHINWEIS

Wenn auf dieser Seite beschriebene Probleme nicht behoben werden, kann es zu einem Brand kommen, der schwere oder tödliche Verletzungen sowie Sachschäden verursachen kann.

BRENNERFLAMMENMUSTER

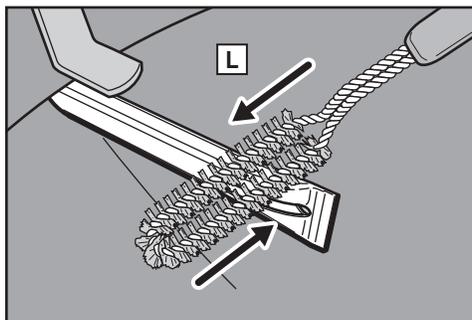
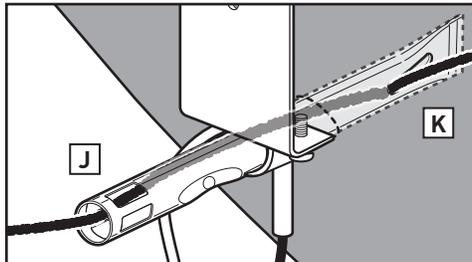
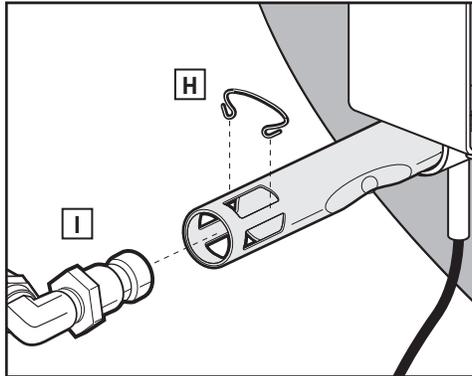
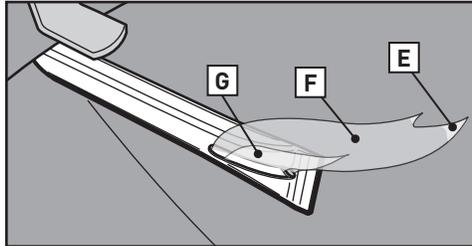
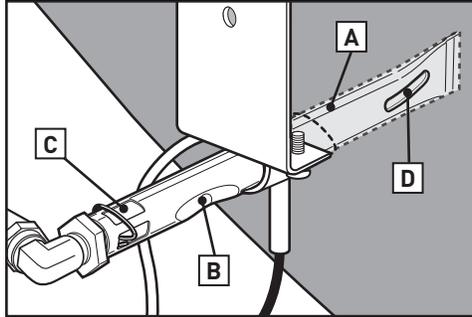
Das Brennerrohr in Ihrem Grill wurde bei der Herstellung auf die richtige Luft-Gas-Mischung eingestellt. Bei einer korrekten Funktion des Brennerrohrs sehen Sie ein bestimmtes Flammenmuster. Die Spitzen sollten gelb flackern (E); die Mitte der Flamme sollte dunkelblau erscheinen (F), während sie in der Nähe des Brennerrohrs hellblau leuchten sollte (G). Wenn die Flammen der obigen Beschreibung des Flammenmusters nicht entsprechen oder wenn Knallgeräusche auftreten, muss der Brenner eventuell gereinigt werden.

GRÜNDLICHES REINIGEN DES BRENNERROHRS

Sie brauchen: eine Taschenlampe, einen Chenillegarn-Rohrreiner und eine saubere Grillbürste mit Edelstahlborsten. Verwenden Sie keine Bürste, mit der vormals bereits der Grillrost gereinigt wurde.

1. Überzeugen Sie sich davon, dass der Grill ausgeschaltet und kalt ist.
2. Entfernen Sie den Halteclip (H) und den Schlauchanschluss (I) vom Brennerrohr.
3. Scheinen Sie die Taschenlampe in das Brennerrohr und schieben Sie den Rohrreiner durch das Ende des Brennerrohrs (J). Achten Sie darauf, die Zündelectrode nicht zu beschädigen.
4. Stecken Sie den Rohrreiner durch die Brennerschlitze (K).
5. Bürsten Sie die Außenflächen des Brennerrohrs mit einer Bürste mit Edelstahlborsten (L) ab.
6. Bringen Sie den Schlauchanschluss und den Halteclip wieder am Brennerrohr an.

⚠ WARNUNG: Ziehen Sie vor Gebrauch des Grills am Schlauchanschluss, um sicherzustellen, dass der Halteclip korrekt eingesetzt und der Schlauchanschluss im Innern des Brennerrohrs sicher befestigt ist.



