



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

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

GEFAHRENHINWEISE

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

WARNHINWEISE

- ⚠ Beginnen Sie erst mit dem Grillen, wenn alle Teile vollständig aufgebaut sind. Der Grill muss ordnungsgemäß entsprechend der Aufbauanleitung aufgebaut werden. Ein unsachgemäßer Aufbau kann Gefahren mit sich bringen.
- ⚠ Verwenden Sie den Grill niemals ohne Aschekasten.
- ⚠ Verwenden Sie diesen Grill nicht unter einer brennbaren Baukonstruktion.
- ⚠ Die Verwendung von Alkohol, verschriebenen oder nicht verschriebenen Medikamenten können die Fähigkeit des Benutzers beeinträchtigen, den Grill ordnungsgemäß aufzubauen bzw. sicher zu bedienen.
- ⚠ Lassen Sie bei der Verwendung Ihres Grills Vorsicht walten. Während des Grillens oder Reinigens ist der Grill heiß und sollte niemals unbeaufsichtigt sein.
- ⚠ ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- ⚠ ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten.
- ⚠ ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- ⚠ Dieser Weber®-Grill ist nicht dazu gedacht, in oder auf Freizeitfahrzeugen und/oder -booten aufgestellt zu werden.
- ⚠ Verwenden Sie den Grill nur in einem Abstand von mindestens 1,5 m zu jeglichem brennbarem Material. Zu brennbarem Material gehören u. a. Holz oder behandelte Holzbeläge, Terrassen sowie Verandas.
- ⚠ Stellen Sie den Grill immer auf einer sicheren, ebenen Fläche auf, in deren Bereich sich kein brennbares Material befindet.
- ⚠ Stellen Sie den Grill nicht auf Glas oder brennbare Flächen.
- ⚠ Grillen Sie nicht bei starkem Wind.
- ⚠ Tragen Sie beim Anzünden oder bei der Verwendung des Grills keine Kleidung mit weiten Ärmeln.
- ⚠ Berühren Sie niemals den Grill- oder Holzkohlerost, die Asche, die Holzkohle oder den Grill, um festzustellen, ob sie heiß sind.
- ⚠ Löschen Sie die Holzkohle nach dem Grillen. Um die Holzkohle zu löschen, schließen Sie die Schalenbelüftung und die Luftklappe am Deckel und setzen Sie den Deckel auf die Schale.
- ⚠ Verwenden Sie hitzebeständige Grillhandschuhe oder normale Handschuhe, wenn Sie grillen, die Belüftung (Luftklappen) einstellen, Holzkohle hinzugeben, das Thermometer bedienen oder mit dem Deckel in Berührung kommen.
- ⚠ Verwenden Sie geeignete Grillutensilien mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- ⚠ Legen Sie die Holzkohle immer oben auf den (unteren) Holzkohlerost. Legen Sie die Holzkohle nicht direkt auf den Schalenboden.

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



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

VORSICHTSHINWEISE

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



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

Das folgende freiwillige Garantieprogramm von Weber ist ein Geschenk an Sie ohne zusätzliche Kosten. Es beinhaltet alle Bestimmungen, die Sie in dem unwahrscheinlichen Fall benötigen, um Ihr WEBER®-Produkt wegen eines Ausfalls oder Mangels ersetzen zu lassen.

Entsprechend dem Gesetz stehen dem Kunden verschiedene Rechte zu, falls das Produkt schadhaft ist. Diese Rechte umfassen die Rückerstattung, die Minderung des Kaufpreises oder den Ersatz. In der Europäischen Union zum Beispiel gilt die zweijährige gesetzliche Gewährleistung ab dem Datum der Lieferung des Produkts. Diese und andere gesetzliche Rechte werden durch diese Garantiebestimmung unberührt. Mit dieser Garantie werden dem Eigentümer weitere, von den gesetzlichen Bestimmungen unabhängige Rechte eingeräumt.

WILLKÜRIGES GARANTIEPROGRAMM SEITENS WEBER

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

RECHTE DES EIGENTÜMERS IM RAHMEN DIESES GARANTIEPROGRAMMS

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

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

AUSSCHLUSS DES GARANTIEPROGRAMMS/AUSSCHLUSS DES GARANTIEPROGRAMMS

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

Das GARANTIEPROGRAMM erlischt, wenn Schäden, Verschlechterungen, Verfärbungen und/oder Roststellen auftreten, für die Weber nicht verantwortlich ist und die verursacht wurden durch:

- Raub, Änderungen, Umbau, fehlerhafte Anwendung, Missbrauch, mangelnde Pflege, unsachgemäße Montage, unzulässige Aufstellung und nicht vorschriftsgemäße normale und außerordentliche Wartung;
- Insekten (wie z. B. Spinnen) und Nagetiere (wie z. B. Marder), unter anderem eine Beschädigung der Brennerrohre oder des Abgasauslasses gehört;

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

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

GARANTIEFRISTEN

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

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

Kunststoffbauteile:
5 Jahre, außer Verfärbungen oder Entfärbung

Alle übrigen Teile:
2 Jahre

AUSSCHLUSSKLAUSELN

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

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

IN KEINEM FALL 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 IHNEN SELBST UND AN IHREM EIGENTUM UND/ODER VON ANDEREN UND DEREN EIGENTUM IM ZUSAMMENHANG MIT EINEM MISSBRAUCH DES PRODUKTS ODER EINER NICHTBEACHTUNG DER VON WEBER IM MITGELIEFERTEN BENUTZERHANDBUCH GEGEBENEN ANWEISUNGEN.

