



Holzkohlegrill – Benutzerhandbuch

Original Kettle Premium

57 cm

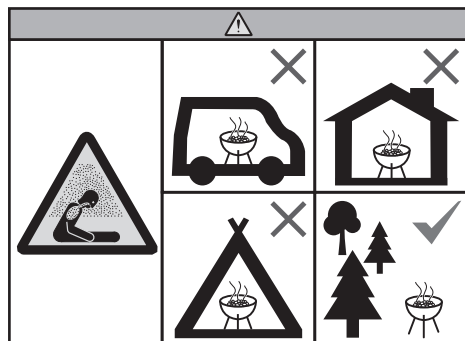
Nicht wegwerfen. Dieses Benutzerhandbuch enthält wichtige Sicherheitshinweise (Gefahr, Warnung und Vorsicht). Hinweise zur Montage sind in der Montageanleitung angegeben. Den Grill nicht in Innenräumen verwenden!

Besuche www.weber.com, wähle dein Land aus und registriere jetzt deinen Grill.

SICHERHEIT

Ein Nichtbeachten der mit **GEFAHR, WARNUNG und VORSICHT** gekennzeichneten Hinweise in diesem Benutzerhandbuch kann zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen oder Sachschäden durch Brände oder Explosionen verursachen. Bitte lies alle Sicherheitshinweise in diesem Benutzerhandbuch, bevor du diesen Grill verwendest.

- ⚠ **WARNUNG!** Verwende den Grill niemals in Innenbereichen! Der Grill ist für die Verwendung in gut belüfteten Außenbereichen vorgesehen. Er dient nicht als Heizung und darf niemals als solche verwendet werden. Wenn der Grill in Innenbereichen verwendet wird, sammeln sich giftige Gase, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen können.
- ⚠ **WARNUNG!** Dieser Grill wird sehr heiß. Bewege ihn niemals während des Betriebs.
- ⚠ **WARNUNG!** Halte Kinder und Haustiere fern.
- ⚠ **WARNUNG!** Verwende zum Entzünden niemals Spiritus oder Benzin. Verwende ausschließlich EN-1860-3-konforme Anzünder.
- ⚠ **WARNUNG!** Lege dein Grillgut erst dann auf den Grillrost, wenn die Holzkohle von Asche überzogen ist.
- ⚠ **WARNUNG!** Verwende den Grill NICHT in beengten und/oder bewohnten Bereichen, z. B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten. Andernfalls kann dies zum Tod durch eine Kohlenmonoxidvergiftung führen.



GEFAHREN

- ⚠ Verwende den Grill nicht in Garagen, Gebäuden, überdachten Durchgängen oder anderen geschlossenen Bereichen.
- ⚠ Gib niemals Flüssiganzünder oder Holzkohle, die mit einer solchen Anzündhilfe getränkt ist, auf warme oder heiße Holzkohle. Verschiebe den Flüssiganzünder sofort nach der Verwendung und stelle ihn in einem sicheren Abstand vom Grill beiseite.
- ⚠ Im Grillbereich dürfen keine entflammaren Gase und Flüssigkeiten (z. B. Benzin, Alkohol usw.) oder sonstige brennbare Materialien vorhanden sein.

WARNHINWEISE

- ⚠ Verwende den Grill nur dann, wenn alle Teile richtig angebracht sind. Dieser Grill muss ordnungsgemäß entsprechend der Montageanleitung montiert werden. Eine unsachgemäße Montage kann gefährlich sein.
- ⚠ Du darfst den Grill nur verwenden, wenn die Ascheauffangschale montiert ist.
- ⚠ Verwende den Grill niemals unter einer brennbaren Konstruktion.
- ⚠ Das Konsumieren von Alkohol, verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Arzneimitteln kann sich negativ auf die Fähigkeit des Verbrauchers auswirken, den Grill ordnungsgemäß und sicher zu montieren oder zu bedienen.
- ⚠ Gehe stets mit Vorsicht vor, wenn du den Grill verwendest. Beim Grillen und Reinigen ist der Grill heiß. Er darf während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt gelassen werden.

- ⚠ Verwende niemals Benzin, Alkohol oder andere flüchtige Flüssigkeiten, um die Holzkohle zu entzünden. Wenn du Flüssiganzünder verwendest (nicht empfohlen), kann sich die Flüssigkeit in der Ascheauffangschale sammeln und entzünden, sodass unter dem Kessel ein Feuer entsteht. Sollte Flüssiganzünder in die Ascheauffangschale gelangt sein, entferne sie, bevor du die Holzkohle entzündest.
- ⚠ Dieser Grill ist nicht für den Einbau in oder auf Wohnwagen und/oder Booten geeignet.
- ⚠ Verwende diesen Grill niemals, wenn sich in einem Umkreis von 60 cm brennbare Materialien befinden. Brennbare Materialien können zum Beispiel Teile aus (behandeltem) Holz, eine Terrasse, eine Veranda, ein Windfang sowie Vinylverkleidungen und Terrassentüren sein.
- ⚠ Verwende den Grill ausschließlich auf einem sicheren, ebenen Untergrund und halte brennbare Materialien fern.
- ⚠ Stelle den Grill niemals auf eine Glasfläche oder brennbare Oberfläche.
- ⚠ Verwende den Grill niemals bei starkem Wind.
- ⚠ Trage keine Kleidung mit weiten Ärmeln, während du den Grill entzündest oder bedienst.
- ⚠ Berühre niemals den Grill- oder Holzkohlerost, die Asche, die Holzkohle oder den Grill, um zu überprüfen, ob diese heiß sind.
- ⚠ Lösche nach dem Grillen die Holzkohle. Schließe dazu den Deckelöffner und die Lüftungsöffnungen im Kessel. Schließe anschließend auch den Deckel.
- ⚠ Trage beim Grillen, beim Anpassen der Lüftungsöffnungen (Lüfter), beim Hinzugeben von Holzkohle, beim Verwenden des Thermometers und beim Öffnen bzw. beim Schließen des Deckels stets hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407).
- ⚠ Verwende geeignetes Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- ⚠ Lege die Holzkohle immer auf den Holzkohlerost. Lege die Holzkohle niemals direkt auf den Boden des Kessels.
- ⚠ Entsorge heiße Holzkohle niemals an einem Ort, an dem jemand darauf treten kann oder an dem sie eine Brandgefahr darstellt. Entsorge die Asche niemals, bevor sie vollständig erloschen ist.
- ⚠ Verstaue den Grill erst dann, wenn die Asche und die Holzkohle vollständig erloschen sind.
- ⚠ Entferne die Asche erst dann, wenn die gesamte Holzkohle vollständig verbrannt und erloschen und der Grill abgekühlt ist.
- ⚠ Halte Stromkabel von den heißen Oberflächen des Grills fern und achte darauf, dass sie nicht im Weg liegen.

VORSICHT

- ⚠ Verwende niemals Wasser, um Stichflammen zu bekämpfen oder die Holzkohle zu löschen.
- ⚠ Lege den Kessel nicht mit Alufolie aus. Dies beeinträchtigt die Luftzufuhr. Verwende stattdessen eine Tropfschale, um die Bratensätze während des Garens über indirekte Hitze aufzufangen.
- ⚠ Überprüfe deine Grillbürsten regelmäßig auf lose Borsten und übermäßigen Verschleiß. Ersetze die Grillbürste, wenn du auf dem Grillrost oder in der Bürste lose Borsten findest. WEBER empfiehlt, zu Beginn jeder Grillsaison eine neue Grillbürste mit Edelstahlborsten anzuschaffen.
- ⚠ Hänge den Deckel nicht an den Griff am Kessel.

ZUSÄTZLICHE WARNUNGEN

- ⚠ Hänge den Deckel nicht an den Griff am Kessel.

GARANTIE

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

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

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

FREIWILLIGE GARANTIE VON WEBER

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

PFLICHTEN DES EIGENTÜMERS IM RAHMEN DIESER GARANTIE

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

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

GARANTIEABWICKLUNG/GEWÄHRLEISTUNGSAUSSCHLUSS

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

Diese Garantie erlischt, wenn Schäden, Zustandverschlechterungen, Verfärbungen und/oder Roststellen auftreten, für die WEBER nicht verantwortlich ist und die verursacht wurden durch:

- Missbrauch, unsachgemäßen Gebrauch, Veränderung, Zweckentfremdung, mutwillige Beschädigung, Vernachlässigung, unsachgemäße Montage oder Installation oder Nichtausführung der normalen, regelmäßigen Wartung;
- Insekten und Nager;
- Einwirkung von salzhaltiger Luft und/oder Chlorquellen, wie z. B. Swimmingpools oder Whirlpools;
- extreme Witterungsbedingungen wie Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben, Tsunamis oder Sturmfluten, Tornados oder schwere Stürme.

