



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.



71150

12/13/22



TABLE OF CONTENTS

EN	CHARCOAL Barbecue OWNER'S GUIDE	4
	Do not discard. This owner's guide contains important product dangers, warnings, and cautions. For assembly instructions, refer to assembly guide. Do not use barbecue indoors!	
FI	HIILIGRILLIN KÄYTTÖOPAS	14
	Älä hävitä. Tässä käyttöoppaassa on tärkeitä tuotevaroituksia vaaroista ja varotoimista. Katso kokoamisohjetta. Älä käytä grilliä sisätiloissa!	
FR	GUIDE D'UTILISATION DU BARBECUE À CHARBON DE BOIS	24
	Ne jetez pas le présent document. Il comprend des informations importantes sur les dangers, les avertissements et les précautions relatives au produit. Consulter les instructions d'assemblage dans le guide de montage. Ne pas utiliser dans des locaux fermés !	
IT	GUIDA PER L'UTENTE DEL BARBECUE A CARBONELLA	34
	Conservare la presente guida, che contiene informazioni importanti sui rischi correlati all'uso del barbecue, avvertenze e precauzioni. Per le istruzioni per il montaggio, consultare l'apposita guida. Non usare il barbecue in locali chiusi.	
NO	BRUKSANVISNING FOR KULLGRILL	44
	Må ikke kastes. Denne bruksanvisningen inneholder viktig informasjon om farer, advarsler og forholdsregler. For informasjon om hvordan du monterer grillen, se monteringsanvisningen. Ikke bruk grillen innendørs!	
DA	BRUGSANVISNING TIL TRÆKULSGRILL	54
	Bør ikke smides væk. Denne brugsanvisning indeholder vigtige farer, advarsler og sikkerhedsregler ifm. produktet. For samlingsvejledning henvises der til samlingsguiden. ;Grillen må ikke bruges indendørs!	
ES	GUÍA DEL PROPIETARIO DE LA PARRILLA DE CARBÓN	64
	No desechar. Esta guía del propietario contiene información importante sobre peligros, advertencias y precauciones. Para obtener las instrucciones de montaje, consulte la guía de montaje. ¡No use la parrilla en interiores!	
SV	ÄGARMANUAL TILL TRÄKOLSGRILL	74
	Släng inte bort. Denna ägarmanual innehåller viktiga produktrisker, varningar och försiktighetsuppsmaningar. För monteringsinstruktioner, se monteringsguiden. Använd inte grillen inomhus!	
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN HOLZKOHLEGRILL	84
	Entsorgen Sie den Grill nicht. Diese Gebrauchsanleitung enthält wichtige Hinweise zu Produktgefahren sowie Warn- und Vorsichtshinweise. Anweisungen zum Aufbau des Grills finden Sie in der Aufbauanleitung. Grillen Sie niemals in geschlossenen Räumen!	
NL	GEBRUIKSAANWIJZING VOOR DE HOUTSKOOLGRILL	94
	Niet weggooien. Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie over de gevaren van het product, en ook waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen. Raadpleeg de montagehandleiding voor de montage-instructies. De grill niet binnenshuis gebruiken!	
PT	GUIA DE UTILIZAÇÃO DO GRELHADOR A CARVÃO	104
	Não deitar no lixo. Este guia de utilização contém perigos, advertências e precauções importantes sobre o produto. Para instruções de montagem, consulte o guia de montagem. Não utilizar o grelhador em espaços interiores!	
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI GRILLA WĘGLOWEGO	114
	Nie wyrzucać. Ta instrukcja zawiera ważne informacje o niebezpieczeństwach, ostrzeżenia i przestrogi dotyczące produktu. Wskazówki dotyczące montażu znajdują się w instrukcji montażu. Nie używać grilla wewnątrz pomieszczeń!	

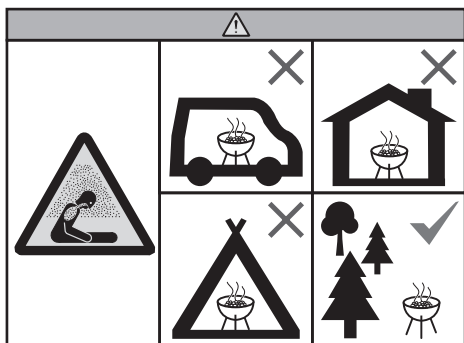


SAFETY

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

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

- ⚠ **WARNING!** Do not use indoors! This barbecue is designed for outdoor use in a well-ventilated area and is not intended for and should never be used as a heater. If used indoors, toxic fumes will accumulate and cause serious bodily injury or death.
- ⚠ **WARNING!** This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- ⚠ **WARNING!** Keep children and pets away.
- ⚠ **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!
- ⚠ **WARNING!** Do not cook before the fuel has a coating of ash.
- ⚠ **WARNING!** Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.



DANGERS

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

WARNINGS

- ⚠ Do not use this barbecue unless all parts are in place. This barbecue must be properly assembled according to the assembly instructions. Improper assembly may be dangerous.
- ⚠ Never use this barbecue without the ash catcher installed.
- ⚠ Do not use this barbecue under any overhead combustible construction.
- ⚠ The use of alcohol or prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the barbecue.
- ⚠ Exercise caution when operating the barbecue. It will be hot during cooking or cleaning, and should never be left unattended.
- ⚠ Do not use petrol, alcohol, or other highly volatile fluids to ignite charcoal. If using charcoal starter fluid (not recommended), be aware that fluid can collect in the ash catcher and ignite, resulting in a fire below the bowl. Remove starter fluid from the ash catcher before lighting charcoal.

- ⚠ This barbecue is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- ⚠ Do not use this barbecue within 60cm (2 feet) of any combustible material. Combustible materials include, but are not limited to, wood or treated wood decks, patios, porches, vinyl siding, and patio doors.
- ⚠ Keep the barbecue on a secure, level surface at all times, clear of combustible material.
- ⚠ Do not place barbecue on glass or a combustible surface.
- ⚠ Do not use barbecue in high winds.
- ⚠ Do not wear clothing with loose flowing sleeves while lighting or using the barbecue.
- ⚠ Never touch the cooking or charcoal grate, ashes, charcoal, or the barbecue to see if they are hot.
- ⚠ Extinguish charcoal when finished cooking. To extinguish, close bowl vent and lid damper and place lid on bowl.
- ⚠ Use heat-resistant barbecue mitts or gloves (conforming to EN 407, Contact Heat rating level 2 or greater) while cooking, adjusting air vents (dampers), adding charcoal, and handling thermometer or lid.
- ⚠ Use proper tools, with long, heat-resistant handles.

- ⚠ Always put charcoal on top of the charcoal (lower) grate. Do not put charcoal directly in the bottom of the bowl.
- ⚠ Never dump hot charcoal where it might be stepped on or be a fire hazard. Never dump ashes or charcoal before they are fully extinguished.
- ⚠ Do not store the barbecue away until ashes and charcoal are fully extinguished.
- ⚠ Do not remove ashes until all charcoal is completely burned out and fully extinguished and the barbecue is cool.
- ⚠ Keep electrical wires and cords away from the hot surfaces of the barbecue and away from high traffic areas.

CAUTIONS

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

ADDITIONAL WARNINGS

- ⚠ Do not hang the lid on the bowl handle.



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 www.weber.com, or such country-specific website to which Owner may be redirected.) Under normal, private single family home or apartment use and maintenance, WEBER agrees within the framework of this warranty to repair or replace defective parts within the applicable time periods, limitations, and exclusions listed below. TO THE EXTENT ALLOWABLE BY APPLICABLE LAW, THIS WARRANTY IS EXTENDED ONLY TO THE ORIGINAL PURCHASER AND IS NOT TRANSFERABLE TO SUBSEQUENT OWNERS, EXCEPT IN THE CASE OF GIFTS AND PROMOTIONAL ITEMS AS NOTED ABOVE.

OWNER'S RESPONSIBILITIES UNDER THIS WARRANTY

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

The above warranty only applies if the Owner takes reasonable care of the WEBER product by following all assembly instructions, usage instructions, and preventative maintenance as outlined in the accompanying Owner's 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 (www.weber.com, or such country-specific website to which Owner may be redirected). WEBER will, upon investigation, repair or replace (at its option) a defective part that is covered by this Warranty. In the event that repair or replacement are not possible, WEBER may choose (at its option) to replace the grill in question with a new grill of equal or greater value. WEBER may ask you to return parts for inspection, shipping charges to be pre-paid.

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

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

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

PRODUCT WARRANTY PERIODS

Bowl, lid, and center ring:
10 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 GRILLS USED IN COMMERCIAL, COMMUNAL OR MULTI-UNIT SETTINGS SUCH AS RESTAURANTS, HOTELS, RESORTS, OR RENTAL PROPERTIES.

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

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

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



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.

A Bowl and Lid

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

B Dampers and Vents

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

C Cooking Grate

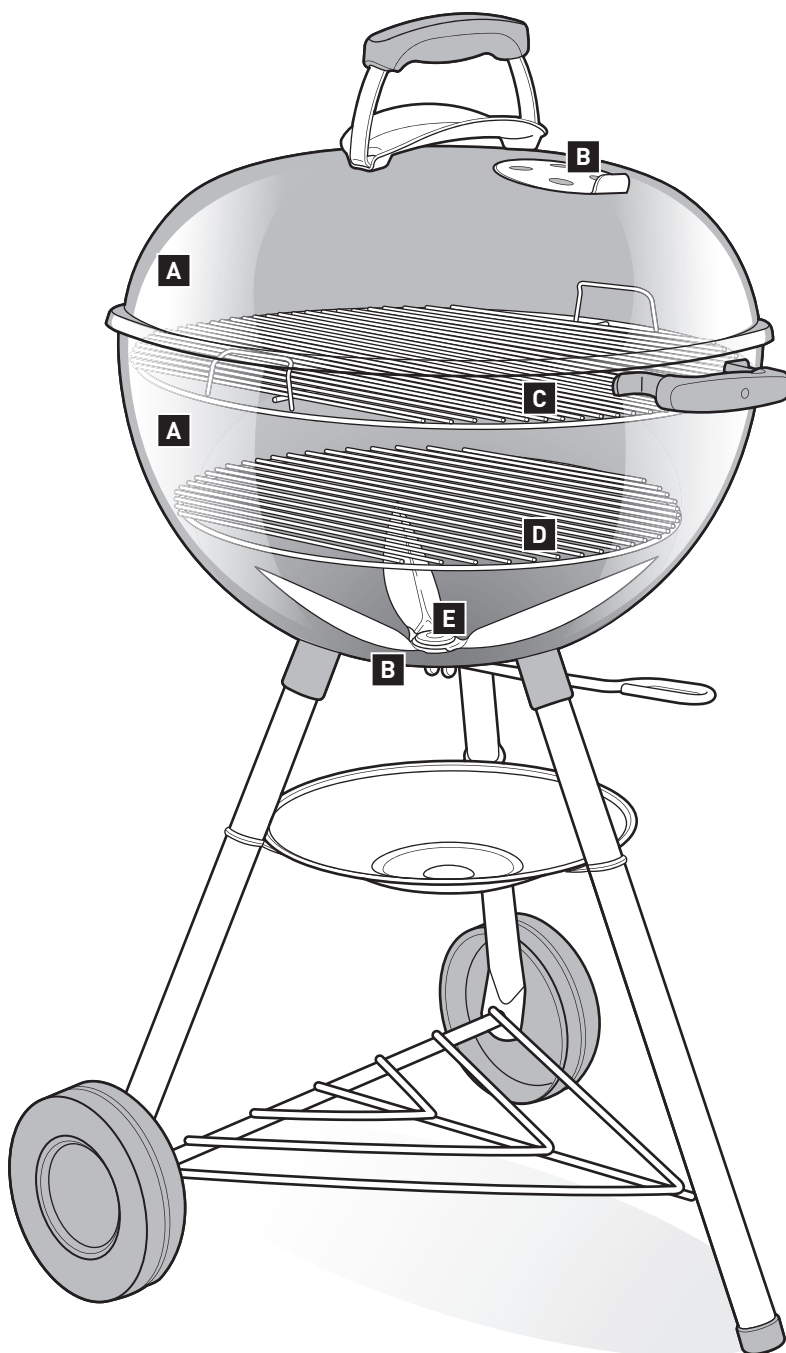
Made of heavy-duty plated steel, the cooking grate provides ample area to make all of your favourite meals.

D Charcoal Grate

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

E ONE-TOUCH Cleaning System

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

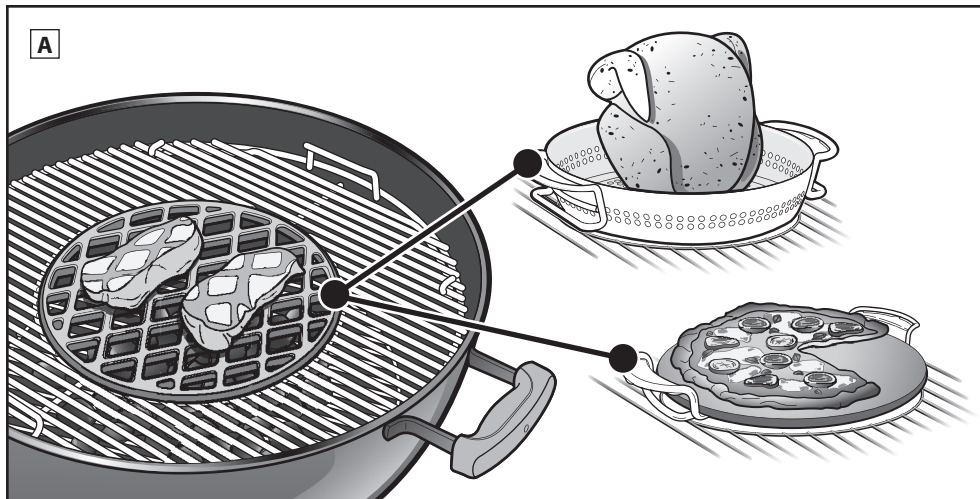




Depending on the model you purchased, your grill may or may not be equipped with the features described on this page.

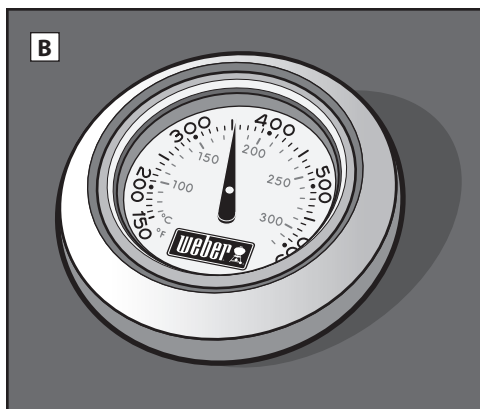
A GOURMET BBQ SYSTEM

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



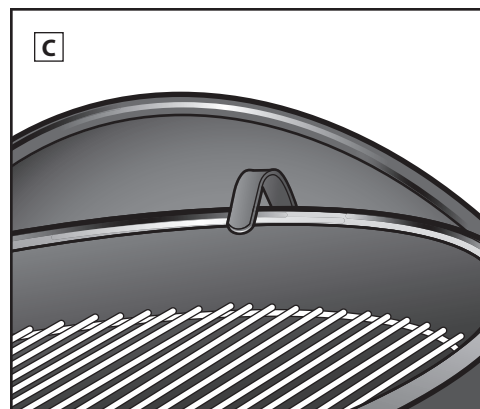
B Built-In Thermometer

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



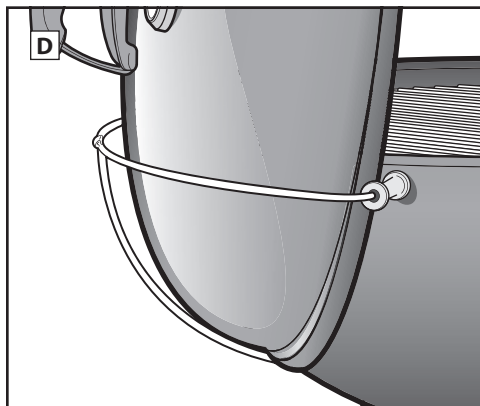
C Lid Hook

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



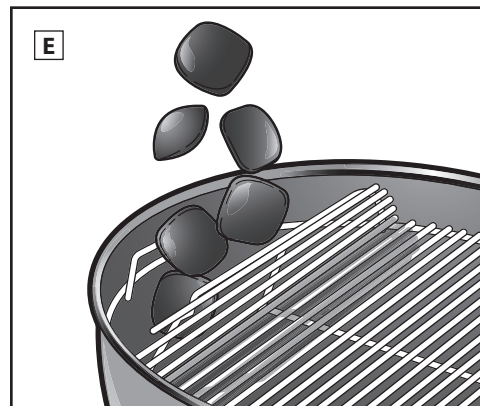
D TUCK-AWAY Lid Holder

The TUCK-AWAY lid holder allows you to easily move your lid to the side to check your meal or to add charcoal.



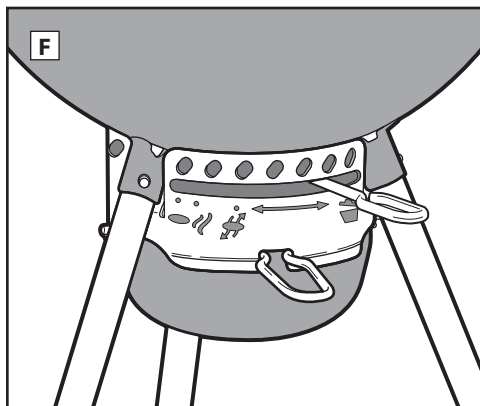
E Hinged Cooking Grate

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



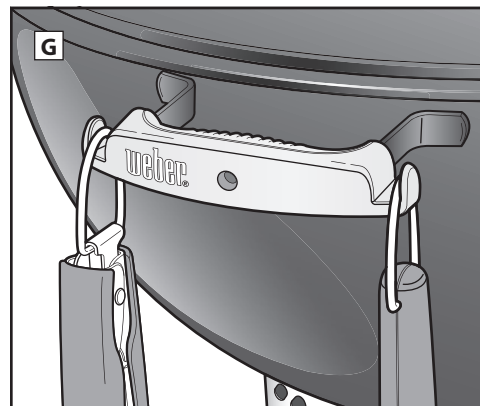
F High Capacity Ash Catcher

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



G Tool Hook Handle

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





BEFORE LIGHTING

Choose a Proper Location to Grill

- Only use this grill outdoors in a well-ventilated area. Do not use in a garage, building, breezeway, or any other enclosed area.
- Keep the grill on a secure, level surface at all times.
- Do not use grill within 60cm (2 feet) of any combustible material. Combustible materials include, but are not limited to, wood or treated wood decks, patios, and porches.

Choose How Much Charcoal to Use

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

The Very First Time You Grill

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

Use charcoal only - complying to EN 1860-2.

Measuring & Adding Charcoal for Direct Heat

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

Grill Diameter	WEBER Charcoal Briquettes	Charcoal Briquettes	Beechwood Lump Charcoal*	Mixed Wood Lump Charcoal*
47 cm	25 briquettes	30 briquettes	1 cup (0.56 kg)	¾ cup
57 cm	30 briquettes	40 briquettes	1¾ cups (0.98 kg)	1¼ cups
67 cm	45 briquettes	60 briquettes	4 cups (2.24 kg)	2¾ cups

Measuring & Adding Charcoal for Indirect Heat

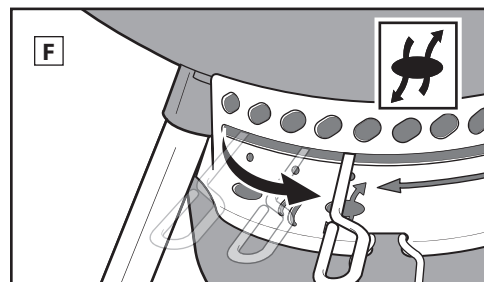
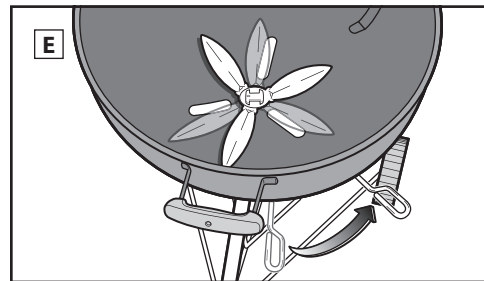
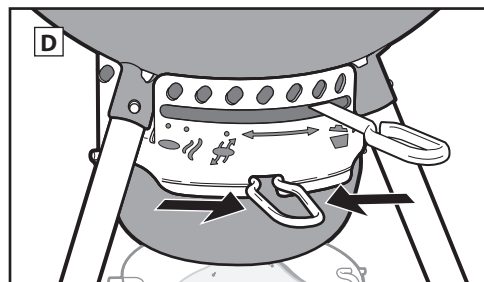
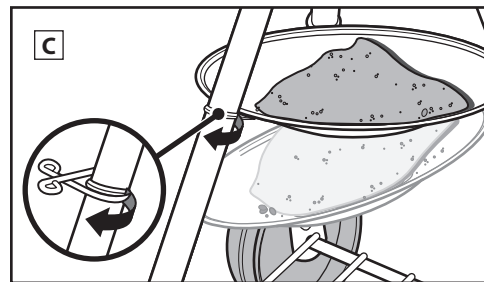
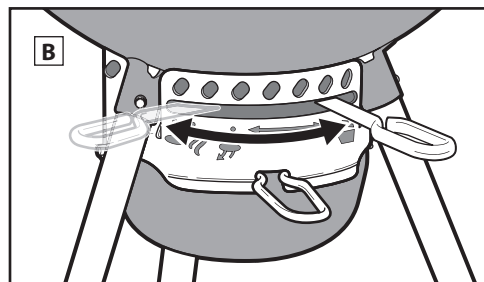
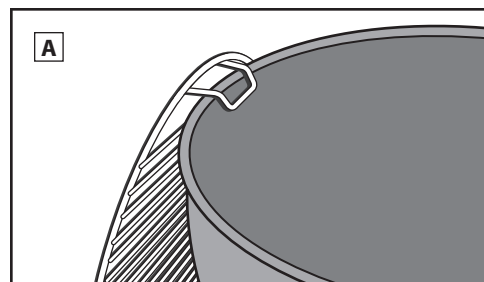
*When measuring lump charcoal, use the charcoal measuring cup provided with your grill.

Grill Diameter	WEBER Charcoal Briquettes		Charcoal Briquettes		Beechwood Lump Charcoal*		Mixed Wood Lump Charcoal*	
	Briquettes for first hour (per side)	Briquettes to add for each additional hour (per side)	Briquettes for first hour (per side)	Briquettes to add for each additional hour (per side)	Charcoal for first hour (per side)	Charcoal to add for each additional hour (per side)	Charcoal for first hour (per side)	Charcoal to add for each additional hour (per side)
47 cm	10 briquettes	4 briquettes	15 briquettes	7 briquettes	½ cup (0.30 kg)	1 handful	½ cup	1 handful
57 cm	15 briquettes	4 briquettes	20 briquettes	7 briquettes	½ cup (0.30 kg)	1 handful	½ cup	1 handful
67 cm	20 briquettes	6 briquettes	30 briquettes	8 briquettes	¾ cup (0.42 kg)	1 handful	¾ cup	1 handful

Preparing the Grill for Lighting

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

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

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

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

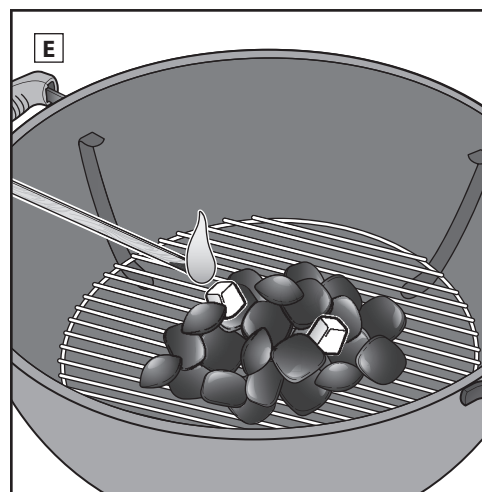
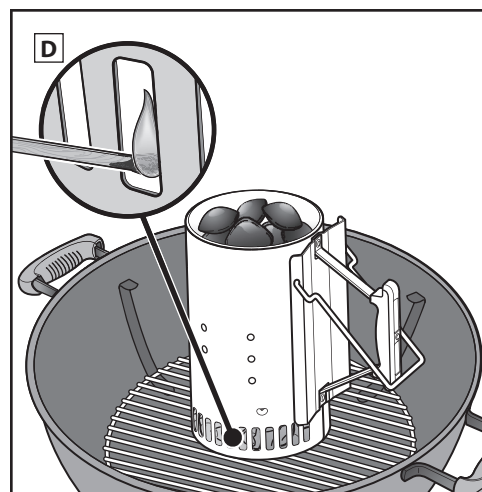
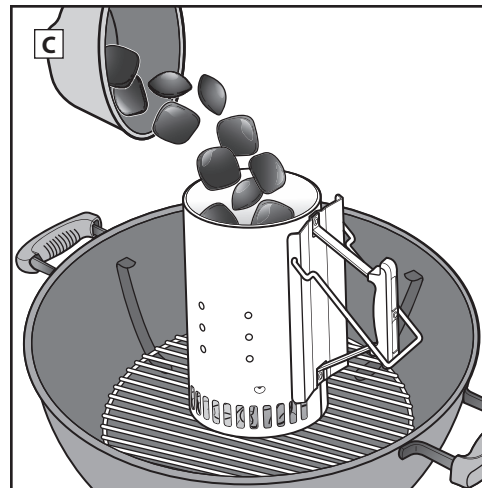
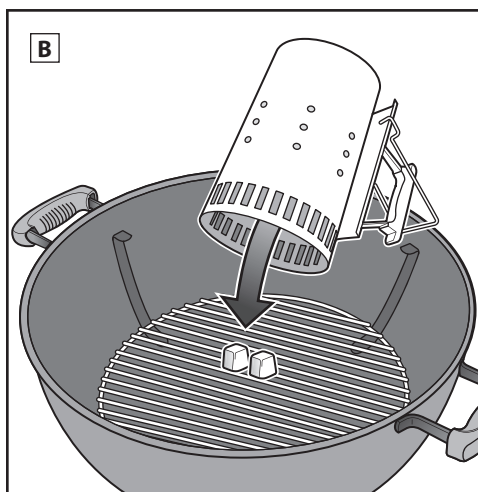
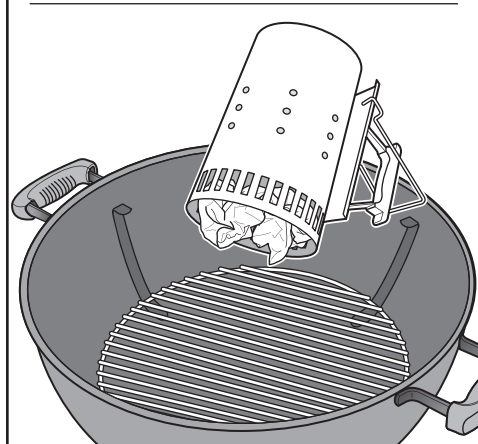
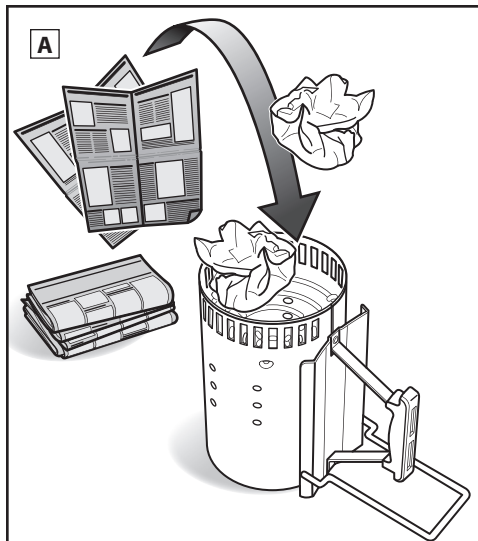
5. Once the charcoal is fully lit, continue to the following pages for instructions on how to arrange your charcoal and begin cooking according to your desired cooking method (Direct or Indirect method).

Lighting the Charcoal Using Lighter Cubes

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

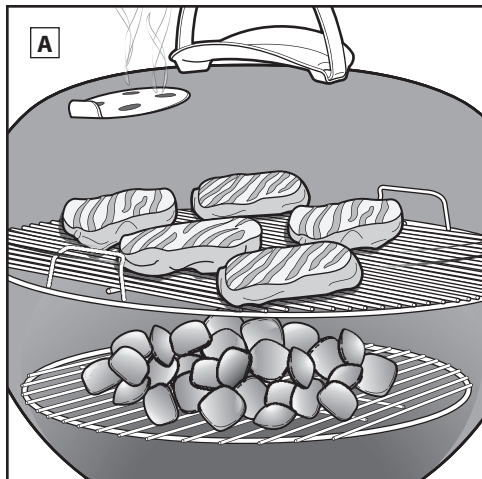
Note: The lighter cubes used must be completely consumed and the charcoal ashed over before placing food on the grate. Do not cook before the fuel has a coating of ash.

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





GRILLING METHODS



Grilling With Direct Heat

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

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

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

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

Arranging the Charcoal for Direct Heat

1. Always wear barbecue mitts or gloves conforming to EN 407, Contact Heat rating level 2 or greater, when using your charcoal barbecue.
2. After the charcoal is fully lit, spread them evenly across the charcoal grate with long tongs (B).
3. Replace the cooking grate.
4. Place the lid on the grill.
5. Open the lid damper (C).
6. Preheat the grate for approximately 10 to 15 minutes.
7. Once the cooking grate is preheated, using a stainless steel bristle grill brush, clean the cooking grate (D).

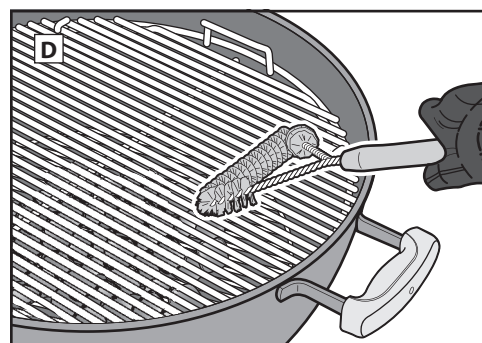
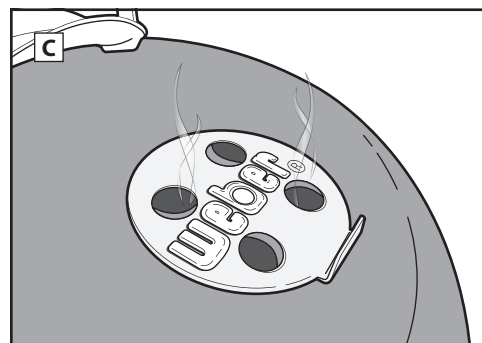
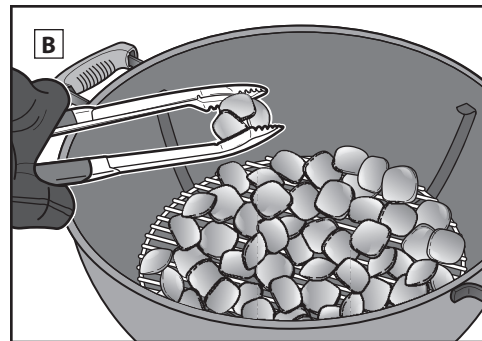
Note: Use a stainless steel bristle grill brush. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grate or brush.

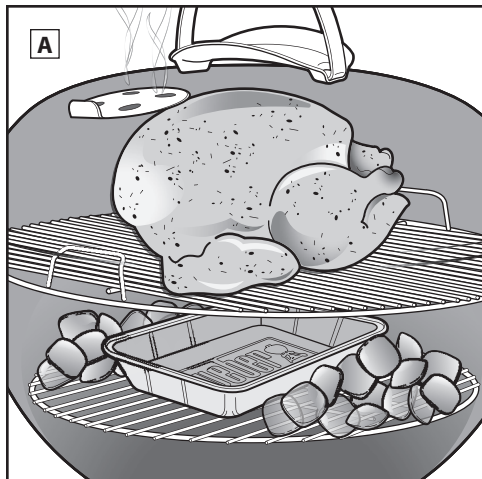
8. Open the lid, and place your food on the grate.
9. Place the lid on the grill. Consult recipe for recommended cooking times.

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 With Indirect Heat

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

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

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

With indirect heat, the heat is on both sides of the grill, or off to one side of the grill. The food sits on the portion of the cooking grate without charcoal directly below it (A).

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

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

Arranging the Charcoal for Indirect Heat

1. 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 (B). Position the charcoal on the sides of the bowl opposite the handles (C), either directly onto the charcoal grate or in the charcoal rails or Char-Baskets if they are being used. A drip pan may be placed between the charcoal to collect drippings.

USING CHARCOAL RAILS:

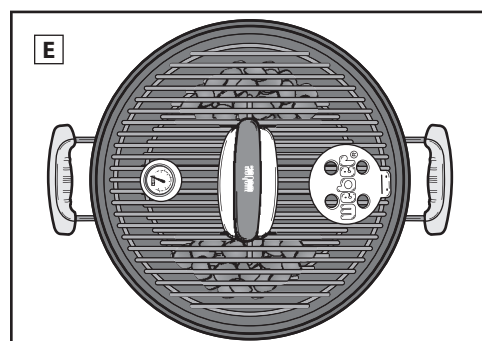
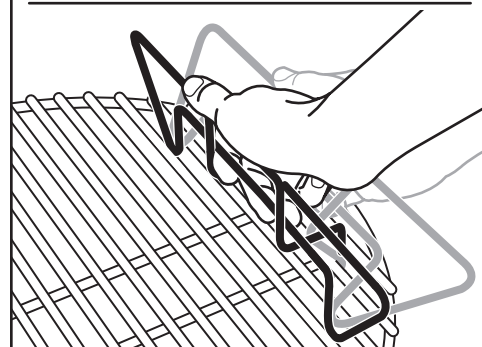
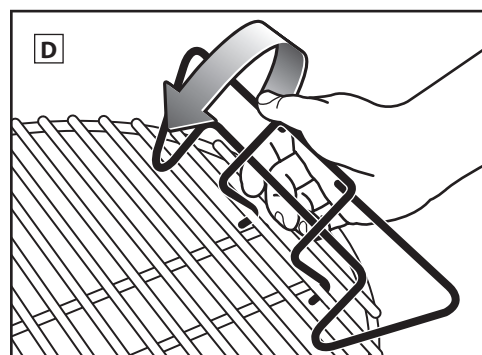
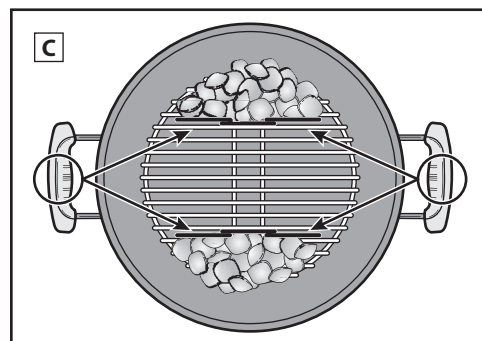
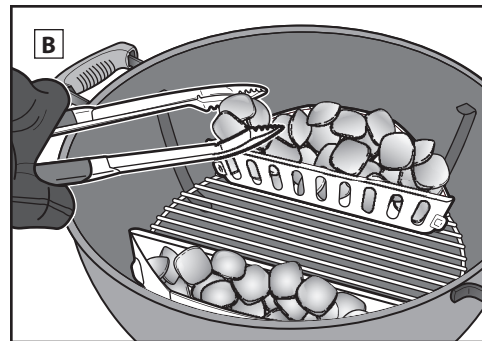
Align the charcoal grate so that the steel wires run across the kettle from handle to handle. Then, position the charcoal rails so that they hook over the outside straight wires of the charcoal grate. The front of the charcoal rails should slip over the fourth wire of the charcoal grate and click into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

3. Replace the cooking grate.
4. Place the lid on the grill. If your grill has a thermometer, always position the lid so that the thermometer is not above the charcoal where it will be exposed to direct heat (E).
5. Open the lid damper.
6. Preheat the grate for approximately 10 to 15 minutes.
7. Once the cooking grate is preheated, using a stainless steel bristle grill brush, clean the cooking grate.

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

When finished cooking...

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





TIPS AND TRICKS FOR GRILLING SUCCESS

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.



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

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

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

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

Cooking Tips

- Barbecue steaks, fish fillets, boneless chicken pieces, and vegetables using the direct method for the time given on the chart (or to the desired doneness) turning food once, halfway through grilling time.
- Barbecue roasts, whole poultry, bone-in poultry pieces, whole fish, and thicker cuts using the indirect method for the time given on the chart (or until an instant-read thermometer registers the desired internal temperature).
- Before carving, let roasts, larger joints of meat, and thick chops and steaks rest for 5 to 10 minutes after cooking. The internal temperature of the meat will rise 5 to 10 degrees during this time.
- Thaw food before grilling. Otherwise, allow for a longer cooking time if cooking frozen food.

Food Safety Tips

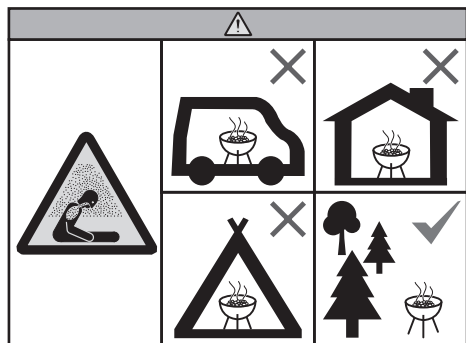
- Do not defrost meat, fish, or poultry at room temperature. Defrost in the refrigerator.
- Wash your hands thoroughly with hot, soapy water before starting any meal preparation and after handling fresh meat, fish, and poultry.
- Never place cooked food on the same plate raw food was on.
- Wash all plates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



TURVALLISUUS

Tämän omistajan käsikirjan VAARALAUSEKKEIDEN, VAROITUSTEN ja HUOMAUTUSTEN noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa vakavan loukkaantumisen tai kuolemantapauksen, tulipalon tai räjähdysriskin, jonka seurauksena voi olla omaisuuden vahingoittuminen.

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



VAARAT

- Älä käytä grilliä autotallissa, rakennuksen sisällä, katetulla käytävällä tai muissa suljetuissa tiloissa.
- Älä lisää sytytysnestettä tai sytytysnesteellä kyllästettyjä briquettejä kuumille tai lämpimille briqueteille. Sulje sytytysnestepullo käytön jälkeen ja sijoita turvalliselle etäisyydelle grillistä.
- Varmista, ettei grillausalueella ole helposti syttyviä kaasuja ja nesteitä, kuten bensiiniä tai alkoholia, tai muita herkästi syttyviä tai palavia aineita.

VAROITUKSET

- Älä käytä grilliä, jos siitä puuttuu osia. Kokoa grilli asianmukaisesti kokoamisohjeiden mukaisesti. Virheellinen kokoonpano saattaa aiheuttaa vaaran.
- Älä käytä grilliä ilman tuhka-astiaa.
- Älä käytä grilliä palavien rakenteiden alapuolella.
- Alkoholin, reseptilääkkeiden tai ilman reseptiä myytävien lääkkeiden käyttö saattaa vaikuttaa henkilön kykyyn koota tai käyttää grilliä asianmukaisesti ja turvallisesti.
- Ole varovainen kun käytät grilliä. Grilli on kuuma grillauksen ja puhdistamisen aikana. Älä koskaan jätä kuumaa grilliä ilman valvontaa.
- Älä käytä grilliä hiilien/brikettien sytyttämiseen bensiiniä, alkoholia tai muita herkästi syttyviä nesteitä. Jos käytät sytytysnestettä (ei suositella), huomaa, että neste voi kertyä tuhka-astiaan ja syttyä, jolloin grillin alle syttyy tulipalo. Poista valunut sytytysneste tuhka-astiasta ennen hiilien/brikettien sytyttämistä.
- Grilliä ei saa asentaa matkailuajoneuvoon ja/tai veneeseen.
- Älä käytä grilliä 1,5 m etäisyydellä palavista materiaaleista. Palavia materiaaleja ovat mm. tavalliset ja painekäsittelyt puuterassit, patiot ja kuistit.
- Aseta grilli aina vakaalle ja tasaiselle alustalle turvalliselle etäisyydelle palavista materiaaleista.
- Älä aseta grilliä lasille tai palavalle alustalle.
- Älä käytä grilliä tuulisella säällä!
- Älä käytä väliä vaatteita, kun sytytät tai käytät grilliä.
- Älä koskaan kosketa grillaus- tai brikettiritilää, tuhkaa, briquettejä tai grilliä todetaksesi ovatko ne kuumia.
- Sammuta hiillos, kun lopetat grillauksen. Sulje alaosan ja kannen pellit ja sulje kansi.
- Käytä vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötasoa 2 vastaavia lämmönkestäviä grillikintaita tai -käsineitä grillatessasi, säätäessäsi ilmanottoaukkoja (peltejä), lisätessäsi briquettejä ja käsitellessäsi lämpömittaria tai grillin kantta.
- Käytä asianmukaisia grillausvälineitä, joissa on pitkät lämmönkestävät varret.
- Laita briquetit aina brikettiritilälle. Älä laita briquettejä suoraan grillin pohjalle.

Älä kaada briquettejä paikkaan, jossa niiden päälle voidaan astua tai jossa ne voivat aiheuttaa palovaaran. Älä hävitä tuhkaa tai hiilenpaloja ennen kuin ne ovat kokonaan sammuneet.

Älä siirrä grilliä varastoon ennen kuin tuhka ja hiilenpalat ovat kokonaan sammuneet.

Älä poista tuhkaa ennen kuin kaikki hiilet ovat palaneet loppuun ja sammuneet ja grilli on jäähtynyt.

Pidä sähköjohdot kaukana grillin kuumista pinnoista ja kävelyreiteiltä.

HUOMAUTUKSET

- Älä käytä vettä rasvapalojen tai brikettien sammuttamiseen.
- Alaosan vuoraminen alumiinikalvolla heikentää ilman virtausta. Käytä sen sijaan tiputusastiaa lihasta tippuvan rasvan keräämiseen.
- Tarkista säännöllisesti grilliharjojen kulumisen ja harjasten irtoilu. Vaihda harja uuteen, jos siitä irtoaa harjaksia. WEBER suosittelee hankkimaan uuden teräksisen grilliharjan aina uuden grillauskauden alussa.

MUITA VAROITUKSIA

- Älä ripusta kantta grillin kahvaan.



Kiitos WEBER-tuotteen ostamisesta. Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA ("Weber") on ylpeä siitä, että sen toimittamat tuotteet ovat turvallisia, kestäviä ja luotettavia.

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

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

WEBERIN VAPAAEHTOINEN TAKUU

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

OMISTAJAN VASTUUT TÄMÄN TAKUUN MUKAISESTI

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

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

TAKUUKÄSITTELY / TAKUUN RAJOITUS

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

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

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

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

TUOTTEEN TAKUUAJAT

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

ONE-TOUCH-puhdistusjärjestelmä:
5 vuotta, läpiruostuminen ja -palaminen

Muoviosat:
5 vuotta, haalistuminen ja värin muuttuminen pois lukien

Kaikki muut osat:
2 vuotta

VASTUUVAPAAUSLAUSEKKEET

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

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

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

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

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

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

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

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



GRILLAUSJÄRJESTELMÄ

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

A Alaosa ja kansi

Kaikissa WEBER-brikettigrilleissä on posliiniemaloitu alaosa ja kansi. 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.

B Pellit ja ilmanottoaukot

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

C Grilliritilä

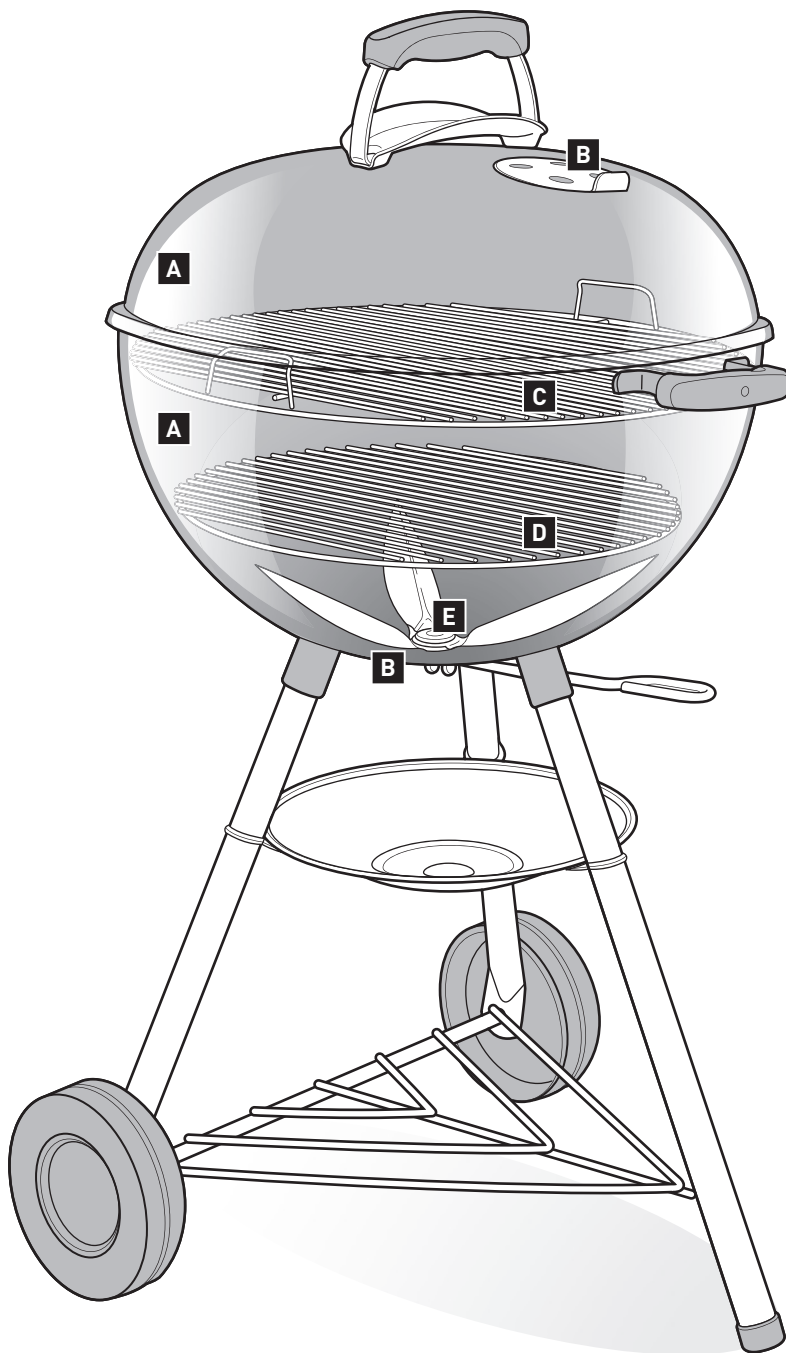
Pinnoitetusta teräksestä valmistettu grilliritilä tarjoaa runsaasti tilaa suosikkiruokiesi valmistukseen.

D Brikettiritilä

Brikettiritilä on suunniteltu kestävään hiilloksen kuumuuteen. Teräksestä valmistettu kestävä ritilä ei väännä eikä pala puhki. Lisäksi siinä on riittävästi tilaa suoraa tai epäsuoraa grillausta varten.

E ONE-TOUCH-puhdistusjärjestelmä

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





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

A GOURMET BBQ SYSTEM

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

B Kanteen rakennettu lämpömittari

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

C Kansikoukku

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

D TUCK-AWAY-pidike

TUCK-AWAY-pidikkeen avulla voit helposti siirtää kannen sivulle, kun haluat tarkastaa ruoan kypsymisen tai lisätä hiiliä.

E Saranoitu paistoritilä

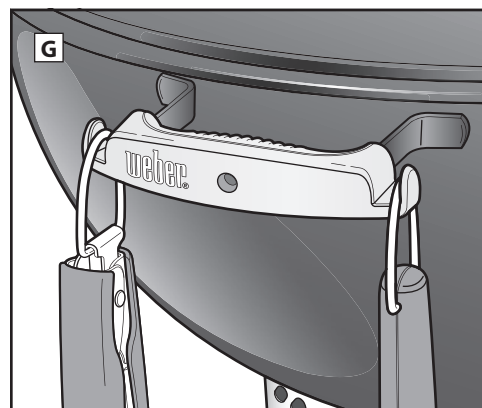
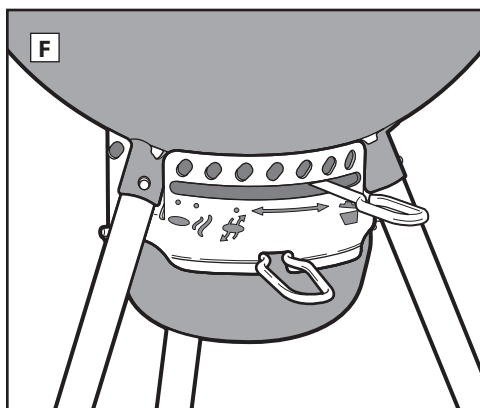
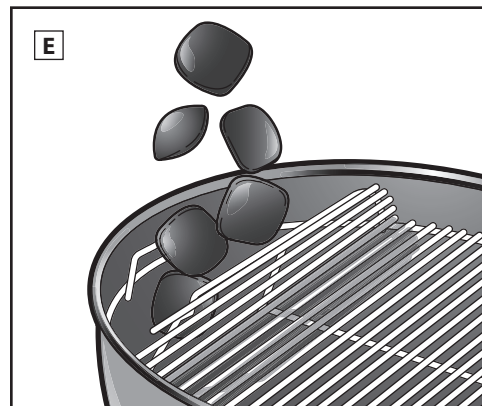
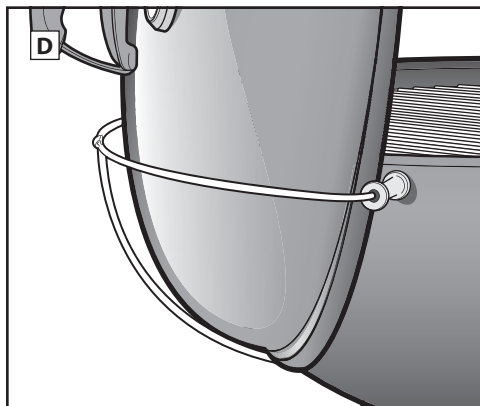
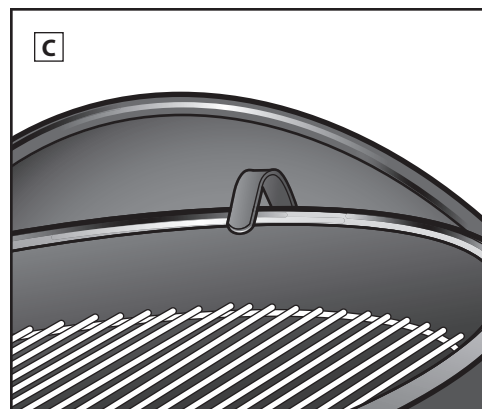
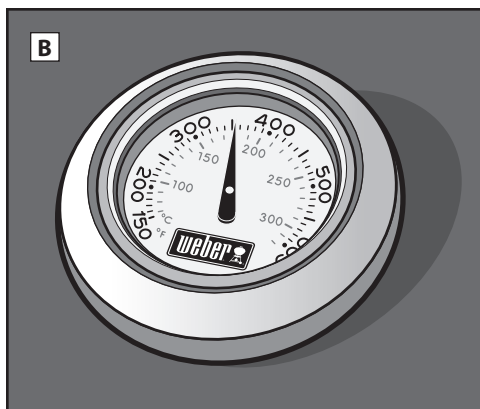
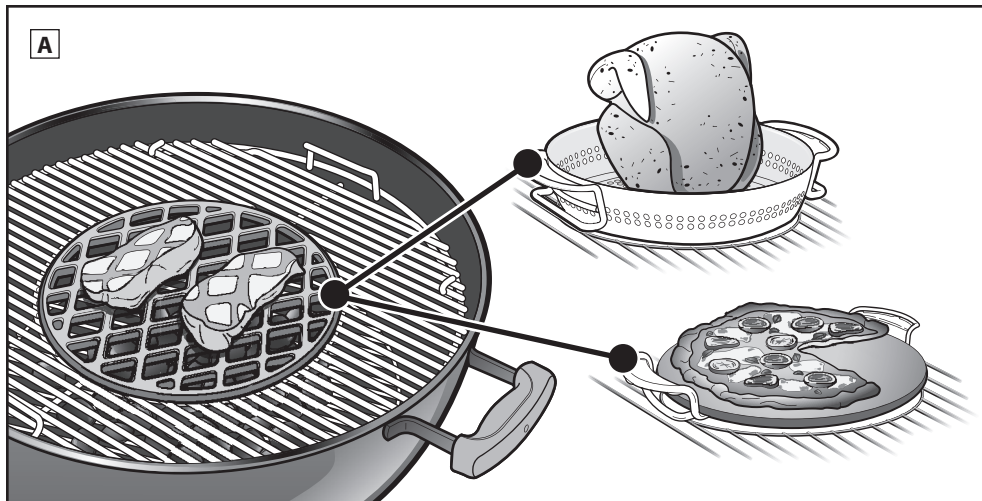
Saranoidun ritilän kummallakin puolella on ylös nostettava alue, josta on helppo lisätä polttoainetta.

F Suuri tuhkalaatikko

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

G Työkalukoukkukahva

Kahvaan on asennettu koukut, joihin voi mukavasti ripustaa työkalut.





ENNEN SYTYTTÄMISTÄ

Valitse grillille oikea sijoituspaikka

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

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**. Mittaa sopiva määrä brikettejä grillin mukana toimitetulla mittakupilla. Lisätietoa suoran ja epäsuoran grillauksen eroista on tämän oppaan luvussa **GRILLAUSMENETELMÄT**.

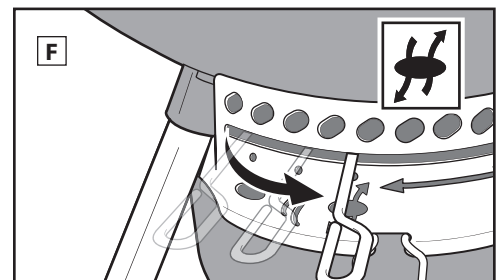
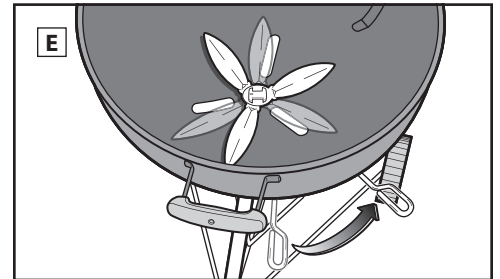
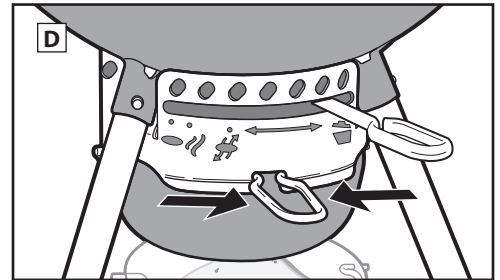
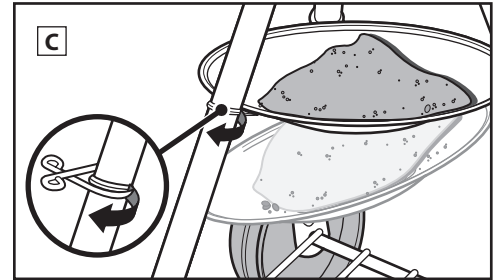
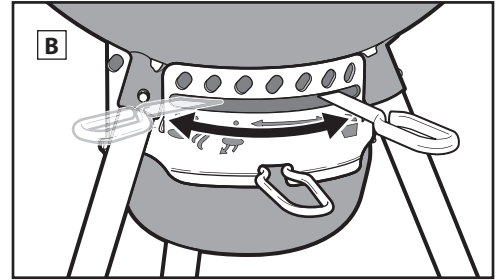
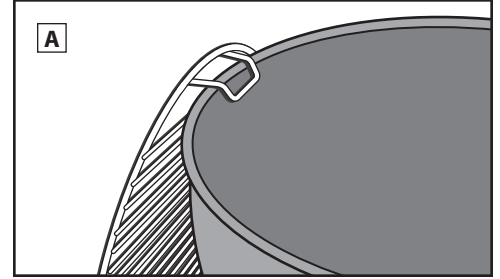
Ensimmäinen grillauskerta

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

Grillin valmistelu sytyttämistä varten

1. Poista kansi ja aseta se grillin sivulle joko kannen sisäpuolella olevalla kansikoukulla tai TUCK-AWAY-kansipidikkeellä (grillimallista riippuen).
2. Nosta grilliritilä (yläritilä) grillistä. Voit ripustaa grilliritilän kätevästi grillin alaosaan, takapaneeliin tai runkoon sen kaarevasta kahvasta (joissakin grillimalleissa) **(A)**. Jos grillissäsi on GOURMET BBQ SYSTEM -grilliritilä, irrota ensin irrotettava keskiosa ja sitten koko grilliritilä grillistä.
3. Irrota brikettiritilä (ala) ja puhdista tuhkat ja vanhat hiilenpalat grillin pohjalta. Briketit vaativat palaakseen happea, joten varmista, että ilmanottoaukoissa ei ole tukoksia. Kun grillissä on ONE-TOUCH-puhdistusjärjestelmä, liikuta kahvaa edestakaisin, jotta tuhka putoaa grillin pohjalta tuhka-astiaan **(B)**.
4. Jos grillissä on tavallinen tuhka-astia, irrota tuhka-astia vapauttamalla jalkapidike **(C)** ja hävitä sitten tuhka. Jos grillissä on tilava tuhka-astia, vapauta se grillistä puristamalla tuhka-astian kahvaa **(D)**.
5. Avaa alaosan ilmanottoaukko siirtämällä kahvaa ääriasentoon oikealle **(E)** tai auki-asentoon **(F)** (grillimallista riippuen).
6. Asenna brikettiritilä (alaritilä).

Huomaa: Sytytysnesteen käyttöohjeet on tarkoituksella jätetty pois tästä omistajan oppaasta. 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.



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

Mittaus ja hiilen lisääminen suoralämpöön

*Mittaa grillihiilen määrä grillin mukana toimitetun mittakupin avulla.

Grillin läpimitta	WEBER Hiilibriketit	Hiilibriketit	Pyökkipuuhiili*	Sekapuuhiili*
47 cm	25 brikettiä	30 brikettiä	1 kuppi (0,56 kg)	¾ kuppia
57 cm	30 brikettiä	40 brikettiä	1 ¾ kuppia (0,98 kg)	1 ¼ kuppia
67 cm	45 brikettiä	60 brikettiä	4 kuppia (2,24 kg)	2 ¾ kuppia

Mittaus ja hiilen lisääminen epäsuoraan lämpöön

*Mittaa hiilimäärä grillin mukana toimitetun mittakupin avulla.

Grillin läpimitta	WEBER Hiilibriketit		Hiilibriketit		Pyökkipuuhiili*		Sekapuuhiili*	
	Briketit ensimmäistä tuntia kohti (per puoli)	Briketit kutakin lisätuntia kohti (per puoli)	Briketit ensimmäistä tuntia kohti (per puoli)	Briketit kutakin lisätuntia kohti (per puoli)	Hiilet ensimmäistä tuntia kohti (per puoli)	Hiilet kutakin lisätuntia kohti (per puoli)	Hiilet ensimmäistä tuntia kohti (per puoli)	Hiilet kutakin lisätuntia kohti (per puoli)
47 cm	10 brikettiä	4 brikettiä	15 brikettiä	7 brikettiä	½ kuppia (0,30 kg)	1 kourallinen	½ kuppia	1 kourallinen
57 cm	15 brikettiä	4 brikettiä	20 brikettiä	7 brikettiä	½ kuppia (0,30 kg)	1 kourallinen	½ kuppia	1 kourallinen
67 cm	20 brikettiä	6 brikettiä	30 brikettiä	8 brikettiä	¾ kuppia (0,42 kg)	1 kourallinen	¾ kuppia	1 kourallinen



Hiilen sytyttäminen piippusytyttimellä

Piippusytytyn on yksinkertainen ja varmin tapa sytyttää kaikenlaiset grillihiilet, etenkin kun käytät WEBER RAPIDFIRE -piippusytytintä (myydään erikseen). Lue RAPIDFIRE -piippusytyttimen mukana toimitetut varotoimet ja varoitukset ennen sytyttämistä.

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

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

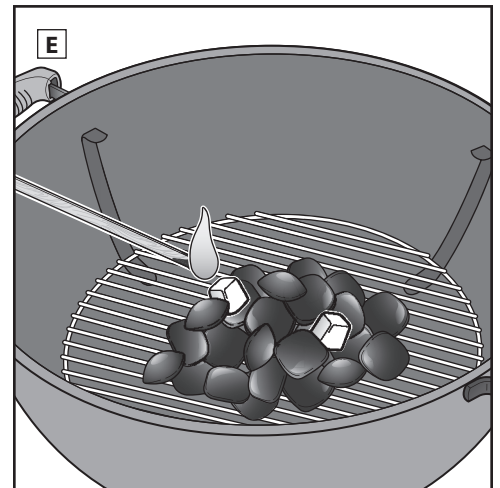
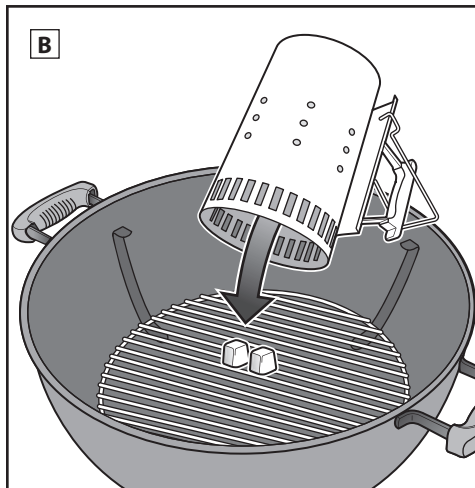
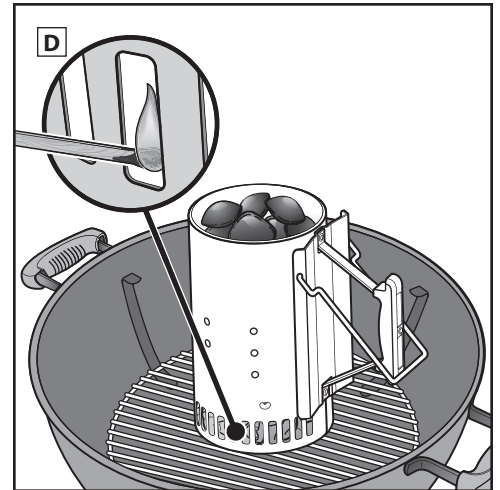
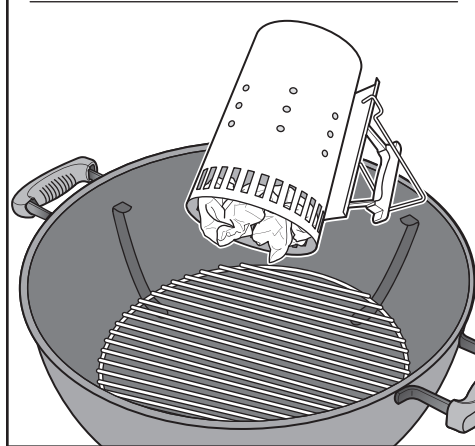
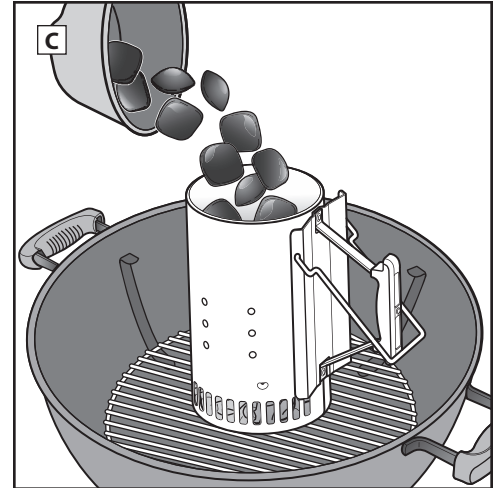
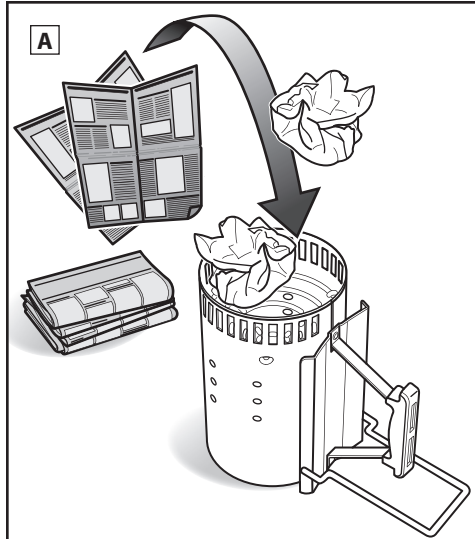
5. Kun hiilet ovat syttyneet täysin, noudata seuraavilla sivuilla olevia ohjeita hiilien järjestämisestä ja grillauksen aloittamisesta halutun kypsennystavan mukaan (suora tai epäsuora menetelmä).

Hiilien sytyttäminen sytytyskuutioiden avulla

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

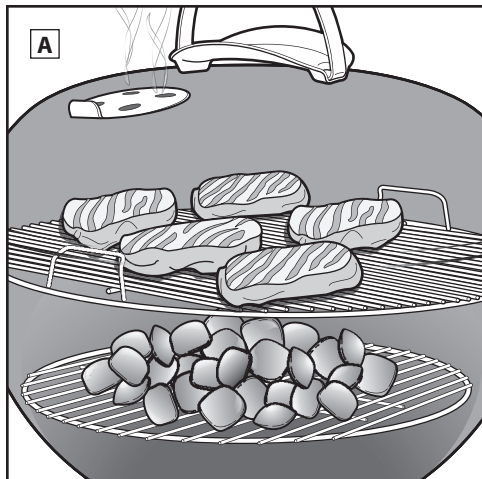
Huomautus: Sytytyskuutioiden täytyy olla kokonaan palaneita ja hiilien täysin tuhkan peittämiä ennen ruoan laittamista ritilälle. Grilli on valmis ruoanlaittoon vasta, kun polttoaine on tuhkan peitossa.

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





GRILLAUSMENETELMÄT



Grillaaminen suorassa lämmössä

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

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

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

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

Hiilien järjestäminen suorälämmölle

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

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

2. Kun hiilet ovat täysin syttyneet, levitä ne tasaisesti hiiliritilälle pitkien pihkien avulla (B).
3. Aseta paistoritilä paikalleen.
4. Aseta kansi grillin päälle.
5. Avaa kannen vetoluukku (C).
6. Esikuumenna ritilää noin 10–15 minuuttia.
7. Kun paistoritilä on kuumentunut, puhdista se ruostumattomasta teräksestä valmistetulla grilliharjalla (D).

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

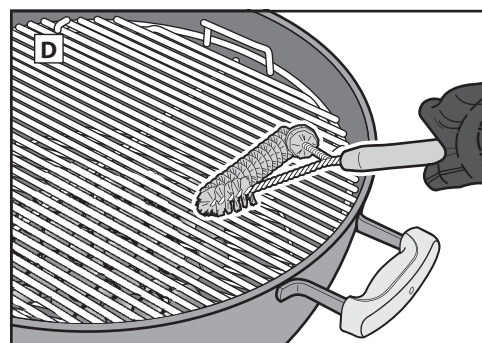
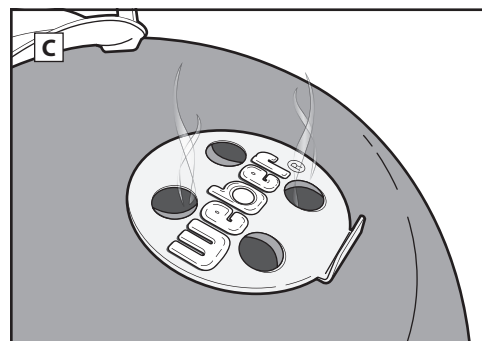
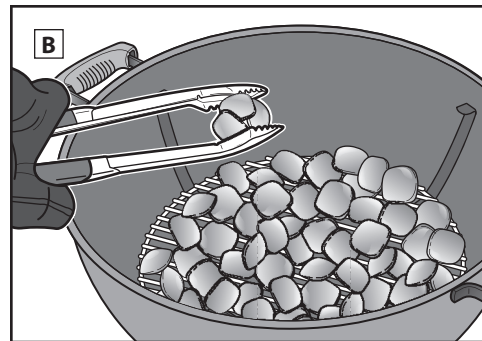
8. Avaa kansi ja aseta ruoka ritilälle.

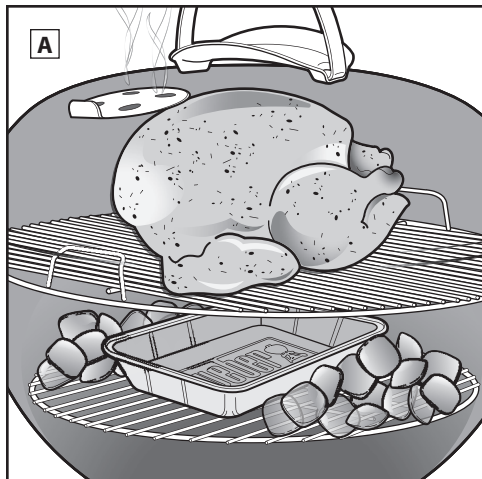
9. Aseta kansi grillin päälle. Katso reseptistä suositeltua paistoaikaa.

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

Kun grillaus on lopussa...

Sammuta hiilet sulkemalla kannen vetoluukku ja grillipadan tuuletusaukot.





Grillaaminen epäsuorassa lämmössä

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

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

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

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

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

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

Hiilien järjestäminen epäsuoralle lämmölle

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

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

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

HIILIKAITEIDEN KÄYTTÖ:

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

3. Aseta paistoritilä paikalleen.
4. Aseta kansi grillin päälle. Jos grillissä on lämpömittari, sijoita kansi aina niin, että lämpömittari ei ole hiilien yläpuolella altistuneena suoralle lämmölle (E).
5. Avaa kannen vetoluukku.
6. Esikuumenna ritilää noin 10–15 minuuttia.
7. Kun paistoritilä on kuumentunut, puhdista se ruostumattomasta teräksestä valmistetulla grilliharjalla.

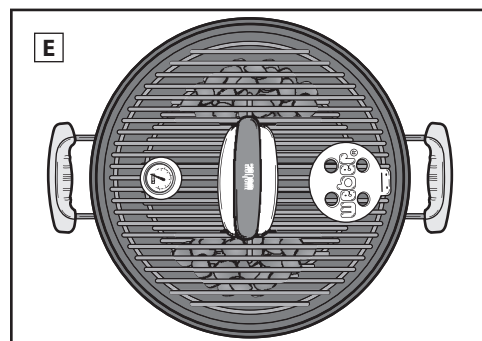
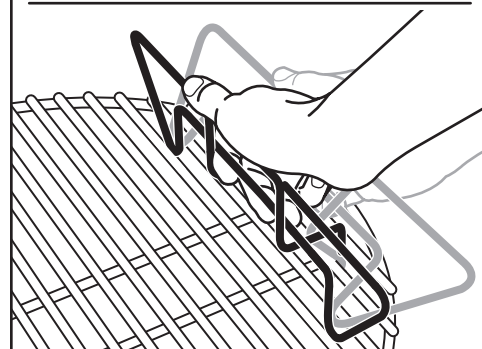
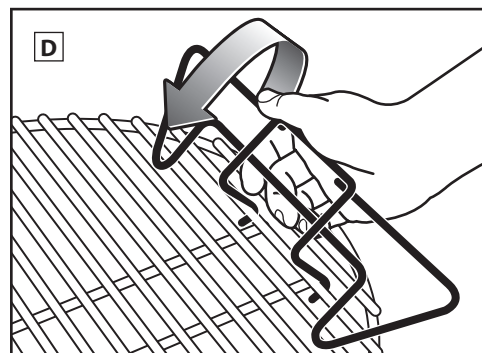
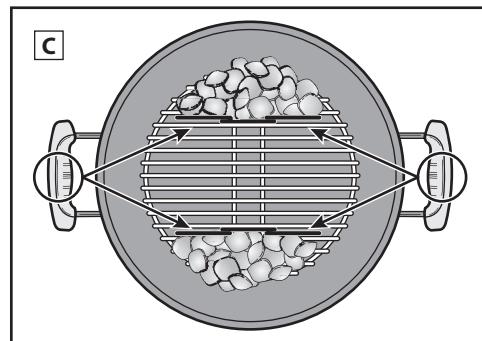
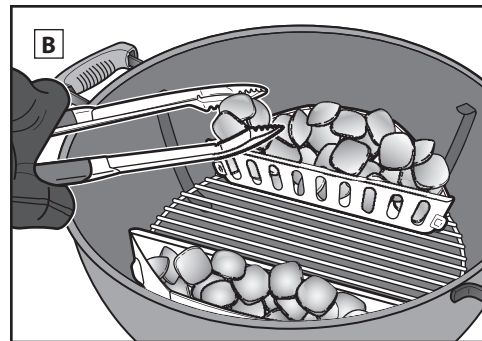
Huomautus: Käytä grilliharjaa, jossa on ruostumattomasta teräksestä tehdyt harjakset. Ota uusi harja käyttöön, jos paistoritilässä tai harjassa näkyy irronneita harjaksia.

8. Avaa kansi ja aseta ruoka ritilälle.
9. Aseta kansi grillin päälle. Katso reseptistä suositeltua paistoaikaa.

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

Kun grillaus on lopussa...

Sammuta hiilet sulkemalla kannen vetoluukku ja grillipadan tuuletusaukot.





GRILLAUSVINKKEJÄ JA -NIKSEJÄ

Käytä käsineitä

Käytä brikettigrilliä käsitellessäsi aina grillikintaita tai -käsineitä, jotka vastaavat vähintään standardin EN 407 kontaktilämpötao 2. Tuuletusaukot, vetoluukut, kahvat ja grillipata kuumenevat grillattaessa, minkä vuoksi kädet ja käsivarret tulee pitää suojattuina.

Älä käytä sytytinnestettä

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

Esikuumenna grilli

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

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

Lisää öljyä ruokaan, ei ritilään

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

Huolehdi ilmankierrosta

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

Sulje kansi

Kannen tulee olla mahdollisimman paljon suljettuna neljästä tärkeästä syystä:

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

Kesytä liekit

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

Tarkkaile aikaa ja lämpötilaa

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

Pakastettuna vai tuoreena

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

Huolehdi puhtaudesta

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

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



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

Reseptejä ja grillausvinkkejä löytyy sivustolta www.weber.com.