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

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

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

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



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

A Kessel und Deckel

Jeder Weber®-Holzkohlegrill besteht aus einem angebackenen, mit Porzellanemalje beschichteten Stahlkessel und -deckel. Das ist wichtig, weil sich eine derartige Beschichtung weder löst noch abblättert. Die reflektierende Oberfläche ermöglicht ein Garen mit Umlaufhitze, d. h. die Wärme zirkuliert um die Speise wie bei einem Küchenherd, sodass gleichmäßige Garergebnisse erzielt werden.

B Deckellüfter und Lüftungsschieber

Die Luft spielt beim Grillen auf Holzkohle eine entscheidende Rolle. Je mehr Luft in den Grill eingelassen wird, desto heißer brennt das Feuer (bis zu einem bestimmten Punkt) und desto häufiger müssen Sie Brennmaterial nachlegen. Damit also möglichst wenig neues Brennmaterial zugeführt werden muss, sollte der Deckel so lange wie möglich geschlossen sein. Die Lüftungsschieber unten im Kessel sollten beim Grillen stets offen bleiben. Damit das Brennmaterial aber nicht zu schnell verbrennt, sollten Sie den Deckellüfter etwa bis zur Hälfte schließen.

C Grillrost

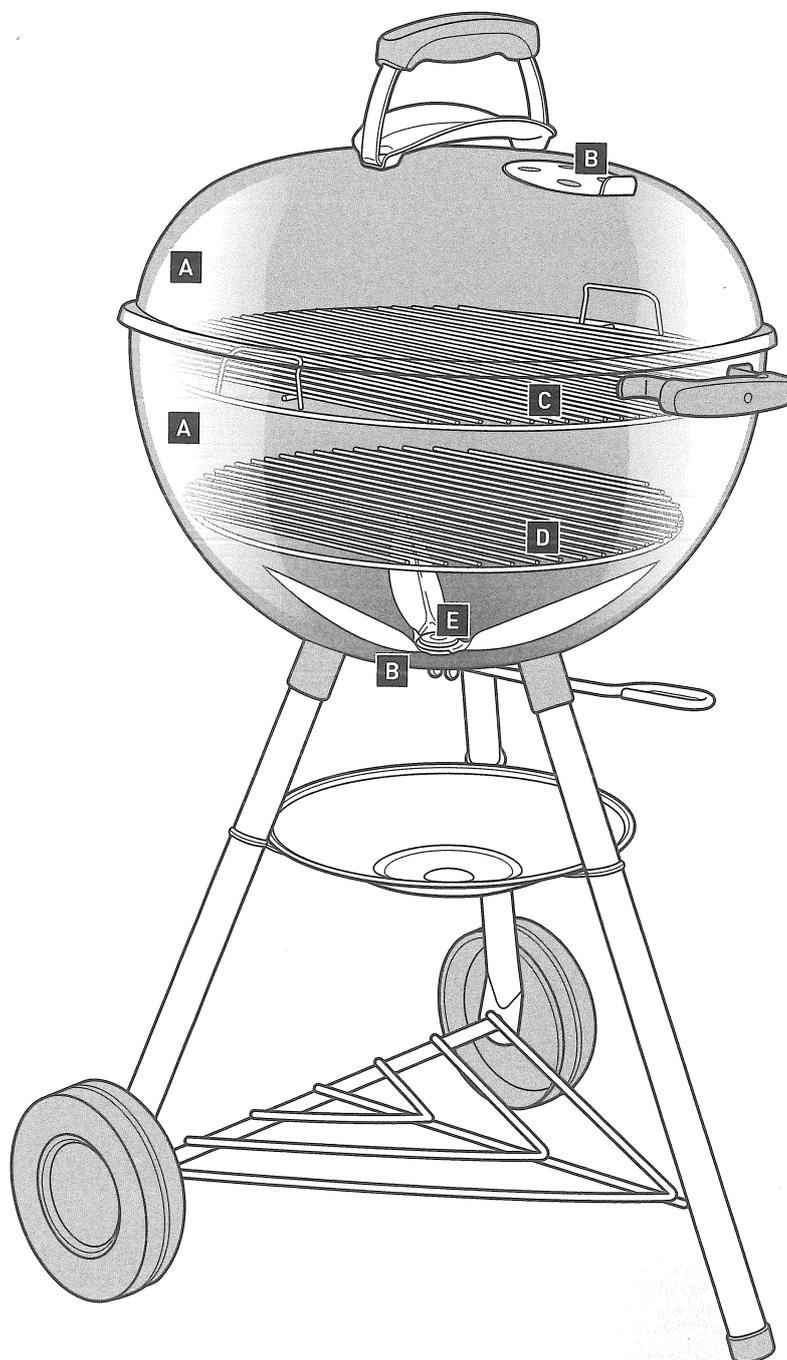
Der aus schwerem, beschichtetem Stahl bestehende Grillrost bietet reichlich Platz zum Grillen aller Ihrer Lieblings Speisen.

