

PLACE STICKER HERE



**ACHTUNG!**  
**ELEKTRISCHER SCHLAG**  
**MÖGLICH**

Für dieses Gerät gelten folgende Nennwerte:  
230 Volt - 50/60 Hz  
Leistungsabgabe: 2.200 W

⚠ Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.

⚠ Das Gerät muss über einen Fehlerstrom-Schutzschalter mit einem Nennfehler-Betriebsstrom (FI-Schalter) von maximal 30 mA angeschlossen werden.



⚠ Das Netzkabel muss regelmäßig auf Anzeichen einer Beschädigung überprüft werden. Das Gerät darf nicht mit einem beschädigten Kabel verwendet werden.

IP# IPX4

### WARNHINWEISE

#### ⚠GEFAHRENHINWEIS

Ein Nichtbeachten der in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen kann zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen.

#### ⚠ SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE:

- ⚠ **WARNHINWEISE:** Verwenden Sie für diesen Grill keine Holzkohle. Dieser Grill ist nicht für die Verwendung mit Holzkohle ausgelegt und kann sonst einen Brand verursachen. Das Feuer kann zu einer unsicheren Beschaffenheit des Grills führen und ihn beschädigen.
- ⚠ Schließen Sie immer den Temperaturregler an den Grill an, bevor Sie das Netzkabel an die Steckdose anschließen. (Siehe Seite 5, Schritt C)
- ⚠ Lesen Sie vor dem Betrieb alle Anleitungen durch.
- ⚠ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Steckdose beschädigt ist.
- ⚠ Betreiben Sie den Grill ausschließlich auf einer waagerechten und stabilen Fläche.
- ⚠ Verändern Sie dieses Erzeugnis oder dessen Verwendung in keiner Weise.
- ⚠ Falls Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss dieses für den Außengebrauch und für Nennwerte von 10 A / 230 V zugelassen sein.
- ⚠ Verwenden Sie das kürzeste mögliche Verlängerungskabel. Schließen Sie niemals 2 oder mehr Verlängerungskabel zusammen.
- ⚠ Tauchen Sie den Grill beim Reinigen nicht in Wasser.
- ⚠ Tauchen Sie den Temperaturregler mit dem Netzkabel zum Reinigen nicht in Wasser.
- ⚠ Wenn Sie den Temperaturregler aus dem Grill ausbauen, ziehen Sie zuerst den Netzstecker heraus.
- ⚠ Bauen Sie während längerer Zeiträume der Nichtbenutzung den Temperaturregler aus dem Grill aus und lagern Sie diesen nicht im Freien.
- ⚠ Lassen Sie den Temperaturregler während kürzerer Zeiträume der Nichtbenutzung nicht in der An-Position.
- ⚠ Lassen Sie den Grill nie unbeaufsichtigt, wenn er in Gebrauch ist.
- ⚠ Halten Sie Kinder und Haustiere bei Verwendung des Grills von diesem fern.
- ⚠ Reinigen Sie die Tropfschale regelmäßig.
- ⚠ Verlegen Sie das Netzkabel nicht über Wegbereiche.
- ⚠ Betreiben Sie diesen Grill nicht in der Nähe von brennbaren Stoffen, wie beispielsweise Holz, Heu, Gebüsch usw.
- ⚠ Verhindern Sie einen Kontakt mit entflammenden Materialien, wie Papier, Trennwände, Vorhänge, Tücher, Chemikalien usw.
- ⚠ Verwenden Sie den Grill nicht als Heizgerät.
- ⚠ Verwenden Sie den Grill nicht in stark frequentierten Bereichen.

- ⚠ **Bewegen Sie den Grill nicht, während dieser in Gebrauch ist. Warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat, bevor Sie es transportieren oder lagern.**
- ⚠ **Betreiben Sie den Grill nicht bei Regen.**
- ⚠ **Damit der Grill nicht nass gespritzt wird oder ins Wasser fällt, verwenden Sie den Grill mit einem Mindestabstand von 3 m (10 Fuß) zu Wasserbecken, wie Pools oder Teichen.**
- ⚠ **Verwenden Sie den Grill nicht mit einem Temperaturregler mit defektem Kabel oder Stecker. Wenden Sie sich für einen Ersatz-Temperaturregler an Weber. Der Temperaturregler ist speziell für diesen Grill.**
- ⚠ **Halten Sie Stecker und Kabel bei Verwendung des Grills trocken.**
- ⚠ **Verhindern Sie, dass das Kabel mit dem Grill in Kontakt kommt, wenn dieser heiß ist.**
- ⚠ **Bewahren Sie den Temperaturregler bei Nichtbenutzung niemals im Freien auf.**
- ⚠ **Der Grill ist ausschließlich für den Gebrauch im Freien vorgesehen. Verwenden Sie den Grill nicht im Haus oder zum herkömmlichen Kochen.**
- ⚠ **Falls eine Stichflamme auftritt, löschen Sie das Feuer nicht mit Wasser. Schalten Sie den Grill AUS. Ziehen Sie das Netzkabel heraus und warten Sie, bis der Grill kalt ist.**
- ⚠ **Stellen Sie sicher, dass im gleichen Stromkreis keine weiteren Geräte mit hohem Leistungsverbrauch angeschlossen sind, wenn der Grill in Betrieb ist.**
- ⚠ **Um elektrische Schläge zu vermeiden, dürfen Sie Stecker, Kabel und Heizelementregler NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.**
- ⚠ **Ziehen Sie den Stecker heraus, wenn Sie den Grill nicht verwenden.**
- ⚠ **Verwenden Sie den Grill ausschließlich so, wie in dieser Anleitung beschrieben wird. Alle anderen, nicht in dieser Anleitung beschriebenen Verwendungen können einen Brand, elektrische Schläge oder Personenschäden verursachen.**
- ⚠ **Stellen Sie immer sicher, dass an der verwendeten Steckdose die richtige Spannung anliegt (230 V). Die Steckdose muss außerdem für eine Anlage mit einem Leistungsverbrauch von 2.200 Watt geeignet sein.**
- ⚠ **Dieses Gerät entspricht den technischen Standards sowie den Sicherheitsbestimmungen für elektrische Geräte.**
- ⚠ **Während des Grillens darf die Fettauffangschale nicht entfernt werden.**

## ALLGEMEINE ANLEITUNG

Wenn Sie Fragen haben oder Rat zu Ihrem Grill und dem sicheren Umgang mit Ihrem Grill benötigen, wenden Sie sich bitte an den für Sie zuständigen Händler. Nutzen Sie die Kontaktinformationen auf unserer Website unter [www.weber.com](http://www.weber.com) ®.