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

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

Grillausvinkkejä

- Grillaa pihvit, kalafileet, luuttomat kananpalat ja vihannekset käyttäen suoraa menetelmää taulukossa annetun ajan (tai haluttuun kypsytyteen), ja käännä ruokaa yhden kerran grillausajan puolivälissä.
- Grillaa paisti, kokonainen kana, luiset kanan osat, kokonainen kala ja paksut palat käyttäen epäsuoraa menetelmää taulukossa annetun ajan (tai kunnes paistolämpömittari näyttää haluttua sisäistä lämpöä).
- Anna paistin, isojen lihapalojen tai paksujen kyljysten ja pihvien seistä 5–10 minuuttia paistamisen jälkeen. Sisäinen lämpötila nousee 3–6 astetta tänä aikana.
- Sulata ruoka ennen grillaamista. Tai salli pidempi paistoaika, jos grillaat pakastettua ruokaa.

Ruokaturvallisuusohjeita

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

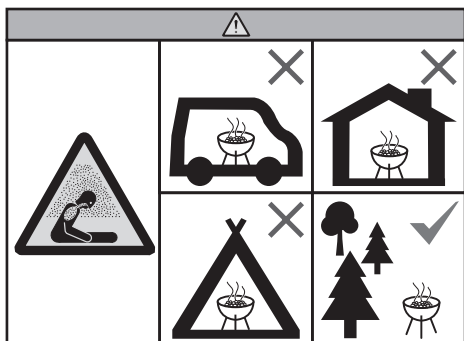


SÉCURITÉ

Le non-respect des instructions relatives aux DANGERS, AVERTISSEMENTS et MISES EN GARDE présentes dans ce guide d'utilisation peut entraîner des blessures corporelles graves voire mortelles, ou causer un incendie ou une explosion entraînant des dégâts matériels.

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

- ⚠ ATTENTION! Ne pas utiliser dans des locaux fermés ! Ce barbecue est destiné à une utilisation à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et n'est pas prévu pour servir de chauffage et ne doit jamais être utilisé comme tel. En cas d'utilisation à l'intérieur, des fumées toxiques peuvent s'accumuler et provoquer des blessures graves, voire mortelles.
- ⚠ ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- ⚠ ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- ⚠ ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !
- ⚠ ATTENTION ! Maintenez en permanence le barbecue sur une surface stable et de niveau sans trace de matériaux combustible.
- ⚠ ATTENTION ! Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- ⚠ ATTENTION ! 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.
- ⚠ ATTENTION ! 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

- ⚠ Ne l'utilisez pas 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 du charbon chaud ou ardent. Rebouchez le récipient de liquide allume-feu après utilisation, et rangez-le à l'écart 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 à leur place. Ce barbecue doit être correctement assemblé en suivant les instructions prévues à cet effet. Tout montage inadéquat peut s'avérer dangereux.
- ⚠ N'utilisez jamais le barbecue sans que le cendrier ne soit en place.
- ⚠ N'utilisez jamais le barbecue sous une construction inflammable.
- ⚠ L'utilisation d'alcool ou de médicaments sur ordonnance ou non peut nuire à la capacité de l'utilisateur à assembler correctement ou à utiliser prudemment le barbecue.
- ⚠ Utilisez votre barbecue avec précaution. 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 volatiles 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. Éliminez le liquide allume-feu du cendrier avant d'allumer le charbon de bois.
- ⚠ Ce barbecue n'est pas fait pour être installé sur des véhicules de loisirs et/ou des bateaux.
- ⚠ N'utilisez pas ce barbecue à moins de 1,5 m d'un matériau inflammable. En font partie notamment le bois ou les terrasses et porches en bois traité.
- ⚠ N'installez pas le barbecue sur une surface en verre ou sur une surface inflammable.
- ⚠ N'utilisez pas le barbecue par vent fort.
- ⚠ Lorsque vous allumez ou utilisez le barbecue, ne portez pas de vêtements à manches amples ou de coupes 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 fini de cuire. Pour ce faire, fermez l'aération de la cuve et le clapet d'aération du couvercle, puis placez le couvercle sur la cuve.
- ⚠ Utilisez des ustensiles adéquats dotés de poignées longues et thermorésistantes.
- ⚠ Disposez toujours le charbon sur la grille foyère (inférieure). Ne disposez pas le charbon directement dans le fond de la cuve.
- ⚠ Ne déposez jamais de charbon chaud dans un endroit où l'on pourrait marcher dessus ou lieu

qui 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 totalement éteints.
- ⚠ Ne videz pas les cendres avant que tout le charbon ne soit totalement consommé et éteint, ni avant 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.
- ⚠ Un revêtement de papier aluminium sur la cuve restreindrait la circulation d'air. Utilisez plutôt une barquette 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 détachés ou d'usure excessive. Changez de brosse si vous trouvez des poils sur la grille de cuisson ou la brosse. WEBER recommande d'acheter une nouvelle brosse pour grille de cuisson à poils en acier inoxydable chaque année, au début du printemps.

AVERTISSEMENT SUPPLÉMENTAIRE

- ⚠ N'accrochez pas le couvercle sur la poignée de la cuve.



Merci d'avoir acheté ce produit WEBER. 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA (« WEBER ») est fier de vous fournir un produit sécurisé, endurant et fiable. Cette garantie volontaire de WEBER vous est fournie à titre gracieux. Elle contient des informations dont vous aurez besoin pour faire réparer votre produit WEBER dans le cas peu probable d'une panne ou d'un défaut.

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

GARANTIE VOLONTAIRE DE WEBER

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

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE

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

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

GESTION DE LA GARANTIE / EXCLUSION DE LA GARANTIE

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

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

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

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

PÉRIODES DE GARANTIE DES PRODUITS

Cuve, couvercle et diffuseur central :
10 ans, contre la perforation

Système de nettoyage ONE-TOUCH :
5 ans, contre la perforation

Composantes en plastique :
5 ans, à l'exception des pertes d'éclat ou la décoloration

Toutes les autres pièces :
2 ans

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

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

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

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

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

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

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

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

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



SYSTÈME DE CUISSON

La conception de votre barbecue à charbon 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 aliments brûlés. Vous pouvez vous attendre à des performances, une maîtrise et des résultats excellents à tous les coups.

A Cuve et couvercle

Chaque barbecue à charbon WEBER est constitué d'une cuve et d'un couvercle avec revêtement en acier émaillé. 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.

B Clapets et aérations

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

C Grille de cuisson

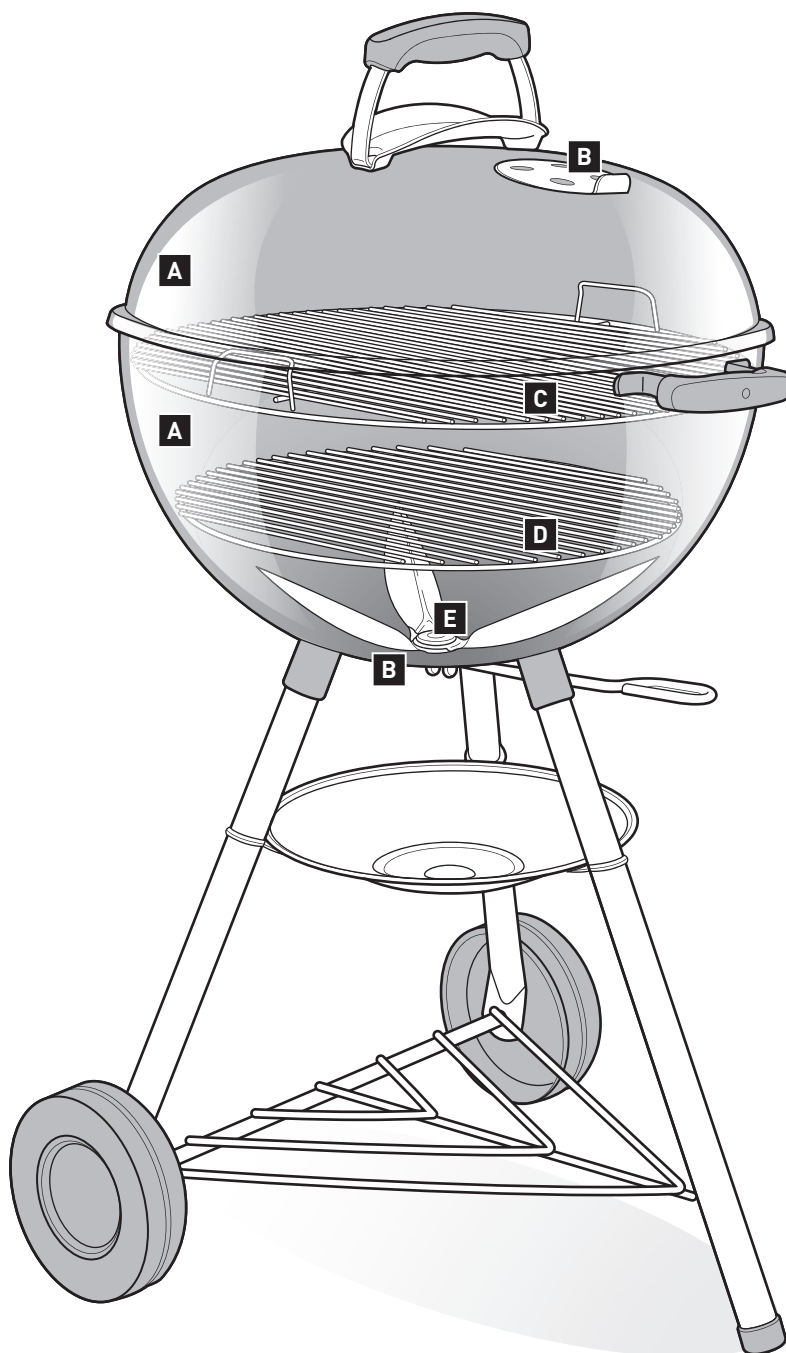
Fabriquée en acier chromé robuste, la grille de cuisson offre un vaste espace pour préparer tous vos plats préférés.

D Grille foyère

La grille foyère 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.

E Système de nettoyage ONE-TOUCH

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

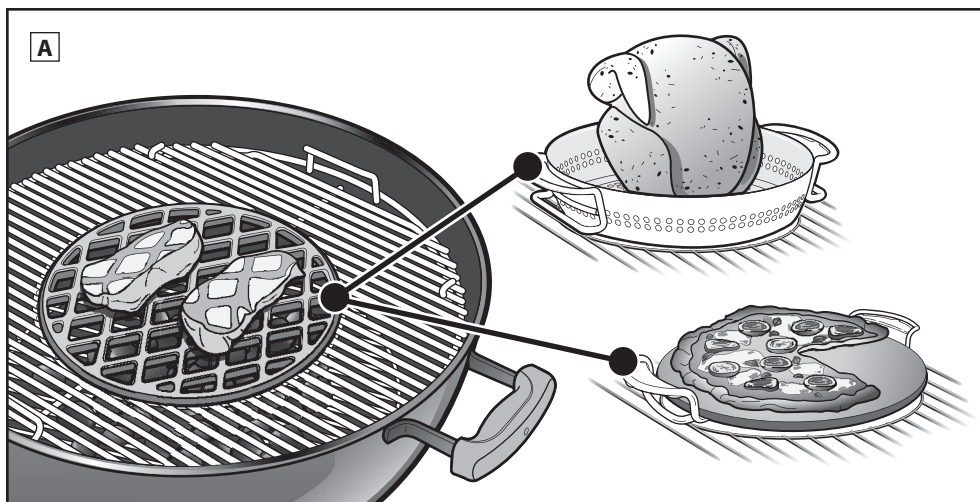




Selon le modèle que vous avez acheté, votre barbecue peut être équipé ou non des caractéristiques décrites sur cette page.

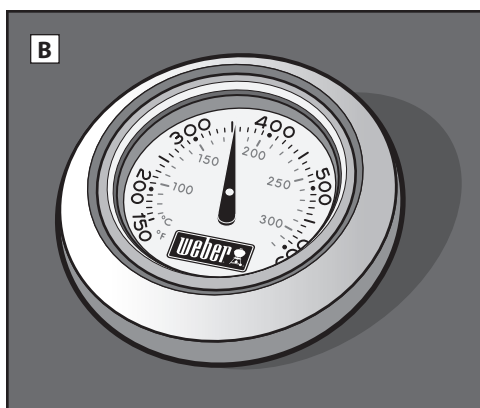
A GOURMET BBQ SYSTEM

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



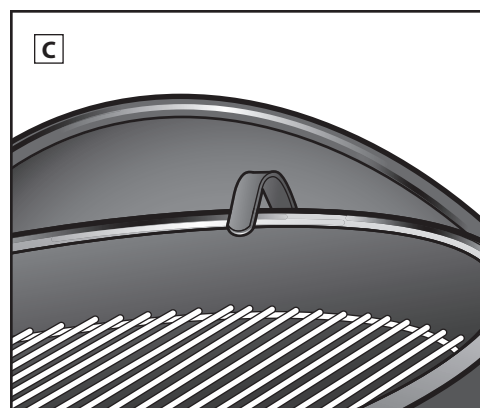
B Thermomètre intégré

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



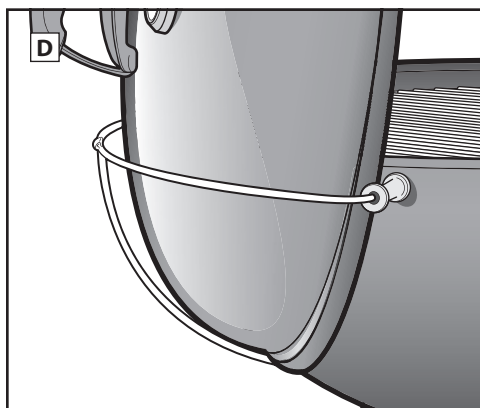
C Crochet de couvercle

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



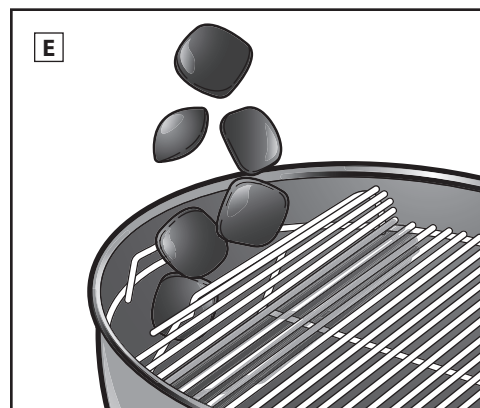
D Support de couvercle TUCK-AWAY

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



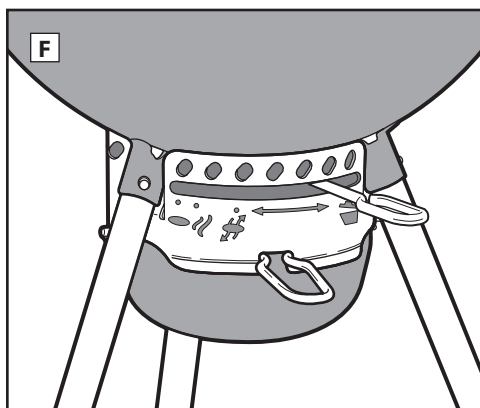
E Grille de cuisson à charnières

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



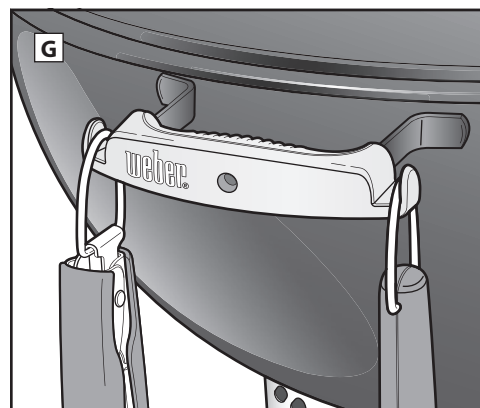
F Réceptacle à cendres de grande capacité

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



G Poignée porte-ustensiles

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





AVANT L'ALLUMAGE

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 des 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**. Servez-vous du bol doseur à charbon fourni avec le barbecue pour mesurer la quantité adéquate de charbon. 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.

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

Mesure et ajout de charbon pour cuisson directe

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

Diamètre du barbecue	WEBER Briquettes de charbon de bois	Briquettes de charbon de bois	Charbon de bois de hêtre en morceaux*	Charbon de bois mélangé en morceaux*
47 cm	25 briquettes	30 briquettes	1 doseur (0,56 kg)	¾ doseur
57 cm	30 briquettes	40 briquettes	1 ¾ doseur (0,98 kg)	1 ¼ doseur
67 cm	45 briquettes	60 briquettes	4 doseurs (2,24 kg)	2 ¾ doseur

Mesure et ajout de charbon pour cuisson indirecte

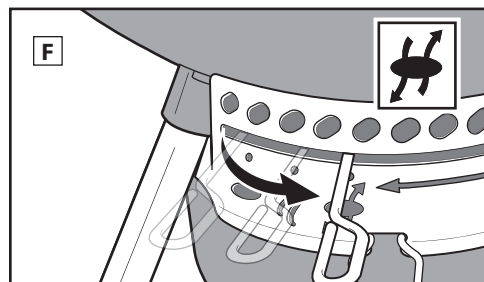
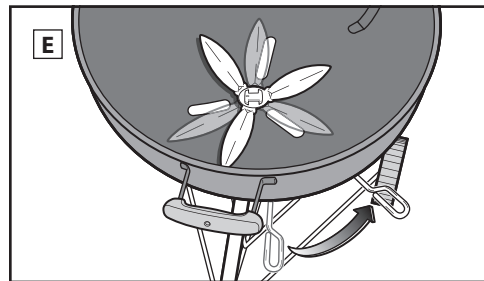
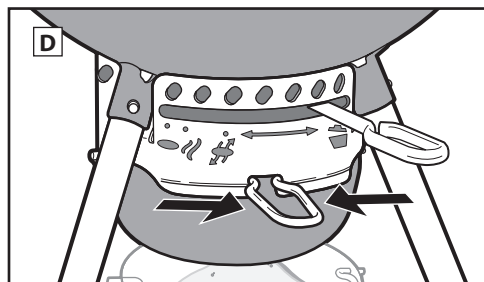
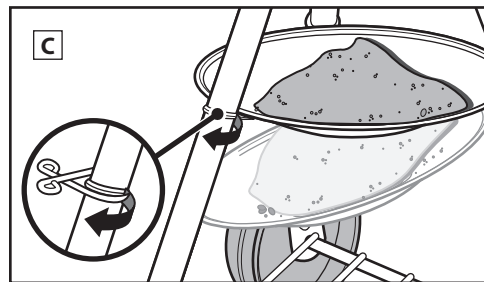
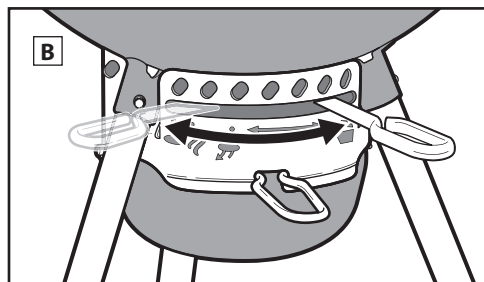
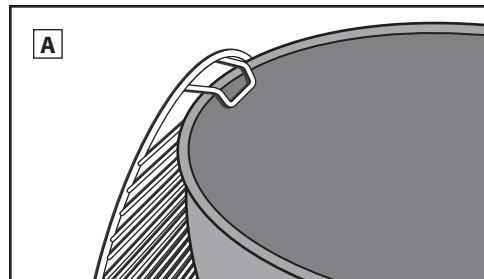
*Lorsque vous mesurez du charbon de bois en morceaux, utilisez le doseur à charbon fourni avec votre barbecue.

Diamètre du barbecue	WEBER Briquettes de charbon de bois		Briquettes de charbon de bois		Charbon de bois de hêtre en morceaux*		Charbon de bois mélangé en morceaux*	
	Briquettes pour la première heure (par côté)	Briquettes à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)	Briquettes pour la première heure (par côté)	Briquettes à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)	Charbon pour la première heure (par côté)	Charbon à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)	Charbon pour la première heure (par côté)	Charbon à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)
47 cm	10 briquettes	4 briquettes	15 briquettes	7 briquettes	½ doseur (0,30 kg)	1 poignée	½ doseur	1 poignée
57 cm	15 briquettes	4 briquettes	20 briquettes	7 briquettes	½ doseur (0,30 kg)	1 poignée	½ doseur	1 poignée
67 cm	20 briquettes	6 briquettes	30 briquettes	8 briquettes	¾ doseur (0,42 kg)	1 poignée	¾ doseur	1 poignée

Préparer le barbecue pour l'allumage

1. Retirez le couvercle et positionnez-le sur le côté de votre barbecue à l'aide du crochet prévu à cet effet à l'intérieur du couvercle ou du porte-couvercle TUCK-AWAY (selon votre modèle de barbecue).
2. Retirez la grille de cuisson (supérieure) de votre barbecue. Pour plus de commodité, suspendez la grille de cuisson sur la cuve, le panneau arrière ou le support de votre barbecue à l'aide de sa poignée incurvée (caractéristique présente sur certains de nos barbecues) (A). Si votre barbecue est livré avec la grille de cuisson GOURMET BBQ SYSTEM, commencez par retirer la partie centrale amovible, puis toute la grille de cuisson.
3. Retirez la grille foyère (inférieure) et évacuez les cendres et morceaux de charbon restant dans le bas de la cuve. Pour brûler, le charbon nécessite un apport en oxygène. Par conséquent, veillez à ce que rien n'obstrue les aérations. Si votre barbecue est équipé du système de nettoyage ONE-TOUCH, déplacez la poignée d'avant en arrière pour déplacer les cendres présentes au fond du barbecue vers le cendrier (B).
4. Si votre barbecue est équipé d'un cendrier standard, desserrez le clip pour pied pour retirer le cendrier (C), puis jetez les cendres. Si votre barbecue est équipé d'un cendrier de grande capacité, faites pression sur la poignée du cendrier pour le dégager du barbecue (D).
5. Ouvrez les aérations de la cuve en déplaçant la poignée complètement vers la droite (E) ou en déplaçant la poignée en position ouverte (F) (selon le modèle de votre barbecue).
6. Remettez la grille foyère (inférieure) en place.

N. B. : Le présent mode d'emploi 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.





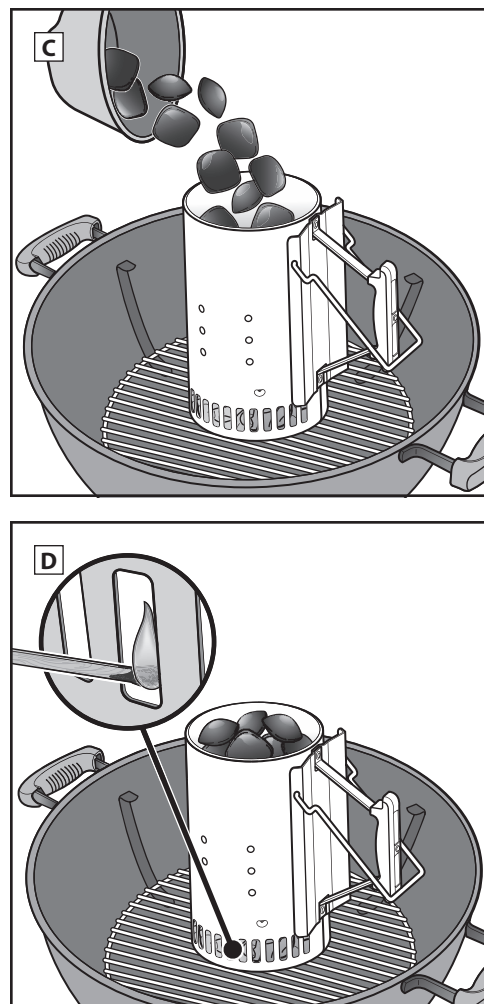
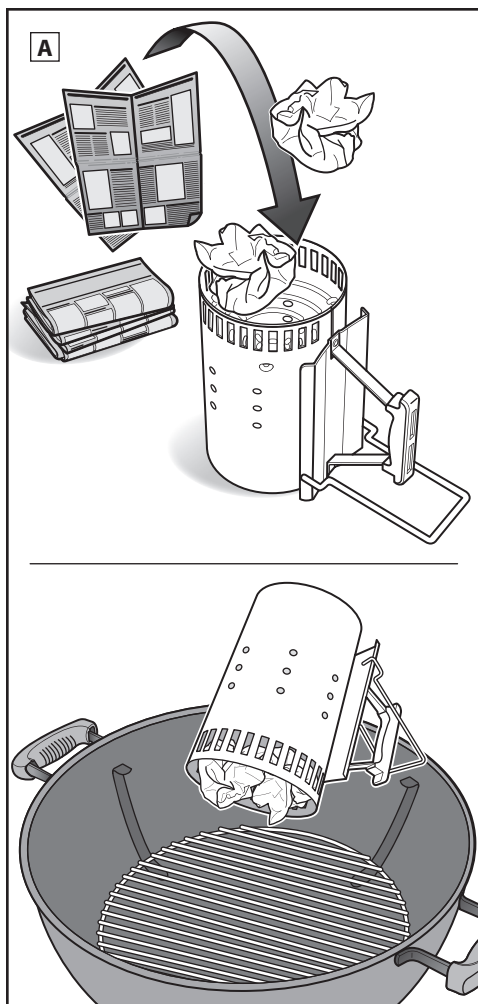
Embraser du charbon de bois à l'aide d'une cheminé d'allumage

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

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

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

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

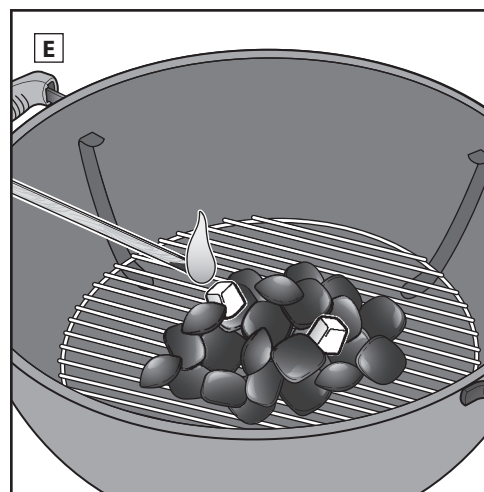
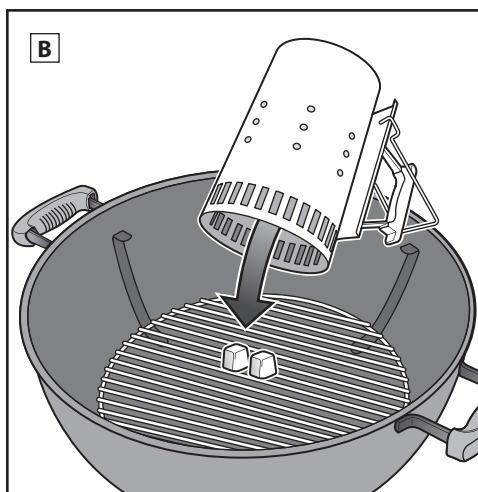


Embraser le charbon de bois à l'aide de cubes allume-feu

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

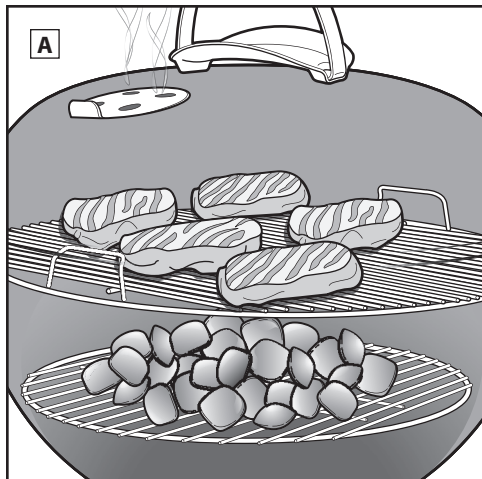
Remarque : les cubes allume-feu utilisés doivent être complètement consommés et les charbons doivent être recouverts d'une pellicule de cendre avant de placer les aliments sur la grille. Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.

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





MÉTHODES DE CUISSON



Cuisson à chaleur directe

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

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

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

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

Positionnement du charbon pour la cuisson directe

1. Portez toujours des maniques ou gants pour barbecue conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur, pour utiliser votre barbecue à charbon.

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

2. Une fois le charbon de bois entièrement embrasé, étalez-le uniformément sur la grille à charbon à l'aide d'une longue pince (B).
3. Replacer la grille de cuisson.
4. Placez le couvercle sur le barbecue.
5. Ouvrez le clapet d'aération du couvercle (C).
6. Préchauffez la grille pendant environ 10 à 15 minutes.
7. Une fois la grille de cuisson préchauffée, nettoyez-la à l'aide d'une brosse en inox pour barbecue (D).

Remarque : utilisez une brosse en inox pour barbecue.

Remplacez la brosse si vous remarquez que des poils se sont détachés et se trouvent sur la grille ou la brosse.

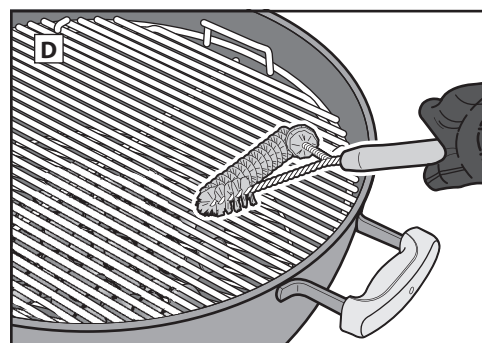
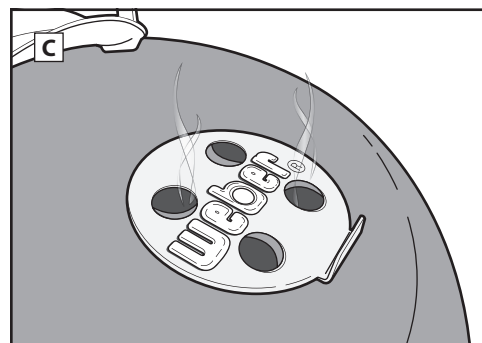
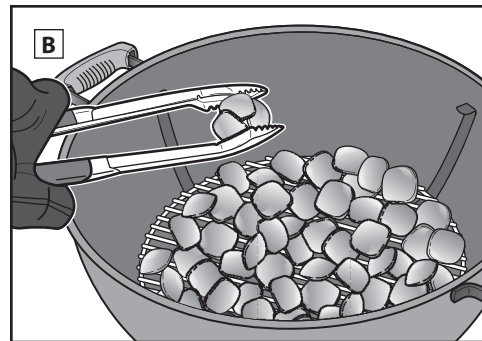
8. Ouvrez le couvercle et placez vos aliments sur la grille.

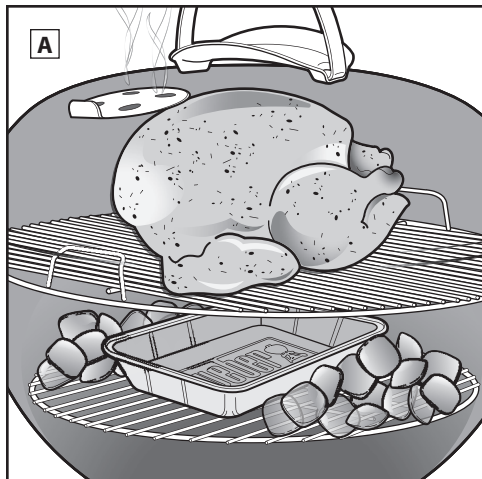
9. Placez le couvercle sur le barbecue. Consultez la recette pour connaître le temps de cuisson recommandé.

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

Après la cuisson...

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





Cuisson à chaleur indirecte sur le barbecue

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

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

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

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

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

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

Positionnement du charbon pour la cuisson indirecte

1. Portez toujours des maniques ou gants pour barbecue conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur, pour utiliser votre barbecue à charbon.

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

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

UTILISATION DE RAILS À CHARBON :

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

3. Remplacez la grille de cuisson.
4. Placez le couvercle sur le barbecue. Si votre barbecue dispose d'un thermomètre, placez toujours le couvercle de manière à ce que le thermomètre ne soit pas au-dessus du charbon de bois où il serait exposé à la chaleur directe (E).
5. Ouvrez le clapet d'aération du couvercle.
6. Préchauffez la grille pendant 10 à 15 minutes environ.
7. Une fois la grille de cuisson préchauffée, nettoyez-la à l'aide d'une brosse en inox pour barbecue.

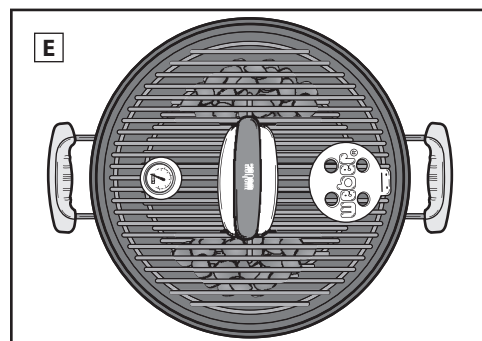
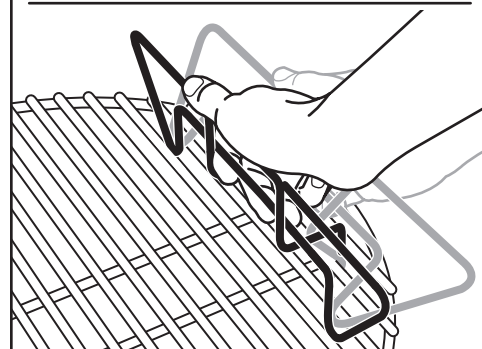
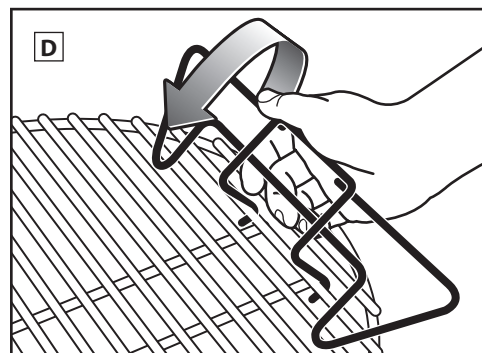
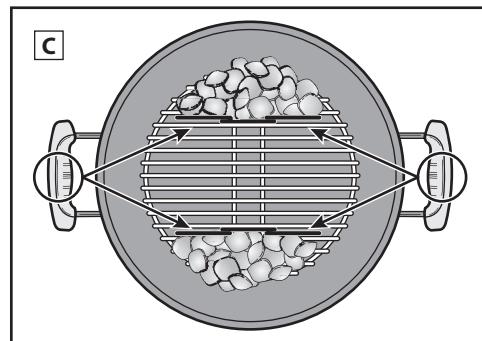
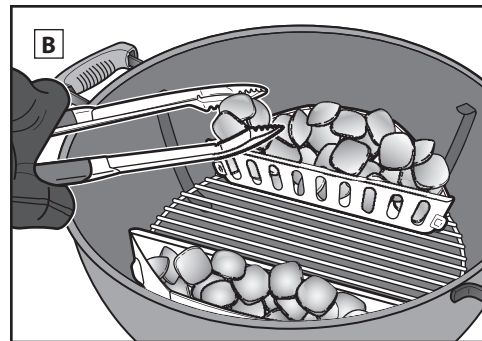
Remarque : utilisez une brosse en inox pour barbecue. Remplacez la brosse si vous constatez que des poils se sont détachés et se trouvent sur la grille de cuisson ou la brosse.

8. Ouvrez le couvercle et placez vos aliments sur la grille.
9. Placez le couvercle sur le barbecue. Consultez la recette pour connaître le temps de cuisson recommandé.

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

Après la cuisson...

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





CONSEILS ET ASTUCES POUR UNE CUISSON RÉUSSIE

Portez des gants

Portez toujours des maniques ou gants pour barbecue conformes à la norme EN 407, Chaleur de contact niveau 2 ou supérieur, pour utiliser votre barbecue à charbon. Les orifices et clapets d'aération, les poignées et la cuve deviennent tous très chauds pendant la cuisson. Il est donc important de vous protéger les mains et les avant-bras.

Évitez l'essence pour briquets

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

Préchauffage du barbecue

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

Remarque : utilisez une brosse en inox pour barbecue.

Remplacez la brosse si vous constatez que des poils se sont détachés et se trouvent sur la grille de cuisson ou la brosse.

Huilez les aliments, pas la grille

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

Maintenez un flux d'air permanent

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

Fermez le couvercle

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

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

Contrôler la flamme

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

Surveillez le temps de cuisson et la température

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

Aliments surgelés ou frais

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

Consignes d'entretien

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

- Pour une circulation adéquate de l'air et une meilleure cuisson, retirez les cendres accumulées et les résidus de charbon de bois du fond de la cuve et du réceptacle à cendres avant toute utilisation. Assurez-vous que le charbon de bois est complètement éteint et que le barbecue a refroidi avant de procéder.
- Il se peut que vous remarquiez des écailles de peinture à l'intérieur du couvercle. Pendant l'utilisation, les graisses et les vapeurs de fumée s'oxydent lentement en carbone et se déposent à l'intérieur de votre couvercle. Brossez la graisse carbonisée à l'intérieur du couvercle avec une brosse en inox pour barbecue. Afin de réduire l'accumulation, l'intérieur du couvercle peut être essuyé avec du papier absorbant après cuisson tandis que le barbecue est encore tiède (pas chaud).

- Si votre barbecue est soumis à un environnement particulièrement hostile, vous devrez nettoyer l'extérieur plus souvent. Les pluies acides, les produits chimiques et l'eau salée peuvent provoquer l'apparition de traces de rouille en surface. Weber recommande de nettoyer l'extérieur de votre barbecue à l'eau tiède savonneuse. Rincez puis séchez complètement.
- N'utilisez pas d'objets tranchants ou de produits abrasifs pour nettoyer les surfaces de votre barbecue.



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

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

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

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

Conseils de cuisson

- Faites griller des steaks, des filets de poisson, des morceaux de poulet désossés et des légumes avec la méthode directe pendant le temps indiqué dans le tableau (ou jusqu'au degré de cuisson souhaité) en retournant les aliments une fois, à mi-cuisson.
- Faites griller des rôtis, une volaille entière, des morceaux de volaille avec os, des poissons entiers et des morceaux de viande plus épais avec la méthode indirecte pendant le temps indiqué dans le tableau (ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à lecture instantanée indique la température interne souhaitée).
- Avant de les découper, laissez reposer les rôtis, les morceaux de viande les plus gros, les côtelettes et les steaks épais 5 à 10 minutes après la cuisson. La température interne de la viande augmentera de 3 à 6 degrés pendant cette période.
- Décongelez les aliments avant de les faire griller. Dans le cas contraire, prévoyez un temps de cuisson plus long.

Conseils liés à la salubrité alimentaire

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

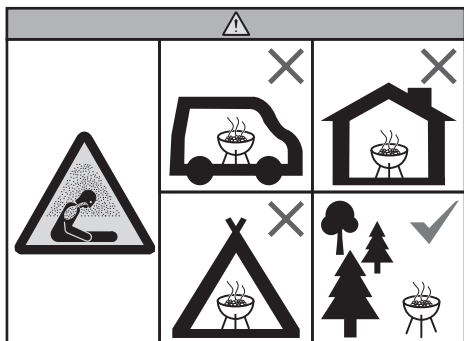


SICUREZZA

Il mancato rispetto di questi avvisi di PERICOLO, AVVERTIMENTO E ATTENZIONE contenuti in questa Guida utente possono causare gravi lesioni personali o morte, incendi o esplosioni, e danni materiali.

Prima di utilizzare questo barbecue, leggere tutte le informazioni di sicurezza contenute in questa Guida per l'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 ristretto e/o abitabile, ad es. case, tende, roulotte, camper, 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 carbonella impregnata di liquido combustibile a carbonella calda o molto calda. 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 vapori e liquidi infiammabili come benzina, alcool, ecc., e materiali combustibili.

AVVERTENZE

- ⚠ Non usare il barbecue con parti mancanti. Questo barbecue deve essere correttamente assemblato secondo le istruzioni di montaggio. Un montaggio errato può essere pericoloso.
- ⚠ Non utilizzare mai il barbecue privo del raccogli-cenere.
- ⚠ Non usare questo barbecue sotto una struttura aerea infiammabile.
- ⚠ L'uso di alcool, di farmaci da prescrizione e di farmaci senza prescrizione 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 la carbonella. 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 la carbonella, rimuovere eventuale liquido infiammabile dal raccogli-cenere.

- ⚠ Questo barbecue non deve essere installato su veicoli per attività ricreative o barche, o al loro interno.
- ⚠ Non utilizzare questo barbecue a meno di 1,5 m da materiali combustibili. I materiali combustibili includono, ma non sono limitati a, pavimenti esterni, patio e verande in legno o legno trattato.
- ⚠ Posizionare il barbecue su una superficie piana e sicura, libera da materiale combustibile.
- ⚠ Non posizionare il barbecue su vetro o su una superficie 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 il combustibile, le ceneri, la carbonella o il barbecue per controllare che siano caldi.
- ⚠ Spegnerne la carbonella al termine della cottura. Per spegnere, chiudere la valvola di tiraggio sul braciere e la valvola sul coperchio e posizionare il coperchio sul braciere.
- ⚠ Quando si cucina, si regolano le valvole di tiraggio, si aggiunge carbonella e si maneggia il termometro o il coperchio, utilizzare guanti o manopole da barbecue resistenti al calore (conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore).

- ⚠ Utilizzare utensili adeguati, con manici lunghi e resistenti al calore.
- ⚠ Posizionare sempre la carbonella sopra la griglia (inferiore) del carbone. Non mettere la carbonella direttamente sul fondo del braciere.
- ⚠ Non smaltire mai la carbonella incandescente dove potrebbe essere calpestata o costituire un pericolo di incendio. Non smaltire mai le ceneri o la carbonella prima che siano completamente spente.
- ⚠ Non magazzinoare il barbecue fino a quando la cenere e la carbonella non sono completamente spente.
- ⚠ Non rimuovere le ceneri fino a quando tutta la carbonella non è completamente bruciata o spenta e il barbecue è freddo.
- ⚠ Tenere i fili e i cavi elettrici lontani dalle superfici calde del barbecue e lontano da zone ad alto traffico.

AVVISI

- ⚠ Non usare acqua per controllare le fiammate o per spegnere la carbonella.
- ⚠ 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 regolarmente controllate per la presenza di setole allentate o usura eccessiva. Sostituire la spazzola se setole sono presenti sulla griglia di cottura 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.

AVVERTIMENTI AGGIUNTIVI

- ⚠ Non appendere il coperchio sulla maniglia del barbecue.



Grazie per aver acquistato un prodotto WEBER. La società 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA (di seguito "WEBER") è orgogliosa di offrirvi un prodotto sicuro, resistente e affidabile. La presente Garanzia volontaria di WEBER viene concessa senza costi aggiuntivi. Contiene le informazioni necessarie per richiedere la riparazione del vostro prodotto WEBER nell'improbabile caso di un guasto o difetto.

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

GARANZIA VOLONTARIA WEBER

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

RESPONSABILITÀ DEL PROPRIETARIO AI SENSI DELLA PRESENTE GARANZIA

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

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

GESTIONE DELLA GARANZIA / ESCLUSIONE DI GARANZIA

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

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

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

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

VALIDITÀ DELLA GARANZIA DEI VARI COMPONENTI

Braciore, coperchio e anello centrale:

10 anni, contro perforazione da ruggine o bruciature passanti

Sistema di pulizia ONE-TOUCH:

5 anni, contro perforazione da ruggine o bruciature passanti

Componenti in plastica:

5 anni, ad esclusione di sbiadimento o decolorazioni

Tutti gli altri componenti:

2 anni

ESCLUSIONI DI GARANZIA

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

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

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

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

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

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

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

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



SISTEMA DI COTTURA

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.

A Braciere e coperchio

Ogni barbecue a carbone WEBER è dotato di braciere e coperchio in acciaio smaltato integrato. 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 al forno della tua cucina, per risultati sempre uniformi.

B Prese d'aria e valvole di tiraggio

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

C Griglia di cottura

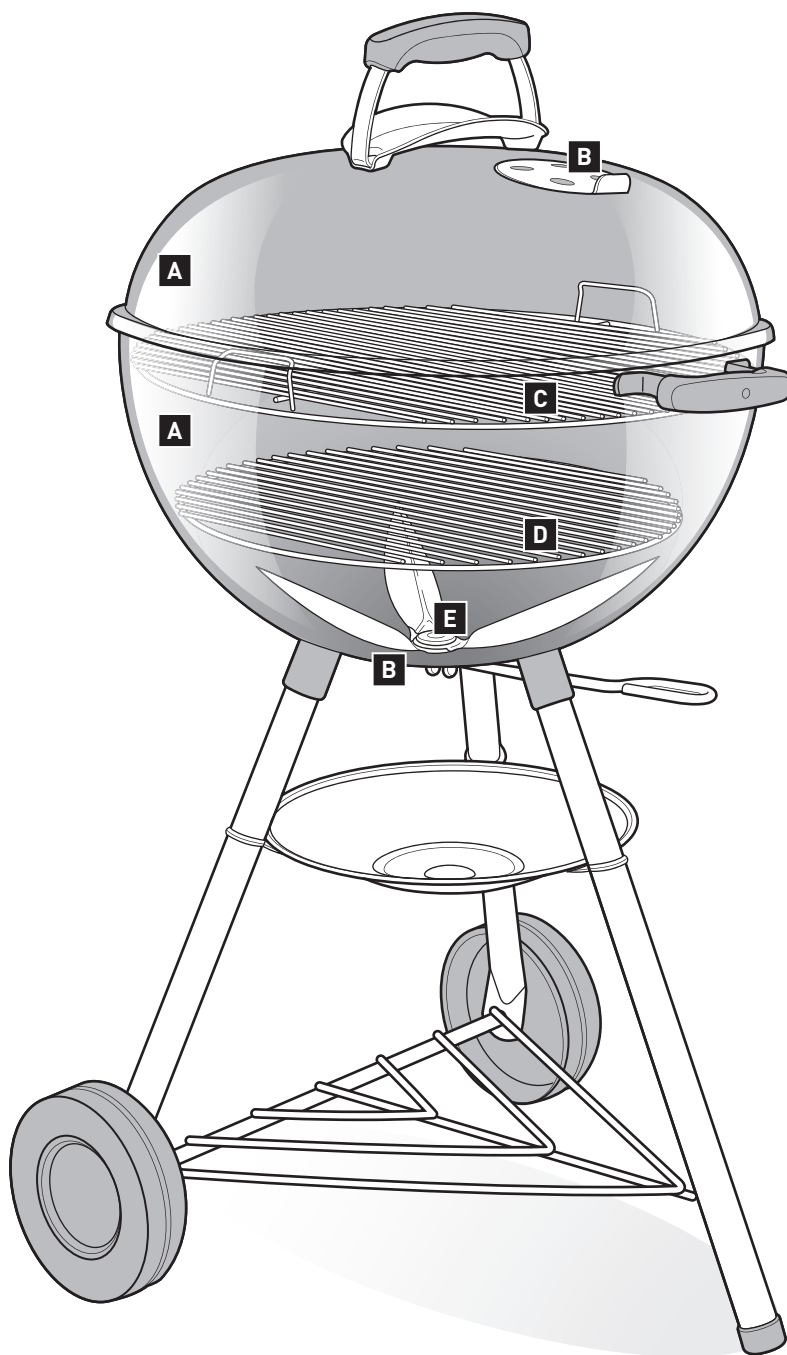
Realizzata in resistente acciaio placcato, la griglia di cottura offre un'ampia area per preparare tutti i tuoi piatti preferiti.

D Griglia per carbone

La griglia per il carbone 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.

E Sistema di pulizia ONE-TOUCH

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

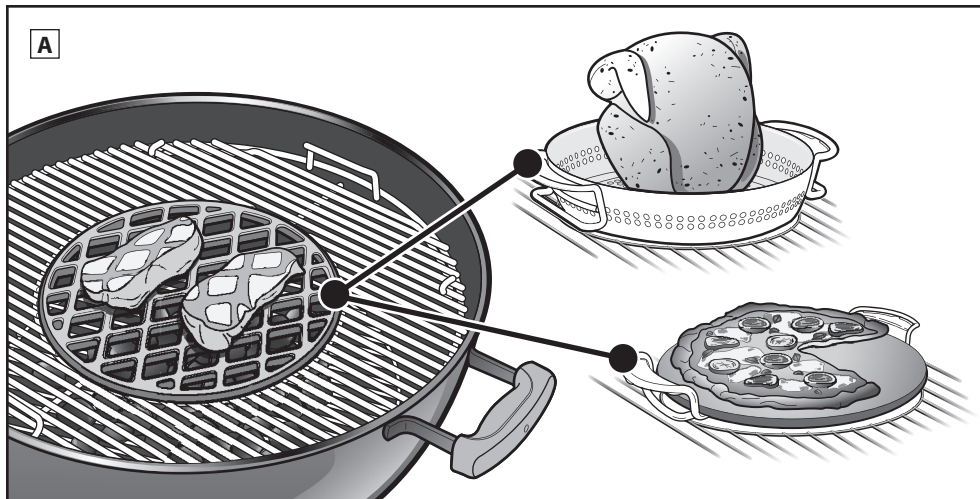




A seconda del modello acquistato, il barbecue può o no essere dotato delle caratteristiche descritte in questa pagina.

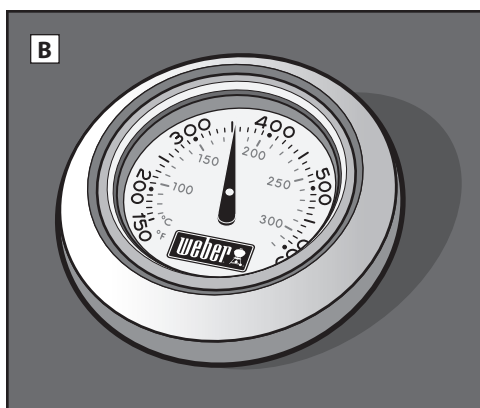
A GOURMET BBQ SYSTEM

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



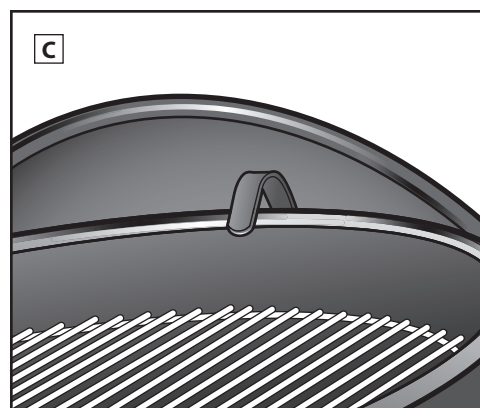
B Termometro incorporato

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



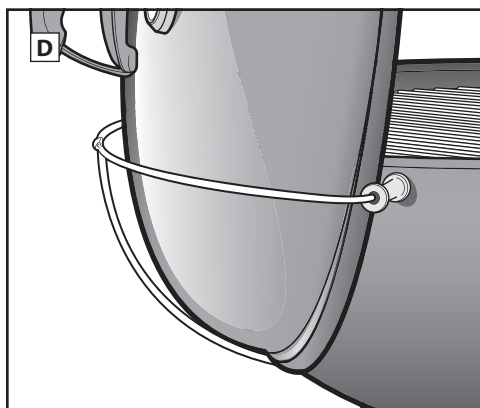
C Gancio del coperchio

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



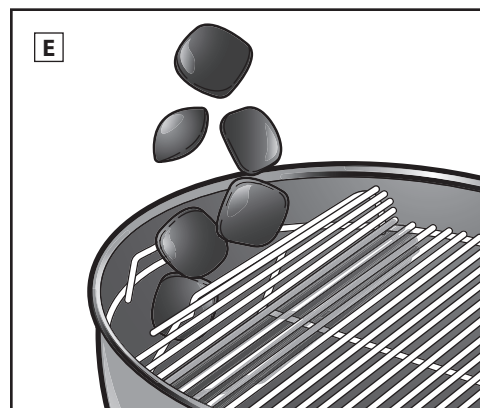
D Supporto coperchio TUCK-AWAY

Il supporto TUCK-AWAY permette di spostare facilmente il coperchio di lato per controllare lo stato di cottura o aggiungere carbonella.



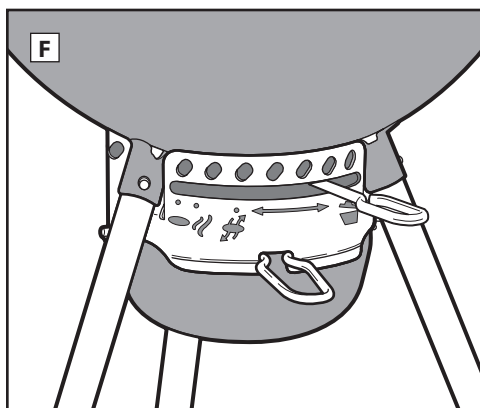
E Griglia di cottura a cerniera

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



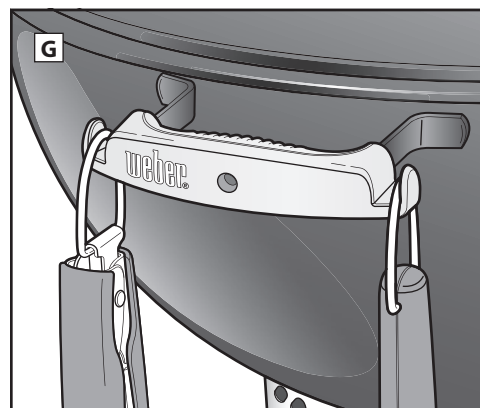
F Raccoglitore ceneri di grande capacità

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



G Manico con gancio per utensili

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





OPERAZIONI PRELIMINARI ALL'ACCENSIONE DEL BARBECUE

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 combustibili includono, ma non sono limitati a, pavimentazioni esterne, patio e verande in legno naturale o trattato.

Calcolare la quantità di carbone necessario

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 misurare la quantità appropriata di carbone, utilizzare il misurino (ciotola) per il carbone fornito con il barbecue. 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.

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

Misurazione e aggiunta di carbonella per la cottura diretta

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

Diametro barbecue	WEBER Bricchetti di carbonella	Bricchetti di carbonella	Carbonella di faggio*	Carbonella di legno misto*
47 cm	25 bricchetti	30 bricchetti	1 contenitore pieno (0,56 kg)	¾ di contenitore
57 cm	30 bricchetti	40 bricchetti	1 e ¾ di contenitore (0,98 kg)	1 e ¾ di contenitore
67 cm	45 bricchetti	60 bricchetti	4 contenitori (2,24 kg)	2 e ¾ di contenitore

Misurazione e aggiunta di carbonella per la cottura indiretta

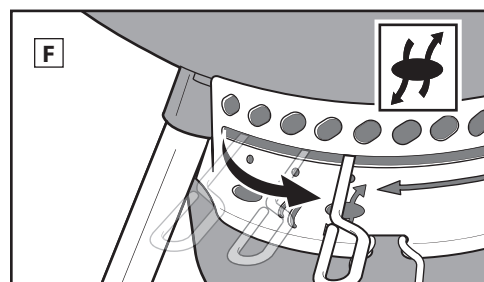
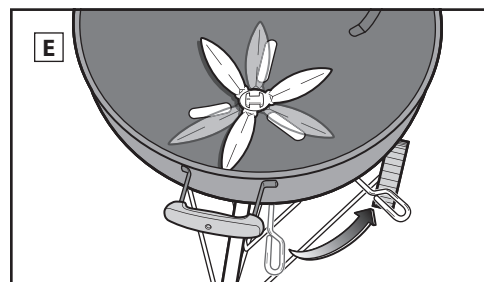
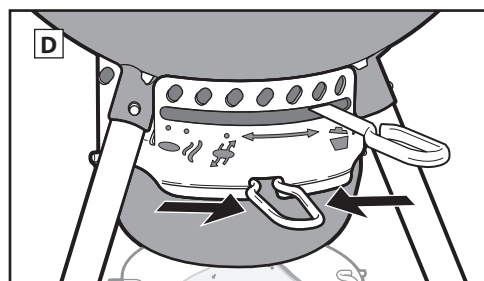
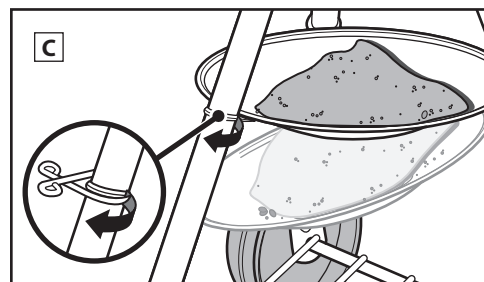
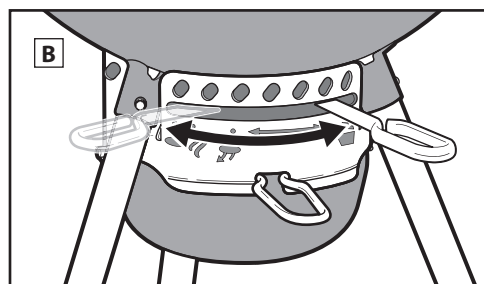
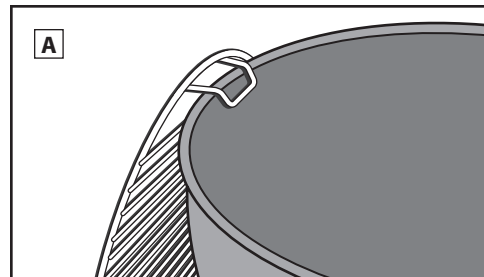
*Per misurare la quantità di carbonella, usare l'apposito contenitore accluso al barbecue.

Diametro barbecue	WEBER Bricchetti di carbonella		Bricchetti di carbonella		Carbonella di faggio*		Carbonella di legno misto*	
	Bricchetti per la prima ora (per lato)	Bricchetti da aggiungere per ciascuna ora successiva (per lato)	Bricchetti per la prima ora (per lato)	Bricchetti da aggiungere per ciascuna ora successiva (per lato)	Carbonella per la prima ora (per lato)	Carbonella da aggiungere per ciascuna ora successiva (per lato)	Carbonella per la prima ora (per lato)	Carbonella da aggiungere per ciascuna ora successiva (per lato)
47 cm	10 bricchetti	4 bricchetti	15 bricchetti	7 bricchetti	½ di contenitore (0,30 kg)	1 manciata	½ di contenitore	1 manciata
57 cm	15 bricchetti	4 bricchetti	20 bricchetti	7 bricchetti	½ di contenitore (0,30 kg)	1 manciata	½ di contenitore	1 manciata
67 cm	20 bricchetti	6 bricchetti	30 bricchetti	8 bricchetti	¾ di contenitore (0,42 kg)	1 manciata	¾ di contenitore	1 manciata

Preparazione del barbecue per l'accensione

1. Rimuovere il coperchio e posizionarlo sul lato del barbecue utilizzando il gancio situato all'interno del coperchio o il supporto per coperchio TUCK-AWAY (a seconda del modello di barbecue).
2. Rimuovere la griglia di cottura (superiore) dal braciere. Per praticità, appendere la griglia di cottura al braciere, al pannello posteriore o al telaio del barbecue tramite la sua maniglia curva (un elemento presente su alcuni dei nostri barbecue) (A). Se il barbecue è dotato di griglia di cottura GOURMET BBQ SYSTEM, togliere in primo luogo la parte centrale rimovibile e quindi la griglia completa dal barbecue.
3. Togliere la griglia (inferiore) del carbone e rimuovere ceneri o pezzi di carbone residui dal fondo del braciere. Il carbone necessita di ossigeno per bruciare, quindi assicurarsi che le prese d'aria non siano ostruite. Nei barbecue dotati di sistema di pulizia ONE-TOUCH, muovere la maniglia avanti e indietro per trasferire la cenere dal fondo del barbecue nel raccogli-cenere (B).
4. Se il barbecue è dotato di un raccogli-cenere standard, rilasciare la clip per rimuovere il raccogli-cenere (C) e quindi smaltire la cenere. Se il barbecue è dotato di un raccogli-cenere ad alta capacità, comprimere la maniglia del raccogli-cenere per rimuoverlo dal barbecue (D).
5. Aprire la valvola sul braciere spostando la maniglia completamente verso destra (E) o nella posizione di aperto (F) (a seconda del modello di barbecue).
6. Rimontare la griglia (inferiore) del carbone.

Nota: Le istruzioni per l'uso del liquido combustibile sono state volutamente escluse dalla presente guida 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 aggiungere MAI il liquido combustibile a braci già accese o incandescenti.





Accensione della carbonella mediante ciminiera

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

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

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

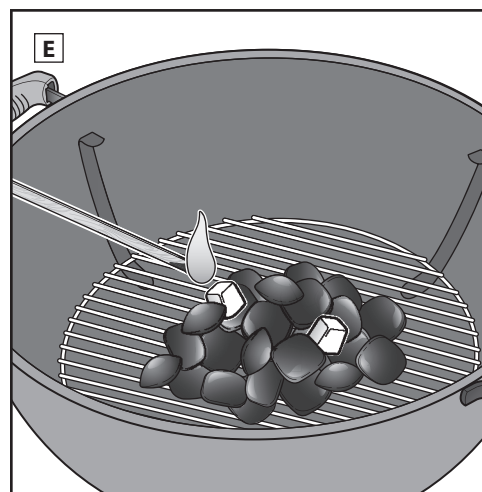
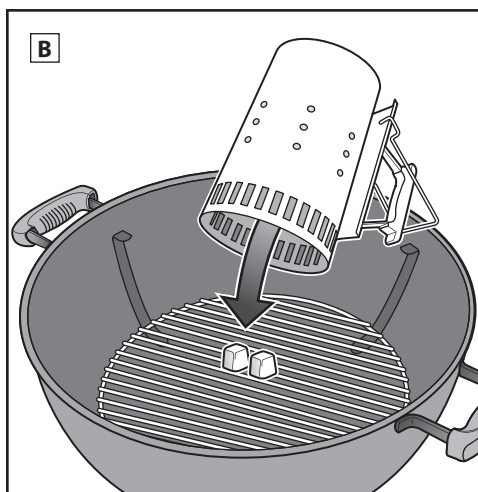
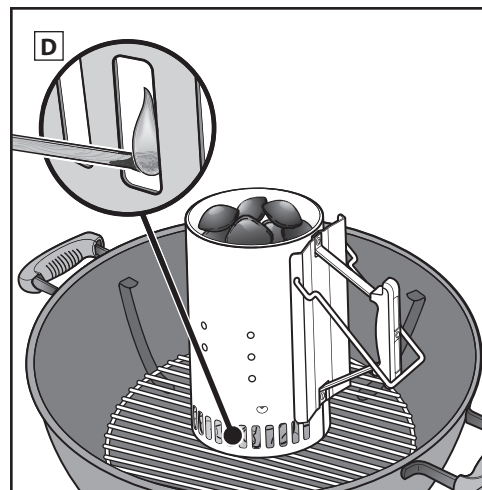
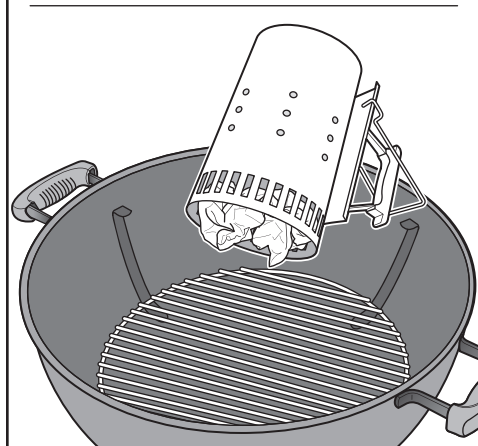
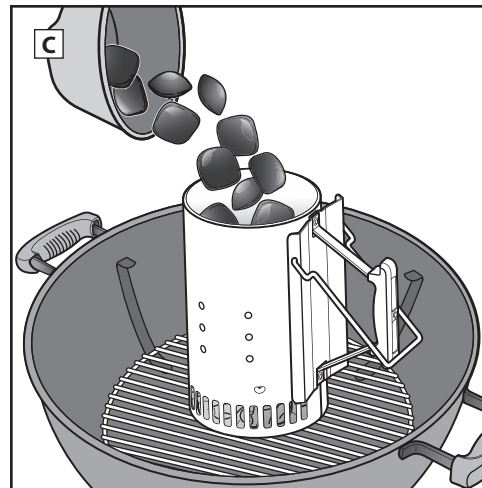
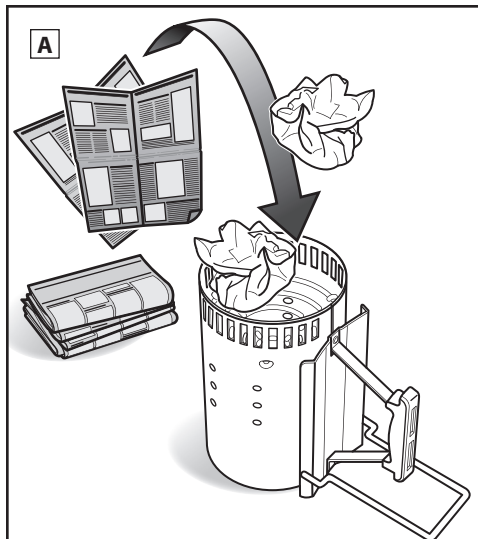
5. Quando la carbonella arde per intero, passare alle pagine seguenti per istruzioni su come disporla e iniziare la cottura secondo il metodo preferito (cottura diretta o indiretta).

Accensione della carbonella mediante cubetti accendi-fuoco

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

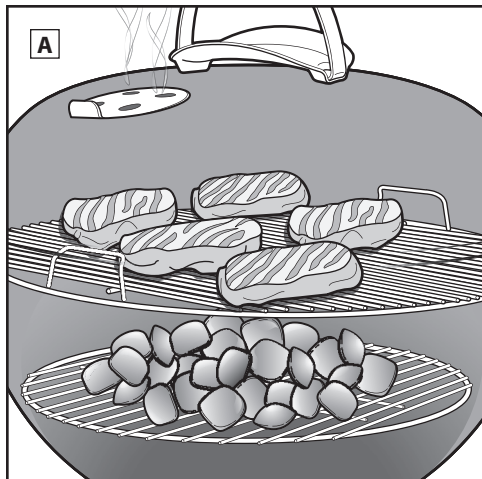
NOTA. Prima di collocare gli alimenti sulla griglia, accertarsi che i cubetti accendi-fuoco siano completamente consumati e che la carbonella sia ricoperta completamente da uno strato di cenere. Iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere.

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





METODI DI COTTURA ALLA GRIGLIA



Cottura con calore diretto

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

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

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

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

Disposizione della carbonella per la cottura diretta

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

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

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

3. Riposizionare la griglia di cottura.

4. Chiudere il coperchio del barbecue.

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

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

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

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

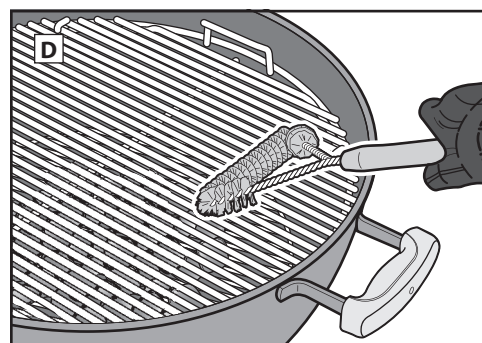
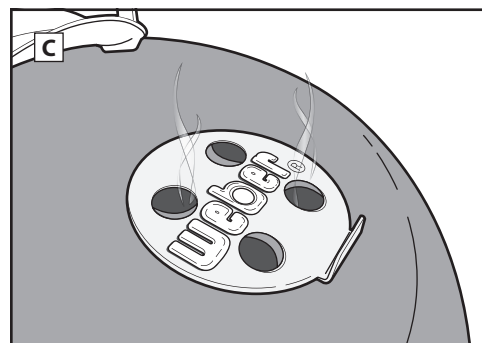
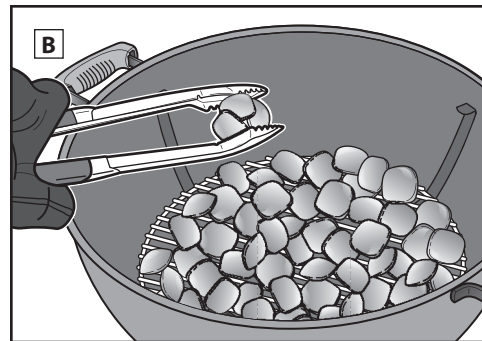
8. Aprire il coperchio e collocare gli alimenti sulla griglia.

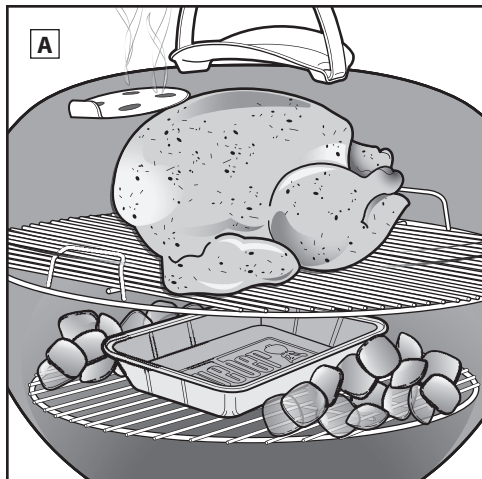
9. Chiudere il coperchio del barbecue. Fare riferimento alla ricetta per i tempi di cottura raccomandati.

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

Al termine della cottura...

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





Cottura con calore indiretto

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

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

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

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

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

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

Disposizione della carbonella per la cottura indiretta

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

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

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

USO DELLE GUIDE PER CARBONELLA

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

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

5. Aprire la valvola di tiraggio sul coperchio.
6. Preriscaldare la griglia per circa 10 - 15 minuti.
7. Dopo che la griglia di cottura è preriscaldata, pulirla mediante un'apposita spazzola con setole di acciaio inossidabile.

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

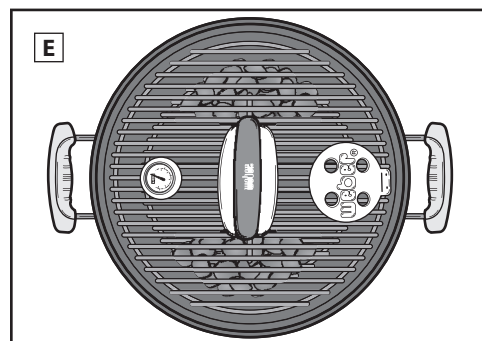
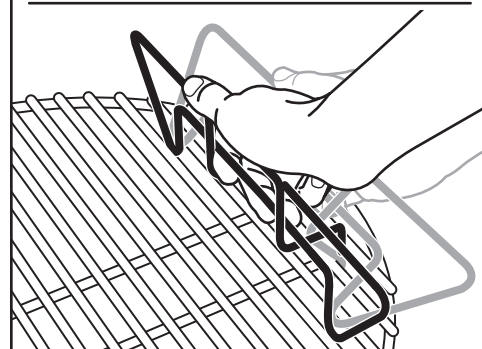
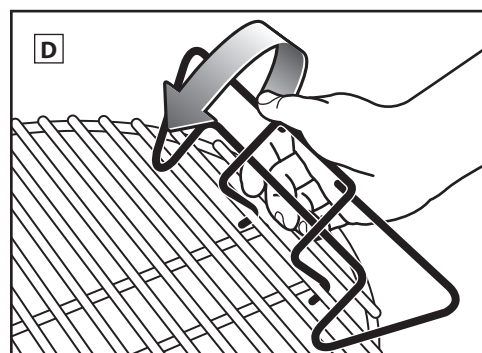
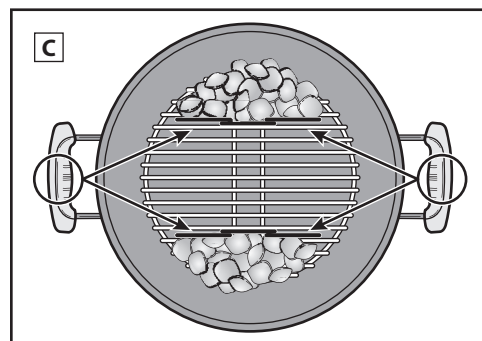
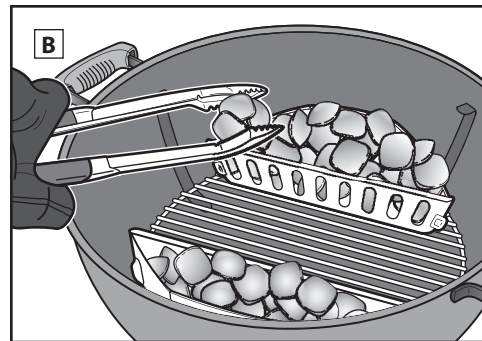
8. Aprire il coperchio e collocare gli alimenti sulla griglia.

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

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

Al termine della cottura...

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





SUGGERIMENTI E INDICAZIONI PER LA COTTURA ALLA GRIGLIA

Usare guanti

Quando si usa il barbecue a carbone, utilizzare sempre guanti o muffole da barbecue resistenti al calore, conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore. Tutte le parti del barbecue – feritoie di aerazione, valvola di tiraggio, manici e braciere – diventano caldissimi durante la cottura, quindi accertarsi che le mani e gli avambracci siano protetti.

Non utilizzare fluido combustibile

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

Preriscaldare il barbecue

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

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

Ungergli gli alimenti e non la griglia

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

Mantenere l'aria in circolazione

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

Tenere chiuso il coperchio

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

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

Estinguere le fiammate

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

Controllare i tempi e la temperatura

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

Cottura di alimenti surgelati o freschi

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

Mantenere pulito il barbecue

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

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



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

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

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

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

Suggerimenti per la cottura

- Grigliare bistecche, filetti di pesce, pezzi di pollo disossati e ortaggi con il metodo di cottura diretta per la durata specificata nella tabella (o fino al punto di cottura desiderato) girando il cibo una volta a metà del tempo di cottura.
- Grigliare arrostiti, pollo o tacchino intero, pezzi di pollame con l'osso, pesci interi e tagli più spessi con il metodo di cottura indiretta per la durata specificata nella tabella (o finché un termometro a lettura istantanea non indica la temperatura interna desiderata).
- Prima di tagliare arrostiti, tagli più grandi di carne, bracioline e bistecche spesse, lasciarli raffreddare per 5 - 10 minuti a cottura ultimata; durante questo tempo la temperatura interna della carne aumenterà di 3 - 6 gradi.
- Lasciare scongelare il cibo prima di grigliarlo, altrimenti prevedere un tempo di cottura più lungo se si cuociono alimenti surgelati.

