



Die Missachtung der in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen GEFAHREN-, WARN- und VORSICHTSHINWEISE kann zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen. Darüber hinaus kann ein solches Nichtbeachten Brände oder Explosionen verursachen und zu Sachschäden führen.

Bitte lesen Sie alle in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen Sicherheitsinformationen, bevor Sie den Grill verwenden.

GEFAHRENHINWEISE

- ⚠ Nicht in geschlossenen Räumen nutzen! Dieser Grill ist für den Außengebrauch in einem gut belüfteten Bereich bestimmt und sollte in keinem Fall als Heizung verwendet werden. Bei Verwendung in geschlossenen Räumen sammeln sich giftige Gase an, die zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen.
- ⚠ Verwenden Sie den Grill weder in einer Garage noch in einem Gebäude, noch in einem anderen geschlossenen Bereich.
- ⚠ Verwenden Sie weder Benzin noch Alkohol, noch sonstige flüchtige Stoffe, um die Holzkohle anzuzünden. Bei der Verwendung von Holzkohle-Anzündflüssigkeit (nicht empfohlen), entfernen Sie jegliche Flüssigkeiten, die durch die Schalenbelüftung gelaufen ist, bevor Sie die Holzkohle anzünden.
- ⚠ Geben Sie keine Holzkohle-Anzündflüssigkeit oder mit Hohlkohleanzünder durchtränkte Holzkohle auf heiße oder warme Holzkohle. Verschließen Sie die Anzündflüssigkeit nach Verwendung und platzieren Sie sie in einem sicheren Abstand vom Grill entfernt.
- ⚠ Achten Sie darauf, dass sich im Grillbereich keine brennbaren Dämpfe oder Flüssigkeiten befinden wie z. B. Benzin, Alkohol usw. oder brennbares Material.

WARNHINWEISE

- ⚠ Beginnen Sie erst mit dem Grillen, wenn alle Teile vollständig aufgebaut sind. Der Grill muss ordnungsgemäß entsprechend der Aufbauanleitung aufgebaut werden. Ein unsachgemäßer Aufbau kann Gefahren mit sich bringen.
- ⚠ Verwenden Sie den Grill niemals ohne Aschekasten.
- ⚠ Verwenden Sie diesen Grill nicht unter einer brennbaren Baukonstruktion.
- ⚠ Die Verwendung von Alkohol, verschriebenen oder nicht verschriebenen Medikamenten können die Fähigkeit des Benutzers beeinträchtigen, den Grill ordnungsgemäß aufzubauen bzw. sicher zu bedienen.
- ⚠ Lassen Sie bei der Verwendung Ihres Grills Vorsicht walten. Während des Grillens oder Reinigens ist der Grill heiß und sollte niemals unbeaufsichtigt sein.
- ⚠ 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!
- ⚠ Dieser Weber®-Grill ist nicht dazu gedacht, in oder auf Freizeitfahrzeugen und/oder -booten aufgestellt zu werden.
- ⚠ Verwenden Sie den Grill nur in einem Abstand von mindestens 1,5 m zu jeglichem brennbarem Material. Zu brennbarem Material gehören u. a. Holz oder behandelte Holzbeläge, Terrassen sowie Verandas.
- ⚠ Stellen Sie den Grill immer auf einer sicheren, ebenen Fläche auf, in deren Bereich sich kein brennbares Material befindet.
- ⚠ Stellen Sie den Grill nicht auf Glas oder brennbare Flächen.
- ⚠ Grillen Sie nicht bei starkem Wind.
- ⚠ Tragen Sie beim Anzünden oder bei der Verwendung des Grills keine Kleidung mit weiten Ärmeln.
- ⚠ Berühren Sie niemals den Grill- oder Holzkohlerost, die Asche, die Holzkohle oder den Grill, um festzustellen, ob sie heiß sind.
- ⚠ Löschen Sie die Holzkohle nach dem Grillen. Um die Holzkohle zu löschen, schließen Sie die Schalenbelüftung und die Luftklappe am Deckel und setzen Sie den Deckel auf die Schale.
- ⚠ Verwenden Sie hitzebeständige Grillhandschuhe oder normale Handschuhe, wenn Sie grillen, die Belüftung (Luftklappen) einstellen, Holzkohle hinzugeben, das Thermometer bedienen oder mit dem Deckel in Berührung kommen.
- ⚠ Verwenden Sie geeignete Grillutensilien mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- ⚠ Legen Sie die Holzkohle immer oben auf den (unteren) Holzkohlerost. Legen Sie die Holzkohle nicht direkt auf den Schalenboden.

- ⚠ Lehnen Sie sich nicht auf das Ende des Tisches bzw. überlasten Sie ihn nicht.
- ⚠ Verwenden Sie den Tuck-Away™-Deckelhalter nicht als Griff, um den Grill anzuheben oder zu bewegen.
- ⚠ Hängen Sie den Deckel nicht an den Schalengriff.
- ⚠ Schütten Sie heiße Holzkohle niemals auf Stellen, über die Personen laufen oder die eine Feuergefahr darstellen könnten. Schütten Sie Asche oder Holzkohle niemals weg, bevor sie nicht vollständig erloschen ist.
- ⚠ Verstauen Sie den Grill erst, wenn Asche und Holzkohle vollständig erloschen sind.
- ⚠ Entfernen Sie die Asche erst, wenn die Holzkohle vollständig verbrannt und erloschen und der Grill abgekühlt ist.
- ⚠ Halten Sie elektrische Drähte und Kabel fern von den heißen Oberflächen des Grills sowie von Bereichen mit hohem Personenverkehr.



⚠ ACHTUNG! Verwenden Sie den Grill nicht in einem umschlossenen Bereich, z. B. in einem Haus, Zelt, Wohnwagen, Fahrzeug oder sonstigen umschlossenen Bereichen. Lebensgefahr durch Kohlenmonoxidvergiftung.

VORSICHTSHINWEISE

- ⚠ Verwenden Sie kein Wasser, um mögliche Flammen unter Kontrolle zu halten oder die Kohle zu löschen.
- ⚠ Durch Auslegen von Alufolie wird die Luftzufuhr blockiert. Verwenden Sie stattdessen eine Tropfwanne, um bei der indirekten Grillmethode tropfenden Fleischsaft aufzufangen.
- ⚠ Grillbürsten sollten regelmäßig auf lose Borsten und übermäßige Abnutzung überprüft werden. Tauschen Sie die Bürste aus, wenn sich lose Borsten auf dem Grillrost oder auf der Bürste befinden. Weber empfiehlt den Kauf einer neuen Grillbürste mit Edelstahlborsten zu Beginn jedes Frühjahrs.



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

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

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

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

FREIWILLIGES GARANTIEPROGRAMM SEITENS WEBER

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

PFLICHTEN DES EIGENTÜMERS IM RAHMEN DIESES GARANTIEPROGRAMMS

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

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

ABWICKLUNG DES GARANTIEPROGRAMMS/AUSSCHLUSS DES GARANTIEPROGRAMMS

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

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

- Missbrauch, Änderungen, Umbau, fehlerhafte Anwendung, Vandalismus, mangelnde Pflege, unsachgemäße Montage oder Aufstellung und nicht vorschriftsgemäße normale und Routinewartung;
- Insekten (wie z. B. Spinnen) und Nagetiere (wie z. B. Marder), wozu unter anderem eine Beschädigung der Brennerrohre oder der Gasschläuche gehört;

- Einwirkung von salzhaltiger Luft und/oder von Chlorquellen wie z. B. Swimmingpools und Whirlpools/Luftsprudelbädern;
- Raue Witterungsbedingungen wie z. B. Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben, Tsunamis oder Sturmfluten, Tornados oder Orkane.

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

GARANTIEFRISTEN

Grill-/Holzkohleroste:
2 Jahre, auf Durchrosten oder Durchbrennen

One-Touch™-Reinigungssystem:
5 Jahre, auf Durchrosten oder Durchbrennen

Kessel, Deckel und Mittelring:
10 Jahre, auf Durchrosten oder Durchbrennen

Kunststoffbauteile:
5 Jahre, außer Verfärbungen oder Entfärbung

Alle übrigen Teile:
2 Jahre

AUSSCHLUSSKLAUSELN

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

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

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

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

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

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

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

Besuchen Sie uns im Internet unter www.weber.com, wählen Sie Ihr Herkunftsland aus und registrieren Sie Ihren Grill noch heute.



Das Design Ihres Holzkohlegrills von Weber® wurde besonders gut durchdacht. Wir achten bei der Entwicklung unserer Grills darauf, dass Sie sich keine Sorgen mehr um Aufflammen, zu heiße und zu kalte Stellen oder um angebrannte Speisen machen müssen. Sie können sich jederzeit auf hervorragende Leistungsfähigkeit und ein zufriedenstellendes Grillergebnis verlassen. Zudem behalten Sie immer die Kontrolle über den Grill.

A Schüssel und Deckel

Jeder Holzkohlegrill von Weber® umfasst eine Schüssel und einen Deckel aus Stahl mit angebackener porzellan-emaillierter Beschichtung. Diese Art von Beschichtung löst bzw. blättert niemals ab. Dank der reflektierenden Oberfläche können Sie mit Umlufthitze grillen. Die Hitze zirkuliert somit um das Grillgut, damit dieses gleichmäßig gegart wird, vergleichbar mit einem Ofen in geschlossenen Räumen.

B Luftklappen und Belüftung

Eine wichtige Rolle beim Grillen mit Holzkohle spielt die Luft. Je mehr Luft dem Grill zugeführt wird, umso größer und heißer wird das Feuer (zu einem bestimmten Punkt) und umso öfter müssen Sie Brennstoff nachlegen. Damit Sie möglichst wenig Brennstoff nachlegen müssen, lassen Sie den Deckel so oft wie möglich geschlossen. Beim Grillen sollte der Boden des Grills offen gelassen werden. Damit das Feuer jedoch nicht zu stark brennt, schließen Sie die Luftklappe am Deckel möglichst zur Hälfte.

C Grillrost

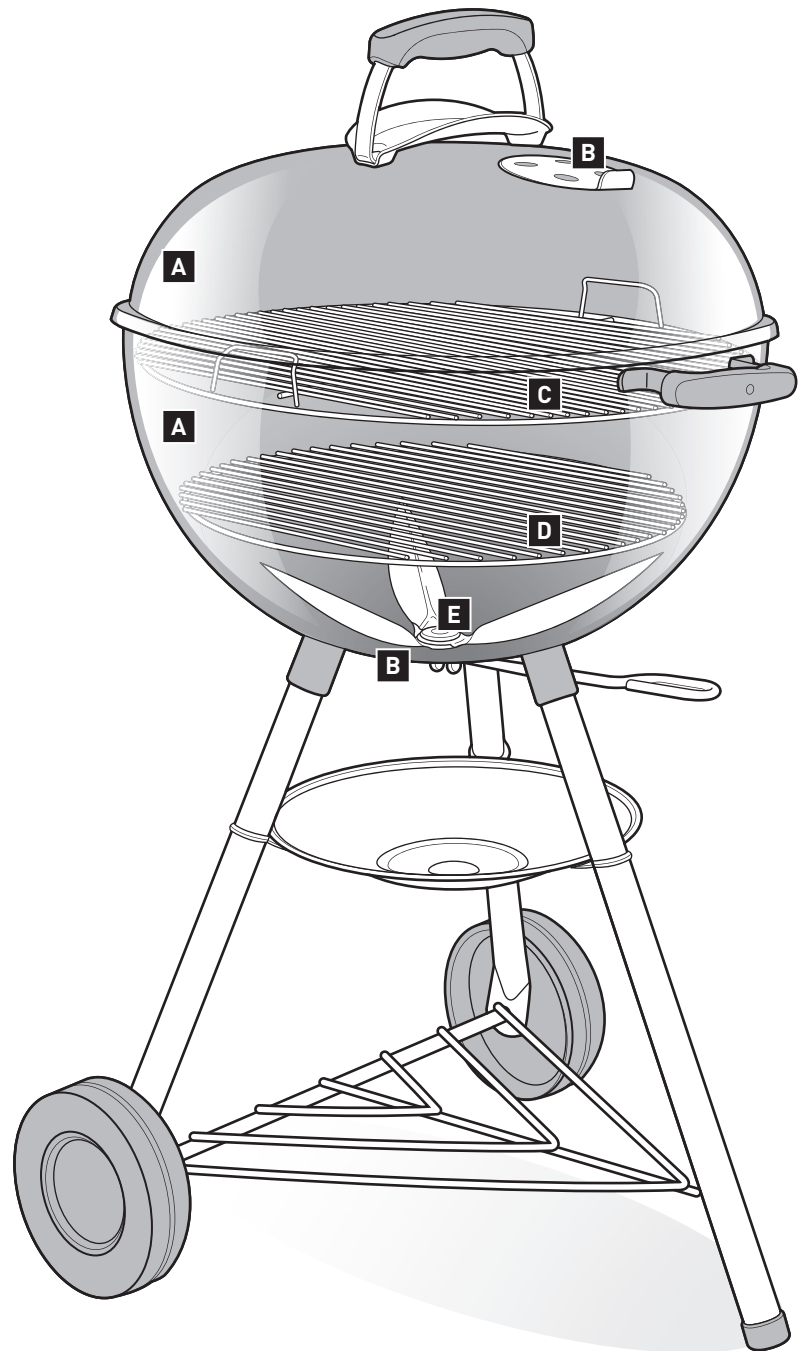
Dieser besteht aus belastbarem beschichtetem Stahl und bietet genügen Platz zum Grillen Ihrer Lieblings Speisen.

D Holzkohlerost

Der Holzkohlerost ist so beschaffen, dass er der Hitze jedes Holzkohlefeuers standhält. Er besteht aus belastbarem Stahl und ist somit so robust, dass er sich nicht verzieht oder durchbrennt. Zudem bietet er Ihnen genügend Platz zum direkten oder indirekten Grillen und Sie sind bei der Zubereitung Ihrer Speisen flexibel.

E One-Touch™ Reinigungssystem

Mit dem One-Touch™-Reinigungssystem können Sie Ihren Grill problemlos reinigen. Wenn Sie den Griff vor und zurück bewegen, fällt die Asche durch die drei Schieber in der Schüssel vom Boden des Grills in den Aschekasten. Diese Belüftung dient als Luftklappe für die Schüssel, damit dem Feuer Sauerstoff zugeführt wird oder Sie das Feuer einfach löschen können.

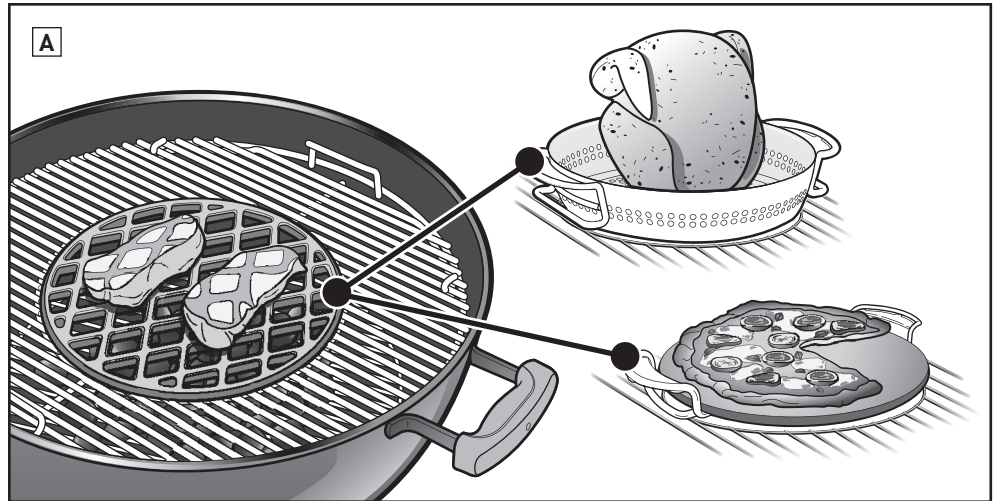




Abhängig von Ihrem erworbenen Modell kann Ihr Grill mit den Zubehörteilen ausgestattet sein, die auf dieser Seite beschrieben werden.

