



Summit Kamado E6



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

Besuche weber.com, wähle dein Land aus und registriere jetzt deinen Grill.

53732

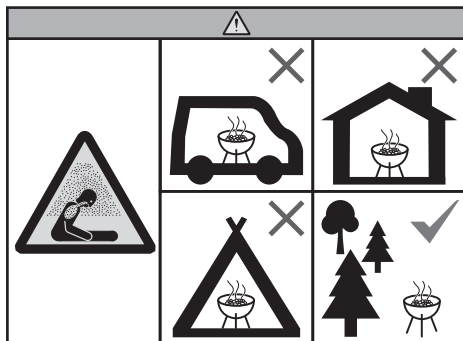
DE

01/07/21



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 Anzündkerzen.
- ⚠ **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.
- ⚠ Verwende niemals Benzin, Alkohol oder andere flüchtige Flüssigkeiten, um die Holzkohle zu entzünden. Wenn du einen Flüssiganzünder verwendest (nicht empfohlen), kann es vorkommen, dass etwas Flüssigkeit durch die Lüftungsöffnungen im Kessel tropft. Diese muss entfernt werden, bevor du die Holzkohle anzündest.

- ⚠ Gib niemals Flüssiganzünder oder Holzkohle, die mit einer solchen Anzündhilfe getränkt ist, auf warme oder heiße Holzkohle. Verschleße den Flüssiganzünder sofort nach der Verwendung und stelle ihn in einem sicheren Abstand vom Grill beiseite.
- ⚠ Lasse bei einem Fettbrand 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.
- ⚠ 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.

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.
- ⚠ Verwende den Grill nur dann, wenn alle Teile richtig angebracht sind. Der Grill muss ordnungsgemäß entsprechend der Montageanleitung montiert werden. Eine unsachgemäße Montage kann gefährlich sein.
- ⚠ Baue dieses Modell des Grills NICHT in eine integrierte oder Einschubkonstruktion ein.
- ⚠ Du darfst den Grill nur verwenden, wenn die Ascheauffangschale montiert ist.
- ⚠ 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.
- ⚠ Gehe stets mit großer Vorsicht vor, wenn du den Grill verwendest. Beim Grillen und Reinigen ist der Grill heiß. Er darf während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt gelassen werden.
- ⚠ Dieser Grill wird sehr heiß. Bewege ihn niemals während des Betriebs.
- ⚠ Berühre die Vorderkante des Kessels niemals mit den Händen oder Fingern, während der Grill heiß oder der Deckel geöffnet ist.
- ⚠ 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.
- ⚠ 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 Diffusor-Platte, 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 Flüssiganzünder, Benzin, Alkohol oder andere flüchtige Flüssigkeiten, um die Holzkohle zu entzünden.
- ⚠ **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.

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.
- ⚠ Lege den Kessel nicht mit Alufolie aus. Dies beeinträchtigt die Luftzufuhr. Verwende stattdessen eine Tropfschale, um die Bratensäfte während des Garens über indirekter Hitze oder Räuchern aufzufangen.
- ⚠ Verstau 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).
- ⚠ Verwenden Sie ausschließlich Holzkohle- und Holzkohlebriketts nach der Norm DIN EN 1860-2.



GARANTIE

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

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

In Übereinstimmung mit dem geltenden Gesetz stehen dem Kunden verschiedene Rechte zu, falls das Produkt defekt ist. Dazu zählt das Recht auf Nacherfüllung oder Ersatzlieferung, Minderung des Kaufpreises und Schadenersatz. In der Europäischen Union gilt ab Übergabe des Produkts beispielsweise eine zweijährige gesetzliche Gewährleistung. Diese und andere gesetzliche Regelungen werden in keiner Weise von der von WEBER gewährten freiwilligen Garantie eingeschränkt. Stattdessen werden dem Besitzer durch diese Garantie zusätzliche Rechte eingeräumt, die über die gesetzliche Garantie Regelung 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 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 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 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 HAFTUNGSERKLÄRUNGEN ABGEGEBEN, DIE ÜBER DIE FÜR WEBER GELTENDE GESETZLICHE HAFTUNG HINAUSGEHEN. ZUDEM WERDEN SITUATIONEN ODER ANSPRÜCHE, AUS DENEN FÜR WEBER EINE GESETZLICH VORGESCHRIEBENE HAFTUNG HERVORGEHT, NICHT DURCH DIE VORLIEGENDE GARANTIEERKLÄRUNG BESCHRÄNKT ODER AUSGESCHLOSSEN.

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

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

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

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

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

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

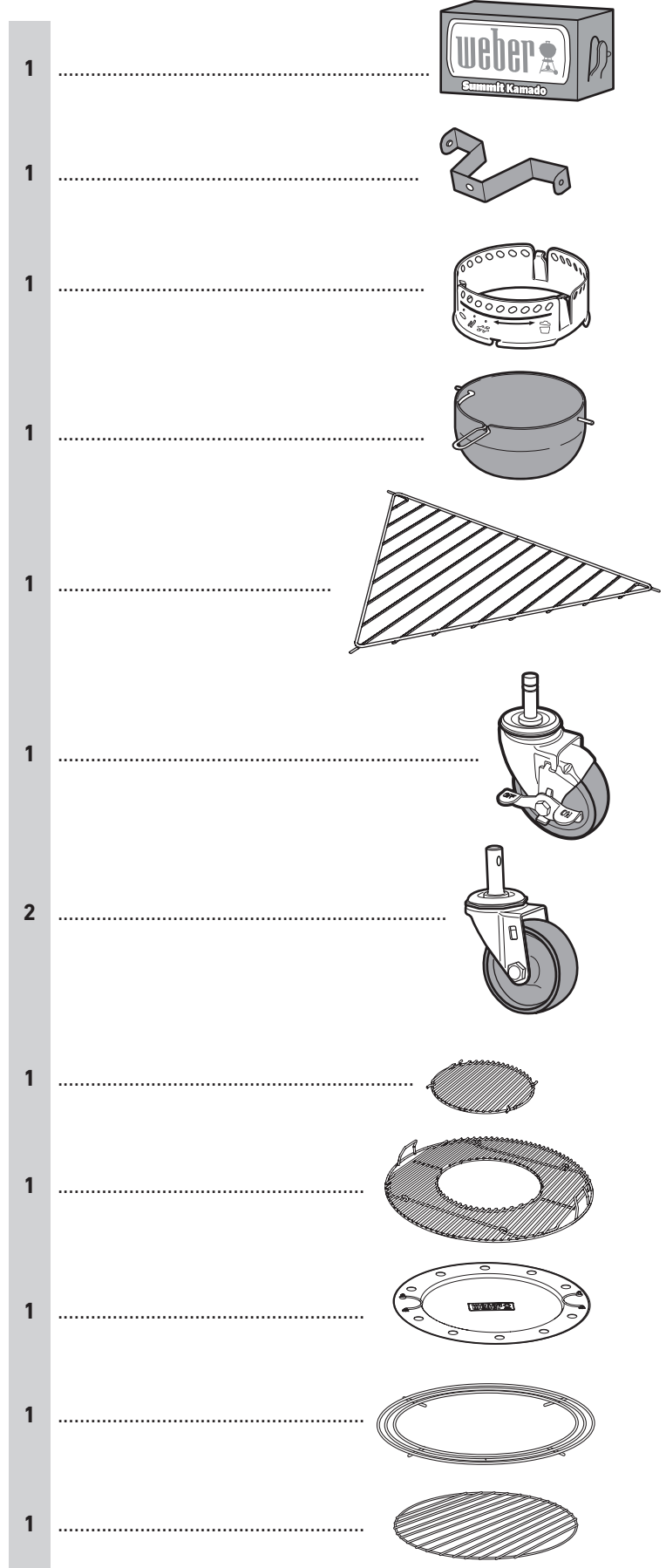
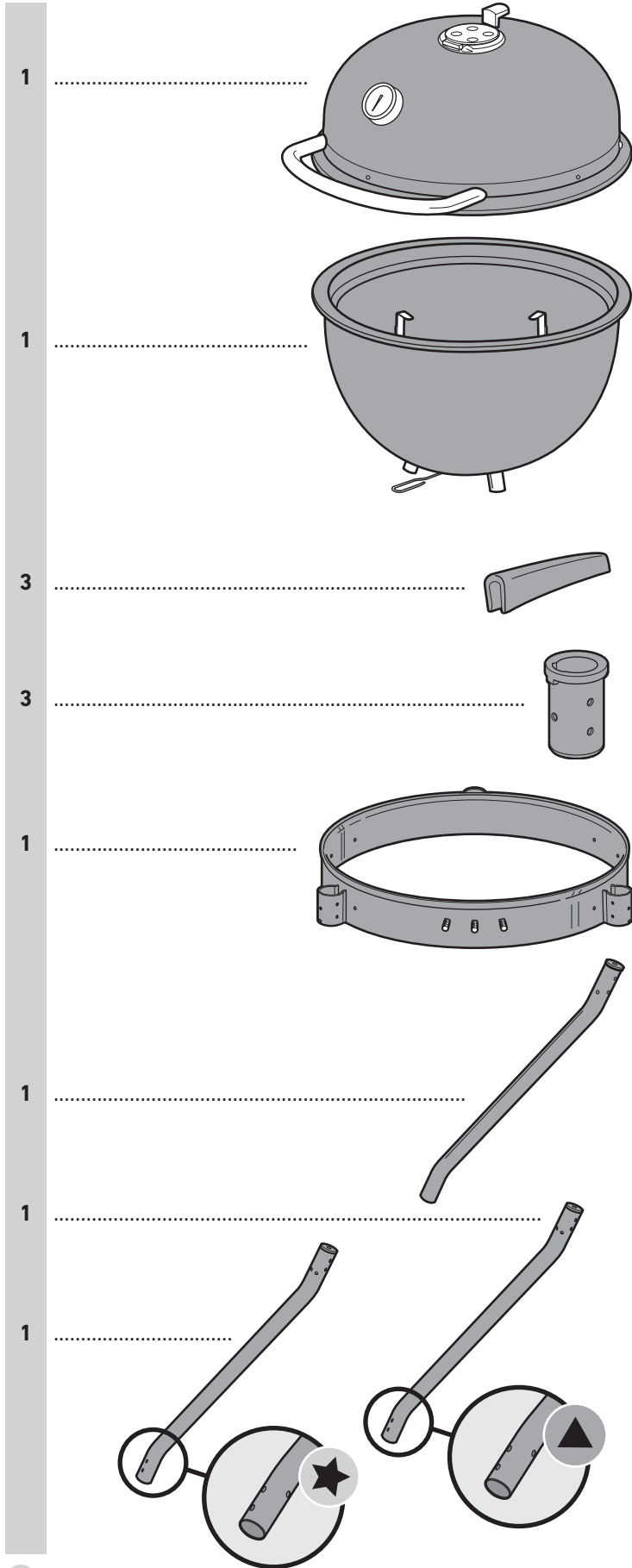
In der Liste der internationalen Unternehmenseinheiten am Ende dieses Benutzerhandbuchs findest du weitere Kontaktinformationen.

INHALTSVERZEICHNIS

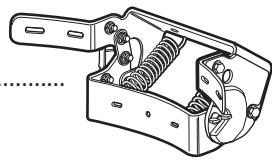
- 2 Sicherheit
- 3 Garantie
- 4 Montage
- 16 Grillsystem
- 17 Funktionen und Merkmale
- 18 Vor dem Anzünden
 - Einen geeigneten Standort zum Grillen auswählen
 - Die richtige Menge Holzkohle auswählen
 - Beim allerersten Grillen
 - Vorbereitungen vor dem Anzünden
- 19 Die Holzkohle entzünden
 - Die Holzkohle mit einem Anzündkamin entzünden
 - Die Holzkohle mit Anzündwürfeln entzünden
 - Die Holzkohle mit Grillkörben entzünden
- 20 Grillmethoden
 - Direkte Hitze
 - Indirekte Hitze
 - Räuchern
- 21 Tipps & Tricks für ein erfolgreiches Grillerlebnis
- 22 Pflege und Wartung
- 23 Ersatzteile

Besuche www.weber.com, wähle dein Land aus und registriere jetzt deinen Grill.

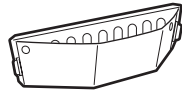
MONTAGE



1



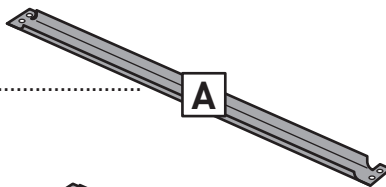
2



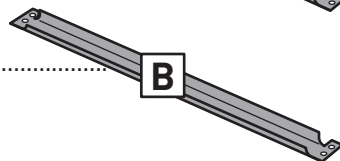
1



1

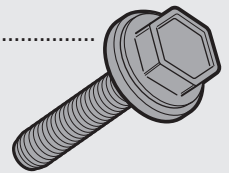


2

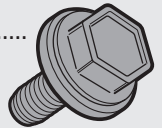


⚠ Vor der Montage müssen die Schutzfolien von den Edelstahlflächen entfernt werden.