Mit dem Weber®-Elektrogrill können Sie grillen, braten, schmoren und backen und dabei Ergebnisse erzielen, die Sie schwer im Backofen erreichen können. Mit der geschlossenen Abdeckung erreichen Sie den typischen "Grillgeschmack" für Ihre Speisen. Der Elektroanschluss ist einfach zu bedienen und ermöglicht Ihnen eine größere Kontrolle über den Grillvorgang als ein Holzkohlefeuer.

- Mit dieser Anleitung haben Sie die Mindestinformationen für den Zusammenbau Ihres Weber®-Elektrogrills. Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig durch, bevor Sie Ihren Weber®-Elektrogrill benutzen. Bei einem unsachgemäßen Zusammenbau kann es zu Gefahren kommen.
- Nicht für den Gebrauch durch Kinder bestimmt.
- Dieser Weber®-Elektrogrill ist nicht für den gewerblichen Einsatz vorgesehen.
- Lassen Sie den Weber®-Elektrogrill nie unbeaufsichtigt, wenn er in Gebrauch ist.
- Alle vom Hersteller verplombten Bauteile dürfen nicht vom Anwender verändert werden.
- Jegliche Veränderung am Gerät kann zu Gefahren führen.
- Führen Sie vor dem Betrieb eine Sichtprüfung von Kabel, Stecker und Heizelementregler auf Beschädigung und Abnutzung durch.
- Bei erstmaliger Verwendung des Grills kann ein leichter Brandgeruch auftreten. Dabei verbrennen im Heizelement verbliebene

Schmiermittel. Die Sicherheit Ihres Grills wird dadurch nicht beeinträchtigt.

- Um einen Brand oder elektrischen Schlag zu vermeiden, müssen Sie neue Elektrokreise oder Steckdosen immer von einem zugelassenen Elektriker verlegen lassen.
- Fehlerhaft geerdete Steckdosen können einen elektrischen Schlag verursachen.
- Die Verwendung eines Verlängerungskabels wird nicht empfohlen. Falls die Verwendung eines Verlängerungskabels unabwendbar ist, verwenden Sie das kürzest mögliche Verlängerungskabel. Schließen Sie niemals 2 oder mehr Verlängerungskabel zusammen. Halten Sie Anschlüsse vom Boden fern und trocken. Lassen Sie das Kabel nicht über Ecken der Tischplatte hängen, sodass jemand über das Kabel stolpern kann und Kinder an dem Kabel ziehen können. Verwenden Sie ausschließlich Verlängerungskabel, die für den Gebrauch im Freien ausgewiesen sind.
- Decken Sie den Grill bei Nichtverwendung ab oder lagern Sie ihn in einem wettergeschützten Bereich.
- Reinigen Sie die Grillkammer mindestens einmal in der Saison, bei häufiger Verwendung öfters.
- Reinigen Sie den Grillrost und die Grillkammer nach jedem Reinigen.

### Lagerung und/oder Nicht-Gebrauch

- Wenn Sie den Weber®-Elektrogrill nicht verwenden, drehen Sie den Temperaturregler in die Position AUS, ZIEHEN Sie den Regler AB und lagern Sie in im Haus.

### Betrieb

- ⚠ **WARNHINWEIS: Sie dürfen Ihren Weber®-Elektrogrill nicht unter einer brennbaren Fläche verwenden.**
- ⚠ **WARNHINWEIS: Der Weber®-Elektrogrill ist nicht für die Montage auf Freizeitfahrzeugen und Wohnwagen und/oder Booten vorgesehen.**
- ⚠ **WARNHINWEIS: Gehen Sie in einem Umkreis von 60 cm rund um den Grill nicht mit brennbaren Materialien um.**
- ⚠ **WARNHINWEIS: Die gesamte Grillkammer erwärmt sich bei Gebrauch stark. Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt.**
- ⚠ **WARNHINWEIS: Halten Sie Elektrokabel von allen heißen Flächen fern.**
- ⚠ **WARNHINWEIS: Halten Sie die Grillfläche frei von entflammenden Gasen und Flüssigkeiten, wie z.B. Benzin, Alkohol usw., und anderen brennbaren Materialien.**
- ⚠ **WARNHINWEIS: In Gebrauch muss der Grill auf einem ebenen und stabilen Untergrund ohne brennbare Materialien in der Nähe stehen.**
- ⚠ **WARNHINWEIS: Ziehen Sie das Netzkabel vor der Verwendung vollständig auseinander. Verhindern Sie einen Kontakt des Kabels mit der Grillkammer oder -deckel.**

### Zubereiten von Speisen

**So bedienen Sie den Grill:** Informationen finden Sie in den Grillanleitungen in dieser Bedienungsanleitung.

**So heizen Sie den Grill vor:** Schalten Sie den Weber®-Elektrogrill entsprechend den Grillanleitungen in dieser Bedienungsanleitung ein. Schließen Sie den Deckel und drehen Sie den Heizelementregler in die Position HOCH. Heizen Sie den Grill für 10 bis 15 Minuten vor (je nach Außenbedingungen, wie Lufttemperatur und Wind).

**Hinweis: Wind und Wetter** erfordern möglicherweise eine Anpassung mit Hilfe des Temperaturreglers, um die richtige Grilltemperatur zu halten.

**Herabtropfendes und Fett:** Übermäßig Herabgetropftes und Fett sammeln sich in der Tropfschale in der herausnehmbaren Fettfangschale (an der Unterseite des Grills). Bei Weber® erhalten Sie passende Einweg-Tropfschalen.

⚠ **WARNHINWEIS:** Prüfen Sie die Tropfschale und die Unterseite des Grills vor jeder Verwendung, ob sich Fett abgelagert hat. Entfernen Sie übermäßiges Fett, um einen Brand an der Unterseite des Grills zu vermeiden.

⚠ **WARNHINWEIS:** Bewegen Sie den Weber®-Elektrogrill nicht, wenn Sie grillen oder wenn der Grill heiß ist.

### Reinigen

⚠ **WARNHINWEIS:** Schalten Sie Ihren Weber®-Elektrogrill AUS, und warten Sie mit dem Reinigen, bis der Grill kalt ist.

Wenden Sie sich für die Verfügbarkeit eines Ersatzgrillrostes an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Informationen finden Sie auf unserer Website unter [www.weber.com](http://www.weber.com)®.

**Temperaturregler mit Netzkabel** - Verwenden Sie zum Reinigen warmes Seifenwasser und einen weichen Lappen. Wischen Sie das Kabel vor der Verwendung trocken.

⚠ **WARNHINWEIS:** Um elektrische Schläge zu vermeiden, dürfen Sie Stecker, Kabel, Heizelement und Temperaturregler NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

**Außenflächen** - Diese können Sie mit warmem Seifenwasser reinigen. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.

