



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.



8650208

06/27/24

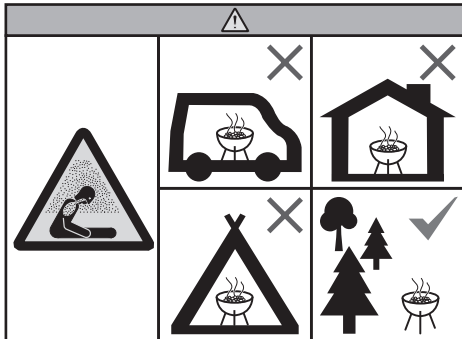


TABLE OF CONTENTS

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	7
	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	11
	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	15
	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	19
	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	23
	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	27
	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	31
	Släng inte bort. Denna ägarmanual innehåller viktiga produktrisker, varningar och försiktighetsuppmärksamheter. För monteringsinstruktioner, se monteringsguiden. Använd inte grillen inomhus!	
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN HOLZKOHLEGRILL	35
	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	39
	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	43
	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	47
	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	51
	Не выбрасывать. В данном руководстве содержится важная информация, предупреждения и предостережения. Указания по монтажу см. в руководстве по сборке. Запрещается использовать гриль в помещении!	

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

Bowl and Lid

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

Dampers and Vents

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

Cooking Grate

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

Charcoal Grate

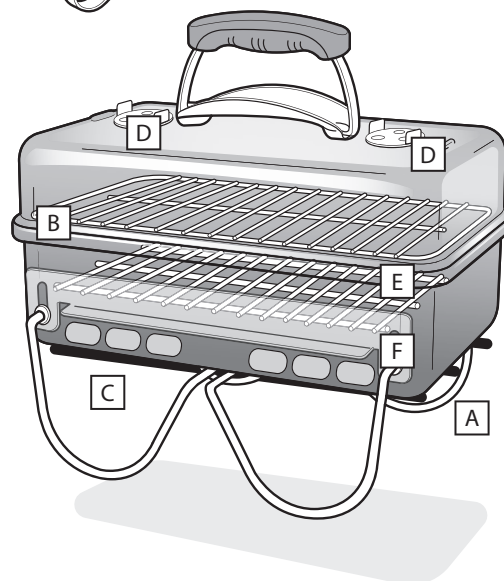
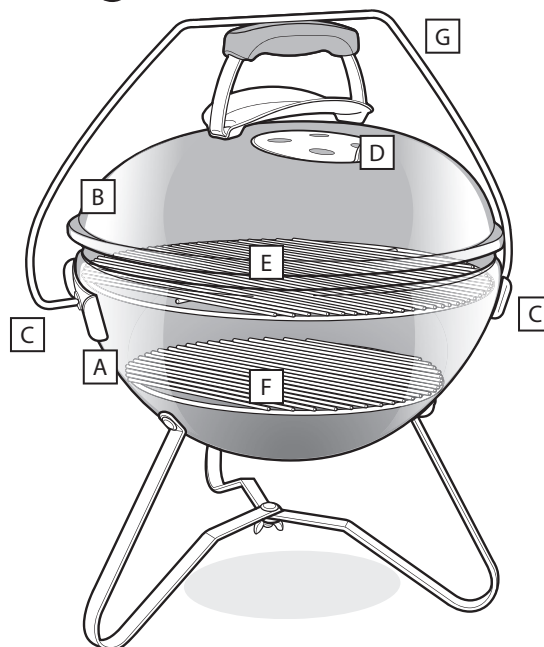
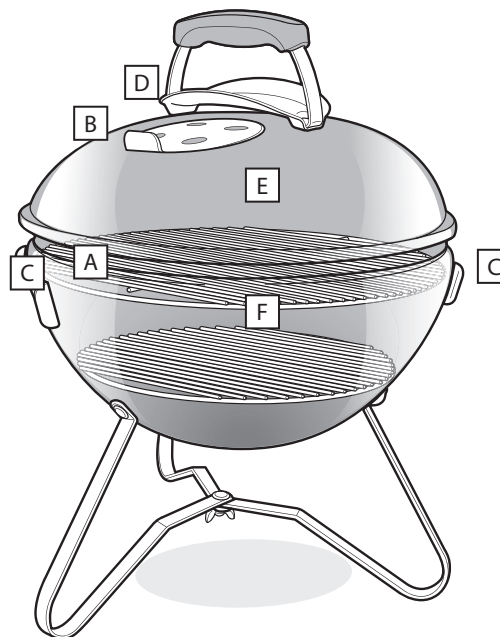
The charcoal grate (F) has what it takes to withstand the heat of any charcoal fire. Made of heavy-duty steel, this durable grate will not warp or burn through. In addition, it gives you enough space for direct or indirect cooking, providing you with the flexibility to cook the way you wish.

Special Features

Your grill may be equipped with the following special feature:

TUCK-IN-CARRY Lid-Lock

The TUCK-IN-CARRY (G) lid-lock allows for carrying, and also lowers to double as a lid-holder.



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.

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 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. Depending on your grill model, you may be able to position it on the side of your grill using the TUCK-IN-CARRY lid lock which lowers to double as a lid-holder.
2. Remove the cooking (top) grate from your grill.
3. Remove the charcoal (bottom) grate and clear ashes or chunks of old charcoal from the bottom of the bowl and ash catcher (depending on your model of grill).
4. Open bowl vent(s).
5. Replace charcoal (bottom) grate.

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

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.

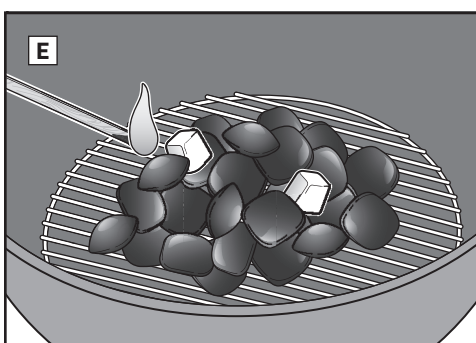
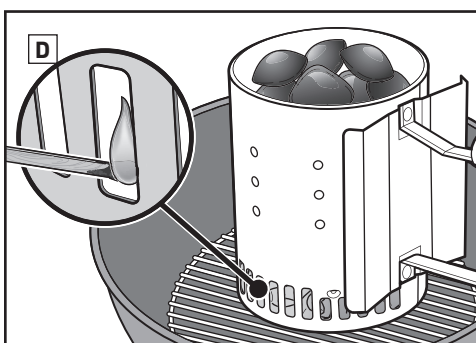
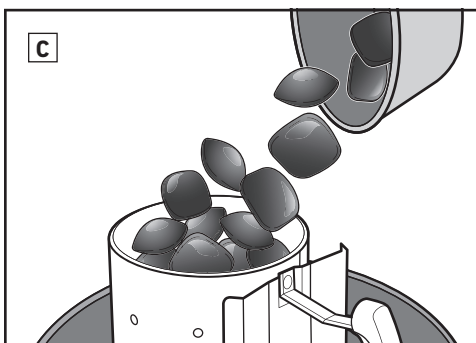
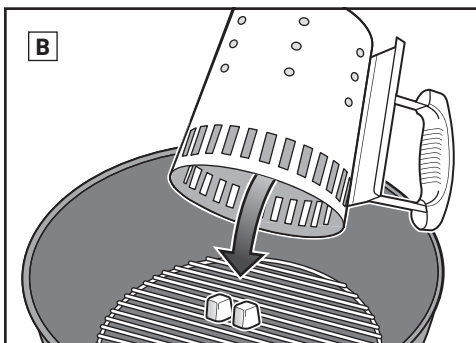
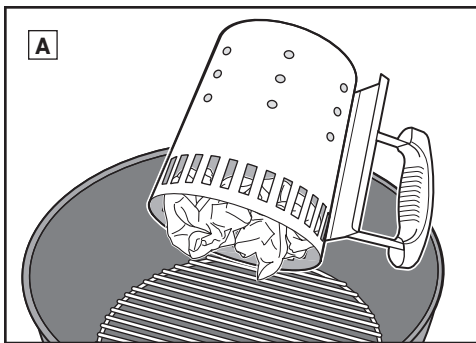
5. Once the charcoal is fully lit, continue to the following pages for instructions on how to arrange your charcoal and begin cooking according to your desired cooking method (Direct or Indirect method).

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).



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.

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.

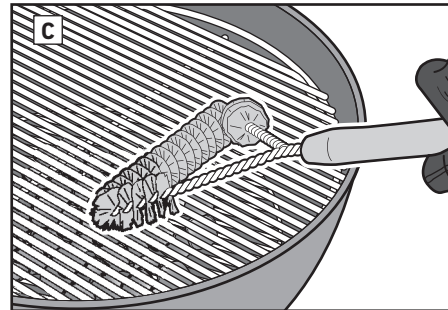
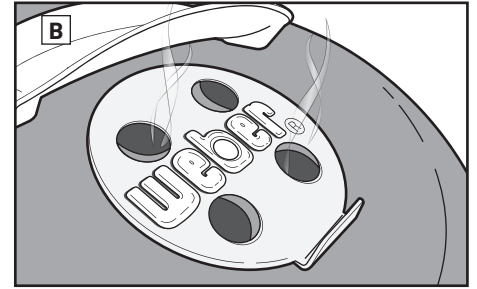
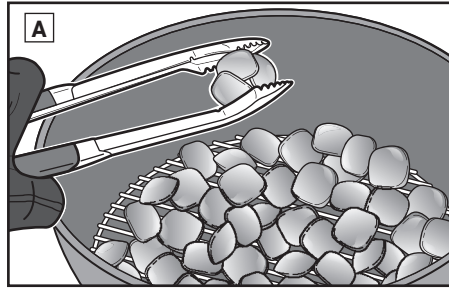
8. Open the lid, and place your food on the grate.

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). A drip pan may be placed between the charcoal to collect drippings.

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.

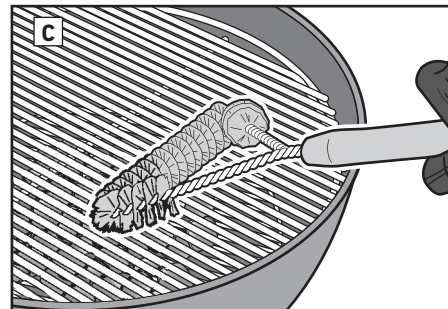
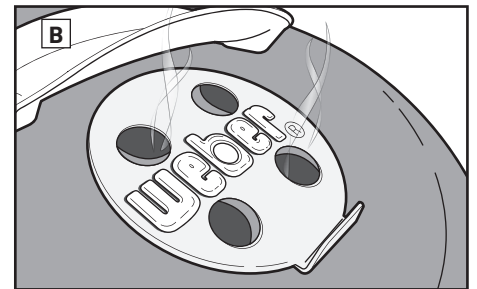
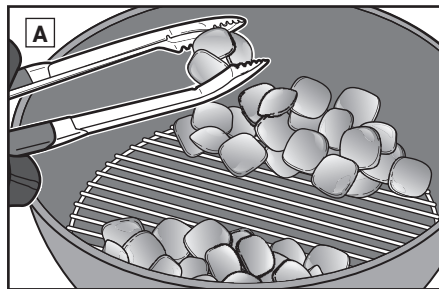
8. Open the lid, and place your food on the grate.

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.



Use charcoal only - complying to EN 1860-2.

Measuring & Adding Charcoal for Direct Heat

Grill Diameter	Charcoal Briquettes
Go-Anywhere	13 briquettes
37 cm	24 briquettes
47 cm	30 briquettes

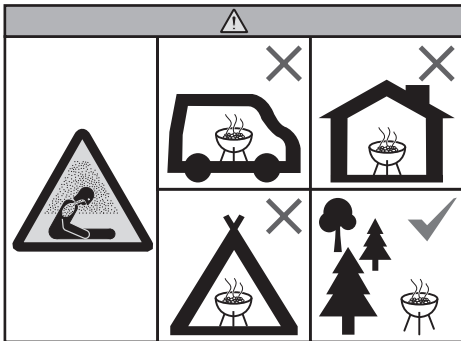
Measuring & Adding Charcoal for Indirect Heat

Grill Diameter	Charcoal Briquettes	
	Briquettes for first hour (per side)	Briquettes to add for each additional hour (per side)
Go-Anywhere	6 briquettes	2 briquettes
37 cm	7 briquettes	5 briquettes
47 cm	15 briquettes	7 briquettes

FI TURVALLISUUS

Tämän käyttöoppaan VAARALAUSEKKEIDEN, VAROITUSTEN ja HUOMAUTUSTEN noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa vakavan loukkaantumisen, kuolemantapauksen, tulipalon tai räjähdysten, jonka seurauksena voi olla omaisuuden vahingoittuminen. Lue tämän käyttöoppaan turvallisuusohjeet ennen grillin käyttöä.

- VAROITUS! Ei saa käyttää sisällä! Grilli on suunniteltu käytettäväksi ulkona hyvin tuuletussa tilassa. Sitä ei saa käyttää lämmittimenä. Sisätiloissa myrkylliset savukaasut kertyvät ja aiheuttavat vakavia vammoja tai kuoleman.
- VAROITUS! Grilli kuumenee erittäin kuumaksi; sitä ei saa siirtää käytön aikana.
- VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikkieläimet loitolla.
- VAROITUS! Bensiiniä tai alkoholia ei saa käyttää sytytystestienä! Käytä ainoastaan standardin EN 1860-3 vaatimukset täyttäviä sytytystestejä!
- VAROITUS! Aloita grillaus vasta, kun hiilloksen päällä on tuhakerros.
- VAROITUS! Grilliä ei saa koskaan käyttää ahtaissa tiloissa ja/ tai asuintiloissa, kuten talon sisällä, teltassa, asuntovaunussa, matkailuautossa tai veneessä, koska se voi aiheuttaa häkämärkytyksen ja jopa kuoleman.



VAARAT

- Grilliä ei saa käyttää autotallissa, rakennuksen sisällä, katetulla käytävällä tai muussa suljetussa paikassa.
- Älä lisää sytytystestettä tai sytytystestellä kyllästettyjä briquettejä kuumille tai lämpimille briquetteille. Sulje sytytystestepullo 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 ei saa käyttää vain, jos sen kaikki osat on asennettu paikalleen. Kokoa grilli kunnolla kokoamisohjeiden mukaisesti. Virheellinen kokoaminen saattaa aiheuttaa vaaran.
- Grilliä ei saa koskaan käyttää ilman tuhka-astiaa.
- Grilliä ei saa käyttää palavien rakenteiden alapuolella.
- Alkoholien, reseptilääkkeiden tai ilman reseptiä myytävien lääkkeiden käyttö saattaa vaarallistaa 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 sytytystestettä (ei suositella), huomaa, että nestettä voi kertyä tuhka-astiaan ja syttyä, jolloin grillin alle sytty tulipalo. Poista valunut sytytystestestä tuhka-astiasta ennen hiilien/brikettien sytyttämistä.
- Tätä grilliä ei saa asentaa matkailuajoneuvoon tai veneeseen.
- Grilliä ei saa käyttää alle 60 cm (2 jalan) etäisyydellä palavista materiaaleista. Palavia materiaaleja ovat mm. tavalliset ja painekäsittellyt puuterassit, patiot ja kuistit, vinyyliverhoukset ja ovet.
- Aseta grilli aina vakaalle ja tasaiselle alustalle turvalliselle etäisyydellä 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 brikettiritilän, 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 briquettejä ja käsittelet lämpömittaria tai kantta.
- Käytä asianmukaisia grillausvälineitä, joissa on pitkät, lämmönkestävät varret.

- Laita brikit aina brikettiritilälle. Brikettejä ei saa laittaa suoraan grillin pohjalle.
- Kuumia briquettejä 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 briquettejä ei saa sammuttaa vedellä.
- Alaosan vuoraminen alumiinikalvolla heikentää ilman virtausta. Keraa lihasta tipuvaa rasva tiputusastian epäsuoralla lämmöllä grillattaessa.
- Tarkista säännöllisesti grilliharjojen kulumisen 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 yllämainittuihin turvallisista, kestäviä ja tuotettavia 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 takuuajaksina, 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 vastaavalla maakohtaisella verkkosivulla, jolle tuotteen omistaja mahdollisesti ohjataan.) Kun tuote on yksityisperheen kotona tai asunnossa normaalikäytössä, WEBER suostuu tämän takuun puitteissa korjaamaan tai vaihtamaan vialliset osat sovellettavien takuuajojen kuluessa seuraavassa luettelut rajoitukset ja poikkeukset huomioon ottaen. SOVELLETTAVAN LAIN MUKAISESTI TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN TUOTTEEN ALKUPERÄISTÄ OSTAJAA EIKÄ SITÄ VOI SIIRTÄÄ SEURAAVILLE OMISTAJILLE MUUTOIN KUIN EDELLÄ MAINITUSSA LAHJA- TAI MAINOSLAHJATAPAUKSISSA.

OMISTAJAN VASTUUT TÄMÄN TAKUUN PERUSTEELLA

Takuuasidien 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 vastaavalla maakohtaiselta verkkosivustolta, jolle tuotteen omistaja mahdollisesti ohjataan. Tutkittuun tuotteeseen 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 arvokkampaan grilliin. WEBER saattaa pyytää omistajaa lähettämään osat tutkittavaksi ja maksaa tästä aiheutuvat rahtikulut.

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

- Väärinkäyttö, korjaustoimenpide, muuntelu, virheellinen käyttö, ilkvialta, laiminlyönti, vääranlainen asennus tai käyttö tai normaalien ja rutiinoinaisten huoltotoimien laiminlyönti
- Hyönteiset ja jyrsijät
- Altistuminen suolavedelle ja/tai kloorivedelle, kuten uima- tai porealtaalle.
- Ankarat sääolot, kuten raekuurot, pyörremyrsky, 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 keskirengas:
10 vuotta, kattaa läpiruostumisen/läpialamisen

Teräsovat:
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

VASTUUVAPLAUSEKE

TÄMÄN TAKUUN JA SIINÄ MAINITTUJEN VASTUUVAPLAUSEKKEIDEN LISÄKSI EI MYÖNNETÄ MITÄÄN NIMENOMAISIA TAI VAPAAEHTOISIA TAKUITA TAI VASTUUVELVOITTEITA WEBERIN SOVELLETTAVIEN LAKISÄÄTEISTEN VASTUIDEN LISÄKSI. NYKYIEN 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, JÄLLEENMYYYJÄ TAI VÄHITTÄISKAPPIAS MUKAAN LUKIEN, MYÖNTÄMÄT MUUT TAKUUT (KUTEN NK. "JÄTKETUT TAKUUT") EIVÄT OLE WEBERILLE SITOVIA. 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 AIEHUTUVISTA MENETYKSIÄ TAI OMAISUUS- TAI HENKILÖVAHINGOISTA, MIKÄLI TUOTET TAI ON KÄYTETTY VÄÄRIN TAI VIRHEELLISESTI, TAI JOS WEBER-TUOTTEEN MUKANA TOIMITETUN KÄYTTÖOPPAAN OHJEITA EI OLE NOUDATTETTU.

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

TÄMÄ TAKUU KOSKEE VAIN KOTITALOUDEN YKSITYISESSÄ KÄYTÖSSÄ OLLEITA TUOTTEITA. SE EI KOSKE WEBER-GRILLEJÄ, JOITA KÄYTETÄÄN KAUPALLISISSA, YHTEISKÄYTTÖISISSÄ TAI USEITA LAITTEITA SISÄLTÄVISSÄ KOHTEISSA, KUTEN RAVINTOLOISSA, HOTELLEISSA, LOMAKOHOEISSA TAI VUOKRAKINTEISTOISSA.

WEBER SAATTAA TOISINAAN MUUTTAA 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 VIALLSIA.

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

GRILLAUSJÄRJESTELMÄ

Brikettigrillissä suunnitteluun on panostettu paljon aikaa ja rahaa. Suunnittelemme grillimme toimimaan optimaalisesti, jotta sinun ei tarvitse huolehtia leimahtelusta, kuumista ja kylmistä pisteistä tai palaneesta ruuasta. Saat erinomaisen suorituskyvyn, hallinnan ja tulokset joka kerta.

Alaosa ja kansi

Kaikissa WEBER-brikettigrilleissa on postiliinimaloitu alaosa (A) ja kansi (B). Se tarkoittaa, että pinta ei koskaan irtoa tai hilseile. Käsitelty pinta heijastaa lämmön takaisin, jolloin se pysyy ruoan ympärillä uunin tavoin tuottaen vielä paremman grillaustuloksen.

Pellit ja ilmanottoaukot

Ilmalla on suuri merkitys brikettigrillauksessa. Mitä enemmän grilliin päästetään ilmaa, sitä kuumempi tuli (tiettyyn pisteeseen asti) ja sitä nopeammin briketit palavat. Pidä kansi mahdollisimman paljon suljettuna. Tämä säästää brikettejä. Grillin alaosan ilmanottoaukot (C) tulee jättää auki grillauksen ajaksi, mutta jos haluat hillitää tulta, voit säätää kansipeltejä (D) puoliväliin asti.

Grilliritilä

Pinnoitetusta teräksestä valmistettu grilliritilä (E) tarjoaa runsaasti tilaa suosikkiruokiesi valmistukseen.

Brikettiritilä

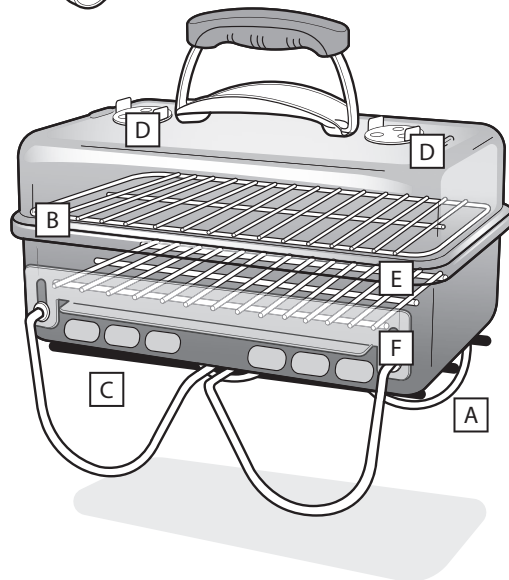
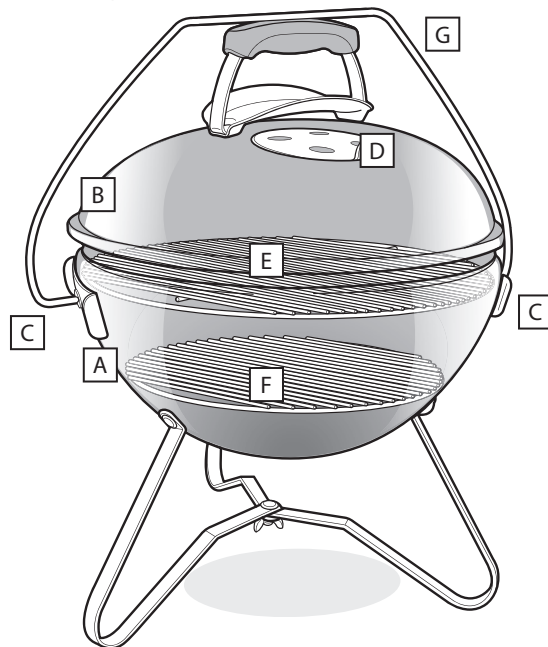
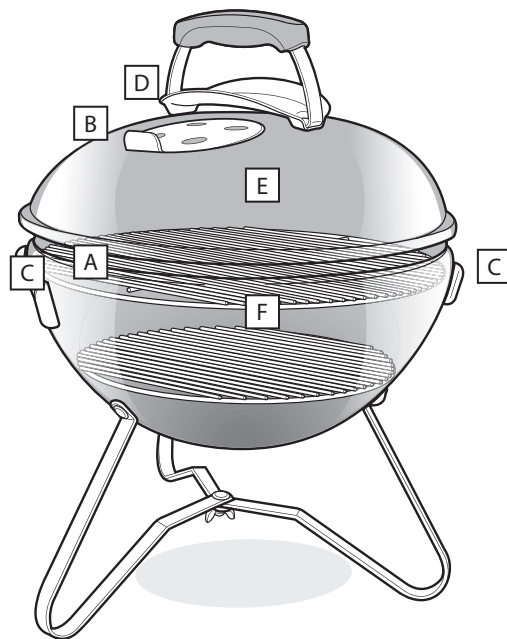
Brikettiritilä (F) on suunniteltu kestämään hiilloksen kuumuus. Teräksestä valmistettu kestävä ritilä ei väänny eikä pala puhki. Lisäksi se tarjoaa riittävästi tilaa suoraa tai epäsuoraa grillausta varten.

Erikoistoiminnot

Grillissäsi voi olla seuraava erikoistointi:

TUCK-N-CARRY -kansilukko

TUCK-N-CARRY (G) -kansilukko mahdollistaa kantamisen, ja se muuntuu myös kannen pidikkeeksi.



ELINTARVIKETURVALLISUUS

Elintarviketurvallisuus

- 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.

ENNEN SYTYTTÄMISTÄ

Valitse grillille oikea sijoituspaikka

- Käytä grilliä vain ukuna hyvin tuuletetussa paikassa. Älä käytä grilliä autotallissa, rakennuksen sisällä, katetulla käytävällä tai muissa suljetuissa tiloissa.
- 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.