9



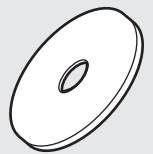
12



7



7



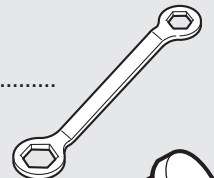
7



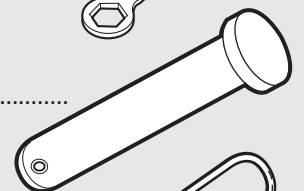
2



1



2

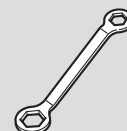


2

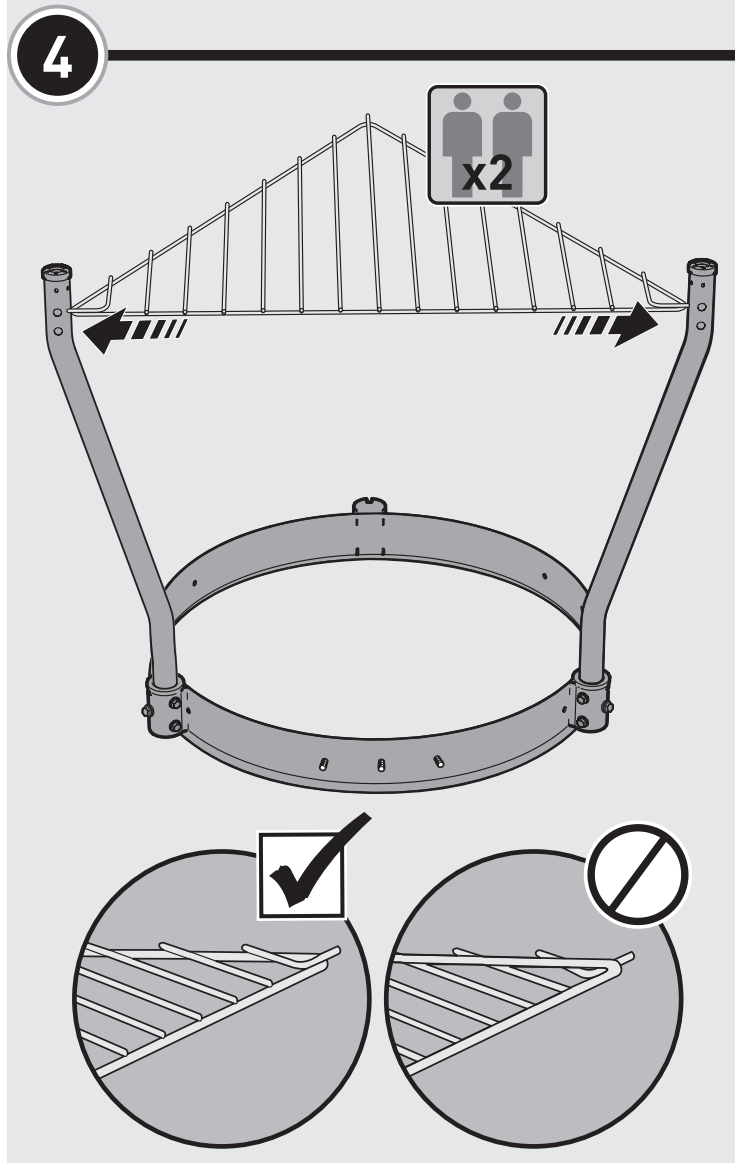
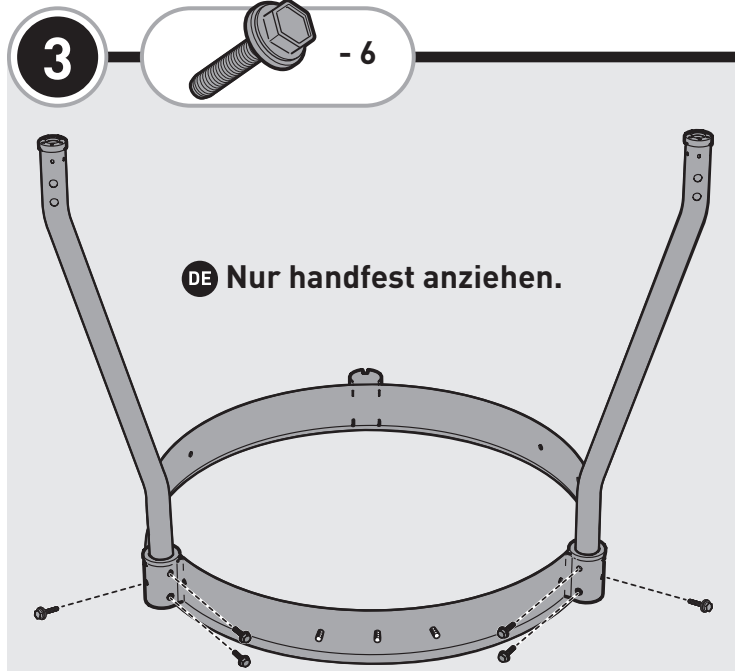
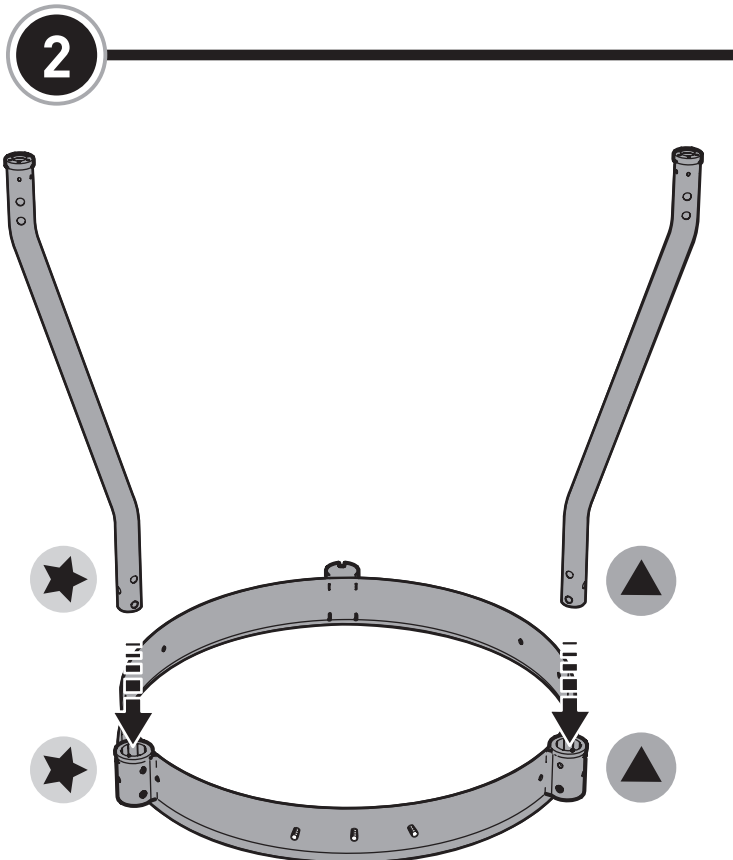
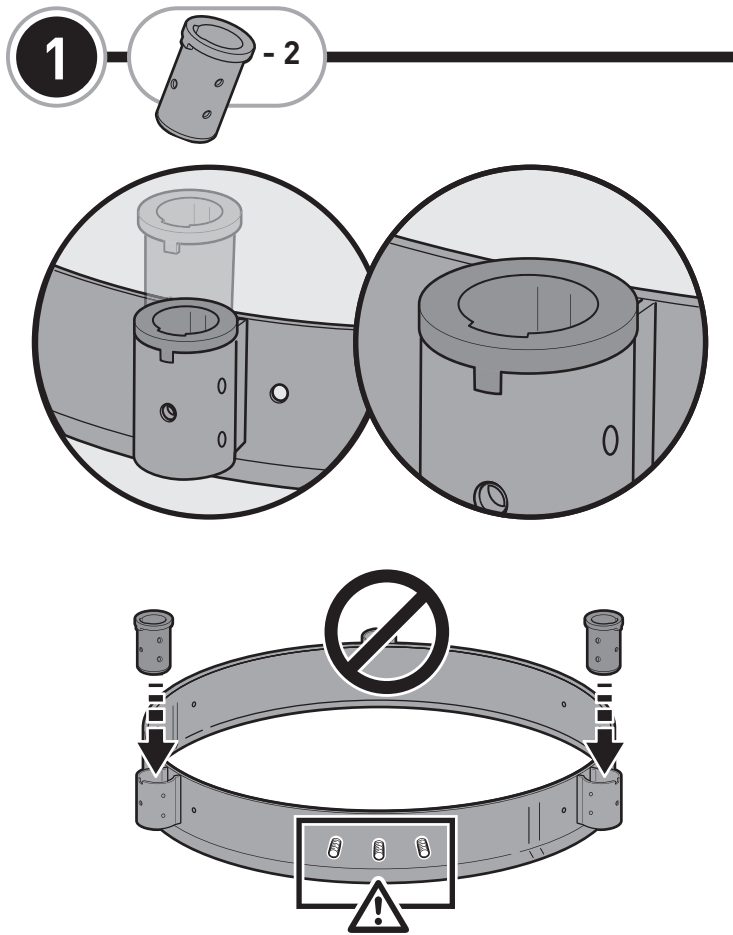


DE Lade die kostenlose BILT-App herunter, um dir eine Schritt-für-Schritt-Anleitung in 3-D anzeigen zu lassen.

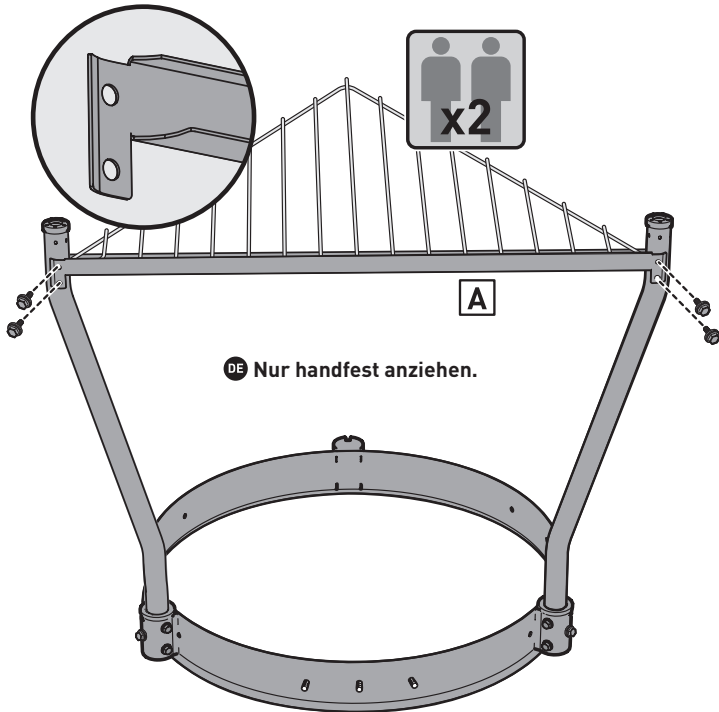
DE BENÖTIGTES WERKZEUG:



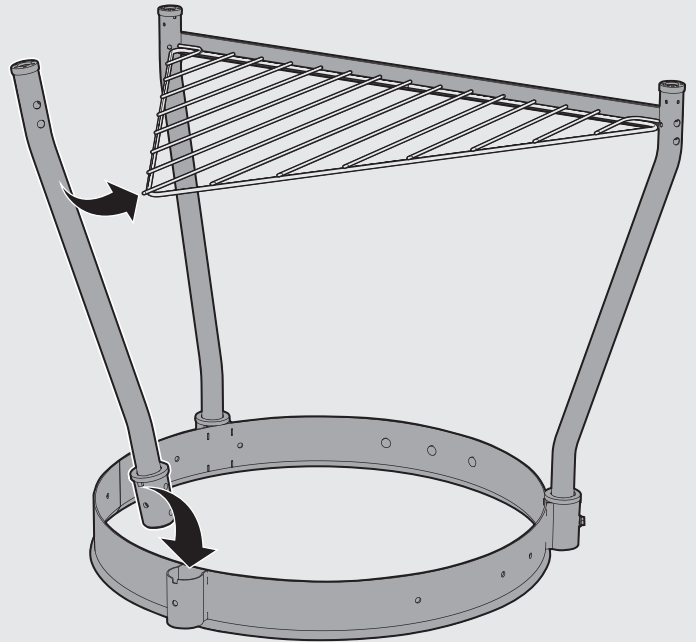
MONTAGE



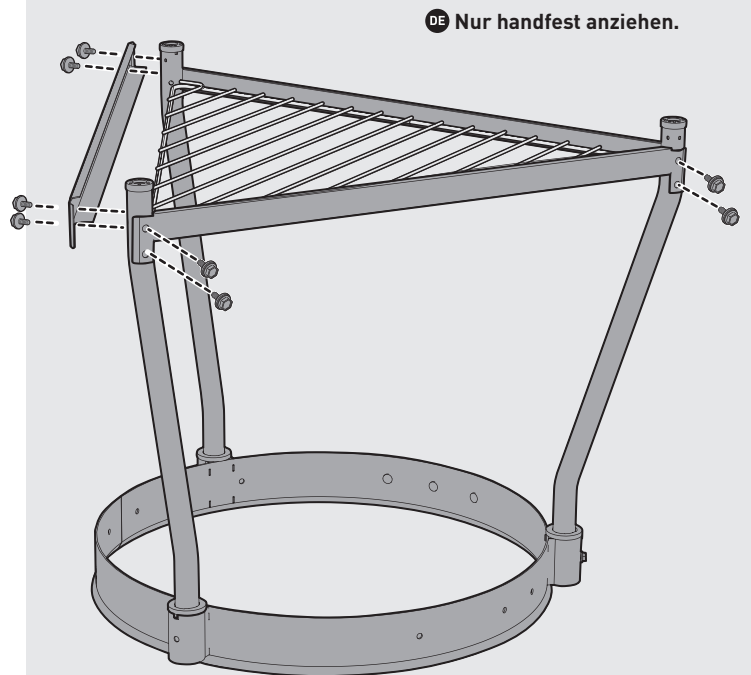
5 - 4



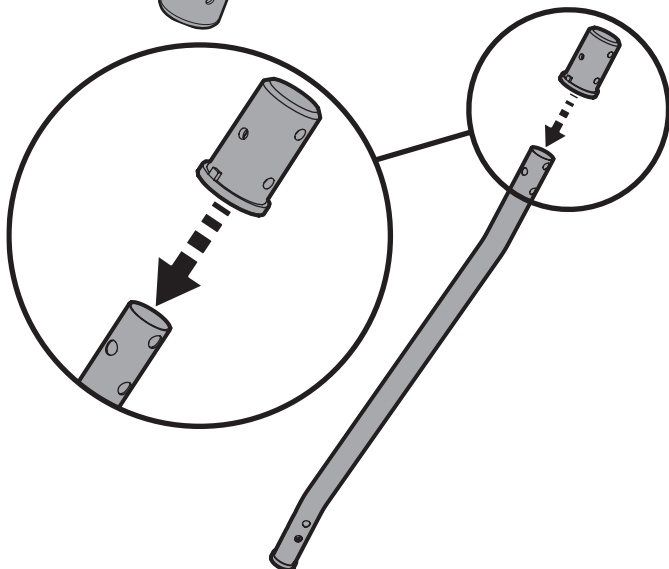
7



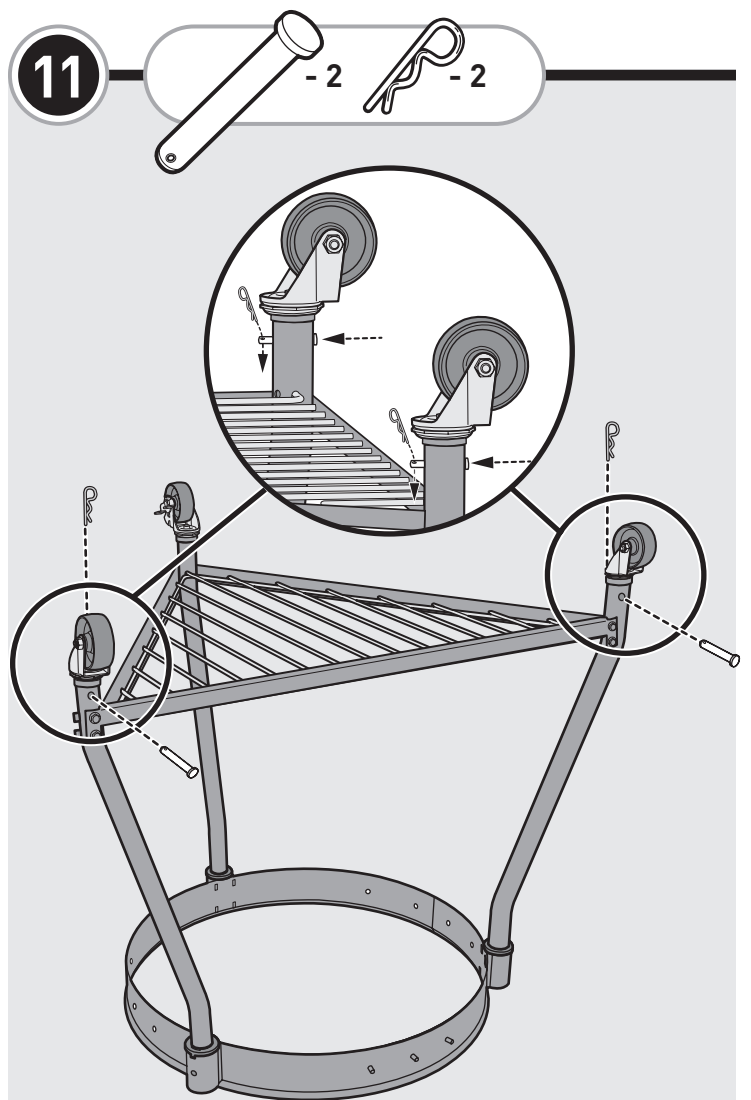
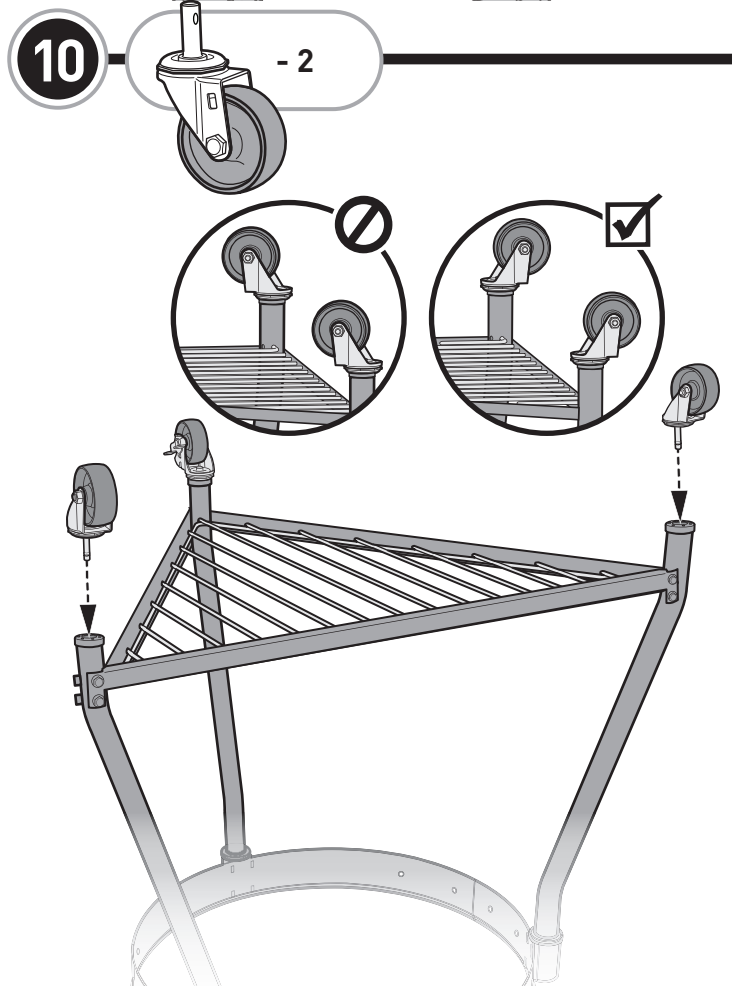
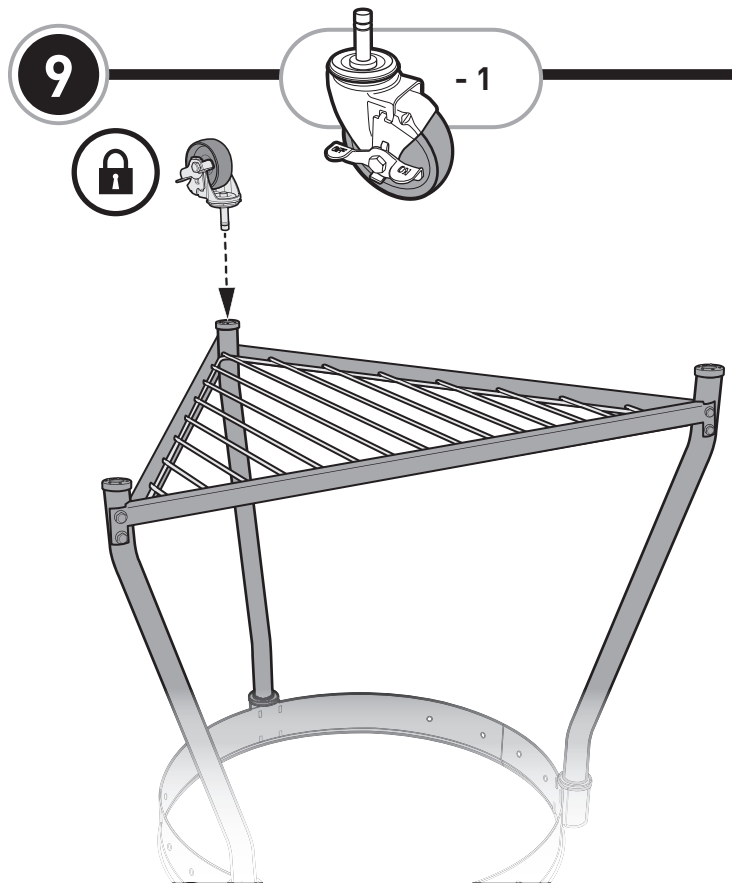
8 - 8

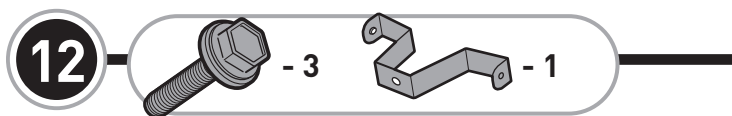


6 - 1

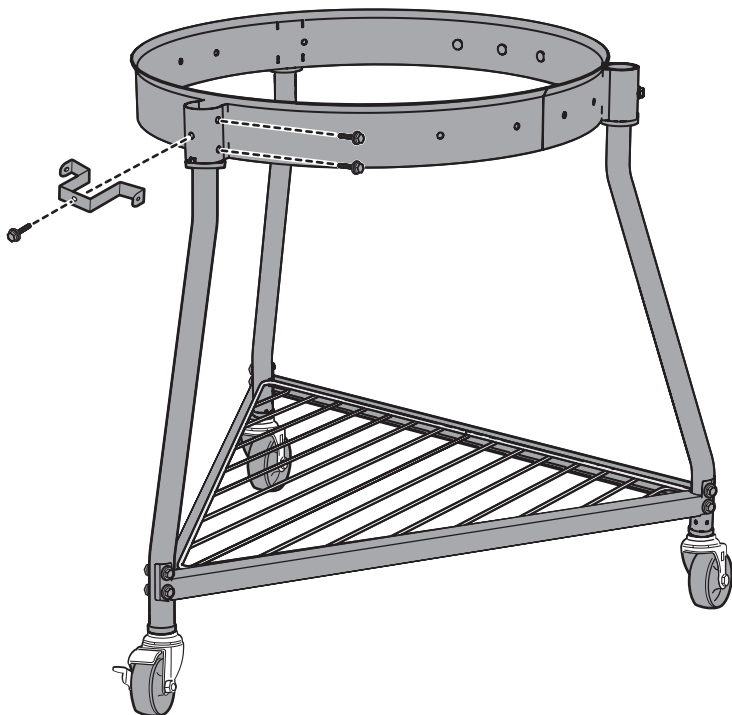


MONTAGE

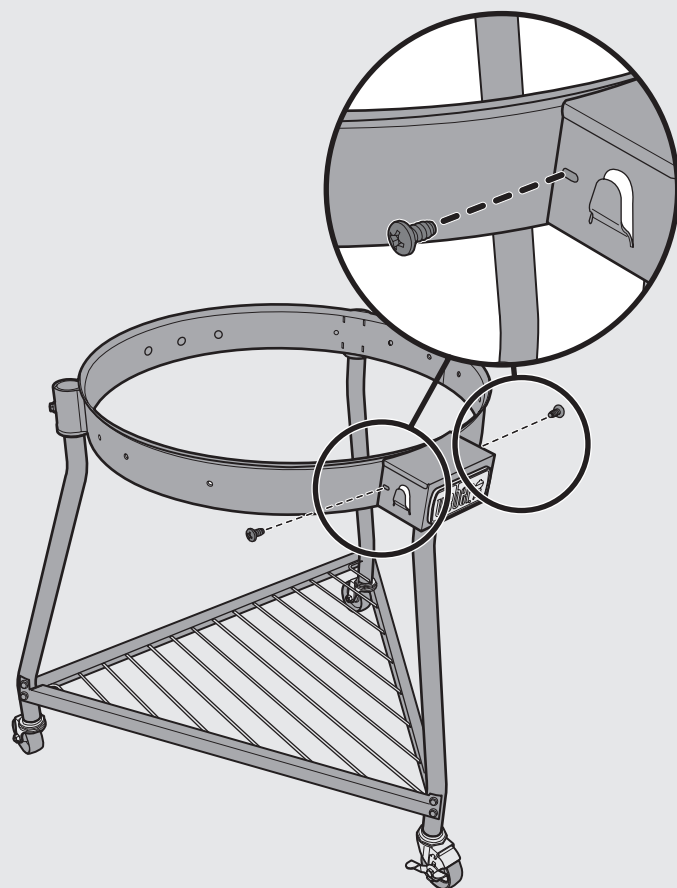
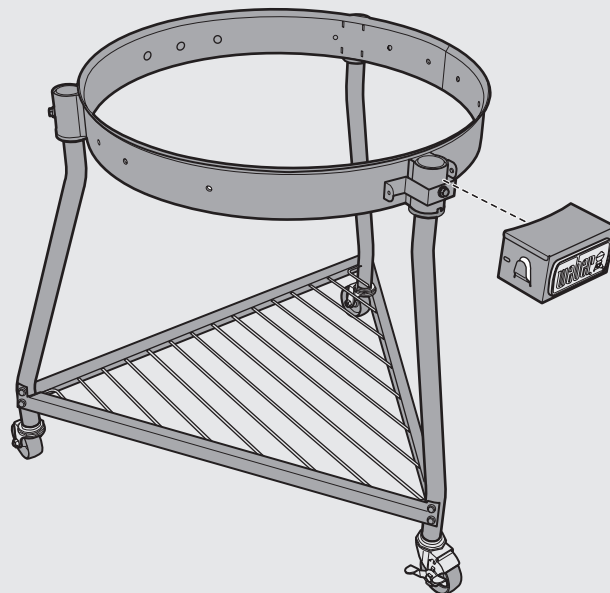
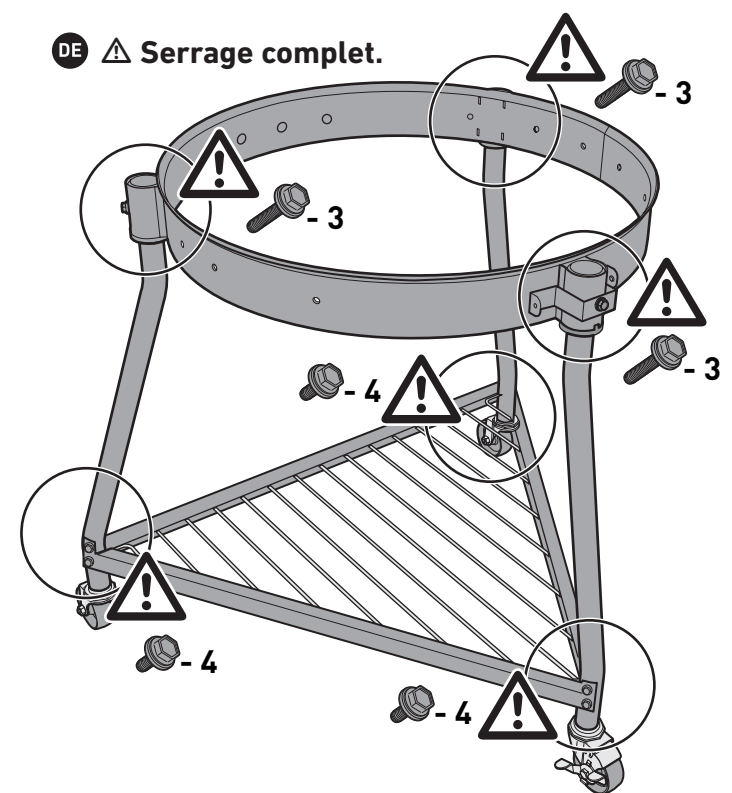




