

GENESIS II

E-210™ • E-310™ • E-410™ • E-610™ LPG

BENUTZERHANDBUCH



► **Grillfreude freischalten:** Registriere deinen Gasgrill Genesis® II und erhalte ausgewählte Inhalte, die dich zum ultimativen Grillhelden machen.

Die Registrierung ist ganz einfach. Du musst lediglich ein paar kurze Fragen beantworten. Aktiviere deine eindeutige WeberID in weniger als zwei Minuten und erhalte erstklassiges Grillwissen und Anleitung von Weber – ein Leben lang. So werden dir nie die Ideen ausgehen.



TELEFON



MOBIL



E-MAIL



ONLINE



FÜRS LEBEN

Bewahre dieses Benutzerhandbuch bitte zur weiteren Verwendung auf. Lies das Handbuch bitte aufmerksam durch. Falls du Fragen hast, kontaktiere uns noch heute – die Kontaktinformationen findest du auf der Rückseite dieses Handbuchs.

Willkommen IN DER WELT VON WEBER

Wir freuen uns, dass wir dich auf deiner Reise ins Grillglück begleiten dürfen. Nimm dir bitte einen Moment Zeit, um dieses Benutzerhandbuch durchzulesen. So ist dein Grill im Handumdrehen bereit. Wir möchten dich gern über die gesamte Lebensdauer deines Grills begleiten. Nimm dir daher bitte einen Moment Zeit, um deinen Grill zu registrieren. Wir werden deine persönlichen Informationen niemals verkaufen oder dich mit überflüssigen E-Mails überfluten – versprochen! Stattdessen werden wir dir immer zur Seite stehen. Bei jedem einzelnen Schritt. Wenn du dich bei der Registrierung für deine WeberID anmeldest, stellen wir dir spezielle Inhalte zum Thema Grillen zur Verfügung.

Du erreichst uns online, per Telefon und auf vielen anderen Wegen.

Vielen Dank, dass du dich für Weber entschieden hast. Wir freuen uns, dass du da bist.



Wichtige Sicherheitsinformation

Die Hinweise **GEFAHR**, **WARNUNG** und **VORSICHT** werden in diesem Handbuch verwendet, um kritische und wichtige Informationen hervorzuheben. Lies und befolge diese Hinweise, um die Sicherheit zu gewährleisten und Sachschäden zu verhindern. Die Hinweise werden im Folgenden definiert.

⚠ **GEFAHR:** Weist auf eine gefährliche Situation hin, die – falls sie nicht verhindert wird – zu **Todesfällen oder schweren Verletzungen führen wird.**

⚠ **WARNUNG:** Weist auf eine gefährliche Situation hin, die – falls sie nicht verhindert wird – zu **Todesfällen oder schweren Verletzungen führen kann.**

⚠ **VORSICHT:** Weist auf eine gefährliche Situation hin, die – falls sie nicht verhindert wird – zu **leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann.**

⚠ GEFAHR

Wenn du Gas riechst:

- Unterbrich die Gaszufuhr zum Gerät (Grill).
- Lösche alle offenen Flammen.
- Öffne den Deckel.
- Besteht der Geruch weiterhin, entferne dich vom Gerät (Grill) und kontaktiere unverzüglich deinen Gasversorger oder die Feuerwehr.

NUR IM FREIEN VERWENDEN.

LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR INBETRIEBNAHME DES GERÄTES.

⚠ WARNUNG

- Bewahre in unmittelbarer Nähe dieses Grills oder anderer elektrischer Geräte kein Benzin oder andere entflammare Flüssigkeiten bzw. Gase auf.
- Lagere eine nicht genutzte Gasflasche niemals in der Nähe dieses Grills oder anderer elektrischer Geräte.

HINWEIS FÜR DEN INSTALLATEUR: Dieses Handbuch muss beim Verbraucher verbleiben.

HINWEIS FÜR DEN VERBRAUCHER: Bewahre dieses Handbuch bitte zur weiteren Verwendung auf.



CE :845CR-0040
ID: 0845

Installation und Montage

- ⚠ **GEFAHR:** Dieser Grill ist nicht für den Einbau in oder auf Wohnwagen oder Booten geeignet.
- ⚠ **WARNUNG:** Verwende diesen Grill nur dann, wenn sich sämtliche Teile an ihrem Platz befinden und der Grill ordnungsgemäß und in Übereinstimmung mit der Montageanleitung montiert wurde.
- ⚠ **WARNUNG:** Baue dieses Modell des Grills NICHT in eine integrierte oder Einschubkonstruktion ein.
- ⚠ **WARNUNG:** Das Gerät nicht verändern!
Flüssigpropangas ist kein Erdgas. Die Umstellung auf oder die versuchte Verwendung von Erdgas in einer Flüssigpropangaseinheit oder umgekehrt ist nicht sicher und führt zum Verlust der Garantieansprüche.
- Sämtliche vom Hersteller versiegelten Teile dürfen NICHT durch den Verbraucher modifiziert werden.

Bedienung

- ⚠ **GEFAHR:** Verwende den Grill ausschließlich im Freien in einem gut belüfteten Bereich. Verwende den Grill NICHT in Garagen, Gebäuden, überdachten Durchgängen, Zelten, anderen geschlossenen Bereichen oder unter brennbaren Konstruktionen.
- ⚠ **GEFAHR:** Verwende den Grill NICHT in einem Fahrzeug oder im Kofferraum bzw. auf der Ladefläche eines Fahrzeugs. Dies betrifft insbesondere, aber nicht ausschließlich Pkws, Lkws, Kombis, Minivans, SUVs, Wohnwagen und Boote.
- ⚠ **GEFAHR:** Bei Betrieb des Grills dürfen sich in einem Umkreis von 61 cm des Grills keine brennbaren Materialien befinden. Dieser Abstand gilt für alle äußeren Kanten des Grills.
- ⚠ **GEFAHR:** Im Grillbereich dürfen keine entflammaren Gase und Flüssigkeiten (z. B. Benzin, Alkohol usw.) oder sonstige brennbare Stoffe vorhanden sein.
- ⚠ **GEFAHR:** Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- ⚠ **GEFAHR:** Lege die Grillabdeckung oder sonstige brennbare Materialien NICHT auf den Grill oder in den Stauraum unter dem Grill, solange dieser in Betrieb oder noch heiß ist.
- ⚠ **GEFAHR:** Schalte bei einem Fettbrand sofort sämtliche Brenner aus und lasse den Deckel geschlossen, bis das Feuer erloschen ist.
- ⚠ **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.
- ⚠ **WARNUNG:** Das Konsumieren von Alkohol, verschreibungspflichtigen und nichtverschreibungspflichtigen Arzneimitteln oder illegalen Drogen kann sich negativ auf die Fähigkeit des Verbrauchers auswirken, den Grill ordnungsgemäß und sicher zu montieren, zu bewegen, zu lagern oder zu bedienen.
- ⚠ **WARNUNG:** Lasse den Grill während des Vorheizens oder des Grillens niemals unbeaufsichtigt. Beim Umgang mit diesem Grill ist stets Vorsicht geboten. Die gesamte Grillkammer heizt sich während des Gebrauchs auf.
- ⚠ **WARNUNG:** Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- ⚠ **WARNUNG:** Halte elektrische Leitungen und den Gasschlauch von beheizten Flächen fern.
- ⚠ **VORSICHT:** Die Sicherheit des Produkts wurde geprüft. Das Produkt verfügt nur über ein Gebrauchszertifikat für ein bestimmtes Land. Bitte beachte die Länderkennzeichnung auf der Außenseite des Kartons.
- Dieser Grill ist NICHT für die Verwendung von Holzkohle, Briketts oder Lavasteinen geeignet.

Lagerung und/oder Nichtgebrauch

- ⚠ **WARNUNG:** Nach Gebrauch das Schließventil der Gasflasche schließen.
- ⚠ **WARNUNG:** Flüssigpropangas-Flaschen müssen draußen und außer Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Sie dürfen NICHT in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen aufbewahrt werden.
- ⚠ **WARNUNG:** Prüfe den Grill nach längerer Lagerung oder längerem Nichtgebrauch vor der Benutzung auf Gaslecks und auf Verstopfung des Brenners.
- Der Grill darf nur dann in einem Gebäude gelagert werden, wenn die Flüssigpropangas-Flasche vom Grill getrennt und entfernt wurde.

INHALTSVERZEICHNIS

- 2 Willkommen bei Weber
Wichtige Sicherheitsinformation
- 4 Produktmerkmale und -funktionen
GS4™ Hochleistungsgrillsystem
Merkmale und Funktionen des Genesis II
- 6 Tipps und Hinweise
Die Hitze – direkt oder indirekt
Dos and Don'ts des Grillens
- 8 Das Weber-Versprechen
Garantie
- 9 Erste Schritte
Genesis® II – Größen der Brennerventilöffnungen & Verbrauchsdaten
Wichtige Informationen zu Flüssigpropangas- & Gasanschlüssen
Anschließen der Flüssigpropangas-Flasche & Leckageprüfung
- 12 Bedienung
Beim allerersten Grillen
Bei jedem Grillen
Den Grill anzünden
- 14 Produktpflege
Reinigung und Wartung
- 16 Fehlerbehebung
- 18 Grillführer

IMMER AUF DEM NEUESTEN STAND

Die aktuellste Version dieses Benutzerhandbuchs ist online verfügbar.

GS4™

HOCHLEISTUNGSGRILLSYSTEM

Das GS4™ Hochleistungsgrillsystem setzt in der Welt des Gasgrills neue Maßstäbe und befördert den Genesis® II in eine Klasse für sich. Diesem innovativen Grillsystem liegen mehr als 30 Jahre Grillerfahrung, Innovationen und Hingabe zugrunde. Zudem wurden bei der Entwicklung die Wünsche und Bedürfnisse unserer Grillgemeinschaft berücksichtigt.

Brenner, die jedes Mal zünden; gleichmäßig gegartes Grillgut überall auf dem Rost; köstliches Raucharoma dank der klassischen Flavorizer™ Bars von Weber; müheloses Reinigen dank des verbesserten Fettaufangsystems – all das ist mit dem GS4™ Grillsystem möglich. Mit dem Genesis® II steht dir unser stärkstes Grillsystem zur Verfügung. So finden all deine Grillabenteuer in ruhigem Fahrwasser statt und du kannst dich auf das Wesentliche konzentrieren – darauf, die Menschen am Grill zusammenzubringen.



Flavorizer™ Bars

Die klassischen Flavorizer™ Bars von Weber besitzen genau die richtige Form, um die herabtropfenden Säfte aufzufangen. Wenn die Säfte auf den Aromaschienen verdampfen, verleihen sie dem Grillgut ein unwiderstehliches Raucharoma. Alle Säfte, die von den Flavorizer™ Bars nicht verdampft werden, folgen der Neigung ihres einzigartigen Winkels und werden so von den Brennern weg in das Fettaufangsystem geleitet.