Indicazioni per la sicurezza relativa agli alimenti

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

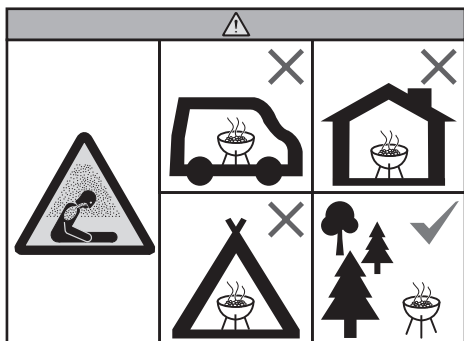


SIKKERHETSINFORMASJON

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 bruksanvisningen før du bruker grillen.

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



FARER

- ⚠ Må ikke brukes i en garasje, svalgang, passasje eller andre lukkede områder.
- ⚠ Tilsett ikke tennvæske eller kull impregnert med tennvæske på allerede varm kull. Sett på lokket på tennvæskens etter bruk, og plasser den på sikker avstand fra grillen.
- ⚠ Hold matlagingsområdet fritt for brennbare væsker / damp som bensin, alkohol osv., og 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 grillen under noen brennbar konstruksjon.
- ⚠ Bruk av alkohol, reseptbelagte eller ikke-reseptbelagte medisiner kan svekke forbrukerens evne til å montere, eller bruke grillen på en riktig og trygg måte.
- ⚠ Utvis forsiktighet 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 ustabile 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 campingbil og/eller fritidsbåter.
- ⚠ Ikke bruk grillen nærmere enn 1,5 meter unna brennbar materiale. Brennbar materiale inkluderer, men er ikke begrenset til, tre eller behandlede tregulv, verandaer og balkonger.
- ⚠ Ha grillen på et trygt og jevnt underlag til enhver tid, borte fra brennbar materiale.
- ⚠ Ikke plasser grillen på glass eller brennbar overflate.
- ⚠ Ikke bruk grillen i sterk vind.
- ⚠ Ikke bruk klær med løse ermer mens du tenner eller bruker grillen.
- ⚠ Aldri rør grill- eller kullristen, asken, kullet eller grillen for å sjekke om de er varme.
- ⚠ Slukk kullene når du er ferdig med matlagningen. 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 (spjeld), legger til kull, og håndterer termometer eller lokk.
- ⚠ Bruk riktig verktøy, med lange, varmebestandige håndtak.
- ⚠ Ha alltid kull på toppen av kullristen (den nedre). Ikke plasser kull direkte i bunnen av grillboksen.

- ⚠ Aldri kast kull hvor noen kan trække på dem, eller der det kan forårsake brann. Aldri kast aske eller kull før de er fullstendig slukket.
- ⚠ Ikke oppbevar grillen før asken og kullene er helt slukket.
- ⚠ Ikke fjern aske før 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.

FORHOLDSREGLER

- ⚠ Ikke bruk vann til å kontrollere oppflammer eller for å slukke kullene.
- ⚠ Hvis du dekker grillboksen med aluminiumsfolie, hindrer det luftgjennomstrømmingen. I stedet kan du bruke en dryppform for å samle opp kjøttssaft fra kjøttet, når du griller ved bruk av den indirekte metoden.
- ⚠ Grillbørsten bør kontrolleres for løse hår og slitasje ved jevne mellomrom. Skift ut børsten hvis du ser løse hår på grillristen eller børsten. WEBER anbefaler at du kjøper en ny grillbørste i rustfritt stål, i begynnelsen av hver vår.

YTTERLIGERE ADVARSLER

- ⚠ Heng ikke lokket på grillhåndtaket.



Takk for at du kjøpte et WEBER-produkt. 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA ("WEBER") er stolt over å kunne levere et sikkert, holdbart og pålitelig produkt. Dette er WEBERs begrensede garanti som du får uten ekstra gebyr. Den inneholder informasjonen du trenger for å få WEBER-produktet reparert ved en feil eller defekt.

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

WEBERS BEGRENSEDE GARANTI

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

EIERENS ANSVAR UNDER DENNE GARANTIE

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

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

GARANTIBEHANDLING / UTELUKKELSE AV GARANTI

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

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

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

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

PRODUKTGARANTIPERIODER

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

ONE-TOUCH rengjøringsystem:
5 år, ingen gjennomrusting/gjennombrenning

Plastkomponenter:
5 år, unntatt falming eller misfarging

Alle resterende deler:
2 år

ANSVARSFRAKRIVELSE

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

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

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

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

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

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

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

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



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

A Bunn og lokk

Hver WEBER kullgrill har et porselensmaljert lokk og bunn. 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 i en varmluftsovn.

B Spjeld og ventiler

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

C Grillrist

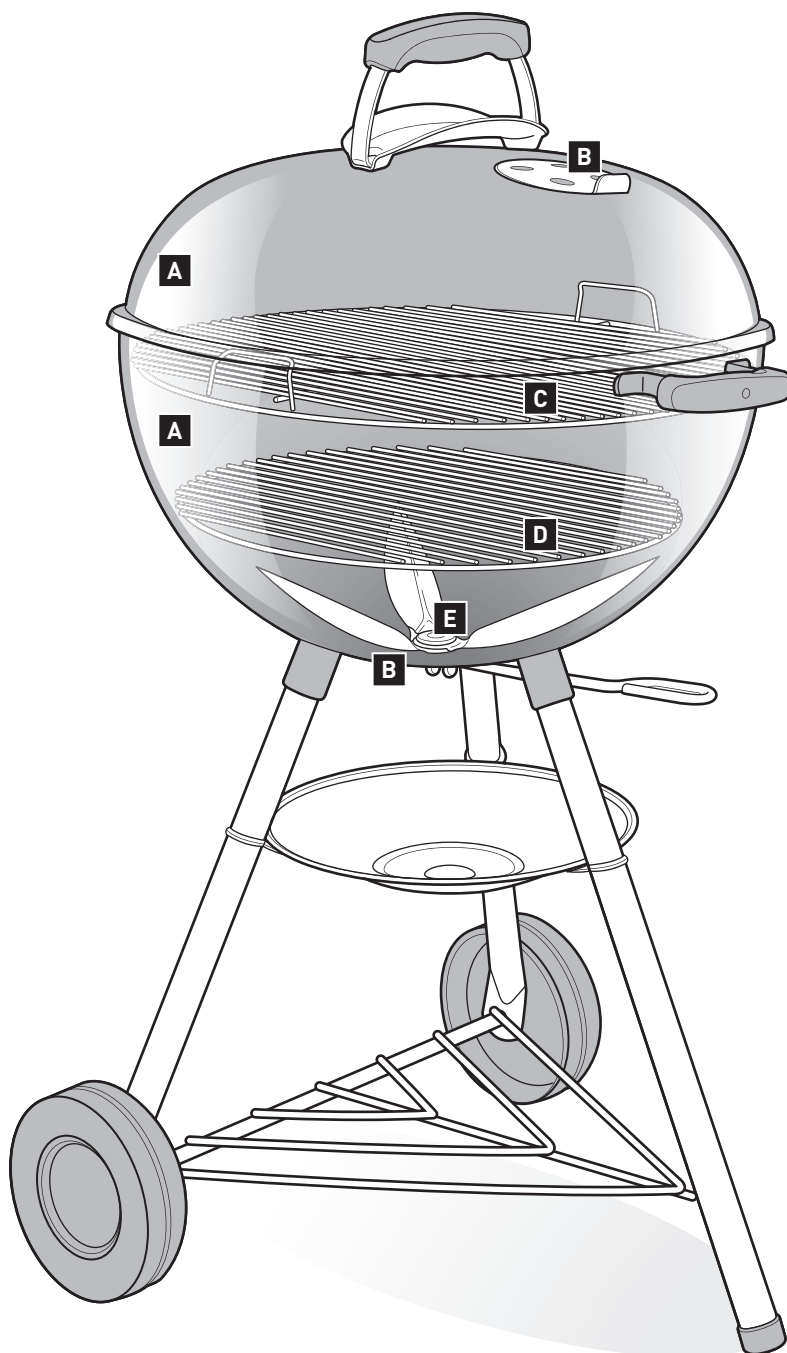
Grillristen er laget av kraftig og robust rustfritt stål, og den er stor nok for å lage alle favorittmåltidene dine.

D Kullrist

Kullristen 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.

E ONE-TOUCH rengjøringsystem

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

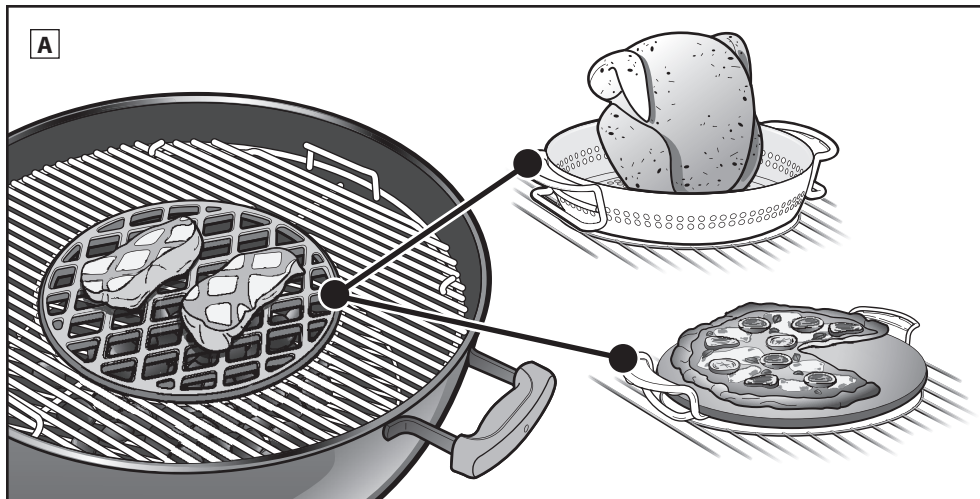




Grillen din kan være utstyrt med komponentene som er beskrevet på denne siden, avhengig av hvilken modell du har kjøpt.

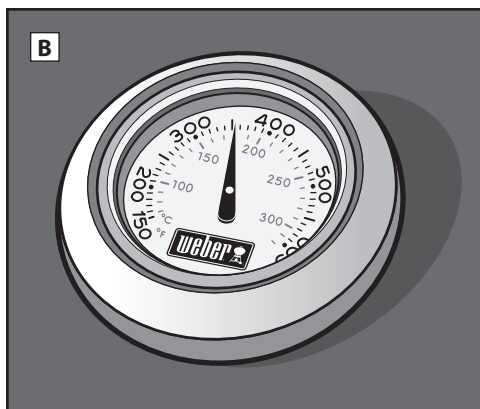
A GOURMET BBQ SYSTEM

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



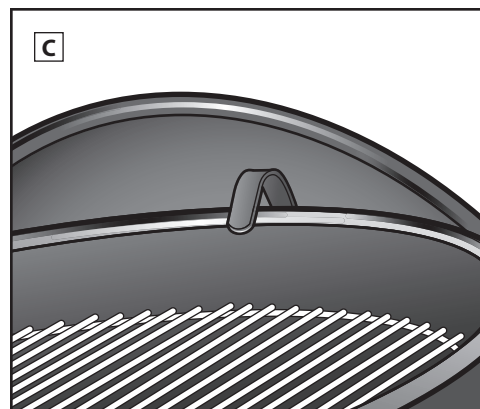
B Innebygget termometer

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



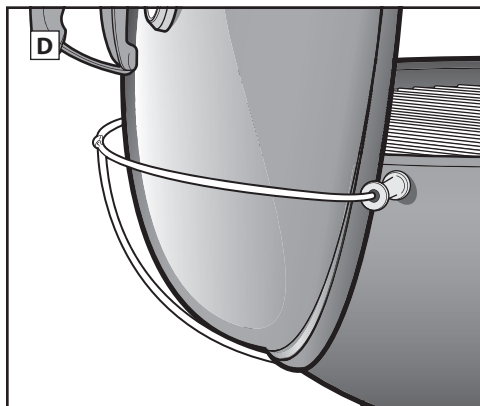
C Krok

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



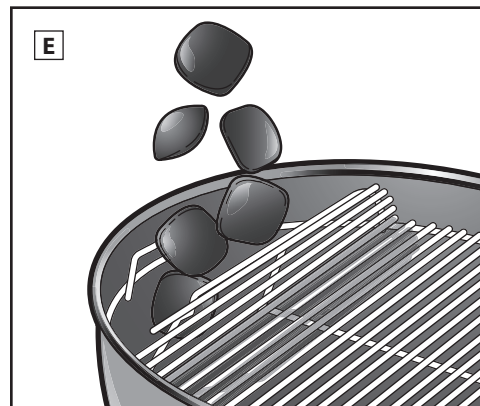
D TUCK-AWAY-lokkholder

TUCK-AWAY-lokkholderen lar deg enkelt skyve lokket til siden for å kontrollere maten eller tilsette briketter.



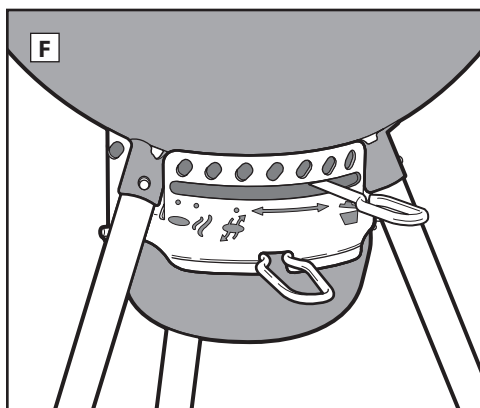
E Hengslet grillrist

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



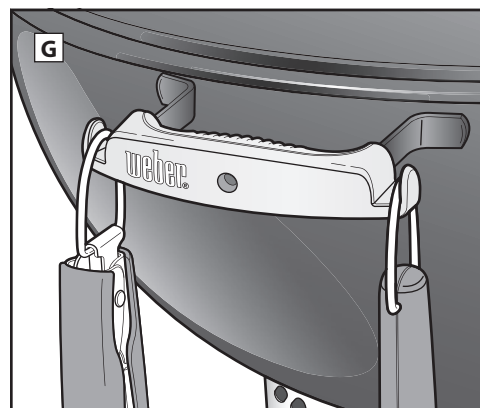
F Stor askeoppsamler

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



G Håndtak med redskapskroker

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





FØR OPPTENNING

Velg et passende sted for å grille

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

Velg hvor mye kull du skal bruke

Hvor mye grillkull du trenger er avhengig av hva du skal grille og grillens størrelse. Om du griller små matbiter som tar mindre enn 20 minutter, ser du i oversikten *Måling og påfyll av grillkull for direkte varme*. Hvis du skal grille eller røke større kjøttstykker som krever steketid på 20 minutter eller mer, eller ømtålige matvarer, ser du i oversikten *Måling og påfyll av grillkull for indirekte varme*. Bruk målekoppen som følger med grillen for å måle opp riktig mengde kull. Se mer informasjon om forskjellen mellom direkte og indirekte grilling i delen *GRILLMETODER* i denne håndboken.

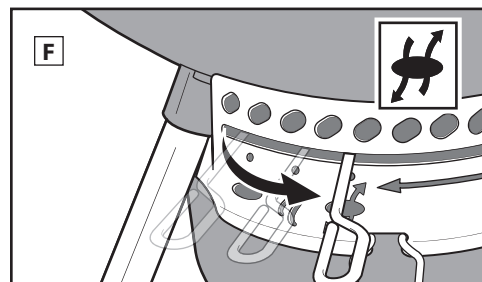
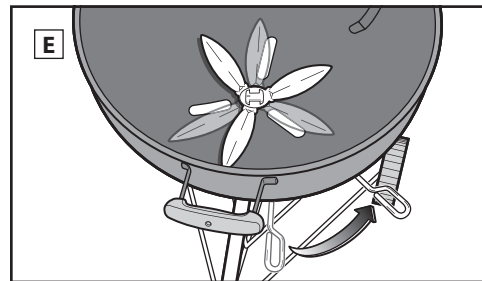
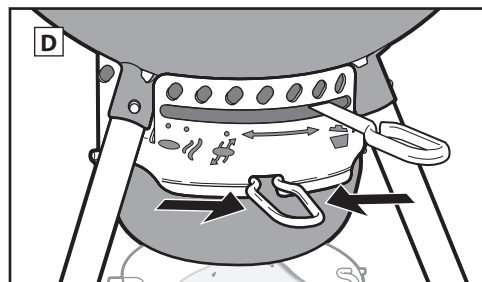
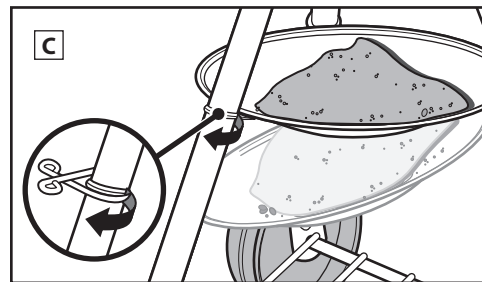
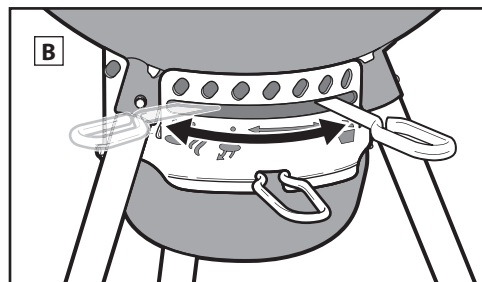
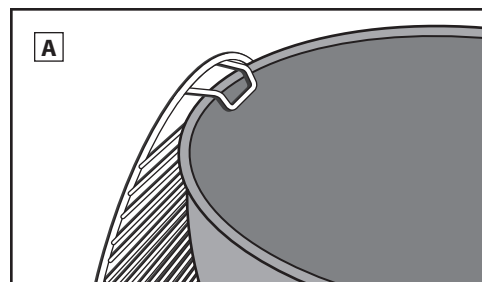
Første gang du griller

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

Klargjøre grillen for opptenning

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

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



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

Måling og tilsetting av briketter ved bruk av direkte varme

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

Grillens diameter	WEBER Briketter	Briketter	Grillkull av bok*	Grillkull av blandingstre*
47 cm	25 briketter	30 briketter	1 kopp (,56 kg)	¾ kopp
57 cm	30 briketter	40 briketter	1 ¾ kopp (,98 kg)	1 ¼ kopp
67 cm	45 briketter	60 briketter	4 kopper (2,24 kg)	2 ¾ kopper

Måling og tilsetting av briketter ved bruk av indirekte varme

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

Grillens diameter	WEBER Briketter		Briketter		Grillkull av bok*		Grillkull av blandingstre*	
	Briketter til den første tiden (per side)	Briketter som skal tilsettes for hver ekstra time (per side)	Briketter til den første tiden (per side)	Briketter som skal tilsettes for hver ekstra time (per side)	Grillkull til den første tiden (per side)	Grillkull som skal tilsettes for hver ekstra time (per side)	Grillkull til den første tiden (per side)	Grillkull som skal tilsettes for hver ekstra time (per side)
47 cm	10 briketter	4 briketter	15 briketter	7 briketter	½ kopp (0,30 kg)	1 håndfull	½ kopp	1 håndfull
57 cm	15 briketter	4 briketter	20 briketter	7 briketter	½ kopp (0,30 kg)	1 håndfull	½ kopp	1 håndfull
67 cm	20 briketter	6 briketter	30 briketter	8 briketter	¾ kopp (0,42 kg)	1 håndfull	¾ kopp	1 håndfull



Opptenning av briketter med en grillstarter

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

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

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

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

Opptenning av briketter med opptenningsblokker

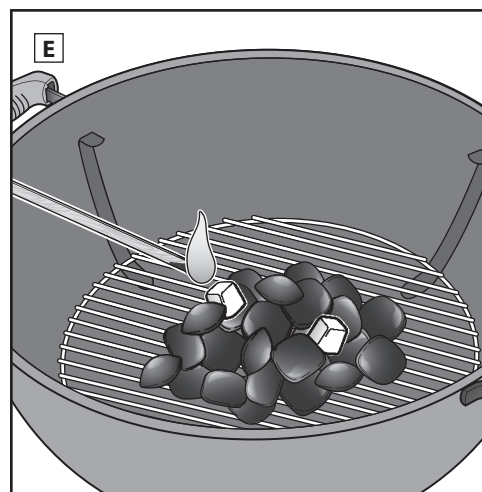
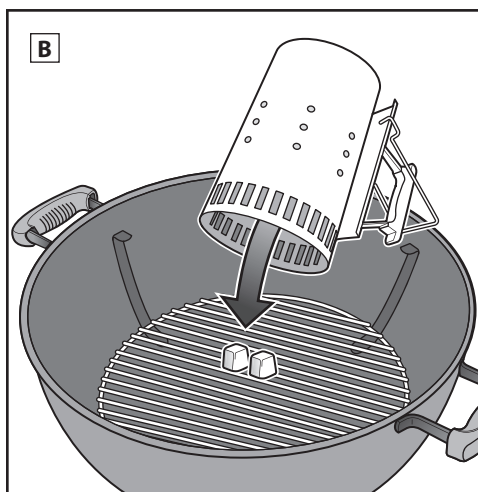
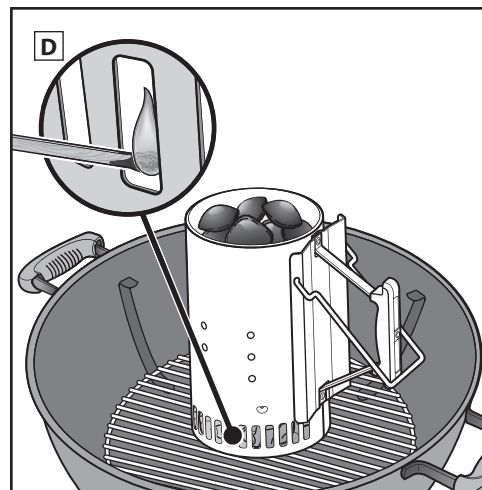
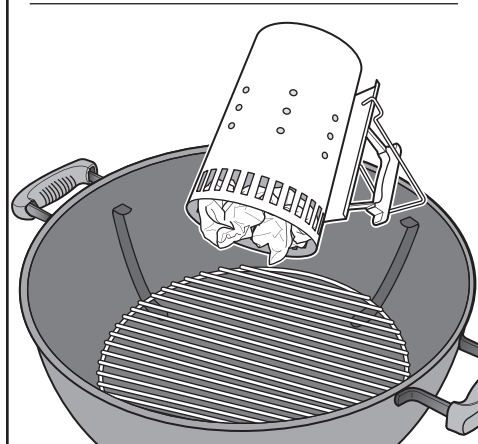
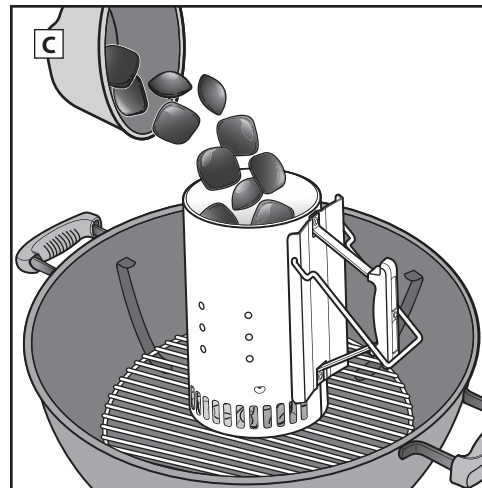
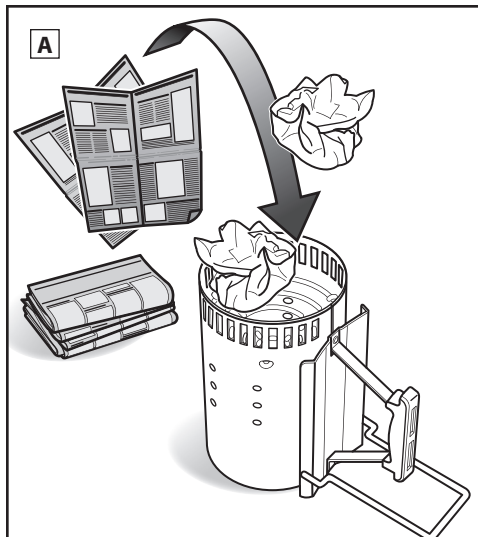
1. Legg brikettene i en pyramide i midten av brikettristen (nederst) og legg et par opptenningsblokker (selges separat) i pyramiden (E).

2. Tenn på opptenningsblokkene med en fyrstikk eller en lighter. Opptenningsblokkene vil deretter tenne på brikettene.

3. Vent til brikettene gløder. Brikettene gløder når de er dekket av et hvitt askelag.

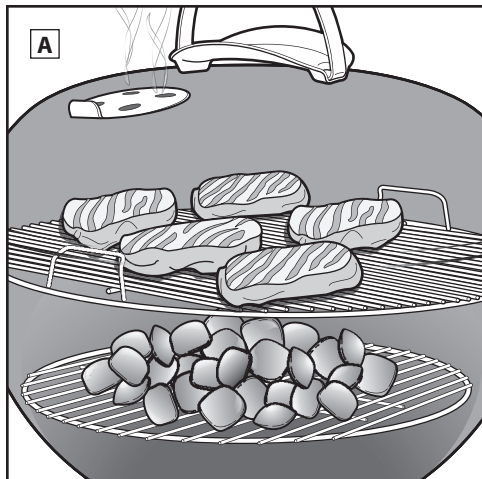
NB! Opptenningsblokkene må være helt oppbrent og brikettene må være dekket av aske før du legger maten på grillristen. Må ikke legges på grillen før opptenningsmiddelet er dekket av aske.

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





GRILLMETODER



Grilling med direkte varme

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

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

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

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

Plassering av briketter 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.

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

2. Når brikettene gløder sprer du dem jevnt over brikettristen med en lang tang (B).
3. Sett på grillristen.
4. Sett lokket på grillen.
5. Åpne spjeldet i lokket (C).
6. Forvarm risten i ca. 10 til 15 minutter.
7. Når grillristen er varm, bruk en grillbørste med bust i mykt, rustfritt stål for å rengjøre den (D).

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

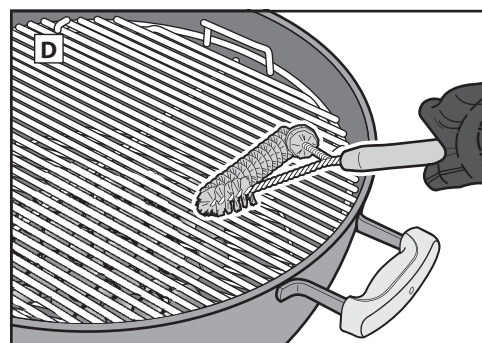
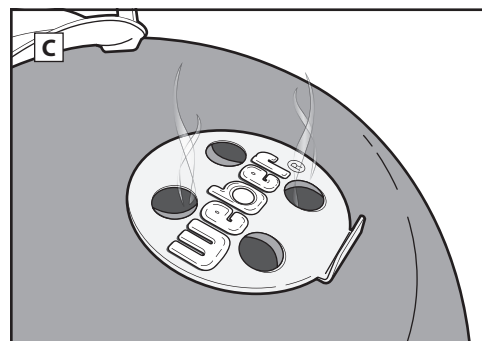
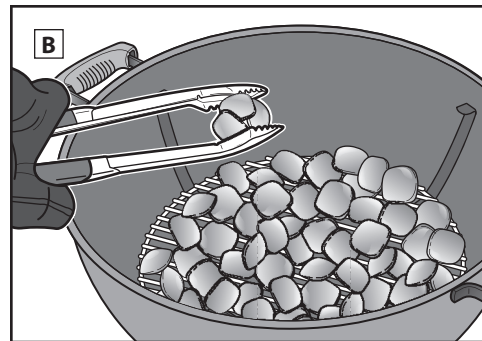
8. Ta av lokket og legg maten på risten.

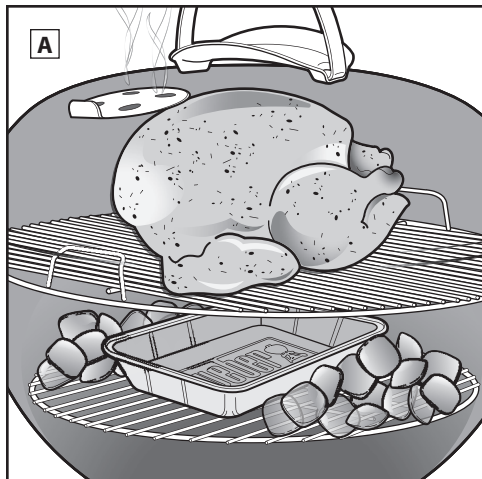
9. Sett lokket på grillen. Se oppskriften for anbefalte grilltider.

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

Når du er ferdig med å grille ...

Steng spjeldet og bunnventilene for å slukke brikettene.





Grilling med indirekte varme

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

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

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

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

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

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

Plassering av briketter for indirekte varme

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

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

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

BRUK AV BRIKETTSKILLERE:

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

3. Sett på grillristen.
4. Sett lokket på grillen. Hvis grillen har et termometer, må lokket alltid settes på slik at termometeret ikke befinner seg over brikettene hvor det vil bli utsatt for direkte varme (E).
5. Åpne lokkspjeldet.
6. Forvarm risten i ca. 10 til 15 minutter.
7. Når grillristen er varm, bruk en grillbørste med bust i mykt, rustfritt stål for å rengjøre den.

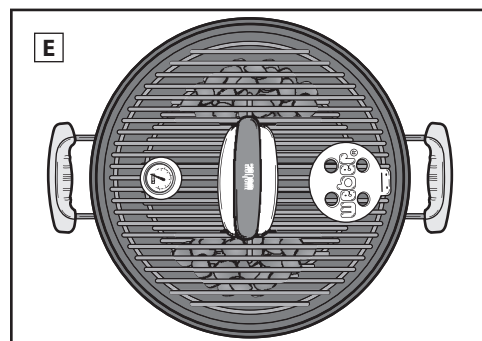
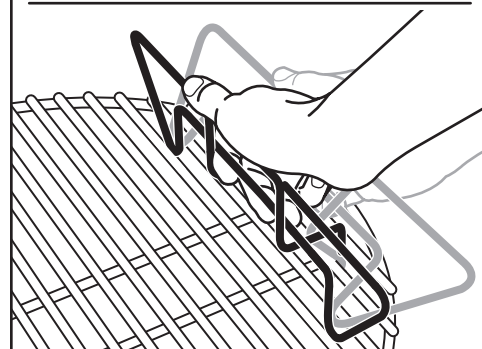
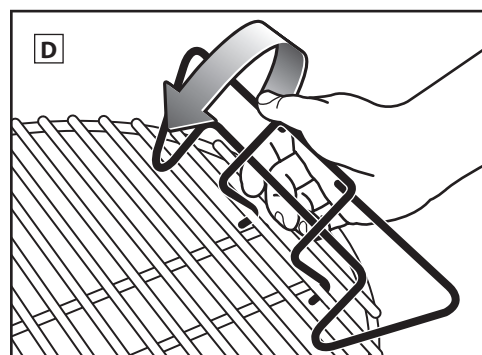
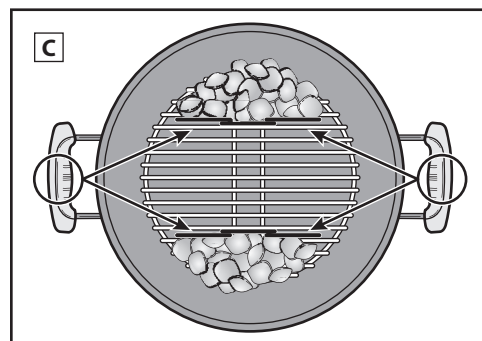
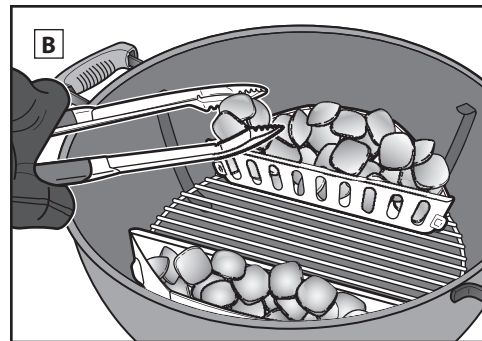
NB! Bruk en grillbørste med bust i mykt, rustfritt stål. Hvis du finner løse hår på grillristen eller -børsten må du gå til anskaffelse av en ny børste.

8. Ta av lokket og legg maten på risten.
9. Sett lokket på grillen. Se oppskriften for anbefalte grilltider.

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

Når du er ferdig med å grille ...

Steng spjeldet og bunnventilene for å slukke brikettene.





CODE RÅD FOR VELLYKKET GRILLING

Bruk grillvotter

Bruk alltid grillvotter eller -hansker som er i overensstemmelse med EN 407, vurderingsnivå 2 eller høyere for berøringsvarme, når du bruker kullgrillen. Ventiler, spjeld, håndtak og grillen blir varme under grillingen, så sørg for at hendene og underarmene er beskyttet.

Ikke bruk tennvæske

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

Forvarm grillen

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

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

Bruk olje på maten – ikke risten

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

Hold luften i gang

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

Bruk lokket

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

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

Kontroller flammene

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

Hold øye med tiden og temperaturen

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

Frossen eller fersk

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

Holde grillen ren

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

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



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

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

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

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

Grilltips

- Grill biffer, fiskefileter, benfrie kyllingstykker og grønnsaker ved bruk av den direkte metoden og følg grilltiden som er oppgitt i tabellen (eller til maten er som ønsket). Snu maten én gang, halvveis gjennom grilltiden.
- Grill steker, hele fjærfe, fjærfestykker med ben, hel fisk og tykkere kjøtt ved bruk av den indirekte metoden og følg grilltiden som er oppgitt i tabellen (eller inntil det lettleselige termometeret viser ønsket innvendig temperatur).
- La steker, større kjøttstykker, og tykke koteletter og biffer hvile i 5 til 10 minutter etter at de er ferdig grillet før du skjærer i dem. Kjøttets indre temperatur vil stige 5 til 10 grader i løpet av denne tiden.
- Tin maten før grilling. Hvis du griller frossen mat må du beregne en lengre grilltid.

Tips når det gjelder matsikkerhet

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



SIKKERHEDS

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.

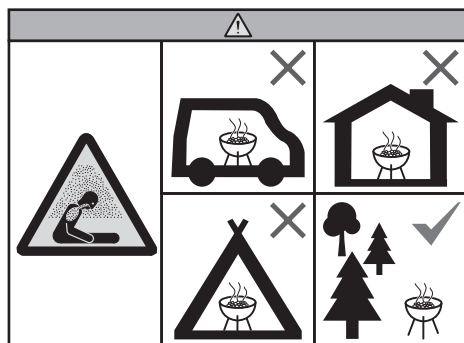
⚠ ADVARSEL! Denne grill bliver meget varm, flyt ikke på den når den er i brug.

⚠ 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.

⚠ Hold grillområdet fri for brændbare dampe og væsker som f.eks. benzin, sprit eller lignende samt for brændbare/letantændelige materialer.

ADVARSLER:

⚠ Brug ikke grillen, medmindre alle dele er på plads. Grillen skal samles i overensstemmelse med samlevejledningen. Det er vigtigt, at grillen er samlet korrekt – forkert samling kan medføre fare for brugerens sikkerhed.

⚠ Ved brug af grillen skal askeopsamleren altid være monteret.

⚠ Brug ikke grillen under letantændelige konstruktioner.

⚠ Brugen af alkohol, receptpligtig medicin eller håndkøbsmedicin kan forringe brugerens evne til at samle eller bruge grillen korrekt og sikkert.

⚠ Vær forsigtig, når du bruger din grill. 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 askeopsamleren og antænde og dermed forårsage en brand under skålen. Fjern eventuel tændvæske fra askeopsamleren, inden du tænder kullene/briketterne. Køretøjer eller på både.

⚠ Brug ikke grillen inden for 1,5 m 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.

⚠ Stil aldrig grillen på glas eller på 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 spjældet i låget, og sætte låget på bunden.

⚠ Anvend varmeafvisende grillhandsker (i henhold til DS/EN 407, Kontaktvarme, niveau 2 eller højere) ved tilberedning af mad, justering af ventilationsåbninger (spjæld), påfyldning af kul og håndtering af termometer eller låg.

⚠ Brug ordentlige redskaber værktøjer med lange, varmebestandige håndtag.

⚠ Placer altid kullene/briketterne oven på kulristen (nederst). Læg aldrig kullene/briketterne direkte i bunden af grillen.

⚠ Læg aldrig varme kul/briketter på steder, hvor der er risiko for at træde på dem, eller hvor de udgør en brandfare. Bortsaf aldrig aske eller kul/briketter, før de er kølet helt af.

⚠ Grillen må ikke sættes væk, 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 snore væk fra de varme overflader på grillen og fra områder med livlig trafik.

FORSIGTIG:

⚠ Brug ikke vand til at slukning af stikflammer eller kul/briketter.

⚠ Hvis bunden fores med aluminiumsfolie, blokeres luftgennemstrømningen. Brug i stedet en drypbakke til at opfange kødsaft, når du griller over indirekte varme.

⚠ Grillbørster skal jævnligt kontrolleres for løse børstehår og slid. Udskift børsten, hvis du finder løse børstehår på risten eller børsten. WEBER anbefaler, at du køber en ny grillbørste hvert forår.

YDERLIGERE ADVARSLER

⚠ Undlad at hænge låget på bundens håndtag.



Tak, fordi du har valgt at købe et produkt fra WEBER. 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA ("WEBER") sætter en ære i at levere et sikkert, holdbart og pålideligt produkt. Dette er WEBERs frivillige garanti, som vi tilbyder uden ekstra omkostninger. Den indeholder de oplysninger, som du skal bruge for at få dit WEBER-produkt repareret, hvis det mod forventning skulle gå i stykker eller blive defekt.

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

WEBERs FRIVILLIGE GARANTI

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

EJERENS ANSVAR I HENHOLD TIL DENNE GARANTI

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

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

HÅNDTERING AF GARANTIÆRINDER/BORTFALD AF GARANTI

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

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

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

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

PRODUKTGARANTIENS VARIGHED

Kugle, låg og midterring:
10 år, ingen gennemtæring/gennembrænding

ONE-TOUCH rengøringsystem:
5 år, ingen gennemtæring/gennembrænding

Plastikdele:
5 år, gælder ikke falmen eller misfarvning

Alle resterende dele:
2 år

ANSVARSRASKRIVELSE

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

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

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

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

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

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

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

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



MADLAVNINGSSYSTEM

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 kan du forvente enestående præstation, fuld kontrol og optimale resultater hver gang.

A Bund og låg

Alle kulgrill fra WEBER har låg og bund i porcelæsemaljeret 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.

B Spjæld og ventilationsåbninger

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

C Grillrist

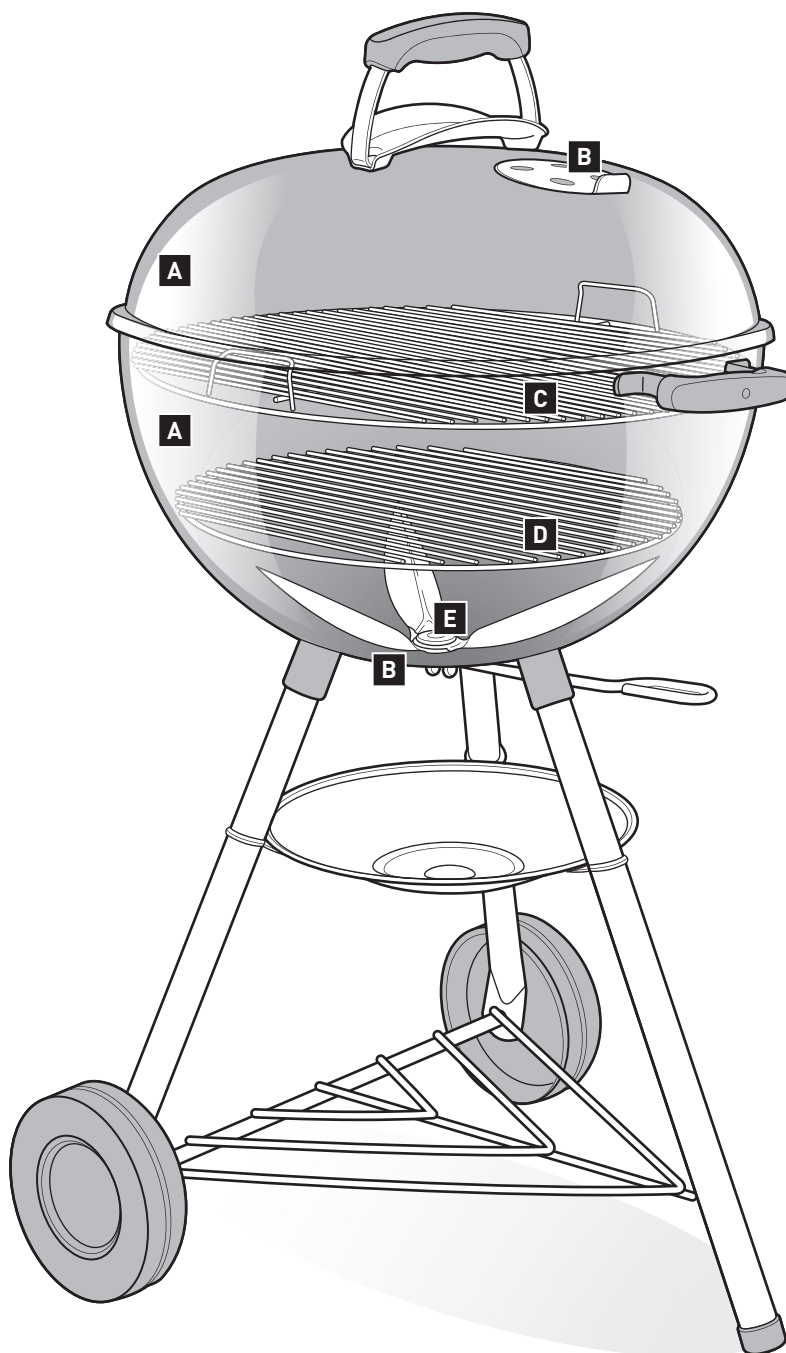
Grillristen er lavet af kraftigt rustfrit stål og har rigelig plads til, at du kan tilberede alle dine yndlingsretter.

D Kulrist

Kulristen er lavet af kraftigt rustfrit stål og kan modstå selv meget høj varme uden at blive deformeret 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.

E ONE-TOUCH-rengøringssystem

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

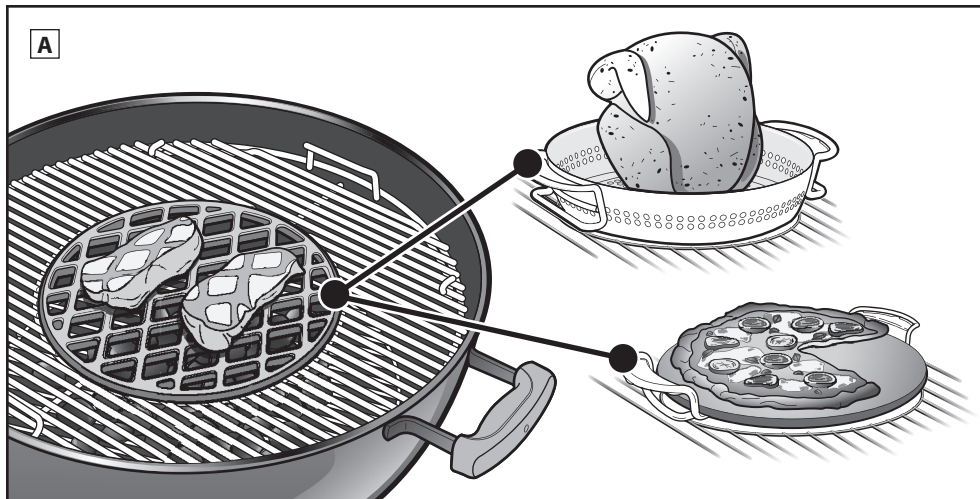




Afhængigt af den model, du købte, er din grill eventuelt udstyret med de funktioner, der er beskrevet på denne side.

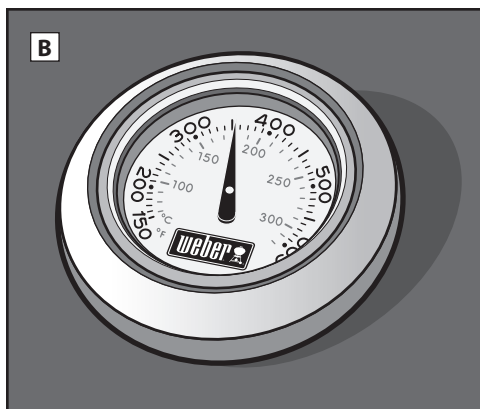
A GOURMET BBQ SYSTEM

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



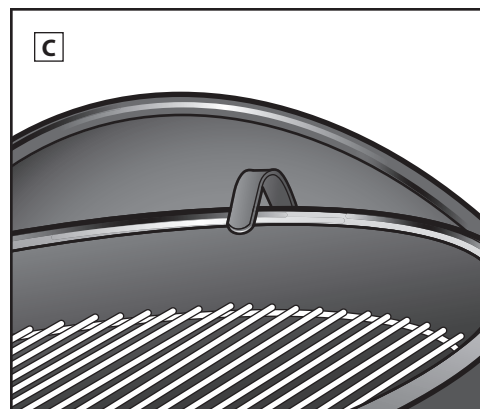
B Indbygget termometer

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



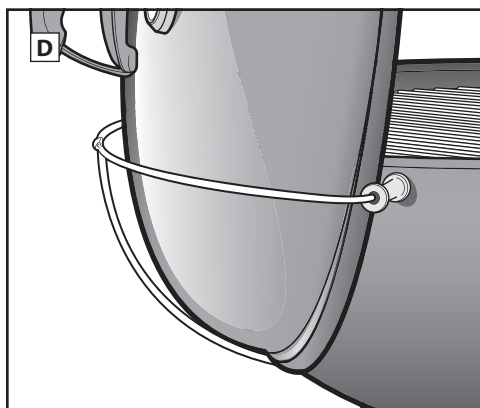
C Krog til låg

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



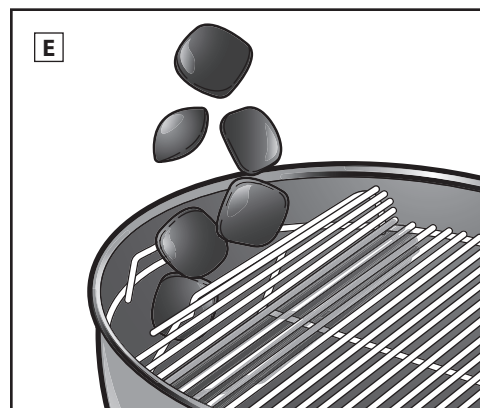
D TUCK-AWAY lågholder

TUCK-AWAY lågholderen lader dig nemt flytte låget til siden for at tjekke dit måltid eller for at tilføje trækul.



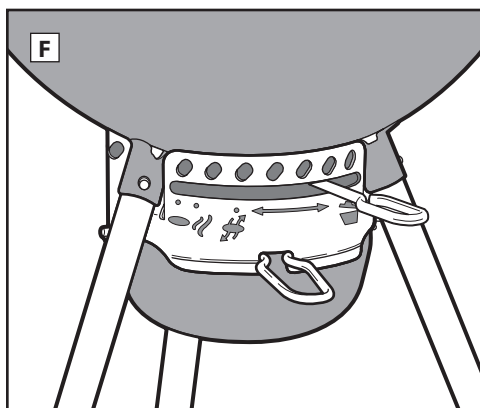
E Hængslet grillrist

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



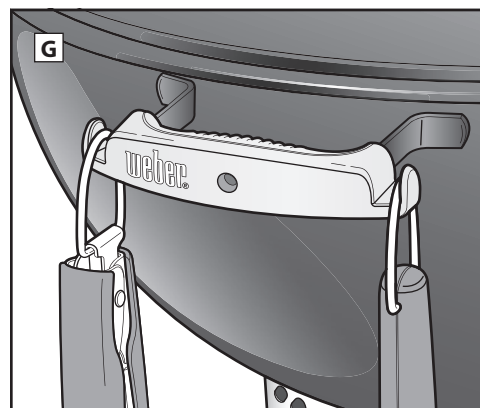
F Stor askeopsamler

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



G Kroghåndtag til redskaber

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





INDEN ANTÆNDELSE

Vælg et passende sted at grille

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

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 sarte madvarer, så se skemaet "Afmåling og påfyldning af kul/briketter ved brug af indirekte varme". Brug det medfølgende målebæger til afmåling af den rette mængde kul/briketter. Læs mere om forskellene mellem direkte og indirekte grillning i "GRILLMETODE"-afsnittene.

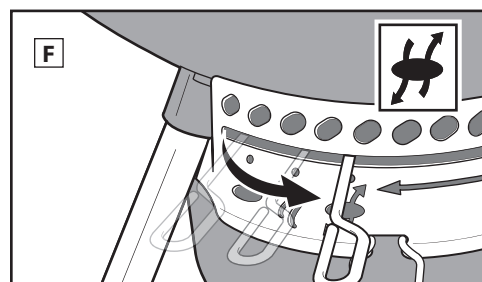
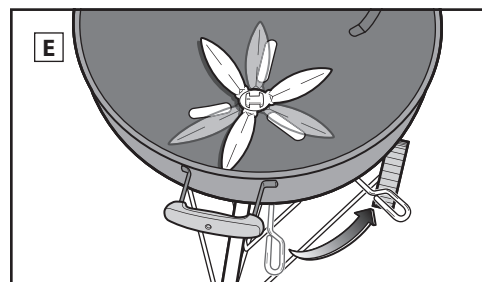
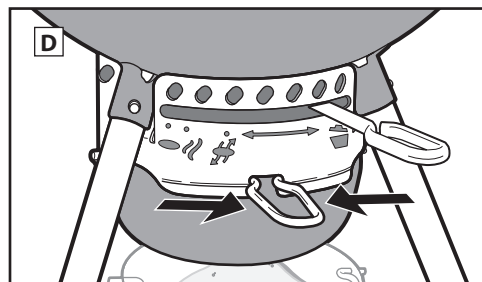
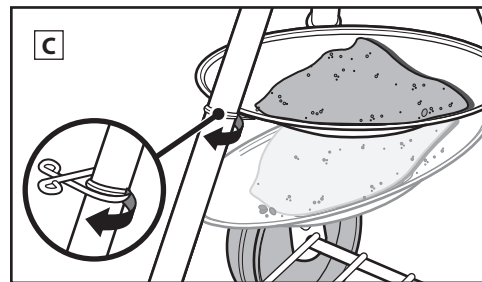
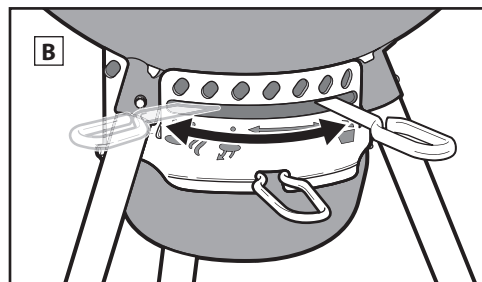
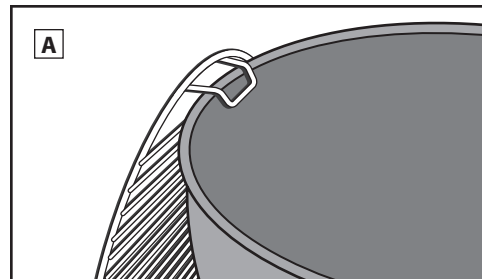
Første gang, du griller

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

Klargøring af grillen til brug

1. Fjern låget og anbring det på siden af grillen ved hjælp af enten lågkroen på indersiden af låget eller TUCK-AWAY-lågholderen (afhængigt af grillmodel).
2. Fjern grillristen (øverst) fra grillen. Hæng grillristen på grillens bund, bagpanel eller ramme ved hjælp af det buede håndtag (en funktion du finder på nogle af vores grill). Hvis din grill er forsynet med GOURMET BBQ SYSTEM-grillristen skal du først fjerne den udtagelige midtersektion og derefter løfte resten af grillristen op af grillen.
3. Fjern kulristen (nederst), og fjern aske eller rester af gamle kul/briketter fra bunden af grillbunden. Kul/briketter kræver ilt for at brænde, så sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede. På grill, der har et ONE-TOUCH-rengøringsystem, føres håndtaget på systemet frem og tilbage for at skubbe aske fra bunden af grillen ned i askeopsamleren (B).
4. Hvis grillen har en askeopsamler som standard, skal du løsne benclipsen for at fjerne askeopsamleren (C) og derefter kassere asken. Hvis din grill har en askeopsamler med høj kapacitet, skal du klemme håndtaget til askeopsamleren for at frigøre den fra grillen (D).
5. Åbn spjældet ved flytte håndtaget helt til højre (E) eller ved at flytte håndtaget til den åbne position (F) (afhængigt af din grillmodel).
6. 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.



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

Mål og tilføj trækul for direkte varme

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

Grillens diameter	WEBER Trækulsbriketter	Trækulsbriketter	Trækul fra bøgetræ*	Trækul fra blandet træ*
47 cm	25 briketter	30 briketter	1 målebæger (0,56 kg)	¾ målebæger
57 cm	30 briketter	40 briketter	1 ¾ målebæger (0,98 kg)	1 ¼ målebæger
67 cm	45 briketter	60 briketter	4 målebægre (2,24 kg)	2 ¾ målebæger

Mål og tilføj trækul for indirekte varme

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

Grillens diameter	WEBER Trækulsbriketter		Trækulsbriketter		Trækul fra bøgetræ*		Trækul fra blandet træ*	
	Briketter til den første time (pr. side)	Briketter der skal tilføjes hver ekstra time (pr. side)	Briketter til den første time (pr. side)	Briketter der skal tilføjes hver ekstra time (pr. side)	Trækul til den første time (pr. side)	Trækul der skal tilføjes hver ekstra time (pr. side)	Trækul til den første time (pr. side)	Trækul der skal tilføjes hver ekstra time (pr. side)
47 cm	10 briketter	4 briketter	15 briketter	7 briketter	½ målebæger (0,30 kg)	1 håndfuld	½ målebæger	1 håndfuld
57 cm	15 briketter	4 briketter	20 briketter	7 briketter	½ målebæger (0,30 kg)	1 håndfuld	½ målebæger	1 håndfuld
67 cm	20 briketter	6 briketter	30 briketter	8 briketter	¾ målebæger (0,42 kg)	1 håndfuld	¾ målebæger	1 håndfuld



Tænd trækullene med en grillstarter

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

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

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

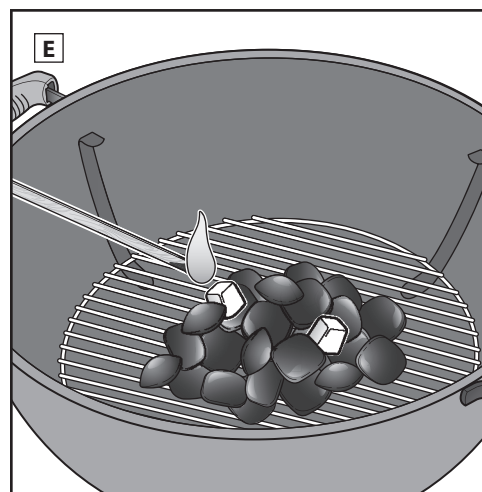
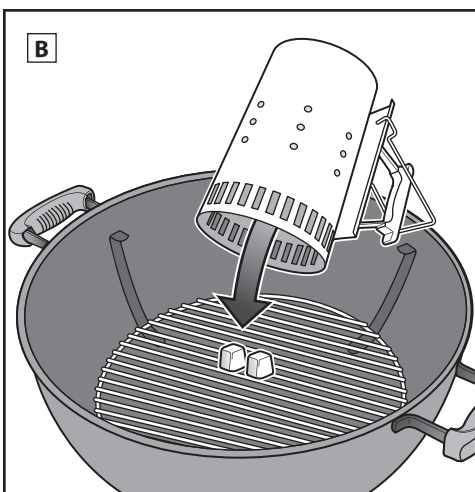
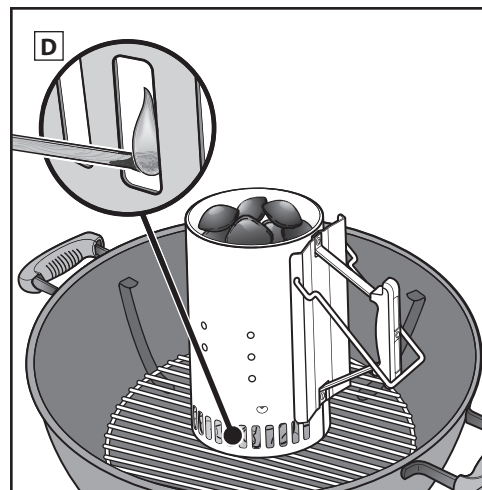
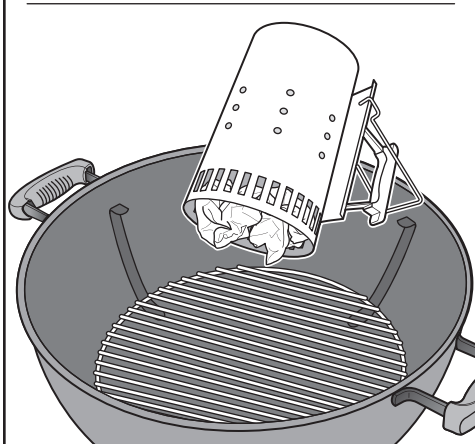
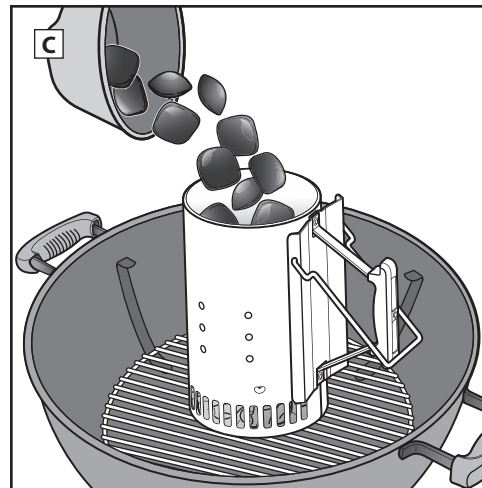
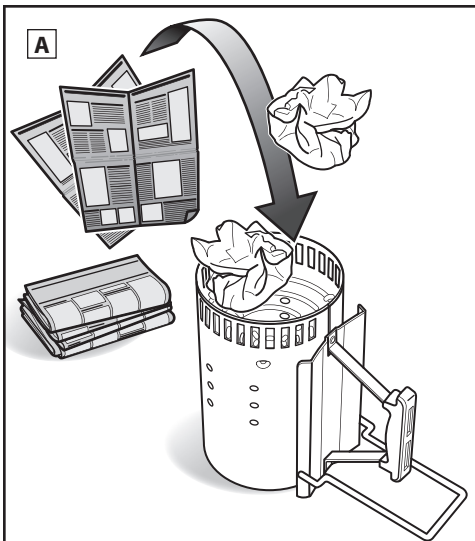
5. Når trækullet er helt tændt, skal du fortsætte til de næste sider for vejledning til, hvordan du arrangerer dit trækul, og begynde madtilberedning i henhold din ønskede tilberedningsmetode (den direkte eller indirekte metode).

Tænd trækul vha. optændingsblokke

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

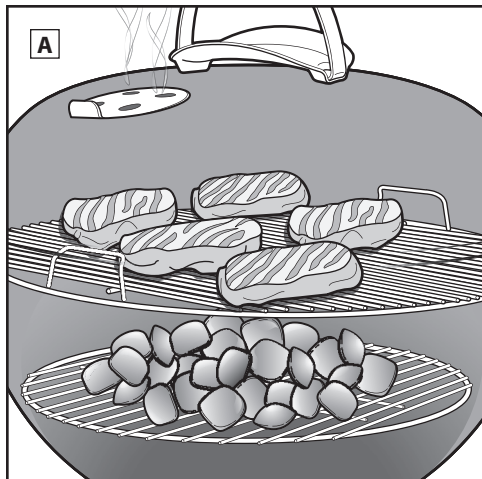
Bemærk: De optændingsblokke, der bruges, skal være helt fortæret og trækullet være dækket af et lag aske, inden der anbringes mad på risten. Begynd ikke tilberedningen af maden før briketterne er dækket af grå aske.

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





GRILLNINGSMETODER



Grillning med direkte varme

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

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

Ved direkte varme er ilden lige under maden

(A). Den bruner madens overflader, hvormed der udvikles smag, tekstur og lækker karamellisering, mens den tilbereder maden helt ind til midten.

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

Arranger trækullet til direkte varme

1. Anvend altid grillhandsker i henhold til DS/EN 407, Kontaktvarme, niveau 2 eller højere ved brug af trækulsgrillen.

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

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

3. Sæt grillristen tilbage på plads.

4. Læg låget på grillen.

5. Åbn for lågspjældet (C).

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

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

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

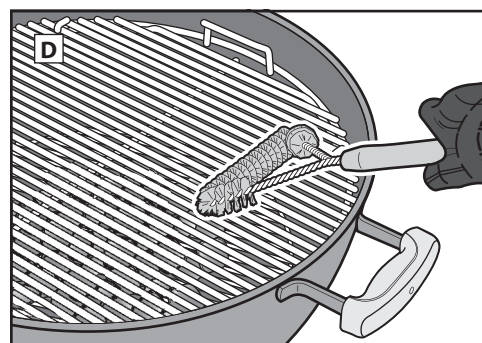
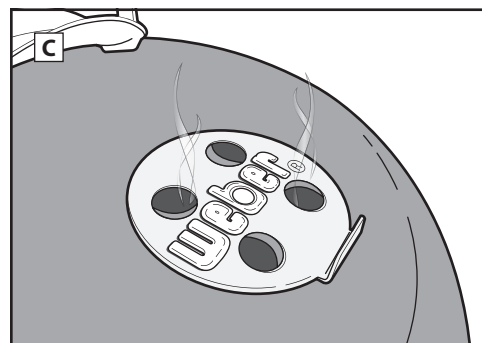
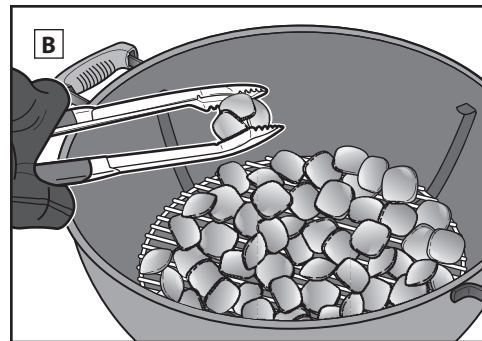
8. Åbn låget, og læg maden på risten.

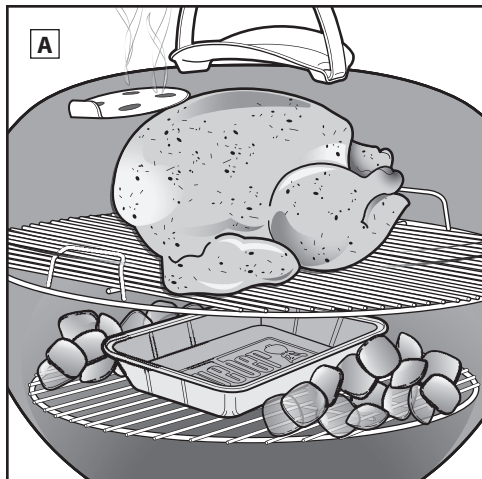
9. Læg låget på grillen. Se opskriften for anbefalede tilberedningstider.

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

Efter tilberedning ...

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





Grillning med indirekte varme

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

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

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

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

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

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

Arranger trækulset til indirekte varme

1. Anvend altid grillhandsker i henhold til DS/EN 407, Kontaktvarme, niveau 2 eller højere ved brug af trækulsgillen.

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

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

BRUG AF KULSKINNER:

Få kulristen til at flugte, så stålwirene løber hen over kedlen fra håndtag til håndtag. Anbring så kulsinnerne, så de hægtes over de udvendige lige wire på kulristen. Kulsinnernes forside skal glide over den fjerde wire på kulristen og klikke på plads (D).

3. Sæt grillristen tilbage på plads.
4. Læg låget på grillen. Hvis din grille har et termometer, skal låget altid anbringes, så termometeret ikke er over trækulset, hvor det vil blive udsat for direkte varme (E).
5. Åbn for lågspjældet.
6. Forvarm risten i ca. 10-15 minutter.
7. Når grillristen er forvarmet, skal grillristen rengøres med en grillbørste af rustfrit stål.

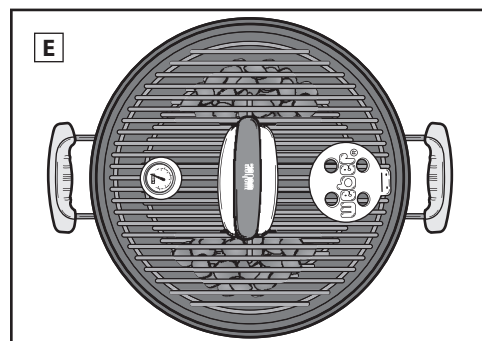
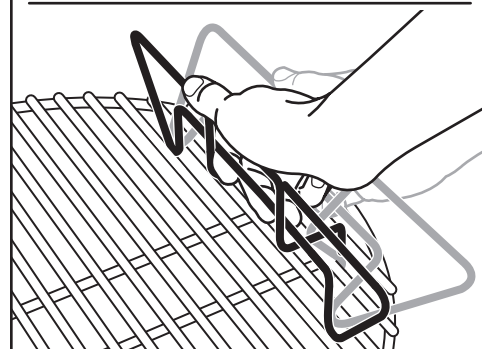
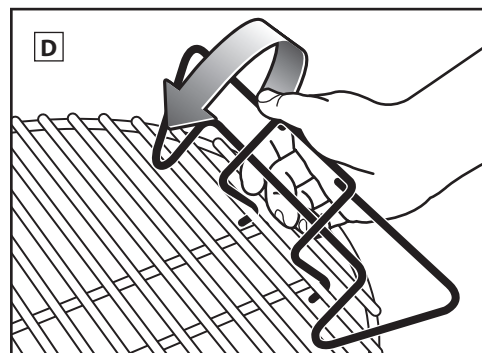
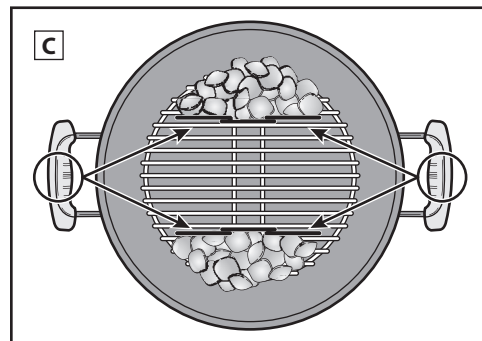
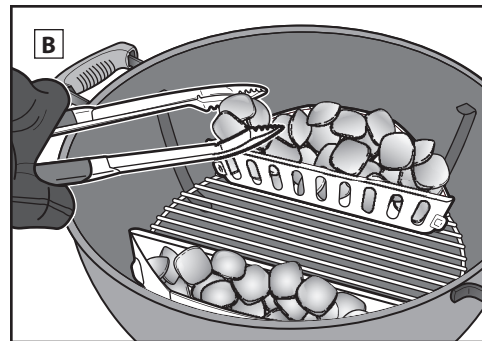
Bemærk: Brug en grillbørste af rustfrit stål. Udskift børsten, hvis der efterlades løse børstehår på grillristen eller børsten.

8. Åbn låget, og læg maden på risten.
9. Læg låget på grillen. Se opskriften for anbefalede tilberedningstider.

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

Efter tilberedning ...

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





TIPS OG TRICKS TIL VELLYKKET GRILLNING

Vær iført handsker

Anvend altid grillhandsker i henhold til DS/EN 407, Kontaktvarme, niveau 2 eller højere ved brug af trækulsgriillen. Udluftningsåbninger, spjæld, håndtag og bunden vil alle blive varme under grillningsprocessen, så sørg for at holde hænder og underarme beskyttede.

Spring over lightervæskan

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

Forvarm grillen

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

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

Brug olie på maden, ikke risten

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

Lad luften blive ved med at strømme igennem

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

Læg et låg på

Låget bør være lukket så meget som muligt af fire vigtige grunde.

1. Holder risten varm nok til at brune maden.
2. Fremskynder tilberedningstiden, og forhindrer maden i at udtørre.
3. Indfanger den røg, der udvikler sig, når fedt og saft fordampes i grillen.
4. Forhindrer opblussen ved at begrænse ilt.

Knap så vild ild

Opblussen forekommer, hvilket er godt, da det bruner overfladen af det, du griller. For megen opblussen kan imidlertid få din mad til at brænde på. Hold låget på så meget som muligt. Det begrænser mængden af ilt inde i grillen, hvilket vil hjælpe med at slukke enhver opblussen. Hvis flammerne bliver lidt for vilde, skal maden midlertidigt flyttes til indirekte varme, til de dør ned.

Hold øje med tiden og temperaturen

Hvis du griller i koldere klima eller højere oppe, vil tilberedningstiden være længere. En voldsom vind vil øge trækulsgriillens temperatur, så bliv altid i nærheden af grillen, og husk at holde låget på så meget som muligt, så varmen ikke undslipper.

Frossen eller frisk

Hvad enten du griller frosne eller friske madvarer, skal retningslinjerne for sikkerhed på emballagen følges, og madvarerne skal altid tilberedes til den anbefalede indre temperatur. Det vil tage længere tid at grille frossen mad, og det kan blive nødvendigt at tilføje mere brændstof afhængigt af madvaretypen.

Hold den ren

Følg nogle få elementære vedligeholdelsesinstruktioner, så din grill kan blive ved med at se bedre ud og grille bedre i de næste mange år.

- For korrekt luftstrømning og bedre grillning skal den ophobede aske og gammelt trækul fjernes fra bunden af kedlen og askeopsamlere inden brug. Sørg for, at alt trækul er helt slukket, og grillen er kold, inden dette gøres.
- Du vil eventuelt se "malingslignende" flager på lågets inderside. Under brug oxideres fedtstof- og røgdampe langsomt til kulstof, som aflejres på lågets inderside. Børst det forkullede fedtstof fra lågets inderside med en grillbørste af rustfrit stål. For at minimere yderligere ophobning kan lågets inderside tørres af med køkkenrulle efter madlavning, mens grillen stadig er varm (men ikke hed).
- Hvis din grill udsættes for et særligt barsk miljø, skal du rengøre ydersiden hyppigere. Syrerregn, kemikalier og saltvand kan forårsage rust på overfladen. Weber anbefaler, at du tørrer grillens yderside af med varmt sæbevand. Følg op med en skylning og grundig tørring.
- Brug ikke skarpe genstande eller skuremidler til rengøring af grillens overflader.



Tilberedningstider for okse- og lammekød bruger USDA's (det amerikanske landbrugsministerium) definition på mellem gennemgrillning, medmindre andet er bemærket. Kødstykker, tykkelse, vægt og grillningstider er beregnet som retningslinjer. Faktorer såsom højde, vind og temperaturen udenfor kan påvirke tilberedningstider.

Besøg www.weber.com for opskrifter og tips til grillning.

		Tykkelse/vægt	Omtrentlig grillningstid i alt
RØDT KØD	Engelsk bøf: New York strip, porterhouse, højreb, T-bone og mørbrad	2 cm tyk	4-6 minutter direkte, høj varme
		2,5 cm tyk	6-8 minutter direkte, høj varme
		5 cm tyk	14-18 minutter brun i 6-8 minutter ved direkte, høj varme, og grill i 8-10 minutter ved indirekte varme
	Flanksteak	0,7-1 kg, 2 cm tyk	8-10 minutter direkte, middelhøj varme
	Hakket oksekød burgerbøf	2 cm tyk	8-10 minutter direkte, middelhøj varme
SVINEKØD	Mørbrad	1,4-1,8 kg	45-60 minutter 15 minutter ved direkte, middelhøj varme, og grill i 30-45 minutter ved indirekte, middelhøj varme
	Bratwurst: frisk	pølse på 85 g	20-25 minutter direkte, lav varme
	Kotelet: uden eller med ben	2 cm tyk	6-8 minutter direkte, høj varme
		3-4 cm tyk	10-12 minutter brun i 6 minutter ved direkte, høj varme, og grill i 4-6 minutter ved indirekte varme
	Spareribs: baby back, spareribs	1,4-1,8 kg	1½ - 2 timer indirekte, middelhøj varme
	Spareribs: country-style, med ben	1,4-1,8 kg	1½ - 2 timer indirekte, middelhøj varme
FJERKRÆ	Mørbrad	0,5 kg	30 minutter brun i 5 minutter ved direkte, høj varme, og grill i 25 minutter ved indirekte, middelhøj varme
	Kyllingebryst: uden ben og skind	170-227 g	8-12 minutter direkte, middelhøj varme
	Kyllingelår: uden ben og skind	113 g	8-10 minutter direkte, middelhøj varme
	Kyllingestykker: med ben, forskellige	85-170 g	36-40 minutter 6-10 minutter ved direkte, lav varme, 30 minutter ved indirekte, middelhøj varme
	Kylling: hel	1,8-2,25 kg	1-1½ time indirekte, middelhøj varme
	Poussin	0,7-0,9 kg	60-70 minutter indirekte, middelhøj varme
	Kalkun: hel, uden fyld	4,5-5,5 kg	2-2½ timer indirekte, middelhøj varme
HAVMAD	Fisk, filet eller engelsk bøf: helleflynder, rød snapper, laks, bars, sværdfisk, tunfisk	0,6-1,25 cm tyk	3-5 minutter direkte, middelhøj varme
		2,5-3 cm tyk	10-12 minutter direkte, middelhøj varme
	Fisk: Hel	0,5 kg	15-20 minutter indirekte, middelhøj varme
		1,4 kg	30-45 minutter indirekte, middelhøj varme
	Røjer	14 g	2-4 minutter direkte, høj varme
GRØNTSAGER	Asparges	1,25 cm i diameter	6-8 minutter direkte, middelhøj varme
	Majs	med blade	25-30 minutter direkte, middelhøj varme
		uden blade	10-15 minutter direkte, middelhøj varme
	Svamp	shiitake eller champignon	8-10 minutter direkte, middelhøj varme
		portobello	10-15 minutter direkte, middelhøj varme
	Løg	skåret midt over	35-40 minutter indirekte, middelhøj varme
		1,25 cm skiver	8-12 minutter direkte, middelhøj varme
	Kartoffel	hel	45-60 minutter indirekte, middelhøj varme
		1,25 cm skiver	9-11 minutter blancher i 3 minutter, og grill i 6-8 minutter ved direkte, middelhøj varme

Sørg for, at maden passer på grillen, når låget er lukket, mens der efterlades ca. 2,5 cm afstand mellem maden og låget.