Brikettien määrän valinta

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 suoraa 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 grillin kansi. Grillimallista riippuen voit asettaa sen grillin sivulla olevaan TUCK-N-CARRY-kansilukkoon, jota voidaan käyttää ala-asennossa kansipidikkeeseen.
2. Nosta grilliritilä (ylempi) grillistä.
3. Irrota brikettiritilä (alempi) ja puhdista tuhkat ja vanhat hiilenpalat grillin pohjalta ja tuhka-astiasta (grillisi mallista riippuen).
4. Avaa alaosan ilmanottoaukko/-aukot.
5. Asenna brikettiritilä (alaritilä).

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 yksinkertaisin 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 tuhakerros.

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

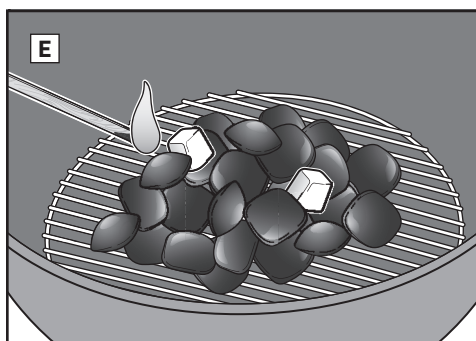
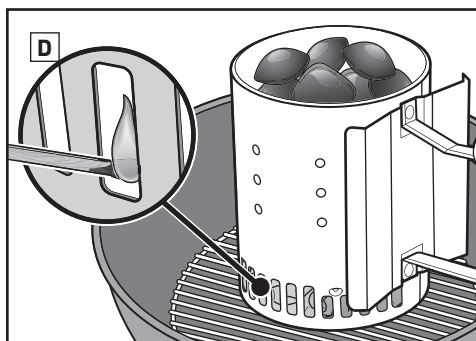
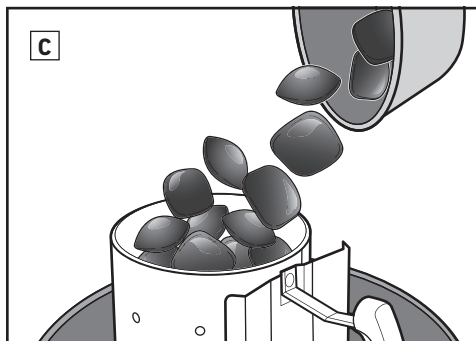
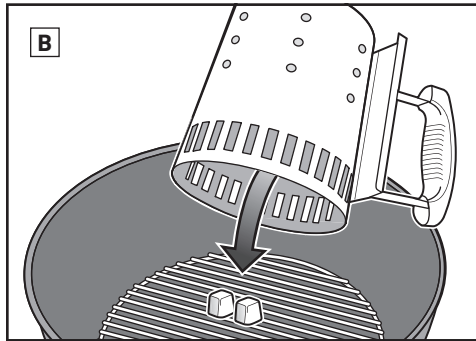
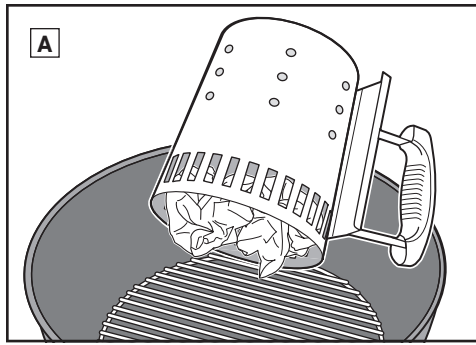
5. Kun briketit ovat syttyneet, asettele briketit seuraavien sivujen ohjeiden mukaan, ja aloita grillaus valitsemallasi grillausmenetelmällä (suora tai epäsuora grillausmenetelmä).

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 tuhakerros.

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

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



VINKKEJÄ JA NEUVOJA

Käytä kärsineitä

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

Sytytysnestettä ei saa käyttää

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

Esikuumenna grilli

Grillin kuumentaminen kansi suljettuna 10–15 minuutin ajan valmistee 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 ritiliä

Öljy estää ruuan tarttumisen ja antaa sille makua ja mehukkuutta. Aineiden voiteleminen tai suihkuttaminen 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.

1. Ritilä pysyy tarpeeksi kuumana ruokien ruskistamiseen.
2. Ruuat kypsyvät nopeasti, mikä estää niitä kuivumasta.
3. Kansi kerää grillissä haihtuvista rasvoista ja nesteistä muodostuvan savun.
4. Estää rasvapalat rajoittamalla hapensaantia.

Kesyä liekit

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

Pakastettu vai tuore

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

Grillin puhdistaminen

Näillä muutamilla 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 ja kuivaa ne huolellisesti.
- Älä käytä grillin puhdistamiseen seuraavia: hankaavat teräksenkiillotusaineet tai maali, happea sisältävät puhdistusaineet, mineraalitärpätti tai kysleeni, uunipuhdistusaine, hankaavat puhdistusaineet ja hankaavat sienet.

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 kuumelevat. Vältä palovammat 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).

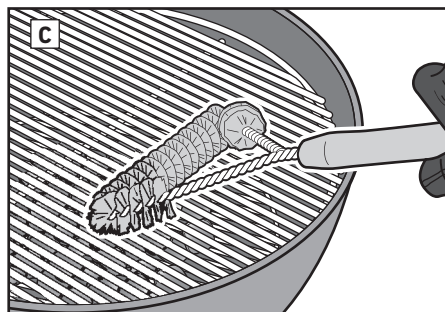
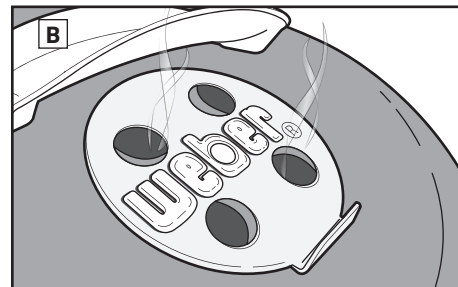
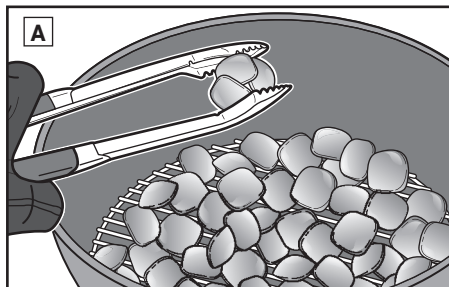
Huomaa: Käytä teräksistä grilliharjaa. Jos harjasta irtoaa harjaksia, vaihda se uuteen.

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 kuumelevat. Vältä palovammat käyttämällä grillikintaita tai -käsineitä.

2. Kun briketit ovat syttyneet kokonaan, asettele ne pihdeillä ruoan molemmille puolille (A). Voit asettaa tiputusastian hiilloksen keskelle keräämään ruoasta tippuvan rasvan.
3. Aseta grilliritilä paikalleen.
4. Sulje grillin kansi.
5. Avaa grillin kansi.(B).
6. Esilämmitä grilliritilää noin 10–15 minuuttia.
7. Kun grilliritilä on kuumentunut, harjaa se puhtaaksi ruostumattomalla teräsharjalla tai kaapimella (C).

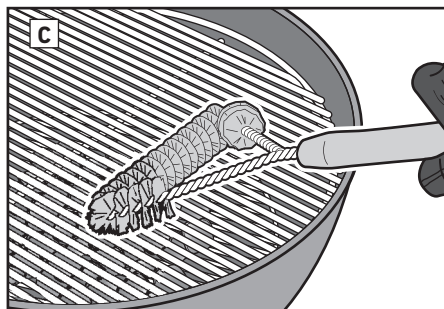
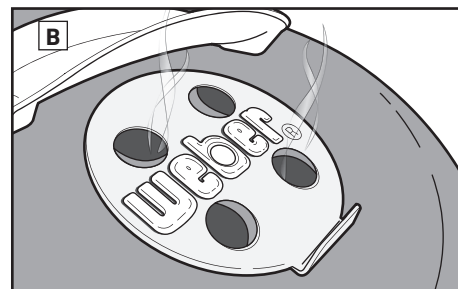
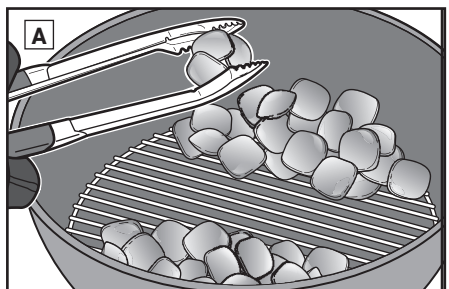
Huomaa: Käytä teräksistä grilliharjaa. Jos harjasta irtoaa harjaksia, vaihda se uuteen.

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.



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

Brikettien mittaaminen ja lisääminen suoraa grillausta varten

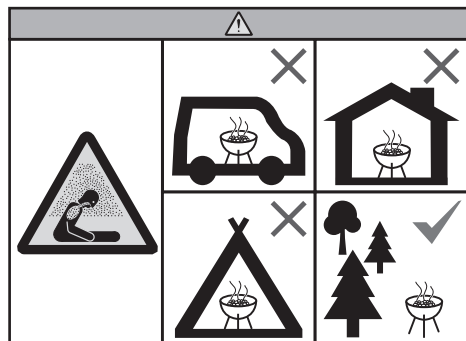
Grillin halkaisija	Briketit
Go-Anywhere	13 brikettiä
37 cm	24 brikettiä
47 cm	30 brikettiä

Brikettien mittaaminen ja lisääminen epäsuoraa grillausta varten

Grillin halkaisija	Briketit	
	Briketit ensimmäisen tunnin aikana (per puoli)	Briketit lisäys jokaista lisätuntia kohti (per puoli)
Go-Anywhere	6 brikettiä	2 brikettiä
37 cm	7 brikettiä	5 brikettiä
47 cm	15 brikettiä	7 brikettiä

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 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 thermorésistants.
- ⚠ 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 égariez 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 originale(s). 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(e)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 RECOUVREMENT AU TITRE 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 est le fruit d'intenses réflexions. Nos barbecues sont conçus de sorte que vous n'ayez jamais à vous inquiéter de flambées, zones chaudes et froides ou d'aliments brûlés. Vous pouvez vous attendre à des performances, une maîtrise et des résultats excellents à tous les coups.

Cuve et couvercle

Chaque barbecue à charbon WEBER est constitué d'une cuve (A) et d'un couvercle avec revêtement en acier émaillé (B). C'est important car cela signifie que la finition ne s'écaillera pas. La surface réfléchissante permet la cuisson par convection, de façon que la chaleur rayonne autour des aliments, exactement comme dans un four classique, ce qui permet une cuisson homogène.

Clapets et aérations

L'air est un facteur important de la cuisson au charbon. Plus vous laissez entrer d'air dans le barbecue, plus le feu sera chaud (jusqu'à un certain point) et vous devrez l'alimenter en charbon plus souvent. Pour limiter cet ajout fréquent de charbon, gardez le couvercle fermé autant que possible pendant la cuisson. Les orifices d'aération de la cuve (C) au fond du barbecue doivent rester ouverts lorsque vous faites griller les aliments. Cependant, pour ralentir la vitesse de combustion du charbon, fermez à moitié le(s) clapet(s) de ventilation du couvercle (D).

Grille de cuisson

Fabriquée en acier chromé robuste, la grille de cuisson (E) offre un vaste espace pour préparer tous vos plats préférés.

Grille foyère

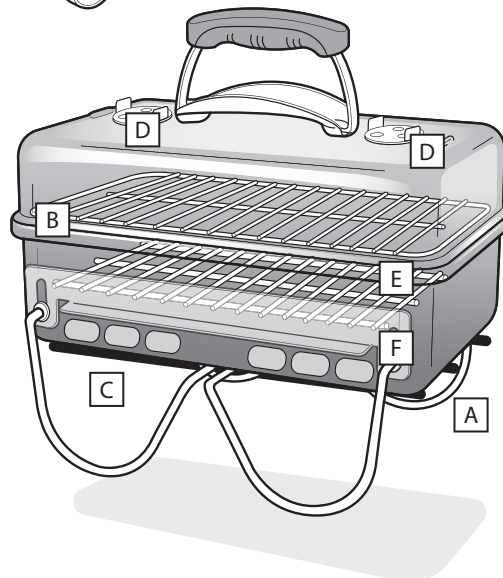
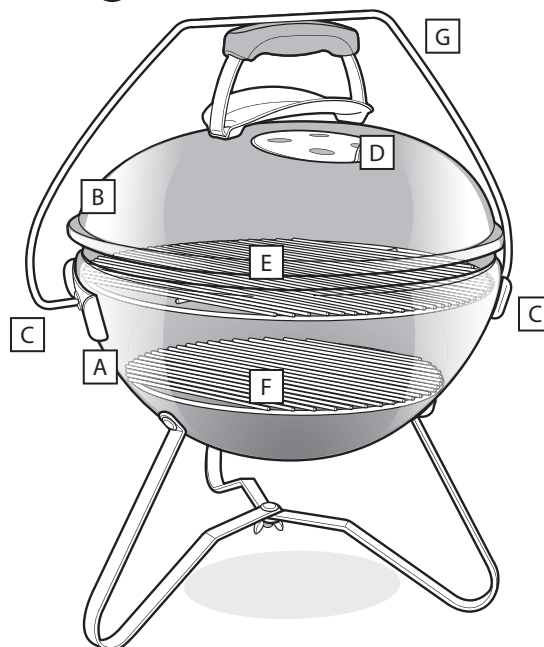
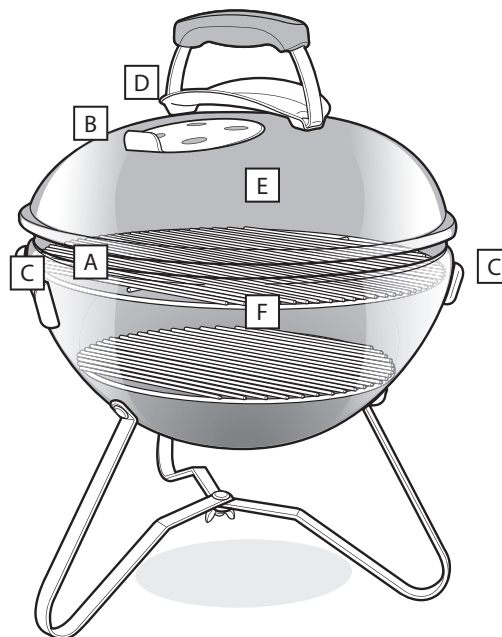
La grille foyère (F) peut résister à la chaleur dégagée par les braises du charbon. Fabriquée en acier robuste, cette solide grille ne peut se déformer ni se percer. De plus, elle offre suffisamment d'espace pour la cuisson directe ou indirecte, vous permettant ainsi d'utiliser la méthode de cuisson de votre choix.

Caractéristiques spéciales

Votre barbecue peut être équipé de la fonction spéciale suivante :

Verrou de couvercle TUCK-N-CARRY

Le verrou de couvercle TUCK-N-CARRY (G) permet le transport et il peut être abaissé pour servir de porte-couvercle.



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.

AVANT D'ALLUMER

Choisir un endroit adéquat pour installer le barbecue

- 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 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. Selon le modèle de votre barbecue, vous pouvez le positionner sur le côté de votre barbecue à l'aide du verrou de couvercle TUCK-N-CARRY qui s'abaisse pour servir de porte-couvercle.
2. Retirez la grille de cuisson (supérieure) de votre barbecue.
3. Retirez la grille foyère (inférieure) et évacuez les cendres et morceaux de charbon restant dans le bas de la cuve et dans le cendrier (selon votre modèle de barbecue).
4. Ouvrez le ou les orifices d'aération de la cuve.
5. Remettez la grille foyère (inférieure) en place.

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.

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.

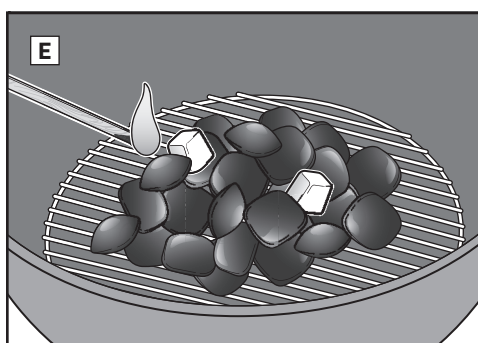
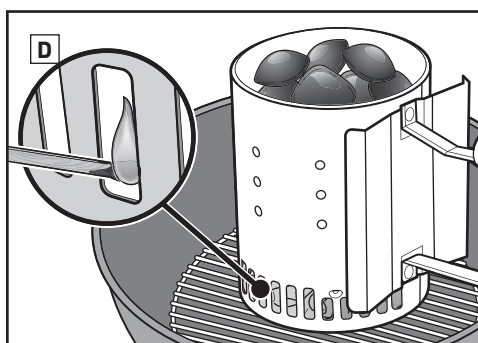
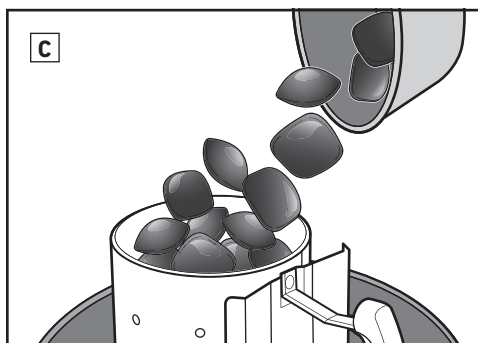
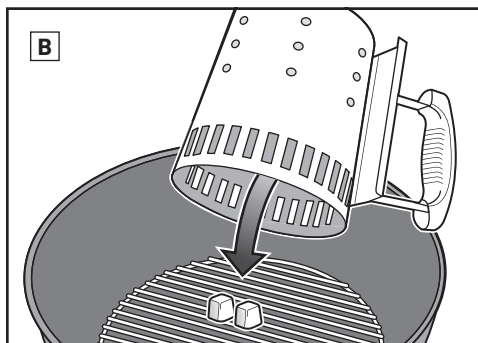
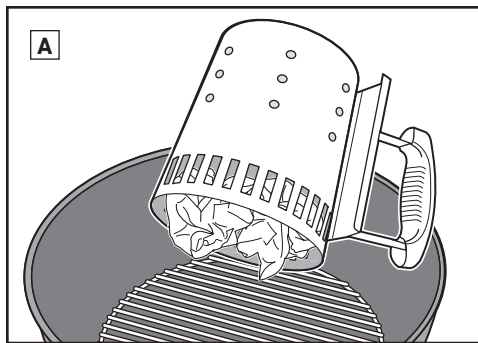
5. Une fois le charbon bien allumé, passez aux pages suivantes pour les conseils de disposition du charbon et commencez la cuisson selon la méthode de votre choix (cuisson directe ou indirecte).

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).



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, veuillez 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.

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 foynère 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.

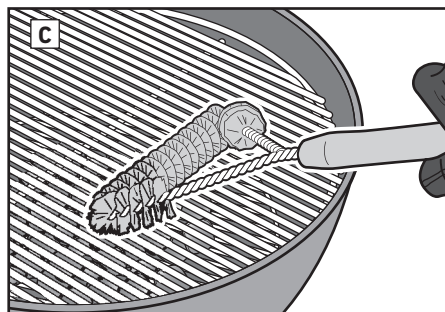
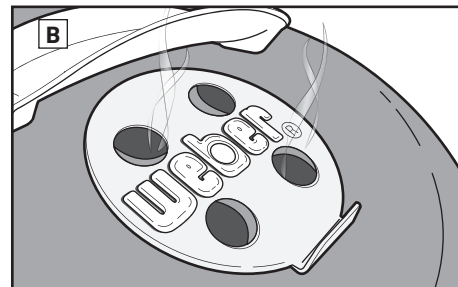
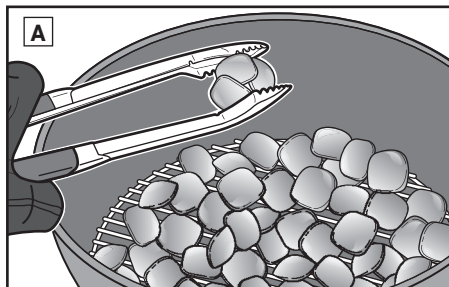
8. Ouvrez le couvercle et placez vos aliments sur la grille.

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). Vous pouvez placer une lèchefrite au milieu des braises pour récupérer les jus de cuisson.

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.

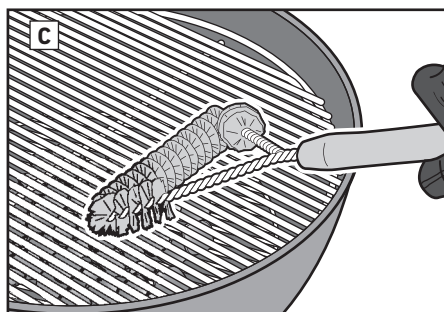
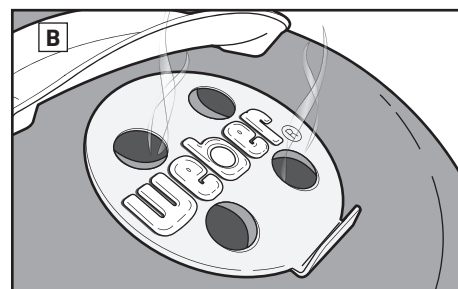
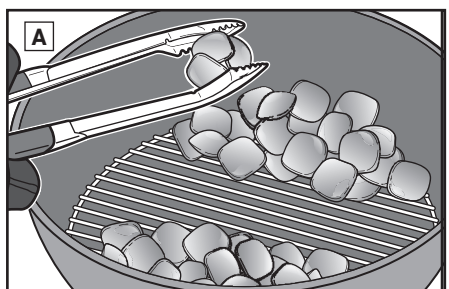
8. Ouvrez le couvercle et placez vos aliments sur la grille.

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 cuve afin d'éteindre le charbon.



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

Quantifier et ajouter du charbon pour la cuisson directe

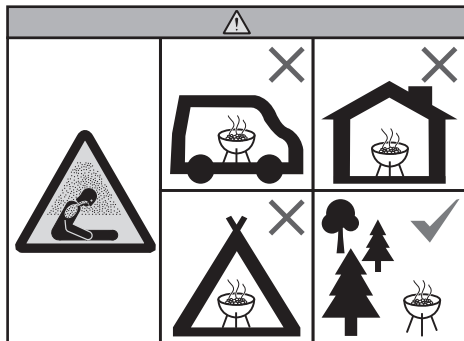
Diamètre du barbecue	Briquettes de charbon
Go-Anywhere	13 briquettes
37 cm	24 briquettes
47 cm	30 briquettes

Quantifier et ajouter du charbon pour la cuisson indirecte

Diamètre du barbecue	Briquettes de charbon	
	Briquettes pour la première heure (par côté)	Briquettes à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)
Go-Anywhere	6 briquettes	2 briquettes
37 cm	7 briquettes	5 briquettes
47 cm	15 briquettes	7 briquettes

Il mancato rispetto degli avvisi di PERICOLO, AVVERTIMENTO E ATTENZIONE contenuti in questo Manuale utente può 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 accumuleranno 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 combustibile, 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 lontano 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 ostruirà 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 alla maniglia del braciere.

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 www.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 www.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 LIMITAZIONI DI RESPONSABILITÀ DESCRITTE NELLA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA, NON SONO OFFERTE ALTRE GARANZIE O DICHIARAZIONI DI RESPONSABILITÀ VOLONTARIE AL DI LÀ DELLE 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 PREVISTI DALLA STESSA. WEBER NON SARÀ VINCOLATA DA NESSUN'ALTRA GARANZIA FORNITA DA PERSONE, INCLUSI FORNITORI O RIVENDITORI, IN RELAZIONE A QUALSIASI PRODOTTO (COME EVENTUALI "GARANZIE ESTESE"). 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 PROPRI 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.

Verdere 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 prestando una particolare attenzione al suo design. I nostri barbecue sono progettati per prevenire spiacevoli inconvenienti quali fiammate, aree di cottura troppo calde o troppo fredde e cibi bruciati. Grandi prestazioni, massimo controllo ed eccellenti risultati sono garantiti, ogni volta.

Braciere e coperchio

Ogni barbecue a carbone WEBER è dotato di braciere in acciaio smaltato integrato (A) con coperchio (B). Questo è importante perché significa che lo smalto non si sfalderà, staccandosi dal coperchio o dal braciere. La superficie riflettente consente la cottura per convezione, irradiando il calore intorno al cibo in modo simile a un tradizionale forno da cucina, per risultati sempre uniformi.

Prese d'aria e valvole di tiraggio

Un fattore importante nella cottura sul carbone è l'aria. Più aria viene immessa nel barbecue, più calde diventeranno le fiamme (fino a un certo punto) e più spesso sarà necessario aggiungere bricchetti. Per ridurre al minimo le aggiunte di combustibile, tenere il più possibile chiuso il coperchio. Le valvole di tiraggio sul braciere (C) sul fondo del barbecue devono essere lasciate aperte ogni volta che si cucina, ma per rallentare la velocità di combustione del fuoco, chiudere a metà la/e valvola/e d'aerazione (D) del coperchio.

Griglia di cottura

Realizzata in resistente acciaio placcato, la griglia di cottura (E) offre un'ampia area per preparare tutti i tuoi piatti preferiti.

