



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. Ne pas utiliser dans des locaux fermés !

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

DE

GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN HOLZKOHLEGRILL

Bitte bewahren Sie die Gebrauchsanweisung für den späteren Gebrauch auf. Diese Gebrauchsanleitung enthält wichtige Hinweise zu Produktgefahren sowie Warn- und Vorsichtshinweise. Anweisungen zum Aufbau des Grills finden Sie in der Aufbauanleitung. Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!

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



8650202

07/02/24

EU



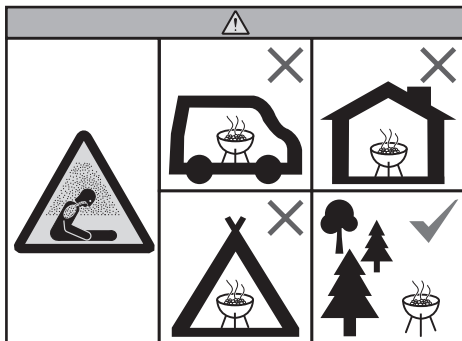
TABLE OF CONTENTS

EN	CHARCOAL BARBECUE OWNER'S GUIDE	3
	Do not discard. This owner's guide contains important product dangers, warnings, and cautions. For assembly instructions, refer to assembly guide. Do not use barbecue indoors!	
FI	HIILIGRILLIN KÄYTTÖOPAS	8
	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	13
	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. Ne pas utiliser dans des locaux fermés !	
IT	GUIDA PER L'UTENTE DEL BARBECUE A CARBONELLA	18
	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	23
	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	28
	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	33
	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	38
	Släng inte bort. Denna ägarmanual innehåller viktiga produktrisker, varningar och försiktighetsuppmärksamheter. För monteringsinstruktioner, se monteringsguiden. Använd inte grillen inomhus!	
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN HOLZKOHLEGRILL	43
	Bitte bewahren Sie die Gebrauchsanweisung für den späteren Gebrauch auf. Diese Gebrauchsanleitung enthält wichtige Hinweise zu Produktgefahren sowie Warn- und Vorsichtshinweise. Anweisungen zum Aufbau des Grills finden Sie in der Aufbauanleitung. Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!	
NL	GEBRUIKSAANWIJZING VOOR DE HOUTSKOOLGRILL	48
	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	53
	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	58
	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	63
	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 barbecue.

- ⚠ **WARNING!** Do not use indoors! This barbecue 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.
- ⚠ **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!
- ⚠ **WARNING!** Do not cook before the fuel has a coating of ash.
- ⚠ **WARNING!** Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.



DANGERS

- ⚠ Do not use in a garage, building, breezeway, or any other enclosed area.
- ⚠ Do not add charcoal starter fluid or charcoal impregnated with charcoal lighter fluid to hot or warm charcoal. Put the cap on starter fluid after use, and place a safe distance away from the barbecue.
- ⚠ Keep the cooking area clear of flammable vapour and liquids, such as petrol, alcohol, etc., and combustible material.

WARNINGS

- ⚠ Do not use this barbecue unless all parts are in place. This barbecue must be properly assembled according to the assembly instructions. Improper assembly may be dangerous.
- ⚠ Never use this barbecue without the ash catcher installed.
- ⚠ Do not use this barbecue under any overhead combustible construction.
- ⚠ The use of alcohol or prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the barbecue.
- ⚠ Exercise caution when operating the barbecue. It will be hot during cooking or cleaning, and should never be left unattended.
- ⚠ Do not use petrol, alcohol, or other highly volatile fluids to ignite charcoal. If using charcoal starter fluid (not recommended), be aware that fluid can collect in the ash catcher and ignite, resulting in a fire below the bowl. Remove starter fluid from the ash catcher before lighting charcoal.
- ⚠ This barbecue is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- ⚠ Do not use this barbecue within 60cm (2 feet) of any combustible material. Combustible materials include, but are not limited to, wood or treated wood decks, patios, porches, vinyl siding, and patio doors.
- ⚠ Keep the barbecue on a secure, level surface at all times, clear of combustible material.
- ⚠ Do not place barbecue on glass or a combustible surface.
- ⚠ Do not use barbecue in high winds.
- ⚠ Do not wear clothing with loose flowing sleeves while lighting or using the barbecue.
- ⚠ Never touch the cooking or charcoal grate, ashes, charcoal, or the barbecue 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 (conforming to EN 407, Contact Heat rating level 2 or greater) 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.
- ⚠ 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 the barbecue away until ashes and charcoal are fully extinguished.
- ⚠ Do not remove ashes until all charcoal is completely burned out and fully extinguished and the barbecue is cool.
- ⚠ Keep electrical wires and cords away from the hot surfaces of the barbecue and away from high traffic areas.

CAUTIONS

- ⚠ Do not use water to control flare-ups or to extinguish charcoal.
- ⚠ Lining the bowl with aluminium foil will obstruct the air flow. Instead, use a drip pan to catch drippings from meat when cooking using the indirect method.
- ⚠ Barbecue brushes should be checked for loose bristles and excessive wear on a regular basis. Replace brush if any loose bristles are found on the cooking grate or brush. WEBER recommends purchasing a new stainless steel bristle barbecue brush at the beginning of every spring.
- ⚠ Do not hang the lid on the bowl handle.

WARRANTY

Thank you for purchasing a WEBER product. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("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 Manual. (Note: If you lose or misplace your WEBER Owner's Manual, a replacement is available online at weber.com, or such country-specific website to which you 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 weber.com, or such country-specific website to which you 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 Manual, 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 Manual.

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 (weber.com), or such country-specific website to which you 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 choose (at its option) to replace the barbecue in question with a new barbecue 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 is damage, deterioration, discolouration, and/or rust for which WEBER is not responsible caused by:

- Abuse, misuse, alteration, modification, misapplication, vandalism, neglect, improper assembly or installation, or failure to properly perform normal and routine maintenance;
- Insects and rodents;
- 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 damage that results is not covered by this warranty.

PRODUCT WARRANTY PERIODS

Bowl, lid, and centre ring:
10 years, rust through/burn through

Stainless steel components:
5 years, rust through/burn through

ONE-TOUCH cleaning system:
5 years, rust through/burn through

Plastic components:
5 years, excluding fading or discolouration

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 MANUAL.

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 BARBECUES 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.

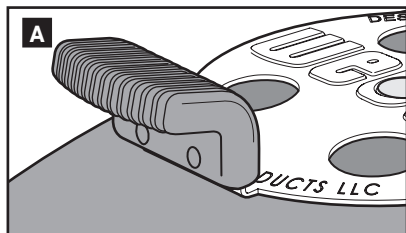
Refer to International Business Units list at the end of this Owner's Manual for additional contact information.

COOKING SYSTEM

Extensive thought was put into how your WEBER charcoal barbecue was designed. We design our barbecues 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.

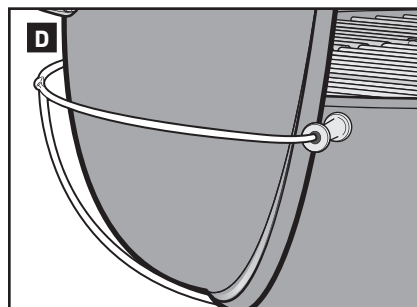
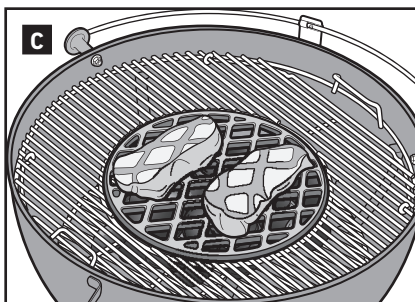
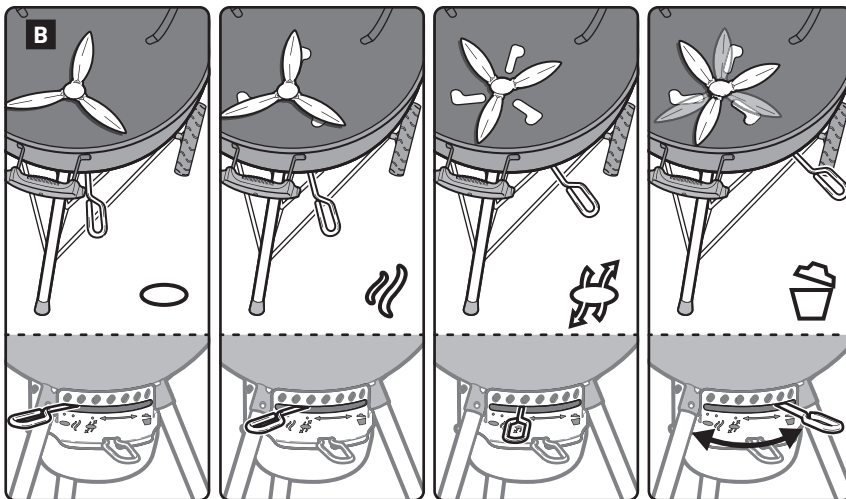
A Dampers and Vents

A big factor in charcoal barbecuing is air. The more air that you allow into the barbecue, the hotter the internal temperature will be until the fuel has been maximized. During cooking, you can control the internal barbecue temperature by easily adjusting the lid and bowl dampers. To ensure a high internal barbecue temperature for direct method cooking, be sure that the bowl and lid vents are fully open. If your intention is to cook indirectly at lower temperatures, you can close the lid and bowl dampers as much as halfway. Closing the dampers completely will cut off oxygen flow and will eventually extinguish the coals.



B 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 barbecue 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.

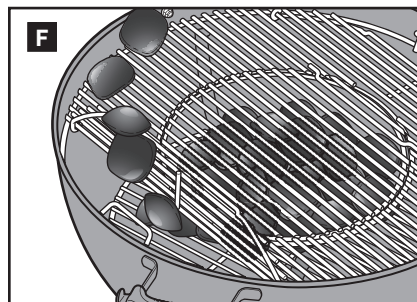
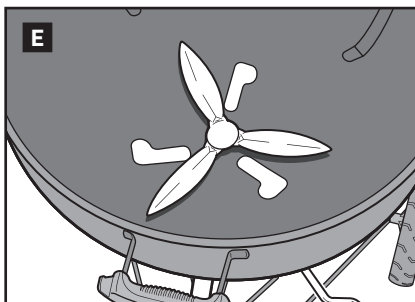


SPECIAL FEATURES

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

C WEBER CRAFTED Accessory Ready

Your cooking grate may be equipped with a special center area that is removable. This feature is designed to allow you to easily add special WEBER CRAFTED accessory cooking inserts such as a sear grate, poultry roaster, or pizza stone (each sold separately). Each option provides you with limitless opportunities to try new recipes. For a full product line of WEBER CRAFTED inserts, visit our website at: www.weber.com.



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 Bowl Vents for Low Temperature Grilling

The shape of these bowl vents allow the perfect amount of airflow for low temperature grilling.

F Hinged Cooking Grate

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

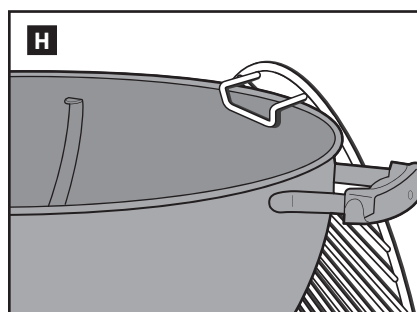
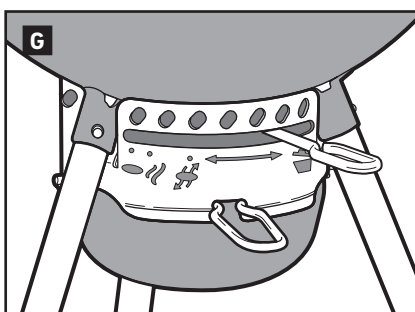
G High Capacity Ash Catcher

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

H Curved Cooking Grate Handles

The curved handles of the cooking grate allow it to hang from the side of the bowl.

Note: The WEBER CRAFTED cooking grate insert must be removed before hanging the cooking grate on the side of the bowl.



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 60cm (2 feet) 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

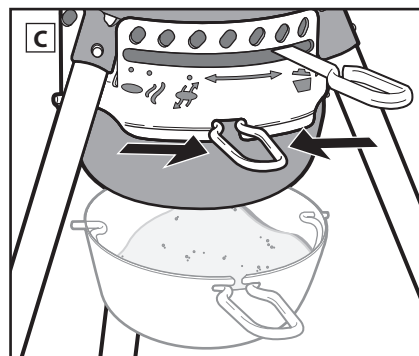
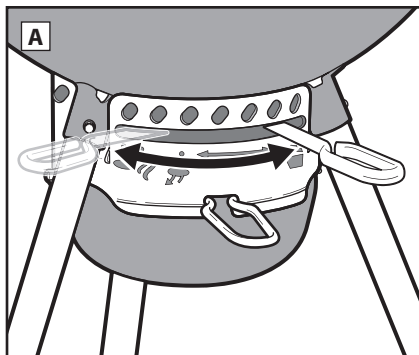
Choosing charcoal quantity depends on what you are grilling and the size of your grill. If you are grilling small, tender pieces of food that take less than 20 minutes, refer to the *Measuring & Adding Charcoal for Direct Heat* chart. If you are grilling larger joints of meat that require 20 minutes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

The Very First Time You Grill

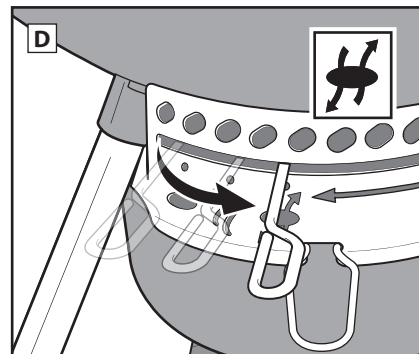
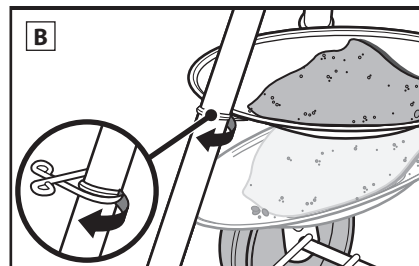
It is recommended that the grill be heated up and the fuel kept red hot, with the lid on, for at least 30 minutes prior to cooking for the first time.

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). If your grill comes with the WEBER CRAFTED 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 (A).



4. If your grill has a standard ash catcher, release the leg clip to remove the ash catcher (B) 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 (C).
5. Open bowl vent by moving the handle all the way to the right or by moving the handle to the open position (D) (depending on your model of grill).



6. Reinstall charcoal (bottom) grate into the bottom of the bowl.

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.

LIGHTING CHARCOAL

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 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.

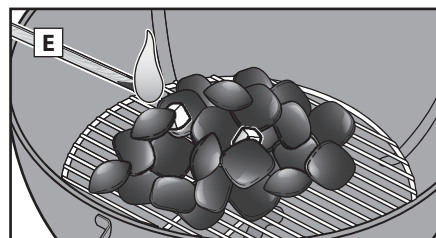
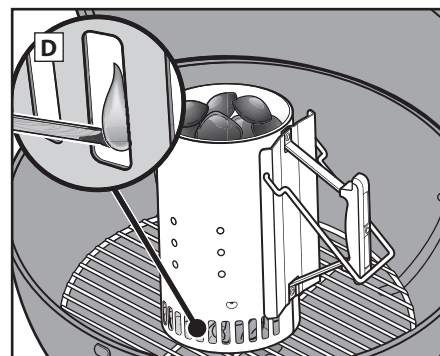
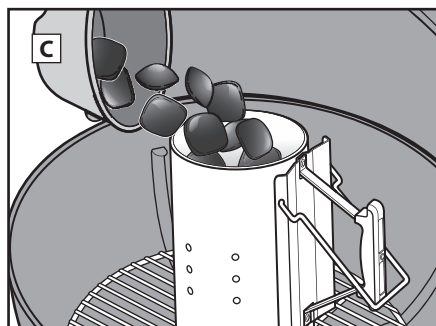
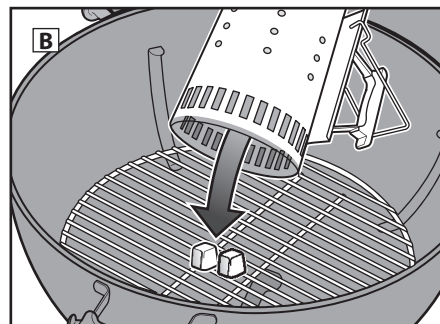
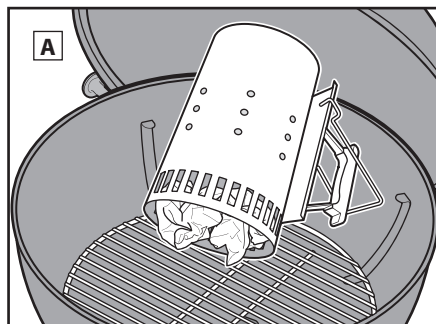
5. Once the charcoal is fully lit, continue to the following pages for instructions on how to arrange your charcoal and begin cooking according to your desired cooking method (Direct or Indirect method).

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 METHODS - DIRECT HEAT

Arranging the Charcoal for Direct Heat

1. Always wear barbecue mitts or gloves conforming to EN 407, Contact Heat rating level 2 or greater, when using your charcoal barbecue.

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 (A).
3. Replace the cooking grate.
4. Place the lid on the grill.
5. Open the lid damper (B).
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 (C).

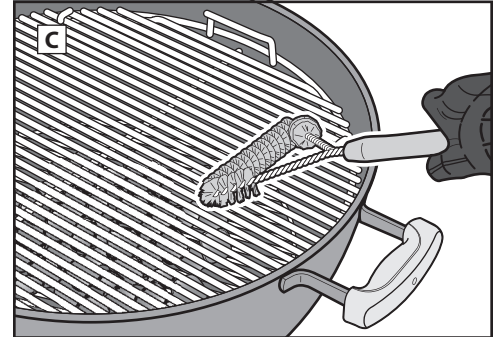
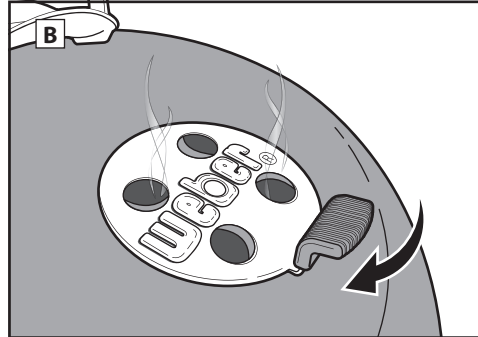
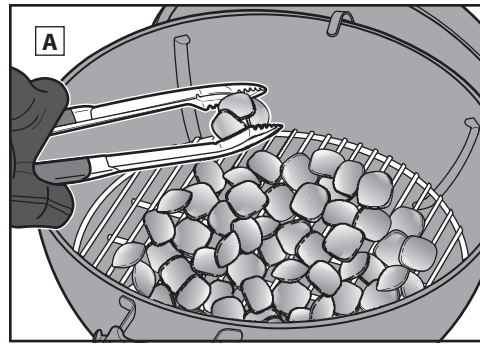
Note: Use a stainless steel bristle grill brush. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grate or brush.

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.



GRILLING METHODS - INDIRECT HEAT

Arranging the Charcoal for Indirect Heat

1. Always wear barbecue mitts or gloves conforming to EN 407, Contact Heat rating level 2 or greater, when using your charcoal barbecue.

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 (A). Position the charcoal on the sides of the bowl opposite the handle (B), 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 (accessories sold separately).
3. Reinstall 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 (C).

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 (D).

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

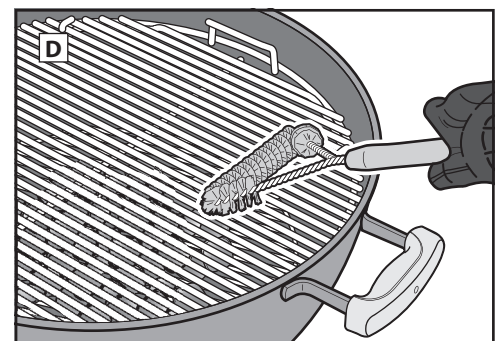
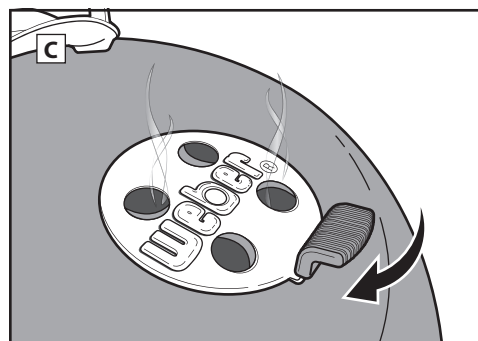
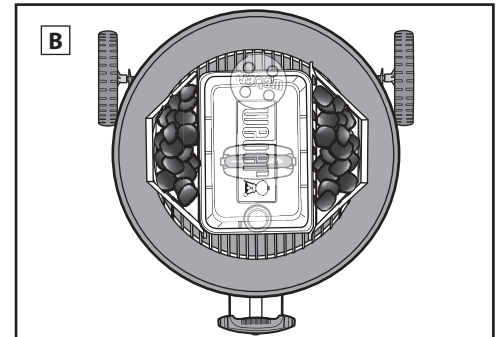
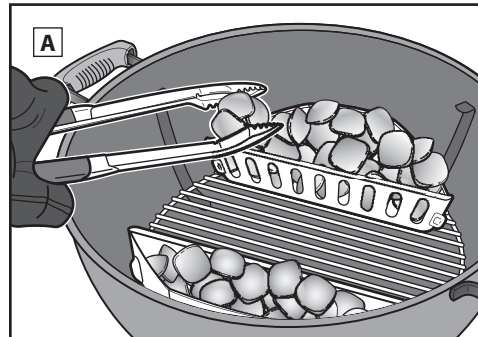
8. Place your food on the cooking grate making sure that the food is not directly above the charcoal on the sides of the bowl.

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.

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

When finished cooking...

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



Measuring & Adding Charcoal for Direct Heat

Grill Diameter	WEBER Charcoal Briquettes	Charcoal Briquettes	Mixed Wood Lump Charcoal*
47 cm	25 briquettes	30 briquettes	0.68 kg
57 cm	30 briquettes	40 briquettes	0.87 kg
67 cm	45 briquettes	60 briquettes	1.91 kg

Measuring & Adding Charcoal for Indirect Heat

Grill Diameter	WEBER Charcoal Briquettes		Charcoal Briquettes		Mixed Wood Lump Charcoal*	
	Briquettes for first hour (per side)	Briquettes to add for each additional hour (per side)	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)
47 cm	10 briquettes	4 briquettes	15 briquettes	7 briquettes	0.36 kg	0.12 kg
57 cm	15 briquettes	4 briquettes	20 briquettes	7 briquettes	0.36 kg	0.12 kg
67 cm	20 briquettes	6 briquettes	30 briquettes	8 briquettes	0.55 kg	0.12 kg

Use charcoal only - complying to EN 1860-2.

TIPS AND TRICKS

Wear Gloves

Always wear barbecue mitts or gloves conforming to EN 407, Contact Heat rating level 2 or greater, when using your charcoal barbecue. 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.

FOOD SAFETY

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.

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

GRILLING GUIDE

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.

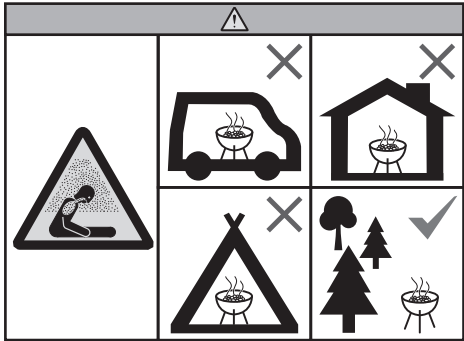
		Thickness/Weight	Approximate Total Grilling Time
RED MEAT	Steak: New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone, and filet mignon (tenderloin)	2 cm thick	4 to 6 minutes direct high heat
		2.5 cm thick	6 to 8 minutes direct high heat
		5 cm thick	14 to 18 minutes brown 6 to 8 minutes direct high heat, and 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.

FI TURVALLISUUS

Tämän omistajan oppaan VAARALAUSEKKEIDEN, VAROITUSTEN ja HUOMAUTUSTEN noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa vakavan tai kuolemaan johtavan loukkaantumisen tai tulipalon tai räjähdysten, josta voi seurata omaisuusvahinkoja. Lue tämän käyttöoppaan turvallisuusohjeet ennen grillin käyttöä.

- VAROITUS! Grilliä ei saa käyttää sisätiloissa. Grilli on suunniteltu käytettäväksi ulkona hyvin tuuletetussa tilassa. Sitä ei saa käyttää lämmittimenä. Sisätiloissa myrkylliset savukaasut kertyvät ja aiheuttavat vakavia vammoja tai kuoleman.
- VAROITUS! Grilli kuumenee käytössä. Grilliä ei saa siirtää käytön aikana.
- VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa grillin läheisyydestä."
- VAROITUS! Älä käytä bensiiniä tai spritiä sytyttämiseen tai liekkien kohentamiseen. Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä.
- VAROITUS! Grilli on valmis ruoanlaittoon vasta, kun polttoaine on tuhkan peitossa."
- VAROITUS! Älä koskaan käytä grilliä ahtaissa tiloissa ja/tai asuintiloissa, esimerkiksi talon sisällä, teltassa, asuntovaunussa, matkailuautossa tai veneessä, koska se voi aiheuttaa häkämyrkytyksen ja jopa kuoleman.



VAARAT

- Grilliä ei saa käyttää autotallissa, rakennuksen sisällä, katetulla käytävällä tai muussa suljetussa paikassa.
- Älä lisää sytytysnestettä tai sytytysnesteellä kyllästettyjä brikettejä kuumille tai lämpimille briketeille. Sulje sytytysnestepullo käytön jälkeen ja sijoita turvalliselle etäisyydelle grillistä.
- Varmista, ettei grillausalueella ole helposti syttyviä kaasuja ja nesteitä, kuten bensiiniä, alkoholia tai muita palavia aineita.

VAROITUKSIA

- Grilliä saa käyttää vain, jos sen kaikki osat on asennettu paikalleen. Kokoa grilli kunnolla kokoamisohjeiden mukaisesti. Virheellinen kokoonpano saattaa aiheuttaa vaaran.
- Grilliä ei saa koskaan käyttää ilman tuhka-astiaa.
- Grilliä ei saa käyttää palavien rakenteiden alapuolella.
- Alkoholin, reseptilääkkeiden tai ilman reseptiä myytävien lääkkeiden käyttö saattaa vaikuttaa henkilön kykyyn asentaa grilli tai käyttää sitä asianmukaisesti ja turvallisesti.
- Noudata varovaisuutta grilliä käytettäessä. Grilli on kuuma esilämmityksen, grillauksen ja puhdistamisen aikana. Grilliä ei saa jättää vartiotta, kun sitä käytetään.
- Älä käytä hiilien/brikettien sytyttämiseen bensiiniä, alkoholia tai muita herkästi syttyviä nesteitä. Jos käytät sytytysnestettä (ei suosittelä), huoma, että nestettä voi kertyä tuhka-astiaan ja syttyä, jolloin grillin alle syttyy tulipalo. Poista valunut sytytysneste tuhka-astiasta ennen hiilien/brikettien sytyttämistä.
- Tätä grilliä ei saa asentaa matkailuajoneuvon tai veneeseen.
- Grilliä ei saa käyttää alle 60 cm (2 jalan) etäisyydellä palavista materiaaleista. Palavia materiaaleja ovat mm. tavalliset ja painekäsittelyt puuterassit, patiot ja kuistit, vinyliverhoukset ja ovet.
- Aseta grilli aina vakaalle ja tasaiselle alustalle turvalliselle etäisyydelle palavista materiaaleista.
- Grilliä ei saa asettaa lasipinnalle tai palavalle alustalle.
- Grilliä ei saa käyttää kovalla tuulella.
- Väljiä vaatteita ei saa käyttää, kun grilliä sytytetään tai käytetään.
- Grillaus- tai briketirtitilän, tuhkan, brikettien tai grillin kuumuutta ei saa selvittää koskettamalla.
- Sammuta hiillos, kun lopetat grillauksen. Sulje alaosan ja kannen pellit ja sulje kansi.
- Käytä lämmönkestäviä grillikintaita tai -käsineitä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpöä 2, kun laitat ruokaa, säädät ilmanottoaukkoja (peltejä), lisäät brikettejä ja käsittelet lämpömittaria tai kantta.

- Käytä asianmukaisia grillausvälineitä, joissa on pitkät, lämmönkestävät varret.
- Laita briketit aina briketirtitilälle (alempi). Brikettejä ei saa laittaa suoraan grillin pohjalle.
- Kuumia brikettejä ei saa kaataa paikkaan, jossa niiden päälle voidaan astua, tai jossa ne voivat aiheuttaa palovaaran. Tuhkan ja hiilenpalat saa hävittää vasta, kun ne ovat sammuneet kokonaan.
- Grillin saa siirtää varastoon vasta, kun tuhka ja hiilenpalat ovat täysin sammuneet.
- Poista tuhka vasta, kun kaikki hiilet ovat palaneet loppuun ja sammuneet ja grilli on jäähtynyt.
- Pidä sähköjohdot kaukana grillin kuumista pinnoista ja kävelyreiteiltä.

HUOMAUTUKSIA

- Rasvapaloja tai brikettejä ei saa sammuttaa vedellä.
- Alaosan vuoraaminen alumiinikalvolla heikentää ilman virtausta. Kerää lihasta tippuva rasva tiputusastiaan epäsuoralla lämmöllä grillattaessa.
- Tarkista säännöllisesti grilliharjojen kuluminen ja harjasten irtoilu. Vaihda harja uuteen, jos siitä irtoaa harjaksia. WEBER suosittelee hankkimaan uuden teräksisen grilliharjan aina kauden alussa.
- Älä ripusta kantta grillin kahvaan.

TAKUU

Kiitos, että ostit WEBER-tuotteen. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") toimittaa yllpeänä asiakkailleen turvallisia, kestäviä ja luotettavia tuotteita.

Asiakkaamme saavat WEBERIN vapaaehtoisien takuun ilman lisäveloitusta. Takuu sisältää tarvitsemasi tiedot WEBER-tuotteen korjauttamista varten, mikäli tuotteesta vastoin odotuksia sattuisi olemaan vikaa tai vaurioita.

Jos tuote sattuu olemaan viallinen, asiakkaalla on sovellettavien lakien mukaisia oikeuksia. Tällaisia ovat mm. oikeus tuotteen korjauttamiseen tai vaihtamiseen, hinnanalennukseen ja vahingonkorvaukseen. Euroopan unionin alueella on esimerkiksi voimassa kahden vuoden lakisääteinen takuu tuotteen luovutuspäivästä lähtien. Tämä takuujärjestely ei vaikuta siihen tai kuluttajan muihin lakisääteisiin oikeuksiin. Sen sijaan tämä takuu tarjoaa tuotteen omistajalle lakisääteistä takuujärjestelystä riippumattomia lisäoikeuksia.

WEBERIN VAPAAEHTOINEN TAKUU

WEBER takaa WEBER-tuotteen ostajalle (tai lahja- tai mainoslahjatapauksessa lahjan tai mainoslahjan saajalle), ettei WEBER-tuotteen materiaaleissa tai valmistuksessa ole vikaa seuraavana takuuajaksena / seuraavina takuujaksoina, kun WEBER-tuote on asennettu oikein ja sitä käytetään omistajan oppaassa annettujen ohjeiden mukaisesti. (Huomaa: Jos WEBER-tuotteen omistajan opas katoaa tai häviää, uuden oppaan voi ladata osoitteesta www.weber.com tai vastaavalta maakohtaiselta verkkosivulta, jolle tuotteen omistaja mahdollisesti ohjataan.) Kun tuote on yksityisperheen kotona tai asunnossa normaalkäytössä, WEBER suostuu tämän takuun puitteissa korjaamaan tai vaihtamaan vialliset osat sovellettavien takuuajkojen kuluessa seuraavassa luettellut rajoitukset ja poikkeukset huomioon ottaen. SOVELLETTAVAN LAIN MUKAISESTI TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN TUOTTEEN ALKUPERÄISTÄ OSTAJAA EIKÄ SITÄ VOI SIIRTÄÄ SEURAAVILLE OMISTAJILLE MUUTOIN KUIN EDELLÄ MAINITUISSA LAHJA- TAI MAINOSLAHJATAPAUKSISSA.

OMISTAJAN VASTUUT TÄMÄN TAKUUN PERUSTEELLA

Takuuasoiden sujuvan käsittelyn varmistamiseksi on tärkeää (ei kuitenkaan pakollista) rekisteröidä WEBER-tuote osoitteessa www.weber.com tai vastaavalla maakohtaisella verkkosivulla, jolle tuotteen omistaja mahdollisesti ohjataan. Muista myös säilyttää alkuperäinen ostokuitti ja/tai lasku. Rekisteröimällä WEBER-tuotteen voit varmistaa takuun voimassaolon ja saat helposti yhteyden WEBERIIN tarvittaessa.

Edellä mainittu takuu on voimassa vain, jos omistaja huolehtii WEBER-tuotteesta asianmukaisesti ja noudattaa kaikkia tuotteen mukana toimitettavassa omistajan oppaassa olevia asennus-, käyttö- ja hoito-ohjeita, mikäli omistaja ei pysty todistamaan, että vika on riippumaton edellä mainittujen ehtojen laiminlyönnistä. Jos asut rannikolla tai käytät tuotetta uima-altaan lähetyillä, tuotteen ulkopinnat on pestävä ja huuhdeltava säännöllisesti omistajan oppaassa annettujen ohjeiden mukaisesti.

TAKUUASIAN KÄSITTELY / TAKUUN RAJOITUKSET

Jos uskot, että tuotteessasi on tämän takuun kattama osa, ota yhteys WEBERIN asiakaspalveluun. Yhteystiedot löytyvät verkkosivustoltamme (www.weber.com tai vastaavalta maakohtaiselta verkkosivustolta, jolle tuotteen omistaja mahdollisesti ohjataan). Tutkittuaan tuotteen WEBER korjaa tai vaihtaa (oman valintansa mukaisesti) tämän takuun kattaman viallisen osan. Mikäli osaa ei voi korjata tai vaihtaa, WEBER saattaa (oman valintansa mukaisesti) vaihtaa kyseisen grilliin uuteen samanarvoiseen tai arvokkaampaan grilliin. WEBER saattaa pyytää omistajaa lähettämään osat tutkittavaksi ja maksaa tästä aiheutuvat rahtikulut.

Tämä takuu raukeaa, mikäli tuote on vaurioitunut, heikentynyt, värjäntynyt ja/tai ruostunut seuraavista syistä, joista WEBER ei ole vastuussa:

- Väärinkäyttö, korjaustoimenpide, muuntelu, virheellinen käyttö, ilkivalta, laiminlyönti, vääränlainen asennus tai käyttö tai normaalien ja rutiniinomaisten huoltotoimien laiminlyönti
- Hyönteiset ja jyrjsiät
- Altistuminen suolavedelle ja/tai kloorivedelle, kuten uima- tai porealtaalle.
- Ankarat sääolot, kuten raekuurot, pyörremyrskyt, maanjäristykset, tsunamit tai tulvat, tornadot tai hirmumyrskyt.

Muiden kuin alkuperäisten WEBER-osien käyttö grillissä ja/tai asentaminen grilliin aiheuttaa tämän takuun raukeamisen, eikä takuu korvaa mitään siitä aiheutuneita vaurioita.

TUOTETAKUUN VOIMASSAOLAJAT

Rungon alaosa, kansi ja keski rengas:
10 vuotta, kattaa läpiruostumisen/läpialamisen

Teräsosat:
5 vuotta, kattaa läpiruostumisen/läpialamisen

ONE-TOUCH puhdistusjärjestelmä:
5 vuotta; kattaa läpiruostumisen/läpialamisen

Muoviosat:
5 vuotta, ei kata haalistumista tai värimuutoksia

Kaikki muut osat:
2 vuotta

VASTUUVAPAUSLAUSEKE

TÄMÄN TAKUUN JA SIINÄ MAINITTUJEN VASTUUVAPAUSLAUSEKKEIDEN LISÄKSI EI MYÖNNETÄ MITÄÄN NIMENOMAISIA TAI VAPAAEHTOISIA TAKUITA TAI VASTUUVAVOITTEITA WEBERIN SOVELLETTAVIEN LAKISÄÄTEISTEN VASTUIDEN LISÄKSI. NYKYINEN TAKUULAUSEKE EI MYÖSKÄÄN RAJOITA TAI SULJE POIS TILANTEITA TAI VAATIMUKSIA, JOISSA WEBERILLÄ ON SITOVA LAKISÄÄTEINEN VASTUU.

MITKÄÄN TAKUUT EIVÄT OLE SOVELLETTAVISSA TÄSSÄ TAKUUSSA MAINITTUJEN TAKUUAIKOJEN JÄLKEEN. KENENKÄÄN HENKILÖN, JÄLLEENMYYJÄ TAI VÄHITTÄISKAPPIAS MUKAAN LUKIEN, MYÖNTÄMÄT MUUT TAKUUT (KUTEN NK. "JATKETUT TAKUUT") EIVÄT OLE WEBERILLE SITOVI. AINOA TÄMÄN TAKUUN MUKAINEN KORJAAVA TOIMENPIDE ON OSAN TAI TUOTTEEN KORJAAMINEN TAI VAIHTAMINEN.

TÄMÄN VAPAAEHTOISEN TAKUUN PUITTEISSA MYÖNNETTÄVÄ KORVAUS EI MISSÄÄN TAPAUKSESSA YLITÄ MYÖDYN WEBER-TUOTTEEN OSTOHINTAA.

ASIAKAS ON VASTUUSSA ITSELLEEN JA/TAI MUILLE AIHEUTUVISTA MENETYKSISTÄ TAI OMAISUUS- TAI HENKILÖVAHINGOISTA, MIKÄLI TUOTETTA ON KÄYTETTY VÄÄRIN TAI VIRHEELLISESTI, TAI JOS WEBER-TUOTTEEN MUKANA TOIMITETUN KÄYTTÖOPPAAN OHJEITA EI OLE NOUDATETTU.

TÄMÄN TAKUUN VOIMASSAOLAIKANA VAIHDETTUJEN OSIEN JA TARVIKKEIDEN TAKUU ON VOIMASSA AINOASTAAN EDELLÄ MAINITTUJEN ALKUPERÄISTEN TAKUUAIKOJEN MUKAISESTI.

TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN KOTIALOUDEN YKSITYISESSÄ KÄYTTÖSSÄ OLLEITA TUOTTEITA. SE EI KOSKE WEBER-GRILLEJÄ, JOITA KÄYTETÄÄN KAUPALLISISSA, YHTEISKÄYTTÖISISSÄ TAI USEITA LAITTEITA SISÄLTÄVISSÄ KOHTEISSA, KUTEN RAVINTOLOISSA, HOTELEISSA, LOMAKOhteissa TAI VUOKRAKINTEISTOISSÄ.

WEBER SAATTAA TOISINAA MUUTTA TUOTTEIDENSA RAKENNETTA. MITÄÄN TÄHÄN TAKUUSEEN SISÄLTÄVÄÄ TIETOA EI VOIDA TULKITA SITEN, ETTÄ WEBER ON VELVOITETTU TEKEMÄÄN VASTAAVAT MUUTOKSET AIKAISEMMIN VALMISTETTUIHIN TUOTTEISIIN, EIKÄ MUUTOKSIA MYÖSKÄÄN VOI TULKITA SITEN, ETTÄ EDELLISET MALLIT OLISIVAT JOLLAKIN TAVALLA VIALLISSA.

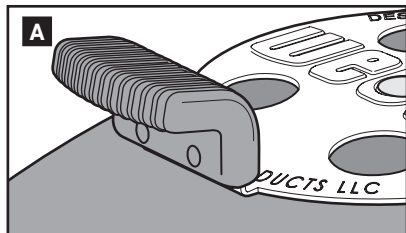
Omistajan oppaan loppussa olevassa luettelossa on eri maissa sijaitsevien toimipisteiden tarkemmat yhteystiedot.

GRILLAUSJÄRJESTELMÄ

WEBER-brikettigrillissä suunnitteluun on panostettu paljon aikaa ja rahaa. Suunnitteleminen grillimme toimimaan optimaalisesti, jotta sinun ei tarvitse huolehtia leimahtelusta, kuumista ja kylmistä kohdista tai palaneesta ruuasta. Saat erinomaisen suorituskyvyn, hallinnan ja tulokset joka kerta.

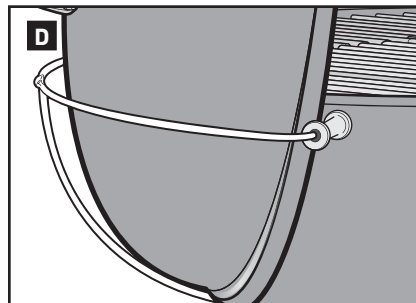
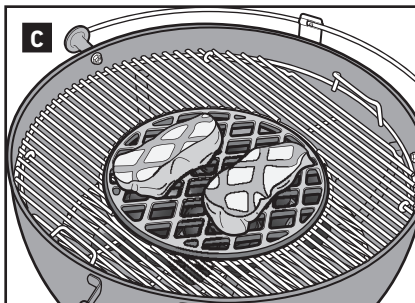
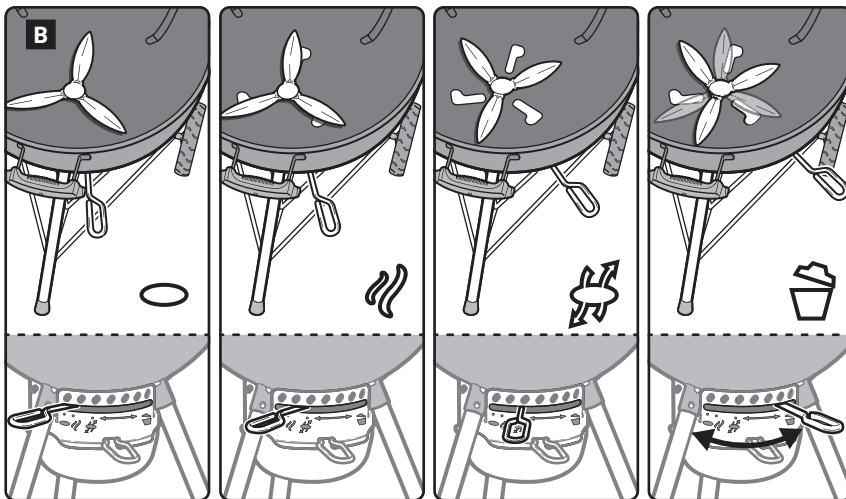
A Pellit ja ilmanottoaukot

Ilmalla on suuri merkitys brikettigrillauksessa. Mitä enemmän ilmaa päästät grilliin, sitä kuumempina briketit palavat ja sitä korkeampi lämpötila. Grillauksen aikana voit säätää grillin sisälämpötilaa alaosan ja kannen pelleillä. Kun haluat korkean lämpötilan suoraa grillausta varten, pidä alaosan ja kannen ilmanottoaukot täysin auki. Jos aiot käyttää epäsuoraa grillausta tai savustaa ruokaa alemmassa lämpötilassa, voit sulkea alaosan ja kannen ilmanottoaukot puoliväliin. Peltien sulkeminen kokonaan sulkee ilmanoton ja sammuttaa hiilloksen.



B ONE-TOUCH-puhdistusjärjestelmä

ONE-TOUCH-puhdistusjärjestelmä tekee puhdistuksesta helppoa. Kahvaa liikuttaessa kolme siipeä siirtävät tuhkan grillin pohjalta tuhka-astiaan. Nämä samat ilmanottoaukot toimivat alaosan pelteinä. Niiden avulla voit hallita palamista tai sammuttaa tulen helposti.

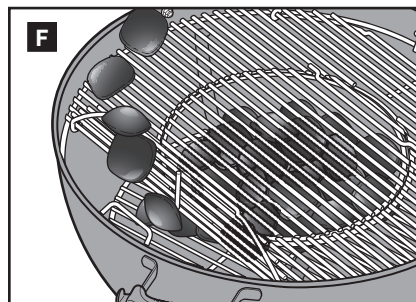
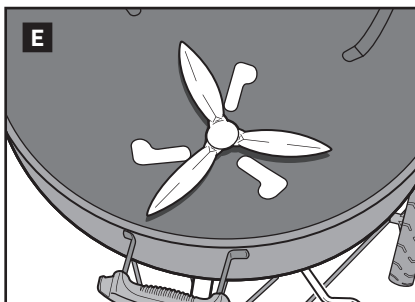


ERIKOISTOIMINNOT

Ostamastasi mallista riippuen grillissäsi ei ehkä ole kaikkia täällä sivulla kuvattuja ominaisuuksia.

C WEBER CRAFTED -tarvikevalmuis

Grilliritilässä saattaa olla irrotettava keskiosa. Tämän ominaisuuden ansiosta grilliin on helppo lisätä erityisiä WEBER CRAFTED -grillaustarvikkeita kuten paahtoritilä, kanateline tai pizzakivi (tarvikkeet myydään erikseen). Tarvikkeet tarjoavat rajattomasti mahdollisuuksia kokeilla uusia reseptejä. Voit tutustua koko WEBER CRAFTED -tarvikevalikoimaan osoitteessa www.weber.com.



D TUCK-AWAY-kansipidike

TUCK-AWAY-kansipidikkeen ansiosta kansi on helppo siirtää sivuun aterian tarkistamista tai brikettien lisäämistä varten.

E Alaosan ilmanottoaukot matalalämpöiseen grillaamiseen

Nämä ilma-aukot päästävät juuri sopivasti ilmaa matalalla lämmöllä grillausta varten.

F Saranoitu grilliritilä

Saranoitussa grilliritilässä on kummallakin puolella taittuvat osat, joiden kautta brikettejä on helppo lisätä.

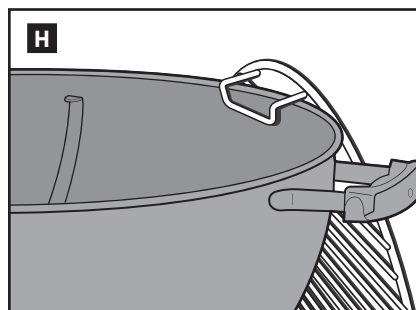
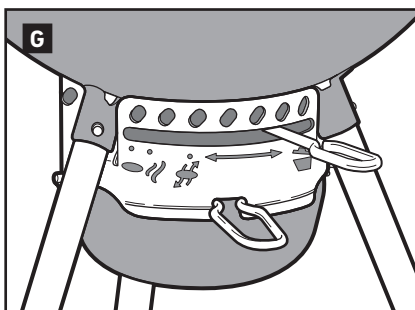
G Suuri tuhka-astia

Umpinainen tuhka-astia estää tuhkan leviämisen ympäristöön, ja se on helppo irrottaa tuhkan hävittämistä varten.

H Grilliritilän kaarevat kahvat

Grilliritilä voidaan ripustaa alaosan sivulle kaarevien kahvojen ansiosta.

Huomaa: WEBER CRAFTED-grilliritilän keskiosa on irrotettava ennen grilliritilän ripustamista alaosan sivuun.



ENNEN SYTYTTÄMISTÄ

Valitse grillille oikea sijoituspaikka

- Käytä grilliä vain ulkona hyvin tuuletetussa paikassa. Grilliä ei saa käyttää autotallissa, rakennuksen sisällä, katetulla käytävällä tai muussa suljetussa paikassa.
- Aseta grilli aina vakaalle ja tasaiselle alustalle.
- Grilliä ei saa käyttää alle 60 cm (2 jalan) etäisyydellä palavista materiaaleista. Palavia materiaaleja ovat mm. tavalliset ja painekäsittelyt puuterassit, patiot ja kuistit.

Valitse tarvittavien hiiltien määrä

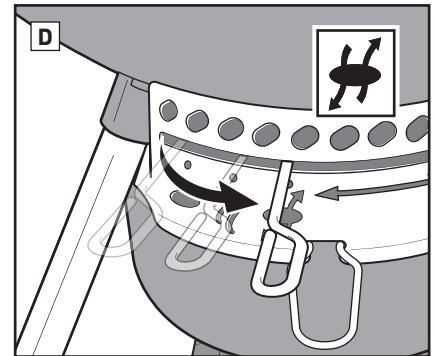
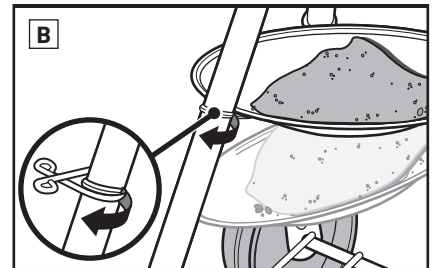
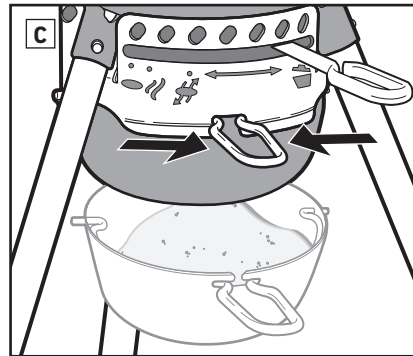
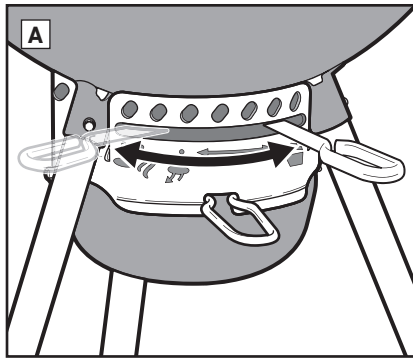
Brikettien määrä määräytyy grillin koon ja grillattavan tuotteen perusteella. Jos grillaat pieniä mureita ruoanpaloja, jotka kypsyvät alle 20 minuutissa, katso taulukko *Brikettien mittaaminen ja lisääminen suoraan grillausta varten*. Jos grillaat suuria lihanpaloja, joiden kypsymisaika on yli 20 minuuttia, tai helposti murenevia ruokia, katso taulukko *Brikettien mittaaminen ja lisääminen epäsuoraa grillausta varten*. Lisätietoa suoran ja epäsuoran grillauksen eroista on tämän oppaan luvussa *GRILLAUSMENETELMÄT*.

Ensimmäinen grillauskerta

Ennen ensimmäistä käyttökertaa suosittelemme grillin kuumentamista ja polttamista täydellä lämmöllä kansi suljettuna vähintään 30 minuutin ajan.

Grillin valmistelu sytyttämistä varten

1. Poista kansi, ja aseta se grillin sivulle joko kannen sisäpuolella olevalla kansiokoukulla tai TUCK-AWAY-kansipidikkeellä (grillimallista riippuen).
2. Nosta grilliritilä (ylempi) grillistä. Voit ripustaa grilliritilän kätevästi grillin alaosaan, takapaneeliin tai runkoon sen kaarevasta kahvasta (joissakin grillimalleissa). Jos grillissäsi on WEBER CRAFTED -grilliritilä, irrota ensin irrotettava keskiosa, ja sitten koko grilliritilä grillistä.
3. Irrota brikettiritilä (alempi) ja puhdista tuhkat ja vanhat hiilenpalat grillin pohjalta. Briketit vaativat palaakseen hapetta, joten varmista, että ilmanottoaukossa ei ole tukoksia. Jos grillissäsi on ONE-TOUCH-puhdistusjärjestelmä, liikuta kahvaa edestakaisin, jotta tuhka putoaa grillin pohjalta tuhka-astiaan (A).
4. Jos grillissä on tavallinen tuhka-astia, irrota tuhka-astia vapauttamalla jalkapidike (B) ja hävitä sitten tuhka. Jos grillissäsi on tilavampi tuhka-astia, vapauta se grillistä puristamalla tuhka-astian kahvaa (C).
5. Avaa alaosan ilmanottoaukko siirtämällä kahva ääriasentoon oikealle tai auki-asentoon (D) (grillimallista riippuen).



6. Asenna brikettiritilä (alempi) takaisin grillin pohjalle.

Huomaa: Sytytysnesteen käyttöohjeet on tarkoituksella jätetty pois tästä käyttöoppaasta. Sytytysnesteen käyttö on sotkuista ja voi tuoda ruokaan kemikaalien maun, mitä sytytyspalat (myydään erikseen) eivät tee. Jos päätät käyttää sytytysnestettä, noudata valmistajan ohjeita, äläkä KOSKAAN ruiskuta sytytysnestettä liekkeihin.

BRIKETTIEEN SYTYTTÄMINEN

Brikettien sytyttäminen piippusytyttimen avulla

RAPIDFIRE™-piippusytytyn (myydään erikseen) on yksinkertainen ja paras tapa sytyttää kaikenlaiset hiilet ja briketit. Lue RAPIDFIRE-piippusytyttimen mukana toimitetut varoitukset ennen sytyttämistä.

1. Aseta pari rypistettyä sanomalehden sivua piippusytyttimen pohjalle ja aseta piippusytytyn brikettiritilälle (A) tai laita pari sytytyskuutiota brikettiritilän keskiosan lähelle, ja aseta piippusytytyn niiden päälle. (B).
2. Täytä piippusytytyn briketeillä (C).
3. Sytytä sytytyskuutiot tai sanomalehti piippusytyttimen sivuilla olevien reikien kautta (D).
4. Pidä piippusytytyn paikallaan, kunnes briketit ovat syttyneet kokonaan. Hiillos on valmis, kun sen päällä on valkoinen tuhkakeros.

Huomaa: Varmista, että sytytyskuutiot ovat täysin palaneet ja hiillos on valmis ennen kuin asetat ainekset ritilälle. Aloita grillaus vasta, kun hiilloksen päällä on tuhkakeros.

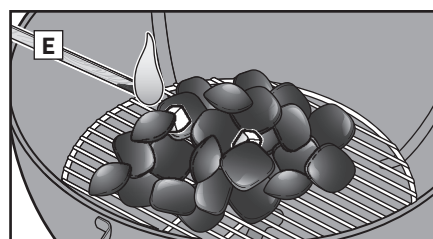
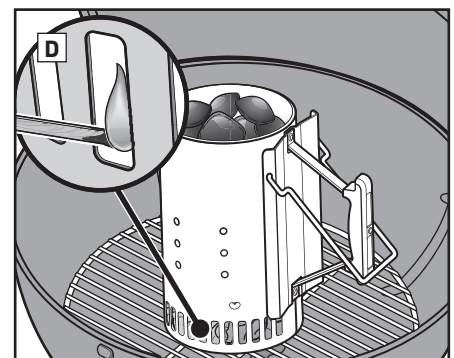
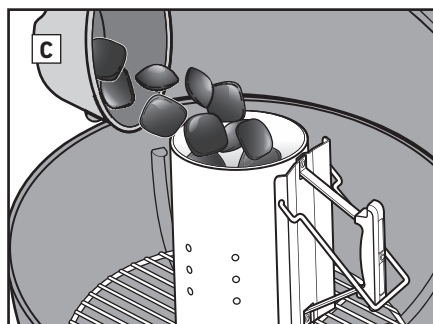
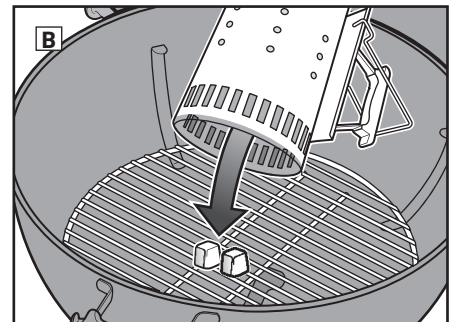
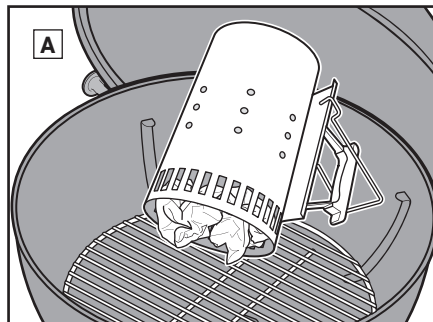
5. Kun briketit ovat syttyneet, asettele briketit seuraavien sivujen ohjeiden mukaan, ja aloita grillaus valitsemallasi grillausmenetelmällä (suora tai epäsuora grillausmenetelmä).

Brikettien sytyttäminen sytytyskuutioiden avulla

1. Kasaa briketit kasaksi brikettiritilän (alaritilä) keskelle ja työnnä kasan keskelle pari sytytyspalaa (myydään erikseen). (E).
2. Sytytä sytytyskuutiot pitkällä tulitikulla tai sytyttimellä. Sytytyspalat sytyttävät briketit.
3. Odota, kunnes briketit ovat täysin syttyneet. Hiillos on valmis, kun sen päällä on valkoinen tuhkakeros.

Huomaa: Varmista, että sytytyskuutiot ovat täysin palaneet ja hiillos on valmis ennen kuin asetat ainekset ritilälle. Aloita grillaus vasta, kun hiilloksen päällä on tuhkakeros.

4. Kun briketit ovat syttyneet, asettele briketit seuraavien sivujen ohjeiden mukaan ja aloita grillaus valitsemallasi grillausmenetelmällä (suora tai epäsuora grillausmenetelmä).



GRILLAUSMENETELMÄT - SUORALLA LÄMMÖLLÄ GRILLAAMINEN

Brikettien asettelu suoraa grillausta varten

1. Käytä brikettigrilliä käsitellessäsi aina grillikintaita tai -käsineitä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötasoa 2.

Huomaa: Grilli sekä sen kahvat ja peltien/ilmanottoaukkojen kahvat kuumenevat. Vältä palovammoja käyttämällä grillikintaita tai -käsineitä.

2. Kun briketit ovat syttyneet kokonaan, asettele ne tasaisesti brikettiritilälle pitkällä pihdeillä (A).
3. Aseta grilliritilä paikalleen.
4. Sulje grillin kansi.

5. Avaa grillin kansi (B).
6. Kuumenna grilliritilää noin 10–15 minuuttia.

7. Kun grilliritilä on kuumentunut, harjaa se puhtaaksi ruostumattomalla teräsharjalla tai kaapimella (C).

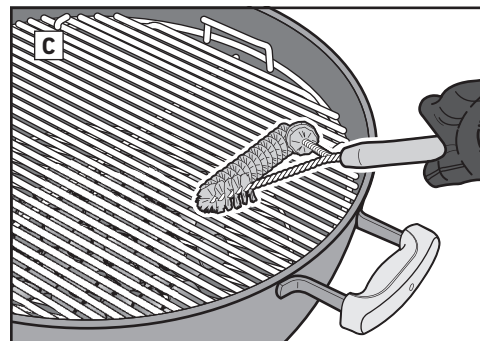
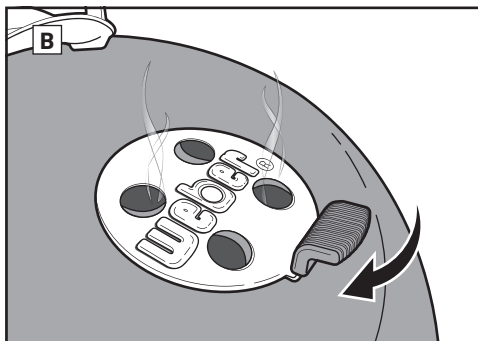
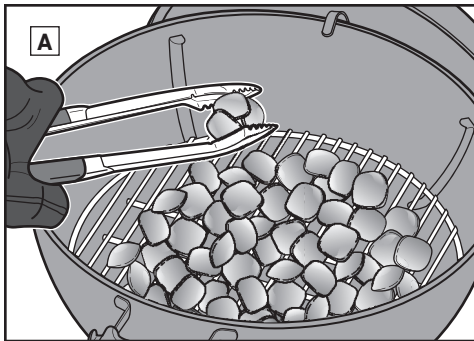
Huomaa: Käytä teräksistä grilliharjaa. Jos harjasta irtoaa harjaksia, vaihda se uuteen.

8. Avaa kansi ja aseta ruoka ritilälle.
9. Sulje grillin kansi. Katso ohjeesta suositeltu kypsennysaika.

Huomaa: Kun poistat grillin kannen grillauksen aikana, työnnä se sivulle sen sijaan, että nostaisit sen suoraan ylös. Nostaminen suoraan ylöspäin voi aiheuttaa imua, ja tuhkaa voi sen seurauksena päästä ruokaan.

Grillauksen jälkeen...

Sammuta hiillos sulkemalla kannen pelti ja alaosan ilmanottoaukot.



GRILLAUSMENETELMÄT - EPÄSUORALLA LÄMMÖLLÄ GRILLAAMINEN

Brikettien asettelu epäsuoraa grillausta varten

1. Käytä brikettigrilliä käsitellessäsi aina grillikintaita tai -käsineitä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötasoa 2.

Huomaa: Grilli sekä sen kahvat ja peltien/ilmanottoaukkojen kahvat kuumenevat. Vältä palovammoja käyttämällä grillikintaita tai -käsineitä.

2. Kun briketit ovat syttyneet kokonaan, asettele ne pihdeillä ruoan molemmille puolille (A). Aseta briketit alaosan sivuille kahvaa (B) vastapäätä joko suoraan brikettiritilälle tai brikettikoreihin, jos käytät koreja. Voit asettaa tiputusastian hiilien väliin keräämään ruoasta tippuvan rasvan (tarvikkeet myydään erikseen).

3. Asenna grilliritilät takaisin paikalleen.

4. Sulje grillin kansi. Jos sinulla on lämpömittari, aseta kansi aina niin, että lämpömittari ei ole hiilloksen kohdalla, jossa se altistuu suoralle lämmölle (C).

5. Avaa kannen pelti.
6. Kuumenna grilliritilää noin 10–15 minuuttia.

7. Kun grilliritilä on kuumentunut, harjaa se puhtaaksi ruostumattomalla teräsharjalla tai kaapimella (D).

Huomaa: Käytä teräksistä grilliharjaa. Jos harjasta irtoaa harjaksia, vaihda se uuteen.

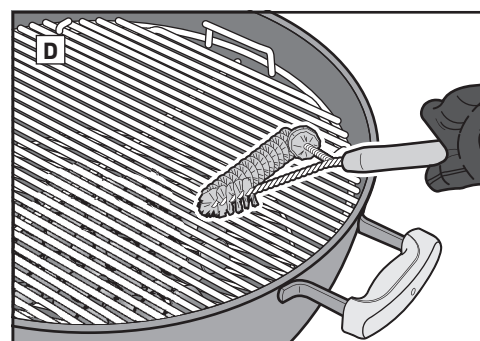
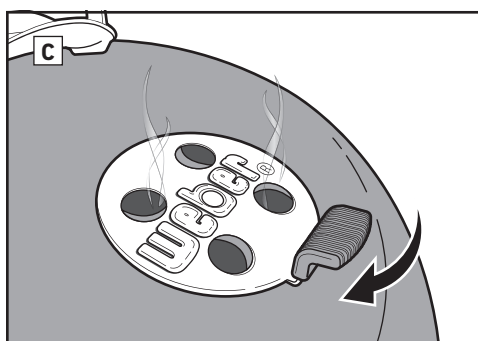
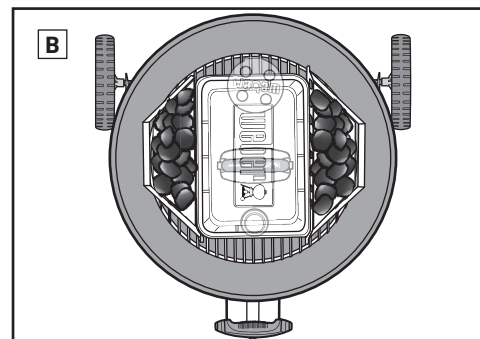
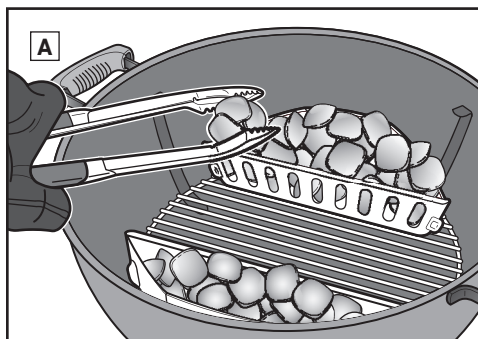
8. Aseta ruoka grilliritilälle varmistaen, ettei ruoka ole kulhon sivuilla suoraan brikettien yläpuolella.

Huomaa: Kun poistat grillin kannen grillauksen aikana, työnnä se sivulle sen sijaan, että nostaisit sen suoraan ylös. Nostaminen suoraan ylöspäin voi aiheuttaa imua, ja tuhkaa voi sen seurauksena päästä ruokaan.

9. Sulje grillin kansi. Katso ohjeesta suositeltu kypsennysaika.

Grillauksen jälkeen...

Sammuta hiillos sulkemalla kannen pelti ja alaosan ilmanottoaukot.



Brikettien mittaaminen ja lisääminen suoraa grillausta varten

Grillin halkaisija	WEBER-hiilibriketit	Hiilibriketit	Puuhiilitsekoitus*
47 cm	25 brikettiä	30 brikettiä	0,68 kg
57 cm	30 brikettiä	40 brikettiä	0,87 kg
67 cm	45 brikettiä	60 brikettiä	1,91 kg

Brikettien mittaaminen ja lisääminen epäsuoraa grillausta varten

Grillin halkaisija	WEBER-hiilibriketit		Hiilibriketit		Puuhiilitsekoitus*	
	Briketit ensimmäisen tunnin aikana (per puoli)	Briketit lisäys jokaista lisätuntia kohti (per puoli)	Briketit ensimmäisen tunnin aikana (per puoli)	Briketit lisäys jokaista lisätuntia kohti (per puoli)	Hiili ensimmäisen tunnin aikana (per puoli)	Hiili lisäys jokaista lisätuntia kohti (per puoli)
47 cm	10 brikettiä	4 brikettiä	15 brikettiä	7 brikettiä	0,36 kg	0,12 kg
57 cm	15 brikettiä	4 brikettiä	20 brikettiä	7 brikettiä	0,36 kg	0,12 kg
67 cm	20 brikettiä	6 brikettiä	30 brikettiä	8 brikettiä	0,55 kg	0,12 kg

Käytä vain brikettejä - EN 1860-2 -standardin mukainen.

VINKKEJÄ JA NEUVOJA

Käytä käsiäsi

Käytä aina grillikintaita tai -käsineitä, kun käytät briketigrilliä. Ilmanottoaukot, pellit, kahva ja grilli kuumenevat grillauksen aikana, joten suojaa kätesi ja käsivartesi.

Sytytysnestettä ei saa käyttää

Vältä sytytysnesteen käyttöä, koska se voi tuoda ruokaan kemikaalien maun. Piippusytytin (myydään erikseen) ja sytytyspalat (myydään erikseen) ovat puhtas ja tehokas tapa sytyttää briketit.

Esikuumenna grilli

Grillin kuumentaminen kansi suljettuna 10–15 minuutin ajan valmistele grilliritilän. Kun koko hiillos hehkuu punaisena, sisälämpötilan tulisi olla 260 °C. Kuumuus irrottaa ritilään tarttuneet ruuanpalat, jolloin ne on helppo irrottaa ruostumattomalla teräsharjalla. Kuumentaminen ehkäisee ruokien tarttumista ritilään ja varmistaa, että ritilä on tarpeeksi kuuma ruokien ruskistamiseen.

Huomaa: Käytä teräksistä grilliharjaa. Jos harjasta irtoaa harjaksia, vaihda se uuteen.

Öljyä ainekset, älä ritilää

Öljy estää ruuan tarttumisen ja antaa sille makua ja mehukkuutta. Aineiden voitelemisen tai suihkuttamisen öljyllä toimii paremmin kuin ritilän öljyminen.

Varmista ilmansaanti

Hiillos tarvitsee ilmaa. Pidä kansi mahdollisimman paljon suljettuna, mutta pidä kannen ja alaosan ilmanottoaukot auki. Poista säännöllisesti tuhka grillin pohjalta, jotta se ei tuki ilmanottoaukkoja.

Laita siis kansi kiinni!

Neljä tärkeää syytä, miksi kansi kannattaa pitää suljettuna aina, kun se on mahdollista.

- Ritilä pysyy tarpeeksi kuumana ruokien ruskistamiseen.
- Ruoat kypsyvät nopeasti, mikä estää niitä kuivumasta.
- Kansi kerää grillissä haihtuvista rasvoista ja nesteistä muodostuvan savun.
- Estää rasvapalot rajoittamalla hapensaantia.

Kesyä liekit

Rasvapaloja syttyy ja niin pitääkin, sillä ne ruskistavat ruoan pinnan, mutta liian monet rasvapalot saattavat polttaa ruoan. Pidä kansi mahdollisimman paljon suljettuna. Tämä rajoittaa grillin sisällä olevan hapen määrää ja tukahduttaa rasvapalot. Jos liekit palavat hallitsemattomasti, siirrä ruoat väliaikaisesti epäsuoralle lämmölle, kunnes liekit hiipuvat.

Pakastettu vai tuore

Noudata aina pakkauksen turvallisuusohjeita ja kypsennä suositeltuun sisälämpötilaan riippumatta siitä, grillaatko pakastettuja vai tuoreita aineksia. Pakasteet kypsyvät hitaammin ja saattavat vaatia enemmän polttoainetta.

Grillin puhdistaminen

Näillä muutamalla hoito-ohjeella pidät grillisi paremman näköisenä ja toimivana vuosien ajan!

- Paranna ilmavirtausta poistamalla tuhkat ja hiilenpalat grillin pohjalta ja tuhka-astiasta ennen grillin käyttöä. Varmista, että hiillos on täysin sammunut ja grilli on täysin jäähtynyt.
- Kannen sisäpintaan saattaa kerääntyä lohkeilevaa maalipintaa muistuttavia kerrostumia. Grilliä käytettäessä kannen sisäpintaan kertyy hiiltynyttä rasvaa ja savua. Harjaa hiiltynyt rasva kannen sisäpinnasta ruostumattomalla teräsharjalla. Kerrostumien välttämiseksi kannen sisäpinta voidaan pyyhkiä talouspaperilla grillauksen jälkeen, kun kansi on edelleen lämmin (ei kuuma).
- Pyyhi grillin maalatut, posliinimaloidut ja muoviset ulkopinnat puhtaiksi lämpimällä saippuavedellä ja hankaamattomalla liinalla.
- Jos grilliä käytetään erityisen vaativassa ympäristössä, sen ulkopinnat tulee puhdistaa useammin. Happosateet, uima-altaan kemikaalit ja suolainen merivesi saattavat ruostuttaa grillin pintaa. Pyyhi grillin ulkopinnat puhtaiksi lämpimällä saippuavedellä ja huuhtelee kuivaa ne huolellisesti.
- Älä käytä grillin puhdistamiseen seuraavia: hankaavat teräksenkiillotusaineet tai maalit, happoa sisältävät puhdistusaineet, mineraalitärpätti tai ksyleeni, uuninpuhdistusaine, hankaavat puhdistusaineet ja hankaavat sienet.

ELINTARVIKETURVALLISUUS

Elintarvikeeturvallisuus

- Lihaa, kalaa tai siipikarjaa ei saa sulattaa huoneenlämpötilassa. Sulata ne jääkaapissa.
- Pese kädet huolella kuumalla vedellä ja saippualla ennen kuin aloitat ruuanlaiton ja aina käsiteltyäsi raakaa lihaa, kalaa tai siipikarjaa.
- Kypsää ruokaa ei saa koskaan laittaa samalle lautaselle, jossa raa'at ainekset olivat.
- Pese kuumalla saippuavedellä kaikki lautaset ja aterimet, jotka ovat tulleet kosketuksiin raa'an lihan, kalan tai siipikarjan kanssa.

Lisää ohjeita ja vinkkejä löydät osoitteesta www.weber.com.

GRILLAUSOPAS

Naudan- ja lampaanlihan kypsennysajat vastaavat Yhdysvaltain maatalousviraston medium-kypsyyssasteen määritelmää, ellei toisin mainita. Palat, paksuudet, painot ja kypsennysajat ovat ohjeellisia. Erilaiset tekijät voivat vaikuttaa kypsennysaikoihin. Näitä ovat mm. grillauspaikan korkeus, tuuli ja ulkoilman lämpötila.

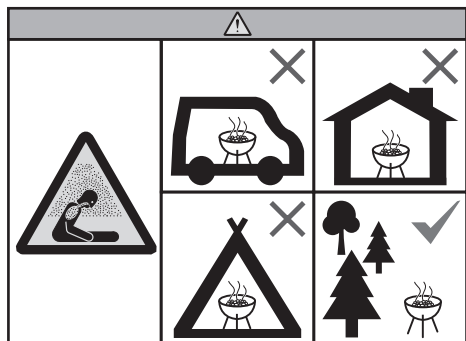
Lisää ohjeita ja vinkkejä löydät osoitteesta www.weber.com.

		Paksuus/paino	Arvioitu kokonaisgrillausaika
PUNAINEN LIHA	Pihvi: Ulkofileepihvi, häränkyljys, välikyljys, T-luupihvi ja filee mignon (sisäfileepihvi)	2 cm paksu	4–6 minuuttia suora korkea lämpö
		Paksuus 2,5 cm	6–8 minuuttia suora korkea lämpö
		Paksuus 5 cm	14–18 minuuttia ruskista ensin 6–8 minuuttia suoralla korkealla lämmöllä, ja sitten vielä 8–10 minuuttia epäsuoralla korkealla lämmöllä
	Kylkipaisti	0,7 - 1 kg, 2 cm paksu	8–10 minuuttia suora keskilämpö
SIANLIHA	Jauhelihapihvi	2 cm paksu	8–10 minuuttia suora keskilämpö
	Porsaan sisäfilee	1,4–1,8 kg	45–60 minuuttia 15 minuuttia suoralla keskilämmöllä ja sen jälkeen 30–45 epäsuoralla keskilämmöllä
	Braatuvusti: tuore	85 g	20–25 minuuttia suora alhainen lämpö
	Kyljys: luuton tai luullinen	2 cm paksu 3 - 4 cm paksu	6–8 minuuttia suora korkea lämpö 10–12 minuuttia ruskista 6 minuuttia suoralla korkealla lämmöllä ja jatka kypsentämistä 4–6 minuuttia epäsuoralla korkealla lämmöllä
SUIPIKARJA	Grillikylki: baby ribs	1,4–1,8 kg	1½–2 tuntia epäsuora keskilämpö
	Grillikyljet: maalaistyyliin, luulla	1,4–1,8 kg	1½–2 tuntia epäsuora keskilämpö
	Porsaan sisäfilee	0,5 kg	30 minuuttia ruskista 5 minuuttia suoralla korkealla lämmöllä ja grilla 25 minuuttia epäsuoralla keskilämmöllä
	Broilerinrinta: luuton, nahaton	170 - 227 g	8–12 minuuttia suora keskilämpö
KALA JA ÄYRIÄISET	Reisipalat: luuton, nahaton	113 g	8–10 minuuttia suora keskilämpö
	Broilerinpalat: luulliset, erilaisia	85–170 g	36–40 minuuttia 6–10 minuuttia suoralla alhaisella lämmöllä ja sen jälkeen 30 minuuttia epäsuoralla keskilämmöllä
	Broileri: kokonainen	1,8–2,25 kg	1–1½ tuntia epäsuora keskilämpö
	Broileri	0,7–0,9 kg	60–70 minuuttia epäsuora keskilämpö
KALA JA ÄYRIÄISET	Kalkkuna: kokonainen, ilman täytettä	4,5–5,5 kg	2–2½ tuntia epäsuora keskilämpö
	Kala, filee tai pihvi: ruijanpallas, punanapsija, lohi, meribassi, miekkakala, tonnikala	Paksuus 0,6–1,25 cm	3–5 minuuttia suora keskilämpö
		2,5 - 3 cm paksu	10–12 minuuttia suora keskilämpö
		0,5 kg	15–20 minuuttia epäsuora keskilämpö
VIHANNEKSET	Kala: kokonainen	1,4 kg	30–45 minuuttia epäsuora keskilämpö
	Katkaravut	14 g	2–4 minuuttia suora korkea lämpö
	Parsa	1,25 cm halkaisija	6–8 minuuttia suora keskilämpö
	Maissi	kuoressa kuorittu	25–30 minuuttia suora keskilämpö 10–15 minuuttia suora keskilämpö
	Sieni	siitake tai herkkusieni portobello	8–10 minuuttia suora keskilämpö 10–15 minuuttia suora keskilämpö
	Sipuli	puolikas	35–40 minuuttia epäsuora keskilämpö
		1,25 cm viipaleet	8–12 minuuttia suora keskilämpö
	Peruna	kokonainen 1,25 cm viipaleet	45–60 minuuttia epäsuora keskilämpö 9–11 minuuttia keitä 3 minuuttia ja grilla sen jälkeen 6–8 minuuttia suoralla keskilämmöllä

Varmista, että ainekset mahtuvat grilliin kansi suljettuna niin, että ruokien ja kannen väliin jää noin 2,5 cm väli.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER L'APPAREIL. La présente notice d'utilisation contient des informations importantes concernant les dangers, des avertissements et des mises en garde relatives au produit. Veuillez lire l'intégralité de cette notice avant de procéder au montage et d'utiliser ce barbecue. Le non-respect des présentes instructions pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles, voire la mort. Contactez les responsables de votre bâtiment ou les pompiers locaux pour connaître les restrictions applicables ainsi que les inspections requises une fois l'installation terminée. Pour les instructions de montage, consultez la notice de montage. CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS. Le non-respect des indications DANGERS, AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE présentes dans cette notice d'utilisation peut entraîner des blessures corporelles graves voire la mort, ou peut causer un incendie ou une explosion entraînant des dégâts matériels. Veuillez lire toutes les informations de sécurité contenues dans la présente notice d'utilisation avant d'utiliser ce barbecue.

- ⚠ **Installez toujours le barbecue sur une surface plane et stable, à l'écart de tout matériau inflammable.**
- ⚠ **Avant vos premières grillades, il est recommandé de préchauffer le barbecue et de maintenir ardent le combustible, couvercle fermé, pendant au moins 30 minutes afin de brûler les éventuels résidus de fabrication.**
- ⚠ **Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.**
- ⚠ **ATTENTION! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.**
- ⚠ **ATTENTION! Ne pas utiliser dans des locaux fermés.**
- ⚠ **ATTENTION! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue.**
- ⚠ **ATTENTION! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.**
- ⚠ **Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.**



DANGERS

- ⚠ N'utilisez pas le barbecue dans un garage, un bâtiment, un passage couvert ou tout autre espace clos.
- ⚠ N'ajoutez pas de liquide allume-feu ou de charbon imprégné de liquide allume-feu sur des braises chaudes ou ardentes. Rebouchez le récipient de liquide allume-feu après utilisation et rangez-le à bonne distance du barbecue.
- ⚠ Maintenez toute vapeur et tout liquide inflammables, comme l'essence ou l'alcool, et tout matériau combustible à l'écart de l'espace de cuisson.