⚠ **VORSICHT:** Verwenden Sie zum Reinigen des Grills weder einen Backofenreiniger, Scheuermittel (Küchenreiniger), Reiniger mit Zitrusbestandteilen noch Scheuerschwämme.

⚠ **VORSICHT:** Reinigen Sie den Grill nicht mit metallischen Scheuerschwämmen. Aus dem Scheuerschwamm können kleine Teilchen herausbrechen und elektrische Teile kurzschließen.

**Herausnehmbare Fettfangschale** - Beseitigen Sie übermäßiges Fett, reinigen Sie die Fettfangschale mit warmem Seifenwasser und spülen Sie sie nach.

⚠ **Reinigen Sie die Tropfschale regelmäßig.**

**Grillrost** - Reinigen Sie den Rost mit Hilfe einer

Messingdrahtbürste. Nehmen Sie den Rost bei Bedarf heraus und reinigen Sie ihn mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie ihn anschließend klar nach.

**Tropfschale** - Verfügbar sind Einweg-Aluschalen, oder legen Sie die Tropfschale mit Aluminiumfolie aus. Reinigen Sie die Tropfschale mit warmem Seifenwasser, und spülen Sie diese klar aus.

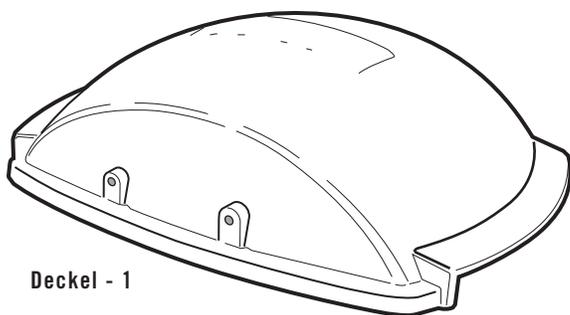
⚠ **Reinigen Sie die Tropfschale regelmäßig.**

**Innenseite der Grillkammer** - siehe WARTUNG.

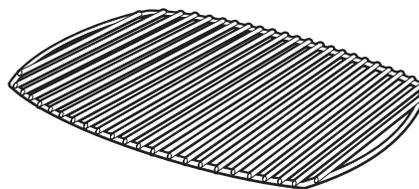
**Innenseite des Deckels** - Wenn der Deckel noch warm ist, wischen Sie die Innenseite mit einem Papiertuch aus, um die Fettablagerung zu verhindern. Abgelagertes Fett ähnelt abblättrender Farbe.

