



# Holzkohlegrill – Benutzerhandbuch

Performer Smart Holzkohlegrill / Performer Premium Smart Holzkohlegrill 57 cm (22 in)

Bewahre dieses Benutzerhandbuch bitte zur weiteren Verwendung auf. Lies das Handbuch bitte aufmerksam durch. Falls du Fragen hast, kontaktiere uns noch heute.

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

Besuche [weber.com](http://weber.com), wähle dein Land aus und registriere jetzt deinen Grill.

Seriennummer

Trage die Seriennummer deines Grills in das obige Kästchen ein, um sie künftig schnell zur Hand zu haben. Die Seriennummer findest du auf dem Typenschild des Grills.

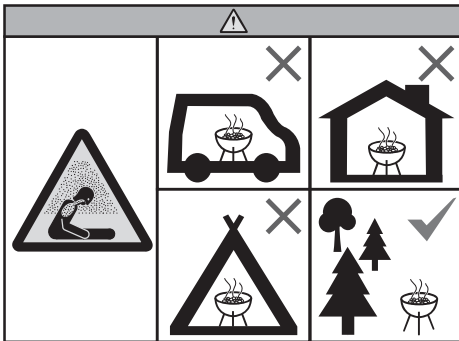
## SICHERHEIT

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

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

- ⚠ Verwende niemals Benzin, Alkohol oder andere flüchtige Flüssigkeiten, um die Holzkohle zu entzünden. Wenn du Flüssiganzünder verwendest (nicht empfohlen), kann sich die Flüssigkeit in der Ascheauffangschale sammeln und entzünden, sodass unter dem Kessel ein Feuer entsteht. Sollte Flüssiganzünder in die Ascheauffangschale gelangt sein, entferne ihn, bevor du die Holzkohle entzündest.
- ⚠ Dieser Grill ist nicht für den Einbau in oder auf Wohnwagen und/oder Booten geeignet.
- ⚠ Verwende diesen Grill niemals, wenn sich in einem Umkreis von 60 cm brennbare Materialien befinden. Brennbare Materialien können zum Beispiel Teile aus (behandeltem) Holz, eine Terrasse, eine Veranda, ein Windfang sowie Vinylverkleidungen und Terrassentüren sein.
- ⚠ Verwende den Grill ausschließlich auf einem sicheren, ebenen Untergrund und halte brennbare Materialien fern.
- ⚠ Stelle den Grill niemals auf eine Glasfläche oder brennbare Oberfläche.
- ⚠ Verwende den Grill niemals bei starkem Wind.
- ⚠ Trage keine Kleidung mit weiten Ärmeln, während du den Grill entzündest oder bedienst.
- ⚠ Berühre niemals den Grill- oder Holzkohlerost, die Asche, die Holzkohle oder den Grill, um zu überprüfen, ob diese heiß sind.
- ⚠ Lösche nach dem Grillen die Holzkohle. Schließe dazu den Deckellüfter und die Lüftungsöffnungen im Kessel. Schließe anschließend auch den Deckel.
- ⚠ Trage beim Grillen, beim Anpassen der Lüftungsöffnungen (Lüfter), beim Hinzugeben von Holzkohle, beim Verwenden des Thermometers und beim Öffnen bzw. beim Schließen des Deckels stets hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407).
- ⚠ Verwende geeignetes Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- ⚠ Lege die Holzkohle immer auf den Holzkohlerost. Lege die Holzkohle niemals direkt auf den Boden des Kessels.
- ⚠ Entsorge heiße Holzkohle niemals an einem Ort, an dem jemand darauf treten kann oder an dem sie eine Brandgefahr darstellt. Entsorge die Asche niemals, bevor sie vollständig erloschen ist.
- ⚠ Verstaue den Grill erst dann, wenn die Asche und die Holzkohle vollständig erloschen sind.
- ⚠ Entferne die Asche erst dann, wenn die gesamte Holzkohle vollständig verbrannt und erloschen und der Grill abgekühlt ist.
- ⚠ Halte Stromkabel von den heißen Oberflächen des Grills fern und achte darauf, dass sie nicht im Weg liegen.
- ⚠ Dieses Gerät ist nicht für eine Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen bzw. mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. fehlenden Kenntnissen gedacht, sofern diese nicht beaufsichtigt werden oder von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in den Gebrauch des Geräts unterwiesen worden sind.
- ⚠ Halte Stromkabel von den heißen Oberflächen des Grills fern und achte darauf, dass sie nicht im Weg liegen, um Stolpergefahr zu vermeiden.
- ⚠ Verwende diesen Grill nur so, wie in diesem Handbuch beschrieben. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- ⚠ Dieses Gerät darf nur an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Verwende keine Steckeradapter. Wird ein Verlängerungskabel benötigt, verwende ausschließlich ein für den Außenbereich geeignetes Verlängerungskabel mit einem Schuko-Stecker und einem Leiterdurchmesser von 2,08 mm (14 AWG). Die Länge des Verlängerungskabels darf maximal 4 m betragen. Das Verlängerungskabel sollte nicht länger als unbedingt nötig sein. Überprüfe das Verlängerungskabel vor der Verwendung auf Beschädigungen und tausche es ggf. aus. Verwende nur dann ein Verlängerungskabel, wenn dieses den in diesem Handbuch aufgeführten Spezifikationen entspricht, um das Risiko von Sachschäden und/oder Personenschäden zu minimieren.

- ⚠ Überprüfe das Stromkabel regelmäßig auf Anzeichen für Beschädigungen. Verwende das Gerät nicht, wenn Stromkabel oder Stecker beschädigt sind.
- ⚠ Verwende das Gerät nicht, wenn die Steckdose beschädigt ist.
- ⚠ Zieh das Kabel stets am Stecker aus der Steckdose. Zieh nicht am Kabel.
- ⚠ Die Grillgut-Temperaturfühler sind sehr spitz und heizen sich im Betrieb auf. Gehe im Umgang mit den Temperaturfühlern mit Vorsicht vor, um Verletzungen zu vermeiden.
- ⚠ Wenn du die WEBER CONNECT App verwendest, um den Betrieb des Grills zu überwachen, stelle sicher, dass vor der Inbetriebnahme alle erforderlichen Sicherheitsvorkehrungen eingehalten wurden. Jemand, der sich gut mit der Bedienung des Grills auskennt, muss sich in der Nähe des Grills befinden, um im Notfall eingreifen zu können. Lass den Grill nicht unbeaufsichtigt.
- ⚠ Vergewissere dich, dass alle Stromanschlüsse trocken sind und sich nicht auf dem Boden befinden.
- ⚠ Stelle sicher, dass die vorhandene Versorgungsspannung dem Spannungswert auf dem Geräteaufkleber entspricht, wenn du das Gerät an das Stromnetz anschließt.
- ⚠ Zieh den Stecker des Grills immer aus der Steckdose, wenn der Grill nicht in Gebrauch ist oder gereinigt wird. Lass den Grill vollständig abkühlen, bevor du Wartungsarbeiten durchführst.
- ⚠ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahre und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer bzw. mentaler Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. fehlenden Kenntnissen bedient werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Reinigen und die Pflege und Wartung dürfen Kinder nur unter Aufsicht durchführen.
- ⚠ Dieses Gerät darf nur mit dem mitgelieferten Netzteil verwendet werden.



### GEFAHREN

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

### WARNHINWEISE

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

### VORSICHT

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

### ZUSÄTZLICHE WARNUNGEN

- ⚠ Verwende den Deckelhalter TUCK-AWAY nicht als Griff, um damit den Grill anzuheben oder zu bewegen.

8659442

DE

03/18/26

# GARANTIE

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

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

**In Übereinstimmung mit dem geltenden Gesetz stehen dem Kunden verschiedene Rechte zu, falls das Produkt defekt ist. Dazu zählt das Recht auf Nacherfüllung oder Ersatzlieferung, Minderung des Kaufpreises und Schadenersatz. In der Europäischen Union gilt ab Übergabe des Produkts beispielsweise eine zweijährige gesetzliche Gewährleistung. Diese und andere gesetzliche Regelungen werden in keiner Weise von dieser Garantie eingeschränkt. Stattdessen werden dem Besitzer durch diese Garantie zusätzliche Rechte eingeräumt, die über die gesetzliche Garantieerweiterung 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](http://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](http://www.weber.com) bzw. auf der länderspezifischen Website, auf die du ggf. weitergeleitet wirst, registrierst. Bewahre bitte auch deinen Original-Verkaufsbeleg und/oder die Original-Rechnung auf. Durch das Registrieren deines WEBER-Produkts bestätigst du die Garantie und schaffst eine direkte Verbindung zu WEBER, falls wir dich direkt kontaktieren müssen.

Die oben aufgeführte Garantie gilt nur dann, wenn der Besitzer mit angemessener Sorgfalt mit dem WEBER-Produkt umgeht. Dies umfasst das Befolgen sämtlicher Montageanleitungen, Gebrauchsanweisungen und vorbeugender Wartungsmaßnahmen, die im beiliegenden

Benutzerhandbuch aufgeführt sind. Die Garantie gilt auch dann, wenn der Besitzer nachweisen kann, dass der Defekt oder die Störung unabhängig von der 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](http://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 oder Nichtausführung der normalen, regelmäßigen Wartung
- Insekten und Nager
- Einwirkung von salzhaltiger Luft und/oder Chlorquellen, wie z. B. Swimmingpools oder Whirlpools
- extreme Witterungsbedingungen wie Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben, Tsunamis oder Sturmfluten, Tornados oder schwere Stürme

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

## GARANTIEFRISTEN DES PRODUKTS

Kessel und Deckel:  
10 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen

Komponenten aus Edelstahl:  
5 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen

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

Bauteile aus Kunststoff:  
5 Jahre, ausgenommen sind Ausbleichen und Verfärbungen

Alle übrigen Teile:  
2 Jahre

## HAFTUNGSAUSSCHLUSS

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

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

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

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

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

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

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

# GRILLSYSTEM

Dein WEBER Holzkohlegrill ist mit einem intelligenten Feature für die Lüfter-/Temperaturregelung des Grills ausgestattet. Dieser Grill kann mit oder ohne dieses Feature verwendet werden, ganz wie du möchtest. Beide Grillmethoden sorgen für ausgezeichnete Ergebnisse und geben dir die Wahl, wie du grillen möchtest.