Griglia per carbone

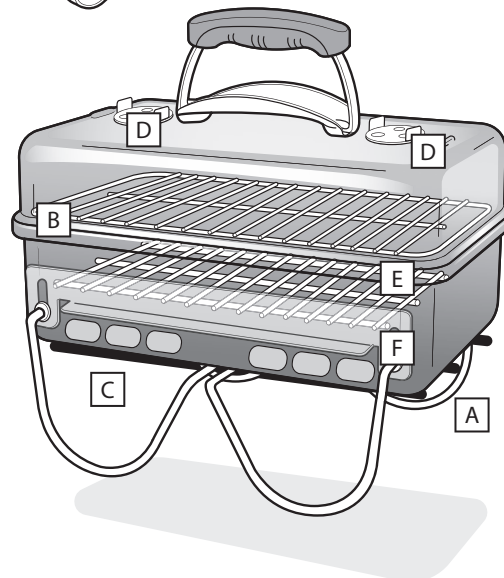
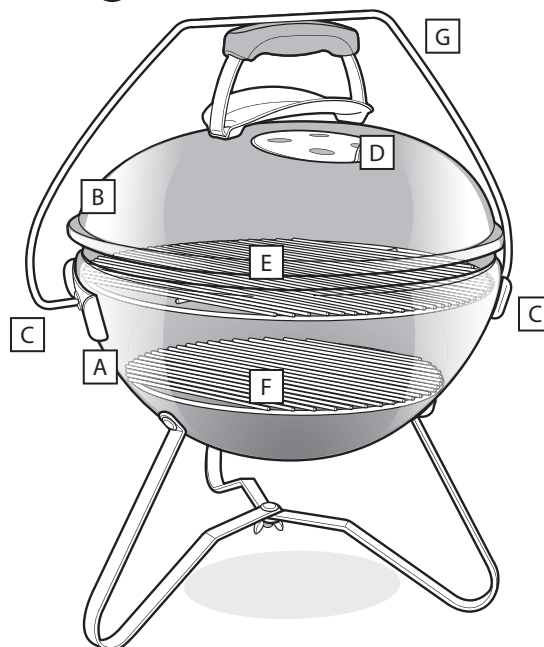
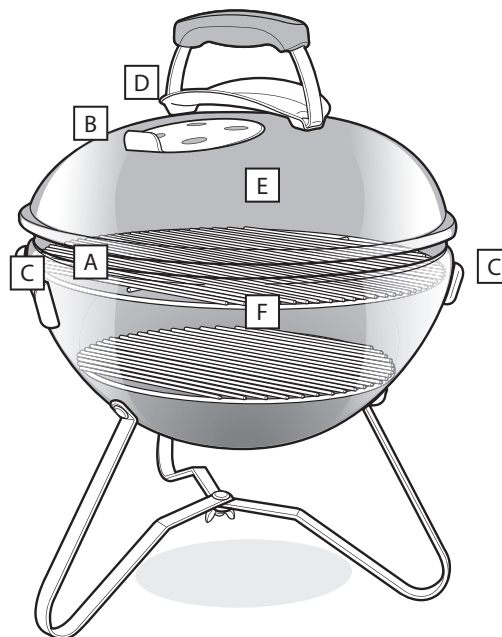
La griglia per il carbone (F) è in grado di tollerare le elevate temperature di un barbecue a carbone. Realizzata in resistente acciaio, questa durevole griglia non si deforma né brucia. Offre, inoltre, abbastanza spazio per cucinare sul calore diretto o indiretto e la flessibilità necessaria per realizzare ogni tipo di piatto.

Caratteristiche speciali

Il barbecue può essere dotato della seguente caratteristica speciale:

Sistema di blocco del coperchio TUCK-N-CARRY

Il sistema di blocco del coperchio TUCK-N-CARRY (G) consente il trasporto e, una volta abbassato, funge da supporto del coperchio stesso.



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.

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, tra gli altri, pavimentazioni esterne, patio e verande in legno naturale o 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. A seconda del modello di barbecue, potrebbe essere possibile posizionarlo su un lato del barbecue utilizzando il sistema di blocco del coperchio TUCK-N-CARRY, che può essere abbassato e usato come supporto del coperchio stesso.
2. Rimuovere la griglia di cottura (superiore) dal braciere.
3. Togliere la griglia (inferiore) del carbone e rimuovere ceneri o pezzi di carbone residui dal fondo del braciere e del raccogli-ceneri (a seconda del modello di barbecue).
4. Aprire le valvole di areazione sul braciere.
5. Rimontare la griglia (inferiore) del carbone.

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.

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.

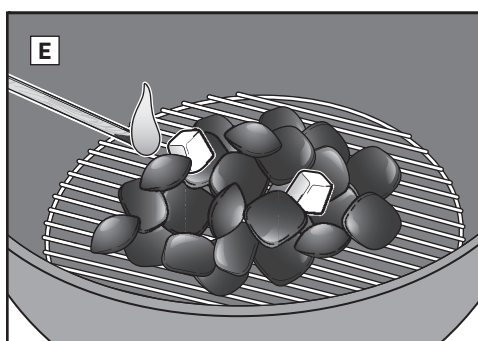
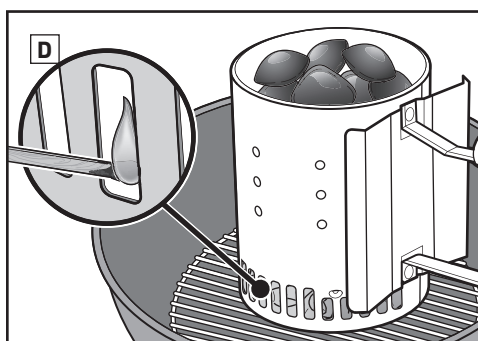
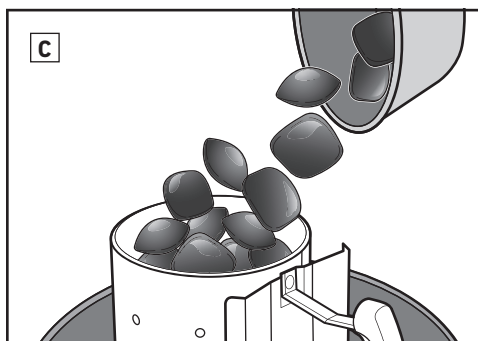
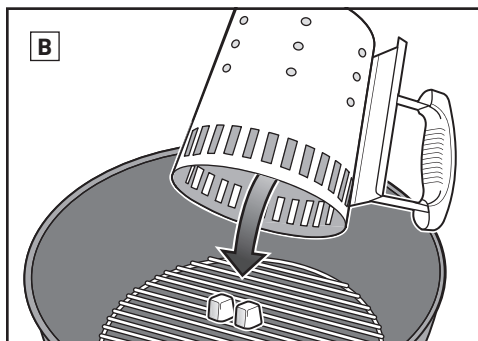
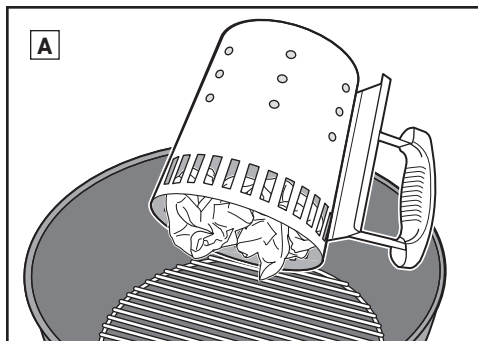
5. Una volta che il carbone è completamente acceso, andare alle pagine seguenti per istruzioni su come disporre il carbone e avviare la cottura in base al metodo di cottura desiderato (diretto o indiretto).

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).



CONSIGLI E SUGGERIMENTI

Indossare 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 la cenere 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, detergenti contenenti acido, acquaregia o xilene, detergenti per forni, detergenti abrasivi (detersivi per cucina) o pagliette abrasive.

METODI DI COTTURA - CALORE DIRETTO

Distribuzione del carbone per il calore diretto

1. 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 muffole da barbecue per evitare ustioni alle mani.

2. Quando il carbone sarà completamente acceso, distribuirlo uniformemente sulla griglia per il carbone servendosi di pinze a manico lungo (A).
3. Rimontare la griglia di cottura.
4. Mettere il coperchio al barbecue.
5. Aprire la valvola sul coperchio (B).
6. Preriscaldare la griglia per circa 10-15 minuti.
7. Dopo aver preriscaldato la griglia di cottura, pulirla utilizzando una spazzola per griglie dotata di setole in acciaio inox (C).

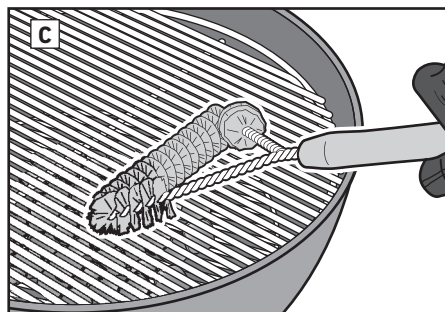
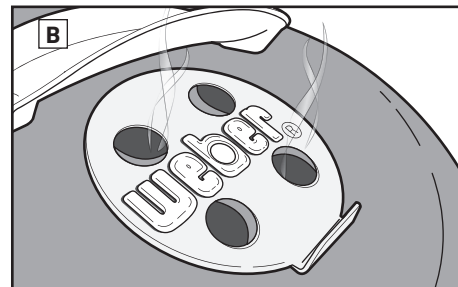
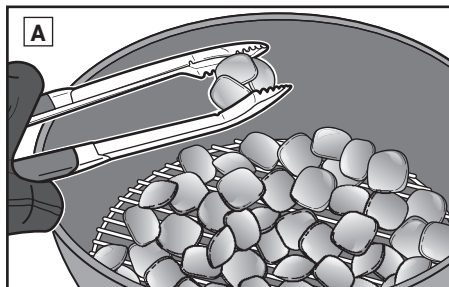
Nota: utilizzare una spazzola per griglie dotata di setole in acciaio inox. Sostituire la spazzola se sono presenti delle setole sulla griglia di cottura o se le setole della spazzola sono schiacciate.

8. Alzare il coperchio e mettere il cibo sulla griglia.
9. 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

1. 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 muffole da barbecue per evitare ustioni alle mani.

2. Quando il carbone sarà completamente acceso, servendosi di pinze lunghe, disporre il carbone in modo che sia posizionato su entrambi i lati del cibo (A). È possibile posizionare una leccarda tra il carbone per raccogliere eventuali gocciolamenti di grasso.

3. Rimontare la griglia di cottura.
4. Mettere il coperchio al barbecue.
5. Aprire la valvola sul coperchio (B).

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

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

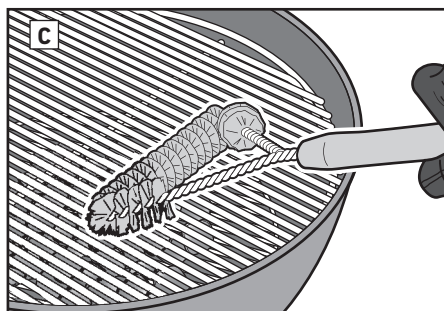
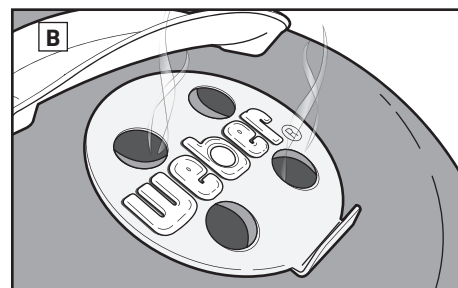
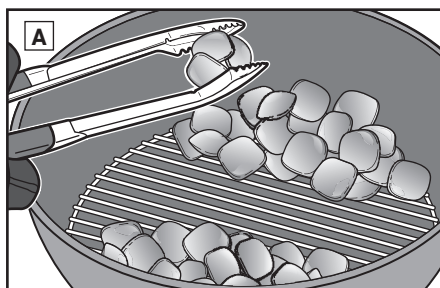
Nota: utilizzare una spazzola per griglie dotata di setole in acciaio inox. Sostituire la spazzola se sono presenti delle setole sulla griglia di cottura o se le setole della spazzola sono schiacciate.

8. Alzare il coperchio e mettere il cibo sulla griglia.
9. 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.



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

Misurazione e aggiunta di carbone per la cottura a calore diretto

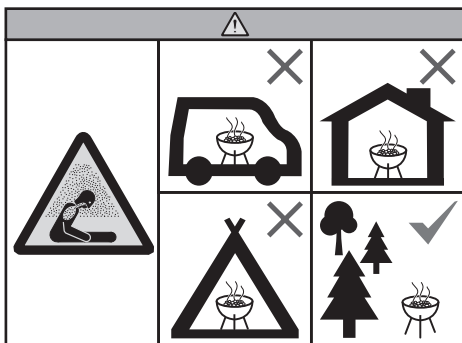
Diametro barbecue	Bricchetti
Go-Anywhere	13 bricchetti
37 cm	24 bricchetti
47 cm	30 bricchetti

Misurazione e aggiunta di carbone per la cottura a calore indiretto

Diametro barbecue	Bricchetti	
	Bricchetti per la prima ora (per lato)	Bricchetti da aggiungere per ciascuna ora supplementare (per lato)
Go-Anywhere	6 bricchetti	2 bricchetti
37 cm	7 bricchetti	5 bricchetti
47 cm	15 bricchetti	7 bricchetti

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 den 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 brennstoff 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

- ⚠ Må 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 tennvæsketennrør 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 matlagning 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.
- ⚠ Berør aldri grill- eller kullristen, asken, kullet eller grillen for å sjekke om de er varme.
- ⚠ Slukk kullene 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 for alle kullene 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 oppflammer 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 garantipforpliktelser.

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 GJELDER 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 garantidekkingen 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 badestemper/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

ANSVARSRASKRIVELSE

UTOVER DENNE GARANTIE OG ANSVARSFRASKRIVELSENE SOM ER BESKREVET I DENNE GARANTIERKLÆRINGEN, GJELDER INGEN YTTERLIGERE GARANTIER ELLER FRIVILLIGE ERKLÆRINGER OM ANSVAR SOM GÅR UT OVER WEBERS LOVSTEFTEDE ANSVAR. DEN GJELDENDE GARANTIERKLÆRINGEN VERKEN BEGRENSER ELLER EKSKLUDERER SITUASJONER ELLER KRAV DER WEBER HAR ET LOVSTEFET 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 SOLGTE 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 ANNEN 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 INNRMØMELSE 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 kullgrillen. Grillene våre 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.

Bunn og lokk

Hver WEBER kullgrill har porselensmaljert bunn (A) og lokk (B). Dette er viktig fordi det betyr at det aldri kommer til å flasse. Den reflekterende overflaten sørger for konveksjonssteking, slik at varmen sirkulerer rundt maten og sørger for et jevnt grillresultat – akkurat som i en varmluftsovn.

Spjeld og ventiler

Luft er en viktig faktor ved kullgrilling. Jo mer luft du slipper inn i grillen, jo varmere blir den (opp til et punkt) og jo oftere må du fylle på brensel. Hold lokket lukket så mye som mulig under grillingen. Bunnventilene (C) bør stå åpne når du griller, men for å minske tiden for hvor fort kullet brenner opp, lukker du lokkspjeldet/-spjeldene (D) så mye som halvveis.

Grillrist

Grillristen (E) er laget av kraftig og robust rustfritt stål, og den er stor nok til å lage alle favorittmåltidene dine.

Kullrist

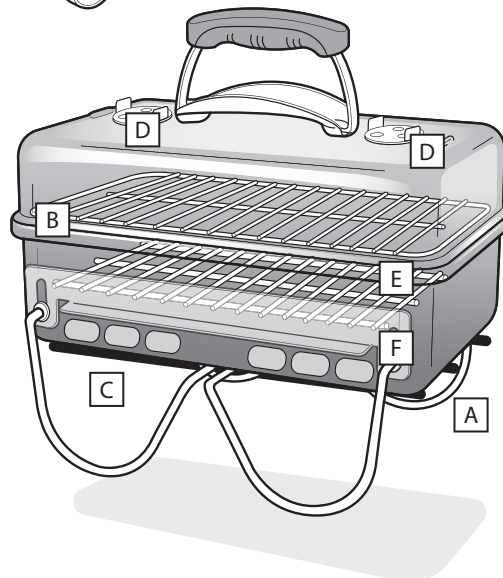
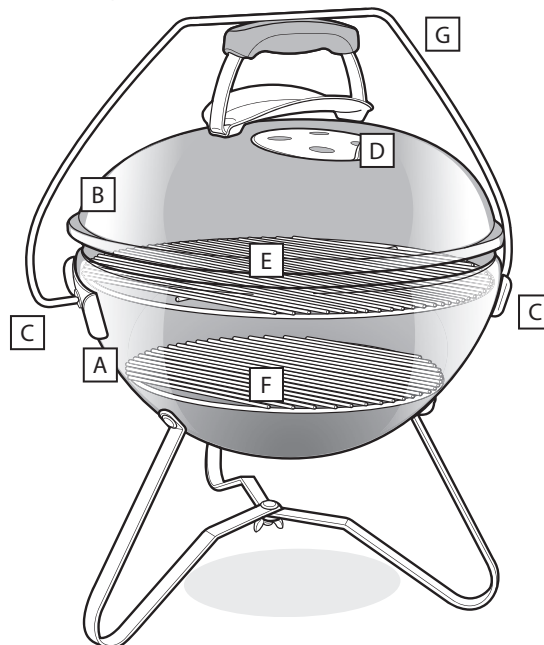
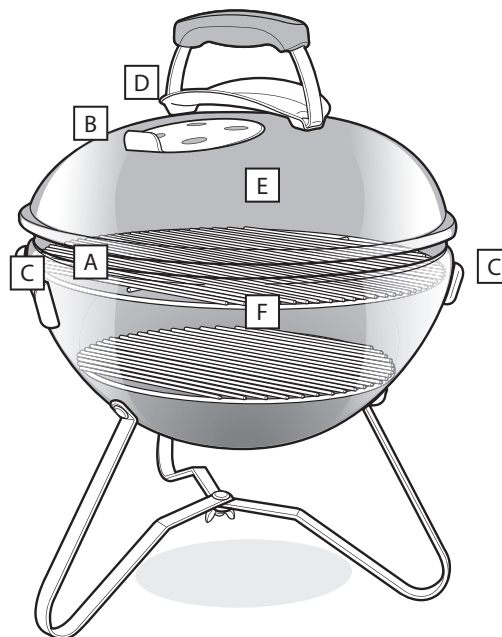
Kullristen (F) har det som trengs for å tåle varmen fra kullene. Denne holdbare kullristen er laget av kraftig og robust stål, som forhindrer at den skades av varmen. I tillegg gir det deg nok plass for både direkte og indirekte grilling og fleksibiliteten til å grille på akkurat den måten du ønsker.

Spesialfunksjoner

Grillen kan være utstyrt med følgende spesialfunksjoner:

TUCK-N-CARRY lokklås

Lokklåsen TUCK-N-CARRY (G) gjør det mulig å bære grillen, og den kan også brukes som lokkholder.



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.

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, bygning, 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 grilltid på 20 minutter eller mer, eller hvis du griller ømtålige matvarer, kan du se 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. Avhengig av grillmodellen, kan du plasseres det på siden av grillen ved hjelp av TUCK-N-CARRY lokklåsen som også fungerer som en lokkholder.
2. Fjern grillristen (den øverste) fra grillen.
3. Fjern kullristen (bunn) og fjern aske eller biter av gammelt grillkull fra grillbunnen eller askeoppsamleren (avhengig av grillmodellen).
4. Åpne spjeldene i bunnen.
5. Sett på plass (den nedre) kullristen igjen.

MERK: Instruksjoner for bruk av tennvæske er med hensikt utelatt fra denne brukermanualen. Tennvæske er solet 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 før 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.

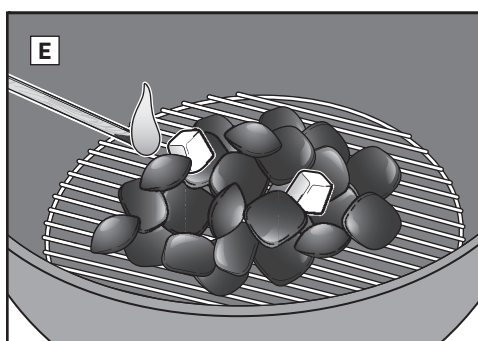
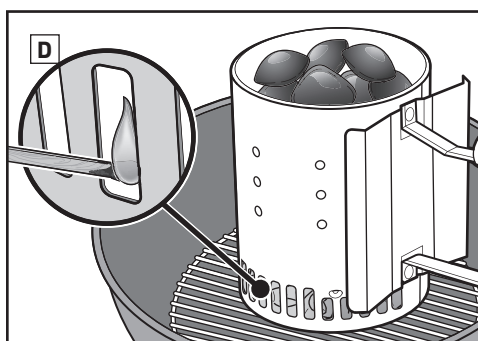
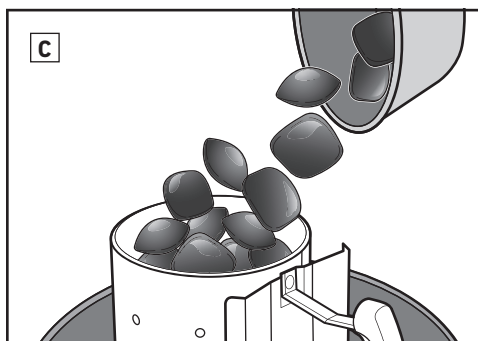
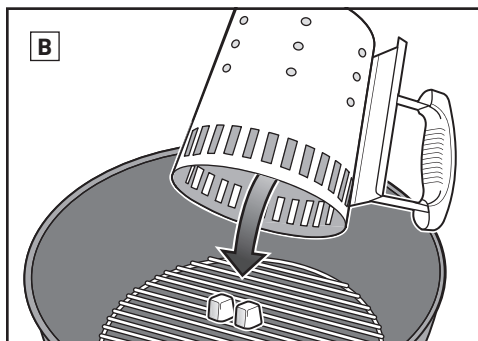
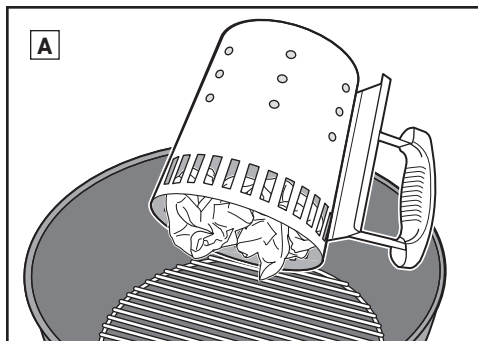
5. Når kullet er helt tent, leser du videre på de neste sidene for instruksjoner om hvordan du plasserer grillkullet, og begynner matlaging i henhold til din ønskede grillmetode (direkte eller indirekte).

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 matlaging i henhold til din ønskede grillmetode (direkte eller indirekte).



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 rødglødende, 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 brunne 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 askeoppsamleren 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, ovenns, slipende rengjøringsmidler (kjøkkenrengjøring) og slipende rengjøringsputer.

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).

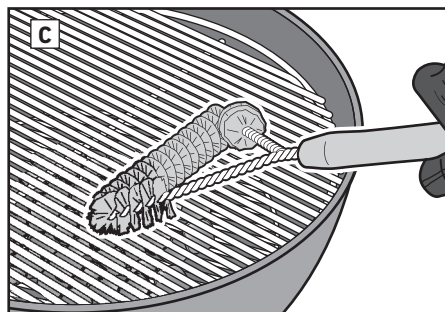
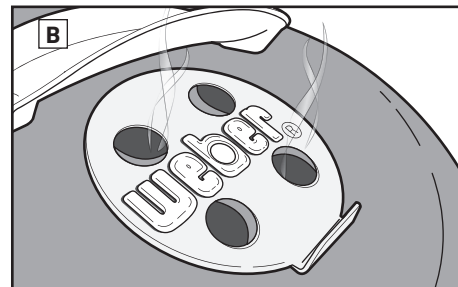
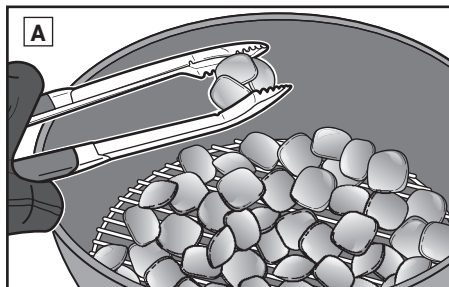
Merk: Bruk en grillbørste i rustfritt stål. Skift ut børsten hvis du ser løse strå på grillristen eller børsten.

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 (bruk grilltangen) slik at det plasseres på hver side av maten (A). En dryppform kan plasseres mellom grillkullet for å samle opp kjøtsaften.
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).

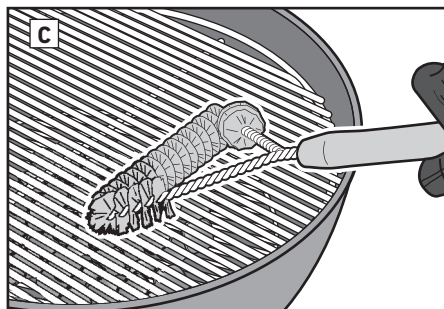
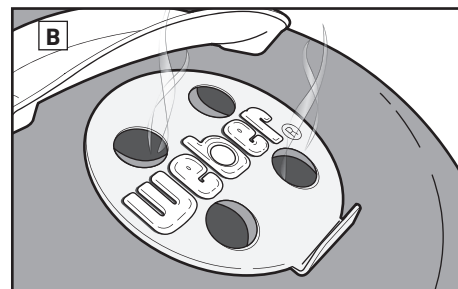
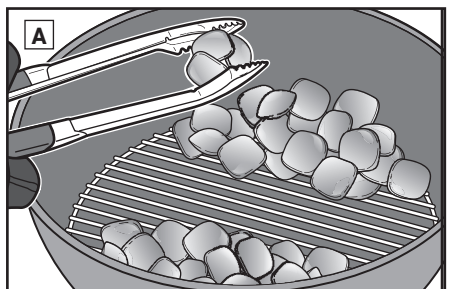
Merk: Bruk en grillbørste i rustfritt stål. Skift ut børsten hvis du ser løse strå på grillristen eller børsten.