Tips til madlavning

- Grill engelske bøffer, fiskefileter, benfri kyllingestykker og grøntsager vha. den direkte metode i den tid, der er angivet på diagrammet (eller den ønskede gennemgrillning), mens maden vendes én gang halvvejs gennem grillningstiden.
- Grill stege, hele fjerkræ, fjerkræsstykker med ben, hele fisk og tykkere stykker vha. den indirekte metode i den tid, der er angivet på diagrammet (eller til et termometer med øjeblikkelig læsning registrerer den ønskede indre temperatur).
- Inden skæring skal stege, større kødstykker og tykke koteletter og engelske bøffer have lov til at hvile i 5-10 minutter efter tilberedning. Kødets indre temperatur vil stige 5-10 grader i løbet af denne tid.
- Optø madvarer inden grillning. Ellers skal du regne med længere tilberedningstid, hvis der tilberedes frosne madvarer.

Tips til madsikkerhed

- Lad ikke kød, fisk eller fjerkræ optø ved stuetemperatur. Lad dem optø i køleskabet.
- Vask hænder grundigt med varmt sæbevand, inden du starter tilberedning af et måltid og efter at have håndteret frisk kød, fisk og fjerkræ.
- Anbring aldrig tilberedt mad på samme tallerken, som rå mad lå på.
- Vask alle tallerkener og køkkenredskaber, der har været i kontakt med rå kød eller fisk, med varmt sæbevand, og skyl dem.

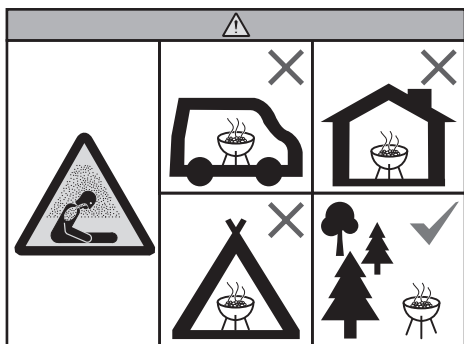


SEGURIDAD

Ignorar las indicaciones de PELIGRO, ADVERTENCIA y PRECAUCIÓN que contiene este manual de usuario puede dar lugar a lesiones personales graves o muertes, así como provocar incendios o explosiones resultantes en daños materiales.

Lea toda la información de seguridad que contiene este manual 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 usar en garajes, edificios, pasajes cubiertos o espacios cerrados de ningún otro tipo.
- ⚠ No agregue líquido de encendido para carbón ni carbón impregnado en dicho 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 área destinada a la cocción 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. Esta barbacoa debe montarse correctamente de acuerdo con las instrucciones de montaje. Un montaje incorrecto puede dar lugar a situaciones peligrosas.
- ⚠ No use la barbacoa sin el cenicero instalado.
- ⚠ No use esta barbacoa bajo 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 usarla con seguridad.
- ⚠ Proceda con precaución al usar la barbacoa. Estará caliente al cocinar en ella o al limpiarla, y jamás debe dejarse desatendida.
- ⚠ No use gasolina, alcohol ni ningún otro líquido de alta volatilidad para encender el carbón. En caso de uso de líquido de encendido para carbón (no recomendado), tenga en cuenta que puede acumularse en el cenicero y prenderse, dando lugar a un incendio bajo la cuba. Limpie el líquido de encendido acumulado en el cenicero antes de encender el carbón.
- ⚠ Esta barbacoa no ha sido diseñada para su instalación en el interior o encima de vehículos recreativos y/o embarcaciones.
- ⚠ No use esta barbacoa a menos de 1,5 metros de cualquier material combustible. Se consideran materiales combustibles, entre otros, las plataformas, patios y porches de madera o madera tratada.
- ⚠ Mantenga la barbacoa en todo momento sobre una superficie firme y nivelada, alejada de materiales combustibles.
- ⚠ No coloque la barbacoa sobre superficies de vidrio o combustibles.
- ⚠ No use la barbacoa si sopla viento fuerte.
- ⚠ No use prendas con mangas sueltas o vaporosas durante el encendido y el uso de la barbacoa.
- ⚠ No toque la rejilla de cocción, la rejilla para carbón, las cenizas, el carbón ni la barbacoa para comprobar si están calientes.
- ⚠ Apague el carbón cuando haya terminado de cocinar. Para ello, cierre el orificio de ventilación de la cuba y el regulador de la tapa, y ponga la tapa en la cuba.

- ⚠ Use manoplas o guantes de barbacoa resistentes al calor (con nivel 2 o superior de resistencia al calor por contacto según la norma EN 407) 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 (inferior) para carbón. No lo coloque directamente en el fondo de la cuba.
- ⚠ No vierta carbón caliente en lugares de paso o en los que ello represente un riesgo de incendio. No deseche 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 se haya apagado y extinguido completamente todo el carbón 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.
- ⚠ Forrar la cuba con papel de aluminio puede dificultar la circulación de aire. En su lugar, use una bandeja de goteo para recoger los jugos desprendidos por la carne al cocinarla usando el método indirecto.
- ⚠ Compruebe periódicamente si sus cepillos para barbacoas presentan cerdas sueltas o desgaste excesivo. Sustituya los cepillos si encuentra cerdas desprendidas en la rejilla de cocción o los propios cepillos. WEBER recomienda adquirir nuevos cepillos para barbacoas con cerdas de acero inoxidable al principio de cada primavera.

OTRAS ADVERTENCIAS

- ⚠ No cuelgue la tapa del mango de la cuba.



Gracias por adquirir un producto WEBER. 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA ("WEBER") se enorgullece de ofrecer un producto seguro, duradero y fiable. Esta Garantía Voluntaria de WEBER se le ofrece sin ningún coste adicional. Contiene la información necesaria para que reparen su producto WEBER en el caso improbable de fallo o defecto.

De conformidad con las leyes aplicables, el cliente tiene varios derechos en caso de que el producto sea defectuoso. Dichos derechos incluyen desempeño o sustitución suplementaria, reducción del precio de compra y compensación. En la Unión Europea, por ejemplo, esta sería una garantía legal de dos años a partir de la fecha de entrega del producto. Estos y otros derechos legales permanecen inalterados por la disposición de la presente garantía. De hecho, la presente garantía otorga derechos adicionales al Propietario independientemente de las provisiones legales de la garantía.

GARANTÍA VOLUNTARIA DE WEBER

WEBER garantiza, al comprador original del producto WEBER (o en el caso de un regalo o artículo promocional, a la persona que lo adquirió como regalo o artículo promocional), que el producto WEBER está libre de defectos materiales y de mano de obra durante el/ los periodo(s) de tiempo abajo especificado(s) siempre y cuando se monte y use de acuerdo con la Guía del Propietario que lo acompaña. (Nota: si pierde o extravía la Guía del Propietario WEBER, hay una disponible a través de Internet en el sitio web www.weber.com o en el sitio web específico para cada país donde el Propietario sea redirigido). En condiciones de uso y mantenimiento normales en apartamentos y residencias unifamiliares privadas, WEBER acuerda reparar o sustituir las piezas defectuosas dentro de los periodos de tiempo, limitaciones y exclusiones aplicables que se disponen a continuación. EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY APLICABLE, ESTA GARANTÍA SE EXTIENDE ÚNICAMENTE AL COMPRADOR ORIGINAL Y NO ES TRANSFERIBLE A PROPIETARIOS POSTERIORES, SALVO EN EL CASO DE REGALOS Y ARTÍCULOS PROMOCIONALES, TAL Y COMO SE DISPONE ANTERIORMENTE.

RESPONSABILIDADES DEL PROPIETARIO EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA

A fin de garantizar una cobertura de la garantía sin problemas, es importante (pero no obligatorio) registrar el producto WEBER a través de Internet en el sitio web www.weber.com o en el sitio web específico para cada país donde el Propietario sea redirigido). Conserve también el comprobante de compra original y/o factura. El acto de registrar su producto WEBER confirma la cobertura de su garantía y proporciona un enlace directo entre usted y WEBER en el caso de que tengamos que ponernos en contacto con usted.

La garantía anterior solo se aplica si el Propietario cuida razonablemente el producto WEBER observando todas las instrucciones de montaje, instrucciones de utilización y mantenimiento preventivo tal y como se describe en la Guía del Propietario que lo acompaña, salvo que el Propietario pueda probar que el defecto o fallo es independiente del no cumplimiento de las obligaciones mencionadas anteriormente. Si vive en una zona costera o su producto está ubicado cerca de una piscina, el mantenimiento incluye el lavado y enjuague regular de las superficies exteriores tal y como se describe en la Guía del Propietario que lo acompaña.

UTILIZACIÓN DE LA GARANTÍA / EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

Si cree que hay alguna pieza cubierta por esta Garantía, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de WEBER mediante la información de contacto en nuestro sitio web (www.weber.com o en el sitio web específico para cada país donde el Propietario sea redirigido). WEBER, después de investigarlo, reparará o sustituirá (según su criterio) la pieza defectuosa cubierta por esta Garantía. En el caso de que la reparación o la sustitución no sean posibles, WEBER podrá optar (según su criterio) por sustituir la barbacoa en cuestión por una nueva de igual o más valor. WEBER podrá pedirle que devuelva las piezas para su inspección con los gastos de envío pagados previamente.

Esta GARANTÍA no tendrá efecto en caso de daños, deterioros, decoloraciones y/u oxidación de los que WEBER no sea responsable provocados por:

- Abuso, uso indebido, alteración, modificación, mal uso, vandalismo, negligencia, montaje o instalación incorrectos y no realizar correctamente el mantenimiento rutinario normal;
- Insectos (como arañas) y roedores (como ardillas), incluyendo, pero no limitándose a daños en los tubos del quemador y/o los tubos flexibles de gas;
- Exposición a aire salino y/o fuentes de cloro como piscinas y balnearios/jacuzzis;
- Condiciones climáticas muy adversas como granizo, huracanes, terremotos, tsunamis, tornados o tormentas fuertes.

El uso y/o instalación de piezas en el producto WEBER que no sean

piezas originales WEBER anulará esta Garantía y cualquier daño resultante no estará cubierto por esta Garantía. Cualquier conversión de una barbacoa de gas no autorizada por WEBER o no realizada por un técnico de servicio autorizado por WEBER anulará esta Garantía.

PERIODOS DE GARANTÍA DEL PRODUCTO

Cuba, tapa y anillo central:
10 años, sin óxido/quemaduras

Sistema de limpieza ONE-TOUCH:
5 años, sin óxido/quemaduras

Componentes plásticos:
5 años, excluyendo la decoloración

Todas las demás piezas:
2 años

CLÁUSULAS DE EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

ADEMÁS DE LA GARANTÍA Y LAS EXENCIONES DE RESPONSABILIDAD DESCRITAS EN ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA, NO EXISTEN MÁS DECLARACIONES VOLUNTARIAS O DE GARANTÍA EXPLÍCITAS DE RESPONSABILIDAD MÁS ALLÁ DE LA RESPONSABILIDAD LEGAL APLICABLE A WEBER. LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA TAMPOCO LIMITA NI EXCLUYE SITUACIONES O RECLAMACIONES EN LAS QUE WEBER TENGA UNA RESPONSABILIDAD OBLIGATORIA SEGÚN ESTABLEZCA LA LEY.

NINGUNA GARANTÍA SE APLICARÁ DESPUÉS DEL PERÍODO APLICABLE DE ESTA GARANTÍA. NINGUNA OTRA GARANTÍA OTORGADA POR OTRA PERSONA O ENTIDAD, INCLUYENDO EL DISTRIBUIDOR O EL VENDEDOR MINORISTA, EN RELACIÓN AL PRODUCTO (COMO CUALQUIER "GARANTÍA EXTENDIDA") VINCULARÁ A WEBER. LA SOLUCIÓN EXCLUSIVA DE ESTA GARANTÍA ES LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DE LA PIEZA O EL PRODUCTO.

EN NINGÚN CASO EL REINTEGRO DE ESTA GARANTÍA VOLUNTARIA SERÁ MAYOR QUE EL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO WEBER VENDIDO.

USTED ASUME EL RIESGO Y RESPONSABILIDAD POR LAS PÉRDIDAS, DAÑOS O ACCIDENTES QUE LE OCURRAN A USTED O A SU PROPIEDAD Y/O A LOS DEMÁS O A SU PROPIEDAD COMO CONSECUENCIA DEL USO INDEBIDO O ABUSO DEL PRODUCTO O DE NO SEGUIR LAS INSTRUCCIONES SUMINISTRADAS POR WEBER EN LA GUÍA DEL PROPIETARIO QUE LO ACOMPAÑA.

LAS PIEZAS Y ACCESORIOS QUE SE SUSTITUYAN A TENOR DE LOS DISPUESTO EN ESTA GARANTÍA SOLO ESTÁN GARANTIZADOS DURANTE EL PERÍODO(S) RESTANTE(S) DE LA GARANTÍA ORIGINAL.

ESTA GARANTÍA SOLO SE APLICA A USO EN APARTAMENTOS O RESIDENCIAS UNIFAMILIARES PRIVADAS Y NO SE APLICA A BARBACOAS WEBER UTILIZADAS EN ENTORNOS COMERCIALES O COMUNALES TALES COMO RESTAURANTES, HOTELES, CENTROS TURÍSTICOS O PROPIEDADES DE ALQUILER.

WEBER PODRÁ CAMBIAR DE VEZ EN CUANDO EL DISEÑO DE SUS PRODUCTOS. NADA DE LO DISPUESTO EN ESTA GARANTÍA SE INTERPRETARÁ COMO UNA OBLIGACIÓN POR PARTE DE WEBER PARA INCORPORAR DICHOS CAMBIOS DE DISEÑO EN PRODUCTOS FABRICADOS CON ANTERIORIDAD, TALES CAMBIOS TAMPOCO SE INTERPRETARÁN COMO UNA ACEPTACIÓN DE QUE LOS DISEÑOS ANTERIORES ERAN DEFECTUOSOS.

Visite www.weber.com, elija su país de origen y registre su barbacoa.



SISTEMA DE COCCIÓN

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, ni que la comida se queme. Relájese y disfrute sin excepción de un excelente rendimiento, magníficas funciones de control y extraordinarios resultados.

A Cuba y tapa

Todas las barbacoas de carbón WEBER se fabrican a partir de una cuba y una tapa 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.

B Reguladores y orificios de ventilación

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

C Rejilla de cocción

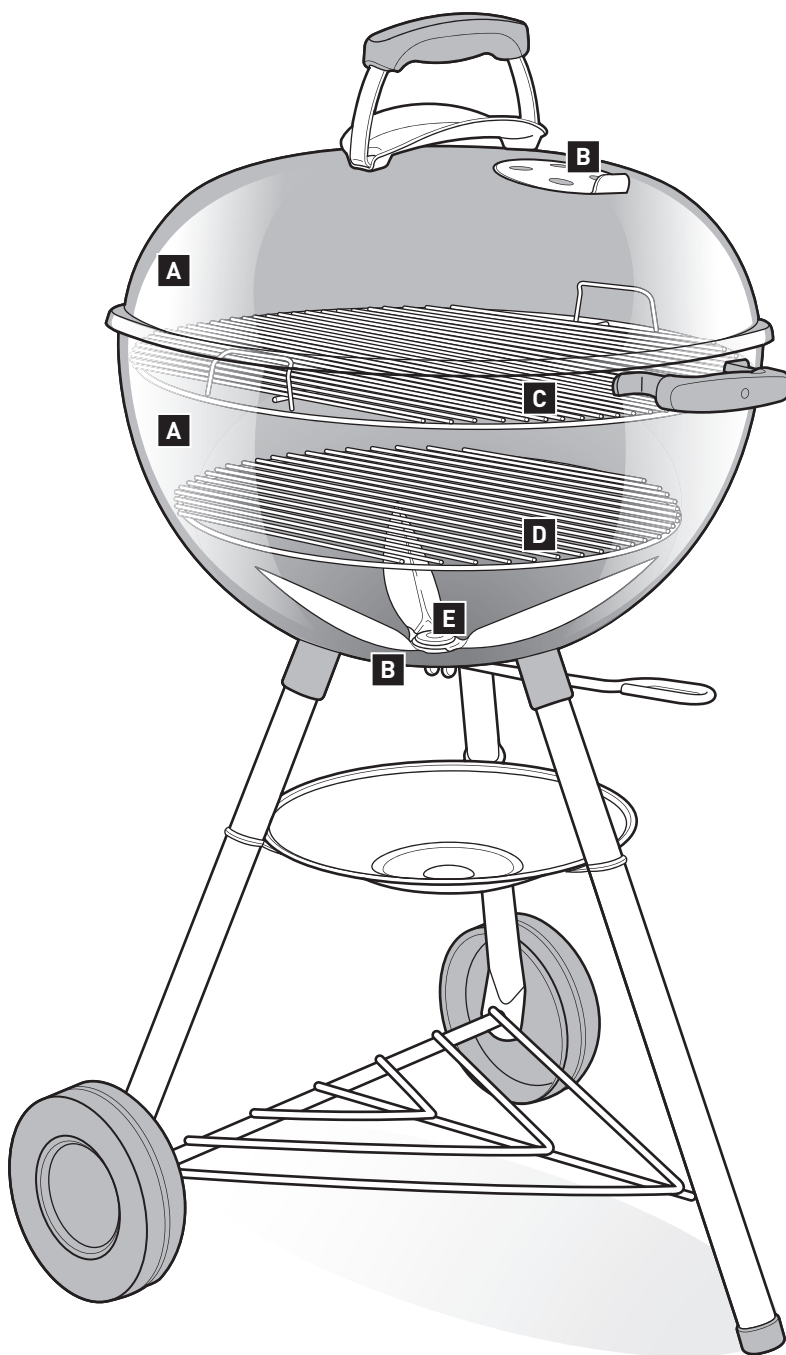
Fabricada en acero galvanizado de alta resistencia, la rejilla de cocción le ofrece espacio en abundancia para cocinar sus platos favoritos.

D Rejilla para carbón

La rejilla para carbón está diseñada para soportar el calor generado por el carbón encendido. Fabricada en acero de alta resistencia, esta rejilla resistente no se deforma ni se deteriora a causa de las quemaduras. Además, proporciona espacio suficiente para cocinar tanto directa como indirectamente, ofreciéndole la flexibilidad necesaria para preparar lo que quiera, como quiera.

E Sistema de limpieza ONE-TOUCH

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

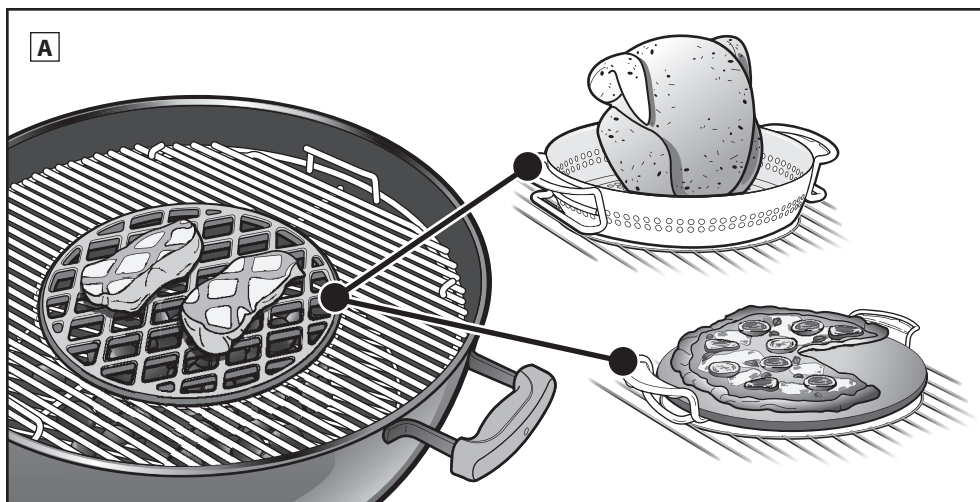




Dependiendo del modelo que haya comprado, su parrilla puede estar equipada o no con las características que se describen en esta página.

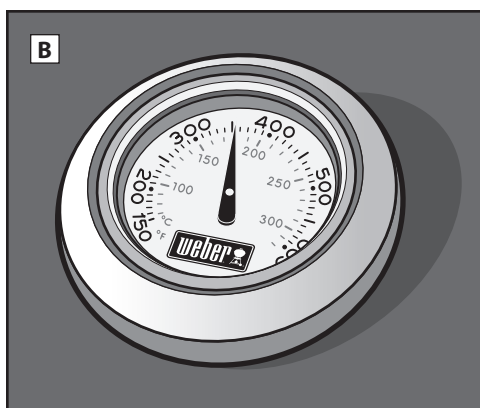
A GOURMET BBQ SYSTEM

Su parrilla de cocción puede estar equipada con un área central especial que es extraíble. Esta característica está diseñada para permitir que se puedan añadir fácilmente los componentes de cocción especiales del GOURMET BBQ SYSTEM de Weber como una piedra de pizza, wok, plancha, parrilla para dorar, asador de aves de corral, ebelskiver o inserto de barbacoa coreana (se vende por separado). Cada opción ofrece oportunidades ilimitadas para probar nuevas recetas.



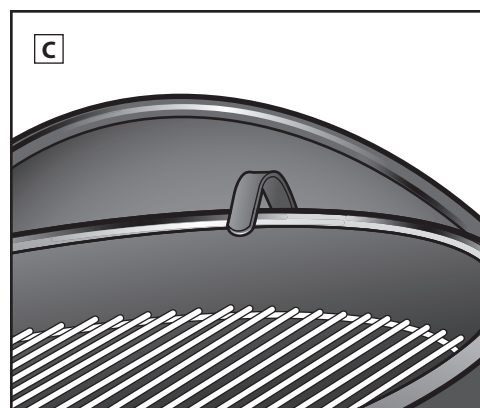
B Termómetro incorporado

Un termómetro duradero incorporado en la tapa que permite supervisar fácilmente la temperatura de su parrilla.



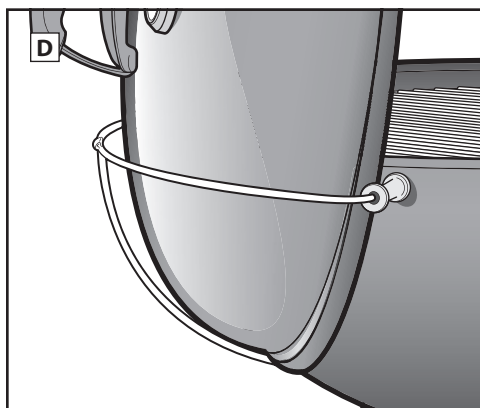
C Gancho de la tapa

Dentro de la tapa de la parrilla hay un gancho en ángulo. Basta con deslizar la tapa a un lado y colgarla del bol.



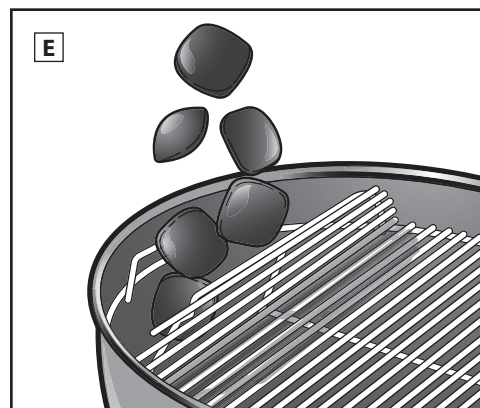
D Soporte para la tapa TUCK-AWAY

El soporte para la tapa TUCK-AWAY permite mover la tapa con facilidad a un lado para comprobar la cocción o añadir carbón.



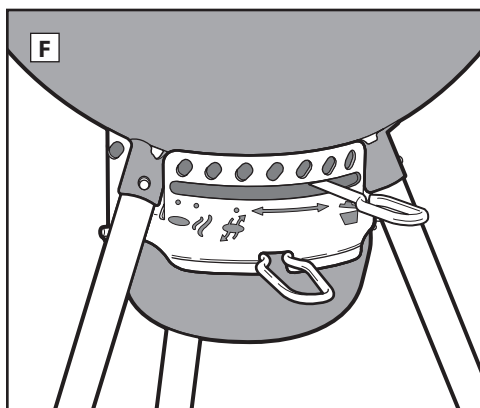
E Parrilla de cocción con bisagra

La parrilla con bisagra tiene una superficie en ambos lados que se levanta para permitir añadir combustible con facilidad.



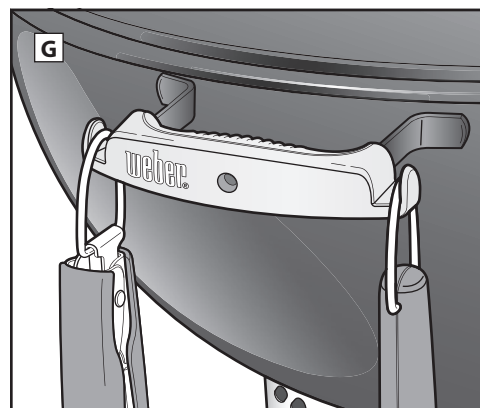
F Colector de cenizas de alta capacidad

El colector de cenizas de alta capacidad completamente cerrado evita que las cenizas vuelen alrededor y se desprende fácilmente para eliminar las cenizas de una manera rápida y limpia.



G Asa con ganchos para utensilios

El asa tiene ganchos incorporados para ofrecer un lugar conveniente para colgar los utensilios.





ANTES DE ENCENDERLA

Elección de un lugar apropiado para cocinar

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

Elección de la cantidad de carbón

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

La primera vez que use la barbacoa

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

Preparación de la barbacoa para el encendido

1. Retire la tapa y colóquela en el lateral de la barbacoa usando el gancho situado en el interior de la tapa o el soporte para tapa TUCK-AWAY (dependiendo del modelo).
2. Retire la rejilla de cocción de la barbacoa (la superior). Para mayor comodidad, cuelgue la rejilla de cocción en la cuba, el panel trasero o el marco de la barbacoa por su asa curvada (una característica de algunas de nuestras barbacoas) **(A)**. Si su barbacoa cuenta con una rejilla de cocción GOURMET BBQ SYSTEM, saque primero el área central desmontable y, a continuación, la rejilla de cocción completa.
3. Saque la rejilla para carbón (inferior) y limpie el fondo de la cuba de cenizas y terrones de carbón. El carbón necesita oxígeno para arder, así que asegúrese de que nada obstruya los orificios de ventilación. Si su barbacoa cuenta con el sistema de limpieza ONE-TOUCH, mueva el mango hacia atrás y hacia delante para empujar las cenizas desde el fondo de la barbacoa hasta el cenicero **(B)**.
4. Si su barbacoa posee un cenicero estándar, suelte la pinza de la pata para sacarlo **(C)** y, a continuación, deseche las cenizas. Si cuenta con un cenicero de alta capacidad, apriete el mango para sacarlo de la barbacoa **(D)**.
5. Abra el orificio de ventilación de la cuba moviendo el mango hasta el tope derecho **(E)** o hasta la posición de apertura **(F)** (dependiendo del modelo de barbacoa).
6. Vuelva a instalar la rejilla para carbón (la inferior).

Nota: Las instrucciones para el uso de líquidos de encendido se han excluido deliberadamente de esta guía del propietario. 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.

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

Medición y adición de carbón para calor directo

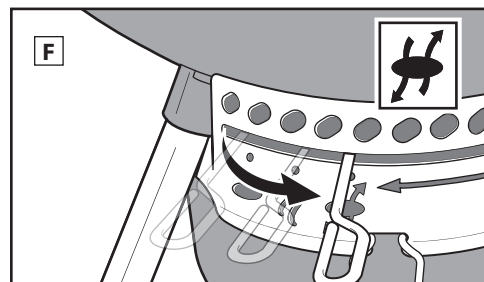
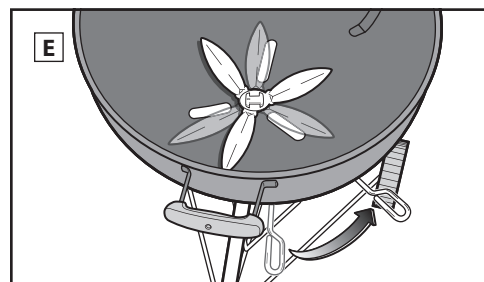
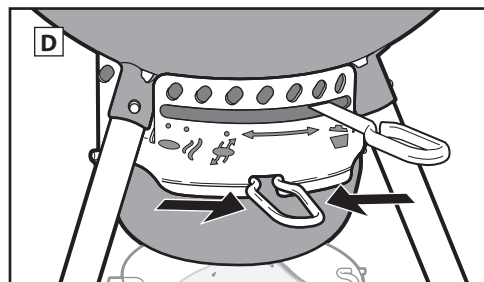
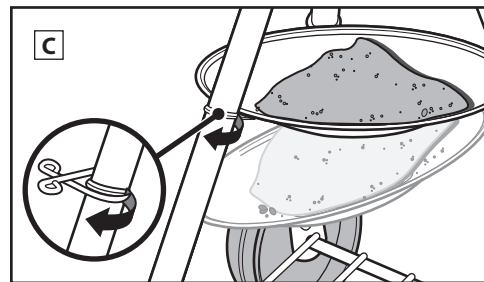
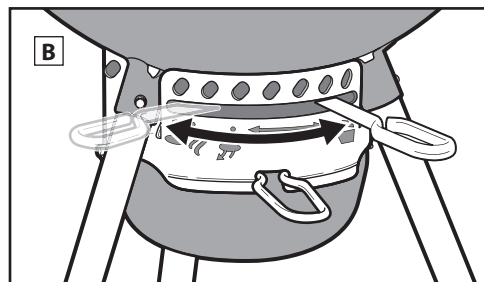
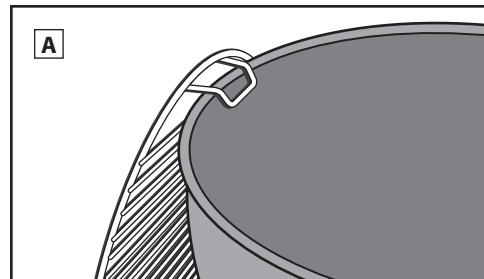
*Al medir carbón vegetal en trozos, utilice la taza medidora de carbón suministrada con la parrilla.

Diámetro de la parrilla	WEBER Briquetas de carbón vegetal	Briquetas de carbón vegetal	Carbón en trozos de haya*	Carbón en trozos de madera mixta*
47 cm	25 briquetas	30 briquetas	1 taza (0,56 kg)	¾ de taza
57 cm	30 briquetas	40 briquetas	1 ¾ de taza (0,98 kg)	1 ¼ tazas
67 cm	45 briquetas	60 briquetas	4 tazas (2,24 kg)	2 ¾ de taza

Medición y adición de carbón para calor indirecto

*Al medir carbón vegetal en trozos, utilice la taza medidora de carbón suministrada con la parrilla.

Diámetro de la parrilla	WEBER Briquetas de carbón vegetal		Briquetas de carbón vegetal		Carbón en trozos de haya*		Carbón en trozos de madera mixta*	
	Briquetas para la primera hora (por lado)	Briquetas para añadir cada hora adicional (por lado)	Briquetas para la primera hora (por lado)	Briquetas para añadir cada hora adicional (por lado)	Carbón para la primera hora (por lado)	Briquetas para añadir cada hora adicional (por lado)	Carbón para la primera hora (por lado)	Briquetas para añadir cada hora adicional (por lado)
47 cm	10 briquetas	4 briquetas	15 briquetas	7 briquetas	½ taza (0,30 kg)	1 puñado	½ taza	1 puñado
57 cm	15 briquetas	4 briquetas	20 briquetas	7 briquetas	½ taza (0,30 kg)	1 puñado	½ taza	1 puñado
67 cm	20 briquetas	6 briquetas	30 briquetas	8 briquetas	¾ de taza (0,42 kg)	1 puñado	¾ de taza	1 puñado





Encender el carbón usando un encendedor para chimeneas

La forma más simple y completa de encender cualquier tipo de carbón es mediante un encendedor para chimeneas; en particular, el encendedor para chimeneas WEBER RAPIDFIRE (se vende por separado). Consulte las precauciones y advertencias incluidas con el encendedor para chimeneas RAPIDFIRE antes de encenderlo.

1. Ponga unas cuantas hojas de papel de periódico arrugado en la parte inferior del encendedor para chimeneas y colóquelo en la parrilla para carbón **(A)**; o ponga unos cuantos cubitos de encendido en el centro de la parrilla para carbón y coloque el encendedor para chimeneas sobre ellos **(B)**.
2. Llene con carbón el encendedor para chimeneas **(C)**.
3. Encienda los cubitos de encendido o el periódico a través de los agujeros del costado del encendedor para chimeneas **(D)**.
4. Deje el encendedor para chimeneas en su sitio hasta que el carbón esté totalmente encendido. El carbón estará totalmente encendido cuando esté cubierto con una capa de ceniza blanca.

Nota: Los cubitos de encendido utilizados deben consumirse totalmente y el carbón debe quedar incinerado antes de colocar los alimentos en la parrilla. Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas.

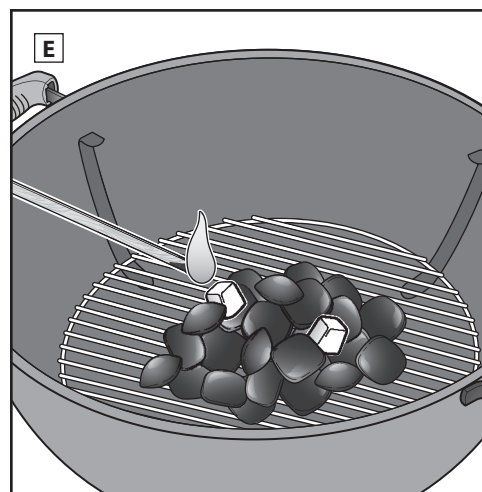
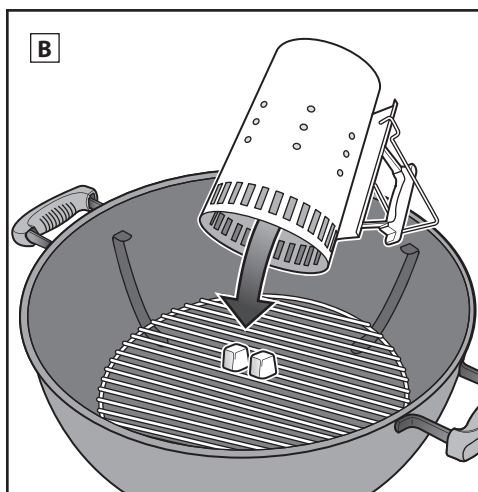
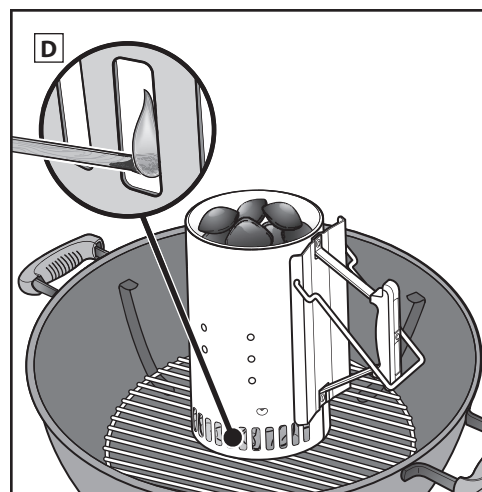
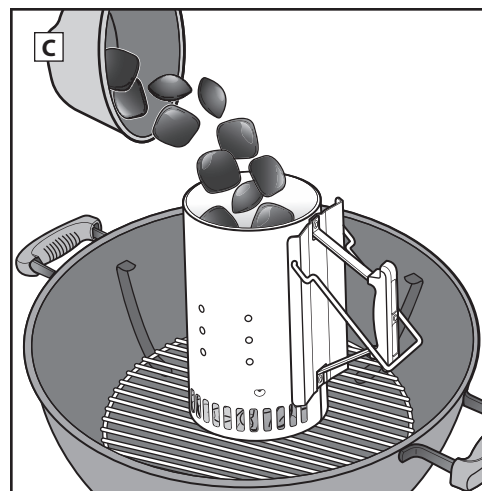
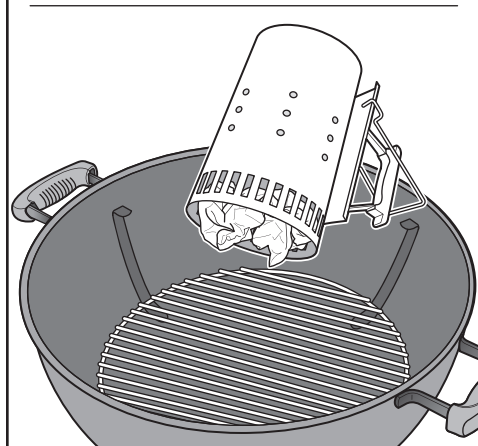
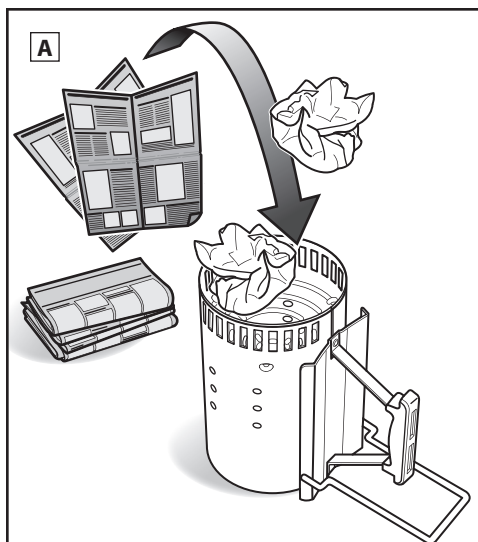
5. Una vez que el carbón esté completamente encendido, pase a las siguientes páginas para obtener instrucciones sobre la forma de preparar el carbón y comenzar a cocinar según su método de cocción deseado (método directo o indirecto).

Encender el carbón con cubitos de encendido

1. Construya una pirámide de carbón en el centro de la parrilla para carbón (parte inferior) e introduzca un par de cubitos de encendido (se venden por separado) dentro de la pirámide **(E)**.
2. Usando una cerilla larga o encendedor, encienda los cubitos de encendido. Los cubitos de encendido encenderán el carbón.
3. Espere a que el carbón esté totalmente encendido. El carbón estará totalmente encendido cuando esté cubierto con una capa de ceniza blanca.

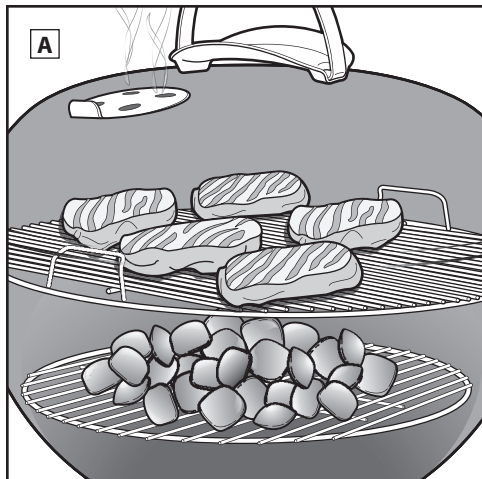
Nota: Los cubitos de encendido utilizados deben consumirse totalmente y el carbón debe quedar incinerado antes de colocar los alimentos en la parrilla. Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas.

4. Una vez que el carbón esté completamente encendido, pase a las siguientes páginas para obtener instrucciones sobre la forma de preparar el carbón y comenzar a cocinar según su método de cocción deseado (método directo o indirecto).





MÉTODOS DE ASADO A LA PARRILLA



Asar con calor directo

Utilice el método directo para los trozos pequeños y tiernos de comida que necesitan menos de 20 minutos para cocinarse, tales como:

- Hamburguesas
- Filetes de carne
- Chuletas
- Pinchos morunos
- Trozos de pollo sin hueso
- Filetes de pescado
- Marisco
- Verduras en rodajas

Con el calor directo, el fuego está justo debajo de la comida (A). Dora las superficies de los alimentos, desarrollando sabores, textura y caramelización deliciosa al mismo tiempo que cocina la comida del todo hasta el centro.

El fuego directo genera calor tanto radiante como conductivo. El calor radiante del carbón cocina rápidamente la superficie de la comida más cercana a él. Al mismo tiempo, el fuego calienta las barras de la parrilla de cocción, que conduce el calor directamente a la superficie del alimento y crea esas inconfundibles y encantadoras marcas de la parrilla.

Preparación del carbón para el calor directo

1. Use siempre manoplas o guantes de barbacoa con nivel 2 o superior de resistencia al calor por contacto según la norma EN 407 durante el uso de su parrilla de carbón.

Nota: La parrilla, incluidos el asa y las asas del regulador de tiro / agujeros de ventilación, se calentará. Asegúrese de usar manoplas o guantes de barbacoa para evitar quemarse las manos.

2. Después de que el carbón esté totalmente encendido, repártalo uniformemente por toda la parrilla para carbón con unas pinzas largas (B).
3. Coloque la parrilla de cocción.
4. Ponga la tapa en la parrilla.
5. Abra el regulador de tiro de la tapa (C).
6. Precaliente la parrilla de 10 a 15 minutos aproximadamente.
7. Una vez que la parrilla de cocción esté precalentada, usando un cepillo de cerdas de acero inoxidable para parrillas, limpie la parrilla de cocción (D).

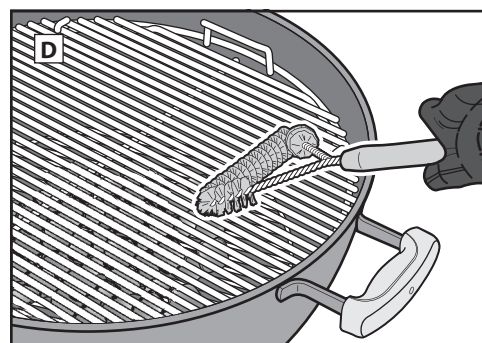
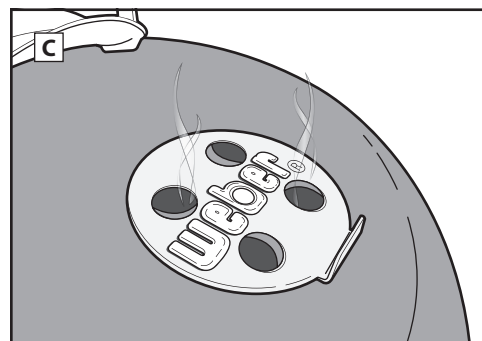
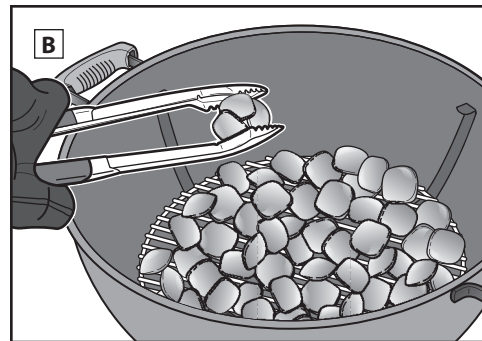
Nota: Use un cepillo de cerdas de acero inoxidable para parrillas. Cambie el cepillo si encuentra cerdas sueltas en la parrilla de cocción o en el cepillo.

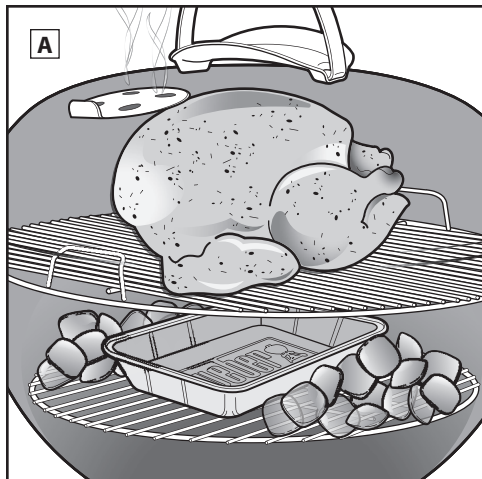
8. Abra la tapa y coloque los alimentos en la parrilla.
9. Ponga la tapa en la parrilla. Consulte la receta para ver los tiempos de cocción recomendados.

Nota: Al retirar la tapa de la parrilla durante la cocción, levántela por un lado, en lugar de recta hacia arriba. Si la levanta de forma recta hacia arriba puede crear succión y arrastrar las cenizas sobre la comida.

Cuando termine de cocinar...

Cierre el regulador de tiro de la tapa y los agujeros de ventilación del bol para extinguir el carbón.





Asar con calor indirecto

Utilice el método indirecto para los cortes de carne más grandes que requieren 20 minutos o más de tiempo de asado, o para los alimentos tan delicados que la exposición directa al calor los secaría o los quemaría, tales como:

- Asados
- Trozos de carne de ave con hueso
- Pescado entero
- Filetes de pescado delicados
- Pollos enteros
- Pavos
- Costillas

El calor indirecto también se puede utilizar para el acabado de los alimentos más gruesos o cortes con hueso que se han soasado o dorado primero con calor directo.

Con calor indirecto, el calor está a ambos lados de la parrilla, o hacia un lado de la parrilla. La comida se coloca sobre la parte no encendida de la parrilla de cocción (A).

El calor radiante y conductor siguen siendo factores, pero no son tan intensos durante la cocción indirecta. Sin embargo, si se cierra la tapa de la parrilla como debe ser, hay otro tipo de calor generado: calor por convección. El calor sube, se refleja en la tapa y superficies interiores de la parrilla y circula para cocinar lentamente los alimentos de manera uniforme por todos los lados.

El calor por convección no dora la superficie de los alimentos de la manera que lo hace el calor radiante y conductor, sino que cocina más suavemente hasta el centro como el calor en un horno.

Preparación del carbón para el calor indirecto

1. Use siempre manoplas o guantes de barbacoa con nivel 2 o superior de resistencia al calor por contacto según la norma EN 407 durante el uso de su parrilla de carbón.

Nota: La parrilla, incluidas las asas, el regulador de tiro de la tapa y los agujeros de ventilación, se calentarán. Asegúrese de usar manoplas o guantes de barbacoa para evitar quemarse las manos.

2. Después de que el carbón esté totalmente encendido, con unas tenazas largas, coloque el carbón para que quede a un lado de la comida (B). Sitúe el carbón en los lados del bol opuestos a las asas (C), ya sea directamente sobre la parrilla para carbón o en las barras para carbón si se están usando. Se puede colocar una bandeja para goteo entre el carbón para recoger los goteos.

USO DE LAS BARRAS PARA CARBÓN:

Alinee la parrilla para carbón de manera que los alambres de acero vayan a través de la caldera de asa a asa. A continuación, coloque las barras para carbón de manera que se enganchen en los alambres rectos del exterior de la parrilla para carbón. La parte delantera de las barras para carbón debe deslizarse sobre el cuarto alambre de la parrilla para carbón y hacer clic al encajarse en su sitio (D).

3. Coloque la parrilla de cocción.
4. Ponga la tapa en la parrilla. Si su parrilla tiene un termómetro, coloque siempre la tapa de manera que el termómetro no quede por encima del carbón donde estaría expuesto al calor directo (E).
5. Abra el regulador de tiro de la tapa.
6. Precaliente la parrilla de 10 a 15 minutos aproximadamente.
7. Una vez que la parrilla de cocción esté precalentada, usando un cepillo de cerdas de acero inoxidable para parrillas, limpie la parrilla de cocción.

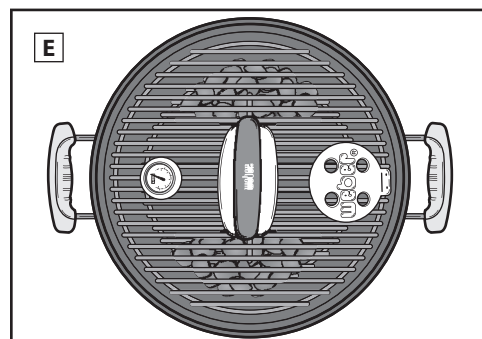
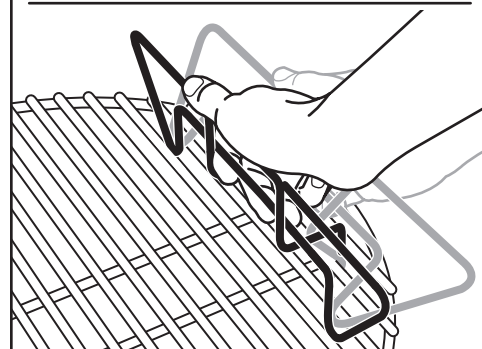
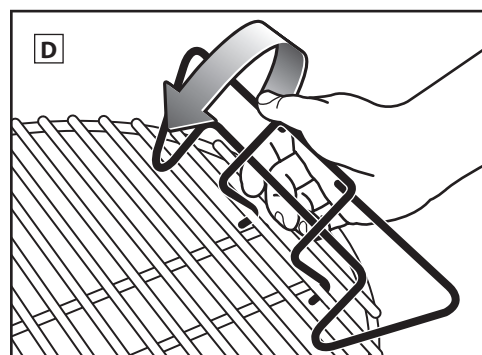
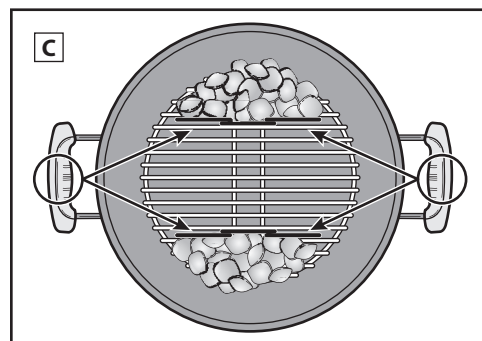
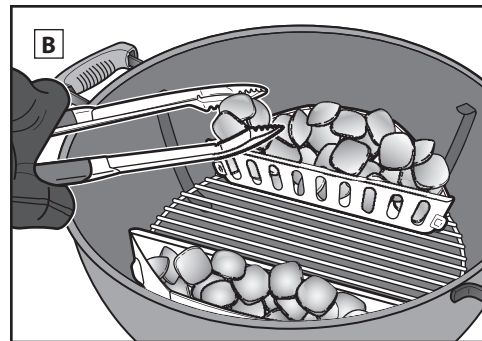
Nota: Use un cepillo de cerdas de acero inoxidable para parrillas. Cambie el cepillo si encuentra cerdas sueltas en la parrilla de cocción o en el cepillo.

8. Abra la tapa y coloque los alimentos en la parrilla.
9. Ponga la tapa en la parrilla. Consulte la receta para ver los tiempos de cocción recomendados.

Nota: Al retirar la tapa de la parrilla durante la cocción, levántela por un lado, en lugar de recta hacia arriba. Si la levanta de forma recta hacia arriba puede crear succión y arrastrar las cenizas sobre la comida.

Cuando termine de cocinar...

Cierre el regulador de tiro de la tapa y los agujeros de ventilación del bol para extinguir el carbón.





CONSEJOS Y TRUCOS PARA ASAR A LA PARRILLA CON ÉXITO

Use guantes

Use siempre manoplas o guantes de barbacoa con nivel 2 o superior de resistencia al calor por contacto según la norma EN 407 durante el uso de su parrilla de carbón. Los agujeros de ventilación, el regulador de tiro, las asas y el bol se calientan durante el proceso de asar a la parrilla, así que asegúrese de mantener las manos y los antebrazos protegidos.

No use líquido de encendido

Evite usar líquido de encendido, ya que puede dar un sabor químico a sus alimentos. Los encendedores para chimeneas (se venden por separado) y los cubitos de encendido (se venden por separado) son una manera mucho más limpia y eficaz de encender el carbón.

Precaliente la parrilla

Precalentar la parrilla con la tapa cerrada durante 10 a 15 minutos prepara la parrilla de cocción. Con todo el carbón al rojo vivo, la temperatura debajo de la tapa debe llegar a 260 °C. El calor suelta los trocitos de comida que cuelgan sobre la parrilla de cocción, por lo que son fáciles de quitar con un cepillo de cerdas de acero inoxidable para parrillas. Precalentar la parrilla calienta la parrilla de cocción lo suficiente como para dorar correctamente y también ayuda a evitar que los alimentos se peguen a la parrilla de cocción.

Nota: Use un cepillo de cerdas de acero inoxidable para parrillas. Cambie el cepillo si encuentra cerdas sueltas en la parrilla de cocción o en el cepillo.

Ponga aceite en la comida, no en la parrilla de cocción

El aceite evita que la comida se pegue y también añade sabor y humedad. Cepillar o rociar ligeramente la comida con aceite funciona mejor que cepillar la parrilla de cocción.

Mantenga el flujo del aire

El fuego de carbón necesita aire. La tapa debe estar cerrada el mayor tiempo posible, pero el regulador de tiro de la tapa y los agujeros de ventilación del bol deben estar abiertos. Quite las cenizas de la parte inferior de la parrilla con regularidad para evitar que se bloqueen los agujeros de ventilación.

Coloque la tapa

Por cuatro razones importantes, la tapa debe estar cerrada el mayor tiempo posible.

1. Mantiene la parrilla de cocción lo bastante caliente como para dorar los alimentos.
2. Acelera el tiempo de cocción y evita que los alimentos se sequen.
3. Atrapa el ahumado que se desarrolla cuando la grasa y los jugos se vaporizan en la parrilla.
4. Evita que aparezcan llamaradas al limitar el oxígeno.

Domine la llama

Las llamaradas ocurren, lo cual es bueno, ya que doran la superficie de lo que está asando; sin embargo, demasiadas llamaradas pueden quemar la comida. Tenga la tapa cerrada el mayor tiempo posible. Esto limita la cantidad de oxígeno en el interior de la parrilla, lo que ayudará a apagar las llamaradas. Si las llamas se ponen fuera de control, pase la comida a calor indirecto temporalmente hasta que desaparezcan.

Controle el tiempo y la temperatura

Si va a asar en un clima más frío o en una altitud mayor, el tiempo de cocción será más largo. Si el viento sopla con fuerza, elevará la temperatura de la parrilla de carbón, por lo que debe estar siempre cerca de la parrilla y recordar mantener la tapa cerrada lo más posible para que el calor no se escape.

Congelada o fresca

Tanto si está asando alimentos congelados como frescos, siga las instrucciones de seguridad del paquete y cocine siempre a la temperatura interna recomendada. Los alimentos congelados necesitarán más tiempo para asarse y puede que haya que añadir más combustible en función del tipo de comida.

Manténgala limpia

Siga unas cuantas instrucciones básicas de mantenimiento para que su parrilla esté en buenas condiciones y ase mejor durante muchos años.

- Para tener un flujo de aire adecuado y asar mejor a la parrilla, elimine las cenizas acumuladas y el carbón viejo del fondo de la caldera y del colector de cenizas antes de su uso. Asegúrese de que todo el carbón esté completamente extinguido y la parrilla esté fría antes de hacerlo.
- Tal vez observe copos "como de pintura" en el interior de la tapa. Durante el uso, los vapores de grasa y humo se oxidan lentamente en carbono y se depositan en el interior de la tapa. Cepille la grasa carbonizada del interior de la tapa con un cepillo de cerdas de acero inoxidable para parrillas. Para minimizar aún más la acumulación, la parte interior de la tapa se puede limpiar con una toalla de papel después de la cocción mientras la parrilla esté aún tibia (no caliente).
- Si somete la parrilla a un entorno especialmente duro, tendrá que limpiar el exterior con más frecuencia. La lluvia ácida, los productos químicos y el agua salada pueden hacer que aparezca la oxidación superficial. Weber recomienda limpiar la parte exterior de la parrilla con agua tibia y jabón. A continuación, aclare y seque a fondo.
- No utilice objetos punzantes o abrasivos para limpiar las superficies de la parrilla.



Los tiempos de cocción de la carne de ternera y de cordero utilizan la definición de la USDA de medio punto de cocción, a menos que se indique lo contrario. Los cortes, grosores, pesos y tiempos de asado se proporcionan como orientación. Factores como la altitud, el viento y la temperatura exterior pueden afectar los tiempos de cocción.

Visite www.weber.com para obtener recetas y consejos para asar a la parrilla.

		Grosor / Peso	Tiempo total aproximado de asado
CARNE ROJA	Filete: Filetes de ternera al estilo New York, bistec, entrecot, chuletón y filet mignon (solomillo)	grosor de 2 cm	4 a 6 minutos con calor alto directo
		grosor de 2,5 cm	6 a 8 minutos con calor alto directo
		grosor de 5 cm	14 a 18 minutos dorar de 6 a 8 minutos con calor alto directo y asar de 8 a 10 minutos con calor alto indirecto
	Filetes de falda	0,7 kg a 1 kg grosor de 2 cm	8 a 10 minutos con calor medio directo
	Hamburguesa de carne picada	grosor de 2 cm	8 a 10 minutos con calor medio directo
	Solomillo	1,4 kg a 1,8 kg	45 a 60 minutos 15 minutos con calor medio directo y asar de 30 a 45 minutos con calor medio indirecto
CERDO	Salchicha Bratwurst: fresca	salchicha de 85 g	20 a 25 minutos con calor bajo directo
	Chuleta: sin hueso o con hueso	Grosor de 2 cm	6 a 8 minutos con calor alto directo
		grosor de 3 a 4 cm	10 a 12 minutos dorar 6 minutos con calor alto directo y asar de 4 a 6 minutos con calor alto indirecto
	Costillas: costillitas, costillas	1,4 kg a 1,8 kg	1½ a 2 horas con calor medio indirecto
	Costillas: al estilo "country", con hueso	1,4 kg a 1,8 kg	1½ a 2 horas con calor medio indirecto
	Solomillo	0,5 kg	30 minutos dorar 5 minutos con calor alto directo y asar 25 minutos con calor medio indirecto
AVES	Pechuga de pollo: sin hueso, sin piel	170 g a 227 g	8 a 12 minutos con calor medio directo
	Muslo de pollo: sin hueso, sin piel	113 g	8 a 10 minutos con calor medio directo
	Trozos de pollo: con hueso, variados	85 g a 170 g	36 a 40 minutos 6 a 10 minutos con calor bajo directo, 30 minutos con calor medio indirecto
	Pollo: entero	1,8 kg a 2,25 kg	1 a 1½ horas con calor medio indirecto
	Gallineta	0,7 a 0,9 kg	60 a 70 minutos con calor medio indirecto
	Pavo: entero, sin relleno	4,5 kg a 5,5 kg	2 a 2½ horas con calor medio indirecto
PESCADOS Y MARISCOS	Pescado, filete o bistec: mero, pargo, salmón, lubina, pez espada, atún	grosor de 0,6 cm a 1,25 cm	3 a 5 minutos con calor medio directo
		grosor de 2,5 cm a 3 cm	10 a 12 minutos con calor medio directo
	Pescado: entero	0,5 kg	15 a 20 minutos con calor medio indirecto
		1,4 kg	30 a 45 minutos con calor medio indirecto
	Gambas	14 g	2 a 4 minutos con calor alto directo
VERDURAS	Espárragos	1,25 cm de diámetro	6 a 8 minutos con calor medio directo
	Maíz	en mazorca	25 a 30 minutos con calor medio directo
		desvainado	10 a 15 minutos con calor medio directo
	Champiñones	shiitake o de botón	8 a 10 minutos con calor medio directo
		portobello	10 a 15 minutos con calor medio directo
	Cebollas	cortadas a la mitad	35 a 40 minutos con calor medio indirecto
		rodajas de 1,25 cm	8 a 12 minutos con calor medio directo
	Patatas	enteras	45 a 60 minutos con calor medio indirecto
		rodajas de 1,25 cm	9 a 11 minutos , dar un hervor durante 3 minutos y asar a la parrilla de 6 a 8 minutos con calor medio directo

Asegúrese de que los alimentos quepan en la parrilla con la tapa bajada, dejando aproximadamente 2,5 cm de espacio entre la comida y la tapa.

Consejos para cocinar

- Ase filetes de carne, filetes de pescado, trozos de pollo sin hueso y verduras utilizando el método directo durante el tiempo que se indica en la tabla (o hasta el punto de cocción deseado) dándoles la vuelta una vez, a la mitad del tiempo de asado.
- Ase carne, aves enteras, trozos de ave con hueso, pescado entero y cortes más gruesos utilizando el método indirecto durante el tiempo que se indica en la tabla (o hasta que un termómetro de lectura instantánea registre la temperatura interna deseada).
- Antes de cortar, deje que la carne, los cortes más grandes de carne y las chuletas y filetes gruesos reposen de 5 a 10 minutos después de la cocción. La temperatura interna de la carne aumentará de 5 a 10 grados durante este tiempo.
- Descongele los alimentos antes de asarlos. De lo contrario, permita un mayor tiempo de cocción si está cocinando alimentos congelados.

Consejos de seguridad alimentaria

- No descongele la carne, el pescado ni las aves a temperatura ambiente. Descongele en la nevera.
- Lávese bien las manos con agua caliente y jabón antes de comenzar cualquier preparación de comidas y después de manipular carne fresca, pescado y aves de corral.
- No ponga nunca alimentos cocinados en el mismo plato donde estuvieron los alimentos crudos.
- Lave todos los platos y utensilios de cocina que hayan estado en contacto con carne cruda o pescado con agua con jabón caliente y enjuague.

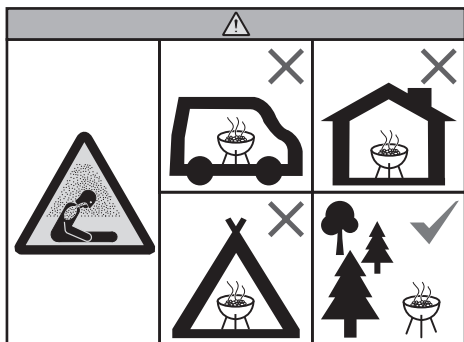


SÄKERHET

Om inte all information om FAROR, VARNINGAR och FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER i användarhandboken följs kan det resultera i allvarliga personskador eller dödsfall, eller i en brand eller explosion som kan orsaka egendomsskador.

Läs all säkerhetsinformation i den här användarhandboken innan du använder grillen.

- ⚠ **ARNING!** Använd inte inomhus! Grillen är gjord för användning utomhus i ett välventilerat utrymme, och är inte avsedd för och ska aldrig användas som värmekälla. Om den används inomhus byggs giftiga ångor upp som orsakar allvarlig kroppsskada eller dödsfall.
- ⚠ **ARNING!** Grillen blir mycket varm. Flytta den inte under användning.
- ⚠ **ARNING!** Håll barn och djur på avstånd.
- ⚠ **ARNING!** Använd inte sprit eller bensin för att tända eller återtända! Använd endast tändmedel som uppfyller EN 1860-3!
- ⚠ **ARNING!** Börja inte grilla förrän grillkolen eller briketterna täcks av ett lager aska.
- ⚠ **ARNING!** Använd inte 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 utrymmen.
- ⚠ Tillsätt inte tändvätska (eller kol som fått suga till sig tändvätska) på hett eller varmt kol. Skruva på korken på tändvätskan efter användning och placera den på säkert avstånd från grillen.
- ⚠ Håll matlagingsområdet fritt från brandfarliga ångor och vätskor som bensin, alkohol och från brännbara material.

VARNINGAR

- ⚠ Använd inte grillen om inte alla delar sitter på plats. Grillen måste monteras enligt monteringsguiden. Felaktig montering kan innebära fara.
- ⚠ Använd aldrig grillen utan askfångaren på plats.
- ⚠ Använd inte grillen under en konstruktion av brännbart material.
- ⚠ Alkoholförtäring samt användning av receptbelagda eller receptfria mediciner kan påverka användarens förmåga att korrekt montera eller säkert använda grillen.
- ⚠ Var försiktig när du använder grillen. Den blir mycket varm vid matlagning och rengöring, och får aldrig lämnas obevakad.
- ⚠ Använd inte bensin, alkohol eller andra flyktiga vätskor för att tända kolen. Om du använder tändvätska (rekommenderas inte) bör du vara medveten om att vätskan kan samlas i askfångaren och fatta eld, vilket leder till en brand under grillen. Ta bort eventuell tändvätska från askfångaren innan du tänder kolen.
- ⚠ Denna grill är inte avsedd att installeras i eller på husbilar och/eller båtar.
- ⚠ Använd inte grillen inom 1,5 meter från något brännbart material. Brännbara material omfattar, men är inte begränsat till trall av trä eller av behandlat trä, altaner och verandor.
- ⚠ Låt alltid grillen stå på en stadig, plan yta som är fri från brännbart material.
- ⚠ Ställ inte grillen på glas eller en brännbar yta.
- ⚠ Använd inte grillen när det blåser mycket.
- ⚠ Bär inte kläder med löst sittande, hängande ärmarna när du ska tända eller använda grillen.
- ⚠ Rör aldrig vid grill- eller kolgallret, aska, kol eller grillen för att känna efter om de är varma.
- ⚠ Släck kolen när du har grillat klart. Det gör du genom att stänga spjällen i balja och lock och lägga på locket.
- ⚠ Använd värmetåliga grillvantar eller grillhandskar (som överensstämmer med EN 407, klass 2 eller högre för skydd mot värmekontakt) när du lagar mat, justerar luftventiler (spjäll), lägger på kol och hanterar termometer eller lock.
- ⚠ Använd ordentliga redskap med långa, värmetåliga skaft.
- ⚠ Lägg alltid grillkol eller briketter ovanpå (det nedre) kolgallret. Lägg 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.
- ⚠ Ställ inte undan grillen för förvaring förrän all 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 i vägen där folk passerar.

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 dropptråg för att fånga upp droppar från kött när du grillar med indirekt värme.
- ⚠ Grillborstar ska regelbundet kontrolleras för lösa borst och slitage. Byt borsten om du hittar lösa borst på grillgaller eller borste. WEBER rekommenderar att du köper en ny grillborste i rostfritt stål varje år.

ANDRA VARNINGAR

- ⚠ Häng inte locket på baljans handtag.



Tack för att du har köpt en produkt från WEBER. 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA ("WEBER") är stolta över att leverera en säker, hållbar och tillförlitlig produkt. Detta är WEBERs begränsade garanti som ges till dig utan extra kostnad. Den innehåller information som du behöver vid reparation av din WEBER-produkt, om den mot all förmodan skulle gå sönder eller vara defekt.

I enlighet med tillämpliga lagar har kunden flera rättigheter i den händelse produkten är defekt. Dessa rättigheter innefattar kompletterande prestanda eller ersättning, reducering av inköpspriset, samt kompensation. Inom EU, till exempel, skulle detta vara en två-års lagstadgad garanti från och med dagen för överlämnandet av produkten. Dessa och andra lagstadgade rättigheter påverkas inte av denna garanti. I själva verket ger denna garanti ytterligare rättigheter till ägaren, vilka är oberoende av lagstadgade garantibestämmelser.

WEBERS BEGRÄNSADE GARANTI

WEBER garanterar den ursprungliga köparen av WEBER-produkten (eller person som tagit emot produkten som gåva eller i PR-sammanhang) att WEBER-produkten är fri från material- och tillverkningsfel under garantiperioderna som anges nedan, såvida den monteras och används i enlighet med medföljande handbok. (Obs: Om du tappar bort eller förlorar din WEBER handbok, kan en ny handbok laddas ner från www.weber.com, eller en landsspecifik webbplats som ägaren kan omdirigeras till.) Under normala förhållanden, vid användning och underhåll i privata enfamiljshem eller -lägenheter, reparerar eller byter WEBER defekta delar inom gällande tidsperioder, begränsningar och undantag som anges nedan. DENNA BEGRÄNSADE GARANTI GÄLLER ENDAST DEN URSPRUNGLIGA KÖPAREN OCH KAN INTE ÖVERFÖRAS TILL EFTERFÖLJANDE ÄGARE, UTOM NÄR DET GÄLLER GÄVOR OCH REKLAMARTIKLAR SÄSOM ANGIVITS OVAN.

ÄGARENS SKYLDIGHETER UNDER DENNA GARANTI

För att säkerställa problemfri garantitäckning är det viktigt (men inget krav) att du registrerar din WEBER-produkt online på www.weber.com, eller en landsspecifik webbplats som ägaren kan omdirigeras till. Kom dessutom ihåg att spara ditt inköpskvitto eller faktura. Genom att registrera din WEBER-produkt bekräftar du garantitäckningen och skapar en direktlänk mellan dig och WEBER om vi behöver kontakta dig.

Ovanstående garanti gäller endast om ägaren med rimlig omsorg tar hand om WEBER-produkten genom att följa alla monteringsinstruktioner, handböcker och förebyggande underhåll som beskrivs i den medföljande handboken, såvida inte ägaren kan bevisa att defekten eller felet uppstått oberoende av bristande efterlevnad av de ovan nämnda skyldigheterna. Om du bor i ett kustnära område eller om din produkt står nära en pool, ingår regelbunden tvätt och sköljning av de utvändiga ytorna i underhållet, som beskrivs i medföljande handbok.

HANTERING AV GARANTIFRÅGOR / UNDANTAG FRÅN GARANTIN

Om du anser att du har en del som täcks av denna garanti, vänligen kontakta WEBER Customer Service med hjälp av kontaktinformationen på vår hemsida (www.weber.com, eller en landsspecifik webbplats som ägaren kan omdirigeras till). Efter WEBERs bedömning reparerar eller byter WEBER ut en defekt del som täcks av denna begränsade garanti. Om reparation eller byte inte är möjligt, kan WEBER välja (efter egen bedömning) att byta ut aktuell grill mot en ny grill av motsvarande eller högre värde. WEBER kan be dig att returnera delar för inspektion, vars fraktkostnader måste betalas i förväg.

Denna GARANTI förfaller om det finns skador, försämringar, missfärgningar och/eller rost som WEBER inte kan hållas ansvarig för:

- Missbruk, vanvård, förändring, modifiering, felaktig användning, skadegörelse, försummelse, felaktig montering eller installation, och underlåtenhet att utföra normalt underhåll och rutinunderhåll.
- Insekter (såsom spindlar) och gnagare (såsom ekorrar), inklusive men inte begränsat till skador på brännarrör och/eller gasolslangar.
- Exponering för salt luft och/eller klorokallerna såsom pooler och badtunnor/spa.
- Svåra väderförhållanden såsom hagel, orkaner, jordbävningar, tsunamis eller svallvågor, tornadoer eller svåra stormar.

Användningen och/eller installation av delar på din WEBER-produkt som inte är äkta WEBER-delar ogiltigförklarar denna begränsade garanti och eventuella skador som orsakas täcks inte av denna begränsade garanti. Alla typer av modifieringar på en gasgrill som inte har godkänts av WEBER och utförts av en auktoriserad servicetekniker från WEBER leder till att garantin ogiltigförklaras.

PRODUKTGARANTIPERIODER

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

ONE-TOUCH rengöringssystem:
5 år, inte genomrostning/genombränning

Plastkomponenter:
5 år, förutom blekning eller missfärgning

Alla övriga delar:
2 år

UTESLUTANDE AV ANSVARIGHET

FÖRUTOM GARANTIN OCH FRISKRIVNINGSKLAUSULER SOM BESKRIVS I DENNA GARANTI, FINNS DET UTTRYCKLIGEN INTE NÅGON YTTERLIGARE GARANTI ELLER FRIVILLIGA DEKLARATIONER FÖR ANSVAR HÄR SOM GÅR UTÖVER DET LAGSTADGADE ANSVAR SOM GÄLLER FÖR WEBER. DEN NUVARANDE GARANTIN BEGRÄNSAR HELLER INTE ELLER UTESLUTER SITUATIONER ELLER KRAV DÄR WEBER HAR OBLIGATORISK ANSVARSFÖRSÄKRING SOM FÖRESKRIVS AV LAGEN.

INGA GARANTIER GÄLLER EFTER DE TILLÄMPLIGA PERIODERNA FÖR DENNA BEGRÄNSADE GARANTI. INGA ANDRA GARANTIER SOM GES AV NÅGON PERSON ELLER ORGANISATION, INKLUSIVE BUTIK ELLER ÅTERFÖRSÄLJARE VAD GÄLLER NÅGON PRODUKT (EXEMPELVIS "UTÖKADE GARANTIER"), KAN BINDA WEBER TILL NÅGOT ANSVAR. DEN ENDA ERSÄTTNING DENNA BEGRÄNSADE GARANTI TÄCKER ÄR REPARATION ELLER BYTE AV DEL ELLER PRODUKT.

UNDER INGA OMSTÄNDIGHETER KOMMER NÅGON TYP AV ERSÄTTNING VARA HÖGRE ÄN INKÖSPRISET FÖR DEN SÅLDA WEBER-PRODUKTEN.

DU ANTAR RISK OCH ANSVAR FÖR FÖRLUSTER, MATERIELLA SKADOR ELLER PERSONSKADOR SOM BERÖR DIG ELLER ANDRA SOM BEROR PÅ EN FELAKTIG ANVÄNDNING ELLER MISSBRUK AV PRODUKTEN ELLER VID UNDERLÅTELSE ATT FÖLJA WEBERS ANVISNINGAR SOM ANGES I ÄGARHANDBOKEN.

GARANTI FÖR DELAR OCH TILLBEHÖR SOM BYTS UT UNDER DENNA BEGRÄNSADE GARANTIN GÄLLER ENDAST DEN/DE URSPRUNGLIGA GARANTIPERIODEN/-ERNA.

DENNA BEGRÄNSADE GARANTI GÄLLER ENDAST VID ANVÄNDNING I PRIVATA ENFAMILJSHEM ELLER - LÄGENHETER OCH GÄLLER INTE WEBER-GRILLAR SOM ANVÄNDS I KOMMERSIELLA, KOMMUNALA ELLER FLERFAMILJSSAMMANHANG, SÄSOM RESTAURANGER, HOTELL, RESORTER ELLER VID UTHYRNING.

WEBER KAN MED TIDEN ÄNDRA UTFORMNINGEN AV DERAS PRODUKTER. INGET I DENNA BEGRÄNSADE GARANTI KAN TVINGA WEBER ATT INFÖRLIVA SÅDANA KONSTRUKTIONSÄNDRINGAR PÅ TIDIGARE TILLVERKADE PRODUKTER. SÅDANA ÄNDRINGAR SKA HELLER INTE TOLKAS SOM ETT ERKÄNNANDE ATT TIDIGARE KONSTRUKTIONER VARIT DEFEKTA.

Besök www.weber.com, välj land, och registrera din grill i dag.



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

A Balja och lock

Alla WEBER-brikettgrillar är tillverkade med balja och lock i porslinsmaljerat stål. Det är viktigt eftersom det betyder att de aldrig flagar. Den reflekterande ytan skapar konvektionsvärme som strålar runt maten precis som i en vanlig ugn och ger jämn tillagning.