## A Lüfterregelung

Durch die Verwendung des WEBER WLAN-fähigen LCD-Controllers und Lüfters kannst du noch kontrollierter grillen. Durch Schließen der Lüftungsöffnungen im Kessel und Einstellen einer Zieltemperatur kannst du die Temperatur im Inneren deines Grills steuern und überwachen.

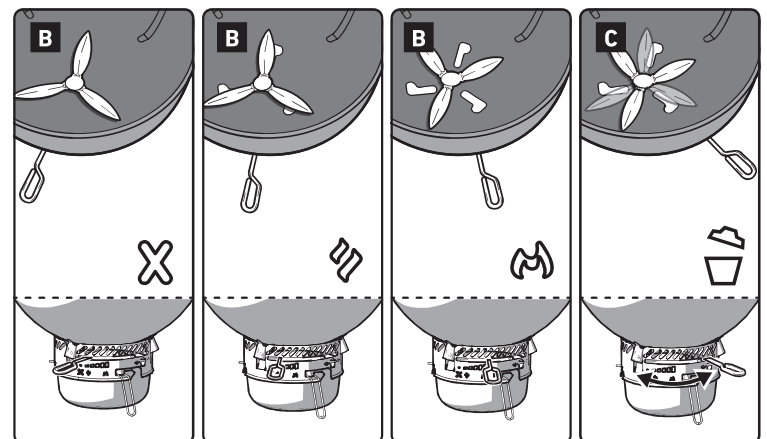
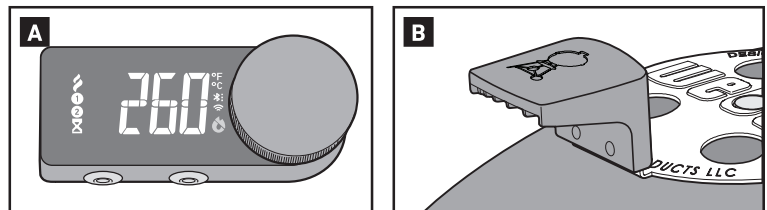
Wir haben uns intensiv Gedanken zum Design dieses WEBER Holzkohlegrills gemacht. Unsere Grills sind so konzipiert, dass du dir niemals Sorgen um Stichflammen, heiße und kalte Bereiche oder angebranntes Grillgut machen musst. Dich erwarten eine hervorragende Leistung, eine einfache Bedienung und ausgezeichnete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

## B Lüfter und Lüftungsöffnungen

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

## C ONE-TOUCH Reinigungssystem

Dank des ONE-TOUCH-Reinigungssystems gelingt die Reinigung ganz mühelos. Wenn du den Griff hin- und herbewegst, befördern die drei Flügel im Kessel die Asche vom Boden des Grills in eine große Ascheauffangschale. Durch diese Lüftungsöffnungen gelangt Sauerstoff zur Glut, und mit ihnen kannst du die Glut auch einfach löschen.

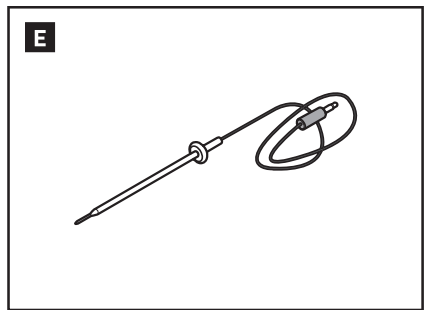
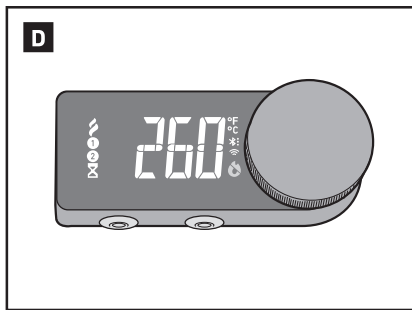


## BESONDERE FEATURES

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

### D WLAN-fähiger LCD-Controller von WEBER

Der WLAN-fähige LCD-Controller von WEBER hilft dir bei der Überwachung und Aufrechterhaltung einer konstanten Temperatur beim Grillen. Auf dem Display des Reglers kannst du die Umgebungstemperatur des Grills, den Timer und die Grillgut-Temperaturfühler anzeigen.

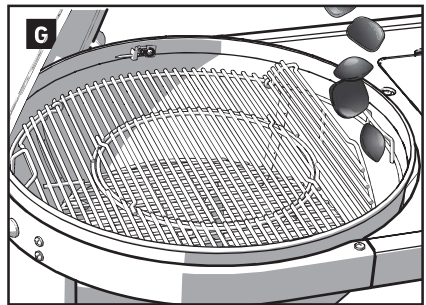
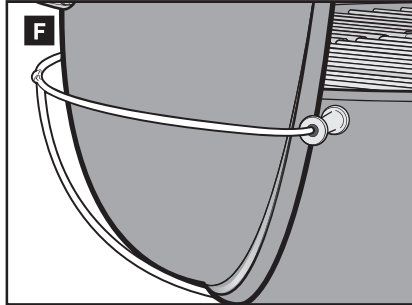


### E Grillgut-Temperaturfühler

Die enthaltenen Grillgut-Temperaturfühler ermöglichen genaue Temperaturmessungen und Benachrichtigungen auf deinem Regler und deinem drahtlosen Gerät.

### F Deckelhalter TUCK-AWAY

Mit dem Deckelhalter TUCK-AWAY kannst du den Deckel ganz einfach zur Seite schieben, um dein Grillgut zu überwachen oder Holzkohle nachzuladen.

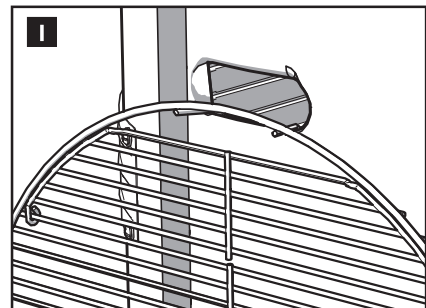
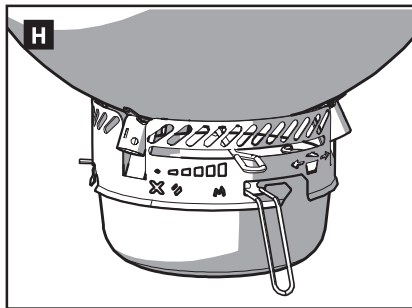


### G WEBER CRAFTED Grillrost für Zubehör

Der Grillrost kann auf beiden Seiten geöffnet werden, sodass du ganz einfach Holzkohle nachlegen kannst. Er ist auch mit einem besonderen Teil in der Mitte versehen, der herausgenommen werden kann. Mit dieser Art von Grillrost kannst du ganz einfach die Einsätze des WEBER CRAFTED Zubehörs in den Rost einsetzen, wie zum Beispiel den Grillrost zum scharfen Anbraten, den Geflügelbräter oder den Pizzastein (jeweils separat erhältlich). Jeder Einsatz bietet dir endlose Möglichkeiten, neue Rezepte auszuprobieren. Das gesamte Angebot an Einsätzen für WEBER CRAFTED findest du auf unserer Website [www.weber.com](http://www.weber.com).

### H Große Ascheauffangschale

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



### I Gebogene Grillrost-Haken

An den gebogenen Grillrost-Griffen kannst du den Grillrost an der Seitenwand des Grills aufhängen.

*Hinweis: Die WEBER CRAFTED Grilleinsätze müssen herausgenommen werden, bevor der Grillrost an der Seite des Grills aufgehängt werden kann.*

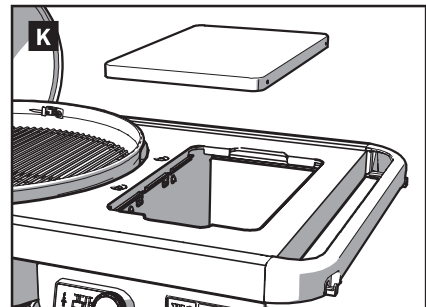
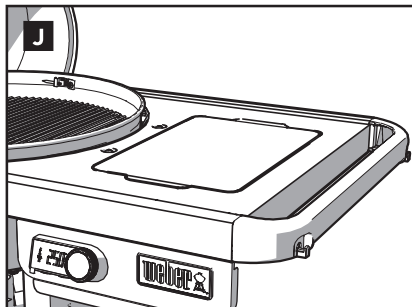
### J Tischplatte

Die Tischplatte bietet eine praktische Arbeitsfläche und einen Bereich zum Zubereiten deines Grillguts.

### K WEBER WORKS Tisch

Diese Tischplatte verfügt über einen herausnehmbaren Einsatz zur Verwendung mit dem WEBER WORKS Unterschrank.

*Dieses Feature ist nur bei ausgewählten Modellen enthalten.*

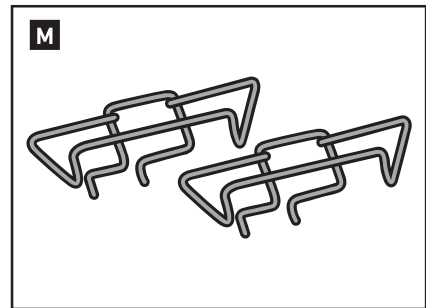
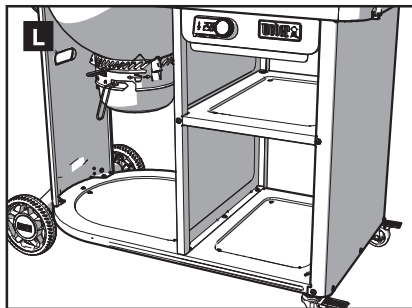


### L Ablagefach

Das integrierte Ablagefach sorgt dafür, dass Zubehör und Grillwerkzeuge immer griffbereit sind. *Das Ablagefach ist nur bei ausgewählten Modellen enthalten.*

### M Holzkohlehalter

Zum Anordnen von Holzkohle für indirektes Grillen



# VERWENDUNG UND EINRICHTUNG MIT DEM WLAN-FÄHIGEN LCD-CONTROLLER VON WEBER

## ERSTE SCHRITTE

### WEBER CONNECT App



Das Wichtigste zuerst.  
Lade die WEBER CONNECT App herunter.

