



# Summit® Kamado S6

## BENUTZERHANDBUCH

Vielen Dank, dass du dich für einen WEBER-Grill entschieden hast. Nimm dir ein paar Minuten Zeit, um dein Produkt online auf [www.weber.com](http://www.weber.com) zu registrieren und so optimalen Schutz zu erhalten.



BILT.



### ⚠ GEFAHR

Wenn du Gas riechst:

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

Austretendes Gas kann zu einem Brand oder einer Explosion führen und schwere oder sogar tödliche Verletzungen und Sachschäden nach sich ziehen.

### ⚠ GEFAHR

- Lasse das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Verwende den Grill niemals, wenn sich in einem Umkreis von 60 cm brennbare Materialien befinden. Brennbare Materialien können zum Beispiele Teile aus (behandeltem) Holz auf einer Terrasse oder Veranda sein.
- Verwende das Gerät niemals, wenn sich in einem Umkreis von 7,5 Metern brennbare Flüssigkeiten befinden.
- Wenn ein Feuer ausbricht, entferne dich vom Gerät und kontaktiere unverzüglich die Feuerwehr. Versuche niemals, einen Öl- oder Fettbrand mit Wasser zu löschen.

Das Nichteinhalten dieser Anweisungen kann zu einem Feuer, einer Explosion oder zu einer Verbrennungsgefahr führen und Sachschäden und schwere oder sogar tödliche Verletzungen nach sich ziehen.

⚠ **WARNUNG:** Befolge sorgfältig alle in diesem Benutzerhandbuch aufgeführten Schritte der Leckageprüfung, bevor du den Grill in Betrieb nimmst. Dies gilt auch für den Fall, dass der Grill vom Händler montiert wurde.

⚠ **WARNUNG:** Entzünde dieses Gerät erst dann, wenn du die Abschnitte ENTZÜNDEN DES BRENNERS in diesem Benutzerhandbuch gelesen hast.

**DIESES GASGERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN GEEIGNET.**

Dieses Benutzerhandbuch enthält wichtige Angaben zur ordnungsgemäßen Montage und zur sicheren Nutzung des Geräts.

Lies und befolge alle Warnhinweise und Anweisungen, bevor du das Gerät montierst und in Betrieb nimmst.



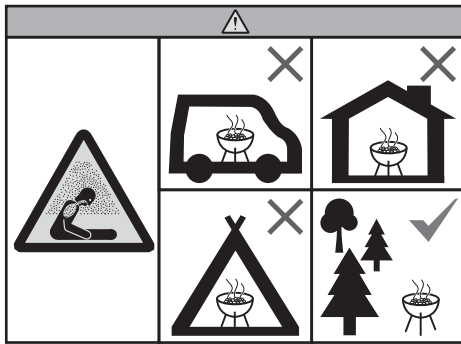
53251

DE  
01/26/21



## 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.

- ⚠ **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 Anzündker.
- ⚠ **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.



### GEFAHR:

Gefährdung mit hohem Risiko, die unmittelbar Tod oder schwere Körperverletzungen zur Folge haben wird, wenn sie nicht vermieden wird.

- ⚠ Verwende den Grill ausschließlich im Freien in einem gut belüfteten Bereich. Verwende den Grill **NICHT** in Garagen, Gebäuden, überdachten Durchgängen, Zelten, anderen geschlossenen Bereichen oder unter brennbaren Konstruktionen.
- ⚠ Der Grill ist nicht als Heizung konzipiert und darf nicht als solche verwendet werden.
- ⚠ Im Grillbereich dürfen keine entflammenden Gase und Flüssigkeiten (z. B. Benzin, Alkohol usw.) oder sonstige brennbare Materialien vorhanden sein.
- ⚠ Öffne immer den Deckel, bevor du den Gasbrenner entzündest – ganz gleich, ob manuell oder mit dem Zünder. Der Deckel muss so lange offen bleiben, bis die Holzkohle vollständig entzündet ist.
- ⚠ Schalte bei einem Fettbrand sofort den Brenner aus und lasse den Deckel geschlossen, bis das Feuer erloschen ist.
- ⚠ Der Grill darf **NIEMALS** von Kindern bedient werden. Zugängliche Teile des Grills können sehr heiß sein. Halte Kinder und Haustiere vom Grill fern, wenn dieser in Gebrauch ist.
- ⚠ Versuche nicht, die Gasflasche zu trennen, während der Grill in Gebrauch ist.

- ⚠ Sollte der Brenner erlöschen, während der Grill in Gebrauch ist, drehe das Gasventil zu. Öffne den Deckel und warte fünf Minuten, bevor du versuchst, ihn erneut zu entzünden.
- ⚠ Betreibe den Grill nicht, wenn ein Gasleck vorliegt.
- ⚠ Verwende bei der Leckageprüfung keine offene Flamme.
- ⚠ Lege die Grillabdeckung oder sonstige brennbare Materialien **NICHT** auf den Grill oder in den Stauraum unter dem Grill, solange der Grill in Betrieb oder noch heiß ist.
- ⚠ Wenn du siehst, riechst oder hörst, dass Gas aus der Flüssigpropangas-Flasche austritt:
  1. Entferne dich von der Flüssigpropangas-Flasche.
  2. Versuche nicht, das Problem eigenständig zu lösen.
  3. Ruf die Feuerwehr.
- ⚠ Flüssigpropangas (LPG) ist kein Erdgas. Die Umstellung auf oder die versuchte Verwendung von Erdgas in einer Flüssigpropangaseinheit oder umgekehrt ist gefährlich und führt zum Verlust der Garantieansprüche.
- ⚠ Achte beim Reinigen des Brenners darauf, die Brenneröffnungen **NICHT** zu vergrößern.
- ⚠ Bewahre Ersatz-Kartuschen oder ausgetauschte Kartuschen mit Flüssigpropangas niemals unter oder in der Nähe des Grills auf.

### WARNUNG:

Gefährdung mit mittlerem Risiko, die möglicherweise Tod oder schwere Körperverletzungen zur Folge haben wird, wenn sie nicht vermieden wird.

- ⚠ Der Grill darf niemals unbeaufsichtigt gelassen oder bewegt werden, während er in Gebrauch ist.
- ⚠ Prüfe den Grill nach längerer Lagerung oder längerem Nichtgebrauch vor der Benutzung auf Gaslecks und auf Verstopfung des Brenners. Die korrekten Vorgehensweisen findest du in diesem Benutzerhandbuch.
- ⚠ Verwende den Grill nur dann, wenn alle Teile richtig angebracht sind. Der Grill muss ordnungsgemäß entsprechend der Montageanleitung montiert werden.
- ⚠ Baue dieses Modell des Grills **NICHT** in eine integrierte oder Einschubkonstruktion ein.
- ⚠ Beuge dich während des Anzündens oder Grillens niemals über den geöffneten Grill.
- ⚠ Verwende stets hitzebeständige Grillhandschuhe, wenn du den Grill bedienst.
- ⚠ Verwende geeignetes Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- ⚠ Berühre die Vorderkante des Kessels niemals mit den Händen oder Fingern, während der Grill heiß oder der Deckel geöffnet ist.
- ⚠ Verwende den Druckregler, der im Lieferumfang des Grills enthalten ist.
- ⚠ Halte elektrische Leitungen und den Gasschlauch von beheizten Flächen fern.
- ⚠ Das Konsumieren von Alkohol, verschreibungspflichtigen und nicht verschreibungspflichtigen Arzneimitteln oder illegalen Drogen kann sich negativ auf die Fähigkeit des Verbrauchers auswirken, den Grill ordnungsgemäß und sicher zu montieren, zu bewegen, zu lagern oder zu bedienen.
- ⚠ Lege die Holzkohle immer auf den Holzkohlerost. Lege die Holzkohle niemals direkt auf den Boden des Kessels oder auf die Diffusor-Platte.

- ⚠ Der Grill sollte regelmäßig gründlich gereinigt werden.
- ⚠ 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.
- ⚠ Während des Grillens muss sich der Grill auf einem ebenen, stabilen Untergrund befinden. Die Umgebung muss frei von brennbaren Materialien sein.
- ⚠ 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 Grillsaison eine neue Grillbürste mit Edelstahlborsten anzuschaffen.
- ⚠ 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.
- ⚠ Dieser WEBER Grill ist **NICHT** für den Einbau in oder auf Wohnwagen und/oder Booten geeignet.
- ⚠ Verwende niemals Flüssiganzündker, Benzin, Alkohol oder andere flüchtige Flüssigkeiten, um die Holzkohle zu entzünden.
- ⚠ Verwende Einweg-Butan-Kartuschen mit einem Fassungsvermögen zwischen 430 g und 460 g. Die Kartusche muss wie in diesem Benutzerhandbuch dargestellt über ein EN-417-konformes Ventil verfügen.

### VORSICHT:

Gefährdung mit geringem Risiko, die leichte oder mittlere Körperverletzungen zur Folge haben könnte, wenn sie nicht vermieden wird.

- ⚠ Entferne die Asche erst dann, wenn die gesamte Holzkohle vollständig verbrannt und erloschen und der Grill abgekühlt ist.
- ⚠ Verstaue den Grill erst dann, wenn die Asche und die Holzkohle vollständig erloschen sind.
- ⚠ Der Grill ist nicht für die gewerbliche Nutzung vorgesehen.
- ⚠ Verwende niemals Wasser, um Stichflammen zu bekämpfen oder die Holzkohle zu löschen.
- ⚠ Verwende den Grill niemals bei starkem Wind.
- ⚠ Lösche nach dem Grillen die Holzkohle. Schließe hierzu die Kessellüftungsöffnung, den Deckel und den Deckellüfter RAPIDFIRE.
- ⚠ Trage beim Grillen, Anpassen der Lüftungsöffnungen (Lüfter), Hinzugeben von Holzkohle, Verwenden des Thermometers und Öffnen bzw. Schließen des Deckels stets hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407).
- ⚠ **WICHTIG:** Lies diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, um dich mit dem Gerät vertraut zu machen, bevor du es an den Gasbehälter anschließt. Bewahre dieses Handbuch bitte zur weiteren Verwendung auf. Es kann gefährlich sein, zu versuchen, andere Arten von Gasbehältern anzuschließen.



# 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 Nachherfüllung oder Ersatzlieferung, Minderung des Kaufpreises und Schadenersatz. In der Europäischen Union gilt ab Übergabe des Produkts beispielsweise eine zweijährige gesetzliche Gewährleistung. Diese und andere gesetzliche Regelungen werden in keiner Weise von der von WEBER gewährten freiwilligen Garantie eingeschränkt. Stattdessen werden dem Besitzer durch diese Garantie zusätzliche Rechte eingeräumt, die über die gesetzliche Garantieregelung hinausgehen.

## FREIWILLIGE GARANTIE VON WEBER

WEBER garantiert dem Käufer des WEBER-Produkts (oder im Fall eines Geschenks bzw. einer Werbeaktion der Person, die das Produkt erhalten hat), dass das Produkt für die nachfolgend aufgeführten Garantiefristen frei von Material- und Verarbeitungsmängeln ist, sofern es in Übereinstimmung mit dem beiliegenden Benutzerhandbuch montiert und bedient wird. (Hinweis: Wenn du dein WEBER-Benutzerhandbuch verlegst 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 und Nichtausführung der normalen, regelmäßigen Wartung
- Insekten (oder Spinnen) und Nagetiere (z. B. Marder), wozu unter anderem auch Schäden an den Brennerrohren und/oder Gasschläuchen gehören
- Einwirkung von salzhaltiger Luft und/oder Chlorquellen, wie z. B. Swimmingpools oder Whirlpools
- Extreme witterungsbedingungen wie Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben, Tsunamis oder Sturmfluten, Tornados oder schwere Stürme

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

## GARANTIEFRISTEN DES PRODUKTS

Kessel und Deckel:  
10 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen

Edelstahl-Grillroste:  
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 HAFTUNGSKLÄRUNGEN 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 GARANTIEEN GEBEBEN, 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 GEBEBEN 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 GEBEBENEN 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 INGESTÄNDNIS AUSZULEGEN, DASS FRÜHERE DESIGNS MÄNGELBEHAFTET GEWESEN SEIEN.

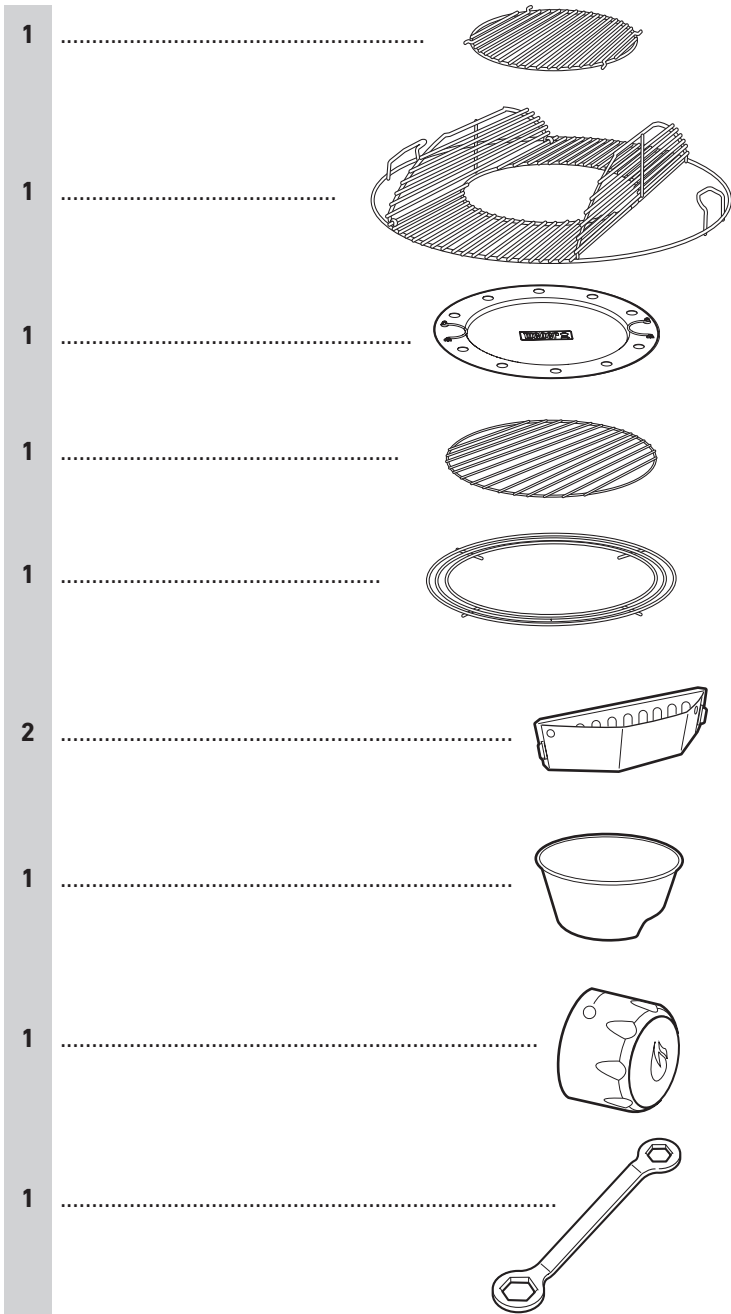
In der Liste der internationalen Unternehmenseinheiten am Ende dieses Benutzerhandbuchs findest du weitere Kontaktinformationen.

# INHALTSVERZEICHNIS

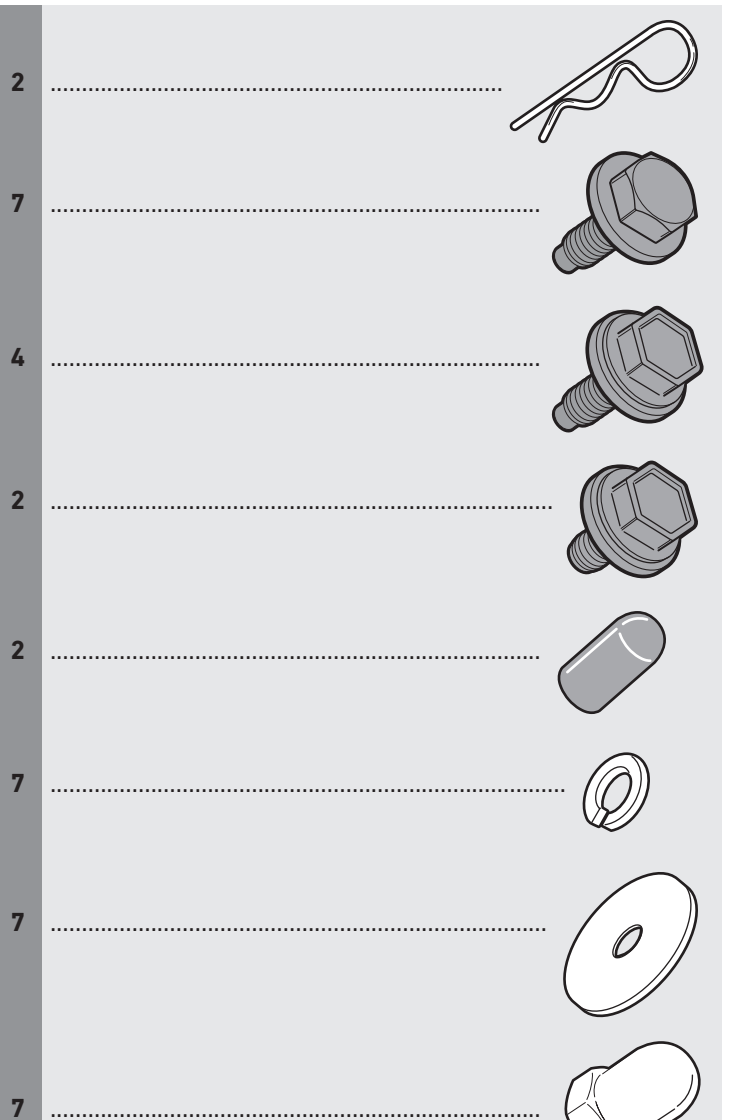
- 2 Sicherheit
- 3 Garantie
- 4 Montage
- 16 Grillsystem
- 17 Funktionen und Merkmale
- 18 Wichtige Informationen zu Flüssigpropangas- & Gasanschlüssen
- 19 Vorbereiten deines Grills
- 20 Vor dem Anzünden
  - Einen geeigneten Standort zum Grillen auswählen
  - Die richtige Menge Holzkohle auswählen
  - Beim allerersten Grillen
  - Vorbereitungen vor dem Anzünden
- 21 Die Holzkohle entzünden
  - Die Holzkohle mit einem Anzündkamin entzünden
  - Die Holzkohle mit Anzündwürfeln entzünden
  - Die Holzkohle mit HOLZKOHLEKÖRBEIN entzünden
- 22 Entzünden des Brenners – Gaszündsystem Snap-Jet
- 24 Grillmethoden
  - Direkte Hitze
  - Indirekte Hitze
  - Räuchern
- 27 Tipps & Tricks für ein erfolgreiches Grillerlebnis
- 28 Pflege und Wartung
- 31 Ersatzteile

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





⚠ Vor der Montage müssen die Schutzfolien von den Edelstahlflächen entfernt werden.



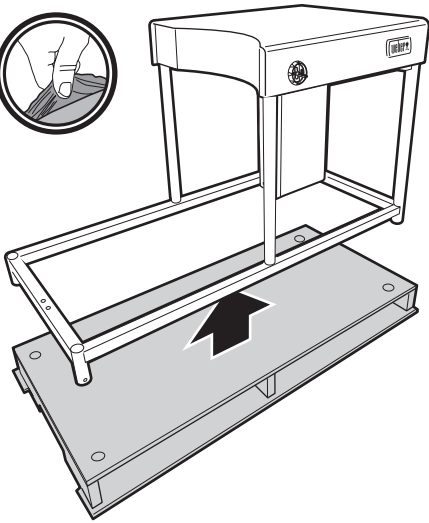
Lade die kostenlose BILT-App herunter, um dir eine Schritt-für-Schritt-Anleitung in 3-D anzeigen zu lassen.