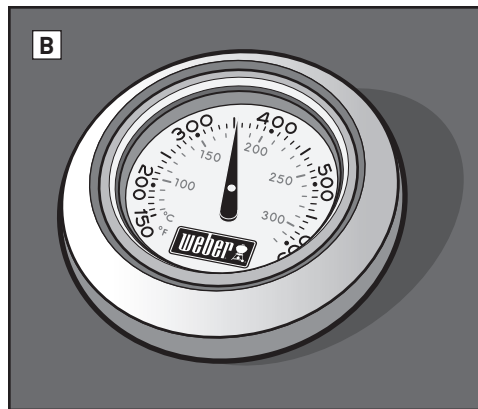
A Gourmet BBQ System™

Ihr Grillrost kann mit einem speziellen abnehmbaren Mittelteil ausgestattet sein. Auf diesem Zubehörteil können Sie spezielle Bestandteile des Gourmet BBQ System™ einfach hinzufügen, beispielsweise einen Pizzastein, einen Wok, eine Griddleplatte, einen Bratrost, ein Geflügelröster, einen Ebelskiver oder einen koreanischen Grilleinsatz (separat erhältlich). Jede Option bietet Ihnen eine Vielzahl an Möglichkeiten, um neue Rezepte auszuprobieren.



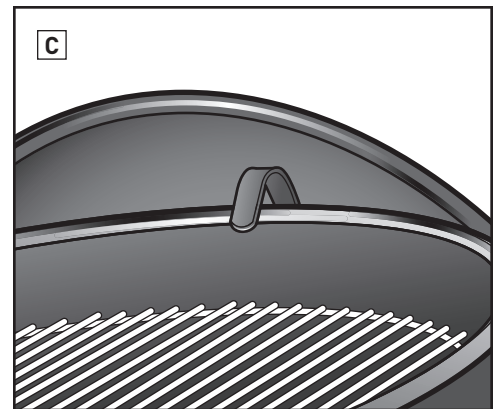
B Integriertes Thermometer

Dank eines robusten, im Deckel integrierten Thermometers können Sie die Temperatur Ihres Grills ganz leicht überwachen.



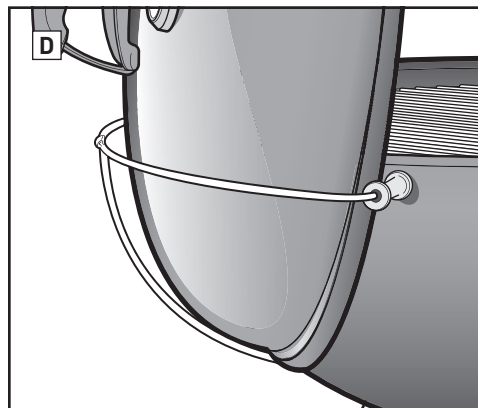
C Deckelhaken

Auf der Innenseite des Grilldeckels befindet sich ein eckiger Deckelhaken. Schieben Sie einfach den Deckel zur Seite und hängen Sie den Deckel an die Schüssel.



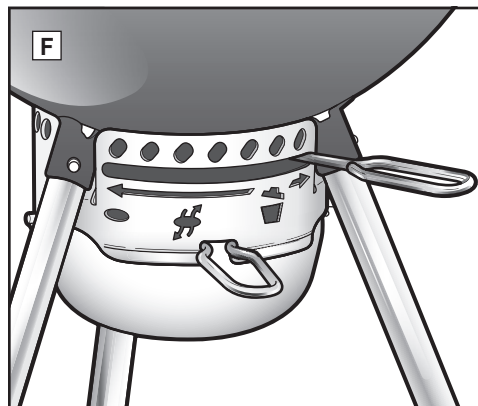
D Tuck-Away™ Deckelhalter

Mit dem Tuck-Away™ Deckelhalter können Sie Ihren Deckel einfach zur Seite schieben, um nach Ihrem Essen zu sehen oder Holzkohle hinzuzugeben.



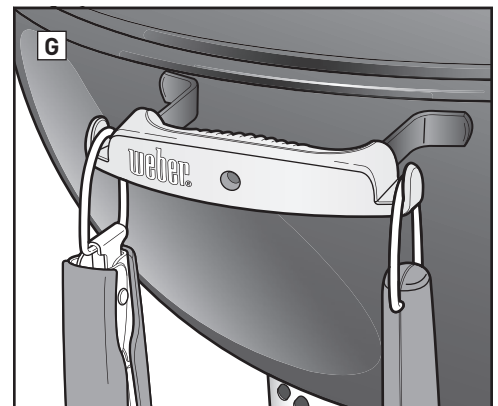
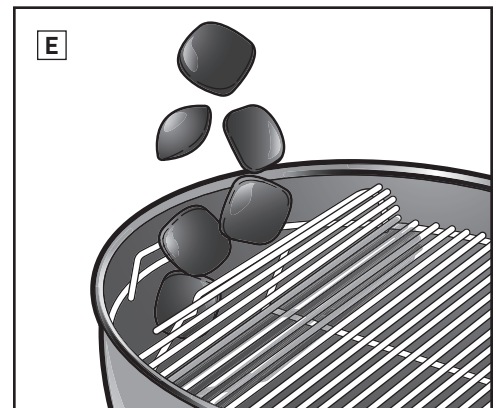
F Aschekasten mit hohem Fassungsvermögen

Der vollständig geschlossene Aschekasten mit hohem Fassungsvermögen sorgt dafür, dass keine Asche umhergeweht wird. Zudem ermöglicht er die schnelle und saubere Beseitigung der Asche.



G Griffhaken für Grillutensilien

Der Griff ist mit Haken ausgestattet, sodass Sie dort Ihre Grillutensilien einfach aufhängen können.





VOR DEM ANZÜNDEN

Wählen Sie einen geeigneten Ort für den Grill

- Verwenden Sie den Grill nur im Freien in einem gut belüfteten Bereich. Verwenden Sie den Grill weder in einer Garage, noch in einem Gebäude, noch in einem anderen geschlossenen Bereich.
- Stellen Sie den Grill immer auf einer sicheren, ebenen Fläche auf.
- Verwenden Sie den Grill nur in einem Abstand von mindestens 1,5 m zu jeglichem brennbarem Material. Zu brennbarem Material gehören u. a. Holz oder behandelte Holzbeläge, Terrassen sowie Verandas.

Wählen Sie die zu verwendende Menge an Holzkohle

Die Auswahl der Holzkohlemenge hängt von den Speisen ab, die Sie grillen möchten, sowie von der Größe Ihres Grills. Wenn Sie kleine, zarte Speisestücke grillen möchten, deren Garzeit weniger als 20 Minuten beträgt, ziehen Sie die Tabelle **Abmessung und Hinzufügung von Holzkohle bei direkter Hitze** zu Rate. Wenn Sie größere Fleischstücke grillen möchten, deren Garzeit mindestens 20 Minuten beträgt, ziehen Sie die Tabelle **Abmessung und Hinzufügung von Holzkohle für indirekte Hitze** zu Rate. Verwenden Sie den mit Ihrem Grill mitgelieferten Holzkohlebehälter, um die geeignete Menge an Holzkohle abzumessen. Weitere Einzelheiten über den Unterschied zwischen direktem und indirektem Grillen finden Sie im Abschnitt **GRILLMETHODEN**.

Die allererste Verwendung des Grills

Es wird empfohlen, dass der Grill bei geschlossenem Deckel angeheizt werden und der Brennstoff mindestens 30 Minuten lang vor dem ersten Grillen rot glühen sollte.

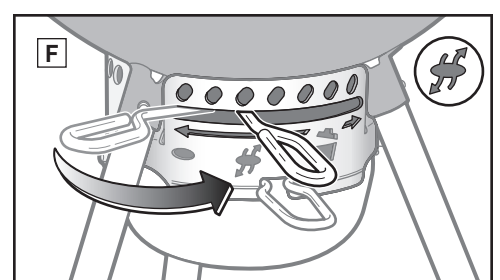
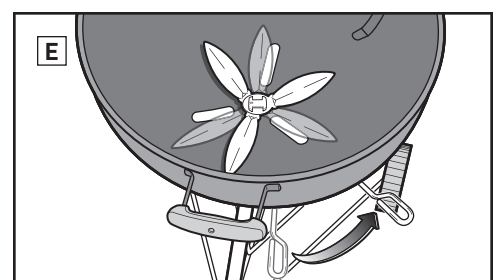
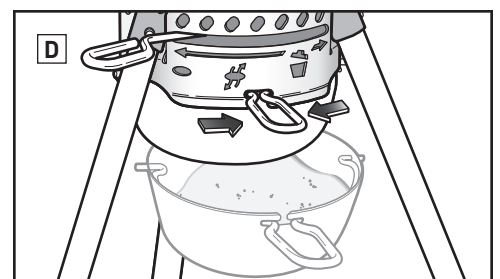
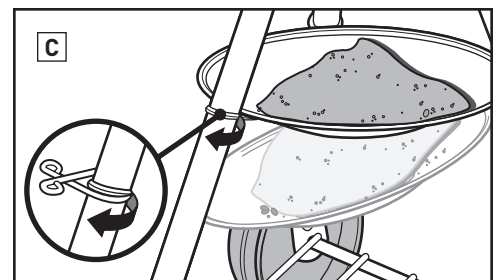
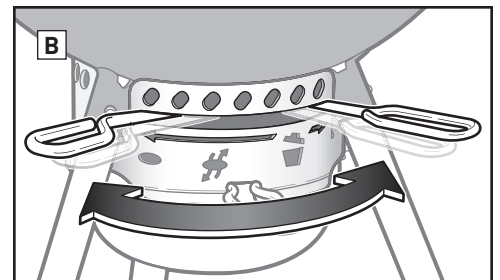
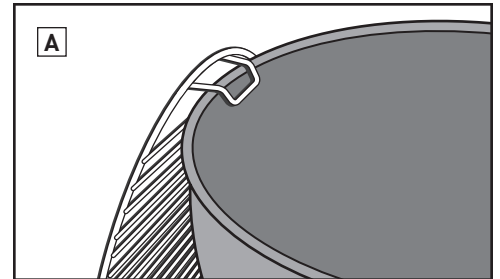
Vorbereiten des Grills zum Anzünden

1. Entfernen Sie den Deckel und legen Sie ihn neben Ihren Grill. Verwenden Sie dazu den

Deckelhaken auf der Innenseite des Deckels oder den Tuck-Away™ Deckelhalter (abhängig von Ihrem Grillmodell).

2. Entfernen Sie den (oberen) Grillrost von Ihrem Grill. Sie können den Grillrost mit seinem gebogenen Griff an die Grillschale, die Rückseite oder den Rahmen Ihres Grills hängen (ein Merkmal bei einigen unserer Grills) **(A)**. Wenn Ihr Grill mit dem Gourmet BBQ System™ Grillrost geliefert wird, entfernen Sie zunächst den abnehmbaren Mittelteil und anschließend den kompletten Grillrost vom Grill.
3. Entfernen Sie den Holzkohlerost (Boden) und beseitigen Sie Asche oder alte Holzkohlestücke vom Boden der Grillschale. Zum Brennen von Holzkohle ist Sauerstoff erforderlich, daher sollten Sie sicherstellen, dass die Belüftung nicht verstopft ist. Bei Grills mit einem One-Touch™ Reinigungssystem bewegen Sie den Griff vor und zurück, um die Asche vom Boden des Grills in den Aschekasten zu bringen **(B)**.
4. Wenn Ihr Grill mit einem standardmäßigen Aschefänger ausgestattet ist, lösen Sie die Fußklammer, um den Aschekasten **(C)** zu entfernen und anschließend die Asche zu entsorgen. Wenn Ihr Grill über einen Aschekasten mit hohem Fassungsvermögen verfügt, drücken Sie auf den Griff des Aschekastens, um ihn vom Grill zu lösen **(D)**.
5. Öffnen Sie die Belüftung der Schale, indem Sie den Grill vollständig nach rechts **(E)** oder in die geöffnete Position **(F)** bewegen (abhängig von Ihrem Grillmodell).
6. Tauschen Sie den Holzkohlerost (Boden) aus.

Hinweis: Anweisungen zur Verwendung von Grillanzünderflüssigkeit wurden in dieser Gebrauchsanleitung bewusst weggelassen. Anweisungen zur Verwendung von Grillanzünderflüssigkeit wurden in dieser Gebrauchsanleitung bewusst weggelassen. Wenn Sie sich für Grillanzünderflüssigkeit entscheiden, befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers und geben Sie NIEMALS Grillanzünderflüssigkeit in ein brennendes Feuer.



Abmessung und Hinzufügung von Holzkohle bei direkter Hitze

*Wenn Sie die Menge der Holzkohlestücke abmessen möchten, verwenden Sie den mitgelieferten Holzkohle-Messbecher.

Grilldurchmesser	Holzkohlebriketts	Holzkohlestücke aus Buchenholz*	Holzkohlestücke aus gemischtem Holz*
47 cm	30 briketts	1 becher (0,56 kg)	¾ becher
57 cm	40 briketts	1¼ becher (0,98 kg)	1¼ becher
67 cm	60 briketts	4 becher (2,24 kg)	2¾ becher

Abmessung und Hinzufügung von Holzkohle für indirekte Hitze

*Wenn Sie die Menge der Holzkohlestücke abmessen möchten, verwenden Sie den mitgelieferten Holzkohle-Messbecher.

Grilldurchmesser	Holzkohlebriketts		Holzkohlestücke aus Buchenholz*		Holzkohlestücke aus gemischtem Holz*	
	Briketts für die erste Stunde (pro Seite)	Briketts für jede zusätzliche Stunde (pro Seite)	Holzkohle für die erste Stunde (pro Seite)	Holzkohle für jede zusätzliche Stunde (pro Seite)	Holzkohle für die erste Stunde (pro Seite)	Holzkohle für jede zusätzliche Stunde (pro Seite)
47 cm	15 briketts	7 briketts	½ becher (0,30 kg)	1 hand voll	½ becher	1 hand voll
57 cm	20 briketts	7 briketts	½ becher (0,30 kg)	1 hand voll	½ becher	1 hand voll
67 cm	30 briketts	8 briketts	¾ becher (0,42 kg)	1 hand voll	¾ becher	1 hand voll



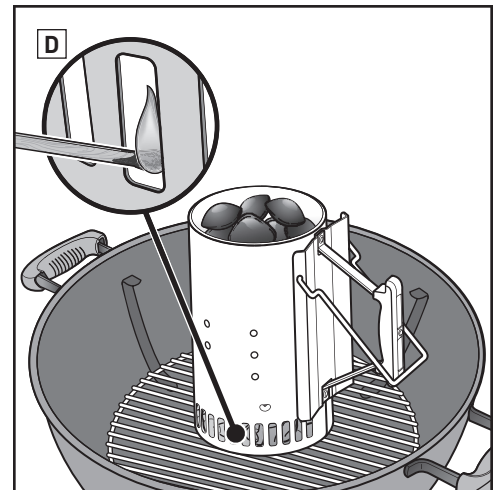
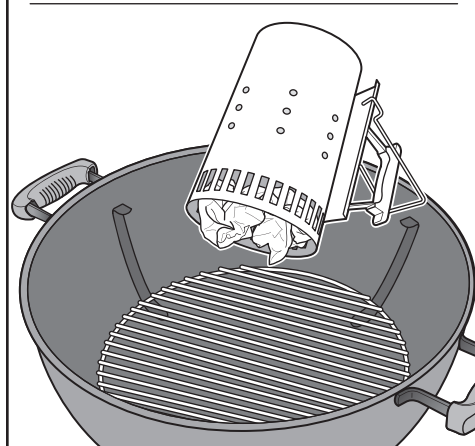
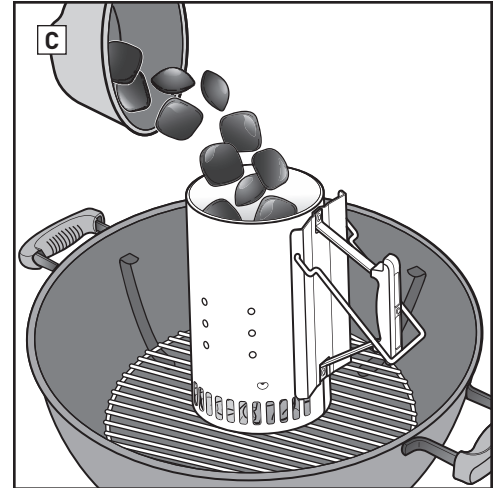
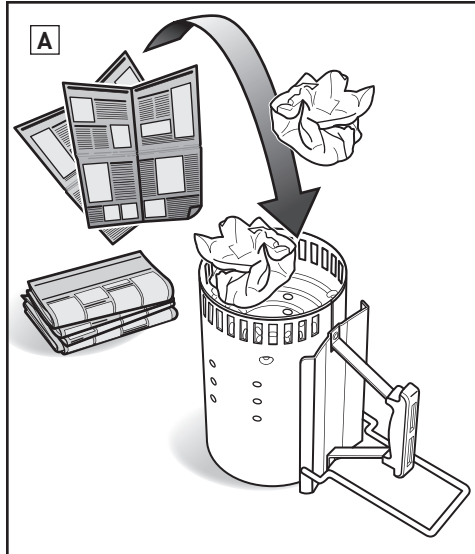
Anzünden der Holzkohle mit einem Anzündkamin

Die einfachste und gründlichste Methode, um jede Art von Holzkohle anzuzünden, ist die Verwendung eines Anzündkamins, insbesondere des Anzündkamins RapidFire® von Weber® (separat erhältlich). Lesen Sie vor dem Anzünden die Vorsichts- und Warnhinweise, die im Lieferumfang des Anzündkamins RapidFire® enthalten sind.

