EN

CHARCOAL GRILL OWNER'S GUIDE

Do not discard. This owner's guide contains important product dangers, warnings, and cautions. For assembly instructions, refer to assembly guide. Do not use grill indoors!

Visit www.weber.com, select your country of origin, and register your grill today.

FR

GUIDE D'UTILISATION DU BARBECUE À CHARBON DE BOIS

Ne jetez pas le présent document. Il comprend des informations importantes sur les dangers, les avertissements et les précautions relatives au produit. Consulter les instructions d'assemblage dans le guide de montage. N'utilisez pas le barbecue à l'intérieur!

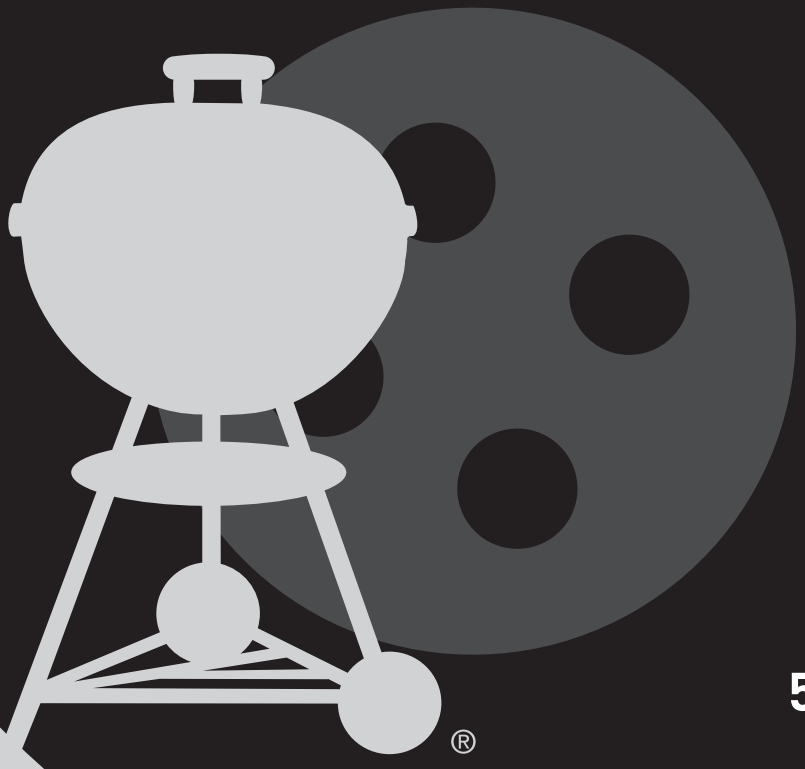
Rendez-vous sur le site www.weber.com, sélectionnez votre pays et enregistrez votre barbecue dès aujourd'hui.

DE

GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN HOLZKOHLEGRILL

Entsorgen Sie den Grill nicht. Diese Gebrauchsanleitung enthält wichtige Hinweise zu Produktgefahren sowie Warn- und Vorsichtshinweise. Anweisungen zum Aufbau des Grills finden Sie in der Aufbauanleitung. Grillen Sie niemals in geschlossenen Räumen!

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



®

57882

08/15/14

TABLE OF CONTENTS

EN **CHARCOAL GRILL OWNER'S GUIDE** 4
Do not discard. This owner's guide contains important product dangers, warnings, and cautions.
For assembly instructions, refer to assembly guide. Do not use grill indoors!

FI **HIILIGRILLIN KÄYTTÖOPAS** 14
Älä hävitä. Tässä käyttöoppaassa on tärkeitä tuotevaroituksia vaaroista ja varotoimista.
Katso kokoamisohjetta. Älä käytä grilliä sisätiloissa!

FR **GUIDE D'UTILISATION DU BARBECUE À CHARBON DE BOIS** 24
Ne jetez pas le présent document. Il comprend des informations importantes sur les dangers, les avertissements et les précautions relatives au produit. Consulter les instructions d'assemblage dans le guide de montage. N'utilisez pas le barbecue à l'intérieur!

IT **GUIDA PER L'UTENTE DEL BARBECUE A CARBONELLA** 34
Conservare la presente guida, che contiene informazioni importanti sui rischi correlati all'uso del barbecue, avvertenze e precauzioni.
Per le istruzioni per il montaggio, consultare l'apposita guida. Non usare il barbecue in locali chiusi.

NO **BRUKSANVISNING FOR KULLGRILL** 44
Må ikke kastes. Denne bruksanvisningen inneholder viktig informasjon om farer, advarsler og forholdsregler.
For informasjon om hvordan du monterer grillen, se monteringsanvisningen. Ikke bruk grillen innendørs!

DA **BRUGSANVISNING TIL TRÆKULSGRILL** 54
Bør ikke smides væk. Denne brugsanvisning indeholder vigtige farer, advarsler og sikkerhedsregler ifm. produktet.
For samlingsvejledning henvises der til samlingsguiden. ;Grillen må ikke bruges indendørs!

ES **GUÍA DEL PROPIETARIO DE LA PARRILLA DE CARBÓN** 64
No desechar. Esta guía del propietario contiene información importante sobre peligros, advertencias y precauciones.
Para obtener las instrucciones de montaje, consulte la guía de montaje. ¡No use la parrilla en interiores!

SV **ÄGARMANUAL TILL TRÄKOLSGRILL** 74
Släng inte bort. Denna ägarmanual innehåller viktiga produktrisker, varningar och försiktighetsuppmaningar.
För monteringsinstruktioner, se monteringsguiden. Använd inte grillen inomhus!

DE **GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN HOLZKOHLEGRILL** 84
Entsorgen Sie den Grill nicht. Diese Gebrauchsanleitung enthält wichtige Hinweise zu Produktgefahren sowie Warn- und Vorsichtshinweise. Anweisungen zum Aufbau des Grills finden Sie in der Aufbauanleitung. Grillen Sie niemals in geschlossenen Räumen!

NL **GEBRUIKSAANWIJZING VOOR DE HOUTSKOOLGRILL** 94
Niet weggooien. Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie over de gevaren van het product, en ook waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen. Raadpleeg de montagehandleiding voor de montage-instructies. De grill niet binnenshuis gebruiken!

PT **GUIA DE UTILIZAÇÃO DO GRELHADOR A CARVÃO** 104
Não deitar no lixo. Este guia de utilização contém perigos, advertências e precauções importantes sobre o produto.
Para instruções de montagem, consulte o guia de montagem. Não utilizar o grelhador em espaços interiores!

PL **INSTRUKCJA OBSŁUGI GRILLA WĘGLOWEGO** 114
Nie wyrzucać. Ta instrukcja zawiera ważne informacje o niebezpieczeństwach, ostrzeżenia i przestrogi dotyczące produktu.
Wskazówki dotyczące montażu znajdują się w instrukcji montażu. Nie używać grilla wewnątrz pomieszczeń!

RU **УГОЛЬНЫЙ ГРИЛЬ — РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ** 124
Не выбрасывать. В данном руководстве содержится важная информация, предупреждения и предостережения.
Указания по монтажу см. в руководстве по сборке. Запрещается использовать гриль в помещении!

SAFETY

Failure to follow the DANGERS, WARNINGS, and CAUTIONS contained in this Owner's Guide may result in serious bodily injury or death, or may result in a fire or an explosion causing damage to property.

Please read all safety information contained in this Owner's Guide before operating this grill.

DANGERS

⚠ Do not use indoors! This grill is designed for outdoor use in a well-ventilated area and is not intended for and should never be used as a heater. If used indoors, toxic fumes will accumulate and cause serious bodily injury or death.

⚠ Do not use in a garage, building, breezeway, or any other enclosed area.

⚠ Do not use petrol, alcohol, or other highly volatile fluids to ignite charcoal. If using charcoal starter fluid (not recommended), remove any fluid that may have drained through the bowl vents before lighting the charcoal.

⚠ Do not add charcoal starter fluid or charcoal impregnated with charcoal lighter fluid to hot or warm charcoal. Cap starter fluid after use, and place a safe distance away from the grill.

⚠ Keep the cooking area clear of flammable vapour and liquids, such as petrol, alcohol, etc., and combustible material.

WARNINGS

⚠ Do not use this grill unless all parts are in place. This grill must be properly assembled according to the assembly instructions. Improper assembly may be dangerous.

⚠ Never use grill without the ash catcher installed.

⚠ Do not use this grill under any overhead combustible construction.

⚠ The use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the grill.

⚠ Exercise caution when operating your grill. It will be hot during cooking or cleaning, and should never be left unattended.

⚠ WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.

⚠ WARNING! Keep children and pets away.

⚠ WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!

⚠ This Weber® grill is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.

⚠ Do not use this grill within five feet (1.5 m) of any combustible material. Combustible materials include, but are not limited to, wood or treated wood decks, patios, and porches.

⚠ Keep the grill on a secure, level surface at all times, clear of combustible material.

⚠ Do not place grill on glass or a combustible surface.

⚠ Do not use grill in high winds.

⚠ Do not wear clothing with loose flowing sleeves while lighting or using the grill.

⚠ Never touch the cooking or charcoal grate, ashes, charcoal, or the grill to see if they are hot.

⚠ Extinguish charcoal when finished cooking. To extinguish, close bowl vent and lid damper and place lid on bowl.

⚠ Use heat-resistant barbecue mitts or gloves while cooking, adjusting air vents (dampers), adding charcoal, and handling thermometer or lid.

⚠ Use proper tools, with long, heat-resistant handles.

⚠ Always put charcoal on top of the charcoal (lower) grate. Do not put charcoal directly in the bottom of the bowl.

⚠ Do not lean on or overload the end of the table.

⚠ Do not use the Tuck-Away™ lid holder as a handle to lift or move the grill.

⚠ Do not hang the lid on the bowl handle.

⚠ Never dump hot charcoal where it might be stepped on or be a fire hazard. Never dump ashes or charcoal before they are fully extinguished.

⚠ Do not store grill until ashes and charcoal are fully extinguished.

⚠ Do not remove ashes until all charcoal is completely burned out and fully extinguished and grill is cool.

⚠ Keep electrical wires and cords away from the hot surfaces of the grill and away from high traffic areas.

⚠ WARNING! Do not use the barbecue in a confined space e.g. in a house, tent, caravan, vehicle or confined space. Risk of fatality from carbon monoxide poisoning.

CAUTIONS

⚠ Do not use water to control flare-ups or to extinguish charcoal.

⚠ Lining the bowl with aluminum foil will obstruct the air flow. Instead, use a drip pan to catch drippings from meat when cooking using the indirect method.

⚠ Grill brushes should be checked for loose bristles and excessive wear on a regular basis. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grate or brush. Weber recommends purchasing a new stainless steel bristle grill brush at the beginning of every spring.

WARRANTY

EN

Thank you for purchasing a WEBER® product. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") prides itself on delivering a safe, durable, and reliable product.

This is Weber's Voluntary Warranty provided to you at no extra charge. It contains the information you will need to have your WEBER® product repaired in the unlikely event of a failure or defect.

Pursuant to applicable laws, the customer has several rights in case the product is defective. Those rights include supplementary performance or replacement, abatement of the purchasing price, and compensation. In the European Union, for example, this would be a two-year statutory warranty starting on the date of the handover of the product.
These and other statutory rights remain unaffected by this warranty provision. In fact, this warranty grants additional rights to the Owner that are independent from statutory warranty provisions.

WEBER'S VOLUNTARY WARRANTY

Weber warrants, to the purchaser of the WEBER® product (or in the case of a gift or promotional situation, the person for whom it was purchased as a gift or promotional item), that the WEBER® product is free from defects in material and workmanship for the period(s) of time specified below when assembled and operated in accordance with the accompanying Owner's Guide. (Note: If you lose or misplace your WEBER® Owner's Guide, a replacement is available online at www.weber.com, or such country-specific website to which Owner may be redirected.) Under normal, private single family home or apartment use and maintenance, Weber agrees within the framework of this warranty to repair or replace defective parts within the applicable time periods, limitations, and exclusions listed below. TO THE EXTENT ALLOWABLE BY APPLICABLE LAW, THIS WARRANTY IS EXTENDED ONLY TO THE ORIGINAL PURCHASER AND IS NOT TRANSFERABLE TO SUBSEQUENT OWNERS, EXCEPT IN THE CASE OF GIFTS AND PROMOTIONAL ITEMS AS NOTED ABOVE.

OWNER'S RESPONSIBILITIES UNDER THIS WARRANTY

To ensure trouble-free warranty coverage, it is important (but it is not required) that you register your WEBER® product online at www.weber.com, or such country-specific website to which Owner may be redirected). Please also retain your original sales receipt and/or invoice. Registering your WEBER® product confirms your warranty coverage and provides a direct link between you and Weber in case we need to contact you.

The above warranty only applies if the Owner takes reasonable care of the WEBER® product by following all assembly instructions, usage instructions, and preventative maintenance as outlined in the accompanying Owner's Guide, unless the Owner can prove that the defect or failure is independent of non-compliance with the above mentioned obligations. If you live in a coastal area, or have your product located near a pool, maintenance includes regular washing and rinsing of the exterior surfaces as outlined in the accompanying Owner's Guide.

WARRANTY HANDLING / EXCLUSION OF WARRANTY

If you believe that you have a part which is covered by this Warranty, please contact Weber Customer Service using the contact information on our website (www.weber.com, or such country-specific website to which Owner may be redirected). Weber will, upon investigation, repair or replace (at its option) a defective part that is covered by this Warranty. In the event that repair or replacement are not possible, Weber may chose (at its option) to replace the grill in question with a new grill of equal or greater value. Weber may ask you to return parts for inspection, shipping charges to be pre-paid.

This WARRANTY lapses if there are damages, deteriorations, discolorations and/or rust for which Weber is not responsible caused by:

- Abuse, misuse, alteration, modification, misapplication, vandalism, neglect, improper assembly or installation, and failure to properly perform normal and routine maintenance;
- Insects (such as spiders) and rodents (such as squirrels), including but not limited to damage to burner tubes and/or gas hoses;
- Exposure to salt air and/or chlorine sources such as swimming pools and hot tubs/spas;
- Severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes, tsunamis or surges, tornadoes or severe storms.

The use and/or installation of parts on your WEBER® product that are not genuine Weber parts will void this Warranty, and any damages that result hereby are not covered by this Warranty. Any conversion of a gas grill not authorized by Weber and performed by a Weber authorized service technician will void this Warranty.

PRODUCT WARRANTY PERIODS

Cooking/charcoal grates:	2 years, no rust through/burn through
One-Touch™ cleaning system:	5 years, no rust through/burn through
Bowl, lid, and center ring:	10 years, no rust through/burn through
Plastic components:	5 years, excluding fading or discoloration
All remaining parts:	2 years

DISCLAIMERS

APART FROM THE WARRANTY AND DISCLAIMERS AS DESCRIBED IN THIS WARRANTY STATEMENT, THERE ARE EXPLICITLY NO FURTHER WARRANTY OR VOLUNTARY DECLARATIONS OF LIABILITY GIVEN HERE WHICH GO BEYOND THE STATUTORY LIABILITY APPLYING TO WEBER. THE PRESENT WARRANTY STATEMENT ALSO DOES NOT LIMIT OR EXCLUDE SITUATIONS OR CLAIMS WHERE WEBER HAS MANDATORY LIABILITY AS PRESCRIBED BY STATUTE.

NO WARRANTIES SHALL APPLY AFTER THE APPLICABLE PERIODS OF THIS WARRANTY. NO OTHER WARRANTIES GIVEN BY ANY PERSON, INCLUDING A DEALER OR RETAILER, WITH RESPECT TO ANY PRODUCT (SUCH AS ANY "EXTENDED WARRANTIES"), SHALL BIND WEBER. THE EXCLUSIVE REMEDY OF THIS WARRANTY IS REPAIR OR REPLACEMENT OF THE PART OR PRODUCT.

IN NO EVENT UNDER THIS VOLUNTARY WARRANTY SHALL RECOVERY OF ANY KIND BE GREATER THAN THE AMOUNT OF THE PURCHASE PRICE OF THE WEBER PRODUCT SOLD.

YOU ASSUME THE RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE, OR INJURY TO YOU AND YOUR PROPERTY AND/OR TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE MISUSE OR ABUSE OF THE PRODUCT OR FAILURE TO FOLLOW INSTRUCTIONS PROVIDED BY WEBER IN THE ACCOMPANYING OWNER'S GUIDE.

PARTS AND ACCESSORIES REPLACED UNDER THIS WARRANTY ARE WARRANTED ONLY FOR THE BALANCE OF THE ABOVE MENTIONED ORIGINAL WARRANTY PERIOD(S).

THIS WARRANTY APPLIES TO PRIVATE SINGLE FAMILY HOME OR APARTMENT USE ONLY AND DOES NOT APPLY TO WEBER GRILLS USED IN COMMERCIAL, COMMUNAL OR MULTI-UNIT SETTINGS SUCH AS RESTAURANTS, HOTELS, RESORTS, OR RENTAL PROPERTIES.

WEBER MAY FROM TIME TO TIME CHANGE THE DESIGN OF ITS PRODUCTS. NOTHING CONTAINED IN THIS WARRANTY SHALL BE CONSTRUED AS OBLIGATING WEBER TO INCORPORATE SUCH DESIGN CHANGES INTO PREVIOUSLY MANUFACTURED PRODUCTS, NOR SHALL SUCH CHANGES BE CONSTRUED AS AN ADMISSION THAT PREVIOUS DESIGNS WERE DEFECTIVE.

Visit www.weber.com, select your country of origin, and register your grill today.

COOKING SYSTEM

Extensive thought was put into how your Weber® charcoal grill was designed. We design our grills to perform so that you never have to worry about flare-ups, hot and cold spots, or burnt food. Expect excellent performance, control, and results every time.

A Bowl and Lid

Every Weber® charcoal grill is made with a baked-on porcelain-enamel coated steel bowl and lid. This is important because it means it will never peel or flake. The reflective surface provides convection cooking, so that the heat radiates around the food much like an indoor oven providing you with even cooking results.

B Dampers and Vents

A big factor in charcoal grilling is air. The more air you allow into the grill, the hotter the fire will grow (to a point) and the more often you will need to replenish it. So to minimise replenishing, keep the lid closed as much as possible. The bowl vents on the bottom of the grill should be left open whenever you are grilling, but to slow the rate of your fires burn, close the lid damper as much as halfway.

C Cooking Grate

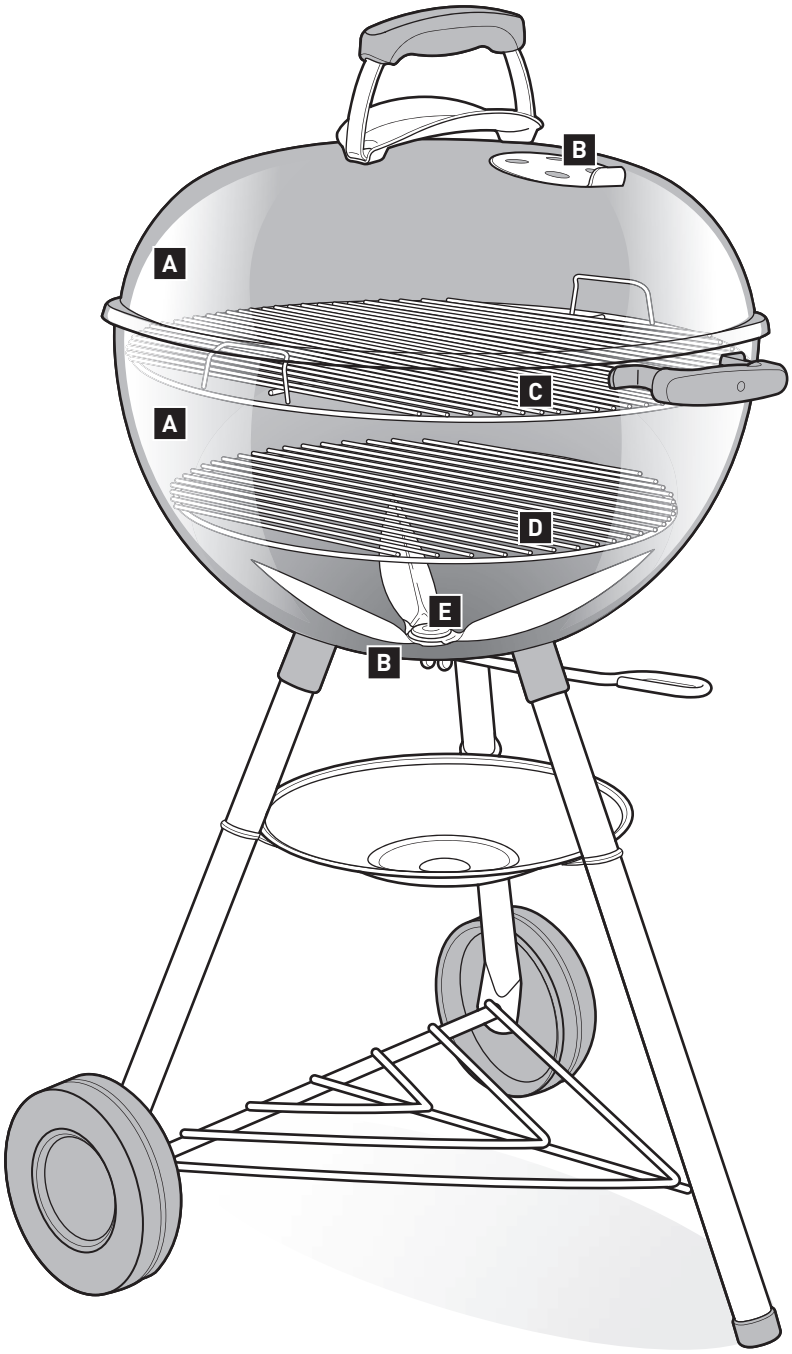
Made of heavy-duty plated steel, the cooking grate provides ample area to make all of your favourite meals.

D Charcoal Grate

The charcoal grate has what it takes to withstand the heat of any charcoal fire. Made of heavy-duty steel, this durable grate will not warp or burn through. Additionally, it gives you enough space for direct or indirect cooking, providing you with the flexibility to cook the way you want.

E One-Touch™ Cleaning System

The One-Touch™ cleaning system makes cleanup hassle free. As you move the handle back and forth, the three blades in the bowl move ash from the bottom of the grill into the ash catcher. These same vents act as a bowl damper, to help bring oxygen up to the fire or to allow you to easily extinguish the fire.



CHARCOAL GRILL SPECIAL FEATURES

Depending on the model you purchased, your grill may or may not be equipped with the features described on this page.

A Gourmet BBQ System™

Your cooking grate may be equipped with a special centre area that is removable. This feature is designed to allow you to easily add special Weber Gourmet BBQ System™ cooking components such as a pizza stone, wok, griddle, sear grate, poultry roaster, ebelskiver, or Korean bbq insert (sold separately). Each option provides you with limitless opportunities to try new recipes.

B Built-In Thermometer

A durable, built-in lid thermometer allows you to easily monitor your grill's temperature.

C Lid Hook

Inside the grill lid is an angled lid hook. Simply slide the lid to the side and hang the lid on the bowl.

D Tuck-Away™ Lid Holder

The Tuck-Away™ lid holder allows you to easily move your lid to the side to check your meal or to add charcoal.

E Hinged Cooking Grate

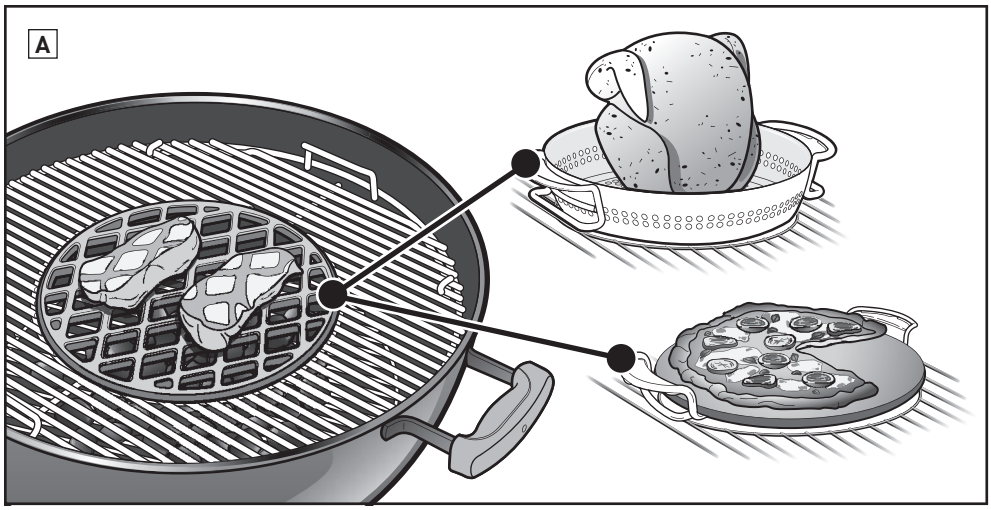
The hinged grate has an area on both sides that lift up to allow you to easily add fuel.

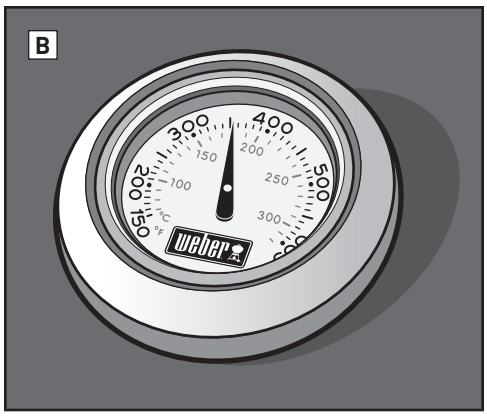
F High Capacity Ash Catcher

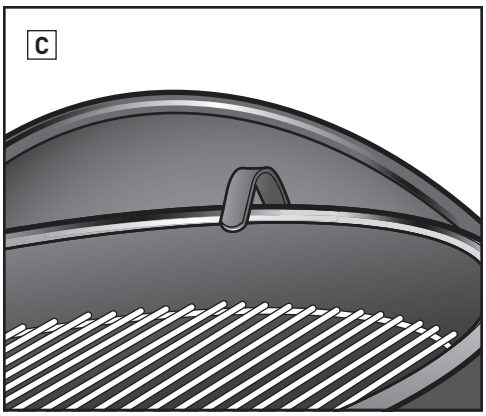
The fully enclosed high capacity ash catcher keeps ashes from blowing around and easily detaches for quick and clean ash removal.

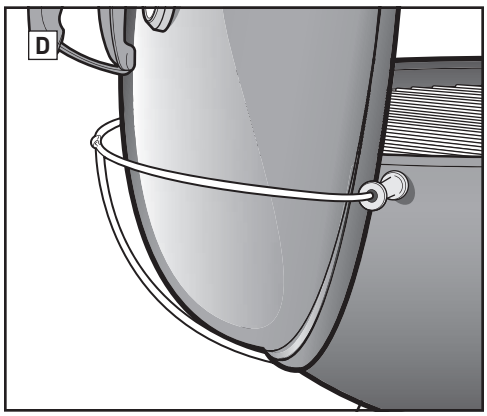
G Tool Hook Handle

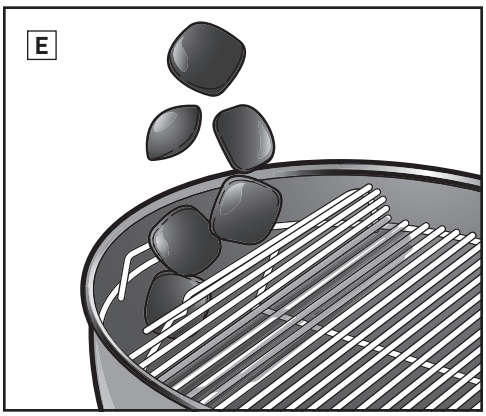
The handle has hooks built right in so you have a convenient place to hang your tools.

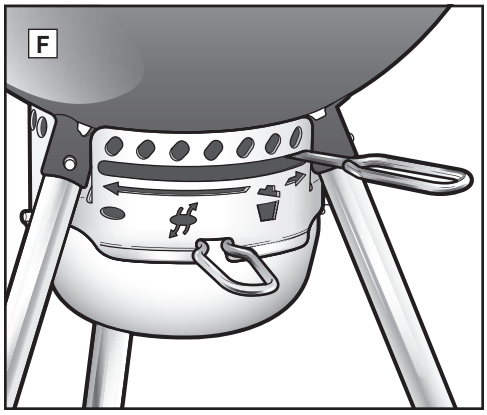


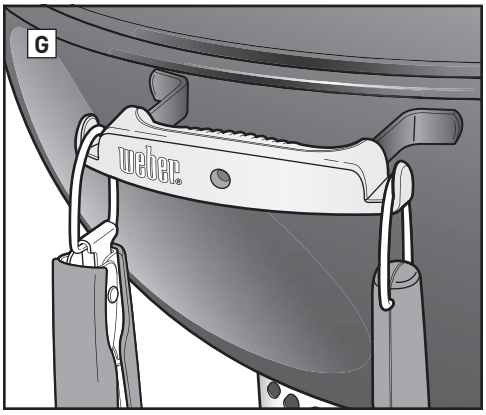












BEFORE LIGHTING

Choose a Proper Location to Grill

- Only use this grill outdoors in a well-ventilated area. Do not use in a garage, building, breezeway, or any other enclosed area.
- Keep the grill on a secure, level surface at all times.
- Do not use grill within five feet (1.5 m) of any combustible material. Combustible materials include, but are not limited to, wood or treated wood decks, patios, and porches.

Choose How Much Charcoal to Use

Choosing charcoal quantity depends on what you are grilling and the size of your grill. If you are grilling small, tender pieces of food that take less than 20 minutes, refer to the ***Measuring & Adding Charcoal for Direct Heat*** chart. If you are grilling larger joints of meat that require 20 minutes or more of grilling time, or delicate foods, refer to the ***Measuring & Adding Charcoal for Indirect Heat*** chart. Use the charcoal cup supplied with your grill to measure the appropriate amount of charcoal. For more details about the difference between direct and indirect cooking, refer to the *GRILLING METHODS* section.

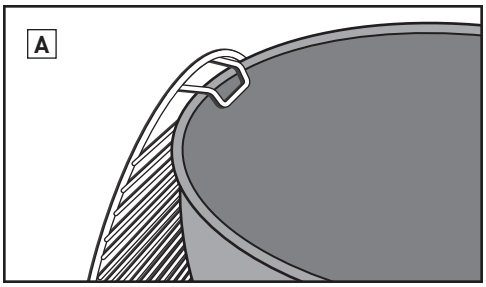
The Very First Time You Grill

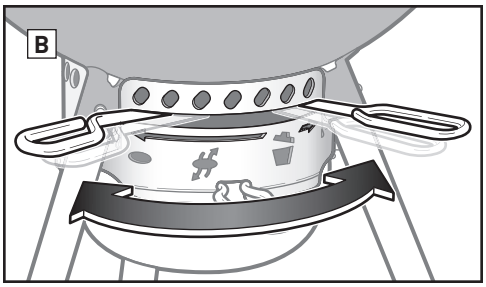
It is recommended that the grill be heated up and the fuel kept red hot, with the lid on, for at least 30 minutes prior to cooking for the first time.

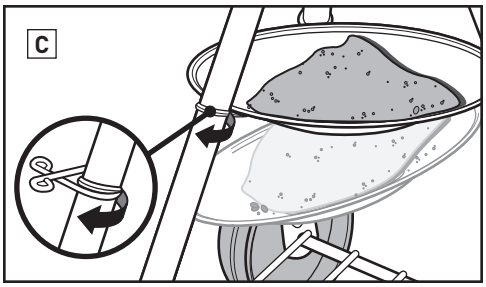
Preparing the Grill for Lighting

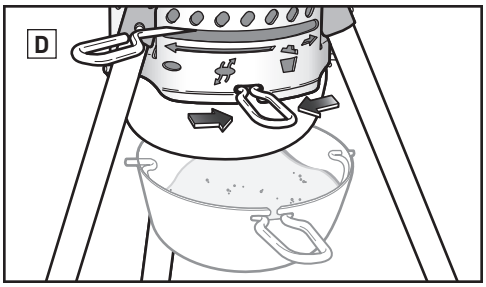
1. Remove the lid and position it on the side of your grill using either the lid hook located on the inside of the lid, or the Tuck-Away™ lid holder (depending on your model of grill).
2. Remove the cooking (top) grate from your grill. For convenience, hang the cooking grate on the bowl, rear panel or frame of your grill by its curved handle (a feature on some of our grills) **(A)**. If your grill comes with the Gourmet BBQ System™ cooking grate, first remove the detachable centre area, and then the full cooking grate from the grill.
3. Remove the charcoal (bottom) grate and clear ashes or chunks of old charcoal from the bottom of the bowl. Charcoal requires oxygen to burn, so be sure that nothing clogs the vents. For grills with a One-Touch™ cleaning system, move the handle back and forth to move ash from the bottom of the grill into the ash catcher **(B)**.
4. If your grill has a standard ash catcher, release the leg clip to remove the ash catcher **(C)** then dispose of the ashes. If your grill has a high capacity ash catcher, squeeze the ash catcher handle to release it from the grill **(D)**.
5. Open bowl vent by moving the handle all the way to the right **(E)** or by moving the handle to the open position **(F)** (depending on your model of grill).
6. Replace charcoal (bottom) grate.

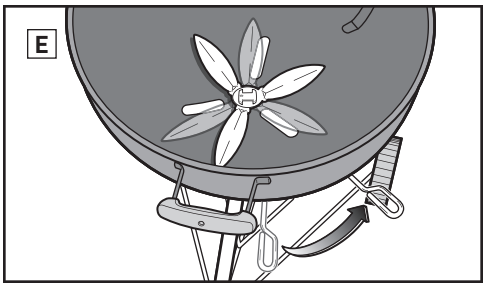
Note: Instructions for using lighter fluid were purposely left out of this owner's guide. Lighter fluid is messy and can transmit a chemical taste to your food, while lighter cubes (sold separately) do not. If you choose to use lighter fluid, follow the manufacturer's instructions and NEVER add lighter fluid to a burning fire.

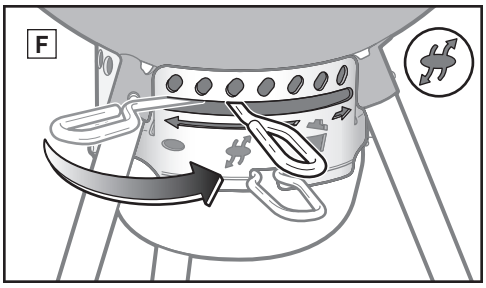












Measuring & Adding Charcoal for Direct Heat

*When measuring lump charcoal, use the charcoal measuring cup provided with your grill.

Grill Diameter	Charcoal Briquettes	Beechwood Lump Charcoal*	Mixed Wood Lump Charcoal*
47 cm	30 briquettes	1 cup (0.56 kg)	¾ cup
57 cm	40 briquettes	1¾ cups (0.98 kg)	1¼ cups
67 cm	60 briquettes	4 cups (2.24 kg)	2¾ cups

Measuring & Adding Charcoal for Indirect Heat

*When measuring lump charcoal, use the charcoal measuring cup provided with your grill.

Grill Diameter	Charcoal Briquettes		Beechwood Lump Charcoal*		Mixed Wood Lump Charcoal*	
	Briquettes for first hour (per side)	Briquettes to add for each additional hour (per side)	Charcoal for first hour (per side)	Charcoal to add for each additional hour (per side)	Charcoal for first hour (per side)	Charcoal to add for each additional hour (per side)
47 cm	15 briquettes	7 briquettes	½ cup (0.30 kg)	1 handful	½ cup	1 handful
57 cm	20 briquettes	7 briquettes	½ cup (0.30 kg)	1 handful	½ cup	1 handful
67 cm	30 briquettes	8 briquettes	¾ cup (0.42 kg)	1 handful	¾ cup	1 handful

Lighting the Charcoal Using a Chimney Starter

The simplest, most thorough way to light any kind of charcoal is to use a chimney starter; particularly, the Weber® RapidFire® chimney starter (sold separately). Refer to the cautions and warnings included with the RapidFire® chimney starter before lighting.

1. Put a few sheets of wadded up newspaper in the bottom of the chimney starter and set the chimney starter on the charcoal grate **(A)**; or put a few lighter cubes in the centre of the charcoal grate and place the chimney starter over them **(B)**.
2. Fill the chimney starter with charcoal **(C)**.
3. Light the lighter cubes or newspaper through the holes on the side of the chimney starter **(D)**.
4. Keep the chimney starter in place until the charcoal is fully lit. You can tell when the charcoal is fully lit when it is covered with a coating of white ash.

Note: The lighter cubes used must be completely consumed and the charcoal ashed over before placing food on the grate. Do not cook before the fuel has a coating of ash.

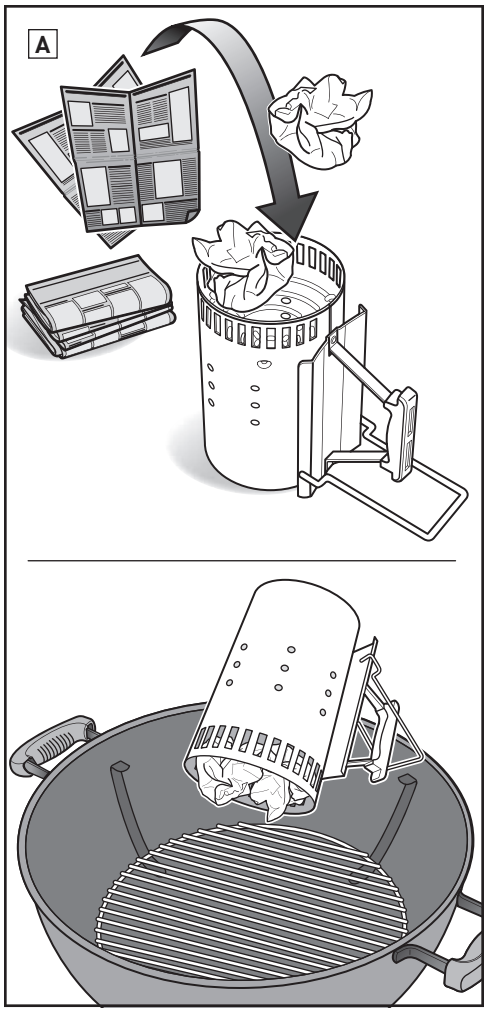
5. Once the charcoal is fully lit, continue to the following pages for instructions on how to arrange your charcoal and begin cooking according to your desired cooking method (Direct or Indirect method).

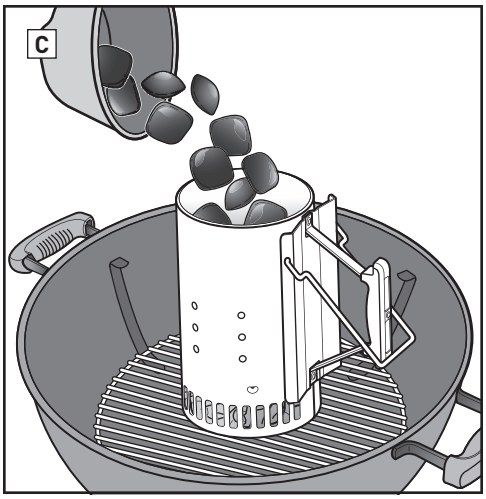
Lighting the Charcoal Using Lighter Cubes

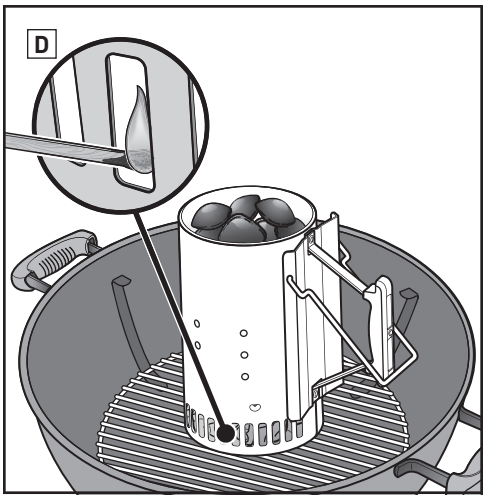
1. Build a pyramid of charcoal in the centre of the charcoal (bottom) grate and insert a couple of lighter cubes (sold separately) within the pyramid **(E)**.
2. Using a long match or lighter, light the lighter cubes. The lighter cubes will then ignite the charcoal.
3. Wait for the charcoal to fully light. You can tell when the charcoal is fully lit when it is covered with a coating of white ash.

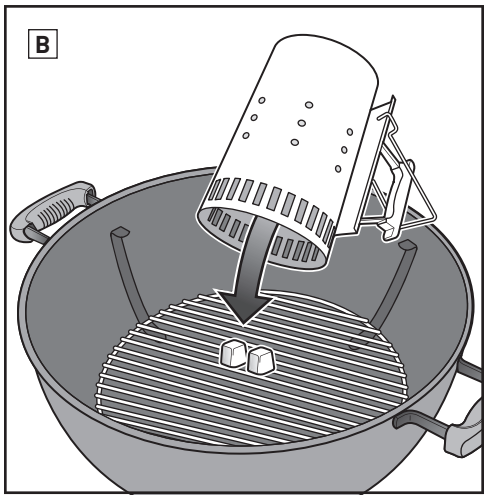
Note: The lighter cubes used must be completely consumed and the charcoal ashed over before placing food on the grate. Do not cook before the fuel has a coating of ash.

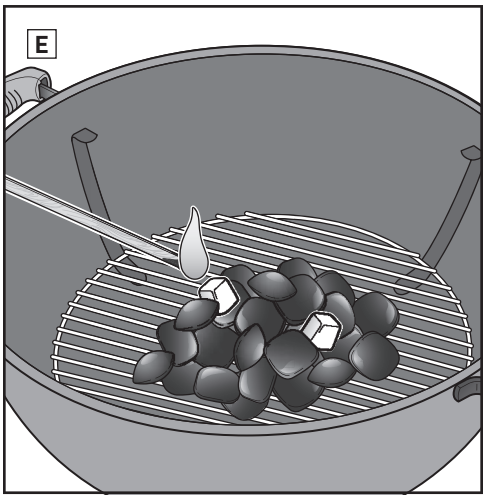
4. Once the charcoal is fully lit, continue to the following pages for instructions on how to arrange your charcoal and begin cooking according to your desired cooking method (Direct or Indirect method).

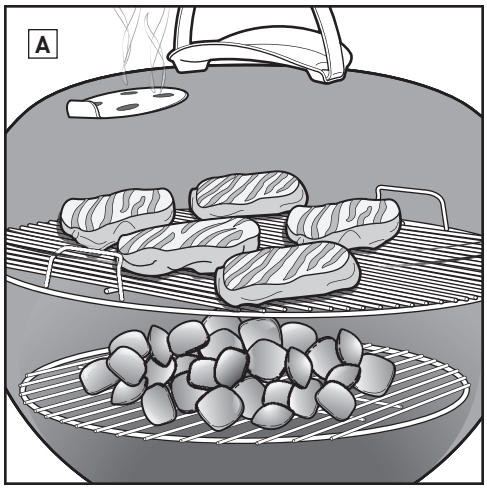












Grilling With Direct Heat

Use the direct method for small, tender pieces of food that take less than 20 minutes to cook, such as:

- Hamburgers
- Steaks
- Chops
- Kabobs
- Boneless chicken pieces
- Fish fillets
- Shellfish
- Sliced vegetables

With direct heat, the fire is right below the food (A). It sears or browns the surfaces of the food, developing flavours, texture, and delicious caramelisation while it also cooks the food all the way to the centre.

A direct fire creates both radiant and conductive heat. Radiant heat from the charcoal quickly cooks the surface of the food closest to it. At the same time, the fire heats the cooking grate rods, which conducts heat directly to the surface of the food and creates those unmistakable and lovely grill marks.

Arranging the Charcoal for Direct Heat

1. Put on barbecue mitts or gloves.

Note: The grill, including the handle and damper/vent handles, will become hot. Make sure that you are wearing barbecue mitts or gloves to avoid burning your hands.

2. After the charcoal is fully lit, spread them evenly across the charcoal grate with long tongs **(B)**.

3. Replace the cooking grate.

4. Place the lid on the grill.

5. Open the lid damper **(C)**.

6. Preheat the grate for approximately 10 to15 minutes.

7. Once the cooking grate is preheated, using a stainless steel bristle grill brush, clean the cooking grate **(D)**.

Note: Use a stainless steel bristle grill brush. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grate or brush.

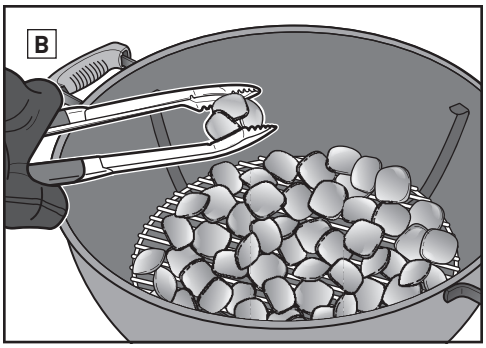
8. Open the lid, and place your food on the grate.

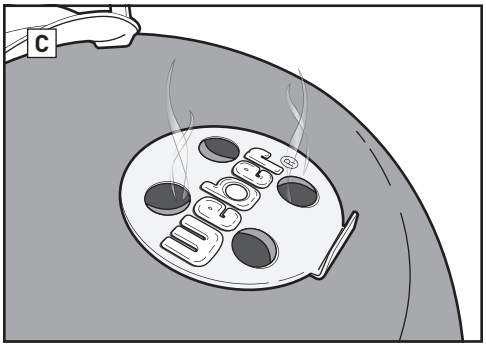
9. Place the lid on the grill. Consult recipe for recommended cooking times.

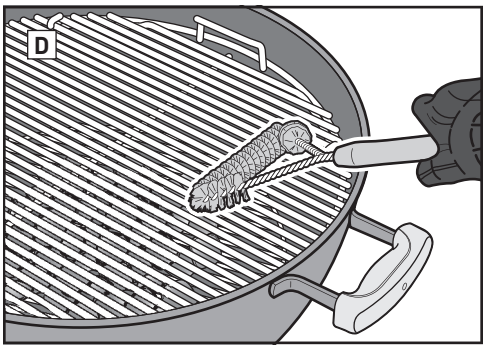
Note: When removing the grill lid during cooking, lift to the side, rather than straight up. Lifting straight up may create suction, drawing ashes up onto your food.

When finished cooking...

Close the lid damper and bowl vents to extinguish the charcoal.



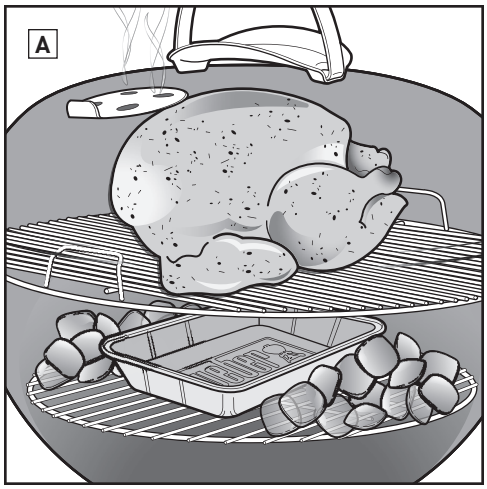




Measuring & Adding Charcoal for Direct Heat

*When measuring lump charcoal, use the charcoal measuring cup provided with your grill.

Grill Diameter	Charcoal Briquettes	Beechwood Lump Charcoal*	Mixed Wood Lump Charcoal*
47 cm	30 briquettes	1 cup (0.56 kg)	¾ cup
57 cm	40 briquettes	1¾ cups (0.98 kg)	1¼ cups
67 cm	60 briquettes	4 cups (2.24 kg)	2¾ cups



Grilling With Indirect Heat

Use the indirect method for larger cuts of meat that require 20 minutes or more of grilling time, or for foods so delicate that direct exposure to the heat would dry them out or scorch them, such as:

- Joints
- Bone-in poultry pieces
- Whole fish
- Delicate fish fillets
- Whole chickens
- Turkeys
- Ribs

Indirect heat can also be used for finishing thicker foods or bone-in cuts that have been seared or browned first over direct heat.

With indirect heat, the heat is on both sides of the grill, or off to one side of the grill. The food sits over the unlit part on the cooking grate (A).

The radiant and conductive heat are still factors, but they are not as intense while indirect cooking. However, if the lid of the grill is closed, as it should be, there is another kind of heat generated: convection heat. Heat rises, reflects off the lid and inside surfaces of the grill, and circulates to slowly cook the food evenly on all sides.

Convection heat doesn't sear or brown the surface of the food the way radiant and conductive heat do. It cooks it more gently all the way to the centre, like the heat in an oven.

Arranging the Charcoal for Indirect Heat

1. Put on barbecue mitts or gloves.

Note: The grill, including the handles, lid damper and bowl vents, will become hot. Make sure that you are wearing barbecue mitts or gloves to avoid burning your hands.

2. After the charcoal is fully lit, with long tongs, arrange the charcoal so that they will be set on either side of the food **(B)**. Position the charcoal on the sides of the bowl opposite the handles **(C)**, either directly onto the charcoal grate or in the charcoal rails or Char-Baskets™ if they are being used. A drip pan may be placed between the charcoal to collect drippings.

USING CHARCOAL RAILS:
Align the charcoal grate so that the steel wires run across the kettle from handle to handle. Then, position the charcoal rails so that they hook over the outside straight wires of the charcoal grate. The front of the charcoal rails should slip over the fourth wire of the charcoal grate and click into place **(D)**.

3. Replace the cooking grate.

4. Place the lid on the grill. If your grill has a thermometer, always position the lid so that the thermometer is not above the charcoal where it will be exposed to direct heat **(E)**.

5. Open the lid damper.

6. Preheat the grate for approximately 10 to 15 minutes.

7. Once the cooking grate is preheated, using a stainless steel bristle grill brush, clean the cooking grate.

Note: Use a stainless steel bristle grill brush. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grate or brush.

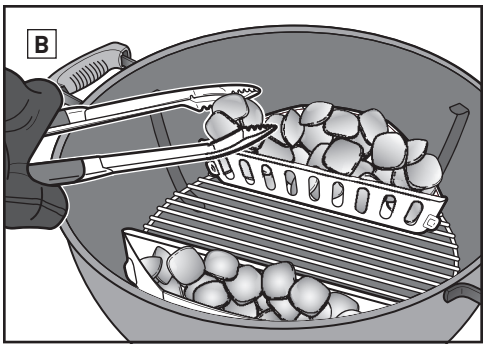
8. Open the lid, and place your food on the grate.

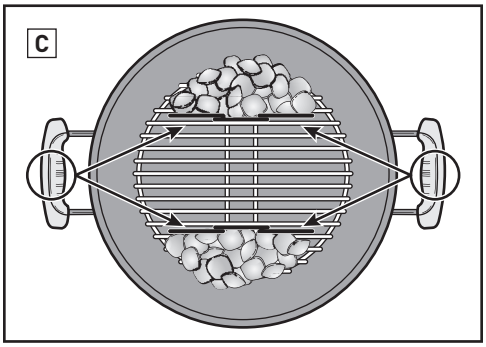
9. Place the lid on the grill. Consult recipe for recommended cooking times.

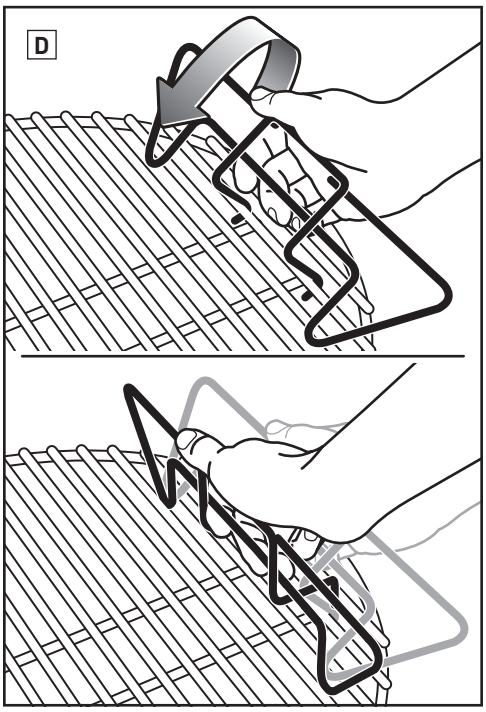
Note: When removing the grill lid during cooking, lift to the side, rather than straight up. Lifting straight up may create suction, drawing ashes up onto your food.

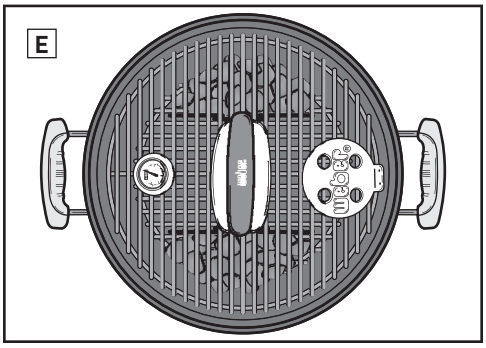
When finished cooking...

Close the lid damper and bowl vents to extinguish the charcoal.









Measuring & Adding Charcoal for Indirect Heat

*When measuring lump charcoal, use the charcoal measuring cup provided with your grill.

Grill Diameter	Charcoal Briquettes		Beechwood Lump Charcoal*		Mixed Wood Lump Charcoal*	
	Briquettes for first hour (per side)	Briquettes to add for each additional hour (per side)	Charcoal for first hour (per side)	Charcoal to add for each additional hour (per side)	Charcoal for first hour (per side)	Charcoal to add for each additional hour (per side)
47 cm	15 briquettes	7 briquettes	½ cup (0.30 kg)	1 handful	½ cup	1 handful
57 cm	20 briquettes	7 briquettes	½ cup (0.30 kg)	1 handful	½ cup	1 handful
67 cm	30 briquettes	8 briquettes	¾ cup (0.42 kg)	1 handful	¾ cup	1 handful

Wear Gloves

Always wear a barbecue mitt or mitts when using your charcoal grill. Vents, dampers, handles, and the bowl will all get hot during the grilling process, so be sure to keep your hands and forearms protected.

Skip the Lighter Fluid

Avoid using lighter fluid, as it can impart a chemical taste to your food. Chimney starters (sold separately) and lighter cubes (sold separately) are much cleaner and much more effective ways of lighting charcoal.

Preheat the Grill

Preheating your grill with the lid closed for 10 to 15 minutes prepares the cooking grate. With all of the charcoal glowing red, the temperature under the lid should reach 500˚F. The heat loosens any bits and pieces of food hanging onto the grate, making it easy to brush them off with a stainless steel bristle grill brush. Preheating your grill gets the grate hot enough to sear or brown properly and also helps prevent food from sticking to the grate.

Note: Use a stainless steel bristle grill brush. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grate or brush.

Oil the Food, Not the Grate

Oil prevents food from sticking and also adds flavour and moisture. Lightly brushing or spraying the food with oil works better than brushing the grate.

Keep the Air Flowing

A charcoal fire needs air. The lid should be closed as much as possible, but keep the lid damper and bowl vent open. Remove the ashes on the bottom of the grill regularly to prevent them from blocking the vents.

Put a Lid on It

For four important reasons, the lid should be closed as much as possible.

1. Keeps the grate hot enough to sear or brown the food.
2. Speeds up the cooking time and prevents the food from drying out.
3. Traps the smokiness that develops when fat and juices vapourise in the grill.
4. Prevents flare-ups by limiting oxygen.

Tame the Flame

Flare-ups happen, which is good because they sear or brown the surface of what you are grilling; however, too many flare-ups can burn your food. Keep the lid on as much as possible. This limits the amount of oxygen inside the grill, which will help extinguish any flare-ups. If the flames are getting out of control, move the food over indirect heat temporarily, until they die down.

Watch the Time and Temperature

If you are grilling in a colder climate or in a higher altitude, the cooking times will be longer. If the wind is blowing hard, it will raise a charcoal grill's temperature, so always keep close to your grill and remember to keep the lid on as much as possible so that the heat does not escape.

Frozen or Fresh

Whether you are grilling frozen or fresh food, follow the safety guidelines on the package and always cook it to the recommended internal temperature. Frozen food will take longer to grill and may need more fuel to be added depending on the type of food.

Keeping it Clean

Follow a few basic maintenance instructions to keep your grill looking and grilling better for years to come!

- For proper air flow and better grilling, remove accumulated ashes and old charcoal from the bottom of the kettle and the ash catcher before use. Make sure that all of the charcoal is fully extinguished and the grill is cool before doing so.
- You may notice "paint-like" flakes on the inside of the lid. During use, grease and smoke vapours slowly oxidize into carbon and deposit on the inside of your lid. Brush the carbonised grease from the inside of the lid with a stainless steel bristle grill brush. To minimise further build-up, the inside of the lid can be wiped with a paper towel after cooking while the grill is still warm (not hot).
- If your grill is subject to a particularly harsh environment, you will want to clean the outside more often. Acid rain, chemicals, and salt water can cause surface rusting to appear. Weber recommends wiping down the outside of your grill with warm soapy water. Follow up with a rinse and thorough drying.
- Do not use sharp objects or abrasive cleaners to clean the surfaces of your grill.

Cooking times for beef and lamb use the United States Department of Agriculture definition of medium doneness, unless otherwise noted. The cuts, thicknesses, weights and grilling times are meant to be guidelines. Factors such as altitude, wind and outside temperature can affect cooking times.

Visit www.weber.com for recipes and grilling tips.

		Thickness/Weight	Approximate Total Grilling Time
RED MEAT	**Steak:** New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone, and filet mignon (tenderloin)	2 cm thick	**4 to 6 minutes** direct high heat
		2.5 cm thick	**6 to 8 minutes** direct high heat
		5 cm thick	**14 to 18 minutes** brown 6 to 8 minutes direct high heat, and grill 8 to 10 minutes indirect high heat
	Flank Steak	0.7 kg to 1 kg, 2 cm thick	**8 to 10 minutes** direct medium heat
	Minced Beef Patty	2 cm thick	**8 to 10 minutes** direct medium heat
	Tenderloin	1.4 to 1.8 kg	**45 to 60 minutes** 15 minutes direct medium heat, and grill 30 to 45 minutes indirect medium heat
PORK	**Bratwurst:** fresh	85 g link	**20 to 25 minutes** direct low heat
	Chop: boneless or bone-in	2 cm thick	**6 to 8 minutes** direct high heat
		3 to 4 cm thick	**10 to 12 minutes** brown 6 minutes direct high heat, and grill 4 to 6 minutes indirect high heat
	Ribs: baby back, spareribs	1.4 to 1.8 kg	**1½ to 2 hours** indirect medium heat
	Ribs: country-style, bone-in	1.4 to 1.8 kg	**1½ to 2 hours** indirect medium heat
	Tenderloin	0.5 kg	**30 minutes** brown 5 minutes direct high heat, and grill 25 minutes indirect medium heat
POULTRY	**Chicken Breast:** boneless, skinless	170 to 227 g	**8 to 12 minutes** direct medium heat
	Chicken Thigh: boneless, skinless	113 g	**8 to 10 minutes** direct medium heat
	Chicken Pieces: bone-in, assorted	85 to 170 g	**36 to 40 minutes** 6 to 10 minutes direct low heat, 30 minutes indirect medium heat
	Chicken: whole	1.8 to 2.25 kg	**1 to 1¼ hours** indirect medium heat
	Cornish Game Hen	0.7 to 0.9 kg	**60 to 70 minutes** indirect medium heat
	Turkey: whole, unstuffed	4.5 to 5.5 kg	**2 to 2½ hours** indirect medium heat
SEAFOOD	**Fish, Fillet, or Steak:** halibut, red snapper, salmon, sea bass, swordfish, tuna	0.6 to 1.25 cm thick	**3 to 5 minutes** direct medium heat
		2.5 to 3 cm thick	**10 to 12 minutes** direct medium heat
	Fish: whole	0.5 kg	**15 to 20 minutes** indirect medium heat
		1.4 kg	**30 to 45 minutes** indirect medium heat
	Shrimp	14 g	**2 to 4 minutes** direct high heat
VEGETABLES	**Asparagus**	1.25 cm diameter	**6 to 8 minutes** direct medium heat
	Maize	in husk	**25 to 30 minutes** direct medium heat
		husked	**10 to 15 minutes** direct medium heat
	Mushroom	shiitake or button	**8 to 10 minutes** direct medium heat
		portobello	**10 to 15 minutes** direct medium heat
	Onion	halved	**35 to 40 minutes** indirect medium heat
		1.25 cm slices	**8 to 12 minutes** direct medium heat
	Potato	whole	**45 to 60 minutes** indirect medium heat
		1.25 cm slices	**9 to 11 minutes** parboil 3 minutes, and grill 6 to 8 minutes direct medium heat

Make sure food fits on the grill with the lid down, leaving approximately 2.5 cm of clearance between the food and lid.

Cooking Tips

- Grill steaks, fish fillets, boneless chicken pieces, and vegetables using the direct method for the time given on the chart (or to the desired doneness) turning food once, halfway through grilling time.
- Grill roasts, whole poultry, bone-in poultry pieces, whole fish, and thicker cuts using the indirect method for the time given on the chart (or until an instant-read thermometer registers the desired internal temperature).
- Before carving, let roasts, larger joints of meat, and thick chops and steaks rest for 5 to 10 minutes after cooking. The internal temperature of the meat will rise 5 to 10 degrees during this time.
- For additional smoke flavour, consider adding hardwood chips or chunks (soaked in water for at least 30 minutes and drained) or moistened fresh herbs such as rosemary, thyme, or bay leaves. Place the wet wood or herbs directly on the coals just before you begin cooking.
- Thaw food before grilling. Otherwise, allow for a longer cooking time if cooking frozen food.

Food Safety Tips

- Do not defrost meat, fish, or poultry at room temperature. Defrost in the refrigerator.
- Wash your hands thoroughly with hot, soapy water before starting any meal preparation and after handling fresh meat, fish, and poultry.
- Never place cooked food on the same plate raw food was on.
- Wash all plates and cooking utensils that have come into contact with raw meats or fish with hot, soapy water and rinse.

Tämän käyttöohjeen sisältämien VAARAT-, VAROITUKSET- ja VAROTOIMET-ilmoitusten noudattamatta jättämisestä voi seurata vakava vamma tai kuolema, tai tulipalon tai räjähdyksen aiheuttamia aineellisia vahinkoja.

Lue kaikki tämän käyttöohjeen sisältämät turvallisuustiedot ennen tämän grillin ottamista käyttöön.

VAARAT

⚠ Grilliä ei saa käyttää sisätiloissa! Tämä grilli on suunniteltu ulkona hyvin tuuletetulla alueella käytettäväksi eikä sitä pidä koskaan käyttää lämmitykseen. Sisätiloissa pääsee kehittymään myrkyllisiä höyryjä, jotka voivat aiheuttaa vakavan vamman tai kuoleman.

⚠ Älä käytä autotallissa, rakennuksessa, käytävässä tai muussa suljetussa tilassa.

⚠ Älä käytä bensiiniä, alkoholia tai muita tulenarkoja nesteitä hiilen sytyttämiseen. Jos käytät sytytysnestettä (ei suositeltavaa), kuivaa grillipadan tuuletusaukoista mahdollisesti poisvuotanut neste ennen hiilien sytyttämistä.

⚠ Älä lisää hiilien sytytysnestettä tai sillä kostutettuja hiiliä kuumiin tai lämpimiin hiiliin. Sulje sytytysnestepullon korkki käytön jälkeen ja säilytä turvallisen välimatkan päässä grillistä.

⚠ Pidä grillausalue erillään tulenaroista höyryistä ja nesteistä, kuten bensiinistä, alkoholista ja muista syttyvistä materiaaleista.

VAROITUKSET

⚠ Älä käytä grilliä, elleivät kaikki osat ole paikallaan. Tämä grilli tulee koota asianmukaisesti ohjeita noudattaen. Virheellisesti koottu grilli voi olla vaarallinen.

⚠ Älä käytä grilliä ilman tuhkalaatikkoa.

⚠ Älä käytä tätä grilliä minkään tulenaran rakenteen alapuolella.

⚠ Alkoholi tai lääkkeet voivat heikentää käyttäjän kykyä koota grilli oikein tai käyttää sitä turvallisesti.

⚠ Noudata varovaisuutta grillin käytössä. Grilli on kuuma kypsennyksen tai puhdistukesn aikana, eikä sitä pidä jättää valvomatta.

⚠ VAROITUS! Grilli kuumenee käytössä. Grilliä ei saa siirtää käytön aikana.

⚠ VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa grillin läheisyydestä.

⚠ VAROITUS! Älä käytä bensiiniä tai spriitä sytyttämiseen tai liekkien kohentamiseen! Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä!

⚠ Tätä Weber®-grilliä ei ole tarkoitettu asennettavaksi ajoneuvoihin tai veneisiin.

⚠ Älä käytä grilliä puoltatoista metriä lähempänä mitään palonarkaa materiaalia. Palonarkoja materiaaleja ovat muun muassa puiset tai kyllästetyt puuparvekkeet ja -kuistit.

⚠ Pidä grilli aina tukevalla ja tasaisella alustalla etäällä palonaroista materiaaleista.

⚠ Älä aseta grilliä lasipinnalle tai syttyvälle pinnalle.

⚠ Älä käytä grilliä kovalla tuulella.

⚠ Älä käytä liehuvahihaisia vaatekappaleita sytyttäessäsi tai käyttäessäsi grilliä.

⚠ Älä kosketa paisto- tai hiiliritilää, tuhkaa, hiiliä tai grilliä saadaksesi selville, ovatko ne kuumia.

⚠ Sammuta hiilet, kun olet lopettanut grillaamisen. Tee sammutus sulkemalla grillipadan tuuletusaukot ja vetoluukku ja asettamalla kansi paikalleen.

⚠ Käytä kuumuudenkestäviä grillikintaita tai -käsineitä, kun grillaat, säädät tuuletusaukkoja (vetoluukkuja), lisäät hiiliä tai kosket lämpömittaria tai kantta.

⚠ Käytä asianmukaisia työkaluja, joissa on pitkät, kuumuutta kestävät kahvat.

⚠ Sijoita hiilet hiiliritilän päälle (alempi ritilä). Älä sijoita hiiliä suoraan grillipadan pohjalle.

⚠ Älä nojaa pöytään tai kuormita sen reunaa liikaa..

⚠ Älä käytä Tuck-Away™-pidikettä kahvana grillin nostamiseen tai siirtämiseen.

⚠ Älä ripusta kantta grillipadan kahvaan.

⚠ Älä heitä kuumia hiiliä paikkaan, jossa niiden päälle voidaan astua tai jossa ne voivat aiheuttaa tulipalon. Älä heitä tuhkaa tai hiiliä pois, ennen kuin ne ovat täysin jäähtyneet.

⚠ Älä siirrä grilliä säilytyspaikkaan, ennen kuin tuhka ja hiilet ovat täysin jäähtyneet.

⚠ Älä poista tuhkaa, ennen kuin kaikki hiilet ovat palaneet kokonaan ja sammuneet ja grilli on jäähtynyt.

⚠ Pidä sähköjohdot poissa grillin kuumista pinnoista ja poissa tieltä.

⚠ VAROITUS! Älä käytä grilliä suljetussa paikassa, kuten talossa, teltassa, matkailuvaunussa, ajoneuvossa tai muussa vastaavassa tilassa. Hiilimonoksidi on kuolettavan vaarallista.

VAROTOIMET

⚠ Älä yritä sammuttaa liekkejä tai palavia hiiliä vedellä.

⚠ Grillipadan vuoraaminen alumiinifoliolla estää ilman kiertämisen. Käytä sen sijaan rasvapeltiä valumien keräämiseen, kun kypsytät ruokaa epäsuorasti.

⚠ Tarkasta säännöllisesti, ettei grilliharjoista irtoa harjaksia ja etteivät harjat ole liian kuluneita. Ota uusi harja käyttöön, jos paistoritilässä tai harjassa näkyy irronneita harjaksia. Weber suosittelee, että ostat uuden ruostumattomasta teräksestä valmistetun grilliharjan joka kevät grillauskauden alussa.

TAKUU

Kiitos WEBER®-tuotteen ostamisesta. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") on ylpeä siitä, että sen toimittamat tuotteet ovat turvallisia, kestäviä ja luotettavia.

Tämä on Weberin vapaaehtoinen takuu ilman lisäkustannuksia. Takuu sisältää tietoja siitä, miten saat WEBER®-tuotteesi korjattua siinä epätodennäköisessä tilanteessa, että tuotteessa ilmenee toimintahäiriö tai vika.

Soveltuvien lakien mukaisesti asiakkaalla on useita oikeuksia, mikäli tuote on viallinen. Näihin oikeuksiin sisältyvät täydentävä toiminta tai vaihto, ostohinnan alennus sekä korvaus. Esimerkiksi EU:ssa kyseessä olisi kahden vuoden lakimääräinen takuu alkaen tuotteen luovutuspäivästä.
Nämä takuuehdot eivät vaikuta näihin ja muihin lakimääräisiin oikeuksiin. Itse asiassa tämä takuu antaa Omistajalle lisäoikeuksia, jotka ovat riippumattomia lakimääräisen takuun ehdoista.

WEBERIN VAPAAEHTOINEN TAKUU

Weber takaa WEBER®-tuotteen ostajalle (tai lahjan ja vastaavan tapauksessa sille henkilölle, jolle lahja annettiin), että WEBER®-tuotteessa ei ole materiaali- tai valmistusvikoja ostopäivän jälkeen alla kuvatun mukaisesti, kun tuote on koottu ja sitä on käytetty mukana toimitetun omistajan oppaan ohjeiden mukaisesti. (Huomautus: jos WEBER®-tuotteen omistajan opas katoaa, voit ladata uuden osoitteessa www.weber.com tai maakohtaisessa sivustossa, johon Omistaja voidaan edelleenohjata.) Normaalissa yksittäisen kotitalouden käytössä Weber lupaa tämän takuun mukaisesti korjata tai vaihtaa uuteen vialliset osat alla lueteltujen, soveltuvien aikajaksojen, rajoitusten ja poikkeusten mukaisesti. SOVELTUVAN LAIN PUITTEISSA TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN ALKUPERÄISTÄ OSTAJAA EIKÄ SITÄ VOIDA SIIRTÄÄ MYÖHEMMILLE OMISTAJILLE, PAITSI JOS TUOTE ON ANNETTU LAHJANA TAI VASTAAVANA KUTEN EDELLÄ ON ESITETTY.

OMISTAJAN VASTUUT TÄMÄN TAKUUN MUKAISESTI

Takuukäsittelyn helpottamiseksi on tärkeää (muttei välttämätöntä), että rekisteröit WEBER®-tuotteesi osoitteessa www.weber.com tai maakohtaisessa sivustossa, johon Omistaja voidaan edelleenohjata. Säilytä myös alkuperäinen kuitti ja/tai lasku. Rekisteröimällä WEBER®-tuotteesi varmistat takuun voimassaolon ja samalla Weber saa tarvittavat yhteystiedot, jotta voimme ottaa sinuun tarvittaessa yhteyden.

Edellä mainittu takuu on voimassa vain, jos Omistajan pitää kohtuullista huolta WEBER®-tuotteesta noudattamalla kaikkia kokoamis- ja käyttöohjeita sekä hoito-ohjeita omistajan käsikirjan mukaisesti, ellei Omistaja kykene todistamaan, että vika tai häiriö on riippumaton edellä mainittujen velvoitteiden noudattamisesta. Mikäli asut rannikkoalueella tai tuote on uima-altaan lähellä, hoitoon sisältyy tuotteen ulkopintojen säännöllinen pesu ja huuhtelu omistajan käsikirjan ohjeiden mukaisesti.

TAKUUKÄSITTELY / TAKUUN RAJOITUS

Jos uskot, että osa kuuluu tämän takuun piiriin, ota yhteys Weber-asiakaspalveluun sivustomme yhteystietojen avulla (www.weber.com tai maakohtaisessa sivustossa, johon Omistaja voidaan edelleenohjata). Weber tekee arvioinnin ja korjaa tai vaihtaa (päätöksensä mukaan) tämän takuun piiriin kuuluvan viallisen osan. Mikäli osan korjaaminen tai vaihtaminen ei ole mahdollista, Weber voi (päätöksensä mukaan) vaihtaa kyseisen grillin uuteen, joka on arvoltaan vähintään kyseisen grillin suuruinen. Weber voi pyytää, että lähetät osia tarkistettavaksi, toimituskulut maksettuna ennakkoon.

Tämä TAKUU ei koske sellaisia vaurioita, heikentymistä, värinmuutosta ja/tai ruostetta, joista Weber ei ole vastuussa ja joiden aiheuttaja on:

- Väärinkäyttö, virheellinen käyttö, muuntaminen, väärin soveltaminen, vandalismi, huolimattomuus, virheellinen kokoaminen tai asennus sekä normaalin ja säännöllisen hoidon tekemättä jättäminen;
- Hyönteiset (esim. hämähäkit) ja jyrsijät (esim. oravat), mukaan lukien mutta rajoittamatta, poltinputkien ja/tai kaasuletkujen vauriot;
- Altistuminen suolaiselle ilmalle ja/tai kloorinlähteille, kuten uima-altaat ja kuumavesialtaat/kylpylät;
- Ankarat sääolosuhteet, kuten rakeet, pyörremyrskyt, maanjäristykset, hyökyaallot, trombit tai voimakkaat myrskyt.

Muiden kuin alkuperäisten Weber-osien käyttäminen ja/tai asentaminen WEBER®-tuotteeseen mitätöi tämän takuun, eikä tämä takuu korvaa tällaisesta mahdollisesti aiheutuvia vahinkoja. Mikä tahansa kaasugrilliin tehty muutos, jota Weber ei ole valtuuttanut tai Weberin valtuuttama huoltohenkilö ole tehnyt, mitätöi tämän takuun.

TUOTTEEN TAKUUAJAT

Grilli-/brikettiritilät:
2 vuotta, läpiruostuminen ja -palaminen

One-Touch™-puhdistusjärjestelmä:
5 vuotta, läpiruostuminen ja -palaminen

Pohja, kansi ja keskirengas:
10 vuotta, läpiruostuminen ja -palaminen

Muoviosat:
5 vuotta, haalistuminen ja värin muuttuminen pois lukien

Kaikki muut osat:
2 vuotta

VASTUUVAPAUSLAUSEKKEET

TÄSSÄ ESITETYN TAKUUN JA VASTUUVAPAUSLAUSEKKEIDEN LISÄKSI TÄSSÄ EI ANNETA MITÄÄN MUUTA TAKUUTA TAI VAPAAEHTOISTA VASTUULAUSUNTOA, JOKA ULOTTUISI LAAJEMMALLE KUIN LAKIMÄÄRÄINEN TAKUU, JOKA KOSKEE WEBERIÄ. TÄMÄ TAKUU EI MYÖSKÄÄN RAJOITA TAI SULJE POIS TILANTEITA TAI VAATIMUKSIA, JOISSA WEBER ON LAIN MUKAAN VASTUUSSA.

MIKÄÄN TAKUU EI OLE VOIMASSA TÄMÄN TAKUUN SOVELTUVIEN AJANJAKSOJEN JÄLKEEN. WEBERIÄ EI SIDO MIKÄÄN MUU TAKUU, JONKA JOKU MUU HENKILÖ ON ANTANUT, MUKAAN LUKIEN JÄLLEEN- TAI VÄHITTÄISMYYJÄ, MINKÄÄN TUOTTEEN OSALTA (ESIM. MAHDOLLINEN "JATKETTU TAKUU"). TÄMÄN TAKUUN AINOA KORVAUSVELVOITE ON OSAN TAI TUOTTEEN KORJAAMINEN TAI VAIHTAMINEN.

MAHDOLLISET KORVAUKSET EIVÄT MISSÄÄN TAPAUKSESSA TÄMÄN VAPAAEHTOISEN TAKUUN PUITTEISSA YLITÄ MYYDYN WEBER-TUOTTEEN OSTOHINTAA.

KÄYTTÄJÄN VASTUULLA ON SELLAISET TAPPIOT, VAHINGOT SEKÄ HENKILÖ- JA OMAISUUSVAHINGOT KÄYTTÄJÄN JA MUIDEN OSALTA, JOTKA JOHTUVAT TUOTTEEN VIRHEELLISESTÄ TAI VÄÄRÄSTÄ KÄYTÖSTÄ TAI WEBERIN TUOTTEEN MUKANA TOIMITETUSSA OMISTAJAN OPPAASSA ANTAMIEN OHJEIDEN NOUDATTAMATTA JÄTTÄMISESTÄ.

TÄMÄN TAKUUN PUITTEISSA VAIHDETUT OSAT OVAT TAKUUN ALAISIA VAIN EDELLÄ MAINITTUJEN ALKUPERÄISTEN TAKUUUAIKOJEN MUKAISESTI.

TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN YKSITTÄISTEN KOTITALOUKSIEN KÄYTTÖÄ. TAKUU EI KOSKE WEBER-GRILLEJÄ, JOITA KÄYTETÄÄN KAUPALLISISSA, YHTEISISSÄ TAI USEIDEN YKSIKÖIDEN KOHTEITA, KUTEN RAVINTOLAT, HOTELLIT, VAPAA-AJAN KESKUKSET JA VUOKRAKIINTEISTÖT.

WEBER VOI AJOITTAIN MUUTTAA TUOTTEIDEN RAKENNETTA. MIKÄÄN TÄMÄN TAKUUN OSA EI VELVOITA WEBERIÄ SISÄLLYTTÄMÄÄN TÄLLAISIA TUOTEMUUTOKSIA AIEMMIN VALMISTETTUIHIN TUOTTEISIIN, EIVÄTKÄ TÄLLAISET MUUTOKSET OSOITA, ETTÄ AIEMMAT RAKENTEET OLISIVAT VIALLISIA.

Käy osoitteessa www.weber.com, valitse maa ja rekisteröi grillisi jo tänään.

GRILLAUSJÄRJESTELMÄ

Weber®-hiiligrilli on suunniteltu erityisen huolellisesti. Suunnittelemme grillit toimimaan siten, ettei koskaan ole huolta liekeistä, kuumista ja kylmistä kohdista tai palaneesta ruoasta. Grillit toimivat erinomaisesti, ovat hyvin hallittavissa ja tuovat tuloksia joka käyttökerralla.

A Grillipata ja kansi

Jokaisessa Weber®-hiiligrillissä on posliiniemalinen polttopinnoitettu teräspata ja -kansi. Se on tärkeää, sillä tämä pinnoitus ei koskaan kuoriudu tai lohkeile pois. Heijastava pinta tuottaa kiertoilmapaiston, jossa kuumuus heijastuu ruoan ympärille aivan kuin keittiöuunissa, ja se kypsyttää ruoan tasaisesti.

B Vetoluukut ja tuuletusaukot

Ilma on tärkeä tekijä hiiligrillissä. Mitä enemmän ilmaa päästät grilliin, sitä korkeammaksi kuumuus nousee (tiettyyn pisteeseen), ja sitä tiheämmin polttoainetta täytyy lisätä. Polttoaineen käytön minimoimiseksi kansi tulee pitää mahdollisimman paljon suljettuna. Grillipadan pohjan tuuletusaukot tulee jättää auki grillatessa, mutta palamisen hidastamiseksi kannen vetoluukku tulee sulkea ainakin puoliksi.

C Paistoritilä

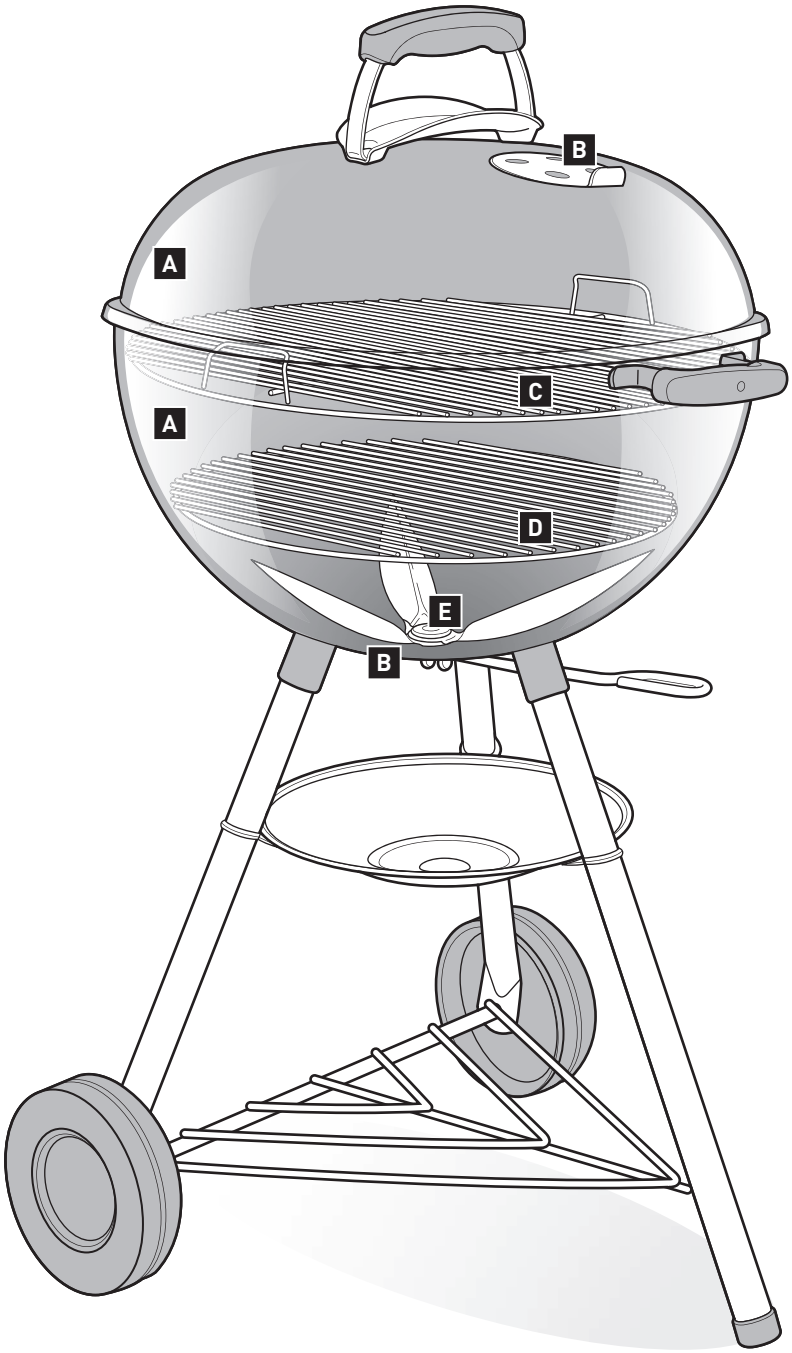
Paistoritilä on paksua pinnoitettua terästä, ja siinä on runsaasti tilaa suosikkiruokiesi valmistamista varten.

D Hiiliritilä

Hiiliritilä on kyllin vahva kestämään hehkuvien hiilien aiheuttaman kuumuuden. Raskaasta teräksestä tehty kestävä ritilä ei väänny eikä pala puhki. Siinä on myös riittävästi tilaa suoralle tai epäsuoralle kypsentämiselle, mikä tuo joustavuutta ruoanvalmistukseen.

E One-Touch™-puhdistusjärjestelmä

One-Touch™-puhdistusjärjestelmän ansiosta puhdistaminen on vaivatonta. Kun liikutat kahvaa edestakaisin, grillipadan pohjalla olevat kolme lapaa siirtävät tuhkan grillin pohjalta tuhkalaatikkoon. Samat tuuletusaukot toimivat grillipadan vetoluukkuina auttaen lisäämään happea tuleen tai sammuttamaan sen.



HIILIGRILLIN ERITYISOMINAISUUDET

Eri grillimallit eroavat toisistaan, joten ostamasi grilli ei ehkä ole varustettu kaikilla tällä sivulla kuvatuilla ominaisuuksilla.

A Gourmet BBQ System™

Paistoritilässä voi olla erityinen poistettava keskiosa. Siihen voi helposti lisätä jonkin Weber Gourmet BBQ System™ -lisävarusteen, joita ovat esimerkiksi pizzakivi, wok, paistolaatta, korvennusritilä, siipikarjasavustin, munkkipannu tai korealainen BBQ-alusta (myydään erikseen). Jokainen näistä vaihtoehdoista tarjoaa lukemattomia uusia reseptimahdollisuuksia.

B Kanteen rakennettu lämpömittari

Kestävän, kanteen asennetun lämpömittarin avulla voit helposti tarkkailla grillin lämpötilaa.

C Kansikoukku

Grillin kannen sisäpuolella on kulmikas kansikoukku. Voit vain liu'uttaa kannen sivulle ja ripustaa sen grillipataan.

D Tuck-Away™-pidike

Tuck-Away™-pidikkeen avulla voit helposti siirtää kannen sivulle, kun haluat tarkastaa ruoan kypsymisen tai lisätä hiiliä.

E Saranoitu paistoritilä

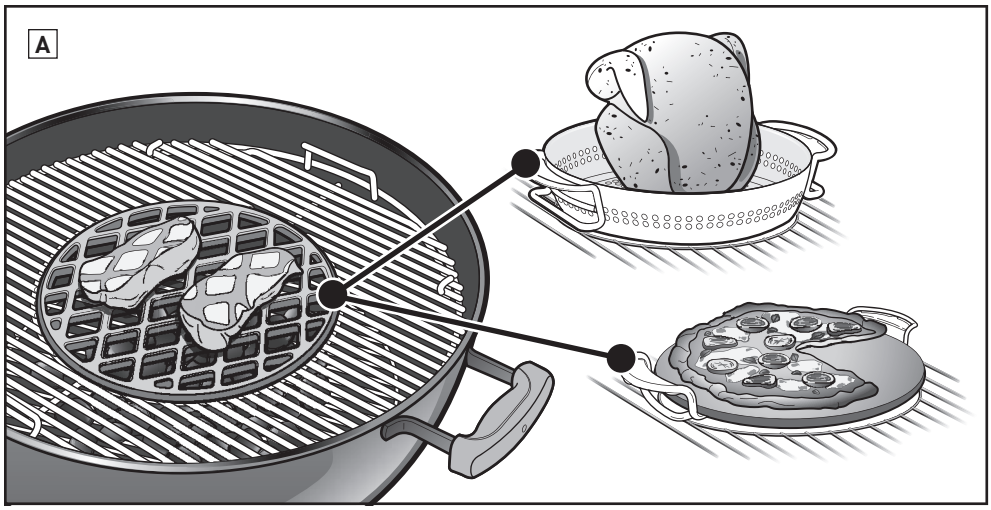
Saranoidun ritilän kummallakin puolella on ylös nostettava alue, josta on helppo lisätä polttoainetta.

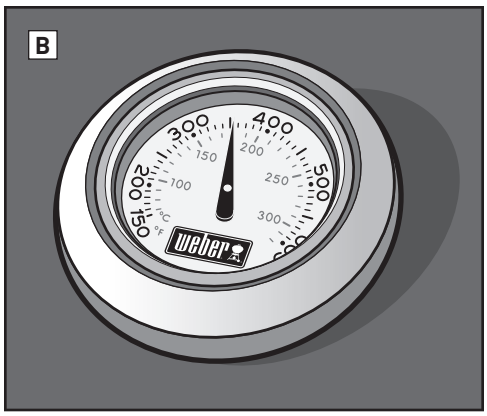
F Suuri tuhkalaatikko

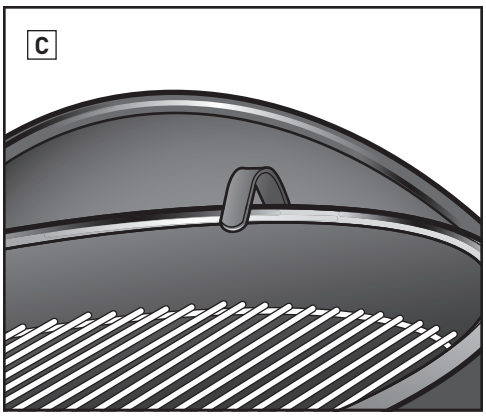
Täysin koteloitu suuri tuhkalaatikko estää tuhkan puhaltumisen ympäriinsä, ja se on helppo ja nopea irrottaa tuhkan poistamista varten.

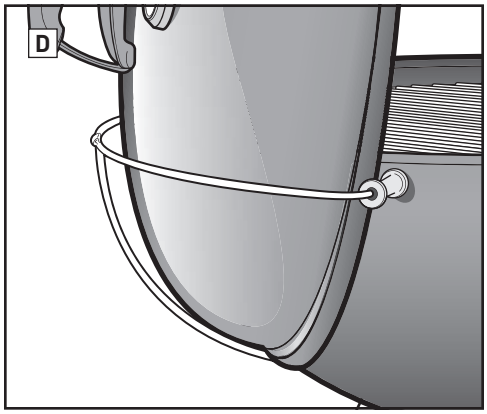
G Työkalukoukkukahva

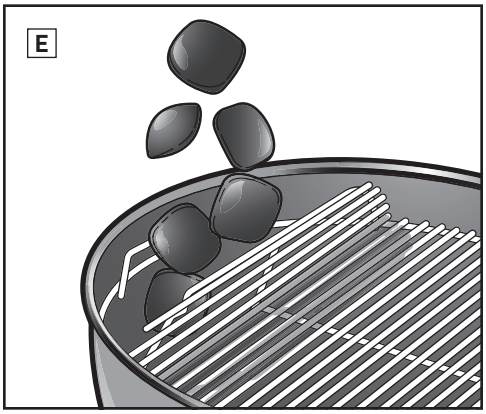
Kahvaan on asennettu koukut, joihin voi mukavasti ripustaa työkalut.

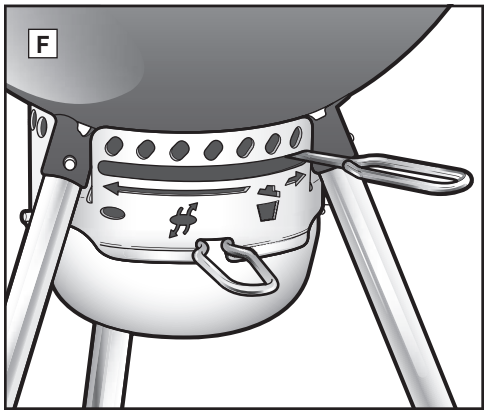


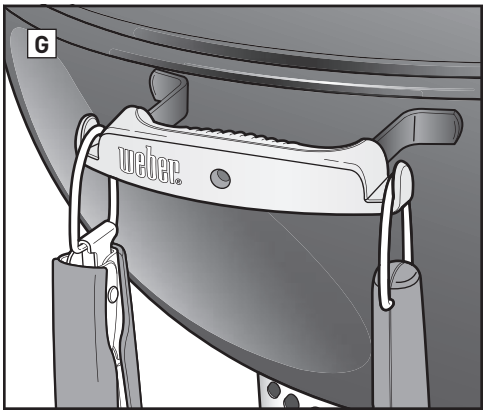












Valitse sopiva grillauspaikka

- Käytä tätä grilliä vain ulkona hyvin tuuletetulla alueella. Älä käytä autotallissa, rakennuksessa, käytävässä tai muussa suljetussa tilassa.
- Pidä grilli tukevalla ja tasaisella alustalla.
- Älä käytä grilliä puoltatoista metriä lähempänä mitään palonarkaa materiaalia. Palonarkoja materiaaleja ovat muun muassa puiset tai kyllästetyt puuparvekkeet ja -kuistit.

Valitse sopiva hiilimäärä

Tarvittava hiilimäärä riippuu grillattavasta ruoasta ja grillin koosta. Jos grillaat pieniä, mureita ruokapaloja, joiden kypsyminen vie alle 20 minuuttia, katso ***Mittaus ja hiilen lisääminen suoralämpöön*** -taulukkoa. Jos grillaat isoja lihapaloja, joiden kypsyminen vie 20 minuuttia tai kauemmin, tai tarkkaa huomiota vaativia ruokia, katso ***Mittaus ja hiilen lisääminen epäsuoraan lämpöön*** -taulukkoa. Mittaa sopiva hiilimäärä grillin mukana toimitetulla hiilikupilla. Lisätietoja suorasta ja epäsuorasta kuumentamisesta on *GRILLAUSMENETELMÄT* -osassa.

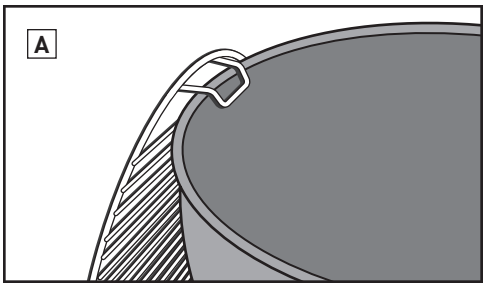
Ensimmäinen grillauskerta

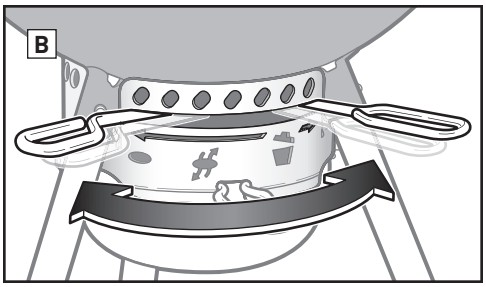
On suositeltavaa kuumentaa grillipolttoaine punahehkuiseksi kansi päällä vähintään 30 minuuttia ennen ensimmäistä grillausta.

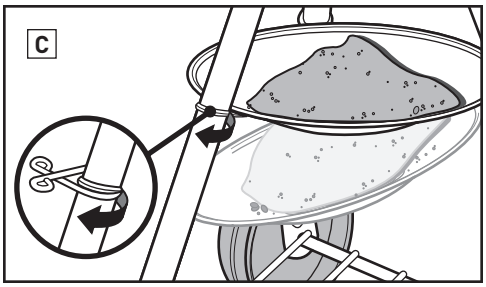
Grillin valmistelu sytyttämistä varten

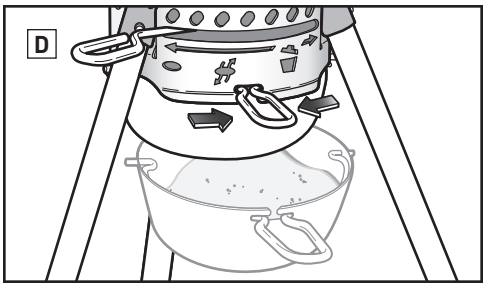
1. Poista kansi ja ripusta se grillin sivulle joko kannen sisäpuolisesta koukusta tai Tuck-Away-™ kansiripustimesta (grillityypin mukaan).
2. Poista grillin paistoritilä (ylempi). Voit mukavasti ripustaa paistoritilän joko grillipataan, takapaneeliin tai grillin runkoon ritilän kaarevasta kahvasta (joissakin grillityypeissä) **(A)**. Jos grilli on varustettu Gourmet BBQ System™ -paistoritilällä, poista ensin irrotettava keskiosa ja sitten koko paistoritilä grillistä.
3. Poista hiiliritilä (alempi) ja siivoa pois tuhka tai palanut hiili grillipadan pohjasta. Hiili vaatii happea palaakseen, minkä vuoksi tulee varmistaa, ettei tuuletusaukoissa ole tukosta. Jos grillissä on One-Touch™ -puhdistusjärjestelmä, liikuta kahvaa edestakaisin tuhkan poistamiseksi grillin pohjalta tuhkalaatikkoon **(B)**.
4. Jos grillissä on vakiotyyppinen tuhkalaatikko, vapauta se ensin **(C)** jalassa olevalla pidikkeellä, ja poista tuhka. Jos grillissä on iso tuhkalaatikko, irrota se grillistä puristamalla tuhkalaatikon kahvaa **(D)**.
5. Avaa grillipadan tuuletusaukko liikuttamalla kahva ääriasentoon oikealle **(E)** tai siirtämällä kahva auki-asentoon **(F)** (grillityypin mukaan).
6. Aseta hiiliritilä (alempi) takaisin paikalleen.

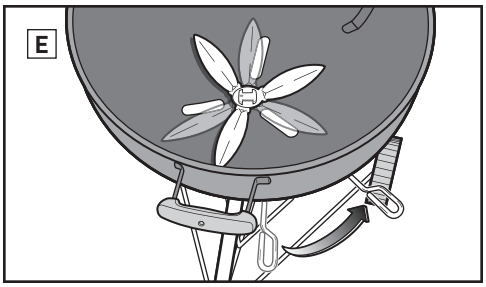
Huomautus: Sytytysnesteen käyttöohjeet on jätetty tarkoituksellisesti pois tästä käyttöohjeesta. Sytytysneste on sotkuista ja voi jättää kemiallisen maun ruokaan, kun taas sytytyskuutiot (myydään erikseen) eivät tee sitä. Jos aiot käyttää sytytysnestettä, noudata valmistajan ohjeita ÄLÄKÄ koskaan lisää sytytysnestettä tuleen.

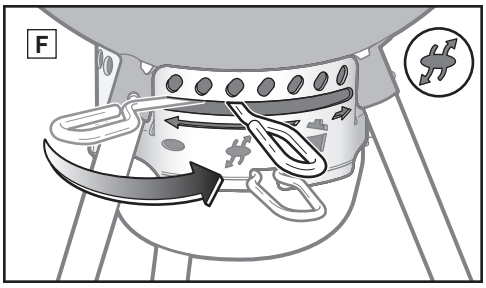












Mittaus ja hiilen lisääminen suoralämpöön

*****Mittaa grillihiilen määrä grillin mukana toimitetun mittakupin avulla.

Grillin läpimitta	Hiilibriketit	Pyökkipuuhiili*	Sekapuuhiili*
47 cm	30 brikettiä	1 kuppi (0,56 kg)	¾ kuppia
57 cm	40 brikettiä	1¾ kuppia (0,98 kg)	1¼ kuppia
67 cm	60 brikettiä	4 kuppia (2,24 kg)	2¾ kuppia

Mittaus ja hiilen lisääminen epäsuoraan lämpöön

*****Mittaa hiilimäärä grillin mukana toimitetun mittakupin avulla.

Grillin läpimitta	Hiilibriketit		Pyökkipuuhiili*		Sekapuuhiili*	
	Briketit ensimmäistä tuntia kohti (per puoli)	Briketit kutakin lisätuntia kohti (per puoli)	Hiilet ensimmäistä tuntia kohti (per puoli)	Hiilet kutakin lisätuntia kohti (per puoli)	Hiilet ensimmäistä tuntia kohti (per puoli)	Hiilet kutakin lisätuntia kohti (per puoli)
47 cm	15 brikettiä	7 brikettiä	½ kuppia (0,30 kg)	1 kourallinen	½ kuppia	1 kourallinen
57 cm	20 brikettiä	7 brikettiä	½ kuppia (0,30 kg)	1 kourallinen	½ kuppia	1 kourallinen
67 cm	30 brikettiä	8 brikettiä	¾ kuppia (0,42 kg)	1 kourallinen	¾ kuppia	1 kourallinen

Hiilen sytyttäminen piippusytyttimellä

Piippusytytin on yksinkertaisin ja varmin tapa sytyttää kaikenlaiset grillihiilet, etenkin kun käytät Weber® RapidFire® -piippusytytintä (myydään erikseen). Lue RapidFire®-piippusytyttimen mukana toimitetut varotoimet ja varoitukset ennen sytyttämistä.

1. Rutista muutama sanomalehtisivu piippusytyttimen alaosaan ja aseta sytytin hiiliritilän päälle **(A)** tai laita muutama sytytyskuutio hiiliritilän keskelle ja sijoita piippusytytin niiden päälle **(B)**.
2. Täytä piippusytytin hiilillä **(C)**.
3. Sytytä sytytyskuutiot tai sanomalehti piippusytyttimen reikien lävitse **(D)**.
4. Jätä piippusytytin paikalleen, kunnes hiilet ovat syttyneet kunnolla. Hiilet ovat syttyneet täysin, kun niiden pinta on valkoisen tuhkan peitossa.

Huomautus: Sytytyskuutioiden täytyy olla kokonaan palaneita ja hiilien täysin tuhkan peittämiä ennen ruoan laittamista ritilälle. Grilli on valmis ruoanlaittoon vasta, kun polttoaine on tuhkan peitossa.

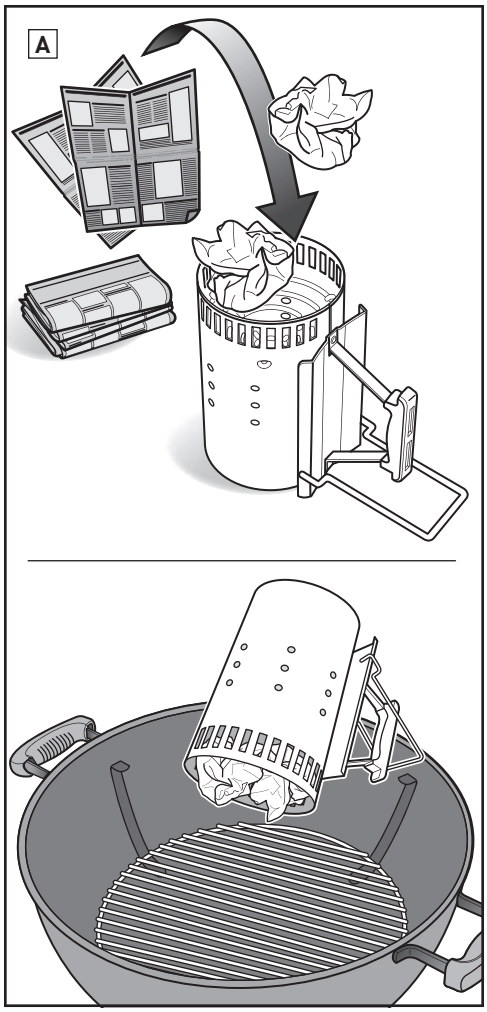
5. Kun hiilet ovat syttyneet täysin, noudata seuraavilla sivuilla olevia ohjeita hiilien järjestämisestä ja grillauksen aloittamisesta halutun kypsennystavan mukaan (suora tai epäsuora menetelmä).

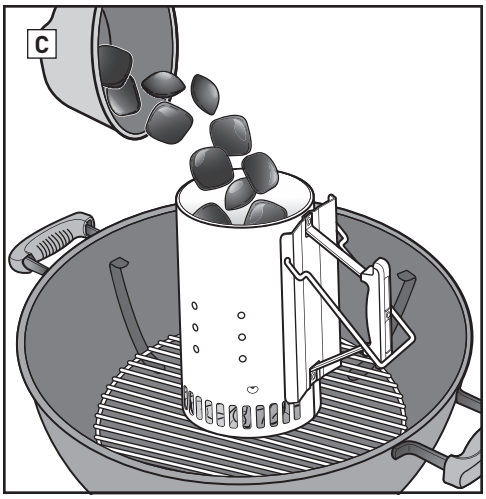
Hiilien sytyttäminen sytytyskuutioiden avulla

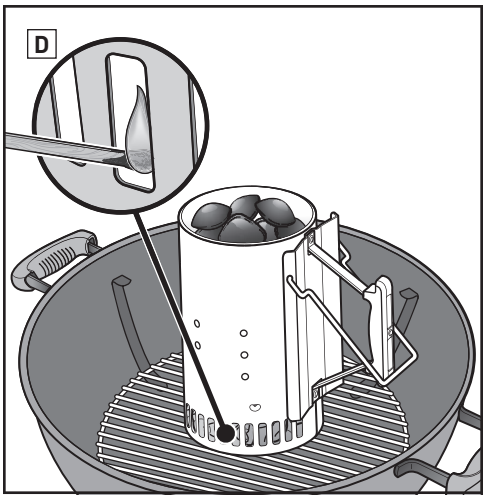
1. Rakenna hiilistä pyramidi hiiliritilän (alempi) keskelle ja sijoita pari sytytyskuutiota (myydään erikseen) pyramidin sisään **(E)**.
2. Sytytä kuutiot käyttämällä pitkiä tulitikkuja tai sytytintä. Sytytyskuutiot sytyttävät hiilet.
3. Odota, kunnes hiilet ovat syttyneet kunnolla. Hiilet ovat syttyneet täysin, kun niiden pinta on valkoisen tuhkan peitossa.

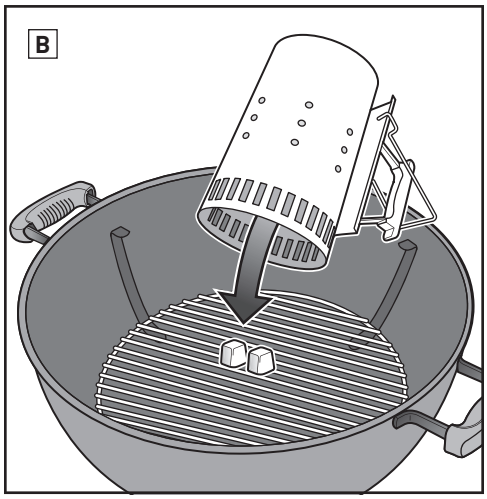
Huomautus: Sytytyskuutioiden täytyy olla kokonaan palaneita ja hiilien täysin tuhkan peittämiä ennen ruoan laittamista ritilälle. Grilli on valmis ruoanlaittoon vasta, kun polttoaine on tuhkan peitossa.

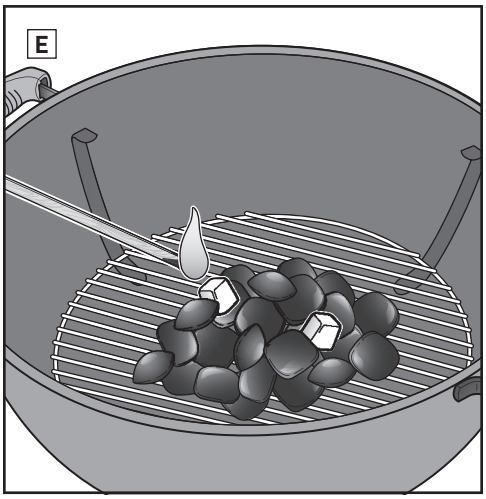
4. Kun hiilet ovat syttyneet täysin, noudata seuraavilla sivuilla olevia ohjeita hiilien järjestämisestä ja grillauksen aloittamisesta halutun kypsytystavan mukaan (suora tai epäsuora menetelmä).