### BENÖTIGTES WERKZEUG:

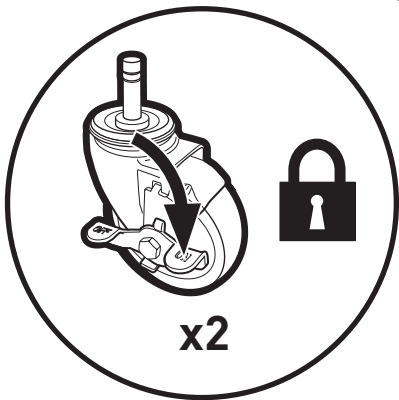
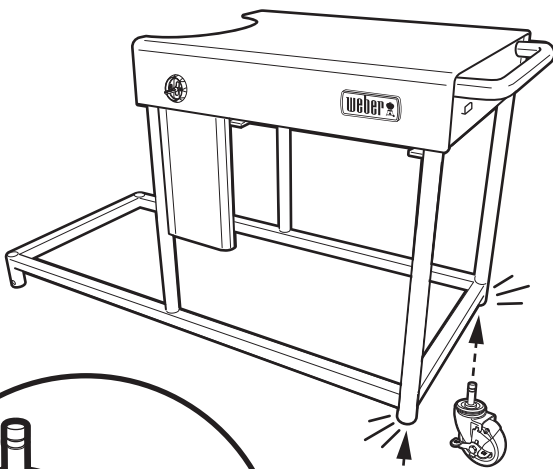


# MONTAGE

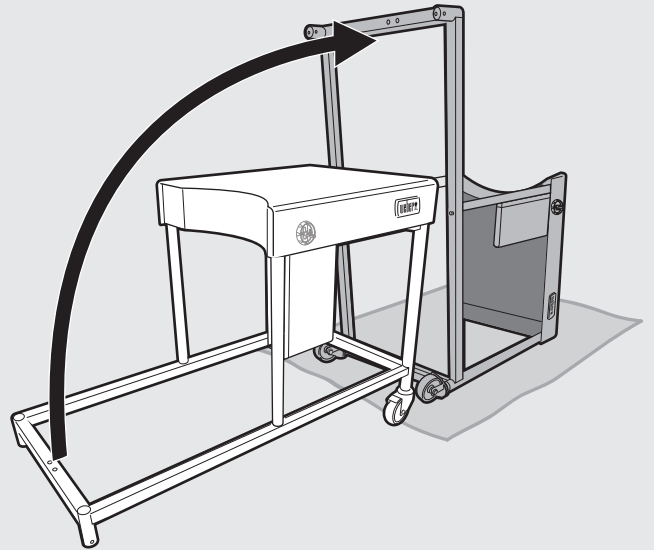
1  x2



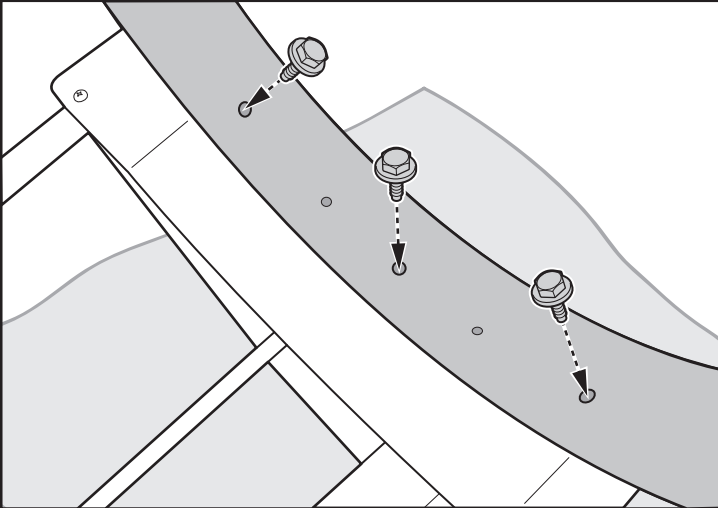
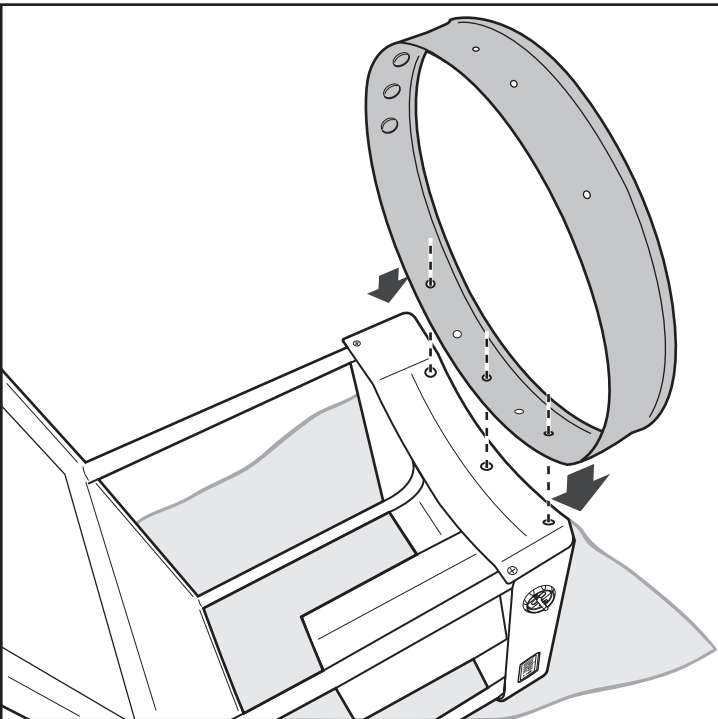
2  - 2  x2



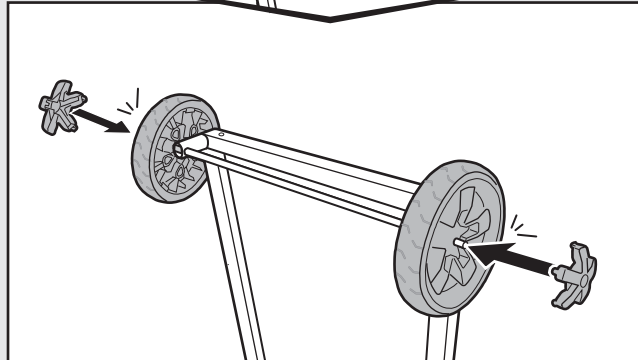
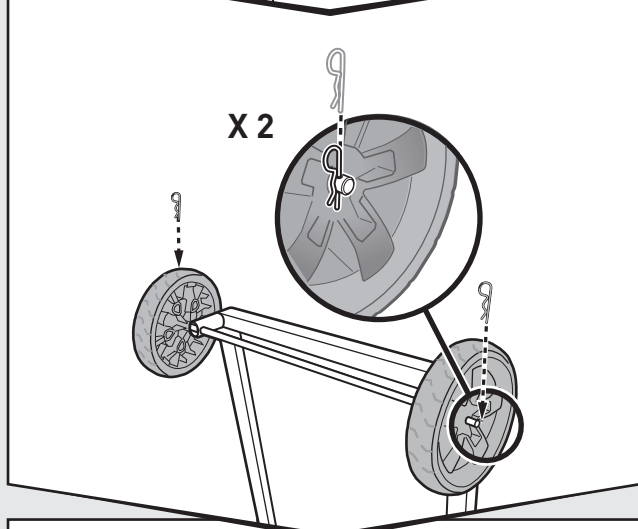
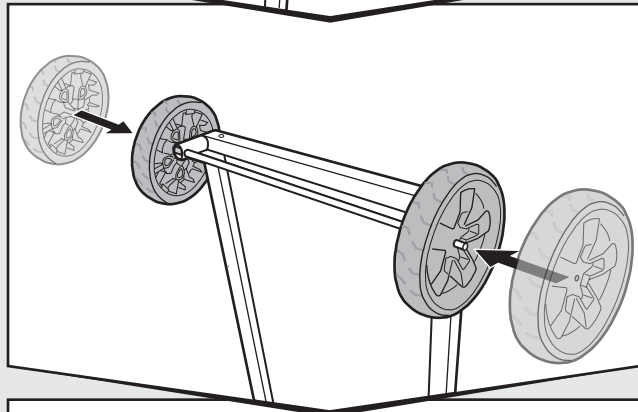
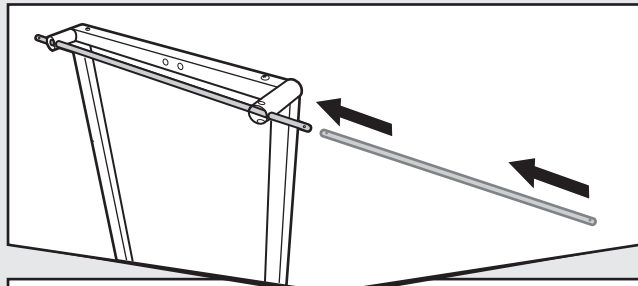
3  x2



**4** - 3     

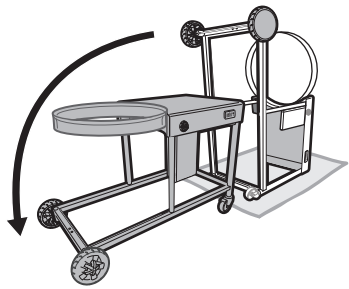


**5** - 2 

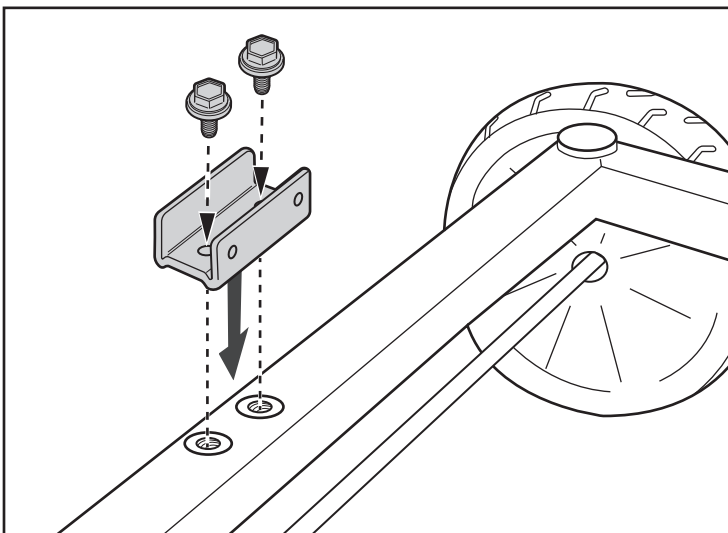


# MONTAGE

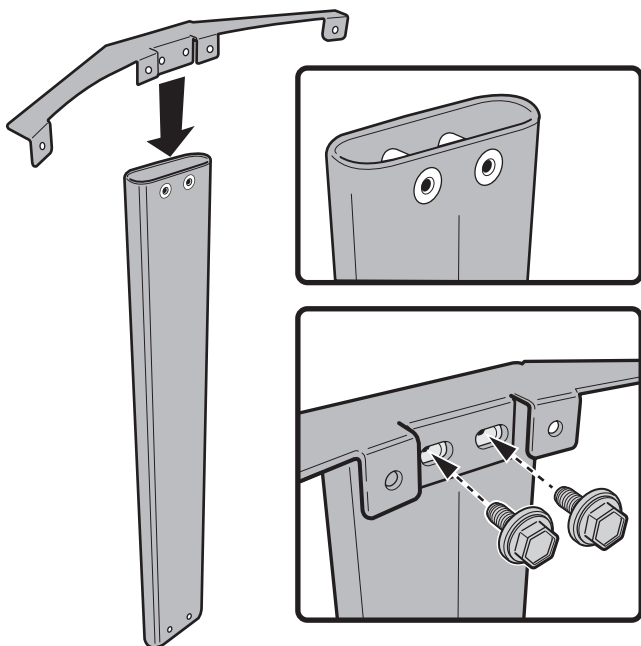
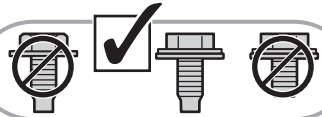
6



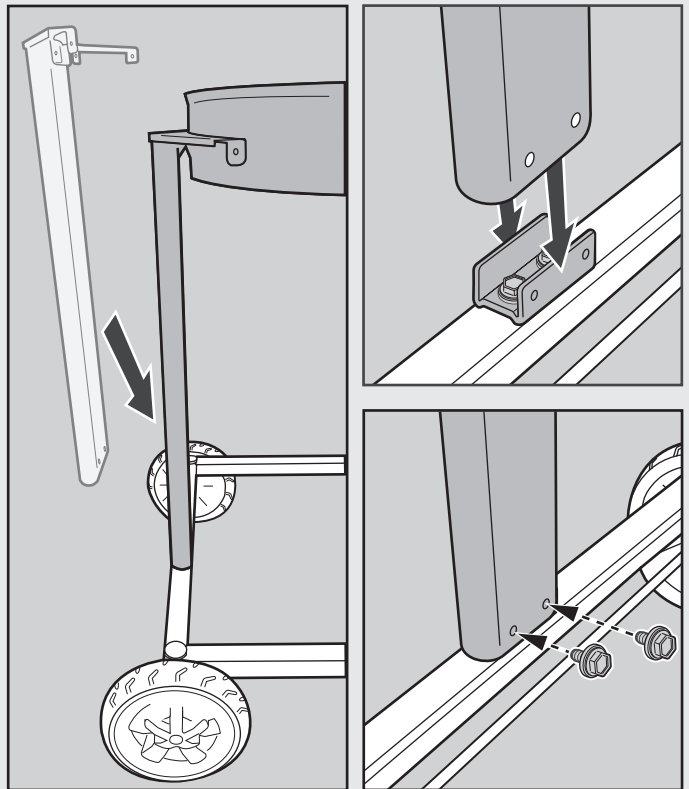
7



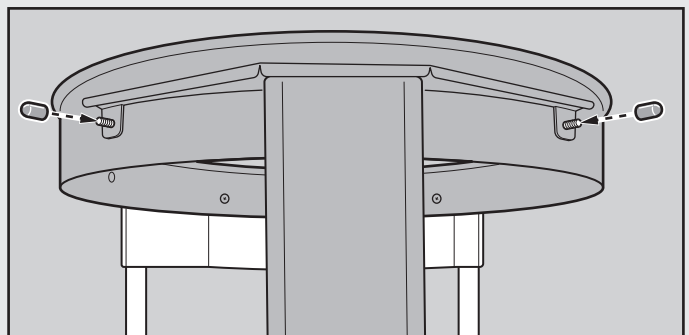
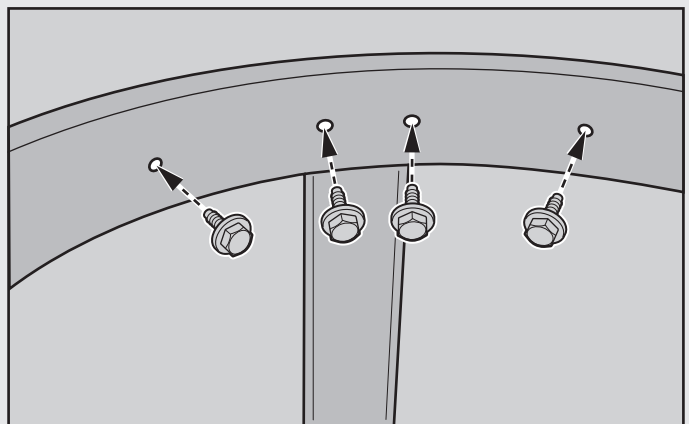
8



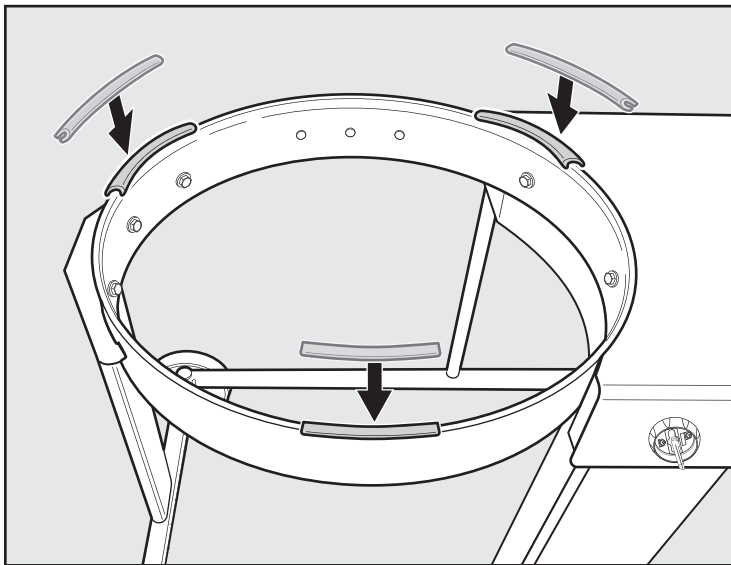
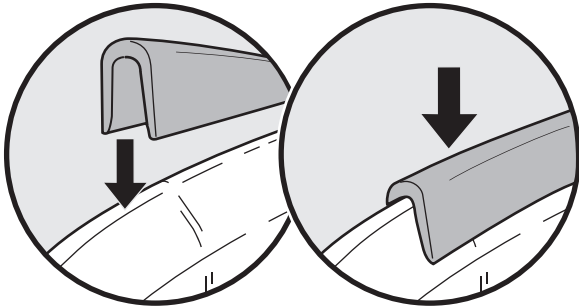
9



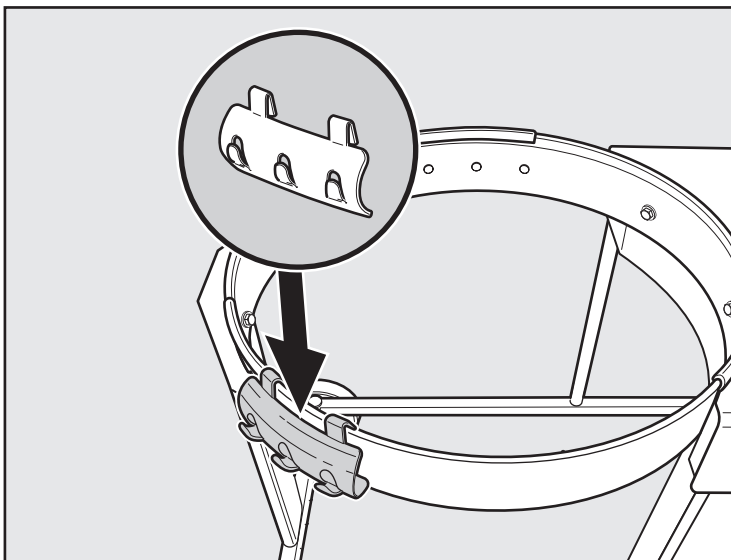
10



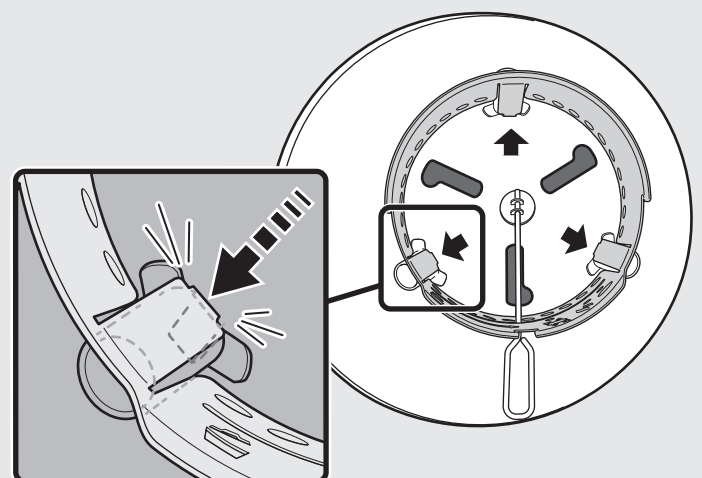
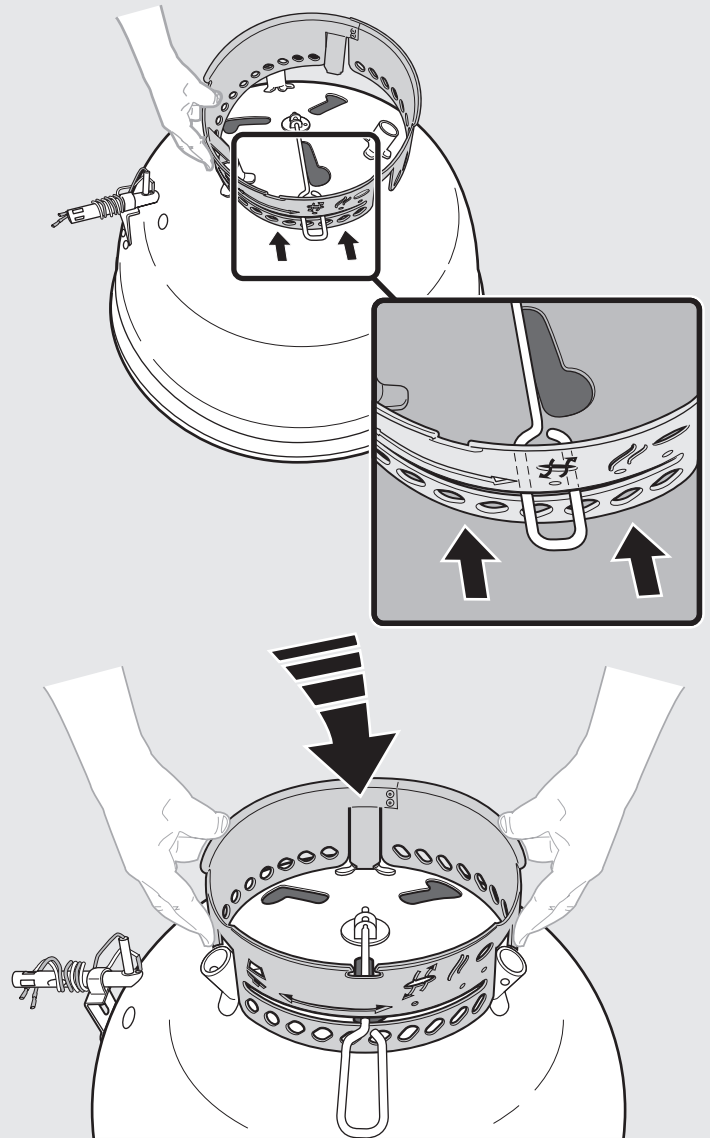
11 - 3



12

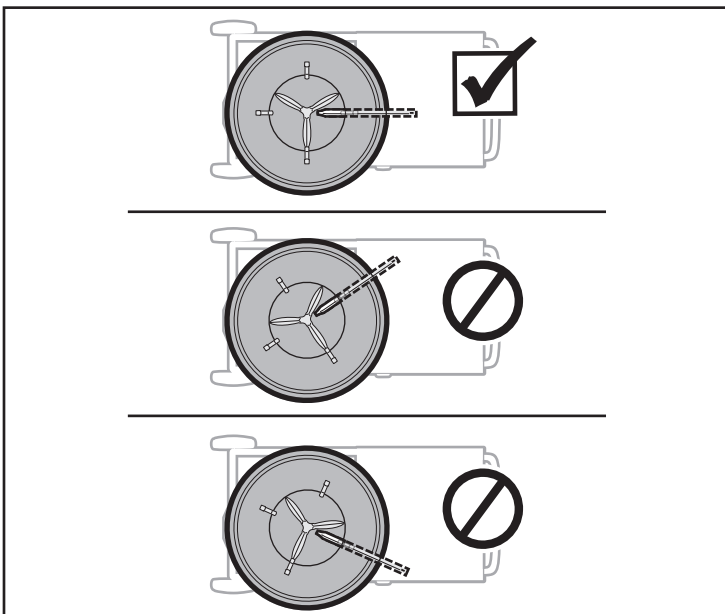
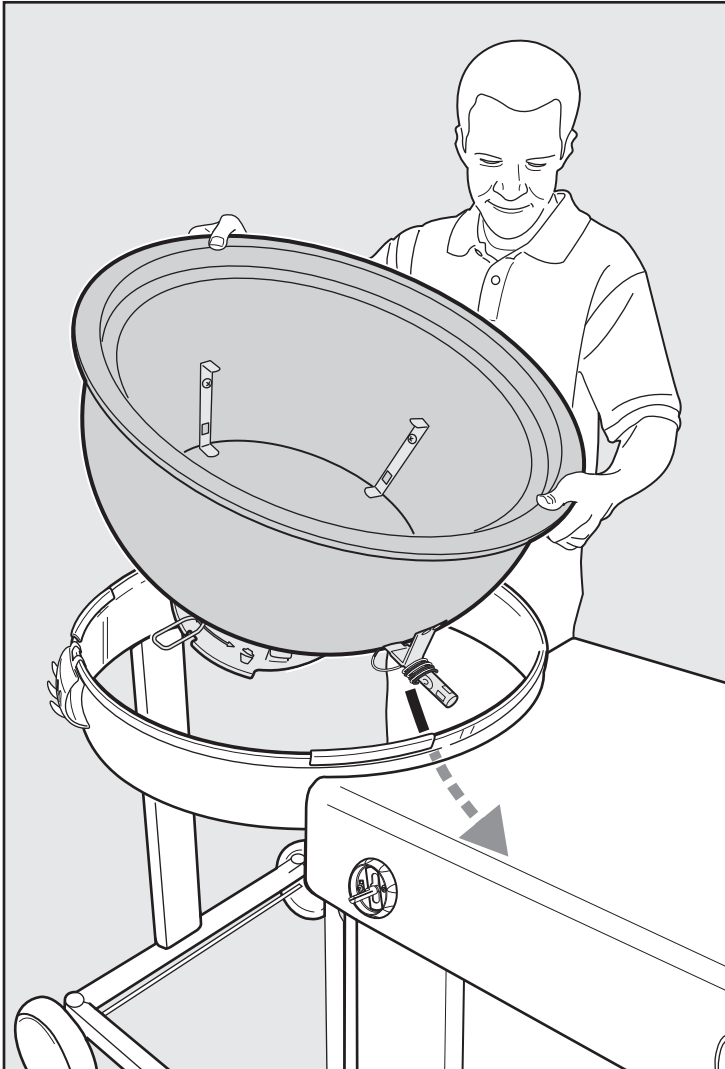