1. Legen Sie etwas zerknülltes Zeitungspapier auf den Boden des Anzündkamins und setzen Sie diesen auf den Holzkohlegrill (A) oder legen Sie ein paar Anzündwürfel auf die Mitte des Holzkohlegrills und setzen Sie den Anzündkamin darüber (B).
2. Füllen Sie den Anzündkamin mit Kohle auf (C).
3. Zünden Sie die Anzündwürfel oder das Zeitungspapier durch die Löcher an der Seite des Anzündkamins an (D).
4. Lassen Sie den Anzündkamin so lange auf dem Grill, bis die Holzkohle vollständig angezündet ist. Die Holzkohle ist vollständig angezündet, wenn Sie mit einer weißen Ascheschicht bedeckt ist.

Hinweis: Die Anzündwürfel müssen vollständig verbraucht und die Kohle mit einer Ascheschicht bedeckt sein, bevor das Grillgut auf den Rost gelegt werden kann. Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.

5. Sobald die Holzkohle vollständig angezündet ist, lesen Sie die Anweisungen auf den folgenden Seiten. Darin steht, wie Sie die Holzkohle vorbereiten und nach Ihrer gewünschten Grillmethode mit dem Grillen beginnen (Direkte oder indirekte Methode).

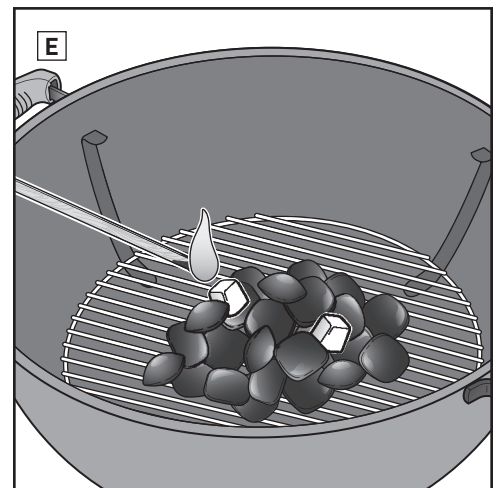
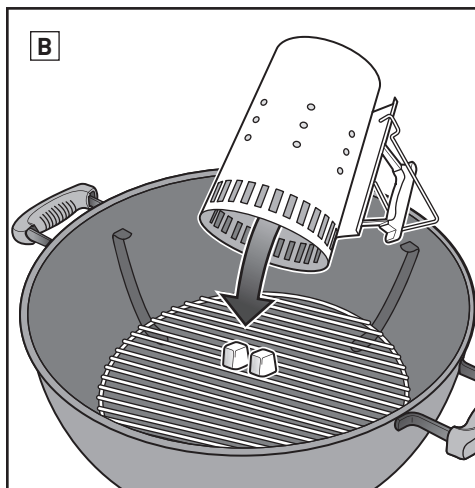


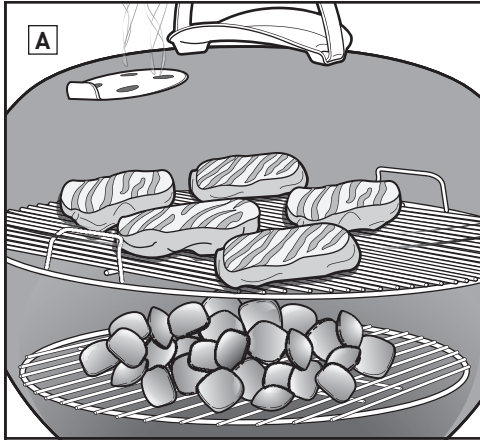
Anzünden der Holzkohle mit Anzündwürfeln

1. Schütten Sie einen Haufen von Holzkohle in die Mitte des Holzkohlerosts (Boden) und geben Sie ein paar Anzündwürfel (separat erhältlich) in die Mitte des Haufens (E).
2. Zünden Sie die Anzündwürfel mit einem langen Streichholz oder einem Grillanzünder an. Die Holzkohle wird dann durch die Anzündwürfel entzündet.
3. Warten Sie, bis die Holzkohle vollständig angezündet ist. Die Holzkohle ist vollständig angezündet, wenn Sie mit einer weißen Ascheschicht bedeckt ist.

Hinweis: Die Anzündwürfel müssen vollständig verbraucht und die Kohle mit einer Ascheschicht bedeckt sein, bevor das Grillgut auf den Rost gelegt werden kann. Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.

4. Sobald die Holzkohle vollständig angezündet ist, lesen Sie die Anweisungen auf den folgenden Seiten. Darin steht, wie Sie die Holzkohle vorbereiten und nach Ihrer gewünschten Grillmethode mit dem Grillen beginnen (Direkte oder indirekte Methode).





Grillen mit direkter Hitze

Verwenden Sie die direkte Methode für kleine, zarte Speisestücke, deren Garzeit weniger als 20 Minuten beträgt, wie z. B.:

- Hamburgerfleisch
- Steaks
- Koteletts
- Spieße
- Knochenlose Hähnchenstücke
- Fischfilets
- Schalentiere
- Geschnittenes Gemüse

Bei der direkten Hitze befindet sich das Feuer direkt unter dem Grillgut (A). Dadurch wird das Grillgut angebraten, das somit seinen Grillgeschmack entwickelt, die richtige Konsistenz sowie eine köstliche Karamellisierung erhält. Zudem wird es vollständig bis zur Mitte gegrillt.

Bei direktem Feuer entsteht sowohl Strahlungs- als auch Leithitze. Durch die Strahlungshitze der Holzkohle wird die Oberfläche der am nächsten gelegenen Speise schnell gegrillt. Gleichzeitig werden die Stäbe des Grillrosts durch das Feuer erhitzt, wodurch die Hitze direkt zur Oberfläche des Grillguts geleitet wird und die unverwechselbaren und leckeren Grillstreifen entstehen.

Vorbereiten der Kohle für Direkte Hitze

1. Ziehen Sie Grillhandschuhe oder normale Handschuhe an.

Hinweis: Der Grill wird heiß, einschließlich des Griffs und der Luftklappen-/Belüftungsriffe. Achten Sie darauf, dass Sie Grillhandschuhe oder normale Handschuhe tragen, um Ihre Hände nicht zu verbrennen.

2. Nachdem Sie die Holzkohle vollständig angezündet haben, verteilen Sie diese mit einer langen Zange gleichmäßig auf dem Holzkohlerost (B).

3. Tauschen Sie den Grillrost aus.

4. Setzen Sie den Deckel auf den Grill.

5. Öffnen Sie die Luftklappe am Deckel (C).

6. Heizen Sie den Rost ca. 10 bis 15 Minuten lang vor.

7. Sobald der Grillrost vorgeheizt ist, reinigen Sie diesen mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten (D).

Hinweis: Verwenden Sie eine Grillbürste mit Edelstahlborsten. Tauschen Sie die Bürste aus, wenn sich lose Borsten auf dem Grillrost oder auf der Bürste befinden.

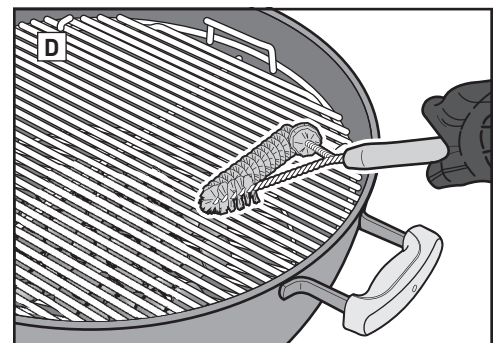
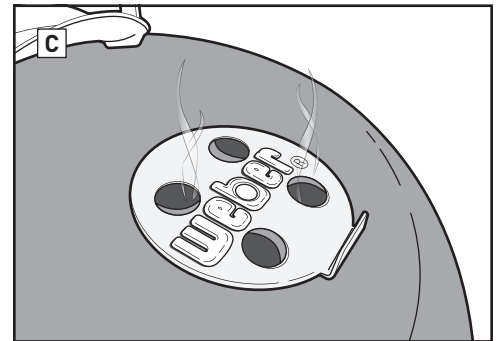
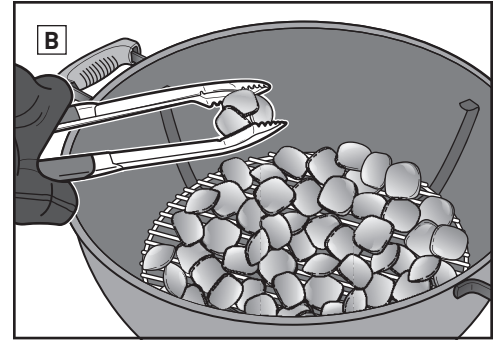
8. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Grillgut auf den Rost.

9. Setzen Sie den Deckel auf den Grill. Schauen Sie im Rezept nach der empfohlenen Garzeit.

Hinweis: Wenn Sie den Deckel während des Grillens entfernen möchten, heben Sie ihn zur Seite und nicht gerade hoch. Wenn Sie den Deckel gerade hochheben, kann es zu einer Saugwirkung kommen, wodurch Asche auf Ihr Grillgut gelangt.

Am Ende des Grillens...

Schließen Sie die Luftklappe am Deckel sowie die Schalenbelüftung, um die Holzkohle zu löschen.



Abmessung und Hinzufügung von Holzkohle bei direkter Hitze

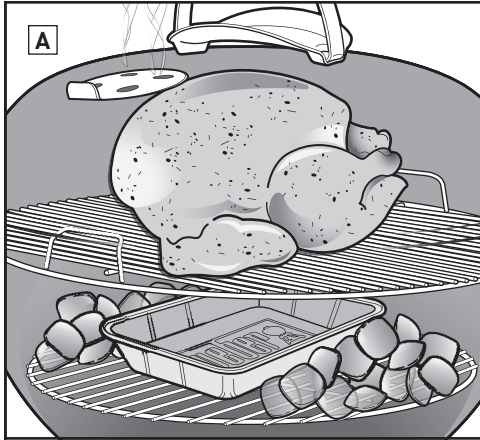
*Wenn Sie die Menge der Holzkohlestücke abmessen möchten, verwenden Sie den mitgelieferten Holzkohle-Messbecher.

Grilldurchmesser	Holzkohlebriketts	Holzkohlestücke aus Buchenholz*	Holzkohlestücke aus gemischtem Holz*
47 cm	30 briquets	1 becher (0,56 kg)	¾ becher
57 cm	40 briquets	1¼ becher (0,98 kg)	1¼ becher
67 cm	60 briquets	4 becher (2,24 kg)	2¾ becher

Abmessung und Hinzufügung von Holzkohle für indirekte Hitze

*Wenn Sie die Menge der Holzkohlestücke abmessen möchten, verwenden Sie den mitgelieferten Holzkohle-Messbecher.

Grilldurchmesser	Holzkohlebriketts		Holzkohlestücke aus Buchenholz*		Holzkohlestücke aus gemischtem Holz*	
	Briketts für die erste Stunde (pro Seite)	Briketts für jede zusätzliche Stunde (pro Seite)	Holzkohle für die erste Stunde (pro Seite)	Holzkohle für jede zusätzliche Stunde (pro Seite)	Holzkohle für die erste Stunde (pro Seite)	Holzkohle für jede zusätzliche Stunde (pro Seite)
47 cm	15 briquets	7 briquets	½ becher (0,30 kg)	1 hand voll	½ becher	1 hand voll
57 cm	20 briquets	7 briquets	½ becher (0,30 kg)	1 hand voll	½ becher	1 hand voll
67 cm	30 briquets	8 briquets	¾ becher (0,42 kg)	1 hand voll	¾ becher	1 hand voll



Grillen mit indirekter Hitze

Verwenden Sie die indirekte Methode für größere Fleischstücke mit einer Garzeit von mindestens 20 Minuten oder für Speisen, die so empfindlich sind, dass sie austrocknen oder anbrennen könnten, wenn man sie direkt der Hitze aussetzt:

- Braten
- Geflügelstücke mit Knochen
- Ganzer Fisch
- Empfindliche Fischfilets
- Ganzes Geflügel
- Truthähne
- Rippen

Indirekte Hitze kann ebenfalls zum Fertigbraten von dickeren Speisestücken oder Fleischstücken mit Knochen verwendet werden, die zunächst über direkte Hitze angebraten oder gebräunt wurden.

Bei der indirekten Hitze befindet sich diese auf beiden Seiten des Grills oder nur auf einer Seite des Grills. Das Grillgut liegt über dem nicht angezündeten Bereich des Grillrosts (A).

Strahlungs- und Leithitze spielen auch hier eine Rolle, sie sind jedoch beim indirekten Grillen weniger intensiv. Wenn der Deckel des Grills korrekt geschlossen ist, entsteht eine weitere Art von Hitze, nämlich Umlufthitze. Die Hitze steigt auf, wird vom Deckel und von den Innenflächen des Grills reflektiert und zirkuliert, sodass das Grillgut gleichmäßig von allen Seiten gegart wird.

Im Gegensatz zur Strahlungs- und zur Leithitze wird durch Umlufthitze nicht die Oberfläche des Grillguts angebraten. Umlufthitze sorgt dafür, dass es langsam bis zur Mitte gegart wird, vergleichbar mit der Hitze in einem Ofen.

Vorbereiten der Kohle für Indirekte Hitze

1. Ziehen Sie Grillhandschuhe oder normale Handschuhe an.

Hinweis: Der Grill wird heiß, einschließlich der Griffe, der Luftklappe am Deckel und der Schalenbelüftung. Achten Sie darauf, dass Sie Grillhandschuhe oder normale Handschuhe tragen, um Ihre Hände nicht zu verbrennen.

2. Nachdem Sie die Holzkohle vollständig angezündet haben, verteilen Sie die Holzkohle mit einer Zange so, dass sie sich auf beiden Seiten des Grillguts befindet (B). Legen Sie die Holzkohle an die Seite der Schale, gegenüber den Griffen, entweder direkt auf den Holzkohlegrill (C), in die Holzkohleschiene oder den Char-Baskets™ falls diese verwendet werden. Zwischen die Holzkohleschichten können Sie eine Tropfwanne setzen, damit tropfende Flüssigkeit aufgefangen wird.

VERWENDUNG DER HOLZKOHLESCHIENE:

Richten Sie den Holzkohlegrill so aus, dass die Stahlstäbe vom linken Griff zum rechten Griff quer über den Kessel verlaufen. Positionieren Sie die Holzkohleschiene anschließend so, dass sie auf den äußeren geraden Stäben des Holzkohlerosts eingehakt wird. Der vordere Teil der Holzkohleschiene sollte über den vierten Stab des Holzkohlerosts gleiten und einrasten (D).

3. Tauschen Sie den Grillrost aus.
4. Setzen Sie den Deckel auf den Grill. Wenn Ihr Grill mit einem Thermometer ausgestattet ist, positionieren Sie den Deckel immer so, dass sich das Thermometer nicht über der Kohle befindet, da es sonst der direkten Hitze ausgesetzt wird (E).
5. Öffnen Sie die Luftklappe am Deckel.
6. Heizen Sie den Rost ca. 10 bis 15 Minuten lang vor.
7. Sobald der Grillrost vorgeheizt ist, reinigen Sie diesen mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten.