D Holzkohlerost

Der Holzkohlerost hält der Hitze eines jeden Holzkohlefeuers stand. Dieser aus schwerem Stahl konstruierte Rost kennt kein Verziehen oder gar ein Durchbrennen. Außerdem bietet er genügend Platz für direktes und indirektes Grillen und Ihnen die nötige Flexibilität, um sich für die Grillmethode Ihrer Wahl zu entscheiden.

E One-Touch™-Reinigungssystem

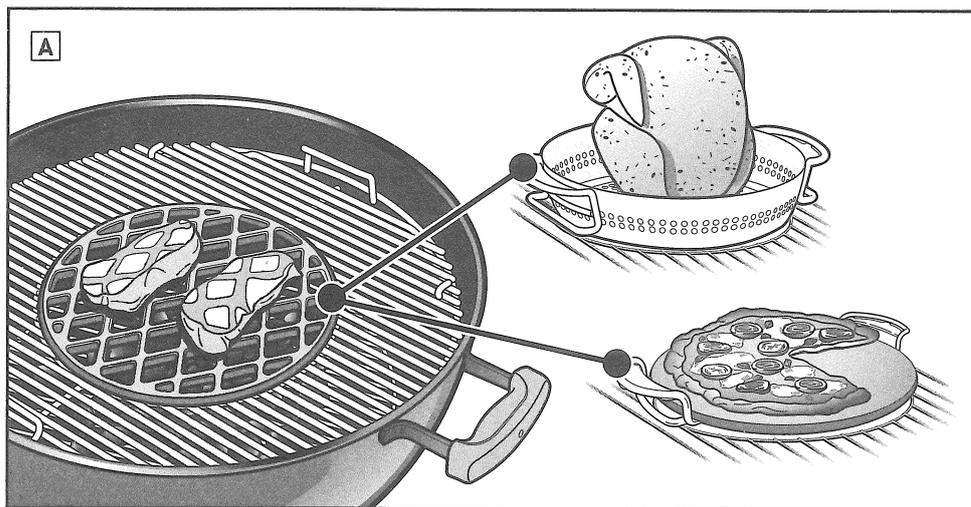
Mit dem One-Touch™-Reinigungssystem wird das Säubern zum Kinderspiel. Wenn Sie den Griff nach hinten und nach vorne bewegen, schieben die drei Schieber im Kessel die Asche vom Grillboden in den Aschebehälter. Diese Lüftungsschieber fungieren auch als Kessellüfter – sie führen dem Feuer Sauerstoff zu,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



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

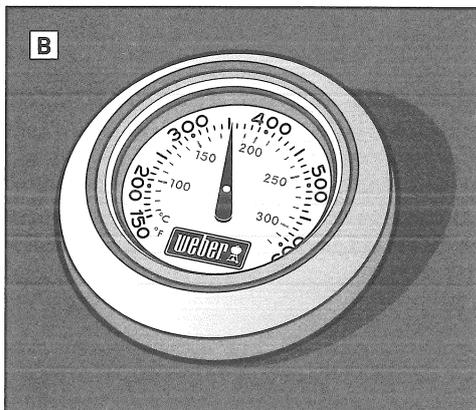
Gourmet BBQ System™

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



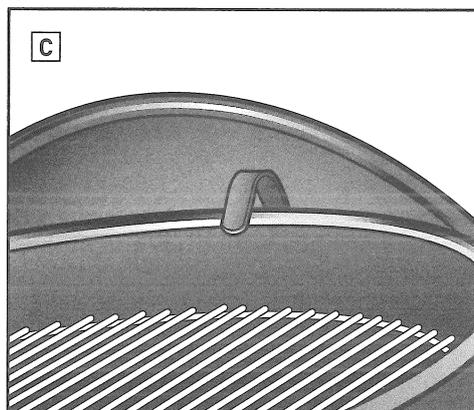
Integriertes Thermometer

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



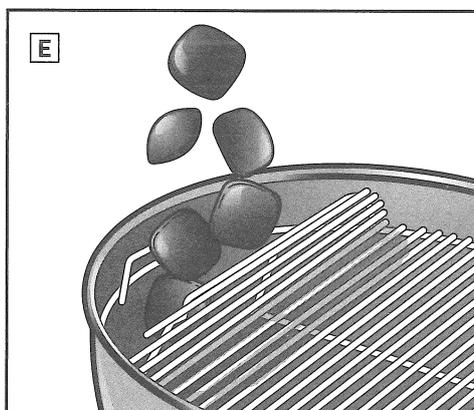
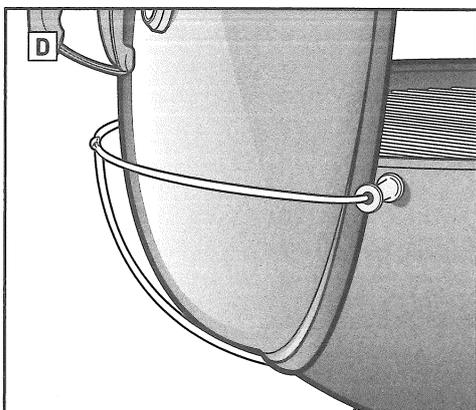
Deckelhaken

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



Tuck-Away™ Deckelhalter

Mit dem Tuck-Away™ Deckelhalter können Sie Ihren Grilldeckel einfach zur Seite schieben, um sich Ihrem Essen zu sehen oder Holzkohle hinzugeben.