Die Verwendung und/oder der Einbau von Teilen an deinem WEBER-Produkt, bei denen es sich nicht um Original-Teile von WEBER handelt, führt zum Erlöschen dieser Garantie. Hieraus entstehende Schäden werden von dieser Garantie nicht abgedeckt.

GARANTIEFRISTEN DES PRODUKTS

Kessel, Deckel und Mittelring:
10 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen

Edelstahlkomponenten:
5 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen

ONE-TOUCH-Reinigungssystem:
5 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen

Kunststoffbauteile:
5 Jahre, ausgenommen sind Ausbleichen und Verfärbungen

Alle übrigen Teile:
2 Jahre

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

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

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

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

DU TRÄGST DAS RISIKO UND DIE HAFTUNG FÜR VERLUST, BESCHÄDIGUNG ODER VERLETZUNG VON DIR SELBST UND AN DEINEM EIGENTUM UND/ODER VON ANDEREN UND DEREN EIGENTUM, WENN EIN ZUSAMMENHANG MIT EINER FEHLBENUTZUNG DES PRODUKTS ODER EINER NICHTBEACHTUNG DER VON WEBER IM MITGELIEFERTEN BENUTZERHANDBUCH GEGEBENEN ANWEISUNGEN BESTEHT.

8657909

Besuche www.weber.com,
wähle dein Land aus und
registriere jetzt deinen Grill.

DE

09/17/25

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

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

WEBER KANN DAS DESIGN SEINER PRODUKTE VON ZEIT ZU ZEIT ÄNDERN. KEINE BESTIMMUNG DIESER GARANTIE IST SO AUSZULEGEN, ALS SEI WEBER VERPFLICHTET, SOLCHE DESIGNÄNDERUNGEN IN ZU EINEM FRÜHEREN ZEITPUNKT HERGESTELLTE PRODUKTE ZU INTEGRIEREN, NOCH SIND SOLCHE ÄNDERUNGEN ALS EINGESTÄNDNIS AUSZULEGEN, DASS FRÜHERE DESIGNS MÄNGELBEHAFTET GEWESEN SIEHEN.

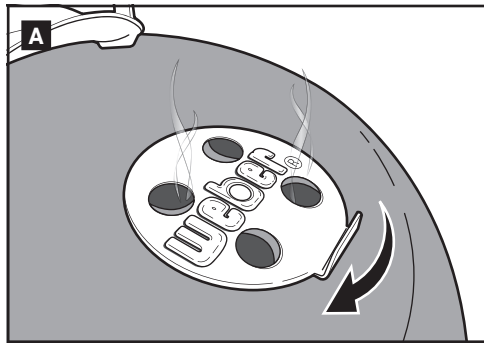
In der Liste der internationalen Unternehmenseinheiten am Ende dieses Benutzerhandbuchs findest du weitere Kontaktinformationen.

GRILLSYSTEM

Wir haben uns intensiv Gedanken zum Design dieses WEBER Holzkohlegrills gemacht. Unsere Grills sind so konzipiert, dass du dir niemals Sorgen um Stichflammen, heiße und kalte Bereiche oder angebranntes Grillgut machen musst. Dich erwarten eine hervorragende Leistung, eine einfache Bedienung und ausgezeichnete Ergebnisse – jedes Mal.

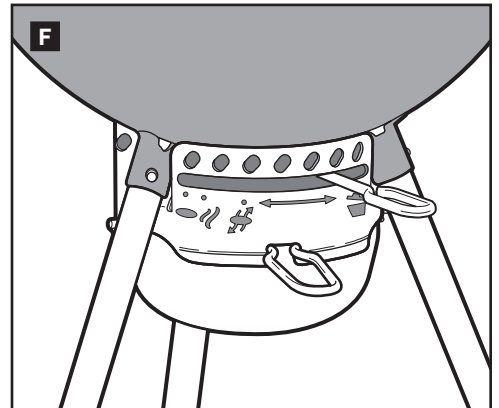
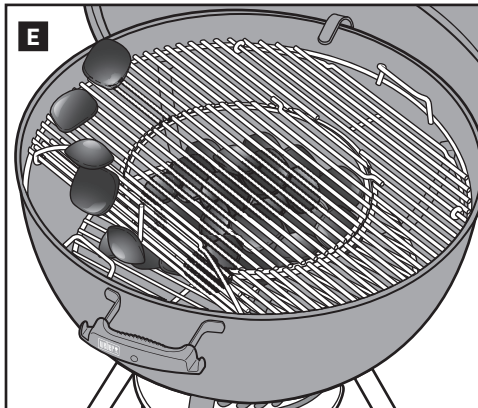
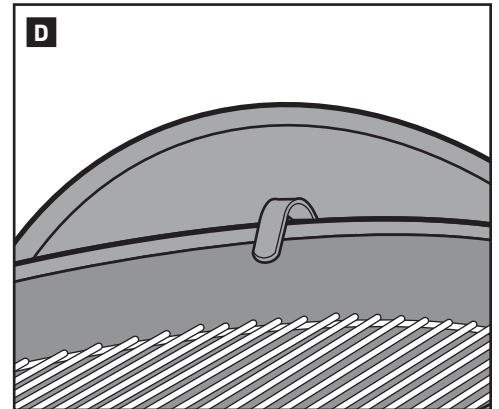
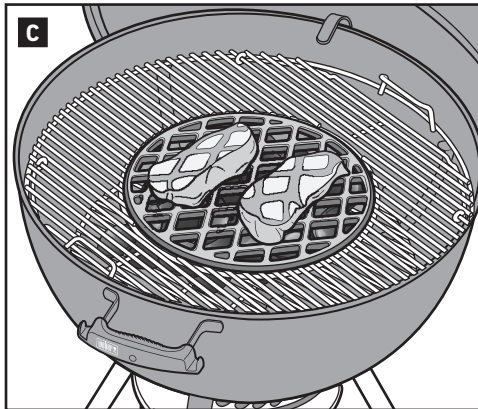
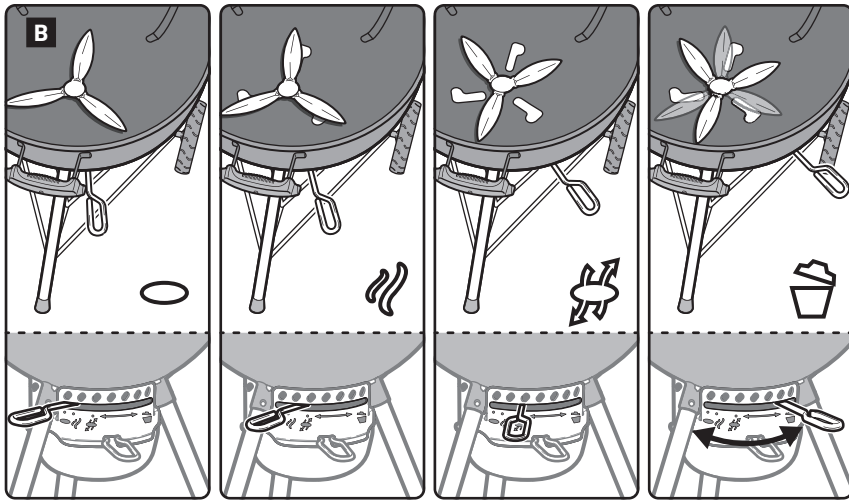
A Lüfter und Lüftungsöffnungen

Ein wichtiger Faktor beim Grillen mit Holzkohle ist die Luft. Je mehr Luft in den Grill gelangt, desto heißer wird die Temperatur im Grill, bis die maximale Temperatur des Brennstoffs erreicht ist. Beim Grillen kannst du die Temperatur im Grill ganz einfach regulieren, indem du den Deckellüfter und die Lüftungsöffnungen im Kessel entsprechend anpasst. Um die zum direkten Grillen erforderliche hohe Temperatur zu erreichen, müssen der Deckellüfter und die Lüftungsöffnungen im Kessel vollständig geöffnet sein. Wenn du bei niedrigeren Temperaturen indirekt grillen möchtest, kannst du den Deckellüfter und die Lüftungsöffnungen im Kessel jeweils bis zur Hälfte schließen. Wenn du Lüfter und Lüftungsöffnungen vollständig schließt, wird die Sauerstoffversorgung unterbrochen und die Kohle erlischt.