Öffne die App, um Folgendes zu erhalten:

- Präzise Temperaturregelung
- Grillmodi, darunter: Braten, Räuchern und scharfes Anbraten.
- Grillüberwachung aus der Ferne
- Schritt-für-Schritt-Grillanleitungen
- Über App aktivierte Fleischthermometer
- Rezepte und Anleitungen
- Und vieles mehr!

Verbinde deinen Grill mit Bluetooth® oder einem WLAN-Netzwerk.

Um deinen WEBER Grill über Bluetooth® oder dein lokales WLAN-Netzwerk zu verbinden, befolge diese Schritte:

**HINWEIS:** WEBER empfiehlt, auf deinem Smart-Gerät die neueste Version des Betriebssystems zu installieren, bevor du versuchst, deinen Grill mit Bluetooth® oder deinem WLAN-Netzwerk zu verbinden.

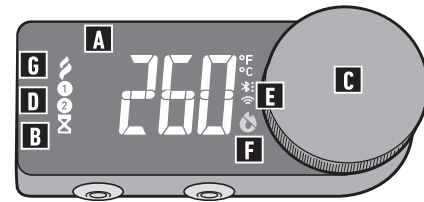
- 1) Drehe den Knopf am Temperaturregler, um das Display einzuschalten.
- 2) Überprüfe, ob dein Smartphone mit Bluetooth® oder deinem lokalen WLAN-Netzwerk verbunden ist.
- 3) Lade die WEBER CONNECT App auf dein Smartphone herunter: aus dem App Store bei Apple-Geräten oder dem Play Store bei Android-Geräten.
- 4) Öffne die WEBER CONNECT App und befolge die Anweisungen in der App, um deinen WEBER Grill zu verbinden.
- 5) Vergewissere dich, dass der Temperaturregler an eine Stromquelle angeschlossen ist. Das Netzkabel muss in das Reglermodul unter der Tischplatte und in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose eingesteckt werden.

**HINWEIS:** Um dein Smart-Gerät erfolgreich über ein lokales WLAN-Netzwerk mit deinem Grill zu verbinden, achte darauf, dass dein Grill über Bluetooth® gekoppelt ist und sich innerhalb der Reichweite deines WLAN-Routers befindet. Wenn es nicht gelingt, den Grill zu verbinden, rücke den Grill in die Reichweite des WLAN-Routers oder setze einen Signalverstärker ein, um das Signal zu verstärken.

Scanne den QR-Code, um die WEBER CONNECT App herunterzuladen.



## WLAN-FÄHIGER LCD-CONTROLLER VON WEBER



Eingänge für Grillgut-Temperaturfühler

### A Dashboard

Auf dem Dashboard des LCD-Displays an deinem Regler kannst du visuell die Temperaturen kontrollieren, Benachrichtigungen erhalten, den Konnektivitätsstatus ansehen und den Status deines Grillvorgangs überwachen.

*Hinweis: Fahrenheit und Celsius werden über die WEBER CONNECT App eingestellt.*

### B Timer

Ein Timer-Symbol  zeigt die Timer-Funktion an.

### C Hauptdrehknopf

Durch Drehen des Hauptdrehknopfes kannst du die Grilltemperatur einstellen, durch die Symbole navigieren und einen Timer einstellen.

### D Symbole für Grillgut-Temperaturfühler

Dein Grill hat zwei Eingänge für Grillgut-Temperaturfühler. So erhältst du die volle Kontrolle über deinen Grill und erzielst jedes Mal perfekte Grillergebnisse.

### E Verbindungssymbole

Diese Symbole zeigen die Stärke der  Bluetooth®- und  WLAN-Verbindung deines Grills an.

### F Feuer-Symbol

Dieses Symbol zeigt an, dass sich der Grill in einem aktiven Grillmodus befindet. Beim Herunterfahren wird ein Durchstrich-Symbol angezeigt.

### G Manueller Modus

Navigiere zu diesem Symbol, um die manuelle Lüfterfunktion zu aktivieren.

## EINRICHTUNG DES GRILLS MIT DEM WLAN-FÄHIGEN LCD-CONTROLLER VON WEBER

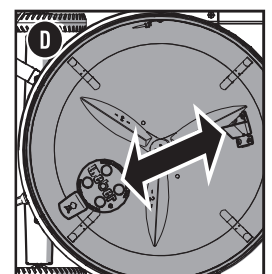
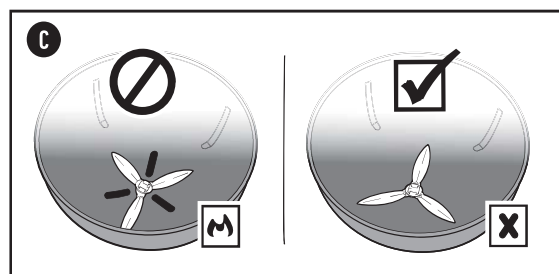
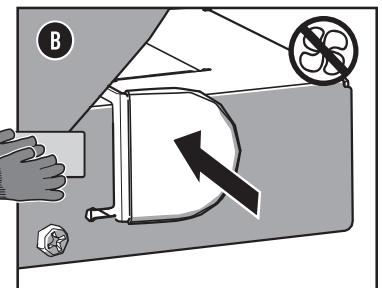
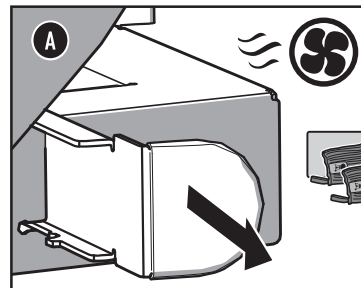
### WICHTIG:

Holzkohle benötigt Sauerstoff, um zu brennen. Achte daher darauf, dass sich die Lüfterklappe in der richtigen Position befindet, wenn du den Grill entzündest und abschaltest.

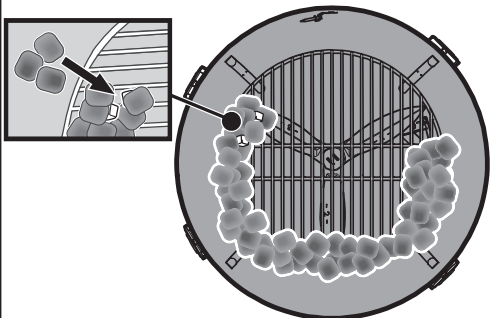
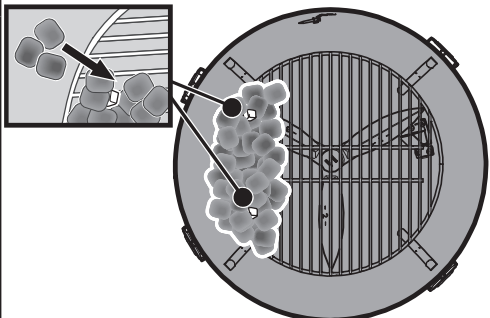
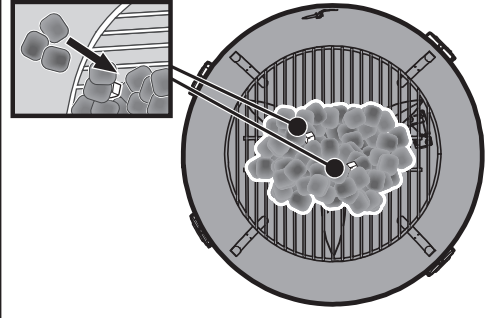
• **Damit beim Anzünden des Grills Sauerstoff in den Kessel strömen kann, ziehe die Lüfterklappe hinaus, um sie zu öffnen (A). Trage bei der Einstellung der Lüfterklappe hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407).**

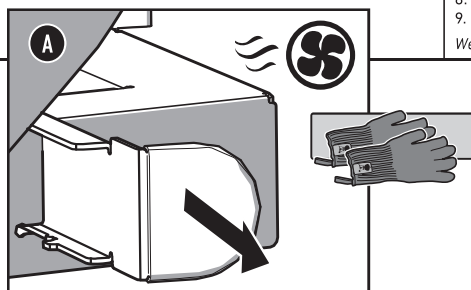
• **Um zu verhindern, dass Sauerstoff in den Kessel strömt, wenn du den Grill ausschaltest, drücke die Lüfterklappe hinein, um sie zu schließen (B). Trage bei der Einstellung der Lüfterklappe hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407).**

1. Nimm den Deckel und (oberen) Grillrost von deinem Grill.
  2. **WICHTIG:** Schließe die (unteren) Lüftungsöffnungen am Kessel deines Grills vollständig (C).
  3. Wähle deine gewünschte Grillmethode unter „Empfohlene Holzkohleeinrichtungen bei Verwendung des WLAN-fähigen LCD-Controllers von Weber“ aus und fahre dann mit „Zieltemperatur einstellen“ fort.
  4. Achte darauf, den Deckel mit dem Deckellüfter auf der gegenüberliegenden Seite des Lüftertunnels zu platzieren (D).
  5. Nimm während des Grillens letzte Einstellungen am Deckellüfter vor. Schließe ihn nicht vollständig.
- Trage beim Grillen, Anpassen der Lüftungsöffnungen (Lüfter), Hinzugeben von Holzkohle, Anpassen der Lüfterklappe und Hantieren mit Thermometer oder Deckel stets hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407).