13

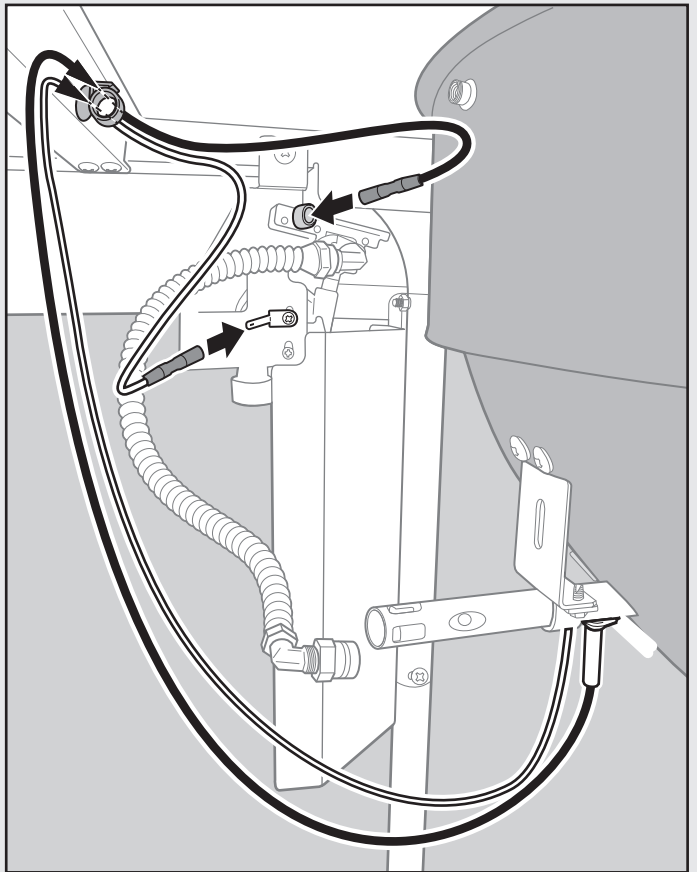
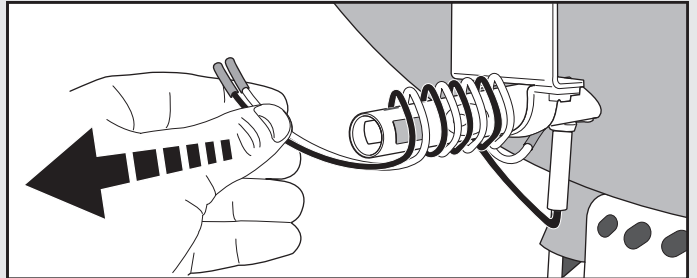
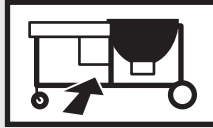


# MONTAGE

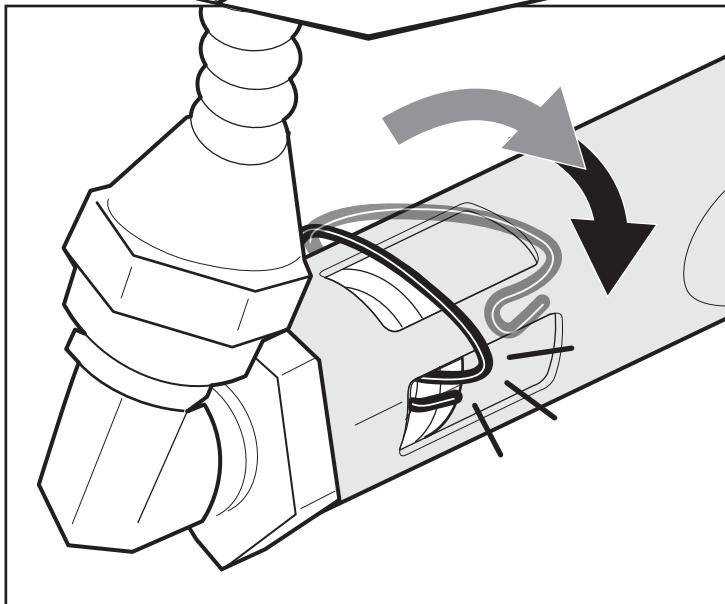
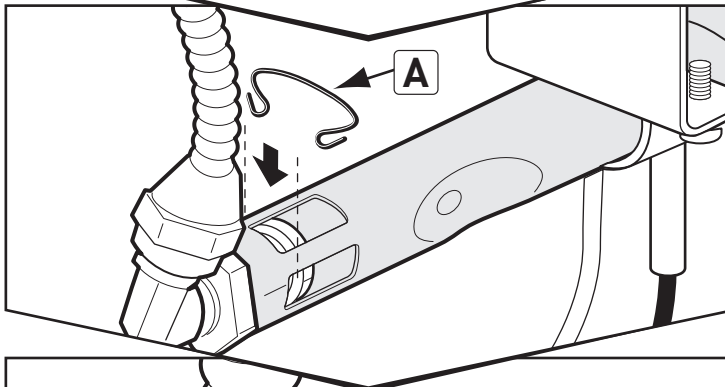
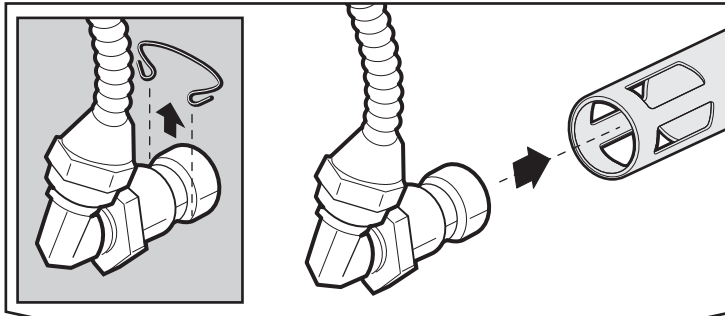
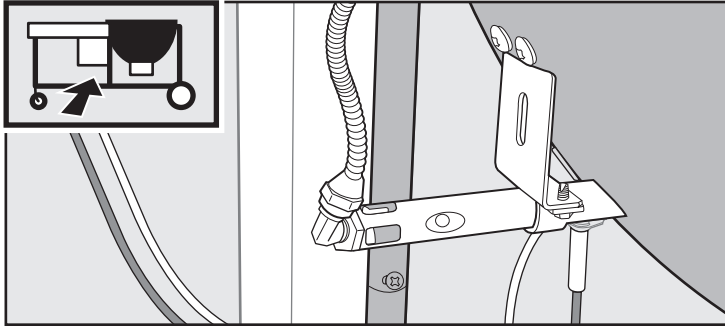
14



15



16



**⚠ GEFAHR**

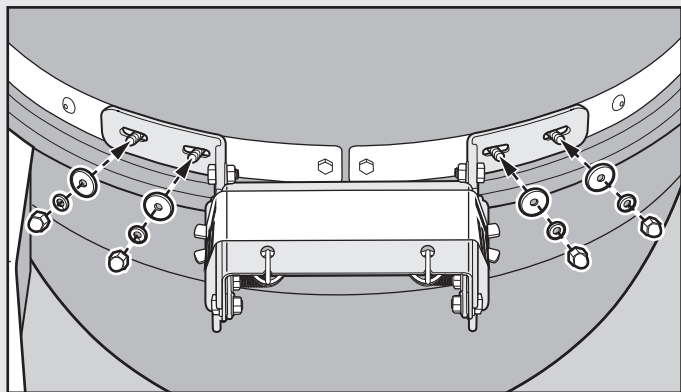
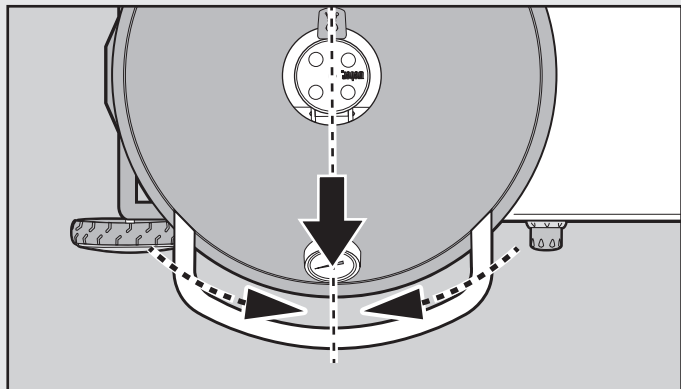
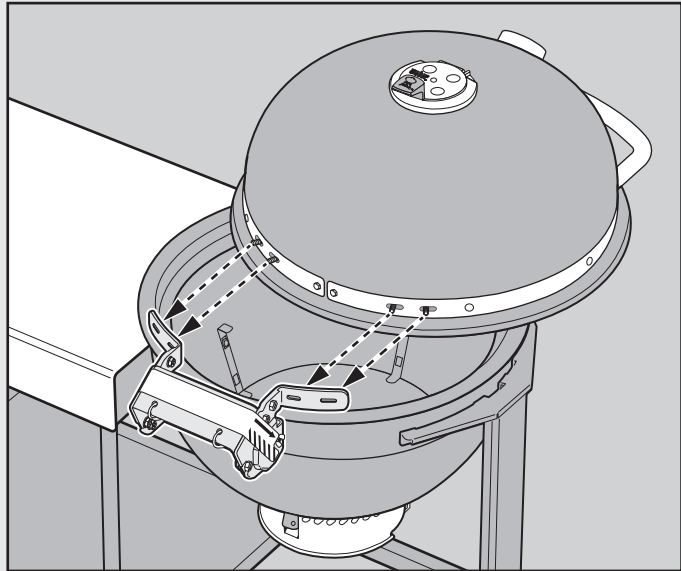
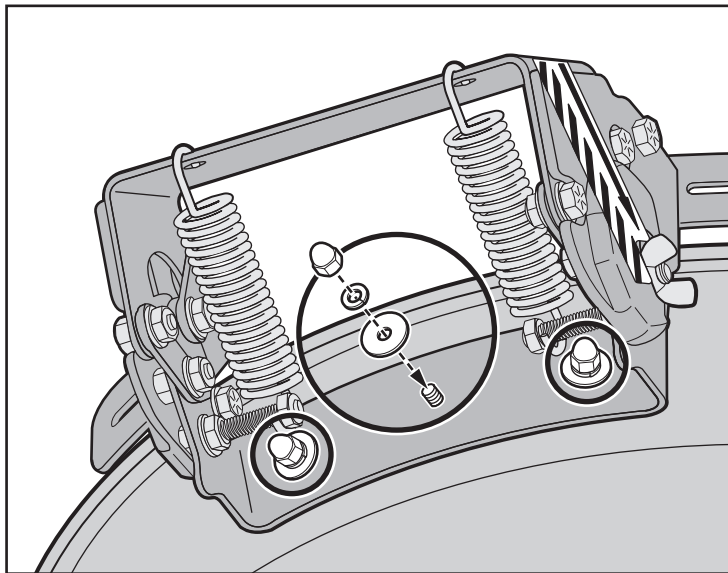
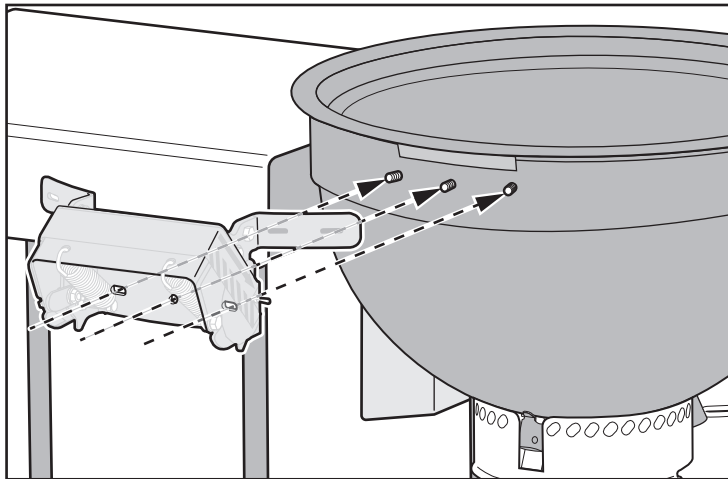
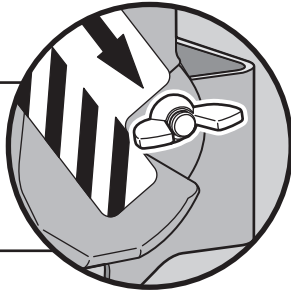
Verwende niemals das Gaszündsystem SNAP-JET, wenn die Halteklammer (A) fehlt, die die Gasleitung und die Düse im Brennerrohr fixiert. Eine fehlende Halteklammer kann dazu führen, dass die Gasleitung und die Düse aus dem Brennerrohr rutschen. Dies kann wiederum Sachschäden und schwere oder sogar tödliche Verletzungen nach sich ziehen.

**⚠ WARNUNG:** Ziehe vor dem Gebrauch an dem Gasschlauch und der Düse, um sicherzustellen, dass die Halteklammer sitzt und dass Gasschlauch und Düse sicher im Brennerrohr befestigt sind.

# MONTAGE

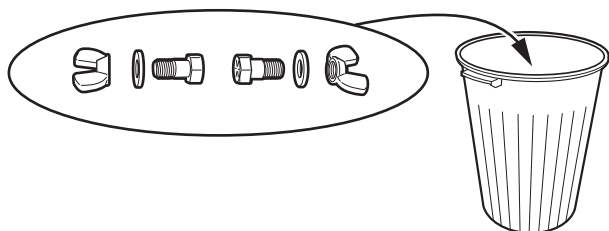
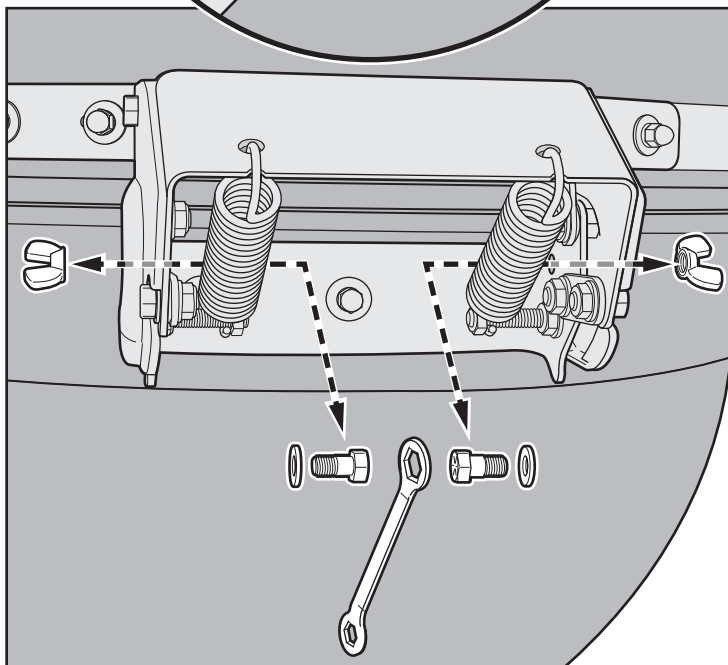
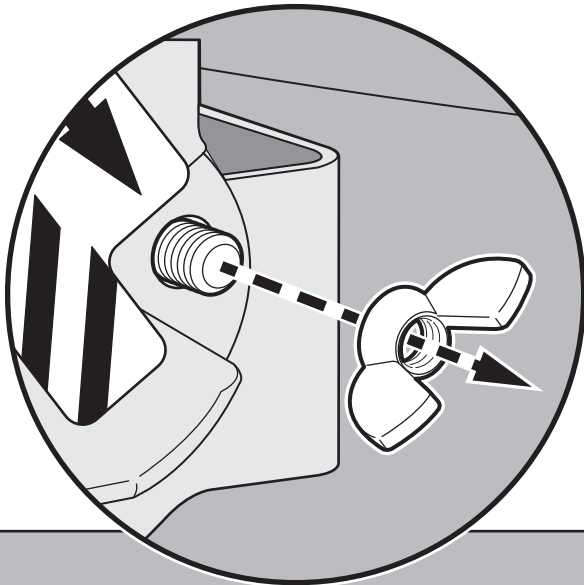


**⚠ WARNUNG: ENTFERNE DIE SICHERHEITSSCHRAUBEN ERST DANN, WENN DIE DECKELMONTAGE VOLLSTÄNDIG ABGESCHLOSSEN WURDE.**

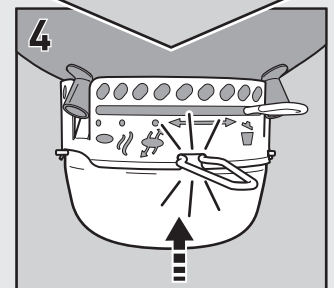
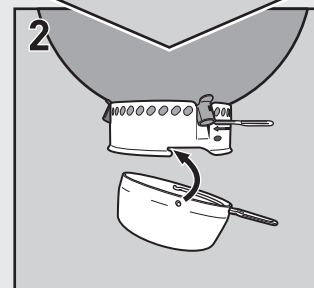
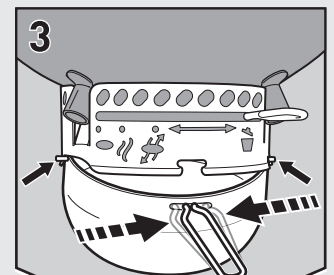
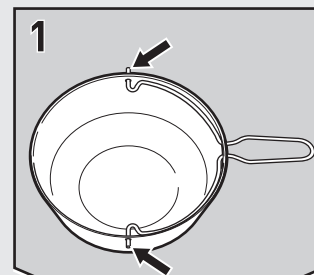
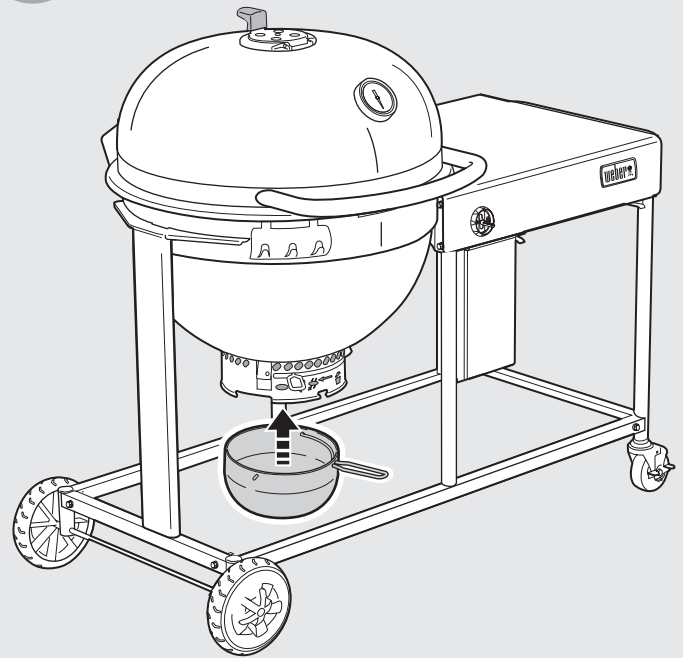


19

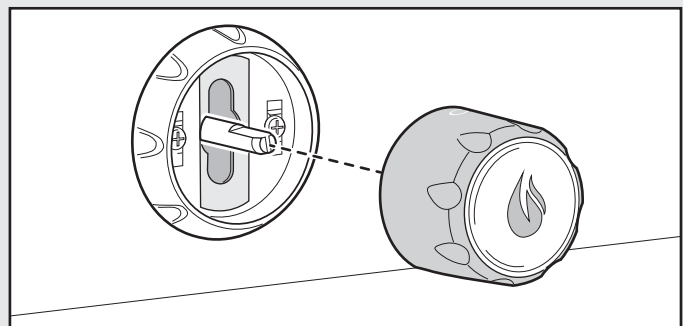
**⚠️ WARNUNG: HEBE DEN DECKEL ERST DANN AN, WENN DIE SICHERHEITSSCHRAUBEN ENTFERNT WURDEN.**