DE ⚠ Serrage complet.

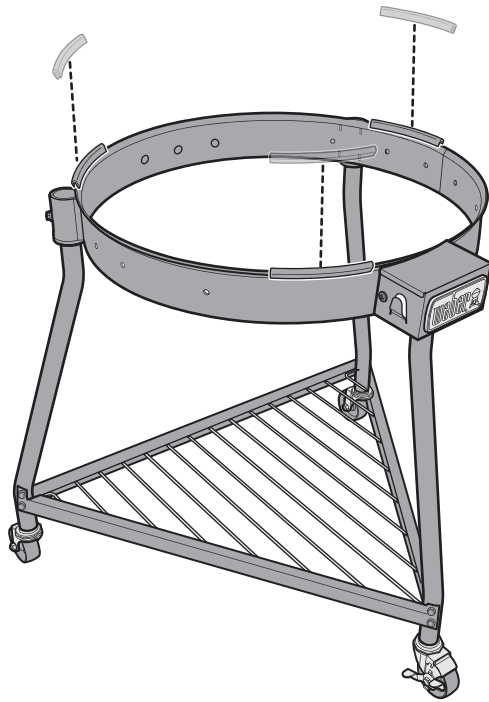
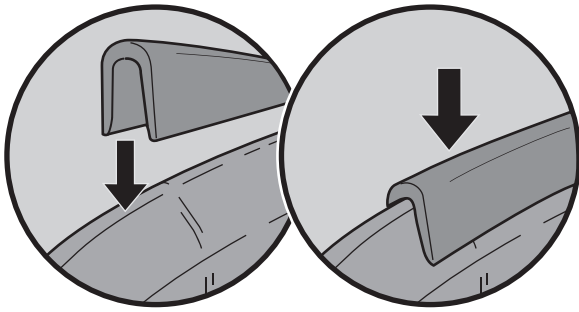


DE ⚠ Serrage complet.

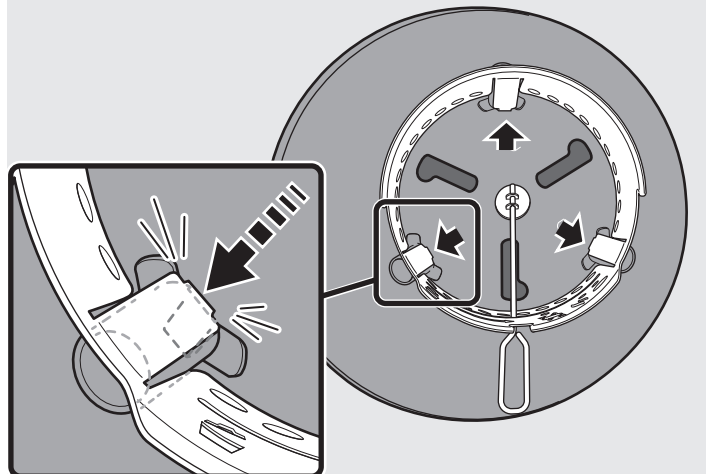
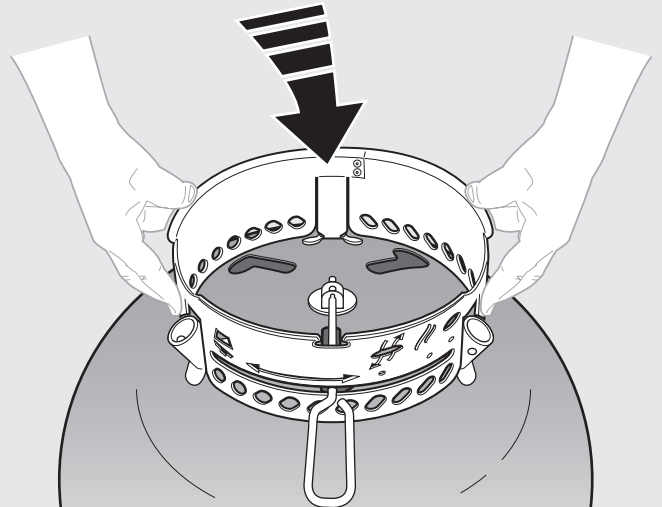
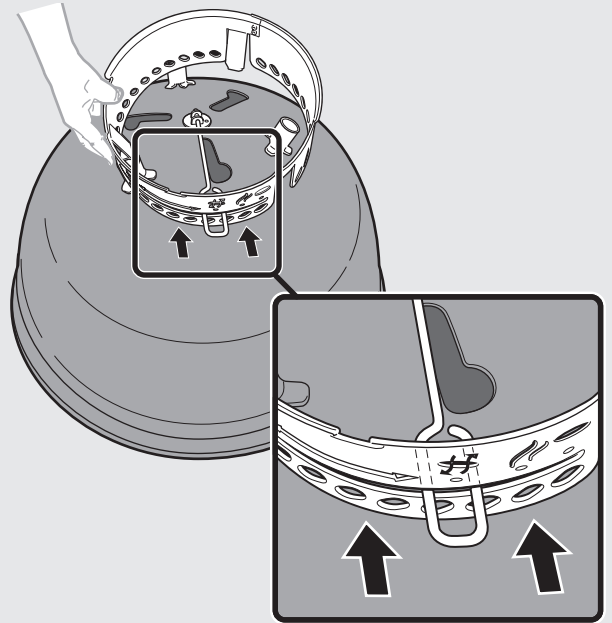


MONTAGE

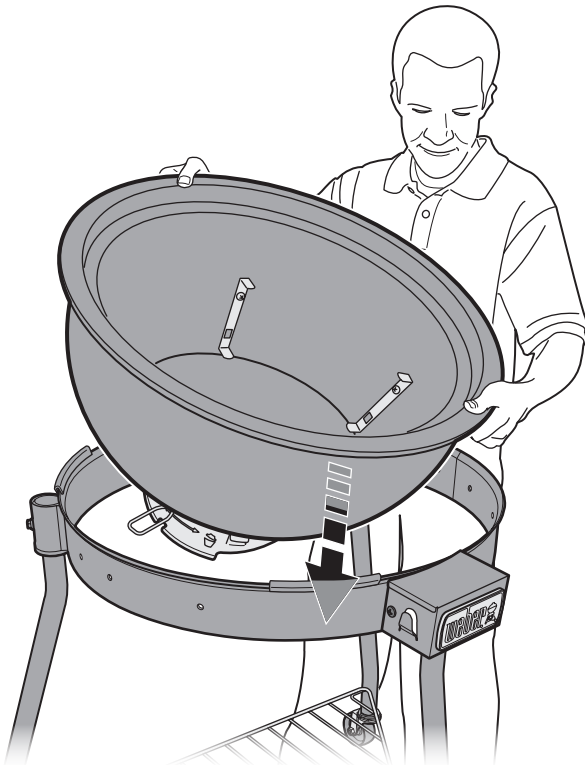
15 - 3



16



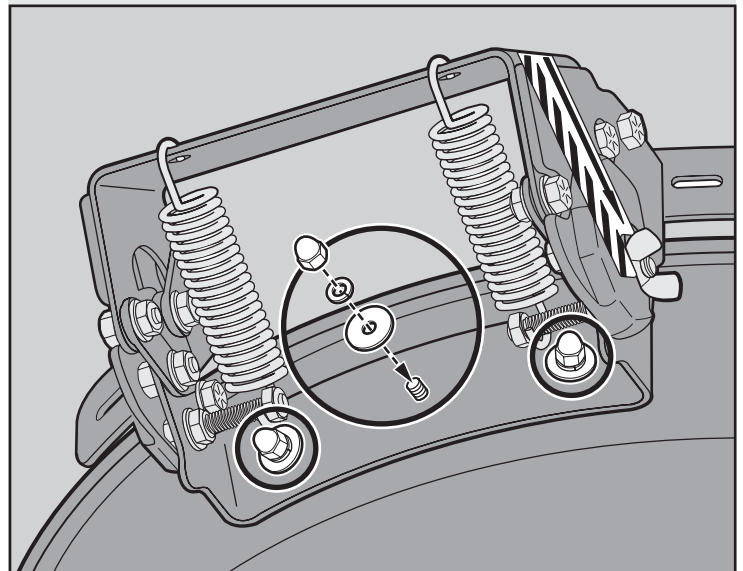
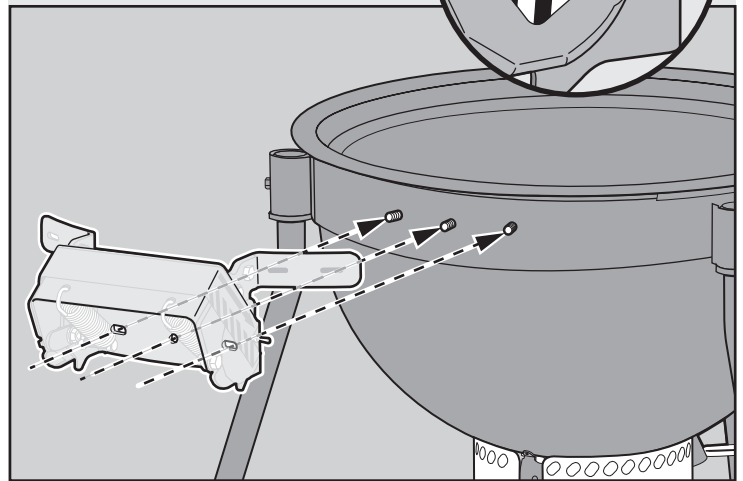
17



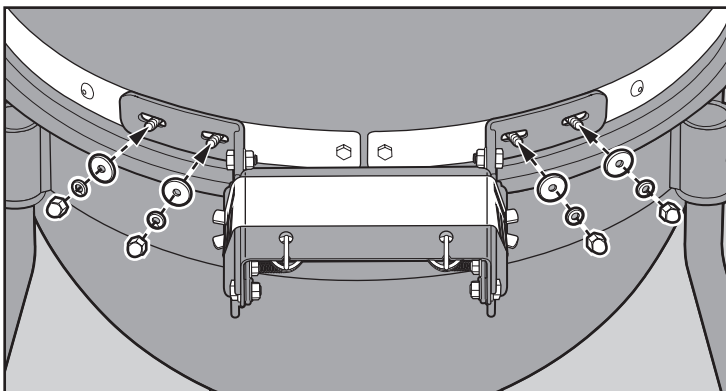
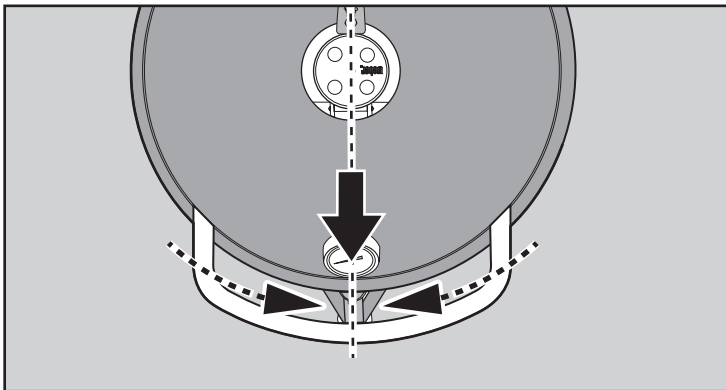
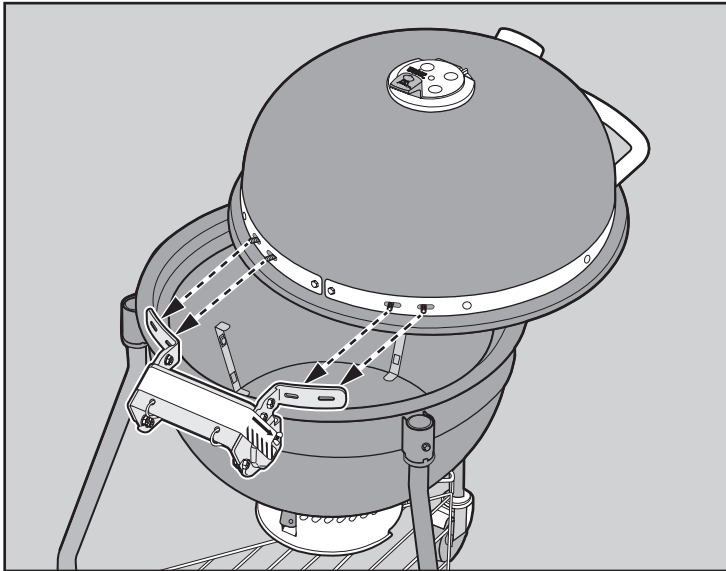
18