# EMPFOHLENE HOLZKOHLEINRICHTUNGEN BEI VERWENDUNG DES WLAN-FÄHIGEN LCD-CONTROLLERS VON WEBER

	Brennstoffmenge	Temperatur	Deckellüfter	Holzkohleinrichtung	Anleitung
Langsam grillen bei niedriger Hitze	1,4 kg – dünne Reihe Briketts (55-60 Briketts)	ca. 80-105 °C (180-220 °F)	¼ offen		<p><b>Langsames Garen bei niedriger Temperatur (ca. 80 – 145 °C) (180-295 °F)</b></p> <p>Die Holzkohle wird in einem Ring um den Außenkreis des Kessels angeordnet. Mit dieser Einstellung wird die Grillmethode für langsames Grillen bei niedriger Hitze ermöglicht. <i>Hinweis: Die Menge an Holzkohle und die Dicke der Brikettreihe tragen zur Einstellung der Temperatur auf der Grillfläche während eines langen Grillvorgangs bei.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Optional kann eine große Tropfschale in die Mitte des Holzkohlerosts gestellt werden.</li> <li>Füge eine Reihe Briketts um die Tropfschale hinzu, beginnend 10–13 cm (4-5") vom Thermoelement entfernt und endend vor dem Lüfertunnelauslass.</li> <li>Lege 2 Anzündwürfel direkt auf den Holzkohlerost am Anfang der Holzkohle hinten links im Kessel. Achte darauf, dass sie nicht direkt nebeneinander liegen.</li> <li>Zünde die Anzündwürfel an.</li> <li>Lege die 3–4 aufgehobenen Briketts mit einer Grillzange mit langem Griff auf die entzündeten Anzündwürfel. Die Anzündwürfel 2 bis 3 Minuten lang brennen lassen.</li> <li>Drehe den Regler, um die gewünschte Grilltemperatur einzustellen. Drücke zur Bestätigung auf den Knopf.</li> <li>Trage beim Starten des Luftstroms hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407) und ziehe den Griff der Lüfterklappe in die offene Position (A).</li> <li>Trage beim Einsetzen des Grillrosts in den Kessel hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407).</li> <li>Setze den Deckel auf den Kessel.</li> <li>Stelle den oberen Deckellüfter auf ¼ offen ein.</li> </ol> <p><i>Weitere Informationen findest du auf <a href="http://weber.com">weber.com</a>.</i></p>
	Über 1,8 kg – dickere Reihe Briketts (75-80 Briketts)	ca. 110-145 °C (225-295 °F)			
Braten/indirekte Hitze	1,4 kg (55-60 Briketts)	ca. 150-205 C (300-395 °F)	½ offen		<p><b>Braten/Grillen bei indirekter Hitze (ca. 150–230 °C) (300–445 °F)</b></p> <p>Die Holzkohle wird in der hinteren Ecke des Kessels gegenüber vom Lüfertunnelauslass angeordnet. Durch diese Einrichtung entsteht ein indirekter Grillbereich. Auf der gegenüberliegenden Seite des Kessels kann optional eine große Tropfschale zum Auffangen von Fleischsäften verwendet werden.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Gib eine geeignete Menge Holzkohle auf der linken Seite des Kessels auf den Holzkohlerost. Halte die Briketts mindestens 10–13 cm (4–5") vom Lüfertunnelauslass und Thermoelement entfernt. Die enthaltenen Holzkohlehalter halten die Briketts fest.</li> <li>Lege 2 Anzündwürfel direkt auf den Holzkohlerost an den gegenüberliegenden Enden deines Holzkohlestapels.</li> <li>Zünde die Anzündwürfel an.</li> <li>Lege die 3–4 aufgehobenen Briketts mit einer Grillzange mit langem Griff auf die entzündeten Anzündwürfel. Die Anzündwürfel 2 bis 3 Minuten lang brennen lassen.</li> <li>Drehe den Regler, um die gewünschte Grilltemperatur einzustellen. Drücke zur Bestätigung auf den Knopf.</li> <li>Trage beim Starten des Luftstroms hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407) und <b>ziehe den Griff der Lüfterklappe in die offene Position (A)</b>.</li> <li>Trage beim Einsetzen des Grillrosts in den Kessel hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407).</li> <li>Setze den Deckel auf den Kessel.</li> <li>Stelle den oberen Deckellüfter auf ½ offen ein.</li> </ol> <p><i>Weitere Informationen findest du auf <a href="http://weber.com">weber.com</a>.</i></p>
	1,8 kg (75-80 Briketts)	ca. 205 bis 230 °C (395–445 °F)			
Scharf anbraten/direkte Hitze	~2,7 kg (ca. 100 Briketts)	über 230 °C (450 °F)	Vollständig offen		<p><b>Scharf anbraten/garen bei direkter Hitze (über 230 °C) (450 °F)</b></p> <p>Die Holzkohle wird in der Mitte des Kessels angeordnet. Durch diese Einrichtung entsteht ein Grillbereich mit direkter Hitze.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Gib eine geeignete Menge Holzkohle in der Mitte des Kessels auf den Holzkohlerost. Halte die Briketts mindestens 10–13 cm (4–5") vom Lüfertunnelauslass und Thermoelement entfernt.</li> <li>Lege 2 Anzündwürfel direkt auf den Holzkohlerost und achte darauf, dass sie nicht direkt nebeneinander liegen.</li> <li>Zünde die Anzündwürfel an.</li> <li>Lege die 3–4 aufgehobenen Briketts mit einer Grillzange mit langem Griff auf die entzündeten Anzündwürfel. Die Anzündwürfel 2 bis 3 Minuten lang brennen lassen.</li> <li>Drehe den Regler, um die gewünschte Grilltemperatur einzustellen. Drücke zur Bestätigung auf den Knopf.</li> <li>Trage beim Starten des Luftstroms hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407) und <b>ziehe den Griff der Lüfterklappe in die offene Position (A)</b>.</li> <li>Trage beim Einsetzen des Grillrosts in den Kessel hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407).</li> <li>Setze den Deckel auf den Kessel.</li> <li>Stelle den oberen Deckellüfter auf die vollständig offene Stellung ein.</li> </ol> <p><i>Weitere Informationen findest du auf <a href="http://weber.com">weber.com</a>.</i></p>



# EINSTELLUNG DER ZIELTEMPERATUR

## Starten mit dem WLAN-fähigen LCD-Controller von WEBER

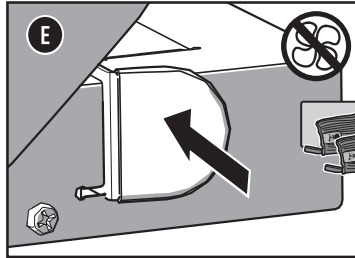
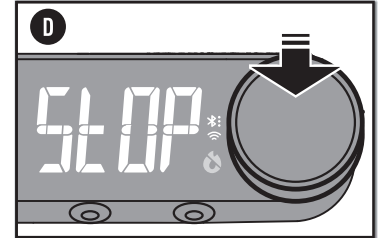
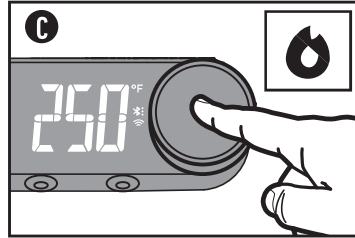
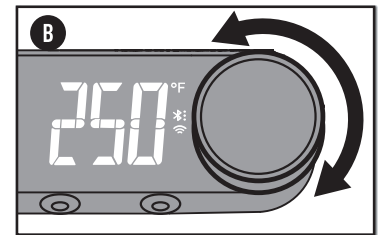
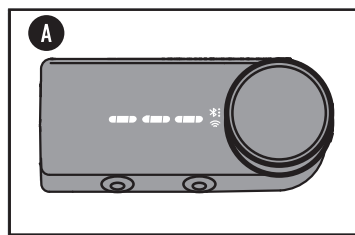
Beachte die Einstellungen für Grill und Brennstoff, wenn du den Regler bei der Zündung der Holzkohle verwendest.

1. Vergewissere dich, dass der Grill an eine Stromquelle angeschlossen ist. Auf dem Display des Reglers werden drei Striche angezeigt (A). Wenn dein Grill an das Stromnetz angeschlossen ist und das Display nicht leuchtet, schalte deinen Grill ein, indem du den Drehknopf drückst.
2. Wähle in den vorherigen Abschnitten dieses Handbuchs deine bevorzugte Methode zum Einrichten und Entzünden der Holzkohle und richte den Grill entsprechend ein.
3. **Drehe** den Drehknopf, um eine Zieltemperatur auszuwählen (B).
4. **Drücke** auf den Drehknopf, um die Auswahl zu bestätigen. Das rote Flammensymbol leuchtet und blinkt, während der Grill vorheizt (C).
5. Setze den Deckel auf den Kessel.
6. Stelle den oberen Deckellüfter auf die vollständig offene Stellung ein.
7. Halte den Grilldeckel geschlossen und heize den Grill auf die gewünschte Grilltemperatur vor.
8. Wenn der Grill die gewünschte Temperatur erreicht hat, öffne den Deckel und reinige die Grillroste mit einer Grillbürste oder einem Schaber.
9. Lege das Grillgut auf den Grillrost und schließe den Grilldeckel. Die Grillzeiten findest du im gewählten Rezept.

## Um den Regler auszuschalten und das Grillen zu beenden:

1. **Halte** den Drehknopf 3 Sekunden lang gedrückt, bis der Regler „STOP“ auf dem Display anzeigt (D). – Oder wähle **AUS** in deiner WEBER CONNECT App. **Drücke** den Drehknopf noch einmal, um „STOP“ zu bestätigen.
2. **WICHTIG!** Trage hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407) und schiebe den Griff der Lüfterklappe in die geschlossene Position (Aus) (E).
3. Schließe die Lüftungsöffnung des Deckellüfers. Deckellüfter und Lüfterklappe müssen geschlossen sein, um den Grill ordnungsgemäß auszuschalten.
4. Trenne den Grill von der Stromversorgung. Ziehe den Stecker NICHT aus der Steckdose, bevor der Grill abgekühlt ist.

**WARNUNG: STELLE VOR DER WARTUNG ODER REINIGUNG STETS SICHER, DASS DER GRILL VOLLSTÄNDIG ABGECÜHLT UND VON DER STROMVERSORGUNG GETRENNT IST.**



# ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

## EINEN GRILLTIMER EINSTELLEN

1. **Drücke** auf den Drehknopf.
2. Aus dem Hauptmenübildschirm **drehe** den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn, bis das Sanduhrsymbol auf dem Display **aufleuchtet** (A).
3. **Drücke** erneut auf den Drehknopf, um in den Timer-Einstellmodus zu gelangen (B).
4. **Drehe** den Drehknopf, um eine Zeit auszuwählen. Die Standardzeit beginnt bei 5 Minuten (C).
5. **Drücke** den Drehknopf, um die Auswahl zu bestätigen und den Timer zu starten.