B ONE-TOUCH Reinigungssystem

Dank des ONE-TOUCH-Reinigungssystems gelingt die Reinigung ganz mühelos. Wenn du den Griff hin- und herbewegst, befördern die drei Flügel im Kessel die Asche vom Boden des Grills in eine große Ascheauffangschale. Diese Flügel fungieren außerdem als Lüftungsöffnung im Kessel. Im geöffneten Zustand gelangt dadurch Sauerstoff zur Glut und im geschlossenen Zustand erleichtert sie das Löschen der Glut.



BESONDERHEITEN

Je nachdem, welches Modell du gekauft hast, kann dein Grill mit den auf dieser Seite beschriebenen Funktionen und Merkmalen ausgestattet sein.

C Bereit für WEBER CRAFTED Zubehör

Es ist möglich, dass dein Grillrost mit einem speziellen Teil in der Mitte versehen ist, das herausgenommen werden kann. Mit dieser Art von Grillrost kannst du ganz einfach die Einsätze des WEBER CRAFTED Zubehörs in den Rost einsetzen, wie zum Beispiel den Grillrost zum scharfen Anbraten, den Geflügelbräter oder den Pizzastein (jeweils separat erhältlich). Jeder Einsatz bietet dir endlose Möglichkeiten, neue Rezepte auszuprobieren. Das gesamte Angebot an Einsätzen für WEBER CRAFTED findest du auf unserer Website www.weber.com.

D Deckelhaken

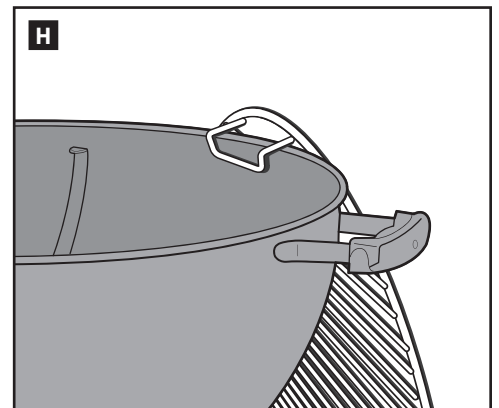
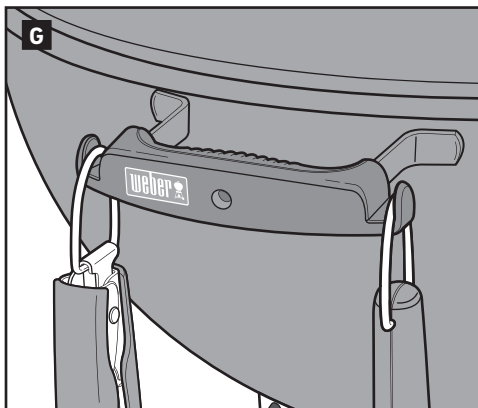
Im Grilldeckel befindet sich ein angewinkelter Deckelhaken. Schiebe den Deckel einfach zur Seite und hänge ihn mit dem Haken am Kessel auf.

E Klappbarer Grillrost

Der klappbare Grillrost kann auf beiden Seiten geöffnet werden, sodass du ganz einfach Brennstoff nachlegen kannst.

F Große Ascheauffangschale

Die große, vollständig umschlossene Ascheauffangschale sorgt dafür, dass die Asche nicht herumgewirbelt wird und lässt sich zum Entfernen der Asche ganz einfach herausnehmen.



G Griff mit Besteckhaltern

Am Griff befinden sich zwei Haken, an denen du dein Grillbesteck aufhängen kannst.

H Gebogene Grillrost-Haken

An den gebogenen Grillrost-Haken kannst du den Grillrost an der Seite des Kessels aufhängen.

VOR DEM ANZÜNDEN

Einen geeigneten Standort zum Grillen auswählen

- Verwende den Grill ausschließlich im Freien in einem gut belüfteten Bereich. Verwende den Grill NICHT in Garagen, Gebäuden, überdachten Durchgängen oder anderen geschlossenen Bereichen.
- Verwende den Grill ausschließlich auf einem sicheren, ebenen Untergrund.
- Verwende diesen Grill niemals, wenn sich in einem Umkreis von 60 cm brennbare Materialien befinden. Brennbare Materialien können zum Beispiel Teile aus (behandeltem) Holz sein wie eine Terrasse oder Veranda.

Die richtige Menge Holzkohle auswählen

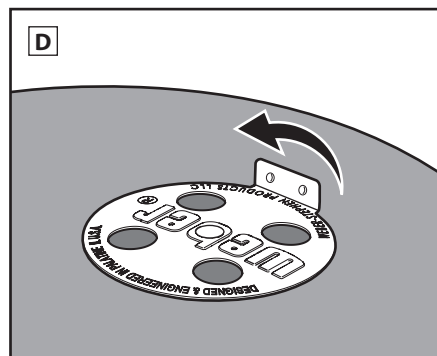
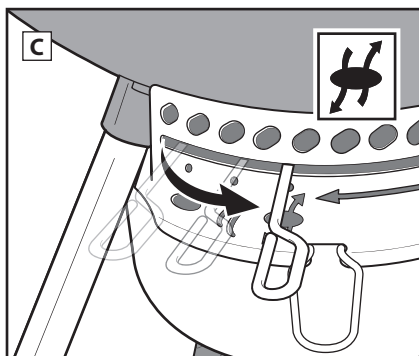
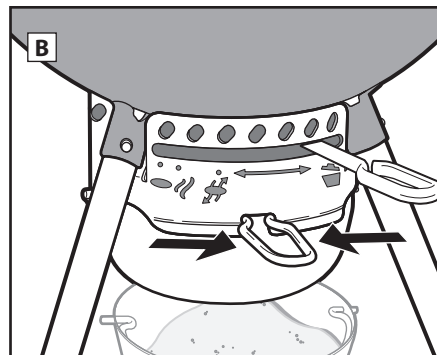
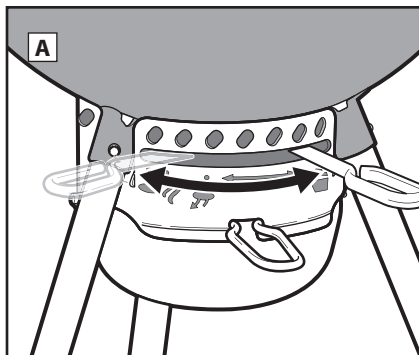
Welche Menge an Holzkohle benötigt wird, hängt vom Grillgut und der Größe des Grills ab. Bei kleinerem Grillgut und zarten Fleischstücken, die in weniger als 20 Minuten gar sind, siehe die Tabelle **Holzkohle für direkte Hitze abmessen und hinzugeben**. Wenn du größere Fleischstücke, die zum Grillen oder Räuchern mehr als 20 Minuten benötigen, oder sehr feines Grillgut grillen oder räuchern möchtest, siehe die Tabelle **Holzkohle für indirekte Hitze abmessen und hinzugeben**. Weitere Informationen über den Unterschied zwischen den Einstellungen für direkte und indirekte Hitze findest du im Abschnitt **GRILLMETHODEN**.

Beim allerersten Grillen

Wir empfehlen dir, vor dem ersten Grillen den Grill aufzuheizen und die Holzkohle mindestens 30 Minuten lang stark glühen zu lassen. Lasse den Deckel während dieses Vorgangs geschlossen. Auf diese Weise werden mögliche Rückstände aus der Produktion weggebrannt.

Vorbereitungen vor dem Anzünden

1. Schiebe den Deckel zur Seite und hänge ihn am Deckelhaken auf.
2. Nimm den Grillrost heraus. Hänge den Grillrost an einem der gebogenen Haken an der Seite des Kessels auf.
3. Nimm den Holzkohlerost (unten) heraus und entferne Asche und Holzkohlereste vom Boden des Kessels mithilfe des ONE-TOUCH-Reinigungssystems. Damit Holzkohle brennt, benötigt sie Sauerstoff. Vergewissere dich also, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert werden. Bewege den Hebel des ONE-TOUCH-Reinigungssystems hin und her, um die Asche vom Boden des Grills in die Ascheauffangschale zu befördern (A).
4. Um die große Ascheauffangschale herauszunehmen und die Asche zu entsorgen, drücke den Hebel der Ascheauffangschale zusammen und nimm sie heraus (B).



5. Öffne die Lüftungsöffnungen im Kessel. Schiebe dazu den Hebel des ONE-TOUCH-Reinigungssystems in die vollständig geöffnete Position (C).
6. Setze den Holzkohlerost (unten) wieder in den Boden des Kessels ein.
7. Öffne den Deckellüfter vollständig (D).