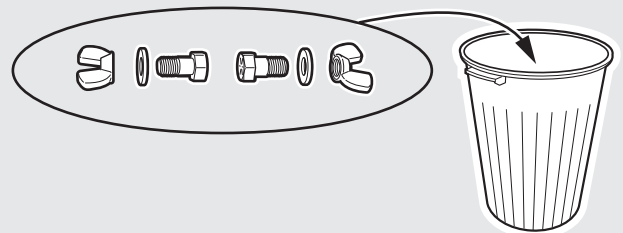
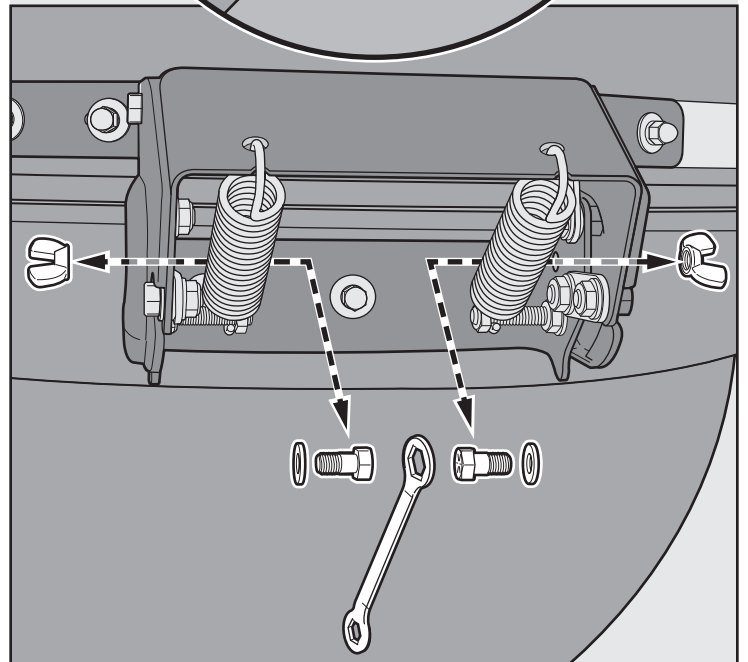
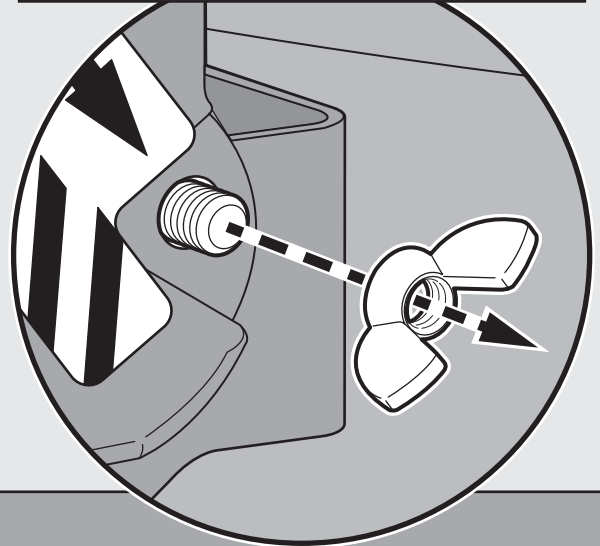
⚠️ WARNUNG: ENTFERNE DIE SICHERHEITSSCHRAUBEN ERST DANN, WENN DIE DECKELMONTAGE VOLLSTÄNDIG ABGESCHLOSSEN WURDE.



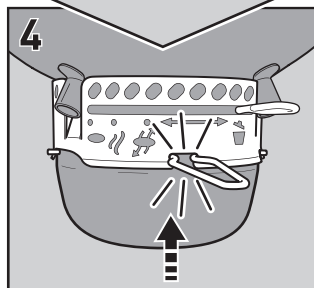
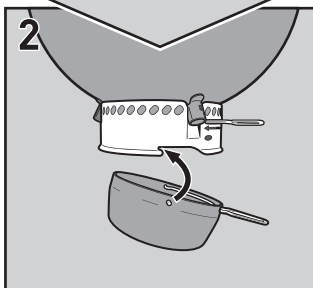
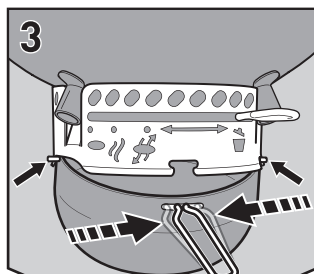
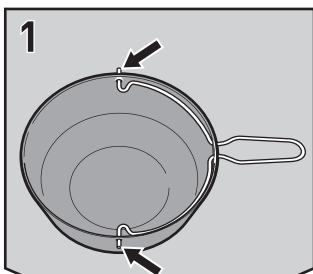
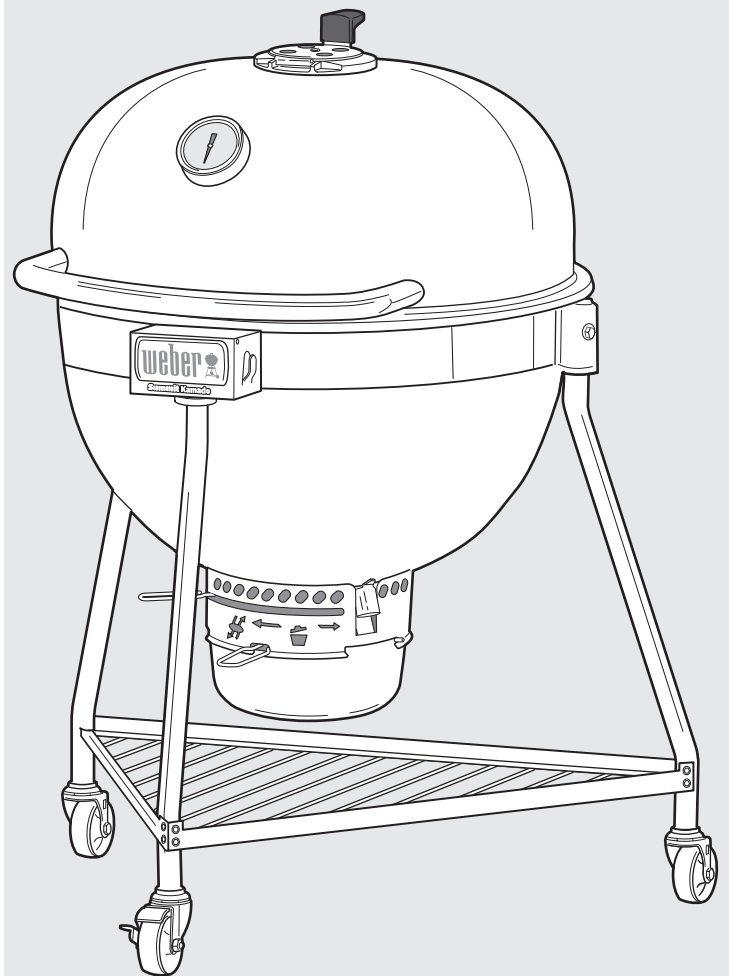
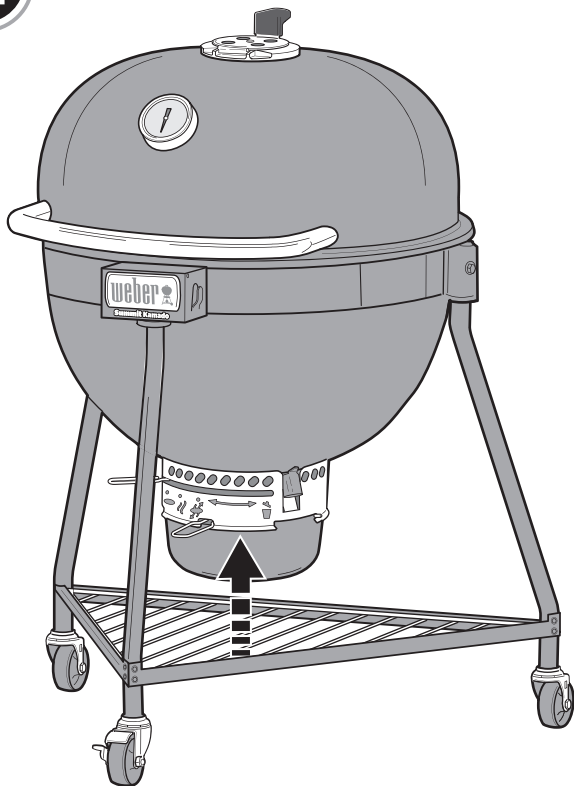
MONTAGE



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



21



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

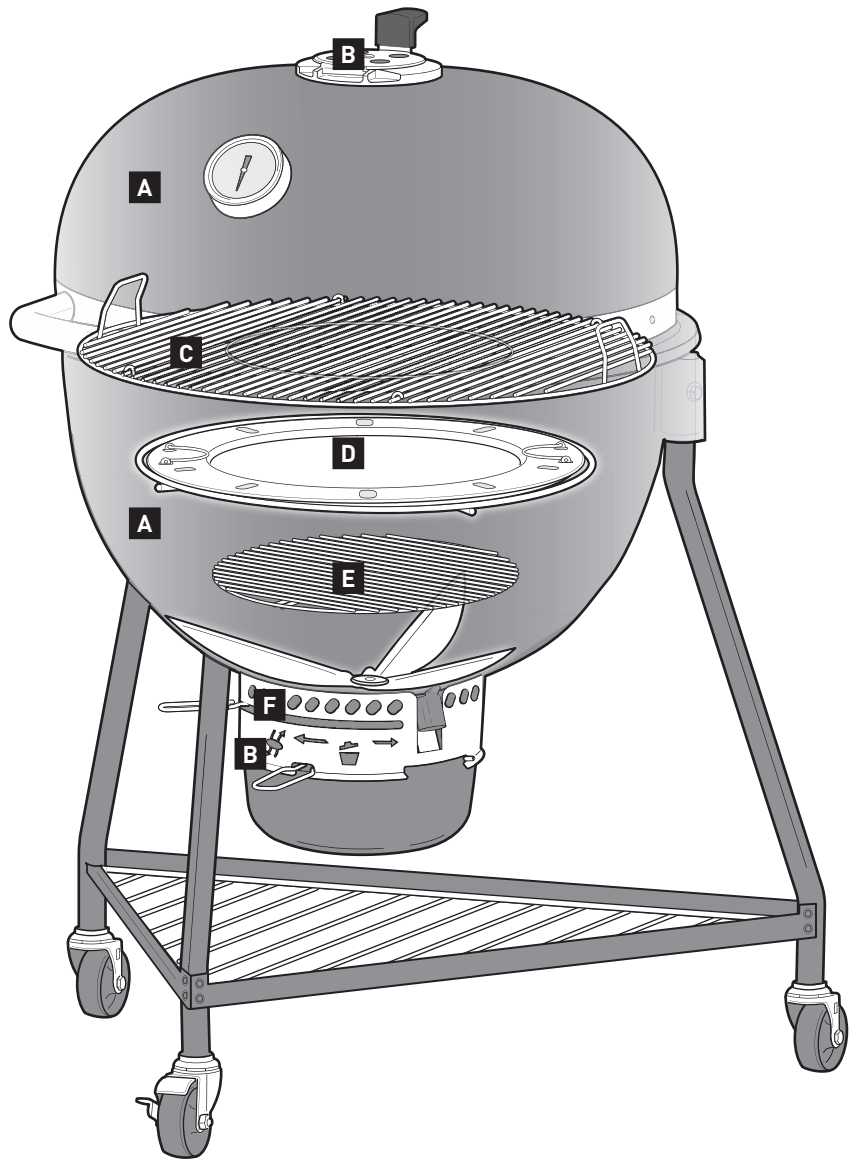
Die Diffusor-Platte aus Edelstahl sorgt für eine gleichmäßige Temperatur. Zudem leitet sie die Hitze und den Rauch zum Grillgut. Sie sollte immer beim Räuchern von Grillgut verwendet werden. Sie kann auch bei indirekter Hitze verwendet werden, um die Grillfläche zu erweitern.

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.