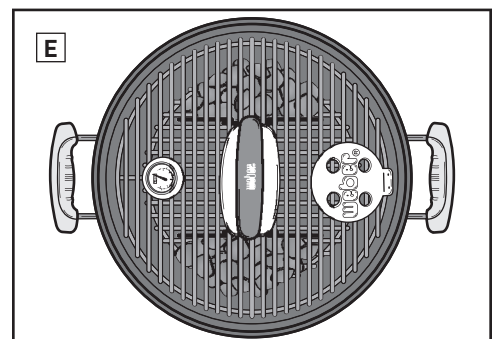
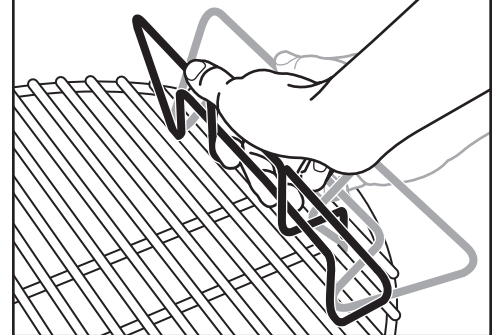
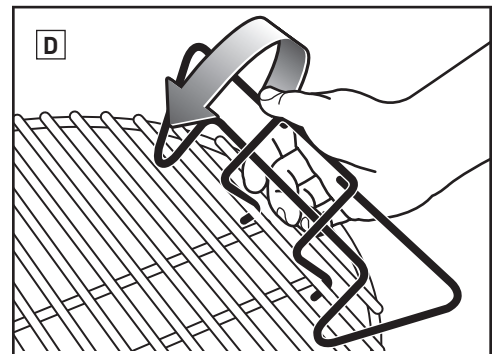
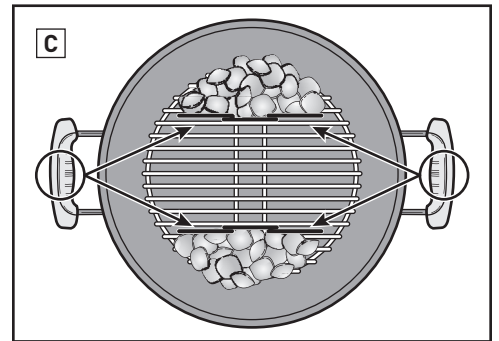
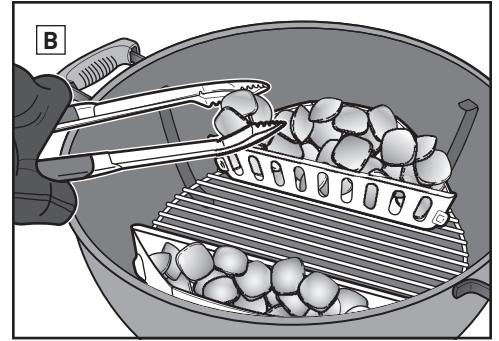
Hinweis: Verwenden Sie eine Grillbürste mit Edelstahlborsten. Tauschen Sie die Bürste aus, wenn sich lose Borsten auf dem Grillrost oder auf der Bürste befinden.

8. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Grillgut auf den Rost.
9. Setzen Sie den Deckel auf den Grill. Schauen Sie im Rezept nach der empfohlenen Garzeit.

Hinweis: Wenn Sie den Deckel während des Grillens entfernen möchten, heben Sie ihn zur Seite und nicht gerade hoch. Wenn Sie den Deckel gerade hochheben, kann es zu einer Saugwirkung kommen, wodurch Asche auf Ihr Grillgut gelangt.

Am Ende des Grillens...

Schließen Sie die Luftklappe am Deckel sowie die Schalenbelüftung, um die Holzkohle zu löschen.





Tragen Sie Handschuhe

Tragen Sie beim Verwenden Ihres Holzkohlegrills immer einen oder zwei Grillhandschuhe. Belüftung, Luftklappen, Griffe und Schale werden während des Grillvorgangs erhitzt, daher müssen Sie darauf achten, dass Ihre Hände und Unterarme geschützt sind.

Vermeiden Sie Anzündflüssigkeit

Verwenden Sie keine Anzündflüssigkeit, da diese zu einem chemischen Geschmack Ihres Grillguts führen kann. Anzündkamine (separat erhältlich) sowie Anzündwürfel (separat erhältlich) sind viel reiner und eine effektivere Methode zum Anzünden Ihrer Holzkohle.

Heizen Sie Ihren Grill vor

Wenn Sie Ihren Grill bei geschlossenem Deckel 10 bis 15 Minuten lang vorheizen, bereiten Sie somit den Grillrost vor. Wenn die gesamte Holzkohle rot glüht, sollte die Temperatur unter dem Deckel 260 °C erreicht haben. Die Hitze lockert alle Speiserückstände, die am Grillrost sitzen. Dadurch können sie mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten einfach abgebürstet werden. Durch Vorheizen Ihres Grills wird der Rost ausreichend heiß, damit das Grillgut gut angebraten wird. Zudem bleibt das Grillgut somit nicht am Rost haften.

Hinweis: Verwenden Sie eine Grillbürste mit Edelstahlborsten. Tauschen Sie die Bürste aus, wenn sich lose Borsten auf dem Grillrost oder auf der Bürste befinden.

Ölen Sie das Grillgut ein, nicht den Rost

Durch Öl bleibt das Grillgut nicht am Rost haften. Außerdem gibt es zusätzlichen Geschmack und Feuchtigkeit ab. Leichtes Einmassieren oder Bepinseln des Grillguts mit Öl wirkt besser als das Einölen des Rosts.

Die Luftzufuhr muss stimmen

Ein Holzkohlegrill braucht Luft. Der Deckel sollte möglichst geschlossen sein, lassen Sie jedoch die Luftklappe am Deckel und die Belüftung der Schale offen. Entfernen Sie regelmäßig die Asche am Boden des Grills, damit die Luftzufuhr nicht blockiert wird.

Immer mit Deckel grillen

Aus vier wichtigen Gründen sollte der Deckel so gut wie möglich immer geschlossen sein.

1. Es hält den Grillrost für optimales Anbraten heiß.
2. Es verkürzt die Garzeit und verhindert, dass das Grillgut austrocknet.
3. Es reduziert die Rauchentwicklung deutlich, wenn Fett und Fleischsaft im Grill verdampfen.
4. Es verhindert ein Aufflammen, da die Sauerstoffzufuhr reduziert ist.

Kontrolle über das Feuer

Ein Aufflammen ist normal und sogar nützlich, da somit die Oberfläche des Grillguts gut angebraten wird. Allerdings kann ein zu häufiges Aufflammen zu einem Anbrennen des Grillguts führen. Lassen Sie möglichst den Deckel auf dem Grill. Dadurch wird die Sauerstoffmenge im Grill reduziert und ein Aufflammen möglichst vermieden. Wenn die Flammen außer Kontrolle geraten, bewegen Sie das Grillgut über der indirekten Hitze gelegentlich, bis die Flammen ausgehen.

Achten Sie auf Zeit und Temperatur

Wenn Sie bei kaltem Wetter oder in einer großen Höhe grillen, ist die Garzeit entsprechend länger. Bei starkem Wind wird die Temperatur eines Holzkohlegrills erhöht. Bleiben Sie daher immer in der Nähe Ihres Grills und lassen Sie möglichst den Deckel darauf, damit die Hitze nicht entweicht.

Gefroren oder frisch

Ganz gleich, ob Sie gefrorene oder frische Speisen grillen, beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Verpackung und grillen Sie die Speisen immer so lange, bis die empfohlene innere Temperatur erreicht wird. Gefrorene Speisen haben eine längere Garzeit und abhängig von der Speise muss möglicherweise mehr Brennstoff hinzugegeben werden.

Reinigung des Grills

Damit Ihr Grill einwandfrei aussieht und auch noch in den kommenden Jahren gut funktioniert, beachten Sie ein paar grundlegende Anweisungen zur Reinigung!

- Um eine ausreichende Luftzufuhr sicherzustellen und den Grillvorgang zu verbessern, entfernen Sie angesammelte Asche und alte Holzkohle vom Boden des Kessels und vom Aschekasten, bevor Sie den Grill verwenden. Stellen Sie zuvor sicher, dass die gesamte Holzkohle vollständig erloschen und der Grill abgekühlt ist.
- Möglicherweise befinden sich „lackähnliche“ Flecken auf der Innenseite des Deckels. Bei der Verwendung des Grills oxidieren Fett- und Rauchdämpfe in Kohlenstoff und lagern sich auf der Innenseite Ihres Deckels ab. Bürsten Sie das in Kohle umgewandelte Fett mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten von der Innenseite des Deckels ab. Nach dem Grillen können Sie bei noch warmem (nicht heißem) Grill die Innenseite des Deckels mit einem Papiertuch abwischen, damit weitere Ablagerungen möglichst vermieden werden.
- Wenn Ihr Grill einer besonders rauen Umgebung ausgesetzt ist, werden Sie die Außenseite möglicherweise öfter reinigen. Saurer Regen, Chemikalien und Salzwasser können zu Rost auf der Oberfläche führen. Weber empfiehlt Ihnen, die Außenseite Ihres Grills mit warmem Seifenwasser abzuwischen. Spülen Sie den Grill anschließend ab und trocknen ihn gründlich.

- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände oder Scheuermittel, um die Oberflächen Ihres Grills zu reinigen.



Bei den Garzeiten für Rind- und Lammfleisch gilt, sofern nicht anders angegeben, die Definition der USDA der Medium-Garstufe. Die Fleischstücke, Dicken, Gewichte und Garzeiten dienen als Richtwerte. Faktoren wie Höhe, Wind und Außentemperatur können die Garzeit beeinflussen.

Besuchen Sie die Seite www.weber.com für Rezepte und Grilltipps.

	Dicke/Gewicht	Annähernde Gesamtgarzeit	
ROTES FLEISCH	Steak: New York Stripsteak, Porterhouse-Steak, Rib-Eye-Steak, T-Bone- Steak, und Filet Mignon (Filetstück)	2 cm dick 2,5 cm dick 5 cm dick	4 bis 6 Minuten hohe Direkthitze 6 bis 8 Minuten hohe Direkthitze 14 bis 18 Minuten 6 bis 8 Minuten bei hoher Direkthitze anbraten und 8 bis 10 Minuten bei hoher indirekter Hitze grillen
	Flankensteak	0,7 kg bis 1 kg, 2 cm dick	8 bis 10 Minuten mittlere Direkthitze
	Rinder-Hackpastete	2 cm dick	8 bis 10 Minuten mittlere Direkthitze
	Filetstück	1,4 kg bis 1,8 kg	45 bis 60 Minuten 15 Minuten bei mittlerer Direkthitze und 30 bis 45 Minuten bei mittlerer indirekter Hitze grillen
	Bratwurst: frisch	85 g	20 bis 25 Minuten niedrige Direkthitze
SCHWEINEFLEISCH	Kotelett: mit oder ohne Knochen	2 cm dick 3 cm bis 4 cm dick	6 bis 8 Minuten hohe Direkthitze 10 bis 12 Minuten 6 Minuten bei hoher Direkthitze anbraten und 4 bis 6 Minuten bei hoher indirekter Hitze grillen
	Rippen: Rippchen, Spareribs	1,4 kg bis 1,8 kg	1½ bis 2 Stunden mittlere indirekte Hitze
	Rippen: rustikal, mit Knochen	1,4 kg bis 1,8 kg	1½ bis 2 Stunden mittlere indirekte Hitze
	Filetstück	0,5 kg	30 Minuten 5 Minuten bei hoher Direkthitze anbraten und 25 Minuten bei mittlerer indirekter Hitze grillen
	GEFLÜGEL	Hähnchenbrust: ohne Knochen und Haut	170 g bis 227 g
Hähnchenschenkel: ohne Knochen und Haut		113 g	8 bis 10 Minuten mittlere Direkthitze
Hähnchenteile: mit Knochen, sortiert		85 g bis 170 g	36 bis 40 Minuten 6 bis 10 Minuten bei niedriger Direkthitze, 30 Minuten bei mittlerer indirekter Hitze
Hähnchen: ganz		1,8 kg bis 2,25 kg	1 bis 1½ Stunden mittlere indirekte Hitze
Cornwall-Wildhuhn		0,7 kg bis 0,9 kg	60 bis 70 Minuten mittlere indirekte Hitze
Truthahn: ganz, nicht gefüllt		4,5 kg bis 5,5 kg	2 bis 2½ Stunden mittlere indirekte Hitze
FISCH UND MEERESFRÜCHTE	Fisch, Filet oder Steak: Heilbutt, Roter Schnapper, Lachs, Wolfsbarsch, Schwertfisch, Thunfisch	0,6 cm bis 1,25 cm dick 2,5 cm bis 3 cm dick	3 bis 5 Minuten mittlere Direkthitze 10 bis 12 Minuten mittlere Direkthitze
	Fisch: ganz	0,5 kg	15 bis 20 Minuten mittlere indirekte Hitze
		1,4 kg	30 bis 45 Minuten mittlere indirekte Hitze
	Garnele	14 g	2 bis 4 Minuten hohe Direkthitze
GEMÜSE	Spargel	1,25 cm Durchmesser	6 bis 8 Minuten mittlere Direkthitze
	Mais	ungeschält	25 bis 30 Minuten mittlere Direkthitze
		geschält	10 bis 15 Minuten mittlere Direkthitze
	Pilz	Shiitake oder Champignon	8 bis 10 Minuten mittlere Direkthitze
		Portobello	10 bis 15 Minuten mittlere Direkthitze
	Zwiebel	halbiert	35 bis 40 Minuten mittlere indirekte Hitze
		1,25 cm breite Stücke	8 bis 12 Minuten mittlere Direkthitze
Kartoffel	ganz	45 bis 60 Minuten mittlere indirekte Hitze	
	1,25 cm breite Stücke	9 bis 11 Minuten 3 Minuten ankochen und 6 bis 8 Minuten bei mittlerer Direkthitze grillen	

Achten Sie darauf, dass das Grillgut bei geschlossenem Deckel in den Grill passt. Zwischen Grillgut und Deckel muss ca. 2,5 cm Platz vorhanden sein.

Tipps zum Grillen

- Grillsteaks, Fischfilets, knochenlose Hähnchenstücke und Gemüse, werden durch direktes Grillen zubereitet. Hierfür gilt die in der Tabelle angegebene Dauer (oder die Dauer bis zur gewünschten Garstufe). Die Speisen müssen bis in der Mitte der Grillzeit einmal umgedreht werden.
- Grillbraten, ganzes Geflügel, Geflügelstücke mit Knochen, ganzer Fisch und dickere Fleischstücke werden durch indirektes Grillen zubereitet. Hierbei gilt die in der Tabelle angegebene Dauer (oder die Zeit, bis die gewünschte innere Temperatur durch ein direkt ablesbares Thermometer angezeigt wird).
- Vor dem Schneiden sollten Sie Braten, größere Fleischstücke sowie dicke Koteletts und Steaks 5 bis 10 Minuten nach dem Grillen ruhen lassen. In dieser Zeit steigt die innere Temperatur des Fleisches um 5 bis 10 Grad.
- Für einen zusätzliches Raucharoma können Sie Hartholzspäne oder -stücke hinzufügen. Diese müssen mindestens 30 Minuten lang in Wasser getränkt werden). Auch frische Kräuter wie Rosmarin, Thymian oder Lorbeerblätter können verwendet werden. Legen Sie das nasse Holz oder die Kräuter kurz vor dem Grillen direkt auf die Kohle.
- Lassen Sie die Speisen vor dem Grillen auftauen. Wenn Sie noch gefrorene Speisen grillen, lassen Sie diese länger auf dem Grill liegen.

Sicherheitshinweise zu den Speisen

- Lassen Sie Fleisch, Fisch oder Geflügel nicht bei Raumtemperatur, sondern im Kühlschrank auftauen.
- Bevor Sie Fleisch zubereiten, waschen Sie Ihre Hände gründlich mit heißem Wasser und Seife. Tun Sie dies auch nach dem Zubereiten von frischem Fleisch, Fisch und Geflügel.
- Legen Sie gekochtes Fleisch niemals auf denselben Teller, auf dem vorher rohes Fleisch lag.
- Waschen Sie alle Teller und Küchenutensilien, die zuvor mit rohem Fleisch oder Fisch in Kontakt gekommen sind, mit heißem Wasser und Seife und spülen Sie sie ab.