20

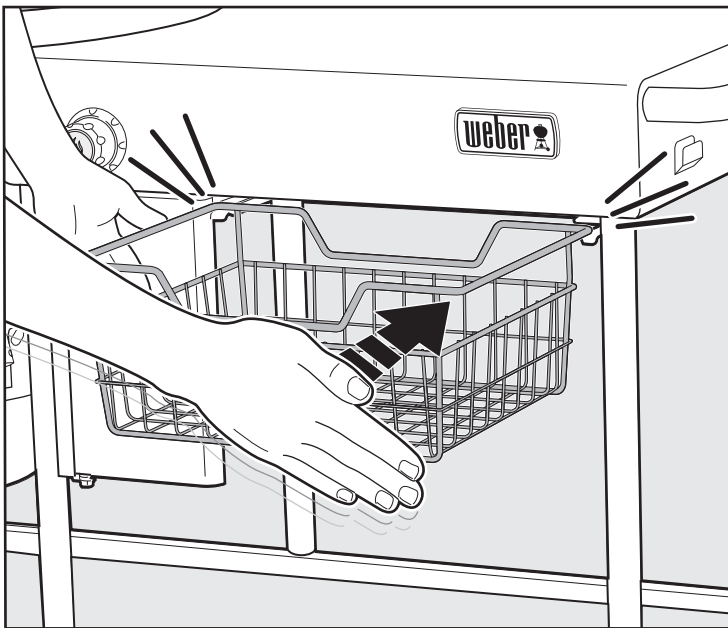


21

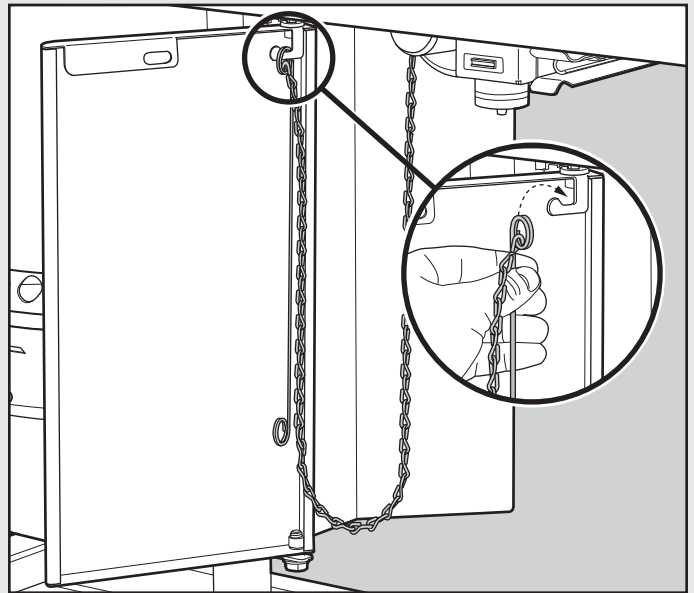


# MONTAGE

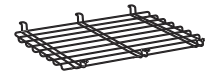
22

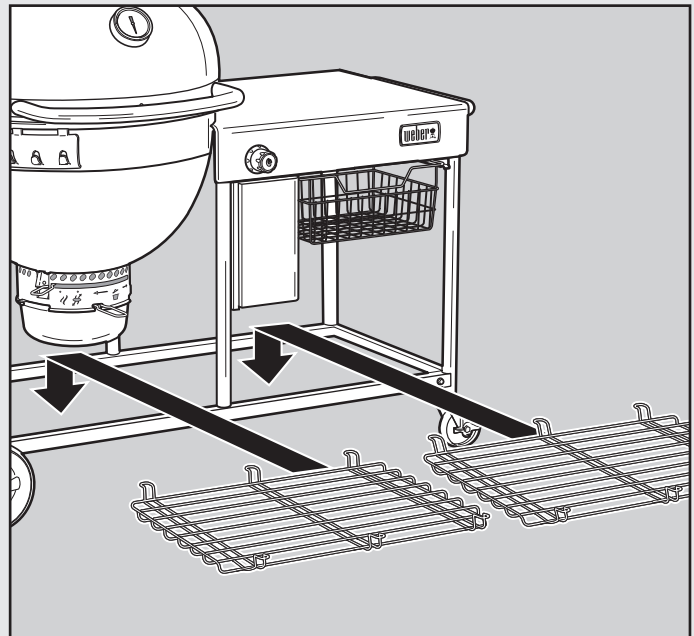


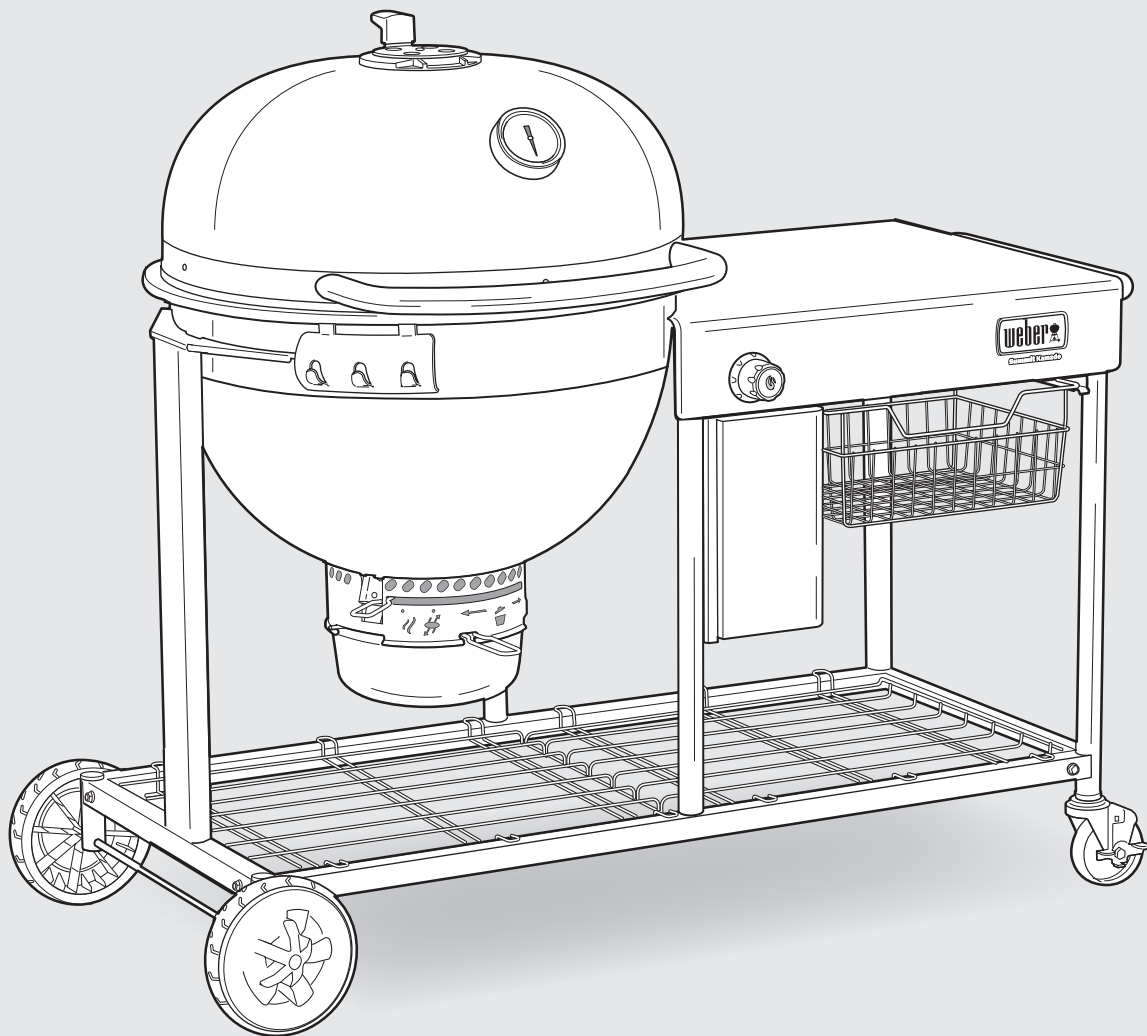
23



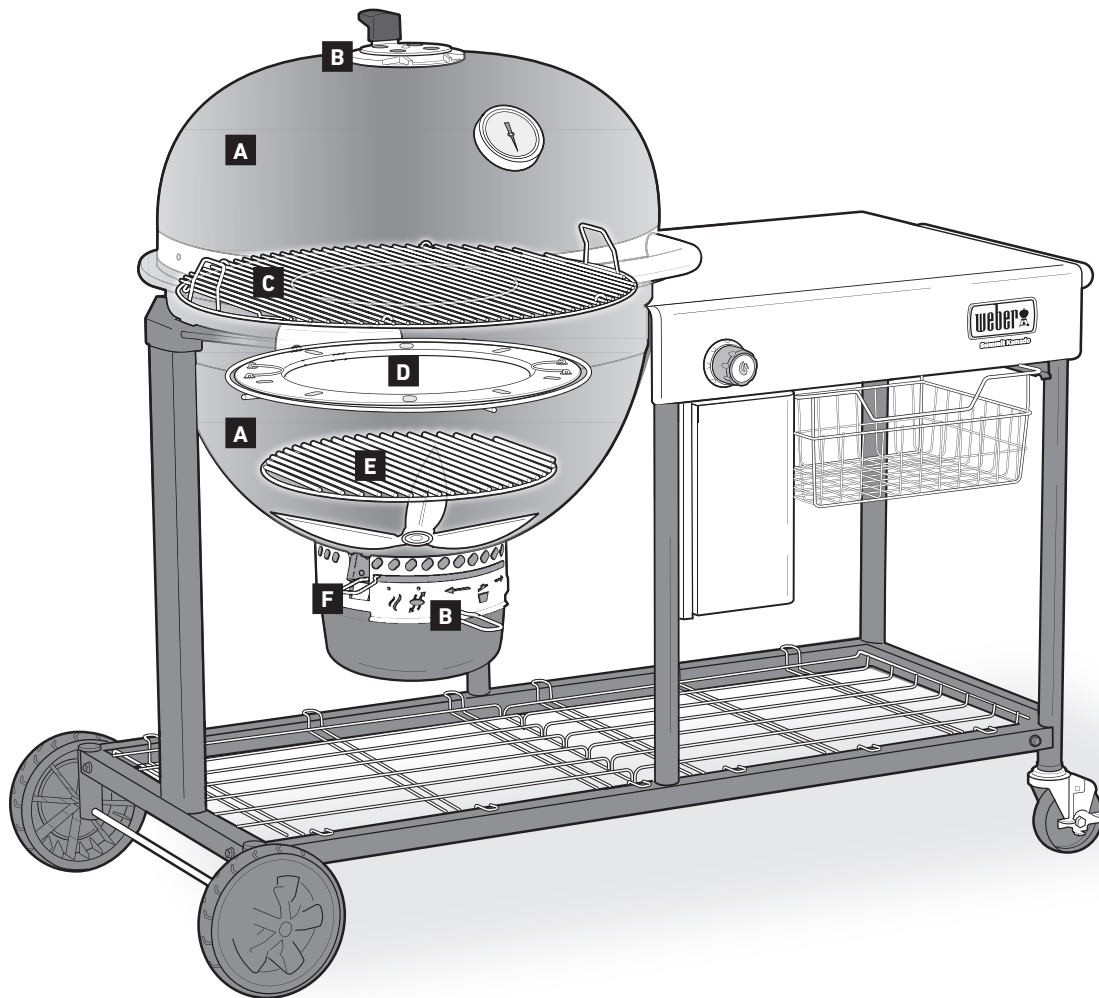
24

 - 2





Vergewissere dich, dass alle Teile ordnungsgemäß montiert und alle Befestigungselemente fest angezogen sind, bevor du den Grill öffnest.



Wir haben uns intensiv Gedanken zum Design dieses Holzkohlegrills gemacht. WEBER-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.

## **A** Deckel und Kessel

Deckel und Kessel sind luftisoliert und doppelwandig. Sie speichern die Hitze und ermöglichen so ein längeres Grillvergnügen und eine hervorragende Temperaturregelung. Dank der einzigartigen Kugelgrillform deines SUMMIT KAMADO kommst du in den Genuss des Garens mit Konvektionswärme.

## **B** Lüfter und Lüftungsöffnungen

Ein wichtiger Faktor beim Grillen mit Holzkohle ist die Luft. Je mehr Luft in den Grill gelassen wird, desto heißer wird das Feuer (bis zu einem gewissen Punkt) und desto schneller verbrennt die Holzkohle. Während des Grillens sollte sich die Lüftungsöffnung am Kessel in der geöffneten Position befinden und beim Räuchern in der entsprechenden Position zum Räuchern. Mit dem oberen Lüfter wird die Temperatur im Inneren des Grill reguliert.

## **C** Grillrost

Der Grillrost ist aus strapazierfähigem Edelstahl gefertigt und bietet ausreichend Platz, um darauf all deine Lieblingsgerichte zuzubereiten.

## **D** Diffusor-Platte

Die Diffusor-Platte aus Edelstahl sorgt für eine gleichmäßige Temperatur. Zudem leitet sie die Hitze und den Rauch zum Grillgut. Sie sollte immer beim Räuchern von Grillgut verwendet werden. Sie kann auch bei indirekter Hitze verwendet werden, um die Grillfläche zu erweitern.

## **E** Holzkohlerost

Der Holzkohlerost hält der Hitze eines jeden Holzkohlefeuers stand. Der robuste Grillrost ist aus strapazierfähigem Edelstahl gefertigt und brennt weder durch noch verformt er sich. Der Rost kann im Kessel zum Grillen in einer höheren Position und zum Räuchern in einer niedrigeren Position angebracht werden.

## **F** ONE-TOUCH-Reinigungssystem

Dank des ONE-TOUCH-Reinigungssystems aus Edelstahl gestaltet sich die Reinigung ganz mühelos. Wenn du den Griff hin- und herbewegst, leiten die drei Flügel im Kessel die Asche vom Boden des Grills in eine große Ascheauffangschale. So kannst du die Asche schnell und sauber entfernen. Diese Flügel fungieren außerdem als Lüftungsöffnung im Kessel. Im geöffneten Zustand gelangt dadurch Sauerstoff zur Glut und im geschlossenen Zustand erleichtert sie das Löschen der Glut.

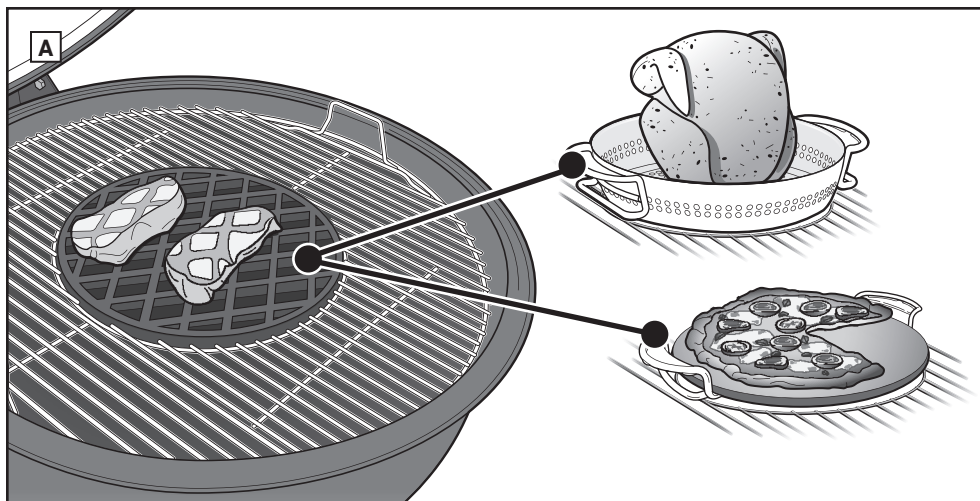


# FUNKTIONEN UND MERKMALE

Der WEBER SUMMIT KAMADO S6 ist kein typischer Grill. Dank seiner erstklassigen Funktionen und des innovativen Designs kannst du nicht nur grillen, sondern auch räuchern – bequem und einfach.

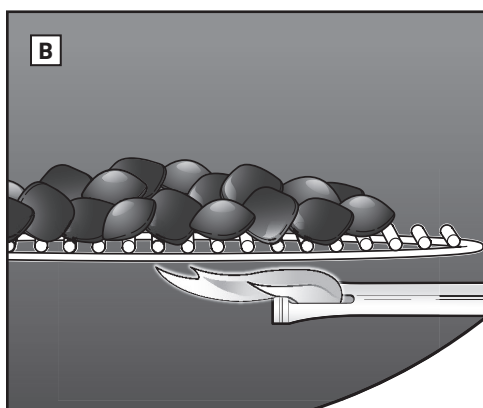
## A GOURMET BBQ SYSTEM

Beim Grillrost des GOURMET BBQ SYSTEMS handelt es sich um den runden Grillrost in der Mitte des klappbaren Rosts. Er kann herausgenommen und durch einen anderen Einsatz des GOURMET BBQ SYSTEMS von WEBER ersetzt werden (separat erhältlich). Das gesamte Angebot an Einsätzen für das GOURMET BBQ SYSTEM findest du auf unserer Website [www.weber.com](http://www.weber.com).



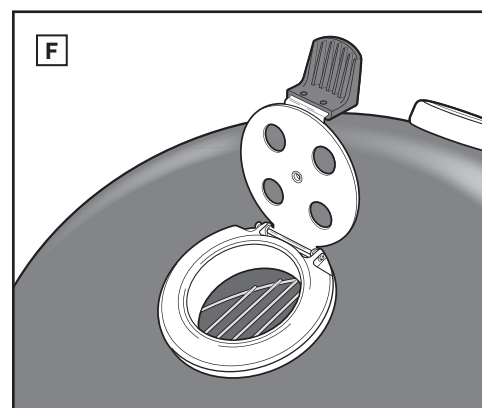
## B Gaszündsystem SNAP-JET

Noch nie war es so einfach, die Holzkohle zu entfachen, wie mit dem Gaszündsystem SNAP-JET. Schichte die Holzkohle einfach über dem Brennerrohr auf und entzünde sie mithilfe des Bedienknopfs des Brenners.



## C 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. (Nicht abgebildet)

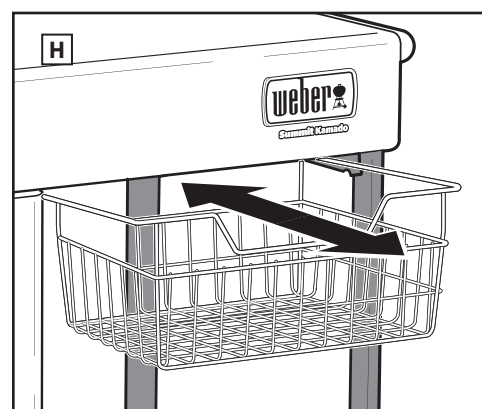
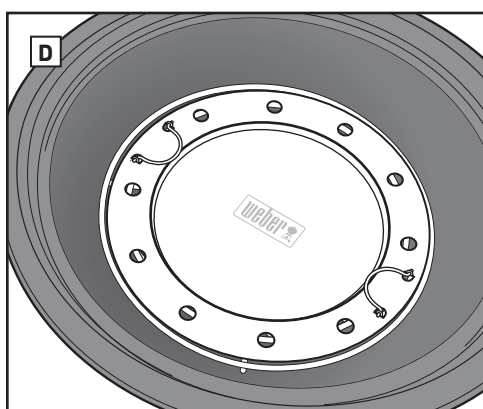


## D Diffusor-Platte aus Edelstahl

Diese eigens entwickelte Diffusor-Platte wird speziell zum Räuchern von Grillgut sowie zum indirekten Grillen verwendet.

## E Eingebautes Thermometer

Das große eingebaute Deckelthermometer ist äußerst robust und ermöglicht es dir, ganz einfach die Temperatur in deinem Grill zu überwachen. Der Räucherbereich auf dem Thermometer zeigt dir an, wann der Grill die ideale Temperatur zum Räuchern erreicht hat.



## F Deckellüfter RAPIDFIRE

Der klappbare Deckellüfter RAPIDFIRE sorgt für einen maximalen Luftstrom und einen schnellen Temperaturanstieg. Damit bist du innerhalb von 20 Minuten grillbereit. Zudem kann damit schnell wieder die gewünschte Temperatur wiederhergestellt werden. geschützt wird.

## G Leicht zu öffnender Klappdeckel

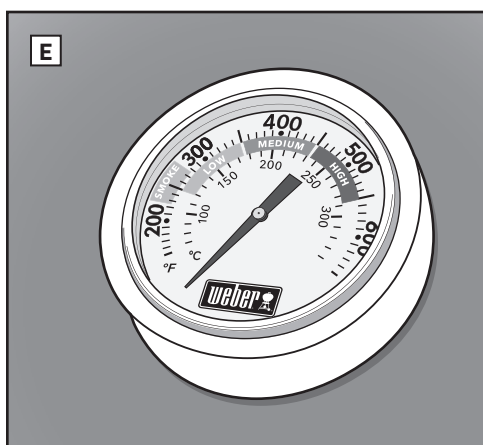
Der Deckel deines Grills verfügt über ein Federscharnier, das das Öffnen und Schließen des Deckels erleichtert und sicherer gestaltet. Das Scharnier verhindert, dass der Deckel zuschlägt und Verletzungen oder Schäden am Grill verursacht. (Nicht abgebildet)

## H Drahtkorb aus Edelstahl

Der abnehmbare Drahtkorb aus Edelstahl eignet sich ideal zum Aufbewahren von Zubehörteilen und Grillutensilien. Der Korb befindet sich für einen einfachen Zugang beim Grillen unter dem Edelstahl Tisch.

## I Lüftungsöffnungen im Kessel zum Grillen bei niedrigen Temperaturen

Die Form dieser Lüftungsöffnungen lässt genau die richtige Menge Luft zum Grillen bei niedrigen Temperaturen und zum Räuchern in den Grill. (Nicht abgebildet)





# WICHTIGE INFORMATIONEN ZU FLÜSSIGPROPANGAS- & GASANSCHLÜSSEN

## WAS IST FLÜSSIGGAS?

Flüssiggas, auch bekannt als LPG oder Autogas – oder einfach als Propan oder Butan –, ist das entflammbare Produkt auf Erdölbasis, mit dem der Grill entzündet wird. Bei moderaten Temperaturen und Drücken ist es gasförmig. Unter moderatem Druck in einem Behältnis, z. B. einer Einweg-Kartusche, ist es jedoch flüssig. Wird Druck aus der Kartusche abgelassen, verdampft die Flüssigkeit sofort und wird so gasförmig.

- Der Geruch von Flüssiggas ähnelt demjenigen von Erdgas. Du solltest diesen Geruch kennen.
- Flüssiggas ist schwerer als Luft. Austretendes Flüssiggas kann sich in tiefer gelegenen Bereichen ansammeln, ohne sich zu verflüchtigen.

### ⚠ GEFAHR

**Bewahre NIEMALS eine Ersatz-Kartusche unter oder in der Nähe des Gasgrills auf. Das Nichteinhalten dieses Hinweises kann zu einem Feuer führen und schwere oder tödliche Verletzungen verursachen.**

## HINWEISE FÜR EINEN SICHEREN UMGANG MIT EINWEG-KARTUSCHEN

Bei der Verwendung von Flüssiggas (LPG) musst du verschiedene Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen beachten. Befolge diese Anweisungen sorgfältig, bevor du deinen Gasgrill in Betrieb nimmst.

- Verwende keine beschädigten, verbeulten oder rostigen Kartuschen.
- Behandle „leere“ Kartuschen mit derselben Vorsicht wie volle Kartuschen. Auch wenn in einer Kartusche keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist, kann darin noch immer ein Gasdruck bestehen.
- Kartuschen dürfen nicht fallengelassen und müssen mit großer Sorgfalt gehandhabt werden.
- Bewahre die Kartusche niemals in Bereichen auf, in denen die Temperaturen 51,7 °C erreichen können (die Gasflasche wird zu heiß, um sie mit bloßen Händen anfassen zu können). Ein Beispiel: Bewahre die Kartusche NIEMALS an einem heißen Tag in einem Auto auf.
- Kartuschen müssen außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
- Führe am Anschluss zwischen Regler und Kartusche jedes Mal eine Leckageprüfung durch, wenn du die Kartusche wieder anschließt. Ein Beispiel: Führe die Leckageprüfung jedes Mal durch, wenn du die Kartusche anschließt.
- Der Bereich um die Kartusche muss geräumt und frei von Verschmutzungen sein.
- Die Kartusche darf nicht in der Nähe einer Zündquelle ausgetauscht werden.
- Schließe immer das Gasregelventil des Reglers, bevor du den Regler entfernst.

## LAGERUNG UND/ODER NICHTGEBRAUCH

Nach einer längeren Lagerung oder einem längeren Nichtgebrauch deines Grills, ist es wichtig, die folgenden Richtlinien zu befolgen:

- Entferne die Kartusche, wenn: 1) sie leer ist; 2) der Grill in einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich aufbewahrt wird; 3) der Grill transportiert wird; 4) der Grill nicht verwendet wird.
- Lagere eine getrennte Kartusche niemals in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich.
- Überprüfe den Grill auf Gaslecks und Verstopfungen im Brennerrohr, bevor du den Grill verwendest. (Siehe „AUF GASLECKS PRÜFEN“ und „JÄHRLICHE WARTUNG“.)
- Stelle sicher, dass der Kessel und die große Ascheauffangschale frei von Verschmutzungen sind, die die Luftzufuhr behindern könnten.

- Das Brennerrohr sollte ebenfalls auf Verstopfungen untersucht werden. (Siehe „JÄHRLICHE WARTUNG“.)

## REGLERANSCHLÜSSE

- Der Schlauch darf nicht geknickt werden.
- Tausche den flexiblen Schlauch in den Intervallen aus, die von den nationalen Richtlinien vorgeschrieben sind.
- Sämtliche vom Hersteller versiegelten Teile dürfen NICHT durch den Verbraucher modifiziert werden.
- Jegliche Veränderungen am Gerät sind potenziell gefährlich.

## VERWENDUNG DES BRENNERS

Die Gasbrenner-Funktion deines SUMMIT Charcoal arbeitet mit 2,9 kWh. Sie ist ausschließlich für das Entzünden der Holzkohle konzipiert. Sie darf niemals zum Grillen verwendet werden.