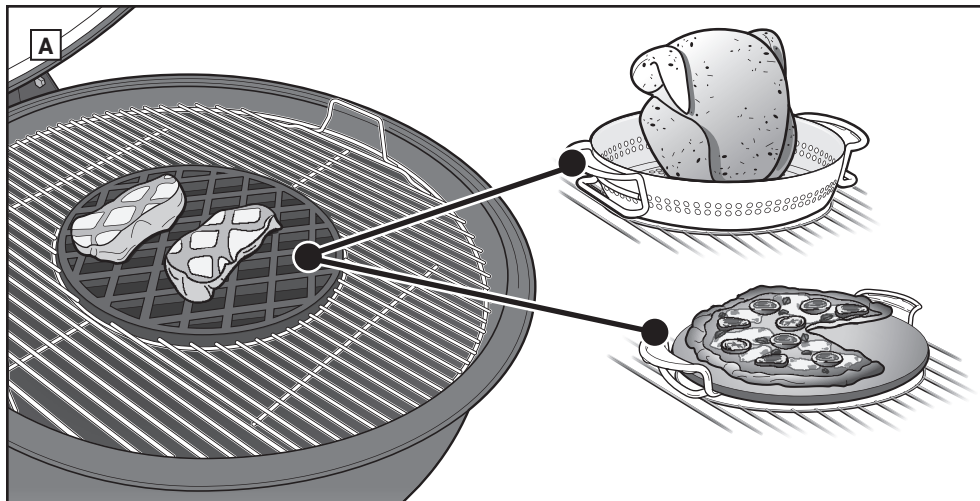


FUNKTIONEN UND MERKMALE

Der WEBER SUMMIT KAMADO E6 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.

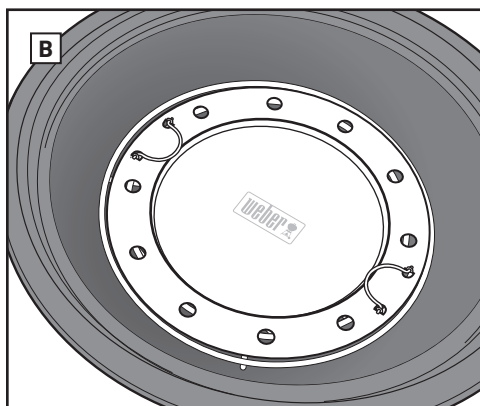


B Diffusor-Platte aus Edelstahl

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

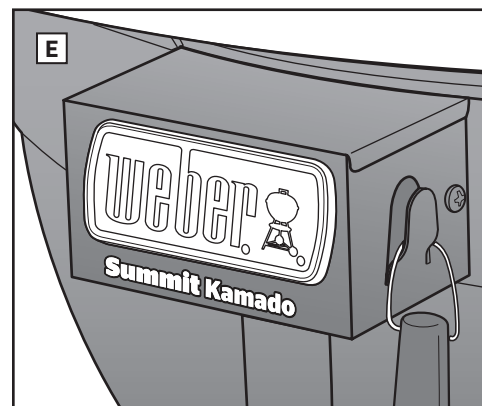
C Eingebautes Thermometer

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.



D 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.

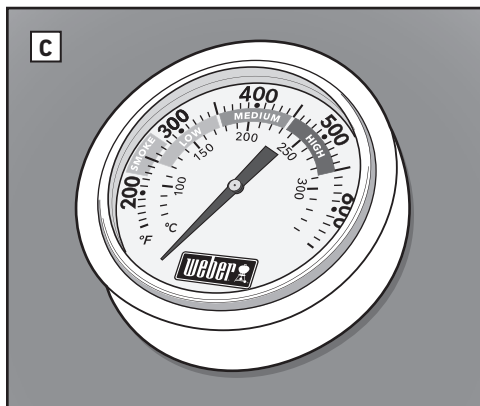


E Besteckhalter

Am Grill befinden sich praktische Besteckhalter, an denen du dein Grillbesteck aufhängen kannst.

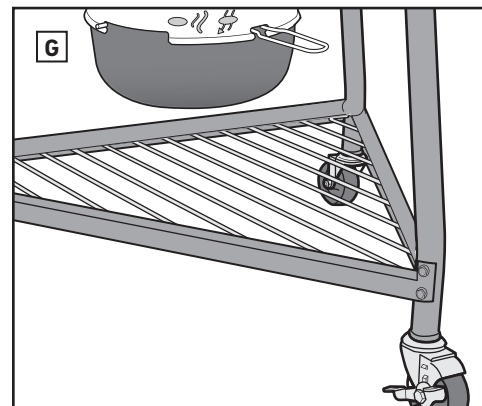
F Lüftungsöffnungen im Kessel zum Grillen bei niedrigen Temperaturen

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



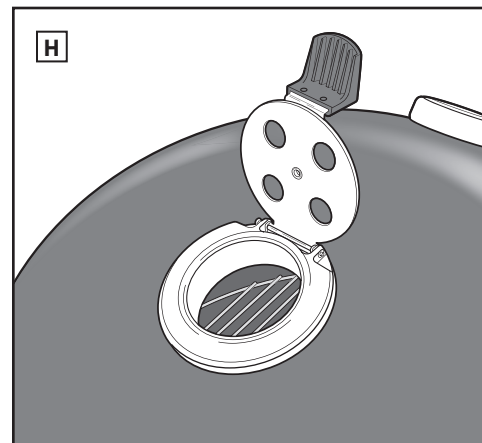
G Bodengitter

Das Bodengitter bietet zusätzlichen Stauraum.



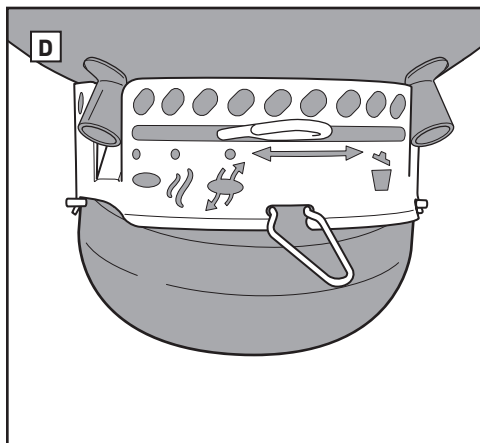
H Deckellüfter RAPIDFIRE

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.



I 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)





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.

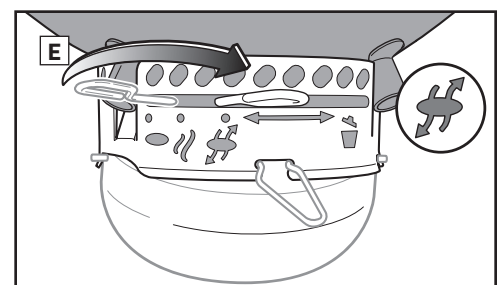
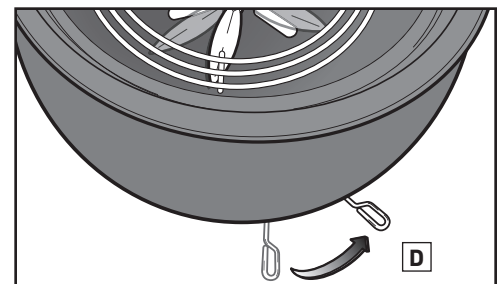
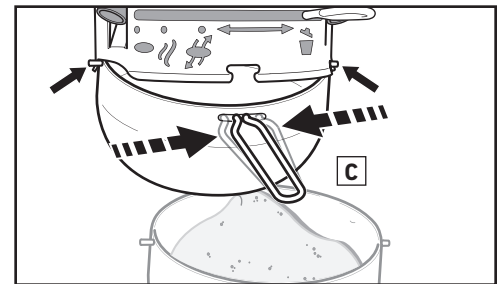
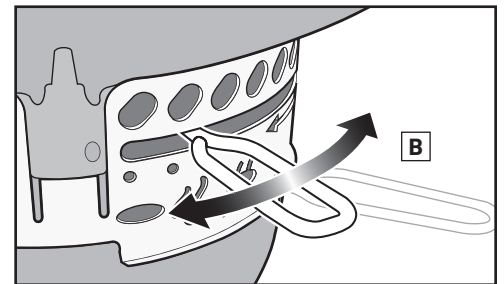
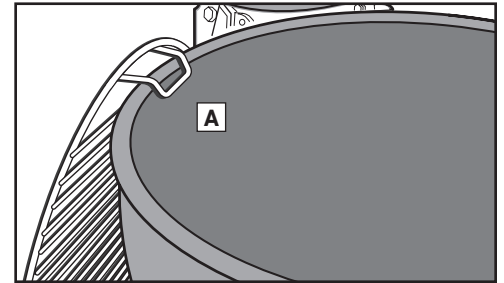
Beim allerersten Grillen

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 Flüssiganzündern wurde absichtlich nicht in dieses Benutzerhandbuch aufgenommen. Flüssiganzündler ist unpraktisch und kann dem Essen einen chemikalienartigen Geschmack verleihen. Anzündwürfel (separat erhältlich) sind daher eine bessere Lösung. Wenn du doch Flüssiganzündler verwendest, befolge die Anweisungen des Herstellers und gib NIEMALS Flüssiganzündler 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 (¼ 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.

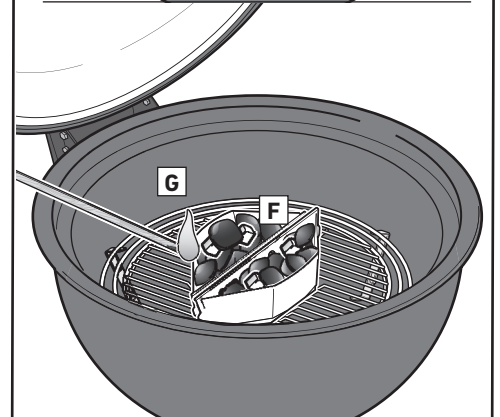
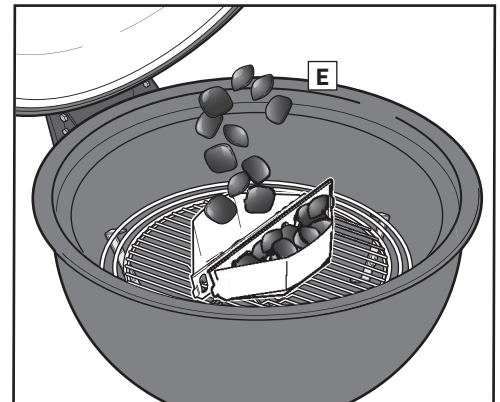
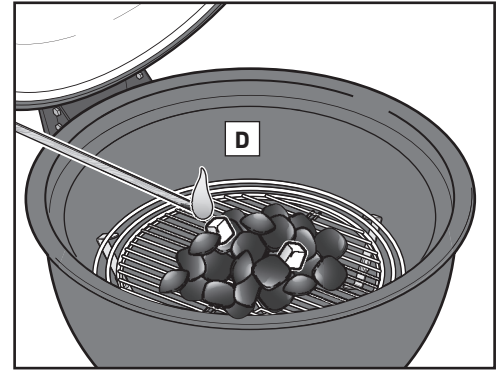
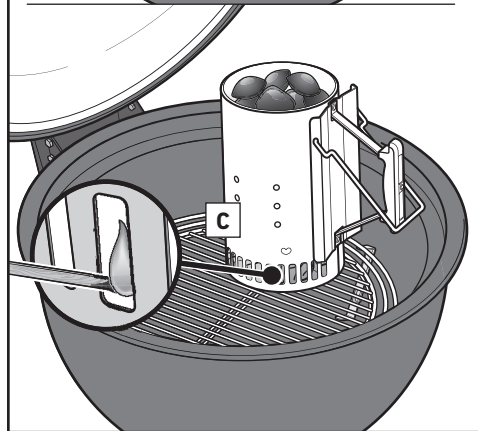
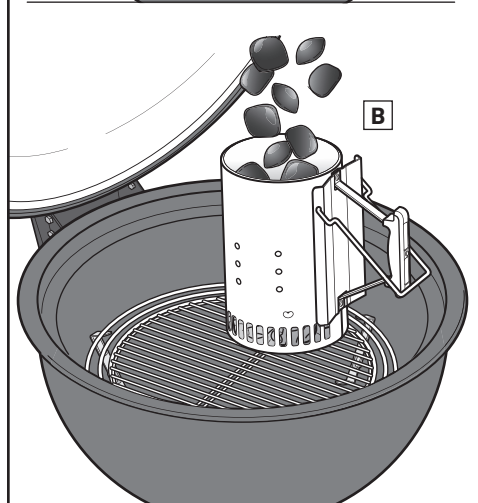
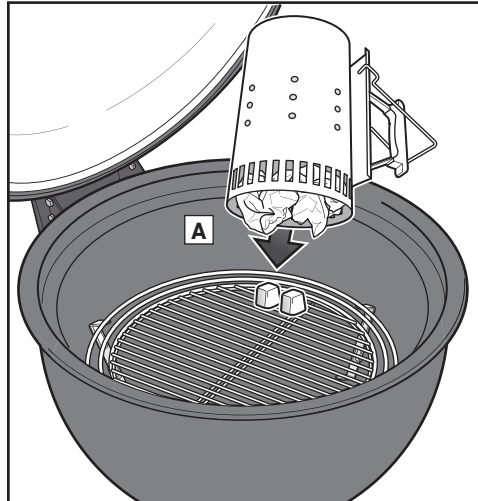
Hinweis: Die Anzündwürfel müssen vollständig verbraucht sein und auf der Holzkohle muss sich weiße Asche gebildet haben, bevor du das Grillgut auf den Rost legen kannst.