AVERTISSEMENTS

- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue si tous ses éléments ne sont pas en place. Le barbecue doit être correctement assemblé en suivant les instructions prévues à cet effet. Tout assemblage incorrect peut s'avérer dangereux.
- ⚠ N'utilisez jamais ce barbecue si le cendrier n'est pas installé.
- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue sous une construction inflammable.
- ⚠ La consommation d'alcool ou la prise de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité de l'utilisateur à monter correctement le barbecue ou à l'utiliser en toute sécurité.
- ⚠ Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez le barbecue. Il est chaud pendant la cuisson et le nettoyage ; il ne doit jamais être laissé sans surveillance.
- ⚠ N'utilisez pas d'essence, d'alcool ou d'autres liquides hautement volatils pour allumer le charbon. Si vous utilisez un allume-feu liquide (non recommandé), veuillez noter que ce liquide peut s'accumuler et prendre feu dans le cendrier, c'est-à-dire qu'il peut y avoir du feu sous la cuve. Enlevez le liquide allume-feu du cendrier avant d'allumer le charbon de bois.
- ⚠ Ce barbecue n'est pas destiné à être installé sur des véhicules de loisirs ou des bateaux.

- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue à moins de 60 cm (2 pieds) d'un matériau inflammable. En font partie notamment le bois ou les terrasses en bois traité, les patios, les porches, les revêtements en vinyle et les portes de patios.
- ⚠ Installez toujours le barbecue sur une surface plane et stable, à l'écart de tout matériau inflammable.
- ⚠ Ne placez pas le barbecue sur du verre ou une surface combustible.
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue par vent fort.
- ⚠ Lorsque vous allumez ou utilisez le barbecue, ne portez pas de vêtements dotés de manches amples ou flottantes.
- ⚠ Ne touchez jamais la grille de cuisson, la grille foyère, les cendres, le charbon ou le barbecue pour savoir s'ils sont chauds.
- ⚠ Éteignez le charbon lorsque vous avez terminé la cuisson. Pour ce faire, fermez l'aération de la cuve et le clapet de ventilation du couvercle, puis placez le couvercle sur la cuve.
- ⚠ Portez des maniques ou gants thermorésistants pour barbecue (conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur) pour cuire, ajuster les clapets de ventilation, ajouter du charbon et manipuler le thermomètre ou le couvercle.
- ⚠ Utilisez des ustensiles adéquats dotés de poignées longues et thermorésistantes.
- ⚠ Disposez toujours le charbon sur la grille foyère (inférieure). Ne disposez pas le charbon directement sur le fond de la cuve.
- ⚠ Ne déposez jamais de charbon chaud dans un endroit où l'on pourrait marcher dessus ou où il risquerait de provoquer un incendie. Ne jetez jamais les cendres ou le charbon avant qu'ils ne soient totalement éteints.
- Ne rangez pas le barbecue avant que les cendres et le charbon ne soient complètement éteints.
- ⚠ Ne videz pas les cendres avant que tout le charbon ne soit totalement consommé et éteint, et que le barbecue ne soit froid.
- ⚠ Tenez les câbles et cordons électriques éloignés des surfaces chaudes du barbecue et des zones à forte circulation.

MISES EN GARDE

- ⚠ N'utilisez pas d'eau pour maîtriser les flambées ou éteindre le charbon.
- ⚠ Recouvrir l'intérieur de la cuve de papier aluminium restreindrait la circulation d'air. Utilisez plutôt une lèchefrite pour collecter les jus de viande lorsque vous recourez à la méthode de cuisson indirecte.
- ⚠ Vérifiez régulièrement que vos brosses pour grille de cuisson ne présentent pas de poils qui se détachent ou d'usure excessive. Changez de brosse si vous constatez la présence de poils détachés sur la grille de cuisson ou sur la brosse. WEBER recommande d'acheter une nouvelle brosse pour grille à poils en acier inoxydable chaque année, au début du printemps.
- ⚠ N'accrochez pas le couvercle sur la poignée de la cuve.

GARANTIE

Merci d'avoir acheté un produit WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, États-Unis d'Amérique (« WEBER ») est fier de vous fournir un produit sûr, résistant et fiable.

Voici la garantie volontaire WEBER, qui vous est offerte. Elle contient les informations dont vous aurez besoin pour faire réparer votre produit WEBER dans le cas improbable d'une panne ou d'un défaut.

En vertu de la législation applicable, le client a plusieurs droits de recours dans le cas où le produit serait défectueux. Ces droits incluent des services supplémentaires ou un remplacement, une remise sur le prix d'achat et un dédommagement. Dans l'Union européenne par exemple, c'est une garantie légale de deux ans à compter de la date de remise du produit. Ces droits et d'autres droits accordés par la loi ne sont pas remis en question par cette disposition de la garantie. En fait, cette garantie confère des droits supplémentaires au propriétaire, indépendamment des dispositions de garantie légale.

GARANTIE VOLONTAIRE WEBER

WEBER garantit à l'acheteur du produit WEBER (ou, dans le cas d'un cadeau ou d'une situation promotionnelle, à la personne pour laquelle il a été acheté comme cadeau ou article promotionnel) que le produit WEBER ne comporte pas de défaut de matériau ou de fabrication pour la/les durée(s) spécifiée(s) ci-après, s'il est monté et utilisé conformément à la notice d'utilisation ci-jointe. (N.B. : Si vous perdez ou égarez votre notice d'utilisation WEBER, un exemplaire de remplacement est disponible en ligne sur le site www.weber.com (ou tout site Web de votre pays vers lequel vous pourriez être redirigé). Dans le cadre d'une utilisation normale dans un logement ou appartement unifamilial privé, WEBER accepte, en vertu de cette garantie, de réparer ou remplacer toute pièce défectueuse en tenant compte des périodes applicables, limites et exceptions listées ci-après. DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI EN VIGUEUR, CETTE GARANTIE N'EST FOURNIE QU'À L'ACHETEUR ORIGINAL ET N'EST PAS TRANSFÉRABLE AUX PROPRIÉTAIRES SUIVANTS, SAUF DANS LE CAS D'UN CADEAU OU ARTICLE PROMOTIONNEL, COMME EXPLIQUÉ PLUS HAUT.

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE AU TITRE DE CETTE GARANTIE

Pour assurer une couverture de garantie parfaite, il est important (mais pas obligatoire) d'enregistrer votre produit WEBER en ligne sur www.weber.com ou tout site Web national vers lequel vous pourriez être redirigé. Veuillez également conserver votre ticket de caisse et/ou facture original(e). L'enregistrement de votre produit WEBER confirme votre couverture de garantie et instaure un lien direct entre vous et WEBER au cas où nous devrions vous contacter.

La garantie ci-dessus ne s'applique que si le Propriétaire prend soin raisonnablement du produit WEBER en suivant les instructions de montage, d'utilisation et d'entretien préventif reprises dans la notice d'utilisation ci-jointe, à moins que le Propriétaire puisse prouver que le défaut ou la panne est indépendant(e) du non-respect des obligations susmentionnées. Si vous vivez dans une zone côtière ou que votre produit est installé près d'un bassin, l'entretien inclut le nettoyage et le rinçage réguliers des surfaces extérieures, comme expliqué dans la notice d'utilisation ci-jointe.

TRAITEMENT/EXCLUSION DE LA GARANTIE

Si vous pensez qu'une pièce est couverte par la présente garantie, veuillez contacter le Service consommateurs WEBER à l'aide des coordonnées indiquées sur notre site (www.weber.com ou tout site Web du pays vers lequel vous pourriez être redirigé). Après enquête, WEBER réparera ou remplacera (à sa discrétion) toute pièce défectueuse couverte par cette garantie. Si la réparation ou le remplacement sont impossibles, WEBER peut choisir (à sa discrétion) de remplacer le barbecue en question par un nouveau, de valeur égale ou supérieure. WEBER peut vous demander de lui envoyer des pièces pour motif d'inspection, fret prépayé.

Cette garantie devient caduque si des dégâts, détériorations, décolorations et/ou de la rouille dont WEBER n'est pas responsable est/sont causé(s) par :

- Un abus, une mauvaise utilisation, une modification, un usage impropre, du vandalisme, une négligence, un assemblage ou une installation incorrects ou la non-réalisation d'un entretien normal de routine ;
- Des insectes et rongeurs ;
- L'exposition à l'air salin et/ou à des sources de chlore comme des piscines et jacuzzi/spas ;
- Des conditions météorologiques extrêmes comme la grêle, les ouragans, séismes, tsunamis ou raz-de-marée, tornades ou orages violents.

En cas d'utilisation et/ou de montage de pièces qui ne sont pas d'origine sur votre produit WEBER, WEBER annulera la présente garantie et aucun dommage provoqué par ces pièces ne sera couvert par celle-ci.

DURÉE DE GARANTIE DU PRODUIT

Cuve, couvercle et anneau central :
10 ans, perforation par rouille/brûlure

Composants en acier inoxydable :
5 ans, perforation par rouille/brûlure

Système de nettoyage ONE-TOUCH :
5 ans, perforation par rouille/brûlure

Composants en plastique :
5 ans, perte d'éclat ou décoloration exclues

Toutes les autres pièces :
2 ans

CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ

OUTRE LA GARANTIE ET LES CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ DÉCRITES DANS CETTE DÉCLARATION DE GARANTIE, IL N'EXISTE EXPLICITEMENT AUCUNE AUTRE GARANTIE OU DÉCLARATION VOLONTAIRE DE RESPONSABILITÉ FIGURANT ICI ALLANT AU-DELÀ DE LA RESPONSABILITÉ LÉGALE APPLICABLE À WEBER. LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE NE LIMITE NI N'EXCLUT LES SITUATIONS OU REQUÊTES POUR LESQUELLES WEBER A UNE RESPONSABILITÉ OBLIGATOIRE EN VERTU DE LA LÉGISLATION.

AUCUNE GARANTIE NE S'APPLIQUERA APRÈS LA DURÉE D'APPLICATION DE LA PRÉSENTE GARANTIE. AUCUNE AUTRE GARANTIE FOURNIE PAR UN TIERS, CONCESSIONNAIRE OU REVENDEUR COMPRIS, AU SUJET D'AUCUN PRODUIT (COMME UNE « EXTENSION DE GARANTIE »), N'ENGAGE WEBER. L'UNIQUE RECOURS DE CETTE GARANTIE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DE LA PIÈCE OU DU PRODUIT.

LE RECOURS EN VERTU DE CETTE GARANTIE VOLONTAIRE NE SERA EN AUCUN CAS SUPÉRIEUR AU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT WEBER VENDU.

VOUS ENDOSSEZ LES RISQUES ET RESPONSABILITÉS EN CAS DE PERTE, DÉGÂT OU BLESSURE INFLIGÉS À VOUS OU VOS BIENS ET/OU À DES TIERS ET LEURS BIENS DÉCOULANT D'UN USAGE IMPROPRE OU ABUS DU PRODUIT OU DU NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES PAR WEBER DANS LA NOTICE D'UTILISATION CI-JOINTE.

LES PIÈCES ET ACCESSOIRES REMPLACÉS EN VERTU DE CETTE GARANTIE SONT GARANTIS UNIQUEMENT POUR LE RESTE DES DURÉES DE GARANTIE ORIGINELLES SUSMENTIONNÉES.

CETTE GARANTIE NE S'APPLIQUE QU'À UNE UTILISATION DANS UN LOGEMENT OU APPARTEMENT UNIFAMILIAL PRIVÉ ET NON AUX BARBECUES WEBER UTILISÉS DANS DES CONTEXTES COMMERCIAUX, COLLECTIFS OU À LOGEMENTS MULTIPLES COMME LES RESTAURANTS, HÔTELS, COMPLEXES TOURISTIQUES OU BIENS LOCATIFS.

WEBER PEUT PARFOIS FAIRE ÉVOLUER LA CONCEPTION DE SES PRODUITS. AUCUN ÉLÉMENT DE CETTE GARANTIE NE SAURAIT ÊTRE INTERPRÉTÉ COMME UNE OBLIGATION POUR WEBER D'INCORPORER CES MODIFICATIONS DE CONCEPTION DANS DES PRODUITS FABRIQUÉS AUPARAVANT ; CES MODIFICATIONS NE POURRONT PAS NON PLUS ÊTRE INTERPRÉTÉES COMME UN AVEU QUE LES CONCEPTIONS PRÉCÉDENTES ÉTAIENT DÉFECTUEUSES.

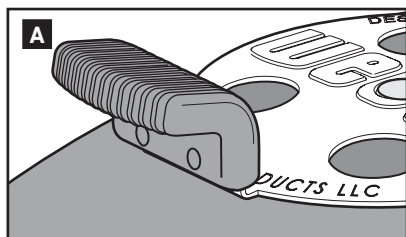
Consultez la liste internationale des unités commerciales située à la fin de cette notice d'utilisation pour obtenir des coordonnées supplémentaires.

SYSTÈME DE CUISSON

La conception de votre barbecue à charbon WEBER est le fruit d'intenses recherches. Nos barbecues sont conçus de sorte que vous n'ayez jamais à vous inquiéter de flambées, zones chaudes et froides ou aliments brûlés. Vous pouvez vous attendre à des performances, une maîtrise et des résultats excellents à tous les coups.

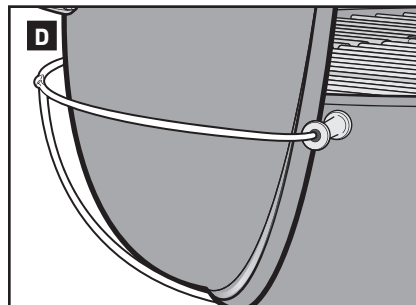
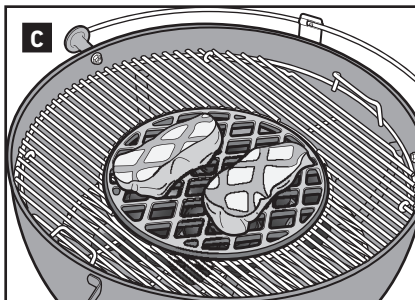
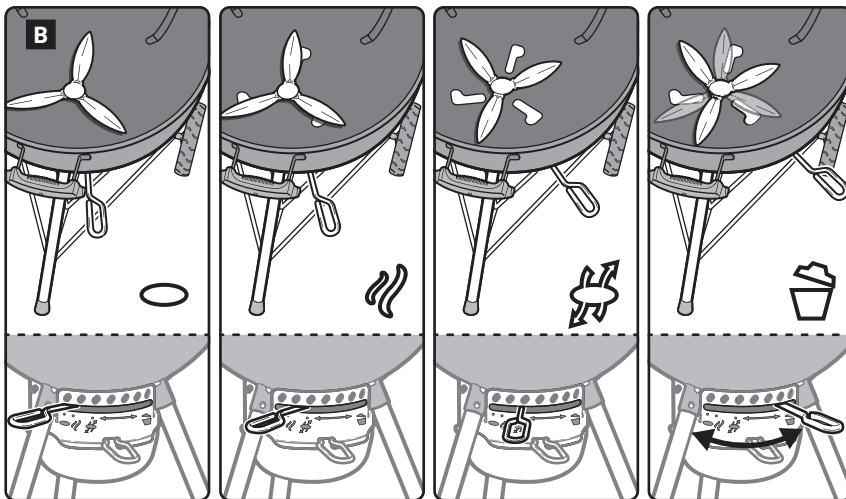
A Clapets et aérations

L'air est un facteur important de la cuisson au charbon. Plus vous faites entrer d'air dans le barbecue, plus la température interne augmentera jusqu'à ce que le combustible soit au plus chaud. Vous avez la possibilité de réguler la température interne en cours de cuisson en réglant facilement les clapets du couvercle et de la cuve. Pour assurer une température interne élevée en cuisson directe, veillez à ce que les aérations de la cuve et du couvercle soient entièrement ouvertes. Si vous souhaitez réaliser une cuisson indirecte à basse température, vous pouvez fermer jusqu'à la moitié les clapets du couvercle et de la cuve. La fermeture totale des clapets coupe le flux d'oxygène et finit par éteindre les braises.



B Système de nettoyage ONE-TOUCH

Le système de nettoyage ONE-TOUCH fait du nettoyage un jeu d'enfant. En faisant glisser la poignée d'avant en arrière, les trois pales situées dans la cuve envoient les cendres de la partie inférieure du barbecue jusqu'au cendrier. Ces clapets servent également à alimenter le feu en oxygène ou à favoriser l'extinction de celui-ci.

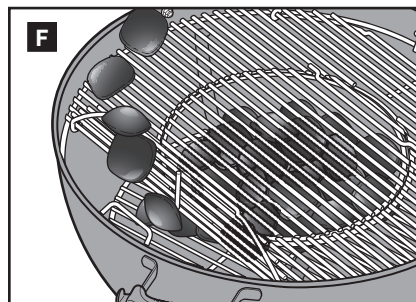
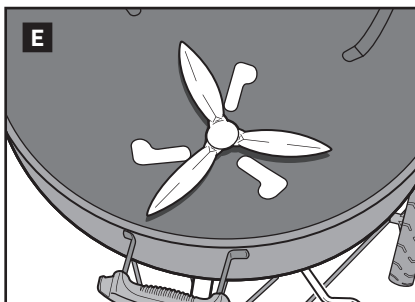


FONCTIONNALITÉS SPÉCIALES

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

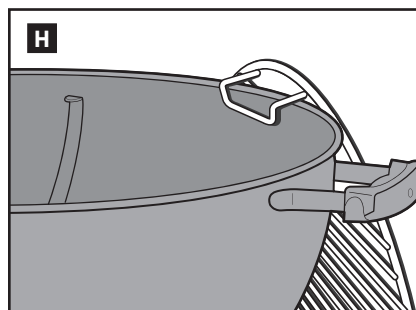
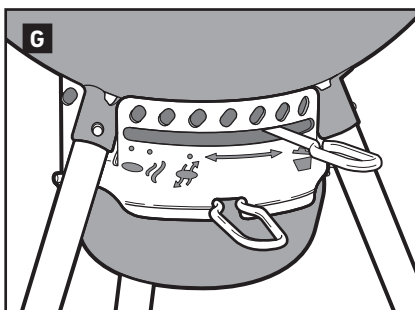
C Compatible avec les accessoires WEBER CRAFTED

Votre grille de cuisson peut être dotée d'une partie centrale amovible. Cette fonction est prévue pour vous permettre d'insérer facilement des accessoires spéciaux WEBER CRAFTED, comme une grille de saisie, un support de cuisson pour poulet ou une pierre à pizza (tous vendus séparément). Chaque option offre des possibilités infinies pour essayer de nouvelles recettes. Pour découvrir la gamme complète d'accessoires WEBER CRAFTED, rendez-vous sur notre site : www.weber.com.



D Porte-couvercle TUCK-AWAY

Le porte-couvercle TUCK-AWAY permet d'ouvrir facilement le couvercle sur le côté pour surveiller votre repas ou ajouter du charbon de bois.



E Aérations de cuve pour la cuisson à basse température

La forme des aérations de la cuve assure une ventilation parfaite pour la cuisson à basse température.

F Grille de cuisson articulée

La grille articulée dispose, de chaque côté, d'une partie pouvant être soulevée pour vous permettre d'ajouter facilement du combustible.

G Cendrier de grande capacité

Le grand cendrier intégré évite que les cendres ne volent sur les aliments. Il se démonte facilement pour vider les cendres de façon rapide et hygiénique.

H Poignées incurvées de grille de cuisson

Grâce à ses poignées incurvées, il est possible d'accrocher la grille de cuisson sur le côté de la cuve.

N.B. : L'insert de la grille de cuisson WEBER CRAFTED doit être retiré avant d'accrocher la grille de cuisson sur le côté de la cuve.

AVANT D'ALLUMER

Choisir un endroit adéquat

- Utilisez ce barbecue uniquement en extérieur, dans un espace bien ventilé. Ne l'utilisez pas dans un garage, un bâtiment, un passage couvert ou tout autre espace clos.
- Installez toujours le barbecue sur une surface plane et sûre.
- N'utilisez pas ce barbecue à moins de 60 cm (2 pieds) d'un matériau combustible. En font partie notamment le bois ou les terrasses, patios et porches en bois traité.

Choisir la quantité de charbon à utiliser

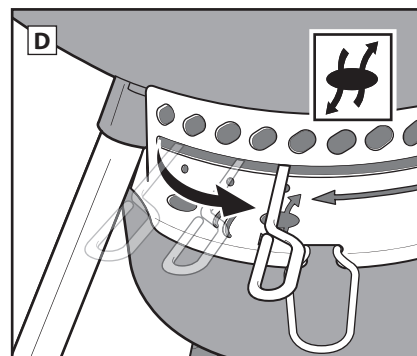
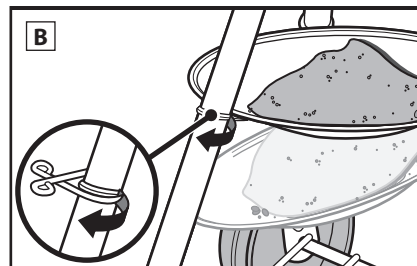
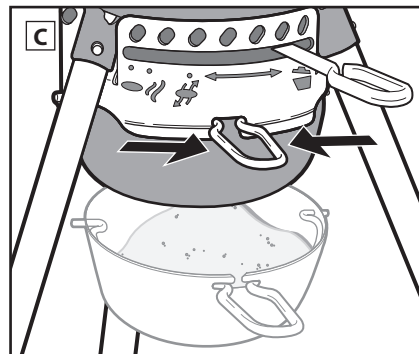
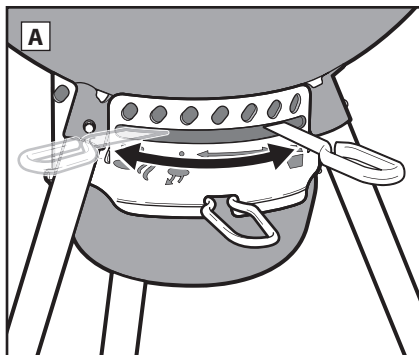
Le choix de la quantité de charbon dépend de ce que vous allez faire cuire et de la taille de votre barbecue. Si vous faites cuire de petits aliments délicats nécessitant moins de 20 minutes de cuisson, consultez le tableau *Quantifier et ajouter du charbon pour la cuisson directe*. Si vous souhaitez faire griller des pièces de viande plus grosses qui nécessitent au moins 20 minutes de cuisson ou des aliments délicats, consultez le tableau *Quantifier et ajouter du charbon pour la cuisson indirecte*. Pour plus de détails sur la différence entre la cuisson directe et indirecte, reportez-vous à la section *MÉTHODES DE CUISSON*.

Au tout premier barbecue

Avant votre première utilisation du barbecue, il est recommandé de préchauffer le barbecue et de maintenir ardent le combustible, couvercle fermé, pendant au moins 30 minutes.

Préparer le barbecue pour l'allumage

1. Retirez le couvercle et positionnez-le sur le côté de votre barbecue à l'aide du crochet prévu à cet effet à l'intérieur du couvercle ou du porte-couvercle TUCK-AWAY (selon votre modèle de barbecue).
2. Retirez la grille de cuisson (supérieure) de votre barbecue. Pour plus de commodité, suspendez la grille de cuisson sur la cuve, le panneau arrière ou le support de votre barbecue à l'aide de sa poignée incurvée (une caractéristique présente sur certains de nos barbecues). Si votre barbecue est livré avec la grille de cuisson WEBER CRAFTED, commencez par retirer la partie centrale amovible, puis toute la grille de cuisson.
3. Retirez la grille foyère (inférieure) et évacuez les cendres et morceaux de charbon restant dans le bas de la cuve. Pour brûler, le charbon nécessite un apport en oxygène. Par conséquent, veillez à ce que rien n'obstrue les aérations. Si votre barbecue est équipé du système de nettoyage ONE-TOUCH, déplacez la poignée d'avant en arrière pour déplacer les cendres présentes au fond du barbecue vers le cendrier (A).



6. Remplacez la grille foyère (inférieure) dans le fond de la cuve.

N. B. : La présente notice d'utilisation ne présente volontairement aucune instruction relative à l'utilisation de liquide allume-feu. Ce dernier n'est pas pratique et risque de donner un goût chimique à vos grillades, contrairement aux cubes allume-feu (vendus séparément). Si vous choisissez d'utiliser du liquide allume-feu, veuillez suivre les instructions du fabricant et surtout n'ajoutez JAMAIS de liquide directement dans le feu.

4. Si votre barbecue est équipé d'un cendrier standard, desserrez le clip pour retirer le cendrier (B), puis jetez les cendres. Si votre barbecue est équipé d'un cendrier de grande capacité, faites pression sur la poignée du cendrier pour le dégager du barbecue (C).
5. Ouvrez les aérations de la cuve en déplaçant la poignée complètement vers la droite ou en déplaçant la poignée en position ouverte (D) (selon le modèle de votre barbecue).

ALLUMER LE CHARBON

Allumer le charbon à l'aide d'une cheminée d'allumage

Le moyen le plus simple d'allumer tout type de charbon de bois est d'employer une cheminée d'allumage, en particulier la cheminée d'allumage RAPIDFIRE (vendue séparément). Veuillez consulter les mises en garde et avertissements concernant la cheminée d'allumage RAPIDFIRE avant d'allumer.

1. Mettez quelques feuilles de papier journal chiffonnées en bas de la cheminée d'allumage et posez cette dernière sur la grille foyère (A) ; ou disposez quelques cubes allume-feu au centre de la grille foyère et placez la cheminée d'allumage par-dessus (B).
2. Remplissez la cheminée d'allumage de charbon (C).
3. Allumez les cubes allume-feu ou le journal par les trous situés sur le côté de la cheminée d'allumage (D).
4. Laissez la cheminée d'allumage en place jusqu'à ce que le charbon soit bien allumé. Quand c'est le cas, une fine couche de cendres blanches recouvre les morceaux de charbon.

N. B. : Les cubes allume-feu doivent être entièrement consommés et le charbon de bois recouvert de cendres avant de mettre des aliments sur la grille. Ne commencez pas la cuisson tant que le combustible n'est pas recouvert de cendres.

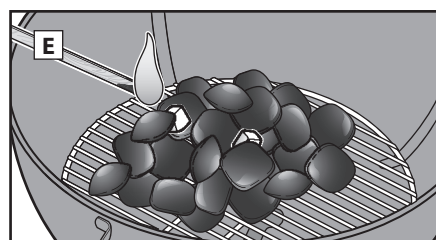
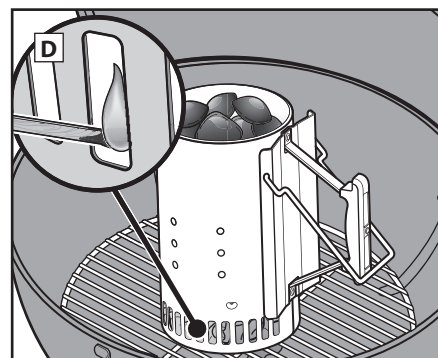
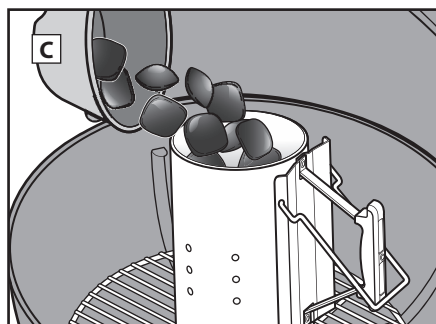
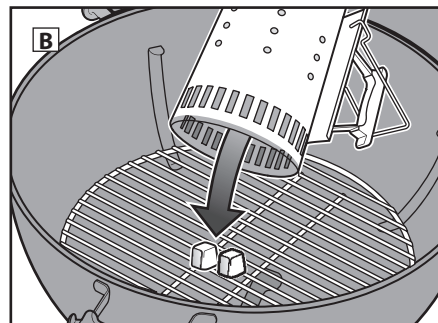
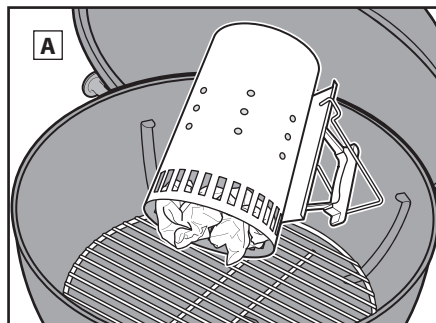
5. Une fois le charbon bien allumé, passez aux pages suivantes pour les conseils de disposition du charbon et commencez la cuisson selon la méthode de votre choix (cuisson directe ou indirecte).

Allumer le charbon à l'aide de cubes allume-feu

1. Faites une pyramide de charbon au centre de la grille foyère (grille inférieure) et insérez quelques cubes allume-feu (vendus séparément) au centre de la pyramide (E).
2. Allumez les cubes allume-feu à l'aide d'un briquet ou d'une longue allumette. Les cubes allume-feu enflammeront ensuite le charbon.
3. Attendez que le charbon soit complètement allumé. Quand c'est le cas, une fine couche de cendres blanches recouvre les morceaux de charbon.

N. B. : Les cubes allume-feu doivent être entièrement consommés et le charbon de bois recouvert de cendres avant de mettre des aliments sur la grille. Ne commencez pas la cuisson tant que le combustible n'est pas recouvert de cendres.

4. Une fois le charbon bien allumé, passez aux pages suivantes pour les conseils de disposition du charbon et commencez la cuisson selon la méthode de votre choix (cuisson directe ou indirecte).

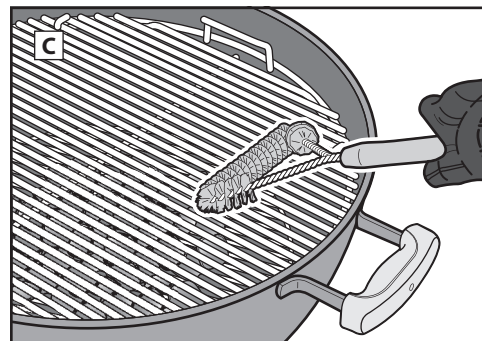
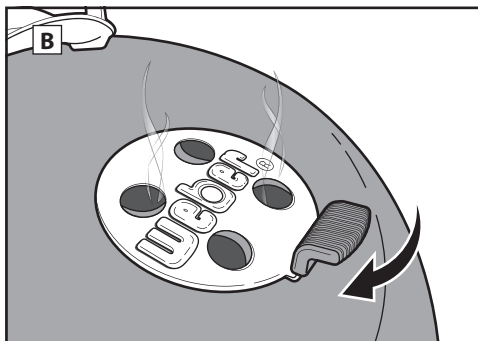
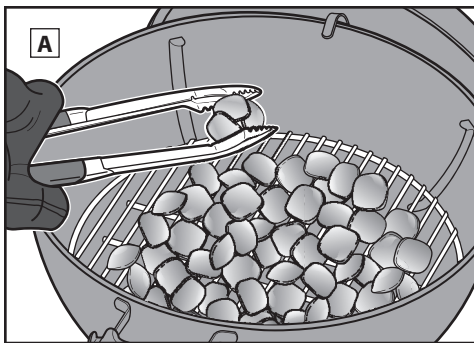


MÉTHODES DE CUISSON – CUISSON DIRECTE

Disposition du charbon pour

la cuisson directe

1. Portez toujours des maniques ou gants pour barbecue conformes à la norme EN 407 (Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur) lorsque vous utilisez votre barbecue à charbon.
 - N. B. : Le barbecue, la poignée et les poignées des clapets/aérations, deviennent très chauds. Veillez à porter des maniques ou des gants pour barbecue pour éviter de vous brûler les mains.*
 2. Une fois le charbon de bois bien allumé, étalez-le uniformément sur la grille foyère à l'aide d'une longue pince (A).
 3. Remettez la grille de cuisson en place.
 4. Placez le couvercle sur le barbecue.
 5. Ouvrez le clapet d'aération du couvercle (B).
 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 pour grille à poils en acier inoxydable (C).
 - N. B. : Utilisez une brosse pour grille à poils en acier inoxydable. Changez de brosse si vous constatez la présence de poils détachés sur la grille de cuisson ou sur la brosse.*
 8. Ouvrez le couvercle et placez vos aliments sur la grille.
 9. Posez le couvercle sur le barbecue. Reportez-vous à votre recette pour connaître le temps de cuisson recommandé.
 - N. B. : Lorsque vous retirez le couvercle du barbecue pendant la cuisson, faites-le glisser sur le côté au lieu de le soulever vers le haut. Le fait de le soulever vers le haut peut créer une aspiration et éparpiller des cendres sur vos aliments.*
- Une fois la cuisson terminée...**
Fermez le clapet d'aération du couvercle et les aérations de la cuve afin d'éteindre le charbon.

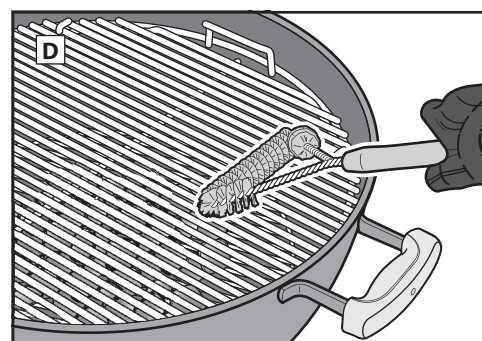
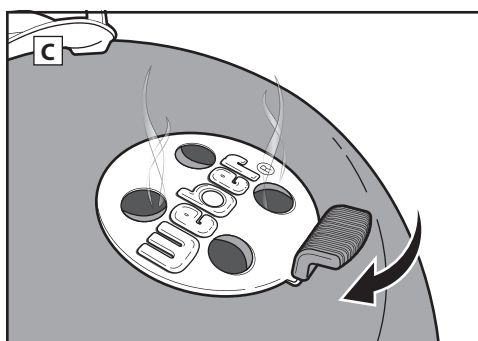
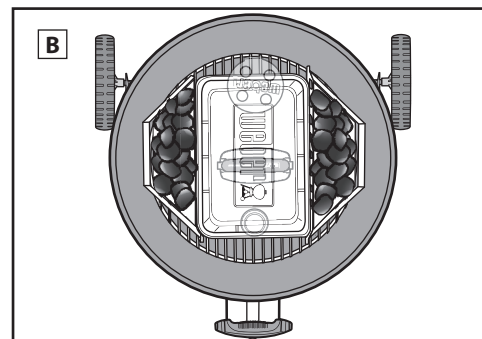
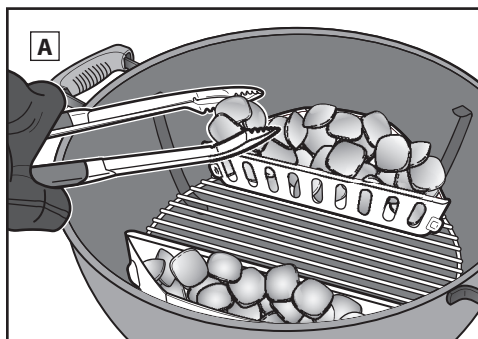


MÉTHODES DE CUISSON – CUISSON INDIRECTE

Disposition du charbon pour

la cuisson indirecte

1. Portez toujours des maniques ou gants pour barbecue conformes à la norme EN 407 (Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur) lorsque vous utilisez votre barbecue à charbon.
 - N. B. : Le barbecue, les poignées, le clapet du couvercle et les aérations de la cuve, deviennent très chauds. Veillez à porter des maniques ou des gants pour barbecue pour éviter de vous brûler les mains.*
 2. Une fois le charbon de bois bien allumé, disposez-le avec une longue pince de façon à ce qu'il soit placé de chaque côté des aliments (A). Placez le charbon sur les côtés de la cuve en face de la poignée (B), soit directement sur la grille foyère, soit dans les rails à charbon ou les paniers à charbon Char-Baskets s'ils sont utilisés. Vous pouvez placer une lèche-frite au milieu des braises pour récupérer les jus de cuisson (accessoires vendus séparément).
 3. Remettez en place la grille de cuisson.
 4. Posez le couvercle sur le barbecue. Si votre barbecue est équipé d'un thermomètre, positionnez toujours le couvercle de façon à ce que le thermomètre ne se trouve pas au-dessus des braises car il serait exposé à la chaleur directe (C).
 5. Ouvrez le clapet d'aération du couvercle.
 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 pour grille à poils en acier inoxydable (D).
 - N. B. : Utilisez une brosse pour grille à poils en acier inoxydable. Changez de brosse si vous constatez la présence de poils détachés sur la grille de cuisson ou sur la brosse.*
 8. Placez vos grillades sur la grille de cuisson, en veillant à ce qu'elles ne se trouvent pas directement au-dessus du charbon, sur les côtés de la cuve.
 - N. B. : Lorsque vous retirez le couvercle du barbecue pendant la cuisson, faites-le glisser sur le côté au lieu de le soulever vers le haut. Le fait de le soulever vers le haut peut créer une aspiration et éparpiller des cendres sur vos aliments.*
 9. Posez le couvercle sur le barbecue. Reportez-vous à votre recette pour connaître le temps de cuisson recommandé.
- Une fois la cuisson terminée...**
Fermez le clapet d'aération du couvercle et les aérations de cuve afin d'éteindre le charbon.



Quantifier et ajouter du charbon pour la cuisson directe

Diamètre du barbecue	Briquettes de charbon WEBER	Briquettes de charbon	Mélange de charbon de bois en morceaux*
47 cm	25 briquettes	30 briquettes	0,68 kg
57 cm	30 briquettes	40 briquettes	0,87 kg
67 cm	45 briquettes	60 briquettes	1,91 kg

Quantifier et ajouter du charbon pour la cuisson indirecte

Diamètre du barbecue	Briquettes de charbon WEBER		Briquettes de charbon		Mélange de charbon de bois en morceaux*	
	Briquettes pour la première heure (par côté)	Briquettes à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)	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)
47 cm	10 briquettes	4 briquettes	15 briquettes	7 briquettes	0,36 kg	0,12 kg
57 cm	15 briquettes	4 briquettes	20 briquettes	7 briquettes	0,36 kg	0,12 kg
67 cm	20 briquettes	6 briquettes	30 briquettes	8 briquettes	0,55 kg	0,12 kg

Utilisez uniquement du charbon de bois – conformément à la norme EN 1860-2.

CONSEILS ET ASTUCES

Portez des gants

Portez toujours des gants pour barbecue lorsque vous utilisez votre barbecue à charbon. Les aérations, clapets, poignées et la cuve devenant chauds pendant la cuisson, veillez à protéger vos mains et avant-bras.

Évitez le liquide allume-feu

Évitez d'employer du liquide allume-feu car il peut donner un arrière-goût chimique à vos aliments. Les cheminées d'allumage (vendues séparément) et les cubes allume-feu (vendus séparément) sont des moyens bien plus propres et plus efficaces d'allumer le charbon de bois.

Préchauffez le barbecue

Faites préchauffer votre barbecue couvercle fermé pendant 10 à 15 minutes afin de préparer la grille de cuisson. Avec toutes les braises du charbon, la température sous couvercle devrait atteindre 260 °C. La chaleur détache les restes alimentaires collés à la grille, ce qui facilite leur élimination à l'aide d'une brosse pour grille à poils en acier inoxydable. Le préchauffage du barbecue chauffe suffisamment la grille pour bien saisir les aliments et évite que ceux-ci n'y adhèrent.

N. B. : Utilisez une brosse pour grille à poils en acier inoxydable. Changez de brosse si vous constatez la présence de poils détachés sur la grille de cuisson ou sur la brosse.

Huilez les aliments et non la grille

L'huile évite que les aliments ne collent à la grille, tout en ajoutant du goût et de l'humidité. Badigeonner ou vaporiser de l'huile sur les aliments est plus efficace que d'en mettre sur la grille.

Maintenez un flux d'air

Un feu de charbon de bois a besoin d'air. Le couvercle doit rester fermé autant que possible, mais laissez le clapet de ventilation du couvercle et les aérations de la cuve ouverts. Retirez régulièrement les cendres du fond du barbecue pour éviter qu'elles ne bouchent les aérations.

Mettez le couvercle

Voici quatre raisons importantes de fermer le couvercle le plus souvent possible :

1. Cela maintient la grille suffisamment chaude pour saisir les aliments.
2. Cela réduit le temps de cuisson et évite que les aliments ne se dessèchent.
3. Cela conserve le goût fumé qui se développe lorsque les graisses et sucres s'évaporent.
4. Cela évite les flambées en limitant l'apport en oxygène.

Maîtrisez le feu

Des flambées peuvent se produire. Elles permettent de saisir la surface de ce que vous faites cuire, mais s'il y en a trop, elles peuvent carboniser les aliments. Gardez le couvercle fermé le plus possible. Cela permet de limiter l'apport en oxygène dans le barbecue, ce qui aide à éteindre les éventuelles flambées. Si vous perdez le contrôle des flammes, déplacez temporairement vos grillades sur une zone de cuisson indirecte jusqu'à ce qu'elles s'éteignent.

Frais ou congelé

Que vous fassiez cuire des aliments frais ou congelés, veillez toujours suivre les indications de sécurité de l'emballage et toujours respecter la température de cuisson à cœur recommandée. Les aliments congelés mettent plus longtemps à cuire et peuvent nécessiter l'ajout de combustible, selon le type d'aliment.

Propreté

Suivez ces quelques instructions d'entretien de base afin de conserver l'apparence et les performances de votre barbecue pendant des années.

- Avant utilisation et pour assurer un meilleur débit d'air et de meilleures performances de cuisson, retirez les amas de cendres et de charbon usagé du fond de la cuve et du cendrier. Avant toute chose, assurez-vous que tout le charbon est totalement éteint et que le barbecue est froid.
- Il est possible que des écailles ressemblant à de la peinture apparaissent à l'intérieur du couvercle. Pendant l'utilisation, des vapeurs de graisse et de fumée se transforment lentement en carbone et se déposent à l'intérieur du couvercle. Brossez la graisse carbonisée de l'intérieur du couvercle à l'aide d'une brosse pour grille à poils en acier inoxydable. Pour limiter les dépôts, vous pouvez essuyer l'intérieur du couvercle avec une serviette en papier quand le barbecue est encore chaud (mais pas brûlant) après la cuisson.
- Nettoyez les surfaces peintes et émaillées et les éléments en plastique situés à l'extérieur de votre barbecue avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.
- Si votre barbecue est exposé à un environnement particulièrement hostile, nettoyez-en l'extérieur plus souvent. Les pluies acides, les produits chimiques et l'eau salée peuvent faire apparaître de la rouille superficielle. WEBER conseille d'essuyer l'extérieur de votre barbecue à l'eau savonneuse chaude. Ensuite, rincez-le et séchez-le minutieusement.
- N'utilisez pas les éléments suivants pour nettoyer votre barbecue : des produits nettoyants ou peintures abrasifs pour acier inoxydable, des détergents contenant de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène, des produits décapants pour four, des détergents abrasifs (de cuisine) ou des tampons de nettoyage abrasifs.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Conseils de sécurité alimentaire

- Ne décongelez pas de la viande, du poisson ou de la volaille à température ambiante. Faites-les décongeler au réfrigérateur.
- Lavez-vous bien les mains à l'eau chaude et au savon avant de commencer à préparer de la nourriture, et après avoir manipulé de la viande, du poisson ou de la volaille crus.
- Ne mettez jamais de viande cuite sur un plat où se trouvait de la viande crue.
- Lavez tous les plats et les ustensiles qui ont été en contact avec la viande ou le poisson crus à l'eau chaude et savonneuse, puis rincez.

Rendez-vous sur www.weber.com pour découvrir des recettes et conseils de cuisson.

GUIDE DE CUISSON

Sauf mention contraire, les temps de cuisson pour le bœuf et l'agneau se fondent sur la définition de la cuisson à point du ministère américain de l'Agriculture. Les coupes, épaisseurs, poids et temps de cuisson sont uniquement donnés à titre indicatif. Des facteurs tels que l'altitude, le vent et la température extérieure peuvent avoir un impact sur le temps de cuisson.

Rendez-vous sur www.weber.com pour découvrir des recettes et des conseils de cuisson.

		Épaisseur/poids	Temps de cuisson total approximatif
VIANDE ROUGE	Steak : Faux-filet, steak d'aloyau (Porterhouse), entrecôte, T-bone et filet mignon	2 cm d'épaisseur	4 à 6 minutes à feu vif en chaleur directe
		2,5 cm d'épaisseur	6 à 8 minutes à feu vif en chaleur directe
		5 cm d'épaisseur	14 à 18 minutes : faites dorer 6 à 8 minutes à feu vif en chaleur directe, puis cuire 8 à 10 minutes à feu vif en chaleur indirecte
	Bavette de flanchet	0,7 kg à 1 kg, 2 cm d'épaisseur	8 à 10 minutes à feu moyen en chaleur directe
	Steak haché de bœuf	2 cm d'épaisseur	8 à 10 minutes à feu moyen en chaleur directe
PORC	Filet	1,4 à 1,8 kg	45 à 60 minutes : 15 minutes à feu moyen en chaleur directe puis 30 à 45 minutes à feu moyen en chaleur indirecte
	Bratwurst (saucisse) : crue	85 g par unité	20 à 25 minutes à feu doux en chaleur directe
	Côte : désossée ou non désossée	2 cm d'épaisseur 3 à 4 cm d'épaisseur	6 à 8 minutes à feu vif en chaleur directe 10 à 12 minutes : faites dorer 6 minutes à feu vif en chaleur directe puis 4 à 6 minutes à feu vif en chaleur indirecte
	Ribs/côtes levées : petites côtes levées, travers	1,4 à 1,8 kg	1 heure et demie à 2 heures à feu moyen en chaleur indirecte
	Ribs/côtes levées : country-style, non désossées	1,4 à 1,8 kg	1 heure et demie à 2 heures à feu moyen en chaleur indirecte
VOLAILLE	Filet	0,5 kg	30 minutes : faites dorer 5 minutes à feu vif en chaleur directe puis cuire 25 minutes à feu moyen en chaleur indirecte
	Blanc de poulet : désossé, sans peau	170 à 227 g	8 à 12 minutes à feu moyen en chaleur directe
	Cuisse de poulet : désossée, sans peau	113 g	8 à 10 minutes à feu moyen en chaleur directe
	Morceaux de poulet : non désossés, assortis	85 à 170 g	36 à 40 minutes : 6 à 10 minutes à feu doux en chaleur directe, 30 minutes à feu moyen en chaleur indirecte
	Poulet : entier	1,8 à 2,25 kg	1 heure à 1 heure et quart à feu moyen en chaleur indirecte
FRUITS DE MER	Poulet de Cornouailles	0,7 à 0,9 kg	60 à 70 minutes à feu moyen en chaleur indirecte
	Dinde : entière, non farcie	4,5 à 5,5 kg	2 heures à 2 heures et demie à feu moyen en chaleur indirecte
	Poisson, filet ou steak : flétan, vivaneau rouge, saumon, bar, espadon et thon	0,6 à 1,25 cm d'épaisseur 2,5 à 3 cm d'épaisseur	3 à 5 minutes à feu moyen en chaleur directe 10 à 12 minutes à feu moyen en chaleur directe
	Poisson : entier	0,5 kg 1,4 kg	15 à 20 minutes à feu moyen en chaleur indirecte 30 à 45 minutes à feu moyen en chaleur indirecte
	Crevettes	14 g	2 à 4 minutes à feu vif en chaleur directe
LÉGUMES	Asperges	1,25 cm de diamètre	6 à 8 minutes à feu moyen en chaleur directe
	Maïs	avec feuilles épluché	25 à 30 minutes à feu moyen en chaleur directe 10 à 15 minutes à feu moyen en chaleur directe
	Champignons	shiitake ou champignons de Paris portobello	8 à 10 minutes à feu moyen en chaleur directe 10 à 15 minutes à feu moyen en chaleur directe
	Oignons	coupés en deux tranches de 1,25 cm	35 à 40 minutes à feu moyen en chaleur indirecte 8 à 12 minutes à feu moyen en chaleur directe
	Pommes de terre	entières tranches de 1,25 cm	45 à 60 minutes à feu moyen en chaleur indirecte 9 à 11 minutes : faites blanchir 3 minutes puis cuire 6 à 8 minutes à feu moyen en chaleur directe

Veillez à ce que les aliments conviennent en taille au barbecue couvercle fermé, laissant environ 2,5 cm d'espace avec le couvercle.

Il mancato rispetto degli avvisi di PERICOLO, AVVERTIMENTO E ATTENZIONE contenuti in questo Manuale utente possono causare gravi lesioni personali o morte, incendi o esplosioni, e danni materiali. Prima di utilizzare il barbecue, leggere tutte le informazioni di sicurezza contenute in questo Manuale utente.

⚠ **ATTENZIONE!** Non utilizzarlo in ambienti chiusi! Questo barbecue è progettato per l'uso all'esterno in aree ben ventilate e non è progettato e non deve mai essere utilizzato come dispositivo di riscaldamento. Se utilizzato al chiuso, i fumi tossici si accumulano e causeranno gravi lesioni fisiche o morte.

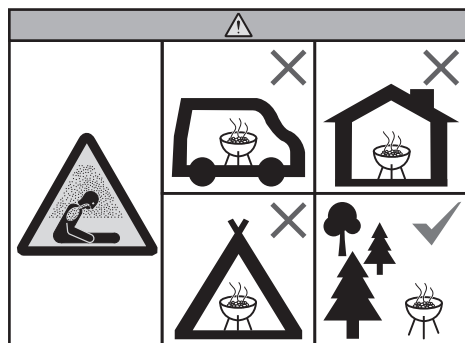
⚠ **ATTENZIONE!** Questo barbecue diventerà molto caldo, non movimentarlo durante il funzionamento.

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

⚠ **ATTENZIONE:** non usare alcol o benzina per accendere o ravvivare la fiamma! Utilizzare solo gli accenditori conformi alla norma EN 1860-3!

⚠ **ATTENZIONE!** Iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere.

⚠ **ATTENZIONE!** Non utilizzare il barbecue in uno spazio confinato e/o abitabile, per esempio in case, tende, caravan, case mobili, barche. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.



PERICOLI

⚠ Non utilizzare in un garage, edificio, passaggio coperto o qualsiasi altra area chiusa.

⚠ Non aggiungere liquido combustibile o carbone impregnato di liquido combustibile a carbone caldo o molto caldo. Rimettere il tappo al contenitore del liquido combustibile dopo l'uso e posizionarlo a una distanza di sicurezza dal barbecue.

⚠ Tenere l'area di cottura libera da vapore e liquidi infiammabili come benzina, alcool, ecc., e materiale combustibile.

AVVERTENZE

⚠ Non usare il barbecue con parti mancanti. Il barbecue deve essere correttamente assemblato secondo le istruzioni di montaggio. Un montaggio errato può essere pericoloso.

⚠ Non utilizzare mai questo barbecue privo del raccogli-cenere.

⚠ Non utilizzare questo barbecue sotto coperture infiammabili.

⚠ L'uso di alcool, farmaci e droghe può compromettere la capacità del consumatore di montare o usare il barbecue in modo sicuro.

⚠ Prestare sempre molta attenzione quando si usa il barbecue. Sarà caldo durante la cottura o la pulizia e non deve mai essere lasciato incustodito.

⚠ Non usare benzina, alcool o altri fluidi altamente volatili per accendere il carbone. Se si utilizza un liquido infiammabile (sconsigliato), tenere presente che il liquido può accumularsi nel raccogli-cenere e innescarsi, causando un incendio sotto il braciere. Prima di accendere il carbone, rimuovere eventuale liquido infiammabile dal raccogli-cenere.

⚠ Questo barbecue non deve essere installato su camper, roulotte o barche, né al loro interno.

⚠ Non utilizzare questo barbecue a meno di 60 cm da materiali infiammabili. I materiali infiammabili includono, per esempio, pavimenti esterni, patii e verande in legno o legno trattato, rivestimenti esterni in vinile e porte di patio.

⚠ Posizionare il barbecue su una superficie piana e sicura, libera da materiale infiammabile.

⚠ Non posizionare il barbecue su una superficie in vetro o infiammabile.

⚠ Non usare il barbecue in presenza di forte vento.

⚠ Non indossare indumenti con maniche lunghe e larghe mentre si accende o si usa il barbecue.

⚠ Non toccare mai la griglia di cottura o quella per il carbone, le ceneri, il carbone o il barbecue per controllare che siano caldi.

⚠ Spegnerne il carbone al termine della cottura. Per spegnere, chiudere la valvola di tiraggio sul braciere e la serranda sul coperchio e posizionare il coperchio sul braciere.

⚠ Utilizzare guanti o muffole da barbecue resistenti al calore (conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore) per cucinare, regolare le valvole di tiraggio (serrande), aggiungere carbone e maneggiare il termometro o il coperchio.

⚠ Utilizzare utensili adeguati, con manici lunghi e resistenti al calore.

⚠ Posizionare sempre il carbone sopra la griglia (inferiore) del carbone. Non mettere il carbone direttamente sul fondo del braciere.

⚠ Non smaltire mai il carbone incandescente dove potrebbe essere calpestato o costituire un pericolo di incendio. Non smaltire mai le ceneri o il carbone prima che siano completamente spenti.

⚠ Non riporre il barbecue fino a quando la cenere e il carbone non saranno completamente spenti.

⚠ Non rimuovere le ceneri fino a quando tutto il carbone non sarà completamente bruciato o spento e il barbecue freddo.

⚠ Tenere i fili e i cavi elettrici lontani dalle superfici calde del barbecue e da zone di passaggio.

AVVISI

⚠ Non usare acqua per controllare le fiammate o per spegnere il carbone.

⚠ Non rivestire il braciere con foglio di alluminio: si ostruire il flusso d'aria. Utilizzare una leccarda per raccogliere i succhi della carne durante la cottura con il metodo indiretto.

⚠ Le spazzole per il barbecue devono essere periodicamente ispezionate per verificare se sono presenti setole allentate o usura eccessiva. Sostituire la spazzola se sulla griglia di cottura sono presenti setole o se le setole della spazzola sono schiacciate. WEBER consiglia di acquistare una nuova spazzola con setole in acciaio inox all'inizio di ogni primavera.

⚠ Non appendere il coperchio sulla maniglia del barbecue.

GARANZIA

Grazie per aver acquistato un prodotto WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") è orgogliosa di fornire un prodotto sicuro, durevole e affidabile.

Questa è una garanzia volontaria di WEBER offerta all'utente senza alcun costo aggiuntivo. Contiene le informazioni necessarie perché il prodotto WEBER sia riparato nell'improbabile evenienza di un guasto o di un difetto.

Ai sensi della normativa vigente, il cliente ha diversi diritti nel caso in cui il prodotto sia difettoso. Tali diritti includono adempimenti successivi o sostituzione, riduzione del prezzo di acquisto e rimborso. Nell'Unione Europea, per esempio, questa sarebbe una garanzia legale di due anni a partire dalla data di consegna del prodotto. Questi e altri diritti legali non sono alterati da questa offerta di garanzia. Questa garanzia concede al Proprietario diritti aggiuntivi indipendenti dalle disposizioni di garanzia di legge.

GARANZIA VOLONTARIA WEBER

WEBER garantisce all'acquirente del prodotto WEBER (o, nel caso di un regalo o di una promozione, alla persona per la quale è stato acquistato come regalo o articolo promozionale) che il prodotto WEBER è esente da difetti nei materiali e nella lavorazione per il periodo o i periodi di seguito specificati se esso viene assemblato e utilizzato conformemente al Manuale utente in dotazione. (Nota: se si perde o si smarrisce il Manuale utente WEBER, sarà disponibile una copia sostitutiva online su weber.com o sul sito web del Paese specifico al quale il Proprietario verrà eventualmente reindirizzato). Per il normale e privato uso e la manutenzione in un'abitazione familiare o appartamento, WEBER si impegna, nell'ambito della presente garanzia, di riparare o sostituire le parti difettose entro gli applicabili periodi di tempo, limitazioni ed esclusioni di seguito elencati. NELLA MISURA CONSENTITA DALLA LEGGE APPLICABILE, QUESTA GARANZIA È VALIDA SOLO PER L'ACQUIRENTE ORIGINALE E NON È TRASFERIBILE AI SUCCESSIVI PROPRIETARI, SE NON IN CASO DI DONO O ARTICOLI PROMOZIONALI, COME INDICATO IN PRECEDENZA.

RESPONSABILITÀ DEL PROPRIETARIO NELL'AMBITO DI QUESTA GARANZIA

Per assicurare una copertura in garanzia senza problemi, è importante (ma non obbligatorio) registrare il prodotto WEBER online su weber.com o sul sito web del Paese specifico al quale il Proprietario verrà eventualmente reindirizzato. Conservare inoltre la ricevuta e/o fattura di vendita originale. La registrazione del prodotto WEBER conferma la copertura della garanzia e offre un collegamento diretto tra l'utente e WEBER nel caso in cui sia necessario contattare l'utente.

La garanzia di cui sopra è applicabile solo se il Proprietario si prende ragionevolmente cura del prodotto WEBER seguendo tutte le istruzioni di assemblaggio, d'uso e manutenzione preventiva, come indicato nel Manuale utente in dotazione, a meno che il Proprietario non sia in grado di dimostrare che il difetto o il guasto non dipendano dalla mancata osservanza degli obblighi di cui sopra. Se si risiede in una zona costiera, o il prodotto è posizionato nei pressi di una piscina, la manutenzione comprenderà il lavaggio e il risciacquo regolari delle superfici esterne, come illustrato nel Manuale utente in dotazione.

ESECUZIONE DELLA GARANZIA/ESCLUSIONE DELLA GARANZIA

Se si ritiene che un determinato componente sia coperto da questa garanzia, si prega di contattare il Servizio Clienti di WEBER utilizzando le informazioni di contatto sul nostro sito web (www.weber.com) o sul sito web del Paese specifico al quale il Proprietario verrà eventualmente reindirizzato. Dopo le indagini del caso, WEBER riparerà o sostituirà (a sua discrezione) una parte difettosa coperta da questa garanzia. Nel caso in cui la riparazione o la sostituzione non siano possibili, WEBER potrà scegliere (a sua discrezione) di sostituire il barbecue in questione con un nuovo barbecue dello stesso valore o di valore superiore. WEBER può chiedere di restituire le parti per l'ispezione; le spese di spedizione dovranno essere pre-pagate.

Questa garanzia decadrà in caso di danno, deterioramento, scolorimento e/o ruggine, casi per i quali WEBER non è responsabile dovuti a:

- Abuso, uso improprio, alterazione, modifica, applicazione errata, vandalismo, incuria, assemblaggio o installazione impropri o esecuzione non corretta della manutenzione ordinaria e straordinaria;
- Insetti e roditori;
- Esposizione a salsedine e/o fonti di cloro come piscine e vasche idromassaggio;
- Condizioni atmosferiche particolarmente avverse, quale grandine, uragani, terremoti, tsunami o ondate, tornado o forti tempeste.

L'uso e/o installazione sul prodotto WEBER di componenti che non siano parti originali WEBER annulleranno questa garanzia, e qualsiasi danno derivante non sarà coperto dalla garanzia stessa.

PERIODI DI GARANZIA DEL PRODOTTO

Braciere, coperchio e anello centrale:

10 anni, contro perforazioni da ruggine/fusione

Componenti in acciaio inox:

5 anni, contro perforazioni da ruggine/fusione

Sistema di pulizia ONE-TOUCH:

5 anni, contro perforazioni da ruggine/fusione

Componenti in plastica:

5 anni, escluso sbiadimenti o scolorimenti

Tutte le parti rimanenti:

2 anni

LIMITAZIONI DI RESPONSABILITÀ

OLTRE ALLA GARANZIA E ALLE ESCLUSIONI DESCRITTE IN QUESTA DICHIARAZIONE DI GARANZIA, NON SONO OFFERTE ALTRE GARANZIE O DICHIARAZIONI DI RESPONSABILITÀ VOLONTARIE CHE VANNO OLTRE LE RESPONSABILITÀ DI LEGGE APPLICABILI A WEBER. LA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA, INOLTRE, NON LIMITA O NON ESCLUDE SITUAZIONI O RIVENDICAZIONI IN CUI WEBER ABBAIA UNA RESPONSABILITÀ OBBLIGATORIA, COME PRESCRITTO DALLA LEGGE.

NESSUNA GARANZIA SARÀ APPLICABILE DOPO I PERIODI APPLICABILI DI QUESTA GARANZIA. NESSUN'ALTRA GARANZIA FORNITA DA PERSONE, INCLUSI FORNITORI O RIVENDITORI, IN RELAZIONE A QUALSIASI PRODOTTO (COME EVENTUALI "GARANZIA ESTESE"), VINCOLERÀ WEBER. IL RIMEDIO ESCLUSIVO DI QUESTA GARANZIA È LA RIPARAZIONE O LA SOSTITUZIONE DEL PEZZO O PRODOTTO.

IN NESSUN CASO NELL'AMBITO DI QUESTA GARANZIA VOLONTARIA IL RIMBORSO DI ALCUN TIPO SARÀ SUPERIORE ALL'IMPORTO DEL PREZZO DI ACQUISTO DEL PRODOTTO WEBER VENDUTO.

L'UTENTE SI ASSUME IL RISCHIO E LA RESPONSABILITÀ DI PERDITE, DANNI O LESIONI A SE STESSO E ALLE SUE PROPRIETÀ E/O AD ALTRI E ALLE LORO PROPRIETÀ DERIVANTI DALL'USO IMPROPRIO O DALL'ABUSO DEL PRODOTTO O DALLA MANCATA OSSERVANZA DELLE ISTRUZIONI FORNITE DA WEBER NEL MANUALE UTENTE IN DOTAZIONE.

PARTI E ACCESSORI SOSTITUITI NELL'AMBITO DI QUESTA GARANZIA SONO GARANTITI SOLO PER IL PERIODO O I PERIODI DI GARANZIA ORIGINALE/I RIMANENTI.

LA GARANZIA È APPLICABILE SOLO PER L'USO IN ABITAZIONI O APPARTAMENTI PRIVATI E NON È APPLICABILE A BARBECUE WEBER UTILIZZATI IN AMBIENTI COMMERCIALI, CONDIVISI O MULTI-UNITÀ COME RISTORANTI, ALBERGHI, RESORT O PROPRIETÀ IN AFFITTO.

WEBER PUÒ DI TANTO IN TANTO MODIFICARE IL DESIGN DEI SUOI PRODOTTI. NESSUNA PARTE DELLA PRESENTE GARANZIA DEVE ESSERE INTESA COME UN OBBLIGO PER WEBER DI INCORPORARE TALI MODIFICHE AL DESIGN NEI PRODOTTI FABBRICATI IN PRECEDENZA, NÉ TALI MODIFICHE DEVONO ESSERE INTERPRETATE COME UN'AMMISSIONE DELLA NON IDONEITÀ DEI MODELLI PRECEDENTI.

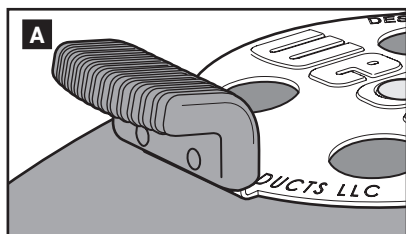
Vedere l'elenco delle Business Unit internazionali in fondo a questo Manuale utente per le informazioni di contatto.

SISTEMA DI COTTURA

Abbiamo progettato il tuo barbecue a carbone WEBER prestando particolare attenzione al design. I nostri barbecue sono progettati per prevenire fiammate, aree troppo calde o troppo fredde, e per proteggere i tuoi alimenti. Grandi prestazioni, massimo controllo ed eccellenti risultati sono garantiti, ogni volta.

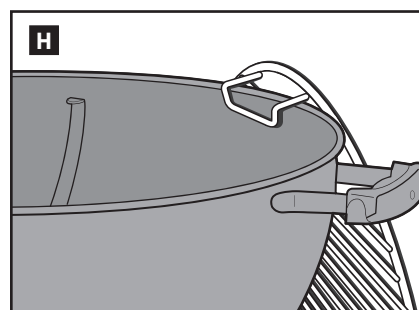
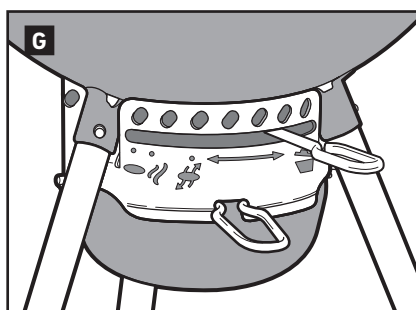
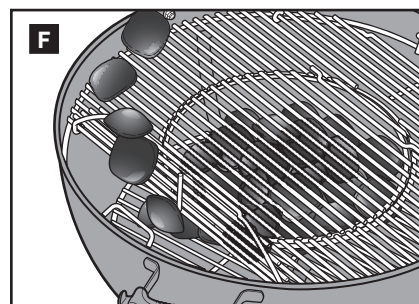
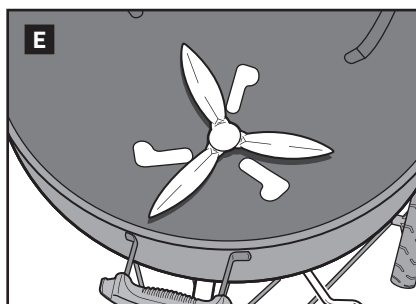
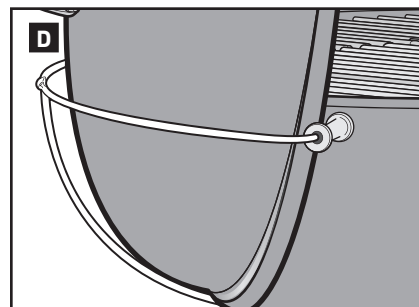
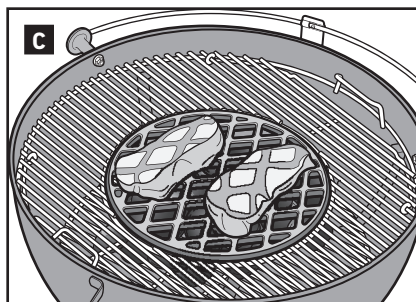
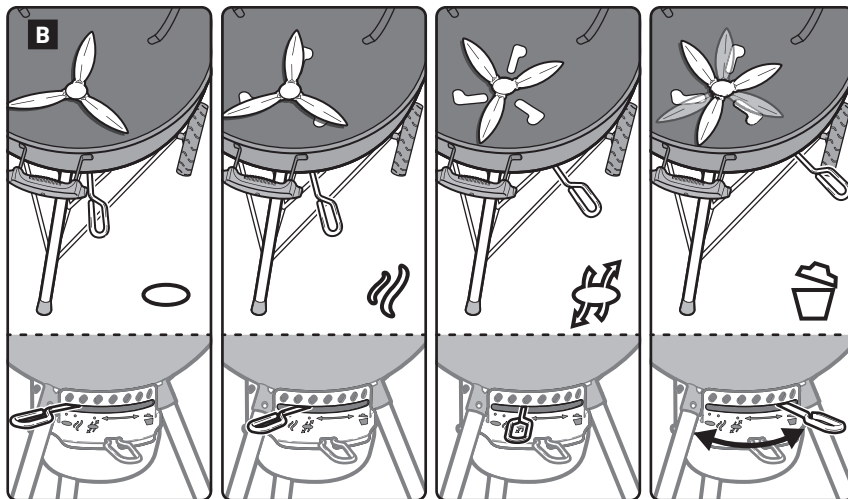
A Prese d'aria e valvole di tiraggio

Un fattore importante nella cottura sul carbone è l'aria. Più aria si lascia entrare nel barbecue, più calda sarà la temperatura interna, consentendo al combustibile di raggiungere lo stato ottimale per la cottura. Durante la cottura, è possibile controllare la temperatura interna del barbecue regolando facilmente le valvole sul coperchio e sul braciere. Per assicurare un'alta temperatura interna del barbecue per la cottura diretta, controllare che le valvole di tiraggio sul braciere e sul coperchio siano completamente aperte. Se si desidera cucinare sul calore indiretto a temperature più basse, è possibile chiudere parzialmente il coperchio e le serrande del braciere. La chiusura completa delle serrande interromperà il flusso di ossigeno e dopo qualche tempo estinguerà il carbone.



B Sistema di pulizia ONE-TOUCH

Il sistema di pulizia ONE-TOUCH facilita al massimo la pulizia del barbecue. Muovendo la maniglia avanti e indietro, le tre lame nel braciere trasportano la cenere dal fondo del barbecue fino al raccogli-cenere. Queste stesse valvole di tiraggio fungono da presa d'aria per il braciere, indirizzando una maggiore quantità di ossigeno verso le fiamme, oppure possono essere utilizzate per estinguere le fiamme.



CARATTERISTICHE SPECIALI

A seconda del modello acquistato, il barbecue potrebbe essere dotato di tutte o solo alcune delle funzioni descritte in questa pagina.

C Compatibilità con gli accessori WEBER CRAFTED

La griglia di cottura può essere dotata di una speciale area centrale rimovibile. Questa caratteristica consente di inserire facilmente gli accessori per la cottura WEBER CRAFTED, come una griglia per rosolatura, un supporto per pollame o una pietra per pizza (tutti venduti separatamente). Ciascuna opzione offre infinite opportunità per provare nuove ricette. Per la linea completa di accessori WEBER CRAFTED, visitare il nostro sito web all'indirizzo: www.weber.com.

D Supporto per coperchio TUCK-AWAY

Il supporto per coperchio TUCK-AWAY consente di spostare il coperchio lateralmente per controllare il cibo o aggiungere carbone.

E Valvole di tiraggio sul braciere per la cottura a bassa temperatura

La forma di queste valvole di tiraggio consente di ottenere un flusso d'aria perfetto per cuocere a bassa temperatura.

F Griglia di cottura incernierata

La griglia incernierata è dotata su entrambi i lati di un'area che può essere sollevata per consentire di aggiungere facilmente il combustibile.

G Capiente raccogli-cenere

Il raccogli-cenere ad alta capacità, completamente chiuso, evita che la cenere sia sollevata dal vento e può essere facilmente rimosso per un rapido smaltimento della cenere e una pulizia agevole.

H Griglia di cottura con maniglie ricurve

Le maniglie ricurve della griglia di cottura consentono di appenderla sul lato del braciere.

Nota: rimuovere l'inserito della griglia di cottura WEBER CRAFTED prima di appendere la griglia di cottura sul lato del braciere.

PRIMA DELL'ACCENSIONE

Scegliere una sede idonea per la cottura

- Utilizzare questo barbecue solo all'aperto e in una zona ben ventilata. Non utilizzare in un garage, edificio, passaggio coperto o qualsiasi altra area chiusa.
- Posizionare il barbecue su una superficie piana e sicura.
- Non utilizzare questo barbecue a meno di 60 cm da materiali infiammabili. I materiali infiammabili includono, per esempio, pavimenti esterni, patii e verande in legno o legno trattato.

Calcolare la quantità di carbone necessaria

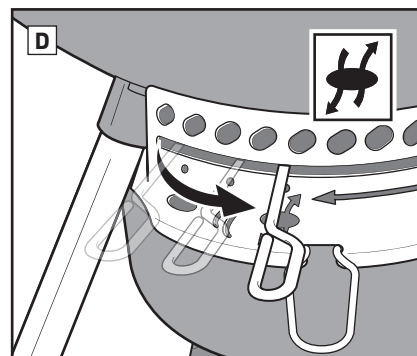
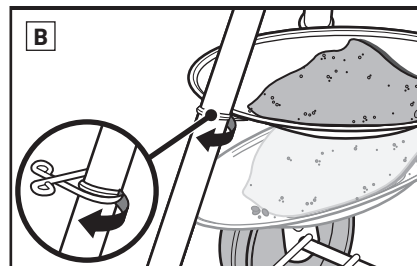
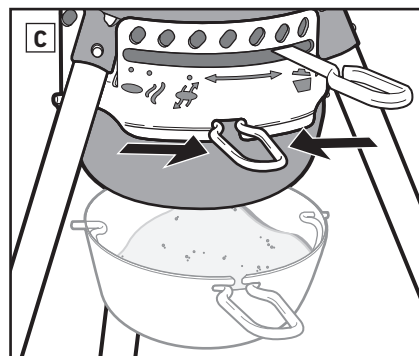
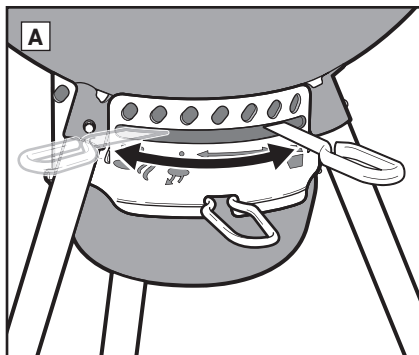
La quantità di carbone da utilizzare dipende dal cibo che si vuole grigliare e dalle dimensioni del barbecue. Se si devono cuocere alimenti piccoli e teneri che richiedono meno di 20 minuti di cottura, consultare la tabella *Misurazione e aggiunta di carbone per il calore diretto*. Se si devono cuocere tagli di carne più grandi che richiedono 20 minuti o più di cottura o cibi delicati, consultare la tabella *Misurazione e aggiunta di carbone per il calore indiretto*. Per ulteriori dettagli sulla differenza tra cottura diretta e indiretta, fare riferimento alla sezione *METODI DI COTTURA*.

La prima volta che si usa il barbecue

Prima di utilizzarlo per la prima volta, si raccomanda di riscaldare il barbecue e di mantenere il combustibile incandescente, con il coperchio chiuso, per almeno 30 minuti.

Preparazione del barbecue per l'accensione

1. Rimuovere il coperchio e posizionarlo sul lato del barbecue utilizzando il gancio situato all'interno del coperchio o il supporto per coperchio TUCK-AWAY (a seconda del modello di barbecue).
2. Rimuovere la griglia di cottura (superiore) dal braciere. Per praticità, appendere la griglia di cottura al braciere, al pannello posteriore o al telaio del barbecue tramite la sua maniglia curva (un elemento presente su alcuni dei nostri barbecue). Se il barbecue è dotato di griglia di cottura WEBER CRAFTED, togliere in primo luogo la parte centrale rimovibile e quindi la griglia completa dal barbecue.
3. Togliere la griglia (inferiore) del carbone e rimuovere ceneri o pezzi di carbone residui dal fondo del braciere. Il carbone necessita di ossigeno per bruciare, quindi assicurarsi che le prese d'aria non siano ostruite. Nei barbecue dotati di sistema di pulizia ONE-TOUCH, muovere la maniglia avanti e indietro per trasferire la cenere dal fondo del barbecue nel raccogli-cenere (A).



6. Rimontare la griglia (inferiore) del carbone sul fondo del braciere.

Nota: le istruzioni per l'uso del liquido combustibile sono state volutamente escluse da questo Manuale utente. Al contrario dei cubetti accendifuoco (venduti separatamente), il liquido combustibile è difficile da usare e può trasmettere un sapore chimico al cibo. Se si sceglie di utilizzare il liquido combustibile, seguire le istruzioni del produttore e non aggiungerlo MAI a braci già accese o incandescenti.

4. Se il barbecue è dotato di un raccogli-cenere standard, rilasciare la clip per rimuovere il raccogli-cenere (B) e quindi smaltire la cenere. Se il barbecue è dotato di un raccogli-cenere ad alta capacità, comprimere la maniglia del raccogli-cenere per rimuoverlo dal barbecue (C).
5. Aprire la valvola sul braciere spostando la maniglia completamente verso destra o nella posizione di aperto (D) (a seconda del modello di barbecue).

ACCENSIONE DEL CARBONE

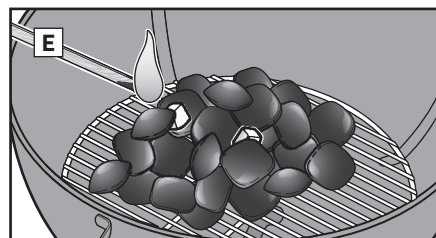
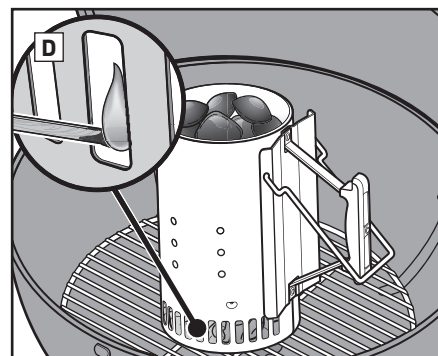
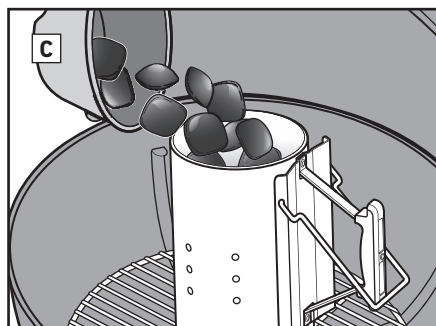
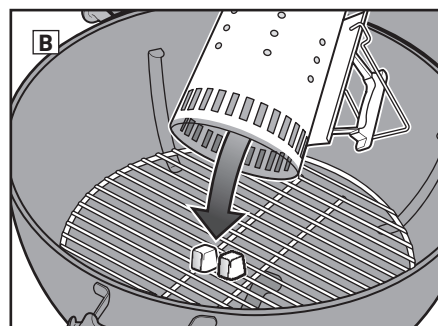
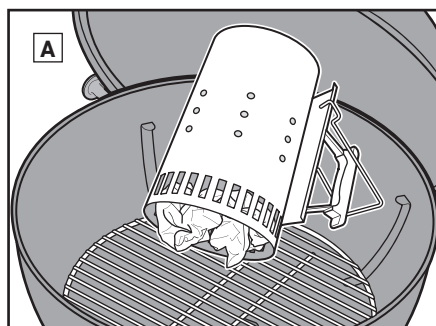
Accensione del carbone con una ciminiera di accensione

Il modo più semplice e appropriato per accendere qualsiasi tipo di carbone è utilizzare una ciminiera di accensione, in particolare la ciminiera di accensione RAPIDFIRE (venduta separatamente). Prima di accendere il carbone, consultare le precauzioni e le avvertenze fornite con la ciminiera di accensione RAPIDFIRE.

1. Mettere alcuni fogli di giornale accartocciati sul fondo della ciminiera di accensione e posizionare la ciminiera sulla griglia del carbone (A), oppure mettere alcuni cubetti accendifuoco al centro della griglia del carbone e posizionare la ciminiera sopra i cubetti (B).
2. Riempire la ciminiera di accensione con il carbone (C).
3. Accendere i cubetti accendifuoco o il giornale attraverso i fori sul lato della ciminiera di accensione (D).
4. Lasciare la ciminiera di accensione in posizione fino a quando il carbone non sarà completamente acceso. Il carbone è completamente acceso quando diventa bianco e si ricopre di una patina di cenere.