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.



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

Måling og påfyll av kull for direkte varme

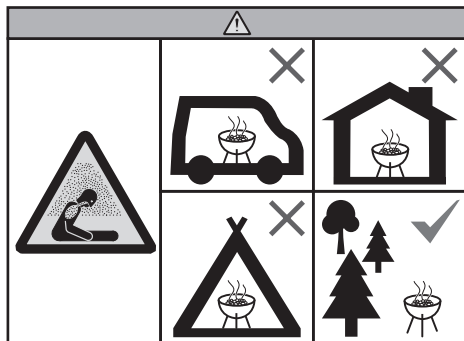
Grilldiameter	Kull og briketter
Go-Anywhere	13 briketter
37 cm	24 briketter
47 cm	30 briketter

Måling og påfyll av kull for indirekte varme

Grilldiameter	Kull og briketter	
	Briketter for den første timen (per side)	Briketter for hver ekstra time (per side)
Go-Anywhere	6 briketter	2 briketter
37 cm	7 briketter	5 briketter
47 cm	15 briketter	7 briketter

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. Kulilteforgiftning 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.

ADVARSLER

- ⚠ 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 askeopsamlern 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 askeopsamlern og antænde og dermed forårsage en brand under bunden. Fjern eventuel tændvæske fra askeopsamlern, 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 opfangne 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, prisnedslag eller kompensation. I EU gælder f.eks. en toårig lovbestemt garanti, som træder i kraft ved udlevering af produktet. Disse og andre lovbestemte rettigheder påvirkes ikke af nærværende garanti. Denne garanti giver tværtimod ejeren yderligere rettigheder uafhængigt af de lovmæssige 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 garantiens 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 yvendige 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 dermed forbundne forsøds- og omkostninger.

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, hæværk, 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 ANSVARSFRASKRIVELSE, SOM DE ER BESKREVET I DENNE GARANTIERKLÆRING, GIVES DER HER UDTRYKKELT 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 UAFRIVELIGT 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 UDLSKIFTNING 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 EJEDELE OG/ELLER PÅ ANDRE OG DERES EJEDELE, 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 KOMMERIELLE 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 FEJLBÆHÆFTET 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 kuglegrill. 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 får du enestående præstation, fuld kontrol og optimale resultater hver gang.

Bund og låg

Alle kulgrill fra WEBER har bund (A) og låg (B) i porcelænsemaljeret stål. Det er vigtigt, fordi det betyder, at overfladen aldrig kommer til at skalle af. Den reflekterende overflade gør, at grillen fungerer på samme måde som en konvektionsovn, så varmen fordeles jævnt rundt om maden, og maden derfor tilberedes ensartet.

Spjæld og ventilationsåbninger

Når man griller med kul/briketter, er luft en vigtig faktor. Jo mere luft, der lukkes ind i grillen, desto varmere flammer (indtil et vist punkt), og jo oftere skal den fyldes op. For at undgå dette, bør du holde låget lukket så meget som muligt under grillningen. Ventilationsåbningerne i bunden (C) af grillen skal være åbne, når du griller, men for at sænke den hastighed, hvormed kullene brænder, skal du lukke spjældet/spjældene (D) i låget helt op til halvvejs.

Grillrist

Grillristen (E) er lavet af kraftigt rustfrit stål og har rigelig plads til, at du kan tilberede alle dine yndlingsretter.

Kulrist

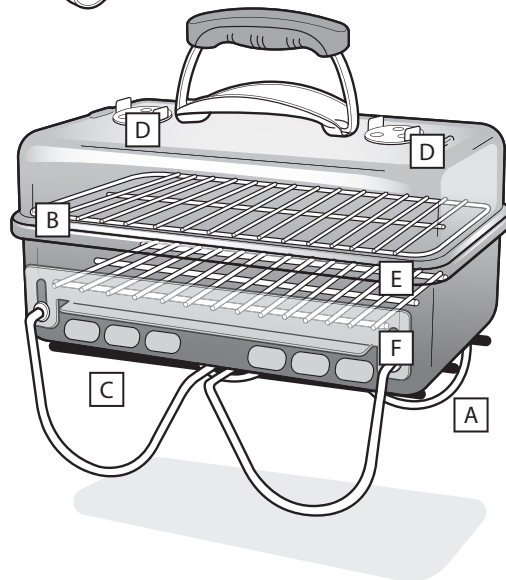
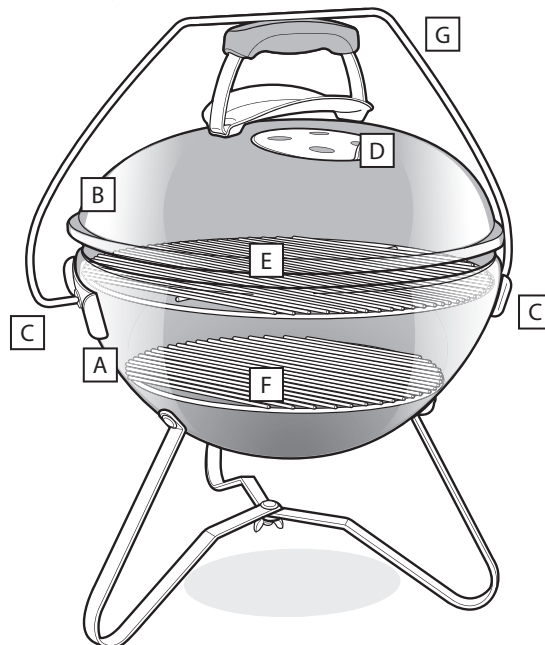
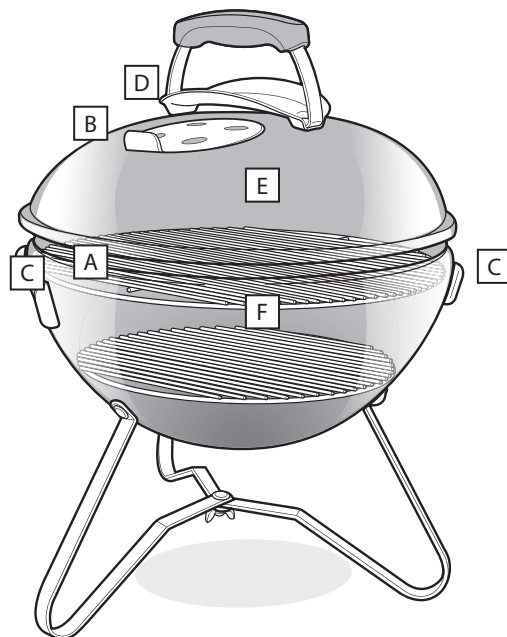
Kulristen (F) er lavet af kraftigt rustfrit stål og kan modstå selv meget høj varme uden at blive deformet eller brænde igennem. Desuden giver den plads til, at du både kan grille ved indirekte og direkte varme, så du får størst mulig fleksibilitet med hensyn til valg af grillmetode.

Særlige funktioner

Grillen kan være forsynet med følgende særlige funktioner:

TUCK-N-CARRY-låglås

TUCK-N-CARRY-låglåsen (G) gør det muligt at bære den, og den kan også sænkes, så den kan bruges som lågholder.



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 rå kød eller fisk, af med varmt sæbevand, og skyl dem.

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

FØR DU TÆNDER OP

Vælg et passende sted at grille

- Brug kun denne grill udendørs i et godt ventileret område. Du må ikke bruge den i garager, bygninger, udestuer eller på andre lukkede steder.
- 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.

Vælg, hvor mange 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 søde 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 rødgående under låg i mindst 30 minutter, inden du griller første gang.

Klargøring af grillen til brug

1. Tag låget af. Afhængigt af din grillmodel kan du muligvis hænge det på siden af grillen ved hjælp af TUCK-N-CARRY-låglåsen, der kan sænkes ned og fungere som lågholder.
2. Fjern grillristen (øverst) fra grillen.
3. Fjern kulristen (nederst), og fjern aske eller rester af gamle kul/briketter fra bunden af grillbunden og askeopsamlere (afhængigt af grillmodel).
4. Åbn bundspjældet/spjældene.
5. Sæt kulristen (nederst) på plads 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 avis 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.

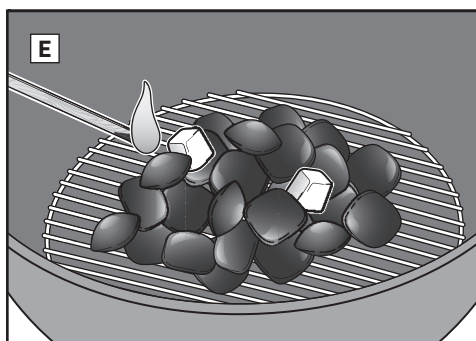
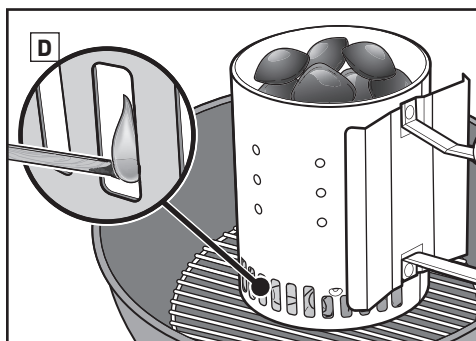
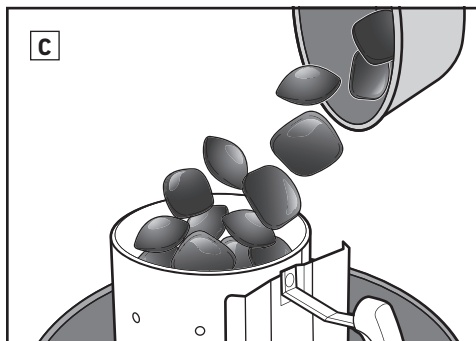
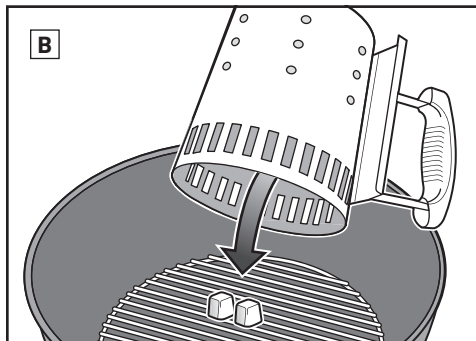
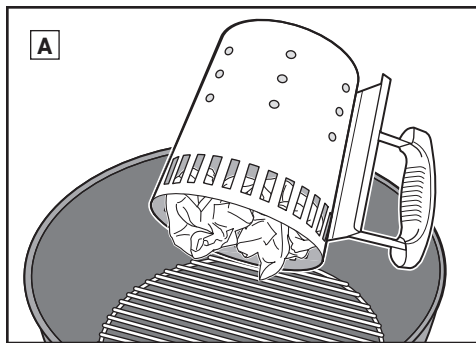
5. Når der er godt gang i kullene, skal du gå videre til de efterfølgende sider, hvor du vil finde en vejledning til, hvordan du arrangerer kullene og begynder at tilberede maden ved hjælp af den ønskede tilberedningsmetode (direkte eller indirekte metode).

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).



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 rødgående, 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 porcelænsmalet 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.

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.

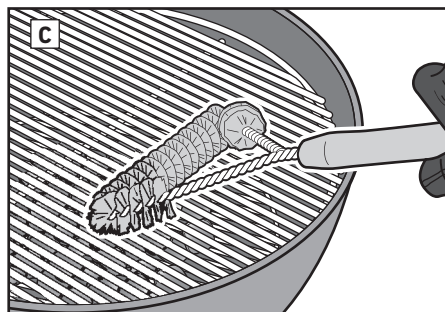
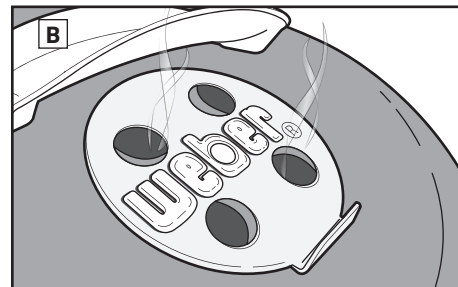
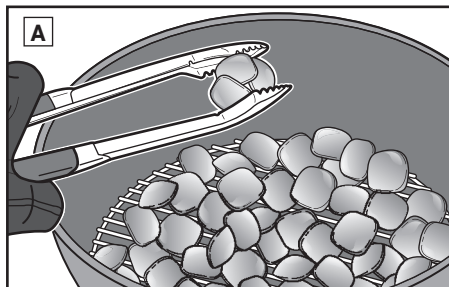
8. Åbn låget, og læg maden på risten.

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). Du kan evt. placere en drypbakke mellem kullene til at opsamle saft.

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.

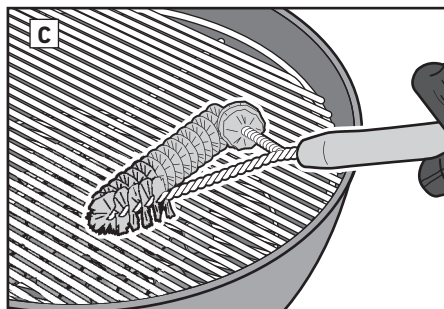
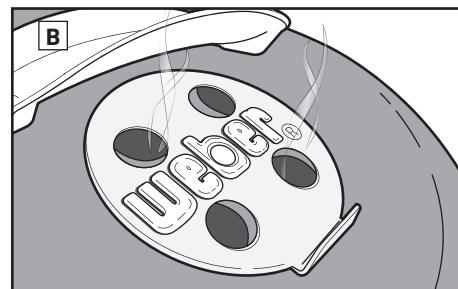
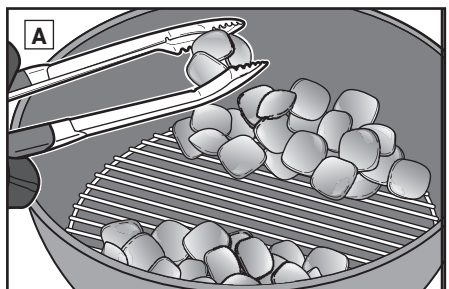
8. Åbn låget, og læg maden på risten.

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.



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

Afmåling og påfyldning af kul ved direkte varme

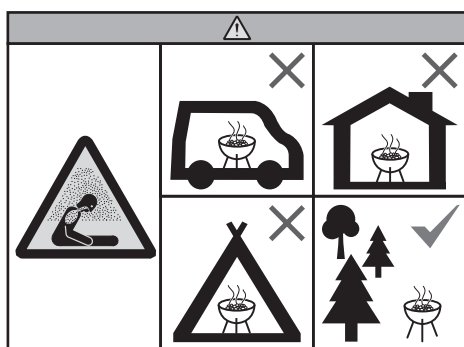
Grilldiameter	Kulbriketter
Go-Anywhere	13 briketter
37 cm	24 briketter
47 cm	30 briketter

Afmåling og påfyldning af kul/briketter ved indirekte varme

Grilldiameter	Kulbriketter	
	Briketter til første time (pr. side)	Briketter, der skal tilføjes for hver yderligere time (pr. side)
Go-Anywhere	6 briketter	2 briketter
37 cm	7 briketter	5 briketter
47 cm	15 briketter	7 briketter

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, la rejilla para carbón, las cenizas, el carbón o la propia 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.

- ⚠ Use guantes o manoplas de barbacoa resistentes al calor (con nivel 2 o superior de resistencia al calor por contacto según la norma EN 407) al cocinar, ajustar los orificios de ventilación (reguladores), agregar carbón y manipular el termómetro o la tapa.
- ⚠ Use herramientas apropiadas, equipadas con mangos largos y resistentes al calor.
- ⚠ Coloque siempre el carbón encima de la rejilla para carbón (la inferior). 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 despreñadas 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 en el 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 AQUELLAS 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 PERDIDAS, DAÑOS O LESIONES SUFRIDOS POR EL 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 MULTIUNITARIAS, 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

Esta barbacoa de carbón es el resultado de un minucioso proceso de diseño. Diseñamos nuestras barbacoas para que el usuario no tenga que preocuparse nunca por las llamaradas, las áreas calientes y frías o el riesgo de que la comida se queme. Relájese y disfrute sin excepción de un excelente rendimiento, magníficas funciones de control y extraordinarios resultados.

Cuba y tapa

Todas las barbacoas de carbón WEBER incorporan una cuba (A) y una tapa (B) de acero con revestimiento vitrificado en horno. Esto es importante porque significa que no se descascaran ni desprenden escamas. La superficie reflectante favorece la cocción por convección, que tiene lugar cuando se irradia calor alrededor de los alimentos (en buena medida, como si de un horno doméstico se tratara), y garantiza la cocción uniforme.

Reguladores y orificios de ventilación

El aire desempeña un importante papel en la cocina a la barbacoa con carbón. Cuanto más aire se deje entrar en la barbacoa, más temperatura alcanzará el fuego (hasta un límite) y más a menudo habrá que reponer el combustible. Para minimizar dicha reposición, por tanto, mantenga la tapa cerrada el máximo tiempo posible. Los orificios de ventilación situados en la parte inferior de la barbacoa (C) deben dejarse abiertos siempre que se esté cocinando; para reducir la potencia a la que arde el fuego, cierre los reguladores de la tapa (D) hasta la mitad.

Rejilla de cocción

Fabricada en acero chapado de alta resistencia, la rejilla de cocción (E) le ofrece espacio en abundancia para cocinar sus platos favoritos.

Rejilla para carbón

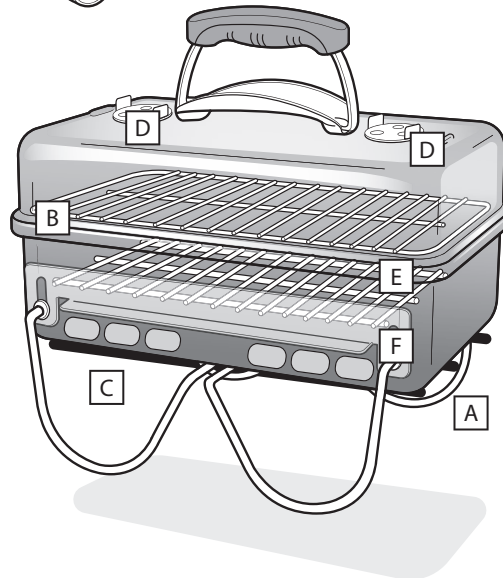
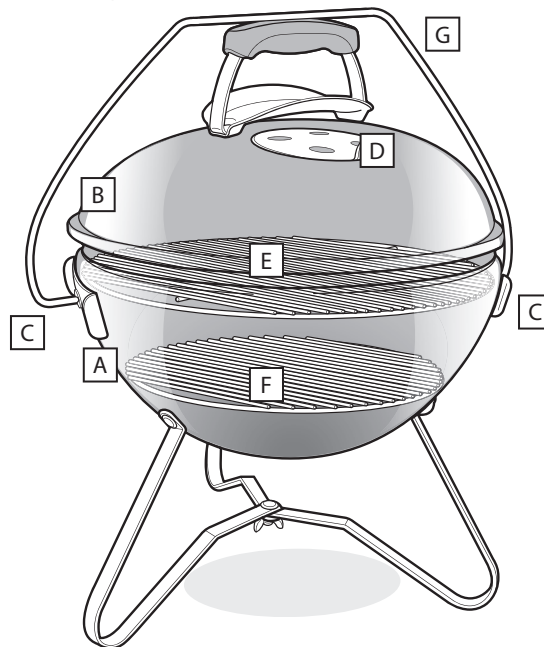
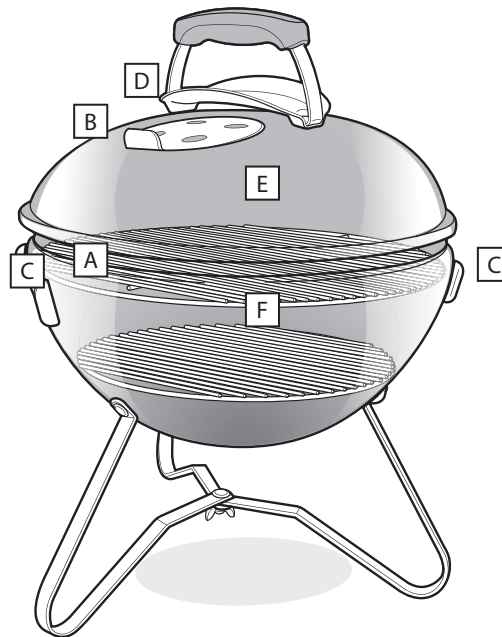
La rejilla para carbón (F) está diseñada para soportar el calor generado por el carbón encendido. Fabricada en acero de alta resistencia, es muy duradera, y no se deforma ni deteriora a causa del calor. Además, proporciona espacio suficiente para cocinar mediante cocción directa o indirecta, con lo que le ofrece la flexibilidad necesaria para preparar lo que quiera, como quiera.

Características especiales

Su barbacoa puede estar equipada con la siguiente característica especial:

Seguro para tapa TUCK-N-CARRY

El seguro para tapa TUCK-N-CARRY (G) facilita el transporte y, al mismo tiempo, se puede bajar para servir como soporte.



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.

ANTES DEL ENCENDIDO

Elección de un lugar apropiado para cocinar

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

Primer uso de 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. Dependiendo de su modelo de barbacoa, quizá pueda colocarla en el lateral usando el cierre para tapa TUCK-N-CARRY, que se baja para servir como soporte de la tapa.
2. Retire la rejilla de cocción de la barbacoa (la superior).
3. Retire la rejilla para carbón (la inferior) y limpie las cenizas y los tacos de carbón usado del fondo de la cuba y el cenicero (dependiendo de su modelo de barbacoa).
4. Abra los orificios de ventilación de la cuba.
5. Vuelva a instalar la rejilla para carbón (la inferior).

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); alternatively, 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.

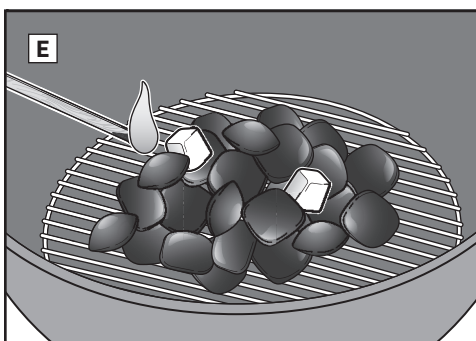
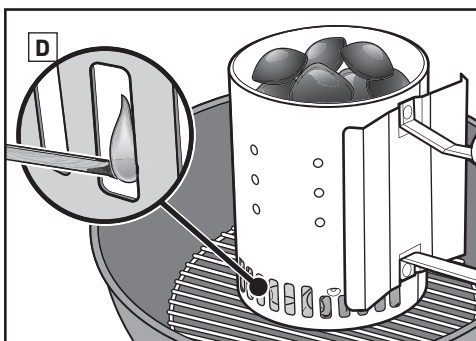
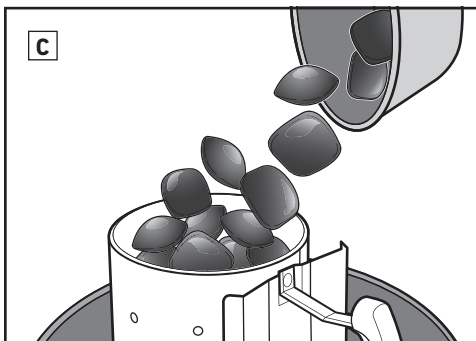
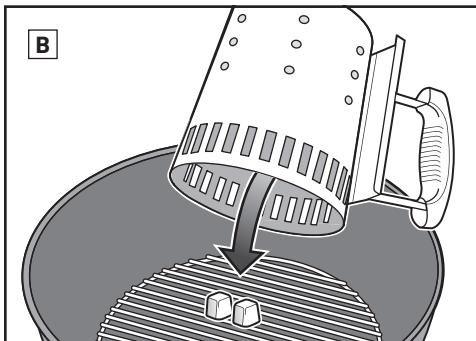
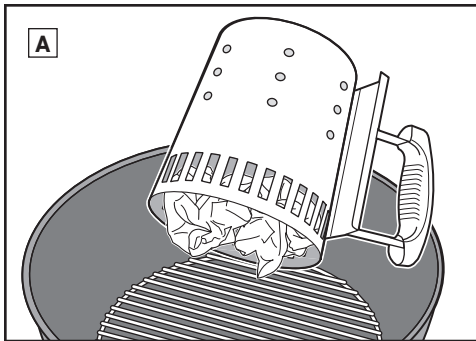
5. Cuando el carbón esté completamente encendido, siga las instrucciones descritas en las páginas siguientes acerca de la distribución del carbón e inicie la cocción según el método que desee aplicar (directo o indirecto).

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).



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.

Precalente la barbacoa

Precalente 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. Precalente 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. Pinte ligeramente los alimentos con aceite o rocíalo 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 parrillas 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 las superficies pintadas, vitrificadas y de plástico situadas fuera de la barbacoa con una solución de agua templada y jabón y un paño no abrasivo.
- 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.

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 calientan 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).