**Verwenden Sie keine Reiniger mit Säure, Lösungsbenzin oder Xylol.** Spülen Sie nach dem Reinigen mit Wasser gut nach.

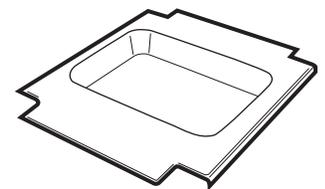
### ZUBEHÖRTEILE



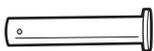
Deckel - 1



Grillrost - 1



Fettfangschale - 1



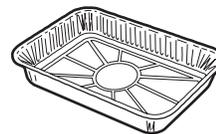
Scharnierstift - 2



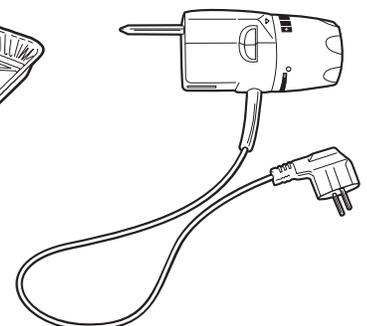
Splint - 2



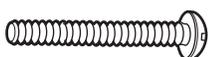
Griff - 1



Alu-Tropfschale - 2



Temperaturregler mit Netzkabel - 1



Edelstahl-Kreuzschlitzschraube (1/4 - 20 x 2 1/4" Schraube) - 2



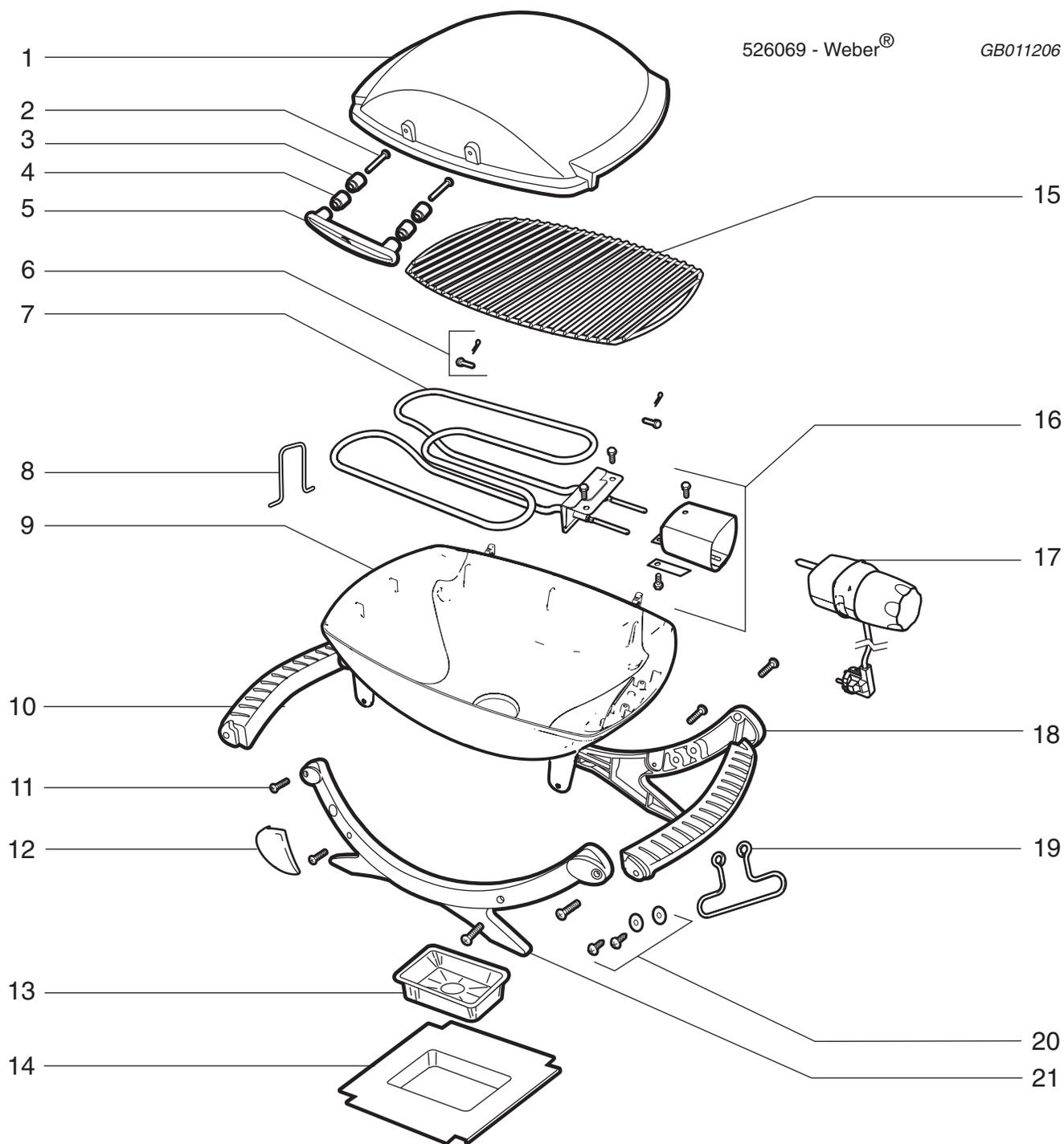
Keramik-Distanzstück - 2



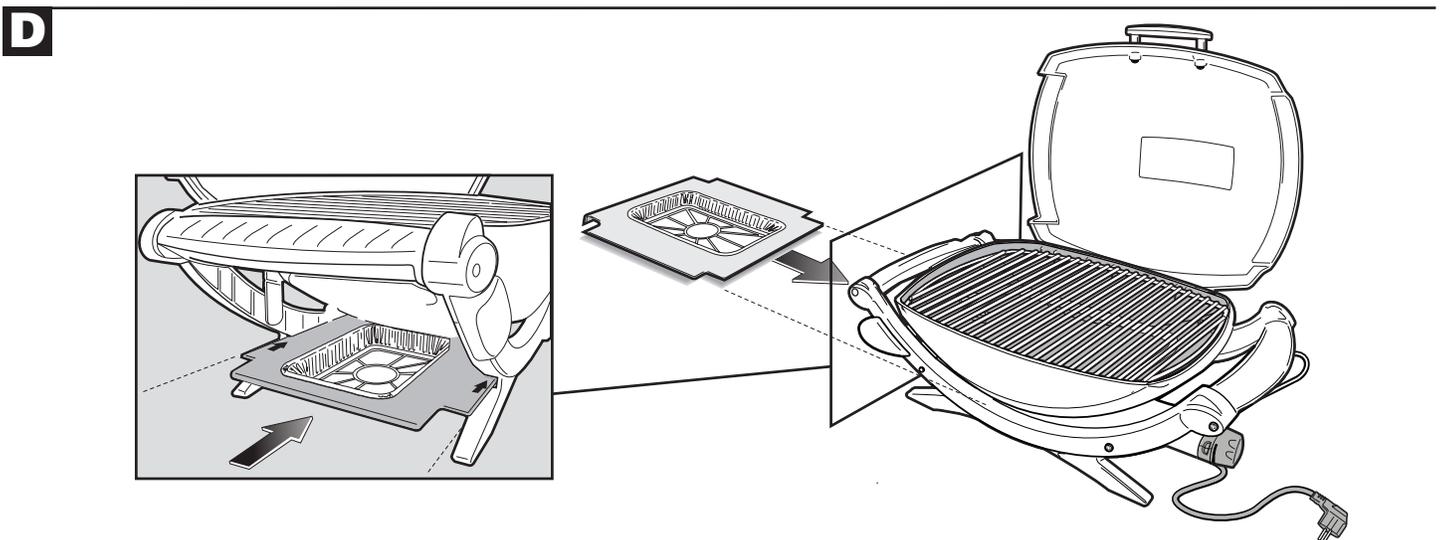
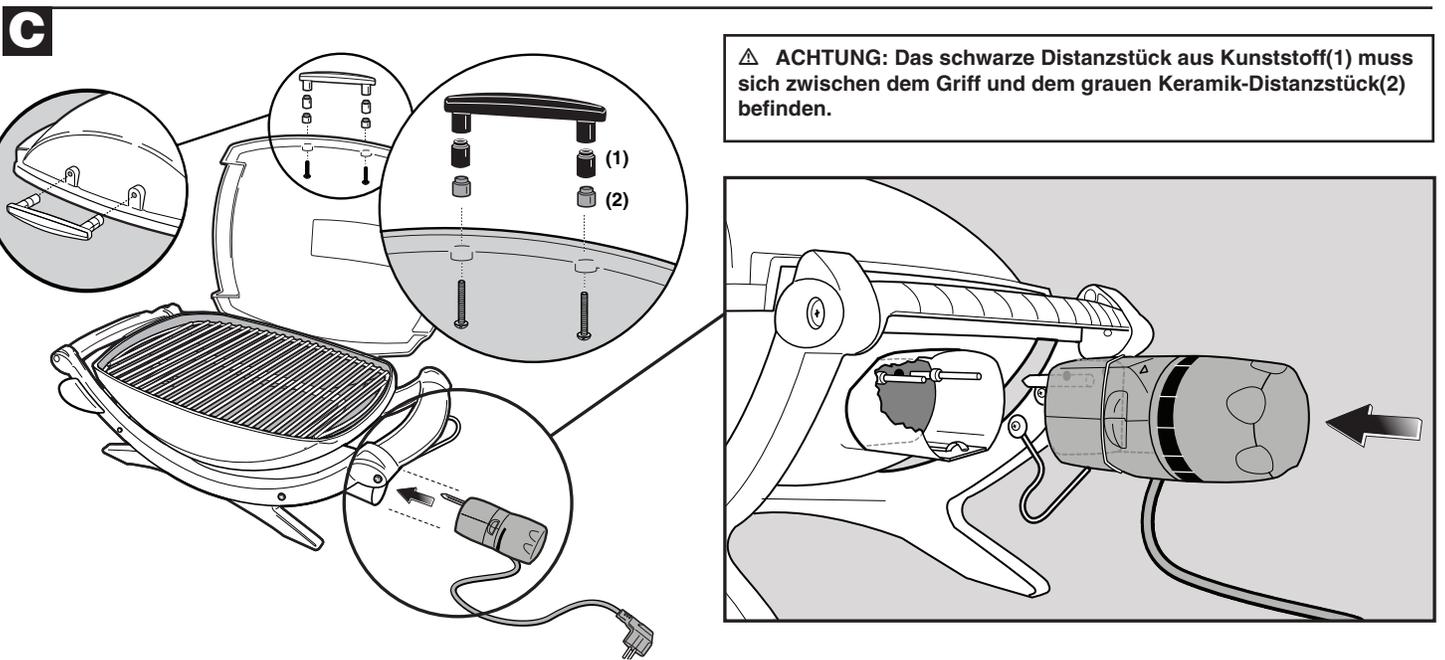
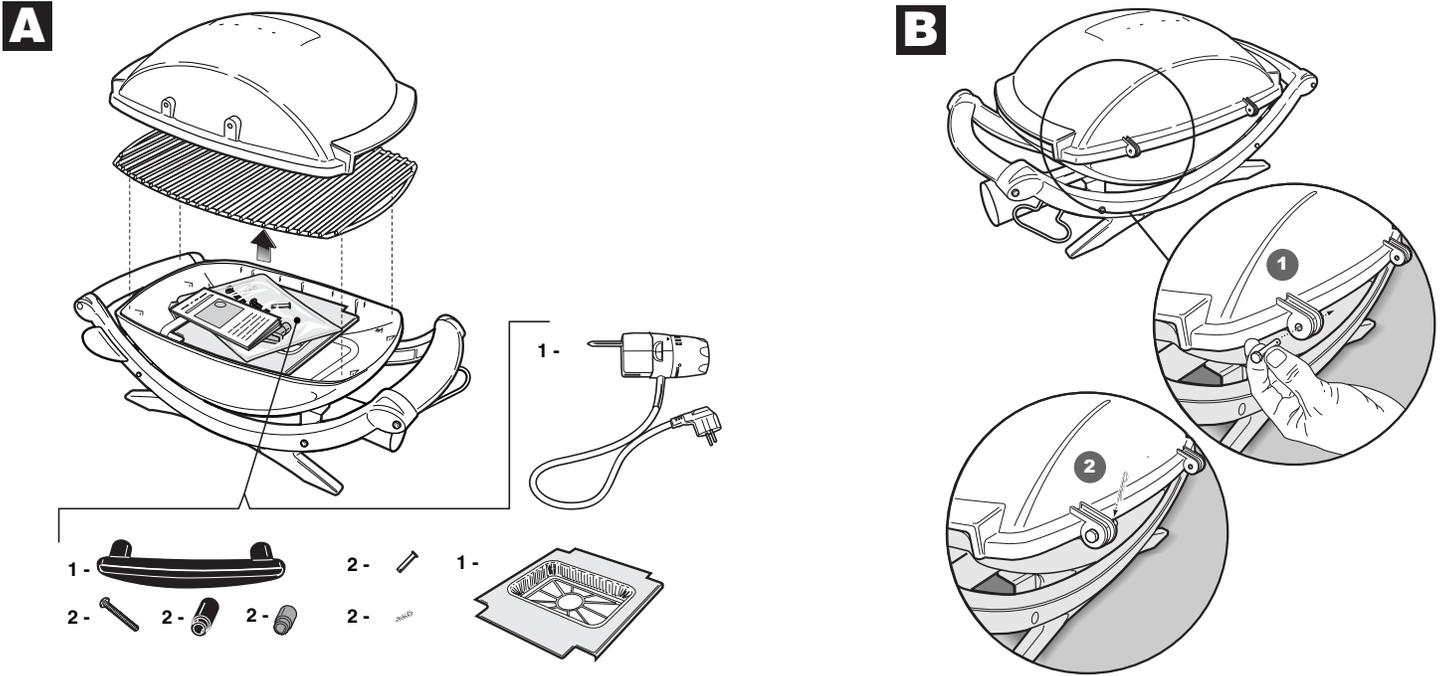
Kunststoff-Distanzstück - 2