Nalaten de in deze gebruiksaanwijzing opgenomen GEVAREN, WAARSCHUWINGEN en VOORZORGSMAATREGELEN te volgen kan ernstig lichamelijk letsel of de dood tot gevolg hebben, of kan tot brand of een ontploffing leiden en schade aan eigendommen veroorzaken.

Lees alle in deze gebruiksaanwijzing opgenomen veiligheidsinformatie voordat u deze grill gaat gebruiken.

GEVAREN

- ⚠ Niet binnenshuis gebruiken! Deze grill is ontworpen voor gebruik buitenshuis op een goed eventileerde plaats, en is niet bedoeld als een verwarmingsapparaat en mag ook nooit als zodanig worden gebruikt. Bij gebruik binnenshuis hopen giftige dampen zich op die ernstig lichamelijk letsel of de dood tot gevolg hebben.
- ⚠ Niet in een garage, gebouw, (al of niet overdekte) doorgang of andere besloten ruimte gebruiken.
- ⚠ Geen benzine, alcohol of andere uiterst vluchtige stoffen gebruiken om de houtskool aan te steken. Bij gebruik van aansteekvloeistof (niet aanbevolen) voor de houtskool moeten alle vloeistoffen worden verwijderd die door de ventilatiegaten van de ketel gelekt zijn, voordat de houtskool wordt aangestoken.
- ⚠ Geen houtskool-aansteekvloeistof of met aansteekvloeistof doordrenkte houtskool aan hete of warme houtskool toevoegen. Na gebruik moet de aansteekvloeistof worden afgesloten en op veilige afstand van de grill gezet worden.
- ⚠ Houd het gebied rondom de grill vrij van ontvlambare dampen en vloeistoffen zoals benzine, alcohol, ontvlambare materialen enz.

WAARSCHUWINGEN

- ⚠ Gebruik de grill alleen nadat alle onderdelen gemonteerd zijn. Deze grill moet op de juiste manier volgens de montage-instructies gemonteerd worden. Onjuiste montage kan gevaarlijk zijn.
- ⚠ Gebruik de grill nooit zonder een geïnstalleerde asopvang.
- ⚠ Gebruik deze grill niet onder een hoger aangebrachte ontvlambare constructie.
- ⚠ Het gebruik van alcohol, of geneesmiddelen die met of zonder recept verkrijgbaar zijn, kunnen invloed hebben op het vermogen van de gebruiker om de grill op de juiste wijze te monteren of veilig te gebruiken.
- ⚠ Wees voorzichtig wanneer u de grill gebruikt. Tijdens het grillen of schoonmaken is de grill heet, en hij mag nooit onbeheerd worden achtergelaten.
- ⚠ **WAARSCHUWING!** Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.
- ⚠ **WAARSCHUWING!** Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.
- ⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!
- ⚠ Deze Weber®-grill is niet bedoeld voor installatie in of op kampeerauto's en/of boten.
- ⚠ Gebruik de grill niet binnen 1½ meter van ontvlambare materialen. Ontvlambare materialen omvatten, maar zijn niet beperkt tot hout of voorbehandelde houten dekken, patio's en veranda's.
- ⚠ Houd de grill altijd op een veilige en vlakke ondergrond, op afstand van ontvlambare materialen.

- ⚠ Plaats de barbecue niet op een glazen of brandbare ondergrond.
- ⚠ Niet grillen bij harde wind.
- ⚠ Draag tijdens het aansteken of gebruik van de grill geen kleding met losse mouwen.
- ⚠ Raak het grill- of houtskoolrooster, de as, houtskool of grill nooit aan om te controleren of ze heet zijn.
- ⚠ Na het grillen de houtskool doven. Sluit de ventilatieopeningen en demper in het deksel, en zet het deksel op de ketel.
- ⚠ Gebruik hittebestendige barbecuwanten of -handschoenen tijdens het grillen, het afstellen van de ventilatieopeningen (dempers), het toevoegen van houtskool en het gebruik van de thermometer of het deksel.
- ⚠ Gebruik de juiste gereedschappen met lange, hittebestendige handvaten.
- ⚠ Plaats de houtskool altijd bovenop het (onderste) houtskoolrooster. Geen houtskool direct onderin de ketel plaatsen.
- ⚠ Niet op de tafel leunen, of het uiteinde ervan overbelasten.
- ⚠ Gebruik de Tuck-Away™-dekselhouder niet als een handvat om de grill op te tillen of te verplaatsen.
- ⚠ Hang het deksel niet aan het handvat van de ketel.
- ⚠ Gooi hete houtskool nooit weg waar erop gelopen kan worden of waar het een brandgevaar vormt. Gooi de as of houtskool nooit weg voordat ze volledig gedooft zijn.
- ⚠ Zet de grill niet weg en berg hem ook niet op totdat de as en houtskool volledig gedooft zijn.
- ⚠ Verwijder de as niet totdat alle houtskool helemaal opgebrand en volledig gedooft is en de grill afgekoeld is.
- ⚠ Houd elektriciteitsdraden en snoeren weg van de hete oppervlakken van de grill en op afstand van plaatsen met veel voetverkeer.



⚠ **WAARSCHUWING!** De barbecue niet in een besloten ruimte gebruiken, bijvoorbeeld in een huis, tent, caravan, voertuig of kleine ruimte. Risico op dodelijke ongelukken vanwege koolmonoxidevergiftiging.

VOORZORGSMAATREGELEN

- ⚠ Geen water gebruiken om opvlammingen te bedwingen of houtskool te doven.
- ⚠ De ketel met aluminiumfolie bedekken belemmert de luchtstroom. Gebruik in plaats daarvan een druippan om het braadvet van het vlees op te vangen bij het grillen met de indirecte methode.
- ⚠ Grillborstels moeten regelmatig op losse draden en overmatige slijtage gecontroleerd worden. Vervang de borstel als u losse draden op het grillrooster of op de borstel aantreft. Weber beveelt aan om bij het begin van elk voorjaar een nieuwe roestvrijstalen grillborstel aan te schaffen.



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

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

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

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

VRIJWILLIGE GARANTIE VAN WEBER

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

VERANTWOORDELIJKHEDEN VAN DE EIGENAAR IN HET KADER VAN DEZE GARANTIE

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

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

GARANTIEAFHANDELING/GARANTIEUITSLUITING

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

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

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

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

GARANTIETERMIJNEN PRODUCT

Grill-/brikettenroosters:
2 jaar tegen doorroesten/doorbranden

One-Touch™ reinigingssysteem:
5 jaar tegen doorroesten/doorbranden

Deksel, ketel en middelste ring:
10 jaar tegen doorroesten/doorbranden

Kunststof onderdelen:
5 jaar, met uitzondering van vervagen of verkleuring

Alle resterende onderdelen:
2 jaar

VRIJWARINGEN

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

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

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

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

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

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

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

Bezoek www.weber.com, selecteer uw land van herkomst en registreer uw grill vandaag nog.



Er is uitgebreid nagedacht over het ontwerp van uw Weber® houtskoolgrill. Wij maken onze grills om te presteren, zodat u zich nooit zorgen hoeft te maken over opvlammingen, hete en koude gedeeltes of aangebrand eten. U kunt telkens uitstekende prestaties, bediening en resultaten verwachten.

A Ketel en deksel

Elke Weber®-houtskoolgrill wordt vervaardigd met ingebakken porseleinglazuur, gecoate stalen ketel en deksel. Dat is belangrijk want het betekent dat ze nooit gaan afbladderen of afschilferen. Het reflecterende oppervlak biedt convectiekoken, zodat de hitte zich rondom het voedsel verspreidt net zoals een oven in de keuken en u gelijkmatige grillresultaten geeft.

B Dempers en ventilatieopeningen

Een belangrijke factor voor houtskoolgrillen is lucht. Hoe meer lucht u de grill laat binnenkomen, des te heter het vuur zal worden (tot een bepaald punt) en des te vaker zult u het moeten aanvullen. Om aanvulling tot een minimum te beperken moet u het deksel zoveel mogelijk gesloten houden. Bij het grillen moeten de ventilatieopeningen onderin de ketel open blijven, maar om de intensiteit waarmee het vuur brandt te vertragen moet de demper in het deksel minstens half gesloten zijn.

C Grillrooster

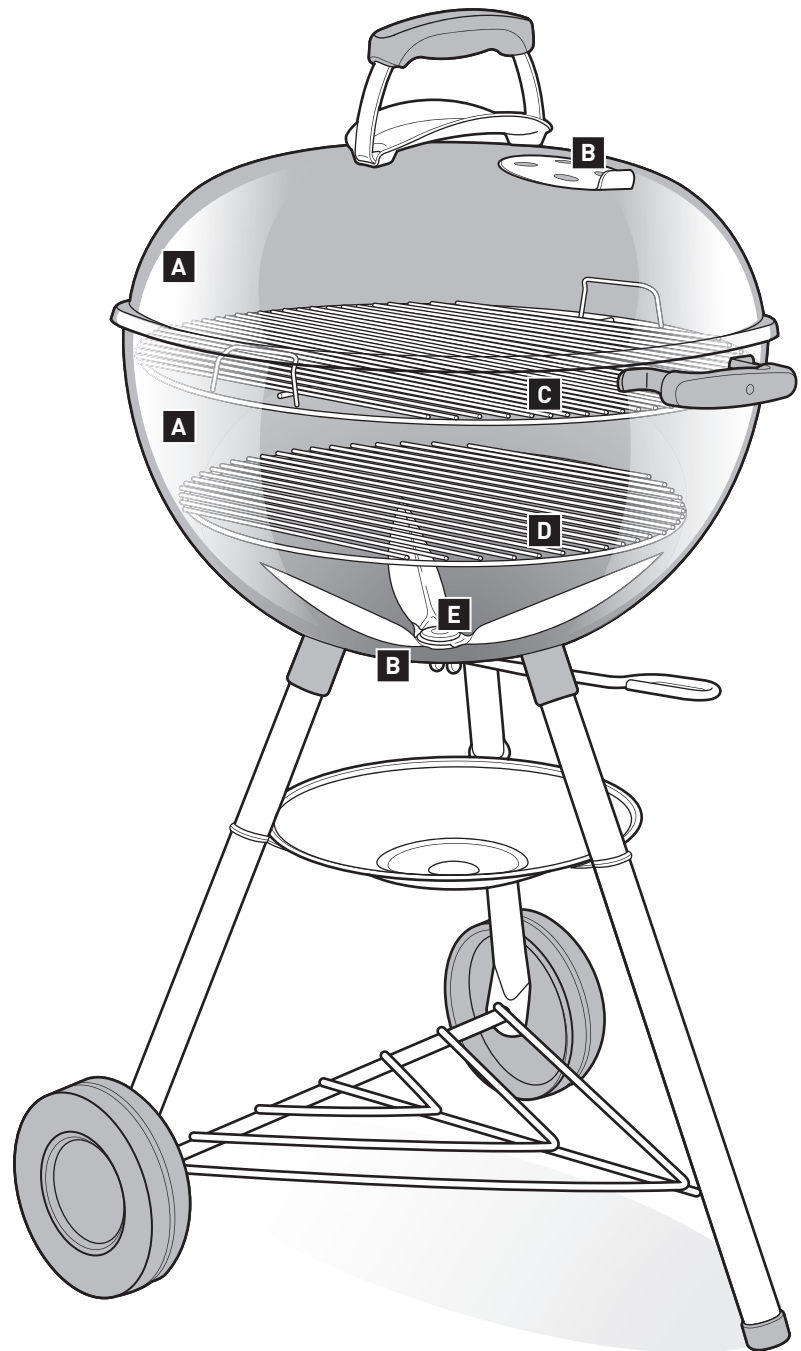
Het uit heavy-duty verzinkt staal vervaardigde grillrooster biedt genoeg ruimte voor het bereiden van al uw favoriete maaltijden.

D Houtskoolrooster

Het houtskoolrooster is voorzien van alles wat nodig is om de hitte van elk houtskoolvuur te weerstaan. Dit uit duurzaam, heavy-duty staal vervaardigd rooster trekt niet krom of brandt niet door. Ook geeft het rooster u genoeg ruimte voor direct of indirect grillen, en biedt u flexibiliteit om dat op uw eigen manier te doen.

E One-Touch™-schoonmaaksysteem

Met het One-Touch™-schoonmaaksysteem is het schoonmaken van de grill een eenvoudig karweitje. Terwijl u de hendel heen en weer beweegt, bewegen de drie schoepen in de ketel de as van onderuit de grill en in de asopvanger. Diezelfde ventilatieopeningen doen dienst als keteldemper om zuurstof naar het vuur te helpen brengen of om u te helpen het vuur gemakkelijk te doven.

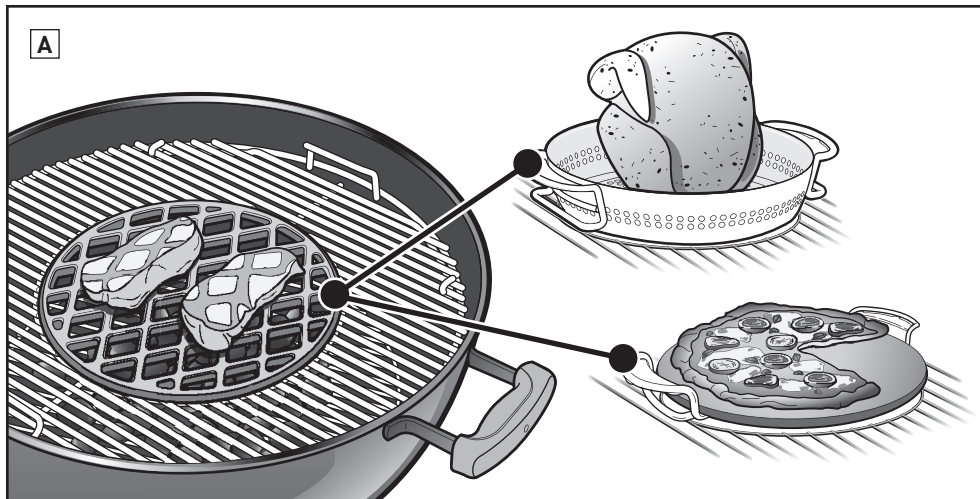




Afhankelijk van het model dat u hebt gekocht, is uw grill al of niet uitgerust met de op deze pagina beschreven voorzieningen.

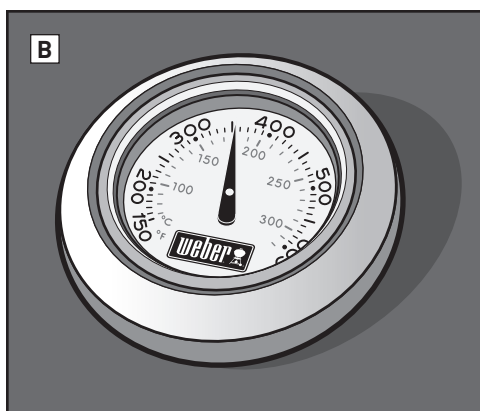
A Gourmet BBQ System™

Uw grillrooster is mogelijk uitgerust met een speciaal middenstuk dat eruit kan worden gehaald. Deze voorziening is bedoeld om u de speciale Weber Gourmet BBQ System™-grillonderdelen gemakkelijk toe te laten voegen, bijvoorbeeld een pizzasteen, wok, kookplaat, schroeirooster, braadrooster voor kip, ebelskiver (poffertjespan) of Koreaans barbecue-inzetstuk (apart verkocht). Elke optie biedt u onbegrensde mogelijkheden om nieuwe recepten uit te proberen.



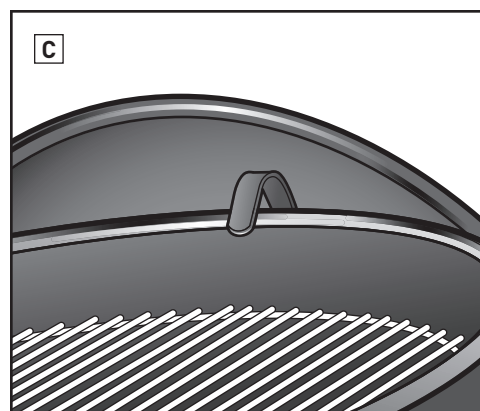
B Ingebouwde thermometer

Een duurzame, in het deksel ingebouwde thermometer laat u de temperatuur van de grill gemakkelijk controleren.