## INSTALLIEREN DER KARTUSCHE

Verwende ausschließlich Einweg-Butan-Kartuschen mit einem Fassungsvermögen zwischen 430 g und 460 g. Die Kartusche muss wie dargestellt über ein EN-417-konformes Ventil verfügen (A).

Prüfe vor dem Anschluss an den Gasbehälter, ob die Dichtungen (zwischen dem Gerät und dem Gasbehälter) vorhanden und in gutem Zustand sind.

**⚠ Verwende das Gerät nicht, wenn es beschädigte oder verschlissene Dichtungen hat.**

**⚠ Verwende kein Gerät, das undicht oder beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.**

**⚠ VORSICHT: Verwende ausschließlich WEBER Q Gaskartuschen oder andere nach DIN EN 417 zugelassene Kartuschen, die mir 80 % Butan/20 % Propan gekennzeichnet sind.**

1. Vergewissere dich, dass sich der Bedienknopf des Brenners in der AUS-Position befindet. Halte ihn dazu gedrückt und drehe ihn im Uhrzeigersinn in die entsprechende Position (○).
2. Vergewissere dich, dass sich der Bedienknopf des Reglers in der AUS-Position befindet. Drehe ihn dazu gegen den Uhrzeigersinn in die entsprechende Position.
3. Drücke die Kartusche in den Regler und drehe sie im Uhrzeigersinn fest (B).

**⚠ WARNUNG: Ziehe sie nur handfest an. Eine übermäßige Kraftanwendung kann die Reglerkupplung und das Kartuschenventil beschädigen. Dies kann zu einem Gasleck führen oder die Gaszufuhr stören.**

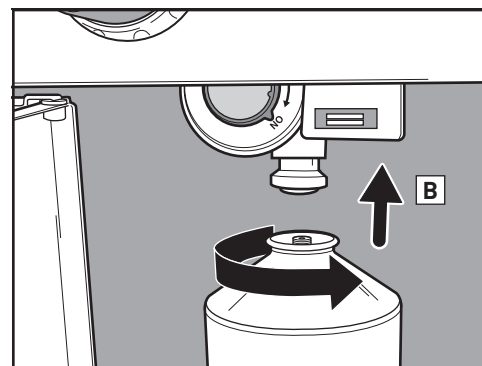
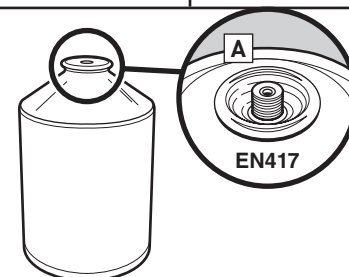
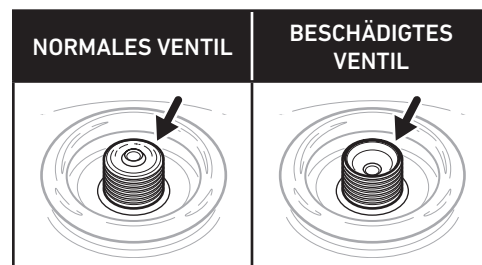
## ENTFERNEN DER KARTUSCHE

Befolge die nachstehenden Anweisungen, um deine Kartusche auszutauschen:

- **⚠ Gasbehälter sind an einem gut belüfteten Ort, vorzugsweise im Freien, fern von Zündquellen wie offenen Flammen, Zündflammen, elektrischen Bränden sowie mit Abstand zu anderen Personen zu wechseln.**
- **⚠ Prüfe die Dichtungen, bevor du einen neuen Gasbehälter an das Gerät anschließt.**
- **⚠ Wechsle den Gasbehälter im Freien und mit Abstand zu anderen Personen**

1. Vergewissere dich, dass sich der Bedienknopf des Brenners in der AUS-Position befindet. Halte ihn dazu gedrückt und drehe ihn im Uhrzeigersinn in die entsprechende Position (○).

2. Vergewissere dich, dass sich der Bedienknopf des Reglers in der AUS-Position befindet. Drehe ihn dazu gegen den Uhrzeigersinn in die entsprechende Position.
3. Schraube die Propan-Kartusche vom Regler ab.



LAND	KATEGORIE (DRUCK)
Bulgarien, China, Dänemark, Estland, Finnland, Island, Indien, Japan, Lettland, Litauen, Malta, Niederlande, Norwegen, Rumänien, Schweden, Singapur, Slowenien, Slowakei, Südkorea, Tschechische Republik, Türkei, Ungarn, Zypern	I <sub>3B/P</sub> (30 mbar oder 2,8 kPa)
Belgien, Frankreich, Griechenland, Großbritannien, Irland, Italien, Luxemburg, Portugal, Schweiz, Spanien	I <sub>3</sub> (28-30/37 mbar)
Polen	I <sub>3P</sub> (37 mbar)
Deutschland, Österreich	I <sub>3B/P</sub> (50 mbar)

VERBRAUCHSDATEN DER KARTUSCHE		
	kW	g/h
MAXIMALER VERBRAUCH DER KARTUSCHE DES HAUPTBRENNERS	2,9	207



# VORBEREITEN DEINES GRILLS

## WAS IST EINE LECKAGEPRÜFUNG?

Das Brennstoffsystem deines Grills ist mit verschiedenen Anschlüssen ausgestattet. Im Rahmen einer Leckageprüfung kann zuverlässig sichergestellt werden, dass an den Anschlüssen kein Gas austritt.

Sämtliche werkseitig montierten Anschlüsse wurden sorgfältig auf Gaslecks geprüft. Dennoch ist es wichtig, vor dem ersten Grillen eine Leckageprüfung durchzuführen. Zudem solltest du immer dann eine Leckageprüfung durchführen, wenn du einen Anschluss trennst und wieder verbindest sowie während der regelmäßigen Wartung.

### ⚠ GEFAHR

**Verwende bei der Leckageprüfung keine offene Flamme. Stelle sicher, dass während der Leckageprüfung keine offenen Flammen oder Funken in der Nähe auftreten. Funken oder offene Flammen können zu einem Brand oder zu einer Explosion führen und schwere oder sogar tödliche Verletzungen sowie Sachschäden zur Folge haben.**

⚠ **WARNUNG:** Die Gasleitungen an deinem Grill wurden werkseitig geprüft. Wir empfehlen dennoch, alle Gasanschlüsse zu prüfen, bevor du den Grill in Betrieb nimmst.

⚠ **WARNUNG:** Führe die Leckageprüfung auch dann durch, wenn dein Grill vom Händler montiert wurde.

⚠ **WARNUNG:** Führe jedes Mal eine Leckageprüfung durch, wenn du Gasanschlüsse trennst und wieder verbindest.

**HINWEIS:** Alle werkseitig vorgenommenen Anschlüsse wurden sorgfältig auf Leckagen geprüft. Zudem wurde der Brenner einem Flammentest unterzogen. Zur Sicherheit solltest du dennoch alle Anschlüsse auf Lecks prüfen, bevor du deinen WEBER-Gasgrill verwendest. Während des Versands und des Transports können sich die Gasanschlüsse lösen oder beschädigt werden.

## AUF GASLECKS PRÜFEN

Du brauchst: eine Sprühflasche, eine Bürste oder einen Lappen und Seifenlösung. (Du kannst selbst eine Seifenlösung herstellen. Mische dazu 20 % Flüssigseife mit 80 % Wasser. Alternativ kannst du die Lösung in der Sanitärabteilung eines Baumarkts kaufen.)

1. Vergewissere dich, dass sich der Bedienknopf des Brenners in der AUS-Position befindet. Halte ihn dazu gedrückt und drehe ihn im Uhrzeigersinn in die entsprechende Position (O).

⚠ **WARNUNG:** Entzünde niemals den Brenner während einer Leckageprüfung.

2. Öffne die Gaszufuhr. Drehe den Bedienknopf des Reglers dazu im Uhrzeigersinn in die EIN-Position.

3. Für die Leckageprüfung: Befeuchte die Anschlüsse mit einer Seifenlösung. Verwende hierzu eine Sprühflasche, eine Bürste oder einen Lappen. Wenn sich Blasen bilden oder vorhandene Blasen größer werden, liegt ein Gasleck vor. Trage die Seifenlösung auf folgende Anschlüsse auf:

a. Verbindung zwischen Regler und Kartusche (A).

⚠ **WARNUNG:** Falls an Anschluss (A) ein Leck vorliegt, entferne die Kartusche. **DEN GRILL NICHT IN BETRIEB NEHMEN.** Installiere eine andere Kartusche und überprüfe den Anschluss erneut mit Seifenlösung auf Lecks. Besteht das Leck weiterhin, entferne die Kartusche. **DEN GRILL NICHT IN BETRIEB NEHMEN.** Wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website. Melde dich auf [www.weber.com](http://www.weber.com).

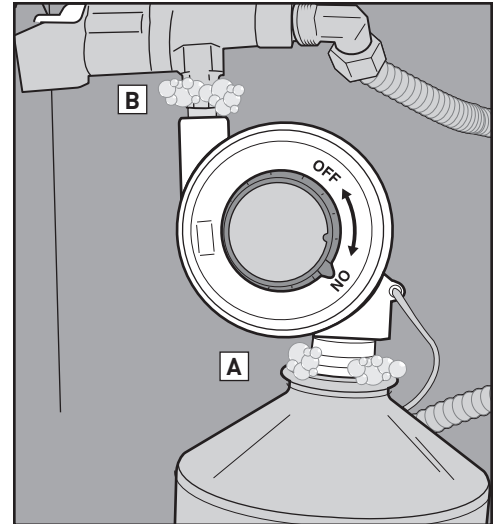
b. Verbindung zwischen Ventil und Regler (B).

⚠ **WARNUNG:** Falls an Anschluss (B) ein Leck vorliegt, entferne die Kartusche. **DEN GRILL NICHT IN BETRIEB NEHMEN.** Wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website. Melde dich auf [www.weber.com](http://www.weber.com).

4. Spüle die Anschlüsse nach der Leckageprüfung mit Wasser ab.

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

Du kannst deinen Grill nun benutzen.



### ERSATZSCHLAUCH, -REGLER UND -VENTILBAUGRUPPE

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

Um Ersatzschläuche, -regler und Ventileinheiten zu erhalten, wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website. Melde dich auf [www.weber.com](http://www.weber.com).



# 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 1,5 m 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 oder Briketts 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 oder räuchern 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** dieses Handbuchs.

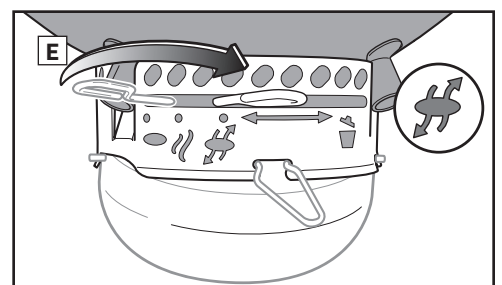
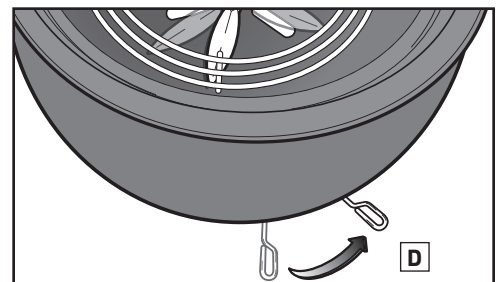
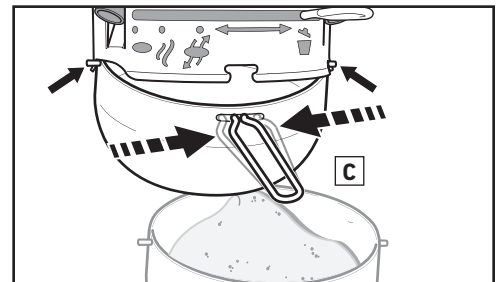
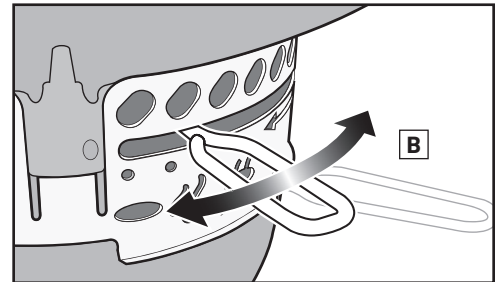
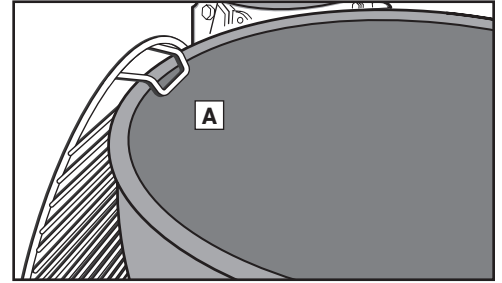
## Beim allerersten Grillen

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.
2. Nimm den Grillrost heraus. Hänge den Grillrost mit den gebogenen Haken an den Kessel deines Grills, weil es einfacher ist (A).
3. Nimm den Holzkohlerost (unten) heraus und entferne Asche und Holzkohlereste vom Boden des Kessels. Damit Holzkohle brennt, benötigt sie Sauerstoff. Vergewissere dich also, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert werden. Bewege den Hebel des ONE-TOUCH-Reinigungssystems hin und her, um die Asche vom Boden des Grills in die Ascheauffangschale zu befördern (B).
4. Drücke den Griff der Ascheauffangschale zusammen, um sie vom Grill zu lösen (C).
5. Öffne den Kessellüfter, indem du den Hebel ganz nach rechts schiebst (D) oder indem du den Hebel in die geöffnete Position schiebst (E).
6. Setze den Holzkohlerost (unten) wieder ein.

*Hinweis: Eine Anleitung zur Verwendung von Flüssiganzünder wurde absichtlich nicht in dieses Benutzerhandbuch aufgenommen. Flüssiganzünder ist unpraktisch und kann dem Essen einen chemikalienartigen Geschmack verleihen. 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.*



## Holzkohlemenge für direkte Hitze

WEBER-Holzkohlebriketts	Holzkohlebriketts	Grillkohle aus Buchenholz*	Grillkohle aus verschiedenen Holzsorten*
45 Briketts (2¼ Messbecher)	50 Briketts (1¼ Messbecher)	3½ Messbecher (1,27 kg)	2½ Messbecher

\* Verwende den Holzkohle-Messbecher, um die erforderliche Holzkohlemenge abzumessen. Der Messbecher ist im Lieferumfang deines Grills enthalten.

## Holzkohlemenge für indirekte Hitze

WEBER-Holzkohlebriketts		Holzkohlebriketts		Grillkohle aus Buchenholz*		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)	Holzkohle für die erste Stunde (pro Seite)	Zusätzliche Holzkohle für jede weitere Stunde (pro Seite)
20 Briketts (1 Messbecher)	7 Briketts (½ Messbecher)	20 Briketts (½ Messbecher)	7 Briketts (½ Messbecher)	1 Messbecher (0,36 kg)	1 Handvoll	¾ Messbecher	1 Handvoll

\* Verwende den Holzkohle-Messbecher, um die erforderliche Holzkohlemenge abzumessen. Der Messbecher ist im Lieferumfang deines Grills enthalten.



# HOLZKOHLE ENTZÜNDEN

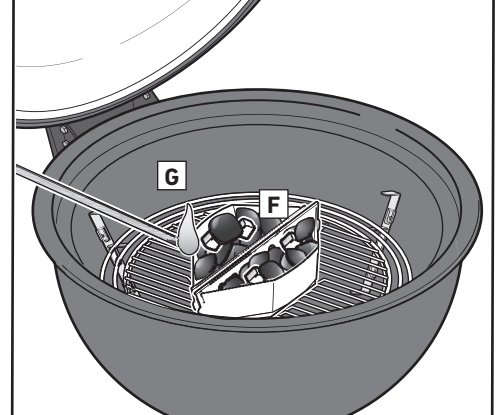
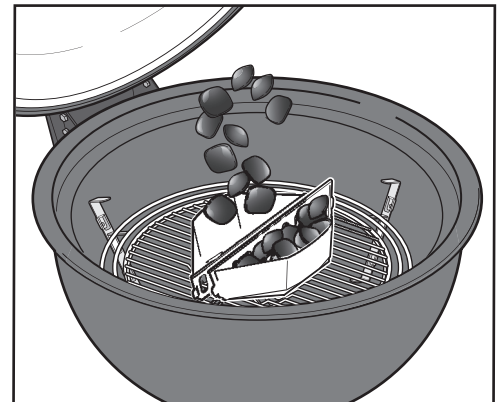
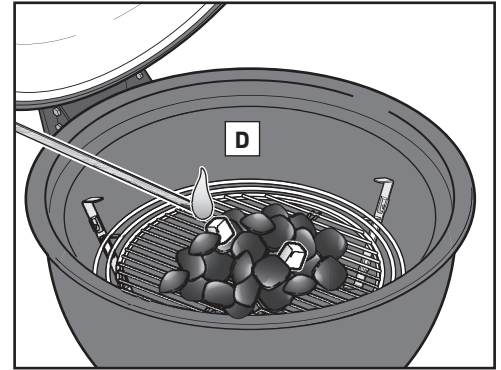
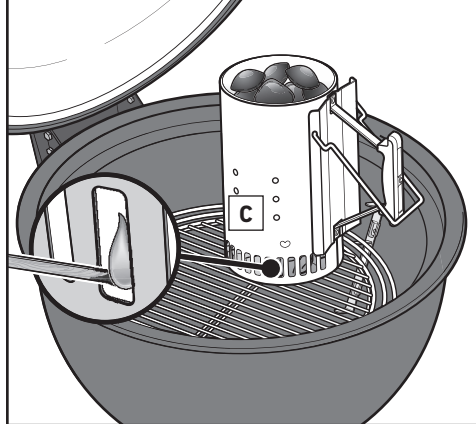
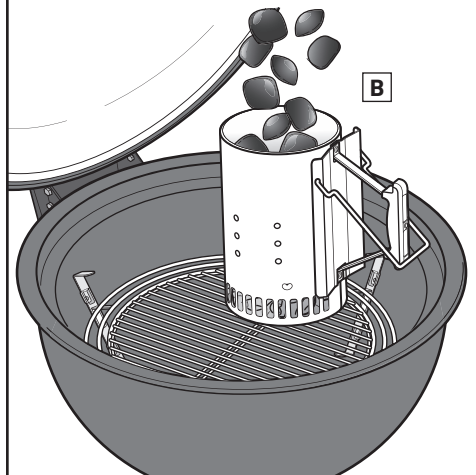
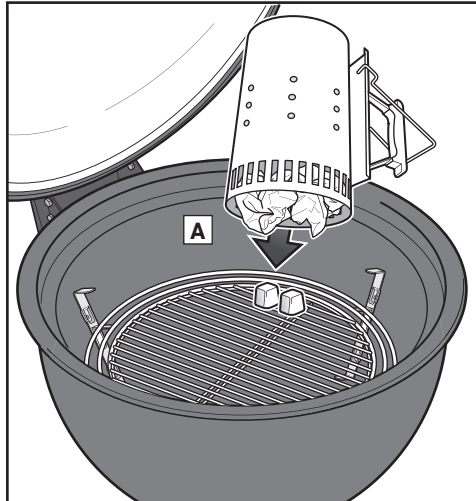
## Die Holzkohle mit einem Anzündkamin entzünden

Der einfachste Weg, Holzkohle zu entzünden, ist die Verwendung eines Anzündkamins; und zwar des Anzündkamins RAPIDFIRE von WEBER (separat erhältlich). Beachte die Sicherheitshinweise (Warnung und Vorsicht), die dem Anzündkamin RAPIDFIRE beiliegen, bevor du die Holzkohle entzündest. Beim Entzünden der Holzkohle müssen alle Lüfter vollständig geöffnet sein.

1. Lege etwas zusammengeknülltes Zeitungspapier unten in den Anzündkamin und platziere den Anzündkamin auf dem Holzkohlerost (A); oder lege einige Anzündwürfel in die Mitte des Rosts und stelle den Anzündkamin darüber.
2. Fülle den Anzündkamin mit Holzkohle (B).
3. Entzünde die Anzündwürfel oder die Zeitung durch die Löcher in der Wand des Anzündkamins (C).
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. Dies kann zwischen 15 und 30 Minuten dauern. Niemals den Deckel schließen, wenn sich der Anzündkamin im Grill befindet.

*Hinweis: Die Anzündwürfel müssen vollständig verbraucht sein und auf der Holzkohle muss sich weiße Asche gebildet haben, bevor du das Grillgut auf den Rost legen kannst.*

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.



## Die Holzkohle mit Anzündwürfeln entzünden

Beim Entzünden der Holzkohle müssen alle Deckel- und Kessellüfter vollständig geöffnet sein.

1. Türme die Holzkohle in der Mitte des Holzkohlerosts (unten) zu einer Pyramide auf. Lege auch einige Anzündwürfel (separat erhältlich) mit in die Pyramide (D).
2. Verwende ein langes Streichholz oder Feuerzeug, um die Anzündwürfel zu entzünden. Anschließend werden die Anzündwürfel die Holzkohle entzünden.
3. Warte, bis die gesamte Holzkohle entzündet ist. Dies kannst du daran erkennen, dass sie mit weißer Asche überzogen ist. Dies kann zwischen 15 und 30 Minuten dauern.

*Hinweis: Die Anzündwürfel müssen vollständig verbraucht sein und auf der Holzkohle muss sich weiße Asche gebildet haben, bevor du das Grillgut auf den Rost legen kannst.*

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 mit HOLZKOHLEKÖRBEN entzünden

Beim Entzünden der Holzkohle müssen alle Deckel- und Kessellüfter vollständig geöffnet sein.

1. Stelle die Holzkohlekörbe CHAR-BASKETS in die Mitte des Holzkohlerosts und fülle sie mit Holzkohle (E).
2. Lege einige Anzündwürfel (separat erhältlich) in jeden der Holzkohlekörbe CHAR-BASKETS (F). Achte darauf, dass sie inmitten der Holzkohle liegen.
3. Verwende ein langes Streichholz oder Feuerzeug, um die Anzündwürfel zu entzünden. Anschließend werden die Anzündwürfel die Holzkohle entzünden (G).
4. Warte, bis die gesamte Holzkohle entzündet ist. Dies kannst du daran erkennen, dass sie mit weißer Asche überzogen ist. Dies kann zwischen 15 und 30 Minuten dauern.

*Hinweis: Die Anzündwürfel müssen vollständig verbraucht sein und auf der Holzkohle muss sich weiße Asche gebildet haben, bevor du das Grillgut auf den Rost legen kannst.*

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.

⚠ Trage beim Grillen, Anpassen der Lüftungsöffnungen (Lüfter), Hinzugeben von Thermometern und Öffnen bzw. Schließen des Deckels stets hitzebeständige Grillhandschuhe.

⚠ Niemals den Deckel schließen, wenn sich der Anzündkamin im Grill befindet.



# ENTZÜNDEN DES BRENNERS – GASZÜNDSYSTEM SNAP-JET

## ENTZÜNDEN DES BRENNERS

Du kannst den Brenner auf zwei Arten entzünden. Bei der ersten Art verwendest du das Gaszündsystem SNAP-JET. Dieses System ist in den Bedienknopf des Brenners deines Grills eingebaut. Bei der zweiten Art verwendest du ein Streichholz.