*Hinweis: Lösche deinen eingestellten Grilltimer mit der WEBER CONNECT App.*

## MANUELLER MODUS:

Der manuelle Modus ist eine Einstellung, mit der die Lüfterdrehzahl manuell eingestellt werden kann.

1. **Drehe** den Drehknopf im Hauptmenü ganz nach links oder rechts, bis „FAN“ auf dem Display des Reglers erscheint.
2. **Drücke** den Drehknopf und **drehe** ihn, um die Lüfterdrehzahl einzustellen. Einstellungen der Lüfterdrehzahl: Von 1 bis 10 (höchste Einstellung).
3. **Drücke** auf den Drehknopf, um die Auswahl zu bestätigen.

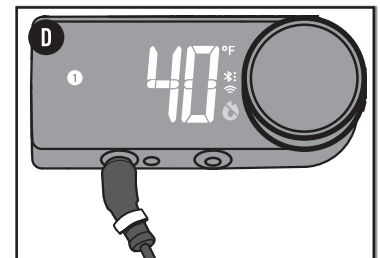
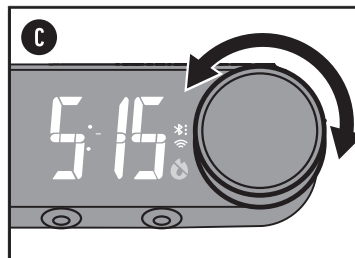
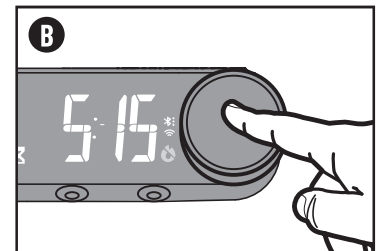
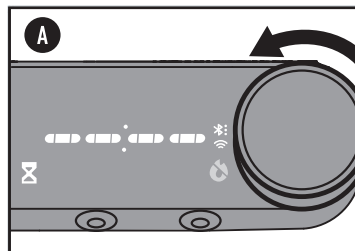
## VERWENDEN DER GRILLGUT-TEMPERATURFÜHLER:

### Einstellen einer Zieltemperatur für den Grillgut-Temperaturfühler

1. Stecke einen Grillgut-Temperaturfühler unten in den Regler. Der Regler kann bis zu zwei Grillgut-Temperaturfühler gleichzeitig aufnehmen.
2. Um eine Zieltemperatur für den Grillgut-Temperaturfühler auf dem Menübildschirm einzustellen, **drehe** den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn, bis die Anzeige für den Temperaturfühler (1) oder (2) auf dem Display aufleuchtet (D).
3. **Drücke** den Drehknopf einmal für den Fühlertemperatur-Einstellmodus.
4. **Drehe** den Drehknopf, um eine Zieltemperatur für den Fleischtemperaturfühler auszuwählen. Die Standardtemperatur beginnt bei 75 °C (165 °F).
5. **Drücke** auf den Drehknopf, um die Auswahl zu bestätigen.
6. Alternativ kannst du in der WEBER CONNECT App ein gewünschtes Grillgut oder ein Grillprogramm auswählen. Du erhältst eine Benachrichtigung, wenn dein Grillgut die eingestellte(n) Temperatur(en) erreicht hat und dein Grillvorgang abgeschlossen ist.

## WICHTIGE HINWEISE FÜR DEN BETRIEB

- **Nicht mit Holzkohle überladen.** Die Verwendung von mehr als der empfohlenen Brennstoffmenge kann Schäden an der Elektronik verursachen.
- **Überhitzungsschutz:** Trenne den Grill erst von der Stromversorgung, wenn er vollständig abgekühlt ist. Im Elektronikgehäuse befindet sich ein eingebauter Temperatursensor. Wenn zu viel Hitze erkannt wird, dreht sich der Lüfter mit niedriger Drehzahl, um das Gehäuse zu kühlen, auch wenn ein Grillvorgang aktiv ist.
- Befolge beim Einrichten deines Grills zum scharfen Anbraten oder Braten die empfohlenen Holzkohleeinstellungen auf der vorherigen Seite für sichere Grilltemperaturen.
- Da die Luft um den Kessel herum rotiert, ist es nicht notwendig, die Grillroste während des Grillens neu zu positionieren, um ein gleichmäßiges, indirektes Grillen zu erreichen.



# FEHLERCODES

Der Regler nutzt modernste Technik, um an deinem Grill auftretende Störungen zu beheben. Wenn ein Problem mit deinem Grill erkannt wird, zeigt der Regler den Fehlercode an und sendet eine Benachrichtigung über deine WEBER CONNECT App, um dich über den Fehler zu informieren. Zum schnellen Nachschlagen sieh dir die Liste der Fehlercodes an. Wenn du Hilfe brauchst, wende dich bitte an den WEBER Kundenservice.

- E2 – Lüfterstörung
  - E3 – Flamme aus
  - E4 – Kommunikationsfehler
  - E5 – Grill ist zu heiß
  - E8 – Fehler Thermoelement
  - E10 – Falsche Abschaltbenachrichtigung
  - E13 – Fehler der Diagnosekomponente
  - E16 – Grill-ID-Fehler
- Einige Fehlercodes weisen einfach auf einen potenziell kritischen Fehler hin, bevor er auftritt. Diese Benachrichtigungen können durch Drücken des Drehknopfes auf dem Regler gelöscht werden.
- E18 – Benachrichtigung Temperaturabfall
  - E34 – Fehler Lüfterklappe
  - E36 – Interner Fehler bei Software-Updates
  - E37 – Temperaturfühler überhitzt

# VERWENDUNG UND EINRICHTUNG OHNE VERWENDUNG DES WLAN-FÄHIGEN LCD-CONTROLLERS VON WEBER

Dein WEBER Holzkohlegrill kann ohne den WLAN-fähigen LCD-Controller von WEBER verwendet werden. Verwende einfach die bevorzugte Methode zur Zündung der Holzkohle mit Anzündwürfeln. Regle die Sauerstoffmenge, indem du die Lüftungsöffnungen im Kessel und den Deckellüfter einstellst. Befolge die folgenden Schritte für die Einrichtung und Zündung des Grills für direktes und indirektes Grillen.

## VOR DEM ANZÜNDEN

### Einen geeigneten Standort zum Grillen auswählen

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

### Die richtige Menge Holzkohle auswählen

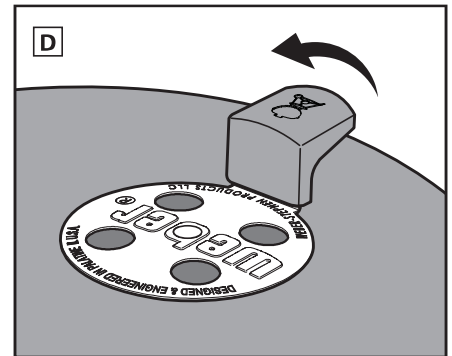
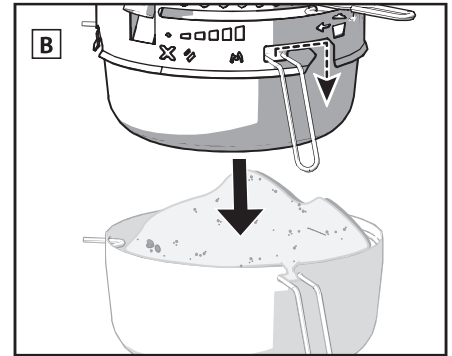
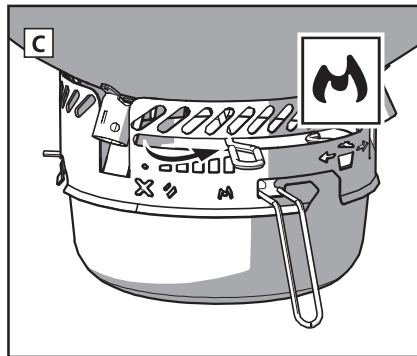
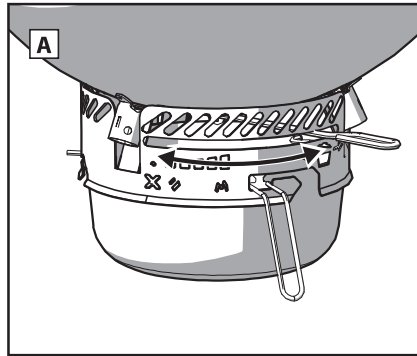
Welche Menge an Holzkohle benötigt wird, hängt vom Grillgut und der Größe deines Grills ab. Bei kleinerem Grillgut und zarten Fleischstücken, die in weniger als 20 Minuten gar sind, siehe die Tabelle **Holzkohlemenge für direkte Hitze**. Wenn du größere Fleischstücke, die zum Garen mehr als 20 Minuten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

### Beim allerersten Grillen

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

### Vorbereitungen vor dem Anzünden

1. Öffne den Deckel und schiebe ihn in den Deckelhalter TUCK-AWAY.
2. Nimm den Grillrost heraus.
3. Nimm den Holzkohlerost (unten) heraus und entferne Asche und Holzkohlereste vom Boden des Kessels mithilfe des ONE-TOUCH-Reinigungssystems. Damit Holzkohle brennt, benötigt sie Sauerstoff. Vergewissere dich also, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert werden. Bewege den Hebel hin und her, um die Asche und Holzkohlereste vom Boden des Kessels in die Ascheauffangschale zu befördern (A).
4. Um die große Ascheauffangschale herauszunehmen und die Asche zu entsorgen, hebe den Hebel der Auffangschale an und schiebe ihn nach rechts, um sie vom Grill zu lösen (B).