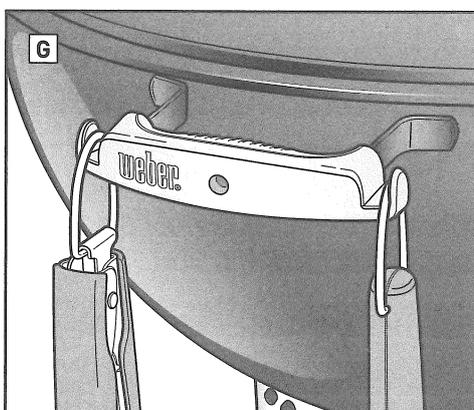
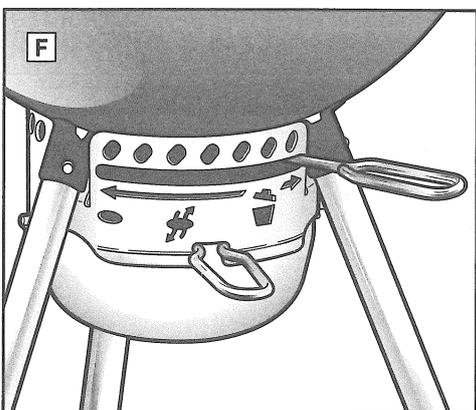


Zusammenklappbarer Grillrost

Der zusammenklappbare Rost hat einen Teil, der sich auf beiden Seiten, der sich nach oben klappen lässt, sodass Sie ganz leicht Brennstoff hinzugeben können.

Aschekasten mit hohem Fassungsvermögen

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



Griffhaken für Grillutensilien

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



VOR DEM ANZÜNDEN

Wählen Sie einen geeigneten Ort für den Grill

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

Wählen Sie die zu verwendende Menge an Holzkohle

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

Die allererste Verwendung des Grills

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

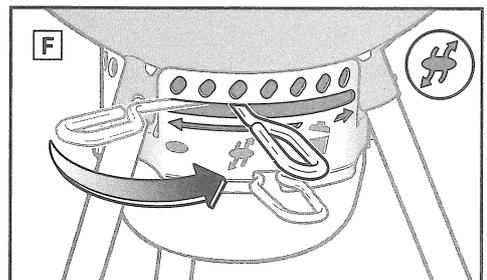
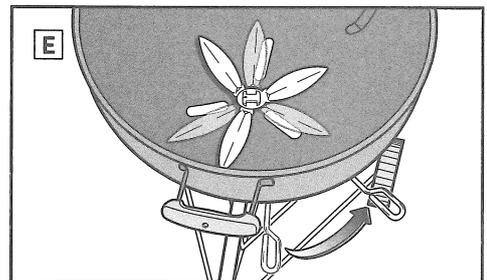
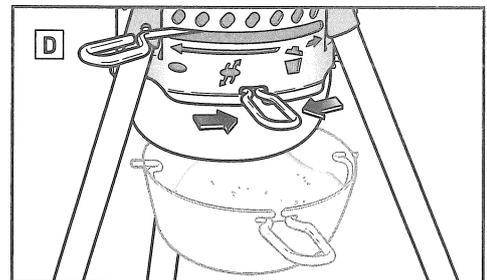
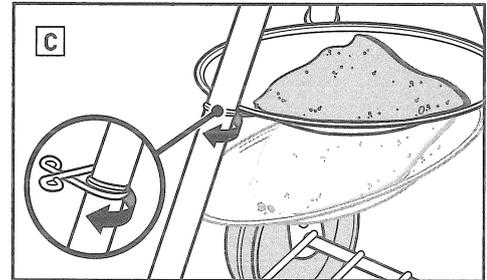
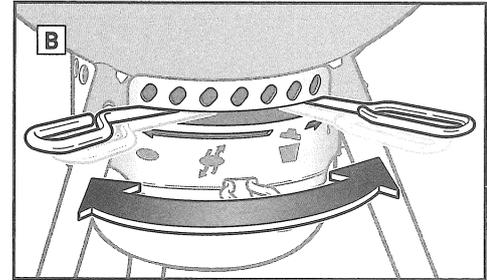
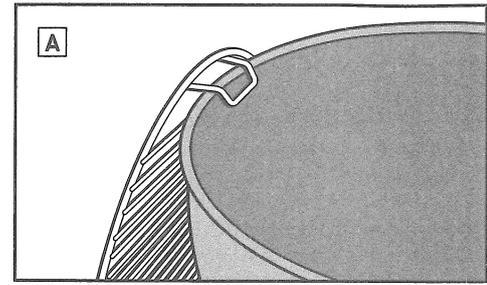
Vorbereiten des Grills zum Anzünden

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

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

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

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



Abmessung und Hinzufügung von Holzkohle bei direkter Hitze

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

Grilldurchmesser	Weber® Holzkohlebriketts	Holzkohlebriketts	Holzkohlestücke aus Buchenholz*	Holzkohlestücke aus gemischtem Holz*
47 cm	25 briketts	30 briketts	1 becher (0,56 kg)	¾ becher
57 cm	30 briketts	40 briketts	1¼ becher (0,98 kg)	1¼ becher
67 cm	45 briketts	60 briketts	4 becher (2,24 kg)	2¾ becher