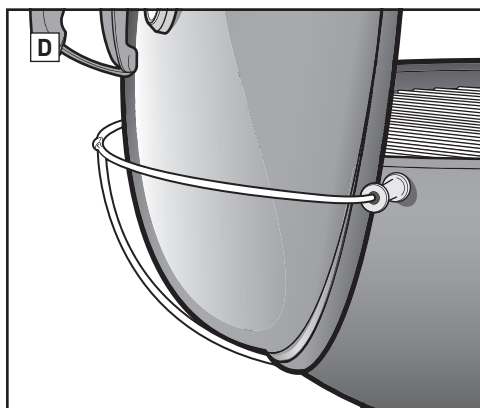
C Dekselhaak

Binnenin de grill bevindt zich een schuine dekselhaak. U hoeft het deksel alleen maar opzij te schuiven om hem aan de ketel te hangen.



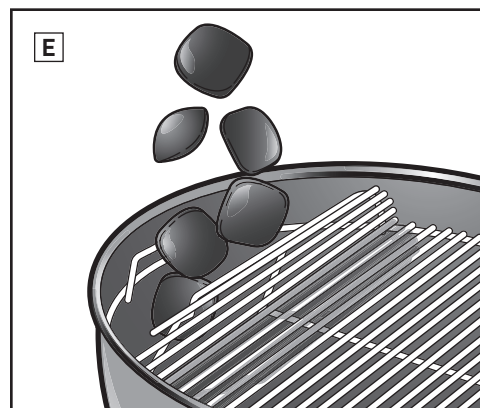
D Tuck-Away™-dekselhouder

De Tuck-Away™-dekselhouder laat u uw deksel gemakkelijk naar de zijkant duwen om uw eten te controleren of om houtskool toe te voegen.



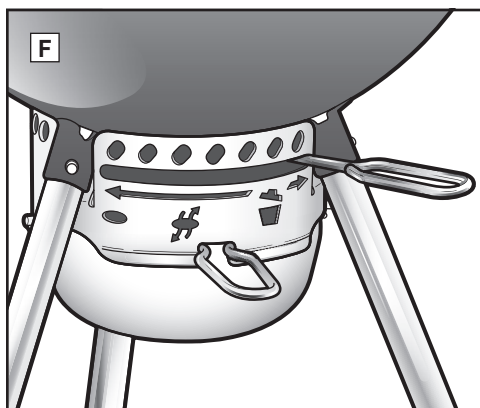
E Scharnierend grillrooster

Het rooster met scharnier heeft een gedeelte aan beide kanten dat omhoog komt om u de brandstof gemakkelijk te laten bijvullen.



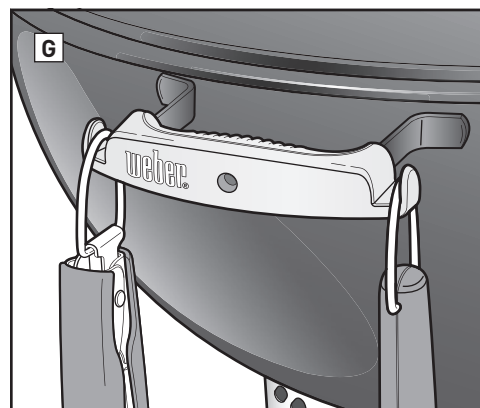
F Asopvang van hoge capaciteit

De volledig omsloten asopvang van hoge capaciteit voorkomt dat de as overal heen waait en gemakkelijk loskomt voor snelle en schone verwijdering van as.



G Gereedschapshaak-hengsel

Het hengsel heeft haken zodat u een plaats hebt om uw gereedschappen eenvoudig op te hangen.





VOÓR HET AANSTEKEN

Kies de juiste plaats voor de grill

- Gebruik deze grill uitsluitend buiten op een goed geventileerde plaats. Niet in een garage, gebouw, (al of niet overdekte) doorgang of andere besloten ruimte gebruiken.
- Houd de grill altijd op een veilige en vlakke ondergrond.
- Gebruik de grill niet binnen 1½ meter van ontvlambare materialen. Ontvlambare materialen omvatten, maar zijn niet beperkt tot hout of voorbehandelde houten dekken, patio's en veranda's.

Kiezen hoeveel houtskool te gebruiken

Kiezen hoeveel houtskool te gebruiken hangt af van wat u gaat grillen en hoe groot uw grill is. Als u kleine, malse stukjes vlees of voedsel gaat grillen die in minder dan 20 minuten klaar zijn, raadpleegt u de **tabel voor het afmeten en toevoegen van houtskool voor directe hitte**. Als u grotere stukken vlees gaat grillen die 20 minuten of langere grilltijd nodig hebben of voor delicaat voedsel, raadpleegt u de **tabel voor het afmeten en toevoegen van houtskool voor indirecte hitte**. Gebruik de bij uw grill geleverde houtskool-maatbeker voor het afmeten van de juiste hoeveelheid houtskool. Voor meer details over het verschil tussen direct en indirect koken raadpleegt u het gedeelte **GRILLMETHODES**.

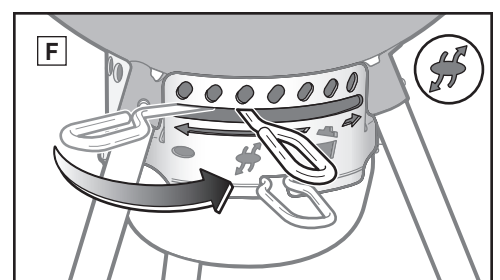
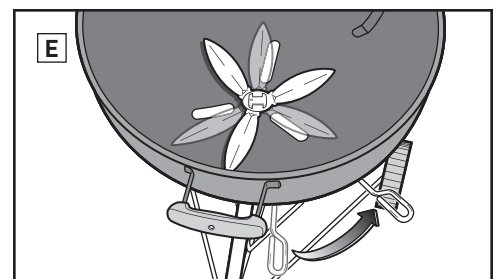
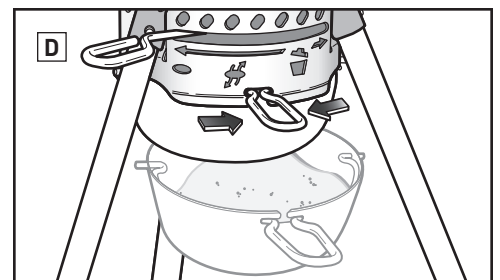
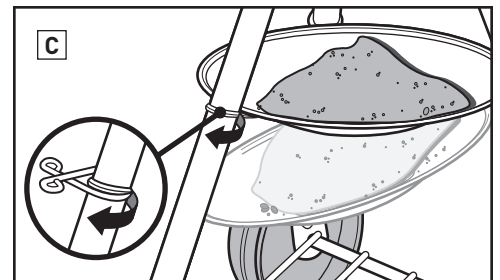
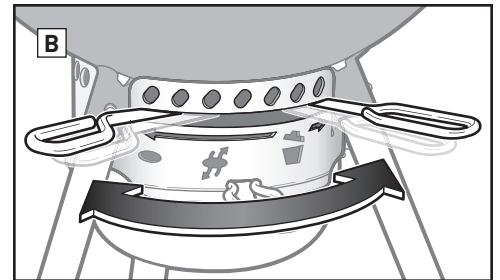
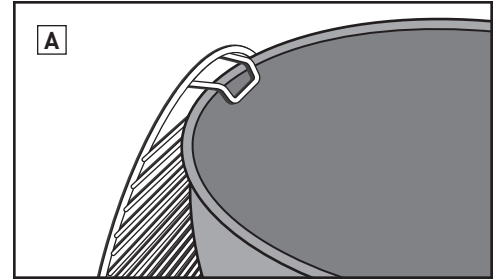
De allereerste keer dat u grilt

Het verdient aanbeveling om de grill voor te verwarmen en voordat u de eerste keer gaat grillen de brandstof minstens 30 minuten en met gesloten deksel roodgloeiend te houden.

De grill voorbereiden voor aansteken

1. Verwijder het deksel en hang hem aan de zijkant van uw grill met gebruik van de dekselhaak binnenin het deksel of met de Tuck-Away™-dekselhouder (afhankelijk van welk model grill u hebt).
2. Haal het (bovenste) grillrooster uit de grill. Voor het gemak hangt u het grillrooster op de grillketel, het achterpaneel of frame van uw grill met het gebogen handvat (een voorziening op sommige van onze grills) **(A)**. Als uw grill het Gourmet BBQ System™-grillrooster heeft, verwijdert u eerst het uitneembare middenstuk en daarna het volledige grillrooster uit de grill.
3. Verwijder het houtskoolrooster (onderin) en verwijder alle as of stukken gebruikte houtskool onderuit de ketel. Houtskool heeft zuurstof nodig om te branden, dus zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet verstopt raken. Voor grills met het One-Touch™-schoonmaakstelsel beweegt u het handvat heen en weer om de as onderin de grill in de asopvangner te laten vallen **(B)**.
4. Als uw grill met een standaard-asopvangner is uitgerust maakt u de klem op de poot los om de asopvangner eruit te halen **(C)** en gooit u de as daarna weg. Als uw grill een asopvangner van hoge capaciteit heeft, drukt u de handgreep van de asopvangner samen om hem van de grill los te maken **(D)**.
5. Open de ventilatieopeningen van de ketel door de hendel helemaal naar rechts te bewegen **(E)** of door de hendel op de open-stand te zetten **(F)** (afhankelijk van welk model grill u hebt).
6. Zet het houtskoolrooster (onderin) weer terug.

Opmerking: De instructies voor het gebruik van aanstekervloeistof werden niet opzet niet in deze gebruiksaanwijzing opgenomen. Aanstekervloeistof is smerig en kan een chemische smaak in uw eten achterlaten, maar aansteekblokken (apart verkocht) doen dat niet. Als u toch aanstekervloeistof gebruikt moet u de instructies van de fabrikant volgen en aanstekervloeistof NOOIT aan een brandend vuur toevoegen.



Houtskool afmeten en toevoegen voor directe hitte

*Voor het afmeten van stukken houtskool gebruikt u de bij uw grill meegeleverde houtskool-maatbeker.

Grilldiameter	Houtskoolbriketten	Stukjes houtskool van beukenhout*	Stukjes houtskool van gemengd hout*
47 cm	30 briketten	1 maatbeker (0,56 kg)	¾ maatbeker
57 cm	40 briketten	1¼ maatbeker (0,98 kg)	1¼ maatbeker
67 cm	60 briketten	4 maatbekers (2,24 kg)	2¾ maatbeker

Houtskool afmeten en toevoegen voor indirecte hitte

*Voor het afmeten van stukken houtskool gebruikt u de bij uw grill meegeleverde houtskool-maatbeker.

Grilldiameter	Houtskoolbriketten		Blokjes houtskool van beukenhout*		Blokjes houtskool van gemengd hout*	
	Briketten voor het eerste uur (per kant)	Briketten toe te voegen voor elk extra uur (per kant)	Houtskool voor het eerste uur (per kant)	Houtskool toe te voegen voor elk extra uur (per kant)	Houtskool voor het eerste uur (per kant)	Houtskool toe te voegen voor elk extra uur (per kant)
47 cm	15 briketten	7 briketten	½ maatbeker (0,30 kg)	1 handvol	½ maatbeker	1 handvol
57 cm	20 briketten	7 briketten	½ maatbeker (0,30 kg)	1 handvol	½ maatbeker	1 handvol
67 cm	30 briketten	8 briketten	¾ maatbeker (0,42 kg)	1 handvol	¾ maatbeker	1 handvol



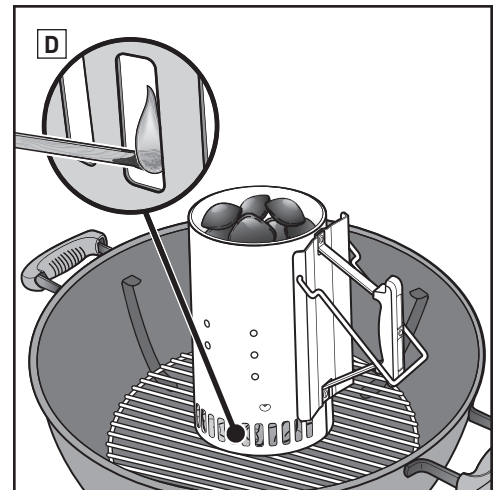
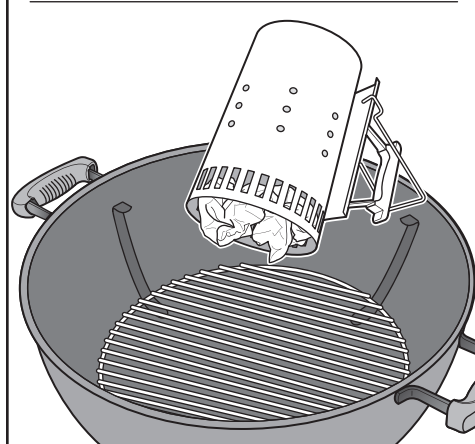
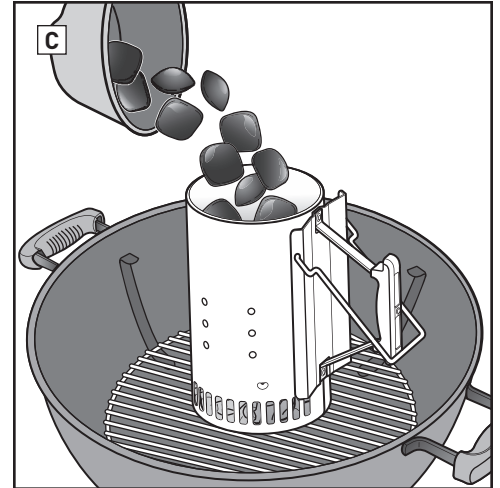
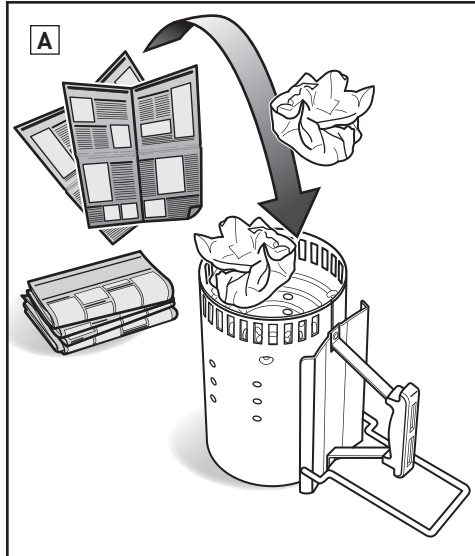
De houtskool aansteken met een chimney-starter

De eenvoudigste en grondigste manier om ongeacht welke soort houtskool aan te steken is het gebruik van een chimney-starter, vooral de Weber® RapidFire® chimney-starter (apart verkocht). Raadpleeg voor het aansteken de voorzorgsmaatregelen en waarschuwingen die bij de RapidFire® chimney-starter zijn meegeleverd.

1. Doe een prop kranten onderin de chimney-starter en zet de chimney-starter op het houtskoolrooster (A); of zet een aantal aansteekblokjes in het midden van het houtskoolrooster en plaats de chimney-starter eroverheen (B).
2. Vul de chimney-starter met houtskool (C).
3. Steek de aansteekblokjes of krant aan door de openingen aan de zijkant van de chimney-starter (D).
4. Houd de chimney-starter op zijn plaats totdat de houtskool volledig aangestoken is. U kunt zien dat de houtskool volledig aangestoken is als het met een wit laagje as bedekt is.

Opmerking: De gebruikte aansteekblokjes moeten volledig opgebruikt en de houtskool met as bedekt zijn voordat u voedsel op het rooster plaatst. Begin met het barbecuen pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd.

5. Als de houtskool volledig is aangestoken, gaat u verder met de volgende pagina's voor instructies hoe u de houtskool moet plaatsen en u met grillen kunt beginnen volgens uw gewenste grillmethode (directe of indirecte methode).