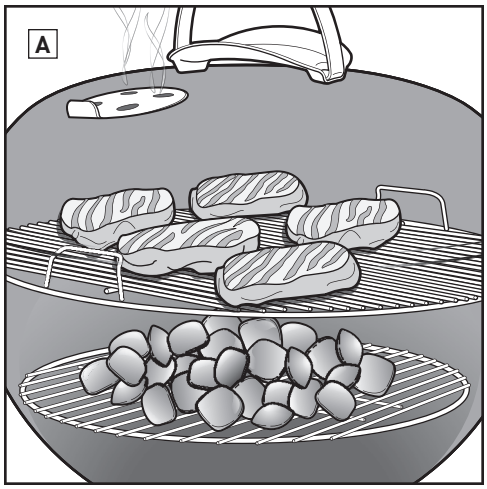












Grillaaminen suorassa lämmössä

Käytä suoraa menetelmää pienikokoisille, pehmeille ruoille, joiden valmistus vie alle 20 minuuttia, kuten:

- hampurilaiset
- pihvit
- kyljykset
- lihavartaat
- luuttomat kanan osat
- kalafileet
- äyriäiset
- pilkotut vihannekset

Suorassa menetelmässä tuli on välittömästi ruoan alapuolella (A). Se korventaa ruoan pinnan kehittäen makuja, koostumusta ja herkullista karamellisointia samalla kypsentäen myös ruoan keskiosan.

Suora kuumuus kehittää sekä heijastuvaa että johtavaa lämpöä. Hiilistä heijastuva kuumuus kypsentää nopeasti lähimpänä olevan ruoan pinnan. Samaan aikaan tuli kuumentaa paistoritilän tangot, jotka johtavat lämpöä suoraan ruoan pintaan muodostaen selvästi näkyvät, kauniit grillausraidat.

Hiilien järjestäminen suoralämmölle

1. Käytä grillikintaita tai -käsineitä.

Huomautus: Grilli, kahva ja veto-/tuuletusluukkujen kahvat kuumenevat. Käytä grillikintaita tai -käsineitä välttääksesi käsien palovammat.

2. Kun hiilet ovat täysin syttyneet, levitä ne tasaisesti hiiliritilälle pitkien pihtien avulla **(B).**

3. Aseta paistoritilä paikalleen.

4. Aseta kansi grillin päälle.

5. Avaa kannen vetoluukku **(C)**.

6. Esikuumenna ritilää noin 10–15 minuuttia.

7. Kun paistoritilä on kuumentunut, puhdista se ruostumattomasta teräksestä valmistetulla grilliharjalla **(D)**.

Huomautus: Käytä grilliharjaa, jossa on ruostumattomasta teräksestä tehdyt harjakset. Ota uusi harja käyttöön, jos paistoritilässä tai harjassa näkyy irronneita harjaksia.

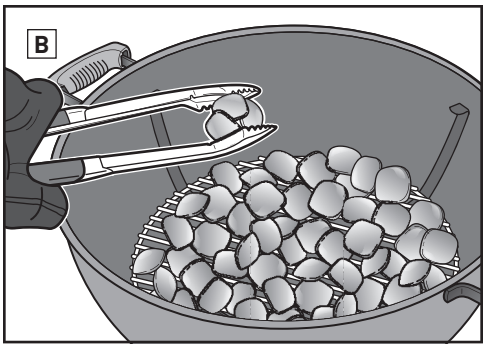
8. Avaa kansi ja aseta ruoka ritilälle.

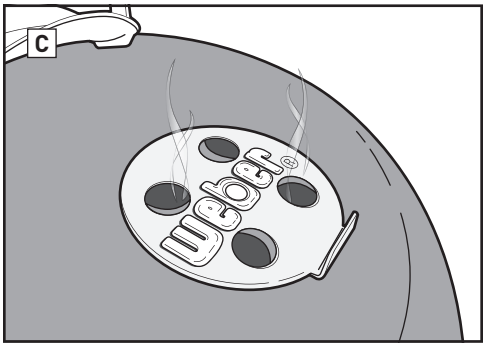
9. Aseta kansi grillin päälle. Katso reseptistä suositeltua paistoaikaa.

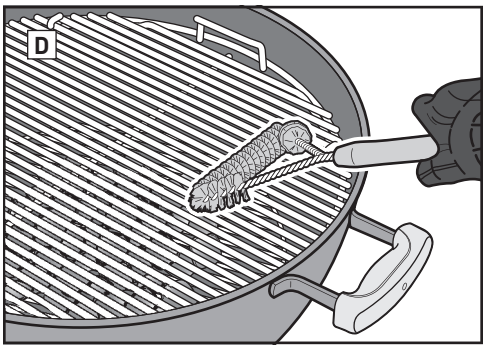
Huomautus: Kun nostat kannen ylös grillauksen aikana, nosta se sivulle eikä suoraan ylös. Kannen nostaminen suoraan ylös aiheuttaa imua, mikä vetää tuhkaa ruokaan.

Kun grillaus on lopussa...

Sammuta hiilet sulkemalla kannen vetoluukku ja grillipadan tuuletusaukot.



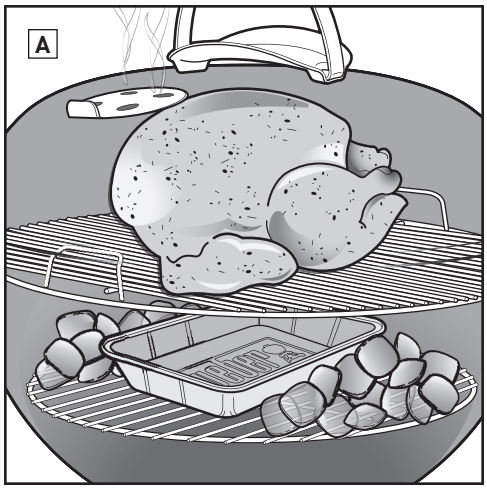




Mittaus ja hiilen lisääminen suoralämpöön

*Mittaa grillihiilen määrä grillin mukana toimitetun mittakupin avulla.

Grillin läpimitta	Hiilibriketit	Pyökkipuuhiili*	Sekapuuhiili*
47 cm	30 brikettiä	1 kuppi (0,56 kg)	¾ kuppia
57 cm	40 brikettiä	1¾ kuppia (0,98 kg)	1¼ kuppia
67 cm	60 brikettiä	4 kuppia (2,24 kg)	2¾ kuppia



Grillaaminen epäsuorassa lämmössä

Käytä epäsuoraa menetelmää isoille lihapaloille, joiden grillaus vaatii 20 minuuttia tai enemmän, tai sellaisille ruuille, jotka kuivuisivat tai palaisivat suorassa lämmössä, kuten:

- paistit
- luulliset siipikarjan palat
- kokonainen kala
- ohuet kalafileet
- kokonainen kana
- kalkkuna
- siankylki

Epäsuoraa lämpöä voidaan myös käyttää paksumpien tai luullisten osien viimeistelyyn, kun ne on ensin korvennettu tai ruskistettu suorassa lämmössä.

Epäsuorassa lämmössä kuumuus on grillin kummallakin puolella tai vain grillin toisella puolella. Ruoka asetetaan paistoritilän sytyttämättömään osaan (A).

Epäsuoraa lämpöä käytettäessä heijastuva ja johtuva lämpö vaikuttavat edelleen, mutta vähemmän voimakkaasti. Mutta jos grillin kansi on asianmukaisesti suljettuna, syntyy toisenlaista lämpöä: kiertoilmalämpöä. Lämpö nousee ja heijastuu takaisin kannesta ja grillin sisäpinnoista, jolloin se kypsyttää ruoan hitaasti ja tasaisesti joka puolelta.

Kiertoilmalämpö ei korvenna ruoan pintaa samalla tavoin kuin heijastuva ja johtuva lämpö. Se kypsentää ruoan uunilämmön tapaan tasaisemmin aina sisäosaan saakka.

Hiilien järjestäminen epäsuoralle lämmölle

1. Käytä grillikintaita tai -käsineitä.

Huomautus: Grilli, kahvat, vetoluukku ja tuuletusaukot kuumenevat. Käytä grillikintaita tai -käsineitä välttääksesi käsien palovammat.

2. Kun hiilet ovat syttyneet täysin, järjestä ne pitkien pihtien avulla siten, että ne ovat ruoan kummallakin puolella **(B)**. Sijoita hiilet grillipadan kahvojen vastakkaisille puolille **(C)**, joko suoraan hiiliritilälle tai hiilikaiteille tai Char-Baskets,™ jos niitä käytetään. Hiilien ja ruoan välissä voidaan käyttää peltiä valumien keräämiseen.

HIILIKAITEIDEN KÄYTTÖ:
Kohdista hiiliritilä siten, että terästangot ovat poikkisuunnassa kahvoihin. Aseta hiilikaiteet siten, että ne tarttuvat hiiligrillin paistoritilän ulompiin suoriin tankoihin. Hiilikaiteiden etuosan tulee mennä hiiliritilän neljännen tangon ylitse ja napsahtaa paikalleen **(D)**.

3. Aseta paistoritilä paikalleen.

4. Aseta kansi grillin päälle. Jos grillissä on lämpömittari, sijoita kansi aina niin, että lämpömittari ei ole hiilien yläpuolella altistuneena suoralle lämmölle **(E)**.

5. Avaa kannen vetoluukku.

6. Esikuumenna ritilää noin 10–15 minuuttia.

7. Kun paistoritilä on kuumentunut, puhdista se ruostumattomasta teräksestä valmistetulla grilliharjalla.

Huomautus: Käytä grilliharjaa, jossa on ruostumattomasta teräksestä tehdyt harjakset. Ota uusi harja käyttöön, jos paistoritilässä tai harjassa näkyy irronneita harjaksia.

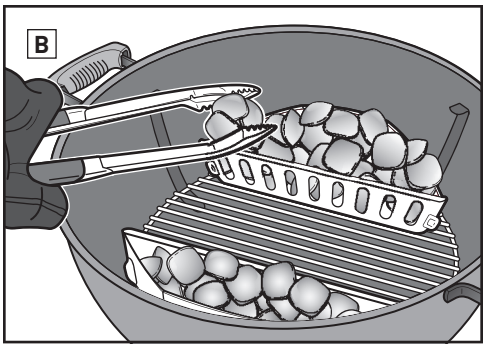
8. Avaa kansi ja aseta ruoka ritilälle.

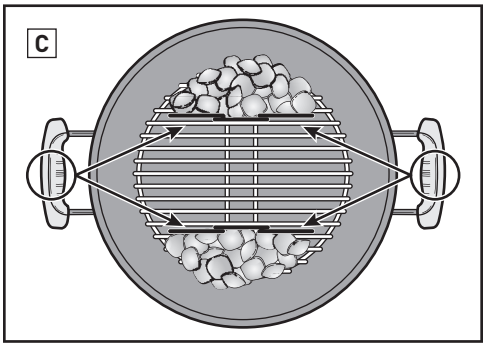
9. Aseta kansi grillin päälle. Katso reseptistä suositeltua paistoaikaa.

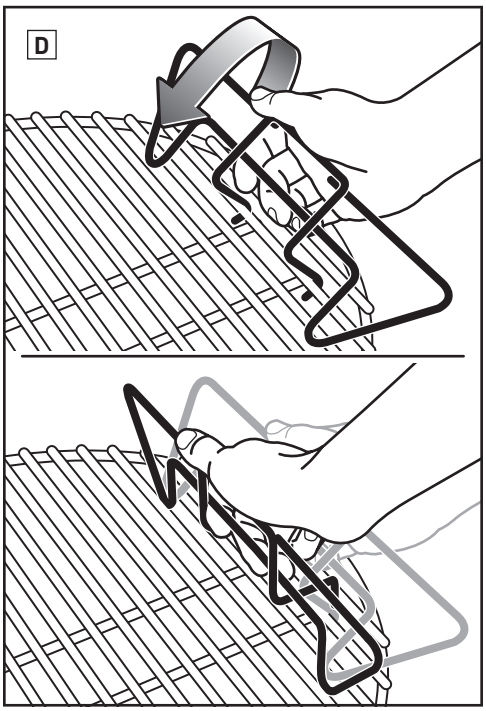
Huomautus: Kun nostat kannen ylös grillauksen aikana, nosta se sivulle eikä suoraan ylös. Kannen nostaminen suoraan ylös aiheuttaa imua, mikä vetää tuhkaa ruokaan.

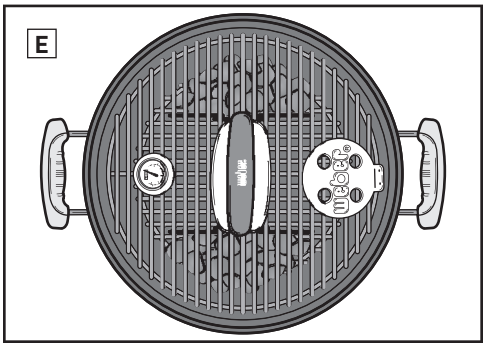
Kun grillaus on lopussa...

Sammuta hiilet sulkemalla kannen vetoluukku ja grillipadan tuuletusaukot.









Mittaus ja hiilen lisääminen epäsuoraan lämpöön

*****Mittaa hiilimäärä grillin mukana toimitetun mittakupin avulla.

Grillin läpimitta	Hiilibriketit		Pyökkipuuhiili*		Sekapuuhiili*	
	Briketit ensimmäistä tuntia kohti (per puoli)	Briketit kutakin lisätuntia kohti (per puoli)	Hiilet ensimmäistä tuntia kohti (per puoli)	Hiilet kutakin lisätuntia kohti (per puoli)	Hiilet ensimmäistä tuntia kohti (per puoli)	Hiilet kutakin lisätuntia kohti (per puoli)
47 cm	15 brikettiä	7 brikettiä	½ kuppia (0,30 kg)	1 kourallinen	½ kuppia	1 kourallinen
57 cm	20 brikettiä	7 brikettiä	½ kuppia (0,30 kg)	1 kourallinen	½ kuppia	1 kourallinen
67 cm	30 brikettiä	8 brikettiä	¾ kuppia (0,42 kg)	1 kourallinen	¾ kuppia	1 kourallinen

Käytä käsineitä

Käytä grillatessasi aina yhtä tai kahta grillikinnasta. Tuuletusaukot, vetoluukut, kahvat ja grillipata kuumenevat grillattaessa, minkä vuoksi kädet ja käsivarret tulee pitää suojattuina.

Älä käytä sytytinnestettä

Vältä sytytinnesteen käyttöä, koska se voi tuoda ruokaan kemiallisen maun. Piippusytyttimet ja sytytyskuutiot (myydään erikseen) ovat paljon puhtaampia ja tehokkaampia tapoja sytyttää hiilet.

Esikuumenna grilli

Grillin esikuumentaminen kansi suljettuna 10–15 minuuttia valmistelee paistoritilän. Kun hiilet ovat hehkuvan punaisia, kannenalaisen lämpötilan pitäisi saavuttaa 260 °C. Kuumuus irrottaa ritilään tarttuneet ruoanjäänteet, minkä jälkeen ne on helppo harjata pois ruostumattomalla terästharjaisella grilliharjalla. Grillin esikuumentaminen kuumentaa myös ritilän, joten se ruoan korventaa kunnolla ja estää sen tarttumisen ritilään.

Huomautus: Käytä grilliharjaa, jossa on ruostumattomasta teräksestä tehdyt harjakset. Ota uusi harja käyttöön, jos paistoritilässä tai harjassa näkyy irronneita harjaksia.

Lisää öljy ruokaan, ei ritilään

Öljy estää ruoan tarttumisen ja lisää myös makua ja kosteutta. Ruoan harjaaminen tai sumuttaminen kevyesti öljyllä toimii paremmin kuin öljyn harjaaminen ritilään.

Huolehdi ilmankierrosta

Palavat hiilet tarvitsevat ilmaa. Kannen on oltava mahdollisimman paljon suljettuna, mutta kannen vetoluukun ja grillipadan tuuletusaukon tulee olla auki. Tuuletusaukkojen tukkeutumisen estämiseksi tulee poistaa tuhka säännöllisesti grillipadan pohjalta.

Sulje kansi

Kannen tulee olla mahdollisimman paljon suljettuna neljästä tärkeästä syystä:

1. Ritilä pysyy riittävän kuumana ruoan korventamista varten.
2. Kypsymisaika nopeutuu ja ruoan kuivuminen estyy.
3. Grilli pitää sisällään savun, jota kehittyy rasvan ja nesteiden höyrystyessä grillissä.
4. Liekehtiminen estyy rajoittamalla hapen määrää.

Kesytä liekit

Liekehtimistä tapahtuu, mikä on hyvä asia, koska se korventaa grillattavaa ruokaa. Liiallinen liekehtiminen voi kuitenkin polttaa ruoan karrelle. Pidä kansi kiinni mahdollisimman paljon. Se rajoittaa grillin sisällä olevaa happimäärää, mikä auttaa sammuttamaan liekehtimisen. Jos liekit saavat yliotteen, siirrä ruoka epäsuoraan lämpöön siihen asti, että liekehtiminen on loppunut.

Tarkkaile aikaa ja lämpötilaa

Jos grillaat kylmällä säällä tai korkealla merenpinnan tasosta, kypsyminen kestää kauemmin. Kova tuuli nostaa grillin lämpötilaa, minkä vuoksi on syytä pysytellä grillin lähettyvillä ja muistaa pitää kansi päällä mahdollisimman paljon, jottei lämpö pääse karkuun.

Pakastettuna vai tuoreena

Riippumatta siitä, grillaatko pakastettua vai tuoretta ruokaa, noudata pakkauksen ruokaturvallisuuteen liittyviä ohjeita ja kypsytä ruoka suositeltuun sisäiseen lämpötilaan. Pakastetun ruoan grillaus kestää kauemmin ja voi vaatia polttoaineen lisäämistä ruoan tyypin mukaan.

Huolehdi puhtaudesta

Noudata muutamia grillin kunnossapidon perusohjeita, jotta voit nauttia grillistäsi ja grillaamisesta vuosikaudet!

- Ilmankierto ja grillaustulokset paranevat, jos poistat kerätyneen tuhkan ja käytetyt hiilet grillipadan pohjalta ja tuhkalaatikosta ennen käyttöä. Varmista, että kaikki hiilet ovat sammuneet ja grilli on jäähtynyt ennen tuhkan poistamista.
- Kannen sisäpuolella voi näkyä kuoriutuneen maalin kaltaisia hippuja. Käytön aikana rasva ja savuhöyryt oksidoituvat hitaasti hiileksi ja kertyvät kannen sisäpuolelle. Harjaa hiiltynyt rasva kannen sisäpuolelta grilliharjalla, jossa on ruostumattomat terästharjakset. Lisäkertymien estämiseksi kannen sisäpuolen voi pyyhkiä paperipyyhkeellä grillauksen jälkeen, kun grilli on vielä lämmin (ei kuuma).
- Jos grilliä käytetään erittäin ankarissa olosuhteissa, ulkopuoli on syytä puhdistaa useammin. Happosade, kemikaalit ja suolavesi voivat ruostuttaa pintaa. Weber suosittelee grillin ulkopinnan puhdistamista lämpimällä saippuavedellä. Huuhtele hyvin ja anna kuivua kunnolla.
- Älä käytä teräviä esineitä tai hankaavia puhdistusaineita grillipintojen puhdistamiseen.

Naudanlihan ja lampaan paistoajat ovat Medium-kypsyysasteelle (USDA-määritys), ellei muuta ole ilmoitettu. Paloittelutapa, paksuus, paino ja grillausaika on tarkoitettu ohjeeksi. Myös korkeus maanpinnasta, tuuli ja ulkolämpötila vaikuttavat paistoaikaan.

Reseptejä ja grillausvinkkejä löytyy sivustolta www.weber.com.

		Paksuus / paino	Arvioitu grillauksen kokonaisaika
PUNAINEN LIHA	**Pihvi:** New York -kylkipaisti, porterhouse, välikyljys, T-luu, ja filet mignon (sisäfilee)	2 cm paksuus	**4–6 minuuttia** korkea suoralämpö
		2,5 cm paksuus	**6–8 minuuttia** korkea suoralämpö
		5 cm paksuus	**14–18 minuuttia** korvenna 6–8 minuuttia korkeassa suoralämmössä, ja grillaa 8–10 minuuttia korkeassa epäsuorassa lämmössä
	Naudan kuvepihvi	0,7–1 kg, 2 cm paksuus	**8–10 minuuttia** suora keskilämpö
	Jauhelihapihvi	2 cm paksuus	**8–10 minuuttia** suora keskilämpö
	Sisäfilee	1,4–1,8 kg	**45–60 minuuttia** 15 minuuttia suorassa keskilämmössä, ja grillaa 30–45 minuuttia epäsuorassa keskilämmössä
PORSAS	**Bratwurst:** tuore	85 g makkara	**20–25 minuuttia** matala suoralämpö
	Kyljys: luuton tai luullinen	2 cm paksuus	**6–8 minuuttia** korkea suoralämpö
		3–4 см paksuus	**10–12 minuuttia** korvenna 6 minuuttia korkeassa suoralämmössä, ja grillaa 4–6 minuuttia korkeassa epäsuorassa lämmössä
	Siankylki: porsaanselkä, siankylki	1,4–1,8 kg	**1½ –2 tuntia** epäsuora keskilämpö
	Siankylki: maalaistapaan, luullinen	1,4–1,8 kg	**1½ –2 tuntia** epäsuora keskilämpö
	Sisäfilee	0,5 kg	**30 minuuttia** korvenna 5 minuuttia korkeassa suoralämmössä, ja grillaa 25 minuuttia epäsuorassa keskilämmössä
SIIPIKARJA	**Kananrinta:** luuton, nahaton	170–227 g	**8–12 minuuttia** suora keskilämpö
	Kanankoipi: luuton, nahaton	113 g	**8–10 minuuttia** suora keskilämpö
	Kananpalaset: luullinen, eri osia	85–170 g	**36–40 minuuttia** 6–10 minuuttia matalassa suoralämmössä, 30 minuuttia epäsuorassa keskilämmössä
	Kana: kokonainen	1,8–2,25 kg	**1– 1,25 tuntia** epäsuora keskilämpö
	Cornish Game Hen	0,7–0,9 kg	**60–70 minuuttia** epäsuora keskilämpö
	Kalkkuna: kokonainen, ilman täytettä	4,5–5,5 kg	**2–2,5 tuntia** epäsuora keski lämpö
KALARUOKA	**Kala, fileenä tai pihvinä:** ruijanpallas, lahna, lohi, meriahven, miekkakala, tonnikala	0,6–1,25 cm paksuus	**3–5 minuuttia** suora keskilämpö
		2,5–3 cm paksuus	**10–12 minuuttia** suora keskilämpö
	Kala: kokonainen	0,5 kg	**15–20 minuuttia** epäsuora keskilämpö
		1,4 kg	**30–45 minuuttia** epäsuora keskilämpö
	Katkarapu	14 g	**2–4 minuuttia** korkea suoralämpö
VIHANNEKSET	**Parsa**	1,25 cm läpimitta	**6–8 minuuttia** suora keskilämpö
	Maissi	kuoressa	**25–30 minuuttia** suora keskilämpö
		ilman kuorta	**10–15 minuuttia** suora keskilämpö
	Sienet	siitake tai herkkusieni	**8–10 minuuttia** suora keskilämpö
		portobello	**10–15 minuuttia** suora keskilämpö
	Sipuli	puolikas	**35–40 minuuttia** epäsuora keskilämpö
		1,25 cm siivut	**8–12 minuuttia** suora keskilämpö
	Peruna	kokonainen	**45–60 minuuttia** epäsuora keskilämpö
		1,25 cm siivut	**9–11 minuuttia** ryöppää 3 minuuttia, ja grillaa 6–8 minuuttia suorassa keskilämmössä

Varmista, että ruoka mahtuu grilliin kansi alhaalla ja että ruuan ja kannen väliin jää noin 2,5 cm.

Grillausvinkkejä

- Grillaa pihvit, kalafileet, luuttomat kananpalat ja vihannekset käyttäen suoraa menetelmää taulukossa annetun ajan (tai haluttuun kypsyyteen), ja käännä ruokaa yhden kerran grillausajan puolivälissä.
- Grillaa paisti, kokonainen kana, luiset kanan osat, kokonainen kala ja paksut palat käyttäen epäsuoraa menetelmää taulukossa annetun ajan (tai kunnes paistolämpömittari näyttää haluttua sisäistä lämpöä).
- Anna paistin, isojen lihapalojen tai paksujen kyljysten ja pihvien seistä 5–10 minuuttia paistamisen jälkeen. Sisäinen lämpötila nousee 3–6 astetta tänä aikana.
- Jos haluat lisätä savun makua, voit käyttää mukana lehtipuun lastuja tai palasia (liota vedessä vähintään 30 minuuttia ja valuta) tai kostutettuja tuoreita yrttejä, kuten rosmariinia, timjamia tai laakerinlehtiä. Aseta märkä puu tai yrtit suoraan hiilien päälle juuri ennen grillaamisen aloittamista.
- Sulata ruoka ennen grillaamista. Tai salli pidempi paistoaika, jos grillaat pakastettua ruokaa.

Ruokaturvallisuusohjeita

- Älä sulata lihaa, kalaa tai kanaa huoneenlämmössä. Sulata ne jääkaapissa.
- Pese kädet huolellisesti kuumalla saippuavedellä ennen ruoanvalmistuksen aloittamista ja käsiteltyäsi tuoretta lihaa, kalaa tai kanaa.
- Älä aseta valmista ruokaa lautaselle, jota käytit raa'an ruoan valmisteluun.
- Pese kuumalla saippuavedellä kaikki lautaset ja keittiötarvikkeet, jotka olivat kosketuksissa raa'an lihan tai kalan kanssa, ja sitten huuhtele.

Le non-respect des instructions relatives aux DANGERS, aux AVERTISSEMENTS et aux PRÉCAUTIONS contenues dans le présent manuel d'utilisation peut être à l'origine de blessures graves, voire mortelles, ou d'un incendie ou d'une explosion, susceptibles de provoquer des dommages matériels.

Veuillez lire toutes les informations de sécurité figurant dans le présent guide d'utilisation avant d'utiliser ce barbecue.

DANGER

⚠ Ne pas utiliser dans des locaux fermés ! Ce barbecue est destiné à une utilisation à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et n'est pas prévu pour servir de chauffage et ne doit jamais être utilisé comme tel. En cas d'utilisation à l'intérieur, des fumées toxiques peuvent s'accumuler et provoquer des blessures graves, voire mortelles.

⚠ N'utilisez pas le barbecue dans un garage, un bâtiment, sous une tonnelle, ou tout autre espace fermé.

⚠ N'utilisez ni essence, ni alcool, ni autre liquide extrêmement volatile pour embraser le charbon de bois. En cas d'utilisation de liquide d'allumage pour charbon (non recommandé), éliminez toute trace de liquide ayant pu s'écouler par les clapets d'aération inférieurs avant d'embraser le charbon.

⚠ N'ajoutez ni liquide d'allumage ni charbon imprégné de liquide d'allumage sur du charbon incandescent ou chaud. Rebouchez le récipient d'allume-feu liquide après utilisation et placez-le à l'écart du barbecue.

⚠ Éloignez de la zone de cuisson les liquides et vapeurs inflammables (essence, alcool, etc.) ainsi que tout matériau combustible.

AVERTISSEMENTS

⚠ N'utilisez pas ce barbecue si tous ses composants ne sont pas en place Assurez-vous de suivre les instructions d'assemblage pour assembler correctement ce barbecue. Un assemblage incorrect peut être dangereux.

⚠ N'utilisez jamais le barbecue sans que le réceptacle à cendres ne soit installé.

⚠ N'utilisez pas ce barbecue sous un abris combustible.

⚠ La consommation d'alcool, de médicaments et/ou de drogues risque de limiter la capacité de l'utilisateur à monter et à utiliser correctement le barbecue.

⚠ Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez votre barbecue. Celui-ci sera chaud pendant la cuisson ou le nettoyage et il ne doit jamais être laissé sans surveillance.

⚠ ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.

⚠ ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.

⚠ ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !

⚠ Ce barbecue Weber® n'est pas conçu pour une installation dans un véhicule de loisir ou un bateau.

⚠ N'utilisez pas ce barbecue à moins d'un mètre cinquante d'un matériau combustible. Les matériaux combustibles incluent, de manière non exhaustive, le bois (traité ou non) des terrasses, patios et porches.

⚠ Maintenez en permanence le barbecue sur une surface stable et de niveau sans trace de matériaux combustible.

⚠ Ne posez pas le barbecue sur du verre ou une surface combustible.

⚠ N'utilisez pas le barbecue par vent fort.

⚠ Ne portez pas de vêtements à manches amples lorsque vous allumez ou utilisez le barbecue.

⚠ Ne touchez jamais la grille de cuisson ou la grille à charbon, les cendres, le charbon de bois ou le barbecue pour vérifier s'ils sont chauds.

⚠ Éteignez le charbon une fois la cuisson terminée. Pour l'éteindre, fermez tous les clapets et orifices d'aération après avoir placé le couvercle sur la cuve de cuisson.

⚠ Utilisez des gants de barbecue résistants à la chaleur lorsque vous cuisinez, ajustez les clapets d'aération, ajoutez du charbon et manipulez le thermomètre ou le couvercle.

⚠ Utilisez des ustensiles à barbecue appropriés à longs manches et résistants à la chaleur.

⚠ Mettez toujours le charbon de bois sur le dessus de la grille à charbon (grille inférieure). Ne mettez pas de charbon de bois directement dans le fond du récipient.

⚠ Ne vous appuyez pas sur le bord de la table et ne le surchargez pas.

⚠ N'utilisez pas le support de couvercle Tuck-Away™ comme poignée pour soulever ou déplacer le barbecue.

⚠ Ne suspendez pas le couvercle sur la poignée de la cuve.

⚠ Ne jetez jamais le charbon de bois chaud à un endroit où on pourrait marcher dessus ou là où il pourrait provoquer un incendie. Ne jetez jamais les cendres ou le charbon de bois avant leur extinction complète.

⚠ Ne rangez pas le barbecue avant l'extinction complète des cendres et du charbon.

⚠ N'enlevez jamais les cendres avant que le charbon de bois se soit complètement consumé et éteint et que le barbecue ait refroidi.

⚠ Maintenez les câbles et les cordons électriques à l'écart des surfaces chaudes du barbecue et des zones de passage.

⚠ AVERTISSEMENT! N'utilisez pas le barbecue dans un endroit confiné, par exemple, dans une maison, une tente, une caravane, un véhicule ou un espace confiné. Risque d'accident mortel en raison d'une intoxication possible au monoxyde de carbone.

PRÉCAUTIONS

⚠ N'essayez pas de limiter les flambées ni d'éteindre le charbon à l'aide d'eau.

⚠ Le tapissage de la cuve de cuisson avec du papier aluminium provoquerait une obstruction du flux d'air Utilisez plutôt une barquette en aluminium pour recueillir les jus des viandes avec la méthode de cuisson indirecte.

⚠ Vérifiez régulièrement que les brosses du barbecue ne perdent pas de poils et qu'elles ne sont pas usées. Remplacez la brosse si vous constatez que des poils se sont détachés et se trouvent sur la grille de cuisson ou la brosse. Weber recommande d'acheter une nouvelle brosse en inox pour barbecue au début de chaque printemps.

Merci d'avoir acheté ce produit Weber®. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 (« Weber ») est fier de vous fournir un produit sécurisé, endurant et fiable.

Cette garantie volontaire de Weber vous est fournie à titre gracieux. Elle contient des informations dont vous aurez besoin pour faire réparer votre produit WEBER® dans le cas peu probable d'une panne ou d'un défaut.

En vertu des législations applicables, le client dispose de plusieurs droits au cas où le produit serait défectueux. Ces droits comprennent des services supplémentaires ou de remplacement, une réduction du prix d'achat et une indemnisation. Dans l'Union européenne, par exemple, ces droits comprennent une garantie légale de deux ans commençant à la date de la remise du produit. Ces droits et autres droits légaux ne sont pas affectés par les dispositions de la garantie. En fait, cette garantie accorde des droits supplémentaires au Propriétaire qui sont indépendants des dispositions légales de la garantie.

GARANTIE VOLONTAIRE DE WEBER

Weber garantit, à l'acheteur du produit WEBER® (ou dans le cas d'un cadeau ou d'une situation promotionnelle, la personne pour laquelle le produit a été acheté comme cadeau ou comme élément de promotion) que le produit WEBER® est sans défaut de matériel et de main d'œuvre pour la ou les périodes de temps spécifiées ci-dessous s'il est monté et utilisé en conformité avec les instructions fournies dans le Guide du Propriétaire accompagnant le produit. (Remarque : si vous perdez ou égarez votre Guide du Propriétaire WEBER®, un guide de remplacement est disponible en ligne sur www.weber.com ou sur le site Internet spécifique du pays vers lequel l'utilisateur peut être redirigé.) Dans le cadre d'une utilisation et d'un entretien normal pour un seul foyer, Weber accepte dans le cadre de cette garantie de réparer ou de remplacer les pièces défectueuses pendant les périodes, les limitations et les exclusions applicables répertoriées ci-dessous. DANS LE CADRE D'UNE UTILISATION ET D'UN ENTRETIEN NORMAL POUR UN SEUL FOYER, WEBER ACCEPTE DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE DE RÉPARER OU DE REMPLACER LES PIÈCES DÉFECTUEUSES PENDANT LES PÉRIODES, LES LIMITATIONS ET LES EXCLUSIONS APPLICABLES RÉPERTORIÉES CI-DESSOUS.

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE

Afin d'assurer une couverture de garantie sans soucis, il est important (mais pas obligatoire) d'enregistrer votre produit WEBER® en ligne sur www.weber.com ou sur le site Internet spécifique du pays vers lequel l'utilisateur peut être redirigé.) Veuillez aussi conserver votre récépissé d'achat et/ou la facture. L'enregistrement de votre produit WEBER® confirme votre couverture de garantie et fournit un lien direct entre vous et Weber au cas où nous aurions besoin de vous contacter.

La garantie ci-dessous ne s'applique que si le Propriétaire prend soin d'une manière raisonnable de son produit WEBER® en respectant toutes les instructions de montage, les instructions d'utilisation et l'entretien préventif comme indiqué dans le Guide du Propriétaire ci-joint, à moins que le Propriétaire puisse prouver que le défaut ou la panne sont indépendants du non-respect des obligations précédemment mentionnées. Si vous vivez dans une région côtière ou si votre produit se situe à proximité d'une piscine, l'entretien comprend le lavage et le rinçage réguliers des surfaces externes comme indiqué dans le Guide du Propriétaire ci-joint.

GESTION DE LA GARANTIE / EXCLUSION DE LA GARANTIE

Si vous pensez avoir une pièce couverte par cette garantie limitée, veuillez contacter le Service clientèle de Weber en utilisant les informations de contact fournies sur notre site Internet (www.weber.com ou sur le site Internet spécifique du pays vers lequel l'utilisateur peut être redirigé.) Weber, après enquête, réparera ou remplacera (à son choix) une pièce défectueuse couverte par cette garantie. Dans l'éventualité où le remplacement ou la réparation ne serait pas possible, Weber peut décider (à son choix) de remplacer le barbecue concerné par un nouveau barbecue d'une valeur égale ou supérieure. Weber peut vous demander de renvoyer les pièces à des fins d'inspection, les frais de transport devant être prépayés.

Cette GARANTIE est annulée s'il existe des dommages, des détériorations, des décolorations et/ou de la rouille pour lesquels Weber n'est pas responsable et qui sont provoqués par :

- l'abus, la mauvaise utilisation, l'altération, la modification, la mauvaise application, le vandalisme, la négligence, le montage ou l'installation incorrecte et l'incapacité à effectuer correctement l'entretien normal et de routine ;
- les insectes (tels que les araignées) et les rongeurs (tels que les écureuils), y compris, mais non limité à l'endommagement des brûleurs et/ou des tuyaux de gaz ;
- l'exposition à l'air marin et/ou à des sources chlorées telles que les piscines et les bains chauds / spas ;
- des conditions météorologiques sévères comme la grêle, les ouragans, les tremblements de terre, les tsunamis ou les surtensions, les tornades ou les fortes tempêtes.

L'utilisation et/ou l'installation des pièces sur votre barbecue WEBER® qui ne sont pas de vraies pièces Weber annuleront cette Garantie et tous les dommages en résultant ne sont pas couverts par cette Garantie. Toute conversion d'un barbecue à gaz non autorisée par Weber et non effectuée par un technicien d'entretien agréé de Weber annulera cette Garantie.

PÉRIODES DE GARANTIE DES PRODUITS

Grilles de cuisson / foyère : 2 ans, contre la perforation
Système de nettoyage One-Touch™ : 5 ans, contre la perforation
Cuve, couvercle et diffuseur central : 10 ans, contre la perforation
Composantes en plastique : 5 ans, à l'exception des pertes d'éclat ou la décoloration
Toutes les autres pièces : 2 ans

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

HORMIS CETTE GARANTIE ET CES AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ COMME DÉCRITS DANS CETTE DÉCLARATION DE GARANTIE, IL N'EXISTE AUCUNE AUTRE DÉCLARATION DE RESPONSABILITÉ POUR TOUTE GARANTIE SUPPLÉMENTAIRE OU VOLONTAIRE DONNÉE PAR LES PRÉSENTES ALLANT AU-DELÀ DE LA RESPONSABILITÉ LÉGALE S'APPLIQUANT À WEBER. DE MÊME, LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE NE SE LIMITE PAS OU N'EXCLUT PAS LES SITUATIONS OU LES RÉCLAMATIONS POUR LESQUELLES WEBER A UNE RESPONSABILITÉ OBLIGATOIRE COMME STIPULÉ PAR LA LOI.

AUCUNE GARANTIE NE SERA APPLICABLE APRÈS LES PÉRIODES APPLICABLES À CETTE GARANTIE. AUCUNE AUTRE GARANTIE DONNÉE PAR LA MOINDRE PERSONNE, Y COMPRIS UN REVENDEUR OU REPRÉSENTANT EN CE QUI CONCERNE N'IMPORTE QUEL PRODUIT (TEL QUE TOUTES « EXTENSIONS DE GARANTIES ») N'ENGAGERA WEBER. LE SEUL RECOURS DE CETTE GARANTIE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DE LA PIÈCE OU DU PRODUIT.

EN AUCUN CAS DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE VOLONTAIRE, TOUTE COMPENSATION DE N'IMPORTE QUEL GENRE NE POURRA ÊTRE SUPÉRIEURE AU MONTANT DU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT WEBER VENDU.

VOUS ASSUMEZ LE RISQUE ET LA RESPONSABILITÉ POUR LA PERTE, LE DOMMAGE OU LES BLESSURES À VOUS ET VOTRE PROPRIÉTÉ ET/OU AUX AUTRES ET À LEURS PROPRIÉTÉS RÉSULTANT DE LA MAUVAISE UTILISATION OU DE L'ABUS DU PRODUIT OU DU NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES PAR WEBER DANS LE GUIDE DU PROPRIÉTAIRE CI-JOINT.

LES PIÈCES ET LES ACCESSOIRES REMPLACÉS DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE NE SONT GARANTIS QUE POUR LA DURÉE RESTANTE PRÉCÉDEMMENT MENTIONNÉE DE LA GARANTIE D'ORIGINE.

CETTE GARANTIE NE S'APPLIQUE QU'À UNE UTILISATION PAR UN SEUL FOYER PRIVÉ ET NE S'APPLIQUE PAS AUX BARBECUES WEBER UTILISÉ DANS UN ENVIRONNEMENT COMMERCIAL, COMMUNAL OU À PLUSIEURS FOYERS TELS QUE LES RESTAURANTS, LES HÔTELS, LES CENTRES DE VACANCES ET LES PROPRIÉTÉS LOUÉES.

WEBER PEUT DE TEMPS À AUTRE CHANGER LE DESIGN DE SES PRODUITS. AUCUNE DISPOSITION CONTENUE DANS CETTE GARANTIE NE DOIT ÊTRE ENTENDUE COMME OBLIGEANT WEBER À INCORPORER DE TELLES MODIFICATIONS DE DESIGN DANS DES PRODUITS PRÉCÉDEMMENT FABRIQUÉS, DE MÊME QUE DE TELS CHANGEMENTS NE DOIVENT PAS ÊTRE CONSIDÉRÉS COMME L'ADMISSION QUE LES DESIGNS PRÉCÉDENTS ÉTAIENT DÉFECTUEUX.

Rendez-vous sur le site www.weber.com, sélectionnez votre pays et enregistrez votre barbecue dès aujourd'hui.

SYSTÈME DE CUISSON

La conception de votre barbecue à charbon Weber® est le fruit d'intenses réflexions. Nous concevons nos barbecues de façon à ce que vous n'ayez jamais à vous soucier des poussées de flamme, des aliments brûlés ou encore chauds à certains endroits et froids à d'autres. Attendez-vous à l'excellence en matière de rendement, de contrôle et de résultats à chaque utilisation.

A Cuve et couvercle

Chaque barbecue à charbon de bois Weber® se compose d'une cuve et d'un couvercle en acier émaillé de porcelaine cuit au four. Il s'agit là d'un point important qui marque la fin de l'écaillage. La surface réfléchissante permet la cuisson par convection, afin que la chaleur rayonne autour des aliments tout comme le ferait un four de cuisine, pour vous offrir une cuisson homogène.

B Clapets et orifices d'aération

L'air est un facteur important dans la cuisson au charbon de bois. Plus vous faites entrer d'air dans le barbecue, plus la chaleur du feu et la fréquence de réapprovisionnement augmentent (jusqu'à un certain point). Par conséquent, pour réduire le réapprovisionnement, maintenez autant que possible le couvercle fermé. Les clapets d'aération de la cuve situés en bas du barbecue doivent être laissés ouverts à chaque utilisation. Toutefois, pour ralentir le taux de combustion de votre feu, fermez le clapet du couvercle à moitié.

C Grille de cuisson

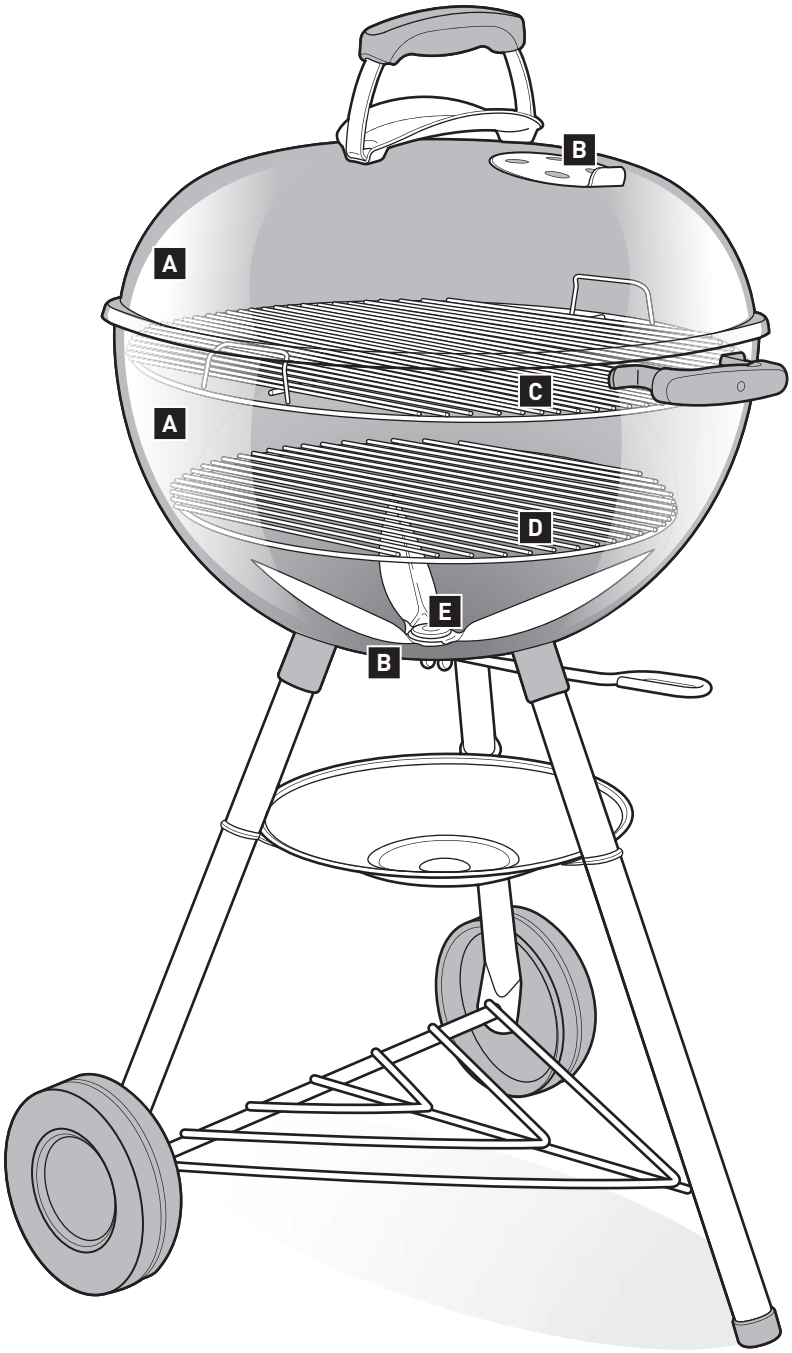
Composée d'acier plaqué à haute résistance, la grille de cuisson offre un vaste espace pour préparer tous vos repas favoris.

D Grille à charbon

La grille à charbon est conçue pour résister à la chaleur de tout type de feu de charbon. Construite en acier robuste, cette grille résiste aux déformations et aux brûlures. En outre, elle vous offre suffisamment d'espace pour une cuisson directe ou indirecte, avec la souplesse nécessaire pour cuire comme vous le souhaitez.

E Système de nettoyage One-Touch™

Le système de nettoyage One-Touch™ vous libère des tracas liés au nettoyage. Lorsque vous déplacez la poignée d'avant en arrière, les trois pales situées dans la cuve déplacent les cendres du fond du barbecue vers le réceptacle à cendres. Ces mêmes orifices font office de clapets d'aérations de la cuve, pour aider à alimenter le feu en oxygène ou pour vous permettre de l'éteindre facilement.



Selon le modèle que vous avez acheté, votre barbecue peut être équipé ou non des caractéristiques décrites sur cette page.

A Gourmet BBQ System™

Votre grille de cuisson peut disposer d'une zone centrale spéciale amovible. Cette fonctionnalité vous permet de rajouter facilement des accessoires Weber Gourmet BBQ System™ à insérer tels qu'une pierre à pizza, un wok, une plaque à frire, une plancha, une rôtissoire, un poêlon à aebleskiver ou un barbecue coréen (vendus séparément). Chaque option vous offre des possibilités illimitées pour essayer de nouvelles recettes.

B Thermomètre intégré

Un thermomètre durable et intégré dans le couvercle permet de contrôler facilement la température de votre barbecue.

C Crochet de couvercle

L'intérieur du couvercle du barbecue est équipé d'un crochet incliné. Il vous suffit de faire coulisser le couvercle sur le côté pour le suspendre à la cuve du barbecue.

D Support de couvercle Tuck-Away™

Le support de couvercle Tuck-Away™ permet de déplacer facilement votre couvercle sur le côté pour vérifier la cuisson de vos aliments ou ajouter du charbon.

E Grille de cuisson à charnières

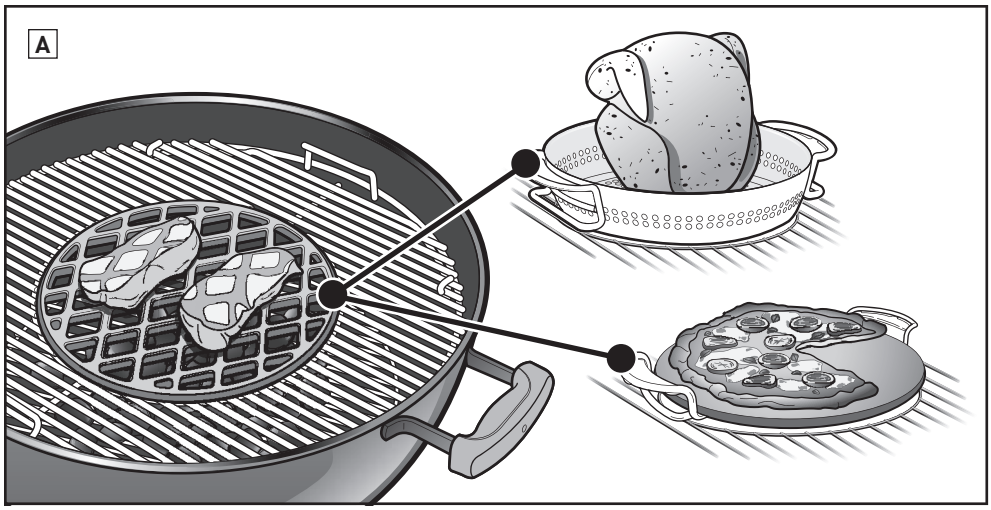
La grille à charnières comporte une zone de chaque côté qui se soulève pour vous permettre d'ajouter facilement du combustible.

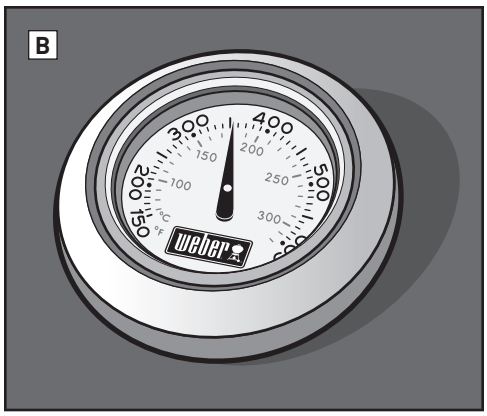
F Réceptacle à cendres de grande capacité

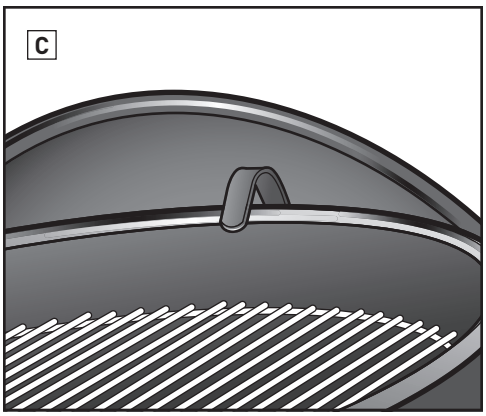
Le réceptacle à cendres entièrement clos de grande capacité empêche les cendres de s'envoler et se retire facilement pour procéder à un nettoyage rapide et propre.

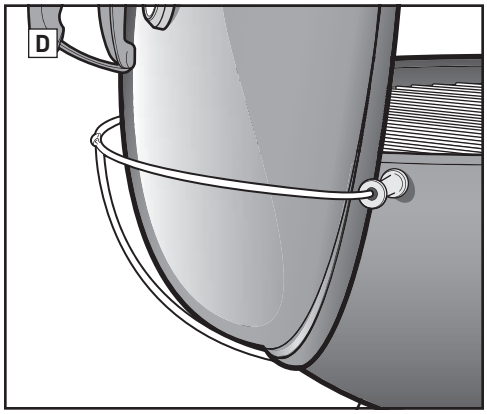
G Poignée porte-ustensiles

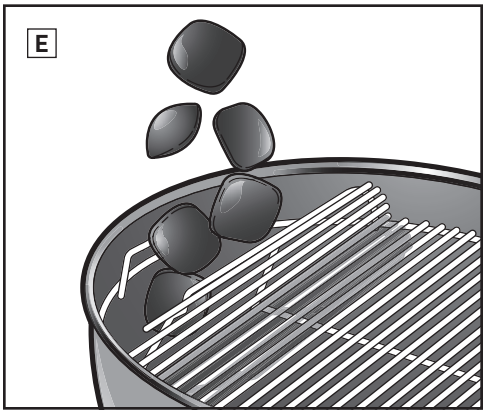
La poignée dispose de crochets intégrés vous permettant de suspendre vos ustensiles de manière très pratique.

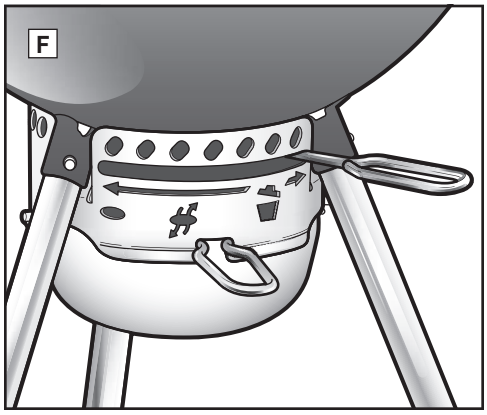


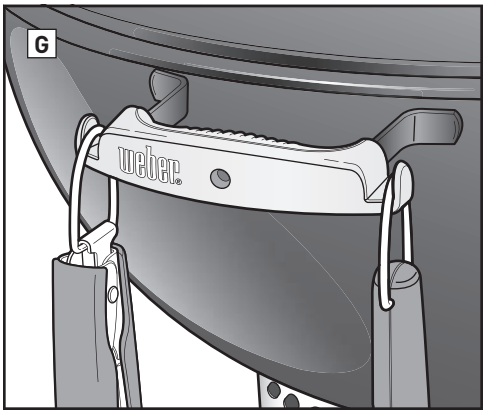












Choisir un emplacement approprié pour le barbecue

- Utilisez ce barbecue uniquement à l'extérieur dans un endroit bien aéré. N'utilisez pas le barbecue dans un garage, dans un bâtiment, sous une tonnelle ou dans toute autre zone fermée.
- Maintenez en permanence le barbecue sur une surface stable et de niveau.
- N'utilisez pas le barbecue à moins de 1,5 m d'un matériau combustible. Les matériaux combustibles incluent, sans toutefois s'y limiter, les vérandas, les patios et les terrasses en bois ou en bois traité.

Choisir la quantité de charbon à utiliser

Le choix de la quantité de charbon dépend de ce que vous faites griller et de la taille de votre barbecue. Si vous faites griller des morceaux d'aliments petits et tendres qui cuisent en moins de 20 minutes, reportez-vous au tableau ***Mesure et ajout de charbon pour cuisson directe.*** Si vous faites griller de plus gros morceaux de viande qui nécessitent au moins 20 minutes de cuisson, ou des mets délicats, reportez-vous au tableau ***Mesure et ajout de charbon pour cuisson directe.*** Utilisez le doseur à charbon fourni avec votre barbecue pour mesurer la quantité de charbon appropriée. Pour plus de détails sur la différence entre la cuisson directe et indirecte, reportez-vous à la section *MÉTHODES DE CUISSON SUR LE BARBECUE.*

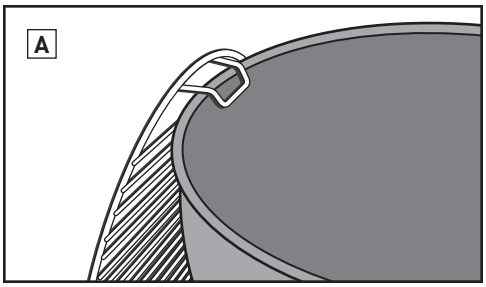
La première utilisation du barbecue

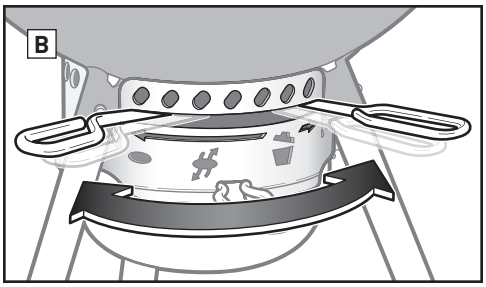
Il est recommandé de préchauffer le barbecue et de maintenir le charbon incandescent, avec le couvercle fermé, pendant au moins 30 minutes avant de procéder à la première cuisson.

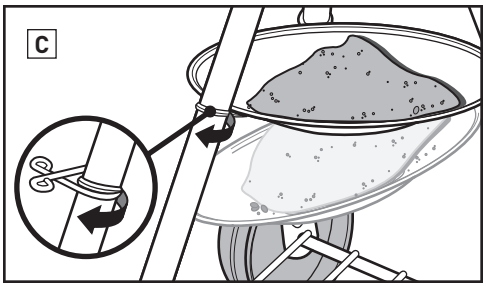
Préparation du barbecue

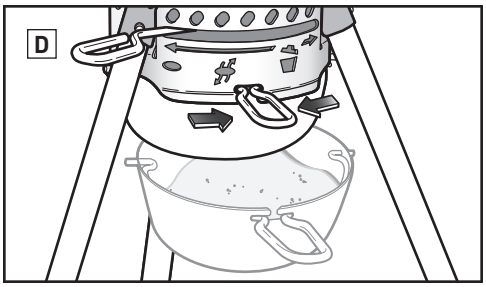
1. Retirez le couvercle et suspendez-le sur le côté de votre barbecue à l'aide du crochet situé à l'intérieur du couvercle ou du guide-couvercle Tuck-Away™ (en fonction du modèle de votre barbecue).
2. Retirez la grille de cuisson (grille supérieure) de votre barbecue. Pour plus de commodité, accrochez la grille de cuisson sur la cuve, le panneau arrière ou le châssis de votre barbecue par sa poignée courbée (une fonctionnalité disponible sur certains de nos barbecues) **(A)**. Si votre barbecue est équipé de la grille de cuisson Gourmet BBQ System™, enlevez d'abord la partie centrale détachable, puis le reste de la grille de cuisson.
3. Retirez la grille à charbon (grille inférieure) et enlevez les cendres ou les gros morceaux de vieux charbon de bois accumulés au fond de la cuve. Le charbon de bois a besoin d'oxygène pour brûler ; assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués. Pour les barbecues dotés d'un système de nettoyage One-Touch™, déplacez la poignée dans les deux sens pour déplacer les cendres du fond du barbecue vers le réceptacle à cendres **(B)**.
4. Si votre barbecue dispose d'un réceptacle à cendres standard, dégagez la barrette du pied pour retirer le réceptacle **(C)** puis jetez les cendres. Si votre barbecue dispose d'un réceptacle à cendres à grande capacité, pressez la poignée du réceptacle à cendres pour dégager ce dernier du barbecue **(D)**.
5. Ouvrez l'orifice d'aération de la cuve en déplaçant la poignée complètement vers la droite **(E)** ou en la déplaçant vers la position ouverte **(F)** (en fonction du modèle de votre barbecue).
6. Remettez la grille à charbon en place (grille inférieure).

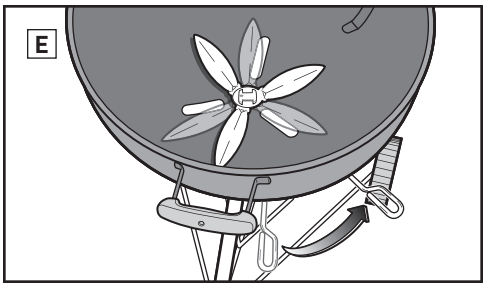
Remarque : les instructions d'utilisation de l'essence pour briquets ont été délibérément écartées de ce mode d'emploi. L'essence pour briquets n'est pas pratique et peut transmettre un goût chimique à vos aliments, ce qui n'est pas le cas avec les briquettes allume-feux (vendues séparément). Si vous choisissez d'utiliser de l'essence pour briquets, suivez les instructions du fabricant et n'en ajoutez JAMAIS sur un feu allumé.

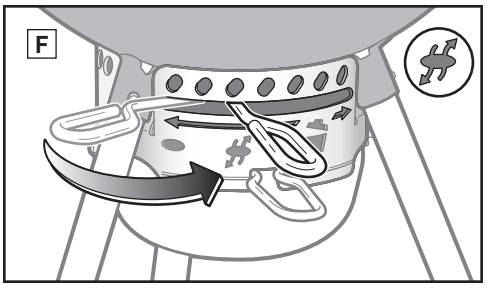












Mesure et ajout de charbon pour cuisson directe

*****Lorsque vous mesurez du charbon en morceaux, utilisez le doseur à charbon fourni avec votre barbecue.

Diamètre du barbecue	Briquettes de charbon de bois	Charbon de bois de hêtre en morceaux*	Charbon de bois mélangé en morceaux*
47 cm	30 briquettes	1 doseur (0,56 kg)	¾ doseur
57 cm	40 briquettes	1¾ doseur (0,98 kg)	1 ¼ doseur
67 cm	60 briquettes	4 doseurs (2,24 kg)	2¾ doseur

Mesure et ajout de charbon pour cuisson indirecte

*****Lorsque vous mesurez du charbon de bois en morceaux, utilisez le doseur à charbon fourni avec votre barbecue.

Diamètre du barbecue	Briquettes de charbon de bois		Charbon de bois de hêtre en morceaux*		Charbon de bois mélangé en morceaux*	
	Briquettes pour la première heure (par côté)	Briquettes à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)	Charbon pour la première heure (par côté)	Charbon à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)	Charbon pour la première heure (par côté)	Charbon à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)
47 cm	15 briquettes	7 briquettes	½ doseur (0,30 kg)	1 poignée	½ doseur	1 poignée
57 cm	20 briquettes	7 briquettes	½ doseur (0,30 kg)	1 poignée	½ doseur	1 poignée
67 cm	30 briquettes	8 briquettes	¾ doseur (0,42 kg)	1 poignée	¾ doseur	1 poignée

Embraser du charbon de bois à l'aide d'une cheminé d'allumage

Le moyen le plus simple et le plus efficace pour embraser tout type de charbon de bois est d'utiliser une cheminé d'allumage, en particulier le modèle RapidFire® de Weber® (vendu séparément). Reportez-vous aux mises en garde et aux avertissements inclus avec la cheminé d'allumage RapidFire® avant d'embraser le charbon de bois.

1. Mettez quelques boules de papier journal au fond de la cheminé d'allumage et placez cette dernière sur la grille à charbon **(A)**; ou mettez quelques cubes allume-feu au centre de la grille à charbon et placez la cheminé d'allumage par-dessus **(B)**.
2. Remplissez la cheminé d'allumage avec du charbon de bois **(C)**.
3. Allumez les cubes allume-feu ou les journaux à travers les orifices se trouvant sur le côté de la cheminé d'allumage **(D)**.
4. Maintenez la cheminé d'allumage en place jusqu'à ce que le charbon de bois soit complètement embrasé. Le charbon est complètement embrasé lorsqu'il est recouvert d'une fine pellicule de cendre blanche.

Remarque : les cubes allume-feu utilisés doivent être complètement consumés et les charbons doivent être recouverts d'une pellicule de cendre avant de placer les aliments sur la grille. Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.

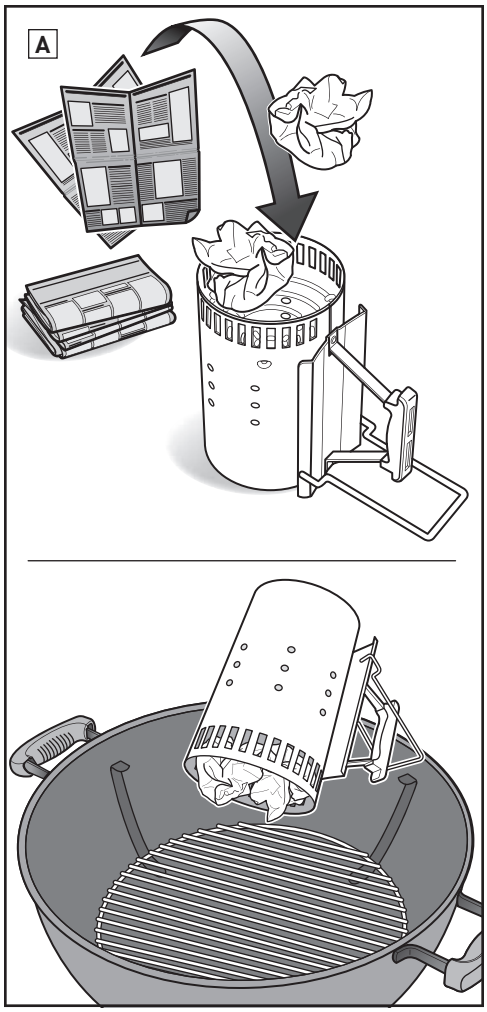
5. Une fois le charbon de bois complètement embrasé, consultez les pages suivantes pour savoir comment le disposer le charbon et commencer la cuisson en fonction de votre méthode de cuisson souhaitée (méthode directe ou indirecte).

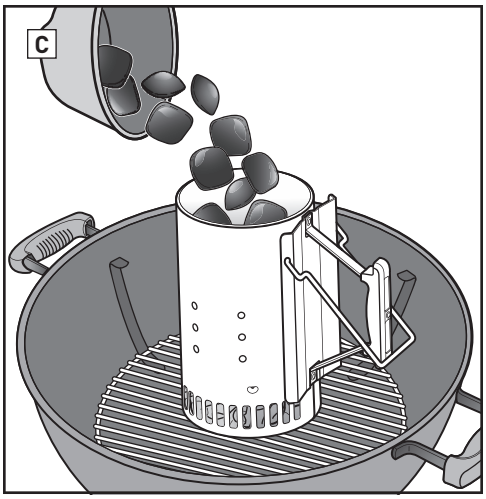
Embraser le charbon de bois à l'aide de cubes allume-feu

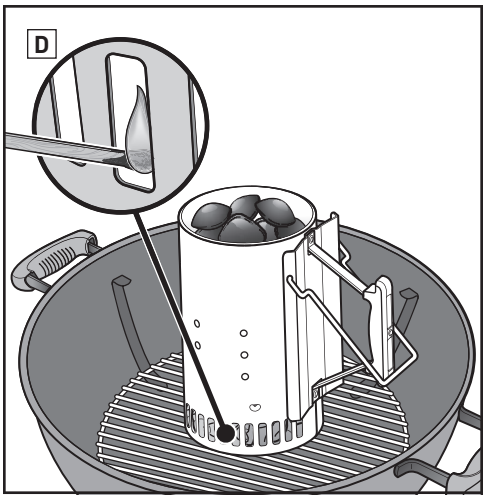
1. Faites une pyramide de charbon de bois au centre de la grille à charbon (grille inférieure) et insérez quelques cubes allume-feu (vendus séparément) dans la pyramide **(E)**.
2. À l'aide d'une longue allumette ou d'un briquet, allumez les cubes allume-feu. Les cubes allume-feu embraseront ensuite le charbon.
3. Attendez que le charbon soit complètement embrasé. Le charbon est complètement embrasé lorsqu'il est recouvert d'une fine pellicule de cendre blanche.

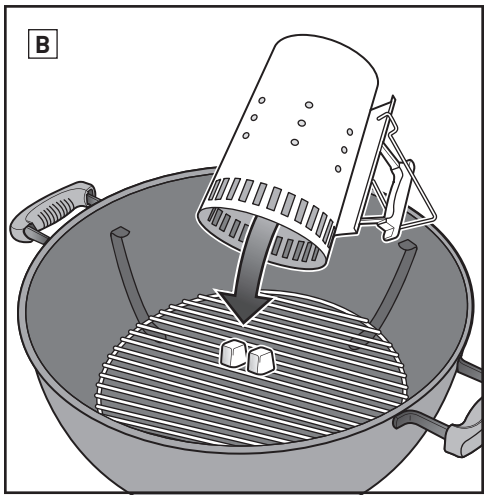
Remarque : les cubes allume-feu utilisés doivent être complètement consumés et les charbons doivent être recouverts d'une pellicule de cendre avant de placer les aliments sur la grille. Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.

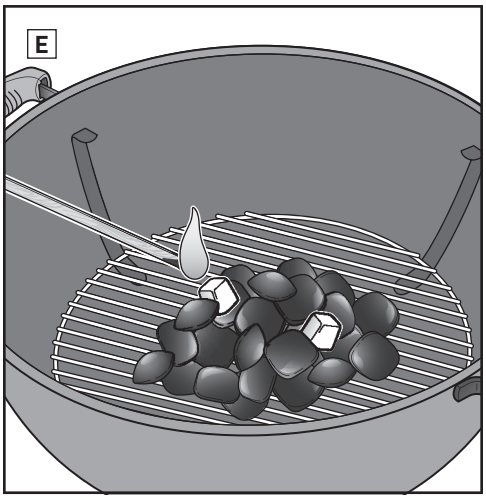
4. Une fois le charbon de bois complètement embrasé, consultez les pages suivantes pour savoir comment le disposer et commencer la cuisson en fonction de votre méthode de cuisson souhaitée (méthode directe ou indirecte).

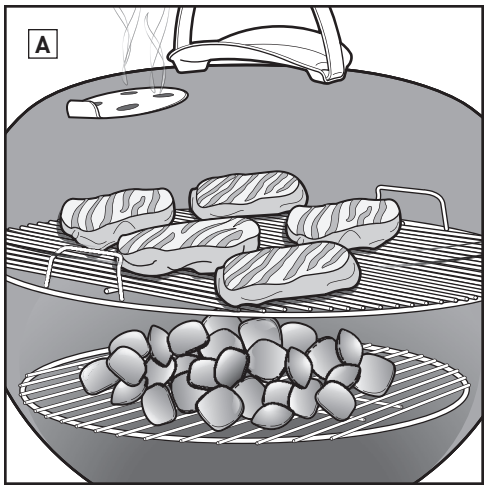












Cuisson à chaleur directe

Utilisez la méthode directe pour les petits morceaux d'aliments tendres qui cuisent en moins de 20 minutes, tels que :

- Les hamburgers
- Les steaks
- Les côtelettes
- Les brochettes
- Les morceaux de poulet désossés
- Les filets de poisson
- Les mollusques et crustacés
- Les légumes en tranches

Avec la chaleur directe, les aliments sont cuits directement au-dessus du charbon incandescent (A). La surface des aliments est saisie et cela permet de développer les saveurs, la texture et une délicieuse caramélisation tout en cuisant complètement les aliments jusqu'au centre.

Un feu direct crée une chaleur à la fois rayonnante et conductrice. La chaleur rayonnante du charbon cuit rapidement la surface des aliments les plus proches de celui-ci. Par ailleurs, le feu chauffe les tiges de la grille de cuisson, ce qui conduit directement la chaleur vers la surface des aliments et crée ces belles marques de grill, si caractéristiques.

Positionnement du charbon pour la cuisson directe

1. Mettez des gants de barbecue.

Remarque : le barbecue, y compris sa poignée et les poignées des clapets / orifices d'aération deviennent extrêmement chauds. Portez toujours des gants de barbecue afin d'éviter de vous brûler les mains.

2. Une fois le charbon de bois entièrement embrasé, étalez-le uniformément sur la grille à charbon à l'aide d'une longue pince **(B)**.

3. Replacer la grille de cuisson.

4. Placez le couvercle sur le barbecue.

5. Ouvrez le clapet d'aération du couvercle **(C)**.

6. Préchauffez la grille pendant environ 10 à 15 minutes.

7. Une fois la grille de cuisson préchauffée, nettoyez-la à l'aide d'une brosse en inox pour barbecue **(D)**.

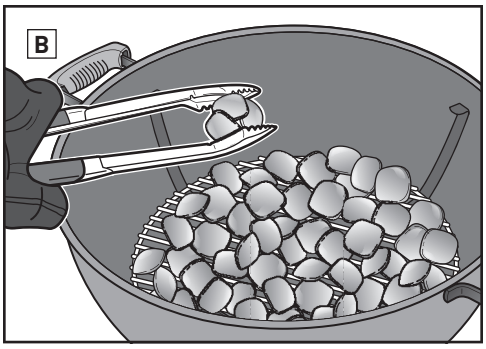
Remarque : utilisez une brosse en inox pour barbecue. Remplacez la brosse si vous remarquez que des poils se sont détachés et se trouvent sur la grille ou la brosse.

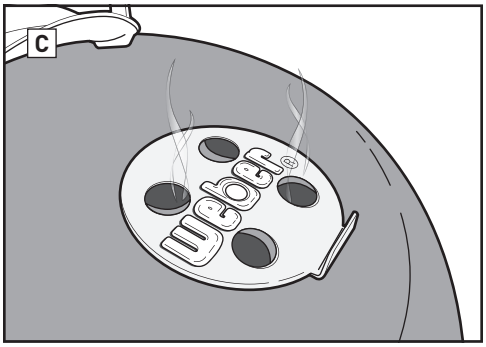
8. Ouvrez le couvercle et placez vos aliments sur la grille.

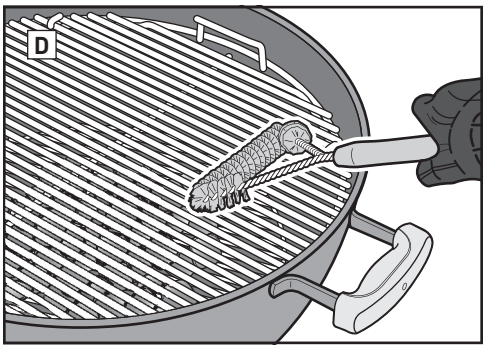
9. Placez le couvercle sur le barbecue. Consultez la recette pour connaître le temps de cuisson recommandé.

Remarque : lorsque vous retirez le couvercle du barbecue pendant la cuisson, soulevez-le sur le côté plutôt que droit vers le haut. Soulever le couvercle verticalement peut créer un effet d'aspiration et faire voler les cendres sur votre nourriture.

Après la cuisson...
Fermez le clapet d'aération du couvercle et les orifices d'aération de la cuve pour éteindre le charbon de bois.



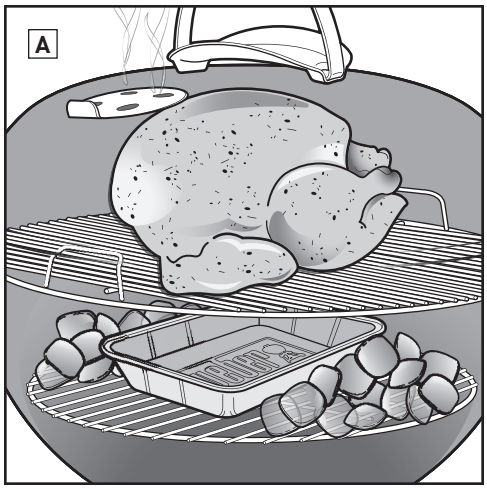




Mesure et ajout de charbon pour cuisson directe

*Lorsque vous mesurez du charbon en morceaux, utilisez le doseur à charbon fourni avec votre barbecue.

Diamètre du barbecue	Briquettes de charbon de bois	Charbon de bois de hêtre en morceaux*	Charbon de bois mélangé en morceaux*
47 cm	30 briquettes	1 doseur (0,56 kg)	¾ doseur
57 cm	40 briquettes	1¾ doseur (0,98 kg)	1 ¼ doseur
67 cm	60 briquettes	4 doseurs (2,24 kg)	2¾ doseur



Cuisson à chaleur indirecte sur le barbecue

Utilisez la méthode indirecte pour les plus gros morceaux de viande qui nécessitent 20 minutes de cuisson minimum, ou pour les aliments délicats qui se dessèchent ou risquent de brûler en cas d'exposition directe à la chaleur, tels que :

- Les rôtis
- Les morceaux de volaille non désossés
- Les poissons entiers
- Les filets de poisson délicats
- Les poulets entiers
- Les dindes
- Les côtes levées

La chaleur indirecte peut également être utilisée pour terminer la cuisson d'aliments plus épais ou de morceaux non désossés qui ont d'abord été saisis ou brunis à la chaleur directe.

Avec la chaleur indirecte, la chaleur se répand des deux côtés du barbecue, ou sur un des côtés du barbecue. La nourriture se trouve sur la partie éteinte de la grille de cuisson (A).

La chaleur conductrice et rayonnante constitue toujours un facteur, mais elle n'est pas aussi intense pendant la cuisson indirecte. Toutefois, si le couvercle du barbecue est fermé comme il se doit, un autre type de chaleur est généré : la chaleur par convection. La chaleur monte, est réfléchie sur le couvercle et les surfaces intérieures du barbecue, et circule pour cuire les aliments lentement et uniformément sur tous les côtés.

La chaleur par convection ne saisit pas la surface de l'aliment comme le fait la chaleur conductrice et rayonnante. La cuisson des aliments jusqu'au centre est plus douce, comme la chaleur dans un four.

Positionnement du charbon pour la cuisson indirecte

1. Mettez des gants de barbecue.

Remarque : le barbecue, notamment les poignées, le clapet du couvercle et les orifices d'aération de la cuve, deviennent extrêmement chauds. Portez toujours des gants de barbecue pour éviter de vous brûler les mains.

2. Lorsque le charbon de bois est complètement embrasé, utilisez de longues pinces pour le placer de chaque côté de l'aliment **(B)**. Placez le charbon de bois sur les côtés de la cuve opposés aux poignées **(C)**, directement sur la grille à charbon de bois ou dans les rails ou paniers à charbon Char-Baskets™ si vous les utilisez. Une barquette en aluminium peut être placée au milieu du charbon pour recueillir les gouttes.

UTILISATION DE RAILS À CHARBON :
Positionnez la grille de manière à orienter les barres d'acier vers les poignées de la cuve de cuisson. Positionnez ensuite les rails à charbon de façon à les accrocher aux barres droites extéri eures de la grille à charbon. La partie avant des rails à charbon doit glisser sur la quatrième barre de la grille à charbon et s'encliqueter en place **(D)**.

3. Replacez la grille de cuisson.

4. Placez le couvercle sur le barbecue. Si votre barbecue dispose d'un thermomètre, placez toujours le couvercle de manière à ce que le thermomètre ne soit pas au-dessus du charbon de bois où il serait exposé à la chaleur directe **(E)**.

5. Ouvrez le clapet d'aération du couvercle.

6. Préchauffez la grille pendant 10 à 15 minutes environ.

7. Une fois la grille de cuisson préchauffée, nettoyez-la à l'aide d'une brosse en inox pour barbecue.

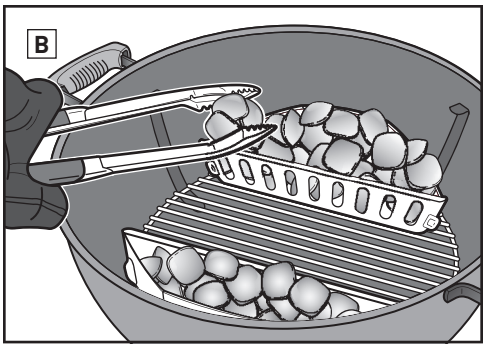
Remarque : utilisez une brosse en inox pour barbecue. Remplacez la brosse si vous constatez que des poils se sont détachés et se trouvent sur la grille de cuisson ou la brosse.

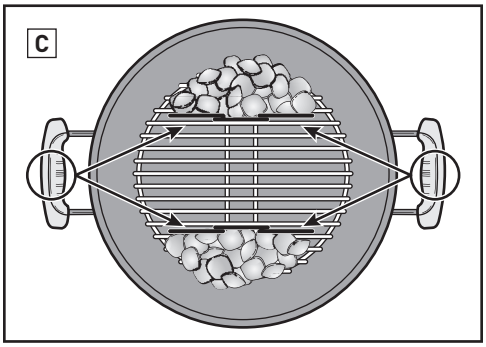
8. Ouvrez le couvercle et placez vos aliments sur la grille.

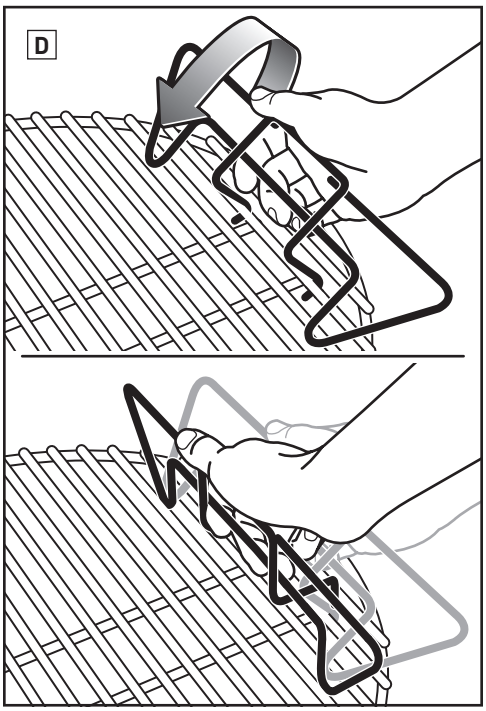
9. Placez le couvercle sur le barbecue. Consultez la recette pour connaître le temps de cuisson recommandé.

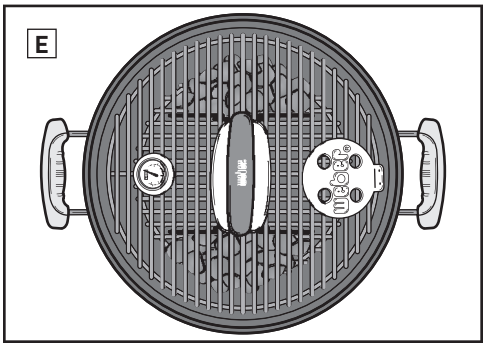
Remarque : lorsque vous retirez le couvercle du barbecue pendant la cuisson, soulevez-le sur le côté plutôt que droit vers le haut. Soulever le couvercle verticalement peut créer un effet d'aspiration et faire voler les cendres sur votre nourriture.

Après la cuisson...
Fermez le clapet d'aération du couvercle et les orifices d'aération de la cuve pour éteindre le charbon de bois.









Mesure et ajout de charbon pour cuisson indirecte

*Lorsque vous mesurez du charbon de bois en morceaux, utilisez le doseur à charbon fourni avec votre barbecue.

Diamètre du barbecue	Briquettes de charbon de bois		Charbon de bois de hêtre en morceaux*		Charbon de bois mélangé en morceaux*	
	Briquettes pour la première heure (par côté)	Briquettes à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)	Charbon pour la première heure (par côté)	Charbon à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)	Charbon pour la première heure (par côté)	Charbon à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)
47 cm	15 briquettes	7 briquettes	½ doseur (0,30 kg)	1 poignée	½ doseur	1 poignée
57 cm	20 briquettes	7 briquettes	½ doseur (0,30 kg)	1 poignée	½ doseur	1 poignée
67 cm	30 briquettes	8 briquettes	¾ doseur (0,42 kg)	1 poignée	¾ doseur	1 poignée

Portez des gants

Portez toujours des gants lorsque vous utilisez votre barbecue à charbon de bois. Les orifices et clapets d'aération, les poignées et la cuve deviennent tous très chauds pendant la cuisson. Il est donc important de vous protéger les mains et les avant-bras.

Évitez l'essence pour briquets

Évitez l'utilisation de l'essence pour briquets, car elle peut donner un goût chimique à vos aliments. Les cheminées d'allumage (vendues séparément) et les cubes allume-feu (vendus séparément) constituent des moyens beaucoup plus propres et efficaces pour embraser votre charbon de bois.

Préchauffage du barbecue

Le préchauffage de votre barbecue avec le couvercle fermé pendant 10 à 15 minutes prépare la grille de cuisson. Le charbon étant chauffé au rouge, la température sous le couvercle peut atteindre 260ºC. La chaleur permet de détacher les morceaux d'aliments accrochés à la grille de cuisson, ce qui facilite leur élimination à l'aide d'une brosse en inox pour barbecue. Le préchauffage de votre barbecue permet à la grille de devenir suffisamment chaude pour saisir correctement vos aliments et les empêcher d'adhérer.

Remarque : utilisez une brosse en inox pour barbecue. Remplacez la brosse si vous constatez que des poils se sont détachés et se trouvent sur la grille de cuisson ou la brosse.

Huilez les aliments, pas la grille

L'huile empêche les aliments d'adhérer et leur donne également saveur et moelleux. Le fait de badigeonner ou de pulvériser légèrement les aliments avec de l'huile fonctionne mieux que le graissage de la grille.

Maintenez un flux d'air permanent

Un feu au charbon de bois a besoin d'air. Le couvercle doit être maintenu fermé autant que possible, mais le clapet et les orifices d'aération doivent rester ouverts. Retirez régulièrement les cendres de la partie basse du barbecue pour éviter qu'elles obstruent les orifices d'aération.

Fermez le couvercle

Il a quatre raisons importantes pour lesquelles le couvercle doit être maintenu fermé dans la mesure du possible.

1. Maintenir la grille suffisamment chaude pour saisir les aliments.
2. Réduire le temps de cuisson et empêcher les aliments de se dessécher.
3. Piéger la fumée qui se développe lorsque le jus et les graisses se vaporisent à l'intérieur du barbecue.
4. Empêcher les poussées de flamme en limitant l'apport d'oxygène.

Contrôler la flamme

Des poussées de flamme peuvent se produire, ce qui est plutôt positif, car elles permettent de saisir la surface de ce que vous êtes en train de faire griller; cependant, une poussée trop importante peut brûler vos aliments. Laissez le couvercle en place dans la mesure du possible. Ceci permet de limiter la quantité d'oxygène présent à l'intérieur du barbecue et aidera à éteindre toute poussée de flamme. Si les flammes deviennent incontrôlables, placez les aliments temporairement en cuisson indirecte, jusqu'à ce que l'intensité des flammes diminue.

Surveillez le temps de cuisson et la température

Si vous cuisez dans un climat froid ou à une altitude élevée, les temps de cuisson seront plus élevés. Si le vent souffle fort, il fera augmenter la température d'un barbecue à charbon de bois. Il faut donc toujours vous tenir à proximité de votre barbecue et ne pas oublier de laisser le couvercle en place dans la mesure du possible afin que la chaleur ne s'échappe pas.

Aliments surgelés ou frais

Que vous fassiez griller des aliments surgelés ou frais, suivez les consignes de sécurité qui figurent sur l'emballage et faites-les toujours cuire à la température interne recommandée. Les aliments surgelés nécessiteront un temps de cuisson plus long et éventuellement plus de combustible, selon le type d'aliment.

Consignes d'entretien

Suivez ces quelques instructions d'entretien de base pour que votre barbecue conserve son allure et ses capacités de cuisson pour de nombreuses années !

- Pour une circulation adéquate de l'air et une meilleure cuisson, retirez les cendres accumulées et les résidus de charbon de bois du fond de la cuve et du réceptacle à cendres avant toute utilisation. Assurez-vous que le charbon de bois est complètement éteint et que le barbecue a refroidi avant de procéder.
- Il se peut que vous remarquiez des écailles de peinture à l'intérieur du couvercle. Pendant l'utilisation, les graisses et les vapeurs de fumée s'oxydent lentement en carbone et se déposent à l'intérieur de votre couvercle. Brossez la graisse carbonisée à l'intérieur du couvercle avec une brosse en inox pour barbecue. Afin de réduire l'accumulation, l'intérieur du couvercle peut être essuyé avec du papier absorbant après cuisson tandis que le barbecue est encore tiède (pas chaud).
- Si votre barbecue est soumis à un environnement particulièrement hostile, vous devrez nettoyer l'extérieur plus souvent. Les pluies acides, les produits chimiques et l'eau salée peuvent provoquer l'apparition de traces de rouille en surface. Weber recommande de nettoyer l'extérieur de votre barbecue à l'eau tiède savonneuse. Rincez puis séchez complètement.
- N'utilisez pas d'objets tranchants ou de produits abrasifs pour nettoyer les surfaces de votre barbecue.

Sauf en cas d'indication contraire, les temps de cuisson indiqués pour le bœuf et l'agneau sont ceux permettant l'obtention d'une cuisson à point telle que définie par le département de l'agriculture américain. Les morceaux, les épaisseurs, le poids et le temps de cuisson sur le barbecue sont donnés à titre indicatif. Les facteurs tels que l'altitude, le vent et la température extérieure peuvent avoir une incidence sur le temps de cuisson.

Consultez le site www.weber.com pour trouver des recettes et des conseils de cuisson au barbecue.

		Épaisseur/poids	Temps de cuisson total approximatif sur le barbecue
VIANDE ROUGE	**Steak :** contre-filet New York, gros filet, faux-filet, aloyau, et filet mignon (filet)	2 cm d'épaisseur	**4 à 6 minutes** cuisson directe à chaleur élevée
		2,5 cm d'épaisseur	**6 à 8 minutes** cuisson directe à chaleur élevée
		5 cm d'épaisseur	**14 à 18 minutes** saisir pendant 6 à 8 minutes en cuisson directe à chaleur élevée, et faire griller pendant 8 à 10 minutes en cuisson indirecte à chaleur élevée
	Bifteck de flanc	0,7 à 1 kg, 2 cm d'épaisseur	**8 à 10 minutes** cuisson directe à chaleur moyenne
	Steak hachéde bœuf	2 cm d'épaisseur	**8 à 10 minutes** cuisson directe à chaleur moyenne
	Filet	1,4 à 1,8 kg	**45 à 60 minutes** 15 minutes de cuisson directe à chaleur moyenne et faire griller 30 à 45 minutes en cuisson indirecte à chaleur moyenne
VIANDE DE PORC	**Saucisse bratwurst :** fraîche	portion de 85 g	**20 à 25 minutes** cuisson directe à chaleur douce
	Morceaux : désossés ou non	2 cm d'épaisseur	**6 à 8 minutes** cuisson directe à chaleur élevée
		3 à 4 cm d'épaisseur	**10 à 12 minutes** saisir pendant 6 minutes en cuisson directe à chaleur élevée et faire griller pendant 4 à 6 minutes en cuisson indirecte à chaleur élevée
	Côtes : petites côtes, côtes levées	1,4 kg à 1,8 kg	**1h30 à 2 heures** cuisson indirecte à chaleur moyenne
	Côtes : à la paysanne, avec os	1,4 kg à 1,8 kg	**1h30 à 2 heures** cuisson indirecte à chaleur moyenne
	Filet	0,5 kg	**30 minutes** saisir pendant 5 minutes en cuisson directe à chaleur élevée et faire griller pendant 25 minutes en cuisson indirecte à chaleur moyenne
VOLAILLE	**Poitrine de poulet :** désossé, sans peau	170 g à 227 g	**8 à 12 minutes** cuisson directe à chaleur moyenne
	Haut de cuisse de poulet : désossé, sans peau	113 g	**8 à 10 minutes** cuisson directe à chaleur moyenne
	Morceaux de poulet : non désossés, variés	85 g à 170 g	**36 à 40 minutes** 6 à 10 minutes de cuisson directe à chaleur douce, 30 minutes de cuisson indirecte à chaleur moyenne
	Poulet : entier	1,8 kg à 2,25 kg	**1h à 1h15** cuisson indirecte à chaleur moyenne
	Poulet de Cornouailles	0,7 à 0,9 kg	**60 à 70 minutes** cuisson indirecte à chaleur moyenne
	Dinde : entière, non farcie	4,5 kg à 5,5 kg	**2h à 2h30** cuisson indirecte à chaleur moyenne heat
FRUITS DE MER	**Poisson, filet ou steak :** flétan, vivaneau rouge, saumon, bar commun, espadon, thon	0,6 à 1,25 cm d'épaisseur	**3 à 5 minutes** cuisson directe à chaleur moyenne
		2,5 cm à 3 cm d'épaisseur	**10 à 12 minutes** cuisson directe à chaleur moyenne
	Poisson : entier	0,5 kg	**15 à 20 minutes** cuisson indirecte à chaleur moyenne
		1,4 kg	**30 à 45 minutes** cuisson indirecte à chaleur moyenne
	Crevette	14 g	**2 à 4 minutes** cuisson directe à chaleur élevée
LÉGUMES	**Asperges**	1,25 cm de diamètre	**6 à 8 minutes** cuisson directe à chaleur moyenne
	Maïs	en épi	**25 à 30 minutes** cuisson directe à chaleur moyenne
		épluché	**10 à 15 minutes** cuisson directe à chaleur moyenne
	Champignon	shiitake ou champignon de Paris	**8 à 10 minutes** cuisson directe à chaleur moyenne
		portobello	**10 à 15 minutes** cuisson directe à chaleur moyenne
	Oignon	coupé en deux	**35 à 40 minutes** cuisson indirecte à chaleur moyenne
		tranches de 1,25 cm	**8 à 12 minutes** cuisson directe à chaleur moyenne
	Pomme de terre	entière	**45 à 60 minutes** cuisson indirecte à chaleur moyenne
		tranches de 1,25 cm	**9 à 11 minutes** faire bouillir pendant 3 minutes, et faire griller pendant 6 à 8 minutes en cuisson directe à chaleur moyenne

Assurez-vous que les aliments ont suffisamment de place sur le barbecue lorsque le couvercle est fermé et laissez environ 2,5 cm d'écart entre les aliments et le couvercle.

Conseils de cuisson

- Faites griller des steaks, des filets de poisson, des morceaux de poulet désossés et des légumes avec la méthode directe pendant le temps indiqué dans le tableau (ou jusqu'au degré de cuisson souhaité) en retournant les aliments une fois, à mi-cuisson.
- Faites griller des rôtis, une volaille entière, des morceaux de volaille avec os, des poissons entiers et des morceaux de viande plus épais avec la méthode indirecte pendant le temps indiqué dans le tableau (ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à lecture instantanée indique la température interne souhaitée).
- Avant de les découper, laissez reposer les rôtis, les morceaux de viande les plus gros, les côtelettes et les steaks épais 5 à 10 minutes après la cuisson. La température interne de la viande augmentera de 3 à 6 degrés pendant cette période.
- Pour une saveur fumée plus prononcée, n'hésitez pas à ajouter des copeaux ou des fragments de bois de feuillus (trempés dans l'eau pendant au moins 30 minutes et égouttés) ou des herbes fraîches humectées telles que du romarin, du thym ou des feuilles de laurier. Placez le bois ou les herbes humides directement sur le charbon juste avant de commencer la cuisson.
- Décongelez les aliments avant de les faire griller. Dans le cas contraire, prévoyez un temps de cuisson plus long.

Conseils liés à la salubrité alimentaire

- Ne décongelez pas la viande, le poisson ou la volaille à température ambiante. Décongelez-les dans le réfrigérateur.
- Lavez-vous les mains soigneusement à l'eau chaude savonneuse avant toute préparation des repas, et après avoir manipulé des produits crus tels que les viandes, les poissons et les volailles.
- Ne placez jamais des aliments cuits sur un plat ayant été au contact d'aliments crus.
- Lavez à l'eau chaude savonneuse puis rincez tous les plats et ustensiles de cuisine ayant été en contact avec de la viande ou du poisson crus.

La mancata osservanza degli avvisi identificati dalle parole PERICOLI, AVVERTENZE e PRECAUZIONI contenuti nella presenta guida può lesioni personali gravi o mortali oppure un incendio o un'esplosione e quindi danni alle cose.

Leggere tutte le informazioni sulla sicurezza contenute nella presente guida prima di usare il barbecue.

PERICOLI

⚠ Non utilizzarlo in ambienti chiusi! Questo barbecue è progettato per l'uso all'aperto, in un'area ben ventilata, e non è concepito né deve mai essere utilizzato come apparecchio di riscaldamento. Se lo si usa in un locale chiuso, si accumuleranno fumi tossici, che causeranno lesioni personali gravi o mortali.

⚠ Non usarlo in un box, un edificio, un passaggio coperto o qualsiasi altra area chiusa.

⚠ Non utilizzare benzina, alcol o altri fluidi molto volatili per accendere la carbonella. Se si utilizza fluido combustibile per carbonella (non raccomandato), prima di accendere la carbonella rimuovere l'eventuale fluido che potrebbe essere defluito attraverso le feritoie di aerazione del barbecue.

⚠ Non aggiungere fluido combustibile per carbonella o carbonella impregnata di tale fluido a una carbonella calda o anche solo tiepida. Chiudere il tappo del contenitore del fluido dopo l'uso e collocare il contenitore a distanza di sicurezza dal barbecue.

⚠ Tenere lontani dall'area di cottura vapori e liquidi infiammabili, come benzina, alcol, ecc., e materiali combustibili.

AVVERTENZE

⚠ Non usare il barbecue a meno che tutti i componenti non siano nella giusta posizione. Questo barbecue deve essere montato correttamente seguendo le apposite istruzioni. Un montaggio improprio può comportare pericoli.

⚠ Mai usare il barbecue senza il raccoglitore delle ceneri installato.

⚠ Non usare il barbecue sotto qualsiasi costruzione sopraelevata in materiale combustibile.

⚠ L'uso di alcol, farmaci o droghe può pregiudicare la capacità dell'utente di montare correttamente o fare funzionare in sicurezza il barbecue.

⚠ Prestare attenzione quando si usa il barbecue, che sarà caldo durante la cottura o la pulizia; non lasciarlo mai incustodito.

⚠ ATTENZIONE! Questo barbecue diventerà molto caldo, non movimentarlo durante il funzionamento.

⚠ ATTENZIONE! Tenere lontano dai bambini e dagli animali domestici.

⚠ ATTENZIONE! Non utilizzare liquidi infiammabili per accendere o ravvivare la fiamma! Utilizzare solo gli accenditori in accordo con la norma EN 1860-3!

⚠ Questo barbecue Weber® non è concepito per essere installato in veicoli ricreativi e/o imbarcazioni da diporto.

⚠ Non usare questo barbecue entro un metro e mezzo di distanza da qualsiasi materiale combustibile. Sono materiali combustibili, tra altri, legna o pati, verande e pavimenti in legno.

⚠ Tenere sempre il barbecue su una superficie stabile e orizzontale, lontano da materiale combustibile.

⚠ Non posizionare il barbecue su vetro o una superficie combustibile.

⚠ Non usare il barbecue se c'è vento forte.

⚠ Non indossare indumenti con maniche svolazzanti mentre si accende la carbonella o si usa il barbecue.

⚠ Mai toccare la griglia con la carbonella o quella di cottura, le ceneri, la carbonella o il barbecue per controllare se sono caldi.

⚠ Spegnere la carbonella al termine della cottura. Per spegnerla, chiudere le feritoie di aerazione e la valvola di tiraggio sul coperchio, e collocare quest'ultimo sul braciere.

⚠ Usare guanti o manopole da barbecue termoisolanti durante la cottura, quando si regolano le feritoie di aerazione o la valvola di tiraggio, si aggiunge carbonella o si maneggia il termometro o il coperchio.

⚠ Usare utensili appropriati, con impugnature lunghe e termoisolanti.

⚠ Collocare sempre la carbonella sull'apposita griglia (quella inferiore). Non collocare carbonella direttamente sul fondo del braciere.

⚠ Non appoggiarsi all'estremità del tavolo né sovraccaricarlo.

⚠ Non usare il supporto del coperchio Tuck-Away™ come manico per sollevare o spostare il barbecue.

⚠ Non appendere il coperchio al manico del braciere.

⚠ Mai gettare carbonella calda dove potrebbe essere calpestata o comportare pericolo di incendio. Mai gettare via ceneri o carbonella prima che siano completamente spenti.

⚠ Non conservare il barbecue finché le ceneri e la carbonella non si sono spenti completamente.

⚠ Non rimuovere le ceneri finché tutta la carbonella non è bruciata completamente e spenta del tutto, e il barbecue è freddo.

⚠ Tenere cavi elettrici lontano dalle superfici calde del barbecue e da aree a traffico elevato.

⚠ AVVERTENZA. Non usare il barbecue in uno spazio ristretto, p. es. in una casa, una tenda, una roulotte, un veicolo o altro ambiente limitato. Rischio di morte in seguito a intossicazione da monossido di carbonio.

PRECAUZIONI

⚠ Non usare acqua per tenere sotto controllo fiammate o per estinguere la carbonella.

⚠ Rivestendo il braciere di fogli in alluminio si ostruisce il flusso dell'aria. Usare invece una coppa adatta per raccogliere i succhi che scolano dalla carne quando si cuoce con il metodo indiretto.

⚠ Controllare periodicamente se le spazzole per le griglie perdono setole o presentano e usura eccessiva. Sostituire una spazzola se se si trovano setole sulla griglia di cottura o se dalla spazzole si staccano setole. Weber raccomanda di acquistare una spazzola nuova con setole in acciaio inossidabile per griglie all'inizio di ogni primavera.

GARANZIA

Grazie per aver acquistato un prodotto WEBER®. La società Weber-Stephen Products LLC, con sede in 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266, USA (di seguito "Weber") è orgogliosa di offrirvi un prodotto sicuro, resistente e affidabile.

La presente Garanzia volontaria di Weber viene concessa senza costi aggiuntivi. Contiene le informazioni necessarie per richiedere la riparazione del vostro prodotto Weber® nell'improbabile caso di un guasto o difetto.

Ai sensi della legge applicabile, nel caso in cui il prodotto si dimostri difettoso, il cliente gode di diversi diritti. Tali diritti comprendono prestazioni supplementari, sostituzione, riduzione del prezzo di acquisto e rimborso. L'Unione Europea, ad esempio, richiede una garanzia legale di due anni a partire dalla data della consegna del prodotto.
Questi e altri diritti legali rimangono inalterati dalla presente disposizione di garanzia. Di fatto, questa garanzia concede diritti aggiuntivi al proprietario indipendenti dalle disposizioni della garanzia legale.

GARANZIA VOLONTARIA WEBER

Weber garantisce all'acquirente del prodotto WEBER® (o, in caso di regalo o situazione promozionale, alla persona per la quale è stato acquistato come regalo o oggetto promozionale), che il prodotto WEBER® è privo di difetti nei materiali e nella lavorazione per il periodo di tempo specificato di seguito, qualora sia stato montato e utilizzato nel rispetto delle istruzioni del Manuale d'uso fornito a corredo. (Nota: in caso di perdita o smarrimento del proprio Manuale d'uso WEBER®, è possibile scaricare un Manuale d'uso sostitutivo online accedendo al sito www.weber.com o ai siti specifici dei singoli paesi a cui il proprietario può venire reindirizzato). Se il barbecue viene utilizzato e sottoposto a manutenzione in condizioni normali, ovvero per un utilizzo familiare, ai sensi della presente garanzia Weber accetta di riparare o sostituire i componenti difettosi nel rispetto del periodo di validità, delle limitazioni e delle esclusioni di garanzia specificati di seguito. NELLA MISURA IN CUI CIÒ SUA CONSENTITO DALLA LEGGE, LA PRESENTE GARANZIA È VALIDA ESCLUSIVAMENTE PER L'ACQUIRENTE ORIGINALE E NON SI TRASFERISCE AI PROPRIETARI SUCCESSIVI, SALVO SI TRATTI DI UN REGALO O ARTICOLO PROMOZIONALE, COME SOPRA SPECIFICATO.

RESPONSABILITÀ DEL PROPRIETARIO AI SENSI DELLA PRESENTE GARANZIA

Per assicurare una copertura in garanzia ottimale, è importante, benché non obbligatorio, registrare il prodotto WEBER® online sul sito www.weber.com o sul sito specifico del paese al quale il proprietario può venire reindirizzato. Si raccomanda inoltre di conservare la ricevuta e/o la fattura di vendita. La registrazione del prodotto WEBER® funge da conferma per la copertura in garanzia e crea un collegamento diretto qualora Weber debba contattare l'acquirente.

La garanzia di cui sopra è valida esclusivamente qualora il Proprietario abbia la dovuta cura del prodotto WEBER® seguendo le istruzioni di montaggio, utilizzo e manutenzione preventiva specificate nel Manuale d'uso in dotazione, a meno che il Proprietario non sia in grado di dimostrare che il difetto o il guasto è indipendente dalla non conformità agli obblighi di cui sopra. Se il prodotto viene utilizzato in una zona costiera o in prossimità di una piscina, la manutenzione comprende le operazioni di lavaggio e risciacquo delle superfici esterne, come indicato nel Manuale d'uso a corredo.

GESTIONE DELLA GARANZIA / ESCLUSIONE DI GARANZIA

Se si ritiene che un componente debba essere coperto dalla presente Garanzia, si prega di contattare il Servizio Assistenza Clienti utilizzando il modulo disponibile sul nostro sito Web (www.weber.com o il sito specifico del paese al quale il Proprietario può essere reindirizzato). Svolta la dovuta indagine, a propria discrezione Weber eseguirà la riparazione o la sostituzione del componente difettoso coperto da Garanzia. Qualora non sia possibile riparare o sostituire il componente difettoso, a propria discrezione Weber può scegliere di sostituire completamente il barbecue con uno nuovo di pari valore o superiore. Ai fini dell'ispezione, Weber potrebbe chiedere al proprietario di restituire i componenti con spese di spedizione prepagate.

La presente GARANZIA è nulla in situazioni quali danni, deterioramento, decolorazione e/o ruggine che esulano dalla responsabilità di Weber e causate da:

- Uso eccessivo, uso errato, trasformazione, modifica, impiego erroneo, atti di vandalismo, negligenza, errori di montaggio o installazione ed effettuazione non corretta esecuzione della manutenzione normale e ordinaria;
- Conseguenze della presenza di insetti, ragni e roditori (ad esempio scoiattoli), ivi compresi, a titolo esemplificativo ma non limitativo, danni ai tubi dei bruciatori e/o ai tubi del gas;
- Esposizione ad aria salmastra e/o sostanze a base di cloro quali piscine e vasche idromassaggio;
- Rigide condizioni meteorologiche quali grandine, uragani, terremoti, tsunami o mareggiate, tornado o forti temporali.

L'utilizzo e/o l'installazione nel prodotto WEBER® di componenti diversi dai ricambi originali Weber rendono nulla la Garanzia, ed eventuali danni provocati in tali situazioni non sono coperti dalla Garanzia stessa. La conversione di un barbecue a gas non autorizzata da Weber e non eseguita da un tecnico dell'assistenza autorizzato Weber rende nulla la Garanzia.