Abmessung und Hinzufügung von Holzkohle für indirekte Hitze

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

Grilldurchmesser	Weber® Holzkohlebriketts		Holzkohlebriketts		Holzkohlestücke aus Buchenholz*		Holzkohlestücke aus gemischtem Holz*	
	Briketts für die erste Stunde (pro Seite)	Briketts für jede zusätzliche Stunde (pro Seite)	Briketts für die erste Stunde (pro Seite)	Briketts für jede zusätzliche Stunde (pro Seite)	Holzkohle für die erste Stunde (pro Seite)	Holzkohle für jede zusätzliche Stunde (pro Seite)	Holzkohle für die erste Stunde (pro Seite)	Holzkohle für jede zusätzliche Stunde (pro Seite)
47 cm	10 briketts	4 briketts	15 briketts	7 briketts	½ becher (0,30 kg)	1 hand voll	½ becher	1 hand voll
57 cm	15 briketts	4 briketts	20 briketts	7 briketts	½ becher (0,30 kg)	1 hand voll	½ becher	1 hand voll
67 cm	20 briketts	6 briketts	30 briketts	8 briketts	¾ becher (0,42 kg)	1 hand voll	¾ becher	1 hand voll



Anzünden der Holzkohle mit einem Anzündkamin

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

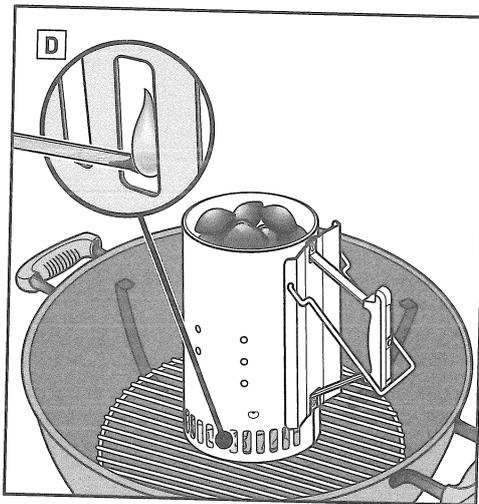
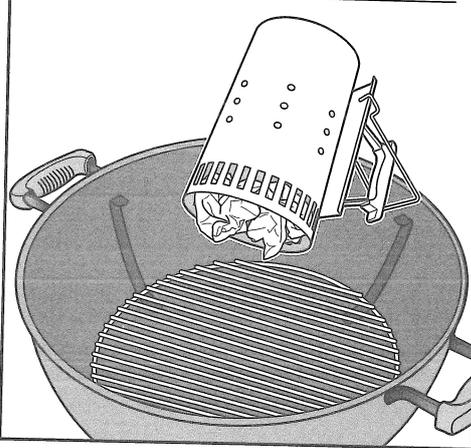
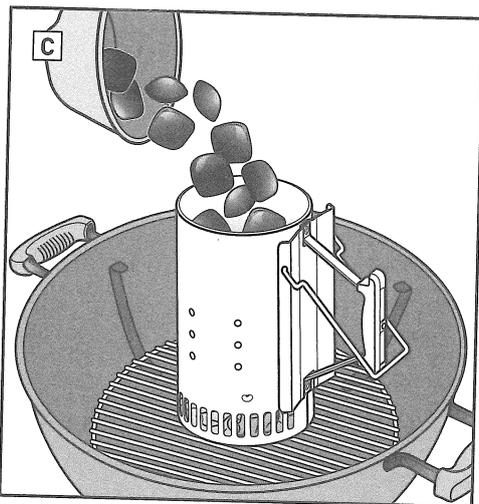
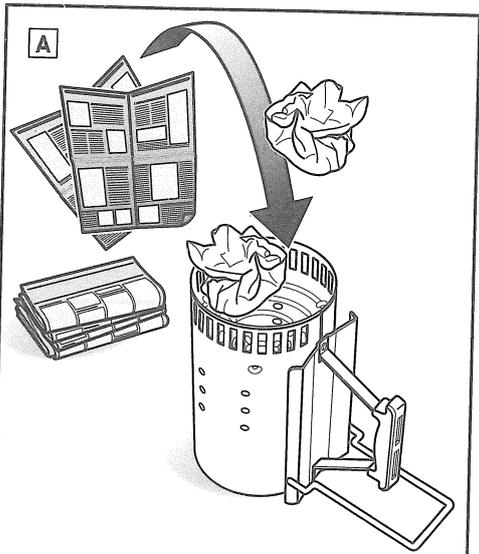
Legen Sie etwas zerknülltes Zeitungspapier auf den Boden des Anzündkamins und setzen Sie diesen auf den Holzkohlegrill (A) oder legen Sie ein paar Anzündwürfel auf die Mitte des Holzkohlegrills und setzen Sie den Anzündkamin darüber (B).

Füllen Sie den Anzündkamin mit Kohle auf (C). Zünden Sie die Anzündwürfel oder das Zeitungspapier durch die Löcher an der Seite des Anzündkamins an (D).

Lassen Sie den Anzündkamin so lange auf dem Grill, bis die Holzkohle vollständig angezündet ist. Die Holzkohle ist vollständig angezündet, wenn Sie mit einer weißen Ascheschicht bedeckt ist.