Elektronisches Zündsystem

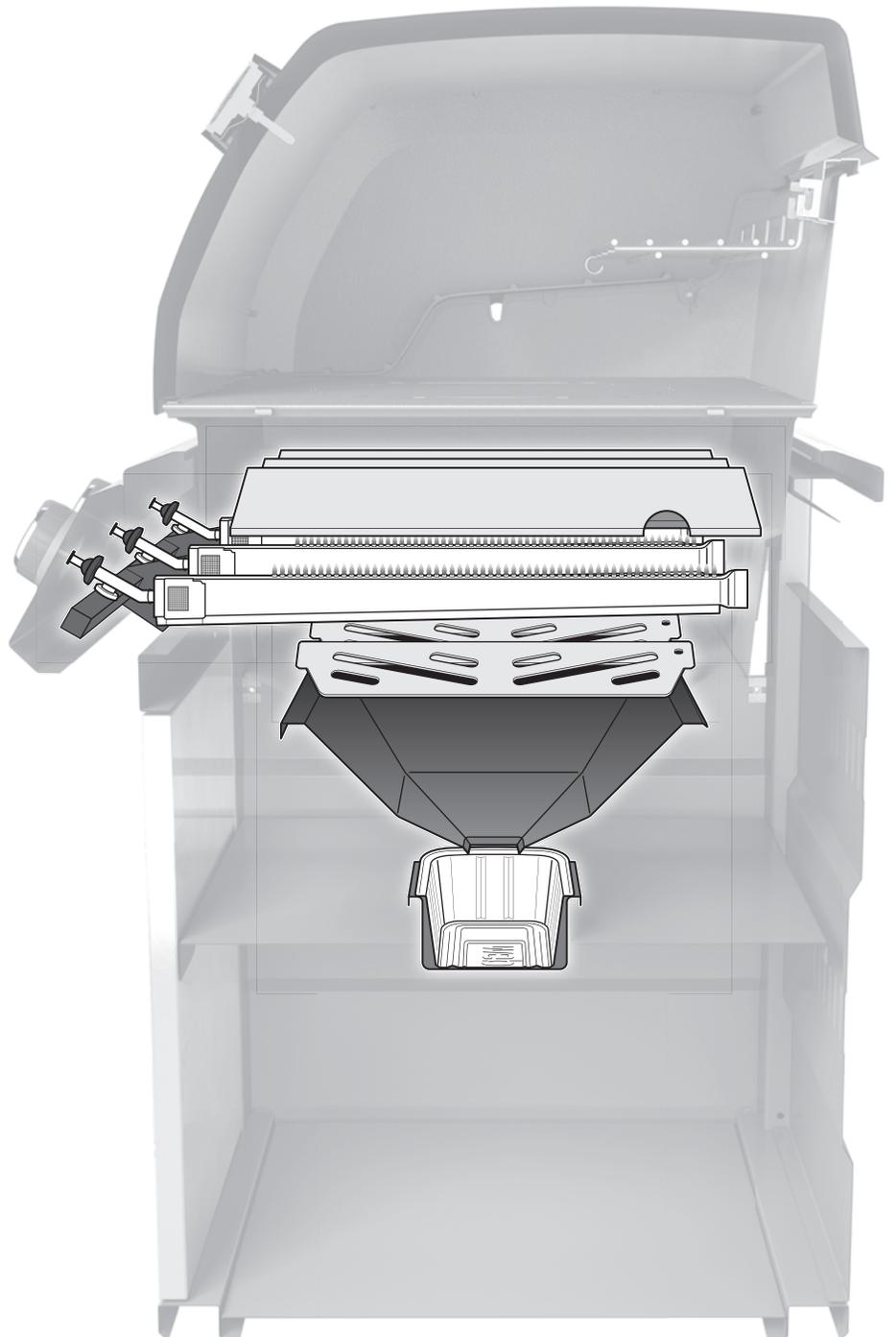
Das zuverlässige elektronische Zündsystem ist so konstruiert, dass es jedes Mal zündet. Mit der Sicherheit unserer großzügigen Garantie kannst du dich darauf verlassen, dass dein Grill in kürzester Zeit bereit ist – und zwar jedes Mal.

Brenner

Die einzigartige, zugespitzte Form der Brenner des Genesis® II sorgt für einen kontinuierlichen Gasstrom von vorn nach hinten und erzeugt so eine verbesserte Wärmeverteilung. Dadurch wird dein Grillgut überall auf dem Grillrost gleichmäßig gegart.

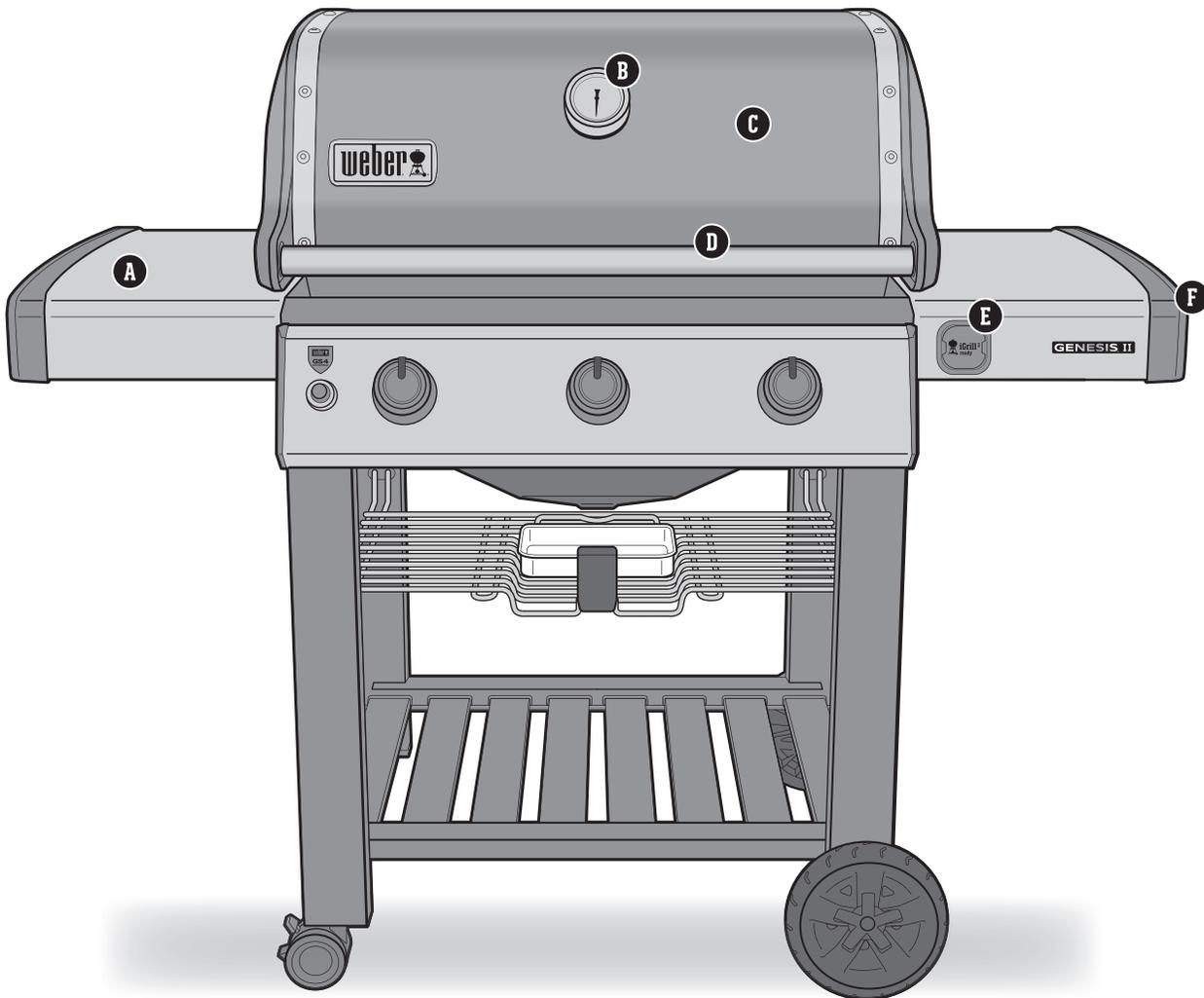
Fettaufangsystem

Jeder Aspekt des Grillens sollte einfach und sicher sein – vom Entzünden der Brenner bis hin zur allgemeinen Wartung deines Grills. Das Fettaufangsystem sorgt für ein müheloses Entfernen der Säfte und verringert gleichzeitig das Risiko für Stichflammen. Die Säfte, die nicht von den Flavorizer™ Bars verdampft werden, fließen von den Brennern weg in eine einfach zugängliche Auffangschale, die sich unter der Grillkammer befindet. Du kannst die Auffangschale nach jedem Gebrauch entleeren oder die Einweg-Tropfschale entsorgen.



MERKMALE UND FUNKTIONEN DES **Genesis® II**

Produktmerkmale und -funktionen



A Seitentische

Damit hast du Servierteller, Gewürze, Teller und Grillbesteck immer in deiner Reichweite. Bei den Modellen Genesis® II mit zwei oder drei Brennern kann der linke Seitentisch für eine einfache Lagerung heruntergeklappt werden.

B Eingebautes Thermometer

Dank des eingebauten Deckelthermometers wird das Grillen zum Kinderspiel. Wenn du zu jeder Zeit die Temperatur in deinem Grill kennst, kannst du die Hitze bei Bedarf immer genau anpassen.

C Warmhalterost Tuck-Away™

Auf dem Warmhalterost Tuck-Away™ kannst du das Grillgut warmhalten oder Burger-Brötchen rösten, während das restliche Grillgut darunter fertig gart. Dank der einzigartigen Tuck-Away™-Funktion kannst du den Warmhalterost – wenn er nicht gebraucht wird – einfach herunterklappen. So erhältst du eine optimale Grillfläche und kannst den Rost einfach und bequem im Grill aufbewahren.

D Wende-Grillrost

Unglaublich vielseitig. Dank des Wende-Grillrosts kannst du deiner Kreativität beim Grillen freien Lauf lassen. Die dünnere Seite des Grillrosts eignet sich ideal für feines Grillgut, wie z. B. Fisch und Garnelen. Die breitere Seite sorgt für schöne Grillmuster auf großen Fleischstücken.

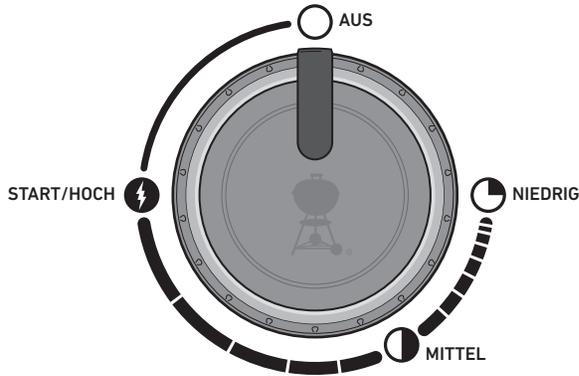
E iGrill™ 3-kompatibel

Mit dem digitalen Bluetooth-Thermometer iGrill™ 3 mit Echtzeit-Temperaturanzeige auf deinem Mobilgerät kannst du dein Grillgut durchgehend überwachen. Lade dir einfach die Weber iGrill™-App herunter, verbinde das iGrill™-Thermometer via Bluetooth und nutze bis zu vier Thermometerfühler, um dein Grillgut zu überwachen. (iGrill™-Thermometer separat erhältlich.)

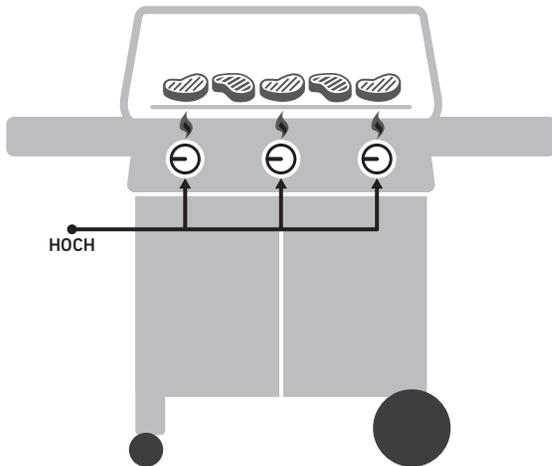
F Integrierte Besteckhaken

Dank der integrierten Besteckhaken kannst du Wender, Zange, Grillbürste oder anderes Grillbesteck einfach am Grill aufhängen. An den Seitentischen befinden sich jeweils drei Haken. So ist dein Grillbesteck stets in Reichweite und das Organisieren deines Grillplatzes wird zum Kinderspiel.

Die Hitze – direkt oder indirekt



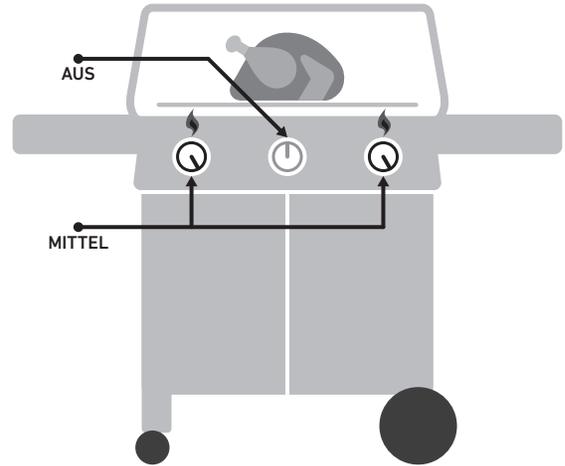
DIREKTE HITZE EINSTELLUNGEN



Nutze direkte Hitze für kleines, zartes Grillgut, das in weniger als 20 Minuten gar wird. Dazu gehören Burger, Steaks, Koteletts, Schaschlik, Hühnerfilets, Meeresfrüchte, Fischfilets und geschnittenes Gemüse.

Bei direkter Hitze befindet sich das Grillgut direkt über der Glut. Die Oberfläche des Grillguts wird scharf angebraten. Während das Grillgut durchgegart wird, entwickeln sich köstliche Aromen, eine zarte Konsistenz und eine schmackhafte Karamellisierung.

INDIREKTE HITZE EINSTELLUNGEN



Verwende indirekte Hitze für große Fleischstücke, deren Garzeit 20 Minuten oder mehr beträgt, oder für Grillgut, das so fein ist, dass es über direkter Hitze austrocknen oder verbrennen würde. So zum Beispiel für Braten, Geflügelteile mit Knochen, ganze Fische, feine Fischfilets, ganze Hühnchen, Puten und Rippchen. Indirekte Hitze eignet sich auch, um dickeres Grillgut oder Fleischstücke mit Knochen fertig zu garen, die bereits über direkter Hitze angebraten oder gebräunt worden sind.