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 Holzkohle, Verwenden des Thermometers und Öffnen bzw. Schließen des Deckels stets hitzebeständige Grillhandschuhe.

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

⚠ Verwenden Sie ausschließlich Holzkohle- und Holzkohlebriketts nach der Norm DIN EN 1860-2.



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 Anweisungen 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 direktes Grillen 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

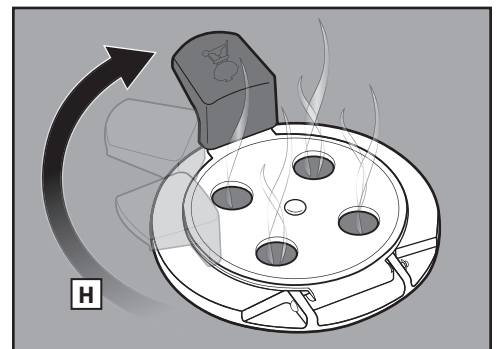
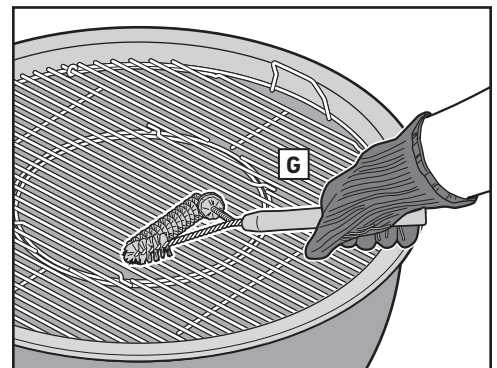
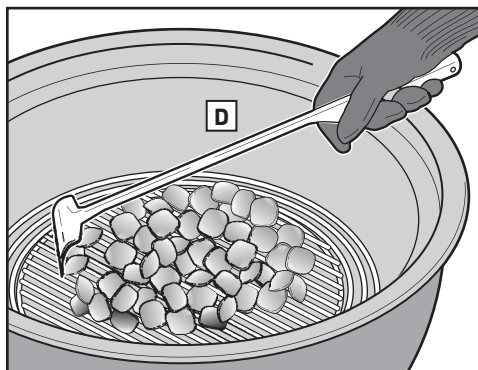
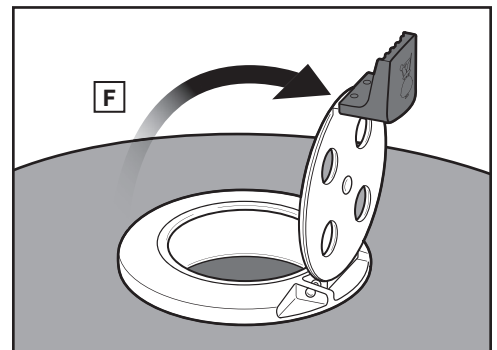
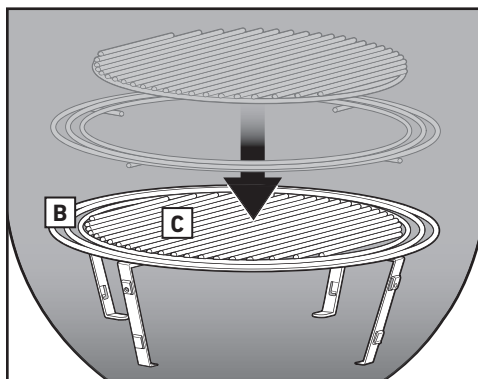
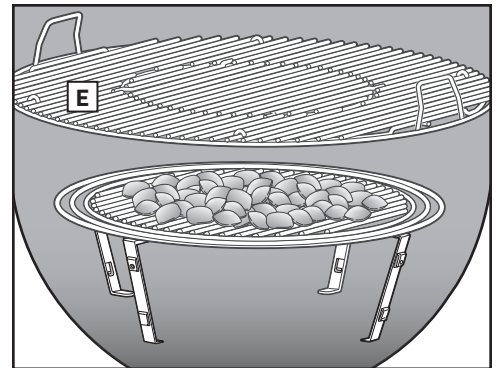
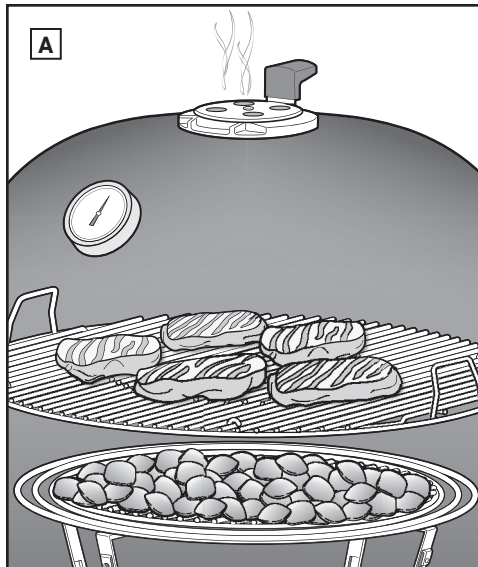
1. Bringe den Stützring (B) in die mittlere Position des Kessels. Setze anschließend den Holzkohlerost (C) in die Mitte des Stützrings ein.
2. Entzünde die Holzkohle. Siehe Abschnitt „DIE HOLZKOHLE ENTZÜNDEN“ in diesem Benutzerhandbuch.

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

3. 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 (D). Achte dabei darauf, dass entzündete Holzkohlen nicht entzündeten Kohlen in Berührung kommen.
4. Setze den Grillrost in die oberste Position im Kessel ein (E).
5. Schließe den Deckel des Grills und öffne den Deckellüfter RAPIDFIRE (F).
6. Heize den Grillrost ca. 5–10 Minuten vor oder so lange, bis die gewünschte Grilltemperatur erreicht wird.
7. Sobald der Grillrost vorgeheizt ist, reinige den Grillrost mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten oder einem Holzschaber (G).

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

8. Lege das Grillgut auf den Grillrost und schließe den Grilldeckel. Durch Drehen des Deckellüfers RAPIDFIRE kannst du die gewünschte Hitze im Grill erhöhen oder verringern (H). 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

Verwende indirekte Hitze 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.

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 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. Entzünde die Holzkohle. Siehe Abschnitt „DIE HOLZKOHLE ENTZÜNDEN“ in diesem Benutzerhandbuch.

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

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

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.

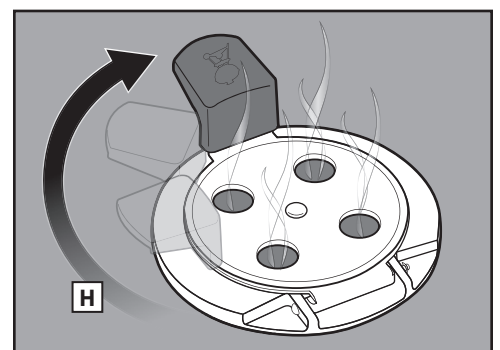
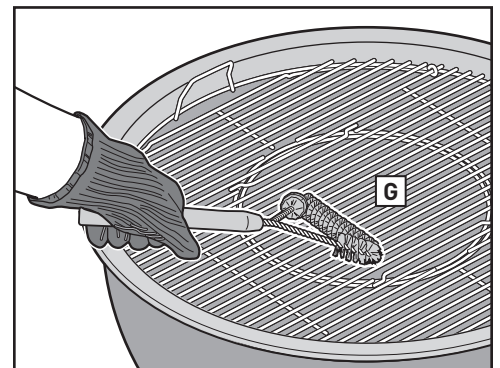
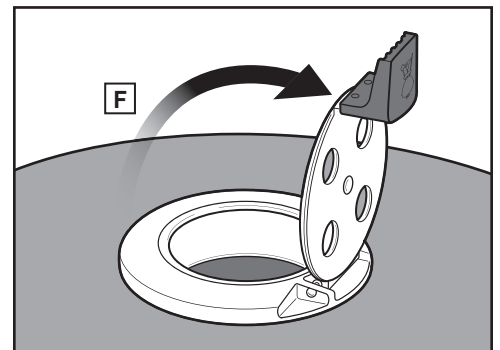
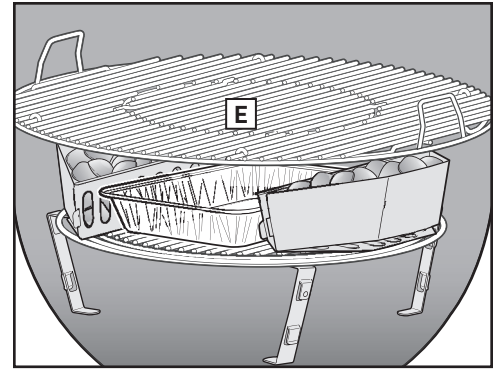
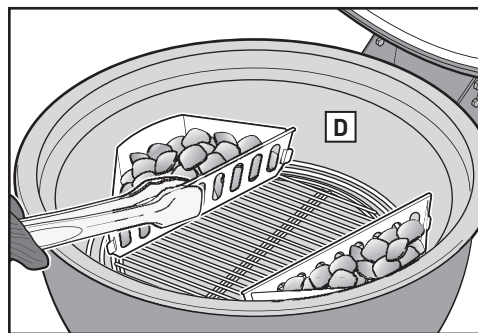
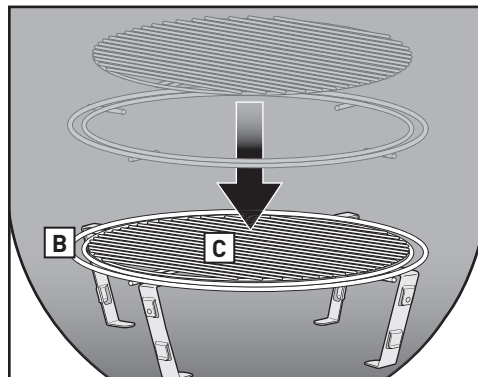
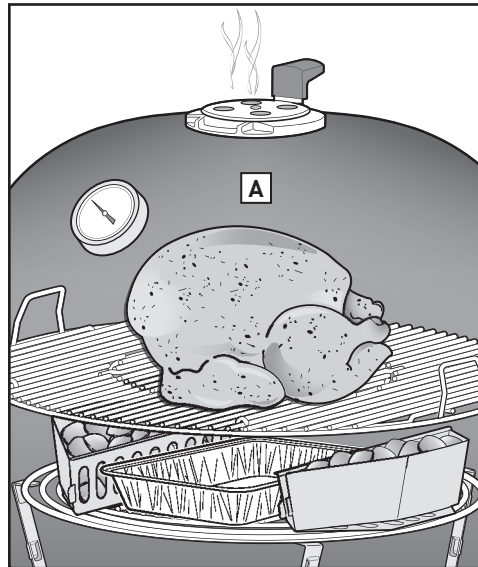
4. Setze den Grillrost in die oberste Position im Kessel ein und achte darauf, dass sich die klappbaren Teile über den Holzkohlekörben CHAR-BASKETS befinden (E), um bei Bedarf mehr Holzkohle hinzuzufügen.
5. Schließe den Deckel des Grills und öffne den Deckellüfter (F).
6. Heize den Grillrost ca. 5–10 Minuten vor oder so lange, bis die gewünschte Grilltemperatur erreicht wird.
7. Sobald der Grillrost vorgeheizt ist, reinige den Grillrost mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten oder einem Holzschaber (G).

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

8. Lege 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 (H). 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. Entzünde die Holzkohle. Siehe Abschnitt „DIE HOLZKOHLE ENTZÜNDEN“ in diesem Benutzerhandbuch.

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

3. 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 (D).
4. Lege die Diffusor-Platte in die Mitte des Stützrings (E).

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.