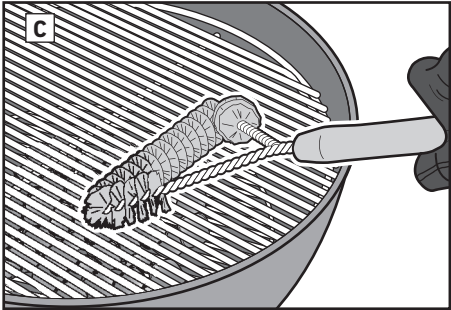
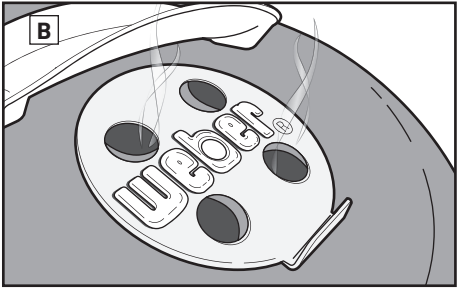
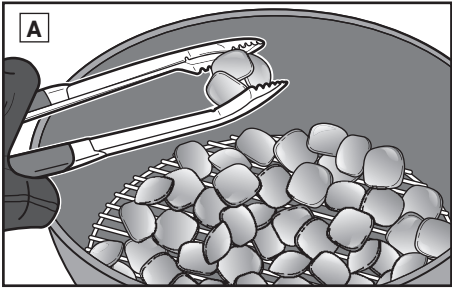
Nota: Use un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable. Sustituya los cepillos si encuentra cerdas desprendidas en las rejillas de cocción o los propios cepillos.

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 calientan 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, dispóngalo de forma que quede situado a ambos lados de los alimentos (A). Puede colocar una bandeja de goteo entre el carbón para recoger los jugos desprendidos.
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 unos 10-15 minutos.
7. Cuando la rejilla de cocción se haya precalentado, límpiela usando un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable (C).

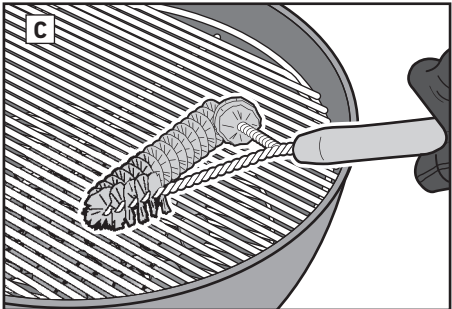
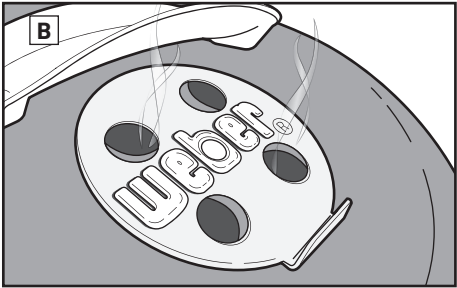
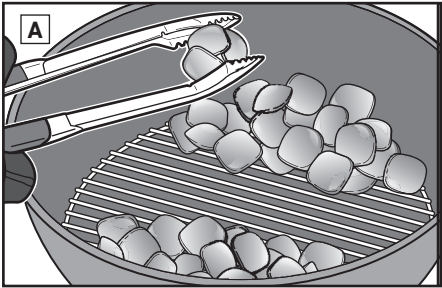
Nota: Use un cepillo para parrillas con cerdas de acero inoxidable. Sustituya los cepillos si encuentra cerdas desprendidas en las rejillas de cocción o los propios cepillos.

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.



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

Medidas y cantidad de carbón para calor directo

Diámetro de la barbacoa	Briquetas de carbón
Go-Anywhere	13 briquetas
37 cm	24 briquetas
47 cm	30 briquetas

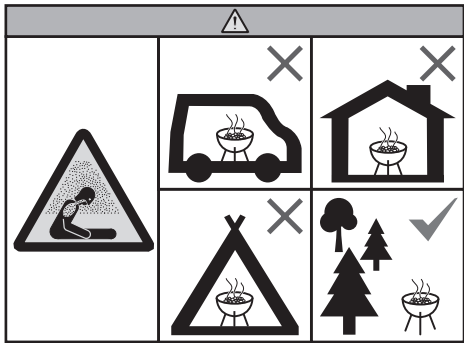
Medidas y cantidad de carbón para calor indirecto

Diámetro de la barbacoa	Briquetas de carbón	
	Briquetas para la primera hora (a cada lado)	Briquetas a agregar por hora adicional (a cada lado)
Go-Anywhere	6 briquetas	2 briquetas
37 cm	7 briquetas	5 briquetas
47 cm	15 briquetas	7 briquetas

SV SÄKERHET

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

- ⚠ VARNING! Använd inte grillen inomhus! Grillen är utformad för användning utomhus i ett välventilerat område. Den inte avsedd för och ska aldrig användas som värmekälla. Om den används inomhus bildas giftiga ångor som orsakar allvarlig kroppsskada eller dödsfall.
- ⚠ VARNING! Grillen blir mycket varm. Flytta den inte under användning.
- ⚠ VARNING! Håll barn och djur på avstånd.
- ⚠ VARNING! Använd inte sprit eller bensen för att tända eller återtända! Använd endast tändmedel som uppfyller SS-EN 1860-3!
- ⚠ VARNING! Börja inte grilla förrän grillkolen/briketterna är täckta av ett lager aska.
- ⚠ VARNING! Använd ej grillen i trånga utrymmen och/eller i boendemiljöer såsom t.ex. 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 tändningsområdet fritt från brandfarliga ångor, som bensen, 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.
- ⚠ Alkoholförstärkning 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 bensen, 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 kolkallret, 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 SS-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) kolkallret. 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 uppflammande lågor eller släcka kolet.
- ⚠ Luftflödet hindras om du klär in baljan med aluminiumfolie. Använd i stället ett dropptäck 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 som 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 TILLÅTET 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 simbassäng 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 kloralkali som simbassänger 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 LAGSTADGDE KRAVEN PÅ WEBER. DENNA GARANTIUTLÅTANDE BEGRÄNSAR INTE OCH UNDANTAR INTE SITUATIONER ELLER ÄRENDEN DÄR 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 kolgrillens utformning. Vi designar våra grillar så att du aldrig behöver oroa dig för uppfammande lågor, ojämn värme eller bränd mat. Räkna med utmärkt funktion, kontroll och resultat – varje gång.

Balja och lock

Alla kolgrillar från WEBER är tillverkade med balja (A) och lock (B) av porslinsmaljerat stål. Det är viktigt eftersom det betyder att de aldrig flagar. Den reflekterande ytan ger konvektionstillagning, så att värmen strålar runt maten ungefär som i en vanlig ugn och du får ett jämnt resultat.

Spjäll och ventiler

En viktig faktor vid brikettgrillning är luften. Ju mer luft du släpper in i grillen desto varmare blir glöden (upp till en viss punkt) och desto oftare behöver du fylla på den. Ha locket stängt så mycket som möjligt så behöver du inte fylla på lika ofta. Baljans spjäll (C) på grillens undersida ska lämnas öppet när du grillar, men om du vill minska glödens intensitet kan du stänga lockspjället/lockspjällen (D) så mycket som till hälften.

Grillgaller

Tillagningsgallret (E) är tillverkat av slitstarkt pläterat stål och ger gott om utrymme att laga alla dina favoriträtter.

Brikettgaller

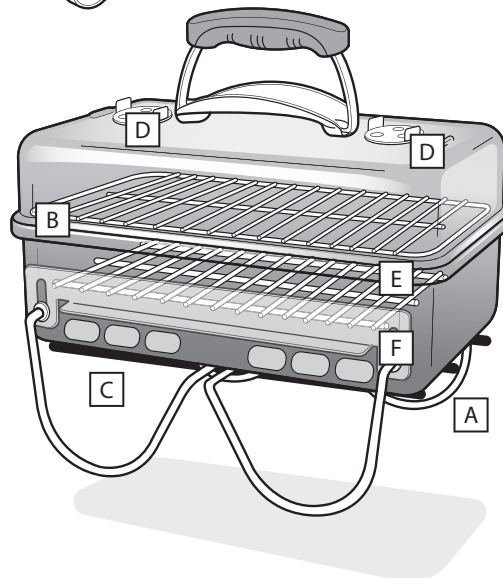
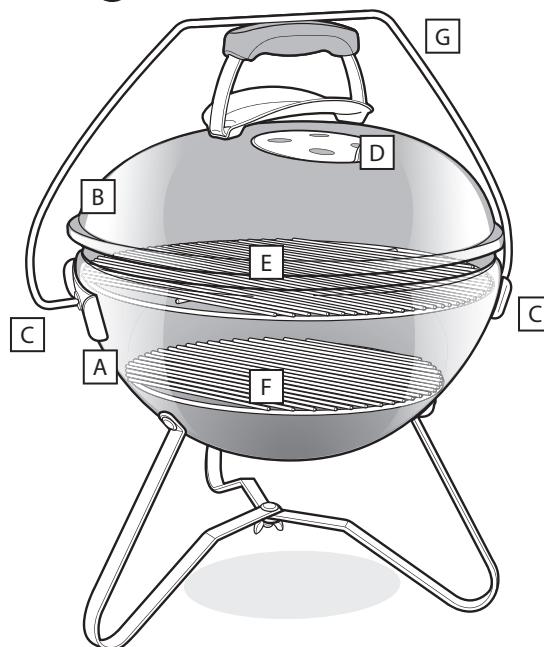
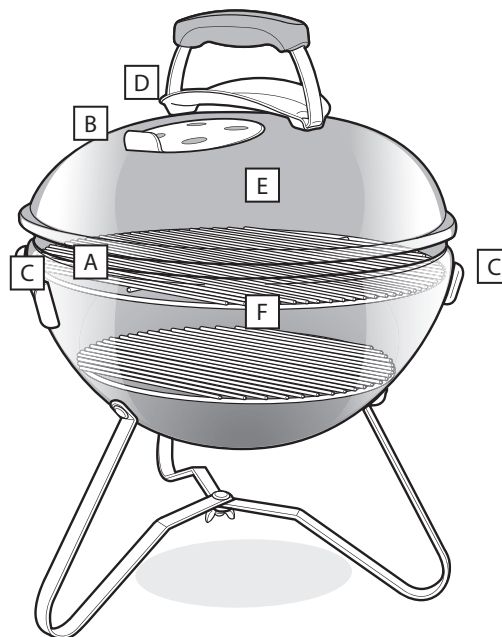
Grillkolsgallret (F) har det som krävs för att stå emot hettan från alla tänkbara kolbäddar. Det här hållbara gallret är tillverkat i kraftigt stål och kommer varken att böjnas eller bränna igenom. Dessutom får du tillräckligt med utrymme för direkt eller indirekt tillagning, så att du kan välja vilken metod du vill använda.

Specialfunktioner

Din grill kan vara utrustad med följande specialfunktioner:

TUCK-N-CARRY locklås

TUCK-N-CARRY (G) locklås gör att du kan bära grillen och det kan också sänkas och användas till att hålla fast locket.



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.

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. Brännbart material omfattar, men är inte begränsat till, trädäck, terrasser och verandor av trä eller behandlat trä.

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 *Måta 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, titta då i tabellen *Måta 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. Beroende på grillmodell kan du eventuellt placera det på sidan av grillen med hjälp av locklåset TUCK-N-CARRY, som kan sänkas och även fungera som lockhållare.
2. Ta ut tillagningsgallret (det övre) från grillen.
3. Ta ut kolgallret (det nedre) och rensa bort aska och gamla kolbitar från baljans botten och från askfångaren (beroende på grillmodell).
4. Öppna spjället/spjällen på baljan.
5. Sätt tillbaka kolgallret (det nedre).

OBS! Instruktioner om att använda tändvätska har avsiktligt utelämnats i den här användarmanualen. Tändvätska är söligt 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

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 tidningssidor 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 tidningspappret 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.

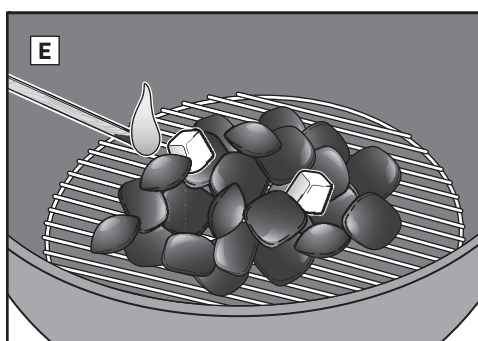
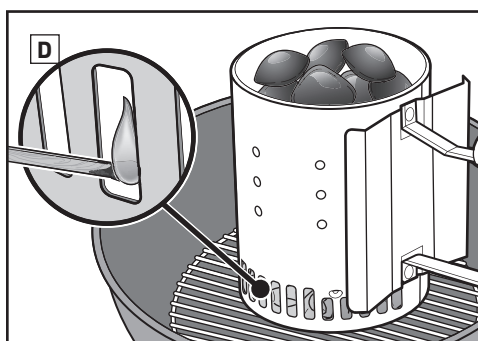
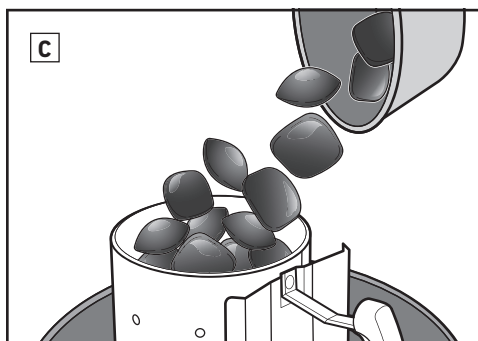
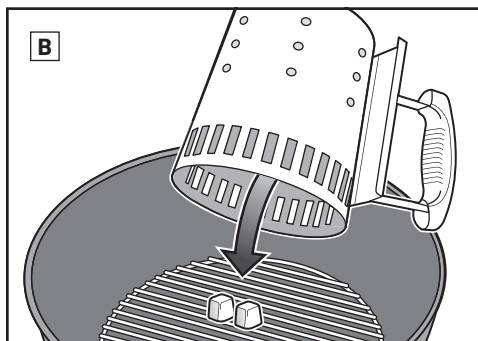
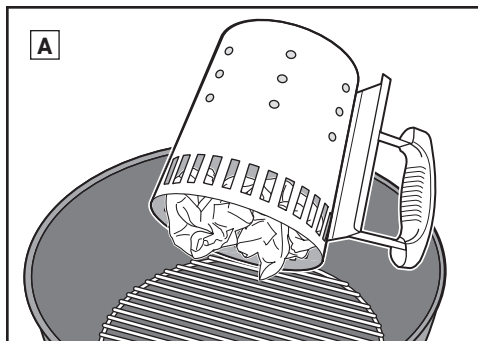
5. När grillkolen eller briketterna har tänts ordentligt går du vidare till följande sidor där du hittar instruktioner om hur du arrangerar kolen och börjar grilla med önskad grillmetod (direkt eller indirekt grillning).

Tända kol/briketter med tändkuber

1. Bygg en pyramid av grillkol eller briketter mitt på (nedersta) kolgallret och stick i 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).



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. Skorstenständare (säljs separat) och tändkuber (säljs separat) är ett mycket renare och mycket mer effektivt sätt att tända kolen.

Förvärm grillen

Genom att förvärm 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 uppflammande 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 uppflammande lågor kan bränna maten. Ha locket på så mycket som möjligt. Det begränsar mängden syre inuti grillen vilket gör att de uppflammande 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 på 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 fett 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, porslinsemaljerade 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 xylene, medel för ugnsgrengöring, rengöringsmedel med slipmedel (rengöringsmedel för kök) och tvålsvampar som repar.

GRILLMETODER – DIREKT VÄRME

Arrangera kolen för direkt värme

1. Använd alltid värmetåliga grillvantar eller grillhandskar, som överensstämmer med SS-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 kolgallret 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).

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

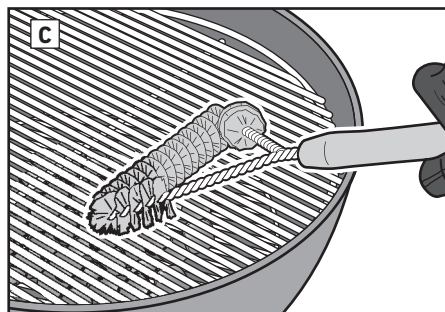
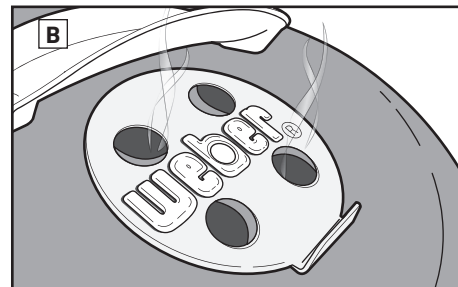
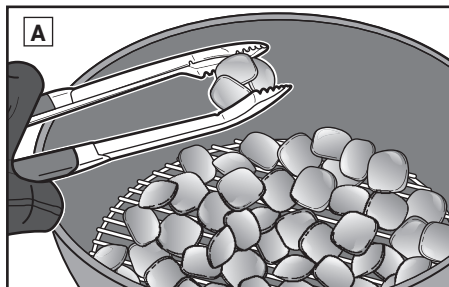
8. Öppna locket och lägg maten på grillgallret.

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 värmetåliga grillvantar eller grillhandskar, som överensstämmer med SS-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 grillkolet har tänts ordentligt ska du använda en lång tång och placera kolbitarna så att de hamnar på vardera sida om maten (A). Ett dropptråg kan placeras mellan kolhögarna för att samla upp dropp från maten.

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).

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

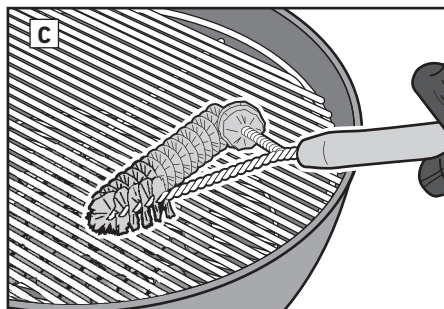
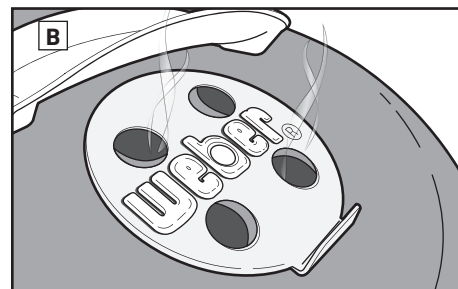
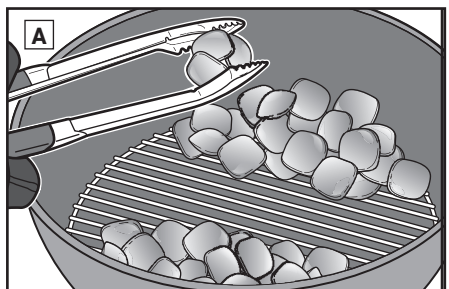
8. Öppna locket och lägg maten på grillgallret.

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.



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

Mäta upp och tillsätta grillkol eller briketter för direkt värme

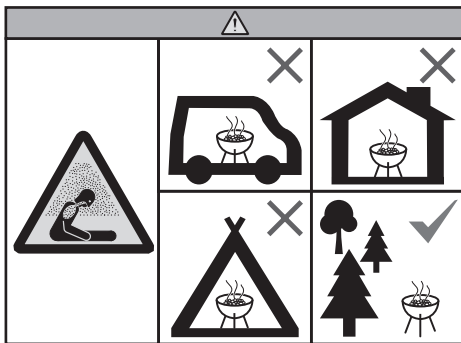
Grillens diameter	Briketter
Go-Anywhere	13 briketter
37 cm	24 briketter
47 cm	30 briketter

Mäta upp och tillsätta grillkol eller briketter för indirekt värme

Grillens diameter	Briketter	
	Briketter för den första timmen (per sida)	Briketter att tillsätta för varje ytterligare timme (per sida)
Go-Anywhere	6 briketter	2 briketter
37 cm	7 briketter	5 briketter
47 cm	15 briketter	7 briketter

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 entflammaren 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 Betriebes 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 Deckellüfter 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.
- ⚠ Verstau 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 Tropfschale, um die Bratensäfte während des Garens über indirekter Hitze aufzufangen.
- ⚠ Überprüfe deine Grillbürsten regelmäßig auf lose Borsten und übermäßigen Verschleiß. Ersetze die Grillbürste, wenn du auf dem Grillrost oder in der Bürste lose Borsten findest. WEBER empfiehlt, zu Beginn jeder 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 zweijährige gesetzliche Gewährleistung. Diese und andere gesetzliche Regelungen werden in keiner Weise von der von WEBER gewährten freiwilligen Garantie eingeschränkt. Stattdessen werden dem Besitzer durch diese Garantie zusätzliche Rechte eingeräumt, die über die gesetzliche Garantieregelung hinausgehen.

FREIWILLIGE GARANTIE VON WEBER

WEBER garantiert dem Käufer des WEBER-Produkts (oder im Fall eines Geschenks bzw. einer Werbeaktion der Person, die das Produkt erhalten hat), dass das Produkt für die nachfolgend aufgeführten Garantiefristen frei von Material- und Verarbeitungsmängeln ist, sofern es in Übereinstimmung mit dem beiliegenden Benutzerhandbuch montiert und bedient wird. (Hinweis: Wenn du dein WEBER-Benutzerhandbuch 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 ZULASSIG, 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, registriert. Bewahre bitte auch deinen Original-Verkaufsbeleg und/oder die Original-Rechnung auf. Durch das Registrieren deines WEBER-Produkts bestätigst du die Garantie und schaffst eine direkte Verbindung zu WEBER, falls wir dich direkt kontaktieren müssen.

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

GARANTIEABWICKLUNG/GEWÄHRLEISTUNGSAUSSCHLUSS

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

Diese Garantie erlischt, wenn Schäden, Zustandsverschlechterungen, Verformungen 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 Mittellring:
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 GARANTIE“). 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 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.

Deckel und Kessel

Jeder Holzkohlegrill von WEBER besteht aus einem Kessel (A) und Deckel (B) aus porzellanemailliertem Stahl. Diese besondere Beschichtung wird niemals abplatzen. Zudem reflektiert die Oberfläche Wärme und ermöglicht so das Garen mit Konvektionswärme. Das bedeutet, dass die Wärme um das Grillgut zirkuliert – ähnlich wie bei der Umlufteinstellung eines Ofens – und für perfekte Grillergebnisse sorgt.

Lüfter und Lüftungsöffnungen

Ein wichtiger Faktor beim Grillen mit Holzkohle ist die Luft. Je mehr Luft in den Grill strömen kann, desto heißer wird die Flamme (bis zu einem bestimmten Punkt) und desto öfter musst du nachlegen. Um so wenig Holzkohle wie möglich zu verbrauchen, halte den Deckel möglichst geschlossen. Die Lüftungsöffnungen im Kessel (C) sollten immer geöffnet sein, wenn du grillst. Damit die Holzkohle aber möglichst langsam verbrennt, kannst du den/deckellüfter (D) maximal bis zur Hälfte schließen.

Grillrost

Der Grillrost (E) ist aus strapazierfähigem, beschichtetem Stahl gefertigt und bietet ausreichend Platz, um darauf all deine Lieblingsgerichte zuzubereiten.

Holzkohlerost

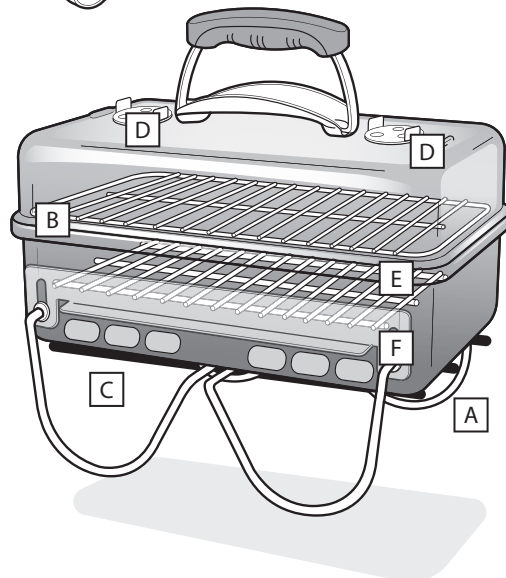
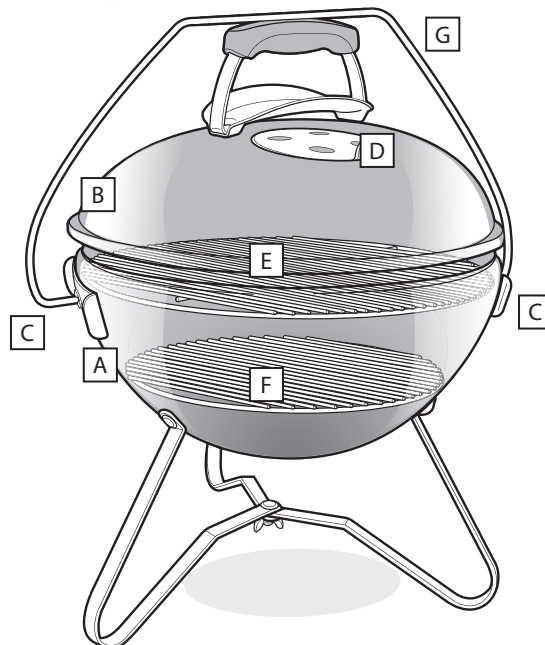
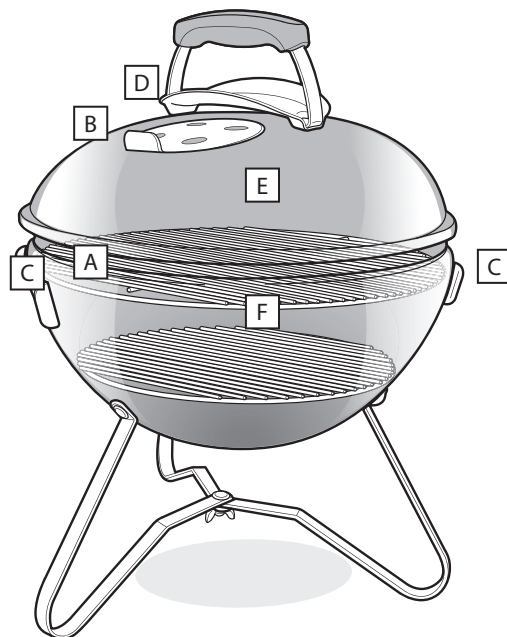
Der Holzkohlerost (F) hält der Hitze eines jeden Holzkohlefeuers stand. Der robuste Grillrost ist aus strapazierfähigem Edelstahl gefertigt und brennt weder durch noch verformt er sich. Außerdem bietet er ausreichend Platz zum direkten oder indirekten Grillen und damit die nötige Flexibilität, damit du all deine Grillwünsche erfüllen kannst.