B Spjäll och ventiler

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

C Grillgaller

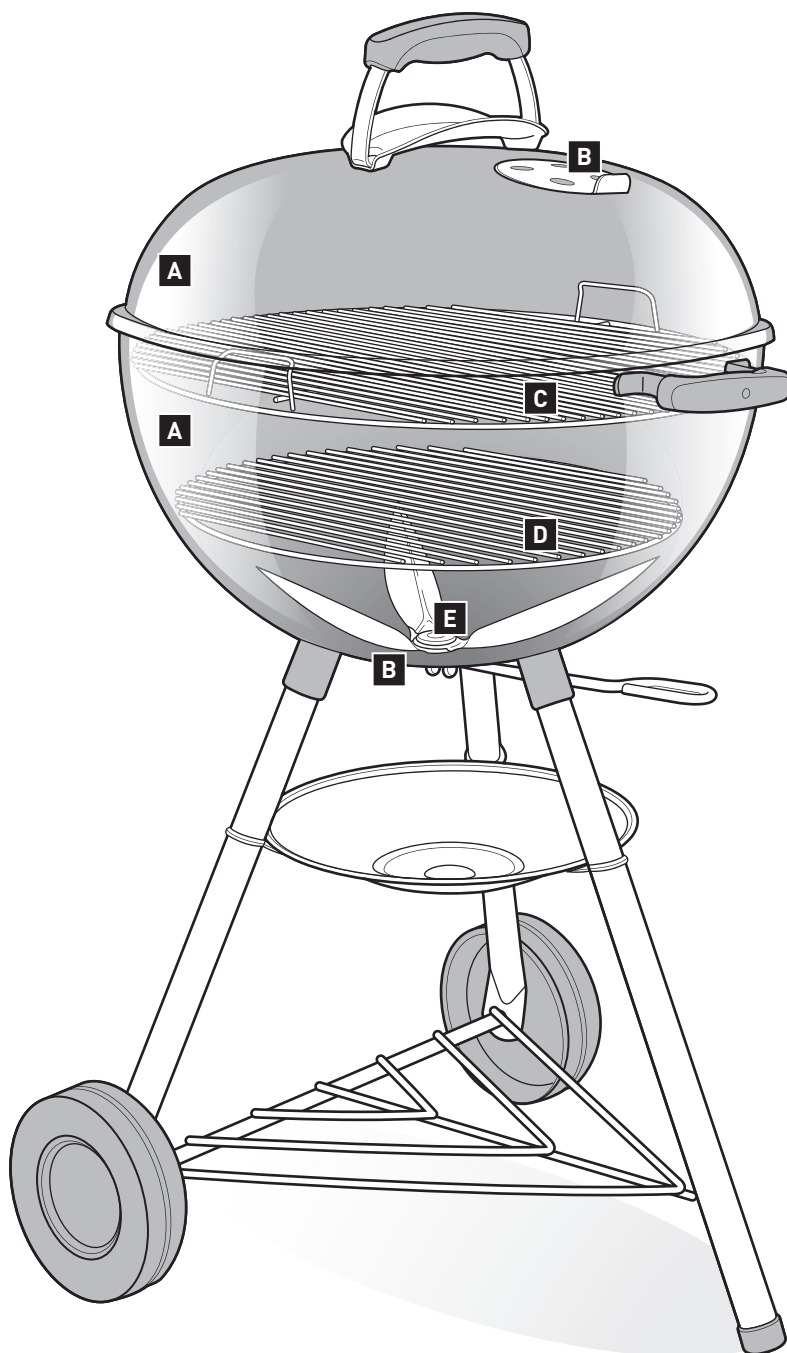
Grillgallret är tillverkat i tåligt pläterat stål och ger dig gott om yta för alla dina favoriträtter.

D Brikettgaller

Brikettgallret har det som krävs för att stå emot hettan från alla kolbäddar. Det här hållbara gallret är tillverkat i kraftigt stål och kommer varken att bågna eller bränna igenom. Dessutom får du tillräckligt med utrymme för direkt eller indirekt grillning så att du kan välja vilken metod du vill använda.

E ONE-TOUCH rengöringssystem

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





Beroende på modellen som du har köpt kan det hända att din grill är utrustad med funktionerna som beskrivs på denna sida.

A GOURMET BBQ SYSTEM

Ditt grillgaller kan vara utrustat med ett speciellt mittområde som är borttagbar. Denna funktion är utformad för att enkelt låta dig lägga till speciella Weber GOURMET BBQ SYSTEM-grillkomponenter såsom en pizzasten, wok, grillplåt, brännigaller, kycklinggrill, pannkaksstekpanna eller koreansk bbq-inlägg (säljs separat). Varje alternativ ger dig oändliga möjligheter att prova nya recept.

B Inbyggd termometer

En tålig, inbyggd locktermometer låter dig enkelt hålla koll på din grills temperatur.

C Lockkrok

Inuti grilllocket finns en vinklad lockkrok. För helt enkelt locket åt sidan och häng locket på baljan.

D TUCK-AWAY-lockhållare

TUCK-AWAY-lockhållare låter dig enkelt flytta locket åt sidan för att kontrollera din måltid eller lägga på mer träkol.

E Grillgaller med gångjärn

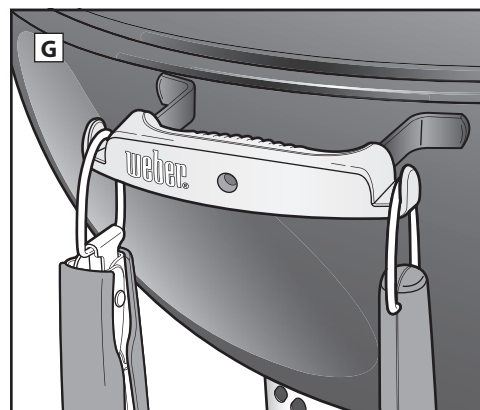
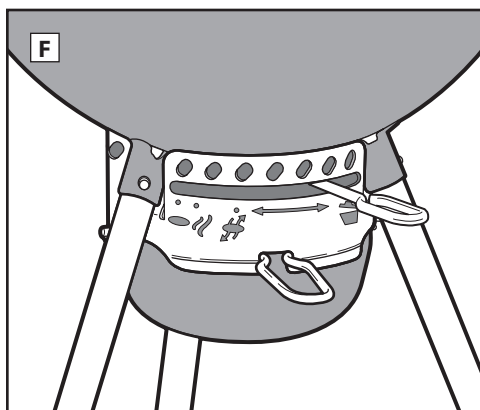
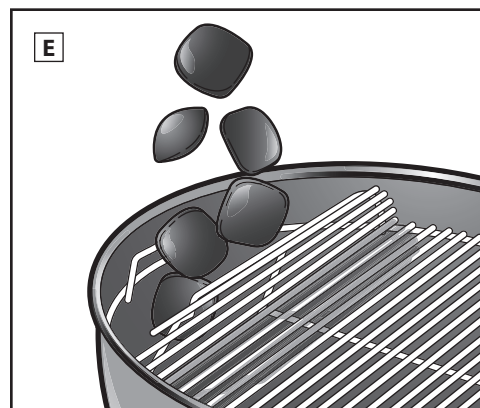
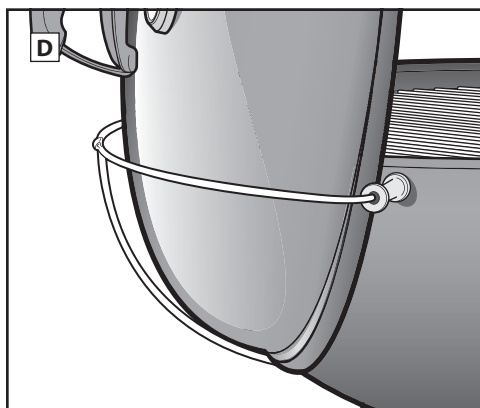
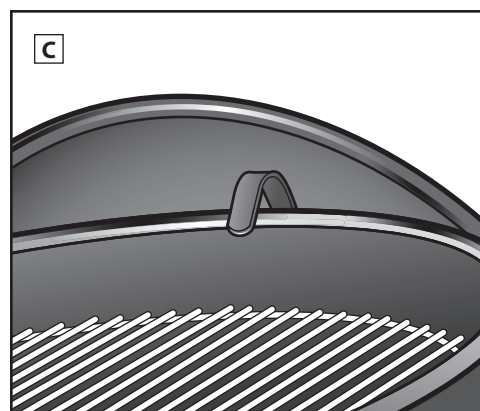
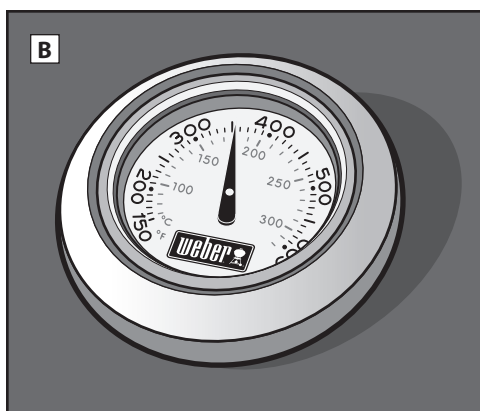
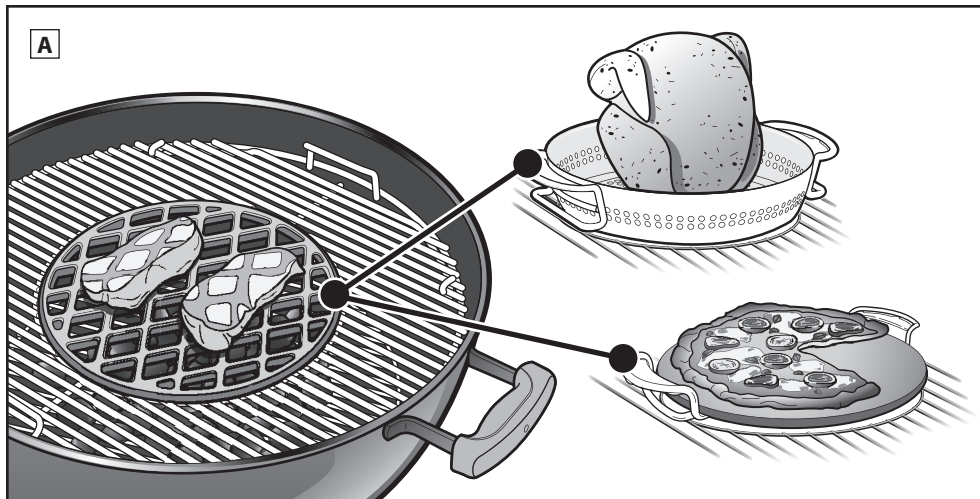
Grillgallret med gångjärn har ett område på bägge sidor som kan lyftas upp så att du enkelt kan tillsätta bränsle.

F Stor askuppsamlare

Den stora, helt inneslutna askuppsamlaren förhindrar aska från att blåsa runt och är lätt att ta av för snabb och ren askborttagning.

G Krokhandtag för verktyg

Handtaget har inbyggda krokar så att du har ett bekvämt ställe att hänga dina verktyg.





FÖRE UPPTÄNDNING

Välj rätt plats att grilla på

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

Bestäm hur mycket grillkol eller briketter du ska använda

Hur mycket grillkol eller briketter du ska använda beror på vad du grillar och på grillens storlek. Om du grillar små, möra matbitar som tar mindre än 20 minuter, se tabellen **Mäta upp och tillsätta grillkol eller briketter för direkt värme**. Om du grillar större köttbitar som kräver 20 minuter eller mer på grillen, eller känsliga livsmedel, kan du titta på tabellen **Mäta upp och tillsätta grillkol för indirekt värme**. Använd måttkoppen som medföljde grillen för att mäta upp rätt mängd grillkol. 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.

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

Mätning och tillsättning av träkol för direktvärme

*När du mäter träkolsbitar, använd träkolsmåttet som tillhandahålls med din grill.

Grilldiameter	WEBER Träkolsbriketter	Träkolsbriketter	Bok Bit Träkol*	Blandat trä Bit Träkol*
47 cm	25 briketter	30 briketter	1 cup (0,56 kg)	¾ cup
57 cm	30 briketter	40 briketter	1 ¾ cups (,98 kg)	1 ¼ cups
67 cm	45 briketter	60 briketter	4 cups (2,24 kg)	2 ¾ cups

Mätning och tillsättning av träkol för indirekt värme

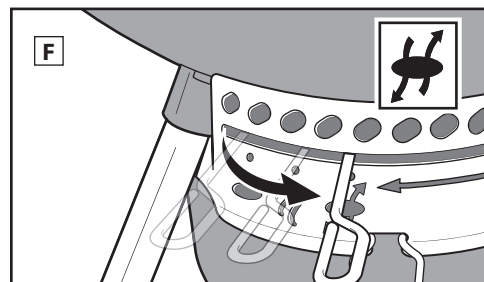
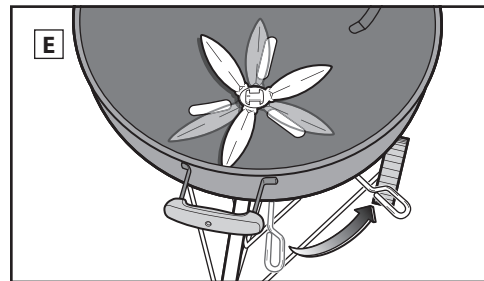
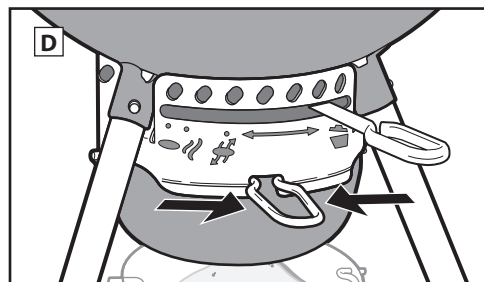
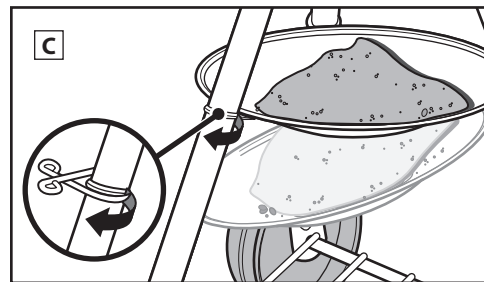
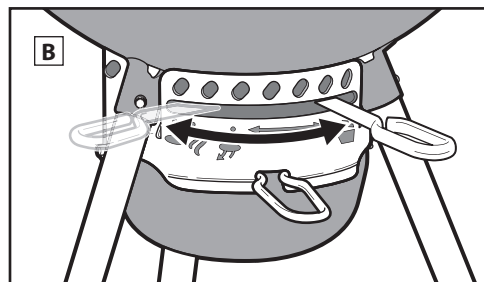
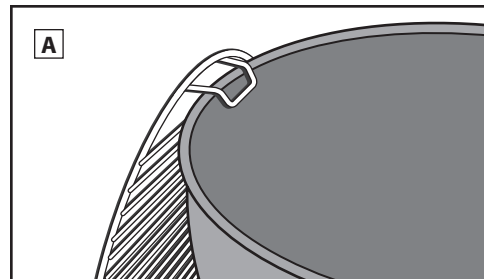
*När du mäter träkolsbitar, använd träkolsmåttet som tillhandahålls med din grill.

Grilldiameter	WEBER Träkolsbriketter		Träkolsbriketter		Bok Bit Träkol*		Blandat trä Bit Träkol*	
	Briketter för den första timmen (per sida)	Briketter att tillsätta för varje extra timme (per sida)	Briketter för den första timmen (per sida)	Briketter att tillsätta för varje extra timme (per sida)	Träkol för den första timmen (per sida)	Träkol att tillsätta för varje extra timme (per sida)	Träkol för den första timmen (per sida)	Träkol att tillsätta för varje extra timme (per sida)
47 cm	10 briketter	4 briketter	15 briketter	7 briketter	½ cup (0,30 kg)	1 handfull	½ cup	1 handfull
57 cm	15 briketter	4 briketter	20 briketter	7 briketter	½ cup (0,30 kg)	1 handfull	½ cup	1 handfull
67 cm	20 briketter	6 briketter	30 briketter	8 briketter	¾ cup (0,42 kg)	1 handfull	¾ cup	1 handfull

Förbereda grillen för att tändas

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

Obs! Instruktioner om att använda tändvätska har avsiktligt utelämnats i den här användarhandboken. Tändvätska är sälligt 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 upp träkolen med en skorstenständare

Det enklaste, bästa sättet att tända upp all slags träkol är att använda en skorstenständare; speciellt, WEBER RAPIDFIRE- skorstenständare (säljs separat). Se försiktighetsåtgärder och varningar som kommer med RAPIDFIRE-skorstenständare innan upptändning.

1. Lägg in lite hopknycklat tidningspapper på botten av skorstenständaren och placera skorstenständaren på träkolsgallret (A); eller lägg några tändkuber på mitten av träkolsgallret och placera skorstenständaren ovanpå dem (B).
2. Fyll skorstenständaren med träkol (C).
3. Tänd tändkuberna eller tidningspappret genom hålen på skorstenständarens sida (D).
4. Håll skorstenständaren på plats tills träkolen är helt tända. Du kan avgöra när träkolen är helt tända när de är täckta med ett lager av ljusgrå aska.

Anm. Tändkuberna som används måste förbrännas fullständigt och träkolen måste vara täckta med aska innan mat läggs på grillgallret. Grilla inte förrän bränslet har en beläggning av aska.

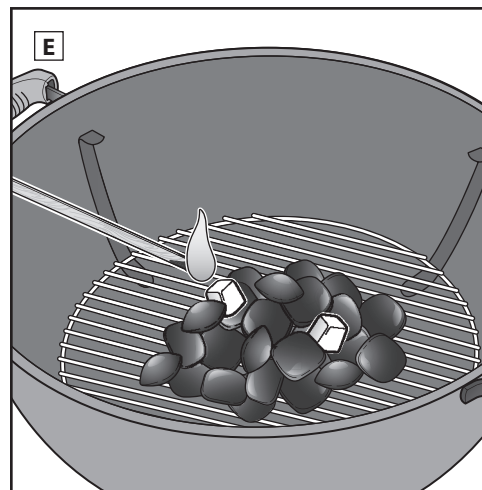
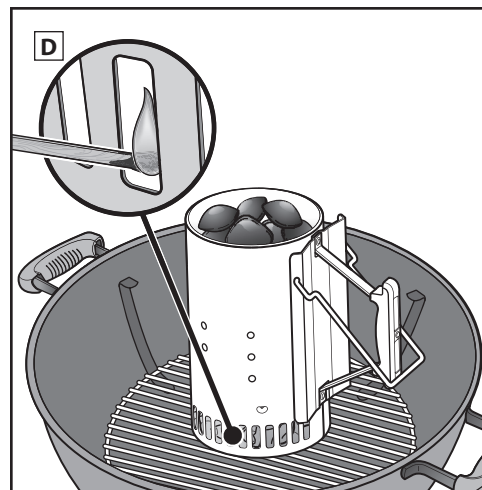
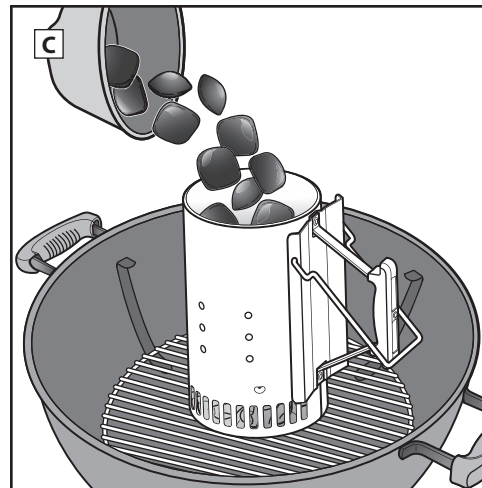
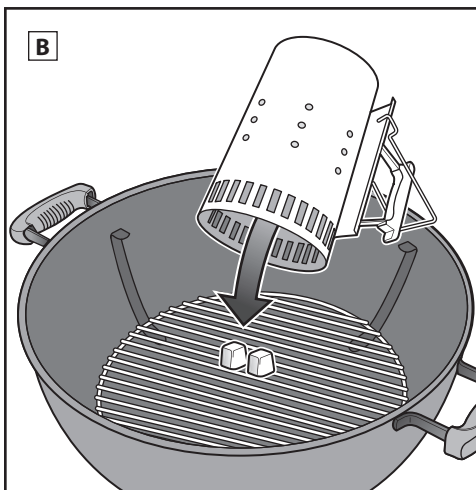
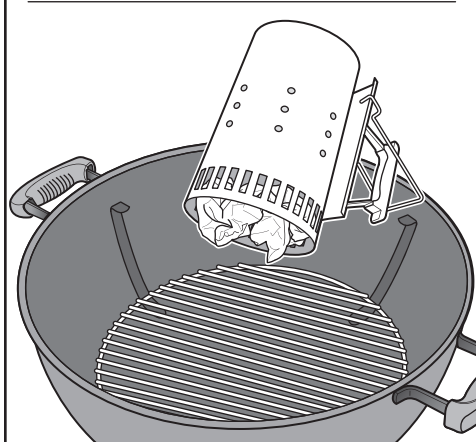
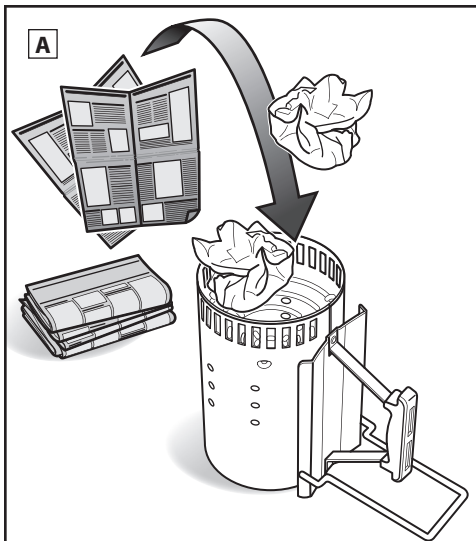
5. När träkolen är helt tända, fortsätt till följande sidor för instruktioner om hur du ska ordna din träkol och börja grilla enligt din önskade grillmetod (direkt eller indirekt metod).

Tända upp träkolen med tändkuber

1. Bygg en pyramid av träkol i mitten på träkolsgallret (nedre) och placera ett par tändkuber (säljs separat) inne i pyramiden (E).
2. Tänd tändkuberna med en lång tändsticka eller en tändare. Tändkuberna kommer då att antända träkolen.
3. Vänta tills träkolen är helt tända. Du kan avgöra när träkolen är helt tända när de är täckta med ett lager av ljusgrå aska.

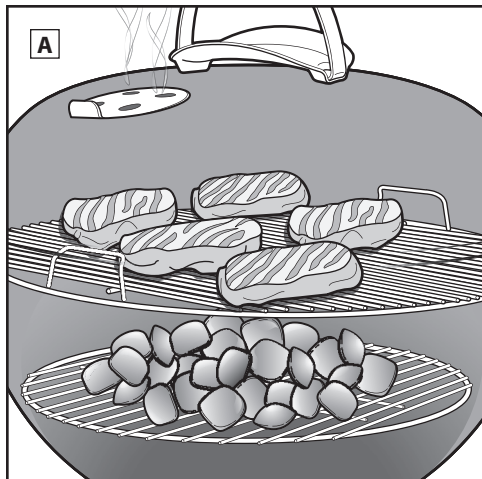
Anm. Tändkuberna som används måste förbrännas fullständigt och träkolen måste vara täckta med aska innan mat läggs på grillgallret. Grilla inte förrän bränslet har en beläggning av aska.

4. När träkolen är helt tända, fortsätt till följande sidor för instruktioner om hur du ska ordna din träkol och börja grilla enligt din önskade grillmetod (direkt eller indirekt metod).





GRILLMETODER



Grilla med direktvärme

Använd den direkta metoden för små, möra matbitar som tar mindre än 20 minuter att grilla, såsom:

- Hamburgare
- Biffar
- Kotletter
- Kebab
- Benlösa kycklingbitar
- Fiskfiléer
- Skaldjur
- Skurna grönsaksbitar

Med direktvärme befinner sig elden rakt under maten (A). Den grillar matens yta, utvecklar smaker, textur och underbar karamellisering medan det även lagar maten hela vägen in till mitten.

En direkt eld skapar både strålende och ledande värme. Strålende värme från träkolen grillar ytan på den närmast belägna maten snabbt. Samtidigt så värmer elden grillgallret, som leder värme direkt till matens yta och skapar de där omisskänliga och underbara grillmönstren.

Ordna träkolen för direktvärme

1. Använd värmetåliga grillvantar eller grillhandskar (som överensstämmer med EN 407, klass 2 eller högre för skydd mot kontaktvärme) när du använder grillen.

Anm. Grillen, inklusive handtaget och spjäll-/ventilhandtagen, blir heta. Se till att du använder grillvantar eller handskar för att inte bränna dina händer.

2. Efter träkolen brinner helt, fördela dem jämnt över grillgallret med långskaftade tänger (B).
3. Sätt tillbaka grillgallret.
4. Sätt locket på grillen.
5. Öppna lockspjället (C).
6. Förvärm gallret i cirka 10-15 minuter.
7. När grillgallret är förvämt, rengör grillgallret med en grillborste av rostfritt stål (D).

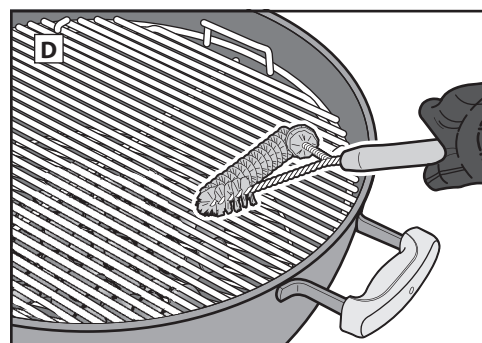
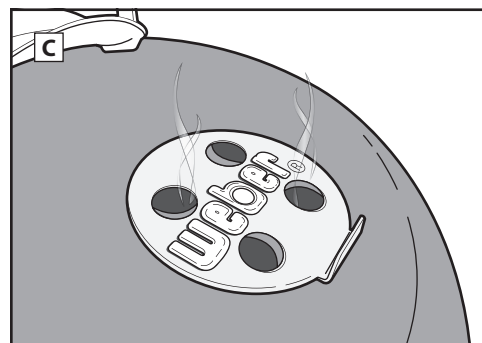
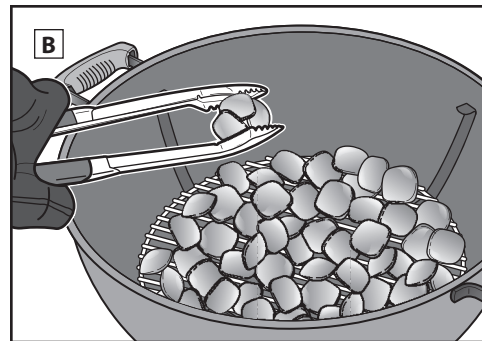
Anm. Använd en grillborste av rostfritt stål. Byt ut borsten om lösa borst hittas på grillgallret eller borsten.

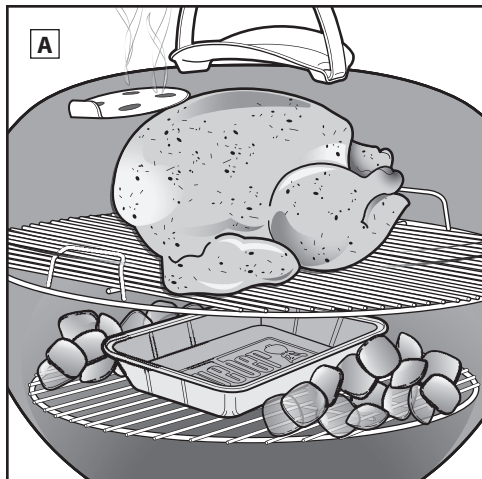
8. Öppna locket och lägg din mat på gallret.
9. Sätt locket på grillen. Se recept för rekommenderade grilltider.

Anm. När du tar bort grilllocket under grillning, lyft den åt sidan istället för rakt upp. Att lyfta den rakt upp kan skapa ett sug och dra upp aska på din mat.

När du har grillat klart...

Stäng lockspjäll och baljventiler för att släcka träkolen.





Grilla med indirekt värme

Använd den indirekta metoden för större köttbitar som kräver 20 minuters grilltid eller längre, eller för mat som är så känslig att direkt exponering för värmen torkar ut eller bränner den, såsom:

- Stekar
- Kycklingbitar med ben
- Hel fisk
- Känslig fiskfilé
- Hel kyckling
- Kalkoner
- Revbensspjäll

Indirekt värme kan också användas för att färdiglagat tjockare mat eller bitar med ben som har frästs eller brynts först med direkt värme.

Med indirekt värme befinner sig värmen på bägge sidor av grillen, eller på grillens ena sidan. Maten ligger på delen av grillgallret utan eld (A).

Den strålade och ledande värmen är fortfarande faktorer, men de är inte så intensiva vid indirekt grillning. Men om grillens lock är på, som den ska vara, genereras en annan slags värme: konvektionsvärme. Värmen stiger, reflekteras av locket och grillens inre ytor, och cirkulerar för att långsamt grilla maten jämnt på alla sidor.

Konvektionsvärme bryner inte matens yta på det sätt som strålade och ledande värme gör. Den lagar maten mer varsamt ända in till mitten, som värmen i en ugn.

Ordna träkolen för indirekt värme

1. Använd värmetåliga grillvantar eller grillhandskar (som överensstämmer med EN 407, klass 2 eller högre för skydd mot kontaktvärme) när du använder grillen.

Anm. Grillen, inklusive handtagen, lockspjället och baljventilerna, blir heta. Se till att du använder grillvantar eller handskar för att inte bränna dina händer.

2. Efter att träkolen brinner helt, ordna träkolsskivorna med långskaftade tänger så att de ligger på bägge sidorna om maten (B). Placera träkolen på baljans sidor vid handtagen (C), antingen direkt på träkolsgallret eller i träkolsskenorna eller CHAR-BASKETS om dessa används. En droppform kan placeras mellan träkolen för att samla upp dropp.

ANVÄNDA TRÄKOLSSKENORNA:

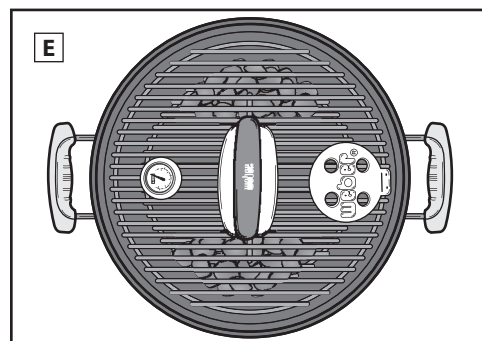
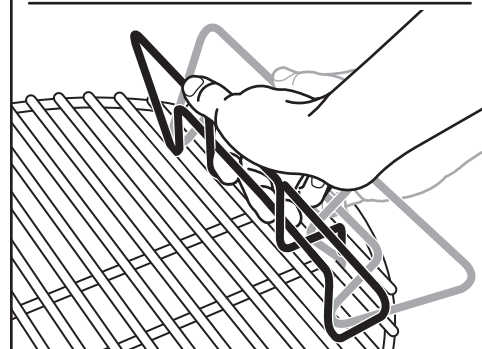
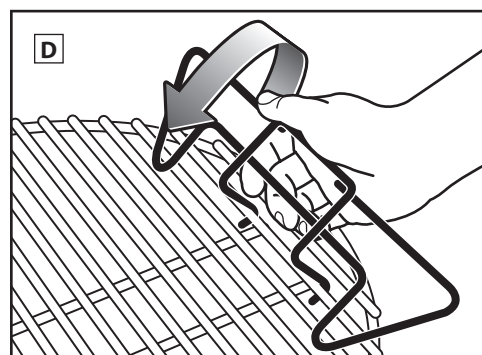
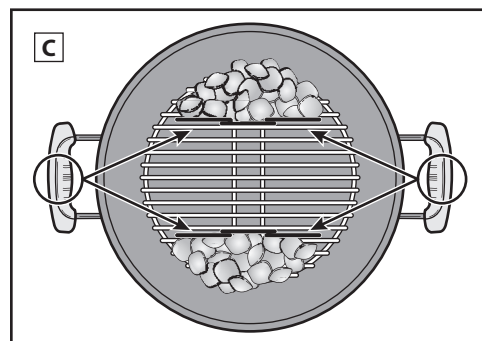
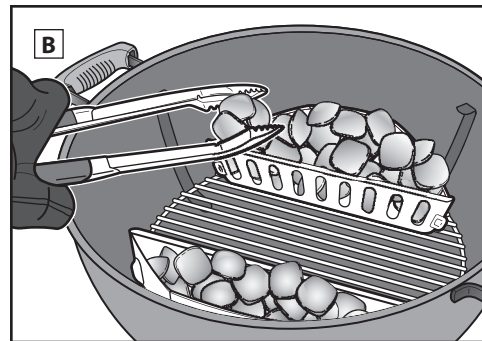
Rikta in träkolsgallret så att ståltrådarna löper över baljan från handtag till handtag. Positionera därefter träkolsskenorna så att de krokas över träkolsgallrets yttre raka trådar. Framsidan av träkolsskenorna skall fästa över den fjärde tråden på träkolsgallret och klicka på plats (D).

3. Sätt tillbaka grillgallret.
4. Sätt locket på grillen. Om din grill har en termometer, positionera alltid locket så att termometern inte är ovanför träkolen där den kommer att exponeras för direkt värme (E).
5. Öppna lockspjället.
6. Förvärm gallret i cirka 10-15 minuter.
7. När grillgallret är förvämt, rengör grillgallret med en grillborste av rostfritt stål.
8. Öppna locket och lägg din mat på gallret.
9. Sätt locket på grillen. Se recept för rekommenderade grilltider.

Anm. Använd en grillborste av rostfritt stål. Byt ut borsten om lösa borst hittas på grillgallret eller borsten.

När du har grillat klart...

Stäng lockspjäll och baljventiler för att släcka träkolen.





TIPS OCH KNEP FÖR EN LYCKAD GRILLNING

Använd handskar

Använd värmetåliga grillvantar eller grillhandskar (som överensstämmer med EN 407, klass 2 eller högre för skydd mot kontaktvärme) när du använder grillen. Luftventiler, spjäll, handtag och baljan blir alla varma under grillprocessen, så se till att dina händer och underarmar är skyddade.

Undvik tändvätska

Undvik att använda tändvätska eftersom den kan ge din mat en kemisk smak. Skorstenständare (säljs separat) och tändkuber (säljs separat) är mycket renare och ett mycket mer effektivt sätt att tända upp din träkol.

Förvärm grillen.

Att förvärma din grill med locket på i 10 till 15 minuter förbereder grillgallret. När alla träkol glöder ska temperaturen under locket vara 260 °C. Värmen lossar matbitar och delar som sitter fast på gallret, vilket gör det lätt att borsta av dem med en grillborste av rostfritt stål. Att förvärma din grill gör gallret tillräckligt hett för att bryna ordentligt och hjälper också till att förhindra att mat fastnar på gallret.

Anm. Använd en grillborste av rostfritt stål. Byt ut borsten om lösa borst hittas på grillgallret eller borsten.

Lägg oljan på maten, inte gallret

Olja förhindrar mat från att fastna och ger smak och fukt. Att spraya eller pensla maten lätt med olja fungerar bättre än att pensla gallret.

Håll luftcirkulationen igång

En träkolseld behöver luft. Locket ska vara på så mycket som möjligt, men håll lockspjället och baljventilen öppna. Ta bort askan i botten på grillen regelbundet så att den inte blockerar luftventilerna.

Sätt på locket

Det finns fyra anledningar till varför locket ska vara på så mycket som möjligt.

1. Håller gallret hett nog att bryna maten.
2. Förkortar grilltiden och förhindrar att maten torkar ut.
3. Fångar upp rökigheten som utvecklas när fett och safter förångas i grillen.
4. Förhindrar flammor genom att begränsa syre.

Tämj lågan

Flammor inträffar, vilket är bra, eftersom de bryner ytan på det som du lagar; men för många flammor kan bränna maten. Håll locket på så mycket som möjligt. Detta begränsar mängden syre inuti grillen, vilket hjälper till att släcka flammor. Om flammorna börjar slå upp för häftigt, flytta maten över indirekt värme tillfälligt, tills de avtar.

Håll koll på tid och temperatur

Om du grillar i ett kallare klimat eller på en högre höjd kommer grilltiderna att vara längre. Om vinden blåser hårt kommer detta att höja utegrillens temperatur, så håll dig alltid i närheten av din grill och kom ihåg att hålla locket på så mycket som möjligt så att värmen inte försvinner.

Färsk eller fruset

Oavsett om du grillar färsk eller frusen mat, följ säkerhetsriktlinjerna på paketet och tillaga alltid den till den rekommenderade mittemperaturen. Frusen mat tar längre tid att grilla och kan kräva att mer bränsle läggs på beroende på typen av mat.

Rengöring

Följ några grundläggande underhållsinstruktioner för att hålla din grill snygg och i perfekt form i många år framöver.

- För ordentligt luftflöde och bättre grillning, ta bort ansamlad aska och gammalt träkol från botten på baljan och askuppsamlaren innan användning. Säkerställ att alla träkol är släckta och att grillen är sval innan du gör detta.
- Du kan lägga märke till "målarfärglika" flagor på lockets insida. Under användning oxideras fett- och rökångor långsamt till kol och avsätts på insidan av ditt lock. Borsta det förkolnade fettet från insidan av locket med en grillborste av rostfritt stål. För att minimera ytterligare ansamling kan lockets insida torkas med en pappershandduk efter grillning medan grillen fortfarande är varm (inte het).
- Om din grill är utsatt för ett hårt klimat eller andra svåra omständigheter kanske du vill rengöra utsidan oftare. Surt regn, kemikalier och saltvatten kan orsaka ytrost. Weber rekommenderar att du torkar av utsidan på din grill med varmt, löddrigt vatten. Följ upp med en sköljning och grundlig torkning.
- Använd inte vassa objekt eller slipande rengöringsverktyg för att rengöra din grills ytor.



Grilltider för nöt och lamm tillämpar USDA:s definition för medium tillagningsgrad, om inte annat noteras. Bitarna, tjocklekarna, vikterna och grilltiderna är avsedda som riktlinjer. Faktorer såsom höjd över havet, vind och yttertemperatur kan påverka grilltider.

Se www.weber.com för recept och grilltips.

		Tjocklek/Vikt	Ungefärlig sammanlagd grilltid
NÖTKÖTT	Biff: New York strip, porterhouse, rib-eye, T-bone, och filet mignon (oxfilé)	2 cm tjock	4 till 6 minuter direkt hög värme
		2,5 cm tjock	6 till 8 minuter direkt hög värme
		5 cm tjock	14 till 18 minuter bryn 6 till 8 minuter direkt hög värme, och grilla 8 till 10 minuter indirekt hög värme
	Flankstek	0,7 till 1 kg, 2 cm tjock	8 till 10 minuter direkt mediumvärme
	Nötfärsburgare	2 cm tjock	8 till 10 minuter direkt mediumvärme
FLÄSK	Oxfilé	1,4 till 1,8 kg	45 till 60 minuter 15 minuter direkt mediumvärme, och grilla 30 till 45 minuter indirekt hög värme
	Bratwurst: färsk	85 g korv	20 till 25 minuter direkt låg värme
		2 cm tjock	6 till 8 minuter direkt hög värme
	Kotlett: benfri eller med ben	3 till 4 cm tjock	10 till 12 minuter bryn 6 minuter direkt hög värme, och grilla 4 till 6 minuter indirekt hög värme
		Revbensspjäll: baby back-spjäll	1,4 till 1,8 kg
	Revbensspjäll: country-style, med ben	1,4 till 1,8 kg	1½ till 2 timmar indirekt mediumvärme
KYCKLING	Oxfilé	0,5 kg	30 minuter bryn 5 minuter direkt hög värme, och grilla 25 minuter indirekt hög värme
	Kycklingbröst: benfri, utan skinn	170 till 227 g	8 till 12 minuter direkt mediumvärme
	Kycklinglår: benfri, utan skinn	113 g	8 till 10 minuter direkt mediumvärme
	Kycklingbitar: med ben, olika bitar	85 till 170 g	36 till 40 minuter 6 till 10 minuter direkt låg värme, 30 minuter indirekt mediumvärme
	Kyckling: hel	1,8 till 2,25 kg	1 till 1½ timme indirekt mediumvärme
	Cornish-höna	0,7 till 0,9 kg	60 till 70 minuter indirekt mediumvärme
FISK OCH SKALDJUR	Kalkon: hel, ofylld	4,5 till 5,5 kg	2 till 2½ timmar indirekt medium värme
	Fish, filé eller med ben: Flundra, röd snapper, lax, havsabborre, svärdfisk, tonfisk	0,6 till 1,25 cm tjock	3 till 5 minuter direkt mediumvärme
		2,5 till 3 cm tjock	10 till 12 minuter direkt mediumvärme
	Fisk: hel	0,5 kg	15 till 20 minuter indirekt mediumvärme
		1,4 kg	30 till 45 minuter indirekt mediumvärme
Räkor	14 g	2 till 4 minuter direkt hög värme	
GRÖNSAKER	Sparris	1,25 cm diameter	6 till 8 minuter direkt mediumvärme
	Majs	med skal	25 till 30 minuter direkt mediumvärme
		utan skal	10 till 15 minuter direkt mediumvärme
	Svamp	shiitake eller liten champinjon	8 till 10 minuter direkt mediumvärme
		portobello	10 till 15 minuter direkt mediumvärme
	Lök	halverad	35 till 40 minuter indirekt mediumvärme
		1,25 cm skivor	8 till 12 minuter direkt mediumvärme
	Potatis	hel	45 till 60 minuter indirekt mediumvärme
1,25 cm skivor	9 till 11 minuter förkok 3 minuter, och grilla 6 till 8 minuter direkt mediumvärme		

Se till att maten passar på gallret med locket påsatt, och att avståndet mellan maten och locket är cirka 2,5 cm.

Grilltips

- Grillbiffar, fiskfiléer, benlösa kycklingbitar och grönsaker som använder den direkta metoden för tiden angiven i tabellen (eller till den önskade tillagningsgraden) med vändning av maten en gång vid hälften av grilltiden.
- Grillstekar, hel kyckling, kycklingbitar med ben, hel fisk och tjockare bitar som använder den indirekta metoden för tiden angiven i tabellen (eller tills en termometer med direktavläsning registrerar den önskade mittemperaturen).
- Innan de skärs upp, låt stekar, större köttbitar och tjocka kotletter och biffar vila i mellan 5 och 10 minuter efter tillagning. Köttets mittemperatur kommer att stiga med 5 till 10 grader under denna tid.
- Tina mat innan grillning. Annars, räkna med en längre grilltid om du lagar frusen mat.

Matsäkerhetstips

- Tina inte kött, fisk eller kyckling i rumstemperatur. Tina i kylskåpet.
- Tvätta dina händer noggrant med varmt, löddrigt vatten innan all matlagning och efter hantering av rått kött, fisk och kyckling.
- Lägg aldrig tillagad mat på samma tallrik som rå mat befunnit sig på.
- Tvätta alla tallriker och köksredskap som har varit i kontakt med rått kött eller fisk i hett, löddrigt vatten och skölj.



SICHERHEIT

Ein Nichtbeachten der mit GEFÄHR, WARNUNG und VORSICHT gekennzeichneten Sicherheitshinweise 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.

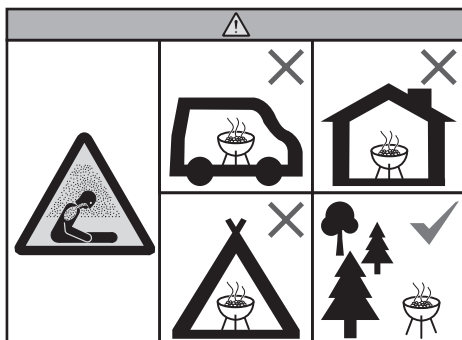
⚠ **ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden.

⚠ **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.



GEFAHR

⚠ 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. Verschließe den Flüssiganzünder sofort nach der Verwendung und stelle ihn in einem sicheren Abstand vom Grill beiseite.

⚠ Im Grillbereich dürfen keine entflammenden Gase und Flüssigkeiten (z. B. Benzin, Alkohol usw.) oder sonstige brennbare Materialien vorhanden sein.

WARNUNG

⚠ Verwende den Grill nur dann, wenn alle Teile richtig angebracht sind. Der Grill muss ordnungsgemäß und 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, während er unter einer brennbaren Konstruktion steht.

⚠ Das Konsumieren von Alkohol, verschreibungspflichtigen oder nichtverschreibungspflichtigen Arzneimitteln kann sich negativ auf die Fähigkeit des Verbrauchers auswirken, den Grill ordnungsgemäß und sicher zu montieren oder zu bedienen.

⚠ Gehe stets mit großer Vorsicht vor, wenn du den Grill verwendest. Beim Grillen und Reinigen ist der Grill heiß. Er darf während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt gelassen werden.

⚠ 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 1,5 m brennbare Materialien befinden. Brennbare Materialien können zum Beispiel Teile aus (behandeltem) Holz auf einer Terrasse oder Veranda 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, Anpassen der Lüftungsöffnungen (Lüfter), Hinzugeben von Holzkohle, Verwenden des Thermometers und Öffnen bzw. Schließen des Deckels stets hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407).

⚠ 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 immer erst dann, wenn sie vollständig erloschen ist.

⚠ Verstaue den Grill erst dann, wenn die Asche und die Holzkohle vollständig erloschen sind.

⚠ Entferne die Asche erst dann, wenn die gesamte Holzkohle vollständig verbrannt und erloschen und der Grill abgekühlt ist.

⚠ Halte Stromkabel von den heißen Oberflächen des Grills fern und achte darauf, dass sie nicht im Weg liegen.

VORSICHT

⚠ Verwende niemals Wasser, um Stichflammen zu bekämpfen oder die Holzkohle zu löschen.

⚠ Lege den Kessel nicht mit Alufolie aus. Dies beeinträchtigt die Luftzufuhr. Verwende stattdessen eine 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 Grillsaison eine neue Grillbürste mit Edelstahlborsten anzuschaffen.

ZUSÄTZLICHE WARNUNGEN

⚠ Hänge den Deckel nicht an den Griff am Kessel.



Vielen Dank, dass Sie sich für ein WEBER Produkt entschieden haben. 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA („WEBER“), ist stolz darauf, ein sicheres, langlebiges und verlässliches Produkt zu liefern. Das nachfolgende freiwillige Garantieprogramm von WEBER erhalten Sie ohne zusätzliche Kosten. Es beinhaltet alle Informationen, die Sie in dem unwahrscheinlichen Fall benötigen, dass Ihr WEBER-Produkt wegen eines Ausfalls oder Mangels repariert werden muss.

Kraft geltender Gesetze stehen dem Kunden verschiedene Rechte zu, falls das Produkt schadhaft ist. Diese Rechte umfassen Nacherfüllung oder Ersatz, Minderung des Einkaufspreises und Schadenersatz. In der Europäischen Union zum Beispiel gilt eine zweijährige gesetzliche Gewährleistung ab dem Datum der Übergabe des Produkts. Diese und andere gesetzliche Rechte bleiben von dieser Garantiebestimmung unberührt. Mit dieser Garantie werden dem Eigentümer weitere, von den gesetzlichen Gewährleistungsbestimmungen unabhängige Rechte eingeräumt.

FREIWILLIGES GARANTIEPROGRAMM SEITENS WEBER

WEBER steht dem Käufer des WEBER-Produkts (oder, falls das Produkt ein (Werbe-)Geschenk ist, der Person, für die es als (Werbe-)Geschenk gekauft wurde), dafür ein, dass das WEBER-Produkt im nachfolgend genannten Zeitraum/in den nachfolgend genannten Zeiträumen und soweit es gemäß dem zugehörigen Benutzerhandbuch zusammengebaut und betrieben wird, frei ist von Material- und Ausführungsmängeln. (Anmerkung: Falls Sie Ihr WEBER-Benutzerhandbuch verlegt oder verloren haben, können Sie ein Ersatzexemplar von www.weber.com oder von der landesspezifischen Website herunterladen, auf die der Eigentümer ggf. umgeleitet wird). Bei normaler Nutzung und Pflege in einem einzelnen Privathaushalt verpflichtet sich WEBER im Rahmen dieses Garantieprogramms, schadhafte Teile im Rahmen der nachfolgend genannten Fristen, Zeiträume, Beschränkungen und Ausschlüsse instand zu setzen oder zu ersetzen. SOWEIT NACH GELTENDEM GESETZ ZULÄSSIG, GILT DIESES GARANTIEPROGRAMM NUR FÜR DEN URSPRÜNGLICHEN KÄUFER UND IST NICHT AUF SPÄTERE EIGENTÜMER ÜBERTRAGBAR, SOWEIT ES SICH NICHT UM (WERBE-) GESCHENKE IM OBEN GENANNTEN SINNE HANDELT.

PFLICHTEN DES EIGENTÜMERS IM RAHMEN DIESES GARANTIEPROGRAMMS

Um eine problemlose Abwicklung des Garantieprogramms sicherzustellen, sollten Sie (ohne dazu verpflichtet zu sein) Ihr WEBER-Produkt online unter www.weber.com oder auf der landesspezifischen Website registrieren, auf die der Eigentümer ggf. umgeleitet wird). Bitte bewahren Sie auch den Original-Kaufbeleg bzw. die Originalrechnung auf. Durch die Registrierung Ihres WEBER-Produkts wird Ihr Garantiesanspruch bestätigt und wird ein direkter Kontakt zwischen Ihnen und WEBER hergestellt, falls wir uns an Sie wenden müssen.

Das obige Garantieprogramm gilt nur, wenn der Eigentümer das WEBER-Produkt mit angemessener Sorgfalt behandelt, indem er alle Montage- und Bedienungsanweisungen beachtet und die vorbeugende Wartung durchführt, wie dies im mitgelieferten Benutzerhandbuch beschrieben ist, es sei denn, der Eigentümer kann nachweisen, dass der Mangel oder der Ausfall nicht durch eine Nichteinhaltung der oben genannten Verpflichtungen bedingt ist. Wenn Sie in einer Küstengegend wohnen oder Sie Ihr Produkt in der Nähe eines Pools aufgestellt haben, umfasst die Wartung auch das regelmäßige Waschen und Abspülen der Außenflächen, wie dies im mitgelieferten Benutzerhandbuch beschrieben ist.

ABWICKLUNG DES GARANTIEPROGRAMMS/AUSSCHLUSS DES GARANTIEPROGRAMMS

Wenn Sie glauben, ein Teil zu haben, auf das dieses Garantieprogramm Anwendung findet, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von WEBER unter den auf unserer Website (www.weber.com, oder der landesspezifischen Website, auf die der Eigentümer ggf. umgeleitet wird) angegebenen Kontaktinformationen. WEBER wird nach Prüfung ein schadhaftes Teil, das unter dieses Garantieprogramm fällt, (nach ihrer Wahl) instand setzen oder ersetzen. Falls eine Instandsetzung oder ein Ersatz nicht möglich ist, kann WEBER (nach ihrer Wahl) den betreffenden Grill durch einen gleichwertigen oder höherwertigen neuen Grill ersetzen. WEBER kann Sie bitten, Teile zur Prüfung zurückzusenden, wobei die Versandkosten voranzubezahlen sind.

Dieses GARANTIEPROGRAMM erlischt, wenn Schäden, Zustandsverschlechterungen, Verfärbungen und/oder Roststellen auftreten, für die WEBER nicht verantwortlich ist und die verursacht sind durch:

- Missbrauch, Änderungen, Umbau, fehlerhafte Anwendung, Vandalismus, mangelnde Pflege, unsachgemäße Montage oder Aufstellung und nicht vorschriftsgemäße normale und Routinewartung;
- Insekten (wie z. B. Spinnen) und Nagetiere (wie z. B. Marder), wozu unter anderem eine Beschädigung der Brennerrohre oder der Gasschläuche gehört;
- Einwirkung von salzhaltiger Luft und/oder von Chlorquellen wie z. B. Swimmingpools und Whirlpools/Luftsprudelbädern;
- Raue Witterungsbedingungen wie z. B. Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben, Tsunamis oder Sturmfluten, Tornados oder Orkane.

Verwendung und/oder Einbau von anderen als Original-WEBER-Teilen an Ihrem WEBER-Produkt führt zum Erlöschen dieses Garantieprogramms, und hieraus entstehende Schäden sind nicht durch dieses Garantieprogramm gedeckt. Jeglicher Umbau an einem Gasgrill, der nicht durch WEBER autorisiert und nicht von einem von WEBER autorisierten Wartungstechniker durchgeführt wurde, führt zum Erlöschen dieses Garantieprogramms.

GARANTIEFRISTEN

Kessel, Deckel und Mittelring:
10 Jahre, auf Durchrosten oder Durchbrennen

ONE-TOUCH-Reinigungssystem:
5 Jahre, auf Durchrosten oder Durchbrennen

Kunststoffbauteile:
5 Jahre, außer Verfärbungen oder Entfärbung

Alle übrigen Teile:
2 Jahre

AUSSCHLUSSKLAUSELN

AUSSER DER/DEN IN DIESER GARANTIEERKLÄRUNG GENANNTEN GARANTIE UND AUSSCHLUSSKLAUSELN WERDEN HIERMIT KEINE WEITEREN GARANTIE- ODER FREIWILLIGEN HAFTUNGSEKLÄRUNGEN ABGEGEBEN, DIE ÜBER DIE FÜR WEBER GELTENDE GESETZLICHE HAFTUNG HINAUSGEHEN. DIE VORLIEGENDE GARANTIEERKLÄRUNG BESCHRÄNKT AUCH KEINE SITUATIONEN ODER ANSPRÜCHE ODER SCHLIESST DIESE AUS, BEZÜGLICH DEREN WEBER NACH DEN GESETZLICHEN VORSCHRIFTEN ZWINGEND HAFTET.

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

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

SIE TRAGEN DAS RISIKO UND DIE HAFTUNG FÜR VERLUST, BESCHÄDIGUNG ODER VERLETZUNG VON IHNEN SELBST UND AN IHREM EIGENTUM UND/ODER VON ANDEREN UND DEREN EIGENTUM IM ZUSAMMENHANG MIT EINEM MISSBRAUCH DES PRODUKTS ODER EINER NICHTBEACHTUNG DER VON WEBER IM MITGELIEFERTEN BENUTZERHANDBUCH GEGEBENEN ANWEISUNGEN.

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

DIESES GARANTIEPROGRAMM GILT NUR FÜR DIE VERWENDUNG DURCH EINZELNE PRIVATHAUSHALTE UND NICHT FÜR WEBER-GRILLS, DIE GEWERBLICH, AUF KOMMUNALER EBENE ODER IN APPARTEMENT-BLOCKS GENUZT WERDEN, WIE Z. B. VON RESTAURANTS, HOTELS, IN FERIENORTEN ODER IN MIETOBJEKTEN.

WEBER KANN DEN ENTWURF IHRER PRODUKTE VON ZEIT ZU ZEIT ÄNDERN. KEINE BESTIMMUNG DIESES GARANTIEPROGRAMMS IST SO AUSZULEGEN, ALS SEI WEBER VERPFLICHTET, SOLCHE ENTWURFSÄNDERUNGEN IN ZU EINEM FRÜHEREN ZEITPUNKT HERGESTELLTE PRODUKTE ZU INTEGRIEREN, NOCH SIND SOLCHE ÄNDERUNGEN ALS EINGESTÄNDNIS AUSZULEGEN, DASS FRÜHERE ENTWÜRFE MÄNGELBEHAFT GEWESEN SEIEN.

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



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.

A Deckel und Kessel

Kessel und Deckel jedes Holzkohlegrills von WEBER bestehen aus porzellanemailliertem Stahl. Diese besondere Beschichtung wird niemals abplatzen. Zudem reflektiert die Oberfläche Wärme und ermöglicht so das Garen mit Konvektionswärme. Das bedeutet, die Wärme zirkuliert um das Grillgut – ähnlich wie bei der Umlufteinstellung eines Ofens – und sorgt für perfekte Grillergebnisse.

B Lüfter und Lüftungsöffnungen

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

C Grillrost

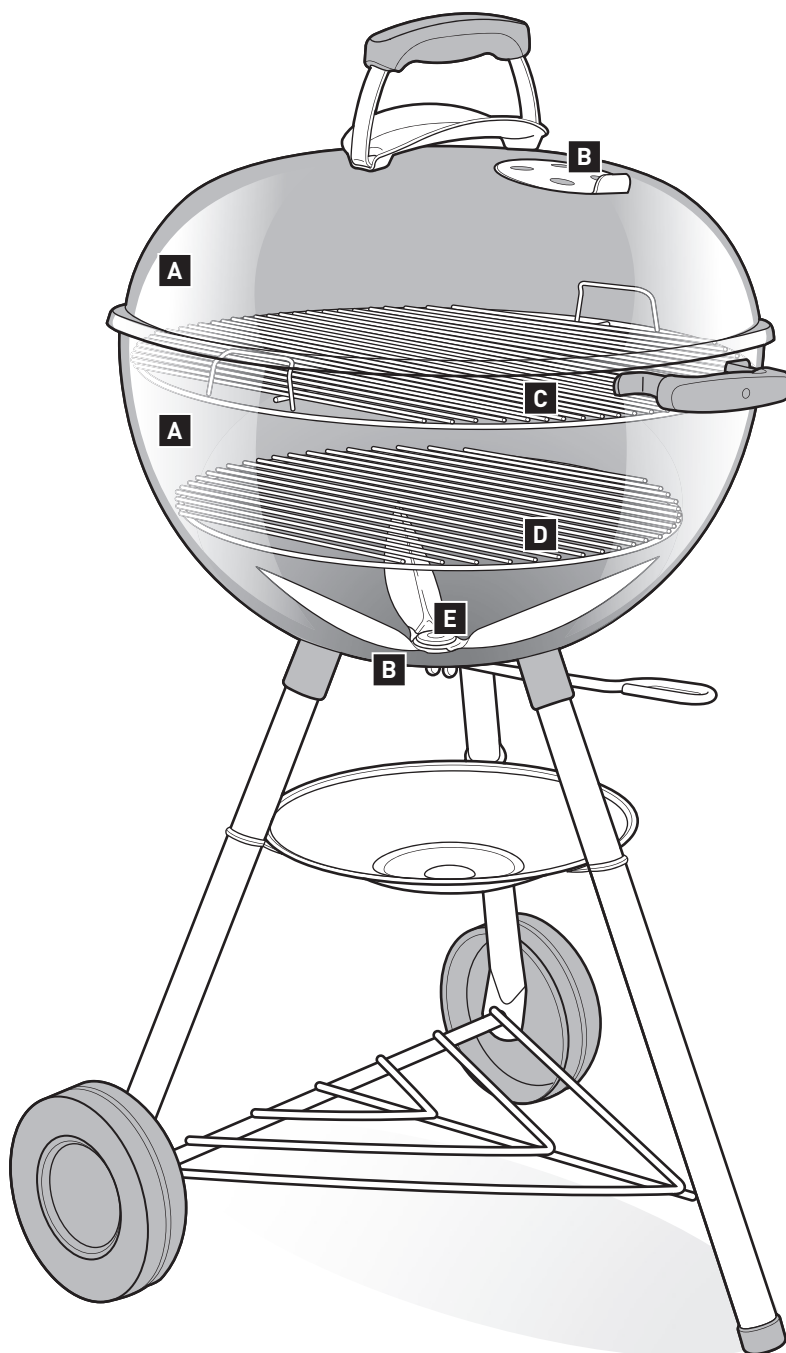
Der Grillrost ist aus strapazierfähigem, beschichtetem Stahl gefertigt und bietet ausreichend Platz, um darauf all deine Lieblingsgerichte zuzubereiten.

D Holzkohlerost

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

E ONE-TOUCH-Reinigungssystem

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

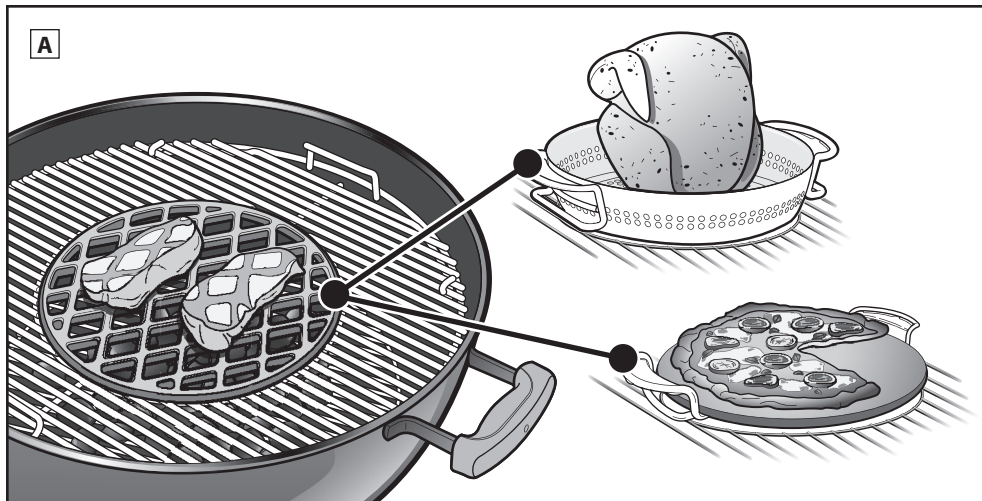




Abhängig von Ihrem erworbenen Modell kann Ihr Grill mit den Zubehörteilen ausgestattet sein, die auf dieser Seite beschrieben werden.

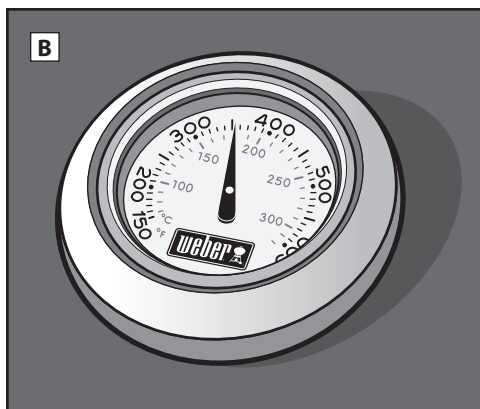
A GOURMET BBQ SYSTEM

Ihr Grillrost kann mit einem speziellen abnehmbaren Mittelteil ausgestattet sein. Auf diesem Zubehörteil können Sie spezielle Bestandteile des GOURMET BBQ SYSTEM einfach hinzufügen, beispielsweise einen Pizzastein, einen Wok, eine Griddleplatte, einen Bratrost, ein Geflügelröster, einen Ebelskiver oder einen koreanischen Grilleinsatz (separat erhältlich). Jede Option bietet Ihnen eine Vielzahl an Möglichkeiten, um neue Rezepte auszuprobieren.



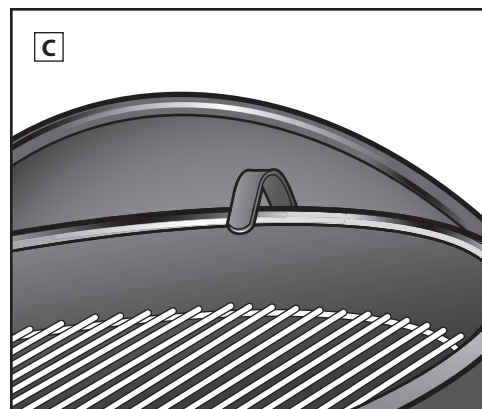
B Integriertes Thermometer

Dank eines robusten, im Deckel integrierten Thermometers können Sie die Temperatur Ihres Grills ganz leicht überwachen.



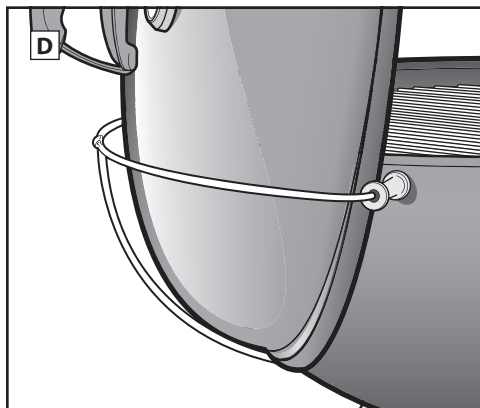
C Deckelhaken

Auf der Innenseite des Grilldeckels befindet sich ein eckiger Deckelhaken. Schieben Sie einfach den Deckel zur Seite und hängen Sie den Deckel an die Schüssel.



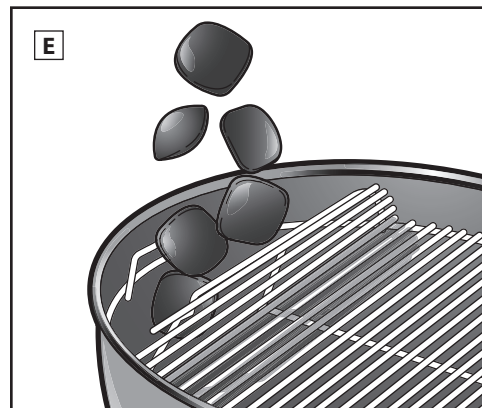
D TUCK-AWAY Deckelhalter

Mit dem TUCK-AWAY Deckelhalter können Sie Ihren Deckel einfach zur Seite schieben, um nach Ihrem Essen zu sehen oder Holzkohle hinzugeben.



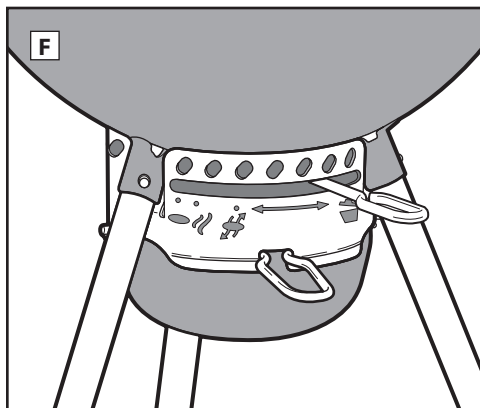
E Zusammenklappbarer Grillrost

Der zusammenklappbare Rost hat einen Teil auf beiden Seiten, der sich nach oben klappen lässt, sodass Sie ganz leicht Brennstoff hinzugeben können.



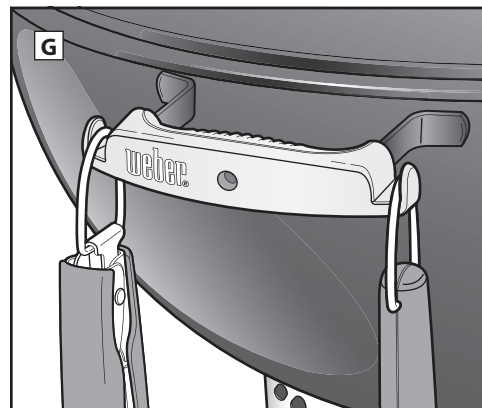
F Aschekasten mit hohem Fassungsvermögen

Der vollständig geschlossene Aschekasten mit hohem Fassungsvermögen sorgt dafür, dass keine Asche umhergeweht wird. Zudem ermöglicht er die schnelle und saubere Beseitigung der Asche.



G Griffhaken für Grillutensilien

Der Griff ist mit Haken ausgestattet, sodass Sie dort Ihre Grillutensilien einfach aufhängen können.





VOR DEM ANZÜNDEN

Einen geeigneten Standort zum Grillen auswählen

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

Die richtige Menge Holzkohle auswählen

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

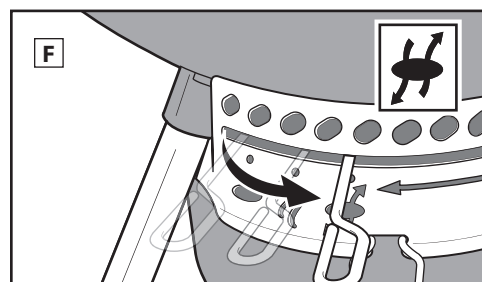
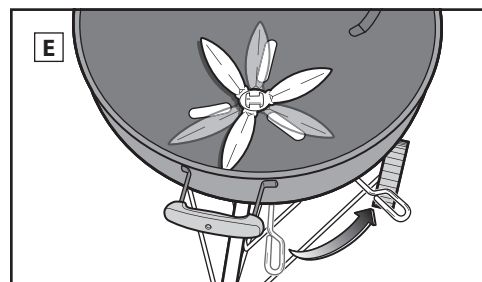
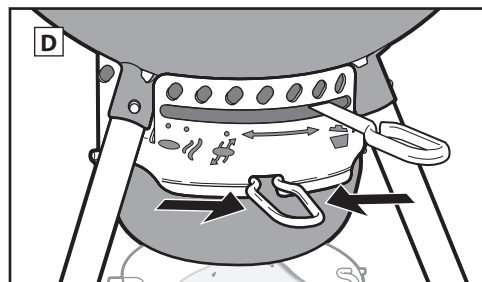
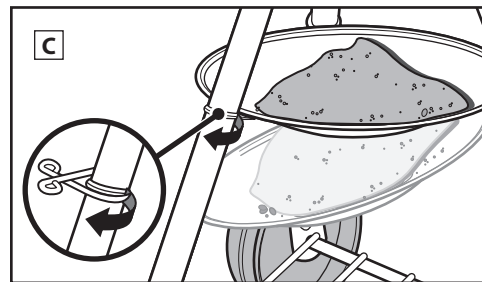
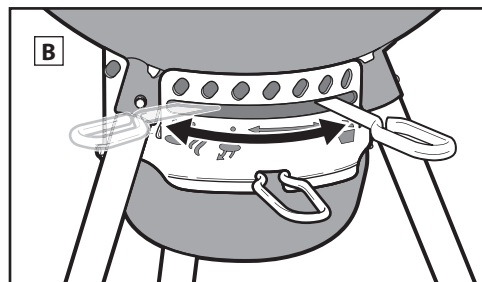
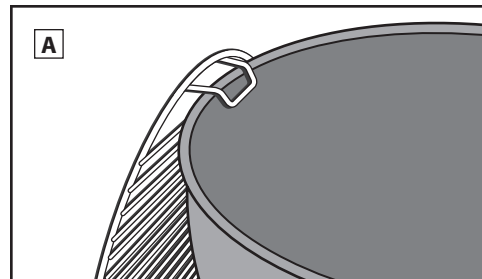
Beim allerersten Grillen

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

Vorbereitungen vor dem Anzünden

1. Nimm den Deckel ab und lege ihn mithilfe des Deckelhakens auf der Deckelinnenseite oder des TUCK-AWAY Deckelhalters (je nach Grillmodell) ab.
2. Nimm den (oberen) Grillrost vom Grill. Hänge den Grillrost an den Kessel, die Rückwand oder den Rahmen deines Grills an seinem gebogenen Griff (ein Merkmal bei einigen unserer Grills) **(A)**. Wenn dein Grill einen Grillrost des GOURMET BBQ SYSTEM hat, nimm ihn heraus, indem du zuerst das herausnehmbare Teil in der Mitte entfernst und anschließend den Rost vom Grill nimmst.
3. Nimm den Holzkohlerost (unten) heraus und entferne Asche und Holzkohlereste vom Boden des Kessels. Damit Holzkohle brennt, benötigt sie Sauerstoff. Vergewissere dich also, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert werden. Bei Grills mit ONE-TOUCH-Reinigungssystem bewege den Griff hin und her, um die Asche vom Boden des Grills in die Ascheauffangschale zu befördern **(B)**.
4. Wenn dein Grill über eine Standard-Ascheauffangschale verfügt, entferne die Beinklammer, um die Ascheauffangschale **(C)** zu entfernen, und entsorge die Asche. Wenn dein Grill über eine große Ascheauffangschale verfügt, drücke auf den Griff der Ascheauffangschale, um sie vom Grill zu lösen **(D)**.
5. Öffne den Kessellüfter, indem du den Hebel ganz nach rechts schiebst **(E)** oder indem du den Hebel in die geöffnete Position schiebst **(F)** (je nach Grillmodell).
6. (Unteren) Holzkohlerost wieder einbauen.

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



Nur Holzkohle verwenden – gemäß DIN EN 1860–2.

Abmessung und Hinzufügung von Holzkohle bei direkter Hitze

*Wenn Sie die Menge der Holzkohlestücke abmessen möchten, verwenden Sie den mitgelieferten Holzkohle-Messbecher.

Grilldurchmesser	WEBER Holzkohlebriketts	Holzkohlebriketts	Holzkohlestücke aus Buchenholz*	Holzkohlestücke aus gemischtem Holz*
47 cm	25 briquets	30 briquets	1 becher (0,56 kg)	¾ becher
57 cm	30 briquets	40 briquets	1 ¼ becher (0,98 kg)	1 ¼ becher
67 cm	45 briquets	60 briquets	4 becher (2,24 kg)	2 ¾ becher

Abmessung und Hinzufügung von Holzkohle für indirekte Hitze

*Wenn Sie die Menge der Holzkohlestücke abmessen möchten, verwenden Sie den mitgelieferten Holzkohle-Messbecher.

Grilldurchmesser	WEBER Holzkohlebriketts		Holzkohlebriketts		Holzkohlestücke aus Buchenholz*		Holzkohlestücke aus gemischtem Holz*	
	Briketts für die erste Stunde (pro Seite)	Briketts für jede zusätzliche Stunde (pro Seite)	Briketts für die erste Stunde (pro Seite)	Briketts für jede zusätzliche Stunde (pro Seite)	Holzkohle für die erste Stunde (pro Seite)	Holzkohle für jede zusätzliche Stunde (pro Seite)	Holzkohle für die erste Stunde (pro Seite)	Holzkohle für jede zusätzliche Stunde (pro Seite)
47 cm	10 briquets	4 briquets	15 briquets	7 briquets	½ becher (0,30 kg)	1 hand voll	½ becher	1 hand voll
57 cm	15 briquets	4 briquets	20 briquets	7 briquets	½ becher (0,30 kg)	1 hand voll	½ becher	1 hand voll
67 cm	20 briquets	6 briquets	30 briquets	8 briquets	¾ becher (0,42 kg)	1 hand voll	¾ becher	1 hand voll



Anzünden der Holzkohle mit einem Anzündkamin

Die einfachste und gründlichste Methode, um jede Art von Holzkohle anzuzünden, ist die Verwendung eines Anzündkamins, insbesondere des Anzündkamins RAPIDFIRE von WEBER (separat erhältlich). Lesen Sie vor dem Anzünden die Vorsichts- und Warnhinweise, die im Lieferumfang des Anzündkamins RAPIDFIRE enthalten sind.

1. Legen Sie etwas zerknülltes Zeitungspapier auf den Boden des Anzündkamins und setzen Sie diesen auf den Holzkohlegrill (A) oder legen Sie ein paar Anzündwürfel auf die Mitte des Holzkohlegrills und setzen Sie den Anzündkamin darüber (B).
2. Füllen Sie den Anzündkamin mit Kohle auf (C).
3. Zünden Sie die Anzündwürfel oder das Zeitungspapier durch die Löcher an der Seite des Anzündkamins an (D).
4. Lassen Sie den Anzündkamin so lange auf dem Grill, bis die Holzkohle vollständig angezündet ist. Die Holzkohle ist vollständig angezündet, wenn Sie mit einer weißen Ascheschicht bedeckt ist.