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

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

## HOLZKOHLE ENTZÜNDEN

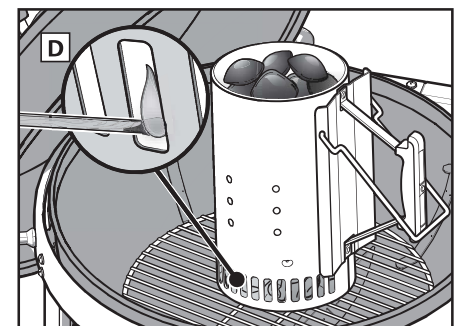
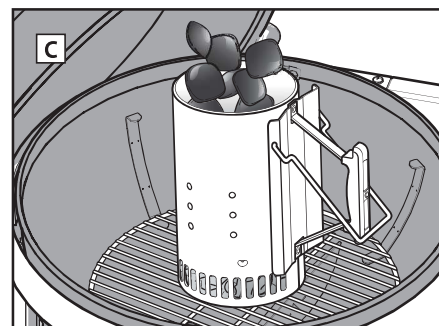
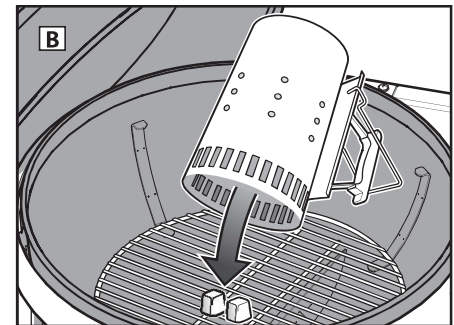
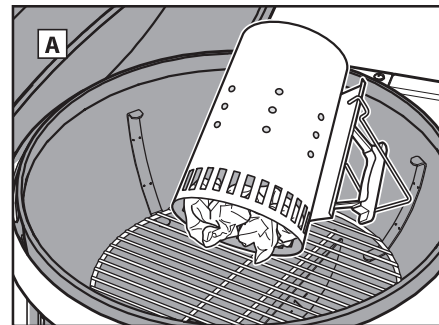
Bevor du die Holzkohle entzündest, entscheide dich für eine Grillmethode. Je nachdem, welches Modell du gekauft hast, kann dein Grill mit den Funktionen und Merkmalen ausgestattet sein, die auf den folgenden Seiten beschrieben sind.

### Den Grill für die direkte Grillmethode vorbereiten

#### Die Holzkohle mit einem Anzündkamin entzünden

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

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



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

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

Nur Holzkohle verwenden – gemäß DIN EN 1860–2.

### Holzkohlemenge für direkte Hitze

Durchmesser des Grills	WEBER-Holzkohlebriketts	Holzkohlebriketts	Grillkohle aus verschiedenen Holzsorten*
57 cm	30 Briketts	40 Briketts	0,87 kg

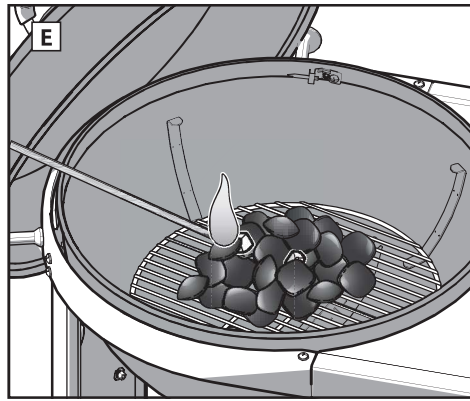
### Holzkohlemenge für indirekte Hitze

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

# HOLZKOHLE ENTZÜNDEN

## Die Holzkohle ohne Anzündkamin entzünden

1. Türme die Holzkohle in der Mitte des Holzkohlerosts (unten) zu einer Pyramide auf. Lege auch einige Anzündwürfel (separat erhältlich) mit in die Pyramide.
2. Verwende ein langes Streichholz oder Feuerzeug, um die Anzündwürfel zu entzünden. Anschließend werden die Anzündwürfel die Holzkohle entzünden (E).
3. Warte, bis die gesamte Holzkohle entzündet ist. Dies kannst du daran erkennen, dass sie mit weißer Asche überzogen ist.  
*Hinweis: Die Anzündwürfel müssen vollständig verbraucht sein und auf der Holzkohle muss sich weiße Asche gebildet haben, bevor du das Grillgut auf den Grillrost legen kannst. Lege dein Grillgut erst dann auf den Grillrost, wenn die Holzkohle mit Asche überzogen ist.*
4. Wenn die Holzkohle vollständig entzündet ist, fahre mit den folgenden Seiten fort. Dort findest du Anleitungen dazu, wie du die Holzkohle anordnest und je nach gewünschter Garmethode mit dem Grillen beginnst.



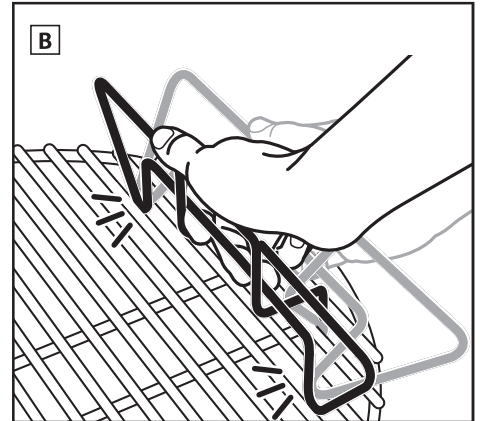
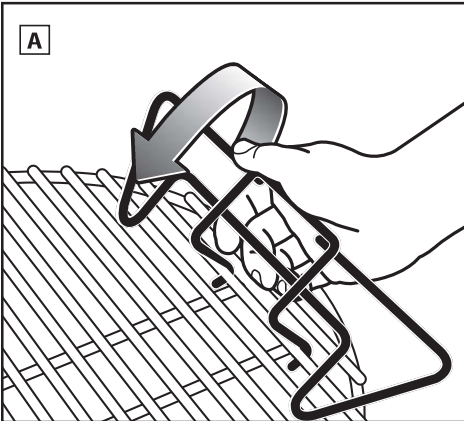
## Den Grill für die indirekte Grillmethode vorbereiten

Wenn du die indirekte Grillmethode verwendest, kannst du die Kohlen direkt auf den Holzkohlerost (unten) geben und sie dann auf gegenüberliegenden Seiten im Kessel anordnen oder die CHAR-BASKET Holzkohlekörbe oder CHAR-RAIL Holzkohleschienen von WEBER (separat erhältlich) verwenden.

⚠ Vermeide es, Holzkohle direkt unter dem Thermometer und Deckellüfter anzuordnen.

⚠ Wenn du die CHAR-BASKET Holzkohlekörbe oder CHAR-RAIL Holzkohleschienen verwendest, müssen diese zuerst im Kessel auf dem Holzkohlerost (unten) platziert werden, bevor du die Holzkohle anzündest.

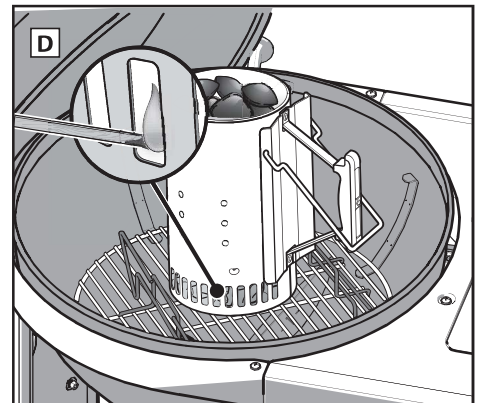
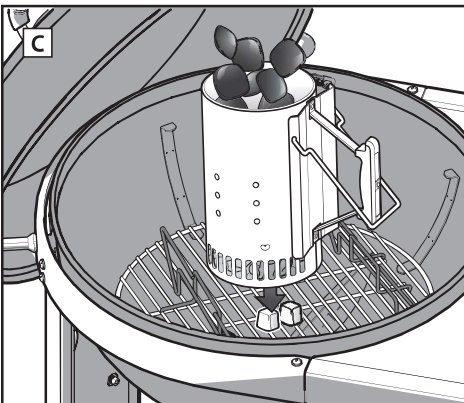
Um die CHAR-RAIL Holzkohleschienen zu installieren, hänge sie an den äußeren Stäben des Holzkohlerosts (A) ein und drücke die Vorderseite der Schienen nach unten. Die Vorderseite der CHAR-RAIL Holzkohleschienen sollte über den vierten Stab des Holzkohlerosts gleiten und einrasten (B).



## Die Holzkohle mit einem Anzündkamin entzünden

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

1. Lege etwas zusammengeknülltes Zeitungspapier unten in den Anzündkamin und platziere den Anzündkamin auf dem Holzkohlerost (unten) zwischen die CHAR-RAIL Holzkohleschienen oder CHAR-BASKET Holzkohlekörbe, falls verwendet. Oder lege einige Anzündwürfel (separat erhältlich) in die Mitte des Holzkohlerosts (unten). Stelle den Anzündkamin über die Anzündwürfel und fülle den Anzündkamin mit Holzkohle (C).
2. Verwende ein langes Streichholz oder Feuerzeug, um die Anzündwürfel oder die Zeitung durch die Löcher unten in der Wand des Anzündkamins zu entzünden (D).
3. Lasse den Anzündkamin so lange auf dem Holzkohlerost stehen, bis die gesamte Holzkohle entzündet ist. Dies kannst du daran erkennen, dass sie mit weißer Asche überzogen ist.  
*Hinweis: Die Anzündwürfel müssen vollständig verbraucht sein und auf der Holzkohle muss sich weiße Asche gebildet haben, bevor du das Grillgut auf den Grillrost legen kannst. Lege dein Grillgut erst dann auf den Grillrost, wenn die Holzkohle mit Asche überzogen ist.*
4. Wenn die Holzkohle vollständig entzündet ist, fahre mit den folgenden Seiten fort. Dort findest du Anleitungen dazu, wie du die Holzkohle anordnest und je nach gewünschter Garmethode mit dem Grillen beginnst.