526069 - Weber®

GB011206



- |   |                                    |    |                              |    |                            |
|---|------------------------------------|----|------------------------------|----|----------------------------|
| 1 | Deckel                             | 9  | Grillkammer                  | 17 | Regler                     |
| 2 | ¼ x 20 x 2 ¼" Zylinderkopfschraube | 10 | Griff                        | 18 | Hinterer Rahmen            |
| 3 | Keramik-Distanzstück               | 11 | ¼ x 20 x 1" Rundkopfschraube | 19 | Drahtbügel                 |
| 4 | Kunststoff-Distanzstück            | 12 | Gestelllogo                  | 20 | Zusatzteile für Drahtbügel |
| 5 | Griffbaugruppe                     | 13 | Alu-Tropfschale              | 21 | Vorderer Rahmen            |
| 6 | Splint und Scharnierstift          | 14 | Tropfschale                  |    |                            |
| 7 | Heizelementbaugruppe               | 15 | Grillrost                    |    |                            |
| 8 | Stützdraht für Heizelement         | 16 | Klammerbuchse für Regler     |    |                            |



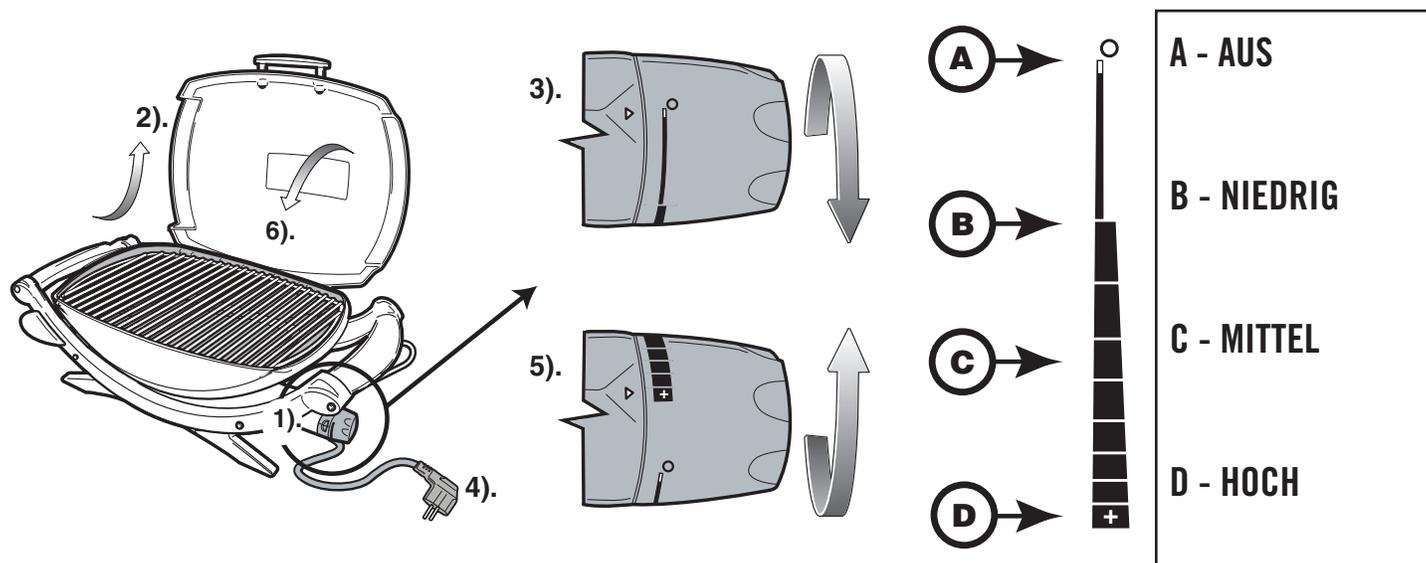
**Für dieses Gerät gelten folgende Nennwerte: 230 Volt; 50/60 Hz. Leistungsabgabe: 2.200 W**