Hinweis: Die Anzündwürfel müssen vollständig verbraucht und die Kohle mit einer Ascheschicht bedeckt sein, bevor das Grillgut auf den Rost gelegt werden kann. Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist..

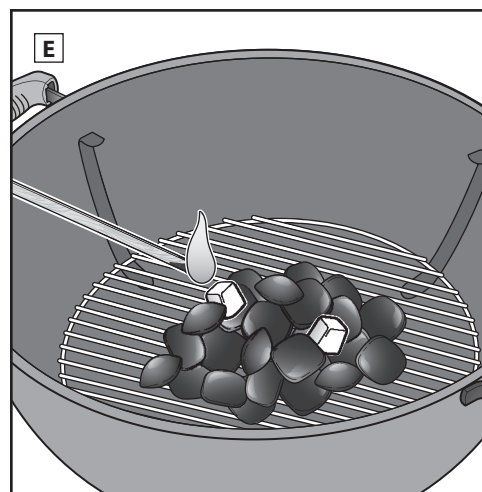
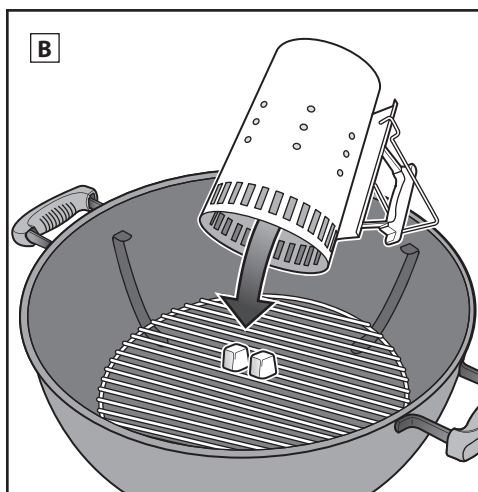
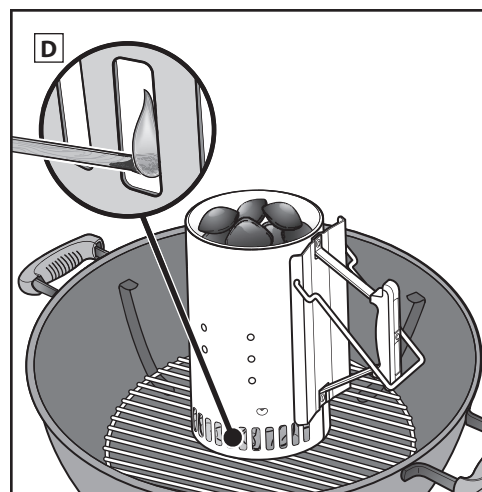
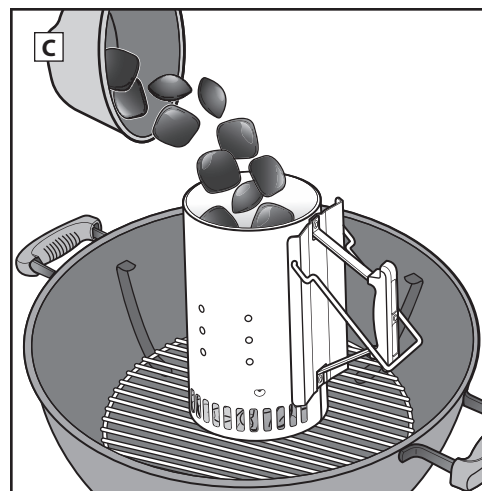
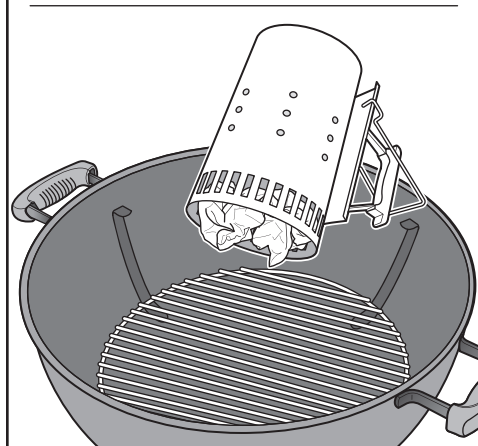
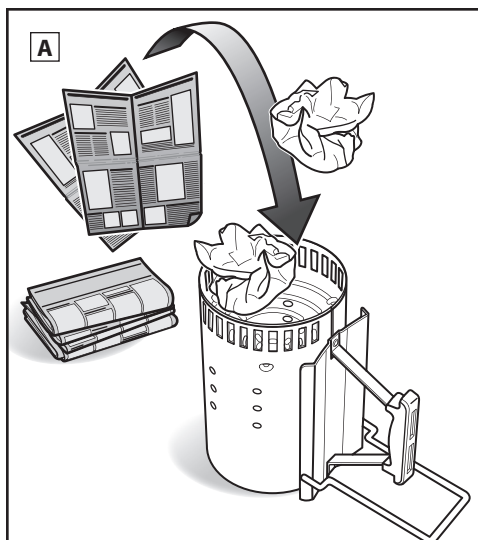
5. Sobald die Holzkohle vollständig angezündet ist, lesen Sie die Anweisungen auf den folgenden Seiten. Darin steht, wie Sie die Holzkohle vorbereiten und nach Ihrer gewünschten Grillmethode mit dem Grillen beginnen (Direkte oder indirekte Methode).

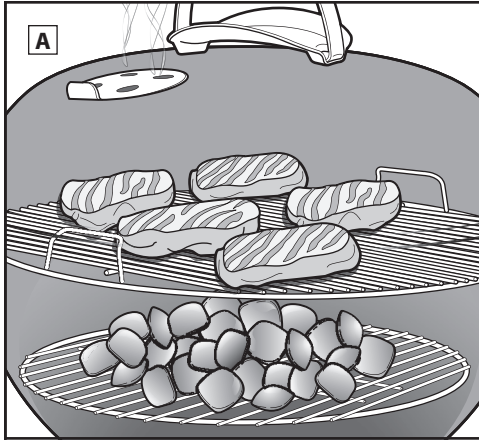
Anzünden der Holzkohle mit Anzündwürfeln

1. Schütten Sie einen Haufen von Holzkohle in die Mitte des Holzkohlerosts (Boden) und geben Sie ein paar Anzündwürfel (separat erhältlich) in die Mitte des Haufens (E).
2. Zünden Sie die Anzündwürfel mit einem langen Streichholz oder einem Grillanzünder an. Die Holzkohle wird dann durch die Anzündwürfel entzündet.
3. Warten Sie, bis die Holzkohle vollständig angezündet ist. Die Holzkohle ist vollständig angezündet, wenn Sie mit einer weißen Ascheschicht bedeckt ist.

Hinweis: Die Anzündwürfel müssen vollständig verbraucht und die Kohle mit einer Ascheschicht bedeckt sein, bevor das Grillgut auf den Rost gelegt werden kann. Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist..

4. Sobald die Holzkohle vollständig angezündet ist, lesen Sie die Anweisungen auf den folgenden Seiten. Darin steht, wie Sie die Holzkohle vorbereiten und nach Ihrer gewünschten Grillmethode mit dem Grillen beginnen (Direkte oder indirekte Methode).





Grillen mit direkter Hitze

Verwenden Sie die direkte Methode für kleine, zarte Speisestücke, deren Garzeit weniger als 20 Minuten beträgt, wie z. B.:

- Hamburgerfleisch
- Steaks
- Koteletts
- Spieße
- Knochenlose Hähnchenstücke
- Fischfilets
- Schalentiere
- Geschnittenes Gemüse

Bei der direkten Hitze befindet sich das Feuer direkt unter dem Grillgut (A). Dadurch wird das Grillgut angebraten, das somit seinen Grillgeschmack entwickelt, die richtige Konsistenz sowie eine köstliche Karamellisierung erhält. Zudem wird es vollständig bis zur Mitte gegrillt.

Bei direktem Feuer entsteht sowohl Strahlungswärme als auch Leithitze. Durch die Strahlungswärme der Holzkohle wird die Oberfläche der am nächsten gelegenen Speise schnell gegrillt. Gleichzeitig werden die Stäbe des Grillrosts durch das Feuer erhitzt, wodurch die Hitze direkt zur Oberfläche des Grillguts geleitet wird und die unverwechselbaren und leckeren Grillstreifen entstehen.

Vorbereiten der Kohle für Direkte Hitze

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

Hinweis: Der Grill wird heiß, einschließlich des Griffs und der Luftklappen-/Belüftungsriffe. Achten Sie darauf, dass Sie Grillhandschuhe oder normale Handschuhe tragen, um Ihre Hände nicht zu verbrennen.

2. Nachdem Sie die Holzkohle vollständig angezündet haben, verteilen Sie diese mit einer langen Zange gleichmäßig auf dem Holzkohlerost (B).
3. Tauschen Sie den Grillrost aus.
4. Setzen Sie den Deckel auf den Grill.
5. Öffnen Sie die Luftklappe am Deckel (C).
6. Heizen Sie den Rost ca. 10 bis 15 Minuten lang vor.
7. Sobald der Grillrost vorgeheizt ist, reinigen Sie diesen mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten (D).

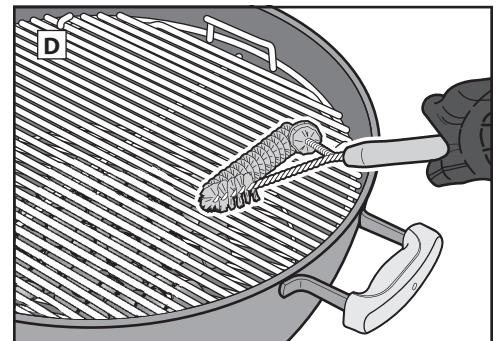
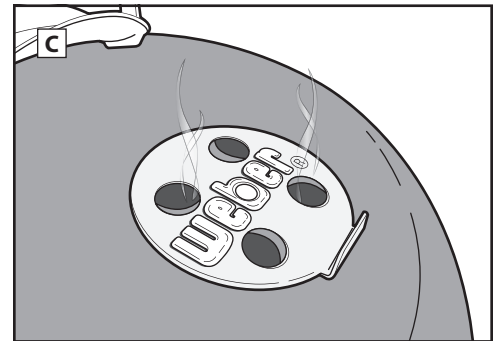
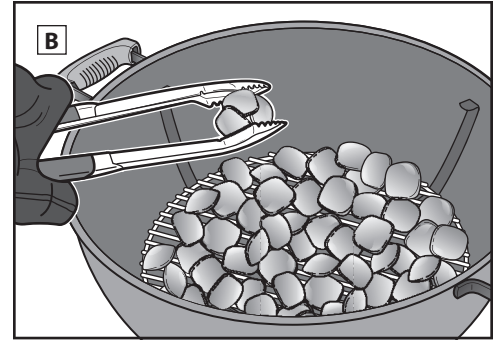
Hinweis: Verwenden Sie eine Grillbürste mit Edelstahlborsten. Tauschen Sie die Bürste aus, wenn sich lose Borsten auf dem Grillrost oder auf der Bürste befinden.

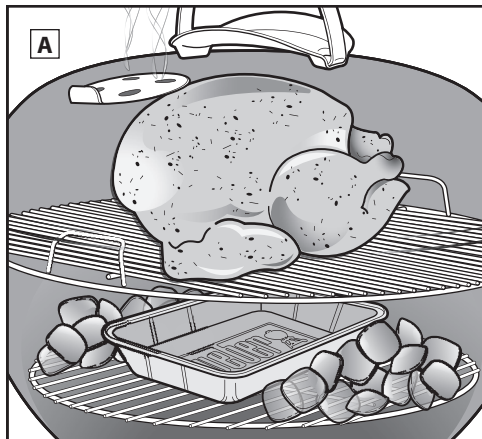
8. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Grillgut auf den Rost.
9. Setzen Sie den Deckel auf den Grill. Schauen Sie im Rezept nach der empfohlenen Garzeit.

Hinweis: Wenn Sie den Deckel während des Grillens entfernen möchten, heben Sie ihn zur Seite und nicht gerade hoch. Wenn Sie den Deckel gerade hochheben, kann es zu einer Saugwirkung kommen, wodurch Asche auf Ihr Grillgut gelangt.

Am Ende des Grillens...

Schließen Sie die Luftklappe am Deckel sowie die Schalenbelüftung, um die Holzkohle zu löschen.





Grillen mit indirekter Hitze

Verwenden Sie die indirekte Methode für größere Fleischstücke mit einer Garzeit von mindestens 20 Minuten oder für Speisen, die so empfindlich sind, dass sie austrocknen oder anbrennen könnten, wenn man sie direkt der Hitze aussetzt:

- Braten
- Geflügelstücke mit Knochen
- Ganzer Fisch
- Empfindliche Fischfilets
- Ganzes Geflügel
- Truthähne
- Rippen

Indirekte Hitze kann ebenfalls zum Fertigbraten von dickeren Speisestücken oder Fleischstücken mit Knochen verwendet werden, die zunächst über direkte Hitze angebraten oder gebräunt wurden.

Bei der indirekten Hitze befindet sich diese auf beiden Seiten des Grills oder nur auf einer Seite des Grills. Das Grillgut liegt über dem nicht angezündeten Bereich des Grillrosts (A).

Strahlungs- und Leithitze spielen auch hier eine Rolle, sie sind jedoch beim indirekten Grillen weniger intensiv. Wenn der Deckel des Grills korrekt geschlossen ist, entsteht eine weitere Art von Hitze, nämlich Umlufthitze. Die Hitze steigt auf, wird vom Deckel und von den Innenflächen des Grills reflektiert und zirkuliert, sodass das Grillgut gleichmäßig von allen Seiten gegart wird.

Im Gegensatz zur Strahlungs- und zur Leithitze wird durch Umlufthitze nicht die Oberfläche des Grillguts angebraten. Umlufthitze sorgt dafür, dass es langsam bis zur Mitte gegart wird, vergleichbar mit der Hitze in einem Ofen.

Vorbereiten der Kohle für Indirekte Hitze

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

Hinweis: Der Grill wird heiß, einschließlich der Griffe, der Luftklappe am Deckel und der Schalenbelüftung. Achten Sie darauf, dass Sie Grillhandschuhe oder normale Handschuhe tragen, um Ihre Hände nicht zu verbrennen.

2. Nachdem Sie die Holzkohle vollständig angezündet haben, verteilen Sie die Holzkohle mit einer Zange so, dass sie sich auf beiden Seiten des Grillguts befindet (B). Legen Sie die Holzkohle an die Seite der Schale, gegenüber den Griffen, entweder direkt auf den Holzkohlegrill (C), in die Holzkohleschiene oder den CHAR-BASKETS falls diese verwendet werden. Zwischen die Holzkohleschichten können Sie eine Tropfwanne setzen, damit tropfende Flüssigkeit aufgefangen wird.

VERWENDUNG DER HOLZKOHLESCHIENE:

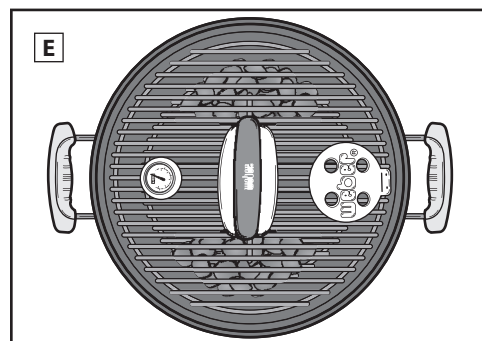
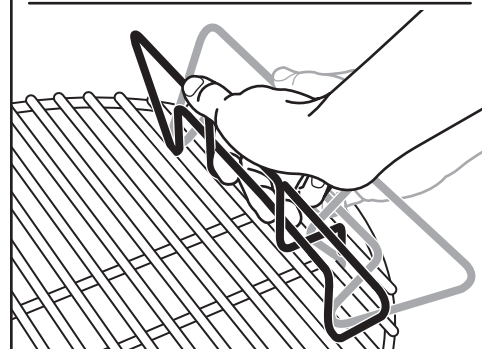
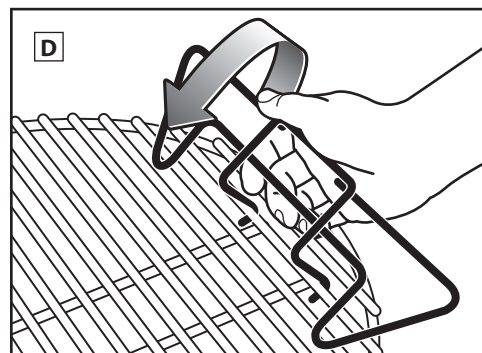
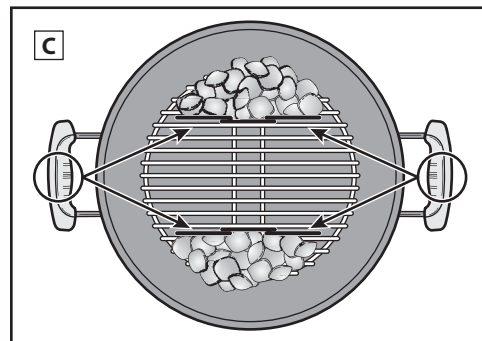
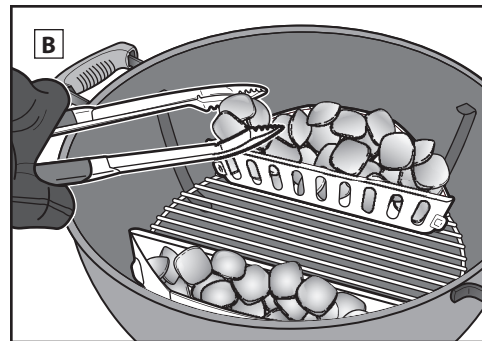
Richten Sie den Holzkohlegrill so aus, dass die Stahlstäbe vom linken Griff zum rechten Griff quer über den Kessel verlaufen. Positionieren Sie die Holzkohleschiene anschließend so, dass sie auf den äußeren geraden Stäben des Holzkohlerosts eingehakt wird. Der vordere Teil der Holzkohleschiene sollte über den vierten Stab des Holzkohlerosts gleiten und einrasten (D).

3. Tauschen Sie den Grillrost aus.
4. Setzen Sie den Deckel auf den Grill. Wenn Ihr Grill mit einem Thermometer ausgestattet ist, positionieren Sie den Deckel immer so, dass sich das Thermometer nicht über der Kohle befindet, da es sonst der direkten Hitze ausgesetzt wird (E).
5. Öffnen Sie die Luftklappe am Deckel.
6. Heizen Sie den Rost ca. 10 bis 15 Minuten lang vor.
7. Sobald der Grillrost vorgeheizt ist, reinigen Sie diesen mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten.
8. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Grillgut auf den Rost.
9. Setzen Sie den Deckel auf den Grill. Schauen Sie im Rezept nach der empfohlenen Garzeit.

Hinweis: Wenn Sie den Deckel während des Grillens entfernen möchten, heben Sie ihn zur Seite und nicht gerade hoch. Wenn Sie den Deckel gerade hochheben, kann es zu einer Saugwirkung kommen, wodurch Asche auf Ihr Grillgut gelangt.

Am Ende des Grillens...

Schließen Sie die Luftklappe am Deckel sowie die Schalenbelüftung, um die Holzkohle zu löschen.





TIPPS UND TRICKS ZUM ERFOLGREICHEN GRILLEN

Tragen Sie Handschuhe

Trage beim Umgang mit deinem Holzkohlegrill stets hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407). Belüftung, Luftklappen, Griffe und Schale werden während des Grillvorgangs erhitzt, daher müssen Sie darauf achten, dass Ihre Hände und Unterarme geschützt sind.

Vermeiden Sie Anzündflüssigkeit

Verwenden Sie keine Anzündflüssigkeit, da diese zu einem chemischen Geschmack Ihres Grillguts führen kann. Anzündkamine (separat erhältlich) sowie Anzündwürfel (separat erhältlich) sind viel reiner und eine effektivere Methode zum Anzünden Ihrer Holzkohle.

Heizen Sie Ihren Grill vor

Wenn Sie Ihren Grill bei geschlossenem Deckel 10 bis 15 Minuten lang vorheizen, bereiten Sie somit den Grillrost vor. Wenn die gesamte Holzkohle rot glüht, sollte die Temperatur unter dem Deckel 260 °C erreicht haben. Die Hitze lockert alle Speiserückstände, die am Grillrost sitzen. Dadurch können sie mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten einfach abgeburstet werden. Durch Vorheizen Ihres Grills wird der Rost ausreichend heiß, damit das Grillgut gut angebraten wird. Zudem bleibt das Grillgut somit nicht am Rost haften.

Hinweis: Verwenden Sie eine Grillbürste mit Edelstahlborsten. Tauschen Sie die Bürste aus, wenn sich lose Borsten auf dem Grillrost oder auf der Bürste befinden.

Ölen Sie das Grillgut ein, nicht den Rost

Durch Öl bleibt das Grillgut nicht am Rost haften. Außerdem gibt es zusätzlichen Geschmack und Feuchtigkeit ab. Leichtes Einmassieren oder Bepinseln des Grillguts mit Öl wirkt besser als das Einölen des Rosts.

Die Luftzufuhr muss stimmen

Ein Holzkohlegrill braucht Luft. Der Deckel sollte möglichst geschlossen sein, lassen Sie jedoch die Luftklappe am Deckel und die Belüftung der Schale offen. Entfernen Sie regelmäßig die Asche am Boden des Grills, damit die Luftzufuhr nicht blockiert wird.

Immer mit Deckel grillen

Aus vier wichtigen Gründen sollte der Deckel so gut wie möglich immer geschlossen sein.

1. Es hält den Grillrost für optimales Anbraten heiß.
2. Es verkürzt die Garzeit und verhindert, dass das Grillgut austrocknet.
3. Es reduziert die Rauchentwicklung deutlich, wenn Fett und Fleischsaft im Grill verdampfen.
4. Es verhindert ein Aufflammen, da die Sauerstoffzufuhr reduziert ist.

Kontrolle über das Feuer

Ein Aufflammen ist normal und sogar nützlich, da somit die Oberfläche des Grillguts gut angebraten wird. Allerdings kann ein zu häufiges Aufflammen zu einem Anbrennen des Grillguts führen. Lassen Sie möglichst den Deckel auf dem Grill. Dadurch wird die Sauerstoffmenge im Grill reduziert und ein Aufflammen möglichst vermieden. Wenn die Flammen außer Kontrolle geraten, bewegen Sie das Grillgut über der indirekten Hitze gelegentlich, bis die Flammen ausgehen.

Achten Sie auf Zeit und Temperatur

Wenn Sie bei kaltem Wetter oder in einer großen Höhe grillen, ist die Garzeit entsprechend länger. Bei starkem Wind wird die Temperatur eines Holzkohlegrills erhöht. Bleiben Sie daher immer in der Nähe Ihres Grills und lassen Sie möglichst den Deckel darauf, damit die Hitze nicht entweicht.

Gefroren oder frisch

Ganz gleich, ob Sie gefrorene oder frische Speisen grillen, beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Verpackung und grillen Sie die Speisen immer so lange, bis die empfohlene innere Temperatur erreicht wird. Gefrorene Speisen haben eine längere Garzeit und abhängig von der Speise muss möglicherweise mehr Brennstoff hinzugegeben werden.

Reinigung des Grills

Damit Ihr Grill einwandfrei aussieht und auch noch in den kommenden Jahren gut funktioniert, beachten Sie ein paar grundlegende Anweisungen zur Reinigung!

- Um eine ausreichende Luftzufuhr sicherzustellen und den Grillvorgang zu verbessern, entfernen Sie angesammelte Asche und alte Holzkohle vom Boden des Kessels und vom Aschekasten, bevor Sie den Grill verwenden. Stellen Sie zuvor sicher, dass die gesamte Holzkohle vollständig erloschen und der Grill abgekühlt ist.
- Möglicherweise befinden sich „lackähnliche“ Flecken auf der Innenseite des Deckels. Bei der Verwendung des Grills oxidieren Fett- und Rauchdämpfe in Kohlenstoff und lagern sich auf der Innenseite Ihres Deckels ab. Bürsten Sie das in Kohle umgewandelte Fett mit einer Grillbürste mit Edelstahlborsten von der Innenseite des Deckels ab. Nach dem Grillen können Sie bei noch warmem (nicht heißem) Grill die Innenseite des Deckels mit einem Papiertuch abwischen, damit weitere Ablagerungen möglichst vermieden werden.
- Wenn Ihr Grill einer besonders rauen Umgebung ausgesetzt ist, werden Sie die Außenseite möglicherweise öfter reinigen. Saurer Regen, Chemikalien und Salzwasser können zu Rost auf der Oberfläche führen. Weber empfiehlt Ihnen, die Außenseite Ihres Grills mit warmem Seifenwasser abzuwischen. Spülen Sie den Grill anschließend ab und trocknen ihn gründlich.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände oder Scheuermittel, um die Oberflächen Ihres Grills zu reinigen.



Bei den Garzeiten für Rind- und Lammfleisch gilt, sofern nicht anders angegeben, die Definition der USDA der Medium-Garstufe. Die Fleischstücke, Dicken, Gewichte und Garzeiten dienen als Richtwerte. Faktoren wie Höhe, Wind und Außentemperatur können die Garzeit beeinflussen.

Besuchen Sie die Seite www.weber.com für Rezepte und Grilltipps.

		Dicke/Gewicht	Annähernde Gesamtgarzeit
ROTES FLEISCH	Steak: New York Stripsteak, Porterhouse-Steak, Rib-Eye-Steak, T-Bone- Steak, und Filet Mignon (Filetstück)	2 cm dick	4 bis 6 Minuten hohe Direkthitze
		2,5 cm dick	6 bis 8 Minuten hohe Direkthitze
		5 cm dick	14 bis 18 Minuten 6 bis 8 Minuten bei hoher Direkthitze anbraten und 8 bis 10 Minuten bei hoher indirekter Hitze grillen
	Flankensteak	0,7 kg bis 1 kg, 2 cm dick	8 bis 10 Minuten mittlere Direkthitze
	Rinder-Hackpastete	2 cm dick	8 bis 10 Minuten mittlere Direkthitze
SCHWEINEFLEISCH	Filetstück	1,4 kg bis 1,8 kg	45 bis 60 Minuten 15 Minuten bei mittlerer Direkthitze und 30 bis 45 Minuten bei mittlerer indirekter Hitze grillen
	Bratwurst: frisch	85 g	20 bis 25 Minuten niedrige Direkthitze
		2 cm dick	6 bis 8 Minuten hohe Direkthitze
	Kotelett: mit oder ohne Knochen	3 cm bis 4 cm dick	10 bis 12 Minuten 6 Minuten bei hoher Direkthitze anbraten und 4 bis 6 Minuten bei hoher indirekter Hitze grillen
	Rippen: Rippchen, Spareribs	1,4 kg bis 1,8 kg	1½ bis 2 Stunden mittlere indirekte Hitze
GEFLÜGEL	Rippen: rustikal, mit Knochen	1,4 kg bis 1,8 kg	1½ bis 2 Stunden mittlere indirekte Hitze
	Filetstück	0,5 kg	30 Minuten 5 Minuten bei hoher Direkthitze anbraten und 25 Minuten bei mittlerer indirekter Hitze grillen
	Hähnchenbrust: ohne Knochen und Haut	170 g bis 227 g	8 bis 12 Minuten mittlere Direkthitze
	Hähnchenschenkel: ohne Knochen und Haut	113 g	8 bis 10 Minuten mittlere Direkthitze
	Hähnchenteile: mit Knochen, sortiert	85 g bis 170 g	36 bis 40 Minuten 6 bis 10 Minuten bei niedriger Direkthitze, 30 Minuten bei mittlerer indirekter Hitze
FISCH UND MEERESFRÜCHTE	Hähnchen: ganz	1,8 kg bis 2,25 kg	1 bis 1½ Stunden mittlere indirekte Hitze
	Cornwall-Wildhuhn	0,7 kg bis 0,9 kg	60 bis 70 Minuten mittlere indirekte Hitze
	Truthahn: ganz, nicht gefüllt	4,5 kg bis 5,5 kg	2 bis 2½ Stunden mittlere indirekte Hitze
	Fisch, Filet oder Steak: Heilbutt, Roter Schnapper, Lachs, Wolfsbarsch, Schwertfisch, Thunfisch	0,6 cm bis 1,25 cm dick	3 bis 5 Minuten mittlere Direkthitze
		2,5 cm bis 3 cm dick	10 bis 12 Minuten mittlere Direkthitze
GEWÜSE	Fisch: ganz	0,5 kg	15 bis 20 Minuten mittlere indirekte Hitze
		1,4 kg	30 bis 45 Minuten mittlere indirekte Hitze
	Garnele	14 g	2 bis 4 Minuten hohe Direkthitze
	Spargel	1,25 cm Durchmesser	6 bis 8 Minuten mittlere Direkthitze
	Mais	ungeschält	25 bis 30 Minuten mittlere Direkthitze
GEWÜSE		geschält	10 bis 15 Minuten mittlere Direkthitze
	Pilz	Shiitake oder Champignon	8 bis 10 Minuten mittlere Direkthitze
		Portobello	10 bis 15 Minuten mittlere Direkthitze
	Zwiebel	halbiert	35 bis 40 Minuten mittlere indirekte Hitze
		1,25 cm breite Stücke	8 bis 12 Minuten mittlere Direkthitze
GEWÜSE	Kartoffel	ganz	45 bis 60 Minuten mittlere indirekte Hitze
		1,25 cm breite Stücke	9 bis 11 Minuten 3 Minuten ankochen und 6 bis 8 Minuten bei mittlerer Direkthitze grillen

Achten Sie darauf, dass das Grillgut bei geschlossenem Deckel in den Grill passt.
Zwischen Grillgut und Deckel muss ca. 2,5 cm Platz vorhanden sein.

Tipps zum Grillen

- Grillsteaks, Fischfilets, knochenlose Hähnchenstücke und Gemüse, werden durch direktes Grillen zubereitet. Hierfür gilt die in der Tabelle angegebene Dauer (oder die Dauer bis zur gewünschten Garstufe). Die Speisen müssen bis in der Mitte der Grillzeit einmal umgedreht werden.
- Grillbraten, ganzes Geflügel, Geflügelstücke mit Knochen, ganzer Fisch und dickere Fleischstücke werden durch indirektes Grillen zubereitet. Hierbei gilt die in der Tabelle angegebene Dauer (oder die Zeit, bis die gewünschte innere Temperatur durch ein direkt ablesbares Thermometer angezeigt wird).
- Vor dem Schneiden sollten Sie Braten, größere Fleischstücke sowie dicke Koteletts und Steaks 5 bis 10 Minuten nach dem Grillen ruhen lassen. In dieser Zeit steigt die innere Temperatur des Fleisches um 5 bis 10 Grad.
- Lassen Sie die Speisen vor dem Grillen auftauen. Wenn Sie noch gefrorene Speisen grillen, lassen Sie diese länger auf dem Grill liegen.

Sicherheitshinweise zu den Speisen

- Lassen Sie Fleisch, Fisch oder Geflügel nicht bei Raumtemperatur, sondern im Kühlschrank auftauen.
- Bevor Sie Fleisch zubereiten, waschen Sie Ihre Hände gründlich mit heißem Wasser und Seife. Tun Sie dies auch nach dem Zubereiten von frischem Fleisch, Fisch und Geflügel.
- Legen Sie gekochtes Fleisch niemals auf denselben Teller, auf dem vorher rohes Fleisch lag.
- Waschen Sie alle Teller und Küchenutensilien, die zuvor mit rohem Fleisch oder Fisch in Kontakt gekommen sind, mit heißem Wasser und Seife und spülen Sie sie ab.



VEILIGHEID

Als u de aanwijzingen met betrekking tot GEVAAR, WAARSCHUWING en LET OP in deze gebruikershandleiding niet opvolgt, kan dit leiden tot ernstige verwondingen of de dood. Ook kan dit brand of een explosie veroorzaken met eigendomsschade tot gevolg.

Lees alle veiligheidsinformatie in deze gebruikersgids voordat u deze barbecue gebruikt.

⚠ **WAARSCHUWING!** Niet binnenshuis gebruiken! Deze barbecue is ontworpen voor buitengebruik in een goed geventileerde omgeving en is niet bedoeld voor en moet nooit gebruikt worden als verwarming. Bij binnengebruik kunnen giftige dampen ontstaan en ernstige lichamelijk letsel of overlijden veroorzaken.

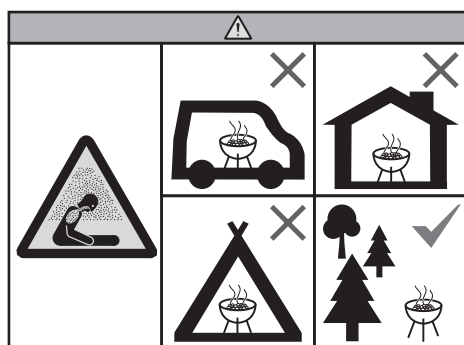
⚠ **WAARSCHUWING!** Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.

⚠ **WAARSCHUWING!** Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.

⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!

⚠ **WAARSCHUWING!** begin met het barbecuen pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd.

⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik de barbecue niet in een afgesloten en/of bewoonbare ruimte, zoals huizen, tenten, caravans, campers en boten. Hierbij bestaat het gevaar op koolmonoxidevergiftiging.



GEVAREN

⚠ Gebruik de barbecue niet in een garage, gebouw, overdekte gang of andere afgesloten plek.

⚠ Voeg geen houtskoolaanmaakvloeistof of met houtskoolaanmaakvloeistof gedrenkte houtskool toe aan hete of warme houtskool. Doe de dop na gebruik op de aanmaakvloeistof en zet het op veilige afstand van de barbecue neer.

⚠ Zorg ervoor dat er geen ontvlambare dampen en vloeistoffen, zoals benzine, alcohol etc., of brandbare materialen in de buurt van het kookgedeelte kunnen komen.

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 de barbecue nooit zonder de asopvang.

⚠ Gebruik deze barbecue nooit onder een brandbare overkapping.

⚠ Het gebruik van alcohol of al dan niet op recept verkrijgbare geneesmiddelen kan het vermogen van de gebruiker aantasten om de barbecue juist en veilig te monteren of gebruiken.

⚠ Wees voorzichtig bij het gebruik van uw 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 u aanmaakvloeistof voor houtskool gebruikt (dit wordt niet aangeraden), wees u 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 u houtskool aansteekt.

⚠ Deze barbecue is niet bedoeld om in of op pleziervoertuigen en/of boten te worden geïnstalleerd.

⚠ Gebruik deze barbecue niet binnen 1,5 meter van brandbare materialen. Onder brandbare materialen vallen onder andere hout of vloeren, terrassen en veranda's van behandeld hout.

⚠ Plaats de barbecue altijd op een veilige, vlakke ondergrond en uit de buurt van brandbaar materiaal.

⚠ Plaats de barbecue niet op een glazen of brandbaar oppervlak.

⚠ Gebruik de barbecue niet bij krachtige wind.

⚠ Draag geen kleding met wijde mouwen wanneer u 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 u klaar bent met barbecuën. Om de houtskool te doven: sluit de ketelventilatiegaten en plaats het deksel op de ketel.

⚠ Gebruik hittebestendige barbecuewantsen of -handschoenen (in overeenstemming met EN 407, contacthitteniveau 2 of hoger) bij het koken, afstellen van de luchtopeningen (ventilatie-roosters), 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 gedoofd zijn.

⚠ Berg de barbecue pas op wanneer de as en de houtskool volledig gedoofd zijn.

⚠ Verwijder de as pas wanneer de houtskool volledig opgebrand en gedoofd is, en de barbecue is afgekoeld.

⚠ Houd elektrische draden en kabels uit de buurt van de hete oppervlakken van de barbecue en gebieden waar veel mensen komen.

LET OP

⚠ Gebruik geen water om een steekvlam of de houtskool te doven.

⚠ Aluminiumfolie in de ketel belemmert de luchtstroom. Gebruik bij indirect barbecuën dus 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 u 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.

EXTRA WAARSCHUWINGEN

⚠ Deksels niet aan het handvat van de ketel hangen.



Hartelijk dank voor uw aankoop van een WEBER-product. 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA ("WEBER") beroemt zich op zijn veilige, duurzame en betrouwbare producten. Deze vrijwillige garantie van WEBER wordt kosteloos aan u verstrekt. Hierin vindt u alle informatie die u nodig hebt voor reparatie van uw WEBER-product in het onwaarschijnlijke geval van storingen of defecten.

Krachtens geldende wetgeving heeft de klant een aantal rechten indien het product defect is. Deze rechten omvatten aanvullende service of vervanging, reductie van de aankoop prijs en compensatie. Binnen de Europese Unie is dit bijvoorbeeld, een tweejarige wettelijke garantie met ingang van de datum waarop het product wordt overgedragen. Deze garantie heeft geen invloed op deze en overige wettelijke rechten. Deze garantie kent zelfs aanvullende rechten toe aan de eigenaar, buiten de wettelijke garantiëbepalingen.

VRIJWILLIGE GARANTIE VAN WEBER

WEBER biedt de koper van het WEBER-product (of, indien sprake is van een geschenk of promotieactie, de persoon voor wie het als geschenk of promotie-item is gekocht) de garantie dat het WEBER-product vrij is van defecten in materiaal en fabricage gedurende de hieronder aangegeven periode(n), onder voorbehoud van montage en gebruik in overeenstemming met de bijbehorende gebruikershandleiding. (Opmerking: als u de gebruikershandleiding van uw WEBER-product verliest of kwijt raakt, kunt u een vervangend exemplaar aanvragen via www.weber.com of op de landspecifieke website waarnaar u wordt doorverwezen.) Bij normaal gebruik en onderhoud bij een eengezinswoning of appartement zal WEBER binnen het kader van deze garantie defecte onderdelen repareren of vervangen met inachtneming van de hieronder aangegeven perioden, beperkingen en uitzonderingen. VOOR ZOVER DIT KRACHTENS GELDENDE WETGEVING MOGELIJK IS, WORDT DEZE GARANTIE SLECHTS AAN DE OORSPRONKELIJKE KOPER VERSTREKT EN KAN DEZE GARANTIE NIET WORDEN OVERGEDRAGEN OP VOLGENDE EIGENAREN, BEHALVE INDIEN SPRAKE IS VAN GESCHENKEN EN PROMOTIEACTIES ZOALS HIERBOVEN VERMELD.

VERANTWOORDELIJKHEDEN VAN DE EIGENAAR IN HET KADER VAN DEZE GARANTIE

Voor een probleemloze garantiedekking is het belangrijk (maar niet verplicht) om uw WEBER-product online te registreren op www.weber.com of op de landspecifieke website waarnaar u wordt doorverwezen. Bewaar ook uw originele aankoopbon of factuur. Door uw WEBER-product te registreren, bevestigt u de garantiedekking en wordt het mogelijk voor WEBER om indien nodig contact met u op te nemen.

Bovenstaande garantie is alleen van toepassing wanneer de eigenaar zorgvuldig met het WEBER-product omgaat door alle montage-instructies, gebruiksinstructies en aanwijzingen voor preventief onderhoud op te volgen zoals beschreven in de bijbehorende gebruikershandleiding, tenzij de eigenaar kan bewijzen dat het defect of de storing niets te maken heeft met het zich niet houden aan bovenstaande verplichtingen. Als u in een kustgebied woont of uw product in de buurt van een zwembad is geplaatst, behoort het regelmatig schoonmaken en afspoelen van de buitenkant van het product tot het regulier onderhoud, zoals beschreven in de bijbehorende gebruikershandleiding.

GARANTIEAFHANDELING/GARANTIEUITSluitING

Als u denkt dat een onderdeel wordt gedekt door deze garantie, neemt u contact op met de klantenservice van WEBER. Hiervoor kunt u gebruikmaken van de contactgegevens op onze website (www.weber.com of de landspecifieke website waarnaar u wordt doorverwezen). WEBER zal defecte onderdelen die worden gedekt door deze garantie na onderzoek naar eigen goeddunken repareren of vervangen. Ingeval reparatie of vervanging niet mogelijk is, kan WEBER ervoor kiezen (naar eigen goeddunken) om de barbecue te vervangen door een nieuwe barbecue van gelijke of grotere waarde. WEBER kan u vragen om onderdelen (voldoende gefrankeerd) op te sturen voor inspectie.

Deze GARANTIE vervalt indien er sprake is van schade, slijtage, verkleuringen en/of roest waarvoor WEBER niet verantwoordelijk is en welke is veroorzaakt door:

- misbruik, oneigenlijk gebruik, wijziging, modificatie, verkeerd gebruik, vandalisme, verwaarlozing, onjuiste montage of installatie of het niet naar behoren uitvoeren van normaal en routineonderhoud;
- insecten (zoals spinnen) en knaagdieren (zoals eekhoorns), met inbegrip van maar niet beperkt tot schade aan de branderbuizen en/of gaslangen;
- blootstelling aan zoute lucht en/of chloor afkomstig van bijvoorbeeld zwembaden, bubbelbaden en thermale baden;
- ernstige weersinvloeden zoals hagel, orkanen, aardbevingen, tsunami's, hoogwater, tornado's of zware stormen.

Bij gebruik en/of installatie van niet-originele onderdelen op uw WEBER-product komt deze garantie te vervallen en wordt eventuele daaruit voortvloeiende gevolgschade niet gedekt door deze garantie. Wanneer u een gasbarbecue zonder toestemming van WEBER of door een niet door WEBER geautoriseerde onderhoudstechnicus laat ombouwen voor andere brandstoffen, vervalt deze garantie.

GARANTIETERMIJNEN PRODUCT

Deksel, ketel en middelste ring:
10 jaar tegen doorroesten/doorbranden

ONE-TOUCH reinigingssysteem:
5 jaar tegen doorroesten/doorbranden

Kunststof onderdelen:
5 jaar, met uitzondering van vervagen of verkleuring

Alle resterende onderdelen:
2 jaar

VRIJWARINGEN

AFGEZIEN VAN DE GARANTIE EN VRIJWARINGEN BESCHREVEN IN DEZE GARANTIEVERKLARING, WORDT UITDRUKKELIJK GEEN VERDERE GARANTIE OF VRIJWILLIGE AANSPRAKELIJKSTELLING GEGEVEN WELKE VERDER GAAT DAN DE WETTELIJKE AANSPRAKELIJKHEID DIE OP WEBER VAN TOEPASSING IS. SITUATIES OF AANSPRAKEN WAARBIJ WEBER VOLGENS DE WET VERPLICHTE AANSPRAKELIJKHEID HEEFT, WORDEN NIET BEPERKT OF UITGESLOTEN DOOR DEZE GARANTIEVERKLARING.

NA DE BETREFFENDE PERIODEN VAN DEZE GARANTIE IS GEEN GARANTIE VAN TOEPASSING. GARANTIES AFGEGEVEN DOOR EEN ANDERE PERSOON, MET INBEGRIJ VAN DEALERS OF DETAILHANDELAARS, MET BETREKKING TOT EEN PRODUCT (ZOALS EVENTUELE "UITGEBREIDE GARANTIES"), ZIJN IN GEEN GEVAL BINDEND VOOR WEBER. DEZE GARANTIE BIEDT UITSLUITEND MOGELIJKHEID TOT HET REPAREREN OF VERVANGEN VAN DEFECTE ONDERDELEN OF PRODUCTEN.

IN GEEN GEVAL ZAL EEN HERSTELMAATREGEL VAN WELKE AARD DAN OOK IN HET KADER VAN DEZE VRIJWILLIGE GARANTIE EEN WAARDE HOGER DAN DE AANKOOPPRIJS VAN HET VERKOCHTE WEBER-PRODUCT HEBBEN.

U AANVAART HET RISICO EN DE AANSPRAKELIJKHEID VOOR VERLIES, SCHADE OF LETSEL AAN U EN UW WONING EN/OF AAN ANDEREN EN HUN EIGENDOMMEN DOOR VERKEERD OF ONKUNDIG GEBRUIK VAN HET PRODUCT OF DOOR HET NIET OPVOLGEN VAN DE INSTRUCTIES VAN WEBER IN DE BIJBEHOORENDE GEBRUIKERSHANDLEIDING.

ONDERDELEN EN ACCESSOIRES DIE ONDER DEZE GARANTIE WORDEN VERVANGEN, WORDEN UITSLUITEND GEDEKT VOOR HET RESTANT VAN DE BOVENGENOEMDE OORSPRONKELIJKE GARANTIEPERIODE(S).

DEZE GARANTIE GELDT VOOR GEBRUIK BIJ PARTICULIERE EENGEZINSWONINGEN OF APPARTEMENTEN EN IS NIET VAN TOEPASSING OP WEBER-BARBECUES DIE WORDEN GEBRUIKT IN OMGEVINGEN MET EEN COMMERCEEL OF GEMEENSCHAPPELIJK KARAKTER OF MET MEERDERE UNITS, ZOALS RESTAURANTS, HOTELS, RESORTS OF VAKANTIEWONINGEN.

WEBER KAN HET ONTWERP VAN ZIJN PRODUCTEN VAN TIJD TOT TIJD WIJZIGEN. NIETS IN DEZE GARANTIE MAG WORDEN OPGEVAT ALS VERPLICHTING VOOR WEBER OM DERGELIJKE ONTWERPWIJZIGINGEN TE INTEGREREN IN EERDER GEMAAKTE PRODUCTEN, NOCH WORDEN OPGEVAT ALS ERKENNING DAT EEN EERDER ONTWERP ONDEUGDELIJK WAS.

Bezoek www.weber.com, selecteer uw land van herkomst en registreer uw grill vandaag nog.



Er is tot in detail over het design van uw houtskoolbarbecue nagedacht. Wij ontwerpen onze barbecues zodat jij je geen zorgen hoeft te maken over steekvlammen, warme en koude zones of verbrand voedsel. Je mag iedere keer opnieuw uitstekende prestaties, een eenvoudige bediening en perfecte resultaten verwachten.

A Ketel en deksel

Elke WEBER-houtskoolbarbecue is gemaakt met een deksel en ketel van met gebakken porselein geëmailleerd staal. 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 kookresultaten als gevolg.

B Ventilatieroosters en -openingen

Lucht is een belangrijke factor bij barbecueën op houtskool. Hoe meer lucht je de barbecue in laat stromen, hoe hoger de interne temperatuur totdat de brandstof zijn maximale punt bereikt. Tijdens het koken kun je de interne temperatuur van de barbecue regelen door simpelweg de ventilatieopeningen in het deksel en de ketel af te stellen. Om een hoge temperatuur in de barbecue te bewerkstelligen voor koken met de directe methode, is het belangrijk dat de ventilatieopeningen in het deksel en de ketel volledig open staan. Als je indirect op lagere temperaturen wilt barbecueën, kun je de ventilatieopeningen in het deksel en de ketel half sluiten. Als je de ventilatieroosters helemaal sluit, blokkeer je de zuurstoftoevoer en gaan de kolen op den duur uit.

C Grillrooster

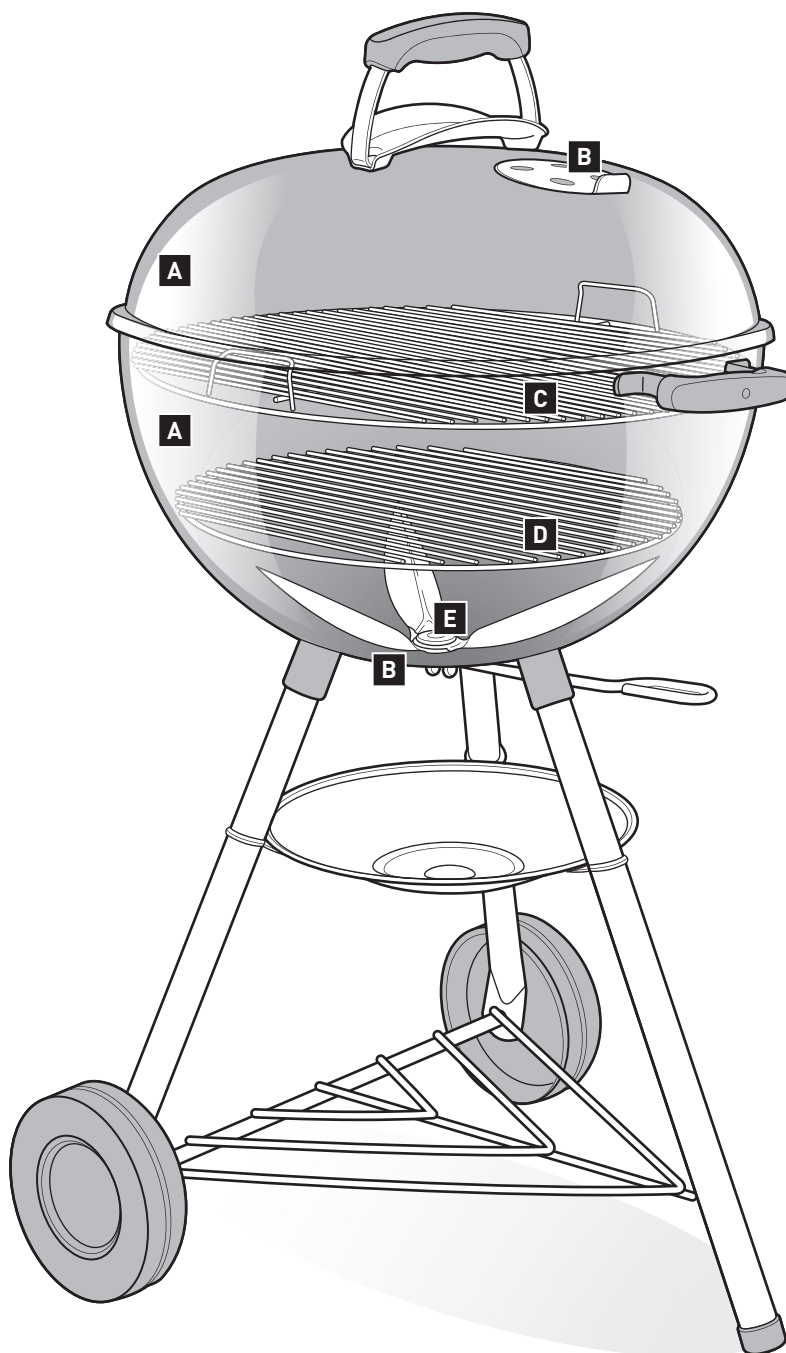
Het grillrooster is gemaakt van robuust staal met een bescherm laag en biedt meer dan genoeg ruimte voor al je favoriete gerechten.

D Houtskoolrooster

Het houtskoolrooster 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 te koken zoals je dat zelf wilt.

E ONE-TOUCH-reinigingssysteem

Met het ONE-TOUCH-reinigingssysteem kun je probleemloos schoonmaken. Door de hendel heen en weer te bewegen, schuiven de drie bladen in de ketel de as die op de bodem van de barbecue ligt, in de asopvangbak. Deze openingen fungeren ook als ventilatierooster; er kan zuurstof bij het vuur komen en je kunt het vuur hiermee eenvoudig doven.

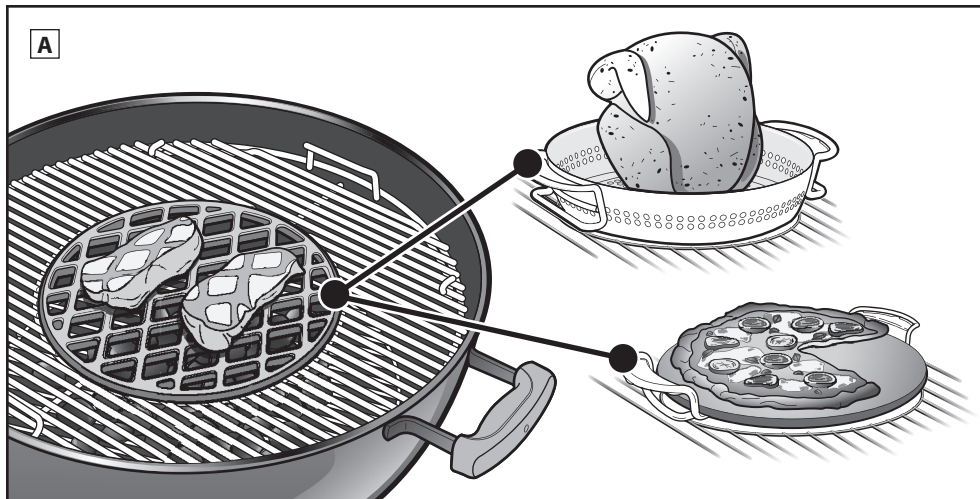




Afhankelijk van het model dat u hebt gekocht, is uw grill al of niet uitgerust met de op deze pagina beschreven voorzieningen.

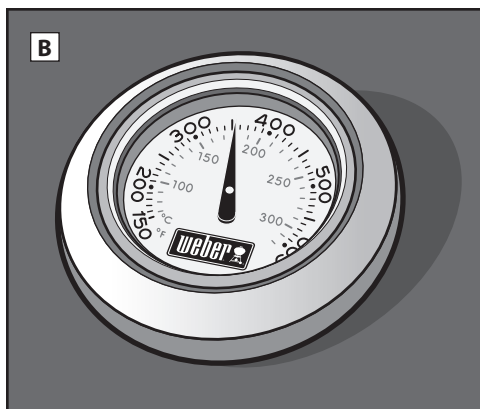
A GOURMET BBQ SYSTEM

Uw grillrooster is mogelijk uitgerust met een speciaal middenstuk dat eruit kan worden gehaald. Deze voorziening is bedoeld om u de speciale Weber GOURMET BBQ SYSTEM-grillonderdelen gemakkelijk toe te laten voegen, bijvoorbeeld een pizzasteen, wok, kookplaat, schroeirooster, braadrooster voor kip, ebelskiver (poffertjespan) of Koreaans barbecue-inzetstuk (apart verkocht). Elke optie biedt u onbegrensde mogelijkheden om nieuwe recepten uit te proberen.



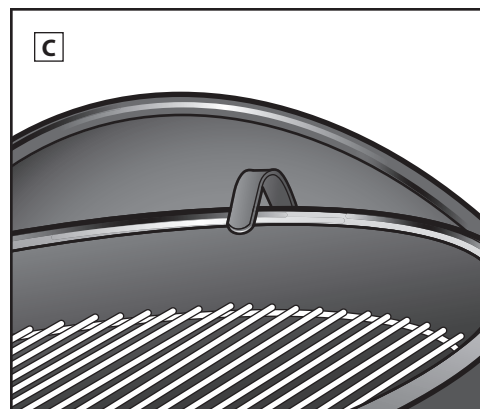
B Ingebouwde thermometer

Een duurzame, in het deksel ingebouwde thermometer laat u de temperatuur van de grill gemakkelijk controleren.



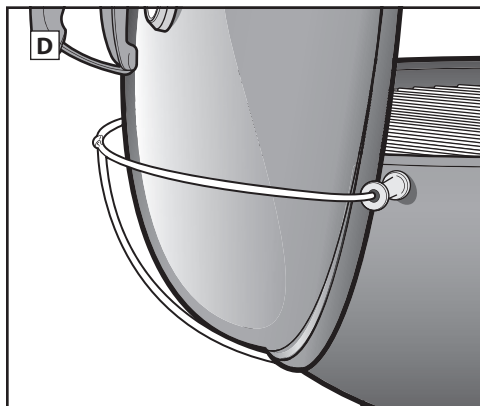
C Dekselhaak

Binnenin de grill bevindt zich een schuine dekselhaak. U hoeft het deksel alleen maar opzij te schuiven om hem aan de ketel te hangen.



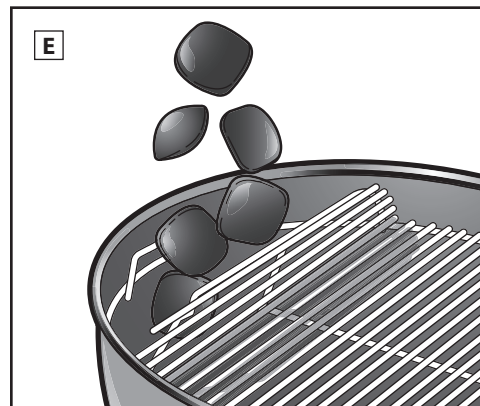
D TUCK-AWAY-dekselhouder

De TUCK-AWAY-dekselhouder laat u uw deksel gemakkelijk naar de zijkant duwen om uw eten te controleren of om houtskool toe te voegen.



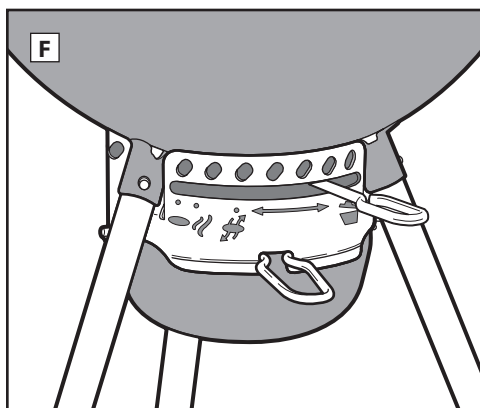
E Scharnierend grillrooster

Het rooster met scharnier heeft een gedeelte aan beide kanten dat omhoog komt om u de brandstof gemakkelijk te laten bijvullen.



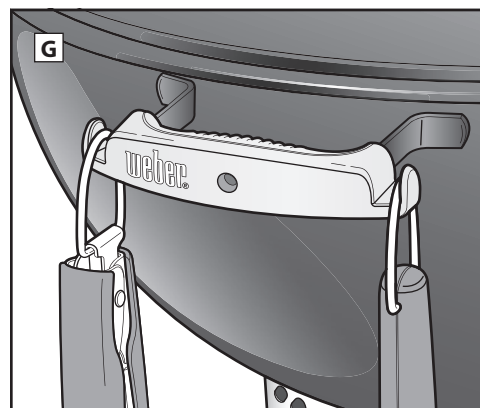
F Asopvang van hoge capaciteit

De volledig omsloten asopvang van hoge capaciteit voorkomt dat de as overal heen waait en gemakkelijk loskomt voor snelle en schone verwijdering van as.



G Gereedschapshaak-hengsel

Het hengel heeft haken zodat u een plaats hebt om uw gereedschappen eenvoudig op te hangen.





VÓÓR HET AANSTEKEN

Kies een geschikte plek om te barbecueën

- Gebruik deze barbecue alleen buitenshuis op een goed geventileerde plek. Gebruik de barbecue niet in een garage, gebouw, overdekte gang of andere afgesloten plaats.
- Plaats de barbecue altijd op een veilige, vlakke ondergrond.
- Gebruik deze barbecue niet binnen 60 cm van brandbare materialen. Onder brandbare materialen vallen onder andere 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 voedsel 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**. Gebruik de bij je barbecue meegeleverde houtskoolmaatbeker om de juiste hoeveelheid houtskool af te meten. Voor meer informatie over het verschil tussen direct en indirect barbecueën, zie het hoofdstuk **BARBECUEMETHODES** 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.

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

Houtskool afmeten en toevoegen voor directe hitte

*Voor het afmeten van stukken houtskool gebruikt u de bij uw grill meegeleverde houtskool-maatbeker.

Grilldiameter	WEBER Houtskoolbriketten	Houtskoolbriketten	Stukjes houtskool van beukenhout*	Stukjes houtskool van gemengd hout*
47 cm	25 briketten	30 briketten	1 maatbeker (0,56 kg)	¾ maatbeker
57 cm	30 briketten	40 briketten	1 ¾ maatbeker (0,98 kg)	1 ¼ maatbeker
67 cm	45 briketten	60 briketten	4 maatbekers (2,24 kg)	2 ¾ maatbeker

Houtskool afmeten en toevoegen voor indirecte hitte

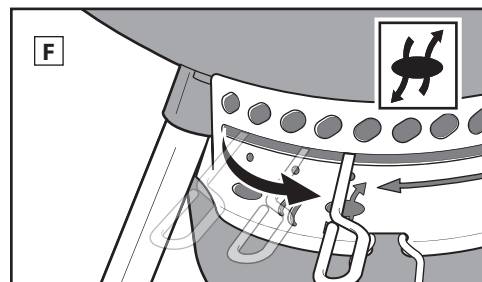
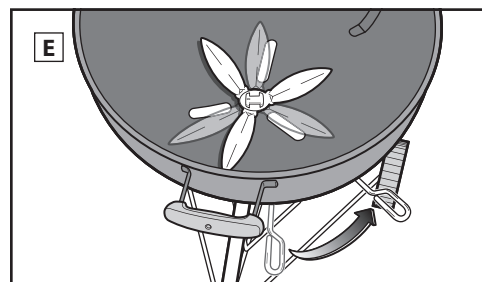
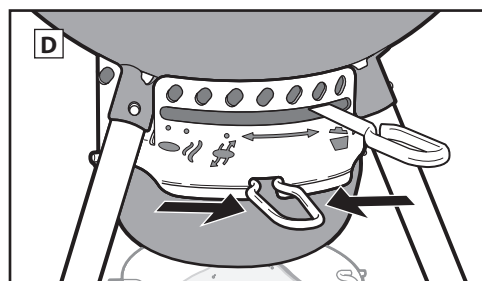
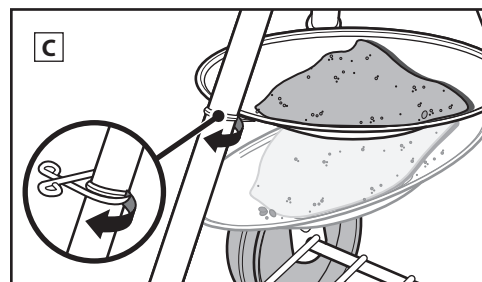
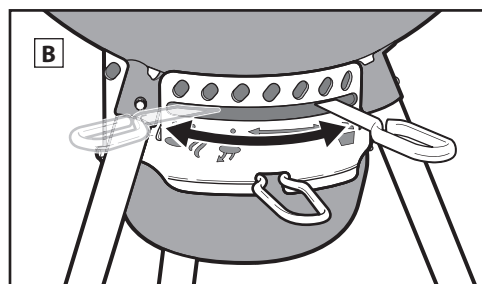
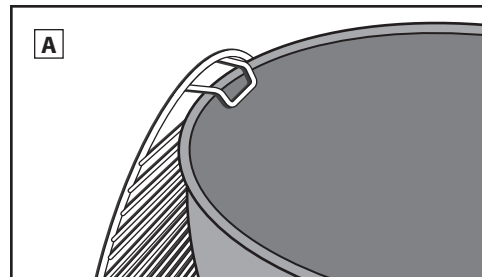
*Voor het afmeten van stukken houtskool gebruikt u de bij uw grill meegeleverde houtskool-maatbeker.

Grilldiameter	WEBER Houtskoolbriketten		Houtskoolbriketten		Blokjes houtskool van beukenhout*		Blokjes houtskool van gemengd hout*	
	Briketten voor het eerste uur (per kant)	Briketten toe te voegen voor elk extra uur (per kant)	Briketten voor het eerste uur (per kant)	Briketten toe te voegen voor elk extra uur (per kant)	Houtskool voor het eerste uur (per kant)	Houtskool toe te voegen voor elk extra uur (per kant)	Houtskool voor het eerste uur (per kant)	Houtskool toe te voegen voor elk extra uur (per kant)
47 cm	10 briketten	4 briketten	15 briketten	7 briketten	½ maatbeker (0,30 kg)	1 handvol	½ maatbeker	1 handvol
57 cm	15 briketten	4 briketten	20 briketten	7 briketten	½ maatbeker (0,30 kg)	1 handvol	½ maatbeker	1 handvol
67 cm	20 briketten	6 briketten	30 briketten	8 briketten	¾ maatbeker (0,42 kg)	1 handvol	¾ maatbeker	1 handvol

De barbecue voorbereiden op aansteken

1. Verwijder het deksel en plaats het aan de zijkant van je barbecue met behulp van de dekselhaak aan de binnenkant van het deksel of de TUCK-AWAY-dekselhouder (afhankelijk van je model barbecue).
2. Verwijder het grillrooster (het bovenste rooster) uit de barbecue. Hang voor het gemak het grillrooster aan de ketel, het achterpaneel of het frame van je barbecue door het gebogen handvat (een kenmerk op sommige van onze barbecues) (A). Om het GOURMET BBQ SYSTEM-grillrooster te verwijderen: neem eerst het verwijderbare middenstuk uit, en vervolgens het volledige grillrooster uit de barbecue.
3. Verwijder het houtskoolrooster (het onderste rooster) en verwijder brokken oud houtskool uit de bodem van de ketel. Houtskool heeft zuurstof nodig om te kunnen branden, dus zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet bedekt zijn. Voor barbecues met het ONE-TOUCH-reinigingssysteem, beweeg de hendel heen en weer om as vanaf de bodem van de barbecue tot in de asopvangbak (B) te schuiven.
4. Als je barbecue een standaard asopvangbak heeft, maak dan de beenklem los om de asopvangbak (C) te verwijderen en gooi de as weg. Als je barbecue een grote asopvangbak heeft, knijp dan in het handvat van de asopvangbak om deze los te maken van de barbecue (D).
5. Open het ventilatierooster van de ketel door het handvat helemaal naar rechts te verplaatsen (E) of door het handvat naar de open-stand te zetten (E) (afhankelijk van het model barbecue dat je hebt).
6. Plaats het houtskoolrooster (het onderste rooster) terug.

Let op: er zijn bewust geen instructies voor het gebruik van aanmaakvloestof in deze gebruikershandleiding opgenomen. Aanmaakvloestof is vies en kan een chemische smaak geven aan je voedsel. Bij aanmaakblokjes (apart verkrijgbaar) is dat niet het geval. Als je toch voor aanmaakvloestof kiest, volg dan de instructies van de fabrikant en doe NOOIT aanmaakvloestof op een brandend vuur.





De houtskool aansteken met een chimney-starter

De eenvoudigste en grondigste manier om ongeacht welke soort houtskool aan te steken is het gebruik van een chimney-starter, vooral de WEBER RAPIDFIRE chimney-starter (apart verkocht). Raadpleeg voor het aansteken de voorzorgsmaatregelen en waarschuwingen die bij de RAPIDFIRE chimney-starter zijn meegeleverd.

1. Doe een prop kranten onderin de chimney-starter en zet de chimney-starter op het houtskoolrooster (A); of zet een aantal aansteekblokjes in het midden van het houtskoolrooster en plaats de chimney-starter eroverheen (B).
2. Vul de chimney-starter met houtskool (C).
3. Steek de aansteekblokjes of krant aan door de openingen aan de zijkant van de chimney-starter (D).

4. Houd de chimney-starter op zijn plaats totdat de houtskool volledig aangestoken is. U kunt zien dat de houtskool volledig aangestoken is als het met een wit laagje as bedekt is.

Opmerking: De gebruikte aansteekblokjes moeten volledig opgebruikt en de houtskool met as bedekt zijn voordat u voedsel op het rooster plaatst. Begin met het barbecuen pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd.

5. Als de houtskool volledig is aangestoken, gaat u verder met de volgende pagina's voor instructies hoe u de houtskool moet plaatsen en u met grillen kunt beginnen volgens uw gewenste grillmethode (directe of indirecte methode).

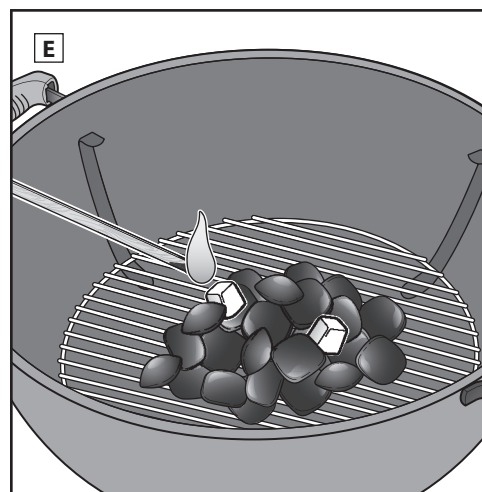
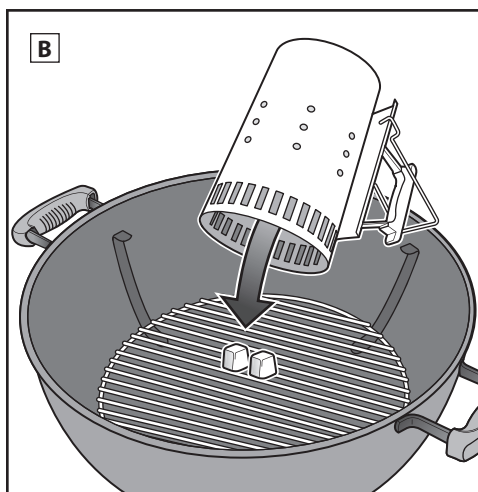
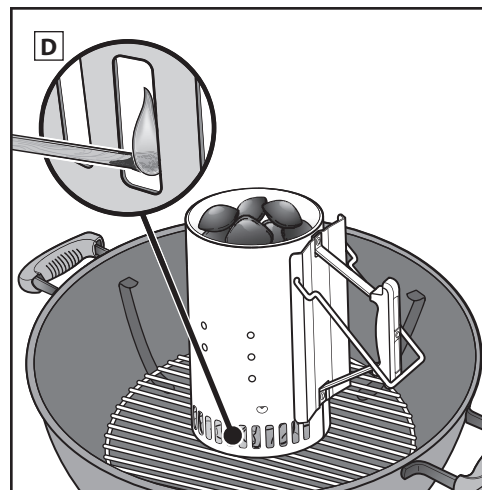
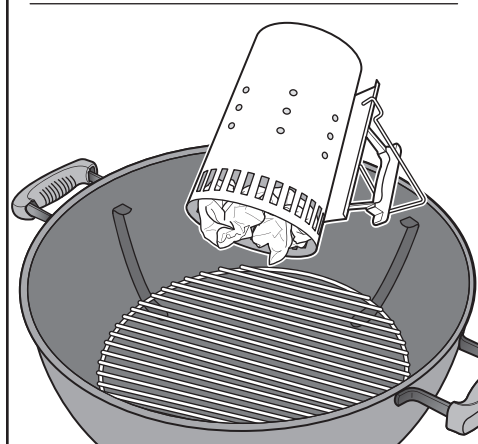
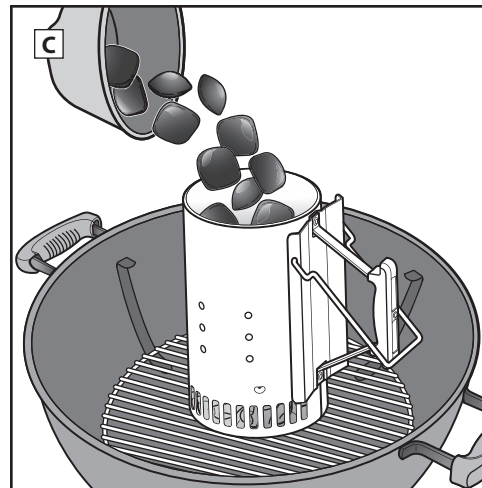
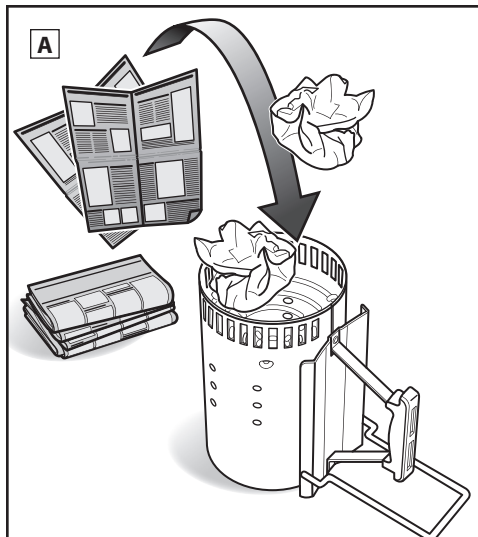
De houtskool aansteken met gebruik van aansteekblokjes

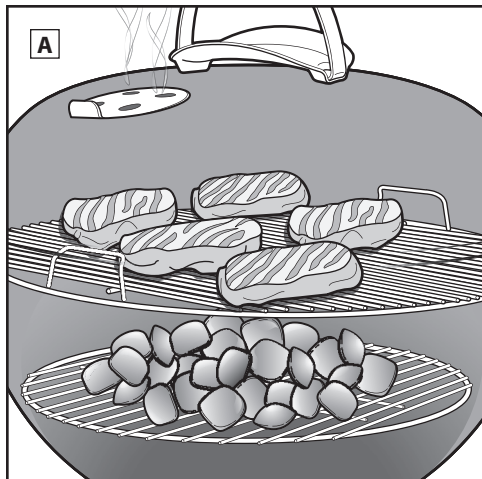
1. In het midden van het houtskoolrooster (onderin) bouwt u een piramide en steekt u een aantal aansteekblokjes (apart verkocht) in de piramide (E).

2. Gebruik een lange lucifer of aansteker en steek de aansteekblokjes aan. De aansteekblokjes steken daarna de houtskool aan.
3. Wacht totdat de houtskool volledig aangestoken is. U kunt zien dat de houtskool volledig aangestoken is als het met een wit laagje as bedekt is.

Opmerking: De gebruikte aansteekblokjes moeten volledig opgebruikt en de houtskool met as bedekt zijn voordat u voedsel op het rooster plaatst. Begin met het barbecuen pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd.

4. Als de houtskool volledig is aangestoken, gaat u verder met de volgende pagina's voor instructies hoe u de houtskool moet plaatsen en u met grillen kunt beginnen volgens uw gewenste grillmethode (directe of indirecte methode).





Grillen met directe hitte

Gebruik de directe methode voor kleine, malse stukjes voedsel die in minder dan 20 minuten gaar zijn, zoals:

- hamburgers
- biefstukken
- koteletten
- spiezen
- stukken kipfilet zonder been
- visfilets
- schelpdieren
- gesneden groentes

Met directe hitte zit het vuur recht onder het voedsel (A). Het schroeit de buitenkanten van het voedsel dicht en ontwikkelt de smaken, textuur en heerlijke karamellisatie, en grilt het voedsel ook helemaal tot middenin.

Een direct vuur doet zowel uitstralings- als geleidende hitte ontstaan. De uitstralingshitte van de houtskool grilt de buitenkant van het dichtstbijzijnde voedsel snel. Tegelijkertijd verhit het vuur de draden van het grillrooster die de hitte rechtstreeks naar de buitenkant van het voedsel geleiden en die onmiskenbare en mooie grillstrepen maken.

De houtskool verdelen voor directe hitte

1. Draag altijd barbecuewanten of -handschoenen in overeenstemming met EN 407, contacthitteniveau 2 of hoger, bij het gebruik van uw houtskoolbarbecue.