Nachfolgend findest du eine Schritt-für-Schritt-Anleitung zum Entzünden des Grills mithilfe des Gaszündsystems SNAP-JET. Auf der nächsten Seite findest du eine Schritt-für-Schritt-Anleitung zum Entzünden des Grills mithilfe eines Streichholzes.

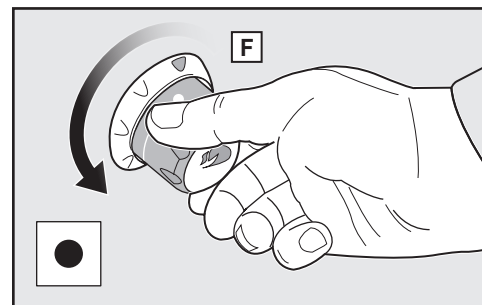
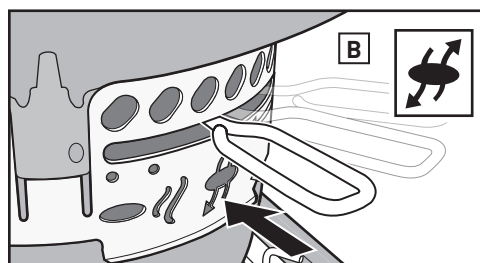
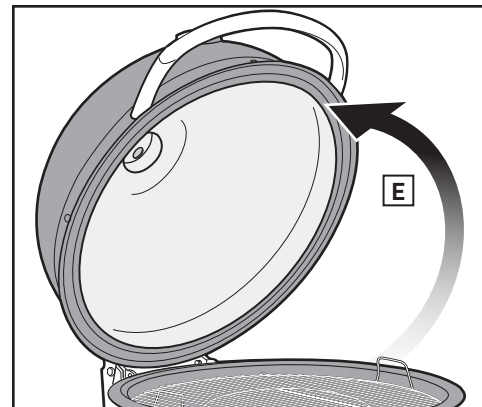
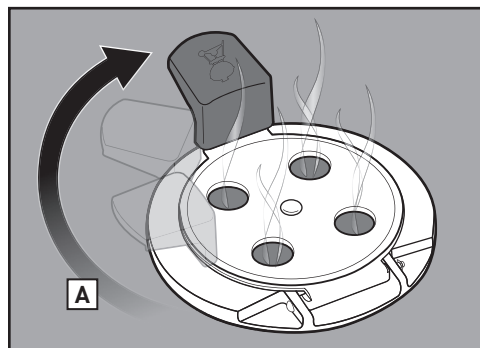
Eine kurze Anleitung zum Entzünden findest du außerdem auf der Zündbox.

## Entzünden des Brenners – Entzünden mit dem Gaszündsystem SNAP-JET

1. Drehe den Deckellüfter RAPIDFIRE in die geöffnete Position (A).
2. Schiebe den Hebel der Kessellüftungsöffnung in die geöffnete Position (B).
3. Vergewissere dich, dass sich der Bedienknopf des Brenners in der AUS-Position (○) (C) befindet. Halte hierzu den Bedienknopf des Brenners gedrückt und drehe ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
4. Vergewissere dich, dass die Kartusche ordnungsgemäß installiert ist. Siehe „INSTALLIEREN DER KARTUSCHE“.
5. Öffne die Tür der Regelungsbox. Öffne die Gaszufuhr mit dem Bedienknopf des Reglers. Drehe diesen dazu im Uhrzeigersinn in die EIN-Position (D).
6. Öffne den Grilldeckel (E).

## BEIM ALLERERSTEN GRILLEN

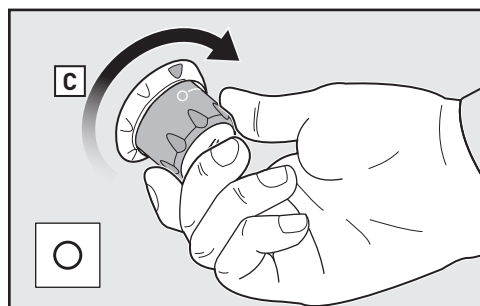
Wir empfehlen dir, vor dem ersten Grillen den Grill aufzuheizen und die Holzkohle mindestens 30 Minuten lang stark glühen zu lassen. Lasse den Deckel während dieses Vorgangs geschlossen.



### ⚠ GEFAHR

**Öffne vor dem Entzünden des Brenners den Deckel oder warte mindestens fünf Minuten, wenn sich der Grill nicht entzündet, damit sich das Gas verflüchtigen kann. Andernfalls kann eine explosive Stichflamme entstehen, die schwere oder sogar tödliche Verletzungen nach sich ziehen kann.**

7. Lege die Holzkohle auf den Holzkohlerost. Siehe die Abschnitte „GRILLMETHODEN“ für genaue Anweisungen zur Anordnung des Holzkohlerosts und der Holzkohle.
8. Drücke den Bedienknopf des Brenners nach innen und drehe ihn gegen den Uhrzeigersinn in die EIN-Position (●) (F). Der Zünder erzeugt ein Klicken. Wiederhole diesen Vorgang, bis sich der Brenner entzündet.
9. Vergewissere dich, dass der Brenner entzündet ist. Überprüfe dazu, ob eine Flamme zu erkennen ist.

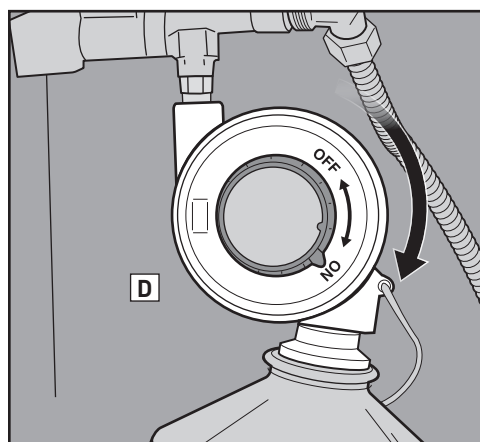


**⚠ WARNUNG: Wenn der Brenner nicht innerhalb von fünf Sekunden zündet, beende den Anzündvorgang. Drehe den Bedienknopf des Brenners in die AUS-Position und warte fünf Minuten lang, damit sich das Gas verflüchtigen kann. Versuche es anschließend erneut oder entzünde den Brenner mit einem Streichholz.**

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

**⚠ VORSICHT: Im hellen Tageslicht ist die Flamme ggf. nur schwer zu erkennen.**

10. Drehe den Bedienknopf des Brenners nach 12–14 Minuten in die AUS-Position (○), wenn du direkte oder indirekte Hitze verwendest. Wenn du allerdings räuchern möchtest, drehe den Bedienknopf des Brenners nach 7–10 Minuten in die AUS-Position (○).



**HINWEIS:** Der Brenner dient lediglich zum Entzünden der Holzkohle und nicht zum Garen. Drehe den Bedienknopf des Brenners in die AUS-Position, sobald die Holzkohle entzündet ist. So sparst du Brennstoff in der Einweg-Kartusche. Schließe die Gaszufuhr an der Quelle.



# ENTZÜNDEN DES BRENNERS – GASZÜNDSYSTEM SNAP-JET

## Entzünden des Brenners –

### Entzünden mit einem Streichholz

1. Drehe den Deckellüfter RAPIDFIRE in die geöffnete Position (A).
2. Schiebe den Hebel der Kessellüftungsöffnung in die geöffnete Position (B).
3. Vergewissere dich, dass sich der Bedienknopf des Brenners in der AUS-Position (O) (C) befindet. Halte hierzu den Bedienknopf des Brenners gedrückt und drehe ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
4. Vergewissere dich, dass die Kartusche ordnungsgemäß installiert ist. Siehe „INSTALLIEREN DER KARTUSCHE“.
5. Öffne die Tür der Regelungsbox. Öffne die Gaszufuhr mit dem Bedienknopf des Reglers. Drehe diesen dazu im Uhrzeigersinn in die EIN-Position (D).
6. Öffne den Grilldeckel (E).

### ⚠ GEFAHR

Öffne vor dem Entzünden des Brenners den Deckel oder warte mindestens fünf Minuten, wenn sich der Grill nicht entzündet, damit sich das Gas verflüchtigen kann. Andernfalls kann eine explosive Stichflamme entstehen, die schwere oder sogar tödliche Verletzungen nach sich ziehen kann.

7. Siehe die Abschnitte „GRILLMETHODEN“ für genaue Anweisungen zur Anordnung des Holzkohlerosts und der Holzkohle. Lege die Holzkohle auf den Holzkohlerost.
8. Lege ein Streichholz in den Streichholzhalter und entzünde es. Der Streichholzhalter befindet sich an der Innenseite der Tür. Halte den Streichholzhalter mit dem entzündeten Streichholz unter die Holzkohle neben der Spitze des Brennerrohrs (F).

⚠ **WARNUNG:** Halte deine Hand nicht direkt über den Brenner, wenn du ihn mit einem Streichholz entzündest.

9. Drücke den Bedienknopf des Brenners nach innen und drehe ihn gegen den Uhrzeigersinn in die EIN-Position (●) (G).
10. Vergewissere dich, dass der Brenner entzündet ist. Überprüfe dazu, ob eine Flamme zu erkennen ist.

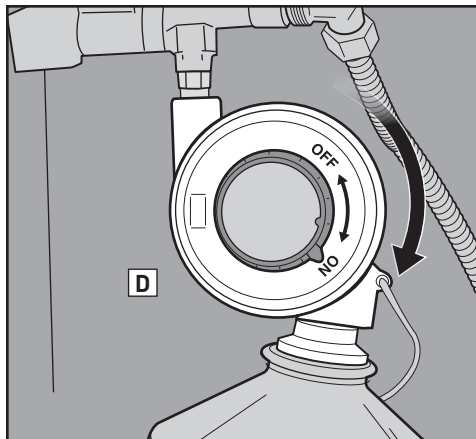
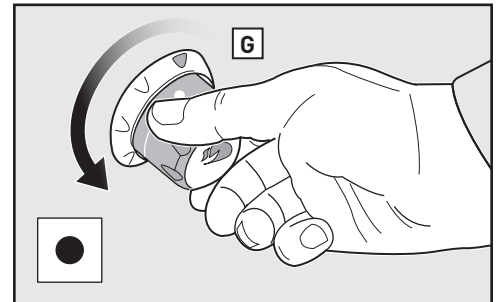
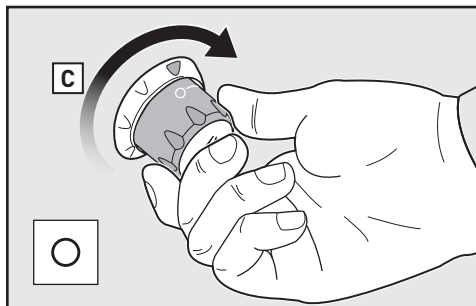
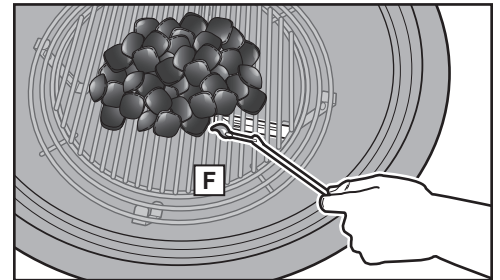
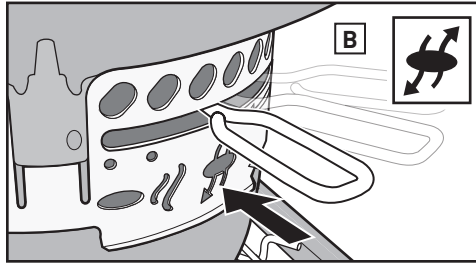
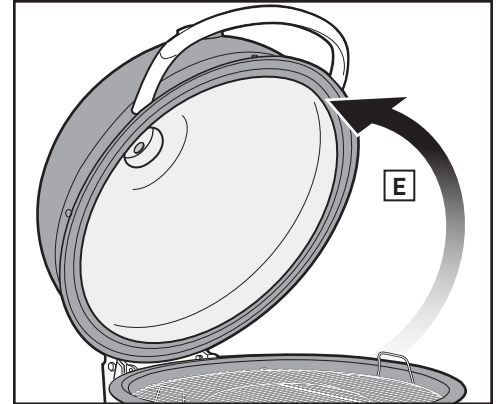
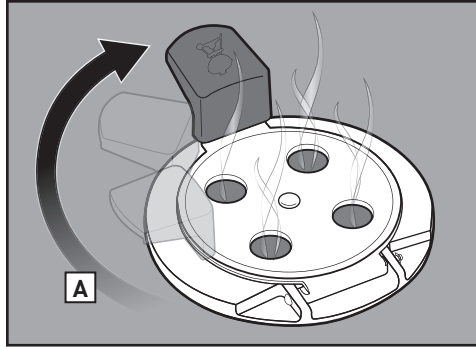
⚠ **WARNUNG:** Wenn der Brenner nicht innerhalb von fünf Sekunden zündet, beende den Anzündvorgang. Drehe den Bedienknopf des Brenners in die AUS-Position und warte fünf Minuten lang, damit sich das Gas verflüchtigen kann. Versuche es anschließend erneut oder entzünde den Brenner mit einem Streichholz.

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

⚠ **VORSICHT:** Im hellen Tageslicht ist die Flamme ggf. nur schwer zu erkennen.

11. Drehe den Bedienknopf des Brenners nach 12–14 Minuten in die AUS-Position (O), wenn du direkte oder indirekte Hitze verwendest. Wenn du allerdings räuchern möchtest, drehe den Bedienknopf des Brenners nach 7–10 Minuten in die AUS-Position (O).

HINWEIS: Der Brenner dient lediglich zum Entzünden der Holzkohle und nicht zum Garen. Drehe den Bedienknopf des Brenners in die AUS-Position, sobald die Holzkohle entzündet ist. So sparst du Brennstoff in der Einweg-Kartusche. Schließe die Gaszufuhr an der Quelle.





# GRILLMETHODEN – DIREKTE HITZE

Der WEBER SUMMIT KAMADO kann für drei Grillmethoden verwendet werden: direktes Grillen, indirektes Grillen und Räuchern. Bevor du fortfährst: Entscheide dich für eine Grillmethode und befolge dann die entsprechenden Grillanweisungen in diesem Benutzerhandbuch.

**HINWEIS:** Wenn du bei niedrigeren Temperaturen oder in höheren Regionen grillst, verlängern sich die Grillzeiten. Bei windigen Wetterbedingungen erhöht sich die Temperatur des Grills.

## GRILLEN MIT DIREKTER HITZE

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

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

Direkte Hitze erzeugt sowohl Strahlungswärme als auch eine Übertragungswärme. Die Strahlungswärme der Holzkohle sorgt für ein schnelles Anbraten der Oberfläche des Grillguts, das ihr am nächsten ist. Gleichzeitig erwärmt die Glut die Stäbe des Grillrosts. Diese übertragen die Hitze direkt auf die Oberfläche des Grillguts und erzeugen das unverwechselbare Grillmuster.

## Vorbereiten des Grills für direkte Hitze

1. Bringe den Stützring (B) in die mittlere Position des Kessels. Setze anschließend den Holzkohlerost (C) in die Mitte des Stützrings ein.
2. Schichte die Holzkohle auf dem Holzkohlerost über der Spitze des Brennerrohrs (D) auf.
3. Entzünde die Holzkohle. Siehe Abschnitt „ENTZÜNDEN DES BRENNERS – GASZÜNDSYSTEM SNAP-JET“ in diesem Benutzerhandbuch.

**HINWEIS:** Deckel, Lüfter und Lüftungsöffnungen müssen beim Entzünden der Holzkohle geöffnet bleiben.

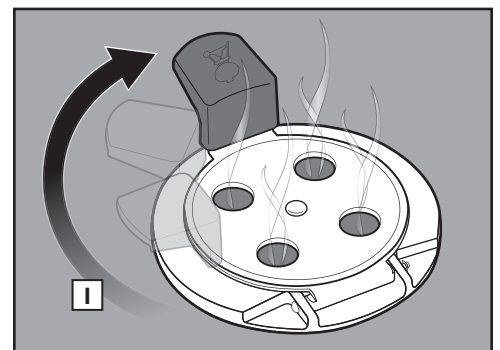
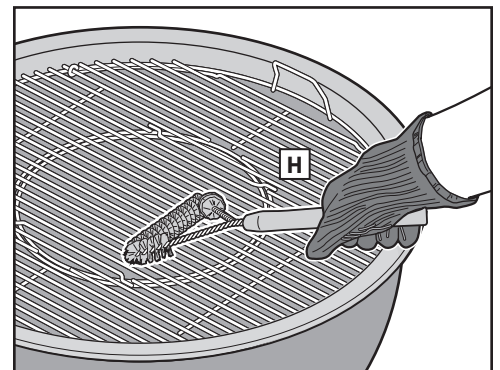
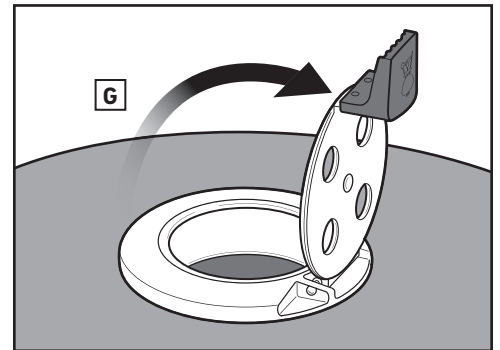
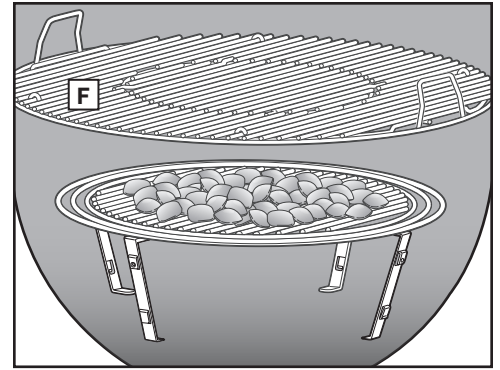
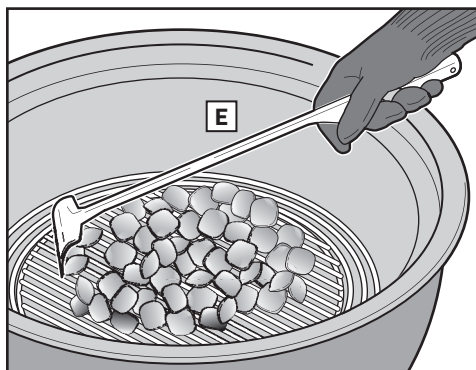
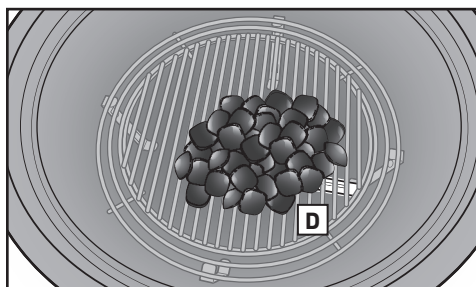
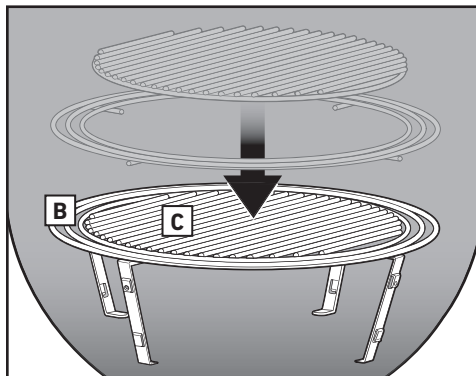
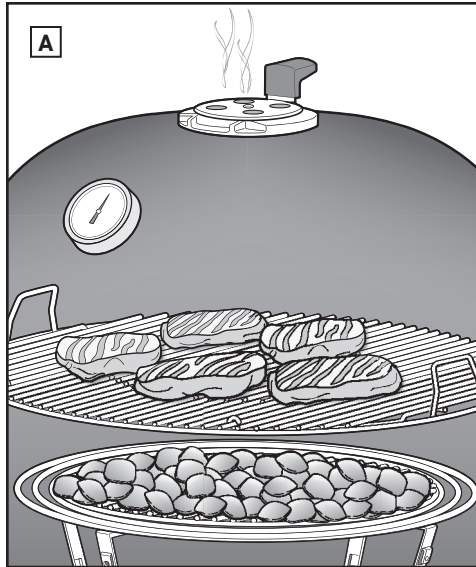
4. Sobald die Holzkohle entzündet ist, zieh dir Grillhandschuhe an (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407). Verteile die Holzkohle gleichmäßig mit einer langen Zange oder einem Holzkohleschieber auf dem Holzkohlerost (E). Stelle sicher, dass die angezündeten Kohlen mit den nicht angezündeten Kohlen in Kontakt sind.
5. Setze den Grillrost in die oberste Position im Kessel ein (F).
6. Schließe den Deckel des Grills und öffne den Deckellüfter RAPIDFIRE (G).
7. Heize den Grillrost ca. 5–10 Minuten vor oder so lange, bis die gewünschte Grilltemperatur erreicht wird.
8. Sobald der Grillrost vorgeheizt ist, reinige den Grillrost mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten oder einem Holzschaber (H).

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

9. Lege das Grillgut auf den Grillrost und schließe den Grilldeckel. Durch Drehen des Deckellüfers RAPIDFIRE kannst du die gewünschte Hitze im Grill erhöhen oder verringern (I). Im Rezept findest du einige empfohlene Garzeiten und -temperaturen. Auf dem Deckelthermometer erkennst du, wann die gewünschte Temperatur des Grills erreicht ist.

## Nach dem Grillen

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





# GRILLMETHODEN – INDIREKTE HITZE

## GRILLEN MIT INDIREKTER HITZE

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

Bei indirekter Hitze verteilt sich die Hitze auf die beiden Seiten des Grills (A) oder konzentriert sich nur auf eine Seite. Das Grillgut befindet sich auf dem Bereich des Grillrosts, unter dem sich keine Kohle befindet.

Strahlungswärme und Übertragungswärme spielen auch hier eine Rolle, sind bei indirekter Hitze jedoch nicht so intensiv. Wenn der Deckel des Grills geschlossen ist (so wie es sein sollte), wird noch eine weitere Art der Wärme erzeugt: die Konvektionswärme. Wärme steigt auf, wird vom Deckel und den Innenseiten des Grills reflektiert und zirkuliert im Grill, sodass das Grillgut langsam und gleichmäßig von allen Seiten gegart wird.

Mit Konvektionswärme kann die Oberfläche des Grillguts nicht scharf angebraten werden wie mit Strahlungswärme und Übertragungswärme. Die Konvektionswärme gart das Grillgut schonender und bis zur Mitte – wie die Umlufteinstellung in einem Ofen.