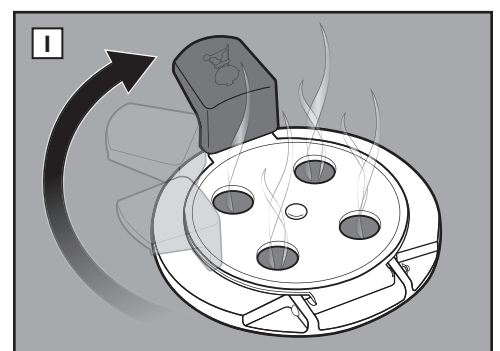
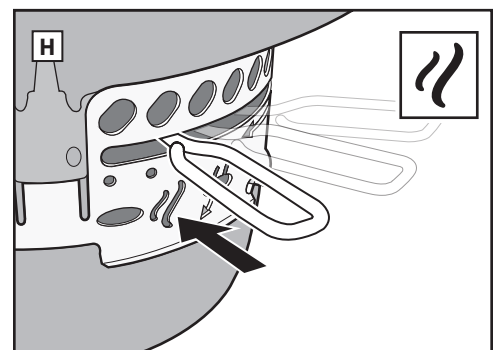
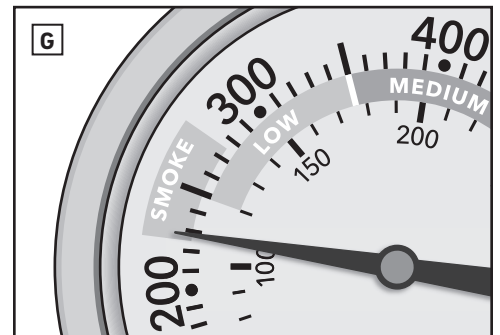
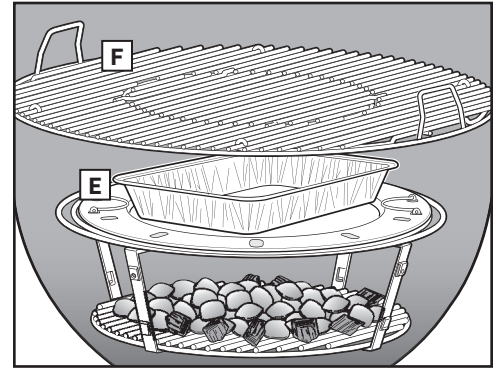
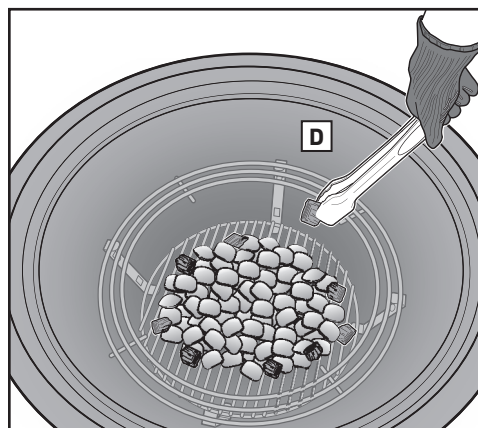
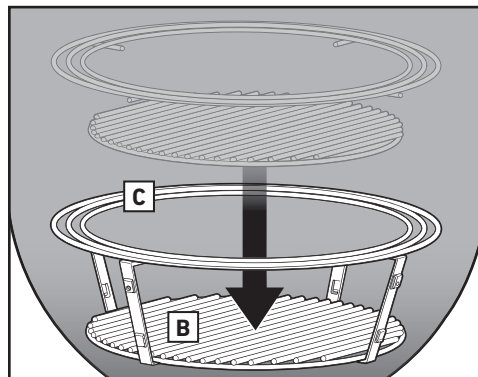
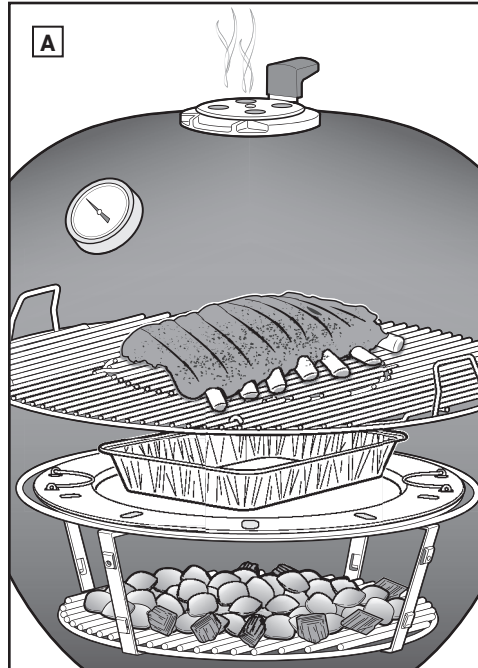
5. Setze den Grillrost in die oberste Position im Kessel ein (F).
6. Schließe den Grilldeckel.
7. Sobald der Grill auf dem Thermometer den Räucherbereich (G) erreicht, schiebst du den Hebel der Lüftungsöffnung des Kessels in die Räucherposition (H) und drehst den Deckellüfter RAPIDFIRE (I) entsprechend,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

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

9. 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 (2¼ 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 (2¼ Messbecher)	3 bis 5
RIND	1,81 bis 3,62 kg	7 bis 12 Stunden	80 bis 120 Briketts (2¼ 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
Apfel	DEZENT Leicht süßlich mit einem kräftigen, fruchtigen Raucharoma	Fisch Geflügel Schweinefleisch (insbesondere Schinken) Gemüse
Kirsche	DEZENT Leicht süßlich mit einem fruchtigen Raucharoma	Fisch Geflügel Schweinefleisch Gemüse
Hickory	INTENSIV Würzig und rauchig mit speckähnlichem Aroma	Geflügel Schweinefleisch Rindfleisch
Buche	DEZENT Fein mit einem milden Raucharoma	Fisch Geflügel Schweinefleisch Lamm Gemüse
Pekannussholz	INTENSIV Würzig mit einem süßlichen Aroma. Ideal zum Räuchern bei sehr niedriger Hitze.	Fisch Geflügel Schweinefleisch Lamm Rindfleisch
Mesquite	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 Lebensmittelrückstände vom Grillrost, sodass du sie einfach mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten 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:** Warte, bis der Grillvollständig abgekühlt ist, bevor du mit der gründlichen Reinigung beginnst.

Reinigen des Deckels

Gelegentlich kannst du „lackähnliche“ Flocken auf der Innenseite des Grilldeckels 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 und ein Küchentuch.

1. Schrubbe das verkohlte Fett von der Innenseite des Grilldeckels mit einem Reinigungspad (A). Um zukünftige Fettansammlungen 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 oder einen Holzschaber.

1. Bürste die Rückstände mit einer Edelstahl-Grillbürste oder einem Holzschaber 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 Frühjahr eine neue Edelstahl-Grillbürste zu kaufen.
2. Nimm den Grillrost heraus.
 3. Bürste die Rückstände mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten von der eingebauten Diffusor-Platte ab (C).
 4. Entferne die Diffusor-Platte.
 5. Bürste die Rückstände mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten von dem eingebauten Holzkohlerost 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 Grilldeckel und entferne den Grillrost, die Diffusor-Platte und den Holzkohlerost.
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 (D).
3. Drücke den Griff der Ascheauffangschale zusammen, um sie vom Grill zu lösen (E). Sobald die Asche vollständig abgekühlt ist, kalte Asche in einen sicheren Behälter entleeren und die große Ascheauffangschale wieder einsetzen.

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, bevor du die Außenseite reinigst.

Edelstahl-Oberflächen

Verwende zum Reinigen der Edelstahl-Außenflächen einen ungiftigen, nichtscheuernden Edelstahlreiniger oder eine Politur für Outdoor-Produkte und Grills oder nur Wasser und Seife. 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. Verwende stattdessen ein Mikrofasertuch zum Abwischen von Edelstahl-Oberflächen.

Du brauchst: ein Mikrofasertuch und Edelstahlreiniger oder Wasser und Seife.

1. Sprühe den Reiniger auf die Edelstahlflächen des Grills. Verwende ein Mikrofasertuch und wische mit der Struktur des Edelstahls. Trocknen lassen.
2. Wenn du Wasser und Seife verwendest, trage das Seifenwasser mit einem Mikrofasertuch auf; anschließend mit Wasser abspülen und trocknen lassen.

Lackierte, porzellanemaillierte Oberflächen und Kunststoffbauteile

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

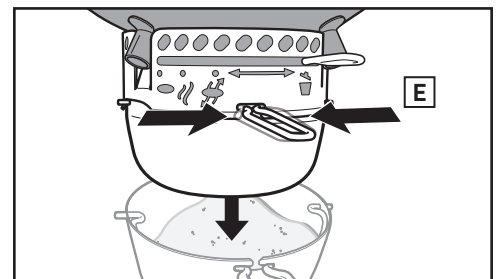
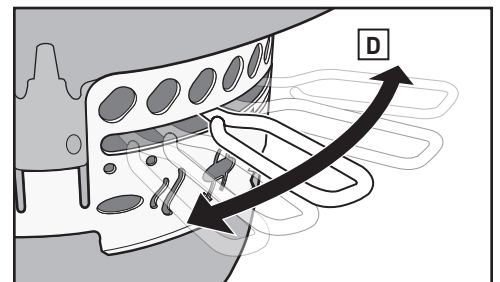
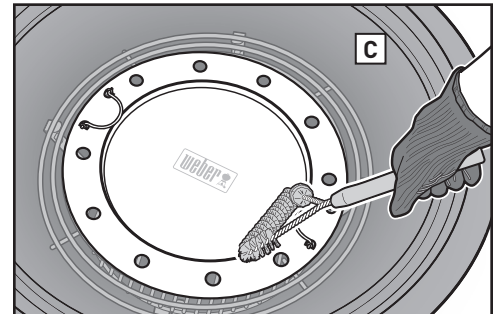
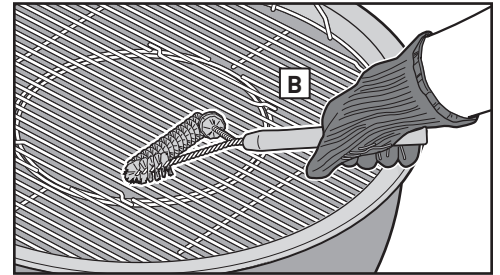
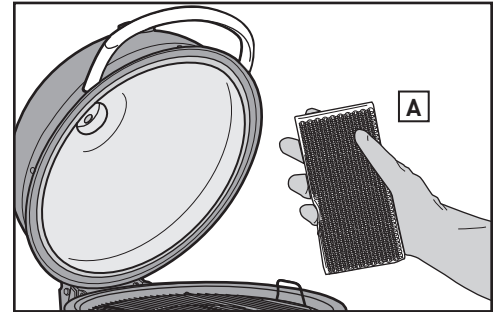
Du brauchst: warmes Seifenwasser sowie Küchentücher oder ein Mikrofasertuch.

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

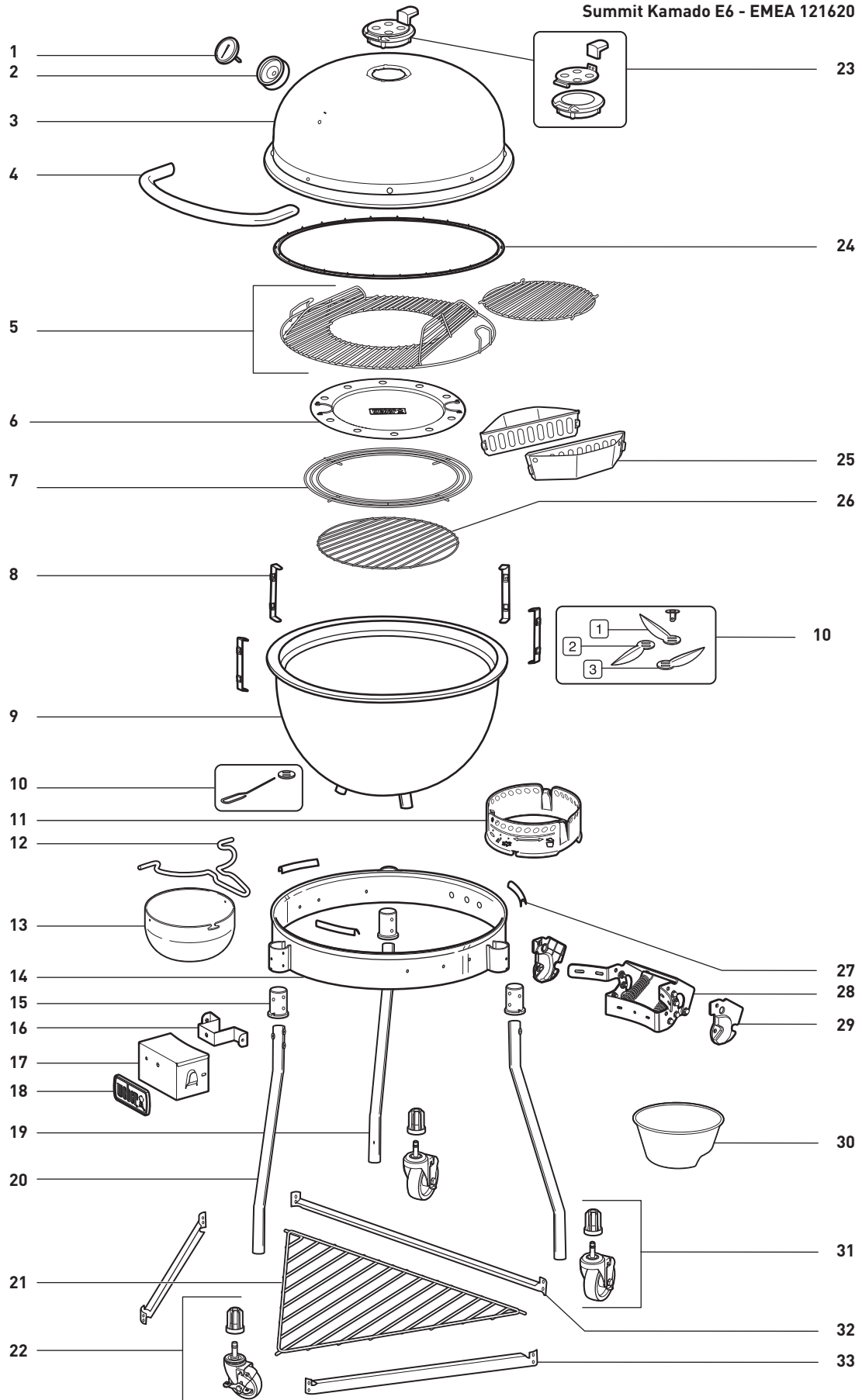
Wird dein Grill einer besonders rauen Umgebung ausgesetzt, musst du die Außenseite des Grills häufiger reinigen. Saurer Regen, Schwimmbadchemikalien und Salzwasser können zu Rostbildung führen. Wische die Außenseite deines Grills mit warmem Seifenwasser ab. Spüle die Oberfläche anschließend ab und trockne sie gründlich. Zusätzlich solltest du einmal in der Woche einen nicht scheuernden Edelstahlreiniger anwenden, um das Rosten der Oberflächen zu vermeiden.





ERSATZTEILE

Summit Kamado E6 - EMEA 121620





Weber-Stephen Products LLC
www.weber.com

© 2020 Design und Konstruktion von Weber-Stephen Products LLC,
1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, USA.