Nota: prima di mettere il cibo sulla griglia di cottura, i cubetti accendifuoco si devono essere completamente bruciati e il carbone deve essere incandescente. Non cominciare a cucinare prima che si sia formata una patina di cenere sul combustibile.

5. Una volta che il carbone è completamente acceso, andare alle pagine seguenti per istruzioni su come disporre il carbone e avviare la cottura in base al metodo di cottura desiderato (diretto o indiretto).



Accensione del carbone con cubetti accendifuoco

1. Creare una piramide di carbone al centro della griglia (inferiore) del carbone e inserire un paio di cubetti accendifuoco (venduti separatamente) all'interno della piramide (E).
2. Usando un accendigas a collo lungo o un fiammifero lungo, accendere i cubetti accendifuoco. I cubetti accendifuoco accenderanno il carbone.
3. Attendere fino a quando il carbone non sarà completamente acceso. Il carbone sarà completamente acceso quando diventa bianco e si ricopre di una patina di cenere.

Nota: prima di mettere il cibo sulla griglia di cottura, i cubetti accendifuoco si devono essere completamente bruciati e il carbone deve essere incandescente. Non cominciare a cucinare prima che si sia formata una patina di cenere sul combustibile.

4. Una volta che il carbone è completamente acceso, andare alle pagine seguenti per istruzioni su come disporre il carbone e avviare la cottura in base al metodo di cottura desiderato (diretto o indiretto).

METODI DI COTTURA - CALORE DIRETTO

Distribuzione del carbone per il calore diretto

- Quando si usa il barbecue a carbone, utilizzare sempre guanti o manopole da barbecue resistenti al calore, conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore.

Nota: il barbecue, le maniglie del barbecue e delle serrande/valvole di tiraggio diventeranno caldi. Assicurarsi di indossare guanti o muflole da barbecue per evitare ustioni alle mani.

- Quando il carbone sarà completamente acceso, distribuirlo uniformemente sulla griglia per il carbone servendosi di pinze a manico lungo (A).

- Rimontare la griglia di cottura.

- Mettere il coperchio al barbecue.

- Aprire la valvola sul coperchio (B).

- Preriscaldare la griglia per circa 10-15 minuti.

- Dopo aver preriscaldato la griglia di cottura, pulirla utilizzando una spazzola per griglie dotata di setole in acciaio inox (C).

Nota: utilizzare una spazzola per griglie dotata di setole in acciaio inox. Sostituire la spazzola se sono presenti delle setole sulla griglia di cottura o se le setole della spazzola sono schiacciate.

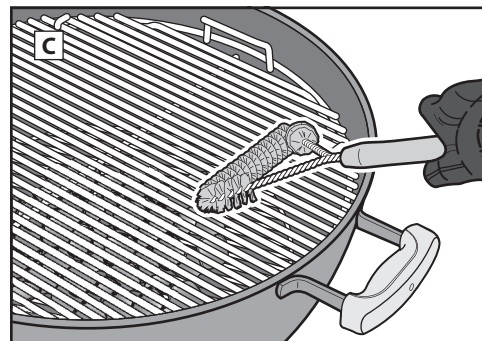
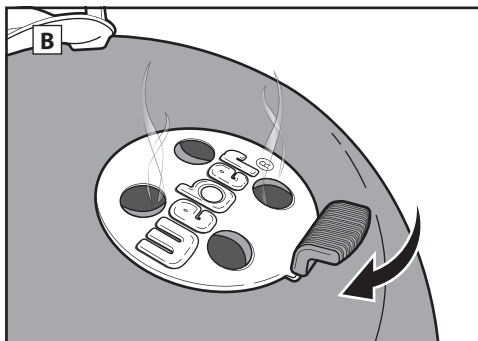
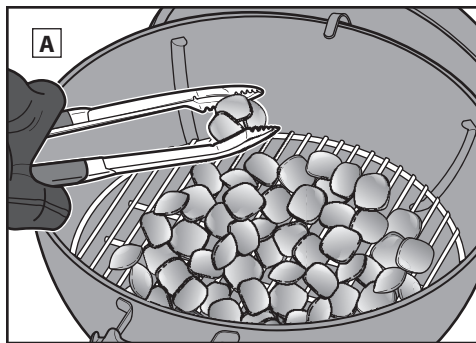
- Alzare il coperchio e mettere il cibo sulla griglia.

- Mettere il coperchio al barbecue. Consultare la ricetta per i tempi di cottura consigliati.

Nota: per aprire il coperchio del barbecue durante la cottura, sollevarlo lateralmente anziché direttamente verso l'alto. Sollevandolo verso l'alto, si può creare aspirazione facendo così finire la cenere sul cibo.

Al termine della cottura...

Chiudere la valvola di tiraggio sul coperchio e le prese d'aria sul braciere per estinguere il carbone.



METODI DI COTTURA - CALORE INDIRETTO

Distribuzione del carbone per il calore indiretto

- Quando si usa il barbecue a carbone, utilizzare sempre guanti o manopole da barbecue resistenti al calore, conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore.

Nota: il barbecue, le maniglie del barbecue e le maniglie delle valvole di aerazione e tiraggio diventeranno caldi. Assicurarsi di indossare guanti o muflole da barbecue per evitare ustioni alle mani.

- Quando il carbone è completamente acceso, con le pinze lunghe, disporre il carbone in modo che sia posizionato su entrambi i lati del cibo (A). Posizionare il carbone sui lati del braciere di fronte alla maniglia (B), direttamente sulla griglia per carbone o nei binari separa carbone o nei Char-Basket (cesti separa carbone), se utilizzati. Per raccogliere i gocciolamenti, è possibile posizionare una leccarda tra il carbone (accessori venduti separatamente).

- Reinstallare la griglia di cottura.

- Mettere il coperchio al barbecue. Se il barbecue è dotato di un termometro, posizionare sempre il coperchio in modo che il termometro non si trovi sopra il carbone e quindi esposto al calore diretto (C).

- Aprire la valvola sul coperchio.

- Preriscaldare la griglia per circa 10-15 minuti.

- Dopo aver preriscaldato la griglia di cottura, pulirla utilizzando una spazzola per griglie dotata di setole in acciaio inox (D).

Nota: utilizzare una spazzola per griglie dotata di setole in acciaio inox. Sostituire la spazzola se sono presenti delle setole sulla griglia di cottura o se le setole della spazzola sono schiacciate.

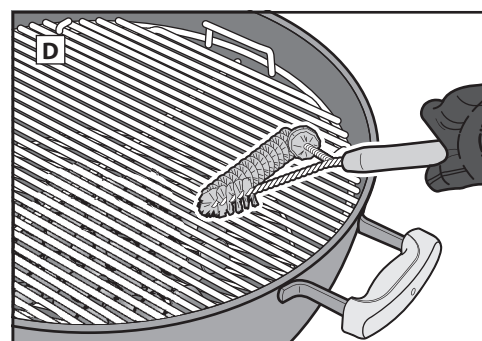
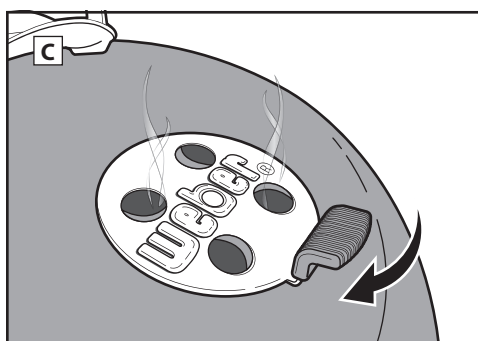
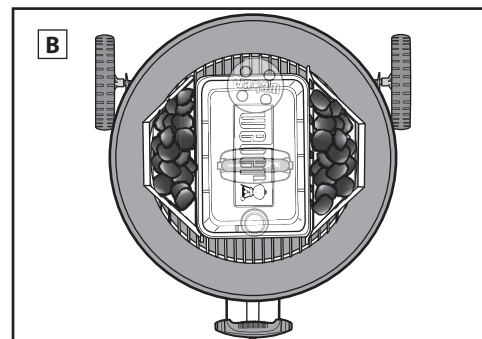
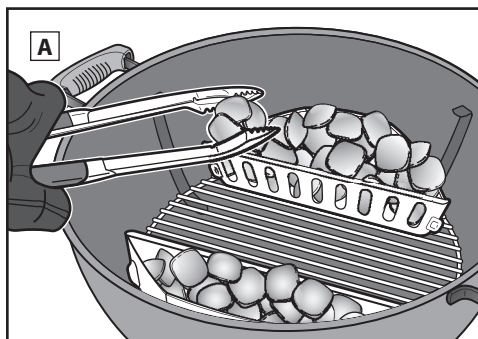
- Mettere il cibo sulla griglia di cottura, assicurandosi che non si trovi direttamente sul carbone ai lati del braciere.

Nota: per aprire il coperchio del barbecue durante la cottura, sollevarlo lateralmente anziché direttamente verso l'alto. Sollevandolo verso l'alto, si può creare aspirazione facendo così finire la cenere sul cibo.

- Mettere il coperchio al barbecue. Consultare la ricetta per i tempi di cottura consigliati.

Al termine della cottura...

Chiudere la valvola di tiraggio sul coperchio e le prese d'aria sul braciere per estinguere il carbone.



Misurazione e aggiunta di carbone per la cottura a calore diretto

Diametro barbecue	Bricchetti di carbone WEBER	Bricchetti di carbone	Carbone di legno misto*
47 cm	25 bricchetti	30 bricchetti	0,68 kg
57 cm	30 bricchetti	40 bricchetti	0,87 kg
67 cm	45 bricchetti	60 bricchetti	1,91 kg

Misurazione e aggiunta di carbone per la cottura a calore indiretto

Diametro barbecue	Bricchetti di carbone WEBER		Bricchetti di carbone		Carbone di legno misto*	
	Bricchetti per la prima ora (per lato)	Bricchetti da aggiungere per ciascuna ora supplementare (per lato)	Bricchetti per la prima ora (per lato)	Bricchetti da aggiungere per ciascuna ora supplementare (per lato)	Carbone per la prima ora (per lato)	Carbone da aggiungere per ciascuna ora supplementare (per lato)
47 cm	10 bricchetti	4 bricchetti	15 bricchetti	7 bricchetti	0,36 kg	0,12 kg
57 cm	15 bricchetti	4 bricchetti	20 bricchetti	7 bricchetti	0,36 kg	0,12 kg
67 cm	20 bricchetti	6 bricchetti	30 bricchetti	8 bricchetti	0,55 kg	0,12 kg

Utilizzare solo carbone - conforme alla norma EN 1860-2.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI

Indossa guanti da barbecue

Indossare sempre uno o due guanti da barbecue quando si utilizza il barbecue a carbone. Le prese d'aria, le valvole di tiraggio, le maniglie e il braciere si riscaldano durante il processo di cottura; proteggere sempre quindi mani e avambracci.

Non usare liquido combustibile

Evitare l'uso di liquidi combustibili in quanto possono conferire un sapore chimico al cibo. Le ciminiere di accensione (vendute separatamente) e i cubetti accendifuoco (venduti separatamente) sono molto più puliti e molto più efficaci per accendere il carbone.

Preriscaldare il barbecue

Preriscaldare il barbecue con il coperchio chiuso per 10-15 minuti consente di preparare il barbecue per la cottura. Con il carbone incandescente, la temperatura sotto il coperchio dovrebbe raggiungere i 260 °C. Il calore scioglie i residui di cibo attaccati alla griglia, facilitandone la rimozione con una spazzola dotata di setole di acciaio inox. Il preriscaldamento aiuta anche a riscaldare la griglia sufficientemente per scottare il cibo correttamente ed evitare che si attacchi alla griglia.

Nota: utilizzare una spazzola per griglie dotata di setole in acciaio inox. Sostituire la spazzola se sono presenti delle setole sulla griglia di cottura o se le setole della spazzola sono schiacciate.

Oliare il cibo, non la griglia

L'olio impedisce al cibo di attaccarsi e aggiunge anche sapore e succosità. Spennellare o spruzzare leggermente il cibo con olio e non la griglia.

Il flusso d'aria è importante

Il carbone ha bisogno di aria per bruciare. Il coperchio deve rimanere chiuso il più possibile, ma tenere aperte sia la valvola sul coperchio sia la valvola di tiraggio del braciere. Rimuovere regolarmente le ceneri dal fondo del barbecue per non bloccare le prese d'aria.

Mettere il coperchio

Quattro importanti motivi per cui il coperchio dovrebbe rimanere chiuso il più possibile.

1. Mantiene la griglia sufficientemente calda per scottare il cibo.
2. Accorcia il tempo di cottura e impedisce che il cibo si asciughi.
3. Intrappola l'affumicatura che si sviluppa quando il grasso e i succhi evaporano nel barbecue.
4. Previene le fiammate limitando l'ossigeno.

Domare le fiamme

Le fiammate sono inevitabili, ma questa è una cosa positiva perché aiutano a scottare la superficie del cibo grigliato; tuttavia, troppe fiammate possono bruciarlo. Tenere il coperchio chiuso il più possibile. In questo modo si limiterà la quantità di ossigeno all'interno del barbecue e questo contribuirà a spegnere eventuali fiammate. Se non si riesce a controllare le fiamme, spostare temporaneamente il cibo sul calore indiretto, fino a quando la situazione non è nuovamente sotto controllo.

Congelato o fresco

Sia che si stiano cuocendo cibi freschi o surgelati, seguire le linee guida sulla sicurezza riportate sulla confezione e cucinare sempre alla temperatura interna consigliata. Il cibo congelato impiegherà più tempo a cuocere e potrebbe essere necessario aggiungere più combustibile a seconda del tipo di alimento.

La pulizia prima di tutto

Per mantenere il barbecue in condizioni perfette negli anni a venire, attenersi alle semplici istruzioni riportate nella sezione della manutenzione.

- Per un corretto flusso d'aria e una migliore cottura, rimuovere le ceneri e il carbone dal fondo del barbecue e dal raccogli-ceneri prima di ogni utilizzo. Assicurarsi che tutto il carbone sia completamente spento e che il barbecue si sia raffreddato prima di procedere.
- Si potrà notare un fenomeno simile allo "spellamento" della vernice sulla parte interna del coperchio. Durante l'uso, il grasso e il fumo si ossidano lentamente trasformandosi in carbonio e depositi sulla parte interna del coperchio. Rimuovere il grasso carbonizzato dall'interno del coperchio con una spazzola per griglie dotata di setole in acciaio inox. Per ridurre ulteriormente eventuali accumuli, la parte interna del coperchio può essere pulita con un tovagliolo di carta dopo la cottura, quando il barbecue è ancora caldo (non rovente).
- Pulire le superfici verniciate, smaltate e in plastica sull'esterno del barbecue utilizzando acqua calda e sapone e un panno non abrasivo.
- Se il barbecue è esposto a condizioni ambientali particolarmente avverse, sarà necessario pulirne la parte esterna più spesso. Pioggia acida, prodotti chimici e salsedine potrebbero arrugginire la superficie. WEBER raccomanda di pulire l'esterno del barbecue con acqua tiepida e sapone. Quindi risciacquare e asciugare accuratamente.
- Non utilizzare i seguenti prodotti per pulire il barbecue: lucidi o vernici per acciaio inox abrasivi, detersivi contenenti acido, acquaregia o xilene, detersivi per forni, detersivi abrasivi (detersivi per cucina) o pagliette abrasive.

SICUREZZA ALIMENTARE

Consigli per la sicurezza alimentare

- Non scongelare carne, pesce o pollame a temperatura ambiente. Scongelare in frigorifero.
- Lavare accuratamente le mani con acqua calda e detergente prima di preparare gli alimenti e dopo aver maneggiato carne fresca, pesce e pollame.
- Non mettere mai cibo cotto su un piatto usato per alimenti crudi.
- Lavare in acqua calda e detergente tutti i piatti e gli utensili da cucina venuti a contatto con carne cruda o pesce. Risciacquare.

Per ricette e consigli sulla cottura, visitare www.weber.com.

GUIDA ALLA COTTURA

I tempi di cottura per la carne di manzo e di agnello sono basati sulla definizione di cottura media dell'USDA (United States Department of Agriculture), se non diversamente specificato. I tagli, lo spessore, il peso e i tempi di cottura sono semplici linee guida. Fattori come l'altitudine, il vento e la temperatura esterna possono influenzare i tempi di cottura.

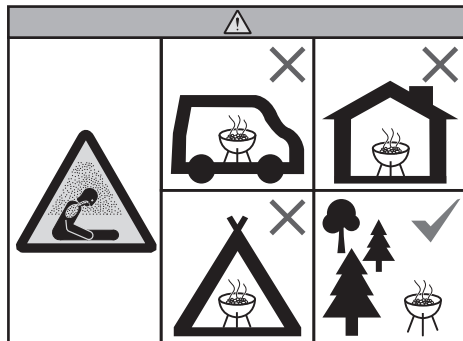
Per ricette e consigli sulla cottura, visitare il sito www.weber.com.

		Spessore/Peso	Tempo di cottura approssimativo
CARNE ROSSA	Bistecca: "New York strip", costata di manzo, scamone, fiorentina e filet mignon (filetto)	2 cm di spessore	4 - 6 minuti calore diretto intenso
		2,5 cm di spessore	6 - 8 minuti calore diretto intenso
		5 cm di spessore	14 - 18 minuti cuocere per 6 - 8 minuti su calore diretto intenso, quindi per 8 - 10 minuti su calore indiretto intenso
	Bavetta di manzo	0,7-1 kg, spessore di 2 cm	8 - 10 minuti calore diretto medio
	Svizzera di manzo macinato	2 cm di spessore	8 - 10 minuti calore diretto medio
MAIALE	Filetto di manzo	1,4-1,8 kg	45 - 60 minuti 15 minuti su calore diretto medio, quindi 30 - 45 minuti su calore indiretto medio
	Salsiccia (würstel): fresca	Salsiccia di 85 g	20 - 25 minuti calore diretto basso
	Braciola: disossata o con osso	2 cm di spessore	6 - 8 minuti calore diretto intenso
		3-4 cm di spessore	10 - 12 minuti cuocere per 6 minuti su calore diretto intenso, quindi 4 - 6 minuti su calore indiretto intenso
	Costolette: costine, puntine	1,4-1,8 kg	1 ora emezza - 2 ore calore indiretto medio
POLLAME	Costolette: in stile country, non disossate	1,4-1,8 kg	1 ora emezza - 2 ore calore indiretto medio
	Filetto di manzo	0,5 kg	30 minuti rosolare 5 minuti su calore diretto intenso, quindi cuocere per 25 minuti su calore indiretto medio
	Petto di pollo: disossato, senza pelle	170-227 g	8 - 12 minuti calore diretto medio
	Cosce di pollo: disossate, senza pelle	113 g	8 - 10 minuti calore diretto medio
	Pezzi di pollo: con osso, assortiti	85-170 g	36 - 40 minuti 6 - 10 minuti su calore diretto basso, quindi per 30 minuti su calore indiretto medio
FRUTTI DI MARE	Pollo: intero	1,8-2,25 kg	1 - 1½ ora calore indiretto medio
	Pollastrella da allevamento	0,7-0,9 kg	60 - 70 minuti calore indiretto medio
	Tacchino: intero, senza farcitura	4,5-5,5 kg	2 ore - 2 ore e mezza calore indiretto medio
	Pesce, filetto, trancio: halibut, dentice, salmone, branzino, pesce spada, tonno	0-6-1,25 cm di spessore	3 - 5 minuti calore diretto medio
		2,5-3 cm di spessore	10 - 12 minuti calore diretto medio
VERDURE	Pesce: intero	0,5 kg	15 - 20 minuti calore indiretto medio
	Gamberetti	1,4 kg	30 - 45 minuti calore indiretto medio
		14 g	2 - 4 minuti calore diretto intenso
	Asparagi	1,25 cm di diametro	6 - 8 minuti calore diretto medio
	Mais	con le foglie	25 - 30 minuti calore diretto medio
		senza foglie	10 - 15 minuti calore diretto medio
	Funghi	shiitake o funghi chiodini	8 - 10 minuti calore diretto medio
		champignon	10 - 15 minuti calore diretto medio
	Cipolla	tagliata a metà	35 - 40 minuti calore indiretto medio
PATATE	Patate	Fette da 1,25 cm	8 - 12 minuti calore diretto medio
		intere	45 - 60 minuti calore indiretto medio
PATATE	Patate	Fette da 1,25 cm	9 - 11 minuti sbollentare per 3 minuti, quindi cuocere per 6 - 8 minuti a calore diretto medio

Assicurarsi che il cibo possa essere posizionato sulla griglia con il coperchio chiuso, lasciando circa 2,5 cm di spazio libero tra il cibo e il coperchio.

Dersom du ikke handler i tråd med FARER, ADVARSLER og FORHOLDSREGLER angitt i brukerveiledningen, kan dette føre til alvorlige personskader eller død, eller det kan resultere i brann eller eksplosjon som kan påføre skade på fast eiendom. Vennligst les all sikkerhetsinformasjon i denne brukermanualen før du bruker grillen.

- ⚠ ADVARSEL! Ikke bruk innendørs! Grillen er laget for utendørsbruk i et godt ventilert område, og er ikke egnet for og skal aldri brukes som varmeapparat. Hvis den brukes innendørs, vil giftig damp samles opp og forårsake alvorlige personskader eller død.
- ⚠ ADVARSEL! Denne grillen blir svært varm. Ikke flytt den under bruk.
- ⚠ ADVARSEL! Hold barn og kjæledyr vekk fra grillen.
- ⚠ ADVARSEL! Bruk ikke sprit eller bensin for å tenne grillen! Bruk bare opptenningsblokker som samsvarer med EN 1860-3!
- ⚠ ADVARSEL! Ikke begynn å grill før kullet har et lag av aske.
- ⚠ ADVARSEL! Bruk ikke grillen i tildekkede og/eller beboelige områder, for eksempel hus, telt, campingvogner, biler eller båter. Fare for dødsfall som følge av karbonmonoksidforgiftning.



FARER

- ⚠ Ål ikke brukes i en garasje, svalgang, passasje eller andre innelukkede områder.
- ⚠ Tilsett ikke tennvæske eller kull impregnert med tennvæske på allerede varm kull. Sett på lokket på tennvæskens etter bruk, og plasser den på sikker avstand fra grillen.
- ⚠ Hold matlagingsområdet fritt for brennbare væsker/damp, som bensin, alkohol osv., samt brennbare materialer.

ADVARSLER

- ⚠ Ikke bruk grillen med mindre alle delene er på plass. Grillen må være riktig montert i henhold til monteringsveiledningen. Feilaktig montering kan være farlig.
- ⚠ Bruk aldri grillen uten at askeoppsamlere er installert.
- ⚠ Ikke bruk denne grillen under noen brennbare konstruksjoner inkludert tak og overheng.
- ⚠ Bruk av alkohol, reseptbelagte eller ikke-reseptbelagte medisiner kan svekke forbrukerens evne til å montere eller bruke grillen på en riktig og trygg måte.
- ⚠ Vær forsiktig når du bruker grillen. Den blir svært varm under matlaging eller rengjøring, og du må aldri slippe den av syne.
- ⚠ Ikke bruk bensin, alkohol eller andre svært flyktige væsker til å tenne kullet. Hvis tennvæske brukes (anbefales ikke), vær oppmerksom på at væske kan samles i askeoppsamlere og antenne en brann under grillboksen. Fjern tennvæske fra askeoppsamlere før opptenning av grillkullet.
- ⚠ Denne grillen er ikke ment å installeres i eller på campingbiler og/eller fritidsbåter.
- ⚠ Ikke bruk grillen nærmere enn 60 cm fra brennbart materiale. Brennbart materiale inkluderer, men er ikke begrenset til, tre eller behandlede tregulv, verandaer, balkonger, sidebekledning av vinyl og atriumsdører.
- ⚠ Ha grillen på et trygt og jevnt underlag til enhver tid, godt unna brennbart materiale.
- ⚠ Ikke plasser grillen på glass eller en brennbar overflate.
- ⚠ Ikke bruk grillen i sterk vind.
- ⚠ Bruk ikke klær med løse ermer mens du tenner eller bruker grillen.
- ⚠ Bører aldri grill- eller kullristen, asken, kullet eller grillen for å sjekke om de er varme.
- ⚠ Slukk kullet når du er ferdig med matlagingen. For å slukke så lukker du grillboksventilen og lokkspjeldet, og har igjen lokket på grillen.
- ⚠ Bruk varmebestandige grillvotter eller -hansker (som er i overensstemmelse med EN 407, vurderingsnivå 2 eller høyere for berøringsvarme) mens du griller, justerer luftventilene (spjeldene), tilsetter kull og håndterer termometer eller lokk.
- ⚠ Bruk egnede redskaper med lange, varmebestandige håndtak.

- ⚠ Ha alltid kull på toppen av kullristen (den nedre). Ikke plasser kull direkte i bunnen av grillboksen.
- ⚠ Kast aldri kull der noen kan trække på det eller der det kan forårsake brann. Kast aldri aske eller kull før det er fullstendig slukket.
- ⚠ Ikke sett bort grillen før asken og kullet er helt slukket.
- ⚠ Ikke fjern aske før alt kullet er helt utbrent og slukket, og grillen er avkjølt.
- ⚠ Hold elektriske ledninger borte fra grillens varme overflater, og borte fra områder der dere beveger dere mye rundt.

FORSIKTIG

- ⚠ Ikke bruk vann til å kontrollere opplamminger eller til å slukke kullet.
- ⚠ Hvis du dekker grillboksen med aluminiumsfolie, hindrer det luftgjennomstrømmingen. I stedet kan du bruke en dryppform for å samle opp kjøtsaft fra kjøttet når du griller ved bruk av den indirekte metoden.
- ⚠ Grillbørsten må kontrolleres for løse hår og slitasje ved jevne mellomrom. Skift ut børsten hvis du ser løse børstestrå på grillristen eller børsten. Weber anbefaler at du hver vår kjøper en ny grillbørste av rustfritt stål.
- ⚠ Heng ikke lokket på grillhåndtaket.

GARANTI

Takk for at du kjøpte et WEBER-produkt. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") er stolt av å levere et sikkert, holdbart og pålitelig produkt.

Her får du WEBERS frivillige garanti, som ikke koster noe ekstra. Den inneholder informasjonen du trenger hvis du må reparere WEBER-produktet ditt, i tilfelle det oppstår en feil eller det er defekt.

Ifølge gjeldende lovgivning har kunden flere rettigheter i tilfelle produktet er defekt. Disse rettighetene omfatter tilleggsprodukt eller erstatningsprodukt, refusjon av kjøpsprisen og kompensasjon. I EU vil dette for eksempel tilsvare en to års lovbestemt garanti som starter på tidspunktet for overlevering av produktet. Disse og andre lovbestemte rettigheter påvirkes ikke av bestemmelsene i denne garantien. Denne garantien gir faktisk ytterligere rettigheter for eieren utover lovbestemte garantiforpliktelser.

WEBERS FRIVILLIGE GARANTI

Weber garanterer ovenfor kjøperen av Weber-produktet (eller i tilfelle det er en gave eller en kampanjesituasjon, personen som det ble kjøpt til som en gave eller kampanjeprodukt), at Weber-produktet er fritt for defekter i materiale og utførelse i perioden(e) som er angitt nedenfor, når produktet er montert og betjent i samsvar med den medfølgende brukerveiledningen. (Merk: Hvis du mister eller ikke finner Webers brukerveiledning, er den også tilgjengelig på nett på weber.com eller på et landsspesifikt nettsted som eieren kan bli henvist til.) Ved normal bruk og normalt vedlikehold i private hjem og boliger samtykker WEBER innenfor rammeverket av denne garantien å reparere eller skifte ut defekte deler innenfor de angitte tidsperiodene, begrensningene og unntakene som angitt nedenfor. I DEN GRAD DET ER TILLATT I HENHOLD TIL GJELDENDE LOVGIVNING GIS DENNE GARANTIE BARE TIL OPPRINNELIG KJØPER, OG KAN IKKE OVERFØRES TIL SENERE EIERE, MED UNNTAK AV BESTEMMELSENE OM GAVER OG KAMPANJEPRODUKTER SOM ANGITT OVENFOR.

EIERS ANSVAR I HENHOLD TIL DENNE GARANTIE

For å sikre en problemfri garantidekning er det viktig (men ikke påkrevd) at du registrerer WEBER-produktet ditt på nett på weber.com, eller på et landsspesifikt nettsted som eieren kan bli henvist til. Du må også ta vare på den opprinnelige salgskvitteringen og/eller fakturaen. Når du registrerer WEBER-produktet ditt, bekreftes garantidekningen og du får en direkte forbindelse med Weber i tilfelle vi må kontakte deg.

Ovennevnte garanti gjelder bare hvis eieren på en rimelig måte tar vare på WEBER-produktet ved å følge alle monteringsinstruksjoner, bruksinstruksjoner og forebyggende vedlikeholdsinstruksjoner som angitt i den medfølgende brukerveiledningen, med mindre eieren kan bevise at defekten eller feilen er uavhengig av manglende overholdelse av forpliktelsene ovenfor. Hvis du bor ved kysten eller produktet er plassert ved et svømmebasseng, omfatter vedlikeholdet jevnlig vasking og skylling av de utvendige overflatene som angitt i den medfølgende brukerveiledningen.

GARANTIHÅNDTERING/GARANTIUNNTAK

Hvis du mener at du har en del som dekkes av denne garantien, må du kontakte Webers kundeservice ved å bruke kontaktinformasjonen på nettstedet (weber.com), eller et landsspesifikt nettsted som eieren kan bli henvist til. WEBER vil, etter å ha gjennomført undersøkelser, reparere eller skifte ut (etter eget forgodtbefinnende) en defekt del som dekkes av denne garantien. Dersom det ikke er mulig å reparere eller skifte ut delen, kan Weber velge (etter eget forgodtbefinnende) å bytte ut den aktuelle grillen med en ny grill av samme eller større verdi. WEBER kan be deg om å returnere deler for inspeksjon ved å forhåndsbetale fraktkostnadene.

Denne garantien gjelder ikke i tilfelle skader, forringelser, misfarging og/eller rust som WEBER ikke er ansvarlig for og som er forårsaket av:

- Misbruk, feil bruk, endringer, modifikasjoner, vandalisme, uaktsomhet, feil montering eller installasjon, eller manglende gjennomføring av normalt og rutinemessig vedlikehold
- Insekter og gnagere
- Eksponering for saltholdig luft og/eller klorkilder, som for eksempel svømmebasseng og badestamper/spabad
- Ekstreme værforhold som for eksempel hagl, orkan, jordskjelv, tsunamier eller brottsjøer, tornadoer eller kraftig storm.

Bruk og/eller installasjon av deler på Weber-produktet som ikke er originale Weber-deler, gjør denne garantien ugyldig, og eventuelle skader som oppstår som resultat av dette, dekkes ikke av denne garantien.

GARANTIPERIODER FOR PRODUKTET

Bunn, lokk og midtring:
10 år, gjennomrusting/-brenning

Komponenter i rustfritt stål:
5 år, gjennomrusting/-brenning

ONE-TOUCH rengjøringsystem:
5 år, gjennomrusting/-brenning

Plastkomponenter:
5 år, unntatt falming eller misfarging

Alle gjenværende deler:
2 år

ANSVARSKRIVELSE

UTOVER DENNE GARANTIE OG ANSVARSKRIVELSENE SOM ER BESKREVET I DENNE GARANTIERKLÆRINGEN, GIS DET INGEN YTTERLIGERE GARANTIER ELLER FRIVILLIGE ERKLÆRINGER OM ANSVAR SOM GÅR UT OVER WEBERS LOVFESTEDE ANSVAR. DEN GJELDENDE GARANTIERKLÆRINGEN VERKEN BEGRENSER ELLER EKSKLUDERER SITUASJONER ELLER KRAV DER WEBER HAR ET LOVFESTET ANSVAR SOM BESKREVET I GJELDENDE LOVGIVNING.

INGEN GARANTIER SKAL GJELDE ETTER DENNE GARANTIENS GYLDIGHETSPERIODE. WEBER ER IKKE BUNDET AV ANDRE GARANTIER FOR ET PRODUKT GITT AV ANDRE PERSONER, INKLUDERT EN FORHANDLER ELLER GROSSIST (SOM FOR EKSEMPEL «UTVIDEDE GARANTIER»). DENNE GARANTIENS EKSKLUSIVE RETTSMIDDEL ER REPARASJON ELLER UTSKIFTNING AV DELEN ELLER PRODUKTET.

DENNE FRIVILLIGE GARANTIE SKAL IKKE I NOE TILFELLE GI STØRRE KOMPENSASJON ENN KJØPSPRISEN PÅ DET SOLTGE WEBER-PRODUKTET.

DU PÅTAR DEG RISIKOEN OG ANSVARET FOR TAP ELLER SKADE PÅ DEG OG EIENDOMMEN DIN OG/ELLER PÅFØRT ANDRE OG DERES EIENDOMMER, SOM OPPSTÅR SOM FØLGE AV FEIL BRUK ELLER MISBRUK AV PRODUKTET ELLER MANGLENDE ETTERFØLGELSE AV INSTRUKSJONER GITT AV WEBER I DEN MEDFØLGENDE BRUKERMANUALEN.

DELER OG TILBEHØR SOM SKIFTES UT I HENHOLD TIL DENNE GARANTIE, OMFATTES AV GARANTI BARE FOR DEN GJENVÆRENDE GARANTIPERIODEN SOM ANGITT FOR DEN OPPRINNELIGE GARANTIE OVENFOR.

DENNE GARANTIE GJELDER BARE FOR BRUK I PRIVATE ENEBOLIGER ELLER LEILIGHETER, OG GJELDER IKKE FOR WEBER-GRILLER BRUKT I KOMMERSIELLE, KOMMUNALE ELLER FLERBRUKSSAMMENHENG SOM FOR EKSEMPEL RESTAURANTER, HOTELLER, RESORTER ELLER UTELEIEEIENDOMMER.

WEBER KAN FRA TID TIL ANNE ENDE DESIGNEN PÅ SINE PRODUKTER. INGENTING I DENNE GARANTIE SKAL TOLKES SOM EN FORPLIKTELSE FOR WEBER TIL Å GJENNOMFØRE SLIKE DESIGNENDRINGER OGSÅ FOR TIDLIGERE PRODUSERT PRODUKTER, OG SLIKE ENDRINGER SKAL HELLER IKKE TOLKES SOM EN INNRØMMELSE AV AT TIDLIGERE DESIGN HAR VÆRT DEFEKTE.

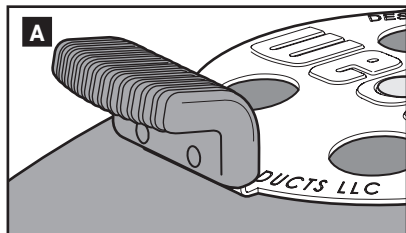
Les listen Internasjonale enheter mot slutten av denne brukerveiledningen for ytterligere kontaktinformasjon.

GRILLSYSTEM

Det ligger omfattende planlegging bak designet av din WEBER kullgrill. Våre griller er designet slik at du slipper å bekymre deg for oppflammer, varme og kalde områder, eller brent mat. Forvent utmerket ytelse, kontroll og resultater hver gang.

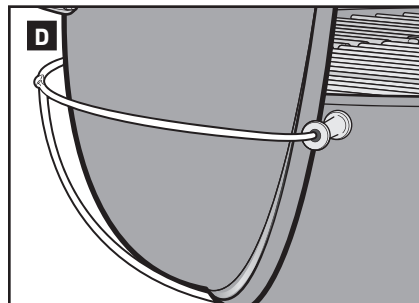
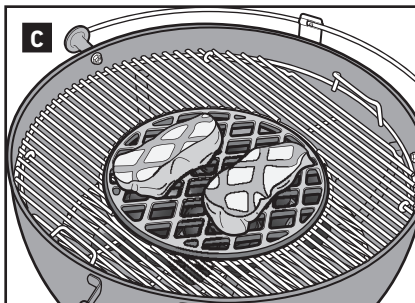
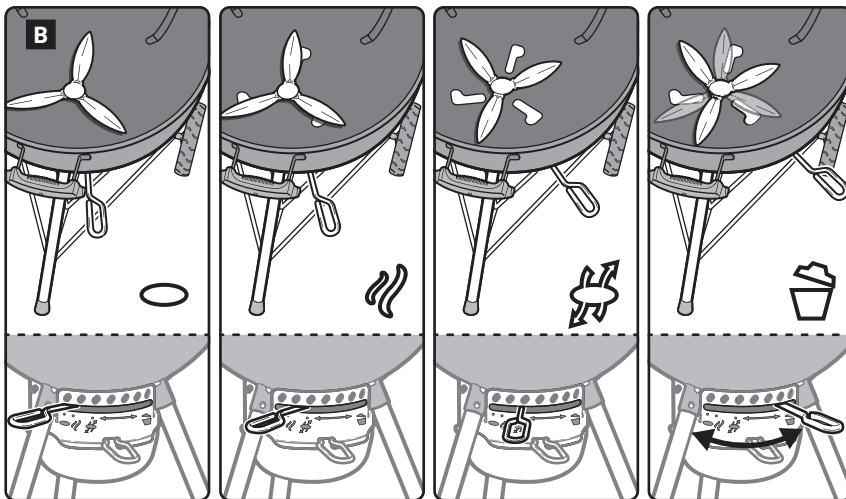
A Spjeld og ventiler

Luft er en viktig faktor ved kullgrilling. Jo mer luft du slipper inn i grillen, desto varmere blir den innvendige temperaturen, helt til brenselet er oppbrukt. Du kan kontrollere grilltemperaturen under grillingen ved å enkelt justere lokk- og grillboksspjeldene. Forsikre deg om at ventilene på grillboksen og lokket er helt åpne, slik at du oppnår en høy innvendig temperatur for grilling på direkte varme. Om du ønsker å grille på indirekte varme eller lavere temperaturer, kan du lukke lokk- og grillboksspjeldene så mye som halvveis. Hvis du lukker spjeldene helt, vil oksygenstrømmen kuttes, og til slutt vil kullet slukkes.



B ONE-TOUCH rengjøringsystem

ONE-TOUCH rengjøringsystemet gjør det enkelt å rengjøre grillen. Når du flytter håndtaket frem og tilbake, skyver de tre bladene i grillboksen asken fra bunnen av grillen og ned i askeoppsamleren. De samme ventilene fungerer som en grillboksspjeld for å tilføre nok oksygen til flammene, eller for at du enkelt skal kunne slukke flammene.

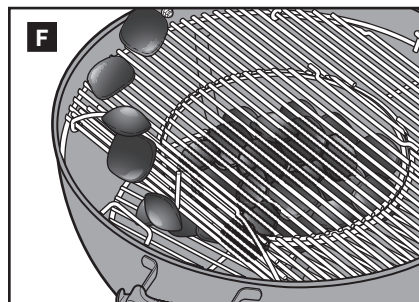
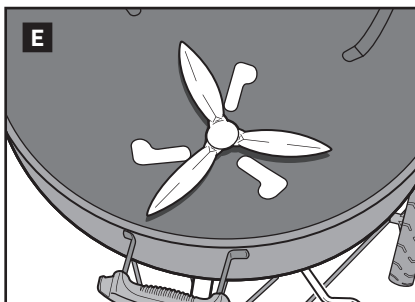


SPECIALFUNKSJONER

Grillen din kan være utstyrt med funksjonene som beskrives på denne siden, avhengig av hvilken modell du har kjøpt.

C Klar for WEBER CRAFTED-tilbehør

Grillristen din kan være utstyrt med en spesiell midtstol som kan fjernes. Denne funksjonen er designet for at du enkelt kan legge til spesielle WEBER CRAFTED grillinnsatser, som for eksempel støpejernsrist, kyllingholder eller bakestein (alle selges separat). Hvert alternativ gir deg ubegrensede muligheter til å prøve nye oppskrifter. Hvis du vil se en fullstendig produktserie av innsatsene fra WEBER CRAFTED, går du til nettstedet vårt: www.weber.com.



D TUCK-AWAY lokkholder

TUCK-AWAY lokkholderen gjør det enkelt å skyve lokket til siden for å sjekke maten eller å fylle på grillkull.

E Grillventiler for grilling på lave temperaturer

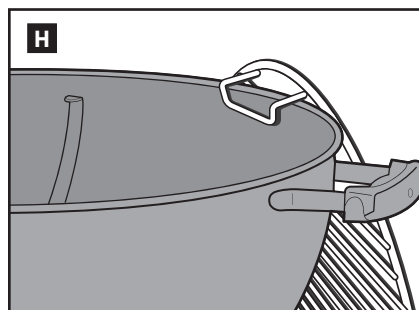
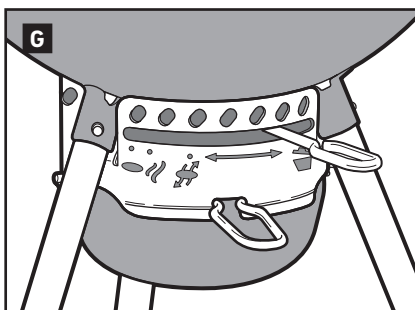
Formen på disse ventilene gir perfekt luftstrøm for grilling ved lave temperaturer.

F Grillrist med hengslede sider

Den hengslede risten har et område på begge sider som kan løftes opp, slik at du enkelt kan fylle på grillkull.

G Askeoppsamler med stor kapasitet

Den lukkede askeoppsamleren med stor kapasitet hindrer asken fra å blåse omkring, og kan lett løses for enkel og ren askefjerning.



H Grillrist med buede håndtak

Ristens buede håndtak gjør at du kan henge den på siden av grillen.

Merk: WEBER CRAFTED-grillristinnsatsen må fjernes før du henger grillristen på siden av grillen.

FØR OPPTENNING

Velg et passende sted for å grille

- Bruk bare denne grillen utendørs, på et godt ventilert sted. Må ikke brukes i en garasje, svalgang, passasje eller andre lukkede områder.
- Ha grillen på et trygt og jevnt underlag til enhver tid.
- Ikke bruk grillen nærmere enn 60 cm unna brennbart materiale. Brennbart materiale inkluderer, men er ikke begrenset til, ubehandlede eller behandlede tregulv, verandaer og balkonger.

Velg hvor mye kull du skal bruke

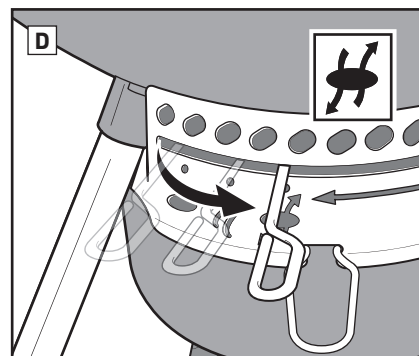
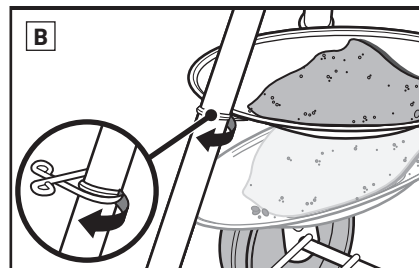
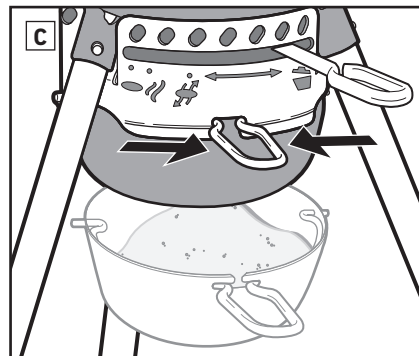
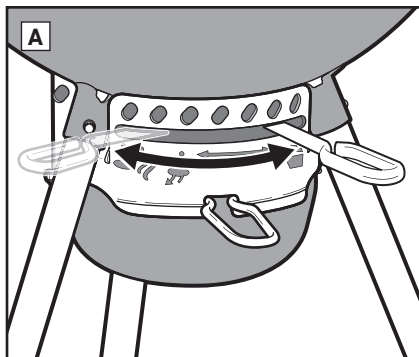
Hvor mye grillkull du trenger er avhengig av hva du skal grille og grillens størrelse. Om du griller små, møre matbiter som tar mindre enn 20 minutter, ser du i oversikten *Måling og påfyll av grillkull for direkte varme*. Hvis du skal grille eller røke større kjøttstykker som krever steketid på 20 minutter eller mer, eller ømtålige matvarer, ser du i oversikten *Måling og påfyll av grillkull for indirekte varme*. For mer informasjon om forskjellen mellom direkte og indirekte grilling, se delen *GRILLMETODER* i denne manualen.

Første gang du griller

Det anbefales at grillen varmes opp og brenselet holdes glødende varmt, med lokket på, i minst 30 minutter før du griller for første gang.

Klargjøre grillen for opptenning

1. Fjern lokket og plasser det på siden av grillen ved hjelp av enten lokkroken på innsiden av lokket eller TUCK-AWAY lokkholderen (avhengig av hvilken grillmodell du har).
2. Fjern grillristen (den øverste) fra grillen. Heng grillristen på grillens grillboks, bakpanel eller ramme etter det buede håndtaket (en funksjon på noen av grillene våre). Hvis grillen din har WEBER CRAFTED-grillrist, fjerner du først den avtakbare midtre delen, og deretter hele grillristen fra grillen.
3. Fjern kullristen (bunn) og fjern aske eller biter av gammelt grillkull fra grillbunnen. Kull krever oksygen for å brenne, så du må sørge for at ingenting blokkerer ventilene. Med ONE-TOUCH rengjøringsystem beveger du håndtaket frem og tilbake for å flytte asken fra bunnen av grillen og ned i askeopsamleren (A).
4. Hvis grillen har en standard askeopsamler, løsner du benklipset for å fjerne askeopsamleren (B), og kaster deretter asken. Hvis grillen din har en stor askeopsamlerens håndtak for å løsne den fra grillen (C).
5. Åpne grillventilen ved å flytte håndtaket helt mot høyre, eller ved å flytte håndtaket til åpen stilling (D) (avhengig av grillmodell).



6. Sett kullristen (bunn) tilbake i bunnen av grillboksen.

Merk: Instruksjoner for bruk av tennvæske er med hensikt utelatt fra denne brukermanualen. Tennvæske er sølete og kan overføre en kjemisk smak til maten, mens opptenningsblokker (selges separat) ikke gjør det. Om du bruker tennvæske, følger du produsentens veiledning, og du må ALDRI helle tennvæske på en brennende flamme.

TENNE GRILLKULLET

Tenn grillkullet med en grillstarter

Den enkleste og beste måten å tenne alle typer grillkull på, er å bruke en grillstarter, spesielt en RAPIDFIRE grillstarter (selges separat). Se forsiktighetsregler og advarsler som følger med RAPIDFIRE-grillstarteren for opptenning.

1. Legg et par ark med krøllet avisapir i bunnen av grillstarteren og sett den på kullristen (A), eller legg et par opptenningsblokker i midten av kullristen og sett grillstarteren over dem (B).
2. Fyll grillstarteren med kull (C).
3. Tenn opptenningsblokkene eller avisapir gjennom åpningene på siden av grillstarteren (D).

4. Hold grillstarteren på plass helt til kullet er tent. Du kan se at kullet er helt tent når det dekkes av et lag med hvit aske.

Merk: Opptenningsblokkene må være helt utbrente og det må være dannet aske på toppen av kullet, før du setter mat på grillristen. Ikke begynn å grill før brennstoff har et lag av aske.

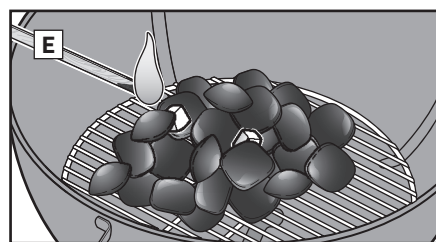
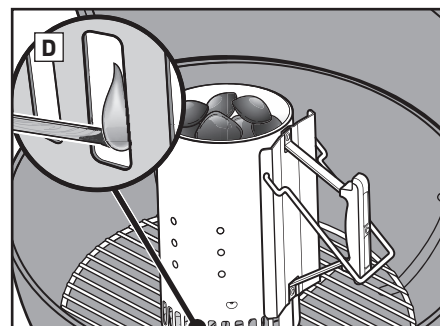
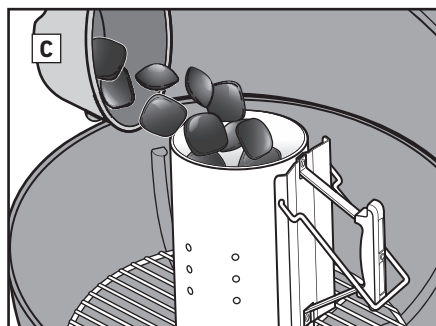
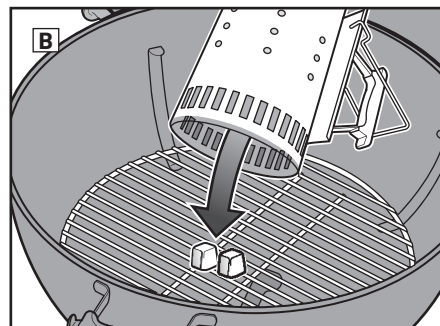
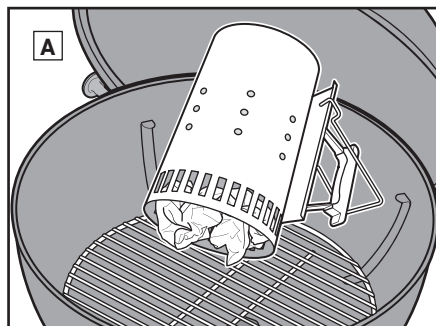
5. Når kullet er helt tent, leser du videre på de neste sidene for instruksjoner om hvordan du plasserer grillkullet, og begynner matlagning i henhold til din ønskede grillmetode (direkte eller indirekte).

Tenn grillkullet med opptenningsblokker

1. Lag en pyramide av grillkull i midten av (den nedre) kullristen, og sett noen opptenningsblokker (selges separat) inn i pyramiden (E).
2. Bruk en lang lighter eller fyrstikk for å tenne opptenningsblokkene. Opptenningsblokkene vil da tenne grillkullet.
3. Vent til grillkullet er helt tent. Du kan se at kullet er helt tent når det dekkes av et lag med hvit aske.

Merk: Opptenningsblokkene må være helt utbrente og det må være dannet aske på toppen av kullet, før du setter mat på grillristen. Ikke begynn å grill før brennstoff har et lag av aske.

4. Når kullet er helt tent, leser du videre på de neste sidene for instruksjoner om hvordan du plasserer grillkullet, og begynner matlagning i henhold til din ønskede grillmetode (direkte eller indirekte).



GRILLMETODER – DIREKTE VARME

Fordele grillkullet for direkte varme

1. Bruk alltid grillvotter eller -hansker som er i overensstemmelse med EN 407, vurderingsnivå 2 eller høyere for berøringsvarme, når du bruker kullgrillen.

Merk: Grillen, inkludert håndtakene og spjeldene ved/ventilene i håndtaket, blir meget varme. Bruk alltid grillvotter for å unngå å brenne hendene.

2. Når kullet er helt tent, sprer du det jevnt over kullristen med en lang tang (A).
3. Sett på grillristen igjen.
4. Sett lokket på grillen.
5. Åpne lokkspjeldet (B).

6. Forvarm risten i cirka 10 til 15 minutter.

7. Når grillristen er forvarmet, bruk en grillbørste i rustfritt stål eller skrape for å rengjøre grillristen (C).

Merk: Bruk en grillbørste i rustfritt stål. Skift ut børsten hvis du ser løse strå på grillristen eller børsten.

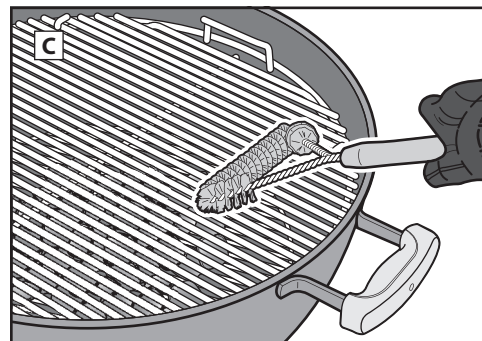
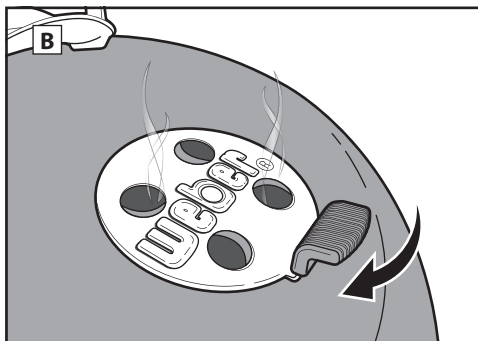
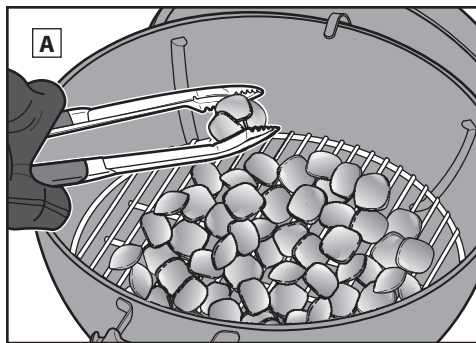
8. Åpne lokket og legg maten på grillristen.

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

Merk: Når du tar av lokket under grillingen, skyver du det til siden i stedet for rett opp. Hvis det løftes rett opp, kan det skape en vakuumeffekt som trekker aske opp på maten.

Når du er ferdig å grille ...

Lukk spjeldet i lokket og ventilene i grillboksen for å slukke kullet.



GRILLMETODER – INDIREKTE VARME

Fordele grillkullet for indirekte varme

1. Bruk alltid grillvotter eller -hansker som er i overensstemmelse med EN 407, vurderingsnivå 2 eller høyere for berøringsvarme, når du bruker kullgrillen.

Merk: Grillen, inkludert håndtakene, lokkspjeldet og grillboksventilene, blir svært varme. Bruk alltid grillvotter for å unngå å brenne hendene.

2. Når grillkullet er helt tent, legger du kullet slik at det plasseres på hver side av maten (A). Plasser kullet på sidene av grillboksen, rett overfor håndtaket (B), enten direkte på kullristen eller i kullskinnene eller i CHAR-BASKETS hvis de brukes. En dryppform kan plasseres mellom grillkullet for å samle opp kjøtsaften (tilbehørene selges separat).

3. Sett på grillristen igjen.

4. Sett lokket på grillen. Plasser alltid lokket slik at termometeret ikke er ovenfor grillkullet, der det vil bli utsatt for direkte varme (C).

5. Åpne lokkspjeldet.

6. Forvarm risten i cirka 10 til 15 minutter.

7. Når grillristen er forvarmet, bruk en grillbørste i rustfritt stål eller skrape for å rengjøre grillristen (D).

Merk: Bruk en grillbørste i rustfritt stål. Skift ut børsten hvis du ser løse strå på grillristen eller børsten.

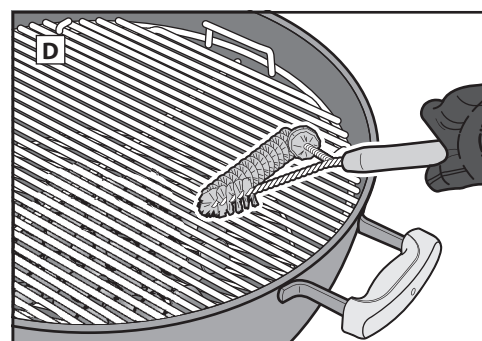
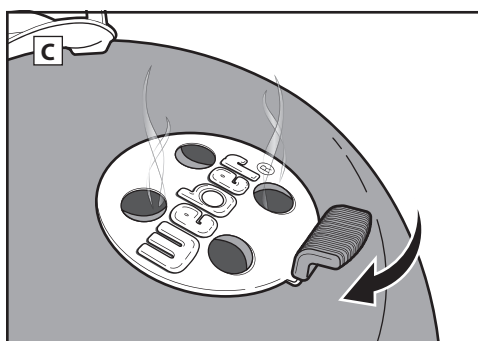
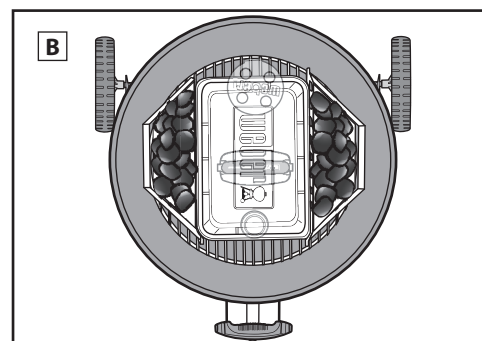
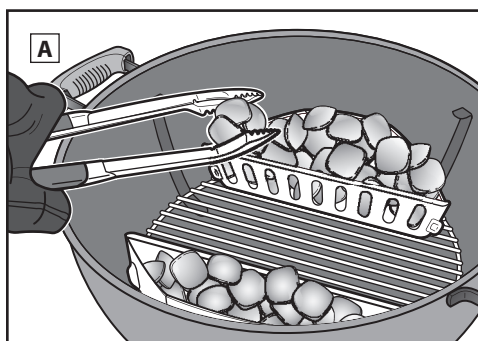
8. Legg maten på grillristen, og pass på at den ikke ligger direkte over kullet på sidene av grillboksen.

Merk: Når du tar av lokket under grillingen, skyver du det til siden i stedet for rett opp. Hvis det løftes rett opp, kan det skape en vakuumeffekt som trekker aske opp på maten.

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

Når du er ferdig å grille ...

Lukk spjeldet i lokket og ventilene i grillboksen for å slukke kullet.



Måling og påfyll av kull for direkte varme

Grilldiameter	WEBER kullbriketter	Kullbriketter	Kullbiter av blandet tre*
47 cm	25 briketter	30 briketter	0,68 kg
57 cm	30 briketter	40 briketter	0,87 kg
67 cm	45 briketter	60 briketter	1,91 kg

Måling og påfyll av kull for indirekte varme

Grilldiameter	WEBER kullbriketter		Kullbriketter		Kullbiter av blandet tre*	
	Briketter for den første tiden (per side)	Briketter for hver ekstra time (per side)	Briketter for den første tiden (per side)	Briketter for hver ekstra time (per side)	Kull for den første tiden (per side)	Kull for hver ekstra time (per side)
47 cm	10 briketter	4 briketter	15 briketter	7 briketter	0,36 kg	0,12 kg
57 cm	15 briketter	4 briketter	20 briketter	7 briketter	0,36 kg	0,12 kg
67 cm	20 briketter	6 briketter	30 briketter	8 briketter	0,55 kg	0,12 kg

Bruk kun kull – i samsvar med EN-standard 1860-2

TIPS OG TRIKS

Bruk grillvotter eller -hansker

Bruk alltid grillvotter når du bruker kullgrillen. Ventilene, spjeldene, håndtakene og grillboksen bli veldig varm i løpet av grillingen, så du må sørge for å beskytte hendene og underarmene.

Ikke bruk tennvæske

Unngå bruk av tennvæske, da det kan gi kjemisk smak til maten. Grillstartere (selges separat) og opptenningsblokker (selges separat) er mye renere og betydelig mer effektive for å tenne på grillkull.

Forvarme grillen

Grillristen blir klar til bruk hvis du varmer opp grillen med lokket på i 10 til 15 minutter. Når alt grillkullet er rødgledende, skal temperaturen under lokket nå 260°C. Varmen løser matrester som sitter fast på grillristen, noe som gjør det enkelt å børste dem vekk med en grillbørste i rustfritt stål. Forvarming av grillen gjør risten varm nok til å brune maten, og gjør at du unngår at maten sitter fast på grillristen.

Merk: Bruk en grillbørste i rustfritt stål. Skift ut børsten hvis du ser løse strå på grillristen eller børsten.

Ha olje på maten, ikke risten

Oljen forhindrer at maten sitter fast, og den tilfører smak og saftighet. Det er bedre å pensle eller spraye litt olje på maten enn å pensle risten.

Hold luftsirkulasjonen i gang

En kullflamme trenger luft. Lokket bør være på så mye som mulig, men hold lokkspjeldet og grillboksventilene åpne. Fjern asken på bunnen av grillen jevnlig for å unngå at den blokkerer ventilene.

Ha lokket igjen

Det er fire viktige grunner til at lokket skal være på så mye som mulig.

1. Holder risten varm nok til å steke maten når du griller direkte.
2. Gir kortere grilltid, og maten blir ikke tørr.
3. Fanger opp røken som utvikles når fett og saftene fordampes på grillen.
4. Forhindrer oppflammer ved å begrense oksygen.

Temme flammen

Oppflammer skjer, og det er bra, for de bruner overflaten på maten du griller. Men for mange oppflammer brenner imidlertid maten. Ha lokket på så mye som mulig. Dette begrenser mengden oksygen inne i grillen, noe som slukker eventuelle oppflammer. Hvis du mister kontrollen over flammene, flytter du maten midlertidig over på indirekte varme, helt til flammene dør ut.

Frossen eller fersk

Uansett om du griller frossen er fersk mat, må du alltid følge sikkerhetsveiledningen på pakken og tilberede maten til anbefalt kjernetemperatur. Frossen mat vil ta lenger tid å grille og kan trenge litt mer brennstoff, avhengig av mattypen.

Hold den ren

Følg instruksjonene om grunnleggende rutinemessig vedlikehold, slik at grillen både ser bra ut og yter bra i årene som kommer.

- Fjern oppsamlet aske og gamle kull fra bunnen av kulegrillen og askeoppsamlere før hver bruk, for å oppnå riktig luftgjennomstrømning og bedre grillresultater. Sørg for at kullet er helt slukket og grillen er avkjølt før du gjør det.
- Det kan hende du legger merke til "malingslignende" flak på innsiden av lokket. I løpet av grillingen omdannes fett- og røkdamp til karbon, og fester seg på innsiden av lokket. Børst det forkullede fett fra innsiden av lokket med en grillbørste i rustfritt stål. Du kan også tørke innsiden av lokket med et tørkepapir etter grillingen, mens grillen ennå er varm. Dette kan forhindre ytterligere oppbygging.
- Rengjør malte, porselensmaljerte overflater og plastoverflater på utsiden av grillen med varmt såpevann og en myk klut.
- Hvis grillen er utsatt for et spesielt hardt klima, bør du rengjøre utsiden av grillen oftere. Sur nedbør, kjemikalier og saltvann kan føre til at det dannes overflaterust. WEBER anbefaler at du tørker av grillen utvendig med varmt såpevann. Skyll deretter og tørk grundig.
- Bruk ikke noe av følgende for å rengjøre grillen: slipende poleringsmidler eller maling for rustfritt stål, rengjøringsmidler som inneholder syre, white-spirit eller xylen, ovnrens, slipende rengjøringsmidler (kjøkkenrengjøring) og slipende rengjøringsputer.

MATSIKKERHET

Matssikkerhetstips

- Ikke tin kjøtt, fisk, eller fjærkre i romtemperatur. Tin i kjøleskapet.
- Vask hendene nøye med varmt såpevann før du begynner matlaging, og etter at du har behandlet ferskt kjøtt, fisk og fjærkre.
- Sett aldri tilberedt mat på den samme tallerken som ble brukt til rå mat.
- Vask alle tallerkener og redskap som har vært i kontakt med rått kjøtt eller fisk, med varmt såpevann, og skyll godt.

Besøk www.weber.com for oppskrifter og grilltips.

GRILLVEILEDNING

For grilltider av biff og lam bruker du definisjonen for ferdighetsgrad til United States Department of Agriculture, om ikke annet angis. Kjøttstykker, tykkelse, vekt og grilltider er ment som retningslinjer. Faktorer som høyde over havet, vind og utendørstemperatur kan alle sammen påvirke grilltidene.

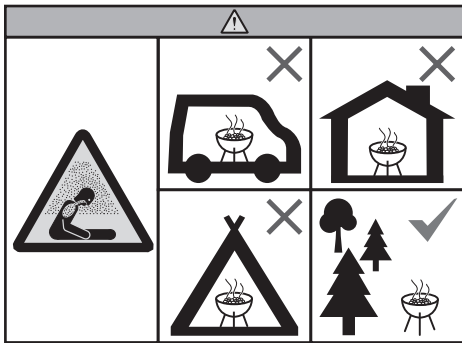
Besøk www.weber.com for oppskrifter og grilltips.

		Tykkelse/vekt	Omtrentlig grilltid
RØDT KJØTT	Biff: New York strip, porterhouse, entrecôte, T-benstek og filet mignon (indrefilet)	2 cm tykk	4 til 6 minutter direkte, høy varme
		2,5 cm tykk	6 til 8 minutter direkte, høy varme
		5 cm tykk	14 til 18 minutter stek 6 til 8 minutter på direkte, høy varme, og deretter 8 til 10 minutter på indirekte, høy varme
	Flankestek	0,7 kg til 1 kg, 2 cm tykk	8 til 10 minutter direkte, middels høy varme
	Hamburger	2 cm tykk	8 til 10 minutter direkte, middels høy varme
SVINEKJØTT	Indrefilet	1,4 til 1,8 kg	45 til 60 minutter 15 minutter over direkte, middels varme, grill deretter 30 til 45 minutter over indirekte, middels varme
	Bratwurst: rå	85 g pølse	20 til 25 minutter direkte, lav varme
	Kotelett: Med eller uten bein	2 cm tykk	6 til 8 minutter direkte, høy varme
		3 til 4 cm tykk	10 til 12 minutter stek i 6 minutter over direkte, høy varme, deretter 4 til 6 minutter over indirekte, høy varme
	Ribs: baby back, spareribs	1,4 til 1,8 kg	1½ til 2 timer indirekte, middels varme
	Ribs: country-style, med bein	1,4 til 1,8 kg	1½ til 2 timer indirekte, middels varme
FJÆRKRE	Indrefilet	0,5 kg	30 minutter brun i 5 minutter over direkte høy varme, og grill i 25 minutter over indirekte middels varme
	Kyllingbryst: bein- og skinnfritt	170 til 227 g	8 til 12 minutter direkte, middels høy varme
	Kyllinglår: bein- og skinnfritt	113 g	8 til 10 minutter direkte, middels høy varme
	Kyllingstykke: med bein, assortert	85 til 170 g	36 til 40 minutter 6 til 10 minutter over direkte, lav varme, deretter 30 minutter over indirekte, middels varme
	Kylling: hel	1,8 til 2,25 kg	1 til 1½ time indirekte, middels varme
	Cornish Game Hen	0,7 til 0,9 kg	60 til 70 minutter indirekte, middels høy varme
SJØMAT	Kalkun: hel, uten fyll	4,5 til 5,5 kg	2 til 2½ time indirekte, middels høy varme
	Fiskefilet eller -biff: Kveite, rød snapper, laks, havabbor, sverdfisk og tunfisk	0,6 til 1,25 cm tykk	3 til 5 minutter direkte, middels høy varme
		2,5 til 3 cm tykk	10 til 12 minutter direkte, middels høy varme
	Fisk: hel	0,5 kg	15 til 20 minutter indirekte, middels høy varme
		1,4 kg	30 til 45 minutter indirekte, middels høy varme
	Reker	14 g	2 til 4 minutter direkte, høy varme
GRØNNSAKER	Asparagus	1,25 cm diameter	6 til 8 minutter direkte, middels høy varme
	Mais	i maisblad	25 til 30 minutter direkte, middels høy varme
		maiskorn	10 til 15 minutter direkte, middels høy varme
	Sopp	shiitake eller sjampinjong	8 til 10 minutter direkte, middels høy varme
	Løk	Portobello	10 til 15 minutter direkte, middels høy varme
		halvert	35 til 40 minutter indirekte, middels høy varme
Potet	Potet	1,25 cm skiver	8 til 12 minutter direkte, middels høy varme
		hel	45 til 60 minutter indirekte, middels høy varme
		1,25 cm skiver	9 til 11 minutter forkokes i 3 minutter, og grilles 6 til 8 minutter over direkte, middels varme

Pass på så at maten passer på grillen med lokket igjen, slik at det er cirka 2,5 cm mellom maten og lokket.

Hvis du ikke følger sikkerhedsanvisningerne (FARE, ADVARSEL, FORSIGTIG) i brugervejledningen, kan det resultere i alvorlige personskader eller død, eller det kan forårsage brand eller eksplosioner og store materielle skader. Læs alle sikkerhedsoplysningerne i denne brugervejledning, inden du bruger grillen.

- ⚠ ADVARSEL! Brug den aldrig indendørs! Denne grill er beregnet til udendørs brug i et område med god ventilation og er ikke beregnet til og bør aldrig bruges som varmeapparat. Hvis den bruges indendørs, vil giftige dampe akkumulere og forårsage alvorlig personskade eller død.
- ⚠ 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!
- ⚠ ADVARSEL! Begynd ikke tilberedningen af maden før briketterne er dækket af grå aske.
- ⚠ ADVARSEL! Anvend ikke grillen i lukkede og/eller beboede rum som f.eks. huse, telte, campingvogne, beboelsesvogne og både. Kulitforgiftning kan medføre døden.



FARE

- ⚠ Må ikke bruges i garager, bygninger, udestuer eller andre lukkede områder.
- ⚠ Hæld aldrig tændvæske på tændte eller varme kul/briketter, og tilføj aldrig kul/briketter, der er vædet i tændvæske, til tændte eller varme kul/briketter. Sæt altid låget på flasken med tændvæske efter brug, og anbring den i sikker afstand af grillen.
- ⚠ Sørg for, at brændbare dampe og væsker, som f.eks. benzin og alkohol, og brændbare materialer holdes på sikker afstand af stegeområdet.

ADVARSEL

- ⚠ Brug ikke grillen, medmindre alle dele er på plads. Grillen skal samles i overensstemmelse med samlevejledningen. Hvis den ikke er samlet korrekt, kan det medføre fare for brugernes sikkerhed.
- ⚠ Brug aldrig grillen, uden at askeopsamlere er monteret.
- ⚠ Brug ikke denne grill under brændbare konstruktioner.
- ⚠ Indtagelse af alkohol, receptpligtig medicin eller håndkøbsmedicin kan forringe brugerens evne til at samle eller bruge grillen korrekt og sikkert.
- ⚠ Vær forsigtig, når du bruger grillen. Grillen kan være meget varm, når du griller på den eller rengør den, og den bør altid være under opsyn.
- ⚠ Brug aldrig tændvæske, benzin, sprit eller andre meget brændbare væsker, når du skal tænde eller genantænde kul/briketter. Hvis du bruger tændvæske (anbefales ikke), skal du være opmærksom på, at den kan samle sig i askeopsamlere og antænde og dermed forårsage en brand under bunden. Fjern eventuel tændvæske fra askeopsamlere, inden du tænder kullene/briketterne.
- ⚠ Denne grill er ikke beregnet til installation på/i køretøjer og/eller både.
- ⚠ Brug ikke grillen inden for en afstand af 60 cm fra brændbare materialer. Brændbare materialer omfatter, men er ikke begrænset til, gulve, terrasser og verandaer af træ.
- ⚠ Stil grillen på en sikker og plan overflade, i sikker afstand fra brændbare materialer.
- ⚠ Anbring ikke grillen på glas eller en brændbar overflade.
- ⚠ Brug ikke grillen i kraftig blæst.
- ⚠ Undgå at bære tøj med løse ærmer, når du tænder eller bruger grillen.
- ⚠ Rør aldrig ved grill- eller kulristen, asken, kullene/briketterne eller grillen for at se, om de er varme.
- ⚠ Sluk kullene/briketterne efter brug. For at slukke skal du lukke for ventilationsåbningerne i bunden og låget i spjældet, og sætte låget på bunden.

- ⚠ Anvend varmeafvisende grillhandsker (i henhold til EN 407, Kontaktvarme, niveau 2 eller højere) ved tilberedning af mad, justering af ventilationsåbninger (spjæld), påfyldning af kul/briketter og håndtering af termometer eller låg.
- ⚠ Brug ordentlige redskaber med lange, varmebestandige håndtag.
- ⚠ Placer altid kullene/briketterne oven på kulristen (nederst). Læg aldrig kullene/briketterne direkte i bunden af bunden.
- ⚠ Læg aldrig varme kul/briketter på steder, hvor der er risiko for at træde på dem, eller hvor de udgør en brandfare. Bortskaf aldrig aske eller kul/briketter, før de er kølet helt af.
- ⚠ Sæt ikke grillen til opbevaring, før asken og kul/briketter er helt kølet af.
- ⚠ Undlad at fjerne aske, indtil alle kul/briketter er brændt helt ud og er helt slukkede, og indtil grillen er kølet af.
- ⚠ Hold elektriske ledninger og kabler væk fra de varme overflader på grillen og fra områder med livlig trafik.

FORSIGTIG

- ⚠ Brug ikke vand til at slukning af stikflammer eller kul/briketter.
- ⚠ Hvis bunden fores med aluminiumsfolie, blokeres luftgennemstrømningen. Brug i stedet en drypbakke til at opfange kødsaft, når du griller over indirekte varme.
- ⚠ Grillbørster skal jævnligt kontrolleres for løse børstehår og slid. Udskift børsten, hvis du finder løse børstehår på risten eller børsten. WEBER anbefaler, at du køber en ny grillbørste i rustfrit stål hvert forår.
- ⚠ Undlad at hænge låget på bundens håndtag.

GARANTI

Tak, fordi du har købt et WEBER-produkt. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") leverer sikre, holdbare og pålidelige produkter.

Det følgende er en frivillig garanti, som WEBER yder uden omkostninger for dig. Den indeholder de oplysninger, du skal bruge for at få dit WEBER-produkt repareret i tilfælde af en defekt.

I henhold til gældende lovgivning har kunden en række rettigheder, hvis produktet er defekt. Disse rettigheder omfatter supplerende ydelser eller udskiftning af produktet, prisnedsdrag eller kompensation. I EU gælder f.eks. en toårig løvbestemt garanti, som træder i kraft ved udlevering af produktet. Disse og andre løvbestemte rettigheder påvirkes ikke af nærværende garanti. Denne garanti giver tværtimod ejeren yderligere rettigheder uafhængigt af de lovpligtige forpligtelser.

WEBERS FRIVILLIGE GARANTI

WEBER garanterer over for køberen af WEBER-produktet (eller – hvis der er tale om en personlig gave, reklamegave eller lign. – over for modtageren heraf), at WEBER-produktet ikke har materiale- eller fabriktionsfejl i den periode, der er specificeret nedenfor, hvis produktet samles og bruges i overensstemmelse med anvisningerne herom i den medfølgende brugervejledning. (Bemærk: Hvis du mister eller forlægger din brugervejledning fra WEBER, kan du få et nyt eksemplar på www.weber.com eller en anden landespecifik hjemmeside, som du måtte blive omdirigeret til). Ved normal brug og vedligeholdelse i en almindelig husstand indvilliger WEBER inden for rammerne af denne garanti i at reparere eller erstatte defekte dele inden for det tidsrum og med de begrænsninger og undtagelser, der er anført nedenfor. I DET OMFANG, DET ER TILLADT I HENHOLD TIL GÆLDENDE LOVGIVNING, GÆLDER DENNE GARANTI KUN DEN OPRINDELIGE KØBER OG KAN IKKE OVERFØRES TIL EFTERFØLGENDE EJERE, MEDMINDRE DER ER TALE OM GAVER OG REKLAMEGAVER, JF. OVENFOR.

EJERENS ANSVAR UNDER DENNE GARANTI

For at sikre, at der ikke opstår problemer i forbindelse med garantirs dækning, er det vigtigt (men ikke påkrævet), at du registrerer dit WEBER-produkt på www.weber.com eller en anden landespecifik hjemmeside, som du måtte blive omdirigeret til. Sørg desuden for at gemme din originale købskvittering og/eller faktura. Ved registrering af dit WEBER-produkt bekræftes din garanti, og der etableres en direkte relation mellem dig og WEBER, så vi kan kontakte dig personligt, hvis der skulle være behov for det.

Ovenstående garanti gælder kun, hvis ejeren følger alle anvisninger vedrørende samling, brug og forebyggende vedligeholdelse af sit WEBER-produkt som beskrevet i den medfølgende brugervejledning, medmindre ejeren kan påvise, at defekten eller fejlen ikke skyldes manglende opfyldelse af de ovenfor nævnte forpligtelser. Hvis du bor i et kystnært område, eller hvis dit produkt er placeret i nærheden af en swimmingpool, er det i forbindelse med vedligeholdelsen også påkrævet, at du vasker og skyller produktets udvendige overflader som beskrevet i den medfølgende brugervejledning.

GARANTI/BORTFALD AF GARANTI

Hvis du mener, at du har en del, der er omfattet af denne garanti, bedes du kontakte WEBERS kundeservice via kontaktoplysningerne på vores hjemmeside (www.weber.com eller en anden landespecifik hjemmeside, som du måtte blive omdirigeret til). WEBER vil, efter at have undersøgt de nærmere omstændigheder, reparere eller udskifte (efter eget valg) en fejlbehæftet del, som er omfattet af denne garanti. Hvis en reparation eller udskiftning ikke er mulig, kan WEBER vælge (efter eget valg) at erstatte den pågældende grill med en ny grill af samme eller højere værdi. WEBER kan bede dig om at returnere dele med henblik på nærmere undersøgelse. WEBER afholder de hermed forbundne forsendelsesomkostninger.

Denne garanti bortfalder, hvis der er skader, ødelæggelser, misfarvninger og/eller rust på produktet, som WEBER ikke er ansvarlig for, og som skyldes:

- Mishandling, misbrug, ændringer, modificeringer, fejlanvendelse, hærværk, forsømmelse, forkert samling eller installation og manglende normal og rutinemæssig vedligeholdelse.
- Insekter og gnavnere.
- Eksponering for saltholdig luft og/eller klor, som f.eks. ved swimmingpools og spabade
- Barske vejrforhold, som f.eks. hagl, orkaner, jordskælv, tsunamier eller store bølger, tornadoer eller kraftige storme.

Ved brug og/eller installation af dele på dit WEBER-produkt, som ikke er originale WEBER-dele, bortfalder denne garanti, og skader, der sker som følge heraf, er ikke omfattet af denne garanti.

PRODUKTGARANTIPERIODER

Bund, låg og midterring:
10 år, gennemtæring af rust/gennembrænding

Komponenter af rustfrit stål:
5 år, gennemtæring af rust/gennembrænding

ONE-TOUCH-rengøringsystem:
5 år, gennemtæring af rust/gennembrænding

Plastkomponenter:
5 år, omfatter ikke falmning eller misfarvning

Alle resterende dele:
2 år

ANSVARSFRAKRIVELSE

BORTSET FRA DENNE GARANTI OG ANSVARSFRAKRIVELSE, SOM DE ER BESKREVET I DENNE GARANTIERKLÆRING, GIVES DER HER UDTRYKKELIGT INGEN YDERLIGERE GARANTIER ELLER FRIVILLIGE ERKLÆRINGER OM ANSVAR, DER GÅR UD OVER DET ANSVAR, SOM WEBER IFØLGE LOVGIVNINGEN HAR. NÆRVÆRENDE GARANTIERKLÆRING BEGRÆNSER ELLER UDELUKKER DESUDEN IKKE SITUATIONER ELLER KRAV, HVOR WEBER IFØLGE LOVEN HAR ET UFRAGIVELIGT ANSVAR.