VALIDITÀ DELLA GARANZIA DEI VARI COMPONENTI

Griglie di cottura e per carbone: 2 anni, contro perforazione da ruggine o bruciature passanti
Sistema di pulizia One-Touch™: 5 anni, contro perforazione da ruggine o bruciature passanti
Braciere, coperchio e anello centrale: 10 anni, contro perforazione da ruggine o bruciature passanti
Componenti in plastica: 5 anni, ad esclusione di sbiadimento o decolorazioni
Tutti gli altri componenti: 2 anni

ESCLUSIONI DI GARANZIA

FATTE SALVE LA GARANZIA E LE RELATIVE ESCLUSIONI DI CUI ALLA PRESENTE, NON SI RILASCIANO CONTESTUALMENTE ULTERIORI GARANZIE ESPLICITE O DICHIARAZIONI VOLONTARIE DI RESPONSABILITÀ OLTRE LA RESPONSABILITÀ LEGALE IN CAPO A WEBER. INOLTRE LA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA NON LIMITA O ESCLUDE SITUAZIONI O CONTESTAZIONI NELLE QUALI WEBER SIA RESPONSABILE PER LEGGE.

NON SONO VALIDE GARANZIE OLTRE I PERIODI DI VALIDITÀ SPECIFICATI. NESSUN'ALTRA GARANZIA SUI PRODOTTI FORNITA DA ALTRE PERSONE, COMPRESI FORNITORI O RIVENDITORI (QUALI LE "GARANZIE ESTESE"), SARÀ VINCOLANTE PER WEBER. L'UNICO RIMEDIO PREVISTO DALLA PRESENTE GARANZIA È LA RIPARAZIONE O SOSTITUZIONE DEL COMPONENTE O DEL PRODOTTO.

IN NESSUN CASO PREVISTO DALLA PRESENTE GARANZIA, L'EVENTUALE RISARCIMENTO PUÒ ESSERE SUPERIORE AL VALORE DEL PREZZO DI ACQUISTO DEL PRODOTTO WEBER VENDUTO.

L'UTILIZZATORE SI ASSUME IL RISCHIO E LA RESPONSABILITÀ PER PERDITE, DANNI O LESIONI FISICHE E MATERIALI PER SE STESSO E/O ALTRE PERSONE DERIVANTI DALL'UTILIZZO ECCESSIVO O ERRATO DEL PRODOTTO O DAL MANCATO RISPETTO DELLE ISTRUZIONI FORNITE DA WEBER NEL MANUALE D'USO IN DOTAZIONE.

LE PARTI E GLI ACCESSORI SOSTITUITI NELL'AMBITO DELLA PRESENTE GARANZIA SONO GARANTITI SOLO PER LA PARTE RESTANTE DEI PERIODI DI VALIDITÀ DELLA GARANZIA ORIGINALE SOPRA SPECIFICATI.

LA GARANZIA COPRE SOLO L'UTILIZZO FAMILIARE IN AMBIENTE DOMESTICO E NON È VALIDA PER I BARBECUE WEBER UTILIZZATI IN SITUAZIONI COMMERCIALI, COLLETTIVE O DA PIÙ PERSONE, QUALI RISTORANTI, HOTEL, RESORT E IMMOBILI IN AFFITTO.

WEBER PUÒ IN QUALSIASI MOMENTO MODIFICARE IL MODELLO DEI PROPRI PRODOTTI. NESSUNA DISPOSIZIONE DELLA PRESENTE GARANZIA POTRÀ ESSERE INTERPRETATA QUALE OBBLIGO DI WEBER A INSERIRE DETTE MODIFICHE NEL MODELLO DEI PRODOTTI FABBRICATI IN PRECEDENZA, NÉ TALI MODIFICHE POSSONO ESSERE INTERPRETATE COME AMMISSIONE DELLA PRESENZA DI DIFETTI NEI MODELLI PRECEDENTI.

Collegatevi al sito www.weber.com, selezionate il vostro paese e registrate il vostro barbecue oggi.

SISTEMA DI COTTURA

Questo barbecue a carbonella Weber® è stato progettato nei minimi dettagli. La sua costruzione previene fiammate, assicura un riscaldamento uniforme e fa sì che gli alimenti non si brucino. Ci si può aspettare prestazioni eccellenti, un ottimo controllo e risultati ripetibili.

A Braciere e coperchio

Ogni barbecue a carbonella Weber® è composto da un braciere in acciaio porcellanato, resistente ai graffi e alle abrasioni, che quindi non si sfalda mai. La superficie riflettente fa sì che la cottura avvenga per convezione, ossia il calore viene irradiato intorno agli alimenti analogamente a quanto avviene in un forno, per cui la cottura è uniforme.

B Valvola di tiraggio e feritoie di aerazione

Un fattore molto importante nella cottura alla griglia con carbonella è l'aria. Quanto più aria circola nel barbecue, tanto maggiore diventa la temperatura del fuoco (fino a un certo limite) e tanto più spesso è necessario alimentarlo. Quindi per ridurre al minimo la necessità di alimentarlo, tenere il coperchio chiuso quanto più possibile. Le feritoie di aerazione, sulla parte inferiore del braciere, devono rimanere aperte ogni volta che si griglia, ma per rallentare la velocità alla quale la carbonella brucia, chiudere sino a metà la valvola di tiraggio sul coperchio.

C Griglia di cottura

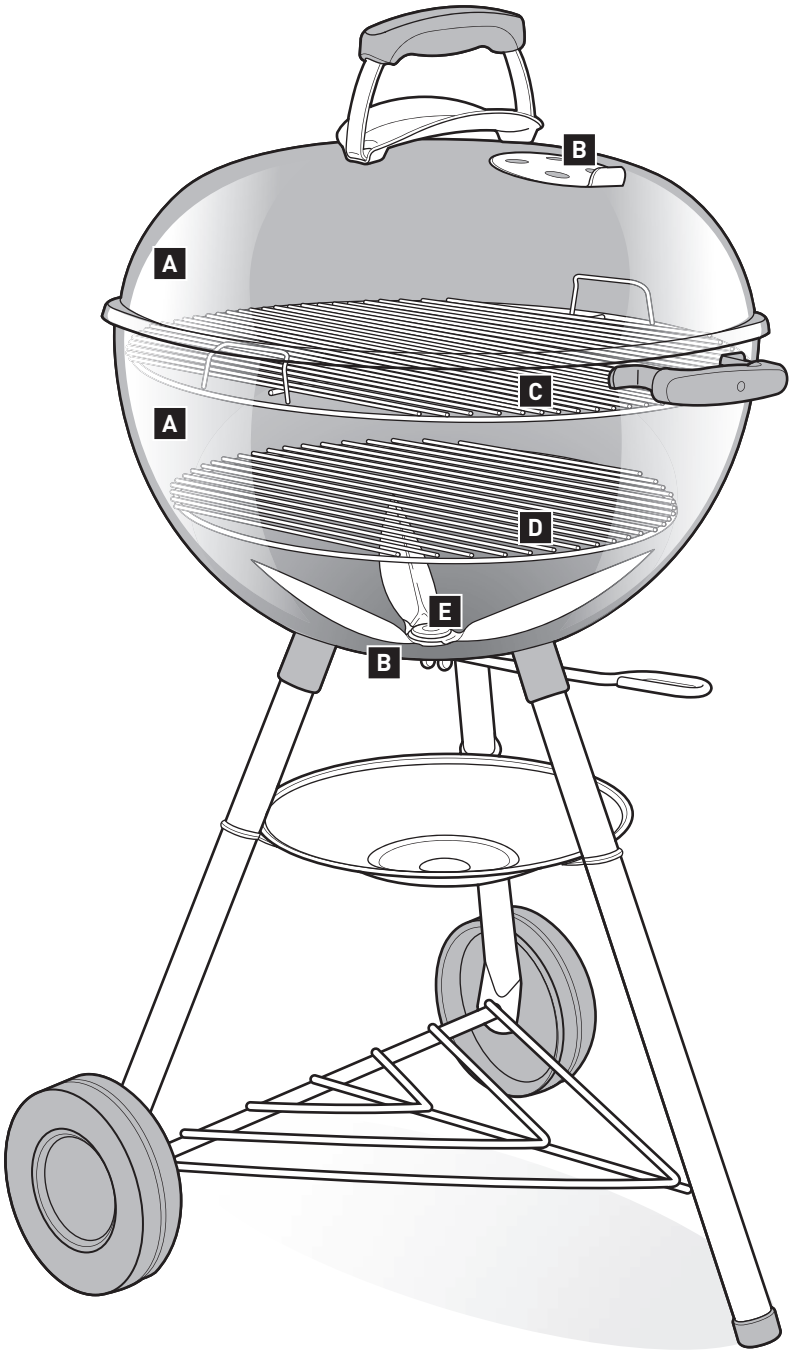
È costruita in robusto acciaio placcato e offre un'ampia area su cui disporre gli alimenti da cuocere.

D Griglia per la carbonella

È realizzata in modo da resistere alle temperature elevate di qualsiasi fuoco da carbonella; durevole, costruita in acciaio robustissimo, non si deforma né viene intaccata dal calore. Inoltre, assicura flessibilità presentando spazio sufficiente per la cottura diretta o indiretta.

E Sistema One-Touch™ per la pulizia

Il sistema One-Touch™ permette di pulire agevolmente il barbecue: quando si muove l'impugnatura avanti e indietro, le tre lame interne al barbecue fanno cadere le ceneri dalla parte inferiore del braciere nell'apposito raccoglitore. Queste stesse feritoie di aerazione funzionano come dispositivo di tiraggio, per facilitare il flusso dell'ossigeno verso l'alto in direzione del fuoco o per consentire di estinguere facilmente il fuoco.



CARATTERISTICHE SPECIALI DEL BARBECUE A CARBONELLA

A seconda del modello acquistato, il barbecue può o no essere dotato delle caratteristiche descritte in questa pagina.

A Gourmet BBQ System™

La griglia di cottura può essere dotata di una speciale area centrale amovibile, la cui funzione è quella di permettere di aggiungere facilmente speciali utensili di cottura Weber Gourmet BBQ System™ come la pietra refrattaria per pizza, il wok, la piastra, la griglia in ghisa, il girarrosto, l'ebelskiver o la corona bombata in acciaio smaltato per il barbecue coreano (venduti separatamente). Ciascun accessorio opzionale offre infinite opportunità di provare nuove ricette.

B Termometro incorporato

Un durevole termometro integrato nel coperchio per consentire di monitorare agevolmente la temperatura all'interno del barbecue.

C Gancio del coperchio

All'interno del coperchio del barbecue c'è un gancio; basta fare scorrere il coperchio su un lato e agganciarlo al braciere.

D Supporto coperchio Tuck-Away™

Il supporto Tuck-Away™ permette di spostare facilmente il coperchio di lato per controllare lo stato di cottura o aggiungere carbonella.

E Griglia di cottura a cerniera

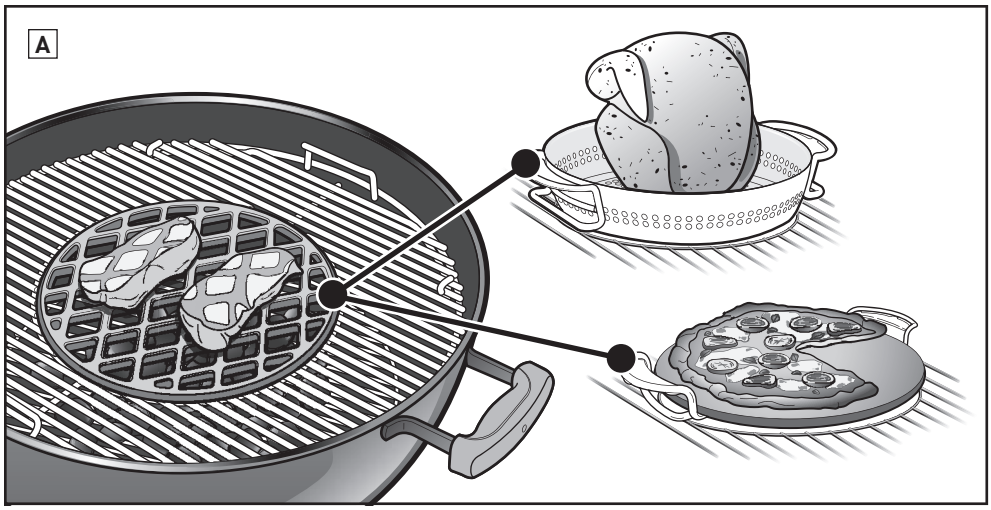
Questa griglia ha un'area su entrambi i lati che può essere sollevata per consentire di aggiungere facilmente bricchetti di carbonella.

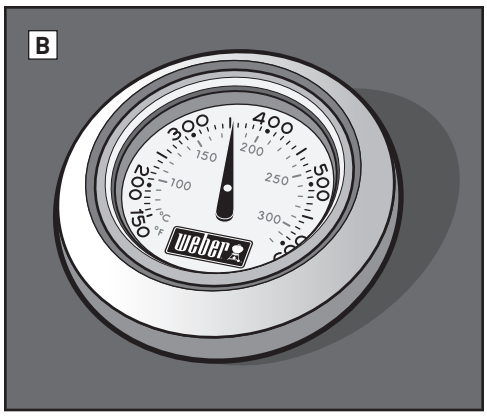
F Raccoglitore ceneri di grande capacità

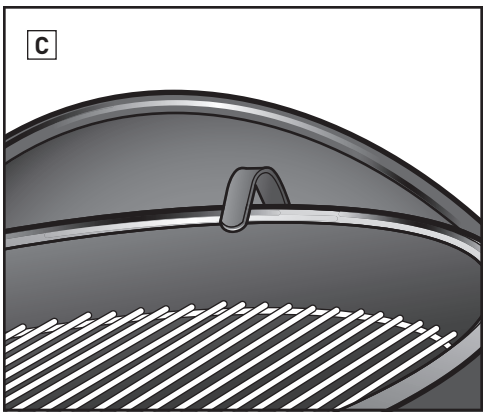
Completamente chiuso, impedisce che le ceneri volino e si stacca facilmente per consentire di rimuovere le ceneri e pulirlo velocemente.

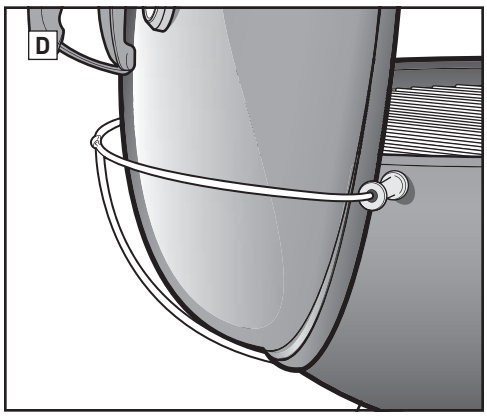
G Manico con gancio per utensili

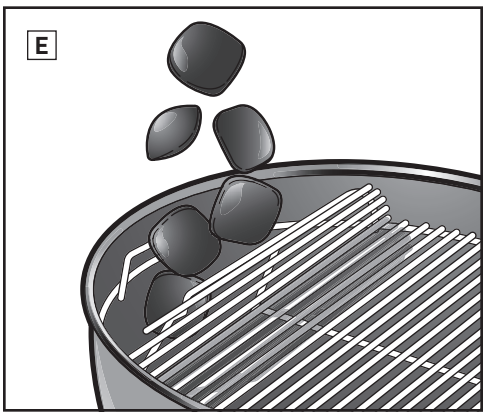
Questo manico incorpora due ganci per consentire di appendere comodamente gli utensili.

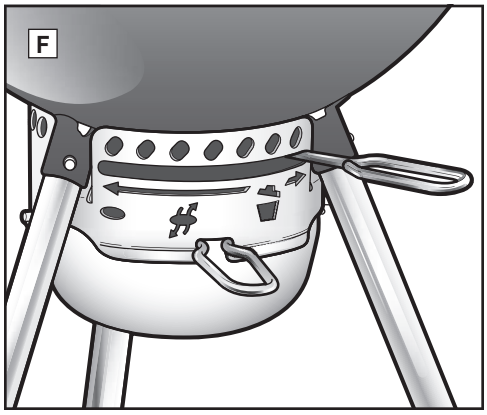


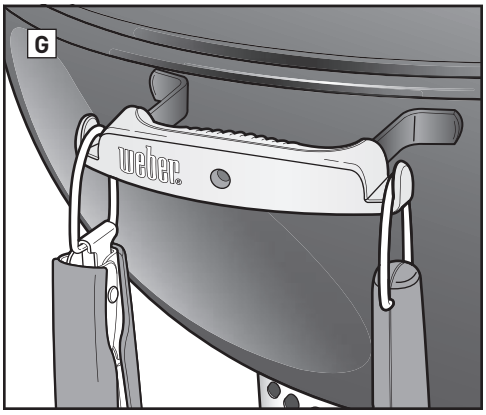












Scegliere un punto adatto in cui collocare il barbecue

- Usare questo barbecue solo all'aperto, in un'area ben ventilata; non usarlo in un box, un edificio, un passaggio coperto o qualsiasi altra area chiusa.
- Tenere sempre il barbecue su una superficie stabile e orizzontale.
- Non usare il barbecue entro un metro e mezzo di distanza da qualsiasi materiale combustibile. Sono materiali combustibili, tra altri, legna o pati, verande e pavimenti in legno.

Stabilire la quantità di carbonella da usare

La scelta della quantità di carbonella dipenda dagli alimenti che si desidera cuocere e dalla dimensioni del barbecue. Se si grglieranno pezzi di cibo piccoli e teneri, che richiedono meno di 20 minuti di cottura, consultare la tabella *Misurazione e aggiunta di carbonella per la cottura diretta*. Se si grglieranno fette di carne più grandi, che richiedono almeno 20 minuti di cottura, oppure alimenti delicati, consultare la tabella *Misurazione e aggiunta di carbonella per la cottura indiretta*. Usare l'apposito recipiente fornito con il barbecue per misurare la giusta quantità di carbonella. Per ulteriori informazioni sulla differenza tra cottura diretta e indiretta, consultare la sezione *METODI DI COTTURA ALLA GRIGLIA*.

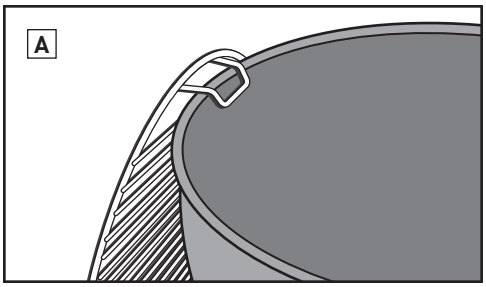
Primo uso in assoluto del barbecue

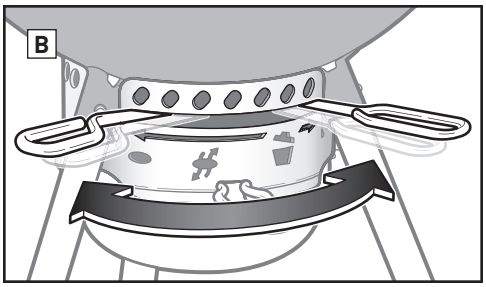
Prima di usare il barbecue per la prima volta, si raccomanda di riscaldarlo e mantenerlo caldissimo, con il coperchio chiuso, per almeno 30 minuti.

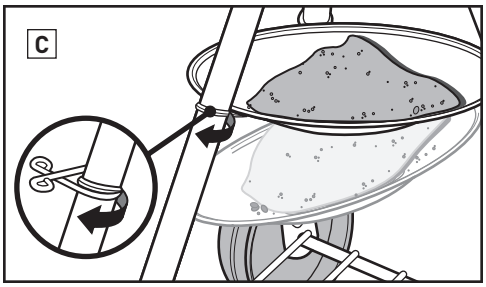
Preparazione del barbecue all'accensione

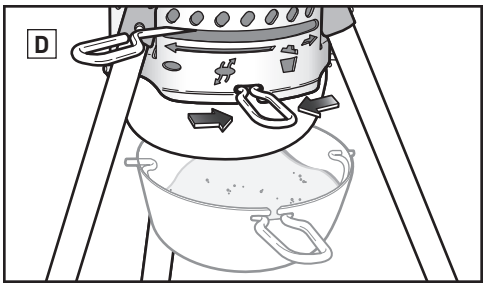
1. Rimuovere il coperchio e posizionarlo lateralmente sul braciere mediante l'apposito gancio presente all'interno del coperchio o il supporto Tuck-Away™ (a seconda del modello di barbecue).
2. Rimuovere dal barbecue la griglia di cottura (quella superiore). Per comodità, appendere la griglia di cottura al braciere, al pannello posteriore o al telaio del barbecue mediante il manico curvo (una caratteristica di alcuni dei nostri barbecue) **(A)**. Se il barbecue è dotato della griglia di cottura Gourmet BBQ System™ , anzitutto togliere l'area centrale amovibile, quindi la griglia di cottura dal barbecue.
3. Rimuovere la griglia per la carbonella (la griglia inferiore) e togliere dalla parte inferiore del braciere le ceneri o i pezzi di carbonella bruciata. La carbonella richiede ossigeno per bruciare, quindi accertarsi che le feritoie di aerazione non siano ostruite. Se il barbecue è dotato di sistema di pulizia One-Touch™ , muovere il manico avanti e indietro per fare cadere le ceneri dalla parte inferiore del braciere nell'apposito raccoglitore **(B)**.
4. Se il barbecue è dotato di un raccoglitore ceneri standard, sbloccare il fermo sulla gamba per rimuovere il raccoglitore **(C),**quindi gettare via le ceneri. Se il barbecue è dotato di un raccoglitore ceneri di grande capacità, premere sul manico del raccoglitore per staccare quest'ultimo dal barbecue **(D)**.
5. Aprire la feritoia di aerazione del braciere spostando il manico completamente a destra **(E)** o nella posizione di apertura **(F)** (a seconda del modello di barbecue).
6. Riposizionare la griglia per la carbonella (la griglia inferiore).

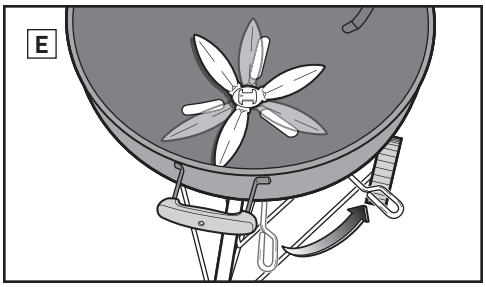
NOTA. La presente guida non contiene deliberatamente istruzioni per l'uso di fluido combustibile, poiché tale fluido sporca e può trasmettere un sapore di sostanze chimiche agli alimenti, al contrario dei bricchetti (venduti separatamente). Se si decide di usare un fluido combustibile, seguire le istruzioni del produttore e non aggiungere MAI fluido combustibile a un fuoco acceso.

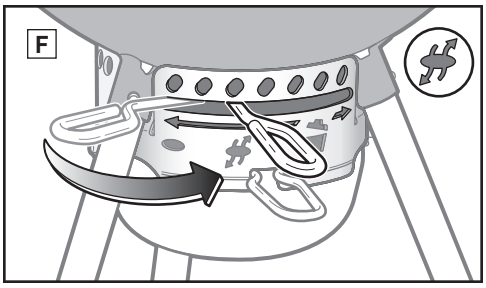












Misurazione e aggiunta di carbonella per la cottura diretta

*Per misurare la quantità di carbonella, usare l'apposito contenitore accluso al barbecue.

Diametro barbecue	Bricchetti di carbonella	Carbonella di faggio*	Carbonella di legno misto*
47 cm	30 bricchetti	1 contenitore pieno (0,56 kg)	¾ di contenitore
57 cm	40 bricchetti	1 e ¾ di contenitore (0,98 kg)	1 e ¼ di contenitore
67 cm	60 bricchetti	4 contenitori (2,24 kg)	2 e ¾ di contenitore

Misurazione e aggiunta di carbonella per la cottura indiretta

*Per misurare la quantità di carbonella, usare l'apposito contenitore accluso al barbecue.

Diametro barbecue	Bricchetti di carbonella		Carbonella di faggio*		Carbonella di legno misto*	
	Bricchetti per la prima ora (per lato)	Bricchetti da aggiungere per ciascuna ora successiva (per lato)	Carbonella per la prima ora (per lato)	Carbonella da aggiungere per ciascuna ora successiva (per lato)	Carbonella per la prima ora (per lato)	Carbonella da aggiungere per ciascuna ora successiva (per lato)
47 cm	15 bricchetti	7 bricchetti	½ di contenitore (0,30 kg)	1 manciata	½ di contenitore	1 manciata
57 cm	20 bricchetti	7 bricchetti	½ di contenitore (0,30 kg)	1 manciata	½ di contenitore	1 manciata
67 cm	30 bricchetti	8 bricchetti	¾ di contenitore (0,42 kg)	1 manciata	¾ di contenitore	1 manciata

Accensione della carbonella mediante ciminiera

Il modo più semplice di accendere qualsiasi tipo di carbonella, in ogni sua parte, consiste nell'usare un'apposita ciminiera; particolarmente, la ciminiera di accensione Weber® RapidFire® (venduta separatamente). Leggere le precauzioni e avvertenze accluse alla RapidFire® prima di procedere all'accensione.

1. Mettere alcuni fogli di giornale accartocciati sul fondo della ciminiera di accensione e collocarla sulla griglia per la carbonella **(A)**; o collocare alcuni cubetti accendi-fuoco al centro della griglia per la carbonella e posizionare sopra i cubetti la ciminiera di accensione **(B)**.
2. Riempire la ciminiera di accensione di carbonella **(C)**.
3. Accendere i cubetti o i fogli di giornale attraverso i fori presenti sul lato della ciminiera di accensione **(D)**.
4. Lasciare la ciminiera di accensione in posizione finché tutta la carbonella non arde. La carbonella arde per intero quando è coperta completamente da uno strato di cenere bianca.

NOTA. Prima di collocare gli alimenti sulla griglia, accertarsi che i cubetti accendi-fuoco siano completamente consumati e che la carbonella sia ricoperta completamente da uno strato di cenere. Iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere.

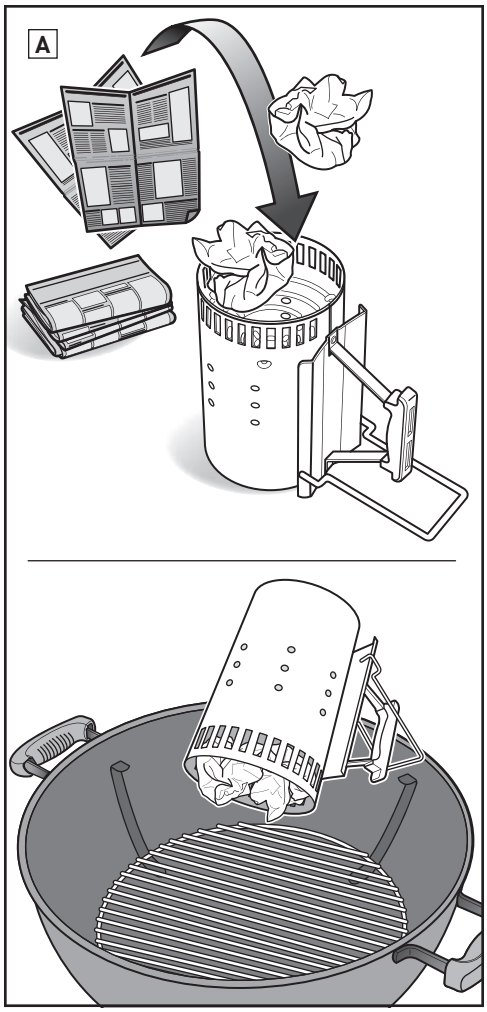
5. Quando la carbonella arde per intero, passare alle pagine seguenti per istruzioni su come disporla e iniziare la cottura secondo il metodo preferito (cottura diretta o indiretta).

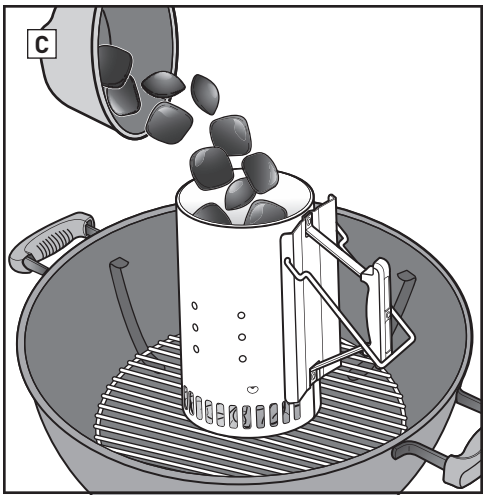
Accensione della carbonella mediante cubetti accendi-fuoco

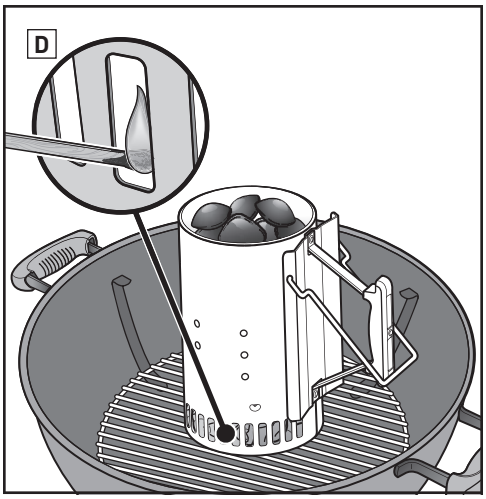
1. Costruire una piramide di carbonella al centro della griglia per la carbonella (la griglia inferiore) e inserire un paio di cubetti accendi-fuoco (venduti separatamente) nella piramide **(E)**.
2. Accendere i cubetti con un fiammifero lungo o con un accendisigari. I cubetti accendi-fuoco accenderanno la carbonella.
3. Attendere finché la carbonella non arde per intero. La carbonella arde per intero quando è coperta completamente da uno strato di cenere bianca.

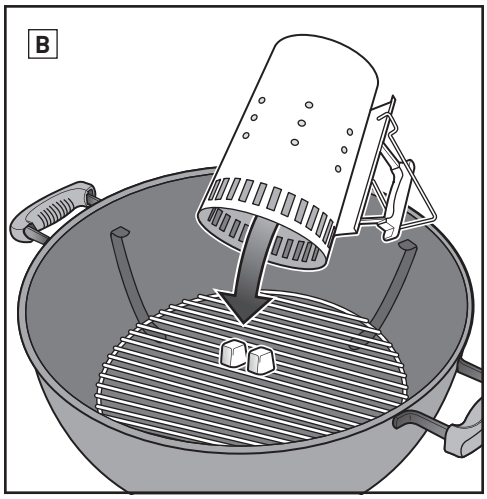
NOTA. Prima di collocare gli alimenti sulla griglia, accertarsi che i cubetti accendi-fuoco siano completamente consumati e che la carbonella sia ricoperta completamente da uno strato di cenere. Iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere.

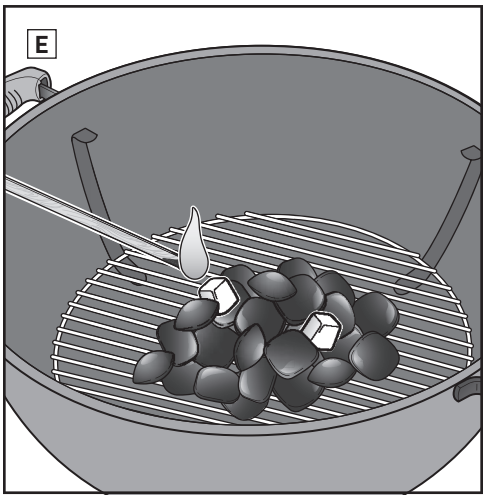
4. Quando la carbonella arde per intero, passare alle pagine seguenti per istruzioni su come disporla e iniziare la cottura secondo il metodo preferito (cottura diretta o indiretta).

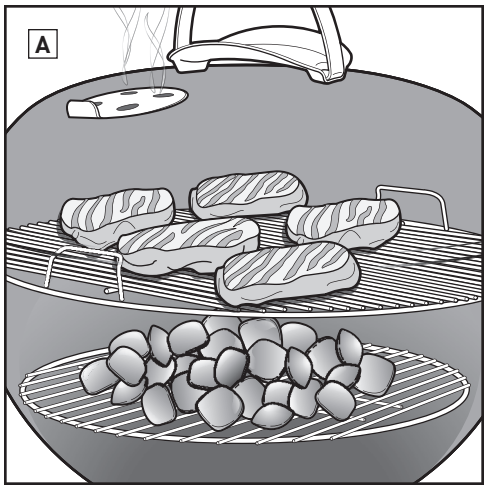












Cottura con calore diretto

Usare il metodo di cottura diretta per pezzi di cibo piccoli e teneri, che richiedono meno di 20 minuti di cottura, come:

- Hamburger
- Bistecche
- Braciole
- Spiedini
- Pezzi di pollo disossati
- Filetti di pesce
- Frutti di mare
- Verdure affettate

Con il metodo di cottura diretta, ossia a fuoco vivo, niente si frappone tra il fuoco e gli alimenti (A), che quindi sviluppano aromi, rimangono succosi all'interno pur cuocendo sino al centro, e diventano dorati esternamente.

Nel metodo di cottura diretta il calore raggiunge gli alimenti sia per irradiazione che per conduzione: il calore irradiato dalla carbonella cuoce velocemente la superficie degli alimenti più vicini alla carbonella, mentre le barre della griglia di cottura trasmettono il calore direttamente sulla superficie degli alimenti, creando gli inconfondibili e apprezzati segni della cottura alla griglia.

Disposizione della carbonella per la cottura diretta

1. Indossare guanti o manopole da barbecue.

NOTA. Tutte le parti del barbecue, inclusi il manico del braciere e quello del coperchio, la valvola di tiraggio e le impugnature delle feritoie di aerazione, saranno caldissime. Non trascurare di indossare guanti o manopole da barbecue, per prevenire ustioni alle mani.

2. Quando la carbonella arde, distribuirla uniformemente sulla griglia mediante molle con impugnature lunghe **(B)**.

3. Riposizionare la griglia di cottura.

4. Chiudere il coperchio del barbecue.

5. Aprire la valvola di tiraggio sul coperchio **(C)**.

6. Preriscaldare la griglia per circa 10 - 15 minuti.

7. Dopo che la griglia di cottura è preriscaldata, pulirla mediante un'apposita spazzola con setole di acciaio inossidabile **(D)**.

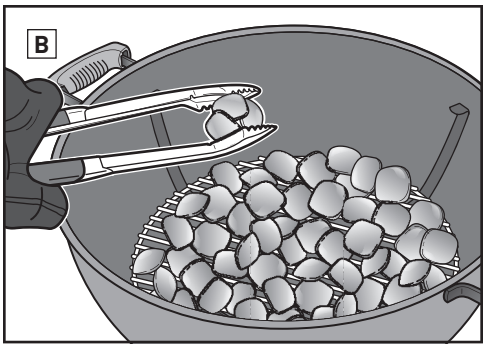
NOTA. Usare una spazzola per griglie con setole di acciaio inossidabile; sostituirla se se si trovano setole sulla griglia di cottura o se dalla spazzole si staccano setole.

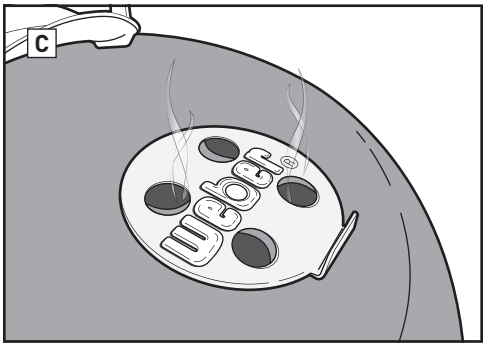
8. Aprire il coperchio e collocare gli alimenti sulla griglia.

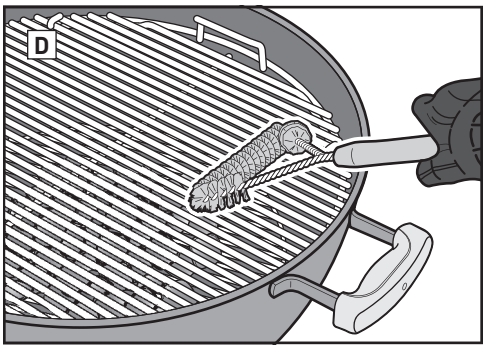
9. Chiudere il coperchio del barbecue. Fare riferimento alla ricetta per i tempi di cottura raccomandati.

NOTA. Quando si rimuove il coperchio del barbecue durante la cottura, sollevarlo lateralmente anziché verso l'alto; sollevandolo in senso rettilineo si può creare una corrente d'aria verso l'alto, che aspirerebbe le ceneri sul cibo.

Al termine della cottura...
Chiudere la valvola di tiraggio sul coperchio e le feritoie di aerazione sul braciere per estinguere la carbonella.



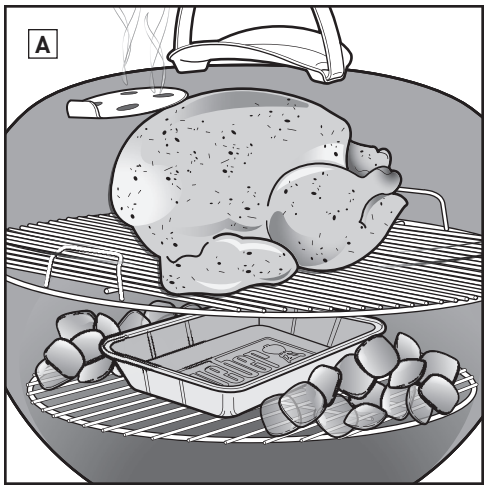




Misurazione e aggiunta di carbonella per la cottura diretta

*****Per misurare la quantità di carbonella, usare l'apposito contenitore accluso al barbecue.

Diametro barbecue	Bricchetti di carbonella	Carbonella di faggio*	Carbonella di legno misto*
47 cm	30 bricchetti	1 contenitore pieno (0,56 kg)	¾ di contenitore
57 cm	40 bricchetti	1 e ¾ di contenitore (0,98 kg)	1 e ¼ di contenitore
67 cm	60 bricchetti	4 contenitori (2,24 kg)	2 e ¾ di contenitore



Cottura con calore indiretto

Usare il metodo di cottura indiretta, ossia a fuoco lento, per tagli di carne più grandi, che richiedono almeno 20 minuti di cottura, o per alimenti così delicati che l'esposizione diretta al calore li disidraterebbe o li bruciaccherebbe, come:

- Arrosti
- Pezzi di pollo con le ossa
- Pesce intero
- Filetti di pesce delicati
- Polli interi
- Tacchino intero
- Costolette

Il calore indiretto è utilizzabile anche per terminare la cottura di alimenti più spessi o di tagli di carne con l'osso che siano stati prima dorati a fuoco vivo.

Con il metodo di cottura indiretta, il calore raggiunge gli alimenti da entrambi i lati del barbecue o da un solo lato. Gli alimenti sono collocati sulla parte non riscaldata della griglia di cottura (A).

Il calore viene trasmesso sia per irradiazione che per conduzione, ma non è così intenso come nel caso della cottura diretta. Tuttavia, se il coperchio del barbecue è chiuso, come deve essere, il calore viene trasmesso anche in un terzo modo, ossia per convezione: l'aria calda fluisce verso l'alto, viene riflessa dal coperchio e dalle superfici interne del braciere e circola cuocendo lentamente gli alimenti in modo uniforme, su tutti i lati.

La superficie degli alimenti cotti tramite calore di convezione non diventa dorata come nel caso in cui la cottura è dovuta solo al calore di radiazione e di conduzione; il cibo invece cuoce più delicatamente sino al centro, come nel caso della cottura in un forno.

Disposizione della carbonella per la cottura indiretta

1. Indossare guanti o manopole da barbecue.

NOTA. Tutte le parti del barbecue, inclusi il manico del braciere e quello del coperchio, la valvola di tiraggio e le impugnature delle feritoie di aerazione, saranno caldissime. Non trascurare di indossare guanti o manopole da barbecue, per prevenire ustioni alle mani.

2. Quando la carbonella arde, distribuirla mediante molle con impugnature lunghe sull'uno o sull'altro lato degli alimenti **(B)**; posizionarla sui lati del braciere opposti ai manici **(C)**, direttamente sulla griglia o su apposite guide oppure sui Char-Baskets™ se questi ultimi vengono utilizzati. Tra la carbonella si può collocare un'apposita coppa per raccogliere i succhi che scolano.

USO DELLE GUIDE PER CARBONELLA
Allineare la griglia per la carbonella in modo che le barre di acciaio siano disposte nella direzione da un manico all'altro del braciere. Posizionare quindi le guide in modo che si aggancino alle barre diritte esterne della griglia per la carbonella. La parte anteriore delle guide deve scorrere sulla quarta barra della griglia per la carbonella e bloccarsi con uno scatto **(D)**.

3. Riposizionare la griglia di cottura.

4. Chiudere il coperchio del barbecue. Se il barbecue è dotato di un termometro, posizionare sempre il coperchio in modo che il termometro non si trovi sopra la carbonella, dove sarebbe esposto al calore diretto **(E)**.

5. Aprire la valvola di tiraggio sul coperchio.

6. Preriscaldare la griglia per circa 10 - 15 minuti.

7. Dopo che la griglia di cottura è preriscaldata, pulirla mediante un'apposita spazzola con setole di acciaio inossidabile.

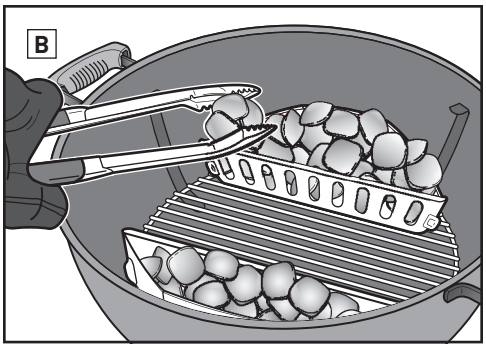
NOTA. Usare una spazzola per griglie con setole di acciaio inossidabile; sostituirla se se si trovano setole sulla griglia di cottura o se dalla spazzole si staccano setole.

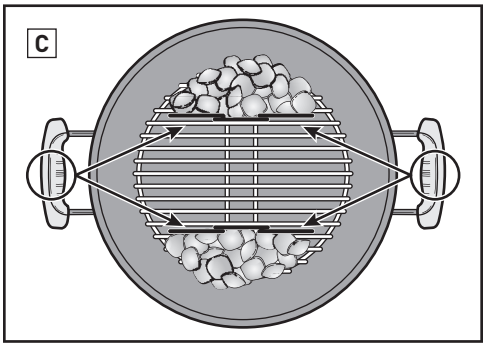
8. Aprire il coperchio e collocare gli alimenti sulla griglia.

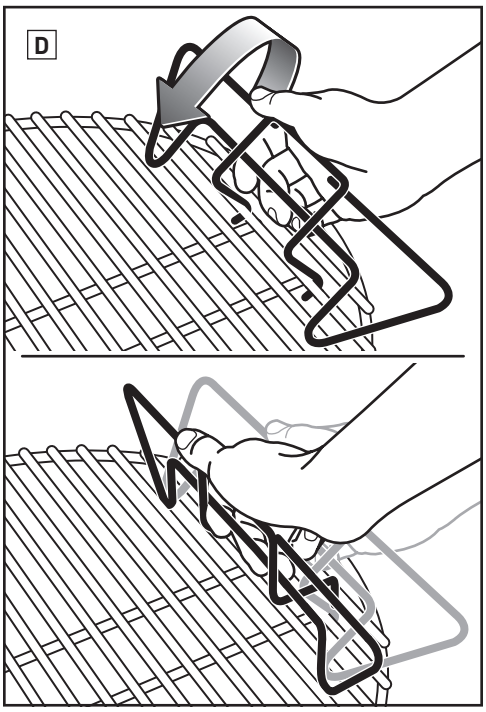
9. Chiudere il coperchio del barbecue. Fare riferimento alla ricetta per i tempi di cottura raccomandati.

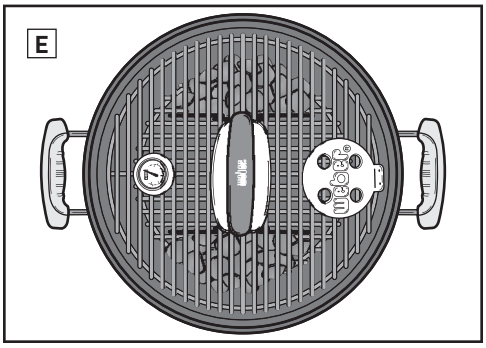
NOTA. Quando si rimuove il coperchio del barbecue durante la cottura, sollevarlo lateralmente anziché verso l'alto; sollevandolo in senso rettilineo si può creare una corrente d'aria verso l'alto, che aspirerebbe le ceneri sul cibo.

Al termine della cottura...
Chiudere la valvola di tiraggio sul coperchio e le feritoie di aerazione sul braciere per estinguere la carbonella.









Misurazione e aggiunta di carbonella per la cottura indiretta

*****Per misurare la quantità di carbonella, usare l'apposito contenitore accluso al barbecue.

Diametro barbecue	Bricchetti di carbonella		Carbonella di faggio*		Carbonella di legno misto*	
	Bricchetti per la prima ora (per lato)	Bricchetti da aggiungere per ciascuna ora successiva (per lato)	Carbonella per la prima ora (per lato)	Carbonella da aggiungere per ciascuna ora successiva (per lato)	Carbonella per la prima ora (per lato)	Carbonella da aggiungere per ciascuna ora successiva (per lato)
47 cm	15 bricchetti	7 bricchetti	½ di contenitore (0,30 kg)	1 manciata	½ di contenitore	1 manciata
57 cm	20 bricchetti	7 bricchetti	½ di contenitore (0,30 kg)	1 manciata	½ di contenitore	1 manciata
67 cm	30 bricchetti	8 bricchetti	¾ di contenitore (0,42 kg)	1 manciata	¾ di contenitore	1 manciata

Usare guanti

Indossare sempre guanti o manopole da barbecue quando si usa il barbecue. Tutte le parti del barbecue – feritoie di aerazione, valvola di tiraggio, manici e braciere – diventano caldissimi durante la cottura, quindi accertarsi che le mani e gli avambracci siano protetti.

Non utilizzare fluido combustibile

Tale fluido può trasmettere un sapore di sostanze chimiche agli alimenti. La ciminiera di accensione e i cubetti accendi-fuoco (entrambi venduti separatamente separatamente) non sporcano, al contrario del fluido combustibile, e sono molto più efficaci per accendere la carbonella.

Preriscaldare il barbecue

Preriscaldando il barbecue con il coperchio chiuso per 10 - 15 minuti si prepara la griglia di cottura. Quando la carbonella arde per intero (rosseggia), la temperatura sotto il coperchio dovrebbe aver raggiunto i 260 °C. Il calore allenta i pezzetti di cibo rimasti appesi alla griglia, facilitandone il distacco mediante una spazzola per griglie con setole di acciaio inossidabile. Preriscaldando il barbecue si fa diventare la griglia calda a sufficienza da rendere dorata la superficie degli alimenti e inoltre si evita che il cibo aderisca alla griglia.

NOTA. Usare una spazzola per griglie con setole di acciaio inossidabile; sostituirla se se si trovano setole sulla griglia di cottura o se dalla spazzole si staccano setole.

Ungere gli alimenti e non la griglia

L'olio impedisce che cibo aderisca alla griglia e inoltre ne migliora l'aroma e ne aumenta l'umidità. Spennellare o spruzzare l'olio sugli alimenti è più efficace che ungere la griglia.

Mantenere l'aria in circolazione

Per bruciare, la carbonella ha bisogno di aria. Il coperchio deve essere chiuso quanto più possibile, ma la valvola di tiraggio sul coperchio e le feritoie di aerazione sul braciere devono essere aperte. Rimuovere periodicamente le ceneri che si accumulano sulla parte inferiore del barbecue, per evitare che ostruiscano le feritoie di aerazione.

Tenere chiuso il coperchio

Il coperchio deve rimanere chiuso quanto più possibile per quattro motivi importanti:

1. La griglia rimane calda a sufficienza da rendere dorata la superficie degli alimenti.
2. Si riduce il tempo di cottura e si evita che gli alimenti si disidratino.
3. Il fumo che si sviluppa quando il grasso e i succhi evaporano, rimane intrappolato nel barbecue.
4. Previene fiammate limitando l'afflusso di ossigeno.

Estinguere le fiammate

Le fiammate sono inevitabili e hanno un effetto positivo poiché fanno diventare dorata la superficie degli alimenti cotti alla griglia, ma se sono in quantità eccessiva possono bruciare il cibo. Tenendo il coperchio chiuso quanto più possibile, si limita la quantità di di ossigeno all'interno del barbecue e ciò aiuta a estinguere le fiammate. Se non si riesce a tenere sotto controllo le fiammate, passare temporaneamente alla cottura indiretta finché non le fiammate non cessano.

Controllare i tempi e la temperatura

Se si cuoce alla griglia in un clima freddo o ad altitudini notevoli, i tempi di cottura si allungano. Se soffia vento forte, aumenta la temperatura della griglia, quindi rimanere vicini al barbecue e tenere il coperchio chiuso quanto più possibile affinché il calore non sfugga.

Cottura di alimenti surgelati o freschi

Sia che gli alimenti da cuocere alla griglia siano surgelati o freschi, seguire le istruzioni per la sicurezza riportate sulla confezione e cuocerli sempre fino alla temperatura interna raccomandata. Il tempo di cottura degli alimenti surgelati è sempre più lungo e può essere necessario aggiungere ulteriore carbonella, a seconda del tipo di cibo.

Mantenere pulito il barbecue

Attenersi alle seguenti istruzioni base per la manutenzione per assicurare la funzionalità e l'efficienza del barbecue per anni e anni.

- Affinché l'aria circoli correttamente e la cottura dia risultati migliori, rimuovere le ceneri che si accumulano nel raccoglitore e la carbonella bruciata dal fondo del braciere; prima di procedere a questa operazione, accertarsi che la carbonella sia completamente spenta.
- Si possono osservare scaglie come di vernice all'interno del coperchio: durante l'uso, i vapori del grasso e del fumo si ossidano lentamente, trasformandosi in carbonio e depositandosi all'interno del coperchio. Ripulire l'interno del coperchio dal grasso carbonizzatosi con una spazzola per griglie con setole di acciaio inossidabile. Per ridurre al minimo accumuli di questo tipo, si può passare foglio di carta assorbente sulle superfici interne del coperchio dopo la cottura, mentre il barbecue è ancora tiepido (non caldo).
- Se il barbecue funziona in climi particolarmente avversi, è raccomandabile pulirne l'esterno più spesso. Piogge acide, sostanze chimiche e salsedine possono causare l'arrugginimento della superficie esterna; Weber raccomanda di pulirla con un panno imbevuto di acqua tiepida e sapone. Poi sciacquare e asciugare bene.
- Non usare oggetti affilati né detergenti abrasivi per pulire le superfici del barbecue.

GUIDA ALLA COTTURA ALLA GRIGLIA

Per i tempi di cottura della carne di manzo e agnello si utilizza la definizione di cottura media fornita dall'USDA (Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti) se non specificato diversamente. I tagli, gli spessori, i pesi e i tempi di cottura sono solo indicativi; vari fattori, come l'altitudine, il vento e la temperatura esterna, possono influire sui tempi di cottura.

Visitare www.weber.com per ricette e suggerimenti per la cottura alla griglia.

		Spessore / Peso	Tempo totale di cottura approssimato
CARNE DI MANZO	**Bistecca:** New York strip, Porterhouse, costata, T-Bone e filetto	2 cm	**4 - 6 minuti** cottura diretta ad alta temperatura
		2,5 cm	**6 - 8 minuti** cottura diretta ad alta temperatura
		5 cm	**14 - 18 minuti** 6 - 8 minuti di cottura diretta ad alta temperatura, seguiti da 8 - 10 minuti di cottura indiretta ad alta temperatura
	Sottocoscio	2 cm, 0,7 - 1 kg	**8 - 10 minuti** cottura diretta a temperatura media
	Medaglioni di carne tritata	2 cm	**8 - 10 minuti** cottura diretta a temperatura media
	Filetto	1,4 - 1,8 kg	**45 - 60 minuti** 15 minuti di cottura diretta a temperatura media, seguiti da 30 - 45 minuti di cottura indiretta a temperatura media
MAIALE	**Salsiccia:** fresca	rocco da 85 grammi	**20 - 25 minuti** cottura diretta a bassa temperatura
	Braciola: disossata o con l'osso	2 cm	**6 - 8 minuti** cottura diretta ad alta temperatura
		3 - 4 cm	**10 - 12 minuti** 6 minuti di cottura diretta ad alta temperatura, seguiti da 4 - 6 minuti di cottura indiretta ad alta temperatura
	Costolette: costine	1,4 - 1,8 kg	**1½ - 2 ore** di cottura indiretta a temperatura media
	Costolette: lombata	1,4 - 1,8 kg	**1½ - 2 ore** di cottura indiretta a temperatura media
	Filetto	0,5 kg	**30 minuti** 5 minuti di cottura diretta ad alta temperatura, seguiti da 25 minuti di cottura indiretta a temperatura media
POLLAME	**Petti di pollo:** disossati, senza pelle	170 - 227 grammi	**8 - 12 minuti** di cottura diretta a temperatura media
	Cosce di pollo: disossate, senza pelle	113 grammi	**8 - 10 minuti** di cottura diretta a temperatura media
	Pezzi di pollo: con l'osso, assortiti	85 - 170 grammi	**36 - 40 minuti** 6 - 10 minuti di cottura diretta a bassa temperatura, seguiti da 30 minuti di cottura indiretta a temperatura media
	Pollo: intero	1,8 - 2,25 kg	**1 - 1¼ ore** di cottura indiretta a temperatura media
	Pollastro	0,7 - 0,9 kg	**60 - 70 minuti** di cottura indiretta a temperatura media
	Tacchino: intero, non ripieno	4,5 - 5,5 kg	**2 - 2½ ore** di cottura indiretta a temperatura media
PRODOTTI ITTICI	**Pesce, filetto o fetta:** halibut, snapper rosso, salmone, branzino, pesce spada, tonno	0,6 - 1,25 cm	**3 - 5 minuti** di cottura diretta a temperatura media
		2,5 - 3 cm	**10 - 12 minuti** di cottura diretta a temperatura media
	Pesce: intero	0,5 kg	**15 - 20 minuti** di cottura indiretta a temperatura media
		1,4 kg	**30 - 45 minuti** di cottura indiretta a temperatura media
	Gamberoni	14 grammi	**2 - 4 minuti** di cottura diretta ad alta temperatura
ORTAGGI	**Asparago**	1,25 cm di diametro	**6 - 8 minuti** di cottura diretta a temperatura media
	Pannocchia	con il cartoccio	**25 - 30 minuti** di cottura diretta a temperatura media
		senza cartoccio	**10 - 15 minuti** di cottura diretta a temperatura media
	Funghi	shiitake o champignon	**8 - 10 minuti** di cottura diretta a temperatura media
		portobello	**10 - 15 minuti** di cottura diretta a temperatura media
	Cipolla	tagliata a metà	**35 - 40 minuti** di cottura indiretta a temperatura media
		fettine di 1,25 cm	**8 - 12 minuti** di cottura diretta a temperatura media
	Patata	intera	**45 - 60 minuti** di cottura indiretta a temperatura media
		fettine di 1,25 cm	**9 - 11 minuti** sbollentare per 3 minuti, seguiti da 6 - 8 minuti di cottura diretta a temperatura media

Accertarsi che gli alimenti rimangano disposti bene sulla griglia con il coperchio chiuso, lasciando circa 2,5 cm di distanza tra di essi e il coperchio.

Suggerimenti per la cottura

- Grigliare bistecche, filetti di pesce, pezzi di pollo disossati e ortaggi con il metodo di cottura diretta per la durata specificata nella tabella (o fino al punto di cottura desiderato) girando il cibo una volta a metà del tempo di cottura.
- Grigliare arrosti, pollo o tacchino intero, pezzi di pollame con l'osso, pesci interi e tagli più spessi con il metodo di cottura indiretta per la durata specificata nella tabella (o finché un termometro a lettura istantanea non indica la temperatura interna desiderata).
- Prima di tagliare arrosti, tagli più grandi di carne, braciole e bistecche spesse, lasciarli raffreddare per 5 - 10 minuti a cottura ultimata; durante questo tempo la temperatura interna della carne aumenterà di 3 - 6 gradi.
- Per ottenere anche l'aroma del cibo affumicato si possono aggiungere pezzetti più o meno grandi di legno duro (lasciati immersi in acqua per almeno 30 minuti e poi fatti scolare) o erbe aromatiche fresche inumidite come foglie di rosmarino, timo o alloro. Collocare i pezzi di legno o le erbe umide direttamente sulla carbonella appena prima di iniziare la cottura.
- Lasciare scongelare il cibo prima di grigliarlo, altrimenti prevedere un tempo di cottura più lungo se si cuociono alimenti surgelati.

Indicazioni per la sicurezza relativa agli alimenti

- Non scongelare né carne né pesce a temperatura ambiente; scongelare gli alimenti lasciandoli nel frigorifero.
- Lavarsi bene le mani con acqua calda e sapone prima di iniziare qualsiasi operazione sugli alimenti e dopo avere maneggiato carne o pesce freschi.
- Mai collocare alimenti cotti sullo stesso piatto in cui li si sono collocati mentre erano crudi.
- Lavare tutti i piatti e gli utensili che sono andati a contatto con carne o pesce crudo con acqua calda e sapone, e sciacquarli.

SIKKERHETSINFORMASJON

Hvis du ikke følger informasjonen som er oppgitt i denne bruksanvisningen om FARER, ADVARSLER og FORHOLDSREGLER, kan det resultere i alvorlig personskade eller død, eller til brann eller en eksplosjon som forårsaker skade på eiendom.

Les all sikkerhetsinformasjonen i denne bruksanvisningen før du bruker grillen.

FARER

⚠ Må ikke brukes innendørs! Denne grillen er konstruert for bruk utendørs på et godt ventilert sted. Den er ikke beregnet på og skal aldri brukes som en varmeovn. Hvis grillen brukes innendørs, vil det samle seg giftige gasser som kan forårsake alvorlig personskade eller død.

⚠ Den må ikke brukes i en garasje, bygning, åpne korridorer med tak eller andre lukkede områder.

⚠ Bruk aldri bensin, alkohol, eller andre svært brennbare væsker til opptenning av briketter. Ved bruk av tennvæske (anbefales ikke) må du fjerne væske som kan ha rent gjennom bunnventilene før brikettene tennes på.

⚠ Ikke tilsett tennvæske eller briketter dynket i tennvæske på varme og glødende briketter. Skru korken på tennvæsken etter bruk, og plasser flasken i trygg avstand fra grillen.

⚠ Hold grillområdet fritt for antennelige gasser og væsker, som f.eks. bensin, alkohol, osv. og brennbare materialer.

ADVARSLER

⚠ Grillen må ikke brukes hvis ikke alle deler er montert. Grillen må settes sammen riktig i henhold til monteringsanvisningen. Feilmontering kan være farlig.

⚠ Grillen må aldri brukes uten askeoppsamleren.

⚠ Grillen må ikke brukes under et brennbart overbygg eller overheng.

⚠ Bruk av alkohol, reseptbelagte eller reseptfrie medikamenter kan svekke brukerens evne til å montere eller bruke grillen på en trygg og riktig måte.

⚠ Vær forsiktig når du bruker grillen. Den vil være varm under bruk eller rengjøring, og må aldri forlates uten tilsyn.

⚠ ADVARSEL! Grillen blir veldig varm og må ikke flyttes når den er i bruk.

⚠ ADVARSEL! Pass på at barn og dyr ikke oppholder seg i nærheten av grillen.

⚠ ADVARSEL! Ikke bruk sprit eller bensin til opptenning eller gjenopptenning! Bruk kun opptenningsblokker som tilfredsstiller EN 1860-3!

⚠ Denne Weber-® grillen må ikke installeres i eller på fritidskjøretøy og/eller båter.

⚠ Grillen må ikke brukes i en omkrets på 1,5 m fra brennbare materialer. Brennbare materialer omfatter, men er ikke begrenset til treverk eller behandlede treplattinger, terrasser og verandaer.

⚠ Sørg for at grillen står på et stabilt og flatt underlag til enhver tid, og unna alle brennbare materialer.

⚠ Ikke plasser grillen på glass eller en brennbar overflate.

⚠ Grillen må ikke brukes når det er sterk vind.

⚠ Ikke bruk klær med vide ermer under opptenning eller bruk av grillen.

⚠ Du må aldri ta på grill- eller brikettristen, asken, brikettene eller grillen for å kontrollere om de er varme.

⚠ Slukk brikettene når du er ferdig med å grille. Slukk brikettene ved å lukke alle spjeldene og sette lokket på grillen.

⚠ Bruk varmebestandige grillvotter når du griller, justerer ventilene (spjeldene), tilsetter briketter og tar i termometeret eller lokket.

⚠ Bruk riktig grillredskap med lange og varmebestandige håndtak.

⚠ Brikettene må alltid legges på bunnristen. De må aldri legges direkte i bunnen av grillen.

⚠ Ikke len deg på eller overbelast enden av bordet.

⚠ Ikke bruk Tuck-Away™ lokkholderen som et håndtak til å løfte eller flytte grillen.

⚠ Lokket må ikke henges på grillhåndtaket.

⚠ Varme briketter må ikke kastes på en slik måte at man kan tråkke på dem eller at det utgjør en brannfare. Aske og briketter må aldri kastes før de er helt slukket.

⚠ Grillen må ikke settes bort før aske og briketter er helt slukket.

⚠ Asken må ikke fjernes før alle briketter er ferdig utbrent og slukket, og grillen er kald.

⚠ Hold elektriske ledninger unna de varme overflatene på grillen og steder hvor folk går frem og tilbake.

⚠ ADVARSEL! Grillen må ikke brukes i lukkede rom, f.eks. i et hus, telt, campingvogn, bil, e.l. Fare for dødsfall som følge av karbonmonoksidforgiftning.

OBS!

⚠ Ikke bruk vann for å kontrollere oppblussing eller slukke briketter.

⚠ Bruk av aluminiumsfolie i bunnen av grillen vil hindre luftstrømmen. Bruk en dryppanne i stedet til å fange opp overskytende væske og fett når du bruker den indirekte grillmetoden.

⚠ Grillbørster må sjekkes regelmessig for løse hår og overdreven slitasje. Hvis du finner løse hår på grillristen eller -børsten må du anskaffe en ny børste. Weber anbefaler å kjøpe en ny grillbørste med bust i mykt, rustfritt stål hver vår.

GARANTI

Takk for at du kjøpte et WEBER®-produkt. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") er stolt over å kunne levere et sikkert, holdbart og pålitelig produkt.

Dette er Webers begrensede garanti som du får uten ekstra gebyr. Den inneholder informasjonen du trenger for å få WEBER®-produktet reparert ved en feil eller defekt.

I henhold til gjeldende lover, har kunden flere rettigheter hvis produktet er defekt. Disse rettighetene inkluderer tilleggsytelse eller utskifting, reduksjon i innkjøpsprisen og kompensasjon. I den Europeiske Unionen, kan det for eksempel være en to-års lovbestemt garanti som starter på den datoen produktet blir levert.
Disse og andre lovbestemte rettigheter påvirkes ikke av denne garantibestemmelsen. Faktum er at denne garantien gir tilleggsrettigheter til eieren som er uavhengig av lovbestemte garantibestemmelser.

WEBERS BEGRENSEDE GARANTI

Weber gir, til kjøperen av WEBER®-produktet (eller i tilfelle en gave eller salgsfremmende situasjon, den personen som mottok det som en gave eller en salgsfremmende gjenstand), at WEBER®-produktet er uten defekter i materiale og utførelse for den tidsperioden som er angitt under når det er montert og brukt i samsvar med den tilhørende brukerhåndboken. (Merk: Hvis du mister eller forlegger brukerhåndboken for WEBER®, er det tilgjengelig en erstatning online på www.weber.com, eller en slik nettside for det spesielle landet som eieren kan be om å bli videresendt til.) Ved bruk og vedlikehold i normale, private eneboliger eller leiligheter, godtar Weber å reparere eller erstatte defekte deler innen relevante tidsperioder, begrensninger og unntak oppført under. I DEN GRAD DET ER TILLATT AV GJELDENE LOV, GIS DENNE BEGRENSEDE GARANTIEN BARE TIL DEN OPPRINNELIGE KJØPEREN OG KAN IKKE OVERFØRES TIL ETTERFØLGENDE EIERE, UNNTATT VED GAVER OG REKLAMEFREMMENDE GJENSTANDER SOM NEVNT OVENFOR.

EIERENS ANSVAR UNDER DENNE GARANTIEN

For å sikre feilfri garantidekning, er det viktig (men det kreves ikke) at du registrerer ditt WEBER®-produkt online på www.weber.com, eller slik nettside for det spesielle landet som eieren kan be om å bli videresendt til). Vennligst behold også den originale kvitteringen og/eller fakturaen. Hvis du registrerer WEBER®-produktet, er det din bekreftelse på garantidekningen og gir en direkte kobling mellom deg og Weber i tilfelle vi har behov for å kontakte deg.

Garantien ovenfor gjelder bare hvis eieren tar godt vare på WEBER®-produktet ved å følge alle monteringsinstruksjoner, brukerinstruksjoner og forbyggende vedlikehold som er beskrevet i den tilhørende brukerhåndboken, med mindre eieren kan bevise at defekten eller feilen er uavhengig av ikke-samsvar med forpliktelsene som er nevnt ovenfor. Hvis du bor langs kysten, eller oppbevarer produktet i nærheten av et svømmebasseng, vil vedlikeholdet inkludere regelmessig vasking og skylling av utvendige overflater som beskrevet i den medfølgende brukerhåndboken.

GARANTIBEHANDLING / UTELUKKELSE AV GARANTI

Hvis du tror at du har en del som dekkes av denne garantien, kontakt Weber kundeservice ved å bruke kontaktinformasjonen på vår nettside (www.weber.com, eller nettstedet for det spesielle landet som eieren kan be om å bli videresendt til). Weber vil, etter å ha undersøkt dette, reparere eller skifte (etter eget valg) en defekt del som dekkes av denne garantien. Hvis det ikke er mulig å reparere eller skifte, kan Weber velge (etter eget valg) å erstatte den aktuelle grillen med en ny grill av lik eller høyere verdi. Weber kan be deg om å returnere deler for inspeksjon, der forsendelsesgebyret skal forhåndsbetales.

Denne GARANTIEN frafalles hvis det er skader, forringelser, misfarging og/eller rust som Weber ikke er ansvarlig for:

- Misbruk, feilaktig bruk, endringer, modifisering, uriktig anvendelse, vandalisering, forsømmelse, feilaktig montering eller installasjon, og mangel på å utføre normal og rutinemessig vedlikehold;
- Insekter (som edderkopper) og gnagere (som ekorn) inkludert, men ikke begrenset til, skader på brennerrør og/eller gasslanger;
- Eksponering mot salt luft og/eller klorkilder som svømmebasseng og boblebad;
- Alvorlige værforhold som hagl, orkaner, jordskjelv, tsunamier eller flom, tornadoer eller alvorlige stormer.

Bruk og/eller montering av deler på ditt WEBER®-produkt som ikke er originale Weber-deler vil oppheve denne begrensede garantien, og eventuelle skader som er et resultat av dette dekkes ikke av denne garantien. Alle ombygginger av en gassgrill som ikke er autorisert av Weber og utføres av en Weber-autorisert servicetekniker, vil annullere denne garantien.

PRODUKTGARANTIPERIODER

Grill- / brikettrister:
2 år, ingen gjennomrusting/gjennombrenning

One-Touch™ rengjøringssystem:
5 år, ingen gjennomrusting/gjennombrenning

Bunn, lokk og midtring:
10 år, ingen gjennomrusting/gjennombrenning

Plastkomponenter:
5 år, unntatt falming eller misfarging

Alle resterende deler:
2 år

ANSVARSFRASKRIVELSE

BORTSETT FRA GARANTI OG ANSVARSFRASKRIVELSENE SOM ER BESKREVET I DENNE GARANTIERKLÆRINGEN, ER DET UTTRYKKELIG INGEN VIDERE GARANTI ELLER BEGRENSET DEKLARASJON PÅ ANSVAR SOM ER GITT HER OG SOM GÅR UT OVER LOVBESTEMT ANSVAR SOM GJELDER FOR WEBER. DEN GJELDENDE GARANTIERKLÆRINGEN BEGRENSER IKKE ELLER UTELATER SITUASJONER ELLER REKLAMASJONER HVOR WEBER HAR OBLIGATORISK ANSVAR SOM BESKREVET I LOV.

INGEN GARANTIER SKAL GJELDE ETTER DE RELEVANTE PERIODENE FOR DENNE GARANTIEN. INGEN ANDRE GARANTIER GITT AV NOEN PERSON, INKLUDERT EN FORHANDLER ELLER DETALJIST MED HENSYN TIL NOE PRODUKT (SOM EVENTUELL "UTVIDET GARANTI"), SKAL BINDE WEBER. DEN EKSKLUSIVE KOMPENSASJONEN FOR DENNE GARANTIEN ER REPARASJON ELLER ERSTATNING AV DELEN ELLER PRODUKTET.

UNDER INGEN OMSTENDIGHETER SKAL ERSTATNING AV NOE SLAG VÆRE STØRRE ENN KJØPESUMMEN FOR DET SOLGTE WEBER-PRODUKTET.

DU PÅTAR DEG RISIKO OG ANSVAR FOR TAP, SKADE ELLER PERSONSKADE PÅ DEG OG DIN EIENDOM OG/ELLER PÅ ANDRE OG DERES EIENDOM SOM FØLGE AV FEILAKTIG BRUK ELLER MISBRUK AV PRODUKTET ELLER MANGEL PÅ Å FØLGE INSTRUKSJONER GITT AV WEBER I DEN MEDFØLGENDE BRUKERHÅNDBOKEN.

DELER OG TILBEHØR ERSTATTET UNDER DENNE BEGRENSEDE GARANTIEN GARANTERES KUN FOR RESTEN AV DE(N) ORIGINALE GARANTIPERIODEN(E).

DENNE BEGRENSEDE GARANTIEN GJELDER KUN FOR BRUK I PRIVATE ENEBOLIGER ELLER LEILIGHETER, OG GJELDER IKKE FOR WEBER-GRILLER BENYTTET PÅ KOMMERSIELLE OG OFFENTLIGE STEDER SOM RESTAURANTER, HOTELLER, FERIESTEDER ELLER UTLEIE-EIENDOMMER.

WEBER KAN FRA TID TIL ANNEN ENDRE DESIGNET PÅ PRODUKTENE SINE. INGENTING I DENNE BEGRENSEDE GARANTIEN SKAL FORTOLKES SOM AT DET FORPLIKTER WEBER TIL Å INNLEMME SLIKE DESIGNENDRINGER I TIDLIGERE PRODUSERTE PRODUKTER, SLIKE ENDRINGER SKAL HELLER IKKE FORTOLKES SOM EN INNRØMMELSE AV AT TIDLIGERE DESIGN VAR DEFEKT.

Gå inn på www.weber.com, velg land, og registrer grillen din i dag.

GRILLSYSTEM

Det ligger mange tanker bak utformingen av din Weber®-kullgrill . Vi designer grillene våre slik at du aldri trenger å bekymre deg for oppblussing, varme og kalde områder, eller brent mat. Du kan forvente utmerket ytelse, kontroll og resultater hver gang.

A Grill og lokk

Hver Weber®-kullgrill består av en stålbunn og et lokk som er brennlakkert. Dette er viktig fordi det betyr at grillens overflate aldri vil begynne å skalle av eller flasse. Grillens reflekterende overflate sørger for konveksjonsvarme, slik at varmen stråler rundt maten på samme måte som en innendørs ovn og gir deg enda bedre resultater.

B Spjeld og luftventiler

En viktig faktor når du griller med briketter er luft. Jo mer luft du slipper inn i grillen, desto varmere blir ilden (inntil et punkt) og desto oftere må du fylle på med briketter for å opprettholde varmen. For å begrense etterfyllingen, må du holde lokket lukket så mye som mulig. Ventilene i bunnen av grillen skal være åpne når du griller, men du kan lukke spjeldet i lokket så mye som halvveis for å regulere varmen.

C Grillrist

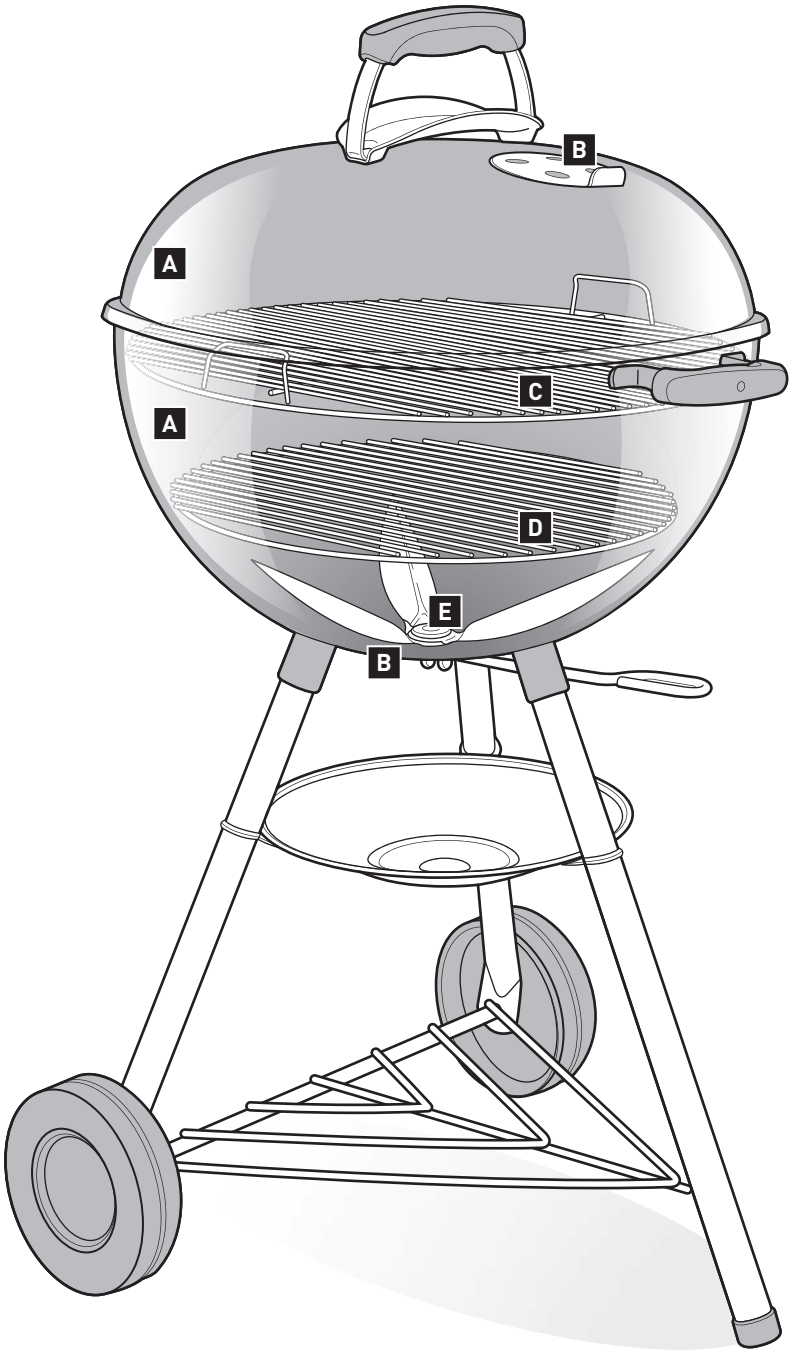
Grillristen er laget av robust belagt stål og er stor nok til at du kan lage all favorittmaten din.

D Brikettrist

Brikettristen har det som trengs for å tåle glødende briketter. Risten er laget av høyfast stål, og vil ikke bli bøyd ut av stilling eller gjennombrent. I tillegg gir den deg nok plass til å grille på direkte og indirekte varme, slik at du kan grille slik du ønsker.

E One-Touch™-rengjøringssystem

Grillen har et One-Touch™-system for enkel og problemfri rengjøring. Når du skyver håndtaket frem og tilbake, overføres asken i bunnen av grillen til askeoppsamleren ved hjelp av tre blader. De samme ventilene fungerer som et spjeld, og sørger for at du kan regulere og slukke ilden.



SPESIALKOMPONENTER

Grillen din kan være utstyrt med komponentene som er beskrevet på denne siden, avhengig av hvilken modell du har kjøpt.

A Gourmet BBQ System™

Grillristen kan være utstyrt med en spesiell avtakbar senterrist. På denne måten kan du enkelt bruke de forskjellige spesialkomponentene i Weber Gourmet BBQ System™ med grillristen, som f.eks. en pizzasten, støpejernswok, støpejernsfat, støpejernsrist, kyllingholder, munkepanne eller koreansk grillinnsats (selges separat). Hver av disse komponentene gir deg ubegrensede muligheter til å prøve nye oppskrifter.

B Innebygget termometer

Et solid termometer i lokket som lar deg enkelt holde øye med grillens temperatur.

C Krok

Inne i grillokket finnes det en krok. Bare skyv lokket til siden og heng det på grillen ved hjelp av kroken.

D Tuck-Away™-lokkholder

Tuck-Away™-lokkholderen lar deg enkelt skyve lokket til siden for å kontrollere maten eller tilsette briketter.

E Hengslet grillrist

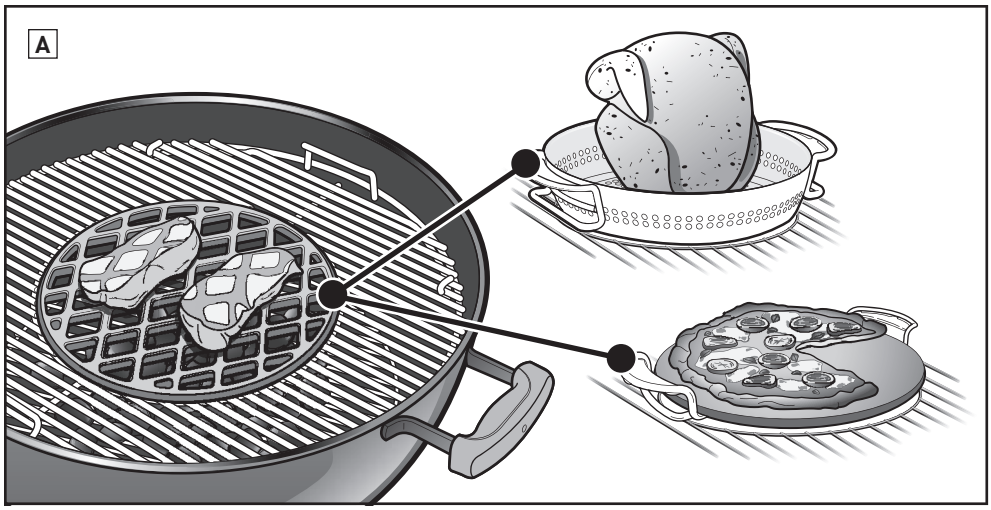
Den hengslede risten har et område på begge sider som kan løftes opp slik at du enkelt kan tilsette opptenningsmidler.

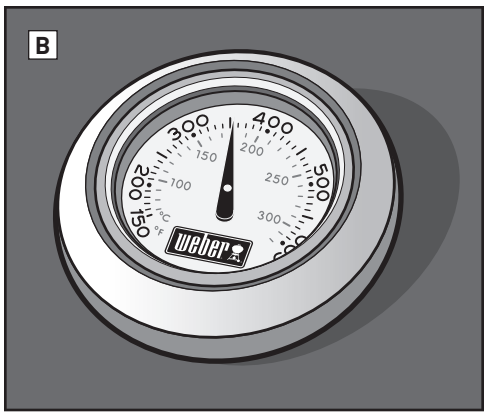
F Stor askeoppsamler

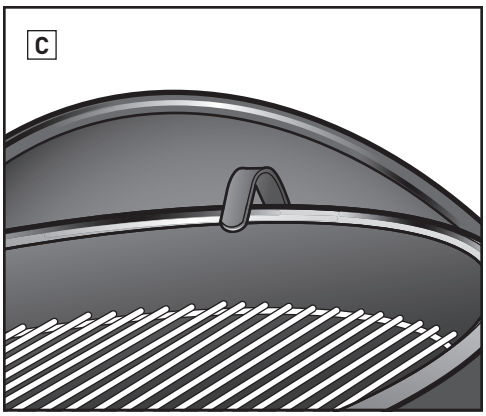
Denne helt lukkede askeoppsamleren hindrer asken fra å blåse rundt. Den er lett å ta av, slik at du rask og rent kan fjerne asken.

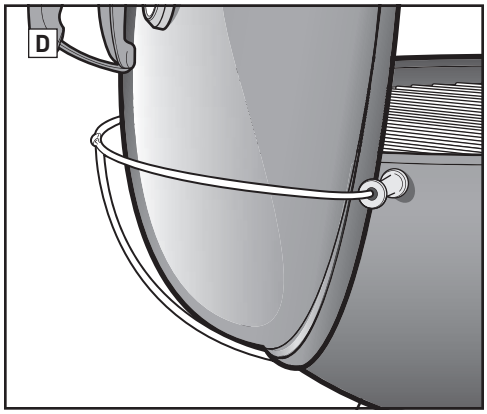
G Håndtak med redskapskroker

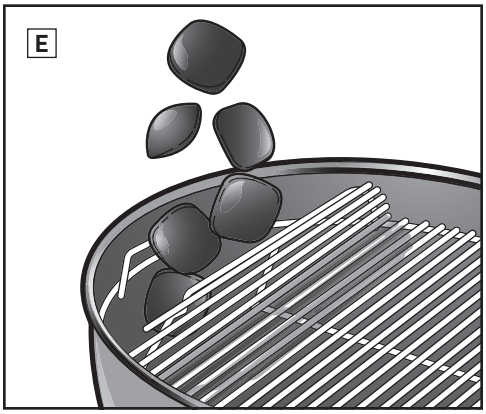
Håndtaket har innebygde kroker, slik at du har et praktisk sted å henge redskapene dine.

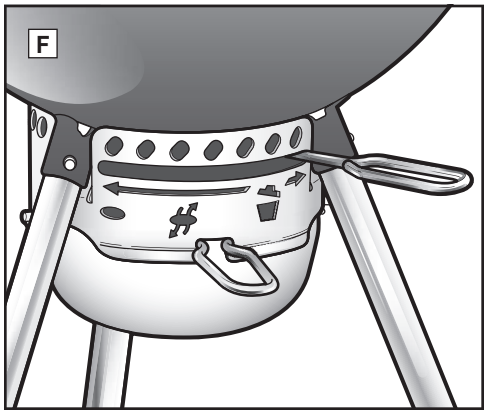


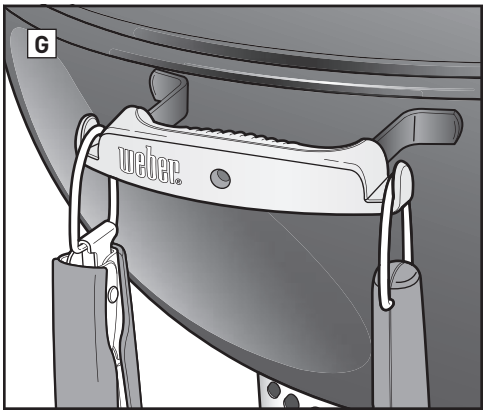












Velg et egnet sted å grille

- Grillen må kun brukes utendørs eller på et godt ventilert sted. Den må ikke brukes i en garasje, bygning, åpne korridorer med tak eller andre lukkede områder.
- Sørg for at grillen står på et stabilt og flatt underlag til enhver tid.
- Grillen må ikke brukes i en omkrets på 1,5 m fra brennbare materialer. Brennbare materialer omfatter, men er ikke begrenset til treverk eller behandlede treplattinger, terrasser og verandaer.

Velg hvor mange briketter du skal bruke

Mengden briketter du trenger avhenger av hva du skal grille og størrelsen på grillen. Hvis du skal tilberede små og møre kjøttstykker med en grilltid på maksimalt 20 minutter, kan du bruke tabellen for ***Måling og tilsetting av briketter ved bruk av direkte varme*** . Hvis du skal tilberede større kjøttstykker med en grilltid på minimum 20 minutter, eller mat som ikke tåler så høy varme, kan du bruke tabellen for ***Måling og tilsetting av briketter ved bruk av indirekte varme***. Bruk brikettkoppen som fulgte med grillen til å måle riktig mengde med briketter. Du finner mer informasjon om forskjellen mellom direkte og indirekte varme i avsnittet ***GRILLMETODER*** .

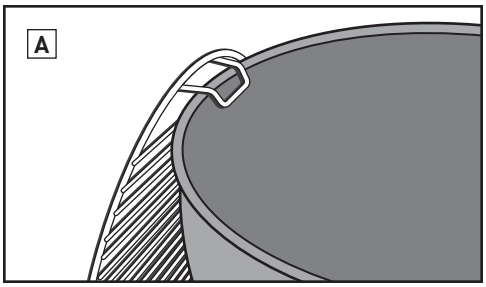
Første gang du bruker grillen

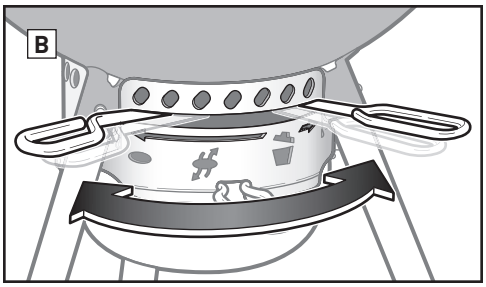
Det anbefales at grillen varmes opp og at opptenningsmiddelet er rødglødende i minst 30 minutter før grillen brukes for første gang.

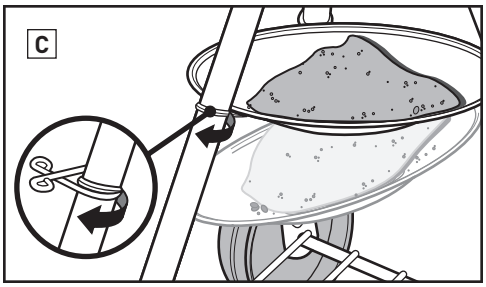
Klargjøring av grillen for opptenning

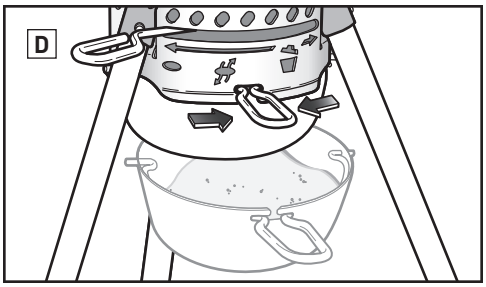
1. Ta av lokket og heng det på siden av grillen ved hjelp av kroken på innsiden av lokket, eller Tuck-Away™-lokkholderen (avhengig av hvilken modell du har).
2. Ta ut grillristen (øverst i grillen). Grillristen henges enkelt på grillen, bakpanelet eller rammen på grillen etter det buede håndtaket (en komponent på noen av grillene våre) **(A)**. Hvis grillen din leveres med en Gourmet BBQ System™-grillrist,må du først fjerne den avtakbare senterristen og deretter ta ut selve grillristen.
3. Ta ut brikettristen (nederst), og fjern aske eller biter av gamle briketter fra bunnen av grillen. Brikettene trenger luft for å brenne, så pass på at det ikke er noe som blokkerer bunnventilene. For griller med et One-Touch™-rengjøringssystem, må du skyve håndtaket frem og tilbake for å overføre asken i bunnen av grillen til askeoppsamleren **(B)**.
4. Hvis grillen har en standard askeoppsamler, løsner du klemmen for å fjerne askeoppsamleren **(C)** og kaster deretter asken. Hvis grillen har en stor askeoppsamler, må du klemme på håndtaket på askeoppsamleren for å løsne den fra grillen **(D)**.
5. Åpne bunnspjeldet ved å skyve håndtaket helt til høyre **(E)** eller ved å sette håndtaket i åpen stilling **(F)** (avhengig av hvilken modell du har).
6. Sett brikettristen tilbake (nederst).

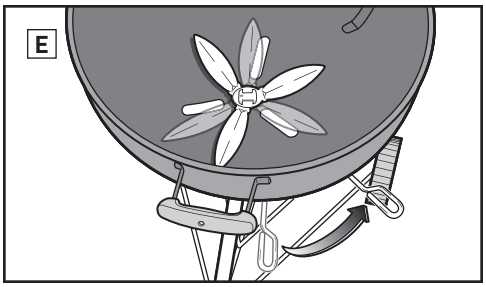
NB! Vi har med hensikt utelatt instruksjoner for bruk av tennvæske. Grunnen til dette er at tennvæske er sølete og kan gi maten en kjemisk smak hvis den ikke brennes ordentlig av. Dette er ikke tilfelle med opptenningsblokker (selges separat). Hvis du velger å bruke tennvæske, må du følge produsentens anvisninger og ALDRI bruke tennvæske på en åpen flamme.

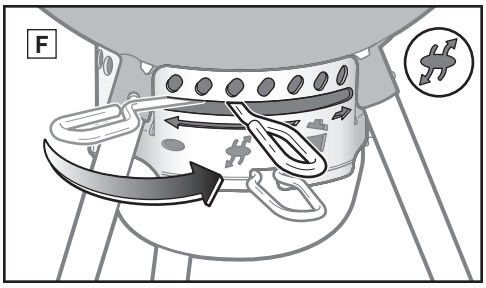












Måling og tilsetting av briketter ved bruk av direkte varme

*****Bruk brikettkoppen som fulgte med grillen til å måle riktig mengde med briketter.

Grillens diameter	Briketter	Grillkull av bøk*	Grillkull av blandingstre*
47 cm	30 briketter	1 kopp (,56 kg)	¾ kopp
57 cm	40 briketter	1¾ kopp (,98 kg)	1¼ kopp
67 cm	60 briketter	4 kopper (2,24 kg)	2¾ kopper

Måling og tilsetting av briketter ved bruk av indirekte varme

*****Bruk brikettkoppen som fulgte med grillen til å måle riktig mengde med briketter.

Grillens diameter	Briketter		Grillkull av bøk*		Grillkull av blandingstre*	
	Briketter til den første timen (per side)	Briketter som skal tilsettes for hver ekstra time (per side)	Grillkull til den første timen (per side)	Grillkull som skal tilsettes for hver ekstra time (per side)	Grillkull til den første timen (per side)	Grillkull som skal tilsettes for hver ekstra time (per side)
47 cm	15 briketter	7 briketter	½ kopp (0,30 kg)	1 håndfull	½ kopp	1 håndfull
57 cm	20 briketter	7 briketter	½ kopp (0,30 kg)	1 håndfull	½ kopp	1 håndfull
67 cm	30 briketter	8 briketter	¾ kopp (0,42 kg)	1 håndfull	¾ kopp	1 håndfull

Opptenning av briketter med en grillstarter

Opptenning av briketter gjøres enklest og grundigst med en grillstarter – spesielt Weber® RapidFire® grillstarter (selges separat). Se forholdsreglene og advarslene som følger med RapidFire® grillstarteren før du tar den i bruk.

1. Legg litt sammenkrøllet avispapir i bunnen av grillstarteren og sett den på brikettristen **(A)** Alternativt kan du legge noen opptenningsblokker i midten av brikettristen og sette grillstarteren over dem **(B)**.
2. Fyll grillstarteren med briketter **(C)**.
3. Tenn på opptenningsblokkene eller avisen gjennom hullene på siden av grillstarteren **(D)**.
4. Ikke flytt grillstarteren før alle brikettene gløder. Brikettene gløder når de er dekket av et hvitt askelag.

NB! Opptenningsblokkene må være helt oppbrent og brikettene må være dekket av aske før du legger maten på grillristen. Må ikke legges på grillen før opptenningsmiddelet er dekket av aske.

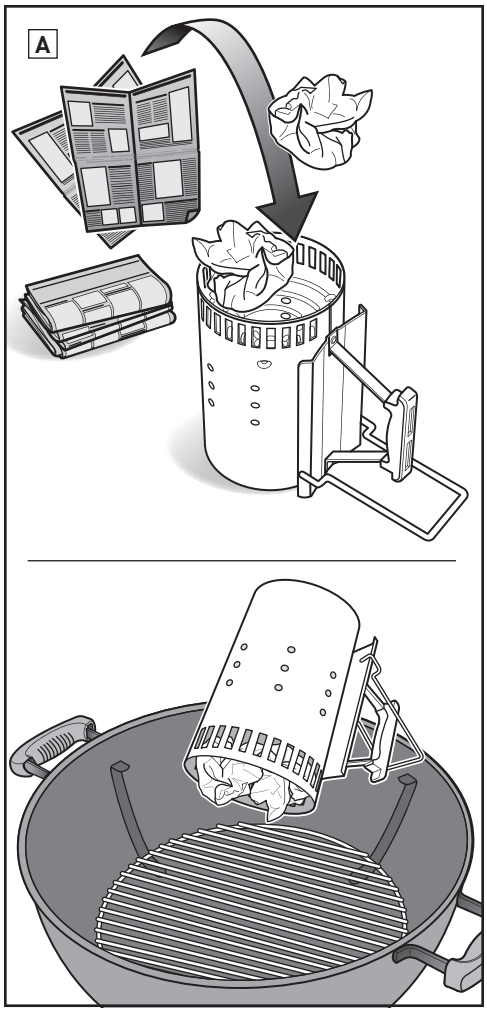
5. Når brikettene gløder, gå til de neste sidene for instruksjoner om hvordan du plasserer brikettene og begynner å grille i henhold til ønsket grillmetode (bruk av direkte eller indirekte varme).

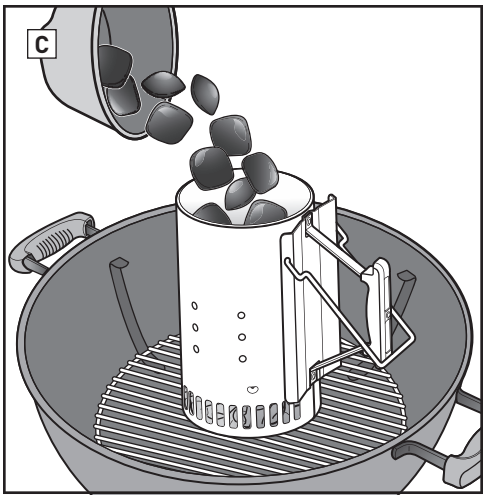
Opptenning av briketter med opptenningsblokker

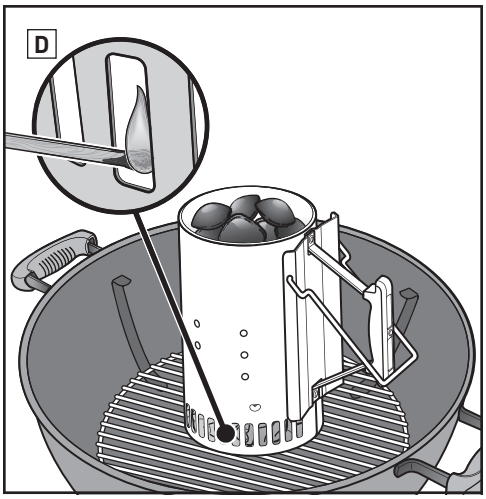
1. Legg brikettene i en pyramide i midten av brikettristen (nederst) og legg et par opptenningsblokker (selges separat) i pyramiden **(E)**.
2. Tenn på opptenningsblokkene med en fyrstikk eller en lighter. Opptenningsblokkene vil deretter tenne på brikettene.
3. Vent til brikettene gløder. Brikettene gløder når de er dekket av et hvitt askelag.

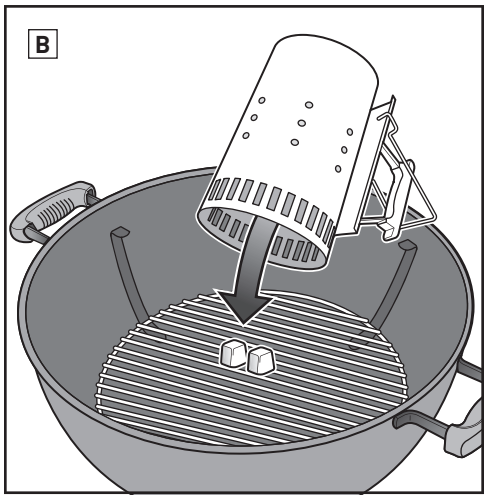
NB! Opptenningsblokkene må være helt oppbrent og brikettene må være dekket av aske før du legger maten på grillristen. Må ikke legges på grillen før opptenningsmiddelet er dekket av aske.

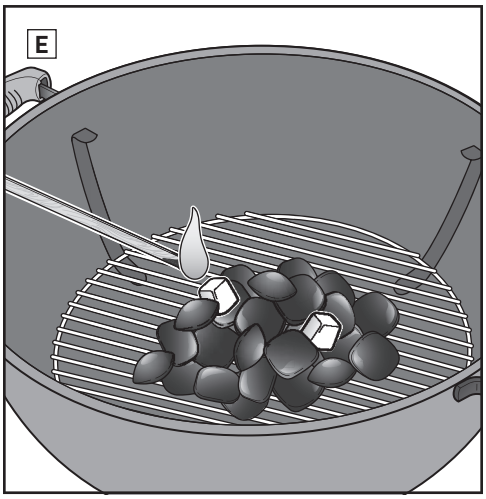
4. Når brikettene gløder, gå til de neste sidene for instruksjoner om hvordan du plasserer brikettene og begynner å grille i henhold til ønsket grillmetode (bruk av direkte eller indirekte varme).

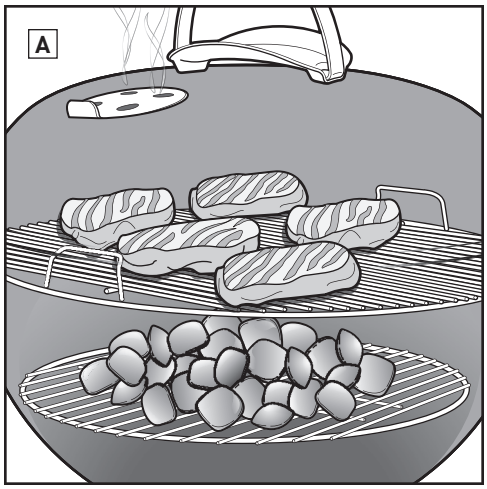












Grilling med direkte varme

Bruk den direkte metoden for små og møre kjøttstykker med en grilltid på maksimalt 20 minutter, som f.eks.

- hamburgere
- biffer
- koteletter
- kebaber
- kyllingfileter
- fiskefileter
- skalldyr
- grønnsaker i skiver

Med direkte varme, er det varme rett under maten (A). Varmen tørrsteker matens overflate, får frem smaker og gir den konsistens, samt en herlig karamellisering. I tillegg blir maten stekt helt inn til midten.

Bruk av direkte varme gir både stråle- og ledningsvarme. Strålevarmen fra brikettene sørger for at overflaten på maten som ligger nærmest brikettene raskt blir stekt. Samtidig varmer brikettene opp sprossene i grillristen, som leder varme direkte til matens overflate og skaper de umiskjennelig og herlige grillmerkene.

Plassering av briketter for direkte varme

1. Ta på deg grillvotter.

NB! Grillen, inkludert håndtak, spjeld og bunnventiler blir varme. Pass på at du har på deg grillvotter for å unngå å brenne hendene.

2. Når brikettene gløder sprer du dem jevnt over brikettristen med en lang tang **(B)**.

3. Sett på grillristen.

4. Sett lokket på grillen.

5. Åpne spjeldet i lokket **(C)**.

6. Forvarm risten i ca. 10 til 15 minutter.

7. Når grillristen er varm, bruk en grillbørste med bust i mykt, rustfritt stål for å rengjøre den **(D)**.

NB! Bruk en grillbørste med bust i mykt, rustfritt stål. Hvis du finner løse hår på grillristen eller -børsten må du gå til anskaffelse av en ny børste.

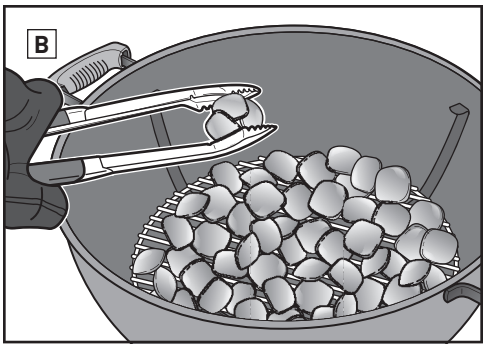
8. Ta av lokket og legg maten på risten.

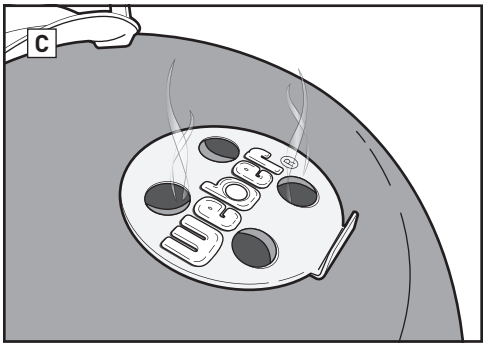
9. Sett lokket på grillen. Se oppskriften for anbefalte grilltider.

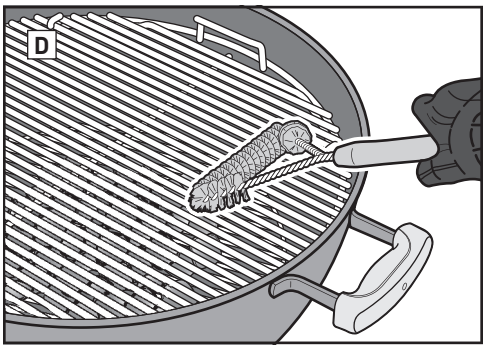
NB! Når du fjerner lokket under grillingen, må du løfte det til siden og ikke rett opp. Hvis du løfter lokket rett opp kan det skape et sug som trekker aske opp på maten.

Når du er ferdig med å grille ...

Steng spjeldet og bunnventilene for å slukke brikettene.



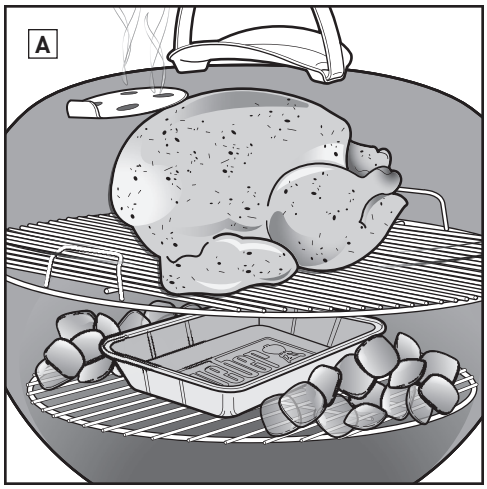




Måling og tilsetting av briketter ved bruk av direkte varme

*****Bruk brikettkoppen som fulgte med grillen til å måle riktig mengde med briketter.

Grillens diameter	Briketter	Grillkull av bøk*	Grillkull av blandingstre*
47 cm	30 briketter	1 kopp (,56 kg)	¾ kopp
57 cm	40 briketter	1¾ kopp (,98 kg)	1¼ kopp
67 cm	60 briketter	4 kopper (2,24 kg)	2¾ kopper



Grilling med indirekte varme

Bruk indirekte varme når du forbereder større kjøttstykker med en grilltid på minimum 20 minutter, eller mat som vil bli tørr eller brent hvis den kommer i direkte kontakt med varme. For eksempel,

- stek
- fjærfestykker med ben
- hel fisk
- delikate fiskefileter
- hele kyllinger
- kalkuner
- ribbe

Indirekte varme kan også benyttes til å steke ferdig tykkere kjøttstykker eller kjøtt med ben som er tørrstekt eller brunet først over direkte varme.

Ved bruk av indirekte varme, er det varme på én eller begge sider av grillen. Maten legges på grillristen over den delen som ikke er oppvarmet (A).

Stråle- og ledningsvarme er fortsatt faktorer, men de er ikke så intense ved bruk av indirekte varme. Men hvis lokket på grillen er lukket, slik det skal være, skapes det en annen form for varme – konveksjonsvarme. Varmen stiger, reflekteres i lokket og på flatene i grillen, og sirkulerer slik at maten stekes jevnt på alle sidene.

Konveksjonsvarme tørrsteker ikke matens overflate slik stråle- og ledningsvarme gjør. Stekingen foregår mer skånsomt, på samme måte som i en ovn.

Plassering av briketter for indirekte varme

1. Ta på deg grillvotter.

NB! Grillen, inkludert håndtak, spjeld og bunnventiler blir varme. Pass på at du har på deg grillvotter for å unngå å brenne hendene.

2. Når brikettene gløder plasserer du dem på hver side av maten med en lang tang **(B)**. Legg brikettene langs sidene i grillen motsatt av håndtakene **(C)**, enten direkte på brikettristen eller i brikettskillere eller Char-Basket™-brikettkurver hvis disse brukes. En dryppanne kan plasseres mellom brikettene for å samle opp overskytende væske og fett.

BRUK AV BRIKETTSKILLERE:
Plasser brikettristen slik at stålsprossene går på tvers av grillen fra håndtak til håndtak. Deretter setter du brikettskillerne slik at de hektes på de ytre rette sprossene mot sidene i brikettristen. Fronten på brikettristene skal gli over den fjerde sprossen i brikettristen og klikke på plass **(D)**.