Hinweis: Eine Anleitung zur Verwendung von Flüssiganzünder wurde absichtlich nicht in dieses Benutzerhandbuch aufgenommen. Flüssiganzünder ist unpraktisch und kann dem Essen einen chemikalienartigen Geschmack verleihen. Anzündwürfel (separat erhältlich) sind daher eine bessere Lösung. Wenn du doch Flüssiganzünder verwendest, befolge die Anweisungen des Herstellers und gib NIEMALS Flüssiganzünder in ein brennendes Feuer.

HOLZKOHLE ENTZÜNDEN

Bevor du die Holzkohle entzündest, entscheide dich für eine Grillmethode. Je nachdem, welches Modell du gekauft hast, kann dein Grill mit den Funktionen und Merkmalen ausgestattet sein, die auf den folgenden Seiten beschrieben sind.

Den Grill für die direkte Grillmethode vorbereiten

Die Holzkohle mit einem Anzündkamin entzünden

Der einfachste und gründlichste Weg, Holzkohle zu entzünden, ist die Verwendung eines Anzündkamins; oder genauer gesagt des Anzündkamins RAPIDFIRE von WEBER (separat erhältlich). Beachte die Sicherheitshinweise (Warnung und Vorsicht), die dem Anzündkamin RAPIDFIRE beiliegen, bevor du die Holzkohle entzündest.

1. Lege etwas zusammengeknülltes Zeitungspapier unten in den Anzündkamin und platziere den Anzündkamin auf dem Holzkohlerost (unten) (A); oder lege einige Anzündwürfel (separat erhältlich) in die Mitte des Rosts und stelle den Anzündkamin darüber (B).
2. Fülle den Anzündkamin mit Holzkohle (C).
3. Verwende ein langes Streichholz oder Feuerzeug, um die Anzündwürfel oder die Zeitung durch die Löcher unten in der Wand des Anzündkamins zu entzünden (D).
4. Lasse den Anzündkamin so lange auf dem Holzkohlerost stehen, bis die gesamte Holzkohle entzündet ist. Dies kannst du daran erkennen, dass sie mit weißer Asche überzogen ist.

Hinweis: Die Anzündwürfel müssen vollständig verbraucht sein und auf der Holzkohle muss sich weiße Asche gebildet haben, bevor du das Grillgut auf den Grillrost legen kannst. Lege dein Grillgut erst dann auf den Grillrost, wenn die Holzkohle mit Asche überzogen ist.

5. Wenn die Holzkohle vollständig entzündet ist, fahre mit den folgenden Seiten fort. Dort findest du Anleitungen dazu, wie du die Holzkohle anordnest und je nach gewünschter Garmethode mit dem Grillen beginnst.

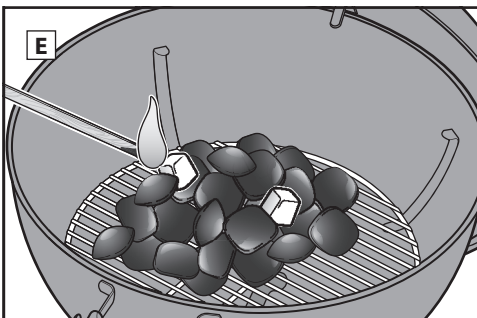
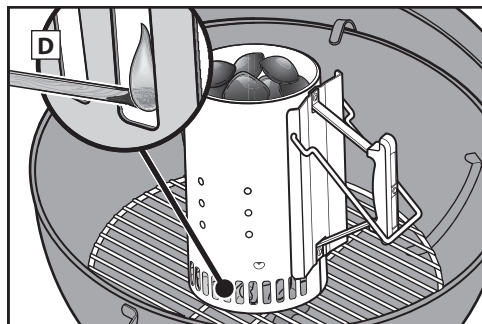
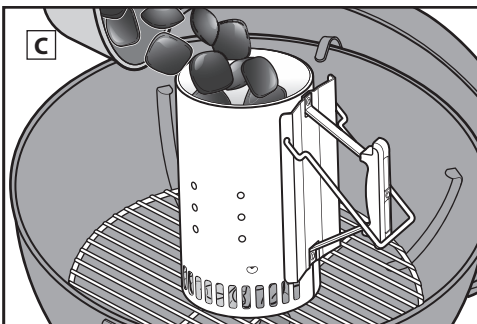
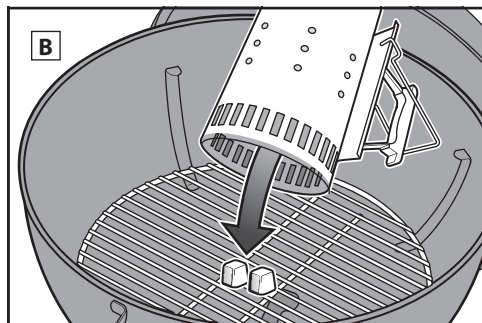
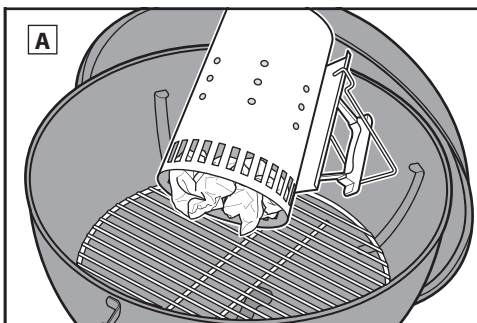
Die Holzkohle ohne Anzündkamin entzünden

1. Türme die Holzkohle in der Mitte des Holzkohlerosts (unten) zu einer Pyramide auf. Lege auch einige Anzündwürfel (separat erhältlich) mit in die Pyramide.
2. Verwende ein langes Streichholz oder Feuerzeug, um die Anzündwürfel zu entzünden. Anschließend werden die Anzündwürfel die Holzkohle entzünden (E).

3. Warte, bis die gesamte Holzkohle entzündet ist. Dies kannst du daran erkennen, dass sie mit weißer Asche überzogen ist.

Hinweis: Die Anzündwürfel müssen vollständig verbraucht sein und auf der Holzkohle muss sich weiße Asche gebildet haben, bevor du das Grillgut auf den Grillrost legen kannst. Lege dein Grillgut erst dann auf den Grillrost, wenn die Holzkohle mit Asche überzogen ist.

4. Wenn die Holzkohle vollständig entzündet ist, fahre mit den folgenden Seiten fort. Dort findest du Anleitungen dazu, wie du die Holzkohle anordnest und je nach gewünschter Garmethode mit dem Grillen beginnst.



HOLZKOHLE ENTZÜNDEN

Den Grill für die indirekte Grillmethode vorbereiten

Wenn du die indirekte Grillmethode verwendest, kannst du die Kohle direkt auf den Holzkohlerost (unten) geben und sie dann auf gegenüberliegenden Seiten im Kessel anordnen oder die WEBER Holzkohlehalter verwenden (separat erhältlich).

⚠ Wenn du die Holzkohlehalter (separat erhältlich) verwendest, musst du diese zuerst am Holzkohlerost (unten) auf der gegenüberliegenden Seite des Kessels einhaken, bevor du den Brennstoff entzündest (A).

⚠ Der Brennstoff sollte sich dabei nicht in der Nähe der Deckel- und Kesselgriffe und nicht direkt unter dem Thermometer und Deckellüfter befinden.

Die Holzkohle mit einem Anzündkamin entzünden

Der einfachste und gründlichste Weg, Holzkohle zu entzünden, ist die Verwendung eines Anzündkamins; oder genauer gesagt des Anzündkamins RAPIDFIRE von WEBER (separat erhältlich). Beachte die Sicherheitshinweise (Warnung und Vorsicht), die dem Anzündkamin RAPIDFIRE beiliegen, bevor du die Holzkohle entzündest.

1. Lege etwas zusammengeknülltes Zeitungspapier unten in den Anzündkamin (separat erhältlich) und platziere den Anzündkamin auf dem Holzkohlerost (unten) zwischen die Holzkohlehalter (separat erhältlich), falls verwendet. Oder lege einige Anzündwürfel (separat erhältlich) in die Mitte des Holzkohlerosts (unten) und stelle den Anzündkamin darüber (B).

2. Fülle den Anzündkamin mit Holzkohle (C).

3. Verwende ein langes Streichholz oder Feuerzeug, um die Anzündwürfel oder die Zeitung durch die Löcher unten in der Wand des Anzündkamins zu entzünden (D).

4. Lasse den Anzündkamin so lange auf dem Holzkohlerost stehen, bis die gesamte Holzkohle entzündet ist. Dies kannst du daran erkennen, dass sie mit weißer Asche überzogen ist.