#### Zubereiten von Speisen

- ⚠ **WARNHINWEIS:** Ziehen Sie das Netzkabel vollständig auseinander. Verhindern Sie einen Kontakt des Kabels mit der Grillkammer oder -deckel.
- 1) Stecken Sie den Temperaturregler in den Grill.
- ⚠ **Stecken Sie den Temperaturregler immer richtig in den Grill, bevor Sie das Netzkabel an die Steckdose anschließen.** (Siehe Seite 5, Schritt C)

- 2) Öffnen Sie den Deckel.
- 3) Prüfen Sie, dass sich der Regler in der Position AUS befindet. (Drehen Sie den Reglerknopf entgegen dem Uhrzeigersinn in die Position AUS.)
- 4) Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
- ⚠ **Das Gerät muss über einen Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter) mit einem Nennfehler-Betriebsstrom von maximal 30 mA angeschlossen werden.**
- 5) Heizen Sie den Grill vor. Drehen Sie den Regler in die Position HOCH (im Uhrzeigersinn). Das rote Lämpchen zeigt an, dass Spannung anliegt und das Heizelement aufgeheizt wird.

- 6) Schließen Sie den Deckel. Das rote Lämpchen am Temperaturregler erlischt automatisch, wenn die Temperatur für die Position HOCH erreicht wird. Dies dauert etwa 10 bis 15 Minuten.
- Zum Kochen bei niedrigerer Temperatur drehen Sie den Regler entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Einstellung. Das rote Lämpchen leuchtet wieder, bis die gewünschte, niedrigere Temperatur erreicht wird. (Weitere Informationen finden Sie in den Grillübersichten am Ende der Bedienungsanleitung.)
- ⚠ **HINWEIS:** Solange das rote Lämpchen leuchtet, ist das Heizelement noch heiß.



#### STÖRUNGSBESEITIGUNG

Problem	Prüfen	Abhilfe
Elektrogrill lässt sich nicht einschalten.	Wurde der Temperaturregler richtig in das Gehäuse gesteckt?	Ziehen Sie den Temperaturregler heraus und stecken Sie ihn wieder hinein. ⚠ <b>Stecken Sie den Temperaturregler immer richtig in den Grill, bevor Sie das Netzkabel an die Steckdose anschließen.</b> (Siehe Seite 5, Schritt C)
	Leuchtet das rote Lämpchen und wurde der Temperaturregler im Uhrzeigersinn in die Position HOCH gedreht?	Ziehen Sie den Temperaturregler heraus und stecken Sie ihn wieder hinein. ⚠ <b>Stecken Sie den Temperaturregler immer richtig in den Grill, bevor Sie das Netzkabel an die Steckdose anschließen.</b> (Siehe Seite 5, Schritt C)
	Liegt an der Steckdose Spannung an?	Prüfen Sie die elektrische Stromversorgung.

Wenn ein Problem auftritt, das Sie nicht mit einer der hier angegebenen Methoden lösen können, wenden Sie sich bitte an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter [www.weber.com](http://www.weber.com)®.

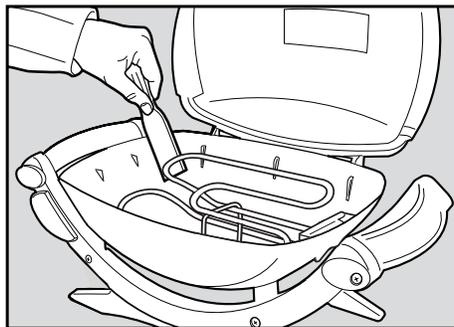
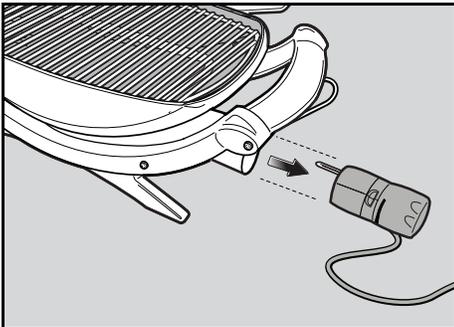
**Reinigen der Innenseite der Grillkammer**

- ⚠ **WARNHINWEIS:** Schalten Sie Ihren Weber®-Elektrogrill AUS, und warten Sie mit dem Reinigen, bis der Grill kalt ist.
- ⚠ **WARNHINWEIS:** Vermeiden Sie, dass sich am Rost und an der Innenseite der Grillkammer Fett ansammelt. Reinigen Sie Rost und Grillkammer regelmäßig zwischen den Verwendungen, um eine Fettansammlung zu vermeiden. Eine nachlässige Reinigung kann einen Fettbrand auslösen, der zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen und zu Sachschäden führen kann.

- 1) Ziehen Sie das Kabel des Temperaturreglers heraus und nehmen Sie den Regler aus dem Grill.
  - 2) Kratzen Sie die Innenseite der Grillkammer mit einem Kunststoffschaber sauber, um übermäßige Fettansammlungen zu entfernen.
- ⚠ **ACHTUNG:** Die Aufsichtbehörde schreibt aus Sicherheitsgründen vor, dass der Stützdraht für das Heizelement (1) entfernt werden darf.
  - ⚠ **ACHTUNG:** Verwenden Sie zum Reinigen des Heizelements weder einen Backofenreiniger,

**Scheuermittel (Küchenreiniger), Reiniger mit Zitrusbestandteilen noch Scheuerschwämme. Verwenden Sie keine Reiniger mit Säure, Lösungsbenzin oder Xylol.**

