

GRILLEN AUF IHREM ELEKTROGRILL

Bevor sie grillen müssen sie diesen 20 Minuten vorheizen.

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

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

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

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

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

Weitere Grilltipps und Rezepte finden Sie unter www.weber.com.

	Stück	Dicke und/oder Gewicht	Durchschnittliche Grillzeit
Rind	Steak: Filet, Rumpsteak oder Rippenstück	2 cm (3/4 Zoll) dick 2,5 cm (1 Zoll) dick 2,5 bis 3 cm (1 bis 1 1/2 Zoll) dick	10 bis 14 Minuten, Position HOHE HITZE 14 bis 16 Minuten, Position HOHE HITZE 18 bis 20 Minuten, Position HOHE HITZE
	Spieße	2,5 bis 3 cm (1 bis 1 1/2 Zoll) Würfel	12 bis 14 Minuten, Position HOHE HITZE
	Beefsteak oder Hamburger	2 cm (3/4 Zoll) dick	12 bis 16 Minuten, Position HOHE HITZE
Lamm	Lammkoteletts	3 cm (1 bis 1/2 Zoll) dick	20 Minuten, Position HOHE HITZE
	Lammkeule ohne Knochen	1,4 bis 1,6 kg (3 bis 3 1/2 lb)	1 Std. 30 bis 1 Std. 40 Minuten, Position MITTLERE HITZE
	Lammrücken		35 bis 40 Minuten, Position MITTLERE HITZE
Schwein	Kotelett: Rippe, Lende oder Schulter	2 bis 2,5 cm (3/4 bis 1 Zoll) dick	20 bis 30 Minuten, Position MITTLERE HITZE
	Lende, ohne Knochen	2 bis 2,5 cm (3/4 bis 1 Zoll) dick	16 bis 18 Minuten, Position MITTLERE HITZE
	Würstchen		28 bis 32 Minuten, Position MITTLERE HITZE
Geflügel	Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen	175 g (6 oz)	12 bis 14 Minuten, Position MITTLERE HITZE
	Spieße	2,5 bis 3 cm (1 bis 1 1/2 Zoll) Würfel	14 bis 16 Minuten, Position HOHE HITZE
	Hähnchen, halbes	550 bis 675 g	1 bis 1-1/4 Stunde, Position MITTLERE HITZE
	Hähnchenteile, mit Knochen in Brust/Flügeln		40 Minuten, Position MITTLERE HITZE
	Hähnchenteile, mit Knochen in Schenkeln		40 bis 50 Minuten, Position MITTLERE HITZE
Fisch und Meeresfrüchte	Fisch, Filet oder Scheiben	1 bis 2,5 cm (1/2 bis 1 Zoll) dick 2,5 bis 3 cm (1 bis 1 1/4 Zoll) dick	8 bis 10 Minuten, Position HOHE HITZE 10 bis 12 Minuten, Position HOHE HITZE
	Garnelen		2 bis 5 Minuten, Position HOHE HITZE
	Ganzer Fisch	450 g (1 lb) 1 kg (2 bis 2 1/2 lb)	15 bis 20 Minuten, Position MITTLERE HITZE 20 bis 30 Minuten, Position MITTLERE HITZE
Gemüse	Spargel		8 bis 10 Minuten, Position HOHE HITZE
	Maiskolben		12 bis 14 Minuten, Position HOHE HITZE
	Maiskolben, mit Blättern		25 bis 30 Minuten, Position HOHE HITZE
	Pilze: Portabello (große, festfleischige Pilze)		12 bis 15 Minuten, Position HOHE HITZE
	Pilze: Köpfe		10 bis 12 Minuten, Position HOHE HITZE
	Zwiebel, ~5 mm (1/4 Zoll) dicke Scheibe		10 bis 12 Minuten, Position HOHE HITZE
	Kartoffel, ~5 mm (1/4 Zoll) dicke Scheiben		10 bis 12 Minuten, Position HOHE HITZE
	Aubergine, >1 cm (1/2 Zoll) dicke Scheiben		10 bis 12 Minuten, Position HOHE HITZE
	Paprikaschoten (ganz)		12 bis 15 Minuten, Position HOHE HITZE
	Paprikaschoten (geviertelt)		8 bis 10 Minuten, Position HOHE HITZE
	Zucchini, >1 cm (1/2 Zoll)		8 bis 10 Minuten, Position HOHE HITZE
	Zucchini (halbiert)		12 bis 14 Minuten, Position HOHE HITZE