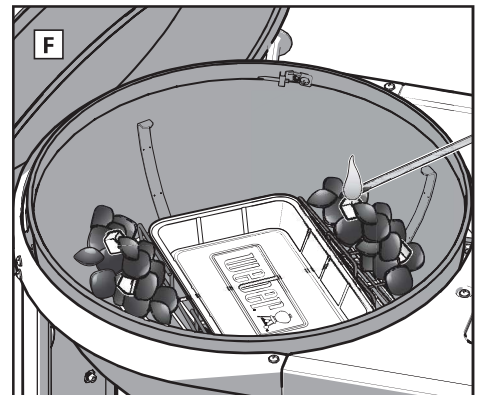
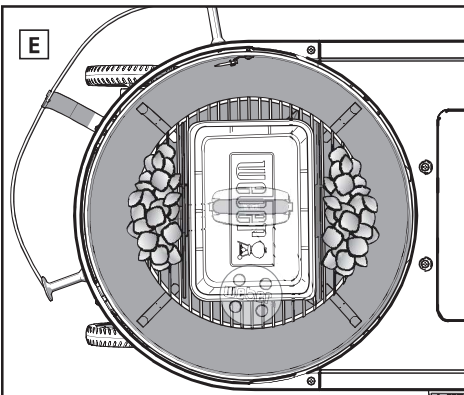


## Die Holzkohle ohne Anzündkamin entzünden

⚠ Vermeide es, Holzkohle direkt unter dem Thermometer und Deckellüfter anzuordnen.

⚠ Wenn du die CHAR-BASKET Holzkohlekörbe oder CHAR-RAIL Holzkohleschienen verwendest, müssen diese zuerst im Kessel auf dem Holzkohlerost (unten) platziert werden, bevor du die Holzkohle anzündest.

1. Platziere die CHAR-BASKET Holzkohlekörbe oder CHAR-RAIL Holzkohleschienen auf dem Holzkohlerost (unten) auf gegenüberliegenden Seiten im Kessel.
2. Fülle die beiden CHAR-BASKET Holzkohlekörbe oder CHAR-RAIL Holzkohleschienen mit Holzkohle deiner Wahl. Vermeide es, Holzkohle direkt unter dem Thermometer und Deckellüfter anzuordnen (E).
3. Lege einige Anzündwürfel (separat erhältlich) in die Holzkohle.  
*Hinweis: Die Anzündwürfel sollten oben auf den Holzkohlebriketts zwischen die Kohlen gelegt und leicht bedeckt werden.*
4. Verwende ein langes Streichholz oder Feuerzeug, um die Anzündwürfel zu entzünden (F). Anschließend werden die Anzündwürfel die Holzkohle entzünden.
5. Warte, bis die gesamte Holzkohle entzündet ist. Dies kannst du daran erkennen, dass sie mit weißer Asche überzogen ist.  
*Hinweis: Die Anzündwürfel müssen vollständig verbraucht sein und auf der Holzkohle muss sich weiße Asche gebildet haben, bevor du das Grillgut auf den Grillrost legen kannst. Lege dein Grillgut erst dann auf den Grillrost, wenn die Holzkohle mit Asche überzogen ist.*
6. Wenn die Holzkohle vollständig entzündet ist, fahre mit den folgenden Seiten fort. Dort findest du Anleitungen dazu, wie du die Holzkohle anordnest und je nach gewünschter Garmethode mit dem Grillen beginnst.



# GRILLMETHODEN – DIREKTE HITZE

## Vorbereiten der Holzkohle für direkte Hitze

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

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

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

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

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

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

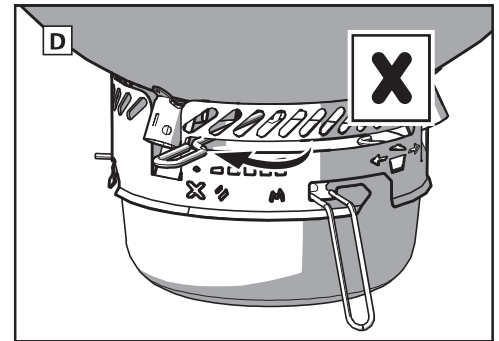
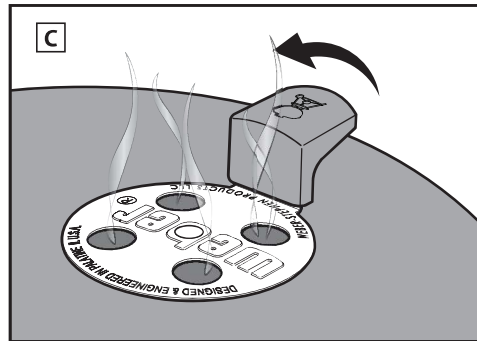
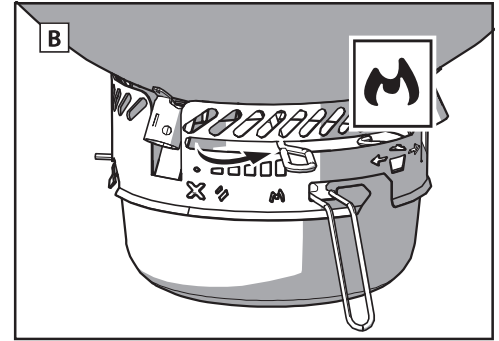
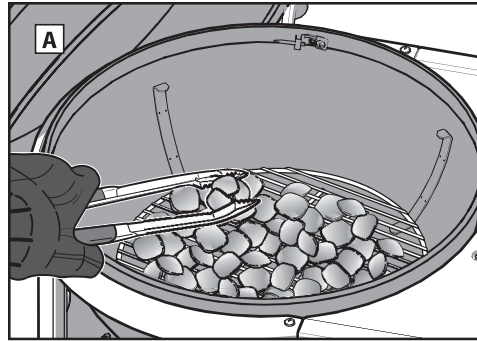
8. Lege dein Grillgut auf den Grillrost.

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

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

### Nach dem Grillen ...

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



# GRILLMETHODEN – INDIREKTE HITZE

## Vorbereiten der Holzkohle für indirekte Hitze

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

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

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

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

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

5. Schließe den Deckel.

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

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

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

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

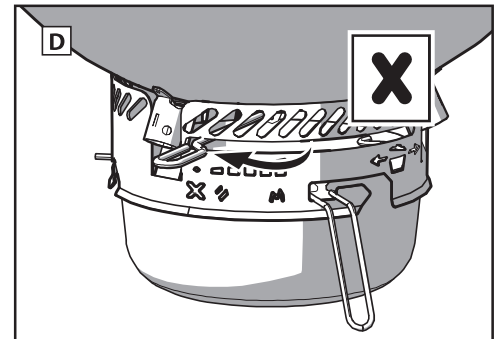
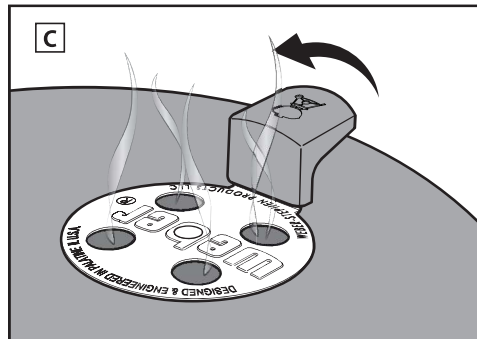
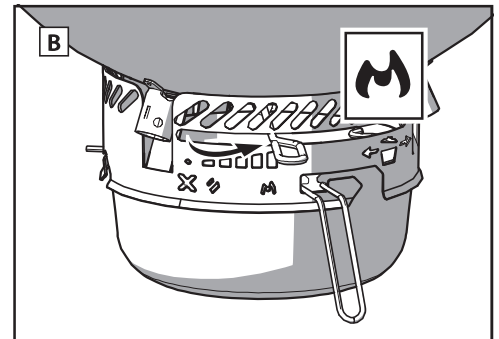
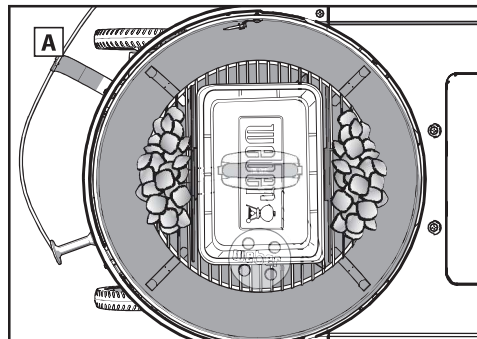
*Hinweis: Wenn du den Grilldeckel während des Grillens abnimmst, schiebe ihn zur Seite und hebe ihn nicht nach oben ab. Wenn du den Deckel gerade nach oben abhebst, kann ein Sog entstehen, der Asche auf dein Grillgut weht.*

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

*Hinweis: Drehe den Deckellüfter vollständig auf, um die Temperatur im Grill zu erhöhen, und schließe ihn etwas mehr, um die Temperatur zu senken.*

### Nach dem Grillen ...

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



## Grillhandschuhe tragen

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

## Vergiss Flüssiganzünder

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

## Den Grill vorheizen

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

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

## Das Grillgut einölen, nicht den Grillrost

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

## Für eine gute Belüftung sorgen

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

## Den Deckel zuklappen

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

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

## Die Kontrolle über die Flamme behalten

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

## Gefroren oder frisch

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

## Immer sauber bleiben

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

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

## Tipps zum sicheren Umgang mit Lebensmitteln

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

Rezepte und Grilltipps findest du auf [www.weber.com](http://www.weber.com).