3. Sett på grillristen.

4. Sett lokket på grillen. Hvis grillen har et termometer, må lokket alltid settes på slik at termometeret ikke befinner seg over brikettene hvor det vil bli utsatt for direkte varme **(E)**.

5. Åpne lokkspjeldet.

6. Forvarm risten i ca. 10 til 15 minutter.

7. Når grillristen er varm, bruk en grillbørste med bust i mykt, rustfritt stål for å rengjøre den.

NB! Bruk en grillbørste med bust i mykt, rustfritt stål. Hvis du finner løse hår på grillristen eller -børsten må du gå til anskaffelse av en ny børste.

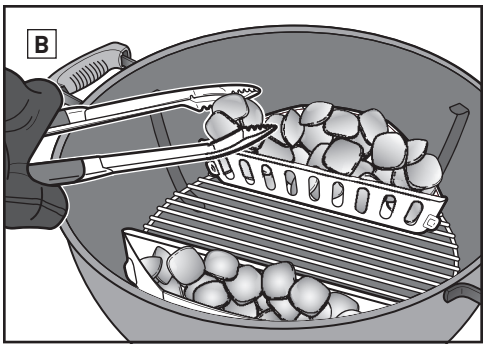
8. Ta av lokket og legg maten på risten.

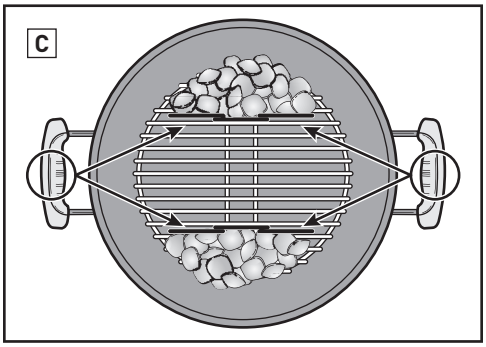
9. Sett lokket på grillen. Se oppskriften for anbefalte grilltider.

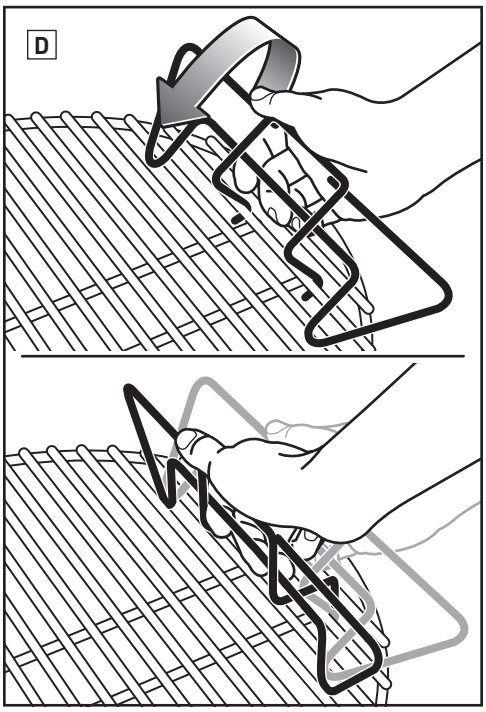
NB! Når du fjerner lokket under grillingen, må du løfte det til siden og ikke rett opp. Hvis du løfter lokket rett opp kan det skape et sug som trekker aske opp på maten.

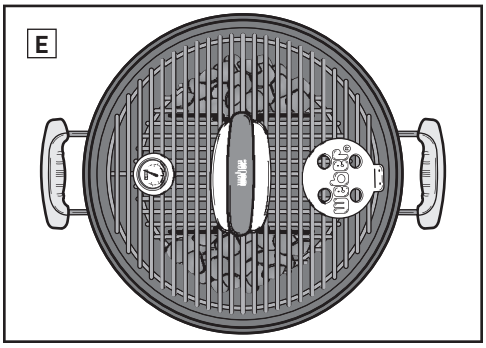
Når du er ferdig med å grille ...

Steng spjeldet og bunnventilene for å slukke brikettene.









Måling og tilsetting av briketter ved bruk av indirekte varme

*****Bruk brikettkoppen som fulgte med grillen til å måle riktig mengde med briketter.

Grillens diameter	Briketter		Grillkull av bøk*		Grillkull av blandingstre*	
	Briketter til den første timen (per side)	Briketter som skal tilsettes for hver ekstra time (per side)	Grillkull til den første timen (per side)	Grillkull som skal tilsettes for hver ekstra time (per side)	Grillkull til den første timen (per side)	Grillkull som skal tilsettes for hver ekstra time (per side)
47 cm	15 briketter	7 briketter	½ kopp (0,30 kg)	1 håndfull	½ kopp	1 håndfull
57 cm	20 briketter	7 briketter	½ kopp (0,30 kg)	1 håndfull	½ kopp	1 håndfull
67 cm	30 briketter	8 briketter	¾ kopp (0,42 kg)	1 håndfull	¾ kopp	1 håndfull

Bruk grillvotter

Bruk alltid grillvotter når du bruker kullgrillen. Ventiler, spjeld, håndtak og grillen blir varme under grillingen, så sørg for at hendene og underarmene er beskyttet.

Ikke bruk tennvæske

Unngå å bruke tennvæske, fordi det kan gi en kjemisk smak på maten. Bruk av grillstartere (selges separat) og opptenningsblokker (selges separat) er mye renere og en mye mer effektiv måte å tenne brikettene på.

Forvarm grillen

Forvarm grillen med lokket på i 10 til 15 minutter for å gjøre grillristen klar. Når alle brikettene er rødglødende skal temperaturen under lokket være på rundt 260 °C. Varmen løsner alle matrestene på grillristen, slik at du lett kan fjerne dem med en grillbørste med bust i mykt, rustfritt stål. En varm grillrist er også viktig for å kunne grille maten perfekt og unngå at maten fester seg til risten.

NB! Bruk en grillbørste med bust i mykt, rustfritt stål. Hvis du finner løse hår på grillristen eller -børsten må du anskaffe en ny børste.

Bruk olje på maten – ikke risten

Olje hindrer maten fra å sette seg fast på risten, og tilfører smak og fuktighet. Det er bedre å pensle eller spraye maten lett med olje enn risten.

Hold luften i gang

En kullgrill trenger luft. Lokket bør være lukket så mye som mulig, men hold alle spjeldene på grillen åpne. Fjern asken i bunnen av grillen regelmessig, så den ikke blokkerer bunnventilene.

Bruk lokket

Her er fire viktige grunner til å holde lokket lukket så mye som mulig.

1. Holder grillristen varm nok til at den kan grille maten.
2. Gir kortere tilberedningstid og hindrer maten fra å bli tørr.
3. Det holder på røyken som utvikler seg når fett og safter fra maten fordamper i grillen.
4. Forhindrer oppblussing ved å begrense lufttilførselen.

Kontroller flammene

Oppblussing av flammer i grillen skjer og det er bra fordi flammene bruner matens overflate. Hvis flammene blir for sterke derimot kan det føre til at maten svir seg i stedet. Hold lokket på så mye som mulig. På denne måten blir det mindre luft inne i grillen, som vil hjelpe med å slukke eventuelle flammer som blusser opp. Hvis flammene blir for store, må du flytte maten midlertidig over indirekte varme inntil du har fått dem under kontroll.

Hold øye med tiden og temperaturen

Hvis du griller i et kaldere klima eller i en høyere høyde, vil tilberedningstiden være lenger. Hvis det blåser sterkt, vil det øke temperaturen i kullgrillen, så hold deg alltid i nærheten av grillen og husk å holde lokket på så mye som mulig, slik at varmen ikke slipper ut.

Frossen eller fersk

Enten du griller frossen eller fersk mat, må du følge retningslinjene på pakken og alltid grille maten slik at den har anbefalt temperatur. Det tar lengre tid å grille frossen mat, og avhengig av type mat kan det også være behov for mer opptenningshjelp.

Holde grillen ren

Følg noen enkle vedlikeholdsinstruksjoner for å sikre at grillen både ser bedre ut og griller bedre i årene som kommer!

- For å oppnå riktig lufttilførsel og bedre grilling, må du fjerne aske og gamle briketter fra bunnen av grillen og askeoppsamleren før bruk. Sørg for at alle brikettene er helt slukket og grillen er kald før du gjør dette.
- Det kan hende at du ser noen flak som ser ut som størknet maling på innsiden av lokket. Når du bruker grillen, oksiderer fett- og røykdamp og blir til karbon som fester seg på innsiden av lokket. Bruk en grillbørste med bust i mykt, rustfritt stål til å fjerne det forkullede fettet fra innsiden av lokket. For å hindre ytterligere ansamlinger, kan du tørke av innsiden av lokket med et papirhåndkle etter at du er ferdig med å grille og grillen fortsatt er varm (ikke glovarm).
- Hvis grillen står på et sted hvor den er utsatt for vær og vind, kan det være nødvendig å rengjøre utsiden oftere. Sur nedbør, kjemikalier, og saltvann kan føre til at overflaten begynner å ruste. Weber anbefaler derfor at du vasker utsiden med varmt såpevann, skyller av og tørker grundig.
- Ikke bruk skarpe gjenstander eller slipende rengjøringsmidler til å rengjøre grillens overflater.

Grilltidene som er oppgitt for kjøtt og lam, er basert på det amerikanske jordbruksdepartementets definisjon av middels stekt, så fremt ikke annet er oppgitt. Følgende kjøttstykker, tykkelser, vekt og grilltider er kun ment som retningslinjer. Faktorer som høyde, vind og utetemperatur kan påvirke grilltiden.

På www.weber.com finner du oppskrifter og grilltips.

		Tykkelse/vekt	Omtrentlig grilltid
RØDT KJØTT	**Biff:** flatbiff, porterhouse, entrecôte, T-benstek, og filet mignon (mørbrad)	2 cm tykk	**4-6 min.** på direkte, høy varme
		2,5 cm tykk	**6-8 min.** på direkte, høy varme
		5 cm tykk	**14-18 min.** Tørrstekes i 6-8 minutter på direkte, høy varme, og grilles deretter i 8-10 minutter på indirekte, høy varme
	Flankestek	0,7-1 kg, 2 cm tykk	**8-10 min.** på direkte, middels varme
	Hamburger/karbonade	2 cm tykk	**8-10 min.** på direkte, middels varme
	Indrefilet	1,4-1,8 kg	**45-60 min.** 15 minutter på direkte, middels varme, og grilles deretter i 30-45 minutter på indirekte, middels varme
SVINEKJØTT	**Grillpølse:** fersk	85 g	**20-25 min.** på direkte, svak varme
	Kotelett: med og uten ben	2 cm tykk	**6-8 min.** på direkte, høy varme
		3-4 cm tykk	**10-12 min.** Tørrstekes i 6 minutter på direkte, høy varme, og grilles deretter i 4-6 minutter på indirekte, høy varme
	Ribbe: country-style, spareribs	1,4-1,8 kg	**1,5 til 2 timer** på indirekte, middels varme
	Ribbe: landstil med ben	1,4-1,8 kg	**1,5 til 2 timer** på indirekte, middels varme
	Indrefilet	0,5 kg	**30 min.** Tørrstekes i 5 minutter på direkte, høy varme, og grilles deretter i 25 minutter på indirekte, høy varme
FJÆRFE	**Kyllingbryst:** uten ben og skinn	170-227 g	**8-12 min.** på direkte, middels varme
	Kyllinglår: uten ben og skinn	113 g	**8-10 min.** på direkte, middels varme
	Kyllingstykker: med ben, assortert	85-170 g	**36-40 min.** 6-10 minutter på direkte, svak varme, og 30 minutter på indirekte, middels varme
	Kylling: hel	1,8-2,25 kg	**60-75 min.** på indirekte, middels varme
	Broiler	0,7-0,9 kg	**60-70 min.** på indirekte, middels varme
	Kalkun: hel, uten fyll	4,5-5,5 kg	**2-2,5 timer** indirekte,middels varme
SJØMAT	**Fisk, filet eller biff:** kveite, rød snapper, laks, havabbor, sverdfisk, tunfisk	0,6-1,25 cm tykk	**3-5 min.** på direkte, middels varme
		2,5-3,0 cm tykk	**10-12 min.** på direkte, middels varme
	Fisk: hel	0,5 kg	**15-20 min.** på indirekte, middels varme
		1,4 kg	**30-45 min.** på indirekte, middels varme
	Reker	14 g	**2-4 min.** på direkte, høy varme
GRØNNSAKER	**Asparges**	1,25 cm i diameter	**6-8 min.** på direkte, middels varme
	Maiskolbe	med blader	**25-30 min.** på direkte, middels varme
		uten blader	**10-15 min.** på direkte, middels varme
	Sopp	shiitake eller sjampinjong	**8-10 min.** på direkte, middels varme
		portobello	**10-15 min.** på direkte, middels varme
	Løk	halvert	**35-40 min.** på indirekte, middels varme
		1,25 cm skiver	**8-12 min.** på direkte, middels varme
	Potet	hel	**45-60 min.** på indirekte, middels varme
		1,25 cm skiver	**9-11 min.** Forvelles i 3 minutter, og grilles 6-8 minutter på direkte, middels varme

Pass på at maten passer på grillen når lokket er satt på, og at det er en klaring mellom maten og lokket på ca. 2,5 cm.

Grilltips

- Grill biffer, fiskefileter, benfrie kyllingstykker og grønnsaker ved bruk av den direkte metoden og følg grilltiden som er oppgitt i tabellen (eller til maten er som ønsket). Snu maten én gang, halvveis gjennom grilltiden.
- Grill steker, hele fjærfe, fjærfestykker med ben, hel fisk og tykkere kjøtt ved bruk av den indirekte metoden og følg grilltiden som er oppgitt i tabellen (eller inntil det lettleselige termometeret viser ønsket innvendig temperatur).
- La steker, større kjøttstykker, og tykke koteletter og biffer hvile i 5 til 10 minutter etter at de er ferdig grillet før du skjærer i dem. Kjøttets indre temperatur vil stige 5 til 10 grader i løpet av denne tiden.
- Hvis du ønsker ytterligere røyksmak kan du tilsette trefliser eller -biter (legges i vann i ca. 30 minutter, deretter helles vannet av), eller du kan bruke fuktede ferske urter som rosmarin, timian eller laurbærblader. Legg de våte treflisene/-bitene eller urtene direkte på glørne rett før du begynner grillingen.
- Tin maten før grilling. Hvis du griller frossen mat må du beregne en lengre grilltid.

Tips når det gjelder matsikkerhet

- Kjøtt, fisk eller fjærkre må ikke tines i romtemperatur. De må tines i kjøleskapet.
- Vask hendene grundig med varmt såpevann før du begynner å forberede mat, og etter håndtering av ferskt kjøtt, fisk og fjærfe.
- Mat som er tilberedt må aldri legges på samme fat som det har vært rå mat på.
- Fat og kjøkkenutstyr som har kommet i kontakt med rått kjøtt eller fisk må vaskes med varmt såpevann og skylles.

Hvis ikke FARERNE, ADVARSLERNE og SIKKERHEDSREGLERNE i denne brugsanvisning følges, kan det medføre alvorlige kvæstelser eller død, eller det kan medføre brand eller eksplosion med ejendomsskade til følge.

Læs al sikkerhedsinformation i denne brugsanvisning, inden grillen betjenes.

FARER

⚠ Brug den aldrig indendørs! Denne grill er designet til udendørs brug i et område med god ventilation og er ikke beregnet til og bør aldrig bruges som et varmeapparat. Hvis den bruges indendørs vil giftige dampe samle sig og forårsage alvorlige personskader eller dødsfald.

⚠ Må ikke bruges i en garage, bygning, overdækket løbegang eller andet indelukket område.

⚠ Brug ikke benzin, alkohol eller andre yderst ustabile væsker til at tænde trækul. Hvis der bruges startvæske til trækul (anbefales ikke), skal eventuel væske, der kan være løbet gennem bundens udluftningsåbninger, fjernes, inden trækullene tændes.

⚠ Tilføj ikke startvæske til trækul eller trækul gennemvædet med lightervæske til meget varme eller varme trækul. Sæt låg på startvæsken efter brug, og anbring i en sikker afstand fra grillen.

⚠ Hold grillområdet fri for brandfarlig damp og væske, som fx benzin, alkohol osv. samt brændbart materiale.

ADVARSLER

⚠ Brug ikke denne grill, medmindre alle dele er på plads. Denne grill skal samles korrekt i henhold til samlingsvejledningen. Forkert samling kan være farlig.

⚠ Brug aldrig grillen uden at have askeopsamleren monteret.

⚠ Brug ikke denne grill under nogen brændbar konstruktion.

⚠ Brug af alkohol, receptpligtig eller håndkøbsmedicin kan hæmme forbrugerens evne til at samle grillen korrekt eller betjene den på en sikker måde.

⚠ Vær forsigtig, når du betjener grillen. Den bliver varm under madtilberedning eller rengøring og bør aldrig efterlades uden opsyn.

⚠ ADVARSEL! Denne grill bliver meget varm, flyt ikke på den når den er i brug.

⚠ ADVARSEL! Hold børn og kæledyr på sikker afstand.

⚠ ADVARSEL! Brug ikke sprit eller benzin til antænding eller genantænding! Brug kun optændingsblokke der opfylder kravene i EN 1860-3!

⚠ Denne Weber® grill er ikke beregnet til at blive installeret i eller på autocampere og/eller både.

⚠ Brug ikke denne grill inden for 1,5 meter af brændbart materiale. Brændbare materialer omfatter, men er ikke begrænset til, træ eller træbehandlede terrasser eller verandaer.

⚠ Hav hele tiden grillen på en sikker og plan overflade, fri for brændbart materiale.

⚠ Placér aldrig grillen på en overflade af glas eller brændbart materiale.

⚠ Brug ikke grillen i kraftigt blæsevejr.

⚠ Vær ikke iført tøj med løse, flagrende ærmer, når du tænder eller bruger grillen.

⚠ Rør aldrig ved grill- eller kulristen, aske, trækul eller grillen for at se, om de er varme.

⚠ Sluk trækul, når du er færdig med at grille. For slukke trækullene skal udluftningsåbningen i bunden lukkes, og låget skal sættes på bunden.

⚠ Brug varmebestandige grillhandsker, når du griller, justerer luftåbningerne (spjæld), tilføjer trækul og håndterer termometer eller låg.

⚠ Brug korrekte redskaber med lange, varmebestandige håndtag.

⚠ Læg altid trækul oven på kulristen (nederste). Læg ikke trækul direkte i bunden af grillen.

⚠ Læn dig ikke på, og overbelast ikke bordenden.

⚠ Brug ikke Tuck-Away™ låget som et håndtag til at løfte eller flytte grillen.

⚠ Hæng ikke låget på grillhåndtaget.

⚠ Bortskaf ikke varme trækul, hvor der kan trædes på dem, eller hvor de kan udgøre en brandfare. Bortskaf ikke aske eller trækul, før de er helt slukkede.

⚠ Gem ikke grillen væk, til aske og trækul er helt slukkede.

⚠ Fjern ikke aske, til alle trækul er helt udbrændte og helt slukkede, og grillen er kold.

⚠ Hold elektriske wirer og ledninger væk fra grillens varme overflader og væk fra travle områder.

⚠ ADVARSEL! Brug ikke grillen i lukkede rum, fx i et hus, telt, campingvogn, køretøj eller snævre pladser. Risiko for dødsulykker fra kulilteforgiftning.

SIKKERHEDSREGLER

⚠ Brug ikke vand til at kontrollere opblussen eller til at slukke trækul.

⚠ Hvis grillen fores med sølvpapir, vil det hindre luftstrømmen. Brug i stedet en opsamlingsskål til at opfange stegefedt fra kød under tilberedning vha. den indirekte metode.

⚠ Grillbørster skal kontrolleres regelmæssigt for løse børstehår og overdreven slitage. Udskift børsten, hvis der efterlades løse børstehår på grillristen eller børsten. Weber anbefaler, at du køber en ny grillbørste af rustfrit stål hvert forår.

GARANTI

Tak, fordi du har valgt at købe et produkt fra WEBER®. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") sætter en ære i at levere et sikkert, holdbart og pålideligt produkt.

Dette er Webers frivillige garanti, som vi tilbyder uden ekstra omkostninger. Den indeholder de oplysninger, som du skal bruge for at få dit WEBER®-produkt repareret, hvis det mod forventning skulle gå i stykker eller blive defekt.

Kunden har i henhold til gældende lovgivning flere rettigheder, hvis produktet skulle vise sig at være defekt. Disse rettigheder omfatter tillægsydelser eller udskiftning, et nedslag i købsprisen samt kompensation. I EU vil køberen for eksempel være dækket af to års lovfæstet garanti fra og med den dag, hvor produktet modtages.
Disse og andre lovfæstede rettigheder bliver ikke påvirket af denne garanti. Faktum er, at denne garanti giver ejeren yderligere rettigheder, som er uafhængige af de lovfæstede garantibestemmelser.

WEBERS FRIVILLIGE GARANTI

Weber garanterer over for den person, der har købt WEBER®-produktet (eller i tilfælde af, at produktet gives som gave eller PR-materiale, den person, der har købt produktet som gave eller PR-materiale), at WEBER®-produktet ikke er behæftet med materielle eller håndværksmæssige fejl i den eller de perioder, der er specificeret herunder, såfremt produktet samles og betjenes i overensstemmelse med den medfølgende brugervejledning. (Bemærk: Hvis du mister din WEBER®-brugermanual, kan du få en ny online på www.weber.com eller det lokale website, som du bliver dirigeret videre til.) Ved normal, privat brug og vedligeholdelse i et enfamiliehus eller -lejlighed indvilger Weber, inden for bestemmelserne i denne garanti, i at reparere eller udskifte defekte dele inden for de gældende tidsperioder, begrænsninger og undtagelser, der er angivet herunder. FOR SÅ VIDT DET ER TILLADELIGT I HENHOLD TIL GÆLDENDE LOVGIVNING, YDES DENNE GARANTI KUN TIL DEN OPRINDELIGE KØBER OG KAN IKKE OVERFØRES TIL EFTERFØLGENDE EJERE, MEDMINDRE DER ER TALE OM GAVER OG PR-MATERIALE SOM ANGIVET HEROVER.

EJERENS ANSVAR I HENHOLD TIL DENNE GARANTI

For at sikre problemfri dækning er det vigtigt (men ikke påkrævet), at du registrerer dit WEBER®-produkt online på www.weber.com eller på det lokale website, som du bliver dirigeret videre til. Gem også din originale købskvittering og/eller faktura. Når du registrerer dit WEBER®-produkt, bliver din garantidækning bekræftet, og der oprettes en direkte forbindelse mellem dig og Weber, som vi kan benytte, hvis vi får brug for at kontakte dig.

Ovenstående garanti gælder kun, såfremt ejeren inden for rimelighedens grænser passer på sit WEBER®-produkt ved at følge alle samlevejledninger, betjeningsvejledninger og anvisninger til forebyggende vedligeholdelse, som er beskevet i den medfølgende brugervejledning, medmindre ejeren kan bevise, at defekten eller fejlen ikke skyldes manglende efterlevelse af ovennævnte forpligtelser. Hvis du bor tæt på kysten eller har dit produkt stående i nærheden af en swimmingpool, omfatter vedligeholdelsen også, at de udvendige overflader vaskes og skylles regelmæssigt som beskrevet i den medfølgende brugervejledning.

HÅNDTERING AF GARANTIÆRINDER/BORTFALD AF GARANTI

Hvis du har en komponent, som du mener er dækket af denne garanti, bedes du kontakte Webers kundeservice via kontaktoplysningerne på vores website (www.weber.com eller det lokale website, som du bliver dirigeret videre til). Weber vil efter en inspektion reparare eller udskifte (efter eget valg) en defekt komponent, som er dækket af denne garanti. Hvis det ikke er muligt at reparere eller udskifte komponenten, kan Weber vælge at erstatte den pågældende grill med en ny grill af samme eller højere værdi. Weber kan bede dig om at returnere komponenter, som skal inspiceres, og forsendelsesomkostningerne skal betales forud.

Denne GARANTI bortfalder, hvis der forekommer skader, forringelser, misfarvning og/eller rust, som Weber ikke er ansvarlig for, og som er forårsaget af:

- misbrug, mishandling, ændringer, ombygning, fejlagtig brug, hærværk, forsømmelse, forkert samling eller installation samt undladelse af at udføre normal og rutinemæssig vedligeholdelse;
- insekter (fx edderkopper) og gnavere (fx egern), herunder, men ikke begrænset til, skader på brænderrør og/eller gasslanger;
- eksponering for saltholdig luft og/eller klorinkilder som swimmingpools og boblebade/spabade;
- voldsomme vejrforhold som haglbyger, orkaner, jordskælv, tsunamier eller oversvømmelser, tornadoer eller voldsomme uvejr.

Ved brug og/eller installation af komponenter på dit WEBER®-produkt, som ikke er originale Weber-komponenter, vil denne garanti bortfalde, og skader, der måtte opstå som et resultat af dette, dækkes ikke af denne garanti. Enhver konstruktionsændring på en gasgrill, som ikke er godkendt af Weber og udført af en autoriseret Weber-servicetekniker, vil medføre, at denne garanti bortfalder.

PRODUKTGARANTIENS VARIGHED

Grill- og kulriste:	2 år, ingen gennemtæring/gennembrænding
One-Touch™ rengøringssystem:	5 år, ingen gennemtæring/gennembrænding
Kugle, låg og midterring:	10 år, ingen gennemtæring/gennembrænding
Plastikdele:	5 år, gælder ikke falmen eller misfarvning
Alle resterende dele:	2 år

ANSVARSFRASKRIVELSE

UD OVER DEN GARANTI OG DE ANSVARSFRASKRIVELSER, DER ER BESKREVET I DENNE GARANTI, ER DER INGEN GARANTI ELLER BEKENDTGØRELSER OM FRIVILLIGT ANSVAR I DENNE GARANTI, DER RÆKKER UD OVER DET LOVFÆSTEDE ANSVAR, SOM WEBER ER OMFATTET AF. DERUDOVER VIL DENNE GARANTI IKKE BEGRÆNSE ELLER FRITAGE WEBER FRA SITUATIONER ELLER ERSTATNINGSKRAV, HVOR WEBER ER OMFATTET AF ET LOVFÆSTET ANSVAR.

DER ER INGEN GARANTI EFTER DE GÆLDENDE PERIODER, SOM ER ANGIVET I DENNE GARANTI. INGEN ANDRE GARANTIER, SOM STILLES AF EN ANDEN PERSON, HERUNDER EN FORHANDLER ELLER BUTIK, FOR ET HVILKET SOM HELST PRODUKT (SÅSOM "UDVIDET GARANTI") KAN GØRES BINDENDE FOR WEBER. DENNE GARANTI GÆLDER UDELUKKENDE AFHJÆLPNING I FORM AF REPARATION ELLER UDSKIFTNING AF KOMPONENTEN ELLER PRODUKTET.

EN ERSTATNING UDLØST AF DENNE FRIVILLIGE GARANTI KAN UNDER INGEN OMSTÆNDIGHEDER BLIVE STØRRE END INDKØBSPRISEN FOR DET SOLGTE WEBER-PRODUKT.

DU HAR ERSTATNINGSANSVARET FOR TAB, SKADER OG LEGEMSBESKADIGELSE PÅ DIG SELV OG DIN EJENDOM OG/ELLER PÅ ANDRE OG DERES EJENDOM, DER OPSTÅR SOM FØLGE AF FORKERT BRUG ELLER MISBRUG AF PRODUKTET ELLER UNDLADELSE AF AT FØLGE DE ANVISNINGER, DER ER ANGIVET AF WEBER I DEN MEDFØLGENDE BRUGERVEJLEDNING.

KOMPONENTER OG TILBEHØR, SOM UDSKIFTES UNDER DENNE GARANTI, ER KUN DÆKKET I DEN RESTERENDE DEL AF DEN/DE OVENNÆVNTE GARANTIPERIODE(R) FOR DEN OPRINDELIGE EJER.

DENNE GARANTI GÆLDER UDELUKKEDE VED PRIVAT BRUG I ENFAMILIEHUSE ELLER -LEJLIGHEDER OG GÆLDER IKKE WEBER-GRILLPRODUKTER, DER ANVENDES TIL KOMMERCIEL ELLER FÆLLES BRUG ELLER BRUG I FLERE ENHEDER, FX PÅ RESTAURANTER, HOTELLER OG RESORTS ELLER I UDLEJNINGSEJENDOMME.

WEBER ÆNDRER AF OG TIL DESIGNET PÅ DERES PRODUKTER. INTET I DENNE GARANTI KAN TOLKES PÅ EN SÅDAN MÅDE, AT WEBER ER FORPLIGTET TIL AT INKORPORERE SÅDANNE DESIGNÆNDRINGER I TIDLIGERE PRODUCEREDE PRODUKTER, OG SÅDANNE ÆNDRINGER KAN HELLER IKKE TOLKES SOM EN INDRØMMELSE AF, AT TIDLIGERE DESIGN HAR VÆRET FEJLBEHÆFTEDE.

Besøg www.weber.com, vælg dit hjemland og registrer din grill i dag.

MADLAVNINGSSYSTEM

Der blev lagt store overvejelser i designet af din Weber® trækulsgrill. Vi designer vores grill, så du aldrig behøver bekymre dig om pludselig opblussen, varme og kolde områder eller mad, der er brændt på. Forvent fremragende ydeevne, kontrol og resultater hver gang.

A Bund og låg

Alle Weber® trækulsgrill er fremstillet med en porcelænsemaljeret stålbund og -låg. Dette er vigtigt, da det betyder, at den aldrig vil skalle eller danne flager. Den reflekterende overflade sørger for konvektionsmadlavning, så varmen stråler omkring maden på samme måde som en indendørs ovn, der giver dig ensartede madlavningsresultater.

B Spjæld og udluftningsåbninger

En stor faktor ved trækulsgrillning er luft. Jo mere luft du lader ind i grillen, desto varmere bliver ilden (til et punkt), og desto oftere vil du skulle efterfylde den. Så for at minimere efterfyldning, skal du holde låget lukket så meget som muligt. Bundens udluftningsåbninger i bunden af grillen bør efterlades åbne, hver gang du griller, men for at sænke den hastighed, hvorved din ild brænder, skal du lukke lågets spjæld, til det er halvt lukket.

C Grillrist

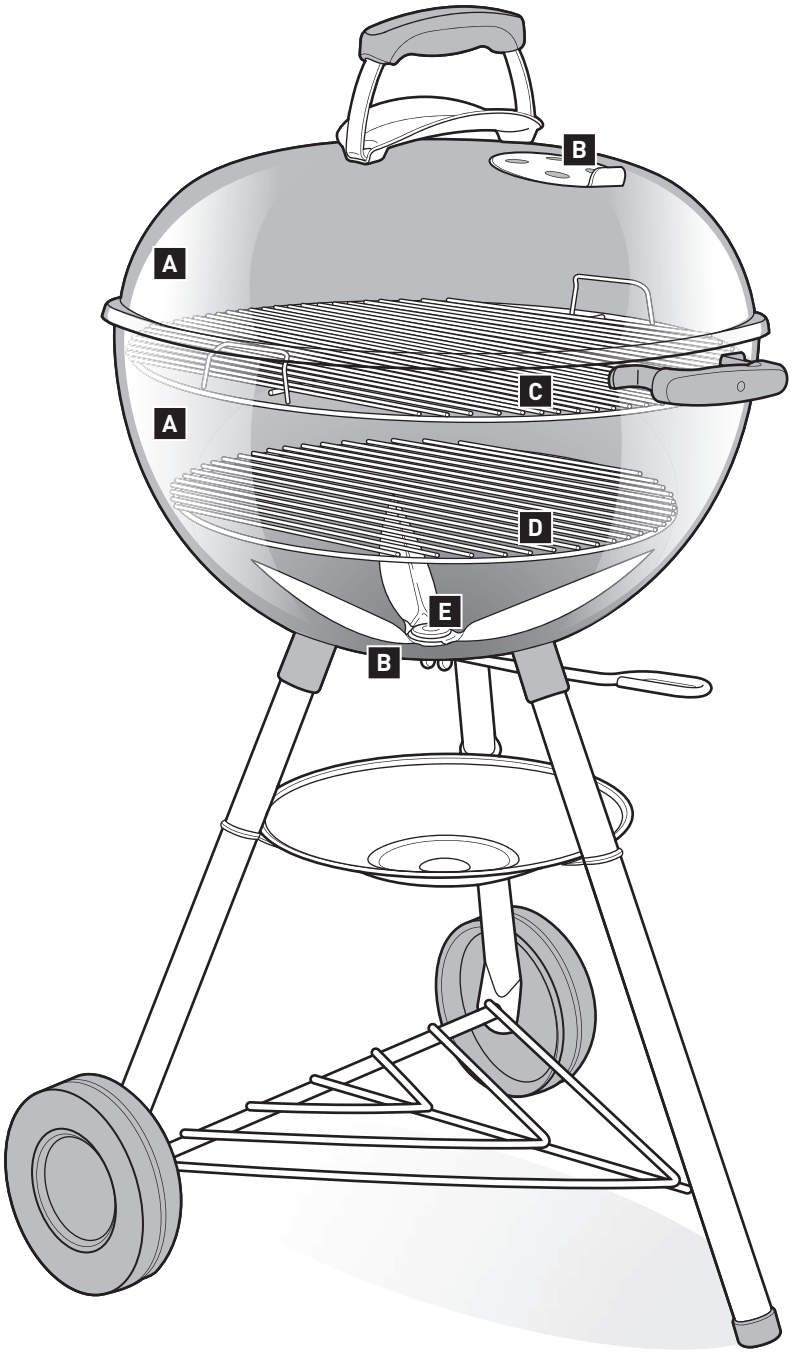
Grillristen, der er fremstillet af kraftig beklædt stål, giver rigelig plads til at tilberede alle dine yndlingsretter.

D Kulrist

Kulristen har det, der skal til for at modstå varmen fra enhver trækulsild. Denne slidstærke rist er fremstillet af kraftig stål og vil ikke blive skæv eller brænde igennem. Desuden giver den dig nok plads til direkte eller indirekte tilberedning, hvilket giver dig fleksibiliteten til at lave mad på den måde, du vil.

E One-Touch™ rengøringssystem

One-Touch™ rengøringssystemet gør rengøring problemfri. Når du flytter håndtaget frem og tilbage flytter de tre blade i bunden asken fra bunden af grillen og ned i askeopsamleren. Disse samme udluftningsåbninger fungerer som et spjæld på skålen for at hjælpe med at bringe ilt op til ilden eller for nemt at lade dig slukke en ild.



TRÆKULSGRILLENS SPECIALFUNKTIONER

Afhængigt af den model, du købte, er din grill eventuelt udstyret med de funktioner, der er beskrevet på denne side.

A Gourmet BBQ System™

Grillristen kan være udstyret med et særligt centerområde, der kan tages ud. Denne funktion er designet, så du nemt kan tilføje særlige Weber Gourmet BBQ System™ grillkomponenter som fx en bagesten, wok, stegeplade, bruningsrist, rotisseri, æbleskivepande eller koreansk grillindstik (sælges separat). Hvert tilbehør giver dig ubegrænsede muligheder for at prøve nye opskrifter.

B Indbygget termometer

Et slidstærkt termometer indbygget i låget lader dig nemt holde øje med din grills temperatur.

C Krog til låg

Inde i grillens låg sidder der en vinklet krog til låget. Lad blot låget glide til siden, og hæng låget på bunden.

D Tuck-Away™ lågholder

Tuck-Away™ lågholderen lader dig nemt flytte låget til siden for at tjekke dit måltid eller for at tilføje trækul.

E Hængslet grillrist

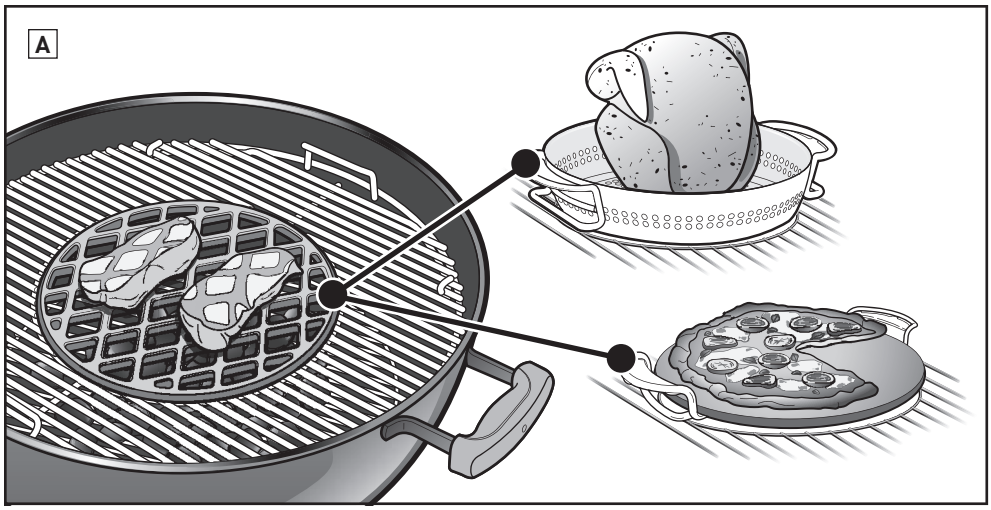
Den hængslede rist har et område i begge sider, der kan løftes ud, så du nemt kan tilføje brændstof.

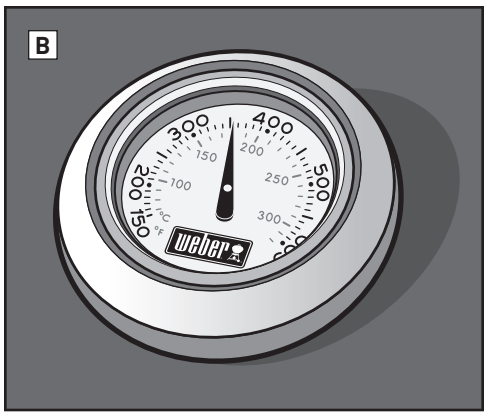
F Stor askeopsamler

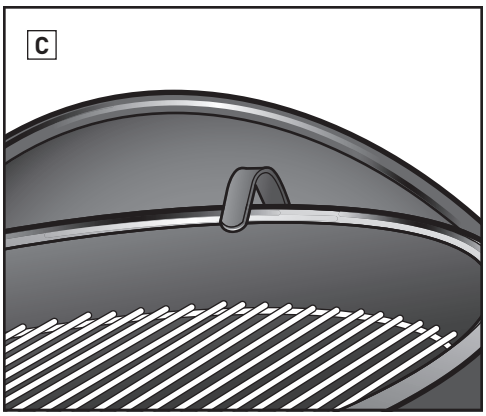
Den helt lukkede, store askeopsamler forhindrer asken i at blæse rundt og kan nemt tages ud for hurtig og ren askefjernelse.

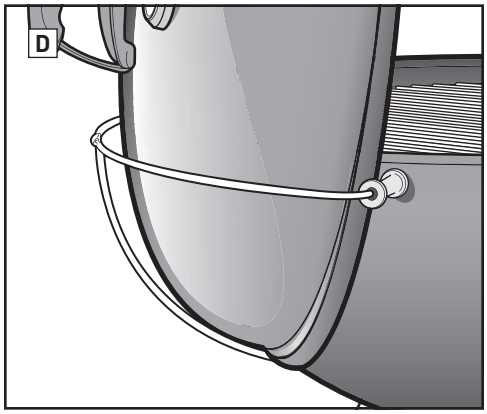
G Kroghåndtag til redskaber

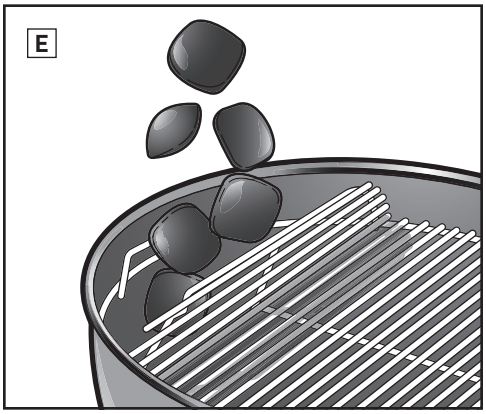
Håndtaget har kroge direkte indbygget, så du har et bekvemt sted at hænge dine redskaber.

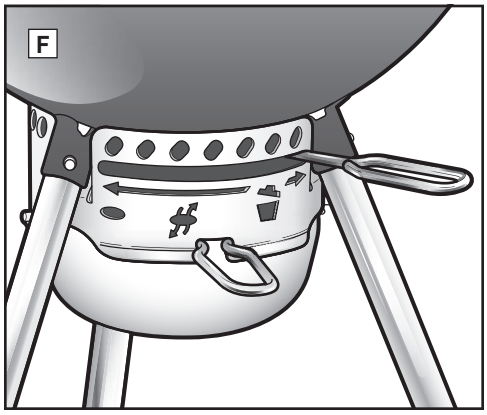


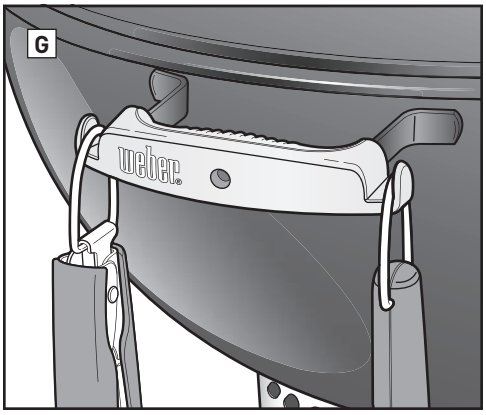












Vælg et korrekt sted til at grille

- Brug kun grillen udenfor i et område med god ventilation. Må ikke bruges i en garage, bygning, overdækket løbegang eller andet indelukket område.
- Hav hele tiden grillen på en sikker og plan overflade.
- Brug ikke grillen inden for 1,5 meter af brændbart materiale. Brændbare materialer omfatter, men er ikke begrænset til, træ eller træbehandlede terrasser eller verandaer.

Vælg, hvor meget trækul du skal bruge

Valget af trækulsmængden afhænger af, hvad du griller og størrelsen af din grill. Hvis du griller små, møre stykker mad, der tager mindre end 20 minutter, henvises der til diagrammet *Mål og tilføj trækul for direkte varme* . Hvis du griller større stykker kød, der behøver mindst 20 minutters grillningstid, eller delikate madvarer, henvises der til diagrammet *Mål og tilføj trækul for indirekte varme* . Brug målebægeret til trækul, der følger med din grill, for at måle den passende mængde trækul. For yderligere oplysninger om forskellen på direkte og indirekte tilberedning, henvises der til afsnittet *GRILLNINGSMETODER*.

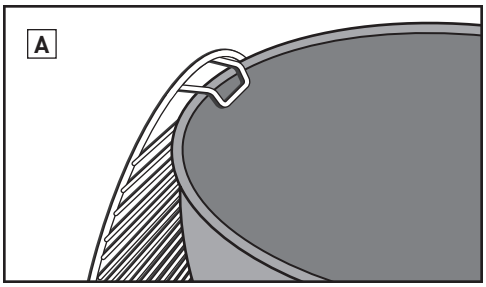
Allerførste gang du griller

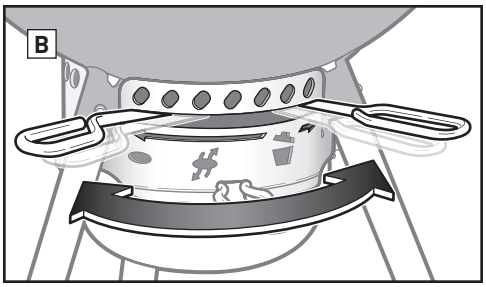
Det anbefales, at grillen opvarmes, og brændstoffet holdes rødglødende, med låget på, i mindst 30 minutter, inden der tilberedes mad den første gang.

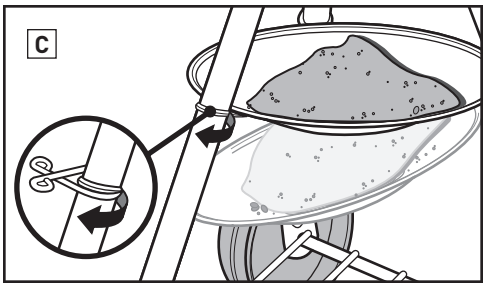
Klargør grillen til at blive tændt

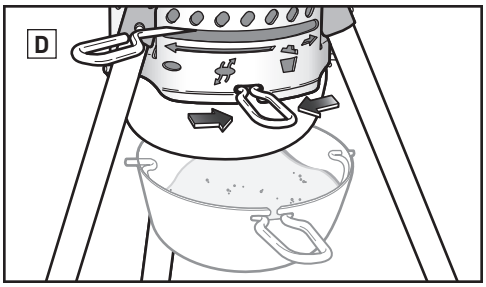
1. Tag låget af, og læg det på siden af grillen, enten med lågkrogen, der sidder inde i låget, eller Tuck-Away™ lågholderen (afhængigt af grillmodellen).
2. Fjern grillristen (øverste) fra grillen. For nemheds skyld hænges grillristen på skålen, bagpanelet eller rammen af grillen vha. af dens buede håndtag (en funktion på nogle af vores grill) **(A)**. Hvis din grill kommer med Gourmet BBQ System™ grillrist, fjernes først det udtagelige midterområde og så hele grillristen fra grillen.
3. Fjern kulristen (nederst), og ryd aske eller gamle stykker trækul fra bunden af skålen. Trækul behøver ilt for at brænde, så sørg for, at udluftningsåbningerne ikke er tilstoppede. For grill med et One-Touch™ rengøringssystem flyttes håndtaget frem og tilbage for at flytte asken fra bunden af grillen og ned i askeopsamleren **(B)**.
4. Hvis din grill har en almindelig askeopsamler, løsnes benklemmen for at fjerne askeopsamleren **(C)** og så bortskaffes asken. Hvis din grill har en stor askeopsamler, klemmes der om askeopsamlerens håndtag for at løsne den fra grillen **(D)**.
5. Åbn skålens udluftningsåbning ved at flytte håndtaget helt til højre **(E)** eller ved at flytte håndtaget til den åbne stilling **(F)** (afhængigt af grillmodellen).
6. Sæt kulristen (nederst) tilbage på plads.

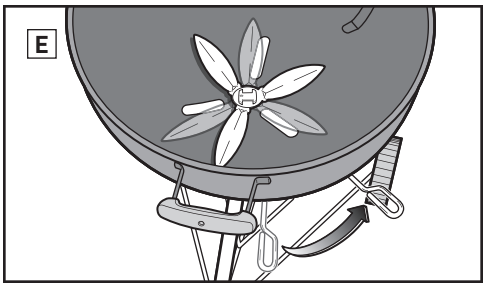
Bemærk: Vejledning til brug af lightervæske er bevidst blevet udeladt fra denne brugsanvisning. Lightervæske griser og kan overføre en kemisk smag til din mad, mens det ikke er tilfældet med optændingsblokke (sælges separat). Hvis du vælger at bruge lightervæske, skal du følge producentens vejledning, og du må ALDRIG tilsætte lightervæske til åben ild.

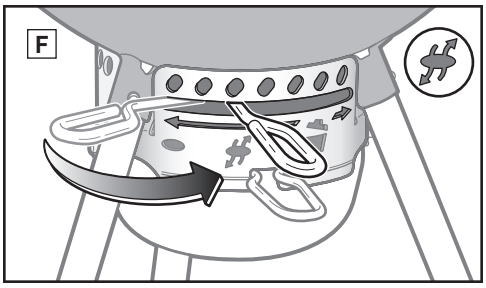












Mål og tilføj trækul for direkte varme

*****Brug det målebæger, der følger med grillen, til at afmåle trækul.

Grillens diameter	Trækulsbriketter	Trækul fra bøgetræ*	Trækul fra blandet træ*
47 cm	30 briketter	1 målebæger (0,56 kg)	¾ målebæger
57 cm	40 briketter	1¾ målebæger (0,98 kg)	1¼ målebæger
67 cm	60 briketter	4 målebægre (2,24 kg)	2¾ målebæger

Mål og tilføj trækul for indirekte varme

*****Brug det målebæger, der følger med grillen, til at afmåle trækul.

Grillens diameter	Trækulsbriketter		Trækul fra bøgetræ*		Trækul fra blandet træ*	
	Briketter til den første time (pr. side)	Briketter der skal tilføjes hver ekstra time (pr. side)	Trækul til den første time (pr. side)	Trækul der skal tilføjes hver ekstra time (pr. side)	Trækul til den første time (pr. side)	Trækul der skal tilføjes hver ekstra time (pr. side)
47 cm	15 briketter	7 briketter	½ målebæger (0,30 kg)	1 håndfuld	½ målebæger	1 håndfuld
57 cm	20 briketter	7 briketter	½ målebæger (0,30 kg)	1 håndfuld	½ målebæger	1 håndfuld
67 cm	30 briketter	8 briketter	¾ målebæger (0,42 kg)	1 håndfuld	¾ målebæger	1 håndfuld

Tænd trækullene med en grillstarter

Den nemmeste og mest omhyggelige måde til at tænde alle former for trækul er vha. en grillstarter, især Weber® RapidFire® grillstarter (sælges separat). Der henvises til de forsigtighedsregler og advarsler, som følger med RapidFire® grillstarter, inden den tændes.

1. Læg nogle få stykker sammenkrøllet avis i bunden af grillstarteren, og sæt grillstarteren på trækulsristen **(A)**, eller læg et par optændingsblikke midt på kulristen, og sæt grillstarteren oven på dem **(B)**.
2. Fyld grillstarteren med trækul **(C)**.
3. Tænd for optændingsblokkene eller avispapiret gennem hullerne på siden af grillstarteren **(D)**.
4. Hold grillstarteren på plads, til trækullet er helt tændt. Du kan se, når trækullet er helt tændt, når det er dækket af et lag hvid aske.

Bemærk: De optændingsblokke, der bruges, skal være helt fortæret og trækullet være dækket af et lag aske, inden der anbringes mad på risten. Begynd ikke tilberedningen af maden før briketterne er dækket af grå aske.

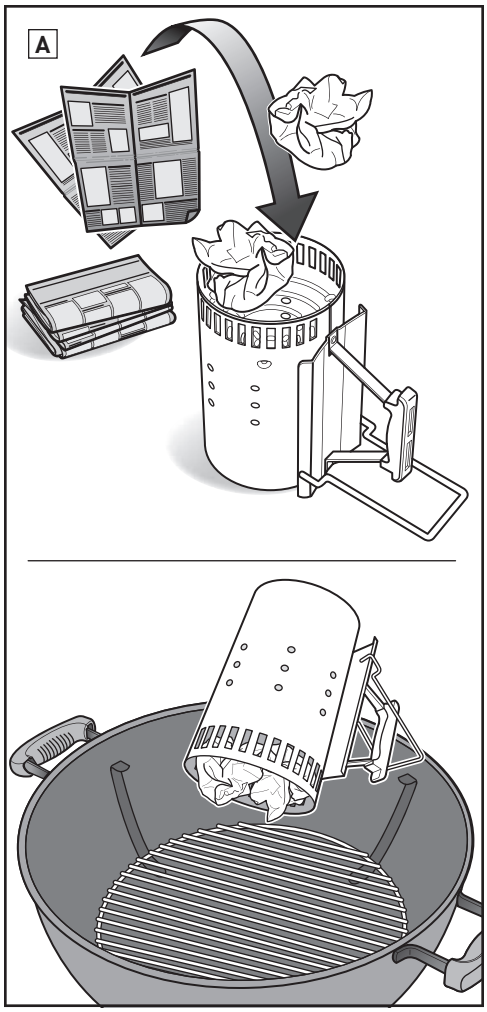
5. Når trækullet er helt tændt, skal du fortsætte til de næste sider for vejledning til, hvordan du arrangerer dit trækul, og begynde madtilberedning i henhold din ønskede tilberedningsmetode (den direkte eller indirekte metode).

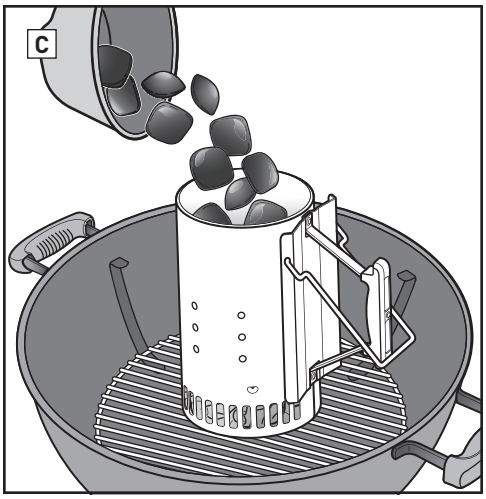
Tænd trækul vha. optændingsblokke

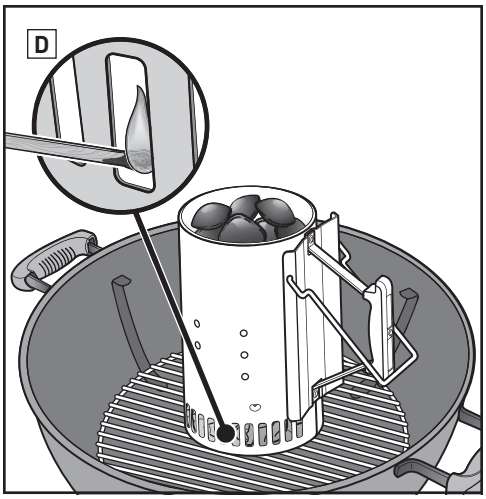
1. Byg en pyramide af trækul midt på kulristen (nederst), og læg et par optændingsblokke (sælges separat) ind i pyramiden **(E)**.
2. Tænd for optændingsblokkene med en lang tændstik eller lighter. Så vil optændingsblokkene tænde trækullet.
3. Vent på, at trækullet er helt tændt. Du kan se, at trækullet er helt tændt, når det er dækket af et lag hvid aske.

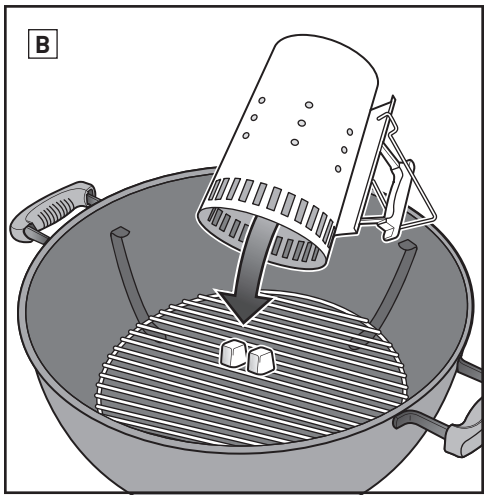
Bemærk: De optændingsblokke, der bruges, skal være helt fortæret og trækullet være dækket af et lag aske, inden der anbringes mad på risten. Begynd ikke tilberedningen af maden før briketterne er dækket af grå aske.

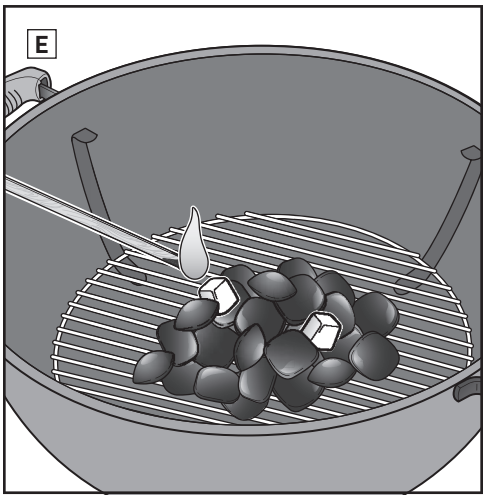
4. Når trækullet er helt tændt, skal du fortsætte til de næste sider for vejledning til, hvordan du arrangerer dit trækul, og begynde madtilberedning i henhold din ønskede tilberedningsmetode (den direkte eller indirekte metode).

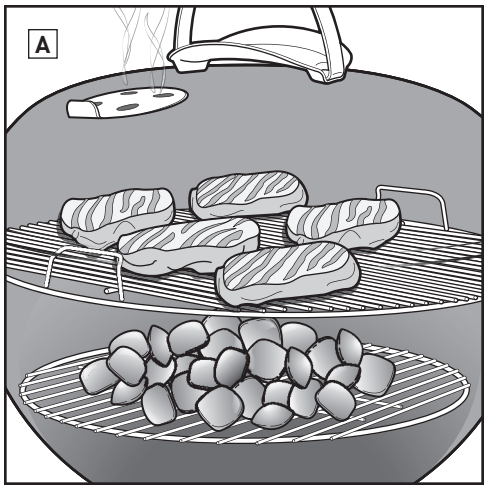












Grillning med direkte varme

Brug den direkte metode til små, møre stykker mad, der højst tager 20 minutter at tilberede, såsom:

- Hamburgers
- Engelske bøffer
- Koteletter
- Kebabber
- Benfri kyllingestykker
- Fiskefileter
- Skaldyr
- Skiveskårne grøntsager

Ved direkte varme er ilden lige under maden (A). Den bruner madens overflader, hvormed der udvikles smag, tekstur og lækker karamellisering, mens den tilbereder maden helt ind til midten.

En direkte ild skaber både strålende og ledende varme. Strålende varme fra trækullet tilbereder hurtigt overfladen på den mad, der er tættest på den. Samtidig varmer ilden grillristens stænger, som leder varmen direkte til madens overflade og skaber de umiskendelige og vidunderlige grillmærker.

Arranger trækullet til direkte varme

1. Tag grillhandsker på.

Bemærk: Grillen, herunder håndtaget og håndtagene til spjæld/udluftningsåbninger, vil blive varm. Sørg for, at du bærer grillhandsker for at undgå at brænde hænderne.

2. Når trækullet er helt tændt, skal de spredes jævnt hen over kulristen med en lang tang **(B)**.

3. Sæt grillristen tilbage på plads.

4. Læg låget på grillen.

5. Åbn for lågspjældet **(C)**.

6. Forvarm risten i ca. 10-15 minutter.

7. Når grillristen er forvarmet, skal grillristen rengøres med en grillbørste af rustfrit stål **(D)**.

Bemærk: Brug en grillbørste af rustfrit stål. Udskift børsten, hvis der efterlades løse børstehår på grillristen eller børsten.

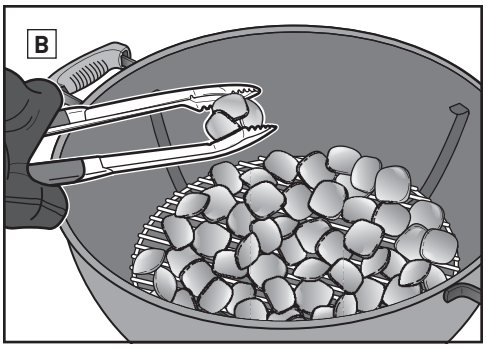
8. Åbn låget, og læg maden på risten.

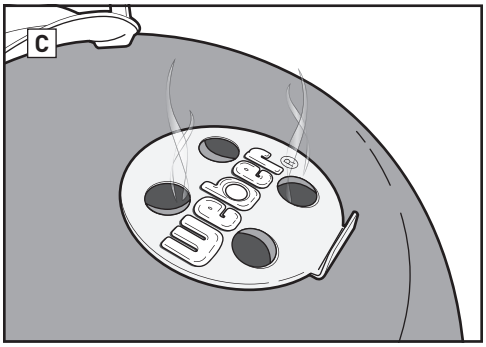
9. Læg låget på grillen. Se opskriften for anbefalede tilberedningstider.

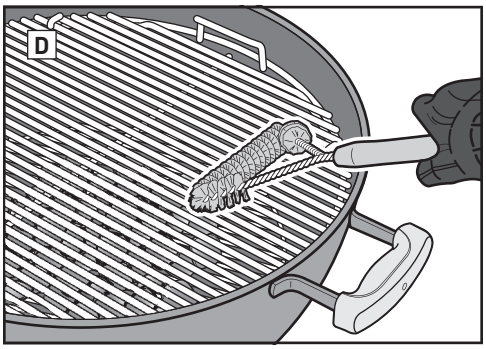
Bemærk: Når grillåget tages af under tilberedning, skal det løftes til siden frem for lige op. Hvis låget løftes lige op, kan der opstå sugning, hvormed der trækkes aske op på din mad.

Efter tilberedning ...

Luk lågspjældet og udluftningsåbningerne i bunden for at slukke for trækullene.



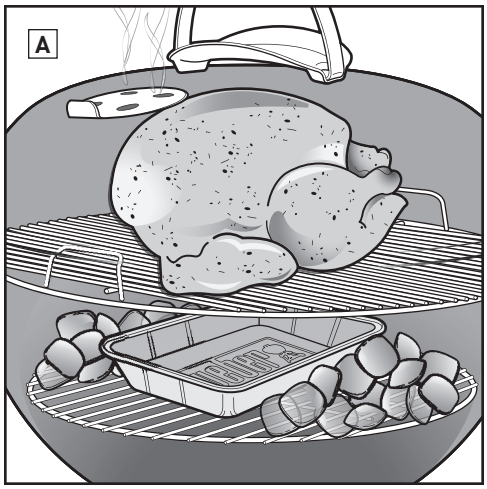




Mål og tilføj trækul for direkte varme

*Brug det målebæger, der følger med grillen, til at afmåle trækul.

Grillens diameter	Trækulsbriketter	Trækul fra bøgetræ*	Trækul fra blandet træ*
47 cm	30 briketter	1 målebæger (0,56 kg)	¾ målebæger
57 cm	40 briketter	1¾ målebæger (0,98 kg)	1¼ målebæger
67 cm	60 briketter	4 målebægre (2,24 kg)	2¾ målebæger



Grillning med indirekte varme

Brug den indirekte metode til større stykker kød, der kræver mindst 20 minutters grillningstid eller til mad, der er så delikat, at direkte eksponering for varme vil udtørre eller svide dem, såsom:

- Stege
- Fjerkræsstykker med ben
- Hele fisk
- Delikate fiskefileter
- Hele kyllinger
- Kalkuner
- Spareribs

Indirekte varme kan også bruges til at afslutte tykkere mad eller kødstykker med ben, som er blevet brunet først over direkte varme.

Med indirekte varme er varmen på begge sider af grillen eller på den ene side af grillen. Maden er placeret over den utændte del af grillristen (A).

Den strålende og ledende varme er stadig faktorer, men de er ikke så intense ved indirekte tilberedning. Hvis låget på grillen er lukket, som det bør være, bliver der imidlertid genereret en anden slags varme: konvektionsvarme. Varmen stiger, reflekteres fra låget og fra grillens indvendige overflader og cirkuleres for langsomt at tilberede maden jævnt på alle sider.

Konvektionsvarme bruner ikke madens overflade på samme måde som strålende og ledende varme. Den tilbereder den mere skånsomt helt ind til midten, som varmen i en ovn.

Arranger trækullet til indirekte varme

1. Tag grillhandsker på.

Bemærk: Grillen, herunder håndtaget, lågspjældet og udluftningsåbningerne i bunden, vil blive varme. Sørg for, at du bærer grillhandsker for at undgå at brænde hænderne.

2. Når trækullene er helt tændt, skal de arrangeres med en lang tang, så de er placeret på begge sider af maden **(B)**. Anbring trækullene på bundens sider overfor håndtagene **(C)**, enten direkte på kulristen eller i kulskinnen eller i Char-Baskets,™ hvis de bruges. En opsamlingsskål kan anbringes mellem trækullene for at opsamle stegefedt.

BRUG AF KULSKINNER:
Få kulristen til at flugte, så stålwirerne løber hen over kedlen fra håndtag til håndtag. Anbring så kulskinnerne, så de hægtes over de udvendige lige wirer på kulristen. Kulskinnernes forside skal glide over den fjerde wire på kulristen og klikke på plads **(D)**.

3. Sæt grillristen tilbage på plads.

4. Læg låget på grillen. Hvis din grille har et termometer, skal låget altid anbringes, så termometeret ikke er over trækullet, hvor det vil blive udsat for direkte varme **(E)**.

5. Åbn for lågspjældet.

6. Forvarm risten i ca. 10-15 minutter.

7. Når grillristen er forvarmet, skal grillristen rengøres med en grillbørste af rustfrit stål.

Bemærk: Brug en grillbørste af rustfrit stål. Udskift børsten, hvis der efterlades løse børstehår på grillristen eller børsten.

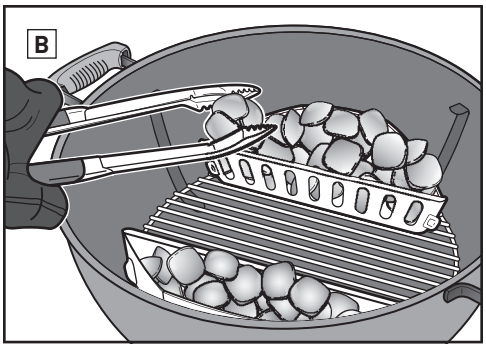
8. Åbn låget, og læg maden på risten.

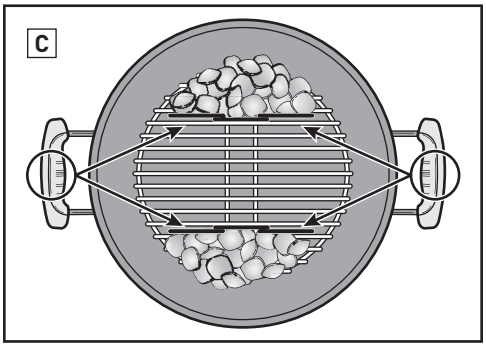
9. Læg låget på grillen. Se opskriften for anbefalede tilberedningstider.

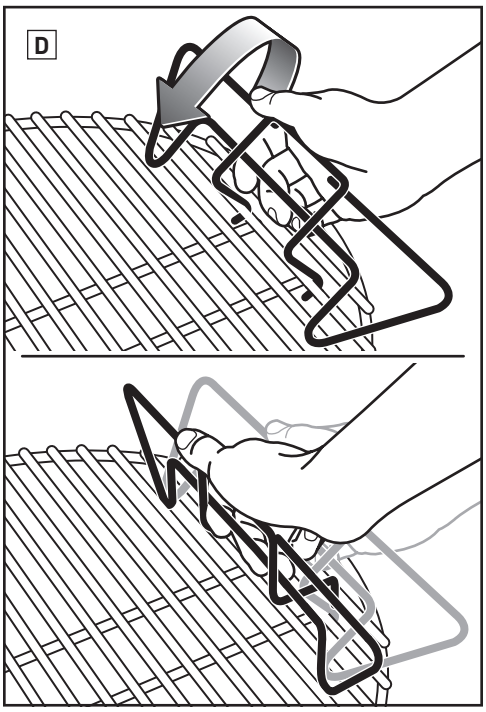
Bemærk: Når grillåget tages af under tilberedning, skal det løftes til siden frem for lige op. Hvis låget løftes lige op, kan der opstå sugning, hvormed der trækkes aske op på din mad.

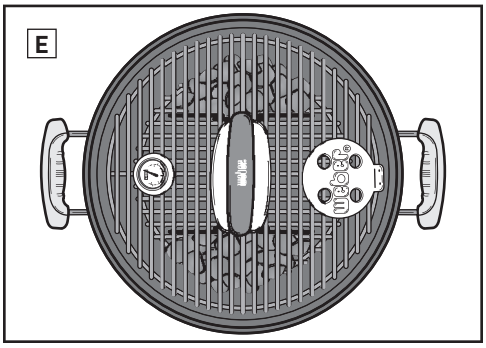
Efter tilberedning ...

Luk lågspjældet og udluftningsåbningerne i bunden for at slukke for trækullene.









Mål og tilføj trækul for indirekte varme

*Brug det målebæger, der følger med grillen, til at afmåle trækul.

Grillens diameter	Trækulsbriketter		Trækul fra bøgetræ*		Trækul fra blandet træ*	
	Briketter til den første time (pr. side)	Briketter der skal tilføjes hver ekstra time (pr. side)	Trækul til den første time (pr. side)	Trækul der skal tilføjes hver ekstra time (pr. side)	Trækul til den første time (pr. side)	Trækul der skal tilføjes hver ekstra time (pr. side)
47 cm	15 briketter	7 briketter	½ målebæger (0,30 kg)	1 håndfuld	½ målebæger	1 håndfuld
57 cm	20 briketter	7 briketter	½ målebæger (0,30 kg)	1 håndfuld	½ målebæger	1 håndfuld
67 cm	30 briketter	8 briketter	¾ målebæger (0,42 kg)	1 håndfuld	¾ målebæger	1 håndfuld

Vær iført handsker

Vær altid iført grillhandsker, når du bruger din trækulsgrill. Udluftningsåbninger, spjæld, håndtag og bunden vil alle blive varme under grillningsprocessen, så sørg for at holde hænder og underarme beskyttede.

Spring over lightervæsken

Undgå brug af lightervæske, da det kan give din mad en kemisk smag. Grillstartere (sælges separat) og optændingsblokke (sælges separat) er meget renere og en meget mere effektiv måde til at tænde dine trækul.

Forvarm grillen

Ved at forvarme din grill med låget lukket i 10-15 minutter forberedes grillristen. Når alle kullene er rødglødende, bør temperaturen under låget nå 260 °C. Varmen løsner eventuelle små stykker mad, der hænger fast på risten, hvilket gør det nemt at børste dem af med en grillbørste af rustfrit stål. Ved at forvarme din grill bliver risten varm nok til at brune korrekt og hjælper også med at forhindre mad i at hænge fast i risten.

Bemærk: Brug en grillbørste af rustfrit stål. Udskift børsten, hvis der efterlades løse børstehår på grillristen eller børsten.

Brug olie på maden, ikke risten

Olie forhindrer maden i at hænge fast og tilføjer også smag og fugtighed. Det fungerer bedre at pensle eller sprøjte maden let med olie end at smøre risten.

Lad luften blive ved med at strømme igennem

Trækulsild behøver luft. Låget bør holdes lukket så meget som muligt, men hold lågspjældet og udluftningsåbningen i bunden åben. Fjern regelmæssigt asken fra bunden af grillen for at forhindre den i at blokere udluftningsåbningerne.

Læg et låg på

Låget bær være lukket så meget som muligt af fire vigtige grunde.

1. Holder risten varm nok til at brune maden.
2. Fremskynder tilberedningstiden, og forhindrer maden i at udtørre.
3. Indfanger den røg, der udvikler sig, når fedt og saft fordamper i grillen.
4. Forhindrer opblussen ved at begrænse ilten.

Knap så vild ild

Opblussen forekommer, hvilket er godt, da det bruner overfladen af det, du griller. For megen opblussen kan imidlertid få din mad til at brænde på. Hold låget på så meget som muligt. Det begrænser mængden af ilt inde i grillen, hvilket vil hjælpe med at slukke enhver opblussen. Hvis flammerne bliver lidt for vilde, skal maden midlertidigt flyttes til indirekte varme, til de dør ned.

Hold øje med tiden og temperaturen

Hvis du griller i koldere klima eller højere oppe, vil tilberedningstiden være længere. En voldsom vind vil øge trækulsgrillens temperatur, så bliv altid i nærheden af grillen, og husk at holde låget på så meget som muligt, så varmen ikke undslipper.

Frossen eller frisk

Hvad enten du griller frosne eller friske madvarer, skal retningslinjerne for sikkerhed på emballagen følges, og madvarerne skal altid tilberedes til den anbefalede indre temperatur. Det vil tage længere tid at grille frossen mad, og det kan blive nødvendigt at tilføje mere brændstof afhængigt af madvaretypen.

Hold den ren

Følg nogle få elementære vedligeholdelsesinstruktioner, så din grill kan blive ved med at se bedre ud og grille bedre i de næste mange år.

- For korrekt luftstrømning og bedre grillning skal den ophobede aske og gammelt trækul fjernes fra bunden af kedlen og askeopsamleren inden brug. Sørg for, at alt trækul er helt slukket, og grillen er kold, inden dette gøres.
- Du vil eventuelt se "malingslignende" flager på lågets inderside. Under brug oxideres fedtstof- og røgdampe langsomt til kulstof, som aflejres på lågets inderside. Børst det forkullede fedtstof fra lågets inderside med en grillbørste af rustfrit stål. For at minimere yderligere ophobning kan lågets inderside tørres af med køkkenrulle efter madlavning, mens grillen stadig er varm (men ikke hed).
- Hvis din grill udsættes for et særligt barsk miljø, skal du rengøre ydersiden hyppigere. Syreregn, kemikalier og saltvand kan forårsage rust på overfladen. Weber anbefaler, at du tørrer grillens yderside af med varmt sæbevand. Følg op med en skylning og grundig tørring.
- Brug ikke skarpe genstande eller skuremidler til rengøring af grillens overflader.

GRILLNINGSGUIDE

Tilberedningstider for okse- og lammekød bruger USDA's (det amerikanske landbrugsministerium) definition på mellem gennemgrillning, medmindre andet er bemærket. Kødstykker, tykkelse, vægt og grillningstider er beregnet som retningslinjer. Faktorer såsom højde, vind og temperaturen udenfor kan påvirke tilberedningstider.

Besøg www.weber.com for opskrifter og tips til grillning.

		Tykkelse/vægt	Omtrentlig grillningstid i alt
RØDT KØD	**Engelsk bøf:** New York strip, porterhouse, højreb, T-bone og mørbrad	2 cm tyk	**4-6 minutter** direkte, høj varme
		2,5 cm tyk	**6-8 minutter** direkte, høj varme
		5 cm tyk	**14-18 minutter** brun i 6-8 minutter ved direkte, høj varme, og grill i 8-10 minutter ved indirekte varme
	Flanksteak	0,7–1 kg, 2 cm tyk	**8-10 minutter** direkte, middelhøj varme
	Hakket oksekød burgerbøf	2 cm tyk	**8-10 minutter** direkte, middelhøj varme
	Mørbrad	1,4-1,8 kg	**45-60 minutter** 15 minutter ved direkte, middelhøj varme, og grill i 30-45 minutter ved indirekte, middelhøj varme
SVINEKØD	**Bratwurst:** frisk	pølse på 85 g	**20-25 minutter** direkte, lav varme
	Kotelet: uden eller med ben	2 cm tyk	**6-8 minutter** direkte, høj varme
		3-4 cm tyk	**10-12 minutter** brun i 6 minutter ved direkte, høj varme, og grill i 4-6 minutter ved indirekte varme
	Spareribs: baby back, spareribs	1,4-1,8 kg	**1½ - 2 timer** indirekte, middelhøj varme
	Spareribs: country-style, med ben	1,4-1,8 kg	**1½ - 2 timer** indirekte, middelhøj varme
	Mørbrad	0,5 kg	**30 minutter** brun i 5 minutter ved direkte, høj varme, og grill i 25 minutter ved indirekte, middelhøj varme
FJERKRÆ	**Kyllingebryst:** uden ben og skind	170-227 g	**8-12 minutter** direkte, middelhøj varme
	Kyllingelår: uden ben og skind	113 g	**8-10 minutter** direkte, middelhøj varme
	Kyllingestykker: med ben, forskellige	85-170 g	**36-40 minutter** 6-10 minutter ved direkte, lav varme, 30 minutter ved indirekte, middelhøj varme
	Kylling: hel	1,8-2,25 kg	**1-1¼ time** indirekte, middelhøj varme
	Poussin	0,7-0,9 kg	**60-70 minutter** indirekte, middelhøj varme
	Kalkun: hel, uden fyld	4,5-5,5 kg	**2-2½ timer** indirekte,middelhøj varme
HAVMAD	**Fisk, filet eller engelsk bøf:** helleflynder, rød snapper, laks, bars, sværdfisk, tunfisk	0,6-1,25 cm tyk	**3-5 minutter** direkte, middelhøj varme
		2,5-3 cm tyk	**10-12 minutter** direkte, middelhøj varme
	Fisk: Hel	0,5 kg	**15-20 minutter** indirekte, middelhøj varme
		1,4 kg	**30-45 minutter** indirekte, middelhøj varme
	Rejer	14 g	**2-4 minutter** direkte, høj varme
GRØNTSAGER	**Asparges**	1,25 cm i diameter	**6-8 minutter** direkte, middelhøj varme
	Majs	med blade	**25-30 minutter** direkte, middelhøj varme
		uden blade	**10-15 minutter** direkte, middelhøj varme
	Svamp	shiitake eller champignon	**8-10 minutter** direkte, middelhøj varme
		portobello	**10-15 minutter** direkte, middelhøj varme
	Løg	skåret midt over	**35-40 minutter** indirekte, middelhøj varme
		1,25 cm skiver	**8-12 minutter** direkte, middelhøj varme
	Kartoffel	hel	**45-60 minutter** indirekte, middelhøj varme
		1,25 cm skiver	**9-11 minutter** blancher i 3 minutter, og grill i 6-8 minutter ved direkte, middelhøj varme

Sørg for, at maden passer på grillen, når låget er lukket, mens der efterlades ca. 2,5 cm afstand mellem maden og låget.

Tips til madlavning

- Grill engelske bøffer, fiskefileter, benfri kyllingestykker og grøntsager vha. den direkte metode i den tid, der er angivet på diagrammet (eller den ønskede gennemgrillning), mens maden vendes én gang halvvejs gennem grillningstiden.
- Grill stege, hele fjerkræ, fjerkræsstykker med ben, hele fisk og tykkere stykker vha. den indirekte metode i den tid, der er angivet på diagrammet (eller til et termometer med øjeblikkelig læsning registrerer den ønskede indre temperatur).
- Inden skæring skal stege, større kødstykker og tykke koteletter og engelske bøffer have lov til at hvile i 5-10 minutter efter tilberedning. Kødets indre temperatur vil stige 5-10 grader i løbet af denne tid.
- For yderligere røget smag kan du overveje fliser eller stykker af hårdt træ (lagt i blød i vand i mindst 30 minutter og drænet) eller fugtede, friske urter som fx rosmarin, timian eller laurbærblade. Anbring det våde træ eller urter direkte på kullene, inden du begynder at tilberede maden.
- Optø madvarer inden grillning. Ellers skal du regne med længere tilberedningstid, hvis der tilberedes frosne madvarer.

Tips til madsikkerhed

- Lad ikke kød, fisk eller fjerkræ optø ved stuetemperatur. Lad dem optø i køleskabet.
- Vask hænder grundigt med varmt sæbevand, inden du starter tilberedning af et måltid og efter at have håndteret frisk kød, fisk og fjerkræ.
- Anbring aldrig tilberedt mad på samme tallerken, som rå mad lå på.
- Vask alle tallerkener og køkkenredskaber, der har været i kontakt med råt kød eller fisk, med varmt sæbevand, og skyl dem.

Si no se respetan los PELIGROS, ADVERTENCIAS y PRECAUCIONES contenidos en esta guía del propietario, pueden producirse lesiones corporales graves o la muerte, o dar lugar a un incendio o una explosión causando daños a la propiedad.

Lea toda la información de seguridad incluida en esta guía del propietario antes de poner esta parrilla en funcionamiento.

PELIGROS

⚠ ¡No utilizar en locales cerrados! Esta parrilla está diseñada para uso al aire libre en un área bien ventilada y no está diseñada para ser utilizada como una estufa. Si se utiliza en interiores, los gases tóxicos se acumularán y causarán lesiones corporales graves o la muerte.

⚠ No la use en un garaje, edificio, pasillo cubierto ni en ninguna otra área cerrada.

⚠ No use gasolina, alcohol ni otros líquidos altamente volátiles para encender el carbón. Si usa líquido para encender el carbón (no recomendado), limpie el líquido que puede haber drenado a través de los agujeros de ventilación del bol antes de encender el carbón.

⚠ No añada líquido para encender carbón ni carbón impregnado con líquido para encender carbón en carbón caliente o tibio. Ponga la tapa al líquido encendedor después de su uso, y colóquelo a una distancia segura de la parrilla.

⚠ Mantenga la zona de asado libre del vapores y líquidos inflamables, como gasolina, alcohol, etc. y material combustible.

ADVERTENCIAS

⚠ No use la parrilla a menos que todas las piezas estén colocadas en su sitio. Esta parrilla debe montarse correctamente según las instrucciones de montaje. Un montaje mal hecho puede ser peligroso.

⚠ No use nunca la parrilla sin el colector de cenizas instalado.

⚠ No use esta parrilla debajo de ninguna estructura combustible.

⚠ El uso de alcohol y fármacos con o sin receta puede alterar la capacidad del consumidor para montar o usar la parrilla de forma segura.

⚠ Tenga precaución al manejar su parrilla. Esta estará caliente durante la cocción o la limpieza, y nunca debe dejarla desatendida.

⚠ ¡ATENCIÓN! Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización.

⚠ ¡ATENCIÓN! No deje la barbacoa at alcance de los niños y animales domésticos.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego! Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN 1860-3!

⚠ Esta parrilla Weber® no está diseñada para instalarse en vehículos recreativos ni botes.

⚠ No utilice la parrilla a menos de metro y medio de ningún material combustible. Los materiales combustibles incluyen, entre otros, terrazas, patios y porches de madera o madera tratada.

⚠ Mantenga la parrilla sobre una superficie segura y nivelada en todo momento, alejada de materiales combustibles.

⚠ No coloque la barbacoa sobre una superficie de cristal o combustible.

⚠ No use esta parrilla en condiciones de viento fuerte.

⚠ No use ropa con mangas flojas y sueltas cuando vaya a encender o usar la parrilla.

⚠ No toque nunca la parrilla de cocción o para carbón, las cenizas, el carbón ni la parrilla para ver si están calientes.

⚠ Apague el carbón cuando termine de cocinar. Para apagarlo, cierre los agujeros de ventilación del bol y el regulador de tiro de la tapa y ponga la tapa sobre el bol.

⚠ Use manoplas o guantes resistentes al calor para barbacoas cuando cocine, ajuste los agujeros de ventilación (reguladores de tiro), añada carbón y maneje el termómetro o la tapa.

⚠ Use utensilios apropiados para la parrilla, con mangos largos y resistentes al calor.

⚠ Siempre ponga el carbón en la parte superior de la parrilla para carbón (inferior). No ponga el carbón directamente en el fondo del bol.

⚠ No se apoye en el extremo de la mesa ni lo sobrecargue.

⚠ No use el soporte Tuck-Away™ para la tapa como asa para levantar o mover la parrilla.

⚠ No cuelgue la tapa del asa del bol.

⚠ No tire nunca el carbón caliente donde se pueda pisar o suponga un peligro de incendio. No tire nunca las cenizas ni el carbón antes de que estén completamente extinguidos.

⚠ No guarde la parrilla hasta que las cenizas y el carbón estén completamente extinguidos.

⚠ No quite las cenizas hasta que todo el carbón esté completamente quemado y totalmente extinguido y la parrilla esté fría.

⚠ Mantenga los cables de alimentación y eléctricos alejados de las superficies calientes de la parrilla y fuera de zonas muy transitadas.

⚠ ¡ADVERTENCIA! No utilice la barbacoa en un espacio cerrado, por ejemplo, en una casa, tienda, caravana, vehículo o espacio confinado. Riesgo de muerte por envenenamiento con monóxido de carbono.

PRECAUCIONES

⚠ No utilice agua para controlar las llamaradas o extinguir el carbón.

⚠ Forrar el recipiente con papel de aluminio obstruiría el flujo de aire. En lugar de hacer eso, use una bandeja para recoger el goteo de la carne cuando cocine usando el método indirecto.

⚠ Los cepillos para parrilla deben ser revisados con regularidad por si presentan cerdas sueltas y desgaste excesivo. Cambie el cepillo si encuentra cerdas sueltas en la parrilla de cocción o en el cepillo. Weber recomienda comprar un cepillo nuevo de cerdas de acero inoxidable para parrillas al inicio de cada primavera.

GARANTÍA

Gracias por adquirir un producto WEBER®. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") se enorgullece de ofrecer un producto seguro, duradero y fiable.

Esta Garantía Voluntaria de Weber se le ofrece sin ningún coste adicional. Contiene la información necesaria para que reparen su producto WEBER® en el caso improbable de fallo o defecto.

De conformidad con las leyes aplicables, el cliente tiene varios derechos en caso de que el producto sea defectuoso. Dichos derechos incluyen desempeño o sustitución suplementaria, reducción del precio de compra y compensación. En la Unión Europea, por ejemplo, esta sería una garantía legal de dos años a partir de la fecha de entrega del producto.
Estos y otros derechos legales permanecen inalterados por la disposición de la presente garantía. De hecho, la presente garantía otorga derechos adicionales al Propietario independientemente de las provisiones legales de la garantía.

GARANTÍA VOLUNTARIA DE WEBER

Weber garantiza, al comprador original del producto WEBER® (o en el caso de un regalo o artículo promocional, a la persona que lo adquirió como regalo o artículo promocional), que el producto WEBER® está libre de defectos materiales y de mano de obra durante el/los periodo(s) de tiempo abajo especificado(s) siempre y cuando se monte y use de acuerdo con la Guía del Propietario que lo acompaña. (Nota: si pierde o extravía la Guía del Propietario WEBER®, hay una disponible a través de Internet en el sitio web www.weber.com o en el sitio web específico para cada país donde el Propietario sea redirigido). En condiciones de uso y mantenimiento normales en apartamentos y residencias unifamiliares privadas, Weber acuerda reparar o sustituir las piezas defectuosas dentro de los periodos de tiempo, limitaciones y exclusiones aplicables que se disponen a continuación. EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY APLICABLE, ESTA GARANTÍA SE EXTIENDE ÚNICAMENTE AL COMPRADOR ORIGINAL Y NO ES TRANSFERIBLE A PROPIETARIOS POSTERIORES, SALVO EN EL CASO DE REGALOS Y ARTÍCULOS PROMOCIONALES, TAL Y COMO SE DISPONE ANTERIORMENTE.

RESPONSABILIDADES DEL PROPIETARIO EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA

A fin de garantizar una cobertura de la garantía sin problemas, es importante (pero no obligatorio) registrar el producto WEBER® a través de Internet en el sitio web www.weber.com o en el sitio web específico para cada país donde el Propietario sea redirigido). Conserve también el comprobante de compra original y/o factura. El acto de registrar su producto WEBER® confirma la cobertura de su garantía y proporciona un enlace directo entre usted y Weber en el caso de que tengamos que ponernos en contacto con usted.

La garantía anterior solo se aplica si el Propietario cuida razonablemente el producto WEBER® observando todas las instrucciones de montaje, instrucciones de utilización y mantenimiento preventivo tal y como se describe en la Guía del Propietario que lo acompaña, salvo que el Propietario pueda probar que el defecto o fallo es independiente del no cumplimiento de las obligaciones mencionadas anteriormente. Si vive en una zona costera o su producto está ubicado cerca de una piscina, el mantenimiento incluye el lavado y enjuague regular de las superficies exteriores tal y como se describe en la Guía del Propietario que lo acompaña.

UTILIZACIÓN DE LA GARANTÍA / EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

Si cree que hay alguna pieza cubierta por esta Garantía, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Weber mediante la información de contacto en nuestro sitio web (www.weber.com o en el sitio web específico para cada país donde el Propietario sea redirigido). Weber, después de investigarlo, reparará o sustituirá (según su criterio) la pieza defectuosa cubierta por esta Garantía. En el caso de que la reparación o la sustitución no sean posibles, Weber podrá optar (según su criterio) por sustituir la barbacoa en cuestión por una nueva de igual o más valor. Weber podrá pedirle que devuelva las piezas para su inspección con los gastos de envío pagados previamente.

Esta GARANTÍA no tendrá efecto en caso de daños, deterioros, decoloraciones y/u oxidación de los que Weber no sea responsable provocados por:

- Abuso, uso indebido, alteración, modificación, mal uso, vandalismo, negligencia, montaje o instalación incorrectos y no realizar correctamente el mantenimiento rutinario normal;
- Insectos (como arañas) y roedores (como ardillas), incluyendo, pero no limitándose a daños en los tubos del quemador y/o los tubos flexibles de gas;
- Exposición a aire salino y/o fuentes de cloro como piscinas y balnearios/jacuzzis;
- Condiciones climáticas muy adversas como granizo, huracanes, terremotos, tsunamis, tornados o tormentas fuertes.

El uso y/o instalación de piezas en el producto WEBER® que no sean piezas originales Weber anulará esta Garantía y cualquier daño resultante no estará cubierto por esta Garantía. Cualquier conversión de una barbacoa de gas no autorizada por Weber o no realizada por un técnico de servicio autorizado por Weber anulará esta Garantía.

PERIODOS DE GARANTÍA DEL PRODUCTO

Parrillas de cocción/carbón: 2 años, sin óxido/quemaduras
Sistema de limpieza One-Touch™: 5 años, sin óxido/quemaduras
Cuba, tapa y anillo central: 10 años, sin óxido/quemaduras
Componentes plásticos: 5 años, excluyendo la decoloración
Todas las demás piezas: 2 años

CLÁUSULAS DE EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

ADEMÁS DE LA GARANTÍA Y LAS EXENCIONES DE RESPONSABILIDAD DESCRITAS EN ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA, NO EXISTEN MÁS DECLARACIONES VOLUNTARIAS O DE GARANTÍA EXPLÍCITAS DE RESPONSABILIDAD MÁS ALLÁ DE LA RESPONSABILIDAD LEGAL APLICABLE A WEBER. LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA TAMPOCO LIMITA NI EXCLUYE SITUACIONES O RECLAMACIONES EN LAS QUE WEBER TENGA UNA RESPONSABILIDAD OBLIGATORIA SEGÚN ESTABLEZCA LA LEY.

NINGUNA GARANTÍA SE APLICARÁ DESPUÉS DEL PERÍODO APLICABLE DE ESTA GARANTÍA. NINGUNA OTRA GARANTÍA OTORGADA POR OTRA PERSONA O ENTIDAD, INCLUYENDO EL DISTRIBUIDOR O EL VENDEDOR MINORISTA, EN RELACIÓN AL PRODUCTO (COMO CUALQUIER "GARANTÍA EXTENDIDA") VINCULARÁ A WEBER. LA SOLUCIÓN EXCLUSIVA DE ESTA GARANTÍA ES LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DE LA PIEZA O EL PRODUCTO.

EN NINGÚN CASO EL REINTEGRO DE ESTA GARANTÍA VOLUNTARIA SERÁ MAYOR QUE EL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO WEBER VENDIDO.

USTED ASUME EL RIESGO Y RESPONSABILIDAD POR LAS PÉRDIDAS, DAÑOS O ACCIDENTES QUE LE OCURRAN A USTED O A SU PROPIEDAD Y/O A LOS DEMÁS O A SU PROPIEDAD COMO CONSECUENCIA DEL USO INDEBIDO O ABUSO DEL PRODUCTO O DE NO SEGUIR LAS INSTRUCCIONES SUMINISTRADAS POR WEBER EN LA GUÍA DEL PROPIETARIO QUE LO ACOMPAÑA.

LAS PIEZAS Y ACCESORIOS QUE SE SUSTITUYAN A TENOR DE LOS DISPUESTO EN ESTA GARANTÍA SOLO ESTÁN GARANTIZADOS DURANTE EL PERIODO(S) RESTANTE(S) DE LA GARANTÍA ORIGINAL.

ESTA GARANTÍA SOLO SE APLICA A USO EN APARTAMENTOS O RESIDENCIAS UNIFAMILIARES PRIVADAS Y NO SE APLICA A BARBACOAS WEBER UTILIZADAS EN ENTORNOS COMERCIALES O COMUNALES TALES COMO RESTAURANTES, HOTELES, CENTROS TURÍSTICOS O PROPIEDADES DE ALQUILER.

WEBER PODRÁ CAMBIAR DE VEZ EN CUANDO EL DISEÑO DE SUS PRODUCTOS. NADA DE LO DISPUESTO EN ESTA GARANTÍA SE INTERPRETARÁ COMO UNA OBLIGACIÓN POR PARTE DE WEBER PARA INCORPORAR DICHOS CAMBIOS DE DISEÑO EN PRODUCTOS FABRICADOS CON ANTERIORIDAD, TALES CAMBIOS TAMPOCO SE INTERPRETARÁN COMO UNA ACEPTACIÓN DE QUE LOS DISEÑOS ANTERIORES ERAN DEFECTUOSOS.

Visite www.weber.com, elija su país de origen y registre su barbacoa.

SISTEMA DE COCCIÓN

Su parrilla de carbón Weber® ha sido diseñada de forma especialmente minuciosa. Diseñamos nuestras parrillas para que rindan de manera que usted no tenga que preocuparse nunca porque aparezcan llamas, haya zonas calientes y frías o comida quemada. Obtendrá un rendimiento, control y resultados excelentes todas las veces.

A Bol y tapa

Cada parrilla de carbón Weber® consta de un bol y tapa de acero revestido de porcelana esmaltada al horno. Esto es importante porque significa que nunca se pelará ni se escamará. La superficie reflectante proporciona cocción por convección, de modo que el calor se irradia alrededor de la comida al igual que un horno de interior que le proporciona resultados de una cocción uniforme.

B Reguladores de tiro y agujeros de ventilación

Un factor importante al asar con carbón es el aire. Cuanto más aire deje entrar en la parrilla, más caliente se pondrá el fuego (hasta un punto) y tendrá que reponerlo más a menudo. Así que para reducir al mínimo la reposición, mantenga la tapa cerrada lo más posible. Los agujeros de ventilación del bol en la parte inferior de la parrilla se deben dejar abiertos siempre que se esté asando, pero para disminuir la velocidad a la que se quema el fuego, cierre el regulador de tiro de la tapa a la mitad.

C Parrilla de cocción

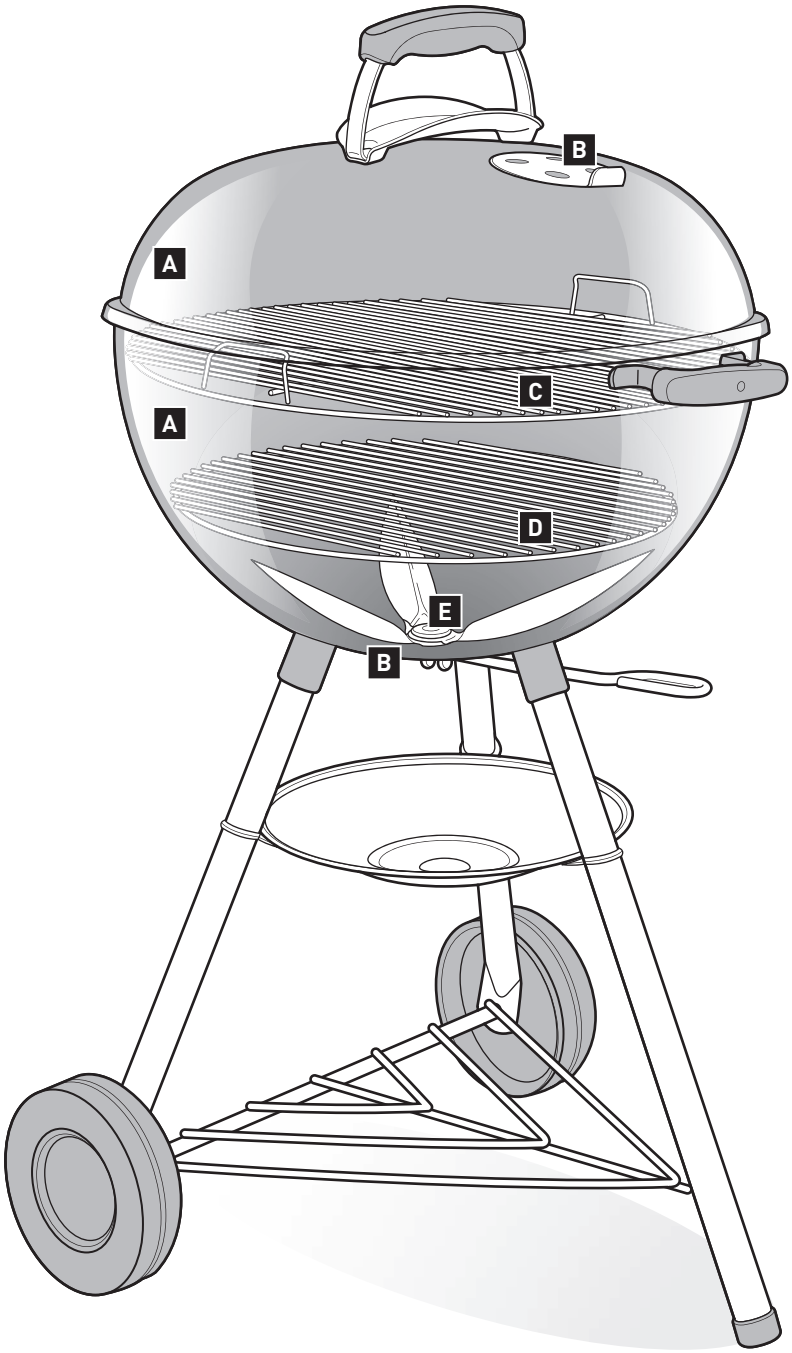
Fabricada en acero de placas de alta resistencia, la parrilla de cocción proporciona una amplia área para que cocine todas sus comidas favoritas.

D Parrilla para carbón

La parrilla para carbón tiene todo lo necesario para soportar el calor del fuego de cualquier carbón. Fabricada en acero de alta resistencia, esta rejilla durable no se deforma ni se quema. Además, le da el espacio suficiente para la cocción directa o indirecta, ofreciéndole la flexibilidad de cocinar de la manera deseada.

E Sistema de limpieza One-Touch™

El sistema de limpieza One-Touch™ hace que la limpieza se haga sin problemas. Al mover el asa hacia delante y hacia atrás, las tres hojas del bol mueven las cenizas de la parte inferior de la parrilla al colector de ceniza. Estos mismos agujeros de ventilación actúan como reguladores de tiro del bol, con el objetivo de llevar el oxígeno al fuego o para que pueda extinguirlo fácilmente.



CARACTERÍSTICAS ESPECIALES DE LA PARRILLA DE CARBÓN

Dependiendo del modelo que haya comprado, su parrilla puede estar equipada o no con las características que se describen en esta página.

A Gourmet BBQ System™

Su parrilla de cocción puede estar equipada con un área central especial que es extraíble. Esta característica está diseñada para permitir que se puedan añadir fácilmente los componentes de cocción especiales del Gourmet BBQ System™ de Weber como una piedra de pizza, wok, plancha, parrilla para dorar, asador de aves de corral, ebelskiver o inserto de barbacoa coreana (se vende por separado). Cada opción ofrece oportunidades ilimitadas para probar nuevas recetas.

B Termómetro incorporado

Un termómetro duradero incorporado en la tapa que permite supervisar fácilmente la temperatura de su parrilla.

C Gancho de la tapa

Dentro de la tapa de la parrilla hay un gancho en ángulo. Basta con deslizar la tapa a un lado y colgarla del bol.

D Soporte para la tapa Tuck-Away™

El soporte para la tapa Tuck-Away™ permite mover la tapa con facilidad a un lado para comprobar la cocción o añadir carbón.

E Parrilla de cocción con bisagra

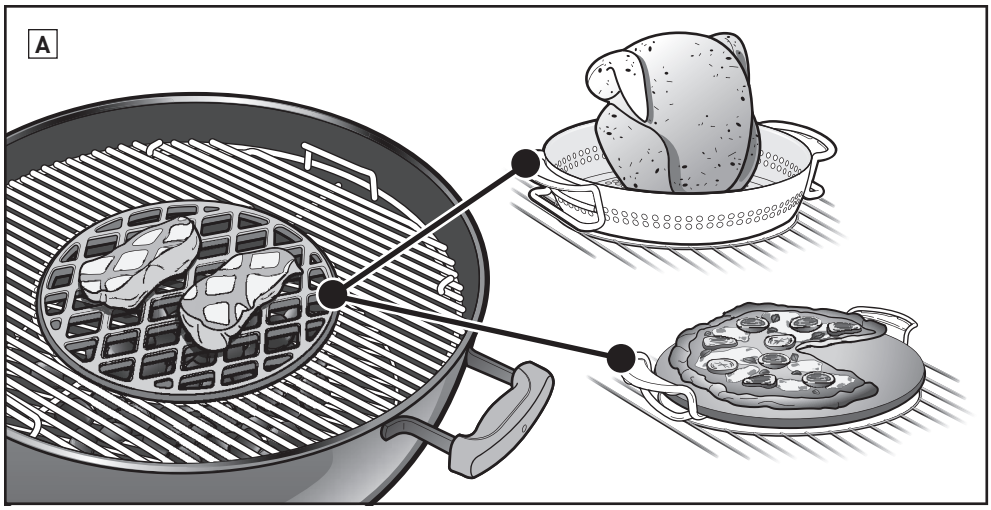
La parrilla con bisagra tiene una superficie en ambos lados que se levanta para permitir añadir combustible con facilidad.

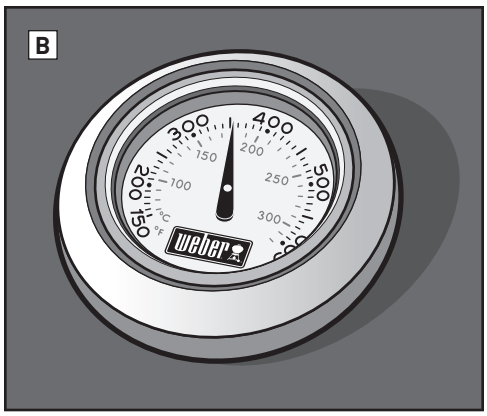
F Colector de cenizas de alta capacidad

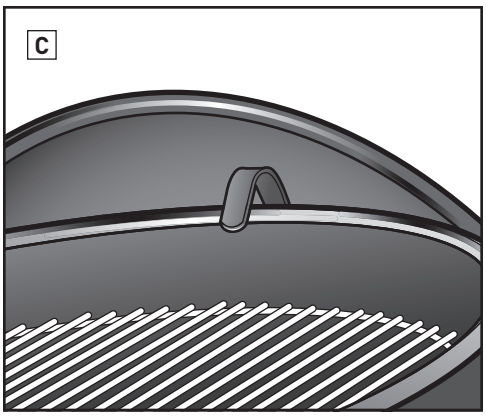
El colector de cenizas de alta capacidad completamente cerrado evita que las cenizas vuelen alrededor y se desprende fácilmente para eliminar las cenizas de una manera rápida y limpia.

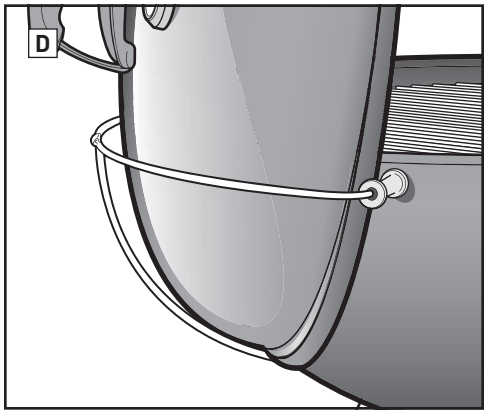
G Asa con ganchos para utensilios

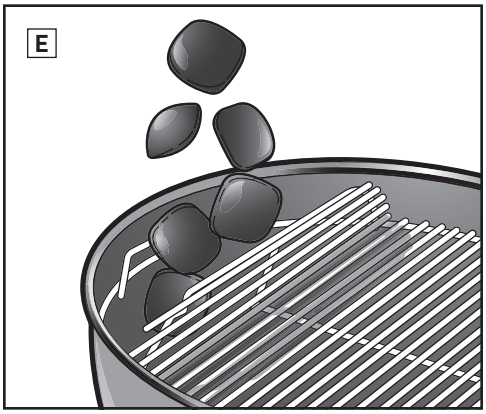
El asa tiene ganchos incorporados para ofrecer un lugar conveniente para colgar los utensilios.

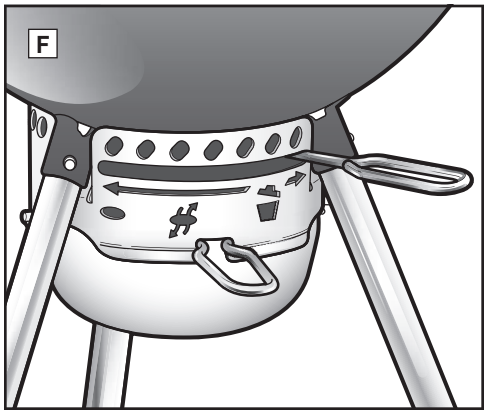


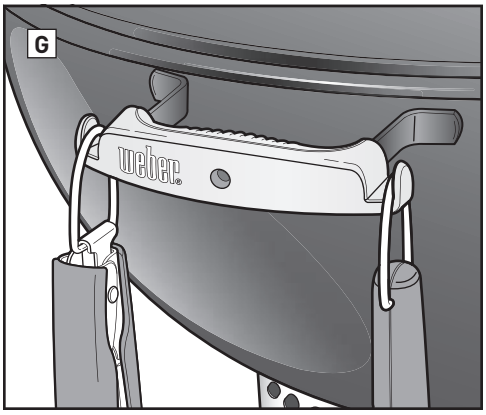












Elija el lugar adecuado para asar a la parrilla

- Use esta parrilla solamente en el exterior en un área bien ventilada. No la use en un garaje, edificio, pasillo cubierto ni en ninguna otra área cerrada.
- Mantenga la parrilla sobre una superficie segura y nivelada en todo momento.
- No utilice la parrilla a menos de metro y medio de ningún material combustible. Los materiales combustibles incluyen, entre otros, terrazas, patios y porches de madera o madera tratada.

Elija cuánto carbón vegetal va a utilizar

La cantidad de carbón depende de lo que vaya a asar y del tamaño de la parrilla. Para asar trozos pequeños y tiernos de comida que necesitan menos de 20 minutos, consulte la *tabla "Medición y adición de carbón para calor directo"*. Para asar cortes grandes de carne que requieren 20 minutos o más de tiempo de asado, o alimentos delicados, consulte la *tabla "Medición y adición de carbón para calor indirecto"*. Use la taza para carbón suministrada con la parrilla para medir la cantidad apropiada de carbón. Para obtener más detalles sobre la diferencia entre la cocción directa e indirecta, consulte la sección *MÉTODOS DE ASADO A LA PARRILLA*.