- 3) Setzen Sie vor der Verwendung den Temperaturregler mit dem Netzkabel wieder ein.
- ⚠ **Schließen Sie immer den Temperaturregler richtig an den Grill an, bevor Sie das Netzkabel an die Steckdose anschließen. (Siehe Seite 5, Schritt C)**  
Übermäßig Herabgetropftes und Fett sammeln sich in der Tropfschale in der herausnehmbaren Fettfangschale. Passende Einweg-Tropfschalen sind erhältlich.
  - ⚠ **WARNHINWEIS:** Prüfen Sie vor der Verwendung die untere Schale auf Fettansammlungen. Entfernen Sie übermäßiges Fett, um einen Fettbrand in der herausnehmbaren Fettfangschale zu vermeiden.
  - ⚠ **Falls Fette anfangen zu brennen, drehen Sie den Temperaturregler in die Position AUS und lassen Sie die Abdeckung geschlossen, bis das Feuer erloschen ist.**



**GARANTIE**

Weber-Stephen Products Co. (Weber) garantiert hiermit dem ORIGINALABNEHMER dieses Weber®-Elektrogrills, dass der Grill vom Tage des Erwerbs folgende Zeiten frei von Materialfehlern und Verarbeitungsfehlern ist:

<b>Aluminium-Gussteile:</b>	<b>5 Jahre</b>
<b>Heizelement:</b>	<b>2 Jahre</b>
<b>Temperaturregler:</b>	<b>2 Jahre</b>
<b>Teile aus Thermoplast/Duroplast:</b>	<b>5 Jahre außer Verfärbungen</b>
<b>Alle übrigen Teile:</b>	<b>2 Jahre</b>

**wenn montiert und betrieben entsprechend den mitgelieferten gedruckten Anweisungen.**

Dies gilt nur, wenn der Grill entsprechend der mit dem Grill gelieferten Anleitungen montiert und betrieben wird.

Weber hat das Recht, einen Beleg für das Kaufdatum zu verlangen. BEWAHREN SIE DAHER DEN KAUFBELEG BZW. DIE RECHNUNG AUF.

Diese eingeschränkte Garantie ist beschränkt auf die Reparatur oder den Ersatz von Teilen, die sich unter normalem Gebrauch und Service als mangelhaft erwiesen haben und die sich bei einer Prüfung in der Überzeugung von Weber als mangelhaft erwiesen haben. Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler, bevor Sie Teile einsenden. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter [www.weber.com](http://www.weber.com)®. Wenn Weber den Mangel bestätigt und Ihre Ansprüche anerkennt, entscheidet sich Weber für den kostenlosen Ersatz derartiger Teile. Wenn Sie aufgefordert werden, mangelhafte Teile einzusenden, müssen Sie die Frachtkosten vorausbezahlen. Weber sendet Teile an den Käufer zurück und bezahlt die Fracht- oder Postgebühren voraus.

Diese eingeschränkte Garantie umfasst nicht Mängel oder Probleme beim Betrieb aufgrund von Unfall, Missbrauch, Zweckentfremdung, Veränderungen, Fehlanwendung, Vandalismus, unsachgemäßer Installation oder unsachgemäßer Wartungs- und Servicearbeiten oder aufgrund des Vernachlässigens normaler und routinemäßiger Wartung. Dies gilt auch für Schäden, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben werden, ohne auf diese Schäden beschränkt zu sein. Verschleiß oder Schäden aufgrund von harten Wetterbedingungen, wie Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben oder Tornados, und Verfärbungen aufgrund des Aussetzens von Chemikalien, entweder direkt oder über die Atmosphären, sind nicht durch diese eingeschränkte Garantie abgedeckt.

Außer den hier aufgeführten Garantien werden hiermit ausdrücklich keine weiteren Garantien gegeben. Alle zutreffenden implizierten Garantien bezüglich der Handelbarkeit und Tauglichkeit sind in ihrer Dauer beschränkt auf die Gültigkeitsdauer dieser ausdrücklichen, schriftlichen begrenzten Garantie. In einigen Ländern ist die Einschränkung der Gültigkeitsdauer impliziter Garantien nicht zulässig. Diese Einschränkung ist somit möglicherweise nicht für Sie gültig. Weber ist für jegliche speziellen, indirekten oder Folgeschäden nicht haftbar. In einigen Ländern ist der Ausschluss bzw. die Einschränkung von zufälligen und Folgeschäden nicht zulässig. Diese Einschränkung bzw. dieser Ausschluss ist somit möglicherweise nicht für Sie gültig.

Weber autorisiert keine Person und kein Unternehmen, im Namen von Weber beliebige weitere Pflichten oder Haftbarkeiten in Verbindung mit dem Verkauf, der Installation, der Verwendung, der Demontage, der Rückgabe oder des Austauschs von Geräten und Anlagen von Weber einzugehen, und Weber ist an derartige Darstellungen nicht gebunden.

Diese Garantie gilt nur für Produkte, die im Einzelhandel vertrieben wurden.

©2006 The following trademarks are registered in the name of Weber-Stephen Products Co., an Illinois corporation, located at 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A. Australia; Smokey Joe, Weber, Kettle Silhouette®, Genesis, Austria; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber, Benelux; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber, Compact Grill Configuration, Botswana; Weber, Canada; Smokey Joe, Genesis, China; Kettle Silhouette®, Denmark; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber, Finland; Smokey Joe, Weber, France; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber, One-Touch, Germany; Smokey Joe, Weber, One-Touch, Greece; Smokey Joe, Ireland; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Italy; Smokey Joe, Weber, Japan; Smokey Joe, Weber, Korea; Smokey Joe, Weber, New Zealand; Weber, Smokey Joe, Nigeria; Weber, Norway; Smokey Joe, Weber, Portugal; Weber, South Africa; Smokey Joe, Weber, Kettle Configuration, Spain; Smokey Joe, Weber, Sweden; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Switzerland; Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber, United Kingdom; Smokey Joe, Weber, One-Touch, U.S.A.; Kettle Configuration, Kettle Silhouette®, Smokey Joe, Weber, One-Touch, Firespice, Go-Anywhere, U.S.A.; Kettle Configuration, Kettle Silhouette, Genesis, Flavorizer, Crossover, Flango, Performer, Rapidfire, Tuck 'N Carry, Jumbo Joe, Bar-B-Kettle, Master-Touch, Spirit, Grill Out, Summit, Platinum, 1-800-Grill-Out, Ranch, Matchless Flame, Zimbabwe; Weber, Kettle Configuration, Kettle Silhouette®.

Sie müssen den Grill vorheizen, bevor Sie auf ihm grillen können. Öffnen Sie zuerst den Deckel und heizen Sie den Grill anhand der Anleitung. Schließen Sie den Deckel. Das rote Lämpchen am Temperaturregler erlischt automatisch, wenn die Temperatur für die Position HOCH erreicht wird. Dies dauert etwa 10 bis 15 Minuten. Anschließend können Sie mit dem Grillen beginnen.