PROBLEMBEHEBUNG

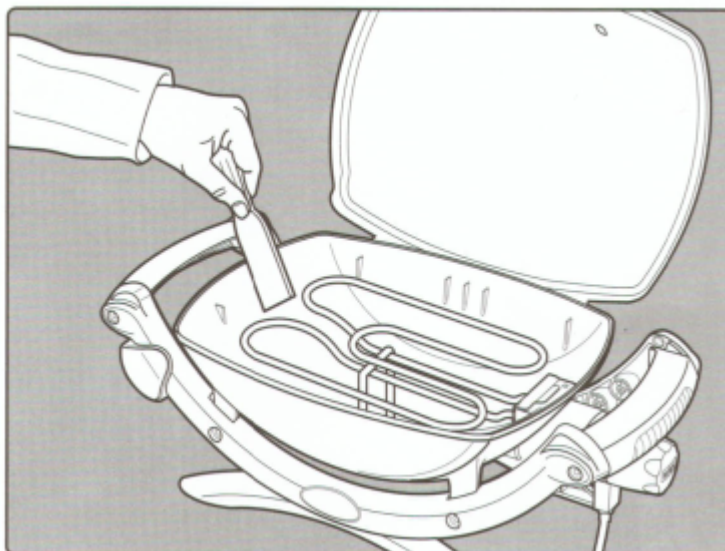
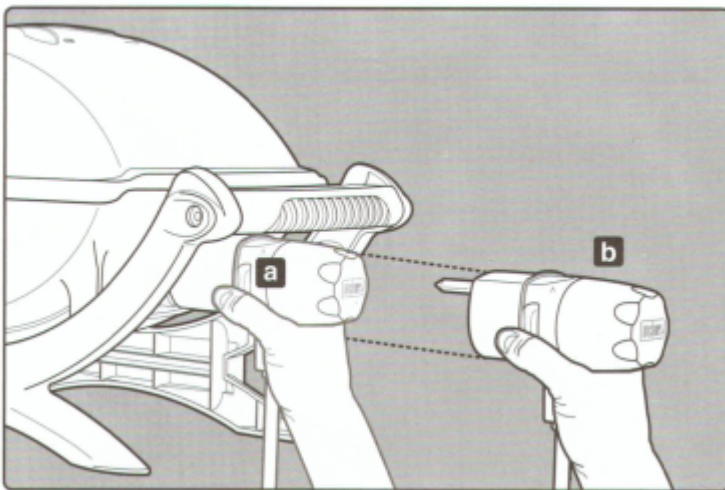
PROBLEM	PRÜFEN	ABHILFE
Elektrogrill lässt sich nicht einschalten.	Wurde der Temperaturregler richtig in das Gehäuse gesteckt?	Ziehen Sie den Temperaturregler heraus und stecken Sie ihn wieder hinein. ⚠ Stecken Sie den Temperaturregler immer richtig in den Grill, bevor Sie das Netzkabel an die Steckdose anschließen.
	Leuchtet das rote Lämpchen und wurde der Temperaturregler im Uhrzeigersinn in die Position HOCH gedreht?	
	Liegt an der Steckdose Spannung an?	Prüfen Sie die elektrische Stromversorgung.
	Sicherstellen, dass die elektronische Sicherheitsleuchte am Kabel des Temperaturreglers leuchtet.	Die „Reset“-Taste am Kabel des Temperaturreglers drücken. Die Anzeileuchte sollte sich einschalten.
Wenn ein Problem auftritt, das Sie nicht mit einer der hier angegebenen Methoden lösen können, wenden Sie sich bitte an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com .		

Grill reinigen

Trennen Sie den Grill vom Netz und ziehen Sie den Temperaturregler aus dem Gerät! Warten Sie bis der Grill abgekühlt ist.

Ein Schwamm zum Reinigen finden Sie in der untersten Schublade unter dem Herd. Verwenden Sie zu Reinigung warmes Seifenwasser und **niemals** Backofenreiniger oder Scheuermittel. Achtung, den Temperaturregler **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen! Lediglich bei Bedarf mit feuchtem Lappen abwischen!

Reinigen Sie das Grillgehäuse innen und außen, den Grillrost und die Fettauffangschale so, wie Sie ihn vorgefunden haben bzw. Sie erwarten ihn vorzufinden.



Nach der Reinigung

Den Temperaturregler wieder in den Grill einsetzen und Kabel zusammenrollen, Deckel schließen und die Abdeckhaube über den Grill platzieren und befestigen.

Achtung: Wetterseite, den Grill und die Abdeckung windsicher platzieren.