Opmerking: De grill, het handvat en de demper-/ventilatiehandvaten worden heet. Zorg ervoor dat u barbecuewanten of -handschoenen draagt om uw handen niet te verbranden.

2. Als de houtskool volledig is aangestoken, verspreidt u het met de lange tang gelijkmatig uit over het houtskoolrooster (B).
3. Zet het grillrooster weer terug.
4. Zet het deksel op de grill.
5. Open de demper in het deksel (C).
6. Verwarm het rooster ongeveer 10 tot 15 minuten voor.
7. Als het grillrooster volledig is voorverwarmd, gebruikt u een roestvrijstalen grillborstel en maakt u het grillrooster schoon (D).

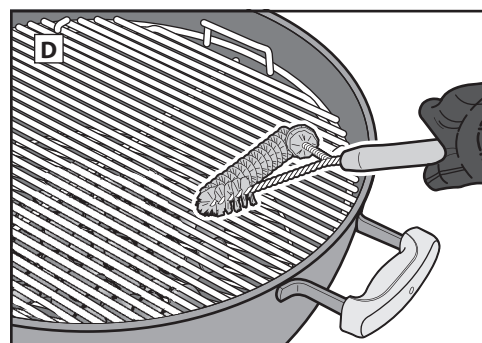
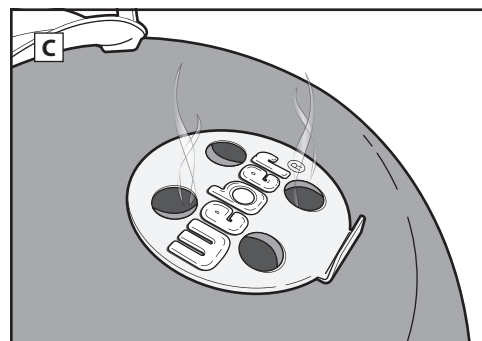
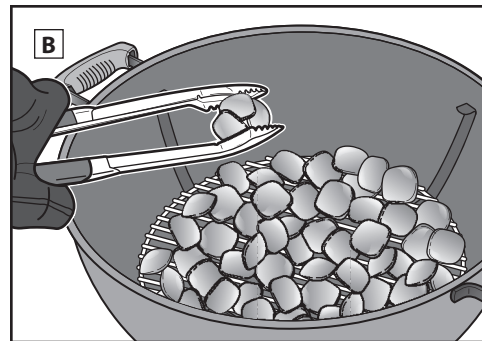
Opmerking: Gebruik een roestvrijstalen grillborstel. Vervang de borstel als u losse draden op het grillrooster of op de borstel aantreft.

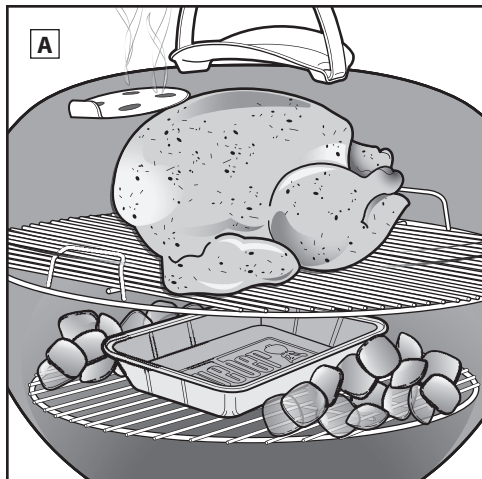
8. Open het deksel en zet uw eten op het rooster.
9. Zet het deksel op de grill. Raadpleeg het recept voor aanbevolen griltijden.

Opmerking: Als u het deksel van de grill tijdens het grillen verwijdt moet u het niet recht omhoog, maar naar de zijkant optillen. Door het deksel recht omhoog op te tillen kan er zuiging ontstaan waardoor er as op uw voedsel terecht komt.

Als u klaar bent met grillen...

Sluit de demper in het deksel en de ventilatieopeningen van de ketel om het vuur te doven.





Grillen met indirecte hitte

Gebruik de indirecte methode voor grotere stukken vlees die 20 minuten grilltijd nodig hebben, of voor voedsel dat zo delicaat is dat directe blootstelling aan de hitte het zou uitdrogen of verschroeien, bijvoorbeeld:

- Gebraad
- Stukken kip met been
- Hele vissen
- Delicate visfilets
- Hele kippen
- Kalkoenen
- Ribstukken

Indirect vuur kan ook worden gebruikt voor het afbraden van dikkere soorten voedsel of stukken vlees met bot die eerst op direct vuur geschroeid of gebruind zijn.

Met indirect vuur is er hitte aan beiden kanten van de grill, of aan één kant van de grill. Het voedsel zit op het niet-aangestoken deel van het grillrooster (A).

De uitstralende en geleidende hitte zijn nog steeds factoren, maar is niet zo intens met indirect grillen. Als het deksel van de grill echter zoals het moet gesloten is, wordt er een andere soort hitte gegenereerd: convectiehitte. De hitte gaat omhoog en kaatst van het deksel en de binnenkanten van de grill terug, en circuleert om het voedsel langzaam aan alle kanten te grillen.

Convectiehitte schroeit de buitenkant van het voedsel niet zoals uitstralende en geleidende hitte dat doen. Deze hitte kookt het rustiger tot helemaal in het midden, net zoals de hitte in een oven.

De houtskool plaatsen voor indirecte hitte

1. Draag altijd barbecuwanten of -handschoenen in overeenstemming met EN 407, contacthitteniveau 2 of hoger, bij het gebruik van uw houtskoolbarbecue.

Opmerking: De grill inclusief het handvat en de demper-/ventilieopeningen worden heet. Zorg ervoor dat u barbecuwanten of -handschoenen draagt om uw handen niet te verbranden.

2. Als de houtskool volledig is aangestoken, verdeelt u de houtskool met de lange tang zodanig dat het zich aan beide kanten van het voedsel bevindt (B). Verdeel de houtskool aan de zijkanten van de ketel aan de andere kant van de handvaten (C), direct op het grillrooster of in de houtskoolrails of CHAR-BASKETS als u die gebruikt. Er kan een druippan tussen de houtskool worden gezet voor het opvangen van braadvet.

HOUTSKOOLRAILS GEBUIKEN:

Plaats het houtskoolrooster zodanig op één lijn dat de stalen draden over de ketel van handvat naar handvat gericht zijn. Plaats de houtskoolrails daarna zodanig dat ze over de buitenste rechte draden van het houtskoolrooster haken. De voorkant van de houtskoolrails moeten over de vierde draad van het houtskoolrooster schuiven en op zijn plaats klikken (D).

3. Zet het grillrooster weer terug.
4. Zet het deksel op de grill. Als uw grill een thermometer heeft, moet het deksel altijd zo worden geplaatst dat de thermometer zich niet boven de houtskool bevindt waar het aan hitte blootgesteld wordt (E).
5. Open de demper in het deksel.
6. Verwarm het rooster ongeveer 10 tot 15 minuten voor.
7. Als het grillrooster volledig is voorverwarmd, gebruikt u een roestvrijstalen grillborstel en maakt u het grillrooster schoon.

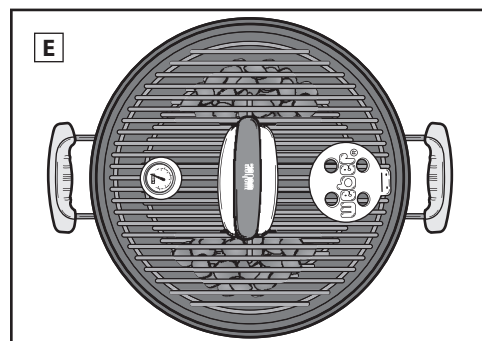
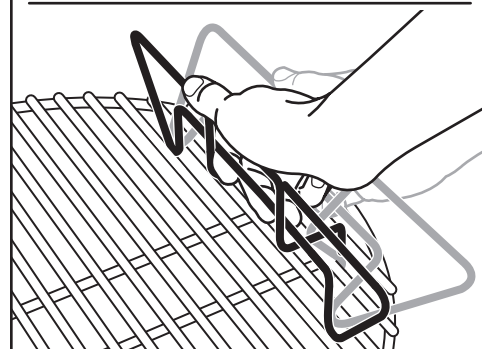
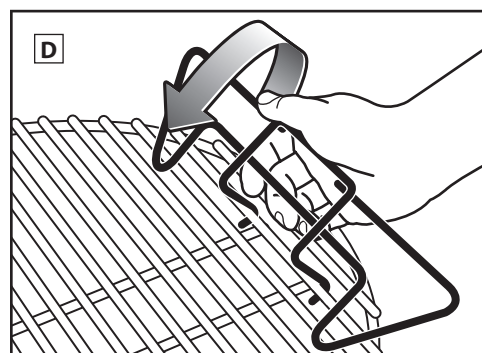
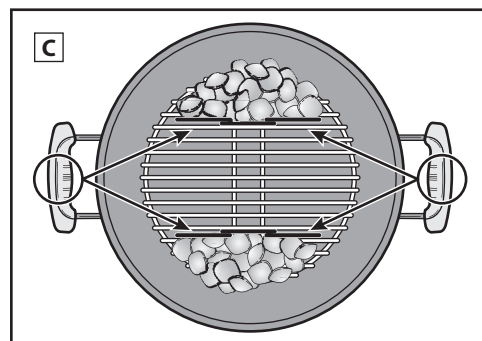
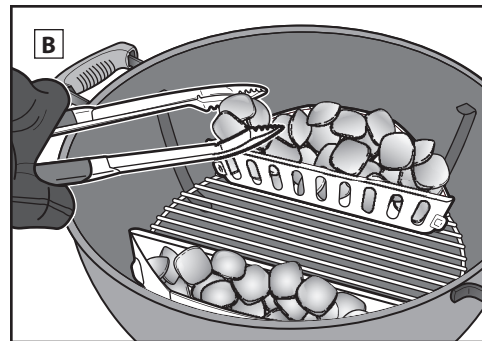
Opmerking: Gebruik een roestvrijstalen grillborstel. Vervang de borstel als u losse draden op het grillrooster of op de borstel aantreft.

8. Open het deksel en zet uw eten op het rooster.
9. Zet het deksel op de grill. Raadpleeg het recept voor de aanbevolen grilltijden.

Opmerking: Als u het deksel van de grill tijdens het grillen verwijdert, moet u het niet recht omhoog maar naar de zijkant optillen. Door het deksel recht omhoog op te tillen kan er zuiging ontstaan waardoor er as op uw voedsel terecht komt.

Als u klaar bent met grillen...

Sluit de demper in het deksel en sluit de ventilatieopeningen van de ketel om de houtskool te doven.





TIPS EN HANDIGE TRUCS VOOR SUCCESVOL GRILLEN

Handschoenen dragen

Draag altijd barbecuewanten of -handschoenen in overeenstemming met EN 407, contacthitteniveau 2 of hoger, bij het gebruik van uw houtskoolbarbecue. Tijdens het grillproces worden de ventilatieopeningen, dempers, handvaten en ketel heet, dus zorg ervoor dat uw handen en onderarmen beschermd blijven.

Geen aanstekervloeistof gebruiken

Gebruik geen aanstekervloeistof: dit kan een chemische smaak op uw voedsel achterlaten. Chimney-starters (apart verkocht) en aansteekblokjes (apart verkocht) zijn veel schoner en zijn een veel effectievere manier voor het aansteken van uw houtskool.

Uw grill voorverwarmen

Verwarm uw grill met gesloten deksel 10 tot 15 minuten voor om het grillrooster voor te bereiden. Als alle houtskool rood gloeit bereikt de temperatuur onder het deksel 260 °C. De hitte maakt alle brokjes en stukjes voedsel los die aan het rooster vastgeplakt zitten, wat het gemakkelijk maakt ze met een roestvrijstalen grillborstel af te borstelen. Als u uw grill voorverwarmt, maakt dat de grill heet genoeg om het voedsel op de juiste manier dicht te schroeien en het helpt tevens voorkomen dat er voedsel aan het rooster blijft vastplakken.

Opmerking: Gebruik een roestvrijstalen grillborstel. Vervang de borstel als u losse draden op het grillrooster of op de borstel aantreft.

Smeer olie op het voedsel, niet op het rooster

De olie voorkomt dat het voedsel blijft kleven en voegt ook smaak en vocht toe. Het voedsel licht met olie borstelen of besproeien werkt beter dan het rooster borstelen.

Handhaaf de luchtstroom

Een houtskoolvuur heeft lucht nodig. Het deksel moet zoveel mogelijk gesloten blijven, maar houd de demper en de ventilatieopening in het deksel open. Verwijder de as onderuit de grill regelmatig om te voorkomen dat het de ventilatieopeningen blokkeert.

Houd het deksel erop

Om vier belangrijke redenen moet het deksel zoveel mogelijk gesloten blijven.

1. Het houdt het rooster heet genoeg om het voedsel dicht te schroeien.
2. Het versnelt de griltijd en voorkomt dat het voedsel uitdroogt.
3. Het sluit de "rokerigheid" in die wordt ontwikkeld wanneer vet en sappen in de grill verdampen.
4. Het voorkomt opvlammingen door de zuurstof te beperken.

Temper het vuur

Er doen zich opvlammingen voor, wat goed is want die schroeien de buitenkant dicht van wat u aan het grillen bent. Teveel opvlammingen kunnen uw voedsel echter verbranden. Houd het deksel er zoveel mogelijk op. Dit beperkt de hoeveelheid zuurstof binnenin de grill, wat helpt de opvlammingen te doven. Als de vlammen oncontroleerbaar worden, plaatst u het voedsel tijdelijk boven het indirecte vuur, totdat de vlammen verdwijnen.

Let op de tijd en temperatuur

Als u in een kouder klimaat of op een grotere hoogte grilt, maakt dat de griltijden langer. Als er een harde wind staat, verhoogt dat de temperatuur van de houtskoolgrill. Blijf daarom altijd in de buurt van uw grill en vergeet niet het deksel er zoveel mogelijk op te houden om de hitte niet te laten ontsnappen.

Bevroren of vers

Ongeacht of u bevroren of vers voedsel grilt, moet u de veiligheidsrichtlijnen op de verpakking volgen en altijd op de aanbevolen inwendige temperatuur grillen. Bevroren voedsel duurt langer om te grillen, en afhankelijk van het soort voedsel kan het nodig zijn om meer brandstof toe te voegen.

Schoon houden

Volg een aantal fundamentele onderhoudsinstructies om uw grill er jarenlang beter te doen uitzien en beter te grillen!

- Voor de juiste luchtstroming en beter grillen moeten voor het gebruik de opgehoopte as en oude houtskool onderuit de ketel en asopvanger worden verwijderd. Voordat u dat doet moet u ervoor zorgen dat alle houtskool volledig gedoofd en de grill afgekoeld is.
- U ziet misschien "verfachtige" schilfers op de binnenkant van het deksel. Tijdens het gebruik oxideren vet- en rookdampen langzaam tot koolstof en worden afgezet aan de binnenkant van het deksel. Borstel het verkoolde vet uit de binnenkant van het deksel met een roestvrijstalen grillborstel. Om meer ophoping tot een minimum te beperken kan de binnenkant van het deksel na het grillen met een papieren handdoek worden afgenomen terwijl de grill nog warm (niet heet) is.
- Als uw grill in een bijzonder barre omgeving wordt gebruikt, moet u de buitenkant vaker schoonmaken. Zure regen, chemicaliën en zout water kan roest op de buitenkant veroorzaken. Weber beveelt aan de buitenkant van de grill met warm zeepwater af te nemen. Spoel de buitenoppervlakken daarna af en laat ze grondig drogen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen of schurende schoonmaakmiddelen voor het schoonmaken van de buitenkant van uw grill.



Voor de griltijden van rundvlees en lamsvlees wordt de definitie gebruikt van de USDA (het Amerikaanse Ministerie van landbouw) voor medium-gaarheid, tenzij anders aangegeven. De plakken, dikte, gewichten en griltijden zijn slechts als richtlijnen bedoeld. Factoren zoals hoogte, wind en buitentemperatuur kunnen op de griltijden van invloed zijn.

Ga naar www.weber.com voor recepten en griltips.

		Dikte/Gewicht	Geschatte totale griltijd
ROODVLEES	Biefstuk: New York Strip-biefstuk, entrecote, lende-biefstuk, T-bonesteak en filet mignon (ossenhaas)	2 cm dik	4 tot 6 minuten direct hoog vuur
		2,5 cm dik	6 tot 8 minuten direct hoog vuur
		5 cm dik	14 tot 18 minuten 6 tot 8 minuten op direct hoog vuur dichtschrœien en 8 tot 10 minuten op indirect hoog vuur grillen
	Flanksteak	0,7 tot 1 kilo, 2 cm dik	8 tot 10 minuten direct matig hoog vuur
	Gehaktburger	2 cm dik	8 tot 10 minuten direct matig hoog vuur
	Ossenhaas	1,4 tot 1,8 kilo	45 tot 60 minuten 15 minuten op direct matig hoog vuur en 30 tot 45 minuten op indirect matig hoog vuur grillen
VARKENSVLEES	Braadworst: vers	85 gram worstjes	20 tot 25 minuten direct laag vuur
	Kotelet: met of zonder bot	2 cm dik	6 tot 8 minuten direct hoog vuur
		3 tot 4 cm dik	10 tot 12 minuten 6 minuten op direct hoog vuur dichtschrœien en 4 tot 6 minuten op indirect hoog vuur grillen
	Ribstukken: baby-backribben, spareribs	1,4 tot 1,8 kilo	1½ tot 2 uur indirect matig hoog vuur
	Ribstukken: boerenstijl, met bot	1,4 tot 1,8 kilo	1½ tot 2 uur indirect matig hoog vuur
	Fricandeau	0,5 kilo	30 minuten 5 minuten op direct hoog vuur dichtschrœien en 25 minuten op indirect matig hoog vuur grillen
GEVOGELTE	Kippenborst: zonder bot, zonder vel	170 tot 277 gram	8 tot 12 minuten direct matig hoog vuur
	Kippendij: zonder bot, zonder vel	113 gram	8 tot 10 minuten direct matig hoog vuur
	Stukken kip: met bot, gemengd	85 tot 170 gram	36 tot 40 minuten 6 tot 10 minuten op direct laag vuur en 30 minuten op indirect matig hoog vuur
	Kip: heel	1,8 tot 2,25 kilo	1 tot 1½ uur indirect matig hoog vuur
	Braadkip	0,7 tot 0,9 kilo	60 tot 70 minuten indirect matig hoog vuur
	Kalkoen: hele kalkoen, onge vuld	4,5 tot 5,5 kilo	2 tot 2½ uur indirect matig hoog vuur
VIS EN SCHAAL-/ SCHELPDIJREN	Vis (filet of moot): heilbot, rode snapper, zalm, zeebaars, zwaardvis, tonijn	0,6 tot 1,25 cm dik	3 tot 5 minuten direct matig hoog vuur
		2,5 tot 3 cm dik	10 tot 12 minuten direct matig hoog vuur
	Vis: heel	0,5 kilo	15 tot 20 minuten indirect matig hoog vuur
		1,4 kilo	30 tot 45 minuten indirect matig hoog vuur
	Garnaal	14 gram	2 tot 4 minuten direct hoog vuur
GROENTES	Asperges	1,25 cm dik	6 tot 8 minuten direct matig hoog vuur
	Maïs	op de kolf	25 tot 30 minuten direct matig hoog vuur
		gepeld	10 tot 15 minuten direct matig hoog vuur
	Paddestoel	shiitake of champignon	8 tot 10 minuten direct matig hoog vuur
		portobello	10 tot 15 minuten direct matig hoog vuur
	Ui	gehalveerd	35 tot 40 minuten indirect matig hoog vuur
		plakken van 1,25 cm	8 tot 12 minuten direct matig hoog vuur
	Aardappel	heel	45 tot 60 minuten indirect matig hoog vuur
		plakken van 1,25 cm	9 tot 11 minuten 3 minuten even aan kook brengen en 6 tot 8 minuten op direct matig hoog vuur

Zorg ervoor dat het voedsel op de grill past en het deksel gesloten is, zodat er ongeveer een opening van 2,5 cm tussen het eten en de deksel overblijft.

Griltips

- Grill biefstukken, visfilets, stukken kipfilet zonder been en groentes met gebruik van de directe methode en de tijden zoals in de tabel staat aangegeven (of tot de gewenste gaarheid), en draai het voedsel halverwege de griltijd eenmaal om.
- Grill gebräad, hele kippen, stukken kip met been, hele vissen en dikkere plakken (vlees enz.) met gebruik van de indirecte methode zoals in de tabel staat aangegeven (of totdat een direct-aflaesbare thermometer de gewenste inwendige temperatuur registreert).
- Voordat u ze snijdt moet u gebräad, grotere stukken vlees en dikkere koteletten en biefstukken na het grillen 5 tot 10 minuten laten staan. De inwendige temperatuur van het vlees stijgt in die tijd 5 tot 10 graden.
- Voordat u gaat grillen moet voedsel worden ontdooid. Anders moet u rekening houden met langere griltijden als u bevroren voedsel bereidt.

Voedselveiligheidstips

- Vlees, vis of kip niet tot kamertemperatuur ontdooien. In de koelkast ontdooien.
- Was uw handen grondig met heet zeepwater voordat u met de voorbereiding van de maaltijd begint en nadat u vers vlees, vis en kip hebt aangeraakt.
- Leg gekookt eten nooit op hetzelfde bord als dat waarop het onbereide voedsel lag.
- Borden en kookgerei die in contact zijn geweest met onbereid vlees of vis, moeten worden gewassen met heet zeepwater en daarna worden afgespoeld.

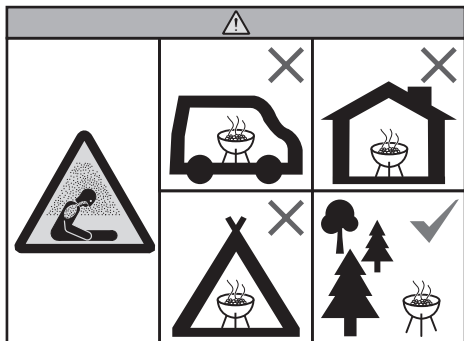


SEGURANÇA

A inobservância das indicações de PERIGO, AVISO e CUIDADO contidas neste Manual do Proprietário pode provocar ferimentos graves ou morte, bem como resultar em incêndio ou explosão com danos materiais.

Antes de usar o grelhador, leia todas as informações de segurança incluídas neste Manual do Usuário.

- ⚠ **AVISO!** Não utilize em espaços interiores! O grelhador foi concebido para o uso no exterior, numa área bem ventilada, e não se destina a ser usado como aquecedor. Caso seja usado no interior podem acumular-se fumos tóxicos que podem provocar ferimentos graves ou morte.
- ⚠ **AVISO!** Este grelhador fica muito quente: não o mova enquanto estiver a ser utilizado.
- ⚠ **AVISO!** Mantenha crianças e animais de estimação afastados.
- ⚠ **AVISO!** Não use álcool ou petróleo para acender ou reacender! Use apenas acendalhas conforme a EN 1860-3!
- ⚠ **AVISO!** Não cozinhe antes de o carvão estar coberto com uma camada de cinzas.
- ⚠ **AVISO!** Não utilize o grelhador num espaço confinado e/ou de habitação; como por exemplo, casas, tendas, caravanas, autocaravanas, barcos. Perigo de morte devido à envenenamento por monóxido de carbono.



PERIGOS

- ⚠ Não utilize em garagens, edifícios, passagens cobertas ou qualquer outra área fechada.
- ⚠ Não acrescente acendedor líquido ou carvão impregnado em acendedor líquido ao carvão já quente ou ainda morno. Depois de usar, tape o acendedor líquido e guarde a uma distância de segurança do grelhador.
- ⚠ Mantenha a área de cozedura livre de vapores e líquidos inflamáveis, como petróleo, álcool, etc. e 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 use o grelhador sem o tabuleiro de recolha de cinzas instalado.
- ⚠ Não use 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.
- ⚠ Opere o seu grelhador com precaução. 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 qualquer 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 1,5 m de qualquer material combustível. Os materiais combustíveis incluem, entre outros, decks, pátios ou alpendres em madeira ou madeira tratada.
- ⚠ Mantenha o grelhador sempre numa superfície segura e nivelada, isenta de materiais combustíveis.
- ⚠ Não coloque o grelhador sobre uma superfície combustível ou em vidro.
- ⚠ Não use o grelhador no caso de vento forte.
- ⚠ Ao acender o grelhador, não use peças de roupa com mangas largas.
- ⚠ Nunca toque na grelha de cozedura ou grelha de carvão, nas cinzas, no carvão ou no grelhador para testar se estão quentes.
- ⚠ Apague o carvão quando terminar de cozinhar. Para apagar, feche os orifícios de ventilação da cuba e o registo de ar da tampa e coloque a tampa na cuba.
- ⚠ Use luvas termorresistentes para barbecue (de acordo com a EN 407, nível de resistência ao calor de contacto 2 ou superior) ao cozinhar, ajustar a ventilação (válvulas de ventilação), acrescentar carvão e manusear o termómetro ou a tampa.

- ⚠ Use ferramentas adequadas com pegas compridas e resistentes ao calor.
- ⚠ Coloque sempre o carvão sobre a grelha de carvão (inferior). Não coloque o carvão diretamente no fundo da cuba.
- ⚠ Nunca verta carvão quente num local onde possa ser pisado ou representar perigo de incêndio. Nunca despeje as cinzas ou o carvão antes de estarem totalmente apagados.
- ⚠ Não guarde o grelhador até as cinzas e o carvão estarem totalmente apagados.
- ⚠ Não remova as cinzas até o carvão ter queimado na totalidade, estar apagado e o grelhador estar frio.
- ⚠ Mantenha fios e cabos elétricos afastados de superfícies quentes no grelhador e longe de áreas de muito movimento.

PRECAUÇÕES

- ⚠ Não use água para controlar chamas altas ou para apagar carvão.
- ⚠ Se revestir a cuba com folha de alumínio irá obstruir o fluxo de ar. Em alternativa, use um recipiente para recolher os sucos que escorrem da carne ao cozinhar com o método indireto.
- ⚠ As escovas para grelhador devem ser verificadas regularmente quanto a cerdas soltas e desgaste excessivo. Substitua a escova se encontrar cerdas soltas na grelha de cozedura ou na própria escova. A WEBER recomenda adquirir uma escova nova com cerdas em aço inoxidável no início de cada primavera.

AVISOS ADICIONAIS

- ⚠ Não pendurar a tampa na pega da cuba.



Obrigado por adquirir um produto WEBER. A Weber-Stephen Products LLC, 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA ("WEBER") orgulha-se por fornecer um produto seguro, durável e fiável.

Esta Garantia Voluntária da WEBER é-lhe fornecida sem custos adicionais. Contém as informações necessárias para reparar o produto WEBER na eventualidade de uma falha ou defeito.

Em conformidade com as leis aplicáveis, o cliente tem vários direitos caso o produto esteja com defeito. Esses direitos incluem desempenho suplementar ou substituição, redução do preço de compra e indemnização. Na União Europeia, por exemplo, tal seria uma garantia legal de dois anos com início na data da entrega do produto. Estes e outros direitos legais permanecem inalterados pela disposição desta garantia. Na verdade, esta garantia concede direitos adicionais ao proprietário, independentes das disposições da garantia legal.

GARANTIA VOLUNTÁRIA DA WEBER

A WEBER garante, ao comprador do produto WEBER (ou no caso de uma oferta ou promoção, à pessoa a quem foi oferecido), que o produto WEBER está livre de defeitos de material e mão-de-obra no(s) período(s) de tempo especificado(s) abaixo quando montado e utilizado de acordo com o Manual do Utilizador que acompanha o produto. (Nota: se perder o Manual de Utilizador da WEBER, encontra-se disponível uma cópia online em www.weber.com ou no site Web específico do país para o qual o Proprietário possa ser redireccionado.) Caso a utilização e manutenção seja efectuada numa residência familiar ou apartamento, a WEBER concorda ao abrigo da presente garantia, em reparar ou substituir peças defeituosas nos períodos de tempo aplicáveis, limitações e exclusões listados abaixo. NA MEDIDA ADMISSÍVEL PELA LEI APLICÁVEL, ESTA GARANTIA LIMITADA SÓ SE APLICA AO COMPRADOR ORIGINAL E NÃO É TRANSFERÍVEL A FUTUROS UTILIZADORES, SALVO EM SITUAÇÕES DE OFERTAS OU PROMOÇÕES CONFORME MENCIONADO ACIMA.

RESPONSABILIDADES DO PROPRIETÁRIO AO ABRIGO DESTA GARANTIA

Para garantir uma cobertura de garantia sem problemas, é importante (mas não necessário) que registe o seu produto WEBER online em www.weber.com ou no site Web específico do país para o qual o Proprietário possa ser redireccionado). Guarde o recibo de compra original e/ou factura. Registrar o produto WEBER confirma a cobertura da garantia e fornece uma ligação directa entre o utilizador e a WEBER caso seja necessário entrar em contacto consigo.

A garantia acima só se aplica se o Proprietário tomar medidas razoáveis com o produto WEBER seguindo as instruções de montagem, de utilização e de manutenção preventiva conforme delineado no Manual do Utilizador fornecido, salvo se o Proprietário conseguir provar que o defeito ou avaria não foi provocado por inobservância das obrigações supracitadas. Se residir numa área costeira ou o produto estiver perto de uma piscina, a manutenção inclui a lavagem e enxaguamento regular das superfícies exteriores conforme indicado no Manual do Utilizador que acompanha o produto.

TRATAMENTO/EXCLUSÃO DA GARANTIA

Se considerar que possui uma peça abrangida por esta Garantia, entre em contacto com o Serviço de Assistência da WEBER utilizando as informações de contacto do nosso site Web (www.weber.com ou do site Web específico do país para o qual o Proprietário possa ser redireccionado). A WEBER, após investigação, reparará ou substituirá (ao seu critério) uma peça defeituosa ao abrigo da presente Garantia. Caso não seja possível a reparação ou substituição, a WEBER pode optar (ao seu critério) por substituir o grelhador em questão por um novo ou por um grelhador de valor igual ou superior. A WEBER pode solicitar-lhe a devolução de peças para inspecção, sendo as despesas de envio pré-pagas.

Esta GARANTIA caduca se houver danos, deteriorações, descolorações e/ou ferrugem pelos quais a WEBER não é responsável provocados por:

- Abuso, utilização incorrecta, alteração, modificação, aplicação incorrecta, vandalismo, negligência, montagem ou instalação incorrecta e falha na realização da manutenção normal e de rotina;
- Insectos (tal como aranhas) e roedores (tal como esquilos), incluindo mas não limitado a, danos dos tubos do queimador e/ou mangueiras de gás;
- Exposição a maresia e/ou fontes de cloro tais como piscinas e banheiras de hidromassagem/spas;
- Condições climáticas rigorosas tais como granizo, furacões, terremotos, tsunamis ou explosões, tornados ou fortes tempestades.

A utilização e/ou instalação de peças no produto WEBER que não sejam peças genuínas da WEBER anularão a presente Garantia Limitada e quaisquer danos resultantes não serão abrangidos pela Garantia. Qualquer transformação de um grelhador a gás não autorizada pela WEBER e realizada por um técnico de assistência autorizado da WEBER anulará a presente Garantia.

PERÍODOS DE GARANTIA DO PRODUTO

Cuba, tampa e anel central:
10 anos, contra ferrugem/aberturas

Sistema de limpeza ONE-TOUCH:
5 anos, contra ferrugem/aberturas

Componentes de plástico:
5 anos, excluindo desgaste ou descoloração

Todas as restantes peças:
2 anos

ISENÇÕES DE RESPONSABILIDADE

ALÉM DA GARANTIA E DAS ISENÇÕES DE RESPONSABILIDADE DESCRITAS NESTA DECLARAÇÃO DE GARANTIA, NÃO EXISTEM EXPLICITAMENTE MAIS DECLARAÇÕES DE GARANTIA OU VOLUNTÁRIAS DE RESPONSABILIDADE AQUI PRESENTES QUE VÃO ALÉM DA RESPONSABILIDADE ESTATUTÁRIA APLICÁVEL À WEBER. A DECLARAÇÃO DE GARANTIA PRESENTE TAMBÉM NÃO LIMITA NEM EXCLUI SITUAÇÕES OU REIVINDICAÇÕES NAS QUAIS A WEBER POSSUI RESPONSABILIDADE OBRIGATÓRIA CONFORME PRESCRITO PELA LEI.

NÃO SERÃO APLICÁVEIS QUAISQUER GARANTIAS APÓS OS PERÍODOS APLICÁVEIS DA PRESENTE GARANTIA. NENHUMAS GARANTIAS FORNECIDAS POR QUALQUER PESSOA, INCLUINDO UM FORNECEDOR OU REVENDEDOR REFERENTES A QUALQUER PRODUTO (TAIS COMO QUAISQUER "GARANTIAS ALARGADAS") VINCULAM A WEBER. O ÚNICO RECURSO DA PRESENTE GARANTIA É A REPARAÇÃO OU SUBSTITUIÇÃO DA PEÇA OU PRODUTO.

EM CASO, AO ABRIGO DA PRESENTE GARANTIA VOLUNTÁRIA, ALGUM A INDEMNIZAÇÃO SERÁ SUPERIOR AO VALOR DO PREÇO DE COMPRA DO PRODUTO WEBER VENDIDO.

O UTILIZADOR É RESPONSÁVEL PELA PERDA, DANOS, LESÕES PESSOAIS E DANOS MATERIAIS E/OU LESÕES DE TERCEIROS E DANOS À SUA PROPRIEDADE RESULTANTES DA UTILIZAÇÃO INCORRECTA, ABUSO DO PRODUTO OU NÃO CUMPRIMENTO DAS INSTRUÇÕES FORNECIDAS PELA WEBER NO MANUAL DO UTILIZADOR QUE ACOMPANHA O PRODUTO.

AS PEÇAS E ACESSÓRIOS SUBSTITUÍDOS AO ABRIGO DA PRESENTE GARANTIA SÃO GARANTIDAS APENAS PARA O(S) PERÍODO(S) DE GARANTIA ORIGINAL(IS) SUPRACITADO(S).

ESTA GARANTIA APLICA-SE APENAS À UTILIZAÇÃO EM RESIDÊNCIAS FAMILIARES OU APARTAMENTOS E NÃO SE APLICA A GRELHADORES WEBER UTILIZADOS EM AMBIENTES COMERCIAIS, COMUNITÁRIOS OU COM VÁRIAS UNIDADES TAIS COMO RESTAURANTES, HOTÉIS, ESTÂNCIAS OU PROPRIEDADES DE LOCAÇÃO.

A WEBER PODE, PERIODICAMENTE, ALTERAR O DESIGN DOS SEUS PRODUTOS. NADA QUE ESTEJA CONTIDO NESTA GARANTIA SERÁ INTERPRETADO COMO OBRIGAÇÃO DA WEBER PARA INCORPORAR ALTERAÇÕES DE DESIGN EM PRODUTOS ANTERIORMENTE FABRICADOS, NEM ESSAS ALTERAÇÕES PODEM SER INTERPRETADAS COMO UM RECONHECIMENTO DE QUE OS DESIGNS ANTERIORES ESTAVAM DEFEITUOSOS.

Visite www.weber.com, seleccione o seu país de origem e registe já o seu grelhador.



SISTEMA DE CONFEÇÃO

O design do seu grelhador a carvão foi sujeito a uma intensa reflexão. Concebemos os nossos grelhadores de forma que nunca tenha de se preocupar com chamas altas, pontos quentes e frios ou alimentos queimados. Prepare-se para um desempenho, controlo e resultados excelentes, sem exceções.

A Cuba e tampa

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

B 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 será a temperatura no interior até o combustível ter sido maximizado. Durante a cozedura, pode controlar facilmente a temperatura interior do grelhador ajustando os registos de ar na tampa e cuba. Para garantir uma alta temperatura no interior do grelhador para o método de cozedura direto, certifique-se de que os orifícios de ventilação na cuba e tampa estão totalmente abertos. Caso pretenda cozinhar indiretamente a uma baixa temperatura, feche até meio os registos de ar na tampa e cuba. Se fechar os registos de ar na totalidade irá cortar o fluxo de oxigénio, apagando eventualmente as brasas.

C Grelha de Cozedura

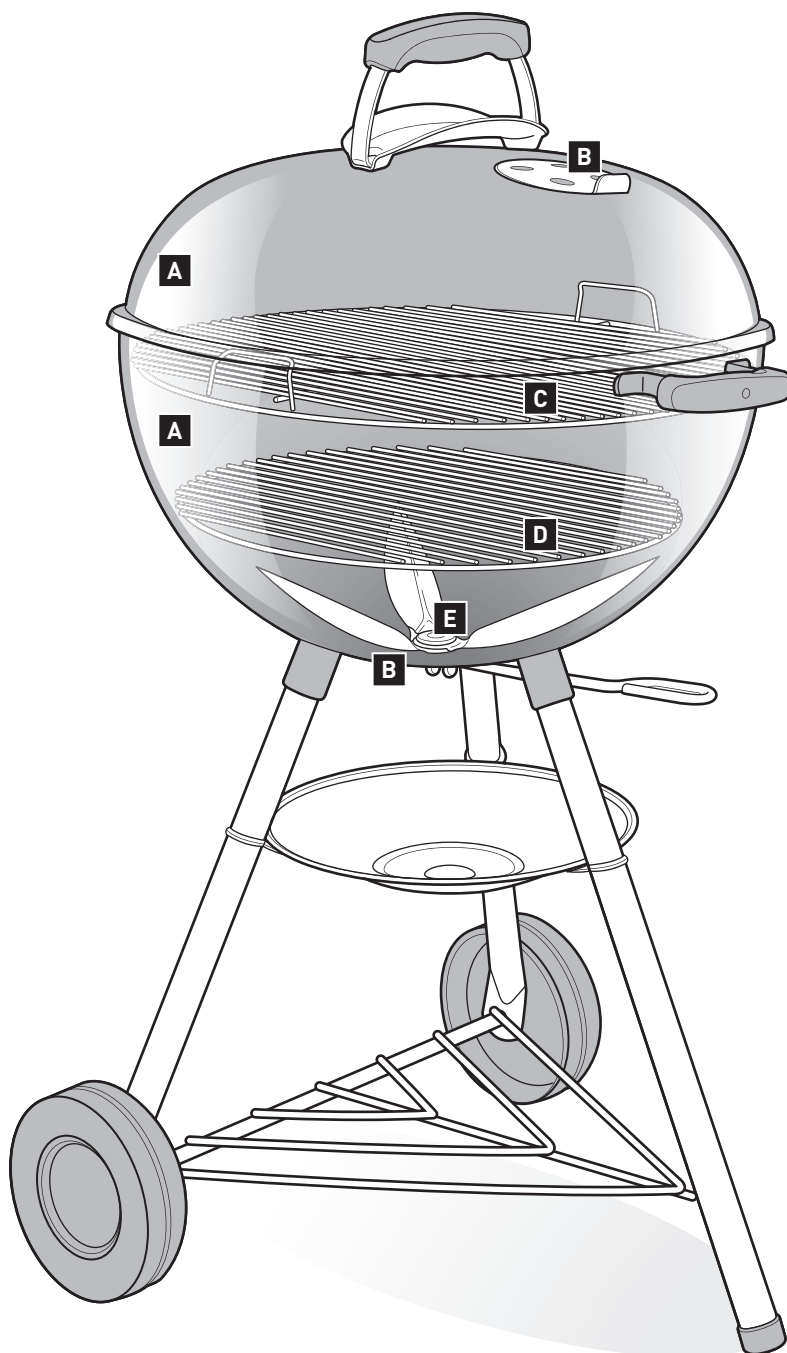
Fabricada em aço cromado resistente, a grelha de cozedura proporciona muito espaço para preparar as suas refeições preferidas.

D Grelha de Carvão

A grelha de carvão 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-lhe espaço suficiente para a cozedura direta ou indireta e a flexibilidade para cozinhar da forma que pretende.

E Sistema de limpeza ONE-TOUCH

Com o sistema de limpeza ONE-TOUCH, limpar nunca foi tão fácil. À medida que desloca a pega para a frente e para trás, as três lâminas na cuba movem as cinzas do fundo do grelhador para o tabuleiro de recolha de cinzas. Estes mesmos orifícios de ventilação atuam como registo de ar da cuba, ajudando a fornecer oxigénio ao fogo ou permitindo-lhe apagar este facilmente.

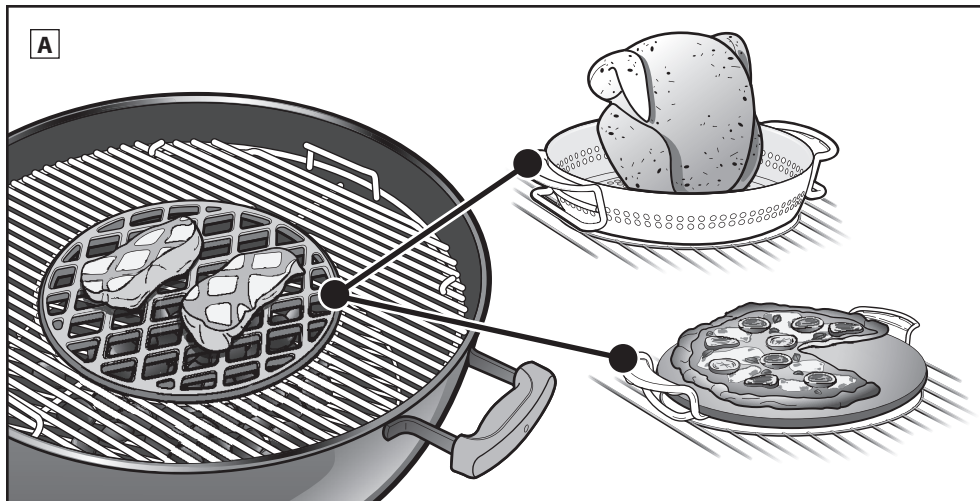




Dependendo do modelo adquirido, o grelhador poderá ou não estar equipado com as funcionalidades descritas nesta página.

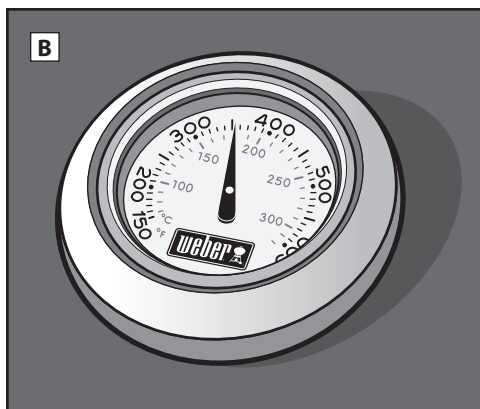
A GOURMET BBQ SYSTEM

A grelha de confeitaria pode ser equipada com uma área central especial que é amovível. Esta funcionalidade foi concebida para permitir adicionar facilmente componentes especiais de confeitaria Weber GOURMET BBQ SYSTEM, como uma pedra para pizza, wok, frigideira, grelha de tostar, assador de aves, forma para panquecas ou aplicação para churrasco coreano (vendidos separadamente). Cada opção oferece oportunidades ilimitadas para experimentar novas receitas.



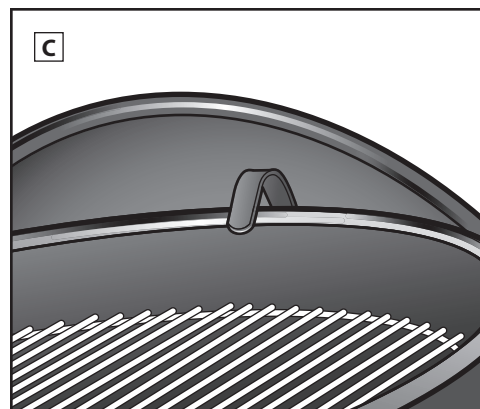
B Termómetro integrado

Um termómetro durável e integrado na tampa permite controlar facilmente a temperatura do grelhador.



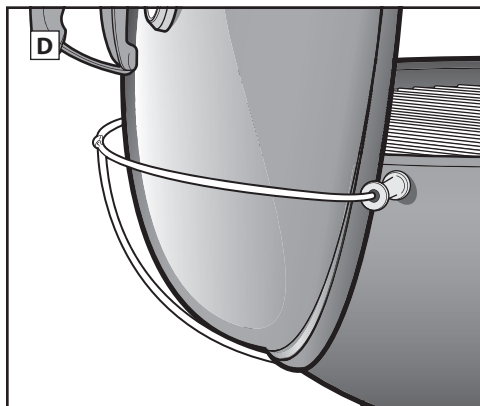
C Gancho da tampa

Dentro da tampa do grelhador encontra-se um gancho angular de tampa. Basta deslizar a tampa para o lado e pendurar a tampa na taça.



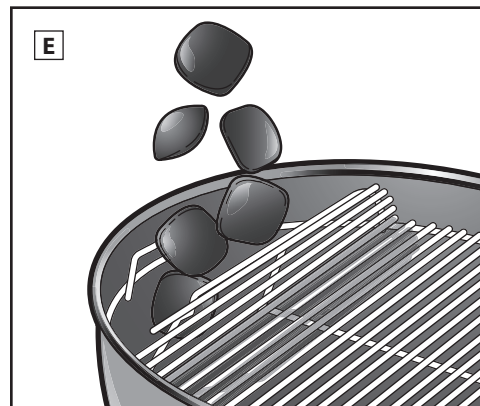
D Suporte de tampa TUCK-AWAY

O suporte de tampa TUCK-AWAY permite mover facilmente a tampa para o lado para verificar a sua refeição ou para adicionar carvão.



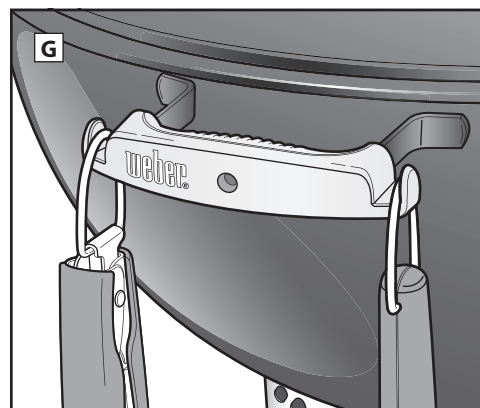
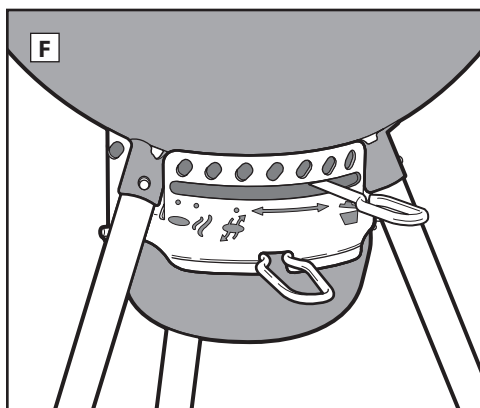
F Coletor de cinzas de elevada capacidade

O coletor de cinzas de elevada capacidade totalmente fechado impede as cinzas de voarem e destaca-se facilmente para a remoção rápida e limpa de cinzas.



G Pega com ganchos para utensílios

A pega possui ganchos integrados para ter um local prático para pendurar os utensílios.





ANTES DE ACENDER

Escolher um local adequado para grelhar

- Utilize este grelhador apenas no exterior, numa área bem ventilada. Não utilize em garagens, edifícios, passagens cobertas ou qualquer outra área fechada.
- Mantenha o grelhador sempre numa superfície segura e nivelada.
- Não use este grelhador a menos de 60 cm de qualquer material combustível. Os materiais combustíveis incluem, entre outros, decks, pátios ou alpendres em madeira ou madeira tratada.

Escolher a quantidade necessária de carvão

A quantidade de carvão que irá precisar depende do alimento que vai grelhar e do tamanho do seu grelhador. Se pretender grelhar pedaços pequenos e tenros que precisem de menos de 20 minutos, consulte a tabela **Medir e acrescentar carvão para calor direto**. Se pretende grelhar peças maiores de carne que precisem de 20 minutos ou mais para cozinhar ou alimentos mais delicados, consulte a tabela **Medir e acrescentar carvão para calor indireto**. Use o copo de carvão fornecido com o seu grelhador para medir a quantidade adequada de carvão. 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.

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

Medição e Adição de Carvão para Calor Direto

*Ao medir o carvão em torrões, use o copo medidor de carvão fornecido com o grelhador.

Diâmetro do grelhador	WEBER Briquetes de carvão	Briquetes de carvão	Carvão em torrões de faixa*	Carvão em torrões de madeira misturada*
47 cm	25 briquetes	30 briquetes	1 cup (0,56 kg)	¾ cup
57 cm	30 briquetes	40 briquetes	1 ¾ cups (0,98 kg)	1 ¼ cups
67 cm	45 briquetes	60 briquetes	4 cups (2,24 kg)	2 ¾ cups

Medição e adição de carvão para calor indireto

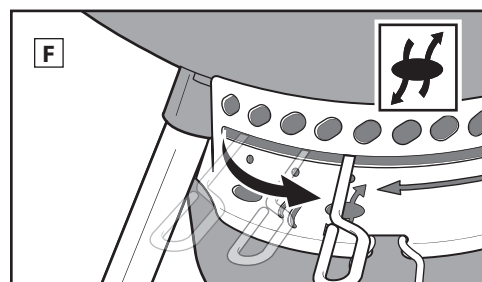
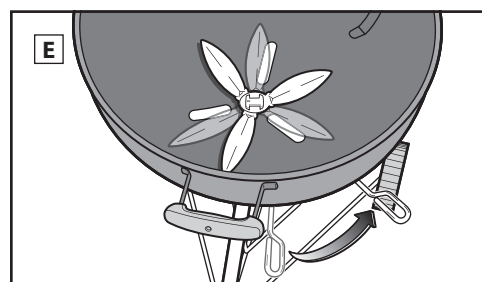
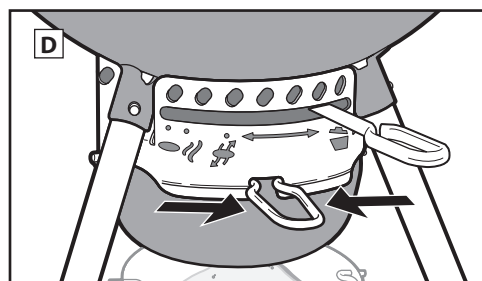
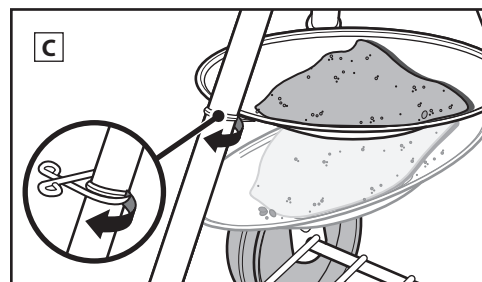
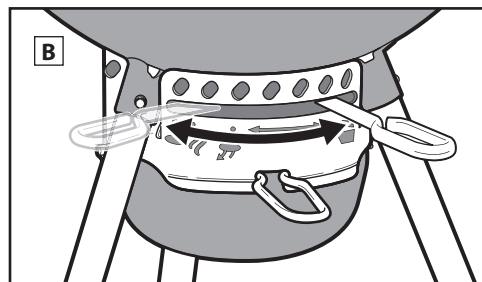
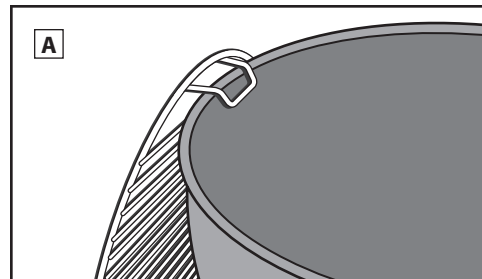
*Ao medir o carvão em torrões, use o copo medidor de carvão fornecido com o grelhador.

Diâmetro do grelhador	WEBER Briquetes de carvão		Briquetes de carvão		Carvão em torrões de faixa*		Carvão em torrões de madeira misturada*	
	Briquetes para primeira hora (por lado)	Briquetes para adicionar por cada hora adicional (por lado)	Briquetes para primeira hora (por lado)	Briquetes para adicionar por cada hora adicional (por lado)	Carvão para primeira hora (por lado)	Carvão para adicionar por cada hora adicional (por lado)	Carvão para primeira hora (por lado)	Carvão para adicionar por cada hora adicional (por lado)
47 cm	10 briquetes	4 briquetes	15 briquetes	7 briquetes	½ cup (0,30 kg)	1 punhado	½ cup	1 punhado
57 cm	15 briquetes	4 briquetes	20 briquetes	7 briquetes	½ cup (0,30 kg)	1 punhado	½ cup	1 punhado
67 cm	20 briquetes	6 briquetes	30 briquetes	8 briquetes	¾ cup (0,42 kg)	1 punhado	¾ cup	1 punhado

Preparar o grelhador para acender

- Retire a tampa e posicione-a na lateral do seu grelhador, utilizando o gancho da tampa localizado no interior da tampa ou o suporte da tampa TUCK-AWAY (dependendo do seu modelo de grelhador).
- Remova a grelha de cozedura (superior) do seu grelhador. Para maior conveniência, pendure a grelha de cozedura na cuba, no painel traseiro ou na estrutura do seu grelhador, utilizando a pega curva (um recurso em alguns dos nossos grelhadores) (A). Se o seu grelhador possuir a grelha de cozedura do GOURMET BBQ SYSTEM, primeiro retire do grelhador a área central removível e, de seguida, a grelha de cozedura completa.
- Retire a grelha (inferior) de carvão e limpe as cinzas ou pedaços de carvão usado do fundo da cuba. O carvão precisa de oxigénio para queimar, por isso certifique-se de que os orifícios de ventilação não estão obstruídos. Nos grelhadores com um sistema de limpeza ONE-TOUCH, desloque a pega para a frente e para trás para mover as cinzas do fundo do grelhador para o tabuleiro de recolha de cinzas (B).
- Se o seu grelhador possuir um tabuleiro de recolha de cinzas padrão, solte o fixador da perna para remover o tabuleiro de recolha de cinzas (C) e, de seguida, elimine as cinzas. Se o seu grelhador possuir um tabuleiro de recolha de cinzas de elevada capacidade, aperte a pega do tabuleiro para o soltar do grelhador (D).
- Abra o orifício de ventilação da cuba, deslocando a pega totalmente para a direita (E) ou movendo a pega para a posição aberta (F) (dependendo do modelo do seu grelhador).
- Substitua a grelha de carvão (inferior).

Nota: Instruções relativas à utilização de acendedor líquido foram intencionalmente omitidas deste manual do proprietário. O acendedor líquido é sujo 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 o carvão com um acendedor de chaminé

A forma mais simples e completa para acender qualquer tipo de carvão é a utilização de um acendedor de chaminé; em particular, o acendedor de chaminé Weber RAPIDFIRE acendalhas (vendido separadamente). Consulte as precauções e advertências incluídas no acendedor de chaminé RAPIDFIRE antes de acender o lume.

1. Colocar algumas folhas de jornal enrolado no fundo do acendedor de chaminé e colocar o acendedor de chaminé na grelha de carvão **(A)**; ou colocar alguns cubos de acendalhas no centro da grelha de carvão e colocar o acendedor de chaminé sobre eles **(B)**.
2. Encher o acendedor de chaminé com carvão **(C)**.
3. Acender os cubos de acendalhas ou jornal através dos orifícios na parte lateral do acendedor de chaminé **(D)**.

4. Manter o acendedor de chaminé no local até que o carvão esteja completamente aceso. O carvão estará completamente aceso quando estiver coberto por uma camada de cinza branca.

Observação: Os cubos de acendalhas utilizados devem ser completamente consumidos e o carvão deve estar em cinza antes de colocar os alimentos na grelha. Não cozinhar antes de o combustível ter um revestimento de cinzas.

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

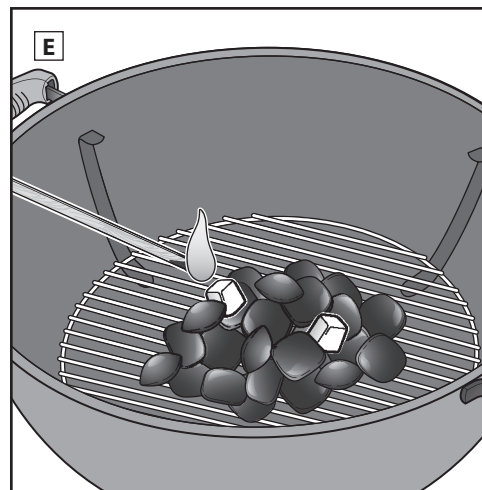
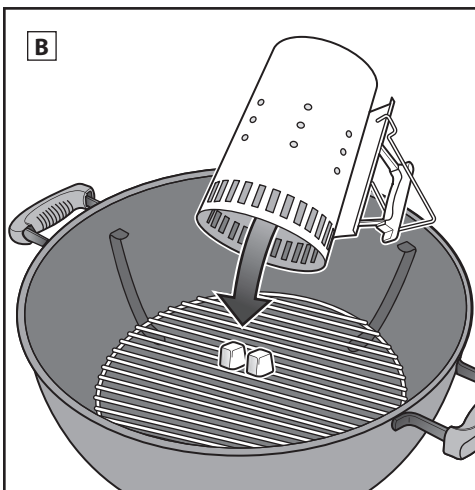
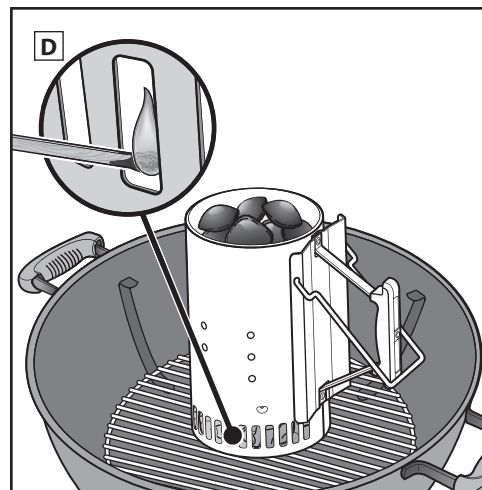
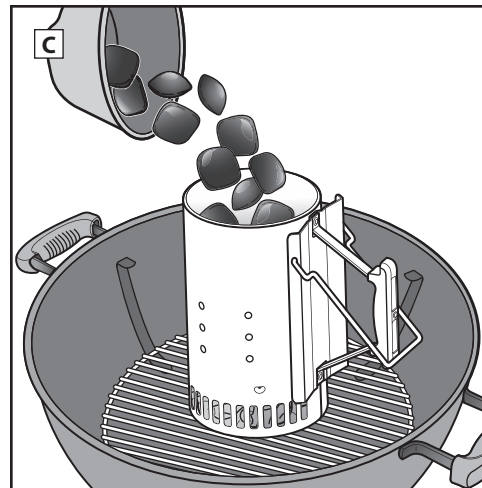
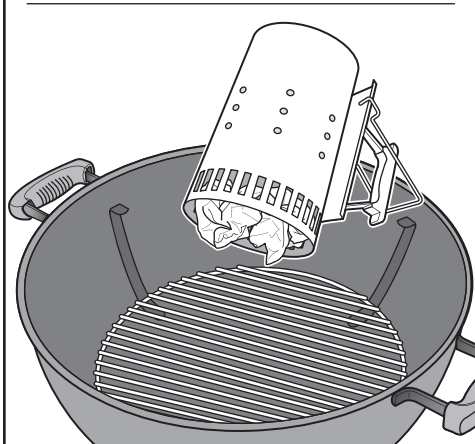
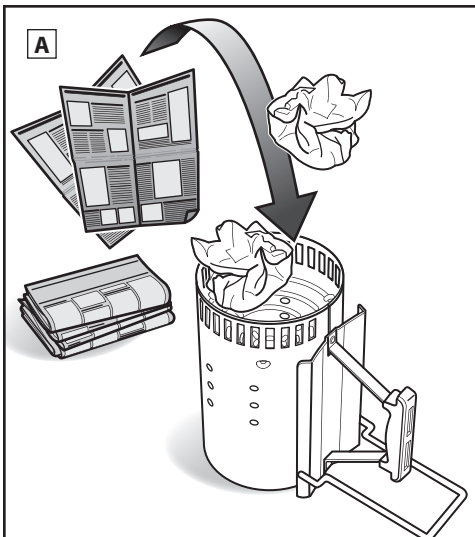
Acender o carvão com cubos de acendalhas

1. Construir uma pirâmide de carvão no centro da grelha de carvão (em baixo) e inserir dois cubos de acendalhas (vendidos separadamente) na pirâmide **(E)**.

2. Com um fósforo comprido ou um isqueiro, acender os cubos de acendalhas. Os cubos de acendalhas irão então acender o carvão.
3. Aguardar até que o carvão esteja completamente aceso. O carvão estará completamente aceso quando estiver coberto por uma camada de cinza branca.

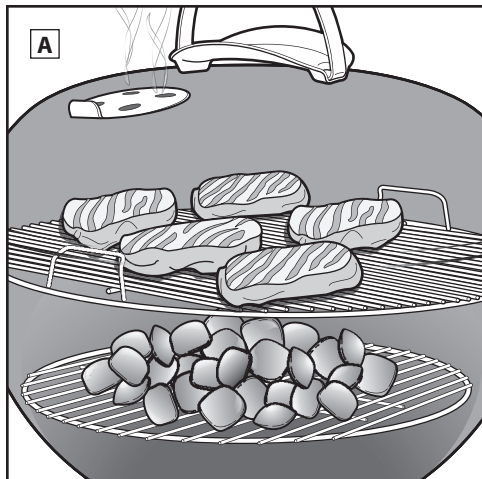
Observação: Os cubos de acendalhas utilizados devem ser completamente consumidos e o carvão deve estar em cinza antes de colocar os alimentos na grelha. Não cozinhar antes de o combustível ter um revestimento de cinzas.

4. Quando o carvão estiver totalmente aceso, consulte as páginas seguintes para obter instruções sobre como dispor o carvão e começar a cozinhar de acordo com o método de confeção pretendido (método direto ou indireto).





MÉTODOS DE GRELHAR



Grelhar com Calor Direto

Utilize o método direto para partes pequenas de alimentos que requerem menos de 20 minutos para cozinhar, como:

- Hambúrgues
- Bifes
- Carne aos pedaços
- Espetadas
- Pedacos de frango desossado
- Filetes de peixe
- Marisco
- Vegetais às fatias

Com calor direto, o fogo fica imediatamente por baixo dos alimentos (A). Tosta a superfície dos alimentos, desenvolvendo sabores, textura e uma deliciosa caramelização, ao mesmo tempo que cozinha os alimentos até ao centro.

Um fogo direto cria calor radiante e condutor. O calor radiante do carvão cozinha rapidamente a superfície dos alimentos mais próximos. Ao mesmo tempo, o fogo aquece a grelha de confeitura, conduzindo o calor diretamente para a superfície dos alimentos e criando as inconfundíveis e apelativas marcas de grelha.

Dispor o carvão para calor direto

1. 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.

Observação: O grelhador, incluindo as pegas, o abafador da tampa/orifícios de ventilação da tampa ficam quentes. Utilizar luvas de churrasco ou luvas para evitar queimar as mãos.

2. Quando o carvão estiver totalmente aceso, espalhá-lo de forma uniforme na grelha de carvão com tenazes compridas (B).
3. Colocar a grelha de confeitura.
4. Colocar a tampa no grelhador.
5. Abrir o abafador da tampa (C).
6. Pré-aquecer a grelha durante 10 a 15 minutos.
7. Quando a grelha de confeitura estiver pré-aquecida, utilizando uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável, limpar a grelha de confeitura (D).

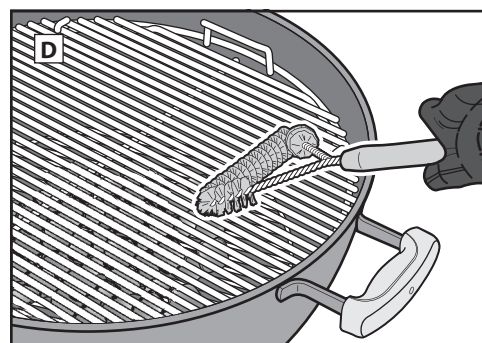
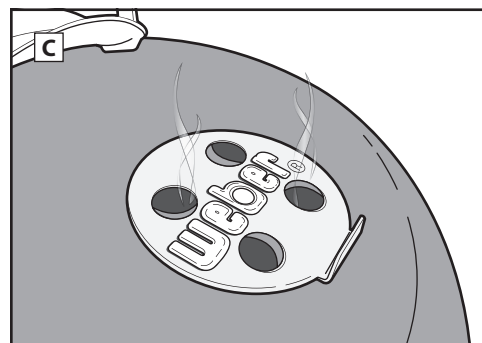
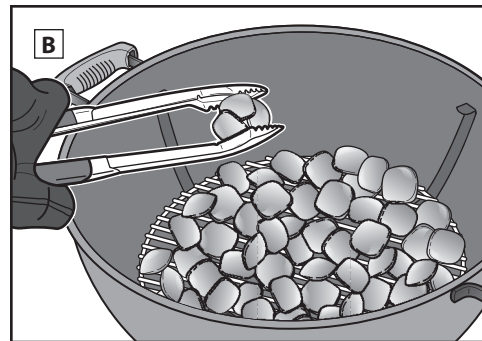
Observação: Utilizar uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável. Substituir a escova se forem encontradas algumas cerdas soltas na grelha de confeitura ou na escova.

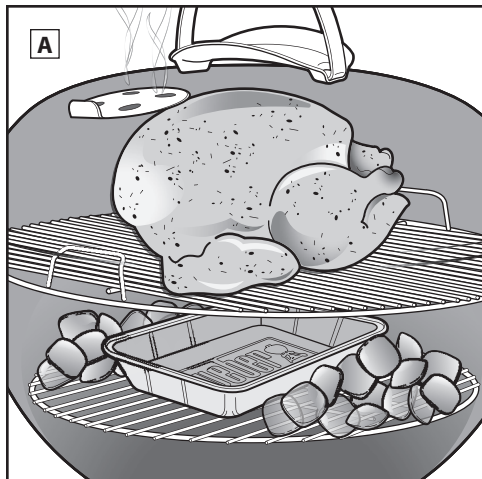
8. Abrir a tampa e colocar o alimento na grelha.
9. Colocar a tampa no grelhador. Consulte a receita para tempos de confeitura recomendados.

Observação: Ao remover a tampa do grelhador durante a confeitura, levante-a para o lado, em vez de para cima. Levantá-la para cima pode criar sucção, passando cinzas para cima da comida.

Quando terminar de cozinhar...

Feche o abafador da tampa e os orifícios de ventilação da tampa para apagar o carvão.





Grelhar com calor indireto

Utilize o método indireto para cortes maiores de carne que requerem 20 minutos ou mais para grelhar, ou para alimentos tão delicados que a exposição direta ao calor iria secá-los ou queimá-los, como:

- Assados
- Pedacos de aves com osso
- Peixe inteiro
- Filetes de peixe delicados
- Frangos inteiros
- Perus
- Costeletas

O calor indireto também pode ser utilizado para o acabamento de alimentos mais grossos ou cortes com osso que foram tostados ou dourados primeiro em calor direto.

Com calor indireto, o calor está nos dois lados da grelha ou só num lado da grelha. Os alimentos são colocados na parte apagada na grelha de confeção (A).

O calor radiante e o calor condutor continuam a ser fatores, mas não são tão intensos durante a confeção indireta. No entanto, se a tampa do grelhador estiver fechada, como deverá estar, é gerado outro tipo de calor: o calor por convexão. O calor sobe, reflete-se na tampa e nas superfícies interiores do grelhador, e circula para cozinhar lentamente os alimentos, de forma uniforme em todos os lados.

O calor por convexão não tosta a superfície da comida da mesma forma que o calor radiante e condutor. Cozinha mais suavemente até ao centro, como o calor num forno.

Dispor o carvão para calor indireto

1. 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.

Observação: O grelhador, incluindo as pegas, o abafador da tampa e os orifícios de ventilação da tampa ficam quentes. Utilizar luvas de churrasco ou luvas para evitar queimar as mãos.

2. Depois de o carvão estar completamente aceso, com tenazes compridas, dispor o carvão de modo que fique nos dois lados do alimento (B). Posicionar o carvão nas partes laterais da tampa opostas às pegas (C), diretamente na grelha de carvão ou nos trilhos para carvão ou CHAR-BASKETS se estiverem a ser utilizados. Uma caçarola para pingos pode ser colocada entre o carvão para recolher pingos.

UTILIZAR TRILHOS PARA CARVÃO:

Alinhar a grelha de carvão de modo que os fios de aço passem pela tampa, de pega a pega. Em seguida, posicionar os trilhos para carvão de forma que fiquem enganchados nos fios exteriores retos da grelha de carvão. A parte frontal dos trilhos para carvão deve deslizar sobre o quarto fio da grelha de carvão e encaixar no lugar (D).

3. Colocar a grelha de confeção.
4. Colocar a tampa no grelhador. Se o grelhador tiver um termómetro, posicionar sempre a tampa de forma que o termómetro não fique acima do carvão, onde ficaria exposto a calor direto (E).
5. Abrir o abafador da tampa.
6. Pré-aquecer a grelha durante 10 a 15 minutos.
7. Quando a grelha de confeção estiver pré-aquecida, utilizando uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável, limpar a grelha de confeção.

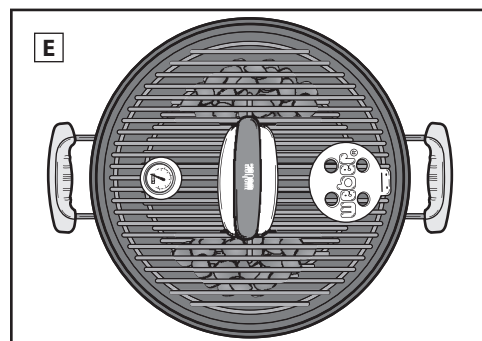
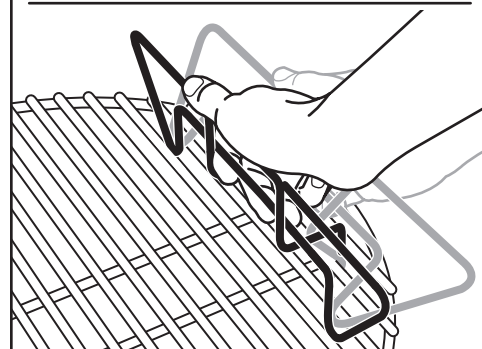
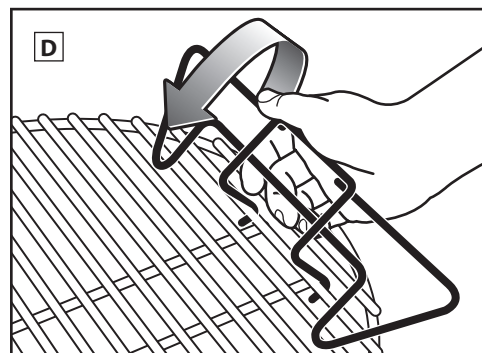
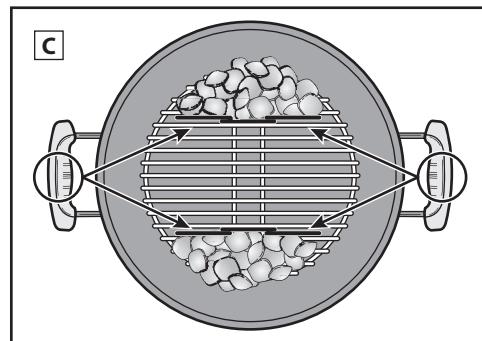
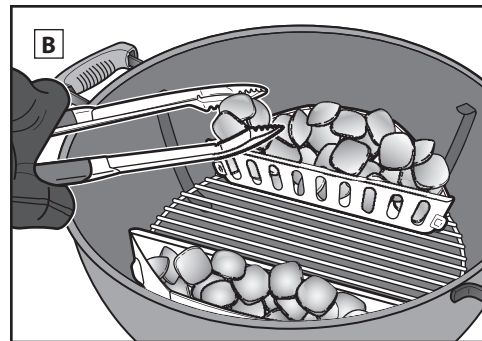
Observação: Utilizar uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável. Substituir a escova se forem encontradas algumas cerdas soltas na grelha de confeção ou na escova.

8. Abrir a tampa e colocar o alimento na grelha.
9. Colocar a tampa no grelhador. Consulte a receita para tempos de confeção recomendados.

Observação: Ao remover a tampa do grelhador durante a confeção, levante-a para o lado, em vez de para cima. Levantá-la para cima pode criar sucção, passando cinzas para cima da comida.

Quando terminar de cozinhar...

Feche o abafador da tampa e os orifícios de ventilação da tampa para apagar o carvão.





SUGESTÕES E TRUQUES PARA GRELHAR COM SUCESSO

Usar luvas

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. Os orifícios de ventilação, os abafadores, as pegas e a tampa irão aquecer durante o processo de confeção; por isso, certifique-se de que mantém as mãos e os antebraços protegidos.

Não utilizar fluido de isqueiro

Evitar a utilização de fluido de isqueiro, uma vez que pode conferir um sabor químico ao alimento. Os acendedores de chaminé (vendidos separadamente) e os cubos de acendalhas (vendidos separadamente) são uma forma muito mais limpa e eficaz de acender o carvão.

Pré-aquecer o grelhador

O pré-aquecimento do grelhador com a tampa fechada por 10 a 15 minutos prepara a grelha de confeção. Com todo o carvão em brasa, a temperatura sob a tampa deve atingir os 260 °C. O calor solta quaisquer pedaços de alimentos presos na grelha, o que facilita a respetiva remoção com uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável. Pré-aquecer o grelhador aquece a grelha o suficiente para tostar corretamente e também ajuda a evitar que os alimentos fiquem colados à grelha.

Observação: Utilizar uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável. Substituir a escova se forem encontradas algumas cerdas soltas na grelha de confeção ou na escova.

Untar a comida e não a grelha

O óleo evita que os alimentos fiquem presos e também adiciona sabor e sucos. Passar uma escova com óleo ou vaporizar alimentos com óleo funciona melhor do que pincelar a grelha com óleo.

Manter o ar a fluir

Um fogo de carvão precisa de ar. A tampa deve estar fechada, tanto quanto possível, mas o abafador da tampa e o orifício de ventilação da tampa devem ser mantidos abertos. Retirar as cinzas no fundo do grelhador regularmente para evitar que bloqueiem os orifícios de ventilação.

Colocar uma tampa no grelhador

Por quatro razões importantes, a tampa deve estar fechada, tanto quanto possível.

1. Mantém a grelha quente o suficiente para tostar os alimentos.
2. Acelera o tempo de confeção e evita que os alimentos sequem.
3. Retém os fumos que se desenvolvem quando a gordura e os sucos se vaporizam no grelhador.
4. Evita reacendimentos, limitando o oxigénio.