Wenn Sie Ihre Speisen leicht mit Öl bestreichen, werden sie gleichmäßiger braun und kleben nicht am Grillrost. Pinseln oder sprühen Sie Ihr Grillgut immer mit Öl ein, jedoch nicht den Grillrost.

Wir empfehlen, dass Sie den Deckel beim Grillen schließen. Warum? Weil dadurch das Risiko gesenkt wird, dass Stichflammen auftreten, und Ihre Speisen schneller und gleichmäßiger garen.

Wenn Sie eine Marinade, Sauce oder Glasur mit viel Zucker oder anderen leicht brennbaren Bestandteilen verwenden, so tragen Sie diese erst in den letzten 10 bis 15 Minuten des Grillens auf.

Bürsten Sie regelmäßig den Grillrost mit einer Messingbürste sauber und reinigen Sie die Tropfschale unter dem Grill.

Die folgenden Angaben für Stücke, Dicke, Gewichte und Grillzeiten für Speisen stellen Richtlinien und keine absoluten Regeln dar. Grillzeiten werden durch Wind, Außentemperatur und den gewünschten Gargrad der Speisen beeinflusst. Grillen Sie die Speisen die in der Tabelle angegebene Zeit oder bis zum gewünschten Gargrad, und drehen Sie die Speisen einmal in der Hälfte der Zeit um. Die Grillzeiten für Rind und Lamm beziehen sich auf einen mittleren Gargrad, falls nicht anders angegeben. Lassen Sie dicke Koteletts und Steaks für weitere 5 bis 10 Minuten ruhen, bevor Sie diese servieren. In dieser Zeit steigt die Innentemperatur des Fleisches um 5 bis 10 °C.

Weitere Grilltips und Rezepte finden Sie unter [www.weber.com](http://www.weber.com).

	Stück	Dicke und/oder Gewicht	durchschnittliche Grillzeit
Rind	Steak: Filet, Rumpsteak oder Rippenstück	2 cm (3/4 Zoll) dick 2,5 cm (1 Zoll) dick 2,5 bis 3 cm (1 bis 1 1/2 Zoll) dick	6 bis 8 Minuten, Position HOCH 8 bis 10 Minuten, Position HOCH 14 bis 16 Minuten; Anbraten 10 Minuten, Position HOCH; Grillen 4 bis 6 Minuten, Position NIEDRIG
	Spieße	2,5 bis 3 cm (1 bis 1 1/2 Zoll) Würfel	10 bis 12 Minuten, Position MITTEL
	Beefsteak oder Hamburger	2 cm (3/4 Zoll) dick	8 bis 10 Minuten, Position MITTEL
Schwein	Kotelett: Rippe, Lende oder Schulter	2 bis 2,5 cm (3/4 bis 1 Zoll) dick 3 bis 4 cm (1 1/4 bis 1 1/2 Zoll) dick	10 bis 14 Minuten; Anbraten 6 Minuten, Position HOCH; Grillen 4 bis 8 Minuten, Position NIEDRIG 14 bis 18 Minuten; Anbraten 8 Minuten, Position HOCH; Grillen 6 bis 10 Minuten, Position NIEDRIG
	Lende, ohne Knochen	2 bis 2,5 cm (3/4 bis 1 Zoll) dick	10 bis 12 Minuten; Anbraten 6 Minuten, Position HOCH; Grillen 4 bis 6 Minuten, Position NIEDRIG
	Würstchen		25 bis 30 Minuten, Position NIEDRIG
Geflügel	Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen	175 g (6 oz)	8 bis 12 Minuten, Position MITTEL
	Hähnchen, halbes	550 bis 675 g	1 bis 1-1/4 Stunde, Position NIEDRIG
	Hähnchenteile, mit Knochen in Brust/Flügeln		30 bis 40 Minuten, Position NIEDRIG
	Hähnchenteile, mit Knochen in Schenkeln		40 bis 50 Minuten, Position NIEDRIG
Fisch und Meeresfrüchte	Fisch, Filet oder Scheiben	3/4 cm (1/4 bis 1/2 Zoll) dick 1 bis 2,5 cm (1/2 bis 1 Zoll) dick; 2,5 bis 3 cm (1 bis 1 1/4 Zoll) dick	3 bis 5 Minuten, Position HOCH 5 bis 10 Minuten, Position HOCH 10 bis 12 Minuten, Position HOCH
	Garnelen		2 bis 5 Minuten, Position HOCH
	Fisch, ganz	450 g (1 lb) 1 kg (2 bis 2 1/2 lb)	15 bis 20 Minuten, Position MITTEL 20 bis 30 Minuten, Position MITTEL
Gemüse	Spargel		6 bis 8 Minuten, Position MITTEL
	Maiskolben		10 bis 12 Minuten, Position MITTEL
	Maiskolben, mit Blättern		25 bis 30 Minuten, Position MITTEL
	Knoblauch, ganz		45 bis 60 Minuten, Position NIEDRIG
	Pilze: Shiitake oder Champignon		8 bis 10 Minuten, Position MITTEL
	Pilze: Marone, Hut oder Stiel		12 bis 15 Minuten, Position MITTEL
	Zwiebel, >1 cm (1/2 Zoll) dicke Scheibe		8 bis 12 Minuten, Position MITTEL
	Kartoffel, >1 cm (1/2 Zoll) dicke Scheiben		14 bis 16 Minuten, Position MITTEL
Aubergine, >1 cm (1/2 Zoll) dicke Scheiben		8 bis 10 Minuten, Position MITTEL	

**⚠ ACHTUNG: Dieses Produkt wurde einem Sicherheitstest unterzogen und ist nur für die Verwendung in einem bestimmten Land vorgesehen. Informationen mit der Länderkennzeichnung finden Sie am Außenkarton.**

Wenden Sie sich für Informationen zu Originalersatzteilen von Weber-Stephen Products Co. an Ihren Händler.

**⚠ WARNHINWEIS: Versuchen Sie nicht, Reparaturen an Komponenten ohne Rücksprache mit der Kundendienstabteilung von Weber-Stephen Products Co. durchzuführen. Ihre Maßnahmen können bei Nichtbeachtung dieser Produktwarnung einen Brand oder eine Explosion verursachen. Dadurch kann es zu ernsthaften Personenschäden, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden kommen.**



Mit diesem Symbol wird gekennzeichnet, dass Sie dieses Erzeugnis nicht mit dem Hausmüll entsorgen können. Weitere Informationen zur Entsorgung dieses Erzeugnisses in Europa erhalten Sie auf unserer Website unter [www.weber.com](http://www.weber.com). Wenden Sie sich an den unter Ihrem Land aufgeführten Importeur. Falls Sie über keinen Internetzugang verfügen, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, um Name, Anschrift und Telefonnummer des Importeurs zu erfahren.