EFTER UDLØB AF DE I DENNE GARANTI BESKREVNE GARANTIPERIODER GÆLDER INGEN YDERLIGERE GARANTIER. GARANTIER GIVET AF EN HVILKEN SOM HELST ANDEN PERSON, HERUNDER FORHANDLERE, VEDRØRENDE ET HVILKET SOM HELST PRODUKT (SOM F.E.KS. "UDVIDEDE GARANTIER") FORPLIGTER IKKE WEBER PÅ NOGEN MÅDE. DE ENESTE FORMER FOR AFHJÆLPNING, DER TILBYDES I FORBINDELSE MED DENNE GARANTI, ER REPARATION ELLER UDSKIFTNING AF PRODUKTET.

ERSTATNINGER UNDER DENNE FRIVILLIGE GARANTI KAN PÅ INTET TIDSPUNKT VÆRE STØRRE END KØBSPRISEN FOR DET PÅGÆLDENDE WEBER-PRODUKT.

DU BÆRER RISIKOEN OG ANSVARET VED TAB, SKADER PÅ DIG OG DINE EJENDELE OG/ELLER PÅ ANDRE OG DERES EJENDELE, SOM SKYLDES MISBRUG ELLER MISHANDLING AF PRODUKTET ELLER MANGLENDE OVERHOLDELSE AF WEBERS ANVISNINGER I DEN MEDFØLGENDE BRUGERVEJLEDNING.

DELE OG TILBEHØR, SOM ER BLEVET ERSTATTET UNDER DENNE GARANTI, ER KUN OMFATTET HERAF I DEN GARANTIPERIODE, SOM GÆLDER FOR DET OPRINDELIGE KØB.

DENNE GARANTI GÆLDER KUN FOR PRIVATE HUSSTANDE OG GÆLDER SÅLEDES IKKE FOR WEBER-GRILL, DER ANVENDES I KOMMERCIELLE ELLER OFFENTLIGE SAMMENHÆNGE ELLER I SAMMENHÆNGE, HVORI DER INDGÅR FLERE ENHEDER, SOM F.E.KS. RESTAURANTER, HOTELLER, FERIERESORTS ELLER UDLEJNINGSEJENDOMME.

WEBER KAN TIL ENHVER TID ÆNDRE DESIGNET AF SINE PRODUKTER. INTET I DENNE GARANTI KAN ANSES FOR EN FORPLIGTELSE FOR WEBER TIL AT INKORPORERE SÅDANNE DESIGNÆNDRINGER I TIDLIGERE FREMSTILLEDE PRODUKTER, EJ HELLER KAN SÅDANNE ÆNDRINGER OPFATTES SOM EN INDRØMMELSE AF, AT TIDLIGERE DESIGN HAR VÆRET FEJLBÆHÆFTEDE ELLER MANGELFULDE.

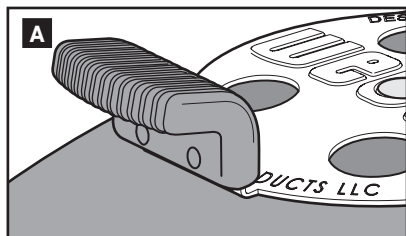
Du kan finde yderligere kontaktoplysninger til de forskellige internationale forretningsenheder i slutningen af denne brugervejledning.

GRILLSYSTEM

Vi har gjort os stor umage med designet af din WEBER-kulgrill. Vi designer vores grill, så du aldrig behøver at bekymre dig om stikflammer, varme og kolde områder på grillen eller mad, der er brændt på. Med WEBER kan du forvente enestående præstation, fuld kontrol og optimale resultater hver gang.

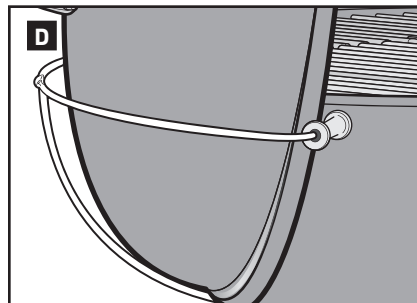
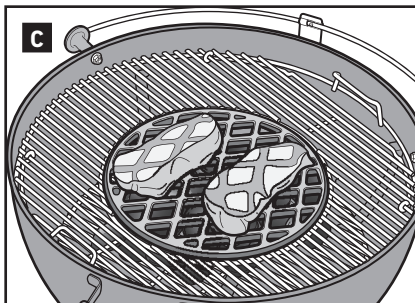
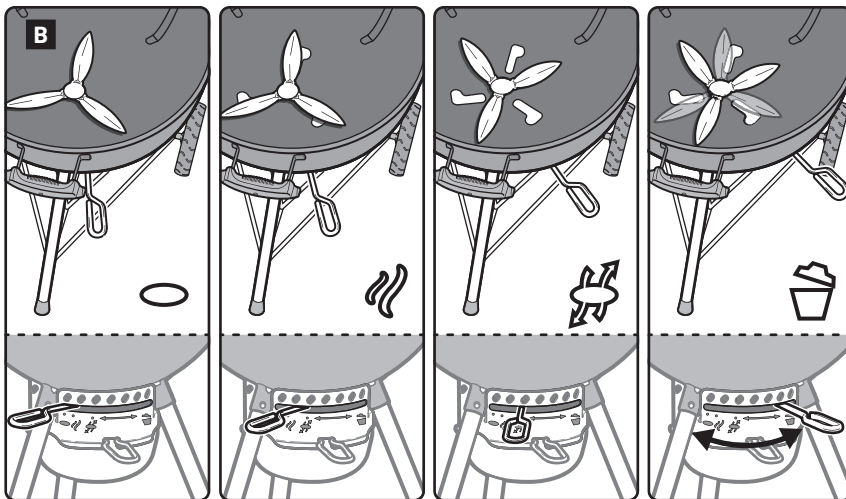
A Spjæld og ventilationsåbninger

Når man griller med kul/briketter, er luft en vigtig faktor. Jo mere luft der kommer ind i grillen, desto højere bliver den indvendige temperatur, indtil kullene/briketterne har nået deres maksimale ydeevne. Under tilberedningen kan du nemt regulere grillens indvendige temperatur ved at justere spjældene i låget og i bunden. For at sikre en høj indvendig grilltemperatur ved grillning med direkte varme skal du kontrollere, at ventilationsåbningerne i bund og låg er helt åbne. Hvis du vil grille med indirekte varme ved lavere temperaturer, kan du lukke spjældene op til halvvejs til. Hvis du lukker dem helt, afbryder du tilførslen af ilt, så kullene/briketterne til sidst går helt ud.



B ONE-TOUCH-rengøringssystem

ONE-TOUCH-rengøringssystemet gør det nemt at gøre rent. Når håndtaget bevæges frem og tilbage, skubber de tre vinger i bunden aske fra bunden af grillen ned i den store askeopsamler. Ventilationsåbningerne fungerer desuden som spjæld og regulerer ilttilførslen til ilden, så den nemt kan slukkes.

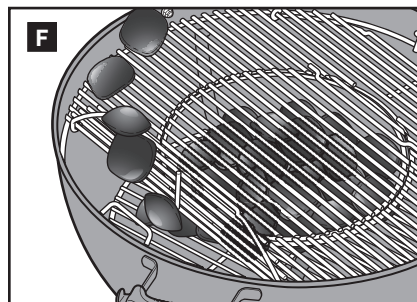
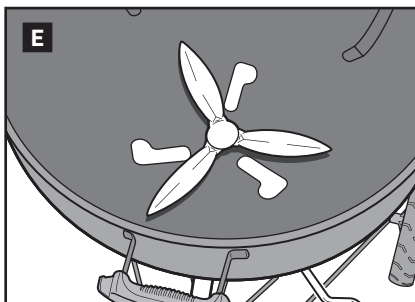


SÆRLIGE FUNKTIONER

Afhængigt af den model, du har købt, kan din grill være udstyret med de funktioner, der er beskrevet på denne side.

C Klar til WEBER CRAFTED-tilbehør

Grillristen kan være udstyret med et særligt udtageligt midterstykke. Denne funktion gør det nemt at isætte det særlige WEBER CRAFTED-udstyr, som f.eks. stegerist, kyllingeholder eller pizzasten (sælges separat). Hver indsats giver dig ubegrænsede muligheder for at prøve nye opskrifter. Se det komplette sortiment af WEBER CRAFTED-indsatser på: www.weber.com.



D TUCK-AWAY-lågholder

Med TUCK-AWAY-lågholderen kan du nemt løfte låget for at tjekke maden eller for at tilføje kul/briketter.

E Ventilationsåbninger til grillning ved lav temperatur

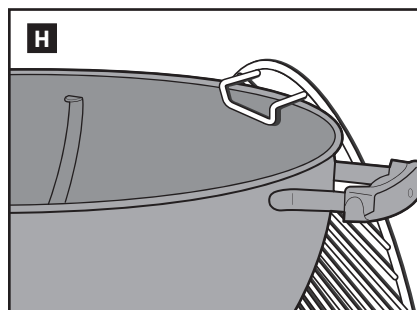
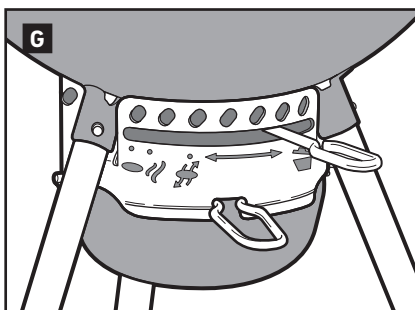
Formen på spjældene sikrer en optimal mængde luftgennemstrømning til grillning ved lave temperaturer.

F Grillrist med hængslede sider

På begge sider af grillristen er der en hængslet del, der kan løftes, så du kan nemt kan hælde flere kul/briketter i grillen.

G Rummelig askeopsamler

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



H Buede greb på grillristen

De buede greb på grillristen gør det muligt at hænge risten på siden af grillbunden.

Bemærk: WEBER CRAFTED-grillristindsatsen skal fjernes, før grillristen hænges på siden af bunden.

FØR DU TÆNDER OP

Vælg et passende sted at grille

- Brug kun denne grill udendørs i et godt ventileret område. Må ikke bruges i garager, bygninger, udestuer eller andre lukkede områder.
- Placer grillen på en sikker og plan overflade.
- Brug ikke grillen inden for 60 cm fra brændbare materialer. Brændbare materialer omfatter, men er ikke begrænset til, gulve, terrasser og verandaer af træ eller behandlet træ.

Vælg hvor stor mængde kul/briketter, du skal bruge

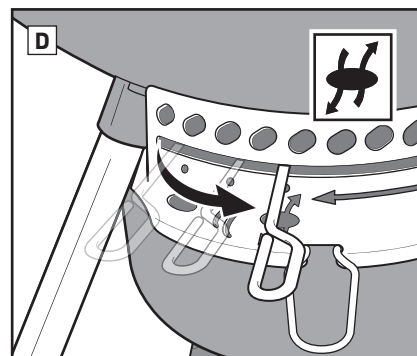
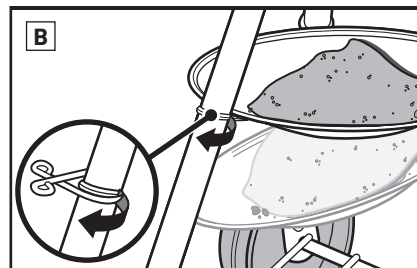
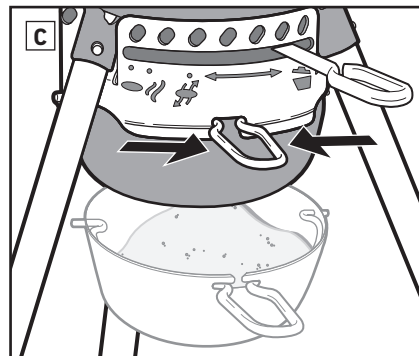
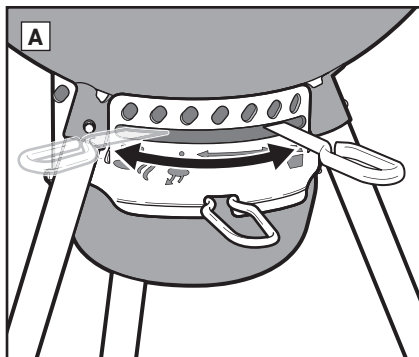
Den mængde af kul/briketter, du skal vælge, afhænger af, hvad du vil grille, og hvor stor din grill er. Hvis du griller små stykker kød, som skal have under 20 minutter, så se skemaet *Afmåling og påfyldning af kul/briketter ved brug af direkte varme*. Hvis du vil grille større stykker kød, der skal have over 20 minutter, eller sætte madvarer, så se skemaet *Afmåling og påfyldning af kul/briketter ved brug af indirekte varme*. Læs mere om forskellene mellem direkte og indirekte grillning i afsnittene **GRILLMETODER**.

Første gang, du griller

Vi anbefaler, at du varmer grillen op og lader kullene/briketterne være rødgloedende under låg i mindst 30 minutter, inden du griller første gang.

Klargøring af grillen til brug

1. Fjern låget og anbring det på siden af grillen ved hjælp af enten lågkrogen på indersiden af låget eller TUCK-AWAY-lågholderen (afhængigt af grillmodel).
2. Fjern grillristen (øverst) fra grillen. Hæng grillristen på grillens bund, bagpanel eller ramme ved hjælp af det buede håndtag (en funktion du finder på nogle af vores grill). Hvis din grill er forsynet med WEBER CRAFTED-grillristen, skal du først fjerne den udtagelige midtersektion og derefter løfte resten af grillristen op af grillen.
3. Fjern kulristen (nederst), og fjern aske eller rester af gamle kul/briketter fra bunden af grillbunden. Kul/briketter kræver ilt for at brænde, så sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede. På grill, der har et ONE-TOUCH-rengøringsystem, føres håndtaget på systemet frem og tilbage for at skubbe aske fra bunden af grillen ned i askeopsamleren (A).
4. Hvis grillen har en askeopsamler som standard, skal du løsne benclipsen for at fjerne askeopsamleren (B) og derefter kassere asken. Hvis din grill har en askeopsamler med høj kapacitet, skal du klemme håndtaget til askeopsamleren for at frigøre den fra grillen (C).
5. Åbn spjældet ved flytte håndtaget helt til højre eller ved at flytte håndtaget til den åbne position (D) (afhængigt af din grillmodel).



6. Sæt kulristen (nederst) i bunden af bunden igen.

Bemærk: I denne brugervejledning har vi bevidst valgt ikke at vejlede i, hvordan man optænder grillen ved hjælp af tændvæske. Tændvæske kan give maden en kemisk bismag, hvilket optændingsblokke (sælges separat) ikke gør. Hvis du vælger at bruge tændvæske, skal du følge producentens anvisninger. Du må ALDRIG hælde tændvæske på levende ild.

OPTÆNDING AF KUL/BRIKETTER

Optænding af kulgrillen med grillstarter

Den bedste og mest grundige måde at tænde kul på er at bruge en grillstarter. RAPIDFIRE-grillstarteren (sælges separat) er særligt velegnet. Se de forholdsregler og advarsler, der følger med RAPIDFIRE-grillstarteren, inden du tænder.

1. Læg et par ark sammenkrøllet avispapir i bunden af grillstarteren, og sæt grillstarteren på kulristen (A); eller sæt et par optændingsblokke nær midten af kulristen, og sæt grillstarteren over dem (B).
2. Fyld grillstarteren med kul/briketter (C).
3. Tænd optændingsblokkene eller avisen gennem hullerne i siden af grillstarteren (D).
4. Lad grillstarteren stå, indtil der er fyret godt op i kullene/briketterne. Du ved, at der er godt gang i kullene, når de har fået en askegrå overflade.

Bemærk: Optændingsblokkene skal være helt brændt af, og kullene skal have en askegrå overflade, inden du lægger maden på risten. Vent med at grille, til kullene eller briketterne har fået en askegrå overflade.

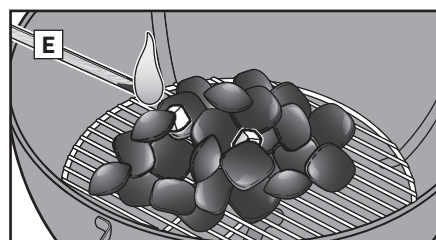
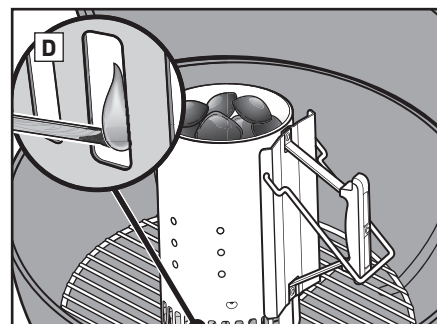
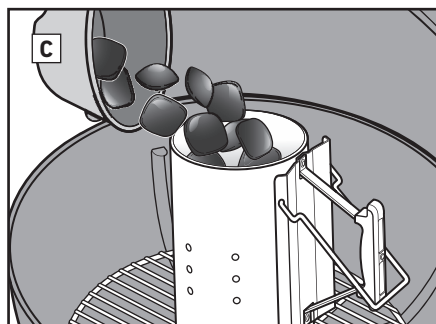
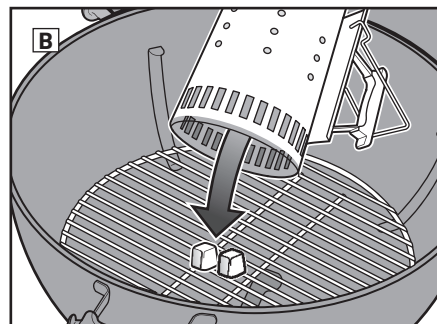
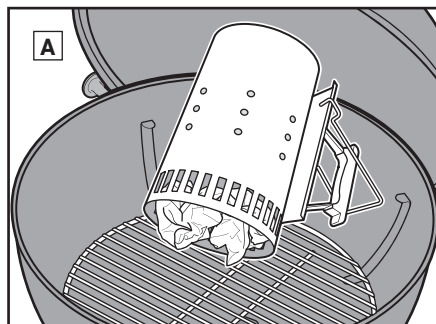
5. Når der er godt gang i kullene, skal du gå videre til de efterfølgende sider, hvor du vil finde en vejledning til, hvordan du arrangerer kullene og begynder at tilberede maden ved hjælp af den ønskede tilberedningsmetode (direkte eller indirekte metode).

Optænding af kul med optændingsblokke

1. Byg en pyramide af kul/briketter i midten af kulristen (nederst), og anbring et par optændingsblokke (sælges separat) inde i pyramiden (E).
2. Brug en lang lighter eller tændstikker til at tænde optændingsblokkene med. Optændingsblokkene vil derefter antænde kullene/briketterne.
3. Vent, indtil der er kommet godt gang i kullene/briketterne. Du ved, at der er godt gang i kullene, når de har fået en askegrå overflade.

Bemærk: Optændingsblokkene skal være helt brændt af, og kullene skal have en askegrå overflade, inden du lægger maden på risten. Vent med at grille, til kullene eller briketterne har fået en askegrå overflade.

4. Når der er godt gang i kullene, skal du gå videre til de efterfølgende sider, hvor du vil finde en vejledning til, hvordan du arrangerer kullene og begynder at tilberede maden ved hjælp af den ønskede tilberedningsmetode (direkte eller indirekte metode).



GRILLMETODER – DIREKTE VARME

Arrangering af kul/briketter til direkte varme

1. Brug altid grillhandsker i henhold til EN 407 (kontaktvarme, niveau 2 eller højere), når du griller med din kulgrill.

Bemærk: Grillen, inkl. dens håndtag og greb til spjæld/ventilationsåbninger, bliver varme. Brug altid grillhandsker, så du undgår at brænde hænder og fingre.

2. Når kullene/briketterne er helt antændte, skal du fordele dem jævnt ud over kulristen med en lang tang (A).
3. Læg grillristen på plads i grillen igen.
4. Luk låget på grillen.

5. Åbn lågspjældet (B).

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

7. Når grillristen er varm, rengøres den med en stålgrillbørste (C).

Bemærk: Brug en grillbørste i rustfrit stål. Udskift børsten, hvis du finder løse børstehår på risten eller børsten.

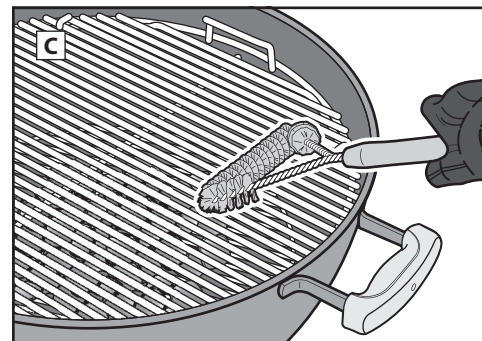
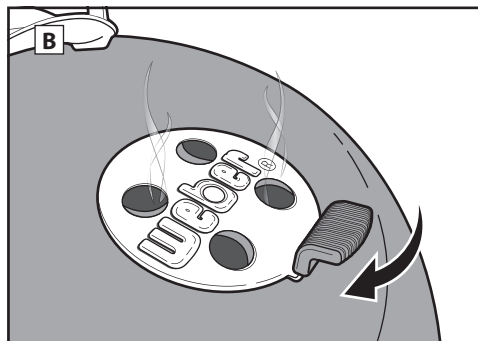
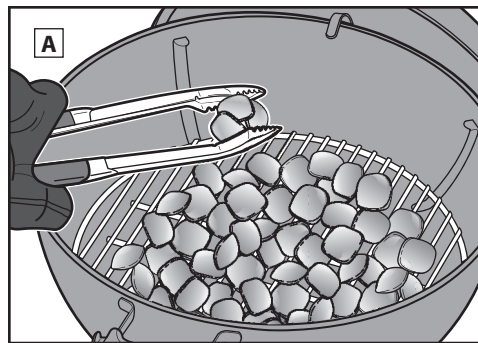
8. Åbn låget, og læg maden på risten.

9. Luk låget på grillen. Se de anbefalede tilberedningstider i opskriften.

Bemærk: Når du fjerner grilllåget under tilberedningen, skal du skubbe det til side i stedet for lige op. Et løft lige op kan danne et sug, som vil trække aske fra bunden op på maden.

Når du er færdig med at grille ...

Luk spjældet i låget og ventilationsåbningerne i bunden for at slukke kullene/briketterne.



GRILLMETODER – INDIREKTE VARME

Arrangering af kul/briketter til indirekte varme

1. Brug altid grillhandsker i henhold til EN 407 (kontaktvarme, niveau 2 eller højere), når du griller med din kulgrill.

Bemærk: Grillen og dens håndtag, spjæld og ventilationsåbninger bliver varme. Brug altid grillhandsker, så du undgår at brænde hænder og fingre.

2. Når kullene/briketterne er helt antændte, skal du med en lang tang arrangere kullene/briketterne, så de er anbragt på hver side af maden (A). Placer kullene/briketterne på siderne af bunden over for håndtaget (B), enten direkte på kulristen eller i kulskinnerne eller i Char-Baskets, hvis du bruger dem. Du kan evt. placere en drypbakke mellem kullene til at opsamle saft (sælges separat).

3. Sæt grillristen på igen.

4. Luk låget på grillen. Hvis din grill har et termometer, skal du sørge for altid at placere låget, så termometeret ikke befinder sig lige over kullene/briketterne, hvor det vil blive udsat for direkte varme (C).

5. Åbn lågspjældet.

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

7. Når grillristen er varm, rengøres den med en grillbørste i rustfrit stål (D).

Bemærk: Brug en grillbørste i rustfrit stål. Udskift børsten, hvis du finder løse børstehår på risten eller børsten.

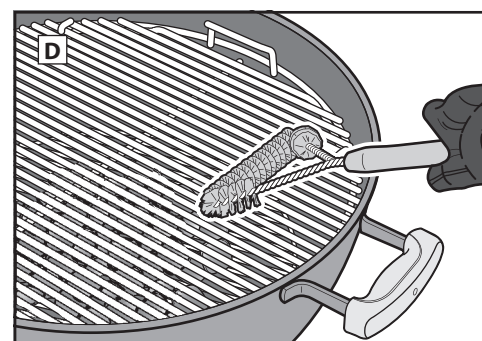
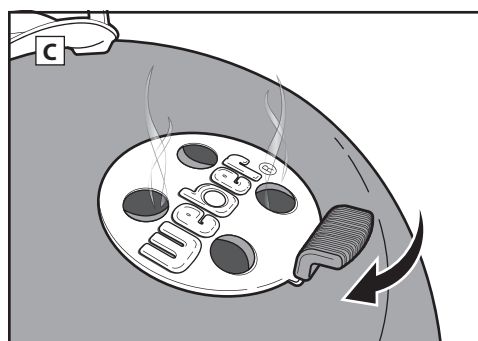
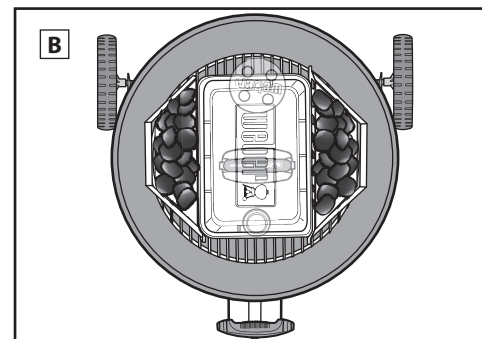
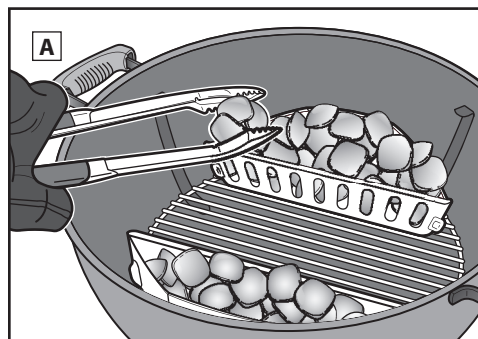
8. Læg maden på grillristen, og sørg for, at den ikke ligger direkte over kullene/briketterne på siderne af bunden.

Bemærk: Når du fjerner grilllåget under tilberedningen, skal du skubbe det til side i stedet for lige op. Et løft lige op kan danne et sug, som vil trække aske fra bunden op på maden.

9. Luk låget på grillen. Se de anbefalede tilberedningstider i opskriften.

Når du er færdig med at grille ...

Luk spjældet i låget og ventilationsåbningerne i bunden for at slukke kullene/briketterne.



Afmåling og påfyldning af kul ved direkte varme

Grilldiameter	WEBER-kulbriketter	Kulbriketter	Blandet trækul*
47 cm	25 briketter	30 briketter	0,68 kg
57 cm	30 briketter	40 briketter	0,87 kg
67 cm	45 briketter	60 briketter	1,91 kg

Afmåling og påfyldning af kul/briketter ved indirekte varme

Grilldiameter	WEBER-kulbriketter		Kulbriketter		Blandet trækul*	
	Briketter til første time (pr. side)	Briketter, der skal tilføjes for hver yderligere time (pr. side)	Briketter til første time (pr. side)	Briketter, der skal tilføjes for hver yderligere time (pr. side)	Trækul til første time (pr. side)	Trækul, der skal tilføjes for hver yderligere time (pr. side)
47 cm	10 briketter	4 briketter	15 briketter	7 briketter	0,36 kg	0,12 kg
57 cm	15 briketter	4 briketter	20 briketter	7 briketter	0,36 kg	0,12 kg
67 cm	20 briketter	6 briketter	30 briketter	8 briketter	0,55 kg	0,12 kg

Brug kun kul/briketter – i overensstemmelse med EN1860-2-standard.

TIPS OG TRICKS

Brug handsker

Brug altid grillhandsker, når du bruger din grill. Ventilationsåbninger, spjæld, håndtag og grillbund bliver alle varme under grillning, så sørg for at beskytte dine hænder og underarme.

Drop tændvæske

Undgå at bruge tændvæske, da den kan give maden en kemisk smag. Det er meget bedre og mere effektivt at bruge grillstarter (sælges separat) og optændingsblokke (sælges separat).

Forvarm grillen

Ved at forvarme grillen med låget lukket i 10-15 minutter gøres grillristen klar til brug. Når alle kullene/briketterne er rødgloedende, skal temperaturen under låget nå op på 260 °C. Varmen løsner snavs og rester, der måtte sidde fast på risten, så det er nemt at børste af med en grillbørste i rustfrit stål. Forvarmningen gør også risten varm nok til at svitse maden på den helt rigtige måde og forhindrer, at maden sidder fast på risten.

Bemærk: Brug en grillbørste i rustfrit stål. Udskift børsten, hvis du finder løse børstehår på risten eller børsten.

Olie på maden, ikke risten

Olie forhindrer maden i at brænde fast og tilfører derudover også saft og kraft til smagen. Det er mere effektivt at børste eller sprøjte maden let med olie end at børste risten.

Hold gang i luftgennemstrømningen

Kul/briketter skal bruge luft for at brænde. Låget skal være lukket så meget som muligt, men spjældet i låget og ventilationsåbningerne i bunden skal være åbne. Fjern regelmæssigt asken i bunden af grillen, så den ikke blokerer ventilationsåbningerne.

Luk låget

Fire vigtige grunde til at låget skal være lukket så meget som muligt.

1. Det holder risten varm nok til at svitse maden.
2. Tilberedningstiden bliver kortere, og maden ikke bliver tør.
3. Det holder på den røgede smag, som udvikles, når fedt og kødsaft fordampes på grillen.
4. Det forhindrer stikflammer, da mængden af ilt inde i grillen er begrænset.

Tæm flammen

Der vil ske nogle opflamninger engang imellem, og det er godt, fordi de svitser madens overflade – men for mange stikflammer kan brænde maden. Hold så vidt muligt låget på. Det begrænser mængden af ilt inde i grillen og hjælper dermed med til at slukke eventuelle opflamninger. Hvis du mister kontrollen over flammerne, kan du midlertidigt flytte maden til indirekte varme, indtil flammerne dør ud.

Fersk eller frossen

Uanset om du griller ferske eller frosne madvarer, skal du altid følge sikkerhedsanvisningerne på pakken og altid tilberede maden, til den får den anbefalede kerntemperatur. Det tager længere tid at grille frosne madvarer, og det kræver generelt flere kul/briketter.

Hold grillen ren

Følg nogle få grundlæggende instruktioner i, hvordan bedst vedligeholder din grill, så den holder sig godt og fungerer optimalt i mange år frem!

- For at sikre en korrekt luftgennemstrømning og bedre grillresultater skal du altid fjerne ophobet aske og gammelt kul fra bunden af grillen inden brug. Sørg for, at alle kul/briketter er gået helt ud, og at grillen er kølet af, inden du fjerner dem.
- Der kan nogle gange dannes noget, der ligner afskallet maling, på indersiden af låget. Under brug iltes fedt og røg langsomt til kulstof og aflejres på indersiden af låget. Børst det forkullede fedt af lågets inderside med en grillbørste i rustfrit stål. For at minimere yderligere aflejringer kan låget aftørres med køkkenrulle efter grillning, mens grillen stadig er lun (ikke for varm).
- Rengør malede overflader og overflader i porcelæsemalje og plast på ydersiden af din grill med varmt sæbevand og en ikke-slibende klud.
- Hvis din grill er udsat for særlige vind og vejrforhold, skal de udvendige flader rengøres oftere. Syrerregn, kemikalier og saltvand kan forårsage rustdannelse. WEBER anbefaler, at ydersiden af grillen tørres grundigt af med varmt sæbevand. Skyl efter, og tør overfladerne grundigt af.
- Undlad at bruge følgende midler til rengøring af grillen: slibende poleringsmidler til rustfrit stål eller maling, syreholdige rengøringsmidler, mineralisk terpentin eller xylene, ovnrens, slibende rengøringsmidler til køkkenbrug og skuresvampe.

FØDEVARESIKKERHED

Gode tips om fødevarerikkerhed

- Undlad at tø kød, fisk eller fjerkræ op ved stuetemperatur. Lad det tø op i køleskabet.
- Vask dine hænder grundigt med varmt sæbevand, inden du begynder at tilberede et måltid, og når du har håndteret fersk kød, fisk og fjerkræ.
- Læg aldrig tilberedt mad på det samme bræt eller bord, som den rå mad har været på.
- Vask alle tallerkener og køkkenredskaber, der er kommet i kontakt med råt kød eller fisk, af med varmt sæbevand, og skyl dem.

Besøg www.weber.com for flere opskrifter og råd om grillning.

GRILLGUIDE

Tilberedningstiden for oksekød og lam er baseret på det USA's landbrugsministeriums definitioner af medium-stegningsgrad, medmindre andet er angivet. Oplysninger om udskæringer, tykkelser, vægt og tilberedningstid er vejledende. Forhold som højde, vind og omgivelsestemperatur kan påvirke tilberedningstiderne.

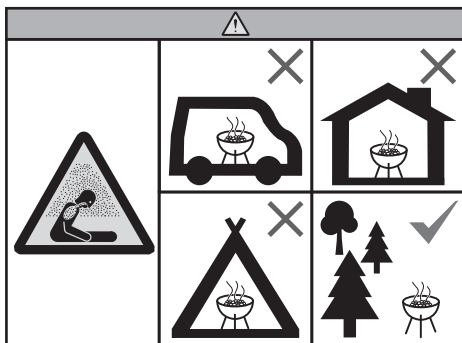
Besøg www.weber.com for flere opskrifter og råd om grillning.

		Tykkelse/vægt	Omtrentlig samlet grilltid
RØDT KØD	Steak: New York-stripsteak, porterhouse, rib-eye, T-bone og filet mignon (mørbrad)	2 cm tyk	4-6 min. ved direkte, høj varme
		2,5 cm tykke	6-8 min. ved direkte, høj varme
		5 cm tyk	14-18 min. – brunes 6-8 min. ved direkte, høj varme og grilles derefter i 8-10 min. ved indirekte, høj varme
	Flanksteak	0,7 kg til 1 kg, 2 cm tyk	8-10 min. ved direkte, medium varme
	Hakkebøf	2 cm tyk	8-10 min. ved direkte, medium varme
SVINEKØD	Mørbrad	1,4-1,8 kg	45-60 min. – 15 min. ved direkte, medium varme, og grill i 30-45 min. ved indirekte, medium varme
	Bratwurst: fersk	85 g	20-25 min. ved direkte, lav varme
	Kotelet: Udbenet eller med ben	2 cm tyk	6-8 min. ved direkte, høj varme
		3-4 cm tyk	10-12 min. – brunes 6 min. ved direkte, høj varme og grilles derefter i 4-6 min. ved indirekte, høj varme
	Ribs: baby back, spareribs	1,4-1,8 kg	1½-2 timer ved indirekte, medium varme
FJERKRÆ	Ribs: Country-Style, med ben	1,4-1,8 kg	1½-2 timer ved indirekte, medium varme
	Mørbrad	0,5 kg	30 min. – brunes 5 min. ved direkte, høj varme og grilles 25 min. ved indirekte, medium varme
	Kyllingebryst: uden skind og ben	170-227 g	8-12 min. ved direkte, medium varme
	Kyllingelår: uden skind og ben	113 g	8-10 min. ved direkte, medium varme
	Kyllingestykker: med ben, forskellige	85-170 g	36-40 min. – 6-10 min. ved direkte, lav varme og derefter 30 min. ved indirekte, medium varme
FISK OG SKALDVR	Kylling: hel	1,8 til 2,25 kg	1-1½ timer ved indirekte, medium varme
	Cornish Game Hen	0,7-0,9 kg	60-70 min. ved indirekte, medium varme
	Kalkun: hel, uden fyld	4,5-5,5 kg	2-2½ timer ved indirekte, medium varme
	Fisk, filet eller steak: helleflynder, rød snapper, laks, havaborre, sværdfisk og tun	0,6-1,25 cm tyk	3-5 min. ved direkte, medium varme
		2,5-3 cm tyk	10-12 min. ved direkte, medium varme
GRØNTSAGER	Fisk: hel	0,5 kg	15-20 min. ved direkte, medium varme
		1,4 kg	30-45 min. ved indirekte, medium varme
	Rejer	14 g	2-4 min. ved direkte, høj varme
	Asparagus	1,25 cm diameter	6-8 min. ved direkte, medium varme
	Majs	uafskallet	25-30 min. ved direkte, medium varme
		afskallet	10-15 min. ved direkte, medium varme
	Champignon	shiitake eller champignon	8-10 min. ved direkte, medium varme
		Portobello	10-15 min. ved direkte, medium varme
	Løg	halveret	35-40 min. ved indirekte, medium varme
		1,25 cm tykke skiver	8-12 min. ved direkte, medium varme
Kartoffel		hel	45-60 min. ved indirekte, medium varme
		1,25 cm tykke skiver	9-11 min. – forkoger i 3 min., grilles derefter 6-8 min. ved direkte, medium varme

Sørg for, at maden kan være på grillen med låget på – der skal altid være mindst 2,5 cm mellem mad og låg.

Ignorar las indicaciones de PELIGRO, ADVERTENCIA y PRECAUCIÓN que contiene este manual del usuario puede provocar lesiones personales graves o muertes, así como incendios o explosiones que pueden causar daños materiales. Lea toda la información sobre seguridad que contiene este manual del usuario antes de usar esta barbacoa.

- ⚠ **¡ATENCIÓN!** ¡No utilizar en locales cerrados! Esta barbacoa está diseñada para su uso al aire libre en áreas bien ventiladas, y no está preparada para el uso como calefactor ni debe emplearse como tal bajo ninguna circunstancia. El uso en interiores puede dar lugar a la acumulación de vapores tóxicos y causar lesiones personales graves o muertes.
- ⚠ **¡ATENCIÓN!** ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!
- ⚠ **¡ATENCIÓN!** ¡No deje la barbacoa al 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.
- ⚠ **¡ATENCIÓN!** Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas.
- ⚠ **¡ATENCIÓN!** No use la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable, p.e. vivienda, tienda de campaña, caravana, autocaravana, embarcación. Peligro de envenenamiento mortal por monóxido de carbono.



PELIGROS

- ⚠ No use la barbacoa en garajes, edificios, pasajes cubiertos o cualquier otro espacio cerrado.
- ⚠ No añada líquido de encendido ni carbón impregnado con ese líquido sobre carbón encendido o caliente. Tape el líquido de encendido después de usarlo y colóquelo a una distancia segura de la barbacoa.
- ⚠ Mantenga el espacio destinado a la preparación de alimentos libre de vapores y líquidos inflamables, como gasolina, alcohol, etc., así como de materiales combustibles.

ADVERTENCIAS

- ⚠ No use esta barbacoa si no están instaladas todas las piezas. La barbacoa debe montarse correctamente de acuerdo con las instrucciones de montaje. Un montaje incorrecto puede provocar situaciones de peligrosas.
- ⚠ No use la barbacoa sin instalar el cenicero.
- ⚠ No use la barbacoa debajo de una estructura de material combustible.
- ⚠ El consumo de alcohol o medicamentos (bajo supervisión médica o no) puede afectar a la capacidad del usuario para montar correctamente la barbacoa o para usarla con seguridad.
- ⚠ Siempre que utilice la barbacoa, hágalo con precaución. La barbacoa estará caliente al cocinar en ella o al limpiarla, y nunca debe dejarse sin vigilancia.
- ⚠ No use gasolina, alcohol ni ningún otro líquido de alta volatilidad para encender el carbón. En caso de utilizar líquido de encendido para el carbón (cosa que no se recomienda), tenga en cuenta que puede acumularse en el cenicero, prenderse y provocar un incendio en la cuba. Limpie el líquido acumulado en el cenicero antes de encender el carbón.
- ⚠ Esta barbacoa no está diseñada para su instalación en el interior o encima de vehículos recreativos y/o embarcaciones.
- ⚠ No use esta barbacoa a menos de 60 cm (2 ft) de cualquier material combustible. Se consideran materiales combustibles, entre otros, las plataformas, patios y porches de madera o madera tratada, las cubiertas vinílicas para paredes exteriores y las puertas de patio.
- ⚠ Mantenga la barbacoa en todo momento sobre una superficie firme, nivelada y alejada de materiales combustibles.
- ⚠ No coloque la barbacoa sobre una superficie de cristal o combustible.
- ⚠ No use la barbacoa si hay vientos fuertes.
- ⚠ No use ropa con mangas sueltas o vaporosas durante el encendido y el uso de la barbacoa.

- ⚠ Nunca toque la rejilla de cocción, del combustible, de las cenizas o del carbón, ni tampoco la barbacoa para comprobar si están calientes.
- ⚠ Apague el carbón cuando haya terminado de cocinar. Para ello, cierre el orificio de ventilación de la cuba y el regulador de la tapa y, a continuación, ponga la tapa en la cuba.
- ⚠ Al cocinar, ajustar los orificios de ventilación (reguladores), agregar carbón y al manipular el termómetro o la tapa, use manoplas o guantes de barbacoa resistentes al calor (con nivel 2 o superior de resistencia al calor por contacto según la norma EN 407).
- ⚠ Use herramientas apropiadas, equipadas con mangos largos y resistentes al calor.
- ⚠ Coloque siempre el carbón encima de la rejilla (inferior) para carbón. No lo coloque directamente en el fondo de la cuba.
- ⚠ No vierta carbón caliente en lugares de paso o en los que suponga un riesgo de incendio. No tire las cenizas ni el carbón antes de que se hayan apagado por completo.
- ⚠ No guarde la barbacoa hasta que las cenizas y el carbón se hayan apagado por completo.
- ⚠ No retire las cenizas hasta que todo el carbón se haya apagado y extinguido completamente y la barbacoa esté fría.
- ⚠ Mantenga los cables y conductores eléctricos alejados de las superficies calientes de la barbacoa y también de las áreas de paso frecuente.

PRECAUCIONES

- ⚠ No use agua para controlar las llamaradas ni para apagar el carbón.
- ⚠ Cubrir la cuba con papel de aluminio puede dificultar la circulación de aire. En su lugar, use una bandeja de goteo para recoger los jugos de la carne expulsados al cocinarla indirectamente.
- ⚠ Compruebe periódicamente si sus cepillos para barbacoas presentan cerdas sueltas o un desgaste excesivo. Si encuentra cerdas desprendidas en la rejilla de cocción o en los propios cepillos, sustituya los cepillos. WEBER recomienda cambiar los cepillos para barbacoas con cerdas de acero inoxidable al principio de cada primavera.
- ⚠ No cuelgue la tapa del mango de la cuba.

GARANTÍA

Gracias por adquirir un producto WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, EE. UU. (en adelante, "WEBER"), se enorgullece de fabricar productos seguros, resistentes y fiables.

WEBER le ofrece esta garantía voluntaria sin coste adicional. En el improbable caso de que sufra un fallo o defecto, aquí encontrará la información que necesitará si su producto WEBER requiere reparación.

Según la legislación en vigor, el cliente tiene diversos derechos en caso de que el producto resulte defectuoso. Los derechos mencionados incluyen la subsanación o sustitución, la rebaja del precio de compra y la compensación. En la Unión Europea, por ejemplo, esto constituye una garantía legal de dos años a partir de la fecha de entrega del producto. Las cláusulas de esta garantía no afectan a los derechos legales mencionados ni a ningún otro. De hecho, esta garantía proporciona al propietario derechos que van más allá de los que abarca la garantía legal.

GARANTÍA VOLUNTARIA DE WEBER

WEBER garantiza al comprador del producto WEBER (o, en caso de regalo o situación promocional, a la persona para la que haya sido adquirido como regalo o artículo promocional) que este se encontrará libre de defectos de materiales y mano de obra durante el periodo de tiempo especificado a continuación, siempre que su montaje y uso tengan lugar de acuerdo con el manual del usuario que lo acompaña. (Nota: En caso de pérdida o extravío del manual del usuario del producto WEBER, se puede descargar una copia en weber.com o en el sitio web correspondiente al país de residencia del propietario). En las condiciones de uso y mantenimiento típicas de viviendas o apartamentos unifamiliares normales y privados, WEBER acepta, en el marco de esta garantía, reparar o sustituir las piezas defectuosas dentro de los periodos de tiempo correspondientes y según las limitaciones y exclusiones indicadas a continuación. EN LA MEDIDA EN QUE LO PERMITA LA LEGISLACIÓN EN VIGOR, ESTA GARANTÍA SOLO SERÁ VÁLIDA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL Y NO PODRÁ TRANSFERIRSE A POSTERIORES PROPIETARIOS, EXCEPTO EN CASO DE REGALO O ENTREGA COMO ARTÍCULO PROMOCIONAL, SEGÚN LO DESCRITO ANTERIORMENTE.

RESPONSABILIDADES DEL PROPIETARIO BAJO ESTA GARANTÍA

Con el objetivo de asegurar la debida cobertura de la garantía, es importante (aunque no obligatorio) registrar el producto WEBER en weber.com o en el sitio web correspondiente al país de residencia del propietario. Deben conservarse el recibo y/o la factura de compra originales. Al registrar el producto WEBER, se confirma la cobertura de la garantía y se establece un vínculo directo con WEBER que el fabricante puede usar si necesita contactar con el propietario.

La garantía anterior solo será válida si el propietario cuida razonablemente el producto WEBER de acuerdo con las instrucciones de montaje, las instrucciones de uso y las indicaciones de mantenimiento preventivo descritas en el manual del usuario que lo acompaña, a menos que el propietario pueda demostrar que el fallo o defecto no guarda relación con el incumplimiento de tales obligaciones. Si el producto se instala en una zona costera o cerca de una piscina, el lavado y enjuague periódicos de las superficies exteriores se considerarán parte del mantenimiento, según lo descrito en el manual del usuario.

GESTIONES EN GARANTÍA Y SITUACIONES NO CUBIERTAS

Si cree que tiene una pieza cubierta por esta garantía, contacte con el Servicio de Atención al Cliente de WEBER usando la información de contacto disponible en nuestra página web (www.weber.com o en el sitio web correspondiente a su país de residencia). Después de llevar a cabo las investigaciones oportunas, WEBER reparará o sustituirá (a decisión propia) la pieza defectuosa cubierta por esta garantía. En caso de que la reparación o sustitución no fuera posible, WEBER podrá (a decisión propia) reemplazar la barbacoa en cuestión por otra nueva de igual o mayor valor. Puede que WEBER le pida que devuelva las piezas afectadas para su inspección (deberá correr con los gastos de transporte).

Esta garantía no cubre piezas dañadas, deterioradas, decoloradas y/u oxidadas por motivos que WEBER no sea responsable y tengan su origen en:

- El abuso, mal uso, alteración, modificación, uso indebido, vandalismo, negligencia, montaje o instalación incorrectos u omisión al llevar a cabo las labores normales y rutinarias de mantenimiento.
- Insectos y roedores.
- Exposición a atmósferas salinas y/o fuentes de cloro, como piscinas o bañeras de hidromasaje y espás.
- Condiciones meteorológicas extremas, como granizo, huracanes, terremotos, tsunamis o marejadas ciclónicas, tornados o grandes tormentas.

El uso y/o la instalación de piezas no fabricadas por WEBER en el producto WEBER es motivo de invalidación de esta garantía, que no cubrirá los daños resultantes de tales acciones.

PERÍODOS DE GARANTÍA DEL PRODUCTO

Cuba, tapa y anillo central:
10 años, agrietamiento por corrosión/quemadura

Componentes de acero inoxidable:
5 años, agrietamiento por corrosión/quemadura

Sistema de limpieza ONE-TOUCH:
5 años, agrietamiento por corrosión/quemadura

Componentes de plástico:
5 años, excepto desvanecimiento o decoloración

Resto de las piezas:
2 años

EXENCIONES DE RESPONSABILIDAD

APARTE DE LAS GARANTÍAS Y EXENCIONES DESCRITAS COMO PARTE DE ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA, NO EXISTEN OTRAS GARANTÍAS O DECLARACIONES VOLUNTARIAS DE RESPONSABILIDAD EXPLÍCITAS, MÁS ALLÁ DE LA RESPONSABILIDAD LEGAL APLICABLE A WEBER. ASIMISMO, LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA NO LIMITA NI EXCLUYE ADELLAS SITUACIONES O RECLAMACIONES DE LAS QUE WEBER DEBA HACERSE RESPONSABLE SEGÚN PRESCRIPCIÓN LEGAL.

NO SE CONSIDERARÁ VÁLIDA NINGUNA OTRA GARANTÍA UNA VEZ EXTINGUIDA ESTA GARANTÍA. WEBER NO ASUMIRÁ NINGUNA OTRA GARANTÍA (INCLUIDAS LAS GARANTÍAS AMPLIADAS) OFRECIDA POR NINGUNA PERSONA, DISTRIBUIDOR O AGENTE COMERCIAL, EN RELACIÓN CON NINGÚN PRODUCTO. EL ÚNICO OBJETO DE ESTA GARANTÍA ES LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DE LA PIEZA O EL PRODUCTO EN CUESTIÓN.

ESTA GARANTÍA VOLUNTARIA NO CUBRIRÁ EN NINGÚN CASO IMPORTES ECONÓMICOS SUPERIORES AL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO WEBER ADQUIRIDO.

EL USUARIO ASUME EL RIESGO Y LA RESPONSABILIDAD DERIVADOS DE AQUELLAS PÉRDIDAS, DAÑOS O LESIONES SUFRIDOS POR ÉL MISMO Y POR SU PROPIEDAD Y/U OTRAS PERSONAS Y PROPIEDADES QUE SE DERIVEN DEL MAL USO O ABUSO DEL PRODUCTO, O DE NO RESPETAR LAS INSTRUCCIONES PROPORCIONADAS POR WEBER EN EL MANUAL DEL USUARIO QUE LO ACOMPAÑA.

LAS PIEZAS Y ACCESORIOS SUSTITUIDOS EN EL MARCO DE ESTA GARANTÍA GOZARÁN DE UN PERÍODO DE GARANTÍA EQUIVALENTE AL TIEMPO RESTANTE DEL PERÍODO DE GARANTÍA ORIGINAL INDICADO ANTERIORMENTE.

ESTA GARANTÍA SOLO ES VÁLIDA PARA EL USO EN VIVIENDAS O APARTAMENTOS UNIFAMILIARES PRIVADOS, NO ASÍ PARA BARBACOAS WEBER DESTINADAS AL USO EN INSTALACIONES COMERCIALES, COMUNITARIAS O MULTITUINARIAS, COMO RESTAURANTES, HOTELES, COMPLEJOS TURÍSTICOS O PROPIEDADES DE ALQUILER.

PUEDEN QUE WEBER MODIFIQUE EL DISEÑO DE SUS PRODUCTOS CADA CIERTO TIEMPO. NINGUNA DE LAS ESTIPULACIONES QUE CONTIENE ESTA GARANTÍA DEBE CONSIDERARSE CONSTITUYENTE DE UNA OBLIGACIÓN POR PARTE DE WEBER DE INCORPORAR TALES CAMBIOS DE DISEÑO A PRODUCTOS FABRICADOS ANTERIORMENTE; DEL MISMO MODO, LA APLICACIÓN DE TALES CAMBIOS NO CONSTITUIRÁ UNA ADMISIÓN DEL CARÁCTER DEFECTUOSO DE LOS DISEÑOS ANTERIORES.

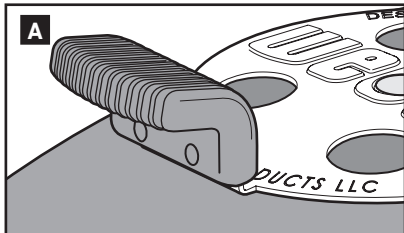
Consulte la lista de delegaciones comerciales internacionales que encontrará al final de este manual del usuario para obtener información de contacto adicional.

SISTEMA DE COCCIÓN

El diseño de esta barbacoa de carbón WEBER es el resultado de ingeniosas ideas. Diseñamos nuestras barbacoas para que el usuario no tenga que preocuparse nunca por las llamaradas, las áreas calientes y frías, ni que la comida se queme. Relájese y disfrute sin excepción de un excelente rendimiento, magníficas funciones de control y extraordinarios resultados.

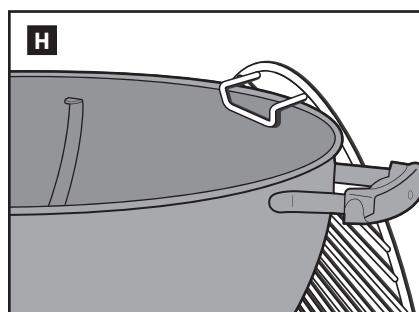
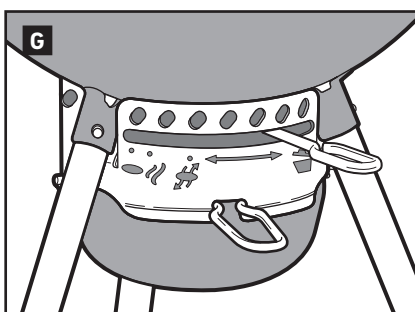
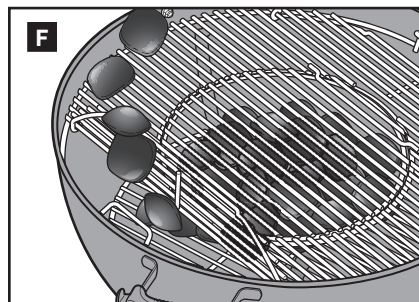
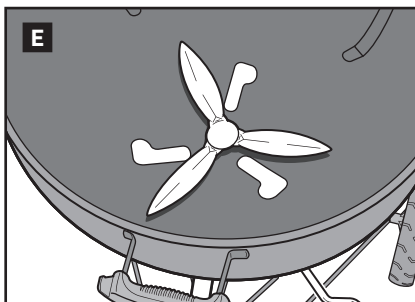
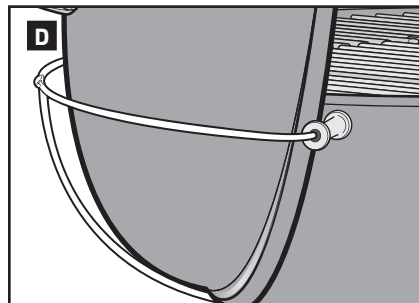
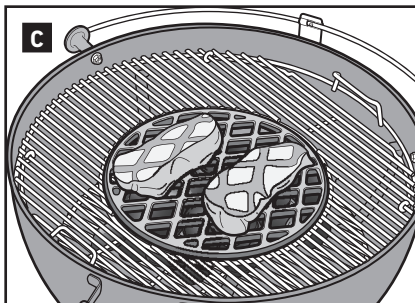
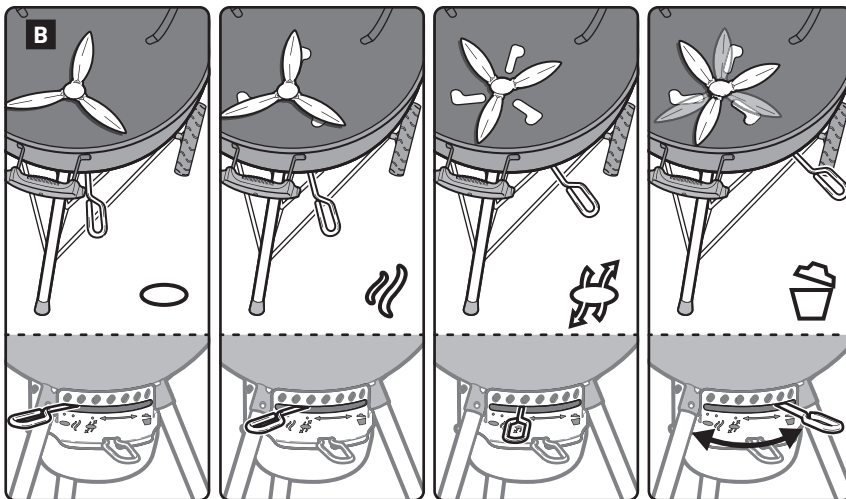
A Reguladores y orificios de ventilación

El aire tiene un importante papel en la barbacoa de carbón. Cuanto más aire entra, más aumenta la temperatura interior (hasta el límite máximo, determinado por el combustible). Durante la cocción, la temperatura interior de la barbacoa se puede controlar fácilmente ajustando los reguladores de la tapa y de la cuba. Para mantener alta la temperatura interior de la barbacoa cuando cocine mediante el método directo, asegúrese de que los orificios de ventilación de la cuba y de la tapa estén completamente abiertos. Si lo que desea es cocinar mediante el método indirecto a baja temperatura, se recomienda cerrar los reguladores de la tapa y de la cuba hasta la mitad, pero no más. Cuando los reguladores se cierran completamente, el suministro de oxígeno se interrumpe y, a la larga, se apaga el carbón.



B Sistema de limpieza ONE-TOUCH

El sistema de limpieza ONE-TOUCH facilita el proceso de limpieza. Con solo mover el mango hacia atrás y hacia delante, las tres palas de la cuba transfieren las cenizas desde el fondo de la barbacoa hasta el cenicero. Esos mismos orificios de ventilación actúan como reguladores de la cuba, aportando oxígeno al fuego para avivarlo y facilitando su extinción.



CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

Dependiendo del modelo adquirido, puede que su barbacoa no cuente con las características descritas en esta página.

C Compatible con accesorios WEBER CRAFTED

La rejilla de cocción puede estar provista de un área central especial que se puede desmontar. Esta característica está diseñada para facilitar la instalación de accesorios de cocina WEBER CRAFTED, como una parrilla para marcar, un soporte para asar pollos o una piedra para pizza (todos a la venta por separado). Cada opción le brinda infinitas oportunidades de probar nuevas recetas. Si desea conocer la gama de accesorios WEBER CRAFTED al completo, visite nuestra página web: www.weber.com.

D Soporte para tapa TUCK-AWAY

El soporte para tapa TUCK-AWAY le permite apartar fácilmente la tapa a un lado para controlar la cocción o para añadir carbón.

E Orificios de ventilación de la cuba para la cocción a baja temperatura

La forma de los orificios de ventilación de la cuba garantiza el flujo de aire perfecto para cocinar a baja temperatura.

F Rejilla de cocción con bisagras

La rejilla con bisagras posee laterales que se levantan para facilitar la reposición de carbón.

G Cenicero de alta capacidad

El cenicero de alta capacidad, perfectamente aislado, evita que vuelen las cenizas y se desmonta fácilmente para deshacerse de ellas de forma rápida y limpia.

H Rejilla de cocción con mangos curvados

Los mangos curvados de la rejilla de cocción permiten colgarla a un lado de la cuba.

Nota: El accesorio de rejilla de cocción WEBER CRAFTED debe desmontarse antes de colgar la rejilla de cocción en el lateral de la cuba.

ANTES DEL ENCENDIDO

Elección de un lugar apropiado para cocinar

- Esta barbacoa solo debe usarse al aire libre y en zonas bien ventiladas. No la utilice en garajes, edificios, pasajes cubiertos o espacios cerrados de ningún otro tipo.
- La barbacoa debe permanecer fija sobre una superficie nivelada en todo momento.
- No use esta barbacoa a menos de 60 cm (2 ft) de cualquier material combustible. Se consideran materiales combustibles, entre otros, las plataformas, patios y porches de madera o madera tratada.

Elección de la cantidad de carbón

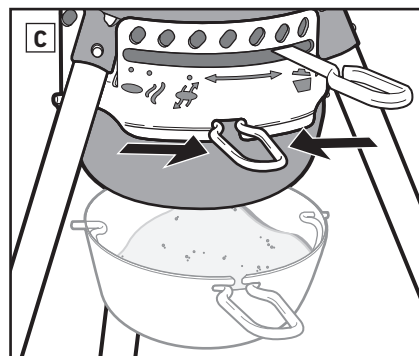
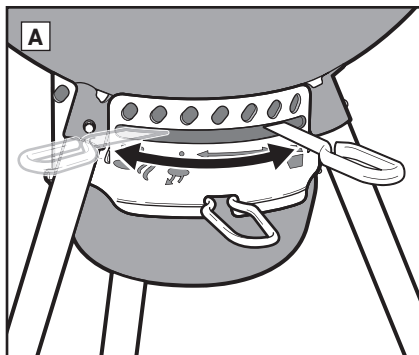
La cantidad idónea de carbón depende de lo que se desee cocinar y del tamaño de la barbacoa. Para piezas pequeñas y tiernas que requieran menos de 20 minutos, consulte la tabla *Medidas y cantidad de carbón para calor directo*. Para grandes cortes de carne que requieran 20 minutos de cocción o más, o bien para alimentos delicados, consulte la tabla *Medidas y cantidad de carbón para calor indirecto*. Para obtener más información sobre la diferencia entre la cocción directa y la cocción indirecta, consulte la sección *MÉTODOS DE COCCIÓN*.

La primera vez que use la barbacoa

Se recomienda calentar la barbacoa y mantener el combustible al rojo vivo con la tapa puesta, durante, al menos, 30 minutos antes de cocinar por primera vez.

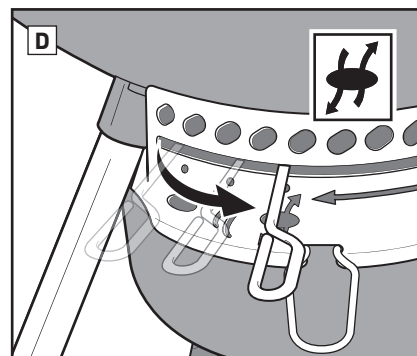
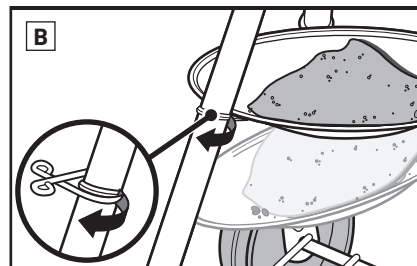
Preparación de la barbacoa para el encendido

1. Retire la tapa y colóquela en el lateral de la barbacoa usando el gancho situado en el interior de la tapa o el soporte para tapa TUCK-AWAY (dependiendo del modelo).
2. Retire la rejilla de cocción de la barbacoa (la superior). Para mayor comodidad, cuelgue la rejilla de cocción en la cuba, el panel trasero o el marco de la barbacoa por su mango curvado (una característica de algunas de nuestras barbacoas). Si su barbacoa cuenta con una rejilla de cocción WEBER CRAFTED, saque primero el área central desmontable y, a continuación, la rejilla de cocción completa.
3. Saque la rejilla para carbón (inferior) y limpie el fondo de la cuba de cenizas y terrones de carbón. El carbón necesita oxígeno para arder, así que asegúrese de que nada obstruya



los orificios de ventilación. Si su barbacoa cuenta con el sistema de limpieza ONE-TOUCH, mueva el mango hacia atrás y hacia delante para empujar las cenizas desde el fondo de la barbacoa hasta el cenicero (A).

4. Si su barbacoa posee un cenicero estándar, suelte la pinza de la pata para sacarlo (B) y, a continuación, deseche las cenizas. Si cuenta con un cenicero de alta capacidad, apriete el mango para sacarlo de la barbacoa (C).



5. Abra el orificio de ventilación de la cuba moviendo el mango hasta el tope derecho o hasta la posición de apertura (D) (dependiendo del modelo de barbacoa).
6. Vuelva a instalar la rejilla para carbón (inferior) en el fondo de la cuba.

Nota: Las instrucciones para el uso de líquidos de encendido se han excluido deliberadamente de este manual del usuario. Los líquidos de encendido son incómodos y pueden transmitir un sabor químico a los alimentos, cosa que no sucede con las pastillas de encendido (a la venta por separado). Si prefiere usar un líquido de encendido, siga las instrucciones del fabricante y NUNCA lo aplique directamente sobre las llamas.

ENCENDIDO DEL CARBÓN

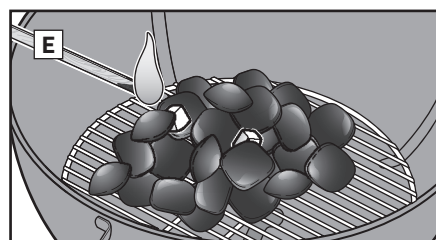
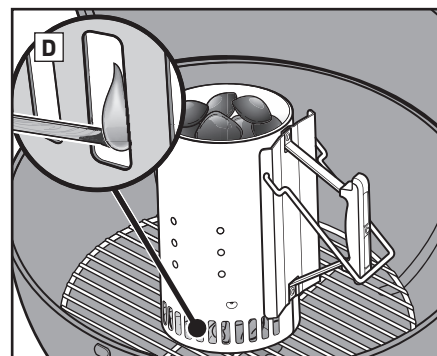
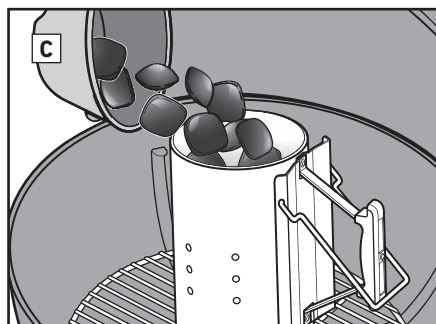
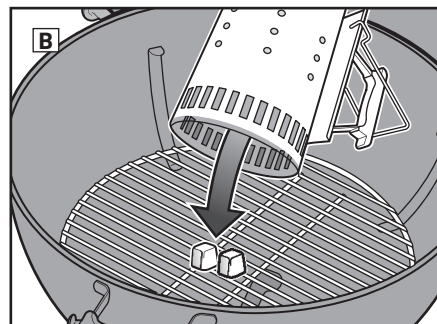
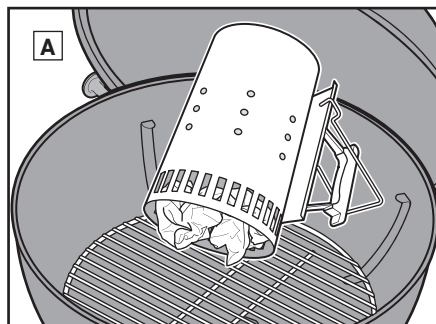
Encendido del carbón con una chimenea de encendido

La forma más sencilla y segura de encender cualquier tipo de carbón es usar una chimenea de encendido, en particular, la chimenea de encendido Rapidfire (a la venta por separado). Consulte las precauciones y advertencias que acompañan a la chimenea de encendido Rapidfire antes de encender el carbón.

1. Introduzca un par de hojas de papel de periódico arrugado en el fondo de la chimenea de encendido y colóquela en la rejilla para carbón (A); alternativamente, ponga unas cuantas pastillas de encendido en el centro de la rejilla para carbón y coloque la chimenea de encendido sobre ellas (B).
2. Llene de carbón la chimenea de encendido (C).
3. Encienda las pastillas de encendido o el periódico a través de los orificios situados en el lateral de la chimenea de encendido (D).
4. No mueva la chimenea de encendido hasta que el carbón se haya encendido por completo. Sabrá cuándo lo ha hecho porque se cubrirá con una capa de ceniza blanca.

Nota: Las pastillas de encendido deben consumirse totalmente y el carbón adquirir una capa de ceniza antes de poner alimentos en la rejilla de cocción. No cocine antes de que el carbón tenga una capa de ceniza.

5. Cuando el carbón esté completamente encendido, siga las instrucciones descritas en las páginas siguientes acerca de la distribución del carbón e inicie la cocción según el método que desee aplicar (directo o indirecto).



Encendido del carbón usando pastillas de encendido

1. Forme una pirámide de carbón en el centro de la rejilla para carbón (la inferior) e inserte un par de pastillas de encendido (a la venta por separado) dentro de la pirámide (E).
2. Prenda las pastillas de encendido con un encendedor de cocina o una cerilla larga. Entonces, las pastillas de encendido prenderán el carbón.
3. Espere hasta que el carbón esté completamente encendido. Sabrá cuándo lo ha hecho porque se cubrirá con una capa de ceniza blanca.

Nota: Las pastillas de encendido deben consumirse totalmente y el carbón adquirir una capa de ceniza antes de poner alimentos en la rejilla de cocción. No cocine antes de que el carbón tenga una capa de ceniza.

4. Cuando el carbón esté completamente encendido, siga las instrucciones descritas en las páginas siguientes acerca de la distribución del carbón e inicie la cocción según el método que desee aplicar (directo o indirecto).

MÉTODOS DE COCCIÓN: CALOR DIRECTO

Distribución del carbón para el calor directo

1. Use siempre guantes o manoplas de barbacoa homologados según la norma EN 407 (nivel 2 o superior de resistencia al calor por contacto) durante el uso de esta barbacoa de carbón.

Nota: La barbacoa, así como los mangos y las palancas de los reguladores y orificios de ventilación, se calienta durante su uso. Asegúrese de usar guantes o manoplas de barbacoa para evitar quemarse las manos.

2. Cuando el carbón esté completamente encendido, distribúyalo uniformemente por la rejilla para carbón con unas pinzas largas (A).
3. Coloque de nuevo la rejilla de cocción.
4. Ponga la tapa en la barbacoa.
5. Abra el regulador de la tapa (B).

6. Precaliente la rejilla de cocción durante, aproximadamente, 10-15 minutos.
7. Cuando la rejilla de cocción se haya precalentado, límpiela usando un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable (C).

Nota: Use un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable. Sustituya los cepillos si encuentra cerdas desprendidas en las rejillas de cocción o los propios cepillos.

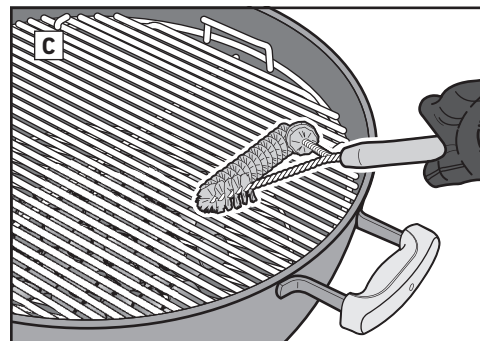
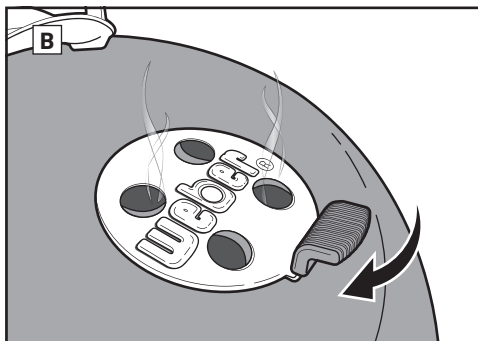
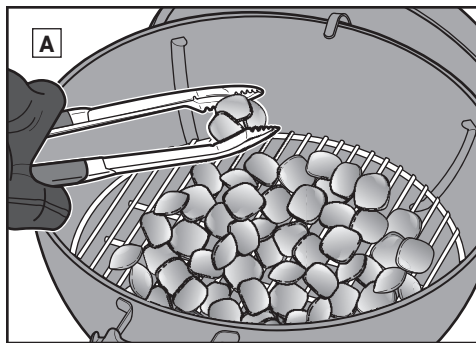
8. Abra la tapa y coloque los alimentos en la rejilla.

9. Ponga la tapa en la barbacoa. Consulte los tiempos de cocción recomendados en la receta.

Nota: Si retira la tapa de la barbacoa durante la cocción, levántela hacia un lado, en lugar de hacia arriba. Levantarla directamente puede crear succión y provocar que caigan cenizas sobre los alimentos.

Cuando haya terminado de cocinar...

Cierre el regulador de la tapa y los orificios de ventilación de la cuba para apagar el carbón.



MÉTODOS DE COCCIÓN: CALOR INDIRECTO

Distribución del carbón para el calor indirecto

1. Use siempre guantes o manoplas de barbacoa homologados según la norma EN 407 (nivel 2 o superior de resistencia al calor por contacto) durante el uso de esta barbacoa de carbón.

Nota: La barbacoa, así como los mangos, el regulador de la tapa y los orificios de ventilación de la cuba, se calienta durante su uso. Asegúrese de usar guantes o manoplas de barbacoa para evitar quemarse las manos.

2. Una vez que el carbón esté completamente encendido, con unas pinzas largas, coloque el carbón de forma que quede situado a ambos lados de los alimentos (A). Coloque el carbón en los laterales de la cuba, frente al mango (B), ya sea directamente sobre la rejilla para carbón o en los separadores para carbón o las Char-Baskets, si se están usando. Puede colocar una bandeja de goteo entre el carbón para recoger los jugos desprendidos por los alimentos (accesorios a la venta por separado).

3. Vuelva a instalar la rejilla de cocción.
4. Ponga la tapa en la barbacoa. Si su barbacoa cuenta con un termómetro, coloque siempre la tapa de manera que el termómetro no quede encima del carbón, donde se expondría al calor directo (C).

5. Abra el regulador de la tapa.
6. Precaliente la rejilla de cocción durante, aproximadamente, 10-15 minutos.
7. Cuando la rejilla de cocción se haya precalentado, límpiela usando un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable (D).

Nota: Use un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable. Sustituya los cepillos si encuentra cerdas desprendidas en las rejillas de cocción o los propios cepillos.

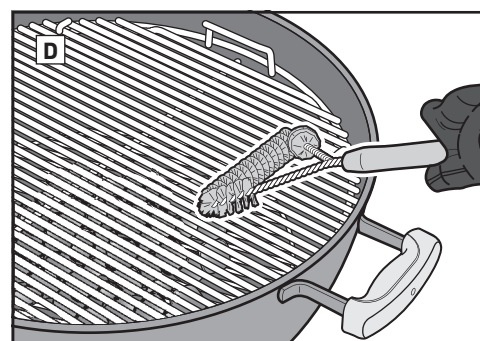
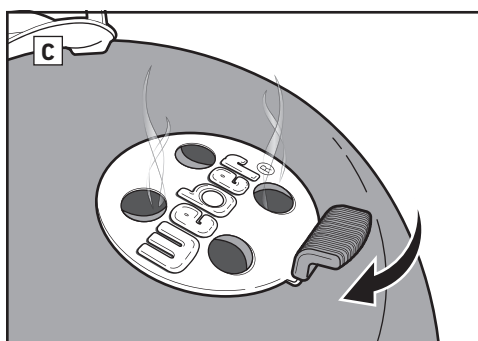
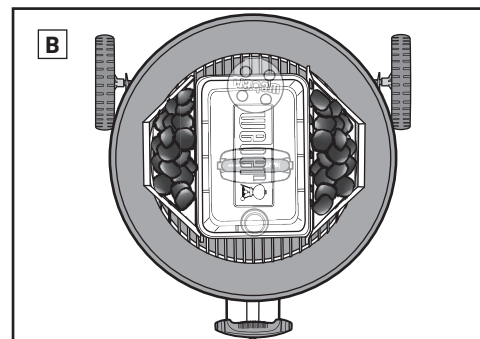
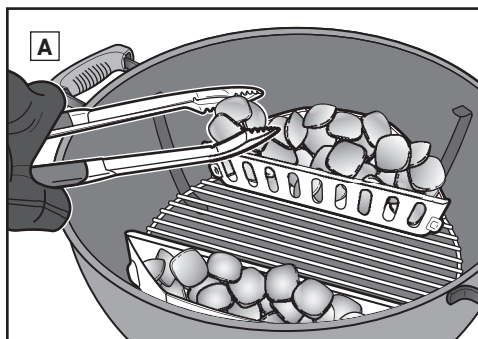
8. Coloque los alimentos en la rejilla de cocción asegurándose de que no queden directamente sobre el carbón, a los lados de la cuba.

Nota: Si retira la tapa de la barbacoa durante la cocción, levántela hacia un lado, en lugar de hacia arriba. Levantarla directamente puede crear succión y provocar que caigan cenizas sobre los alimentos.

9. Ponga la tapa en la barbacoa. Consulte los tiempos de cocción recomendados en la receta.

Cuando haya terminado de cocinar...

Cierre el regulador de la tapa y los orificios de ventilación de la cuba para apagar el carbón.



Medidas y cantidad de carbón para calor directo

Diámetro de la barbacoa	Briquetas de carbón WEBER	Briquetas de carbón	Carbón vegetal de madera mixta*
47 cm	25 briquetas	30 briquetas	0,68 kg
57 cm	30 briquetas	40 briquetas	0,87 kg
67 cm	45 briquetas	60 briquetas	1,91 kg

Medidas y cantidad de carbón para calor indirecto

Diámetro de la barbacoa	Briquetas de carbón WEBER		Briquetas de carbón		Carbón vegetal de madera mixta*	
	Briquetas para la primera hora (por lado)	Briquetas para cada hora adicional (por lado)	Briquetas para la primera hora (por lado)	Briquetas para cada hora adicional (por lado)	Carbón para la primera hora (por lado)	Carbón para cada hora adicional (por lado)
47 cm	10 briquetas	4 briquetas	15 briquetas	7 briquetas	0,36 kg	0,12 kg
57 cm	15 briquetas	4 briquetas	20 briquetas	7 briquetas	0,36 kg	0,12 kg
67 cm	20 briquetas	6 briquetas	30 briquetas	8 briquetas	0,55 kg	0,12 kg

Use solo carbón vegetal homologado de acuerdo con la norma EN 1860-2.

TRUCOS Y CONSEJOS

Use guantes

Durante el uso de esta barbacoa de carbón, use siempre guantes de barbacoa. Los orificios de ventilación, los reguladores, los mangos y la cuba alcanzan temperaturas altas durante el proceso de cocción, por lo que conviene protegerse las manos y antebrazos.

Evite los líquidos de encendido

Evite el uso de líquidos de encendido, ya que pueden transmitir sabores químicos a los alimentos. Las chimeneas de encendido y las pastillas de encendido (ambas a la venta por separado) son formas mucho más limpias y eficaces de encender el carbón.

Precaliente la barbacoa

Precalentar la barbacoa con la tapa cerrada durante 10-15 minutos prepara la rejilla de cocción. Con el carbón candente, la temperatura dentro de la tapa puede alcanzar los 260 °C. El calor desprende los restos de alimentos adheridos a la rejilla, lo que facilita su eliminación con un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable. Precalentar la barbacoa eleva también la temperatura de la rejilla lo suficiente como para marcar o dorar adecuadamente los alimentos y contribuye a evitar que se peguen.

Nota: Use un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable. Sustituya los cepillos si encuentra cerdas desprendidas en las rejillas de cocción o los propios cepillos.

Engrase los alimentos en lugar de la rejilla

El aceite evita que los alimentos se peguen, además de aportar sabor y jugosidad. Pintar ligeramente los alimentos con aceite o rociarlos sobre ellos funciona mejor que engrasar la rejilla.

Permita que el aire circule

Para arder bien, el carbón necesita aire. La tapa debe permanecer puesta tanto tiempo como sea posible, pero mantenga abiertos el regulador de la tapa y los orificios de ventilación de la cuba. Elimine regularmente las cenizas acumuladas en el fondo de la barbacoa para evitar que obstruyan los orificios de ventilación.