Bei indirekter Hitze verteilt sich die Hitze auf die beiden Seiten des Grills oder konzentriert sich nur auf eine Seite. Das Grillgut befindet sich über dem nicht entzündeten Bereich des Grillrosts.



Dos and Don'ts des Grillens

Den Grill vorheizen – jedes Mal

Ist der Grillrost nicht heiß genug, bleibt das Grillgut daran kleben. Ein scharfes Anbraten ist dann unmöglich. Und auch auf das schöne Grillmuster musst du so verzichten. Auch wenn laut Rezept eine mittlere oder niedrige Hitzestufe erforderlich ist – heize den Grill zunächst immer auf der höchsten Stufe vor. Öffne den Deckel, erhöhe die Hitze, schließe den Deckel und lasse den Grillrost zehn Minuten lang vorheizen – oder bis das Deckelthermometer 260 °C anzeigt.

Keine schmutzigen Grillroste verwenden

Reinige den Grillrost, bevor du das Grillgut auflegst. Rückstände auf dem Rost wirken wie Kleber, sodass dein neues Grillgut am Rost haften bleibt. Damit die Reste vom Abendessen nicht am nächsten Tag an deinem Mittagessen kleben, muss alles sauber sein. Warte bis der Grillrost vorgeheizt ist und reinige ihn mit einer Edelstahl-Grillbürste. So wird die Oberfläche sauber und glatt.

Beim Grill bleiben

Sorge dafür, dass du alles, was du brauchst, in Reichweite hast, bevor du den Grill anzündest. Denk an dein wichtigstes Grillbesteck, bereits mariniertes und gewürztes Grillgut, Glasuren oder Soßen sowie an saubere Servierteller für das fertige Grillgut. Wenn du immer wieder in die Küche laufen musst, verpasst du nicht nur den ganzen Spaß – vielleicht brennt sogar dein Grillgut an. Französische Köche nennen das „mise en place“ (zu Deutsch: an den richtigen Ort gestellt). Bei uns heißt es „Beim Grill bleiben“.

Platz schaffen

Lege nicht zu viel Grillgut auf den Grillrost. Das schränkt deine Flexibilität ein. Mindestens ein Viertel des Grillrosts sollte frei bleiben. Lasse außerdem ausreichend Platz zwischen dem Grillgut, sodass du es mit der Zange einfach greifen und bewegen kannst. Manchmal bleiben dir beim Grillen nur Sekundenbruchteile für eine Entscheidung. Darum benötigst du ausreichend Platz, um das Grillgut von einem Bereich in einen anderen zu bewegen. Schaffe also ausreichend Spielraum.

Nicht immer hineinsehen

Der Deckel ist nicht nur dazu da, den Regen abzuhalten. Seine wichtigste Aufgabe ist es, zu verhindern, dass zu viel Luft eindringt und zu viel Wärme und Rauch austreten. Bei geschlossenem Deckel ist der Grillrost heißer, die Garzeiten sind kürzer, das Raucharoma ist stärker und es treten weniger Stichflammen auf. Also klapp den Deckel zu!

Nur einmal wenden

Was gibt es Besseres als ein saftiges Steak mit tollem Grillmuster und einer leckeren Kruste? Um das zu erreichen, darfst du dein Grillgut nicht zu häufig bewegen. Manchmal neigen wir dazu, das Grillgut zu wenden, bevor es die gewünschte Farbe und das richtige Aroma erreicht hat. In fast allen Fällen sollte das Grillgut nur ein einziges Mal gewendet werden. Wenn du zu häufig an dem Grillgut herumhantierst, bedeutet dies, dass du wahrscheinlich auch zu häufig den Deckel öffnest, was wiederum ganz neue Probleme zur Folge hat. Also tritt einen Schritt zurück und vertraue deinem Grill.

Wissen, wann es genug ist

Beim Grillen ist es manchmal am wichtigsten, zu wissen, wann es genug ist. Am zuverlässigsten überwachst du die Garstufe deines Grillguts mithilfe eines Thermometers mit Sofortanzeige. Mit diesem schlanken, kleinen Gerät erwischt du genau den Moment, wenn dein Grillgut die perfekte Garstufe besitzt.

Keine Angst vor Experimenten

In den 1950ern hatte Grillen nur eine Bedeutung: Fleisch (und nur Fleisch) über offenem Feuer braten. Der moderne Grillmeister braucht keine Küche, um ein komplettes Menü zuzubereiten. Nutze deinen Grill auch für gegrillte Vorspeisen, Beilagen und sogar Desserts. Registriere deinen Grill und lasse dich von den speziellen Inhalten inspirieren. Wir freuen uns darauf, dich auf deinen Grillabenteuern zu begleiten.



GRILLZANGE

Die Grillzange ist eine Verlängerung deiner Hand. Die besten Grillzangen besitzen einen Spannmehanismus, komfortable Griffe und einen Verschluss.



WENDER

Entscheide dich für einen Wender mit langem Griff und gebogenem Hals, sodass die Wenderfläche zum Griff versetzt ist. Dies erleichtert das Anheben des Grillguts vom Grillrost.



TIMER

Stelle dir eine Uhr und verhindere, dass dein Grillgut anbrennt. Es muss keine besondere Uhr sein – Hauptsache, sie ist zuverlässig und einfach zu bedienen.

Das Weber-Versprechen

Wir bei Weber sind auf zwei Dinge stolz: auf unsere langlebigen Grills und auf den dazugehörigen hervorragenden Kundenservice.

Garantie

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

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

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

Freiwillige Garantie von Weber

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

Pflichten des Eigentümers im Rahmen dieser Garantie

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

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

Garantieabwicklung/ Gewährleistungsausschluss

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

Diese GARANTIE erlischt, wenn Schäden, Zustandsverschlechterungen, Verfärbungen und/oder Roststellen auftreten, für die Weber nicht verantwortlich ist und die verursacht wurden durch:

- Missbrauch, unsachgemäßen Gebrauch, Veränderung, Zweckentfremdung, mutwillige Beschädigung, Vernachlässigung, unsachgemäße Montage oder Installation und Nichtausführung der normalen, regelmäßigen Wartung;
- Insekten (oder Spinnen) und Nagetiere (z. B. Marder), wozu unter anderem auch Schäden an den Brennern und/oder Gasschläuchen gehören;
- Einwirkung von salzhaltiger Luft und/oder Chlorquellen, wie z. B. Swimmingpools oder Whirlpools;
- Extreme Witterungsbedingungen wie Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben, Tsunamis oder Sturmfluten, Tornados oder schwere Stürme.

Die Verwendung und/oder der Einbau von Teilen an deinem Weber-Produkt, bei denen es sich nicht um Original-Teile von Weber handelt, führt zum Erlöschen dieser Garantie. Hieraus entstehende Schäden werden von dieser Garantie nicht abgedeckt. Jegliche Umbaumaßnahmen an einem Gasgrill, die nicht durch Weber autorisiert und nicht von einem von Weber autorisierten Service-Techniker durchgeführt wurden, führen zum Erlöschen dieser Garantie.

Garantiefristen des Produkts

Grillkammer:	10 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen (2 Jahre auf die Lackierung, Farbverblassen oder Verfärbungen ausgenommen)
Deckeleinheit:	10 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen (2 Jahre auf die Lackierung, Farbverblassen oder Verfärbungen ausgenommen)
Edelstahl-Brenner:	10 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen
Edelstahl-Grillroste:	10 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen
Flavorizer™ Bars aus Edelstahl:	10 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen
Zündsystem (Zündmodul, Elektrodeneinheit, Verkabelung und Schalter):	10 Jahre auf Zündstart (Batterie und Batterieschaden nicht eingeschlossen)
Fettauffangsystem (Herausnehmbare Fettauffangschale und Auffangschale):	10 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen
Grillroste aus porzellanemalliertem Gusseisen:	5 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen
Porzellanemallierte Flavorizer™ Bars:	5 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen
Alle übrigen Teile:	2 Jahre

Haftungsausschluss

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

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

IN KEINEM FALL ÜBERSTIEGT 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 SICH 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 DIESER GARANTIE ERSETZT WERDEN, GILT/GELTEN NUR DIE RESTLAUFZEIT(EN) DER OBEN GENANNTEN URSPRÜNGLICHEN GARANTIE.

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

WEBER KANN DEN ENTWURF SEINER PRODUKTE VON ZEIT ZU ZEIT ÄNDERN. KEINE BESTIMMUNG DIESER GARANTIE 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.

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



**SCHÜTZE
DEINE
INVESTITION**

Schütze deinen Grill vor den Elementen
– mit einer leistungsstarken
Premium-Grillabdeckung.



REGISTRIERUNG = GARANTIE

Genesis® II – Größen der Brennerventilöffnungen & Verbrauchsdaten

Land	Gaskategorie	GRÖSSEN DER BRENNERVENTILÖFFNUNGEN			
		Modelle mit 2 Brennern	Modelle mit 3 Brennern	Modelle mit 4 Brennern	Modelle mit 6 Brennern
Bulgarien, China, Dänemark, Estland, Finnland, Hongkong, Island, Indien, Japan, Lettland, Litauen, Malta, Niederlande, Norwegen, Rumänien, Schweden, Singapur, Slowenien, Slowakei, Südkorea, Tschechische Republik, Türkei, Ungarn, Zypern	I_{3B/P} (30 mbar oder 2,8 kPa)	Hauptbrenner 1,02 mm	Hauptbrenner 1,00 mm	Hauptbrenner 1,00 mm	Hauptbrenner 0,90 mm
Belgien, Frankreich, Griechenland, Großbritannien, Irland, Italien, Luxemburg, Portugal, Schweiz, Spanien	I₃ (28–30/37 mbar)	Hauptbrenner 0,94 mm	Hauptbrenner 0,94 mm	Hauptbrenner 0,92 mm	Hauptbrenner 0,84 mm
Polen	I_{3P} (37 mbar)	Hauptbrenner 0,94 mm	Hauptbrenner 0,94 mm	Hauptbrenner 0,92 mm	Hauptbrenner 0,84 mm
Deutschland, Österreich	I_{3B/P} (50 mbar)	Hauptbrenner 0,86 mm	Hauptbrenner 0,86 mm	Hauptbrenner 0,84 mm	Hauptbrenner 0,78 mm

Wichtige Informationen zu Flüssigpropangas- & Gasanschlüssen

Was ist Flüssigpropangas?

Flüssigpropangas (LPG) ist das entflammbare Produkt auf Erdölbasis, mit dem dein Grill betrieben wird. Bei moderaten Temperaturen und Drücken ist es gasförmig. Unter entsprechendem Druck, z. B. in einer Gasflasche, ist es jedoch flüssig. Wird von der Gasflasche Druck abgelassen, verdampft die Flüssigkeit sofort und wird so zu Flüssigpropangas.

Hinweise für einen sicheren Umgang mit Flüssigpropangas-Flaschen

- Eine verbeulte oder rostige Flüssigpropangas-Flasche kann eine Gefahr darstellen und sollte von deinem Flüssigpropangas-Lieferanten geprüft werden. Verwende niemals eine Gasflasche mit beschädigtem Ventil.
- Auch eine scheinbar leere Flüssigpropangas-Flasche kann noch Gas enthalten. Die Gasflasche ist entsprechend zu transportieren und zu lagern.
- Die Flüssigpropangas-Flasche muss in einer aufrechten, sicheren Position installiert, transportiert und gelagert werden. Die Gasflaschen dürfen nicht fallengelassen und müssen mit großer Sorgfalt gehandhabt werden.
- Bewahre Flüssigpropangas-Flaschen niemals in Bereichen auf, in denen die Temperaturen 51,7 °C erreichen können (die Gasflasche wird zu heiß, um sie mit bloßen Händen anfassen zu können).

Anforderungen an die Flüssigpropangas-Flaschen

- Verwende Gasflaschen mit einem Mindestvolumen von 3 kg und einem Maximalvolumen von 13 kg.

Was ist ein Regler?

Dein Gasgrill ist mit einem Druckregler ausgestattet. Dabei handelt es sich um ein Gerät, mit dem du den Gasdruck regeln und auf einem gleichmäßigen Niveau aufrechterhalten kannst.

Anforderungen an Regler und Schlauch

- In Großbritannien ist vorgeschrieben, dass dieser Grill mit einem Druckregler gemäß BS 3016 mit einem Nennausgangsdruck von 37 Millibar ausgestattet ist.
- Die Schlauchlänge darf maximal 1,5 Meter lang sein.
- Der Schlauch darf nicht geknickt werden.
- Bei den Ersatz-Reglern und -Schlaucheinheiten muss es sich um Originalteile von Weber-Stephen Products LLC handeln.