Besonderheiten

Dein Grill kann mit der folgenden speziellen Funktion ausgestattet sein:

TUCK-N-CARRY Deckelverschluss

Der TUCK-N-CARRY Deckelverschluss (G) ermöglicht das Tragen und kann auch als Deckelhalter verwendet werden.



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.

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, sieh dir die Tabelle *Holzkohle für indirekte Hitze abmessen und hinzugeben* an. 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. Je nach Grillmodell kannst du ihn mithilfe des TUCK-N-CARRY Deckelverschlusses an der Seite deines Grills ablegen. Der Verschluss lässt sich absenken, sodass er gleichzeitig als Deckelhalter dient.
2. Nimm den (oberen) Grillrost vom Grill.
3. Nimm den Holzkohlerost (unten) heraus und entferne Asche und Holzkohlereste vom Boden des Kessels und der Ascheauffangschale (je nach Grillmodell).
4. Öffne die Lüftungsöffnung(en) am Kessel.
5. Setze den (unteren) Holzkohlerost wieder ein.

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

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 oder 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.

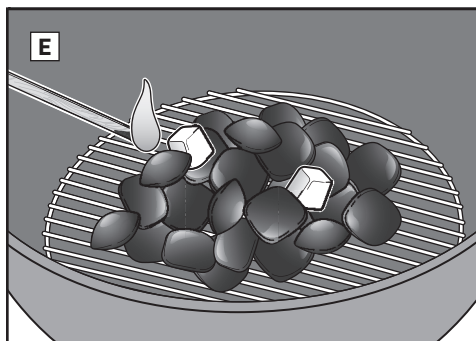
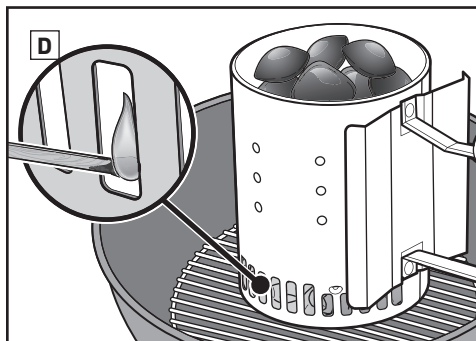
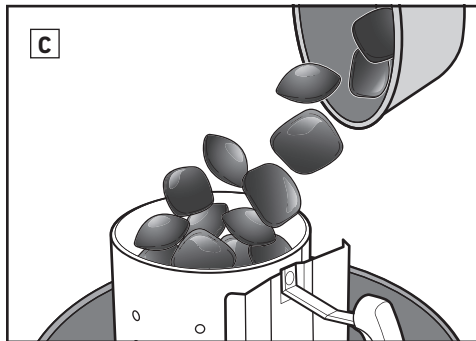
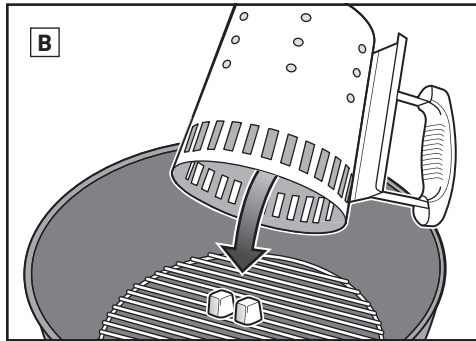
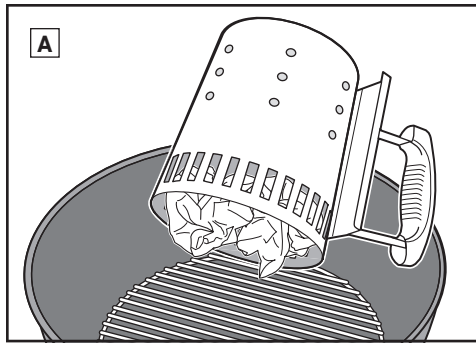
5. Wenn die Holzkohle vollständig entzündet ist, fahre mit den folgenden Seiten fort. Dort findest du Anleitungen dazu, wie du die Holzkohle anordnest und je nach gewünschter Garmethode mit dem Grillen beginnst (direkte oder indirekte Methode).

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).



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 Lebensmittelrückstände 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 verminderst 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“ Flocken auf der Innenseite des Deckels finden. Während des Gebrauchs entsteht aus verdampftem Fett und Rauch Kohlenstoff, der sich auf der Innenseite des Deckels ablagert. Löse das verkohlte Fett mit einer Edelstahl-Grillbürste von der Deckelinnenseite. Um die Bildung weiterer Ablagerungen zu minimieren, kannst du die Deckelinnenseite nach dem Grillen, wenn der Grill noch warm (nicht heiß) ist, mit einem Küchentuch abwischen.
- Reinige lackierte, porzellanemailierte 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, Ofenreiniger, scheuernde Reinigungsmittel (Küchenreiniger) oder scheuernde Reinigungspads.

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).

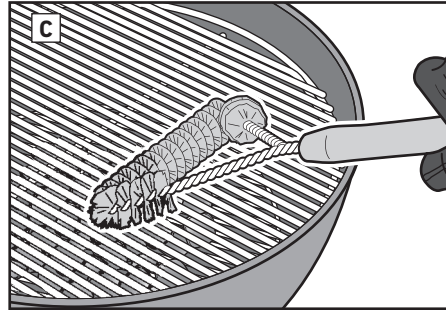
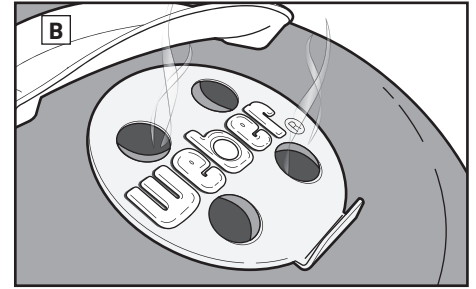
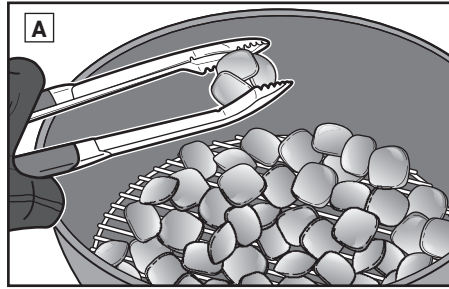
Hinweis: Verwende eine Grillbürste mit Edelstahlborsten. Ersetze die Grillbürste, wenn du auf dem Grillrost oder in der Bürste lose Borsten findest.

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, verteile sie mit einer langen Zange so, dass sie sich jeweils seitlich vom Grillgut befindet (A). Du kannst zwischen die Holzkohle eine Tropfschale stellen, um herabtropfende Säfte aufzufangen.
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.

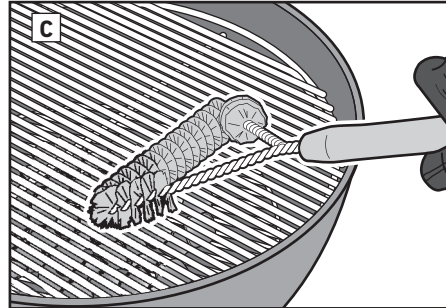
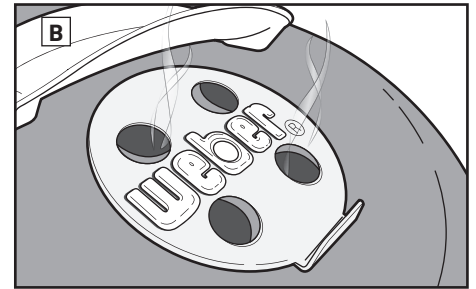
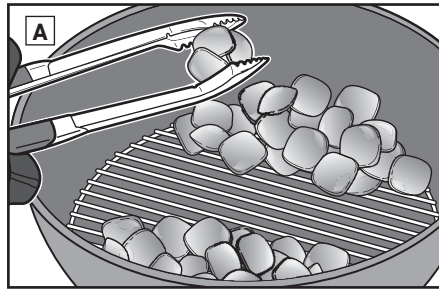
8. Öffne den Deckel und lege dein Grillgut auf den Grillrost.

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.



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

Holzkohle für direkte Hitze abmessen und hinzugeben

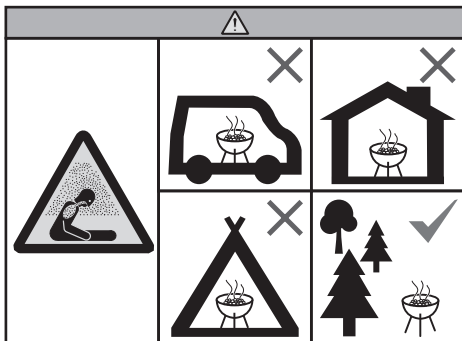
Durchmesser des Grills	Holzkohlebriketts
Go-Anywhere	13 Briketts
37 cm	24 Briketts
47 cm	30 Briketts

Holzkohle für indirekte Hitze abmessen und hinzugeben

Durchmesser des Grills	Holzkohlebriketts	
	Briketts für die erste Stunde (pro Seite)	Zusätzliche Briketts für jede weitere Stunde (pro Seite)
Go-Anywhere	6 Briketts	2 Briketts
37 cm	7 Briketts	5 Briketts
47 cm	15 Briketts	7 Briketts

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!** Gebruik de barbecue niet binnenshuis! Deze barbecue is ontworpen voor buitengebruik in een goed geventileerde omgeving en is niet bedoeld voor en mag nooit gebruikt worden als verwarming. Bij gebruik binnenshuis kunnen giftige dampen ontstaan en kan dit leiden tot ernstig lichamelijk letsel of overlijden.
- ⚠ **WAARSCHUWING!** Deze barbecue wordt zeer heet, dus verplaats hem niet als hij aanstaat.
- ⚠ **WAARSCHUWING!** Buiten bereik van jonge kinderen en huisdieren houden.
- ⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus of benzine om de barbecue (opnieuw) aan te steken! Gebruik alleen aanstekers die voldoen aan de norm EN 1860-3!
- ⚠ **WAARSCHUWING!** Begin pas met barbecueën wanneer er op de houtskool een laagje as is ontstaan.
- ⚠ **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 wanneer 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 (in overeenstemming met EN 407, contactwarmteniveau 2 of hoger) bij het barbecueën, het afstellen van de luchtopeningen (ventilatorroosters), toevoegen van houtskool en 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.
- ⚠ Plaats 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 gedooft.
- ⚠ Verwijder de as pas wanneer de houtskool volledig opgebrand en gedooft is, en de barbecue is afgekoeld.
- ⚠ Houd elektrische draden en kabels uit de buurt van de hete oppervlakken van de barbecue en plaatsen waar veel mensen langslapen.

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 WEBERS 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 tweearig 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.

WEBERS 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 erin 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 VOER 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 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, tsunami's 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 WETTELIIK 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 VERKOCHTE WEBER-PRODUCT OVERSTIJGEN.

JE AANVAART 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 COMMERCIELE 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 je houtskoolbarbecue nagedacht. Wij ontwerpen onze barbecues zo dat 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.

Ketel en deksel

Elke WEBER-houtskoolbarbecue is gemaakt met een ketel (A) en deksel (B) van op staal gebakken porselein email. Dit is belangrijk omdat dit betekent dat het nooit zal afbladderen. Het spiegelende oppervlak zorgt voor convectiegaring, waardoor de warmte om het voedsel heen straalt zoals dat ook bij een reguliere oven het geval is, met gelijkmatige resultaten als gevolg.

Ventilatioorosters en -openingen

Lucht is een belangrijke factor bij barbecueën op houtskool. Hoe meer lucht je in de barbecue laat stromen, hoe warmer het vuur wordt (tot op een bepaald punt) en hoe vaker je moet bijvullen. Houd het deksel zo veel mogelijk gesloten tijdens het barbecueën, zodat je niet zo vaak hoeft bij te vullen. De ketelventilatioorosters (C) onderin in de barbecue moeten open blijven staan als je gaat barbecueën, maar om de snelheid waarmee het vuur brandt te verlagen, sluit je het (de) dekselventilatiooroster(s) (D) tot halverwege.

Grillrooster

Het grillrooster (E) is gemaakt van robuust staal met een bescherm-laag en biedt meer dan genoeg ruimte voor al je favoriete gerechten.

Houtskoolrooster

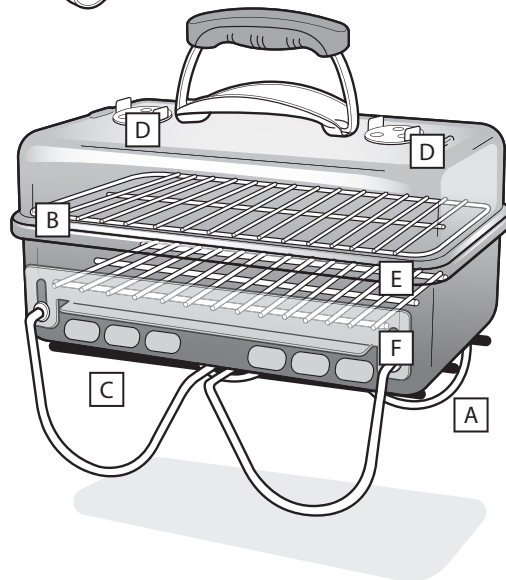
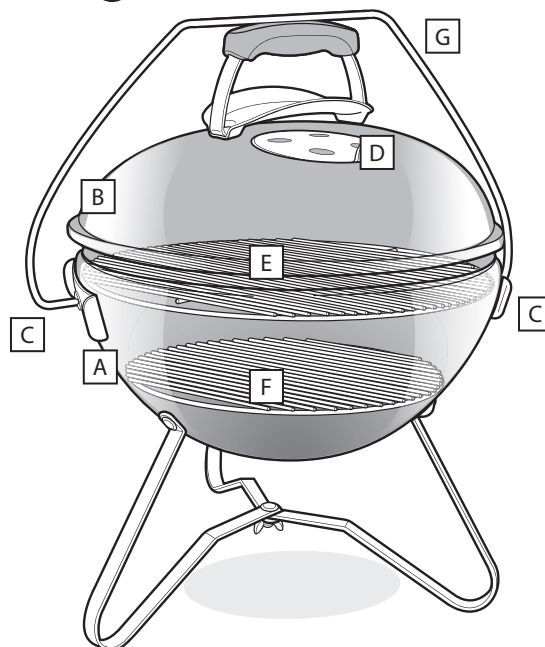
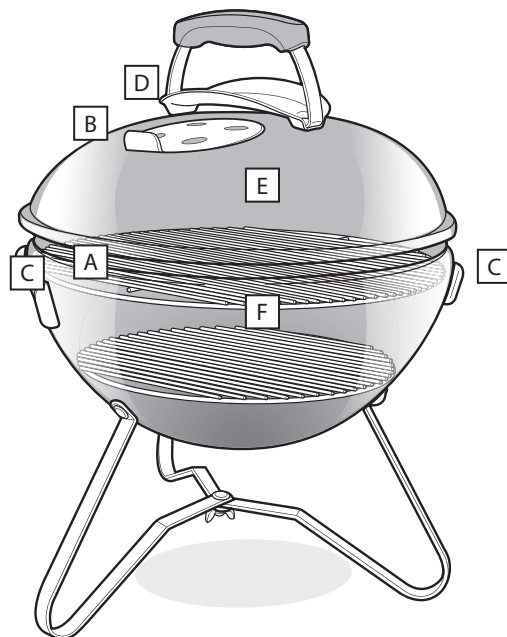
Het houtskoolrooster (F) is bestand tegen hitte van houtskoolvuur. Dit duurzame rooster van robuust staal trekt niet krom en brandt niet door. Bovendien biedt het genoeg ruimte voor direct of indirect garen, waardoor je de flexibiliteit hebt om gerechten te bereiden zoals je dat zelf wilt.

Speciale eigenschappen

Je barbecue kan zijn uitgerust met de volgende speciale eigenschap:

TUCK-N-CARRY-dekselvergrendeling

Met de TUCK-N-CARRY-dekselvergrendeling (G) kan je de barbecue dragen en je kunt hem ook als dekselhouder gebruiken.



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 barbecue tips.

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 plek.
- Plaats de barbecue altijd op een veilige, vlakke ondergrond.
- Gebruik deze barbecue niet binnen 60 cm van brandbare materialen. Onder brandbare materialen vallen onder meer hout of vloeren, terrassen en veranda's van behandeld hout.

Bepaal hoeveel houtskool nodig is

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 warmte*. 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. Afhankelijk van het type barbecue kun je hem aan de zijkant van je barbecue plaatsen met gebruik van de TUCK-N-CARRY-dekselvergrendeling die omlaag gaat om te fungeren als dekselhouder.
2. Verwijder het grillrooster (het bovenste rooster) uit de barbecue.
3. Verwijder het houtskoolrooster (het onderste rooster) en verwijder as en brokken oud houtskool uit de bodem van de ketel en asopvangbak (afhankelijk van het model barbecue).
4. Open ketelventilatioerooster(s).
5. Vervang houtskoolrooster (het onderste rooster).

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.

HOOTSKOOL 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.

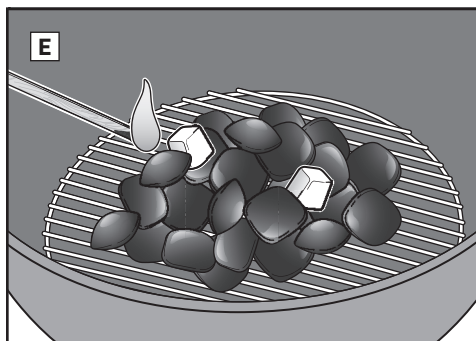
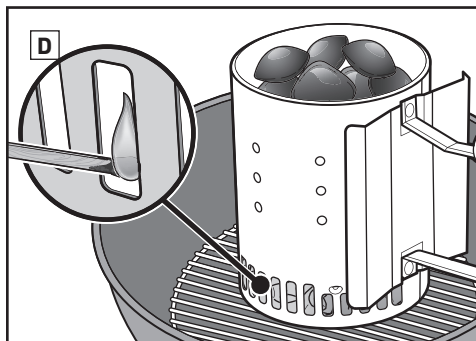
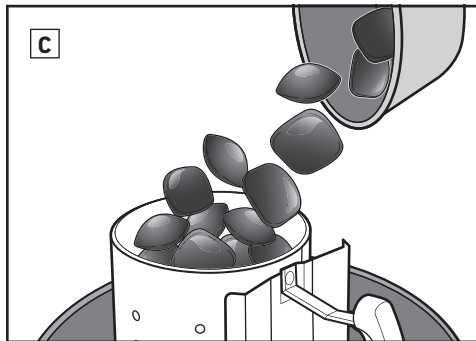
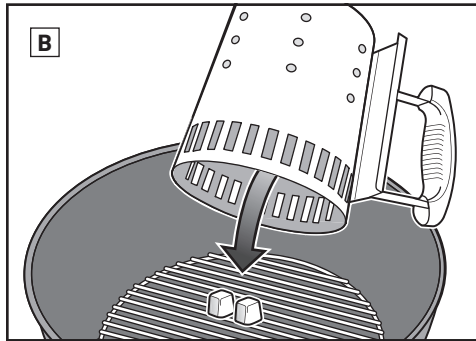
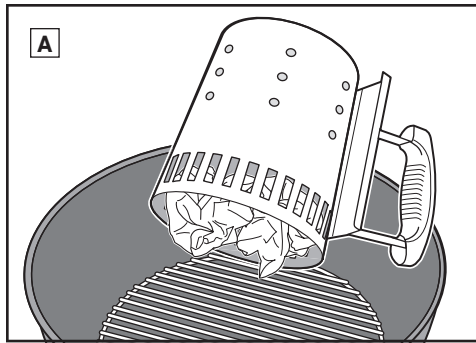
5. Ga, wanneer de houtskool volledig brandt, verder met de volgende pagina's met instructies over het verdelen van de houtskool en begin met barbecueën volgens de gewenste methode (directe of indirecte methode).

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).



TIPS EN TRUCS

Draag handschoenen

Draag altijd barbecuehandschoenen 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 roodgloeiend 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 bespuitten 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 dekselventilatioerooster en ketelventilatiegaten 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 barbecueet, 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 gedooft en de barbecue is afgekoeld.
- Je treft misschien verftachtige 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, zuurbestendende schoonmaakmiddelen, terpentine of xyleen, ovenschoonmaakmiddel, schuurmiddelen (keukenschoonmaakmiddelen) of schuurspontjes.

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 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.

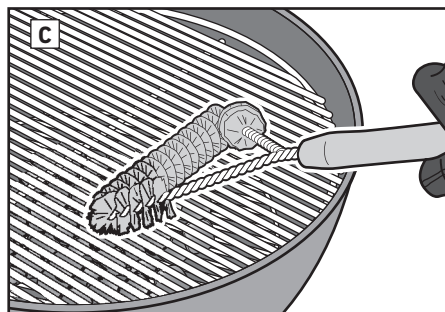
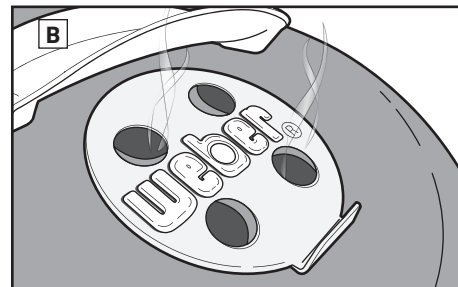
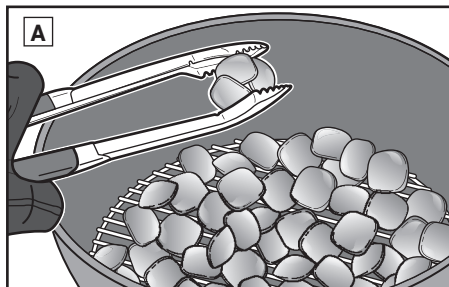
8. Open het deksel en leg het voedsel op het grillrooster.

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 je handen verbrandt.

2. Als de houtskool volledig brandt, plaats je de houtskool met een lange tang aan beide zijden van het voedsel (A). Er kan een lekbakje tussen de houtskool worden geplaatst om druipeet op te vangen.
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.

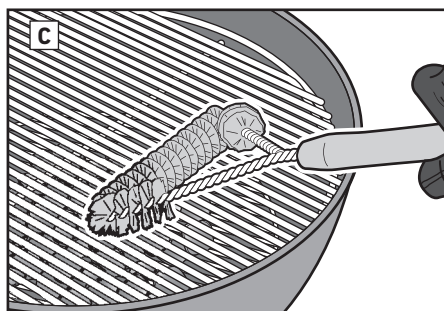
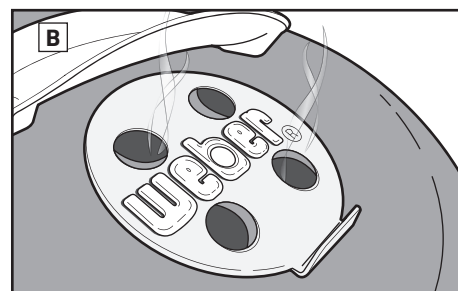
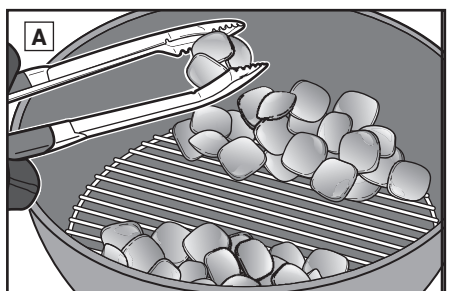
8. Open het deksel en leg het voedsel op het grillrooster.

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.



Gebruik alleen houtskool - in overeenstemming met EN 1860-2.

Houtskool afmeten en toevoegen voor directe warmte

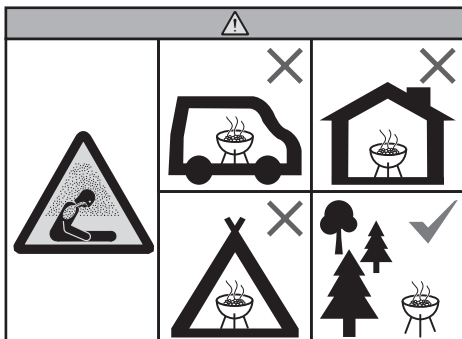
Diameter barbecue	Houtskoolbriketten
Go-Anywhere	13 briketten
37 cm	24 briketten
47 cm	30 briketten

Houtskool afmeten en toevoegen voor indirecte warmte

Diameter barbecue	Houtskoolbriketten	
	Aantal briketten voor het eerste uur (per kant)	Aantal briketten voor ieder extra uur (per kant)
Go-Anywhere	6 briketten	2 briketten
37 cm	7 briketten	5 briketten
47 cm	15 briketten	7 briketten

A inobservância das indicações de PERIGO, AVISO e CUIDADO contidas neste manual do utilizador podem provocar ferimentos graves ou morte, bem como resultar em incêndio ou explosão de danos materiais. Antes de usar o grelhador, leia todas as informações de segurança incluídas neste manual do utilizador.