## Vorbereiten des Grills für indirekte Hitze

1. Bringe den Stützring (B) in die mittlere Position des Kessels. Setze anschließend den Holzkohlerost (C) in die Mitte des Stützrings ein.
2. Lege Holzkohle in die Holzkohlekörbe CHAR-BASKETS und platziere sie auf dem Holzkohlerost über der Spitze des Brennerrohrs (D). Ordne die Holzkohlekörbe CHAR-BASKETS so an, dass sie parallel zum Brennerrohr verlaufen.
3. Entzünde die Holzkohle. Siehe Abschnitt „ENTZÜNDEN DES BRENNERS – GASZÜNDSYSTEM SNAP-JET“ in diesem Benutzerhandbuch.

**HINWEIS:** Deckel, Lüfter und Lüftungsöffnungen müssen beim Entzünden der Holzkohle geöffnet bleiben.

4. Sobald die Holzkohle entzündet ist, zieh dir Grillhandschuhe an (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407). Platziere die Holzkohlekörbe CHAR-BASKETS mit einer langen Zange so, dass sie sich jeweils seitlich vom Grillgut befinden (E).

**HINWEIS:** Stelle eine Einweg-Tropfschale zwischen die Holzkohlekörbe CHAR-BASKETS, um die herabtropfenden Bratensäfte aufzufangen und den Reinigungsaufwand zu minimieren.

**HINWEIS:** Dieser Grill bietet reichlich Platz zum Grillen. Alternativ kannst du darauf gleichzeitig mit direkter und indirekter Hitze grillen. Wenn du die beiden Holzkohlekörbe CHAR-BASKETS auf eine Seite des Grills schiebst, kannst du über den Körben mit direkter Hitze grillen und den verbleibenden Platz auf dem Grillrost für indirekte Hitze verwenden.

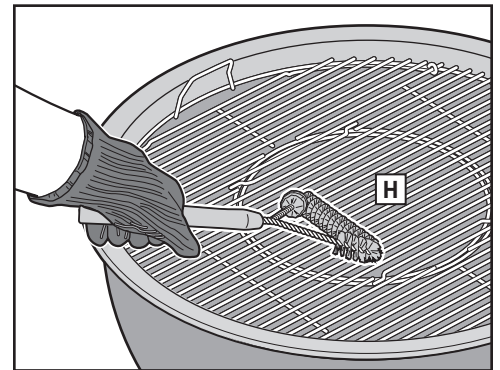
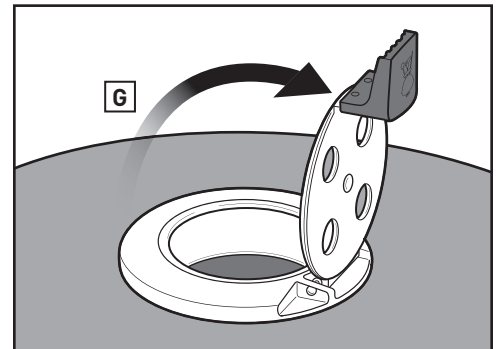
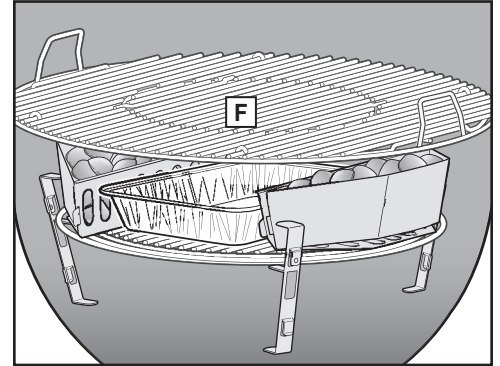
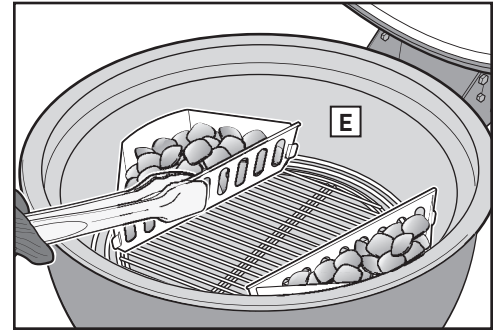
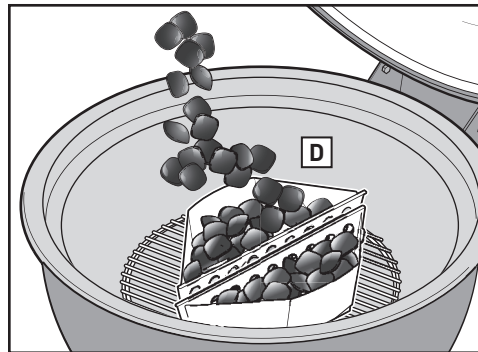
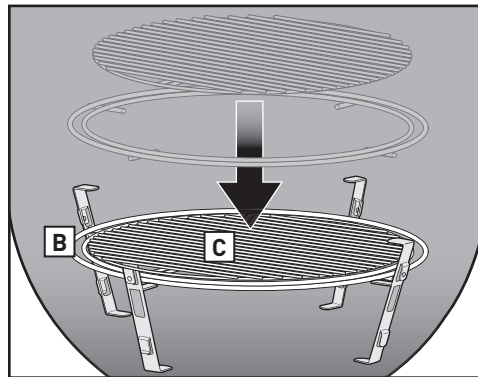
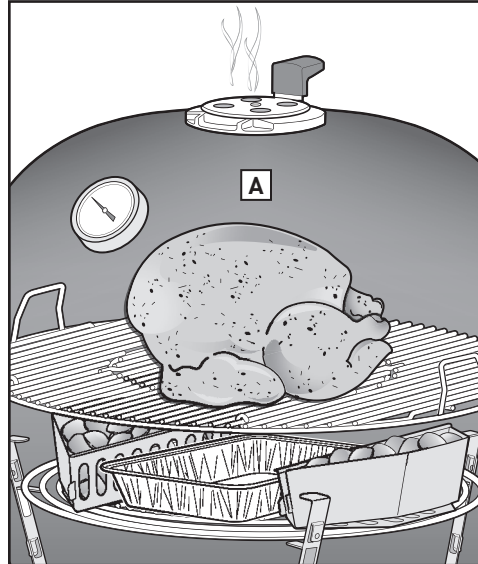
5. Setze den Grillrost in die oberste Position im Kessel ein (F).
6. Schließe den Deckel des Grills und öffne den Deckellüfter RAPIDFIRE (G).
7. Heize den Grillrost ca. 5–10 Minuten vor oder so lange, bis die gewünschte Grilltemperatur erreicht wird.
8. Sobald der Grillrost vorgeheizt ist, reinige den Grillrost mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten oder einem Holzschaber (H).

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

9. Lege das Grillgut auf den Grillrost zwischen die Holzkohlekörbe CHAR-BASKETS und schließe den Grilldeckel. Durch Drehen des Deckellüfters RAPIDFIRE kannst du die gewünschte Hitze im Grill erhöhen oder verringern (I). Im Rezept findest du einige empfohlene Garzeiten und -temperaturen. Auf dem Deckelthermometer erkennst du, wann die gewünschte Temperatur des Grills erreicht ist.

## Nach dem Grillen

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





# GRILLMETHODEN – RÄUCHERN

## RÄUCHERN

Beim Räuchern werden Speisen bei niedrigen Temperaturen über eine längere Zeit lang gegart. Dabei werden Räucherchips oder Wood Chunks aus echtem Hartholz verwendet (A). Diese Methode wird daher auch „langsam Garen bei niedriger Temperatur“ genannt. Bei dieser Methode verbleiben die Bratensäfte und das Aroma im Grillgut. Zudem wird das Fleisch äußerst zart. Räuchern eignet sich sehr gut für großes Grillgut wie: Rinderbrust, Pute, Schweineschulter, Rippchen und ganze Hühnchen.

**HINWEIS:** Wenn du bei niedrigeren Temperaturen oder in höheren Regionen grillst, verlängern sich die Grillzeiten. Bei windigen Wetterbedingungen erhöht sich die Temperatur des Grills.

### Vorbereiten des Grills für das Räuchern

1. Lege den Holzkohlerost (B) in die untere Position des Kessels. Platziere anschließend den Stützring in die mittlere Position des Kessels (C).

**HINWEIS:** 35-45 Briketts sorgen für 8-10 Stunden Grillzeit. Für Grillgut, das länger zum Garen braucht, wird mehr Holzkohle benötigt. Weitere Informationen findest du in der Tabelle „Räuchern & Garzeiten“.

2. Schichte die Holzkohle auf dem Holzkohlerost über der Spitze des Brennerrohrs (D) auf.
3. Entzünde die Holzkohle. Siehe Abschnitt „ENTZÜNDEN DES BRENNERS – GASZÜNDSYSTEM SNAP-JET“ in diesem Benutzerhandbuch.
4. Sobald die Holzkohle entzündet ist, zieh dir Grillhandschuhe an (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407). Lege mit einer langen Zange Wood Chunks oder Räucherchips von WEBER an den Rand der glühenden Holzkohle (E).
5. Lege die Diffusor-Platte in die Mitte des Stützrings (F).

**HINWEIS:** Stelle eine Einweg-Tropfschale auf die Diffusor-Platte, um die herabtropfenden Bratensäfte aufzufangen und den Reinigungsaufwand zu minimieren. Verwende zwei Einweg-Tropfschalen, wenn du größere Fleischstücke räucherst.

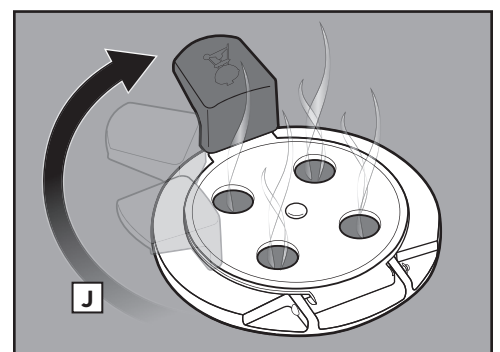
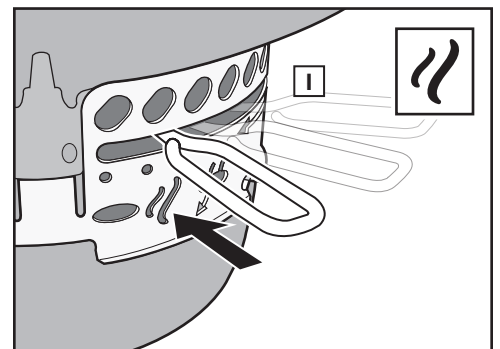
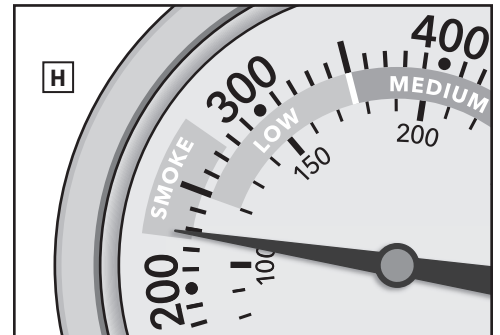
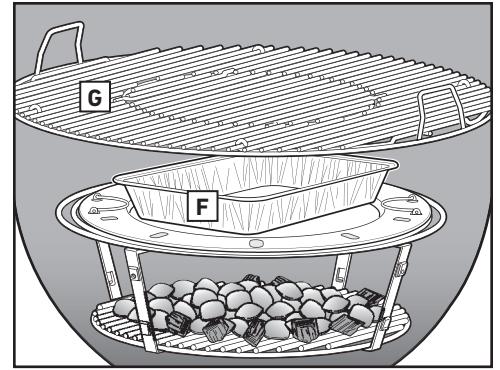
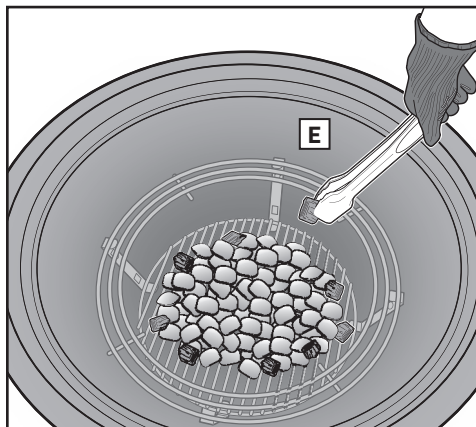
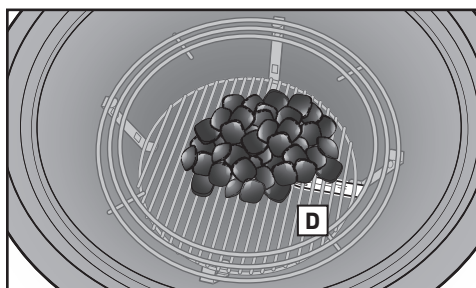
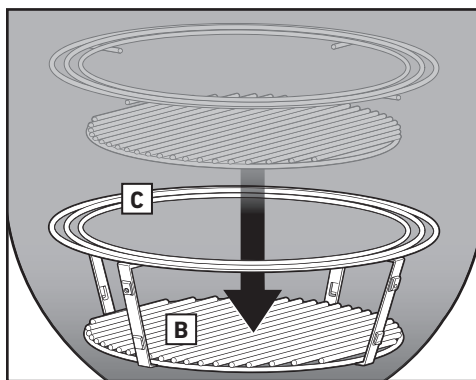
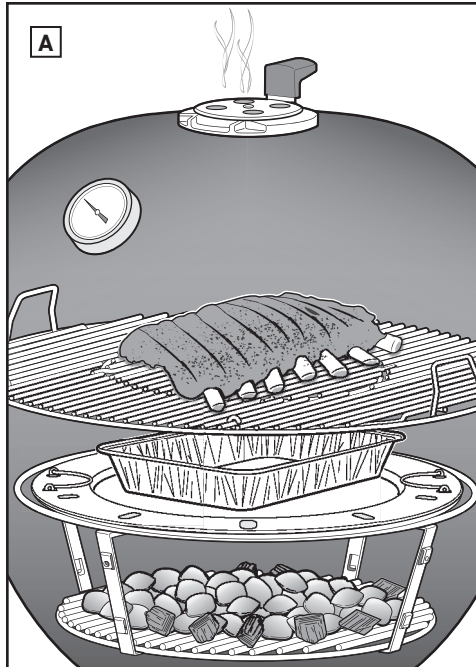
6. Setze den Grillrost in die oberste Position im Kessel ein (G).
7. Schließe den Grilldeckel.
8. Sobald der Grill auf dem Thermometer den Räucherbereich (H) erreicht, schiebst du den Hebel der Lüftungsöffnung des Kessels in die Räucherposition (I) und drehst den Deckellüfter RAPIDFIRE (J) entsprechend, um die empfohlene Räuchertemperatur aufrechtzuerhalten.
9. Öffne den Grilldeckel und reinige den Grillrost mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten oder einem Holzschaber.

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

10. Lege das Grillgut in die Mitte des Grillrosts. Im Rezept findest du empfohlene Garzeiten.

### Nach dem Grillen

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





# GRILLMETHODEN – RÄUCHERN

## Holzkohlemenge zum Räuchern & Garzeiten

	Gewicht	Garzeit	Holzkohlebriketts	Wood Chunks
FISCH	0,45 bis 1,36 kg	1 bis 2½ Stunden	60 bis 80 Briketts (1¼ Messbecher)	2 bis 4
	1,36 bis 2,7 kg	2½ bis 4 Stunden	60 bis 80 Briketts (1¼ Messbecher)	2 bis 4
GEFLÜGEL	0,9 bis 1,36 kg	2 bis 3½ Stunden	60 bis 80 Briketts (1¼ Messbecher)	1 bis 3
	1,81 bis 3,62 kg	3½ bis 4 Stunden	80 bis 100 Briketts (2¼ Messbecher)	2 bis 4
	3,62 bis 5,44 kg	4 bis 5 Stunden	80 bis 100 Briketts (2¼ Messbecher)	3 bis 4
	5,44 bis 8,1 kg	8 bis 10 Stunden	100 bis 120 Briketts (2¾ Messbecher)	3 bis 5
SCHWEIN	1,81 bis 3,62 kg	5 bis 8 Stunden	80 bis 100 Briketts (2¼ Messbecher)	3 bis 4
	3,62 bis 5,44 kg	8 bis 12 Stunden	100 bis 120 Briketts (2¾ Messbecher)	3 bis 5
RIND	1,81 bis 3,62 kg	7 bis 12 Stunden	80 bis 120 Briketts (2½ Messbecher)	3 bis 5
	3,62 bis 5,44 kg	12 bis 18 Stunden	120 bis 140 Briketts (3¼ Messbecher)	3 bis 5

Die Garzeiten für Rind basieren auf der USDA-Definition der Garstufe Medium. Die aufgeführten Garzeiten beziehen sich auf Grillgut, das vollständig aufgetaut wurde. Die Gewichtsangaben, Holzkohlemengenangaben und Garzeiten dienen als grober Richtwert und sind nicht verbindlich. Auch Faktoren wie die Höhe über dem Meeresspiegel, der Wind und die Außentemperatur können sich auf die Garzeiten auswirken.

**⚠️ WARNUNG:** Verwende niemals mit flüssigem Holzkohleanzünder durchtränkte Holzkohle.

## Holzaromen zum Räuchern

Holzaroma	Eigenschaften	Passt zu
<b>Apfel</b>	DEZENT Leicht süßlich mit einem kräftigen, fruchtigen Raucharoma	Fisch Geflügel Schweinefleisch (insbesondere Schinken) Gemüse
<b>Kirsche</b>	DEZENT Leicht süßlich mit einem fruchtigen Raucharoma	Fisch Geflügel Schweinefleisch Gemüse
<b>Hickory</b>	INTENSIV Würzig und rauchig mit speckähnlichem Aroma	Geflügel Schweinefleisch Rindfleisch
<b>Buche</b>	DEZENT Fein mit einem milden Raucharoma	Fisch Geflügel Schweinefleisch Lamm Gemüse
<b>Pekannussholz</b>	INTENSIV Würzig mit einem süßlichen Aroma. Ideal zum Räuchern bei sehr niedriger Hitze.	Fisch Geflügel Schweinefleisch Lamm Rindfleisch
<b>Mesquite</b>	KRÄFTIG Kräftiges Raucharoma mit einem leicht bitteren Abgang.	Schweinefleisch Lamm Rindfleisch

## TIPPS & TRICKS FÜR EIN ERFOLGREICHES GRILLERLEBNIS

### 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.

### Den Grill vorheizen

Das Vorheizen des Grills spielt beim direkten und indirekten Grillen sowie beim Räuchern eine wesentliche Rolle. Wenn der Grill vorgeheizt ist, löst die Hitze Lebensmittlrückstände vom Grillrost, sodass du sie einfach mit einer Grillbürste mit Edelstahlbürsten oder einem Holzschaber abbürsten kannst. Das Vorheizen sorgt zudem dafür, dass der Rost heiß genug ist, sodass ein ordnungsgemäßes Anbraten möglich ist und dein Grillgut nicht am Grillrost festklebt.

### Grillhandschuhe tragen

Trage stets Grillhandschuhe, wenn du deinen Grill verwendest. Lüftungsöffnungen, Lüfter, Griffe und der Kessel werden beim Grillen sehr heiß. Schütze daher deine Hände und Unterarme vor der Hitze.

### Entzünden der Holzkohle

WEBER empfiehlt, einen Anzündkamin (separat erhältlich) und Anzündwürfel (separat erhältlich) zu verwenden, um die Holzkohle zu entzünden. Verwende keinen Flüssiganzünder: Dieser ist eine schmutzige Angelegenheit und verleiht deinem Grillgut einen chemischen Geschmack.

### Das Grillgut einölen, nicht den Grillrost

Öle dein Grillgut leicht ein, damit es aromatischer und saftiger wird. Außerdem verhindert das Öl, dass dein Grillgut am Grillrost festklebt. Wir empfehlen, NICHT den Grillrost einzuölen, da dies zu Stichflammen führen kann.

### Den Deckel zuklappen

Halte den Deckel möglichst geschlossen – und zwar aus folgenden Gründen:

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

### Diffusor-Platte – Dos and Don'ts

Beim Räuchern hilft dir die Diffusor-Platte dabei, konstant niedrige Temperaturen aufrechtzuerhalten. Zudem leitet sie die Hitze und den Rauch zum Grillgut. Du kannst die Diffusor-Platte auch bei indirekter Hitze verwenden, um die Grillfläche zu maximieren. Lege niemals Grillgut oder Holzkohle auf die Diffusor-Platte.

### Die Kontrolle über die Flamme behalten

Stichflammen sind normal und braten die Oberfläche des Grillguts scharf an. Treten jedoch zu viele Stichflammen auf, kann dies dazu führen, dass dein Grillgut anbrennt. Halte den Deckel möglichst häufig geschlossen. So begrenzt du den Sauerstoffgehalt im Inneren des Grills und verhinderst das Auftreten von Stichflammen. Wenn zu viele Flammen auftreten, lege das Grillgut vorübergehend über indirekte Hitze, bis die Stichflammen nachlassen.

### Auf Zeit und Temperatur achten

Wenn du bei niedrigeren Temperaturen oder in höheren Regionen grillst, verlängern sich die Grillzeiten. Bei windigen Wetterbedingungen erhöht sich die Temperatur des Grills.

### Den Grill sauber halten

Befolge die grundlegenden Anweisungen zur regelmäßigen Wartung, damit dein Grill auch in den kommenden Jahren aussieht und funktioniert wie am ersten Tag. Entferne vor jeder Benutzung die Ascheansammlungen und die alte Holzkohle vom Boden des Kessels sowie aus der Ascheauffangschale.

### Räuchern mit Holz

Experimentiere beim Räuchern mit verschiedenen Hölzern, um das perfekte Gleichgewicht zwischen süß und herzhaft zu finden. Wenn du über einen längeren Zeitraum räucherst, solltest du stets Wood Chunks anstelle von Räucherchips verwenden. Die Wood Chunks erzeugen über einen längeren Zeitraum Rauch, der das Grillgut im Laufe der Garzeit langsam durchdringt. Räucherchips eignen sich besser für kürzere Garzeiten, da sie für längere Räucherzeiten nicht lange genug halten.



## REINIGEN DER INNENSEITE DES GRILLS

Damit dein Grill auch nach Jahren noch Spitzenleistungen erzielt, ist es wichtig, vor jeder Benutzung die Innenseite deines Grill zu reinigen.

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

### Reinigen des Deckels

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

Du brauchst: ein nichtscheuerndes Reinigungspad (A) und ein Küchentuch.

1. Schrubbe das verkohlte Fett von der Innenseite des Grilldeckels mit einem Reinigungspad (A). Um zukünftige Fettsammlungen zu minimieren, solltest du die Innenseite des Deckels nach jedem Gebrauch mit einem Küchentuch abwischen, wenn der Grill handwarm (nicht heiß) ist.

### Reinigen der Grillroste & der Diffusor-Platte

Wenn du deine Grillroste regelmäßig nach dem Vorheizen gereinigt hast, sollten sich darauf nur minimale Rückstände befinden. Du solltest außerdem versuchen, die Verschmutzungen und die Ablagerungen auf der Diffusor-Platte auf ein Minimum zu reduzieren. Mithilfe einer Einweg-Tropfschale kannst du den Reinigungsaufwand deutlich verringern.