VERBRAUCHSDATEN			
Modelle mit 2 Brennern	Modelle mit 3 Brennern	Modelle mit 4 Brennern	Modelle mit 6 Brennern
7,6 kW Propan 8,8 kW Butan	11,0 kW Propan 12,8 kW Butan	14,1 kW Propan 16,0 kW Butan	17,6 kW Propan 20,0 kW Butan
535,6 g/h Propan 602,5 g/h Butan	772,5 g/h Propan 869,1 g/h Butan	988,8 g/h Propan 1.112,4 g/h Butan	1.236,0 g/h Propan 1.390,5 g/h Butan

⚠ WICHTIG: Wir empfehlen, den Gasschlauch deines Gasgrills alle fünf Jahre auszutauschen. In einigen Ländern ist es ggf. erforderlich, den Gasschlauch nach einem kürzeren Zeitraum auszutauschen. In diesem Fall gelten die entsprechenden nationalen Regelungen.

Um Ersatzschläuche, -regler und Ventileinheiten zu erhalten, wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website. Besuche www.weber.com.



GRILLPINSEL

Entscheide dich für einen Pinsel mit hitzebeständigen Borsten und einem langen Griff. Ein Baumwollpinsel mit langen, saugfähigen Fasern eignet sich ideal für dünnere Soßen auf Essigbasis.



Anschließen der Flüssigpropangas-Flasche & Leckageprüfung

Den Regler an die Gasflasche anschließen

- 1) Stelle sicher, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der AUS-Position befinden. Drücke die Knöpfe dafür nach innen und drehe sie im Uhrzeigersinn.
- 2) Ermittle den Reglertyp und schließe den Regler an die Flüssigpropangas-Flasche an. Befolge dazu die entsprechende Anschlussanleitung.
Hinweis: Stelle vor dem Anschließen sicher, dass das Gasflaschenventil bzw. der Reglerhebel geschlossen ist.

Anschließen der Gasflasche: Im Uhrzeigersinn drehen (A)

Schraube den Regler auf die Gasflasche. Drehe den Anschluss dazu im Uhrzeigersinn (a). Positioniere den Regler so, dass das Entlüftungsloch (b) nach unten zeigt.

Anschließen der Gasflasche: Gegen den Uhrzeigersinn drehen (B)

Schraube den Regler auf die Gasflasche. Drehe den Anschluss dazu gegen den Uhrzeigersinn.

Anschließen der Gasflasche: Hebel drehen und einrasten (C)

Drehe den Reglerhebel (a) im Uhrzeigersinn in die AUS-Position. Drücke den Regler auf das Gasflaschenventil, bis der Regler einrastet (b).

Anschließen der Gasflasche: Manschette (D)

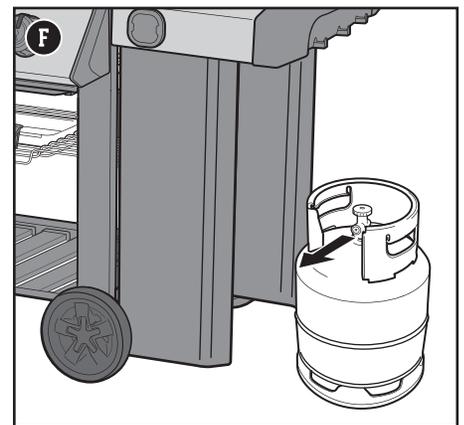
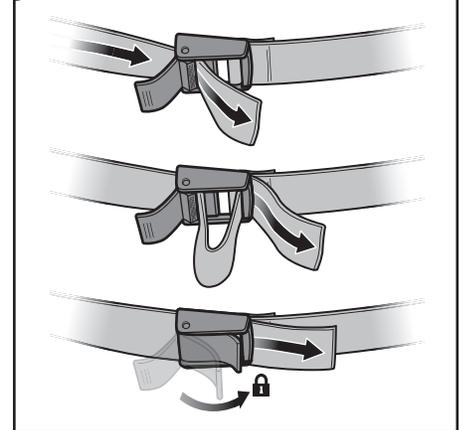
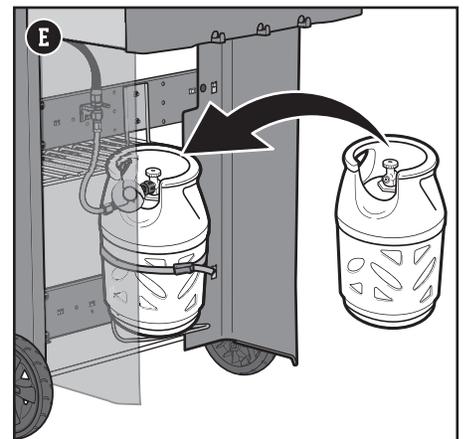
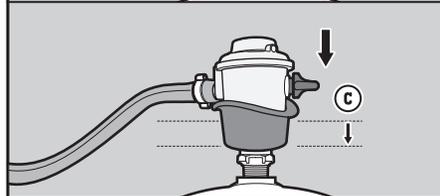
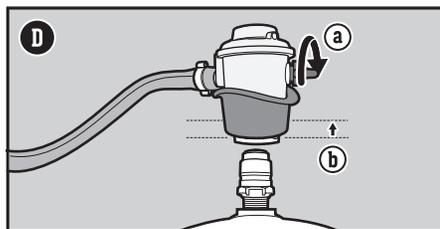
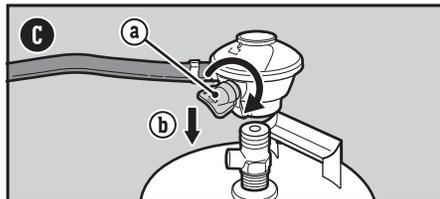
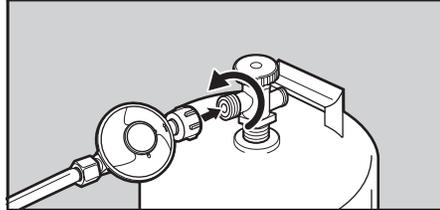
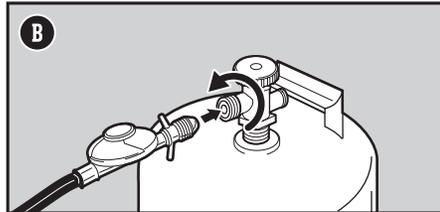
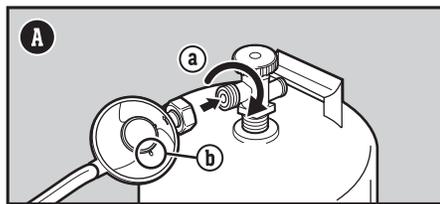
Stelle sicher, dass sich der Reglerhebel in der AUS-Position befindet (a). Schiebe die Manschette des Reglers nach oben (b). Drücke den Regler auf das Gasflaschenventil und halte den Druck aufrecht. Schiebe die Manschette zum Schließen nach unten (c). Falls der Regler nicht einrastet, wiederhole den Vorgang.

Hinweis: Der Regler deines Grills kann aufgrund von nationalen Bestimmungen geringfügig von dem dargestellten Regler abweichen.

Einsetzen der Flüssigpropangas-Flasche

Ob die Gasflasche an den Gasflaschenhaltebügel gehängt oder auf den Boden gestellt wird, hängt von der Größe und Form der Gasflasche ab.

- 1) Ermittle die Art deiner Flüssigpropangas-Flasche und befolge die entsprechende Einbauanleitung.
 - Einbau am Gasflaschenhaltebügel (E)**
Drehe die Gasflasche, bis die Ventilöffnung zur Grillfront zeigt. Hebe die Gasflasche hoch und hänge sie in den Gasflaschenhaltebügel ein. Stelle den Riemen so ein, dass er eng an der Gasflasche anliegt.
 - Einbau auf dem Boden (F)**
Stelle die Gasflasche rechts vom Grill außerhalb des Unterschrankes auf den Boden. Drehe die Gasflasche, bis die Ventilöffnung zur Grillfront zeigt.



Was ist eine Leckageprüfung?

Sobald die Flüssigpropangas-Flasche angeschlossen ist, muss eine Leckageprüfung durchgeführt werden. Mit einer Leckageprüfung kannst du zuverlässig feststellen, ob nach dem Anschließen der Gasflasche Gas austritt. Der Anschluss, über den der Regler mit der Gasflasche verbunden ist, sollte nach jedem Nachfüllen und Anschließen überprüft werden.

Auf Gaslecks prüfen

- 1) Befeuchte die Anschlüsse an Gasflasche und Regler mit einer Seifenlösung. Verwende hierzu eine Sprühflasche, eine Bürste oder einen Lappen. Du kannst selbst eine Seifenlösung herstellen. Mische dazu 20 % Flüssigseife mit 80 % Wasser. Alternativ kannst du die Lösung in der Sanitärabteilung eines Baumarkts kaufen.
- 2) Ermittle die Art deines Reglers. Öffne die Gaszufuhr. Drehe dazu das Gasflaschenventil gegen den Uhrzeigersinn (G) oder den Reglerhebel in die EIN-Position (H).
- 3) Sollten sich an der Verbindung zwischen Regler und Gasflasche oder zwischen Reglerschlauch und Regler Blasen bilden (I), liegt ein Leck vor:
 - a) Trenne die Gaszufuhr. DEN GRILL NICHT IN BETRIEB NEHMEN. Wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website.
- 4) Bilden sich keine Blasen, ist die Leckageprüfung abgeschlossen.
 - a) Trenne die Gaszufuhr und spüle die Anschlüsse mit Wasser ab.

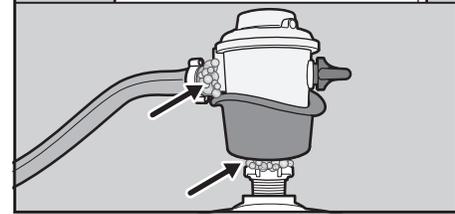
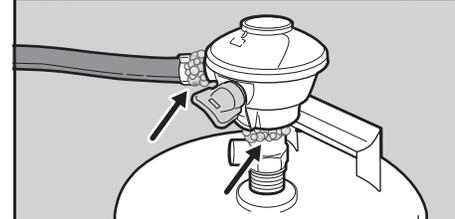
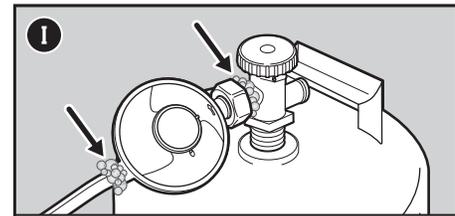
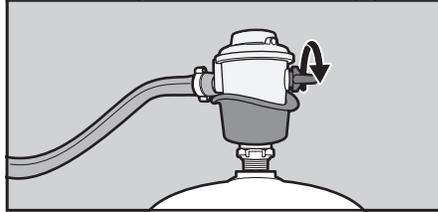
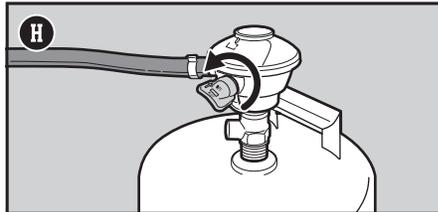
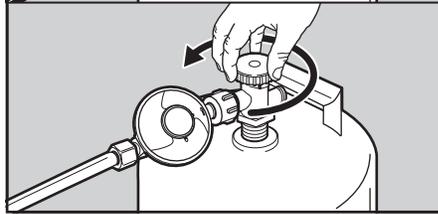
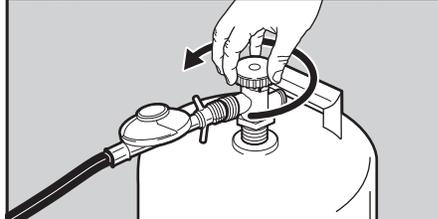
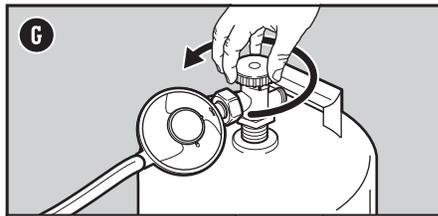
HINWEIS: Da einige Lösungen für die Leckageprüfung leicht korrosiv sind – darunter auch die Seifenlösung –, sollten alle Anschlüsse nach der Leckageprüfung mit Wasser abgespült werden.

Zusätzliche Vorsichtsmaßnahmen für die Leckageprüfung

Das Brennstoffsystem deines Grills besitzt weitere Anschlüsse. Diese werkseitig vorgenommenen Anschlüsse wurden sorgfältig auf Leckagen geprüft. Zudem wurden die Brenner einem Flammentest unterzogen. Wir empfehlen dennoch, jährlich eine umfassende Leckageprüfung durchzuführen. Eine entsprechende Anleitung findest du online auf www.weber.com.

Den Regler von der Gasflasche entfernen

- 1) Stelle sicher, dass das Gasflaschenventil bzw. der Reglerhebel vollständig geschlossen ist.
- 2) Entferne den Regler.