- ⚠ **AVISO!** Não use 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 que respeitem 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 intoxicação 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 registro 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 pendure 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 daí 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 DEVEM SER ENTENDIDAS COMO 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 foi sujeito a uma intensa reflexão. Concebemos os nossos grelhadores de forma a 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.

Cuba e tampa

Todos os grelhadores a carvão WEBER são feitos com uma cuba (A) e tampa (B) em aço com um revestimento esmaltado cozido. Esta é uma característica importante pois impedirá que o revestimento descasque ou lasque. A superfície refletora garante uma cozedura por convecção: o calor circula à volta dos alimentos à semelhança de um forno fechado, proporcionando resultados de cozedura uniformes.

Registos de ar e aberturas de ventilação

Um dos fatores mais importantes no barbecue com carvão é o ar. Quanto mais ar permitir que entre no grelhador, mais quente o fogo ficará (até um determinado ponto) e mais vezes terá de reabastecer. Para minimizar o reabastecimento, mantenha a tampa fechada sempre que possível. Os orifícios de ventilação da cuba (C) na parte inferior do grelhador, devem permanecer abertos sempre que grelharestar a grelhar, mas, para atrasar a velocidade e não queimar, feche metade das entradas de ar da tampa (D).

Grelha de cozedura

Fabricada em aço cromado resistente, a grelha de cozedura (E) proporciona muito espaço para preparar as suas refeições preferidas.

Grelha de carvão

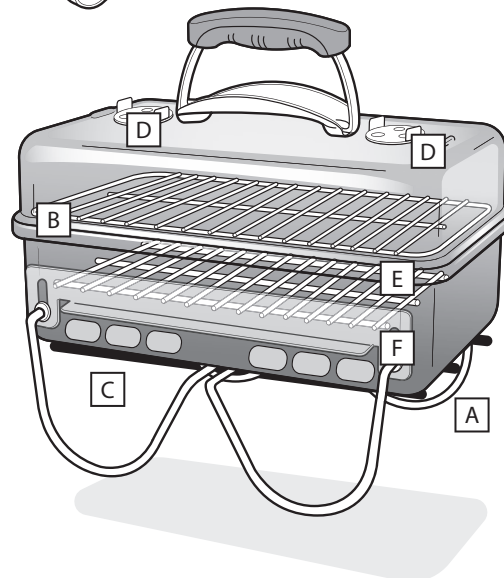
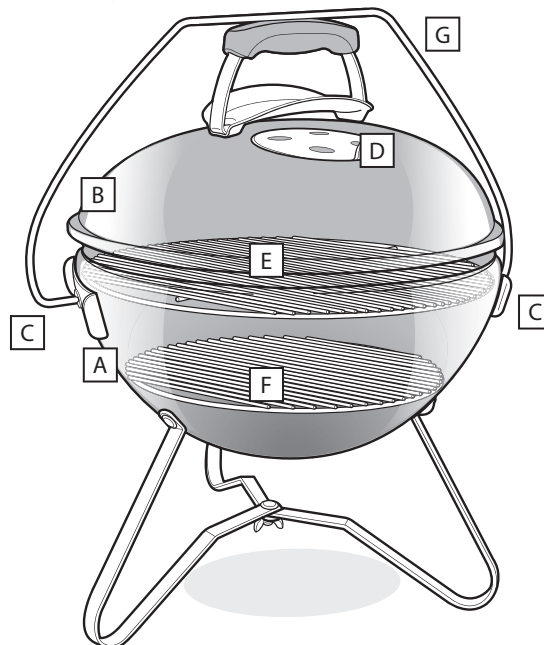
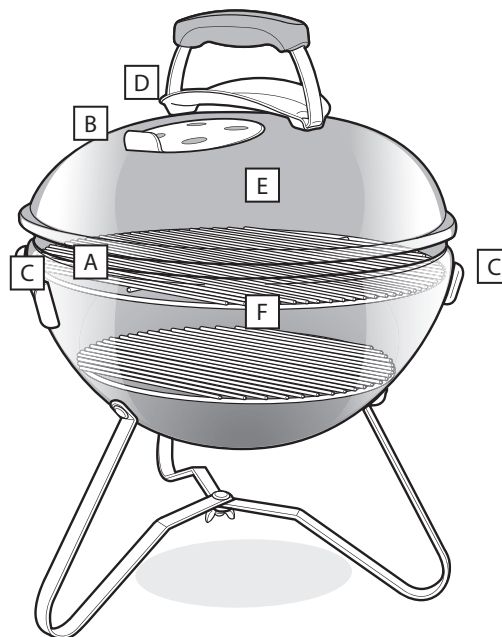
A grelha de carvão (F) é ideal para resistir ao calor de qualquer fogo com carvão. Fabricada em aço resistente, esta grelha durável não se vai deformar nem queimar. Além disso, proporciona espaço suficiente para a cozedura direta ou indireta e a flexibilidade para cozinhar da forma que pretende.

Características especiais

O seu grelhador pode estar equipado com o seguinte recurso especial:

Bloqueio da tampa TUCK-N-CARRY

O bloqueio da tampa TUCK-N-CARRY (G) permite usar a tampa para transportar o grelhador e também pode baixar para ser usado como suporte da tampa.



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.

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 de carne maiores 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. Dependendo do modelo do seu grelhador, poderá colocá-la na lateral do mesmo, utilizando o bloqueio da tampa TUCK-N-CARRY, o qual pode descer para ser usado também como suporte da tampa.
2. Remova a grelha de cozedura (superior) do seu grelhador.
3. Retire a grelha (inferior) de carvão e limpe as cinzas ou pedaços de carvão usado do fundo da cuba e do tabuleiro de recolha de cinzas (dependendo do modelo do seu grelhador).
4. Abra o(s) orifício(s) de ventilação da cuba.
5. Substitua a grelha de carvão (inferior).

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.

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 amarrado 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 usados 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.

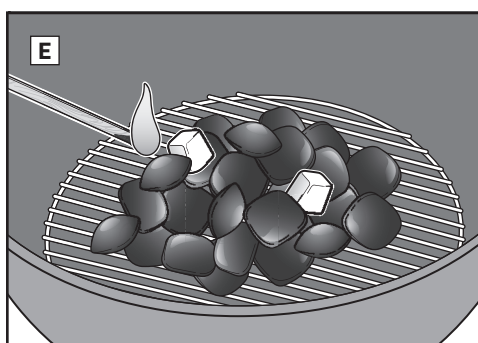
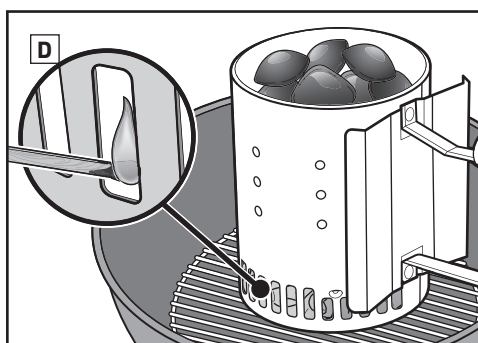
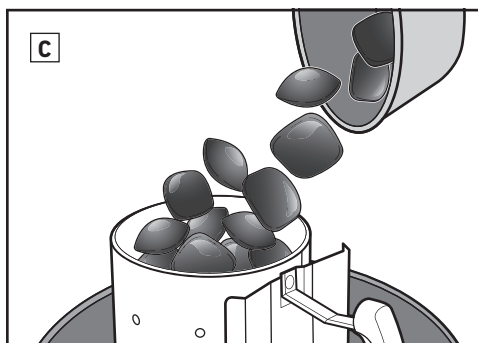
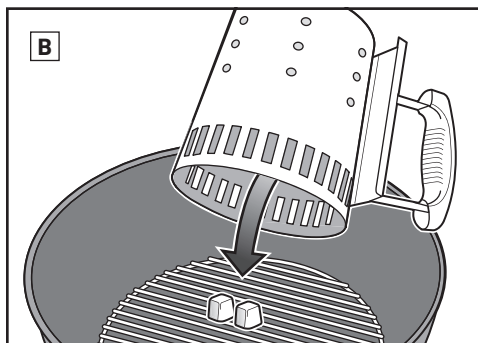
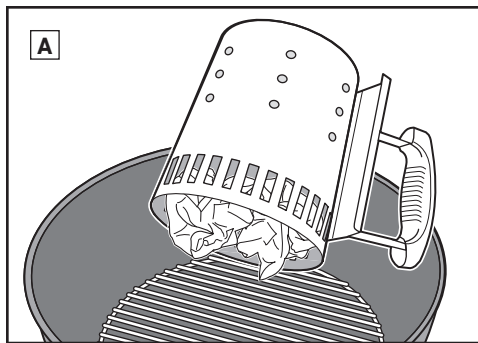
5. Quando o carvão estiver totalmente aceso, avance para as páginas seguintes e consulte as instruções sobre como arrumar o carvão e começar a cozinhar de acordo com o seu método pretendido (método direto ou indireto).

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 usados 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).



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 proteja 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 fora 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.

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 registros 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 registro 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).

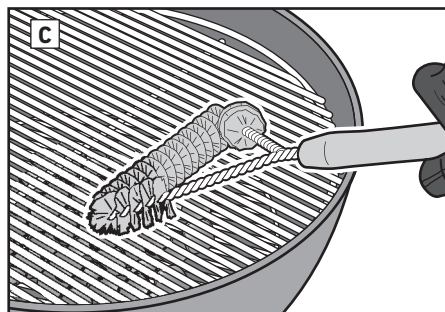
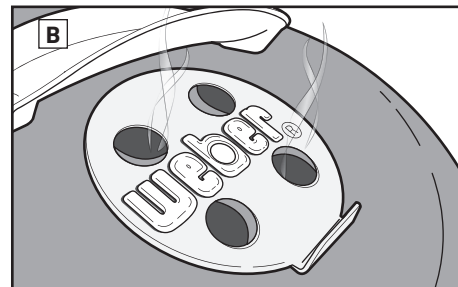
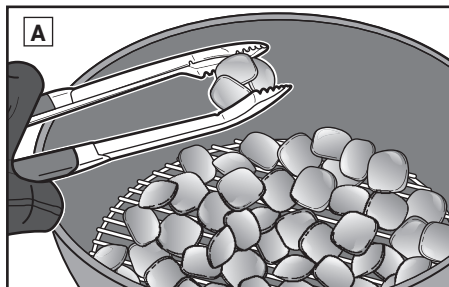
Nota: Use uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável. Substitua a escova se encontrar cerdas soltas na grelha de cozedura ou na própria escova.

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 registro 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 registros 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 do carvão estar completamente aceso, utilize uma pinça longa e coloque-o de forma a que fique em cada lado dos alimentos (A). Pode colocar um recipiente de recolha entre o carvão para recolher as gorduras.

3. Substitua a grelha de cozedura.
4. Feche a tampa do grelhador.
5. Abra o registro de ar na tampa (B).

6. Pré-aqueça a grelha durante 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.

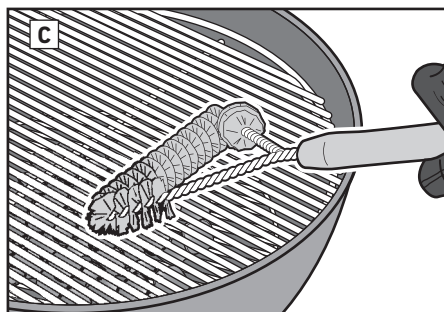
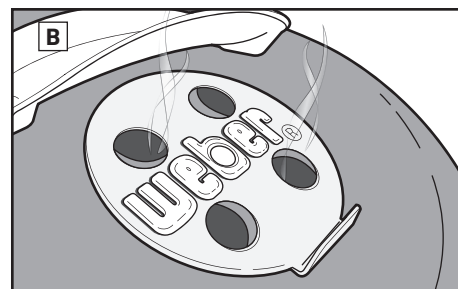
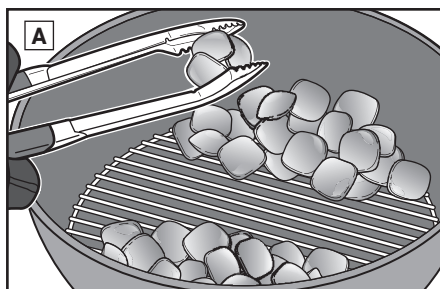
8. Abra a tampa e coloque os alimentos na grelha.

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 registro de ar na tampa e os orifícios de ventilação da cuba para apagar o carvão.



Utilize apenas carvão - em conformidade com a norma EN 1860-2.

Medir e acrescentar carvão para calor direto

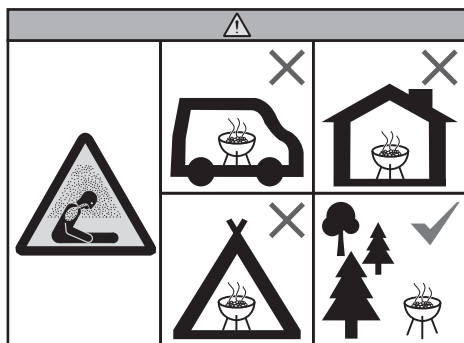
Diâmetro do grelhador	Briquetes de carvão
Go-Anywhere	13 briquetes
37 cm	24 briquetes
47 cm	30 briquetes

Medir e acrescentar carvão para Calor indireto

Diâmetro do grelhador	Briquetes de carvão	
	Briquetes para a primeira hora (por lado)	Briquetes a adicionar para cada hora adicional (por lado)
Go-Anywhere	6 briquetes	2 briquetes
37 cm	7 briquetes	5 briquetes
47 cm	15 briquetes	7 briquetes

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.

- ⚠ 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.
- ⚠ OSTRZEŻENIE! Grill może być bardzo gorący; nie przemieszczać go podczas użytkowania.
- ⚠ OSTRZEŻENIE! Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny przebywać w pobliżu.
- ⚠ OSTRZEŻENIE! Do rozpalania nie wolno używać spirytusu ani benzyny! Używać wyłącznie podpałek zgodnych z normą EN 1860-3!
- ⚠ OSTRZEŻENIE! Nie rozpoczynać grillowania, dopóki węgiel nie pokryje się warstwą popiołu.
- ⚠ 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

- ⚠ Nie używaj grilla w garażu, budynku, pod wiatą ani w żadnej innej zamkniętej przestrzeni.
- ⚠ 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.
- ⚠ W miejscu grillowania nie powinny znajdować się żadne palne opary ani ciecze, takie jak benzyna, alkohol itd., jak również inne materiały łatwopalne.

OSTRZEŻENIA

- ⚠ Nie korzystaj z grilla, dopóki nie zostaną zamontowane wszystkie części. Grill musi zostać prawidłowo zmontowany zgodnie z instrukcjami montażu. Nieprawidłowy montaż może zagrażać bezpieczeństwu.
- ⚠ Nigdy nie korzystaj z grilla bez zamontowanego popielnika.
- ⚠ Nie korzystaj z grilla pod łatwopalną konstrukcją, np. sufitem lub okapem.
- ⚠ Spożywanie alkoholu, leków na receptę lub dostępnych bez recepty może negatywnie wpłynąć na zdolność użytkownika do właściwego montażu i bezpiecznej obsługi grilla.
- ⚠ Podczas korzystania z grilla należy zachować ostrożność. Podczas pieczenia lub czyszczenia grill będzie gorący; nigdy nie należy pozostawiać go bez nadzoru.
- ⚠ 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.
- ⚠ Grill nie jest przeznaczony do instalowania wewnątrz ani na zewnątrz pojazdów rekreacyjnych i łodzi.
- ⚠ 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.
- ⚠ Grill należy zawsze stawiać na stabilnej, równej powierzchni, z dala od łatwopalnych materiałów.
- ⚠ Nie należy umieszczać grilla na szkle ani na łatwopalnej powierzchni.
- ⚠ Nie należy korzystać z grilla przy silnym wietrze.
- ⚠ Podczas rozpalania oraz korzystania z grilla nie należy nosić ubrań z luźnymi, zwisającymi rękawami.
- ⚠ Nigdy nie dotykaj rusztu do pieczenia, rusztu na węgiel, popiołu, węgla ani grilla, żeby sprawdzić, czy są gorące.
- ⚠ Wygaś węgiel po zakończeniu grillowania. Aby wygasić węgiel, zamknij otwór wentylacyjny misy i przepustnicę pokrywę, a następnie umieść pokrywę na misie.
- ⚠ Podczas pieczenia, ustawiania otworów wentylacyjnych (przepustnic), dodawania węgla oraz dotykania termometru lub pokrywę noś rękawice odporne na wysoką temperaturę (zgodne z normą EN 407, zapewniające ochronę przed ciepłem kontaktowym na poziomie 2 lub wyższym).
- ⚠ Używaj odpowiednich narzędzi o długich, termoodpornych uchwyłach.

- ⚠ Zawsze kładź węgiel na (dolnym) ruszcie na węgiel. Nie kładź węgla bezpośrednio na dnie misy.
- ⚠ Nigdy nie wyrzucaj gorących węgli w miejsce, gdzie istnieje ryzyko nadeptnięcia na nie lub ryzyko pożaru. Nigdy nie wyrzucaj popiołu ani węgli, zanim do końca nie wygasną.
- ⚠ Nie chowaj grilla przed całkowitym wygaśnięciem popiołu i węgla.
- ⚠ Nie usuwaj popiołu przed całkowitym wypaleniem się i wygaśnięciem węgla oraz ostygnięciem grilla.
- ⚠ Kable i przewody elektryczne trzymaj z dala od gorących powierzchni grilla oraz od często uczyszczanych obszarów.

OSTROŻNOŚĆ

- ⚠ Nie używaj wody do kontroli płonącego tłuszczu ani gaszenia węgli.
- ⚠ Wyłożenie misy folią aluminiową utrudnia przepływ powietrza. Podczas pieczenia metodą pośrednią do zbierania kapiącego tłuszczu należy używać tacki ociekowej.
- ⚠ 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.
- ⚠ Nie zawieszaj pokryw na uchwycie misy.

GWARANCJA

Dziękujemy za zakup produktu firmy WEBER. Firma Weber-Stephens 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 rękojnia obowiązująca od daty wydania produktu. Postanowienia niniejszej gwarancji nie naruszają tych ani innych praw ustawowych. Co więcej, niniejsza gwarancja przynajmniej w części, która jest dodatkowa, jest niezależna 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 urządzenie 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 prywatnych 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 PRZED 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.

OBOWIĄZKI WŁAŚCICIELA WYNIKAJĄCE Z NINIEJSZEJ GWARANCJI

Aby zapewnić bezproblemowe objęcie gwarancją, 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 gwarancją 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 oplukiwanie 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 uiszczane z góry.

Niniejsza gwarancja nie obowiązuje w przypadku wystąpienia szkód, zniszczeń, przebarwień i/lub rdzy, za które firma WEBER nie ponosi odpowiedzialności, a spowodowanych:

- 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 słońce 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 nieważenie niniejszej gwarancji, a wszelkie szkody stąd wynikające nie są objęte niniejszą gwarancją.

OKRESY GWARANCJI NA PRODUKT

Misa, pokrywa i pierścień środkowy:
10 lat, brak przedziewień/przepaleń

Elementy ze stali nierdzewnej:
5 lat, brak przedziewień/przepaleń

System czyszczenia ONE-TOUCH:
5 lat, brak przedziewień/przepaleń

Elementy z tworzyw sztucznych:
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 FIRME WEBER SPÓCZYWA ODPOWIEDZIALNOŚĆ USTAWOWA.

PO UPŁYWIE PRZEWIDZIANYCH OKRESÓW NINIEJSZEJ GWARANCJI NIE MAJĄ ZASTOSOWANIA ŻADNE GWARANCJE. FIRMA WEBER NIE JEST ZWIĄZANA ŻADNYMI INNYMI GWARANCJAMI (TAKIMI JAK „GWARANCJE ROZSZERZONE”) UDZIELONYMI PRZEZ JAKIEKOLWIEK OSOBĘ, W TYM DYSTRYBUTORA LUB SPRZEDAWCĘ, W ODNIESIENIU DO JAKIEKOLWIEK PRODUKTU. JEDYNYM ŚWIADCZENIEM 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 NIEPRZESTRZEGANIEM INSTRUKCJI PODANYCH PRZEZ FIRMĘ WEBER W DOŁĄCZONYM PODRĘCZNIKU UŻYTKOWNIKA.

CZEŚCI I AKCESORIA WYMIENIONE W RAMACH NINIEJSZEJ GWARANCJI SĄ OBJĘTE GWARANCJĄ TRWAJĄCA TYLKO 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 WIELODZIELNYCH, TAKICH JAK RESTAURACJE, HOTELE, OŚRODKI WYPOCZYNKOWE LUB LOKALE POD WYNAJEM.

FIRMA WEBER MOŻE OD CZASU DO CZASU ZMIENIAĆ KONSTRUKCJĘ SWOICH PRODUKTÓW. NIC, CO ZNAJDUJE SIĘ W TREŚCI NINIEJSZEJ GWARANCJI, NIE BĘDZIE UWAZANE ZA ZOBOWIĄZUJĄCE FIRMĘ WEBER DO WPROWADZANIA TAKICH ZMIAN PROJEKTOWYCH W POPRZEDNIO WYTWORZONYCH PRODUKTACH. PONADTO ZMIANY TAKIE NIE BĘDĄ UWAZANE ZA PRZYNAJEM, IŻ POPRZEDNIO KONSTRUKCJE BYŁY WADLIWE.

Dodatkowe informacje kontaktowe zawiera lista międzynarodowych jednostek biznesowych zamieszczona na końcu niniejszego podręcznika.

SYSTEM PIECZENIA

Konstrukcja grilla węglowego została dogłębnie przemyślana. Nasze grille są projektowane w taki sposób, aby użytkownik nigdy nie miał problemów z płonącym tłuszczem, nierównomiernym grzaniem ani przypalonymi potrawami. Oczekuj doskonałości działania, kontroli i rezultatów za każdym razem.

Misa i pokrywa

Każdy grill węglowy WEBER jest wyposażony w misę (A) i pokrywę (B) wykonane ze spiekanej stali powleczonej emalią porcelanową. Oznacza to, że nigdy nie dojdzie do zderzenia lub złuszczenia warstwy emalii. Odbijająca ciepło powierzchnia umożliwia gotowanie konwekcyjne, dzięki czemu ciepło promieniuje wokół żywności podobnie jak w piekarniku domowym, zapewniając równomierne rezultaty pieczenia.

Przepustnice i otwory wentylacyjne

Ważnym elementem grillowania na węglu drzewnym jest powietrze. Im więcej powietrza dopływa do grilla, tym gorętszy staje się (do pewnego momentu) ogień, co powoduje o wiele szybsze spalanie. Aby zminimalizować konieczność uzupełniania węgla, pokrywa powinna pozostawać w miarę możliwości zamknięta. Otwory wentylacyjne misy (C) na spodzie grilla powinny być otwarte podczas grillowania. Jednak aby zmniejszyć tempo spalania, należy zamknąć do połowy przepustnice pokrywy (D).

Ruszt do pieczenia

Wykonany z wytrzymałej powlekanej stali ruszt do pieczenia (E) zapewnia dużo miejsca do przygotowania wszystkich ulubionych dań.

Ruszt na węgiel

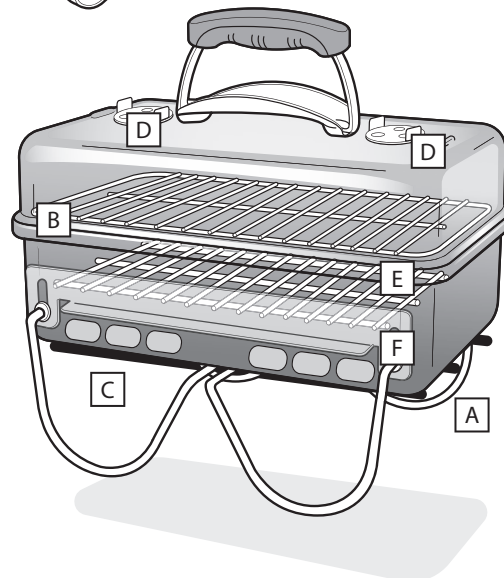
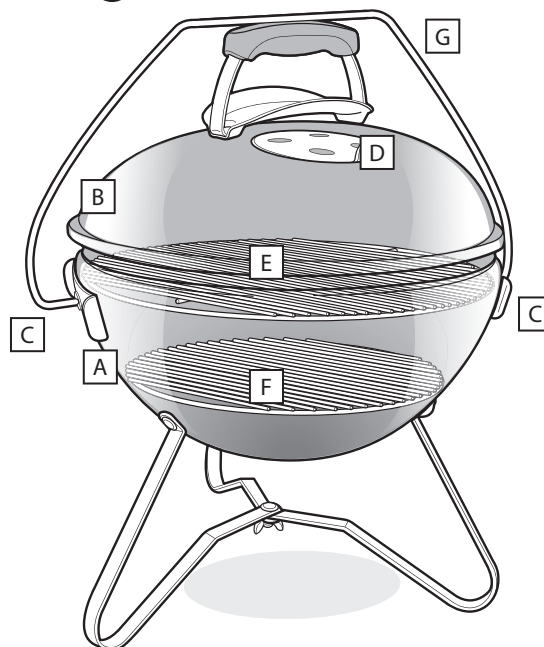
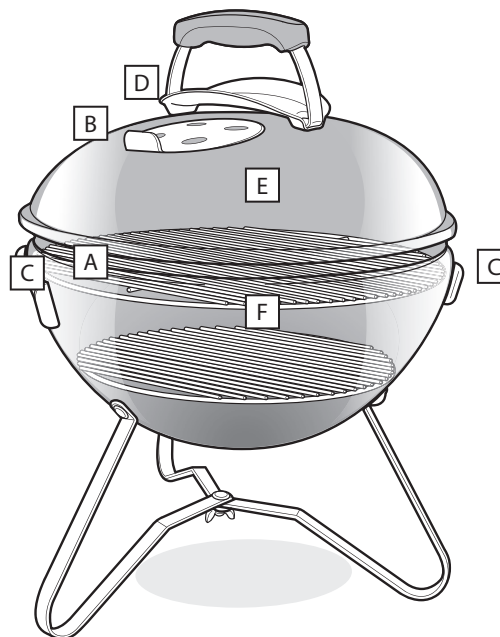
Ruszt na węgiel (F) jest odporny na żar płonącego węgla drzewnego. Wykonany z wytrzymałej stali ruszt nie ulega deformacji ani przepaleniu. Dodatkowo zapewnia wystarczająco dużo miejsca na pieczenie metodą bezpośrednią lub pośrednią, umożliwiając przygotowywanie potraw w ulubiony sposób.