Du brauchst: eine Grillbürste mit Edelstahlborsten.

1. Bürste die Rückstände mit einer Edelstahl-Grillbürste von dem eingebauten Grillrost ab (B).

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

2. Entferne die Grillroste.
3. Bürste die Rückstände mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten von der eingebauten Diffusor-Platte ab.
4. Entferne die Diffusor-Platte.
5. Bürste die Rückstände mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten von dem eingebauten Holzkohlerost ab.

### Schnelles Reinigen des Brennerrohrs

Das Brennerrohr sollte regelmäßig auf Verstopfungen überprüft und kurz gereinigt werden. Anweisungen für eine gründlichere Reinigung findest du im Abschnitt „PFLEGE UND WARTUNG“ in dieser Handbuch.

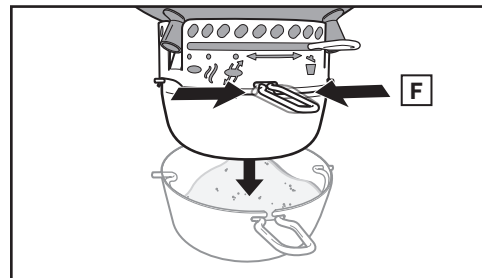
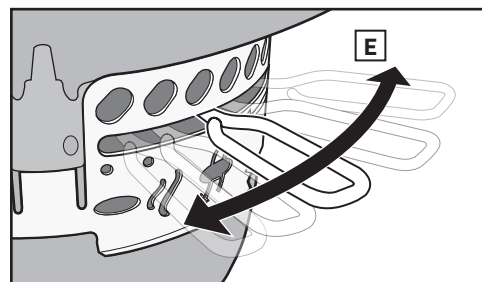
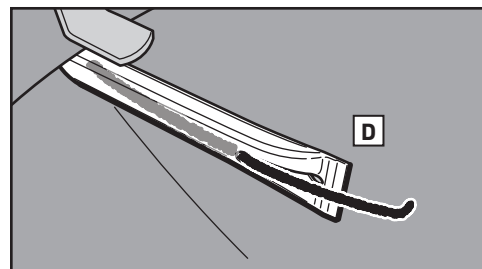
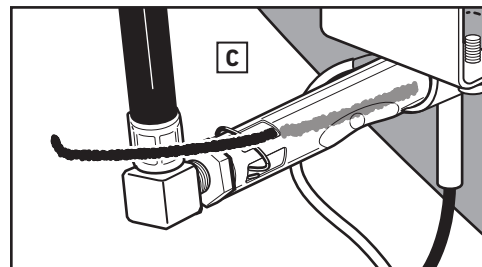
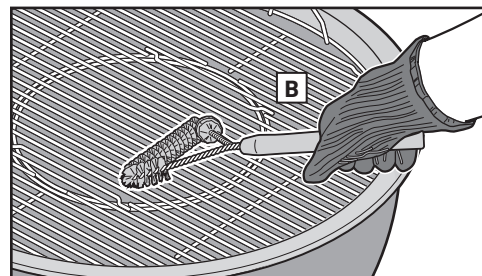
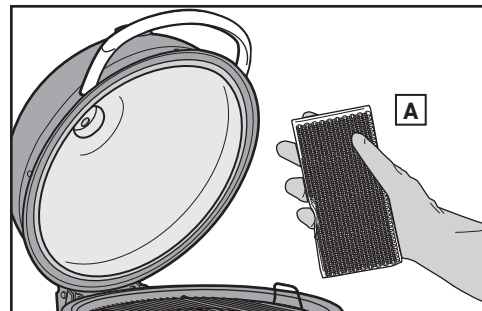
Du brauchst: einen Chenille-Pfeifenreiniger und eine saubere Grillbürste mit Edelstahlborsten. Verwende niemals eine Bürste, mit der bereits die Grillroste gereinigt wurden.

1. Führe den Pfeifenreiniger durch das Ende des Brennerrohrs (C). Achte darauf, die Zündelektrode nicht zu beschädigen.
2. Führe den Pfeifenreiniger durch die Brenneröffnungen (D).
3. Bürste die Außenseite des Brennerrohrs mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten ab.

### Reinigen des Kessels

Entferne vor jeder Benutzung die Ascheansammlungen und die alte Holzkohle vom Boden des Kessels sowie aus der Ascheauffangschale, um eine ordnungsgemäße Luftzirkulation und eine bessere Grillleistung zu erzielen.

1. Öffne den Deckel und entferne die Grillroste, den Holzkohlerost und die Diffusor-Platte.
2. Entferne die Asche und die alte Holzkohle vom Boden des Kessels. Damit Holzkohle brennt, benötigt sie Sauerstoff. Vergewissere dich also, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert werden. Bewege den Hebel des ONE-TOUCH-Reinigungssystems hin und her, um die Asche vom Boden des Kessels in die Ascheauffangschale zu befördern (E).
3. Drücke den Griff der Ascheauffangschale zusammen, um sie vom Grill zu lösen (F).

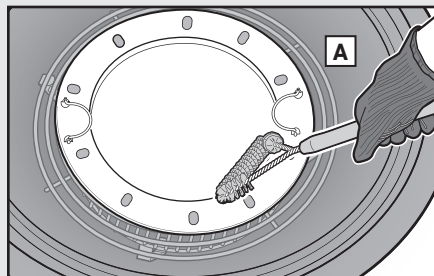


### Alternative Vorgehensweise zum Reinigen der Diffusor-Platte

Um schwerwiegende Ablagerungen auf der Diffusor-Platte zu entfernen, kann diese im warmen Zustand gereinigt werden.

Du brauchst: eine Grillbürste mit Edelstahlborsten.

1. Bürste die Verschmutzungen während des Vorheizens, wenn die Temperatur etwa 175 °C beträgt, mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten von der Diffusor-Platte ab (A).





## REINIGEN DER AUSSENSEITE DES GRILLS

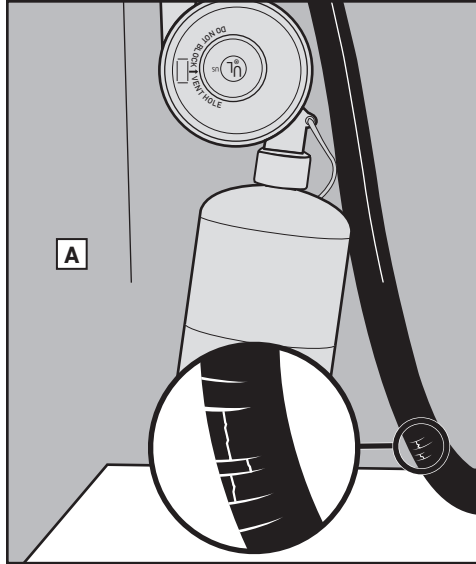
Die Außenseite des Grills besteht ggf. aus Edelstahl, Porzellanemalle und Kunststoff. WEBER empfiehlt je nach Art der Oberfläche die folgenden Methoden. Vergewissere dich, dass die Holzkohle nicht mehr glüht und der Grill vollständig abgekühlt ist.

### Edelstahl-Oberflächen

Verwende zum Reinigen der Edelstahl-Oberflächen einen ungiftigen, nichtscheuernden Edelstahlreiniger oder eine Politur für Outdoor-Produkte und Grills. Scheuernde Pasten können den Edelstahl zerkratzen, ohne dabei zu reinigen oder zu polieren. Sie verändern lediglich die Farbe des Metalls, indem sie die obere Chromoxid-Beschichtung entfernen. Verwende kein Küchenpapier.

Du brauchst: ein Mikrofasertuch und Edelstahlreiniger.

1. Sprühe den Reiniger auf die Edelstahlfächen des Grills. Verwende ein Mikrofasertuch und wische mit der Struktur des Edelstahls.



### Lackierte, porzellanemaillierte Oberflächen und Kunststoffbauteile

Reinige lackierte, porzellanemaillierte Oberflächen und Kunststoffbauteile an der Außenseite deines Grills mit warmem Seifenwasser.

Du brauchst: warmes Seifenwasser sowie Küchentücher oder einen Lappen.

1. Wische die Oberflächen mit warmem Seifenwasser ab. Spüle und trockne sie anschließend gründlich ab.

**⚠ WICHTIG:** 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.

## REINIGEN DER AUSSENSEITE EINES GRILLS, DER SICH IN EINER AGGRESSIVEN UMGEBUNG BEFINDET

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

## ÜBERPRÜFEN DES SCHLAUCHS

1. Überprüfe den Schlauch visuell auf Risse (A).

**⚠ WARNUNG:** Überprüfe den Schlauch vor jeder Verwendung des Grills auf Kerben, Risse, poröse Stellen und Einschnitte. Wenn du Beschädigungen am Schlauch feststellst, darf der Grill nicht verwendet werden. Verwende für den Austausch ausschließlich einen von WEBER autorisierten Ersatz-Schlauch. Wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website. Melde dich auf [www.weber.com](http://www.weber.com).



# PFLEGE UND WARTUNG

Damit dein Grill weiterhin so sicher und effizient funktioniert wie am ersten Tag, empfehlen wir dir, das Brennerrohr mindestens einmal pro Jahr zu überprüfen und zu reinigen. Im Laufe der Zeit kann es im Brennerrohr (A) zu Verschmutzungen und Verstopfungen kommen. Im Venturikanal (B) des Brennerrohrs können Spinnen und Insekten nisten. Dies kann dazu führen, dass Gas aus der Luftklappe (C) austritt. Verstopfte und verschmutzte Brenneröffnungen (D) können die Gaszufuhr behindern. Diese Verstopfungen können einen Brand im oder am Brennerrohr unter oder in der Nähe der Zündbox verursachen und zu schwerwiegenden Beschädigungen an deinem Grill führen.

Häufige Anzeichen für ein verstopftes oder verschmutztes Brennerrohr sind u. a.:

- Gasgeruch in Verbindung mit gelben, schwachen Brennerflammen
- Knallgeräusche aus dem Brenner

## ⚠ GEFAHR

Ein Nichtbeheben der auf dieser Seite beschriebenen Probleme kann zu einem Brand führen. Dies kann Sachschäden und schwere oder sogar tödliche Verletzungen nach sich ziehen.

## FLAMMENMUSTER DES BRENNERS

Das Brennerrohr in deinem Grill wurde so konstruiert, dass es die korrekte Luft-Gas-Mischung liefert. Wenn das Brennerrohr ordnungsgemäß funktioniert, siehst du ein bestimmtes Flammenmuster. Die Flammen besitzen eine gelbe Spitze (E) und gehen über ein dunkles Blau in der Mitte (F) in ein helles Blau am Brennerrohr (G) über. Wenn die Flamme nicht dem oben beschriebenen Muster entspricht oder wenn „Knallgeräusche“ auftreten, deutet dies ggf. darauf hin, dass der Brenner gereinigt werden sollte.

## GRÜNDLICHES REINIGEN DES BRENNERROHRS

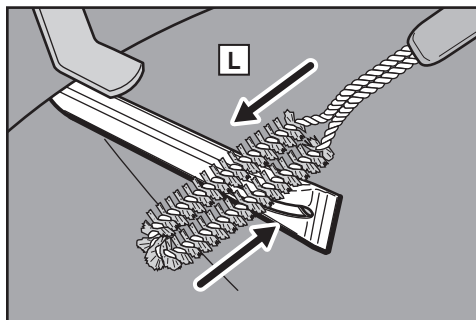
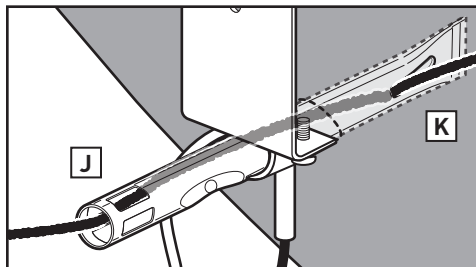
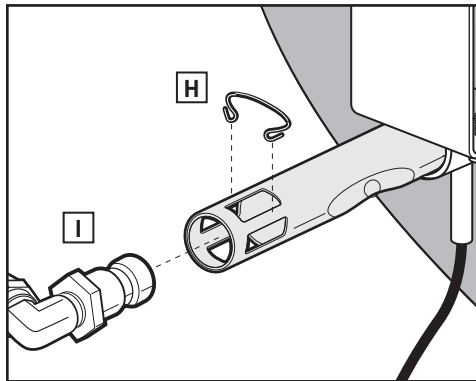
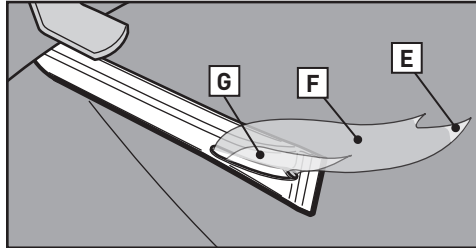
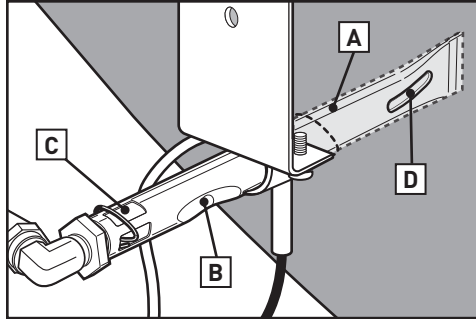
Du brauchst: Eine Taschenlampe, Chenille-Pfeifenreiniger und eine saubere Bürste mit Edelstahlborsten. Verwende niemals eine Bürste, mit der bereits die Grillroste gereinigt wurden.

1. Stelle sicher, dass der Grill ausgeschaltet und abgekühlt ist.
2. Entferne die Halteklammer (H) und die Schlauchbefestigung (I) vom Brennerrohr.
3. Schau mit einer Taschenlampe in das Brennerrohr und führe den Pfeifenreiniger durch das Ende des Brennerrohrs (J). Achte darauf, die Zündelektrode nicht zu beschädigen.
4. Führe den Pfeifenreiniger durch die Brenneröffnungen (K).
5. Bürste die Außenseite des Brennerrohrs mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten ab (L).
6. Montiere die Schlauchbefestigung und die Halteklammer am Brennerrohr.

⚠ **WARNUNG:** Vor dem Gebrauch: Ziehe an der Schlauchbefestigung, um sicherzustellen, dass die Halteklammer sicher sitzt und die Schlauchbefestigung sicher im Brennerrohr befestigt ist.

## KUNDENDIENST

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



## FUNKTIONSWEISE DES GASZÜNDSYSTEMS SNAP-JET

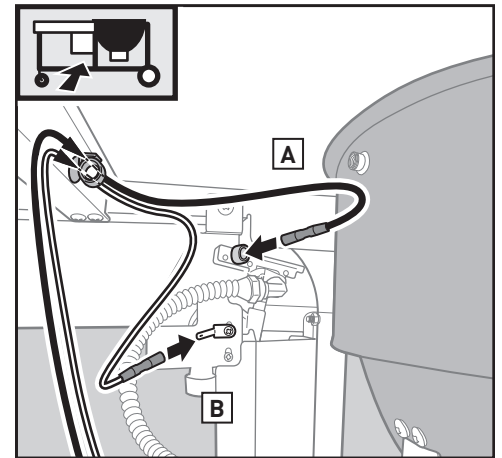
Der Bedienknopf des Brenners verfügt über einen eingebauten Zünder. Der Zünder erzeugt einen Funken für die Zündelektrode. Ganz gleich, ob du eine regelmäßige Wartungsmaßnahme oder eine Fehlersuche und -behebung am Gaszündsystem SNAP-JET durchführst: Lies den folgenden Abschnitt, um sicherzustellen, dass das System weiterhin ordnungsgemäß funktioniert.

⚠ **WARNUNG:** Der Bedienknopf des Brenners muss sich in der AUS-Position befinden.

Falls der Grill nicht zündet, wenn du den Bedienknopf des Brenners gedrückt hältst und ihn langsam drehst, musst du das Problem lokalisieren. Besteht es an der Gaszufuhr oder am Zündsystem? Versuche zunächst, den Brenner mit einem Streichholz zu entzünden. Siehe „ENTZÜNDEN DES BRENNERS – Entzünden mit einem Streichholz“. Wenn das Entzünden mit einem Streichholz erfolgreich war, liegt das Problem im Gaszündsystem SNAP-JET.

## WARTEN DER KOMPONENTEN DES ZÜNDSYSTEMS

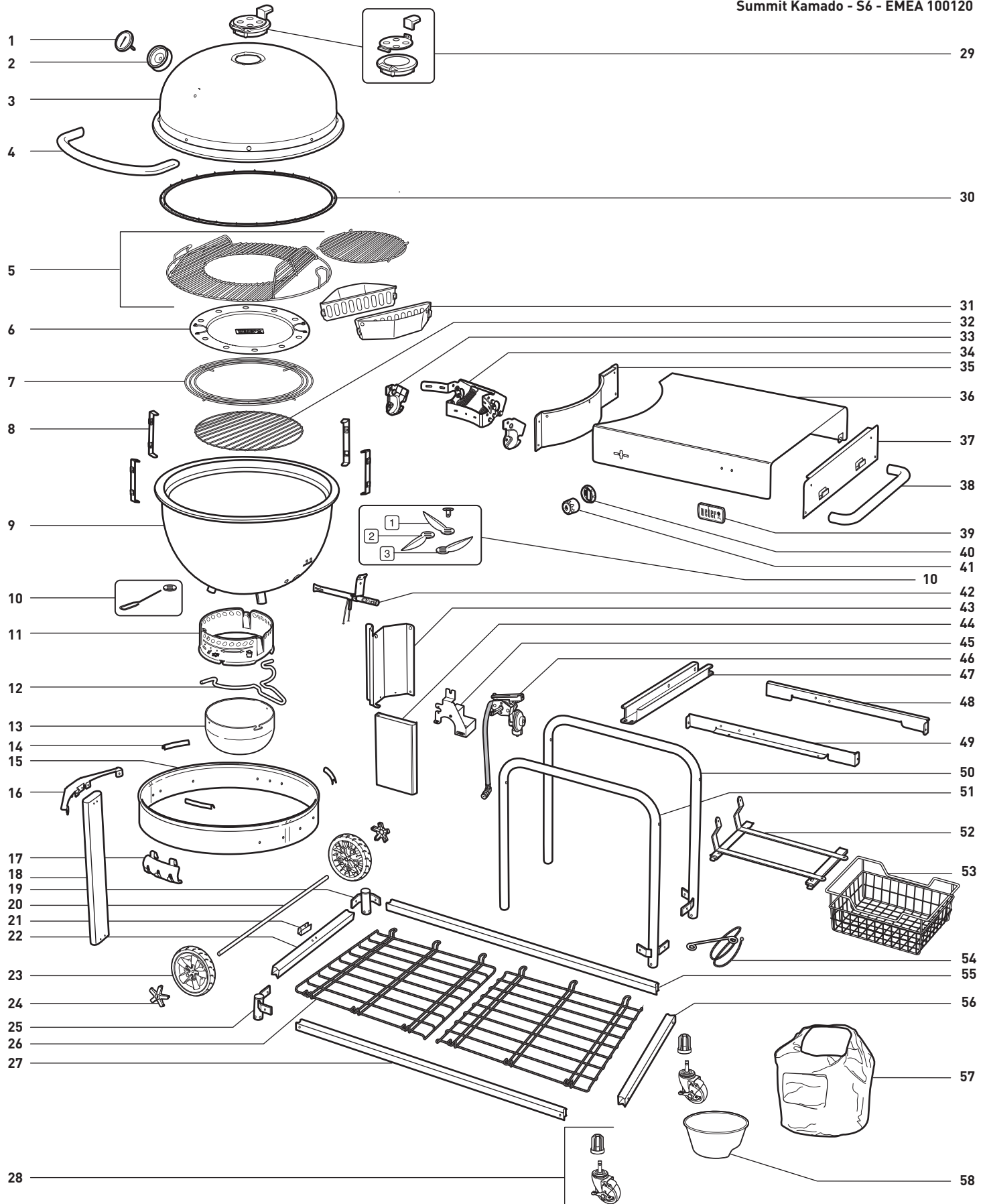
1. Stelle sicher, dass der Grill ausgeschaltet und abgekühlt ist.
2. Überprüfe, ob das schwarze Kabel an die rote Klemme am Ventil angeschlossen ist (A).
3. Überprüfe, ob das weiße Kabel an die Erdungsklemme an der Schraube angeschlossen ist (B).





# ERSATZTEILE

Summit Kamado - S6 - EMEA 100120



## ALLGEMEINE FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

Probleme	Lösungen
* <b>Der Brenner zündet nicht, wenn der Bedienknopf des Brenners gedrückt und gedreht wird.</b>	* Vergewissere dich, dass die Gaszufuhr zum Brenner nicht unterbrochen wurde. Entzünde hierfür den Brenner mit einem Streichholz. Siehe „ENTZÜNDEN DES BRENNERS – Entzünden mit einem Streichholz“. Wenn das Entzünden mit einem Streichholz erfolgreich war, liegt das Problem im Zündsystem. Siehe „WARTUNG DES GASZÜNDSYSTEMS SNAP-JET“ im Abschnitt „PFLEGE UND WARTUNG“. * Stelle sicher, dass die Kabel ordnungsgemäß in den Klemmen stecken. Überprüfe, ob das schwarze Kabel an die rote Klemme am Ventil angeschlossen ist. Überprüfe, ob das weiße Kabel an die Erdungsklemme an der Schraube angeschlossen ist. Siehe „WARTEN DER KOMPONENTEN DES ZÜNDSYSTEMS“ im Abschnitt „PFLEGE UND WARTUNG“.
* <b>Der Brenner zündet nicht oder die Flamme ist schwach.</b>	* Der Flüssiggas-Füllstand ist niedrig oder die Kartusche ist leer. Ersetze die Flüssiggas-Kartusche. Siehe „ENTFERNEN DER KARTUSCHE“.
* <b>Das Flammenmuster ist unregelmäßig.</b> * <b>Der Brenner brennt mit einer gelben oder orangen Flamme und Gasgeruch tritt auf.</b>	* Untersuche das Brennerrohr auf mögliche Verstopfungen. Befolge die entsprechende Anleitung im Abschnitt „PFLEGE UND WARTUNG“.
* <b>Auf der Innenseite des Deckels bilden sich Flocken.</b> <b>(Die Flocken ähneln abblätterndem Lack.)</b>	* Die Innenseite des Deckels ist aus Aluminium gefertigt. Sie ist nicht lackiert. Dort kann nichts abblättern. Bei den sichtbaren Flocken handelt es sich um verkohltes Fett, das sich angelagert hat. <b>ES HANDELT SICH DABEI NICHT UM EINEN DEFEKT.</b> Reinige die Innenseite des Deckels gründlich. Siehe „REINIGEN DER INNENSEITE DES GRILLS“ im Abschnitt „PFLEGE UND WARTUNG“.

Wenn das Problem mithilfe dieser Vorgehensweisen nicht behoben werden kann, wende dich bitte an einen Vertreter des Kundendienstes in deiner Nähe. Die entsprechenden Kontaktinformationen findest du auf unserer Website. Gehen Sie dazu auf [www.weber.com](http://www.weber.com).



Weber-Stephen Products LLC  
[www.weber.com](http://www.weber.com)