Con la tapa puesta

Existen cuatro razones importantes por las que la tapa debe permanecer cerrada tanto tiempo como sea posible.

1. Mantiene la rejilla lo suficientemente caliente como para marcar los alimentos mientras se cocinan.
2. Reduce los tiempos de cocción e impide que los alimentos se sequen.
3. Encierra el humo que se genera cuando la grasa y los jugos se evaporan en la barbacoa.
4. Impide las llamaradas limitando la entrada de oxígeno.

Mantenga las llamas a raya

Las llamaradas no se pueden evitar, y eso es bueno, porque sellan o doran la superficie de lo que se está cocinando. Sin embargo, demasiadas llamaradas pueden quemar los alimentos. Mantenga la tapa puesta tanto tiempo como sea posible. Ello limitará el volumen de oxígeno en el interior de la barbacoa, lo cual contribuirá a extinguir las posibles llamaradas. Si las llamas se descontrolan, pase los alimentos temporalmente a la zona de calor indirecto hasta que se extingan.

Alimentos congelados o frescos

Tanto si los alimentos que desea cocinar son congelados como si son frescos, respete las directrices de seguridad descritas en el envase y cocínelos siempre a la temperatura interna recomendada. Los alimentos congelados tardan más en cocinarse y, según el tipo de alimento, pueden necesitar más combustible.

Limpieza en todo momento

Con solo poner en práctica unas cuantas instrucciones básicas de mantenimiento, ¡su barbacoa lucirá y cocinará mejor durante muchos años!

- Para favorecer el flujo del aire y conseguir mejores resultados al cocinar, tire las cenizas y el carbón antiguo acumulados en el fondo de la cuba y en el cenicero antes del uso. Asegúrese de que todo el carbón se haya extinguido por completo y de que la barbacoa esté fría antes de hacerlo.
- Quizá vea que hay una especie de copos de pintura dentro de la tapa. Durante el uso, la grasa y los vapores se convierten poco a poco en carbón y se acumulan en el interior de la tapa. Limpie la grasa carbonizada del interior de la tapa con un cepillo para barbacoas con cerdas de acero inoxidable. Después de cocinar y con la barbacoa todavía templada (no caliente), puede limpiar el interior de la tapa con papel de cocina para evitar la acumulación de residuos.
- Limpie con una bayeta los componentes pintados, vitrificados y de plástico situados fuera de la barbacoa con una solución de agua templada y jabón.
- Si la barbacoa se encuentra instalada en un entorno particularmente severo, es probable que quiera limpiarla por fuera más a menudo. La lluvia ácida, los productos químicos y el agua salada pueden causar corrosión superficial. WEBER recomienda limpiar el exterior de la barbacoa con agua tibia mezclada con jabón. Para concluir la limpieza, enjuague la barbacoa y séquela bien.
- No use ninguno de estos productos para limpiar la barbacoa: pinturas o abrillantadores de acero inoxidable abrasivos, productos de limpieza que contengan ácido, alcoholes minerales o xileno, productos de limpieza de hornos, limpiadores abrasivos (limpiadores de cocina) o esponjas de limpieza abrasivas.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Consejos de seguridad alimentaria

- No descongele carne, pescado ni aves a temperatura ambiente. Hágalo en un frigorífico.
- Lávese bien las manos con agua caliente y jabón antes de empezar a preparar cualquier plato y después de manipular carne, pescado o aves frescos.
- No deposite los alimentos cocinados en el mismo recipiente en el que estaban los crudos.
- Lave todos los recipientes y utensilios de cocina que hayan tenido contacto con carnes o pescados crudos usando agua caliente y jabón, y enjuáguelos bien.

Visite www.weber.com, donde encontrará recetas y consejos de cocina a la barbacoa.

GUÍA PARA COCINAR A LA BARBACOA

Los tiempos de cocción para la carne de ternera y de cordero se rigen por la definición del punto de cocción medio establecida por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, a menos que se indique lo contrario. Los cortes, grosores, pesos y tiempos de cocción son orientativos. Algunos factores como la altitud, el viento y la temperatura exterior pueden afectar a los tiempos de cocción.

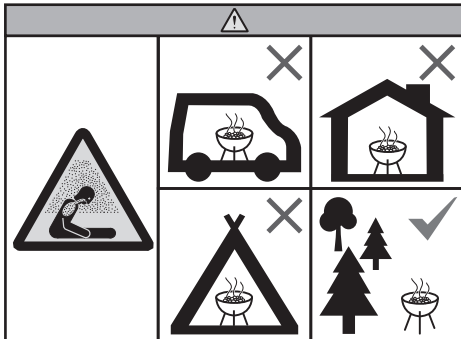
Visite www.weber.com, donde encontrará recetas y consejos de cocina a la barbacoa.

		Grosor/peso	Tiempo de cocción total aproximado
CARNE ROJA	Piezas de carne: Entrecot, filete porterhouse, ojo de bife, filete T-bone y filete de solomillo	2 cm de grosor	4-6 minutos, calor alto directo
		2,5 cm de grosor	6-8 minutos, calor alto directo
		5 cm de grosor	14-18 minutos, dorar 6-8 minutos con calor alto directo y, después, asar 8-10 minutos con calor alto indirecto
	Filete de falda	0,7-1 kg, 2 cm de grosor	8-10 minutos, calor medio directo
	Hamburguesa de ternera picada	2 cm de grosor	8-10 minutos, calor medio directo
Solomillo	1,4-1,8 kg	45-60 minutos, 15 minutos con calor medio directo y, después, asar 30-45 minutos con calor medio indirecto	
CERDO	Salchichas bratwurst (frescas)	85 g (salchicha)	20-25 minutos, calor bajo directo
	Chuletas (sin hueso o con hueso)	2 cm de grosor	6-8 minutos, calor alto directo
		3-4 cm de grosor	10-12 minutos, dorar 6 minutos con calor alto directo y, después, asar 4-6 minutos con calor alto indirecto
	Costillas (costillar completo, costillas sueltas)	1,4-1,8 kg	90-120 minutos, calor medio indirecto
	Costillas (estilo campestre, con hueso)	1,4-1,8 kg	90-120 minutos, calor medio indirecto
Solomillo	0,5 kg	30 minutos, dorar 5 minutos con calor alto directo y, después, asar 25 minutos con calor medio indirecto	
AVES	Pechuga de pollo (sin hueso, sin piel)	170-227 g	8-12 minutos, calor medio directo
	Contramuslo de pollo (sin hueso, sin piel)	113 g	8-10 minutos, calor medio directo
	Piezas de pollo (con hueso, surtidas)	85-170 g	36-40 minutos, 6-10 minutos con calor bajo directo y, después, 30 minutos con calor medio indirecto
	Pollo (entero)	1,8-2,25 kg	60-75 minutos, calor medio indirecto
	Gallina de Cornualles	0,7-0,9 kg	60-70 minutos, calor medio indirecto
	Pavo (entero, sin relleno)	4,5-5,5 kg	2-2,5 horas, calor medio indirecto
MARISCO	Pescado (rodaja o filete): fletán, pargo rojo, salmón, lubina, pez espada y atún	0,6-1,25 cm (grosor)	3-5 minutos, calor medio directo
		2,5-3 cm de grosor	10-12 minutos, calor medio directo
	Pescado (entero)	0,5 kg	15-20 minutos, calor medio indirecto
		1,4 kg	30-45 minutos, calor medio indirecto
	Langostinos	14 g	2-4 minutos, calor alto directo
VERDURAS	Espárragos	1,25 cm (diámetro)	6-8 minutos, calor medio directo
	Maíz	con hojas	25-30 minutos, calor medio directo
		sin hojas	10-15 minutos, calor medio directo
	Setas	shiitake o champiñón	8-10 minutos, calor medio directo
		portobello	10-15 minutos, calor medio directo
	Cebolla	en mitades	35-40 minutos, calor medio indirecto
		1,25 cm (rodajas)	8-12 minutos, calor medio directo
	Patata	entera	45-60 minutos, calor medio indirecto
1,25 cm (rodajas)		9-11 minutos, escaldar 3 minutos y, después, asar 6-8 minutos con calor medio directo	

Asegúrese de que el alimento quepa en la barbacoa con la tapa puesta y de que queden, aproximadamente, 2,5 cm de espacio libre entre el alimento y la tapa.

Om inte all information om FAROR, VARNINGAR och FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER i ägarhandboken följs kan det resultera i allvarliga personskador eller dödsfall, eller i en brand eller explosion som orsakar egendomsskador. Läs all säkerhetsinformation i den här användarmanualen innan du använder grillen.

- ⚠ **WARNING!** Använd inte inomhus! Grillen är gjord för användning utomhus i ett välventilerat utrymme, och är inte avsedd för och ska aldrig användas som värmekälla. Om den används inomhus byggs giftiga ångor upp som orsakar allvarlig kroppsskada eller dödsfall.
- ⚠ **WARNING!** Grillen blir mycket varm. Flytta den inte under användning.
- ⚠ **WARNING!** Håll barn och djur på avstånd.
- ⚠ **WARNING!** Använd inte sprit eller bensin för att tända eller återtända! Använd endast tändmedel som uppfyller EN 1860-3!
- ⚠ **WARNING!** Börja inte grilla förrän grillkolen eller briketterna täcks av ett lager aska.
- ⚠ **WARNING!** Använd inte grillen i trånga utrymmen och/eller i boendemiljöer såsom lex. hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Risk för dödlig kolmonoxidförgiftning.



FAROR

- ⚠ Använd inte grillen i ett garage, inomhus, i övertäckta gångar eller andra stängda områden.
- ⚠ Tillsätt inte tändvätska, eller grillkol som varit i kontakt med tändvätska, på het eller varm kol. Skruva på korken på tändvätskan efter användning och placera den på säkert avstånd från grillen.
- ⚠ Håll tillagningsområdet fritt från brandfarliga ångor, som bensin, alkohol o.s.v. samt från brännbara material.

VARNINGAR

- ⚠ Använd inte grillen om inte alla delar sitter på plats. Grillen måste monteras enligt monteringsanvisningarna. Felaktig montering kan innebära fara.
- ⚠ Använd aldrig denna grill utan askfångaren installerad.
- ⚠ Använd inte grillen under någon brännbar konstruktion, inklusive tak och överhäng.
- ⚠ Alkoholförtäring samt användning av receptbelagda eller receptfria mediciner kan påverka användarens förmåga att montera den korrekt eller att använda grillen säkert.
- ⚠ Var försiktig när du använder grillen. Den blir mycket varm vid matlagning och rengöring, och får aldrig lämnas obevakad.
- ⚠ Använd inte bensin, alkohol eller andra flyktiga vätskor för att tända kolen. Om du använder tändvätska (rekommenderas inte) bör du vara medveten om att vätskan kan samlas i askfångaren och fatta eld, vilket leder till en brand under grillen. Ta bort tändvätska från askfångaren innan du tänder grillkol eller briketter.
- ⚠ Denna grill är inte avsedd att installeras i eller på husbilar och/eller båtar.
- ⚠ Använd inte grillen inom 60 cm från något brännbart material. Brännbara material omfattar, men är inte begränsade till, trall av trä eller av behandlat trä, altaner, verandor, vinylpanel och altandörrar.
- ⚠ Låt alltid grillen stå på en stadig, plan yta som är fri från brännbart material.
- ⚠ Placera inte grillen på glas eller en brännbar yta.
- ⚠ Använd inte grillen när det blåser mycket.
- ⚠ Bär inte kläder med löst sittande, hängande ärmor när du ska tända eller använda grillen.
- ⚠ Rör aldrig vid grill- eller kolgallret, aska, kol eller grillen för att känna efter om de är varma.
- ⚠ Släck kolen när du har grillat klart. Det gör du genom att stänga spjällen i balja och lock och lägga på locket.
- ⚠ Använd värmetåliga grillvantar eller grillhandskar (som överensstämmer med EN 407, klass 2 eller högre för skydd mot värmekontakt) när du lagar mat, justerar luftventiler (spjäll), lägger på kol och hanterar termometer eller lock.
- ⚠ Använd ordentliga redskap med långa, värmetåliga skaft.

- ⚠ Lagg alltid grillkol eller briketter ovanpå (det nedre) kolgallret. Lagg inte grillkol eller briketter direkt i baljans botten.
- ⚠ Släng aldrig varmt kol där någon kan trampa på det eller där det kan starta en brand. Släng aldrig aska eller kol förrän all glöd har släckts helt.
- ⚠ Förvara inte grillen förrän aska och kol har släckts helt.
- ⚠ Töm inte askan förrän allt kol har brunnit ut och släckts helt och grillen är sval.
- ⚠ Håll elkablar borta från varma ytor på grillen och se till att de inte ligger där många går.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

- ⚠ Använd inte vatten för att kontrollera upplammande lågor eller släcka kolet.
- ⚠ Luftflödet hindras om du klär in baljan med aluminiumfolie. Använd i stället ett dropptråg för att fånga upp droppar från kött när du grillar med indirekt värme.
- ⚠ Grillborstar ska regelbundet kontrolleras för lösa borststrån och slitage. Byt ut borsten om du hittar lösa borst på grillgaller eller borste. WEBER rekommenderar att du köper en ny grillborste i rostfritt stål varje vår.
- ⚠ Häng inte locket på baljans handtag.

GARANTI

Tack för att du köpt en produkt från WEBER. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") anstränger sig för att leverera en säker, hållbar och pålitlig produkt.

Detta är WEBERs frivilliga garanti som tillhandahålls utan kostnad. Den innehåller den information du behöver för att reparera din WEBER-produkt om den skulle gå sönder eller drabbas av ett fel.

I enlighet med tillämpliga lagar har kunden flera rättigheter om produkten är defekt. Dessa rättigheter omfattar korrigering av prestanda eller utbyte, sänkning av inköpspris samt kompensation. I Europeiska unionen är detta exempelvis en tvåårig obligatorisk garanti som börjar gälla det datum då produkten överlämnas. Dessa och andra lagstadgade rättigheter påverkas inte av denna garanti. Denna garanti ger ytterligare rättigheter till ägaren, oberoende av den lagstadgade garantin.

WEBERS FRIVILLIGA GARANTI

WEBER garanterar köparen av Weberprodukten (eller när det gäller en gåva eller en kampanjsituation, personen till vilken produkten köptes om en gåva eller kampanjprodukt), att Weberprodukten inte har material- eller tillverkningsfel under den tidsperiod som anges nedan när den monteras och används i enlighet med den medföljande bruksanvisningen. (Obs! Om du tappar bort användarhandboken från WEBER finns den att hämta på weber.com, eller på den landspecifika webbplats dit du kan bli omdirigerad.) Vid normal användning och normalt underhåll i enfamiljshus eller lägenhet förbinder sig WEBER, inom ramen för denna garanti, att reparera eller byta defekta delar inom de tider och med de begränsningar och undantag som listas nedan. I DEN UTSTRÄCKNING DET ÄR TILLÄTET I GÄLLANDE LAG, GÄLLER DENNA GARANTI ENDAST FÖR DEN URSPRUNGLIGA KÖPAREN AV PRODUKTEN OCH KAN INTE ÖVERFÖRAS TILL EFTERKOMMANDE ÄGARE, MED UNDANTAG FÖR KÖP SOM GÅVA ELLER FÖR ANVÄNDNING I EN REKLAMKAMPANJ, SOM ANGIVET OVAN.

ÄGARENS ANSVAR ENLIGT GARANTIN

För att säkerställa problemfritt uppfyllande av garantin är det viktigt (men inte obligatoriskt) att du registrerar din WEBER-produkt online på weber.com eller på den landspecifika webbplats dit Ägaren kan omdirigeras. Spara även det ursprungliga kvittot och/eller fakturan. Genom att registrera din WEBER-produkt bekräftar du garantin och skapar en direkt länk mellan dig och WEBER om vi behöver kontakta dig.

Den ovanstående garantin gäller bara om ägaren vårdar WEBER-produkten genom att följa samtliga anvisningar för montering och användning samt utför förebyggande underhåll i enlighet med den medföljande användarhandboken, om inte ägaren kan visa att defekten eller felet är oberoende av ovanstående skyldigheter. Om du bor nära kusten eller om produkten är placerad i närheten av en simbasäng innefattar underhållet regelbunden tvätt och sköljning av externa ytor enligt medföljande användarhandbok.

GARANTIUPPFYLLANDE/UNDANTAG FRÅN GARANTIN

Om du tror att du har en del som täcks av denna garanti kontaktar du WEBER kundtjänst via kontaktinformationen på vår webbplats (weber.com) eller den landspecifika webbplats dit du kan bli omdirigerad. Efter undersökning kommer WEBER att reparera eller (efter eget gottfinnande) byta ut en defekt del som täcks av denna garanti. Om reparation eller byte inte är möjligt kan WEBER (efter eget gottfinnande) välja att ersätta grillen med en ny grill med samma eller högre värde. WEBER kan be dig skicka delar för inspektion. Transportavgifter måste betalas i förskott.

Denna garanti gäller inte om det finns skador, förslitningar, missfärgningar och/eller rost som Weber inte ansvarar för, som har orsakats av följande:

- Vanvård, felaktig användning, modifieringar, vandalism, felaktig montering eller installation, samt underlåtenhet att korrekt utföra normal och regelbunden rengöring och underhåll
- Insekter och gnagare
- Exponering för salt i luften och/eller klorkällor som simbasängar och bubbelpooler/spa-bad
- svåra väderförhållanden som hagel, orkaner, jordbävningar, tsunamis eller flodvågor, tromber eller svåra stormar

Användning och/eller installation av delar på din WEBER-produkt som inte kommer från WEBER gör garantin ogiltig och eventuella skador som uppkommer på grund av detta täcks inte av denna garanti.

PRODUKTGARANTIPERIODER

Balja, lock och mittring:
10 år, täcker genomrostning/genombränning

Komponenter i rostfritt stål:
5 år, täcker genomrostning eller genombränning

ONE-TOUCH rengöringssystem:
5 år, täcker genomrostning eller genombränning

Plastkomponenter:
5 år, med undantag för blekning eller missfärgning

Alla övriga delar:
2 år

ANSVARSFRIKRIVNINGAR

BORTSETT FRÅN DEN GARANTI OCH DE ANSVARSFRISKRIVNINGAR SOM BESKRIVS I DENNA GARANTITEXT, FINNS DET INGA YTTERLIGARE GARANTIER ELLER FRIVILLIGA INTYGANDEN OM ANSVAR SOM STRÄCKER SIG BORTOM DE LAGSTADGADE KRAVEN PÅ WEBER. DENNA GARANTIUTLÅTANDE BEGRÄNSAR INTE OCH UNDANTAR INTE SITUATIONER ELLER ÄRENDEN DÅR WEBER ENLIGT LAG ÄR ANSVARIGA.

INGA GARANTIER GÄLLER EFTER GARANTIPERIODERNA. WEBER TAR INGET ANSVAR FÖR NÅGRA ANDRA GARANTIER SOM GES, DÄRIBLAND AV ÅTERFÖRSÄLJARE ELLER SÄLJARE, FÖR NÅGON PRODUKT (SOM "UTÖKADE GARANTIER"). DENNA GARANTI GER ENDAST RÄTT TILL REPARATION ELLER BYTE AV DELEN ELLER PRODUKTEN.

DENNA FRIVILLIGA GARANTI GER INTE UNDER NÅGRA OMSTÄNDIGHETER RÄTT TILL ERSÄTTNING AV NÅGOT SLAG SOM ÖVERSTIGER INKÖSPRISET FÖR WEBER-PRODUKTEN.

DU ANSVARAR FÖR ALLA FÖRLUSTER, SKADOR ELLER PERSONSKADOR PÅ DIG OCH DIN EGENDOM OCH/ELLER PÅ ANDRA OCH DERAS EGENDOM, SOM UPPKOMMER PÅ GRUND AV UNDERLÅTENHET ATT FÖLJA DE INSTRUKTIONER SOM GES AV WEBER I DEN MEDFÖLJANDE ANVÄNDARMANUALEN.

DELAR OCH TILLBEHÖR SOM ERSÄTTS MED DENNA GARANTI TÄCKS BARA AV GARANTIN UNDER DEN ÅTERSTÅENDE TIDEN FÖR OVANSTÅENDE URSPRUNGLIGA GARANTI.

DENNA GARANTI GÄLLER ENDAST ANVÄNDNING I ENFAMILJSHUS ELLER LÄGENHETER OCH GÄLLER INTE FÖR WEBER-GRILLAR SOM ANVÄNDS I KOMMERSIELLA ELLER KOMMUNALA LOKALER ELLER I MULTIFUNKTIONSLOKALER SOM RESTAURANGER, HOTELL, TURISTANLÄGGNINGAR ELLER HYRESFASTIGHETER.

WEBER KAN ÄNDRA DESIGNEN PÅ SINA PRODUKTER. INGENTING I DENNA GARANTI SKA UPPFATTAS SOM ETT LÖFTE FRÅN WEBER, ATT INFÖRLIVA SÅDANA DESIGNFÖRÄNDRINGAR I TIDIGARE TILLVERKADE PRODUKTER ELLER SOM ETT MEDGIVANDE OM ATT TIDIGARE DESIGNER VAR DEFEKTA.

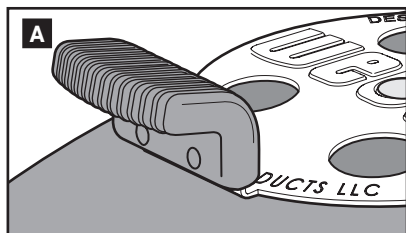
Se listan med internationella kontor i slutet av denna användarhandbok för ytterligare kontaktinformation.

GRILLSYSTEM

Det ligger mycket arbete bakom WEBER-brikettgrillens design. Vi designar våra grillar för att de ska prestera, så att du inte behöver oroa dig för uppfammande lågor, ojämn värme eller bränd mat. Räkna med utmärkt funktion, kontroll och resultat – varje gång.

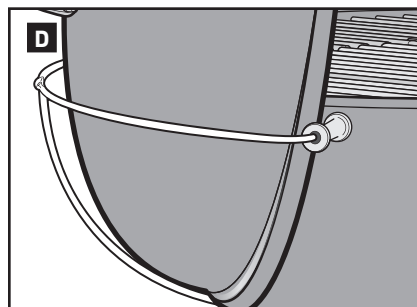
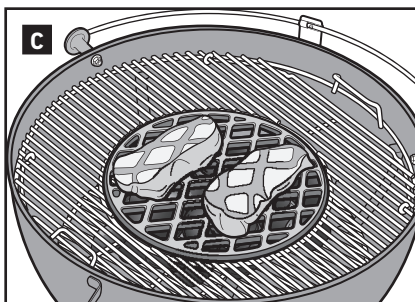
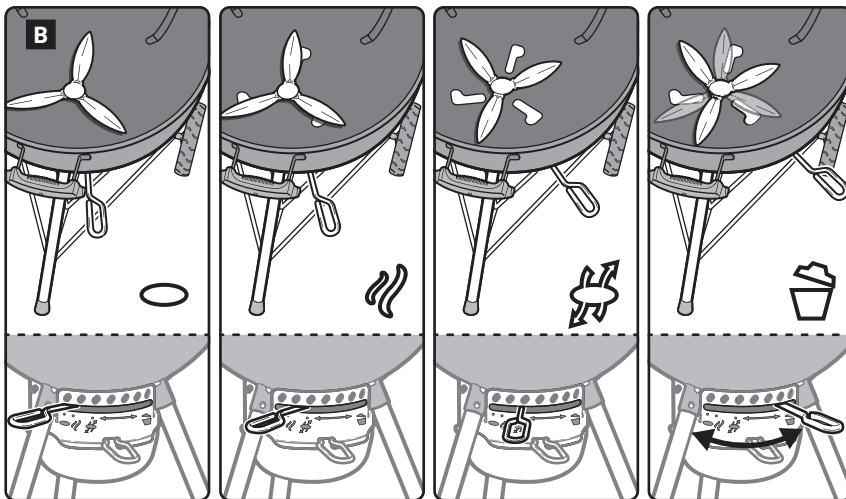
A Spjäll och ventiler

En viktig faktor vid brikettgrillning är luften. Ju mer luft du släpper in i grillen, desto högre blir grilltemperaturen tills bränslet har nått sin topp. Under tillagningen kan du kontrollera grilltemperaturen genom att enkelt justera lock- och baljsspjällen. Om du vill ha en hög grilltemperatur för direkt tillagning ska du se till att baljans och lockets spjäll är helt öppna. Om du vill grilla med den indirekta metoden med lägre temperaturer kan du stänga lock- och baljsspjällen så mycket som halvvägs. Om du stänger spjällen helt stryker du syretillförseln så att kolen så småningom stocknar.



B ONE-TOUCH-rengöringssystem

Med ONE-TOUCH-rengöringssystemet blir rengöringen en enkel match. När du för handtaget fram och tillbaka rensar de tre bladen i baljan bort aska från grillen och ned i askfångaren. Samma ventiler fungerar också som baljans spjäll, för att släppa in syre till glöden eller enkelt släcka den.

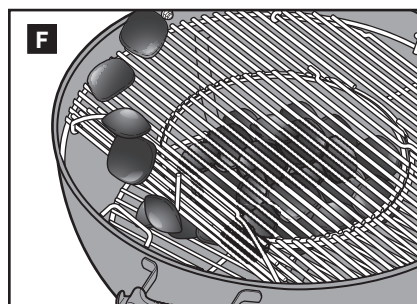
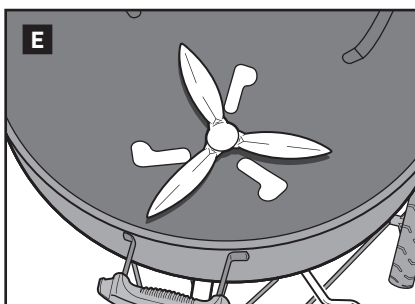


SPECIALFUNKTIONER

Beroende på vilken modell du har köpt är den eventuellt utrustad med de funktioner som beskrivs på den här sidan.

C Förberedd för WEBER CRAFTED-tillbehör

Grillgallret kan ha en särskild mittdel som är avtagbar. Den här funktionen har utformats för att du enkelt ska kunna sätta in speciella WEBER CRAFTED grilltillbehör som grillgaller, kycklinghållare eller pizzasten (säljs vardera separat). Varje tillbehör ger dig oräkneliga möjligheter att testa nya recept. Du hittar hela produktserien med WEBER CRAFTED-insatser på vår webbplats: www.weber.com.



D TUCK-AWAY-lockhållare

TUCK-AWAY-lockhållaren gör att du enkelt kan flytta locket åt sidan när du vill titta till maten eller lägga på mer kol.

E Baljventiler för grillning på låg temperatur

Formen på baljsspjället gör att du kan få ett perfekt luftflöde för grillning med låg temperatur.

F Vikbart grillgaller

Det gångjärnsförsedda gallret har ett område på vardera sida som kan vikas upp så att du enkelt kan fylla på med mer bränsle.

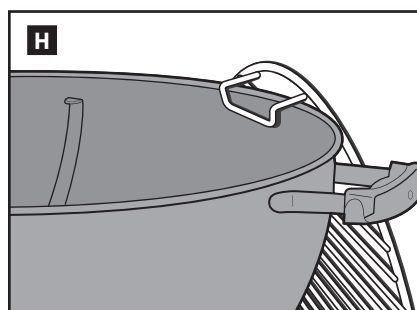
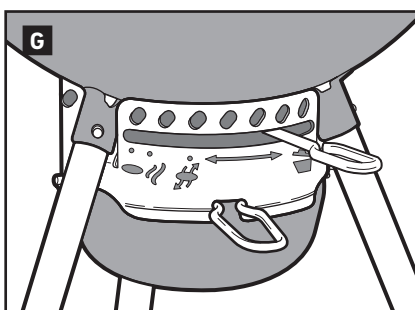
G Askfångare med hög kapacitet

Den inbyggda askfångaren med hög kapacitet ser till att askan inte blåser iväg och är lätt att ta ut för att snabbt och enkelt tömma askan.

H Böjda handtag på grillgallret

Tack vare de böjda handtagen på grillgallret kan det hängas på baljans sida.

Obs! WEBER CRAFTED-grillgallerinsatsen måste tas bort innan grillgallret hängs på baljans sida.



INNAN DU TÄNDER GRILLEN

Välj rätt plats att grilla på

- Använd endast grillen utomhus, i ett utrymme med god ventilation. Använd inte grillen i ett garage, inomhus, i övertäckta gångar eller andra stängda områden.
- Låt alltid grillen stå på en stadig, plan yta.
- Använd inte grillen inom 60 cm från något brännbart material. Brännbara material omfattar, men är inte begränsade till, trall av trä eller av behandlat trä, altaner och verandor.

Bestäm hur mycket grillkol eller briketter du ska använda

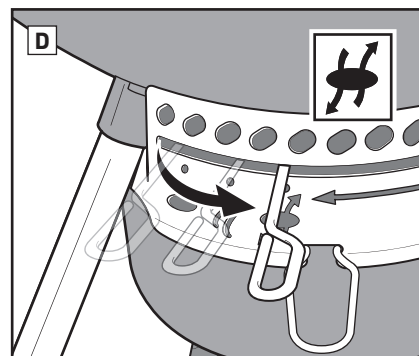
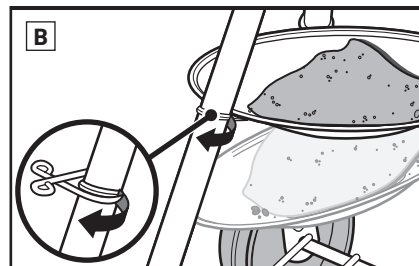
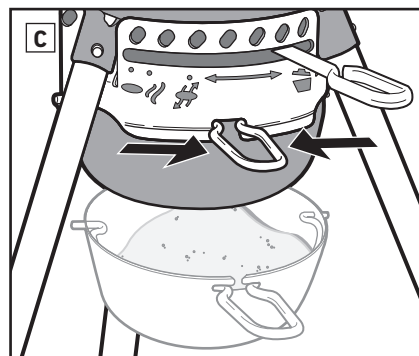
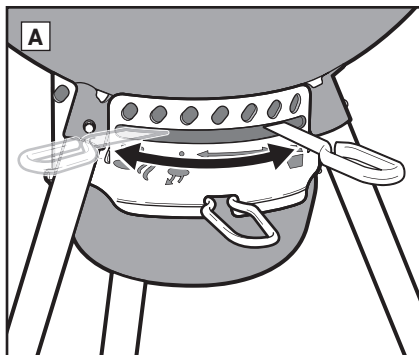
Hur mycket grillkol eller briketter du ska använda beror på vad du grillar och på grillens storlek. Om du grillar små, möra matbitar som tar mindre än 20 minuter, se tabellen *Mäta upp och tillsätta grillkol eller briketter för direkt värme*. Om du grillar större köttbitar som kräver 20 minuter eller mer på grillen, eller känsliga livsmedel, kan du titta på tabellen *Mäta upp och tillsätta grillkol för indirekt värme*. Mer information om skillnaden mellan direkt och indirekt grillning finns i avsnittet *GRILLMETODER*.

Första gången du grillar

Vi rekommenderar att grillen värms upp med glödande kol och locket på i minst 30 minuter innan du grillar för första gången.

Förbereda grillen för att tändas

1. Ta bort locket och placera det på sidan av grillen, använd antingen lockkroken på insidan av locket eller TUCK-AWAY-lockhållaren (beroende på grillmodell).
2. Ta ut det övre grillgallret från grillen. Häng upp grillgallret på grillbaljan, bakre panel eller ramen på grillen med hjälp av det böjda handtaget (en funktion på vissa av våra grillar). Om din grill har WEBER CRAFTED-grillgaller tar du först bort den avtagbara mittdelen och sedan hela grillgallret från grillen.
3. Ta ut (det nedersta) kolgallret och rensa bort aska och gamla kolbitar från baljans botten. Kol behöver syre för att brinna, så se till att ingenting täpper igen spjällen. För grillar med ONE-TOUCH rengöringssystem för man handtaget fram och tillbaka för att flytta askan från grillens undersida till askfångaren (A).
4. Om din grill har en vanlig askfångare lossar du benklämman för att ta bort askfångaren (B) och kastar sedan askan. Om din grill har en askfångare med hög kapacitet trycker du på askfångarens handtag för att lossa den från grillen (C).
5. Öppna baljans ventil genom att föra handtaget hela vägen till höger eller genom att föra handtaget till öppet läge (D) (beroende på grillmodell).



6. Sätt tillbaka (det nedre) kolgallret i baljans botten.

Obs! Instruktioner om att använda tändvätska har avsiktligt utelämnats i den här användarmanualen. Tändvätska är sötligt och kan ge maten en smak av kemikalier, vilket tändkuber (säljs separat) inte gör. Följ tillverkarens instruktioner om du väljer att använda tändvätska, och tillsätt ALDRIG tändvätska på glöd eller eld.

TÄNDA GRILLKOL ELLER BRIKETTER

Tända grillkol eller briketter med skorstenständare

Det enklaste och snabbaste sättet att tända alla typer av kol är att använda en skorstenständare; i synnerhet RAPIDFIRE skorstenständare (säljs separat). Observera varningar om RAPIDFIRE skorstenständare innan du tänder briketterna.

1. Lägg några hopskrynkade tidningsidor längst ner i skorstenständaren och placera den på kolgallret (A), eller lägg några tändkuber mitt på kolgallret och placera skorstenständaren ovanpå kuberna (B).
2. Fyll skorstenständaren med grillkol eller briketter (C).
3. Tänd tändkuberna eller tidningsappret genom hålen på sidan av skorstenständaren (D).
4. Låt skorstenständaren stå kvar tills grillkolen eller briketterna har tänts ordentligt. Du märker att de har tänts ordentligt när de är täckta av ett lager vit aska.

Obs! De tändkuber som används måste ha brunnit upp helt och grillkolen/briketterna ska vara vita av aska innan du lägger mat på gallret. Börja inte grilla förrän grillkolen/briketterna är täckta av ett lager aska.

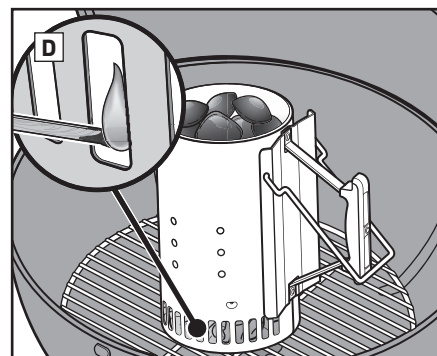
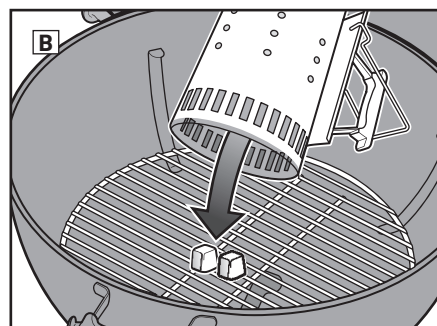
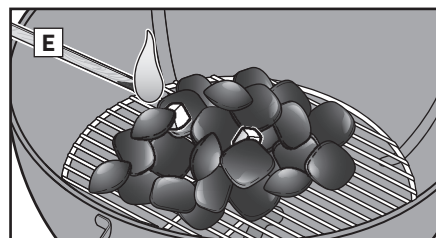
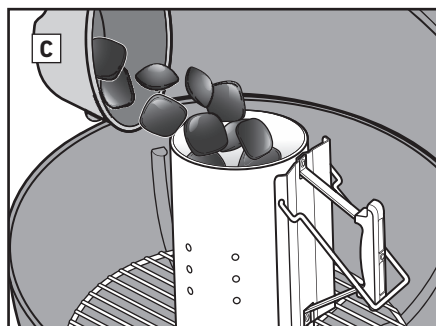
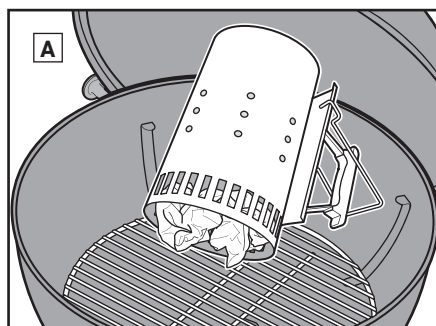
5. När grillkolen eller briketterna har tänts ordentligt går du vidare till följande sidor där du hittar instruktioner om hur du arrangerar kolen och börjar grilla med önskad grillmetod (direkt eller indirekt grillning).

Tända kol/briketter med tändkuber

1. Bygg en pyramid av grillkol eller briketter mitt på (nedersta) kolgallret och stick in ett par tändkuber (säljs separat) i pyramiden (E).
2. Använd en lång tändare eller tändsticka för att tända tändkuberna. Tändkuberna tänder sedan kolen.
3. Vänta tills grillkolen eller briketterna har tänts ordentligt. Du märker att de har tänts ordentligt när de är täckta av ett lager vit aska.

Obs! De tändkuber som används måste ha brunnit upp helt och grillkolen/briketterna ska vara vita av aska innan du lägger mat på gallret. Börja inte grilla förrän grillkolen/briketterna är täckta av ett lager aska.

4. När grillkolen eller briketterna har tänts ordentligt går du vidare till följande sidor där du hittar instruktioner om hur du arrangerar kolen och börjar grilla med önskad grillmetod (direkt eller indirekt grillning).



GRILLMETODER – DIREKT VÄRME

Arrangera kolen för direkt värme

1. Använd alltid värmeståliga grillvantar eller grillhandskar, som överensstämmer med EN 407, klass 2 eller högre för skydd mot kontaktvärme, när du använder kolgrillen.

Obs! Grillen och dess handtag och spjäll blir heta. Kom ihåg att använda grillvantar eller grillhandskar så att du inte bränner händerna.

2. När kolen har tänts ordentligt sprider du ut dem jämnt över korgallret med en lång tång (A).
3. Sätt i grillgallret.
4. Lägg locket på grillen.
5. Öppna lockspjället (B).
6. Förvärm gallret i ungefär 10–15 minuter.

7. När grillgallret är förvämt, använd en grillborste i rostfritt stål och rengör grillgallret (C).
8. Öppna locket och lägg maten på grillgallret.
9. Lägg locket på grillen. Se recept för rekommenderade tillagningstider.

Obs! Använd en grillborste med borst av rostfritt stål. Byt borsten om du hittar lösa borst på grillgaller eller borste.

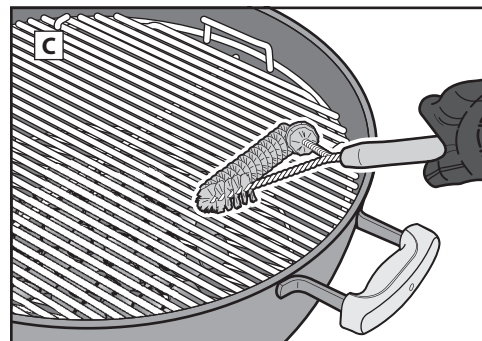
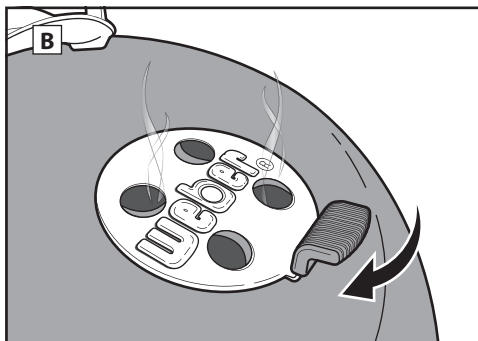
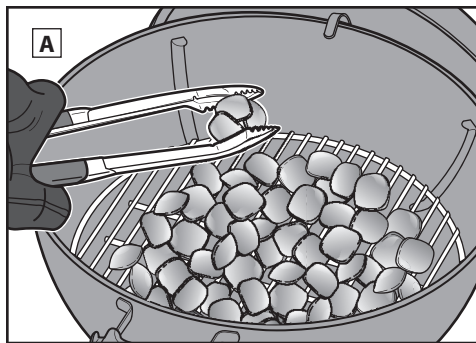
8. Öppna locket och lägg maten på grillgallret.

9. Lägg locket på grillen. Se recept för rekommenderade tillagningstider.

Obs! När du tar bort grilllocket under tillagningen ska du lyfta det åt sidan istället för att lyfta det rakt upp. Om du lyfter det rakt upp kan du dra upp askan så att den hamnar på maten.

När du har grillat klart ...

Stäng lockspjället och baljans ventiler för att släcka briketterna.



GRILLMETODER – INDIREKT VÄRME

Arrangera kolen för indirekt värme

1. Använd alltid värmeståliga grillvantar eller grillhandskar, som överensstämmer med EN 407, klass 2 eller högre för skydd mot kontaktvärme, när du använder kolgrillen.

Obs! Grillen och dess handtag samt spjäll på lock och balja blir heta. Kom ihåg att använda grillvantar eller grillhandskar så att du inte bränner händerna.

2. När briketterna har tänts ordentligt, använd en lång tång och placera briketterna så att de hamnar på vardera sida om maten (A). Placera briketterna på baljans sidor mitt emot handtaget (B), antingen direkt på brikettgallret eller i brikettskenorna eller i Char-Baskets om de används. Ett dropptråg kan placeras mellan grillkolen för att samla upp droppar från maten (tillbehör säljs separat).
3. Sätt tillbaka grillgallret.
4. Lägg locket på grillen. Om din grill har termometer ska locket alltid placeras så att termometern inte befinner sig ovanför kolen där den exponeras för direkt värme (C).
5. Öppna lockspjället.
6. Förvärm gallret i ungefär 10–15 minuter.
7. När grillgallret är förvämt, använd en grillborste i rostfritt stål och rengör grillgallret (D).

8. Lägg maten på grillgallret och se till att den inte ligger direkt över briketterna på baljans sidor.
9. Lägg locket på grillen. Se recept för rekommenderade tillagningstider.

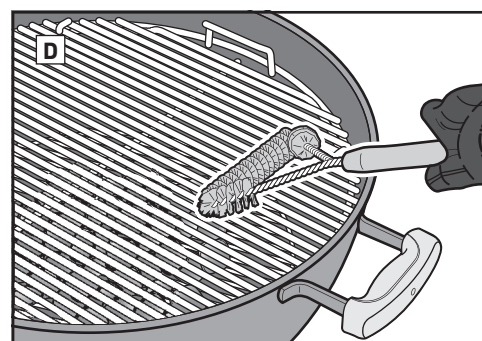
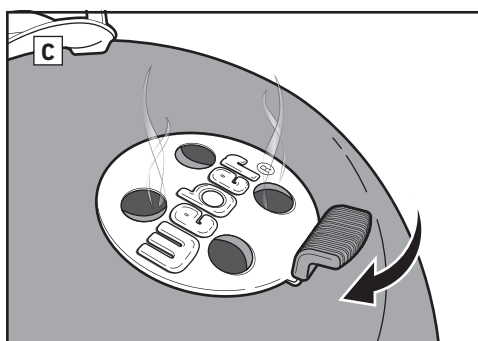
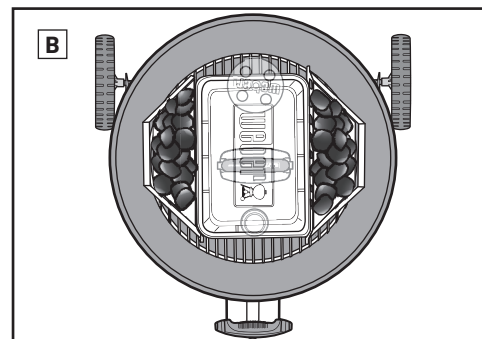
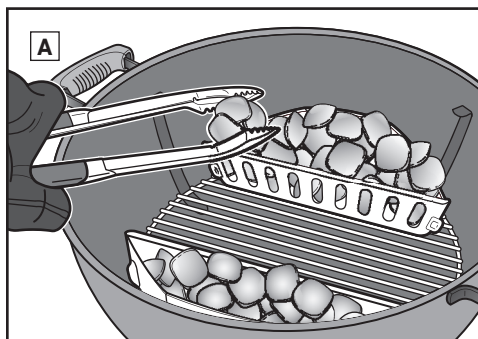
Obs! Använd en grillborste med borst av rostfritt stål. Byt borsten om du hittar lösa borst på grillgaller eller borste.

Obs! När du tar bort grilllocket under tillagningen ska du lyfta det åt sidan istället för att lyfta det rakt upp. Om du lyfter det rakt upp kan du dra upp askan så att den hamnar på maten.

9. Lägg locket på grillen. Se recept för rekommenderade tillagningstider.

När du har grillat klart ...

Stäng lockspjället och baljans ventiler för att släcka briketterna.



Mäta upp och tillsätta grillkol eller briketter för direkt värme

Grillens diameter	WEBER Briketter	Briketter	Mixed Wood Grillkol*
47 cm	25 briketter	30 briketter	0,68 kg
57 cm	30 briketter	40 briketter	0,87 kg
67 cm	45 briketter	60 briketter	1,91 kg

Mäta upp och tillsätta grillkol eller briketter för indirekt värme

Grillens diameter	WEBER Briketter		Briketter		Mixed Wood Grillkol*	
	Briketter för den första timmen (per sida)	Briketter att tillsätta för varje ytterligare timme (per sida)	Briketter för den första timmen (per sida)	Briketter att tillsätta för varje ytterligare timme (per sida)	Grillkol för den första timmen (per sida)	Grillkol att tillsätta för varje ytterligare timme (per sida)
47 cm	10 briketter	4 briketter	15 briketter	7 briketter	0,36 kg	0,12 kg
57 cm	15 briketter	4 briketter	20 briketter	7 briketter	0,36 kg	0,12 kg
67 cm	20 briketter	6 briketter	30 briketter	8 briketter	0,55 kg	0,12 kg

Använd endast grillkol – i enlighet med SS-EN 1860-2.

TIPS OCH TRICK

Använd handskar

Använd alltid grillvantar när du använder din brikettgrill. Ventiler, spjäll, handtag och baljan blir alla heta under grillningen, så se till att du skyddar dina händer och underarmar.

Skippa tändvätskan

Undvik att använda tändvätska eftersom den kan ge maten en smak av kemikalier. Skorstensändare (säljs separat) och tändkuber (säljs separat) är ett mycket renare och mycket mer effektivt sätt att tända kolen.

Förvärm grillen

Genom att förvärma grillen med locket stängt i 10 till 15 minuter förbereder du grillgallret. När all kol glöder bör temperaturen under locket komma upp i 260°C. Hettan lossar eventuella matbitar som sitter kvar på gallret så att de enkelt kan borstas bort med en grillborste i rostfritt stål. Förvärmning ser till att gallret är tillräckligt varmt för att bryna maten ordentligt och gör också att den inte fastnar på gallret.

Obs! Använd en grillborste med borst av rostfritt stål. Byt borsten om du hittar lösa borst på grillgaller eller borste.

Olja på maten, inte gallret

Olja gör att maten inte fastnar och ger dessutom smak och saftighet. Att pensla lätt eller spreja maten med olja fungerar bättre än att pensla gallret.

Låt luften flöda

En glödande kolbädd behöver luft. Locket ska hållas stängt i så stor utsträckning som möjligt, men håll spjällen i lock och balja öppna. Ta regelbundet bort askan längst ned i grillen så att den inte blockerar ventilerna.

Locket på!

Av fyra viktiga anledningar ska du låta locket ligga på så mycket som möjligt.

1. Det håller gallret varmt nog för att bryna maten.
2. Det gör att tillagningstiden blir kortare och maten saftigare.
3. Det håller kvar rökigheten som utvecklas när fett och saft från maten förångas i grillen.
4. Det förhindrar uppfyllande lågor genom att begränsa syremängden.

Lagom låga

Det händer att lågor flamar upp, och det är bra eftersom de bryner ytan på det du grillar, men för många uppfyllande lågor kan bränna maten. Ha locket på så mycket som möjligt. Det begränsar mängden syre inuti grillen vilket gör att de uppfyllande lågorna släcks. Om det flamar upp mycket bör du tillfälligt flytta maten till en yta med indirekt värme tills lågorna lägger sig.

Fryst eller färskt

Oavsett om du grillar fryst eller färsk mat ska du alltid följa riktlinjerna om livsmedelssäkerhet för förpackningen. Tillaga alltid maten till rekommenderad innetemperatur. Frysta livsmedel tar längre tid att grilla och du kanske behöver tillsätta mer bränsle, beroende på typen av mat.

Rent och snyggt

Följ några enkla underhållssteg så håller du din grill i snyggt och funktionellt skick i många år framöver.

- Ta bort aska och gammalt kol från grillens botten och askfångaren innan du använder grillen så får du bättre luftflöde. Se till att all glöd är helt släckt och att grillen är sval innan du gör det.
- Du kan se flagor av "färg" på insidan av locket. Vid användning omvandlas fett och rök långsamt till kol och fastnar på lockets insida. Borsta bort det förkolnade fettet från lockets insida med en grillborste i rostfritt stål. För att minimera uppbyggnaden av dessa flagor kan insidan av locket torkas av med en pappershandduk efter grillning, medan grillen fortfarande är lite varm (inte het).
- Rengör målade, porslinsmaljerade ytor och plastytor på grillens utsida med varmt tvålatten.
- Om din grill står i en särskilt utsatt miljö bör du rengöra utsidan oftare. Surt regn, kemikalier och saltvatten kan orsaka rostskador på ytan. WEBER rekommenderar att du torkar av utsidan på grillen med varmt såpvatten. Avsluta med att skölja och torka ordentligt.
- Använd inte följande för att rengöra grillen: slipande putsmedel för rostfritt stål, rengöringsmedel som innehåller syra, lacknafta eller xylen, medel för ugsrensning, rengöringsmedel med slipmedel (rengöringsmedel för kök) och tvättvampar som repar.

LIVSMEDELSSÄKERHET

Tips om livsmedelssäkerhet

- Tina inte kött, fisk eller kyckling i rumstemperatur. Tina dem i kylskåpet.
- Tvätta händerna noggrant med tvål och varmt vatten innan du börjar förbereda mat och efter att du hanterat färskt kött, färsk fisk och färsk fågel.
- Lägg aldrig tillagad mat på samma fat som den råa maten låg på.
- Diska alla fat och redskap som har kommit i kontakt med rått kött eller rå fisk i varmt diskvatten och skölj.

Besök www.weber.com för recept och grilltips.

GRILLGUIDE

Tillagningstiderna för nöt- och lammkött utgår från USA:s jordbruksdepartements definition av medium-genomstekning, om inget annat anges. Styckningsdelar, tjocklekar, vikter och grilltider är avsedda som riktlinjer. Faktorer som höjd, vind och utomhustemperatur kan påverka tillagningstiderna.

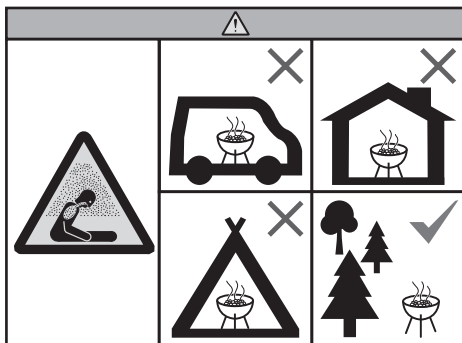
Besök www.weber.com för recept och grilltips.

		Tjocklek/vikt	Ungefärlig total grilltid
NÖTKÖTT	Biff: New York strip, porterhouse, entrecote, ryggbiff och filé	2 cm tjock	4–6 minuter direkt hög värme
		2,5 cm tjock	6–8 minuter direkt hög värme
		5 cm tjock	14–18 minuter grilla 6–8 minuter på direkt hög värme och grilla sedan 8–10 minuter på indirekt hög värme
	Flankstek	0,7–1 kg, 2 cm tjock	8–10 minuter direkt medelhög värme
	Burgare av nötfärs	2 cm tjock	8–10 minuter direkt medelhög värme
FLÄSKKÖTT	Fläskfilé	1,4–1,8 kg	45–60 minuter 15 minuter direkt medelhög värme och grilla sedan 30–45 minuter med indirekt medelhög värme
	Bratwurst: färsk	85 g kedja	20–25 minuter direkt låg värme
	Kotlett: med eller utan ben	2 cm tjock	6–8 minuter direkt hög värme
		3–4 cm tjock	10–12 minuter grilla 6 minuter på direkt hög värme och grilla sedan 4–6 minuter på indirekt hög värme
	Revben: kamben, revbensspjäll	1,4–1,8 kg	1½–2 timmar indirekt medelhög värme
FÄGEL	Revben: country-style, med ben	1,4–1,8 kg	1½–2 timmar indirekt medelhög värme
	Fläskfilé	0,5 kg	30 minuter grilla 5 minuter på direkt hög värme och grilla sedan 25 minuter på indirekt medelhög värme
	Kycklingbröst: utan ben och skinn	170–227 g	8–12 minuter direkt medelhög värme
	Kycklinglår: utan ben och skinn	113 g	8–10 minuter direkt medelhög värme
	Kycklingdelar: med ben, sorterade	85–170 g	36–40 minuter 6–10 minuter direkt låg värme, 30 minuter indirekt medelhög värme
FISK OCH SKALDJUR	Kyckling: hel	1,8–2,25 kg	1–1¼ timme indirekt medelhög värme
	Liten kyckling	0,7–0,9 kg	60–70 minuter indirekt medelhög värme
	Kalkon: hel, ej fylld	4,5–5,5 kg	2–2½ timme indirekt medelhög värme
	Fisk, i bit: hälleflundra, red snapper, lax, havsabborre, svärdfisk och tonfisk	0,6–1,25 cm tjock	3–5 minuter direkt medelhög värme
		2,5–3 cm tjock	10–12 minuter direkt medelhög värme
GRÖNSAKER	Fisk: hel	0,5 kg	15–20 minuter indirekt medelhög värme
	Räkor	1,4 kg	30–45 minuter indirekt medelhög värme
		14 g	2–4 minuter direkt hög värme
	Sparris	1,25 cm i diameter	6–8 minuter direkt medelhög värme
	Majskolv	med blad utan blad	25–30 minuter direkt medelhög värme 10–15 minuter direkt medelhög värme
GRÖNSAKER	Svamp	shitake eller trädgårdschampinjon	8–10 minuter direkt medelhög värme
		portabello	10–15 minuter direkt medelhög värme
	Lök	halverad	35–40 minuter indirekt medelhög värme
		1,25 cm tjocka skivor	8–12 minuter direkt medelhög värme
	Potatis	hel 1,25 cm tjocka skivor	45–60 minuter indirekt medelhög värme 9–11 minuter 3 minuters förvällning och grilla sedan 6–8 minuter i direkt medelhög värme

Se till att maten ryms på grillen med locket stängt och att det finns åtminstone 2,5 cm mellan maten och locket.

Ein Nichtbeachten der mit **GEFAHR, WARNUNG und VORSICHT** gekennzeichneten Hinweise in diesem Benutzerhandbuch kann zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen oder Sachschäden durch Brände oder Explosionen verursachen. Bitte lies alle Sicherheitshinweise in diesem Benutzerhandbuch, bevor du diesen Grill verwendest.

- ⚠ **ACHTUNG!** Nicht in geschlossenen Räumen nutzen! Der Grill ist für die Verwendung in gut belüfteten Außenbereichen vorgesehen. Er dient nicht als Heizung und darf niemals als solche verwendet werden. Wenn der Grill in Innenbereichen verwendet wird, sammeln sich giftige Gase, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen können.
- ⚠ **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!
- ⚠ **ACHTUNG!** Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.
- ⚠ **ACHTUNG!** Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid Vergiftung.



GEFAHREN

- ⚠ Verwende den Grill nicht in Garagen, Gebäuden, überdachten Durchgängen oder anderen geschlossenen Bereichen.
- ⚠ Gib niemals Flüssiganzünder oder Holzkohle, die mit einer solchen Anzündhilfe getränkt ist, auf warme oder heiße Holzkohle. Verschleße den Flüssiganzünder sofort nach der Verwendung und stelle ihn in einem sicheren Abstand vom Grill beiseite.
- ⚠ Im Grillbereich dürfen keine entflammenden Gase und Flüssigkeiten (z. B. Benzin, Alkohol usw.) oder sonstige brennbare Materialien vorhanden sein.

WARNHINWEISE

- ⚠ Verwende den Grill nur dann, wenn alle Teile richtig angebracht sind. Dieser Grill muss ordnungsgemäß entsprechend der Montageanleitung montiert werden. Eine unsachgemäße Montage kann gefährlich sein.
- ⚠ Du darfst den Grill nur verwenden, wenn die Ascheauffangschale montiert ist.
- ⚠ Verwende den Grill niemals unter einer brennbaren Konstruktion.
- ⚠ Das Konsumieren von Alkohol, verschreibungspflichtigen oder nicht-verschreibungspflichtigen Arzneimitteln kann sich negativ auf die Fähigkeit des Verbrauchers auswirken, den Grill ordnungsgemäß und sicher zu montieren oder zu bedienen.
- ⚠ Gehe stets mit Vorsicht vor, wenn du den Grill verwendest. Beim Grillen und Reinigen ist der Grill heiß. Er darf während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt gelassen werden.
- ⚠ Verwende niemals Benzin, Alkohol oder andere flüchtige Flüssigkeiten, um die Holzkohle zu entzünden. Wenn du Flüssiganzünder verwendest (nicht empfohlen), kann sich die Flüssigkeit in der Ascheauffangschale sammeln und entzünden, sodass unter dem Kessel ein Feuer entsteht. Sollte Flüssiganzünder in die Auffangschale gelangt sein, entferne sie, bevor du die Holzkohle entzündest.
- ⚠ Dieser Grill ist nicht für den Einbau in oder auf Wohnwagen und/oder Booten geeignet.
- ⚠ Verwende diesen Grill niemals, wenn sich in einem Umkreis von 60 cm brennbare Materialien befinden. Brennbare Materialien können zum Beispiel Teile aus (behandeltem) Holz, eine Terrasse, eine Veranda, ein Windfang sowie Vinylverkleidungen und Terrassentüren sein.
- ⚠ Verwende den Grill ausschließlich auf einem sicheren, ebenen Untergrund und halte brennbare Materialien fern.
- ⚠ Stelle den Grill niemals auf eine Glasfläche oder brennbare Oberfläche.
- ⚠ Verwende den Grill niemals bei starkem Wind.
- ⚠ Trage keine Kleidung mit weiten Ärmeln, während du den Grill entzündest oder bedienst.
- ⚠ Berühre niemals den Grill- oder Holzkohlerost, die Asche, die Holzkohle oder den Grill, um zu überprüfen, ob diese heiß sind.

- ⚠ Lösche nach dem Grillen die Holzkohle. Schließe dazu den Deckelöffner und die Lüftungsöffnungen im Kessel. Schließe anschließend auch den Deckel.
- ⚠ Trage beim Grillen, beim Anpassen der Lüftungsöffnungen (Lüfter), beim Hinzugeben von Holzkohle, beim Verwenden des Thermometers und beim Öffnen bzw. beim Schließen des Deckels stets hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407).
- ⚠ Verwende geeignetes Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- ⚠ Lege die Holzkohle immer auf den Holzkohlerost. Lege die Holzkohle niemals direkt auf den Boden des Kessels.
- ⚠ Entsorge heiße Holzkohle niemals an einem Ort, an dem jemand darauf treten kann oder an dem sie eine Brandgefahr darstellt. Entsorge die Asche niemals, bevor sie vollständig erloschen ist.
- ⚠ Verstaue den Grill erst dann, wenn die Asche und die Holzkohle vollständig erloschen sind.
- ⚠ Entferne die Asche erst dann, wenn die gesamte Holzkohle vollständig verbrannt und erloschen und der Grill abgekühlt ist.
- ⚠ Halte Stromkabel von den heißen Oberflächen des Grills fern und achte darauf, dass sie nicht im Weg liegen.

VORSICHT

- ⚠ Verwende niemals Wasser, um Stichflammen zu bekämpfen oder die Holzkohle zu löschen.
- ⚠ Lege den Kessel nicht mit Alufolie aus. Dies beeinträchtigt die Luftzufuhr. Verwende stattdessen eine Tropschale, um die Bratensäfte während des Garens über indirekter Hitze aufzufangen.
- ⚠ Überprüfe deine Grillbürsten regelmäßig auf lose Borsten und übermäßigen Verschleiß. Ersetze die Grillbürste, wenn du auf dem Grillrost oder in der Bürste lose Borsten findest. WEBER empfiehlt, zu Beginn jeder Grill Saison eine neue Grillbürste mit Edelstahlborsten anzuschaffen.
- ⚠ Hänge den Deckel nicht an den Griff am Kessel.

GARANTIE

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

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

In Übereinstimmung mit dem geltenden Gesetz stehen dem Kunden verschiedene Rechte zu, falls das Produkt defekt ist. Dazu zählt das Recht auf Nacherfüllung oder Ersatzlieferung, Minderung des Kaufpreises und Schadenersatz. In der Europäischen Union gilt ab Übergabe des Produkts beispielsweise eine zweiseitige gesetzliche Gewährleistung. Diese und andere gesetzliche Regelungen werden in keiner Weise von der von WEBER gewährten freiwilligen Garantie eingeschränkt. Stattdessen werden dem Besitzer durch diese Garantie zusätzliche Rechte eingeräumt, die über die gesetzliche Garantieregelung hinausgehen.

FREIWILLIGE GARANTIE VON WEBER

WEBER garantiert dem Käufer des WEBER-Produkts (oder im Fall eines Geschenks bzw. einer Werbeaktion der Person, die das Produkt erhalten hat), dass das Produkt für die nachfolgend aufgeführten Garantiefristen frei von Material- und Verarbeitungsmängeln ist, sofern es in Übereinstimmung mit dem beiliegenden Benutzerhandbuch montiert und bedient wird. (Hinweis: Wenn du dein WEBER-Benutzerhandbuch verlegt oder verlierst, steht dir auf www.weber.com bzw. auf der länderspezifischen Website, auf die du ggf. weitergeleitet wirst, eine Online-Version des Handbuchs zur Verfügung.) Im Falle einer normalen Benutzung und Wartung in einem einzelnen Privathaushalt verpflichtet sich WEBER im Rahmen dieser Garantie, defekte Teile im Rahmen der nachfolgend aufgeführten Zeiträume, Beschränkungen und Ausschlüsse zu reparieren oder zu ersetzen. SOWEIT NACH GELTENDEM RECHT ZULÄSSIG, GILT DIESE GARANTIEERWEITERUNG NUR FÜR DEN ERSTKÄUFER. SIE KANN NICHT AUF FOLGEBESITZER ÜBERTRAGEN WERDEN, AUSSER ES HANDELT SICH UM EIN GESCHENK ODER EINE WERBEAKTION IM OBEN GENANNTEN SINNE.

PFLICHTEN DES EIGENTÜMERS IM RAHMEN DIESER GARANTIE

Um eine problemlose Garantieabwicklung sicherzustellen, ist es von Vorteil (aber nicht erforderlich), dass du dein WEBER-Produkt online auf www.weber.com bzw. auf der länderspezifischen Website, auf die du ggf. weitergeleitet wirst, registrierst. Bewahre bitte auch deinen Original-Verkaufsbeleg und/oder die Original-Rechnung auf. Durch das Registrieren deines WEBER-Produkts bestätigst du die Garantie und schaffst eine direkte Verbindung zu WEBER, falls wir dich direkt kontaktieren müssen.

Die oben aufgeführte Garantie gilt nur dann, wenn der Besitzer mit angemessener Sorgfalt mit dem WEBER-Produkt umgeht. Dies umfasst das Befolgen sämtlicher Montageanleitungen, Gebrauchsanweisungen und vorbeugender Wartungsmaßnahmen, die im beiliegenden Benutzerhandbuch aufgeführt sind. Die Garantie gilt auch dann, wenn der Besitzer nachweisen kann, dass der Defekt oder die Störung unabhängig von der Nichtinhaltehaltung der oben aufgeführten Verpflichtungen aufgetreten ist. Wenn du in einer Küstenregion lebst oder das Produkt in der Nähe eines Swimmingpools aufbewahrt, umfasst die Wartung ein regelmäßiges Reinigen und Abspülen der äußeren Oberfläche, wie es im beiliegenden Benutzerhandbuch beschrieben ist.

GARANTIEABWICKLUNG/GEWÄHRLEISTUNGSAUSSCHLUSS

Wenn du davon überzeugt bist, dass es sich um ein Bauteil handelt, das von dieser Garantie abgedeckt wird, wende dich bitte an den Kundenservice von WEBER. Die Kontaktinformationen findest du auf unserer Website (www.weber.com bzw. auf der länderspezifischen Website, auf die du ggf. weitergeleitet wirst). WEBER wird Nachforschungen anstellen und das defekte Bauteil, das von dieser Garantie abgedeckt wird, (nach eigener Wahl) reparieren oder austauschen. Falls eine Reparatur oder ein Austausch nicht möglich ist, hat WEBER die Möglichkeit, (nach eigener Wahl) den betroffenen Grill durch einen gleich- oder höherwertigen Grill zu ersetzen. Eventuell bittet dich WEBER darum, einzelne Teile für eine Untersuchung einzusenden. Die Versandkosten sind im Voraus zu bezahlen.

Diese Garantie erlischt, wenn Schäden, Zustandsverschlechterungen, Verfärbungen und/oder Roststellen auftreten, für die WEBER nicht verantwortlich ist und die verursacht wurden durch:

- Missbrauch, unsachgemäßen Gebrauch, Veränderung, Zweckentfremdung, mutwillige Beschädigung, Vernachlässigung, unsachgemäße Montage oder Installation oder Nichtausführung der normalen, regelmäßigen Wartung
- Insekten und Nager
- Einwirkung von salzhaltiger Luft und/oder Chlorquellen, wie z. B. Swimmingpools oder Whirlpools
- extreme Witterungsbedingungen wie Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben, Tsunamis oder Sturmfluten, Tornados oder schwere Stürme

Die Verwendung und/oder der Einbau von Teilen an deinem WEBER-Produkt, bei denen es sich nicht um Original-Teile von WEBER handelt, führt zum Erlöschen dieser Garantie. Hieraus entstehende Schäden werden von dieser Garantie nicht abgedeckt.

GARANTIEFRISTEN DES PRODUKTS

Kessel, Deckel und Mittelring:
10 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen

Edelstahlkomponenten:
5 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen

ONE-TOUCH-Reinigungssystem:
5 Jahre auf Durchrosten bzw. Durchbrennen

Kunststoffbauteile:
5 Jahre, ausgenommen sind Ausbleichen und Verfärbungen

Alle übrigen Teile:
2 Jahre

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

AUSSER DER/DEN IN DIESER GARANTIEERKLÄRUNG GENANNTEN GARANTIE UND HAFTUNGSAUSSCHLÜSSEN WERDEN HIERMIT KEINE WEITEREN GARANTIE- ODER FREIWILLIGEN HAFTUNGSERKLÄRUNGEN ABGEGEBEN, DIE ÜBER DIE FÜR WEBER GELTENDE GESETZLICHE HAFTUNG HINAUSGEHEN. ZUDEM WERDEN SITUATIONEN ODER ANSPRÜCHE, AUS DENEN FÜR WEBER EINE GESETZLICH VORGESCHRIEBENE HAFTUNG HERVORGEHT, NICHT DURCH DIE VORLIEGENDE GARANTIEERKLÄRUNG BESCHRÄNKT ODER AUSGESCHLOSSEN.

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

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

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

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

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

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

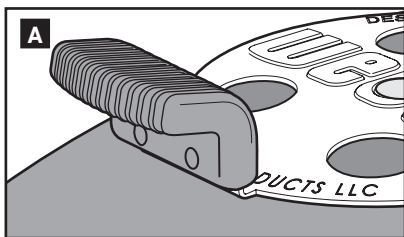
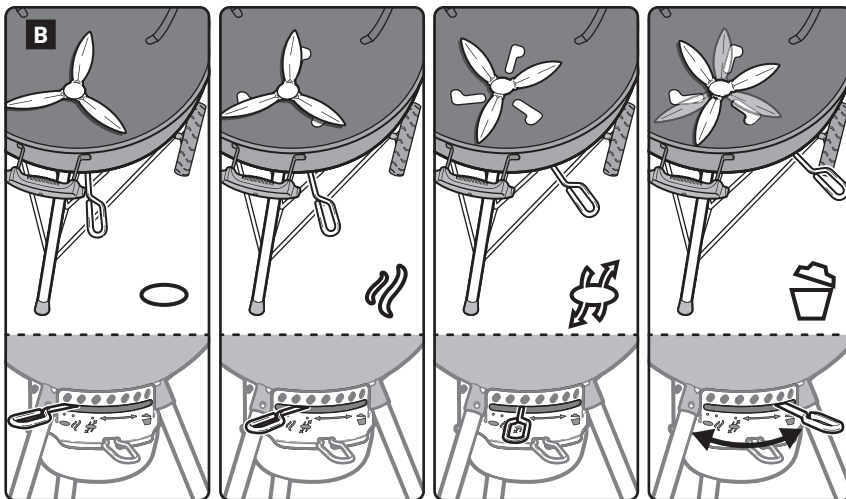
In der Liste der internationalen Unternehmensseinheiten am Ende dieses Benutzerhandbuchs findest du weitere Kontaktinformationen.

GRILLSYSTEM

Wir haben uns intensiv Gedanken zum Design dieses WEBER Holzkohlegrills gemacht. Unsere Grills sind so konzipiert, dass du dir niemals Sorgen um Stichflammen, heiße und kalte Bereiche oder angebranntes Grillgut machen musst. Dich erwarten eine hervorragende Leistung, eine einfache Bedienung und ausgezeichnete Ergebnisse – jedes Mal.

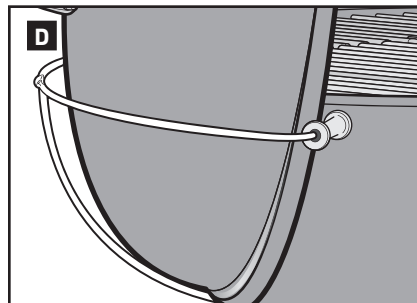
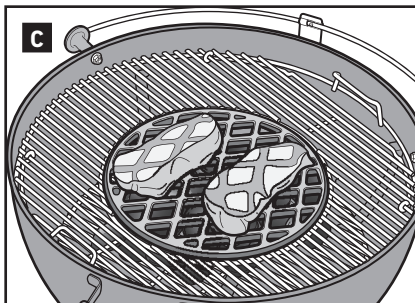
A Lüfter und Lüftungsöffnungen

Ein wichtiger Faktor beim Grillen mit Holzkohle ist die Luft. Je mehr Luft in den Grill gelangt, desto heißer wird die Temperatur im Grill, bis die maximale Temperatur des Brennstoffs erreicht ist. Beim Grillen kannst du die Temperatur im Grill ganz einfach regulieren, indem du den Deckellüfter und die Lüftungsöffnungen im Kessel entsprechend anpasst. Um die zum direkten Grillen erforderliche hohe Temperatur zu erreichen, müssen der Deckellüfter und die Lüftungsöffnungen im Kessel vollständig geöffnet sein. Wenn du bei niedrigeren Temperaturen indirekt grillen möchtest, kannst du den Deckellüfter und die Lüftungsöffnungen im Kessel jeweils bis zur Hälfte schließen. Wenn du Lüfter und Lüftungsöffnungen vollständig schließt, wird die Sauerstoffversorgung unterbrochen und die Kohle erlischt.



B ONE-TOUCH Reinigungssystem

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

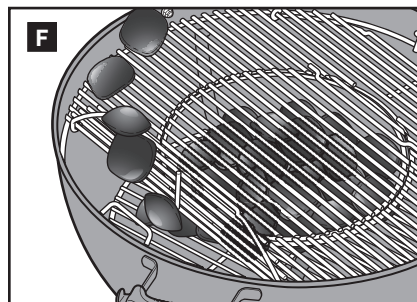
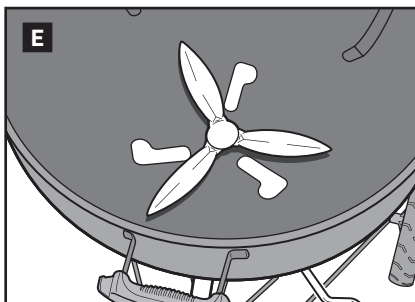


BESONDERHEITEN

Je nachdem, welches Modell du gekauft hast, kann dein Grill mit den auf dieser Seite beschriebenen Funktionen und Merkmalen ausgestattet sein.

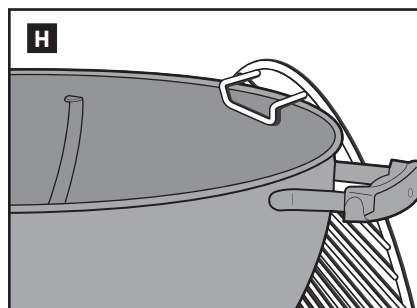
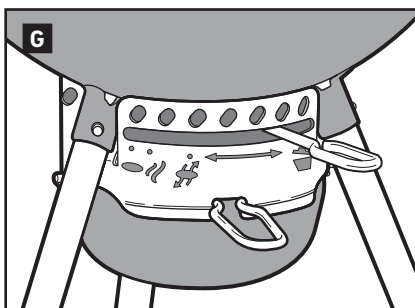
C Bereit für WEBER CRAFTED Zubehör

Es ist möglich, dass dein Grillrost mit einem speziellen Teil in der Mitte versehen ist, das herausgenommen werden kann. Mit dieser Art von Grillrost kannst du ganz einfach die Einsätze des WEBER CRAFTED Zubehörs in den Rost einsetzen, wie zum Beispiel den Grillrost zum scharfen Anbraten, den Geflügelbräter oder den Pizzastein (jeweils separat erhältlich). Jeder Einsatz bietet dir endlose Möglichkeiten, neue Rezepte auszuprobieren. Das gesamte Angebot an Einsätzen für WEBER CRAFTED findest du auf unserer Website www.weber.com.



D Deckelhalter TUCK-AWAY

Mit dem Deckelhalter TUCK-AWAY kannst du den Deckel ganz einfach zur Seite schieben, um dein Grillgut zu überwachen oder Holzkohle nachzulegen.



E Lüftungsschlitze im Kessel zum Grillen bei niedrigen Temperaturen

Die Form dieser Lüftungsöffnungen lässt genau die richtige Menge Luft zum Grillen bei niedrigen Temperaturen in den Grill.

F Klappbarer Grillrost

Der klappbare Grillrost kann auf beiden Seiten geöffnet werden, sodass du ganz einfach Brennstoff nachlegen kannst.

G Große Ascheauffangschale

Die große, vollständig umschlossene Ascheauffangschale sorgt dafür, dass die Asche nicht herumgewirbelt wird und lässt sich zum Entfernen der Asche ganz einfach herausnehmen.

H Gebogene Grillrost-Haken

Hänge den Grillrost an einem der gebogenen Haken an der Seite des Kessels auf.

Hinweis: Der WEBER CRAFTED-Grillrosteinsatz muss entfernt werden, bevor der Grillrost an der Seite des Kessels aufgehängt wird.

VOR DEM ANZÜNDEN

Einen geeigneten Standort zum Grillen auswählen

- Verwende den Grill ausschließlich im Freien in einem gut belüfteten Bereich. Verwende den Grill NICHT in Garagen, Gebäuden, überdachten Durchgängen oder anderen geschlossenen Bereichen.
- Verwende den Grill ausschließlich auf einem sicheren, ebenen Untergrund.
- Verwende diesen Grill niemals, wenn sich in einem Umkreis von 60 cm brennbare Materialien befinden. Brennbare Materialien können zum Beispiel Teile aus (behandeltem) Holz sein wie eine Terrasse oder Veranda.

Die richtige Menge Holzkohle auswählen

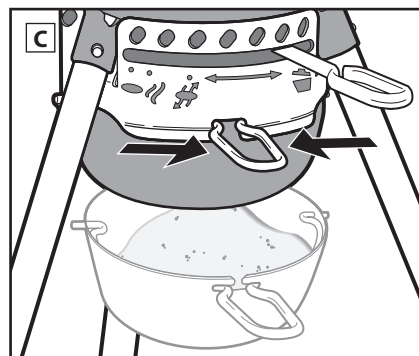
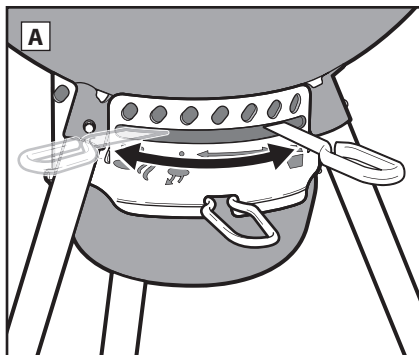
Welche Menge an Holzkohle benötigt wird, hängt vom Grillgut und der Größe deines Grills ab. Bei kleinerem Grillgut und zarten Fleischstücken, die in weniger als 20 Minuten gar sind, siehe die Tabelle **Holzkohle für direkte Hitze abmessen und hinzugeben**. Wenn du größere Fleischstücke, die zum Garen mehr als 20 Minuten benötigen, oder sehr feines Grillgut grillen möchtest, siehe die Tabelle **Holzkohle für indirekte Hitze abmessen und hinzugeben**. Weitere Informationen über den Unterschied zwischen den Einstellungen für direkte und indirekte Hitze findest du im Abschnitt **GRILLMETHODEN**.

Beim allerersten Grillen

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

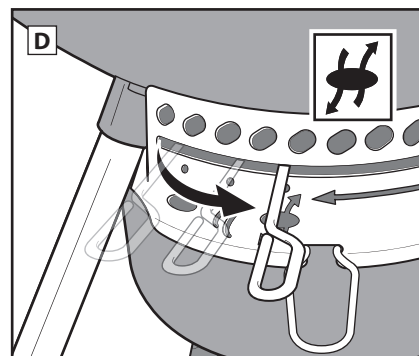
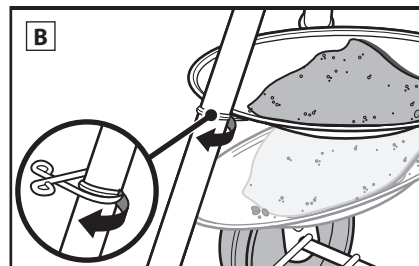
Vorbereitungen vor dem Anzünden

1. Nimm den Deckel ab und lege ihn mithilfe des Deckelhakens auf der Deckelinnenseite oder des TUCK-AWAY Deckelhalters (je nach Grillmodell) ab.
2. Nimm den (oberen) Grillrost vom Grill. Hänge den Grillrost an den Kessel, die Rückwand oder den Rahmen deines Grills an seinem gebogenen Griff (ein Merkmal bei einigen unserer Grills). Wenn dein Grill einen Grillrost des WEBER CRAFTED Systems hat, nimm ihn heraus, indem du zuerst das herausnehmbare Teil in der Mitte entfernst und anschließend den Rost vom Grill nimmst.
3. Nimm den Holzkohlerost (unten) heraus und entferne Asche und Holzkohlereste vom Boden des Kessels. Damit Holzkohle brennt, benötigt sie Sauerstoff. Vergewissere dich also, dass die Lüftungöffnungen nicht blockiert werden. Bei Grills mit



ONE-TOUCH-Reinigungssystem bewege den Griff hin und her, um die Asche vom Boden des Grills in die Ascheauffangschale zu befördern (A).