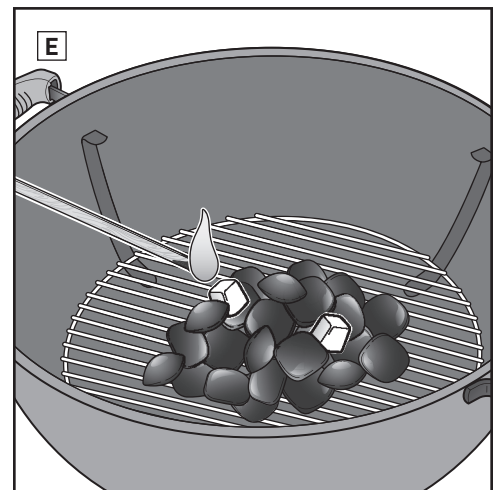
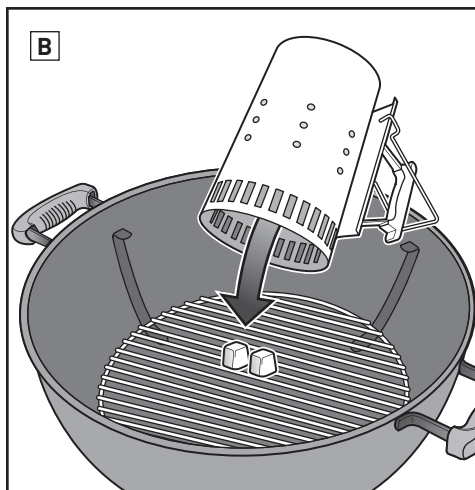


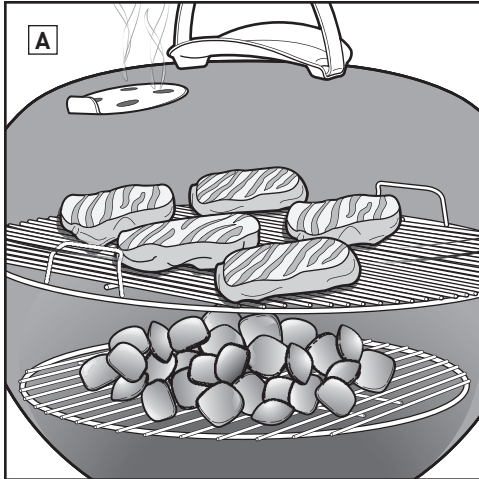
De houtskool aansteken met gebruik van aansteekblokjes

1. In het midden van het houtskoolrooster (onderin) bouwt u een piramide en steekt u een aantal aansteekblokjes (apart verkocht) in de piramide (E).
2. Gebruik een lange lucifer of aansteker en steek de aansteekblokjes aan. De aansteekblokjes steken daarna de houtskool aan.
3. Wacht totdat de houtskool volledig aangestoken is. U kunt zien dat de houtskool volledig aangestoken is als het met een wit laagje as bedekt is.

Opmerking: De gebruikte aansteekblokjes moeten volledig opgebruikt en de houtskool met as bedekt zijn voordat u voedsel op het rooster plaatst. Begin met het barbecuen pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd.

4. Als de houtskool volledig is aangestoken, gaat u verder met de volgende pagina's voor instructies hoe u de houtskool moet plaatsen en u met grillen kunt beginnen volgens uw gewenste grillmethode (directe of indirecte methode).





Grillen met directe hitte

Gebruik de directe methode voor kleine, malse stukjes voedsel die in minder dan 20 minuten gaar zijn, zoals:

- hamburgers
- biefstukken
- koteletten
- spiezen
- stukken kipfilet zonder been
- visfilets
- schelpdieren
- gesneden groentes

Met directe hitte zit het vuur recht onder het voedsel (A). Het schroeit de buitenkanten van het voedsel dicht en ontwikkelt de smaken, textuur en heerlijke karamellisatie, en grilt het voedsel ook helemaal tot middenin.

Een direct vuur doet zowel uitstralings- als geleidende hitte ontstaan. De uitstralingshitte van de houtskool grilt de buitenkant van het dichtstbijzijnde voedsel snel. Tegelijkertijd verhit het vuur de draden van het grillrooster die de hitte rechtstreeks naar de buitenkant van het voedsel geleiden en die onmiskenbare en mooie grillstrepen maken.

De houtskool verdelen voor directe hitte

1. Draag barbecuewanten of -handschoenen.

Opmerking: De grill, het handvat en de demper-/ventilatiehandvaten worden heet. Zorg ervoor dat u barbecuewanten of -handschoenen draagt om uw handen niet te verbranden.

2. Als de houtskool volledig is aangestoken, verspreidt u het met de lange tang gelijkmatig uit over het houtskoolrooster (B).

3. Zet het grillrooster weer terug.

4. Zet het deksel op de grill.

5. Open de demper in het deksel (C).

6. Verwarm het rooster ongeveer 10 tot 15 minuten voor.

7. Als het grillrooster volledig is voorverwarmd, gebruikt u een roestvrijstalen grillborstel en maakt u het grillrooster schoon (D).

Opmerking: Gebruik een roestvrijstalen grillborstel. Vervang de borstel als u losse draden op het grillrooster of op de borstel aantreft.

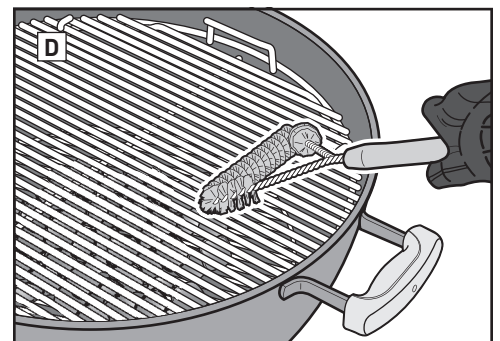
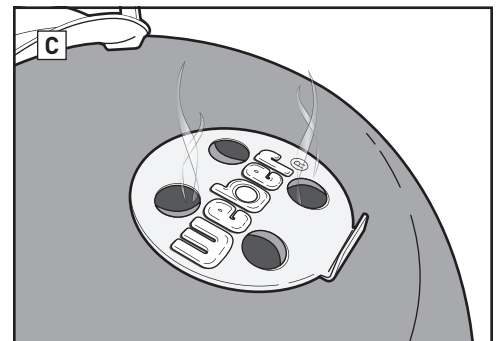
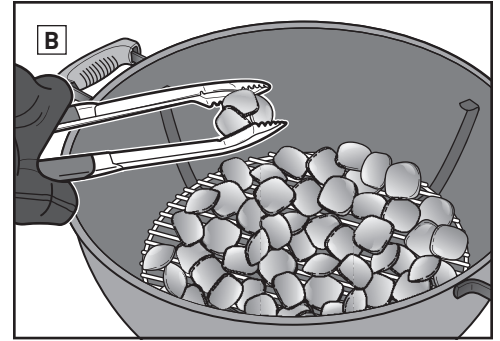
8. Open het deksel en zet uw eten op het rooster.

9. Zet het deksel op de grill. Raadpleeg het recept voor aanbevolen griltijden.

Opmerking: Als u het deksel van de grill tijdens het grillen verwijdert moet u het niet recht omhoog, maar naar de zijkant optillen. Door het deksel recht omhoog op te tillen kan er zuiging ontstaan waardoor er as op uw voedsel terecht komt.

Als u klaar bent met grillen...

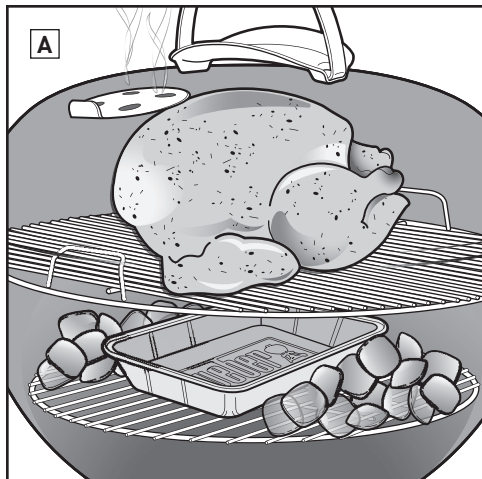
Sluit de demper in het deksel en de ventilatieopeningen van de ketel om het vuur te doven.



Houtskool afmeten en toevoegen voor directe hitte

*Voor het afmeten van stukken houtskool gebruikt u de bij uw grill meegeleverde houtskool-maatbeker.

Grilldiameter	Houtskoolbriketten	Stukjes houtskool van beukenhout*	Stukjes houtskool van gemengd hout*
47 cm	30 briketten	1 maatbeker (0,56 kg)	¾ maatbeker
57 cm	40 briketten	1¾ maatbeker (0,98 kg)	1¼ maatbeker
67 cm	60 briketten	4 maatbekers (2,24 kg)	2¾ maatbeker



Grillen met indirecte hitte

Gebruik de indirecte methode voor grotere stukken vlees die 20 minuten grilltijd nodig hebben, of voor voedsel dat zo delicaat is dat directe blootstelling aan de hitte het zou uitdrogen of verschroeien, bijvoorbeeld:

- Gebraad
- Stukken kip met been
- Hele vissen
- Delicate visfilets
- Hele kippen
- Kalkoenen
- Ribstukken

Indirect vuur kan ook worden gebruikt voor het afbraden van dikkere soorten voedsel of stukken vlees met bot die eerst op direct vuur geschroeid of gebruind zijn.

Met indirect vuur is er hitte aan beiden kanten van de grill, of aan één kant van de grill. Het voedsel zit op het niet-aangestoken deel van het grillrooster (A).

De uitstralende en geleidende hitte zijn nog steeds factoren, maar is niet zo intens met indirect grillen. Als het deksel van de grill echter zoals het moet gesloten is, wordt er een andere soort hitte gegenereerd: convectiehitte. De hitte gaat omhoog en kaatst van het deksel en de binnenkanten van de grill terug, en circuleert om het voedsel langzaam aan alle kanten te grillen.

Convectiehitte schroeit de buitenkant van het voedsel niet zoals uitstralende en geleidende hitte dat doen. Deze hitte kookt het rustiger tot helemaal in het midden, net zoals de hitte in een oven.

De houtskool plaatsen voor indirecte hitte

1. Draag barbecuewanten of -handschoenen.

Opmerking: De grill inclusief het handvat en de demper-/ventilatieopeningen worden heet. Zorg ervoor dat u barbecuewanten of -handschoenen draagt om uw handen niet te verbranden.

2. Als de houtskool volledig is aangestoken, verdeel u de houtskool met de lange tang zodanig dat het zich aan beide kanten van het voedsel bevindt (B). Verdeel de houtskool aan de zijkanten van de ketel aan de andere kant van de handvaten (C), direct op het grillrooster of in de houtskoolrails of Char-Baskets™ als u die gebruikt. Er kan een druippan tussen de houtskool worden gezet voor het opvangen van braadvet.

HOUTSKOOLRAILS GEBRUIKEN:

Plaats het houtskoolrooster zodanig op één lijn dat de stalen draden over de ketel van handvat naar handvat gericht zijn. Plaats de houtskoolrails daarna zodanig dat ze over de buitenste rechte draden van het houtskoolrooster haken. De voorkant van de houtskoolrails moeten over de vierde draad van het houtskoolrooster schuiven en op zijn plaats klikken (D).

3. Zet het grillrooster weer terug.

4. Zet het deksel op de grill. Als uw grill een thermometer heeft, moet het deksel altijd zo worden geplaatst dat de thermometer zich niet boven de houtskool bevindt waar het aan hitte blootgesteld wordt (E).

5. Open de demper in het deksel.

6. Verwarm het rooster ongeveer 10 tot 15 minuten voor.

7. Als het grillrooster volledig is voorverwarmd, gebruikt u een roestvrijstalen grillborstel en maakt u het grillrooster schoon.

Opmerking: Gebruik een roestvrijstalen grillborstel. Vervang de borstel als u losse draden op het grillrooster of op de borstel aantreft.

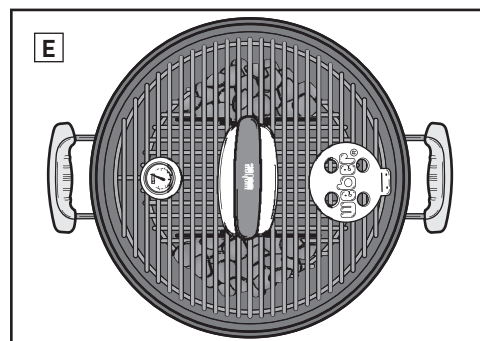
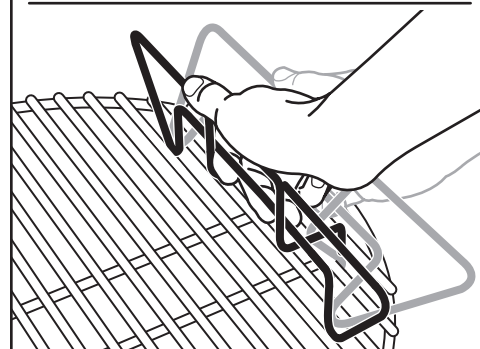
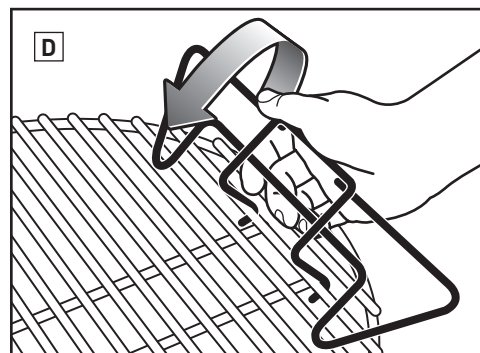
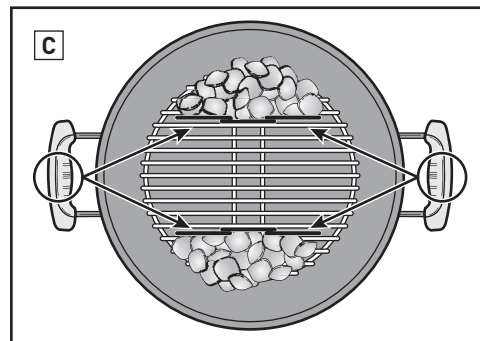
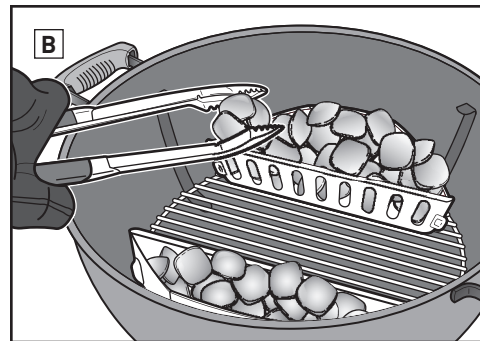
8. Open het deksel en zet uw eten op het rooster.

9. Zet het deksel op de grill. Raadpleeg het recept voor de aanbevolen grilltijden.

Opmerking: Als u het deksel van de grill tijdens het grillen verwijderd, moet u het niet recht omhoog maar naar de zijkant optillen. Door het deksel recht omhoog op te tillen kan er zuiging ontstaan waardoor er as op uw voedsel terecht komt.

Als u klaar bent met grillen...

Sluit de demper in het deksel en sluit de ventilatieopeningen van de ketel om de houtskool te doven.



Houtskool afmeten en toevoegen voor indirecte hitte

*Voor het afmeten van stukken houtskool gebruikt u de bij uw grill meegeleverde houtskool-maatbeker.

Grilldiameter	Houtskoolbriketten		Blokjes houtskool van beukenhout*		Blokjes houtskool van gemengd hout*	
	Briketten voor het eerste uur (per kant)	Briketten toe te voegen voor elk extra uur (per kant)	Houtskool voor het eerste uur (per kant)	Houtskool toe te voegen voor elk extra uur (per kant)	Houtskool voor het eerste uur (per kant)	Houtskool toe te voegen voor elk extra uur (per kant)
47 cm	15 briketten	7 briketten	½ maatbeker (0,30 kg)	1 handvol	½ maatbeker	1 handvol
57 cm	20 briketten	7 briketten	½ maatbeker (0,30 kg)	1 handvol	½ maatbeker	1 handvol
67 cm	30 briketten	8 briketten	¾ maatbeker (0,42 kg)	1 handvol	¾ maatbeker	1 handvol



Handschoenen dragen

Draag altijd een barbecuewant of -wanten wanneer u uw houtskoolgrill gebruikt. Tijdens het grillproces worden de ventilatieopeningen, dempers, handvaten en ketel heet, dus zorg ervoor dat uw handen en onderarmen beschermd blijven.

Geen aanstekervloeistof gebruiken

Gebruik geen aanstekervloeistof: dit kan een chemische smaak op uw voedsel achterlaten. Chimney-starters (apart verkocht) en aansteekblokjes (apart verkocht) zijn veel schoner en zijn een veel effectievere manier voor het aansteken van uw houtskool.