Hinweis: Die Anzündwürfel müssen vollständig verbraucht sein und auf der Holzkohle muss sich weiße Asche gebildet haben, bevor du das Grillgut auf den Grillrost legen kannst. Lege dein Grillgut erst dann auf den Grillrost, wenn die Holzkohle mit Asche überzogen ist.

5. Wenn die Holzkohle vollständig entzündet ist, fahre mit den folgenden Seiten fort. Dort findest du Anleitungen dazu, wie du die Holzkohle anordnest und je nach gewünschter Garmethode mit dem Grillen beginnst.

Die Holzkohle ohne Anzündkamin entzünden

⚠ Die Holzkohle sollte sich dabei nicht in der Nähe der Kesselgriffe und nicht direkt unter dem Thermometer und Deckellüfter befinden.

⚠ Wenn du die Holzkohlehalter (separat erhältlich) verwendest, musst du diese zuerst am Holzkohlerost (unten) auf der gegenüberliegenden Seite des Kessels einhaken, bevor du den Brennstoff entzündest (A).

1. Die Holzkohlehalter (separat erhältlich) auf der gegenüberliegenden Seite des Kessels in den Holzkohlerost (unten) einhaken.

2. Fülle die Holzkohlehalter mit dem von dir gewählten Brennstoff. Die Holzkohle sollte sich dabei nicht in der Nähe der Kesselgriffe und nicht direkt unter dem Thermometer und Deckellüfter befinden (E).

3. Lege einige Anzündwürfel (separat erhältlich) in die Holzkohle.

Hinweis: Die Anzündwürfel sollten oben auf den Holzkohlebriketts zwischen die Kohlen gelegt und leicht bedeckt werden.

4. Verwende ein langes Streichholz oder Feuerzeug, um die Anzündwürfel zu entzünden (F). Anschließend werden die Anzündwürfel die Holzkohle entzünden.

5. Warte, bis die gesamte Holzkohle entzündet ist. Dies kannst du daran erkennen, dass sie mit weißer Asche überzogen ist.

Hinweis: Die Anzündwürfel müssen vollständig verbraucht sein und auf der Holzkohle muss sich weiße Asche gebildet haben, bevor du das Grillgut auf den Grillrost legen kannst. Lege dein Grillgut erst dann auf den Grillrost, wenn die Holzkohle mit Asche überzogen ist.

6. Wenn die Holzkohle vollständig entzündet ist, fahre mit den folgenden Seiten fort. Dort findest du Anleitungen dazu, wie du die Holzkohle anordnest und je nach gewünschter Garmethode mit dem Grillen beginnst.

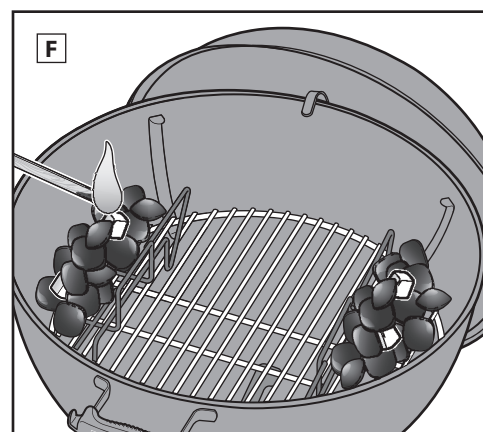
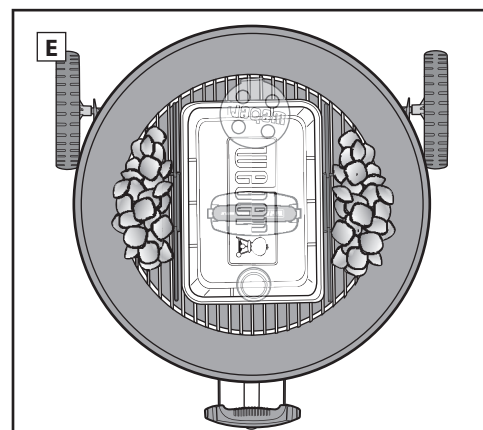
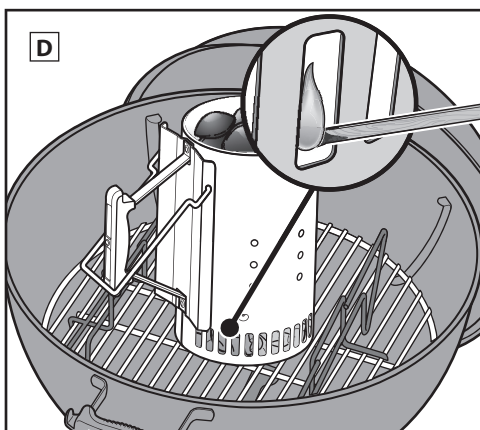
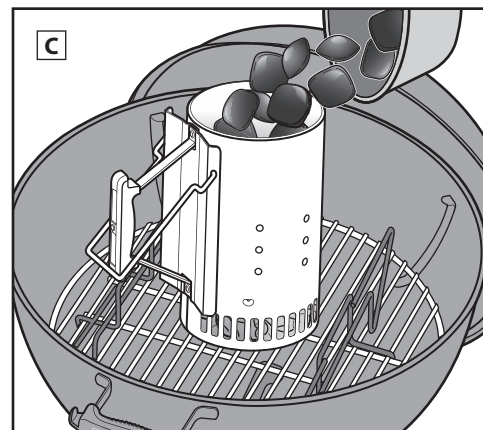
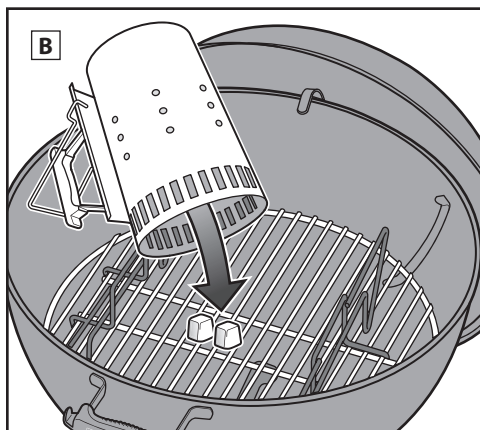
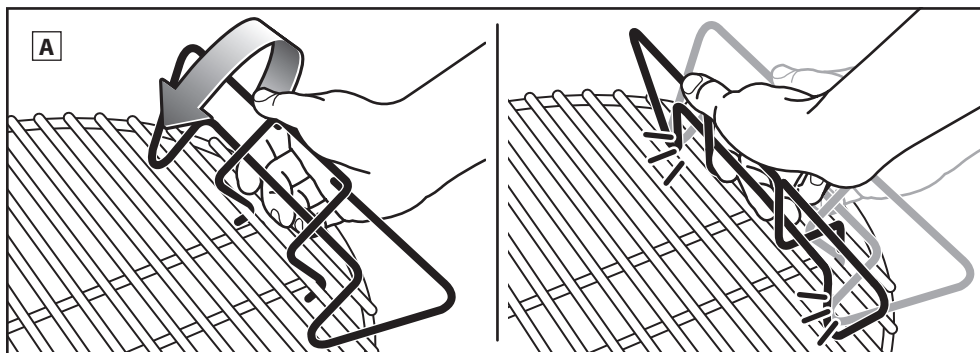
Nur Holzkohle verwenden – gemäß DIN EN 1860–2.

Holzkohle für direkte Hitze abmessen und hinzugeben

Durchmesser des Grills	WEBER Holzkohlebriketts	Holzkohlebriketts	Grillkohle aus verschiedenen Holzsorten*
47 cm	25 Briketts	30 Briketts	0,68 kg
57 cm	30 Briketts	40 Briketts	0,87 kg
67 cm	45 Briketts	60 Briketts	1,91 kg

Holzkohle für indirekte Hitze abmessen und hinzugeben

Durchmesser des Grills	WEBER Holzkohlebriketts		Holzkohlebriketts		Grillkohle aus verschiedenen Holzsorten*	
	Briketts für die erste Stunde (pro Seite)	Zusätzliche Briketts für jede weitere Stunde (pro Seite)	Briketts für die erste Stunde (pro Seite)	Zusätzliche Briketts für jede weitere Stunde (pro Seite)	Holzkohle für die erste Stunde (pro Seite)	Zusätzliche Holzkohle für jede weitere Stunde (pro Seite)
47 cm	10 Briketts	4 Briketts	15 Briketts	7 Briketts	0,36 kg	0,12 kg
57 cm	15 Briketts	4 Briketts	20 Briketts	7 Briketts	0,36 kg	0,12 kg
67 cm	20 Briketts	6 Briketts	30 Briketts	8 Briketts	0,55 kg	0,12 kg



GRILLMETHODEN – DIREKTE HITZE

Vorbereiten der Holzkohle für direkte Hitze

1. Trage beim Umgang mit deinem Holzkohlegrill stets hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407).

VORSICHT: Der gesamte Grill wird sehr heiß. Dies gilt auch für die Griffe und die Lüftungsöffnungen/Lüfter. Trage daher Grillhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

2. Wenn die Holzkohle vollständig entzündet ist, verteile sie mit einer langen Grillzange (A) oder einem Holzkohlerechen von WEBER (separat erhältlich) gleichmäßig auf dem Holzkohlerost.
3. Stelle sicher, dass sich der Griff des ONE-TOUCH-Reinigungssystems und der Deckellüfter in der vollständig geöffneten Position (B), (C) befinden.
4. Sobald die Holzkohle mit Asche überzogen ist, kannst du den Grillrost in den Kessel einsetzen.
5. Schließe den Deckel.