⚠ **GEFAHR:** Verwende bei der Leckageprüfung keine offene Flamme. Stelle sicher, dass während der Leckageprüfung keine offenen Flammen oder Funken in der Nähe auftreten.

⚠ **GEFAHR:** Austretendes Gas kann zu einem Brand oder einer Explosion führen.

⚠ **GEFAHR:** Betreibe den Grill nicht, wenn ein Gasleck vorliegt.

⚠ **GEFAHR:** Wenn du siehst, riechst oder hörst, dass Gas aus der Flüssigpropangas-Flasche austritt:

1. Entferne dich von der Flüssigpropangas-Flasche.
2. Versuche nicht, das Problem eigenständig zu lösen.
3. Ruf die Feuerwehr.

⚠ **GEFAHR:** Schließe immer das Gasflaschenventil, bevor du den Regler entfernst. Versuche nicht, den Anschluss von Gasregler und Schlauch oder sonstige Gasanschlüsse zu trennen, während der Grill in Gebrauch ist.

⚠ **GEFAHR:** Lagere niemals eine zweite Flüssigpropangas-Flasche (Reserveflasche) unter oder in der Nähe dieses Grills. Befülle die Gasflasche niemals über 80 Prozent des Fassungsvermögens. Das Nichteinhalten dieser Hinweise kann zu einem Feuer führen und schwere oder tödliche Verletzungen verursachen.

Beim allerersten Grillen

Ausbrennen des Grills

Erhitze den Grill vor dem allerersten Grillen bei geschlossenem Deckel mindestens 20 Minuten lang auf der höchsten Stufe.

Bei jedem Grillen

Regelmäßige Pflege und Wartung

Der Plan für die regelmäßige Pflege und Wartung umfasst die folgenden einfachen, aber dennoch wichtigen Schritte, die vor jedem Grillen durchgeführt werden sollten.

Überprüfen auf Fettsammlungen

Dein Grill ist mit einem Fettauffangsystem ausgestattet. Dieses leitet das Fett vom Grillgut weg in eine Einweg-Tropfschale. Während des Grillens wird das Fett über die herausnehmbare Fettauffangschale in eine Einweg-Schale geleitet, die sich in der Auffangschale befindet. Dieses System sollte bei jedem Grillen gereinigt werden, um Fettbrände zu verhindern.

- 1) Stelle sicher, dass der Grill ausgeschaltet und abgekühlt ist.
- 2) Entferne die herausnehmbare Fettauffangschale. Ziehe die Schale dazu aus dem Unterschrank heraus (A). Entferne die Fettrückstände mit einem Kunststoffspachtel.
- 3) Entferne die Auffangschale. Öffne dazu den Verschluss der Auffangschale (B). Überprüfe die Einweg-Tropfschale in der Auffangschale auf übermäßige Fettrückstände. Entsorge ggf. die Einweg-Tropfschale und ersetze sie durch eine neue.
- 4) Baue alle Bauteile wieder ein.

Überprüfen des Schlauchs

Der Schlauch muss regelmäßig überprüft werden.

- 1) Stelle sicher, dass der Grill ausgeschaltet und abgekühlt ist.
- 2) Überprüfe den Schlauch auf Risse, poröse Stellen und Einschnitte (C). Wenn du Beschädigungen am Schlauch feststellst, darf der Grill nicht verwendet werden.

Vorheizen des Grills

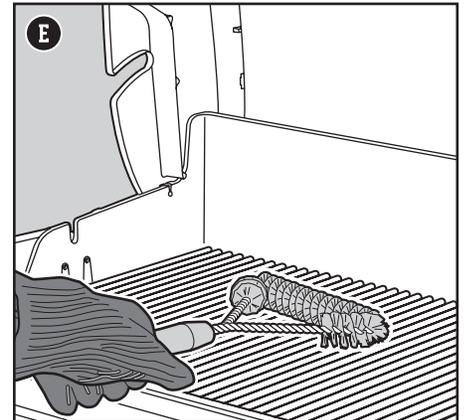
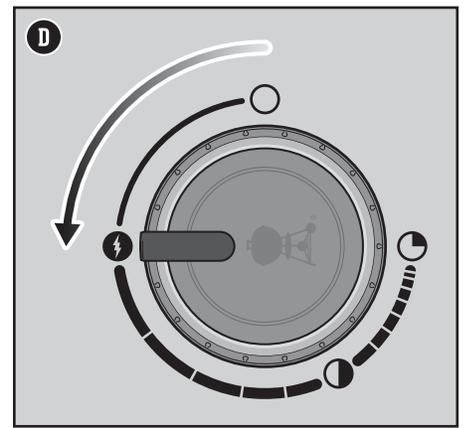
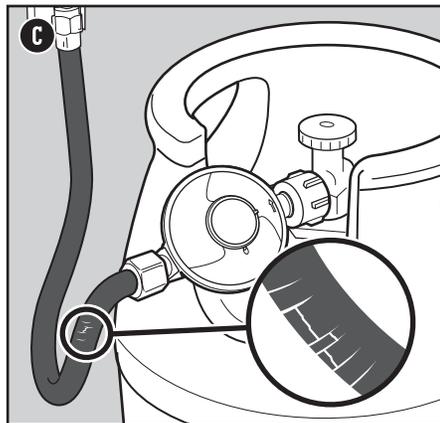
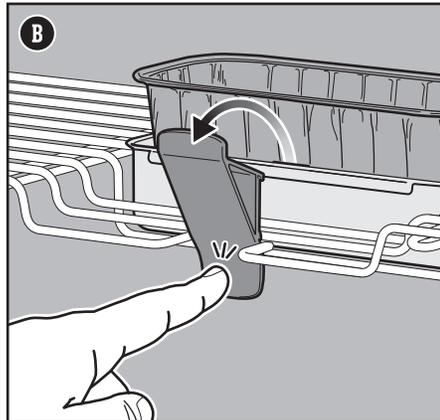
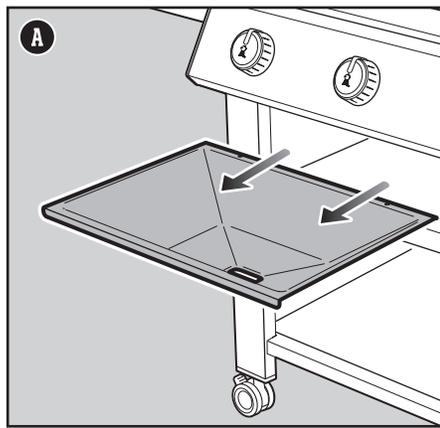
Für ein erfolgreiches Grillvergnügen, ist es unerlässlich, den Grill vorzuheizen. Das Vorheizen verhindert, dass das Grillgut am Grillrost festklebt. Es sorgt dafür, dass der Rost heiß genug ist und ein ordnungsgemäßes Anbraten ermöglicht. Zudem werden so Rückstände vom letzten Grillen abgebrannt.

- 1) Öffne den Grilldeckel.
- 2) Zünde deinen Grill in Übereinstimmung mit der Zündanleitung dieses Benutzerhandbuchs.
- 3) Schließe den Deckel.
- 4) Drehe die Bedienknöpfe aller Brenner in die Position START/HOCH  und heize den Grill 10 bis 15 Minuten lang vor, bis das Grillthermometer 260 °C anzeigt (D).

Reinigen des Grillrosts

Nach dem Vorheizen können alle Rückstände vom letzten Gebrauch einfacher entfernt werden. Durch das Reinigen des Grillrosts verhinderst du zudem, dass das Grillgut am Grillrost festklebt.

- 1) Bürste den Grillrost mit einer Edelstahl-Grillbürste unmittelbar nach dem Vorheizen ab (E).



⚠ GEFAHR: Lege die herausnehmbare Fettauffangschale oder die Grillkammer NICHT mit Alufolie aus.

⚠ GEFAHR: Überprüfe die herausnehmbare Fettauffangschale und die Auffangschale vor jedem Gebrauch auf Fettrückstände. Entferne übermäßige Fettsammlungen, um einen Fettbrand zu vermeiden.

⚠ WARNUNG: Verwende hitzebeständige Grillhandschuhe, wenn du den Grill bedienst.

⚠ WARNUNG: Überprüfe deine Grillbürsten regelmäßig auf lose Borsten und übermäßigen Verschleiß. Ersetze die Grillbürste, wenn du auf dem Grillrost oder in der Bürste lose Borsten findest. Weber empfiehlt, in jedem Frühling eine neue Edelstahl-Grillbürste zu kaufen.

⚠ WARNUNG: Wenn du Beschädigungen am Schlauch feststellst, darf der Grill nicht verwendet werden. Verwende für den Austausch ausschließlich einen von Weber autorisierten Ersatz-Schlauch.



Den Grill anzünden

Den Grill mithilfe des elektronischen Zündsystems anzünden

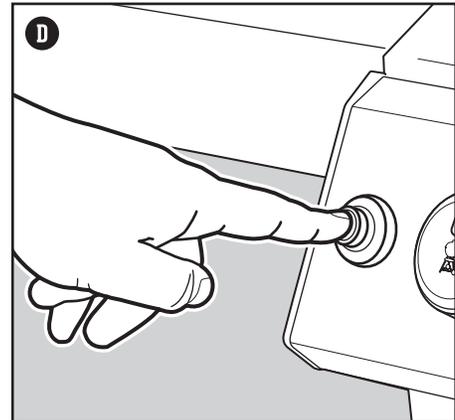
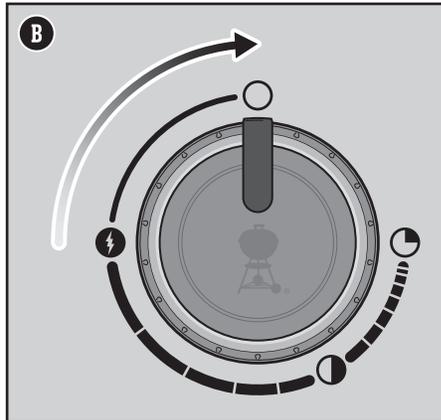
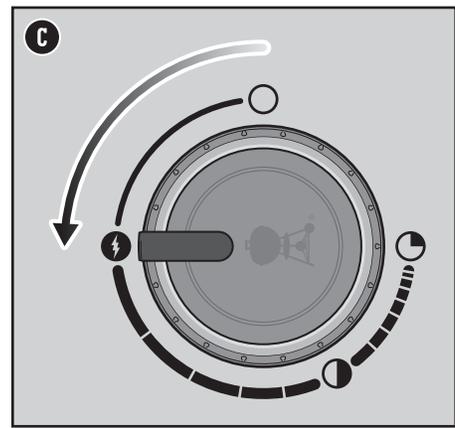
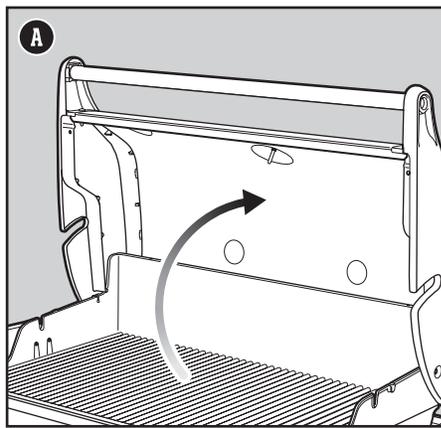
Jeder Brenner verfügt über einen eigenen Bedienknopf. Und jeder Brenner zündet eigenständig. Zünde die Brenner von links nach rechts. Beim Vorheizen sollten alle Brenner entzündet werden. Während des Grillens ist dies jedoch nicht erforderlich.

- 1) Öffne den Grilldeckel (A).
- 2) Stelle sicher, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der AUS-Position O befinden. Drücke die Knöpfe dafür nach innen und drehe sie im Uhrzeigersinn (B).
Hinweis: Es ist wichtig, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der AUS-Position O befinden, bevor die Flüssigpropangasflasche geöffnet wird.
- 3) Öffne die Gaszufuhr. Drehe dazu du das Gasflaschenventil gegen den Uhrzeigersinn oder den Reglerhebel in die EIN-Position. Dies hängt davon ab, wie der Regler mit der Gasflasche verbunden ist.
- 4) Beginne mit dem ersten Brenner von links. Drücke den Bedienknopf des Brenners nach innen und drehe ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position START/HOCH (C).
- 5) Drücke den Schalter für die elektronische Zündung und halte ihn gedrückt (D). Du hörst ein Klicken.
- 6) Überprüfe, ob der Brenner entzündet wurde. Schau dazu durch den Grillrost und die halbrunde Aussparung der Flavorizer™ Bar.
- 7) Zündet der Brenner nicht, drehe den Bedienknopf des Brenners in die AUS-Position O und warte fünf Minuten, bis sich das Gas verflüchtigt hat, bevor du erneut versuchst, den Brenner zu zünden.
- 8) Wurde der Brenner entzündet, führe die Schritte 4 bis 6 für die verbleibenden Brenner aus.