Uw grill voorverwarmen

Verwarm uw grill met gesloten deksel 10 tot 15 minuten voor om het grillrooster voor te bereiden. Als alle houtskool rood gloeit bereikt de temperatuur onder het deksel 260 °C. De hitte maakt alle brokjes en stukjes voedsel los die aan het rooster vastgeplakt zitten, wat het gemakkelijk maakt ze met een roestvrijstalen grillborstel af te borstelen. Als u uw grill voorverwarmt, maakt dat de grill heet genoeg om het voedsel op de juiste manier dicht te schroeien en het helpt tevens voorkomen dat er voedsel aan het rooster blijft vastplakken.

Opmerking: Gebruik een roestvrijstalen grillborstel. Vervang de borstel als u losse draden op het grillrooster of op de borstel aantreft.

Smeer olie op het voedsel, niet op het rooster

De olie voorkomt dat het voedsel blijft kleven en voegt ook smaak en vocht toe. Het voedsel licht met olie borstelen of besproeien werkt beter dan het rooster borstelen.

Handhaaf de luchtstroom

Een houtskoolvuur heeft lucht nodig. Het deksel moet zoveel mogelijk gesloten blijven, maar houd de demper en de ventilatieopening in het deksel open. Verwijder de as onderuit de grill regelmatig om te voorkomen dat het de ventilatieopeningen blokkeert.

Houd het deksel erop

Om vier belangrijke redenen moet het deksel zoveel mogelijk gesloten blijven.

1. Het houdt het rooster heet genoeg om het voedsel dicht te schroeien.
2. Het versnelt de griltijd en voorkomt dat het voedsel uitdroogt.
3. Het sluit de "rokerigheid" in die wordt ontwikkeld wanneer vet en sappen in de grill verdampen.
4. Het voorkomt opvlammingsen door de zuurstof te beperken.

Temper het vuur

Er doen zich opvlammingsen voor, wat goed is want die schroeien de buitenkant dicht van wat u aan het grillen bent. Teveel opvlammingsen kunnen uw voedsel echter verbranden. Houd het deksel er zoveel mogelijk op. Dit beperkt de hoeveelheid zuurstof binnenin de grill, wat helpt de opvlammingsen te doven. Als de vlammen oncontroleerbaar worden, plaatst u het voedsel tijdelijk boven het indirecte vuur, totdat de vlammen verdwijnen.

Let op de tijd en temperatuur

Als u in een kouder klimaat of op een grotere hoogte grilt, maakt dat de griltijden langer. Als er een harde wind staat, verhoogt dat de temperatuur van de houtskoolgrill. Blijf daarom altijd in de buurt van uw grill en vergeet niet het deksel er zoveel mogelijk op te houden om de hitte niet te laten ontsnappen.

Bevroren of vers

Ongeacht of u bevroren of vers voedsel grilt, moet u de veiligheidsrichtlijnen op de verpakking volgen en altijd op de aanbevolen inwendige temperatuur grillen. Bevroren voedsel duurt langer om te grillen, en afhankelijk van het soort voedsel kan het nodig zijn om meer brandstof toe te voegen.

Schoon houden

Volg een aantal fundamentele onderhoudsinstructies om uw grill er jarenlang beter te doen uitzien en beter te grillen!

- Voor de juiste luchtstroming en beter grillen moeten voor het gebruik de opgehoopte as en oude houtskool onderuit de ketel en asopvang worden verwijderd. Voordat u dat doet moet u ervoor zorgen dat alle houtskool volledig gedooft en de grill afgekoeld is.
- U ziet misschien "verfachtige" schilfers op de binnenkant van het deksel. Tijdens het gebruik oxideren vet- en rookdampen langzaam tot koolstof en worden afgezet aan de binnenkant van het deksel. Borstel het verkoolde vet uit de binnenkant van het deksel met een roestvrijstalen grillborstel. Om meer ophoping tot een minimum te beperken kan de binnenkant van het deksel na het grillen met een papieren handdoek worden afgenomen terwijl de grill nog warm (niet heet) is.
- Als uw grill in een bijzonder barre omgeving wordt gebruikt, moet u de buitenkant vaker schoonmaken. Zure regen, chemicaliën en zout water kan roest op de buitenkant veroorzaken. Weber beveelt aan de buitenkant van de grill met warm zeepwater af te nemen. Spoel de buitenoppervlakken daarna af en laat ze grondig drogen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen of schurende schoonmaakmiddelen voor het schoonmaken van de buitenkant van uw grill.



Voor de grilltijden van rundvlees en lamsvlees wordt de definitie gebruikt van de USDA (het Amerikaanse Ministerie van landbouw) voor medium-gaarheid, tenzij anders aangegeven. De plakken, dikte, gewichten en grilltijden zijn slechts als richtlijnen bedoeld. Factoren zoals hoogte, wind en buitentemperatuur kunnen op de grilltijden van invloed zijn.

Ga naar www.weber.com voor recepten en grilltips.

		Dikte/Gewicht	Geschatte totale grilltijd
ROOD VLEES	Biefstuk: New York Strip-biefstuk, entrecote, lende-biefstuk, T-bonesteak en filet mignon (ossenhaas)	2 cm dik	4 tot 6 minuten direct hoog vuur
		2,5 cm dik	6 tot 8 minuten direct hoog vuur
		5 cm dik	14 tot 18 minuten 6 tot 8 minuten op direct hoog vuur dichtschroeien en 8 tot 10 minuten op indirect hoog vuur grillen
	Flanksteak	0,7 tot 1 kilo, 2 cm dik	8 tot 10 minuten direct matig hoog vuur
	Gehaktburger	2 cm dik	8 tot 10 minuten direct matig hoog vuur
	Ossenhaas	1,4 tot 1,8 kilo	45 tot 60 minuten 15 minuten op direct matig hoog vuur en 30 tot 45 minuten op indirect matig hoog vuur grillen
VARKENSVLEES	Braadworst: vers	85 gram worstjes	20 tot 25 minuten direct laag vuur
	Kotelet: met of zonder bot	2 cm dik	6 tot 8 minuten direct hoog vuur
		3 tot 4 cm dik	10 tot 12 minuten 6 minuten op direct hoog vuur dichtschroeien en 4 tot 6 minuten op indirect hoog vuur grillen
	Ribstukken: baby-backribben, spareribs	1,4 tot 1,8 kilo	1½ tot 2 uur indirect matig hoog vuur
	Ribstukken: boerenstijl, met bot	1,4 tot 1,8 kilo	1½ tot 2 uur indirect matig hoog vuur
	Fricandeau	0,5 kilo	30 minuten 5 minuten op direct hoog vuur dichtschroeien en 25 minuten op indirect matig hoog vuur grillen
GEVOGELTE	Kippenborst: zonder bot, zonder vel	170 tot 277 gram	8 tot 12 minuten direct matig hoog vuur
	Kippendij: zonder bot, zonder vel	113 gram	8 tot 10 minuten direct matig hoog vuur
	Stukken kip: met bot, gemengd	85 tot 170 gram	36 tot 40 minuten 6 tot 10 minuten op direct laag vuur en 30 minuten op indirect matig hoog vuur
	Kip: heel	1,8 tot 2,25 kilo	1 tot 1½ uur indirect matig hoog vuur
	Braadkip	0,7 tot 0,9 kilo	60 tot 70 minuten indirect matig hoog vuur
	Kalkoen: hele kalkoen, ongevuld	4,5 tot 5,5 kilo	2 tot 2½ uur indirect matig hoog vuur
VIS EN SCHAAL-/SCHELPDIJREN	Vis (filet of moot): heilbot, rode snapper, zalm, zeebaars, zwaardvis, tonijn	0,6 tot 1,25 cm dik	3 tot 5 minuten direct matig hoog vuur
		2,5 tot 3 cm dik	10 tot 12 minuten direct matig hoog vuur
	Vis: heel	0,5 kilo	15 tot 20 minuten indirect matig hoog vuur
		1,4 kilo	30 tot 45 minuten indirect matig hoog vuur
Garnaal	14 gram	2 tot 4 minuten direct hoog vuur	
GROENTES	Asperges	1,25 cm dik	6 tot 8 minuten direct matig hoog vuur
	Maïs	op de kolf	25 tot 30 minuten direct matig hoog vuur
		gepeld	10 tot 15 minuten direct matig hoog vuur
	Paddestoel	shiitake of champignon	8 tot 10 minuten direct matig hoog vuur
		portobello	10 tot 15 minuten direct matig hoog vuur
	Ui	gehalveerd	35 tot 40 minuten indirect matig hoog vuur
		plakken van 1,25 cm	8 tot 12 minuten direct matig hoog vuur
Aardappel	heel	45 tot 60 minuten indirect matig hoog vuur	
	plakken van 1,25 cm	9 tot 11 minuten 3 minuten even aan kook brengen en 6 tot 8 minuten op direct matig hoog vuur	

Zorg ervoor dat het voedsel op de grill past en het deksel gesloten is, zodat er ongeveer een opening van 2,5 cm tussen het eten en de deksel overblijft.

Grilltips

- Grill biefstukken, visfilets, stukken kipfilet zonder been en groentes met gebruik van de directe methode en de tijden zoals in de tabel staat aangegeven (of tot de gewenste gaarheid), en draai het voedsel halverwege de grilltijd eenmaal om.
- Grill gebraad, hele kippen, stukken kip met been, hele vissen en dikkere plakken (vlees enz.) met gebruik van de indirecte methode zoals in de tabel staat aangegeven (of totdat een direct-afleesbare thermometer de gewenste inwendige temperatuur registreert).
- Voordat u ze snijdt moet u gebraad, grotere stukken vlees en dikkere koteletten en biefstukken na het grillen 5 tot 10 minuten laten staan. De inwendige temperatuur van het vlees stijgt in die tijd 5 tot 10 graden.
- Voor extra "rooksmak" kunt u wellicht houtsnippers of houtspaanders (minstens 30 minuten in water geweekt en uitgelekt) of vochtig gemaakte verse kruiden toevoegen zoals rozemarijn, tijm of laurierbladen. Net voordat u begint te grillen plaatst u het natte hout of de kruiden direct op de houtskool.
- Voordat u gaat grillen moet voedsel worden ontdooid. Anders moet u rekening houden met langere grilltijden als u bevroren voedsel bereidt.

Voedselveiligheidstips

- Vlees, vis of kip niet tot kamertemperatuur ontdoien. In de koelkast ontdoien.
- Was uw handen grondig met heet zeepwater voordat u met de voorbereiding van de maaltijd begint en nadat u vers vlees, vis en kip hebt aangeraakt.
- Leg gekookt eten nooit op hetzelfde bord als dat waarop het onbereide voedsel lag.
- Borden en kookgerei die in contact zijn geweest met onbereid vlees of vis, moeten worden gewassen met heet zeepwater en daarna worden afgespoeld.



O incumprimento dos PERIGOS, ADVERTÊNCIAS e PRECAUÇÕES indicados neste Manual de utilização poderá resultar em lesões corporais graves ou em morte, ou poderá resultar num incêndio ou explosão, causando danos à propriedade.

Leia todas as informações de segurança neste Guia de utilização antes de utilizar o grelhador.

PERIGOS

- ⚠ Não utilizar em espaços interiores! Este grelhador foi concebido para utilização no exterior numa área bem ventilada e não se destina a aquecimento, e nunca deve ser utilizado como um aquecedor. Se for utilizado em espaços interiores, fumos tóxicos irão acumular-se e provocar ferimentos graves ou morte.
- ⚠ Não utilizar numa garagem, edifício, passagem coberta entre edifícios ou qualquer outra área fechada.
- ⚠ Não utilizar gasolina, álcool ou outros fluidos altamente voláteis para acender o carvão. Se estiver a utilizar fluido de ignição para carvão (não recomendado), retire qualquer líquido que possa ter escorrido através dos orifícios de ventilação da tampa, antes de acender o carvão.
- ⚠ Não adicionar fluido de ignição para carvão, ou carvão impregnado com fluido de isqueiro para carvão, a carvão quente ou morno. Coloque a tampa no fluido de ignição após a utilização e coloque a uma distância segura do grelhador.
- ⚠ Manter a área de confeção livre de vapores e de líquidos inflamáveis, como gasolina, álcool, etc., e de materiais inflamáveis.

ADVERTÊNCIAS

- ⚠ Não utilizar o grelhador exceto se todas as peças estiverem no lugar. Este grelhador deve ser devidamente montado, de acordo com as instruções de montagem. Uma montagem indevida poderá ser perigosa.
- ⚠ Nunca utilizar o grelhador sem o coletor de cinzas instalado.
- ⚠ Não utilizar o grelhador sob uma construção inflamável.
- ⚠ O uso do álcool e/ou de drogas vendidas com e sem receita pode prejudicar a capacidade do utilizador na montagem correta ou na utilização do aparelho com segurança.
- ⚠ Tenha cuidado quando estiver a utilizar o grelhador. Ficará quente durante a confeção ou limpeza e nunca deve ficar sem vigilância.
- ⚠ ADVERTÊNCIA! A churrasqueira vai ficar muito quente, não a mover durante o funcionamento.
- ⚠ ADVERTÊNCIA! Manter afastado de crianças e animais.
- ⚠ ADVERTÊNCIA! Não utilizar bebidas espirituosas ou gasolina para acender ou reacender! Utilizar apenas acendalhas que cumpram a EN 1860-3!
- ⚠ Este grelhador Weber® não se destina a ser instalado em ou sobre os veículos e/ou barcos de recreio.
- ⚠ Não utilizar o grelhador no limite de 150 cm de materiais inflamáveis. Os materiais inflamáveis incluem, mas não estão limitados a, madeira ou deques em madeira tratada, pátios e varandas.
- ⚠ Manter sempre o grelhador numa superfície segura e nivelada, sem materiais inflamáveis.
- ⚠ Não coloque a churrasqueira sobre vidro nem uma superfície combustível.

- ⚠ Não utilizar o grelhador com ventos fortes.
- ⚠ Não utilizar vestuário com mangas soltas ao acender ou utilizar o grelhador.
- ⚠ Nunca tocar na grelha de confeção ou de carvão, nas cinzas, no carvão ou no grelhador para ver se estão quentes.
- ⚠ Apague o carvão quando terminar de cozinhar. Para apagar, feche o orifício de ventilação da tampa e o abafador da tampa e coloque a tampa na tampa.
- ⚠ Utilizar luvas de churrasco resistentes ao calor ou luvas durante a confeção, ajustando os orifícios de ventilação (abafadores), acrescentando carvão, e manuseando o termómetro ou a tampa.
- ⚠ Utilizar utensílios adequados, com pegas compridas e resistentes ao calor.
- ⚠ Colocar sempre o carvão em cima da grelha de carvão (inferior). Não colocar carvão diretamente na parte inferior da tampa.
- ⚠ Não se inclinar nem sobrecarregar a extremidade da mesa.
- ⚠ Não utilizar o suporte de tampa Tuck-Away™ como uma pega para levantar ou mover o grelhador.
- ⚠ Não pendurar a tampa na pega da tampa.
- ⚠ Nunca despejar carvão quente onde possa ser pisado ou constituir perigo de incêndio. Nunca despejar cinzas ou carvão antes de estarem completamente extintos.
- ⚠ Não armazenar o grelhador até que as cinzas e o carvão estejam totalmente extintos.
- ⚠ Não retirar as cinzas até que o carvão tenha queimado completamente e esteja totalmente extinto, e até o grelhador ter arrefecido.
- ⚠ Manter os fios elétricos e os cabos distantes de superfícies quentes do grelhador, e distantes de áreas com bastante movimentação.



⚠ ADVERTÊNCIA! Não utilizar a churrasqueira num espaço confinado, por exemplo, numa casa, tenda, caravana, veículo ou espaço confinado. Risco de morte por envenenamento com monóxido de carbono.

PRECAUÇÕES

- ⚠ Não utilizar água para controlar reacendimentos ou para apagar carvão.
- ⚠ Forrar a tampa com folha de alumínio irá obstruir o fluxo de ar. Em alternativa, utilizar uma caçarola para pingos, para apanhar os pingos da carne, ao cozinhar utilizando o método indireto.
- ⚠ As escovas do grelhador devem ser verificadas regularmente, para procurar cerdas soltas e verificar o desgaste excessivo. Substituir a escova se forem encontradas algumas cerdas soltas na grelha de confeção ou na escova. A Weber recomenda a aquisição de uma nova escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável no início de cada primavera.