6. Heize den Grillrost etwa 10 bis 15 Minuten vor.
7. Wenn der Grillrost vorgeheizt ist, öffne den Deckel. Reinige den Grillrost mit einer Grillbürste.

Hinweis: Wenn du eine Grillbürste mit Edelstahlborsten verwendest, ersetze die Bürste, sobald du lose Borsten auf dem Rost oder an der Bürste findest.

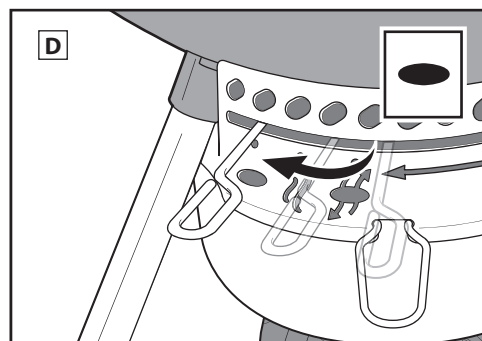
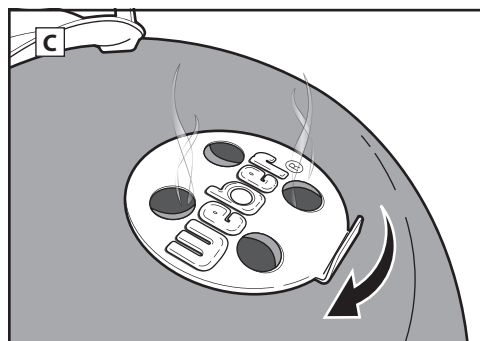
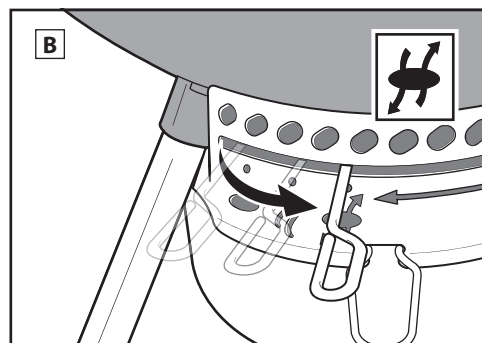
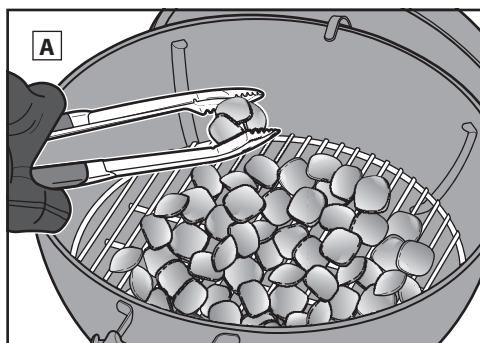
8. Lege dein Grillgut auf den Grillrost.

Hinweis: Wenn du den Grilldeckel während des Grillens abnimmst, schiebe ihn zur Seite und hebe ihn nicht nach oben ab. Wenn du den Deckel gerade nach oben abhebst, kann ein Sog entstehen, der Asche auf dein Grillgut weht.

9. Schließe den Deckel und sieh im Rezept nach der empfohlenen Garzeit.

Nach dem Grillen ...

Schließe den Deckellüfter und die Lüftungsöffnungen im Kessel, um die Glut zu löschen (D).



GRILLMETHODEN – INDIREKTE HITZE

Vorbereiten der Holzkohle für indirekte Hitze

1. Trage beim Umgang mit deinem Holzkohlegrill stets hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407).

VORSICHT: Der gesamte Grill wird sehr heiß. Dies gilt auch für die Griffe, den Deckellüfter und Lüftungsöffnungen im Kessel. Trage daher Grillhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

2. Sobald du die Holzkohle mit deiner bevorzugten Methode angezündet hast (siehe Abschnitt Die Holzkohle entzünden), vergewissere dich mit Grillhandschuhen und einer langen Zange, dass die Holzkohle ordnungsgemäß auf gegenüberliegenden Seiten des Kessels angeordnet ist. Die Holzkohle sollte sich dabei nicht in der Nähe der Kesselgriffe und nicht direkt unter dem Thermometer und Deckellüfter befinden (A). Du kannst zwischen die Holzkohle eine Tropfschale stellen, um herabtropfende Säfte aufzufangen.

3. Stelle sicher, dass sich der Griff des ONE-TOUCH-Reinigungssystems und der Deckellüfter in der vollständig geöffneten Position (B), (C) befinden.

4. Sobald die Holzkohle mit Asche überzogen ist, kannst du den Grillrost in den Kessel einsetzen. Wenn dein Grillrost über klappbare Seiten verfügt, achte darauf, dass sie sich direkt über der Holzkohle im Kessel befinden. So kannst du bei Bedarf einfach mehr Holzkohle nachlegen.

5. Schließe den Deckel.

6. Heize den Rost etwa 10 bis 15 Minuten vor.

7. Wenn der Grillrost vorgeheizt ist, öffne den Deckel. Reinige den Grillrost mit einer Grillbürste.

Hinweis: Wenn du eine Grillbürste mit Edelstahlborsten verwendest, ersetze die Bürste, sobald du lose Borsten auf dem Rost oder an der Bürste findest.

8. Platziere das Grillgut in der Mitte des Grillrosts, ggf. über der Tropfschale.

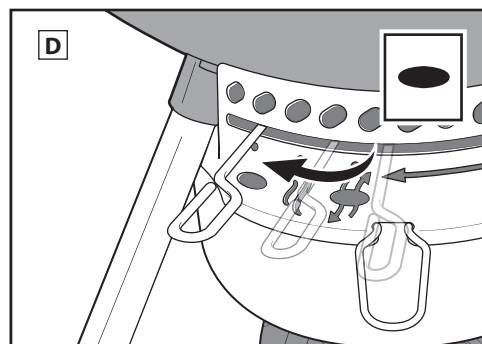
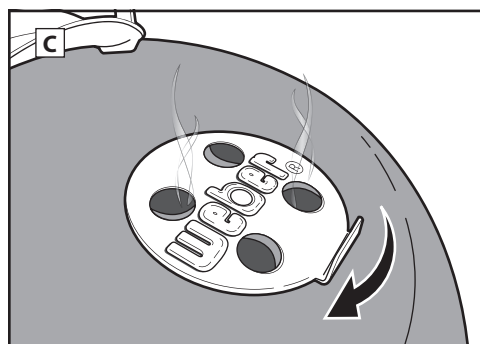
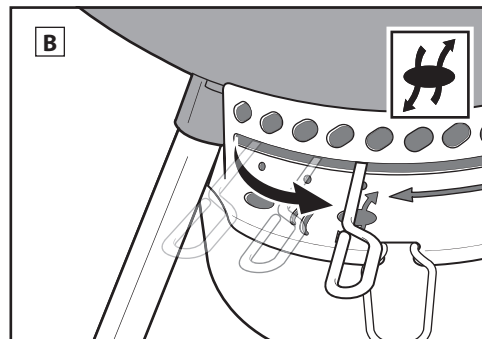
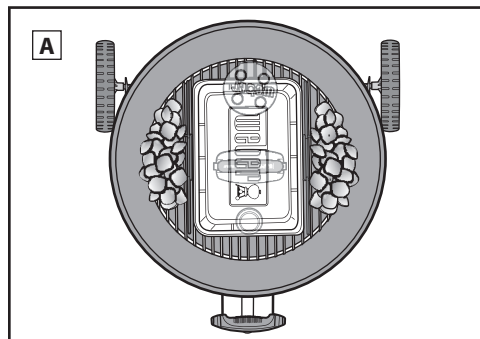
Hinweis: Wenn du den Grilldeckel während des Grillens abnimmst, schiebe ihn zur Seite und hebe ihn nicht nach oben ab. Wenn du den Deckel gerade nach oben abhebst, kann ein Sog entstehen, der Asche auf dein Grillgut weht.