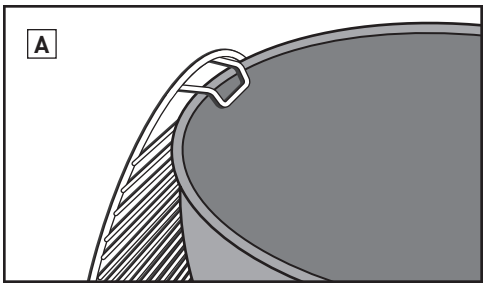
La primera vez que ase a la parrilla

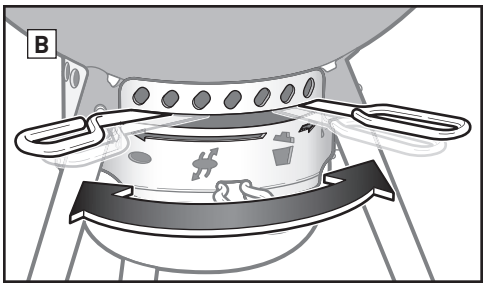
Se recomienda calentar la parrilla y mantener el combustible al rojo vivo, con la tapa puesta, durante al menos 30 minutos antes de cocinar por primera vez.

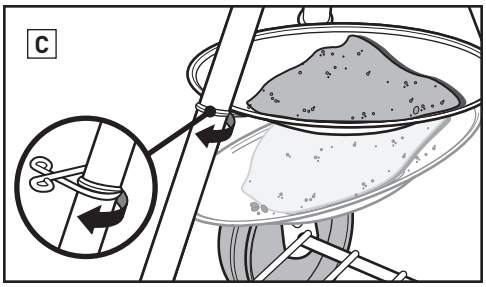
Preparación de la parrilla para encenderla

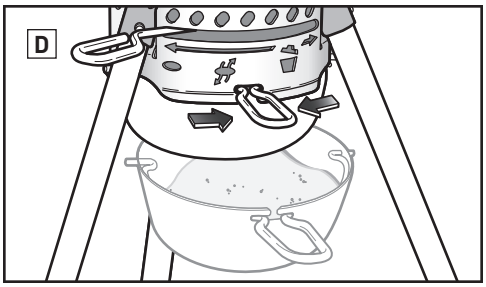
1. Retire la tapa y colóquela en el lado de la parrilla usando el gancho de la tapa situado en la parte interior de la tapa, o en el soporte para la tapa Tuck-Away™ (dependiendo del modelo de la parrilla).
2. Retire la parrilla de cocción (parte superior) de la parrilla. Para mayor comodidad, cuelgue la parrilla de cocción en el bol, el panel trasero o la estructura de la parrilla por su asa curvada (una característica de algunas de nuestras parrillas) **(A)**. Si su parrilla viene con la parrilla de cocción del Gourmet BBQ System,™ retire primero el área desmontable del centro y, posteriormente, toda la parrilla de cocción.
3. Retire la parrilla para carbón (en la parte inferior) y limpie las cenizas claras o trozos de carbón viejo del fondo del bol. El carbón requiere oxígeno para quemarse, así que asegúrese de que nada obstruya los agujeros de ventilación. Para parrillas con sistema de limpieza One-Touch,™ mueva el asa hacia delante y hacia atrás para empujar las cenizas de la parte inferior de la parrilla al colector de ceniza **(B).**
4. Si su parrilla tiene un colector de ceniza estándar, suelte el clip de la pata para retirar el colector de ceniza **(C)** y luego deseche las cenizas. Si su parrilla tiene un colector de ceniza de alta capacidad, apriete el asa del colector de ceniza para soltarlo de la parrilla **(D)**.
5. Abra el agujero de ventilación del bol moviendo el asa hasta el final a la derecha **(E)** o moviendo el asa hasta la posición de abierto **(F)** (dependiendo del modelo de la parrilla).
6. Vuelva a colocar la parrilla para carbón (en la parte inferior).

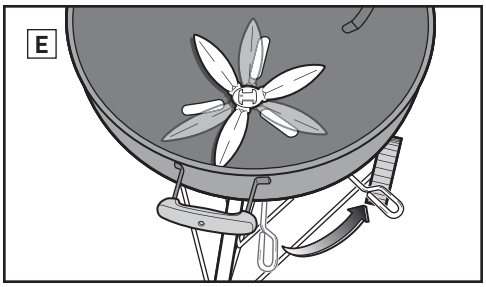
Nota: Las instrucciones para usar el líquido de encendido se excluyeron deliberadamente de esta guía del propietario. El líquido de encendido es sucio y puede transmitir un sabor químico a la comida, mientras que los cubitos de encendido (se venden por separado) no lo hacen. Si decide utilizar líquido de encendido, siga las instrucciones del fabricante y no agregue NUNCA líquido de encendido a un fuego ardiente.

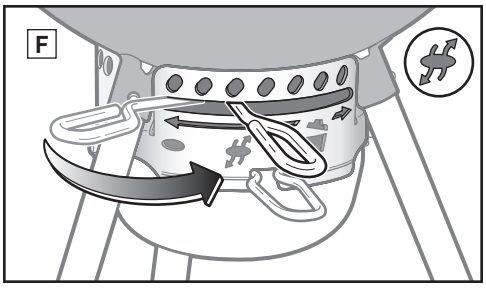












Medición y adición de carbón para calor directo

*****Al medir carbón vegetal en trozos, utilice la taza medidora de carbón suministrada con la parrilla.

Diámetro de la parrilla	Briquetas de carbón vegetal	Carbón en trozos de haya*	Carbón en trozos de madera mixta*
47 cm	30 briquetas	1 taza (0,56 kg)	¾ de taza
57 cm	40 briquetas	1¾ de taza (0,98 kg)	1¼ tazas
67 cm	60 briquetas	4 tazas (2,24 kg)	2¾ de taza

Medición y adición de carbón para calor indirecto

*****Al medir carbón vegetal en trozos, utilice la taza medidora de carbón suministrada con la parrilla.

Diámetro de la parrilla	Briquetas de carbón vegetal		Carbón en trozos de haya*		Carbón en trozos de madera mixta*	
	Briquetas para la primera hora (por lado)	Briquetas para añadir cada hora adicional (por lado)	Carbón para la primera hora (por lado)	Briquetas para añadir cada hora adicional (por lado)	Carbón para la primera hora (por lado)	Briquetas para añadir cada hora adicional (por lado)
47 cm	15 briquetas	7 briquetas	½ taza (0,30 kg)	1 puñado	½ taza	1 puñado
57 cm	20 briquetas	7 briquetas	½ taza (0,30 kg)	1 puñado	½ taza	1 puñado
67 cm	30 briquetas	8 briquetas	¾ de taza (0,42 kg)	1 puñado	¾ de taza	1 puñado

Encender el carbón usando un encendedor para chimeneas

La forma más simple y completa de encender cualquier tipo de carbón es mediante un encendedor para chimeneas; en particular, el encendedor para chimeneas Weber® RapidFire® (se vende por separado). Consulte las precauciones y advertencias incluidas con el encendedor para chimeneas RapidFire® antes de encenderlo.

1. Ponga unas cuantas hojas de papel de periódico arrugado en la parte inferior del encendedor para chimeneas y colóquelo en la parrilla para carbón **(A)**; o ponga unos cuantos cubitos de encendido en el centro de la parrilla para carbón y coloque el encendedor para chimeneas sobre ellos **(B)**.
2. Llene con carbón el encendedor para chimeneas **(C)**.
3. Encienda los cubitos de encendido o el periódico a través de los agujeros del costado del encendedor para chimeneas **(D)**.
4. Deje el encendedor para chimeneas en su sitio hasta que el carbón esté totalmente encendido. El carbón estará totalmente encendido cuando esté cubierto con una capa de ceniza blanca.

Nota: Los cubitos de encendido utilizados deben consumirse totalmente y el carbón debe quedar incinerado antes de colocar los alimentos en la parrilla. Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas.

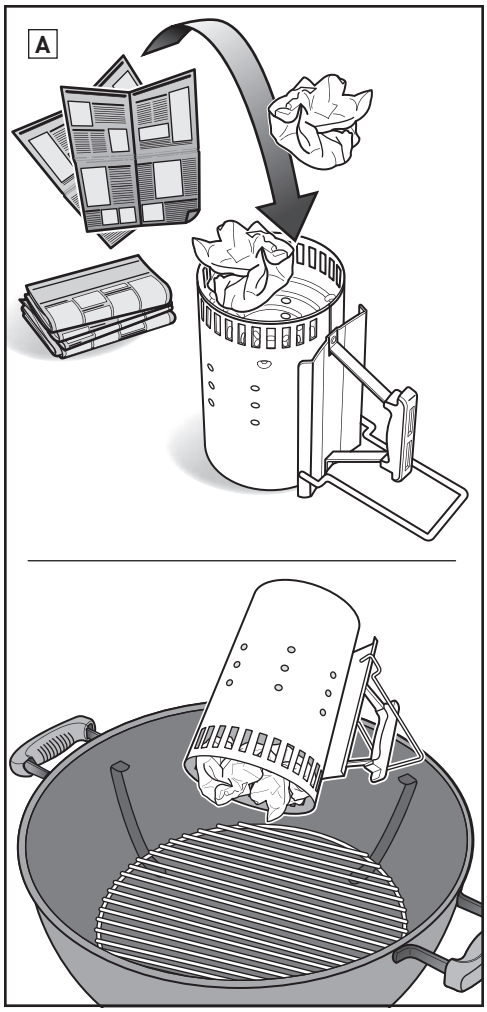
5. Una vez que el carbón esté completamente encendido, pase a las siguientes páginas para obtener instrucciones sobre la forma de preparar el carbón y comenzar a cocinar según su método de cocción deseado (método directo o indirecto).

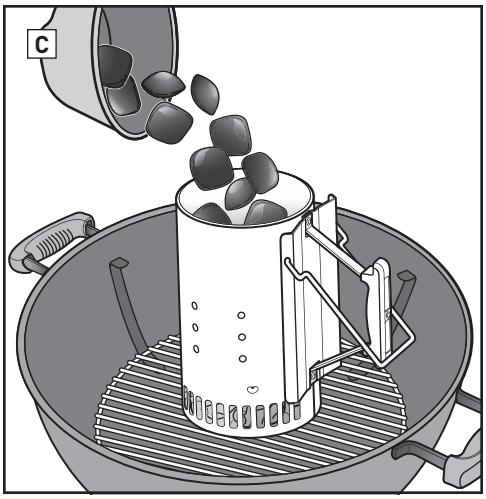
Encender el carbón con cubitos de encendido

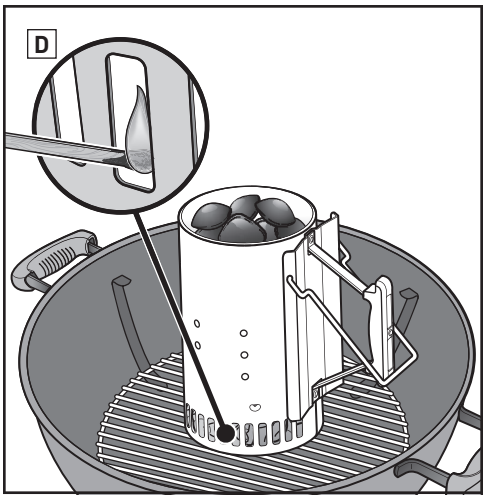
1. Construya una pirámide de carbón en el centro de la parrilla para carbón (parte inferior) e introduzca un par de cubitos de encendido (se venden por separado) dentro de la pirámide **(E)**.
2. Usando una cerilla larga o encendedor, encienda los cubitos de encendido. Los cubitos de encendido encenderán el carbón.
3. Espere a que el carbón esté totalmente encendido. El carbón estará totalmente encendido cuando esté cubierto con una capa de ceniza blanca.

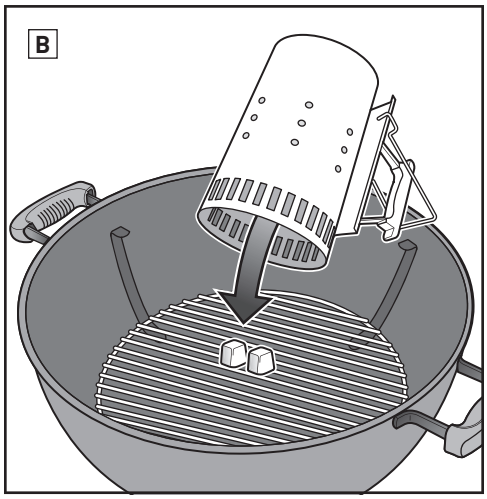
Nota: Los cubitos de encendido utilizados deben consumirse totalmente y el carbón debe quedar incinerado antes de colocar los alimentos en la parrilla. Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas.

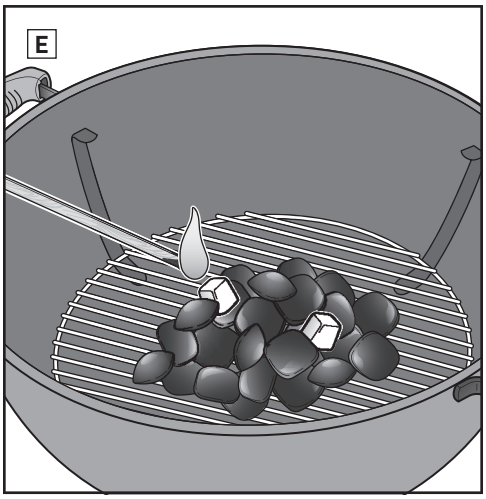
4. Una vez que el carbón esté completamente encendido, pase a las siguientes páginas para obtener instrucciones sobre la forma de preparar el carbón y comenzar a cocinar según su método de cocción deseado (método directo o indirecto).

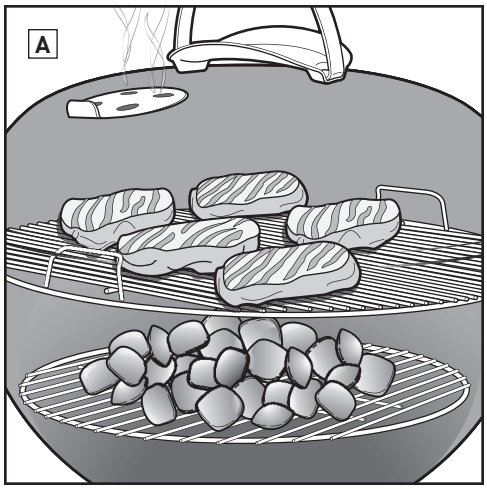












Asar con calor directo

Utilice el método directo para los trozos pequeños y tiernos de comida que necesitan menos de 20 minutos para cocinarse, tales como:

- Hamburguesas
- Filetes de carne
- Chuletas
- Pinchos morunos
- Trozos de pollo sin hueso
- Filetes de pescado
- Marisco
- Verduras en rodajas

Con el calor directo, el fuego está justo debajo de la comida (A). Dora las superficies de los alimentos, desarrollando sabores, textura y caramelización deliciosa al mismo tiempo que cocina la comida del todo hasta el centro.

El fuego directo genera calor tanto radiante como conductivo. El calor radiante del carbón cocina rápidamente la superficie de la comida más cercana a él. Al mismo tiempo, el fuego calienta las barras de la parrilla de cocción, que conduce el calor directamente a la superficie del alimento y crea esas inconfundibles y encantadoras marcas de la parrilla.

Preparación del carbón para el calor directo

1. Póngase manoplas o guantes de barbacoa.

Nota: La parrilla, incluidos el asa y las asas del regulador de tiro / agujeros de ventilación, se calentará. Asegúrese de usar manoplas o guantes de barbacoa para evitar quemarse las manos.

2. Después de que el carbón esté totalmente encendido, repártalo uniformemente por toda la parrilla para carbón con unas pinzas largas **(B)**.

3. Coloque la parrilla de cocción.

4. Ponga la tapa en la parrilla.

5. Abra el regulador de tiro de la tapa **(C)**.

6. Precaliente la parrilla de 10 a 15 minutos aproximadamente.

7. Una vez que la parrilla de cocción esté precalentada, usando un cepillo de cerdas de acero inoxidable para parrillas, limpie la parrilla de cocción **(D)**.

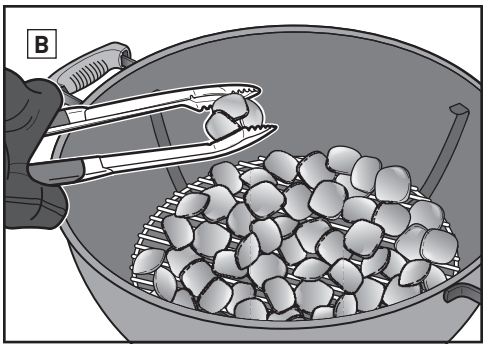
Nota: Use un cepillo de cerdas de acero inoxidable para parrillas. Cambie el cepillo si encuentra cerdas sueltas en la parrilla de cocción o en el cepillo.

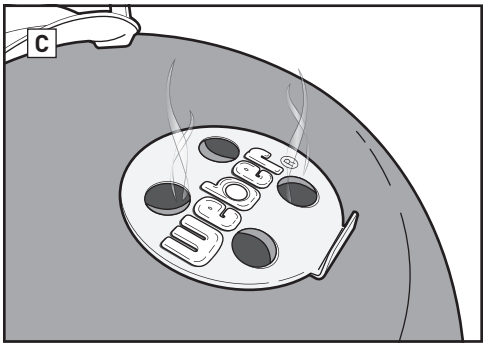
8. Abra la tapa y coloque los alimentos en la parrilla.

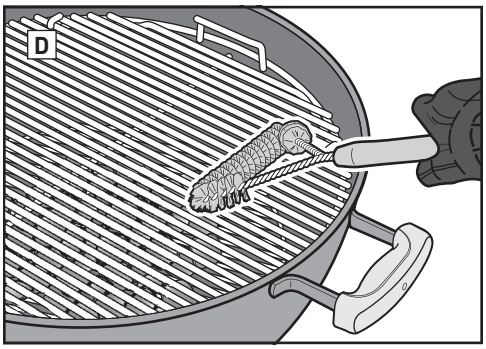
9. Ponga la tapa en la parrilla. Consulte la receta para ver los tiempos de cocción recomendados.

Nota: Al retirar la tapa de la parrilla durante la cocción, levántela por un lado, en lugar de recta hacia arriba. Si la levanta de forma recta hacia arriba puede crear succión y arrastrar las cenizas sobre la comida.

Cuando termine de cocinar...
Cierre el regulador de tiro de la tapa y los agujeros de ventilación del bol para extinguir el carbón.



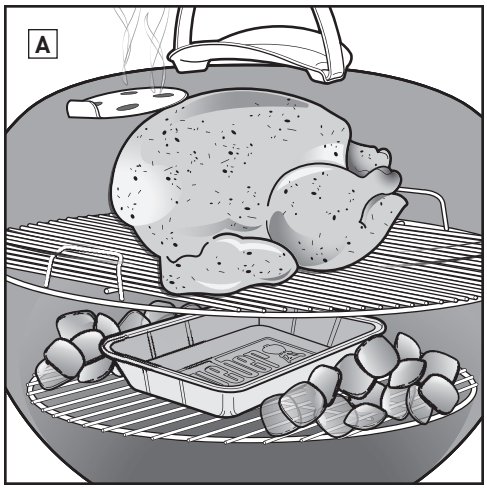




Medición y adición de carbón para calor directo

*****Al medir carbón vegetal en trozos, utilice la taza medidora de carbón suministrada con la parrilla.

Diámetro de la parrilla	Briquetas de carbón vegetal	Carbón en trozos de haya*	Carbón en trozos de madera mixta*
47 cm	30 briquetas	1 taza (0,56 kg)	¾ de taza
57 cm	40 briquetas	1¾ de taza (0,98 kg)	1¼ tazas
67 cm	60 briquetas	4 tazas (2,24 kg)	2¾ de taza



Asar con calor indirecto

Utilice el método indirecto para los cortes de carne más grandes que requieren 20 minutos o más de tiempo de asado, o para los alimentos tan delicados que la exposición directa al calor los secaría o los quemaría, tales como:

- Asados
- Trozos de carne de ave con hueso
- Pescado entero
- Filetes de pescado delicados
- Pollos enteros
- Pavos
- Costillas

El calor indirecto también se puede utilizar para el acabado de los alimentos más gruesos o cortes con hueso que se han soasado o dorado primero con calor directo.

Con calor indirecto, el calor está a ambos lados de la parrilla, o hacia un lado de la parrilla. La comida se coloca sobre la parte no encendida de la parrilla de cocción (A).

El calor radiante y conductor siguen siendo factores, pero no son tan intensos durante la cocción indirecta. Sin embargo, si se cierra la tapa de la parrilla como debe ser, hay otro tipo de calor generado: calor por convección. El calor sube, se refleja en la tapa y superficies interiores de la parrilla y circula para cocinar lentamente los alimentos de manera uniforme por todos los lados.

El calor por convección no dora la superficie de los alimentos de la manera que lo hace el calor radiante y conductor, sino que cocina más suavemente hasta el centro como el calor en un horno.

Preparación del carbón para el calor indirecto

1. Póngase manoplas o guantes de barbacoa.

Nota: La parrilla, incluidas las asas, el regulador de tiro de la tapa y los agujeros de ventilación, se calentarán. Asegúrese de usar manoplas o guantes de barbacoa para evitar quemarse las manos.

2. Después de que el carbón esté totalmente encendido, con unas tenazas largas, coloque el carbón para que quede a un lado de la comida **(B)**. Sitúe el carbón en los lados del bol opuestos a las asas **(C)**, ya sea directamente sobre la parrilla para carbón o en las barras para carbón o en las Char-Baskets™ si se están usando. Se puede colocar una bandeja para goteo entre el carbón para recoger los goteos.

USO DE LAS BARRAS PARA CARBÓN:
Alinee la parrilla para carbón de manera que los alambres de acero vayan a través de la caldera de asa a asa. A continuación, coloque las barras para carbón de manera que se enganchen en los alambres rectos del exterior de la parrilla para carbón. La parte delantera de las barras para carbón debe deslizarse sobre el cuarto alambre de la parrilla para carbón y hacer clic al encajarse en su sitio **(D)**.

3. Coloque la parrilla de cocción.

4. Ponga la tapa en la parrilla. Si su parrilla tiene un termómetro, coloque siempre la tapa de manera que el termómetro no quede por encima del carbón donde estaría expuesto al calor directo **(E)**.

5. Abra el regulador de tiro de la tapa.

6. Precaliente la parrilla de 10 a 15 minutos aproximadamente.

7. Una vez que la parrilla de cocción esté precalentada, usando un cepillo de cerdas de acero inoxidable para parrillas, limpie la parrilla de cocción.

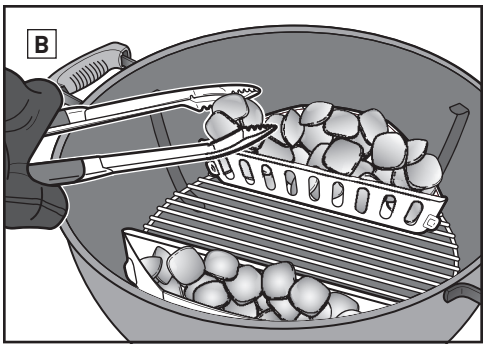
Nota: Use un cepillo de cerdas de acero inoxidable para parrillas. Cambie el cepillo si encuentra cerdas sueltas en la parrilla de cocción o en el cepillo.

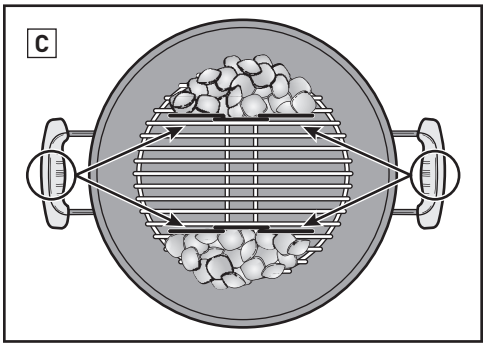
8. Abra la tapa y coloque los alimentos en la parrilla.

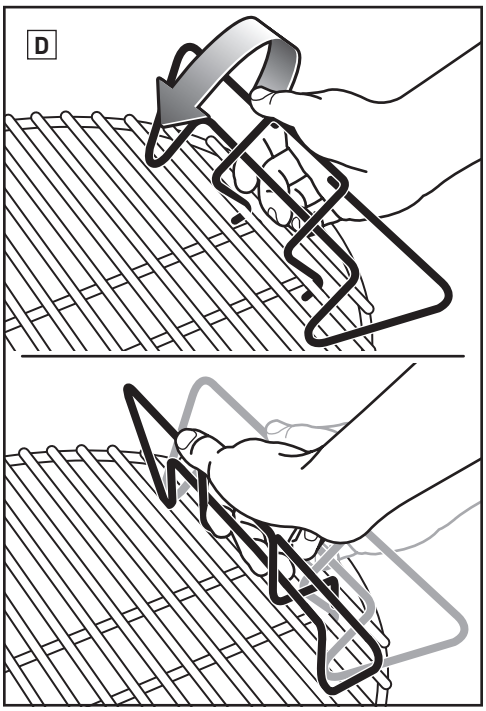
9. Ponga la tapa en la parrilla. Consulte la receta para ver los tiempos de cocción recomendados.

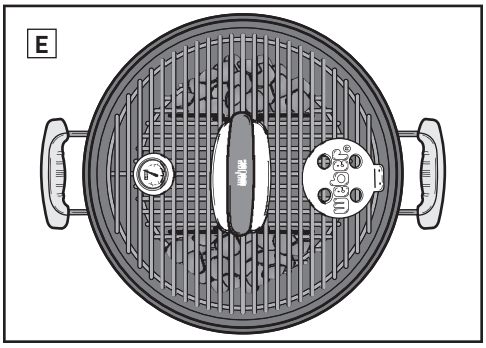
Nota: Al retirar la tapa de la parrilla durante la cocción, levántela por un lado, en lugar de recta hacia arriba. Si la levanta de forma recta hacia arriba puede crear succión y arrastrar las cenizas sobre la comida.

Cuando termine de cocinar...
Cierre el regulador de tiro de la tapa y los agujeros de ventilación del bol para extinguir el carbón.









Medición y adición de carbón para calor indirecto

*****Al medir carbón vegetal en trozos, utilice la taza medidora de carbón suministrada con la parrilla.

Diámetro de la parrilla	Briquetas de carbón vegetal		Carbón en trozos de haya*		Carbón en trozos de madera mixta*	
	Briquetas para la primera hora (por lado)	Briquetas para añadir cada hora adicional (por lado)	Carbón para la primera hora (por lado)	Briquetas para añadir cada hora adicional (por lado)	Carbón para la primera hora (por lado)	Briquetas para añadir cada hora adicional (por lado)
47 cm	15 briquetas	7 briquetas	½ taza (0,30 kg)	1 puñado	½ taza	1 puñado
57 cm	20 briquetas	7 briquetas	½ taza (0,30 kg)	1 puñado	½ taza	1 puñado
67 cm	30 briquetas	8 briquetas	¾ de taza (0,42 kg)	1 puñado	¾ de taza	1 puñado

Use guantes

Use siempre una manopla o manoplas de barbacoa cuando utilice la parrilla para carbón. Los agujeros de ventilación, el regulador de tiro, las asas y el bol se calientan durante el proceso de asar a la parrilla, así que asegúrese de mantener las manos y los antebrazos protegidos.

No use líquido de encendido

Evite usar líquido de encendido, ya que puede dar un sabor químico a sus alimentos. Los encendedores para chimeneas (se venden por separado) y los cubitos de encendido (se venden por separado) son una manera mucho más limpia y eficaz de encender el carbón.

Precaliente la parrilla

Precalentar la parrilla con la tapa cerrada durante 10 a 15 minutos prepara la parrilla de cocción. Con todo el carbón al rojo vivo, la temperatura debajo de la tapa debe llegar a 260 ºC. El calor suelta los trocitos de comida que cuelgan sobre la parrilla de cocción, por lo que son fáciles de quitar con un cepillo de cerdas de acero inoxidable para parrillas. Precalentar la parrilla calienta la parrilla de cocción lo suficiente como para dorar correctamente y también ayuda a evitar que los alimentos se peguen a la parrilla de cocción.

Nota: Use un cepillo de cerdas de acero inoxidable para parrillas. Cambie el cepillo si encuentra cerdas sueltas en la parrilla de cocción o en el cepillo.

Ponga aceite en la comida, no en la parrilla de cocción

El aceite evita que la comida se pegue y también añade sabor y humedad. Cepillar o rociar ligeramente la comida con aceite funciona mejor que cepillar la parrilla de cocción.

Mantenga el flujo del aire

El fuego de carbón necesita aire. La tapa debe estar cerrada el mayor tiempo posible, pero el regulador de tiro de la tapa y los agujeros de ventilación del bol deben estar abiertos. Quite las cenizas de la parte inferior de la parrilla con regularidad para evitar que se bloqueen los agujeros de ventilación.

Coloque la tapa

Por cuatro razones importantes, la tapa debe estar cerrada el mayor tiempo posible.

1. Mantiene la parrilla de cocción lo bastante caliente como para dorar los alimentos.
2. Acelera el tiempo de cocción y evita que los alimentos se sequen.
3. Atrapa el ahumado que se desarrolla cuando la grasa y los jugos se vaporizan en la parrilla.
4. Evita que aparezcan llamaradas al limitar el oxígeno.

Domine la llama

Las llamaradas ocurren, lo cual es bueno, ya que doran la superficie de lo que está asando; sin embargo, demasiadas llamaradas pueden quemar la comida. Tenga la tapa cerrada el mayor tiempo posible. Esto limita la cantidad de oxígeno en el interior de la parrilla, lo que ayudará a apagar las llamaradas. Si las llamas se ponen fuera de control, pase la comida a calor indirecto temporalmente hasta que desaparezcan.

Controle el tiempo y la temperatura

Si va a asar en un clima más frío o en una altitud mayor, el tiempo de cocción será más largo. Si el viento sopla con fuerza, elevará la temperatura de la parrilla de carbón, por lo que debe estar siempre cerca de la parrilla y recordar mantener la tapa cerrada lo más posible para que el calor no se escape.

Congelada o fresca

Tanto si está asando alimentos congelados como frescos, siga las instrucciones de seguridad del paquete y cocine siempre a la temperatura interna recomendada. Los alimentos congelados necesitarán más tiempo para asarse y puede que haya que añadir más combustible en función del tipo de comida.

Manténgala limpia

Siga unas cuantas instrucciones básicas de mantenimiento para que su parrilla esté en buenas condiciones y ase mejor durante muchos años.

- Para tener un flujo de aire adecuado y asar mejor a la parrilla, elimine las cenizas acumuladas y el carbón viejo del fondo de la caldera y del colector de cenizas antes de su uso. Asegúrese de que todo el carbón esté completamente extinguido y la parrilla esté fría antes de hacerlo.
- Tal vez observe copos "como de pintura" en el interior de la tapa. Durante el uso, los vapores de grasa y humo se oxidan lentamente en carbono y se depositan en el interior de la tapa. Cepille la grasa carbonizada del interior de la tapa con un cepillo de cerdas de acero inoxidable para parrillas. Para minimizar aún más la acumulación, la parte interior de la tapa se puede limpiar con una toalla de papel después de la cocción mientras la parrilla esté aún tibia (no caliente).
- Si somete la parrilla a un entorno especialmente duro, tendrá que limpiar el exterior con más frecuencia. La lluvia ácida, los productos químicos y el agua salada pueden hacer que aparezca la oxidación superficial. Weber recomienda limpiar la parte exterior de la parrilla con agua tibia y jabón. A continuación, aclare y seque a fondo.
- No utilice objetos punzantes o abrasivos para limpiar las superficies de la parrilla.

GUÍA DE ASADO A LA PARRILLA

Los tiempos de cocción de la carne de ternera y de cordero utilizan la definición de la USDA de medio punto de cocción, a menos que se indique lo contrario. Los cortes, grosores, pesos y tiempos de asado se proporcionan como orientación. Factores como la altitud, el viento y la temperatura exterior pueden afectar los tiempos de cocción.

Visite www.weber.com para obtener recetas y consejos para asar a la parrilla.

		Grosor / Peso	Tiempo total aproximado de asado
CARNE ROJA	**Filete:** Filetes de ternera al estilo New York, bistec, entrecot, chuletón y filet mignon (solomillo)	grosor de 2 cm	**4 a 6 minutos** con calor alto directo
		grosor de 2,5 cm	**6 a 8 minutos** con calor alto directo
		grosor de 5 cm	**14 a 18 minutos** dorar de 6 a 8 minutos con calor alto directo y asar de 8 a 10 minutos con calor alto indirecto
	Filetes de falda	0,7 kg a 1 kg grosor de 2 cm	**8 a 10 minutos** con calor medio directo
	Hamburguesa de carne picada	grosor de 2 cm	**8 a 10 minutos** con calor medio directo
	Solomillo	1,4 kg a 1,8 kg	**45 a 60 minutos** 15 minutos con calor medio directo y asar de 30 a 45 minutos con calor medio indirecto
CERDO	**Salchicha Bratwurst:** fresca	salchicha de 85 g	**20 a 25 minutos** con calor bajo directo
	Chuleta: sin hueso o con hueso	Grosor de 2 cm	**6 a 8 minutos** con calor alto directo
		grosor de 3 a 4 cm	**10 a 12 minutos** dorar 6 minutos con calor alto directo y asar de 4 a 6 minutos con calor alto indirecto
	Costillas: costillitas, costillas	1,4 kg a 1,8 kg	**1½ a 2 horas** con calor medio indirecto
	Costillas: al estilo "country", con hueso	1,4 kg a 1,8 kg	**1½ a 2 horas** con calor medio indirecto
	Solomillo	0,5 kg	**30 minutos** dorar 5 minutos con calor alto directo y asar 25 minutos con calor medio indirecto
AVES	**Pechuga de pollo:** sin hueso, sin piel	170 g a 227 g	**8 a 12 minutos** con calor medio directo
	Muslo de pollo: sin hueso, sin piel	113 g	**8 a 10 minutos** con calor medio directo
	Trozos de pollo: con hueso, variados	85 g a 170 g	**36 a 40 minutos** 6 a 10 minutos con calor bajo directo, 30 minutos con calor medio indirecto
	Pollo: entero	1,8 kg a 2,25 kg	**1 a 1¼ horas** con calor medio indirecto
	Gallineta	0,7 a 0,9 kg	**60 a 70 minutos** con calor medio indirecto
	Pavo: entero, sin relleno	4,5 kg a 5,5 kg	**2 a 2½ horas** con calor medio indirecto
PESCADOS Y MARISCOS	**Pescado, filete o bistec:** mero, pargo, salmón, lubina, pez espada, atún	grosor de 0,6 cm a 1,25 cm	**3 a 5 minutos** con calor medio directo
		grosor de 2,5 cm a 3 cm	**10 a 12 minutos** con calor medio directo
	Pescado: entero	0,5 kg	**15 a 20 minutos** con calor medio indirecto
		1,4 kg	**30 a 45 minutos** con calor medio indirecto
	Gambas	14 g	**2 a 4 minutos** con calor alto directo
VERDURAS	**Espárragos**	1,25 cm de diámetro	**6 a 8 minutos** con calor medio directo
	Maíz	en mazorca	**25 a 30 minutos** con calor medio directo
		desvainado	**10 a 15 minutos** con calor medio directo
	Champiñones	shiitake o de botón	**8 a 10 minutos** con calor medio directo
		portobello	**10 a 15 minutos** con calor medio directo
	Cebollas	cortadas a la mitad	**35 a 40 minutos** con calor medio indirecto
		rodajas de 1,25 cm	**8 a 12 minutos** con calor medio directo
	Patatas	enteras	**45 a 60 minutos** con calor medio indirecto
		rodajas de 1,25 cm	**9 a 11 minutos,** dar un hervor durante 3 minutos y asar a la parrilla de 6 a 8 minutos con calor medio directo

Asegúrese de que los alimentos quepan en la parrilla con la tapa bajada, dejando aproximadamente 2,5 cm de espacio entre la comida y la tapa.

Consejos para cocinar

- Ase filetes de carne, filetes de pescado, trozos de pollo sin hueso y verduras utilizando el método directo durante el tiempo que se indica en la tabla (o hasta el punto de cocción deseado) dándoles la vuelta una vez, a la mitad del tiempo de asado.
- Ase carne, aves enteras, trozos de ave con hueso, pescado entero y cortes más gruesos utilizando el método indirecto durante el tiempo que se indica en la tabla (o hasta que un termómetro de lectura instantánea registre la temperatura interna deseada).
- Antes de cortar, deje que la carne, los cortes más grandes de carne y las chuletas y filetes gruesos reposen de 5 a 10 minutos después de la cocción. La temperatura interna de la carne aumentará de 5 a 10 grados durante este tiempo.
- Para un sabor ahumado adicional, considere añadir virutas o trozos de madera (remojados en agua durante al menos 30 minutos y escurridos) o hierbas frescas humedecidas como romero, tomillo o laurel. Coloque la madera o las hierbas húmedas directamente sobre las brasas, justo antes de empezar a cocinar.
- Descongele los alimentos antes de asarlos. De lo contrario, permita un mayor tiempo de cocción si está cocinando alimentos congelados.

Consejos de seguridad alimentaria

- No descongele la carne, el pescado ni las aves a temperatura ambiente. Descongele en la nevera.
- Lávese bien las manos con agua caliente y jabón antes de comenzar cualquier preparación de comidas y después de manipular carne fresca, pescado y aves de corral.
- No ponga nunca alimentos cocinados en el mismo plato donde estuvieron los alimentos crudos.
- Lave todos los platos y utensilios de cocina que hayan estado en contacto con carne cruda o pescado con agua con jabón caliente y enjuague.

Underlåtenhet att följa uppmaningarna avseende FAROR, VARNINGAR och FÖRSIKTIGHET i denna ägarmanual kan leda till allvarlig kroppsskada eller dödsfall, eller kan leda till eldsvåda eller en explosion som åsamkar egendomsskada.

Läs all säkerhetsinformation i denna ägarmanual innan du använder denna grill.

FAROR

⚠ Använd inte inomhus! Denna grill är utformad för utomhusbruk på en välventilerad plats och är inte avsedd och ska aldrig användas som ett värmeelement. Om den används inomhus kommer giftiga gaser att ansamlas och orsaka allvarlig kroppsskada eller dödsfall.

⚠ Använd inte ett garage, byggnad, passage eller annan innesluten plats.

⚠ Använd inte bensin, alkohol eller andra lättflyktiga vätskor för att tända träkolen. Om du använder en tändvätska (ej rekommenderat), avlägsna all vätska som kan ha runnit igenom baljans luftventiler innan du tänder träkolen.

⚠ Tillsätt inte tändvätska eller träkol indränkt i tändvätska till het eller varm träkol. Sätt locket på tändvätskans flaska efter användning och placera på säkert avstånd från grillen.

⚠ Håll matlagningsområdet fritt från antändbara ångor och vätskor såsom bensin, alkohol, etc., och antändbara material.

VARNINGAR

⚠ Använd inte denna grill om inte alla delar finns på plats. Denna grill måste vara korrekt monterad enligt monteringsinstruktionerna. Felaktig montering kan vara farlig.

⚠ Använd aldrig grillen utan askuppsamlaren installerad.

⚠ Använd inte denna grill under en antändbar konstruktion.

⚠ Användningen av alkohol, receptbelagda eller receptfria läkemedel kan försämra konsumentens förmåga att montera grillen korrekt eller använda den säkert.

⚠ Iaktta försiktighet när du använder din grill. Den kommer att vara het under grillning eller rengöring, och ska aldrig lämnas utan oövervakad.

⚠ VARNING! Denna grill blir mycket het, flytta den inte under användning.

⚠ VARNING! Håll barn och husdjur borta.

⚠ VARNING! Använd inte sprit eller bensin för tändning eller återtändning! Använd endast tändare som uppfyller EN 1860-3!

⚠ Denna Weber® grill är inte avsedd att installeras i eller på fritidsfordon och/eller båtar.

⚠ Använd inte denna grill inom 1,5 m från antändbart material. Antändbara material innefattar, men är inte begränsade till altaner, terrasser eller verandor av trä eller behandlat trä.

⚠ Grillen ska alltid stå på en stadig, jämn yta, på avstånd från antändbart material.

⚠ Placera inte grillen på en glasyta eller brännbar yta.

⚠ Använd inte grillen i stark vind.

⚠ Ha inte kläder med lösa, fladdrande ärmar när du tänder eller använder grillen.

⚠ Vidrör aldrig grill- eller träkolsgallret, aska, träkol eller grillen för att kontrollera om de är heta.

⚠ Släck träkolen när du har grillat färdigt. För att släcka, stäng baljans luftventiler och lockspjäll och sätt locket på baljan.

⚠ Använd värmetåliga grillvantar eller handskar när du grillar, justerar luftventiler (spjäll), tillsätter träkol och hanterar termometer eller lock.

⚠ Använd ordentliga verktyg, med långa, värmebeständiga handtag.

⚠ Lägg alltid träkolen på träkolsgallret (nedre). Lägg inte träkol direkt på botten av baljan.

⚠ Luta dig inte mot eller överlasta bordets ände.

⚠ Använd inte Tuck-Away™ lockhållaren som ett handtag för att lyfta eller flytta grillen.

⚠ Häng inte locket på baljhandtaget.

⚠ Släng aldrig het träkol där någon kan trampa på den eller där den kan utgöra en brandrisk. Släng aldrig aska eller träkol innan de är fullständigt släckta.

⚠ Ställ inte undan grillen förrän aska och träkol är fullständigt släckta.

⚠ Ta inte bort aska förrän allt träkol är fullständigt förbränt och släckt och grillen är sval.

⚠ Håll elektriska ledningar och sladdar borta från heta ytor på grillen och från andra områden där personer ofta passerar.

⚠ VARNING! Använd inte grillen i ett inneslutet utrymme, t.ex. i ett hus, tält, husvagn, fordon eller inneslutet utrymme. Risk för dödsfall på grund av koloxidförgiftning.

FÖRSIKTIGHET

⚠ Använd inte vatten för att kontrollera flammor eller släcka träkol.

⚠ Att klä baljan med aluminiumfolie hindrar luftflöde. Använd istället en droppform för att fånga upp dropp från kött när du grillar med den indirekta metoden.

⚠ Grillborstar ska kontrolleras för lösa borst och kraftigt slitage på regelbunden basis. Byt ut borsten om lösa borst hittas på grillgallret eller borsten. Weber rekommenderar att du köper en ny grillborste av rostfritt stål varje vår.

GARANTI

Tack för att du har köpt en produkt från WEBER®. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") är stolta över att leverera en säker, hållbar och tillförlitlig produkt.

Detta är Webers begränsade garanti som ges till dig utan extra kostnad. Den innehåller information som du behöver vid reparation av din WEBER®-produkt, om den mot all förmodan skulle gå sönder eller vara defekt.

I enlighet med tillämpliga lagar har kunden flera rättigheter i den händelse produkten är defekt. Dessa rättigheter innefattar kompletterande prestanda eller ersättning, reducering av inköpspriset, samt kompensation. Inom EU, till exempel, skulle detta vara en två-års lagstadgad garanti från och med dagen för överlämnandet av produkten.
Dessa och andra lagstadgade rättigheter påverkas inte av denna garanti. I själva verket ger denna garanti ytterligare rättigheter till ägaren, vilka är oberoende av lagstadgade garantibestämmelser.

WEBERS BEGRÄNSADE GARANTI

Weber garanterar den ursprungliga köparen av WEBER®-produkten (eller person som tagit emot produkten som gåva eller i PR-sammanhang) att WEBER®-produkten är fri från material- och tillverkningsfel under garantiperioderna som anges nedan, såvida den monteras och används i enlighet med medföljande handbok. (Obs: Om du tappar bort eller förlorar din WEBER® handbok, kan en ny handbok laddas ner från www.weber.com, eller en landsspecifik webbplats som ägaren kan omdirigeras till.) Under normala förhållanden, vid användning och underhåll i privata enfamiljshem eller -lägenheter, repererar eller byter Weber defekta delar inom gällande tidsperioder, begränsningar och undantag som anges nedan. DENNA BEGRÄNSADE GARANTI GÄLLER ENDAST DEN URSPRUNGLIGA KÖPAREN OCH KAN INTE ÖVERFÖRAS TILL EFTERFÖLJANDE ÄGARE, UTOM NÄR DET GÄLLER GÅVOR OCH REKLAMARTIKLAR SÅSOM ANGIVITS OVAN.

ÄGARENS SKYLDIGHETER UNDER DENNA GARANTI

För att säkerställa problemfri garantitäckning är det viktigt (men inget krav) att du registrerar din WEBER®-produkt online på www.weber.com, eller en landsspecifik webbplats som ägaren kan omdirigeras till. Kom dessutom ihåg att spara ditt inköpskvitto eller faktura. Genom att registrera din Weber®-produkt bekräftar du garantitäckningen och skapar en direktlänk mellan dig och Weber om vi behöver kontakta dig.

Ovanstående garanti gäller endast om ägaren med rimlig omsorg tar hand om WEBER®-produkten genom att följa alla monteringsinstruktioner, handböcker och förebyggande underhåll som beskrivs i den medföljande handboken, såvida inte ägaren kan bevisa att defekten eller felet uppstått oberoende av bristande efterlevnad av de ovan nämnda skyldigheterna. Om du bor i ett kustnära område eller om din produkt står nära en pool, ingår regelbunden tvätt och sköljning av de utvändiga ytorna i underhållet, som beskrivs i medföljande handbok.

HANTERING AV GARANTIFRÅGOR / UNDANTAG FRÅN GARANTIN

Om du anser att du har en del som täcks av denna garanti, vänligen kontakta Weber Customer Service med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida (www.weber.com, eller en landsspecifik webbplats som ägaren kan omdirigeras till). Efter Webers bedömning repererar eller byter Weber ut en defekt del som täcks av denna begränsade garanti. Om reparation eller byte inte är möjligt, kan Weber välja (efter egen bedömning) att byta ut aktuell grill mot en ny grill av motsvarande eller högre värde. Weber kan be dig att returnera delar för inspektion, vars fraktkostnader måste betalas i förväg.

Denna GARANTI förfaller om det finns skador, försämringar, missfärgningar och/eller rost som Weber inte kan hållas ansvarig för:

- Missbruk, vanvård, förändring, modifiering, felaktig användning, skadegörelse, försummelse, felaktig montering eller installation, och underlåtenhet att utföra normalt underhåll och rutinunderhåll.
- Insekter (såsom spindlar) och gnagare (såsom ekorrar), inklusive men inte begränsat till skador på brännarrör och/eller gasolslangar.
- Exponering för salt luft och/eller klorkällorna såsom pooler och badtunnor/spa.
- Svåra väderförhållanden såsom hagel, orkaner, jordbävningar, tsunamis eller svallvågor, tornadoer eller svåra stormar.

Användningen och/eller installation av delar på din WEBER®-produkt som inte är äkta Weber-delar ogiltigförklarar denna begränsade garanti och eventuella skador som orsakas täcks inte av denna begränsade garanti. Alla typer av modifieringar på en gasolgrill som inte har godkänts av Weber och utförts av en auktoriserad servicetekniker från Weber leder till att garantin ogiltigförklaras.

PRODUKTGARANTIPERIODER

Grillgaller / brikettgaller:	2 år, inte genomrostning/genombränning
One-Touch™ rengöringssystem:	5 år, inte genomrostning/genombränning
Balja, lock och mittring:	10 år, inte genomrostning/genombränning
Plastkomponenter:	5 år, förutom blekning eller missfärgning
Alla övriga delar:	2 år

UTESLUTANDE AV ANSVARIGHET

FÖRUTOM GARANTIN OCH FRISKRIVNINGSKLAUSULER SOM BESKRIVS I DENNA GARANTI, FINNS DET UTTRYCKLIGEN INTE NÅGON YTTERLIGARE GARANTI ELLER FRIVILLIGA DEKLARATIONER FÖR ANSVAR HÄR SOM GÅR UTÖVER DET LAGSTADGADE ANSVAR SOM GÄLLER FÖR WEBER. DEN NUVARANDE GARANTIN BEGRÄNSAR HELLER INTE ELLER UTESLUTER SITUATIONER ELLER KRAV DÄR WEBER HAR OBLIGATORISK ANSVARSFÖRSÄKRING SOM FÖRESKRIVS AV LAGEN.

INGA GARANTIER GÄLLER EFTER DE TILLÄMPLIGA PERIODERNA FÖR DENNA BEGRÄNSADE GARANTI. INGA ANDRA GARANTIER SOM GES AV NÅGON PERSON ELLER ORGANISATION, INKLUSIVE BUTIK ELLER ÅTERFÖRSÄLJARE VAD GÄLLER NÅGON PRODUKT (EXEMPELVIS "UTÖKADE GARANTIER"), KAN BINDA WEBER TILL NÅGOT ANSVAR. DEN ENDA ERSÄTTNING DENNA BEGRÄNSADE GARANTI TÄCKER ÄR REPARATION ELLER BYTE AV DEL ELLER PRODUKT.

UNDER INGA OMSTÄNDIGHETER KOMMER NÅGON TYP AV ERSÄTTNING VARA HÖGRE ÄN INKÖPSPRISET FÖR DEN SÅLDA WEBER-PRODUKTEN.

DU ANTAR RISK OCH ANSVAR FÖR FÖRLUSTER, MATERIELLA SKADOR ELLER PERSONSKADOR SOM BERÖR DIG ELLER ANDRA SOM BEROR PÅ EN FELAKTIG ANVÄNDNING ELLER MISSBRUK AV PRODUKTEN ELLER VID UNDERLÅTELSE ATT FÖLJA WEBERS ANVISNINGAR SOM ANGES I ÄGARHANDBOKEN.

GARANTI FÖR DELAR OCH TILLBEHÖR SOM BYTS UT UNDER DENNA BEGRÄNSADE GARANTIN GÄLLER ENDAST DEN/DE URSPRUNGLIGA GARANTIPERIODEN/-ERNA.

DENNA BEGRÄNSADE GARANTI GÄLLER ENDAST VID ANVÄNDNING I PRIVATA ENFAMILJSHEM ELLER - LÄGENHETER OCH GÄLLER INTE WEBER-GRILLAR SOM ANVÄNDS I KOMMERSIELLA, KOMMUNALA ELLER FLERFAMILJSSAMMANHANG, SÅSOM RESTAURANGER, HOTELL, RESORTER ELLER VID UTHYRNING.

WEBER KAN MED TIDEN ÄNDRA UTFORMNINGEN AV DERAS PRODUKTER. INGET I DENNA BEGRÄNSADE GARANTI KAN TVINGA WEBER ATT INFÖRLIVA SÅDANA KONSTRUKTIONSÄNDRINGAR PÅ TIDIGARE TILLVERKADE PRODUKTER. SÅDANA ÄNDRINGAR SKA HELLER INTE TOLKAS SOM ETT ERKÄNNANDE ATT TIDIGARE KONSTRUKTIONER VARIT DEFEKTA.

Besök www.weber.com, välj land, och registrera din grill i dag.

GRILLSYSTEM

Din Weber®-träkolsgrill har designats med mycket omtanke. Vi designar våra grillar så att du aldrig ska behöva oroa dig för flammor, varma och kalla fläckar eller bränd mat. Du kan se fram emot utomordentlig prestanda, kontroll och resultat varje gång.

A Balja och lock

Varje Weber® träkolsgrill har en stålbalja och lock med en beläggning av påbakad porslinsemalj. Detta är viktigt eftersom det betyder att den aldrig kommer att flagna. Den reflekterande ytan tillhandahåller konvektionsgrillning, så att värmen fördelas runt maten lika mycket som i en inomhusugn, vilket ger dig en jämn grillning.

B Spjäll och luftventiler

Luft är en viktig faktor i träkolsgrillning. Ju mer luft du släpper in i grillen, ju hetare blir elden (till en viss punkt) och ju oftare du måste fylla på den. Så för att minimera antalet påfyllningarna, håll locket på så mycket som möjligt. Baljventilerna längst ner på grillen ska lämnas öppna när du grillar, men för att kontrollera eldens förbränningshastighet, stäng lockspjället så mycket som till hälften.

C Grillgaller

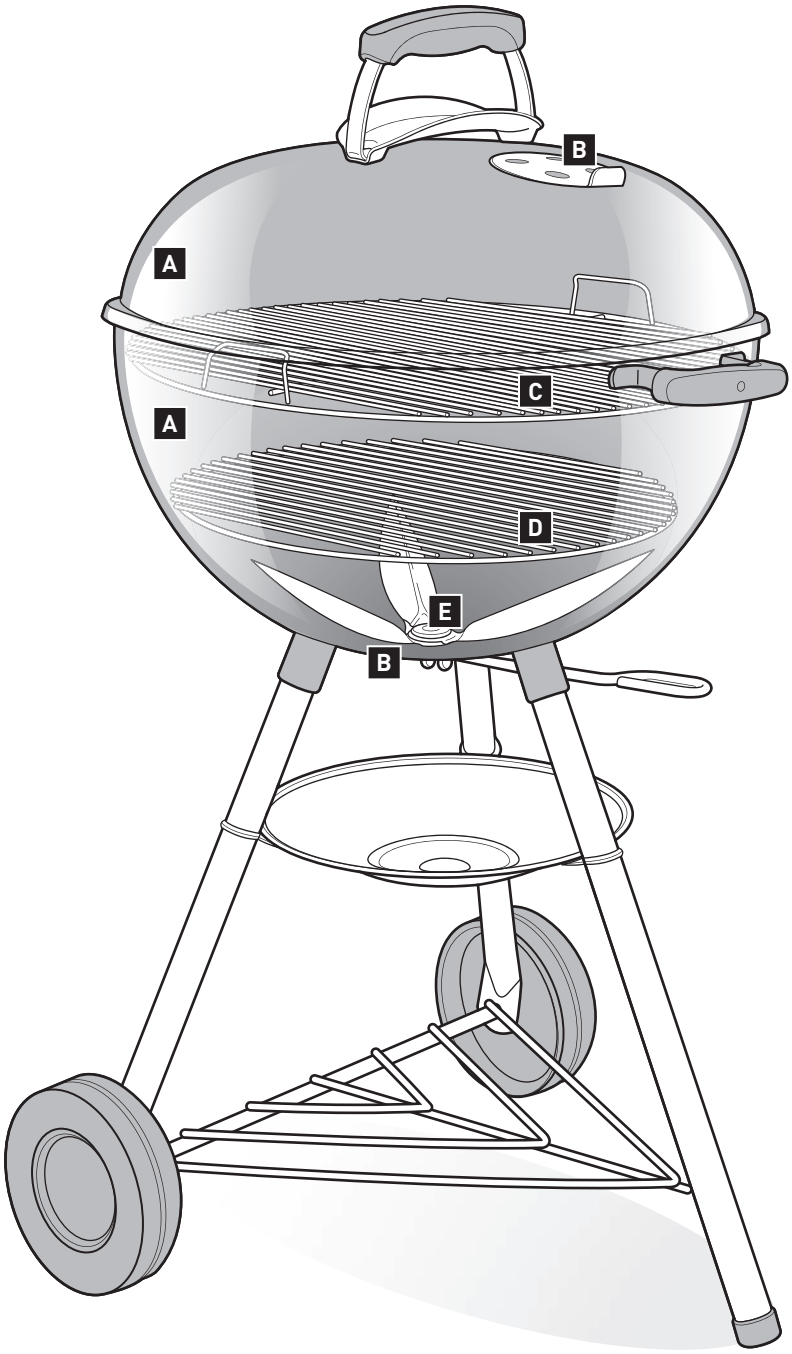
Grillgallret, tillverkat av robust, pläterat stål, ger dig gott om plats att tillaga alla dina favoriträtter.

D Träkolsgallret

Träkolsgallret klarar hettan från vilken träkolseld som helst. Detta tåliga galler, tillverkat av robust stål, kommer inte att förvridas eller bli igenombränt. Dessutom ger den dig tillräckligt med plats för direkt eller indirekt grillning, vilket ger dig flexibiliteten att grilla på det sätt som du vill.

E One-Touch™-rengöringssystemet

One-Touch™-rengöringssystemet gör rengöring problemfri. När du rör handtaget fram och tillbaka flyttar de tre bladen i baljan aska från botten på grillen in i askuppsamlaren. Dessa ventiler fungerar också som ett baljspjäll för att hjälpa till att tillföra syre till elden eller låta dig släcka elden enkelt.



Beroende på modellen som du har köpt kan det hända att din grill är utrustad med funktionerna som beskrivs på denna sida.

A Gourmet BBQ System™

Ditt grillgaller kan vara utrustat med ett speciellt mittområde som är borttagbar. Denna funktion är utformad för att enkelt låta dig lägga till speciella Weber Gourmet BBQ System™-grillkomponenter såsom en pizzasten, wok, grillplåt, bränngaller, kycklinggrill, pannkaksstekpanna eller koreansk bbq-inlägg (säljs separat). Varje alternativ ger dig oändliga möjligheter att prova nya recept.

B Inbyggd termometer

En tålig, inbyggd locktermometer låter dig enkelt hålla koll på din grills temperatur.

C Lockkrok

Inuti grillocket finns en vinklad lockkrok För helt enkelt locket åt sidan och häng locket på baljan.

D Tuck-Away™-lockhållare

Tuck-Away™-lockhållare låter dig enkelt flytta locket åt sidan för att kontrollera din måltid eller lägga på mer träkol.

E Grillgaller med gångjärn

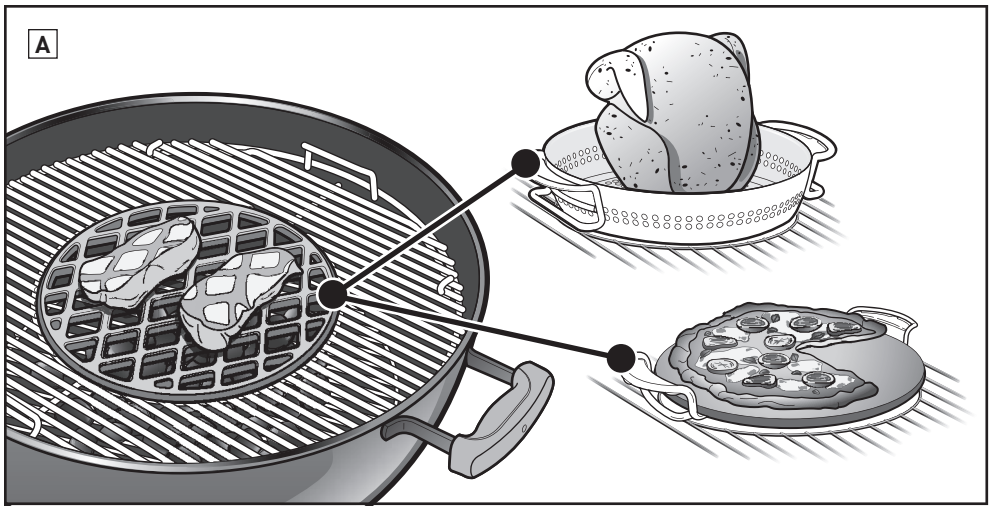
Grillgallret med gångjärn har ett område på bägge sidor som kan lyftas upp så att du enkelt kan tillsätta bränsle.

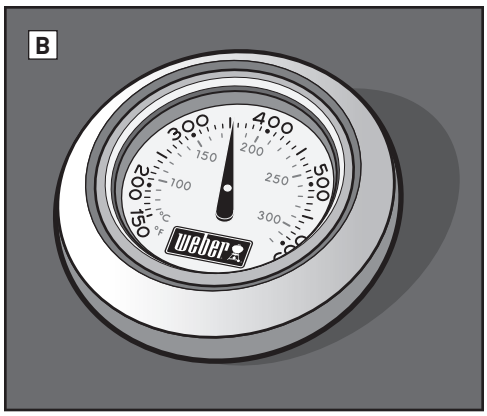
F Stor askuppsamlare

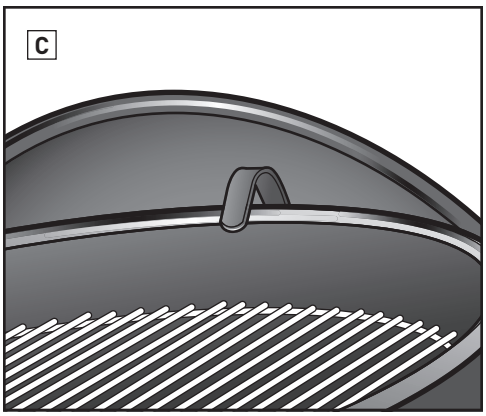
Den stora, helt inneslutna askuppsamlaren förhindrar aska från att blåsa runt och är lätt att ta av för snabb och ren askborttagning.

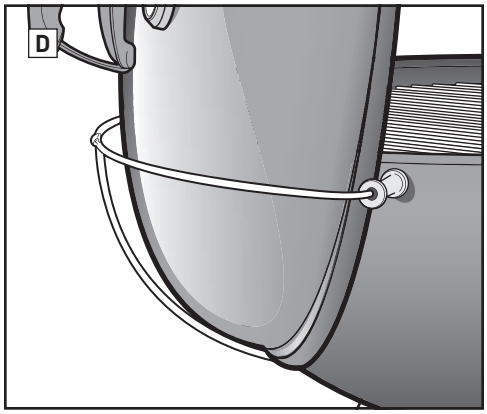
G Krokhandtag för verktyg

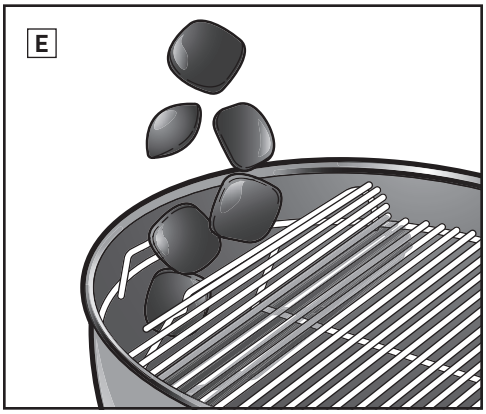
Handtaget har inbyggda krokar så att du har ett bekvämt ställe att hänga dina verktyg.

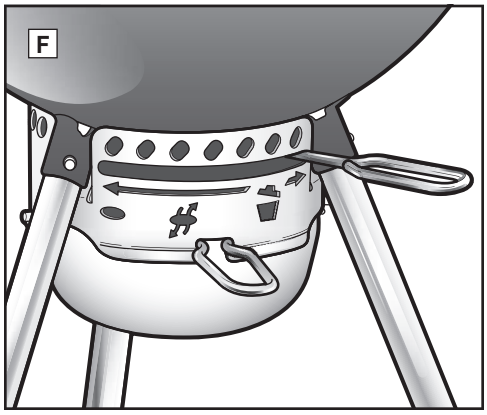


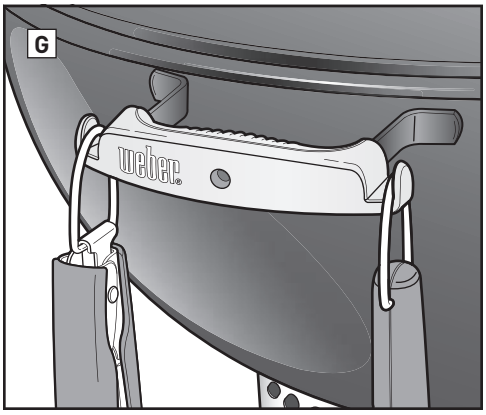












Välja en lämplig plats att grilla på

- Använd denna grill endast utomhus på en välventilerad plats. Använd inte i ett garage, byggnad, passage eller annan innesluten plats.
- Grillen ska alltid stå på en stadig, jämn yta.
- Grilla inte inom 1,5 m från antändbart material. Antändbara material innefattar, men är inte begränsade till altaner, terrasser och verandor av trä eller behandlat trä.

Bestäm hur mycket träkol som ska användas

Mängden träkol beror på vad du grillar och storleken på din grill. Om du grillar små, möra matbitar som tar mindre än 20 minuter, se *Mätning och tillsättning av träkol för direktvärme* tabell. Om du grillar större köttbitar som tar 20 minuter eller längre, eller känslig mat, se *Mätning och tillsättning av träkol för indirekt värme* tabell. Använd träkolsmuggen som levereras med din grill för att mäta lämplig mängd träkol. För mer information om skillnaden mellan direkt och indirekt matlagning, se *GRILLMETODER-* avsnittet.

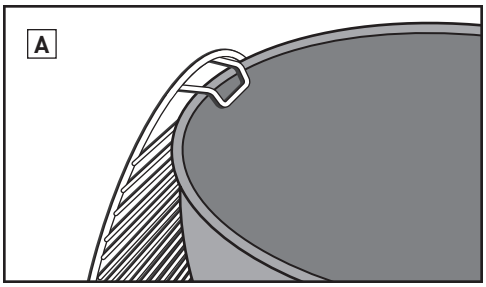
Den allra första gången som du grillar

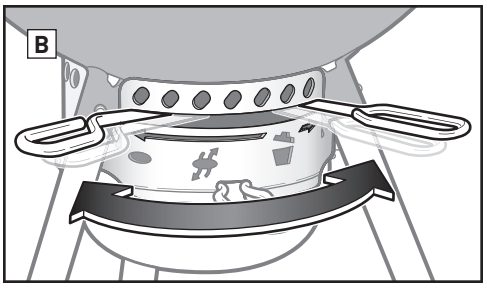
Det rekommenderas att grillen värms upp och bränslet hålls glödhet, med locket på, i åtminstone 30 minuter innan den första grillningen.

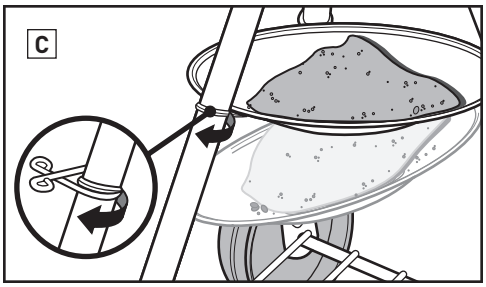
Förbereda grillen för upptändning

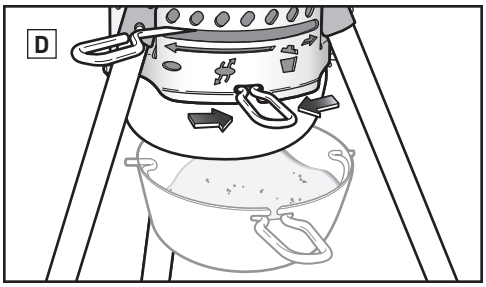
1. Ta av locket och lägg den vid sidan av din grill med användning av antingen lockkroken på lockets insida, eller Tuck-Away™-lockhållaren (beroende på din grillmodell).
2. Ta bort grillgallret (övre) från din grill. För bekvämlighet, häng grillgallret på din grills balja, bakpanel eller ram med hjälp av gallrets rundade handtag (en funktion på vissa av våra grillar) **(A)**. Om din grill inkluderar Gourmet BBQ System™-grillgallret, ta först bort den borttagbara mittdelen, och sedan hela grillgallret från grillen.
3. Ta bort träkolsgallret (nedre) och rensa aska eller bitar av gammalt träkol från botten på baljan. Träkol kräver syre för att brinna, så säkerställ att luftventilerna inte är igentäppta. För grillar med ett One-Touch™-rengöringssystem, flytta handtaget fram och tillbaka för att flytta aska från botten på grillen till askuppsamlaren **(B)**.
4. Om din grill har en standard askuppsamlare, frigör benklämman för att ta bort askuppsamlaren **(C)** och släng sedan askan. Om din grill har en stor askuppsamlar, tryck askuppsamlarens handtag för att frigöra den från grillen **(D)**.
5. Öppna baljventilen genom att föra handtaget så långt till höger som möjligt **(E)** eller genom att flytta handtaget till den öppna positionen **(F)** (beroende på din grillmodell).
6. Sätt tillbaka träkolsgallret (nedre).

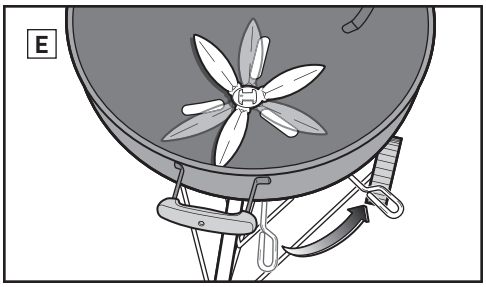
Anm. Instruktioner för användning av tändvätska har avsiktligen utelämnats från denna ägarmanual. Tändvätska är besvärlig och kan överföra en kemisk smak till din mat, medan tändkuber (säljs separat) inte gör det. Om du väljer att använda tändvätska, följ tillverkarens instruktioner och tillför ALDRIG tändvätska till bränsle som redan brinner.

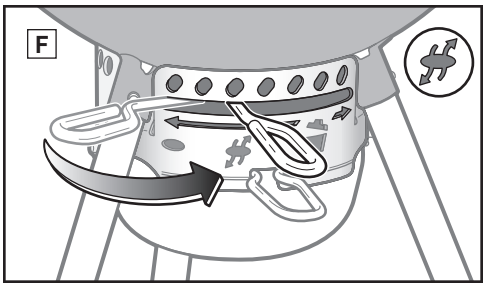












Mätning och tillsättning av träkol för direktvärme

*****När du mäter träkolsbitar, använd träkolsmåttet som tillhandahålls med din grill.

Grilldiameter	Träkolsbriketter	Träkolsbitar av bok*	Träkolsbitar av blandat trä*
47 cm	30 briketter	1 cup (0,56 kg)	¾ cup
57 cm	40 briketter	1 ¾ cups (,98 kg)	1¼ cups
67 cm	60 briketter	4 cups (2,24 kg)	2 ¾ cups

Mätning och tillsättning av träkol för indirekt värme

*****När du mäter träkolsbitar, använd träkolsmåttet som tillhandahålls med din grill.

Grilldiameter	Träkolsbriketter		Bok Bit Träkol*		Blandat trä Bit Träkol*	
	Briketter för den första timmen (per sida)	Briketter att tillsätta för varje extra timme (per sida)	Träkol för den första timmen (per sida)	Träkol att tillsätta för varje extra timme (per sida)	Träkol för den första timmen (per sida)	Träkol att tillsätta för varje extra timme (per sida)
47 cm	15 briketter	7 briketter	½ cup (0,30 kg)	1 handfull	½ cup	1 handfull
57 cm	20 briketter	7 briketter	½ cup (0,30 kg)	1 handfull	½ cup	1 handfull
67 cm	30 briketter	8 briketter	¾ cup (0,42 kg)	1 handfull	¾ cup	1 handfull

Tända upp träkolen med en skorstenständare

Det enklaste, bästa sättet att tända upp all slags träkol är att använda en skorstenständare; speciellt, Weber® RapidFire®- skorstenständare (säljs separat). Se försiktighetsåtgärder och varningar som kommer med RapidFire®-skorstenständare innan upptändning.

1. Lägg in lite hopknycklat tidningspapper på botten av skorstenständaren och placera skorstenständaren på träkolsgallret **(A)**; eller lägg några tändkuber på mitten av träkolsgallret och placera skorstenständaren ovanpå dem **(B)**.
2. Fyll skorstenständaren med träkol **(C)**.
3. Tänd tändkuberna eller tidningspappret genom hålen på skorstenständarens sida **(D)**.
4. Håll skorstenständaren på plats tills träkolen är helt tända. Du kan avgöra när träkolen är helt tända när de är täckta med ett lager av ljusgrå aska.

Anm. Tändkuberna som används måste förbrännas fullständigt och träkolen måste vara täckta med aska innan mat läggs på grillgallret. Grilla inte förrän bränslet har en beläggning av aska.

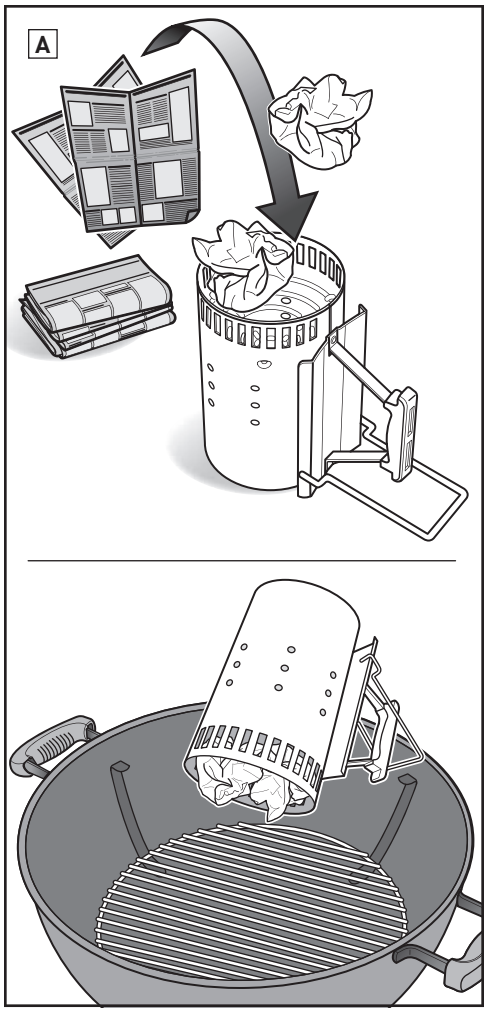
5. När träkolen är helt tända, fortsätt till följande sidor för instruktioner om hur du ska ordna din träkol och börja grilla enligt din önskade grillmetod (direkt eller indirekt metod).

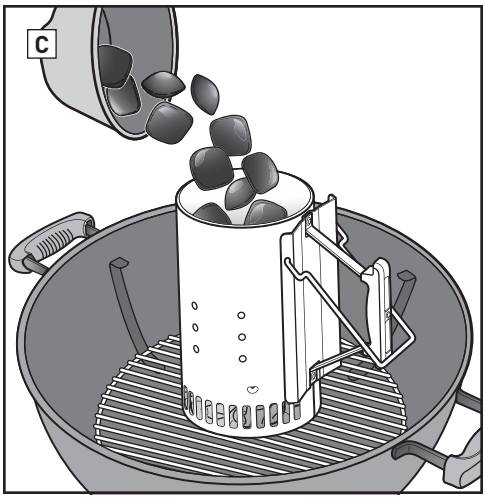
Tända upp träkolen med tändkuber

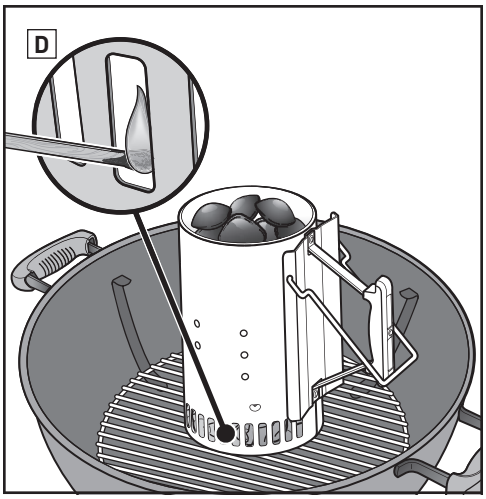
1. Bygg en pyramid av träkol i mitten på träkolsgallret (nedre) och placera ett par tändkuber (säljs separat) inne i pyramiden **(E)**.
2. Tänd tändkuberna med en lång tändsticka eller en tändare. Tändkuberna kommer då att antända träkolen.
3. Vänta tills träkolen är helt tända. Du kan avgöra när träkolen är helt tända när de är täckta med ett lager av ljusgrå aska.

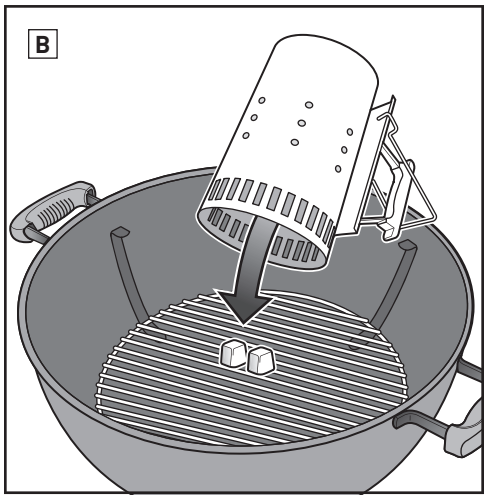
Anm. Tändkuberna som används måste förbrännas fullständigt och träkolen måste vara täckta med aska innan mat läggs på grillgallret. Grilla inte förrän bränslet har en beläggning av aska.

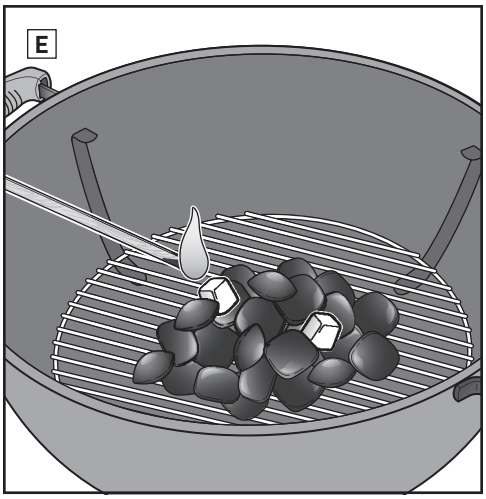
4. När träkolen är helt tända, fortsätt till följande sidor för instruktioner om hur du ska ordna din träkol och börja grilla enligt din önskade grillmetod (direkt eller indirekt metod).

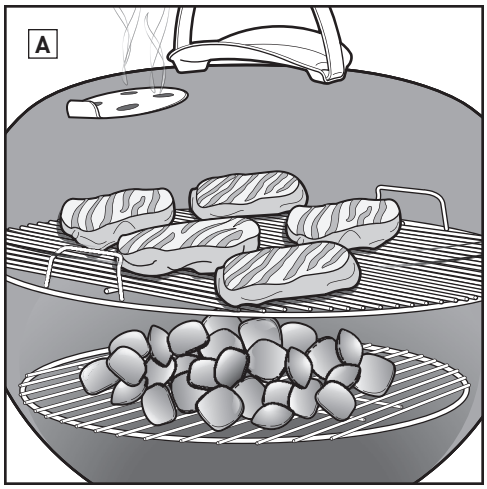












Grilla med direktvärme

Använd den direkta metoden för små, möra matbitar som tar mindre än 20 minuter att grilla, såsom:

- Hamburgare
- Biffar
- Kotletter
- Kebab
- Benlösa kycklingbitar
- Fiskfiléer
- Skaldjur
- Skurna grönsaksbitar

Med direktvärme befinner sig elden rakt under maten (A). Den grillar matens yta, utvecklar smaker, textur och underbar karamellisering medan det även lagar maten hela vägen in till mitten.

En direkt eld skapar både strålande och ledande värme. Strålande värme från träkolen grillar ytan på den närmast belägna maten snabbt. Samtidigt så värmer elden grillgallret, som leder värme direkt till matens yta och skapar de där omisskänliga och underbara grillmönstren.

Ordna träkolen för direktvärme

1. Sätt på grillvantar eller handskar.

Anm. Grillen, inklusive handtaget och spjäll-/ ventilhandtagen, blir heta. Se till att du använder grillvantar eller handskar för att inte bränna dina händer.

2. Efter träkolen brinner helt, fördela dem jämnt över grillgallret med långskaftade tänger **(B)**.

3. Sätt tillbaka grillgallret.

4. Sätt locket på grillen.

5. Öppna lockspjället **(C)**.

6. Förvärm gallret i cirka 10-15 minuter.

7. När grillgallret är förvärmt, rengör grillgallret med en grillborste av rostfritt stål **(D)**.

Anm. Använd en grillborste av rostfritt stål. Byt ut borsten om lösa borst hittas på grillgallret eller borsten.

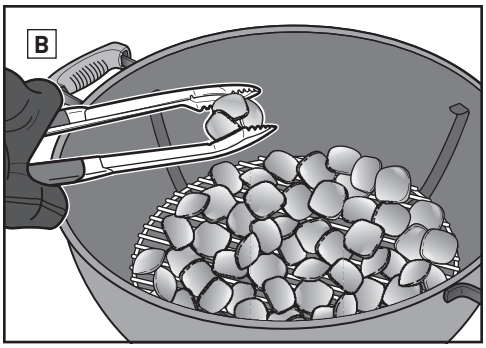
8. Öppna locket och lägg din mat på gallret.

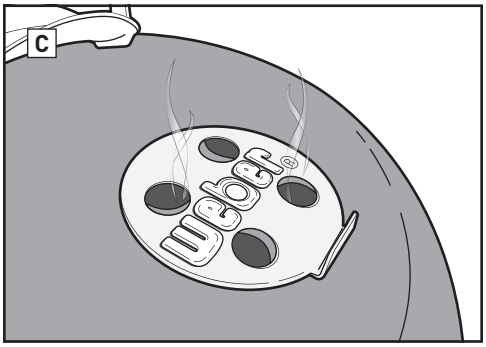
9. Sätt locket på grillen. Se recept för rekommenderade grilltider.

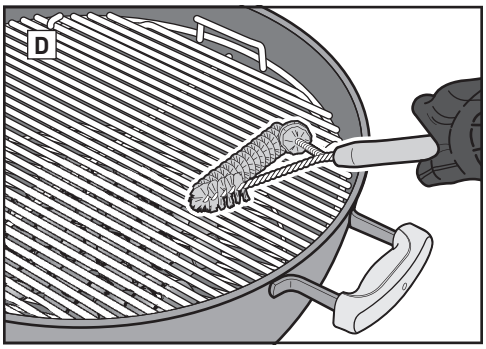
Anm. När du tar bort grillocket under grillning, lyft den åt sidan istället för rakt upp. Att lyfta den rakt upp kan skapa ett sug och dra upp aska på din mat.

När du har grillat klart...

Stäng lockspjäll och baljventiler för att släcka träkolen.



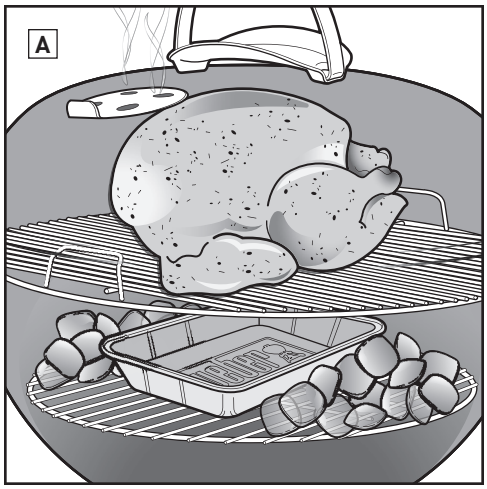




Mätning och tillsättning av träkol för direktvärme

*****När du mäter träkolsbitar, använd träkolsmåttet som tillhandahålls med din grill.

Grilldiameter	Träkolsbriketter	Träkolsbitar av bok*	Träkolsbitar av blandat trä*
47 cm	30 briketter	1 cup (0,56 kg)	¾ cup
57 cm	40 briketter	1 ¾ cups (,98 kg)	1¼ cups
67 cm	60 briketter	4 cups (2,24 kg)	2 ¾ cups



Grilla med indirekt värme

Använd den indirekta metoden för större köttbitar som kräver 20 minuters grilltid eller längre, eller för mat som är så känslig att direkt exponering för värmen torkar ut eller bränner den, såsom:

- Stekar
- Kycklingbitar med ben
- Hel fisk
- Känslig fiskfilé
- Hel kyckling
- Kalkoner
- Revbensspjäll

Indirekt värme kan också användas för att färdiglaga tjockare mat eller bitar med ben som har frästs eller brynts först med direkt värme.

Med indirekt värme befinner sig värmen på bägge sidor av grillen, eller på grillens ena sidan. Maten ligger på delen av grillgallret utan eld (A).

Den strålande och ledande värmen är fortfarande faktorer, men de är inte så intensiva vid indirekt grillning. Men om grillens lock är på, som den ska vara, genereras en annan slags värme: konvektionsvärme. Värmen stiger, reflekteras av locket och grillens inre ytor, och cirkulerar för att långsamt grilla maten jämnt på alla sidor.

Konvektionsvärme bryner inte matens yta på det sätt som strålande och ledande värme gör. Den lagar maten mer varsamt ända in till mitten, som värmen i en ugn.

Ordna träkolen för indirekt värme

1. Sätt på grillvantar eller handskar.

Anm. Grillen, inklusive handtagen, lockspjället och baljventilerna, blir heta. Se till att du använder grillvantar eller handskar för att inte bränna dina händer.

2. Efter att träkolen brinner helt, ordna träkolsbitarna med långskaftade tänger så att de ligger på bägge sidorna om maten **(B)**. Placera träkolen på baljans sidor vid handtagen **(C)**, antingen direkt på träkolsgallret eller i träkolsskenorna eller Char-Baskets™ om dessa används En droppform kan placeras mellan träkolen för att samla upp dropp.

ANVÄNDA TRÄKOLSSKENORNA:
Rikta in träkolsgallret så att ståltrådarna löper över baljan från handtag till handtag. Positionera därefter träkolsskenorna så att de krokas över träkolsgallrets yttre raka trådar. Framsidan av träkolsskenorna skall fästa över den fjärde tråden på träkolsgallret och klicka på plats **(D)**.

3. Sätt tillbaka grillgallret.

4. Sätt locket på grillen. Om din grill har en termometer, positionera alltid locket så att termometern inte är ovanför träkolen där den kommer att exponeras för direkt värme **(E)**.

5. Öppna lockspjället.

6. Förvärm gallret i cirka 10-15 minuter.

7. När grillgallret är förvärmt, rengör grillgallret med en grillborste av rostfritt stål.

Anm. Använd en grillborste av rostfritt stål. Byt ut borsten om lösa borst hittas på grillgallret eller borsten.

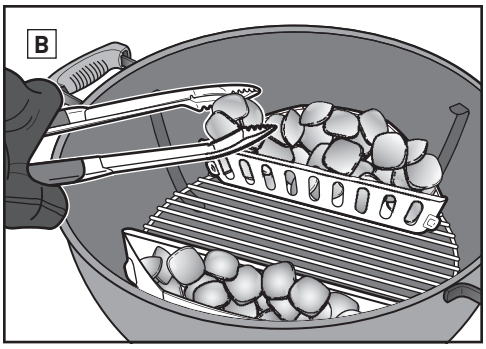
8. Öppna locket och lägg din mat på gallret.

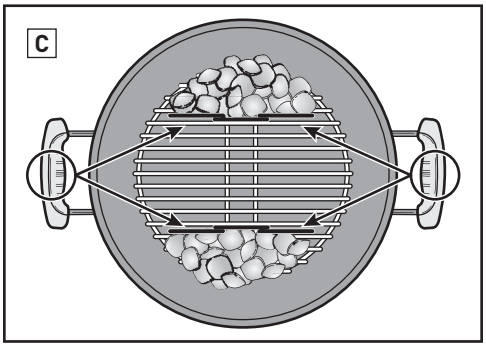
9. Sätt locket på grillen. Se recept för rekommenderade grilltider.

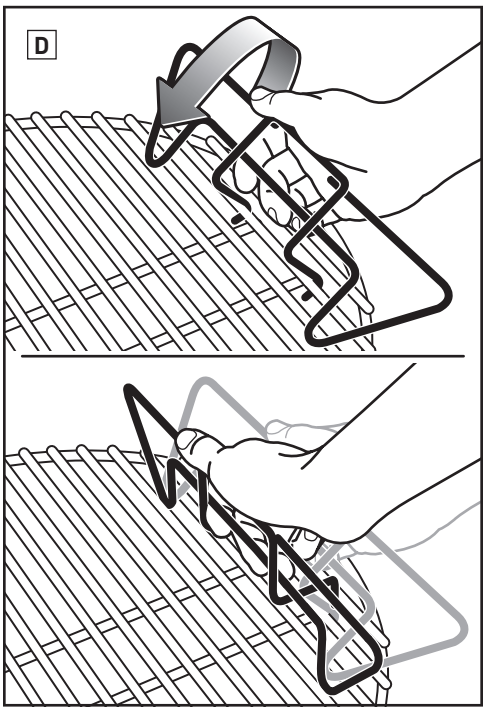
Anm. När du tar bort grillocket under grillning, lyft den åt sidan istället för rakt upp. Att lyfta den rakt upp kan skapa ett sug och dra upp aska på din mat.

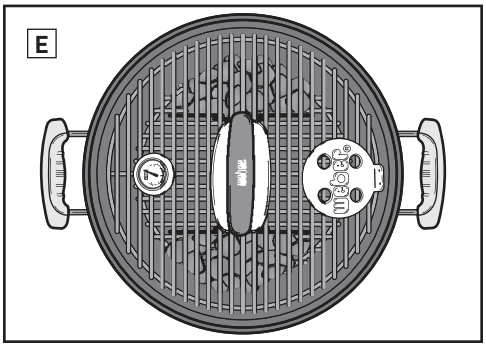
När du har grillat klart...

Stäng lockspjäll och baljventiler för att släcka träkolen.









Mätning och tillsättning av träkol för indirekt värme

*****När du mäter träkolsbitar, använd träkolsmåttet som tillhandahålls med din grill.

Grilldiameter	Träkolsbriketter		Bok Bit Träkol*		Blandat trä Bit Träkol*	
	Briketter för den första timmen (per sida)	Briketter att tillsätta för varje extra timme (per sida)	Träkol för den första timmen (per sida)	Träkol att tillsätta för varje extra timme (per sida)	Träkol för den första timmen (per sida)	Träkol att tillsätta för varje extra timme (per sida)
47 cm	15 briketter	7 briketter	½ cup (0,30 kg)	1 handfull	½ cup	1 handfull
57 cm	20 briketter	7 briketter	½ cup (0,30 kg)	1 handfull	½ cup	1 handfull
67 cm	30 briketter	8 briketter	¾ cup (0,42 kg)	1 handfull	¾ cup	1 handfull

Använd handskar

Använd alltid en grillvante/-vantar när du använder din träkolsgrill. Luftventiler, spjäll, handtag och baljan blir alla varma under grillprocessen, så se till att dina händer och underarmar är skyddade.

Undvik tändvätska

Undvik att använda tändvätska eftersom den kan ge din mat en kemisk smak. Skorstenständare (säljs separat) och tändkuber (säljs separat) är mycket renare och ett mycket mer effektivt sätt att tända upp din träkol.

Förvärm grillen.

Att förvärma din grill med locket på i 10 till 15 minuter förbereder grillgallret. När alla träkol glöder ska temperaturen under locket vara 260 °C. Värmen lossar matbitar och delar som sitter fast på gallret, vilket gör det lätt att borsta av dem med en grillborste av rostfritt stål. Att förvärma din grill gör gallret tillräckligt hett för att bryna ordentligt och hjälper också till att förhindra att mat fastnar på gallret.

Anm. Använd en grillborste av rostfritt stål. Byt ut borsten om lösa borst hittas på grillgallret eller borsten.

Lägg oljan på maten, inte gallret

Olja förhindrar mat från att fastna och ger smak och fukt. Att spraya eller pensla maten lätt med olja fungerar bättre än att pensla gallret.

Håll luftcirkulationen igång

En träkolseld behöver luft. Locket ska vara på så mycket som möjligt, men håll lockspjället och baljventilen öppna. Ta bort askan i botten på grillen regelbundet så att den inte blockerar luftventilerna.

Sätt på locket

Det finns fyra anledningar till varför locket ska vara på så mycket som möjligt.

1. Håller gallret hett nog att bryna maten.
2. Förkortar grilltiden och förhindrar att maten torkar ut.
3. Fångar upp rökigheten som utvecklas när fett och safter förångas i grillen.
4. Förhindrar flammor genom att begränsa syre.

Tämjer lågan

Flammor inträffar, vilket är bra, eftersom de bryner ytan på det som du lagar; men för många flammor kan bränna maten. Håll locket på så mycket som möjligt. Detta begränsar mängden syre inuti grillen, vilket hjälper till att släcka flammor. Om flammorna börjar slå upp för häftigt, flytta maten över indirekt värme tillfälligt, tills de avtar.

Håll koll på tid och temperatur

Om du grillar i ett kallare klimat eller på en högre höjd kommer grilltiderna att vara längre. Om vinden blåser hårt kommer detta att höja utegrillens temperatur, så håll dig alltid i närheten av din grill och kom ihåg att hålla locket på så mycket som möjligt så att värmen inte försvinner.

Färsk eller fruset

Oavsett om du grillar färsk eller frusen mat, följ säkerhetsriktlinjerna på paketet och tillaga alltid den till den rekommenderade mittemperaturen. Frusen mat tar längre tid att grilla och kan kräva att mer bränsle läggs på beroende på typen av mat.

Rengöring

Följ några grundläggande underhållsinstruktioner för att hålla din grill snygg och i perfekt form i många år framöver.

- För ordentligt luftflöde och bättre grillning, ta bort ansamlad aska och gammalt träkol från botten på baljan och askuppsamlaren innan användning. Säkerställ att alla träkol är släckta och att grillen är sval innan du gör detta.
- Du kan lägga märke till "målarfärglika" flagor på lockets insida. Under användning oxideras fett- och rökångor långsamt till kol och avsätts på insidan av ditt lock. Borsta det förkolnade fettet från insidan av locket med en grillborste av rostfritt stål. För att minimera ytterligare ansamling kan lockets insida torkas med en pappershandduk efter grillning medan grillen fortfarande är varm (inte het).
- Om din grill är utsatt för ett hårt klimat eller andra svåra omständigheter kanske du vill rengöra utsidan oftare. Surt regn, kemikalier och saltvatten kan orsaka ytrost. Weber rekommenderar att du torkar av utsidan på din grill med varmt, löddrigt vatten. Följ upp med en sköljning och grundlig torkning.
- Använd inte vassa objekt eller slipande rengöringsverktyg för att rengöra din grills ytor.

Grilltider för nöt och lamm tillämpar USDA:s definition för medium tillagningsgrad, om inte annat noteras. Bitarna, tjocklekarna, vikterna och grilltiderna är avsedda som riktlinjer. Faktorer såsom höjd över havet, vind och yttertemperatur kan påverka grilltider.

Se www.weber.com för recept och grilltips.

		Tjocklek/Vikt	Ungefärlig sammanlagd grilltid
NÖTKÖTT	**Biff:** New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone, och filet mignon (oxfilé)	2 cm tjock	**4 till 6 minuter** direkt hög värme
		2,5 cm tjock	**6 till 8 minuter** direkt hög värme
		5 cm tjock	**14 till 18 minuter** bryn 6 till 8 minuter direkt hög värme, och grilla 8 till 10 minuter indirekt hög värme
	Flankstek	0,7 till 1 kg, 2 cm tjock	**8 till 10 minuter** direkt mediumvärme
	Nötfärsburgare	2 cm tjock	**8 till 10 minuter** direkt mediumvärme
	Oxfilé	1,4 till 1,8 kg	**45 till 60 minuter** 15 minuter direkt mediumvärme, och grilla 30 till 45 minuter indirekt hög värme
FLÄSK	**Bratwurst:** färsk	85 g korv	**20 till 25 minuter** direkt låg värme
	Kotlett: benfri eller med ben	2 cm tjock	**6 till 8 minuter** direkt hög värme
		3 till 4 cm tjock	**10 till 12 minuter** bryn 6 minuter direkt hög värme, och grilla 4 till 6 minuter indirekt hög värme
	Revbensspjäll: baby back-spjäll	1,4 till 1,8 kg	**1½ till 2 timmar** indirekt mediumvärme
	Revbensspjäll: country-style, med ben	1,4 till 1,8 kg	**1½ till 2 timmar** indirekt mediumvärme
	Oxfilé	0,5 kg	**30 minuter** bryn 5 minuter direkt hög värme, och grilla 25 minuter indirekt hög värme
KYCKLING	**Kycklingbröst:** benfri, utan skinn	170 till 227 g	**8 till 12 minuter** direkt mediumvärme
	Kycklinglår: benfri, utan skinn	113 g	**8 till 10 minuter** direkt mediumvärme
	Kycklingbitar: med ben, olika bitar	85 till 170 g	**36 till 40 minuter** 6 till 10 minuter direkt låg värme, 30 minuter indirekt mediumvärme
	Kyckling: hel	1,8 till 2,25 kg	**1 till 1¼ timme** indirekt mediumvärme
	Cornish-höna	0,7 till 0,9 kg	**60 till 70 minuter** indirekt mediumvärme
	Kalkon: hel, ofylld	4,5 till 5,5 kg	**2 till 2½ timmar** indirekt medium värme
FISK OCH SKALDJUR	**Fish, filé eller med ben:** Flundra, röd snapper, lax, havsabborre, svärdfisk, tonfisk	0,6 till 1,25 cm tjock	**3 till 5 minuter** direkt mediumvärme
		2,5 till 3 cm tjock	**10 till 12 minuter** direkt mediumvärme
	Fisk: hel	0,5 kg	**15 till 20 minuter** indirekt mediumvärme
		1,4 kg	**30 till 45 minuter** indirekt mediumvärme
	Räkor	14 g	**2 till 4 minuter** direkt hög värme
GRÖNSAKER	**Sparris**	1,25 cm diameter	**6 till 8 minuter** direkt mediumvärme
	Majs	med skal	**25 till 30 minuter** direkt mediumvärme
		utan skal	**10 till 15 minuter** direkt mediumvärme
	Svamp	shiitake eller liten champinjon	**8 till 10 minuter** direkt mediumvärme
		portobello	**10 till 15 minuter** direkt mediumvärme
	Lök	halverad	**35 till 40 minuter** indirekt mediumvärme
		1,25 cm skivor	**8 till 12 minuter** direkt mediumvärme
	Potatis	hel	**45 till 60 minuter** indirekt mediumvärme
		1,25 cm skivor	**9 till 11 minuter** förkok 3 minuter, och grilla 6 till 8 minuter direkt mediumvärme

Se till att maten passar på gallret med locket påsatt, och att avståndet mellan maten och locket är cirka 2,5 cm.

Grilltips

- Grillbiffar, fiskfiléer, benlösa kycklingbitar och grönsaker som använder den direkta metoden för tiden angiven i tabellen (eller till den önskade tillagningsgraden) med vändning av maten en gång vid hälften av grilltiden.
- Grillstekar, hel kyckling, kycklingbitar med ben, hel fisk och tjockare bitar som använder den indirekta metoden för tiden angiven i tabellen (eller tills en termometer med direktavläsning registrerar den önskade mittemperaturen).
- Innan de skärs upp, låt stekar, större köttbitar och tjocka kotletter och biffar vila i mellan 5 och 10 minuter efter tillagning. Köttets mittemperatur kommer att stiga med 5 till 10 grader under denna tid.
- För ytterligare röksmak, överväg att tillföra flis eller bitar av ett hårt träslag (blötlagda i vatten i minst 30 minuter och dränerade) eller fuktade färska kryddor såsom rosmarin, timjan eller lagerblad. Lägg det blöta träet eller kryddorna direkt på kolen precis innan du börjar grilla.
- Tina mat innan grillning. Annars, räkna med en längre grilltid om du lagar frusen mat.

Matsäkerhetstips

- Tina inte kött, fisk eller kyckling i rumstemperatur. Tina i kylskåpet.
- Tvätta dina händer noggrant med varmt, löddrigt vatten innan all matlagning och efter hantering av rått kött, fisk och kyckling.
- Lägg aldrig tillagad mat på samma tallrik som rå mat befunnit sig på.
- Tvätta alla tallrikar och köksredskap som har varit i kontakt med rått kött eller fisk i hett, löddrigt vatten och skölj.

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

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

GEFAHRENHINWEISE

⚠ Nicht in geschlossenen Räumen nutzen! Dieser Grill ist für den Außengebrauch in einem gut belüfteten Bereich bestimmt und sollte in keinem Fall als Heizung verwendet werden. Bei Verwendung in geschlossenen Räumen sammeln sich giftige Gase an, die zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen.

⚠ Verwenden Sie den Grill weder in einer Garage noch in einem Gebäude, noch in einem anderen geschlossenen Bereich.

⚠ Verwenden Sie weder Benzin noch Alkohol, noch sonstige flüchtige Stoffe, um die Holzkohle anzuzünden. Bei der Verwendung von Holzkohle-Anzündflüssigkeit (nicht empfohlen), entfernen Sie jegliche Flüssigkeiten, die durch die Schalenbelüftung gelaufen ist, bevor Sie die Holzkohle anzünden.

⚠ Geben Sie keine Holzkohle-Anzündflüssigkeit oder mit Hohlkohleanzünder durchtränkte Holzkohle auf heiße oder warme Holzkohle. Verschließen Sie die Anzündflüssigkeit nach Verwendung und platzieren Sie sie in einem sicheren Abstand vom Grill entfernt.

⚠ Achten Sie darauf, dass sich im Grillbereich keine brennbaren Dämpfe oder Flüssigkeiten befinden wie z. B. Benzin, Alkohol usw. oder brennbares Material.

WARNHINWEISE

⚠ Beginnen Sie erst mit dem Grillen, wenn alle Teile vollständig aufgebaut sind. Der Grill muss ordnungsgemäß entsprechend der Aufbauanleitung aufgebaut werden. Ein unsachgemäßer Aufbau kann Gefahren mit sich bringen.

⚠ Verwenden Sie den Grill niemals ohne Aschekasten.

⚠ Verwenden Sie diesen Grill nicht unter einer brennbaren Baukonstruktion.

⚠ Die Verwendung von Alkohol, verschriebenen oder nicht verschriebenen Medikamenten können die Fähigkeit des Benutzers beeinträchtigen, den Grill ordnungsgemäß aufzubauen bzw. sicher zu bedienen.

⚠ Lassen Sie bei der Verwendung Ihres Grills Vorsicht walten. Während des Grillens oder Reinigens ist der Grill heiß und sollte niemals unbeaufsichtigt sein.

⚠ ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden.

⚠ ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten.

⚠ ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!

⚠ Dieser Weber®-Grill ist nicht dazu gedacht, in oder auf Freizeitfahrzeugen und/oder -booten aufgestellt zu werden.

⚠ Verwenden Sie den Grill nur in einem Abstand von mindestens 1,5 m zu jeglichem brennbaren Material. Zu brennbarem Material gehören u. a. Holz oder behandelte Holzbeläge, Terrassen sowie Verandas.

⚠ Stellen Sie den Grill immer auf einer sicheren, ebenen Fläche auf, in deren Bereich sich kein brennbares Material befindet.

⚠ Stellen Sie den Grill nicht auf Glas oder brennbare Flächen.

⚠ Grillen Sie nicht bei starkem Wind.

⚠ Tragen Sie beim Anzünden oder bei der Verwendung des Grills keine Kleidung mit weiten Ärmeln.

⚠ Berühren Sie niemals den Grill- oder Holzkohlerost, die Asche, die Holzkohle oder den Grill, um festzustellen, ob sie heiß sind.

⚠ Löschen Sie die Holzkohle nach dem Grillen. Um die Holzkohle zu löschen, schließen Sie die Schalenbelüftung und die Luftklappe am Deckel und setzen Sie den Deckel auf die Schale.

⚠ Verwenden Sie hitzebeständige Grillhandschuhe oder normale Handschuhe, wenn Sie grillen, die Belüftung (Luftklappen) einstellen, Holzkohle hinzugeben, das Thermometer bedienen oder mit dem Deckel in Berührung kommen.

⚠ Verwenden Sie geeignete Grillutensilien mit langen, hitzebeständigen Griffen.

⚠ Legen Sie die Holzkohle immer oben auf den (unteren) Holzkohlerost. Legen Sie die Holzkohle nicht direkt auf den Schalenboden.

⚠ Lehnen Sie sich nicht auf das Ende des Tischs bzw. überlasten Sie ihn nicht.

⚠ Verwenden Sie den Tuck-Away ™-Deckelhalter nicht als Griff, um den Grill anzuheben oder zu bewegen.

⚠ Hängen Sie den Deckel nicht an den Schalengriff.

⚠ Schütten Sie heiße Holzkohle niemals auf Stellen, über die Personen laufen oder die eine Feuergefahr darstellen könnten. Schütten Sie Asche oder Holzkohle niemals weg, bevor sie nicht vollständig erloschen ist.

⚠ Verstauen Sie den Grill erst, wenn Asche und Holzkohle vollständig erloschen sind.

⚠ Entfernen Sie die Asche erst, wenn die Holzkohle vollständig verbrannt und erloschen und der Grill abgekühlt ist.

⚠ Halten Sie elektrische Drähte und Kabel fern von den heißen Oberflächen des Grills sowie von Bereichen mit hohem Personenverkehr.

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

VORSICHTSHINWEISE

⚠ Verwenden Sie kein Wasser, um mögliche Flammen unter Kontrolle zu halten oder die Kohle zu löschen.

⚠ Durch Auslegen von Alufolie wird die Luftzufuhr blockiert. Verwenden Sie stattdessen eine Tropfwanne, um bei der indirekten Grillmethode tropfenden Fleischsaft aufzufangen.

⚠ Grillbürsten sollten regelmäßig auf lose Borsten und übermäßige Abnutzung überprüft werden. Tauschen Sie die Bürste aus, wenn sich lose Borsten auf dem Grillrost oder auf der Bürste befinden. Weber empfiehlt den Kauf einer neuen Grillbürste mit Edelstahlborsten zu Beginn jedes Frühjahrs.

GARANTIE

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

Das nachfolgende freiwillige Garantieprogramm von Weber erhalten Sie ohne zusätzliche Kosten. Es beinhaltet alle Informationen, die Sie in dem unwahrscheinlichen Fall benötigen, dass Ihr WEBER®-Produkt wegen eines Ausfalls oder Mangels repariert werden muss.