Domar a chama

Os reacendimentos acontecem, o que é bom, porque tostam a superfície do que se está a grelhar; no entanto, muitos reacendimentos podem queimar os alimentos. Manter a tampa colocada, tanto quanto possível. Este procedimento limita a quantidade de oxigénio dentro do grelhador, o que ajudará a apagar quaisquer reacendimentos. Se as chamas ficarem fora de controlo, mova os alimentos para fogo indireto temporariamente, até que as chamas sejam reduzidas.

Vigiar o tempo e a temperatura

Se estiver a grelhar num clima mais frio ou numa altitude mais elevada, os tempos de confeção serão mais longos. Se o vento for forte, irá aumentar a temperatura de um grelhador a carvão; por isso, fique sempre perto do grelhador e mantenha a tampa colocada o máximo possível para que o calor não escape.

Congelados ou frescos

Se estiver a grelhar alimentos congelados ou frescos, siga as orientações de segurança na embalagem e cozinhe sempre com a temperatura interior recomendada. Os alimentos congelados demoram mais tempo a grelhar e podem precisar de mais adição de combustível, dependendo do tipo de alimento.

Manter o grelhador limpo

Siga algumas instruções básicas de manutenção para manter o grelhador com bom aspeto e a grelhar melhor durante os próximos anos!

- Para um fluxo de ar adequado e grelhar melhor, retire as cinzas acumuladas e o carvão usado do fundo da tampa e do coletor de cinzas antes da utilização. Certifique-se antes de que o carvão está totalmente apagado e que o grelhador arrefeceu.
- Poderá observar flocos “semelhantes a pintura” no interior da tampa. Durante a utilização, gorduras e vapores de fumo oxidam lentamente em carbono e ficam depositados no interior da tampa. Escove a gordura carbonizada no interior da tampa com uma escova para grelhador com cerdas em aço inoxidável. Para minimizar ainda mais a acumulação, a parte interior da tampa pode ser limpa com uma toalha de papel após a confeção, enquanto o grelhador ainda está morno (não quente).
- Se o grelhador estiver sujeito a um ambiente particularmente severo, deve limpar a parte exterior com mais frequência. A chuva ácida, produtos químicos, a água e o sal podem provocar ferrugem na superfície. A Weber recomenda a limpeza do exterior do grelhador com água morna e sabão. Prosseguir com enxaguamento e secagem completa.
- Não utilizar objetos pontiagudos ou produtos abrasivos para limpar as superfícies do grelhador.



Os tempos de confeção para carne de vaca e borrego usam a definição de cozimento médio do Departamento da Agricultura dos Estados Unidos, salvo indicação em contrário. Os cortes, espessuras, pesos e tempos para grelhar são fornecidos como orientações. Fatores como altitude, vento e temperatura exterior podem afetar os tempos de confeção.

Visite www.weber.com para obter receitas e sugestões para grelhar.

	Espessura/Peso	Tempo total aproximado para grelhar
CARNE VERMELHA	Bife: Bifes, lombo de vaca, costeletas e filete mignon	2 cm de espessura 2,5 cm de espessura 5 cm de espessura
		4 a 6 minutos calor direto alto 6 a 8 minutos calor direto alto 14 a 18 minutos alourar 6 a 8 minutos em calor direto alto, e grelhar 8 a 10 minutos em calor indireto alto
	Bife de flanko	0,7 a 1 kg, 2 cm de espessura
		8 a 10 minutos calor direto médio
	Pastel de carne moída	2 cm de espessura
		8 a 10 minutos calor direto médio
Lombo		1,4 a 1,8 kg
		45 a 60 minutos 15 minutos em calor direto médio, e grelhar 30 a 45 minutos em calor indireto médio
PORCO	Salsicha Bratwurst: fresca	85 g
		20 a 25 minutos calor direto brando
	Costeleta: desossada ou com osso	2 cm de espessura 3 a 4 cm de espessura
		6 a 8 minutos calor direto elevado 10 a 12 minutos alourar 6 minutos em calor direto alto, e grelhar 4 a 6 minutos em calor indireto elevado
	Costeletas: entrecosto	1,4 a 1,8 kg
		1½ a 2 horas calor indireto médio
Lombo		1,4 a 1,8 kg
		1½ a 2 horas calor indireto médio
	Lombo	0,5 kg
		30 minutos alourar 5 minutos em calor direto alto, e grelhar 25 minutos em calor indireto médio
AVES	Peito de frango: desossado, sem pele	170 a 227 g
		8 a 12 minutos calor direto médio
	Coxa de frango: desossado, sem pele	113 g
		8 a 10 minutos calor direto médio
	Pedaços de frango: com osso, variados	85 a 170 g
		36 a 40 minutos 6 a 10 minutos em calor direto brando, 30 minutos em calor indireto médio
FRANGO	Frango: inteiro	1,8 a 2,25 kg
		1 a 1½ horas calor indireto médio
	Galinha-anã	0,7 a 0,9 kg
		60 a 70 minutos calor indireto médio
	Peru: inteiro, não recheado	4,5 a 5,5 kg
		2 a 2½ horas calor indireto médio
FRUTOS DO MAR	Peixe, filete ou bife: alabote do Atlântico, pargo, salmão, robalo, peixe-espada, atum	0,6 a 1,25 cm de espessura 2,5 a 3 cm de espessura
		3 a 5 minutos calor direto médio 10 a 12 minutos calor direto médio
	Peixe: inteiro	0,5 kg 1,4 kg
		15 a 20 minutos calor indireto médio 30 a 45 minutos calor indireto médio
	Camarão	14 g
		2 a 4 minutos calor direto alto
VEGETAIS	Espargo	1,25 cm
		6 a 8 minutos calor direto médio
	Milho	com casca descascado
		25 a 30 minutos calor direto médio 10 a 15 minutos calor direto médio
	Cogumelo	japones ou jovem portobello
		8 a 10 minutos calor direto médio 10 a 15 minutos calor direto médio
	Cebola	cortada ao meio fatias de 1,25 cm
		35 a 40 minutos calor indireto médio 8 a 12 minutos calor direto médio
	Batata	inteira rodela de 1,25 cm
		45 a 60 minutos calor indireto médio 9 a 11 minutos escaldar 3 minutos, e grelhar 6 a 8 minutos em calor direto médio

Certifique-se de que os alimentos cabem no grelhador quando a tampa está para baixo, deixando aproximadamente 2,5 cm de distância entre os alimentos e a tampa.

Dicas para cozinhar

- Grelhar bifes, filetes de peixe, pedaços de frango desossados e vegetais utilizando o método direto para o tempo indicado no gráfico (ou para o cozimento desejado) virando os alimentos uma vez, a meio do tempo de confeção.
- Grelhar assados, aves inteiras, partes de aves com osso, peixe inteiro, e os cortes mais grossos, utilizando o método indireto para o tempo indicado no gráfico (ou até que um termômetro de leitura instantânea registre a temperatura interior pretendida).
- Antes de trincar, permita que assados, cortes maiores de carne, costeletas e bifes grossos repousem durante 5 a 10 minutos após a confeção. A temperatura interna da carne vai subir 5 a 10 graus, durante este tempo.
- Descongelar os alimentos antes de grelhar. Caso contrário, deixar cozinhar por mais tempo, se estiver a cozinhar alimentos congelados.

Dicas de segurança dos alimentos

- Não descongelar carne, peixe ou frango à temperatura ambiente. Descongelar no frigorífico.
- Lavar bem as mãos com água quente e sabonete antes de iniciar qualquer preparação de refeições e depois de manusear carne, peixe e aves frescos.
- Nunca colocar alimentos cozinhados num prato onde estiveram alimentos crus.
- Lavar todos os pratos e utensílios de cozinha que entraram em contacto com carnes ou peixes crus, com água quente e detergente, e enxaguar.



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 używać w pomieszczeniach! Grill jest przeznaczony do użytku zewnętrznego na dobrze wentylowanym obszarze i nigdy nie powinien być używany jako grzejnik. Użycie w pomieszczeniu doprowadzi do poważnych obrażeń ciała lub śmierci na skutek gromadzenia się toksycznych oparów.

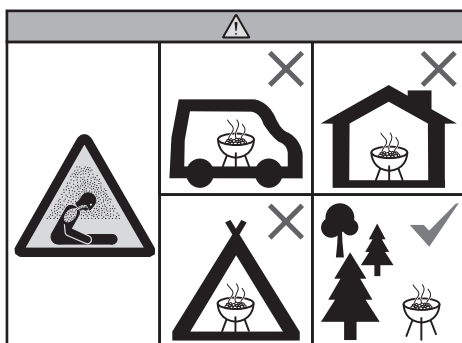
⚠ **OSTRZEŻENIE!** Ten grill będzie bardzo gorący, nie przestawiaj go podczas użytkowania.

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny przebywać w pobliżu.

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Do zapalania lub ponownego zapalania nie wolno używać spirytusu ani benzyny! Używaj wyłącznie podpałek zgodnych z normą EN 1860-3!

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Nie rozpoczynać pieczenia, dopóki węgiel będzie pokryty warstwą popiołu.

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Nie korzystaj z grilla w przestrzeni ograniczonej i/lub mieszkalnej, np. w domu, namiocie, przyczepie kempingowej, pojeździe mieszkalnym, łodzi. Niebezpieczeństwo zgonu z powodu zatrucia tlenkiem węgla.



ZAGROŻENIA

⚠ Nie używaj grilla w garażu, budynku, pod wiatą ani w żadnej innej zamkniętej przestrzeni.

⚠ Do gorącego lub ciepłego węgla nie należy dodawać podpałki w płynie lub węgla drzewnego pokrytego podpałką w płynie. Po użyciu zamknij podpałkę w płynie nakrętką i umieść ją w bezpiecznej odległości od grilla.

⚠ W miejscu grillowania nie powinny znajdować się łatwopalne opary ani ciecze, takie jak benzyna, alkohol itp., ani inne materiały łatwopalne.

OSTRZEŻENIA:

⚠ Nie korzystaj z grilla, dopóki nie zostaną zainstalowane wszystkie części. Grill musi być prawidłowo zamontowany zgodnie z instrukcją montażu. Nieprawidłowy montaż może stwarzać niebezpieczeństwo.

⚠ Nigdy nie używać grilla bez zamontowanego popielnika.

⚠ Nie używać grilla pod łatwopalaną konstrukcją.

⚠ Spożywanie alkoholu, leków na receptę lub bez recepty może negatywnie wpłynąć na zdolność użytkownika do właściwego montażu i bezpiecznej obsługi grilla.

⚠ Podczas obsługi 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 1,5 m od materiałów łatwopalnych. Do materiałów łatwopalnych należą między innymi tarasy, ganki lub werandy z drewna lub impregnowanego drewna.

⚠ Grill stawiaj zawsze na bezpiecznej, równej powierzchni, wolnej od materiałów łatwopalnych.

⚠ Nie stawiaj grilla na szklanej lub łatwopalnej powierzchni.

⚠ Nie należy używać grilla przy silnym wietrze.

⚠ Przy rozpalaniu lub obsłudze 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, regulowania otworów wentylacyjnych (przepustnic), dodawania węgla oraz dotykania termometru i pokrywę noś rękawice chroniące przed wysoką temperaturą (zgodne z normą EN 407, zapewniające ochronę przed ciepłem kontaktowym na poziomie 2 lub wyższym).

⚠ Używaj odpowiednich narzędzi o długich, termoodpornych uchwytach.

⚠ 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 nadepnięcia na nie lub ryzyko pożaru. Nigdy nie wyrzucaj popiołu ani węgla, zanim do końca nie wygasną.

⚠ Nie chowaj grilla przed całkowitym wygaśnięciem popiołu i węgla.

⚠ Nie usuwaj popiołu przed całkowitym wypaleniem się i wygaśnięciem wszystkich węgli i ostygnięciem grilla.

⚠ Kable i przewody elektryczne trzymaj z dala od gorących powierzchni grilla oraz od często uczęszczanych obszarów.

PRZESTROGI

⚠ Nie używaj wody do gaszenia płonącego tłuszczu ani gaszenia węgla.

⚠ Wyłożenie misy folią aluminiową utrudnia przepływ powietrza. Podczas pieczenia metodą pośrednią do zbierania kapiącego tłuszczu należy używać miski ociekowej.

⚠ Szczotki do grilla należy regularnie sprawdzać pod kątem wypadającego włosa i stopnia zużycia. Wymień szczotkę, jeżeli zauważysz luźne włosie na ruszcie lub szczotce. Firma WEBER zaleca zakup nowej szczotki do grilla z włosem ze stali nierdzewnej na początku każdej wiosny.

DODATKOWE OSTRZEŻENIA

⚠ Nie zawieszaj pokrywę na uchwycie misy.



Dziękujemy za zakup produktu WEBER. Firma 1415 S. Roselle Road, Palatine, Illinois 60067 USA („WEBER”) jest zaszczyczona, że może dostarczyć bezpieczny, trwały i niezawodny produkt.

Niniejszym zapewniamy dobrowolną gwarancję WEBER bez żadnej dodatkowej opłaty. Zawiera ona informacje, które mogą być potrzebne do naprawy produktu WEBER w mało prawdopodobnym przypadku awarii lub wady.

Zgodnie z obowiązującym przepisami, w przypadku wadliwego produktu klient ma szereg praw. Prawa te obejmują świadczenia zastępcze lub wymianę, obniżenie ceny zakupu i kompensację. Na przykład w Unii Europejskiej będzie to dwuletnia rękojmia liczona od daty wydania towaru. Postanowienia niniejszej gwarancji nie naruszają tych ani innych praw ustawowych. W rzetelności niniejsza gwarancja zapewnia Właścicielowi dodatkowe prawa, niezależne od postanowień rękojmi.

DOBROWOLNA GWARANCJA WEBER

Firma WEBER gwarantuje nabywcy produktu WEBER (lub w przypadku darowizny lub promocji osobie, dla której został zakupiony upominek lub artykuł promocyjny), że produkt WEBER jest wolny od wad materiałowych i produkcyjnych przez okres podany poniżej pod warunkiem, że będzie zmontowany i używany zgodnie z dołączoną instrukcją obsługi. (Uwaga: w przypadku utraty lub zagubienia instrukcji obsługi WEBER egzemplarz zastępczy można pobrać ze strony internetowej www.weber.com lub z krajowej strony internetowej, na którą Właściciel może zostać przekierowany.) W przypadku normalnego użytkowania produktu do celów prywatnych w domu lub apartamencie jednorodzinnym firma WEBER w ramach niniejszej gwarancji wyraża zgodę na naprawę lub wymianę części uszkodzonych w ustalonym czasie, przy uwzględnieniu ograniczeń i wyłączeń wyszczególnionych poniżej. W ZAKRESIE DOPUSZCZALNYM PRZEZ OBOWIĄZUJĄCE PRZEPISY PRAWA GWARANCJA TA PRZYSŁUGUJE TYLKO PIERWSZEMU NABYWCY I NIE MOŻNA JEJ PRZENOSIĆ NA NASTĘPNYCH WŁAŚCICIELI Z WYJĄTKIEM WSPOMNIANYCH POWYŻEJ PRZYPADKÓW DAROWIZNY LUB PROMOCJI.

ZAKRES ODPOWIEDZIALNOŚCI WŁAŚCICIELA W RAMACH NINIEJSZEJ GWARANCJI

W celu zapewnienia bezproblemowego objęcia produktu gwarancją ważne jest (ale nieobowiązkowe), aby zarejestrować produkt WEBER przez Internet na stronie www.weber.com lub na krajowej stronie internetowej, na którą Właściciel może zostać przekierowany). Należy również zachować oryginalny paragon lub fakturę zakupu urządzenia. Rejestracja produktu WEBER jest potwierdzeniem gwarancji i umożliwia bezpośredni kontakt firmy WEBER z nabywcą, jeśli wystąpi taka potrzeba.

Powyższa gwarancja obowiązuje tylko wtedy, gdy Właściciel odpowiednio dba o produkt WEBER, postępując zgodnie ze wszystkimi instrukcjami montażu, użytkowania i konserwacji zapobiegawczej wyszczególnionymi w dołączonej instrukcji obsługi, chyba że Właściciel może udowodnić, iż wada lub usterka jest niezależna od wywiązania się z wyżej wymienionych obowiązków. Jeśli użytkownik mieszka na wybrzeżu lub produkt jest umiejscowiony przy basenie, konserwacja obejmuje regularne mycie i splukiwanie powierzchni zewnętrznych zgodnie z instrukcjami zawartymi w dołączonej instrukcji obsługi.

PROCEDURA GWARANCYJNA / WYŁĄCZENIE Z GWARANCJI

Jeśli Właściciel jest przekonany, że dana część jest objęta niniejszą gwarancją, powinien skontaktować się z Centrum Serwisowym WEBER, korzystając z danych kontaktowych zamieszczonych na naszej stronie internetowej (www.weber.com lub krajowej stronie internetowej, na którą Właściciel może zostać przekierowany). Firma WEBER, po wyjaśnieniu, naprawi lub wymieni (według uznania) wadliwą część objętą niniejszą gwarancją. Jeśli naprawa lub wymiana jest niemożliwa, firma WEBER może (według uznania) wymienić reklamowany grill na nowy o takiej samej lub wyższej wartości. Firma WEBER może wystąpić o zwrot części w celu inspekcji, przy wcześniej opłaconych kosztach wysyłki.

Niniejsza GWARANCJA traci ważność w przypadku uszkodzeń, pogorszenia stanu technicznego, odbarwień lub korozji, za które firma WEBER nie ponosi odpowiedzialności, spowodowanych przez:

- Niewłaściwe użytkowanie, przebudowę, modyfikację, nieprawidłowe stosowanie, wandalizm, zaniedbanie, nieprawidłowe zmontowanie lub nieprawidłową instalację oraz nieprzestrzeganie normalnej i rutynowej konserwacji;
- Owady (np. pająki) i gryzonie (np. wiewiórki), w tym, ale nie wyłącznie, uszkodzenia rur palników lub węży gazowych;
- Działanie stonog powietrza lub źródeł chloru np. basenów pływakich lub jacuzzi/uzdrowisk;
- Zjawiska atmosferyczne takie jak grad, huragany, trzęsienia ziemi, tsunami, tornada lub gwałtowne burze.

Stosowanie lub zamontowanie w produkcie WEBER części, które nie są oryginalnymi częściami WEBER powoduje unieważnienie niniejszej gwarancji. Wszelkie uszkodzenia wynikające z tego powodu nie są objęte niniejszą gwarancją. Wszelkie przeróbki grilla gazowego, które nie są zatwierdzone przez firmę WEBER i nie są wykonane przez autoryzowanego serwisanta firmy WEBER powodują unieważnienie niniejszej gwarancji.

OKRESY GWARANCJI PRODUKTU

Kociot, pokrywa i pierścień środkowy:
10 lat na perforację w wyniku korozji/przepalenia

System czyszczenia ONE-TOUCH:
5 lat na perforację w wyniku korozji/przepalenia

Elementy z tworzywa sztucznego:
5 lat z wyjątkiem płowienia lub odbarwienia

Wszystkie pozostałe części:
2 lata

WYŁĄCZENIA OD ODPOWIEDZIALNOŚCI

OPRÓCZ GWARANCJI I WYŁĄCZEŃ OD ODPOWIEDZIALNOŚCI OKREŚLONYCH W NINIEJSZYCH WARUNKACH GWARANCJI, NIE ISTNIĄ ŻADNE INNE GWARANCJE ANI DOBROWOLNE DEKLARACJE ODPOWIEDZIALNOŚCI, KTÓRE ROZSZERZAJĄ USTAWOWĄ ODPOWIEDZIALNOŚĆ, JAKĄ PONOSI FIRMA WEBER. NINIEJSZE WARUNKI GWARANCJI RÓWNIEŻ NIE OGRANICZAJĄ ANI NIE WYŁĄCZAJĄ SYTUACJI LUB REKLAMACJI, W PRZYPADKU KTÓRYCH FIRMA WEBER OBOWIĄZKOWO PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚĆ OKREŚLONĄ USTAWOWO.

PO UPŁYWIE OKRESU NINIEJSZEJ GWARANCJI NIE UDZIELA SIĘ ŻADNYCH GWARANCJI. ŻADNE INNE GWARANCJE UDZIELONE PRZEZ DOWOLNĄ OSOBĘ, W TYM DEALERA LUB SPRZEDAWCĘ, NA DOWOLNY PRODUKT (NP. WSZELKIE „ROZSZERZENIA GWARANCJI”) NIE SĄ WIĄZĄCE DLA FIRMY WEBER. JEDYNYM ZADOŚĆCZYNIENIEM STOSOWANYM W RAMACH NINIEJSZEJ GWARANCJI JEST NAPRAWA LUB WYMIANA CZĘŚCI LUB PRODUKTU.

W ŻADNYM WYPADKU W RAMACH NINIEJSZEJ DOBROWOLNEJ GWARANCJI ŻADNE ODSZKODOWANIE NIE MOŻE BYĆ WYŻSZE OD CENY SPRZEDANEGO PRODUKTU WEBER.

UŻYTKOWNIK PRZYJMUJE NA SIEBIE RYZYKO I ODPOWIEDZIALNOŚĆ ZA STRATY, SZKODY LUB OBRAŻENIA CIAŁA, WŁASNE ORAZ INNYCH OSÓB WYNIKAJĄCE Z NIEWŁAŚCIWEGO UŻYTKOWANIA PRODUKTU LUB NIEPRZESTRZEGANIA INSTRUKCJI FIRMY WEBER ZAWARTYCH W DOŁĄCZONEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI.

CZĘŚCI I AKCESORIA WYMNIENIONE W RAMACH NINIEJSZEJ GWARANCJI SĄ OBJĘTE GWARANCJĄ, KTÓREJ OKRES NIE PRZEKRACZA OKRESU GWARANCJI PIERWOTNEJ.

NINIEJSZA GWARANCJA OBEJMUJE WYŁĄCZNIE PRYWATNE UŻYTKOWANIE W DOMU LUB APARTAMENCIE JEDNORODZINNYM I NIE OBEJMUJE GRILLÓW WEBER UŻYTKOWANYCH W JEDNOSTKACH HANDLOWYCH I KOMUNALNYCH TAKICH JAK RESTAURACJE, HOTELE, OŚRODKI WYPOCZYNKOWE LUB NIERUCHOMOŚCI POD WYNAJEM.

WEBER MOŻE ZMIENIAĆ WZORNICTWO SWOICH PRODUKTÓW. ŻADNA TREŚĆ ZAWARTA W NINIEJSZEJ GWARANCJI NIE MOŻE BYĆ ROZUMIANA JAKO ZOBOWIĄZANIE FIRMY WEBER DO WPROWADZENIA TYCH ZMIAN WZORNICTWA DO PRODUKTÓW WYTWORZONYCH WCZEŚNIEJ ANI JAKO PRZYZNANIE, ŻE POPRZEDNIE WZORNICTWO BYŁO WADLIWE.

**Wejdź na stronę www.weber.com,
wybierz swój kraj i już dziś
zarejestruj swój grill.**



SYSTEM GOTOWANIA

Konstrukcja grilla węglowego została dogłębnie przemyślana. Nasze grille zostały zaprojektowane 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.

A Misa i pokrywa

Każdy grill węglowy WEBER jest wyposażony w misę i pokrywę 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.

B Przepustnice i otwory wentylacyjne

Ważnym elementem grillowania na węglu drzewnym jest powietrze. Im więcej powietrza dostanie się do grilla, tym wyższa będzie temperatura w jego wnętrzu, dopóki nie dojdzie do wypalenia węgla. Podczas pieczenia możliwe jest łatwe sterowanie temperaturą wewnątrz grilla poprzez regulację przepustnic pokrywy i misy. Aby zapewnić wysoką temperaturę wewnątrz grilla podczas pieczenia metodą bezpośrednią, należy całkowicie otworzyć otwory wentylacyjne misy i pokrywy. W przypadku pieczenia metodą pośrednią w niższych temperaturach można zamknąć do połowy przepustnice pokrywy i misy. Całkowite zamknięcie przepustnic spowoduje odcięcie dopływu powietrza, co doprowadzi do wygaszenia węgla.

C Ruszt do pieczenia

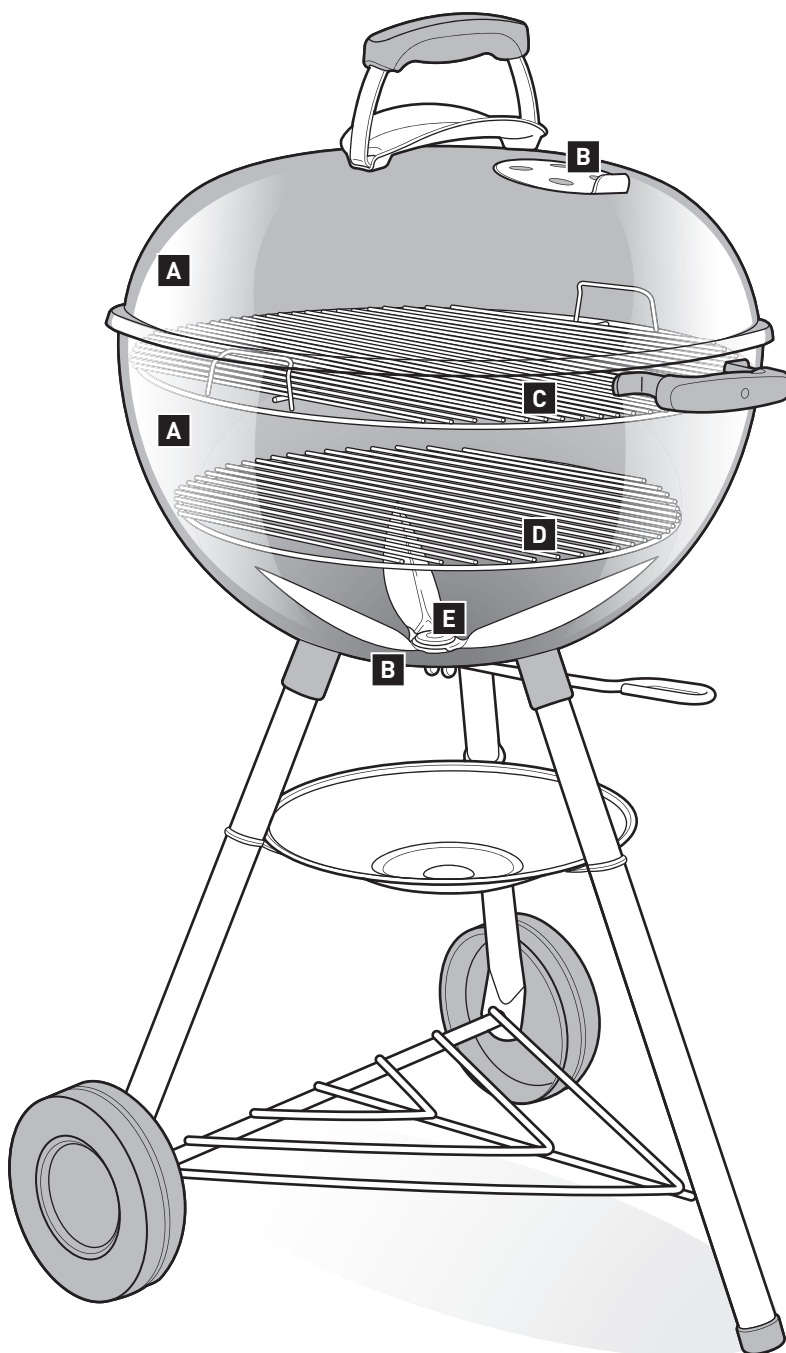
Wykonany z wytrzymałej, powlekanej stali ruszt do pieczenia zapewnia dużo miejsca do przygotowania wszystkich ulubionych dań.

D Ruszt na węgiel

Ruszt na węgiel 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.

E System czyszczenia ONE-TOUCH

System czyszczenia ONE-TOUCH umożliwia bezproblemowe czyszczenie. Wystarczy kilka razy przesunąć uchwyt z jednej strony na drugą, by umieszczone w misie trzy łopatkki wygarnęły popiół z dna grilla do popielnika. Te same otwory wentylacyjne pełnią funkcję przepustnicy misy, ułatwiając dopływ tlenu do ognia lub umożliwiając jego łatwe ugaszenie.

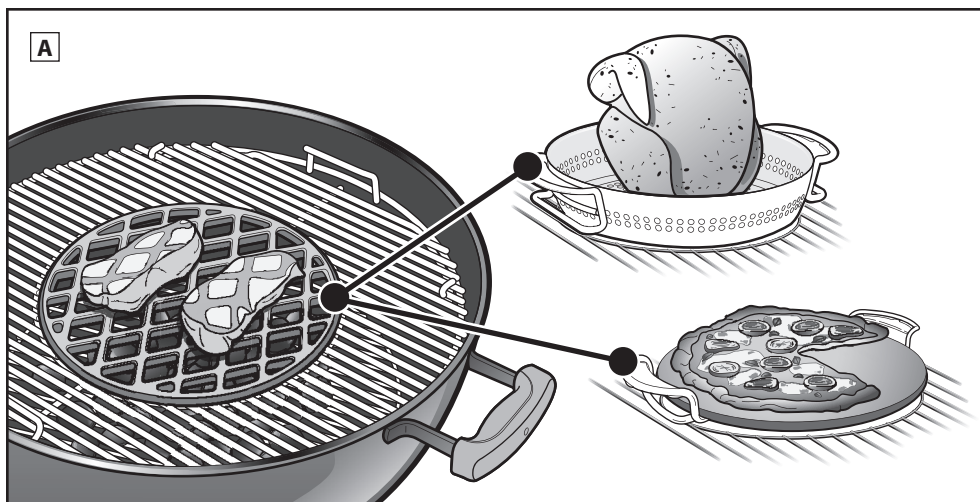




W zależności od zakupionego modelu grill może być wyposażony w funkcje opisane na niniejszej stronie.

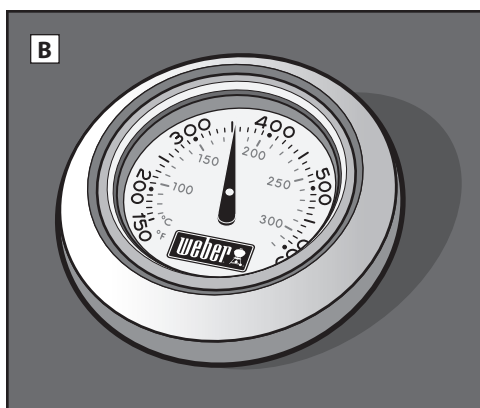
A GOURMET BBQ SYSTEM

Ruszt do gotowania może być wyposażony w specjalny środkowy obszar, który można usunąć. Ta funkcja ma na celu umożliwienie łatwego dodawania specjalnych komponentów do gotowania Weber GOURMET BBQ SYSTEM (sprzedawanych oddzielnie), takich jak kamień do pieczenia pizzy, wok, patelnia typu „griddle”, ruszt do passerowania, patelnia do pieczenia drobiu, forma do pączków lub koreańska wkładka do grillowania. Każda z opcji zapewnia nieograniczone możliwości próbowania nowych przepisów.



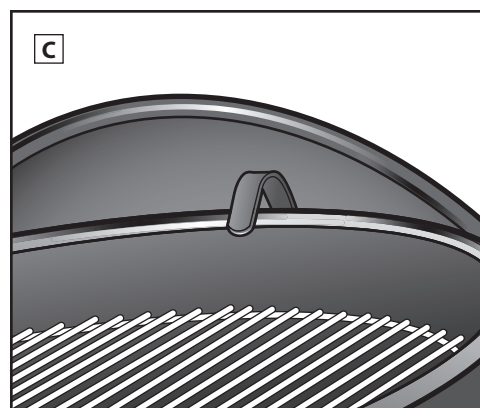
B Wbudowany termometr

Trwały, wbudowany w pokrywę termometr pozwala na łatwe monitorowanie temperatury grilla.



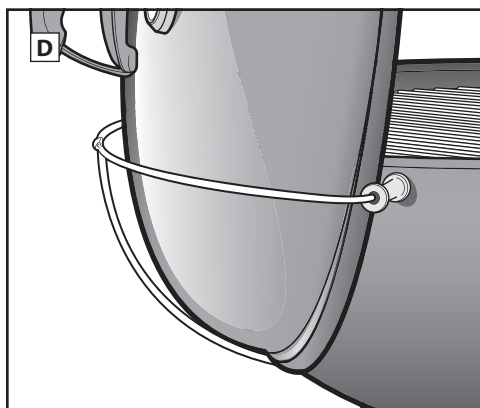
C Hak pokrywy

Wewnątrz pokrywy grilla znajduje się zamocowany pod kątem hak. Wystarczy po prostu przesunąć pokrywę na bok i zawiesić ją na misie.



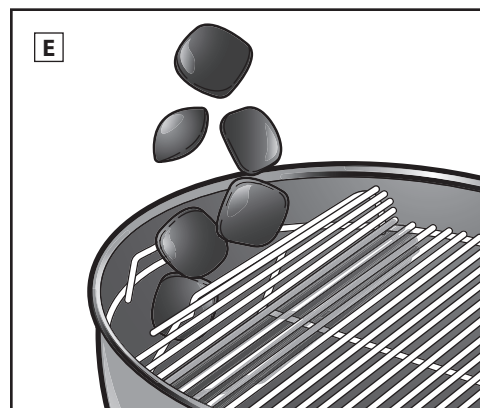
D Uchwyt pokrywy TUCK-AWAY

Uchwyt pokrywy TUCK-AWAY pozwala na łatwe przesuwanie pokrywy na bok w celu sprawdzenia potrawy lub dodania węgla drzewnego.



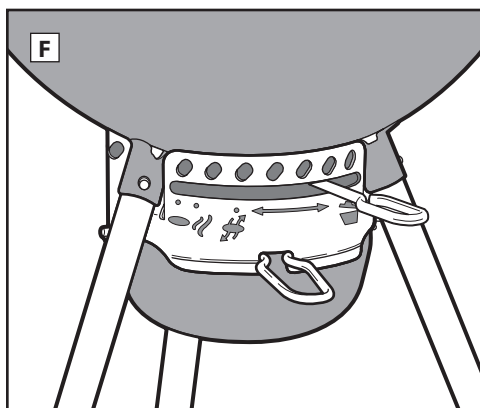
E Ruszt do gotowania z zawiasami

Ruszt do gotowania z zawiasami ma po obu stronach obszary, które można podnieść w celu umożliwienia łatwego dodania paliwa.



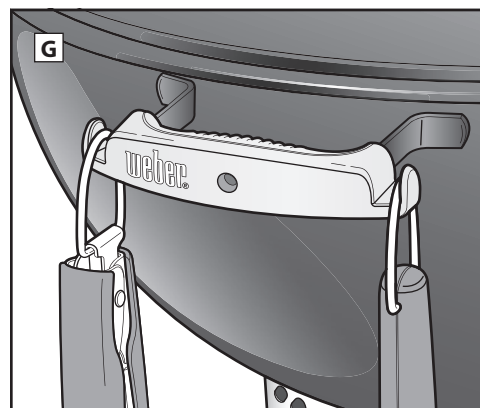
F Popielnik o dużej pojemności

W pełni zamknięty popielnik o dużej pojemności chroni przed rozdmuchiwanym popiołem i zapewnia łatwy demontaż w celu szybkiego i czystego usunięcia popiołu.



G Uchwyt z hakiem na narzędzia

Uchwyt posiada wbudowany hak na narzędzia zapewniający wygodne miejsce na zawieszenie swoich narzędzi.





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 małe, 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**. Do odmierzenia odpowiedniej ilości węgla użyj miarki dostarczonej z grillem. Więcej informacji na temat różnicy między metodami bezpośrednią i pośrednią można znaleźć w rozdziałach **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.

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

Odmierzanie i dodawanie węgla drzewnego w metodzie bezpośredniej

*Do odmierzenia grubego węgla drzewnego należy użyć dostarczonego z grillem kubka.

Średnica grilla	WEBER Brykiety węgla drzewnego	Brykiety węgla drzewnego	Gruby węgiel drzewny z drewna bukowego*	Gruby węgiel drzewny mieszany*
47 cm	25 brykietów	30 brykietów	1 kubek (0,56 kg)	¾ kubka
57 cm	30 brykietów	40 brykietów	1 ¾ kubka (0,98 kg)	1 ¼ kubka
67 cm	45 brykietów	60 brykietów	4 kubki (2,24 kg)	2 ¾ kubka

Odmierzanie i dodawanie węgla drzewnego w metodzie pośredniej

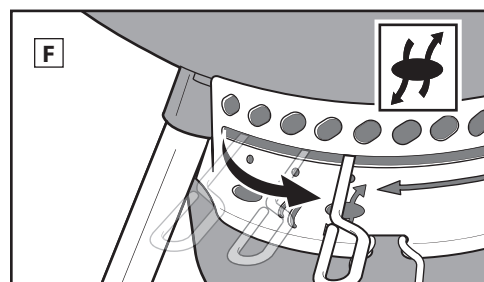
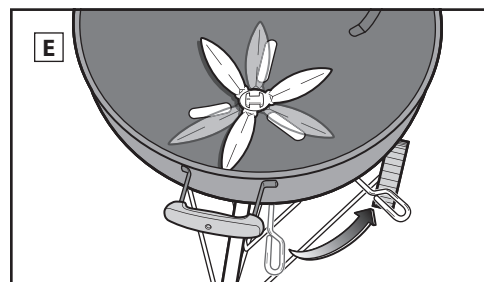
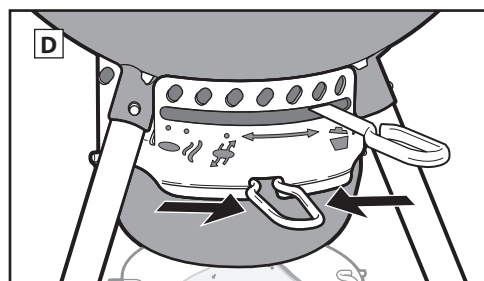
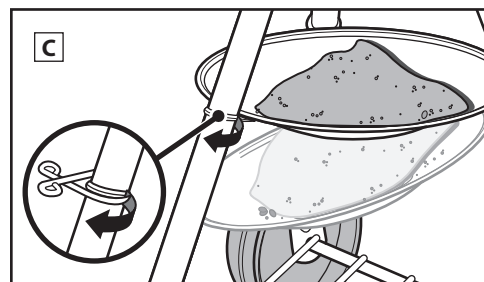
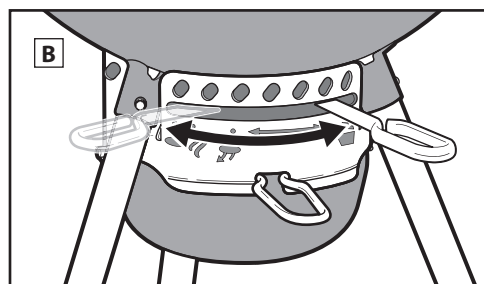
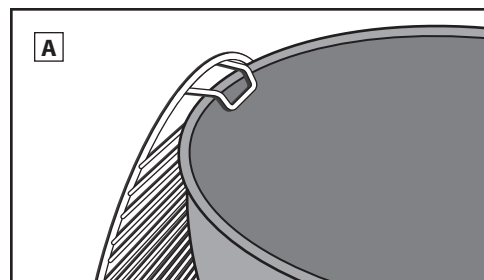
*Do odmierzenia grubego węgla drzewnego należy użyć dostarczonego z grillem kubka.

Średnica grilla	WEBER Brykiety węgla drzewnego		Brykiety węgla drzewnego		Gruby węgiel drzewny z drewna bukowego*		Gruby węgiel drzewny mieszany*	
	Brykiety przez pierwszą godzinę (na stronę)	Brykiety do dodania po każdej dodatkowej godzinie (na stronę)	Brykiety przez pierwszą godzinę (na stronę)	Brykiety do dodania po każdej dodatkowej godzinie (na stronę)	Węgiel drzewny przez pierwszą godzinę (na stronę)	Węgiel drzewny do dodania po każdej dodatkowej godzinie (na stronę)	Węgiel drzewny przez pierwszą godzinę (na stronę)	Węgiel drzewny do dodania po każdej dodatkowej godzinie (na stronę)
47 cm	10 brykietów	4 brykiety	15 brykietów	7 brykietów	½ kubka (0,30 kg)	1 garść	½ kubka	1 garść
57 cm	15 brykietów	4 brykiety	20 brykietów	7 brykietów	½ kubka (0,30 kg)	1 garść	½ kubka	1 garść
67 cm	20 brykietów	6 brykietów	30 brykietów	8 brykietów	¾ kubka (0,42 kg)	1 garść	¾ kubka	1 garść

Przygotowywanie grilla do rozpalenia

1. Zdejmij pokrywę i umieść ją z boku grilla na haczyku pokrywy po wewnętrznej stronie pokrywy lub uchwytu pokrywy TUCK-AWAY (w zależności od modelu grilla).
2. Wyjmij (górny) ruszt do pieczenia z grilla. Dla wygody zawieś ruszt do pieczenia na misie, panelu tylnym lub ramie grilla za wygięty uchwyt (element niektórych naszych grilli) (A). Aby wyjąć z grilla ruszt do pieczenia GOURMET BBQ SYSTEM, zdejmij najpierw część środkową, a następnie cały ruszt do pieczenia.
3. Wyjmij (dolny) ruszt na węgiel i usuń popiół lub resztki węgla z dna misy. Ponieważ do spalania węgla potrzebny jest tlen, upewnij się, że otwory wentylacyjne są drożne. W grillach z systemem czyszczenia ONE-TOUCH przesuń kilka razy uchwyt z jednej strony na drugą, aby wygarnąć popiół z dna grilla do popielnika (B).
4. Jeśli grill jest wyposażony w standardowy popielnik, zwolnij zacisk nogi, aby wyjąć popielnik (C), a następnie wyrzucić popiół. Jeśli grill jest wyposażony w popielnik o dużej pojemności, ściśnij uchwyt popielnika, aby odłączyć go od grilla (D).
5. Otwórz otwór wentylacyjny misy, przesuwając uchwyt maksymalnie w prawo (E) lub przesuwając uchwyt do położenia otwarcia (F) (w zależności od modelu grilla).
6. Załóż (dolny) ruszt na węgiel.

Uwaga: W tym podręczniku użytkownika celowo pominięto instrukcje dotyczące używania podpatki w płynie. Podpatka w płynie generuje zanieczyszczenia i może być przyczyną chemicznego posmaku żywności, podczas gdy rozpatka w kostkach (produkt sprzedawany oddzielnie) nie powoduje takich problemów. Jeśli zdecydujesz się na użycie podpatki w płynie, postępuj zgodnie z instrukcjami producenta i NIGDY nie wlewaj jej do płonącego ognia.





Rozpalanie węgla drzewnego przy pomocy zapalarki

Najprostszym, najdokładniejszym sposobem rozpalania węgla drzewnego dowolnego rodzaju jest użycie zapalarki, a konkretnie zapalarki RAPIDFIRE firmy WEBER (sprzedawanej oddzielnie). Przed przystąpieniem do rozpalania należy zapoznać się z przestrogami i ostrzeżeniami dołączonymi do zapalarki RAPIDFIRE.

1. Na dnie zapalarki położyć kilka arkuszy zmiętej gazety, a następnie ustawić zapalarkę na ruszcie na węgiel drzewny (A) lub położyć kilka kostek podpałki na środku rusztu na węgiel drzewny i umieścić na nich zapalarkę (B).
2. Napętnić zapalarkę węglem drzewnym (C).
3. Podpalić kostki podpałki lub gazetę przez otwory z boku zapalarki (D).
4. Trzymać zapalarkę na miejscu aż do pełnego rozpalenia węgla drzewnego. Pełne rozpalenie węgla drzewnego można rozpoznać, kiedy jest on pokryty warstwą białego popiołu.

Uwaga: Przed umieszczeniem potrawy na ruszcie użyta podpałka w kostkach musi być całkowicie spalona, a węgiel drzewny pokryty popiołem. Nie gotować, zanim paliwo nie pokryje się popiołem.

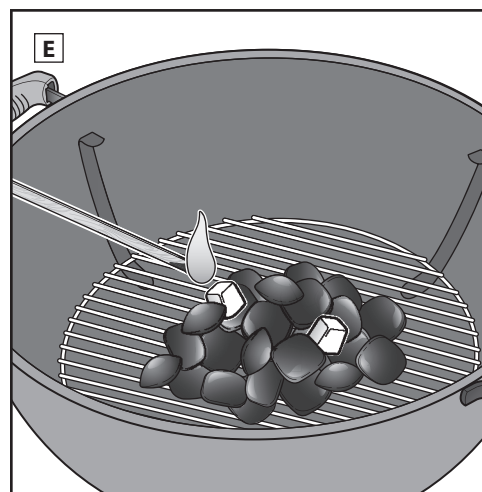
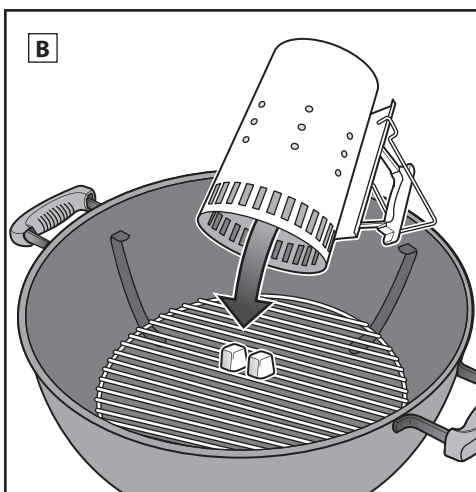
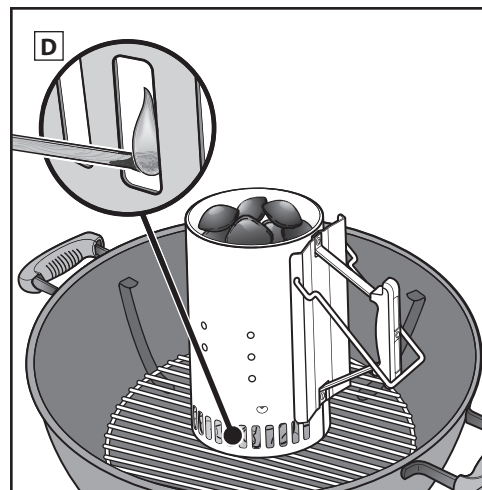
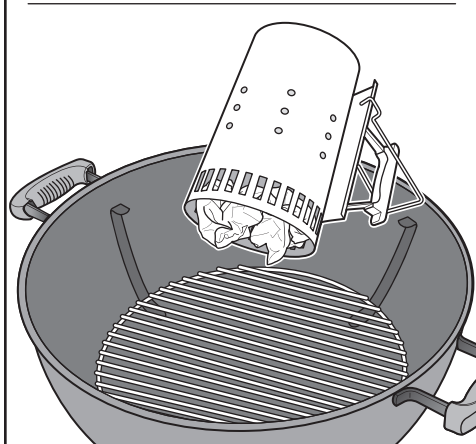
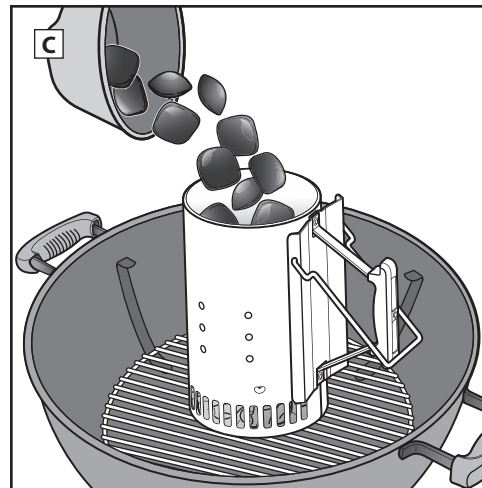
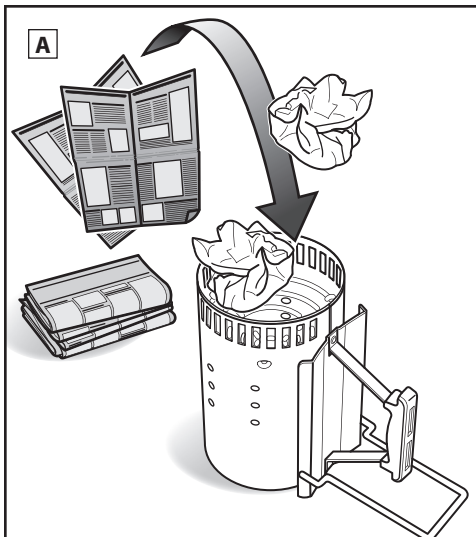
5. Po pełnym rozpaleniu węgla drzewnego należy przejść do następnych stron zawierających instrukcję układania węgla, a następnie rozpocząć gotowanie zgodnie z żądaną metodą (bezpośrednią lub pośrednią).

Rozpalanie węgla drzewnego przy pomocy podpałki w kostkach

1. Na środku rusztu na węgiel drzewny (dolnego) ułożyć piramidkę z węgla i wprowadzić w nią kilka kostek podpałki (sprzedawanej oddzielnie) (E).
2. Podpalić kostki podpałki przy pomocy długiej zapalarki lub zapalniczki. Podpałka w kostkach zapali węgiel drzewny.
3. Odczekać, aż węgiel drzewny w pełni się rozpali. Pełne rozpalenie węgla drzewnego można rozpoznać, kiedy jest on pokryty warstwą białego popiołu.

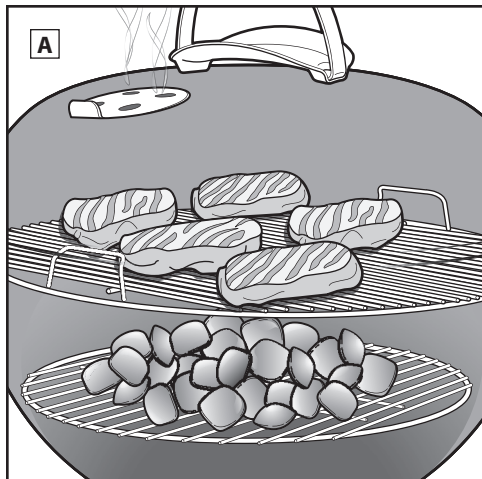
Uwaga: Przed umieszczeniem potrawy na ruszcie użyta podpałka w kostkach musi być całkowicie spalona, a węgiel drzewny pokryty popiołem. Nie gotować, zanim paliwo nie pokryje się popiołem.

4. Po pełnym rozpaleniu węgla drzewnego należy przejść do następnych stron zawierających instrukcję układania węgla, a następnie rozpocząć gotowanie zgodnie z żądaną metodą (bezpośrednią lub pośrednią).





METODY GRILLOWANIA



Grillowanie ciepłem bezpośrednim

Metodę bezpośrednią należy stosować w przypadku małych, miękkich kawałków potraw, które wymagają mniej niż 20 minut przygotowania, takich jak:

- hamburgery
- steki
- kotlety
- kebab
- kawałki kurczaka bez kości
- filety z ryb
- skorupiaki
- warzywa w plasterkach

W przypadku ciepła bezpośredniego ogień znajduje się zaraz pod potrawą (A). Passeruje on powierzchnię potrawy, wydobywając smak, tworząc strukturę powierzchni i pyszną karmelizację, równocześnie gotując potrawę do samego jej środka.

Bezpośredni ogień tworzy zarówno ciepło wypromieniowywane, jak i przewodzone. Ciepło wypromieniowywane z węgla drzewnego szybko gotuje powierzchnię potrawy, która znajduje się najbliżej jego źródła. Równocześnie ogień podgrzewa pręty rusztu do gotowania, który przewodzi ciepło bezpośrednio do powierzchni potrawy i tworzy te charakterystyczne, wspaniale wyglądające ślady grillowania.

Układanie węgla drzewnego do metody bezpośredniej

1. 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, włącznie z uchwytem oraz uchwytemi przepustnicy pokrywy / otworów napowietrzających misy, będzie gorący. W celu uniknięcia poparzeń rąk należy nosić rękawice do grilla z jednym lub z pięcioma palcami.

2. Po pełnym rozpaleniu węgla drzewnego należy przy pomocy długich szczypiec równomiernie rozłożyć go na całej powierzchni rusztu na węgiel (B).
3. Ponownie zainstalować ruszt do gotowania.
4. Umieścić pokrywę na grillu.
5. Otworzyć przepustnicę pokrywy (C).
6. Wstępnie rozgrzewać ruszt przez około 10 do 15 minut.
7. Po wstępnym rozgrzaniu rusztu do gotowania oczyścić go, używając szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej (D).

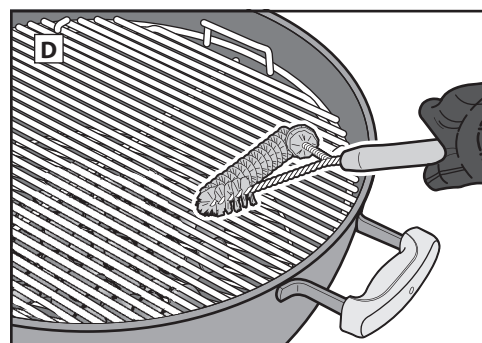
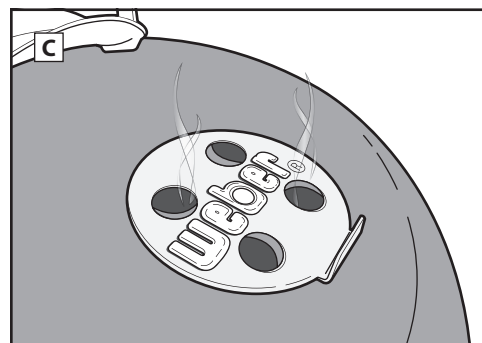
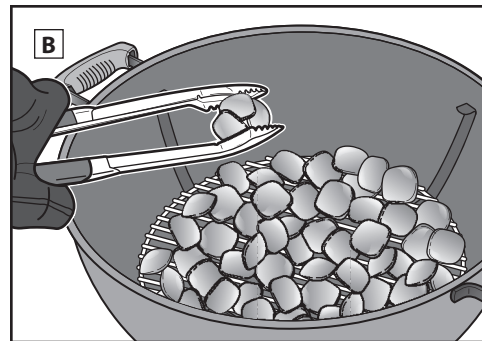
Uwaga! Należy używać szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej. Szczotkę należy wymienić w przypadku znalezienia luźnego włosia na ruszcie do gotowania lub na szczotce.

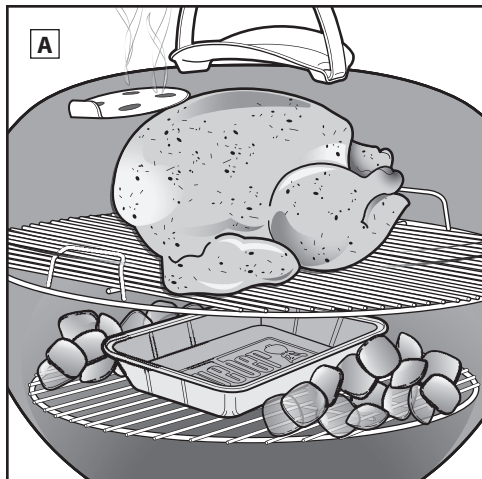
8. Otworzyć pokrywę i umieścić potrawę na ruszcie.
9. Umieścić pokrywę na grillu. Sprawdzić czasy gotowania zalecane w przepisie.

Uwaga! Przy zdejmowaniu pokrywy grilla podczas gotowania należy ją podnosić do góry raczej na jedną stronę niż prosto. Podnoszenie prosto do góry może spowodować zassanie popiołu na potrawę.

Po zakończeniu gotowania...

Zamknąć przepustnicę pokrywy i otwory napowietrzające, aby zgasić węgiel drzewny.





Grillowanie ciepłem pośrednim

Metodę pośrednią należy stosować w przypadku większych części mięsa, które wymagają grillowania przez 20 minut lub dłużej lub w przypadku potraw tak delikatnych, że wystawienie ich na działanie ciepła bezpośredniego mogłoby je wysuszyć lub spiec, takich jak np.:

- pieczenie
- kawałki drobiu z kością
- całe ryby
- delikatne filety z ryb
- całe kurczaki
- indyki
- żeberka

Ciepło pośrednie może być również wykorzystywane do wykańczania grubszych potraw lub części mięsa z kością, które zostały najpierw poddane passerowaniu lub zbrązowione z użyciem ciepła bezpośredniego.

W metodzie pośredniej ciepło znajduje się po obu stronach grilla lub jest przesunięte na jedną jego stronę. Potrawa spoczywa nad niezapaloną częścią rusztu do gotowania (A).

Ciepło wypromieniowywane i przewodzone wciąż ma znaczenie, ale w gotowaniu pośrednim nie jest tak intensywne. Jeżeli jednak pokrywa grilla jest zamknięta tak, jak powinna, istnieje inny rodzaj generowanego ciepła: ciepło konwekcyjne. Temperatura rośnie, ciepło odbija się od pokrywy oraz wewnętrznych powierzchni grilla i cyrkuluje, powoli i równomiernie gotując potrawę ze wszystkich stron.

Ciepło konwekcyjne nie passeruje powierzchni potrawy tak, jak robi to ciepło wypromieniowywane i przewodzone. Gotuje ono delikatniej aż do środka, podobnie jak ciepło w piekarniku.

Układanie węgla drzewnego do metody pośredniej

1. 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, włącznie z uchwyty, przepustnicą pokrywy i otworami napowietrzającymi misy, będzie gorący. W celu uniknięcia poparzeń rąk należy nosić rękawice do grilla z jednym lub z pięcioma palcami.

2. Po pełnym rozpaleniu węgla drzewnego należy przy pomocy długich szczypiec ułożyć kawałki węgla drzewnego w taki sposób, aby znajdowały się po obu stronach potrawy (B). Ułożyć węgiel drzewny po bokach misy, naprzeciwko uchwytów (C), bezpośrednio na ruszcie na węgiel albo za przegrodami lub w koszykach CHAR-BASKETS, jeżeli takie są wykorzystywane. Pośrodku między węglem można ułożyć tackę do zbierania odcieków.

WYKORZYSTANIE PRZEGRÓD NA WĘGIEL DRZEWNY:

Ustawić ruszt na węgiel drzewny w taki sposób, by druty stalowe biegną w poprzek misy od uchwytu do uchwytu. Następnie ustawić przegrody na węgiel drzewny w taki sposób, by były zahaczone o zewnętrzne, proste druty rusztu. Front przegród na węgiel drzewny powinien ześlizgnąć się po czwartym drucie rusztu i kliknąć, wskazując na miejsce (D).

3. Ponownie zainstalować ruszt do gotowania.
4. Umieścić pokrywę na grillu. Jeżeli grill jest wyposażony w termometr, pokrywę należy zawsze ustawiać w taki sposób, by termometr nie znajdował się nad węglem drzewnym, gdzie byłby wystawiony na działanie ciepła bezpośredniego (E).
5. Otworzyć przepustnicę pokrywy.
6. Wstępnie rozgrzewać ruszt przez około 10 do 15 minut.

7. Po wstępnym rozgrzaniu rusztu do gotowania oczyścić go, używając szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej.

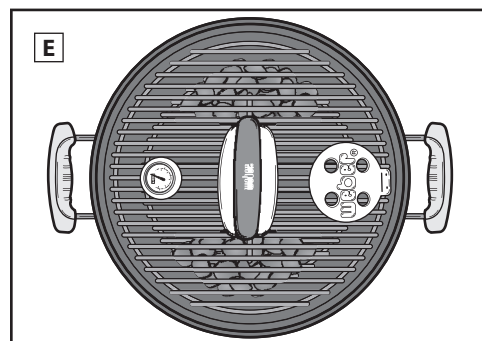
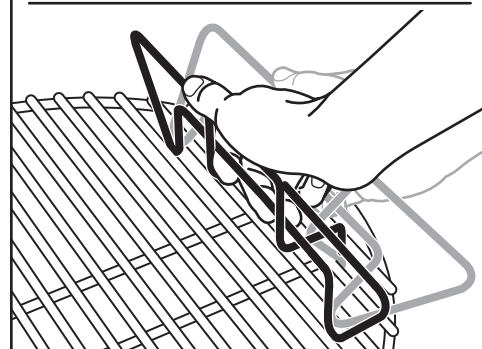
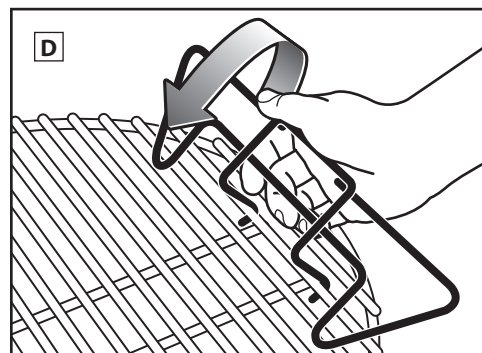
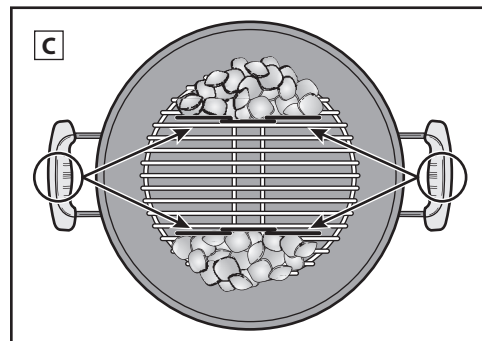
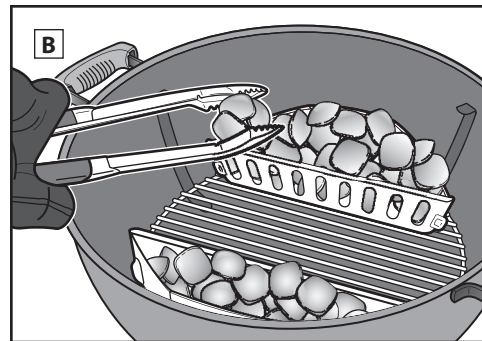
Uwaga: Należy używać szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej. Szczotkę należy wymienić w przypadku znalezienia luźnego włosia na ruszcie do gotowania lub na szczotce.

8. Otworzyć pokrywę i umieścić potrawę na ruszcie.
9. Umieścić pokrywę na grillu. Sprawdzić czasy gotowania zalecane w przepisie.

Uwaga: Przy zdejmowaniu pokrywy grilla podczas gotowania należy ją podnosić do góry raczej na jedną stronę niż prosto. Podnoszenie prosto do góry może spowodować zassanie popiołu na potrawę.

Po zakończeniu gotowania...

Zamknąć przepustnicę pokrywy i otwory napowietrzające, aby zgasić węgiel drzewny.





Noś rękawice

Podczas korzystania z grilla węglowego zawsze noś rękawice do grilla zgodne z normą EN 407, zapewniające ochronę przed ciepłem kontaktowym na poziomie 2 lub wyższym. W trakcie procesu grillowania otwory napowietrzające, przepustnice, uchwyty i misa będą gorące, dlatego należy zapewnić ochronę rąk i przedramion.

Nie stosuj podpatki w płynie

Należy unikać stosowania podpatki w płynie, ponieważ może ona nadać potrawom chemiczny smak. Zapalarka (sprzedawana oddzielnie) i podpatka w kostkach (sprzedawana oddzielnie) są o wiele czystszy i skuteczniejszy sposóbem rozpalania węgla drzewnego.

Wstępnie rozgrzej grill

Wstępne rozgrzanie grilla z zamkniętą pokrywą przez 10 do 15 minut przygotowuje ruszt do gotowania. Przy całym węglu drzewnym żarzącym się na czerwono temperatura pod pokrywą powinna osiągać 260°C. W takich warunkach wszelkie kawałki potraw przylegające do rusztu zostają poluzowane, co ułatwia usunięcie ich szczotką do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej. Wstępne rozgrzanie powoduje, że ruszt staje się wystarczająco gorący, aby umożliwić prawidłowe passerowanie, co pomaga również w zapobieganiu przywieraniu potraw do rusztu.

Uwaga: Należy używać szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej. Szczotkę należy wymienić w przypadku znalezienia luźnego włosia na ruszcie do gotowania lub na szczotce.

Smaruj olejem potrawy, a nie ruszt

Olej zapobiega przywieraniu potraw oraz dodaje smaku i wilgotności. Lekkie przesmarowanie potrawy przy pomocy pędzla lub spryskanie jej olejem działa lepiej niż smarowanie rusztu.

Utrzymuj przepływ powietrza

Płonący węgiel drzewny potrzebuje powietrza. Pokrywa powinna być zamknięta tak długo, jak to tylko możliwe, ale przepustnica pokryw i otwór napowietrzający misy muszą zostać otwarte. Należy regularnie usuwać popiół zbierający się na dnie grilla w celu zapobieżenia blokowaniu otworów napowietrzających.

Przykryj grill pokrywą

Cztery ważne powody, dla których pokrywa powinna być zamknięta tak długo, jako to tylko możliwe.

1. Zamknięcie utrzymuje temperaturę wystarczająco wysoką do passerowania potraw.
2. Skraca czas gotowania i zapobiega wysychaniu potraw.
3. Więzi wydzielanie dymu, który powstaje, kiedy tłuszcz i soki odparowują w grillu.
4. Zapobiega rozbłyskom płomieni przez ograniczenie dopływu tlenu.

Hamuj płomienie

Występowanie rozbłysków płomieni jest dobre, ponieważ passerują one powierzchnię tego, co grillujesz, jednakże zbyt wiele takich rozbłysków może spalić obrabianą potrawę. Pokrywa powinna być założona tak długo, jak to możliwe. Ograniczy to dopływ tlenu do wnętrza grilla, pomagając zgasić wszelkie rozbłyski płomieni. Jeżeli płomienie wymkną się spod kontroli, należy tymczasowo przesunąć potrawy nad ciepło pośrednie, do momentu, aż płomienie nie zgasną.

Pilnuj czasu i temperatury

W przypadku grillowania w chłodniejszym klimacie lub na wyższej wysokości nad poziomem morza czasy gotowania będą dłuższe. Silny wiatr podniesie temperaturę węgla drzewnego w grillu, dlatego zawsze należy pozostawać blisko grilla i pamiętać o zakładaniu pokryw na tak długi czas, jak to tylko możliwe, by ciepło nie uciekało.

Mrożone czy świeże

Bez względu na to, czy grillowana jest żywność mrożona czy świeża, należy postępować zgodnie z wytycznymi bezpieczeństwa zawartymi na opakowaniu i zawsze gotować ją do zalecanej wewnętrznej temperatury. Żywność mrożona będzie wymagać dłuższego grillowania i może potrzebować dodania większej ilości paliwa w zależności od rodzaju żywności.

Utrzymuj grill w czystości

Należy przestrzegać kilku podstawowych zaleceń dotyczących konserwacji, aby utrzymać dobry wygląd grilla oraz dobre rezultaty grillowania przez długie lata.

- W celu zapewnienia prawidłowego przepływu powietrza i lepszych rezultatów grillowania należy przed użyciem usuwać nagromadzony popiół i stary węgiel drzewny z dna misy oraz popielnika. Przed tą operacją należy się upewnić, że cały węgiel drzewny jest całkowicie zgaszony i że grill jest chłodny.
- Wewnątrz pokryw mogą dać się zauważyć podobne do farby płatki. Podczas użytkowania opary tłuszczu i dym powoli utleniają się do postaci węgla i odkładają się na wewnętrznej stronie pokryw. Zwęglony tłuszcz należy usunąć z wnętrza pokryw przy pomocy szczotki do grilla z włosiem ze stali nierdzewnej. W celu zminimalizowania dalszego gromadzenia się takiego osadu, po gotowaniu, kiedy grill jest jeszcze ciepły, ale nie gorący, wnętrze pokryw można wytrzeć ręcznikiem papierowym.
- Jeżeli grill jest narażony na szczególnie trudne warunki, może być konieczne częstsze czyszczenie jego zewnętrznych powierzchni. Kwaśny deszcz, środki chemiczne i woda morską mogą powodować pojawienie się korozji powierzchniowej. Firma Weber zaleca mycie zewnętrznych powierzchni grilla ciepłą wodą z detergentem. Następnie myte powierzchnie należy obficie sputkać i osuszyć.
- Do czyszczenia powierzchni grilla nie należy używać ostrych przedmiotów ani ściernych środków czyszczących.



O ile nie odnotowano inaczej, czasy gotowania wołowiny i jagnięciny wykorzystują definicję średniego wysmażenia według Departamentu Rolnictwa USA. Części, grubość, masa i czasy grillowania są podane wyłącznie orientacyjnie. Czynniki takie jak wysokość nad poziomem morza, wiatr i temperatura zewnętrzna mogą wpływać na czas gotowania żywności.

Przepisy i wskazówki dotyczące grillowania można znaleźć na www.weber.com.

		Grubość / Masa	Przybliżony całkowity czas grillowania
MIĘSO CZERWONE	Stek: stek klubowy, stek porterhouse, rib-eye, T-bone oraz filet mignon (połędwica)	grubość 2 cm	4 do 6 minut bezpośrednio w wysokiej temperaturze
		grubość 2,5 cm	6 do 8 minut bezpośrednio w wysokiej temperaturze
		grubość 5 cm	14 do 18 minut passerować 6 do 8 minut bezpośrednio w wysokiej temperaturze i grillować 8 do 10 minut pośrednio w wysokiej temperaturze
	Stek z łaty	0,7 do 1 kg, grubość 2 cm	8 do 10 minut bezpośrednio w średniej temperaturze
	Wołowy kotlet mielony	grubość 2 cm	8 do 10 minut bezpośrednio w średniej temperaturze
WIEPRZOWINA	Połędwica	1,4 do 1,8 kg	45 do 60 minut 15 minut bezpośrednio w średniej temperaturze i grillować 30 do 45 minut pośrednio w średniej temperaturze
	Bratwurst: świeża	pęto, 85 g	20 do 25 minut bezpośrednio w niskiej temperaturze
	Kotlet: z kością lub bez kości	grubość 2 cm	6 do 8 minut bezpośrednio w wysokiej temperaturze
		grubość 3 do 4 cm	10 do 12 minut passerować 6 minut bezpośrednio w wysokiej temperaturze i grillować 4 do 6 minut pośrednio w wysokiej temperaturze
	Żeberka: baby back, sparerib	1,4 do 1,8 kg	1½ do 2 godzin pośrednio w średniej temperaturze
DRÓB	Żeberka: w stylu wiejskim, z kością	1,4 do 1,8 kg	1½ do 2 godzin pośrednio w średniej temperaturze
	Połędwica	0,5 kg	30 minut passerować 5 minut bezpośrednio w wysokiej temperaturze i grillować 25 minut pośrednio w średniej temperaturze
	Pierś z kurczaka: bez kości, bez skóry	170 do 227 g	8 do 12 minut bezpośrednio w średniej temperaturze
	Udo z kurczaka: bez kości, bez skóry	113 g	8 do 10 minut bezpośrednio w średniej temperaturze
	Kawałki kurczaka: z kością, mieszane	85 do 170 g	36 do 40 minut bezpośrednio w niskiej temperaturze 6 do 10 minut, 30 minut pośrednio w średniej temperaturze
RYBY I OWOCE MORZA	Kurczak: cały	1,8 do 2,25 kg	1 do 1½ godziny pośrednio w średniej temperaturze
	Kura rasy Cornish	0,7 do 0,9 kg	60 do 70 minut pośrednio w średniej temperaturze
	Indyk: cały, nienadziewany	4,5 do 5,5 kg	2 do 2½ godziny pośrednio w średniej temperaturze
	Ryba, filet lub stek: halibut, łucjan czerwony, łosoś, labraks, męcznik, tuńczyk	grubość 0,6 do 1,25 cm	3 do 5 minut bezpośrednio w średniej temperaturze
		grubość 2,5 do 3 cm	10 do 12 minut bezpośrednio w średniej temperaturze
WARZYWA	Ryba: cała	0,5 kg	15 do 20 minut pośrednio w średniej temperaturze
		1,4 kg	30 do 45 minut pośrednio w średniej temperaturze
	Krewetki	14 g	2 do 4 minut bezpośrednio w wysokiej temperaturze
	Szparagi	średnica 1,25 cm	6 do 8 minut bezpośrednio w średniej temperaturze
	Kukurydza	w łuskach	25 do 30 minut bezpośrednio w średniej temperaturze
		obrana z łusek	10 do 15 minut bezpośrednio w średniej temperaturze
	Grzyby	shiitake i pieczarka dwuzarodnikowa	8 do 10 minut bezpośrednio w średniej temperaturze
		pieczarka dwuzarodnikowa otwarta	10 do 15 minut bezpośrednio w średniej temperaturze
	Cebula	w półkach	35 do 40 minut pośrednio w średniej temperaturze
		plastry 1,25 cm	8 do 12 minut bezpośrednio w średniej temperaturze
Ziemniak		cały	45 do 60 minut pośrednio w średniej temperaturze
		plastry 1,25 cm	9 do 11 minut obgotowywać 3 minuty i grillować 6 do 8 minut bezpośrednio w średniej temperaturze

Należy się upewnić, że potrawa mieści się na grillu przy zamkniętej pokrywie, pozostawiając około 2,5 cm odstępu do pokrywy.

Wskazówki przydatne podczas gotowania

- Steki, filety z ryb, kawałki kurczaka bez kości i warzywa należy grillować z użyciem metody bezpośredniej przez czas podany w tabeli (lub według żadanego wysmażenia), obracając potrawę jeden raz w połowie czasu grillowania.
- Pieczenie, cały drób, kawałki drobiu z kością, całe ryby i grubsze części mięsa należy grillować, stosując metodę pośrednią przez czas podany w tabeli (lub aż termometr szpilkowy nie zarejestruje żądanej temperatury wewnętrznej).
- Przed krojeniem należy pozwolić, by po przygotowaniu większe części mięsa oraz grube kotlety i steki odczekały 5 do 10 minut. W tym czasie wewnętrzna temperatura mięsa wzrośnie od 2,8 do 5,6 stopni.
- Przed grillowaniem żywności należy ją rozmrozić. W przeciwnym razie na przygotowanie zamrożonej potrawy należy przewidzieć więcej czasu.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa żywności

- Mięsa, ryb i drobiu nie wolno rozmrażać w temperaturze pokojowej. Produkty należy rozmrażać w lodówce.
- Przed przystąpieniem do przygotowywania posiłku oraz jeśli dotykało się świeżego mięsa, ryby i drobiu należy dokładnie umyć ręce gorącą wodą z mydłem.
- Nigdy nie należy kłaść upieczonej potrawy na talerzu, na którym znajdowała się potrawa surowa.
- Wszystkie talerze i sztucze do gotowania, które stykały się z surowym mięsem lub rybą, należy umyć w gorącej wodzie z detergentem i sputkać.



INTERNATIONAL DEALERS

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.
+42 267 312 973
info-cz@weberstephen.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