4. Wenn dein Grill über eine Standard-Ascheauffangschale verfügt, entferne die Beinklammer, um die Ascheauffangschale (B) zu entfernen, und entsorge die Asche. Wenn dein Grill über eine große Ascheauffangschale verfügt, drücke auf den Griff der Ascheauffangschale, um sie vom Grill zu lösen (C).



5. Öffne den Kessellüfter, indem du den Hebel ganz nach rechts schiebst oder indem du den Hebel in die geöffnete Position schiebst (D) (je nach Grillmodell).

6. Setze den Holzkohlerost (unten) wieder in den Boden des Kessels ein.

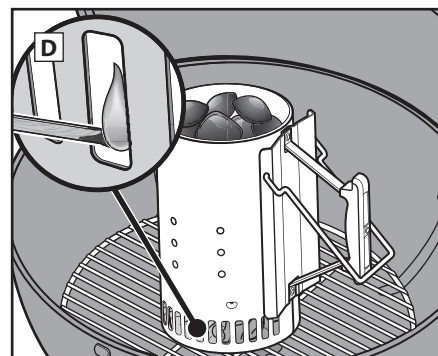
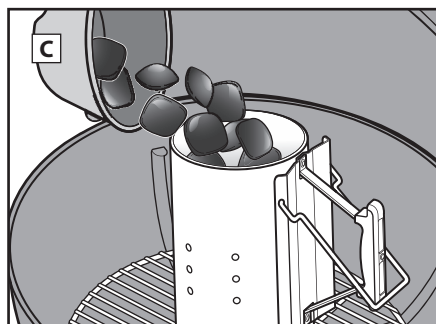
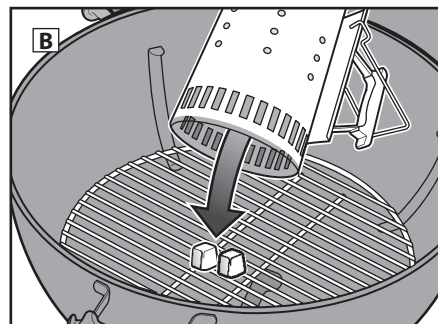
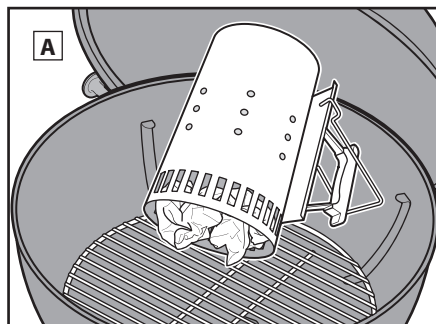
Hinweis: Eine Anleitung zur Verwendung von Flüssiganzünder wurde absichtlich nicht in dieses Benutzerhandbuch aufgenommen. Flüssiganzünder ist unpraktisch und kann dem Essen einen chemikalienartigen Geschmack verleihen. Anzündwürfel (separat erhältlich) sind daher eine bessere Lösung. Wenn du doch Flüssiganzünder verwendest, befolge die Anweisungen des Herstellers und gib NIEMALS Flüssiganzünder in ein brennendes Feuer.

HOLZKOHLE ENTZÜNDEN

Die Holzkohle mit einem Anzündkamin entzünden

Der einfachste und gründlichste Weg, Holzkohle zu entzünden, ist die Verwendung eines Anzündkamins, oder genauer gesagt des Anzündkamins RAPIDFIRE (separat erhältlich). Beachte die Sicherheitshinweise (Warnung und Vorsicht), die dem Anzündkamin RAPIDFIRE beiliegen, bevor du die Holzkohle entzündest.

1. Lege etwas zusammengeknülltes Zeitungspapier unten in den Anzündkamin und platziere den Anzündkamin auf dem Holzkohlerost (A); oder lege einige Anzündwürfel in die Mitte des Rosts und stelle den Anzündkamin darüber (B).
2. Fülle den Anzündkamin mit Holzkohle (C).
3. Entzünde die Anzündwürfel und die Zeitung durch die Löcher in der Wand des Anzündkamins (D).
4. Lasse den Anzündkamin so lange auf dem Holzkohlerost stehen, bis die gesamte Holzkohle entzündet ist. Dies kannst du daran erkennen, dass sie mit weißer Asche überzogen ist.

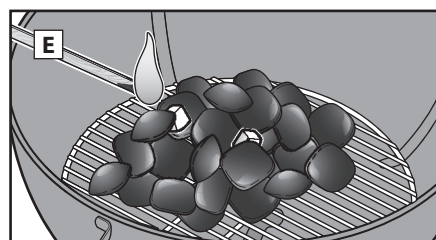


Hinweis: Die Anzündwürfel müssen vollständig verbraucht sein und auf der Holzkohle muss sich weiße Asche gebildet haben, bevor du das Grillgut auf den Rost legen kannst. Lege dein Grillgut erst dann auf den Grillrost, wenn die Holzkohle von Asche überzogen ist.

5. Wenn die Holzkohle vollständig entzündet ist, fahre mit den folgenden Seiten fort. Dort findest du Anleitungen dazu, wie du die Holzkohle anordnest und je nach gewünschter Garmethode mit dem Grillen beginnst (direkte oder indirekte Methode).

Die Holzkohle mit Anzündwürfeln entzünden

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



Hinweis: Die Anzündwürfel müssen vollständig verbraucht sein und auf der Holzkohle muss sich weiße Asche gebildet haben, bevor du das Grillgut auf den Rost legen kannst. Lege dein Grillgut erst dann auf den Grillrost, wenn die Holzkohle von Asche überzogen ist.

4. Wenn die Holzkohle vollständig entzündet ist, fahre mit den folgenden Seiten fort. Dort findest du Anleitungen dazu, wie du die Holzkohle anordnest und je nach gewünschter Garmethode mit dem Grillen beginnst (direkte oder indirekte Methode).

GRILLMETHODEN – DIREKTE HITZE

Vorbereiten der Holzkohle für direkte Hitze

1. Trage beim Umgang mit deinem Holzkohlegrill stets hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407).

Hinweis: Der gesamte Grill wird sehr heiß. Dies gilt auch für den Griff und die Hebel für die Lüftungsöffnungen/Lüfter. Trage daher Grillhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

2. Wenn die Holzkohle vollständig entzündet ist, verteile sie mit einer langen Zange gleichmäßig auf dem Holzkohlerost (A).
3. Setze den Grillrost ein.
4. Schließe den Deckel.
5. Öffne den Deckellüfter (B).
6. Heize den Rost etwa 10 bis 15 Minuten vor.
7. Sobald der Grillrost vorgeheizt ist, reinige den Grillrost mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten (C).

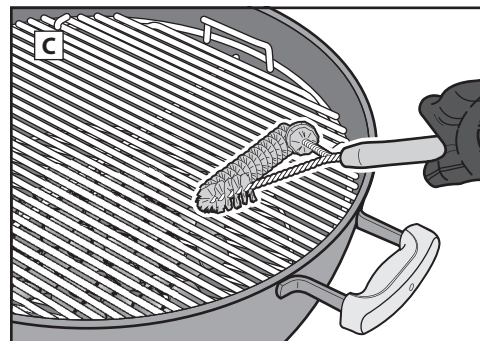
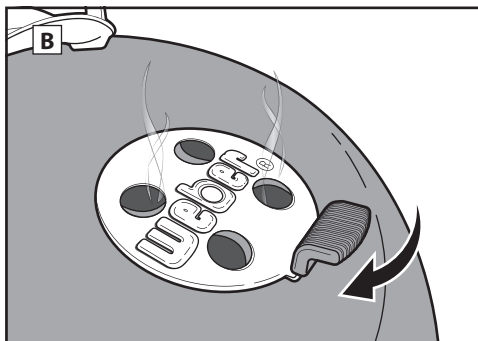
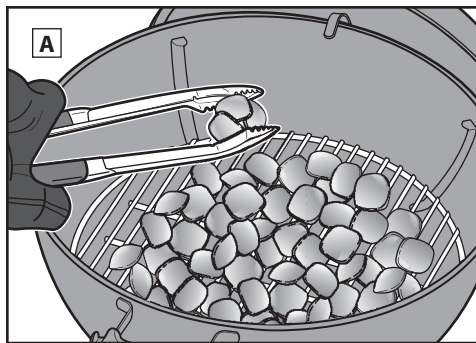
Hinweis: Verwende eine Grillbürste mit Edelstahlborsten. Ersetze die Grillbürste, wenn du auf dem Grillrost oder in der Bürste lose Borsten findest.

8. Öffne den Deckel und lege dein Grillgut auf den Grillrost.
9. Schließe den Deckel. Im Rezept findest du empfohlene Garzeiten.

Hinweis: Wenn du den Grilldeckel während des Grillens abnimmst, schiebe ihn zur Seite und hebe ihn nicht nach oben ab. Wenn du den Deckel gerade nach oben abhebst, kann ein Sog entstehen, der Asche auf dein Grillgut weht.

Nach dem Grillen ...

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



GRILLMETHODEN – INDIREKTE HITZE

Vorbereiten der Holzkohle für indirekte Hitze

1. Trage beim Umgang mit deinem Holzkohlegrill stets hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407).

Hinweis: Der gesamte Grill wird sehr heiß. Dies gilt auch für die Griffe, den Deckellüfter und Lüftungsöffnungen im Kessel. Trage daher Grillhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

2. Wenn die Holzkohle vollständig entzündet ist, platziere sie mit einer langen Zange so, dass sie sich jeweils seitlich vom Grillgut befindet (A). Platziere die Holzkohle an den Seiten des Kessels gegenüber dem Griff (B), entweder direkt auf dem Holzkohlerost oder in den Holzkohleschienen oder, falls verwendet, den Holzkohlekorben Char-Baskets. Du kannst zwischen die Holzkohle eine Tropfschale stellen, um herabtropfende Säfte aufzufangen (Zubehör separat erhältlich).

3. Setze den Grillrost wieder ein.
4. Schließe den Deckel. Wenn dein Grill über ein Thermometer verfügt, setze den Deckel immer so auf, dass sich das Thermometer nicht direkt über der Holzkohle befindet, damit es keiner direkten Hitze ausgesetzt wird (C).

5. Öffne den Deckellüfter.
6. Heize den Rost etwa 10 bis 15 Minuten vor.

7. Sobald der Grillrost vorgeheizt ist, reinige den Grillrost mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten (D).

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

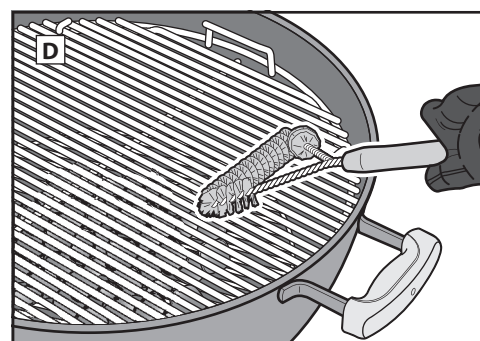
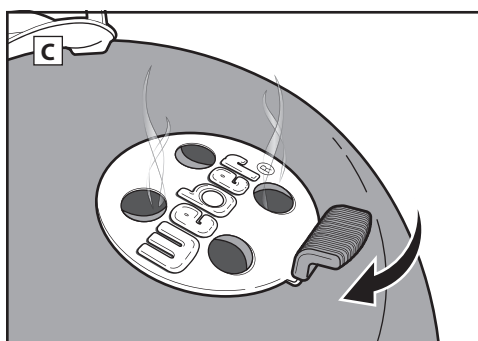
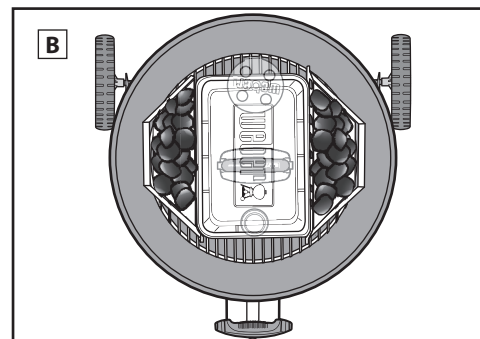
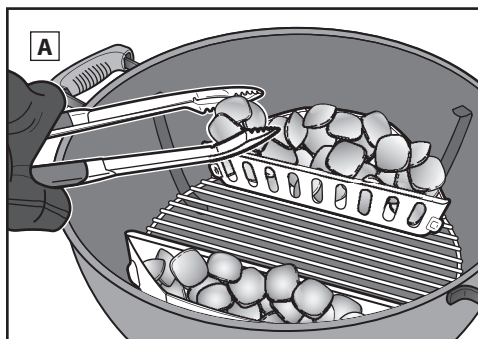
8. Lege dein Grillgut auf den Grillrost und achte darauf, dass sich das Grillgut nicht direkt über der Holzkohle an den Seiten des Kessels befindet.

Hinweis: Wenn du den Grilldeckel während des Grillens abnimmst, schiebe ihn zur Seite und hebe ihn nicht nach oben ab. Wenn du den Deckel gerade nach oben abhebst, kann ein Sog entstehen, der Asche auf dein Grillgut weht.

9. Schließe den Deckel. Im Rezept findest du empfohlene Garzeiten.

Nach dem Grillen ...

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



Holzkohle für direkte Hitze abmessen und hinzugeben

Durchmesser des Grills	WEBER-Holzkohlebriketts	Holzkohlebriketts	Grillkohle aus verschiedenen Holzsorten*
47 cm	25 Briketts	30 Briketts	0,68 kg
57 cm	30 Briketts	40 Briketts	0,87 kg
67 cm	45 Briketts	60 Briketts	1,91 kg

Holzkohle für indirekte Hitze abmessen und hinzugeben

Durchmesser des Grills	WEBER-Holzkohlebriketts		Holzkohlebriketts		Grillkohle aus verschiedenen Holzsorten*	
	Briketts für die erste Stunde (pro Seite)	Zusätzliche Briketts für jede weitere Stunde (pro Seite)	Briketts für die erste Stunde (pro Seite)	Zusätzliche Briketts für jede weitere Stunde (pro Seite)	Holzkohle für die erste Stunde (pro Seite)	Zusätzliche Holzkohle für jede weitere Stunde (pro Seite)
47 cm	10 Briketts	4 Briketts	15 Briketts	7 Briketts	0,36 kg	0,12 kg
57 cm	15 Briketts	4 Briketts	20 Briketts	7 Briketts	0,36 kg	0,12 kg
67 cm	20 Briketts	6 Briketts	30 Briketts	8 Briketts	0,55 kg	0,12 kg

Nur Holzkohle-/Briketts verwenden gemäß DIN EN 1860-2.

TIPPS UND HINWEISE

Grillhandschuhe tragen

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

Vergiss Flüssiganzünder

Verzichte auf Flüssiganzünder, da sie deinem Essen einen chemikalienartigen Geschmack verleihen können. Ein Anzündkamin und Anzündwürfel (jeweils separat erhältlich) stellen viel saubere und effizientere Alternativen dar, um die Holzkohle zu entzünden.

Den Grill vorheizen

Heize den Grill bei geschlossenem Deckel 10 bis 15 Minuten vor, um den Grillrost vorzubereiten. Wenn die gesamte Holzkohle rot glüht, sollte die Temperatur unter dem Deckel 260°C betragen. Die Hitze löst Lebensmittelerückstände vom Grillrost, sodass du sie einfach mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten abbürsten kannst. Das Vorheizen sorgt zudem dafür, dass der Rost so heiß wird, dass du dein Grillgut richtig anbraten kannst, ohne dass es am Grillrost haften bleibt.

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

Das Grillgut einölen, nicht den Grillrost

Öl verhindert, dass das Grillgut anklebt und verleiht ihm mehr Geschmack und Feuchtigkeit. Es ist besser, das Grillgut selbst mit Öl zu bestreichen oder zu besprühen, anstatt den Rost damit einzureiben.

Für eine gute Belüftung sorgen

Ein Holzkohlefeuer braucht Luft. Der Deckel sollte zwar möglichst geschlossen bleiben, aber lass den Deckellüfter und die Lüftungsöffnungen im Kessel offen. Entferne regelmäßig die Asche aus dem Grill, damit die Lüftungsöffnungen nicht verstopfen.

Den Deckel zuklappen

Es gibt viele gute Gründe dafür, dass der Deckel möglichst geschlossen bleiben sollte:

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

Die Kontrolle über die Flamme behalten

Stichflammen kommen vor – und das ist auch gut so, weil sie das Grillgut schön anbraten. Zu viele Stichflammen können dein Grillgut allerdings auch verbrennen. Halte den Deckel möglichst geschlossen. So begrenzt du den Sauerstoffgehalt im Inneren des Grills und verhinderst das Auftreten von Stichflammen. Wenn zu viele Stichflammen auftreten, lege das Grillgut vorübergehend über indirekte Hitze, bis sie nachlassen.

Gefroren oder frisch

Ganz gleich, ob du gefrorenes oder frisches Grillgut verwendest: Befolge stets die Sicherheitshinweise auf der Verpackung und achte darauf, dass die angegebene, empfohlene Kerntemperatur erreicht wird. Gefrorenes hat eine längere Garzeit, sodass je nach Grillgut ggf. mehr Brennstoff erforderlich ist.

Immer sauber bleiben

Befolge EIN paar einfache Grundregeln zur Wartung, damit dein Grill auch in den kommenden Jahren aussieht und funktioniert wie am ersten Tag.

- Entferne vor jeder Benutzung die Asche und die alte Holzkohle vom Boden des Kessels sowie aus der Ascheauffangschale, um eine ordnungsgemäße Luftzirkulation und eine bessere Grillleistung zu erzielen. Vergewissere dich, dass die Holzkohle nicht mehr glüht und der Grill vollständig abgekühlt ist.
- Möglicherweise wirst du „lackartige“ Flecken auf der Innenseite des Deckels finden. Während des Gebrauchs entsteht aus verdampftem Fett und Rauch Kohlenstoff, der sich auf der Innenseite des Deckels ablagert. Löse das verkohlte Fett mit einer Edelstahl-Grillbürste von der Deckelinseite. Um die Bildung weiterer Ablagerungen zu minimieren, kannst du die Deckelinseite nach dem Grillen, wenn der Grill noch warm (nicht heiß) ist, mit einem Küchentuch abwischen.
- Reinige lackierte, porzellanemaillierte Oberflächen und Kunststoffbauteile an der Außenseite deines Grills mit warmem Seifenwasser und einem nicht scheuernden Tuch.
- Ist dein Grill einer besonders rauen Umgebung ausgesetzt, musst du die Außenseite des Grills häufiger reinigen. Saurer Regen, Chemikalien und Salzwasser können zu Rostbildung führen. WEBER empfiehlt, die Außenseite deines Grills mit warmem Seifenwasser abzuwaschen. Spüle die Oberfläche anschließend ab und trockne sie gründlich.
- Folgende Reinigungsmittel sind NICHT zum Reinigen des Grills geeignet: scheuernde Edelstahlpolituren oder -lacke, säurehaltige Reinigungsmittel, Testbenzine oder Xylene, Offenreiner, scheuernde Reinigungsmittel (Küchenreiniger) oder scheuernde Reinigungspads.

SICHERER UMGANG MIT LEBENSMITTELN

Tipps zum sicheren Umgang mit Lebensmitteln

- Fleisch, Fisch und Geflügel sollte nicht bei Raumtemperatur aufgetaut werden. Stelle es stattdessen zum Auftauen in den Kühlschrank.
- Wasche deine Hände gründlich mit warmem Wasser und Seife, bevor du mit der Zubereitung beginnst und nachdem du mit frischem Fleisch, Fisch oder Geflügel gearbeitet hast.
- Lege gekochtes Essen niemals auf der gleichen Unterlage ab, auf der auch rohe Lebensmittel lagen.
- Wasche alle Teller und Kochutensilien, die mit rohem Fleisch oder Fisch in Kontakt gekommen sind, in heißem Seifenwasser und spüle sie gründlich ab.

Rezepte und Grilltipps findest du auf www.weber.com.

GRILLGUIDE

Die Garzeiten für Rind und Lamm beziehen sich auf die Definition der Garstufe Medium der USDA (United States Department of Agriculture), sofern nicht anders angegeben. Bei den genannten Angaben in Bezug auf Schnitt, Dicke, Gewicht und Garzeiten handelt es sich lediglich um grobe Richtlinien. Auch Faktoren wie die Höhe über dem Meeresspiegel, der Wind und die Außentemperatur können sich auf die Garzeiten auswirken.

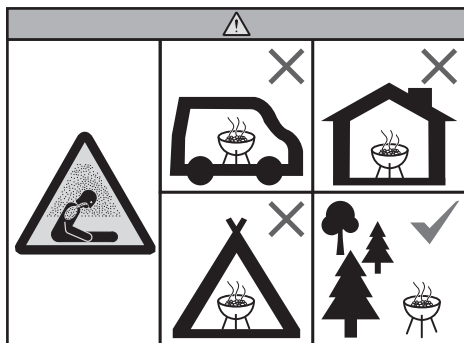
Rezepte und Grilltipps findest du auf www.weber.com.

		Dicke/Gewicht	Ungefähre Gesamtgrilldauer
ROTES FLEISCH	Steak: New York Strip, Porterhouse, Rib-eye, T-Bone und Filet Mignon	2 cm dick	4–6 Minuten bei direkter, starker Hitze
		2,5 cm dick	6–8 Minuten bei direkter, starker Hitze
		5 cm dick	14–18 Minuten 6–8 Minuten bei direkter, starker Hitze anbraten und 8–10 Minuten auf indirekter, starker Hitze garen
	Flanksteak	0,7 bis 1 kg, 2 cm dick	8–10 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
	Rinderhackfleisch-Patty	2 cm dick	8–10 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
SCHWEIN	Filet	1,4 bis 1,8 kg	45–60 Minuten 15 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze anbraten und 30–45 Minuten bei indirekter, mittlerer Hitze garen
	Bratwurst: frisch	85 g	20–25 Minuten bei direkter, schwacher Hitze
	Kotelett: mit oder ohne Knochen	2 cm dick	6–8 Minuten bei direkter, starker Hitze
		3–4 cm dick	10–12 Minuten , 6 Minuten bei direkter, starker Hitze anbraten und 4–6 Minuten auf indirekter, starker Hitze garen
	Rippchen: kleine Rippchen, Spare-Ribs	1,4 bis 1,8 kg	1,5–2 Stunden bei indirekter, mittlerer Hitze
	Rippchen: Country-Style, mit Knochen	1,4 bis 1,8 kg	1,5–2 Stunden bei indirekter, mittlerer Hitze
GEFLÜGEL	Filet	0,5 kg	30 Minuten 5 Minuten bei direkter, starker Hitze anbraten und 25 Minuten auf indirekter, mittlerer Hitze garen
	Hühnerbrust: ohne Knochen und Haut	170 bis 227 g	8–12 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
	Hühnerschenkel: ohne Knochen und Haut	113 g	8–10 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
	Hühnerteile: mit Knochen, gemischt	85 bis 170 g	36–40 Minuten , 6–10 Minuten bei direkter, schwacher Hitze anbraten und 30 Minuten auf indirekter, mittlerer Hitze garen
	Huhn: im Ganzen	1,8 bis 2,25 kg	1–1,25 Stunden bei indirekter, mittlerer Hitze
MEERESFRÜCHTE	Kornisches Junghuhn	0,7 bis 0,9 kg	60–70 Minuten bei indirekter, mittlerer Hitze
	Pute: im Ganzen, ohne Füllung	4,5 bis 5,5 kg	2–2,5 Stunden bei indirekter mittlerer Hitze
	Fisch, Filet oder Steak: Heilbutt, Red Snapper, Lachs, Seebarsch, Schwertfisch und Thunfisch	0,6–1,25 cm dick	3–5 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
		2,5–3 cm dick	10–12 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
	Fisch: im Ganzen	0,5 kg	15–20 Minuten bei indirekter, mittlerer Hitze
		1,4 kg	30–45 Minuten bei indirekter, mittlerer Hitze
GEMÜSE	Garnelen	14 g	2–4 Minuten bei direkter, starker Hitze
	Grüner Spargel	Durchmesser: 1,25 cm	6–8 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
	Mais	ungeschält	25–30 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
		geschält	10–15 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
	Pilze	Shiitake oder Champignons	8–10 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
		Portobello	10–15 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
	Zwiebel	halbiert	35–40 Minuten bei indirekter, mittlerer Hitze
		1,25 cm dünne Scheiben	8–12 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze
	Kartoffeln	im Ganzen	45–60 Minuten bei indirekter, mittlerer Hitze
		1,25 cm dünne Scheiben	9–11 Minuten , 3 Minuten vorkochen und 6–8 Minuten bei direkter, mittlerer Hitze garen

Achte darauf, dass dein Grillgut bei geschlossenem Deckel auf den Grill passt. Zwischen dem Grillgut und dem Deckel sollte ein Abstand von 2,5 cm verbleiben.

Als je de aanwijzingen met betrekking tot **GEVAAR**, **WAARSCHUWING** en **LET OP** in deze handleiding niet opvolgt, kan dit leiden tot ernstige verwondingen of de dood, of kan dit brand of een explosie veroorzaken met eigendomsschade tot gevolg. Lees alle veiligheidsinformatie in deze handleiding voordat je deze barbecue gebruikt.

- ⚠ **WAARSCHUWING!** Niet binnenshuis gebruiken! Deze barbecue is ontworpen voor buitengebruik in een goed geventileerde omgeving en is niet bedoeld voor en moet nooit gebruikt worden als verwarming. Bij binnengebruik kunnen giftige dampen ontstaan en ernstige lichamelijk letsel of overlijden veroorzaken.
- ⚠ **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!
- ⚠ **WAARSCHUWING!** begin met het barbecuen pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd.
- ⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik de barbecue niet in een afgesloten en/of bewoonbare ruimte, zoals huizen, tenten, caravans, campers en boten. Hierbij bestaat het gevaar op koolmonoxidevergiftiging.



GEVAREN

- ⚠ Gebruik de barbecue niet in een garage, gebouw, overdekte gang of andere afgesloten ruimte.
- ⚠ Voeg geen aanmaakvloeistof of in aanmaakvloeistof gedrenkte houtskool toe aan hete of warme houtskool. Doe na gebruik van de aanmaakvloeistof de dop op de fles en bewaar deze op veilige afstand van de barbecue.
- ⚠ Zorg ervoor dat de ruimte waarin gebarbecued wordt, vrij is van brandbare dampen en vloeistoffen, zoals benzine, alcohol, etc. en andere brandbare materialen.

WAARSCHUWINGEN

- ⚠ Gebruik deze barbecue alleen wanneer alle onderdelen op hun plaats zitten. Deze barbecue moet correct volgens de montage-instructies zijn gemonteerd. Onjuiste montage kan gevaarlijk zijn.
- ⚠ Gebruik deze barbecue nooit zonder dat de asopvangbak is geïnstalleerd.
- ⚠ Gebruik deze barbecue nooit onder een overkapping met een brandbaar plafond of afdak.
- ⚠ Het gebruik van alcohol en al dan niet op recept verkrijgbare geneesmiddelen kunnen het vermogen van de gebruiker aantasten om de barbecue juist en veilig te monteren of gebruiken.
- ⚠ Wees voorzichtig bij het gebruik van de barbecue. De barbecue is heet tijdens het koken of reinigen en mag nooit zonder toezicht worden achtergelaten.
- ⚠ Gebruik geen benzine, alcohol of andere uiterst vluchtige vloeistoffen om houtskool aan te steken. Als je aanmaakvloeistof voor houtskool gebruikt (dit wordt niet aangeraden), wees je er dan van bewust dat er vloeistof in de asopvangbak terecht kan komen en dat deze kan ontvlammen, waardoor er vuur onder de ketel kan ontstaan. Verwijder aanmaakvloeistof uit de asopvangbak voordat je de houtskool aansteekt.
- ⚠ Deze barbecue is niet bedoeld om in of op pleziervoertuigen en/of boten te worden geplaatst.
- ⚠ Gebruik deze barbecue niet binnen 60 cm van brandbare materialen. Onder brandbare materialen vallen onder andere vloeren en terrassen van (behandeld) hout, veranda's, gevelbekleding van vinyl en (terras)deuren.
- ⚠ Plaats de barbecue altijd op een veilige, vlakke ondergrond en uit de buurt van brandbare materialen.
- ⚠ Plaats de barbecue niet op een glazen of brandbaar oppervlak.
- ⚠ Gebruik de barbecue niet bij krachtige wind.
- ⚠ Draag geen kleding met wijde mouwen wanneer je de barbecue aansteekt of gebruikt.

- ⚠ Raak nooit het grill- of houtskoolrooster, de as, de houtskool of de barbecue aan om te controleren of ze heet zijn.
- ⚠ Doof de houtskool zodra je klaar bent met barbecueën. Om de houtskool te doven, sluit je de ketelventilatiegaten en plaats je het deksel op de ketel.
- ⚠ Gebruik hittebestendige barbecuewanten of -handschoenen (die voldoen aan de norm EN 407, contacthitteniveau 2 of hoger) bij het barbecueën, het afstellen van de luchtopeningen (ventilatiëroosters), het toevoegen van houtskool en het hanteren van de thermometer of het deksel.
- ⚠ Gebruik geschikt gereedschap met lange, hittebestendige handgrepen.
- ⚠ Plaats de houtskool altijd op het houtskoolrooster (het onderste rooster). Plaats geen houtskool onder in de ketel.
- ⚠ Leg hete houtskool nooit op een plek waar iemand erop kan gaan staan of er brand kan ontstaan. Gooi as en houtskool pas weg wanneer ze volledig gedooft zijn.
- ⚠ Berg de barbecue niet op voordat de as en de houtskool volledig zijn uitgedoofd.
- ⚠ Verwijder de as pas wanneer de houtskool volledig opgebrand en uitgedoofd is, en de barbecue is afgekoeld.
- ⚠ Houd elektrische draden en kabels uit de buurt van hete oppervlakken van de barbecue en plaatsen waar veel mensen langlopen.

PAS OP

- ⚠ Gebruik geen water om een steekvlam of de houtskool te doven.
- ⚠ Aluminiumfolie in de ketel belemmert de luchtstroom. Gebruik bij indirect barbecueën liever een lekbakje om druipvet van vlees op te vangen.
- ⚠ Reinigingsborstels moeten regelmatig gecontroleerd worden op losse haren en overmatige slijtage. Vervang de borstel als je losse haren op het grillrooster of de borstel vindt. WEBER raadt aan om aan het begin van elke lente een nieuwe roestvrijstalen reinigingsborstel te kopen.
- ⚠ Deksel niet aan het handvat van de ketel hangen.

GARANTIE

Bedankt dat je een WEBER-product hebt aangeschaft. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 (WEBER) is trots op het feit dat het een veilig, duurzaam en betrouwbaar product biedt.

Dit is WEBER'S vrijwillige garantie, die wij je gratis aanbieden. Deze garantie bevat de informatie die je nodig hebt om jouw WEBER-product te laten repareren, mocht het onverhoopt alsnog een gebrek vertonen of defect raken.

Volgens de toepasselijke wetgeving heeft de klant meerdere rechten wanneer het product defect is. Onder die rechten vallen aanvullende diensten of vervanging, verlaging van de koopprijs en vergoedingen. In de Europese Unie is dit bijvoorbeeld een tweejarige wettelijke garantie die begint op de dag dat het product wordt geleverd. Dit recht, evenals andere wettelijke rechten, gelden onverlet deze garantiebepaling. Deze garantie geeft de eigenaar juist extra rechten die onafhankelijk zijn van wettelijke garantiebepalingen.

WEBER'S VRIJWILLIGE GARANTIE

WEBER garandeert aan de koper van het WEBER-product (of in het geval van een geschenk of in verband met een actie, de begunstigde van het geschenk of het actieproduct) dat het WEBER-product vrij is van materiaaldefecten en productiefouten gedurende de hieronder aangegeven periode(s) wanneer het product volgens de instructies in de handleiding wordt gemonteerd en gebruikt. (Let op: Als je jouw WEBER-handleiding verliest of kwijtraakt, kun je een vervangend exemplaar online vinden op www.weber.com of een eventuele andere landspecifieke website waarnaar je wordt verwezen.) Bij normaal privé thuisgebruik door één gezin en normaal onderhoud gaat WEBER er in het kader van deze garantie mee akkoord om defecte onderdelen te repareren of vervangen binnen de van toepassing zijnde tijdsduren, beperkingen en uitsluitingen die hieronder zijn aangegeven. VOOR ZOVER TOEGESTAAN VOLGENS DE VAN TOEPASSING ZIJNDE WETGEVING, GELDT DEZE GARANTIE ALLEEN VOOR DE OORSPRONKELIJKE KOPER EN IS DEZE NIET OVERDRAAGBAAR OP DAAROPVOLGENDE EIGENAARS, BEHALVE IN HET GEVAL VAN GESCHENKEN EN ACTIEPRODUCTEN ZOALS HIERBOVEN VERMELD.

VERANTWOORDELIJKHEDEN VAN DE EIGENAAR ONDER DEZE GARANTIE

Om zeker te zijn van probleemvrije garantiedekking, is het belangrijk (maar niet noodzakelijk) om je WEBER-product online te registreren op www.weber.com of een eventuele andere landspecifieke website waarnaar je wordt verwezen. Bewaar ook je originele bon en/of factuur. Het registreren van je WEBER-product bevestigt je garantiedekking en zorgt voor een directe verbinding tussen jou en WEBER voor het geval het nodig is om contact met je op te nemen.

De bovenstaande garantie geldt alleen als de eigenaar het WEBER-product op redelijke wijze onderhoudt door alle montage-instructies, gebruiksinstructies en preventieve onderhoudswerkzaamheden beschreven in de bijgeleverde handleiding op te volgen, tenzij de eigenaar kan bewijzen dat het defect of gebrek niet gerelateerd is aan een verzuim om de voornoemde verplichtingen na te komen. Als je in een kustgebied woont of je product dicht bij een zwembad staat, dien je ter onderhoud onder andere de buitenste oppervlakken van het product regelmatig te wassen en schoon te spoelen, zoals beschreven in de bijgeleverde handleiding.

GARANTIEAFHANDELING/UITSLUITING VAN GARANTIE

Als je van mening bent dat je een onderdeel bezit dat door deze garantie wordt gedekt, neem dan contact op met de WEBER Klantenservice middels de contactinformatie op onze website (www.weber.com of een eventuele andere landspecifieke website waarnaar je wordt verwezen). WEBER zal, na onderzoek, een defect onderdeel dat onder deze garantie valt repareren of vervangen (door WEBER te bepalen). In het geval dat reparatie of vervanging niet mogelijk is, kan WEBER ervoor kiezen (door WEBER te bepalen) de barbecue in kwestie te vervangen door een nieuwe barbecue van gelijke of hogere waarde. WEBER zal je mogelijk vragen om onderdelen terug te sturen voor onderzoek, met vooruit betaalde verzendkosten.

Deze garantie vervalt als er schade, slijtage, verkleuring en/of roest aanwezig is waarvoor WEBER niet verantwoordelijk is en die veroorzaakt is door:

- Misbruik, verkeerd gebruik, aanpassingen, modificaties, verkeerde toepassing, vandalisme, verwaarlozing, onjuiste montage of installatie en verzuim om normaal regelmatig onderhoud correct uit te voeren;
- Insecten en knaagdieren;
- Blootstelling aan bronnen van zoute lucht en/of chloor zoals zwembaden en bubbelbaden/sauna's;
- Heftige weersomstandigheden zoals hagel, orkanen, aardbevingen, tsunamis of overstromingen, wervelwinden of hevige stormen.

Het gebruik van en/of installatie van onderdelen op je WEBER-product die geen originele WEBER-onderdelen zijn, doet deze garantie vervallen, en alle schade die daaruit voortvloeit wordt niet gedekt door deze garantie.

TERMIJNEN PRODUCTGARANTIE

Ketel, deksel en middenring:
10 jaar op doorroesten/doorbranden

Roestvrijstalen onderdelen:
5 jaar op doorroesten/doorbranden

ONE-TOUCH-reinigingssysteem:
5 jaar op doorroesten/doorbranden

Kunststofonderdelen:
5 jaar, verbleking/verkleuring uitgezonderd

Alle overige onderdelen:
2 jaar

DISCLAIMERS

NAAST DE GARANTIE EN DISCLAIMERS ZOALS BESCHREVEN IN DEZE GARANTIEVERKLARING, WORDEN HIER EXPLICIET GEEN ANDERE GARANTIES OF VRIJWILLIGE AANSPRAKELIJKHEIDSVERKLARINGEN GEGEVEN DIE VERDER GAAN DAN DE WETTELIJKE AANSPRAKELIJKHEID DIE OP WEBER VAN TOEPASSING IS. DE ONDERHAVIGE GARANTIEVERKLARING HEEFT OOK GEEN BEPERKENDE OF UITSLUITENDE WERKING OP SITUATIES OF SCHADECLAIMS WAARBIJ WEBER VOLGENS WETTELIJK VOORSCHRIFT VERPLICHT AANSPRAKELIJK IS.

NA HET VERSTRIJKEN VAN DE TOEPASSELIJKE PERIODES VAN DEZE GARANTIE ZIJN ER GEEN VERDERE GARANTIES MEER VAN TOEPASSING. GARANTIES GEGEVEN DOOR ENIGE ANDERE PERSONEN, WAARONDER DEALERS OF VERKOPERS MET BETREKKING TOT ENIG PRODUCT (BIJVOORBEELD 'UITGEBREIDE GARANTIES') ZIJN NIET BINDEND VOOR WEBER. HERSTEL NAAR AANLEIDING VAN DEZE GARANTIE IS UITSLUITEND IN DE VORM VAN REPARATIE OF VERVANGING VAN HET ONDERDEEL OF HET PRODUCT.

IN GEEN GEVAL ONDER DEZE GARANTIE ZAL HERSTEL IN WELKE VORM DAN OOK DE WAARDE VAN DE KOOPPRIJS VAN HET VERKOCHE WEBER-PRODUCT OVERSTIJGEN.

JE AANVAARDT HET RISICO EN DE AANSPRAKELIJKHEID VOOR VERLIES, SCHADE, OF SCHADE AAN JEZELF OF JE EIGENDOMMEN EN/OF AAN ANDEREN EN HUN EIGENDOMMEN ALS GEVOLG VAN MISBRUIK OF VERKEERD GEBRUIK VAN HET PRODUCT OF VERZUIM OM DE DOOR WEBER IN DE MEEGELEVERDE HANDLEIDING GEGEVEN INSTRUCTIES OP TE VOLGEN.

VOOR ONDERDELEN EN ACCESSOIRES DIE NAAR AANLEIDING VAN DEZE GARANTIE WORDEN VERVANGEN GELDT ALLEEN GARANTIE GEDURENDE HET RESTANT VAN DE HIERBOVEN VERMELDE ORIGINELE GARANTIEPERIODE(S).

DEZE GARANTIE GELDT VOOR PRIVÉGEBRUIK DOOR ÉÉN HUISHOUDEN EN GELDT NIET VOOR WEBER-BARBECUES DIE WORDEN GEBRUIKT VOOR COMMERCIËLE OF RECLAMEDOELEINDEN, OP GEMEENSCHAPPELIJKE WIJZE OF IN SITUATIES MET MEERDERE APPARATEN ZOALS IN RESTAURANTS, HOTELS, RESORTS OF HUURACCOMMODATIES.

WEBER PAST MOGELIJK VAN TIJD TOT TIJD HET ONTWERP VAN HAAR PRODUCTEN AAN. NIETS IN DEZE GARANTIE DIENT TE WORDEN OPGEVAT ALS EEN VERPLICHTING VAN WEBER OM DERGELIJKE ONTWERPAANPASSINGEN IN EERDER GEPRODUCEERDE PRODUCTEN DOOR TE VOEREN EN DEZE VERANDERINGEN DIENEN NIET TE WORDEN OPGEVAT ALS EEN ERKENNING DAT EERDERE ONTWERPEN GEBREKKIG WAREN.

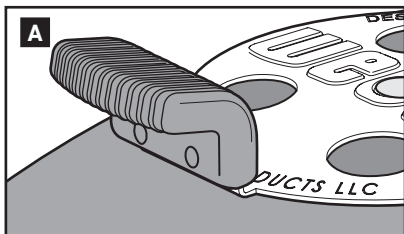
Nadere contactgegevens vind je in de lijst met 'Internationale zusterorganisaties' aan het eind van deze handleiding.

KOOKSYSTEEM

Er is tot in detail over het design van jouw houtskoolbarbecue nagedacht. Wij ontwerpen onze barbecues zodat jij je geen zorgen hoeft te maken over steekvlammen, warme en koude zones of verbrand voedsel. Je mag iedere keer opnieuw uitstekende prestaties, een eenvoudige bediening en perfecte resultaten verwachten.

A Ventilatieroosters en -openingen

Lucht is een belangrijke factor bij barbecueën op houtskool. Hoe meer lucht je de barbecue in laat stromen, hoe hoger de interne temperatuur totdat de brandstof zijn maximale punt bereikt. Tijdens het koken kun je de interne temperatuur van de barbecue regelen door simpelweg de ventilatieopeningen in het deksel en de ketel af te stellen. Om een hoge temperatuur in de barbecue te bewerkstelligen voor koken met de directe methode, is het belangrijk dat de ventilatieopeningen in het deksel en de ketel volledig open staan. Als je indirect op lagere temperaturen wilt barbecueën, kun je de ventilatieopeningen in het deksel en de ketel half sluiten. Als je de ventilatieroosters helemaal sluit, blokkeer je de zuurstoftoevoer en gaan de kolen op den duur uit.



B ONE-TOUCH-reinigingssysteem

Met het ONE-TOUCH-reinigingssysteem kun je probleemloos schoonmaken. Door de hendel heen en weer te bewegen, schuiven de drie bladen in de ketel de as die op de bodem van de barbecue ligt, naar de asopvangbak. Deze openingen fungeren ook als ventilatierooster; er kan zuurstof bij het vuur komen en je kunt het vuur hiermee eenvoudig doven.

SPECIALE EIGENSCHAPPEN

Afhankelijk van het type barbecue kun je alle mogelijke eigenschappen vinden op deze pagina.

C WEBER CRAFTED-accessoire klaar

Je grillrooster heeft mogelijk een speciaal uitneembaar middenstuk. Zo kun je makkelijk speciale WEBER CRAFTED-inzetstukken in het grillrooster plaatsen, zoals een Sear Grate, gevogeltebrader of pizzasteen (allemaal apart verkrijgbaar). Elke optie biedt oneindig veel mogelijkheden voor nieuwe recepten. Ga voor het volledige assortiment WEBER CRAFTED-accessoires naar onze website: www.weber.com.

D TUCK-AWAY-dekselhouder

Met de TUCK-AWAY-dekselhouder verplaats je gemakkelijk het deksel naar de zijkant om het voedsel te controleren of houtskool toe te voegen.

E Ketelventilatieroosters voor barbecueën op lage temperaturen

De vorm van deze ketelventilatieroosters zorgt voor de perfecte hoeveelheid luchtstroom voor barbecueën bij lage temperatuur.

F Scharnierend grillrooster

Het scharnierende grillrooster heeft aan beide kanten een gedeelte dat je kunt optillen om makkelijk houtskool toe te voegen.

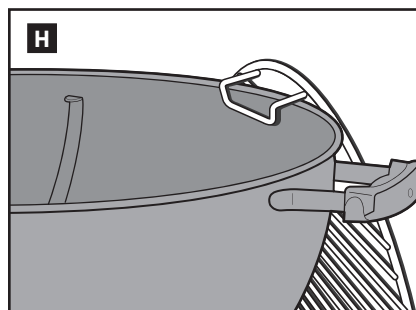
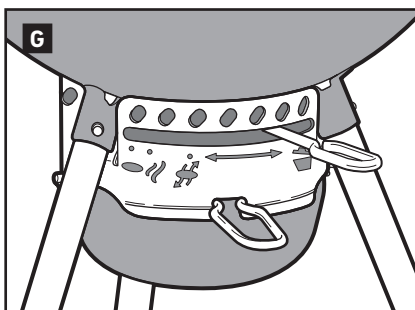
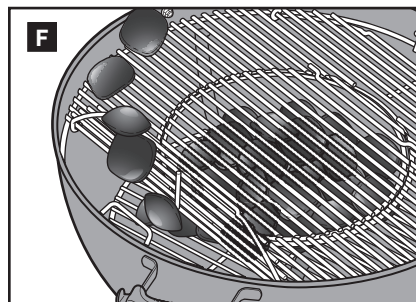
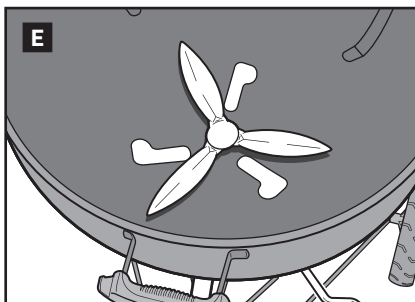
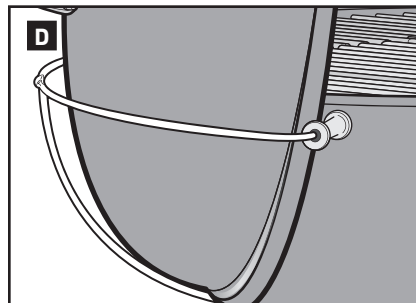
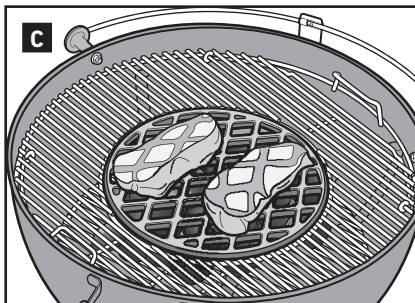
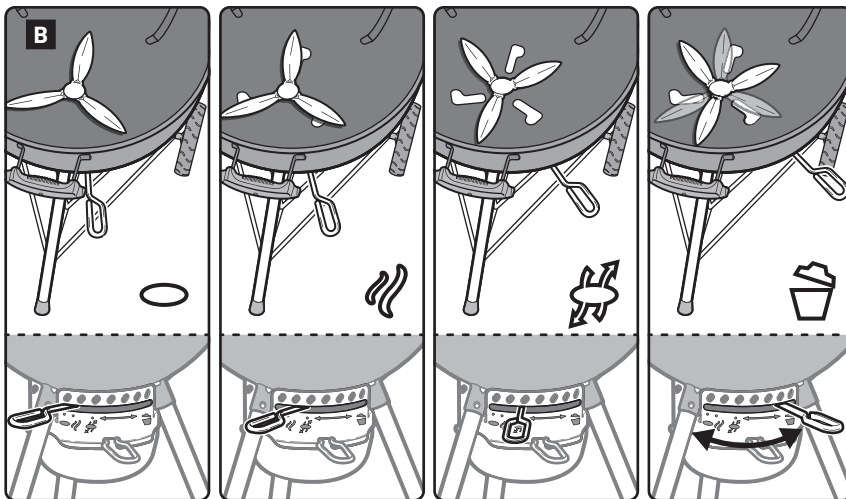
G Grote asopvangbak

De volledig afgesloten grote asopvangbak voorkomt dat as in het rond waait en is makkelijk afneembaar voor het snel en effectief verwijderen van de as.

H Gebogen handvatten op grillrooster

Dankzij de gebogen handvatten van het grillrooster kun je het grillrooster gemakkelijk aan de zijkant van de ketel hangen.

Let op: Het WEBER CRAFTED-inzetstuk van het grillrooster moet worden verwijderd voordat het grillrooster aan de zijkant van de ketel wordt opgehangen.



VÓÓR HET AANSTEKEN

Kies een geschikte plek om te barbecueën

- Gebruik deze barbecue alleen buitenshuis op een goed geventileerde plek. Gebruik de barbecue niet in een garage, gebouw, overdekte gang of andere afgesloten plaats.
- Plaats de barbecue altijd op een veilige, vlakke ondergrond.
- Gebruik deze barbecue niet binnen 60 cm van brandbare materialen. Onder brandbare materialen vallen onder andere vloeren, terrassen en veranda's van (behandeld) hout.

Kies de hoeveelheid houtskool

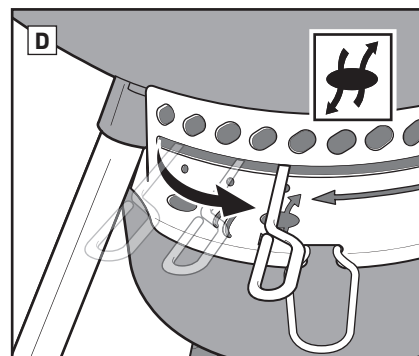
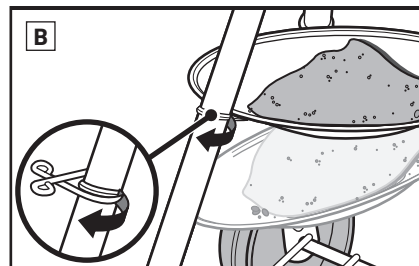
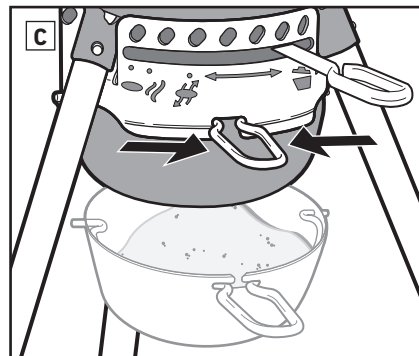
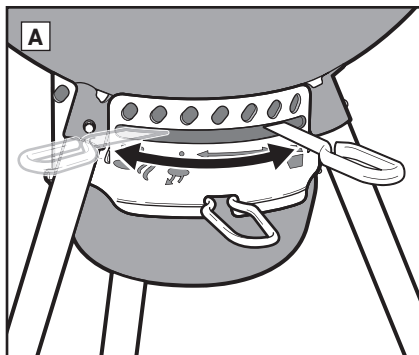
De hoeveelheid houtskool die nodig is, hangt af van het voedsel dat je barbecueet en de grootte van de barbecue. Als je kleine, malse stukjes vlees barbecueet die minder dan 20 minuten nodig hebben, gebruik dan de tabel *Houtskool afmeten en toevoegen voor directe hitte*. Als je grotere stukken vlees gaat barbecueën of roken die 20 minuten of langer moeten garen, of delicaat voedsel, gebruik dan de tabel *Afmeten en toevoegen van houtskool voor indirecte hitte*. Voor meer informatie over het verschil tussen direct en indirect barbecueën, zie het hoofdstuk *GRILLMETHODES* in deze handleiding.

De eerste keer dat je barbecueet

Het wordt aangeraden om vóór het eerste gebruik de barbecue met het deksel gesloten minstens 30 minuten voor te verwarmen en de brandstof gloeiend heet te laten worden.

De barbecue voorbereiden op aansteken

1. Verwijder het deksel en plaats het aan de zijkant van je barbecue met behulp van de dekselhaak aan de binnenkant van het deksel of gebruik de TUCK-AWAY-dekselhouder (afhankelijk van je model barbecue).
2. Verwijder het grillrooster (het bovenste rooster) uit de barbecue. Hang voor het gemak het grillrooster aan de ketel, het achterpaneel of het frame van je barbecue met het gebogen handvat (een kenmerk van een aantal van onze barbecues). Om het WEBER CRAFTED-grillrooster te verwijderen: neem eerst het verwijderbare middenstuk uit, en vervolgens het volledige grillrooster uit de barbecue.
3. Verwijder het houtskoolrooster (het onderste rooster) en verwijder brokken oud houtskool uit de bodem van de ketel. Houtskool heeft zuurstof nodig om te kunnen branden, dus zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet bedekt zijn. Voor barbecues met het ONE-TOUCH-reinigingssysteem: beweeg de hendel heen en weer om as vanaf de bodem van de barbecue naar de asopvangbak (A) te schuiven.



6. Plaats het houtskoolrooster (het onderste rooster) terug in de bodem van de ketel.

Let op: Er zijn bewust geen instructies voor het gebruik van aanmaakvloeistof in deze handleiding opgenomen. Aanmaakvloeistof is rommelig en kan een chemische smaak aan je voedsel geven. Bij aanmaakblokjes (apart verkrijgbaar) is dat niet het geval. Als je toch voor aanmaakvloeistof kiest, volg dan de instructies van de fabrikant en spuit NOOIT aanmaakvloeistof op een brandend vuur.

4. Als je barbecue een standaard asopvangbak heeft, maak dan de klem los om de asopvangbak (B) te verwijderen en gooi de as weg. Als je barbecue een grote asopvangbak heeft, knijp dan in het handvat van de asopvangbak om deze los te maken van de barbecue (C).
5. Open het ventilatierooster van de ketel door het handvat helemaal naar rechts te verplaatsen of door het handvat naar de open-stand te zetten (D) (afhankelijk van het model barbecue dat je hebt).

HOUTSKOOL AANSTEKEN

De houtskool aansteken met behulp van een houtskoolstarter

De simpelste, grondigste manier om elke vorm van houtskool aan te steken is met behulp van een brikettenstarter, zoals de RAPIDFIRE-brikettenstarter apart verkrijgbaar. Lees de waarschuwingen bij de RAPIDFIRE-brikettenstarter voordat je de houtskool aansteekt.

1. Plaats een aantal verkreukelde krantenpagina's op de bodem van de brikettenstarter en plaats de brikettenstarter op het houtskoolrooster (A) of plaats een aantal aanmaakblokjes in het midden van het houtskoolrooster en plaats de brikettenstarter over de blokjes heen (B).
2. Vul de brikettenstarter met houtskool (C).
3. Steek de aanmaakblokjes of het krantenpapier aan door de gaten aan de zijkant van de brikettenstarter (D).
4. Laat de brikettenstarter staan totdat de houtskool volledig brandt. Wanneer de houtskool volledig brandt, is het bedekt met een laagje witte as.

Let op: Aanmaakblokjes moeten helemaal opgebrand zijn en de houtskool moet met een laagje witte as bedekt zijn voordat je voedsel op het grillrooster plaatst. Begin pas met barbecueën wanneer er op de houtskool een laagje as is ontstaan.

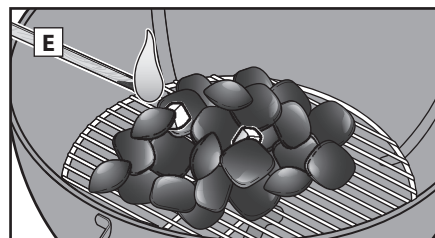
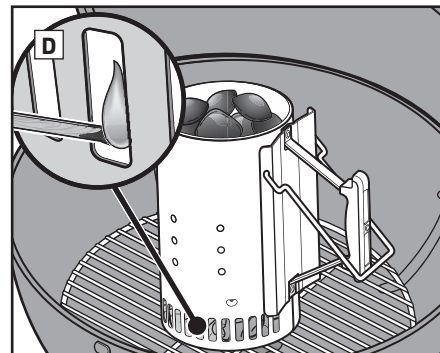
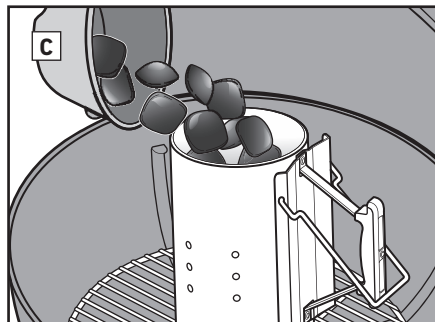
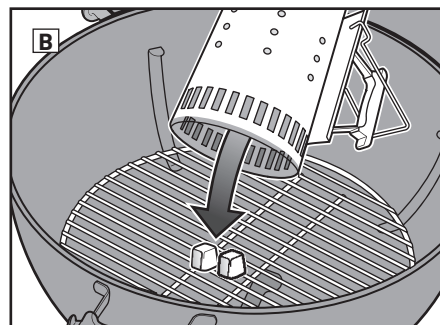
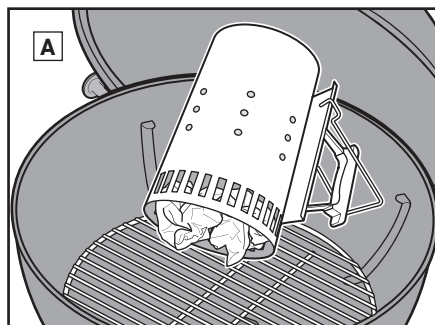
5. Ga, wanneer de houtskool volledig brandt, verder met de volgende pagina's met instructies over het verdelen van de houtskool en begin met barbecueën volgens de gewenste methode (directe of indirecte methode).

De houtskool aansteken met behulp van aanmaakblokjes

1. Bouw een piramide van houtskool in het midden van het houtskoolrooster (het onderste rooster) en plaats een paar aanmaakblokjes (apart verkrijgbaar) in de piramide (E).
2. Gebruik een lange aansteker of lucifer om de aanmaakblokjes aan te steken. De aanmaakblokjes zorgen er vervolgens voor dat de houtskool gaat branden.
3. Wacht totdat de houtskool volledig brandt. Wanneer de houtskool volledig brandt, is het bedekt met een laagje witte as.

Let op: Aanmaakblokjes moeten helemaal opgebrand zijn en de houtskool moet met een laagje witte as bedekt zijn voordat je voedsel op het grillrooster plaatst. Begin pas met barbecueën wanneer er op de houtskool een laagje as is ontstaan.

4. Ga, wanneer de houtskool volledig brandt, verder met de volgende pagina's met instructies over het verdelen van de houtskool en begin met barbecueën volgens de gewenste methode (directe of indirecte methode).



BARBECUEMETHODES - DIRECTE WARMTE

De houtskool plaatsen voor directe warmte

1. Draag bij het gebruik van je houtskoolbarbecue altijd barbecuewanten of -handschoenen die voldoen aan de norm EN 407 (contacthitteniveau 2 of hoger).

Let op: De barbecue, inclusief de handvatten en hendels van het ventilatierooster en de ventilatiegaten worden heet. Zorg ervoor dat je barbecuewanten of -handschoenen draagt om te voorkomen dat je handen verbrandt.

2. Als de houtskool volledig brandt, verdeel je deze met een lange tang (A) gelijkmatig over het houtskoolrooster.
3. Plaats het grillrooster.
4. Plaats het deksel op de barbecue.
5. Open het dekselventilatierooster (B).
6. Verwarm het grillrooster ongeveer 10 tot 15 minuten voor.
7. Maak het grillrooster (C) schoon met behulp van een roestvrijstalen reinigingsborstel zodra het grillrooster is voorverwarmd.

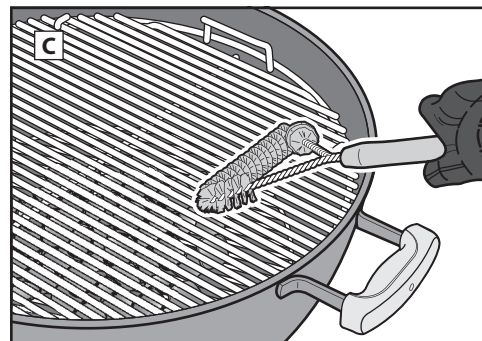
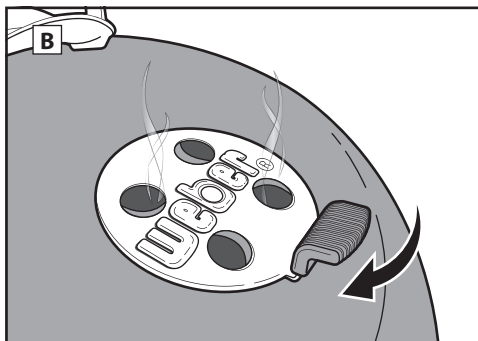
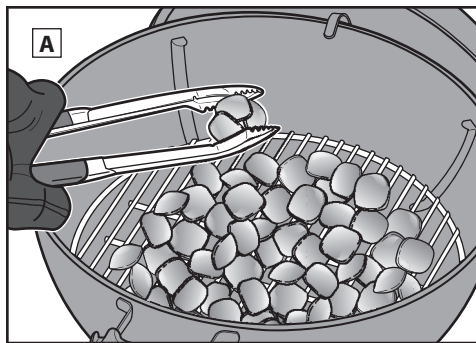
Let op: Gebruik een roestvrijstalen reinigingsborstel. Vervang de borstel als je losse haren op het grillrooster of de borstel vindt.

8. Open het deksel en leg het voedsel op het grillrooster.
9. Plaats het deksel op de barbecue. Raadpleeg het recept voor de aanbevolen gaartijden.

Let op: Wanneer je het deksel tijdens het grillen verwijdert, schuif deze dan naar de zijkant in plaats van recht omhoog te tillen. Als je het deksel recht omhoog tilt, loop je de kans dat de zuigkracht as over de etenswaren verstuift.

Als je klaar bent met barbecueën...

Sluit het dekselventilatierooster en de ventilatieopeningen in de ketel om de houtskool te doven.



BARBECUEMETHODES - INDIRECTE WARMTE

De houtskool plaatsen voor indirecte warmte

1. Draag bij het gebruik van je houtskoolbarbecue altijd barbecuewanten of -handschoenen die voldoen aan de norm EN 407 (contacthitteniveau 2 of hoger).

Let op: De barbecue, inclusief de handvatten, dekselventilatieroosters en ketelventilatierooster, worden heet. Zorg ervoor dat je barbecuewanten of -handschoenen draagt om te voorkomen dat je handen verbrandt.

2. Als de houtskool volledig brandt, leg je de houtskool met een lange tang aan beide kanten van het voedsel neer (A). Plaats de houtskool aan de zijkanten van de ketel tegenover het handvat (B), hetzij direct op het houtskoolrooster of in de houtskoolrails of Char-Baskets als je ze gebruikt. Er kan een lekzakje tussen de houtskool worden geplaatst om druipvet op te vangen (accessoires worden apart verkocht).

3. Plaats het grillrooster.
4. Plaats het deksel op de barbecue. Plaats het deksel altijd zo dat de thermometer zich niet boven de houtskool bevindt waar hij aan directe hitte wordt blootgesteld (C).

5. Open het dekselventilatierooster.
6. Verwarm het grillrooster ongeveer 10 tot 15 minuten voor.

7. Maak het grillrooster (D) schoon met behulp van een roestvrijstalen reinigingsborstel zodra het grillrooster is voorverwarmd.

Let op: Gebruik een roestvrijstalen reinigingsborstel. Vervang de borstel als je losse haren op het grillrooster of de borstel vindt.

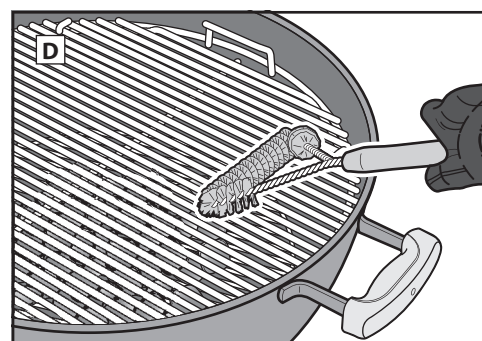
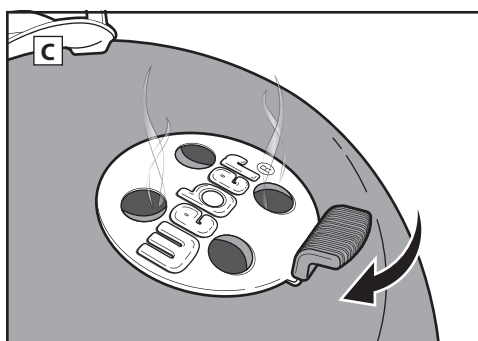
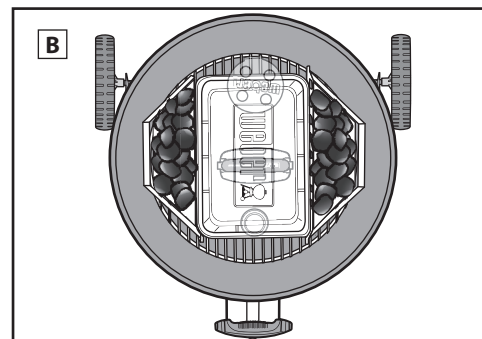
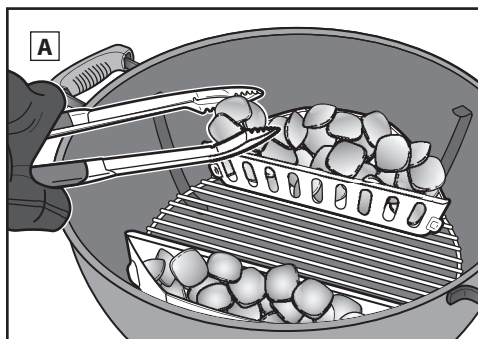
8. Leg het voedsel op het grillrooster en zorg ervoor dat het voedsel niet direct boven de houtskool aan de zijkanten van de ketel ligt.

Let op: Wanneer je het deksel tijdens het grillen verwijdert, schuif deze dan naar de zijkant in plaats van recht omhoog te tillen. Als je het deksel recht omhoog tilt, loop je de kans dat de zuigkracht as over de etenswaren verstuift.

9. Plaats het deksel op de barbecue. Raadpleeg het recept voor de aanbevolen gaartijden.

Als je klaar bent met barbecueën...

Sluit het dekselventilatierooster en de ventilatieopeningen in de ketel om de houtskool te doven.



Houtskool afmeten en toevoegen voor directe warmte

Diameter barbecue	WEBER Briketten	Briketten	Houtskool Gemengd hout*
47 cm	25 briketten	30 briketten	0,68 kg
57 cm	30 briketten	40 briketten	0,87 kg
67 cm	45 briketten	60 briketten	1,91 kg

Houtskool afmeten en toevoegen voor indirecte warmte

Diameter barbecue	WEBER Briketten		Briketten		Houtskool Gemengd hout*	
	Aantal briketten voor het eerste uur (per kant)	Aantal briketten voor ieder extra uur (per kant)	Aantal briketten voor het eerste uur (per kant)	Aantal briketten voor ieder extra uur (per kant)	Hoeveelheid houtskool voor het eerste uur (per kant)	Hoeveelheid houtskool voor ieder extra uur (per kant)
47 cm	10 briketten	4 briketten	15 briketten	7 briketten	0,36 kg	0,12 kg
57 cm	15 briketten	4 briketten	20 briketten	7 briketten	0,36 kg	0,12 kg
67 cm	20 briketten	6 briketten	30 briketten	8 briketten	0,55 kg	0,12 kg

Gebruik alleen houtskool - in overeenstemming met EN 1860-2.

TIPS EN TRUCS

Draag handschoenen

Draag altijd barbecuewanten wanneer je een houtskoolbarbecue gebruikt. De ventilatieopeningen, ventilatieroosters, handgrepen en de ketel worden heet tijdens het barbecueën, dus zorg ervoor dat je handen en onderarmen beschermd zijn.

Gebruik geen aanmaakvloeistof

Gebruik geen aanmaakvloeistof: dit kan een chemische smaak aan je voedsel geven. Houtskoolstarters (apart verkrijgbaar) en aanmaakblokjes (apart verkrijgbaar) zijn een veel schonere en effectievere manier om houtskool aan te steken.

Verwarm de barbecue voor

Door je barbecue 10 tot 15 minuten voor te verwarmen, wordt het grillrooster voorbereid. Als alle houtskool roodgloeit is, kan de temperatuur onder de deksel de 260°C bereiken. Door de hitte komen achtergebleven stukjes voedsel op het rooster los, waardoor je ze eenvoudig met een roestvrijstalen reinigingsborstel weg kunt borstelen. Het voorverwarmen van je barbecue maakt het rooster ook heet genoeg om het voedsel goed te schroeien en helpt voorkomen dat voedsel aan het rooster blijft kleven.

Let op: Gebruik een roestvrijstalen reinigingsborstel. Vervang de borstel als je losse haren op het grillrooster of de borstel vindt.

Olie het voedsel, niet het rooster

Olie voorkomt dat voedsel blijft plakken en verbetert de smaak en sappigheid van voedsel. Het licht bestrijken of bespuiten van voedsel met olie werkt beter dan het bestrijken van het rooster.

Houd de luchtstroom in stand

Een houtskoolvuur heeft lucht nodig. Het deksel moet zo ver mogelijk gesloten zijn, maar houd het dekselventilatiestrooster en ketelventilatiegat open. Verwijder de as regelmatig van de bodem van de barbecue om te voorkomen dat deze de ventilatiegaten blokkeert.

Deksel erop

Er zijn vier belangrijke redenen waarom het deksel zo veel mogelijk gesloten moet zijn.

1. Het rooster moet heet genoeg blijven om het voedsel te schroeien.
2. Het verkort de kooktijd en voorkomt dat het voedsel uitdroogt.
3. De rook die ontstaat wanneer het vet en de sappen in de barbecue verdampen, ontsnapt niet.
4. De kans op steekvlammen neemt af doordat er minder zuurstof in de barbecue komt.

Houd het vuur onder controle

Steekvlammen komen altijd voor, en dat is goed: ze schroeien het oppervlak van het voedsel. Maar te veel steekvlammen kunnen de etenswaren verbranden. Houd het deksel zo veel mogelijk gesloten. Dit beperkt de hoeveelheid zuurstof in de barbecue en het aantal steekvlammen. Als de vlammen oncontroleerbaar worden is het beter om het voedsel tijdelijk boven indirecte hitte te plaatsen totdat ze uitdoven.

Bevroren of vers

Of je nu bevroren of vers voedsel barbecuet, volg de veiligheidsvoorschriften op de verpakking en kook het voedsel altijd tot de aanbevolen binnentemperatuur. Bevroren voedsel moet langer garen en heeft mogelijk meer brandstof nodig, afhankelijk van het soort voedsel.

Houd het schoon

Er zijn een aantal algemene onderhoudsinstructies om ervoor te zorgen dat je barbecue nog jaren meegaat.

- Voor een goede luchtcirculatie en betere barbecueresultaten haal je vóór gebruik de opgehoopte as en de oude houtskool van de bodem van de ketel en uit de asopvangbak. Zorg ervoor dat alle houtskool volledig is gedoofd en de barbecue is afgekoeld.
- Je treft misschien verachtigde schilfers aan de binnenkant van het deksel aan. Tijdens het gebruik van de barbecue wordt vet- en rookdamp langzamerhand omgezet in koolstof dat zich aan de binnenkant van het deksel opbouwt. Borstel de koolstof en het vet van de binnenkant van het deksel af met een roestvrijstalen borstel. Om verdere opbouw te voorkomen, kun je de binnenkant van het deksel met keukenpapier schoonvegen als de barbecue nog warm is (niet heet).
- Maak gelakte, met porselein geëmailleerde en kunststof oppervlakken aan de buitenkant van je barbecue schoon met een warm sopje en een niet-schurende doek.
- Als je barbecue in een omgeving met zware omstandigheden staat, is het nodig om de buitenkant vaker schoon te maken. Zure regen, chemicaliën en zout water kunnen de oppervlakken doen roesten. WEBER raad aan de buitenkant van je barbecue schoon te vegen met warm zeepwater. Spoel hierna schoon en droog goed af.
- Gebruik voor het schoonmaken van je barbecuegeen: schuurpoets of -verf voor roestvrij staal, zuurbetattende schoonmaakmiddelen, terpentijn of xyleen, ovenschoonmaakmiddel, schuurmiddelen (keukenschoonmaakmiddelen) of schuursponsjes.

VOEDSELVEILIGHEID

Voedselveiligheidstips

- Laat vlees, vis of gevogelte niet bij kamertemperatuur ontdooien. Ontdooi ze in de koelkast.
- Was je handen goed met warm water en zeep voordat je begint met het voorbereiden van de maaltijd en na vers vlees, vis of gevogelte te hebben aangeraakt.
- Plaats gekookt voedsel nooit op hetzelfde bord waar rauw voedsel op heeft gelegen.
- Was alle borden en gereedschap dat in aanraking is gekomen met rauw vlees of vis met heet water en zeep en spoel ze af.

Ga naar www.weber.com voor recepten en barbecuetips.

BARBECUEGIDS

Gaartijden voor rund- en lamsvlees zijn gebaseerd op de definitie van de United States Department of Agriculture voor medium gaarheid, tenzij anders vermeld. Snijstukken, dikheid, gewicht en grilltijd zijn bedoeld als indicaties. De gaartijd kan worden beïnvloed door factoren als hoogte, wind en buitentemperatuur.

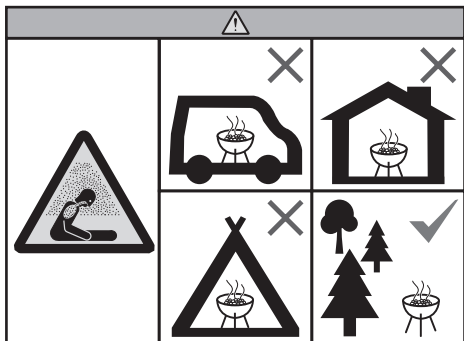
Ga naar www.weber.com voor recepten en barbecuetips.

		Dikte/gewicht	Totale grilltijd gemiddeld
ROOD VLEES	Steak: Entrecote, porterhouse, ribeye, T-bone en ossenhaas	2 cm dik	4 tot 6 minuten directe hoge warmte
		2,5 cm dik	6 tot 8 minuten directe hoge warmte
		5 cm dik	14 tot 18 minuten 6 tot 8 minuten aanbakken op directe hoge warmte, dan 8 tot 10 minuten grillen op indirecte hoge warmte
	Bavette	0,7 kg tot 1 kg, 2 cm dik	8 tot 10 minuten directe gemiddelde warmte
	Hamburger van rundergehakt	2 cm dik	8 tot 10 minuten directe gemiddelde warmte
VARKENSVLEES	Ossen-/varkenshaas	1,4 tot 1,8 kg	45 tot 60 minuten 15 minuten op directe gemiddelde warmte aanbakken, dan 30 tot 45 minuten op indirecte gemiddelde warmte grillen
	Braadworst: vers	85 g worst	20 tot 25 minuten directe lage warmte
		2 cm dik	6 tot 8 minuten directe hoge warmte
	Karbonade: met of zonder bot	3 tot 4 cm dik	10 tot 12 minuten 6 minuten dichtschroeien op directe hoge warmte, dan 4 tot 6 minuten grillen op indirecte hoge warmte
		Ribs: babybackribs, spareribs	1,4 tot 1,8 kg
	Spareribs: Country-Style, met bot	1,4 tot 1,8 kg	1½ tot 2 uur indirecte gemiddelde warmte
GEOGELTE	Ossen-/varkenshaas	0,5 kg	30 minuten 5 minuten op directe hoge warmte aanbraden en 25 minuten grillen op indirecte gemiddelde warmte
	Kipfilet: zonder bot, zonder vel	170 tot 227 g	8 tot 12 minuten directe gemiddelde warmte
	Kipdijfilet: zonder bot, zonder vel	113 g	8 tot 10 minuten directe gemiddelde warmte
	Kipstukken: met bot, diverse varianten	85 tot 170 g	36 tot 40 minuten 6 tot 10 minuten op directe lage warmte bakken, vervolgens 30 minuten op indirecte gemiddelde warmte
	Kip: heel	1,8 tot 2,25 kg	1 tot 1¼ uur indirecte gemiddelde warmte
	Wildhoen	0,7 tot 0,9 kg	60 tot 70 minuten indirecte gemiddelde warmte
VIS EN ZEEVRUCHTEN	Kalkoen: heel, zonder vulling	4,5 tot 5,5 kg	2 tot 2,5 uur indirecte gemiddelde warmte
	Vis, filet of steak: heilbot, rode snapper, zalm, zeebaars, zwaardvis en tonijn	0,6 tot 1,25 cm dik	3 tot 5 minuten directe gemiddelde warmte
		2,5 tot 3 cm dik	10 tot 12 minuten directe gemiddelde warmte
	Vis: heel	0,5 kg	15 tot 20 minuten indirecte gemiddelde warmte
		1,4 kg	30 tot 45 minuten indirecte gemiddelde warmte
Garnalen	14 g	2 tot 4 minuten directe hoge warmte	
GROENTEN	Asperges	1,25 cm diameter	6 tot 8 minuten directe gemiddelde warmte
	Mais	met schutblad	25 tot 30 minuten directe gemiddelde warmte
		zonder schutblad	10 tot 15 minuten directe gemiddelde warmte
	Paddenstoelen	shiitake of champignon	8 tot 10 minuten directe gemiddelde warmte
		portobello	10 tot 15 minuten directe gemiddelde warmte
	Ui	gehalveerd	35 tot 40 minuten indirecte gemiddelde warmte
		1,25 cm plakken	8 tot 12 minuten directe gemiddelde warmte
	Aardappel	heel	45 tot 60 minuten indirecte gemiddelde warmte
	1,25 cm plakken	9 tot 11 minuten 3 minuten voorkoken, dan 6 tot 8 minuten grillen op directe gemiddelde warmte	

Zorg ervoor dat voedsel op de barbecue past wanneer het deksel gesloten is, met ongeveer 2,5 centimeter tussen het voedsel en het deksel.

A inobservância das indicações de PERIGO, AVISO e CUIDADO contidas neste manual do utilizador pode provocar ferimentos graves ou morte, bem como resultar em incêndio ou explosão com danos materiais. Antes de usar o grelhador, leia todas as informações de segurança incluídas neste manual do utilizador.

- ⚠ **AVISO!** Não utilize em espaços interiores! O grelhador foi concebido para o uso no exterior, numa área bem ventilada, e não se destina a ser usado como aquecedor. Caso seja usado no interior podem acumular-se fumos tóxicos que podem provocar ferimentos graves ou morte.
- ⚠ **AVISO!** Este grelhador fica muito quente: não o mova enquanto estiver a ser utilizado.
- ⚠ **AVISO!** Mantenha crianças e animais de estimação afastados.
- ⚠ **AVISO!** Não use álcool ou petróleo para acender ou reacender! Use apenas acendalhas conforme a EN 1860-3!
- ⚠ **AVISO!** Não cozinhe antes de o carvão estar coberto com uma camada de cinzas.
- ⚠ **AVISO!** Não utilize o grelhador num espaço confinado e/ou de habitação; como por exemplo, casas, tendas, caravanas, autocaravanas, barcos. Perigo de morte devido à envenenamento por monóxido de carbono.



PERIGOS

- ⚠ Não utilize em garagens, edifícios, passagens cobertas ou qualquer outra área fechada.
- ⚠ Não acrescente acendedor líquido ou carvão impregnado em acendedor líquido ao carvão já quente ou ainda morno. Depois de usar, tape o acendedor líquido e guarde a uma distância de segurança do grelhador.
- ⚠ Mantenha a área de preparação dos alimentos livre de vapores e líquidos inflamáveis, como gasolina, álcool etc., bem como de materiais combustíveis.