Kraft geltender Gesetze stehen dem Kunden verschiedene Rechte zu, falls das Produkt schadhaft ist. Diese Rechte umfassen Nacherfüllung oder Ersatz, Minderung des Einkaufspreises und Schadenersatz. In der Europäischen Union zum Beispiel gilt eine zweijährige gesetzliche Gewährleistung ab dem Datum der Übergabe des Produkts.
Diese und andere gesetzliche Rechte bleiben von dieser Garantiebestimmung unberührt. Mit dieser Garantie werden dem Eigentümer weitere, von den gesetzlichen Gewährleistungsbestimmungen unabhängige Rechte eingeräumt.

FREIWILLIGES GARANTIEPROGRAMM SEITENS WEBER

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

PFLICHTEN DES EIGENTÜMERS IM RAHMEN DIESES GARANTIEPROGRAMMS

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

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

ABWICKLUNG DES GARANTIEPROGRAMMS/AUSSCHLUSS DES GARANTIEPROGRAMMS

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

Dieses GARANTIEPROGRAMM erlischt, wenn Schäden, Zustandsverschlechterungen, Verfärbungen und/oder Roststellen auftreten, für die Weber nicht verantwortlich ist und die verursacht sind durch:

- Missbrauch, Änderungen, Umbau, fehlerhafte Anwendung, Vandalismus, mangelnde Pflege, unsachgemäße Montage oder Aufstellung und nicht vorschriftsgemäße normale und Routinewartung;
- Insekten (wie z. B. Spinnen) und Nagetiere (wie z. B. Marder), wozu unter anderem eine Beschädigung der Brennerrohre oder der Gasschläuche gehört;
- Einwirkung von salzhaltiger Luft und/oder von Chlorquellen wie z. B. Swimmingpools und Whirlpools/Luftsprudelbädern;
- Raue Witterungsbedingungen wie z. B. Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben, Tsunamis oder Sturmfluten, Tornados oder Orkane.

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

GARANTIEFRISTEN

Grill-/Holzkohleroste: 2 Jahre, auf Durchrosten oder Durchbrennen
One-Touch™-Reinigungssystem: 5 Jahre, auf Durchrosten oder Durchbrennen
Kessel, Deckel und Mittelring: 10 Jahre, auf Durchrosten oder Durchbrennen
Kunststoffbauteile: 5 Jahre, außer Verfärbungen oder Entfärbung
Alle übrigen Teile: 2 Jahre

AUSSCHLUSSKLAUSELN

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

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

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

SIE TRAGEN DAS RISIKO UND DIE HAFTUNG FÜR VERLUST, BESCHÄDIGUNG ODER VERLETZUNG VON IHNEN SELBST UND AN IHREM EIGENTUM UND/ODER VON ANDEREN UND DEREN EIGENTUM IM ZUSAMMENHANG MIT EINEM MISSBRAUCH DES PRODUKTS ODER EINER NICHTBEACHTUNG DER VON WEBER IM MITGELIEFERTEN BENUTZERHANDBUCH GEGEBENEN ANWEISUNGEN.

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

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

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

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

GRILLSYSTEM

Das Design Ihres Holzkohlegrills von Weber® wurde besonders gut durchdacht. Wir achten bei der Entwicklung unserer Grills darauf, dass Sie sich keine Sorgen mehr um Aufflammen, zu heiße und zu kalte Stellen oder um angebrannte Speisen machen müssen. Sie können sich jederzeit auf hervorragende Leistungsfähigkeit und ein zufriedenstellendes Grillergebnis verlassen. Zudem behalten Sie immer die Kontrolle über den Grill.

A Schüssel und Deckel

Jeder Holzkohlegrill von Weber® umfasst eine Schüssel und einen Deckel aus Stahl mit angebackener porzellan-emaillierter Beschichtung. Diese Art von Beschichtung löst bzw. blättert niemals ab. Dank der reflektierenden Oberfläche können Sie mit Umlufthitze grillen. Die Hitze zirkuliert somit um das Grillgut, damit dieses gleichmäßig gegart wird, vergleichbar mit einem Ofen in geschlossenen Räumen.

B Luftklappen und Belüftung

Eine wichtige Rolle beim Grillen mit Holzkohle spielt die Luft. Je mehr Luft dem Grill zugeführt wird, umso größer und heißer wird das Feuer (zu einem bestimmten Punkt) und umso öfter müssen Sie Brennstoff nachlegen. Damit Sie möglichst wenig Brennstoff nachlegen müssen, lassen Sie den Deckel so oft wie möglich geschlossen. Beim Grillen sollte der Boden des Grills offen gelassen werden. Damit das Feuer jedoch nicht zu stark brennt, schließen Sie die Luftklappe am Deckel möglichst zur Hälfte.

C Grillrost

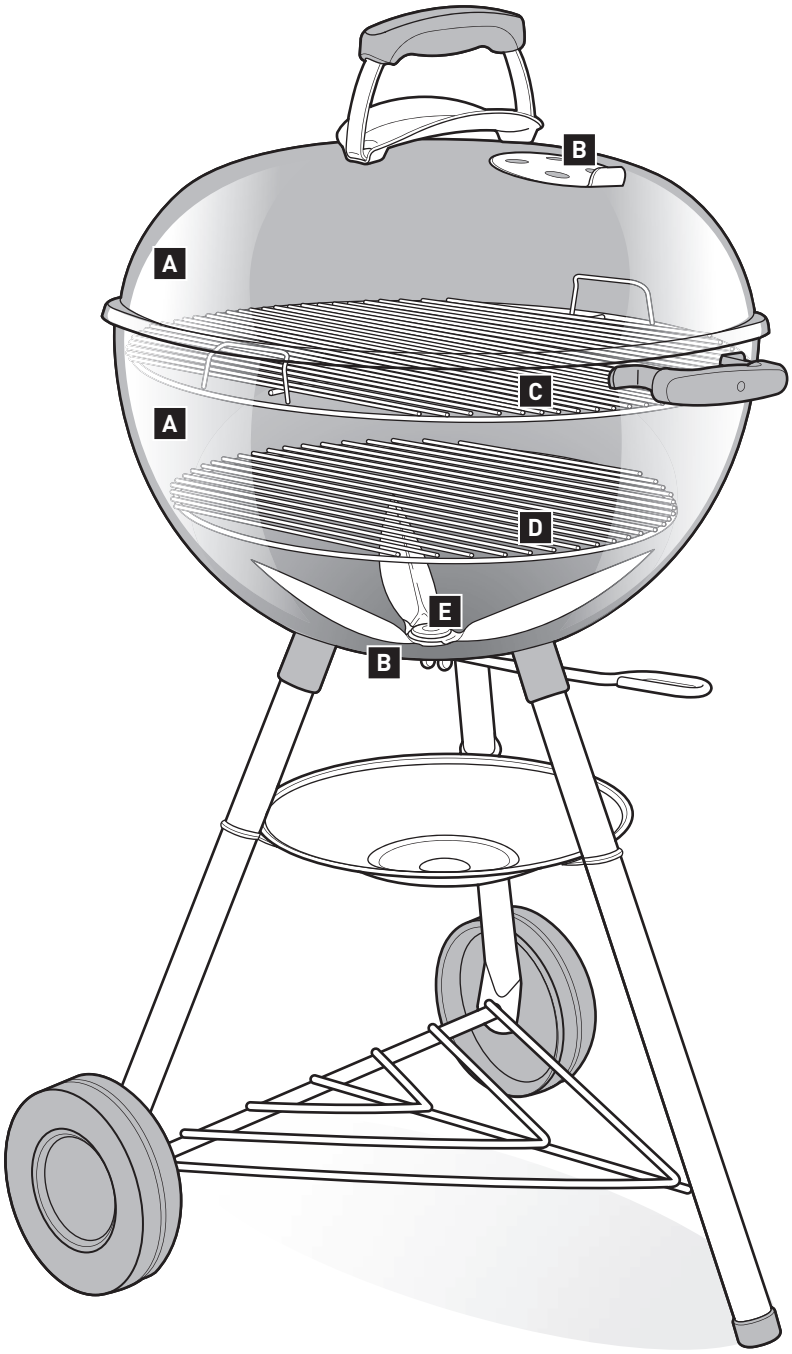
Dieser besteht aus belastbarem beschichtetem Stahl und bietet genügen Platz zum Grillen Ihrer Lieblingsspeisen.

D Holzkohlerost

Der Holzkohlerost ist so beschaffen, dass er der Hitze jedes Holzkohlefeuers standhält. Er besteht aus belastbarem Stahl und ist somit so robust, dass er sich nicht verzieht oder durchbrennt. Zudem bietet er Ihnen genügend Platz zum direkten oder indirekten Grillen und Sie sind bei der Zubereitung Ihrer Speisen flexibel.

E One-Touch™ Reinigungssystem

Mit dem One-Touch™-Reinigungssystem können Sie Ihren Grill problemlos reinigen. Wenn Sie den Griff vor und zurück bewegen, fällt die Asche durch die drei Schieber in der Schüssel vom Boden des Grills in den Aschekasten. Diese Belüftung dient als Luftklappe für die Schüssel, damit dem Feuer Sauerstoff zugeführt wird oder Sie das Feuer einfach löschen können.



SPEZIELLE FUNKTIONEN DES HOLZKOHLEGRILLS

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

A Gourmet BBQ System™

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

B Integriertes Thermometer

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

C Deckelhaken

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

D Tuck-Away™ Deckelhalter

Mit dem Tuck-Away™ Deckelhalter können Sie Ihren Deckel einfach zur Seite schieben, um nach Ihrem Essen zu sehen oder Holzkohle hinzuzugeben.

E Zusammenklappbarer Grillrost

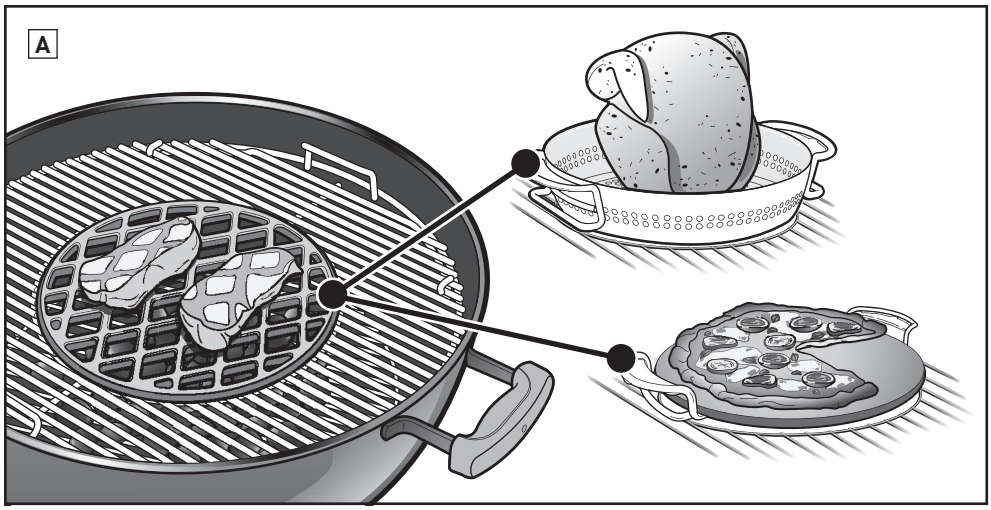
Der zusammenklappbare Rost hat einen Teil auf beiden Seiten, der sich nach oben klappen lässt, sodass Sie ganz leicht Brennstoff hinzugeben können.

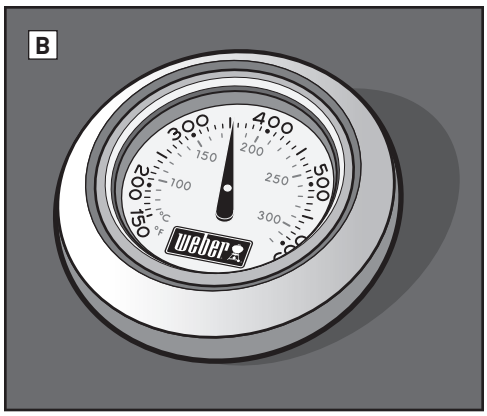
F Aschekasten mit hohem Fassungsvermögen

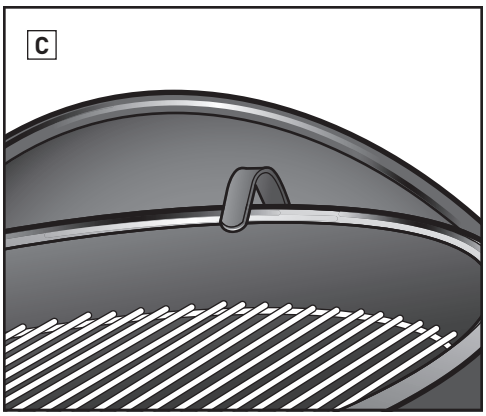
Der vollständig geschlossene Aschekasten mit hohem Fassungsvermögen sorgt dafür, dass keine Asche umhergeweht wird. Zudem ermöglicht er die schnelle und saubere Beseitigung der Asche.

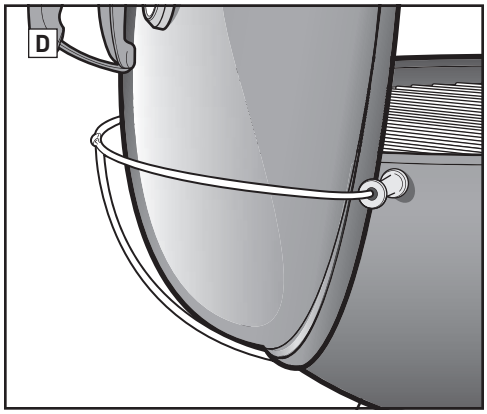
G Griffhaken für Grillutensilien

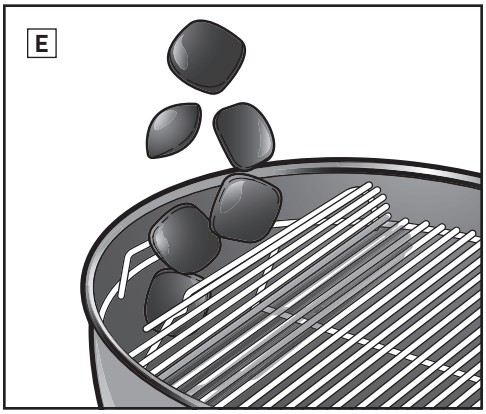
Der Griff ist mit Haken ausgestattet, sodass Sie dort Ihre Grillutensilien einfach aufhängen können.

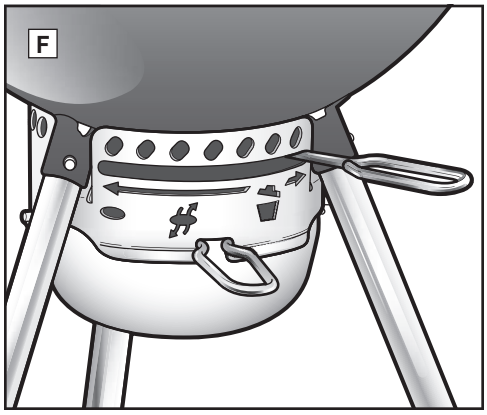


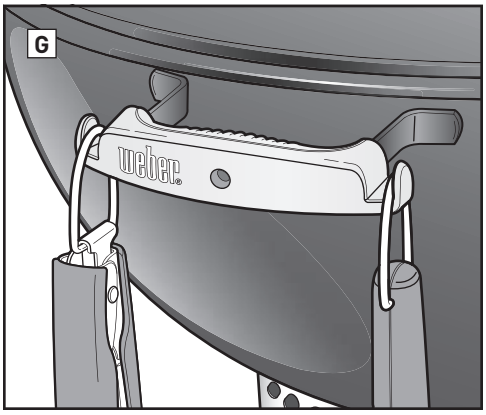












Wählen Sie einen geeigneten Ort für den Grill

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

Wählen Sie die zu verwendende Menge an Holzkohle

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

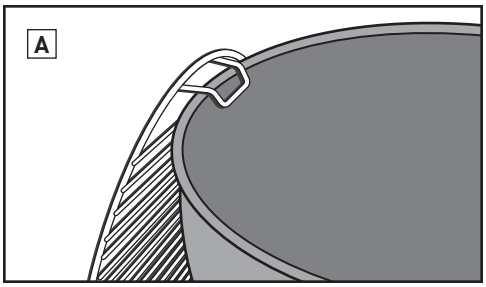
Die allererste Verwendung des Grills

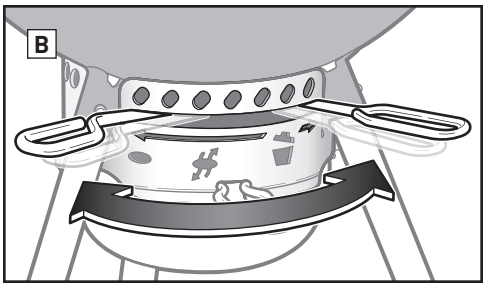
Es wird empfohlen, dass der Grill bei geschlossenem Deckel angeheizt werden und der Brennstoff mindestens 30 Minuten lang vor dem ersten Grillen rot glühen sollte.

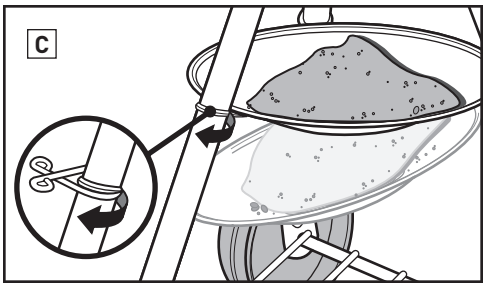
Vorbereiten des Grills zum Anzünden

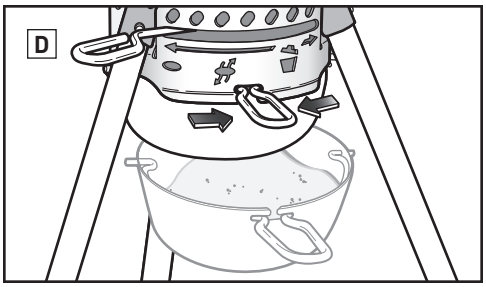
1. Entfernen Sie den Deckel und legen Sie ihn neben Ihren Grill. Verwenden Sie dazu den Deckelhaken auf der Innenseite des Deckels oder den Tuck-Away™ Deckelhalter (abhängig von Ihrem Grillmodell).
2. Entfernen Sie den (oberen) Grillrost von Ihrem Grill. Sie können den Grillrost mit seinem gebogenen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

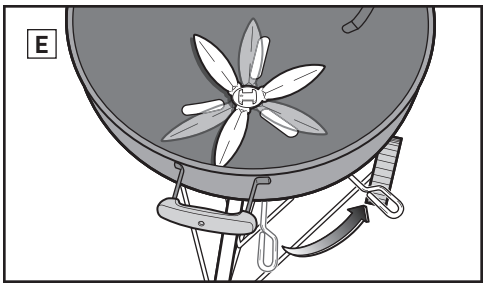
Hinweis: Anweisungen zur Verwendung von Grillanzünderflüssigkeit wurden in dieser Gebrauchsanleitung bewusst weggelassen. Anweisungen zur Verwendung von Grillanzünderflüssigkeit wurden in dieser Gebrauchsanleitung bewusst weggelassen. Wenn Sie sich für Grillanzünderflüssigkeit entscheiden, befolgen Sie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

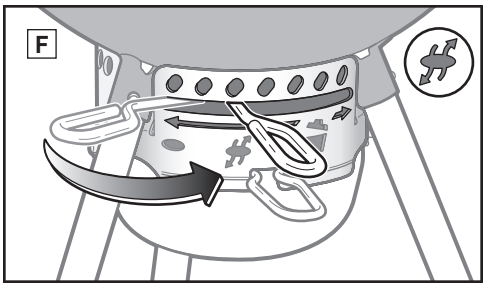












Abmessung und Hinzufügung von Holzkohle bei direkter Hitze

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

Grilldurchmesser	Holzkohlebriketts	Holzkohlestücke aus Buchenholz*	Holzkohlestücke aus gemischtem Holz*
47 cm	30 briketts	1 becher (0,56 kg)	¾ becher
57 cm	40 briketts	1¾ becher (0,98 kg)	1¼ becher
67 cm	60 briketts	4 becher (2,24 kg)	2¾ becher

Abmessung und Hinzufügung von Holzkohle für indirekte Hitze

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

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

Anzünden der Holzkohle mit einem Anzündkamin

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

1. Legen Sie etwas zerknülltes Zeitungspapier auf den Boden des Anzündkamins und setzen Sie diesen auf den Holzkohlegrill **(A)** oder legen Sie ein paar Anzündwürfel auf die Mitte des Holzkohlegrills und setzen Sie den Anzündkamin darüber **(B)**.
2. Füllen Sie den Anzündkamin mit Kohle auf **(C)**.
3. Zünden Sie die Anzündwürfel oder das Zeitungspapier durch die Löcher an der Seite des Anzündkamins an **(D)**.
4. Lassen Sie den Anzündkamin so lange auf dem Grill, bis die Holzkohle vollständig angezündet ist. Die Holzkohle ist vollständig angezündet, wenn Sie mit einer weißen Ascheschicht bedeckt ist.

Hinweis: Die Anzündwürfel müssen vollständig verbraucht und die Kohle mit einer Ascheschicht bedeckt sein, bevor das Grillgut auf den Rost gelegt werden kann. Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist..

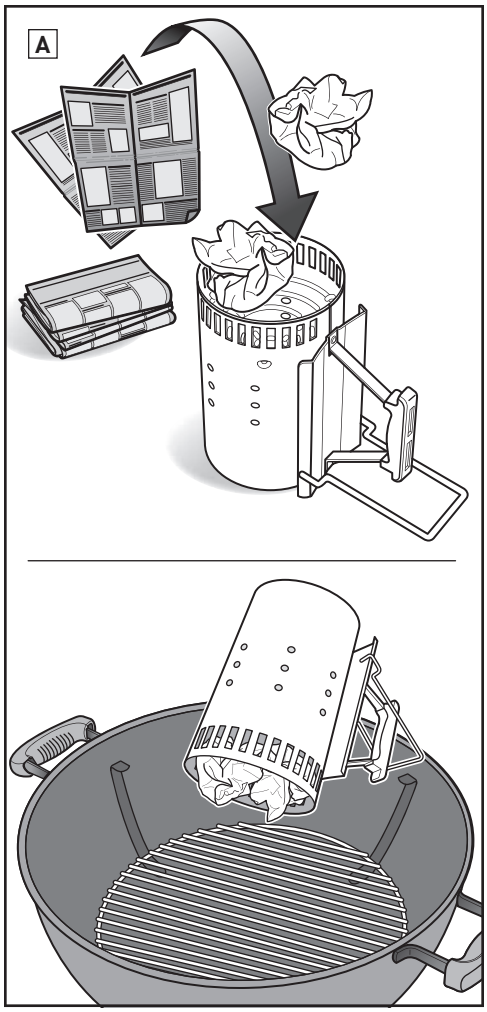
5. Sobald die Holzkohle vollständig angezündet ist, lesen Sie die Anweisungen auf den folgenden Seiten. Darin steht, wie Sie die Holzkohle vorbereiten und nach Ihrer gewünschten Grillmethode mit dem Grillen beginnen (Direkte oder indirekte Methode).

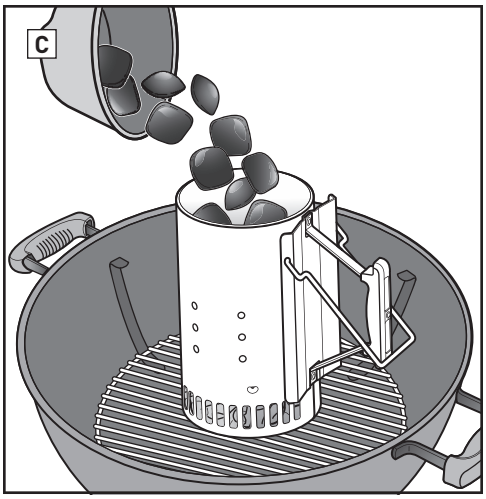
Anzünden der Holzkohle mit Anzündwürfeln

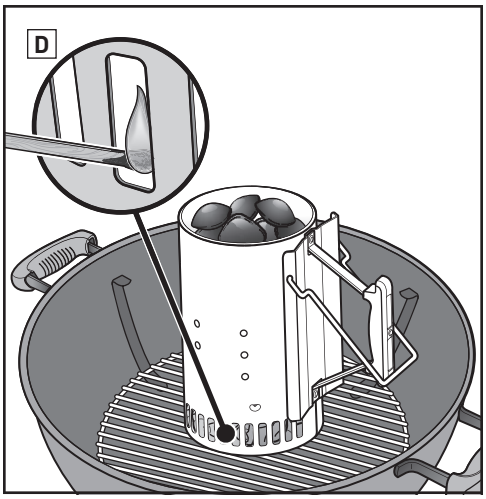
1. Schütten Sie einen Haufen von Holzkohle in die Mitte des Holzkohlerosts (Boden) und geben Sie ein paar Anzündwürfel (separat erhältlich) in die Mitte des Haufens **(E)**.
2. Zünden Sie die Anzündwürfel mit einem langen Streichholz oder einem Grillanzünder an. Die Holzkohle wird dann durch die Anzündwürfel entzündet.
3. Warten Sie, bis die Holzkohle vollständig angezündet ist. Die Holzkohle ist vollständig angezündet, wenn Sie mit einer weißen Ascheschicht bedeckt ist.

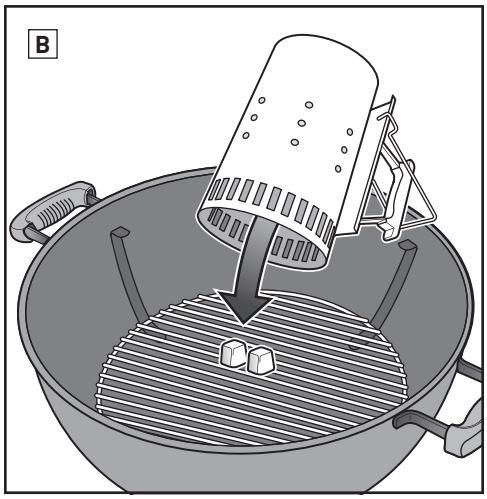
Hinweis: Die Anzündwürfel müssen vollständig verbraucht und die Kohle mit einer Ascheschicht bedeckt sein, bevor das Grillgut auf den Rost gelegt werden kann. Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist..

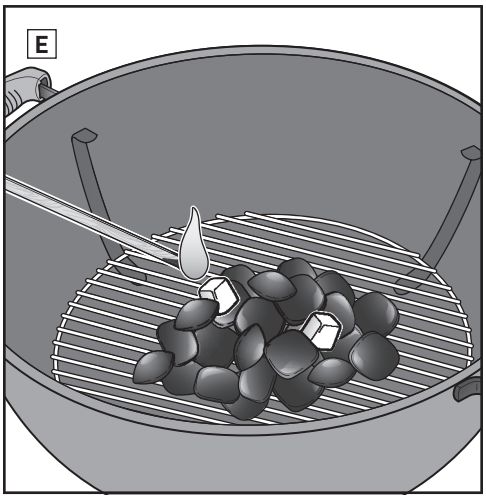
4. Sobald die Holzkohle vollständig angezündet ist, lesen Sie die Anweisungen auf den folgenden Seiten. Darin steht, wie Sie die Holzkohle vorbereiten und nach Ihrer gewünschten Grillmethode mit dem Grillen beginnen (Direkte oder indirekte Methode).

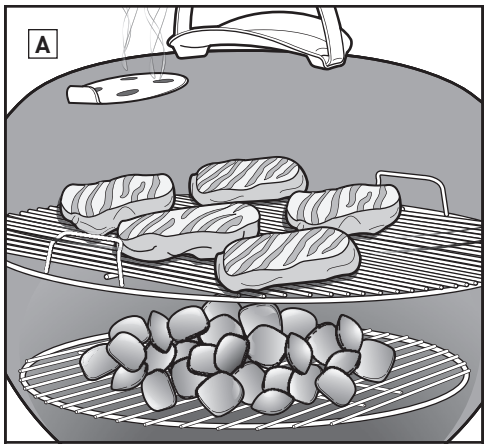












Grillen mit direkter Hitze

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

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

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

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

Vorbereiten der Kohle für Direkte Hitze

1. Ziehen Sie Grillhandschuhe oder normale Handschuhe an.

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

2. Nachdem Sie die Holzkohle vollständig angezündet haben, verteilen Sie diese mit einer langen Zange gleichmäßig auf dem Holzkohlerost **(B)**.
3. Tauschen Sie den Grillrost aus.
4. Setzen Sie den Deckel auf den Grill.
5. Öffnen Sie die Luftklappe am Deckel **(C)**.
6. Heizen Sie den Rost ca. 10 bis 15 Minuten lang vor.
7. Sobald der Grillrost vorgeheizt ist, reinigen Sie diesen mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten **(D)**.

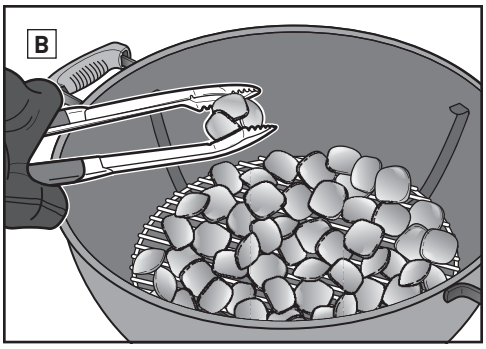
Hinweis: Verwenden Sie eine Grillbürste mit Edelstahlborsten. Tauschen Sie die Bürste aus, wenn sich lose Borsten auf dem Grillrost oder auf der Bürste befinden.

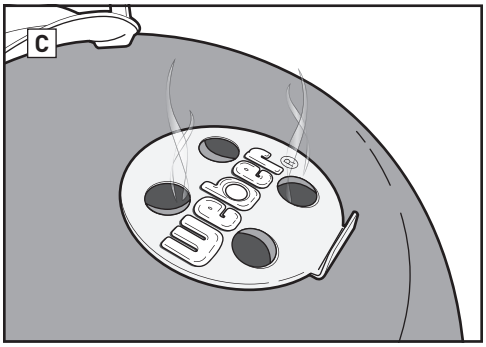
8. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Grillgut auf den Rost.
9. Setzen Sie den Deckel auf den Grill. Schauen Sie im Rezept nach der empfohlenen Garzeit.

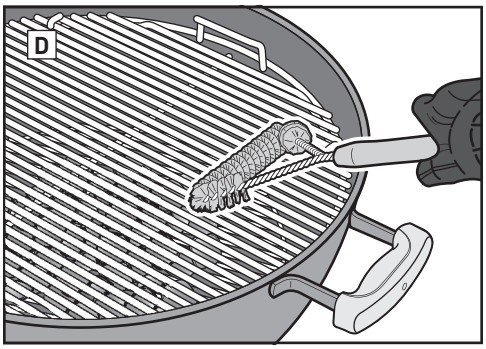
Hinweis: Wenn Sie den Deckel während des Grillens entfernen möchten, heben Sie ihn zur Seite und nicht gerade hoch. Wenn Sie den Deckel gerade hochheben, kann es zu einer Saugwirkung kommen, wodurch Asche auf Ihr Grillgut gelangt.

Am Ende des Grillens...

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







Abmessung und Hinzufügung von Holzkohle bei direkter Hitze

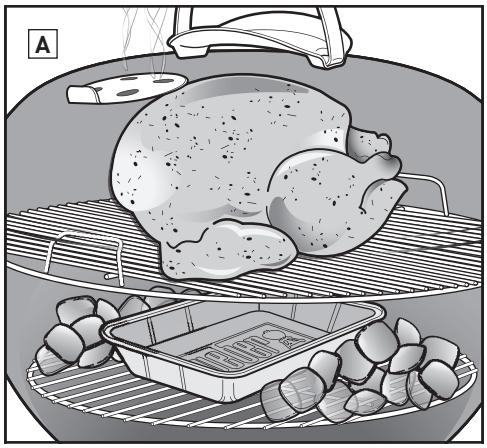
*Wenn Sie die Menge der Holzkohlestücke abmessen möchten, verwenden Sie den mitgelieferten Holzkohle-Messbecher.

Grilldurchmesser	Holzkohlebriketts	Holzkohlestücke aus Buchenholz*	Holzkohlestücke aus gemischtem Holz*
47 cm	30 briketts	1 becher (0,56 kg)	¾ becher
57 cm	40 briketts	1¾ becher (0,98 kg)	1¼ becher
67 cm	60 briketts	4 becher (2,24 kg)	2¾ becher

Abmessung und Hinzufügung von Holzkohle für indirekte Hitze

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

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



Grillen mit indirekter Hitze

Verwenden Sie die indirekte Methode für größere Fleischstücke mit einer Garzeit von mindestens 20 Minuten oder für Speisen, die so empfindlich sind, dass sie austrocknen oder anbrennen könnten, wenn man sie direkt der Hitze aussetzt:

- Braten
- Geflügelstücke mit Knochen
- Ganzer Fisch
- Empfindliche Fischfilets
- Ganzes Geflügel
- Truthähne
- Rippen

Indirekte Hitze kann ebenfalls zum Fertigbraten von dickeren Speisestücken oder Fleischstücken mit Knochen verwendet werden, die zunächst über direkte Hitze angebraten oder gebräunt wurden.

Bei der indirekten Hitze befindet sich diese auf beiden Seiten des Grills oder nur auf einer Seite des Grills. Das Grillgut liegt über dem nicht angezündeten Bereich des Grillrosts (A).

Strahlungs- und Leithitze spielen auch hier eine Rolle, sie sind jedoch beim indirekten Grillen weniger intensiv. Wenn der Deckel des Grills korrekt geschlossen ist, entsteht eine weitere Art von Hitze, nämlich Umlufthitze. Die Hitze steigt auf, wird vom Deckel und von den Innenflächen des Grills reflektiert und zirkuliert, sodass das Grillgut gleichmäßig von allen Seiten gegart wird.

Im Gegensatz zur Strahlungs- und zur Leithitze wird durch Umlufthitze nicht die Oberfläche des Grillguts angebraten. Umlufthitze sorgt dafür, dass es langsam bis zur Mitte gegart wird, vergleichbar mit der Hitze in einem Ofen.

Vorbereiten der Kohle für Indirekte Hitze

1. Ziehen Sie Grillhandschuhe oder normale Handschuhe an.

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

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

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

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

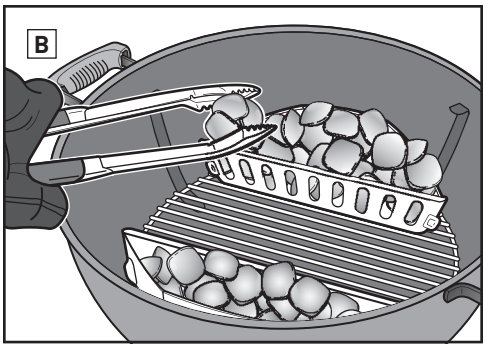
Hinweis: Verwenden Sie eine Grillbürste mit Edelstahlborsten. Tauschen Sie die Bürste aus, wenn sich lose Borsten auf dem Grillrost oder auf der Bürste befinden.

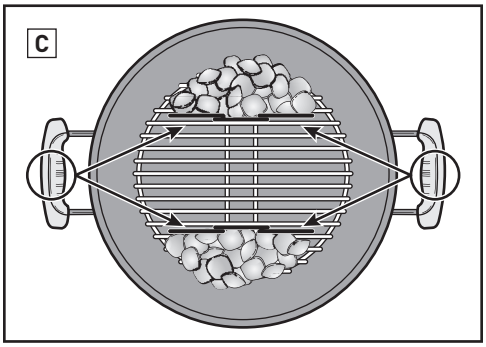
8. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Grillgut auf den Rost.
9. Setzen Sie den Deckel auf den Grill. Schauen Sie im Rezept nach der empfohlenen Garzeit.

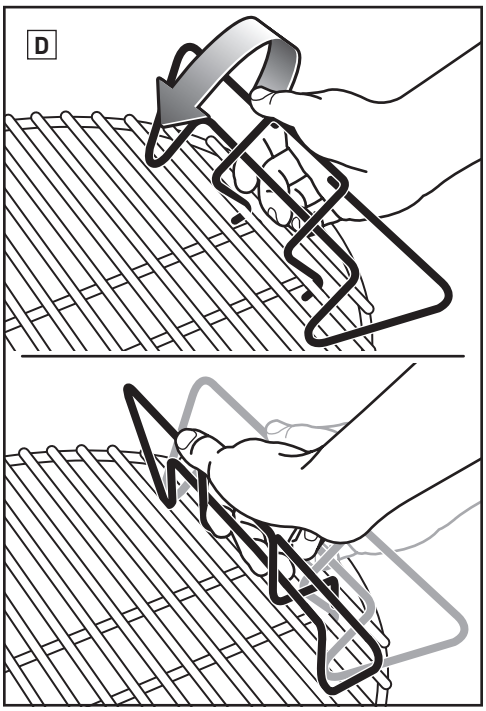
Hinweis: Wenn Sie den Deckel während des Grillens entfernen möchten, heben Sie ihn zur Seite und nicht gerade hoch. Wenn Sie den Deckel gerade hochheben, kann es zu einer Saugwirkung kommen, wodurch Asche auf Ihr Grillgut gelangt.

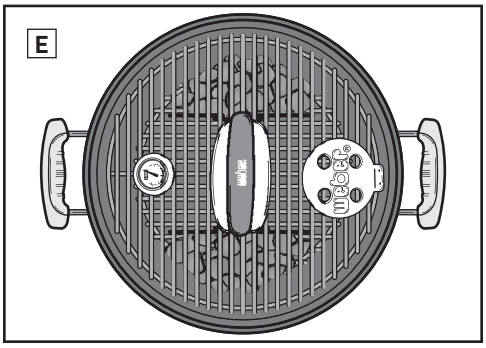
Am Ende des Grillens...

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









Tragen Sie Handschuhe

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

Vermeiden Sie Anzündflüssigkeit

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

Heizen Sie Ihren Grill vor

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

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

Ölen Sie das Grillgut ein, nicht den Rost

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

Die Luftzufuhr muss stimmen

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

Immer mit Deckel grillen

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

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

Kontrolle über das Feuer

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

Achten Sie auf Zeit und Temperatur

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

Gefroren oder frisch

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

Reinigung des Grills

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

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

LEITFADEN ZUM GRILLEN

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

Besuchen Sie die Seite www.weber.com für Rezepte und Grilltipps.

		Dicke/Gewicht	Annähernde Gesamtgarzeit
ROTES FLEISCH	**Steak:** New York Stripsteak, Porterhouse-Steak, Rib-Eye-Steak, T-Bone-Steak, und Filet Mignon (Filetstück)	2 cm dick	**4 bis 6 Minuten** hohe Direkthitze
		2,5 cm dick	**6 bis 8 Minuten** hohe Direkthitze
		5 cm dick	**14 bis 18 Minuten** 6 bis 8 Minuten bei hoher Direkthitze anbraten und 8 bis 10 Minuten bei hoher indirekter Hitze grillen
	Flankensteak	0,7 kg bis 1 kg, 2 cm dick	**8 bis 10 Minuten** mittlere Direkthitze
	Rinder-Hackpastete	2 cm dick	**8 bis 10 Minuten** mittlere Direkthitze
	Filetstück	1,4 kg bis 1,8 kg	**45 bis 60 Minuten** 15 Minuten bei mittlerer Direkthitze und 30 bis 45 Minuten bei mittlerer indirekter Hitze grillen
SCHWEINEFLEISCH	**Bratwurst:** frisch	85 g	**20 bis 25 Minuten** niedrige Direkthitze
	Kotelett: mit oder ohne Knochen	2 cm dick	**6 bis 8 Minuten** hohe Direkthitze
		3 cm bis 4 cm dick	**10 bis 12 Minuten** 6 Minuten bei hoher Direkthitze anbraten und 4 bis 6 Minuten bei hoher indirekter Hitze grillen
	Rippen: Rippchen, Spareribs	1,4 kg bis 1,8 kg	**1½ bis 2 Stunden** mittlere indirekte Hitze
	Rippen: rustikal, mit Knochen	1,4 kg bis 1,8 kg	**1½ bis 2 Stunden** mittlere indirekte Hitze
	Filetstück	0,5 kg	**30 Minuten** 5 Minuten bei hoher Direkthitze anbraten und 25 Minuten bei mittlerer indirekter Hitze grillen
GEFLÜGEL	**Hähnchenbrust:** ohne Knochen und Haut	170 g bis 227 g	**8 bis 12 Minuten** mittlere Direkthitze
	Hähnchenschenkel: ohne Knochen und Haut	113 g	**8 bis 10 Minuten** mittlere Direkthitze
	Hähnchenteile: mit Knochen, sortiert	85 g bis 170 g	**36 bis 40 Minuten** 6 bis 10 Minuten bei niedriger Direkthitze, 30 Minuten bei mittlerer indirekter Hitze
	Hähnchen: ganz	1,8 kg bis 2,25 kg	**1 bis 1¼ Stunden** mittlere indirekte Hitze
	Cornwall-Wildhuhn	0,7 kg bis 0,9 kg	**60 bis 70 Minuten** mittlere indirekte Hitze
	Truthahn: ganz, nicht gefüllt	4,5 kg bis 5,5 kg	**2 bis 2½ Stunden** mittlere indirekte Hitze
FISCH UND MEERESFRÜCHTE	**Fisch, Filet oder Steak:** Heilbutt, Roter Schnapper, Lachs, Wolfsbarsch, Schwertfisch, Thunfisch	0,6 cm bis 1,25 cm dick	**3 bis 5 Minuten** mittlere Direkthitze
		2,5 cm bis 3 cm dick	**10 bis 12 Minuten** mittlere Direkthitze
	Fisch: ganz	0,5 kg	**15 bis 20 Minuten** mittlere indirekte Hitze
		1,4 kg	**30 bis 45 Minuten** mittlere indirekte Hitze
	Garnele	14 g	**2 bis 4 Minuten** hohe Direkthitze
GEMÜSE	**Spargel**	1,25 cm Durchmesser	**6 bis 8 Minuten** mittlere Direkthitze
	Mais	ungeschält	**25 bis 30 Minuten** mittlere Direkthitze
		geschält	**10 bis 15 Minuten** mittlere Direkthitze
	Pilz	Shiitake oder Champignon	**8 bis 10 Minuten** mittlere Direkthitze
		Portobello	**10 bis 15 Minuten** mittlere Direkthitze
	Zwiebel	halbiert	**35 bis 40 Minuten** mittlere indirekte Hitze
		1,25 cm breite Stücke	**8 bis 12 Minuten** mittlere Direkthitze
	Kartoffel	ganz	**45 bis 60 Minuten** mittlere indirekte Hitze
		1,25 cm breite Stücke	**9 bis 11 Minuten** 3 Minuten ankochen und 6 bis 8 Minuten bei mittlerer Direkthitze grillen

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

Tipps zum Grillen

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

Sicherheitshinweise zu den Speisen

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

Nalaten de in deze gebruiksaanwijzing opgenomen GEVAREN, WAARSCHUWINGEN en VOORZORGSMAATREGELEN te volgen kan ernstig lichamelijk letsel of de dood tot gevolg hebben, of kan tot brand of een ontploffing leiden en schade aan eigendommen veroorzaken.

Lees alle in deze gebruiksaanwijzing opgenomen veiligheidsinformatie voordat u deze grill gaat gebruiken.

GEVAREN

⚠ Niet binnenshuis gebruiken! Deze grill is ontworpen voor gebruik buitenshuis op een goed geventileerde plaats, en is niet bedoeld als een verwarmingsapparaat en mag ook nooit als zodanig worden gebruikt. Bij gebruik binnenshuis hopen giftige dampen zich op die ernstig lichamelijk letsel of de dood tot gevolg hebben.

⚠ Niet in een garage, gebouw, (al of niet overdekte) doorgang of andere besloten ruimte gebruiken.

⚠ Geen benzine, alcohol of andere uiterst vluchtige stoffen gebruiken om de houtskool aan te steken. Bij gebruik van aansteekvloeistof (niet aanbevolen) voor de houtskool moeten alle vloeistoffen worden verwijderd die door de ventilatiegaten van de ketel gelekt zijn, voordat de houtskool wordt aangestoken.

⚠ Geen houtskool-aansteekvloeistof of met aansteekvloeistof doordrenkte houtskool aan hete of warme houtskool toevoegen. Na gebruik moet de aansteekvloeistof worden afgesloten en op veilige afstand van de grill gezet worden.

⚠ Houd het gebied rondom de grill vrij van ontvlambare dampen en vloeistoffen zoals benzine, alcohol, ontvlambare materialen enz.

WAARSCHUWINGEN

⚠ Gebruik de grill alleen nadat alle onderdelen gemonteerd zijn. Deze grill moet op de juiste manier volgens de montage-instructies gemonteerd worden. Onjuiste montage kan gevaarlijk zijn.

⚠ Gebruik de grill nooit zonder een geïnstalleerde asopvanger.

⚠ Gebruik deze grill niet onder een hoger aangebrachte ontvlambare constructie.

⚠ Het gebruik van alcohol, of geneesmiddelen die met of zonder recept verkrijgbaar zijn, kunnen invloed hebben op het vermogen van de gebruiker om de grill op de juiste wijze te monteren of veilig te gebruiken.

⚠ Wees voorzichtig wanneer u de grill gebruikt. Tijdens het grillen of schoonmaken is de grill heet, en hij mag nooit onbeheerd worden achtergelaten.

⚠ WAARSCHUWING! Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.

⚠ WAARSCHUWING! Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.

⚠ WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!

⚠ Deze Weber ®-grill is niet bedoeld voor installatie in of op kampeerauto's en/of boten.

⚠ Gebruik de grill niet binnen 1½ meter van ontvlambare materialen. Ontvlambare materialen omvatten, maar zijn niet beperkt tot hout of voorbehandelde houten dekken, patio's en veranda's.

⚠ Houd de grill altijd op een veilige en vlakke ondergrond, op afstand van ontvlambare materialen.

⚠ Plaats de barbecue niet op een glazen of brandbare ondergrond.

⚠ Niet grillen bij harde wind.

⚠ Draag tijdens het aansteken of gebruik van de grill geen kleding met losse mouwen.

⚠ Raak het grill- of houtskoolrooster, de as, houtskool of grill nooit aan om te controleren of ze heet zijn.

⚠ Na het grillen de houtskool doven. Sluit de ventilatieopeningen en demper in het deksel, en zet het deksel op de ketel.

⚠ Gebruik hittebestendige barbecuewanten of -handschoenen tijdens het grillen, het afstellen van de ventilatieopeningen (dempers), het toevoegen van houtskool en het gebruik van de thermometer of het deksel.

⚠ Gebruik de juiste gereedschappen met lange, hittebestendige handvaten.

⚠ Plaats de houtskool altijd bovenop het (onderste) houtskoolrooster. Geen houtskool direct onderin de ketel plaatsen.

⚠ Niet op de tafel leunen, of het uiteinde ervan overbelasten.

⚠ Gebruik de Tuck-Away™-dekselhouder niet als een handvat om de grill op te tillen of te verplaatsen.

⚠ Hang het deksel niet aan het handvat van de ketel.

⚠ Gooi hete houtskool nooit weg waar erop gelopen kan worden of waar het een brandgevaar vormt. Gooi de as of houtskool nooit weg voordat ze volledig gedoofd zijn.

⚠ Zet de grill niet weg en berg hem ook niet op totdat de as en houtskool volledig gedoofd zijn.

⚠ Verwijder de as niet totdat alle houtskool helemaal opgebrand en volledig gedoofd is en de grill afgekoeld is.

⚠ Houd elektriciteitsdraden en snoeren weg van de hete oppervlakken van de grill en op afstand van plaatsen met veel voetverkeer.

⚠ WAARSCHUWING! De barbecue niet in een besloten ruimte gebruiken, bijvoorbeeld in een huis, tent, caravan, voertuig of kleine ruimte. Risico op dodelijke ongelukken vanwege koolmonoxidevergifitiging.

VOORZORGSMAATREGELEN

⚠ Geen water gebruiken om opvlammingen te bedwingen of houtskool te doven.

⚠ De ketel met aluminiumfolie bedekken belemmert de luchtstroom. Gebruik in plaats daarvan een druippan om het braadvet van het vlees op te vangen bij het grillen met de indirecte methode.

⚠ Grillborstels moeten regelmatig op losse draden en overmatige slijtage gecontroleerd worden. Vervang de borstel als u losse draden op het grillrooster of op de borstel aantreft. Weber beveelt aan om bij het begin van elk voorjaar een nieuwe roestvrijstalen grillborstel aan te schaffen.

GARANTIE

Hartelijk dank voor uw aankoop van een WEBER®-product. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067–6266 ("Weber") beroemt zich op zijn veilige, duurzame en betrouwbare producten.

Deze vrijwillige garantie van Weber wordt kosteloos aan u verstrekt. Hierin vindt u alle informatie die u nodig hebt voor reparatie van uw WEBER®-product in het onwaarschijnlijke geval van storingen of defecten.

Krachtens geldende wetgeving heeft de klant een aantal rechten indien het product defect is. Deze rechten omvatten aanvullende service of vervanging, reductie van de aankoopprijs en compensatie. Binnen de Europese Unie is dit bijvoorbeeld, een tweejarige wettelijke garantie met ingang van de datum waarop het product wordt overgedragen.
Deze garantie heeft geen invloed op deze en overige wettelijke rechten. Deze garantie kent zelfs aanvullende rechten toe aan de eigenaar, buiten de wettelijke garantiebepalingen.

VRIJWILLIGE GARANTIE VAN WEBER

Weber biedt de koper van het WEBER®-product (of, indien sprake is van een geschenk of promotieactie, de persoon voor wie het als geschenk of promotie-item is gekocht) de garantie dat het WEBER®-product vrij is van defecten in materiaal en fabricage gedurende de hieronder aangegeven periode(n), onder voorbehoud van montage en gebruik in overeenstemming met de bijbehorende gebruikershandleiding. (Opmerking: als u de gebruikershandleiding van uw WEBER®-product verliest of kwijt raakt, kunt u een vervangend exemplaar aanvragen via www.weber.com of op de landspecifieke website waarnaar u wordt doorverwezen.)
Bij normaal gebruik en onderhoud bij een eengezinswoning of appartement zal Weber binnen het kader van deze garantie defecte onderdelen repareren of vervangen met inachtneming van de hieronder aangegeven perioden, beperkingen en uitzonderingen. VOOR ZOVER DIT KRACHTENS GELDENDE WETGEVING MOGELIJK IS, WORDT DEZE GARANTIE SLECHTS AAN DE OORSPRONKELIJKE KOPER VERSTREKT EN KAN DEZE GARANTIE NIET WORDEN OVERGEDRAGEN OP VOLGENDE EIGENAREN, BEHALVE INDIEN SPRAKE IS VAN GESCHENKEN EN PROMOTIEACTIES ZOALS HIERBOVEN VERMELD.

VERANTWOORDELIJKHEDEN VAN DE EIGENAAR IN HET KADER VAN DEZE GARANTIE

Voor een probleemloze garantiedekking is het belangrijk (maar niet verplicht) om uw WEBER®-product online te registreren op www.weber.com of op de landspecifieke website waarnaar u wordt doorverwezen. Bewaar ook uw originele aankoopbon en/of factuur. Door uw WEBER®-product te registreren, bevestigt u de garantiedekking en wordt het mogelijk voor Weber om indien nodig contact met u op te nemen.

Bovenstaande garantie is alleen van toepassing wanneer de eigenaar zorgvuldig met het WEBER®-product omgaat door alle montage-instructies, gebruiksinstructies en aanwijzingen voor preventief onderhoud op te volgen zoals beschreven in de bijbehorende gebruikershandleiding, tenzij de eigenaar kan bewijzen dat het defect of de storing niets te maken heeft met het zich niet houden aan bovenstaande verplichtingen. Als u in een kustgebied woont of uw product in de buurt van een zwembad is geplaatst, behoort het regelmatig schoonmaken en afspoelen van de buitenkant van het product tot het regulier onderhoud, zoals beschreven in de bijbehorende gebruikershandleiding.

GARANTIEAFHANDELING/GARANTIEUITSLUITING

Als u denkt dat een onderdeel wordt gedekt door deze garantie, neemt u contact op met de klantenservice van Weber. Hiervoor kunt u gebruikmaken van de contactgegevens op onze website (www.weber.com of de landspecifieke website waarnaar u wordt doorverwezen). Weber zal defecte onderdelen die worden gedekt door deze garantie na onderzoek naar eigen goeddunken repareren of vervangen. Ingeval reparatie of vervanging niet mogelijk is, kan Weber ervoor kiezen (naar eigen goeddunken) om de barbecue te vervangen door een nieuwe barbecue van gelijke of grotere waarde. Weber kan u vragen om onderdelen (voldoende gefrankeerd) op te sturen voor inspectie.

Deze GARANTIE vervalt indien er sprake is van schade, slijtage, verkleuringen en/of roest waarvoor Weber niet verantwoordelijk is en welke is veroorzaakt door:

- misbruik, oneigenlijk gebruik, wijziging, modificatie, verkeerd gebruik, vandalisme, verwaarlozing, onjuiste montage of installatie of het niet naar behoren uitvoeren van normaal en routineonderhoud;
- insecten (zoals spinnen) en knaagdieren (zoals eekhoorns), met inbegrip van maar niet beperkt tot schade aan de branderbuizen en/of gasslangen;
- blootstelling aan zoute lucht en/of chloor afkomstig van bijvoorbeeld zwembaden, bubbelbaden en thermale baden;
- ernstige weersinvloeden zoals hagel, orkanen, aardbevingen, tsunami's, hoogwater, tornado's of zware stormen.

Bij gebruik en/of installatie van niet-originele onderdelen op uw WEBER®-product komt deze garantie te vervallen en wordt eventuele daaruit voortvloeiende gevolgschade niet gedekt door deze garantie. Wanneer u een gasbarbecue zonder toestemming van Weber of door een niet door Weber geautoriseerde onderhoudstechnicus laat ombouwen voor andere brandstoffen, vervalt deze garantie.

GARANTIETERMIJNEN PRODUCT

Grill-/brikettenroosters: 2 jaar tegen doorroesten/doorbranden
One-Touch™ reinigingssysteem: 5 jaar tegen doorroesten/doorbranden
Deksel, ketel en middelste ring: 10 jaar tegen doorroesten/doorbranden
Kunststof onderdelen: 5 jaar, met uitzondering van vervagen of verkleuring
Alle resterende onderdelen: 2 jaar

VRIJWARINGEN

AFGEZIEN VAN DE GARANTIE EN VRIJWARINGEN BESCHREVEN IN DEZE GARANTIEVERKLARING, WORDT UITDRUKKELIJK GEEN VERDERE GARANTIE OF VRIJWILLIGE AANSPRAKELIJKSTELLING GEGEVEN WELKE VERDER GAAT DAN DE WETTELIJKE AANSPRAKELIJKHEID DIE OP WEBER VAN TOEPASSING IS. SITUATIES OF AANSPRAKEN WAARBIJ WEBER VOLGENS DE WET VERPLICHTE AANSPRAKELIJKHEID HEEFT, WORDEN NIET BEPERKT OF UITGESLOTEN DOOR DEZE GARANTIEVERKLARING.

NA DE BETREFFENDE PERIODEN VAN DEZE GARANTIE IS GEEN GARANTIE VAN TOEPASSING. GARANTIES AFGEGEVEN DOOR EEN ANDERE PERSOON, MET INBEGRIP VAN DEALERS OF DETAILHANDELAARS, MET BETREKKING TOT EEN PRODUCT (ZOALS EVENTUELE "UITGEBREIDE GARANTIES"), ZIJN IN GEEN GEVAL BINDEND VOOR WEBER. DEZE GARANTIE BIEDT UITSLUITEND MOGELIJKHEID TOT HET REPAREREN OF VERVANGEN VAN DEFECTE ONDERDELEN OF PRODUCTEN.

IN GEEN GEVAL ZAL EEN HERSTELMAATREGEL VAN WELKE AARD DAN OOK IN HET KADER VAN DEZE VRIJWILLIGE GARANTIE EEN WAARDE HOGER DAN DE AANKOOPPRIJS VAN HET VERKOCHTE WEBER-PRODUCT HEBBEN.

U AANVAARDT HET RISICO EN DE AANSPRAKELIJKHEID VOOR VERLIES, SCHADE OF LETSEL AAN U EN UW WONING EN/OF AAN ANDEREN EN HUN EIGENDOMMEN DOOR VERKEERD OF ONKUNDIG GEBRUIK VAN HET PRODUCT OF DOOR HET NIET OPVOLGEN VAN DE INSTRUCTIES VAN WEBER IN DE BIJBEHORENDE GEBRUIKERSHANDLEIDING.

ONDERDELEN EN ACCESSOIRES DIE ONDER DEZE GARANTIE WORDEN VERVANGEN, WORDEN UITSLUITEND GEDEKT VOOR HET RESTANT VAN DE BOVENGENOEMDE OORSPRONKELIJKE GARANTIEPERIODE(S).

DEZE GARANTIE GELDT VOOR GEBRUIK BIJ PARTICULIERE EENGEZINSWONINGEN OF APPARTEMENTEN EN IS NIET VAN TOEPASSING OP WEBER-BARBECUES DIE WORDEN GEBRUIKT IN OMGEVINGEN MET EEN COMMERCIEEL OF GEMEENSCHAPPELIJK KARAKTER OF MET MEERDERE UNITS, ZOALS RESTAURANTS, HOTELS, RESORTS OF VAKANTIEWONINGEN.

WEBER KAN HET ONTWERP VAN ZIJN PRODUCTEN VAN TIJD TOT TIJD WIJZIGEN. NIETS IN DEZE GARANTIE MAG WORDEN OPGEVAT ALS VERPLICHTING VOOR WEBER OM DERGELIJKE ONTWERPWIJZIGINGEN TE INTEGREREN IN EERDER GEMAAKTE PRODUCTEN, NOCH WORDEN OPGEVAT ALS ERKENNING DAT EEN EERDER ONTWERP ONDEUGDELIJK WAS.

Bezoek www.weber.com, selecteer uw land van herkomst en registreer uw grill vandaag nog.

GRILLSYSTEEM

Er is uitgebreid nagedacht over het ontwerp van uw Weber® houtskoolgrill. Wij maken onze grills om te presteren, zodat u zich nooit zorgen hoeft te maken over opvlammingen, hete en koude gedeelten of aangebrand eten. U kunt telkens uitstekende prestaties, bediening en resultaten verwachten.

A Ketel en deksel

Elke Weber®-houtskoolgrill wordt vervaardigd met ingebakken porseleinglazuur, gecoate stalen ketel en deksel. Dat is belangrijk want het betekent dat ze nooit gaan afbladderen of afschilferen. Het reflecterende oppervlak biedt convectiekoken, zodat de hitte zich rondom het voedsel verspreidt net zoals een oven in de keuken en u gelijkmatige grillresultaten geeft.

B Dempers en ventilatieopeningen

Een belangrijke factor voor houtskoolgrillen is lucht. Hoe meer lucht u de grill laat binnenkomen, des te heter het vuur zal worden (tot een bepaald punt) en des te vaker zult u het moeten aanvullen. Om aanvulling tot een minimum te beperken moet u het deksel zoveel mogelijk gesloten houden. Bij het grillen moeten de ventilatieopeningen onderin de ketel open blijven, maar om de intensiteit waarmee het vuur brandt te vertragen moet de demper in het deksel minstens half gesloten zijn.

C Grillrooster

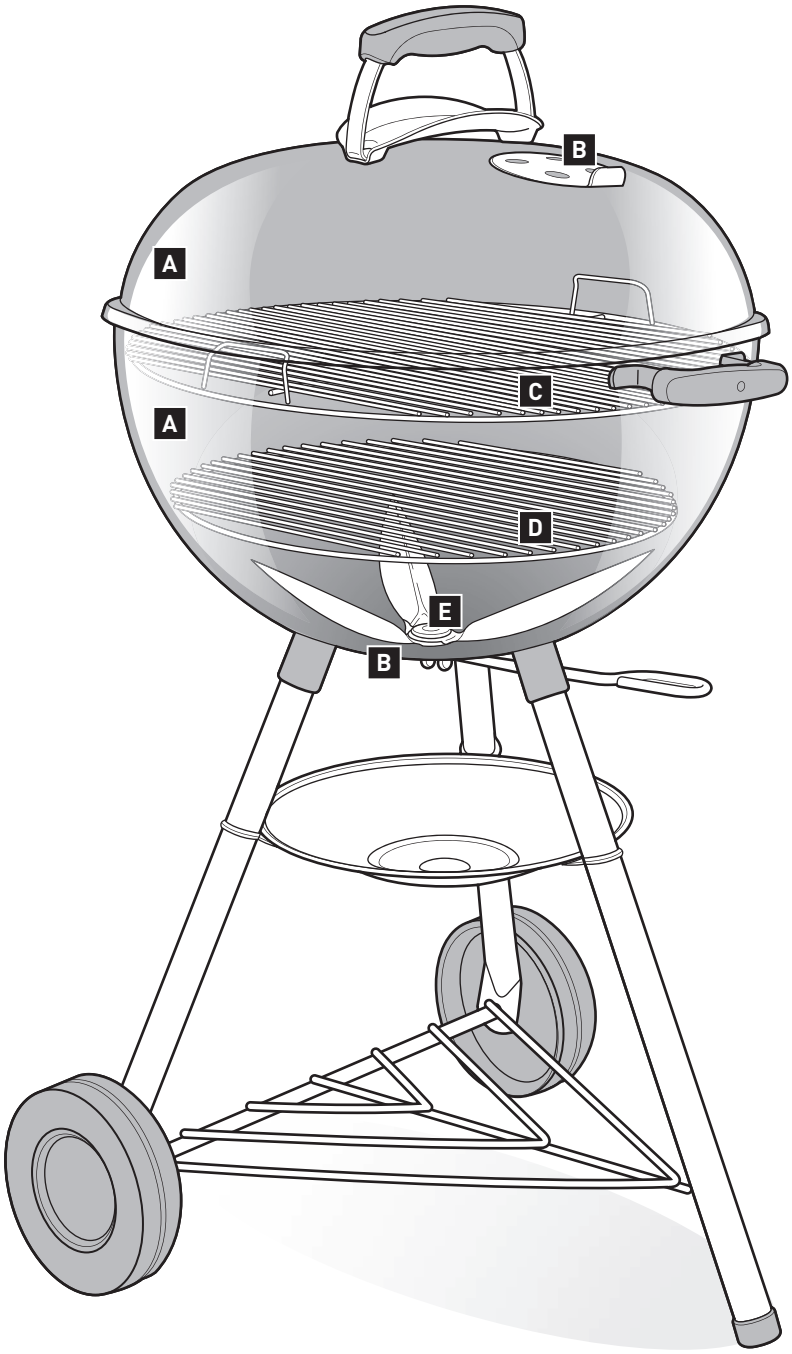
Het uit heavy-duty verzinkt staal vervaardigde grillrooster biedt genoeg ruimte voor het bereiden van al uw favoriete maaltijden.

D Houtskoolrooster

Het houtskoolrooster is voorzien van alles wat nodig is om de hitte van elk houtskoolvuur te weerstaan. Dit uit duurzaam, heavy-duty staal vervaardigd rooster trekt niet krom of brandt niet door. Ook geeft het rooster u genoeg ruimte voor direct of indirect grillen, en biedt u flexibiliteit om dat op uw eigen manier te doen.

E One-Touch™-schoonmaaksysteem

Met het One-Touch™-schoonmaaksysteem is het schoonmaken van de grill een eenvoudig karweitje. Terwijl u de hendel heen en weer beweegt, bewegen de drie schoepen in de ketel de as van onderuit de grill en in de asopvanger. Diezelfde ventilatieopeningen doen dienst als keteldemper om zuurstof naar het vuur te helpen brengen of om u te helpen het vuur gemakkelijk te doven.



SPECIALE VOORZIENINGEN OP DE HOUTSKOOLGRILL

Afhankelijk van het model dat u hebt gekocht, is uw grill al of niet uitgerust met de op deze pagina beschreven voorzieningen.

A Gourmet BBQ System™

Uw grillrooster is mogelijk uitgerust met een speciaal middenstuk dat eruit kan worden gehaald. Deze voorziening is bedoeld om u de speciale Weber Gourmet BBQ System™-grillonderdelen gemakkelijk toe te laten voegen, bijvoorbeeld een pizzasteen, wok, kookplaat, schroeirooster, braadrooster voor kip, ebelskiver (poffertjespan) of Koreaans barbecue-inzetstuk (apart verkocht). Elke optie biedt u onbegrensde mogelijkheden om nieuwe recepten uit te proberen.

B Ingebouwde thermometer

Een duurzame, in het deksel ingebouwde thermometer laat u de temperatuur van de grill gemakkelijk controleren.

C Dekselhaak

Binnenin de grill bevindt zich een schuine dekselhaak. U hoeft het deksel alleen maar opzij te schuiven om hem aan de ketel te hangen.

D Tuck-Away™-dekselhouder

De Tuck-Away™-dekselhouder laat u uw deksel gemakkelijk naar de zijkant duwen om uw eten te controleren of om houtskool toe te voegen.

E Scharnierend grillrooster

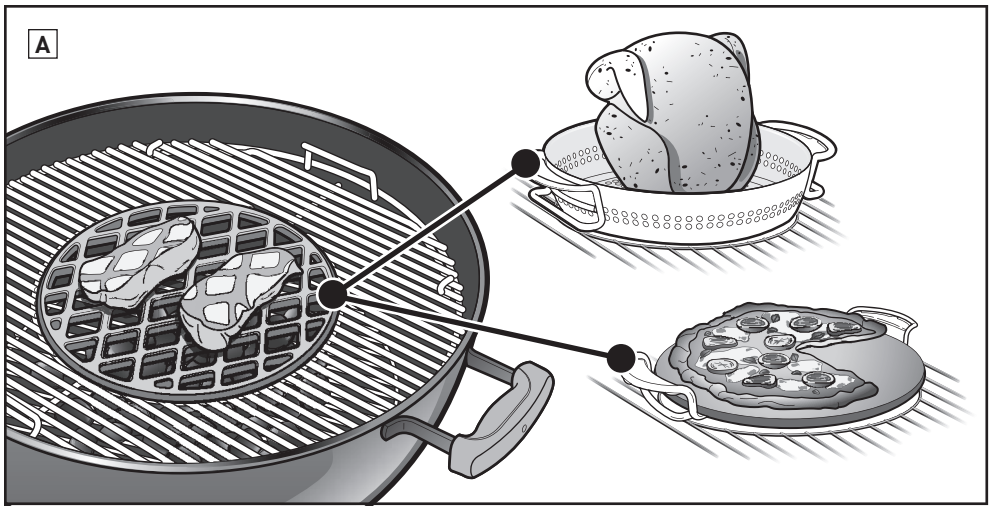
Het rooster met scharnier heeft een gedeelte aan beide kanten dat omhoog komt om u de brandstof gemakkelijk te laten bijvullen.

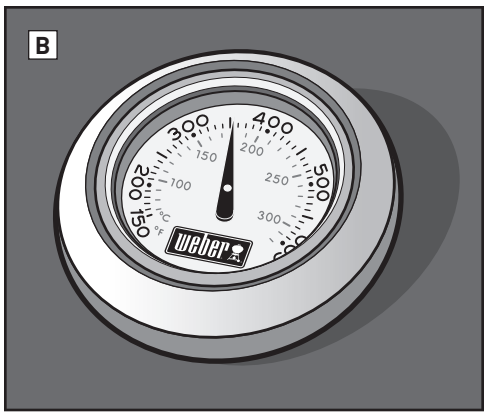
F Asopvanger van hoge capaciteit

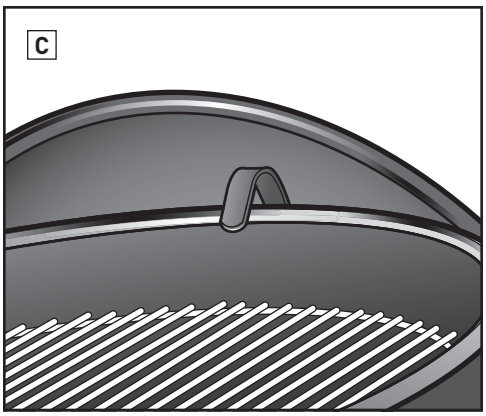
De volledig omsloten asopvanger van hoge capaciteit voorkomt dat de as overal heen waait en gemakkelijk loskomt voor snelle en schone verwijdering van as.

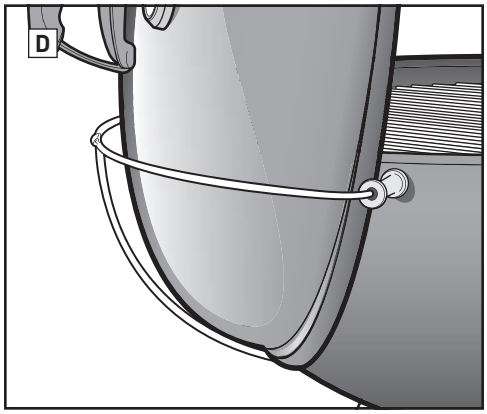
G Gereedschapshaak-hengsel

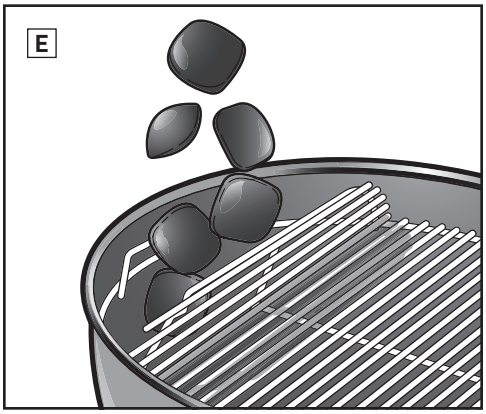
Het hengsel heeft haken zodat u een plaats hebt om uw gereedschappen eenvoudig op te hangen.

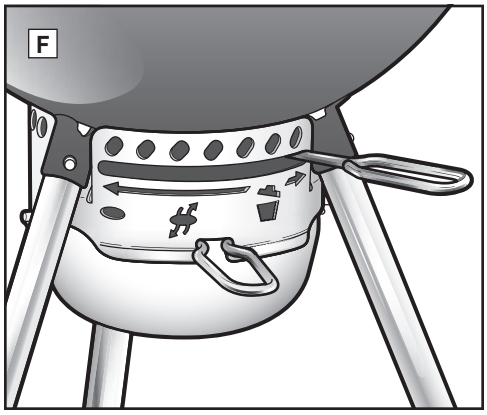


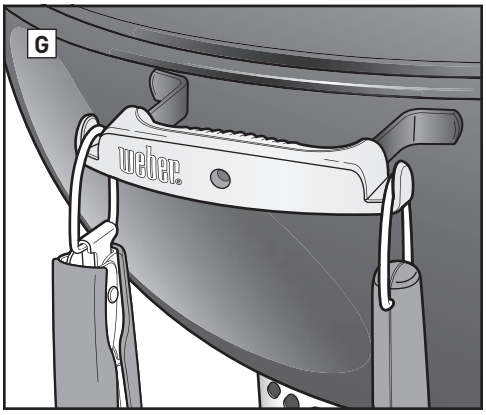












Kies de juiste plaats voor de grill

- Gebruik deze grill uitsluitend buiten op een goed geventileerde plaats. Niet in een garage, gebouw, (al of niet overdekte) doorgang of andere besloten ruimte gebruiken.
- Houd de grill altijd op een veilige en vlakke ondergrond.
- Gebruik de grill niet binnen 1½ meter van ontvlambare materialen. Ontvlambare materialen omvatten, maar zijn niet beperkt tot hout of voorbehandelde houten dekken, patio's en veranda's.

Kiezen hoeveel houtskool te gebruiken

Kiezen hoeveel houtskool te gebruiken hangt af van wat u gaat grillen en hoe groot uw grill is. Als u kleine, malse stukjes vlees of voedsel gaat grillen die in minder dan 20 minuten klaar zijn, raadpleegt u de ***tabel voor het afmeten en toevoegen van houtskool voor directe*** hitte. Als u grotere stukken vlees gaat grillen die 20 minuten of langere grilltijd nodig hebben of voor delicaat voedsel, raadpleegt u de ***tabel voor het afmeten en toevoegen van houtskool voor indirecte*** hitte. Gebruik de bij uw grill geleverde houtskool-maatbeker voor het afmeten van de juiste hoeveelheid houtskool. Voor meer details over het verschil tussen direct en indirect koken raadpleegt u het gedeelte *GRILLMETHODES*.

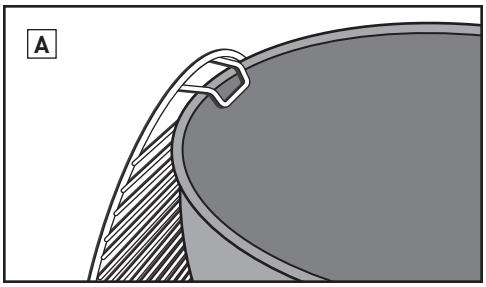
De allereerste keer dat u grilt

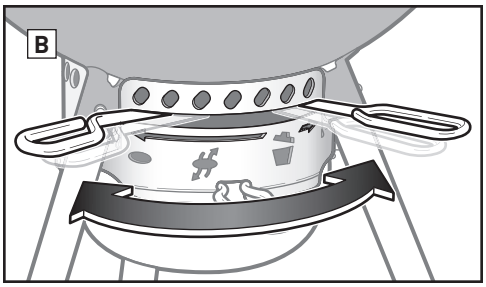
Het verdient aanbeveling om de grill voor te verwarmen en voordat u de eerste keer gaat grillen de brandstof minstens 30 minuten en met gesloten deksel roodgloeiend te houden.

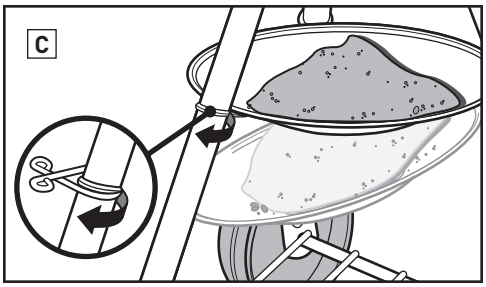
De grill voorbereiden voor aansteken

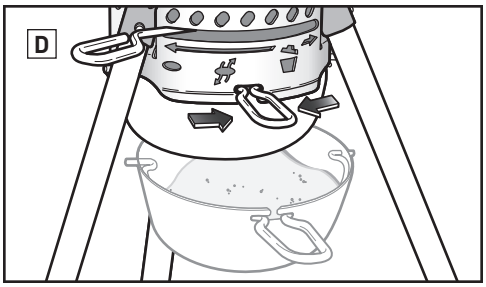
1. Verwijder het deksel en hang hem aan de zijkant van uw grill met gebruik van de dekselhaak binnenin het deksel of met de Tuck-Away™-dekselhouder (afhankelijk van welk model grill u hebt).
2. Haal het (bovenste) grillrooster uit de grill. Voor het gemak hangt u het grillrooster op de grillketel, het achterpaneel of frame van uw grill met het gebogen handvat (een voorziening op sommige van onze grills) **(A)**. Als uw grill het Gourmet BBQ System™-grillrooster heeft, verwijdert u eerst het uitneembare middenstuk en daarna het volledige grillrooster uit de grill.
3. Verwijder het houtskoolrooster (onderin) en verwijder alle as of stukken gebruikte houtskool onderuit de ketel. Houtskool heeft zuurstof nodig om te branden, dus zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet verstopt raken. Voor grills met het One-Touch™-schoonmaaksysteem beweegt u het handvat heen en weer om de as onderin de grill in de asopvanger te laten vallen **(B)**.
4. Als uw grill met een standaard-asopvanger is uitgerust maakt u de klem op de poot los om de asopvanger eruit te halen **(C)** en gooit u de as daarna weg. Als uw grill een asopvanger van hoge capaciteit heeft, drukt u de handgreep van de asopvanger samen om hem van de grill los te maken **(D)**.
5. Open de ventilatieopeningen van de ketel door de hendel helemaal naar rechts te bewegen **(E)** of door de hendel op de open-stand te zetten **(F)** (afhankelijk van welk model grill u hebt).
6. Zet het houtskoolrooster (onderin) weer terug.

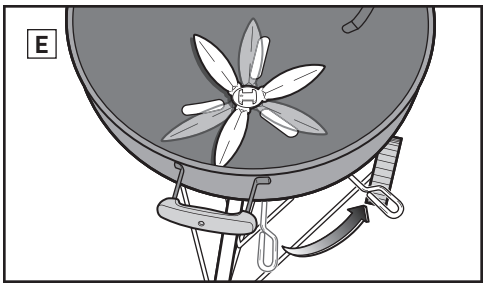
Opmerking: De instructies voor het gebruik van aanstekervloeistof werden met opzet niet in deze gebruiksaanwijzing opgenomen. Aanstekervloeistof is smerig en kan een chemische smaak in uw eten achterlaten, maar aansteekblokken (apart verkocht) doen dat niet. Als u toch aanstekervloeistof gebruikt moet u de instructies van de fabrikant volgen en aanstekervloeistof NOOIT aan een brandend vuur toevoegen.

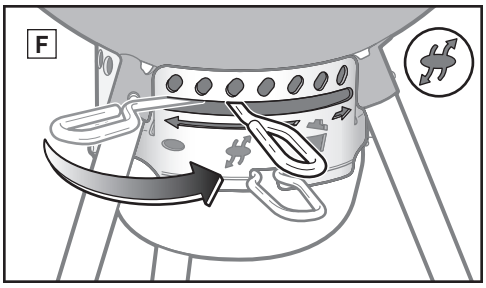












Houtskool afmeten en toevoegen voor directe hitte

*****Voor het afmeten van stukken houtskool gebruikt u de bij uw grill meegeleverde houtskool-maatbeker.

Grilldiameter	Houtskoolbriketten	Stukjes houtskool van beukenhout*	Stukjes houtskool van gemengd hout*
47 cm	30 briketten	1 maatbeker (0,56 kg)	¾ maatbeker
57 cm	40 briketten	1¾ maatbeker (0,98 kg)	1¼ maatbeker
67 cm	60 briketten	4 maatbekers (2,24 kg)	2¾ maatbeker

Houtskool afmeten en toevoegen voor indirecte hitte

*****Voor het afmeten van stukken houtskool gebruikt u de bij uw grill meegeleverde houtskool-maatbeker.

Grilldiameter	Houtskoolbriketten		Blokjes houtskool van beukenhout*		Blokjes houtskool van gemengd hout*	
	Briketten voor het eerste uur (per kant)	Briketten toe te voegen voor elk extra uur (per kant)	Houtskool voor het eerste uur (per kant)	Houtskool toe te voegen voor elk extra uur (per kant)	Houtskool voor het eerste uur (per kant)	Houtskool toe te voegen voor elk extra uur (per kant)
47 cm	15 briketten	7 briketten	½ maatbeker (0,30 kg)	1 handvol	½ maatbeker	1 handvol
57 cm	20 briketten	7 briketten	½ maatbeker (0,30 kg)	1 handvol	½ maatbeker	1 handvol
67 cm	30 briketten	8 briketten	¾ maatbeker (0,42 kg)	1 handvol	¾ maatbeker	1 handvol

De houtskool aansteken met een chimney-starter

De eenvoudigste en grondigste manier om ongeacht welke soort houtskool aan te steken is het gebruik van een chimney-starter, vooral de Weber® RapidFire® chimney-starter (apart verkocht). Raadpleeg voor het aansteken de voorzorgsmaatregelen en waarschuwingen die bij de RapidFire® chimney-starter zijn meegeleverd.

1. Doe een prop kranten onderin de chimney-starter en zet de chimney-starter op het houtskoolrooster **(A)**; of zet een aantal aansteekblokjes in het midden van het houtskoolrooster en plaats de chimney-starter eroverheen **(B)**.
2. Vul de chimney-starter met houtskool **(C)**.
3. Steek de aansteekblokjes of krant aan door de openingen aan de zijkant van de chimney-starter **(D)**.
4. Houd de chimney-starter op zijn plaats totdat de houtskool volledig aangestoken is. U kunt zien dat de houtskool volledig aangestoken is als het met een wit laagje as bedekt is.

Opmerking: De gebruikte aansteekblokjes moeten volledig opgebruikt en de houtskool met as bedekt zijn voordat u voedsel op het rooster plaatst. Begin met het barbecuen pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd.

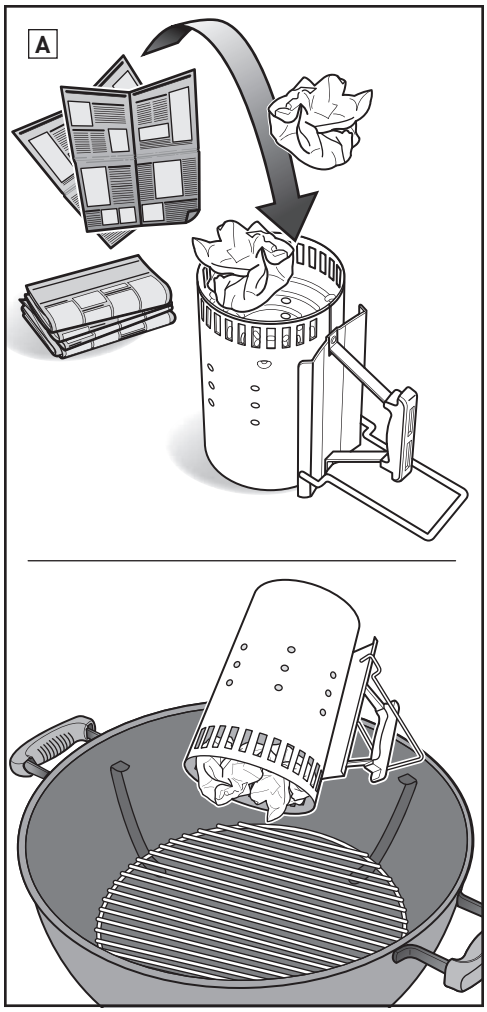
5. Als de houtskool volledig is aangestoken, gaat u verder met de volgende pagina's voor instructies hoe u de houtskool moet plaatsen en u met grillen kunt beginnen volgens uw gewenste grillmethode (directe of indirecte methode).

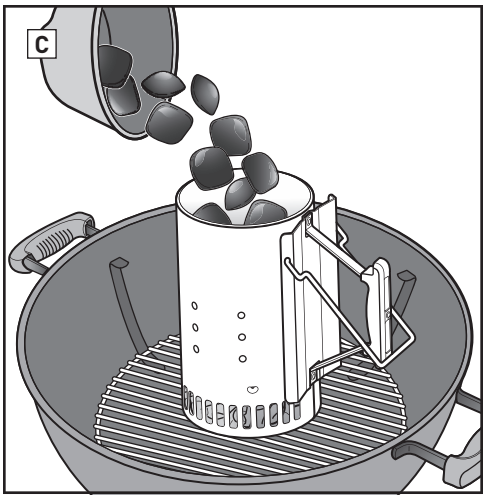
De houtskool aansteken met gebruik van aansteekblokjes

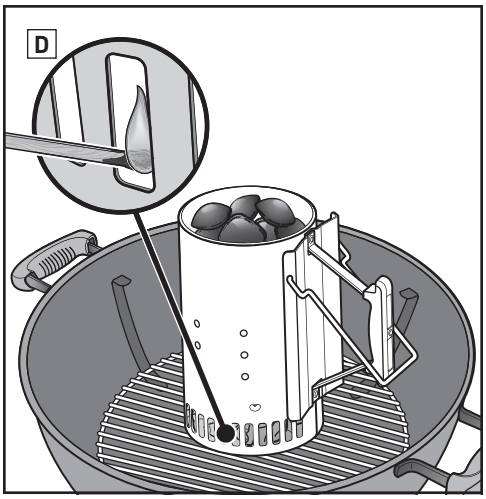
1. In het midden van het houtskoolrooster (onderin) bouwt u een piramide en steekt u een aantal aansteekblokjes (apart verkocht) in de piramide **(E)**.
2. Gebruik een lange lucifer of aansteker en steek de aansteekblokjes aan. De aansteekblokjes steken daarna de houtskool aan.
3. Wacht totdat de houtskool volledig aangestoken is. U kunt zien dat de houtskool volledig aangestoken is als het met een wit laagje as bedekt is.

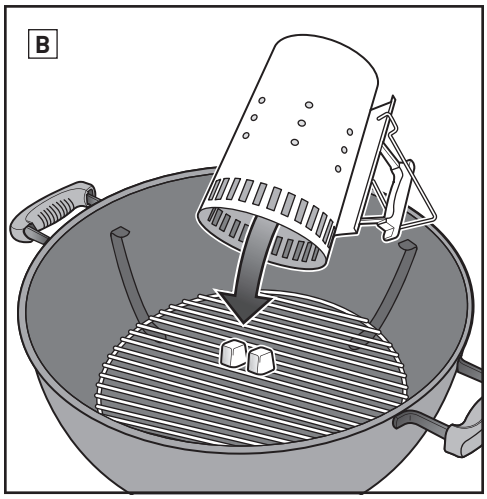
Opmerking: De gebruikte aansteekblokjes moeten volledig opgebruikt en de houtskool met as bedekt zijn voordat u voedsel op het rooster plaatst. Begin met het barbecuen pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd.

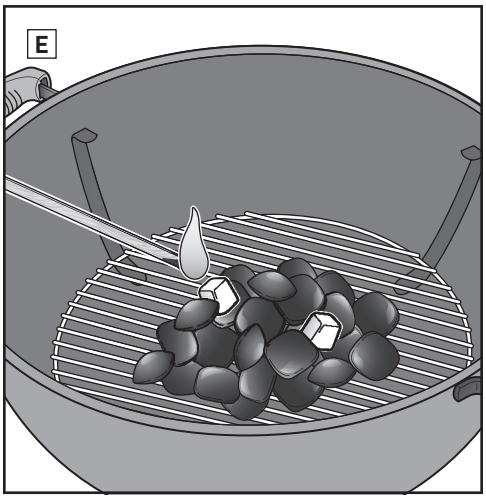
4. Als de houtskool volledig is aangestoken, gaat u verder met de volgende pagina's voor instructies hoe u de houtskool moet plaatsen en u met grillen kunt beginnen volgens uw gewenste grillmethode (directe of indirecte methode).

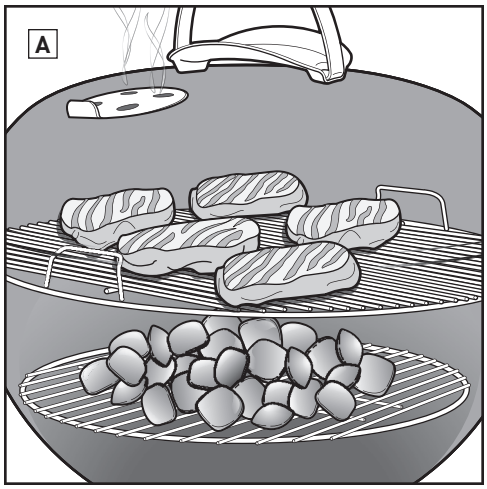












Grillen met directe hitte

Gebruik de directe methode voor kleine, malse stukjes voedsel die in minder dan 20 minuten gaar zijn, zoals:

- hamburgers
- biefstukken
- koteletten
- spiezen
- stukken kipfilet zonder been
- visfilets
- schelpdieren
- gesneden groentes

Met directe hitte zit het vuur recht onder het voedsel (A). Het schroeit de buitenkanten van het voedsel dicht en ontwikkelt de smaken, textuur en heerlijke karamellisatie, en grilt het voedsel ook helemaal tot middenin.

Een direct vuur doet zowel uitstralings- als geleidende hitte ontstaan. De uitstralingshitte van de houtskool grilt de buitenkant van het dichtstbijzijnde voedsel snel. Tegelijkertijd verhit het vuur de draden van het grillrooster die de hitte rechtstreeks naar de buitenkant van het voedsel geleiden en die onmiskenbare en mooie grillstrepen maken.

De houtskool verdelen voor directe hitte

1. Draag barbecuewanten of -handschoenen.

Opmerking: De grill, het handvat en de demper-/ventilatiehandvaten worden heet. Zorg ervoor dat u barbecuewanten of -handschoenen draagt om uw handen niet te verbranden.

2. Als de houtskool volledig is aangestoken, verspreidt u het met de lange tang gelijkmatig uit over het houtskoolrooster **(B)**.

3. Zet het grillrooster weer terug.

4. Zet het deksel op de grill.

5. Open de demper in het deksel **(C)**.

6. Verwarm het rooster ongeveer 10 to 15 minuten voor.

7. Als het grillrooster volledig is voorverwarmd, gebruikt u een roestvrijstalen grillborstel en maakt u het grillrooster schoon **(D)**.

Opmerking: Gebruik een roestvrijstalen grillborstel. Vervang de borstel als u losse draden op het grillrooster of op de borstel aantreft.

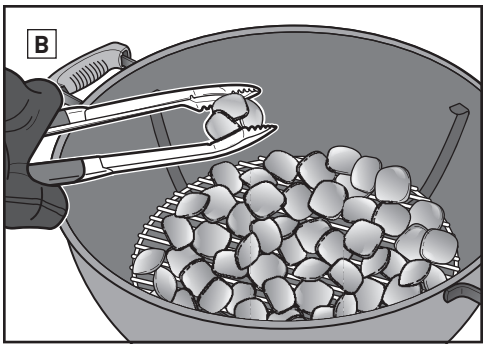
8. Open het deksel en zet uw eten op het rooster.

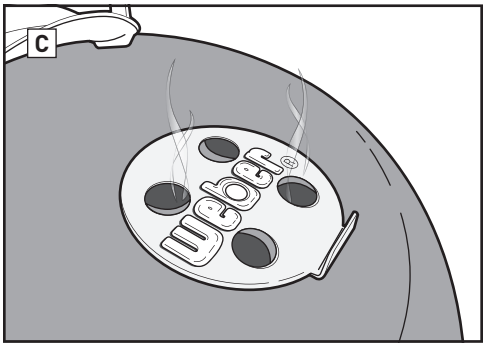
9. Zet het deksel op de grill. Raadpleeg het recept voor aanbevolen grilltijden.

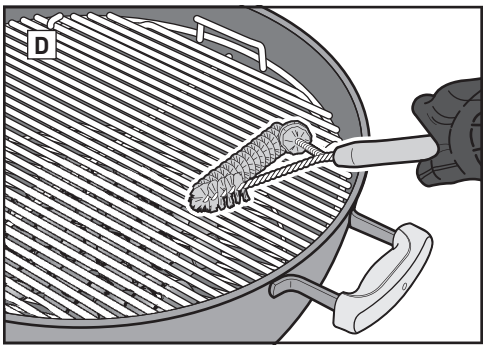
Opmerking: Als u het deksel van de grill tijdens het grillen verwijdert moet u het niet recht omhoog, maar naar de zijkant optillen. Door het deksel recht omhoog op te tillen kan er zuiging ontstaan waardoor er as op uw voedsel terecht komt.

Als u klaar bent met grillen...

Sluit de demper in het deksel en de ventilatieopeningen van de ketel om het vuur te doven.



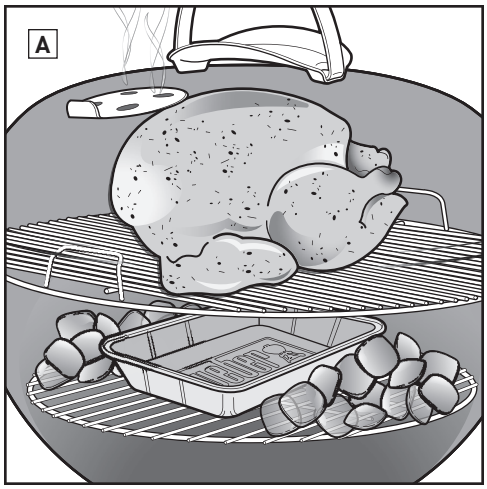




Houtskool afmeten en toevoegen voor directe hitte

*****Voor het afmeten van stukken houtskool gebruikt u de bij uw grill meegeleverde houtskool-maatbeker.

Grilldiameter	Houtskoolbriketten	Stukjes houtskool van beukenhout*	Stukjes houtskool van gemengd hout*
47 cm	30 briketten	1 maatbeker (0,56 kg)	¾ maatbeker
57 cm	40 briketten	1¾ maatbeker (0,98 kg)	1¼ maatbeker
67 cm	60 briketten	4 maatbekers (2,24 kg)	2¾ maatbeker



Grillen met indirecte hitte

Gebruik de indirecte methode voor grotere stukken vlees die 20 minuten grilltijd nodig hebben, of voor voedsel dat zo delicaat is dat directe blootstelling aan de hitte het zou uitdrogen of verschroeien, bijvoorbeeld:

- Gebraad
- Stukken kip met been
- Hele vissen
- Delicate visfilets
- Hele kippen
- Kalkoenen
- Ribstukken

Indirect vuur kan ook worden gebruikt voor het afbraden van dikkere soorten voedsel of stukken vlees met bot die eerst op direct vuur geschroeid of gebruind zijn.

Met indirect vuur is er hitte aan beiden kanten van de grill, of aan één kant van de grill. Het voedsel zit op het niet-aangestoken deel van het grillrooster (A).

De uitstralende en geleidende hitte zijn nog steeds factoren, maar is niet zo intens met indirect grillen. Als het deksel van de grill echter zoals het moet gesloten is, wordt er een andere soort hitte gegenereerd: convectiehitte. De hitte gaat omhoog en kaatst van het deksel en de binnenkanten van de grill terug, en circuleert om het voedsel langzaam aan alle kanten te grillen.

Convectiehitte schroeit de buitenkant van het voedsel niet zoals uitstralende en geleidende hitte dat doen. Deze hitte kookt het rustiger tot helemaal in het midden, net zoals de hitte in een oven.

De houtskool plaatsen voor indirecte hitte

1. Draag barbecuewanten of -handschoenen.

Opmerking: De grill inclusief het handvat en de demper-/ventilatieopeningen worden heet. Zorg ervoor dat u barbecuewanten of -handschoenen draagt om uw handen niet te verbranden.

2. Als de houtskool volledig is aangestoken, verdeelt u de houtskool met de lange tang zodanig dat het zich aan beide kanten van het voedsel bevindt **(B)**. Verdeel de houtskool aan de zijkanten van de ketel aan de andere kant van de handvaten **(C)**, direct op het grillrooster of in de houtskoolrails of Char-Baskets™ als u die gebruikt. Er kan een druippan tussen de houtskool worden gezet voor het opvangen van braadvet.

HOUTSKOOLRAILS GEBRUIKEN:
Plaats het houtskoolrooster zodanig op één lijn dat de stalen draden over de ketel van handvat naar handvat gericht zijn. Plaats de houtskoolrails daarna zodanig dat ze over de buitenste rechte draden van het houtskoolrooster haken. De voorkant van de houtskoolrails moeten over de vierde draad van het houtskoolrooster schuiven en op zijn plaats klikken **(D)**.

3. Zet het grillrooster weer terug.

4. Zet het deksel op de grill. Als uw grill een thermometer heeft, moet het deksel altijd zo worden geplaatst dat de thermometer zich niet boven de houtskool bevindt waar het aan hitte blootgesteld wordt **(E)**.

5. Open de demper in het deksel.

6. Verwarm het rooster ongeveer 10 tot 15 minuten voor.

7. Als het grillrooster volledig is voorverwarmd, gebruikt u een roestvrijstalen grillborstel en maakt u het grillrooster schoon.

Opmerking: Gebruik een roestvrijstalen grillborstel. Vervang de borstel als u losse draden op het grillrooster of op de borstel aantreft.

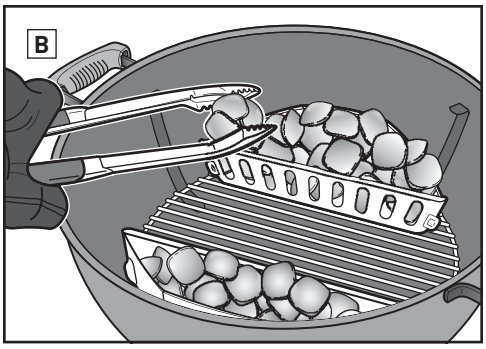
8. Open het deksel en zet uw eten op het rooster.

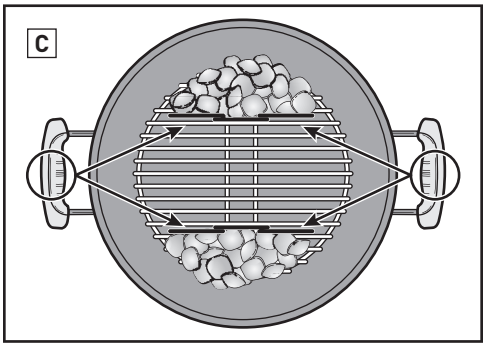
9. Zet het deksel op de grill. Raadpleeg het recept voor de aanbevolen grilltijden.

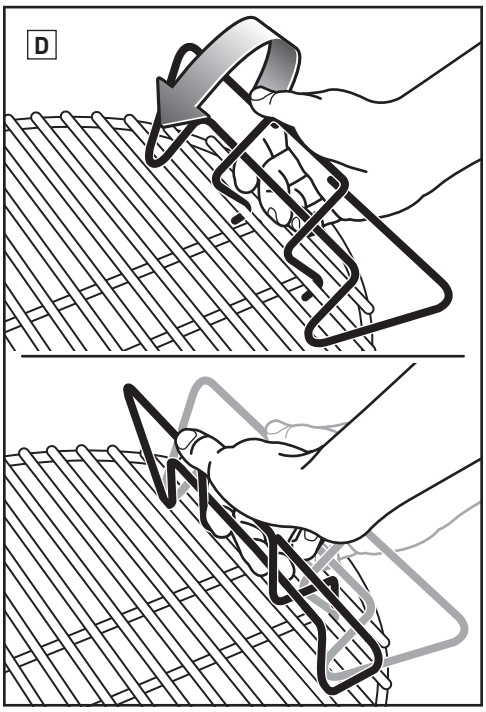
Opmerking: Als u het deksel van de grill tijdens het grillen verwijdert, moet u het niet recht omhoog maar naar de zijkant optillen. Door het deksel recht omhoog op te tillen kan er zuiging ontstaan waardoor er as op uw voedsel terecht komt.

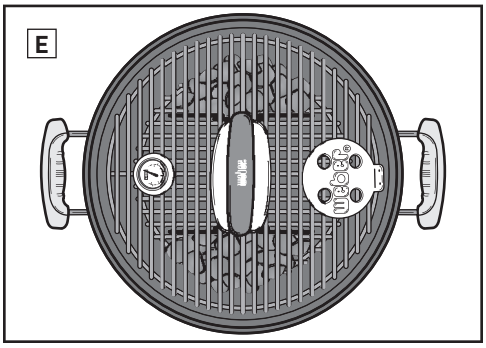
Als u klaar bent met grillen...

Sluit de demper in het deksel en sluit de ventilatieopeningen van de ketel om de houtskool te doven.









Houtskool afmeten en toevoegen voor indirecte hitte

*****Voor het afmeten van stukken houtskool gebruikt u de bij uw grill meegeleverde houtskool-maatbeker.

Grilldiameter	Houtskoolbriketten		Blokjes houtskool van beukenhout*		Blokjes houtskool van gemengd hout*	
	Briketten voor het eerste uur (per kant)	Briketten toe te voegen voor elk extra uur (per kant)	Houtskool voor het eerste uur (per kant)	Houtskool toe te voegen voor elk extra uur (per kant)	Houtskool voor het eerste uur (per kant)	Houtskool toe te voegen voor elk extra uur (per kant)
47 cm	15 briketten	7 briketten	½ maatbeker (0,30 kg)	1 handvol	½ maatbeker	1 handvol
57 cm	20 briketten	7 briketten	½ maatbeker (0,30 kg)	1 handvol	½ maatbeker	1 handvol
67 cm	30 briketten	8 briketten	¾ maatbeker (0,42 kg)	1 handvol	¾ maatbeker	1 handvol

Handschoenen dragen

Draag altijd een barbecuewant of -wanten wanneer u uw houtskoolgrill gebruikt. Tijdens het grillproces worden de ventilatieopeningen, dempers, handvaten en ketel heet, dus zorg ervoor dat uw handen en onderarmen beschermd blijven.

Geen aanstekervloeistof gebruiken

Gebruik geen aanstekervloeistof: dit kan een chemische smaak op uw voedsel achterlaten. Chimney-starters (apart verkocht) en aansteekblokjes (apart verkocht) zijn veel schoner en zijn een veel effectievere manier voor het aansteken van uw houtskool.

Uw grill voorverwarmen

Verwarm uw grill met gesloten deksel 10 tot 15 minuten voor om het grillrooster voor te bereiden. Als alle houtskool rood gloeit bereikt de temperatuur onder het deksel 260 °C. De hitte maakt alle brokjes en stukjes voedsel los die aan het rooster vastgeplakt zitten, wat het gemakkelijk maakt ze met een roestvrijstalen grillborstel af te borstelen. Als u uw grill voorverwarmt, maakt dat de grill heet genoeg om het voedsel op de juiste manier dicht te schroeien en het helpt tevens voorkomen dat er voedsel aan het rooster blijft vastplakken.

Opmerking: Gebruik een roestvrijstalen grillborstel. Vervang de borstel als u losse draden op het grillrooster of op de borstel aantreft.

Smeer olie op het voedsel, niet op het rooster

De olie voorkomt dat het voedsel blijft kleven en voegt ook smaak en vocht toe. Het voedsel licht met olie borstelen of besproeien werkt beter dan het rooster borstelen.

Handhaaf de luchtstroom

Een houtskoolvuur heeft lucht nodig. Het deksel moet zoveel mogelijk gesloten blijven, maar houd de demper en de ventilatieopening in het deksel open. Verwijder de as onderuit de grill regelmatig om te voorkomen dat het de ventilatieopeningen blokkeert.

Houd het deksel erop

Om vier belangrijke redenen moet het deksel zoveel mogelijk gesloten blijven.

1. Het houdt het rooster heet genoeg om het voedsel dicht te schroeien.
2. Het versnelt de grilltijd en voorkomt dat het voedsel uitdroogt.
3. Het sluit de "rokerigheid" in die wordt ontwikkeld wanneer vet en sappen in de grill verdampen.
4. Het voorkomt opvlammingen door de zuurstof te beperken.

Temper het vuur

Er doen zich opvlammingen voor, wat goed is want die schroeien de buitenkant dicht van wat u aan het grillen bent. Teveel opvlammingen kunnen uw voedsel echter verbranden. Houd het deksel er zoveel mogelijk op. Dit beperkt de hoeveelheid zuurstof binnenin de grill, wat helpt de opvlammingen te doven. Als de vlammen oncontroleerbaar worden, plaatst u het voedsel tijdelijk boven het indirecte vuur, totdat de vlammen verdwijnen.

Let op de tijd en temperatuur

Als u in een kouder klimaat of op een grotere hoogte grilt, maakt dat de grilltijden langer. Als er een harde wind staat, verhoogt dat de temperatuur van de houtskoolgrill. Blijf daarom altijd in de buurt van uw grill en vergeet niet het deksel er zoveel mogelijk op te houden om de hitte niet te laten ontsnappen.

Bevroren of vers

Ongeacht of u bevroren of vers voedsel grilt, moet u de veiligheidsrichtlijnen op de verpakking volgen en altijd op de aanbevolen inwendige temperatuur grillen. Bevroren voedsel duurt langer om te grillen, en afhankelijk van het soort voedsel kan het nodig zijn om meer brandstof toe te voegen.

Schoon houden

Volg een aantal fundamentele onderhoudsinstructies om uw grill er jarenlang beter te doen uitzien en beter te grillen!

- Voor de juiste luchtstroming en beter grillen moeten voor het gebruik de opgehoopte as en oude houtskool onderuit de ketel en asopvanger worden verwijderd. Voordat u dat doet moet u ervoor zorgen dat alle houtskool volledig gedoofd en de grill afgekoeld is.
- U ziet misschien "verfachtige" schilfers op de binnenkant van het deksel. Tijdens het gebruik oxideren vet- en rookdampen langzaam tot koolstof en worden afgezet aan de binnenkant van het deksel. Borstel het verkoolde vet uit de binnenkant van het deksel met een roestvrijstalen grillborstel. Om meer ophoping tot een minimum te beperken kan de binnenkant van het deksel na het grillen met een papieren handdoek worden afgenomen terwijl de grill nog warm (niet heet) is.
- Als uw grill in een bijzonder barre omgeving wordt gebruikt, moet u de buitenkant vaker schoonmaken. Zure regen, chemicaliën en zout water kan roest op de buitenkant veroorzaken. Weber beveelt aan de buitenkant van de grill met warm zeepwater af te nemen. Spoel de buitenoppervlakken daarna af en laat ze grondig drogen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen of schurende schoonmaakmiddelen voor het schoonmaken van de buitenkant van uw grill.

Voor de grilltijden van rundvlees en lamsvlees wordt de definitie gebruikt van de USDA (het Amerikaanse Ministerie van landbouw) voor medium-gaarheid, tenzij anders aangegeven. De plakken, dikte, gewichten en grilltijden zijn slechts als richtlijnen bedoeld. Factoren zoals hoogte, wind en buitentemperatuur kunnen op de grilltijden van invloed zijn.

Ga naar www.weber.com voor recepten en grilltips.