# GRILLANLEITUNG

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

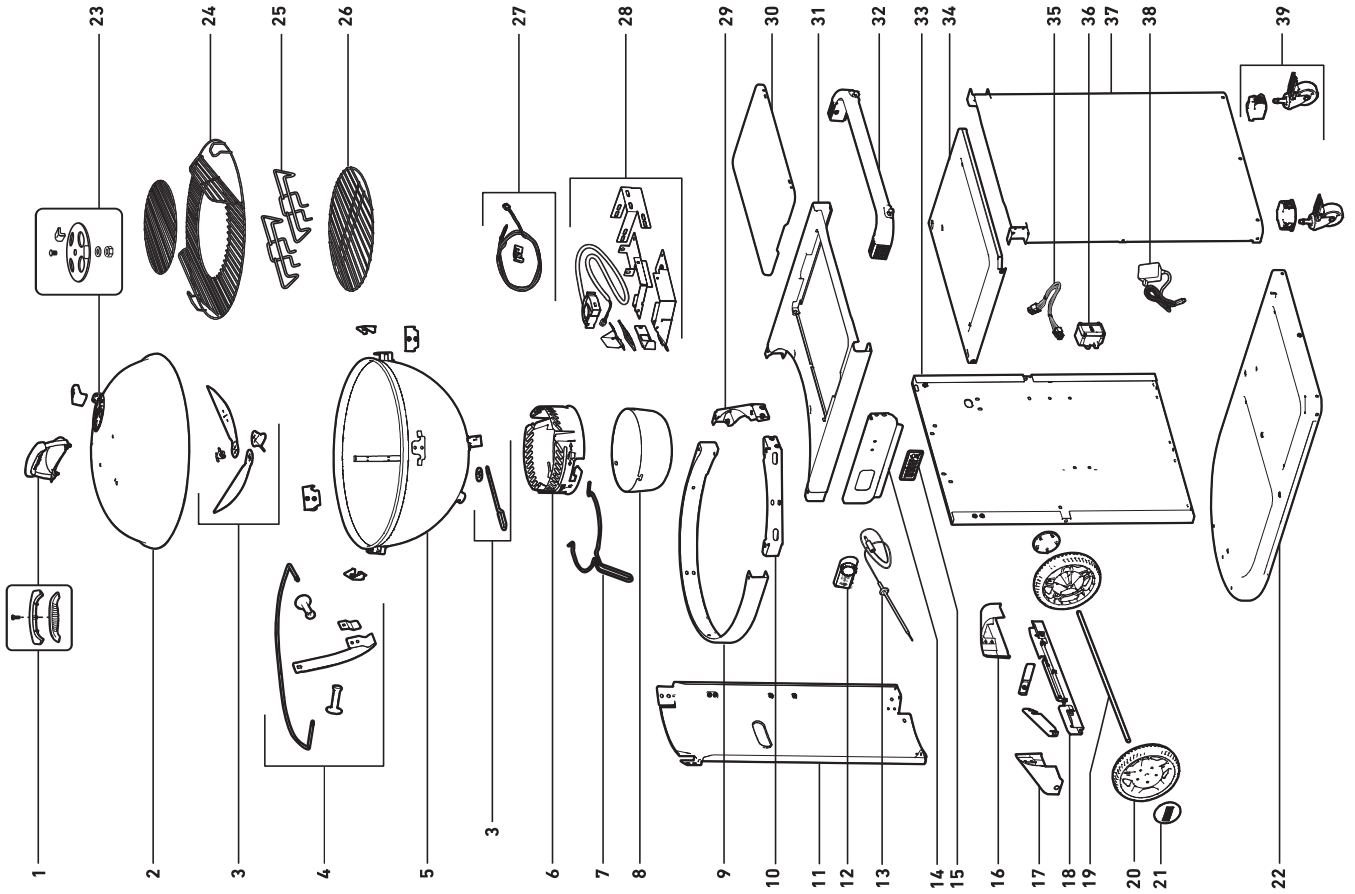
Rezepte und Grilltipps findest du auf [www.weber.com](http://www.weber.com).

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

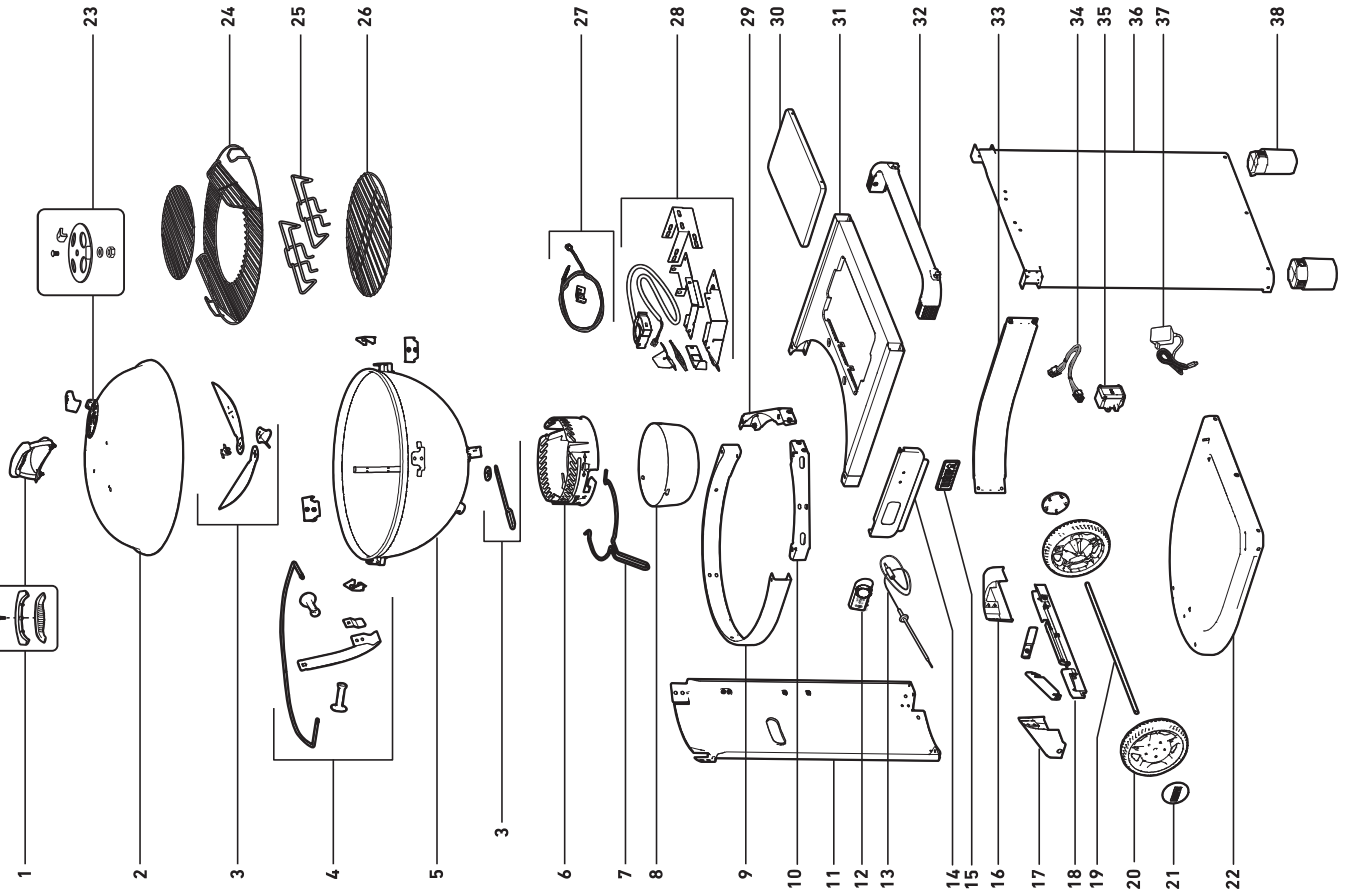
Achte darauf, dass dein Grillgut bei geschlossenem Deckel auf den Grill passt. Zwischen dem Grillgut und dem Deckel sollte ein Abstand von 2,5 cm verbleiben.

# ERSATZTEILE

Performer SMART Premium - 22.5 (57cm) - EMEA 102525



Performer - SMART 22.5 (57cm) - EMEA 102525





Hersteller:

**Weber-Stephen Products LLC**  
1415 S. Roselle Road  
Palatine, IL 60067-6266  
USA

Importeur:

**Weber-Stephen Deutschland GmbH**  
Rheinstr. 194  
55218 Ingelheim, Deutschland  
Tel.: (+49) 307554184-0



Hiermit erklärt Weber-Stephen Products LLC, dass die angegebene Funkanlage mit der EU-Richtlinie 2014/53/EU und anderen geltenden Richtlinien konform ist.

• Type: WCR001

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung steht unter folgender Internetadresse bereit:  
<https://www.weber.com/declarations-of-conformity/>

**Type: WCR001**

**AUSTRIA**

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

**BELGIUM**

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

**CHILE**

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

**CZECH REPUBLIC**

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

**DENMARK**

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

**FRANCE**

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

**GERMANY**

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

**ICELAND**

**Jarn & Gler Wholesale EHF**  
+354 58 58 900

**INDIA**

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

**ITALY**

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

**NETHERLANDS**

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

**POLAND**

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

**RUSSIA**

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

**SOUTH AFRICA**

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

**SPAIN**

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

**SWITZERLAND**

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

**UNITED ARAB EMIRATES**

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

**UNITED KINGDOM**

**Weber-Stephen Products (UK) Ltd.**  
+44 (0)203 630 1500  
Customerserviceuk@weberstephen.com

**USA**

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

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

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

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

# KUNDENDIENST

Sollten die Probleme weiterhin bestehen, wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf [weber.com](http://weber.com).

Apple und das Apple-Logo sind eingetragene Marken der Apple Inc., registriert in den USA und weiteren Ländern. Der App Store ist eine Dienstleistungsmarke der Apple Inc. Android ist eine Marke der Google LLC. Google Play und das Google Play-Logo sind Marken der Google LLC.

Die Bluetooth®-Wortmarke und -Logos sind eingetragene Marken im Eigentum von Bluetooth SIG, Inc. Die Verwendung dieser Marken durch Weber-Stephen Products LLC erfolgt auf Grundlage einer erteilten Lizenz. Sonstige Marken und Markennamen sind Eigentum ihrer jeweiligen Eigentümer.

### Statement of Compliance

To the best of our knowledge, Weber wireless products conform to the applicable requirements in "The Product Security and Telecommunications Infrastructure Regulations 2023, Schedule 2", per ETSI EN 303 645 V2.1.1 (2020-06) (provisions 5.1-1,5.1-2, 5.2-1, 5.3-13). The latest security update support information can be found at the following URL: [https://www.weber.com/UKPSTI\\_Policy/](https://www.weber.com/UKPSTI_Policy/)

[weber.com](http://weber.com)



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC  
[www.weber.com](http://www.weber.com)