AVISOS

- ⚠ Não use este grelhador caso falte alguma peça. Este grelhador deve ser corretamente montado, de acordo com as instruções de montagem. Uma montagem inadequada pode ser perigosa.
- ⚠ Nunca utilize este grelhador sem o tabuleiro de recolha de cinzas instalado.
- ⚠ Não utilize este grelhador sob qualquer estrutura combustível.
- ⚠ O consumo de álcool, medicamentos sujeitos a receita médica ou medicamentos de venda livre pode prejudicar a capacidade do utilizador de montar ou operar o grelhador com segurança.
- ⚠ Tenha cuidado ao utilizar o grelhador. Este estará quente durante a cozedura ou a limpeza e nunca deve ser deixado sem supervisão.
- ⚠ Não use petróleo, álcool ou outros fluidos altamente voláteis para acender o carvão. Se usar acendedor líquido para carvão (não recomendado), não se esqueça que o líquido pode acumular no tabuleiro de recolha de cinzas e inflamar, resultando num incêndio sob a cuba. Antes de acender o carvão, retire o acendedor líquido que se encontre no tabuleiro de recolha de cinzas.
- ⚠ Este grelhador não se destina a ser instalado em veículos de recreio e/ou barcos.
- ⚠ Não use este grelhador a menos de 60 cm de qualquer material combustível. Os materiais combustíveis incluem, entre outros, decks, pátios ou alpendres em madeira ou madeira tratada, com revestimento de vinil e portas de pátios.
- ⚠ Mantenha o grelhador sempre numa superfície segura e nivelada, isenta de materiais combustíveis.
- ⚠ Não coloque o grelhador sobre superfícies em vidro ou combustíveis.
- ⚠ Não use o grelhador no caso de vento forte.
- ⚠ Ao acender ou usar o grelhador, não use peças de roupa com mangas largas.
- ⚠ Nunca toque na grelha de cozedura ou grelha de carvão, nas cinzas, no carvão ou no grelhador para testar se estão quentes.
- ⚠ Apague o carvão quando terminar de cozinhar. Para apagar, feche os orifícios de ventilação da cuba e o registo de ar da tampa e coloque a tampa na cuba.

- ⚠ Use luvas termorresistentes para barbecue (de acordo com a EN 407, nível de resistência ao calor de contacto 2 ou superior) ao cozinhar, ajustar a ventilação (válvulas de ventilação), acrescentar carvão e manusear o termómetro ou a tampa.
- ⚠ Use ferramentas adequadas com pegas compridas e resistentes ao calor.
- ⚠ Coloque sempre o carvão sobre a grelha de carvão (inferior). Não coloque o carvão diretamente no fundo da cuba.
- ⚠ Nunca verta carvão quente num local onde possa ser pisado ou representar perigo de incêndio. Nunca despeje as cinzas ou o carvão antes de estarem totalmente apagados.
- ⚠ Não guarde o grelhador até as cinzas e o carvão estarem totalmente apagados.
- ⚠ Não remova as cinzas até o carvão ter queimado na totalidade, estar apagado e o grelhador estar frio.
- ⚠ Mantenha fios e cabos elétricos afastados de superfícies quentes no grelhador e longe de áreas de muito movimento.

PRECAUÇÕES

- ⚠ Não use água para controlar chamas altas ou para apagar carvão.
- ⚠ Se revestir a cuba com folha de alumínio irá obstruir o fluxo de ar. Em alternativa, use um recipiente para recolher os sucos que escorrem da carne ao cozinhar com o método indireto.
- ⚠ As escovas para grelhador devem ser verificadas regularmente quanto a cerdas soltas e desgaste excessivo. Substitua a escova se encontrar cerdas soltas na grelha de cozedura ou na escova. A WEBER recomenda adquirir uma escova nova com cerdas em aço inoxidável no início de cada primavera.
- ⚠ Não pendurar a tampa na pega da cuba.

GARANTIA

Obrigado por adquirir um produto WEBER. A Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 ("WEBER") orgulha-se de fabricar produtos seguros, duradouros e de confiança.

Esta é a garantia voluntária que a WEBER lhe oferece sem qualquer custo adicional. Contém as informações necessárias para solicitar a reparação do seu produto WEBER na improvável situação de uma falha ou defeito.

De acordo com as leis aplicáveis, o cliente tem vários direitos no caso de defeito no produto. Esses direitos incluem o desempenho suplementar ou a substituição, desconto no preço de compra e compensação. Na União Europeia, por exemplo, esta seria uma garantia legal de dois anos, tendo início na data de entrega do produto. Estes e outros direitos legais não são influenciados por esta garantia. Na verdade, esta garantia concede ao proprietário direitos adicionais, independentes da Garantia legal obrigatória.

GARANTIA VOLUNTÁRIA WEBER

A WEBER garante ao comprador do produto WEBER (ou, no caso de o mesmo ser um presente ou uma situação promocional, à pessoa para a qual o mesmo foi adquirido como presente ou produto promocional) que o produto WEBER se encontra isento de defeitos de material e de fabrico durante o(s) período(s) de tempo abaixo indicado(s), quando montado e operado de acordo com o manual do utilizador que o acompanha. (Nota: Se perder o seu manual do utilizador WEBER, encontra-se disponível uma cópia online em weber.com ou na página específica do país para a qual o proprietário seja reencaminhado. Sob circunstâncias de utilização e manutenção normais por uma única família numa casa ou apartamento, a WEBER concorda, dentro do âmbito desta garantia, reparar ou substituir peças defeituosas dentro dos períodos, limitações e exclusões aplicáveis listados abaixo. NA MEDIDA DO PERMITIDO PELAS LEIS APLICÁVEIS, ESTA GARANTIA ABRANGE SOMENTE O COMPRADOR ORIGINAL E NÃO É TRANSFERÍVEL AOS PROPRIETÁRIOS SUBSEQUENTES, EXCETO NO CASO DE PRESENTES OU ITENS PROMOCIONAIS, CONFORME INDICADO ACIMA.

RESPONSABILIDADES DO PROPRIETÁRIO AO ABRIGO DESTA GARANTIA

Para garantir uma cobertura de garantia sem problemas, é importante (mas não necessário) registar o seu produto WEBER online em weber.com ou na página específica do país para o qual o Proprietário seja reencaminhado. Guarde também o seu recibo original e/ou fatura. Ao registar o seu produto WEBER está a confirmar a sua cobertura de garantia e a criar uma ligação direta com a WEBER caso necessite de entrar em contacto.

A garantia acima aplica-se apenas se o proprietário utilizar o produto WEBER com cuidado razoável, seguindo todas as instruções de montagem, instruções de utilização e manutenção preventiva, conforme descrito no manual do utilizador que o acompanha, a não ser que o proprietário possa provar que o defeito ou falha não está relacionado com o não cumprimento das obrigações mencionadas acima. Se viver numa zona costeira ou se o seu produto for utilizado na proximidade de uma piscina, a manutenção inclui a lavagem e limpeza regulares das superfícies exteriores, conforme descrito no manual do utilizador que o acompanha.

TRATAMENTO DA GARANTIA/EXCLUSÃO DA GARANTIA

Se acredita possuir uma peça abrangida por esta Garantia, entre em contacto com o Apoio ao Cliente da WEBER, utilizando as informações de contacto na nossa página web (weber.com) ou na página específica do país para a qual pode ser reencaminhado). A WEBER irá, mediante investigação, reparar ou substituir (a seu critério) uma peça defeituosa abrangida por esta Garantia. Caso a reparação ou substituição não sejam possíveis, a WEBER pode escolher (a seu critério) substituir o grelhador em questão por um grelhador novo de valor igual ou superior. A WEBER pode solicitar a devolução de peças para inspeção, devendo as despesas de envio ser pré-pagas.

Esta GARANTIA prescreve no caso de danos, deteriorações, descolorações e/ou oxidações pelas quais a WEBER não seja responsável, causados por:

- Abuso, uso indevido, alteração, modificação, aplicação incorreta, vandalismo, negligência, montagem ou instalação indevidas ou falha na execução da manutenção normal e de rotina;
- Insetos e roedores;
- Exposição à maresia e/ou fontes de cloro, como piscinas e banheiras quentes/spas;
- Condições climáticas extremas, como granizo, furacões, terremotos, maremotos, tornados ou tempestades fortes.

A utilização e/ou instalação de peças no seu produto WEBER que não sejam peças originais WEBER representam a anulação desta Garantia; quaisquer danos daqui resultantes não serão cobertos por esta Garantia.

PERÍODOS DE GARANTIA DO PRODUTO

Cuba, tampa e anel central:
10 anos, inclui oxidação/corrosão

Componentes em aço inoxidável:
5 anos, inclui oxidação/corrosão

Sistema de limpeza ONE-TOUCH:
5 anos, inclui oxidação/corrosão

Componentes plásticos:
5 anos, exclui descoloração

Todas as peças restantes:
2 anos

ISENÇÕES DE RESPONSABILIDADE

PARA ALÉM DA GARANTIA E DA ISENÇÃO DE RESPONSABILIDADE, CONFORME DESCRITAS NESTA DECLARAÇÃO DE GARANTIA, NÃO EXISTEM EXPLICITAMENTE GARANTIAS ADICIONAIS OU DECLARAÇÕES DE RESPONSABILIDADE VOLUNTÁRIAS QUE ULTRAPASSEM A RESPONSABILIDADE LEGAL QUE SE APLICA À WEBER. A PRESENTE DECLARAÇÃO DE GARANTIA TAMBÉM NÃO LIMITA OU EXCLUI SITUAÇÕES OU REIVINDICAÇÕES EM QUE A WEBER TENHA UMA RESPONSABILIDADE OBRIGATORIA CONFORME PREVISTO NA LEI.

NÃO SE APLICARÃO GARANTIAS APÓS OS PERÍODOS APLICÁVEIS DESTA GARANTIA. NENHUMA OUTRA GARANTIA OFERECIDA POR QUALQUER PESSOA, INCLUINDO O REVENDEDOR OU DISTRIBUIDOR, EM RELAÇÃO A QUALQUER PRODUTO (TAIS COMO "EXTENSÕES DA GARANTIA") VINCULARÁ A WEBER. ESTA GARANTIA DESTINA-SE APENAS À REPARAÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DA PEÇA OU DO PRODUTO.

SOB NENHUMA CIRCUNSTÂNCIA, AO ABRIGO DESTA GARANTIA VOLUNTÁRIA, A REPARAÇÃO DEVE REPRESENTAR UM VALOR SUPERIOR AO PREÇO DE COMPRA DO PRODUTO WEBER VENDIDO.

O PROPRIETÁRIO ASSUME O RISCO E A RESPONSABILIDADE PELA PERDA, DANOS OU FERIMENTOS EM SI OU DANOS NA SUA PROPRIEDADE E/OU EM TERCEIROS E NAS SUAS PROPRIEDADES QUE RESULTEM DA UTILIZAÇÃO INDEVIDA OU ABUSIVA DO PRODUTO OU DO INCUMPRIMENTO DAS INSTRUÇÕES FORNECIDAS PELA WEBER NO MANUAL DO UTILIZADOR.

AS PEÇAS E OS ACESSÓRIOS SUBSTITUÍDOS AO ABRIGO DESTA GARANTIA ESTÃO COBERTOS APENAS PELO PERÍODO EQUIVALENTE AO TEMPO DE GARANTIA RESTANTE DO(S) PERÍODO(S) DE GARANTIA ORIGINAL ACIMA MENCIONADO(S).

ESTA GARANTIA APLICA-SE APENAS A CASAS OU APARTAMENTOS MONOFAMILIARES E NÃO SE APLICA A GRELHADORES WEBER USADOS EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS, COMUNITÁRIOS OU PARTILHADOS, COMO RESTAURANTES, HOTÉIS, RESORTS OU PROPRIEDADES ALUGADAS.

A WEBER PODE OCASIONALMENTE MODIFICAR O DESIGN DOS PRODUTOS. NENHUM DO CONTEÚDO DESTA GARANTIA DEVE SER CONSIDERADO COMO OBRIGAÇÃO, POR PARTE DA WEBER, DE INCORPORAR TAIS ALTERAÇÕES DE DESIGN EM PRODUTOS PREVIAMENTE FABRICADOS, NEM TAIS ALTERAÇÕES DEVEEM SER ENTENDIDAS COMO UM RECONHECIMENTO DE QUE DESIGNS PRÉVIOS APRESENTAVAM DEFEITOS.

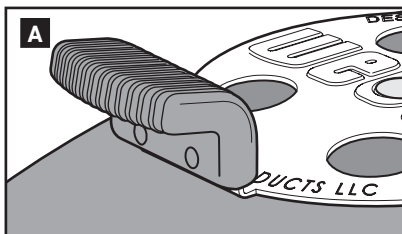
Consulte a lista de Unidades de Negócio Internacionais no final deste manual do utilizador para informações de contacto adicionais.

SISTEMA DE BARBECUE

O design do seu grelhador a carvão WEBER foi sujeito a uma intensa reflexão. Concebemos os nossos grelhadores de forma que nunca tenha de se preocupar com chamas altas, pontos quentes e frios ou alimentos queimados. Prepare-se para um desempenho, controlo e resultados excelentes, sem exceções.

A Registos de ar e orifícios de ventilação

Um dos fatores mais importantes no barbecue com carvão é o ar. Quanto mais ar permitir que entre no grelhador, mais quente será a temperatura no interior até o combustível ter sido maximizado. Durante a cozedura, pode controlar facilmente a temperatura interior do grelhador ajustando os registos de ar na tampa e cuba. Para garantir uma alta temperatura no interior do grelhador para o método de cozedura direto, certifique-se de que os orifícios de ventilação na cuba e tampa estão totalmente abertos. Caso pretenda cozinhar indiretamente a uma baixa temperatura, feche até meio os registos de ar na tampa e cuba. Se fechar os registos de ar na totalidade irá cortar o fluxo de oxigénio, apagando eventualmente as brasas.



B Sistema de limpeza ONE-TOUCH

Com o sistema de limpeza ONE-TOUCH, limpar nunca foi tão fácil. À medida que desloca a pega para a frente e para trás, as três lâminas na cuba movem as cinzas do fundo do grelhador para o tabuleiro de recolha de cinzas. Estes mesmos orifícios de ventilação atuam como registo de ar da cuba, ajudando a fornecer oxigénio ao fogo ou permitindo-lhe apagar este facilmente.

CARACTERÍSTICAS ESPECIAIS

Dependendo do modelo que adquiriu, o seu grelhador pode ou não apresentar as funcionalidades descritas nesta página.

C Compatível com os acessórios WEBER CRAFTED

A sua grelha de cozedura pode estar equipada com uma área central especial removível. Graças a esta característica é possível adicionar facilmente acessórios especiais WEBER CRAFTED, como uma grelha para marcar a carne, um suporte para aves ou uma pedra para pizza (todos vendidos em separado). Cada opção oferece-lhe possibilidades infinitas para experimentar novas receitas. Para consultar a gama completa de acessórios WEBER CRAFTED, visite a nossa página web em: www.weber.com.

D Suporte da tampa TUCK-AWAY

O suporte da tampa TUCK-AWAY permite-lhe facilmente afastar a tampa para o lado para monitorizar os seus alimentos ou acrescentar mais carvão.

E Orifícios de ventilação da cuba para grelhar a baixa temperatura

O formato destes orifícios de ventilação da cuba permite o fluxo de ar ideal para grelhar a baixa temperatura.

F Grelha de cozedura articulada

A grelha articulada possui, de ambos os lados, uma área que levanta e permite-lhe facilmente acrescentar combustível.

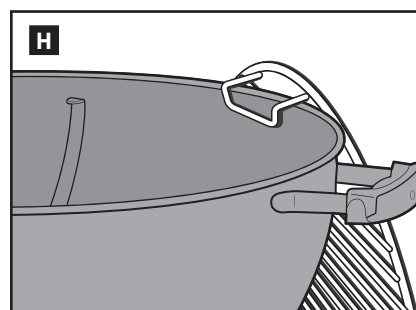
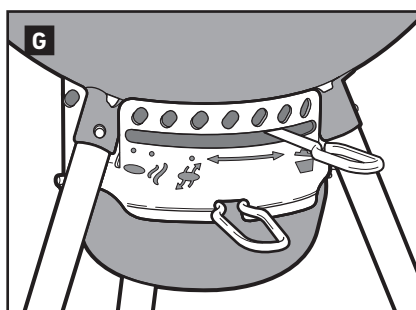
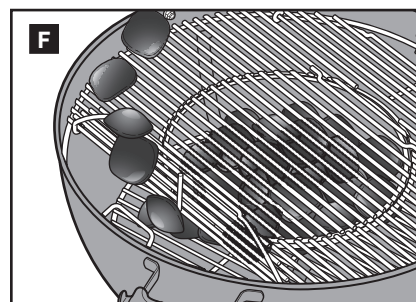
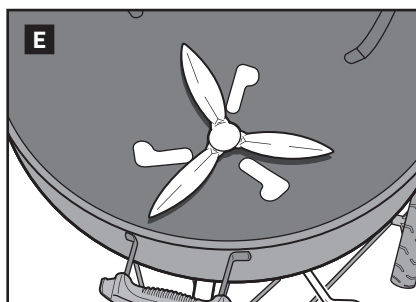
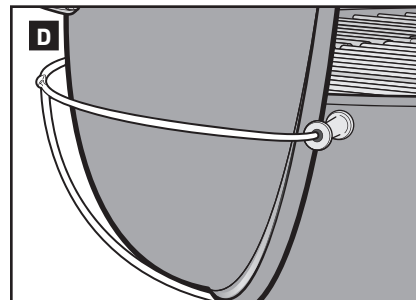
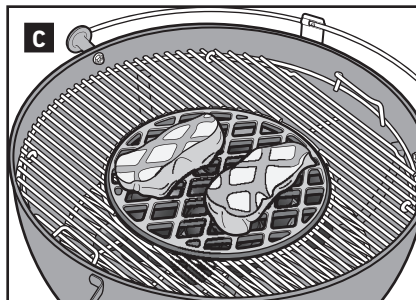
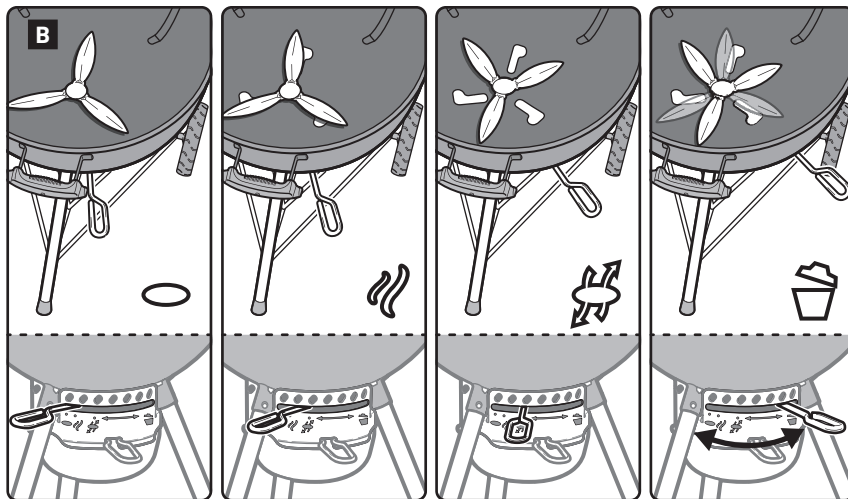
G Tabuleiro de recolha de cinzas de elevada capacidade

O tabuleiro de recolha de cinzas de elevada capacidade, totalmente fechado, impede que as cinzas "voem" e pode ser facilmente retirado para uma eliminação rápida e fácil das cinzas.

H Pegas curvas da grelha de cozedura

As pegas curvas da grelha de cozedura permitem-lhe ficar pendurada na lateral da cuba.

Nota: O acessório da grelha de cozedura WEBER CRAFTED deve ser removido antes de pendurar a grelha de cozedura na lateral da cuba.



ANTES DE ACENDER

Escolher um local adequado para grelhar

- Utilize este grelhador apenas no exterior, numa área bem ventilada. Não utilize em garagens, edifícios, passagens cobertas ou qualquer outra área fechada.
- Mantenha o grelhador sempre numa superfície segura e nivelada.
- Não use este grelhador a menos de 60 cm de qualquer material combustível. Os materiais combustíveis incluem, entre outros, decks, pátios ou alpendres em madeira ou madeira tratada.

Escolher a quantidade necessária de carvão

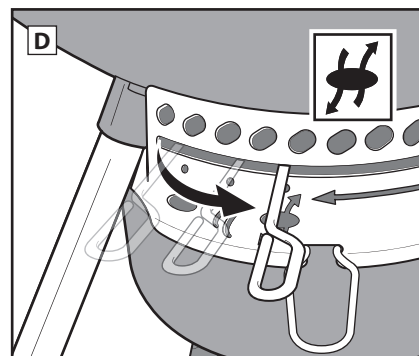
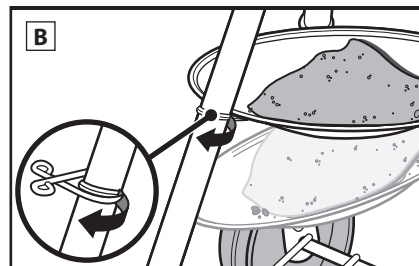
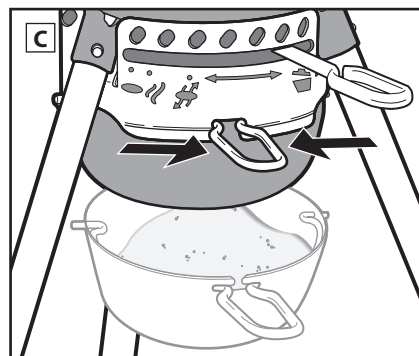
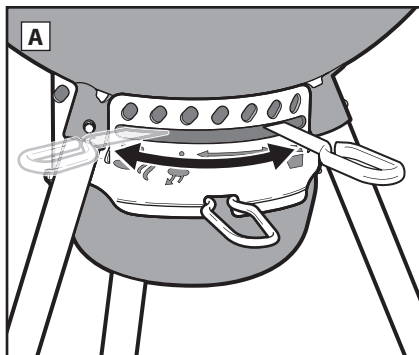
A quantidade de carvão que irá precisar depende do alimento que vai grelhar e do tamanho do seu grelhador. Se pretender grelhar pedaços pequenos e tenros que precisem de menos de 20 minutos, consulte a tabela *Medir e acrescentar carvão para calor direto*. Se pretende grelhar peças maiores de carne que precisem de 20 minutos ou mais para cozinhar ou alimentos mais delicados, consulte a tabela *Medir e acrescentar carvão para calor indireto*. Para mais detalhes sobre a diferença entre a cozedura direta e indireta, consulte a secção **MÉTODOS PARA GRELHAR**.

A primeira utilização do seu grelhador

Recomendamos que aqueça o grelhador e mantenha o combustível bem quente, com a tampa fechada, por, pelo menos, 30 minutos antes de cozinhar pela primeira vez.

Preparar o grelhador para acender

1. Retire a tampa e posicione-a na lateral do seu grelhador, utilizando o gancho da tampa localizado no interior da tampa ou o suporte da tampa TUCK-AWAY (dependendo do seu modelo de grelhador).
2. Remova a grelha de cozedura (superior) do seu grelhador. Para maior conveniência, pendure a grelha de cozedura na cuba, no painel traseiro ou na estrutura do seu grelhador, utilizando a pega curva (um recurso em alguns dos nossos grelhadores). Se o seu grelhador possuir a grelha de cozedura WEBER CRAFTED, primeiro retire do grelhador a área central removível e, de seguida, a grelha de cozedura completa.
3. Retire a grelha (inferior) de carvão e limpe as cinzas ou pedaços de carvão usado do fundo da cuba. O carvão precisa de oxigénio para queimar, por isso certifique-se de que os orifícios de ventilação não estão obstruídos. Nos grelhadores com um sistema de limpeza ONE-TOUCH, desloque a pega para a frente e para trás para mover as cinzas do fundo do grelhador para o tabuleiro de recolha de cinzas (A).



6. Reinstale a grelha de carvão (inferior) no fundo da cuba.

Nota: Instruções relativas à utilização do acendedor líquido foram intencionalmente omitidas deste manual do utilizador. O acendedor líquido é tóxico e pode dar aos seus alimentos um sabor químico, enquanto o mesmo não acontece com os cubos de acendalha (vendidos em separado). Caso opte por um acendedor líquido, siga as instruções do fabricante e NUNCA adicione acendedor líquido a um fogo já aceso.

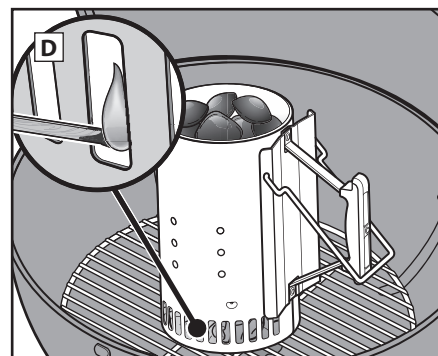
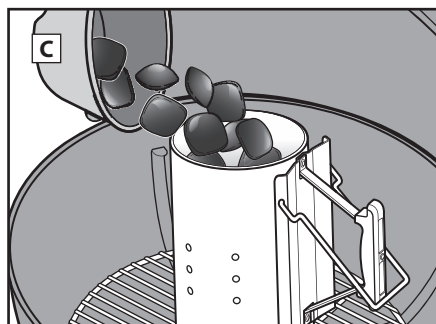
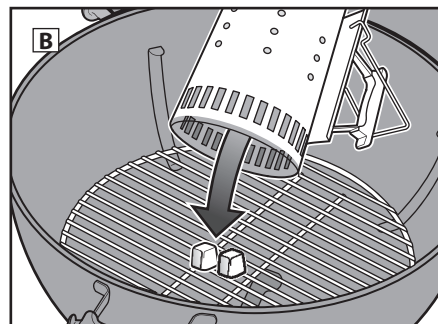
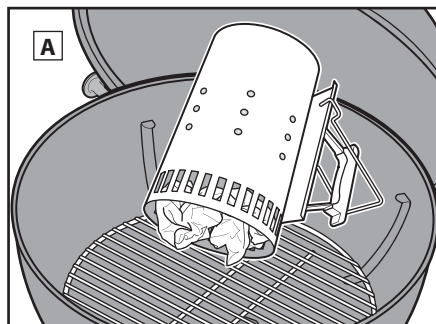
4. Se o seu grelhador possuir um tabuleiro de recolha de cinzas padrão, solte o fixador da perna para remover o tabuleiro de recolha de cinzas (B) e, de seguida, elimine as cinzas. Se o seu grelhador possuir um tabuleiro de recolha de cinzas de elevada capacidade, aperte a pega do tabuleiro para o soltar do grelhador (C).
5. Abra o orifício de ventilação da cuba, deslocando a pega totalmente para a direita ou movendo a pega para a posição aberta (D) (dependendo do modelo do seu grelhador).

ACENDER CARVÃO

Acender o carvão com uma chaminé de acendimento

A forma mais simples e perfeita de acender qualquer tipo de carvão é usar uma chaminé de acendimento, em particular, a chaminé de acendimento RAPIDFIRE (vendida em separado). Consulte as precauções e os avisos fornecidos com a chaminé de acendimento RAPIDFIRE antes de acender.

1. Coloque algumas folhas de papel de jornal amarratado no fundo da chaminé de acendimento e posicione a chaminé de acendimento sobre a grelha de carvão (A); ou coloque alguns cubos de acendalha no centro da grelha de carvão e coloque a chaminé de acendimento sobre estes (B).
2. Encha a chaminé de acendimento com carvão (C).
3. Acenda os cubos de acendalha ou o papel de jornal através dos orifícios na lateral da chaminé de acendimento (D).
4. Mantenha a chaminé de acendimento em posição até o carvão estar totalmente aceso. Pode identificar que o carvão está totalmente aceso quando fica coberto com uma camada de cinzas brancas.

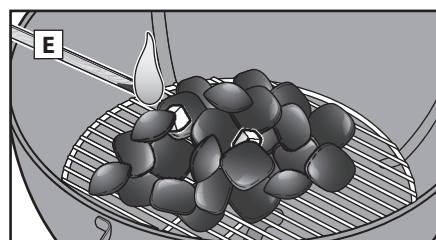


Nota: Os cubos de acendalha devem ter sido consumidos na totalidade e o carvão deve estar coberto de cinzas antes de colocar alimentos na grelha de cozedura. Não cozinhe antes de o carvão estar coberto com uma camada de cinzas.

5. Quando o carvão estiver totalmente aceso, avance para as páginas seguintes e consulte as instruções sobre como arrumar o carvão e começar a cozinhar de acordo com o seu método pretendido (método direto ou indireto).

Acender o carvão com cubos de acendalha

1. Monte uma pirâmide de carvão no centro da grelha de carvão (inferior) e coloque alguns cubos de acendalha (vendidos em separado) no interior da pirâmide (E).
2. Usando um isqueiro ou fósforo comprido, acenda os cubos de acendalha. Os cubos de acendalha vão então acender o carvão.
3. Aguarde até o carvão estar totalmente aceso. Pode identificar que o carvão está totalmente aceso quando fica coberto com uma camada de cinzas brancas.



Nota: Os cubos de acendalha devem ter sido consumidos na totalidade e o carvão deve estar coberto de cinzas antes de colocar alimentos na grelha de cozedura. Não cozinhe antes de o carvão estar coberto com uma camada de cinzas.

4. Quando o carvão estiver totalmente aceso, avance para as páginas seguintes e consulte as instruções sobre como arrumar o carvão e começar a cozinhar de acordo com o seu método pretendido (método direto ou indireto).

MÉTODOS DE GRELHAR - CALOR DIRETO

Arrumar o carvão para o Calor direto

1. Use sempre luvas para barbecue de acordo com a EN 407 (nível de resistência ao calor de contacto 2 ou superior) ao usar o seu grelhador a carvão.

Nota: O grelhador, incluindo as pegas do grelhador e as pegas dos registos de ar/orifícios de ventilação ficam quentes. Certifique-se de que usa luvas de barbecue para evitar queimaduras nas mãos.

2. Depois de o carvão estar totalmente aceso, espalhe-o uniformemente pela grelha de carvão com uma pinça longa (A).
3. Substitua a grelha de cozedura.
4. Feche a tampa do grelhador.

5. Abra o registo de ar na tampa (B).

6. Pré-aqueça a grelha durante cerca de 10 a 15 minutos.

7. Depois de pré-aquecer a grelha de cozedura, usando uma escova com cerdas em aço inoxidável, limpe a grelha de cozedura (C).

Nota: Use uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável. Substitua a escova se encontrar cerdas soltas na grelha de cozedura ou na própria escova.

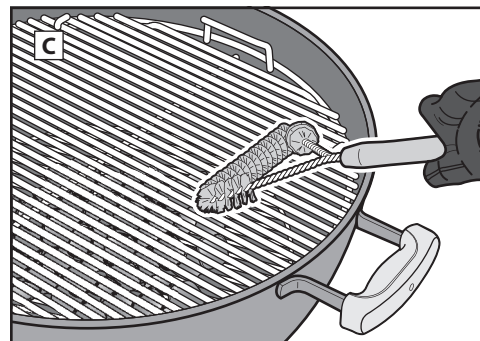
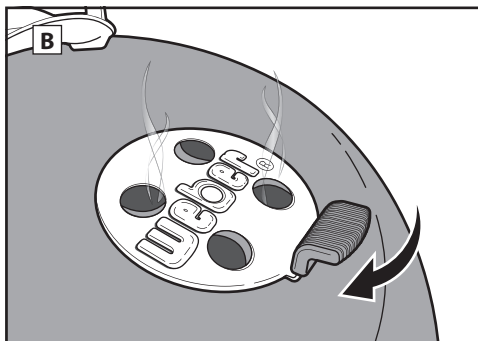
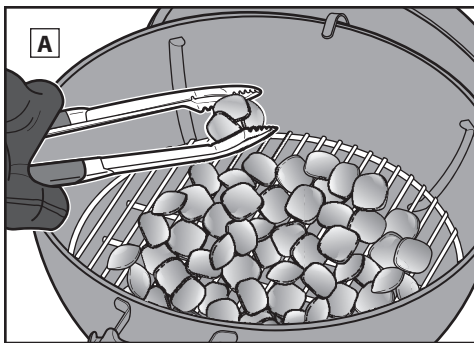
8. Abra a tampa e coloque os alimentos na grelha.

9. Feche a tampa do grelhador. Consulte os tempos de cozedura recomendados na receita.

Nota: Ao retirar a tampa do grelhador durante a cozedura, levante-a para o lado em vez de para cima. Levantar diretamente para cima pode criar sucção, levando cinzas para os seus alimentos.

Quando terminar de cozinhar...

Feche o registo de ar na tampa e os orifícios de ventilação da cuba para apagar o carvão.



MÉTODOS DE GRELHAR - CALOR INDIRETO

Arrumar o carvão para o Calor indireto

1. Use sempre luvas para barbecue de acordo com a EN 407 (nível de resistência ao calor de contacto 2 ou superior) ao usar o seu grelhador a carvão.

Nota: O grelhador, incluindo as pegas, os registos de ar e os orifícios de ventilação da cuba ficam quentes. Certifique-se de que usa luvas de barbecue para evitar queimaduras nas mãos.

2. Depois de o carvão estar totalmente aceso, utilizando uma pinça longa, disponha-o de forma a que fique de cada lado dos alimentos (A). Posicione o carvão nas laterais da cuba, em frente à pega (B), diretamente na grelha de carvão ou nos separadores para carvão ou Char-Baskets, caso estejam a ser utilizados. Pode colocar um recipiente de recolha entre o carvão para recolher as gorduras (acessórios vendidos em separado).

3. Reinstale a grelha de cozedura.

4. Feche a tampa do grelhador. Se a sua tampa tiver um termómetro, posicione a tampa de forma que o termómetro não se encontre sobre o carvão, onde ficará exposto ao calor direto (C).

5. Abra o registo de ar na tampa.

6. Pré-aqueça a grelha durante cerca de 10 a 15 minutos.

7. Depois de pré-aquecer a grelha de cozedura, usando uma escova com cerdas em aço inoxidável, limpe a grelha de cozedura (D).

Nota: Use uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável. Substitua a escova se encontrar cerdas soltas na grelha de cozedura ou na própria escova.

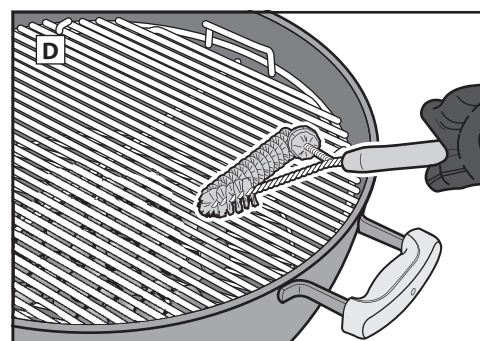
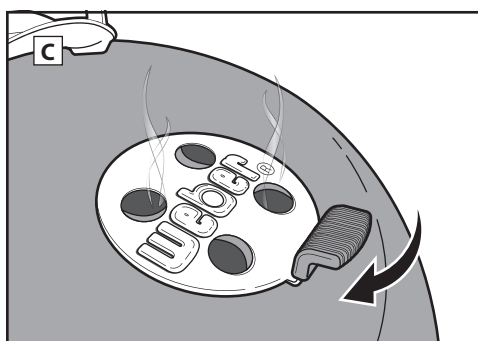
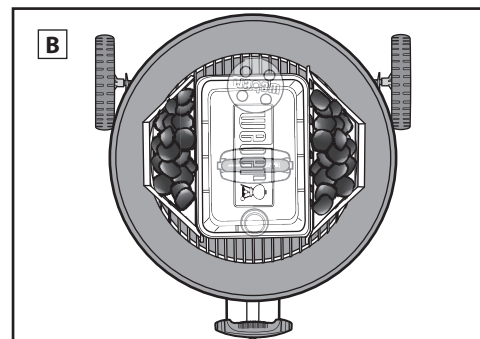
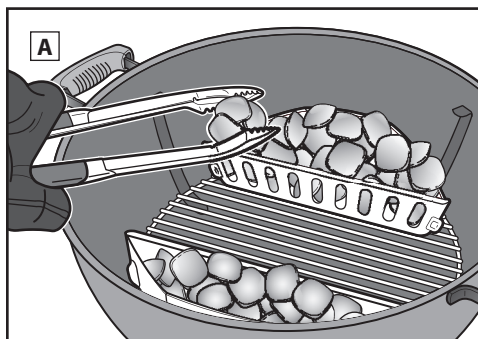
8. Coloque os alimentos na grelha, certificando-se de que os alimentos não estão diretamente sobre o carvão nos lados da cuba.

Nota: Ao retirar a tampa do grelhador durante a cozedura, levante-a para o lado em vez de para cima. Levantar diretamente para cima pode criar sucção, levando cinzas para os seus alimentos.

9. Feche a tampa do grelhador. Consulte os tempos de cozedura recomendados na receita.

Quando terminar de cozinhar...

Feche o registo de ar na tampa e os orifícios de ventilação da cuba para apagar o carvão.



Medir e acrescentar carvão para calor direto

Diâmetro do grelhador	Briquetes de carvão WEBER	Briquetes de carvão	Pedaços de carvão Mistura de madeiras*
47 cm	25 briquetes	30 briquetes	0,68 kg
57 cm	30 briquetes	40 briquetes	0,87 kg
67 cm	45 briquetes	60 briquetes	1,91 kg

Medir e acrescentar carvão para Calor indireto

Diâmetro do grelhador	Briquetes de carvão WEBER		Briquetes de carvão		Pedaços de carvão Mistura de madeiras*	
	Briquetes para a primeira hora (por lado)	Briquetes a adicionar para cada hora adicional (por lado)	Briquetes para a primeira hora (por lado)	Briquetes a adicionar para cada hora adicional (por lado)	Carvão para a primeira hora (por lado)	Carvão a adicionar para cada hora adicional (por lado)
47 cm	10 briquetes	4 briquetes	15 briquetes	7 briquetes	0,36 kg	0,12 kg
57 cm	15 briquetes	4 briquetes	20 briquetes	7 briquetes	0,36 kg	0,12 kg
67 cm	20 briquetes	6 briquetes	30 briquetes	8 briquetes	0,55 kg	0,12 kg

Utilize apenas carvão - em conformidade com a norma EN 1860-2.

DICAS E TRUQUES

Use luvas

Use sempre luvas de barbecue ao usar o seu grelhador a carvão. Os orifícios de ventilação, registros de ar, pegas e a cuba ficam quentes durante o processo de cozedura, por isso, certifique-se de que protege as mãos e o antebraço.

Não use acendedor líquido

Evite usar acendedor líquido, visto que este pode conferir um sabor químico aos seus alimentos. As chaminés de acendimento (vendidas em separado) e os cubos de acendalha (vendidos em separado) são formas muito mais limpas e eficazes de acender carvão.

Pré-aqueça o grelhador

Ao pré-aquecer o seu grelhador com a tampa fechada durante 10 a 15 minutos estará a preparar a grelha de cozedura. Com todo o carvão incandescente, a temperatura sob a tampa deve atingir os 260°C. O calor irá soltar quaisquer pedaços de alimentos presos na grelha, facilitando a escovagem com uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável. Pré-aquecendo o seu grelhador, a grelha fica suficientemente quente para selar e também evita que os alimentos colem à grelha.

Nota: Use uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável. Substitua a escova se encontrar cerdas soltas na grelha de cozedura ou na própria escova.

Unte os alimentos, não a grelha

A gordura evita que os alimentos colem e também adiciona sabor e suculência. Pincelar ligeiramente ou pulverizar os alimentos com óleo funciona melhor do que pincelar a grelha.

Mantenha o fluxo de ar

Um incêndio de carvão precisa de ar. A tampa deve ser mantida fechada o mais possível, mas o registro de ar da tampa e o orifício de ventilação na cuba ficam abertos. Retire regularmente as cinzas do fundo do seu grelhador para evitar que estas obstruam os orifícios de ventilação.

Coloque a tampa

Por quatro razões muito importantes, a tampa deve ser mantida fechada o mais possível.

1. Mantém a grelha suficientemente quente para selar os alimentos.
2. Acelera o tempo de cozedura e evita que os alimentos sequem.
3. Retém o fumo que se forma quando a gordura e os sucos vaporizam na grelha.
4. Evita a formação de chamas altas, limitando o oxigénio.

Dome as chamas

As chamas altas acontecem e é bom porque selam a superfície do alimento que está a grelhar; mas demasiadas chamas altas podem queimar a sua refeição. Mantenha a tampa fechada o mais possível. Tal limita a quantidade de oxigénio no interior do grelhador, ajudando a extinguir chamas altas. Se as chamas ficarem foram de controlo, mova os alimentos temporariamente para o calor indireto até as chamas se extinguírem.

Congelado ou fresco

Quer esteja a grelhar alimentos frescos ou congelados, siga as instruções de segurança na embalagem e cozinhe sempre à temperatura interna recomendada. Os alimentos congelados demoram mais tempo a grelhar e pode ser necessário mais combustível, dependendo do tipo de alimento.

Mantenha a limpeza

Siga algumas instruções básicas de manutenção para manter o aspeto do seu grelhador e para que grelhe durante anos a fio!

- Para garantir o fluxo de ar ideal e grelhar melhor, antes de usar remova as cinzas acumuladas e o carvão usado do fundo da cuba e do tabuleiro de recolha de cinzas. Certifique-se de que o carvão está totalmente apagado e o grelhador está frio antes de o fazer.
- Pode notar partículas semelhantes a tinta no interior da tampa. Durante a utilização, a gordura e os vapores transformam-se lentamente em carbono, acumulando-se no interior da sua tampa. Escove a gordura carbonizada no interior da tampa, utilizando uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável. Para minimizar a posterior acumulação, depois de grelhar, o interior da tampa pode ser limpo com uma toalha de papel enquanto o grelhador ainda se encontra morno (não quente).
- Limpe as superfícies pintadas, com revestimento esmaltado e as superfícies em plástico no exterior do grelhador com água morna com sabão e um pano macio.
- Se o seu grelhador estiver exposto a um ambiente particularmente agreste, é recomendável limpar o exterior com maior frequência. Chuva ácida, químicos e água salgada podem provocar o aparecimento de ferrugem. A WEBER recomenda limpar o exterior do grelhador com água morna com sabão. De seguida, enxague e seque bem.
- Não utilize nenhum dos seguintes para limpar o seu grelhador: tintas ou massas de polimento abrasivas, detergentes contendo ácido, essências minerais ou xileno, produtos de limpeza para fornos, produtos de limpeza abrasivos (produtos de cozinha) e discos de limpeza abrasivos.

SEGURANÇA ALIMENTAR

Dicas de segurança alimentar

- Não descongele carne, peixe ou aves à temperatura ambiente. Descongele no frigorífico.
- Lave bem as mãos com água quente e sabão antes de começar a preparar qualquer refeição e após manusear carne, peixe e ave frescos.
- Nunca coloque alimentos cozinhados no mesmo prato onde foram colocados alimentos crus.
- Lave todos os pratos e utensílios de culinária que entraram em contacto com carne ou peixe crus, usando água quente com sabão, e, de seguida, enxague.

Visite www.weber.com para mais receitas e dicas de barbecue.

GUIA DE GRELHADOS

Para os tempos de cozedura de carne de vaca e borrego utilize a definição de grau de cozedura médio do Ministério de Agricultura dos Estados Unidos, salvo indicação em contrário. O corte, a espessura, o peso e os tempos de cozedura são meras referências. Fatores como a altitude, o vento e a temperatura exterior podem influenciar os tempos de cozedura.

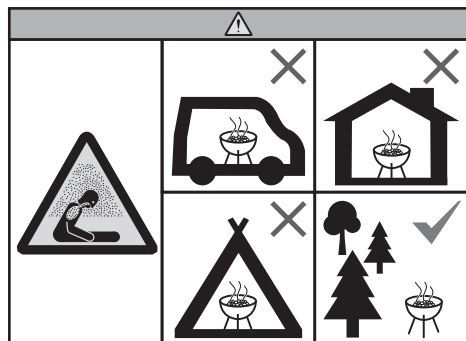
Visite www.weber.com para mais receitas e dicas de barbecue.

		Espessura/Peso	Tempo total aproximado de cozedura
CARNES VERMELHAS	Bife: New York strip (bife de tira), porterhouse, bife da costela, T-bone e filé mignon (lombo)	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 dourar 6 a 8 minutos com calor direto alto, depois grelhar 8 a 10 minutos com calor indireto alto
	Bife da vazia	0,7 kg a 1 kg, 2 cm de espessura	8 a 10 minutos calor direto médio
	Hambúrguer de carne de vaca	2 cm de espessura	8 a 10 minutos calor direto médio
PORCO	Lombo	1,4 a 1,8 kg	45 a 60 minutos 15 minutos com calor direto médio, depois grelhar 30 a 45 minutos com calor indireto médio
	Bratwurst: fresca	salsicha de 85 g	20 a 25 minutos calor direto baixo
	Costeleta: com ou sem osso	2 cm de espessura	6 a 8 minutos calor direto alto
		3 a 4 cm de espessura	10 a 12 minutos dourar 6 minutos com calor direto alto, depois grelhar 4 a 6 minutos com calor indireto alto
	Costelas: entrecosto, costelinhas	1,4 a 1,8 kg	1½ a 2 horas calor indireto médio
AVES	Costelas: estilo campestre, com osso	1,4 a 1,8 kg	1½ a 2 horas calor indireto médio
	Lombo	0,5 kg	30 minutos dourar 5 minutos com calor direto alto, depois grelhar 25 minutos com calor indireto médio
	Peito de frango: sem osso, sem pele	170 a 227 g	8 a 12 minutos calor direto médio
	Coxa de frango: sem osso, sem pele	113 g	8 a 10 minutos calor direto médio
	Pedaços de frango: com osso, vários tamanhos	85 a 170 g	36 a 40 minutos 6 a 10 minutos com calor direto baixo, depois 30 minutos com calor indireto médio
PEIXE E MARISCO	Frango: inteiro	1,8 a 2,25 kg	1 a 1½ horas calor indireto médio
	Galinha Cornish	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
	Peixe, filete ou posta: alabote, red fish, salmão, robalo, espadarte, 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
VEGETAIS	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
	Espargos	1,25 cm de diâmetro	6 a 8 minutos calor direto médio
	Milho	com casca	25 a 30 minutos calor direto médio
		desfolhado	10 a 15 minutos calor direto médio
	Cogumelos	shiitake ou cogumelos brancos	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
		rodela de 1,25 cm	8 a 12 minutos calor direto médio
	Batata	inteira	45 a 60 minutos calor indireto médio
		rodela de 1,25 cm	9 a 11 minutos cozer ligeiramente 3 minutos, depois grelhar 6 a 8 minutos com calor direto médio

Certifique-se de que os alimentos cabem no grelhador com a tampa fechada, deixando uma folga de aprox. 2,5 cm entre os alimentos e a tampa.

Niestosowanie się do informacji o NIEBEZPIECZEŃSTWIE oraz do OSTRZEŻEŃ i PRZESTRÓG zawartych w podręczniku użytkownika może prowadzić do poważnych obrażeń ciała lub śmierci, a także pożaru lub wybuchu oraz szkód materialnych. Przed rozpoczęciem użytkowania grilla należy przeczytać wszystkie informacje dotyczące bezpieczeństwa zawarte w niniejszym podręczniku użytkownika.

- Δ OSTRZEŻENIE! Nie używaj grilla w pomieszczeniach! Grill jest przeznaczony do użytku zewnętrznego w dobrze wentylowanym miejscu i nigdy nie powinien być używany jako grzejnik. Użycie w pomieszczeniu zagraża zdrowiu lub życiu wskutek wdychania toksycznych oparów.
- Δ OSTRZEŻENIE! Grill może być bardzo gorący; nie przemieszczaj go podczas użytkowania.
- Δ OSTRZEŻENIE! Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny przebywać w pobliżu.
- Δ OSTRZEŻENIE! Do rozpalania nie wolno używać spirytusu ani benzyny! Używaj wyłącznie podpałek zgodnych z normą EN 1860-3!
- Δ OSTRZEŻENIE! Nie rozpoczynaj grillowania, dopóki węgiel nie pokryje się warstwą popiołu.
- Δ OSTRZEŻENIE! Nie korzystaj z grilla w przestrzeni ograniczonej i/lub mieszkalnej, np. w domu, namiocie, przyczepie kempingowej, kamperze lub na łodzi. Niebezpieczeństwo zgonu z powodu zatrucia tlenkiem węgla.



NIEBEZPIECZEŃSTWA

- Δ Nie używaj grilla w garażu, budynku, pod wiatą ani w żadnej innej zamkniętej przestrzeni.
- Δ Do gorącego lub ciepłego węgla nie dodawaj podpałki w płynie lub węgla drzewnego pokrytego podpałką w płynie. Po użyciu zakręć butelkę z podpałką w płynie i umieść ją w bezpiecznej odległości od grilla.
- Δ W miejscu grillowania nie powinny znajdować się żadne palne opary ani ciecze, takie jak benzyna, alkohol itd., jak również inne materiały łatwopalne.

OSTRZEŻENIA

- Δ Nie korzystaj z grilla, dopóki nie zostaną zamontowane wszystkie części. Grill musi zostać prawidłowo zmontowany zgodnie z instrukcjami montażu. Nieprawidłowy montaż może zagrażać bezpieczeństwu.
- Δ Nigdy nie korzystaj z grilla bez zamontowanego popielnika.
- Δ Nie korzystaj z grilla pod łatwopalną konstrukcją, np. sufitem lub okapem.
- Δ Spożywanie alkoholu, leków na receptę lub dostępnych bez recepty może negatywnie wpłynąć na zdolność użytkownika do właściwego montażu i bezpiecznej obsługi grilla.
- Δ Podczas korzystania z grilla należy zachować ostrożność. Podczas pieczenia lub czyszczenia grill będzie gorący; nigdy nie należy pozostawiać go bez nadzoru.
- Δ Do rozpalania węgla nie wolno używać benzyny, alkoholu ani innych łatwopalnych płynów. W przypadku użycia płynu do rozpalania węgla (niezalecane) należy pamiętać, że płyn może zebrać się w popielniku i zapalić się, co z kolei może prowadzić do pożaru poniżej misy. Przed zapaleniem węgla należy usunąć z popielnika wszelkie pozostałości podpałki w płynie.
- Δ Grill nie jest przeznaczony do instalowania wewnątrz ani na zewnątrz pojazdów rekreacyjnych i łodzi.
- Δ Nie używaj grilla w odległości mniejszej niż 60 cm od materiałów łatwopalnych. Do materiałów łatwopalnych należą między innymi tarasy, ganki, patia lub werandy wykonane z naturalnego lub impregnowanego drewna, a także winylowe elewacje oraz drzwi wyjściowe na patio.
- Δ Grill należy zawsze stawiać na stabilnej, równej powierzchni, z dala od łatwopalnych materiałów.
- Δ Nie należy umieszczać grilla na szkłe ani na łatwopalnej powierzchni.
- Δ Nie należy korzystać z grilla przy silnym wietrze.
- Δ Podczas rozpalania oraz korzystania z grilla nie należy nosić ubrań z luźnymi, zwisającymi rękawami.
- Δ Nigdy nie dotykaj rusztu do pieczenia, rusztu na węgiel, popiołu, węgli ani grilla, aby sprawdzić, czy są gorące.
- Δ Wygaś węgiel po zakończeniu grillowania. Aby wygaś węgiel, zamknij otwór wentylacyjny misy i przepustnicę pokrywy, a następnie umieść pokrywę na misie.

- Δ Podczas przyrządzania, ustawiania otworów wentylacyjnych (przepustnic), dodawania węgla oraz dotykania termometru lub pokrywy noś rękawice odporne na wysoką temperaturę (zgodne z normą EN 407, zapewniające ochronę przed ciepłem kontaktowym na poziomie 2 lub wyższym).
- Δ Używaj odpowiednich narzędzi o długich, termoodpornych uchwytych.
- Δ Zawsze umieszczaj węgiel na (dolnym) ruszcie na węgiel. Nie kładź węgla bezpośrednio na dnie misy.
- Δ Nigdy nie odkładaj gorących węgli w miejscu, w którym istnieje ryzyko nadeptnięcia na nie lub wybuchu pożaru. Nigdy nie wyrzucaj popiołu ani węgli, zanim do końca nie wygasną.
- Δ Nie odkładaj grilla do miejsca przechowywania, zanim całkowicie nie wygaśnie popiół i węgiel.
- Δ Nie usuwaj popiołu, zanim węgiel całkowicie się nie wypali i nie wygaśnie, a grill nie ostygnie.
- Δ Kable i przewody elektryczne powinny znajdować się z dala od gorących powierzchni grilla oraz nie powinny zagrażać przechodzącym osobom.

OSTROŻNOŚĆ

- Δ Nie używaj wody do kontroli płonącego tłuszczu ani gaszenia węgli.
- Δ Wytożenie misy folią aluminiową utrudnia przepływ powietrza. Podczas pieczenia metodą pośrednią do zbierania kapiącego tłuszczu należy używać tacki ockowej.
- Δ Szczotki do grilla należy regularnie sprawdzać pod kątem wypadających włosia i stopnia zużycia. Wymień szczotkę, jeżeli zauważysz na ruszcie lub szczotce oddzielone włosie. Firma WEBER zaleca zakup nowej szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej na początku każdej wiosny.
- Δ Nie zawieszaj pokrywy na uchwycie misy.

GWARANCJA

Dziękujemy za zakup produktu firmy WEBER. Firma Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 („WEBER”) szczerzy się dostarczaniem bezpiecznych, trwałych i niezawodnych produktów.

Jest to dobrowolna gwarancja udzielana bez dodatkowych opłat przez firmę WEBER. Zawiera ona informacje potrzebne do uzyskania naprawy produktu marki WEBER w mało prawdopodobnym przypadku jego awarii lub wady.

Zgodnie z przepisami obowiązującego prawa klientowi przysługują określone uprawnienia w razie wykrycia wady produktu. Prawa te obejmują usunięcie stwierdzonych wad lub wymianę, obniżenie ceny zakupu i rekompensatę. Na przykład na obszarze Unii Europejskiej będzie to dwuletnia rękojmia obowiązująca od daty wydania produktu. Postanowienia niniejszej gwarancji nie naruszają tych ani innych praw ustawowych. Co więcej, niniejsza gwarancja przyznaje właścicielowi produktu dodatkowe prawa, które są niezależne od warunków rękojmi.

DOBROWOLNA GWARANCJA FIRMY WEBER

Firma WEBER gwarantuje nabywcy jej produktu (lub w przypadku upominku bądź promocji osobie, dla której zakupiono produkt w charakterze upominku lub przedmiotu promocji), że produkt ten będzie wolny od wad materiałowych i produkcyjnych przez okres określony poniżej pod warunkiem przeprowadzenia montażu i obsługi produktu zgodnie z dołączonym do niego podręcznikiem użytkownika. (Uwaga: W przypadku zagubienia lub utraty podręcznika użytkownika urządzenia firmy WEBER kopia podręcznika dostępna jest online na stronie internetowej weber.com lub odpowiedniej dla danego kraju stronie internetowej, do której właściciel może zostać przekierowany). Pod warunkiem normalnego korzystania z produktu do celów przyrządzania w domu lub mieszkaniu jednorodzinnym firma WEBER zobowiązuje się w ramach niniejszej gwarancji naprawić lub wymienić wadliwe części przy uwzględnieniu opisanych poniżej ram czasowych, ograniczeń i wyłączeń. W ZAKRESIE DOZWOLONYM PRZEZ ODNOŚNE PRZEPISY PRAWA NINIEJSZA GWARANCJA OBEJMUJE WYŁĄCZNIE PIERWOTNEGO NABYWCĘ I NIE MOŻE ZOSTAĆ PRZENIESIONA NA KOLEJNYCH WŁAŚCICIELI ZA WYJĄTKIEM SYTUACJI, W KTÓRYCH PRODUKT MA CHARAKTER UPOMINKU LUB PROMOCJI, JAK PODANO POWYŻEJ.

OBOWIAZKI WŁAŚCIELA WYNIKAJĄCE Z NINIEJSZEJ GWARANCJI

Aby zapewnić bezproblemowe objęcie gwarancji, ważne jest (ale niewymagane) zarejestrowanie produktu WEBER stronie internetowej weber.com lub na odpowiedniej dla danego kraju stronie internetowej, do której użytkownik może zostać przekierowany. Należy ponadto zachować oryginalny dowód zakupu i/lub fakturę. Rejestracja produktu marki WEBER stanowi potwierdzenie objęcia gwarancji i zapewnia bezpośrednie połączenie z firmą WEBER w razie konieczności skontaktowania się firmy z właścicielem.

Powyższa gwarancja ma zastosowanie jedynie w przypadku, gdy Właściciel odpowiednio dba o produkt firmy WEBER, postępując zgodnie z wszystkimi instrukcjami montażu, użytkowania i konserwacji zapobiegawczej, podanymi w dołączonym podręczniku użytkownika, chyba że Właściciel jest w stanie udowodnić, że wada lub awaria są niezależne od nieprzestrzegania wyżej wymienionych obowiązków. Jeżeli Właściciel mieszka w regionie nadmorskim lub korzysta z produktu w pobliżu basenu, zestaw czynności konserwacyjnych obejmuje regularne mycie i optukowanie zewnętrznych powierzchni produktu zgodnie z instrukcjami opisanymi w podręczniku użytkownika.

KORZYSTANIE Z GWARANCJI / WYŁĄCZENIE GWARANCJI

Jeżeli właściciel uważa, że posiada część objętą niniejszą gwarancją, proszony jest o kontakt z działem obsługi klienta firmy WEBER, korzystając z danych kontaktowych podanych na naszej stronie internetowej (weber.com lub na odpowiedniej dla danego kraju stronie internetowej, do której właściciel może zostać przekierowany). Po przeanalizowaniu przypadku firma WEBER naprawi lub wymieni (zależnie od własnego uznania) wadliwą część objętą niniejszą gwarancją. W przypadku gdy naprawa lub wymiana nie są możliwe, firma WEBER może zdecydować (zależnie od własnego uznania) o wymianie wadliwego grilla na nowy o równej lub większej wartości. Firma WEBER może poprosić o zwrot części w celu ich sprawdzenia, przy czym opłaty za wysyłkę będą uiszczone z góry.

Niniejsza gwarancja nie obowiązuje w przypadku wystąpienia szkód, zniszczeń, przebarwień i/lub rdzy, za które firma WEBER nie ponosi odpowiedzialności, a spowodowane są:

- użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem, zmianami, modyfikacjami, nieprawidłowym zastosowaniem, aktem wandalizmu, zaniedbaniem, niewłaściwym montażem lub niewłaściwą instalacją oraz niewykonywaniem lub nieprawidłowym wykonywaniem normalnych i rutynowych czynności konserwacyjnych;
- aktywnością owadów i gryzoni;
- narażeniem na stonę powietrze i/lub działanie chloru, np. przy basenach pływackich i kąpielowych/spa;
- złymi warunkami pogodowymi, takimi jak grad, huragan, trzęsienie ziemi, tsunami bądź nagły przypływ, tornado lub gwałtowna burza;

Użycie i/lub instalacja w produkcie marki WEBER części, które nie są oryginalnymi częściami firmy WEBER, spowoduje unieważnienie niniejszej gwarancji, a wszelkie szkody stąd wynikające nie są objęte niniejszą gwarancją.

OKRESY GWARANCJI NA PRODUKT

Misa, pokrywa i pierścień środkowy:
10 lat, brak przedzwień/przepaleń

Elementy ze stali nierdzewnej:
5 lat, brak przedzwień/przepaleń

System czyszczenia ONE-TOUCH:
5 lat, brak przedzwień/przepaleń

Elementy z tworzywa sztucznego:
5 lat, z wyłączeniem wyblaknięć lub przebarwień

Wszystkie pozostałe części:
2 lata

ZRZECZENIE SIĘ ODPOWIEDZIALNOŚCI

POZA GWARANCJĄ I OŚWIADCZENIAMI O ZRZECZENIU SIĘ ODPOWIEDZIALNOŚCI OPISANYMI W NINIEJSZYM OŚWIADCZENIU GWARANCYJNYM NIE ISTNIEJĄ ŻADNE INNE WYRAŻNE GWARANCJE ANI DOBROWOLNE OŚWIADCZENIA O ODPOWIEDZIALNOŚCI, KTÓRE WYKRACZAJĄ POZA USTAWOWĄ ODPOWIEDZIALNOŚĆ FIRMY WEBER. NINIEJSZE OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE NIE OGRANICZA ANI NIE WYKLUCZA SYTUACJI LUB ROSZCZEŃ, W PRZYPADKU KTÓRYCH NA FIRMIE WEBER SPOCZYWA ODPOWIEDZIALNOŚĆ USTAWOWA.

PO UPŁYWIE PRZEWIDZIANYCH OKRESÓW NINIEJSZEJ GWARANCJI NIE MAJĄ ZASTOSOWANIA ŻADNE GWARANCJE. FIRMA WEBER NIE JEST ZWIĄZANA ŻADNYMI INNYMI GWARANCJAMI (TAKIMI JAK „GWARANCJA ROZSZERZONE”) UDZIELONYMI PRZEZ JAKIEKOLWIEK OSOBY, W TYM DYSTRYBUTORA LUB SPRZEDAWCĘ, W ODNIENIU DO JAKIEGOKOLWIEK PRODUKTU. JEDYNYM OŚWIADCZENIEM WYNIKAJĄCYM Z NINIEJSZEJ GWARANCJI JEST NAPRAWA BĄDŹ WYMIANA CZĘŚCI LUB PRODUKTU.

W ŻADNYM WYPADKU WARTOŚĆ REKOMPENSATY Z TYTUŁU NINIEJSZEJ DOBROWOLNEJ GWARANCJI NIE MOŻE BYĆ WYŻSZA NIŻ CENA ZAKUPU SPRZEDANEGO PRODUKTU FIRMY WEBER.

WŁAŚCICIEL PONOSI RYZYKO I ODPOWIEDZIALNOŚĆ ZA STRATY, USZKODZENIA LUB OBRĄŻENIA U SIEBIE I W SWOIM MIENIU I/LUB U INNYCH OSÓB ORAZ W ICH MIENIU WYNIKAJĄCE Z NIEWŁAŚCIWEGO UŻYTKOWANIA LUB UŻYTKOWANIA PRODUKTU NIEZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM BĄDŹ NIEPRZESTRZEGANIA INSTRUKCJI PODANYCH PRZEZ FIRMĘ WEBER W DOŁĄCZONYM PODRĘCZNIKU UŻYTKOWNIKA.

CZĘŚCI I AKCESORIA WYMIENIONE W RAMACH NINIEJSZEJ GWARANCJI SĄ OBJĘTE GWARANCJĄ TRWAJĄCĄ TYŁKO DO KOŃCA WYŻEJ WSPOMNIANYCH ORYGINALNYCH OKRESÓW GWARANCJI.

NINIEJSZA GWARANCJA MA ZASTOSOWANIE DO UŻYTKOWANIA W PRYWATNYM DOMU LUB MIESZKANIU JEDNORODZINNYM I NIE DOTYCZY GRILLI WEBER UŻYWANYCH W OBIEKTACH KOMERCYJNYCH, PUBLICZNYCH LUB WIELORODZINNYCH, TAKICH JAK RESTAURACJE, HOTELE, OŚRODKI WYPOCZYNKOWE LUB LOKALE POD WYNAJEM.

FIRMA WEBER MOŻE OD CZASU DO CZASU ZMIENIAĆ KONSTRUKCJE SWOICH PRODUKTÓW. NIC, CO ZNAJDUJE SIĘ W TREŚCI NINIEJSZEJ GWARANCJI, NIE BĘDZIE UWAŻANE ZA ZOBOWIĄZUJĄCĄ FIRMĘ WEBER DO WPROWADZANIA TAKICH ZMIAN PROJEKTOWYCH W POPRZEDNIO WYTWORZONYCH PRODUKTACH. PONADTO ZMIANY TAKIE NIE BĘDĄ UWAŻANE ZA PRZYZNANIE, IŻ POPRZEDNIE KONSTRUKCJE BYŁY WADLIWE.

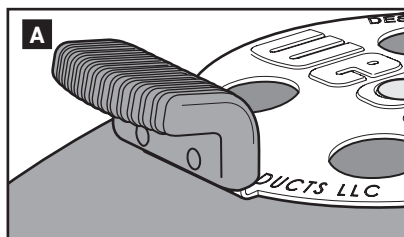
Dodatkowe informacje kontaktowe zawiera lista międzynarodowych jednostek biznesowych zamieszczona na końcu niniejszego podręcznika.

SYSTEM PIECZENIA

Konstrukcja grilla węglowego WEBER została dogłębnie przemyślana. Nasze grille zostały zaprojektowane w taki sposób, aby użytkownik nigdy nie miał problemów z palącym tłuszczem, nierównomiernym grzaniem ani przypalonymi potrawami. Oczekuj doskonałości działania, kontroli i rezultatów za każdym razem.

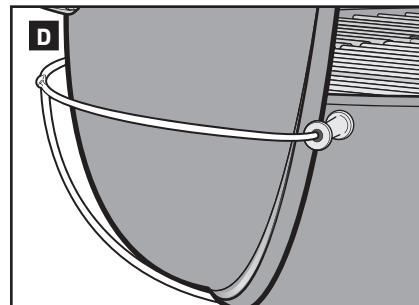
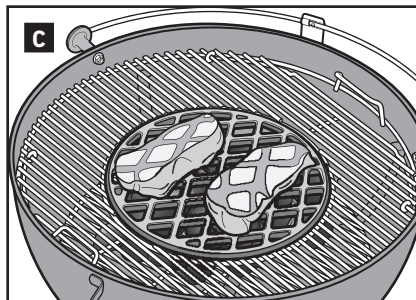
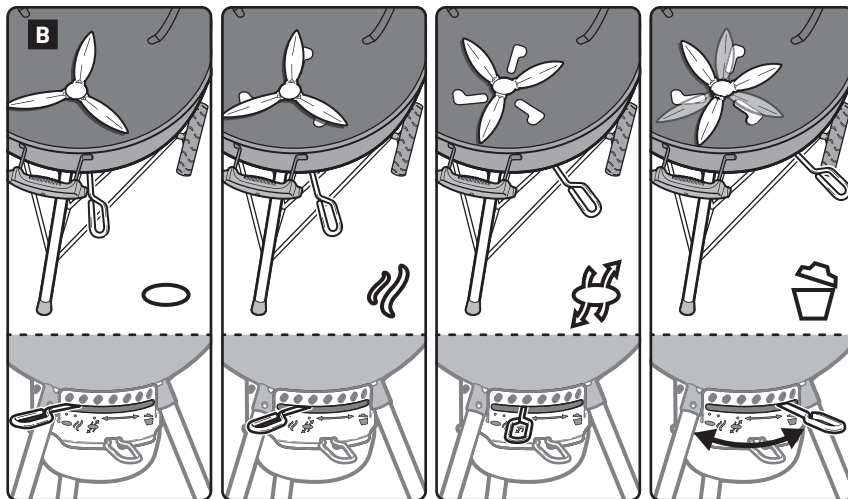
A Przepustnice i otwory wentylacyjne

Ważnym elementem grillowania na węglu drzewnym jest powietrze. Im więcej powietrza dostanie się do grilla, tym wyższa będzie temperatura w jego wnętrzu, dopóki nie dojdzie do wypalenia węgla. Podczas pieczenia możliwe jest łatwe sterowanie temperaturą wewnątrz grilla poprzez regulację przepustnic pokrywy i miski. Aby zapewnić wysoką temperaturę wewnątrz grilla podczas pieczenia metodą bezpośrednią, należy całkowicie otworzyć otwory wentylacyjne miski i pokrywy. W przypadku pieczenia metodą pośrednią w niższych temperaturach można zamknąć do połowy przepustnice pokrywy i miski. Całkowite zamknięcie przepustnic spowoduje odcięcie dopływu powietrza, co doprowadzi do wygaszenia węgla.



B System czyszczenia ONE-TOUCH

System czyszczenia ONE-TOUCH to gwarancja bezproblemowego usuwania zanieczyszczeń. Wystarczy kilka razy przesunąć uchwyt z jednej strony na drugą, by umieszczone w misie trzy łopatkı wygarnęły popiół z dna grilla do popielnika. Te same otwory wentylacyjne pełnią funkcję przepustnic miski, ułatwiając dopływ tlenu do ognia lub umożliwiając jego łatwe ugaszenie.

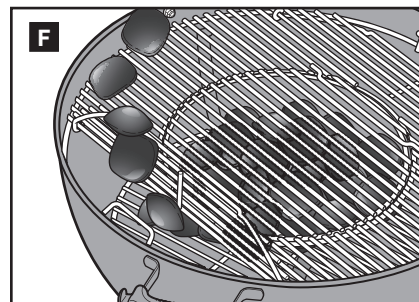
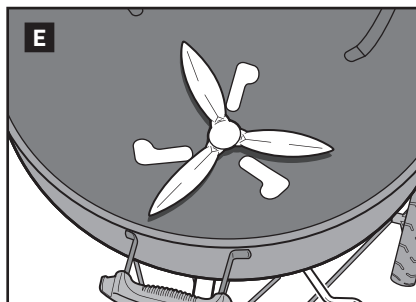


CECHY I FUNKCJE SPECJALNE

W zależności od zakupionego modelu grill może mieć wybrane lub wszystkie opisane tu funkcje.

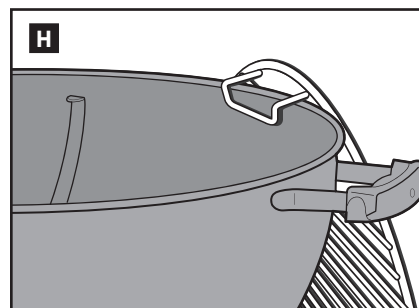
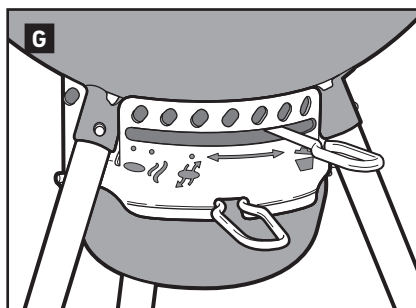
C Kompatybilność z akcesoriami WEBER CRAFTED

Ruszt do pieczenia może być wyposażony w specjalną zdejmowaną część środkową. Element ten umożliwia łatwe dodawanie specjalnych akcesoriów do grillowania WEBER CRAFTED, takich jak ruszt do przypiekania, stojak do opiekania drobiu lub kamień do pizzy (sprzedawane oddzielnie). Każda opcja zapewnia nieograniczone możliwości wypróbowania nowych przepisów. Aby obejrzeć całą serię wkładów WEBER CRAFTED, odwiedź naszą stronę internetową: www.weber.com.



D Uchwyt pokrywy TUCK-AWAY

Uchwyt pokrywy TUCK-AWAY umożliwia łatwe przesuwanie pokrywy na bok w celu sprawdzenia stanu potrawy lub dokożenia węgla.



E Otwory wentylacyjne w misie do grillowania w niskiej temperaturze

Nowy kształt otworów wentylacyjnych w misie pozwala uzyskać idealną ilość powietrza potrzebną do grillowania w niskiej temperaturze.

F Uchylny ruszt do pieczenia

Po obu stronach uchylnego rusztu znajdują się unoszone fragmenty, co ułatwia dokładanie opału.

G Pojemny popielnik

Całkowicie obudowany, pojemny popielnik zapobiega rozdmuchiowaniu popiołu i może zostać łatwo odłączony, co umożliwia szybkie i czyste usuwanie popiołu.

H Zakrzywione uchwyty rusztu do pieczenia

Zakrzywione uchwyty rusztu do pieczenia umożliwiają jego zawieszenie z boku miski.

Uwaga: przed zawieszeniem rusztu z boku miski należy zdemontować wkładkę rusztu do pieczenia WEBER CRAFTED.

PRZED ROZPALENIEM

Wybierz odpowiednie miejsce na grilla

- Korzystaj z grilla wyłącznie na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu. Nie używaj grilla w garażu, budynku, pod wiatą ani w żadnej innej zamkniętej przestrzeni.
- Grill stawiaj zawsze na bezpiecznej, równej powierzchni.
- Nie używaj grilla w odległości mniejszej niż 60 cm od materiałów łatwopalnych. Do materiałów łatwopalnych należą między innymi tarasy, ganki lub werandy z naturalnego lub impregnowanego drewna.

Wybierz ilość węgla drzewnego do wykorzystania

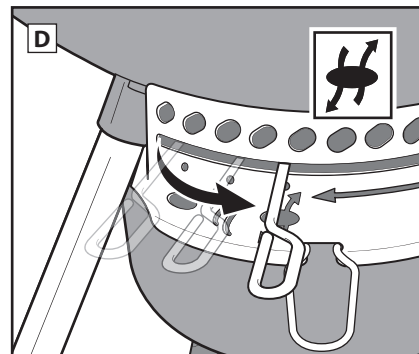
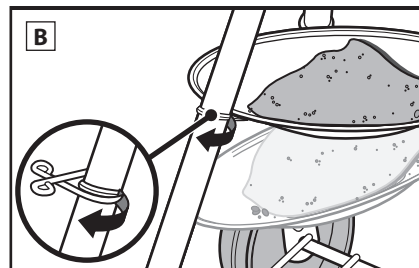
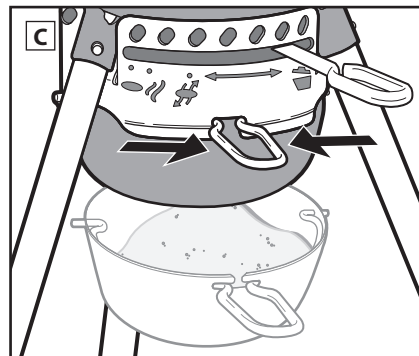
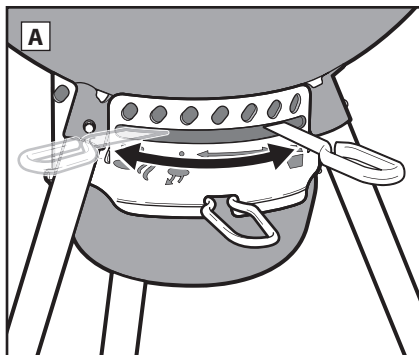
Wybór ilości węgla zależy od tego, co będziemy grillować oraz od rozmiaru grilla. Jeśli grillujesz niewielkie, delikatne porcje, których przygotowanie trwa mniej niż 20 minut, zapoznaj się z tabelą **Odmierzanie i dodawanie węgla drzewnego do pieczenia metodą bezpośrednią**. Jeśli zamierzasz grillować większe porcje mięsa, których przygotowanie wymaga co najmniej 20 minut grillowania, lub delikatną żywność, zapoznaj się z tabelą **Odmierzanie i dodawanie węgla drzewnego do pieczenia metodą pośrednią**. Więcej informacji na temat różnicy między metodami bezpośrednią i pośrednią można znaleźć w punkcie **METODY GRILLOWANIA**.

Pierwsze grillowanie

Zaleca się, by przed pierwszym grillowaniem rozgrzać grill i utrzymywać węgiel w stanie rozgrzania do rozżarzenia przy zamkniętej pokrywie przez co najmniej 30 minut.

Przygotowywanie grilla do rozpalenia

1. Zdejmij pokrywę i zawieś ją z boku grilla albo za haczyk pokrywy po wewnętrznej stronie pokrywy, albo za uchwyt pokrywy TUCK-AWAY (w zależności od modelu grilla).
2. Wyjmij (górny) ruszt do pieczenia z grilla. Dla wygody zawieś ruszt do pieczenia na misie, panelu tylnym lub ramie grilla za wygięty uchwyt (element niektórych modeli naszych grilli). Aby wyjąć z grilla ruszt do pieczenia WEBER CRAFTED, usuń najpierw część środkową, a dopiero następnie cały ruszt do pieczenia.
3. Wyjmij (dolny) ruszt na węgiel i usuń popiół lub resztki węgla z dna miski. Ponieważ do spalania węgla potrzebny jest tlen, upewnij się, że otwory wentylacyjne są drożne. W grillach z systemem czyszczenia ONE-TOUCH przesunij kilka razy uchwyt z jednej strony na drugą, aby wygarnąć popiół z dna grilla do popielnika (A).
4. Jeśli grill jest wyposażony w standardowy popielnik, zwolnij zacisk nogi, aby wyjąć popielnik (B), a następnie usuń z niego popiół. Jeśli grill jest wyposażony w popielnik o dużej pojemności, ściśnij uchwyt popielnika, aby odłączyć go od grilla (C).
5. Otwórz otwór wentylacyjny miski, przesuwając uchwyt maksymalnie w prawo lub do położenia otwarcia (D) (w zależności od modelu grilla).



6. Załóż ponownie (dolny) ruszt na węgiel na dno miski.

Uwaga: w niniejszym podręczniku użytkownika celowo pominięto instrukcje dotyczące używania podpałki w płynie. Podpałka w płynie generuje zanieczyszczenia i może być przyczyną chemicznego posmaku żywności. Tego rodzaju problemów nie powoduje podpałka w kostkach (sprzedawana oddzielnie). Decydując się na użycie podpałki w płynie, postępuj zgodnie z instrukcjami producenta i NIGDY nie polewaj nią płomieni.

ROZPALANIE WĘGLA

Rozpalanie węgla za pomocą rozpalacza kominowego

Najprostszym i najlepszym sposobem na rozpalenie dowolnego rodzaju węgla drzewnego jest użycie kominu do rozpalania – w szczególności rozpalacza kominowego RAPIDFIRE (sprzedawany oddzielnie). Przed rozpaleniem węgla należy zapoznać się z przestrogami i ostrzeżeniami dotyczącymi do rozpalacza kominowego RAPIDFIRE.

1. Umieść kilka stron zmiętej gazety w dolnej części rozpalacza kominowego i ustaw go na ruszcie na węgiel (A) lub umieść kilka kostek podpałki na środku rusztu na węgiel, a nad nimi ustaw rozpalacz kominowy (B).
2. Wypełnij rozpalacz kominowy węglem drzewnym (C).
3. Zapal podpałkę w kostkach lub gazetę przez otwory z boku rozpalacza kominowego (D).
4. Nie zmieniaj położenia rozpalacza kominowego, dopóki węgiel nie będzie w pełni rozpalony. Pełne rozpalenie węgla można rozpoznać po pokrywającej go warstwie białego popiołu.

Uwaga: przed położeniem potrawy na ruszcie do pieczenia kostki do rozpalania muszą się wypalić, a węgiel drzewny spopielić. Nie rozpoczynaj grillowania, dopóki węgiel nie pokryje się warstwą popiołu.