		Dikte/Gewicht	Geschatte totale grilltijd
ROOD VLEES	**Biefstuk:** New York Strip-biefstuk, entrecote, lendebiefstuk, T-bonesteak en filet mignon (ossenhaas)	2 cm dik	**4 tot 6 minuten** direct hoog vuur
		2,5 cm dik	**6 tot 8 minuten** direct hoog vuur
		5 cm dik	**14 tot 18 minuten** 6 tot 8 minuten op direct hoog vuur dichtschroeien en 8 tot 10 minuten op indirect hoog vuur grillen
	Flanksteak	0,7 tot 1 kilo, 2 cm dik	**8 tot 10 minuten** direct matig hoog vuur
	Gehaktburger	2 cm dik	**8 tot 10 minuten** direct matig hoog vuur
	Ossenhaas	1,4 tot 1,8 kilo	**45 tot 60 minuten** 15 minuten op direct matig hoog vuur en 30 tot 45 minuten op indirect matig hoog vuur grillen
VARKENSVLEES	**Braadworst:** vers	85 gram worstjes	**20 tot 25 minuten** direct laag vuur
	Kotelet: met of zonder bot	2 cm dik	**6 tot 8 minuten** direct hoog vuur
		3 tot 4 cm dik	**10 tot 12 minuten** 6 minuten op direct hoog vuur dichtschroeien en 4 tot 6 minuten op indirect hoog vuur grillen
	Ribstukken: baby-backribben, spareribs	1,4 tot 1,8 kilo	**1½ tot 2 uur** indirect matig hoog vuur
	Ribstukken: boerenstijl, met bot	1,4 tot 1,8 kilo	**1½ tot 2 uur** indirect matig hoog vuur
	Fricandeau	0,5 kilo	**30 minuten** 5 minuten op direct hoog vuur dichtschroeien en 25 minuten op indirect matig hoog vuur grillen
GEVOGELTE	**Kippenborst:** zonder bot, zonder vel	170 tot 277 gram	**8 tot 12 minuten** direct matig hoog vuur
	Kippendij: zonder bot, zonder vel	113 gram	**8 tot 10 minuten** direct matig hoog vuur
	Stukken kip: met bot, gemengd	85 tot 170 gram	**36 tot 40 minuten** 6 tot 10 minuten op direct laag vuur en 30 minuten op indirect matig hoog vuur
	Kip: heel	1,8 tot 2,25 kilo	**1 tot 1¼ uur** indirect matig hoog vuur
	Braadkip	0,7 tot 0,9 kilo	**60 tot 70 minuten** indirect matig hoog vuur
	Kalkoen: hele kalkoen, ongevuld	4,5 tot 5,5 kilo	**2 tot 2½ uur** indirect matig hoog vuur
VIS EN SCHAAL-/ SCHELPDIEREN	**Vis (filet of moot):** heilbot, rode snapper, zalm, zeebaars, zwaardvis, tonijn	0,6 tot 1,25 cm dik	**3 tot 5 minuten** direct matig hoog vuur
		2,5 tot 3 cm dik	**10 tot 12 minuten** direct matig hoog vuur
	Vis: heel	0,5 kilo	**15 tot 20 minuten** indirect matig hoog vuur
		1,4 kilo	**30 tot 45 minuten** indirect matig hoog vuur
	Garnaal	14 gram	**2 tot 4 minuten** direct hoog vuur
GROENTES	**Asperges**	1,25 cm dik	**6 tot 8 minuten** direct matig hoog vuur
	Maïs	op de kolf	**25 tot 30 minuten** direct matig hoog vuur
		gepeld	**10 tot 15 minuten** direct matig hoog vuur
	Paddestoel	shiitake of champignon	**8 tot 10 minuten** direct matig hoog vuur
		portobello	**10 tot 15 minuten** direct matig hoog vuur
	Ui	gehalveerd	**35 tot 40 minuten** indirect matig hoog vuur
		plakken van 1,25 cm	**8 tot 12 minuten** direct matig hoog vuur
	Aardappel	heel	**45 tot 60 minuten** indirect matig hoog vuur
		plakken van 1,25 cm	**9 tot 11 minuten** 3 minuten even aan kook brengen en 6 tot 8 minuten op direct matig hoog vuur

Zorg ervoor dat het voedsel op de grill past en het deksel gesloten is, zodat er ongeveer een opening van 2.5 cm tussen het eten en de deksel overblijft.

Grilltips

- Grill biefstukken, visfilets, stukken kipfilet zonder been en groentes met gebruik van de directe methode en de tijden zoals in de tabel staat aangegeven (of tot de gewenste gaarheid), en draai het voedsel halverwege de grilltijd eenmaal om.
- Grill gebraad, hele kippen, stukken kip met been, hele vissen en dikkere plakken (vlees enz.) met gebruik van de indirecte methode zoals in de tabel staat aangegeven (of totdat een direct-afleesbare thermometer de gewenste inwendige temperatuur registreert).
- Voordat u ze snijdt moet u gebraad, grotere stukken vlees en dikkere koteletten en biefstukken na het grillen 5 tot 10 minuten laten staan. De inwendige temperatuur van het vlees stijgt in die tijd 5 tot 10 graden.
- Voor extra "rooksmaak" kunt u wellicht houtsnippers of houtspaanders (minstens 30 minuten in water geweekt en uitgelekt) of vochtig gemaakte verse kruiden toevoegen zoals rozemarijn, tijm of laurierbladen. Net voordat u begint te grillen plaatst u het natte hout of de kruiden direct op de houtskool.
- Voordat u gaat grillen moet voedsel worden ontdooid. Anders moet u rekening houden met langere grilltijden als u bevroren voedsel bereidt.

Voedselveiligheidstips

- Vlees, vis of kip niet tot kamertemperatuur ontdooien. In de koelkast ontdooien.
- Was uw handen grondig met heet zeepwater voordat u met de voorbereiding van de maaltijd begint en nadat u vers vlees, vis en kip hebt aangeraakt.
- Leg gekookt eten nooit op hetzelfde bord als dat waarop het onbereide voedsel lag.
- Borden en kookgerei die in contact zijn geweest met onbereid vlees of vis, moeten worden gewassen met heet zeepwater en daarna worden afgespoeld.

O incumprimento dos PERIGOS, ADVERTÊNCIAS e PRECAUÇÕES indicados neste Manual de utilização poderá resultar em lesões corporais graves ou em morte, ou poderá resultar num incêndio ou explosão, causando dados à propriedade.

Leia todas as informações de segurança neste Guia de utilização antes de utilizar o grelhador.

PERIGOS

⚠ Não utilizar em espaços interiores! Este grelhador foi concebido para utilização no exterior numa área bem ventilada e não se destina a aquecimento, e nunca deve ser utilizado como um aquecedor. Se for utilizado em espaços interiores, fumos tóxicos irão acumular-se e provocar ferimentos graves ou morte.

⚠ Não utilizar numa garagem, edifício, passagem coberta entre edifícios ou qualquer outra área fechada.

⚠ Não utilizar gasolina, álcool ou outros fluidos altamente voláteis para acender o carvão. Se estiver a utilizar fluido de ignição para carvão (não recomendado), retire qualquer líquido que possa ter escorrido através dos orifícios de ventilação da taça, antes de acender o carvão.

⚠ Não adicionar fluido de ignição para carvão, ou carvão impregnado com fluido de isqueiro para carvão, a carvão quente ou morno. Coloque a tampa no fluído de ignição após a utilização e coloque a uma distância segura do grelhador.

⚠ Manter a área de confeção livre de vapores e de líquidos inflamáveis, como gasolina, álcool, etc., e de materiais inflamáveis.

ADVERTÊNCIAS

⚠ Não utilizar o grelhador exceto se todas as peças estiverem no lugar. Este grelhador deve ser devidamente montado, de acordo com as instruções de montagem. Uma montagem indevida poderá ser perigosa.

⚠ Nunca utilizar o grelhador sem o coletor de cinzas instalado.

⚠ Não utilizar o grelhador sob uma construção inflamável.

⚠ O uso do álcool e/ou de drogas vendidas com e sem receita pode prejudicar a capacidade do utilizador na montagem correta ou na utilização do aparelho com segurança.

⚠ Tenha cuidado quando estiver a utilizar o grelhador. Ficará quente durante a confeção ou limpeza e nunca deve ficar sem vigilância.

⚠ ADVERTÊNCIA! A churrasqueira vai ficar muito quente, não a mover durante o funcionamento.

⚠ ADVERTÊNCIA! Manter afastado de crianças e animais.

⚠ ADVERTÊNCIA! Não utilizar bebidas espirituosas ou gasolina para acender ou reacender! Utilizar apenas acendalhas que cumpram a EN 1860-3!

⚠ Este grelhador Weber® não se destina a ser instalado em ou sobre os veículos e/ou barcos de recreio.

⚠ Não utilizar o grelhador no limite de 150 cm de materiais inflamáveis. Os materiais inflamáveis incluem, mas não estão limitados a, madeira ou deques em madeira tratada, pátios e varandas.

⚠ Manter sempre o grelhador numa superfície segura e nivelada, sem materiais inflamáveis.

⚠ Não coloque a churrasqueira sobre vidro nem uma superfície combustível.

⚠ Não utilizar o grelhador com ventos fortes.

⚠ Não utilizar vestuário com mangas soltas ao acender ou utilizar o grelhador.

⚠ Nunca tocar na grelha de confeção ou de carvão, nas cinzas, no carvão ou no grelhador para ver se estão quentes.

⚠ Apague o carvão quando terminar de cozinhar. Para apagar, feche o orifício de ventilação da taça e o abafador da tampa e coloque a tampa na taça.

⚠ Utilizar luvas de churrasco resistentes ao calor ou luvas durante a confeção, ajustando os orifícios de ventilação (abafadores), acrescentando carvão, e manuseando o termómetro ou a tampa.

⚠ Utilizar utensílios adequados, com pegas compridas e resistentes ao calor.

⚠ Colocar sempre o carvão em cima da grelha de carvão (inferior). Não colocar carvão diretamente na parte inferior da taça.

⚠ Não se inclinar nem sobrecarregar a extremidade da mesa.

⚠ Não utilizar o suporte de tampa Tuck-Away™ como uma pega para levantar ou mover o grelhador.

⚠ Não pendurar a tampa na pega da taça.

⚠ Nunca despejar carvão quente onde possa ser pisado ou constituir perigo de incêndio. Nunca despejar cinzas ou carvão antes de estarem completamente extintos.

⚠ Não armazenar o grelhador até que as cinzas e o carvão estejam totalmente extintos.

⚠ Não retirar as cinzas até que o carvão tenha queimado completamente e esteja totalmente extinto, e até o grelhador ter arrefecido.

⚠ Manter os fios elétricos e os cabos distantes de superfícies quentes do grelhador, e distantes de áreas com bastante movimentação.

⚠ ADVERTÊNCIA! Não utilizar a churrasqueira num espaço confinado, por exemplo, numa casa, tenda, caravana, veículo ou espaço confinado. Risco de morte por envenenamento com monóxido de carbono.

PRECAUÇÕES

⚠ Não utilizar água para controlar reacendimentos ou para apagar carvão.

⚠ Forrar a taça com folha de alumínio irá obstruir o fluxo de ar. Em alternativa, utilizar uma caçarola para pingos, para apanhar os pingos da carne, ao cozinhar utilizando o método indireto.

⚠ As escovas do grelhador devem ser verificadas regularmente, para procurar cerdas soltas e verificar o desgaste excessivo. Substituir a escova se forem encontradas algumas cerdas soltas na grelha de confeção ou na escova. A Weber recomenda a aquisição de uma nova escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável no início de cada primavera.

GARANTIA

Obrigado por adquirir um produto WEBER®. A Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") orgulha-se por fornecer um produto seguro, durável e fiável.

Esta Garantia Voluntária da Weber é-lhe fornecida sem custos adicionais. Contém as informações necessárias para reparar o produto WEBER® na eventualidade de uma falha ou defeito.

Em conformidade com as leis aplicáveis, o cliente tem vários direitos caso o produto esteja com defeito. Esses direitos incluem desempenho suplementar ou substituição, redução do preço de compra e indemnização. Na União Europeia, por exemplo, tal seria uma garantia legal de dois anos com início na data da entrega do produto.
Estes e outros direitos legais permanecem inalterados pela disposição desta garantia. Na verdade, esta garantia concede direitos adicionais ao proprietário, independentes das disposições da garantia legal.

GARANTIA VOLUNTÁRIA DA WEBER

A Weber garante, ao comprador do produto WEBER® (ou no caso de uma oferta ou promoção, à pessoa a quem foi oferecido), que o produto WEBER® está livre de defeitos de material e mão-de-obra no(s) período(s) de tempo especificado(s) abaixo quando montado e utilizado de acordo com o Manual do Utilizador que acompanha o produto. (Nota: se perder o Manual de Utilizador da WEBER®, encontra-se disponível uma cópia online em www.weber.com ou site Web específico do país para o qual o Proprietário possa ser redireccionado.) Caso a utilização e manutenção seja efectuada numa residência familiar ou apartamento, a Weber concordam ao abrigo da presente garantia, em reparar ou substituir peças defeituosas nos períodos de tempo aplicáveis, limitações e exclusões listados abaixo. NA MEDIDA ADMISSÍVEL PELA LEI APLICÁVEL, ESTA GARANTIA LIMITADA SÓ SE APLICA AO COMPRADOR ORIGINAL E NÃO É TRANSFERÍVEL A FUTUROS UTILIZADORES, SALVO EM SITUAÇÕES DE OFERTAS OU PROMOÇÕES CONFORME MENCIONADO ACIMA.

RESPONSABILIDADES DO PROPRIETÁRIO AO ABRIGO DESTA GARANTIA

Para garantir uma cobertura de garantia sem problemas, é importante (mas não necessário) que registe o seu produto WEBER® online em www.weber.com ou no site Web específico do país para o qual o Proprietário possa ser redireccionado). Guarde o recibo de compra original e/ou factura. Registar o produto WEBER® confirma a cobertura da garantia e fornece uma ligação directa entre o utilizador e a Weber caso seja necessário entrar em contacto consigo.

A garantia acima só se aplica se o Proprietário tomar medidas razoáveis com o produto WEBER® seguindo as instruções de montagem, de utilização e de manutenção preventiva conforme delineado no Manual do Utilizador fornecido, salvo se o Proprietário conseguir provar que o defeito ou avaria não foi provocado por inobservância das obrigações supracitadas. Se residir numa área costeira ou o produto estiver perto de uma piscina, a manutenção inclui a lavagem e enxaguamento regular das superfícies exteriores conforme indicado no Manual do Utilizador que acompanha o produto.

TRATAMENTO/EXCLUSÃO DA GARANTIA

Se considerar que possui uma peça abrangida por esta Garantia, entre em contacto com o Serviço de Assistência da Weber utilizando as informações de contacto do nosso site Web (www.weber.com ou do site Web específico do país para o qual o Proprietário possa ser redireccionado). A Weber, após investigação, reparará ou substituirá (ao seu critério) uma peça defeituosa ao abrigo da presente Garantia. Caso não seja possível a reparação ou substituição, a Weber pode optar (ao seu critério) por substituir o grelhador em questão por um novo ou por um grelhador de valor igual ou superior. A Weber pode solicitar-lhe a devolução de peças para inspecção, sendo as despesas de envio pré-pagas.

Esta GARANTIA caduca se houver danos, deteriorações, descolorações e/ou ferrugem pelos quais a Weber não é responsável provocados por:

- Abuso, utilização incorrecta, alteração, modificação, aplicação incorrecta, vandalismo, negligência, montagem ou instalação incorrecta e falha na realização da manutenção normal e de rotina;
- Insectos (tal como aranhas) e roedores (tal como esquilos), incluindo mas não limitado a, danos dos tubos do queimador e/ou mangueiras de gás;
- Exposição a maresia e/ou fontes de cloro tais como piscinas e banheiras de hidromassagem/spas;
- Condições climáticas rigorosas tais como granizo, furacões, terramotos, tsunamis ou explosões, tornados ou fortes tempestades.

A utilização e/ou instalação de peças no produto WEBER® que não sejam peças genuínas da Weber anularão a presente Garantia Limitada e quaisquer danos resultantes não serão abrangidos pela Garantia. Qualquer transformação de um grelhador a gás não autorizada pela Weber e realizada por um técnico de assistência autorizado da Weber anulará a presente Garantia.

PERÍODOS DE GARANTIA DO PRODUTO

Grelhas de cozedura/carvão: 2 anos, contra ferrugem/aberturas
Sistema de limpeza One-Touch™: 5 anos, contra ferrugem/aberturas
Cuba, tampa e anel central: 10 anos, contra ferrugem/aberturas
Componentes de plástico: 5 anos, excluindo desgaste ou descoloração
Todas as restantes peças: 2 anos

ISENÇÕES DE RESPONSABILIDADE

ALÉM DA GARANTIA E DAS ISENÇÕES DE RESPONSABILIDADE DESCRITAS NESTA DECLARAÇÃO DE GARANTIA, NÃO EXISTEM EXPLICITAMENTE MAIS DECLARAÇÕES DE GARANTIA OU VOLUNTÁRIAS DE RESPONSABILIDADE AQUI PRESENTES QUE VÃO ALÉM DA RESPONSABILIDADE ESTATUTÁRIA APLICÁVEL À WEBER. A DECLARAÇÃO DE GARANTIA PRESENTE TAMBÉM NÃO LIMITA NEM EXCLUI SITUAÇÕES OU REIVINDICAÇÕES NAS QUAIS A WEBER POSSUI RESPONSABILIDADE OBRIGATÓRIA CONFORME PRESCRITO PELA LEI.

NÃO SERÃO APLICÁVEIS QUAISQUER GARANTIAS APÓS OS PERÍODOS APLICÁVEIS DA PRESENTE GARANTIA. NENHUMAS GARANTIAS FORNECIDAS POR QUALQUER PESSOA, INCLUINDO UM FORNECEDOR OU REVENDEDOR REFERENTES A QUALQUER PRODUTO (TAIS COMO QUAISQUER "GARANTIAS ALARGADAS") VINCULAM A WEBER. O ÚNICO RECURSO DA PRESENTE GARANTIA É A REPARAÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DA PEÇA OU PRODUTO.

EM CASO, AO ABRIGO DA PRESENTE GARANTIA VOLUNTÁRIA, ALGUM A INDEMNIZAÇÃO SERÁ SUPERIOR AO VALOR DO PREÇO DE COMPRA DO PRODUTO WEBER VENDIDO.

O UTILIZADOR É RESPONSÁVEL PELA PERDA, DANOS, LESÕES PESSOAIS E DANOS MATERIAIS E/OU LESÕES DE TERCEIROS E DANOS À SUA PROPRIEDADE RESULTANTES DA UTILIZAÇÃO INCORRECTA, ABUSO DO PRODUTO OU NÃO CUMPRIMENTO DAS INSTRUÇÕES FORNECIDAS PELA WEBER NO MANUAL DO UTILIZADOR QUE ACOMPANHA O PRODUTO.

AS PEÇAS E ACESSÓRIOS SUBSTITUÍDOS AO ABRIGO DA PRESENTE GARANTIA SÃO GARANTIDAS APENAS PARA O(S) PERÍODO(S) DE GARANTIA ORIGINAL(IS) SUPRACITADO(S).

ESTA GARANTIA APLICA-SE APENAS À UTILIZAÇÃO EM RESIDÊNCIAS FAMILIARES OU APARTAMENTOS E NÃO SE APLICA A GRELHADORES WEBER UTILIZADOS EM AMBIENTES COMERCIAIS, COMUNITÁRIOS OU COM VÁRIAS UNIDADES TAIS COMO RESTAURANTES, HOTÉIS, ESTÂNCIAS OU PROPRIEDADES DE LOCAÇÃO.

A WEBER PODE, PERIODICAMENTE, ALTERAR O DESIGN DOS SEUS PRODUTOS. NADA QUE ESTEJA CONTIDO NESTA GARANTIA SERÁ INTERPRETADO COMO OBRIGAÇÃO DA WEBER PARA INCORPORAR ALTERAÇÕES DE DESIGN EM PRODUTOS ANTERIORMENTE FABRICADOS, NEM ESSAS ALTERAÇÕES PODEM SER INTERPRETADAS COMO UM RECONHECIMENTO DE QUE OS DESIGNS ANTERIORES ESTAVAM DEFEITUOSOS.

Visite www.weber.com, seleccione o seu país de origem e registe já o seu grelhador.

SISTEMA DE CONFEÇÃO

A conceção do seu grelhador a carvão Weber® foi pensada cuidadosamente. Concebemos os nossos grelhadores de forma que nunca tenha de se preocupar com reacendimentos, pontos quentes e frios, ou alimentos queimados. Pode contar sempre com excelentes desempenho, controlo e resultados.

A Taça e tampa

Cada grelhador a carvão Weber® é fabricado com uma taça e tampa de aço revestida com porcelana esmaltada cozida. Isto é importante porque significa que o grelhador nunca irá descascar ou escamar. A superfície refletiva proporciona uma confeção por convexão, fazendo com que o calor irradie em torno dos alimentos, de forma bastante semelhante à de um forno interior, proporcionando resultados de confeção uniformes.

B Abafadores e orifícios de ventilação

Um grande fator ao grelhar a carvão é o ar. Quanto mais ar existir dentro do grelhador, mais quente o fogo será (até um ponto) e este terá de ser mais reposto mais vezes. Assim, para minimizar a reposição, mantenha a tampa fechada, tanto quanto possível. Os orifícios de ventilação da taça, na parte inferior do grelhador, devem estar abertos sempre que está a grelhar mas, para diminuir a velocidade a que o fogo queima, feche a tampa do abafador, no máximo até metade.

C Grelha de confeção

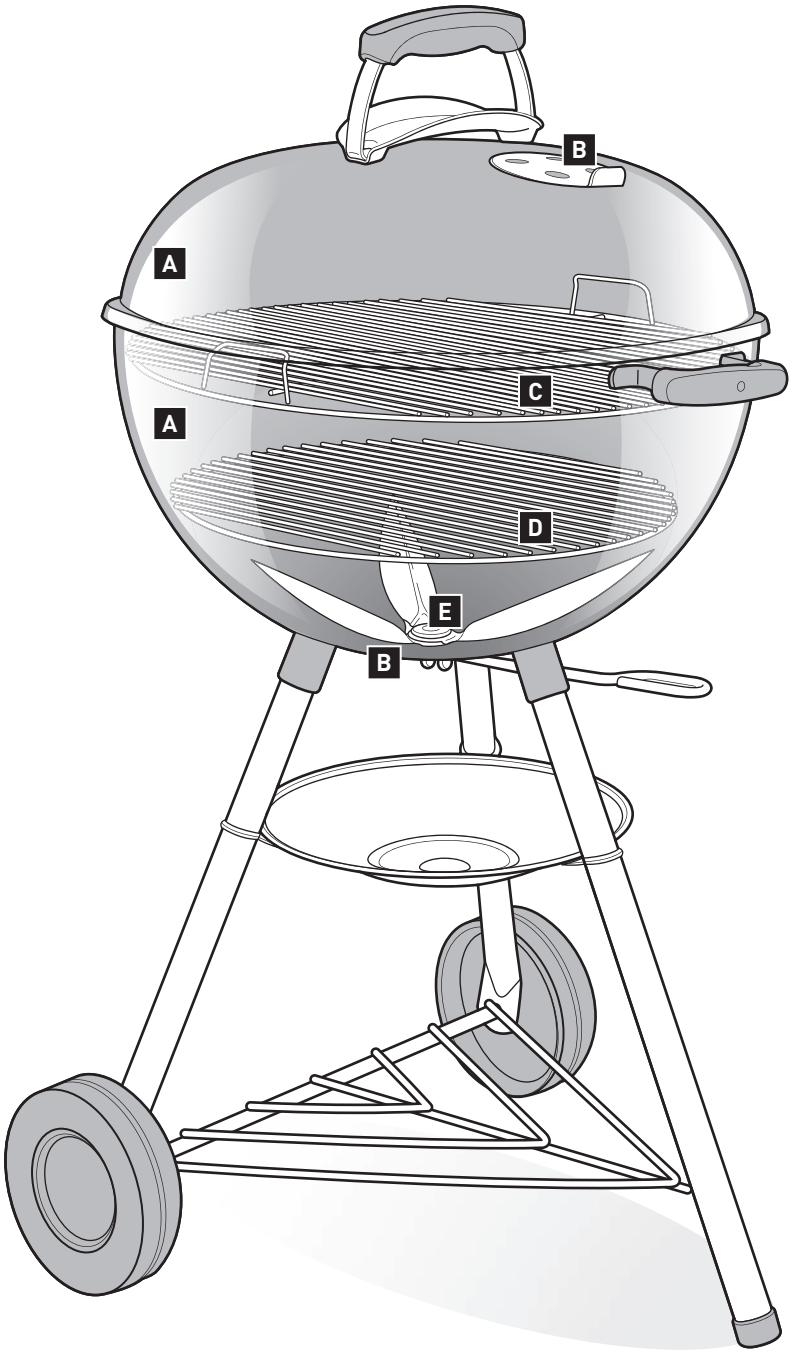
Fabricada em aço cromado resistente, a grelha de confeção proporciona uma área ampla para fazer todas as suas refeições favoritas.

D Grelha de carvão

A grelha de carvão possui tudo o que é preciso para suportar o calor de qualquer fogo de carvão. Fabricada em aço resistente, esta grelha durável não irá deformar nem queimar. Além disso, dá-lhe espaço suficiente para confeção direta ou indireta, proporcionando-lhe a flexibilidade para cozinhar da forma pretendida.

E Sistema de limpeza One-Touch™

O sistema de limpeza One-Touch™ simplifica o processo de limpeza. À medida que move a pega para trás e para a frente, as três lâminas na taça passam as cinzas da parte inferior do grelhador para o coletor de cinzas. Estes orifícios de ventilação atuam como um abafador da taça, para ajudar a trazer oxigénio para o fogo ou para permitir apagar o fogo de forma fácil.



Dependendo do modelo adquirido, o grelhador poderá ou não estar equipado com as funcionalidades descritas nesta página.

A Gourmet BBQ System™

A grelha de confeção pode ser equipada com uma área central especial que é amovível. Esta funcionalidade foi concebida para permitir adicionar facilmente componentes especiais de confeção Weber Gourmet BBQ System™, como uma pedra para pizza, wok, frigideira, grelha de tostar, assador de aves, forma para panquecas ou aplicação para churrasco coreano (vendidos separadamente). Cada opção oferece oportunidades ilimitadas para experimentar novas receitas.

B Termómetro integrado

Um termómetro durável e integrado na tampa permite controlar facilmente a temperatura do grelhador.

C Gancho da tampa

Dentro da tampa do grelhador encontra-se um gancho angular de tampa. Basta deslizar a tampa para o lado e pendurar a tampa na taça.

D Suporte de tampa Tuck-Away™

O suporte de tampa Tuck-Away™ permite mover facilmente a tampa para o lado para verificar a sua refeição ou para adicionar carvão.

E Grelha de confeção articulada

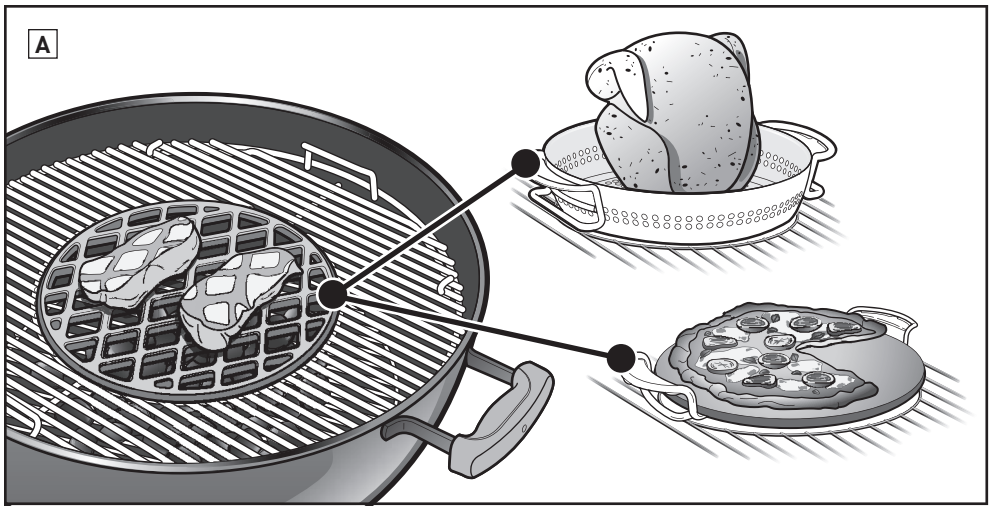
A grelha articulada tem uma área nos dois lados que levanta para permitir adicionar combustível facilmente.

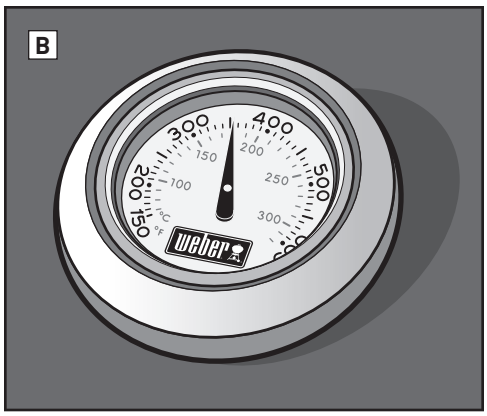
F Coletor de cinzas de elevada capacidade

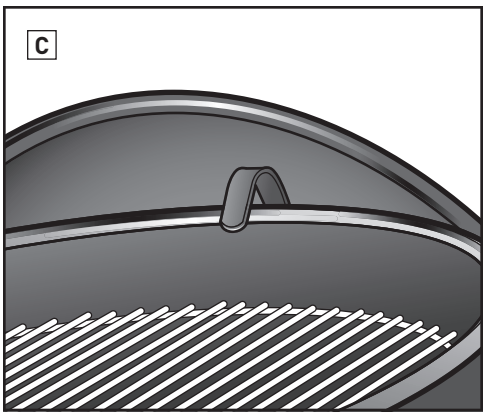
O coletor de cinzas de elevada capacidade totalmente fechado impede as cinzas de voarem e destaca-se facilmente para a remoção rápida e limpa de cinzas.

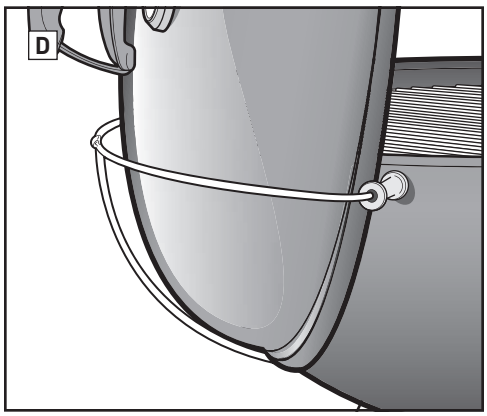
G Pega com ganchos para utensílios

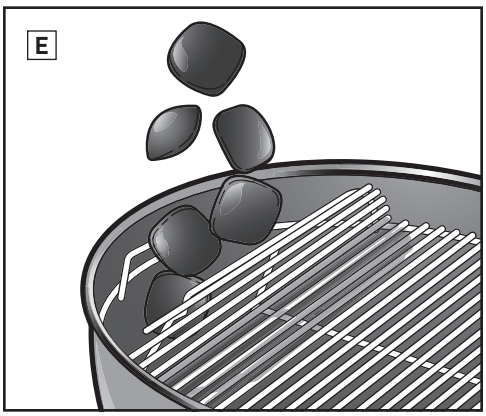
A pega possui ganchos integrados para ter um local prático para pendurar os utensílios.

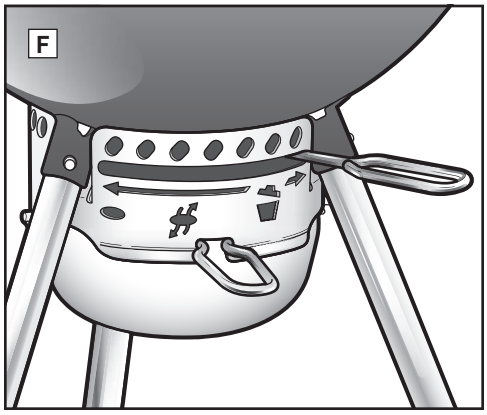


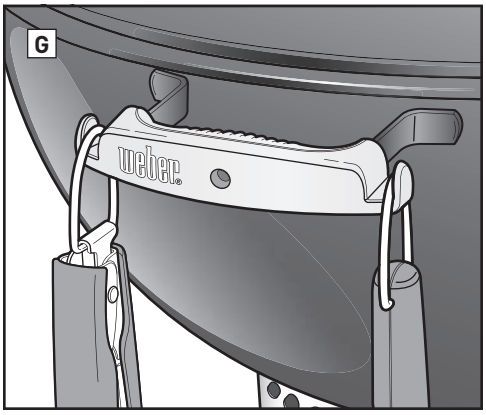












Escolher um local adequado para grelhar

- Utilizar o grelhador apenas no exterior, num local bem ventilado. Não utilizar numa garagem, edifício, passagem coberta entre edifícios ou qualquer outra área fechada.
- Manter sempre o grelhador numa superfície segura e nivelada.
- Não utilizar o grelhador no limite de 150 cm de materiais inflamáveis. Os materiais inflamáveis incluem, mas não estão limitados a, madeira ou deques em madeira tratada, pátios e varandas.

Escolher a quantidade de carvão a utilizar

A escolha da quantidade de carvão depende do que estiver a grelhar e do tamanho de grelhador. Se estiver a grelhar partes de alimentos pequenas e tenras que demoram menos de 20 minutos, consulte o gráfico ***Medição e adição de carvão para calor direto*** . Se estiver a grelhar cortes de carne maiores que requerem 20 minutos ou mais tempo para grelhar, ou alimentos delicados, consulte o gráfico ***Medição e adição de varvão para calor indireto*** . Utilize a chávena de carvão fornecida com o grelhador para medir a quantidade adequada de carvão. Para mais detalhes sobre a diferença entre a confeção direta e indireta, consultar a secção *MÉTODOS DE GRELHAR* .

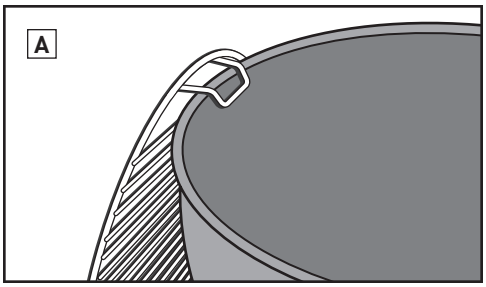
A primeira vez que grelhar

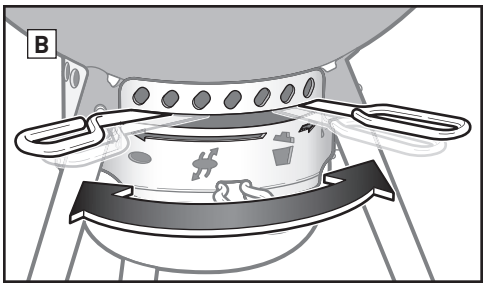
Recomenda-se que o grelhador seja aquecido e o combustível mantido em brasa, com a tampa, durante, pelo menos, 30 minutos antes de grelhar pela primeira vez.

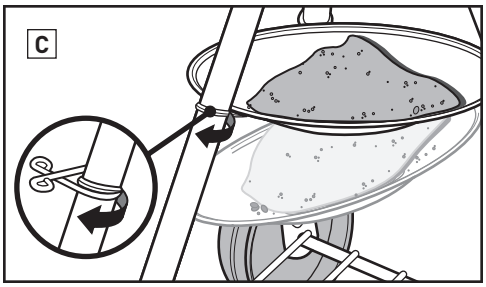
Preparar o grelhador para acender

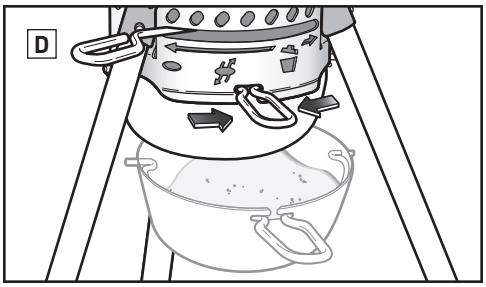
1. Retirar a tampa e colocá-la na parte lateral do grelhador, utilizando o gancho da tampa localizado no interior da tampa ou o suporte de tampa Tuck-Away™ (dependendo do modelo de grelhador).
2. Retirar a grelha de confeção (parte superior) do grelhador. Para ser mais prático, pendurar a grelha de confeção na taça, no painel traseiro ou na estrutura do grelhador pela pega curva (uma característica em alguns dos nossos grelhadores) **(A)**. Se o grelhador tiver a grelha de confeção Gourmet BBQ System™, retirar em primeiro lugar a área central amovível e, em seguida, toda a grelha de confeção do grelhador.
3. Retirar a grelha de carvão (parte inferior) e limpar as cinzas ou pedaços de carvão usados do fundo da taça. O carvão requer oxigénio para queimar; certifique-se de que não existem obstruções nos orifícios de ventilação. Para grelhadores com um sistema de limpeza One-Touch™, mover a pega para trás e para a frente, para passar as cinzas da parte inferior do grelhador para o coletor de cinzas **(B)**.
4. Se o grelhador tiver um coletor de cinzas padrão, soltar a braçadeira do pé para remover o coletor de cinzas **(C)** e, em seguida, eliminar as cinzas. Se o grelhador tiver um coletor de cinzas de elevada capacidade, apertar a pega do coletor de cinzas para soltá-lo do grelhador **(D)**.
5. Abrir o orifício de ventilação da taça movendo a pega totalmente para a direita **(E)** ou movendo a pega para a posição de aberta **(F)** (dependendo do modelo de grelhador).
6. Colocar a grelha de carvão (parte inferior).

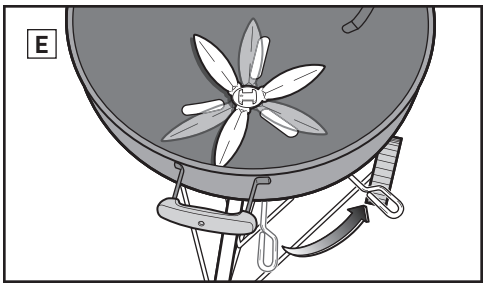
Observação: As instruções para utilizar fluído de isqueiro foram propositadamente omitidas neste guia de utilização. O fluído de isqueiro é gorduroso e pode transmitir um gosto químico aos alimentos, ao contrário das acendalhas (vendidas separadamente). Se optar pela utilização de fluído de isqueiro, siga as instruções do fabricante e NUNCA adicione fluido de isqueiro a um fogo ardente.

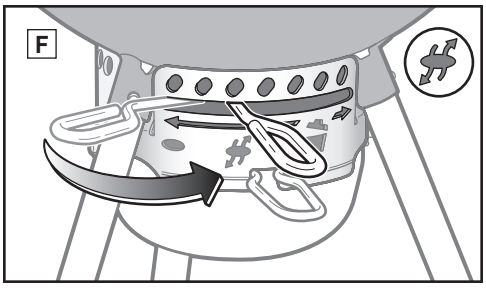












Medição e Adição de Carvão para Calor Direto

*****Ao medir o carvão em torrões, use o copo medidor de carvão fornecido com o grelhador.

Diâmetro do grelhador	Briquetes de carvão	Carvão em torrões de faia*	Carvão em torrões de madeira misturada*
47 cm	30 briquetes	1 cup (0,56 kg)	¾ cup
57 cm	40 briquetes	1 ¾ cups (0,98 kg)	1¼ cups
67 cm	60 briquetes	4 cups (2,24 kg)	2 ¾ cups

Medição e adição de carvão para calor indireto

*****Ao medir o carvão em torrões, use o copo medidor de carvão fornecido com o grelhador.

Diâmetro do grelhador	Briquetes de carvão		Carvão em torrões de faia*		Carvão em torrões de madeira misturada*	
	Briquetes para primeira hora (por lado)	Briquetes para adicionar por cada hora adicional (por lado)	Carvão para primeira hora (por lado)	Carvão para adicionar por cada hora adicional (por lado)	Carvão para primeira hora (por lado)	Carvão para adicionar por cada hora adicional (por lado)
47 cm	15 briquetes	7 briquetes	½ cup (0,30 kg)	1 punhado	½ cup	1 punhado
57 cm	20 briquetes	7 briquetes	½ cup (0,30 kg)	1 punhado	½ cup	1 punhado
67 cm	30 briquetes	8 briquetes	¾ cup (0,42 kg)	1 punhado	¾ cup	1 punhado

Acender o carvão com um acendedor de chaminé

A forma mais simples e completa para acender qualquer tipo de carvão é a utilização de um acendedor de chaminé; em particular, o acendedor de chaminé Weber® RapidFire® acendalhas (vendido separadamente). Consulte as precauções e advertências incluídas no acendedor de chaminé RapidFire® antes de acender o lume.

1. Colocar algumas folhas de jornal enrolado no fundo do acendedor de chaminé e colocar o acendedor de chaminé na grelha de carvão **(A)**; ou colocar alguns cubos de acendalhas no centro da grelha de carvão e colocar o acendedor de chaminé sobre eles **(B)**.
2. Encher o acendedor de chaminé com carvão **(C)**.
3. Acender os cubos de acendalhas ou jornal através dos orifícios na parte lateral do acendedor de chaminé **(D)**.
4. Manter o acendedor de chaminé no local até que o carvão esteja completamente aceso. O carvão estará completamente aceso quando estiver coberto por uma camada de cinza branca.

Observação: Os cubos de acendalhas utilizados devem ser completamente consumidos e o carvão deve estar em cinza antes de colocar os alimentos na grelha. Não cozinhar antes de o combustível ter um revestimento de cinzas.

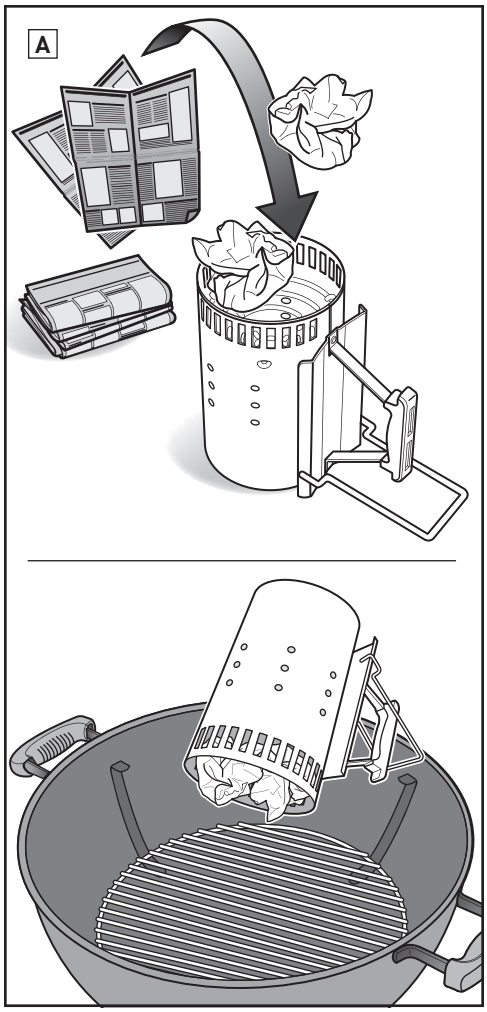
5. Quando o carvão estiver totalmente aceso, consulte as páginas seguintes para obter instruções sobre como dispor o carvão e começar a cozinhar de acordo com o método de confeção pretendido (método direto ou indireto).

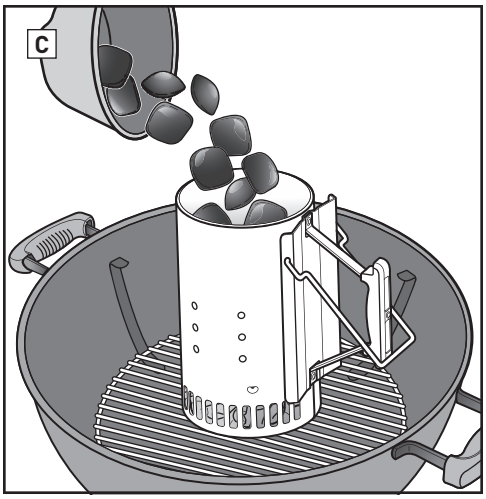
Acender o carvão com cubos de acendalhas

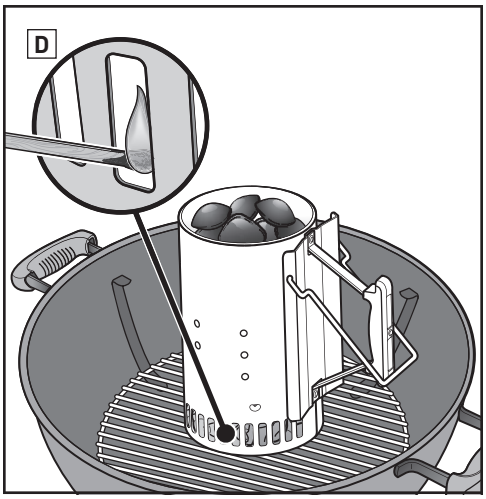
1. Construir uma pirâmide de carvão no centro da grelha de carvão (em baixo) e inserir dois cubos de acendalhas (vendidos separadamente) na pirâmide **(E)**.
2. Com um fósforo comprido ou um isqueiro, acender os cubos de acendalhas. Os cubos de acendalhas irão então acender o carvão.
3. Aguardar até que o carvão esteja completamente aceso. O carvão estará completamente aceso quando estiver coberto por uma camada de cinza branca.

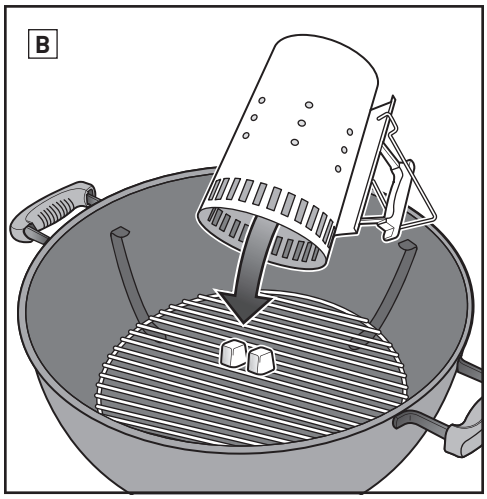
Observação: Os cubos de acendalhas utilizados devem ser completamente consumidos e o carvão deve estar em cinza antes de colocar os alimentos na grelha. Não cozinhar antes de o combustível ter um revestimento de cinzas.

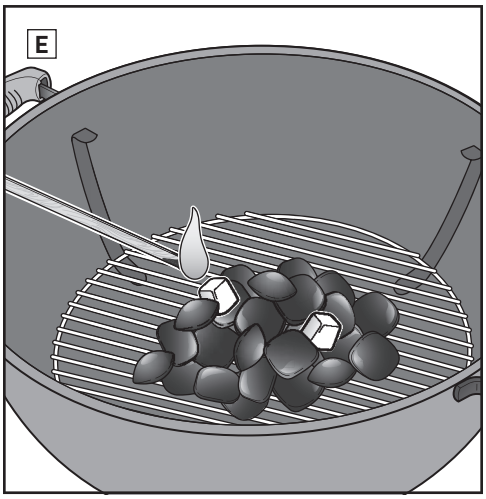
4. Quando o carvão estiver totalmente aceso, consulte as páginas seguintes para obter instruções sobre como dispor o carvão e começar a cozinhar de acordo com o método de confeção pretendido (método direto ou indireto).

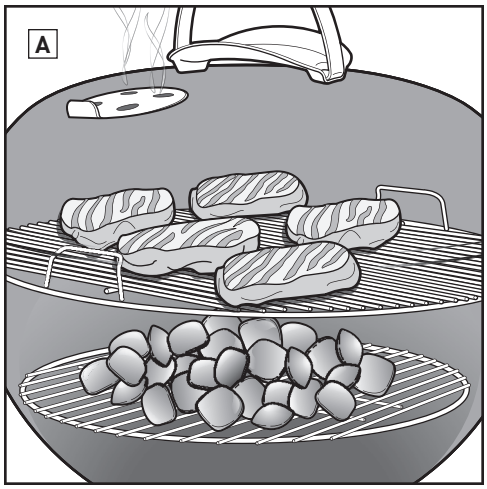












Grelhar com Calor Direto

Utilize o método direto para partes pequenas de alimentos que requerem menos de 20 minutos para cozinhar, como:

- Hambúrgueres
- Bifes
- Carne aos pedaços
- Espetadas
- Pedaços de frango desossado
- Filetes de peixe
- Marisco
- Vegetais às fatias

Com calor direto, o fogo fica imediatamente por baixo dos alimentos (A). Tosta a superfície dos alimentos, desenvolvendo sabores, textura e uma deliciosa caramelização, ao mesmo tempo que cozinha os alimentos até ao centro.

Um fogo direto cria calor radiante e condutor. O calor radiante do carvão cozinha rapidamente a superfície dos alimentos mais próximos. Ao mesmo tempo, o fogo aquece a grelha de confeção, conduzindo o calor diretamente para a superfície dos alimentos e criando as inconfundíveis e apelativas marcas de grelha.

Dispor o carvão para calor direto

1. Calçar luvas de churrasco ou luvas.

Observação: O grelhador, incluindo as pegas, o abafador da tampa/orifícios de ventilação da taça ficam quentes. Utilizar luvas de churrasco ou luvas para evitar queimar as mãos.

2. Quando o carvão estiver totalmente aceso, espalhá-lo de forma uniforme na grelha de carvão com tenazes compridas **(B)**.

3. Colocar a grelha de confeção.

4. Colocar a tampa no grelhador.

5. Abrir o abafador da tampa **(C)**.

6. Pré-aquecer a grelha durante 10 a 15 minutos.

7. Quando a grelha de confeção estiver pré-aquecida, utilizando uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável, limpar a grelha de confeção **(D)**.

Observação: Utilizar uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável. Substituir a escova se forem encontradas algumas cerdas soltas na grelha de confeção ou na escova.

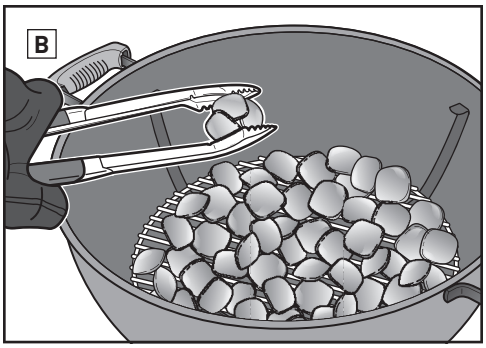
8. Abrir a tampa e colocar o alimento na grelha.

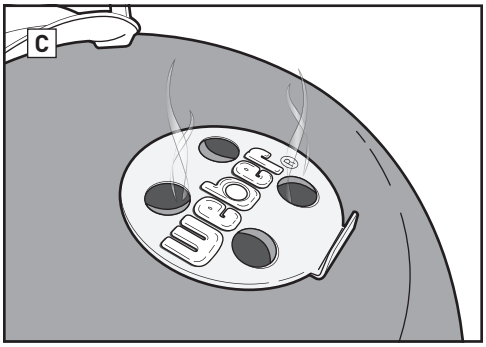
9. Colocar a tampa no grelhador. Consulte a receita para tempos de confeção recomendados.

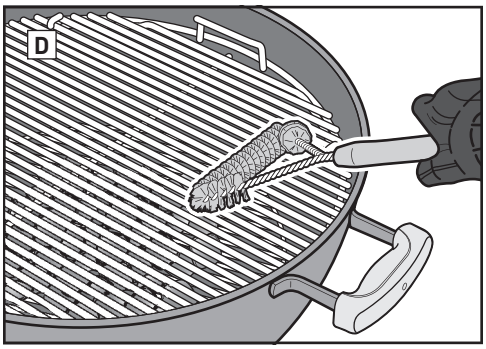
Observação: Ao remover a tampa do grelhador durante a confeção, levante-a para o lado, em vez de para cima. Levantá-la para cima pode criar sucção, passando cinzas para cima da comida.

Quando terminar de cozinhar...

Feche o abafador da tampa e os orifícios de ventilação da taça para apagar o carvão.



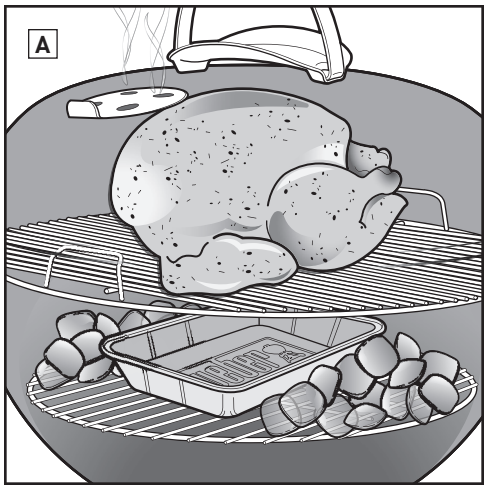




Medição e Adição de Carvão para Calor Direto

*****Ao medir o carvão em torrões, use o copo medidor de carvão fornecido com o grelhador.

Diâmetro do grelhador	Briquetes de carvão	Carvão em torrões de faia*	Carvão em torrões de madeira misturada*
47 cm	30 briquetes	1 cup (0,56 kg)	¾ cup
57 cm	40 briquetes	1 ¾ cups (0,98 kg)	1¼ cups
67 cm	60 briquetes	4 cups (2,24 kg)	2 ¾ cups



Grelhar com calor indireto

Utilize o método indireto para cortes maiores de carne que requerem 20 minutos ou mais para grelhar, ou para alimentos tão delicados que a exposição direta ao calor iria secá-los ou queimá-los, como:

- Assados
- Pedaços de aves com osso
- Peixe inteiro
- Filetes de peixe delicados
- Frangos inteiros
- Perus
- Costeletas

O calor indireto também pode ser utilizado para o acabamento de alimentos mais grossos ou cortes com osso que foram tostados ou dourados primeiro em calor direto.

Com calor indireto, o calor está nos dois lados da grelha ou só num lado da grelha. Os alimentos são colocados na parte apagada na grelha de confeção (A).

O calor radiante e o calor condutor continuam a ser fatores, mas não são tão intensos durante a confeção indireta. No entanto, se a tampa do grelhador estiver fechada, como deverá estar, é gerado outro tipo de calor: o calor por convexão. O calor sobe, reflete-se na tampa e nas superfícies interiores do grelhador, e circula para cozinhar lentamente os alimentos, de forma uniforme em todos os lados.

O calor por convexão não tosta a superfície da comida da mesma forma que o calor radiante e condutor. Cozinha mais suavemente até ao centro, como o calor num forno.

Dispor o carvão para calor indireto

1. Calçar luvas de churrasco ou luvas.

Observação: O grelhador, incluindo as pegas, o abafador da tampa e os orifícios de ventilação da taça ficam quentes. Utilizar luvas de churrasco ou luvas para evitar queimar as mãos.

2. Depois de o carvão estar completamente aceso, com tenazes compridas, dispor o carvão de modo que fique nos dois lados do alimento **(B)**. Posicionar o carvão nas partes laterais da taça opostas às pegas **(C)**, diretamente na grelha de carvão ou nos trilhos para carvão ou Char-Baskets™ se estiverem a ser utilizados. Uma caçarola para pingos pode ser colocada entre o carvão para recolher pingos.

UTILIZAR TRILHOS PARA CARVÃO:
Alinhar a grelha de carvão de modo que os fios de aço passem pela taça, de pega a pega. Em seguida, posicionar os trilhos para carvão de forma que fiquem enganchados nos fios exteriores retos da grelha de carvão. A parte frontal dos trilhos para carvão deve deslizar sobre o quarto fio da grelha de carvão e encaixar no lugar **(D)**.

3. Colocar a grelha de confeção.

4. Colocar a tampa no grelhador. Se o grelhador tiver um termómetro, posicionar sempre a tampa de forma que o termómetro não fique acima do carvão, onde ficaria exposto a calor direto **(E)**.

5. Abrir o abafador da tampa.

6. Pré-aquecer a grelha durante 10 a 15 minutos.

7. Quando a grelha de confeção estiver pré-aquecida, utilizando uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável, limpar a grelha de confeção.

Observação: Utilizar uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável. Substituir a escova se forem encontradas algumas cerdas soltas na grelha de confeção ou na escova.

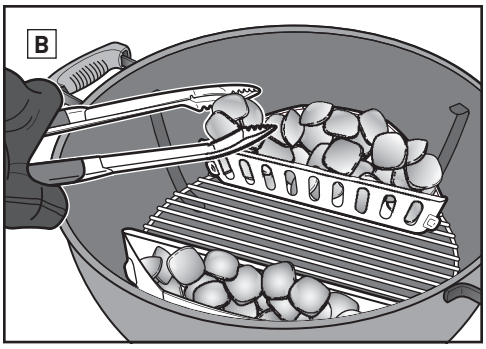
8. Abrir a tampa e colocar o alimento na grelha.

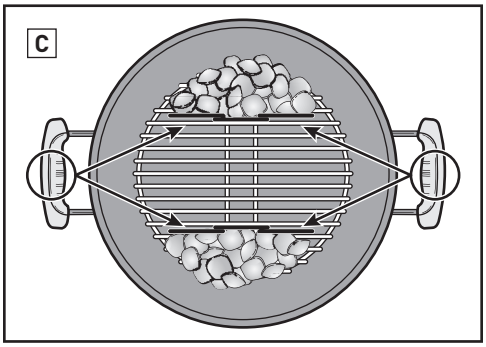
9. Colocar a tampa no grelhador. Consulte a receita para tempos de confeção recomendados.

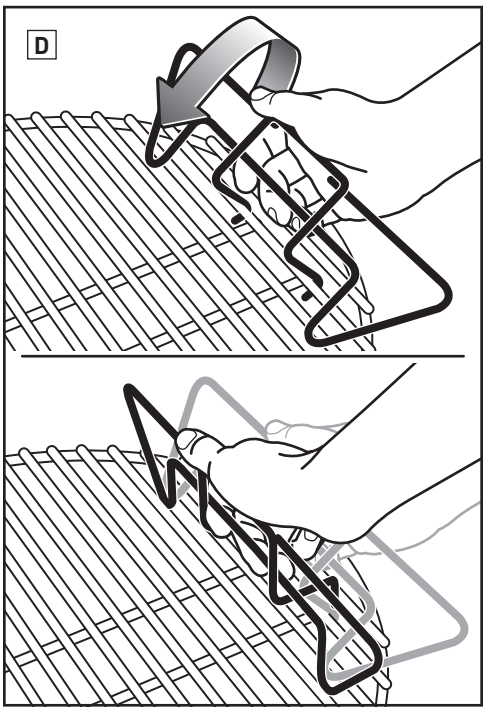
Observação: Ao remover a tampa do grelhador durante a confeção, levante-a para o lado, em vez de para cima. Levantá-la para cima pode criar sucção, passando cinzas para cima da comida.

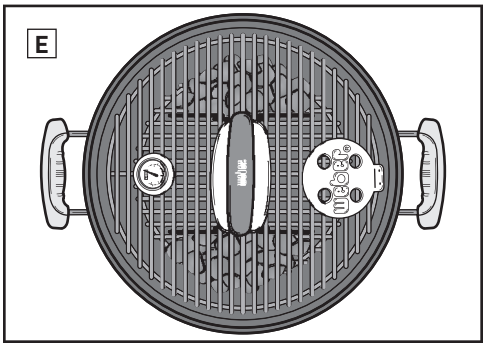
Quando terminar de cozinhar...

Feche o abafador da tampa e os orifícios de ventilação da taça para apagar o carvão.









Medição e adição de carvão para calor indireto

*****Ao medir o carvão em torrões, use o copo medidor de carvão fornecido com o grelhador.

Diâmetro do grelhador	Briquetes de carvão		Carvão em torrões de faia*		Carvão em torrões de madeira misturada*	
	Briquetes para primeira hora (por lado)	Briquetes para adicionar por cada hora adicional (por lado)	Carvão para primeira hora (por lado)	Carvão para adicionar por cada hora adicional (por lado)	Carvão para primeira hora (por lado)	Carvão para adicionar por cada hora adicional (por lado)
47 cm	15 briquetes	7 briquetes	½ cup (0,30 kg)	1 punhado	½ cup	1 punhado
57 cm	20 briquetes	7 briquetes	½ cup (0,30 kg)	1 punhado	½ cup	1 punhado
67 cm	30 briquetes	8 briquetes	¾ cup (0,42 kg)	1 punhado	¾ cup	1 punhado

Usar luvas

Usar sempre luvas de churrasco ou luvas ao utilizar o grelhador a carvão. Os orifícios de ventilação, os abafadores, as pegas e a taça irão aquecer durante o processo de confeção; por isso, certifique-se de que mantém as mãos e os antebraços protegidos.

Não utilizar fluido de isqueiro

Evitar a utilização de fluido de isqueiro, uma vez que pode conferir um sabor químico ao alimento. Os acendedores de chaminé (vendidos separadamente) e os cubos de acendalhas (vendidos separadamente) são uma forma muito mais limpa e eficaz de acender o carvão.

Pré-aquecer o grelhador

O pré-aquecimento do grelhador com a tampa fechada por 10 a 15 minutos prepara a grelha de confeção. Com todo o carvão em brasa, a temperatura sob a tampa deve atingir os 260 °C. O calor solta quaisquer pedaços de alimentos presos na grelha, o que facilita a respetiva remoção com uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável. Pré-aquecer o grelhador aquece a grelha o suficiente para tostar corretamente e também ajuda a evitar que os alimentos fiquem colados à grelha.

Observação: Utilizar uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável. Substituir a escova se forem encontradas algumas cerdas soltas na grelha de confeção ou na escova.

Untar a comida e não a grelha

O óleo evita que os alimentos fiquem presos e também adiciona sabor e sucos. Passar uma escova com óleo ou vaporizar alimentos com óleo funciona melhor do que pincelar a grelha com óleo.

Manter o ar a fluir

Um fogo de carvão precisa de ar. A tampa deve estar fechada, tanto quanto possível, mas o abafador da tampa e o orifício de ventilação da taça devem ser mantidos abertos. Retirar as cinzas no fundo do grelhador regularmente para evitar que bloqueiem os orifícios de ventilação.

Colocar uma tampa no grelhador

Por quatro razões importantes, a tampa deve estar fechada, tanto quanto possível.

1. Mantém a grelha quente o suficiente para tostar os alimentos.
2. Acelera o tempo de confeção e evita que os alimentos sequem.
3. Retém os fumos que se desenvolvem quando a gordura e os sucos se vaporizam no grelhador.
4. Evita reacendimentos, limitando o oxigénio.

Domar a chama

Os reacendimentos acontecem, o que é bom, porque tostam a superfície do que se está a grelhar; no entanto, muitos reacendimentos podem queimar os alimentos. Manter a tampa colocada, tanto quanto possível. Este procedimento limita a quantidade de oxigénio dentro do grelhador, o que ajudará a apagar quaisquer reacendimentos. Se a as chamas ficarem fora de controlo, mova os alimentos para fogo indireto temporariamente, até que as chamas sejam reduzidas.

Vigiar o tempo e a temperatura

Se estiver a grelhar num clima mais frio ou numa altitude mais elevada, os tempos de confeção serão mais longos. Se a o vento for forte, irá aumentar a temperatura de um grelhador a carvão; por isso, fique sempre perto do grelhador e mantenha a tampa colocada o máximo possível para que o calor não escape.

Congelados ou frescos

Se estiver a grelhar alimentos congelados ou frescos, siga as orientações de segurança na embalagem e cozinhe sempre com a temperatura interior recomendada. Os alimentos congelados demoram mais tempo a grelhar e podem precisar de mais adição de combustível, dependendo do tipo de alimento.

Manter o grelhador limpo

Siga algumas instruções básicas de manutenção para manter o grelhador com bom aspeto e a grelhar melhor durante os próximos anos!

- Para um fluxo de ar adequado e grelhar melhor, retire as cinzas acumuladas e o carvão usado do fundo da taça e do coletor de cinzas antes da utilização. Certifique-se antes de que o carvão está totalmente apagado e que o grelhador arrefeceu.
- Poderá observar flocos "semelhantes a pintura" no interior da tampa. Durante a utilização, gorduras e vapores de fumo oxidam lentamente em carbono e ficam depositados no interior da tampa. Escove a gordura carbonizada no interior da tampa com uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável. Para minimizar ainda mais a acumulação, a parte interior da tampa pode ser limpa com uma toalha de papel após a confeção, enquanto o grelhador ainda está morno (não quente).
- Se o grelhador estiver sujeito a um ambiente particularmente severo, deve limpar a parte exterior com mais frequência. A chuva ácida, produtos químicos, a água e o sal podem provocar ferrugem na superfície. A Weber recomenda a limpeza do exterior do grelhador com água morna e sabão. Prosseguir com enxaguamento e secagem completa.
- Não utilizar objetos pontiagudos ou produtos abrasivos para limpar as superfícies do grelhador.

GUIA PARA GRELHAR

Os tempos de confeção para carne de vaca e borrego usam a definição de cozimento médio do Departamento da Agricultura dos Estados Unidoe, salvo indicação em contrário. Os cortes, espessuras, pesos e tempos para grelhar são fornecidos como orientações. Fatores como altitude, vento e temperatura exterior podem afetar os tempos de confeção.

Visite www.weber.com para obter receitas e sugestões para grelhar.

		Espessura/Peso	Tempo total aproximado para grelhar
CARNE VERMELHA	**Bife:** Bifes, lombo de vaca, costeletas e filete mignon	2 cm de espessura	**4 a 6 minutos** calor direto alto
		2,5 cm de espessura	**6 a 8 minutos** calor direto alto
		5 cm de espessura	**14 a 18 minutos** alourar 6 a 8 minutos em calor direto alto, e grelhar 8 a 10 minutos em calor indireto alto
	Bife de flanco	0,7 a 1 kg, 2 cm de espessura	**8 a 10 minutos** calor direto médio
	Pastel de carne moída	2 cm de espessura	**8 a 10 minutos** calor direto médio
	Lombo	1,4 a 1,8 kg	**45 a 60 minutos** 15 minutos em calor direto médio, e grelhar 30 a 45 minutos em calor indireto médio
PORCO	**Salsicha Bratwurst:** fresca	85 g	**20 a 25 minutos** calor direto brando
	Costeleta: desossada ou com osso	2 cm de espessura	**6 a 8 minutos** calor direto elevado
		3 a 4 cm de espessura	**10 a 12 minutos** alourar 6 minutos em calor direto alto, e grelhar 4 a 6 minutos em calor indireto elevado
	Costeletas: entrecosto	1,4 a 1,8 kg	**1½ a 2 horas** calor indireto médio
	Costeletas: à moda do campo, com osso	1,4 a 1,8 kg	**1½ a 2 horas** calor indireto médio
	Lombo	0,5 kg	**30 minutos** alourar 5 minutos em calor direto alto, e grelhar 25 minutos em calor indireto médio
AVES	**Peito de frango:** desossado, sem pele	170 a 227 g	**8 a 12 minutos** calor direto médio
	Coxa de frango: desossado, sem pele	113 g	**8 a 10 minutos** calor direto médio
	Pedaços de frango: com osso, variados	85 a 170 g	**36 a 40 minutos** 6 a 10 minutos em calor direto brando, 30 minutos em calor indireto médio
	Frango: inteiro	1,8 a 2,25 kg	**1 a 1¼ horas** calor indireto médio
	Galinha-anã	0,7 a 0,9 kg	**60 a 70 minutos** calor indireto médio
	Peru: inteiro, não recheado	4,5 a 5,5 kg	**2 a 2½ horas** calor indireto médio
FRUTOS DO MAR	**Peixe, filete ou bife:** alabote do Atlântico, pargo, salmão, robalo, peixe-espada, atum	0,6 a 1,25 cm de espessura	**3 a 5 minutos** calor direto médio
		2,5 a 3 cm de espessura	**10 a 12 minutos** calor direto médio
	Peixe: inteiro	0,5 kg	**15 a 20 minutos** calor indireto médio
		1,4 kg	**30 a 45 minutos** calor indireto médio
	Camarão	14 g	**2 a 4 minutos** calor direto alto
VEGETAIS	**Espargo**	1,25 cm	**6 a 8 minutos** calor direto médio
	Milho	com casca	**25 a 30 minutos** calor direto médio
		descascado	**10 a 15 minutos** calor direto médio
	Cogumelo	japonês ou jovem	**8 a 10 minutos** calor direto médio
		portobello	**10 a 15 minutos** calor direto médio
	Cebola	cortada ao meio	**35 a 40 minutos** calor indireto médio
		fatias de 1,25 cm	**8 a 12 minutos** calor direto médio
	Batata	inteira	**45 a 60 minutos** calor indireto médio
		rodelas de 1,25 cm	**9 a 11 minutos** escaldar 3 minutos, e grelhar 6 a 8 minutos em calor direto médio

Certifique-se de que os alimentos cabem no grelhador quando a tampa está para baixo, deixando aproximadamente 2,5 cm de distância entre os alimentos e a tampa.

Dicas para cozinhar

- Grelhar bifes, filetes de peixe, pedaços de frango desossados e vegetais utilizando o método direto para o tempo indicado no gráfico (ou para o cozimento desejado) virando os alimentos uma vez, a meio do tempo de confeção.
- Grelhar assados, aves inteiras, partes de aves com osso, peixe inteiro, e os cortes mais grossos, utilizando o método indireto para o tempo indicado no gráfico (ou até que um termómetro de leitura instantânea registe a temperatura interior pretendida).
- Antes de trinchar, permita que assados, cortes maiores de carne, costeletas e bifes grossos repousem durante 5 a 10 minutos após a confeção. A temperatura interna da carne vai subir 5 a 10 graus, durante este tempo.
- Para um sabor adicional a grelhado, adicionar lascas ou pedaços de madeira dura (embebidos em água durante, pelo menos, 30 minutos, e escorridos) ou ervas frescas humedecidas, como alecrim, tomilho, ou folhas de louro. Colocar a madeira molhada ou as ervas diretamente sobre as brasas, pouco antes de começar a cozinhar.
- Descongelar os alimentos antes de grelhar. Caso contrário, deixar cozinhar por mais tempo, se estiver a cozinhar alimentos congelados.

Dicas de segurança dos alimentos

- Não descongelar carne, peixe ou frango à temperatura ambiente. Descongelar no frigorífico.
- Lavar bem as mãos com água quente e sabonete antes de iniciar qualquer preparação de refeições e depois de manusear carne, peixe e aves frescos.
- Nunca colocar alimentos cozinhados num prato onde estiveram alimentos crus.
- Lavar todos os pratos e utensílios de cozinha que entraram em contacto com carnes ou peixes crus, com água quente e detergente, e enxaguar.

Nieprzestrzeganie informacji o NIEBEZPIECZEŃSTWIE, OSTRZEŻEŃ lub PRZESTRÓG zawartych w instrukcji obsługi może skutkować poważnymi obrażeniami ciała lub śmiercią i może wywołać pożar lub wybuch, powodując szkody na mieniu.

Przed przystąpieniem do eksploatacji grilla należy zapoznać się ze wszystkimi zawartymi w instrukcji obsługi informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa.

NIEBEZPIECZEŃSTWA

⚠ Nie używać wewnątrz pomieszczeń! Ten grill jest przeznaczony do użytku na zewnątrz pomieszczeń, na dobrze wentylowanym obszarze. Nie jest przeznaczony do wykorzystania jako grzejnik i nigdy nie powinien być tak wykorzystywany. W przypadku użycia wewnątrz pomieszczenia dojdzie do nagromadzenia toksycznych oparów powodujących poważne obrażenia ciała lub śmierć.

⚠ Nie używać w garażu, budynku, zadaszonym przejściu ani w żadnym innym pomieszczeniu.

⚠ Jako podpałki dla węgla drzewnego nie należy wykorzystywać benzyny, alkoholu ani żadnych innych wysoce lotnych płynów. W przypadku użycia płynnej podpałki (niezalecane), przed podpaleniem węgla drzewnego należy usunąć wszelkie ślady płynu, który mógł wyciec przez otwory napowietrzające w misie grilla.

⚠ Nie dodawać podpałki w płynie ani węgla drzewnego nasączanego podpałką w płynie do gorącego lub ciepłego węgla drzewnego. Po użyciu podpałkę w płynie należy zamknąć korkiem i umieścić w bezpiecznej odległości od grilla.

⚠ Obszar gotowania musi pozostać wolny od palnych oparów i płynów, takich jak benzyna, alkohol itd. oraz materiałów palnych.

OSTRZEŻENIA

⚠ Nie używać tego grilla, jeżeli nie jest on kompletny. Grill ten musi być prawidłowo zmontowany zgodnie z instrukcją montażu. Nieprawidłowy montaż może być niebezpieczny.

⚠ Nigdy nie należy używać grilla bez zainstalowanego popielnika.

⚠ Tego grilla nie należy używać pod żadną konstrukcją palną.

⚠ Użycie alkoholu czy lekarstw wydawanych na receptę lub bez recepty może negatywnie wpłynąć na zdolność konsumenta do prawidłowego zmontowania lub bezpiecznej obsługi grilla.

⚠ Podczas eksploatacji grilla należy zachować najwyższą ostrożność. W trakcie gotowania lub czyszczenia będzie on gorący i nigdy nie powinien być pozostawiany bez nadzoru.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ten grill stanie się bardzo gorący – w trakcie eksploatacji nie należy go przesuwać.

⚠ OSTRZEŻENIE! Dzieci i zwierzęta należy trzymać z dala.

⚠ OSTRZEŻENIE! Do rozpalenia lub ponownego rozpalenia nie należy używać spirytusu ani benzyny! Należy używać podpałek w płynie spełniających wymagania normy EN 1860-3!

⚠ Ten grill firmy Weber® nie jest przeznaczony do instalowania w kamperach ani na łodziach.

⚠ Tego grilla nie należy używać w promieniu 1,5 m od jakiegokolwiek materiału palnego. Materiały palne obejmują m.in.: tarasy, patia i werandy z drewna lub z drewna impregnowanego.

⚠ Grill należy zawsze trzymać na solidnej, równej powierzchni, z dala od materiałów palnych.

⚠ Nie stawiać grilla na szkle ani na palnej powierzchni.

⚠ Grilla nie należy używać przy silnym wietrze.

⚠ Podczas rozpalania lub używania grilla nie należy nosić ubrań z luźnymi rękawami.

⚠ Nigdy nie należy dotykać rusztu do gotowania ani rusztu na węgiel drzewny, popiołu, węgla drzewnego ani grilla, aby sprawdzić, czy są one gorące.

⚠ Po zakończeniu gotowania należy zgasić węgiel drzewny. W celu zgaszenia należy zamknąć otwór napowietrzający misy i przepustnicę pokrywy i umieścić pokrywę na misie.

⚠ Podczas gotowania, regulowania otworów napowietrzających (przepustnic), dodawania węgla drzewnego i manipulacji termometrem lub pokrywą należy używać odpornych na ciepło rękawic do grilla z jednym lub z pięcioma palcami.

⚠ Należy używać odpowiednich narzędzi z długimi, odpornymi na ciepło uchwytami.

⚠ Węgiel drzewny należy zawsze kłaść na górze przeznaczonego do tego (niższego) rusztu. Nie kłaść węgla drzewnego bezpośrednio na dnie misy.

⚠ Nie opierać się ani nie przeciążać końca stołu.

⚠ Nie używać uchwytu pokrywy Tuck-Away™ jako uchwytu do podnoszenia lub przesuwania grilla.

⚠ Nie wieszać pokrywy za uchwyt misy.

⚠ Nigdy nie należy wyrzucać węgla drzewnego tam, gdzie ktoś mógłby na niego wejść lub tam, gdzie mogłoby to powodować zagrożenie pożarowe. Nigdy nie należy wyrzucać popiołu ani węgla drzewnego zanim nie zostanie on całkowicie zgaszony.

⚠ Nie chować grilla, zanim popiół i węgiel drzewny nie będą w pełni zgaszone.

⚠ Nie usuwać popiołu zanim cały węgiel drzewny nie będzie całkowicie wypalony i w pełni zgaszony, a grill nie będzie chłodny.

⚠ Przewody i kable elektryczne należy trzymać z dala od gorących powierzchni grilla i z dala od obszarów o dużym natężeniu ruchu.

⚠ OSTRZEŻENIE! Grilla nie należy używać w przestrzeniach ograniczonych, np. w domu, namiocie, przyczepie lub pojeździe. Ryzyko śmiertelnego zatrucia tlenkiem węgla.

PRZESTROGI

⚠ Nie stosować wody do kontroli rozbłysków płomieni ani do gaszenia węgla drzewnego.

⚠ Wykładanie misy folią aluminiową zakłóci przepływ powietrza. Zamiast tego należy użyć tacki odciekowej do wyłapywania odcieków z mięsa powstających podczas gotowania z użyciem sposobu pośredniego.

⚠ Szczotki do grilla należy regularnie sprawdzać pod kątem luźnego włosia i nadmiernego zużycia. Szczotkę należy wymienić w przypadku znalezienia luźnego włosia na ruszcie do gotowania lub na szczotce. Firma Weber zaleca zakup nowej szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej na początku każdej wiosny.

GWARANCJA

Dziękujemy za zakup produktu WEBER®. Firma Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 („Weber") jest zaszczycona, że może dostarczyć bezpieczny, trwały i niezawodny produkt.

Niniejszym zapewniamy dobrowolną gwarancję Weber bez żadnej dodatkowej opłaty. Zawiera ona informacje, które mogą być potrzebne do naprawy produktu WEBER® w mało prawdopodobnym przypadku awarii lub wady.

Zgodnie z obowiązującym przepisami, w przypadku wadliwego produktu klient ma szereg praw. Prawa te obejmują świadczenia zastępcze lub wymianę, obniżenie ceny zakupu i kompensację. Na przykład w Unii Europejskiej będzie to dwuletnia rękojmia liczona od daty wydania towaru.
Postanowienia niniejszej gwarancji nie naruszają tych ani innych praw ustawowych. W rzeczywistości niniejsza gwarancja zapewnia Właścicielowi dodatkowe prawa, niezależne od postanowień rękojmi.

DOBROWOLNA GWARANCJA WEBER

Firma Weber gwarantuje nabywcy produktu WEBER® (lub w przypadku darowizny lub promocji osobie, dla której został zakupiony upominek lub artykuł promocyjny), że produkt WEBER® jest wolny od wad materiałowych i produkcyjnych przez okres podany poniżej pod warunkiem, że będzie zmontowany i używany zgodnie z dołączoną instrukcją obsługi. (Uwaga: w przypadku utraty lub zagubienia instrukcji obsługi WEBER® egzemplarz zastępczy można pobrać ze strony internetowej www.weber.com lub z krajowej strony internetowej, na którą Właściciel może zostać przekierowany.) W przypadku normalnego użytkowania produktu do celów prywatnych w domu lub apartamencie jednorodzinnym firma Weber w ramach niniejszej gwarancji wyraża zgodę na naprawę lub wymianę części uszkodzonych w ustalonym czasie, przy uwzględnieniu ograniczeń i wyłączeń wyszczególnionych poniżej. W ZAKRESIE DOPUSZCZALNYM PRZEZ OBOWIĄZUJĄCE PRZEPISY PRAWA GWARANCJA TA PRZYSŁUGUJE TYLKO PIERWSZEMU NABYWCY I NIE MOŻNA JEJ PRZENOSIĆ NA NASTĘPNYCH WŁAŚCICIELI Z WYJĄTKIEM WSPOMNIANYCH POWYŻEJ PRZYPADKÓW DAROWIZNY LUB PROMOCJI.

ZAKRES ODPOWIEDZIALNOŚCI WŁAŚCICIELA W RAMACH NINIEJSZEJ GWARANCJI

W celu zapewnienia bezproblemowego objęcia produktu gwarancją ważne jest (ale nieobowiązkowe), aby zarejestrować produkt WEBER® przez Internet na stronie www.weber.com lub na krajowej stronie internetowej, na którą Właściciel może zostać przekierowany). Należy również zachować oryginalny paragon lub fakturę zakupu urządzenia. Rejestracja produktu WEBER® jest potwierdzeniem gwarancji i umożliwia bezpośredni kontakt firmy Weber z nabywcą, jeśli wystąpi taka potrzeba.

Powyższa gwarancja obowiązuje tylko wtedy, gdy Właściciel odpowiednio dba o produkt WEBER®, postępując zgodnie ze wszystkimi instrukcjami montażu, użytkowania i konserwacji zapobiegawczej wyszczególnionymi w dołączonej instrukcji obsługi, chyba że Właściciel może udowodnić, iż wada lub usterka jest niezależna od wywiązywania się z wyżej wymienionych obowiązków. Jeśli użytkownik mieszka na wybrzeżu lub produkt jest umiejscowiony przy basenie, konserwacja obejmuje regularne mycie i spłukiwanie powierzchni zewnętrznych zgodnie z instrukcjami zawartymi w dołączonej instrukcji obsługi.

PROCEDURA GWARANYCYJNA / WYŁĄCZENIE Z GWARANCJI

Jeśli Właściciel jest przekonany, że dana część jest objęta niniejszą gwarancją, powinien skontaktować się z Centrum Serwisowym Weber, korzystając z danych kontaktowych zamieszczonych na naszej stronie internetowej (www.weber.com lub krajowej stronie internetowej, na którą Właściciel może zostać przekierowany). Firma Weber, po wyjaśnieniu, naprawi lub wymieni (według uznania) wadliwą część objętą niniejszą gwarancją. Jeśli naprawa lub wymiana jest niemożliwa, firma Weber może (według uznania) wymienić reklamowany grill na nowy o takiej samej lub wyższej wartości. Firma Weber może wystąpić o zwrot części w celu inspekcji, przy wcześniej opłaconych kosztach wysyłki.

Niniejsza GWARANCJA traci ważność w przypadku uszkodzeń, pogorszenia stanu technicznego, odbarwień lub korozji, za które firma Weber nie ponosi odpowiedzialności, spowodowanych przez:

- Niewłaściwe użytkowanie, przebudowę, modyfikację, nieprawidłowe stosowanie, wandalizm, zaniedbanie, nieprawidłowe zmontowanie lub nieprawidłową instalację oraz nieprzestrzeganie normalnej i rutynowej konserwacji;
- Owady (np. pająki) i gryzonie (np. wiewiórki), w tym, ale nie wyłącznie, uszkodzenia rur palników lub węży gazowych;
- Działanie słonego powietrza lub źródeł chloru np. basenów pływackich lub jacuzzi/uzdrowisk;
- Zjawiska atmosferyczne takie jak grad, huragany, trzęsienia ziemi, tsunami, tornada lub gwałtowne burze.

Stosowanie lub zamontowanie w produkcie WEBER® części, które nie są oryginalnymi częściami Weber powoduje unieważnienie niniejszej gwarancji. Wszelkie uszkodzenia wynikające z tego powodu nie są objęte niniejszą gwarancją. Wszelkie przeróbki grilla gazowego, które nie są zatwierdzone przez firmę Weber i nie są wykonane przez autoryzowanego serwisanta firmy Weber powodują unieważnienie niniejszej gwarancji.

OKRESY GWARANCJI PRODUKTU

Ruszty do pieczenia / na węgiel:
2 lata na perforację w wyniku korozji/przepalenia

System czyszczenia One-Touch™:
5 lat na perforację w wyniku korozji/przepalenia

Kocioł, pokrywa i pierścień środkowy:
10 lat na perforację w wyniku korozji/przepalenia

Elementy z tworzywa sztucznego:
5 lat z wyjątkiem płowienia lub odbarwienia

Wszystkie pozostałe części:
2 lata

WYŁĄCZENIA OD ODPOWIEDZIALNOŚCI

OPRÓCZ GWARANCJI I WYŁĄCZEŃ OD ODPOWIEDZIALNOŚCI OKREŚLONYCH W NINIEJSZYCH WARUNKACH GWARANCJI, NIE ISTNIEJĄ ŻADNE INNE GWARANCJE ANI DOBROWOLNE DEKLARACJE ODPOWIEDZIALNOŚCI, KTÓRE ROZSZERZAJĄ USTAWOWĄ ODPOWIEDZIALNOŚĆ, JAKĄ PONOSI FIRMA WEBER. NINIEJSZE WARUNKI GWARANCJI RÓWNIEŻ NIE OGRANICZAJĄ ANI NIE WYŁĄCZAJĄ SYTUACJI LUB REKLAMACJI, W PRZYPADKU KTÓRYCH FIRMA WEBER OBOWIĄZKOWO PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚĆ OKREŚLONĄ USTAWOWO.

PO UPŁYWIE OKRESU NINIEJSZEJ GWARANCJI NIE UDZIELA SIĘ ŻADNYCH GWARANCJI. ŻADNE INNE GWARANCJE UDZIELONE PRZEZ DOWOLNĄ OSOBĘ, W TYM DEALERA LUB SPRZEDAWCĘ, NA DOWOLNY PRODUKT (NP. WSZELKIE „ROZSZERZENIA GWARANCJI") NIE SĄ WIĄŻĄCE DLA FIRMY WEBER. JEDYNYM ZADOŚĆUCZYNIENIEM STOSOWANYM W RAMACH NINIEJSZEJ GWARANCJI JEST NAPRAWA LUB WYMIANA CZĘŚCI LUB PRODUKTU.

W ŻADNYM WYPADKU W RAMACH NINIEJSZEJ DOBROWOLNEJ GWARANCJI ŻADNE ODSZKODOWANIE NIE MOŻE BYĆ WYŻSZE OD CENY SPRZEDANEGO PRODUKTU WEBER.

UŻYTKOWNIK PRZYJMUJE NA SIEBIE RYZYKO I ODPOWIEDZIALNOŚĆ ZA STRATY, SZKODY LUB OBRAŻENIA CIAŁA, WŁASNE ORAZ INNYCH OSÓB WYNIKAJĄCE Z NIEWŁAŚCIWEGO UŻYTKOWANIA PRODUKTU LUB NIEPRZESTRZEGANIA INSTRUKCJI FIRMY WEBER ZAWARTYCH W DOŁĄCZONEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI.

CZĘŚCI I AKCESORIA WYMIENIONE W RAMACH NINIEJSZEJ GWARANCJI SĄ OBJĘTE GWARANCJĄ, KTÓREJ OKRES NIE PRZEKRACZA OKRESU GWARANCJI PIERWOTNEJ.

NINIEJSZA GWARANCJA OBEJMUJE WYŁĄCZNIE PRYWATNE UŻYTKOWANIE W DOMU LUB APARTAMENCIE JEDNORODZINNYM I NIE OBEJMUJE GRILLÓW WEBER UŻYTKOWANYCH W JEDNOSTKACH HANDLOWYCH I KOMUNALNYCH TAKICH JAK RESTAURACJE, HOTELE, OŚRODKI WYPOCZYNKOWE LUB NIERUCHOMOŚCI POD WYNAJEM.

WEBER MOŻE ZMIENIAĆ WZORNICTWO SWOICH PRODUKTÓW. ŻADNA TREŚĆ ZAWARTA W NINIEJSZEJ GWARANCJI NIE MOŻE BYĆ ROZUMIANA JAKO ZOBOWIĄZANIE FIRMY WEBER DO WPROWADZENIA TYCH ZMIAN WZORNICTWA DO PRODUKTÓW WYTWORZONYCH WCZEŚNIEJ ANI JAKO PRZYZNANIE, ŻE POPRZEDNIE WZORNICTWO BYŁO WADLIWE.

Wejdź na stronę www.weber.com, wybierz swój kraj i już dziś zarejestruj swój grill.

SYSTEM GOTOWANIA

Projekt grilla węglowego firmy Weber® został dobrze przemyślany. Nasze grille projektujemy w taki sposób, aby użytkownik nigdy nie musiał martwić się rozbłyskami płomieni, gorącymi lub zimnymi miejscami albo spaloną potrawą. Za każdym razem należy oczekiwać doskonałego działania, kontroli i rezultatów.

A Misa i pokrywa

Każdy opalany węglem drzewnym grill firmy Weber® jest wykonany z pokrywy i misy stalowej powleczonej wypalaną emalią porcelanową. Jest to ważne, ponieważ oznacza, że powłoka ta nigdy nie będzie łuszczyć się ani odpadać płatami. Odbijająca promieniowanie cieplne powierzchnia zapewnia gotowanie konwekcyjne, dzięki czemu ciepło zostaje wypromieniowane wokół potrawy, podobnie jak w przypadku piekarnika, zapewniając równomierne rezultaty gotowania.

B Przepustnice i otwory napowietrzające

W grillowaniu na węglu drzewnym duże znaczenie ma powietrze. Im więcej powietrza jest wpuszczanego do grilla, tym gorętszy będzie ogień (do pewnej temperatury) i tym częściej niezbędne będzie uzupełnianie węgla drzewnego. Dlatego w celu zminimalizowania uzupełniania węgla pokrywa musi być zamknięta tak długo, jak to tylko możliwe. Podczas grillowania otwory napowietrzające w dnie misy grilla powinny być zawsze otwarte, ale w celu spowolnienia tempa spalania należy zamknąć przepustnicę pokrywy nawet do połowy.

C Ruszt do gotowania

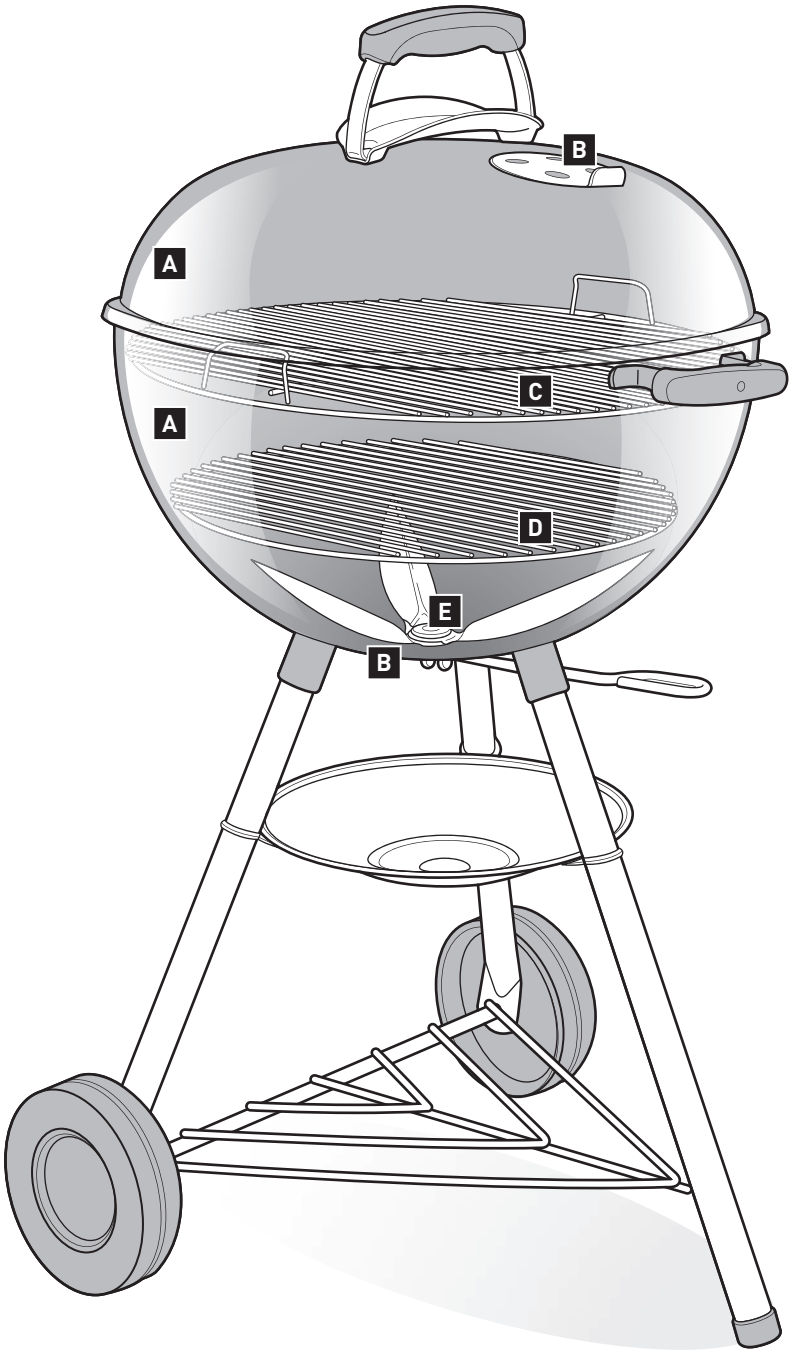
Wykonany z powlekanej stali o dużej trwałości ruszt do gotowania zapewnia wystarczająco dużo miejsca do przygotowania wszystkich ulubionych potraw.

D Ruszt na węgiel drzewny

Ruszt na węgiel drzewny ma wszystko, co potrzebne, by wytrzymać żar ognia płonącego węgla drzewnego. Wytrzymały ruszt wykonany ze stali o dużej trwałości nie ulegnie odkształceniu ani przepaleniu. Dodatkowo daje on wystarczająco dużo miejsca na obróbkę termiczną metodą bezpośrednią lub pośrednią, zapewniając elastyczność gotowania według upodobań użytkownika.

E System czyszczenia One-Touch™

System czyszczenia One-Touch™ sprawia, że czyszczenie przestaje być męczarnią. Poruszanie uchwytem do przodu i do tyłu powoduje, że trzy łopatki w misie przesuwają popiół z dna grilla do popielnika. Te same otwory napowietrzające działają jako przepustnica misy, pomagając doprowadzić tlen do ognia lub w łatwy sposób zgasić ogień.



SPECJALNE FUNKCJE GRILLA WĘGLOWEGO

W zależności od zakupionego modelu grill może być wyposażony w funkcje opisane na niniejszej stronie.

A Gourmet BBQ System™

Ruszt do gotowania może być wyposażony w specjalny środkowy obszar, który można usunąć. Ta funkcja ma na celu umożliwienie łatwego dodawania specjalnych komponentów do gotowania Weber Gourmet BBQ System™ (sprzedawanych oddzielnie), takich jak kamień do pieczenia pizzy, wok, patelnia typu „griddle", ruszt do passerowania, patelnia do pieczenia drobiu, forma do pączków lub koreańska wkładka do grillowania. Każda z opcji zapewnia nieograniczone możliwości próbowania nowych przepisów.

B Wbudowany termometr

Trwały, wbudowany w pokrywę termometr pozwala na łatwe monitorowanie temperatury grilla.

C Hak pokrywy

Wewnątrz pokrywy grilla znajduje się zamocowany pod kątem hak. Wystarczy po prostu przesunąć pokrywę na bok i zawiesić ją na misie.

D Uchwyt pokrywy Tuck-Away™

Uchwyt pokrywy Tuck-Away™ pozwala na łatwe przesuwanie pokrywy na bok w celu sprawdzenia potrawy lub dodania węgla drzewnego.

E Ruszt do gotowania z zawiasami

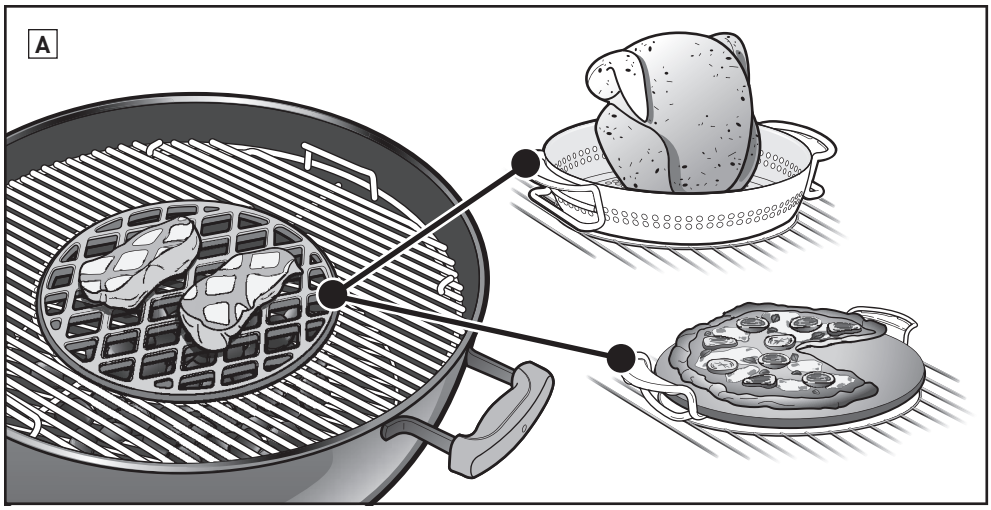
Ruszt do gotowania z zawiasami ma po obu stronach obszary, które można podnieść w celu umożliwienia łatwego dodania paliwa.

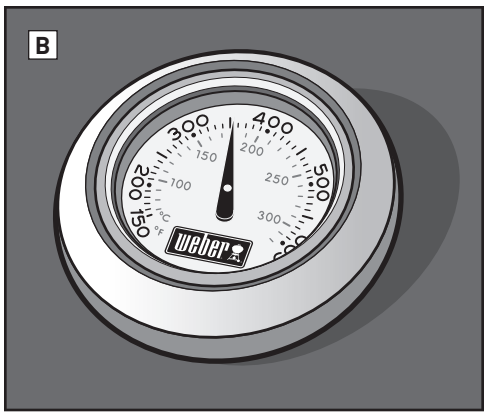
F Popielnik o dużej pojemności

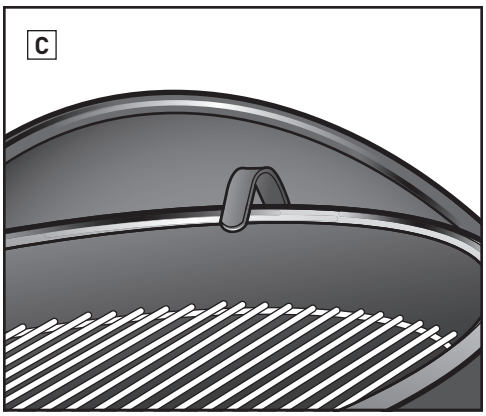
W pełni zamknięty popielnik o dużej pojemności chroni przed rozdmuchiwaniem popiołu i zapewnia łatwy demontaż w celu szybkiego i czystego usunięcia popiołu.

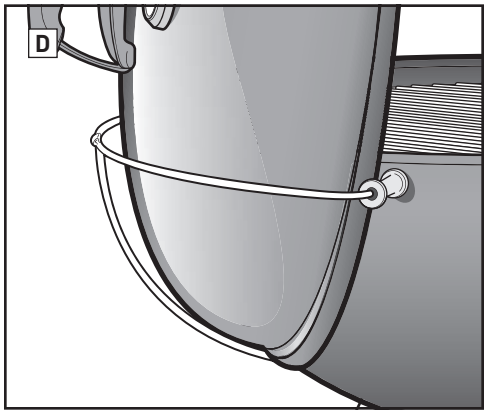
G Uchwyt z hakiem na narzędzia

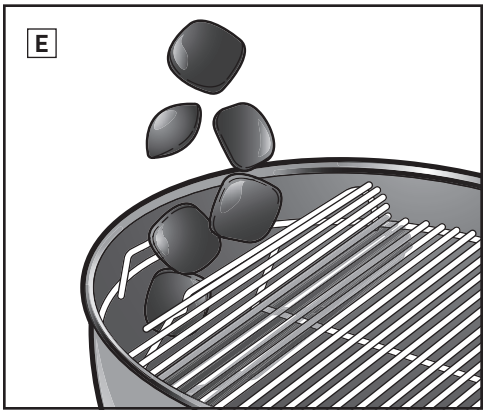
Uchwyt posiada wbudowany hak na narzędzia zapewniający wygodne miejsce na zawieszenie swoich narzędzi.

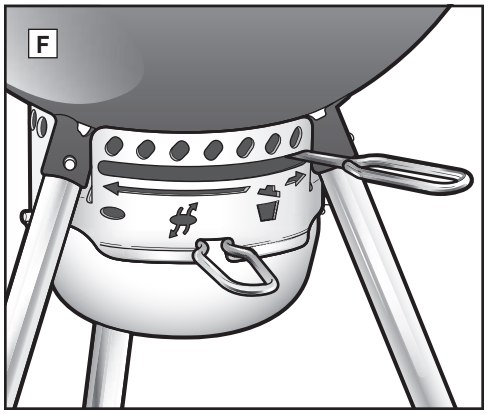


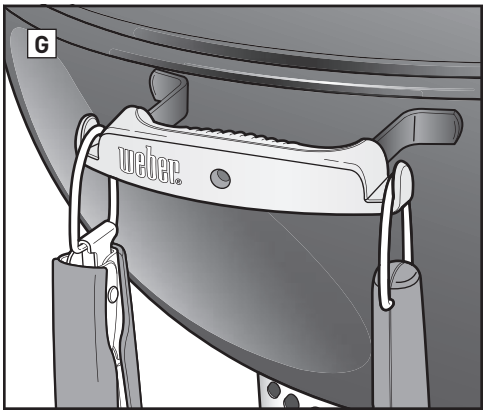












Wybrać odpowiednie miejsce dla grilla

- Grilla można używać wyłącznie na zewnątrz pomieszczeń, na dobrze wentylowanym obszarze. Nie używać w garażu, budynku, zadaszonym przejściu ani w żadnym innym pomieszczeniu.
- Grill należy zawsze trzymać na solidnej, równej powierzchni.
- Grilla nie należy używać w promieniu 1,5 m od jakiegokolwiek materiału palnego. Materiały palne obejmują m.in.: tarasy, patia i werandy z drewna lub z drewna impregnowanego.

Wybór ilości węgla drzewnego

Wybór ilości węgla drzewnego zależy od tego, co jest grillowane oraz od wielkości grilla. W przypadku grillowania małych, miękkich kawałków potraw, trwającego krócej niż 20 minut, należy odnieść się do tabeli ***Odmierzanie i dodawanie węgla drzewnego w metodzie bezpośredniej.*** W przypadku grillowania większych części mięsa, trwającego 20 minut lub dłużej lub potraw delikatnych, należy odnieść się do tabeli ***Odmierzanie i dodawanie węgla drzewnego w metodzie pośredniej.*** Do odmierzenia odpowiedniej ilości węgla drzewnego należy użyć dostarczonego z grillem kubka. Więcej szczegółowych informacji na temat różnicy między metodą bezpośrednią i pośrednią można znaleźć w rozdziale ***METODY GRILLOWANIA.***

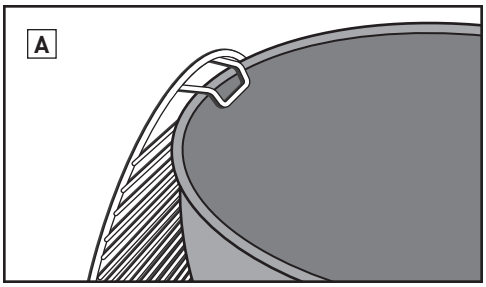
Pierwsze grillowanie

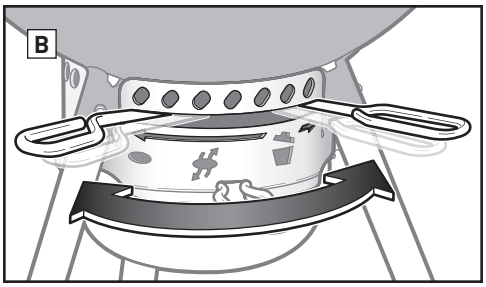
Zaleca się, by przed pierwszym gotowaniem grill był rozgrzany, a paliwo utrzymane w stanie rozgrzania do czerwoności przy założonej pokrywie przez co najmniej 30 minut.

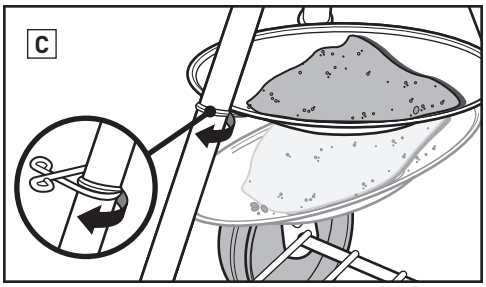
Przygotowanie grilla do rozpalenia

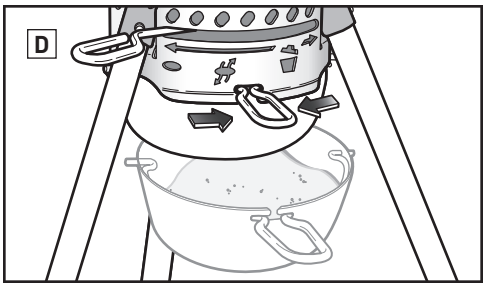
1. Zdjąć pokrywę i umieścić ją z boku grilla, używając do tego haka pokrywy znajdującego się w jej wnętrzu lub uchwytu pokrywy Tuck-Away™ (w zależności od modelu grilla).
2. Zdjąć ruszt do gotowania (górny) z grilla. Dla wygody ruszt do gotowania można powiesić na misie, tylnym panelu lub ramie grilla za jego zakrzywiony uchwyt (funkcja niektórych z naszych grillów) **(A)**. Jeżeli grill jest wyposażony w ruszt do żywności Gourmet BBQ System,™ należy najpierw wyjąć z grilla demontowaną część środkową, a następnie pełny ruszt do gotowania.
3. Wyjąć ruszt na węgiel drzewny (dolny), a następnie usunąć popiół i kawałki starego węgla drzewnego z dna misy. Do spalania węgiel drzewny wymaga tlenu, dlatego należy się upewnić, że nic nie zatyka otworów napowietrzających. W przypadku grilli z systemem czyszczenia One-Touch™ należy poruszać uchwytem do przodu i do tyłu, aby przemieścić popiół z dna grilla do popielnika **(B)**.
4. Jeżeli grill posiada standardowy popielnik, należy zwolnić klips na nodze w celu wyjęcia popielnika **(C),** a następnie wyrzucić popiół. Jeżeli grill posiada popielnik o dużej pojemności, w celu zdemontowania go z grilla należy ścisnąć uchwyt popielnika **(D)**.
5. Otworzyć otwór napowietrzający misy, przesuwając uchwyt maksymalnie w prawo **(E)** lub przestawiając uchwyt w położenie otwarcia **(F)** (w zależności od modelu grilla).
6. Ponownie zainstalować ruszt na węgiel drzewny (dolny).