KUNDENSERVICE ANRUFEN

Wenn nach dem Reinigen des Brennerrohrs weiterhin Probleme auftreten, kontaktieren Sie den Kundendienst in Ihrer Region. Die Kontaktdaten finden Sie auf www.weber.com.



BEDIENUNG DES SNAP-JET™-GASZÜNDSYSTEMS

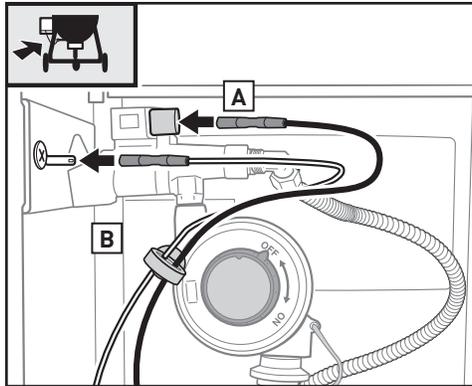
Der Brennerbedienknopf ist mit einem eingebauten Zünder versehen. Der Zünder liefert einen Funken an die Zündelektroden-Baugruppe. Egal ob Sie eine routinemäßige Wartung oder eine Überprüfung des Snap-Jet™-Gaszündsystems zur Problembeseitigung durchführen, lesen Sie bitte die folgenden Hinweise durch, damit das System auch weiterhin richtig funktioniert.

⚠ WARNUNG: Der Brennerbedienknopf sollte sich in der AUS-Stellung (OFF) befinden.

Wenn der Grill nicht zündet, wenn Sie den Brennerbedienknopf hineindrücken und langsam drehen, müssen Sie feststellen, wo genau das Problem auftritt: beim Gasstrom oder beim Zündsystem. Versuchen Sie als Erstes, Ihren Brenner mit einem Streichholz anzuzünden. Siehe dazu „ZÜNDUNG DES BRENNERS – Mit einem Streichholz anzünden.“ Wenn das Anzünden mit dem Streichholz funktioniert, liegt das Problem beim Snap-Jet™-Gaszündsystem.

WARTUNG DER ZÜNDUNGSKOMPONENTEN

1. Überzeugen Sie sich davon, dass der Grill ausgeschaltet und kalt ist.
2. Überzeugen Sie sich, dass der schwarze Draht mit der roten Klemme am Ventil verbunden ist **(A)**.
3. Überzeugen Sie sich, dass der weiße Draht mit der Erdungsklemme an der Schraube verbunden ist **(B)**.





ALLGEMEINE PROBLEMBEHEBUNG

Probleme	Lösungen
Brenner zündet nicht, wenn Sie den Brennerbedienknopf hineindrücken und drehen.	<p>Stellen Sie sicher, dass Gas zum Brenner fließt, indem Sie versuchen, den Brenner mit einem Streichholz anzuzünden. Siehe dazu „ZÜNDUNG DES BRENNERS – Mit einem Streichholz anzünden.“ Wenn der Brenner mit dem Streichholz gezündet werden konnte, liegt das Problem beim Zündsystem. Siehe dazu „WARTUNG DES SNAP-JET™-GASZÜNDSYSTEMS“.</p> <p>Stellen Sie sicher, dass die Drähte richtig an den Klemmen angeschlossen sind. Überzeugen Sie sich, dass der schwarze Draht mit der roten Klemme am Ventil verbunden ist. Überzeugen Sie sich, dass der weiße Draht mit der Erdungsklemme an der Schraube verbunden ist. Siehe dazu „WARTUNG DES SNAP-JET™-GASZÜNDSYSTEMS“.</p>
Brenner zündet nicht oder Flamme ist niedrig.	Eventuell ist der Brennstoff fast oder vollständig aufgebraucht. Die Kartusche ersetzen. Siehe „ENTFERNEN DER KARTUSCHE“.
Unregelmäßiges Brennerflammenmuster. Brenner brennt mit gelber oder orangefarbener Flamme und es riecht nach Gas.	Untersuchen Sie das Brennerrohr auf eventuelle Blockierungen. Siehe „JÄHRLICHE WARTUNG“.
Das Innere des Deckels scheint abzublättern. (Sieht aus wie abblättrender Lack.)	Das Deckelinnere ist aus Aluminium. Es ist nicht lackiert. Es kann also auch nicht abblättern. Was Sie hier sehen, ist angebackenes Fett, das zu Kohlenstoff umgewandelt wurde und sich abschält. DAS IST KEIN DEFEKT. Gründlich reinigen. Siehe „REINIGEN DER INNENTEILE DES GRILLS“.

Wenn das Problem durch diese Methoden nicht behoben werden kann, wenden Sie sich an den Kundendienst in Ihrer Region. Die Kontaktdaten finden Sie auf unserer Website. Melden Sie sich an unter www.weber.com.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com