Sollte es nicht möglich sein, die Brenner mithilfe der elektronischen Zündung zu entzünden, schlage bitte im Abschnitt FEHLERBEHEBUNG nach. Dort findest du eine Anleitung für das manuelle Anzünden des Grills, um das genaue Problem zu bestimmen.

Löschen der Brenner

- 1) Drücke die Bedienknöpfe der Brenner nach innen und drehe sie im Uhrzeigersinn in die AUS-Position O.
- 2) Trenne die Gaszufuhr an der Flüssigpropangasflasche.



⚠ **WARNUNG:** Öffne den Deckel während des Anzündvorgangs.

⚠ **WARNUNG:** Beuge dich während des Anzündens oder Grillens nicht über den geöffneten Grill.

⚠ **WARNUNG:** Jeder Brenner muss durch Drücken des elektronischen Zündknopfs einzeln entzündet werden.

⚠ **WARNUNG:** Lässt sich der erste Brenner nicht innerhalb von fünf Sekunden zünden, drehe den Bedienknopf des Brenners in die AUS-Position. Warte fünf Minuten, bis sich das ausgetretene Gas verflüchtigt hat. Wiederhole anschließend den Zündvorgang.



ALUSCHALEN
Ideal zum Auskleiden der Auffangschale. So geht die Reinigung schnell und einfach von der Hand.



GRILLHANDSCHUHE
Ziehe sie im Zweifelsfall immer an. Gute Grillhandschuhe sind isoliert und schützen sowohl die Hände als auch die Unterarme.

Reinigung und Wartung

Reinigen der Innenseite des Grills

Wird ein Grill nicht regelmäßig gewartet, kann seine Leistung im Laufe der Zeit abnehmen. Niedrige Temperaturen, eine ungleichmäßige Hitzeverteilung und an den Grillrosten anhaftendes Grillgut sind Anzeichen dafür, dass der Grill gereinigt und gewartet werden sollte. Stelle sicher, dass der Grill ausgeschaltet und abgekühlt ist. Beginne mit dem Reinigen der Innenseite des Grills – arbeite von oben nach unten. Der Grill sollte mindestens zweimal im Jahr gründlich gereinigt werden. Wird der Grill durchgängig genutzt, muss er ggf. jedes Vierteljahr gereinigt werden.

Reinigen des Deckels

Gelegentlich kannst du „lackartige“ Flocken auf der Innenseite des Deckels finden. Während des Gebrauchs entsteht aus verdampftem Fett und Rauch Kohlenstoff, der sich auf der Innenseite des Deckels ablagert. Diese Ablagerung löst sich nach einiger Zeit und sieht so ähnlich aus wie Farbe. Die Ablagerungen sind ungiftig. Wenn du den Deckel nicht regelmäßig reinigst, können sie allerdings auf dein Grillgut fallen.

- 1) Löse das verkohlte Fett mit einer Edelstahl-Grillbürste von der Deckelinnenseite (A). Um die Bildung weiterer Ablagerungen zu minimieren, kannst du die Deckelinnenseite nach dem Grillen, wenn der Grill noch warm (nicht heiß) ist, mit einem Küchentuch abwischen.

Reinigen der Grillroste

Wenn du deine Grillroste wie empfohlen gereinigt hast, sollten sich auf den Rosten nur minimale Rückstände befinden.

- 1) Bürste die Rückstände mit einer Edelstahl-Grillbürste von dem eingebauten Grillrost ab (B).
- 2) Nimm die Grillroste heraus und lege sie zur Seite.

Reinigen der Flavorizer™ Bars

Die Flavorizer™ Bars fangen die herabtropfenden Bratensäfte auf. Der entstehende Rauch verleiht dem Grillgut ein unwiderstehliches Raucharoma. Die Säfte, die nicht von den Flavorizer™ Bars verdampft werden, werden von den Brennern weggeleitet. Dies verhindert Stichflammen und schützt die Brenner vor Verstopfungen.

- 1) Schabe die Flavorizer™ Bars mit einem Kunststoffspachtel ab (C).
- 2) Bürste die Flavorizer™ Bars, wenn nötig, mit einer Edelstahl-Grillbürste ab.
- 3) Entferne die Flavorizer™ Bars und lege sie zur Seite.

Reinigen der Brenner

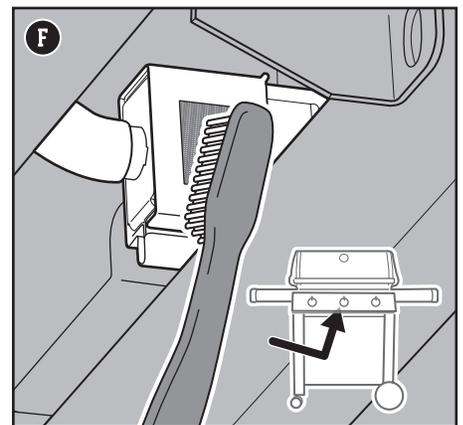
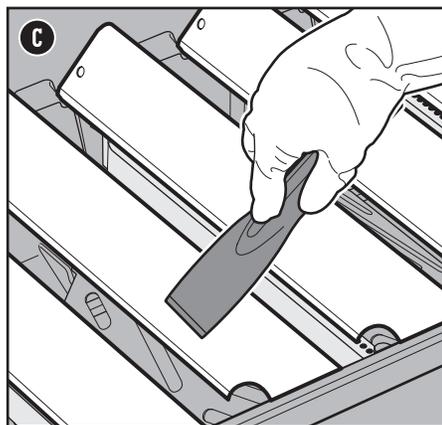
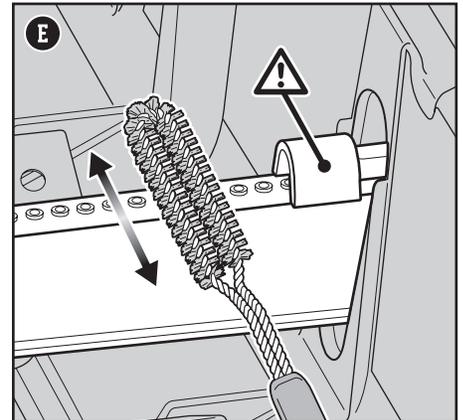
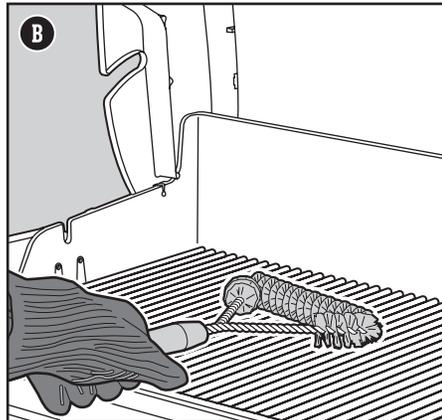
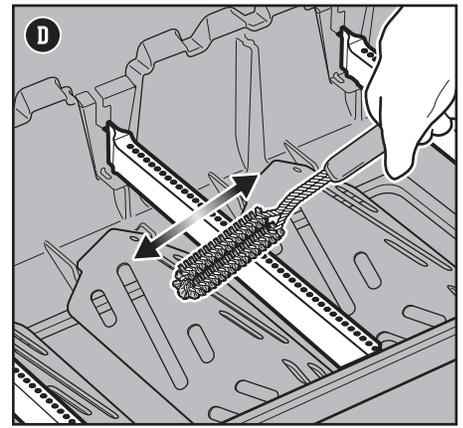
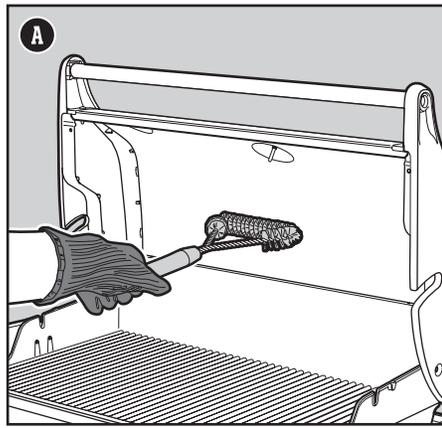
Zwei Bereiche der Brenner sind für eine optimale Leistung entscheidend: die Öffnungen (kleine, erhöhte Öffnungen entlang der Brenner) und die Spinnen-/Insektengitter an den Enden der Brenner. Um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten, müssen diese Bereiche sauber gehalten werden.

Reinigen der Brenneröffnungen

- 1) Verwende eine Edelstahl-Grillbürste, um die Außenseite der Brenner zu reinigen. Bürste dabei über die erhöhten Brenneröffnungen (D).
- 2) Achte beim Reinigen darauf, nicht die Zündelektrode zu beschädigen. Bürste vorsichtig um die Elektrode herum (E).

Reinigen der Spinnen-/Insektengitter

- 1) Lokalisier die Ventilbereiche an den Enden der Brenner auf der Unterseite des Bedienfelds.
- 2) Reinige die Spinnen-/Insektengitter aller Brenner mit einem weichen Borstenpinsel (F).



⚠ **WARNUNG:** Schalte deinen Grill aus und warte, bis er vollständig abgekühlt ist, bevor du mit der gründlichen Reinigung anfängst.

⚠ **WARNUNG:** Nach einiger Zeit können sich auf den Flavorizer™ Bars raue Oberflächen bilden. Trage beim Umgang mit den Flavorizer™ Bars immer Grillhandschuhe. Reinige die Flavorizer™ Bars oder Grillroste nicht in einer Spüle, einem Geschirrspüler oder einem selbstreinigenden Ofen.

⚠ **WARNUNG:** Verwende beim Reinigen der Brenner niemals eine Bürste, mit der bereits die Grillroste gereinigt wurden. Führe keine spitzen Objekte in die Brenneröffnungen ein.

⚠ **VORSICHT:** Lege keine Grillbauteile auf den Seitentischen ab. Diese können lackierte oder Edelstahl-Oberflächen zerkratzen.

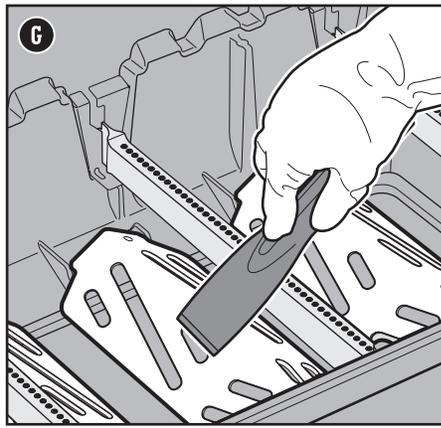
⚠ **VORSICHT:** Folgende Reinigungsmittel sind NICHT zum Reinigen des Grills geeignet: scheuernde Edelstahlpolituren oder -lacke, säurehaltige Reinigungsmittel, Testbenzine oder Xylene, Ofenreiniger, scheuernde Reinigungsmittel (Küchenreiniger) oder scheuernde Reinigungspads.



Reinigen der Hitzereflektoren

Die Hitzereflektoren befinden sich unter den Brennern und verteilen die Hitze während des Grillens gleichmäßig in der Grillkammer. Mit sauberen Hitzereflektoren erzielt dein Grill eine bessere Grillleistung.

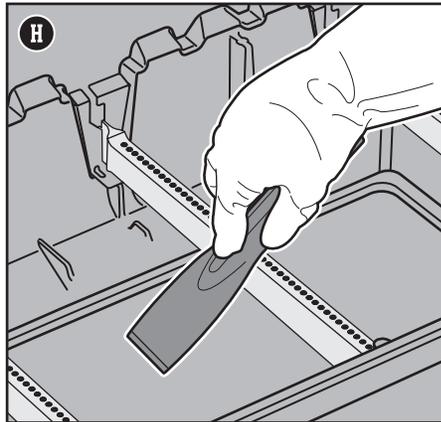
- 1) Schabe die Hitzereflektoren mit einem Kunststoffspachtel ab (G).
- 2) Bürste die Hitzereflektoren, wenn nötig, mit einer Edelstahl-Grillbürste ab.
- 3) Entferne die Hitzereflektoren und lege sie zur Seite.



Reinigen der Grillkammer

Überprüfe die Grillkammer auf Fettsammlungen und Lebensmittelrückstände. Übermäßige Ansammlungen können zu einem Brand führen.

- 1) Verwende einen Kunststoffspachtel, um Rückstände von den Seiten und dem Boden der Grillkammer abzuschaben (H). Durch die Öffnung im Boden der Kammer werden die Rückstände in die herausnehmbare Fettauffangschale geleitet.