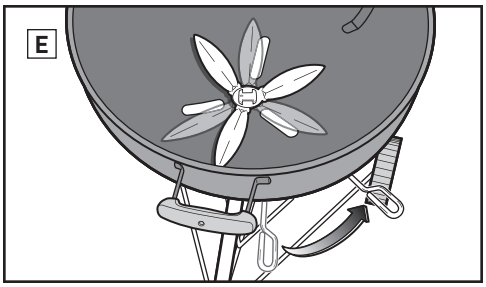
Uwaga! Instrukcja użycia podpałki w płynie została celowo pominięta w niniejszej instrukcji obsługi. Podpałka w płynie zostawia nieporządek i może przenieść chemiczny posmak do potraw, podczas gdy podpałka w kostkach (sprzedawana oddzielnie) nie ma tej wady. W przypadku wykorzystania podpałki w płynie należy przestrzegać instrukcji producenta. NIGDY nie wolno jej dodawać do płonącego ognia.

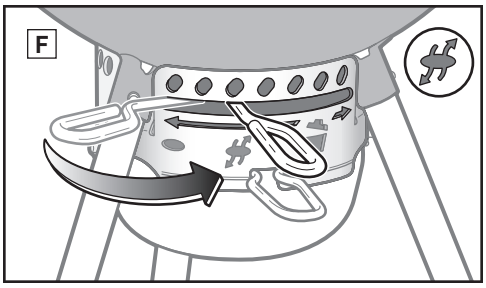












Odmierzanie i dodawanie węgla drzewnego w metodzie bezpośredniej

*****Do odmierzenia grubego węgla drzewnego należy użyć dostarczonego z grillem kubka.

Średnica grilla	Brykiety węgla drzewnego	Gruby węgiel drzewny z drewna bukowego*	Gruby węgiel drzewny mieszany*
47 cm	30 brykietów	1 kubek (0,56 kg)	¾ kubka
57 cm	40 brykietów	1¾ kubka (0,98 kg)	1¼ kubka
67 cm	60 brykietów	4 kubki (2,24 kg)	2 ¾ kubka

Odmierzanie i dodawanie węgla drzewnego w metodzie pośredniej

*****Do odmierzenia grubego węgla drzewnego należy użyć dostarczonego z grillem kubka.

Średnica grilla	Brykiety węgla drzewnego		Gruby węgiel drzewny z drewna bukowego*		Gruby węgiel drzewny mieszany*	
	Brykiety przez pierwszą godzinę (na stronę)	Brykiety do dodania po każdej dodatkowej godzinie (na stronę)	Węgiel drzewny przez pierwszą godzinę (na stronę)	Węgiel drzewny do dodania po każdej dodatkowej godzinie (na stronę)	Węgiel drzewny przez pierwszą godzinę (na stronę)	Węgiel drzewny do dodania po każdej dodatkowej godzinie (na stronę)
47 cm	15 brykietów	7 brykietów	½ kubka (0,30 kg)	1 garść	½ kubka	1 garść
57 cm	20 brykietów	7 brykietów	½ kubka (0,30 kg)	1 garść	½ kubka	1 garść
67 cm	30 brykietów	8 brykietów	¾ kubka (0,42 kg)	1 garść	¾ kubka	1 garść

Rozpalanie węgla drzewnego przy pomocy zapalarki

Najprostszym, najdokładniejszym sposobem rozpalania węgla drzewnego dowolnego rodzaju jest użycie zapalarki, a konkretnie zapalarki RapidFire® firmy Weber® (sprzedawanej oddzielnie). Przed przystąpieniem do rozpalania należy zapoznać się z przestrogami i ostrzeżeniami dołączonymi do zapalarki RapidFire®.

1. Na dnie zapalarki położyć kilka arkuszy zmiętej gazety, a następnie ustawić zapalarkę na ruszcie na węgiel drzewny **(A)** lub położyć kilka kostek podpałki na środku rusztu na węgiel drzewny i umieścić na nich zapalarkę **(B)**.
2. Napełnić zapalarkę węglem drzewnym **(C)**.
3. Podpalić kostki podpałki lub gazetę przez otwory z boku zapalarki **(D)**.
4. Trzymać zapalarkę na miejscu aż do pełnego rozpalenia węgla drzewnego. Pełne rozpalenie węgla drzewnego można rozpoznać, kiedy jest on pokryty warstwą białego popiołu.

Uwaga: Przed umieszczeniem potrawy na ruszcie użyta podpałka w kostkach musi być całkowicie spalona, a węgiel drzewny pokryty popiołem. Nie gotować, zanim paliwo nie pokryje się popiołem.

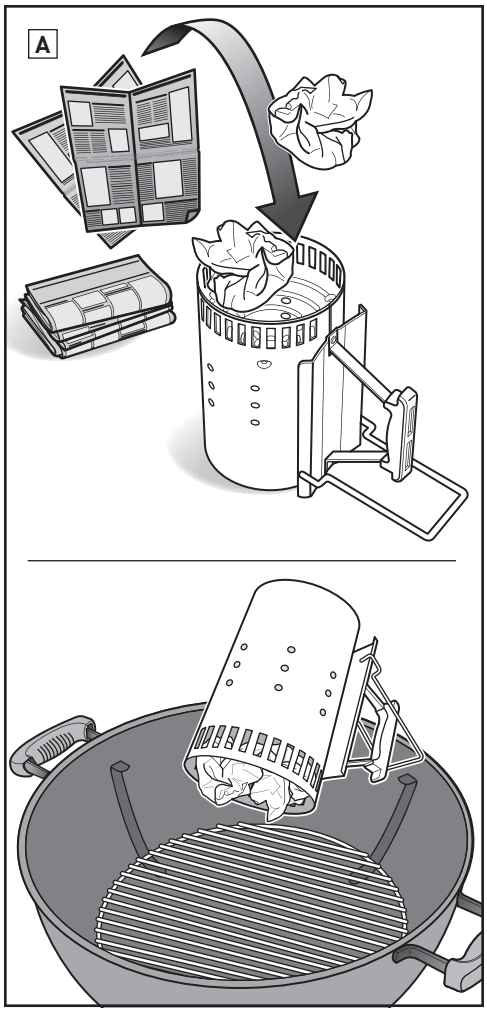
5. Po pełnym rozpaleniu węgla drzewnego należy przejść do następnych stron zawierających instrukcję układania węgla, a następnie rozpocząć gotowanie zgodnie z żądaną metodą (bezpośrednią lub pośrednią).

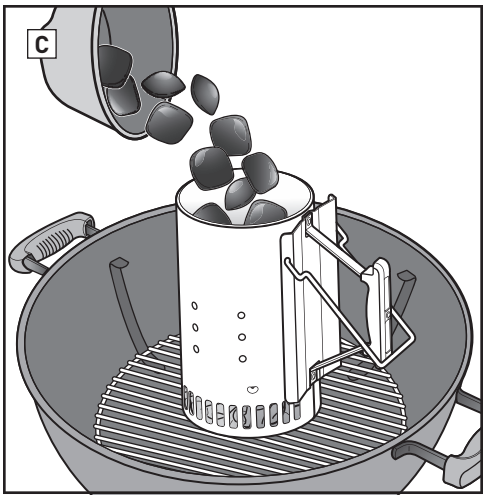
Rozpalanie węgla drzewnego przy pomocy podpałki w kostkach

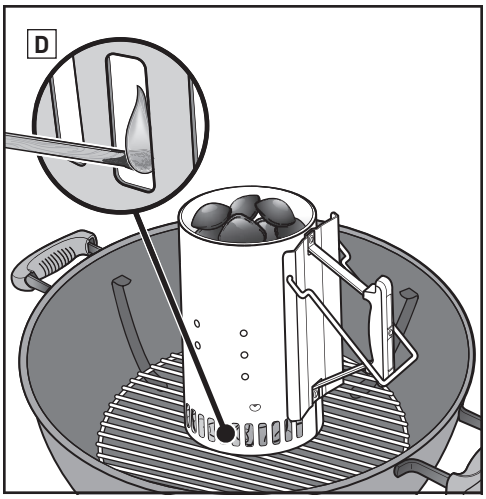
1. Na środku rusztu na węgiel drzewny (dolnego) ułożyć piramidkę z węgla i wprowadzić w nią kilka kostek podpałki (sprzedawanej oddzielnie) **(E)**.
2. Podpalić kostki podpałki przy pomocy długiej zapałki lub zapalniczki. Podpałka w kostkach zapali węgiel drzewny.
3. Odczekać, aż węgiel drzewny w pełni się rozpali. Pełne rozpalenie węgla drzewnego można rozpoznać, kiedy jest on pokryty warstwą białego popiołu.

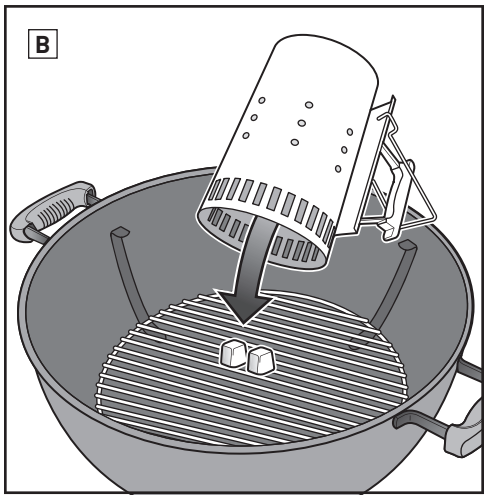
Uwaga: Przed umieszczeniem potrawy na ruszcie użyta podpałka w kostkach musi być całkowicie spalona, a węgiel drzewny pokryty popiołem. Nie gotować, zanim paliwo nie pokryje się popiołem.

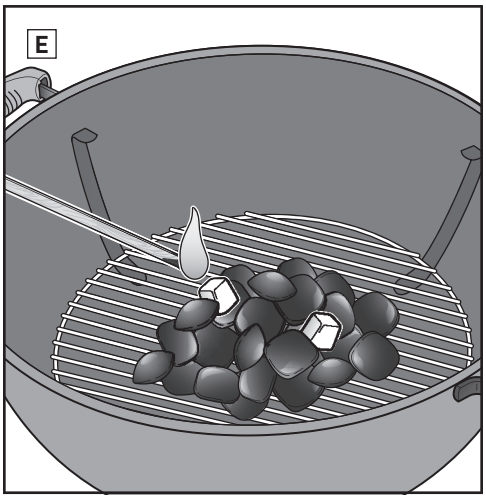
4. Po pełnym rozpaleniu węgla drzewnego należy przejść do następnych stron zawierających instrukcję układania węgla, a następnie rozpocząć gotowanie zgodnie z żądaną metodą (bezpośrednią lub pośrednią).

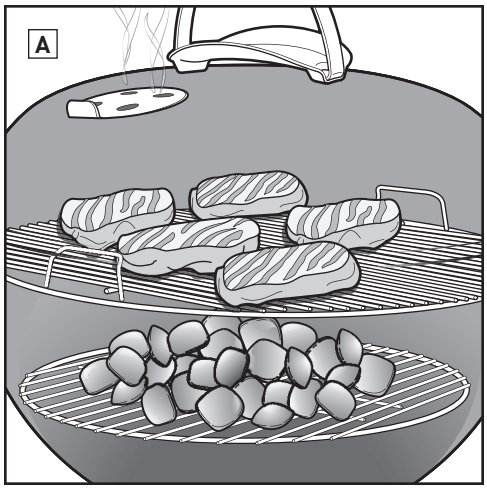












Grillowanie ciepłem bezpośrednim

Metodę bezpośrednią należy stosować w przypadku małych, miękkich kawałków potraw, które wymagają mniej niż 20 minut przygotowania, takich jak:

- hamburgery,
- steki,
- kotlety,
- kebaby,
- kawałki kurczaka bez kości,
- filety z ryb,
- skorupiaki,
- warzywa w plastrach.

W przypadku ciepła bezpośredniego ogień znajduje się zaraz pod potrawą (A). Passeruje on powierzchnię potrawy, wydobywając smak, tworząc strukturę powierzchni i pyszną karmelizację, równocześnie gotując potrawę do samego jej środka.

Bezpośredni ogień tworzy zarówno ciepło wypromieniowywane, jak i przewodzone. Ciepło wypromieniowywane z węgla drzewnego szybko gotuje powierzchnię potrawy, która znajduje się najbliżej jego źródła. Równocześnie ogień podgrzewa pręty rusztu do gotowania, który przewodzi ciepło bezpośrednio do powierzchni potrawy i tworzy te charakterystyczne, wspaniale wyglądające ślady grillowania.

Układanie węgla drzewnego do metody bezpośredniej

1. Założyć rękawice do grilla z jednym lub z pięcioma palcami.

Uwaga: Grill, włącznie z uchwytem oraz uchwytami przepustnicy pokrywy / otworów napowietrzających misy, będzie gorący. W celu uniknięcia poparzeń rąk należy nosić rękawice do grilla z jednym lub z pięcioma palcami.

2. Po pełnym rozpaleniu węgla drzewnego należy przy pomocy długich szczypiec równomiernie rozłożyć go na całej powierzchni rusztu na węgiel **(B)**.
3. Ponownie zainstalować ruszt do gotowania.
4. Umieścić pokrywę na grillu.
5. Otworzyć przepustnicę pokrywy **(C)**.
6. Wstępnie rozgrzewać ruszt przez około 10 do 15 minut.
7. Po wstępnym rozgrzaniu rusztu do gotowania oczyścić go, używając szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej **(D)**.

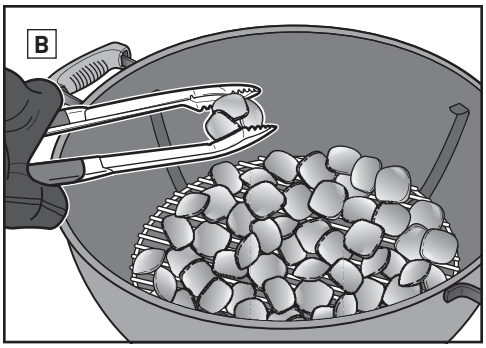
Uwaga! Należy używać szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej. Szczotkę należy wymienić w przypadku znalezienia luźnego włosia na ruszcie do gotowania lub na szczotce.

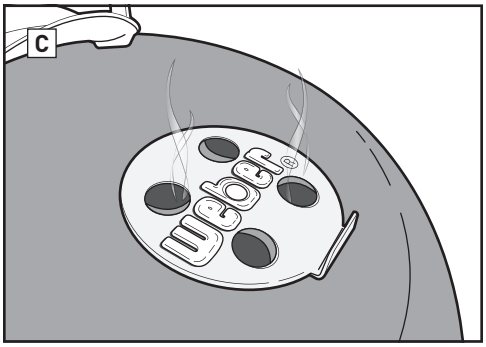
8. Otworzyć pokrywę i umieścić potrawę na ruszcie.
9. Umieścić pokrywę na grillu. Sprawdzić czasy gotowania zalecane w przepisie.

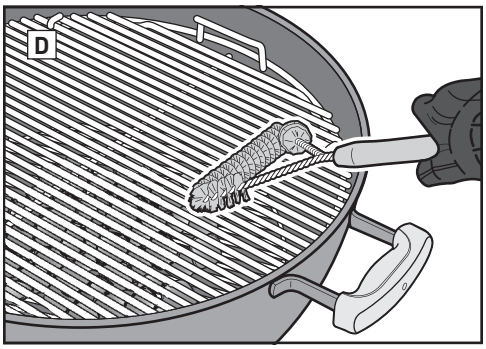
Uwaga! Przy zdejmowaniu pokrywy grilla podczas gotowania należy ją podnosić do góry raczej na jedną stronę niż prosto. Podnoszenie prosto do góry może spowodować zassanie popiołu na potrawę.

Po zakończeniu gotowania...

Zamknąć przepustnicę pokrywy i otwory napowietrzające, aby zgasić węgiel drzewny.







Odmierzanie i dodawanie węgla drzewnego w metodzie bezpośredniej

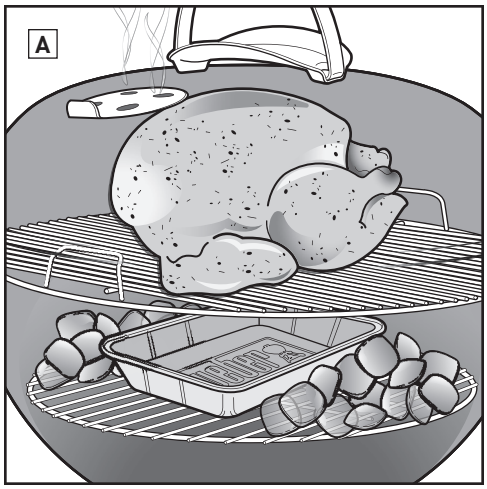
*Do odmierzenia grubego węgla drzewnego należy użyć dostarczonego z grillem kubka.

Średnica grilla	Brykiety węgla drzewnego	Gruby węgiel drzewny z drewna bukowego*	Gruby węgiel drzewny mieszany*
47 cm	30 brykietów	1 kubek (0,56 kg)	¾ kubka
57 cm	40 brykietów	1¾ kubka (0,98 kg)	1¼ kubka
67 cm	60 brykietów	4 kubki (2,24 kg)	2 ¾ kubka

Odmierzanie i dodawanie węgla drzewnego w metodzie pośredniej

*Do odmierzenia grubego węgla drzewnego należy użyć dostarczonego z grillem kubka.

Średnica grilla	Brykiety węgla drzewnego		Gruby węgiel drzewny z drewna bukowego*		Gruby węgiel drzewny mieszany*	
	Brykiety przez pierwszą godzinę (na stronę)	Brykiety do dodania po każdej dodatkowej godzinie (na stronę)	Węgiel drzewny przez pierwszą godzinę (na stronę)	Węgiel drzewny do dodania po każdej dodatkowej godzinie (na stronę)	Węgiel drzewny przez pierwszą godzinę (na stronę)	Węgiel drzewny do dodania po każdej dodatkowej godzinie (na stronę)
47 cm	15 brykietów	7 brykietów	½ kubka (0,30 kg)	1 garść	½ kubka	1 garść
57 cm	20 brykietów	7 brykietów	½ kubka (0,30 kg)	1 garść	½ kubka	1 garść
67 cm	30 brykietów	8 brykietów	¾ kubka (0,42 kg)	1 garść	¾ kubka	1 garść



Grillowanie ciepłem pośrednim

Metodę pośrednią należy stosować w przypadku większych części mięsa, które wymagają grillowania przez 20 minut lub dłużej lub w przypadku potraw tak delikatnych, że wystawienie ich na działanie ciepła bezpośredniego mogłoby je wysuszyć lub spiec, takich jak np.:

- pieczenie,
- kawałki drobiu z kością,
- całe ryby,
- delikatne filety z ryb,
- całe kurczaki,
- indyki,
- żeberka.

Ciepło pośrednie może być również wykorzystywane do wykańczania grubszych potraw lub części mięsa z kością, które zostały najpierw poddane passerowaniu lub zbrązowione z użyciem ciepła bezpośredniego.

W metodzie pośredniej ciepło znajduje się po obu stronach grilla lub jest przesunięte na jedną jego stronę. Potrawa spoczywa nad niezapaloną częścią rusztu do gotowania (A).

Ciepło wypromieniowywane i przewodzone wciąż ma znaczenie, ale w gotowaniu pośrednim nie jest tak intensywne. Jeżeli jednak pokrywa grilla jest zamknięta tak, jak powinna, istnieje inny rodzaj generowanego ciepła: ciepło konwekcyjne. Temperatura rośnie, ciepło odbija się od pokrywy oraz wewnętrznych powierzchni grilla i cyrkuluje, powoli i równomiernie gotując potrawę ze wszystkich stron.

Ciepło konwekcyjne nie passeruje powierzchni potrawy tak, jak robi to ciepło wypromieniowywane i przewodzone. Gotuje ono delikatniej aż do środka, podobnie jak ciepło w piekarniku.

Układanie węgla drzewnego do metody pośredniej

1. Założyć rękawice do grilla z jednym lub z pięcioma palcami.

Uwaga: Grill, włącznie z uchwytami, przepustnicą pokrywy i otworami napowietrzającymi misy, będzie gorący. W celu uniknięcia poparzeń rąk należy nosić rękawice do grilla z jednym lub z pięcioma palcami.

2. Po pełnym rozpaleniu węgla drzewnego należy przy pomocy długich szczypiec ułożyć kawałki węgla drzewnego w taki sposób, aby znajdowały się po obu stronach potrawy **(B)**. Ułożyć węgiel drzewny po bokach misy, naprzeciwko uchwytów **(C)**, bezpośrednio na ruszcie na węgiel albo za przegrodami lub w koszykach Char-Baskets™**,** jeżeli takie są wykorzystywane. Pośrodku między węglem można ułożyć tackę do zbierania odcieków.

WYKORZYSTANIE PRZEGRÓD NA WĘGIEL DRZEWNY:
Ustawić ruszt na węgiel drzewny w taki sposób, by druty stalowe biegły w poprzek misy od uchwytu do uchwytu. Następnie ustawić przegrody na węgiel drzewny w taki sposób, by były zahaczone o zewnętrzne, proste druty rusztu. Front przegród na węgiel drzewny powinien ześlizgnąć się po czwartym drucie rusztu i kliknąć, wskakując na miejsce **(D)**.

3. Ponownie zainstalować ruszt do gotowania.

4. Umieścić pokrywę na grillu. Jeżeli grill jest wyposażony w termometr, pokrywę należy zawsze ustawiać w taki sposób, by termometr nie znajdował się nad węglem drzewnym, gdzie byłby wystawiony na działanie ciepła bezpośredniego **(E)**.

5. Otworzyć przepustnicę pokrywy.

6. Wstępnie rozgrzewać ruszt przez około 10 do 15 minut.

7. Po wstępnym rozgrzaniu rusztu do gotowania oczyścić go, używając szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej.

Uwaga: Należy używać szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej. Szczotkę należy wymienić w przypadku znalezienia luźnego włosia na ruszcie do gotowania lub na szczotce.

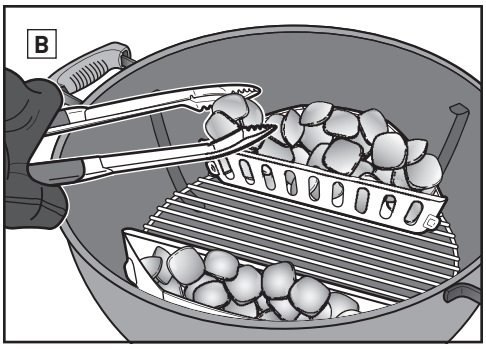
8. Otworzyć pokrywę i umieścić potrawę na ruszcie.

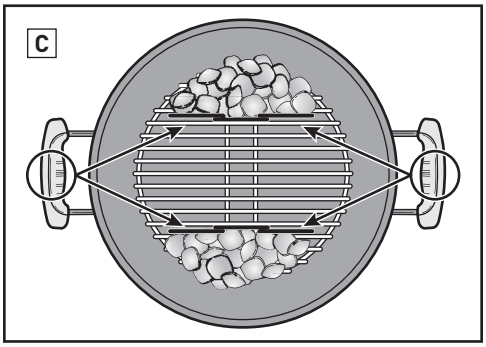
9. Umieścić pokrywę na grillu. Sprawdzić czasy gotowania zalecane w przepisie.

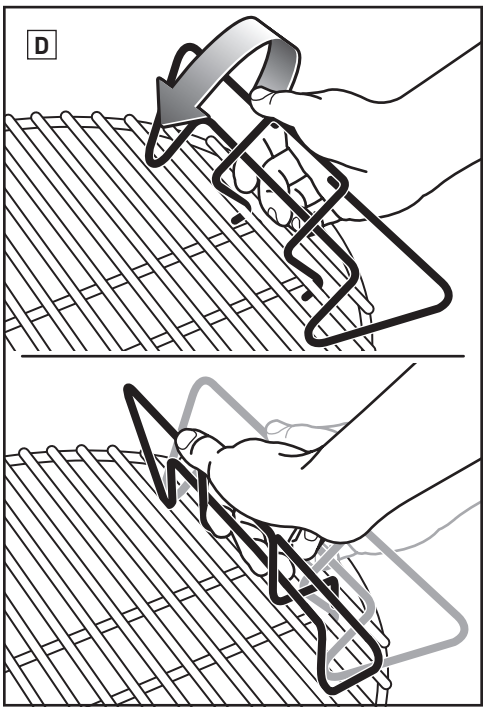
Uwaga: Przy zdejmowaniu pokrywy grilla podczas gotowania należy ją podnosić do góry raczej na jedną stronę niż prosto. Podnoszenie prosto do góry może spowodować zassanie popiołu na potrawę.

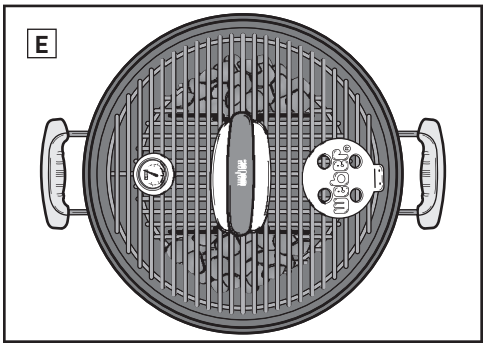
Po zakończeniu gotowania...

Zamknąć przepustnicę pokrywy i otwory napowietrzające, aby zgasić węgiel drzewny.









Noś rękawice

Podczas korzystania z grilla węglowego zawsze należy nosić rękawicę lub rękawice do grilla z jednym palcem. W trakcie procesu grillowania otwory napowietrzające, przepustnice, uchwyty i misa będą gorące, dlatego należy zapewnić ochronę rąk i przedramion.

Nie stosuj podpałki w płynie

Należy unikać stosowania podpałki w płynie, ponieważ może ona nadać potrawom chemiczny smak. Zapalarka (sprzedawana oddzielnie) i podpałka w kostkach (sprzedawana oddzielnie) są o wiele czystszym i skuteczniejszym sposobem rozpalania węgla drzewnego.

Wstępnie rozgrzej grill

Wstępne rozgrzanie grilla z zamkniętą pokrywą przez 10 do 15 minut przygotowuje ruszt do gotowania. Przy całym węglu drzewnym żarzącym się na czerwono temperatura pod pokrywą powinna osiągać 260°C. W takich warunkach wszelkie kawałki potraw przylegające do rusztu zostają poluzowane, co ułatwia usunięcie ich szczotką do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej. Wstępne rozgrzanie powoduje, że ruszt staje się wystarczająco gorący, aby umożliwić prawidłowe passerowanie, co pomaga również w zapobieganiu przywierania potraw do rusztu.

Uwaga: Należy używać szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej. Szczotkę należy wymienić w przypadku znalezienia luźnego włosia na ruszcie do gotowania lub na szczotce.

Smaruj olejem potrawy, a nie ruszt

Olej zapobiega przywieraniu potraw oraz dodaje smaku i wilgotności. Lekkie przesmarowanie potrawy przy pomocy pędzla lub spryskanie jej olejem działa lepiej niż smarowanie rusztu.

Utrzymuj przepływ powietrza

Płonący węgiel drzewny potrzebuje powietrza. Pokrywa powinna być zamknięta tak długo, jak to tylko możliwe, ale przepustnica pokrywy i otwór napowietrzający misy muszą zostać otwarte. Należy regularnie usuwać popiół zbierający się na dnie grilla w celu zapobieżenia blokowaniu otworów napowietrzających.

Przykryj grill pokrywą

Cztery ważne powody, dla których pokrywa powinna być zamknięta tak długo, jako to tylko możliwe.

1. Zamknięcie utrzymuje temperaturę wystarczająco wysoką do passerowania potraw.
2. Skraca czas gotowania i zapobiega wysychaniu potraw.
3. Więzi wydzielanie dymu, który powstaje, kiedy tłuszcz i soki odparowują w grillu.
4. Zapobiega rozbłyskom płomieni przez ograniczenie dopływu tlenu.

Hamuj płomienie

Występowanie rozbłysków płomieni jest dobre, ponieważ passerują one powierzchnię tego, co grillujesz, jednakże zbyt wiele takich rozbłysków może spalić obrabianą potrawę. Pokrywa powinna być założona tak długo, jak to możliwe. Ograniczy to dopływ tlenu do wnętrza grilla, pomagając zgasić wszelkie rozbłyski płomieni. Jeżeli płomienie wymkną się spod kontroli, należy tymczasowo przesunąć potrawy nad ciepło pośrednie, do momentu, aż płomienie nie zgasną.

Pilnuj czasu i temperatury

W przypadku grillowania w chłodniejszym klimacie lub na wyższej wysokości nad poziomem morza czasy gotowania będą dłuższe. Silny wiatr podniesie temperaturę węgla drzewnego w grillu, dlatego zawsze należy pozostawać blisko grilla i pamiętać o zakładaniu pokrywy na tak długi czas, jak to tylko możliwe, by ciepło nie uciekało.

Mrożone czy świeże

Bez względu na to, czy grillowana jest żywność mrożona czy świeża, należy postępować zgodnie z wytycznymi bezpieczeństwa zawartymi na opakowaniu i zawsze gotować ją do zalecanej wewnętrznej temperatury. Żywność mrożona będzie wymagać dłuższego grillowania i może potrzebować dodania większej ilości paliwa w zależności od rodzaju żywności.

Utrzymuj grill w czystości

Należy przestrzegać kilku podstawowych zaleceń dotyczących konserwacji, aby utrzymać dobry wygląd grilla oraz dobre rezultaty grillowania przez długie lata.

- W celu zapewnienia prawidłowego przepływu powietrza i lepszych rezultatów grillowania należy przed użyciem usuwać nagromadzony popiół i stary węgiel drzewny z dna misy oraz popielnika. Przed tą operacją należy się upewnić, że cały węgiel drzewny jest całkowicie zgaszony i że grill jest chłodny.
- Wewnątrz pokrywy mogą dać się zauważyć podobne do farby płatki. Podczas użytkowania opary tłuszczu i dym powoli utleniają się do postaci węgla i odkładają się na wewnętrznej stronie pokrywy. Zwęglony tłuszcz należy usunąć z wnętrza pokrywy przy pomocy szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej. W celu zminimalizowania dalszego gromadzenia się takiego osadu, po gotowaniu, kiedy grill jest jeszcze ciepły, ale nie gorący, wnętrze pokrywy można wytrzeć ręcznikiem papierowym.
- Jeżeli grill jest narażony na szczególnie trudne warunki, może być konieczne częstsze czyszczenie jego zewnętrznych powierzchni. Kwaśny deszcz, środki chemiczne i woda morska mogą powodować pojawienie się korozji powierzchniowej. Firma Weber zaleca mycie zewnętrznych powierzchni grilla ciepłą wodą z detergentem. Następnie myte powierzchnie należy obficie spłukać i osuszyć.
- Do czyszczenia powierzchni grilla nie należy używać ostrych przedmiotów ani ściernych środków czyszczących.

O ile nie odnotowano inaczej, czasy gotowania wołowiny i jagnięciny wykorzystują definicję średniego wysmażenia według Departamentu Rolnictwa USA. Części, grubość, masa i czasy grillowania są podane wyłącznie orientacyjnie. Czynniki takie jak wysokość nad poziomem morza, wiatr i temperatura zewnętrzna mogą wpływać na czas gotowania żywności.

Przepisy i wskazówki dotyczące grillowania można znaleźć na www.weber.com.

		Grubość / Masa	Przybliżony całkowity czas grillowania
MIĘSO CZERWONE	**Stek:** Stek klubowy, stek porterhouse, rib-eye, T-bone oraz filet mignon (polędwica)	grubość 2 cm	**4 do 6 minut** bezpośrednio w wysokiej temperaturze
		grubość 2,5 cm	**6 do 8 minut** bezpośrednio w wysokiej temperaturze
		grubość 5 cm	**14 do 18 minut** passerować 6 do 8 minut bezpośrednio w wysokiej temperaturze i grillować 8 do 10 minut pośrednio w wysokiej temperaturze
	Stek z łaty	0,7 do 1 kg, grubość 2 cm	**8 do 10 minut** bezpośrednio w średniej temperaturze
	Wołowy kotlet mielony	grubość 2 cm	**8 do 10 minut** bezpośrednio w średniej temperaturze
	Polędwica	1,4 do 1,8 kg	**45 do 60 minut** 15 minut bezpośrednio w średniej temperaturze i grillować 30 do 45 minut pośrednio w średniej temperaturze
WIEPRZOWINA	**Bratwurst:** świeża	pęto, 85 g	**20 do 25 minut** bezpośrednio w niskiej temperaturze
	Kotlet: z kością lub bez kości	grubość 2 cm	**6 do 8 minut** bezpośrednio w wysokiej temperaturze
		grubość 3 do 4 cm	**10 do 12 minut** passerować 6 minut bezpośrednio w wysokiej temperaturze i grillować 4 do 6 minut pośrednio w wysokiej temperaturze
	Żeberka: baby back, sparerib	1,4 do 1,8 kg	**1½ do 2 godzin** pośrednio w średniej temperaturze
	Żeberka: w stylu wiejskim, z kością	1,4 do 1,8 kg	**1½ do 2 godzin** pośrednio w średniej temperaturze
	Polędwica	0,5 kg	**30 minut** passerować 5 minut bezpośrednio w wysokiej temperaturze i grillować 25 minut pośrednio w średniej temperaturze
DRÓB	**Pierś z kurczaka:** bez kości, bez skóry	170 do 227 g	**8 do 12 minut** bezpośrednio w średniej temperaturze
	Udo z kurczaka: bez kości, bez skóry	113 g	**8 do 10 minut** bezpośrednio w średniej temperaturze
	Kawałki kurczaka: z kością, mieszane	85 do 170 g	**36 do 40 minut** bezpośrednio w niskiej temperaturze 6 do 10 minut, 30 minut pośrednio w średniej temperaturze
	Kurczak: cały	1,8 do 2,25 kg	**1 do 1¼ godziny** pośrednio w średniej temperaturze
	Kura rasy Cornish	0,7 do 0,9 kg	**60 do 70 minut** pośrednio w średniej temperaturze
	Indyk: cały, nienadziewany	4,5 do 5,5 kg	**2 do 2½ godziny** pośrednio w średniej temperaturze
RYBY I OWOCE MORZA	**Ryba, filet lub stek:** halibut, lucjan czerwony, łosoś, labraks, miecznik, tuńczyk	grubość 0,6 do 1,25 cm	**3 do 5 minut** bezpośrednio w średniej temperaturze
		grubość 2,5 do 3 cm	**10 do 12 minut** bezpośrednio w średniej temperaturze
	Ryba: cała	0,5 kg	**15 do 20 minut** pośrednio w średniej temperaturze
		1,4 kg	**30 do 45 minut** pośrednio w średniej temperaturze
	Krewetki	14 g	**2 do 4 minut** bezpośrednio w wysokiej temperaturze
WARZYWA	**Szparagi**	średnica 1,25 cm	**6 do 8 minut** bezpośrednio w średniej temperaturze
	Kukurydza	w łuskach	**25 do 30 minut** bezpośrednio w średniej temperaturze
		obrana z łusek	**10 do 15 minut** bezpośrednio w średniej temperaturze
	Grzyby	shiitake i pieczarka dwuzarodnikowa	**8 do 10 minut** bezpośrednio w średniej temperaturze
		pieczarka dwuzarodnikowa otwarta	**10 do 15 minut** bezpośrednio w średniej temperaturze
	Cebula	w połówkach	**35 do 40 minut** pośrednio w średniej temperaturze
		plastry 1,25 cm	**8 do 12 minut** bezpośrednio w średniej temperaturze
	Ziemniak	cały	**45 do 60 minut** pośrednio w średniej temperaturze
		plastry 1,25 cm	**9 do 11 minut** obgotowywać 3 minuty i grillować 6 do 8 minut bezpośrednio w średniej temperaturze

Należy się upewnić, że potrawa mieści się na grillu przy zamkniętej pokrywie, pozostawiając około 2,5 cm odstępu do pokrywy.

Wskazówki przydatne podczas gotowania

- Steki, filety z ryb, kawałki kurczaka bez kości i warzywa należy grillować z użyciem metody bezpośredniej przez czas podany w tabeli (lub według żądanego wysmażenia), obracając potrawę jeden raz w połowie czasu grillowania.
- Pieczenie, cały drób, kawałki drobiu z kością, całe ryby i grubsze części mięsa należy grillować, stosując metodę pośrednią przez czas podany w tabeli (lub aż termometr szpilkowy nie zarejestruje żądanej temperatury wewnętrznej).
- Przed krojeniem należy pozwolić, by po przygotowaniu większe części mięsa oraz grube kotlety i steki odczekały 5 do 10 minut. W tym czasie wewnętrzna temperatura mięsa wzrośnie od 2,8 do 5,6 stopni.
- W celu uzyskania dodatkowego smaku z dymu można rozważyć dodanie wiórów lub kawałków drewna liściastego (moczonego w wodzie przez co najmniej 30 minut i osuszonego) lub nawilżonych świeżych ziół, takich jak rozmaryn, tymianek czy liście laurowe. Mokre drewno lub zioła należy umieścić bezpośrednio na węglach zaraz przed rozpoczęciem gotowania.
- Przed grillowaniem żywności należy ją rozmrozić. W przeciwnym razie na przygotowanie zamrożonej potrawy należy przewidzieć więcej czasu.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa żywności

- Mięsa, ryb i drobiu nie wolno rozmrażać w temperaturze pokojowej. Produkty należy rozmrażać w lodówce.
- Przed przystąpieniem do przygotowywania posiłku oraz jeśli dotykało się świeżego mięsa, ryby i drobiu należy dokładnie umyć ręce gorącą wodą z mydłem.
- Nigdy nie należy kłaść upieczonej potrawy na talerzu, na którym znajdowała się potrawa surowa.
- Wszystkie talerze i sztućce do gotowania, które stykały się z surowym mięsem lub rybą, należy umyć w gorącej wodzie z detergentem i spłukać.

Несоблюдение СООБЩЕНИЙ ОБ ОПАСНОСТИ, ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ и ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЙ, содержащихся в данном руководстве пользователя, может вызвать серьезную травму или смерть, а также стать причиной пожара или взрыва, что приведет к материальному ущербу.

Прочитайте всю информацию по технике безопасности, содержащуюся в руководстве пользователя, до начала использования гриля.

ОПАСНО!

⚠ Запрещается использовать гриль в помещении! Данный гриль предназначен для использования на улице в хорошо проветриваемой зоне и не предназначен для использования — и никогда не должен использоваться — в качестве обогревателя. При использовании в помещении будут накапливаться вредные дымовые газы, вызывающие серьезные травмы или смерть.

⚠ Нельзя использовать гриль в гараже, внутри здания, в крытом переходе или любых других закрытых помещениях.

⚠ Для розжига угля нельзя использовать бензин, спирт или другие жидкости с высокой летучестью. При использовании жидкости для розжига (не рекомендуется) перед розжигом угля следует убрать остатки жидкости, протекшие через вентиляционные отверстия чаши.

⚠ Не добавляйте жидкость для розжига или уголь, пропитанный жидкостью для розжига, на горячий или теплый древесный уголь. После использования закройте бутылку с жидкостью для розжига и поставьте ее на безопасном расстоянии от гриля.

⚠ В зоне приготовления пищи не должно находиться легковоспламеняющихся паров и жидкостей, таких как бензин, спирт и т. д., а также горючих материалов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

⚠ Не используйте гриль, пока не будут установлены все элементы. Гриль должен быть собран надлежащим образом, в соответствии с инструкцией по сборке. Неправильная сборка может стать опасной.

⚠ Никогда не используйте гриль без золоуловителя.

⚠ Не используйте гриль под любым навесом из горючего материала.

⚠ Употребление алкоголя, рецептурных или безрецептурных препаратов может ослабить способность правильно собрать гриль или безопасно его использовать.

⚠ Соблюдайте осторожность при работе с грилем. Гриль нагревается во время приготовления пищи или чистки, поэтому его нельзя оставлять без присмотра.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Гриль сильно нагревается, не перемещайте его во время работы.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не разрешайте детям и домашним животным приближаться к грилю.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не используйте спирт или бензин для розжига или повторного розжига! Для растопки используйте только материалы, соответствующие стандарту EN 1860-3!

⚠ Данный гриль Weber® не предназначен для установки на прогулочных транспортных средствах и/или лодках, а также внутри них.

⚠ Нельзя использовать гриль на расстоянии менее пяти футов от любых горючих материалов, включая, помимо прочего, настил, террасы и веранды из дерева или обработанного дерева.

⚠ Гриль должен стоять на безопасной и ровной поверхности, свободной от горючих материалов.

⚠ Не ставьте гриль на стекло или горючие поверхности.

⚠ Запрещается использовать гриль при сильном ветре.

⚠ Не надевайте одежду с просторными рукавами при розжиге или использовании гриля.

⚠ Никогда не трогайте решетку для приготовления пищи или решетку для угля, золу, уголь или гриль, чтобы проверить, горячие ли они.

⚠ После окончания готовки затушите уголь. Для этого закройте заслонку крышки и воздухозаборные отверстия чаши и поместите крышку на чашу.

⚠ Обязательно надевайте термостойкие защитные рукавицы или перчатки во время приготовления пищи, регулировки воздухозаборных отверстий (заслонок), добавления угля и манипуляций с термометром или крышкой.

⚠ Используйте правильные инструменты с длинной жаропрочной ручкой.

⚠ Всегда кладите уголь на решетку для угля (нижняя решетка), а не в нижнюю часть чаши.

⚠ Не опирайтесь на край столика и не перегружайте его..

⚠ Не используйте держатель для крышки Tuck Away™ как ручку для поднятия или перемещения гриля.

⚠ Не вешайте крышку на ручку чаши.

⚠ Нельзя складывать горячие угли там, где на них могут наступить или где они могут стать причиной пожара. Нельзя удалять золу или угли, если они полностью не погасли.

⚠ Не убирайте гриль, пока зола и уголь полностью не погаснут.

⚠ Удаляйте золу, только когда весь уголь полностью прогорит и полностью погаснет, а гриль остынет.

⚠ Электрические провода и кабели должны находиться в стороне от горячих поверхностей гриля и от мест интенсивного движения людей и транспорта.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не следует использовать гриль в помещении, например в доме, палатке, жилом автоприцепе, транспортном средстве или замкнутом пространстве. Опасность смертельного отравления угарным газом.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

⚠ Не используйте воду, чтобы контролировать вспышки огня или потушить угли.

⚠ Если обернуть чашу алюминиевой фольгой, она будет мешать току воздуха. Вместо этого используйте поддон для стекания жира с мяса при приготовлении непрямым способом.

⚠ Щетки для гриля нужно регулярно проверять на предмет выпадения щетинок и чрезмерный износ. Щетку нужно заменить, если на решетке или щетке остаются выпавшие щетинки. Компания Weber рекомендует приобретать новую щетку для гриля с щетиной из нержавеющей стали в начале каждой весны.

ГАРАНТИЯ

Благодарим вас за приобретение продукта WEBER®. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 («Weber») гордится тем, что предоставляет своим клиентам безопасные, прочные и надежные продукты.

Данная добровольная гарантия Weber предоставляется вам без дополнительной оплаты. Она содержит информацию, которая вам потребуется для ремонта продукта WEBER® в маловероятном случае неисправности или дефекта.

В соответствии с действующим законодательством клиент имеет ряд прав в случае, если продукт оказывается неисправным. Эти права включают дополнительные услуги или замену, снижение цены покупки и компенсацию. Например, в Европейском Союзе законодательством предусмотрена двухлетняя гарантия, начиная с даты передачи продукта. Положения данной гарантии не влияют на эти и другие предусмотренные законодательством права. На самом деле, эта гарантия предоставляет дополнительные права владельца, которые не зависят от положений гарантии в соответствии с законодательством.

ДОБРОВОЛЬНАЯ ГАРАНТИЯ WEBER

Компания Weber гарантирует покупателю продукта WEBER® (или, в случае дарения или рекламных акций, лицу, для которого он был приобретен в качестве подарка или рекламной продукции) отсутствие дефектов материалов и изготовления в продукте WEBER® в течение указанного (указанных) ниже срока (сроков), при условии сборки и эксплуатации в соответствии с прилагаемым Руководством пользователя. (Примечание: Если вы потеряли Руководство пользователя WEBER®, замена доступна в Интернете по адресу www.weber.com или на другом сайте, предназначенном для конкретной страны, на который владельца могут перенаправить). При условии нормального использования одной семьей, проживающей в частном доме или квартире, и проведения технического обслуживания компания Weber в рамках данной гарантии соглашается отремонтировать или заменить неисправные детали в указанные сроки и с приведенными ниже ограничениями и исключениями. В ТОЙ СТЕПЕНИ, В КОТОРОЙ ЭТО РАЗРЕШЕНО ПРИМЕНИМЫМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ, ПОЛОЖЕНИЯ ДАННОЙ ГАРАНТИИ РАСПРОСТРАНЯЮТСЯ ТОЛЬКО НА ПЕРВОНАЧАЛЬНОГО ПОКУПАТЕЛЯ И НЕ ПОДЛЕЖАТ ПЕРЕДАЧЕ ПОСЛЕДУЮЩИМ ВЛАДЕЛЬЦАМ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ УКАЗАННЫХ ВЫШЕ СЛУЧАЕВ ДАРЕНИЯ И РЕКЛАМНОЙ ПРОДУКЦИИ.

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ВЛАДЕЛЬЦА ПО ДАННОЙ ГАРАНТИИ

Для обеспечения эффективного действия гарантии следует (хотя это необязательно) зарегистрировать свой продукт WEBER® на сайте www.weber.com или на другом сайте, предназначенном для конкретной страны, на который Владельца могут перенаправить. Просьба также сохранять товарный чек и/или квитанцию, подтверждающие покупку. Регистрация вашего продукта WEBER® подтверждает предоставление вам гарантии и передает компании Weber необходимые данные для связи с вами.

Приведенная выше гарантия применяется только в случае, если владелец принимает разумные меры по уходу за продуктом WEBER®, следуя всем инструкциям по сборке, использованию и профилактическому обслуживанию, приведенным в прилагаемом Руководстве пользователя, если только владелец не может доказать, что дефект или сбой в работе не связаны с соблюдением изложенных выше обязанностей. Если вы живете в прибрежной зоне, или ваш продукт находится недалеко от бассейна, обслуживание должно включать регулярное мытье и ополаскивание внешних поверхностей, как описано в прилагаемом Руководстве пользователя.

ОБРАЩЕНИЯ ПО ГАРАНТИИ / ИСКЛЮЧЕНИЯ ИЗ ГАРАНТИИ

Если вы считаете, что на какую-либо деталь продукта распространяется действие настоящей Гарантии, обратитесь, пожалуйста, в Службу поддержки клиентов Weber, используя контактную информацию на нашем сайте (www.weber.com или на другом сайте, предназначенном для конкретной страны, на который владельца могут перенаправить). После изучения ситуации компания Weber выполнит ремонт или замену (на собственное усмотрение) неисправной детали, на которую распространяется действие настоящей гарантии. В случае, если ремонт или замена невозможны, компания Weber может принять решение (на собственное усмотрение) о замене гриля новым грилем такой же или большей стоимости. Компания Weber может попросить вас направить ей детали для проверки с предоплатой стоимости отправки.

Данная гарантия не действует в случае повреждений, ухудшений состояния, обесцвечивания и/или ржавчины, в связи с которыми Weber не несет ответственности, вызванные следующими причинами:

- Неправильное, безответственное использование, изменения, модификации, использование не по назначению, вандализм, отсутствие должного ухода, неправильная сборка или установка, а также невыполнение или ненадлежащее проведение обычных и регламентных работ по техобслуживанию;
- Действия насекомых, пауков и грызунов (например, белок), включая без ограничения повреждение трубок горелок и/или газовых шлангов;
- Воздействие соленого воздуха и/или источников хлора, таких как бассейны и горячие ванны/спа;
- Суровые погодные условия, такие как град, ураганы, землетрясения, цунами или шторм, торнадо или сильные грозы.

Использование и/или установка в продукт WEBER® деталей, не являющихся оригинальными запчастями Weber, приведет к аннулированию данной гарантии, и ее действие не будет распространяться на любые вызванные этим повреждения. Любая переделка газового гриля, не разрешенная компанией Weber или выполненная не уполномоченным компанией Weber специалистом по сервисному обслуживанию, приведет к аннулированию данной гарантии.

СРОКИ ГАРАНТИИ

Решетки для пищи/древесного угля: 2 года, от сквозного проржавления/прогорания
Система очистки One-Touch™: 5 лет, от сквозного проржавления/прогорания
Чаша, крышка и центральное кольцо: 10 лет, от сквозного проржавления/прогорания
Пластмассовые компоненты: 5 лет, за исключением изменения цвета или обесцвечивания
Все другие детали: 2 года

ОТКАЗ ОТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ

ПОМИМО ИЗЛОЖЕННЫХ ГАРАНТИИ И ОТКАЗА ОТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ, ДАННЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ НЕ ПРЕДОСТАВЛЯЮТ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ГАРАНТИЙ И НЕ ЯВЛЯЮТСЯ ЗАЯВЛЕНИЕМ О ДОБРОВОЛЬНОМ ПРИНЯТИИ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ВНЕ РАМОК ОТВЕТСТВЕННОСТИ КОМПАНИИ WEBER В СООТВЕТСТВИИ С ПОЛОЖЕНИЯМИ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА. ТАКЖЕ ДАННАЯ ГАРАНТИЯ НЕ ОГРАНИЧИВАЕТ И НЕ ИСКЛЮЧИТЬ СИТУАЦИИ ИЛИ ПРЕТЕНЗИИ, ПРИ КОТОРЫХ КОМПАНИЯ WEBER НЕСЕТ ПРЕДУСМОТРЕННУЮ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ.

ПО ИСТЕЧЕНИИ УКАЗАННОГО В ДАННОЙ ГАРАНТИИ СРОКА НИКАКИЕ ГАРАНТИИ НЕ ДЕЙСТВУЮТ. НИКАКИЕ ДРУГИЕ ГАРАНТИИ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫЕ ЛЮБЫМ ЛИЦОМ, В Т.Ч. ДИЛЕРОМ ИЛИ РОЗНИЧНЫМ ПРОДАВЦОМ, В ОТНОШЕНИИ ЛЮБОГО ПРОДУКТА (НАПРИМЕР, «РАСШИРЕННЫЕ ГАРАНТИИ»), НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМИ ДЛЯ WEBER. ЕДИНСТВЕННЫМ СРЕДСТВОМ ИСПРАВЛЕНИЯ, ПРЕДУСМОТРЕННЫМ ДАННОЙ ГАРАНТИЕЙ, ЯВЛЯЕТСЯ РЕМОНТ ИЛИ ЗАМЕНА НЕИСПРАВНОЙ ДЕТАЛИ ИЛИ ПРОДУКТА.

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ РАЗМЕР ВОЗМЕЩЕНИЯ СОГЛАСНО ДАННОЙ ДОБРОВОЛЬНОЙ ГАРАНТИИ НЕ БУДЕТ ПРЕВЫШАТЬ СТОИМОСТИ ПРИОБРЕТЕНИЯ ПРОДУКТА WEBER.

ВЫ ПРИНИМАЕТЕ НА СЕБЯ РИСК И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА УТРАТУ, УЩЕРБ ИЛИ ВРЕД, НАНЕСЕННЫЙ ВАМ И ВАШЕМУ ИМУЩЕСТВУ И/ИЛИ ДРУГИМ ЛИЦАМ И ИХ ИМУЩЕСТВУ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕНАДЛЕЖАЩЕГО ИЛИ БЕЗОТВЕТСТВЕННОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОДУКТА ИЛИ НЕВЫПОЛНЕНИЯ ПОЛОЖЕНИЙ И ИНСТРУКЦИЙ, СОДЕРЖАЩИХСЯ В ПРИЛАГАЕМОМ К ПРОДУКТУ WEBER РУКОВОДСТВЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ.

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ЗАМЕНЕННЫЕ ПО ДАННОЙ ГАРАНТИИ, ПОЛУЧАЮТ ГАРАНТИЮ ТОЛЬКО НА ОСТАВШИЙСЯ СРОК ДЕЙСТВИЯ ПЕРВОНАЧАЛЬНОЙ ГАРАНТИИ (КАК УКАЗАНО ВЫШЕ).

ДАННАЯ ГАРАНТИЯ ОТНОСИТСЯ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ОДНОЙ СЕМЬЕЙ, ПРОЖИВАЮЩЕЙ В ЧАСТНОМ ДОМЕ ИЛИ КВАРТИРЕ, И НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА ГРИЛИ WEBER, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ, СОВМЕСТНО ИЛИ В СОСТАВЕ ПАРКА ИЗ НЕСКОЛЬКИХ УСТРОЙСТВ, НАПРИМЕР, В РЕСТОРАНАХ, ГОСТИНИЦАХ, НА КУРОРТАХ ИЛИ В АРЕНДУЕМОЙ НЕДВИЖИМОСТИ.

WEBER МОЖЕТ ВРЕМЯ ОТ ВРЕМЕНИ ИЗМЕНЯТЬ КОНСТРУКЦИЮ СВОИХ ПРОДУКТОВ. НИКАКИЕ ИЗ ПОЛОЖЕНИЙ ДАННОЙ ГАРАНТИИ НЕ ДОЛЖНЫ ТОЛКОВАТЬСЯ КАК ОБЯЗЫВАЮЩИЕ WEBER ВНЕСТИ ТАКИЕ ЖЕ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ РАНЕЕ ИЗГОТОВЛЕННЫХ ПРОДУКТОВ, РАВНО КАК ПОДОБНЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ НЕ ДОЛЖНЫ ИСТОЛКОВЫВАТЬСЯ КАК ПРИЗНАНИЕ ТОГО, ЧТО ПРЕДЫДУЩИЕ КОНСТРУКЦИИ БЫЛИ ДЕФЕКТНЫМИ.

Посетите сайт www.weber.com, выберите страну происхождения и зарегистрируйте гриль сегодня.

СИСТЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Конструкция вашего угольного гриля Weber® была тщательно продумана. Мы проектируем наши грили так, чтобы вам никогда не пришлось беспокоиться о вспышках, горячих и холодных точках или сожженной пище. Вы всегда можете ожидать высокую производительность, точный контроль и отличные результаты.

A Чаша и крышка

Все угольные грили Weber® оснащены стальной чашей и крышкой с термообработанным фарфорово-эмалевым покрытием. Такое покрытие никогда не отслаивается и не крошится. Светоотражающая поверхность обеспечивает приготовление пищи методом конвекции, при котором тепло излучается вокруг пищи, как в духовке, обеспечивая равномерное пропекание.

B Заслонки и воздухозаборные отверстия

Воздух играет большую роль в приготовлении пищи на угольном гриле. Чем больше воздуха поступает в гриль, тем жарче будет огонь (до определенной точки) и тем чаще будет необходимо добавлять уголь. Поэтому, чтобы добавлять уголь как можно меньше, держите крышку закрытой как можно дольше. Во время использования гриля расположенные в нижней части чаши гриля воздухозаборные отверстия следует оставить открытыми, но чтобы замедлить скорость горения, закройте заслонку крышки наполовину.

C Решетка для приготовления пищи

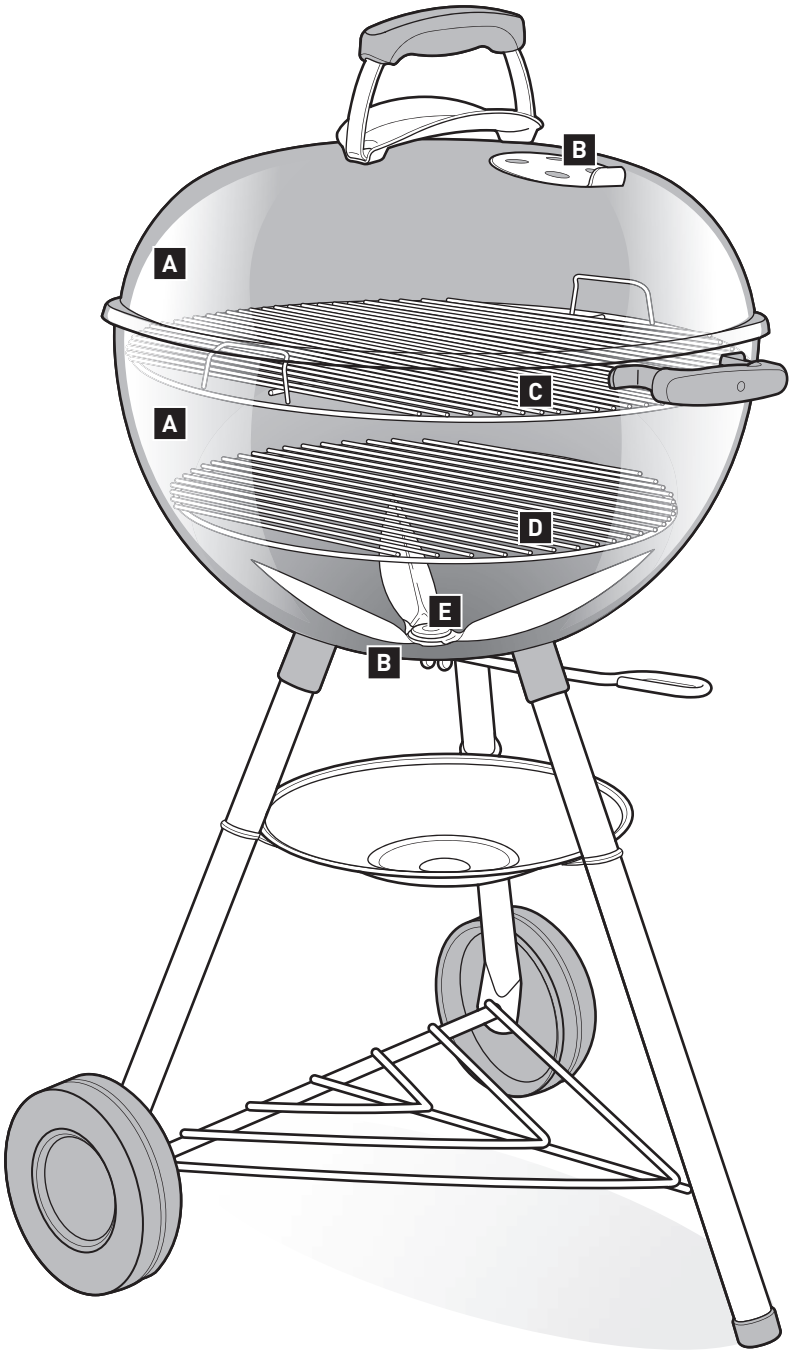
Изготовленная из высокопрочной плакированной стали решетка для приготовления пищи достаточно велика, чтобы на ней поместились все ваши любимые блюда.

D Решетка для угля

Решетка для угля достаточно прочна, чтобы выдержать любой жар от горения древесного угля. Она изготовлена из высокопрочной стали и поэтому не деформируется и не прогорает. Кроме того, она достаточно велика как для прямого, так и для непрямого способа приготовления пищи, что дает вам возможность готовить так, как вы хотите.

E Система очистки One-Touch™

С системой One-Touch™ чистка не составит ни малейшего труда. Вы передвигаете ручку туда и обратно, а три лопасти в чаше перемещают золу из нижней части гриля в золоуловитель. Воздухозаборные отверстия также выполняют функцию заслонки: они помогают донести кислород до огня, а также позволяют вам легко потушить огонь.



ОСОБЕННОСТИ УГОЛЬНОГО ГРИЛЯ

В зависимости от модели, которую вы приобрели, ваш гриль может быть оснащен или не оснащен функциями, описанными на данной странице.

A Gourmet BBQ System™

Решетка для приготовления пищи может быть оснащена специальной съемной центральной секцией. Эта особенность предназначена для удобства добавления специальных компонентов системы Weber Gourmet BBQ System™, среди которых камень для приготовления пиццы, вок, рашпер, решетка для стейков, ростер для птицы, сковорода «эблескивер» или вставка для барбекю по-корейски (продаются отдельно). Каждое дополнение предоставляет вам неограниченные возможности попробовать новые рецепты.

B Встроенный термометр

Прочный встроенный в крышку термометр позволяет легко контролировать температуру в гриле.

C Крючок на крышке

Внутри крышки гриля расположен крючок. Просто сдвиньте крышку в сторону и повесьте ее на чашу гриля.

D Держатель крышки Tuck-Away™

Держатель крышки Tuck-Away™ позволяет легко сдвинуть крышку в сторону, чтобы проверить еду или добавить уголь.

E Откидная решетка для приготовления пищи

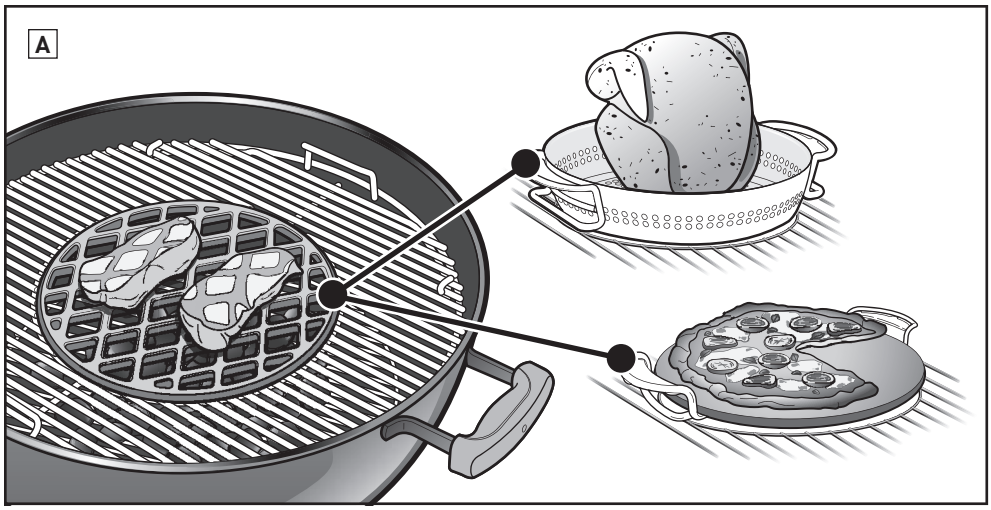
На обеих сторонах откидной решетки есть секции, которые легко поднимаются, чтобы добавить уголь.

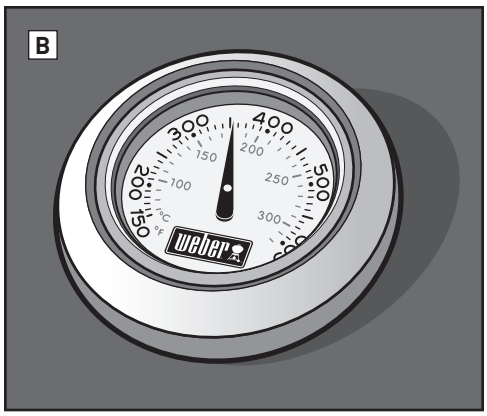
F Золоуловитель повышенной емкости

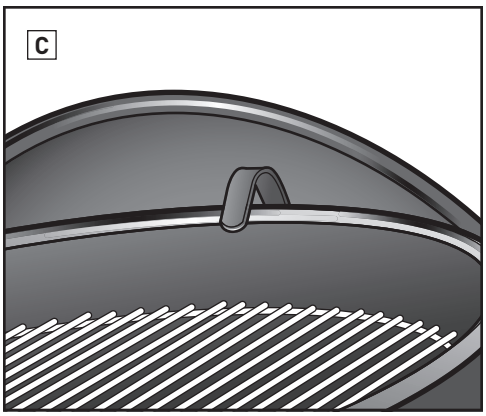
Полностью закрытый золоуловитель не дает золе разлетаться. Для удаления золы золоуловитель легко снимается.

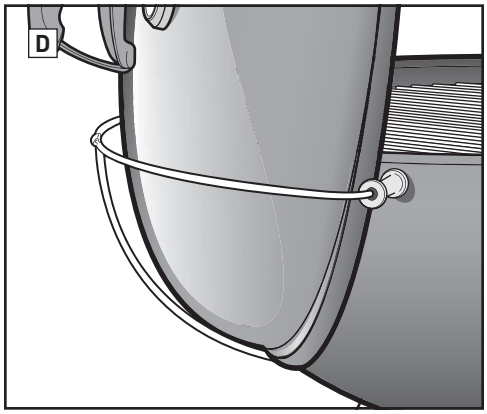
G Ручка с подвесами для инструментов

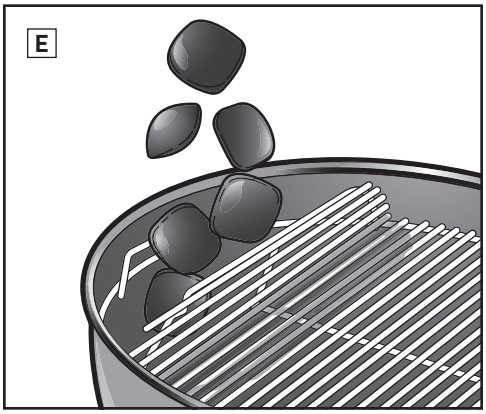
На ручке расположены крючки, на которые очень удобно вешать необходимые инструменты.

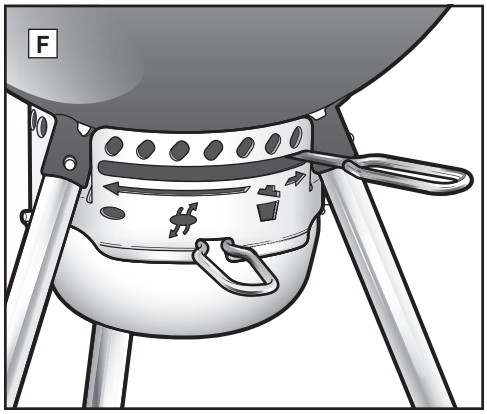


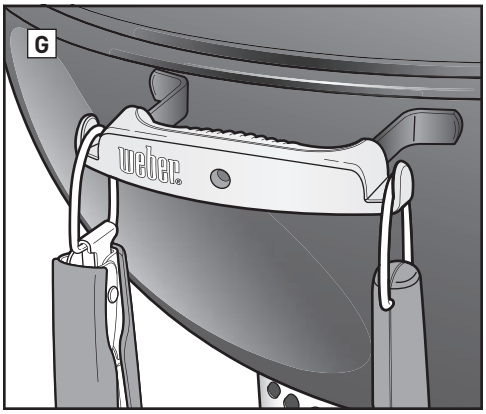












Выбор правильного места для гриля

- Используйте этот гриль только на открытом воздухе, в хорошо проветриваемой зоне. Нельзя использовать его в гараже, внутри здания, в крытом переходе или любых других закрытых помещениях.
- Гриль постоянно должен стоять на безопасной и ровной поверхности.
- Нельзя использовать гриль на расстоянии менее пяти футов от любых горючих материалов, включая, помимо прочего, настил, террасы и веранды из дерева или обработанного дерева.

Выбор правильного количества угля

Количество древесного угля зависит от того, что вы готовите, и от размера гриля. Если вы жарите небольшие нежные кусочки, которые готовятся меньше 20 минут, см.таблицу ***«Инструкции по измерению количества и добавлению угля для прямого способа*** приготовления». Если вы готовите большие куски мяса, для приготовления которых требуется 20 минут или более, или деликатесы, см.таблицу ***«Инструкции по измерению количества и добавлению угля для непрямого способа*** приготовления». Используйте поставляемую с грилем чашку для измерения нужного количества угля. Чтобы получить более подробную информацию о различиях между прямым и непрямым способами приготовления, см. раздел *СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА* ГРИЛЕ.

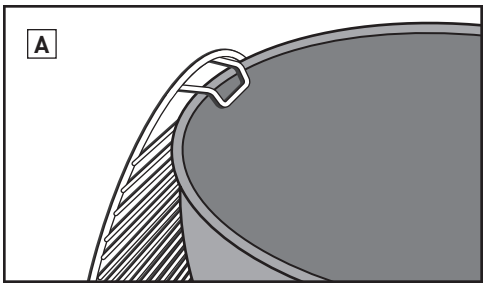
Первое использование гриля

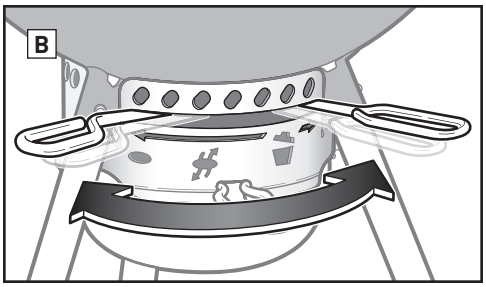
Рекомендуется нагреть гриль и держать топливо раскаленным до красного цвета под закрытой крышкой по меньшей мере в течение 30 минут перед первым использованием гриля.

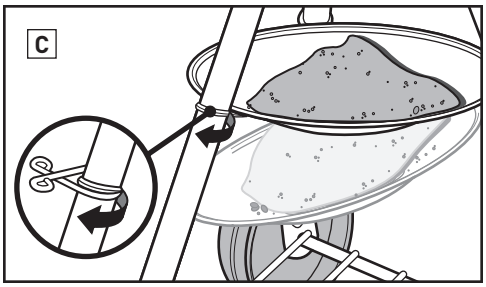
Подготовка гриля к розжигу

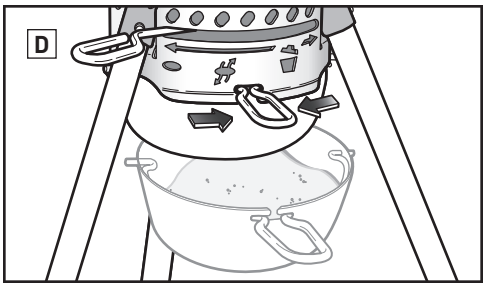
1. Снимите крышку и отложите ее в сторону, используя крюк, расположенный на внутренней стороне крышки, или держатель крышки Tuck-Away™ (в зависимости от модели гриля).
2. Снимите с гриля решетку для приготовления пищи (верхнюю). Для удобства повесьте решетку на чашу, заднюю панель или раму гриля за изогнутую ручку (такой ручкой оборудованы некоторые из наших грилей) **(A)**. Если ваш гриль оборудован решеткой для приготовления пищи Gourmet BBQ System,™ сначала снимите с гриля съемную центральную часть, а затем решетку полностью.
3. Снимите решетку для угля (нижнюю) и очистите нижнюю часть чаши от золы и кусков старого угля. Для горения угля нужен кислород, поэтому убедитесь, что воздухозаборные отверстия не засорены. Для грилей с системой очистки One-Touch™ передвиньте ручку туда и обратно, чтобы переместить золу из нижней части гриля в золоуловитель **(B)**.
4. Если гриль оборудован типовым золоуловителем, откройте ножную задвижку, чтобы снять золоуловитель **(C),**затем уберите пепел. Если гриль оборудован золоуловителем повышенной емкости, сожмите ручку золоуловителя, чтобы снять его с гриля **(D)**.
5. Откройте воздухозаборное отверстие чаши, переместив ручку вправо до упора **(E)** или в положение «открыто» **(F)** (в зависимости от модели гриля).
6. Установите на место решетку для угля (нижнюю).

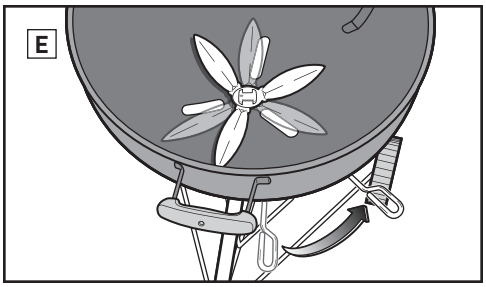
Примечание. Инструкции по использованию жидкости для розжига были сознательно исключены из данного руководства. Жидкость для розжига неаккуратно разбрызгивается и может придать пище химический вкус, а кубики для розжига (продаются отдельно) — нет. Если вы решите использовать жидкость для розжига, следуйте инструкциям производителя и НИКОГДА не добавляйте такую жидкость в горящий огонь.

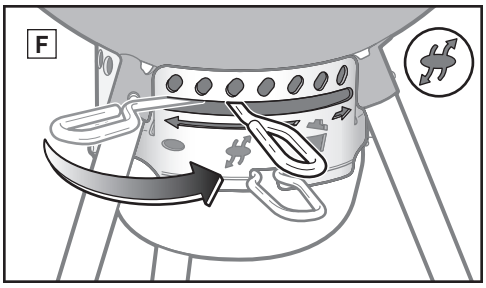












Инструкции по измерению количества и добавлению угля для прямого способа приготовления

*****Чтобы отмерить нужное количество угля, используйте поставляемую с грилем чашку.

Диаметр гриля	Угольные брикеты	Уголь из бука*	Уголь из смешанных пород древесины*
47 см	30 брикетов	1 чашка (0,56 кг)	¾ чашки
57 см	40 брикетов	1¾ чашки (0,98 кг)	1¼ чашки
67 см	60 брикетов	4 чашки (2,24 кг)	2¾ чашки

Инструкции по измерению количества и добавлению угля для непрямого способа приготовления

*****Чтобы отмерить нужное количество угля, используйте поставляемую с грилем чашку.

Диаметр гриля	Угольные брикеты		Уголь из бука*		Уголь из смешанных пород древесины*	
	Брикеты для первого часа (на одну сторону)	Брикеты для добавления каждый последующий час (на одну сторону)	Древесный уголь для первого часа (на одну сторону)	Древесный уголь для добавления каждый последующий час (на одну сторону)	Древесный уголь для первого часа (на одну сторону)	Древесный уголь для добавления каждый последующий час (на одну сторону)
47 см	15 брикетов	7 брикетов	½ чашки (0,30 кг)	1 горсть	½ чашки	1 горсть
57 см	20 брикетов	7 брикетов	½ чашки (0,30 кг)	1 горсть	½ чашки	1 горсть
67 см	30 брикетов	8 брикетов	¾ чашки (0,42 кг)	1 горсть	¾ чашки	1 горсть

Розжиг угля с помощью стартера

Наиболее простой и качественный способ разжигания любого вида древесного угля — использование стартера для розжига, например Weber® Стартер RapidFire® (продается отдельно). Перед розжигом ознакомьтесь с инструкциями и предупреждениями для стартера RapidFire®.

1. Положите в нижнюю часть стартера несколько листов смятой в шарик газеты и установите стартер на решетку для угля **(A)**; или положите несколько кубиков для розжига в центр решетки для угля и поставьте над ними стартер **(B)**.
2. Заполните стартер углем **(C)**.
3. Подожгите кубики для розжига или газеты через отверстия в боковой части стартера **(D)**.
4. Не убирайте стартер, пока уголь не загорится полностью. Понять, что уголь полностью загорелся, можно по покрывающему его белому пеплу.

Примечание. Помещать продукты на решетку можно только после полного сгорания кубиков для розжига и появления белого пепла на угле. Не приступайте к готовке, пока уголь не покроется пеплом.

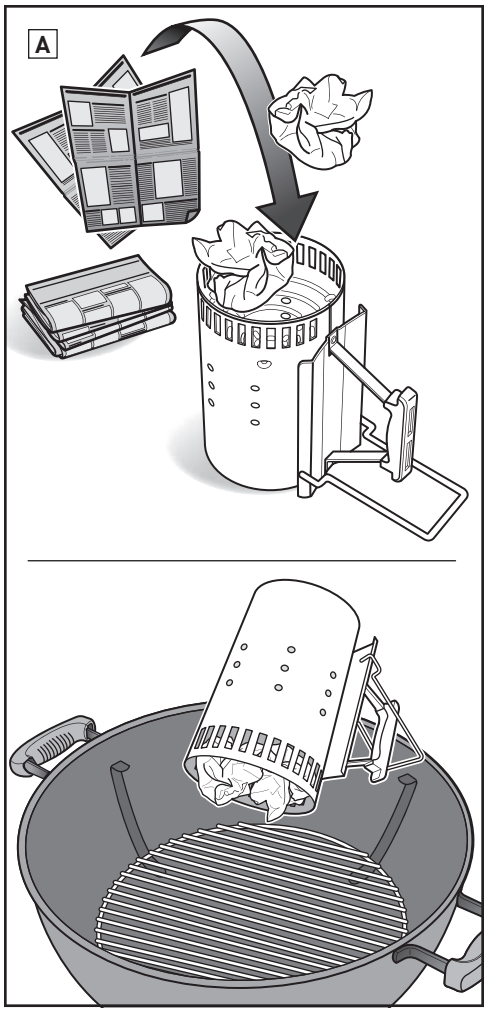
5. Когда уголь полностью загорится, см. следующие страницы для получения указаний о том, как разложить уголь и начать готовку в соответствии с выбранным вами методом (прямой или непрямой).

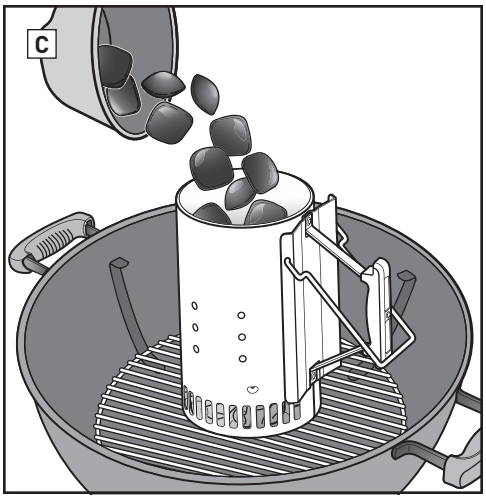
Розжиг угля с помощью кубиков для розжига

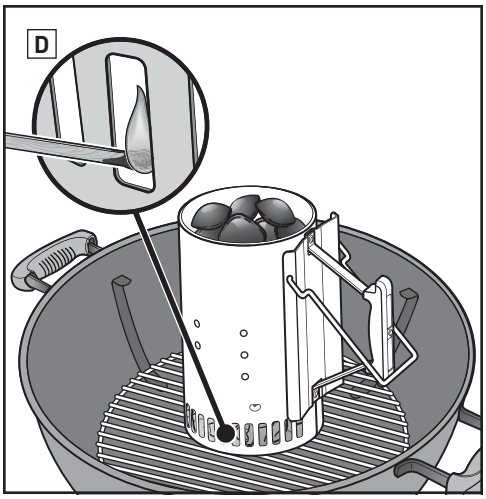
1. Постройте пирамиду из угля в центре решетки для древесного угля (нижняя решетка) и вставьте в эту пирамиду несколько кубиков для розжига (продаются отдельно) **(E)**.
2. Подожгите кубики для розжига с помощью длинной спички или зажигалки. Кубики разожгут древесный уголь.
3. Дождитесь, чтобы уголь полностью загорелся. Понять, что уголь полностью загорелся, можно по покрывающему его белому пеплу.

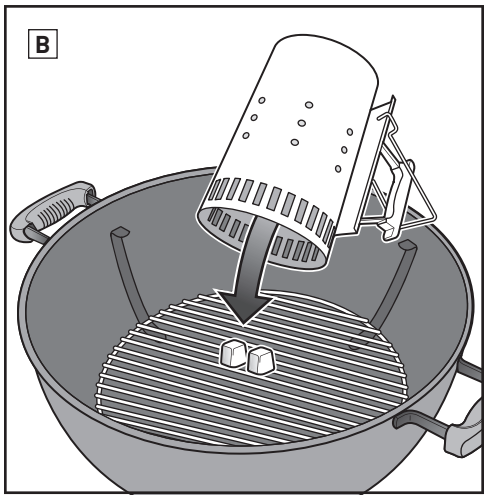
Примечание. Помещать продукты на решетку можно только после полного сгорания кубиков для розжига и появления белого пепла на угле. Не приступайте к готовке, пока уголь не покроется пеплом.

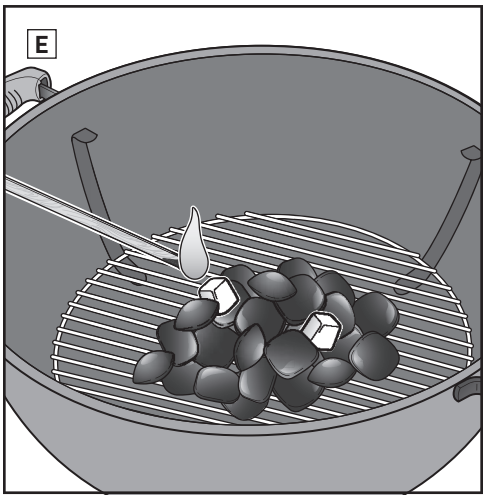
4. Когда уголь полностью загорится, см. следующие страницы для получения указаний о том, как разложить уголь и начать готовку в соответствии с выбранным вами методом (прямой или непрямой).

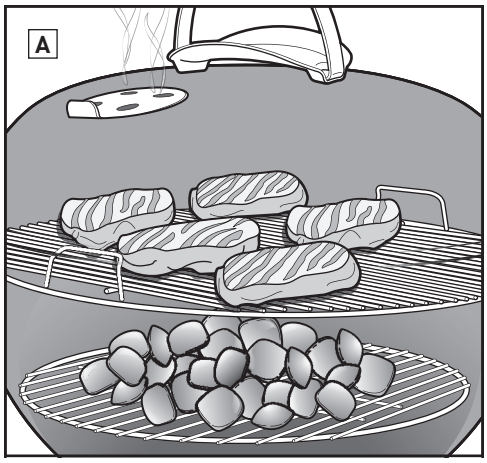












Приготовление прямым методом

Прямой метод рекомендуется использовать при жарке небольших нежных продуктов, которые готовятся меньше 20 минут, таких как:

- гамбургеры;
- стейки;
- отбивные;
- шашлык;
- кусочки курицы без костей;
- рыбное филе;
- моллюски и ракообразные;
- нарезанные овощи.

При прямом методе приготовления продукты располагаются прямо над огнем (A). Огонь подрумянивает поверхность продукта, придавая вкус, текстуру и карамелизацию, при этом продукт прожаривается полностью от корочки до середины.

Прямой огонь создает и излучательное, и кондуктивное тепло. Тепловое излучение от угля быстро готовит ближайшую к нему поверхность пищи. Одновременно с этим огонь нагревает стержни решетки для приготовления пищи, которая проводит тепло непосредственно на поверхность пищи, создавая четкие узнаваемые полоски от гриля.

Размещение угля для прямого метода приготовления

1. Наденьте защитные рукавицы или перчатки.

Примечание. Гриль, включая ручки и ручки заслонки / воздухозаборного отверстия, будет нагреваться. Обязательно надевайте защитные рукавицы или перчатки, чтобы не обжечь руки.

2. Когда весь уголь загорится, равномерно распределите его на решетке для угля с помощью длинных щипцов **(B)**.

3. Установите на место решетку для приготовления пищи.

4. Установите крышку на гриль.

5. Откройте заслонку на крышке **(C)**.

6. Разогрейте решетку приблизительно в течение 10–15 минут.

7. Когда решетка для приготовления пищи разогреется, очистите ее с помощью щетки для гриля с щетиной из нержавеющей стали **(D)**.

Примечание. Для очистки используйте щетку для гриля с щетиной из нержавеющей стали. Щетку нужно заменить, если на решетке или щетке остаются выпавшие щетинки.

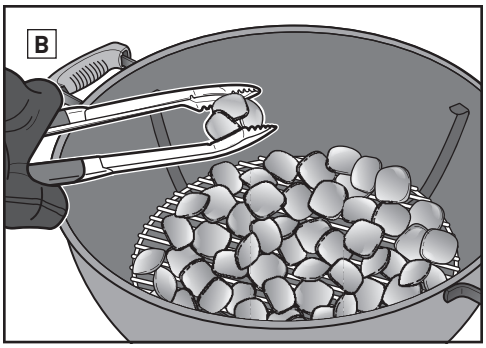
8. Откройте крышку и поместите продукты на решетку для приготовления пищи.

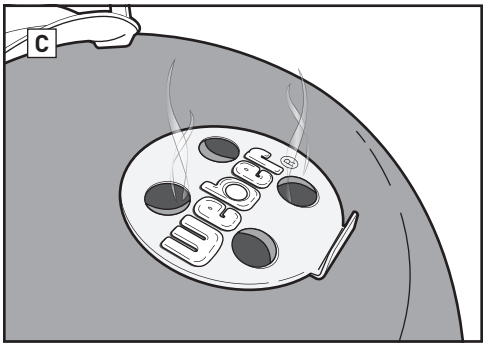
9. Установите крышку на гриль. Уточните рекомендуемое время приготовления в рецепте.

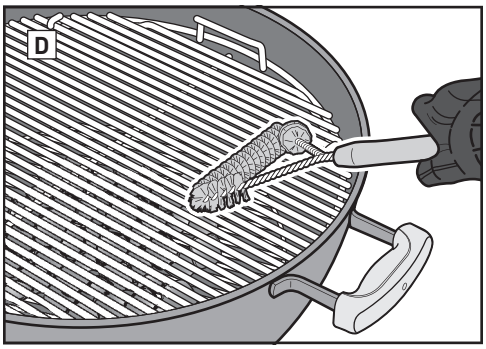
Примечание. При снятии крышки с гриля во время приготовления сдвиньте ее в сторону, а не поднимайте вверх. Если сразу поднять крышку вверх, может возникнуть тяга, и пепел попадет на продукты.

После окончания готовки...

Закройте заслонку крышки и воздухозаборные отверстия чаши, чтобы погасить уголь.



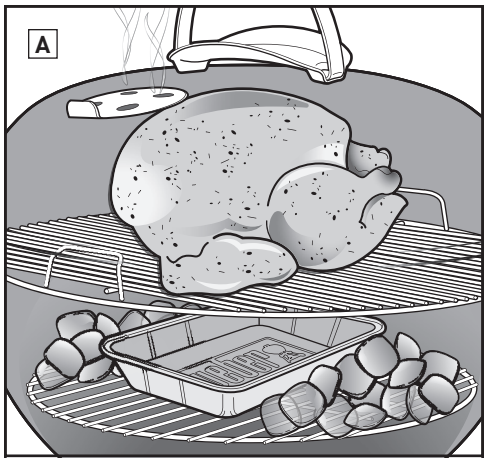




Инструкции по измерению количества и добавлению угля для прямого способа приготовления

*Чтобы отмерить нужное количество угля, используйте поставляемую с грилем чашку.

Диаметр гриля	Угольные брикеты	Уголь из бука*	Уголь из смешанных пород древесины*
47 см	30 брикетов	1 чашка (0,56 кг)	¾ чашки
57 см	40 брикетов	1¾ чашки (0,98 кг)	1¼ чашки
67 см	60 брикетов	4 чашки (2,24 кг)	2¾ чашки



Приготовление непрямым методом

Непрямой метод используется для более крупных кусков мяса, для приготовления которых требуется 20 минут или более, или для продуктов, которые настолько нежные, что прямое воздействие жара может их высушить или опалить. К ним относятся:

- мясо для жарки;
- куски птицы на косточках;
- рыба целыми тушками;
- нежное рыбное филе;
- цыпленок целиком;
- индейка;
- ребрышки.

Непрямой нагрев также можно использовать для доведения до готовности толстых кусков мяса или мяса на кости, которые вначале были подрумянены или обжарены прямым методом.

При применении непрямого метода жар присутствует на обеих сторонах или с одной стороны гриля. Продукты помещают на темную сторону решетки для приготовления (A).

Излучательное и кондуктивное тепло по-прежнему играет большую роль, однако при непрямом нагреве оно менее интенсивно. Однако если гриль закрыт крышкой, как это должно быть, присутствует еще один вид тепла — конвективный. Тепло поднимается, отражается от крышки и внутренней поверхности гриля и циркулирует, способствуя медленному и равномерному приготовлению блюда со всех сторон.

В отличие от излучательного и кондуктивного тепла конвективное тепло не поджаривает поверхность пищи, а доводит ее до готовности более мягко, как в духовке.

Размещение угля для непрямого метода приготовления

1. Наденьте защитные рукавицы или перчатки.

Примечание. Гриль, включая ручки, заслонку крышки и воздухозаборные отверстия на чаше, будет нагреваться. Обязательно надевайте защитные рукавицы или перчатки, чтобы не обжечь руки.

2. Когда весь уголь начнет гореть, с помощью длинных щипцов разложите древесный уголь по обеим сторонам готовящихся продуктов **(B)**. Поместите уголь по бокам чаши напротив ручек либо непосредственно на решетку для угля **(C)**, либо в разделители угля, либо в Char-Baskets™, если они используются. Перед углем можно разместить противень для сбора капель.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАЗДЕЛИТЕЛЕЙ УГЛЯ
Выровняйте решетку для угля так, чтобы стальные прутья проходили от ручки до ручки котла. Затем поместите разделители угля так, чтобы они нависали над внешним прямыми прутьями решетки для угля. Передний край разделителей угля нужно надеть на четвертый прут решетки для угля и прижать до щелчка **(D)**.

3. Установите на место решетку для приготовления пищи.

4. Установите крышку на гриль. Если гриль оборудован термометром, всегда располагайте крышку так, чтобы термометр не нагревался напрямую от горящего угля **(E)**.

5. Откройте заслонку на крышке.

6. Разогрейте решетку приблизительно в течение 10–15 минут.

7. Когда решетка для приготовления пищи разогреется, очистите ее с помощью щетки для гриля с щетиной из нержавеющей стали.

Примечание. Для очистки используйте щетку для гриля с щетиной из нержавеющей стали. Щетку нужно заменить, если на решетке или щетке остаются выпавшие щетинки.

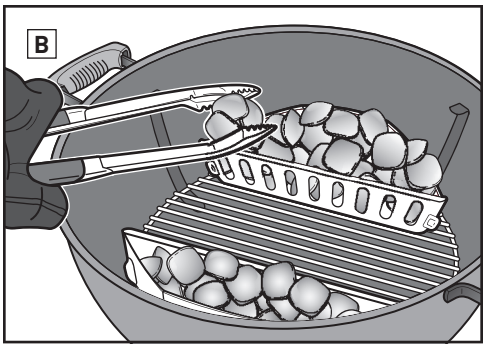
8. Откройте крышку и поместите продукты на решетку для приготовления пищи.

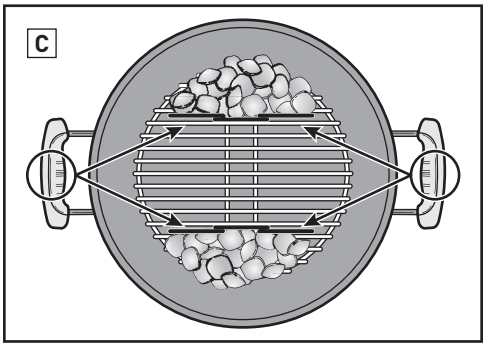
9. Установите крышку на гриль. Уточните рекомендуемое время приготовления в рецепте.

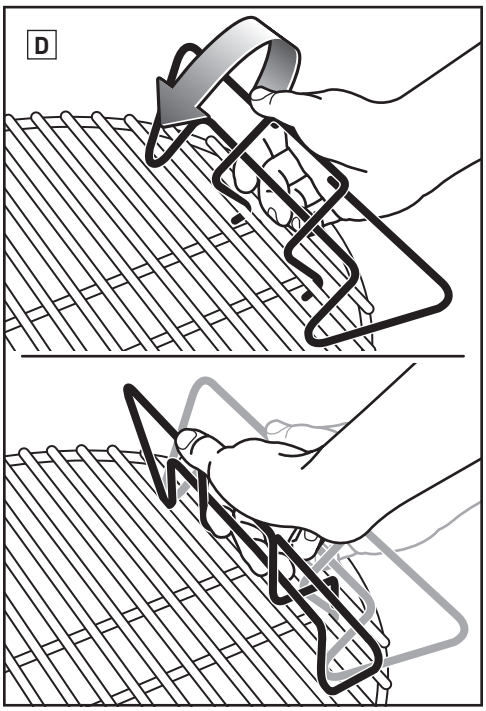
Примечание. При снятии крышки с гриля во время приготовления сдвиньте ее в сторону, а не поднимайте вверх. Если сразу поднять крышку вверх, может возникнуть тяга, и пепел попадет на продукты.

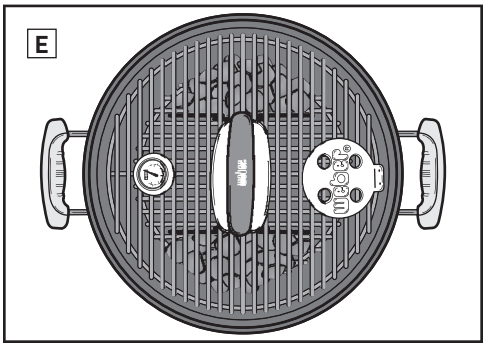
После окончания готовки...

Закройте заслонку крышки и воздухозаборные отверстия чаши, чтобы погасить уголь.









Инструкции по измерению количества и добавлению угля для непрямого способа приготовления

*Чтобы отмерить нужное количество угля, используйте поставляемую с грилем чашку.

Диаметр гриля	Угольные брикеты		Уголь из бука*		Уголь из смешанных пород древесины*	
	Брикеты для первого часа (на одну сторону)	Брикеты для добавления каждый последующий час (на одну сторону)	Древесный уголь для первого часа (на одну сторону)	Древесный уголь для добавления каждый последующий час (на одну сторону)	Древесный уголь для первого часа (на одну сторону)	Древесный уголь для добавления каждый последующий час (на одну сторону)
47 см	15 брикетов	7 брикетов	½ чашки (0,30 кг)	1 горсть	½ чашки	1 горсть
57 см	20 брикетов	7 брикетов	½ чашки (0,30 кг)	1 горсть	½ чашки	1 горсть
67 см	30 брикетов	8 брикетов	¾ чашки (0,42 кг)	1 горсть	¾ чашки	1 горсть

Надевайте перчатки

При использовании угольного гриля всегда надевайте защитные перчатки или рукавицы. Воздухозаборные отверстия, заслонки, ручки и чаша — все это нагревается в процессе приготовления, так что не забудьте защитить руки.

Не пользуйтесь жидкостью для розжига

Старайтесь не использовать жидкость для розжига, так как она может придать пище химический привкус. Стартеры (продаются отдельно) и кубики для розжига (продаются отдельно) — это намного более чистый и гораздо более эффективный способ розжига древесного угля.

Разогрейте гриль

Предварительный прогрев гриля с закрытой крышкой в течение 10–15 минут подготавливает решетку для приготовления пищи. Когда весь уголь светится красным, температура под крышкой достигает 260 °C. Жар ослабляет прилипшие к решетке кусочки пищи, теперь их можно легко отчистить с помощью щетки для гриля с щетиной из нержавеющей стали. После предварительного прогрева решетка нагревается достаточно для подрумянивания пищи, это также помогает предотвратить прилипание пищи к решетке.

Примечание. Для очистки используйте щетку для гриля с щетиной из нержавеющей стали. Щетку нужно заменить, если на решетке или щетке остаются выпавшие щетинки.

Смазывайте маслом продукты, а не решетку

Масло предотвращает пригорание пищи, а также делает блюдо вкуснее и менее сухим. Слегка смазать или побрызгать маслом еду лучше, чем смазывать решетку.

Поддерживайте приток воздуха

Для горения древесного угля нужен кислород. Крышка гриля должна быть закрыта как можно дольше, но заслонка на крышке и воздухозаборное отверстие в чаше должны быть открыты. Регулярно убирайте золу из нижней части гриля, чтобы предотвратить засорение воздухозаборных отверстий.

Закрывайте гриль крышкой

Есть четыре важные причины, почему крышка должна быть закрыта как можно дольше.

1. Решетка остается достаточно горячей, чтобы подрумянивать пищу.
2. Это сокращает время приготовления и предотвращает высыхание пищи.
3. Крышка удерживает дым, который образуется от испарения жира и соков внутри гриля.
4. Это предотвращает вспышки пламени за счет ограничения доступа кислорода.

Укротите пламя

Вспышки случаются, и это хорошо, потому что они поджаривают поверхность приготовляемой пищи; но чрезмерное количество вспышек может сжечь еду. Держите крышку закрытой как можно дольше. Это ограничивает количество кислорода внутри гриля, помогая погасить любые вспышки. Если огонь выходит из-под контроля, временно переместите продукты в зону непрямого нагрева до затухания пламени.

Следите за временем и температурой

В холодном климате или на большой высоте время приготовления будет больше. Сильный ветер поднимает температуру в гриле, поэтому не отходите далеко от гриля и не забывайте держать крышку закрытой, насколько это возможно, чтобы не потерять тепло.

Замороженные или свежие

Неважно, какие продукты вы готовите — замороженные или свежие, всегда выполняйте указания по безопасности, представленные на упаковке, и всегда готовьте до рекомендуемой внутренней температуры. Замороженные продукты готовятся дольше и, возможно, в зависимости от типа пищи, потребуется добавить больше топлива.

Содержите гриль в чистоте

Выполняйте несколько основных правил по уходу, чтобы гриль выглядел лучше и служил вам долгие годы!

- Чтобы обеспечить хороший приток воздуха и улучшить работу гриля, перед использованием гриля уберите накопившуюся золу и старый древесный уголь из нижней части котла и золоуловителя. Перед этим убедитесь, что весь уголь полностью погас и гриль остыл.
- Вы можете заметить похожие на краску хлопья на внутренней стороне крышки. Во время использования гриля жир и испарения медленно окисляются в углерод и оседают изнутри крышки. Очистите обугленный жир с внутренней стороны крышки щеткой для гриля с щетиной из нержавеющей стали. Чтобы свести к минимуму дальнейшее накопление жира, после приготовления еды, пока гриль еще теплый (но не горячий), внутреннюю сторону крышки можно протереть бумажным полотенцем.
- Если гриль используется в жестких условиях, наружную сторону следует чистить чаще. Кислотные дожди, химически активные вещества и соленая вода могут привести к появлению коррозии на поверхности. Компания Weber рекомендует промыть наружную сторону гриля теплой мыльной водой, затем сполоснуть и тщательно высушить.
- Не используйте острые предметы или абразивные чистящие средства для очистки поверхностей гриля.

Для расчета времени приготовления говядины и баранины используется определение средней степени готовности по данным Министерства сельского хозяйства США (USDA), если не указано иное. Порции нарезки, толщина, вес мяса и время приготовления даны в качестве рекомендации. Также на время приготовления могут повлиять другие факторы, например высота над уровнем моря, ветер и температура окружающей среды.

Рецепты и советы по приготовлению на гриле можно найти на веб-сайте www.weber.com.

		Толщина / вес	Приблизительное общее время приготовления
КРАСНОЕ МЯСО	**Стейки:** Нью-Йорк, стейк из филейной части, антрекот, стейк на Т-образной кости и филе миньон (вырезка)	толщина 2 см	**4–6 минут** прямой сильный нагрев
		толщина 2,5 см	**6–8 минут** прямой сильный нагрев
		толщина 5 см	**14–18 минут** поджаривать 6–8 минут с прямым сильным нагревом, затем 8–10 минут с непрямым сильным нагревом
	Стейк из пашины	0,7–1 кг, толщиной 2 см	**8–10 минут** прямой средний нагрев
	Говяжий фарш Котлеты	толщина 2 см	**8–10 минут** прямой средний нагрев
	Тонкий край вырезки	1,4–1,8 кг	**45–60 минут** 15 минут с прямым средним нагревом, затем 30–45 минут с непрямым средним нагревом
СВИНИНА	**Колбаски:** из сырого мяса	85 г	**20–25 минут** прямой слабый нагрев
	Отбивные: без косточки или на косточке	толщина 2 см	**6–8 минут** прямой сильный нагрев
		толщина 3–4 см	**10–12 минут** поджаривать 6 минут с прямым сильным нагревом, затем 4–6 минут с непрямым сильным нагревом
	Ребрышки: классические, со спины	1,4–1,8 кг	**1½ –2 часа** непрямой средний нагрев
	Ребрышки: кантри-стайл, на косточке	1,4–1,8 кг	**1½ –2 часа** непрямой средний нагрев
	Тонкий край вырезки	0,5 кг	**30 минут** поджаривать 5 минут с прямым сильным нагревом, затем 25 минут с непрямым средним нагревом
ПТИЦА	**Куриная грудка:** без костей, без кожи	170–227 г	**8–12 минут** прямой средний нагрев
	Куриные бедра: без костей, без кожи	113 г	**8–10 минут** прямой средний нагрев
	Кусочки курицы: на кости, ассорти	85–170 г	**36–40 минут** 6–10 минут с прямым слабым нагревом, затем 30 минут с непрямым средним нагревом
	Цыпленок: целиком	1,8–2,25 кг	**1–1¼ часа** непрямой средний нагрев
	Корнуэльская дикая курица	0,7–0,9 кг	**60–70 минут** непрямой средний нагрев
	Индейка: целиком, потрошенная	4,5–5,5 кг	**2–2½ часа** непрямой средний нагрев
МОРЕПРОДУКТЫ	**Рыба, филе или стейк:** палтус, красный люциан, лосось, морской окунь, рыба-меч, тунец	толщина 0,6–1,25 см	**3–5 минут** прямой средний нагрев
		толщина 2,5–3 см	**10–12 минут** прямой средний нагрев
	Рыба: целиком	0,5 кг	**15–20 минут** непрямой средний нагрев
		1,4 кг	**30–45 минут** непрямой средний нагрев
	Креветки	14 г	**2–4 минуты** прямой сильный нагрев
ОВОЩИ	**Спаржа**	диаметр 1,25 см	**6–8 минут** прямой средний нагрев
	Кукуруза	в листовой обертке	**25–30 минут** прямой средний нагрев
		очищенная	**10–15 минут** прямой средний нагрев
	Грибы	шиитаке или молодые грибы	**8–10 минут** прямой средний нагрев
		шампиньоны	**10–15 минут** прямой средний нагрев
	Лук	половинки	**35–40 минут** непрямой средний нагрев
		кружки толщиной 1,25 см	**8–12 минут** прямой средний нагрев
	Картофель	целиком	**45–60 минут** непрямой средний нагрев
		кружки толщиной 1,25 см	**9–11 минут** тушить 3 минуты, затем жарить 6–8 минут с прямым средним нагревом

Убедитесь, что продукты помещаются в гриле с закрытой крышкой, при этом между продуктами и крышкой остается зазор приблизительно в 2,5 см.

Советы по приготовлению на гриле

- Стейки, рыбное и куриное филе, а также овощи рекомендуется готовить с использованием прямого метода в течение времени, указанного в таблице (или до желаемой степени готовности), переворачивая продукты один раз в середине приготовления.
- Жаркое, целую птицу, птицу на костях, рыбу целиком и толстые куски мяса рекомендуется готовить с использованием непрямого метода в течение указанного в таблице времени (или до момента, когда моментальный термометр покажет желаемую температуру внутри мяса).
- Перед разделкой жаркое, большие куски мяса, толстые отбивные и стейки рекомендуется оставить на гриле в течение 5–10 минут после приготовления. В течение этого времени температура внутри мяса повышается на 5–10 градусов.
- Для дополнительного аромата «с дымком» можно добавить стружку или чурбачки из древесины широколиственных пород (выдержанные в воде не менее 30 минут и просушенные) или увлажненные свежие травы, например розмарин, тимьян или лавровый лист. Положите древесину или травы непосредственно на угли перед началом приготовления пищи.
- Перед жаркой продукты должны оттаять. В противном случае при приготовлении замороженных продуктов необходимо предусмотреть больше времени.

Советы по технике безопасности, связанной с продуктами питания

- Не размораживайте мясо, рыбу или птицу при комнатной температуре. Размораживайте в холодильнике.
- Тщательно мойте руки горячей водой с мылом перед началом любого приготовления пищи и после обработки свежего мяса, рыбы и птицы.
- Никогда не кладите приготовленную пищу на тарелку, в которой были сырые продукты.
- Вымойте все тарелки и кухонные принадлежности, которые соприкасались с сырым мясом или рыбой, горячей водой с мылом и сполосните.

INTERNATIONAL DEALERS

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIA
Tel: +61.8.8221.6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH
Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
Tel: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl
Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
Tel: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.
U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
Tel: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS
Bøgildsmindevej 23
DK-9400 Nørresundby
DANMARK
Tel: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH
Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
Tel: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN FRANCE
C.S. 80322 – Eragny sur Oise
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
Tél: +33 810 19 32 37; service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.
1138 Budapest, Váci út 186.
HUNGARY
Tel: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

JARN & GLER WHOLESALE EHF
Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.
11/2 Haudin Road,
Ulsoor
Bangalore - 560042
Karnataka
INDIA
Tel: 18001023102; Tel: 080 42406666

D&S IMPORTS
14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
Tel: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl
Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolaro di Dueville – Vicenza
ITALY
Tel: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.
Calle José Guadalupe Zuno #2302 P.H.
Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P. 44160
MEXICO
RFC- WPR030919ND4
Tel: +01800-00-Weber [93237] Ext. 105

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.
Tsjûkemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
Tel: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
Supreme Barbecues LTD.
6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64.579.6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.
Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
POLSKA
Tel: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

OOO WEBER-STEPHEN Vostok
142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village, Building 1
RUSSIA
Tel: +7 495 989 56 34; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (South Africa) (Pty) Ltd.
141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
Tel: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl
Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
Tel: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH
Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
Tel: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER STEPHEN TURKEY
Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti
İstoç Toptancılar Çarşısı C Blok 4. Kat No: 31
34219 Mahmutbey / Güneşli / İstanbul
TURKEY
Tel: +90 212 659 64 80; Fax: +90 212 659 64 83

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST
Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
Tel: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED
Griffin House, First Floor,
Broughton Hall Business Park,
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN
UNITED KINGDOM
Tel: +44 01756 692611; customerservicenwe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
Tel: 847 934 5700; support@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern European countries, such as ROMANIA, SLOVENIA, CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®

© 2014 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.

weber