Cechy i funkcje specjalne

Grill może oferować następujące cechy i funkcje specjalne:

Blokada pokrywy TUCK-N-CARRY

Blokada pokrywy TUCK-N-CARRY (G) umożliwia przenoszenie, a po opuszczeniu pełni dodatkowo funkcję uchwytu pokrywy.



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 spłukać.

Przepisy oraz porady dotyczące grillowania można znaleźć na stronie www.weber.com.

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 drewna lub impregnowanego drewna.

Wybierz odpowiednią ilość węgla

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 czerwoności przy zamkniętej pokrywie przez co najmniej 30 minut.

Przygotowywanie grilla do rozpalenia

1. Zdejmij pokrywę. W zależności od modelu grilla możliwe jest ustawienie jej z boku za pomocą blokady pokrywy TUCK-N-CARRY, która po opuszczeniu pełni dodatkowo funkcję uchwytu pokrywy.
2. Wyjmij (górny) ruszt do pieczenia z grilla.
3. Wyjmij (dolny) ruszt na węgiel oraz usuń popiół lub resztki węgla z dna miski i popielnika (w zależności od modelu grilla).
4. Otwórz odpowietrzniki miski.
5. Załóż z powrotem (dolny) ruszt na węgiel.

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 kominika do rozpalania – w szczególności rozpalacza kominowego RAPIDFIRE (sprzedawany oddzielnie). Przed rozpaleniem węgla należy zapoznać się z przestrożkami i ostrzeżeniami dołączonymi do rozpalacza kominowego RAPIDFIRE.

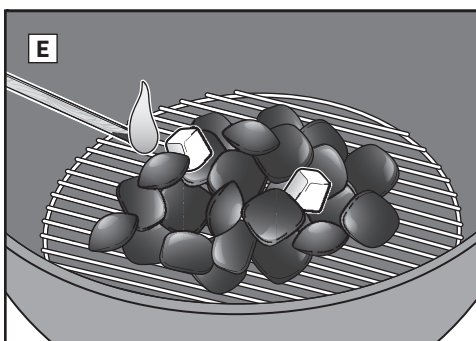
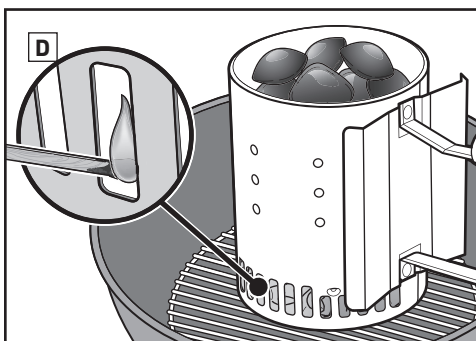
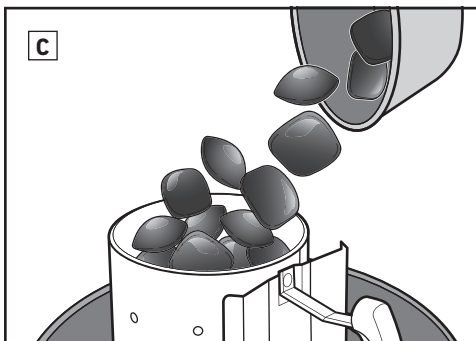
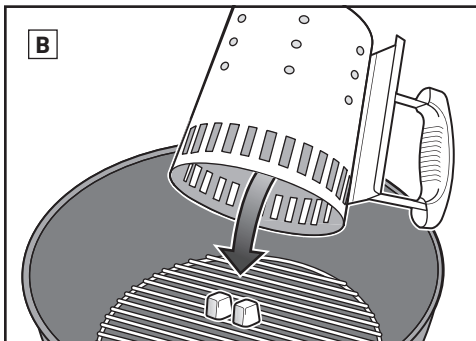
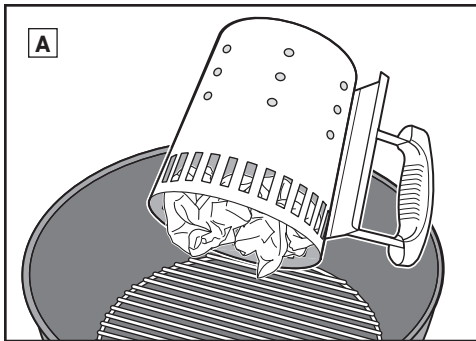
1. Umieść kilka stron zmietej gazety w dolnej części rozpalacza kominowego i ustaw go na ruszcie na węgiel (A) lub umieść kilka kostek podpałki na środku rusztu na węgiel, a nad nimi ustaw rozpalacz kominowy (B).
2. Wypełnij rozpalacz kominowy węglem drzewnym (C).
3. Zapal podpałkę w kostkach lub gazetę 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 ułóż węgiel stożek i umieść w nim kilka kostek podpałki (sprzedawane oddzielnie) (E).
 2. Używając długiej zapalniczki lub zapalniczki, zapal kostki podpałki. Kostki do rozpalania zapalają węgiel.
 3. Poczekaj 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.



PORADY I WSKAZÓWKI

Noś rękawice

Podczas korzystania z grilla węglowego zawsze noś rękawice do grilla (na jednej lub obu dłoniach). Podczas grillowania otwory wentylacyjne, przepustnice, uchwyty i miska 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 rozpalenie węgla jest użycie kominika 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 włosem ze stali nierdzewnej. Dzięki rozgrzaniu grilla można osiągnąć odpowiedni efekt przypiekania oraz uniknąć przywierania jedzenia do rusztu.

Uwaga: używaj szczotki do grilla z włosem ze stali nierdzewnej. Wymień szczotkę, jeśli na ruszcie do pieczenia lub na samej szczotce znajdziesz oddzielone włosy.

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 przyływ 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 miski. Regularnie usuwaj popiół z dna grilla, aby nie dopuścić do zablokowania otworów wentylacyjnych.

Załącz 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.

Łtaw 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, przesuń 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 dolożenia 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 wygasty, a grill ostygnął.
- 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 włosem 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 optucz 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.

METODY GRILLOWANIA — 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. Załóż ruszt do pieczenia.

4. Załóż pokrywę na grill.

5. Otwórz przepustnicę pokrywy (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.

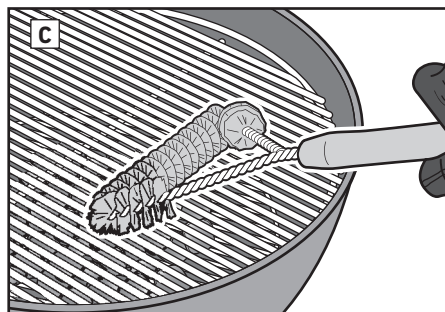
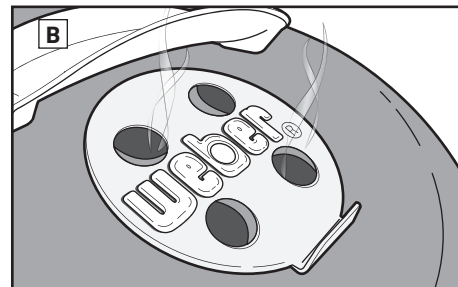
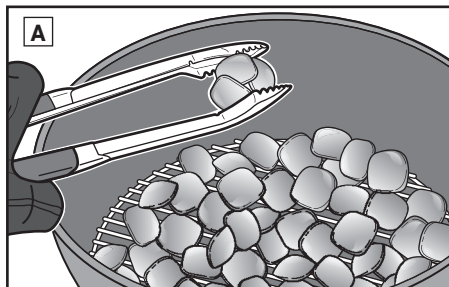
8. Otwórz pokrywę i umieść potrawę na ruszcie.

9. Załóż 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 pokrywy prosto do góry może spowodować zassanie popiołu i obsypanie nim potrawy.

Po zakończeniu przyrządzania...

Zamknij przepustnicę pokrywy i otwory wentylacyjne misy, aby zgasić węgiel.



METODY GRILLOWANIA — 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 pokrywy 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 potrawy (A). Między węglem drzewnym można umieścić miskę ociekową do zbierania kapiącego tłuszczu.

3. Załóż ruszt do pieczenia.

4. Załóż pokrywę na grill.

5. Otwórz przepustnicę pokrywy (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.

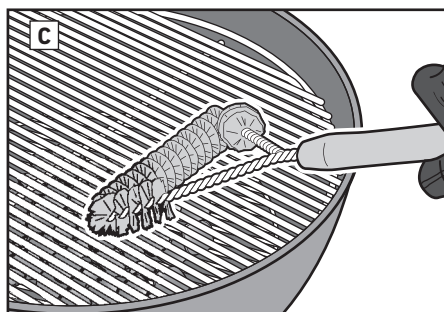
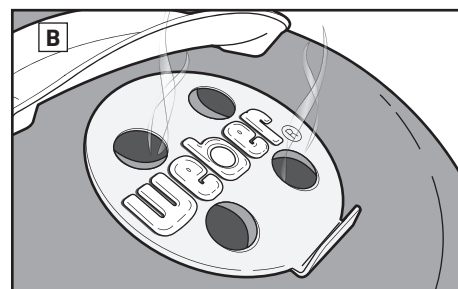
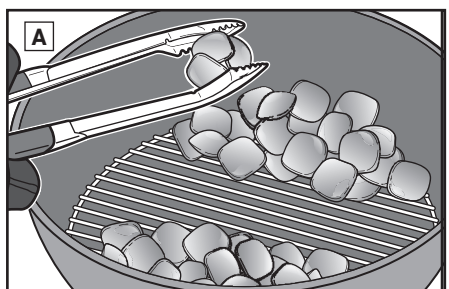
8. Otwórz pokrywę i umieść potrawę na ruszcie.

9. Załóż 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 pokrywy prosto do góry może spowodować zassanie popiołu i obsypanie nim potrawy.

Po zakończeniu przyrządzania...

Zamknij przepustnicę pokrywy i otwory wentylacyjne misy, aby zgasić węgiel.



Używaj tylko węgla drzewnego — zgodnie z normą EN 1860-2.

Odmierzanie i dodawanie węgla drzewnego do grillowania metodą bezpośrednią

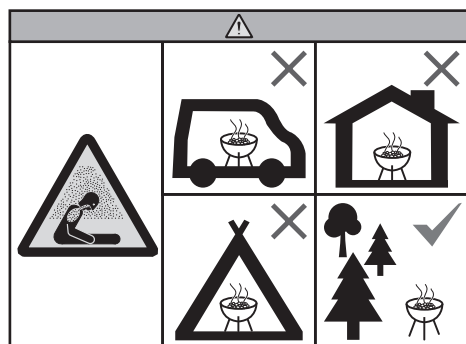
Średnica grilla	Brykiety węglowe
Go-Anywhere	13 brykietów
37 cm	24 brykiety
47 cm	30 brykietów

Odmierzanie i dodawanie węgla drzewnego do grillowania metodą pośrednią

Średnica grilla	Brykiety węglowe	
	Brykiety na pierwszą godzinę (na stronę)	Brykiety do dodania po każdej kolejnej godzinie (na stronę)
Go-Anywhere	6 brykietów	2 brykiety
37 cm	7 brykietów	5 brykietów
47 cm	15 brykietów	7 brykietów

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 настоящем Руководстве пользователя.

- 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.



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 горячих 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 зольсборника.
- Запрещается использовать этот гриль под какими-либо горячими 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

СИСТЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В основе вашего угляного гриля лежит тщательно продуманная конструкция. Мы проектируем наши грили таким образом, что пользователю не приходится волноваться по поводу вспышек пламени, перегретых и непрогретых участков решетки или сгоревших блюд. При каждом использовании гриля пользователь может быть уверен в его превосходной работе, точности регулировки и отличных результатах.

Котел и крышка

Каждый гриль WEBER оснащен стальными котлом (A) и крышкой (B) с покрытием из фарфоровой эмали. Это важно, так как говорит о том, что в дальнейшем не возникнет образования чешуек или хлопьев. Отражающая поверхность обеспечивает возможность конвекционного приготовления блюд, когда тепло циркулирует вокруг продукта, как внутри духовки, гарантируя равномерное приготовление.

Заслонки и вентиляционные отверстия

Важную роль в работе угляного гриля выполняет воздух. Чем больше воздуха поступит в гриль, тем жарче будет пламя (до определенного значения), и тем чаще потребуются добавлять топливо. Чтобы минимизировать количество добавляемого топлива, держите крышку закрытой как можно дольше. Вентиляционные отверстия котла (C) в нижней части гриля необходимо оставлять открытыми при каждом приготовлении на гриле. Однако, чтобы снизить скорость горения, вы можете закрыть заслонку(-и) крышки (D) наполовину.

Решетка для приготовления

Решетка для приготовления (E), изготовленная из высокопрочной лакированной стали, имеет достаточную площадь для приготовления всех ваших любимых блюд.

Решетка для угля

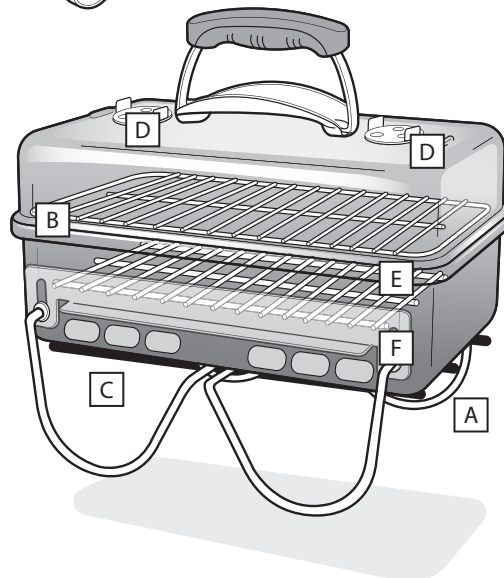
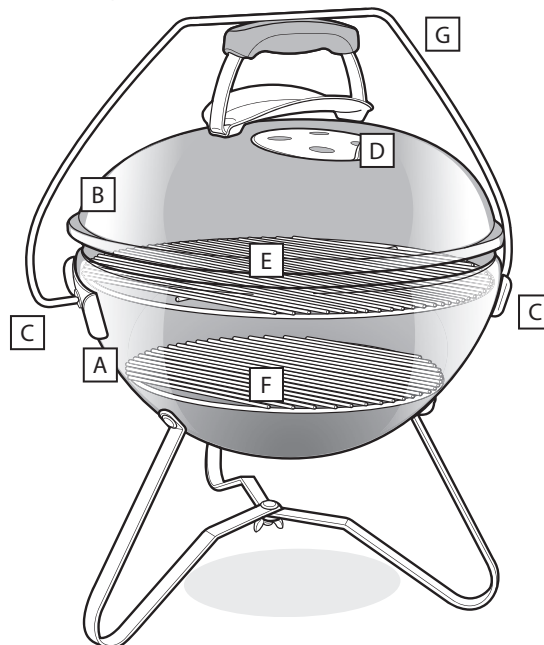
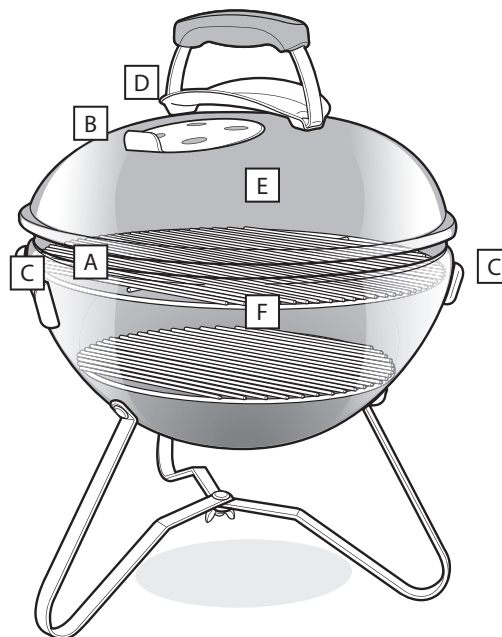
Решетка для угля (F) превосходно выдерживает жар любого древесного угля. Выполненная из высокопрочной стали, эта крепкая решетка не подвержена деформации и прожиганию. Также у вас будет достаточно места для приготовления блюд методами прямого и непрямого жара, что обеспечит вам свободу приготовления желаемыми способами.

Особые характеристики

Ваш гриль может быть оснащен следующими особыми функциями:

Фиксатор крышки TUCK-IN-CARRY

Фиксатор крышки TUCK-IN-CARRY (G) помогает при переносе гриля. Также его можно опустить и использовать в качестве держателя крышки.



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.

ПЕРЕД РОЗЖИГОМ

Выбор места для установки гриля

- Данный гриль предназначен для использования только в хорошо проветриваемых местах. Запрещается использование в гаражах, зданиях, под крытыми конструкциями или в 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, натуральные и пропитанные деревянные полы и настилы, патио, веранды.

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 разогреть 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. Если это предусмотрено моделью гриля, то вы можете закрепить ее сбоку от гриля при помощи фиксатора крышки TUCK-IN-CARRY, который можно опустить и использовать в качестве держателя крышки.
2. Снимите решетку для приготовления (верхнюю) с гриля.
3. Снимите решетку для угля (нижнюю) и уберите золу или остатки угля из нижней части котла и золосборника (в зависимости от модели вашего гриля).
4. Откройте заслонку(-и) котла.
5. Установите (нижнюю) решетку для угля.

ПРИМЕЧАНИЕ. Инструкции по использованию жидкости для розжига были специально удалены из вашего 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 уголи 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.

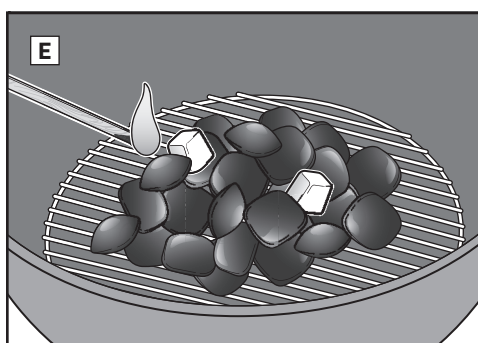
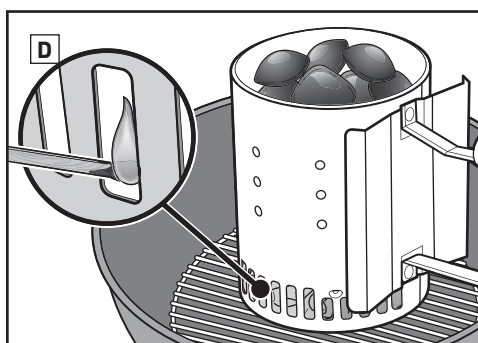
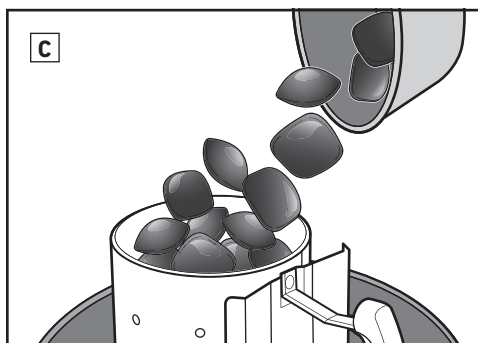
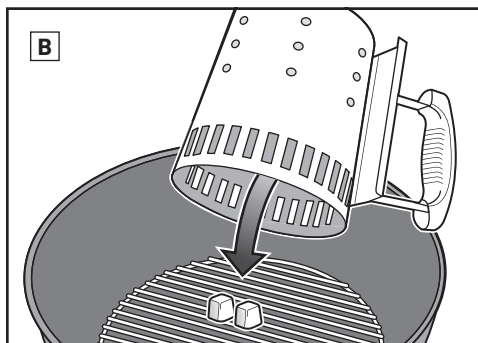
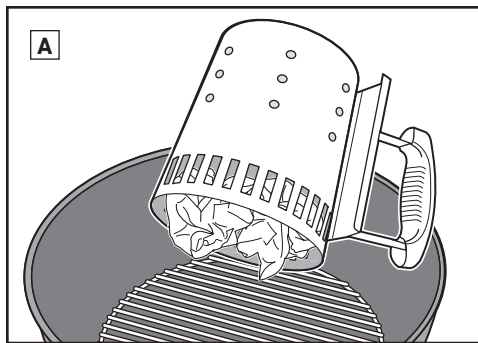
5. После того как уголь полностью разгорится, следуйте инструкциям по распределению угля и приготовлению блюд в соответствии с выбранным методом (на прямом или непрямом жаре).

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 уголи 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).



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 блюд 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

Предварительный нагрев вашего гриля при закрытой крышке в течение 10–15 минут подготовит решетку для приготовления. Когда уголь станет красным, 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 подрумянивать 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 подрумянивают 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.

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.

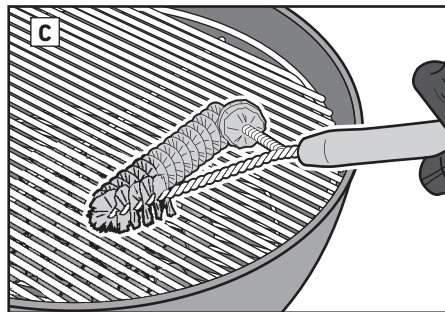
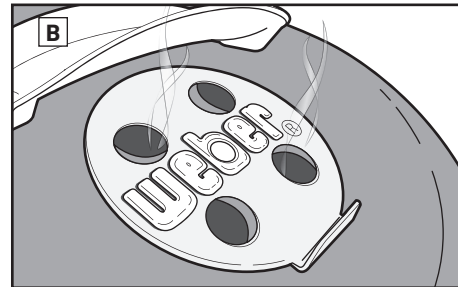
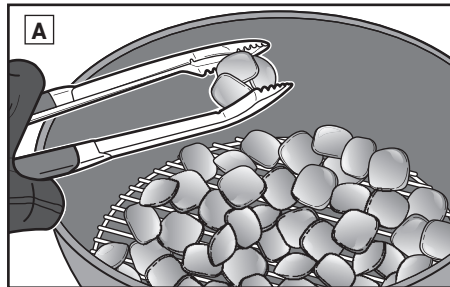
8. Выложите продукты на решетку.

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 высоких температур. Во избежание ожогов рук обязательно используйте жаропрочные рукавицы или перчатки.

2. После того, как уголь полностью разгорится, распределите его длинными щипцами так, чтобы он находился с обеих сторон блюда (A). Чтобы собирать капли соков и жира, между углями можно поставить алюминиевый поддон для сбора соков и жира.

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.

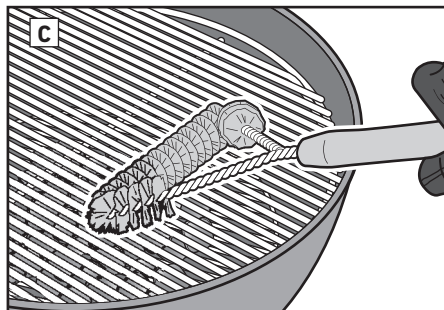
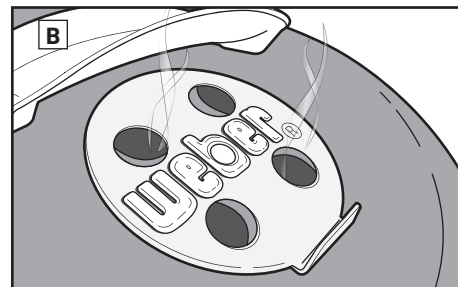
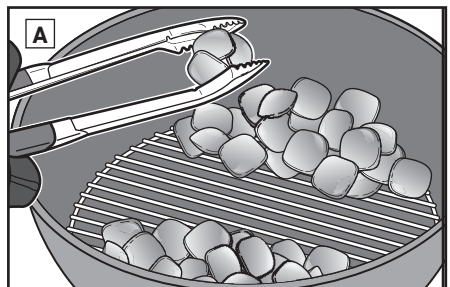
8. Выложите продукты на решетку.

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.



Используйте только уголь, соответствующий стандарту EN 1860-2.

Количество угля для режима прямого жара

Диаметр гриля	Угольные брикеты
Go-Anywhere	13 брикетов
37 см	24 брикета
47 см	30 брикетов

Количество угля для режима непрямого жара

Диаметр гриля	Угольные брикеты	
	Брикеты для первого часа (на каждую сторону)	Добавляемые брикеты для каждого дополнительного часа (на каждую сторону)
Go-Anywhere	6 брикетов	2 брикета
37 см	7 брикетов	5 брикетов
47 см	15 брикетов	7 брикетов

**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