Reinigen des Fettauffangsystems

Das Fettauffangsystem besteht aus einer gewinkelten, herausnehmbaren Fettauffangschale und einer Auffangschale. Diese Bauteile wurden so konstruiert, dass sie leicht entfernt, gereinigt und ersetzt werden können. Diese Schritte sind bei jedem Vorbereiten des Grills sehr wichtig. Eine Anleitung zum Überprüfen des Fettauffangsystems findest du im Abschnitt REGELMÄSSIGE PFLEGE UND WARTUNG.

Reinigen der Außenseite des Grills

Die Außenseite des Grills besteht ggf. aus Edelstahl, Porzellanemalje und Kunststoff. Weber empfiehlt je nach Art der Oberfläche die folgenden Methoden.

Reinigen der Edelstahl-Oberflächen

Verwende zum Reinigen der Edelstahl-Oberflächen einen ungiftigen, nichtscheuernden Edelstahlreiniger oder eine Politur für Outdoor-Produkte und Grills. Verwende ein Mikrofaser Tuch und wische mit der Struktur des Edelstahls. Verwende kein Küchentuch.

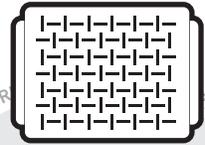
Hinweis: Achte darauf, die Edelstahl-Oberflächen nicht mit scheuernden Pasten zu zerkratzen. Pasten eignen sich nicht zum Reinigen oder Polieren. Du sorgst lediglich dafür, dass sich die Farbe des Metalls verändert, indem du die oberste Chromoxid-Beschichtung entfernst.

Reinigen der lackierten, porzellanemaillierten Oberflächen und Kunststoffbauteile

Verwende zum Reinigen von lackierten, porzellanemaillierten Oberflächen und Kunststoffbauteilen warmes Seifenwasser und Küchentücher oder einen Lappen. Wische zunächst die Oberflächen ab. Spüle sie anschließend ab und trockne sie.

Reinigen der Außenseite eines Grills, der sich in einer aggressiven Umgebung befindet

Wird dein Grill einer besonders rauen Umgebung ausgesetzt, musst du die Außenseite des Grills häufiger reinigen. Saurer Regen, Schwimmbadchemikalien und Salzwasser können zu Rostbildung führen. Wische die Außenseite deines Grills mit warmem Seifenwasser ab. Spüle die Oberfläche anschließend ab und trockne sie gut ab. Zusätzlich kannst du einmal pro Woche einen Edelstahl-Reiniger auftragen, um eine Rostbildung auf der Oberfläche zu verhindern.



GRILLPFANNE

Die Grillpfanne eignet sich für Grillgut, das entweder zu klein oder zu fein für die Grillroste ist. In einer perforierten Grillpfanne bleibt das Grillgut genau dort, wo es hingehört – auf dem Grill und nicht darin.



THERMOMETER

Dieses Gerät ist klein und relativ kostengünstig. Zudem ist es sehr wichtig, um beim Grillen die Kerntemperatur des Grillguts schnell und einfach ablesen zu können.



GRILLBÜRSTE

Verwende die Grillbürste vor jedem Grillen. Ein kurzes Reinigen der heißen Roste verhindert, dass die verkohlten Rückstände vom letzten Grillen an deinem neuen Grillgut kleben bleiben.

DER GRILL ZÜNDET NICHT

FEHLER

- Der Brenner zündet nicht, obwohl die Anleitung zur elektronischen Zündung im Abschnitt „Betrieb“ dieses Benutzerhandbuchs befolgt wurde.

URSACHE

Es besteht ein Problem mit der Gaszufuhr.

LÖSUNG

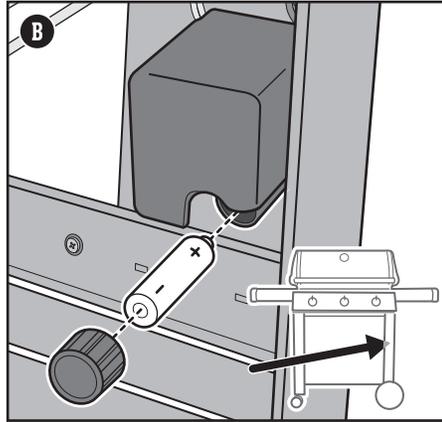
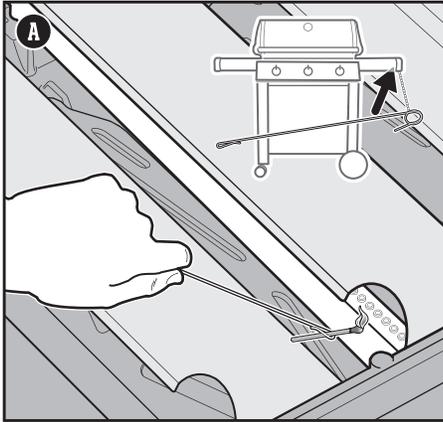
Wenn der Grill nicht zündet, prüfe als erstes, ob Gas durch die Brenner strömt. Befolge dazu die nachfolgende Anleitung für das „manuelle Anzünden des Grills“.

Wenn das **manuelle Anzünden nicht erfolgreich war**, befolge die Vorschläge zur Fehlerbehebung zum Thema Gaszufuhr auf der nächsten Seite.

Es besteht ein Problem mit dem elektronischen Zündsystem.

Wenn der Grill nicht zündet, prüfe als erstes, ob Gas durch die Brenner strömt. Befolge dazu die nachfolgende Anleitung für das „manuelle Anzünden des Grills“.

Wenn das **manuelle Anzünden erfolgreich war**, befolge die nachfolgende Anleitung für das „Überprüfen der Bauteile des elektronischen Zündsystems“.



Manuelles Anzünden des Grills

- 1) Öffne den Grilldeckel.
- 2) Stelle sicher, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der AUS-Position befinden. Drücke die Knöpfe dafür nach innen und drehe sie im Uhrzeigersinn.
Hinweis: Es ist wichtig, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der AUS-Position befinden, bevor die Flüssigpropangasflasche geöffnet wird.
- 3) Öffne die Gaszufuhr. Drehe dazu das Gasflaschenventil gegen den Uhrzeigersinn oder den Reglerhebel in die EIN-Position. Dies hängt davon ab, wie der Regler mit der Gasflasche verbunden ist.
- 4) Beginne mit dem ersten Brenner von links. Lege ein Streichholz in den Streichholzhalter und zünde es an. (Der Streichholzhalter befindet sich unter dem rechten Seitentisch.) Führe das entzündete Streichholz durch die Grillroste, vorbei an den Flavorizer™ Bars und halte es an den Brenner **(A)**.
- 5) Drücke den Bedienknopf des Brenners nach innen und drehe ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position START/HOCH .
- 6) Überprüfe, ob der Brenner entzündet wurde. Schau dazu durch den Grillrost und die halbrunde Aussparung der Flavorizer™ Bar.
- 7) Zündet der Brenner nicht, drehe den Bedienknopf des Brenners in die AUS-Position und warte fünf Minuten, bis sich das Gas verflüchtigt hat, bevor du erneut versuchst, den Brenner zu zünden.
- 8) Wurde der Brenner entzündet, wiederhole die Schritte 4 bis 6 für die verbleibenden Brenner. Falls du die Fehlerbehebung durchführst, weil sich der Grill nicht zünden lässt, überprüfe als nächstes die Bauteile des elektronischen Zündsystems.

Überprüfen der Bauteile des elektronischen Zündsystems

Beim Drücken des Zündknopfs solltest du ein Klicken hören. Wenn du dieses Klicken nicht hörst, überprüfe die Batterie und die Kabel.

Überprüfen der Batterie

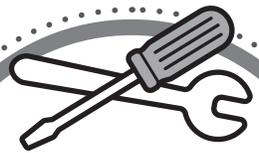
In Bezug auf die Batterie, die das Zündmodul mit Strom versorgt, können drei Probleme auftreten:

- 1) Einige Batterien sind mit einer Schutzfolie aus Kunststoff versehen. (Verwechsele diese Folie nicht mit dem Batterie-Aufkleber.) Stelle sicher, dass diese Folie entfernt wurde.
- 2) Stelle sicher, dass die Batterie ordnungsgemäß eingesetzt wurde **(B)**.
- 3) Wenn es sich um eine alte Batterie handelt, ersetze sie durch eine neue.

Überprüfen der Kabel

In Bezug auf die Kabel gibt es zwei mögliche Fehlerquellen:

- 1) Stelle sicher, dass die Kabel des Zünders ordnungsgemäß an den Klemmen des Zündknopfes unter dem Bedienfeld befestigt sind.
- 2) Stelle sicher, dass die Kabel des Zünders ordnungsgemäß am Zündmodul befestigt sind. Die Kabelklemmen besitzen eine Farbmarkierung. Diese entspricht den Klemmen am Zündmodul. Die Anzahl der Kabel variiert von Modell zu Modell. Weitere Informationen zur ordnungsgemäßen Kabelinstallation findest du in der Montageanleitung.



ERSATZTEILE

Wende dich an deinen Händler vor Ort oder besuche www.weber.com, um Ersatzteile zu erhalten.

KUNDEN-SERVICE

Sollten die Probleme weiterhin bestehen, wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf www.weber.com.

GASZUFUHR

FEHLER

- Der Grill erreicht nicht die gewünschte Temperatur bzw. der Grill heizt sich nicht gleichmäßig auf.
- Ein oder mehrere Brenner zünden nicht.
- Die Flamme ist klein, obwohl sich der Bedienknopf des Brenners in der HOCH-Position befindet.
- Die Flammen verlaufen nicht entlang der gesamten Länge des Brenners.
- Das Flammenmuster des Brenners ist unregelmäßig.

URSACHE	LÖSUNG
In einigen Ländern sind die Regler mit einem „Durchflussbegrenzer“ ausgestattet, der aktiviert wurde. Diese in den Regler integrierte Sicherheitsfunktion begrenzt die Gaszufuhr im Falle eines Gaslecks. Es ist möglich, diese Sicherheitsfunktion unbeabsichtigt zu aktivieren, auch wenn kein Gasleck vorliegt. Dies passiert häufig, wenn du die Gaszufuhr an der Flüssigpropangas-Flasche öffnest und sich ein oder mehrere Bedienknöpfe nicht in der AUS-Position befinden. Es kann auch passieren, wenn du die Gasflasche zu schnell öffnest.	Setze den „Durchflussbegrenzer“ zurück. Schließe dazu das Gasflaschenventil und drehe alle Bedienknöpfe der Brenner in die AUS-Position O. Warte fünf Minuten, bis sich das gesammelte Gas verflüchtigt hat und befolge die Anleitung im Abschnitt „Betrieb“, um den Grill erneut zu zünden.
Die Gasflasche ist leer oder beinahe leer.	Fülle die Gasflasche nach.
Der Kraftstoffschlauch ist geknickt.	Entferne den Knick.
Die Brenneröffnungen sind verschmutzt.	Reinige die Brenneröffnungen. Befolge die Anleitung zum „Reinigen der Brenneröffnungen“.

FEHLER

- Du nimmst einen Gasgeruch wahr und die Brennerflammen sind gelb und schwach.

URSACHE	LÖSUNG
Die Spinnengitter an den Brennern sind verstopft.	Reinige die Spinnengitter. Befolge die Anleitung zum „Reinigen der Spinnen-/Insektengitter“ im Abschnitt Produktpflege. Siehe auch die Darstellungen und Informationen zu den ordnungsgemäßen Flammenmustern und Spinnengittern in diesem Abschnitt.

FEHLER

- Gasgeruch und/oder ein leichtes Zischen tritt auf.

URSACHE	LÖSUNG
Eventuell ist die interne Gummidichtung im Ventil der Gasflasche beschädigt.	Überprüfe die Gummidichtung auf Schäden. Ist die Dichtung beschädigt, bringe die Gasflasche zu deinem Händler vor Ort.

FETTIGER GRILL (Abblätternde Farbe & Stichflammen)

FEHLER

- Im Deckelinneren bilden sich lackartige Flecken.

URSACHE	LÖSUNG
Bei den Flecken handelt es sich um Kohlenstoffansammlungen.	Diese entstehen im Laufe der Zeit und nach dem wiederholten Gebrauch deines Grills aus den Grilldämpfen. Es handelt sich dabei nicht um einen Defekt. Reinige den Deckel. Befolge die entsprechende Anleitung im Abschnitt „Produktpflege“.

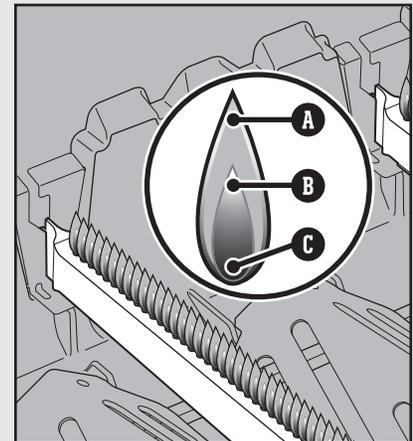
FEHLER

- Stichflammenbildung beim Grillen oder Vorheizen

URSACHE	LÖSUNG
Essensrückstände vom letzten Grillen sind zurückgeblieben.	Heize den Grill immer 10 bis 15 Minuten lang mit allen Brennern vor. Drehe die Bedienknöpfe der Brenner dafür in die Position START/HOCH.
Die Innenseite des Grills muss gründlich gereinigt werden.	Befolge die Schritte im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ und reinige die Innenseite des Grills von oben nach unten.