Wichtig: Die Anzündwürfel müssen vollständig verbraucht sein, bevor die Kohle mit einer Ascheschicht bedeckt sein kann. Grillgut erst legen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.

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



Anzünden der Holzkohle mit Anzündwürfeln

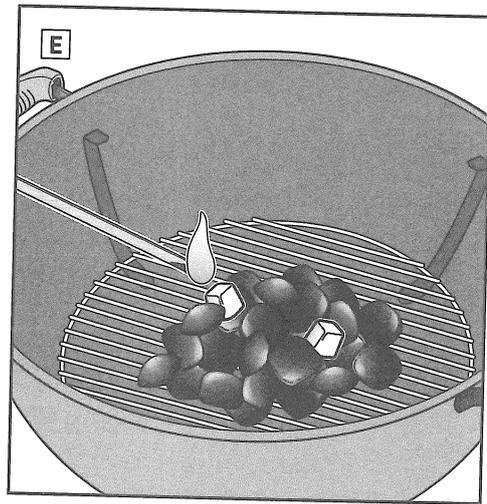
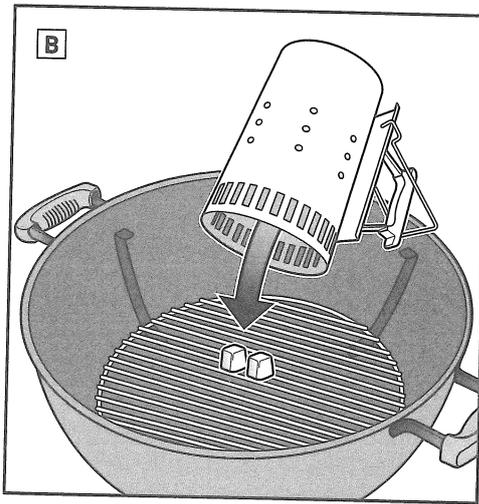
Legen Sie einen Haufen von Holzkohle in die Mitte des Holzkohlerosts (Boden) und geben Sie ein paar Anzündwürfel (separat erhältlich) in die Mitte des Haufens (E).

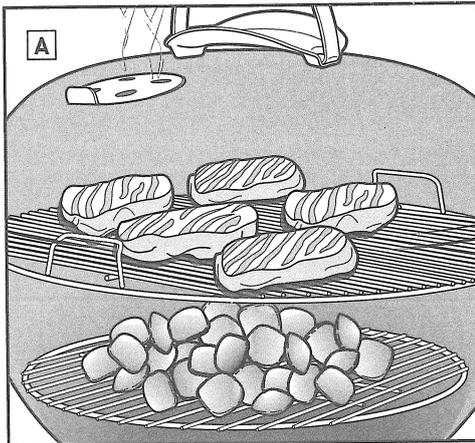
Zünden Sie die Anzündwürfel mit einem langen Grillanzünder an. Die Holzkohle wird dann durch die Anzündwürfel angezündet.

Lassen Sie sie, bis die Holzkohle vollständig angezündet ist. Die Holzkohle ist vollständig angezündet, wenn Sie mit einer weißen Ascheschicht bedeckt ist.

Wichtig: Die Anzündwürfel müssen vollständig verbraucht sein, bevor die Kohle mit einer Ascheschicht bedeckt sein kann. Grillgut erst legen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.

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





Grillen mit direkter Hitze

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

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

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

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

Vorbereiten der Kohle für Direkte Hitze

1. Ziehen Sie Grillhandschuhe oder normale Handschuhe an.

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

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

3. Tauschen Sie den Grillrost aus.

4. Setzen Sie den Deckel auf den Grill.

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

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

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

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

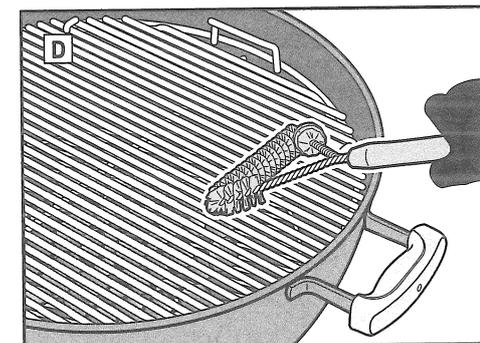
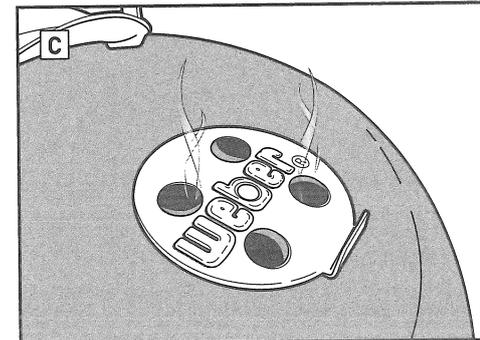
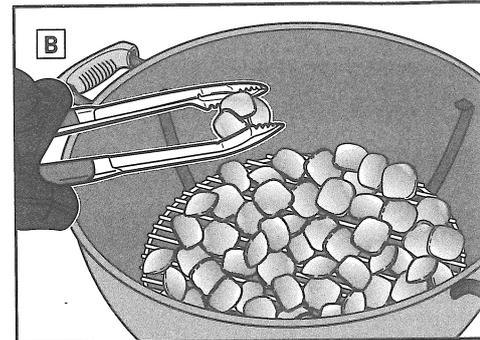
8. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Grillgut auf den Rost.