9. Schließe den Deckel. Setze den Deckel immer so auf, dass sich das Thermometer nicht direkt über der Holzkohle befindet, damit es keiner direkten Hitze ausgesetzt wird. Im Rezept findest du empfohlene Garzeiten. Falls nötig, schließe den Deckellüfter und die Lüftungsöffnungen im Kessel etwas, um die Temperatur im Inneren des Grills zu reduzieren.

Hinweis: Öffne den Deckellüfter vollständig, um die Temperatur im Grill zu erhöhen, und schließe ihn, um die Temperatur zu senken.

Nach dem Grillen ...

Schließe den Deckellüfter und die Lüftungsöffnungen im Kessel, um die Glut zu löschen (D).



Grillhandschuhe tragen

Trage beim Umgang mit deinem Holzkohlegrill stets hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407). Lüftungsöffnungen, Lüfter, Griffe und der Kessel werden beim Grillen sehr heiß. Schütze daher deine Hände und Unterarme vor der Hitze.

Vergiss Flüssiganzünder

Verzichte auf Flüssiganzünder, da sie deinem Essen einen chemikalienartigen Geschmack verleihen können. Ein Anzündkamin und Anzündwürfel (jeweils separat erhältlich) stellen viel saubere und effizientere Alternativen dar, um die Holzkohle zu entzünden.

Den Grill vorheizen

Heize den Grill bei geschlossenem Deckel 10 bis 15 Minuten vor, um den Grillrost vorzubereiten. Wenn die gesamte Holzkohle rot glüht, sollte die Temperatur unter dem Deckel 260 °C betragen. Die Hitze löst Lebensmittelrückstände vom Grillrost, sodass du sie einfach mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten abbürsten kannst. Das Vorheizen sorgt zudem dafür, dass der Rost so heiß wird, dass du dein Grillgut richtig anbraten kannst, ohne dass es am Grillrost haften bleibt.

Hinweis: Verwende eine Grillbürste mit Edelstahlborsten. Ersetze die Grillbürste, wenn du auf dem Grillrost oder in der Bürste lose Borsten findest.

Das Grillgut einölen, nicht den Grillrost

Öl verhindert, dass das Grillgut angeklebt und verleiht ihm mehr Geschmack und Feuchtigkeit. Es ist besser, das Grillgut selbst mit Öl zu bestreichen oder zu besprühen, anstatt den Rost damit einzureiben.

Für eine gute Belüftung sorgen

Ein Holzkohlefeuer braucht Luft. Der Deckel sollte zwar möglichst geschlossen bleiben, aber lass den Deckellüfter und die Lüftungsöffnungen im Kessel offen. Entferne regelmäßig die Asche aus dem Grill, damit die Lüftungsöffnungen nicht verstopfen.

Den Deckel zuklappen

Es gibt viele gute Gründe dafür, dass der Deckel möglichst geschlossen bleiben sollte:

1. Der Rost bleibt heiß genug, um das Grillgut scharf anzubraten.
2. Die Gardauer verkürzt sich, sodass das Grillgut nicht austrocknet.
3. Das Raucharoma, das sich entwickelt, wenn das Fett und die Bratensäfte verdampfen, bleibt im Grill.
4. Die Sauerstoffzufuhr wird begrenzt, sodass Stichflammen verhindert werden.

Die Kontrolle über die Flamme behalten

Stichflammen kommen vor – und das ist auch gut so, weil sie das Grillgut schön anbraten. Zu viele Stichflammen können dein Grillgut allerdings auch verbrennen. Halte den Deckel möglichst geschlossen. So begrenzt du den Sauerstoffgehalt im Inneren des Grills und verhinderst das Auftreten von Stichflammen. Wenn zu viele Stichflammen auftreten, lege das Grillgut vorübergehend über indirekte Hitze, bis sie nachlassen.

Gefroren oder frisch

Ganz gleich, ob du gefrorenes oder frisches Grillgut verwendest: Befolge stets die Sicherheitshinweise auf der Verpackung und achte darauf, dass die angegebene, empfohlene Kerntemperatur erreicht wird. Gefrorenes hat eine längere Garzeit, sodass je nach Grillgut ggf. mehr Brennstoff erforderlich ist.

Immer sauber bleiben

Befolge ein paar einfache Grundregeln zur Wartung, damit dein Grill auch in den kommenden Jahren aussieht und funktioniert wie am ersten Tag.

- Entferne vor jeder Benutzung die Asche und die alte Holzkohle vom Boden des Kessels sowie aus der Ascheauffangschale, um eine ordnungsgemäße Luftzirkulation und eine bessere Grillleistung zu erzielen. Vergewissere dich, dass die Holzkohle nicht mehr glüht und der Grill vollständig abgekühlt ist.
- Möglicherweise wirst du „lackartige“ Flecken auf der Innenseite des Deckels finden. Während des Gebrauchs entsteht aus verdampftem Fett und Rauch Kohlenstoff, der sich auf der Innenseite des Deckels ablagert. Löse das verkohlte Fett mit einer Edelstahl-Grillbürste von der Deckelinnenseite. Um die Bildung weiterer Ablagerungen zu minimieren, kannst du die Deckelinnenseite nach dem Grillen, wenn der Grill noch warm (nicht heiß) ist, mit einem Küchentuch abwischen.
- Reinige lackierte, porzellanemaillierte Oberflächen und Kunststoffbauteile an der Außenseite deines Grills mit warmem Seifenwasser und einem nicht scheuernden Tuch.
- Wird dein Grill einer besonders rauen Umgebung ausgesetzt, musst du die Außenseite des Grills häufiger reinigen. Saurer Regen, Chemikalien und Salzwasser können zu Rostbildung führen. WEBER empfiehlt, die Außenseite deines Grills mit warmem Seifenwasser abzuwaschen. Spüle die Oberfläche anschließend ab und trockne sie gründlich.
- Folgende Reinigungsmittel sind NICHT zum Reinigen des Grills geeignet: scheuernde Edelstahlpolituren oder -lacke, säurehaltige Reinigungsmittel, Testbenzine oder Xylene, Ofenreiniger, scheuernde Reinigungsmittel (Küchenreiniger) und scheuernde Reinigungspads.

Tipps zum sicheren Umgang mit Lebensmitteln

- Fleisch, Fisch und Geflügel sollte nicht bei Raumtemperatur aufgetaut werden. Stelle es stattdessen zum Auftauen in den Kühlschrank.
- Wasche deine Hände gründlich mit warmem Wasser und Seife, bevor du mit der Zubereitung beginnst und nachdem du mit frischem Fleisch, Fisch oder Geflügel gearbeitet hast.
- Lege gekochtes Essen niemals auf der gleichen Unterlage ab, auf der auch rohe Lebensmittel lagen.
- Wasche alle Teller und Kochutensilien, die mit rohem Fleisch oder Fisch in Kontakt gekommen sind, in heißem Seifenwasser und spüle sie gründlich ab.

Rezepte und Grilltipps findest du auf www.weber.com.