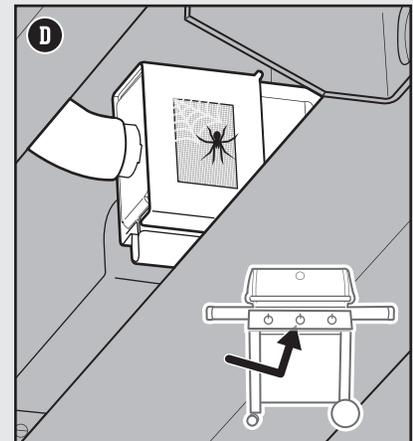
Ordnungsgemäße Flammenmuster der Brenner

Die Brenner in deinem Grill wurden werkseitig für die korrekte Luft-Gas-Mischung eingestellt. Wenn die Brenner ordnungsgemäß arbeiten, siehst du ein spezielles Flammenmuster. Die Flammen besitzen eine gelbe Spitze (A) und gehen über ein helles Blau (B) in eine dunkelblaue Flamme (C) über.



Spinnengitter

Die Verbrennungsluftöffnungen der Brenner (D) sind mit Edelstahlgittern ausgestattet. Diese verhindern, dass Spinnen oder Insekten in den Brennern Netze weben oder Nester bauen. Zudem können sich Staub und Schmutz auf der Außenseite der Spinnen-/Insektengitter ansammeln und die Sauerstoffzufuhr in die Brenner behindern.



⚠ WARNUNG: Versuche nicht, gasführende oder gasverbrennende Teile, Zündkomponenten oder strukturelle Komponenten zu reparieren, ohne dich vorab beim Kundendienst von Weber-Stephen Products LLC über Reparaturarbeiten informiert zu haben.

⚠ WARNUNG: Für sämtliche Reparatur- und Austauscharbeiten dürfen nur Original-Ersatzteile von Weber-Stephen verwendet werden. Ein Nichtbeachten führt zum Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Grillführer

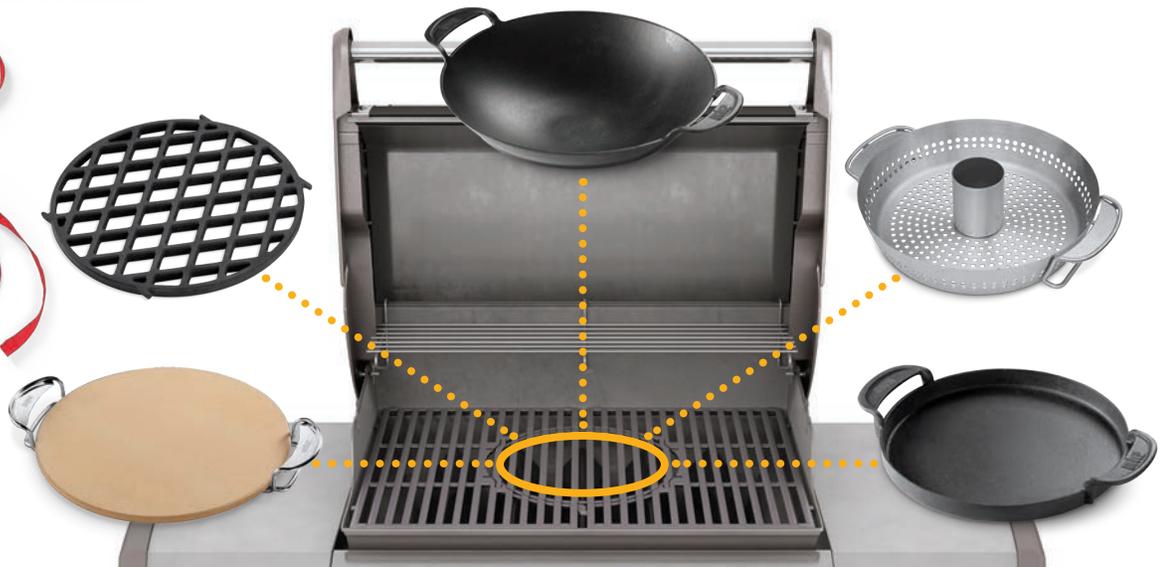
Art	Dicke/Gewicht	Ungefähre Gesamtgrilldauer
 ROTES FLEISCH		
	19 mm dick	4–6 Minuten bei direkter, starker Hitze
Steak: New York Strip, Porterhouse, Rib-eye, T-Bone und Filet Mignon	25 mm dick	6–8 Minuten bei direkter, starker Hitze
	50 mm dick	14–18 Minuten , 6–8 Minuten bei direkter, starker Hitze anbraten und 8–10 Minuten auf indirekter, starker Hitze garen
Flankensteak	0,68–0,90 kg, 19 mm dick	8–10 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
Burger-Patty	19 mm dick	8–10 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
Filet	1,3–1,8 kg	45–60 Minuten , 15 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze anbraten und 30–45 Minuten bei indirekter, mittlerer Hitze garen
 SCHWEIN		
Bratwurst: frisch	85 g	20–25 Minuten bei direkter, schwacher Hitze
	19 mm dick	6–8 Minuten bei direkter, starker Hitze
Kotelett: mit oder ohne Knochen	31–38 mm dick	10–12 Minuten , 6 Minuten bei direkter, starker Hitze anbraten und 4–6 Minuten auf indirekter, starker Hitze garen
Rippchen: kleine Rippchen, Spare-Ribs	1,3–1,8 kg	1,5–2 Stunden bei indirekter, mittlerer Hitze
Rippchen: Country-Style, mit Knochen	1,3–1,8 kg	1,5–2 Stunden bei indirekter, mittlerer Hitze
Filet	0,454 kg	30 Minuten , 5 Minuten bei direkter, starker Hitze anbraten und 25 Minuten auf indirekter, starker Hitze garen
 GEFLÜGEL		
Hühnerbrust: ohne Knochen und Haut	170–226 g	8–12 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
Hühnerschenkel: ohne Knochen und Haut	113 g	8–10 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
Hühnerteile: mit Knochen, gemischt	85–170 g	36–40 Minuten , 6–10 Minuten bei direkter, schwacher Hitze anbraten und 30 Minuten auf indirekter, mittlerer Hitze garen
Huhn: im Ganzen	1,8–2,2 kg	1–1,25 Stunden bei indirekter, mittlerer Hitze
Kornisches Junghuhn	0,68–0,90 kg	60–70 Minuten bei indirekter, mittlerer Hitze
Pute: im Ganzen, ohne Füllung	4,5–5,4 kg	2–2,5 Stunden bei indirekter, mittlerer Hitze
 FISCH UND MEERESFRÜCHTE		
Fisch, Filet oder Steak: Heilbutt, Red Snapper, Lachs, Seebarsch, Schwertfisch und Thunfisch	6,3–12,7 mm dick	3–5 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
	25–31 mm dick	10–12 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
Fisch: im Ganzen	0,454 kg	15–20 Minuten bei indirekter, mittlerer Hitze
	1,36 kg	30–45 Minuten bei indirekter, mittlerer Hitze
Garnelen	42,5 g	2–4 Minuten bei direkter, starker Hitze
 GEMÜSE		
Spargel	12,7 mm Durchmesser	6–8 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
Mais	ungeschält	25–30 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
	geschält	10–15 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
Pilze	Shiitake oder Champignons	8–10 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
	Portobello	10–15 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
Zwiebeln	halbiert	35–40 Minuten bei indirekter, mittlerer Hitze
	12,7 mm dicke Scheiben	8–12 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
Kartoffeln	im Ganzen	45–60 Minuten bei indirekter, mittlerer Hitze
	12,7 mm dicke Scheiben	9–11 Minuten , 3 Minuten vorkochen und 6–8 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze garen

Bei den oben genannten Angaben in Bezug auf Schnitt, Dicke, Gewicht und Garzeiten handelt es sich lediglich um grobe Richtlinien. Auch Faktoren wie die Höhe über N. N., der Wind und die Außentemperatur können sich auf die Garzeiten auswirken. Zwei Faustregeln: Grille Steaks, Fischfilets, Hühnerteile ohne Knochen und Gemüse über direkter Hitze gemäß der in der Tabelle angegebenen Zeit (oder bis die gewünschte Garstufe erreicht ist) und wende das Grillgut nur einmal nach der Hälfte der Garzeit. Grille Braten, ganzes Geflügel, Hühnerteile mit Knochen, ganze Fische und dickere Fleischstücke über indirekter Hitze gemäß der in der Tabelle angegebenen Zeit (oder bis ein Thermometer mit Sofortanzeige die gewünschte Kerntemperatur anzeigt). Die Garzeiten für Rind und Lamm beziehen sich auf die Definition der Garstufe Medium der USDA, sofern nicht anders angegeben. Braten, größere Fleischstücke, dicke Koteletts und Steaks sollten nach dem Grillen zunächst 5–10 Minuten ruhen, bevor sie tranchiert werden. In diesem Zeitraum steigt die Kerntemperatur des Fleischs um 5–10 °C.



WEBER-ZUBEHÖR

Passendes Besteck und Kochgeschirr für das optimale Grillerlebnis.





FÜRS LEBEN

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N. 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000

AUSTRALIEN

Tel: +61 8 8221 6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH

Kienzlstrasse 17
A-4600 Wels

ÖSTERREICH

Tel: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl

Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen

BELGIEN

Tel: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

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

U Hajovny 246
25243 Průhonice

TSCHJECHISCHE REPUBLIK

Tel: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS

Bøgildsmindevej 23
DK-9400 Nørresundby

DÄNEMARK

Tel: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH

Rheinstraße 194
55218 Ingelheim

DEUTSCHLAND

Tel: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN FRANCE

C.S. 80322 – Eragny sur Oise
95617 Cergy Pontoise Cedex

FRANKREICH

Tel: +33 810 19 32 37; service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.

1138 Budapest, Váci út 186.

UNGARN

Tel: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

JARN & GLER WHOLESALE EHF

Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik

ISLAND

Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.

11/2 Haudin Road,
Ulsoor
Bangalore - 560042

Karnataka

INDIEN

Tel: 18001023102; Tel: 080 42406666

D&S IMPORTS

14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001

ISRAEL

Tel: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl

Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolario di Dueville – Vicenza

ITALIEN

Tel: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

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

Calle José Guadalupe Zuno #2302 P.H.
Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P. 44160

MEXIKO

RFC- WPR030919ND4

Tel: +01800-00-Weber [93237] Ext. 105

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.

Tsjükemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga

NIEDERLANDE

Tel: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

WEBER NEW ZEALAND ULC

6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643

NEUSEELAND

Tel: +64 9 570 6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.

Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa

POLEN

Tel: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

OOO WEBER-STEPHEN Vostok

142784 Region Moskau,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village, Building 1

RUSSLAND

Tel: +7 495 989 56 34; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

(South Africa) (Pty) Ltd.

141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale

Gauteng

SÜDAFRIKA

Tel: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl

Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès

Barcelona

SPANIEN

Tel: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH

Talackerstr. 89a
8404 Winterthur

SCHWEIZ

Tel: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER STEPHEN TURKEY

Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti
İstoç Toptancılar Çarşısı C Blok 4, Kat No: 31
34219 Mahmutbey / Güneşli / İstanbul

TÜRKEI

Tel: +90 212 659 64 80; Fax: +90 212 659 64 83

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST

Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559

VEREINIGTE ARABISCHE EMIRATE

Tel: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN PRODUCTS

(U.K.) LIMITED

Griffin House, First Floor,
Broughton Hall Business Park,
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN

GROSSBRITANNIEN

Tel: +44 01756 692611; customerservicewe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

1415 S. Roselle Road
Palatine, IL 60067

USA

Tel: 847 934 5700; support@weberstephen.com

Für die Republik Irland wende dich bitte an:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

Für alle anderen osteuropäischen Länder,
z. B. RUMÄNIEN, SLOWENIEN,
KROATIEN oder GRIECHENLAND, wende dich bitte an:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com.

Für die baltischen Staaten wende dich bitte an:
Weber-Stephen Nordic ApS.



Seriennummer:



Trage die Seriennummer
deines Grills für die
zukünftige Verwendung in
das obige Kästchen ein. Die
Seriennummer findest du auf
dem Datenaufkleber auf der
hinteren, rechten Seite des
Grillrahmens.



68078

060116
DE - DEUTSCH