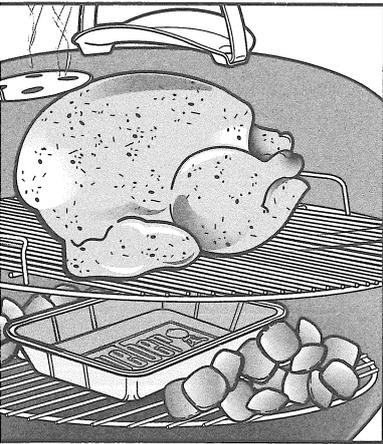
9. Setzen Sie den Deckel auf den Grill. Schauen Sie im Rezept nach der empfohlenen Garzeit.

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

Am Ende des Grillens...

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





mit indirekter Hitze

Die indirekte Methode für größere Stücke mit einer Garzeit von mindestens 30 Minuten oder für Speisen, die so empfindlich sind, dass sie austrocknen oder anbrennen, wenn man sie direkt der Hitze aussetzt:

- Rindfleischstücke mit Knochen
- Fisch
- Rindfleischfilets
- Geflügel
- Innereien

Die indirekte Hitze kann ebenfalls zum Fertigbraten von Fleischstücken oder Fleischstücken verwendet werden, die zunächst direkt der Hitze angebraten oder gebräunt werden sollen.

Die indirekte Hitze befindet sich auf beiden Seiten des Grills oder nur auf einer Seite. Das Grillgut liegt über dem nicht beheizten Bereich des Grillrosts (A).

Die indirekte und Leithitze spielen auch hier eine wichtige Rolle. Sie sind jedoch beim indirekten Grillen weniger intensiv. Wenn der Deckel des Grills geschlossen ist, entsteht eine weitere Art von indirekter Hitze, nämlich Umlufthitze. Die Hitze steigt vom Deckel und von den Innenflächen des Grills nach unten ab und wird reflektiert und zirkuliert, sodass das Grillgut gleichmäßig von allen Seiten gegart wird.

Zusätzlich zur Strahlungs- und zur Leithitze wird durch die Umlufthitze nicht die Oberfläche des Grillguts angebraten. Umlufthitze sorgt dafür, dass das Grillgut langsam bis zur Mitte gegart wird, was bei indirekter Hitze in einem Ofen der Fall ist.

Vorbereiten der Kohle für Indirekte Hitze

1. Ziehen Sie Grillhandschuhe oder normale Handschuhe an.

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

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

VERWENDUNG DER HOLZKOHLESCHIENE:

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

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

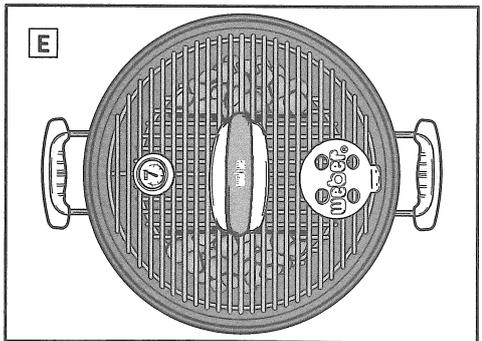
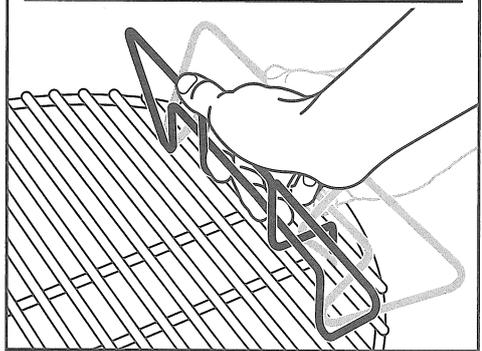
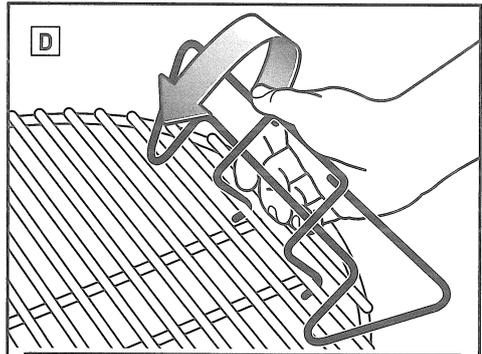
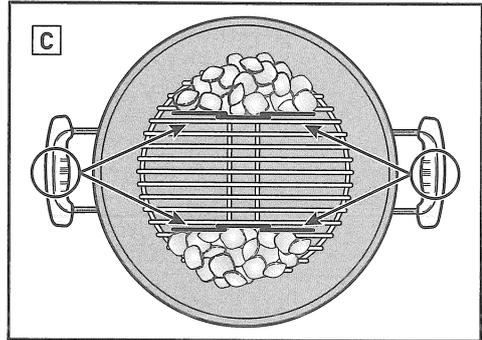
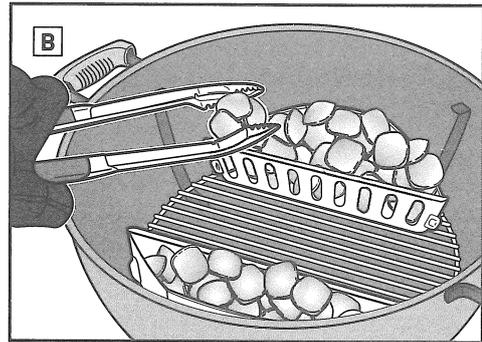
Hinweis: Verwenden Sie eine Grillbürste mit Edelstahlborsten. Tauschen Sie die Bürste aus, wenn sich lose Borsten auf dem Grillrost oder auf der Bürste befinden.