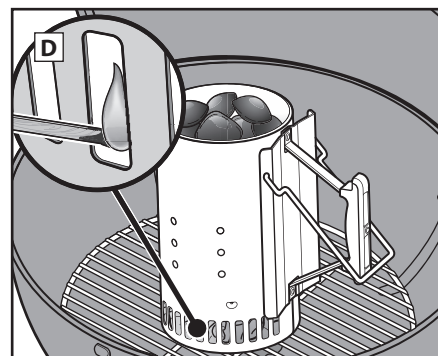
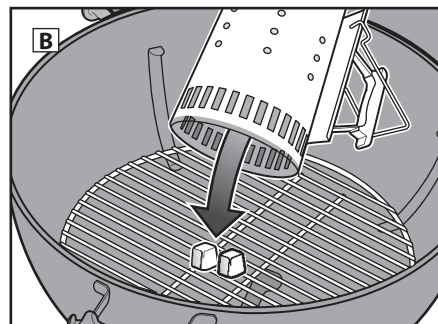
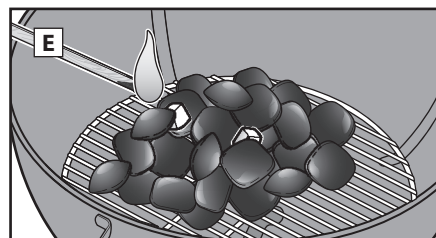
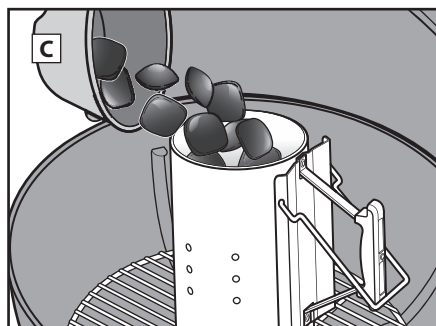
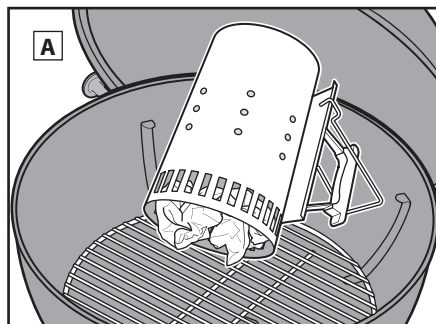
5. Zapoznaj się z treścią dalszej części podręcznika, aby dowiedzieć się, jak rozmieścić węgiel i rozpocząć grillowanie wybraną metodą (bezpośrednią lub pośrednią) po całkowitym rozpaleniu węgla.

Rozpalanie węgla za pomocą podpałki w kostkach

1. Pośrodku (dolnego) rusztu na węgiel usyp z węgla stożek i umieść w nim kilka kostek podpałki (sprzedawane oddzielnie) (E).
2. Używając długiej zapalki lub zapalniczki, zapal kostki podpałki. Kostki do rozpalania zapalą węgiel.
3. Poczekać na pełne rozpalenie węgla. Pełne rozpalenie węgla można rozpoznać po pokrywającej go warstwie białego popiołu.

Uwaga: przed położeniem potrawy na ruszcie do pieczenia kostki do rozpalania muszą się wypalić, a węgiel drzewny spopielić. Nie rozpoczynaj grillowania, dopóki węgiel nie pokryje się warstwą popiołu.

4. Zapoznaj się z treścią dalszej części podręcznika, aby dowiedzieć się, jak rozmieścić węgiel i rozpocząć grillowanie wybraną metodą (bezpośrednią lub pośrednią) po całkowitym rozpaleniu węgla.



METODY GRILLLOWANIA — METODA BEZPOŚREDNIA

Przygotowywanie węgla drzewnego do grillowania metodą bezpośrednią

1. Podczas korzystania z grilla węglowego zawsze noś rękawice do grilla zgodne z normą EN 407, zapewniające ochronę przed ciepłem kontaktowym na poziomie 2 lub wyższym.

Uwaga: grill (wraz z uchwytem i uchwytyami przepustnicy/otworów wentylacyjnych) zrobią się gorące. Aby uniknąć poparzenia dłoni, noś rękawice do grilla.

2. Gdy węgiel drzewny dobrze się rozpali, rozprowadź go równomiernie na całym ruszcie za pomocą długich szczypiec (A).

3. Zatóż ruszt do pieczenia.

4. Zatóż pokrywę na grill.

5. Otwórz przepustnicę pokryw (B).

6. Rozgrzewaj ruszt przez około 10–15 minut.

7. Po rozgrzaniu rusztu do pieczenia wyczyść go za pomocą szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej lub skrobaczki (C).

Uwaga: używaj szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej.

Wymień szczotkę, jeśli na ruszcie do pieczenia lub na samej szczotce znajdziesz oddzielone włosie.

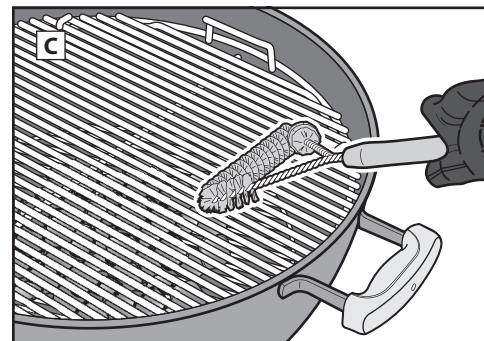
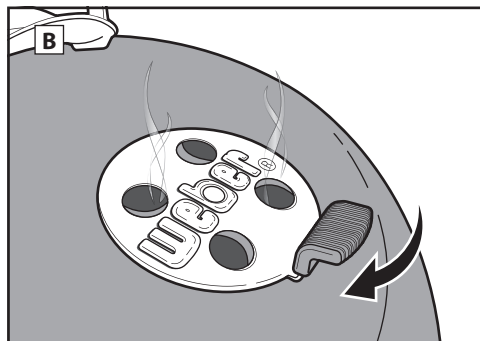
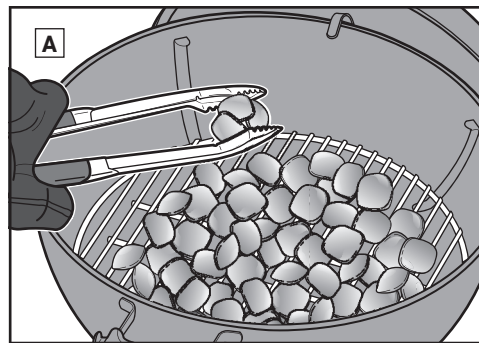
8. Otwórz pokrywę i umieść potrawę na ruszcie.

9. Zatóż pokrywę na grill. Sprawdź w przepisie zalecany czas przyrządzania.

Uwaga: zdejmując pokrywę grilla podczas pieczenia, przesuwaj ją na bok, zamiast podnosić prosto do góry. Podniesienie pokryw prosto do góry może spowodować zassanie popiołu i obsypanie nim potrawy.

Po zakończeniu przyrządzania...

Zamknij przepustnicę pokryw i otwory wentylacyjne misy, aby zgasić węgiel.



METODY GRILLLOWANIA — METODA POŚREDNIA

Przygotowywanie węgla drzewnego do grillowania metodą pośrednią

1. Podczas korzystania z grilla węglowego zawsze noś rękawice do grilla zgodne z normą EN 407, zapewniające ochronę przed ciepłem kontaktowym na poziomie 2 lub wyższym.

Uwaga: grill (wraz z uchwytem, przepustnicą pokryw oraz otworami wentylacyjnymi misy) będą gorące. Aby uniknąć poparzenia dłoni, noś rękawice do grilla.

2. Gdy węgiel drzewny dobrze się rozpali, za pomocą długich szczypiec rozprowadź go po obu stronach miski (A). Umieść węgiel po bokach miski naprzeciwko uchwyty (B) albo bezpośrednio na ruszcie na węgiel lub w stelażach na węgiel, albo w koszach Char-Basket, jeśli ich używasz. Między węglem drzewnym można umieścić miskę ociekową do zbierania kapiącego tłuszczu (akcesoria sprzedawane oddzielnie).

3. Zamontuj ponownie ruszt do pieczenia.

4. Zatóż pokrywę na grill. Jeśli grill wyposażony jest w termometr, zawsze zamykaj pokrywę w taki sposób, aby termometr nie znajdował się nad węglem, gdzie będzie narażony na bezpośrednie działanie ciepła (C).

5. Otwórz przepustnicę pokryw.

6. Rozgrzewaj ruszt przez około 10–15 minut.

7. Po rozgrzaniu rusztu do pieczenia wyczyść go za pomocą szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej lub skrobaczki (D).

Uwaga: używaj szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej.

Wymień szczotkę, jeśli na ruszcie do pieczenia lub na samej szczotce znajdziesz oddzielone włosie.

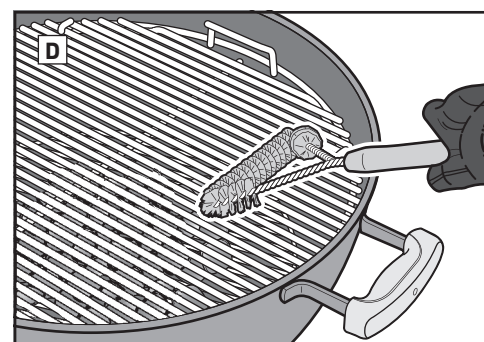
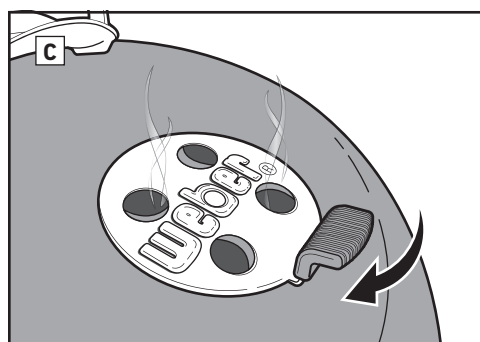
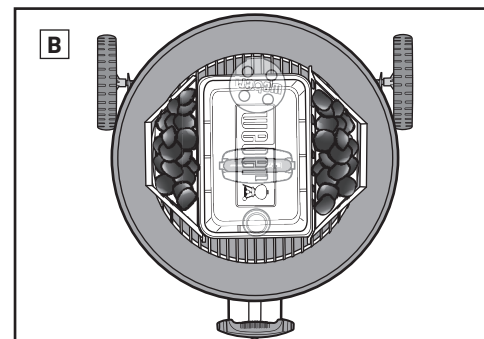
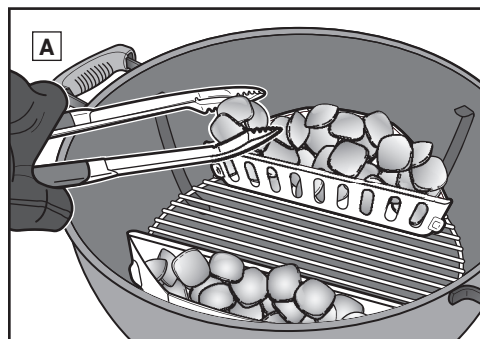
8. Umieść potrawę na ruszcie do pieczenia, tak aby nie znajdowała się ona bezpośrednio nad węglem drzewnym po bokach miski.

Uwaga: zdejmując pokrywę grilla podczas pieczenia, przesuwaj ją na bok, zamiast podnosić prosto do góry. Podniesienie pokryw prosto do góry może spowodować zassanie popiołu i obsypanie nim potrawy.

9. Zatóż pokrywę na grill. Sprawdź w przepisie zalecany czas przyrządzania.

Po zakończeniu przyrządzania...

Zamknij przepustnicę pokryw i otwory wentylacyjne misy, aby zgasić węgiel.



Odmierzanie i dodawanie węgla drzewnego do grillowania metodą bezpośrednią

Średnica grilla	Brykiety węglowe WEBER	Brykiety węglowe	Węgiel drzewny mieszany*
47 cm	25 brykietów	30 brykietów	0,68 kg
57 cm	30 brykietów	40 brykietów	0,87 kg
67 cm	45 brykietów	60 brykietów	1,91 kg

Odmierzanie i dodawanie węgla drzewnego do grillowania metodą pośrednią

Średnica grilla	Brykiety węglowe WEBER		Brykiety węglowe		Węgiel drzewny mieszany*	
	Brykiety na pierwszą godzinę (na stronę)	Brykiety do dodania po każdej kolejnej godzinie (na stronę)	Brykiety na pierwszą godzinę (na stronę)	Brykiety do dodania po każdej kolejnej godzinie (na stronę)	Węgiel na pierwszą godzinę (na stronę)	Węgiel do dodania po każdej kolejnej godzinie (na stronę)
47 cm	10 brykietów	4 brykiety	15 brykietów	7 brykietów	0,36 kg	0,12 kg
57 cm	15 brykietów	4 brykiety	20 brykietów	7 brykietów	0,36 kg	0,12 kg
67 cm	20 brykietów	6 brykietów	30 brykietów	8 brykietów	0,55 kg	0,12 kg

Używaj tylko węgla drzewnego — zgodnie z normą EN 1860-2.

PORADY I WSKAZÓWKI

Noś rękawice

Podczas korzystania z grilla węglowego zawsze noś rękawice do grilla (na jednej lub obu dłońiach). Podczas grillowania otwory wentylacyjne, przepustnice, uchwyty i misa będą gorące, pamiętaj więc o ochronie dłoni i przedramion.

Nie używaj podpałki w płynie

Unikaj używania podpałki w płynie, która może powodować chemiczny posmak żywności. Znacznie czystszy i o wiele bardziej efektywnym sposobem na rozpalanie węgla jest użycie kominu do rozpalania (sprzedawany osobno) i kostki do rozpalania (sprzedawane osobno).

Rozgrzej grill

Rozgrzanie grilla przy zamkniętej pokrywie przez 10–15 minut przygotuje ruszt do pieczenia. Gdy cały węgiel żarzy się na czerwono, temperatura pod pokrywą powinna osiągnąć 260°C. Pod wpływem wysokiej temperatury resztki jedzenia przestają przywierać do rusztu, dzięki czemu można je łatwo usunąć szczotką do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej. Dzięki rozgrzaniu grilla można osiągnąć odpowiedni efekt przypiekania oraz uniknąć przywierania jedzenia do rusztu.

Uwaga: używaj szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej.

Wymień szczotkę, jeśli na ruszcie do pieczenia lub na samej szczotce znajdziesz oddzielone włosie.

Posmaruj olejem potrawę, a nie ruszt

Olej zapobiega przywieraniu jedzenia, a także dodaje smaku i wilgoci. Delikatne spryskanie żywności lub pokrycie jej olejem za pomocą pędzla jest lepsze od niż szczotkowanie rusztu.

Zapewnij dobry przepływ powietrza

Aby węgiel mógł się palić, potrzebne jest powietrze. Pokrywa powinna być zamknięta tak bardzo, jak to możliwe, przy czym należy otworzyć przepustnicę pokrywy i otwory wentylacyjne misy. Regularnie usuwaj popiół z dna grilla, aby nie dopuścić do zablokowania otworów wentylacyjnych.

Założ pokrywę

Pokrywa powinna być zamknięta jak najdłużej z czterech ważnych powodów.

1. Ruszt utrzymuje wystarczająco wysoką temperaturę, aby jedzenie mogło być opiekane.
2. Przyspiesza to pieczenie i zapobiega wysychaniu jedzenia.
3. Powoduje to zatrzymanie dymu powstającego podczas odparowywania tłuszczu i soków w grillu.
4. Tłuszcz nie pali się dzięki ograniczeniu ilości tlenu.

Dław płomienie

Niekiedy występujące zapalenia tłuszczu przypiekają powierzchnię grillowanej żywności. Jednakże zbyt duża liczba przypaleń może doprowadzić do spalenia. Nie otwieraj pokrywy tak długo, jak to możliwe. Spowoduje to ograniczenie ilości tlenu wewnątrz grilla, co pomaga ugasić palący się tłuszcz. Jeśli płomienie wymykają się spod kontroli, przesunij tymczasowo potrawę na miejsce nienagrzewane bezpośrednio, aż płomienie zgasną.

Mrożona i świeża żywność

Niezależnie od tego, czy grillujesz mrożoną lub świeżą żywność — zawsze postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa na opakowaniu i zawsze piecz, przestrzegając zalecanej temperatury wewnętrznej. Zamrożona żywność potrzebuje więcej czasu na grillu i może wymagać dotożenia większej ilości węgla w zależności od rodzaju żywności.

Utrzymuj czystość

Przestrzegaj kilku podstawowych instrukcji konserwacji, aby zachować lepszy wygląd i działanie grilla przez kolejne lata.

- Aby zapewnić prawidłowy przepływ powietrza i lepsze grillowanie, usuwaj nagromadzony popiół i stare węgle z dna kociołka oraz popielnika przed użyciem. Przed przystąpieniem do czyszczenia upewnij się, że wszystkie węgle wygasły, a grill ostygł.
- Może się zdarzyć, że zauważysz po wewnętrznej stronie pokrywy osady przypominające tłuszczącą się farbę. W trakcie użytkowania grilla tłuszcz i dym ulegają powolnemu utlenianiu do węgla i odkładają się po wewnętrznej stronie pokrywy. Zwęglony tłuszcz z wnętrza pokrywy usuwaj szczotką z włosia ze stali nierdzewnej. Aby do minimum ograniczyć kumulowanie się zanieczyszczeń, wewnętrzną stronę pokrywy można po pieczeniu, gdy grill jest jeszcze ciepły (ale nie gorący), wytrzeć papierowym ręcznikiem.
- Powierzchnie malowane, pokryte emalią porcelanową oraz z tworzyw sztucznych na zewnątrz grilla należy czyścić ciepłą wodą z mydłem i miękką ściereczką.
- Jeżeli grill jest narażony na działanie szczególnie trudnych warunków środowiskowych, wymaga częstszego czyszczenia z zewnątrz. Kwaśne deszcze, chemikalia i słona woda mogą spowodować pojawienie się rdzy na powierzchni. Firma WEBER zaleca mycie grilla z zewnątrz ciepłą wodą z mydłem. Następnie opłucz i dokładnie osusz grill.
- Do czyszczenia grilla nie używaj żadnego z wymienionych niżej środków: płyny do polerowania stali nierdzewnej o właściwościach ściernych, środki zawierające kwas, spirytus mineralny lub ksylen, środki do czyszczenia piekarników, środki czyszczące o właściwościach ściernych (kuchenne środki do czyszczenia) oraz myjki o właściwościach ściernych.

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI

Wskazówki dotyczące bezpiecznej obróbki żywności

- Nie rozmrażaj mięsa, ryb lub drobiu w temperaturze pokojowej. Rozmrażanie powinno odbywać się w lodówce.
- Przed rozpoczęciem przygotowywania posiłku oraz po zakończeniu obróbki świeżego mięsa, ryb i drobiu dokładnie umyj ręce gorącą wodą z mydłem.
- Nigdy nie kładź upieczonej żywności na tym samym talerzu, na którym wcześniej była surowa żywność.
- Wszystkie talerze i przybory, które miały styczność z surowym mięsem lub surowymi rybami, należy umyć gorącą wodą z mydłem, po czym je sptukać.

Przepisy oraz porady dotyczące grillowania można znaleźć na stronie www.weber.com.

PRZEWODNIK PO SZTUCE GRILLOWANIA

O ile nie zaznaczono inaczej, czasy przyrządzania wotowiny i jagnięciny są zgodne z definicją Departamentu Rolnictwa Stanów Zjednoczonych dotyczącą średniego poziomu wypieczenia. Cięcia, grubości, masy i długości czasu grillowania stanowią wyłącznie wskazówki. Na czas przyrządzania wpływają takie czynniki jak wysokość nad poziomem morza, wiatr i temperatura zewnętrzna.

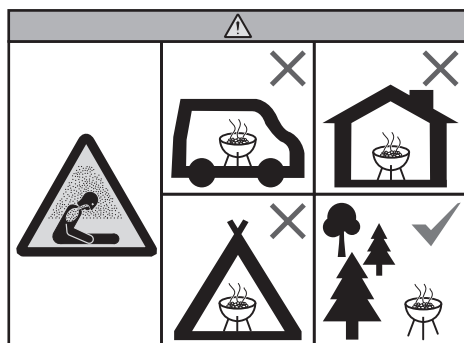
Przepisy oraz porady dotyczące grillowania można znaleźć na stronie www.weber.com.

		Grubość/masa	Przybliżony całkowity czas grillowania
CZERWONE MIĘSO	Stek: befszytk z połówicy (New York strip), porterhouse, rib-eye, T-bone oraz filet mignon (połowica wotowa)	2 cm grubości	Od 4 do 6 minut metodą bezpośrednią w wysokiej temperaturze
		2,5 cm grubości	Od 6 do 8 minut metodą bezpośrednią w wysokiej temperaturze
		5 cm grubości	Od 14 do 18 minut: przypiekanie od 6 do 8 minut metodą bezpośrednią w wysokiej temperaturze, a następnie grillowanie od 8 do 10 minut metodą pośrednią w wysokiej temperaturze
	Łata wołowa	Od 0,7 do 1 kg, 2 cm grubości	Od 8 do 10 minut metodą bezpośrednią w średniej temperaturze
	Burgery z mielonej wołowiny	2 cm grubości	Od 8 do 10 minut metodą bezpośrednią w średniej temperaturze
WIEPRZOWINA	Połędwica	Od 1,4 do 1,8 kg	Od 45 do 60 minut: 15 minut metodą bezpośrednią w średniej temperaturze, a następnie od 30 do 45 minut metodą pośrednią w średniej temperaturze
	Kiełbaska: świeża	Laska 85 g	Od 20 do 25 minut metodą bezpośrednią w niskiej temperaturze
	Kotlet: bez kości lub z kością	2 cm grubości	Od 6 do 8 minut metodą bezpośrednią w wysokiej temperaturze
		Od 3 do 4 cm grubości	Od 10 do 12 minut: przypiekanie 6 minut metodą bezpośrednią w wysokiej temperaturze, a następnie grillowanie od 4 do 6 minut metodą pośrednią w wysokiej temperaturze
	Żeberka: baby back, spareribs	Od 1,4 do 1,8 kg	Od 1½ do 2 godzin metodą pośrednią w średniej temperaturze
	Żeberka: w stylu country, z kością	Od 1,4 do 1,8 kg	Od 1½ do 2 godzin metodą bezpośrednią w średniej temperaturze
DRÓB	Półędwica	0,5 kg	30 minut: przypiekanie 5 minut metodą bezpośrednią w wysokiej temperaturze, a następnie grillowanie 25 minut metodą pośrednią w średniej temperaturze
	Pierś kurczaka: bez kości, bez skóry	Od 170 do 227 g	Od 8 do 12 minut metodą bezpośrednią w średniej temperaturze
	Udło kurczaka: bez kości, bez skóry	113 g	Od 8 do 10 minut metodą bezpośrednią w średniej temperaturze
	Kawałki kurczaka: z kością, różne	Od 85 g do 170 g	Od 36 do 40 minut: od 6 do 10 minut metodą bezpośrednią w niskiej temperaturze, a następnie 30 minut metodą pośrednią w średniej temperaturze
	Kurczak: w całości	Od 1,8 do 2,25 kg	Od 1 do 1½ godziny metodą pośrednią w średniej temperaturze
	Kurczak Cornish	Od 0,7 do 0,9 kg	Od 60 do 70 minut metodą pośrednią w średniej temperaturze
OWOCE MORZA	Indyk: cały, nienadziewany	Od 4,5 do 5,5 kg	Od 2 do 2½ godziny metodą pośrednią w średniej temperaturze
	Ryby, filety lub steki: halibut, łucjan czerwony, łosoś, okoń morski (strzępiel), mącznik, tuńczyk	Od 0,6 do 1,25 cm grubości	Od 3 do 5 minut metodą bezpośrednią w średniej temperaturze
		Od 2,5 do 3 cm grubości	Od 10 do 12 minut metodą bezpośrednią w średniej temperaturze
	Ryba: w całości	0,5 kg	Od 15 do 20 minut metodą pośrednią w średniej temperaturze
		1,4 kg	Od 30 do 45 minut metodą pośrednią w średniej temperaturze
Krewetka	14 g	Od 2 do 4 minut metodą bezpośrednią w wysokiej temperaturze	
WARZYWA	Szparagi	1,25 cm średnicy	Od 6 do 8 minut metodą bezpośrednią w średniej temperaturze
	Kukurudza	nietuskana	Od 25 do 30 minut metodą bezpośrednią w średniej temperaturze
		łuskana	Od 10 do 15 minut metodą bezpośrednią w średniej temperaturze
	Grzyby	twardnik japoński lub pieczarka	Od 8 do 10 minut metodą bezpośrednią w średniej temperaturze
		pieczarka typu portobello	Od 10 do 15 minut metodą bezpośrednią w średniej temperaturze
	Cebule	połówki	Od 35 do 40 minut metodą pośrednią w średniej temperaturze
		Plastry 1,25 cm	Od 8 do 12 minut metodą bezpośrednią w średniej temperaturze
Ziemniaki	całe	Od 45 do 60 minut metodą pośrednią w średniej temperaturze	
	Plastry 1,25 cm	Od 9 do 11 minut: obgotowywanie przez 3 minuty, a następnie grillowanie przez 6 do 8 minut metodą bezpośrednią w średniej temperaturze	

Żywność powinna mieć się na grillu z zamkniętą pokrywą, a odstęp pomiędzy żywnością a pokrywą powinien wynosić około 2,5 cm.

Игнорирование указаний с пометками ОПАСНО, ОСТОРОЖНО, ВНИМАНИЕ, которые приведены в настоящем Руководстве, может привести к тяжелым травмам или смерти, а также стать причиной пожара или взрыва, который нанесет ущерб собственности. Перед началом эксплуатации данного гриля внимательно ознакомьтесь с правилами техники безопасности, представленными в

- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Запрещается использовать гриль внутри помещения! Данный гриль спроектирован для использования вне помещений в хорошо проветриваемых местах. Кроме того, он не предназначен и не должен использоваться в качестве отопительного прибора. Использование внутри помещения приведет к скоплению ядовитых газов, что может причинить тяжкий вред здоровью и даже привести к смерти.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Данный гриль нагревается до очень высокой температуры, запрещается перемещать его во время приготовления.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не допускайте нахождения детей и домашних животных рядом с грилем.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Запрещается использовать спирт или бензин для розжига или повторного розжига гриля! Используйте только средства для розжига, соответствующие стандарту EN 1860-3!
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не начинайте приготовление до образования пепла на угле.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не используйте гриль в закрытых и (или) жилых помещениях: домах, палатках, фургонах, «домах на колесах», лодках. Это сопряжено с опасностью смертельного отравления угарным газом.



настоящем Руководстве пользователя.

ОПАСНОСТИ

- ⚠ Запрещается использование в гаражах, зданиях, крытых переходах и иных закрытых пространствах.
- ⚠ Запрещается добавлять жидкость для розжига или уголь, смоченный в жидкости для розжига, к горячим или теплым углям. После использования жидкости для розжига закройте ее крышкой и уберите на безопасное расстояние от гриля.
- ⚠ Следите, чтобы в том месте, где вы готовите, не было легковоспламеняющихся паров и жидкостей, таких как бензин, спирт и т. д., а также горючих материалов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- ⚠ Запрещается использовать данный гриль до установки всех компонентов. Гриль должен быть собран в полном соответствии с инструкциями по сборке. При неправильной сборке его эксплуатация может быть опасна.
- ⚠ Запрещается использовать этот гриль без установленного зольборника.
- ⚠ Запрещается использовать этот гриль под какими-либо горючими конструкциями.
- ⚠ Употребление алкоголя либо рецептурных или безрецептурных препаратов может повлиять на способность пользователя надлежащим образом осуществлять сборку или безопасную эксплуатацию гриля.
- ⚠ При работе с грилем необходимо соблюдать осторожность. В процессе приготовления блюд или очистки он будет горячим, поэтому запрещается оставлять его без присмотра.
- ⚠ Не используйте бензин, спирт и другие высоколетучие жидкости для розжига угля. При использовании жидкости для розжига угля (не рекомендуется) необходимо помнить, что жидкость может попасть в зольборник и воспламениться, что в результате может привести к пожару под котлом. Перед розжигом угля необходимо удалить жидкость для розжига из зольборника.
- ⚠ Данный гриль не предназначен для установки в домах на колесах/ жилых прицепах или на судах.
- ⚠ Запрещается использовать данный гриль на расстоянии менее 60 см (2 футов) от любых горючих материалов. К горючим материалам относятся, но не ограничиваются этим перечислением: натуральные и пропитанные деревянные полы и настилы, патио, веранды, виниловый сайдинг и двери патио.
- ⚠ Гриль всегда необходимо устанавливать на ровной поверхности в безопасном месте, вдали от любых горючих материалов.
- ⚠ Не ставьте гриль на стекло или на легковоспламеняющуюся поверхность.
- ⚠ Запрещается использовать гриль при сильном ветре.
- ⚠ Запрещается разжигать и использовать гриль в одежде с длинными свободными рукавами.
- ⚠ Запрещается касаться решетки для приготовления, решетки для угля, а также золь, угля и самого гриля с целью проверить, насколько они горячие.
- ⚠ После завершения приготовления уголь необходимо погасить. Для

гашения закройте вентиляционные отверстия в котле и заслонку на крышке, а также закройте крышку гриля.

- ⚠ Во время приготовления пищи, регулирования вентиляционных заслонок, добавления угля, а также при обращении с термометром и крышкой необходимо надевать жаропрочные рукавицы или перчатки для гриля (защита от контакта с нагретыми поверхностями, уровень 2 или выше в соответствии со стандартом EN 407).
- ⚠ Используйте соответствующие инструменты для гриля с длинной жаропрочной ручкой.
- ⚠ Всегда выкладывайте уголь на решетку для угля (нижнюю). Запрещается класть уголь непосредственно в нижнюю часть котла.
- ⚠ Запрещается выбрасывать горячий уголь в места возможного возгорания или туда, где на него можно наступить. Запрещается выбрасывать золу или уголь до того, как они полностью погаснут.
- ⚠ Запрещается убирать гриль на хранение, пока зола и уголь полностью не погаснут.
- ⚠ Запрещается убирать золу до момента полного выгорания и охлаждения угля и остывания гриля.
- ⚠ Необходимо следить за тем, чтобы все кабели электропитания и шнуры находились вдали от нагреваемых поверхностей гриля и зон прохода.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- ⚠ Запрещается использовать воду для ликвидации вспышек пламени и тушения угля.
- ⚠ Выстеление котла алюминиевой фольгой будет препятствовать потоку воздуха. При приготовлении на непрямом жаре следует пользоваться алюминиевым поддоном для сбора соков и жира, капающих с блюда.
- ⚠ Необходимо регулярно проверять щетки для гриля на предмет выпадения щетинок и чрезмерного износа. При обнаружении выпавших щетинок на решетке для приготовления или на щетке необходимо заменить щетку. Компания WEBER рекомендует приобретать новую щетку для гриля со щетиной из нержавеющей стали в начале каждой весны.
- ⚠ Запрещается вешать крышку на ручку котла.

ГАРАНТИЯ

Благодарим вас за приобретение изделия WEBER. Компания Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067, США («WEBER») гордится тем, что производит безопасную, долговечную и надежную продукцию.

Данная добровольная гарантия WEBER предоставляется пользователю бесплатно. В ней представлена информация, которая потребуется в случае необходимости выполнения ремонта продукта WEBER в маловероятном случае его поломки или наличия дефекта.

В соответствии с действующим законодательством потребитель/покупатель обладает рядом прав в случае обнаружения дефектов в приобретенной продукции. В частности, это права на получение дополнительных функциональных возможностей или замены части/изделия, снижение покупной цены или получение компенсации. Например, в Европейском Союзе законом предусмотрен обязательный двухлетний гарантийный срок, который начинает отсчитываться с момента передачи изделия покупателю. Настоящая Гарантия действует без ущерба для этих и других предусмотренных законодательством прав. Фактически, данная Гарантия предоставляет Владельцу дополнительные права, которые не связаны с гарантийными положениями, предусмотренными законодательством.

ДОБРОВОЛЬНАЯ ГАРАНТИЯ WEBER

Компания WEBER гарантирует покупателю изделия WEBER (а в случае передачи изделия в качестве подарка или в рамках рекламной акции — лицу/покупателю изделия) отсутствие дефектов материалов и дефектов изготовления в течение периода времени, указанного ниже, при условии, что изделие собирается и эксплуатируется в соответствии с прилагаемым Руководством пользователя (владельца). (Примечание: В случае утери Руководства пользователя изделия WEBER замену можно найти онлайн на веб-сайте weber.com или на локализованном веб-сайте в стране Владельца, на который вы можете быть перенаправлены.) При условии обычной частной эксплуатации одной семьей, а также технического обслуживания, компания WEBER дает согласие в рамках данной Гарантии выполнять ремонт или замену неисправных компонентов устройства в течение соответствующего периода времени с учетом ограничений и исключений, перечисленных ниже. В ДОПУСТИМОЙ ДЕЙСТВУЮЩЕМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ СТЕПЕНИ ДЕЙСТВИЕ ДАННОЙ ГАРАНТИИ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ ТОЛЬКО НА ПЕРВОНАЧАЛЬНОГО ПОКУПАТЕЛЯ И НЕ ПЕРЕХОДИТ НА ПОСЛЕДУЮЩИХ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ СЛУЧАЕВ, КОГДА ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ ПОЛУЧАЕТ УСТРОЙСТВО В КАЧЕСТВЕ ПОДАРКА ИЛИ В РАМКАХ РЕКЛАМНОЙ АКЦИИ, КАК УКАЗАНО ВЫШЕ.

ОБЯЗАТЕЛЬСТВА ВЛАДЕЛЬЦА В СООТВЕТСТВИИ С ДАННОЙ ГАРАНТИЕЙ

С целью обеспечения надежного гарантийного покрытия следует (но не является обязательным требованием) зарегистрировать вашу продукцию WEBER онлайн на веб-сайте weber.com или на локализованном веб-сайте в стране Владельца, на который вы можете быть перенаправлены. Необходимо также сохранить оригинал чека и (или) счета-фактуры. Регистрация продукции WEBER является подтверждением наличия гарантийного покрытия и обеспечивает возможность прямой связи между вами и компанией WEBER в случае необходимости.

Вышеуказанная гарантия действует, только если пользователь бережно относится к продукту WEBER и следует всем указаниям по монтажу, эксплуатации и профилактическому обслуживанию, которые приведены в руководстве владельца, если только пользователь не докажет, что неисправность или поломка не зависела от соблюдения вышеуказанных обязательств. Если пользователь проживает в прибрежной зоне, или его гриль установлен рядом с бассейном, то процедура обслуживания включает в себя регулярную мойку и ополаскивание наружных поверхностей, как указано в Руководстве пользователя.

ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ИСКЛЮЧЕНИЯ ИЗ ГАРАНТИИ

Если, по вашему мнению, действие данной Гарантии распространяется на какой-либо из компонентов вашего устройства, свяжитесь с

отделом обслуживания клиентов компании WEBER, используя контактные данные, указанные на нашем веб-сайте (weber.com, или на локализованном веб-сайте в вашей стране, на который вы можете быть перенаправлены). После изучения запроса компания WEBER выполнит ремонт или замену (по собственному усмотрению) неисправного компонента, на который распространяется действие данной гарантии. Если ремонт или замена невозможны, компания WEBER может (по собственному усмотрению) заменить неисправный гриль на новый той же или более высокой стоимости. Компания WEBER может попросить владельца вернуть компоненты для проведения проверки, попросив предварительно оплатить расходы на пересылку.

Действие данной Гарантии прекращается, и компания WEBER не несет ответственности в случае наличия повреждений, износа, обесцвечивания/изменения цвета и (или) ржавчины, вызванных следующими факторами:

- неправильным обращением, изменением, модификацией, использованием не по назначению, умышленной порчей, небрежным обращением, неправильной сборкой или установкой, любой ненадлежащим стандартным и профилактическим техническим обслуживанием;
- воздействием насекомых или грызунов;
- воздействием соленого воздуха и (или) источников хлора, например у бассейнов и джакузи (спа);
- неблагоприятными погодными условиями (например, градом, ураганами, землетрясениями, цунами или нагонными волнами, торнадо или бурями);

Использование и/или установка компонентов на устройство WEBER, которые не являются оригинальными компонентами WEBER, приведет к аннулированию данной Гарантии, а любая поломка устройства, возникшая вследствие этого, не будет покрываться данной Гарантией.

СРОК ДЕЙСТВИЯ ГАРАНТИИ

Котел, крышка и центральное жерло:
10 лет на отсутствие сквозного проржавления или прогорания

Компоненты из нержавеющей стали:
5 лет на отсутствие сквозного проржавления или прогорания

Система очистки ONE-TOUCH:
5 лет на отсутствие сквозного проржавления или прогорания

Пластиковые компоненты:
5 лет, не распространяется на выцветание и обесцвечивание

Все остальные компоненты:
2 года

ОТКАЗ ОТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ

В ДАННОМ ДОКУМЕНТЕ ОТСУТСТВУЮТ ЛЮБЫЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ГАРАНТИИ ИЛИ ДОБРОВОЛЬНЫЕ ЗАЯВЛЕНИЯ, ВЫХОДЯЩИЕ ЗА РАМКИ СТАНДАРТНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ, ПРЕДУСМОТРЕННОЙ ЗАКОНОМ, В ОТНОШЕНИИ КОМПАНИИ WEBER, ПОМИМО ГАРАНТИИ И ОТКАЗА ОТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В ДАННОМ ГАРАНТИЙНОМ ЗАЯВЛЕНИИ. ДАННОЕ ГАРАНТИЙНОЕ ЗАЯВЛЕНИЕ ТАКЖЕ НЕ ОГРАНИЧИВАЕТ И НЕ ИСКЛЮЧАЕТ СИТУАЦИИ ИЛИ ПРЕТЕНЗИИ, ПРИ КОТОРЫХ КОМПАНИЯ WEBER НЕСЕТ ОБЯЗАТЕЛЬНУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ В СООТВЕТСТВИИ С ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ.

ДЕЙСТВИЕ ГАРАНТИИ ПРЕКРАЩАЕТСЯ ПО ИСТЕЧЕНИИ ГАРАНТИЙНОГО ПЕРИОДА. КОМПАНИЯ WEBER НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ПО ЛЮБЫМ ИНЫМ ГАРАНТИЯМ, ПРЕДОСТАВЛЕННЫМ ЛЮБЫМ ЛИЦОМ, В ТОМ ЧИСЛЕ ДИЛЕРОМ ИЛИ РОЗНИЧНЫМ ПРОДАВЦОМ, В ОТНОШЕНИИ ЛЮБОЙ ПРОДУКЦИИ (НАПРИМЕР, ПО «РАСШИРЕННЫМ ГАРАНТИЯМ»), ДАННАЯ ГАРАНТИЯ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО НА ЗАМЕНУ ИЛИ РЕМОНТ ИЗДЕЛИЯ ИЛИ ЕГО КОМПОНЕНТОВ.

НИ ПРИ КАКИХ УСЛОВИЯХ ДАННАЯ ДОБРОВОЛЬНАЯ ГАРАНТИЯ НЕ ОБЕСПЕЧИВАЕТ ПОКРЫТИЕ, КОТОРОЕ ПРЕВЫШАЕТ СТОИМОСТЬ ПОКУПКИ ИЗДЕЛИЯ WEBER.

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ ПРИНИМАЕТ НА СЕБЯ РИСК И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА УРАТУ И ПОВРЕЖДЕНИЕ СОБСТВЕННОГО ИМУЩЕСТВА И (ИЛИ) ИМУЩЕСТВА ТРЕТЬИХ ЛИЦ, А ТАКЖЕ ЗА ПОЛУЧЕНИЕ ТРАВМ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕНАДЛЕЖАЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИЗДЕЛИЯ, ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ ИЛИ НЕСОБЛЮДЕНИЯ УКАЗАНИЙ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ В РУКОВОДСТВЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ИЗДЕЛИЯ WEBER.

ГАРАНТИЯ В ОТНОШЕНИИ КОМПОНЕНТОВ И ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ, ЗАМЕНЯЕМЫХ СОГЛАСНО ДАННОЙ ГАРАНТИИ, ДЕЙСТВУЕТ ТОЛЬКО ДО ОКОНЧАНИЯ УКАЗАННОГО ВЫШЕ ПЕРВОНАЧАЛЬНОГО ГАРАНТИЙНОГО ПЕРИОДА.

ДАННАЯ ГАРАНТИЯ ДЕЙСТВУЕТ В ОТНОШЕНИИ СТАНДАРТНОГО ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЭКСПЛУАТАЦИИ УСТРОЙСТВА ОДНОЙ СЕМЬЕЙ И НЕ ПРИМЕНЯЕТСЯ В ОТНОШЕНИИ ГРИЛЕЙ WEBER, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В КОММЕРЧЕСКИХ, КОММУНАЛЬНЫХ ИЛИ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ, ТАКИХ КАК РЕСТОРАНЫ, ОТЕЛИ, КУРОРТЫ ИЛИ НЕДВИЖИМОСТЬ, СДАВАЕМАЯ В АРЕНДУ.

КОМПАНИЯ WEBER ИМЕЕТ ПРАВО ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ СВОИХ ИЗДЕЛИЙ ПО МЕРЕ НЕОБХОДИМОСТИ. НИЧТО В ДАННОЙ ГАРАНТИИ НЕ ОБЯЗЫВАЕТ КОМПАНИЮ WEBER ВНЕДРЯТЬ УКАЗАННЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ КОНСТРУКЦИИ В РАННЕ ПРОИЗВЕДЕННУЮ ПРОДУКЦИЮ, А ТАКЖЕ НЕ ОЗНАЧАЕТ, ЧТО ПРЕДЫДУЩИЕ КОНСТРУКЦИИ ЯВЛЯЛИСЬ ДЕФЕКТНЫМИ.

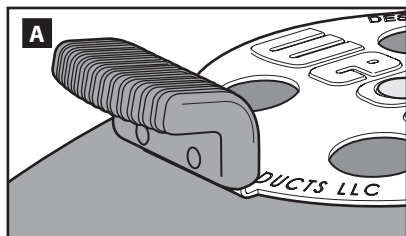
Дополнительная контактная информация представлена в перечне международных подразделений в конце данного Руководства пользователя.

СИСТЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Основой вашего угля гриля WEBER является тщательно продуманная конструкция. Мы проектируем наши грили таким образом, что пользователю не приходится волноваться по поводу всплеск пламени, перегретых и непрогретых участков решетки или створевших блюд. При каждом использовании гриля пользователь может быть уверен в его превосходной работе, точности регулировки и отличных результатах.

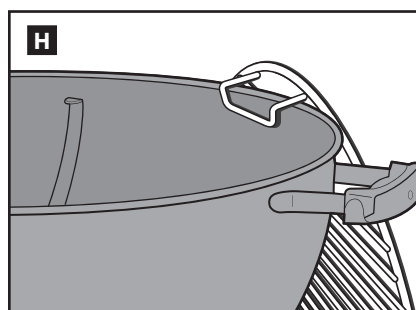
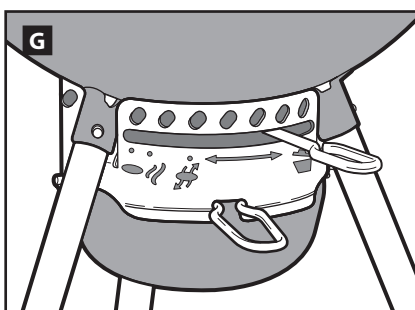
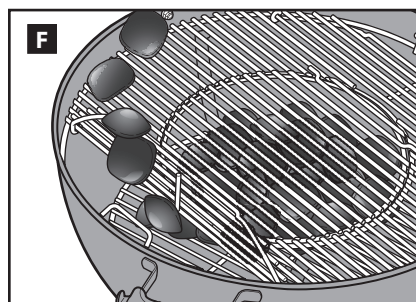
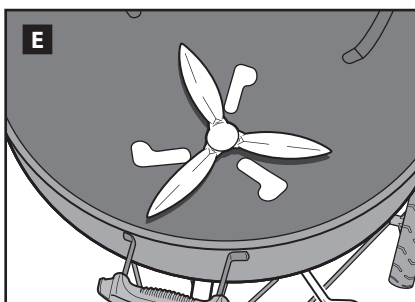
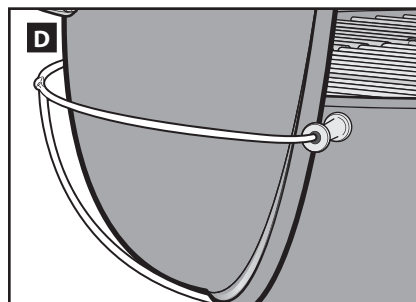
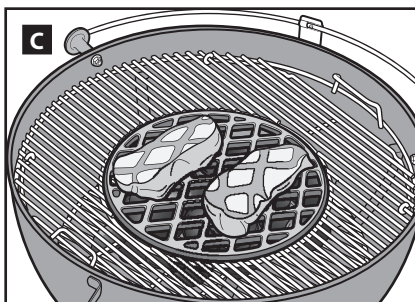
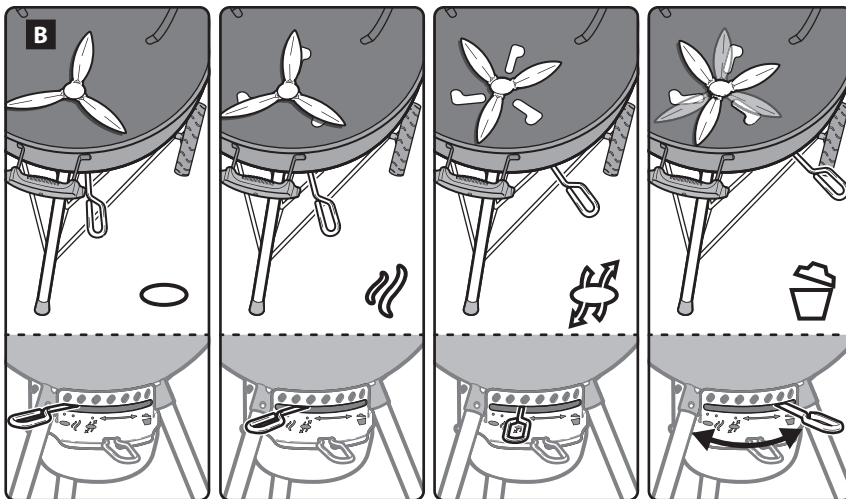
A Заслонки и вентиляционные отверстия

Важную роль в работе угля гриля выполняет воздух. Чем больше воздуха поступит в гриль, тем выше будет температура в котле, пока не прогорит топливо. Во время приготовления блюд вы можете регулировать температуру внутри гриля, регулируя степень открытия заслонок в крышке и котле. Чтобы обеспечить высокую температуру внутри гриля для метода прямого нагрева, убедитесь, что заслонки на крышке и котле полностью открыты. Если вы планируете использовать метод непрямого нагрева при низких температурах, то можете закрыть заслонки на крышке и котле наполовину. Полное закрытие заслонок приведет к отсутствию доступа кислорода и впоследствии станет причиной затухания углей.



B Система очистки ONE-TOUCH

Благодаря системе очистки ONE-TOUCH можно легко и быстро очистить котел от золы. При перемещении ручки назад и вперед три лопасти в котле удаляют золу с нижней части гриля в золоуловитель. Уже упомянутые вентиляционные отверстия выступают в качестве заслонок котла и предназначены для подачи кислорода к пламени или позволяют быстро затухнуть огонь.



СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

В зависимости от приобретенной вами модели ваш гриль может быть (или не быть) оснащен опциями, которые представлены на этой странице.

C Совместимость с аксессуарами WEBER CRAFTED

Ваша решетка для приготовления может быть оснащена специальным съемным центральным модулем. Данная опция позволит вам легко устанавливать специальные аксессуары WEBER CRAFTED, к примеру решетку Sear Grate, подставку для запекания птицы или камень для пиццы (приобретаются отдельно). Каждый аксессуар гарантирует вам новые возможности для приготовления блюд. Вся линейка аксессуаров WEBER CRAFTED представлена на нашем веб-сайте www.weber.com.

D Держатель для крышки TUCK-AWAY

Держатель для крышки TUCK-AWAY позволяет легко сдвинуть крышку, чтобы проверить готовность блюда или добавить уголь.

E Вентиляционные отверстия котла для приготовления на слабом жаре

Благодаря форме вентиляционных отверстий котла обеспечивается нужный приток воздуха для приготовления на слабом жаре.

F Решетка для приготовления с откидными створками

С двух сторон решетка имеет откидные створки, позволяющие легко добавить топливо.

G Золосборник большой емкости

Большой золосборник закрытой конструкции предотвращает разлетание золы и легко снимается для быстрого и аккуратного ее удаления.

H Изогнутые ручки решетки для приготовления

Благодаря изогнутым ручкам решетки для приготовления ее можно подвешивать сбоку котла.

Примечание. Прежде чем подвесить решетку для приготовления WEBER CRAFTED сбоку котла, извлеките из нее центральный модуль.

ПЕРЕД РОЗЖИГОМ

Выбор места для установки гриля

- Данный гриль предназначен для использования только в хорошо проветриваемых местах. Запрещается использование в гаражах, зданиях, в крытых переходах или ином закрытом помещении.
- Гриль должен всегда устанавливаться в безопасном месте и на ровной поверхности.
- Запрещается использовать гриль на расстоянии менее 60 см (2 футов) от любых горючих материалов. К горючим материалам относятся, в частности: дерево, деревянные полы и настилы с пропиткой, патио и террасы.

Выбор количества используемого угля

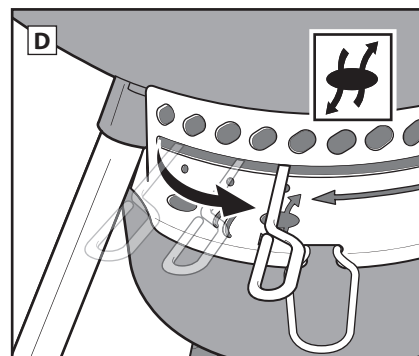
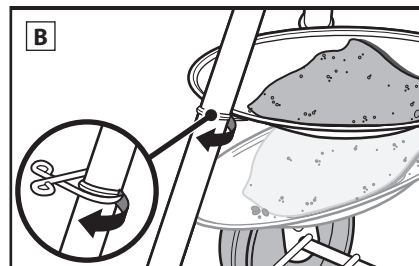
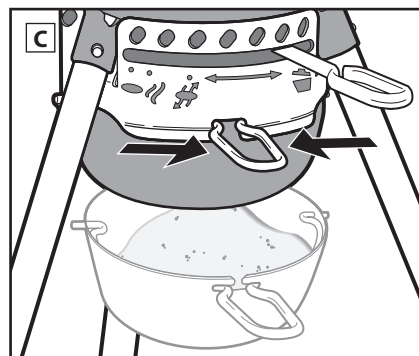
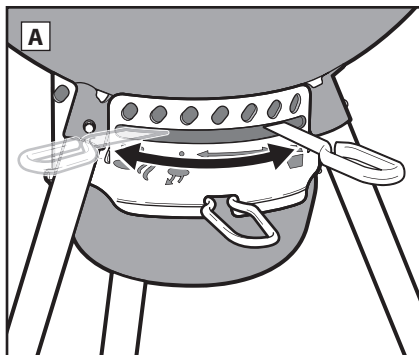
Нужное количество угля зависит от того, что вы будете готовить на гриле, и размера самого гриля. Если вы готовите на гриле небольшие нежные кусочки продуктов, приготовление которых займет не более 20 минут, см. таблицу **Количество угля для режима прямого жара**. Если вы готовите на гриле более крупные куски мяса, приготовление которых займет 20 минут или более, или к вашему блюду нужен деликатный подход, см. таблицу **Количество угля для режима непрямого жара**. Более подробная информация о приготовлении на прямом и непрямом жаре приведена в разделах **МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

Первое использование гриля

Рекомендуется разогревать гриль и раскалить уголь докрасна под закрытой крышкой в течение, как минимум, 30 минут до начала приготовления пищи в первый раз.

Подготовка гриля к розжигу

1. Снимите крышку и разместите ее сбоку гриля, подвесив за крючок, расположенный на внутренней стороне крышки, или поместите крышку в держатель TUCK-AWAY (в зависимости от модели вашего гриля).
2. Снимите решетку для приготовления (верхнюю) с гриля. Для удобства повесьте решетку для приготовления на котел, заднюю панель или раму гриля за изогнутую ручку (доступно в некоторых моделях наших грилей). Если ваш гриль поставляется с решеткой для приготовления WEBER CRAFTED, сначала снимите центральный модуль решетки, а затем и всю решетку для приготовления.
3. Снимите решетку для угля (нижнюю) и уберите золу или остатки старого угля из нижней части котла. Для горения угля необходим кислород, поэтому необходимо убедиться, что вентиляционные отверстия не заблокированы. В грилях с системой очистки ONE-TOUCH перемещайте ручку назад и вперед, чтобы сбросить золу из нижней части гриля в золосборник (A).
4. Если ваш гриль оснащен стандартным золосборником, освободите зажим на опоре гриля, чтобы снять золосборник (B), а затем выбросьте золу. Если ваш гриль оснащен золосборником большой вместимости, нажмите на ручку золосборника и снимите его с гриля (C).
5. Откройте вентиляционное отверстие в котле, переместив ручку в крайнее правое положение или положение «открыто» (D) (в зависимости от модели вашего гриля).



6. Установите решетку для угля (нижнюю) в нижнюю часть котла.

Примечание. Инструкции по использованию жидкости для розжига были специально удалены из нашего Руководства пользователя. Жидкость для розжига может придавать химический вкус приготавливаемому блюду, в то время как при использовании стартеров для розжига (приобретаются отдельно) такая проблема отсутствует. Если вы решили использовать жидкость для розжига, то четко следуйте инструкциям производителя и НИКОГДА не добавляйте жидкость для розжига в огонь.

РОЗЖИГ УГЛЯ

Розжиг угля при помощи стартера для розжига угля

Самый простой и эффективный способ разжечь любой вид угля — это использовать стартер для розжига. Например, стартер RAPIDFIRE (приобретается отдельно). Перед розжигом угля изучите предостережения относительно использования стартера RAPIDFIRE.

1. Поместите несколько смятых газетных листов под стартер для розжига угля и установите его на решетку для угля (A); или положите несколько кубиков для розжига в центр решетки для угля и поставьте стартер сверху (B).
2. Заполните стартер углем (C).
3. Подожгите кубики для розжига или газету через отверстия сбоку стартера (D).
4. Не перемещайте стартер для розжига, пока уголь не разгорится как следует. Уголь можно будет считать полностью разгоревшимся, когда верхние угли покроются белым пеплом.

Примечание. Перед выкладыванием блюда на решетку для приготовления убедитесь в том, что кубики для розжига полностью сгорели, а уголь покрылся пеплом. Не начинайте приготовление до образования пепла на угле.

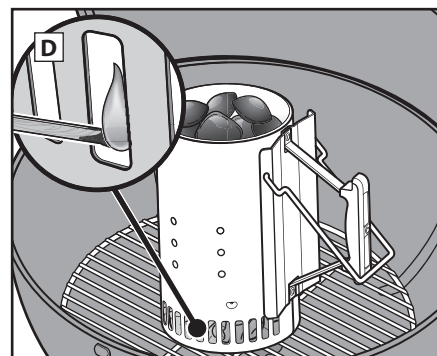
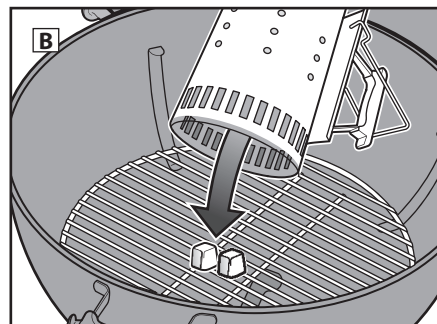
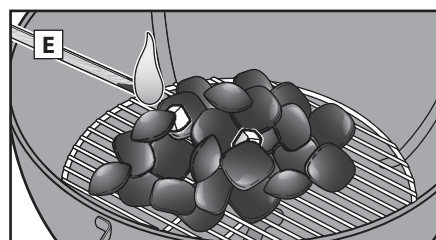
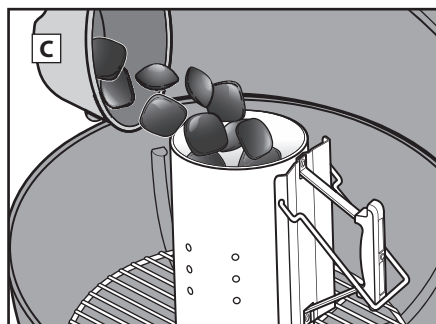
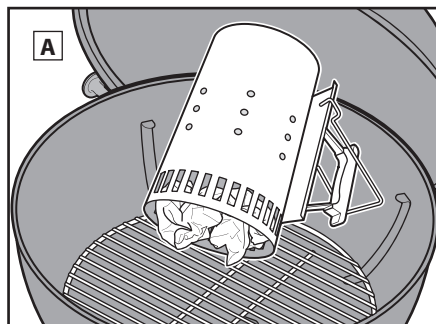
5. После того как уголь полностью разгорится, следуйте инструкциям по распределению угля и приготовлению блюд в соответствии с выбранным методом (на прямом или непрямом жаре).

Розжиг угля при помощи кубиков для розжига

1. Соорудите пирамидку из угля в центре решетки для угля (нижней) и вставьте в эту пирамидку несколько кубиков для розжига (приобретаются отдельно) (E).
2. При помощи длинной спички или зажигалки подожгите кубики для розжига. После этого от кубиков для розжига воспламенится и сам уголь.
3. Подождите, пока уголь полностью разгорится. Уголь можно будет считать полностью разгоревшимся, когда верхние угли покроются белым пеплом.

Примечание. Перед выкладыванием блюда на решетку для приготовления убедитесь в том, что кубики для розжига полностью сгорели, а уголь покрылся пеплом. Не начинайте приготовление до образования пепла на угле.

4. После того как уголь полностью разгорится, следуйте инструкциям по распределению угля и приготовлению блюд в соответствии с выбранным методом (на прямом или непрямом жаре).



МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ — ПРЯМОЙ ЖАР

Распределение угля для режима прямого жара

1. При использовании угольного гриля необходимо всегда надевать рукавицы или перчатки для гриля, соответствующие стандарту EN 407 (защита от контакта с нагретыми поверхностями, уровень 2 или выше).

Примечание. Этот гриль, а также его ручки и ручки заслонок/вентиляционных отверстий, нагреваются до высоких температур. Во избежание ожогов рук обязательно используйте жаропрочные рукавицы или перчатки.

2. После того, как уголь полностью разгорится, равномерно распределите его по решетке для угля при помощи длинных щипцов (A).
3. Установите на место решетку для приготовления.
4. Закройте крышку гриля.
5. Откройте заслонку крышки (B).
6. Разогревайте решетку для приготовления в течение примерно 10–15 минут.
7. Почистите разогретую решетку для приготовления щеткой для гриля со щетиной из нержавеющей стали (C).

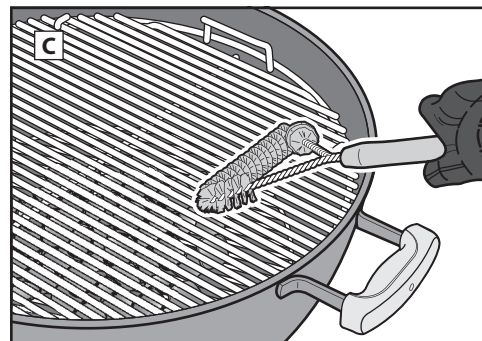
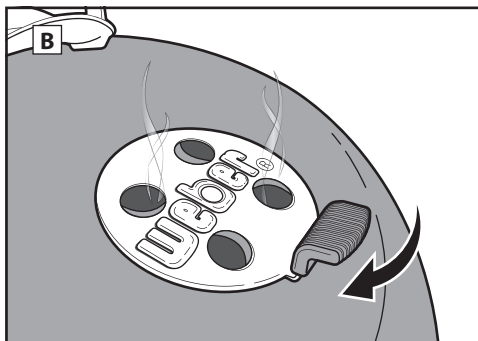
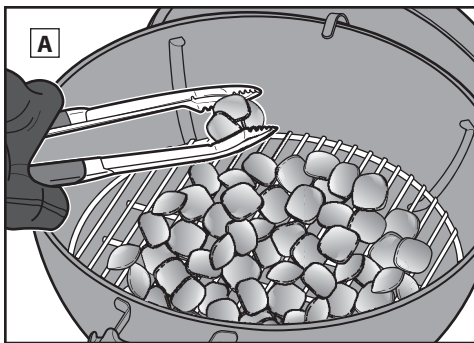
Примечание. Используйте щетку для гриля со щетиной из нержавеющей стали. Замените щетку, если на решетке для приготовления или на щетке обнаружатся выпавшие щетинки.

8. Выложите продукты на решетку.
9. Закройте крышку гриля. Время приготовления вы можете найти в соответствующем рецепте.

Примечание. При снятии крышки гриля во время приготовления снимайте ее в сторону, а не вверх. При вертикальном подъеме может создаться разрежение воздуха, в результате чего зола попадет на блюдо.

По завершении приготовления...

Закройте заслонку крышки и вентиляционные отверстия котла, чтобы погасить горящий уголь.



МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ — НЕПРЯМОЙ ЖАР

Распределение угля для режима непрямого жара

1. При использовании угольного гриля необходимо всегда надевать рукавицы или перчатки для гриля, соответствующие стандарту EN 407 (защита от контакта с нагретыми поверхностями, уровень 2 или выше).

Примечание. Этот гриль, а также его ручки, заслонка крышки и вентиляционные отверстия нагреваются до высокой температуры. Во избежание ожогов рук обязательно используйте жаропрочные рукавицы или перчатки.

2. После того, как уголь полностью разгорится, разложите его длинными щипцами так, чтобы он находился с обеих сторон блюда (A). Разложите уголь по бокам котла напротив ручки (B), либо непосредственно на решетке для угля, либо в разделителях для угля или лотках Char-Basket, если они используются. Чтобы собирать капли соков и жира, между углями можно поставить алюминиевый поддон для сбора соков и жира (аксессуары приобретаются отдельно).

3. Установите решетку для приготовления на место.
4. Закройте крышку гриля. Если ваш гриль оснащен термометром, всегда размещайте крышку так, чтобы термометр не находился над углем, где он будет подвергаться прямому воздействию жара (C).
5. Откройте заслонку крышки.
6. Разогревайте решетку для приготовления в течение примерно 10–15 минут.
7. Почистите разогретую решетку для приготовления щеткой для гриля со щетиной из нержавеющей стали (D).

Примечание. Используйте щетку для гриля со щетиной из нержавеющей стали. Замените щетку, если на решетке для приготовления или на щетке обнаружатся выпавшие щетинки.

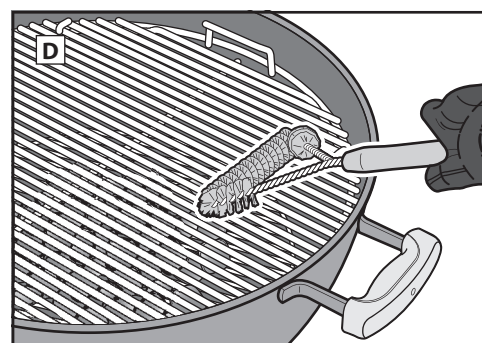
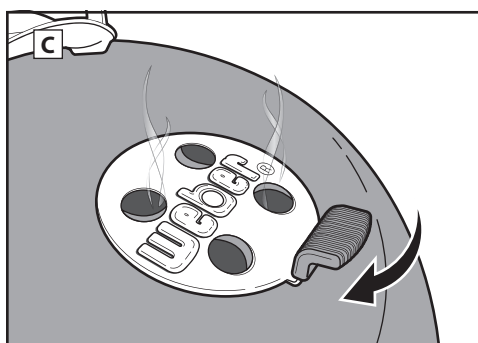
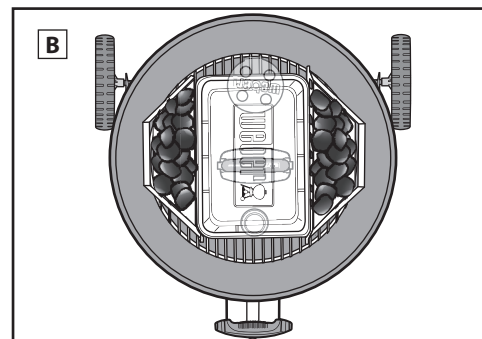
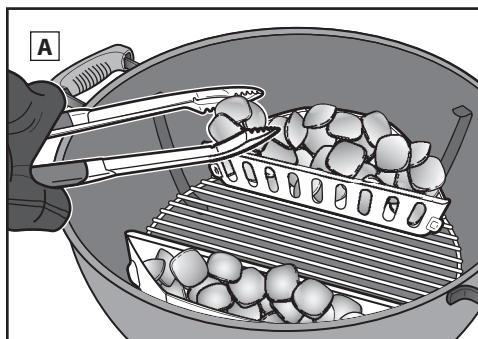
8. Выложите продукты на решетку для приготовления, убедившись, что они не находятся непосредственно над углями по бокам котла.

Примечание. При снятии крышки гриля во время приготовления снимайте ее в сторону, а не вверх. При вертикальном подъеме вверх может создаться разрежение воздуха, в результате чего зола попадет на блюдо.

9. Закройте крышку гриля. Время приготовления вы можете найти в соответствующем рецепте.

По завершении приготовления...

Закройте заслонку крышки и вентиляционные отверстия котла, чтобы погасить горящий уголь.



Количество угля для режима прямого жара

Диаметр гриля	Угольные брикеты WEBER	Угольные брикеты	Кусковой уголь из смеси пород древесины*
47 см	25 брикетов	30 брикетов	0,68 кг
57 см	30 брикетов	40 брикетов	0,87 кг
67 см	45 брикетов	60 брикетов	1,91 кг

Количество угля для режима непрямого жара

Диаметр гриля	Угольные брикеты WEBER		Угольные брикеты		Кусковой уголь из смеси пород древесины*	
	Брикеты для первого часа (на каждую сторону)	Добавляемые брикеты для каждого дополнительного часа (на каждую сторону)	Брикеты для первого часа (на каждую сторону)	Добавляемые брикеты для каждого дополнительного часа (на каждую сторону)	Уголь для первого часа (на каждую сторону)	Добавляемый уголь для каждого дополнительного часа (на каждую сторону)
47 см	10 брикетов	4 брикета	15 брикетов	7 брикетов	0,36 кг	0,12 кг
57 см	15 брикетов	4 брикета	20 брикетов	7 брикетов	0,36 кг	0,12 кг
67 см	20 брикетов	6 брикетов	30 брикетов	8 брикетов	0,55 кг	0,12 кг

Используйте только уголь, соответствующий стандарту EN 1860-2.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Используйте перчатки или рукавицы

При использовании угольного гриля необходимо всегда надевать рукавицы или перчатки для гриля, соответствующие стандарту EN 407 (Перчатки для защиты от повышенных температур и огня, уровень 2 или выше). Вентиляционные отверстия, заслонки, ручки, а также сам котел становятся очень горячими в процессе приготовления на гриле, поэтому необходимо следить за наличием защиты для рук.

Не используйте жидкость для розжига

Не используйте жидкость для розжига, поскольку она может придавать химический привкус вашим блюдам. Стартеры для розжига (приобретаются отдельно) и кубики для розжига (приобретаются отдельно) гораздо экологичнее и более эффективны для розжига угля.

Предварительно нагрейте гриль

Предварительно нагрев вашего гриля при закрытой крышке в течение 10–15 минут подготовит решетки для приготовления. Когда угли станут красными, температура под крышкой гриля достигнет 260 °C (500 °F). Благодаря нагреву гораздо проще убрать остатки еды, прилипшие к решетке для приготовления, при помощи щетки для гриля или деревянного скребка. Предварительный нагрев гриля разогревает решетку до нужной температуры, что позволяет должным образом прожаривать или поджаривать продукты и предотвращает прилипание еды к решетке.

Примечание. Используйте щетку для гриля со щетиной из нержавеющей стали. Замените щетку, если на решетке для приготовления или на щетке обнаружатся выпавшие щетинки.

Смазывайте маслом продукты, а не решетку

Масло не позволит продукту прилипнуть к решетке и также сделает его мягче и добавит аромат. Рекомендуется слегка смазывать или сбрызгивать маслом продукты, а не решетку.

Обеспечьте приток воздуха

Для горения углем нужен воздух. Нужно держать крышку закрытой максимально долго, но заслонку на крышке и вентиляционное отверстие в котле должны быть открыты. Необходимо регулярно убирать золу с нижней части гриля, чтобы она не заблокировала вентиляционные отверстия.

Закройте крышку

Четыре важные причины, почему следует держать крышку закрытой.

1. Температура решетки сохраняется достаточно высокой для обжаривания продуктов.
2. Ускоряется процесс приготовления, предотвращается пересыхание продуктов.
3. Внутри гриля удерживается ароматный дымок, образующийся при испарении жира и соков.
4. Ограниченный доступ кислорода предотвращает возникновение вспышек пламени.

Укротите пламя

Возникающие вспышки пламени обжаривают или поджаривают поверхность приготавливаемого на гриле блюда, однако слишком большое количество вспышек пламени может привести к тому, что ваше блюдо сгорит. Старайтесь держать крышку закрытой как можно дольше. Это ограничивает количество поступающего в гриль кислорода, что позволяет гасить любые вспышки пламени. Если пламя выходит из-под контроля, необходимо временно переместить блюдо в зону непрямого жара, пока вспышки не будут погашены.

Следите за временем и температурой

Более прохладный климат и большая высота над уровнем моря увеличат время приготовления на гриле. Сильный ветер приведет к увеличению температуры гриля, поэтому всегда будьте рядом с грилем и держите крышку закрытой как можно дольше, чтобы сохранить тепло внутри.

Замороженные или свежие продукты

Неважно готовите ли вы замороженные или свежие продукты, вы должны следовать указаниям по безопасности, которые представлены на упаковке, и всегда готовить при рекомендуемой температуре. Замороженные продукты будут готовиться на гриле дольше и на их приготовление может потребоваться больше топлива в зависимости от типа продукта.

Поддерживайте чистоту

Чтобы ваш гриль превосходно выглядел и прослужил долгие годы, необходимо следовать указаниям по его регулярному техническому обслуживанию!

- Для обеспечения надлежащей вентиляции и лучшей обжарки на гриле необходимо удалять скопившуюся золу и старый уголь с нижней части котла, а также очищать золоуловитель перед использованием гриля. Перед началом очистки необходимо удостовериться, что весь уголь полностью погашен, а гриль остыл.
- Вы можете заметить, что на внутренней стороне крышки могут появляться хлопья, по виду напоминающие хлопья краски. При эксплуатации гриля пары жира и дым медленно превращаются в уголь и откладываются на внутренней стороне крышки. Очистите застывший жир на внутренней стороне крышки при помощи щетки для гриля из нержавеющей стали. Для того, чтобы минимизировать дальнейшее накопление жира, внутреннюю часть крышки можно протереть бумажной салфеткой после готовки, когда гриль все еще теплый (но не горячий).
- Если гриль подвергается особо неблагоприятным внешним воздействиям, то потребуются чаще очищать его наружную поверхность. Кислотные дожди, химикаты и соленая вода могут привести к образованию ржавчины на поверхности. WEBER рекомендует промыть наружную поверхность гриля теплой мыльной водой. Затем следует смыть моющее средство чистой водой и вытереть насухо.
- Не используйте острые предметы или абразивные чистящие средства для очистки поверхности вашего гриля.

БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Указания по технике безопасности при работе с продуктами

- Запрещается размораживать мясо, рыбу или курицу при комнатной температуре. Разморозку необходимо производить в холодильнике.
- Тщательно вымойте руки в теплой воде с мылом перед началом приготовления блюда, а также после завершения работы с мясом, рыбой и птицей.
- Никогда не размещайте готовое блюдо в ту же посуду, где до этого был сырой продукт.
- Вымойте всю посуду и кухонные принадлежности, которые прикасались к сырому мясу или рыбе, в горячей мыльной воде и тщательно сполосните.

Рецепты и советы по приготовлению на гриле представлены на веб-сайте www.weber.com.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ГРИЛЕ

Время приготовления говядины и баранины указано для средней прожарки по определению Министерства сельского хозяйства США, если иное не указано отдельно. Размер куска, его толщина, вес и время приготовления на гриле являются рекомендованными. Время приготовления зависит от таких факторов, как высота над уровнем моря, ветер и температура окружающей среды.

Рецепты и советы по приготовлению на гриле представлены на веб-сайте www.weber.com.

		Толщина/масса	Примерное общее время приготовления на гриле
КРАСНОЕ МЯСО	Стейк: «Нью-Йорк», портерхаус, рибай, ти-бон и филе-миньон (вырезка)	толщина 2 см	4–6 минут на прямом сильном жаре
		толщина 2,5 см	6–8 минут на прямом сильном жаре
		толщина 5 см	14–18 минут: обжаривание в течение 6–8 минут на прямом сильном жаре, затем доведение до готовности в течение 8–10 минут на непрямом сильном жаре
	Фланк-стейк	от 0,7 кг до 1 кг, толщиной 2 см	8–10 минут на прямом среднем жаре
	Котлета из говяжьего фарша	толщина 2 см	8–10 минут на прямом среднем жаре
СВИНИНА	Вырезка	от 1,4 до 1,8 кг	45–60 минут: 15 минут на прямом среднем жаре, затем 30–45 минут на непрямом среднем жаре
	Сарделька: сырая	85 г шт.	20–25 минут на прямом слабом жаре
	Отбивная: бескостная или на кости	толщина 2 см	6–8 минут на прямом сильном жаре
		толщина 3–4 см	10–12 минут: обжаривание в течение 6 минут на прямом сильном жаре, затем доведение до готовности в течение 4–6 минут на непрямом сильном жаре
	Ребрышки: свиные ребрышки (baby back, spareribs)	от 1,4 до 1,8 кг	1,5–2 часа на непрямом среднем жаре
ПТИЦА	Ребрышки: по-деревенски, на косточке	от 1,4 до 1,8 кг	1,5–2 часа на непрямом среднем жаре
	Вырезка	0,5 кг	30 минут: обжаривание в течение 5 минут на прямом сильном жаре, затем доведение до готовности в течение 25 минут на непрямом среднем жаре
	Куриная грудка: без костей и кожи	от 170 до 227 г	8–12 минут на прямом среднем жаре
	Куриное бедро: без костей и кожи	113 г	8–10 минут на прямом среднем жаре
	Кусочки курицы: на косточке, ассорти	от 85 до 170 г	36–40 минут: обжарка в течение 6–10 минут на прямом слабом жаре, затем доведение до готовности в течение 30 минут на непрямом среднем жаре
МОРЕПРОДУКТЫ	Курица: целиком	от 1,8 до 2,25 кг	1–1¼ часа на непрямом среднем жаре
	Цыпленок корнришон	от 0,7 до 0,9 кг	60–70 минут на непрямом среднем жаре
	Индейка: целиком, нефаршированная	от 4,5 до 5,5 кг	2–2,5 часа на непрямом среднем жаре
	Рыба, филе или стейк: палтус, морской окунь (красный люцян), лосось, сиба, рыба-меч, тунец	толщина 0,6–1,25 см	3–5 минут на прямом среднем жаре
		толщина 2,5–3 см	10–12 минут на прямом среднем жаре
ОВОЩИ	Рыба: целиком	0,5 кг	15–20 минут на непрямом среднем жаре
		1,4 кг	30–45 минут на непрямом среднем жаре
	Креветки	14 г	2–4 минуты на прямом сильном жаре
	Спаржа	диаметр 1,25 см	6–8 минут на прямом среднем жаре
	Кукуруза	в листовой обертке	25–30 минут на прямом среднем жаре
	Грибы	без обертки	10–15 минут на прямом среднем жаре
		шиитакэ или шляпки шампиньонов	8–10 минут на прямом среднем жаре
	Лук	шампиньон	10–15 минут на прямом среднем жаре
		половинки	35–40 минут на непрямом среднем жаре
ОВОЩИ	Картофель	ломтики 1,25 см	8–12 минут на прямом среднем жаре
		цельный	45–60 минут на непрямом среднем жаре
ОВОЩИ	Картофель	ломтики 1,25 см	9–11 минут: бланширование в течение 3 минут, затем доведение до готовности в течение 6–8 минут на прямом среднем жаре
		цельный	45–60 минут на непрямом среднем жаре

Убедитесь, что размер продуктов соответствует размеру гриля с закрытой крышкой, а между продуктом и крышкой имеется расстояние не менее 2,5 см.

**AUSTRIA**

Weber-Stephen Österreich GmbH
+43 (0)7 242 89 0135
service-at@weber.com

BELGIUM

Weber-Stephen Products Belgium Sprl
+32 15 28 30 99
service-be@weber.com

CHILE

Weber-Stephen Chile SpA.
+01 56 2-3224-3936

CZECH REPUBLIC

Weber-Stephen CZ & SK spol. s r.o.
+420 228 882 385
service-cz@weber.com

DENMARK

Weber-Stephen Nordic ApS
+45 99 36 30 10
service-dk@weber.com

FRANCE

Weber-Stephen France SAS
+33 0810 19 32 37
service-fr@weber.com

GERMANY

Weber-Stephen Deutschland GmbH
+49 (0) 30 219 0710
service-de@weber.com

ICELAND

Jarn & Gler Wholesale EHF
+354 58 58 900

INDIA

Weber-Stephen Grill Products India Pvt. Ltd.
080 42406666
customercare@weberindia.com

ITALY

Weber-Stephen Products Italia Srl
+39 0444 367 911
service-it@weber.com

NETHERLANDS

Weber-Stephen Holland B.V.
+31 (0) 513 4 333 22
service-nl@weber.com

POLAND

Weber-Stephen Polska Sp. z o.o.
+48 22 392 04 69
info-pl@weberstephen.com

RUSSIA

Weber-Stephen Vostok LLC
+7 495 956 63 21
info.ru@weberstephen.com

SOUTH AFRICA

Weber-Stephen Products (South Africa) Pty Ltd.
+27 11 454 2369
info@weber.co.za

SPAIN

Weber-Stephen Ibérica SRL
+34 935 844 055
service-es@weber.com

SWITZERLAND

Weber-Stephen Schweiz GmbH
+41 52 24402 50
service-ch@weber.com

UNITED ARAB EMIRATES

Weber-Stephen Deutschland GmbH, Dubai Branch
+971 4 454 1626
info@weberstephen.ae

UNITED KINGDOM

Weber-Stephen Products (UK) Ltd.
+44 (0)203 630 1500
service-uk@weber.com

USA

Weber-Stephen Products LLC
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.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.

weber.com



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com