GRILLGUIDE

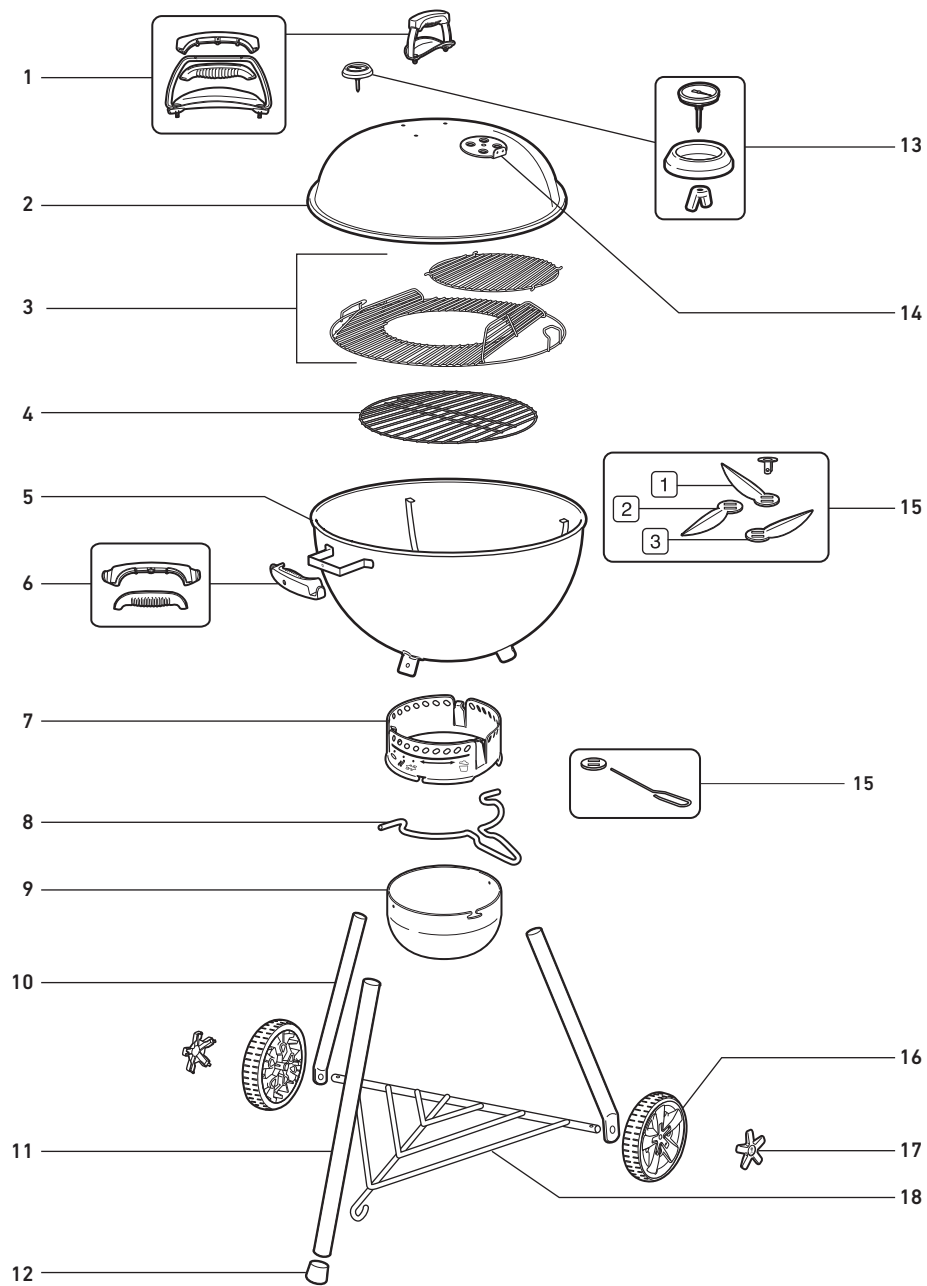
Die Garzeiten für Rind und Lamm beziehen sich auf die Definition der Garstufe Medium der USDA (United States Department of Agriculture), sofern nicht anders angegeben. Bei den genannten Angaben in Bezug auf Schnitt, Dicke, Gewicht und Garzeiten handelt es sich lediglich um grobe Richtlinien. Auch Faktoren wie die Höhe über dem Meeresspiegel, der Wind und die Außentemperatur können sich auf die Garzeiten auswirken.

Rezepte und Grilltipps findest du auf www.weber.com.

		Dicke/Gewicht	Ungefähre Gesamtgrilldauer
ROTES FLEISCH	Steak: New York Strip, Porterhouse, Rib-eye, T-Bone und Filet Mignon	2 cm dick	4–6 Minuten bei direkter, starker Hitze
		2,5 cm dick	6–8 Minuten bei direkter, starker Hitze
		5 cm dick	14–18 Minuten 6–8 Minuten bei direkter, starker Hitze anbraten und 8–10 Minuten auf indirekter, starker Hitze garen
	Flanksteak	0,7 bis 1 kg, 2 cm dick	8–10 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
	Rinderhackfleisch-Patty	2 cm dick	8–10 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
SCHWEIN	Filet	1,4 bis 1,8 kg	45–60 Minuten 15 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze anbraten und 30–45 Minuten bei indirekter, mittlerer Hitze garen
	Bratwurst: frisch	85 g	20–25 Minuten bei direkter, schwacher Hitze
	Kotelett: mit oder ohne Knochen	2 cm dick	6–8 Minuten bei direkter, starker Hitze
		3–4 cm dick	10–12 Minuten, 6 Minuten bei direkter, starker Hitze anbraten und 4–6 Minuten auf indirekter, starker Hitze garen
	Rippchen: kleine Rippchen, Spare-Ribs	1,4 bis 1,8 kg	1,5–2 Stunden bei indirekter, mittlerer Hitze
Rippchen: Country-Style, mit Knochen	1,4 bis 1,8 kg	1,5–2 Stunden bei indirekter, mittlerer Hitze	
GEFLÜGEL	Filet	0,5 kg	30 Minuten 5 Minuten bei direkter, starker Hitze anbraten und 25 Minuten auf indirekter, mittlerer Hitze garen
	Hühnerbrust: ohne Knochen und Haut	170 bis 227 g	8–12 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
	Hühnerschenkel: ohne Knochen und Haut	113 g	8–10 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
	Hühnerenteile: mit Knochen, gemischt	85 bis 170 g	36–40 Minuten 6–10 Minuten bei direkter, schwacher Hitze, 30 Minuten bei indirekter, mittlerer Hitze
	Huhn: im Ganzen	1,8 bis 2,25 kg	1–1,25 Stunden bei indirekter, mittlerer Hitze
	Kornisches Junghuhn	0,7 bis 0,9 kg	60–70 Minuten bei indirekter, mittlerer Hitze
MEERESFRÜCHTE	Pute: im Ganzen, ohne Füllung	4,5 bis 5,5 kg	2–2,5 Stunden bei indirekter mittlerer Hitze
	Fisch, Filet oder Steak: Heilbutt, Red Snapper, Lachs, Seebarsch, Schwertfisch und Thunfisch	0,6–1,25 cm dick	3–5 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
		2,5–3 cm dick	10–12 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
	Fisch: im Ganzen	0,5 kg	15–20 Minuten bei indirekter, mittlerer Hitze
		1,4 kg	30–45 Minuten bei indirekter, mittlerer Hitze
	Garnelen	14 g	2–4 Minuten bei direkter, starker Hitze
GEMÜSE	Spargel, grüner Spargel	Durchmesser: 1,25 cm	6–8 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
	Mais	ungeschält	25–30 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
		geschält	10–15 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
	Pilze	Shiitake oder Champignons	8–10 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
		Portobello	10–15 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
	Zwiebel	halbiert	35–40 Minuten bei indirekter, mittlerer Hitze
		1,25 cm dünne Scheiben	8–12 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
	Kartoffeln	im Ganzen	45–60 Minuten bei indirekter, mittlerer Hitze
1,25 cm dünne Scheiben		9–11 Minuten, 3 Minuten vorkochen und 6–8 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze garen	

Achte darauf, dass dein Grillgut bei geschlossenem Deckel auf den Grill passt. Zwischen dem Grillgut und dem Deckel sollte ein Abstand von 2,5 cm verbleiben.

Original Kettle Premium - 57cm - EU 091725



**AUSTRIA**

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 (0)7 242 89 0135
service-at@weber.com

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 99
service-be@weber.com

CHILE

Weber-Stephen Chile SpA.
+01 56 2-3224-3936

CZECH REPUBLIC

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+420 228 882 385
service-cz@weber.com

DENMARK

Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
service-dk@weber.com

FRANCE

Weber-Stephen France SAS
+33 0810 19 32 37
service-fr@weber.com

GERMANY

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 (0) 30 219 0710
service-de@weber.com

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

Weber-Stephen Grill Products India Pvt. Ltd.
080 42406666
customercare@weberindia.com

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 130120
service-it@weber.com

NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 (0) 513 4 333 22
service-nl@weber.com

POLAND

Weber-Stephen Polska Sp. z o.o.
+48 22 392 04 69
info-pl@weberstephen.com

RUSSIA

Weber-Stephen Vostok LLC
+7 495 956 63 21
info.ru@weberstephen.com

SOUTH AFRICA

Weber-Stephen Products (South Africa) Pty Ltd.
+27 11 454 2369
info@weber.co.za

SPAIN

Weber-Stephen Ibérica SRL
+34 935 844 055
service-es@weber.com

SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
service-ch@weber.com

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Dubai Branch
+971 4 454 1626
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
service-uk@weber.com

USA

Weber-Stephen Products LLC
847 934 5700
support@weberstephen.com

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

For other Eastern European countries, such as ROMANIA,
SLOVENIA, CROATIA or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH.

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

weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com