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

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

Am Ende des Grillens...

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





Tragen Sie Handschuhe

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

Vermeiden Sie Anzündflüssigkeit

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

Heizen Sie Ihren Grill vor

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

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

Ölen Sie das Grillgut ein, nicht den Rost

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

Die Luftzufuhr muss stimmen

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

Immer mit Deckel grillen

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

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

Kontrolle über das Feuer

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

Achten Sie auf Zeit und Temperatur

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

Gefroren oder frisch

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

Reinigung des Grills

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

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

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

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

Die Seite www.weber.com für Rezepte und Grilltipps.

	Dicke/Gewicht	Annähernde Gesamtgarzeit
York Stripsteak, House-Steak, Filet-Steak, T-Bone- und Filet Mignon (Stück)	2 cm dick	4 bis 6 Minuten hohe Direkthitze
	2,5 cm dick	6 bis 8 Minuten hohe Direkthitze
	5 cm dick	14 bis 18 Minuten 6 bis 8 Minuten bei hoher Direkthitze anbraten und 8 bis 10 Minuten bei hoher indirekter Hitze grillen
Steak	0,7 kg bis 1 kg, 2 cm dick	8 bis 10 Minuten mittlere Direkthitze
Brat-Hackpastete	2 cm dick	8 bis 10 Minuten mittlere Direkthitze
Steinbraten	1,4 kg bis 1,8 kg	45 bis 60 Minuten 15 Minuten bei mittlerer Direkthitze und 30 bis 45 Minuten bei mittlerer indirekter Hitze grillen
Steinbraten: frisch	85 g	20 bis 25 Minuten niedrige Direkthitze
Steinbraten: ohne Knochen	2 cm dick	6 bis 8 Minuten hohe Direkthitze
	3 cm bis 4 cm dick	10 bis 12 Minuten 6 Minuten bei hoher Direkthitze anbraten und 4 bis 6 Minuten bei hoher indirekter Hitze grillen
Steinbraten: ohne Knochen, Spareribs	1,4 kg bis 1,8 kg	1½ bis 2 Stunden mittlere indirekte Hitze
Steinbraten: mit Knochen	1,4 kg bis 1,8 kg	1½ bis 2 Stunden mittlere indirekte Hitze
Steinbraten: Stück	0,5 kg	30 Minuten 5 Minuten bei hoher Direkthitze anbraten und 25 Minuten bei mittlerer indirekter Hitze grillen
Steinbraten: Knochen und Haut	170 g bis 227 g	8 bis 12 Minuten mittlere Direkthitze
Steinbraten: Knochen und Haut	113 g	8 bis 10 Minuten mittlere Direkthitze
Steinbraten: Knochen, sortiert	85 g bis 170 g	36 bis 40 Minuten 6 bis 10 Minuten bei niedriger Direkthitze, 30 Minuten bei mittlerer indirekter Hitze
Steinbraten: ganz	1,8 kg bis 2,25 kg	1 bis 1½ Stunden mittlere indirekte Hitze
Steinbraten: Wildhuhn	0,7 kg bis 0,9 kg	60 bis 70 Minuten mittlere indirekte Hitze
Steinbraten: nicht gefüllt	4,5 kg bis 5,5 kg	2 bis 2½ Stunden mittlere indirekte Hitze
Steinbraten: Filet oder Steak: Rott, Roter Schnapper, Wolfsbarsch, Thunfisch	0,6 cm bis 1,25 cm dick	3 bis 5 Minuten mittlere Direkthitze
	2,5 cm bis 3 cm dick	10 bis 12 Minuten mittlere Direkthitze
Steinbraten: ganz	0,5 kg	15 bis 20 Minuten mittlere indirekte Hitze
	1,4 kg	30 bis 45 Minuten mittlere indirekte Hitze
Steinbraten: Mele	14 g	2 bis 4 Minuten hohe Direkthitze
Steinbraten: Kugel	1,25 cm Durchmesser	6 bis 8 Minuten mittlere Direkthitze
	ungeschält	25 bis 30 Minuten mittlere Direkthitze
	geschält	10 bis 15 Minuten mittlere Direkthitze
	Shiitake oder Champignon	8 bis 10 Minuten mittlere Direkthitze
	Portobello	10 bis 15 Minuten mittlere Direkthitze
	halbiert	35 bis 40 Minuten mittlere indirekte Hitze
Steinbraten: Kugel	1,25 cm breite Stücke	8 bis 12 Minuten mittlere Direkthitze
	ganz	45 bis 60 Minuten mittlere indirekte Hitze
Steinbraten: Kugel	1,25 cm breite Stücke	9 bis 11 Minuten 3 Minuten ankochen und 6 bis 8 Minuten bei mittlerer Direkthitze grillen

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

Tipps zum Grillen

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

Sicherheitshinweise zu den Speisen

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